

TÜRKİYE CUMHURİYET
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇALIŞMA EKONOMİSİ VE ENDÜSTRİ İLİŞKİLERİ ANABİLİM DALI

İŞÇİ SOFRALARI: TOPLUMSAL SINIFLAR VE YEMEK
İLİŞKİSİ ÜZERİNE SOSYOLOJİK BİR ÇÖZÜMLEME

Doktora Tezi

Serkan ÇELİK

Ankara, 2024

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇALIŞMA EKONOMİSİ VE ENDÜSTRİ İLİŞKİLERİ ANABİLİM DALI

İŞÇİ SOFRALARI: TOPLUMSAL SINIFLAR VE YEMEK
İLİŞKİSİ ÜZERİNE SOSYOLOJİK BİR ÇÖZÜMLEME

Doktora Tezi

Serkan ÇELİK

Tez Danışmanı
Prof. Dr. Metin ÖZUĞURLU

Ankara, 2024

TÜRKİYE CUMHURİYETİ
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
ÇALIŞMA EKONOMİSİ VE ENDÜSTRİ İLİŞKİLERİ ANABİLİM DALI

İŞÇİ SOFRALARI: TOPLUMSAL SINIFLAR VE YEMEK İLİŞKİSİ
ÜZERİNE SOSYOLOJİK BİR ÇÖZÜMLEME

Doktora Tezi

Tez Danışmanı: Prof. Dr. Metin ÖZUĞURLU

TEZ JURİSİ ÜYELERİ

Adı ve Soyadı

1. Prof. Dr. Metin ÖZUĞURLU

2. Prof. Dr. Şenay GÖKBAYRAK

3. Prof. Dr. Necmi ERDOĞAN

4. Doç. Dr. Erhan AKARÇAY

5. Doç. Dr. Denizcan KUTLU

Tez Savunması Tarihi: 11.06.2024

T.C.
ANKARA ÜNİVERSİTESİ
Sosyal Bilimler Enstitüsü Müdürlüğü'ne,

Prof. Dr. Metin ÖZUĞURLU danışmanlığında hazırladığım “**İşçi Sofraları: Toplumsal Sınıflar ve Yemek İlişkisi Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme** (Ankara.2024)” adlı doktora tezindeki bütün bilgilerin akademik kurallara ve etik davranış ilkelerine uygun olarak toplanıp sunulduğunu, başka kaynaklardan aldığım bilgileri metinde ve kaynakçada eksiksiz olarak gösterdiğimi, çalışma sürecinde bilimsel araştırma ve etik kurallara uygun olarak davrandığımı ve aksinin ortaya çıkması durumunda her türlü yasal sonucu kabul edeceğimi beyan ederim.

08.07.2024

Serkan ÇELİK

ÖNSÖZ

Yemek konusunu içeren bir çalışmayı sosyal politika disiplini içerisinde çalışmak ve tartışmak kolay olmadı. Yemek çalışmalarının görece gelişen bir alan olması bu noktada önemlidir. Yüksek lisans dönemimden bugüne bu alanda ilgimi besleyen, bu yönde çalışmalar yapan tüm herkese teşekkür ederim.

Taşra üniversitesinde araştırma görevlisi olarak çalışırken bir yandan da Ankara Üniversitesinde doktora eğitimi yapmak hiç kolay olmayan bir diğer konu. Resmi görevlendirmelerin verilmemesi, her hafta haftalık 2 -3 gün olan dersler için gidip gelmek maddi ve manevi açıdan yıpratıcı bir süreçti. Tekirdağ- Ankara arası yaklaşık 600 kilometrelik yolda hava ve kara taşımacılığında görev yapan emekçilere yolları mümkün kıldıkları için teşekkür ederim. Aynı zamanda tüm engellere ve izin vermeyişlere rağmen nezaketi ve desteğini hiçbir zaman esirgemeyen bir bölüm başkanından daha fazlası olan Prof. Dr. Alpay Hekimler'e teşekkür ederim. Desteği olmasa bu eğitim süreci mümkün olmazdı.

Ankara Üniversitesi Siyasal Bilgiler Fakültesi lisans bitirme tezini danışmanlığında yazdığım günden bugüne doktora tezini birlikte yazmak istediğim Prof. Dr. Metin Özügürlü'ya danışman olmayı kabul ettiği ve bu süreci beraber yürüttüğümüz için müteşekkirim. Yaklaşımı ve desteği bu süreci bitirebilmemde güç verdi. O olmasa sosyal politika ve yemek konusu birlikteliğini ele alan bir tez yazılır mıydı bilmiyorum (nitekim uzunca bir süre tez izleme jürisi oluşturmaya çalıştık). Tez izleme jürisi önerisini kabul eden ve lisans dönemimden bugüne ders alma şansına sahip olduğum nezaketi ve bilgisine her zaman hayran olduğum Prof. Dr. Şenay Gökbayrak hocama teşekkür ederim. Tez izleme jürilerinde yaptığı yorumlarla tez farklı boyutlarda genişledi.

