



Profesyonel Mutfak Şeflerinin Özel Beslenme Türlerine Yönelik Bilgi Düzeylerinin ve Bu Alandaki Uygulamalarının İncelenmesi (Investigation of Professional Kitchen Chefs' Knowledge Levels of Specific Diet Types and Their Practices in This Field)

Ekim İSTEM^a , * Müesser KORKMAZ^b 

^a Çanakkale Onsekiz Mart University, Institute of Postgraduate Education, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Çanakkale/Türkiye

^b Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Tourism, Department of Gastronomy and Culinary Arts, Çanakkale/Türkiye

Makale Geçmişi

Gönderim Tarihi: 12.10.2025

Kabul Tarihi: 11.03.2026

Anahtar Kelimeler

Özel beslenme

Profesyonel mutfak

Gastronomi

Nitel araştırma

Temellendirilmiş Kuram

Öz

Günümüzde özel beslenme gereksinimlerine sahip bireylerin sayısındaki artış profesyonel mutfakların hizmet anlayışını yeniden şekillendirmektedir. Bu çalışmanın amacı profesyonel mutfaklarda çalışan şeflerin özel beslenme taleplerine yönelik bilgi düzeylerini ve ilgili alandaki uygulamalarını incelemektir. Çalışma nitel desende tasarlanmış olup, verilerin elde edilmesinde yarı yapılandırılmış görüşme tekniğinden yararlanılmıştır. Elde edilen veriler Temellendirilmiş Kuram (Grounded Theory) yöntemi ile analiz edilmiştir. Kodlama süreci sonucunda açık, eksensel ve seçici kodlar aracılığıyla “farkındalık eksikliği ve zorluklar, rezervasyon sürecinde bilgi paylaşımı ve mutfak yapısında fiziksel düzenlemeler” olmak üzere üç temel kategori geliştirilmiştir. Bu kategoriler doğrultusunda, “Uygulama Odaklı Bilgi Döngüsü Modeli” geliştirilmiş ve şeflerin bilgi düzeyleri, mesleki deneyimleri, risk algıları ve kurumsal desteğinin uygulama davranışlarını nasıl şekillendirdiği ortaya konmuştur. Çalışma sonucunda, “özel beslenme türlerine yönelik zorunlu eğitimlerin, rezervasyon sistemlerinde özel beslenme seçeneklerinin ve mutfaklarda çapraz bulaşmayı önleyici düzenlemelerin” sektörde temel gereklilikler olduğu belirlenmiştir. Çalışmada ulaşılan sonuçlar ile gastronomi alanında özel beslenme gereksinimlerine duyarlı hizmet anlayışının geliştirilmesine önemli katkılar sunulması hedeflenmektedir.

Keywords

Special dietary needs

Professional kitchen

Gastronomy

Qualitative research

Grounded Theory

Makalenin Türü

Araştırma Makalesi

Abstract

In recent times, the increasing number of individuals with special dietary requirements is reshaping the service approach of professional kitchens. This study aims to examine the knowledge levels of chefs working in professional kitchens regarding special dietary requests and their related practices. The study was designed using a qualitative approach, and semi-structured interviews were employed to collect the data. The obtained data were analyzed using the Grounded Theory method. Through the coding process, three main categories were developed via open, axial, and selective coding: “lack of awareness and challenges, information sharing during the reservation process, and physical arrangements in the kitchen.” Based on these categories, the “Practice-Oriented Knowledge Cycle Model” was developed, revealing how chefs’ knowledge, professional experience, risk perception, and organizational support shape their practice behaviors. The study concluded that “mandatory training for special dietary types, the inclusion of special diet options in reservation systems, and cross-contamination prevention measures in kitchens” are fundamental requirements in the sector. The findings are intended to make a significant contribution to the development of a gastronomy service approach that is sensitive to special dietary needs.

* Sorumlu Yazar

E-posta: m.cesurkorkmaz@comu.edu.tr (M. Korkmaz)

DOI: 10.63556/jotags.2026.1821

GİRİŞ

Beslenme, sağlığın geliştirilmesi ve hastalıkların önlenmesinin hayati bir parçasıdır (Mowe vd., 2008). Nitekim yiyecek ve içeceklerin yaşam kalitesini artırmadaki kritik işlevi Kutadgu Bilig'deki "Aş içgü turur bu tiriglik otı" (Bu hayatın devası yiyecek ve içecektir.) ifadesiyle vurgulanmaktadır (Kutadgu Bilig, 2006). Örneğin, günümüzde aile hekimliğince önemli bir uygulama alanı olan perhizler beslenmenin sağlık üzerindeki işlevsel etkilerini en yalın haliyle ortaya koymaktadır. Bu bağlamda, yiyecek ve içeceklerin bireylerin yaşam kalitesini artırmadaki rolü, sağlıklı beslenmenin fiziksel ve ruhsal sağlık için bir gereklilik olduğunu göstermektedir. Sağlıklı beslenme, bireylerin genel iyilik hâlleri üzerinde belirleyici bir etkiye sahip olup, kültürel gelenekler aracılığıyla kuşaktan kuşağa aktarılmaktadır.

Günümüzde ise sağlık, inanç, etik veya yaşam tarzı gibi farklı faktörlerden kaynaklanan özel beslenme türlerine yönelik dikkate değer bir artış olduğu görülmektedir (Aguilera, Kim & Park, 2019). Özel beslenme, bireylerin farklı beslenme gereksinimlerini, hastalıklarına özgü beslenme yöntemlerini veya benimsedikleri beslenme alışkanlıklarını içermektedir. Yaş, genetik yapı, hastalık durumu, fiziksel aktivite düzeyi ve yaşam tarzı gibi birçok faktör bireylerin kişisel beslenme gereksinimlerini belirlemektedir (Hills vd., 2019). Bireylerin günlük yaşamlarında en sık karşılaştıkları özel beslenme nedenlerinden biri de gıda alerjileri ve intoleranslarıdır. Çölyak hastalığı, laktöz intoleransı, gıda alerjileri, diyabet ve kalp-damar hastalıklarına yönelik özel beslenme türleri, toplumun geniş kesimlerini ilgilendiren önemli konular arasına girmiştir. Araştırmalar, bireylerin aynı besinlere birbirinden farklı tepkiler gösterdiğini ortaya koymaktadır. Bu nedenle tek tip beslenme önerilerinden ziyade kişiye özgü beslenme yaklaşımlarının uygulanması önerilmektedir (Zeevi vd., 2015).

Modern dönemde pek çok özel beslenme çeşidi bulunmaktadır. Ancak bazı özel beslenme çeşitleri yaşamsal faaliyetler için ciddi derecede tehdit oluşturucu ve bireyler için hayati risk taşıyıcı olabilmektedir. Örneğin, çölyak hastalığına sahip bireyler gluten içeren bir ürün tüketimi sonrasında vücudun ani tepkimesiyle yaşamlarını dahi yitirebilmektedirler. Bu nedenle özel beslenme türleri bireylerin tercihi olabileceği gibi yaşamlarında bir zorunluluk olarak da karşımıza çıkabilmektedir.

Beslenme tercihlerinin pek çok faktöre dayandığı bilinmekle birlikte, beslenme çeşitleri 3 grup altında incelenmektedir. Bunlar; etik, alternatif ve tıbbi olmak üzere sıralanmaktadır (Albayrak, 2023). Ancak hayati risk oluşturabilecek ve bireylerin sosyal yaşamlarında kendilerini güvenli hissetmeleri amacıyla otel işletmeleri tarafından göz önünde bulundurulabilecek ve bireylerin taleplerini karşılayabilecekleri düzeyde olanlar; vegan/vejetaryen beslenme, glütensiz beslenme, ketojenik beslenme, laktosuz beslenme, diyabetik beslenme olarak karşımıza çıkmaktadır. Bununla birlikte, bireylerin beslenme tercihleri yalnızca sağlık temelli zorunluluklardan kaynaklanmamaktadır. İsteğe bağlı tercihlerinden kaynaklanabilecek özel beslenme gereksinimlerinin de eşit derecede önemsinmesi ve karşılanması gerekmektedir. Bu bağlamda bireylerin özel beslenme tercihlerinin toplumsal yaşamda "ilgi çekme" ya da "şımarıklık" gibi olumsuz biçimlerde damgalanması, bireylerin hak ve özgürlükleriyle bağdaşmamaktadır. Aksine, bireysel beslenme tercihleri saygı çerçevesinde kabul edilmesi gereken, günümüzün gastronomi ve turizm sektöründe giderek daha görünür hale gelen bir olgudur. Nitekim Kiciak vd. (2025) çalışmasında da gıda aşırı duyarlılığına sahip olsun ya da olmasın, bireylerin özel beslenme tercihlerinde toplumsal algıların ve tüketici hakları farkındalığının kritik rol oynadığı vurgulanmaktadır.

Özellikle son yıllarda gıda alerjileri, gıda intoleransları ve farklı beslenme alışkanlıklarındaki artış, restoran mutfaklarında sağlık temelli alternatiflerin sunulmasını zorunlu kılmaktadır (Cömert & Özkaya, 2014). Bu doğrultuda, mutfak profesyonellerinin yalnızca genel beslenme bilgisi ile sınırlı kalmamakla birlikte yaşamı doğrudan etkileyebilecek özel beslenme türlerine yönelik yeterli düzeyde bilgi sahibi olmaları gerekmektedir. Ancak, restoran ve mutfak sektöründe bu özel beslenme türlerine uygun yemeklerin hazırlanması ve sunulması konusunda eksiklikler bulunabilmektedir. Bu taleplerin artması, yiyecek içecek sektöründe hizmet veren işletmelerin ve bir gıda işleyicisi olarak mutfak şeflerinin sorumluluklarını da genişletmektedir.

İlgili alanda yapılan araştırmalar, mutfak çalışanlarının gıda alerjileri ve intoleranslarına ilişkin bilgi düzeylerinin yeterli düzeyde olmadığını, yanlış inanışların ve prosedür eksikliklerinin önemli sorunlara yol açtığını ortaya koymaktadır (Toral, 2016). Özellikle otel mutfaklarında çapraz bulaş riskleri, menü esnekliği, tedarik zinciri kısıtları ve personel eğitimlerinin yetersizliği sıklıkla vurgulanmaktadır. Kuramsal açıdan incelendiğinde, “Mutfak Tıbbı” ve “Mutfak Temelli Beslenme” gibi yeni yaklaşımlar, mutfak profesyonellerinin sadece yemek hazırlayan kişiler olmaktan çıkıp, sağlıklı beslenmenin uygulayıcıları olarak görülmesini gerekli kılmaktadır.

Günümüz modern anlayışına göre mutfak yalnızca bir üretim alanı olarak değil, aynı zamanda kültürel paylaşım ve sosyal etkileşimlerin olduğu çok yönlü bir perspektiften ele alınarak tanımlanmaktadır (Yalçın, 2013). Modern şefler artık yalnızca mutfak lideri değil; kültürel, politik ve toplumsal meselelerde farkındalık sahibi profesyoneller olarak görülmektedir (McBride & Flore, 2019). Günümüzde mutfak personelinden, üretim süreçlerinin ötesinde beslenmenin sağlık boyutunu da dikkate alması beklenmektedir. Şeflerin özel beslenme konusundaki duyarlılığı, müşteri memnuniyeti ve toplum sağlığı açısından kritik bir rol üstlenmektedir. Yel (2019)’in çalışmasında da ifade edildiği şekliyle eczacılar pandemi sürecinde danışman kimliği kazandığı gibi, şefler de gastronomi turizmi bağlamında halk sağlığını gözeten rehberler haline gelmiştir. Bu bağlamda, şeflerin danışmanlık işlevi, hizmet kalitesini artırmakla kalmayıp, ‘mutfak tıbbı’ yaklaşımıyla halk sağlığını önceleyen bir boyut kazanmaktadır.

