

T.C.
BEYKENT ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI
SOSYOLOJİ BİLİM DALI

**TÜRKİYE’DEKİ KADIN ŞEFLERİN MESLEKİ
DENEYİMLERİ ÜZERİNE NİTEL ALAN
ARAŞTIRMASI**
Yüksek Lisans Tezi

Tezi Hazırlayan:
Yağmur KANDIRA

İstanbul, 2022

T.C.
BEYKENT ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ
SOSYOLOJİ ANABİLİM DALI
SOSYOLOJİ BİLİM DALI

**TÜRKİYE’DEKİ KADIN ŞEFLERİN MESLEKİ
DENEYİMLERİ ÜZERİNE NİTEL ALAN
ARAŞTIRMASI**
Yüksek Lisans Tezi

Tezi Hazırlayan:
Yağmur KANDIRA
1955017002
0000-0001-9432-4396

Danışman: Doç. Dr. Nihan BOZOK

İstanbul, 2022

YEMİN METNİ

Yüksek Lisans Tezi olarak sunduğum “Türkiye’deki Kadın Şeflerin Mesleki Deneyimleri Üzerine Nitel Alan Araştırması” başlıklı bu çalışmanın, bilimsel ahlak ve geleneklere uygun şekilde tarafımdan yazıldığını, bu tezdeki bütün bilgileri akademik ve etik kurallar içinde elde ettiğimi, yararlandığım eserlerin tamamının kaynaklarda gösterildiğini ve çalışmamın içinde kullandıkları her yerde bunlara atıf yapıldığını, patent ve telif haklarını ihlal edici bir davranışımın olmadığını belirtir ve bunu onurumla doğrularım. 24.05.2022

Yağmur KANDIRA

T.C.
BEYKENT ÜNİVERSİTESİ
LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜ
TEZLİ YÜKSEK LİSANS SINAV TUTANAĞI

24. / 05 / 2022

Enstitümüz *Sosyoloji* Anabilim Dalı *Sosyoloji* Programı yüksek lisans öğrencilerinden 1955017002 numaralı **Yağmur KANDIRA**'nın "*Beykent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim – Öğretim Yönetmeliği*"nin ilgili maddesine göre hazırlayarak, Enstitümüze teslim ettiği "*Türkiye'deki Kadın Şeflerin Mesleki Deneyimleri Üzerine Nitel Alan Araştırması*" konulu tezini, Yönetim Kurulumuzun 26/04/2022 tarih ve 2022/18 sayılı toplantısında seçilen ve On-Line toplanan biz jüri üyeleri huzurunda, Beykent Üniversitesi Lisansüstü Eğitim ve Öğretim Yönetmeliğinin 29. maddesinin 3. fıkrası gereğince 45 dakika süre ile Zoom programı aracılığıyla on-line olarak aday tarafından savunulmuş ve sonuçta adayın tezi hakkında "**OYBİRLİĞİ**" ile "**KABUL**" kararı verilmiştir.

İşbu tutanak, 2 nüsha olarak hazırlanmış ve Enstitü Müdürlüğü'ne sunulmak üzere tarafımızdan düzenlenmiştir.

DANIŞMAN
Doç. Dr. Ni*** BO***
(Beykent Üniversitesi)

ÜYE
Dr. Öğr. Üyesi Bu*** KE***
(Beykent Üniversitesi)

ÜYE
Dr. Öğr. Üyesi As*** TE*** ÖM***
(Doğuş Üniversitesi)

Adı ve Soyadı : Yağmur KANDIRA
Danışmanı : Doç. Dr. Nihan BOZOK
Türü ve Tarihi : Yüksek Lisans, 2022
Alanı : Sosyoloji
Anahtar Kelimeler : Kadın şefler, cinsiyet eşitsizliği, profesyonel mutfaklar

ÖZ

TÜRKİYE’DEKİ KADIN ŞEFLERİN MESLEKİ DENEYİMLERİ ÜZERİNE NİTEL ALAN ARAŞTIRMASI

Son yıllarda kadın şeflerin sayılarının artmasına rağmen profesyonel mutfaklarda erkek egemenliği devam etmektedir. Toplumsal cinsiyet rollerinin ev içinde kadına yüklemiş olduğu yemek yapmak, iş profesyonelleşip maddi gelir elde etme durumuna geldiğinde bu görevin daha çok erkekler tarafından yapıldığı görülmektedir. Bu tezin konusu, profesyonel mutfaklarda çalışan kadın şeflerin cinsiyetlerinden dolayı yaşadıkları olumlu ve olumsuz mesleki deneyimlerdir. Araştırmada nitel yöntem kullanılarak kadın şeflerin mesleki deneyimlerinin hayatlarına olan etkisine odaklanılmaktadır. Bu tez ile birlikte, kadın şeflerin profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları cinsiyet eşitsizlikleri, mesleğe girdiklerinde karşılarına çıkan zorluklar ve kariyer imkanları önündeki engelleri vurgulayarak, toplumsal cinsiyet eşitsizliğinin mesleki etkilerini göz önüne çıkarmak amaçlanmaktadır. Çalışma kapsamında üniversitelerin aşçılık veya gastronomi ve mutfak sanatları bölümünden mezun olmuş ya da özel aşçılık kurslarından eğitim almış, en az iki yıl profesyonel mutfaklarda çalışan on dört kadın ile görüşülmüştür. Feminist metodoloji izlenerek, derinlemesine görüşme tekniği kullanılmıştır. Bu görüşmeler sonucunda elde edilen bulular üç bölümde incelenmiştir. Araştırmanın sonucunda, profesyonel mutfaklarda yaşanan cinsiyet eşitsizliğinin olamaması gerektiğine, kadın şef sayısının azlığının erkek egemen yapıdan kaynaklandığına, mesleklerinin evlilik ve annelik için engel olduğuna ve yaşanan bu zorlukların birçok kadın şefi meslekten uzaklaştırdığına dair sonuçlar elde edilmiştir.

Name and Surname : Yağmur KANDIRA
Supervisor : Assoc. Dr. Nihan BOZOK
Degree and Date : Master, 2022
Major : Sociology
Key Words : Women chefs, gender inequality, professional kitchens

ABSTRACT

A QUALITATIVE FIELD RESEARCH ON THE PROFESSIONAL EXPERIENCES OF WOMEN CHEFS IN TURKEY

Despite the increase in the number of female chefs in recent years, male dominance continues in professional kitchens. When the act of cooking, which is imposed on women by gender roles becomes professional and becomes financial income, it is seen that this task is mostly performed by men. The subject of this thesis is the positive and negative professional experiences of female chefs working in professional kitchens because of their genders. The research focuses on the effect of the professional experiences of female chefs on their lives by using the qualitative method. With this thesis, it is aimed to highlight the professional effects of gender inequality by emphasizing the gender-based discrimination that female chefs face in professional kitchens, the difficulties they face when they enter the profession, and the barriers to career opportunities. Within the scope of the study, fourteen women who graduated from the universities' culinary or gastronomy and culinary arts departments or received training from private culinary courses and worked in professional kitchens for at least two years were interviewed. With following the feminist methodology, depth interview technique was used. The findings obtained as a result of these interviews were analyzed in three parts. As a result of the research, it was concluded that there should be no gender inequality experienced in professional kitchens, that the lack of female chefs is due to the male-dominated structure, their profession is an obstacle to marriage and motherhood, and these difficulties lead many female chefs away from the profession.

İÇİNDEKİLER

Sayfa No.

ÖZ

ABSTRACT

KISALTMALAR iii

SÖZLÜK..... iv

GİRİŞ 1

BİRİNCİ BÖLÜM

TEORİK OLARAK MUTFAK VE KADIN İLİŞKİSİ

1.1. Tarihsel Süreçte Yemek ve Mutfak Kültürü	5
1.2. Yemeğin Sosyolojik Açıdan Önemi.....	8
1.3. Restoranların ve Profesyonel Mutfakların Gelişimi	12
1.4. Kadının Ev Dışında Çalışma Hayatındaki Yeri	16
1.4.1. Ev Dışında Çalışan Kadının Tarihsel Serüveni	17
1.4.2. Kadınların Ev Dışı Çalışma Hayatında Karşılaştığı Sorunlar	20
1.5. Kadın ve Mutfak	23
1.5.1. Tarihte Kadın Aşçılar	24
1.5.2. Profesyonel Mutfaklarda Kadınlar	25

İKİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

2.1. Araştırmanın Yöntemi.....	28
--------------------------------	----

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KADIN ŞEFLERİN MESLEKİ DENEYİMLERİNİN

ORTAK DEĞERLERİ

3.1. Bir Kadın Olarak Şef Olmak.....	32
3.2. Şefliği Meslek Edinen Kadınlar	39
3.3. Kadın Şeflerin Mesleki Serüveni	43
3.4. Mesleki Tavsiyeler	50

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM
KADIN ŞEFLERİN SOSYAL YAŞANTISI

4.1. Kendine Ayırarak Vakit Bulamamak	54
4.2. Aile, Arkadaşlık ve Özel Hayatlarına İş Hayatının Etkisi	60
4.3. Evlilik ve Annelik	67

BEŞİNCİ BÖLÜM
PROFESYONEL MUTFAKLARDA KADIN OLMAK

5.1. Kadın Şefler ve Cinsiyet Ayrımı.....	72
5.2. Kadın Şeflerin Karşılaştıkları Zorluklar	78
5.3. Kadın Şeflerin Eşitsizlik Deneyimleri	85
5.4. Zorluklardan Sonra Hissedilen Duygular ve Bu Zorluklarla Baş Etme Yolları	88
5.5. Bu Zorlukların Ortadan Kalkması İçin Gereklilikler ve Mesleğin Geleceği .	91
SONUÇ	97
KAYNAKÇA	101
EKLER	109
Ek-1. Görüşme Rehber Formu.....	109
Ek-2. Katılımcıların Demografik Özellikleri.....	114
Ek-3. Araştırma Sonucunda Elde Edilen Temalar ve Alt Temalar	115
Ek-4. Etik Kurul Onayı.....	116

KISALTMALAR

CDP : Chef de Partie

MSA : Mutfak Sanatları Akademisi

PR : Public Relations



SÖZLÜK

Chef de Partie: Mutfak hiyerarşisinde kısım şefi.

PR: İngilizce’de public relations anlamına gelen Türkçe karşılığı halkla ilişkiler olan, medya, basın, mobil uygulamalar ve sosyal medya aracılığıyla insanların zihninde, marka ile ilgili olumlu düşünceler yaratma sanatıdır.

Sous Şefi: Mutfak hiyerarşisinde şef yardımcısı.



GİRİŞ

Kadınların profesyonel mutfaklardaki çalışma hayatı oldukça yenidir. Profesyonel mutfaklar uzun çalışma saatlerinin olduğu ve çalışma sürecinde ayakta ve hareket halinde bulunulan, stresli ve her zaman hızlı düşünmeni gerektiren çalışma alanlarıdır. Buna rağmen erkek şeflerin egemenliğinde bulunan profesyonel mutfaklara olan ilginin artması ile birlikte kadın şeflerin sayısı da gün geçtikçe artmaktadır. Bu artışa rağmen kadınların profesyonel mutfaklarda çalışmasının ve ilerlemesinin önünde engeller bulunmaktadır. Bu engeller, kadınlara mesleği seçerken ve mesleğe girerken endişe yaratmaktadır. Söz hakkının genel olarak erkek şeflerde olduğu profesyonel mutfaklarda kadınlar cinsiyetlerinden dolayı ayrımcılık ve eşitsizliklerle karşılaşmaktadır. Bu durum kadın şeflerin sayısının az olmasının başlıca nedenlerinden biridir.

Toplumsal olarak kadına yüklenen yemek pişirme görevini profesyonel mutfaklarda erkekler üstlenmektedir. Tarihsel olarak incelendiğinde Eski Mısır döneminden beri büyük saraylarda erkekler aşçı olarak çalıştırılmıştır. Kadınlardan elde edilen tarifleri saraylarda uygulayarak, yüksek ve alçak mutfak kavramının oluşması o dönemlerde başlamaktadır. Tarih öncesi dönemlere dair yapılan araştırmalarda kadınların kültürel gelişmelerde rolü büyüktür. Kadınların gerçekleştirdiği bu gelişmeler, ev içindeki düzenlemeler ve yemek yapmak ile ilgilidir. Fırınlara, öğütme tekniği, yiyeceklerin saklanması, tohum ve meyvelerinin özünün çıkarılması gibi işlemler mutfaklarda doğmaktadır ve bu görevi kadınlar üstlenmektedir. Ancak bu işlemler uzmanlık seviyesine geldiğinde bu görevi erkekler devralmıştır.

Kadına tarih öncesinden beri yüklenen bu toplumsal roller zaman içerisinde değişerek profesyonel mutfaklar söz konusu olduğunda bu görevler erkeklere geçmektedir. Kadınların profesyonel mutfaklarda uzun dönemler boyunca yer alamamasının nedeni de bu görevin erkekler tarafından daha iyi yapıldığı konusundaki önyargıdan kaynaklanmaktadır. Saray mutfakları, ordular ve savaşlarda kalabalık bir topluluğa yemek yapmanın erkeklerin görevi olduğu düşünülmektedir. Bu görüşün altında yatan sebepler ise kadınların cinsiyetleri kaynaklı annelik ve ev içi görevleri, fiziksel olarak erkeklerden güçsüz ve hassas olmasıdır.

Ataerkil kalıplara göre; kadının doğası gereği doğurmak ve büyötmek için ev içerisinde bulunması, erkeğin de onu korumak ve beslemek için dışarıda mücadele etmesi gerekmektedir. Kadının doğurma yetisi ona hem güçlü bir anlam katarken bir yandan da fiziki olarak zayıf ve duygusal olarak koruma ve bakıma muhtaç olduğunu ve bu durumun erkekler ile arasında mekânsal olarak ayrıştırmaya sebep olduğunu görölmektedir. Bu nedenle ev içerisindeki işler toplumsal olarak kadına atfedilerek, kadınların vazgeçilmez görevleri olarak kabul görmektedir.

Kadının ev içerisindeki görünmez emeğinin ana alanlarından biri mutfaktır. Kadınların kendi alanını belirlediği mutfaklar, erkeklere kendini söz sahibi olarak gösterdiği tek yerdir ve vermiş oldukları emekler çoğunlukla ücretsizdir, değersiz, sıradan günlük bir ev işi olarak kabul edilmektedir. Ev dışına çıkılıp kadın yaptığı bu sıradan ev işi, profesyonelleştiğinde bu görevi erkekler yüksek aşçılık statüsü ile gerçekleştirmektedir.

Profesyonel mutfaklarda hakimiyetin erkeklerde olması kadınların profesyonel anlamda yemek yapabilmeleri için önlerinde bir engel olarak görölmektedir. Mutfaklar ev içerisinde kadınlara kendilerini iyi hissettiren, başarı duygusu veren ve yaptıklarını anlamlandıran alanlardır. Fakat profesyonel mutfaklardaki bu erkek egemenliğinde kadınlar başarılı olabilmek için fazladan çaba göstermek zorunda kalmaktadırlar. Bu durum kadınların bu işi profesyonel olarak yaparken yorgun, güçsüz ve başarısız hissetmesine sebep olmaktadır.

Aşçılık mesleğinin seçimlerinde kadınların önünde birçok engel mevcuttur. Bu engeller kadınların mesleğe atılırken birçok sorun ile beraber işe başlayacakları düşüncesine sebep olmaktadır. Çalışma alanlarının erkek egemenliğinde olması ilk olarak cinsiyet ayrımından dolayı işe kabul süreçlerinde özgüvensizlik duygusuna kapılmaya sürüklemektedir. Kadınlar profesyonel mutfaklara girdikten sonra da cinsiyet kaynaklı sorunlar yaşamaya devam etmektedirler. Sözlü ve fiziksel tacizler, cinsiyet eşitsizliğinden dolayı haksız terfi edememe, maaş eşitsizlikleri ve işe alımlarda cinsiyetten dolayı ikinci plana atılma gibi sorunlar kadınların profesyonel mutfaklarda başarı sağlamalarına engel olmaktadır.

Çalışmanın kapsamında aşçılık eğitimi almış ve profesyonel mutfaklarda çalışan kadın şefler ile sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemini kullanarak derinlemesine görüşmeler yapılmıştır. Kadın şeflerden konu ile alakalı alınan görüşler ile daha detaylı bilgi elde edilmiştir. Konunun sınırlarını belirlemek ve örneklemini daraltmak amacıyla otellerde ve birinci sınıf restoranlarda çalışmış katılımcılar seçilmiştir. Kartopu yöntemi kullanılarak kadın şeflerle iletişim sağlanmıştır. Bu sayede farklı tür işletmelerde çalışmış kadın şeflere ulaşılarak çeşitlilik sağlanmıştır.

Profesyonel mutfak şartlarının iyileşmesi, teknolojinin gelişmesi, çalışma imkanlarının iyileşmesi, kadınların aşçılığa olan ilgisinin ve hevesinin artmasının profesyonel mutfaklarda daha etkili olmalarını sağlamaktadır. Bu artışın profesyonel mutfak içerisindeki etkisinin ne olduğu bu çalışmanın esas amacını oluşturmaktadır. Bu tez konusunu seçmemdeki esas neden ise profesyonel mutfaklarda çalışırken edindiğim deneyimlere dayanmaktadır. Özdeşimsel bir yaklaşım ile seçilen bu konu, profesyonel mutfaklarda yaşanan cinsiyet kaynaklı sorunların kadın şeflerin sayısının artış hızlarının neden yavaş olduğunu göz önüne çıkarmaktadır.

Son yıllarda kadın şeflerin sayısının artması ile profesyonel mutfaklarda bir değişim başlamıştır. Bu değişimde profesyonel mutfaklarda çalışan eğitimli şeflerin sayısındaki artış önemli rol oynamaktadır. Profesyonel aşçılık eğitimi veren üniversite ve özel kursların artışı da eğitimli şeflerin yetişmesinde oldukça etkilidir. Bu nedenle tezin araştırma alanını mutfak eğitimi almış ve profesyonel mutfak tecrübesi olan kadın şefler oluşturmaktadır. Araştırmada belirlenen bu grubun mesleklerinin kendilerini ve toplumsal ilişkilerini nasıl etkilediği araştırılmaktadır. Ana soru; kadın şeflerin cinsiyetleri kaynaklı yaşadıkları durumların toplumsal açıdan önemini incelemektir. Bu çalışmanın odak noktası kadın şeflerin cinsiyet kaynaklı yaşadıkları sorunlar sonrasında neler hissettikleri ve bu hislerin iş hayatlarında nasıl bir etkiye sebep olduğudur. Kadın şeflerin sayısının az olmasının profesyonel mutfaklardaki etkisine, kadınların şefliği meslek olarak seçmesinde cinsiyetlerinin belirleyiciliği ve kadın olarak bu işi yapmanın duygusal olarak etkileri tartışılmaktadır. Kadın şeflerin mesleki hayalleri ve meslekleri için gelecek beklentileri incelenmiştir.

Çalışmanın birinci bölümü konu hakkındaki teorik arka plandan oluşmaktadır. Yemek ve mutfak ilişkisi tarihsel açıdan incelenerek, yemek sosyolojisi ile olan ilişkisine bakılmıştır. Profesyonel mutfakların ortaya çıkış süreci ve erkek egemen bir alanda kadın şeflerin cinsiyet eşitsizliğinden dolayı mesleki hayattaki karşılaştıkları sorunlar ele alınmaktadır. İkinci bölümde araştırmanın yöntemi hakkında bilgi verilmiştir. Araştırma bulgularına üçüncü, dördüncü ve beşinci bölümlerinde yer verilmiştir. Üçüncü bölüm kadınlar şeflerin deneyimlerinden yola çıkarak şef olmanın hissettirdikleri, meslek seçimi ve mesleğe ilk girdikleri dönemlerde cinsiyet kaynaklı karşılaştıkları engelleri, meslek seçimi sırasında aldıkları destekleri hakkında bilgi edinilmiştir. Dördüncü bölüm kadın şeflerin mesleklerinin sosyal hayatlarına olan etkisi üzerinde durulmaktadır. Beşinci bölümde ise kadın şeflerin meslek hayatları boyunca tecrübe ettikleri cinsiyet ayrımı, cinsiyet eşitsizliği ve cinsiyet kaynak sorunları üzerinde durulmuş, meslekleri hakkındaki gelecek beklentileri ve sorunların çözümü hakkında fikir alınmıştır. Elde edilen bulgular ile teorik arka plan ve görüşmelerin sonuçlarına yer verilmiştir.

BİRİNCİ BÖLÜM

TEORİK OLARAK MUTFAK VE KADIN İLİŞKİSİ

Bu bölümün amacı kadınlar ve mutfak ilişkisi üzerine teorik bir perspektif geliştirmektir. Bölümde yemek ve mutfak kültürünün oluşumunun sosyoloji ile ilişkisi kurulmaya çalışılacaktır. Kadınların çalışma hayatına giriş süreci ve karşılaştıkları sorunlardan yola çıkarak, kadınların mutfak ile ilişkileri ve profesyonel mutfaklarda çalışan kadınların yemek yapmayı meslek haline dönüştürme süreçleri konu alınacaktır.

1.1. Tarihsel Süreçte Yemek ve Mutfak Kültürü

Karhan'ın dediği üzere “yemek, sadece hayatta kalmamız için gerekli olan fizyolojik bir ihtiyaç değil aynı zamanda evrensel, yerel, iletişimsel, kültürel dini, sınıfsal, etnik, sembolik, ideolojik, iktisadi, ahlaki, coğrafi, tarihsel, siyasi ve toplumsal bir olgudur” (2018, 406). İnsanların kişiliklerinin ve kimliklerinin oluşmasında seçtikleri yemekler oldukça önemlidir. Bu seçimler kişilerin günlük yaşantıları hakkında bilgi verip, yaşam biçimlerini, alışkanlıklarını ve toplumsal kimliklerini ortaya çıkarmaktadır. İnsanların hem biyolojik hem de fiziksel olarak iyi olmaları kendileri için iyi olan ve iyi hissetmelerini sağlayan yiyecekleri tüketmeleri ile mümkün hale gelebilmektedir. Fakat bireylere kötü gelen yiyecek seçimleri yapıldığında çeşitli sağlık sorunları ile karşılaşılmasına sebep olunabilmektedir. Bireylerin yemek tercihlerinin onları şekillendirmesi ile beslenme sadece bireysel bir mesele değil toplumsal olarak önemli bir konu haline gelmektedir (Aktaş, 2020, 44). Aynı zamanda insanların iletişim kurmaları, kendilerini başkalarına anlatabilmeleri ve başka topluluklara kendilerini tanıtabilmeleri için iyi bir iletişim aracı olmuştur. Yüzyıllar boyunca farklı görevler edinerek ekonomik, siyasi, dini konularda, festivallerde, dijital iletişimin yayılması ile dijital bir gösteri halinde yemek kültürünün izine rastlanmaktadır (Çaycı & Aktaş, 2018, 710). Yemek ve mutfak kültürü ilişkisini anlayabilmek için öncelikli olarak tarihsel arka plana bakmak önemlidir. Önümüzdeki bölümde yemek alışkanlıklarının gelişimini anlayabilmek için; yemeğin toplumların oluşumundaki etkisinden ve toplumsal ilişkilerdeki yerinden bahsedilecektir.

İnsanlar varoluşlarından beri en temel ihtiyaçları olan yeme-içmeyi karşılayabilmek için çaba harcamışlardır. Bu ihtiyacı karşılayabilmek için varoluş sürecinde vahşi hayvanlarla, kötü doğa olaylarıyla ve bazen de kendi cinsleri ile karşı karşıya gelmişlerdir (Özgen, 2016, 2). İnsanlar beslenmeye orman bitkileri ve meyveleri tüketerek başlamışlardır. Deneme yanılma yöntemi ile ilk önce hayvanların yedikleri, tüketenlerin hastalanmadıkları bitki ve meyveleri tüketmiş, tüketildikten sonra ölümlere ve hastalıklara sebep olan bitki ve meyveleri tüketmeyerek beslenmişlerdir (Gürsoy, 2013, 11). Bulunduğu çevreye göre insanların fiziki şartları diğer hayvanlara göre daha zayıftı. Hayvansal besin ihtiyacını karşılayabilmek için silaha sahip olup, kullanmayı bilmeleri gerekiyordu. Bu nedenle beslenme ihtiyacını karşılamak için toplayıcılık yapmak daha kolaydı (Belge, 2018, 33).

Bitkisel besinlerin haricinde insanlardan daha büyük ve yırtıcı hayvanların avlarından arta kalan leşleri ve yakalayabildikleri böcek ve küçük hayvanları tükettikleri arkeolojik kazılarla saptanmıştır (Uhri, 2011, 25). Arkeolojik verilerde; leş yiyen insanların çay ve dere kenarındaki taşlardan yuvarlak şekilli taşları sivrilene kadar kırarak yırtıcılardan arta kalanların kemiklerinin içindeki iliği çıkartmak ve etleri sıyırmak için kullanılan aletlere rastlanılmıştır (Uhri, 2016, 11). İlerleyen yıllarda taştan yapılan kesici aletler ile avcılık yaparak hayvanların etlerini hatta çok büyük cüsseye sahip olan filleri bile kesmeleri mümkün hale gelmiştir. Aletlerin taştan olması bu dönemin Taş Devri adını almasına neden olmuştur (Civitello, 2019, 2).

Avcı-toplayıcı dönemlerinde insanların fiziksel ve toplumsal gelişimlerinde avcılık oldukça etkili olmuştur (Beardsworth & Kell, 2011, 35). Avcı toplayıcı toplumlar kendiliğinden yetişen bitki ve meyveleri toparlayarak tükettikleri için göçebe bir hayat sürmektedirler. İlkel toplumlardaki toplumsal cinsiyete bağlı görev ayrımları da bu zamanlardaki kadın ve erkek arasındaki fiziksel ayırmadan kaynaklanmaktadır (Civitello, 2019, 2). Bulunan bütün mağara resimlerinde avcılığın erkeğin sorumluluğunda olduğu görülmektedir. Yapılan bu ayırmada kadının hamileliği, hamileyken kısıtlı hareket imkânı, çocuk düşürme riski kadınları avcılıktan uzaklaştırdığı düşünülmektedir (Belge, 2018, 35). Kadınlar ise daha güvenilir olmasından dolayı toplayıcılık ile ilgileniyor; meyve, kabuklu yemiş, yumuşak

meyveler ve otlar topluyorlardır (Civitello, 2019, 2). Yemeğin tarihsel süreçte insan ile olan ilişkisi sekiz önemli olay sonucunda evrilmiştir. Bu süreç pişirmenin bulunuşu ile başlamış, yemeğin sadece fiziki ihtiyacı karşılayan bir eylemden çıkıp sosyal olgu haline gelmesi, hayvanların evcilleştirilmesi, tarımın başlangıcı, yemeğin sosyal farklılıklar oluşturması, gıdaların taşınabilir hale gelerek kültürel etkileşim ve gelişim sağlaması, Amerika'nın keşfi ile başlayan ekolojik gelişimler ile devam edip, 19. Yüzyılda başlayarak günümüze kadar devam eden gıdanın endüstriyel bir ürün haline gelmesi ile sonlanmaktadır (Gürsoy, 2013, 15-16).

İnsanların yemek pişirme yöntemi olarak ateşi nasıl bulunduğu antropologlar tarafından tartışılmaktadır. Bu konu hakkındaki teorilerden biri, kontrol dışı başlayan bir yangının barınağı ve domuzları yakması sonucunda pişen etin denenmesi; bir diğer teori ise, ilk pişmiş ete bir orman yangını sonucunda denk gelindiğidir (Civitello, 2019, 3). Ateşi kullanabildikten sonra bunu hayvanları korkutmak ve sürerek avlanmak için kullanmış, daha sonra ateşte yemek pişirmişlerdir. Avlanan hayvanlar ilk olarak derisi ile yanan ateş üzerinde, daha sonra ısıtılan taşlar üzerinde pişirilmiştir (Işın, 2018, 19). Bitki hücrelerindeki protein ve şekeri açığa çıkarılması ve etin sindirimini kolaylaştırarak kalori miktarını arttırması pişirme işlemini ilk bilimsel devrim haline getirmektedir (Deveci, 2020, 15).

Ateşin bulunması mutfak tarihinin de başlangıcı olmuştur. Ateş ısınma, ısıtma, aydınlatma, yakma, pişirme gibi pek çok işlevi ile uygarlıkların gelişmesini sağlamış, yemek yapma, çanak-çömlek pişirme, metal alet yapımında, kimyada, haberleşme de ve daha pek çok alanda kullanılmıştır (Tez, 2012, 107). İnsanlığın gelişimi ve mutfağın gelişimi aynı doğrultuda gerçekleşmiştir. Besinlerin pişirilmesi, hazırlanma ve pişirilme şekilleri, bu işi gerçekleştirmek için ayrı bir alan oluşturulması bu gelişimi açıklar niteliktedir. Mutfak hem yemeğin pişirildiği hem de evin ısınmasında rol alan bir yer olması ile ateşi evcilleştirmektedir. Pişirmenin yanı sıra yemek pişirmeye yarayan aletlerin yapılmasında etkisi olan ateş, mutfak ekipmanlarını tamamlamada önemli bir yere sahiptir (Nahya, 2012, 10). Avrupa mutfaklarında yemek pişirme eylemi açık ocak ve şömineler ile başlamış, odun, kömür sobası, kuzine, gaz sobası ve ocakları, elektrikli ocaklar ve fırınlar ile gelişimini devam ettirmiştir (Tez, 2012, 107).

Ateş işlevini barındırmasının yanında mutfak aynı zamanda beslenme tarzlarını, yaşam şekilleri ve toplumsal ilişkileri de öne çıkarmaktadır. Bu nedenle mutfak yalnızca yemek pişirme ve bunun için gerekli olan besinleri ifade etmemekte, aynı zamanda beslenme ve mutfak kültürünü de içerisinde barındırmaktadır (Nahya, 2012, 11). Malzemeler ve teknikler açısından yaşanan gelişimler mutfağında değişime uğramasını sağlamıştır. Amerika'dan Avrupa ve Afrika mutfağına kazandırılan ürünler ve diğer ülkelerden Amerika'ya ulaştırılan ürünlerin teknik açıdan geliştirilmesi ürün ve tekniklerin değişimine örnekler oluşturmaktadır (Goody, 2013, 54).

1.2. Yemeğin Sosyolojik Açıdan Önemi

Beslenme kavramsal olarak ele alındığında insanların yaşamlarını sürdürebilmeleri için gerekli olan besinin alınma süreci olarak ifade edilen biyolojik bir süreçtir (Beşirli, 2010, 159). İnsanların temel ihtiyacı olan beslenme toplumsal ve kültürel etkiler sonucunda yüzyıllar boyunca şekillenmeye devam etmiştir. Dünya üzerinde bu şekillenmelerden etkilenmemiş toplum bulunmamaktadır. Beslenme eylemi tüm göçebe ve yerleşik toplumlarda içinde bulundukları döneme ve coğrafyaya uygun olacak şekilde gelişme gerçekleştirmişlerdir (Deveci, 2020, 8). Besin; tarihsel süreçte uygarlıkların oluşumunun yapı taşı olmuştur. Toplumların oluşup şekillenmesinde bir aracı görevi görmektedir. Dünya üzerindeki farklı bölgelerde uygarlıkların oluşmasını ve bunlar arasındaki ilişkiyi sağlamıştır. Besinlerin ticareti sağlanırken bunun gerçekleştiği güzergahta kültür ve din etkileşimini de beraberinde gerçekleştirmiştir. Baharat yolu gibi besin ticaretinin yapıldığı güzergahlar mimari, bilim ve din gibi birçok alanda kültürler arası etkileşim sağlamıştır. (Standage, 2017, 12).

Kültür; toplumların varlığını sürdürmesine ve diğerlerinden ayrılmasına yarayan bir faktördür. Beslenme alışkanlıkları; insanın en büyük fiziki ihtiyacı olmasının yanı sıra en önemli kültürel ayraçlardan biridir. Toplumdan topluma, kişiden kişiye, bölgeden bölgeye oluşan beslenme farklılıkları bir kültürel sistem oluşturur ve bu sisteme yemek kültürü denilmektedir (Bekar & Zağralı, 2015, 41). Yemeğin ve toplumlarının kültürlerini etkilen en önemli unsurların başında coğrafya

gelmektedir. Özellikle mutfak kültürünün gelişmesinde toplumların gelişim sürecinde geçtikleri ve bulundukları coğrafya en üst derecede etkiye sahiptir. Coğrafi açıdan deniz bölgesinde yer alan toplumların mutfağında deniz ürünleri önemliyken, tahıl toplumlarında tahıl ürünleri daha fazla yer almaktadır. Hayvancılık ile geçinen toplumlarda ise hayvansal ürün daha fazla tüketilmektedir. Toplumların geçim kaynakları yemek kültürlerini ortaya çıkararak toplumun beslenme alışkanlıklarını belirlemektedir (Sağır, 2012, 2678). İnsan beslenmesi, her bir bireyin kendine özgü beslenme biçiminden oluşan ortaklaşa davranış sonucu ortaya çıkan kültürel bir eylemdir (Allen, 2018, 13).

Yenilebilir besin maddelerinin toplanması, hazırlanması, pişirilip tüketilmesi zaman içerisinde fizyolojik gereksinimden çıkıp kültürel bir boyut kazanmıştır. Yapılan yemek kültürü çalışmaları ile beslenmenin yalnızca biyolojik değil, aynı zamanda sosyoloji, tarih, antropoloji gibi sosyal bilimlerin alanlarını da ilgilendirdiği anlaşılmıştır. Bu çalışmalar toplumların beslenme alışkanlıklarının ve davranışlarının gelişimlerini sosyal, ekonomik ve politik unsurlarını ele alarak incelemişlerdir. Çalışmaların kapsamında gıda ile alakalı tüm üretim, dolaşım, dağıtım aşamaları, gıda üretimi yapan meslek grupları, beslenme alışkanlıkları, besin grupları ve tercih sebepleri, yemek pişirme teknikleri, mutfaklar, sofralar, dini inanışlarla ilgisi, tıp ve tat-duyu organları ile ilişkileri gibi birçok alt başlık yer almaktadır (Samancı, 2012, 27).

Sosyolojinin yemek kültürüne olan ilgisi yiyeceklerin üretim, tüketim süreci ve fiziksel ihtiyacı karşılamının yanında toplumsal ilişkilerde oluşan statü oluşumuna olan etkisi ile ilgilenmektedir (Beşirli, 2017, 19). İnsanlığın varlığı boyunca oluşan sosyal, ekonomik ve siyasi değişimler de yeni kodlar oluşturarak beslenme kodlarının da değişmesine yani kültürün değişimine neden olmuştur (Kanık, 2016, 10). Bu değişimler bazen yeme alışkanlıklarının değişmesi ile bazen de sofralar alışkanlıklarında görülen değişimler ile farklı yerlerde kendini göstermektedir. Yemek kültüründeki bu değişim ve gelişimler her toplumda, her bölgede farklı şekilde ve farklı zamanlarda oluşabilmektedir (Gürhan, 2017, 562). Tüketilen yiyeceklerdeki farklılıklar yemek

kültürlerinin oluşumunda ve değişiminde yer alan en belirgin özelliktir (Abdurrezzak, 2014, 2).

Yemek kavramının kavramsal olarak incelenmesinde toplumsal hayattaki anlamlarını açığa çıkarmada sosyolojik bakış oldukça önemlidir. Toplumun medya, ekonomi, politika, hukuk, aile, cinsel ve dinsel yapılar gibi hemen her alanında yemek yeme eylemindeki değişimlere dair izler bulmak mümkün olmaktadır. Sosyolojik bir bakış ile incelendiğinde bu eylemin sadece fiziksel ihtiyacın dışında daha kompleks bir yapıya sahip olduğu anlaşılmaktadır (Hekimoğlu, 2020, 3502). Yemek yeme eylemi, fiziksel ihtiyacın yanı sıra sosyo-kültürel bir olgudur. Aile ile yemek yeme, masada uyulması gereken görgü kuralları, yemeklerin servis şekilleri, dinsel yeme ritüelleri ve yasakları, toplumlara ait yemekler, bunların yanı sıra toplumsal yeme etkinlikler de sosyal, kültürel ve siyasi anlamlar taşır. Bu anlamlar yemek yemeyi sadece fiziksel ihtiyaç olmaktan çıkarıp, kültürel ve sosyal bir role dönüştürür (Ünsal, 2020, 54). Saraylarda, savaşlarda ve resmi kutlamalarda verilen toplu yemekler yemeğin toplumsal yeme etkinliklerindeki sosyal, kültürel ve siyasi izlerinin anlaşılmasında en önemli örneklerdir.