Tez izleme jürisinde yer almayı kabul eden Prof. Dr. Necmi Erdoğan'a yoğun programı arasında yer almayı kabul ettiği için teşekkür ederim. Tez izleme komitelerindeki katkılarıyla farklı şekilde bakabilmemi sağladı. Yoksulluk çalışmalarında yaptığı görüşmeler saha çalışmasına ışık tutan kaynaklar oldu.

Tezi yazma fikrini olgunlaştırdıktan sonra kendisine ulaştığım ve Türkiye'de yemek çalışmaları konusunda ufkumu açan çalışmalara imza atan Doç. Dr. Erhan Akarçay'a teşekkür ederim. Tez sürecinde yer almayı memnuniyetle kabul etti ve her zaman güler yüzle yaklaştı. Resmi olarak tez izleme jürilerinde yer almasa da tüm komitelerde bulundu ve yol gösterici oldu. Erhan hocanın orta sınıflar üzerine yazdığı doktora tezi işçi sınıfı bağlamında yazılan bu tezin en temel ilhan kaynağıdır. Kendisine ne kadar teşekkür etsem az.

Lisans öğrenciliğimden bugüne yollarımızın hep kesiştiği, tezin oluşum aşamasından itibaren fikirlerimi paylaştığım, sendika görüşmeleri konusunda yardımlarını esirgemeyen, savunma jürisinde yer almayı kabul eden ve savunma sonrası tezin detaylı ve eleştirel bir okumasını yaparak önemli katkılar sağlayan Doç. Dr. Denizcan Kutlu'ya katkıları ve destekleri için teşekkür ederim.

Maddi ve manevi desteklerini hiçbir zaman esirgemedikleri hem aile hem de dost oldukları için sevgili aileme; Erkan-Sevcan-Gizem Çelik'e minnetimi ne kadar ifade etsem azdır. Hastalık, sağlık birçok farklı süreç sonrasında onların desteği ile doktora süreci nihayete erebildi. Kardeşim Gizem'e ayrıca teşekkürüm yokluğumda Ankara'daki her türlü evrak işine koştuğu için olacak. Kendi akademik işleri ve kaygıları arasında başına bir bela da ben açmış olduğum için kusura bakmamasını diliyorum.

Hayat arkadaşlığı ile yaşamı mümkün ve kolay kılan Dilan Şahin'e tez sürecinde verdiği destekten ötürü teşekkür etmek az kalacaktır. O olmasa tezin Kapaklı ve Çerkezköy ayakları tamamlanamazdı. Benimle beraber görüşmelere gittiği, görüşmeci

ayarlanmasında cansiperane çalıştığı için ayrıca teşekkür ederim. Dilan ile beraber iki öğretmen birlikte yollara düştüğümüz ve kimi görüşmecilere ulaşmamı sağlayan öğretmen Umut Aydınay'a teşekkür ederim. Öğrencileri çok şanslı.

Görüşmelerde evlerinde ağırlayan, ikramlar hazırlayan tüm zorluklara rağmen vardiya aralarında görüşmeyi gerçekleştirebildiğimiz işçilere teşekkür ederim. Onlar bu çalışmayı mümkün kıldı. Yemek ve işçi sınıfı arasındaki ilişkinin ne kadar güçlü olduğunu görebilmemi sağladılar. Sendikaların olumsuz yaklaşımına ve konuya ilişkin ilgisizliklerine rağmen konunun derin ayrıntılarını çözümlenemde bana fırsat sundular. Umarım yemeği sınıf hareketinin bir parçası olarak görmeye devam ederler ve sofraları hep şen olur.

Herkes afiyet olsun...

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ.....	i
İÇİNDEKİLER.....	iv
ŞEKİLLER, TABLOLAR VE EKLER LİSTESİ	viii
KISALTMALAR.....	ix
GİRİŞ.....	1

BİRİNCİ KISIM

I. BÖLÜM: SOSYAL POLİTİKA VE YEMEK ÇALIŞMALARINI BİR ARADA OKUMAK..... 9

1.1. Sosyal Politika, Beslenme ve Gıda Hakkı	9
1.2. Sınıf Yemek Çalışmalarının Neresindedir?	15
1.3. Dışarıda Yemek: Kavram ve Anlam Arasında İşçinin Yemekleri	26
1.4. İşçi Beslenmesi: Emegin Yemeği.....	30

II. BÖLÜM: İŞÇİ SINIFI VE YEMEK İLİŞKİSİNİN TARİHSEL KÖKENLERİ 39 |

2.1. İşçi Sınıfı ve Yemek	39
2.2. “Günde Üç Öğün” Demeden Önce.....	43
2.3. Nerede Yiyelim: Mekân Arayışları	47
2.4. Ne Zaman Çalışalım? Ne Zaman Yiyelim?.....	51

III. BÖLÜM: İŞÇİ SOFRALARI: ÜRETİM MEKANINDA YEMEK.....58

3.1. Hesabı Kim Öder? Emek ve Sermaye Açısından Sofranın Oluşumu ve Anlamları.....	60
3.2. Neyi, Nasıl Yiyeceğiz? Emek Rejimleri Gölgesinde Sofra ve Kuralları	69
3.3. Sofrayı Kim Kuracak? Sofranın Tarafları ve Failler	75
3.4. Buyurun Halil İbrahim Sofrasına: Sofranın Paydaşları ya da İşçiler ve Diğerleri	81