İlgili Alanda Yapılmış Çalışmalar

Özel beslenme taleplerine yönelik mutfak uygulamaları, sürdürülebilir turizm ve müşteri sağlığı açısından stratejik bir öneme sahiptir. Son zamanlarda yiyecek-içecek hizmetleri sektöründe çalışan profesyonel mutfak şeflerinin özel beslenme gereksinimi duyan bireylerin ihtiyaçlarına cevap verebilecek düzeyde bilgiye sahip olmaları, bireylerin sosyal hayatta da sağlıklı tercihlere ulaşabilmesini sağlayabilmektedir. Condrasky vd. (1995)’in yaptığı deneysel çalışmada şeflerin beslenme konusundaki eğitiminin önemi vurgulanmaktadır. Bu deneysel çalışmada şeflere verilen kısa süreli bir eğitimin ardından menülerin içeriklerinin sağlık oranının anlamlı düzeyde arttığı gözlenmiştir.

Hu vd. (2005) tarafından yapılan bir çalışmada, Oklahoma’da sertifikalı, diplomalı şeflerin ve stajyerlerin müşteriler için sağlıklı yemek hazırlama konusunda olumlu bir tutuma sahip oldukları tespit edilmiştir. Çalışmaya katılanların %91’i sağlıklı yemek hazırlamanın sorumluluğunu hissettiğini belirtmiştir. Ayrıca katılımcıların %70’i menülerinde sağlıklı seçenekler sunmayı tercih ettiklerini ifade etmiştir. Araştırmaya katılanların yarısından fazlası doymuş yağ kullanımını azaltmayı düşündüklerini de belirtmiştir.

Din, Mohd Zahari & Mohd Shariff (2012) tarafından Malezya’da yapılan bir çalışmada ise, müşterilerin restoran menülerinde bulunan besin ögesi bilgilerine olumlu bir yaklaşım sergilediğini, ancak işletmelerin bu bilgileri sunma

hususunda yetersiz kaldığı belirlenmiştir. Toral'a (2016) göre, kruvaziyer gemilerindeki restoranlarda vegan menülerin sınırlı olması nedeniyle vegan turistler yiyeceklerini yanlarında taşımak zorunda kalmaktadır. Çalışma kapsamında söz konusu turistlerden bazılarının da vegan olmayan yiyecekleri tüketmek zorunda kaldığı belirlenmiştir.

Son yıllarda tıp ve gastronomi disiplinlerinin ortak paydasında geliştirilen “culinary medicine” (mutfak tıbbı) kavramı, özel beslenme ilkelerini pratikte uygulamayı kolaylaştırmaktadır. Bu yaklaşım, bireylere yalnızca ne yemeleri gerektiğini değil, nasıl hazırlayıp uygulayabileceklerini de göstererek yeme-içme konusundaki davranış değişikliği sürecine katkı sunduğu görülmektedir (La Puma, 2016). Sağlıklı beslenmeye olan ilgi artışı, özellikle otel restoranlarında kronik hastalara özel glütensiz, diyabetik veya tuz tüketiminin sınırlandırıldığı menülerin sunulmasını gerektirmiştir. Ancak, yeterince eğitilmiş olmayan şefler bu tür mutfaklarda çalışabilmektedir (Mauriello & Artz, 2019). Dolayısıyla söz konusu bilgilerin sadece menüde yazılı olması değil, mutfak ve servis çalışanlarınca aktarılabilir düzeyde bilinmesi gerekmektedir. Beslenme bilgisi gıda güvenliğinin sağlanmasının da ön koşullarından biri olarak görülmektedir (Limbu vd., 2019).

Uygulamalarda görülen hataların düzeltilmesi, mutfak tıbbı şefi kavramının özel bir gastronomi alanı olarak doğru anlaşılması ile çok yakından ilişkilidir. Bu anlayış uygulamalı mutfak eğitimine dayalı gastronomik yaklaşımlarla desteklenmelidir (La Puma, 2016). Özellikle hastanelerde sunulan yemeklerde yaratıcı ve yeni tarifler geliştirilebilmesi için sağlık alanında yiyecek ve içecek hizmetlerinde, gastronomi uzmanlarının etkin bir şekilde istihdam edilmesinin yararlı olacağı düşünülmektedir. Hastane mutfağında, diyetisyenlerin şeflerle birlikte çalışarak menü planlama ve geliştirme aşamalarına katılmaları önemlidir. Yatılı tedavi gören hastalarda sıkça görülen yetersiz beslenmenin önüne geçmek için aşçılar duyu analizler yapmalı ve buna göre yemekleri tatlandırılmalıdır (Parks & Polak, 2019). Benzer şekilde, Amerika Birleşik Devletleri başta olmak üzere birçok ülkede tıp fakültelerinin, öğrencilere klinik ortamlarda beslenme desteği sunmalarını kolaylaştıracak pratik beslenme becerilerini kazandırmak amacıyla mutfak tıbbını bir eğitim stratejisi olarak ele aldığı görülmektedir (Asher, Shrewsbury, Bucher & Collins, 2022).

Adhianata vd. (2023) tarafından yapılan bir çalışmaya göre, şeflerin beslenme bilgisi ile menü planlamadaki bilinçli tutumları arasında anlamlı bir ilişki olduğu belirlenmiştir. Croxford vd. (2024) tarafından gerçekleştirilen bir çalışmada ise bu kavramların disiplinler arası uygulamalarla temellendirilmesi gerektiği ve şefler de dahil olmak üzere sağlık dışı profesyonellerin bu sürece aktif olarak dahil edilmesi gerektiği belirtilmektedir. İlgili çalışmada ayrıca şeflerin, beslenme uzmanlarının ve sağlık koçlarının belirli yetkinlikler kazanarak sağlık profesyonelleriyle iş birliği içinde özel beslenme odaklı müdahaleler geliştirebileceği vurgulanmaktadır.

İlgili alanda yapılmış çalışmalar incelendiğinde, modern beslenme uygulamalarına multidisipliner bir bakış açısıyla bakılması artık neredeyse bir zorunluluk hâlini aldığı görülmektedir. Diyetisyenler, hekimler, genetik uzmanları ve hatta mutfak profesyonelleri, kişiye özgü beslenme planlamalarının oluşturulmasında koordine biçimde çalışarak sağlık, sürdürülebilirlik ve lezzet arasında bir denge kurmayı hedeflemektedir (McBride & Flore, 2019). Bu bağlamda, profesyonel şeflerin konuya yönelik bilgi düzeyi, toplum sağlığı ve müşteri memnuniyeti açısından belirleyici bir unsur olmaktadır (Adhianata vd., 2023). Bu yönüyle, araştırma bulgularının gastronomi eğitiminde ve sektörel uygulamalarda yol gösterici olabileceği düşünülmektedir.

Yöntem

Bu çalışma, keşfedici ve yorumlayıcı nitel desen yaklaşımı ile hazırlanmıştır. Keşfedici araştırmalarda, varlığı hissedilen problemin niteliği ve hangi değişkenlerle ilişkili olduğu ortaya konulmaya çalışılır. Bu tür araştırmalarda yöntem ve teknikler esnek olmakla birlikte veri toplama ve değerlendirme süreci önceden kesin biçimde belirlenmemektedir (Karasar, 2014). Araştırmanın evrenini, Çanakkale ili merkez bölgesinde faaliyet gösteren, en az yarım pansiyon statüsüne sahip, üç yıldız ve üzeri otel mutfaklarında görev yapan profesyonel mutfak şefleri oluşturmaktadır. Çanakkale İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü (2025) verilerine göre, belirlenen kriterlere uyan otel sayısı Çanakkale ili özelinde 35'tir. Ancak araştırma sürecinde zaman, erişim ve gönüllülük esasları gibi sınırlılıklar nedeniyle bu otellerin tamamı araştırma kapsamına alınmamıştır. Bu doğrultuda çalışma, araştırma evreni içerisinden ulaşılabilen ve etik kurul onayı kapsamında gönüllülük esasına göre katılım sağlamayı kabul eden oteller ile bu otellerde görev yapan şeflerle sınırlandırılmıştır. Evrenin belirlenmesinde, özel beslenme gereksinimlerinin karşılanma biçimlerini değerlendirebilmek amacıyla, bu hizmeti sunan otellerin mutfak organizasyon yapıları ve şeflerin mesleki deneyimleri dikkate alınmıştır.

Araştırmada Çanakkale bölgesinin seçilmesinin temel nedeni, özellikle son yıllarda bölgedeki gastronomi turizminin gelişimini destekleyen çalışmaların artmasıdır. Bu çalışmaların farklı turist profillerinin bölgeye olan ilgisini her geçen yıl artırmaya katkı sağladığı görülmektedir. Ayrıca, Çanakkale'de son yıllarda düzenlenen gastronomi odaklı etkinlikler (Gastrofest, GastroKahve Günleri, Çanakkale Kahvaltısı vb.) bu alandaki çalışmaların ivme kazanmasında önemli bir itici güç olarak değerlendirilmektedir.

Çalışma örnekleminin belirlenmesinde amaçlı örnekleme yöntemlerinden biri olan ölçüt örnekleme tekniğinden yararlanılmıştır. Bu teknikte, incelenen olguya dair en fazla bilgiye ve deneyime sahip katılımcıların seçilmesi esas alınmaktadır (Yıldırım & Şimşek, 2022). Bu doğrultuda, çalışmanın örnekleme grubunun belirlenmesinde katılımcıların en az 10 yıllık sektörel deneyime sahip olması ve 3 yıldız ve üzeri otel mutfaklarında çalışmış ve/veya çalışıyor olması kriterleri gözetilmiştir. Çalışma kapsamında bu kriterleri sağlayan toplam 20 katılımcıya ulaşılmıştır. Katılımcılar otel mutfaklarında görev yapan Executive şefler ve bölüm şefleri arasından seçilmiştir.

Araştırmanın yalnızca Çanakkale il merkezinde faaliyet gösteren otellerle sınırlı olması, elde edilen bulguların genellenebilirliğini kısıtlamaktadır. Nitel araştırma yönteminin doğası gereği bulgular yalnızca çalışmanın örneklemini ile sınırlıdır. Bu nedenle, daha geniş örneklemlerle yürütülecek nicel araştırmalarla desteklenmesi önerilmektedir. Ayrıca, katılımcıların araştırmaya yönelik tutumları bir diğer sınırlılık olarak değerlendirilebilir. Görüşmeler sırasında bazı katılımcıların verdikleri yanıtların kurumlarına iletilebileceği veya kendilerini bir denetim altında hissedebilecekleri yönünde algılar geliştirdikleri gözlemlenmiştir. Bu durum, nitel araştırmalarda sık karşılaşılan bir olgu olup, katılımcıların yanıtlarında çekingenlik veya temkinli davranmalarına yol açabilmektedir.