İnsanlığın avcılık-toplayıcılıktan yerleşik günümüz toplumlara olan gelişim tarihleri gibi lezzetin ve yemeğin de bir tarihi vardır. Bu genel ifade ile beslenme alışkanlıklarında oluşan değişim olarak ifade edilebilirken; özel anlamda ise yemeğe olan bakışın, algıların ve düşüncelerin değişiminden bahsedilmektedir. Geleneksel olarak bahsedilen yeme eylemi, modernleşen toplumlarda güzellik algısı taşıyan, farklı sunum tarzları, yemek mekanları, yemeğe özel giyim kuşam algısı, mekânın dekorasyonu, müziği, yemeğin sunuş biçimleri ile birçok anlam taşıyan bir konuma gelmiştir (Sağır, 2012, 2679). Toplumsal bir yaşam eylemi olan yemekten oluşan simgeler sosyal ilişkilerde önemli bir rol oynamaktadır. Bu simgeler her yerde aynı anlamı taşımazlar. Aile ile yenilen bir yemek ile bir hükümdarın veya beyin verdiği bir ziyafet sofrasında farklı anlamlar, simgeler ve amaçlar bulunmaktadır (Ünsal, 2020, 55).

Sağır (2012, 2679) günümüze kadar yaşanan değişimlerin yemek sosyolojisine olan etkisini şöyle maddeler halinde açıklayarak toplumsal değişimler ile yemek ilişkisini açıklamaya çalışmıştır. Küreselleşen dünyanın etkisi ile sentez mutfaklar oluşmuş, beslenme şekilleri değişmiştir. Yeme alışkanlıklarında yaşanan değişimler yemek sosyolojisinin ilgi alanlarının gelişmesini sağlamaktadır. Bu bağlamda Sağır; yemek sosyolojisinin, yemek yemenin niteliğinin değişimini, yemek kültürü ve turizm ilişkisini, beslenme biçimlerinin değişimi etkisi ile estetik, beden algısını ve yemek yemenin sağlıklı olan ilişkisi dahil birçok farklı açıdan incelenmesi gerektiğini ifade etmektedir. Sanayinin ortaya çıkması ve hayatın modernleşmesi ile birlikte yemeğin toplumsallığı bireyselliğe doğru dönüşmeye başlamıştır. Durkheim'ın anomi kavramından yola çıkarak yemeğin toplumsal bir olgu olmaktan çıkıp bireysel seçimlere dönüşmesi ile gastronomi, gastro-anomiye dönüşmüştür (Fischler, 1979, 206).

Yemek sosyolojisinde inceleme yaparken doğrudan yemek ve beslenme ile ilgili açıklamalara ulaşmak zor olmasına karşın; yemek ve yiyeceğin toplumsal farklılaşma ve bu farkın günlük hayata olan etkisi ile alakalı kuramsal yorumlara ulaşılabilir. George Simmel klasik sosyoloji anlayışına sahip olup yemek konusunu ele alan nadir sosyologlardandır. Yemeği öğün olarak ele alıp; üretim ve hazırlık sürecinden ayrı olarak toplumsal etkisi üzerinde durmuştur. Öğünlerin vücut gereksinimleri ve kültürel arınma faaliyetlerini inceler (Akarçay, 2016, 45). Yapısalcılığın temsilcilerinden Levi Strauss insan toplumlarının besinle olan ilişkileri ile; Mary Douglas kirlilik kuralları ve yiyecek tabularının toplumun düşüncelerini baz alarak yaptığı yorumlar ile ele almışlardır (Beşirli, 2017, 41-42). İşlevsel kuramı kurucularından B. Malinovski yemek yemenin statü edinme, dostluk, arkadaşlık ve iletişim kurma, hediye alıp, verme, yiyeceklerin toplumsallaştırması, ailenin yüceltilmesi gibi işlevleri ile fiziksel ihtiyaçlar haricinde toplumsal pratikler üzerinde etkisi olduğunu ifade etmiştir (Abdurrezzak, 2014, 4). Audrey Richards işlevselci bakış açısı ile yiyeceklerin üretim aşamaları ve tüketim şekillerini, topluluk yapıları ve aralarındaki ilişkiyi incelemiştir (Beşirli, 2017, 48). Sembolik etkileşimciler ise kültürün etkisi ile oluşan simgeleri incelemiştir. Simgeleri yorumlamak

mümkündür. Yemek yemek de fizyolojik bir eylem gibi görülse de statü, sosyal ilişki ve merak olgularının varlığı da görülmektedir (Beşirli, 2017, 70-71).

Sosyolog Merrell yiyecek, aşçılık ve erken dönem yemek alışkanlıklarının saraylardaki rolünün yanı sıra bunların bir arada araştırılmasının gerekliliğinden bahsetmektedir. Batı Avrupa saray mutfaklarının birbirleri ile sürekli savaş halinde olmasının, bu ülkelerin mutfaklarının kültürel bağlantılar sayesinde saray dışından ayrıştığı ve elit mutfağın ayrıcalığını ortaya çıkardığını belirtmektedir. Bu ayrıcalıklı mutfak ise eril mutfağın oluşmasına sebep olmaktadır. Sarayların aynı zamanda askeri yerleşkeler olduğunu ve saray mutfakları gibi prestijli alanlarda erkeklerin çalışırken, yerli mutfaklarda kadınların çalışması ile ilişkilendirmektedir (Kınlı, 2020, 426-427).

1.3. Restoranların ve Profesyonel Mutfakların Gelişimi

Ev dışında yemek yemek Batı'da yüzyıllar öncesine dayanan bir eylemdir. Fakat bu eylem hanlar, yemek tezgâhları, yemek yemenin kolay olduğu nispeten küçük mekanlardan ibaretti. Restoranda yemenin başlangıcı ise 250 yıl öncesine varmaktadır (Freedman, 2008, 301). Halktan insanlar eğer evlerinden uzakta ise rast gele yemeklerini yerler, arabaları ile seyahat edenler yolları üzerindeki hanlarda karınlarını doyururlar, varlıklı insanlar ise konakladıkları hanların mutfaklarında kendi hizmetçilerinin hazırladıkları yemekleri yerlerdi (Gürsoy, 1995, 24). Fransız Devrimi ile birlikte restoranlar da ortaya çıkmaya başlamakta ve dışarıda yeme olgusu gelişmektedir (Zencir, 2018, 781)

Fransızca'da “canlandırmak,yenilemek” anlamına gelen *restore* sözcüğü, restoranın çıkış noktası olarak bilinmektedir. 1760'lı yıllarda Boulanger tarafından açılan şifa verdiği ve çok besleyici olduğu öne sürülen çorbaların olduğu bir dükkân açarak, besleyici, şifalı olduğunu savunduğu çorbalar yapıp satmıştır (Badem & Öztel, 2018, 73). *Restore* eden anlamına gelen *restaurers* sözcüğünden yola çıkarak da dükkânına *restorante* adını verir. Boulanger bir yenilik yayıp menüye yahni koyunca, *Chaine des Rotisseurs* ve *Chaine de Traiteurs* gibi kuvvetli loncalar bu yeniliği uygun bulmadılar. Fırıncılar loncası da dahil olmak üzere tüm loncalar Boulanger'ı yakından takip ediyorlardı. Aşçılar loncası ise onun lonca üyesi olmadığı için bu işi

yapamayacağını düşünüyordu. Mathurin Roze de Chantoiseau bu başarıya kayıtsız kalamayıp bir restoran açtı ve bu iş için ayrı bir lonca kurulması gerektiği fikrini sundu (Gürsoy, 2013, 51-53).

Fransız Devrimi sonrasında ise soyluların evlerinde çalışan aşçılar işlerinden ayrılıp kendi dükkanlarını açmaya başlarlar bu da Fransa’da restoranların sayısının hızla artmasına neden olur (Zencir, 2018, 782). Devrimin etkisi ile ilk restoranlarının açılışından sonra ünlü aşçılar işsiz kalıp farklı ülkelere sığınıp orada kendi mekanlarını açarak restoran kültürünün yayılmasını sağlamışlardır. Amerika’da restorancılığın yaygınlaşmasında 1794’ten itibaren oraya göç eden Fransızların etkisi oldukça fazladır (Korkmaz, 2010, 122). Restoranların sayısının Paris’teki artışının nedeni; restoranların günün her saatinde, karnı acıkanın yemek yiyebileceği bir yer olması ve eski yemek dükkanlarında yenilen yemeklerin fiyatlarının bilinmeyip yemek sonunda sürpriz bir şekilde geliyor olmasından kaynaklanmaktadır. Ayrıca eskiden bir masa etrafında tanımadığın insanlar ile oturup ortaya konulan yemekten herkesin ne istiyorsa onu yedi tabldot sistemi yerine herkesin kendine özel masada yemek yiyebiliyor olması olarak görülmektedir (Gürsoy, 2014, 171).

Daha sonraki yıllarda gerçekleşen Sanayi devrimi ile birlikte dışarıda yeme alışkanlığı yaygınlaşmaya başlamıştır. İngiltere ve Almanya gibi bu devrimin başında yer alan ülkelerde de restorancılık önemli bir konuma gelmektedir (Zencir, 2018, 782). Amerika’da restorancılığın yaygınlaşması ise, Amerika’nın keşfinden sonra kıtaya gelen Avrupalıların etkisi ile gerçekleşmiştir. Büyük Buhran sonrasında restorancılık profesyonelleşmiş ve değişime uğramıştır. Buhranın etkisinin kalkması ile beraber lüks restoranlar kurulmuş ve barlar açılmıştır. II. Dünya Savaşı sonrasında ise restoran türleri artmış, farklı büyüklükte yeni ve lüks işletmeler faaliyet göstermeye başlamıştır (Kılınç & Çavuş, 2010, 4).

Türkiye’deki ilk restoranlar ise Osmanlı İmparatorluğu zamanlarına denk gelmektedir. Gerçek anlamdaki restoran tarzında işletmelerle o zamanlarda karşılaşmak mümkün değildir. Uzun yıllar boyunca Anadolu topraklarında seyyar satıcılar ve lonca sisteminden bahsedilmektedir (Zencir, 2018, 783). Ancak 17.

yüzyılda aşçı dükkanlarının, loncaların ve devletin belirlediği koyun yahnisi, lahana dolması, şiş kebabı gibi yemeklerin satılabileceğini belirten yazılı kaynaklar bulunmaktadır (Gürsoy, 2013, 91). Birçok farklı ürünün satıldığı ilk işletme 1879 yılında Konya’da hizmet vermeye başlamıştır. I. Dünya Savaşı ile birlikte de azınlıklar ve yabancı güçlerin etkisi ile birçok şehirde kafe, lokanta ve barlar açılmaya başlanmıştır (Kılınç & Çavuş, 2010, 4-5). Dünyadaki gelişmeleri ile birlikte Türkiye’deki yiyecek-içecek işletmeleri de gelişim göstermiştir. İlk fast food restoranı 1986 yılında Beyoğlu’nda açılan Mc Donald’s’tır. Bunu daha sonraki yıllarda Pizza Hut, KFC, Burger King gibi diğer fast food restoranları takip etmiştir (Korkmaz, 2010, 126).

Toplumsal olayların etkisi ile McDonald’s ve diğer fast food zincirleri yiyecek içecek sektörüne girerek büyük etki oluşturmuşlardır. 1955 yılında restorancılık sektörüne girerek büyük bir başarı elde eden McDonald’s kısa bir sürede dünya geneline yayılarak yalnızca 1994 yılında 99 milyar, 2013 yılında ise 300 milyarın üzerinde hamburger satışı yapabilecek bir ivme kazanmıştır. McDonald’s’ların bu başarısı yalnızca restorancılık sektörünü etkilemek ile kalmayıp, bütün sektörlerdeki zincirleşme üzerinde büyük bir etki yaratmıştır (Ritzer, 2016, 17-18). Modernleşme, rasyonelleştirme, verimlilik ve kültürel homojenlik gibi kavramların süreçlerinin açıklanmasında, dünyanın hemen hemen her yerine yayılarak sosyolojik bir olay haline gelen McDonald’s’ın önemi büyüktür. İnsanların standart bir fast food ürününü tüketimini ve bu düşünce biçiminin mantıksallığını öğreterek kültürel eğitim gerçekleştirmiştir. Bunun sonucunda elde edilen ürün biçimi, tüketim tarzı ve tüketici kitlesini tüm dünya üzerinde yaygınlaştırarak küreselleştirmenin ve Amerikanlaştırmanın kaynağı haline gelmiştir (Karhan, 2018, 407). Ritzer McDonald’s etkisi ile gerçekleşen endüstriyel gelişimleri McDonaldslaşma olarak adlandırmış ve bu kavramı; “hazır yiyecek restoranlarında geçerli olan ilkelerin hem Amerikan toplumundaki diğer sektörler hem de dünyanın geri kalanı üzerinde ağırlık kazandığı bir süreç” olarak ifade etmektedir (Ritzer, 2016, 16-17). Ritzer’e göre 4 temel etmenden oluşan mcdonaldslaşmaya göre; gündelik hayatta oluşabilecek istek ve arzunun oluşum süresini kısaltarak verimlilik, zaman ve harcanan emek arasındaki ilişkiyi paranın hesaplanabilirliğini, standartlaşan üretim ile birlikte tahmin

edilebilirliği, geliştirilen teknoloji ile alıcının kontrolünü kolaylıkla sağlayabilmektedir (Kahraman, 2020, 358). McDonaldlaşmanın toplumsal değişimler üzerindeki etkisini; ev dışı çalışan kadın sayısının artışı, alışveriş yapma, yemek pişirme ve temizleme süresine ayrılan vaktin azalmasından, iş günlerinde klasik restoranlarda yemek yemeye ayrılacak vaktin yetersiz olması kaynaklı yemek alışkanlıklarının değişerek, hazır yiyecek tüketmenin hızlı ve verimli bir hale alması ile örneklendirmektedir. McDonaldlaşma süreci; insanların sürekli hareket halinde yaşamasını, hızlı bir şekilde yemeklerini alıp durmaksızın hareket etmelerini, hatta araç içerisine yemek servisi ile restorana girmeden durma eylemini en aza indirgeyerek yemek yenilebilmesini mümkün hale getirmiştir (Ritzer, 2016, 97).

Türk Dil Kurumu'na (TDK) göre profesyonel, “iş, kazanç sağlamak amacıyla yapan(kimse), amatör karşısı; ustalaşmış, uzmanlaşmış” anlamına gelmektedir. Profesyonel mutfaklar da işinde uzmanlaşan aşçıların çalıştığı, usta şefler tarafından yönetilen iş alanlarıdır. Profesyonel mutfakların doğuşu, klasik Fransız mutfağının Escoffier tarafından kusursuzlaştırılması ve endüstriyelendirilmesi ile gerçekleştirilmiştir (Aksoy & Üner, 2016, 7). Mutfak personellerinin iş paylaşımlarını değiştirip görev tanımlamalarını yapan, ilk olarak yemek kontrollörü kullanan, mutfak ve servis yöneticileri arasındaki uyumun sağlayan kişi de yine Escoffier'dir (Gürsoy, 1995, 30).

Uzun çalışma saatleri, yüksek stres, düşük ücret ve yükselme olanaklarının az olduğu profesyonel mutfaklar, rekabetin yüksek olduğu için güçlü olunması gereken yerlerdir. Yapısı ve çalışma şartları gereği çalışanların ailelerine vakit ayırmalarında güçlüklerle neden olduğu için aile dostu bir çalışma alanı değildir (Bozok & Korkmaz, 2019, 199). Profesyonel mutfaklarda çalışmayı meslek edinen kişiler ise aşçılardır. Aşçı; mutfakta yiyecek içecekleri hazırlayan, pişiren, tadını ayarlayıp kontrol eden kişilerdir. Aşçılık ise yiyecek maddeleri yenebilecek duruma getirirken, doğru malzemenin seçilip, hazırlanması, pişirilmesi ve sunulmasında sanat icra edilen bir kalem alan tıp yazarının aşçılığı bir müzisyenin yaptığı iş ile eşdeğer tuttuğu bir meslektir (Aksoy, İflazoğlu, & Canbolat, 2016, 55-56). Yine İÖ 4. yüzyılda yaşayan Archestraus isimli bir şair yazdığı şiirlerinde yemek tariflerine yer vermiş ve Banquet

of The Learned adlı eserinde o dönemin yeme-içme alışkanlıkları, tanınmış aşçıbaşları ve pişirme aletleri hakkında bilgiler vermiştir (Gürsoy, 2013, 18-19). Profesyonel mutfaklarda işletmelerin büyüklüğüne ve yapısına uygun olan hiyerarşik sistem bulunmaktadır. Bu hiyerarşik yapıda sorumluluklara uygun olarak ast-üst ilişkisine dayanan sisteme göre uygun rütbelerle düzen sağlanmaktadır. Çalışma verimliliği için bu düzen içerisinde rütbe atlatmalar gerçekleştirilmektedir. İşletmelerin büyüklüğüne göre; aşçıbaşı (chef de cuisine), aşçıbaşı yardımcısı (sous chef), kısım şefi (chef de partie), kısım şefi yardımcısı (demi chef de partie) ve komi(commis) olarak düzenlenmektedir (Madenci, 2020, 174-175).

Aşçılık modern toplumlarda ev içerisinde kadınların görev edindiği bir iş olmak yerine kamusal alanda uzmanlaşmış bir iş haline gelmektedir. Çalışma koşulları düşünüldüğünde ortamın sıcaklığı, nemi, iş yükü, mesai saatleri gibi birçok unsur sebebi ile ağır işçilik gerektiren bir meslek grubudur (Güldemir & Akarçay, 2020, 901-902). Profesyonel mutfaklar daha çok erkek egemen bir yapıdadır. Bunun nedeni; kalabalık topluluklara, büyük tencerelerde yemek yapmanın zor ve güç gerektirmesinden kaynaklanmasından dolayı yüzyıllar önce ordu ve saray gibi yerlerde yemek pişirme görevinin erkeklere verilmesinden kaynaklanmaktadır (Doğan & Aktan, 2018, 62).

1.4. Kadının Ev Dışında Çalışma Hayatındaki Yeri

Tarih boyunca kadının toplumsal olarak yerinin evi ve ailesi olduğu düşüncesi, gelir elde edecek işler yapmasından çok ev işleri yapmasını gerekli kılmıştır. Ancak yaşanan toplumsal değişimler kadının çalışma hayatında yer edinmesinin işsizliğin ve fakirliğin azalmasında etkili olacağını düşündürmüştür (Karabıyık, 2012, 232). Kadının toplumsal hayat içerisinde kendine yer bulabilmesi çalışarak ve üretimin bir parçası olarak daha mümkün hale gelmektedir (Kargiglioğlu & Özer, 2018, 12).

Kadınların çalışma hayatına girmeleri hem toplumsal hem de bireysel açıdan önem teşkil etmektedir. Ekonomik ve toplumsal iyileşmede, insanın ve insan emeğini değer kazanmasında kadının çalışmasının etkisi büyüktür. Kadınların çalışma hayatına katılmasının artması ile aile içi gelir yükselerek hayat şartlarında iyileşme sağlanırken,

kadın yoksulluğu önemli ölçüde düşmesi beklenmektedir. Çalışan kadınlar ekonomik olarak özgürleşecek, karşılaştıkları aile içi şiddet ve taciz, ekonomik şiddet, erken evlilik ve doğum gibi konularla başa çıkmalarının kolaylaşacağı düşünülmektedir (Karabıyık, 2012, 240).

1.4.1. Ev Dışında Çalışan Kadının Tarihsel Serüveni

Tarihsel süreç göz önüne alındığında kadınlar hayatlarının her dönemlerinde çalışma hayatında aktif rol oynamışlardır. Kadının ev ile bağdaştırılması, ücretli üretim sürecinden uzaklaştırarak erkeği ev dışında çalışıp eve ekmek getiren, kadını ise ev içerisinde kalıp evin erkeklerine ve çocuklarına bakmakla yükümlü duruma getirerek ücretsiz emeklerini görünmez duruma getirmektedir (Karakaya, 2018, 79). Kadınların ev içerisinde yaptıkları ve maddi karşılığı verilmeyen işlerin tamamı görünmeyen emek olarak ifade edilmektedir. Temizlik yapmak, yemek yapmak, çamaşır yıkamak, alışveriş yapmak gibi işlerle birlikte kendi bakımını üstelenemeyen hasta, yaşlı ve çocuk gibi aile fertlerinin bakımını üstlenmek ücretlendirilmeyen görünmez emeğe dahil işlerdir. Ayrıca aile işletmelerinde çalışan, tarımda ücretsiz aile işçiliği yapan kadınlar da bu grupta yer almaktadır (Dinçer, 2021).

Kadınların ücretli çalışma hayatında yer almaması üretim süreci ve ekonomide payları olmadığını düşündürmektedir. Bu düşünce özel alan ve kamusal alan ayrımını ortaya çıkarmaktadır. Kadınların üstlenmesi beklenen ücretsiz bakım, ailenin sağlığının ve refahının korunması görevleri ile emeğin yeniden üretimini ortaya çıkarır. Üstlendikleri görevler yalnızca temizlik, yemek, bulaşık gibi fiziki emek odaklı ev işleri değil; bu sürecin gerçekleştirilmesi için yapılan planlamaları da içermektedir. Bu nedenle kadınlar ücretsiz emek karşılığında hem fiziksel hem de mental olarak çalışırken, bu işlerin planlanması süreci yorucu, bunaltıcı ve sıkıcı bir dönemdir (Sarılın, 2021). Kadınların üstlenmiş olduğu toplumsal yeniden üretim üç aşamalı olarak gerçekleşmekte olup, doğum ile biyolojik yeniden üretimi sağlamak, emek gücünü yeniden üretmek, tedarik ve bakım ihtiyaçlarının yeniden üretimi bu sürecin aşamalarıdır. Kadınlar yavrularını dünyaya getirerek aynı zamanda ileri ki yıllar için emek gücünü ortaya çıkarmaktadır. İkinci aşamada partnerleri veya aynı ev içerisindeki erkeklerin çalışabilmeleri için gerekli şartları yerine getirerek erkek

emeğinin her gün yeniden üretilmesini sağlamaktadır. Son olarak kendi bakımını üstlenemeyen hasta, engelli, yaşlı ve çocuklara bakmak ile yükümlülerdir. Kadınların göstermiş oldukları bu emeklerin maddi bir karşılığı yoktur, tamamen ücretsizdir ve kapitalist bir değer taşımamaktadır (Yaman, 2021).

İnsanlık tarihi boyunca kadınlar bir şekilde çalışma hayatında bulunmuştur. Kadınlar orta çağdan kapitalizmin ortaya çıktığı döneme kadar tarımsal üretimde erkeklerle birlikte çalışarak tarımsal ekonomiye katkı sağlamıştır. Kölelik, çıraklık, yamaklık gibi işler dışındaki günümüz şartlarındaki çalışma hayatına girmeleri ise oldukça yenidir. On sekizinci yüzyılın sonlarına doğru yaşanan Sanayi devrimi ile üretimde düşük ücret karşılığında çalışacak iş gücü ihtiyacının doğması ile kadınlar çalışma hayatına girmeye başlamışlardır (Küçük, 2015, 3). Devrim öncesinde geleneksel rollerini bırakamayan kadınlar, ancak devrim sonrasında maaşlı çalışanlar olabilmişlerdir. Devrimin yanı sıra o dönemlerde gerçekleşen savaşlar da kadınların iş hayatına girebilmelerinde etkili olmuştur (Yılmaz & Zoğal, 2015, 8). Kadınlar; I. ve II. Dünya Savaşları'nda savaşıma giden erkeklerin çalışma yerlerinde açılan açıklarını doldurarak çalışma hayatında yerlerini almışlardır. Yaşanan toplumsal değişimler, savaşlar, ekonomik zorluklar ve sanayinin gelişip yeni alanlar açması sonucu çalışan kadınların sayıları artmaya devam etmiştir (Kocacık & Gökkaya, 2005, 196).

Sanayi devriminden sonra çalışma hayatına giren kadınlar tarımsal üretimden çıkıp, endüstriyel ürünlerin satışında da görev almaya başlamışlardır. Nitelik gerektirmeyen tekstil fabrikaları gibi yerlerde çalışmaya başlayarak ücretsiz aile ve ev işlerinden ayrılmışlardır. Buna rağmen düşük ücret ve uzun saatler çalışarak erkeklerin yedek gücü olarak görülmüşlerdir (Küçük, 2015, 3). Sanayinin gelişmesi ile birlikte artan makineleşme kadınların sanayi sektöründe makinelerin gelişmesi ile uzmanlık ve iş bölümünde kadınların erkeklere göre daha başarılı olmasından dolayı tercih edilebilirliğini arttırmıştır (Kocacık & Gökkaya, 2005, 197). Kadınların fabrikalarda uzun saatler boyunca çalışması sağlıklarını etkilemiş, sakat ve ölü bebek doğumlarında artışa sebep olmuş ve kadınların çalışması olumsuz tepkilere sebep olmuştur. Bu durumdan sonra kadınların ev içi görevleri ve annelik sorumluluklarının yerine getirilemeyeceği düşünülmüştür. Erkek sendikaları, meslek grupları ve toplumsal sınıflara mensup erkeklerce kadınların ücretli çalışma hayatında bulunmaması

gerektiği ile alakalı görüşleri destekleyerek, kadınların ücretli çalışması devlet tarafından kısıtlandırılmıştır. Bu durum Marksist feminist görüşünde erkek egemenliğinin sadece ev içi çocuk yetiştirme konusu haricinde kadın emeğinin konu olduğu her yerde denetim sahibi olduğu görüşüne dayandığını savunmaktadır (Toksöz, 2022).

Kadınların çalışma hayatına katılması ülkemizde de sanayinin gelişmeye başlamasıyla beraber gerçekleşmektedir. Osmanlı İmparatorluğu döneminde gerçekleşen Tanzimat ile kadınların çalışması ile ilgili çalışmalar yapılsa da ilk düzenleme Cumhuriyet dönemi ile birlikte gerçekleşmiştir (Önder, 2013, 37). Tanzimat ile birlikte kadınlara ebelik kursları, kız ortaokulları, sanayi okulları ve kız öğretmen okulları açılmıştır. II. Meşrutiyet döneminde açılan kız üniversiteleri büyük şehirlerde yaşayan az sayıda kadına eğitim vermiştir (Katkat Özçelik, 2017, 52). Osmanlı döneminde kadınların çalışma hayatında bulunması toplumsal sınıfları ile ilişkili olarak gerçekleşmektedir. Ekonomik seviyesi yüksek olan kentli kadınlar gayrimüslim okullarda veya evlerinde özel eğitim alabilirken, ekonomik seviyesi düşük kadınlar küçük sanayi işletmelerinde uzun saatler boyunca düşük ücret karşılığında çalışmışlardır. Kırsal bölgelerde yaşayan bazı kadınlar yabancı şirketler için halı ve kilim dokurken, bazıları da aile içerisinde hiçbir maddi karşılığı olmaksızın ev ve tarım işlerinde çalışmaktaydılar. Tam sayısı kesin olmamak ile birlikte 1908 yılında sanayi sektöründe 250 bin işçi çalışmaktaydı ve bunların 75 bin kadarının kadın işçilerden oluştuğu düşünülmektedir (Önder, 2013, 38).

Türkiye’de kadınların ücretli emek karşılığı çalışma hayatına girmesi tam anlamıyla 1950’li yıllara denk gelmektedir. Köyden kente göçün de etkisi ile kent yaşamına uyum sağlama, aile içi ilişkilerin değişmesi, aile ve iş ilişkilerindeki değişim ile birlikte kadının toplumsal rolleri ve çalışma hayatındaki konumları değişmiştir (Yılmaz & Zoğal, 2015, 9). 1970’li yıllara gelindiğinde kent yaşamında karşılaşılan sorunlar ve kentli olmanın da etkisi ile çalışmak isteyen kadınların sayısında artış gerçekleşmektedir. Sanayi sektörüne nazaran hizmet sektöründe gözlenen bu artışa rağmen çalışmak isteyen kadın sayısına göre çalışan sayısı yeterli kalmamaktadır (Kocacık & Gökkaya, 2005, 201).

Türkiye’de kadınların eğitim seviyesi arttıkça öğretmenlik, mühendislik, avukatlık gibi mesleklerde sayıları da giderek artmaktadır. Kadınların toplumsal görünürlüğü artmakta “erkek işi” olarak nitelendirilen işlerde de çalışma imkânı bulmaktadırlar (Önder, 2013, 41).

1.4.2. Kadınların Ev Dışı Çalışma Hayatında Karşılaştığı Sorunlar

Kadınların, tüm sektörlerde iş gücü sayımları hem çok uzun zamanlar almış hem de büyük çabalar gerektirmiştir. Bunun temelindeki en önemli neden cinsiyet kaynaklı ayırım ve buna bağlı önyargılardır. Geleneksel olarak kadına atfedilen yemek yapma, ev temizleme, çocuk bakımı gibi görevler kadınların evden çıkıp çalışma hayatına girebilmesine uzun yıllar engel olmuştur (Manap Davras & Davras, 2015, 87). Kadınların iş hayatına girmeden önce cinsiyet kaynaklı gelen toplumsal rolleri, eğitimde karşılaştıkları cinsiyet eşitsizlikleri, kadınlara karşı duyulan önyargı ve tutumlar; iş hayatına girdikten sonra da erkek çalışanlar ile farklı konumlandırılmaları gibi engeller ile karşılaşmışlardır (Dalkıranoglu & Çetinel, 2008, 278).

Kadınların çalışma hayatına girdikten sonra da bazı sorunlar ile baş etmeleri gerekmiştir. Bu sorunların başında ücretlendirmede eşitsizlik, psikolojik ve fiziksel taciz, eğitimde fırsat eşitsizliği, yükseltilmeme gelmektedir (Yılmaz & Akay, 2020, 83). Kadınların terfi edilmesinde, ücretlendirilmesinde, işe alınmasında, erkeklerden farklı olarak işteki verimliliği dışında cinsiyetinin de etkisi bulunmaktadır. Kadınların işteki performansları erkeklere göre daha geri planda bırakılarak ayrımcılığa neden olmaktadır (Küçük, 2015, 2).

Ayrımcılık; kişilerin özelliklerini aşağı görme veya grup içerisinde yeterli sayılabilecek özellikleri görmezden gelerek, yok sayarak, dışlamak veya ayrı görmek olarak açıklanabilmektedir. İnsanlık boyunca öncelikle kadınlar başta olmak üzere; siyahi bireyler, çingeneler, yabancılar, modern zaman içerisinde de batılılar dışında kalanlar ayrımcılığa maruz kalmışlardır (Karaçar, 2018, 16). Toplumsal olarak yüklenen cinsiyet rolleri ve görevler sonucunda kadın ve erkek arasında belirgin ayrımcılıklar oluşmaktadır (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 372).

Kadınlar iş yaşamında ev içerisinde yaptıkları işlerin benzeri niteliğindeki eğitim, bakım, temizlik gibi “kadın işi” denilen işlere uygun görülmektedir (Küçük, 2015, 4). Toplumsal görüşe göre büro, ev hizmetleri, tarım gibi vasıf gerektirmeyen ve düşük ücretli işlere kadınlar uygun görülmektedir. Genellikle çalışma hayatında alt kadrolarda kalan kadınlar ayrımcılığa uğrayarak, az beceri ve sorumluluk gerektiren işlerde çalıştırılıp, yükselmeleri engellenmekte ve düşük ücret almaktadırlar (Dalkıranoglu & Çetinel, 2008, 278-279). Erkekler ise “erkek işi” denilen daha nitelik gerektiren, yüksek ücretli, uzun dönemli ve güvencesi mevcut olan işlerde istihdam ettirilmektedir (Katkat Özçelik, 2017, 52).

İş hayatına katılmak isteyen kadınların karşılaştığı bir başka problem ise eğitim düzeyidir (Yılmaz & Zoğal, 2015, 14). Toplumsal olarak yüklenen roller nedeniyle ev ve iş hayatı arasında denge oluşturmaya çalışan kadınlar, anne ve eş olmanın bir uzantısı olan öğretmenlik, hemşirelik, sekreterlik gibi feminen özellikler yüklenen mesleklerde eğitim almaya yönlendirilmektedirler. Ayrıca güvenli ve mesai saatlerinin düzenli olmasından ötürü kadınlar kamu sektöründe çalışmayı tercih etmektedir (Kocacık & Gökkaya, 2005, 207). Kadınların yeterince eğitim alamaması iş hayatına katılabilmesini de engellemektedir. Zorunlu eğitimin 8 yıla çıkarılmasından sonra kız çocuklarının okula devamlılığı artmaya başlamıştır. Fakat yükseköğretime hazırlayan ortaöğretim kurumlarının bazılarının kız-erkek ayrımı da mesleki ayrımların oluşmasına neden olmuştur. Erkek öğrencilerin tercih ettiği meslek liselerinde kız öğrenciler kabul edilmeye başlanmasına karşın; kız öğrencilerin bu meslekleri toplumsal cinsiyet anlayışının da etkisiyle tercihlerini etkilemiştir (Önder, 2013, 49).

Kadınlar iş hayatına girdikten sonra da erkekler ile aynı statüde çalışsalar dahi işe alımdan başlayarak, maaş, terfi ve çalışma sürecinde birçok ayrımcılık ile karşı karşıya kalmaktadır (Karaçar, 2018, 19). Kadınların iş arama süreçlerinde, iş başvuruları sırasında yalnızca erkek personel aranması, maaşlarda erkeklerin avantajlı olmaları, kadının hamileliğinden dolayı işe kabul edilmemesi veya işten çıkarılması gibi durumlar yaşanmaktadır (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 372). Her ne kadar uygun şartlarda eğitim alınsa da alanında iyi yetişmiş ve tecrübe sahibi olsalar da kadınların erkeklere göre kariyerlerinde üst kademelere gelmeleri zor ve uzun zaman alan bir

süreçtir. Kadınların çalıştıkları yerde kalıcı olmadıkları, erkeklere göre daha az sorumluluk aldıkları, olabilecek hamilelik ve ev işlerinin terfi almalarına engel olduğu düşüncesine sahip olan işverenler, kadınların üst kademelere getirilmemesi gerektiğini düşünmektedir. Bu düşünce toplumsal roller sebebi ile kadının mesleği ve kariyerindeki başarısından ziyade evlerinde iyi bir anne ve eş olmaları beklentisinden kaynaklanmaktadır (Kocacık & Gökkaya, 2005, 208).

Kadınların çalışma hayatında karşılaştıkları en önemli problemlerden bir diğeri de ücret eşitsizliğidir. Kadının görevinin başta annelik, erkeğin görevinin ise eve para getiren kişi olması ile oluşan toplumsal roller nedeni ile kadınların fazla nitelik gerektirmeyen, düşük ücretli ve kısa dönemli işlerde çalışmasına neden olmaktadır (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 373). Özel sektörde çalışan kadınlar erkeklere göre daha az maaş karşılığında çalışmaktadır. “Eşit iş eşit ücreti” ilkesi söz konusu olmayan özel sektörde ortalama ücret farkı azalmasına rağmen kadınlara daha düşük ücret vermeye devam edilmektedir. Daha düşük ücretli meslek gruplarına daha çok kadınlar seçilmektedir. Buna rağmen kadınlar bu meslek grubunda birlikte çalıştıkları erkeklere göre yine daha düşük ücret almaktadırlar (Yılmaz & Zoğal, 2015, 18). Kadınların ikincil güç olarak görüldüğü, aileye destek olmak amaçlı çalıştığı görüşü, kadın iş gücünün ekonomi yükselirken ihtiyaç duyulan, gerilerken ilk olarak feda edilebilecek kesim olabileceği anlamına gelmektedir (Kocacık & Gökkaya, 2005, 211).

Kadınların kariyerleri boyunca karşılaştıkları sorunlardan bir diğeri de cinsel tacizdir. Çalışma hayatında erkeklerin de bu tür tacizlere maruz kaldığı tespit edilse de bu oran kadınlar için daha yüksektir (Dalkıranoglu & Çetinel, 2008, 282). TDK’ya göre işyerinde cinsel taciz; “çalışma hayatında ekonomik güç, üst makam veya başka etkili bir göreve sahip olanların, genellikle karşı cinsi ahlak dışı birtakım tutum ve davranışlarla cinsel yönden sıkıntıya sokup rahatsız etmesi” anlamına gelmektedir. Yapılan bir araştırmaya göre Türkiye’deki kadınların %62’den fazlası iş ortamında tacize uğrarken, bu kadınlardan yalnızca %39’u tacize uğradığını söylemektedir (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 373). Tacize uğrayan kadınlar bu durumu paylaşmakta zorlanmakta veya saklamaktadırlar (Kocacık & Gökkaya, 2005, 212). Cinsel tacizler

çoğunlukla terfi ya da yükselme süreçlerinde gerçekleşmekte, erkekler tarafından taciz uğrayan kadınların işlerine devam etmekte zorlandıkları ya da istifa ettikleri gözlemlenmektedir. Cinsel tacize uğrayan çalışanlar işlerini kaybetme, ödemelerini alamama ya da toplumdan dışlanma korkusu ile bu durumdan şikayetçi olamamaktadırlar (Dalkıranoglu & Çetinel, 2008, 282).

