



Karadaki ve Kruvaziyer Yolcu Gemilerindeki Restoranlarda Çalışma Deneyimi Olan Şeflerin Mesleki Niteliklerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma*

A Research On Determining The Professional Qualifications Of Chefs With Working Experience In Restaurants On Land And Cruise Ships

Gülin YAKIT¹  Hakan ATAY² 

MAKALE BİLGİSİ

Makale Geçmişi:

Başvuru tarihi:02/12/2024

Kabul tarihi:15/03/2025

Yayın tarihi:28/03/2025

Anahtar Kelimeler:

Kruvaziyer turizmi,
kruvaziyer yolcu gemisi,
kruvaziyer yolcu gemisi
şefi, gastronomi

ARTICLE INFO

Background:

Received:02/12/2024

Accepted: 15/03/2025

Published: 28/03/2025

Keywords:

Cruise tourism, cruise
ship, cruise ship chef,
gastronomy

ÖZET

Bu çalışmanın amacı karada çalışmış ve kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışmakta olan şeflerin deneyimlerini incelemek ve kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışmayı düşünen şeflere ve gastronomi öğrencilerine konuyla ilgili ışık tutmaktır. Çalışmada nitel araştırma yöntemi ve görüşme tekniği kullanılmıştır. Yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış, farklı şirketlere ait kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışmakta olan ve daha önce karada çalışma deneyimine sahip üç şef ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmeler, kruvaziyer yolcu gemisinde en az üç yıl çalışma deneyimi olan şeflerle Mayıs- Haziran 2024 döneminde yapılmıştır. Araştırmada elde edilen veriler betimsel analiz tekniği kullanılarak analiz edilmiştir. Araştırma bulgularında elde edilen sonuçlara göre kruvaziyer yolcu gemisi ile karada şef olarak çalışmak arasında farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Kruvaziyer yolcu gemilerinde şef olmak için sahip olunması gereken mesleki becerilerin yanı sıra psikolojik dayanıklılığın da sahip olunması gereken önemli bir faktör olduğu vurgulanmaktadır. Kruvaziyer yolcu gemilerinin mutfağında birçok farklı ülkeden farklı dile ve kültüre sahip bireylerin bir araya geldiği bir ekip ile çalışmanın bazı zorlukları da beraberinde getirdiğine dikkat çekilmektedir. Kruvaziyer yolcu gemilerinde gıda temini, muhafazası konusunda gerekli planlamaların yapılmasının yolcu sağlığı ve memnuniyeti açısından önemi vurgulanmıştır

ABSTRACT

The aim of this study is to examine the experiences of chefs who have worked on land and are working on cruise ships and to be guide for chefs and gastronomy students who are thinking to work on cruise ships. The interview technique in the qualitative research approach was used. A semi-structured interview form was prepared. Face-to-face interviews were held during their off hours with three chefs. Interviews were held on May-June 2024 with chefs who had at least three years of experience working on a cruise ship. The data were analyzed using the descriptive analysis technique. As a result, in addition to the professional skills required to be a chef on cruise ships, psychological resilience is also an important factor to have. Working with a team with individuals from different countries with different languages, cultures and the importance of making necessary plans regarding food supply and preservation on cruise ships are emphasized.

* Bu çalışma, 8. Uluslararası Gastronomi Turizmi Araştırmaları Kongresi'nde sözlü bildiri olarak sunulmuştur.

¹ Doktora Öğrencisi, Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, gulinyakit@gmail.com ORCID: 0000-0003-2853-092X

² Doçent Dr., Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, hatay@adu.edu.tr ORCID: 0000-0003-4080-8250

Önerilen Atıf /Cited as: Yakıt,G.,Atay,H.(2025). Karadaki ve Kruvaziyer Yolcu Gemilerindeki Restoranlarda Çalışma Deneyimi Olan Şeflerin Mesleki Niteliklerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma. *Journal of Global Tourism And Technology Research*, 6(1): 73-85.

Giriş

Kruvaziyer turizm, gelişen teknoloji ve artan küreselleşme ile birlikte her geçen gün daha fazla talep görmektedir. Kruvaziyer yolcu gemilerinin rotalarının çekiciliğinin yanı sıra kruvaziyer yolcu gemilerindeki yiyecek içecek olanakları ve çeşitliliği yolcu memnuniyetini oluşturan faktörlerin başında gelmektedir. Ayrıca kruvaziyer seyahatlerde yolcular, bir destinasyonda yalnızca birkaç gün kalınarak birçok farklı bölgenin gezilmesi şeklinde gerçekleşen turlar olarak kullanılan kavram olan itinerant kara turlarında olduğu gibi (Çolakoğlu, Efendi ve Epik, 2017, s. 22) farklı otellere/odalara yerleşme, valiz açıp kapama zahmetine girmeden seyahat ettikleri için gemideki sunulan olanaklara çok daha fazla önem verecekleri varsayılabilir. Kruvaziyer yolcu gemilerinde restoranlarda çalışan şefler farklı kültürlerin lezzetlerini yine farklı kültürlerdeki yolculara sunarak yolcu memnuniyetinin oluşmasında kilit role sahiptirler.

Kruvaziyer yolcularının gemi içindeki deneyimlerinde gastronomi deneyimi önemli bir yer tutmaktadır. Kruvaziyer yolcu gemisinin rotasının çekiciliğinin yanında, artan rekabetle birlikte gemi içi deneyimler arasında özellikle gastronomi deneyimlerinin ön plana çıktığı görülmektedir. Menülerin düzenlenmesi ve hazırlanması ve sunulmasında görevli olan personelin deneyimli kişilerden oluşması da oldukça önemlidir (Avşar ve Seçim, 2021). Bunun en önemli nedeni olarak gemilerin rotalarında bulunan destinasyonlarındaki kalış sürelerinin gemi içinde geçirilen süreden oldukça az olması ve yolcuların karada daha az süre geçirmeleri gösterilebilir. Yaklaşık olarak 7 - 8 gün süren kruvaziyer gemi seyahatlerinde 1 veya 2 tam gün gemide geçirildiği için özellikle yiyecek içecek ve gastronomi ile ilgili faaliyetler oldukça önemli bir yer tutmaktadır. Bu amaçla gastronomi alanında şarap tadımları, workshoplar ve yemek tadımları, ünlü şeflerin jüri olarak yer aldığı yemek yarışmaları, özel mutfak ortamında farklı malzemeler kullanılarak yeni tatlar, dokular ve kültürler keşfetme yolculuğunda geminin ziyaret ettiği bölgelerdeki yerel pazarlara ve üreticilere yapılan ziyaretlerle karaya da uzanan yemek pişirme dersleri gibi faaliyetleri içeren hizmet farklılaştırılmasına giden gemilerin sayısı her geçen gün artmaktadır. Kruvaziyer gemi yolcularının farklı mutfakları içeren geniş açık büfe ve alakart restoranlarının yanı sıra önceden rezervasyon ve ekstra ödeme gerektiren Akdeniz ve Asya mutfaklarından seçili menülerin hazırlandığı özel restoranlarda unutulmaz gastronomi deneyimi yaşamaları sağlanmaktadır. Bazı kruvaziyer yolcu gemilerinde Michelin yıldızlı şeflerin hazırladığı menüler ve imza yemekleri de kruvaziyer gemi yolcuları için önemli bir deneyim olarak ilk sırada yer almaktadır. Bu bağlamda kruvaziyer yolcu gemilerinde gastronomi faaliyetlerinin başarılı olmasında şefler kilit rol oynamaktadırlar.

Bu çalışmanın amacı karada çalışmış ve kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışmakta olan şeflerin deneyimlerini incelemek ve kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışmayı düşünen şeflere ve gastronomi öğrencilerine konuyla ilgili ışık tutmaktır. Katılımcılar her iki farklı alanda da çalışan kişilerden oluştuğu için iki alanın nitel incelemesinin bir arada yapılması gelecekte bu yönde kariyer yapmak isteyen işgören adaylarının son derece kritik bilgilere ulaşmasını sağlayacaktır.