Çalışmanın verileri yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılarak toplanmıştır. Görüşme formunun hazırlanmasında, Albayrak'ın (2023) gastronomi turizmi bağlamında gıda aşırı duyarlılığı olan bireylerin beslenme engellerini belirlemeye yönelik yüksek lisans tezinden yararlanılmıştır. İlgili tezdeki katılımcı görüşlerinden hareketle öne çıkan kavram ve temalar belirlenmiş ve bu doğrultuda hazırlanan görüşme formu, alanında uzman üç akademisyenin görüşüne sunulmuştur. Uzman görüşleri doğrultusunda soruların kapsam geçerliliği değerlendirilmiş ve yönlendirici olabilecek ifadeler sadeleştirilmiştir. Araştırma problemine uygun olarak bazı sorular çıkarılmış ve

yeni sorular geliştirilmiştir. Bu geri bildirimler ışığında görüşme formu son hâlini almıştır. Formda, altısı demografik olmak üzere toplam 26 soru yer almaktadır.

Görüşmeler, 17.06.2025–12.08.2025 tarihleri arasında, katılımcıların çalıştıkları otel işletmelerinde yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak gerçekleştirilmiştir. Katılımcıların yoğun sezon dönemi ve iş yükleri dikkate alınarak görüşmeler 15–20 dakikayı aşmayacak şekilde planlanmıştır. Katılımcıların onayı dahilinde görüşmeler ses kayıt cihazı ile kaydedilmiş, ardından birebir çözümleme yöntemi ile yazılı hale getirilerek analiz sürecine dahil edilmiştir. Transkripsiyon süreci araştırmacılar tarafından yürütülmüş ve her bir görüşme metni doğruluğun sağlanması açısından tekrar dinlenerek kontrol edilmiştir.

Çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izni, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu Bilimsel Yayın Etiği Komisyonu'nun 14.11.2024 tarihli ve 16/19 karar/sayı numarası ile alınmıştır. Elde edilen verilerin analiz edilmesinde Temellendirilmiş Kuram (Grounded Theory) metodolojisinden yararlanılmıştır. Temellendirilmiş Kuram, belirli bir durumla ilişkili olan bir olgunun kuramını, diğer bir deyişle bu olgunun analitik şemasını oluşturmayı ve keşfetmeyi amaçlamaktadır. Bu açıdan Temellendirilmiş Kuram, belirli bir olguyu açıklamak üzere bağlantılandırılan hipotezlerin bir kümesi olarak tanımlanmaktadır (Attar, 2017). Çalışmada elde edilen verilerin analizi üç aşamada gerçekleştirilmiştir.

Açık kodlama aşamasında, görüşmelerden elde edilen yazılı veriler anlamlı parçalara ayrılarak kavramsal kodlar oluşturulmuştur. Bu aşamada katılımcıların tekrar eden ifadeleri, dikkat çeken vurguları ve özgün anlatımları doğrudan dikkate alınmıştır. Eksensel kodlama aşamasında, açık kodlar arasında ilişkiler kurularak benzer ya da karşıt anlamlar içeren kodlar bir araya getirilmiş ve alt temalar oluşturulmuştur. Kodlar arasındaki neden-sonuç ilişkileri ve bağlamsal örüntüler dikkate alınmıştır. Seçici kodlama aşamasında ise, alt temalar araştırmanın temel sorunsalıyla ilişkilendirilerek ana temalar altında birleştirilmiştir. Bu süreçte literatürle karşılaştırılabilir ve kuramsal çerçeveye örtüşen temalar geliştirilmiştir.

Kodlama işlemi sırasında her katılımcıya bir numara verilerek anonimlik sağlanmış, doğrudan alıntılarla temalar desteklenmiş ve bulgular tematik tablolar aracılığıyla görsel olarak sunulmuştur. Çalışmanın geçerlik ve güvenilirliğinin sağlanabilmesi amacıyla veri üçgenlemesi (triangülasyon) yaklaşımından yararlanılmıştır. Bu kapsamda farklı otellerde çalışan şeflerle gerçekleştirilen görüşmeler karşılaştırılarak aynı konuya dair çeşitli bakış açıları elde edilmiştir. Bu sayede çalışma bulgularının hem çeşitliliği hem de güvenilirliği artırılmıştır.

Temellendirilmiş Kuram metodolojisinde veri toplama ve analiz süreci, teorik doygunluğa (theoretical saturation) ulaşmaya kadar devam etmektedir (Glaser & Strauss, 1967). Teorik doygunluk araştırmacının yeni bir kategori geliştiremediği ve elde edilen verilerin benzer örüntüler üretmeye başladığı noktada gerçekleşmektedir. Bu çalışmada toplam 20 profesyonel mutfak şefi ile görüşülmüştür. Örneklem grubunun homojen yapısı nedeniyle yedinci görüşmeden itibaren elde edilen veriler tekrar etmeye başlamış, katılımcıların özel beslenme türlerine ilişkin bilgi ve uygulamalarının belirli bir deneyim kapsamı çerçevesinde benzer tutumlar sergilediği gözlemlenmiştir. Özellikle profesyonel mutfak şeflerinin bilgi düzeyleri ve uygulamaları, günümüzde daha popüler olan ve mesleki deneyimleri süresince en sık karşılaştıkları beslenme türleri ile sınırlı kalmıştır. Bu bağlamda, görüşülen 20 şefin 8'inin yanıtları sınırlı ve yüzeysel olup veri setinde bazı boşluklar yaratmış, bu nedenle mevcut kategorilere yeni kavramsal boyut kazandırma potansiyeli sınırlı kalmıştır.

Grounded Theory metodolojisiinde veri değerlendirme süreci, niceliksel örneklem büyüklüğünden ziyade kavramsal derinlik ve kategoriler arası ilişki üretme bağlamında yürütülmektedir (Corbin & Strauss, 2015, s. 16). Bu nedenle, teorik doygunluğun yalnızca yüzeysel tekrar ile sağlanmasından ziyade, kategoriler arası ilişkilerin netleştirilmesi amacıyla veri toplama süreci devam ettirilmiş ve 12. görüşme itibarıyla kategoriler ve alt kategoriler belirginleşmiş, yeni kavram üretilmediği ve elde edilen verilerin mevcut kategorileri destekleyici nitelikte olduğu gözlemlenmiştir. Bu durum, araştırmada teorik doygunluğa ulaşıldığını göstermektedir. Bu nedenle analiz süreci, doygunluğa ulaşıldığı düşünülen 12 katılımcı üzerinden yürütülmüş ve bulgular bu örneklem üzerinden değerlendirilmiştir. Kodlama süreci, ses kayıtları ve araştırmacı notları doğrultusunda ayrıntılı biçimde raporlanmış ve görüşme verileri doğrudan alıntılarla desteklenmiştir.

Bulgular

Çalışmaya dahil olan katılımcıların demografik özellikleri incelendiğinde, katılımcıların yaş dağılımının 30 ile 52 arasında değişmekte olduğu ve tümünün sektör tecrübesinin 10 yıl ve üzerinde olduğu görülmektedir. Katılımcıların eğitim düzeyi incelendiğinde, büyük çoğunluğunu (7 katılımcı) lise mezunu olduğu belirlenmiştir. Bunu önlisans (2 katılımcı) ve lisans (3 katılımcı) eğitim düzeyleri izlemektedir. İlgili alanda çalışan profesyonellerin eğitim düzeyi arttıkça beslenme bilincinin ve bilimsel bilgiye erişimin arttığı, buna bağlı olarak da profesyonel uygulamalarda daha yenilikçi ve güncel yaklaşımların tercih edildiği vurgulanmaktadır (Condasky vd., 1995). Özellikle lisans mezunu katılımcının özel beslenme türlerine ilişkin daha sistematik ve bilimsel bilgiye sahip olma olasılığı yüksektir. Bununla birlikte, uzun yıllar sektörde bulunan lise mezunu katılımcıların ise pratik uygulama becerilerinin ve alana dair tecrübelerinin, teorik bilgi ile dengelendiği görülmektedir. Yine de sektörde özellikle gastronomi alanında en az lisans düzeyinde eğitim alan profesyonellerin sayısının artması gerekmektedir.

Tablo 1. Katılımcıların Demografik Özellikleri

Katılımcı No	Yaş	Cinsiyet	Eğitim Durumu	Meslekte Yıl	Pozisyon / Departman	Gelir Durumu
K1	38	Erkek	Lise (Aşçılık)	22	Sıcak Bölümü Sous Chef	Asgari Üzeri
K2	35	Erkek	Önlisans (Aşçılık)	21	Sıcak Bölüm Şefi	Asgari Üzeri
K3	30	Erkek	Lisans (Turizm Otelcilik)	15	Pastane Sous Chef	Asgari Üzeri
K4	52	Erkek	Lise (Aşçılık)	35	Aşçıbaşı (Soğuk Bölüm)	Asgari Üzeri
K5	27	Erkek	Lise	11	Soğuk Bölüm Şefi	Asgari Üzeri
K6	27	Erkek	Önlisans	10	Sıcak Bölüm Şefi	Asgari Üzeri
K7	47	Erkek	Lise	22	Executive Şef	Asgari Üzeri
K8	28	Kadın	Lisans	10	Soğuk Bölüm Şefi	Asgari Üzeri
K9	29	Erkek	Lise	10	Sıcak Bölüm Şefi	Asgari Üzeri
K10	35	Erkek	Lisans	11	İşletmeci / Head Chef	Asgari Üzeri
K11	36	Erkek	Lise	17	Sous Chef	Asgari Üzeri
K12	28	Erkek	Lise	13	Executive Chef	Asgari Üzeri

Katılımcıların çalıştıkları mutfak pozisyonları incelendiğinde, tamamının mutfak hiyerarşisinde üst düzeyde yer aldığı (aşçıbaşı, sous chef, bölüm şefi) ve sorumlu oldukları alanların (sıcak-soğuk-pasta bölümü gibi) farklılık gösterdiği belirlenmiştir. Bu durum, özel beslenme türlerine yönelik menü geliştirme ve uygulama çeşitliliğini artırıcı bir faktör olarak değerlendirilebilir. Gelir düzeyi açısından, tüm katılımcıların “asgari ücretin üzerinde” bir gelir elde ettiği görülmektedir.

Açık Kodlama

Açık kodlama aşamasında, görüşme verileri ses kaydından yazıya aktarılmış; katılımcı ifadelerinden hareketle kavramlar ve bu ifadelere karşılık gelen anlamlı kodlar oluşturulmuştur. Bu süreçte elde edilen anahtar kodlar, Tablo 2’de ayrıntılı olarak sunulmuştur.