Son zamanlarda işyerlerinde karşılaşılan bir diğer sorun ise “mobbing”dir. Latince anlamı psikolojik şiddet, baskı, kuşatma, rahatsız etme anlamlarına gelen mobbing, Türkçede işyerinde yaşanan psikolojik taciz, yıldırma, zorbalık, psikolojik terör gibi anlamlara gelmektedir (Önder, 2013, 55). Mobbing; çalışanların üstleri, astları veya diğer çalışanlar tarafından uğradığı yıldırma davranışları, tehdit, kötü yaklaşım, şiddet, yeme gibi davranışlarla açıklanabilmektedir. Bu davranışların göz ardı edilmesi, tepkisiz kalma ve normalleştirilmesi ile yıldırma davranışları yaygınlaştırılmaktadır (Ünal, 2018, 123). Cinsel ve psikolojik tacizin sona erdirilebilmesi için yapılacak uygulamalar sonucunda kadın istihdamı artırılıp, uyumlu ve rahat bir çalışma ortamı oluşacaktır (Önder, 2013, 57). Çalışma ortamlarının daha elverişli hale getirilmesi, kadınların daha rahat ve güvenli olarak çalışabilecekleri ortamlar oluşturulması kadın istihdamının artması için faydalı olacaktır.

1.5. Kadın ve Mutfak

Toplumsal hayatın her alanında karşımıza çıkan toplumsal cinsiyet kodları mutfaklarda da yerlerini almaktadırlar. Yemeklerin oluşum süreçlerinde başlayıp tüketim, sunum biçimlerine hatta yemek isimlerine kadar toplumsal cinsiyetin izlerine rastlanmaktadır (Onaran, 2016, 86). Biyolojik özelliklerin sonucu olarak belirlenen toplumsal cinsiyet rolleri kadın ve erkeğin toplumsal hayat içerisindeki sorumluluklarını ve iş bölümlerini belirlemektedir. Doğurmak, hayatı yenilemek ve devamını sağlamak biyolojik olarak kadına yüklenmişken, bunu gerçekleştirecekleri alanlar ise evleridir. Ev dışındaki görev ve sorumluluklar ise erkeklerin kontrolündedir. Kadınların besleme ve yemek yapma işini gerçekleştirdikleri mutfaklar kadınlara özel alan haline gelmiştir (İnce, 2016, 411). Kadınların bu alanda sağladıkları güç, onların bu alandan çıkmasını güçleştirmekte, başka alanlara

çıkabilme ihtimallerini azaltmakta ve kız çocuklarını da bu yönde etkileyebilmektedir (Kanık, 2018, 51).

Kadınlara yüklenen ev sorumlulukları, onların evlerinden çıkıp çalışmalarını güçleştirmiştir. Uzun süre boyunca evlilik ve doğum yapma, çocuk bakma, ev işleri yapma gibi birçok sorumluluk çalışmaları ve işlerinde yükselmelerine engel olmuştur. Sanayi Devrimi ile birlikte teknolojinin ilerlemesi, profesyonel mutfak eşyalarının üretilmesi ve profesyonel mutfaklardaki kas gücü gerektiren bazı işlerin yerini robotların alması ile birlikte işlerin daha hafiflemesi kadınların profesyonel mutfaklarda yer almalarını kolaylaştırmıştır (Akman & Erbil, 2018, 288).

1.5.1. Tarihte Kadın Aşçılar

Tarihsel açıdan incelendiğinde somut olarak kadın aşçıların isimlerine çok sık rastlanmamaktadır. Günümüzde incelendiğinde görülen isimler o dönemlerdeki okul ve hastanelerde yemek yapma işini üstlenen kadın aşçılar olarak ifade edilmektedir. Restoranlarda çalıştığı belirtilen kadınların ise genellikle aile işletmelerinde çalıştığı gözlemlenmektedir (Allen, 2018, 236).

Profesyonel mutfaklardaki ilk kadın örneğine 18. yüzyıla kadar rastlanmamaktadır. Bir çalışmaya göre; 18. yüzyılda Kral Louis'nin kadınların yemek yapmayı beceremediğini düşündüğü belirtilmektedir. İyi yiyeceklerden anlayan ve hayatlarını menüleri uğrana yaşadığını düşündüğü erkek aşçılara mutfaklarında yer verdiği bilinmektedir. Kralın sevgilisi olan Madam de Barry bu durumdan hiç hoşlanmaz ve kralı bir yemeğe davet eder. Kral yemeği çok beğenir ve aşçının kim olduğunu merak eder. Madam, aşçının bir kadın olduğunu ve bu güzel yemeklerin, iyi yemek yapanlara verilen bir onur ödülü olan CordonBleu'yu almayı hak ettiğini belirtir. Bunun üzerine madam idam edilir fakat kadınların da iyi yemek yapabileceği düşüncesi bir kere ortaya atılmıştır. 1895 yılında "Le Cordon Bleu Ou Nouvelle Bourgeoisie" isimli bir bülten yayınlayan Marthe Distell isimli kadın aşçı aynı yıl Le CordonBleu de yemek dersleri vermeye başlamıştır. Böylece kadın aşçıların da mutfakta çalışabilecekleri düşüncesi yaygınlaşmaya başlamaktadır (Bozok & Korkmaz, 2019, 193).

Osmanlı döneminde ise “Arap Bacı” denilen siyahi kadın aşçılar konaklarda çalışmaktaydı. O zamanlarda dönemin ustalarından yemek yapmayı yanlış öğrenen ve yemeklerin değişimine veya yok olmasına neden olan çıraklar bulunmaktaydı. O dönemlerde Arap bacılar yaklaşık bir buçuk asır boyunca Osmanlı yemeklerini doğru şekillerde yapmayı sürdürmüşlerdir (Dağdeviren, 2006, 126).

1.5.2. Profesyonel Mutfaklarda Kadınlar

Ev içerisinde yemek yapma işini kadının gerçekleştirmesi gerekli görülürken, kamusal alana bakıldığında bu iş için erkeklerin daha uygun olduğu ve daha fazla tercih edildiği görülmektedir (Akman & Erbil, 2018, 287). Erkeklerin mutfak ile alakaları ev dışında, maddi getirisi olan yemek pişirme eyleminin gerçekleştirildiği, profesyonel mutfaklar akla gelmektedir (Onaran, 2016, 88). 2016 yılında Türkiye’de yapılan bir araştırmaya göre yemek yapma işinin %91,2’si kadınlar, %8,8’i erkekler tarafından gerçekleştirilmektedir. Fakat bu durum yiyecek-içecek işletmeleri ve otel mutfakları açısından incelendiğinde bu işin büyük çoğunluğunu erkeklerin üstlendiği görülmektedir (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 374). Profesyonel mutfaklarda kadınların isimlerine daha az rastlanmasının nedenlerinden birinin yemek ve mutfak tarihçilerinin en iyi şef ve gastronomların erkekler olduğundan bahsetmelerinden kaynaklanmaktadır. Bunun sebebinin ise kadınlara göre erkeklerin bilgilerini aktarmada yazılı kaynak oluşturmaları olduğu düşünülmektedir (İnce, 2016, 417).

Toplumsal roller açısından yemek yapma işinin kadınlara ait olmasına rağmen profesyonel mutfaklardaki çalışan seçimlerinde kadın işi veya erkek işi olarak ayrıştırılmaktadır (Manap Davras & Davras, 2015, 89). Kadınların çalışma hayatındaki yerleri giderek artmasına karşın, profesyonel mutfaklarda bu durumdan söz edilememektedir. Erkek aşçılara göre kadınların erkek egemen mutfaklarda çalışmaları oldukça güç görünmektedir (Yılmaz & Akay, 2020, 84). Kadınların erkeklere göre daha hassas yapıda olmaları, sıcak kazanların ve ızgaraların başında uzun mesai saatleri olan aşçılığı yapmalarının mümkün olmadığı düşünülmektedir (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 374). Kadınların medeni durumları, cinsel taciz, ayrımcılık ve ahlak dışı tutumlardan oluşan sosyal zorluklar, uzun ve stresli mesai saatleri, yüksek ortam ısısının yarattığı baskı gibi psikolojik zorluklar ve mekânsal

sorunlar kaynaklı yapısal zorluklar ve bunlar dışında oluşan teknolojik ve ekonomik zorluklar profesyonel mutfaklarda çalışırken mücadele etmek zorunda oldukları durumlardır (Bozok & Korkmaz, 2019, 200-201).

Profesyonel mutfaklarda geçmişten beri gelen erkek egemen ortam, kadınların çalışırken rahatsız hissetmelerine ve çalışırken birçok sorun ve zorlukla karşılaşmalarına neden olmaktadır. Kadınlar profesyonel mutfaklarda dışlanma, mobbing ve taciz gibi sorunlarla karşılaşmakta ve üst kademeye gelmeleri istenmemektedir (Doğan & Aktan, 2018, 63). Şakalar, aşağılanmalar ve cinsel taciz kadınların profesyonel mutfaklarda çalışıyorsa katlanmak zorunda olduğu zorluklar arasında yer almaktadır. Kadınların profesyonel mutfakta çalışabilecek yeteneklere sahip olunmadığı düşüncesinin akıllardan silinebilmesi için, kadınlar bu erkeksi ortama ayak uydurmak zorundadır (Kurnaz, Selçuk Kurtuluş, & Kılıç, 2018, 121).

Mutfakların fiziki şartları ve ekipmanları da kadınların profesyonel mutfaklarda yer edinmelerini zorlaştıran bir diğer unsurdur. Erkeklerden farklı fiziksel özelliklere sahip olan kadınlar, yüksek yerlere ulaşmak, ağır ve büyük tencereleri kaldırmak ve bütün günü ayakta geçirmek gibi güçlüklerle erkekler gibi dayanmaları gerekmektedir (İnce, 2016, 420). Çalışma saatlerinin uzun olması ve tüm gün ayakta olmak kadınların annelik görevleri için ideal olmadığı, stres yoğun bir iş olması, ağır şartlar ve güçlü kaslara ihtiyaç olması gerektiği düşüncesi, kadınların fiziki şartlarına göre düzenlenmeyen mutfak aletleri bu mesleğin kadınlara uygun olmadığını göstermek için ortaya atılan nedenlerdir (Onaran, 2016, 88). Kadınlar tarafından “erkekler kulübü” olarak adlandırılan mutfaklarda kadınların bazı zamanlarda ihtiyaç duydukları özel alanlar mevcut değildir. Bu zamanlarda erkekler tarafından şakalaşmalara, aşağılanmalara kimi zamanlarda ise tacize maruz kalabilmektedirler (Bozok & Korkmaz, 2019, 200).

Profesyonel mutfaklarda yer alan kadınların sayılarının erkeklere göre daha az olmasının yanı sıra mutfak hiyerarşisinde yukarı saflarda kadın sayının çok daha az olduğu görülmektedir (Onaran, 2016, 89). Kadın çalışanların yükselmeleri engellenerek daha düşük pozisyonlarda çalıştırıldığı düşünülmektedir (İnce, 2016, 420). Yapılan bir çalışmaya göre; mutfak departmanındaki yöneticilerinin büyük çoğunluğunu erkekler oluşturmaktadır. Bunun yanında yönetici pozisyonuna gelebilen kadın şefler hakkında da sorunlar gözlenmektedir. Kadınların erkeklere göre daha kararsız yapıda olduğu düşüncesi sonucu oluşan önyargı, şef pozisyonundaki kadınların alt kademedeki ekip arkadaşları tarafından dikkate alınmaması veya kararlarına güvenilmemesine yol açmaktadır (Bozok & Korkmaz, 2019, 201).



İKİNCİ BÖLÜM

ARAŞTIRMANIN YÖNTEMİ

2.1. Araştırmanın Yöntemi

Araştırmanın bu bölümünde seçilen yöntem ve içerik hakkında bilgiler verilmektedir. Bu tez bir alan araştırmasına dayanmaktadır. Teze kaynaklık eden veri alan araştırması sonucu derlenmiştir. Bulgular kısmında bu veri değerlendirilecektir. Bulgulara geçmeden önce yöntem bölümünde tezin alan araştırmasının yöntemi anlatılacaktır. Bu tezin verisinin derlenmesinde, derinlemesine ve detaylı bilgi edinilmesi amacıyla niteliksel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Araştırmaya uygun olacak şekilde derinlemesine görüşme tekniği kullanılmıştır. Çalışmada detaylı ve doğru veri elde edilebilmek amacıyla 15 kadın şef ile yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Profesyonel mutfakların farklı kısımları ve farklı pozisyonlarında çalışan, en az bir yıl tecrübeye sahip, üniversitelerin aşçılık veya gastronomi bölümlerinde veya mutfak okullarında eğitim almış kadın aşçılar araştırmanın alanını belirlemiştir.

Görüşmelerde araştırmanın amacına yönelik olacak şekilde görüşme rehber formu oluşturulmuştur. Bu görüşme rehber formu; katılımcıların kişisel bilgilerini içeren demografik sorular ve 6 bölümden (çalışma hayatı, çalışma ve aile-sosyal hayat ilişkisi, meslek seçimindeki eğilimler ve endişeler, işyerinde yaşanan sorunlar, sorunlarla başa çıkma yolları, gelecek beklentileri) oluşan açık uçlu sorulardan oluşturulmuştur (bkz. **Ek-1**). Soruların görüşmedeki etkinliği görmek amacıyla 2 adet pilot görüşme gerçekleştirilmiştir.

Katılımcı seçimlerinde araştırma alanına uygun olan katılımcılar seçilmiş ve kartopu yöntemi kullanılarak aynı özelliklere sahip katılımcılara ulaşım sağlanmıştır. Görüşmeler katılımcılardan telefon ile randevu alınarak ayarlanmıştır. Katılımcıların işlerindeki yoğunluklarından dolayı uygun oldukları gün ve saatlerde görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerin bir kısmı pandemi nedeniyle online olarak gerçekleştirilmiş iken; bir kısmı ise yüz yüze gerçekleştirilmiştir. Yüz yüze gerçekleştirilen görüşmeler katılımcının iş yerinde, evinde ya da bir kafede gerçekleştirildi. Katılımcıların rahat hissedebilmeleri için görüşmeler onların tercih ettikleri yerlerde yapıldı. Derinlemesine görüşmelerinde ayrıntılı bilgi alınabilmesi

için katılımcılarla en az 30 dakika olmak üzere 120 dakikayı bulan görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara görüşme öncesinde araştırmanın amacı anlatılarak araştırmanın gönüllülük esaslı olduğu ve isimlerinin gizli tutulacağı sözü verilmiş ve onayları alınmıştır. Ses kaydı alabilmek için izinleri alınıp, görüşme onayları da dahil olmak üzere tüm görüşme ses kaydına alınmıştır. Görüşme sonrasında yapılan görüşmenin ses kayıtları yazıya dnştrlerek raporlandırılmıştır. Araştırmanın etik kurallara uygunluğu ve katılımcıların kişisel haklarını korumak amacıyla her katılımcı için takma isimler kullanılmıştır (bkz. **Ek-2**).

Araştırmada; profesyonel mutfaklarda çalışan kadın aşçıların deneyimlerinden yola çıkarak, kadın aşçıların karşılaştıkları zorlukların incelenmesi amaçlanmaktadır. Kadınların alışma hayatındaki yerini, meslek seçimindeki eğilim ve endişelerini, çalışma hayatı ile aile ve sosyal hayat arasındaki ilişkiyi, cinsiyet eşitsizliği kaynaklı sorunları ve bu sorunlar ile başa çıkma yollarını saptamak ana sorularıdır. Bu sorulardan yola çıkarak kadınların iş hayatlarındaki konumları ve yaşadıkları zorluklar dikkate alınmıştır. Daha sonrasında, çalışan kadınların iş yerleri ve çalışma hayatları ile sosyal yaşamları arasındaki ilişki göz önünde bulundurulmuştur.

Görüşme sonucu elde edilen verilerden tema ve alt temalar oluşturulmuştur (bkz. **Ek-3**). Bu temalar doğrultusunda bulgular bölümünde işlenecek konular hakkında alt başlıklar oluşturulmuştur. Bu başlıklarda katılımcıların söylemleri doğrultusunda kadın aşçıların deneyimleri hakkında bilgi edinilmiştir. Birinci bölümde konu hakkında ele alınan literatür çalışmaları ve katılımcılar ile yapılan görüşmelerden elde edilen bulgular birlikte ele alınmıştır. Bu görüşmeler boyunca kadın aşçıların deneyimlerinden yola çıkarak profesyonel mutfaklarda yer alan kadınların yaşadıkları zorluklar üzerinde durulmaya çalışılmıştır. Elde edilen temalar doğrultusunda bulgular bölümünde bu zorluklara ayrıntılı olarak incelenmiştir.

Araştırmada ele alınan kadın aşçıların çalışma hayatlarının incelenmesinde feminist metodolojiden yararlanılmıştır. Feminist yöntem eleştirel okul ve yorumsamacılık yöntemleri ile benzerlik gösterir. Feminist yöntem, kadınların gündelik hayatı ve deneyimleri ve bu yolla kadınlık bilgilerini anlaması ve

yorumlaması ile fenomenolojik yöntemle; kadınların gündelik eylemlerinin sosyal, ekonomik, politik yapılarca belirlenmesi, eşitsizlik, ayrımcılık ve çelişkisel ilişkileri ortaya çıkarma çabası ile eleştirel okulun yöntemleri ile benzeşmektedir (Kümbetoğlu, 2019, 53).

Feminist kuramın en önemli ilgi alanlarından olan kadın emeği ve istihdamı, kadınların dillerinden aktarılan toplumsal sorunları, deneyimlerini kendi dilleri ile aktarımları, öznelliğe nesnellikten ziyade daha çok yer vermeleri ile kabul görülen düşünceleri kadınların tecrübelerine dayanarak açıklayabilmesi kuram açısından önem teşkil etmektedir (Bilir, 2021). Geleneksel yöntemle yapılan araştırmalarda, araştırmacılar konuya objektif ve etkin olabilmesi adına belli mesafeden bakmalarının gerçeklerin en iyi şekilde kavranmasından uzaklaştırdığı ifade edilmektedir. Feminist yöntemde ise; araştırmacı ve katılımcı arasındaki empati, anlayış, duygu ve deneyim paylaşımı ile kurulan etkileşim sonucu oluşan ilişki ile farkındalık sağlanabilmektedir (Kümbetoğlu, 2019, 54). Yaptıkları araştırmalar sırasında edindikleri çeşitli deneyimlerin farklı bir bakış açısı geliştirdiğini fark eden Nancy Hartsock, Dorothy Smith, Sandra Harding ve Donna Harraway gibi kuramcılar gündelik deneyimlerin sosyal bilimlerde ele alınması gereken ilk koşul olduğu fikrini ortaya atarak feminist duruş noktası epistemolojisini oluşturmuşlardır (Kemik, 2020). Feminist duruş noktası; erkeğin merkezinde olduğu, örgütlenmiş güç ve bilgidен oluşan hiyerarşik yapının ortadan kaldırılarak bu yapı içerisinde görmezden gelinen kesimin güçlendirilerek göz önüne çıkarılmasını sağlamayı amaçlamaktadır (Bilir, 2021). Araştırmacının yaptığı araştırmanın bir parçası olduğunu düşünen Harding, kadınların düşünce biçimleri üzerinde çalışılmasının ve bilinmesinin feminist araştırmalara öncülük edeceğini ifade etmiştir (Öztan, 2015, 276). Araştırmacının; araştırmasını kendi tutumları üzerinden kurarak araştırma sürecinde araştırma etkisi ile kendi tutumlarını da değiştirmesine özdeşünümsellik denilmektedir. Bu kavram feminist araştırmalarındaki yeri ile araştırma boyunca yer alan hiyerarşik düzeni değiştirmektedir (Eldemir, 2021, 248). Antropoloji bilimine göre özdeşünümsellik; araştırmacının öznelliği ve ona bağlı olarak sahip olduğu sorumluluklar sonucunda kendisinin araştırmaya dahil olarak bu süreci aktarması ile nesnellik amaçlamamak anlamına gelmektedir. Bu araştırma konusunu seçmemdeki esas neden kadın şef

olarak profesyonel mutfaklarda yer almamdır. Çalışma hayatında edindiğim deneyimler sonucunda kadın şeflerin çalışma hayatlarında cinsiyet kaynaklı ayrımcılığa uğradığını fark etmem ana sorun kaynağıdır. Araştırmada bu deneyimlerden yola çıkarak oluşturulan sorular ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların görüşmeler sırasında daha rahat hissedebilmeleri ve sorulara baskı altında cevap vermemeleri adına benim de aynı mesleği yaptığımı ve tecrübelerimden yola çıkarak bu konu üzerinde yoğunlaştığım ifade edilmiştir. Görüşme sırasında mesleki farkındalıktan dolayı daha rahat bir şekilde deneyimlerinin aktarıldığı anlaşılmıştır. Bu doğrultuda yöneltilen sorular ile karşılıklı sohbet havasında görüşmeler gerçekleştirilmiştir.



ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

KADIN ŞEFLERİN MESLEKİ DENEYİMLERİNİN ORTAK DEĞERLERİ

Bu bölümde araştırmaya katılım sağlayan kadın şeflerin meslek hayatlarında edindikleri ortak deneyimler incelenmiştir. Bir kadın olarak şef olmanın hissettirdiği duygular ve bu duyguların meslek hayatlarına nasıl yön verdiğini saptamak amaçlanmaktadır. Bu doğrultuda, erkek egemen bir mesleği seçmeye karar verme süreçleri, bu süreçte karşılaştıkları olumlu ve olumsuz tepkiler, mesleğe girerken ve girdikten sonra karşılaştıkları zorlukları öğrenmek adına yöneltilen sorulara verdikleri cevaplardan yola çıkarak kadınların bu mesleği seçmeleri hakkındaki görüşlerini anlamak hedeflenmiştir.

3.1. Bir Kadın Olarak Şef Olmak

Profesyonel mutfaklarda kadınların çalışabilmesi için gereken imkanların sağlanması kolay bir şekilde gerçekleşmiş bunun yanı sıra uzun zaman almıştır. Kadınların şeflik pozisyonuna ulaşmaları ise karmaşık ve uzun bir süreçtir (Bozok & Korkmaz, 2019, 194). Araştırmanın bu bölümünde kadın şeflerin kadın şef olmakla ilgili düşüncelerine ve mesleklerinin hayatlarındaki önemine yer verilmektedir. Erkek dünyası olarak görülen profesyonel mutfaklarda kadın olarak var olmanın hissettirdikleri anlayabilmek amaçlanmaktadır.

Yapılan görüşmelerde, tüm görüşmecilerin şef olmaktan ve profesyonel mutfaklarda çalışmaktan mutluluk duyduğu anlaşılmaktadır. Şef olmanın tatmin duygusu verdiği, deşarj ettiği ve odaklanılarak çalışması gerektiğinden dolayı mutsuz olduğundan bile mutfağı girildiği anda tüm düşüncelerden uzaklaşıldığından bahsedilmektedir. Psikolojik olarak yorgun hissettiği zamanlarda mutfakta çalışarak enerji topladığını ifade eden İdil, mutfağın karmaşasının kendisine iyi geldiğini ve mental olarak toparlanmasına yardımcı olduğunu belirtmektedir.

Özellikle son iki senedir psikolojik olarak kendimi çok iyi hissetmediğimde genellikle o yoğun, o günün yoğun geçmesini istiyorum. Gün yoğun geçtiğinde, mutfakta yoğun çalıştığım, sadece yaptığım yemeği düşündüğümde müşterinin bunu ne kadar beğendiğini ne kadar beğenmediğini, yaptıkları eleştirileri düşündüğümde aslında tüm dertlerimden arındığımı görüyorum. Dolayısıyla aslında bir yerde mental olarak beni toparlayıp iyi geldiğini düşünüyorum mutfakta kargaşanın aslında (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Araştırmaya katılan on dört görüşmeciye yöneltilen kadın şef olmanın hissettirdiği duygular ile ilgili sorulara verdikleri cevaplardan kendilerini mutlu, özel ve güçlü hissettirdiği sonucu çıkarılmaktadır. Kadın şef olmanın özel hissettirdiğinden bahseden Melek, sektörde az sayıda kadın bulunmasından dolayı bir kadın olarak bu mesleği yapmanın ayrıcalıklı olduğundan bahsetmiştir. Katıldığı organizasyonlarda tek kadın olmanın özel olduğu için değil sektörde az kadın şef bulunmasından dolayı akla gelinmediğini belirtmiştir.

Kadın şef olmak bizim meslekte bana sorarsanız özel olmayı ifade ediyor. Çünkü çok fazla yokuz. Bir sosyalleşme anlamında şefleri bir araya getirip bir organizasyon yapmaya çalıştıkları zaman gittiğinizde tek kalabiliyorsunuz. Çünkü akıllarına muhtemelen gelmiyor mu diyeyim ya da kimse fırsat vermiyor ve iyi restoranlarda bayan şefler çok mu az? Öyle bir vaziyet var. Çünkü eee yani kadın almak istemiyorlar işe... (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Mesleğe ilk girdiği zamanlarda dinlenecek, kendine bakacak vakit bulamadığından ve başarılı olabilmek için daha hırslı bir insana dönüştüğünden bahseden Öykü, daha sonraki yıllarda mutfakta çalışmanın onu özgür hissettirdiğini söylemektedir.

Biraz daha şey olmaya başladı yani tavırlarım erkeksileşmeye başladı ya da işte o zamanlar bir erkek arkadaşım vardı. Dediğim gibi normal işte masa başı çalışan ya da üniversite öğrencileri gibi değil de biraz daha perişan halde dolaşıyordum, artık kendime bakamıyordum. O biraz rahatsız ediyordu ilk zamanlarda. Ama birkaç sene sonra onun gücünü fark etmeye başlayınca aslında bununla gurur duymaya başladım yani bu durumdan (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Hem aklını hem de ellerini kullanarak çalışmayı sevdiğini belirten Merve, mutfakta çalışıp yaptığı yemeklerle insanları mutlu edebilmenin bu mesleği seçmesinde büyük önem taşıdığını ifade etmektedir. Şef olmanın sadece yemek yapmak olmadığını, aynı zamanda sundukları yemekle insanlara mutluluk verebilmenin ve yeni lezzetler tattırarak insanların yeni deneyimler edinebilmesinin mesleğini sevmesini sağladığını belirtmektedir.

Zaten özellikle de diğer mesleği bırakıp bunu seçmemin sebebi de gerçekten hani bunu, bunu gerçekten sevdiğimi anladığım için. Mutfakta olmak o açıdan benim için enerjisi yüksek, seni harekette tutan ve bir şey üretmek sonucunda gün sonunda bir şeyler üretiyor olmak ve bunlarla insanları mutlu etmek benim için güzel. O açıdan seviyorum (Merve, Lisans, Komi, 26).

Daha önce farklı bir sektörde çalışan diğer görüşmeci Hande, o zamanlarda mutsuz olduğunu ve mutfakta çalışmaya başladıktan sonra kendini daha iyi hissettiğini ve mutlu olduğunu aktarmaktadır.

Ben mutfakta çalışırken ben çok iyi hissediyorum. Yani önceki mesleğimde ne kadar mutsuz olduğumu bildiğim için eee çok mutlu hissediyorum. Yani bana çok tatmin edici geliyor. Aslında hani kendi yaptığınız bir şeyleri yaratmak ya da mutfaktaki o disiplin bile bana çok iyi geliyor (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Melek de mutfakta çalışırken kendini mutlu hissettiğinden bahsetmektedir. Yoğun çalışma hayatından çok mutlu olduğunu, sakinliğin onu daha çok yıldırıldığını ifade etmektedir.

Yani mutfakta çalışırken aslında ben mutluyum. Çok beni strese sokan kimse olmadığı sürece ben çok pozitif ve keyifli çalıştığımı düşünüyorum. Yoğunlukla alakalı yoğun çalışmayı seviyorum. Yani sakin çalışmak beni daha çok yıldırıyor. Yoğun çalışmayı sevdiğimi söyleyebilirim. Mesleğe ilk başladığımda bana bir tezgâh bıraktılar. O tezgâhı tek başıma döndüm, çevirdim. Orada hiçbir sıkıntım olmadı. Sonrasında yani uzunca bir müddet çok fazla bir yerde sıkıntım olmadı (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Emel mutfakta çalışmayı, tiyatrodaki sahne tozunu bir kere alan insanların bir daha tiyatroyu bırakamamalarına benzetmektedir. Daha önceki zamanlarda sorumluluk sahibi olmadığını ama profesyonel mutfaka girdikten sonra değiştiğini ifade etmektedir.

Şimdi yani yaklaşık 10 yıldır diyelim ki sabah çok erken kalkacağım ve mutfaka gitmem gerekiyor. Gerçekten sabah 4'lerde yollarda olduğumu biliyorum. Saatimi 5'e kurardım alarmımı, 5'i 5 geçe kalkmazdım. O alarm bir kere ertelenmezdi ve hep bu şekilde gittim, hep bu istek ve arzu ile gittim ve hep mutlu olduğum yer orası oldu. Yani işimin dışında hayatımda herhangi bir sorunum varsa gerçekten orada tedavi ettim. Yani kilolarca soğan doğramak veya mantar doğramak ya da herhangi bir sosun başında saatlerce durup onu karıştırmak benim için her zaman bir terapi oldu açıkçası. Eee beni iyileştirdiğini, beni olgunlaştırdığını da düşünüyorum bu mesleğin. İnsanları da daha çok tanımaya başladım ve ben mutfakta çok mutluyum ama yani çok olumsuzlukları oldu. Çok güzel anlarım, çok mutlu anlarım da oldu (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Uzun yıllardır şeflik yapan Öykü, erkeklere söz dinletebilmek için sağlam bir duruşun olması gerektiğinden bahsederek, bunun kendini güçlü hissettirdiğini ifade etmektedir.

Kadın şef olmak bana ne ifade ediyor? Eee aslında güç ifade ediyor. Yani şef olmadan önce sesimi çok fazla duyuramıyordum ama şefsen eğer mecburen sana, senin istediklerine cevap vermek zorundalar (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Görüşmecilerden Başak ve Berna kadın şeflerin sayısındaki artışın onları iyi hissetmelerini sağladığını belirtmişlerdir. Berna, sektördeki kadın şeflerin sayısının artması ile erkek şeflerin kadınların da bu işi onlar kadar iyi yapabilecek güçte olduklarını anlayacaklarına değinmektedir.

Gittikçe arttığını görmek de mutlu hissettiriyor bana. Çünkü yani eşitlik artıyor. Başka bir sebebi yok. Kendimizi gösterebiliyoruz kadın olarak. Ne kadar güç gerektiren bir sektör olsa da kadınların güçlü olduğunu göstermek güzel (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

Başak sektöre başlarken kendisine erkek egemen bir sektörde kadınların az olduğu için gelen “bu işi yapabilecek misin?” sorularından dolayı yeterli özgüvene sahip olmadığını ancak sektördeki kadın şeflerinin sayısının artması ile bu işi yapabilecek özgüveni kazandığını ve daha da mutlu hissetmeye başladığını söylemektedir.

Çünkü bu işe başlarken özgüvenim yoktu. Bu arada bana “bu işi yapabilir misin?” diyen şef de kadındı. “Yapma, girme” diyen. Aslında birbirimizi bu kadar işten çekmek yerine daha da cesaretlendirmemiz gerektiğine inanıyorum. Bu yüzden kadın aşçı olmaktan dolayı mutluyum ve sonuna kadar gitmeyi düşünüyorum. Başkalarına cesaret vermeyi istiyorum (Başak, Lise, Mutfak Şefi, 25).

Defne bir kadın olarak erkek yoğunlukta bir meslek grubunda çalışmanın güzel bir duygu olduğunu ve bu işi yapamayacağını düşünenlere karşı mesleğinde iyi yerlere geldiğinde onlara bunu gösterebildiği için mutlu olduğunu ifade etmektedir.

Yani güzel bir duygu. Neden diye soracak olursanız, onlar bazıları yapamayacağınızı düşünüyor, bazıları daha fazla saygı duyuyor. Ben genelde bu zaman kadar çalıştığım yerlerde daha çok ustalarımın destek gördüm kadın olarak. Genelde kendi aramızda çalıştığımız zaman “ya oğlum salla onu”, hani “o yapamaz ya o kadın” gibi kelimeler çok cümleler çok duyuyorsunuz. Ama beni hep mesela ustalarım destekledi, yaparsın edersin, tutarsın diye. Çünkü ben genelde bu meslekteki kadınlar soğuk istasyonda ve pastanede çalıştırırlar. Ben hep girdiğimden beri sıcakta çalışıyorum. Bu da çok zor bir şey, özellikle ben bunu bir başarı olarak görüyorum (Defne, Lisans, Chef de Partie, 27).

Kader mutfakta yoğun servis anında başarı ile tabakları çıkarabiliyorsa kendini tatmin olmuş hissettiğini belirtmektedir. Mutfağın çok stresli bir ortam olduğunu ve bu ortamda başarı bir şekilde işini yaptığında mutfaktan bu duyguyla ayrıldığını ifade etmektedir.

Ya mutfakta şöyle hissediyorum çalışırken. Aslında evet stresli bir ortam, ben çok acayip stresli bir ortamlarda hani böyle restoran alakart tarzı şeklinde bir yerde daha önce çalışmadım ama yine de ne kadar küçük bir yerde çalışırsan çalış oranında bir zorluğu olmuyor, stresi olmuyor değil. O stresli olduğum zamanlarda eğer art arda gelen 5-6 tane sipariş çıkartabiliyorsam hani çıkartabiliyorsak yüzmüyorsak ya da yüzsek bile hani en sonunda orada bir tatlıya bağlanıp her şeyi yollamışsak ben kendimi tatmin olmuş hissediyorum. Yani aslında hissettiğim mutfaktan gün sonu hissettiğim duygu tatmin olma duygusu (Kader, Lisans, Komi, 27).

İdil önceden çalıştığı mutfaklarda erkek egemenliğinin olduğundan bahsetmektedir. Kadın bir şef olarak erkeklerin fiziksel olarak daha güçsüz ve dayanıksız olduğunu söylediklerini ve ona rağmen bu meslekte devam etmenin ve bulunduğu yerin onu çok mutlu ettiğine değinmektedir.

Ama bundan öncesinde çalıştığım bütün mutfaklarda çok az kadın vardı ve ben onlardan bir tanesi idim ve yaş olarak hepsinden küçüktüm aslında. Ve dolayısı ile hep işte “Sen emin misin, bunu yapabilecek misin? Sıcak istasyonda çalışabilecek misin? Senin gücün bilgin buna yeter mi? Kadınlar daha güçsüz, daha dayanıksız, sen yapabileceğine emin misin?” gibi sorularla karşılaştım. Her zaman yapabildim, yapabilerik gösterdim onlara bunu. Ama hiçbir zaman kolay olmadı çünkü karşında işletmeciler bile aslında karşısında kadın bir şef varsa kadın bir personel varsa hep seni ekside başlatıyorlar. Ve işte gözlemleyip senin devamlı olarak kusurunu arıyorlar. Çünkü onlar için kadınlar güçsüz her zaman. Ben de bir sürü zorlukla karşılaştım ama yılmamaya çalıştım ve şu an olduğum yerden de çok mutluyum. Bu kadar fazla kadınla çalışıyor olmaktan da çok mutluyum şu an (İdil, Ön lisans, Mutfak Şefi, 24).

Çalışırken mutlu hissettiğini ifade eden bir diğer görüşmeci ise Eliz'di. Mutfaktaki temponun olumsuz şeyleri düşünmesine izin vermediğini bu durumun hoşuna gittiğini söyledi.

İyi hissediyorum çünkü aslında kafanızı boşalttığınız bir yer. Yani oraya girdiğinizde başka şey düşünmeye zaman, fırsat kalmadığı için. Hani zamanın hızla aktığı bir yer olduğu için hoşuma gidiyor benim seviyorum açıkçası (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Kadın şef olmanın şef olmaktan farkı olmadığını belirten Emel, kadın şef diye özellikle vurgulanmanın normal bir durum olmadığını ifade etmektedir. Şef olmak yerine kadın şef olmanın özelleştirildiğini, sadece mesleğini yapan insanlar olduklarını söylemektedir. Daha önce çalıştığı bir restoranın tanıtımında yalnızca isminin kullanılması yerine ismin başına kadın şef eklemesinin yapılmasının çok acı bir durum olduğundan bahsetmektedir.

...Yani bunun bir haber değeri var, ya bir mekânda kadın şef olmanın bir haber değeri var. Bu yani benim bakış açım ama böyle bir şey olmamalıydı. Ya bu şey gibi, işte bir minibüs şoförü kadın görüyoruz, aynı şey aslında. Bunlara insanlarımız, toplumumuz şaşıyor. Bunda şaşırtıcı bir şey yok. Sadece bu bizim güvenimizi kırıyor... (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Görüşmecilerden Aynur ise; kadın şefler olarak meslekte başarılı olup ilerleyebilmek için erkeklerden daha çok çalışılması gerektiğini ifade etmektedir.