Kavramsal Çerçeve

Araştırmanın bu bölümünde ulusal ve uluslararası literatür taranıp incelenmiş ve aşağıdaki başlıkların ön plana çıktığı görülmüştür ve araştırma ile ilgili yapılmış olan ulusal ve uluslararası çalışmalara yer verilmiştir. Yapılan inceleme sonucunda literatürdeki araştırmaların genel olarak kruvaziyer yolcu gemilerinde gastronomi ile ilgili "yolcu memnuniyeti, gemi mutfak personelinin seçimi ve oluşturulan menüler" ile ilgili olduğu tespit edilmiştir.

Gastronomi

Literatürde gastronomi kelimesinin birçok farklı tanımı yapılmıştır. Gastronomi kelimesinin kökeni Yunancadan gelmekte olup Türkçe karşılığı mide olan "gastro" ve Türkçe karşılığı kural olan "nomos" kelimelerinin birleşmesiyle oluşmuştur. Neyin, nerede, hangi şekilde, ne zaman, hangi eşlikçilerle ve hangi içeceklerle birlikte tüketilmesi gerektiğini anlatan bir rehberdir (Santich, 2004). Gastronomi kavramı ile ilgili farklı tanımlar yapılmıştır. 1835 yılında ortaya çıkan "Gastronomi" terimi, yemek

pişirmek veya bir ülke, bölge içinde yiyeceklerin hazırlanması ve tüketilmesinin geleneksel yolu ile eşanlı hale gelmiştir. Gastronomi farklı etnik gruplar için etkili sembolik, sosyokültürel önem taşımaktadır (Aguilera, 2018). Gastronomi, yiyecek ve içeceklerin hijyen ve sanitasyon kuralları çerçevesinde belirlenmiş olan bir sistematik düzene göre hazırlanarak hem görsel olarak hem de damak tadına hitap edecek şekilde sunulan yemek kültürü ya da yemek sanatı şeklinde ifade edilmektedir (Dilsiz, 2010). Richards'a (2002) göre ise "gastronomi, yemek için önceden yapılan hazırlıkların, yemeğin pişirilmesinin, sunumunun ve tüketilmesinin bir yansımasıdır" olarak kavramsallaştırılmıştır (Richards, 2002).

Kruvaziyer Turizm

Uluslararası literatürde "cruise tourism" olarak geçmekte olup Türkçe'ye kruvaziyer turizm olarak çevrilmiştir. Kruvaziyer turizm, yüksek hizmet veren gemi faaliyetleriyle, önceden planlanan rotaların ve liman şehirlerinin bir araya gelmesiyle oluşan bir turizm endüstrisidir (Wang vd., 2014). Birçok faaliyeti içeren eğlence hedefli kruvaziyer turizmi, uluslararası turizmde en hızlı şekilde büyüyen ve en kârlı olan sektörlerinden biridir (Sun vd., 2011). Literatür taraması sonucu ve yapılan tanımlardan yola çıkarak, "önceden belirlenmiş rotalardaki limanlara uğrayan, kara turları, yiyecek içecek, konaklama, animasyon, sağlık ve rekreasyon hizmetleri sunan, ileri teknolojik donanımına sahip olmasıyla ve yolcuların özel ilgilerine hitap etmesiyle sundukları sürdürülebilir, sınırsız hizmet anlayışı ile yolcuların kendilerini özel hissetmelerini sağlayan ekonomik paket programlar içeren aynı zamanda sürdürülebilir çevre için sosyal sorumluluk projelerine önemli katkı sağlayan bir turizm türü" olarak tanımlamak mümkündür.

Karadaki Restoranlar

Artan küreselleşme ve teknoloji ile birlikte kişilerin yiyecek içecek hizmetlerine bakış açıları değişmiştir. Bireyler temel ihtiyaçlarını gidermenin yanı sıra sosyal ve psikolojik anlamda kendilerini gerçekleştirebilmek için de restoranlarda yemek yemeyi tercih etmektedirler. Bu bağlamda yiyecek içecek sektörü de gelişmekte ve farklı konseptlerdeki restoranların sayısı her geçen gün artmaktadır (Akoğlu ve Öztürk, 2018). Restoran kavramı, en temel olarak insanların rahat bir şekilde oturup yemek yemelerine olanak tanıyan, yemek servisi yapılan yerler olarak tanımlanabilir (Dash, 2005). Restoranlar menüleri, fiyatlandırma politikaları ve sahip oldukları atmosfer farklılıklarına göre sınıflandırılabilirler (Donald ve Lundberg, 1994). Yiyecek içecek işletmeleri ticari (lüks, etnik, temalı, aile vb. restoranlar) ve ticari olmayan (kurumsal ve endüstriyel) işletmeler temel olarak iki farklı şekilde sınıflandırılmaktadırlar (Sökmen, 2011). Araştırmaya dahil olan katılımcıların kara deneyimi olarak görev yaptıkları restoranlar 5 yıldızlı otel restoranı ve lüks restoran sınıflandırılmasına girmektedir.

Araştırmaya dahil edilen katılımcılar executive şef yardımcısı ve sous şef olarak görev yapmakta olan şeflerdir. Executive chef yardımcısı ve sous şef aynı anlamda kullanılan iki farklı kavram olarak karşımıza çıkmaktadır. Executive şef yardımcısı ya da sous şefin görev ve sorumlulukları aşağıdaki şekilde sıralanabilir (unileverfoodsolutions.com.tr);

- ✓ Executive Chef'in asistanı olarak verdiği görev yaptıkları için onun verdiği her görevi yerine getirmek sorumlulukları bulunmaktadır.
- ✓ Menü hazırlama, araştırma ve geliştirmeye yardımcı olurlar.
- ✓ Servis ve mutfak ilişkisini kontrol etmek, olası hatayı giderme sorumluluğundadırlar.
- ✓ Malzeme satın alma alanında çalışanları denetleyip, siparişleri kontrol etmekle yükümlüdürler.
- ✓ Mutfaktaki çalışma uyumunu sağlarlar.
- ✓ Servisin sorunsuz olmasını sağlarlar.
- ✓ Yemek hazırlama ve servis konusunda zamanlamaları takip ederler.

Yukarıdaki görev ve sorumluluklar kapsamında mutfakta etkili iletişim becerilerine sahip olma, verimli ve sağlıklı çalışma ortamı sağlayan stres yönetimini başarıyla yürütme, rekabet avantajı sağlayan yaratıcılık, mutfakta uyum ve etkinlik sağlayan liderlik becerileri sahip olunması gereken mesleki niteliklerden bazıları olarak sıralanabilir (www.horecatrend.com).

İlgili Alanyazın

“Mediating Cultural Encounters at Sea: Dining in the Modern Cruise Industry” (Lallani, 2017) isimli araştırmada, günümüzde gemi yolculuklarının etnik temalı yiyecekleri, tüketim alanlarını ve mutfak hizmetlerini içerdiğini belirtilmiştir. Gemi şirketlerinin, yiyecekleri yolcular ve yabancı kültürler arasındaki karşılaşmalara aracılık etmenin bir yolu olarak kullandıklarına değinilmiştir. Gemilerin, bu sürükleyici etnik temaları turistlere sürekli hareketli platformlarda sundukları ve bunun da temelde benzersiz bir iş modeliyle yapıldığı ve şirketlerin bu kombinasyonu gerçekleştirirken turistleri mümkün olduğunca çok sayıda farklı kültüre dalmaya teşvik ettikleri; ancak bunun, doğası gereği yoğun bir şekilde aracılık edilen hızlandırılmış yollarla yapıldığı vurgulanmıştır.

“Cruise ship dining experience scape: The perspective of female cruise travelers in the midst of the COVID-19 pandemic” (Radric vd., 2021) başlıklı araştırma, kruvaziyer sektöründe baskın müşteri grubunda olan kadın yolcuların kruvaziyer yolcu gemisi yemek ortamını nasıl değerlendirdiklerini incelemek amacıyla yapılmıştır. Araştırmanın örneklemini, 18 ay içinde kruvaziyer yolcu gemisi restoranlarında, temalı ve etnik restoranlarında birden fazla kez yemek yemiş deneyimli kadın yolcular oluşturmaktadır. Araştırma sonucunda elde edilen veriler, COVID-19'dan kaynaklı algılanan sağlık riskinin düzenleyici rolünün gücünü göstermektedir; bu da kadın gezginlerin yemek atmosferine ilişkin algılarını ve diğer misafirlerle etkileşimlerini olumlu duygular uyandırarak ve yaklaşım davranışlarını etkileyerek güçlendirmektedir.