Tablo 2. Açık Kodlama

Katılımcı (K)	Mesleki Motivasyon	Özel Beslenme Tanımı ve Türleri	Menüde Yer Alma ve Talep Bilgi Yöntemi	Alerjen Yönetimi ve Önlemler	Tedarik ve Hazırlık Süreci Zorlukları	Geri Bildirim ve İşletme İmajı	Eğitim ve Özel Beslenme Bilgi Düzeyi
K1	“Bu meslek öğrencilik yıllarımda yeni yeni popüler olan bir meslekti ve ilgim vardı.”	“Kişiye özel yapılan testler sonucunda dengeli beslenme. Glütensiz, vegan, laktozsuz, alerjik diyetler.”	“Menüde özel yer yok, acentalar bildirir. Rezervasyon esnasında veya masada garsona bildiriliyor.”	“Büfede kodlama, menüde alerjen kodu, karekod ile alerjen bilgisi.”	“Yerel tedarikte sorunlar olabiliyor. Sıfır risk için dikkat ediyoruz.”	“Olumlu geliyor, konfor alanı sağlıyor, tercih sebebi oluyor.”	“Hijyen belgelerim, diplomam, yurtdışı proje katılım belgem var. Çalışarak tecrübe kazandım, özel eğitim almadım.”
K2	“Otelcilik çıkışlı olduğum için, küçük yaşta mutfaka ilgim vardı.”	“Beslenme koşullarına uygun sürdürülebilirlik. Glütensiz, laktozsuz, diyabetik, vegan, vejetaryen.”	“Menüde yok, talep olunca hazırlanıyor. Grup acentası veya müşteri bildiriyor.”	“Çapraz bulaş önlemi, hazır glütensiz ekmek, müşteri kendi ürünü getiriyor.”	“Glütensiz ekmek hazır alınıyor, ayrı alan yok, risk olabiliyor.”	“İyi yorumlar alıyoruz, personeli n bilgili olması avantaj.”	“Usta öğreticilik, iş yeri açma belgem var. Çalışarak tecrübe ettim, özel eğitim almadım.”
K3	“Atadan aşçıyım, küçük yaşta onların işini izleyerek heveslendim.”	“Kişilere özel sağlık odaklı menü. Glütensiz, köklü sebze yemeyenler, metal degen yemeyenler, vejetaryen.”	“Sporcu beslenmesi alakart menüde var. Rezervasyonda an veya müşteri bildiriyor.”	“Glütene temas etmemeye dikkat ediyoruz, dezenfeksiyon.”	“Talep edilen ürünlerin gelmesi uzun sürebiliyor, mutfak her zaman elverişli değil.”	“Misafiri mutlu ediyor, değerli hissettiriyor.”	“Öğreticilik belgesi, konaklama işletmeciliği diploması, hijyen belgeleri. Kendi araştırmamı yaptım, özel eğitim almadım.”
K4	“Çekirdekte n yetiştik, her yerde kendimi geliştirdim.”	“Glütensiz, vegan, pesketaryen.”	“Menüde yok, duruma göre hazırlanıyor. Resepsiyon veya mail ile bildiriliyor.”	“Menüde alerjen belirtiliyor, fındık-fıstık hassasiyetine dikkat ediyoruz.”	“Genelde sorun yok ama un kalıntısı temizliği zor, ekipman dezenfektanı yapıyor.”	“Olumlu yorumlar, isteğin karşılanması memnuniyet yaratıyor.”	“Aşçı başlık belgesi, hijyen belgeleri, ustalık belgesi. Çalışarak tecrübe ettim, özel eğitim almadım.”

Tablo 2. Açık Kodlama (devamı)

K5	“Çekirdekte n yetiştim, farklı yerlerde kendimi geliştirdim.”	“Glutensiz, vegan, vejetaryen, pesketaryen, alerjik diyetler.”	“Menüde yer yok, talep olunca hazırlanıyor. Resepsiyon veya acenta bildiriyor.”	“Glutensiz ve alerjen yönetimi, menüde alerjen belirtiliyor.” Otelimizde zaten diyetisyen var.	“Tedarikte sorun yaşamıyoruz.”	“Olumlu yorumlar, müşteri memnuniyeti, teşekkür.”	“Aşçıbaşılık, ustalık, hijyen belgeleri. Kendi araştırmamı yapıyorum, özel eğitim almadım.”
K6	“Küçüklükten beri yemek yapmaya ilgim vardı.”	“Kalıtsal hastalık veya tercihlerden kaynaklanan beslenme. Ketojenik, diyabetik, vegan, vejetaryen, glutensiz, laktozsuz.”	“Menüde glutensiz, vegan, vejetaryen var. Müşteri garsona söylüyor.”	“Menüde tüm malzemeler belirtiliyor, alerjisi olanlar ona göre seçim yapıyor.”	“Çanak kale küçük olduğu için tedarik ve ekipman sıkıntısı yaşanıyor.”	“Müşteri memnuniyeti, uygun yiyecek bulmaları na yardımcı oluyoruz.”	“Üniversite mezuniyet belgesi, hijyen sertifikası. Özel eğitim almadım.”
K7	“Geleceğin mesleği olarak gördüm ve beğenilen tabak sunma hazzı.”	“Hastalık veya tercihler doğrultusunda beslenme. Vegan, vejetaryen, pesketaryen, ketojenik.”	“Menüde glutensiz ve vejetaryen var. Garson bilgilendirilerek müşteriyle iletişim kuruluyor.”	“Menüde alerjen bilgisi var. Garsonları bilgilendiriyoruz.”	“Tedarik sorunu yok, hazırlıkta gluten teması önleniyor.”	“Takdir ve beğeni alıyoruz misafirler den.”	“TCA Profesyonel Aşçılık Eğitimi, Anadolu Aşçılık Kursu dersleri aldım.”
K8	Kendimi bir şeyler pişirirken mutlu hissediyorum. Ve yaptığım yemeklerin karşı tarafta beğenilip insanların yüzlerinde bir gülümseme olması beni mutlu Başlarda bunu fark ettiğim için bu mesleği seçtim.	“Vegan, Vejetaryen, Glutensiz; spor veya sağlık nedeniyle yapılan diyetler.”	“Rezervasyon sırasında telefonda soruluyor.”	“Menüde alerjen belirtilmiyor; önlem alınmıyor.”	“Sorun yaşamıyoruz.”	“Genelde iyi yorumlar alıyoruz.”	“Beslenme dersi, menü planlama dersi, sosyal medya ve YouTube’den diyetisyenle ri takip ediyorum. Vegan-vejetaryen kursu aldım.”
K9	“Bir şeyleri üretmek, yaratmak.”	“Glutensiz, vejetaryen, vegan, alerjen hassasiyetle r.”	“Alerjisi olup olmadığı soruluyor; müşteri bildiriyor.”	“Balık alerjisinde ayrı tahta- bıçak kullanıyoruz. Çapraz bulaş önleniyor.”	“Aynı tahtada ürün kesilmesi yeniden üretime sebep oluyor. Balık ve deniz ürünlerinde özel hassasiyet gerekiyor.”	“Olumsuz geri bildirim olmadı; müşteriler memnun.”	“HACCP belgesi, hijyen-sanitasyon eğitimi, alerjen gruplarıyla ilgili özel beslenme ve alerjen ile ilgili Sosyal medya ve şeflerden güncel bilgi alıyorum.”

Tablo 2. Açık Kodlama (devamı)

K10	“Çocukluk rüyamdı.”	“Glutensiz, çölyak, vegan, fruteryen, peskateryen, paleo, keto, carnivore.”	“Menüde çoğu tabak küçük değişikliklerle uyarlanabiliyor. Rezervasyon ve garson aracılığıyla öğreniliyor.”	“Cross- contaminati on’a dikkat ediyoruz.”	“Tedarik sorunu yaşamıyoruz.”	“Pozitif yorumlar alıyoruz, kişiye özel tabak yapınca memnuniyet artıyor.”	“Le Cordon Bleu Diplome de Cuisine veriyoruz. Güncel literatürü takip etmiyorum.”
K11	“Mutfağı sevdim, insanların yaptıklarını yediğini ve beğendiğini görmek beni mesleğe bağladı.”	“Glutensiz, vegan, vejetaryen; özellikle çölyak farkındalığı var aklıma gelenler bunlar.”	“Otelde konaklayan misafir not düşüyor; restoran müşterisi kendisi bildiriyor.”	“Bıçak, tahta, tava ayrı tutuluyor; bulaş önleniyor.”	“Glutensiz ürün tedarikinde zorlanıyoruz, bazen sadece market ürünleri kullanabiliyoruz.”	“%80 olumlu geri bildirim; %20 olumsuz çünkü menü kısıtlı çeşit az.”	“Turizm otelcilik lisesi mezunuyum. Hizmet içi eğitimlerde bilgilendirme yapıyor.”
K12	“Yemek yapmaya olan sevgim; kendi tariflerimle öğrendim.”	“Glutensiz, laktozsuz, vegan, vejetaryen; kendi mantar alerjim nedeniyle hassasiyet.”	“Rezervasyon da misafirlere soruluyor, menü formunda işaretleme alanı var.”	“Misafirin alerjisine göre ekleme- çıkarma yapıyoruz.”	“Talep çok az, bu yüzden tedarikte sorun yaşamıyoruz. Hazırlıkta da zorluk yok.”	“Vejetaryen misafir özel tabak aldığında mutlu oluyor, tekrar tercih ve tavsiye ediyorlar.”	“Resmî özel eğitim yok; sosyal medyadan denk gelirse takip ediyoruz. Ekibe de deneyimle aktarıyoruz.”

Eksensel Kodlama

Bu aşamada, açık kodlama ile elde edilen kavramlar ve kodlar arasındaki ilişkiler analiz edilerek ana temalar ve alt temalar oluşturulmuştur. Bu aşamada belirlenen ana temalar ve bunlara bağlı alt kodlar Tablo 3’te ayrıntılı şekilde sunulmuştur.

Tablo 3. Eksensel Kodlama

Eksensel Tema	Alt Kodlar	Katılımcı İfadeleri
Ürün Tedariği ve Lojistik	Tedarik zorlukları, bölgesel kısıtlar, stoklama, tedarikçi çeşitliliği, ürün bulunabilirliği	<p>“Sipariş verdiğimizde elimize ulaşması en az 3 günü buluyor (K2).”</p> <p>“Bölgesel olarak biraz zorluk yaşıyoruz. Yerel firmada sıkıntı var (K1).”</p> <p>“Çanakkale küçük bir şehir, bazı ürünlerin tedariki uzun sürüyor (K3).”</p> <p>“Sorun yaşamıyoruz, istediğimiz zaman bulabiliyoruz (K4).”</p> <p>“Çanakkale küçük olduğu için tedarik ve ekipman sıkıntısı yaşıyoruz (K6).”</p> <p>“Tedarik sorunu yok, hazırlıkta gluten teması önleniyor (K7).”</p> <p>“Sorun yaşamıyoruz (K8).”</p> <p>“Aynı tahtada ürün kesilmesi yeniden üretime sebep oluyor. Balık ve deniz ürünlerinde özel hassasiyet gerekiyor (K9).” “Tedarik sorunu yaşamıyoruz (K10).”</p> <p>“Glutensiz ürün tedarikinde zorlanıyoruz. Çanakkale küçük bir yer olduğu için sadece süper marketlerin birinden hazır ürün alıyoruz (K11).”</p> <p>“Talep çok az, bu yüzden tedarikte sorun yaşamıyoruz. Hazırlıkta da zorluk yok (K12).”</p>

Tablo 3. Eksensel Kodlama (devamı)