Bir kere kesinlikle erkeklerin yaptığından iki kat daha fazla kazıyarak gelmeniz gerekiyor. Hani kilolu olun, zayıf olun, güzel olun, çirkin olun bunlar hiçbir anlam ifade etmiyor. Siz kadın olduğunuz için bir yerlere geldiğinizi ima eden insanlar oluyor (Aynur, Ön Lisans, Çalışmıyor, 28).

Bir kadın olarak şef olmak ile ilgili alınan görüşlerde genel fikir bunun kendilerini mutlu ve güçlü hissettirdiği yönündedir. Sektörel olarak bakıldığında kadın şeflerin sayısının giderek artmasının da bu mutlulukla alakası olduğunu ama yine de erkek şeflere göre hala çok az sayıda kadının bu mesleği yapmasına imkân verildiğinden bahsedilmektedir. Tarihsel süreçte kadınların bu mesleği yalnızca evlerde özel aşçılık yaparak veya hanlarda, eşlerinin restoranlarında onlara yardım ederek yapabilmesi ve ev kadınlarının ücretsiz emek karşılığında evlerinde yemek yapmasından ziyade günümüzde profesyonel mutfak koşullarında kadın şeflerin

sayısının günden güne artması gurur verici olarak ifade edilmektedir. Görüşmelerden alınan sonuca göre kadın şefler sektörde daha fazla kadının çalışmasını ve şef pozisyonuna ulaşmalarını arzu ettikleri şeklindedir. Buradan elde edilen en önemli bulgu, erkek egemen bir alanda kadın şef olmanın kendilerini özel hissettirdiği yönündedir. Birçok erkeğin başarı sağladığı alanda onlarla eş değer pozisyonda çalışmak özgüvenlerini arttırarak onları mutlu hissettirmektedir.

3.2. Şefliği Meslek Edinen Kadınlar

Kadınların aşçılığı meslek olarak seçmeleri yakın çevreleri tarafından da olumlu ve olumsuz bir şekilde karşılanmaktadır. Mesleğin çalışma koşulları, mesai saatleri ve erkek egemen bir meslek olarak kabul görmesi olumsuz olarak karşılanmasının asıl nedenlerindendir. Özel günleri, hafta sonlarını özel hayatındaki kişiler yerine çalışarak geçirilen bir meslek seçimi yapılması uygun görülmemektedir. Çalışma koşullarının yoğunluğundan dolayı kadına atfedilen ev işleri, aile, eş ve çocuk bakımı gibi görevlerin yerine getirilmeyeceği düşüncesi de bir başka neden olarak görülmektedir. Araştırmanın bu bölümünde kadın şeflerin mesleği seçmeye nasıl karar verdikleri ve bu kararı verirken çevrelerinden aldıkları olumlu ve olumsuz tepkilerin neler olduğundan bahsedilecektir.

Yapılan on dört görüşmeden yedi görüşmeci meslek seçiminde aile ve arkadaş çevresinden olumlu tepkiler almıştır. Diğer görüşmecilerde ise bazılarının ailesinden herkes bu mesleği seçmesine karşı gelirken, bazılarının da birkaç aile ferdi meslek seçimine olumsuz tepki vermiştir. Melek bu mesleği seçerken ailesinden, teyzesinden ve arkadaşının annesinden maddi ve manevi destek gördüğünü fakat dans hocasının bu mesleği seçmesini istemediğinden bahsetmektedir.

Ben o dönem dans ediyordum. Latin danslarında yani çok da severek ve şu anda içimde ukdedir yapamıyor olmak. İıı oradaki hocam yani “saçmalama bak! Sen hani bunda gidiyorsun, çok da seviyorsun, çokta başarılısın. Bunu yaparsan buna vakit bulamayacaksın”, dedi. Ya evet ama ben bunu istiyorum dedim, bıraktım (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Öykü ise mesleğinin başlarında ailesine aşçılık yaptığını söylememiştir. Aşçılığa başladığı dönemlerde üniversitede matematik okuyan Öykü, ailesi ile aşçı olduğunu paylaştığında babası öğretmen olmasını istediğini belirtmiştir. Bu nedenle mesleğe girişte ilk desteği yalnızca çalıştığı ustalarından gördüğünü ifade etmektedir.

...bu işe başladığımda ailemden bir iki üç sene sakladım durumu. Ailem hiç istemedi duyduğunda da. Babam hala evlenirken bile kocamın yanına böyle sokulup “Öykü öğretmen olsun, söyle hadi. Hani matematik öğretmeni olsun lütfen. Lütfen, bunu söyle” falan filan diye şey yaptı (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Abisi de hizmet sektörünün içinde olan Berna ilk tepkiyi abisinden almaktadır. Meslek seçiminden vazgeçmesi için mutfakta çalışan bir arkadaşı ile görüştüren abisi, Berna’nın meslek seçiminde verdiği kararı değiştirememiştir.

Tamamen böyle eğlence sektörü, hizmet sektörü olduğu için ama abim zaten bu işin içinde olduğunu olduğundan dolayı eee ilk o karşı çıkmak istedi. Çünkü özel günün yok eee işte ben abim mutfak okumadı ama mutfak okuyan arkadaşlarım var bak onlarla görüşteyim seni birazcık onlardan öğren nedir ne değildir, çünkü hiçbir şey bilmiyorsun falan çok konuştu. Eee arkadaşlarıyla da konuştum. Onlar da çok böyle kötiledi, ya aslında kötülemek de değil bu. Doğruları söylüyorlar, iyi ki de yaptılar. Ama ben kararlıyım ya okuyacağım bunu, yapacağım aşçılık falan diyerek girdim bu sektöre zaten (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

Defne daha önce kendi aile lokantaları olduğunda ve annesinin orada çalışırken bu işin ne kadar yorucu olduğunu bildiğinden annesinin aşçı olmasını istemediğini ifade etmektedir. Fakat abisinin onu desteklemesi ve annelerine karşı çıkmaları ile bu mesleği seçerken desteklenmiştir.

Abimden. En küçük abim çok destek oldu. Annem karşı çıkmasına rağmen o dedi ki bir kere dünyaya geliyor ve bu mesleği istiyor. Zaten kötüyse de bu meslek onun için kendisi yaşayarak görecektir. Siz zaten şu an bu kadar ona karşı çıkarak onu daha da iyi böyle eğilimini artırıyorsunuz dedi. Kendisi öğretmen olduğu için iyi anlıyor bu işlerden o çok destek oldu ki hala olur. Arada kitaplar alır, bir şeyler atar, oku, git, gez, gör der. En büyük destekçim (Defne, Lisans, Chef de Partie, 27).

Hande, Emel, Eliz ve İdil mesleğe girişte ailelerinden çok destek aldıklarını belirtmektedirler. Fakat iş hayatına girdikten ve yoğun, stresli, yorucu bir çalışma düzenlerinin olduğunu gördükten sonra bu duruma üzüldüklerini ifade etmektedirler.

Ailem de hani o zaman ikinci sınıfta bırakacak olduğum senaryoda bile hani bırakmama hiç hayır demediler açıkçası. Sonra yani birazcık staja başlayıp işe başlayıp vaktinin olmayıp işten yorgun, argın eve geldiğimde “bu kız ne yapıyor” dediler ama orada da mutlu olduğumu gördükçe hani öyle gelmeme rağmen betim benzim atmış ama bir yandan da heyecanlı heyecanlı şunlar şunlar oldu şöyle yaptık gibi bir şeyleri paylaşmaya başlayınca baktılar ki hani tamam seviliyor bir şekilde (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Kader lise tercihleri sırasında halasının desteği ile aşçılık bölümünü seçtiğini çünkü masa başı bir iş yerine daha aktif olabileceği bir iş seçmesi gerektiğinin ailesinin de farkında olduğunu söylemektedir. Bu mesleği seçerken en büyük desteği annesi, halası ve kuzeninden almıştır. Fakat babası yemek yapmak için lise veya üniversite okumasına gerek olmadığını düşündüğünü, iş hayatına girdikten sonra ise babasının bu fikrinin değiştiğini eklemektedir.

...bu yolda gerçekten halam ve annem çok büyük destekçimdi, kuzenim. Daha sonrasında babam biraz olaya yabancı bakıyordu. Yani “yemek yapmak için gerçekten bunun üniversitesini, lisesini mi okuman lazım. Başka bir şey mi yok?” dedi. Mesela ben İngilizce okudum bölümü. “Ne yapacaksın? Domateslerle, patateslerle İngilizce mi iletişim kuracaksın?” gibi böyle önyargıyla yaklaştı ama meslekte beni gördüğü zaman bana gelen geri dönüşleri gördüğü zaman veya bir şey sorduğunda yemekle ilgili ben onu cevaplayabildiğim zaman, “Evet, gerçekten okuman gerekiyormuş demek ki. Bu böyleymiş. Tamam, ben de arkadayım.” gibi bir durum oldu. Şu an herkes destekleyici pozisyonda (Kader, Lisans, Komi, 27).

Ece en çok desteği onu çok iyi tanıyan bir arkadaşından aldığından söz etmektedir. Ailesi fiziksel özelliklerinin profesyonel mutfaklar için uygun olmadığını, öğretmenliğin ona daha çok yakışacağını söylemişlerdir.

Arkadaşım çok destek oldu. Ailem biraz bu nasıl diyeyim işte ufak tefek oluşumdan dolayı bu mesleği çok yakıştırmadılar. Daha çok öğretmen olmamı istediler (Ece, Lisans, Komi, 24).

Başak'ın meslek seçiminde ablası etkili olmuştur. Eğitim alabileceği yerleri araştırarak alternatifler sunmuş ve daha sonrasında annesi, teyzesi ve ablasının destekleri ile bu mesleği yapmaya karar vermiştir. Fakat Başak'ın babası da onun öğretmen olmasını istemektedir. Erkek egemen mutfakta çalışmasının bir kadın olarak zor olacağını düşünen babasını uzun uğraşlar sonunda ikna etmişlerdir.

Bana bu konuda ablam çok yardımcı oldu. O böyle çok araştırdı, etti, Mutfak Sanatları Akademisi (MSA)'ni buldu. Özyeğin Üniversitesi'ni buldu gibi. MSA'ya kısa bir workshopa gittim, aa dedim çok güzelmiş. Oo olabiliyormuş, aşçı olunabiliyormuş kadın olarak falan gibi. Sonra yani lise sonda dedim ki ben kesinlikle şey yapacağım, eee aşçı olacağım. Ama işte üniversite mi MSA mı ikileminde kaldım. Ya oradan sonra da aslında birçok kişiyle konuştum. Daha sonrasında ben MSA'ya karar verdim, öyle de başladım. Yani bana çok yardımcı olan kişi; ablam, teyzem, annem oldu. Karşı çıkan kişi babam oldu. (Gülüyor). İşte doğru düzgün bir iş yap bari, öğretmen ol, kadınsın. Orada çok erkek var, yerin belli olsun falan diye diye. Sonra ikna ettik (Başak, Lise, Mutfak Şefi, 25).

Burcu ailesinden herkesin onu desteklediğini fakat en çok abisinden destek gördüğünü söylemektedir. Fakat bazı akrabalarının aşçılık yapmasına olumsuz baktıklarını ve iş bulmakta zorluk yaşayacağını düşündüklerinden bahsetmektedir.

En çok desteği abimden aldım. Çünkü o genel olarak her konuda güvenir bana. O sen istiyorsan okeydir tamamdır benim için der. En çok desteği ondan aldım yani. Annem de destekledi. Ama akrabalarımızdan böyle hani aşçı olup ne yapacak, pastacı olup ne yapacak diyen çok insan oldu. İş bulabilecek mi e falan diyen o şekilde. Onun dışında çekirdek ailem hiçbir şekilde karşı çıkmadı ve destek oldu (Burcu, Lisans, Pastane Şefi, 31).

Kadınların aşçılığı meslek edinmeleri erkekler kadar kolay olmamaktadır. Mesleki zorlukların yanı sıra toplumsal olarak kadınların yapabilmesinin güç olduğu düşünülen bu mesleği seçen kadınlara sosyal çevrelerinden olumsuz tepkiler gelebilmektedir. Görüşmecilerden alınan cevaplara göre bazı şeflerin aileden, akrabalarından, arkadaşlarından ve öğretmenlerden bu mesleğin zor olduğu ve kadınların çalışması için uygun olmadığına yönelik tepkiler gelmektedir. Fakat özellikle aileden olmak üzere sosyal çevresi tarafından desteklenen kadın şeflerin mesleğe daha özgüvenli ve emin bir şekilde girdikleri anlaşılmaktadır. Mesleğin zorluklarında alınan bu desteğin zorluklarla başa çıkmada önemli bir etkisi olduğu görülmektedir.

3.3. Kadın Şeflerin Mesleki Serüveni

Kadınlar erkek egemenliğindeki mutfaklara girebilmeleri için mücadele etmek zorundadırlar. Çalışma şartlarının zorluğuna alışmalarının yanı sıra orada olmayı hak ettiklerini gösterebilmek için fazladan emek harcamaları gerekmektedir. Uzun çalışma saatlerini kabul etme, erkeklerin yardımları kabul etmeme, kadınsı duygulardan uzaklaşıp, erkeklerin hakimiyetindeki bu alana uyum sağlayarak hem fiziksel hem de mental olarak yapabileceklerini gösterme çabasına girmektedirler (Bozok & Korkmaz, 2019, 202). Bu çabaları göstermeyi kabul eden kadınlara vazgeçirmek adına mesleğin zorluğunu ve mutfakta kötü muamelelerle karşılaşacağı söylenerek vazgeçmeleri beklenmektedir. Başak da mesleğe girerken bu söylemlerle karşılaştığını ama asla pes etmediğini ifade etmektedir.

Yani ben meslek hayatına girerken evet bana söylediler ve çok zorlanacaksınız. Şöyle olacak, işte nasıl diyeyim herkes kötü davranır, kadınsı çok zorlanacaksın gibi şeyler söylediler (Başak, Lise, Mutfak Şefi, 25).

Bu söylemlerle karşılaşan bir diğer görüşmeci ise İdil'dir. İdil'in çok küçük yaşlarda profesyonel mutfaklara girmesi kendinden büyük şefler tarafından başarısızlıkla sonuçlanacağı algısı uyandırmıştır. Bundan dolayı diğer çalışanlardan daha fazla çalışıp kendini kanıtlamak için çok fazla yorulduğunu belirtmektedir.

Mesleki hayata ilk girdiğimde nelerle karşılaştım? Aslında çok fazla olumsuzlukla karşılaştım ama olumlu şeylerle de karşılaştım. Benim hikayem o kadar şey değil aslında. İşte, ezildim, hor görüldüm falan gibi bir hikâye değil. Olumsuzlukla şöyle karşılaştım. Aslında bir kız çocuğuydum mesleğe girdiğimde ve dolayısıyla insanlara güven vermiyordum. İş yapabilecek potansiyeli insanların öğrenmesi için kendimi kanıtlamam gerekiyordu ve kanıtlamak için çok çalışmam gerekiyordu. Yani karşılaştığım olumsuzluk buydu aslında. Çok çalışmak zorunda olmak. Yani benden on yaş büyük birisi benden daha az iş yaptığında aslında insanlar için okay oluyordu. Ama benim çok çok daha fazla çalışmam gerekiyordu kendimi göstermek için. Hani tamam sorumluluk alabilir, iş yapabilir dedirtmek için (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Çalışma hayatına yoğun ve stresli bir restoranda başlayan Hande bu duruma ayak uydurmakta çok zorlandığından bahsetmektedir. Çalışma ortamındaki aşırı stres, bağırışlar ve sinir karşısında oldukça şaşırdığını ifade etmektedir.

Eee açıkçası zorlandım. Yani o yoğun servis sırasında sinirlerime biraz hâkim olmak ve stres yönetimi bayağı zorluyor insanı. Ya benim ilk başladığım yer yani fine dining restoran. Şefimiz işte gelmeden önce bir fine dining restoranda şey yapmış çalışmış. Hani attığın her adımda gözüne batıyormuş gibi kaçışıyorduk yani. Sürekli bir bağırış çağırış. Yani bir insan ne kadar sinirlenebilir ki diyordum mesela. Tava. Yağ dolu tavayı fırlatacak kadar falan diye düşünüyordum ama ben de işte şef olduktan sonra biraz yapabiliyorsunuz bunu anladım (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Profesyonel mutfaklar tüm gün ayakta çalışan alanlar olduğundan dolayı Eliz çalışma hayatına ilk girdiğinde en çok bu durum karşısında zorlandığını ifade etmektedir. İlk iş deneyiminin yoğun servisi olan bir restoran olduğundan bahseden Eliz fiziksel olarak yorgunluğun mutfakta karşılaştığı ilk zorluk olduğunu söylemektedir.

Ayakta durma durumu. Şu an tam düşünemiyorum olumsuz ya da olumlu bir şey olarak değil ama eee yorgunluk ya. Hani fiziksel yorgunluk. Sürekli hızlı olma durum. Sürekli bir şeylerin yetişmesi gerekliliği. Benim girdiğim yerle de alakalı bu arada hani belki daha küçük bir yerde başlamış olsaydım daha sakin ilerliyor olurdu. Ama ben çok yoğun üretimin olduğu bir yere başlamıştım. O yüzden hani gerçekten insanların ben sigara kullanmıyorum ama içen insanlar böyle

yyerek falan geliyordu. Tuvaletle gitmediğim anlar oluyordu ilk başta. O yzden hani sanırım hızlı olmanın ve ayakta durmanın verdiği fiziksel yorgunluk ilk karşılaştığım şey (Eliz, Yksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Çalışma hayatına ilk girdiği yıllarda mesai saatlerinin uzunluğundan dolayı hiçbir şeye vakit ayırmadığını szyleyen Öykü, meslekteki ilk beş senesinin yok olduğunu ifade etmektedir. Mesleğin mesai saatlerinin çok uzun olduğunu ve gerekiyorsa kendi başına bununla savaşmak işin ayaklanma ıkıkarabileceğinden bahsetmektedir.

Bunu artık o kadar benimstedik ve kabullendik ki artık benimsemek ve kabullenmek istemiyorum aıkçası. Ve bu ayaklanmayı da başlatmak istiyorum... Yani 9 saat zeri zellikle gerçekten bitirmeye başlıyor. Özel hayatına vakit ayıramıyorsun. Ben hiçbir yakınınımın dğününe, doğum gününe gidemedim. Hiçbir yerde süslenemedim. Yani ilk 5 senem gerçekten tamamen yok. Yani arkadaşlarım eğlenirken ben hep çalıştım (Öykü, Lisans, Mutfak şefi, 31).

Mesai saatlerinin uzunluğu ile ilk kez stajda karşılaştığını szyleyen Eliz, normal mesai saatinin bitiminde yaptığı planını işten ıkıkamadığı işin iptal etmek zorunda kaldığından bahsetmektedir. O zamanlarda bunun normal bir şey olduğunu dğünen Eliz, şimdilerde ise bunu kabullenmenin yanlış bir dğünce olduğunu ifade etmektedir.

İşin gereği bu gibi, sizin zaten 8 ise shiftiniz, 8 de ıkıkmamız gerekiyor yani bilinçli de geliyorsunuz işyerine sabah. Ben ilk hatta stajda şzyle bir şey yaşamıştım. Hani sonrasına program yapıp, daha sonra iki saat sonra falan ıkıkıp programı iptal eve dñnmem gereken senaryolarla karşılaştım yani. Ama o zaman bir yzñme çarptı bu iş herhalde bzyle dedim ama şimdilerde mesela bunu kabul etmemek gerektiğini dğñnüyorum aıkçası. Hani evrildim (Eliz, Yksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Kadın şeflerin mesleğe girerken karşılarına bariyerler ıkıkmaktadır. Bu bariyerler kadınların cinsiyetleri kaynaklı engellerdir. Öykü mesleğe ilk girdiğinde fiziksel olarak ağır ykleri taşımakta zorlandığından ve kadın olduğu işin tedarikçilerle problemler yaşadığından bahsetmektedir.

Eee yani ilk karşılaştığım şey neydi, dediğim gibi kadın olarak ya beni zorlayan işte ağır yükler ya da işte satış danışmanı, gelenler kadın olarak beni çok kâale almıyordu esnaf, manav işte kasap bilmem ne. Bunlar beni çok kâale almıyordu ilk zamanlar ve yaşımda çok küçüktü zaten. O yüzden çok dinletemiyordum sözümü. Ya bir et kötü geldiğinde "Ha tamam bir dahakine düzeltiriz" deyip kapatılıyordu yüzüme. İşte manavdan kötü bir ürün geldiğinde kötü geldiğini söylediğimde yine çok kâale alınmıyordum. Yani bunu işletmeci ile işte ya da satış danışmanı ile çözmeye çalışıyordum durumu. Yavaş yavaş artık sesim çıkmaya başladı. İşte et kötüyse "Al bunu, almıyorum o zaman senden. Kestim." deyip böyle biraz daha burunlarını sürtmeye başlayınca bizim milletimiz biraz iç çekmekten anladığını fark ettim bazı şeylerde (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Öykü kadınların profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları bir diğer engelin ise erkek şefler olduğunu belirtmektedir. Aşçılık eğitimi sırasında eğitmenlerinden birinin kadınları mutfağında çalıştırmayacağını söylemesi üzerine onun ile tartıştığını söylemiştir.

Bir erkekler. En kötüsü şey yani eğitim aldığım süreçte işte bir şefimiz vardı. Onunla konuşurken bana asla mutfağında kadın çalıştırmam demişti. O zaman niye okula bizi alıyorsunuz diye böyle tartışmıştım onunla. Ne gerek var o zaman okula da almayın, eğitim de vermeyin. Buna karşıyım (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Erkek şeflerin kadınların önünde engel olduğunu düşünen bir diğer görüşmeci de İdil'dir. Erkeklerin kadınların bu mesleği yapamayacağı düşüncesi yüzünden kadınların fazlası ile çaba harcadığını ifade etmektedir. Erkeklerle eşit organlara sahip oldukları halde neden yapamayacaklarını düşündükleri anlamadığını belirtmektedir.

Erkekler (gülüyor). Kesinlikle erkekler yani. Asla cinsiyet ayrımı yapmıyorum. Ama kafalarındaki bu sen kadınsın yapamazsın fikrini kırmak için çok çabalarımız gerekiyor. Gereksiz bir çaba içerisine sokuyorlar. Sen kadınsın şunu kaldırma, bunu sen yapma, şu yemeği sen, şeyi gördüm ben işte et pişirilecek falan ızgara sen kadınsın, sen et yapamazsın. Neden yapamam. İki tane elim var, iki tane gözüm var, zekâm var, beynim var neden yapamam yani. Kadınların

dolayısıyla mutfakta sektöre girerken en sert tepkileri aldıkları şeyler genellikle erkekler, erkek personeller (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Melek kadınların çalışma hayatına girerken karşılarına çıkan sorunlardan birinin önyargılı erkekler olduğuna değinmektedir. Yeni ve eğitimli şeflerin bu önyargıdan uzak olduğunu fakat bazı şeflerde hala bu durumun geçerli olduğunu söylemektedir. Karşılarına bu önyargılı şeflerden çıkan kadın şeflerin hemen meslekten uzaklaştığını ifade etmektedir.

Çok geri kafalı adamlar. Bir kere işe alırken kadınlara hep küçümseyerek bakan tipler. Özellikle de eskide eski kafalı insanlarda bu çok var. Yani daha genç, daha yeni düzene alışmış, böyle otellerde vesaire çok iyi yabancı şeflerle çalışmış adamlar direk hiç bu önyargıya sahip değildi. Ve fakat maalesef ki bu önyargıya sahip bir sürü insan var. Bizim meslekte çekirdekten yetişmiş insanlar da var. Dolayısıyla ondan sonra eee, onlar karşılaşanlar daha dakika 1 gol 1 eleniyorlar, fırsat verilmiyor (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Erkeklerin yoğunluklu olarak çalıştığı profesyonel mutfaklarda kadın bir şef olarak varlığını sürdürebilmek için erkeklere benzemen gerektiğini düşünen Kader düşüncelerini şu şekilde ifade etmektedir.

Kadın şef olmak aslında baktığında biraz daha sözünü dinletebilmek için orada olduğunu hissettirmen lazım. Yani sadece yaptığın şeyle değil. Gerçekten sözünü dinletebilmek istiyorsan biraz onlara benzemen gerekiyor bu sektörde maalesef ki. Yani çünkü seni nasıl diyeyim, evet dinliyorlar ama en sonunda kendi aralarında verdikleri bir kararı uygulama yolunda ilerliyorlar. Ki bu o zaman dinledikleri anlamına gelmiyor. Kimse için böyle bir şey o anlama gelmez. Ya onlara benzemek zorunda kalıyoruz (Kader, Lisans, Komi, 27).

Öykü de bir süre sonra erkeklere benzemeye başladığını, daha sert bir insana dönüştüğünü söylemektedir. İnsanlardan yardım istediğinde verilen tepkilerden sonra kendi işini kendi başına halletmeye başladığını belirtmektedir.

Bir yerden sonra ben de dönmeye başladım. Tavırlarım erkekleşmeye başladı. Daha sert davranmaya başladım. İşte bir şeyi kaldıramadın dediklerinde artık onu, onları kaldırmaya çalışmaya başladım. Yani kimseden yardım istemedim çünkü her seferinde yardım isteyince “Öff Öykü yine mi hani?” diye geliyorlardı. Tamam dedim, ben kendim yaparım ona devam ettim (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Berna mutfak ortamını küfür edilen ataerkil bir ortam olarak tanımlayıp kadınların kendini bilerek ve tanıyarak girerlerse kandırılmadan çalışabileceklerini ifade etmektedir. Ortam şartlarını gördükten sonra bu işi yapamayacağına karar veren kadınlar olduğunu ve bunu yapamayacaklarını bilmelerinin de kendilerini tanımları ile ilgili olduğunu söylemektedir.

Yani küfür edilen bir ortam, ataerkil bir ortam, eee sana sadece kadın olduğu için seni tanımadan bir sürü ön yargılarla başlayan insanlar var karşında. Eee bunlara ayak uydurma yani kendini bilmen lazım öncesinde zaten. Hani çünkü yoksa kandırırlar seni. Eee o yüzden böyle şey, yani çok vazgeçen kadınlar oldu tabi ki gördüğüm. Daha staj zamanında ben yapamayacağım falan diye. Ama işte kendini biliyor olup, ben yapamayacağım demek güzel bir şey zaten (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

Melek mutfakta çalışırken hep mesafeli davrandığını söylemektedir. Bu nedenle insanların onunla daha özenli konuştuğunu belirtmektedir. Eğer bu mesafenin korunmazsa istenmeyen sonuçlara neden olabileceğini de ifade etmektedir.

Çok onlarla öyle dahil hem uyum sağlamaya çalıştım hem de eee hep mesafemi koruduğumdan sebep benim yanımda hep insanlar böyle birçok böyle küfür kafir gevşek tam manasıyla davranmadılar. Ama eee, öyle olmak lazım mı bence lazım. Çünkü çok böyle yüz göz olduğunuz zaman özellikle de bizim meslekte, şimdikilerle değil ama eski kafa insanlarla aranızdaki o sınırı sağlayamıyorlar ve o noktadan sonra sizin istemeyeceğiniz yerlere gelebiliyor aradaki muhabbet. Yani ya kabul edeceksiniz o muhabbeti ya da herkese bir şekilde sırf onu minimuma indireceksiniz ama yok benim yanımda küfür etmeyin, yok benim yanımda işte kendinize çeki düzen verin gibi cümleler genelde ters yapıyor (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Kadın şeflerin, erkek şefler tarafından yanlış anlaşılmalari için mutfak içerisinde bir duruş sergilemeleri gerekmektedir. Öykü de kadınların mutfak içerisinde ciddi bir tavır alınması gerektiğini aksi bir durumda erkeklerin bunu yanlış anlayarak farklı davrandıklarından bahsetmektedir.

Bir, laubali davranmamak gerekiyor. Çünkü bundan çok fazla şey alabiliyor erkekler. Yöneticiysen bunu çok fazla yaşamıyorsun ama Chef de partie'sin, demi'sin. Biraz böyle laçka davranırsan karşı taraftaki erkek senden direkt hani bir elektrik alıp bir şey alıp, bir şeyler yapmaya çalıştığını çok fark ettim (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Berna ise mutfakta çalışmanın kadını erilleştirdiğini, mutfaklarda çok fazla problemle karşılaşmamasının nedenin belki de buna bağlı olduğunu düşünmektedir. Kendisinden de bu şekilde davrandığını söyleyen Berna, onu tanıyan insanların onun erkek gibi olduğunu söylediklerini belirtmektedir.

Alınmalı birazcık maalesef erilleştiriyor bu mutfak bence her kadını ister istemez. Bende belki o yüzden bu kadar çok sıkıntı yaşamadım. Çünkü bana genelde şey tanıdıktan sonra erkek gibisin falan diyorlardı. Bu biraz işte erillik gerektiriyor. Bundan sonra da belki gerektirecek bilmiyorum yani (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

Kadınların profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları sorunların işe girme aşamasında başladığı anlaşılmaktadır. İş alımında kadın olduğundan dolayı ikinci plana atılması ilk engel olarak karşılara çıkmaktadır. Mutfak ortamının erkek egemen olmasından dolayı kadınların uyum sağlaması beklenmektedir. Fiziksel özelliklerinden dolayı erkeklerden güçsüz görülen kadın şefler, meslek hayatına ilk girdiklerinde kendilerini kanıtlamak için çok daha fazla çalışmaları gerekmektedir. Bu süreç oldukça yorucudur. Kadınların profesyonel mutfaklarda yer almasını istemeyen erkek şefler, onları vazgeçirmek için bu işi yapamayacakları, ağır şeyleri kaldıramayacakları, uzun saatler çalışamayacakları yönünde yaptıkları yorumlar bazı kadınların meslekten uzaklaştırmaktadır.

Kadınların mesleğe girerken karşılaştıkları bir diğer engel ise erkek egemen mutfaklarda sözlü ve fiziksel tacizden, yanlış anlaşılmalardan korunmak için tavırlarına dikkat etmek zorunda kalmalarıdır. Sert ve ciddi bir tavır alarak bu

sorunlardan kendilerini korurken, bir yandan da kadınsı tavırlarından vazgeçmeleri gerekmektedir.

3.4. Mesleki Tavsiyeler

Kadın şeflerin mesleğe girerken karşılaştıkları bu engellerin ortadan kaldırılması için mutfaklardaki erkek egemenliğinin yerini dengeye bırakmasından geçmektedir. Erkek şeflerin önyargılı yaklaşmasından dolayı bu mesleği tercih etmekte çekinen kadınlar bulunmaktadır. Görüşmecilerin kadınların bu mesleği seçmesi hakkındaki görüşleri alınmıştır. Burcu kadınlar için çok zor bir meslek olduğunu ve kas gücü isteyen bir meslek olduğu için herkesin yapamayacağını söylemektedir. Bu nedenle gülerek bu mesleği seçmelerini tavsiye etmediğini belirtmektedir.

Şöyle ben ettim siz etmeyin(gülüyor). Zor, zor bir meslek yani. Kadınlar için ekstradan zor özellikle aşçılık. Ben pastacı olduğum için o kadar o kadar aşırı aşırı zor olduğunu düşünmüyorum. Aşçılar için epey zor ve sıcakta çalışmak çok zor. Erkek egemen, herkesin böyle kas gücü isteyen bir iş bu sonuçta yani mutfakta bir şey kaldıramıyorsan birinden rica etmek her zaman çok daha iyi karşılanmıyor yani o yüzden çok önermem, (gülüyor) tavsiye etmiyorum (Burcu, Lisans, Pastane Şefi, 31).

Eliz ise kadınların bu mesleği seçmelerini ve kadın sayısının artmasını istediğini belirtmektedir. Kendisi mesleğe girdikten sonra arkadaş çevresinden bu mesleğe girmeyi düşünenlere mesleği anlattıktan sonra vazgeçtiklerini ve yapamayacaklarını düşündüklerini aktarmaktadır. Erkek sayısının azalmasının tek çaresinin de içerideki kadın sayısının artması ile mümkün olacağını ifade etmektedir.

Keşke daha çok seçse de erkek sayısı daha da azalsa. Yani ne düşünüyorum, niye seçmesinler ki diye düşünüyorum yani. Hani ben seçtikten sonra böyle arkadaşlarımın arkadaşları işte hani onlar yapmak, bir ara çok popülerleştigi için işte hani nasıl diye soruyorlardı. Anlattıktan sonra açıkçası vazgeçen de oldu yani. Hani olmadı değil. Hiç o topa girmeyeyim ben çünkü olmayacak herhalde yani bu kadar şeyde falan deyip ama bence biz girdikçe değişir bu. Yani zaten korkup kaçınca olacak bir şey değil yani. Bunun dışından doğru

müdahale edebileceğimiz bir alan olmayacak burası. İçinden doğru değişirse bir şeyler değişir (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

İdil kadınların bu mesleği seçmelerinin çok hoşuna gittiğini belirtmektedir. Kadınlara toplumsal olarak yüklenen yemek yapma rolünün de etkisi ile içlerinde olan sorumluluk ve sahiplenme bilincinin profesyonel mutfaklarda da iyi bir şekilde yapılacağını düşünen İdil, kadınların bu mesleği seçmesinden dolayı çok sevindiğini ifade etmektedir.

Aslında çok hoşuma gidiyor. Ben birazcık ama bu içimizdeki, bence tüm kadınların içinde çok daha ciddi bir merhamet ve sahiplenme duygusu ve ben aslında buna çok bağlı olduğumu düşünüyorum. Çünkü hani kadınlara zaten doğuştan daha sorumluluk, sahiplenme atfediyor ve bunun bilincinde kadınlar hep bir mutfakta geçiriyor hayatını. Hani dedim ya çok küçükken evde mutfak masası vardır, annen yemek yaparken orada oturursun, gözünün önündedir. Hani hep bir şey vardır işte sabah kahvaltı edelim, akşam ne yiyeceğiz, annem şunu çok iyi yapar, anneannemin tarifi şöyledir, böyle böyle yapar. Kadınlara hep böyle bir empoze edilen bir şey ve kadınların buna yönelmesine ben şaşırmıyorum ve hatta çok da seviniyorum aslında. Çünkü çok da düzgün yapabildiğimiz bir meslek bence. Hatta özgür olabileceğimiz bir meslek. Dolayısıyla gayet mutluyum kadınların bu kadar fazla yöneliyor ve bu meslekte güçlü bir şekilde artıyor olmasına (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Kadınların daha düzenli ve sakin bir şekilde mutfağı yönetebildiklerinden bahseden Hande, erkeklerden daha fazla kadın şef olması gerektiğini düşünmektedir. Erkek anlatım tarzı ile kadınlarınkinin farklı olduğunu, erkeklerin küfrederek anlattığı bir konuyu kadınların sakin bir şekilde anlatarak daha fazla söz dinletebildiğini söylemektedir.

Bence erkeklerden daha çok kadın olması gerekiyor mutfakta. Eee ama maalesef bunu neden yapamıyoruz ben onu anlamadım. Genel olarak yani temizliği zaten geçiyorum. Temizlik kadının doğasında var yani hani ev geçindirirken bile hani yapıyorsun. Kadınlar daha disiplinli. Kadınlar daha fazla organize olabiliyor ve kadınlar aslında hani atıyorum bir erkek şef size işi anlatmak için küfür ederek

ya da şey yaparak üzerinize gelebilir ama kadınlar bunu çok fazla yapmıyor. Eee daha fazla söz dinletiyor (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Melek kadınların bu mesleği seçerken karşılaştıkları konusunda bilgi sahibi olmalarının önemli olduğundan bahsetmektedir. Meslekte karşılaştıkları durumu bilmeden girenlerin çalışmayı hayatını bıraktıklarını ifade etmektedir. Kadınların fiziksel olarak daha güçsüz olmasının yanı sıra yetiştirme biçimlerinden ötürü çok hassas oldukları için yoğun tempoyu kaldıramadıklarını düşünmektedir.