“Amsterdam’dan Budapeşte’ye nehir kruvaziyer turizminde çalışan mutfak personelinin seçimi ve menü planlaması” (Avşar ve Seçim, 2019) başlıklı makale çalışmada Avrupa’da nehir turu yapan bir gemide çalışmakta olan 5 şef ile yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır. Araştırma sonucunda elde edilen bulgularda, farklı ülke vatandaşlarının çalıştığı gemi mutfağında hazırlanan menülerin gemi rotasında yer alan destinasyondaki ürünlerle hazırlandığı görülmüştür. Gıda muhafazası konusuna oldukça önem verildiği ve yolcu sağlığının korunmasının temel amaç olduğu anlaşılmaktadır. Yolcu memnuniyeti için menülerin et, deniz ürünleri, makarnalar ve vejetaryen olacak şekilde hazırlandığı görülmektedir.

“Kruvaziyer turizmine katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin algıları: Kuşadası limanı örneği” (Gültekin, 2014) isimli yüksek lisans tez çalışmada kruvaziyer turizm ile Türkiye’ye gelen yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerini ve Türk Mutfağına dair bakış açılarını incelemek ve aynı zamanda Türk Mutfağına tanıtımı ve gelişimi için yeni fikirler ortaya koymak amaçlanmıştır. Nicel araştırma yönteminin kullanıldığı araştırmada Kuşadası limanına gelen kruvaziyer gemi yolcularına anket uygulanmıştır. Elde edilen verilere göre yabancı kruvaziyer gemi yolcuları Türk Mutfağına dair olumlu görüşlerde bulunmuşlardır. Türk mutfağı ile ilgili görüşlerin demografik özelliklere göre farklılık göstermediği saptanmıştır. Turistlerin önemli bir kısmı kendi ülkelerinde Türk mutfağı hakkında bilgi paylaşımında bulunacaklarını belirtmişlerdir.

“Kruvaziyer Gemilerin Yiyecek İçecek Departmanlarında Hizmet Kalitesi, Müşteri Memnuniyeti ve Müşteri Sadakati İlişkileri: Ketchikan, Junaau ve Skagway Limanlarında Bir Araştırma” (Kılıçhan ve İlhan, 2016) başlıklı çalışmada nicel araştırma yöntemi kullanılmış ve bu limanlara gelen kruvaziyer gemi yolcularına anket soruları uygulanmıştır. Yapılan korelasyon ve regresyon analizleri sonucunda, hizmet kalitesi ile müşteri memnuniyeti, hizmet kalitesi ile müşteri sadakati ve müşteri memnuniyeti ile müşteri sadakati arasında pozitif yönlü ilişki elde edilmiş; hizmet kalitesi ile müşteri memnuniyeti, hizmet kalitesi ile müşteri sadakati ve müşteri memnuniyeti ile müşteri sadakati arasında pozitif yönlü ilişki olduğu belirlenmiştir.

Yöntem

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve elde edilen veriler, betimsel analiz tekniği ile çözümlenmiştir. Nitel araştırma “görüşme, doküman incelemesi ve gözlem gibi nitel veri toplama yöntemlerinin kullanıldığı, olayların ve algıların doğal ortamda bütüncül ve gerçekçi bir biçimde ortaya konmasına yönelik bir sürecin izlendiği araştırmadır” şeklinde tanımlanmaktadır (Yıldırım ve Şimşek, 2013; Karasar, 2012). Nitel araştırmalar bir araştırma sorusu ile başlar ve genellikle araştırma sorusu neden, nasıl, niçin gibi keşifsel bir bağlam içerir. Bu çalışmanın araştırma sorusu “Hem karada hem de kruvaziyer gemide şeflik deneyimi olan katılımcıların iki farklı alandaki değerlendirmeyi nasıl yaptıklarıdır?” Bu türden keşifsel araştırma soruları derin nitel sorgulama gerektirdiği için bu çalışmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiştir. Elde edilen veriler sektörel durum ve kişisel durum olmak üzere 2 tema altında incelenmiştir.

Evren - Örneklem

Araştırmada nitel çalışmalarda daha sık kullanılan olasılıklı olmayan (amaçlı) örnekleme yöntemi kullanılmıştır. Olasılıklı olmayan örnekleme yöntemi ile araştırmanın derinlemesine yapılabilmesi için bilgi açısından daha zengin örneklem grubu seçilir (Vogt vd., 2012). Araştırma, amaçlı örnekleme yöntemlerinden “uygun örnekleme” ile yapılmıştır. Araştırmanın daha hızlı ve kolay bir şekilde yapılmasını sağladığı, diğer örnekleme yöntemlerinin kullanılmadığı durumlarda uygulanabildiği için bu örnekleme yöntemi tercih edilmiştir (Kılıç, 2013, s. 44). Nitel araştırmalar, zengin ve derine inilebilen veriye imkân veren az sayıda örneklem ile gerçekleştirilir (Trotter, 2012). Geçerlilik ve güvenilirliğin sağlanması için örneklem grubunun seçiminde bazı kriterler belirlenmiştir. Görüşme yapılacak şeflerin belirlenmesinde, karadaki restoranda çalışmak ile kruvaziyer yolcu gemisindeki restoranda çalışmak arasındaki farklılıkların vurgulanabilmesi amacıyla katılımcıların daha önceden karadaki restoranlarda çalışmış olmaları önemli bir kriter olarak dikkate alınmıştır. Görüşme yapılan kişilerde gönüllülük esası aranmıştır. Çalışma deneyimini belirlemek için alanda çalışan iki şef ve üç akademisyenden uzman görüşleri alınmış ve bu doğrultuda kruvaziyer yolcu gemisinde çalışma deneyimi olarak üç yıl belirlenmiştir. Görüşmeler, kruvaziyer yolcu gemisinde en az üç yıl çalışma deneyimi olan şeflerle yapılmıştır. Katılımcı şeflerin milliyetleri önceden belirlenmemiştir. Bu özelliklere sahip olan ve görüşmeyi kabul eden ve gönüllü olan iki Türk ve bir İtalyan şef araştırmanın katılımcıları olmuşlardır. Bu bağlamda araştırmanın katılımcıları olarak, birincisi Türk şirkete ait olan kruvaziyer yolcu gemisinde çalışan Türk şef, ikincisi İtalyan şirkete ait kruvaziyer yolcu gemisinde çalışan Türk şef ve üçüncüsü ise İtalyan şirkete ait olan kruvaziyer yolcu gemisinde çalışan İtalyan şef olmak üzere toplam üç şef ile görüşülmüştür. Görüşmeler Mayıs- Haziran 2024 tarih aralığında yapılmıştır. Farklı şirketlere ait kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışmakta olan ve daha önce karada çalışma deneyimine sahip üç şef ile izin ve mola saatlerinde, yüz yüze görüşmeler yapılmıştır. Görüşmelerde yer alan ifadelerin dürüstlük ve iyi niyet çerçevesinde söylendiği bu araştırmanın varsayımını oluşturmaktadır.