<p>Menü ve Ürün Esnekliği</p>	<p>Menüde özel beslenme ürünü, müşteri isteğine göre hazırlık, menüye ürün ekleme, kişisel reçete, ön hazırlık</p>	<p>“Menümüzde yok, talep gelirse yapıyoruz (K2).” “Özellikle yok ama acentelerin bildirmesine göre hazırlık yapıyoruz (K1).” “Alakart menüde sporcu beslenmesi var ama diğerlerine yok (K3).” “Genel olarak değişik bir reçete yok (K1).” “Menüde glutensiz, vegan, vejetaryen var (K6).” “Menüde glutensiz ve vejetaryen var(K7).” “Rezervasyonda telefonda soruluyor (K8).” “Alerjisi olup olmadığı soruluyor, müşteri bildiriyor (K9).” “Menüde çoğu tabak küçük değişikliklerle uyarlanabiliyor (K10).” “Otelde konaklayan misafir not düşüyor; restoran müşterisi kendisi bildiriyor (K11).” “Rezervasyonda misafirlere soruluyor, menü formunda işaretleme alanı var (K12).”</p>
<p>Eğitim, Bilgi ve Farkındalık</p>	<p>Eğitim eksikliği, ekip içi aktarım, bilgi kaynağı, güncel bilgi, usta-çırak ilişkisi, dış kaynak</p>	<p>“Özel bir eğitim almadım, çalışarak tecrübe kazandık (K1).” “Toplantılarda birbirimize misafirin özel durumu ile ilgili bilgiyi aktarıyoruz (K2).” “Genel olarak hijyen eğitimi oluyor, özel beslenme durumu için ustayı bilgilendiriyoruz (K3).” “Misafirin durumu şu şudur diye bilgi veriyoruz, özel eğitim yok (K4).” “Özel beslenme eğitimi almadım (K6).” “Aldığım eğitim yol haritası oluşturdu (K7).” “Menüde alerjen belirtiliyor; önlem alınıyor (K8).” “Örneğin balık alerjisinde ayrı tahta-bıçak kullanıyoruz. Çapraz bulaş önleniyor (K9).” “Çapraz bulaşmaya dikkat ediyoruz. Kıbrıs Beslenme ve Diyetetik Zirvesi’nde sertifikalar aldım. Sosyal medya ve YouTube’da diyetisyenleri takip ediyorum (K8).” “HACCP belgesi, hijyen ve sanitasyon sertifikası. Sosyal medya ve şeflerden güncel bilgi alıyorum (K9).” “Çalışanlarımıza Alerjen ve diyet tercihleri için oryantasyon eğitimi veriyoruz (K10).” “Özel eğitim yok, hizmet içi eğitimlerde bilgilendirme yapıyoruz (K11).” “Resmî özel eğitim yok; sosyal medyadan denk gelirse takip ediyorum. Ekibe deneyimle aktarıyorum (K12).”</p>
<p>Müşteri İletişimi ve Geri Bildirim</p>	<p>Talebin bildirimini, müşteriyle iletişim, acente/rezervasyon sistemi, müşteri memnuniyeti, işletme imajı</p>	<p>Müşteri rezervasyonda ya da masada bildiriyor (K1).” “Grup acentesi veya müşteri doğrudan bildiriyor (K2).” Talebin yerine getirilmesi misafiri mutlu ediyor, değerli hissediyor (K3).” “Konfor alanı sağlıyorsun, tercih sebebi oluyorsun (K1).” Müşteri memnuniyeti, uygun yiyecek bulmalarına yardımcı oluyoruz (K6).” “Takdir ve beğeni (K7).” “Genelde iyi yorumlar alıyoruz. Misafir güveni ve memnuniyeti sağlıyor(K8).” “Olumsuz geri bildirim olmadı; müşteriler memnun (K9).” “Pozitif yorumlar alıyoruz, kişiye özel tabak yapınca memnuniyet artıyor (K10).” “%80 olumlu geri bildirim; %20 olumsuz çünkü menü kısıtlı (K11).” “Vejetaryen beslenen bir misafir özel tabak aldığında mutlu oluyor, çevresine bizi tavsiye ediyor (K12).”</p>

Seçici Kodlama**Çekirdek Kategori: Müşteri Odaklı Esneklik ve Uyum**

Çalışmada elde edilen veriler doğrultusunda, profesyonel mutfak şeflerinin özel beslenme türlerine yönelik bilgi düzeyleri ve alerjen yönetimine ilişkin uygulamalarının temelinde “Müşteri Odaklı Esneklik ve Uyum” çekirdek kategorisi belirlenmiştir. Bu kategori, bir yandan müşteri taleplerine duyarlı ve esnek hizmet anlayışını, diğer yandan

mevcut operasyonel kısıtların ve bölgesel sınırlılıkların şeflerin karşılaşılan duruma uyum çabasıyla dengelenmesini ifade etmektedir.

Katılımcı ifadeleri, profesyonel mutfaklarda özel beslenmeye yönelik önceden planlanmış ve standartlaşmış bir prosedürün bulunmadığını, uygulamaların büyük ölçüde müşteri talebine göre şekillendiğini göstermektedir. Bu kapsamda, şeflerin çözüm üretme süreçleri çoğunlukla doğaçlama ve bireysel deneyime dayalıdır. Bu çekirdek kategori, yalnızca müşteri memnuniyetini değil, aynı zamanda işletmenin imajını ve sürdürülebilir hizmet anlayışını da kapsamaktadır. K3'ün "Talebin yerine getirilmesi misafiri mutlu ediyor, değerli hissediyor." ve K12'nin "Vejetaryen misafir özel tabak aldığımda mutlu oluyor, çevresine bizi tavsiye ediyor." ifadeleri, müşteri odaklı yaklaşımın işletme tercihinde ve kurumsal imajda belirleyici rol oynadığını göstermektedir.

Eksensel Temalar ve Ana İlişkiler

Ürün Tedariği ve Lojistik

Katılımcıların ifadeleri, özel beslenmeye yönelik uygulamaların en kritik kısıtlarından birinin ürün tedariki olduğunu ortaya koymaktadır. Özellikle küçük ölçekli şehirlerde glutensiz, laktosuz veya vegan ürünlerin temininde güçlükler yaşanmaktadır. K2 bu durumu "Sipariş verdiğimizde elimize gelmesi için en az 3 gün oluyor" ifadesi ile açıklarken, K6 "Çanakkale küçük olduğu için tedarik ve ekipman sıkıntısı yaşıyoruz", K11 ise "Glütensiz ürün tedarikinde zorlanıyoruz. Çanakkale küçük bir yer olduğu için sadece Migros'tan hazır ürün alıyoruz" ifadeleri ile özetlemiştir.

Bulgular incelendiğinde, ürün tedarikinin bölgesel koşullara bağlı olarak müşteri taleplerine hızlı yanıt verme kapasitesini sınırladığını göstermektedir. Öte yandan K10 ve K12'nin "Tedarik sorunu yaşamıyoruz." ifadeleri, talep yoğunluğunun düşük olduğu durumlarda lojistik engellerin daha az hissedildiğini göstermektedir. Dolayısıyla ürün tedariki, müşteri odaklı esnekliğin sürdürülebilirliğini doğrudan etkileyen bir unsur olarak öne çıkmaktadır.

Operasyonel Yönetim ve Hijyen

Hijyen uygulamaları ve çapraz bulaşma riski, katılımcılar tarafından sıklıkla vurgulanan kritik temalardan biridir. Özellikle çölyak ve balık alerjisi gibi hassasiyetlerin bulunduğu durumlarda, ayrı ekipman ve çalışma alanı kullanımının hayati önem taşıdığı katılımcılar tarafından belirtilmiştir. Örnek olarak bu durumu K9 "Balık alerjisinde ayrı tahta-bıçak kullanıyoruz. Çapraz bulaş önleniyor" ve K1 "Glütensiz ürün hazırlarken ayrı ekipman kullanıyoruz, dezenfektan kullanıyoruz" ve K11 "Bıçak, tahta, tava ayrı tutuluyor; bulaş önleniyor" ifadeleri ile açıklamıştır.

Ancak K2'nin "Ayrı alanımız yok, çapraz bulaşma riski olabiliyor" ve K8'in "Menüde alerjen belirtilmiyor; önlem alınmıyor." ifadeleri, bazı işletmelerde bu alanda ciddi eksiklikler olduğunu göstermektedir. Bu durum, hijyen uygulamalarının işletmeden işletmeye değiştiğini ve belirgin bir standardizasyon eksikliği olduğunu ortaya koymaktadır. Ayrıca K10'un "Konsept restoranlarda değişime ayak uydurmamıza gerek yok, misafirler zaten bilgili ve bilerek geliyorlar. Konseptimizi popülasyonun küçük bir bölümüne hitap etmek adına değiştirmeyi düşünmüyoruz. Fast-casual veya farklı bir konsept olsaydık o zaman evet değişimlere dikkat ederdik." ifadesiyle özel beslenme ihtiyacı olan bireyleri popülasyonun küçük bir bölümü olarak tanımlandığı ve bu gerekçe ile istek ve ihtiyaçlarının dikkate alınmaya değer bulunmadığı görülmüştür. Bu bağlamda profesyonel mutfak şeflerinin özel beslenme gereksinimi duyan bireyleri normal bireylerden ayrı tuttuğu anlaşılmaktadır. Oysa ki, gastronomi herkes için iyi yemek yeme anlayışına göre kabul edilmeli ve özel beslenen bireyler de sosyal yaşantılarında bu anlamda bir

eksiklik hissetmemelidir. Bir gıda işleyicisi olarak şeflerin bu konudaki hassasiyetleri bireylerin sağlığı ve memnuniyeti açısından önemli görülmektedir.

Eğitim ve Bilgi Akışı

Katılımcıların büyük çoğunluğu, özel beslenme türlerine ve alerjen yönetimine dair resmî bir eğitim almadıklarını, bilgilerini çoğunlukla deneyim, usta-çırak ilişkisi ve sosyal medya gibi resmî olmayan kanallardan edindiklerini ifade etmiştir. Bu noktada ilgili durumu K1 “Özel bir eğitim almadım, çalışarak tecrübe kazandım”, K8 “Kıbrıs Beslenme ve Diyetetik Zirvesi’nde sertifikalar aldım. Sosyal medya ve YouTube’da diyetisyenleri takip ediyorum”, K9 “HACCP belgem hijyen ve sanitasyon sertifikalarım var. Ayrıca sosyal medya ve şeflerden güncel bilgi almaya çalışıyorum”, K12 “Resmî özel eğitimim yok; sosyal medyadan denk gelirse takip ediyorum. Ekibe de deneyimle aktarıyorum” ifadeleri ile açıklamıştır. Buna karşılık K10’un “Le Cordon Bleu Diplôme de Cuisine” gibi uluslararası bir mutfak eğitimi aldığını belirtmesi, eğitim düzeyindeki çeşitliliği ve standart farklılığını ortaya koymaktadır. Genel tablo, sektörün özel beslenme ve alerjen yönetimi konusunda kurumsal bir eğitim eksikliği yaşadığını göstermektedir.

Müşteri İletişimi ve Kurumsal İmaj

Katılımcı ifadeleri, müşteri iletişiminin rezervasyon sırasında veya doğrudan müşteri ile masada kurulduğunu ve bu iletişimin sürecin en önemli tetikleyicisi olduğunu göstermektedir. Konu ile ilgili olarak K12 “Rezervasyonda misafirlere soruluyor, menü formunda işaretleme alanı var”, K9 “Alerjisi olup olmadığı soruluyor, eğer varsa müşteri bildiriyor” (K9) ifadelerini aktarmıştır. Bununla birlikte, müşteri geri bildirimlerinin işletme imajı açısından stratejik bir rol oynadığı görülmektedir. K10’un “Pozitif yorumlar alıyoruz, kişiye özel tabak yapınca memnuniyet artıyor” ve K12’nin “Vejetaryen misafir özel tabak aldığı anda mutlu oluyor, çevresine bizi tavsiye ediyor” ifadeleri, müşteri odaklı hizmetin işletmenin tercih edilirliliğini artırdığını göstermektedir.