IV. BÖLÜM: SINIRLARI AŞMAK: SOFRANIN GENİŞLEYEN ANLAMLARI..... 87

4.1. Bedenleriniz Bedenlerimizdir: Biyopolitika ve Sofranın Geniş Anlamları... 87	
4.2. Yeni Sofralar ve Sofradan Kovulanlar	91

4.3. Sofranın Ardı: İşçi Sınıfı Ailesi.....	99
4.4. Sofra Adabı ve Menü: İşçi Tipler ve Sınıf Kültürünün Etkileri	106
4.5. Ne Yiyorsak O Mıyuz? Ya Da Ne İsek Onu Mu Yiyoruz? Bourdieucu Bir Yaklaşım.....	113

İKİNCİ KISIM

V. BÖLÜM: YÖNTEM.....117

5.1. Saha Çalışması: Alandan Bilgiyi Damıtmak	117
5.2. Dijital Etnografi: Sanalda Gerçeğe Yaklaşmak.....	120

VI. BÖLÜM: TÜRKİYE’DE İŞÇİ SOFRALARI.....130

6.1. Osmanlıdan Cumhuriyete Erken Dönem Uygulamalar.....	130
6.2. Sendikal Süreçler ve Beslenme Farkındalığı.....	137
6.3. Tüm Yurtta Eylemsellik ve Hukuki Düzenlemeler	145
6.4. İşyeri Kaynaklı Yemekler: Yemek Kartları.....	151
6.5. Sofraları Tanımlamak: Özellikler ve Temeller.....	153

VII. SENDİKA: TARİH VE UYGULAMADA YEMEĞİN GÖRÜNÜMLERİ.....160

7.1. “Bu İş Bir Tas Çorbayla Başlıyor”: Kolektif Mücadelede Yemeğin Görünümleri	160
7.2. Direniş Alanı Olarak Yemekhane.....	164
7.3. Değişim ve Dönüşüm	166
7.4. Sınıflar Arası Uzlaş Konusu Olarak Yemek	169
7.5. İşkolu Sendikacılığı ve TİS Düzeni.....	173
7.6. İşçilerin Gastronomi Talepleri.....	176

ÜÇÜNCÜ KISIM

VIII. İŞÇİNİN DENEYİMİYLE SOFRALAR: SAHA ÇÖZÜMLEMESİ.....178

8.1. Sahaya İlişkin Notlar	178
8.2. Araştırmada Karşılaşılan Zorluklar	181
8.3. Yemek.....	183
8.3.1. Yemeğin Anlamları	183

8.3.2. Bölgenin Yemek Kültürüne Etkisi	185
8.3.3. Dışarıda Yemek	185
8.3.4. Dışarıdan Yemek Siparişi	187
8.3.5. İşyerinde Yemek Dışarıda Yemek Midir?	188
8.3.6. İşyerinde Yemek Ne Anlama Gelir?	190
8.4. Yemek Uygulamaları.....	192
8.4.1. Öğünler	192
8.4.2. Yemekhanede Yemek Uygulaması	194
8.4.3. Çay Araları	198
8.4.4. Yemek Kartı Uygulamaları	200
8.4.5. Nakdi Yemek Parası Ödeme Yöntemi.....	202
8.4.6. Hibrit Yemek Uygulamaları	203
8.4.7. İç Müşterilik Uygulamaları	204
8.4.8. Farklı Yemek Uygulamaları Arasındaki Farklar	207
8.4.9. Ramazan'da Yemekhane	210
8.5. Sofrada Yemekler	211
8.5.1. Yemekleri Kim Belirliyor?	211
8.5.2 Yemek Beğenisi ve İyi Yemek Uygulamaları.....	213
8.5.3. Sevilmeyen Yemekler.....	216
8.5.4. Değişik Yemekler	218
8.5.5. Yemek Miktarının, Parasının Yeterli Gelmesi ve Sağlıklı Beslenme ..	220
8.6. Yemekhane	221
8.6.1. Yemekhane Koşulları	221
8.6.2. Yemekhanenin Anlamları.....	225
8.6.3. Yemekhanesi Olmayan İşyerinde Yemek Yenen Yer	226
8.7. Taraf Olarak Sendikalar, Yemek Eylemleri	227
8.7.1. Sendikalar ve Yemek.....	227
8.7.2. Yemek Eylemleri: Ispanak Varsa İşçi Yok	229