Benimle işe başlayan çok fazla bayan arkadaşım var. Yani biz herhalde 12 falan kızdı. Sadece üçümüz çalışmaya devam ettik. Seçerken bir öncelikli olarak neyi istediklerini biliyor olmaları lazım. Çünkü maalesef ben Amerika’da gördüğüm bayanlarla Türkiye’deki gördüğüm kadınları, kadınlarla o kadınları karşılaştırdığımız zaman bizdekiler çok hakikaten işe başladıklarında mesleğin onlara uymasını bekliyorlar. Ama maalesef bu meslek erkek mesleği demeyeyim, erkek hegemonyası olan bir meslek de değil ama fiziksel olarak güç kullanmanızı gerektiren bir meslek. Yani ya işte bacağım ağrıdı, ayakta durdum belim ağrıdı, yok işte ağır bir şey ben bunu taşımayayım diyemiyorsun, diyememelisiniz. Çünkü bizdeki kızları geçiyorum. Ben Amerika’da bizimkinin 8 katı malzeme taşıyan kızlar gördüm. Ama bizim mesleğe giderken en başta bu algıdan kurtulmaları gerekiyor. Çünkü algıdan kurtulurlarsa çok başarılı olurlar. Kadınların çünkü bana sorarsanız vizyonları ve algılama biçimleri çok daha farklı ama biraz yetiştirme biçimlerinden biraz da Türkiye’deki hani algıdan sebep; kadınların daha çıkırıldım olduğu şeyi bazı kadınlara çok yerleşmiş vaziyette. Ama bundan mustarip olmayanların hepsi çok başarılı oluyor (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Merve’nin kadınların bu mesleği seçmesi ile hakkında görüşü kadınların yemek yapmaya kodlanması ile alakalı olduğunu düşünmektedir. Aşçılığın bölümlere ayrılabilceğini, bu durumdan kadın şef olmanın kadınlar için daha kolay olacağını belirtmektedir.

Kadınlar biraz böyle hani işte az önce de söylediğim gibi o günlük rutininin içerisinde yaptıkları, zaten sürekli yaptıkları şeyi mesleğe çevirme gibi daha profesyonel anlamda yapma olabilir mesela. Bunu söyleyebilirim. Çünkü çoğu zaman yani günümüzde yüzdeye vurursak erkeklerin çoğu zaten halen daha yemek yapmayı bilmiyor. Çok küçük bir azınlık var bilen ve bunu şey yapan. O anlamda

hani kadınlar zaten yaptıkları şeyi bir mesleğe çeviriyor olabilirler ya da tam tersi olarak bu gerçekten bir tutku olabilir (Merve, Lisans, Komi, 26).

Ece kadınların bu mesleği tercih etmesini, çünkü erkek egemenliğinin yıkılması gerektiğini düşünmektedir. Çalışma şartlarının daha da iyileştirilmesi ile daha fazla kadının mesleğe girmesi sağlanabilmektedir. Aile yaşantısının iş hayatını etkilemesinden dolayı kadınların vazgeçmelerinin de engellenebileceğini düşünmektedir (Ece, Lisans, Komi, 24).

Görüşmecilerden elde edilen yanıtlara göre; kadınların bu mesleği seçmelerinin mutfaktaki erkek egemenliğinin bir nebze de olsa azalması için önemli olduğu düşünülmektedir. Kadınların bu meslekte başarı sağlamalarının erkekler kadar kolay olmamasının nedenin erkek egemenliği olmasından kaynaklandığını düşünen görüşmeciler, bu mesleği bilerek ve tanıyarak giren kadınların başarılı olacaklarını ifade etmektedirler. Kadınların mesleğe girmesi ile mutfakların daha sakin, daha iyi bir duruma geleceğini ifade eden görüşmeciler, kadınların mutfağı değiştireceğini düşünmektedirler.

DÖRDÜNCÜ BÖLÜM

KADIN ŞEFLERİN SOSYAL YAŞANTISI

Profesyonel mutfaklar, stresli, yoğun ve uzun saatleri olan çalışma yerleridir. Bu uzun saatlerden kalan süreler çalışanların kendilerine vakit ayırabilmeleri için yeterli zamanın bulunamamasına, bulunduğu da ev hayatı, kişisel ihtiyaçlar ve sosyal hayat için yeterli gelmemektedir. Ataerkil sistemde kadınların işi görülen ev işleri, annelik kadınlar profesyonel mutfaklarda yer almalarını kısıtlayıcı etkiye sahiptir. Bu bölümde, kadın şeflerin çalışma hayatları dışında kalan boş vakitlerini kendilerine, aile ve arkadaşlarına nasıl ayırdıkları, evlilik ve annelik kavramlarına bakış açılarını anlamak amaçlanmaktadır.

4.1. Kendine Ayıracak Vakit Bulamamak

Profesyonel mutfaklarda çalışma saatlerinin uzunluğunun ve çalışma şartlarının ağırlığının yanı sıra erkek egemen bir alan olmasından dolayı genellikle söz hakkı erkeklerdedir. Bundan dolayı işletmeler kadınların profesyonel mutfaklarda çalışabilmeleri için iş ve özel hayatlarından ve isteklerinden özveride bulunmaları beklenmektedir (İnce, Şeflerin Savaşı: Profesyonel Mutfaklarda Erkek ve Kadın Şefler, 2016, 423). Araştırmada görüşmeciler, kadınların profesyonel mutfaklarda erkekler kadar yer alabilmeleri için çok fazla çaba harcamaları ve çalışmaları gerektiğini belirtmektedirler. Mesleğin uzun çalışma süreleri, yoğun ve yorucu temposunda kadınlar kendilerine harcayacak yeterli vakti bulamamakta, ev işlerinde ailelerine yardımcı olamamakta ve bütün boş vakitlerini dinlenerek geçirmek istemektedirler. Toplumsal olarak kadınlara yüklenen ev temizliği ve yemek yapma gibi görevlerin yerine getirilmesinde eşlerinden veya ailelerinden yardım aldıklarını belirtmektedirler.

Emel boş vakitlerde kendine zaman ayıramamanın yanı sıra yorgunluktan uyuyakaldığı bir gün kedisinin karnındaki yarayı fark etmediğini bu nedenle uzun saatler boyunca ağladığından bahsetmektedir. İş hayatının yoğunluğundan dolayı kedisi ile ilgilenemediğini ve ileriki zamanlarda çocuğu olursa onunla nasıl ilgileneceğini düşündüğünü de eklemektedir.

O an o bana o kadar koydu ki yani bu kadar çalışıyorsun, bir şeyler yapıyorsun, evde vakit geçiremediğin için, hayvan bunlar, yarın öbür gün bir çocuğun olsa ne olacak diye insanı düşündürtmeye başlıyor. Bu hayvan benim koynumda uyudu ama demek ki ben nasıl yorgunsam nasıl artık ölüyorsam nasıl uyuduysam. Ben o hayvanı ne kan kaybının farkındayım ne yarığının ne hasta olduğunun farkındayım ve benim suçum o kadar çok kendimi suçladım ki ve bu tamamen işimle alakalı çok fazla yoğun çalıştığım için, yani bırak ev işini işte, bunu bile fark edememişim, o zaman bana çok dokunmuştu. İnanılmaz üzölmüş, oturup ağlamıştım yani saatlerce. Hiçbir şeye vakit ayıramıyorum (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Öykü kendine vakit ayıramadığını söylemektedir. İzin gününde kendine vakit ayırsa başka işlerinin aksadığını bu nedenle kendine vakit ayırmakta zorlandığını belirtmektedir.

Bu bir özel hayat değil ya bence. Yani geçerli bir durum değil. Kendime vakit ayırdığımı söyleyemem. Yani ben dediğim gibi izin günümde kuaföre gitmek istiyorum ama kuaföre gideceksem hastaneye gidemiyorum. Kendime çok vakit ayırdığımı söyleyemem bu konuda yani (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Melek de kendisine hiç vakit ayıramadığını, mutfak şefi olduğu için belli bir çalışma düzeni olmadığından dolayı bunun dengesini kuramadığını söylemektedir.

O mümkün değil. Kendime neredeyse hiç vakit ayıramıyorum. Hatta geçen hafta dışıye gitmem gerekiyordu, dışıye bile gidemedim. Hani diş ağrısı ile geziyorum. Ya aslında benim bir alt pozisyonumda normal, ilk mesleğe başladığınız zamanlarda ve sonrasında bu noktaya gelene kadar çok daha rahattım. Çünkü bir shiftiniz var, o shifte bağlı çalışıyorsunuz. Ondan sonra kalan zamanlara göre kendinizi ayarlayabiliyorsunuz. Ama şu an geldiğim pozisyonda benim shiftim yok. Ben yani sabah da işe başlıyorum. Gecenin köründe de bitirebiliyorum. Bir de 2 şirketimiz var, bir catering tarafı da var. Bir anda ben bir program yapıyorum ve o gün bir event çıkıyor ve ben o evente gitmem gerekiyor. Dolayısıyla eskiden daha rahattım şimdi daha zor. Yani çok yapmak istediğim şey var ama hiçbirini yapamaz vaziyetteyim şu anda (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Burcu ise boş vakitlerini sadece yatarak geçirdiğinden bahsetmektedir. Yorgunluktan sadece dinlemeye vakit ayırabildiğini, çok sevmesine rağmen kitap okuyacak vakit bulamadığını söylemektedir.

Yatıyorum sadece(gülüyor.). Açıkçası dinlenmeyle geçiyor yani. Bugün içinde işten eve gittiğimde bir şeyler izliyorum falan ama öyle ben kitap okumayı çok severim ama açıp da bir kitap okuyabiliyor musun diye sorarsan hayır okuyamıyorum çok nadir. Yani izin günlerimde de dinlenmeyi tercih ediyorum. Yani (Burcu, Lisans, Pastane Şefi, 31).

Kader boş vakitlerinin kendisi ayarlamak zorunda olduğunu söylemektedir. Çalışma saatlerine göre kendine uygun zaman ayarlamak zorunda olduğunu, geliş gidiş saatlerine bilerek ona göre düzen oturtulması gerektiğini düşünmektedir.

Şöyle shiftlere göre o boş vakti kendin ayarlamak zorundasın. Çünkü kimse sana shiftin bitti çık git demiyor. Yani bunu senin ayarlaman lazım geldiğin saati, çıktığın saati çok iyi bilip, ona göre sosyal hayatını programlaman gerekiyor. Örneğin; Spor yapmaya çalışıyorum şöyle beraber çalışma hayatıyla beraber zor olmuyor mu, oluyor. İşte mecburen iş yerine spor kıyafetleriyle gitmek zorunda kalıyorsunuz ya da yanında taşımak zorunda kalıyorsun. Daha sonrasında geç kalma durumları oluyor. Çünkü çat dedin mi çıkamıyorsun. Bir sipariş geliyor, bir şey oluyor. Bu tamamen aslında senin elinde shiftini iyi programlaman lazım (Kader, Lisans, Komi, 27).

Çalışma saatlerinin uzun ve yorucu olduğu mutfaklarda çalışan kadınlar, kendilerine ayıracak vakit bulmakta oldukça zorlandıklarını ifade etmektedirler. Görüşmeciler kendilerini iyi hissetmek ve kendilerine özen göstermek için gerekli olan kuaföre gitmek gibi bir işi bile vakitsizlikten yapamadıklarını belirtmektedirler. Boş vakitlerinin çoğunu dinlenerek geçirdiklerini ifade eden kadın şefler, sosyal hayatlarına çok fazla zaman ayırmanın mümkün olmadığını düşünmektedirler.

Toplumsal cinsiyet rollerinin kadınlara yüklediği temizlik, çamaşır, bulaşık, ütü gibi ev işlerini yapmak çalışan kadınlar için oldukça zor bir durumdur. Uzun mesai saatleri ve fiziksel olarak yorucu bir meslek olan aşçılık ile birlikte ev işlerini nasıl gerçekleştirdiklerini öğrenmek için yöneltilen sorulara görüşmecilerin hepsi yönetemediklerini belirtmişlerdir. Emel, ev işlerini destek alarak gerçekleştirdiğini söylemektedir. Çalışırken ev ile ilgilenemediği için bazı dönemlerden iş hayatından uzaklaşmayı düşündüğünü belirtmektedir.

Eee ayırmayı çok istiyorum. Ayıramıyorum. Maalesef çalıştığım dönemlerde eee destek alıyorum dışarıdan. Çok tatlı Birsen ablacığım var sağ olsun. İki haftada bir, haftada bir bazen geliyor bana destek olur çünkü yorgunluk, o bedensel yorgunluk, bazen çok içimden geliyor Birsen abla mesela yaptığı zaman o ev işlerini ben de çok seviyorum evde olmayı, evde uğraşmayı gerçekten çok seviyorum. Ama çalıştığım dönemde evin kontrolünü kaybettiğimi hissediyorum ve gerçekten bazen o anlamda işime es vermek istiyorum. Beni bir-iki gün bıraksalar da ben bir evimle ilgilensem. İşte bir yemek yapsam, bir-iki zeytinyağlı yapayım da dursun. İşte işten eve geldiğimde gece yiyecek bir şey. Bunu bile yapmıyorum (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Öykü ise tek bir izin günü olduğunda hangi işe vakit ayıracağını bilemediğini ifade etmektedir. Temizlik işinin toplumsal olarak kadınlara atfedilmesinin erkeklerin temizlik yapmak zorunda olmadığını düşündüklerini belirtmektedir. Bunun yanı sıra eşi konusunda çok şanslı olduğunu, çünkü eşinin bazı zamanlarda temizliği yaparak kendine destek olduğunu belirtmektedir.

Şu an evde iki gün izin yaptığımda mesela çok garip geliyor bana. Birinci gün işlerimi hallediyorum, ikinci gün temizliğimi yapabiliyorum. Ama hani bu çok garipsiyorum şu an. Ama normal bir gün izin yaptığımız için biz işte temizlik mi yapacaksın, evini mi toparlayacaksın ya da gidip kendime mi vakit ayıracaksın ya da işte hastane işim mi var? Bunu bir güne sığdırmam lazım. Bizim sektör için en zorlayıcı iş bu ve kadın olunca daha doğrusu işte bir erkek evini temizlemek zorunda değil. Aslında zorunda da zorunda olmadığını düşünüyor (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

İdil ise ev işleri konusunda ailesi ile birlikte yaşadığı için kendisini şanslı hissetmektedir. Bazı ufak temizlik işleri, ödemeler ve alışveriş gibi bazı basit görevleri yapabildiğini ama diğer işleri yapacak vakit bulamadığını söylemektedir.

Yani aslında kendi sorumluluklarımı olabildiğince yerine getirmeye çalışıyorum. İşte minik temizlikler, faturaların ödenmesi, alışverişe çıkılması vesaire. Ama zaten ailemle yaşıyorum, yalnız yaşamıyorum ve dolayısıyla onlar benim de çalışma yoğunluğumu ve yorgunluğumu gördükten sonra birçok şeyi benim üstümden almaya çalışıyorlar. Çok böyle bir talepleri olmuyor. Sanırım yalnız yaşasaydım zorlanırdım. Çok kolay olmazdı benim için (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Hande İstanbul'da tek başına yaşarken ev işlerine ayıracak vakit bulamadığını bu nedenle ailesi destek olmak için yanına taşındıklarını belirtmektedir.

Hayır. Zaten annemler Ankara'da ben yapamadığım için, annemler Ankara'da oturuyordu eee artık hani en azından biraz daha kaliteli bir yaşam sürebilmem için annemler İstanbul'a taşındılar. Yani öyle söyleyeyim. Ben hiçbir şey yapamam yani (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Defne ev işlerine ancak izin gününde vakit ayırabildiğini, zaten çalışma dönemlerinde evini otel yerine kullandığı için bu nedenle evde yapılacak çok fazla işinin olmadığını belirtmektedir.

Ev işlerine izin gününde vakit ayırabiliyorsunuz. Ondan öncesinde maalesef evi böyle hızlıca toparlayıp işe gidiyorsunuz. Zaten hafta içi günlerde evde kahvaltı yapma gibi bir olay olmadığı için de sadece kahve bulaşığı vesaire falan çıkıyor o yüzden de evde çok bir temizleme olayı olmuyor. Sonuçta evde bir hayat yok aslında çok uzun süre çalışan insan için evi Otel gibi. Bu yüzden otelde de yatağın düzgün, sıcak suyun varsa bir de kahven, Çayın varsa bir sorun olmayacaksa, sende bir sorun yaşamıyorsun. Bu yüzden bende yapabildiğim işleri izin günümde halletmeye çalışıyorum. Mesela genelde işin son günü eve gelirim, ertesi gün çamaşır derdiyle uğraşmamak için çamaşırımı yıkarım. Bu ara etrafı toplarım, çamaşırımı asarım, ondan sonra uyurum ki hani ertesi gün

kendime daha fazla vakit ayırayım diye bu şekilde kendini dengeleyerek aslında işin içinden çıkıyorum (Defne, Lisans, Chef de Partie, 27).

Başak da ev işleri ne yardımcı olmasının mümkün olmadığını, yorgunluktan eve gelip uyumak dışında başka bir şey yapmasına imkân kalmadığını ifade etmektedir.

Yok hiç olamıyorum hiç yani. Çünkü zaten böyle. Yani hem çok geç geliyorsun hem de bitmiş halde Geliyorsun ve yapabileceğim tek şey o sırada uyuyup ertesi gün işten 1-1,5 saat önce uyanıp işe gitmek oluyor ve o dönemlerde hiç yardım edemiyordum (Başak, Lise, Mutfak Şefi, 25).

Çalışma hayatı ile birlikte ev işlerini yürütmenin zorluğundan bahseden görüşmecilerden ailesi ile yaşayanlar genellikle ev işleri konusunda ailelerinden destek almaktadırlar. Evli ve erkek arkadaşı ile yaşayanların ise partnerlerinin yardımları ile ev işlerini halledebildiklerini ifade etmektedirler. Tek başına yaşayan görüşmecilerin ise izin günlerinde yüzeysel olarak ev işi yaptıklarını, zamanlarının çoğunu dinlenerek geçmek istediklerini belirtmektedirler.

Kadınlara atfedilen ev işlerini yönetmenin çalışma hayatı ile birlikte düzenlenebilmesi kadın şefler için zorluk oluşturmaktadır. Ev içerisinde destek alabilmek kadın şefler için önemlidir. Bu nedenle kadın şeflerin mesleklerinde devam ederken evlenmeleri ve ev içi sorumluluk almaları mümkün görülmemektedir. Ev ve iş arasında dengeyi sağlayabilmek için partnerlerinin de bu meslekten olmasının onları anlayabilmeleri açısından önemli olduğunu, farklı sektörden insanların onları anlayamadığı için bu dengeyi koruyamazlarsa problem yaratabileceğini düşünmektedirler.

4.2. Aile, Arkadaşlık ve Özel Hayatlarına İş Hayatının Etkisi

Aşçılık mesleki olarak; diğer insanların çalışmadığı özel günler, hafta sonu izinleri, aile ve arkadaşların düğün, nişan, doğum günü gibi özel günlerde çalışılmak zorunda kalınan bir işleyişi sahiptir. Bu durum mesleğin içindeki insanların sosyalleşmesini engelleyip, aile ve arkadaşlık ilişkilerinde problemlere yol açmaktadır (Güldemir & Akarçay, 2020, 903). Bu bölümde; yapılan görüşmelerde görüşmecilerin mesleğe girdikten itibaren aile, arkadaşlık ve özel ilişkilerindeki değişimlerin ne yönde olduğu ile ilgili bilgiler elde edilmiştir.

Burcu ailesi ile vakit geçirmekte zorunluk yaşadığında bahsetmektedir. Abisinin de çok yoğun bir çalışma hayatı olduğundan bahseden Burcu, onunla hiç görüşemediğini ama annesi evde olduğu için daha rahat vakit geçirebildiğini ifade etmektedir. Fakat mesai saatlerinden dolayı sabah erken çıktığı ve bazen eve geç gidildiğinden dolayı birlikte yemek yiyemediklerinden bahsetmektedir.

Şöyle mesela abim benim sinemacı. Onunla hiç vakit geçiremiyoruz nerdeyse çünkü onun işi de çok yoğun, benim işim de çok yoğun olunca birbirimizi göremiyoruz bazen. Annem hep evde olduğu için onunla sıkıntı olmuyor işte ama tabii ben sabahın köründe çıkıyorum, insanlar uyuyor oluyor falan. Öyle birini hep beraber kahvaltı yapalım hadi gibi bir durumumuz olmuyor pek ya da ben geç gidiyorsam eve birlikte hadi yemek yiyelim durumumuzda olmuyor onlar yemiş oluyor zaten yemeğini (Burcu, Lisans, Pastane Şefi, 31).

Başak aile, arkadaşlık ve partner ilişkilerine vakit ayırmanın bir günlük izinde mümkün olmadığından bahsetmektedir. İş ve özel hayat arasındaki dengeyi kurmanın uzun mesailer ve yorgunluktan sonra çok zor olduğunu ifade etmekte ve bir şeyleri sürekli kaçırmak zorunda olduğunu söylemektedir.

Eee dengeleyemiyorum direkt. Olmuyor çünkü. Yani hem çok uzun çalışma saatleri hem böyle haftada bir gün izin. Zaten çoğu yerde full akşam çalışıyorsun ama öğlen gelip akşam çalıştığın için sabaha halin kalmıyor ve bence dengelenmiyor yani. Dengelenmiyor illa bir yerlerden bir şeyler gidiyor yani. Çünkü kendine mi zaman ayıracaksın o bir günde, ailene mi ayıracaksın, sevgiline

mi, arkadaşlarına mı, yoksa eşine mi, birine mi, yani olmuyor, dengelenmiyor (Başak, Lise, Mutfak Şefi, 25).

Emel de bir gün izinde her şeye yetişemediğini söylemektedir. İlk başlarda annesinin aşçı olmasını çok desteklediğini fakat zaman içerisinde hem Emel'in yorgun olmasından hem de kendine ve ailesine vakit ayıramamasından dolayı meslek değiştirmesine yönelik söylemlerde bulunduğunu belirtmektedir. İzin günlerinin çoğunu evde dinlenerek geçirdiğinden dolayı ailesi ile çok nadir görüşebildiğini ve onlardan ayrı yaşadığı için birbirlerini çok özlediklerini anlatmaktadır.

Şimdi ben ailemden, annemden ayrı yaşıyorum. Bu bir gün izinde buradan kalkıp anneme mi gideyim? evde oturayım dinleneyim ev işleri ile mi uğraşayım? Dışarı çıkayım sosyalleşeyim arkadaşlarımla görüşeyim yoksa işte banka işi vardı o vardı bu vardı bunu mu yapayım. Zaten artık hiçbir şey yapmaz hale geliyorsun. Ve en son seçtiği şey de evde koltukta akşama kadar maalesef yatmak oluyor yani. Eee etkiliyor. Etkilemez olur mu? Bütün günün bütün hayatın mutfakta geçiyor yani. Ben ailemden çok eleştiriler aldım. Annem bana hep şey derdi “Emel çok iyi oldu aşçı olman, senin gerçekten olgunlaştığını görüyorum, işte sorumluluk sahibi olduğunu görüyorum falan”. Şimdi artık “Emel bak sağlığın hiç iyi değil kızım. Eee çok yoruluyorsun kızım. Gel bak oturalım, başka bir şeyler mi yapsan Emel”. Bunlara dönmüş durumda. Çünkü insanlar artık birbirini maalesef ki özlüyor. Ben de herkesi çok özliyorum ama bu da meslek (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Hande çalışma hayatının aile ilişki üzerinde çok fazla etkisi olmadığını söylemektedir. Fakat iş yoğunluğundan görüşmeye fırsat bulamadığı yeğeni tepki göstererek telefon görüşmelerinde onunla görüşmediğini eklemektedir. Yakın çevresindeki arkadaşlarının ailelerinde ise çalışma hayatlarının aile ilişkilerini etkilediğini ve işlerini bırakmasını isteyenlerin dahi olduğunu belirtmektedir.

Yani biz hani birbirine bağlı bir aile olduğumuz için hani bizimkileri çok fazla etkilemedi. Ama mesela benim yeğenim tepki gösterdi. Hani bir ara benle konuşmuyordu telefonda bile hani. Onlar Ankara'da. Ama onun dışında ben bir sorun yaşamadım ama sorun yaşayan bir sürü arkadaşım var. Yani ailesi artık işi bırak. Hani bu beni böyle olmaz diyenler oldu ya da kocasından tepki görenler oldu (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

İstanbul'da çalışan Öykü'nün çalışma hayatına ilk girdiği dönemlerde izin yapamadığı ve bu yüzden ailesi ile görüşemediğini, aralarındaki ilişkisinin zayıfladığını belirtmektedir.

İlk zamanlarda, evlenmeden önce özellikle kendi ailem de Bursa'da yaşadıkları için ilk 4 sene ben doğru düzgün izin yapmadım. İzin yaptığımda da dükkândan direkt geri çağırıldım. Eee ailemle aramdaki bağlar kopmaya başladı açıkçası. Çünkü yanlarına gidemedim. Tatil yapamadım. İlk zamanlar o dengeyi hiç kuramadım ben ya da doğru düzgün bir erkek arkadaşım da olmadı (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Eliz ailesi ile çok ilişkilerinde çok fazla sorun olmadığını fakat birlikte vakit geçiremedikleri için aralarındaki iletişimin zayıfladığını söylemektedir.

Yani olmuyor aslında ama bir yandan da oluyor evet. Çünkü çok çok fazla göremiyorsunuz. Akşam yemeklerini beraber değilsiniz sonuçta. Negatif anlamda belki bu sadece iletişimin uzaklaşması olabilir (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Melek aile ilişkilerini korumakta zorlandığından bahsetmektedir. Şehir dışında yaşayan kız kardeşi ile görüşebilmek için yorgun olsa dahi fırsat buldukça görüşmeye çalıştığını belirtmektedir. Bu dengeyi sağlamak içinde fedakârlık göstermek gerektiğini söylemektedir.

Zorlanıyorum. Yani kendimden ödün vererek sağlamaya çalışıyorum ya da yani işle bir şekilde bir yolu bulup ayarlayabiliyorsam. Yani mesela benim bir kız kardeşim evlendi Hatay'a yerleşti onun geldiği zamanlarda yani ya çok sabah erken kalkıp sabahları onu görmeye çalışıyorum ya da akşam artık buradan çıkıp yorgun argın da olsam gidip onu bir şekilde görüyorum. Yani bir şekilde kendinden vererek o dengeyi sağlıyorsun (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Defne tek başına farklı bir şehirde yaşadığını bu nedenle bir aile hayatının olmadığını söylemektedir. Annesini işe gitmeden aradığını aile ilişkilerini bu şekilde korumaya çalıştığını ifade etmektedir (Lisans, Chef de Partie, 27).

Ailemle hiç denk gelemiyorum. Çok uzun olmuş olmasına rağmen hala işte böyle “hafta içi şu saatte şunu yapalım mı?” diye soruyorlar. Yapamayız diyorum çünkü ben çalışıyorum ve gelemem mümkün değil. İşte hiç mi gelemezsin. İşte şuraya gitmemiz gerekiyor, buraya gitmemiz gerekiyor gibi tekliflerle hala geliyorlar onlar hala çok alışamadılar. Ben de her seferinde böyle gelemem çünkü benim sorumluluklarım var. Ben bu saatlerde insanlara hizmet etmek durumundayım diye onlara açıklamak zorunda kalıyorum. Onlar açısından hala çok zor o yüzden (İdil, Ön lisans, Mutfak Şefi, 24).

Annesinin bir dönem sağlık problemi geçirdiğinden bahseden İdil, iş hayatının yoğun olmasından dolayı annesinin yanında olamadığını ve bunun kendisini çok etkilediğini belirtmektedir. Bu durumun moralini bozduğunu ve bu moral bozukluğunun iş hayatında performans düşüklüğüne neden olduğunu söylemektedir.

Aile ilişkilerim iş hayatımı mı? Etkiliyor tabi ki yani. Annemin çok rahatsızlandığı bir dönemden geçtik ve o dönemde ben aktif olarak çalışmak durumundaydım ve dolayısı ile işte aslında normalde 8-17 çalışan kurumsal insanlar işyerinden izin alıyorlar, erken gidiyorlar geç çıkıyorlar, evden çalışıyorlar ve bu süreci eee rahat geçirebiliyorlar, işte ailelerine destek olabiliyorlar vesaire. Ama bizim için böyle bir şey söz konusu değil. Yedeğinin olmadığı bir personelsen de hiç söz konusu değil. Dolayısıyla o dönemde annemin yanında olamamak, ona gerekli desteği aslında veremiyor olmak benim iş hayatımı da çok etkilemişti. Gerçekten performansım düşmüştü, modum çok düşmüştü. Enerjim düştü. İnsanı etkiliyor aslında yani, en ufak bir sürtüşme bile etkiliyor aslında (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi,24).

Yapılan görüşmelerde elde edilen sonuçlara göre çalışma hayatının aile ilişkileri üzerinde etkileri gözlemlenmektedir. Yoğun çalışma hayatından ailelerine vakit ayıramayan şefler aralarındaki iletişimin zayıfladığından ve aileleri tarafından sitemle karşılaşmaktadırlar. Çalışma hayatı ile aile ilişkileri arasında denge kuramadıklarını söyleyen görüşmeciler, bu dengenin sağlanmasının tek çözümünün mesai saatlerinin düzenlenmesi ile mümkün olacağı düşünülmektedir.

Arkadaşlık ilişkilerine gelindiğinde, görüşmeciler çalışma hayatı öncesindeki arkadaşlıkları ile çalışma hayatına girdikten sonraki arkadaşlıklarının değiştiğinden bahsetmektedirler. İş hayatına girdikten sonra eski arkadaşları ile iletişimlerinin değiştiğini, görüşme sıklıklarının azalmasından dolayı arkadaşlarının kendilerini anlayamadığından dolayı bazı arkadaşlıklarının bittiğinden bahsetmektedirler. Mesleğe girdikten sonra arkadaş çevreleri meslektaşlarından oluştuğunu, birbirlerini anlayan insanlarla iletişim kurmak ve görüşmenin birbirlerini anlayabildikleri için daha rahat olduğunu söylemektedirler.

Öykü çalışma hayatı ile birlikte eski arkadaşlıklarının koptuğunu söylemektedir. Yoğun çalışma hayatı ve üzerindeki aşırı sorumluluk hissinden dolayı arkadaşını özel gününde yanında olamaması arkadaşlıklarının bitmesine neden olmuştur. Bu gibi durumlarda sektör dışından olan insanların kendini anlayamadığını, bu arkadaşlık ilişkilerinin koptuğunu ifade etmektedir.

En yakın arkadaşım Samsun'daydı. Gelemeyeceğimi biliyordu. O zamanlar bir maddi sıkıntı da yaşıyordum evlendiği zaman. Uçak biletimi aldı gönderdi. Ben izin alamadım iş yerimden ve gidemedim yani o arkadaşımın küsüşü benim için en büyük mesela yani hala konuşmuyor benimle. Ben sana bilet parası bile gönderdim gelmedin, gelebilirdin. Mesela bu sektörle ilgili bunu hiç anlatamıyorum, anlayamıyorlar. Hani izin alabilirdin, almak istemedin. O yüzden gelmediğimi düşünüyor. Ama alamadım yani. Bırakamadım dükkânı (Öykü, Üniversite, Mutfak Şefi, 31).

Berna çalışma dönemlerinde arkadaşları ile sosyalleşmek için iş çıkışlarında gecenin geç saatlerinde onlara vakit ayırabildiğinden bahsetmektedir. Bir süre boyunca hayatının bu şekilde devam ettiğini söyleyen Berna, eğer bu şekilde sosyalleşmese yaşadığını hissedecek bir neden kalmayacağını söylemektedir.

Genelde şöyle ayırıyordum. (Gülüyor) yani gece mutfaktan çıkıyorsun haydi arkadaşlarınla bir şeyler yap, ye, iç. Ee zaten tabi korona öncesinden bahsediyorum saat zaten sabaha karşı 4-5 oluyor. Eve gidiyorsun, yatıyorsun, kalkıyorsun. Kahvaltı bile yapmadan duş alıp, işe gidiyorsun. Yani bir süre böyle geçmişti hayatım maalesef çünkü arkadaşlarınla da vakit ayırmazsan

geriye hiçbir şey kalmıyor. Yani yaşadığını hissettirecek. Bu şekil oluyordu. Haftada bir gün izinde de yatmaca yani (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

İdil ise arkadaşlık ilişkilerini dengelemekte zorlandığını, erkek arkadaşının aynı sektörden olduğu için kendisine anlayış gösterdiğini söylemektedir.

Galiba dengeleyemiyor. Yani çok zorlanıyorum dengelemekte. Erkek arkadaşım da hizmet sektöründe o da barista kahve yapıyor, birazcık beni anlayabiliyor o. Kendisi de yoğun çalışıyor çünkü. Genellikle böyle ben çok normal saatlerde, yani tüm insanların dışarıda vakit geçirdiği saatlerde ben çalışıyor olduğum için o benim yanıma geliyor. Böyle görüşüyoruz ama ailemle hiç dengelemiyorum (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Hande ise arkadaşlık ve özel ilişkilerde problemler yaşadığını, çünkü yoğun iş temposundan sosyalleşecek zamanı bulamadığını ve anlattığında da anlaşılmadığını ifade etmektedir.

Eee evet, arkadaş ilişkilerimde çok yarattı. Ailemde yaratmadı da arkadaşlık ilişkilerimde çok yarattı. Eee yani şöyle söyleyeyim; sevgilim olduğunda sevgililik ilişkilerimde çok yarattı. Çünkü hani kimseyle görüşemiyorsun ve kimsede bunu anlamıyor yani. Çünkü aşçı değiller ya da pastacı değiller. Eee bunu bir süre sonunda anlatmaktan vazgeçiyorsunuz. Ve eee çoğu arkadaşım koptuğumu biliyorum yani bu süreç zarfında (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Meslek hayatının aile ve arkadaşlık ilişkilerinde olumsuz etkilerinden bahseden görüşmeciler, çalışma hayatlarının özel ilişkilerini de etkilediğinden bahsetmektedir. Bayramlar, düğünler, resmî tatiller, yılbaşı, doğum günleri aşçıların çalışmak zorunda olduğu günlerdir. Bu özel günlerde ailelerinin ve arkadaşlarının yanında olamayan aşçılar hem bu konuda onlarda üzüntü yaratmakta hem de çevrelerinden tepki almalarına neden olmaktadır. Berna böyle durumlarla karşı çıktığında baş etmek için işte eğlenmeyi tercih ettiğini, düşündüğü zaman durumun üzücü bir hale geldiğini söylemektedir.

Onlar üzüyor tabi durumu bilmedikleri için. Bir şeyler ayarlayabileceğimizi düşünüyorlar. Aa izin alamaz mısın falan filan. Herkes izin alma peşinde olduğu için özel günlerde sıkıntı oluyor bizim sektörde ama yani üzüyoruz ama yapacak bir şey yok. Yani ben bu gibi durumlarla şöyle başa çıkmaya çalışıyordum çalışırken. İş yerinde eğlenmeye ve o hani ailemi orda bırak bırakıyorum mental olarak ya da işte arkadaşlarımı neyse o plan yapılmış bir şey varsa. İş yerinde eğlenmeye veriyordum kendimi yani. Çünkü oralara girersek çıkamıyoruz, hep üzücü oluyor yani (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

İdil ise arkadaş çevresinin sektörden insanlardan oluştuğunu bu nedenle birbirlerini anlayabildiğini, fakat avukat olan eski bir arkadaşın doğum gününe gidemediği için sitem ettiğini ve bu durumu artık espri konusu haline getirdiklerinde bahsetmektedir.

Şöyle avantajım var aslında bütün arkadaş çevrem benimle aynı sektörden. Dolayısıyla böyle durumlarda birbirimizi birazcık daha idare edebiliyoruz. Ama tabi en yakın arkadaşım avukat ve böyle çok düzenli, sistematik çalışan bir kişi ve haftanın beş gün sabah 8 akşam 5 çalışıyor. İşte duruşmalara gidiyor geliyor, ofise gitmiyor falan böyle rutin çok düzenli bir hayatı var. İşte doğum günüydü geçtiğimiz hafta ve böyle cumartesi akşamı bir kutlama yaptılar falan ve böyle beni çağırdı ve çağırırken şey dedi “gelemeyeceğini biliyorum ama yine de çok olmanı istiyorum” diye. Onlar artık o kadar alıştılar ki benim gidemiyor olmama artık birazcık da bizim aramızda böyle espri konusu oldu. İşte konuşurken hep böyle İdil'i yazma, İdil zaten gelmez, İdil zaten çalışıyor bize vakit ayıramaz diye alttan alta bir laf sokuyorlar. Aslında ailemle aynı duyguları paylaşıyorlar. Çünkü çok az yakın arkadaşım var. Bir tanesi sadece kurumsal çalışıyor, o da ailem gibi artık böyle bunu kabulleniyormuş gibi yapıp aslında alttan alta laf sokarak bu durumu yok saymaya çalışıyor (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Melek annesinin özel günlerde ara ara “gelebilsen, ayarlayamıyor musun?” gibi tepkileri ile karşılaştığını ama genellikle bu duruma alıştıklarından bahsetmektedir. Bayramlar gibi resmî tatillerde aileleri şehir dışında çalışan diğer sous şeflerine izin verdiğini ve kendinin de bir şekilde zaman ayırıp ailesini gördüğünü belirtmektedir (Lisans, Mutfak Şefi, 42).

