

## Aşçılık Meslek Etiği İlkelerinin Belirlenmesine Yönelik Nitel Bir Araştırma (A Qualitative Research to Determine the Principles of Chefs' Professional Ethics)

\* Ramazan EREN<sup>a</sup> 

<sup>a</sup> Akdeniz University, Manavgat Tourism Faculty, Department of Tourism Management, Antalya/Turkey

### Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi:02.11.2020

Kabul Tarihi:21.12.2020

### Anahtar Kelimeler

Etik

Mesleki etiği

Aşçılık

### Öz

Bu araştırmada aşçılık mesleğini icra eden kişilerin mesleki etik konusundaki görüşlerini derinlemesine incelemek ve keşfedici bir yaklaşımla aşçılık mesleğine ilişkin etik ilkeleri belirlemek amaçlanmaktadır. Bu araştırma nitel bir desen ile tasarlanmış olup katılımcılar ile yarı yapılandırılmış görüşmeler gerçekleştirilmiş ve veriler içerik analizi ile incelenmiştir. Ayrıca araştırmada amaçlı örnekleme yöntemi çerçevesinde ölçüt örnekleme kullanılmıştır. Araştırma kapsamında on üç aşçı ile görüşülmüştür. Bulgular aşçılık meslek etiği yapısının üç ana kategori ile yirmi iki alt kategoriden oluştuğunu göstermektedir. Araştırmaya katılan kadın aşçıların mesleki etik kavramını cinsiyet eşitliği, fırsat eşitliği, adil olmak ve mobbing yapmamak gibi ifadelerle tanımladıkları ortaya çıkan önemli bir sonuç olmuştur. Ayrıca aşçılık mesleğine ilişkin açıkça tanımlanmış yirmi iki etik ilkenin belirlendiği çalışmada bu etik ilkelerin uygulanması ve yaygınlaştırılmasına yönelik öneriler sunulmuştur.

### Keywords

Ethics

Professional ethics

Professional chefs

### Abstract

In this study, it is aimed to examine in depth the opinions of the people who perform the cooking profession on professional ethics and to determine the ethical principles of the chef (cook) profession with an exploratory approach. This research was designed with a qualitative design, semi-structured interviews were conducted with the participants and content analysis used for the data analyses. In addition, criterion sampling was used within the framework of purposeful sampling method. Thirteen chefs were interviewed within the scope of the research. The findings show that the chefs professional ethics structure consists of three main categories and twenty-two sub-categories. The results of the study revealed that the female participants in the study defined the concept of professional ethics with expressions such as gender equality, equal opportunity, being fair and not doing mobbing. In addition, this study determined twenty-two clearly defined ethical principles related to the cooking profession, suggestions for the implementation and dissemination of these ethical principles were discussed.

### Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

\* Sorumlu Yazar

E-posta: ramazan.eren@yahoo.com.tr (R. Eren)

DOI: 10.21325/jotags.2020.725

## GİRİŞ

Sanayi devrimi sonrası endüstriyelleşme ve kitlesel üretimin yaygınlaşması, küreselleşme, sosyal ve ekonomik değişimler toplumların etik konulara bakış açısında belirgin değişikliklere neden olmuş, bu konudaki düşünceleri belirsiz ve her geçen gün daha karmaşık hale getirmiştir. Bu belirsizlik ve karmaşıklık, hayatın bir parçası olan iş dünyasına yansımıştır. Özellikle 19. yüzyıldan sonra iş dünyasında etik, ahlak ve iş ahlakı kavramları en çok tartışılan konulardan olmuştur (Özgener, 2020). İş dünyasının birçok sektöründe ele alınan bu kavramlar turizm sektöründe hizmetlerin standartlaştırılmaması, soyut olması ve dünya çapında farklı yerleri içeren bir çalışma ortamında etik davranışları yönetmeyle ilgili karmaşıklıklar nedeniyle en önemli konulardan biri olarak kabul edilmiş ve derinlemesine incelenmiştir (Gursoy & Swanger, 2004; Kincaid vd., 2008; Nelson & Dopson, 2001).

Turizm sektöründe etik konusundaki endişeler, farklı uluslararası örgütleri davranış kuralları geliştirmeye yöneltmiştir. Birleşmiş Milletler Dünya Turizm Örgütü (United Nations World Tourism Organization, 1999) tarafından 1999 yılında kabul edilen ve 2001 yılında uluslararası alanda resmi bir belge niteliğinde olan “*Turizm Etiği Evrensel İlkelerini*” yayınlanmıştır (Tablo 1). Bu etik ilkelerle küreselleşen turizmin çevre ve kültürel miras üzerindeki olumsuz etkisini en aza indirmek, sürdürülebilir kalkınmanın teşvik edilmesinde turizmin faydalarını en üst düzeye çıkarmak ve turizmin gelişimine rehberlik edecek ve turizm sektöründeki farklı paydaşlar için bir referans çerçevesi oluşturmak amaçlanmıştır.

**Tablo 1:** Turizm Etiği Evrensel İlkeleri

Madde 1	Turizm kişiler ve toplumlar arasında karşılıklı anlayış ve saygıya katkı sağlar.
Madde 2	Turizm kişisel ve kolektif faaliyetleri yerine getirmek için bir araçtır.
Madde 3	Turizm sürdürülebilir kalkınmanın bir unsurudur.
Madde 4	Turizm insanlığın ortak kültürel mirasından yararlanır ve onun gelişmesine katkı sağlar.
Madde 5	Turizm ev sahibi ülkeler ve ülke insanlarını için faydalı bir faaliyettir.
Madde 6	Turizmin gelişmesinde paydaşlar (yerel halk, kamu kurumları, basın) sorumludur.
Madde 7	Turizm bütün dünya vatandaşlarına eşit olarak açık bir haktır.
Madde 8	Turistlerin seyahatlerinde serbestlik ilkesine bağlı kalınmalıdır.
Madde 9	Turizm sektöründe çalışanların ve girişimcilerin hakları tanınmalı ve korunmalıdır.
Madde 10	Turizm sektörü, Turizm Etiği Evrensel İlkelerini benimsemeli ve bunların etkin bir şekilde uygulanmasına katkıda bulunmalıdır.

**Kaynak:** UNWTO, (1999)

*Turizm Etiği Evrensel İlkeleri* incelendiğinde on ana başlıktan oluştuğu görülmektedir. Bu ilkelerin evrensel bir faaliyet alanı olan turizm alanındaki meslek gruplarında var olan ya da ortaya çıkabilecek etik sorunlar için yüzeysel fayda sağladığı düşünülmektedir. Bu nedenle turizm alanındaki meslek gruplarında küresel boyutta ele alınabilecek etik sorunların ve mesleki etik ilkelerinin belirlenmesi ve geliştirilmesi gerekmektedir. Bununla birlikte bir meslek grubu ile ilgili kurumlar ve çalışanlar için mesleki etik ilkelerinin belirlenmesi ve bunların bireysel uygulayıcılara aktarılması o mesleğin tamamlayıcı özelliklerinden biri olduğu düşünülmektedir (Frankel, 1989).

Turizm alanında birçok farklı meslek grubu bulunmaktadır. Tüm turizm deneyimlerinin temel bir bileşeni ve turistlerin belirli destinasyonları ziyaret etmeye motive etmede önemli bir etken olan yiyeceğin, tarladan sofraya ulaşana kadar tüm süreçleriyle yakından ilgilenen profesyonel aşçılar bu meslek gruplarından biridir. Turizm alanında tüm paydaşların iletişime en çok ihtiyaç duyduğu ve iş etiğine aykırı davranışların yaşandığı alanlardan biri olan profesyonel aşçılıkta, mesleki eğitimlerinin biçimlendirici yıllarında etik eğitimini almasının ve çalışma hayatlarında etik ilkelere sahip olmalarının otel ve restoran yöneticilerin eğitimi kadar önemli bir faktör olduğu

düşünülmektedir. Yoğun iş gücüne ihtiyaç duyulan aşçılıkta çok sayıda işçi çalışmakta ve bu durum birçok sorunun ortaya çıkmasına neden olmaktadır. Ayrıca söz konusu meslek grubu, sunulan ürünün yiyecek olması, insanların gıdaya yönelik ilgi ve çeşitli kaygılarının her geçen gün artması ve hizmetin merkezinde insanların bulunması nedeniyle etik değerleri ve davranışları ele alınması gereken bir meslektir. Fakat aşçılık mesleği için tanımlanmış mesleki etik ilkelerin bulunmaması önemli bir eksikliklerdir. Söz konusu eksikliği gidermek amacıyla bu çalışma keşfedici bir yaklaşımla aşçılık mesleğine ilişkin etik ilkelerin belirlenmesini amaçlamaktadır.