Nitel araştırmada katılımcıların deneyim ve bakış açılarına odaklanarak onların “algı ve deneyimlerinin ortaya konulmasının” sağlanması amaçlanmaktadır. Bunların yanı sıra nitel araştırma “araştırma deseninde esneklik” özelliği sebebiyle araştırmanın amacına uygun yöntemlerin seçilmesi ile çoklu yöntem kullanımını içermektedir (Creswell, 2020; Yıldırım ve Şimşek, 2016; Patton, 2018). Nitel araştırmalarda örneklem büyüklüğünün hesaplanmasının belli bir kuralı bulunmamaktadır. Araştırmanın amacına, araştırma için ayrılan kaynağa, araştırma sorularına ve sınırlılıklarına göre örneklem sayısı değişiklik gösterir (Büyüköztürk vd., 2008). Nitel araştırmada araştırmacının amacı ön planda tutularak örneklem belirlenir ve tesadüfi olma veya temsil kıstası gözetilmez (Merriam, 2015). Araştırmacı, “amaçsal örneklem” olarak kavramsallaştırılmış olan bu örneklem grubu ile araştırmanın amacına hizmet edebilecek örnek birimlerini kapsayan bir örneklem kitesinden seçim yapar (Baş ve Akturan, 2013). Bazı araştırmacılar nitel çalışmalar için örneklem sayısının hesaplanmadığını, nitel araştırmaların amacının sonuçlarını tüm evrene genellemek olmadığını, bir veya iki vakanın (ör. bireyler, gruplar) yeterli olabileceğini vurgulamışlardır (Collins, Onwuegbuzie ve Jiao, 2006; Onwuegbuzie ve Leech, 2007).

Nitel araştırmaların temel amacı algı ve deneyimlerin açığa çıkarılmasını sağlamaktır. Farklı yaklaşımların kullanıldığı nitel araştırmalar her geçen gün yaygınlaşmaktadır. Bu yöntemlerden birisi olan fenomenolojinin amacı da yaşanan deneyimin anlamlandırılmasıdır (Van Manen, 2007, s. 12). Fenomenolojik çalışmalarda çalışma grubu amaca yönelik olarak belirlenir ve katılımcılar araştırılan deneyimi yaşadıkları için seçilirler (Baker, Wuest ve Stern, 1992, s. 1357). Örneklem sayısı için katılımcıların en az 2 en çok 25 kişi olarak belirlendiği ifade edilmektedir (Gill, 2014).

En kapsamlı anlamıyla fenomenoloji, tek bir kişiye ait olan yaşanmış deneyimlerin toplamına atıfta bulunur (Giorgi, 1997, s. 236). Fenomenolojinin belirleyici özelliklerinin yanı sıra nitel araştırma sürecine ilişkin de birtakım özellikleri (veri kaynakları, veri oluşturma süreci, veri analizi vs.) bulunmaktadır. Bu özellikler aynı zamanda nitel araştırmanın özellikleri ve süreçleri ile de birbirine benzemektedir. Atay ve Çolakoğlu (2019) tarafından da ifade edildiği gibi fenomenolojik araştırmalardaki en önemli nokta, örneklemin büyük olmasının daha fazla bilgiyi elde etmeyi sağlamadığıdır. Bu bağlamda sayıca daha çok katılımcıdan veri toplamak olguya ilgili daha fazla bilgi edinmek anlamına gelmemektedir. Burada önemli olan görüşme kriterlerini karşılayan katılımcılardan elde edilecek verinin kalitesidir. Fenomenolojide ilk elden ve subjektif bilgi toplanması hedeflenmektedir (Sanders, 1982; Baş ve Akturan, 2013, s. 90; Onwuegbuzie ve Leech, 2007).

Araştırmada gemi yetkililerinin şefler ile görüşme yapmak için izin vermemeleri, görüşme yapmak için izin alınan gemilerdeki şeflerin tercih edilmesi, iş yükleri ağır olduğu için şeflerin görüşme yapmaya vakit ayıramamaları, görüşmelerin yüz yüze yapılmak istenmesi, şeflerin kruvaziyer yolcu gemisinde en az üç yıl çalışmış olmaları şartını sağlamaları, şeflerin mola saatlerinde dinlenmek istemeleri veya aileleri ile telefon yoluyla iletişim kurmak istemeleri sebebi ile araştırma evreni kısıtlı kalmıştır. Belirlenen kriterlere uygun olan ve görüşmeyi kabul eden 3 şef ile görüşmeler yapılmıştır. Yalnızca bu kadar kişiye ulaşılabilmektedir.

Şimşek ve Yıldırım (2006), katılımcıların gönüllü olmalarının araştırmanın geçerliği ve güvenilirliğini sağlaması açısından önemli olduğunu vurgulamaktadır. Verilerin katılımcılar ile yüz yüze derinlemesine görüşülerek toplanmasının araştırmanın iç geçerliliğini kanıtlayan ölçütler olduğu varsayılmaktadır.

Veri Toplama Aracı

Araştırmada nitel araştırma yönteminden görüşme tekniği kullanılmıştır. Veri toplama tekniği olarak görüşme sürecini kolaylaştıran, esnek olması ve araştırmacının önceden hazırlanmış olduğu görüşme sorularına bağlı kalması nedeniyle daha sistematik ve karşılaştırılabilir bilgi ve veri elde edilmesini sağlayan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmıştır (Yıldırım ve Şimşek, 2013). Yarı yapılandırılmış görüşme formu hazırlanmış ve alanda uzman beş akademisyenden formdaki sorularla ilgili uzman görüşü alınmıştır. Alınan uzman görüşleri dikkate alınarak soru formu tekrar hazırlanmıştır. Görüşme formu, demografik bilgiler ve araştırmanın amacı ile ilgili hazırlanmış olan soruların bulunduğu iki bölüme ayrılmıştır. Görüşmeler gönüllülük esasına göre yüz yüze yapılmıştır. Katılımcılar ses kaydı alınmasına onay vermedikleri için söylenen ifadeler ve cümleler görüşme esnasında anlık olarak araştırmacı tarafından not edilmiştir. Görüşmeler Türk katılımcılar ile Türkçe, İtalyan katılımcı ile ise İngilizce yapılmıştır. Bu amaçla görüşme formları her iki dilde de hazırlanmıştır. İngilizce hazırlanan görüşme formu için İngilizce alanında uzman üç akademisyenden uzman görüşü alınmıştır. İlk olarak Türk şirkete ait olan kruvaziyer yolcu gemisinde çalışan Türk katılımcı ile pilot uygulama yapıldıktan sonra diğer katılımcılar ile görüşülmüştür. Görüşmeler yaklaşık olarak 30 ile 40 dakika arasında sürmüştür.

Bulgular ve Tartışma

Bulgular bölümünde ilk olarak katılımcıların demografik özelliklerine yer verilmiş daha sonraki bölümde ise katılımcılara yöneltilen sorular sektörel ve kişisel nitelikler açısından incelenmiştir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcılar	K 1	K 2	K 3
Cinsiyet	Erkek	Erkek	Erkek
Yaş	31	45	29
Medeni Durum	Evli	Evli	Bekar
Milliyeti	Türk	Türk	İtalyan
Kruvaziyer Yolcu Gemisinde Deneyim Süresi	4 yıl	5 yıl	3 yıl
Karadaki Restoranda Deneyim Süresi	6 yıl	15 yıl	8 yıl
Turizm / Gastronomi Alanında Eğitimi	Yok	Yok	Var
Eğitim Düzeyi	Lise	Lise	Gastronomi Meslek Yüksekokulu
Kruvaziyer Yolcu Gemisinde Çalıştığı Bölüm	Executive şef genel yardımcısı	Sous şef (İkinci şef)	Şef
Günlük Çalışma Süresi	12 – 14 saat	11 saat	11 saat

Kaynak: Yazarlar tarafından oluşturulmuştur.

Araştırmaya katılan üç şefin demografik özellikleri Tablo 1’de özetlenmiştir. Araştırmaya katılan üç şefin demografik bilgileri incelendiğinde karadaki restoranlarda ve kruvaziyer yolcu gemi restoranlarında çalışma deneyimlerinin olduğu görülmektedir. Katılımcıların üçünün cinsiyetinin erkek olduğu ve yaşlarının 29 ile 45 yaş aralığında oldukları görülmektedir. Türk şeflerin gastronomi üzerine lise veya yüksekokul eğitimi almadıkları anlaşılmaktadır. Literatür taraması sonucunda kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışmakta olan şefler ile ilgili çalışmaların az olduğu görülmektedir. Bunun sebebinin, yapılan bu çalışmada da görüldüğü gibi kruvaziyer yolcu gemisinde görev yapmakta olan sous şef ve şeflerin sahip oldukları yoğun çalışma şartlarının olduğu anlaşılmaktadır (Lallani, 2017; Denett vd., 2014; Morgan ve Edwards, 2011).