4.3. Evlilik ve Annelik

Kadın şeflerin meslek hayatlarında karşılaştıkları zorluktan biri de evlilik ve iş ilişkisini dengede tutmaktır. Kadınlara yüklenen cinsiyet rollerinden olan eş ve anne olma durumu meslek hayatlarında ilerlemelerinin önünde engel oluşturmaktadır. İş arayışı sırasında yapılan iş görüşmelerinde “evlenmeyi düşünüyor musunuz, çocuk istiyor musunuz, gece geç saatlerde çalışmanıza eşiniz ne diyor?” tarzında sorular sorularak kadınların iş bulmalarına bariyer konmaktadır.

Kadınların doğuştan gelen annelik görevleri kadınların aşçılık hayatlarını zora sokmalarına neden olmaktadır. Çalışma şartlarının zorluğu, ağır yük kaldırmak, uzun saatler boyunca ayakta çalışıyor olmak kadınların annelik görevlerini yerine getiremeyecekleri durumları ortaya çıkarmaktadır. Hamilelik, süt verme sorumluluklarının çalışma şartlarına uymamasından dolayı kadınların mutfakta çalışmasına önyargı ile bakılmakta, hamilelik ve bebek gibi durumlarda kadınlar işlerini kaybetmek ile karşılaşmaktadırlar.

Görüşmecilere yöneltilen sorularda anne olduktan sonra aşçı olarak çalışabilmenin mümkün olmadığından bahsedilmektedir. Annelik sorumlulukları ile iş hayatının arasında denge kurulamayacağını düşünen kadın şefler, bu nedenle anne olmaları durumunda mesleklerini bırakabileceklerini düşündüklerini ifade etmektedirler. Melek de yoğun tempodaki çalışma düzeninde bu durumu kaldıramayacağını şu şekilde ifade etmektedir.

Çocuk sahibi olur muyum artık bu saatten sonra 40 yaşına geldim. Ben hiçbir zaman çok istemedim ama çocuk sahibi olmak istesem şu anda burada bu iş yapamam. Otel gibi bir yerde veya daha iyi, daha rahat servisi olan bir yerde çocuk sahibi olmak kolaydır. Fakat benim ki bir yerde neredeyse imkânsız. Çünkü çok uzun saat çalışıyorsunuz, çok yoğun tempolu çalışıyorsunuz, kaldırabilir mi bünyem sanmıyorum (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Emel ise bir dönem evli olduğunu fakat yoğun mesai saatlerinden ve eşi ile aynı saatler arasında evde bulunamadığından dolayı eşinden ayrılmak zorunda kaldığını söylemektedir. Çalışma saatleri ile evliliği arasındaki dengeyi koruyamadığı için evlilik ve iş arasında tercihte bulunmak zorunda kaldığını da eklemiştir.

Otelde çalıştığım dönemde evliydim. Aynı sektörde çalışan, aynı sektörden biri ile evli değildim. İşte eski kocam tekstilciydi, tekstil firması vardı. Eee boşadı beni. Yani mesleğimden dolayı gerçekten bu hani artık şimdi şey vuruyoruz, şakaya vuruyoruz ediyoruz ama mesleğimden dolayı beni boşadı. Şu raddeye gelmişti. Ya ben ya mesleğin raddelerine gelebiliyor. Adamlar sadece asansörde karşılaşıyorduk (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Ece evli ve çocuklu insanların sorumluluklarının ağır olmasından dolayı kadın şefler için mesleğin zor olduğunu ifade etmektedir. İşten geriye kalan vakitlerde ev işleri, eş ve çocuk ile ilgilenmenin verdiği iş yükü ve çalışma hayatının arasında denge kurmanın yorucu olduğunu söylemektedir.

Ama evli ya da işte sorumlulukları daha ağır bir insansanız bu gerçekten yorucu. Çünkü hafta sonu işleri, biriken bir sürü evde bekleyen birçok iş, belki de çocuğunuz varsa çocuğunuzla ilgilenmek için vakit ayırmak için çok az bir zamanınız var. Yani bunu hem dinlenmeye mi ayıracaksınız yoksa işte eşinizle çocuğunuz çocuğunuzla vakit mi geçireceksiniz (Ece, Lisans, Komi, 24).

Öykü ise evli olmanın iş arayışta yarattığı zorluklardan bahsetmektedir. Evli olduğu için iş başvurusu yaptığı yerlerden olumsuz dönüşler aldığını söylemektedir. Kadınların evlilik, annelik veya evlilik ve annelik sonrası işi bırakma gibi durumlar erkeklerin tercih edilmesinin sebeplerinden olduğunu ifade etmektedir.

En kötü durumda şey evlendikten sonra yani evli olduğumu duyan bazı yerlerden geri dönüşüm şey olmadı. Yani işte sen çocuk sahibi olmak istiyorsun ya da iş görüşmelerinde çocuk düşünüyor musunuz? Evli misiniz? Evlenmeyi düşünüyor musunuz? Bunlar tercih sebebi olmuyor genelde sektörde. O yüzden erkekler daha çok tercih ediliyor birçok yerde (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Başak ise meslekte çocuk sahibi olmanın çalışma hayatını bırakman anlamına geldiği, çünkü kurumsal işlerdeki gibi annelik haklarına sahip olunamayacağı için bu durumun mesleği seçerken bunları göze alman gerektiğini söylemektedir.

Ve işte çocuk sahibi olmak istesen bu bizim mesleği bırakman anlamına geliyor aslında, bu nasıl diyeyim çok kötü bir şey. Çünkü hamilesin, hamilelik izni kullanma hakkın yok gibi bir şey yani. Kurumsaldaki gibi ben bekleyeceklerini hiç

düşünmüyorum. Hiç karşılaşmadım ama böyle kesinlikle işini kaybetmen demek. Çünkü sana hamilesin diye seni beklemezler yani ve o yüzden işte ya işi bırakacaksın ya da hayatını buna göre planlayacaksınız gibi bir şey oluyor. Bütün özel isteklerini bir kenara atmak zorundasın (Başak, Lise, Mutfak Şefi, 25).

Defne, Aynur, Melek ve Öykü de bu mesleği yaparken çocuk sahibi olmanın mesleği bırakman anlamına geldiğini ifade etmektedir. Aynur süt izni, hamileliğin son ayına kadar çalışabilme gibi hakların var olduğunu düşünenlerin bu mesleği seçmek için yanlış insanlar olduğundan bahsetmektedir. Melek, yoğun bir sistem içerisinde anne olabilmenin mümkün olmadığını söylemektedir. Öykü ise memur veya masa başı sistemde çalışabilirse çocuk sahibi olabileceğini düşündüğünü ifade etmektedir.

Ben bekar bir insanım. Benim için şu an bir sıkıntı yok ama ben bu halde mesela bir düzeni olmadan asla çocuk yapmayı düşünemem. Çünkü mutfakta çalışamam. Bunlar çok zor, sosyal açıdan çok zorlanıyorsunuz (Defne, Lisans, Chef de Partie, 27).

Bekar bir kadınsanız ve ileriye dönük bir evlenme ve çocuk yapma planınız yoksa aşçılık mükemmel bir meslek. Ama ben hamile kalayım, Hamileyken işte 8. ayıma kadar mutfakta çalışayım, işte süt iznim olsun falan diyorsanız yanlış lokasyondasınız. Özellikle restorancılığı bu arada asla yapabileceğinizi düşünmüyorum. Restoranın, çalıştığınız restoranın ne kadar profesyonel bir noktada olursa olsun sizi süt iznine vesaire çok rahatça götürebileceğinize, size hiç sıkıntı çıkarmayacağına inanıyorum (Aynur, Ön lisans, Çalışmıyor, 28).

Kadınlar için uzun saatler olup bizimki gibi bir yerde çalışmak yani özellikle de evlenip çocuk sahibi olmayı düşünüyorlarsa benim için yani ben on yıldır biri ile beraber yaşıyorum. Çocuk sahibi olur muyum artık bu saatten sonra 40 yaşına geldim. Ben hiçbir zaman çok istemedim ama çocuk sahibi olmak istesem şu anda burada bu iş yapamam. Otel gibi bir yerde veya daha iyi, daha rahat servisi olan bir yerde çocuk sahibi olmak kolaydır. Fakat benimki gibi bir yerde neredeyse imkânsız (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Yani şu an mesela çocuk düşünceşi, çocuk yapabilme bana çok uzak geliyor, yapamayacağımı düşünüyorum. Yani bir çocuğum olduğunda bir yerde çalışamayacağımı düşünüyorum açıkçası. Yani insanlar yani memur olarak çalışan ya da masa başı çalışan birisi çocuğuna vakit ayırabilecek bir zaman dilimi bulabiliyor. Çünkü hafta sonu izini var en azından (Öykü, Üniversite, Mutfak Şefi, 31).

Eşinin çocuk sahibi olmak istediğini ekleyen Öykü bu durumun iğerisinden çıkamayacağı bir sorun olduğunu ifade etmektedir.

Ben çalışıyorsam özellikle hamileysem beni bu sektörde kimse çalıştırmayacak. Çocuk sahibiysem de çalıştırmayacak. Belki yakın bir arkadaşımın işletmesi olacak da falan da filan da. Böyle çalışabileceğim. Kimse yani çalıştırmayacak ya bundan eminim yani kimse hamile birini, çocuk sahibi birini çalıştırmaz. Eğer ben çalışmak istiyorsam çocuğuma bakıcı tutmak zorundayım. Aldığım para da ona gidecek. Onun yine bir mantığı yok. Kendi işletmem olmadığı sürece buna cesaret edemeyeceğim gibi gözüküyor (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Yaşanan Covid-19 pandemisi ile kadınların evli ve çocuklu olmalarından dolayı eleman eksiltmelerde kadın şeflerin öncelikli olabildiğinden bahseden Hande, kadınların çocuklarına bakabilmek için ilk olarak onların bu durumdan etkilendiğini ifade etmektedir.

Daha çok mesela evli bir kadın şef ya da çocuğu olan kadın şef evde kalmak zorunda zaten. Yani şu anda çocuğunu kreşeye ya da bir yere gönderemeyeceği için hani annesine babasına baktırmaya bile gönderemeyeceği için evde kaldığını ve yani bu konuda muzdarip olduğunu düşünebilirim (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Berna ise bu pandemi sürecinde evli kadınların eşlerinin zaten maaş almaya devam ettiğini bu nedenle kadınların çalışmalarının gerek olmadığı düşünöldüğünden ilk işten çıkarılanlar olduğunu söylemektedir.

Çünkü şey gözüyle bakıyorlar genelde evlilerse bir de kadınlar zaten kocası para alıyor diye az maaş veriyorlar ya da ilk gözden çıkarılacak olan

oluyor o insan oluyor. Çünkü erkeklerin ev geçindirmesi var. Kadınların yok gibi düşünülüyor bu sektörde maalesef. Onun dışında da bir erkeği kaybetmektense herhangi bir kadını kaybetmek çok daha kolay gibi gözüküyor (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).



BEŞİNCİ BÖLÜM

PROFESYONEL MUTFAKLARDA KADIN OLMAK

Kadınların profesyonel mutfaklara girmesi uzun bir zaman almıştır. Fakat bu zorluklar girmeleri ile sona ermemektedir. Kadınların profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığı, cinsiyet kaynaklı zorluklar ve eşitsizlikler ile karşılaşmaya devam etmektedirler. Araştırmaya katılan kadın şeflerin profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları zorluklar, ayrımcılık ve eşitsizlikler deneyimleri üzerinden tartışılmaktadır.

5.1. Kadın Şefler ve Cinsiyet Ayrımı

Kadın aşçıların profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları en önemli sorunlardan biri cinsiyet ayrımcılığıdır. Cinsiyetlerinden dolayı karşılaştıkları bu problemlere rağmen, kadın şefler çalışma ortamlarına ait hissedebilmek için koşullara uyum sağlamak zorunda kalmaktadırlar. İş hayatlarında istihdam sağlayabilmeleri, başka alanlarda tecrübe edinebilmeleri ve terfi alabilmeleri kısıtlanmaktadır. Yapılacak işlerde “kadın işi” ve “erkek işi” tabirleri ile karşılaşmaktadır (Manap Davras & Davras, 2015, 87). Erkek bir sushi şefi ile yapılan bir röportajda, neden kadın çırak veya şef almadıkları sorusuna karşılık; kadınların regl dönemlerinde damak zevklerinin değiştiğini, bu nedenle mutfakta çalışmak için uygun olmadıkları şeklinde cevap alınmıştır (Gökdoğan, 2020). Bir başka ayrımcılık unsuru ise kadınların evlilikten sonra doğan eş rolleri ve annelik sorumluluklarıdır. Bu sorumluluklarından dolayı profesyonel mutfaklarda kadınların yerine erkek şefler tercih edilmektedir (Keskin & Kızıllırmak, 2020).

Profesyonel mutfaklar kadınların erkeklerden farklı olarak bazı alanlarda ihtiyaç duydukları özel alanlara sahip değildir. Bu durum profesyonel mutfakların “erkek” kulübü” olarak adlandırılmasına sebep olmaktadır. Bu kulüpteki erkeklerin kendi aralarında geliştirdikleri bir dile sahiptir. Burada çalışmak isteyenlerin kulüp üyelerinden gelebilecek her türlü şakaya, alaya, hakarete ve dahası tacize katlanmak zorunda oldukları düşünülmektedir (İnce, 2016, 420). 150 kadın aşçı ile yapılan bir araştırmaya göre; katılımcıların %85,4’ü kadınlara karşı kalıplaşmış önyargıların

mevcut olduğundan bahsetmektedirler. Onlara karşı yapılan uygunsuz tavır ve davranışlara karşı %78 oranında kadın aşçı işsiz kalmamak adına sessiz kalmayı tercih etmektedirler. Bu araştırmaya göre; kadın aşçıların %55,3'ü yeteneklerinin daha altındaki kadrolarda çalıştırıldıklarından bahsetmektedirler (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 377).

Profesyonel mutfaklarda kadınların yalnızca pastane ve salata istasyonlarında çalıştırılması “pembe gusto” olarak adlandırılmaktadır (Güldemir & Akarçay, 2020, 909). Bu durum erkek şeflerin sıcak istasyonların zor olduğunu ve kadınların bu görevin altından başarı ile kalkamayacakları düşüncesinden kaynaklanmaktadır. Öykü, kadın şeflerin sıcak istasyonlarda çalışmasına erkekler tarafından tereddüt ile bakıldığını söyleyerek, kadınlar için en iyi kısımların soğuk, ekmek veya pastane olduğunu düşündüklerini ifade etti.

Beni ilk ustam her zaman tatlıcı yapmak istemiştin bu arada. Hani ellerim soğuk olduğu için bunu söylüyordu ve hep söylediği şey şeydi. “Öykü kafan rahat eder. Hani gidersin işini bitirirsin, çıkarsın gidersin. Hiçbir şey umurunda olmaz. Kimseyle muhatap kalmak zorunda kalmazsın. Senin alanın, senin işini yapıp bırakıp gidersin. Yani ekmeğini ya da tatlını 3-4 saatte halledersin, çekilirsin” (Öykü, Üniversite, Mutfak Şefi, 31).

Sıcak istasyonlarda kadın şeflere yer verilmediğini düşünen bir diğer görüşmeci Berna çalıştığı hiçbir mutfakta sıcak istasyonunda kadın şef görmediğini de eklemektedir. Kadın şeflerin mesleki açıdan yeterli olsa daha sıcak istasyonlarda çalışmaları uygun görülmektedir. Berna bu durumu “elinin hamuru ile erkek işine karışma” atasözü ile ifade ederek en bilinçli, en duyarlı erkek şeften en duyarsızına kadar bütün şeflerin böyle düşündüğünden bahsetmektedir (Lisans terk, Yat şefi, 28

Melek bir dönem bir otelde yüksek pozisyonda bir işe girdiğini, orada kolaylıkla dışarıdan kişilerin o pozisyona getirilmediğini bu nedenle bir kadın olarak bir süre boyunca dışlandığını belirtmektedir.

Sonrasında Swiss Otel’de ufak bir sıkıntı yaşadım onda da Swiss Otel’e girdiğimde yani normal otellerde işler farklı yürüyor. Sizi demi şef pozisyonu aslında o tarz bir otel için çok orta üste yakın bir pozisyon. Normalde içerdeki herkes neredeyse komi. Çünkü pozisyon açılmadıkça kimseye pozisyon vermiyorlar. Bir de bayan olmanın getirdiği bir şeyden, önce beni çok dışladılar. Beni ilk işe girdiğimde Swiss Otel’de bir hafta kasaphanede neredeyse sakladılar, kimseye göstermediler. Kasaphaneden çıkartmadılar bile doğru düzgün. Sonrasında da bir buçuk ay falan "acaba ben burada yapamayacak mıyım?" hissiyatına kapıldığım ilk yerimdi yani orası. Kimse muhatap olmadı, kimse yardımcı olmadı vesaire ama sonra onlar da alıştı. Orada da hani kendimi kabul ettirdim ve devam ettim (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

İdil profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığının kesinlikle var olduğunu belirtmektedir. Bunun bir yandan pozitif ayrımcılığa da girdiğini ifade eden İdil hem kadın şeflerin hem de erkek şeflerin hemcinsleri için bunu gerçekleştirdiğini dile getirmektedir (Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Aslında ben bunun şefin yönlendirmesi doğrultusunda olduğunu düşünüyorum. Her zaman pozitif ayrımcılık var bunu kabul edelim. Bu erkek için de kadın için de şef kimse değişiyor. Hani erkek bir şef varsa işin başında ve mutfakta daha fazla erkek varsa kesinlikle onlara karşı bir ayrımcılık söz konusu. Her alanda bu maddi olarak da manevi olarak da. Kadın egemen mutfaktaysa ben de kendi mutfağında kadın personellerime ayrımcılık yapıyorum, evet. Bunu gizleyemem, saklayamam yani. Bir erkek benim gözümde kadın personelle aynı, aynı değil (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Genç şefler arasında düzenlenen bir yarışmaya katılan Hande, oraya birlikte gittiği erkek şef arkadaşına uygulanan ayrımcılıktan bahsederek o zaman çok sinirlendiğini ifade etmektedir. Bu durumun hayatında yaşadığı en büyük ayrımcılık olduğunu ifade etmektedir.

Bir eşitsizliği orada yaşadım sanırım. Bak bunu unutmuştum. Şimdi tabağıma güveniyorum ve ikinci ikinci defa gidiyorum. Ve diyorum ki ben artık dereceye gireceğim. Yani o kadar arkadaşım da yakışıklı falan gittiğimiz, ünlü

bir şef ile gittik. Bir PR şirketi ile gittik. Bir gün öncesinde de işte hepimizi yemeğe götürüyorlar. Arkadaşım yakışıklı diye ve iyi, Türkiye'de iyi PR(Public Relations)' ını yapabileceklerini düşündükleri için eee şey hep böyle jürideki şeflerle hep arkadaşımı tanıştırtıyorlar, ediyorlar falan. Sürekli o pohpohlanıyor falan. Arkadaşıma işte birlikte gittiğimiz şef tabak vermiş falan. Ben tabak bulacağım diye böyle titredim yani nasıl bulamam falan diye böyle. Eee ondan sonra tüyolar vermiş şey yapmış falan. Ondan sonra tabii arkadaşım hani bir şey yapamadı. Ben üçüncü oldum. Eee yani herkes böyle şey zaten ama ben üçüncülüğü nasıl getirdim. Yunan şef sayesinde getirdim mesela. Yani anlatabildim mi? Yunan jürideki şef beni üçüncü yaptı neredeyse. Ve benim PR'ım hiç yapılmadı o yarışmadan sonra ama arkadaşım olsaydı çok yapılacağını adım gibi eminim (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Çalışma hayatına ilk girdiğinde birlikte çalıştığı arkadaşlarının kadın şeflere önyargılı olmasından dolayı kötü hissettiğini söylemektedir.

Kadın olarak kendimi kötü hissettim aslında ilk zamanlarda. Eee ya da yanımdaki insanların, erkeklerin davranışları şu yöndeydi işte zaten kadınsın kaldıramazsın, zaten kadınsın işte yapamazsın tavırları vardı çalıştığım arkadaşlarım. Hepsi çok iyi çocuklardı bu arada. Yani bunu bilerek dillendirmiyorlardı ama yani onlar da ailelerinden gördüklerini ya da çevresinden gördüklerini bana da yaptırmaya çalışıyorlardı (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Burcu ise bazı erkekler kadın olmasından dolayı alttan alındığını, hatalı olsa da pozitif ayrımcılık yapılmaması gerektiğini söylemektedir. Bazı çalışanların ise ağır yükleri kaldırmada yine pozitif ayrımcılık uygulayarak kadın olduğu için onun yapmaması gerektiğini söylediklerini belirtmektedir.

Daha önceki yerlerde ya bazı insanlar mesela biraz daha kadınsın diye alttan alabiliyor. O bence saçma bir şey. Yani işimi yanlış ya da eksik yaptıysam, hatalı yaptıysam sırf kadın olduğum için neden alttan alıyorsun benim hatamı diye düşünüyorum. Başka, aaa bir de şey oluyor mesela kadınsın bunu yapamazsın işte dur sen onu yapma ben yapayım gibi şeyler de olabiliyor. Başka işte dediğim gibi genel olarak böyle bir ayrıcalıklı davranma durumu olabiliyor iyi ya da kötü yönde (Burcu, Lisans, Pastane Şefi, 31).

Berna mutfaklardaki cinsiyet ayrımına kadınlara cinsiyetlerinden dolayı önyargılı yaklaşılması ile karşılaştığını belirtmektedir. Erkek bir bar şefinin onun çalışmaya dayanamayacağını ima eden sözleri üzerine orada bir buçuk yıl çalışarak onun da bu işi yapabileceğini göstermiştir.

Ondan sonraki çalıştığım yerlerde genelde erkek egemenliği üst düzeydi. Yani şey 15 tane erkekle çalıştığımı biliyorum ve o dükkâna girdiğimde ben bir hafta sonrasında böyle hiç tanımadığım bar şefi gelip bana işte sen yenisin galiba sana 3 ay veriyorum burada falan deyip arkasını dönüp gitti. Neden yani sen beni tanıımıyorsun eee sonra zaten orda 1,5 yıl kaldım falan yani. İşte insanlar böyle şey birazcık çok önyargılı kadınlara karşı. Bütün kadınlar aynı sanıyorlar maalesef (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

Mutfakta erkeklerin kadınların üst pozisyonlara gelmesinden rahatsızlık duyduğundan bahseden Eliz, bu durumu bir örnek ile anlatmaktadır.

Eee ama onun haricinde işte belki algıdan mı yani ben hiç duymadığım için mi hala evet var diyorum ama evet yani hani mutfakta cinsiyet eşitsizliği zaten ayyuka çıkmış bir şey. Çünkü hani hiçbir zaman işte kadın yeri olarak kabul edilmemiş hatta şöyle bir şey olmuştu belki onlar sayılabilir yani. Daha yaşları büyük bir ekibimiz vardı. Eee onların üstüne kadın bir şef, genç biri gelmişti. O zaman onlara mesela yani ona karşı sorumlu olup giriş çıkışları onlara haber vermeleri açıkçası onları inanılmaz rahatsız etti ve böyle ufak bir gerginlik çıkmıştı. Orada bir erkek şef olsaydı aynı gerginliği ona yapabilirler miydi mesela soru işareti. Ya da böyle içten içe size karşı tavır hem kibar bir yandan hem de bir yandan yani sen burada ne yapıyorsun gibi de bazen hissedilebiliyor yani (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Bir kadın olarak taciz, hakaret gibi ciddi zorluklarla karşılaşmadığına fakat çok fazla mobbinge uğradığına değinen Hande, işletme sahiplerinin kadın olduğundan dolayı işe almak istemediklerini ifade etmektedir (Lisans, Çalışmıyor, 35).

Yani şöyle anlatayım; eski işyerimde ilk girdiğimde tabi işletmeciler biraz geri kafalı olduğu için eee yani kadından sous şefi mi olur gibisinden bir toplantıda benim suratıma böyle şey yaptılar ama iki senenin sonunda kendileri bana özellikle teşekkür edip çok güzel iş yaptığımı ve çok güzel bu işin üstesinden geldiğimi

söylediler ve hala da işte birlikte çalışmak için can atıyorlar şey yapıyorlar (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Görüşmecilerden bazıları yaşanan Covid-19 pandemi sürecinin kadın şefler üzerinde olumsuz etkilerinin olduğundan bahsetmektedir. Fiziksel olarak güçsüzlük ve aile geçindirmek zorunda olmadıkları gibi düşünceler nedeni ile bazı kadın şeflerin işlerine son verildiği dile getirilmektedir. Bu durumla karşılaşan şeflerden biri de Öykü'dür. Diğer erkek çalışanların ondan daha ağır işleri tek başına kaldıracabileceği düşüncesi ile ilk ücretsiz izne çıkarılan kişinin kendisi olduğunu söylemektedir.

Yani şu an mesela pandemide bir önceki çalıştığım yerde sous şefliğini yapıyordum dükkânın. İlk elenen ben oldum dükkândan. Ücretsiz izine çıkarılan. Bir, kadın olduğum için iki, kadın olduğum için derken şöyle kadın olduğum için yani dükkânda mutfak şefi ağır bir iş olduğunda da yapabilecekti. Dükkânda tek başına yanında bir komi ile idare edebilecekti ama ben mesela 3 kişi ile idare etmek zorunda kalacaktım. Çünkü bazı ağır işler vardı. Bu yüzden tercih sebebi erkekler oluyor bu konuda. Ya da kadınların direnci daha az olduğu için hastalık konusunda da bilmem yani bazı şeyler de. Şu an aynı şeyi bende yapacağım mesela. İşte yine diyorum ya kötü bir durum ama buna maruz kalıyoruz (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Mutfaktaki cinsiyet ayrımını hissettiğini söyleyen Defne, erkeklerin birbirini kayırdığını şu şekilde anlatmaktadır.

Adam kayırma da hissediyorsunuz. Çünkü ben şunu duymuştum, çalıştığım yerde usta demek istemediğim insanlardan biri pis olan bir bez için. “Bu ne ya bu” orada bir küfür etti. Bu ne ya bugün özür dileyerek söylüyorum özür de dilememe gerek yok gerçi “ADET BEZİ GİBİ” dedi. Bende dedim ki “usta ne diyorsun sen” ve yanımda çalışan arkadaşım dedi ki bana “yani alış bence sonuçta yani erkek olan bir yerde çalışıyorsun” dedi (Defne, Lisans, Chef de Partie, 27).

Aynur kadın şeflerin mutfak içerisindeki sayısının azlığından dolayı erkeklerin kendi tarzlarında muhabbetler ederek kadınları dışladıklarını ve bunun da bir tür mobbing olduğunu ifade etmektedir. Erkeklerin sohbet ettikleri konular ve kadınların sohbet etmek istedikleri konuların farkından dolayı bir ayrıştırma gerçekleştirildiğini söyleyen Aynur, erkeklerin cinsiyetçi küfürler ettiğini de eklemektedir.

Eee bir kere erkekler kendileri arasında, her şeyin dışında çok daha farklı bir muhabbet, sohbet kurabiliyorlar ve kadınlar bunların otomatikman dışında kalıyor. Çünkü kadınlar bu şimdi böyle bir ortamda söylenecek bir laf mı bilmiyorum aslında ama ben çekinmiyorum lafımı söylemekten ve senin de çekinmememi istediğini biliyorum. Ben erkeklerin geneli itibarıyla tek yönlü olduğunu düşünüyorum ama kadınlar çok yönlü. Yani erkeklerin genel itibarıyla mutfakta konuştuğu 3 konu var: Spor, siyaset, seks. Bu üçünü çok yoğunlukla konuşuyorlar. Spor, siyaset ve seks. Ama kadınlar farklı şeyler konuşmak istiyor, daha duygusal yönden belki. Kadınlar mutfakta birbirlerine sarılmak istiyorlar, birbirlerine sevgilerini farklı gösteriyorlar, daha farklı muhabbetler açılıyor. Ama erkekler için bu böyle değil. Otomatikman erkekler kendi aralarında zaten sayıları fazla olduğu şekilde bir muhabbet tutturdıklarında sizi dışarıda bırakıyorlar. Bu bile başlı başına istemeden bile yapılsa bir mobbing bence. Çünkü siz o, ötekileştirilmiş oluyorsunuz (Aynur, Ön Lisans, Çalışmıyor, 28).

Yapılan görüşmelerde elde edilen görüşlere göre profesyonel mutfaklarda cinsiyet ayrımcılığının oldukça yaygın olduğu görülmektedir. Tüm görüşmeciler mutfaklarda ayrımcılık olduğunu ve kadınların ötekileştirildiğinden bahsetmektedir. Kadın sayısının erkeklere göre az olmasından kaynaklanan mutfakların erkeklerin alanı olduğu anlayışının oluştuğu ve bunun değişmesi gerektiği düşünülmektedir. Erkekler tarafından, kadınların hem fiziksel hem de duygusal yönden farklı olmasından kaynaklı olarak mutfak çalışmalarının uygun olmadığı ve eğer çalışmak istiyorlarsa buradaki erkeklere uyum sağlamaları gerektiği düşünülmektedir.

5.2. Kadın Şeflerin Karşılaştıkları Zorluklar

Kadın şefler, erkek egemen mutfaklarda birçok zorluk ve engelle karşılaştıkları, kendilerini huzurlu hissetmedikleri bilinmektedir. Dışlanma, mobbing ve taciz bu sorunlar arasında en sık karşılaştıkları sorunların başında gelmektedir. Yapılan bazı araştırmalarda kadınların şef pozisyonuna gelmelerinin istenmediği gözlemlenmektedir (Doğan & Aktan, 2018, 63). Kadınlar; erkek şeflerin kontrolde olan düşük pozisyonlarda ve terfi almalarının önüne geçilerek çalıştırılmaktadırlar (Yılmaz & Akay, 2020, 85). Erkekler; kadınların gece mesaisinde çalışmak istemediklerini, ileride çocuk sahibi olma ihtimallerinin olduğunu, mutfakların argo konuşulan yerler olduğu için kadınların orada çalışmalarının uygun olmadığını ve kadınların mutfak içerisinde argo konuşamayacaklarını düşünmektedirler. Bu nedenle

bazı erkekler, kadınların profesyonel mutfaklarda çalışmalarını engellemeye çalışmaktadırlar (Keskin & Kızıllırmak, 2020, 1216). Mutfak şartların geçmişten gelen erkek egemenliği anlayışından dolayı erkeklerin fizyolojik özelliklerine göre üretilen mutfaklarda kadınlar yüksek raflara uzanmakta, ağır ekipmanlar ve malzemeler kullanmakta zorlanmaktadırlar. Uzun mesai saatleri boyunca ayakta durarak çalışmak, fiziksel olarak farklılıklarından dolayı erkeklerin kadınların bu işi yapamayacağını düşünmesine neden olmaktadır. Öykü bu durumun ilk başlarda çok fazla etkilemediğini fakat yıllar geçtikçe bunun zorluğunu hissetmeye başladığını söylemektedir. İlk yıllarda erkeklerden yardım almadan çalışarak bu işi yapabileceğini göstermeye çalışmanın aslında önemsiz olduğunu, fiziki olarak yapamayacağı bir şey için zorlamamanın ve yardım istemenin gerektiğini düşünmektedir.

Bir kadın olarak ağır yani şey değil, basit değil çok ağır. Yani ilk zamanlarda yani 25 yaşın altında bunun bu kadar ağır olduğunu yani fiziksel olarak da hissetmedim. 25'ten sonra insanın vücudu yavaş yavaş sanırım işte o gençlik hala gençsin ama yavaş yavaş ağrılarını işte hissetmeye başlıyorsun... Derler ya kadın erkek eşittir. Ben eşit olduğuna inanmıyorum. Özellikle fiziksel olarak. Ben yapmak için çok zorladım kendimi. Ama bazı konularda erkeklerden yardım almam gerektiğini inanıyorum artık. Yani bir ağır bir şey kaldırılacaksa asla mutfakta gidip de kadın birine kaldırttırmam ben yaptım, sen yapacaksın dedirttirmem. Erkeklerin kaldırması gerektiği taraftarıyım (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Her kadına narin gözü ile bakıldığını söyleyen Berna, biri ağır bir yük kaldırma dediğinde inatla onu kaldırdığını ve bunu yapabileceğini gösterdiğini anlatmaktadır. Kadınların da erkeklerin yaptıkları işleri yapabileceklerini göstermeleri gerektiğini düşünmektedir.

Yani yeni girdiysem mutfığa ve beni tanımıyorlarsa dur dur sen kaldırma denildiğinde ben inadına hayır ben kaldıracağım deyip ben alıyorum zaten her şeyi. Eğer erkeğin yapması gereken herhangi bir durumda kaldırmak vesaire. Hayır ben yaparım, hayır ben yaparım diye diye zaten kendimi tanıtıyorum her mutfakta ya artık şey diyorlar bir ayın sonunda mesela Berna halleder. Bunu birazcık senin veriyor olman lazım onlara. Çünkü evet her kadın

aynı olarak bakıyorlar ama sen farklı olduğunu gösterirsen, sen de yapabildiğini gösterirsen bitiyor onlar için (Berna, Lisans Terk, Yat şefi, 28).

Ağır eşyaların kaldırılmasının erkek işi olmadığından bahseden diğer görüşmeciler, mutfakta kadın ve erkeğin denk olması gerektiğini ve eğer işi yapacaklarsa her ikisinin de yapması gerektiğini düşündüklerini söylemektedirler. Fakat erkeklerden yardım istediklerinde bu yardımdan dolayı kadının zayıf ve güçsüz olduğu düşündüklerini eklemektedirler.

İşten gene bir arkadaşım, erkek arkadaşım mı bir tencere var büyük işte kaynamış, haşlanmış dökülecek lavaboya falan şey dedi "kaldırayım mı ben dedi sonra şey, yok yok ya sen kaldır birazcık belki kolların da kuvvetlenir", o noktada onu asla kaldırmak istememiştim yani. Çünkü kaldırmakla mı kuvvetlenecek Allah aşkına benim kollarım falan gibi bir yerde. Ya da bunun böyle bir düşüncenin beni eğitecek olması düşüncesine inanılmaz rahatsız olmuşum (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Ama yani mesela bir erkekten yardım istediğinizde çok zor, o yardımı alırsınız. Yani işte 25 kiloluk şeyler unlar geliyordu. İşte Raffles'a ilk başladığımda yani kaldıramıyorsun yani tek kadın da benim pastanede. Bekliyorum bekliyorum gelmiyorlar, bekliyorum bekliyorum gelmiyorlar. En sonunda artık o 25 kiloluk unları kaldırma düzeyine gelmiştim. Yani hani ve kaldırdım da hiç kimseden bir şey beklemeden onları yaptım. Ama mesela benim diğer kadın arkadaşlarım. Yani çoğu benim dediğim gibi yani bunlara çok biraz cazgır bir tip olduğum için bunların kavgasını da edebiliyordum (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Defne ise bu işin cinsiyetten ibaret olmadığını, ağır bir şeyi kaldırmanın değil yaptığı yemek ile bir hikâye anlatmanın daha önemli olduğunu ve kadınların bunu erkeklerden daha başarılı bir şekilde gerçekleştirdiklerini belirtmektedir.

...cinsiyetin artık bir öneminin olmadığını düşünmek istiyorum. Yani en az herkesin düşünmesini istiyorum. Bu böyle olmuyor, her çeşitten insan var mutfakta. Herkes farklı düşünüyor, herkesin bir fikri var, bir deneyimi var. Kimisi diyor ki "o kadın ya şu kazanı bile kaldırırken birini çağırıyor, gelecek bana mı emir verecek" diyor ama bilmiyor ki artık olay sadece ağır bir şeyi kaldırmak değil. Sonuçta insanların önüne biz bunu kazan kaldırarak yaptık bu yemeği diye

gitmiyorsunuz. Bir menü çıkarıyorsunuz, bir hikâye anlatıyorsunuz ki ben bu konuda kadınların daha başarılı olduğunu düşünüyorum. Çünkü kadınlar daha disiplinli ve daha romantik (Defne, Lisans, Chef de Partie, 27).

Çalışma hayatının kadınlar için zorluğuna değinen İdil, bir kadının toplum tarafından kadın işi olarak görülen ev işleri, fatura takibi ve çalışma hayatının aynı anda yürütülmesinin daha zor olduğundan bahsetmektedir.