Aşçılık mesleği ile ilgili olarak etik konular literatür için yeni bir çalışma alanı olsa da gıda etiği alanında farklı çalışmaların yürütüldüğünü ifade etmek faydalı olacaktır. Gıda etiği olarak ele alınan konular için tarlada gıda üretimi, fabrikalarda gıda üretimi, sürdürülebilirlik ve yiyecek içecek sektörü için etik konular incelenmektedir. Gıda etiği “tarladan çatala” olarak adlandırılan ve Türkçe dilinde ise daha çok tercih edilen hali ise “tarladan sofraya” şeklinde betimlenen süreç içinde yer alan sektörlerde etik uygulamalara odaklanmaktadır. İşletmelere ve sektöre odaklanan çalışmalar çok daha genel konular ve politikalar üzerine incelemeleri içermektedir. Buna benzer şekilde yiyecek içecek sektörü için etik ilkeler üzerine bir inceleme Özkanlı vd., (2016) tarafından yapılmıştır.

### **Etik ve Ahlak Kavramı**

Etik ne zaman başladı ve nasıl ortaya çıktı? Akılda ahlak varsa- ahlaki olarak neyin iyi ve kötü ya da doğru ve yanlış olduğuna dair sistematik bir çalışma- ahlakın ancak insanların yaşamlarında en iyi seçim üzerinde derinlemesine düşünmeye başladığında ortaya çıkmış olabileceği söylenebilir. Bu derinlemesine düşünme aşamasının, toplumların genellikle geleneksel doğru ve yanlış davranış standartları biçiminde bir tür ahlak geliştirmesinden çok sonra ortaya çıktığı düşünülmektedir.

Öyleyse ahlak ve etik nedir? Yunanca ‘karakter’ anlamına gelen *ethos* sözcüğünden, Türkçe’de ise Arapça *karakter, huy, mizaç* anlamına gelen *hulk* sözcüğünden türeyen ahlâk De George, (1999) tarafından “iyi bir yaşam arayışı, yaşanmaya değer bulunan bir hayata ulaşma çabaları” ve (Solomon & Hanson, 1983) tarafından ise “iyi bir yaşam için gerekli değerler, düşünceler ve davranış tarzları bütünü” olarak tanımlanmaktadır. İyi bir varoluş tarzı, bilgece bir eylem yolu arayışına karşılık gelen etik sözcüğü incelendiğinde kökeninin *ethos* sözcüğüne dayandığı belirtilmektedir (Aydın, 2016; Badiou, 2001; Özgener, 2020; Pieper, 2012; Sökmen & Tarakçıoğlu, 2013). Etik, Lamberton ve Minor, (2014) tarafından “insanların geçmiş ve bu gününe ilişkin doğru ve yanlış, iyi ya da kötü ölçütlerinin anlatımı” ve Vesilind, (1988, s. 290) tarafından ise “eylemleri değerlendirmemizi ve değer yüklü kararların nasıl alınması gerektiğini irdelememize olanak sağlayan bir araç” şeklinde tanımlanmaktadır. Etik-ahlak sözcüklerinin etimolojik kökenlerindeki benzerlikten dolayı gündelik hatta eş anlamlı olarak kullanılmaktadır.

Etik kavramı üzerine ilk çağlardan beri düşünülmesine rağmen kesin bir tanımı bulunmamaktadır. Fakat literatürde bulunan tanımlar incelendiğinde araştırmacıların farklı noktaları vurguladığı görülmektedir. Tanımlardaki bu farklılıkların temel nedeninin kişinin sahip olduğu etik değerlerdeki, dini inançtaki ve duygulardaki farklılıktan, bireyin ilgilendiği dal ve toplum içindeki rolünden kaynaklandığı düşünülmektedir (Hitt, 1990, s. 98). Literatürde etik ile ilgili geliştirilen tanımlardan bazıları şunlardır;

Bir kişinin davranışına rehberlik etmeye yardımcı olan bir dizi ahlaki ilke, norm veya değer anlamına gelir (Sherwin, 1983).

Toplumlar ve bireyler tarafından hayatın her aşamasında iyinin ve kötünün, doğrunun ve yanlışın davranış standartlarını soruşturan, dolayısıyla ne yapmamız ve ne yapmamamız gerektiğini inceleyen bir disiplindir (Beauchamp & Bowie, 2009).

Bireylerin gruplarla, toplumla, örgütlerle ve birbirleriyle olan ilişkilerin temellerini oluşturan değerleri, normları, doğru-yanlış ya da iyi-kötü gibi ahlaksal açıdan araştıran bir felsefe disiplindir (İnal, 1996). Etik, iyi olana değil, bir şeyin (davranışın, kararın, tutumun, söylemin vb.) iyi veya kötü olarak nasıl tanımlanabileceğini ifade eder (Pieper, 2012, s. 28).

Greene, (2004, s. 360) Pieper'e benzer bir tanımla etiği, davranışlarımıza yol gösteren ve ahlaki bir seçimde bize yardımcı olan standartlar topluluğu olarak tanımlamıştır. Etik, en kısa tanımıyla "ahlak felsefesi" dir (Özlem, 2010).

Son olarak etik kavramı, bütün etkinlik ve amaçların yerli yerine konulması; neyin yapılacağı ya da yapılmayacağı, neyin isteneceği ya da istenmeyeceğinin; neye sahip olunacağı ya da olunmayacağı benimsenmesi kısacası ilk olarak istenecek bir yaşamın araştırılması ve anlaşılması şeklinde tanımlamıştır (Hitt, 1990, s. 98). Bu bölümde incelenen etik kavramının tanımlarını arttırmak mümkündür. Genel olarak "etik" kavramı üzerinde belirli bir anlayışı sağlayacak kadar tanımın sunulduğu ifade edilebilir.

### **Meslek Kavramı**

Meslek (iş) etiği kavramını açıklamadan önce meslek kavramını tanımlamanın araştırma bütünlüğü açısından daha faydalı olacağı düşünülmektedir. "Meslek" kelimesi farklı insanlar için farklı anlamlara gelir. Ancak özünde, bir güven ve uzmanlık göstergesi olması amaçlanmıştır. Meslek, etik standartlara bağlı kalan ve kamu tarafından yüksek düzeyde araştırma, eğitim ve öğretimden özel bilgi ve beceriler edinen, bu bilgiyi uygulamaya, becerileri başkalarının yararına kullanmaya hazır olan disiplinli bir bireyler grubudur. Başka bir ifadeyle meslek, belirli bir ücret karşılığında vasıflı bir hizmet veya tavsiye sağlayan özel eğitilmiş bireylerin yaptığı işi tanımlamaktadır (Denzin & Mettlin, 1968). Bu tanımlara ek olarak bir uğraşın meslek olarak sayılabilmesi için aşağıdaki unsurları taşıması gerektiği ifade edilmektedir (Aydın, 2016, s. 86; Ladinsky, 1971)

1. Bir meslek toplumun zaruri ihtiyaçlarını (sağlık, güvenlik, eğitim vb.) karşılamalıdır (Aydın, 2016, s. 86).
2. Meslek, yalnızca eğitim ile kazanılmış sistematik bilgiye dayalı teknik uzmanlığa sahip olmalıdır (Aydın, 2016, s. 86; Ladinsky, 1971).
3. Bir mesleğin kendi çalışma alanı üzerinde sınırlı ve kamu tarafından tanınan bir kontrolü olmalıdır (Ladinsky, 1971).
4. Bir mesleğin katı eğitim standartları ve etik kuralları olmalı ve bu mesleğin üyeleri bu değer ve ilkeler doğrultusunda davranmalıdır (Aydın, 2016, s. 86; Ladinsky, 1971).
5. Meslekler, kazanç elde etmek için yapılan uğraşlardır. Fakat çalışma alanında kişisel veya ticari çıkarlarından çok hizmet verdiği kişilerin çıkarlarını koruma fikri ile şekillendirilmelidir (Aydın, 2016, s. 86; Ladinsky, 1971).
6. Meslek dalları deneyim, araştırma ve deneylerle geliştirilerek kuşaktan kuşağa aktarılabilen kendine özgü tekniklere sahip olurlar (Aydın, 2016, s. 86).

Bu bilgiler ışığında aşçı; sektördeki yenilikleri takip ederek arttırdığı bilgisini ve tecrübesini kullanarak müşterinin ihtiyaçlarına ve tercihlerine uygun menüler oluşturan, bu menülerin sürdürülebilir gıda çözümlerine odaklı, yalnızca

kaliteli malzemeler kullanarak sağlıklı, besleyici ve lezzetli olmasına önem veren, etnik ve kültürel farklılıklara saygılı, mesleki etik kurallarını benimseyerek gıdanın tarladan sofraya ulaşınca kadar tüm süreçleriyle ilgilenen kişidir.