8.7.3. Yemek Konusunda Bir Eylem Olsa.....	231
8.8. Patron ve Yemekler	232
8.8.1. Yemeği Kim Ödüyor?	232
8.8.2. Patron Yemek Vermeyi Bırakırsa?.....	234
8.8.3. Zehirlenmenin Sorumlusu	236
8.8.4. Patronun Gıyabında	237
8.9. Sofrada Beraber Yemek.....	240
8.9.1. Sofrada Beraberliğin Boyutları.....	240
8.9.2. Herkesle Beraber Yemek/ Lahmacunla Burgerin Tadı Aynı Geliyor ..	242
8.10. Ekonomi.....	244
8.10.1. Ekonomik Gelişmelerden Etkilenme	244
8.10.2. Gıda Destek Paketleri	246
8.10.3. Multinet'i Kırmak.....	249
8.11. Kültür, Cinsiyet ve Diğer Konular	252
8.11.1. Cinsiyet Kodları ve Yemekler	252
8.11.2. Kültürel Sermayeler ve Birlikte Yemek	256
8.11.3. Başkalarıyla Yemekler Hakkında Konuşmak ve Paylaşımlar	258
8.11.4. Aile	261
8.11.5. Kahvehane ve Boş Zaman	263
8.12. İşçi Beslenmesi	264
8.12.1. Kavrama İlişkin Yaklaşımlar	264
SONUÇ	267
KAYNAKÇA.....	281
EKLER	310
ÖZET	338
ABSTRACT	339

ŞEKİLLER, TABLOLAR VE EKLER LİSTESİ

Şekiller

Şekil 1. Hegemonik İşyeri Venn Şeması 1.....	77
Şekil 2. Hegemonik İşyeri Venn Şeması 2.....	78
Şekil 3. Hegemonik ve Despotik Emek Rejimi Venn Şeması 1.....	79
Şekil 4. Hegemonik Despotik Emek Rejimi Venn Şeması 2.....	80

Tablolar

Tablo 1. İşyerinde Yemek Uygulamaları ve İşçi Sayıları	194
Tablo 2. İşin Aktivitesine Göre Günlük Enerji Miktarı	265

Ekler

Görüşmeci Mülakat Soruları 1 (Yemekhanesi Olanlar İçin).....	311
Görüşmeci Mülakat Soruları 2 (Yemek kartı/Nakdi Ödeme)	315
Görüşmeci Profili	319
Görüşmeci Betimlemeleri.....	323
Etik Kurul Onayı.....	336

KISALTMALAR

ABD: Amerika Birleşik Devletleri

BBC: British Broadcasting Corporation

FAO: Gıda ve Tarım Örgütü (Food and Agriculture Organization)

IEHCA: European Institute for The History and Culture of Food

ILO: Uluslararası Çalışma Örgütü

WHO: Dünya Sağlık Örgütü

GİRİŞ

Yemek ve gıda çalışmalarına yüksek lisans eğitimi döneminde başlayan ilgim, süreç içerisinde ana çalışma alanım olan sosyal politika ile yemek ve gıda çalışmalarının kesiştiği yönlerini keşfetmeye ilişkin merakımı da arttırdı. Bu merakın bir ürünü olarak insanların neyi, nasıl, nerede, niçin, kimle yediğine ilişkin sorular zamanla sınıf eksenli bir düşünmeye doğru evrildi. Tarihsel dönemler, bu dönüm noktaları içerisinde sınıfların neyi, nasıl, ne şartlarda, hangi kurallarla yediğine ilişkin eserlerin incelenmesi bu merakı bilimsel bir çalışmaya evrilten ilk aşama oldu. Toplumsal sınıfların beslenmesine ilişkin yapılan çalışmalar işçi sınıfı açısından eksiklikler barındırıyordu. İşçi sınıfının beslenmesi gündelik yaşam bağlamında sınırlı eserlerde incelenmekteydi. İşçi sınıfını var eden toplumsal koşullar, kapitalist üretim ilişkileri ve en önemlisi de üretim süreci, sınıfın yemeğini, yani beslenmesini detaylı bir şekilde ele almaktan uzaktı. İşçi beslenmesi kavramı sadece kalori hesaplamalarına dayalı bir beslenme modeli ortaya koyan bir kavramdı ve işçi beslenmesinin sosyal boyutu ele alınmamaktaydı. İşçi sınıfının yemeği diğer toplumsal sınıflar gibi piyasa ilişkileriyle gıdanın meta formu bağlamında ele alınarak tartışılmaktaydı. Bireyler ve grupların beslenmesi sadece sınıf tartışmalarıyla birlikte ele alınan konulardı. Mekânlar ve yenilen yiyecekler ise yemek çalışmalarının doğası gereği ön plana çıkarılmaktaydı.

Oysaki işçi sınıfının gerek evinde gerek dışarıda gerekse işyerinde tükettiği yemekler üretim süreci ve üretim ilişkilerinden bağımsız değildir. Evinde ve dışarıda yediği yemekler elde ettiği ücret gelirinə bağlıdır. Nitelik ve nicelik, ücret gelirin varlığı, yokluğu ya da parasal değeri ile şekillenir. Sınıf konumu kültürel kimlikleri etkiler. İşyerinde tüketilen yemekler ise emek sürecine ilişkindir. Sınıfın sermaye ile ilişkileri, sahip olduğu fabrika/emek rejimi, çalışma ilişkilerinde örgütlü kurumların varlığı neyi, nasıl yiyeceğinin belirleyendir.