Genel olarak zor. Bayağı zor kadınlar için özellikle. Çünkü aslında toplumda kadınların, kadınlara atfedilen görevler var. İşte yalnız da yaşasan ailenle de yaşıyorsan, bir kendin aile de kurduysan evine de sahip olman gerekiyor, çamaşır yıkaman gerekiyor, ütü yapman gerekiyor, aynı zamanda evinin kirasını, faturalarını takip edip aynı zamanda da bir kadın olarak mutfağını da yönetiyor olman gerekiyor. Dolayısıyla kadınlar için bir tık daha zor olduğunu düşünüyorum bu işin. Çünkü kontrol etmesi gereken çok fazla ayrıntı var. Dolayısıyla da çok fazla bölünmesi gerekiyor ve kadınların aslında mutfakta kendini tamamen işine konsantre edebilmesinin çok zor olduğunu düşünüyorum. Ama benim çevremdeki birçok kadın şef bunu başarıyor ve çok saygı duyuyorum bu yüzden. Çok kolay bir şey değil çünkü her şeyi doğru yönetebiliyor olmak (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Sektörde çok fazla zararlı madde kullanımı olduğundan ve bu nedenle sözlü ve cinsel taciz yüzünden birçok kadın şef arkadaşının bu nedenle işlerinden ayrıldıklarından bahsetmektedir. Erkekler arasında argo konuşmanın çok yaygın olduğunu ve mutfak içerisinde çok fazla cinsellikten konuşulduğunu dile getirmektedir.

Duyarlı olanlar “Öykü var ya, hani kadın var, biraz daha sakın konuşalım” ama bu dönüyor yani küfür de dönüyor. Cinsellik de çok konuşuluyor, mutfaklarda. Ailenden çok dükkânda vakit geçiriyorsun sektörde zaten. 10 saat dükkânın içindesin. Bir yerden sonra işin ayarı kaçmaya başlıyor mutfakta da yani. Küfürler de uçuşuyor. Her şey uçuşuyor havada. Bunlar sanırım en çok karşılaştıkları zorluklar. Cinsel taciz, küfür (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Eliz, arkadaşlarının mutfaklarda çok fazla küfür ile karşılaştığından bahsediyor. Kadının olduğu bir yerde cinsiyetçi küfürlerin edilmesinin rahatsız edici olduğunu eklemektedir (Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Eee aslında aynı yerden ama başka yerlere gittiklerinde anlattıkları şeyleri birazcık bulmaya çalışıyorum da. Sanırım onlar küfürle karşılaşmışlardı ama kendilerine karşı değil ama cinsiyetçi küfür edilmesinden rahatsız olmak gibi hani mutfağın içinde. Eee, ben öyle bir şeyle karşılaşmadım çok böyle küfürün olduğu mutfaklarda çalışmadım. Belki onu söyleyebilirim. Kadının olduğu bir yer ya da olmasına da gerek yok gerçi. Cinsiyetçi herhangi bir küfür ediliyor olması (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Kadınların profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları bir başka ve önemli sorun da sözlü ve cinsel tacizdir. Yapılan görüşmelerde bu durumla karşılaşan bir görüşmeci bulunmaktadır. Diğer görüşmeciler ise; profesyonel mutfaklarda bu durumu yaşayan çok fazla kadın olduğunu duyduklarından söz etmektedirler. Öykü bir arkadaşının başına gelen taciz olayından bahsetmektedir.

Bir arkadaşım çok üzücü bir olay yaşamıştı. Kız kardeşi komiydi. Gitti işte kızı depoda sıkıştırmış müdürü yani ve kız işi bıraktı, geldi. 3 gün boyunca evde ağlamış ve kimse bir şey anlayamıyor. Yani en sonunda kız sıkıştırıyor. Arkadaşım da erkek gibi “kızım ne yaşadın ne oldu? Anlat”, kız dayanamıyor anlatıyor. Kızla beraber gidip bütün dükkânın tabaklarını indirip geri gelmiştik yani Nişantaşı'nda bir yerde ve adam "Yok beni yanlış anladı. Benim kardeşim o". Kimse bu konuda yanlış anlayamaz ya. Bunun yanlış anlaşılacak hiçbir durumu yok. Bir dokunuş bile insana direkt hissettiriyor. Yani birinin dokunması var (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Mutfaklarda bu gibi durumların yaşandığından bahseden Öykü, birebir başına gelmese de birkaç iş görüşmesinde görüştüğü kişilerin yaklaşımının hoşuna gitmediğini ve rahatsız hissettiğini bu nedenle görüşmeyi yarıda kesip ayrıldığını da eklemektedir. Burcu da tacize uğrayan çok fazla kadın olduğunu ifade etmektedir.

Tacize uğrayan çok fazla tanıdığım kadın aşçı var. Ya da sözlü hakaret, sözlü taciz böyle şeyler yaşayan insanlar var. Başka yani aklıma gelen. İşte dediğim gibi hakaret, küfür böyle şeyler yaşayan insanlar var (Burcu, Lisans, Pastane Şefi, 31).

Sektör içinde taciz olayları ile karşılaşan arkadaşları olan Hande, bunun profesyonel mutfaklar içerisinde yaşanabilecek en büyük olay olarak ifade etmektedir (Lisans, Çalışmıyor, 35). Emel sektör içerisinde tacizlerin var olduğunu ve yapılan hareketlere dikkat edilmesi gerektiğinden bahsetmektedir.

Ya tacizler var. Var, gerçekten var. Yani, Eee biz hep diyoruz ki beni de erkek gibi göreceksin abi. Hani kadın erkek daha doğrusu cinsiyet olmaması gerekiyor mutfakta baktığın zaman. Eee erkeğin küfür ediyorsa sana da küfür ediyor eyvallah. Tamam ama yani kusura bakma da el ense de yapmamalısın. Ama bunu mutfakta bir erkeğe de el ense yapmamalısın. Zaten eee tehlike arz eden bir yerde çalışıyoruz biz baktığın zaman. El şakaları, işte bir şeyler ya ben erkek olsam da bana el şakası yapılmasın zaten istemem ki. Ama el şakası yapıyorum adı altındaki tacizleri de biliyoruz, görüyoruz biz. O zaman arkadaş bende geleyim sana, iki makas alayım senden, işte falan filan. Bu işler böyle yürümüyor ki.

Merve mutfaklarda taciz olayının en büyük problem olduğundan ve bir defa başına geldiğinden bahsetmektedir. Kadınların üstlerine saygı duyması gerektiği adı altında bu durumların üstünün kapatıldığını, sadece üst kıdemde olduğundan dolayı senin özel alanına girerek belli belirsiz yapılan tacizler olduğunu anlatmaktadır. Bu durumun kadınlar için oldukça travmatik bir durum olduğunu ve çalışma ortamındaki huzuru kaçırdığını belirtmektedir.

Erkek egemenliği altında oluşturulan mutfaklar, cinsiyet eşitsizlikleri ve fiziksel taciz. Yani kesinlikle fiziksel ve sözlü taciz ve bunun görmezden gelinmesi. Çünkü işin devam etmesi gerektiği gibi gibi problemler. Bunu açmamı ister misin bilmiyorum. İstersen açabilirsin. Yani en büyük problem galiba gerçekten. Çünkü bunu ben çok çevremde de duydum. Kendim de deneyimledim. Fiziksel taciz maalesef ki kadın şeflerin farkında ve farkında olmadan, üstü kapalı bir şekilde, psikolojik şiddete bile dayanan şekilde maruz kaldığı bir durum... (Merve, Lisans, Komi, 26).

Kadınlar için bir başka zorluk ise cinsiyetlerinin doğası gereği her ay yaşadıkları menstrual döngüdür. Bazı kadınların oldukça zorlu geçen bu dönemlerinde erkeklerin egemen olduğu mutfaklarda anlaşılmadıklarından dolayı zorluk yaşayan kadınlar mevcuttur. Hande de bu kadınlardan biri olduğunu söylemektedir.

Yani açıkçası mesela benim regl günlerim çok ağrılı geçer ve izin almaya çalıştığımda bile hani usta hani bir karnım ağrıyor dediğimde anlamayıp bu üzerime gelinmiştir. Sende nasıl izin alıyorsun falan. Yaa artık çılgık çılgığa regl oldum, ya regl oldum karnım ağrıyor falan diyorum. Hani raporum bile var yani anlatabildim mi? (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Kader de menstrual dönemin kadınların çalışma hayatlarında yaşadığı zorluklardan biri olduğunu ifade etmektedir. Erkeklerin bu konuda kadınlar ile olumsuzluklar yaşadığını ve bu durumun iş akışını bozmaması adına iyileştirmelerin yapılması gerektiğini düşünmektedir.

Hepimiz bir adet dönemi görüyoruz ve gerçekten kimimizin çok sancılı bir dönemine denk hani bu. Bu tarz durumlarda çok yoğun bir servis zamanına denk gelebiliyor. Eee şimdi sen servise bu şekilde odaklanamazsın. Bu sefer işi de batırmış oluyorsun. Batırmamak için ya da çok çaba sarf edip hani çok fazla tükenabiliyorsun, yıpranabiliyorsun o noktada. Bu tarz zorluklar olduğu için hani bunlar göz önünde bulundurularak iyileştirilebilir diye düşünüyorum (Kader, Lisans, Komi, 27).

Çalışma koşullarının kadınlar için kötü olduğunu düşünen Hande, duygusal olarak erkeklerden daha hassas olan kadınların kendilerine vakit ayıramayacak kadar yoğun çalışmanın motivasyon olarak düşürdüğünü belirtmektedir (Lisans, Çalışmıyor, 35).

Kötü. Yani hele bir de çocuğu çocuğu olan ya da evli olan bir kadın için daha kötü. Ve hani biz şimdi kadın olarak biraz da anlayış yani kendi bakımımıza önem veriyoruz. O bize gün motivasyon sağlıyor ya da sevdiklerimizle vakit geçirmek. Tamam bu herkes için geçerlidir ama ne olursa olsun biz artık hani duygusal varlıklarız. Bu önemli bizim için. Bunları yapamadığınızda yani ben en son düş almaya vaktim olmuyordu yani o kadar şeydim. Ve tabi yani şöyle bizim Türkiye'de Türk erkeklerinde garip bir şey var

duygu mu desem ne desem. Bir kadının çok çalışabileceğini kesinlikle tahmin edemiyorlar ve bu erkekler için çok şey oluyor yani. İşte o dönem benim bir erkek arkadaşım vardı. İşte ben sinemaya gidiyorum sen yoksun yanımda falan filan dedim ki yani "Ben duş alamıyorum." Yani hani sen bana neden bahsediyorsun dedim falan. Daha sonrasında da işte öyle şeyler yaşadım. Yani bir hayatınızı yoluna koymak önemli yani bir kadın için. Maalesef bu meslekte de en azından Türkiye de zor oluyor (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Kadınların profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları bu cinsiyetleri kaynaklı sorunlar meslekten uzaklaşmalarına, mesleği bırakmalarına veya çalışma motivasyonlarının düşmesine neden olmaktadır. Erkek egemenliğindeki profesyonel mutfaklarda kadın şeflerin sayısının az olmasının nedenleri olarak bu sorunlar görülmektedir. Bu sorunlar yüzünden kadınlar bu mesleği seçmeye çekinmekte bu da erkek egemenliğin devam etmesine neden olmaktadır.

5.3. Kadın Şeflerin Eşitsizlik Deneyimleri

Tüm dünyada yer alan kaynaklara göre; kadınlar işe alınma, ücretlendirme ve yükselme konularında eşitsizliklerle karşılaşmaktadırlar. Kadınların tam zamanlı, yüksek maaşlı, donanım ve yönetim kabiliyeti gösteren işlere erişebilmeleri kısıtlanarak, cinsiyet kaynaklı eşitsizliklere maruz bırakılmaktadırlar (Çelik & Akar Şahingöz, 2018, 374). Kadınlar mesleklerinde ne kadar elde ederlerse etsinler, ücret eşitsizliğine maruz bırakılmışlardır. Kadınların bu eşitsizliğe uğramalarının en başında işe girişlerde erkeklere göre daha az ücretle işe alınmaları ve çalıştırılmaları yatmaktadır. Bu durum ilerleyen zamanlarda terfiler konusunda da problem oluşturmaktadır (Karaçar, 2018, 21-21). Kadınların meslek hayatlarında yaşadıkları bu eşitsizlikler motivasyonlarını düşürmekte ve başarı sağlamalarını zorlaştırmaktadır. Merve de bir işyerinde üstünün bir işi yapamayacağını düşünmesi ve o işi bir erkeğe vermeyi teklif ettiklerinde fazladan bir çabaya girerek kendini göstermeye çalıştığını anlatmaktadır.

Merve bunu yapamayacaksan söyle işte onu da o işi de öbürüne verelim. Öbür erkek arkadaşına verelim" falan gibi şeyler yaşandı. Bunun sonucunda ne oluyor? Sen ekstra ekstra bir enerji çabasıyla kendini aslında yapabileceğini de göstermeye

çalışıyorsun ve bu sana ekstra iş yükü, ekstra psikolojik baskı, mobbinge falan dönüşüyor. (Merve, Lisans, Komi, 26).

Sıcak istasyonda çalışmak isteyen Başak'ın aynı zamanda sıcakta çalışmak isteyen başka bir erkek çalışma arkadaşı ile yaşadıkları bir diyalogdan bahsetmektedir. Şeflerinin ikisini de eşit sürede çalıştırdığını fakat genel olarak bir kadın ve bir erkek arasından erkeklerin terfi aldığını söylemektedir.

... ama terfi alamamakla işte karşılaştım. Yani işte ben yer değiştirmek istiyordum ve işte ben soğuktaydım. Eee ve soğuktaki bir erkekte sığağa geçmek istedi. İkimiz de sığağa geçmek istiyorduk. Bunu ikimiz de haber verdik ve böyle bizi karşısına alıp konuşmuştu. İşte “arkadaşın da geçmek istiyor sen de geçmek istiyorsun. Ben ne yapayım şimdi?”. Buna “ben ne yapayım?” dersin, “beni al” derim ama hani bundan da çok soru işareti olmuştu... Hep bir şekil erkekler terfilerde düşünülüyordu ilk. Kadınlar sonra yani bütün erkeklere terfi veriliyor, işte böyle bir boşluk olursa o sırada bir kadın tercih edilebilir (Başak, Lise, Mutfak Şefi, 25).

Yükselme fırsatı olduğunda şefinden o pozisyon için erkek bir aşçı arandığı cevabını alan Eliz, her ne kadar önemsememiş gibi davransa da aslında bu duruma üzüldüğünü ve sinirlendiğini anlatmaktadır.

Üstümdeki biri gidiyordu, erkekti. Hani yükseltilebilirdim yani. Ama şöyle şeyler söylendi mesela "erkek birini almak istiyoruz Eliz" hani bu dendi. Ama o zaman "Okay ya ne yapabilirim, uğraşamayacağım hakikaten ben sizinle" dedim ama olmadı mı oldu işte. Ama bir yandan da bundan daha çok taktım. Genelde zaten bunlara gelene kadar bir yandan kendi kişisel olarak ya da işte kadın olarak. Zaten aşçılık genel olarak yani sizden sürekli bir şeyler beklenen ama vermeye gelince böyle hep ucundan ucundan, ucundan ucundan verilen bir yer (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

Sektörde bazı işletmelerde yaşanan maaş eşitsizliği durumuna gelince kadınların erkeklere daha az maaş aldıkları görülmektedir. Öykü erkek bir şef arkadaşı ile gittiği bir iş görüşmesinde arkadaşına daha fazla para teklif ettiklerini

söylemektedir. Her ne kadar iyi bir özgeçmişe sahip olsa da maaş teklifi konusunda kadın olduğu için eşitsizliğe uğradığını belirtmektedir.

... maaş eşitsizliği büyük oranda var. Yani ben ve bir arkadaşım daha önce iş görüşmesine gittik bir yere. Ona 6000 lira para teklif ettiler. Ben gittim 5000 lira teklif ettiler ki arkadaşımın iş tecrübesi benden daha azdı. Benim CV'im ona göre çok daha doluydu. Bu kadın olduğum için oldu büyük ihtimalle (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Çalışmak istediği bir yerde kadın olduğu için işe alınmadığını anlatan İdil, sektör içerisinde terfi ve maaşlarda eşitsizlik yaşandığını söylemektedir. Hiçbir zaman erkeklerin önüne geçemediğini söyleyen İdil, terfilerde hep arkalarında kaldığını ve erkek çalışanların terfi aldıklarını anlatmaktadır.

Çalıştığım bir yerde, yani çalışmak istediğim bir yerde kadın olduğum için işe alınmamıştım. Yani şefi kadındı ve o dönem çok işe ihtiyacım olan bir dönemdi. Görüşmeye gitmiştim ve şey demişti "biz buraya kadın birini aramıyoruz çünkü kadınlar mız mızlanıyor, işte mesaisine geç kalıyor, yeterli beden gücüne sahip değil, dolayısıyla biz buraya kadın birini aramıyoruz" deyip beni baya işe almamışlardı. Bununla karşılaştım. Çok üzülmüştüm o zaman hani neden bende yapabilirim falan diye düşünmüştüm. Kesinlikle ayrımcılıktan ötürü terfi ve maaş yetersizlikleri. Benim zaten en illet olduğum konulardan bir tanesi bu. Hep erkek egemen mutfaklarda çalıştığım için hiçbir zaman önlerine geçemedim. Çünkü önlerine geçmeme izin vermediler, yani biri terfi edecekse o her zaman aynı istasyonda çalıştığın erkek iş arkadaşın oluyor ister istemez (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Melek, kadın olduğu için iş görüşmesine çağrılmayan durumlar olduğundan bahsetmektedir. Hiç kadınlarla çalışmamış önyargılı erkeklerin var olduğunu ve kadınlarla uğraşmak için iş görüşmesine dahi çağırmadıklarını söylemektedir.

Onu bilfiil kimse söylemiyor. Ama iş ararken bayan şef olmandan sebep sizi görüşmeye bile çağırmayan işletme oluyor bu bir kesin. Ama benim en çok zorlandığım nokta hiç kadınlarla çalışmamış insanlar oldu... geri kafalı demek

istemiyorum, hani bir sınıflandırma da yapmak istemiyorum onlar için ama gördüğü veya yaşadığı ona bunu gösterdiği için kadınları almak istemeyen şef var. Bunu ikinci plana atıp "yaa kadın ne alacağım, şimdi onunla niye uğraşacağım" diyen var ama bence o artık kırılıyor (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

5.4. Zorluklardan Sonra Hissedilen Duygular ve Bu Zorluklarla Baş Etme Yolları

Bu kısımda kadın şeflerin çalışma hayatlarında karşılaştıkları sorunlardan sonra duygusal olarak hissettikleri ve bunlarla baş etme yolların neler olduğuna yer verilmiştir. Eliz çalışırken karşılaştığı zorluklar karşısında kendini hakkı yenilmiş olarak hissettiğinden bahsetmektedir. Bu uğradığı haksızlıkları arkadaşları ve üstleri ile paylaştığını ve sorunlarını dile getirdiğini ifade etmektedir.

Hakkı yenilmiş. Güçlü falan demeyeceğim yani çünkü gerçek o değil çünkü ben bu şekilde güçlenmek zorunda da değilim zaten. O yüzden hakkı yenilmiş hissediyorum (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

İdil ise sorunlardan sonra kendini yorgun hissettiğini, çok fazla düşünüp hatayı kendisinden aradığından bahsetmektedir. Kendi içerisinde düşünmekten sorgulamakta geciktiğinden kendi içerisinde tartışma yaşadığını anlatmaktadır.

Yorgun. Çok yoruluyorum yani, yani yapı olarak da her şeyi çok fazla kafasına takıp, çok böyle konular üzerine düşünen ve irdeleyen biriyim. Dolayısıyla çok yorgun hissediyorum kendimi. Çok irdeliyorum yani her zaman önce hatayı kendimde arıyorum aslında. Bu çok kötü, çok zor bir insan için gerçekten. Zorbalığa uğradığımda, mutfakta bir sorun yaşadığımda vesaire hep "acaba ben bir şey yaptım mı?", benim işte bir bakışım, bir lafım, bir tartışmadaki söylediğim bir şey yüzünden mi böyle oldu, acaba kötü mü davrandım diye düşünüyorum. Bu düşünme aşamasında tabi ki bu uğradığım zorluk için bir çabada da bulunmuyorum. İşte bu mutfak içinde birini şikâyet edilecekse birini şikâyet etmek, konuşulup çözülecekse konuşmak gibi bir aksiyona da geçmediğim için o dönem böyle benim için çok yorucu oluyor ve zaten aslında hani ben artık o kafamın içinde karar verdiğim için olmuş oluyor.

Yani konuşsam mı, birine söylesem mi artık hani çok mu geç falan diye tekrardan böyle bir tartışma içine giriyorum kendimle ve çok yorgun hissediyorum kendimi (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Hande ise karşılaştığı zorluklardan sonra ağlama noktasın geldiğini fakat bu sorunların her seferinde onu teşvik ederek daha iyisini başarmaya ittiğini ifade etmektedir.

Eee yani ben dediğim gibi bu konuda biraz gevşektim. Yani çok sinirlendiğimi ya da eee şey yaptığımı hatırlıyorum. Yani eve gelip böyle ağlama derecesine geldiğimi hatırlıyorum. Ama tabi benim için daha gösterici oldu ve her yani bana yapılan şeyin “ben o kadar kendimi geliştireceğim ve yapacağım, sen göreceksin” şeklinde oldu (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Görüşmecilerin yarısı yaşadıkları sorundan soran kendilerini kötü, haksız ve yorgun hissettiklerini, diğer yarısı ise bu sorunlardan sonra daha güçlendiklerini ve başarmak için hırslandıklarını söylemektedirler. Bu sorunlarla baş ederek üstesinden geldiklerini eklemektedirler.

Yapılan görüşmelerde kadın şeflerin mutfakta karşılaştıkları problemlerle baş etme yöntemleri hakkında bilgi edinilmiştir. Buna göre görüşmecilerden Eliz mutfaktaki hiyerarşiye uygun olarak hareket ettiğini ve sorunları konuşarak çözmeye çalıştığını anlatmaktadır.

Ya ben açıkçası kendi eğer hani üstüm değil çalışma arkadaşlarımsa direkt söylüyorum. Hiç yani orada o arkadaşlara duygusallık gibi bir yerden değil ama iletişim kurarak bir şeyleri halletme ve bir iş yükü bana daha fazla kaldıysa hani. Yok yani ben bunları bunları yaptım bunları da sen gibi bir şey işliyor. Ama üstümle de yani sorun olarak bir şey yaşayıp çözüme gitmeye çalıştığım bir şey ne olduğu bilmiyorum. Aracı kullanabiliyorum belki. Hani en üstümle konuşmak için bir üstümle konuşmak gibi ona ilettim gibi (Eliz, Yüksek Lisans, Chef de Partie, 29).

İdil ise sorunlarla baş edemediğini, sadece başkaları ile paylaşarak rahatlayabildiğini söylemektedir. Genel olarak problemi içine attığını ve paylaşmak istediğinde de durumu anlatmak için çok geç kaldığını belirtmektedir.

Ya ben çok iyi baş edemiyorum. Ama genelde sanırım paylaşmak. Çok büyük bir sorunsu kendimden üstün yöneticilerimle, arkadaşlarımla, ailemle, erkek arkadaşımınla sadece konuşmak galiba beni rahatlatıyor (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Hande ise sorunlar karşısında çok sinirliyse imkânı varsa mutfaktan ayrılıp kendini sakinleştirmeye çalıştığını anlatmaktadır. Dışarı çıkamadığı durumlarda sakin kalmaya çalışıp, kendini anlatarak sorunla mücadele etmeyi denemektedir.

Genellikle bir mutfaktan çıkmayı tercih ediyorum. Yani mesela Hudson'da Sous şefim ve benim böyle bir şeyim vardı. Hakkım vardı istediğim zaman çıkabiliyordum. Eee mutfaktan çıkmayı ve bir nefes almayı tercih ediyorum. Çok sinirleniyorsam tabii artık bir bağırış çağırışa giriyorum. Eee ama dediğim gibi ben de şey oluyor mesela birine bağırıyorsam ediyorsam akşamına onu bir kahveye çıkartıyorum ve bu konuyu konuşabiliyoruz. Ama şeyken stajdayken ya da daha cpd'yken (chef de partie) falan dişlerini sıkmaktan artık yanaklarım falan yara olduğunu hatırlıyorum. Eee ama hani biraz sakin kalmaya çalışıyorum ama kalamadığım zamanlarda her zaman tepkimi göstererek, söyleyerek içime hiçbir zaman atmadım. Söyleyerek atlatmaya çalıştım (Hande, Lisans, Çalışmıyor, 35).

Melek de sorunları çözmeye çalıştığını, çözebileceği durumlarda vazgeçmeden uğraşmayı eğer çözemiyorsa kabullenerek uğraşmaktan vazgeçtiğini aktarmaktadır.

Yani çözmeye çalışıyorum. Genelde de çözüyorum. Yani çünkü çok "ya ben bunu yapamayacağım" deyip dönüp arkamı gitmiyorum, yapmaya çalışıyorum. Yani yapamayacağım şeyi bile oldurmaya çalışıyorum en azından. Baktım olmuyorsa o noktadan sonra "ben bunu yapamam" diyorum (Melek, Lisans, Mutfak Şefi,42).

Emel sorunlar karşısında hakkını savunduğunu ve susmadığını söylemektedir. Sorunlarla mücadele etmek için de savaşmak gerektiğini ve işsiz kalma pahasına hakkının savunması gerektiğini düşünmektedir.

Eee yani hakkımı savunuyorum. Kendi hakkımı da savunuyorum, arkadaşlarım hakkını da savunuyorum her zaman. Hiç susmuyorum. Nerede ne varsa eee ya örgütlenmiyorum ama örgütlerin içine dahil olmayı, fiziksel olmasa da eee bir şekilde eee bir şeylere yardımcı olmaya çok çaba gösteriyorum. Eee her kadın kuruluşunu bir tek yani kendi sektörümüzle de alakalı değil elimden geldiğince desteklemeye çalışıyorum. Eee ve bir kadın olarak sektörde yaşadığım veya benim çevremde yaşayan hani çevremde herhangi biri bir şey yaşıyorsa onun adına da savaşmak istiyorum. Eee o kendi sesini zaten çıkartıyor, bende de onun yanında hep bir destek olmak istiyorum. Eee ya susmamak lazım. Gerçekten susmamak, hakkını aramak lazım. Yani sonunda bazısına konuşmak kolaydır derler ama ben onlardan biri değilim ama gene de sonunda işsiz kalacağını bile bilsen her zaman bir kapı açılıyor (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Görüşmecilerin genel olarak sorunla mücadele etmeye çalıştıkları görülmektedir. Gerekli durumlarda ast-üst ilişkisi çerçevesinde görüşerek sorunun çözümü için mücadele ettiklerinden bahsetmektedirler. Profesyonel mutfaklarda karşılaşılan bu sorunlar mücadele edilmedikçe o problemin devam edeceği ve bu durumun kadın şeflerin mesleki gelecekleri için engel teşkil edebileceği düşünülmektedir.

5.5. Bu Zorlukların Ortadan Kalkması İçin Gereklilikler ve Mesleğin Geleceği

Daha önceden bahsedilen kadınların profesyonel mutfaklarda karşılaştıkları sorunların çözümünün yine kadınlarda olduğu düşünülmektedir. Yapılan görüşmelerde kadın şefler, sektörel açıdan bilinçlenme sağlanır, eğitilmiş şef sayısının artar ve kadınlar birbirini destekler ise sayılarının artacağını düşünmektedirler. Kadın şeflerin erkekler kadar başarılı olabileceği ve gelecek yıllarda adlarını uluslararası düzeyde duyurabileceğini düşünen görüşmeciler, bunun için mücadele edilmesi gerektiğinin altını çizmektedirler. Öykü de kadın şeflerin başarılı bir şekilde sektörde

yer alabilmesi için kadınların birbirini desteklemesi gerektiğini, kendisinin de işine güvendiği kadın şefleri başka yerlere tavsiye ederek onların arkasında durmaya çalıştığını belirtmektedir.

Birincisi şey kadın yöneticilerin bu konuda bir şeyler yapması gerekiyor. Dedğim gibi bende aynı hataları yapıyorum, yapmıyor değilim ama ben kendim gibi ya da hırslı, çalışkan bir kız ya da kadın gördüğümde eee kadın gördüğümde şeyim, onu tutma taraftarıyım. Yani çalıştığım o arkadaşlarıma yönlendiriyorum. Benim işyerimde memnun olmasalar bile düzgün ya da çalışkansalar ben yakın arkadaşlarıma ya da işte çalıştığım ve memnun kaldığım yerlere yönlendiriyorum. Bunun gibi 5-6 tane tanıdığım kız var. Çok iyiler, çalışkanlar ve çok iyilerini hak ediyorlar. Onları yönlendirmeye devam ediyorum (Öykü, Lisans, Mutfak Şefi, 31).

Berna, kadınların kendilerini değiştirmeden, erkeklere uymak zorunda hissetmeden çalışabilmek için kendini ifade etmenin gerekli olduğundan bahsediyor.

Çünkü iki sene önce de aynı yerde çalışırken bile iki sene öncesi ile şimdiki farklı değil bende öyle, yani bende kendimdeki değişimi görüyorum. Eskiden ne kadar eril olmak zorunda hissettiğimi biliyorum ama şimdi artık öyle değil. Eee bunu şeflerle bizzat böyle konuşarak, çözerek eee ya da ne bileyim eril olmadan da bir şeyleri yapabileceğimizi fark ettirerek de böyle bir şeyler değişiyor aslında. Çünkü senden önce şey bakıyorlar hani kadın olmaz burada, burayı, bu istasyonu kadın çeviremez deyip birisi gelip bir kadın olarak hani orayı çekip çevirdiğini göstererek hani onlar da diyor ki okey demek ki her kadın aynı değil yani. Tabi şimdi Berna gider yerine başka bir kadın da gelebilir çünkü yapılıyor. Bunu gösteriyoruz işte yavaş yavaş (Berna, Üniversite terk, Yat şefi, 28).

İdil ise sektörel sorunların ortadan kalkabilmesi için bilinçlenmenin önemini vurgulamaktadır. Sektördeki alaylı-eğitilmiş durumunun değişmesi ve eğitilmiş şef sayısının artması ile daha bilinçli bir nesil yetişerek sorunların azalacağını düşünmektedir.

Kesinlikle bence bilinçlenmemiz gerekiyor. Yani bence yeni nesil aşçılarla beraber bu artacak. Çünkü aslında yani tabii ki aşçılık birazcık yeteneğe ve mesleki yeterliliğe dayalı bir meslek ama artık tüm aşçıların

üniversite ya da okul mezunu olması dolayısıyla bilinçli bireyler olması bunu yenecek bence ilerleyen zamanlarda. Bir de bizden önceki nesil değil ama bizim neslimiz bunun ortadan kalkması için çok çabaladı, savaştı gerçekten. Hani dik bir duruş sergiledik. Dolayısıyla yavaş yavaş tüm bu alaylı diye tabir ettiğimiz insanların sektörden çekilmesi ve daha eğitilmiş, bilinçli, daha genç daha açık neslin gelmesiyle beraber ortadan kalkacak diye düşünüyorum (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Defne kadın şeflerin birbirine destek sağlaması ile sektörde daha fazla kadının yer alabileceğini düşünmektedir. Ayrıca kadın şeflerin için oluşturulacak bir platform ile sektöre yeni girecek kadınların bilgilendirilerek daha emin bir şekilde çalışma hayatına girmelerinin gerektiğini söylemektedir.

Kadın aşçıların birine daha fazla destek olması gerekiyor. Genelde erkek erkeğe daha çok kolluyor, kadın kadını pek kollamıyor maalesef. Eee yani kadın kadının kurdudur derler ya o hesap pek olmuyor. Bence kadınların birinin daha çok desteklemesi gerekiyor yani kadında kıskançlık biraz daha fazla var bide bu arada. Ya o nasıl yapar ya oraya mı girmiş bunu yapmış nasıl ya falan demektense. Yani işte helal olsun deyip Bence elinden tutmak gerekiyor. Mesleğe yeni başlayacak olan kadın aşçıların içinde kesin bir platform oluşturulması gerekiyor, onları bilgilendirmek, yönlendirmek daha kendini bilen en azından mutfak nesli yetiştirmek gerekiyor (Defne, Lisans, Chef de Partie, 27).

Melek kadınların sorunla karşılaşmaması ve mutfaklarda sayıların artabilmesi için yaptırımlar uygulanmasının gerekliliğinden bahsetmektedir. Kadınlara tanınacak bazı haklar ile kadınların sektördeki sayısı artarak mutfakta karşılaşılan problemlerin en aza indirgenmesinin sağlanacağını düşünmektedir.

Bence yaptırımlara ihtiyaç var. Bir; yani özellikle kadın alma anlamında belki yani ona bir şey getirebilir. Yani şu kadar da kadın çalıştırman gerekiyor gibi bir şey lazım mı yani değil aslında da. Çünkü ben şu anda ben bakıyorum bana gelen cm'lerin yüzde 80'i kadın, erkek gelmiyor diyebilirim. Ama şartlar olarak bence ona yaptırım getirilmeli. Çünkü tabii ki erkeklere de daha birtakım ferahlama sağlaması açısından getirilmeli. Eee kadınların mesela

doğum izinleri, ıvırları zıvırları bizim meslekte normal hamile kalan bir kadının normal hamilelik sürecinde bu iş yapması çok zor. Onları farklı bir belki öncelik sağlanabilir (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Kadın şeflerin mutfakta karşılaştığı sorunları çözebilmek için farkındalık sağlanmak gerektiğini düşünen Emel, kadın şef olarak özelleştirilen bu durumun tanıtım olarak kullanılabileceğini söylemektedir.

Farkındalıklar sağlanmalı. Eee gene söylediğim gibi işte bu kadın şef olayı vardı ya onlar yarattı bu da bir farklılık bence. Eee istemeden, bilmeden bizim özel olduğumuzu gösterdiler. Biz bunu bir pr olarak kendi adımıza kullanabiliriz ve başka yani. Bazen umutsuzluğa düşüyor insan ya ne yapabiliriz diye ama baktığın zaman sayımız çoğalıyor. Eee güzel güzel böyle işinde yetenekli, becerikli, azmetmiş kadın şeflerimiz gibi, büyüklerimizi artık televizyonda, sosyal medyada, bazı mecralarda daha sık görmeye başladık. Eee biraz örnek almamız gereken şeyler de var. Gidilen yolları araştırmamız, gözlemlememiz gerekiyor. Ve hatta gene aynı şey söyleyeceğim. Hakkımızı savunmamız gerekiyor. Sonuna kadar savunmamız lazım (Emel, Lisans, Mutfak Şefi, 39).

Eee kadınların biraz daha bilinçli bu işe girip, ben onu yapamam. Bunu yapamam, işte yok ojeli tırnaklar, full makyaj falan bu tür şeylerden biz de biraz daha vazgeçip, gerçekten bilinçli bir şekilde işe girdiğimizde, onlar da bizi daha ciddiye alacaktır diye düşünüyorum. Ve aslında gün geçtikçe daha çok ciddiye alıyorlar ama belirli bir kitle var ki o zihniyet değişmiyor yani. Ve bu çok uzun sürecek bence. Ne yapacağımızı gerçekten bilmiyorum. Ama yapabileceğimizin en iyi şekilde çalışmamız, bence en iyi şey olacak savaştık için (Başak, Lise, Mutfak şefi, 25).

Bu zorluklarla başa çıkılabildiği sürece kadın şeflerin sayısının mutfaktaki sayısının artması ve erkek egemenliğinin kırılması beklenmektedir. Görüşmeciler kadın şefler için güzel bir gelecek beklediğini, gün geçtikçe sayılarının artacağını ve çok iyi yerlerde kadın şeflerin adlarının duyulacağından bahsetmektedirler. İdil de yakın gelecekte kadınların yurt dışına çıkıp, başarılı birer şef olarak adlarını duyurabileceklerine inandığından söz etmektedir.

Bence önümüz çok açık gerçekten. Bence sektöre aynı kararlılıkla ve aynı duruşla devam edersek bundan 10 sene sonra 5 sene sonra çok iyi, çok başarılı kadın şefler çıkar ve bence kadın şeflerimiz, artık hepimiz yurt dışına gitmek gibi bir hayal çerçevesinde yaşıyoruz. Bunun için çabalıyoruz. Çok fazla kadın şef yurtdışına çıkıp çok başarılı, çok iyi restoranlarda çalışacak ve yemek yapacak. Ben buna inanıyorum (İdil, Ön Lisans, Mutfak Şefi, 24).

Melek ise kadınların işe erkeklerden daha fazla sarıldığını bu nedenle onların önüne geçerek daha başarılı olacaklarını düşünmektedir.

Bence erkeklerden daha öne geçeceklerini düşünüyorum ben. Çünkü hem daha araştırmacılar hem aslında daha çok saldırıyorlar işe. Yani işe gönül koyanlar bir şekilde kendini daha da öne çıkartmanın bir yolunu buluyorlar (Melek, Lisans, Mutfak Şefi, 42).

Ece ve Kader de gün geçtikçe kadın şeflerin sayısının artacağını düşünmektedirler. Kader, kadınların sesinin daha fazla duyulmaya başladığını da ifade etmektedir.