### **Meslek Etiği**

Meslek etiğinin ortaya çıkışı 20. yüzyılın ikinci yarısına dayanmakta olup bu yüzyılın son çeyreğinden itibaren iş dünyasında genel kabul gören bir kavram haline gelmeye başlamıştır (Whitton, 2001). Bu kavram zamanla meslek üyelerinin davranış ve performansları üzerinde değil aynı zamanda halkın onlardan beklentileri üzerinde derin bir etkiye sahip olmuştur (Frankel, 1989). Bundan dolayı mesleklerin toplumdaki ahlaki rolünün ve özellikle neden, nasıl ve hangi etkiye sahip olduğunun değerlendirilmesi ve bu değerlendirmeye göre meslek etiğinin oluşturulması gerekliliği ortaya çıkmıştır.

Meslek etiği, kapsadığı alan ve yapısı gereği karmaşık ve tartışmalı bir alandır. Bundan dolayı meslek etiğinin tam olarak neyi ifade ettiği konusunda bir görüş birliği yoktur (Vyakarnam vd., 1997). Alanyazın incelendiğinde meslek etiği, iş etiği ya da iş ahlakı kavramlarının eş anlamlı olarak kullanıldığı görülmektedir. Fakat iş etiği/ahlakı kavramının meslek etiği kavramına göre çok daha geniş bir çalışma alanını ve daha geniş kapsamlı bir kavramı ifade ettiği bilinmelidir (Örselli, 2015, s. 220).

Meslek etiği, Gbadamosi, (2004, s. 1147) tarafından “işletmelerin ve çalışanların nasıl davranması gerektiğini teşvik eden değerler, standartlar ve kurallar seti” tarafından ise “doğru ve haklı olmayı temel alan, kanun ve düzenlemelere itaatin daha ötesine giden davranış kuralları bütünüdür.” şeklinde tanımlanmaktadır. Bir mesleğin etik kuralları, mesleki normlarının belki en görünür ve açık ifadesidir. Bu etik ilkeler mesleğin kolektif vicdanını somutlaştırır ve onun ahlaki boyutunu benimsemesine katkı sağlar (Frankel, 1989). Diğer bir ifadeyle, meslek etiği bir tür uygulamalı etikdir. Yalnızca ahlaki normların ve ahlaki değerlerin analizini içermekle kalmaz, aynı zamanda bu analizin sonuçlarını iş dediğimiz kurum, kuruluş ve faaliyetlerin çeşitliliğine uygulamaya çalışır (Velasquez, 2011, s. 15). Tanımlardan anlaşılacağı gibi mesleğin mümkün olduğu kadar iyi ve doğru şekilde yapılabilmesi, halkın güvenini kazanabilmesi ve statüsünü geliştirebilmesi için etik insan yaşamındaki bütün iş kolları ve meslekler için bir gerekliliktir.

Herhangi bir meslek için önemli olan meslek etik ilkelerinin aynı zamanda kim tarafından, nasıl ve nelerin dikkate alınarak hazırlandığı da oldukça önemli bir konudur. Bir meslek için etik ilkeler oluşturmak, genellikle bir organizasyonun yönetim kurulunda yer alan veya yönetim kurulu tarafından görevlendirilen, organizasyon ve genel olarak toplum için hangi değerlerin teşvik edilmesi ve sürdürülmesi için en önemli olanı seçen uzmanlarla kısacası o meslekle ilgili tüm paydaşlarla başlamalıdır (Appelbaum, 1997). Bu hem bireysel üyeler hem de bir bütün olarak meslek için eleştirel bir şekilde kendini inceleme sürecidir. Böyle bir sürece katılım mesleklerin altında yatan değerleri, normları ve ahlaki ilkeleri yeniden canlandırmaya ve keskin bir odaklanmaya yardımcı olacaktır. Ek olarak, etik ilkeleri oluşturmaktan sorumlu olanlar, neden bazı uygulamaların etik, bazılarının ise etik dışı olarak değerlendirilmesi gerektiğini gerekçelendirmelidir (Passalacqua & Pilloud, 2018).

Meslek etiğinin temeli olarak alternatif bir çerçeve olan erdem etiği giderek daha fazla kullanılmaktadır (Banks & Gallagher, 2008; Moore & Grandy, 2017; Russell, 2014; Sinnicks, 2014). Erdem etiği, eyleme dayalı olmaktan çok bireyin kendisidir: etik görev ve kurallardan veya belirli eylemlerin sonuçlarından ziyade, bir eylemi

gerçekleştiren kişinin erdemine veya ahlaki karakterine odaklanmaktadır. Ancak kurallar, ilkeler ve sonuçlar tümüyle görmezden gelinmemektedir (Felkins, Chakiris, & Chakiris, 1993, s. 435). Bir erdem alanı genel olarak insan olabilir fakat birçok farklı alanı da bulunmaktadır. Örnek olarak bireyin çocukları, mülkü, arkadaşları, onuru, para ve bilgi gibi soyut nesnelere; dostluk, cesaret, adalet, çevresel erdemler ve mesleki erdemler verilebilir (Swanton, 2007). Erdem etiği kapsamında değerlendirilebilen meslek etiği, kişinin mesleğini icra ederken erdemli davranışlar sergilemesi ile ilgilidir. Bir meslek için kabul edilen erdemli davranışların belirlenmesi sonucunda, meslek etiği ilkeleri veya kodları tanımlanabilir. Bu çalışma aşçılık mesleğini icra eden kişilerin meslek ile ilgili uyması beklenen etik davranışları betimleyen, meslek etik ilkelerini belirlemek için önemli bir başlangıç noktasıdır.

## Yöntem

Aşçılık mesleğine ilişkin etik ilkeleri belirlemeyi amaçlayan bu araştırma, alan yazında ve bu mesleğe ilişkin federasyonların (Türkiye Aşçıları ve Şefler Federasyonu (TAŞFED), Türkiye Aşçıları Federasyonu (TAFED), Türkiye Lokantacılar Pastacılar Federasyonu resmi sitelerinde mesleki etik ilkelere rastlanılmaması noktasından ortaya çıkmıştır. Araştırmanın amacına ulaşabilmesi için nitel araştırma yaklaşımından yararlanılmıştır. Böylece aşçılık mesleğini icra eden kişilerin mesleki etik konusundaki görüşlerinin derinlemesine incelenebileceği ve mesleki etik ilkelerine ilişkin ayrıntılı verilere ulaşılabileceği düşünülmektedir. Çalışmada veri toplanması amacıyla gerçekleştirilen görüşmeler yarı yapılandırılmış bir biçimde planlanmış ve meslek etiği ve turizm etiği alanındaki literatür doğrultusunda oluşturulan görüşme formu kullanılmıştır. Görüşmeler deşifre edilerek elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle incelenmiştir.

Bu çalışmada amaçlı örnekleme (amaca göre veya yargısal) yöntemlerinden birisi olan ölçüt örnekleme kullanılmış (Yıldırım ve Şimşek, 1999, s. 118) ve katılımcı aşçıların en az beş yıllık aşçılık deneyiminin olması, farklı işletmelerin mutfağında ve mutfağın farklı alanlarında çalışarak deneyim kazanan kişiler olmasına özen gösterilmiştir. Gönüllü katılımın esas alınarak toplam on üç aşçı örnekleme dahil edilmiştir. Bu sayı verilerin belirli bir doygunluğa ulaştığı ve anlatıların tekrarlanmaya başladığı anlaşılmışından dolayı (Miles ve Huberman, 1994) yeterli görülmüştür. Yapılan görüşmelerde araştırmaya katılanlara önce araştırmanın içeriği ve amacı hakkında bilgi verilmiş ve görüşmeler ses kayıt cihazı ile kayıt altına alınmıştır. Araştırmaya katılanlara K1 ile K13 arasında kodlar verilmiştir.

## Bulgular ve Tartışma

Araştırmaya katılan aşçılara demografik bilgileri Tablo 2’de yer almaktadır. Katılımcıların yaşlarının 27 ile 43 arasında değiştiği ve aşçıbaşı, aşçıbaşı yardımcısı, pastane şefi, ızgara şefi, sıcak ve soğuk mutfak aşçısı gibi mutfağın çeşitli kademelerinde görev yaptığı görülmektedir. Ayrıca katılımcıların çalışma sürelerinin 6 ile 25 yıl arasında değişmektedir.