İşleyen Model: Döngüsel ve Bütünleşik Yaklaşım

Temellendirilmiş Kuram analizi ile 3 aşamalı veri çözümlemesi sonucunda profesyonel mutfak şeflerinin özel beslenme taleplerine yönelik uygulamaları döngüsel ve bütünleşik bir süreç içinde gelişmektedir. Bu süreç sırasıyla aşağıdaki aşamalardan oluşmaktadır.

- Talep Bildirimi: Sürecin başlangıcı müşteriyle kurulacak iletişimdir. Rezervasyon sırasında veya doğrudan restoranda bildirilen talepler, şeflerin uygulama yönünü belirlemektedir.
- Operasyonel Esneklik: Şefler, mevcut menüde değişiklikler yaparak veya doğaçlama çözümler üreterek talepleri karşılamaktadır.
- Ürün Tedariği ve Hazırlık: Tedarik kolaylığı ya da zorlukları, sürecin hızını ve kapsamını doğrudan etkilemektedir.
- Hijyen ve Güvenlik: Çapraz bulaşmayı önlemeye yönelik alınan veya alınmayan önlemler, uygulamanın güvenilirliğini belirlemektedir.
- Müşteri Memnuniyeti ve İmaj: Son aşamada alınan geri bildirimler hem sürecin sürdürülebilirliğini hem de işletmenin tercih edilirliliğini pekiştirmektedir.

Yukarıda verilen aşamalı işleyiş süreci dikkate alındığında, Çanakkale ilinde faaliyet gösteren otellerde çalışan profesyonel mutfak şeflerinin özel beslenme taleplerine yönelik uygulamalarının döngüsel bir bilgi ve hizmet süreci içinde şekillendiği görülmektedir. Sürecin doğası gereği, standartlaşmadan ziyade esneklik ve adaptasyon ön plana

çıkmaktadır. Elde edilen tüm bulgulardan hareketle bu süreç Şekil 1'deki gibi modellenmiştir. Uygulama Odaklı Bilgi Döngüsü Teorisi olarak isimlendirilen bu model müşterinin talep bildirimini ile başlamakta ve sırasıyla talebe uygun menü uyarlaması, tedarik ve hazırlık, servis, geri bildirim ve bilgi güncellemesi ile son bulmaktadır. Her yeni gelen siparişte aynı süreç aşamaları tekrar edilmektedir. Bu model, profesyonel mutfaklarda müşteri talepleri, operasyonel sınırlılıklar ve bireysel çabaların karşılıklı etkileşimiyle işleyen bir yapıyı ortaya koymaktadır. Sürecin doğası gereği, standartlaşmadan ziyade esneklik ve adaptasyon ön plana çıkmaktadır.



Şekil 1. Uygulama Odaklı Bilgi Döngüsü Teorisi

Temellendirilmiş Kuram metodolojisinde geliştirilen Uygulama Odaklı Bilgi Döngüsü Teorisi'nin bileşenleri kısa açıklamaları ile birlikte şöyledir:

1. Müşteri Talebi: Özel beslenme ihtiyacı olan bireylerin rezervasyon öncesi veya sırasında ilettikleri talepler, sürecin başlangıç noktasını oluşturmaktadır.
2. Menü Uyarlaması: Alınan talepler doğrultusunda menüde yapılan içerik ve sunum değişiklikleri, mutfak personelinin bilgi ve becerilerine bağlı olarak bu aşamada şekillenmektedir.
3. Tedarik ve Hazırlık: Uyarlanmış menüye uygun malzemelerin temini ve hazırlanması hem lojistik hem de hijyenik açıdan kritik bir aşamadır. Bu aşamada ilk olarak işletme stoğundaki malzeme kontrolü yapılmakta, eksik olan malzemeler için en hızlı ve pratik şekilde işleyecek bir tedarik süreci başlatılmaktadır.
4. Servis: Hazırlanan ürünlerin müşteriye sunulması aşamasıdır. Bu aşamada aynı zamanda müşteriye sunulan ürünler içerik, lezzet ve sunum kalitesi bakımından değerlendirilme sürecinin başladığı aşamadır.
5. Geri Bildirim: Bu aşamada müşteri memnuniyeti ve deneyimi, doğrudan ya da dolaylı yollarla işletmeye iletilir.
6. Bilgi Güncellemesi: Alınan geri bildirimler doğrultusunda işletme çalışanlarının (mutfak şefleri, servis personelleri) ilgili konudaki bilgileri güncellenmektedir. Bu güncelleme, gelecekteki müşteri taleplerinin daha etkin karşılanmasını sağlamaktadır.

Modelin döngüsel yapısı, bilgi akışının tek yönlü olarak değil, sürekli gelişen ve kendini yenileyen bir süreç olduğunu vurgulamaktadır. Her aşama, bir sonraki aşamayı besleyen ve önceki aşamadan etkilenen bir yapıya sahiptir. Bu bağlamda, model profesyonel mutfak şefleri için hem teorik hem de pratik düzeyde özel beslenme ihtiyacına duyarlı hizmet üretimi için stratejik bir çerçeve sunmaktadır. Bu döngü ile hem müşteri memnuniyeti hem

de mutfak personelinin deneyimsel öğrenmesi süreklilik kazanmaktadır. Şeflerin özel beslenme konusundaki bilgi düzeyleri ve bu bilgileri edinme biçimleri, uygulamalarının niteliğini doğrudan etkilemektedir. Bilgi eksikliklerinin doğru ve sürekliliği olan bir eğitim planlamasıyla giderilmesi, daha yaratıcı, çözümsel ve kalıcı yaklaşımların gelişmesini mümkün kılacaktır. Bu model, yalnızca müşteri memnuniyetinin sürekliliğini sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda mutfak personelinin deneyimsel öğrenme sürecini de besleyen dinamik bir yapı ortaya koymaktadır.

Çalışmadan elde edilen bulgular, özel beslenme konusundaki formal eğitimin sınırlı olması nedeniyle bilgi eksikliklerinin çoğunlukla bireysel çabalarla giderilmeye çalışıldığını, bunun da uygulamalarda standartlaşma eksikliği yarattığını göstermektedir. Dolayısıyla, bilgi eksikliklerinin sistematik, sürdürülebilir ve kurumsal eğitim programları aracılığıyla giderilmesi, şeflerin daha yaratıcı, çözümsel ve kalıcı yaklaşımlar geliştirmelerine olanak sağlayacaktır. Böyle bir eğitim yaklaşımı, yalnızca bireysel yetkinliklerin artmasına değil, aynı zamanda profesyonel mutfaklarda gıda güvenliği, müşteri odaklı esneklik ve operasyonel sürdürülebilirlik boyutlarının bütünleşmesine katkı sunacaktır.

Sonuç ve Tartışma

Bu çalışmada, profesyonel mutfaklarda çalışan şeflerin özel beslenme türlerine yönelik bilgi düzeyleri, yaklaşımları ve uygulamaları nitel araştırma yöntemiyle incelenmiştir. Temellendirilmiş kuram tekniği kullanılarak çözümlenen veriler doğrultusunda, şeflerin özel beslenme taleplerine karşılık verme sürecinde belirleyici olan faktörlerin “bireysel deneyim, hijyen farkındalığı, müşteri talepleri ve malzeme erişimi” olduğu tespit edilmiştir.

Çalışma sonucunda profesyonel mutfak şeflerinin büyük çoğunluğunun özel beslenme türleri konusunda herhangi bir formal eğitim almadıkları, bilgi edinimlerini ise çoğunlukla kişisel deneyimler, görsel medya kaynakları (televizyon programları, sosyal medya ve gastronomi platformları) ve ekip içi sözlü aktarım yoluyla sağladıkları belirlenmiştir. Buna karşın Condrazy vd. (1995) tarafından yapılan çalışmada, şeflere verilen kısa süreli beslenme eğitiminin menülerin sağlık niteliğini artırdığı ortaya konmuştur. Bu durum, profesyonel mutfaklarda çalışan şeflerin özel beslenme konusundaki bilgi düzeylerinin geliştirilmesinde formal eğitim ve kurumsal bilgilendirme çalışmalarının önemli bir rol oynayabileceğini göstermektedir. Dolayısıyla, mutfak profesyonellerinin bu alanda doğru ve güvenilir bilgi kaynaklarına erişiminin artırılması gerekliliği ortaya çıkmaktadır.

Çalışmada ulaşılan bir diğer önemli sonuç, profesyonel mutfak şeflerinin müşterilerden gelen özel beslenme taleplerine yönelik önceden hazırlanmış standart reçetelere sahip olmadıkları, bu tür talepleri çoğunlukla sipariş anında esnek çözümler geliştirerek karşılamaya çalıştıklarıdır. Bu durum, şeflerin özel beslenme gereksinimlerine yönelik taleplere mümkün olduğunca yanıt verme çabası içinde olduklarını göstermektedir. Benzer şekilde Hu vd. (2005) tarafından yapılan çalışmada da şeflerin müşteriler için sağlıklı yemek hazırlama konusunda olumlu bir tutuma sahip oldukları belirlenmiştir. Bununla birlikte, bu çalışmada ortaya çıkan bulgular, söz konusu olumlu tutumun çoğu zaman sistematik bilgi kaynakları ve standart uygulamalarla desteklenmediğini ve uygulamanın büyük ölçüde anlık çözümler üzerinden yürütüldüğünü göstermektedir. Çalışma kapsamında geliştirilen “Uygulama Odaklı Bilgi Döngüsü Teorisi” ilgili sorunu tüm yönleriyle ortaya koymuştur. İlgili model profesyonel mutfaklarda özel beslenme gereksinimlerinin karşılanmasına yönelik bilgi akışının ve hizmet üretim sürecinin döngüsel bir yapı içerisinde olduğunu ve her yeni gelen sipariş ile yeni aksiyonlar alınmasının zorunlu olduğu bir sistemin varlığına işaret etmektedir.

Hijyen uygulamaları kapsamında, şeflerin çapraz bulaşma riskine karşı bireysel farkındalık düzeyinin yüksek olduğu, ancak fiziksel olarak ayrı üretim alanlarının bulunmadığı belirlenmiştir. Özellikle çölyak hastalığı ve besin alerjisi gibi durumlarda çapraz bulaşmanın olumsuz etkileri kritik önem taşımaktadır. Bununla birlikte, bazı şeflerin büfe ürünlerinde alerjen etiketleme ve karekod gibi sistemleri aktif bir şekilde kullandıkları gözlemlenmiştir. Tedarik zinciri açısından ise, özellikle bölgesel düzeyde özel beslenme ürünlerine erişimde zorluklar yaşandığı, ancak bazı işletmelerin bu süreci stok yönetimi uygulamalarıyla çözmeye çalıştıkları tespit edilmiştir.