Araştırmanın katılımcılarına “kruvaziyer yolcu gemisindeki görev ve sorumluluklarının neler” olduğu sorulmuştur. Tablo 2’de şeflerin kruvaziyer yolcu gemisindeki görev ve sorumlulukları sektörel durumları açısından incelenmiştir.

Tablo 2. Şeflerin Kruvaziyer Yolcu Gemisindeki Görev ve Sorumlulukları

Üst Tema	Alt Tema
Sektörel Durum	Genel operasyonu yönetmek Aşçıbaşı yardımcısı Pastaneden sorumlu şef Tur başlangıcındaki operasyonu tüm mutfak çalışanlarına iletmek Tüm malzemelerin ve ürünlerin hazır olmasının sağlanması Restoran sorumlusu

Araştırmanın katılımcıları görev ve sorumluluklarını sektörel durumları açısından ifade etmişlerdir. Bu konuda K 1 kodlu katılımcı “Otel kökenliyim. Gemide aşçıbaşı yardımcısı ve pastaneden sorumlu şef olarak görev yapmaktayım. Aynı zamanda genel operasyonu yönetiyorum ve tur başlangıcındaki operasyonu tüm mutfak çalışanlarına iletmek de benim sorumluluğumda.” şeklinde görev ve sorumluluklarını ifade etmiştir. K 2 kodlu katılımcı “Lise mezunuyum. Lisede okurken gastronomiye merak saldım. Tatil bölgesinde yaşamının vermiş olduğu şansımı kullandım. Otellerin lokantasında çalışarak yaz tatillerimi değerlendirdim. Böylelikle kendimi geliştirdim. Bu pozisyona gelebilmek için çok çalıştım gerçekten. Eğitimlere ve kurslara katıldım. Gemide restoran sorumlusu olarak çalışıyorum.” diyerek herhangi bir akademik eğitim almadığını merak ve ilgisi sonucunda kendini geliştirerek bu pozisyonda olduğunu vurgulamıştır. K 3 kodlu katılımcı ise “Lise ve iki yıllık olan üniversite eğitimimi gastronomi üzerine aldım. İlk olarak karada

restoranlarda çalışmaya başladım. 8 yıl kadar çalıştıktan sonra kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak için ilk kontratımı 3 yıl önce imzaladım. Yaklaşık olarak 3 yıldır burada şef aşçı olarak çalışmaktayım. Görevime gelecek olursak tüm malzemelerin ve ürünlerin hazır olduğundan emin olmak şeklinde size özetleyebilirim.” şeklinde ifade etmiştir.

Araştırmanın katılımcılarına “kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmayı tercih etme sebeplerinin neler” olduğu sorulmuştur. Tablo 3’te katılımcıların kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmayı tercih etme nedenleri “sektörel” ve “kişisel” açıdan incelenmiştir.

Tablo 3. Şeflerin Kruvaziyer Yolcu Gemisinde Çalışmayı Tercih Etme Sebepleri

Üst tema	Alt tema
Sektörel Durum	Kendisini mesleki anlamda yenileme isteği Covid 19 sonrası otellerin durumu Meslekte başarılı bulunmak
Kişisel Durum	Maddi kazanç isteği Geleceğini garanti altına alma isteği Farklılık yaratmak Medeni durumu

Araştırmanın katılımcıları, kruvaziyer yolcu gemisinde çalışma sebeplerini “kendisini mesleki anlamda yenileme isteği, Covid 19 sonrası otellerin durumu, meslekte başarılı bulunmak” olarak sektörel nitelikleri açısından “maddi kazanç, geleceğini garanti altına alma isteği, farklılık yaratmak” olarak kişisel durumları açısından ifade etmişlerdir. Bu konuda K 1 kodlu katılımcı “Çalıştığım gemi daha önce çalıştığım otel grubuna ait. Otelde başarılı olduğum için mutfak koordinatörü beni bu göreve uygun gördü. Bir nevi ödüllendirildim diyebilirim. Kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak benim için bir gururdur. Tercihimde bu sebep etken oldu. Ben de farklılık yaratacağımı düşündüm.” şeklinde ifade etmiştir. K 3 kodlu katılımcı ise kişisel boyutta kendisine maddi kazanç elde etme fırsatı olarak değerlendirmiş ve “Covid 19 ve sonrasında oteller ve restoranlar çok etkilendi. Dolayısıyla ben de maddi açıdan maalesef kötü etkilendim. Para kazanıp geleceğimi güvence altına almak için kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak istedim. Kararımı en çok etkileyen neden buydu. Bir de bekar olmam. Evli olsaydım gemide çalışmayı düşünmezdim.” diyerek ifade etmiştir.

Araştırmanın katılımcılarına “karada restoranda çalışmak ile kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak arasındaki farklılıkların neler” olduğu sorulmuştur. Tablo 4’te karada restoranda çalışmak ile kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak arasındaki farklılıkların neler olduğu “sektörel nitelikler” ve “kişisel nitelikler” alt boyutlarında incelenmiştir. İlk olarak olumlu olan farklı yönler incelenmiştir.

Tablo 4: Karada Restoranda Çalışmak ile Kruvaziyer Yolcu Gemisinde Çalışmak Arasındaki Farklılıklar (Olumlu Açıdan Farklılıklar)

Üst tema	Alt tema
Sektörel Durum	Yeni reçeteler öğrenmek Yeni ürünler kullanmak Yeni kültürlerden şefler ile çalışmak Bilgi alışverişinde bulunmak Meslekte ilerleme Çalışma disiplininin artması Ürün, malzeme kullanma özgürlüğü
Kişisel Durum	Sabretmeyi öğrenmek Maddi açıdan doygunluk Yeniliklere açık olmaya alışmak Psikolojik anlamda güçlenmek Yeni kültürleri öğrenmek Yeni yerler görmek Farklı dinlerden ve kültürlerden arkadaşlar edinmek

Araştırmanın katılımcıları yeni reçeteler öğrenmenin, yeni ürünler kullanmanın, daha önce bilmedikleri yeni kültürlerden gelen şefler ile çalışmanın, bilgi alışverişinde bulunmanın, meslekte daha çok ilerleme kaydetmelerinin ve çalışma disiplinlerinin artmasının, ürün, malzeme kullanma özgürlüğüne sahip olmalarının bu konuda üzerlerinde baskı olmamasını sektörel nitelikleri açısından olumlu farklılık olarak gördüklerini ifade etmişlerdir. Bu konuda K 2 kodlu katılımcı “ Mesleki bilgi ve beceriye karadaki gibi sahip olmalısınız ama en önemli fark bence istediğiniz ürünü ve malzemeyi yeteri miktarda kimseye hesap vermeden kullanabiliyorsunuz. Çalıştığım şirket güçlü bir şirket ve yolcu memnuniyeti ön planda. Karada otelde ya da restoranda çalışırken hep maliyet ön planda olduğu için malzeme kullanımında sıkıntı yaşıyordum ve hesap soruluyordu. Eksik malzeme kullanmak durumunda kaldığımı da bilirim. Ama gemi bu yönüyle oldukça farklı. Türkiye’de yüksek maliyetli olan ve bu sebeple temini zor olan ithal ürün ve malzemelere de kolaylıkla ulaşabiliyoruz.” diyerek düşüncelerini ifade etmiştir