**Tablo 2:** Katılımcılara İlişkin Demografik Bilgiler

Katılımcı	Cinsiyet	Yaş	Eğitim	Statüsü	Çalışma Süresi
K1	Kadın	32	Lise	Soğuk mutfak aşçısı	7
K2	Erkek	40	İlk ve orta öğretim	Aşçıbaşı yardımcısı	16
K3	Erkek	34	Lisans derecesi (4 yıl)	Pastane şefi	9
K4	Kadın	27	Lise	Sıcak mutfak aşçısı	8
K5	Kadın	29	Lisans derecesi (4 yıl)	Sıcak mutfak aşçısı	6
K6	Erkek	33	Lise	Izgara şefi	8
K7	Erkek	43	Lisans derecesi (4 yıl)	Aşçıbaşı	25
K8	Erkek	36	İlk ve orta öğretim	Aşçıbaşı yardımcısı	15
K9	Erkek	32	Ön lisans derecesi (2 yıl)	Aşçıbaşı yardımcısı	10
K10	Erkek	27	Ön lisans derecesi (2 yıl)	Izgara şefi	6
K11	Kadın	35	Lisans derecesi (4 yıl)	Pastane şefi	9
K12	Kadın	39	İlk ve orta öğretim	Aşçıbaşı	18
K13	Erkek	29	Lise	Pastane şefi	9

Yapılan görüşmelerde elde edilen verilerin içerik analizi sonucunda etik kavramının araştırmaya katılanlar için ne ifade ettiğine ilişkin bulgular Tablo 3'te yer almaktadır. Buna göre mesleki etik kavramı için yazılı olmayan kurallar bütünü, profesyonellik, ahlak, vicdan, sağduyu, uyum, disiplin, adil olmak, mesleki dayanışma, mesleki değer ve yargılar bütünü gibi ifadelerin kullanıldığı görülmektedir. Ayrıca araştırmaya katılan kadın aşçıların mesleki etik kavramını cinsiyet eşitliği, fırsat eşitliği, adil olmak ve mobbing yapmamak gibi ifadelerle tanımladıkları görülmektedir. Bu bulgular kadın aşçıların sektörde erkek meslektaşlarıyla eşdeğer görülmemesi, ücret eşitsizliği vb. zorluklarla mücadele ettiklerine işaret etmektedir.

**Tablo 3:** Katılımcılar tarafından mesleki etik kavramı için kullanılan ifadeler

Katılımcı	Kullanılan ifadeler
K1	Mesleki yardımlaşma, cinsiyet eşitliği, vicdan
K2	Sağduyu, saygı, disiplin, meslek gereği taze ve sağlıklı ürünler sunmak
K3	Çalışma şeklinde bütünlük, doğruluk ve dürüstlük
K4	Ahlak, adil olmak, işgücünü sömürmemek
K5	Uyum, aidiyet ve disiplin, fırsat eşitliği
K6	İnsani değerler bütünü, kendimizin yemek isteyeceği ürünler sunmak
K7	Profesyonellik, doğru karar vermek, sorumluluk bilinci
K8	İşletmeyi ve mesleği sahiplenme, aidiyet
K9	Mesleği benimseme, mesleki yeterliliği yansıtmak
K10	Mesleki açıdan doğru olan davranışlar, eşitlik
K11	Mesleki değer ve yargıları şekillendiren kurallar bütünü
K12	Vicdan, adalet, ahlak, fırsat eşitliği, mobbing yapmamak
K13	Saygı, dayanışma ve doğru karar verme

Görüşmeler yolu ile elde edilen verilerin içerik analizine tabi tutulması sonucu elde edilen ana ve alt kategoriler Tablo 4'te sunulmaktadır. Buna göre aşçılık meslek etik yapısının üç ana kategori ile yirmi alt kategoriden oluştuğu görülmektedir. İlk ana kategori meslektaşlar ilişkileri ilgilidir ve bilgi paylaşımı, fırsat eşitliği, dayanışma, rekabet anlayışı ve iyi niyetli olma alt kategorilerinden oluşmaktadır. Aşağıdaki alıntılarda sırasıyla K1, K10 ve K12 kodlu kişilerin bilgi paylaşımı ve dayanışmanın önemine ilişkin ifadelerine yer verilmiştir.

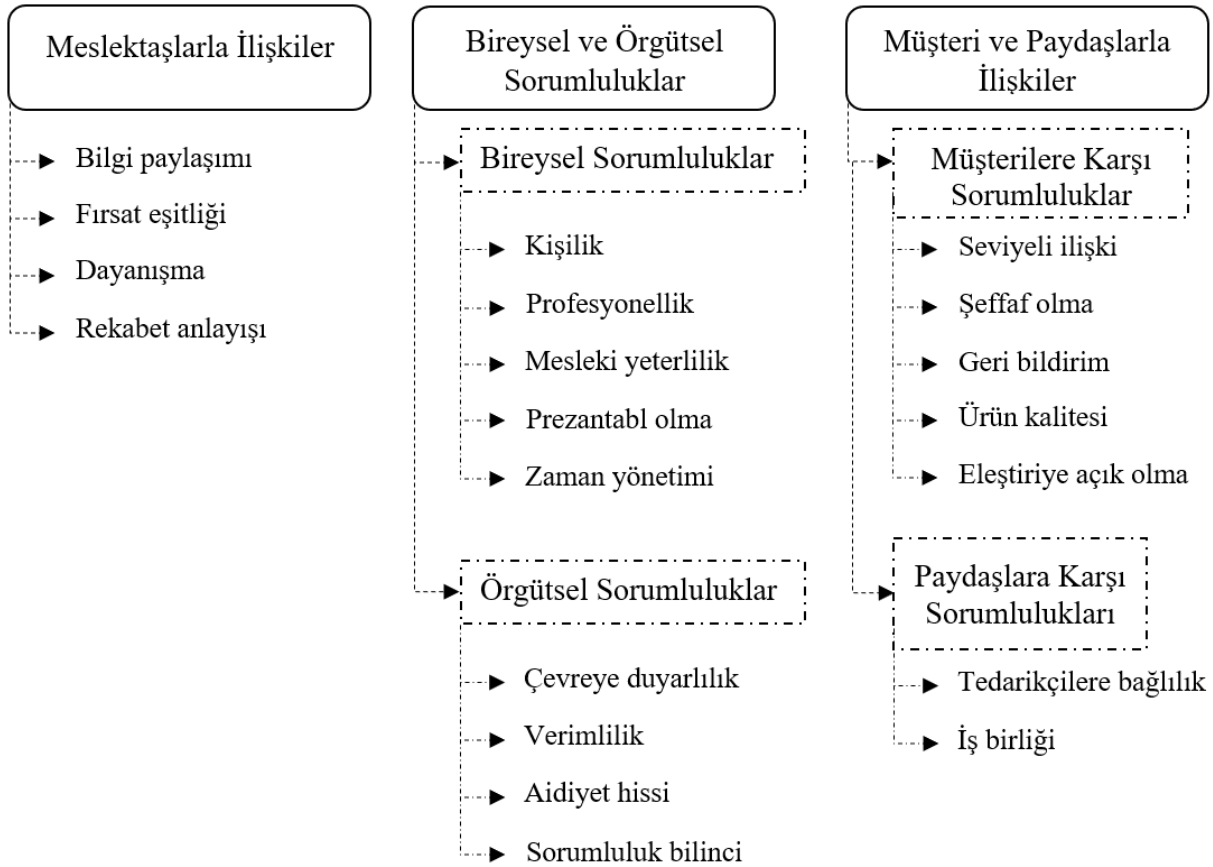
*"Bu sektör her ne kadar bireysel olarak hareket etsek de dayanışmanın önemli olduğunu düşünüyorum. Bu dayanışmanın ise meslektaşlarımızın gelişimini gerçekleştirmelerine katkı sağlamak ile gerçekleşeceğine inanırım.*

*O yüzden diğer meslektaşlarımla reçetelerimi paylaşıyorum. Fakat bazen duyuyorum ki verilen reçetelerde önemli bir malzeme, aşama veya işlem paylaşılmamış ve üzülüyorum.”*

*“Şeffaf olmak, aktarımcı olmak, eğitici ve öğretici olmak. Bence iyi bir şef olmanın yollarından bazıları bunlar.”*

*“Şimdi diyorlar ki ‘şu reçete yapılamıyor.’ Sebebi açık, ustaların çıraqları ya da yanında çalışan meslektaşları ile bu püf noktaları paylaşmaması. Eee böyle olursa mutfak kültürü nasıl korunacak, nasıl gelişecek. Bu ancak mevcut bilginin şef adaylarıyla paylaşılmasıyla mümkün olacağını düşünmekteyim.”*

**Tablo 4:** Aşçılık meslek etiğine ilişkin ana ve alt kategoriler



Meslektaşlarla ilişkilerin diğer alt kategorisi ise fırsat eşitliğidir. Bulgular erkek ve özellikle kadın aşçıların fırsat eşitsizliği, mobbing, dışlanma vb. zorluklarla mücadele ettiğine işaret etmektedir. Aşağıdaki alıntılarda sırasıyla K5 ve K12 kodlu kişilerin fırsat eşitliğine dair ifadelerine yer verilmiştir.