Bu çalışmada elde edilen bulgular, Amerika Birleşik Devletleri'nin resmi halk sağlığı kurumu olan CDC (Centers for Disease Control and Prevention) tarafından 2017 yılında yayımlanan restoran gıda alerjileri raporundaki bazı bilgilerle paralellik göstermektedir. Söz konusu raporda, incelenen restoran personelinin yarısından daha azının gıda alerjileri konusunda eğitim aldığı ve az sayıda işletmede alerjen içermeyen yiyeceklerin hazırlanması için özel ekipman ve ayrı alanların bulunduğu belirtilmektedir. Bununla birlikte, bu çalışmada organizasyonel eksikliklerden ziyade şeflerin bireysel bilgi, deneyim ve özel beslenme türlerine yönelik uygulamaları merkez alınmış olup, sonuçlar hâlâ özel beslenme türlerine yönelik mutfak uygulamalarında çözülmesi gereken önemli yapısal sorunların varlığını ortaya koymaktadır.

Bu sorunların başında gelen standardizasyon eksikliği, eğitim yetersizliği ve bölgesel kaynak sınırlılıkları, özellikle sağlık temelli özel diyetlere ihtiyaç duyan bireyler açısından gıda güvenliği ve beslenme yeterliliği bakımından ciddi riskler oluşturmaktadır. Raporda yer alan bulgular ile bu çalışmada ortaya çıkan eğitim eksikliği ve özel beslenmeye ayrılan alanlara ilişkin sonuçlar önemli ölçüde benzerlik göstermektedir. Ancak mevcut çalışma, organizasyonel eksiklikleri betimlemekten ziyade, bu yapısal koşullar altında profesyonel mutfak şeflerinin bireysel bilgi, deneyim ve uygulama pratiklerine odaklanmaktadır.

Literatürdeki çalışmaların büyük ölçüde betimleyici düzeyde kaldığı görülürken, bu araştırma veriden teori geliştirme yaklaşımı doğrultusunda yürütülmüştür. Elde edilen bulgular, profesyonel mutfak şeflerinin özel beslenme türlerine yönelik uygulamalarının; mesleki deneyim, bilgi düzeyi, özel beslenmeye ilişkin risk algısı ve kurumsal destek gibi değişkenlerin etkileşimi sonucunda şekillendiğini göstermektedir. Bu değişkenler arasındaki ilişkiler incelendiğinde, uygulama davranışlarının yalnızca bilgiye dayalı olarak gelişmediği; aksine bireysel ve kurumsal faktörlerin birlikte belirleyici olduğu anlaşılmaktadır.

Çalışmanın en önemli kuramsal katkısı, Grounded Theory yöntemiyle gerçekleştirilen analiz süreci sonucunda geliştirilen “Uygulama Odaklı Bilgi Döngüsü Teorisi”dir. Söz konusu teori, şeflerin bilgi düzeyleri ile uygulama davranışları arasındaki ilişkinin doğrusal bir yapı göstermediğini; aksine, mesleki deneyim, risk algısı ve kurumsal destek faktörleriyle şekillenen döngüsel bir süreç içinde geliştiğini ortaya koymaktadır. Araştırma bulguları ayrıca, özel beslenme türlerine yönelik mutfak uygulamalarında hâlâ çözülmesi gereken yapısal sorunların varlığını sürdürdüğünü göstermektedir. Bununla birlikte, özel beslenmenin yalnızca tıbbi zorunluluklarla sınırlı olmadığı, bireylerin etik, kültürel ve kişisel tercihlerine dayalı beslenme eğilimlerini de kapsadığı göz önünde bulundurulmalıdır. Veganlık, vejetaryenlik veya glütensiz beslenme gibi tercihler bireylerin kimlik ve yaşam tarzlarının bir parçası haline gelmekte; bu nedenle söz konusu tercihler toplumda yadırganmaması gereken, aksine saygıyla karşılanması gereken bir durum olarak görülmelidir.

Sosyal yaşamdan kopmadan sağlığını korumak isteyen bireyler için sektör paydaşlarının sorumluluklarını yerine getirmeleri bu hususta kritik önem taşımaktadır. Bu noktada, yiyecek-içecek sektörünün ön saflarında yer alan

profesyonel mutfak şefleri, yalnızca yemek hazırlayan kişiler değil, aynı zamanda özel beslenme türlerinin uygulanmasında güvence sağlayan profesyonellerdir. Dolayısıyla profesyonel mutfak şeflerinin hem sağlık temelli diyet gerekliliklerine hem de bireysel tercihlere duyarlı yaklaşması, mesleki bilgi ve becerilerini sürekli geliştirmesi gerekmektedir. Sonuç olarak, özel beslenme türlerine yönelik mutfak uygulamaları, bireylerin sağlığını korurken sosyal yaşamın olanaklarından geri kalmadan, aksine, kapsayıcı bir yemek kültürü içerisinde var olmalarını destekleyecek şekilde ele alınmalıdır. Bu yaklaşım hem bireysel refahın hem de toplumsal sürdürülebilirliğin güçlendirilmesine katkı sağlayacaktır.

Öneriler

Bu araştırmadan, elde edilen sonuçlardan hareketle geliştirilen öneriler aşağıda sunulmuştur:

- Profesyonel mutfak çalışanlarına yönelik özel beslenme türleri (glutensiz, laktosuz, vegan, düşük FODMAP vb.) hakkında sistematik eğitimler düzenlenmelidir.
- Kurumsal işletmeler, özel beslenme ihtiyaçlarına uygun sabit menü öğeleri ve reçeteler oluşturmalı, bu menüler düzenli olarak güncellenmelidir.
- Özel beslenme talepleri için ayrı üretim alanlarının oluşturulması ve hijyenik ekipman ayrımı yapılması, kontaminasyon risklerini önemli ölçüde azaltacaktır.
- Özellikle küçük şehirlerdeki otel mutfaklarında özel ürün tedarikinin zor olduğu görülmektedir. Yerel yönetimlerin ve sektör birliklerinin bu konuda destekleyici politikalar geliştirmesi önemlidir.
- Mutfak çalışanlarının ortak bir dil kullanmasını sağlayacak şekilde özel beslenme protokolleri ve talimatları yazılı hale getirilmeli ve görünür alanlara asılmalıdır.
- Menü içeriklerinde alerjen bilgileri net şekilde belirtilmeli, gerekirse dijital sistemlerle (örneğin karekodlar) detaylı bilgi sunulmalıdır.
- Mutfak profesyonelleri ve beslenme alanında uzman kişilerin bir araya gelerek pilot mutfaklarda eğitim çalışmaları yapmaları şeflerin pratik bilgi ve donanımlarını sağlık uzmanlarının bilgileriyle bütüncül bir yaklaşımla harmanlaması sektördeki bilgi eksiliğinin giderilmesinde önemli bir rol oynayacağı düşünülmektedir. Geliştirilmiş bir rezervasyon modeli ile konaklayacak misafirlere rezervasyon formunda ön bilgi olarak bir alerjen ve özel beslenme gereksinim anketi sunulması, ön bilgi ve bilginin hazırlık sürecine etkisini kolaylaştırabileceği öngörülmektedir.
- Bu araştırma yalnızca Çanakkale de faaliyet gösteren otellerin profesyonel şeflerini kapsamaktadır. Gelecekteki çalışmalarda farklı bağlamlarla ele alınabilir. Araştırma kapsamı genişletilerek daha bütünsel bir yaklaşımla sağlık uzmanlarının ve otel yöneticilerinin görüşleri de ele alınarak daha bütünsel yaklaşımla incelenen çalışmalar yapılabilir. Bu çalışmada yararlanılan nitel yöntemden farklı olarak hem nitel hem nicel verilerden hareketle karma yöntem kullanılabilir.

Beyan

Makalenin tüm yazarlarının makale sürecine verdikleri katkı eşittir. Yazarların bildirmesi gereken herhangi bir çıkar çatışması yoktur. Çalışmada kullanılan verilerin toplanabilmesi için gerekli olan etik kurul izni, Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu Bilimsel Yayın Etiği Komisyonu'nun 14.11.2024 tarihli ve 16/19 karar/sayı numarası ile alınmıştır.

KAYNAKÇA

- Adhinata, H., Catur Adi, A. & Qomaruddin, M. B. (2023). A preliminary study of chefs' knowledge and attitude towards nutrition during restaurant's food handling. *Journal of Public Health in Africa*, 14(2), 2616.
- Aguilera, J. M., Kim, S. S., & Park, D. J. (2019). Trends in personalized nutrition. *Trends in Food Science & Technology*, 92, 245–254.
- Albayrak, R. (2023). *Gıda aşırı duyarlılığı olan kişilerin gastronomi turizmine yönelik bakış açılarının ve deneyimlerinin belirlenmesi* (Yüksek Lisans Tezi). Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Çanakkale, Türkiye.
- Arman, A. (2019). *Endüstriyel mutfak tasarım ölçütlerinde işlevselliğe bağlı parametrelerin değerlendirilmesi ve tasarıma yönelik öneriler* (Doktora Tezi). Necmettin Erbakan Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı, Turizm İşletmeciliği Bilim Dalı, Konya, Türkiye.
- Asher, R. C., Shrewsbury, V. A., Bucher, T. & Collins, C. E. (2022). Culinary medicine and culinary nutrition education for individuals with the capacity to influence health related behaviour change: A scoping review. *Journal of Human Nutrition & Dietetics*, 35(2), 388–395.
- Attar, G. (2017). Türkiye'de hekimlere yönelik şiddet: Bir Temellendirilmiş Kuram analizi. *Sosyoloji Dergisi*, 37, 157–178.
- Condrasky, M., Quinn, A., & Cason, K. (2007). Cooking camp provides hands-on nutrition education opportunity. *Journal of Culinary Science & Technology*, 5(4), 37–52.
- Corbin, J., & Strauss, A. (2015). *Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory*.
- Cömert, M. & Özkaya, F. D., (2014). Gastronomi turizminde Türk mutfağının önemi. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 2(2), 62–66.
- Croxford, S., Stirling, E., MacLaren, J., McWhorter, J. W., Frederick, L. & Thomas, O. W. (2024). Mutfak tıbbı mı yoksa mutfak beslenmesi mi? Eğitim ve uygulamada kullanılacak terimlerin tanımlanması. *Besinler*, 16(5), 603.
- Çanakkale İl Kültür Turizm Müdürlüğü (2025). Çanakkale otelleri 3 ve üzeri yıldız yarım pansiyon. <https://canakkale.ktb.gov.tr/TR-70502/konaklama.html>
- Çekal, N. (2007). Aşçıların beslenme (besin öğeleri) bilgi düzeyleri üzerine bir araştırma. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 18(1), 64-74.
- Din, N., Mohd Zahari, M. S. M. & Mohd Shariff, S. (2012). Customer perception on nutritional information in restaurant menu. *Procedia- Social & Behavioral Sciences*, 42, 413–421.
- Glaser, B. G. & Strauss, A. L. (1967). *The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research*. Aldine Transaction.
- Hills, R. D., Jr., Pontefract, B. A., Mishcon, H. R., Black, C. A., Sutton, S. C. & Theberge, C.R. (2019). Gut microbiome: Profound implications for diet and disease. *Nutrients*, 11(7), 1613.