K 3 kodlu şef “ Yeni kültürlerde şefler ile çalışmak ve yeni daha önce kullanmadığım ürünler kullanarak yeni reçeteler hazırlamak bence mesleki anlamda karada şef olmakla en büyük farklardan biri. Karada çalışırken İtalyan mutfağı dışında deneyimim olmamıştı ve genelde hep İtalyan şeflerle çalışmışım. Ama kontrat gereği farklı rotalarda çalıştığım için o bölgelerin özel yemeklerini de yapıyoruz. Daha önce hiç duymadığım ya da kitaplarda okuduğum reçeteleri o yörenin şefleri ile hazırlamak gerçekten paha biçilmez bir deneyim benim açımdan. En büyük farklılık her kontratta farklı deneyim yaşamak diyebilirim.” şeklinde ifade etmiştir. Araştırmaya katılan şefler karada restoranda çalışmak ile kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak arasındaki farklılıkları kişisel durumlarıyla ilgili olarak da olumlu yönde ifade etmişlerdir. Buna yönelik olarak sabretmeyi öğrenmeyi, maddi açıdan doygunluk elde ettiklerini, yeniliklere açık olmaya alışmayı, psikolojik anlamda güçlendiklerini, yeni kültürler öğrendiklerini, yeni yerler gördüklerini dile getirmişlerdir. K 1 kodlu katılımcı “Denizin üzerinde kendi mesleğimi icra etmek bence karada çalışmak ile karşılaştırıldığında en büyük farklılık. Psikolojik anlamda güçleniyorsunuz. Burada tek başınıza yaşıyorsunuz, karadaki gibi belli bir saatten sonra evinize gitmiyorsunuz. Her şeyi tek yaşıyorsunuz sevincinizi, üzüntünüzü, stresinizi. Her halde karada çalışmaya geri dönersem psikolojik açıdan sıkıntı çekmem. Bu benim için en büyük farklılıktır. Her limanda yeni yerler görmek hem de ismini bile duymadığım yerleri gezmek ve görmek karada çalışmaya göre oldukça farklı bir yönü.” şeklinde ifade ederek kişisel anlamda olumlu yöndeki farklılıkları dile getirmiştir

Tablo 5. Karada Restoranda Çalışmak ile Kruvaziyer Yolcu Gemisinde Çalışmak Arasındaki Farklılıklar

(Olumsuz Açıdan Farklılıklar)

Üst tema	Alt tema
Sektörel Durum	Elektrikli ocak kullanımının zorlukları Depolama soğuk zincir Yolcu sağlığının sorumluluğu Güçlü takım çalışması Hızlı çalışma Yeni öğrendiğiniz yemekleri yerel halka yapmak Kontrat gereği farklı rotalarda çalışmak Hazırlanan menülere bağımlı kalma
Kişisel Durum	Aile özlemi Psikolojik sıkıntılar (sıklıkla sosyalleşme sorunu, klostrofobi)

Lallani (2017) tarafından yapılan araştırmada da ifade edildiği gibi kruvaziyer yolcu gemilerinde görev yapan şeflerin yeni kültürlere ve yeni reçetelere her daim açık olmalarının önemli olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda ilgili araştırmanın, yapılmış olan eldeki araştırmayla paralellik gösterdiği söylenebilir. Buna ek olarak Morgan ve Edwards (2011) tarafından yapılmış olan, kruvaziyer yolcu gemilerinde ünlü şeflere duyulan ihtiyacı ve şef markasının kruvaziyer markasını tamamlamasının nasıl sağlanacağına ilişkin incelendiği araştırma, ünlü bir şef olmanın veya ünlü olma potansiyeli olan şeflerin kruvaziyerlerin bu alandaki ihtiyaçları bağlamında olumlu kişisel faktörlerden biri olarak destekleyici bir çalışmadır.

Araştırmanın katılımcılarına “karada restoranda çalışmak ile kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak arasındaki farklılıkların neler” olduğu sorulmuştur. Tablo 5’te karada restoranda çalışmak ile

kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak arasındaki farklılıkların neler olduğu “sektörel nitelikler” ve “kişisel nitelikler” alt boyutlarında olumsuz yöndeki farklılıklar açısından incelenmiştir.

Araştırmanın katılımcıları elektrikli ocak kullanmanın zor olduğunu, depolama ve soğuk zincirin önemini, yolcu sağlığından sorumlu olmalarının, güçlü takım çalışması ve oldukça hızlı çalışma gerektirmesinin karada ve kruvaziyer yolcu gemisinde çalışma farklılıklarındaki sektörel açıdan değerlendirerek olumsuz yönler olduğunu ifade etmişlerdir. Bu bağlamda K 1 kodlu katılımcı “*Karada tüplü veya gazlı ocaklar kullandığımız için elektrikli ocak kullanmak bizleri zorlayabiliyor. Bir de çok hızlı çalışmak gerek. Ben otel kökenliyim evet orada da hız önemliydi ama kruvaziyer yolcu gemilerinde aynı anda 3000 kişilik a la cart yemek çıkarıyoruz. Tabaklama bile hassas hepsi aynı olmalı.*” şeklinde ifade ederken K 2 kodlu katılımcı “*Yolcu memnuniyeti ile beraber yolcu sağlığı da oldukça önemli. Aynı yolcu grubuna ile birlikte en az 4 günden başlayarak 8 gün 12 gün ve daha fazla hizmet veriyoruz. Sağlık konusunda hijyen ve yiyeceklerin depolanması oldukça önem arz ediyor. Her gıdanın ve ürünün farklı depolanma şekilleri var. Hepsini çok iyi sağlamak lazım. Bir de yeteri kadar stok yapmalıyız. Ama karada böyle bir sorun yok stok bitince hemen temin edilebilir. Ama gemide bu mümkün değil tabi. Bir de hazırladığımız menülere tam anlamı ile bağlı kalmalıyız. Gemide bu çok önemli. Bir malzemeyi gereğinden fazla kullanmak veya menüye keyfi ekleme yapmak bizleri zor durumda bırakır. Tabi karada çalışırken bunun telafisi mümkün”* şeklinde ifade etmiştir.

Bu konuda sektörel niteliklerde özellikle takım çalışması ve rota değiştirmenin önemi farklılık olduğuna dikkat çeken K 3 kodlu katılımcı ise “*Kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmak daha güçlü bir takım çalışması gerektiriyor. Çünkü aynı anda yaklaşık 6000 kişilik yemekler hazırlıyoruz. Takım çalışmasından kastettiğim şefinden garsonuna kadar bir takım çalışması. Kruvaziyer yolcu gemilerinde yolcu memnuniyeti çok önemli. Hazırladığımız yemekler ve sunumlarımızla yolcuların kendilerini çok özel hissetmelerini sağlamak isteriz. Bu yüzden karadan daha çok yolcu memnuniyeti söz konusu olduğu için tam bir takım çalışması sağlanmalı. Tabi bu da bazı zamanlar sıkıntı yaratabiliyor. Muhteşem bir yemek müthiş bir sunum yanlış servisten dolayı bir anda solda sıfır kalabiliyor maalesef. Bir de eklemek istediğim yeni kültürlere ait yeni öğrendiğim lezzetleri, yemekleri o lezzete hâkim olan yolcu grubuna yapmak stresli olabiliyor. Tabi zamanla pekişiyor. Kontratım farklı rotaya olunca ilk bunu stres yaparım. Bir Türk’e baklava yapmak gibi. Türkiye’ye İstanbul’a bir kontratım vardı. Menüde Türk yemekleri vardı keşkek gibi. Yapmayı öğrendim ama hiç bilmediğiniz bir lezzeti beğeni alacak şekilde yapmak zorlayabiliyor. Bu da karaya göre bence önemli bir farklılık”* şeklinde görüşünü dile getirmiştir. Katılımcılar, aile özlemini ve psikolojik sıkıntıları (sıklıkla sosyalleşme sorunu, klostrofobi) karada ve kruvaziyer yolcu gemisinde çalışma farklılıklarındaki kişisel açıdan değerlendirerek olumsuz yönler olduğunu ifade etmişlerdir. Bu konuda K 2 kodlu katılımcı “*Gemideki ağır çalışma şartları, konuşabilecek arkadaşlık kurabilecek az sayıda insan olması kişileri yalnızlığa itebiliyor ve asosyal bir kişi oluyorsunuz. Bu da beraberinde psikolojik sıkıntılar yaratabiliyor. Küçük, dar ve penceresiz kameralarda hiç tanımadığımız kültürden dilini bilmediğiniz insanlarla aylarca aynı odayı paylaşmak ve kapalı mekânda kalmak da kişilerde kapalı alanda kalma korkusuna sebep oluyor. Bu tarz psikolojik sıkıntı yaşayanlara maalesef şahit oldum. Karada çalışırken bunlar yaşanmıyor.*” şeklinde görüşlerini dile getirmiştir. Hijyen, yolcu sağlığı ve gıda temenni açısından, yapılan bu çalışma ile benzer sonuçlar elde edilen Avşar ve Seçim (2019) tarafından yapılmış olan çalışmada ifade edildiği gibi kruvaziyer yolcu gemilerinde gıda temini ve muhafazası konusunda da gerekli planlamaların yapılmasının yolcu sağlığı ve memnuniyeti açısından önemi vurgulanmıştır. Bu bağlamda ilgili araştırmanın, yapılmış olan eldeki araştırmayla paralellik gösterdiği söylenebilir. Denett vd. (2014), yaptıkları araştırmada kruvaziyer yolcu gemisinde çalışan şeflerin ellerinden gelenin en iyisini yapmak zorunda olduklarını, yüksek performans sergilemek durumunda olduklarını ve aynı zamanda ailelerinden uzakta oldukları için sosyal hayatlarından ödün verdiklerini saptamışlardır. Bu çalışmada da benzer şekilde aile özlemi ve sosyalleşme sorunu şeflerin yaşadıkları sorunlara örnek olarak literatürü destekleyen bulgular arasında yer almaktadır. Bir yolcu gemisinde şef olarak görev yapmanın zorlu bir rol olduğu ve yüksek düzeyde çeşitlilik, lezzet ve en önemlisi hijyen gerektirdiği Bhalekar ve Nazare (2020) tarafından da vurgulanmaktadır ve yapılan bu çalışma ile bu bağlamda benzerlik göstermektedir.