*“Çalışma arkadaşlarımızla dışarıda samimi arkadaşlıklar kurabiliriz. Bu durum çalışma ortamına taşınmamalı. Bence sıkıntılı olabilecek bir durum. Mutfaktaki ast-üst ilişkisinin bozulması, iş aksamalarına hatta kavgalara da neden olabilir. Dahası alt rütbedeki çalışanlar arasında ayırım yapılması, arkadaşını kollama söz konusu olacaktır. Bu eninde sonunda adil ve eşit davranmama ile sonuçlanacaktır.”*

*“Mutfakta özellikle kadın çalışanlar birçok zorlukla mücadele etmek zorunda kalıyor. Bu zorluklarla mücadele etmiş biri olarak eşitsizliğin en büyük sorun olduğunu söyleyebilirim. Bir mutfak bölümü için şef seçileceği zaman kadın ve erkek şef karşı karşıya gelince kadın şef maalesef ikinci plana atılıyor. Aslında fırsat eşitliği herkesin hakkı...”*



Ayrıca K9 kodlu kişinin “*evet kadın meslektaşlarımıza karşı bazı olumsuz davranışlar var. Fakat bazen onlara destek olmaya çalışırken erkek meslektaşlarımız ikinci planda kaldığı durumlar olabiliyor.*” ifadelerinden de anlaşılacağı üzere fırsat eşitsizliği ile erkek şeflerinde mücadele ettiği söylenebilir.

Araştırmaya katılanlar tarafından rekabetin “*...bu sektörün olmazsa olmazı...*” olarak belirtilmiştir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla K3, K6 ve K11 kodlu kişiler bu sektörün olmazsa olmazı olan rekabetin adil, dürüst, anlayış çerçevesinde ve mesleki yeterliliğe göre olması gerektiğini ifade etmiştir.

*“Maalesef mutfakta hem kendi iş arkadaşlarıyla hem de diğer meslektaşlarla bir rekabet mevcut. Bu gayet doğal bir olay ancak bu rekabeti saygı çerçevesinde gerçekleştirmeliyiz.”*

*“Farklı işletmede fiilen çalışmakta olan kişilerin aklını çelmeye çalışarak, kendi yanlarında çalışmaya ikna eden meslektaşlarımız var. Ben bunun hem çalışana hem de işletmeye karşı yapılan olumsuz bir davranış olarak görüyorum. Böyle uygunsuz bir rekabetin sektörü ve bu mesleği olumsuz etkilediğini düşünüyorum.”*

*“Her ne kadar rekabetin şeflerin yeteneklerinin gelişimine katkı sağladığını kabul etsem de tadında olması gerektiğini düşünüyorum ve bazen rekabet ederken şefler birbirine düşman oluyor. Hatta bu sektöre yıllarını vererek elde ettikleri prestijlerini yerle bir etmeye kadar varıyor bu rekabet.”*

Ana kategorilerin ikincisini aşçılık mesleğini yapacak kişinin mesleğine ve işletmesine karşı bireysel sorumlulukları oluşturmaktadır. Bulgulara göre bireysel sorumlulukları kişilik, profesyonellik, mesleki yeterlilik, prezantabl olma ve zaman yönetimi oluşturmaktadır. Araştırmaya katılanlar tarafından kişilik sadece meslek için değil bireyin toplumdaki yeri içinde önemli bir unsur ve hayatının her aşamasındaki yansıması olarak tanımlanmıştır.

Aşağıdaki alıntılarda sırayla K2, K7 ve K8 kodlu kişilerin profesyonelliğe ve mesleki yeterliliğe ilişkin ifadelerine yer verilmiştir.

*“İyi bir şef olmayı her aşçı ister ama bunun için işi iyi bilmek gerekir. İyi bilmek demek bir ürün hazırlarken ne yaptığından emin olmak demektir. Mesleki yetkinlik bir şefi daha iyi yapan şeydir. Aynı zamanda profesyonel bir şef olmanızı da sağlar.”*

*“Mesleki etik kurallarına uygulamak sizi hem bireysel hem de mesleğinizde daha iyi yapacak bir şey. Mesela misafirler (müşteriler) için taze ve sağlıklı malzemeler kullanarak bir ürün üretmek hem şefin hem de işletmenin imajına ve prestijine katkı sağlayacak. Bu durum şefin kendini geliştirmesi için teşvik unsuru olacaktır tüm bunlar aslında şefin mesleğinde profesyonelleşmesi demek değil mi?”*

*“...aslında bu meslekte gelişmelere açık, öğrenmeye meraklı, deneme-yanılma yöntemini kullananlar gün geçtikçe daha iyi oluyor. Denemediğin, tatmadığın ya da merak etmediğin bir şeyi nasıl geliştirebilirsin ki? Yani her şey aşçının kendisinde bitiyor. Daha farklı lezzetler yapmak, farklı pişirme teknikleri kullanmak, yaratıcı olmak ve sonunda farklı bir ürün üretmek sizin profesyonel olma isteğinizi körükleyecektir.”*

Zamanın doğru ve etkin kullanılması hem şef hem de misafirler için oldukça önemli ve bir şefin en önemli özelliklerinden biri olmalıdır. Aşağıdaki alıntılarda sırayla K3, K4, K11 ve K13 kodlu kişilerin zaman yönetimine (bireysel sorumluluk) ve verimliliğe (örgütsel sorumluluk) ilişkin ifadelerine yer verilmiştir.

*“...çalışma arkadaşlarımızın haklarını gasp etmemek için kendi işini zamanında, düzgün ve eksiksiz bir şekilde bitirmek bir aşçının prensiplerinden biri olmalı.”*

*“Bence zamanı doğru ve etkin kullanmak sadece bir işi yaparken değil, mola ve dinlenme süresini de etkin kullanmayı kapsamalı.”*

*“...zaman yönetimi aslında verimlilik. Çalışma arkadaşımın aynı shiftte (vardiya) çalışıyoruz yaklaşık 12 saat. Fakat onun elinde iş uzadıkça uzuyor. Bu durum severek yaptığım işten nefret etmeme neden oluyor. Verimli çalışmak hem çalışma arkadaşlarına hem de maaşını aldığı işletmeye karşı bir sorumluluk.”*

*“Pastanede çalışmak demek zamanı en iyi şekilde kullanmak demektir. Örneğin; mayalanması için bir ürünü bekletirken başka bir ürünü hazırlamaya geçersin. Fırında bir ürün varken ocağın başında başka bir ürün pişiriyor olursun. Eğer zamanı iyi kullanamazsan ürünün fazla pişebilir hatta yanabilir. Aslında mutfağın her alanında durum bu. Bir bölümün çalışanları zamanı iyi yönetemezse elbette başka etkenlerde var ama ürünler çıkmayabilir. Bu durum hem çalışanlar hem de otel için iyi olmaz.”*

Örgütsel sorumluluklarını ise verimlilik, çevreye duyarlılık, aidiyet hissi/benimseme ve sorumluluk/görev bilinci oluşturmaktadır. Gün geçtikçe artan dünya nüfusunun ihtiyaçlarını karşılayabilmenin yeryüzü kaynaklarını etkin kullanarak ve arttırarak ve tarım alanlarına etki eden çevresel zararları engelleyerek mümkün olacağı birçok araştırmacı tarafından kabul edilmektedir. Araştırmaya katılanlar bu ve bunun gibi nedenlerden dolayı bir şefin gelecek kaygısını olması ve doğaya bir şekilde katkı sağlaması gerektiğini ifade etmişlerdir. Ayrıca mutfakta geri dönüşümün arttırılması, fire oranlarının azaltılması gibi konulara vurgu yapıldığı tespit edilmiştir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla K6, K9 ve K11 kodlu kişilerin çevreye duyarlılığa ilişkin ifadelerine yer verilmiştir.

*“Elimizden geldiğince geri dönüştürülebilir ürünler kullanmalıyız. Günümüzde yavaş yavaş çevre ve doğa bilinci kazanılmaya başladı. Sertifika alan oteller, restoranlar var.”*

*“Mutfakta her işlemimizin ardından oldukça atık çıkartmaktayız. Bu atıkları doğru ayırmadığımız takdirde çevreye uzun vadede büyük zararlar vermiş oluruz... bir sipariş geldiğinde zamana karşı yarışıyoruz, bu sırada da özellikle yeşilliklerde fazlaca kayıp yaşıyoruz. Bu konuda biraz dikkat ederek ürünlerde fire oranını azaltabiliriz. Bu ürünlerin atık olarak gördüğümüz kısımlarını farklı yemeklere dönüştürebiliriz.”*

*“Sürdürülebilirlik mutfak kültürü için oldukça önemli bir konu. Bu ancak mutfaktaki her şeyin korunmasıyla mümkün olabilir. Aslında sadece gıda ürünleri değil elektriğin, suyun ve diğer tüm kaynakların da tasarruflu kullanılması önemli. Bir bakıma küresel bir kaygı olan doğal kaynakların etkin kullanılmasına ortak oluyoruz.”*

Araştırmaya katılanlardan K2 kodlu kişi aidiyet hissi için *“...aslında bir şefin işletmesine bağlılığını ifade eder. Çalıştığı yeri benimseyen şef kurallara uyar ve bu da onun gelişimini teşvik eder. Baktığımızda aidiyet başta kendimiz sonra da işletmemiz için önemli.”* ifadelerini kullanmıştır. Ayrıca K5 kodlu kişi ise *“bu sektörde çalışanlarınızın iş yerini sahiplenmeleri iyidir. Ama bu işletmenin çalışanlara sunduğu haklarla mümkündür. Yani sahiplenme hissini oluşturabilmesi için hem işletmenin hem de çalışanların yapması gerekenler var.”* ifadelerini kullanmıştır. Sorumluluk/görev bilincini K8, K9 ve K12 kodlu kişiler tarafından *“...işe zamanında gelmek, aksi bir durumda haber vermek, verilen bir işi en iyi şekilde yapmak.”* olarak tanımlanmıştır.