Bu çalışma, işveren tarafından üretim sürecinin bir parçası olarak temin edilen ve iş sözleşmeleriyle hüküm altına alınmış ve işyeri uygulamalarıyla yaşama geçen bir veya daha çok öğünün/yemeğin ve buna yüklenen anlamların, işçi sınıfının gündelik yaşam döngüsündeki yemek pratiklerine, yemek ve öğünlere yükledikleri anlamların üretime sürecine, sınıf içi farklılaşmalara, sınıf bilincine, kültürüne ve mücadelesine, aile ekonomilerine olan etkilerini konu edinmektedir. Konunun belirlenmesi sürecinde işyeri yemekhaneleri, yemek servis alanları, AVM yemek bölümleri gibi farklı yemek yerlerinde katılımcı gözlemler yapılmıştır. Yemekhanede yemek yiyen işçilerin anlatımları, yemek kartlarının kullanılma biçimleri, sosyal medya platformlarında paylaşımlar ve entry'ler ile oluşturulan başlıklar, markette yemek kartının geçtiği tek kasa önünde oluşan uzun kuyruklara ilişkin sistematik ve doğal gözlemlerin toplamında çalışmanın konusu şekillendirilmiştir.

Yukarıda belirtilen kuramsal ön kabullere dayalı olarak, bu çalışma, işveren tarafından sunulan yemek imkânlarının üretim sürecine, işçi-işveren ve sendika arasındaki çalışma ilişkilerine, işçiler ve aileleri için ekonomik ve kültürel etkilerini incelemeyi amaçlamaktadır. Yemeğin üretim sürecinde bir unsur olarak yerinin ve konumunun keşfi, sınıflar arası ilişkilerdeki rolü, sınıf kültürünün etkisi, işçi sınıfı ailesi ve ekonomisini ikame edici etkileri, yeni çalışma biçimlerinde yemeğin rolü ve yemeğin işçi sınıfı için anlamlarını keşfetmek ise çalışmanın ikincil amaçlarını oluşturmaktadır.

Aynı ve nakdi olarak bireysel veya işverence temini gerçekleştirilen yemek; kayıt dışı çalışanlar, tarım işçileri, ev emekçileri gibi gruplar için de gündelik hayat pratiklerinde deneyimlenen geniş bir olgudur. Bu gerçekliğe karşın araştırmanın kapsamı; zaman, ekonomik gerekçeler ve bu gruplara ulaşma konusundaki zorluklar nedeniyle kayıtlı çalışan, işyerinde veya işyeri dışında finansman kaynağının işveren olduğu bir veya daha fazla öğün yemeğe erişim hakkı olan işçilerle sınırlandırılmıştır. Tekirdağ Süleymanpaşa,

Çerkezköy, Çorlu ve Kapaklı ilçelerinde farklı sektörlerinden seçilen örneklem araştırmanın kapsamını oluşturmaktadır.

Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı kapsamında saha çalışması (field study) yöntemi benimsenmiştir. Saha çalışmasının gerçekleştirildiği çalışmada görüşme/mülakat tekniği uygulanmıştır. Derinlemesine görüşmeler araştırma problemi ve soruları çerçevesince hazırlanmış olan yarı yapılandırılmış soru formu kapsamında seçilen kişilerle yapılmıştır. Yemekhane hizmetleri ve yemek kartı-nakdi yemek parası ödemelerinin farklı anlam ve boyutlara sahip olduğu yapılan çalışmada elde edilen bir sonuçtur. Bu nedenle 2 farklı soru formu hazırlanmıştır. Görüşmecilerin sahip olduğu yemek uygulamalarına göre uygun olan form uygulanmıştır. Örneklem seçiminde amaca dönük örneklem tekniği benimsenmiştir. 22 işçi ve 4 sendika uzmanı/yöneticisi/avukat ile görüşülmüştür. İşçilerle yapılan görüşmeler Mart-Nisan 2024 tarihinde gerçekleştirilmiştir. Araştırmada kullanılan bir diğer yöntem ise dijital etnografi yöntemi olmuştur. İşçi sınıfının internette konuya ilişkin bıraktığı ayak izlerinin takibi olarak özetlenebilecek bu yöntem ile sosyal medyada yapılan paylaşımlar, girilen entry'ler, açılan başlıklar, yüklenen videolar incelenmiştir. Bu incelemeler saha çalışmasında oluşturulan soruların içeriklerini belirlemede önemli faydalar sağlarken aynı zamanda sahanın dışında olan evreni de görebilme imkânı sağlamıştır.