Araştırmanın katılımcılarına “krvaziyer yolcu gemisinde şef olarak çalışmayı düşünenlere ya da çalışmaya yeni başlayacaklara verecekleri tavsiyelerinin neler” olduğu sorulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar Tablo 6’da özetlenmiştir.

Tablo 6. Katılımcıların Kruvaziyer Yolcu Gemisinde Şef Olarak Çalışmayı Düşünenlere ya da Çalışmaya Yeni Başlayacaklara Verecekleri Tavsiyeler

Üst tema	Alt tema
Sektörel Durum	Kendilerini geliştirmeleri Eğitime katılmaları Elektrikli ocak kullanımını geliştirmeleri İngilizce yemek isimlerine hâkim olmaları İngilizce reçetelere hâkim olmaları Alanlarına hâkim olmaları Takım çalışmasına hazır olmaları
Kişisel Durum	Psikolojik olarak hazır olmaları Duygularını iyi yönetmeleri İngilizceye hâkim olmaları

Araştırmanın katılımcıları kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmaya yeni başlayacaklara ve çalışmayı düşünenlere kendilerini mesleki anlamda geliştirmelerini, eğitime katılmaları, elektrikli ocak kullanımını geliştirmeleri, İngilizce yemek isimlerine hakim olmaları, İngilizce reçetelere hakim olmaları alanlarına hakim olmaları, takım çalışmasına hazır olmaları gibi sıralayabileceğimiz sektörel nitelikler ile ilgili ve bunun yanı sıra psikolojik olarak hazır olmaları, duygularını iyi yönetmeleri gibi kişisel durumları ile ilgili tavsiyelerde bulunmuşlardır. Bu konuda K 1 kodlu katılımcı, “Mesleki yönden donanımlı olmalılar. İngilizce seviyeleri iyi olmalı. Bence ilk önce sabır ve duygularını çok iyi yönetebilmeliler. İmkanlar kısıtlı olduğu için aile özlemi de eklenince zorlanmalar olabiliyor ve duygusal çöküşler yaşanabiliyor. Buna hazır olarak gemiye gelmelidirler. Bir de sadece gezip tozacağım diyenlere çalışma şartları ağır gelebilir. Burası tatil yeri değil. Bunun mantığını anlayanlar ve iş için gelip fırsat yaratıp gezenler ise başarıyı yakalıyorlar. Tüm bunları yönetebilir kapasitede olmaları gerekmektedir. Gemilerde çalışan Türk şeflerin sayısı oldukça az. Özellikle yeni şefler korkmasınlar ve gelip kruvaziyer yolcu gemilerinde çalışsınlar.” şeklinde ifade etmiştir. İngilizce bilmenin önemini vurgulayan K 2 kodlu katılımcı ise “ Mesleki açıdan hazır olmaları ve sıkı bir takım çalışması için hazırlıklı olmaları şart. İngilizceyi mesleki anlamda bilmek oldukça önemli. Reçeteleri ve yemek isimlerinin İngilizcesini bilmek bile yetmiyor bazen. Çalışma takımım İngiliz İngilizcesi konuşmuyor. Her milletten çalışan var. Yeri geldi mi gemide çok sayıda bulunan Filipinlilerin, Honduralıların, Güney Afrikalıların, Hintlilerin ... gibi farklı telaffuzları olan çalışma arkadaşlarının konuştuğu İngilizceyi de anlamak durumundasınız. Bu sebeple İngilizceyi iyi bilmeleri açık ara ilk sırada tavsiyemdir.” şeklinde düşüncelerini ifade etmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma karadaki ve kruvaziyer yolcu gemilerindeki restoranlarda çalışma deneyimi olan üç şef ile sınırlıdır. Araştırma bulgularında elde edilen sonuçlara göre kruvaziyer yolcu gemisi ile karada şef olarak çalışmak arasında farklılıklar olduğu görülmektedir. Kruvaziyer yolcu gemilerinde şef olmak için sahip olunması gereken mesleki becerilerin yanı sıra psikolojik dayanıklılığın da sahip olunmasının gereken önemli bir faktör olduğu vurgulanmaktadır. Özellikle karada çalışmak ile kıyaslandığında kruvaziyer yolcu gemilerinin mutfağında birçok farklı ülkeden farklı dile ve kültüre sahip bireylerin bir araya geldiği bir ekip ile çalışmanın bazı zorlukları da beraberinde getirdiğine dikkat çekilmektedir. Takım çalışmasının kruvaziyer yolcu gemilerinde daha fazla olduğu ve gemide çalışmanın karada çalışmaya göre oldukça fazla hızlı olmayı gerektirdiğini dile getirmişlerdir. Ürün temini yönünden gemideki restoranların karadaki restoranlara kıyasla her türlü imkâna sahip oldukları ve kaliteli ürün kullanımında çalıştıkları şirketlerin bu konuda taviz vermediklerini ifade etmeleri dikkat çekicidir. Bununla birlikte Türkiye’de zor bulunan veya çok yüksek maliyetli olan ürünlerin daha kolay erişilebilir olduğu vurgulanmaktadır. Mesleki yeterliliğe sahip olunmasının yanı sıra İngilizce dilini iyi

bilmenin ve mesleki İngilizceye hâkim olunması gerektiği katılımcı şefler tarafından özellikle vurgulanmaktadır.

Yapılan görüşmeler sonucunda elde edilen veriler doğrultusunda kruvaziyer yolcu gemilerinde şef olarak çalışmak mesleki ve maddi açıdan oldukça doyum sağlayan bir iş imkânı sunmaktadır. Üniversitede gastronomi bölümlerinde okuyan öğrencilere yönelik iş ve staj imkânı ile ilgili yönlendirmeler ve tanıtımlar yapılabilir. Bu araştırma sonucunda alana katkı sağlamak adına kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmayı düşünen şef adaylarına ve gastronomi bölümü öğrencilerine, akademisyenlere, kruvaziyer yolcu gemisi işletmelerine, sektör temsilcilerine önerilerde bulunmaktadır.

Bu araştırma ile kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmayı düşünen gastronomi bölümü öğrencilerine İngilizceye günlük ve mesleki anlamda hâkim olabilmeleri için gerekli eğitimleri almaları, mesleki anlamda ise tüm becerilere sahip olmaları ve özellikle elektrikli ocak kullanmaya yatkın olmaları önerilmektedir. Kruvaziyer yolcu gemisinde çalışmayı, bireysel anlamda baskın karakter olmayıp takım çalışmasına yatkın olanların ve aile özlemi ile baş edebilecek ve psikolojik açıdan güçlü olan öğrencilerin ve şef adaylarının tercih etmeleri tavsiye edilmektedir.