Ana kategorilerinden sonuncusunu müşteri ve paydaşlarla ilişkiler oluşturmaktadır. Bu ana kategori kapsamında bulunan alt kategorilerin ilkini seviyeli ilişki, geri bildirim, şeffaf olma, ürün kalitesi ve eleştiriye açık olma alt kategorilerinden oluşan müşterilerle ilişkiler oluşturmaktadır. İyi bir aşçı müşterinin yemekten aldığı hazzı arttırabilmekte ya da bu hazzı olumsuz etkileyebilmektedir. Bu nedenle şefin müşterilerle ilişkilerinde bazı

sorumlulukları olmalıdır. Araştırmaya katılanlar bir şefin müşterileriyle kuracağı ilişkilerde samimi, dürüst, şeffaf ve seviyeli olması gerektiğini ifade etmiştir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla K6 ve K7 kodlu kişilerin seviyeli ilişkiye ilişkin ifadelerine yer verilmiştir.

*“İşletmede karşılaştığınız müşteri ilişkilerindeki profesyonellik sizin orayı tekrar ziyaret etme arzunuzu tetikler. Bu profesyonellik müşterilerle kuracağınız iletişimin ne kadar iyi, şeffaf ve etkin olduğuna bağlı. Böyle bir ilişki modeli hem müşterilerin hem de işletmelerin bir aşçıda özellikle isteyeceği bir özellik.”*

*“Bir aşçıda seviyeli olmak hem çalışma arkadaşları hem de müşterilerle ilişkilerde aranan bir özellik. Her ne kadar aşçı arka planda olsa da tüm işletmeler müşteri ilişkilerine yönelik eğitim vermeli.”*

Gün geçtikçe küreselleşme ile birlikte tüketicilerin hijyen ve gıda güvenliği konusundaki farkındalıkları artmaktadır. Tüketicilerin gıda güvenliğine dair duyacakları en ufak bir endişe işletmelerin birçok müşterisini kaybetmesine neden olabilir. Bundan dolayı hem işletme hem çalışanlar şeffaflığı bir prensip olarak benimsemelidir. Aşağıdaki alıntılarda sırayla K10 ve K13 kodlu kişilerin şeffaflığa ilişkin ifadelerine yer verilmiştir.

*“Eskiden göz görmeyince gönül katlanır derdik. Artık müşterilerimiz domatesin GDO’lu olup olmadığını bile soruyor. Böyle olunca şeffaflık biraz zorunlu olarak benimseniyor işletmeler için. Ayrıca bir aşçı sağlıklı ve taze ürünler kullanma konusunda titiz olmalı. Çünkü kullandığın meyve ya da sebze vb. ne kadar iyi olursa çıkan yemekte iyi olur.”*

*“Öncelikle pastanede ürün kalitesi çok önemlidir. Örneğin; kuvertür çikolata kalitesiz olursa yapacağınız ganaj da kötü olur. Bundan dolayı pastane de kaliteli ürünler kullanmak isterim. Aslında mutfaktaki tüm bölümler için böyledir. Kalite eşittir iyi yiyecek ve içecek ve müşteri memnuniyeti. Kaliteli ürünler kullanan bir usta müşterilerine şeffaf olma konusunda da sıkıntı yaşamaz. Doğal olarak kullanılan ürün kalitesi şeffaflığın da anahtarıdır.”*

Araştırmaya katılanların ve yukarıdaki kişilerin ifadeleri incelendiğinde müşterilere karşı şeffaf olabilmenin yolunun kaliteli ürünler kullanmaktan geçtiği sonucuna varılabilir. Aşçının müşterilerine karşı son sorumluluğu ise geri bildirimdir. Aşağıdaki alıntıda K10 kodlu kişilerin geri bildirimle ilişkin ifadesine yer verilmiştir.

*“İnsan bu sektörün en önemli ve en zorlu unsurudur. Bazen yapılan yemekle, kullanılan malzemeye ilgili sorularla olabiliyor. Direkt bize sormasalar da servis personeli aracılığıyla bize ulaşıyorlar. Böyle durumlarda onları en iyi şekilde bilgilendirmek için uğraşırız aslında en önemli sorumluluklarımızdan biri bence. Çünkü çeşitli ürünlere alerjisi olan insanlar bu ürünleri tükettiklerinde ciddi sağlık sorunlarıyla karşı karşıya kalıyor. Bazen mutfakla ilgili bir memnuniyetsizlik hakkında bilgi verildiğinde onu çözüme ulaştırmak ve müşteri memnuniyetini arttırmak ustanın sorumluluğunda.”*

Yiyecek içecek işletmeleri için tedarik süreci oldukça önemlidir. Bu süreçteki bir aksaklık ürün arzını sıkıntılara neden olabileceği gibi müşteri kaybına da neden olabilir. Ayrıca tedarikçilerle olan ilişkiler ve bu ilişkilerin geliştirilmesi de bu süreçte aksaklıkların yaşanmamasını sağlayacaktır. Bundan dolayı hem işletme hem de çalışanların tedarikçilere karşı bazı sorumlulukları olmalıdır. Araştırmaya katılanlar tedarikçilerin bu sektör için çok önemli olduğunu ifade etmiş ve *“üretim sürecinin başlangıç noktası”* olarak tanımlanmıştır. Aşağıdaki alıntılarda K7 ve K12 kodlu kişilerin bir şefin tedarikçilere karşı sorumluluklarına ilişkin ifadesine yer verilmiştir.

*“Mutfakta üretim sürecinin başlangıç noktasıdır. O yüzden tedarikçilere karşı sorumluluklarımız aslında işletmemize ya da mesleğimize karşı sorumluluğumuzdur. Siparişlerin zamanında verilmesi, açık ve net olması, oluşabilecek sorunlara karşı işbirlikçi olarak çözüm üretmek. Bunlar tedarikçilere karşı sorumluluklarımızdan bazıları.”*

*“...hammadde, mal ve ürünlerin ücretine ilişkin faturaları muhasebeye bildirmek ve ödemenin zamanında yapılmasını sağlamak, en küçük bir tedarik aksaklığında başka firmalar ile anlaşmaya çalışmamak, tedarikçi üzerinde baskı kurmaya çalışmamak ve tüm sürecin saygı, güven ve dürüstlük çerçevesinde gerçekleştirilmesi.”*

## **Sonuç**

Araştırmanın amacı aşçılık mesleğini icra eden kişilerin mesleki etik konusundaki görüşlerinin derinlemesine incelemek ve keşfedici bir yaklaşımla aşçılık mesleğine ilişkin etik ilkeleri belirlemektir. Bu bağlamda araştırma çerçevesinde alanyazın taraması ve yarı yapılandırılmış görüşmeler yapılmıştır. Araştırma bulguları aşçılık mesleğine ilişkin etik ilkelerin oldukça önemli ve bu mesleğin geleceği için gerekli olduğunu göstermiştir. Ayrıca aşçılık meslek etik ilkelerinin aşçıların meslektaşlarına karşı sorumluluklar, bireysel ve örgütsel sorumluluklar, müşterilere ve paydaşlara karşı sorumluluklar çerçevesinde geliştiği sonucuna varılmıştır. Bu çalışmada ortaya konulan aşçılık mesleğinde etik ilkeler şunlardır;

1. Mesleğin gerektirdiği yetkinliklere (menü planlama, beslenme ve gıda bilgisi vb.) sahip olmalıdır.
2. Mesleki yetkinliklerini geliştirmeye çalışmalı ve sektördeki yenilikleri (yeni pişirme teknikleri, çeşitli malzemelerin yeni kullanımları vb.) takip etmelidir.
3. Meslektaşlarıyla dayanışma ve iş birliği içinde olmalıdır.
4. Mesleki sahip olduğu mesleki bilgi ve becerilerini meslektaşlarına ve aşçı adaylarıyla paylaşmalıdır.
5. İyi niyet temeli olmadan asla bir rakibinin mesleki itibarlarına zarar verecek beyanlarda bulunmamalıdır.
6. Meslektaşları arasında ayrımcılık (cinsiyet, yakın arkadaş vb.) yapmamalıdır.
7. Kültürel farklılıklara saygılı olmalıdır.
8. Meslektaşlarına ve müşterilerine karşı örnek davranışlar sergilemelidir.
9. Prezantabl olmalıdır. Kişisel ve üniformasının temizliğine dikkat etmelidir.
10. İş sorumluluklarını işle ilgili teknik ve mesleki standartlara uygun olarak yerine getirmelidir.
11. İşverenlerine, çalışanlarına, rakiplerine, müşterilerine ve tüm iş veya profesyonel ilişkilerine karşı adil, eşit ve saygılı olmalıdır.
12. İşletmesini ve mesleğinin gerektirdiği tüm sorumlulukları benimsemelidir.
13. Haksız veya aldatıcı uygulamalardan kaçınmalı (porsiyon miktarını azaltmak vb.) ve bu gibi durumlarla karşılaştığında görmezden gelmemelidir.
14. Mutfakta israfı azaltmaya yönelik kurullarla tutarlı hareket etmeli ve desteklemelidir.
15. Doğal kaynakların sürdürülebilir şekilde kullanımına uygun davranmalı ve çevresel sorunlara duyarlı olmalıdır.
16. Sağlıklı, besleyici ve lezzetli yemekler sunmalıdır.
17. Mutfakta sağlık ve güvenlik standartlarına bağlı kalmalıdır.
18. Gıda hijyen ve sanitasyon kurallarına hakim olmalı, uymalı ve meslektaşlarının uymasını teşvik etmelidir.
19. Yemeğin sunumu öncesinde, sırasında ve sonrasında müşterilere karşı duyarlı ve ulaşılabilir olmalıdır.
20. Müşterilerin mahremiyetine ve gizli bilgilerine saygı göstermelidir.