Çalışma üç kısım, sekiz bölüm ve bu bölümler altında oluşturulan alt başlıklardan oluşmaktadır. Çalışmanın ilk bölümünde tezin sosyal politika ile olan bağı ele alınmıştır. Yemek çalışmaları içerisinde de toplumlar sınıfları ve özel olarak işçi sınıfını arama gayesiyle ayrı bir başlık açılmıştır. İşyerinde ya da verilen yemek paraları ile ev dışında yenilen yemeğin “dışarıda yemek” olgusu ile ele alınması nedeniyle bu kavram detaylı olarak incelenmiş ve işyerinin nerede konumlanacağı sorusuna yanıt aranmıştır. İşçi beslenmesi kavramının tarihsel yolculuğu dışarıda yemek sonrasında ele alınan bir

konudur. Çalışmanın ilk okumalarına ilişkin bilgileri de içeren bu alt başlıkta tarihte işçi sınıfı beslenmesine dönük uygulamalara yer verilmiştir.

Çalışmanın ikinci bölümü tarihsel okumaların aktarıldığı bir bölümdür. İşçi sınıfının yemek ile kurduğu ilişki 19.yy.'dan itibaren ele alınmıştır. Kapitalist üretim ilişkileri ve toplumsal yaşam örgütlenmesinin işçi sınıfı ve yemek ilişkisine etkisine bu bölümde detaylı yer verilmiştir. Çalışma zamanlarına denk gelen ve işçilerin üretim süreci içerisinde yemeklerini tükettikleri “öğle” öğününün ortaya çıkışı, üç öğün beslenme döngüsünün kapitalist üretim ile ilintili olarak ele alınmıştır. 19.yy. içerisinde işçilerin fabrikada ya da diğer üretim noktalarında yemeklerini yemeye başlamalarına ilişkin mekân arayışları, fabrikalarda oluşturulan ilk yemekhaneler öğün olgusu ile birlikte ele alınan bir diğer konudur. Bu bölümde son olarak çalışma ve yemek zamanlarının planlanması incelenmiştir. İşçi sınıfı tarihi açısından önemli kazanımlara işaret eden ve sosyal politika uygulamalarının önemli öncüllerinden olan çalışma saatlerinin sınırlandırılması, ara dinlenmeler ve yemek süreleri üretim sürecinde yemeğin konumlandırılması/yer alması bağlamında dikkate değerdir.

Çalışmanın üçüncü bölümü teze ismini de veren sofr metaforunun kurulduğu bölümdür. İşçi sofraları; üretim mekânında veya dışında işveren tarafından sağlanmış imkânlarla kurulan yemekleri veya öğünleri temsil etmektedir. Burada kullanılan sofr metaforu aslında gerçektir, birer sofradır. Nitekim gerçek hayatta evlerde, restoranda kurulan sofralara benzer şekilde bir yemek düzeni, içeriği, kuralları bulunmaktadır. İşçi sofralarının işyerinde kurulduğu zamanlarda ismine işyeri sofraları denilmesinin nedeni ise burada asıl olanın o sofranın işçi için kurulmasıdır. İşveren bu “sofranın” bir diğer tarafıdır. İşverenin oluşturduğu üretim ve işçi ile kurulan üretim ilişkisi sofranın varlığının nedenidir. İşveren sofranın kurulmasında farklı kaynaklar yaratarak kimi zaman maddi kimi zaman ise mekânsal sahibi görünümündedir. Nitekim üretim ve emek

süreci bu sofrayı her gün yeniden kuran nedendir. Benzer şekilde işyeri dışında da verilen yemek kartları, yemek paraları ile işçiler o günlük çalışmalarının devamı için yani emek gücünün o gün yeniden üretilmesi için sofraya oturmaktadır. Burada kurulan sofralar bir işverenin kural ve himayesinde oluşan sofralar olmasa da işverenin finansal kaynağa ve mekânlara olan sahipliği ile görünmez eli bu sofrada da varlığını devam ettirmektedir.

İşçi sofraları metaforu bu şekilde ele alındıktan sonra sofranın işleyişi alegorik bir şekilde ele alınmıştır. Bu durum alt başlıklar ve sonraki bölümlere yansımıştır. Üçüncü bölümde sofrada “hesabı” kimin ödeyeceğine dönük tartışma alegorik ele alış biçiminin ilk yansımasıdır. Dışarıda yemek kavramından yola çıkarak sofranın dışarıda kurulduğu yönünde bir yaklaşım izlenmiş ve hesabı bu nedenle “birinin ödemesine” dönük bir yaklaşım oluşturulmuştur. Burada Marksist terminolojiden yola çıkılmıştır. Bu kapsamda ise beş farklı önerme oluşturulmuştur. Emek ve sermaye arasındaki çelişkili ilişkinin yansıması olarak hesabı kimin ne şekilde ödeyebileceğine ilişkin senaryolar bu bölümdeki ilk başlığın ana temasıdır.