Ben verilen eğitimlerde yani şu anda da zaten bölümdeki işte kız-erkek bazında baktığımda kendi bölümümü değerlendirdiğim de artacağını düşünüyorum. Gerek programlar gerek işte kurslarda da görüyoruz. Kadınlar artık genel olarak iş yaşantısında daha yani sadece bunda değil. Mesela kadın şoförlerin artması, mesela kadınların erkeklerin egemen olduğu çoğu yere artık daha girebilmesi söz konusu. Bence artacağını düşünüyorum ve çok da iyi olur (Ece, Lisans, Komi, 23).

Eee daha başarılı görüyorum, daha istekli görüyorum. Şimdi biraz da yurt dışında takip ettiğim kadın şefler. Türkiye'de takip ettiğimiz kadın şefler daha fazla sesini duyurmaya başladı. Yani onlar ne kadar sesini duyururlarsa arkasından gelecekler de o kadar sağlam gelirler. Biraz baştakilere burada sorumluluk düşüyor (Kader, Lisans, Komi, 27).

Görüşmeciler kadınların gelecekte daha fazla profesyonel mutfaklarda yer almalarının eskiye göre daha kolay olmasının, yine kadınların elinde olduğunu

belirtmektedirler. Kadınların birbirlerini desteklemesi ve bu sorunlara ortak bir dilde tepki verilmesi ile kadın olmaktan dolayı karşılaşılan zorlukların düzelebileceği düşünülmektedir. Mesleki eğitimlerin artması ve eğitilmiş, bilinçli şeflerin sektöre girmesi ile kadınların profesyonel mutfakta yer almalarının daha mümkün hale geleceği ifade edilmektedir.



SONUÇ

Son yıllarda erkek egemenliğindeki profesyonel mutfaklardaki kadın şeflerin sayısı gün geçtikçe artmaktadır. Ancak bu artış halen daha kadınların profesyonel mutfaklarda azınlık olarak kalmasının önüne geçememektedir. Toplumsal cinsiyet rolleriyle kadına atfedilen yemek yapma işinin ev içerisinde genellikle kadının görevi olurken, profesyonel mutfaklarda bu durumun tam tersi olmasını görmezden gelmek mümkün olmamaktadır.

Bu tezde profesyonel mutfaklarda çalışan kadınların mesleki deneyimleri sosyolojik olarak tartışılmıştır. Nitel bir araştırmaya dayanan bu tez, feminist metodoloji kullanılarak özdüşünümsel yaklaşım ile ortak bir noktada buluşulmuştur. Kendi profesyonel mutfak deneyimlerim ile ortaya çıkan araştırma sorusu katılımcıların deneyimleri ile birleştirilmiştir. Profesyonel mutfaklarda çalışan kadın şeflerin deneyimlerinden yola çıkılarak kadınların cinsiyetlerinden dolayı yaşadıkları sorunların toplumsal yönü ele alınmıştır. Kadın şeflerin ortak deneyimleri, kadın olarak şef olmanın hissettirdikleri, çalışma hayatlarının sosyal ilişkilerine etkisi, mutfaklarda karşılaştıkları ayrımcılık, eşitsizlik ve cinsiyet kaynaklı sorunlar ve bu sorunlarla baş etme yöntemleri özel alanları dikkate alınacak şekilde sorular hazırlanmıştır. Görüşmecilerin ortak ve farklı fikirler üzerinde durulmuştur. Kadınların profesyonel mutfaklarda çalışmalarına olan toplumsal bakış açısına ışık tutmaya çalışılmıştır.

En eski dönemlerden bu yana cinsiyetlerin kadına ve erkeğe yüklemiş olduğu görevler vardır. Narin fiziksel yapı ve duygusal olma durumu, kadınların ev içerisindeki yemek, temizlik, eş, çocuk ve hasta bakımı gibi işleri görev edinmelerine neden olmuştur. Erkeklerle ise fiziksel olarak güçlü olmaları ve duygusal olarak daha dayanıklı olmalı sonucunda dışarıdan yiyecek maddeleri getirip, kadını dışarıdaki tehlikelerden koruma rolünü vermiştir. Bu durum günümüzde kadının ev içi ücretsiz emek karşılığında, erkeğin ise kamusal alanda ücretli emek karşılığında çalışması ortaya çıkarmaktadır. Kamusal alanda çalışan kadınlardan ise ev içerisinde yaptıkları işlerin de yapılması beklenmektedir. Kadınlardan ev içerisinde yapması beklenen yemek yapma görevinin, mesleki olarak yapılmasında erkekler yer almaktadır. Bu nedenle profesyonel mutfaklarda erkek egemenliği hakimdir.

Araştırmada elde edilen en önemli bulgu kadınların profesyonel mutfaklarda yer almalarındaki en büyük engelin mutfakların erkek egemenliği olmasından kaynaklanmasıdır. Kadınların meslek seçiminden itibaren dikkate aldığı bu durum kadınların mesleğe özgüvensiz olarak başlamalarına neden olmaktadır. Görüşmecilerin vermiş olduğu cevaplara göre; kadınların erkeklerin bu mesleği yapamayacaklarını düşünmeleri onların yapabildiklerini kanıtlayabilmek için fazlası ile çaba sarf etmelerine ve daha çok yorgun düşmelerine sebep olmaktadır. Kadınların erkek egemenliğindeki mutfaklarda çalışırken o ortama uyum sağlamaları beklenmektedir. Erkeklerin kendi aralarında kurdukları iletişim ile ayrıştırılan kadınlar onlara uyum sağlamak zorunda kalmaktadırlar. Görüşmeciler uyum sağlayabilmek adına erkeksi bir tavra büründüklerini söyleyip, kendi sözlerini dinletebilmek için daha sert ve kesin bir dil geliştirdiklerini söylemektedirler.

Görüşmecilerin kadın şef olmak ile hissettirdiği ortak duyguların mutluluk, güç, tatmin olma ve özgüven olduğu anlaşılmaktadır. Erkek egemenliğindeki mutfaklarda bir şeyleri başarıyor olmanın mutlu ettiğinden bahseden kadın şefler, bu duyguların onları daha fazla cesaretlendirdiğini söylemektedirler.

Araştırmada elde edilen bulgulardan bir diğeri ise aileleri ve arkadaşları tarafından destek görmenin çalışma hayatında oldukça önemli bir etkiye sahip olduğudur. Kadınlar, erkek şeflerin yapamayacakları düşüncesine rağmen kendilerinin işi çok sevmeleri ve aynı zamanda ailelerinde aldıkları destekler sonu başarılı bir şekilde işlerin üstesinden geldiklerini ifade etmektedirler.

Fiziksel olarak erkeklerden farklı olan kadınların, güç gerektiren işlerde erkekler tarafından aldıkları tepkiler sonucu büyük ekipmanları, ağır malzemeleri kaldırmak için ekstra çaba sarf ederek onlardan farklı olmadıklarını göstermeye çalışmaktadırlar. Kadınların yapamayacaklarını düşündüklerinden dolayı sıcak istasyonda yer vermeyerek, kadın oldukları ve daha rahat yapabileceklerini düşündükleri için pastane ve soğuk bölümlerinde çalıştırılmak istenmektedir. Kadın ve erkek işi ayrımı yapılarak kadınların ve erkeklerin alanlarının belirlenmesi ortaya çıkan ayrımcılık bulgularından birisidir.

Bir diğerk bulgu ise; kadınların terfi ve maaşlarda karşılaştıkları eşitsizliktir. Cinsiyetlerinden dolayı uğradıkları bu eşitsizlik kadınların hak ettikleri ücretleri ve terfileri alamamasına neden olmaktadır. Kadınların fiziksel farklılıklar yüzünden daha az çalıştığı düşüncesi ve erkeklerin profesyonel mutfaklarda söz hakkının daha fazla olmasının bu konuda etkili olduğu düşünülmektedir. Görüşmeye katılan kadınlar terfilerde önceliğin her zaman erkekte olduğu ve eğer açık bir pozisyon var ise bunda ilk olarak erkeğin hak sahibi olduğunu belirtmektedirler.

Görüşmecilerin yanıtlarından elde edilen bir diğerk bulgu ise kadınların evlilik ve anne olma durumlarının mesleğe girişte ve meslekte ilerlemesinde engel teşkil etmesidir. İş görüşmeleri sırasında evlilik ve anne olmak ile alakalı sorular ile karşılaştıklarını belirten kadın şefler, bu durumların kadınların işe tercih edilmede ikinci planda olmasının nedenlerinden biri olduğunu düşünmektedirler. Kadınların evlendikten sonra hamile kalması, hamile kalınca işe devamlılığının olması, anne olduktan sonra ise süt izinleri ve çocuğunu vakit ayırması gibi nedenlerden kadınların mutfaklarda yer almasına önyargı ile bakılmaktadır. Görüşmecilerin bu konu ile alakalı söyledikleri bir başka şey de çalışma hayatlarının yoğunluğundan ve annelik, süt izinleri gibi iyileştirmelerin olmaması, kurumsal çalışma şartlarında olduğu gibi hamilelik haklarının bulunmamasının çalışma hayatlarını bırakmaları anlamına geldiğidir.

Kadın şeflerin cinsiyetleri kaynaklık karşılaştıkları bir diğerk önemli sorun ise sözlü ve fiziksel tacizdir. On dört görüşmeci arasından bu durum ile karşılaşan tek bir görüşmeci olmasının yanı sıra diğerk tüm görüşmeciler yakın çevrelerinde bu olaylara tanık olduklarını ifade etmektedirler. Erkeklerin birbirlerini kolladıkları bu durumda kadınlar tek başına kaldıkları için ses çıkaramadıklarını ifade ederken, birçok durumda taciz konularının üzeri kapatıldığı söylenmektedir. Bu gibi durumlarla karşılaşmamak için kadınların mutfak içerisin daha ciddi bir tavır takındıkları, yeri geldiğinde erkeksileştikleri söylenmektedir.

Araştırmaya katılan kadınlar mesleki deneyimlerinden yola çıkarak bu sorunların çözülebilmesinin yine kadınların mücadelesi ile mümkün olacağından bahsetmektedirler. Kadınların birbirini desteklemesinin önemli olduğundan bahseden görüşmeciler, erkek şeflerin yanında ancak bu şekilde kendileri gösterebileceklerini söylemektedirler. Kadın şeflerin son yıllardaki artışına rağmen gelecekte daha fazla sayıda kadın olmasının, erkeklerin egemenliğini kıracağını ve fazla söz hakkı elde edecekleri anlamına geldiğini ifade etmektedirler.

Bu araştırmada katılımcı on dört kadın şefin çalışma hayatlarında gerçekleşen sorunlar ve bu sorunların mesleki süreçlerine olan etkileri üzeri çalışılmıştır. Bundan sonraki çalışmalarda eğitimin kadın şeflerin toplumsal konumlarını nasıl güçlendirilebileceği, kadın şeflerin sayısının artmasında erkeklerle olan ilişkilerinin etkisi ile ilgili çalışmalar yapılabilir.

KAYNAKÇA

- Akarçay, E. (2016). *Beslencenin Sosyolojisi Orta Sınıf(lar)ın Yeme İçme Ve Eğlence Örüntüleri*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Allen, J. S. (2018). *Obur Zihin / Yiyeceklerle İlişkimizin Evrimi*. (E. Gökyaran, Çev.) İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.
- Beardsworth, A., & Kell, T. (2011). *Yemek Sosyolojisi/ Yemek ve Toplum Çalışmasına Bir Davet*. Ankara: Phoenix Yayınevi.
- Belge, M. (2018). *Tarih Boyunca Yemek Kültürü*. İstanbul: İletişim Yayınları.
- Beşirli, H. (2017). *Yemek Sosyolojisi Yiyeceklerle ve Mutfağa Sosyolojik Bakış*. Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Bozok, D., & Korkmaz, M. (2019). Profesyonel Mutfakta Kadının Yeri Ve Sorunları. A. Vatan içinde, *Turizmde Kadın Olmak* (191-206). İstanbul: Değişim Yayınları.
- Civitello, L. (2019). *Mutfak ve Kültür İnsanın Beslenme Tarihi*. Ankara: Bilim ve Sanat Yayınları.
- Deveci, B. (2020). Kültür ve Yemek Kültürü. D. Ö. Çetinkaya içinde, *Yemek, Kültür ve Toplum* (8). Ankara: Nobel Yayın.
- Freedman, P. (2008). *Yemek, Damak Tadının Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Goody, J. (2013). *Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması*. İstanbul: Pinhan Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (1995). *Yemek ve Yemekçiliği Evrimi*. İstanbul: Sofra.
- Gürsoy, D. (2013). *Tarihin Süzgecinde Mutfak Kültürümüz*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2013). *Yiyelim İçelim, Tarihini Bilelim - Düünden Bugüne Gastronomi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Gürsoy, D. (2014). *Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi*. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.
- Işın, P. M. (2018). *Yemeğin Kültürel Tarihi*. İstanbul: Yapı Kredi Kültür Sanat Yayıncılık.

- Kanık, İ. (2016). *Gastro Gösteri*. İstanbul: Ayrıntı Yayınları.
- Kanık, İ. (2018). *Gastro Sinema*. İstanbul: Alfa.
- Karaçar, E. (2018). Turizm Sektöründe Kadın ve Eşitlik/Ayrımcılık. G. Erkol Bayram, A. T. Bayram, & Ö. Altunöz Sürücü içinde, *Turizm ve Kadın* (15-30). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kargiglioğlu, Ş., & Özer, E. Z. (2018). Toplumsal Roller ve Kadın. G. Erkol Bayram, A. T. Bayram, & Ö. Altunöz Sürücü içinde, *Turizm ve Kadın* (5). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kılınç, O., & Çavuş, Ş. (2010). Yiyecek-İçecek Sektörüne Genel Bakış. M. Sarıışık, Ş. Çavuş, & K. Karamustafa içinde, *Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar* (1-18). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Korkmaz, E. (2010). Geçmişten Günümüze Restoranlar: Türkiye'de Restorancılığın Gelişimi. *V. Lisansüstü Turizm Öğrencileri Araştırma Kongresi* (120-130). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kümbetoğlu, B. (2019). *Sosyolojide ve Antropolojide Niteliksel Yöntem ve Araştırma*. İstanbul: Bağlam Yayıncılık.
- Onaran, B. (2016). *Mutfakta Tarih*. İstanbul: İletişim.
- Özgen, I. (2016). Uluslararası Gastronomiye Genel Bakış. M. Sarıışık içinde, *Uluslararası Gastronomi* (1-23). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Öztan, E. (2015). Feminist Araştırmalar ve Yöntem. F. Saygılıgil içinde, *Toplumsal Cinsiyet Tartışmaları* (271-290). Ankara: Dipnot Yayınları.
- Ritzer, G. (2016). *Toplumun McDonalddlaşması*. İstanbul: Ayrıntı.
- Samancı, Ö. (2012). Avrupa'da ve Türkiye'de Yemek Tarihçiliğine Kısa Bir Bakış. A. Avcı, S. Erkoç, & E. Otman içinde, *Yemekte Tarih Var Yemek Kültürü Ve Tarihçiliği* (27-42). İstanbul: Tarih Vakfı Yurt Yayınları.
- Standage, T. (2017). *İnsanlığın Yeme Tarihi*. (G. Çakır, Çev.) İstanbul: Maya Kitap.
- Tez, Z. (2012). *Lezzetin Tarihi*. İstanbul: Hayykitap.
- Uhri, A. (2011). *Boğaz Derdi*. İstanbul: Ege Yayınları.

- Uhri, A. (2016). *Anadolu Mutfak Kültürü'nün Kökenleri*. İstanbul: Ege Yayınları.
- Ünal, İ. (2018). Turizm Sektöründe Şiddet ve Kadın. G. Erkol Bayram , A. T. Bayram, & Ö. Altunöz Sürücü içinde, *Turizm ve Kadın* (121-136). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Ünsal, A. (2020). *İktidarların Sofrası* . İstanbul: Everest Yayınları.
- Zencir, E. (2018). Türkiye'de Restoran İşletmeciliği Tarihi. N. Kozak içinde, *Dünden Bugüne Türkiye'de Turizm* (Cilt 10, 781-795). İstanbul.

Sürelî Yayınlar

- Dağdeviren, M. (2006). Aşçılık. *Çiya Yayınları*(5), 114-129.

İnternet Kaynakları

- Abdurrezzak, A. O. (2014). İşlevsel Teori Bağlamında Yemek Kültürünün İletişimsel Yönü. *Turkish Studies*, 9(11), 1-16. doi:10.7827/TurkishStudies.7523
- Akman, S., & Erbil, K. (2018). Modern Yaşamın Sanayi Devrimi İle Birlikte Mutfakta Kadına Etkileri. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 6(86), 284-292. doi:10.16992/ASOS.14505
- Aksoy , M., & Üner, E. H. (2016). Rafine Mutfağın Doğuşu ve Rafine Mutfağı Şekillendiren Yenilikçi Mutfak Akımlarının Yiyecek İçecek İşletmelerine Etkisi. *Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 3(6), 1-17. <https://dergipark.org.tr/tr/> adresinden alındı
- Aksoy, M., İflazoğlu, N., & Canbolat, C. (2016). Avrupa Aşçılık Tarihi: Antik Yunan'dan Sanayi Devrimi'ne. *Journal of Recreation and Tourism Research*, 3(1), 54-62. www.jrtr.org adresinden alındı
- Aktaş, F. (2020). Gastro-Anomie'ye Karşı Gastronomik Kültür, Kimlik ve İmaj Yaratmak. *Journal of Global Food Research*, 1(1), 42-48. doi:10.29226/TR1001.2020.231

- Badem, E., & Öztel, A. (2018). Restoran Seçiminde Tüketiciyi Etkileyen Faktörlerin Dematel Yöntemiyle Değerlendirilmesi: Bir Uygulama. *Yönetim, Ekonomi, Edebiyat, İslami ve Politik Bilimler Dergisi*, 3(1), 70-89. doi:10.24013/jomelips.429389
- Bekar, A., & Zağralı, E. (2015). Türk Yemek Kültürü ve Teknolojik Gelişmelerin Yemek Kültürü Üzerine Etkileri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(1), 40-48. doi:10.24288/jttr.202821
- Beşirli, H. (2010). Yemek, Kültür Ve Kimlik. *Milli Folklor*, 159-169. <https://www.millifolklor.com/PdfViewer.aspx?Sayi=87&Sayfa=156> adresinden alındı
- Bilir, Z. E. (2021, 02 23). Kadın Emeğini Feminist Metodolojiyle Anlamak. 11 30, 2021 tarihinde <https://www.kadinisci.org/2021/02/23/kadin-emegini-feminist-metodolojiyle-anlamak/> adresinden alındı
- Çaycı, A. E., & Aktaş, C. (2018). Dijitalden Tatmak: Yemeğin “Yeni” Gastro Mekânlardaki Seyirlik Gösterisinin Kültürel Yansımaları. *TRT Akademi*, 3(6), 710-727. ISSN 2149-9446
- Çelik, M., & Akar Şahingöz, S. (2018). İş Yaşamında Cinsiyet Ayrımcılığı: Kadın Aşçılar Örneği. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 370-383. doi:10.21325/jotags.2018.261
- Dalkıranoglu, T., & Çetinel, F. (2008). Konaklama İşletmelerinde Kadın ve Erkek Yöneticilerin Cinsiyet Ayrımcılığına Karşı Tutumlarının Karşılaştırılması. *Dumlupınar Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*(20), 277-297. <https://dergipark.org.tr/en/pub/dpusbe/issue/4762/65433> adresinden alındı
- Dinçer, Y. (2021, 01 05). Görünmeyen Emek. 01 13, 2022 tarihinde <https://feministbellek.org/gorunmeyen-emek/> adresinden alındı
- Doğan, H., & Aktan, V. (2018). Mutfakta Kadının Rolü ve Yenilikçi Yaklaşımına Yönelik Muğla İl Merkezinde Bir Araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 60-73. doi:10.21325/jotags.2018.202
- Eldemir, P. (2021). Akademide Genç Kadın Olmak: Özdeşimsellik Üzerinden Bir Tartışma. *Feminist Tahayyül Akademik Araştırmalar Dergisi*, 242-272.

https://scholar.google.com/citations?view_op=view_citation&hl=tr&user=pGxH5WsAAAAJ&citation_for_view=pGxH5WsAAAAJ:0EnyYjriUFMC
adresinden alındı

Fischler, C. (1979). Gastro-nomie et gastro-anomie. *Communications*(31), 189-210.
doi:10.3406/comm.1979.1477

Gökdoğan, T. (2020, Haziran 9). Japon Mutfağında MUamma: "Neden Hiç Büyük Kadın Suşi Ustası Yok?". 5 *Harfliler*. Temmuz 15, 2021 tarihinde <https://www.5harfliler.com/japon-mutfaginda-muamma/> adresinden alındı

Güldemir, O., & Akarçay, E. (2020). Koca Ustadan İssız Adama Türkiye'de Aşçılık Mesleğinin Değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 896-914. doi:10.21325/jotags.2020.586

Gürhan, N. (2017). Toplumsal Değişme Ve Yemek Kültürü Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme: Mardin Örneği. *Uluslararası Sosyal Araştırma Dergisi*, 10(54), 561-570. doi:10.17719/jisr.20175434620

Hekimoğlu, G. (2020). MasterChef'e Sosyoloji Bakış: Türkiye Örneği. *İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi*, 9(5), 3500-3519. doi:10.15869/itobiad.746798

İnce, Ş. (2016). Şeflerin Savaşı: Profesyonel Mutfaklarda Erkek ve Kadın Şefler. *Moment Dergi*, 3(2), 409-435. doi:10.17572/mj2016.2.409435

Kahraman, O. K. (2020). McDonaldlaşma Teorisi Bağlamında Medyanın Kültür Üretimine Etkisi. *Uluslararası Sosyal Araştırma Dergisi*, 13(69), 354-362. doi:10.17719/jisr.2020.3963

Karabıyık, İ. (2012). Türkiye'de Çalışma Hayatında Kadın İstihdamı. *İ.İ.B.F. Dergisi*, 32(1), 231-60. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/3890> adresinden alındı

Karakaya, H. (2018). Görünmez Emek ve Ev Kadınları. *Fırat Üniversitesi İİBF Uluslararası İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 2(1), 73-94. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/532215> adresinden alındı

- Karhan, J. (2018). Fast-Food İmparatorluğunun Zihniyetini Ritzer'in "McDonalddlaşma" Kavramı Üzerinden Okumak. *Bingöl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 405-432. doi:10.29029/busbed.428306
- Katkat Özçelik, M. (2017). Çalışma Hayatında Kadının Yeri ve Kariyer Gelişim Engelleri. *The Journal of Academic Social Science*, 49-70. doi:10.16992/ASOS.12492
- Kemik, D. (2020). Hong Kong'da Yaşayan Filipinli Ev İşi ve Bakım Çalışanları ile Kadın İşverenlerin Annelik Deneyimleri. *Fe Dergi*, 12(1), 82-95. http://cins.ankara.edu.tr/23_7.pdf adresinden alındı
- Keskin, E., & Kızılırmak, İ. (2020). Mutfak Departmanında Çalışan Kadınlar: Cinsiyet Ayrımcılığı Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 13(69), 1210-1218. doi:10.17719/jisr.2020.4034
- Kınlı, İ. Ö. (2020). Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkısı. *İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi*, 40(1), 419-441. doi:10.26650/SJ.2020.40.1.0002
- Kocacık, F., & Gökkaya, V. (2005). Türkiye'de Çalışan Kadınlar ve Sorunları. *C.Ü. İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 6(1), 195-219. <http://eskidergi.cumhuriyet.edu.tr/makale/1065.pdf> adresinden alındı
- Kurnaz, A., Selçuk Kurtuluş, S., & Kılıç, B. (2018). Evaluation of Women Chefs in Professional Kitchens. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(3), 119-132. doi:10.21325/jotags.2018.275
- Küçük, M. (2015). Çalışma Hayatında Kadınlar ve Karşılaştıkları Sorunlar: Bir İşverene Bağlı Olarak Çalışan Emekçi Kadınlara İlişkin Bir Araştırma. *Ekonomi Bilimleri Dergisi*, 7(1), 1-17. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/332688> adresinden alındı
- Madenci, A. B. YİYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNİN ÖRGÜTSEL YAPISI VE HİYERARŞİSİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA: KONYA İLİ ÖRNEĞİ. *Gastroia: Journal of Gastronomy And Travel Research*, 4(2), 174-184
- Manap Davras, G., & Davras, Ö. (2015). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Cinsiyet Ayrımcılığı İle İlgili

- Düşünceleri. *Journal of Tourism Theory and Research*, 1(2), 86-96.
doi:10.21325/jotags.2017.74
- Manap Davras, G., & Davras, Ö. (2015). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Turizm Sektöründe Cinsiyet Ayrımcılığıyla İlgili Düşünceleri. *Journal of Tourism Theory ad Research*, 1(2), 86-96.
doi:10.24288/jttr.202826
- Nahya, Z. N. (2012). Gaziantep'te Bir Kültürel Mekan Olarak Mutfak. *Folklor/Edebiyat*, 18(69), 10-24.
<https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/255695> adresinden alındı
- Önder, N. (2013). Türkiye'de Kadın İşgücünün Görünümü. *ÇSGB Çalışma Dünyası Dergisi*, 1(1), 35-61. <https://dergipark.org.tr/en/download/article-file/1254321> adresinden alındı
- Özçatal, E. Ö. (2011). Ataerkillik, Toplumsal Cinsiyet ve Kadının Çalışma Yaşamına Katılımı. *Çankırı Karatekin Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 1(1), 21-39. <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/382051> adresinden alındı
- Sağır, A. (2012). Bir Yemek Sosyolojisi Denemesi Örneği Olarak Tokat Mutfağı. *Turkish Studies International Periodical For the Languages, Literature and History Turkish or Turkic*, 7(4), 2675-2695.
doi:10.7827/TurkishStudies.3834
- Sarıalan, K. Z. (2021, 10 11). Ev Kadını. 01 13, 2022 tarihinde <https://feministbellek.org/ev-kadini/> adresinden alındı
- Şeflerden Şeflere. (tarih yok). *Ünlü Kadın Aşçılar ve Kadın Şef Olmak*. 10 17, 2021 tarihinde Unilever Food Solutions: <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/konsept-uygulamalarimiz/seflerden-seflere/kadin-sef-olmak.html> adresinden alındı
- Toksöz, G. (2022, 03 11). Kadın Emeği. 04 16, 2022 tarihinde <https://feministbellek.org/kadin-emeği/> adresinden alındı
- Türk Dil Kurumu. (tarih yok). Cinsel Taciz Tanımı. 09 22, 2021 tarihinde <https://sozluk.gov.tr/> adresinden alındı

- Türk Dil Kurumu. (tarih yok). Profesyonel Tanımı. 09 10, 2021 tarihinde <https://www.tdk.gov.tr/> adresinden alındı
- Yaman, M. (2021, 08 30). Toplumsal Yeniden Üretim. 01 13, 2022 tarihinde <https://feministbellek.org/toplumsal-yeniden-uretim/> adresinden alındı
- Yılmaz, İ., & Akay, E. (2020). Gastronomi Sektöründe Kadınların Durumunun Değerlendirilmesi. *International Journal of Social and Economic Sciences*, 10(2), 81-86. <http://ijses.org/index.php/ijses/article/view/272/263> adresinden alındı
- Yılmaz, M., & Zoğal, Y. (2015). Kadın İşgücüne Katılımının Tarihsel Gelişimi ve Kadın İstihdamını Etkileyen Faktörler: Türkiye ve Avrupa Örneği. *EconWorld2015@Torino*, (1-25). Torino,İtalya. https://torino2015.econworld.org/assets/zogal_yilmaz.pdf adresinden alındı

EKLER

Ek-1. Görüşme Rehber Formu

İsmim Yağmur Kandıra. Beykent Üniversitesi Sosyoloji Yüksek Lisans Bölümü için **Türkiye’deki kadın şeflerin mesleki deneyimleri** konusunda araştırma yapıyorum. Bu araştırma mutfak alanında çalışan kadınların iş yaşamında karşılaştıkları zorlukları incelemeyi amaçlamaktadır. Kadınların çalışma hayatındaki yerini, meslek seçimindeki eğilim ve endişelerini, çalışma hayatı ile aile ve sosyal hayat arasındaki ilişkiyi, cinsiyet eşitsizliği kaynaklı sorunları, bu sorunlarla başa çıkma yollarını saptamak ana sorularıdır. Bu konu hakkında size bazı sorularım olacak. Sorulara baskı altında kalmaksızın, kendi istek ve iradeniz ile cevaplandırmanızı, araştırmaya katılmanızı rica ediyorum. Bu araştırmaya katılmak tamamen gönüllülük esasına dayanmaktadır. Cevaplarınız bu araştırmanın raporlandırılmasında kullanılacak bunun dışında, tarafımda saklanacaktır. Gerektiği yerde çekilme hakkına sahipsiniz.

Bu formu onaylamanız, araştırmaya katılım için onam verdiğiniz anlamına gelecektir. Araştırmama katıldığınız için teşekkür ederim.

Görüşmecinin Adı-Soyadı:

Görüşülen Kişinin Adı-Soyadı:

Görüşülen Yer:

Görüşme Tarihi:

Görüşme Süresi:

Görüşme Reddedildi İse Nedeni:

I. Demografik Sorular

1. Doğum yeri
2. Doğum yılı
3. Eğitim durumu
4. Medeni hali
5. Şu anki iş durumu

II. Çalışma Hayatı

6. Kendinizi biraz tanıtabilir misiniz?
7. Çalışma öykünüzden bahsedebilir misiniz?
8. Mutfakta çalışırken nasıl hissediyorsunuz? Deneyimlerinizi paylaşabilir misiniz?
9. Kadın şef olmak size ne ifade ediyor?
10. Mesleğinizin hayatınızdaki önemi nedir?
11. Kaç yıldır bu sektörde çalışıyorsunuz? Şu an ki çalışma hayatınızdan bahseder misiniz?
12. Mesai saatleri hakkında bilgi verir misiniz?
13. Kaç kişi ile birlikte çalışıyorsunuz ve aranızdaki ilişki nasıldır?
14. Şu an ki ve daha önceki çalışma yerleriniz hakkındaki duygularınız nelerdir?
15. Çalışma koşullarını bir kadın olarak nasıl değerlendirirsiniz?

III. Çalışma Hayatı-Aile ve Sosyal Hayat İlişkisi

16. İş hayatı ve aile hayatı arasındaki dengeyi nasıl sağlıyorsunuz?
17. Aile ilişkileriniz iş hayatınıza nasıl etki ediyor?
18. İşten sonra ev işlerine nasıl vakit ayırıyorsunuz? Aileniz size bu konuda yardımcı oluyor mu?
19. İş hayatının yoğun olması aile ilişkilerinde problem oluşturuyor mu? Nasıl?
20. İş hayatınız sosyal hayatınıza nasıl etki ediyor? Boş vakitleriniz oluyor mu? Oluyor ise nasıl değerlendiriyorsunuz?
21. Özel günlerde, resmi tatillerde ve hafta sonları çalışıyor olmak aile ve arkadaş çevrenizde nasıl karşılanıyor?

IV. Meslek Seçimindeki Eğilimler ve Endişeler

22. Bu mesleği seçmeye nasıl karar verdiğinizi anlatır mısınız? Meslek seçiminde kimlerden ve nasıl destek aldınız?
23. Mesleki hayata girdiğinizde nelerle karşılaştınız?
24. Mesleki eğitim ve gelişim sürecinizi paylaşabilir misiniz?
25. Kadınların aşçılığı seçmesi hakkındaki görüşleriniz nelerdir?
26. Kadınların sektöre girerken karşılaştıkları engeller nelerdir?
27. İlk iş bulma süreçlerinizden bahseder misiniz?

V. İş Yerinde Yaşanan Sorunlar

28. Meslek hayatında en çok zorluk yaşadığınız konular nelerdir?

Alt:

- Mesai saatlerinin fazla ve düzensiz olması
- Cinsiyet eşitsizliğinden kaynaklanan sorular (Maaş eşitsizliği, terfi, mesai saatleri, ayrımcılık...)

- Fiziki olarak yaşanan zorluklar

- Cinsiyetçilik yüzünden iş değiştirmede karşılaşılan zorluklar

29. Profesyonel mutfaklarda cinsiyet eşitsizliğinin olduğunu düşünüyor musunuz? Nasıl?

30. İşyerinde karşılaştığınız problemleri başkaları ile paylaşıyor musunuz? Nasıl?

31. Sizin dışınızda hemcinslerinizin de profesyonel mutfaklar hangi konularda zorluklarla karşılaştığını düşünüyorsunuz?

32. Karşılaştığınız zorluklardan sonra kendinizi nasıl hissettiğinizi anlatabilir misiniz?

33. Pandemi sürecinin kadın şefler üzerinde bir etkisi olduğunu düşünüyor musunuz? Nasıl?

34. Size göre pandemiden sonra kadın şefleri neler bekliyor?

VI. Sorunlarla Başa Çıkma Yolları

35. Karşılaştığınız sorunlarla nasıl baş ediyorsunuz?
36. Bu sorunların değişmesi için neler yapılabileceği hakkında ne düşünüyorsunuz?
37. İş yerinde sorun yaşamamak için farklı bir tavır alınmalı mıdır? Nasıl?

VII. Gelecek Beklentileri

38. Kadınların meslekteki geleceği hakkında neler düşünüyorsunuz? Size göre neler değişmeli?
39. Bu mesleği tercih edecek genç kadınlara ne tavsiye edersiniz?
40. Konu ile alakalı eklemek istediğiniz bir şey var mı?

Ek-2. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Tablo-1 Katılımcıların Demografik Özellikleri							
No	Katılımcı	Yaş	Eğitim Durumu	Medeni Hali	İş Tecrübesi	İş Durumu	Pozisyon
1	Burcu	30	Lisans	Bekar	4	Çalışıyor	Pastacı
2	Defne	26	Lisans	Nişanlı	4	Çalışıyor	Chef de Partie
3	Merve	26	Lisans	Bekar	3	Çalışıyor	Komi
4	Öykü	30	Lisans	Evli	10	Çalışıyor	Mutfak şefi
5	Başak	25	Lise	Bekar	7	Çalışıyor	Mutfak şefi
6	Ece	23	Lisans	Bekar	3	Çalışıyor	Komi
7	Berna	27	Lisans Terk	Bekar	6	Çalışıyor	Yat Şefi
8	Eliz	29	Yüksek Lisans	Bekar	6	Çalışıyor	Chef de Partie
9	Kader	27	Lisans	Bekar	3	Çalışıyor	Komi
10	Emel	39	Lisans	Bekar	11	Çalışıyor	Mutfak Şefi
11	Hande	35	Lisans	Bekar	9	Çalışmıyor	-
12	İdil	24	Ön Lisans	Bekar	8	Çalışıyor	Mutfak Şefi
13	Aynur	28	Ön Lisans	Bekar	6	Çalışmıyor	-
14	Melek	42	Lisans	Bekar	16	Çalışıyor	Mutfak Şefi

Ek-3. Araştırma Sonucunda Elde Edilen Temalar ve Alt Temalar

1. Kadın Şeflerin Mesleki Deneyimlerinin Ortak Değerleri

- 1.1. Bir kadın olarak şef olmanın ifade ettiği duygular
- 1.2. Şefliği meslek edinen kadınların aldığı geri dönüşler
- 1.3. Kadın şeflerin mesleki serüveni
- 1.4. Kadınların bu mesleği seçmesi hakkındaki tavsiyeler

2. Kadın Şeflerin Sosyal Yaşantısı

- 2.1. Kendine ayıracak vakit bulamama
- 2.2. Aile, arkadaşlık ve özel hayatlarına iş hayatlarının etkisi
- 2.3. Evlilik ve annelik

3. Profesyonel Mutfaklarda Kadın Olmak

- 3.1. Kadın şefler ve cinsiyet ayrımı
- 3.2. Kadın şeflerin karşılaştıkları zorluklar
- 3.3. Kadın şeflerin eşitsizlik deneyimleri
- 3.4. Zorluklardan Sonra Hissedilen Duygular ve Bu Zorluklarla Baş Etme Yolları
- 3.5. Bu Zorlukların Ortadan Kalkması İçin Gereklilikler ve Mesleğin Geleceği

Ek-4. Etik Kurul Onayı

ETİK KURUL ONAYI

“Türkiye’deki Kadın Şeflerin Mesleki Deneyimleri Üzerine Nitel Alan Araştırması”
başlıklı yüksek lisans tezi için Beykent Üniversitesi Sosyal ve Beşerî Bilimler İçin Bilimsel
Araştırma ve Yayın Etiği Kurulu’ndan 10.05.2022 tarih ve 216 sayı ile izin alınmıştır.
Yükseköğretim Kurulu tarafından 19.01.2021 tarihli *“Lisansüstü Tezlerin Elektronik Ortamda
Toplanması, Düzenlenmesi ve Erişime Açılmasına İlişkin Yönerge”* ile bildirilen 6689 Sayılı
Kişisel Verileri Koruma Kanunu kapsamında gizlenmiştir.