21. Tüm müşterilere ve tedarikçilere dürüst, adil, şeffaf ve tarafsız davranmalıdır.
22. Bu listede yer alan etik kurallarıyla tutarlı bir şekilde hareket etmeli ve bu kuralları desteklemek için her türlü çabayı göstermelidir.

Aşçılık mesleğini icra eden bireylerin etik davranışlar sergilemesi gerekmektedir. Bunun için ise mesleki sorumluluklarını yerine getirmelidir. Aşçıların mesleğinin gerektirdiği yetkinliklere sahip olması ve bu yetkinlikleri geliştirmesi meslek etiğinin gerekliliğidir. Meslek etiği ilkelerine sahip aşçılar hizmet kalitesini ve müşteri memnuniyetini arttırabilir. Bu meslek etik ilkelerinin belirlenmesi ve federasyon veya birlikler tarafından düzenlenen çeşitli eğitim programları, toplantılar, sertifika eğitimleri ve workshop gibi etkinliklere dahil edilmesi gerekir. Üniversitelerin aşçılık eğitimi veren ön lisans ve gastronomi ve mutfak sanatları eğitimi veren lisans bölümleri, halk eğitim merkezi tarafından verilen çıraklık, kalfalık ve ustalık kurslarında açıkça tanımlanmış mesleki etik ilkelerine yer verilmelidir. Bu sayede aşçılık mesleki etik ilkelerinin aşçı ve aşçı adayları tarafından benimsenmesi sağlanabilir. Mesleki etik ilkelerinin aşçılar tarafından benimsenmesi mevcut ve olası sorunların proaktif bir yaklaşımla önlenmesi açısından önemlidir.

Eren & Aydın, (2020) tarafından yürütülen bir araştırmada, aşçılık mesleğinde deneyimli kişilerin genç aşçılarla bilgi ve deneyim paylaşmada istekli olmamaları sektör ile ilgili önemli bir sorun olarak değerlendirilmiştir. Deneyimli aşçıların paylaşım konusunda tutumlarını değiştirebilecek stratejilere ihtiyaç duyulduğu ve bu konuda işletme ve federasyonların önemli katkılarında ihtiyaç duyulduğu görülmektedir. Deneyimli aşçıların genç aşçılara örnek davranışları ise mesleğe yeni başlayan kişilerin mesleki etik değerlerini etkileyebilecek önemli bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

Aşçılık mesleğindeki etik ilkelerini keşfedici bir yaklaşımla ortaya koyan bu çalışmanın sınırlılıkları mevcuttur. Çalışma kapsamında Türkiye'nin farklı bölgelerinde çalışan aşçılar ile görüşülmüştür. Ülkeler arasındaki kültürel farklılıklar göz önüne alındığında sonuçların geçerliliğini Türkiye ile sınırlandırmak ilk etapta uygun olabilir. Bu bağlamda ileride yapılacak çalışmalarda farklı ülkelerde aşçılık deneyimi olan kişilerle görüşülmesi önerilmektedir. Bununla birlikte farklı ülkelerde yürütülecek araştırma sonuçlarının bir arada incelenmesine ihtiyaç duyulmaktadır. Bu sayede aşçılık mesleği etik ilkeleri belirlenebilir. Ayrıca bu çalışma aşçılık meslek etiği ilkelerinin belirlenmesi yönündeki öncü çalışma olması sebebiyle, geliştirilmeye ve paydaşlar ile tartışılmaya açık sonuçlar ortaya koymaktadır.

## KAYNAKÇA

- Appelbaum, P. S. (1997). A theory of ethics for forensic psychiatry. *Journal of the American Academy of Psychiatry and the Law Online*, 25(3), 233–247. <https://doi.org/http://jaapl.org/content/jaapl/25/3/233.full.pdf>
- Aydın, İ. (2016). *Yönetmelik mesleki ve örgütsel etik*. (6. Baskı). Pegem Akademi Yayıncılık.
- Badiou, A. (2001). *Ethics: An essay on the understanding of evil*. Verso.
- Banks, S., & Gallagher, A. (2008). *Ethics in professional life. virtues for health and social care*. Red Globe Press.
- Beauchamp, T. L., & Bowie, N. E. (2009). *Ethical theory and business* (8th Editio). Pearson/Prentice Hall.
- De George, R. T. (1999). *Business ethics* (5th editio). Prentice-Hall.

- Denzin, N. K., & Mettlin, C. J. (1968). Incomplete professionalization: The case of pharmacy. *Social Forces*, 46(3), 375–381. <https://doi.org/10.2307/2574885>
- Eren, R., & Aydin, A. (2020). Perceptions and attitudes of culinary students towards food and beverage industry in Turkey. *Journal of Culinary Science & Technology*, 18(5), 371–395. <https://doi.org/10.1080/15428052.2019.1640155>
- Felkins, P. K., Chakiris, B. J., & Chakiris, K. N. (1993). *Change management: A model for effective organizational performance*. Quality Resources.
- Frankel, M. S. (1989). Professional codes: Why, how, and with what impact? *Journal of Business Ethics*, 8(2–3), 109–115. <https://doi.org/10.1007/BF00382575>
- Gbadamosi, G. (2004). Academic ethics: What has morality, culture and administration got to do with its measurement? *Management Decision*, 42(9), 1145–1161. <https://doi.org/10.1108/00251740410565172>
- Greene, J. D. (2004). *Public administration in the new century: A concise introduction* (1st editio). Wadsworth Publishing.
- Gursoy, D., & Swanger, N. (2004). An Industry-Driven model of hospitality curriculum for programs housed in accredited colleges of business. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 16(4), 13–20. <https://doi.org/10.1080/10963758.2004.10696804>
- Hitt, W. D. (1990). *Ethics and leadership: Putting Theory into Practices*. Battelle Press.
- İnal, K. (1996). Sosyalist etik. *Gelecek Dergisi*, 1(3), 43.
- Kincaid, C. S., Baloglu, S., & Corsun, D. (2008). Modeling ethics: The impact of management actions on restaurant workers' ethical optimism. *International Journal of Hospitality Management*, 27(3), 470–477. <https://doi.org/10.1016/j.ijhm.2007.10.009>
- Ladinsky, J. (1971). Professions and the public interest: where does pharmacy fit? *American Journal of Pharmacy and the Sciences Supporting Public Health.*, 143(1), 24–31.
- Lamberton, L., & Minor, L. (2014). *Human relations: Strategies for success* (5th baskı). McGraw-Hill.
- Miles, M. B., & Huberman, A. M. (1994). *Qualitative data analysis: An expanded sourcebook*. Sage Publications Inc.
- Moore, G., & Grandy, G. (2017). Bringing morality back in. *Journal of Management Inquiry*, 26(2), 146–164. <https://doi.org/10.1177/1056492616670754>
- Nelson, A. A., & Dopson, L. (2001). Future of hotel education: Required skills and knowledge for graduates of U.S. hospitality programs beyond the year 2000 - Part One. *Journal of Hospitality & Tourism Education*, 13(5), 58–67. <https://doi.org/10.1080/10963758.2001.10696715>
- Örselli, E. (2015). Yönetmelik etik değerler: Kavramsal bir analiz. B. Dilmaç & H. H. Bircan (Eds.), *Değerler Bilançosu / Mavi Kitap (Felsefe, Sosyoloji, Kamu, Eğitim)*. Çizgi Kitabevi.
- Özgener, Ş. (2020). *İş ahlakının temelleri: Yönetmelik bir yaklaşım* (5. Baskı). Nobel Akademik Yayıncılık.