Sofra alegorisinin bir diğer boyutu ise sofrada oturanların hangi kurallara tabii olacağına ilişkindir. Yemeklerin seçiminin nasıl olacağı bu kurallara dahildir. Hesabı kimin ödediğinin değil sofranın nasıl kurulduğunun burada önemi büyüktür. Nitekim sofranın işverenin sahip olduğu bir yerde kurulmaktadır. Karanlıklar altında kurulan bir sofrada yemek ile aydınlık bir yerde yemek aynı değildir. Bu nedenlerle despotik ve hegemonik fabrika/emek rejiminde sofranın nasıl kurulacağına ve nelerin yenebileceğine ilişkin bir tartışma yürütülmüştür. Sofrayı kimin kuracağına ilişkin failin belirlenmesi ise farklı bir başlıkta ele alınmıştır. Farklı emek rejimlerinde işçi, işveren, sendika ve devletin konumlarının farklı olacağı ve sofranın kurulmasında bu konumların önemli olduğu tezi bu başlığın ana argümanıdır. Nitekim bu ana argümanın altında farklı senaryolar oluşturularak sofranın nasıl kurulacağına ilişkin yanıtlar aranmıştır. Bölümün

son başlığında sofraya alegorisinin devamı olarak sofraya kimlerin birlikte oturacağına ilişkin bir tartışma yürütülmüştür. İşçi sofralarının işyerlerinde kurulması her ne kadar mavi yaka işçilere hizmet eden sofraların oluşumu anlamına gelse de aynı yerde bulunan beyaz yaka işçiler ve diğer sınıfsal konumlar da sofranın birer paydaşı olacaktır. Wright'ın (2016) çelişkili sınıf konumlarından yola çıkarak bu başlıkta bu sınıfsal konumların sofraya ilişkin tutumları ve sofrada işçiler ile birleşen, ayrışan boyutları ele alınmıştır.

Sofranın sınırları dördüncü bölüm ile işyeri dışına taşınmıştır. Yemek kartları ve nakdi yemek ödemeleri ile sofraya işyeri dışında kurulmakta ya da üretimin mekânsız olarak ilerlediği ortak noktalarda yemek zamanlarında var olmaktadır. Sofranın bu anlamda boyutları işçi ve işveren arasındaki ilişkiden de öte bir boyuta taşınmaktadır. Sofranın genişleyen anlamları bu bağlamda ilk alt başlıkta incelenmiştir. Sofranın genişleyen boyutları olmasına karşın sofrada artık olmayanlar yani kovulanlar olduğu da bir gerçektir. Yeni çalışma türleri ve biçimleri ile kapitalist sistem ve sermaye herkesin emek gücünün yeniden üretimi konusunda kendini sorumlu görmemektedir. Sofradan dışlananlar bu bölümün ikinci konusudur. İşyerinde kurulan sofraların ya da mekânsız işyerlerinin sofralarının dışında işçinin bakmakla yükümlü olduğu ailesi ise sofrada yer almayan diğer kişilerdir. Aile sofradan etkilenirken aynı zamanda sofraya biçilen anlamları etkilemektedir.

Sofranın adabı dördüncü bölümün bir diğer konusudur. Sınıf kültürü yemek kültürü ile etkileşimde olabilecek hatta sınıf kültürü altında bir yemek kültürü oluşabilecektir. Kültürler arasındaki bu ilişkinin sofraya adabına yansımaları, sofradan yemeyi, sofradan kalkmayı bazen de sofraya isyan etmeyi belirlemesi bu bölümde tartışılan konulardır. Sofrada yenilen yemeklerin sınıf kültürü içerisindeki anlamları, yemeklere biçilen

anlamlar, yemekleri yemeye ilişkin seçimler ve zorunluluklar ise Bourdieu'nun (2015) kavramlarıyla ele alınan ve incelenen konular olmuştur.

Çalışmanın beşinci bölümü yöntem bölümüne ayrılmıştır. Çalışmada seçilen iki farklı yöntemin nasıl kullanıldığı incelenmiştir. Dijital etnografi yönteminin sosyal politika alanında yeni kullanılan bir yöntem olması nedeniyle bu başlık daha detaylı ele alınmıştır. Yöntem bölümünden sonra tezin altıncı ve yedinci bölümde saha görüşmelerinin ilk basamağı olan sendika uzmanı, avukat ve yönetici görüşmelerinin de yer aldığı bölümler yer almıştır. Türkiye'deki tarihsel süreç ile birlikte bu görüşmelerin birlikte ele alınma nedeni görüşme yapılan kişilerin tarihsel ve teknik boyutlarda verdikleri detaylardır. Görüşmecilerin verdikleri yanıtlar Türkiye başlığının ve sendika boyutundaki perspektifin oluşmasını sağlamıştır.

Çalışmanın sekizinci bölümü saha çalışmasına ilişkin bölümdür. Bu başlık altında saha verileri dokuz ana başlık altında çözümlenmiştir. Belirlenen dokuz ana başlığın her biri birer temayı yansıtmaktadır. Yemek bölümünde işçilerin yemeğe ilişkin anlamları, dışarıdan yemek olgusuna yaklaşımları, işyerinde yemeğin ne anlama geldiği ve nerede konumlandırıldığı incelenmiştir. Yemek uygulamalarında görüşmeci işçilerin öğünleri, yemekhanelerinde yani sofralarındaki yemek uygulamaları, çay araları, yemek kartı alanların yemek kartı uygulamaları, nakdi ödeme, hibrit, iç müşterilik uygulamaları incelenmiş farklı uygulamalar arasındaki farklar tartışılmıştır. Sofradaki yemeklere ilişkin beğeniler farklı bir başlıkta incelenirken sevilmeyen yemekler, değişik yemekler sorulmuş, yemek miktarının yeterli gelmesi, sağlıklı beslenme konuları üzerinde durulmuştur. Yemekhane bir mekân olarak irdelenirken koşulları, değişen anlamları tartışılmış yemekhanesi olmayan işyerlerinde yemeğin yenildiği mekânlar keşfedilmiştir. Sendikalar yedinci bölümden farklı olarak işçiler bağlamındaki etkileri, yemek belirleme sürecindeki konuları, eylemler irdelenmiştir. Sermaye ile kurulan ilişki yemeğin