Gelecek araştırmacılar daha büyük ve farklı ülkelerden örneklem grubu ile görüşmeler yapabilirler. Karada ve kruvaziyer yolcu gemisinde şef olarak çalışma farklılıklarını belirlemeye yönelik anket uygulayarak nicel çalışmalar yapabilirler. Bu bağlamda kruvaziyer yolcu gemisinde şef olarak çalışma ile ilgili farkındalık yaratılabilir.

Etik Beyan

“Karadaki ve Kruvaziyer Yolcu Gemilerindeki Restoranlarda Çalışma Deneyimi Olan Şeflerin Mesleki Niteliklerinin Saptanması Üzerine Bir Araştırma” başlıklı çalışmanın yazım sürecinde bilimsel kurallara, etik ve alıntı kurallarına uyulmuş; toplanan veriler üzerinde herhangi bir tahrifat yapılmamış ve bu çalışma herhangi başka bir akademik yayın ortamına değerlendirme için gönderilmemiştir.

Kaynakça

- Akoğlu, A., & Öztürk, E. (2018). Türkiye’de fine dining restoranlara bakış: Mutfak yöneticileri üzerine bir araştırma. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(1), 430-443.
- Atay, H. & Çolakoğlu, Ü. (2019). İşe oryantasyon sürecinde yaşanan sorunlar: Kuşadası A grubu seyahat acentaları örneği. *Öneri Dergisi*, 14(52), 401-432.
- Avşar, A. Y. & Seçim, Y. (2021). Amsterdam’dan Budapeşte’ye nehir kruvaziyer turizminde çalışan mutfak personelinin seçimi ve menü planlaması. *Dokuz Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi Dergisi*. Özel Sayı, 63-78.
- Aguilera, J. M. (2018). Food engineering into the XXI century. *AIChE Journal*, 64(1), 2-11.
- Baker, C., Wuest, J. & Stern, P.N. (1992). Method slurring: The grounded theory/ phenomenology example. *Journal of Advanced Nursing*, 17(11), 1355-1360.
- Baş, T. & Akturan, U. (2013). *Nitel araştırma yöntemleri*. 2. Baskı. Ankara: Seçkin Kitabevi.
- Bhalekar, R. & Nazare, S.(2020). Life on board for a chef Atithya: *A Journal of Hospitality*. 6(1), 01-07.
- Büyüköztürk, Ş., Kılıç Çakmak, E., Akgün, Ö. E., Karadeniz, Ş. & Demirel, F. (2008). *Bilimsel araştırma yöntemleri*. Ankara: Pegem Yayınları.
- Creswell, J. W. (2020). *Nitel araştırma yöntemleri: Beş yaklaşıma göre nitel araştırma ve araştırma deseni*, (Çev. Ed: Bütün, M. & Demir, S.B.). 5. Baskı, Ankara: Siyasal Kitabevi.
- Collins, K. M. T., Onwuegbuzie, A. J. & Jiao, Q. G. (2006). Prevalence of mixed-methods sampling designs in social science research. *Evaluation & Research in Education*, 19(2), 83-101.
- Çolakoğlu, O. E., Efendi, E. & Epik, F. (2017). *Tur Yönetimi ve Turist Rehberliği*, Ankara: Detay Yayıncılık.
- Dash, K. (2005). *McDonald’s in India*. Arizona State University: Thunderbird School of Global Management Case Series.
- Dennett, A., Cameron, D., Bamford, C., & Jenkins, A. (2014). An investigation into hospitality cruise ship work through the exploration of metaphors. *Employee Relations*, 36(5), 480-495.
- Dilsiz, B. (2010). *Türkiye’de Gastronomi ve Turizm: İstanbul Örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). İstanbul: İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı.

- Gill, M. J. (2014). The possibilities of phenomenology for organizational research. *Organizational Research Methods*, 17(2), 118–137.
- Giorgi, A. (1997). The theory, practice, and evaluation of the phenomenological method as a qualitative research procedure. *Journal of Phenomenological Psychology*, 28(2), 235-260.
- Gültekin, B. (2014). *Kruvaziyer turizmüne katılan yabancı turistlerin Türk mutfağına ilişkin algıları: Kuşadası limanı örneği* (Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir: Nevşehir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.
- Kılıç, S. (2013). Örnekleme yöntemleri. *Journal of Mood Disorders*. 3(1), 44- 46.
- Kılıçhan, R. & İlhan, İ. (2016). Kruvaziyer gemilerin yiyecek içecek departmanlarında hizmet kalitesi, müşteri memnuniyeti ve müşteri sadakati ilişkileri: Ketchikan, Junaau ve Skagway limanlarında bir araştırma. *Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi SBE Dergisi*, 6(1), 65-83.
- Lallani, S. (2017). Mediating cultural encounters at sea: Dining in the modern cruise industry. *Journal of Tourism History*. 9(2-3),160-77
- Merriam, S. B. (2015). *Nitel araştırma*. (Çev. Ed. Turan, S.), Ankara: Nobel Yayınevi.
- Morgan, P. & Edward, C. (2011). *Influences of celebrity chefs on cruise fine dining experiences*. in book: *Cruise Sector Challenges: Making Progress in an Uncertain World* (Eds. Philip Gibson, Alexis Papanthassis, Petra Milde), Heidelberg: Gabler Verlag.
- Onwuegbuzie, A. J. & Leech, N. L. (2007). A Call for qualitative power analyses. *Quality & Quantity*, 41, 105-121.
- Patton, M. Q. (2018). *Nitel Araştırma ve Değerlendirme Yöntemleri*, (Çeviri Ed: Mesut Bütün, Selçuk Beşir Demir). 2. Baskı, Ankara: Pegem Akademi.
- Radic, A., Lück, M., Al-Ansi, A., Chua, B. L., Seeler, S. & Han, H. (2021). Cruise ship dining experiencescape: The perspective of female cruise travelers in the midst of the COVID-19 pandemic. *International Journal of Hospitality Management*, 95, 1-12.
- Richards, G. (2002). Gastronomy: an essential ingredient in tourism production and consumption? in book: *Tourism Gastronomy (1st Edition)* (Eds. Anne-Mette Hjalager, Greg Richards), London: Routledge.
- Sanders, P. (1982). Phenomenology: A new way of viewing organizational research. *The Academy of Management Review*, 7(3), 353-360.
- Santich, B. (2004). The study of gastronomy and its relevance hospitality education and training. *International Journal of Hospitality Management*, 23(1), 15- 24.
- Sökmen, A. (2011). *Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- Sun, X., Jiao, Y. & Tian, P. (2011). Marketing research and revenue optimization for the cruise industry: A concise review, *International Journal of Hospitality Management*, 30(3), 746-755.
- Şimşek, H. & Yıldırım, A. (2006). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Tekindal, M. & Uğuz Arsu, Ş. (2020). Nitel araştırma yöntemi olarak fenomenolojik yaklaşımın kapsamı ve sürecine yönelik bir derleme. *Ufuk Ötesi Bilim Dergisi*, 20(1), 153-182.
- Trotter, R. T. (2012). Qualitative research sample design and sample size: Resolving and unresolved issues and inferential imperatives. *Preventive Medicine*, 55(5), 398-400.
- Van Manen, M. (2007). Phenomenology of practice. *Phenomenology & Practice*. 1(1), 11-30.
- Vogt, W. P., Gardner, D. C. & Haeffele, L. M. (2012). *When to use what research design*. New York: Guilford Press.
- Wang, Y., Jung, K. A., Yeo, G. T. & Chou, C. C. (2014). Selecting a cruise port of call location using the fuzzy-AHP method: A case study in East Asia. *Tourism Management*, 42, 262-270.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2013). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri* (9. Baskı). Ankara: Pegem Akademi Yayıncılık.
- Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2016). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

İnternet Kaynakları

- <https://akcruise.org/wp-content/uploads/2012/05/2012-CLIA-Sourcebook.pdf>
- <https://explorajourneys.com/it/en/life-on-explora/dining>
- <https://www.horecatrend.com/2024/07/17/sous-chef-su-sefi-ne-demek-sous-chefin-gorevler>
- <https://www.unileverfoodsolutions.com.tr/>