- Özkanlı, O., Özer, A., & Uçuk, C. (2016). Ethics in gastronomy and culinary arts field. *Global Journal on Humanites & Social Sciences*, 3, 382–386.
- Özlem, D. (2010). *Etik-ahlak felsefesi*. Notos Kitap Yayınevi.
- Passalacqua, N. V., & Pilloud, M. A. (2018). The Need for Professional Ethics. İçinde *Ethics and Professionalism in Forensic Anthropology* (ss. 7–16). Elsevier. <https://doi.org/10.1016/B978-0-12-812065-1.00002-6>
- Pieper, A. (2012). *Etiğe giriş*, V. Atayman & G. Sezer, (Eds.). Ayrıntı Yayınları.
- Russell, M. J. (2014). Teaching civility to undergraduate nursing students using a virtue ethics-based curriculum. *Journal of Nursing Education*, 53(6), 313–319. <https://doi.org/10.3928/01484834-20140512-03>
- Sherwin, D. S. (1983). The ethical roots of the business system. *Harvard Business review*, 61(6), 183–192. <https://doi.org/https://hbr.org/1983/11/the-ethical-roots-of-the-business-system>
- Sinnicks, M. (2014). Practices, governance, and politics: Applying MacIntyre’s ethics to business. *Business Ethics Quarterly*, 24(2), 229–249. <https://doi.org/10.5840/beq20145299>
- Sökmen, A., & Tarakçıoğlu, S. (2013). *Mesleki etik*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Solomon, R. C., & Hanson, K. R. (1983). *Above the bottom line: An introduction to business ethics*. Harcourt Brace Jovanovich.
- Swanton, C. (2007). Can hume be read as a virtue ethicist? *Hume Studies*, 33(1), 91–113. <https://doi.org/10.1353/hms.2011.0234>
- United Nations World Tourism Organization. (1999). *Global code of ethics*. <http://ethics.unwto.org/content/global-code-ethics-tourism>
- Velasquez, M. G. (2011). *Business ethics: Concepts and cases* (5th Editio). Prentice Hall.
- Vesilind, P. A. (1988). Rules, ethics and morals in engineering education. *Engineering Education*, 78(5), 289–293.
- Vyakarnam, S., Bailey, A., Myers, A., & Burnett, D. (1997). Towards an understanding of ethical behaviour in small firms. *Journal of Business Ethics*, 16, 1625–1636. <https://doi.org/10.1023/A:1022452502299>
- Whitton, H. (2001). Implementing effective ethics standards in government and the civil service. *Transparency International*, 2. <https://doi.org/https://www.oecd.org/mena/governance/35521740.pdf>
- Yıldırım, A., & Şimşek, H. (1999). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Seçkin yayıncılık.

## **A Qualitative Research to Determine the Principles of Chefs' Professional Ethics**

**Ramazan EREN**

Akdeniz University, Manavgat Tourism Faculty, Antalya /Turkey

### **Extensive Summary**

#### **Introduction**

Ethical concerns in the tourism industry have led different international organizations to develop codes of ethics. The " Global Code of Ethics for Tourism", which was accepted by the United Nations World Tourism Organization (1999) in 1999 and became an international official document in 2001. With these ethical principles, it is aimed to minimize the negative impact of globalizing tourism on the environment and cultural heritage, to maximize the benefits of tourism in promoting sustainable development, and to create a reference framework for different stakeholders in the tourism industry that will guide the development of tourism.

Global Code of Ethics for Tourism consists of ten main titles. It is thought that these principles provide superficial benefits for the ethical problems that exist or may arise in the professional groups in the field of tourism, which is a universal field of activity. For this reason, it is necessary to identify and develop ethical problems and professional ethical principles that can be addressed globally in tourism professional groups. However, determining the principles of professional ethics for institutions and employees related to a professional group and transferring these to individual practitioners is considered to be one of the complementary features of that profession (Frankel, 1989).

There are many different occupational groups in the field of tourism. Professional chef is one of these professions that is closely involved in all processes of food, from field to table, which is a fundamental component of all tourism experiences and an important factor in motivating tourists to visit certain destinations. A large number of employee work in the kitchens, due to the labor intense structure of the sector and this situation causes many problems to arise. In However, the lack of professional ethical principles defined for the chef profession is an important gap. In order to fill this gap, this study aims to determine the ethical principles of the chef profession with an exploratory approach.

#### **Professional Ethics**

Professional ethics is a complex and controversial field due to its scope and structure. Hence, there is no consensus on what exactly professional ethics mean (Vyakarnam et al., 1997). When the literature is examined, it is seen that the concepts of professional ethics and business ethics are used together to describe moral issues for a group of profession. However, it should be known that the concept of business ethics is a broader concept than the concept of professional ethics (Örselli, 2015, p. 220).

Professional ethics, by Gbadamosi, (2004, p. 1147), is the set of values, standards and rules that encourage how employees should behave. " It is defined as. The ethical rules of a profession are perhaps the most visible and clear expression of professional norms. These ethical principles embody the collective conscience of the profession and contribute to its adoption of its moral dimension (Frankel, 1989). In other words, professional ethics is a kind of applied ethics. It includes not only the analysis of moral norms and moral values, but also tries to apply the results of this analysis to the diversity of institutions, organizations and activities that we call business (Velasquez, 2011, p. 15). As can be understood from the definitions, ethics is a necessity for all businesses and professions in human life



so that the profession can be done as well and correctly as possible, gain the trust of the people and develop its status.

## Method

This study aims to determine the ethical principles related to the chef profession. The semi-structured interviews conducted for the purpose of collecting data were planned in a semi-structured manner and created in line with the literature in the field of professional ethics and tourism ethics. The data obtained by deciphering the interviews were analyzed by content analysis method.

In this study, criterion sampling, which is one of the purposive sampling (or judgmental) methods, was used (Yıldırım & Şimşek, 1999, p.118) and the participant chefs had at least five years of working experience, and they had experience by working in the kitchen of different enterprises and in different areas of the kitchen. A total of thirteen chefs were included in the sample based on voluntary participation. This number was deemed sufficient since it was understood that the data reached a certain saturation and the narratives began to be repeated (Miles & Huberman, 1994). During the interviews, the participants were informed about the content and purpose of the research and the interviews were recorded with a tape recorder. Participants codes between K1 and K13 were given to the participants in the study.

## Result

The findings of the research showed that the ethical principles regarding the cooking profession are very important and necessary for the future of this profession. In addition, it was concluded that the professional ethical principles of chefs developed within the framework of the chefs' responsibilities towards their colleagues, individual and organizational responsibilities, and responsibilities towards customers and stakeholders. The ethical principles in the chefs profession set out in this study are as follows;

1. Chefs must have the competencies required for the profession (menu planning, nutrition and food knowledge, etc.).
2. Chefs should try to improve their professional competencies and follow the innovations in the sector (new cooking techniques, new uses of various materials, etc.).
3. It should be in solidarity and collaboration with colleagues.
4. Chefs should share his/her professional knowledge and skills with his/her colleagues and chef candidates.
5. Chefs never make statements that would harm a competitor's professional reputation.
6. Chefs should avoid from discrimination between their colleagues (gender, close friends, etc.).
7. Chefs should be respectful to cultural differences.
8. They should demonstrate exemplary behavior towards their colleagues and customers.
9. Chefs should be presentable. He/she should pay attention to the personal hygiene and cleanliness of the uniforms.
10. Chefs should fulfill their job responsibilities in accordance with the technical and professional standards relevant to the job.

11. Chefs should be fair, equitable and respectful to other employers, employees, competitors, customers and all business or professional relationships.
12. He/she should fulfill all the responsibilities required for his/her business and profession.
13. Chefs should avoid unfair or deceptive practices (such as reducing the portion size) and should not ignore it when faced with such situations.
14. Chefs should act and support consistent with the rules to reduce waste in the kitchen.
15. Chefs should act in accordance with the sustainable use of natural resources and be sensitive to environmental problems.
16. Chefs must offer healthy, nutritious and delicious meals.
17. Chefs should adhere to health and safety standards in the kitchen.
18. Chefs must obey food hygiene and sanitation rules and encourage colleagues to do so.
19. Chefs must be sensitive and accessible to customers before, during and after the presentation of the meal.
20. Chefs must respect the privacy and confidential information of customers.
21. Chefs should treat all customers and suppliers honestly, fairly, transparently and impartially.
22. Chefs must act in a consistent manner with these codes of ethics and make every effort to support these codes.

Individuals who perform the cooking profession must demonstrate ethical behavior. For this, he must fulfill his professional responsibilities. It is the necessity of professional ethics that chefs have the competencies required by their profession and develop these competencies. Chefs with professional ethics principles can increase service quality and customer satisfaction. These professional ethic principles need to be included in activities such as various training programs, meetings, certificate training and workshops organized by the federation or associations. There is a need to discuss and develop professional ethical principles and to be included into curriculums in the higher education and high school education programs related to culinary education. Adoption of professional ethical principles by chefs is important in terms of preventing potential problems with a proactive approach.