- Hu, S. M., Leong, J. K., Wei, C. I. & Yeh, J. M. (2005). The impacts of culinary training on healthful food preparation. *Journal of Human Resources in Hospitality & Tourism*, 4(2), 83–97.
- Karasar, N. (2014). *Bilimsel araştırma yöntemi*. Ankara: Nobel Yayıncılık.
- Kiciak, A., Kołodziejczyk, A., Kuczka, N., Łokaj, P., Staśkiewicz-Bartecka, W., Białek- Dratwa, A. & Kardas, M. (2025). Consumer behavior and awareness regarding products for food hypersensitivity: trends, motivations, and educational gaps. *Frontiers in Nutrition*, 12, 1576403.
- La Puma, J. (2016). What is culinary medicine and what does it do? *Population Health Management*, 19(1), 1–3.
- Limbu, Y. B., McKinley, C., Gautam, R. K., Ahirwar, A. K., Dubey, P. & Jayachandran, C. (2019). Nutritional knowledge, attitude, and use of food labels among Indian adults with multiple chronic conditions: A moderated mediation model. *British Food Journal*, 121(7), 1480–1494.
- Mauriello, L. M., & Artz, K. (2019). Culinary medicine: bringing healthcare into the kitchen. *American Journal of Health Promotion*, 33(5), 825-829.
- McBride, A. E., & Flore, R. (2019). The changing role of the chef: A dialogue. *International Journal of Gastronomy & Food Science*, 17, 100157.
- Mowe, M., Bosaeus, I., Rasmussen, H. H., Kondrup, J., Unosson, M., Rothenberg, E., Irtun, Ø., & Scandinavian Nutrition Group (2008). Insufficient nutritional knowledge among health care workers. *Clinical nutrition (Edinburgh, Scotland)*, 27(2), 196–202.
- Parks, K., & Polak, R. (2019). Culinary medicine: Paving the way to health through our forks. *American Journal of Lifestyle Medicine*, 14(1), 51–53.
- Barrero Toral, M. (2016). Vegan menu as a decisive factor when booking a cruise through the Baltic Sea (Unpublished Bachelor's thesis, Tampere University of Applied Sciences).
- Tümer, H. (2008). *Toplu beslenme hizmeti verilen kurumlarda mutfak planının incelenmesi ve mutfak planının iş akışına etkisi üzerine bir araştırma* (Yüksek Lisans Tezi). Hacettepe Üniversitesi, Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Toplu Beslenme Sistemleri Ana Bilim Dalı, Ankara, Türkiye.
- Yalçın, M. (2013). Yemek yeme mekânlarının oluşum sürecinde sosyo-kültürel ve fiziksel belirleyiciler. *Sanat ve Tasarım Dergisi*, 1(12), 173–191.
- Yel, Ç. (2022). COVID-19'un eczacıların gündelik hayat pratiklerine yansımaları. *Habitus: Sivil Toplum Araştırmaları Dergisi*, 3(3), 275–296 .
- Yıldırım, A. ve Şimşek, H. (2022). *Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri*. Ankara: Seçkin Yayıncılık.
- Zeevi, D., Korem, T., Zmora, N., Israeli, D., Rothschild, D., Weinberger, A., Ben-Yacov, O., Lador, D., Avnit-Sagi, T., Lotan-Pompan, M., Suez, J., Mahdi, J. A., Matot, E., Malka, G., Kosower, N., Rein, M., Zilberman-Schapira, G., Dohnalová, L., Pevsner-Fischer, M., Bikovsky, R., & Segal, E. (2015). Personalized Nutrition by Prediction of Glycemic Responses. *Cell*, 163(5), 1079–1094.

**Investigation of Professional Kitchen Chefs' Knowledge Levels of Specific Diet Types and Their Practices
in This Field
Ekim İSTEM**

Çanakkale Onsekiz Mart University, Institute of Postgraduate Education, Çanakkale/Türkiye

Müesser KORKMAZ

Çanakkale Onsekiz Mart University, Faculty of Tourism, Çanakkale/Türkiye

Extended Summary

The growing prevalence of individuals with specific dietary requirements is reshaping the service paradigm of professional chefs employed in food and beverage establishments and compelling the adoption of innovative strategic approaches within professional kitchen operations. Dietary practices shaped by factors such as health concerns, ethical considerations, religious beliefs, or lifestyle choices are increasingly regarded not merely as individual preferences but as societal imperatives. This phenomenon reinforces the development of an inclusive and sustainable service orientation within the field of gastronomy. This study aims to present scientific strategies and recommendations to enhance the adaptability of the food and beverage sector to nutritional diversity and to improve the knowledge and practical competencies of professional chefs working within the industry. This study aims to investigate professional chefs' knowledge, implementation practices, and the challenges encountered concerning special dietary requirements, while proposing an industry-specific conceptual model. The results are anticipated to serve as a valuable reference for gastronomy education and sectoral practices.

The study was designed using a qualitative research approach and is exploratory and interpretative in nature. The population of the study consists of 20 professional chefs with at least 10 years of experience, employed in three-star or higher hotel kitchens operating in the province of Çanakkale. Data were gathered through semi-structured interviews, conducted in person at the hotels of the participating chefs between June 17 and August 12, 2025. A total of 26 questions were posed to the participants during the interviews, including six demographic questions. With participants' consent, the interviews were audio-recorded, and the verbal responses were subsequently transcribed and incorporated into the data analysis. Considering the participants' peak season periods and workload, the interviews were planned and conducted to ensure they did not exceed 15–20 minutes. The collected data were analyzed using the Grounded Theory methodology. Within the Grounded Theory methodology, data collection and analysis proceed until theoretical saturation is reached, which is defined as the point at which the researcher can no longer identify new categories and the data begin to produce recurring patterns. In this study, a total of 20 chefs were interviewed; however, due to the homogeneity of the sample group, data began to recur from the seventh interview onward. This observation indicates that theoretical saturation was achieved. Therefore, the analysis was conducted using data from 12 participants, and the findings were evaluated based on this subset.

The coding process was carried out in three stages: open coding, axial coding, and selective coding. During the open coding stage, participants' statements were broken down into conceptual units, and meaningful themes were generated. In the axial coding phase, similar concepts were grouped to define sub-themes, while in the selective coding phase, theoretical relationships were established among these themes. As a result of the analysis, four main themes shaping special dietary practices in professional kitchens were identified. These themes are defined as “product supply and logistics, menu flexibility and implementation, training and awareness, and customer communication and feedback”. At the core of these themes, the conceptual framework of customer-oriented

flexibility and adaptation has emerged.

The study findings indicate that chefs' practices regarding special dietary requests are largely customer-driven, reactive, and improvisational in nature. Most participants stated that they had not received formal training on specific dietary types, and that their knowledge was primarily acquired through experience, mentorship, and digital resources. Some participants, however, stated that they integrated up-to-date information obtained from social media, dietitian posts, or gastronomy summits into their practices. This indicates that the lack of institutional training in the sector leaves knowledge transfer to individual efforts and leads to challenges in achieving standardization in professional practices.

Product procurement and the related advantages and disadvantages have emerged as one of the prominent findings of the study. It was determined that, particularly in smaller cities, chefs experience difficulties in sourcing gluten-free, lactose-free, or vegan products, which makes it challenging to respond promptly to customer requests. Conversely, some chefs reported that the low demand for special dietary requests prevented them from facing major logistical challenges. This finding highlights the influential role of regional conditions in shaping the implementation of special dietary practices. Hygiene and cross-contamination management in the context of special dietary practices have also emerged as one of the most critical and challenging areas in professional kitchens. While some participants reported using separate equipment and workspaces for guests with conditions such as celiac disease or fish allergies, it was observed that adequate precautions were not taken in certain establishments. This finding indicates that hygiene protocols are not standardized across the industry.

Another significant finding obtained within the scope of the study is that customer communication and feedback lie at the core of the process. In most establishments, information regarding special dietary requirements is obtained either during the reservation process or directly at the table, which transforms the process into a customer-centered structure. Participants emphasized that personalized service positively influences both customer satisfaction and the overall image of the establishment. The "Practice-Oriented Knowledge Cycle Model" developed as a result of the study demonstrates that the special dietary process in professional kitchens operates through six key stages: customer request, menu adaptation, procurement and preparation, service, feedback, and knowledge updating. This model illustrates that the flow of information is not linear but cyclical, with each stage feeding into the next to create a continuously evolving learning process. Consequently, both customer satisfaction and the experiential learning of kitchen staff are sustained over time.

The findings of the study indicate that the primary reason for the knowledge gap regarding special dietary practices in professional kitchens is insufficient training. The majority of chefs highlighted the need for systematic educational modules in this area. Accordingly, three key strategic recommendations have been developed. These recommendations are as follows: (1) Mandatory certified training for all kitchen staff in hotels and restaurant chains on special dietary requirements, allergen management, and cross-contamination prevention, (2) The creation of digital platforms through which guests can communicate their special dietary needs at the reservation stage, (3) The allocation of dedicated equipment and preparation areas to prevent cross-contamination, along with the national standardization of hygiene protocols.

These strategic recommendations have the potential to contribute to the sustainability of the sector in terms of both food safety and customer satisfaction. Additionally, the inclusion of courses such as culinary medicine and kitchen-based nutrition in the curricula of gastronomy education programs should be considered an essential

requirement. This approach will help position kitchen professionals not only as creators of culinary experiences but also as facilitators of healthy living.

This study holds a unique value in the literature, as it systematically analyzes the strategic approaches of professional kitchen chefs toward special dietary requirements and introduces the first theoretical model in this area. The findings indicate that knowledge flow in professional kitchens operates in a cyclical and learning-oriented manner, with customer-centered flexibility and adaptation serving as key determinants of service quality. It should be noted that special dietary practices are not limited to medical necessities but are also closely related to individuals' personal preferences. The results of this study are expected to contribute to raising awareness of special dietary needs in the field of gastronomy, developing educational policies, and promoting an inclusive service approach grounded in food safety and individuals' dietary preferences. In doing so, the study lays the foundation for a holistic approach that strengthens both individual health and sustainable kitchen culture within the context of gastronomy tourism.

Ek 1. Etik Kurul İzni



T.C.
ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Etik Kurulu
Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği

Sayı : E-84026528-050.99-2400300104
Konu : Başvuru İncelenmesi

15.11.2024

Sayın Ekim İSTEM

Yürütücülüğünüzü yapmış olduğunuz 2024-YÖNP-5334 nolu projeniz ile ilgili Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu'nun almış olduğu 14.11.2024 tarih ve 16/19 sayılı kararı aşağıdadır.

Bilgilerinize rica ederim.

KARAR 19- Sorumlu yürütücülüğünü **Doç. Dr. Müesser KORKMAZ**'ın yaptığı ve proje araştırmacısı **Ekim İSTEM** tarafından gerçekleştirilen “Profesyonel Mutfak Şeflerinin Özel Beslenme Türlerine Yönelik Bilgi Düzeylerinin ve Bu Alandaki Uygulamalarının İncelenmesi” başlıklı araştırmanın, Bilimsel Araştırma ve Yayın Etiği Komisyonu ilkelerine **uygun** olduğuna oy birliği ile karar verilmiştir.

Doç. Dr. Derya GİRĞİN
Kurul Başkanı

Belge Doğrulama Kodu: 4CU93ED

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Takip Adresi: <https://www.turkiye.gov.tr/comu-ebys>

Adres: Onsekiz Mart Üniversitesi Terzioğlu Yerleşkesi Çanakkale

Bilgi için :

Emine Ateş
Fen Bilimleri Enstitüsü Etik
Kurulu Memur
(0 286) 2180018 - 1040

Telefon No: (0 286) 2180018

Faks No:

Telefon No:

e-Posta:

İnternet Adresi: <https://www.comu.edu.tr>

Direkt Hat:

Kep Adresi: comu@hs01.kep.tr