finansal kaynakları bağlamında sofrada hesabı kimin ödediği önermelerinin tartışıldığı bir başlıkla ele alınmış, yemek vermenin bırakıldığı bir senaryoda işçilerin tutumunun ne olacağına ilişkin soruya yanıt aranmıştır. Zehirlenme vakaları ve işveren sorumluluğu da ele alınmıştır. Sofrada beraberlik başlığında Wright'ın çelişkili sınıf konumlarının durumlarına sahada yanıt aranmıştır. Ekonomik gelişmelerden işçi sınıfının etkilenmesi, başa çıkma yöntemleri, işverenin verdiği gıda destek paketleri ve yemek kartları ile gerçekleştirilen illegal yöntemler ekonomi başlığında ele alınmıştır. Cinsiyet kodları ile sofrada talep edilen yemekler arasındaki bağ incelenmiş, kültürel sermayelerin işçilerin birlikte yemesindeki etkisine bakılmıştır. Diğer fabrikalardaki işçilerle yapılan paylaşımlar yemeğin farklı bir boyutunu oluştururken sofraya ile ailenin bağı bu sefer sahada incelenmiştir. İşçi beslenmesine ilişkin işçilerin yaklaşımı ise son başlık olmuştur.

BİRİNCİ KISIM

I. BÖLÜM: SOSYAL POLİTİKA VE YEMEK ÇALIŞMALARINI BİR ARADA OKUMAK

1.1. Sosyal Politika, Beslenme ve Gıda Hakkı

Türkiye’de Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümlerinde somut varlığını kazanmış olan sosyal politika disiplini¹ bünyesinde yazılmış olan bu tezde işçi sınıfının özne olduğu, çalışma ilişkilerinde emek ve sermaye arasında kurulan ilişkide yemeği nesneleştiren bir çalışma tasarlamak tez içerisinde bir çok farklı katmanın da olduğu bir araştırma sürecinin gerçekleşmesine neden olmuştur. Emek ve sermaye ilişkisinde yemek; çalışma ilişkileri, iş hukuku, emek tarihi, endüstri ilişkileri, sınıf çalışmaları gibi sosyal politika çalışmalarının alt dalları olarak görebileceğimiz alanlara ek olarak beslenme, yemek tarihi, yemek çalışmaları, yemek sosyolojisi alanlarına ilişkin birtakım soruları da bünyesinde barındırmıştır. Tez bu kapsamda cevaplamaya çalıştığı sorular itibariyle sosyal politika, gıda çalışmaları ve yemek sosyolojisi alanlarında disiplinler arası çalışma gayesi taşımaktadır.

Bu bölümde tezin fikir aşamasında temellerini oluşturan ve sosyal politika ile bağlarını kuran temel sorularını ele almaktayım. Tez her ne kadar inter disiplinler bir yaklaşıma sahip olsa da ana katkısını sunmak istediği sosyal politika disiplini ile bağlarının kurulması açısından kişisel bir öneme de sahiptir. Bir diğer önem ise sosyal politika disiplini içerisinde üretilmiş çalışmalardan farklı olarak işçi sınıfı beslenmesini doğrudan üretim süreci ile ilişkilendirerek yemek olgusu etrafında ele almanın daha önce incelenmeyen bir konu olmasıdır. Nitekim konu ile ilgili yapılan literatür incelemesinde

¹ Makal (2008), sosyal politika kürsülerinden Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümlerine dönüşümü işçi yanlısı sosyal politikadan işçi ve işveren konularında daha nötr bir pencereden ele alan paradigma değişimi olarak görmek gerektiğini vurgulamıştır (Akpınar & Karadoğan, 2008).

bu konuda bir çalışma tespit edilmemiştir. Bu sebeple konunun sosyal politika ile ilişkisine ve tezi oluşturan düşüncelere ilişkin kısa bir özet yapılması tezin amacını ortaya koymak bağlamında da önemlidir.

Koray (2013: 18), sosyal politika alanında çalışanların “*Sosyo-ekonomik haklara dayalı, onları hayata geçirmeye amaçlayan sosyal politikaya ne oldu?*” sorusunu sormaları gerektiğini vurgulamıştır. İlgili çalışmasında Türkiye’de yazılan tezlerin, alan dergisi olan Çalışma ve Toplum dergisinde üretilen makalelerin, konferans bildirilerinin bu alandaki soruları yanıtlamaktan çok belirli başlı konulara odaklandığını vurgulamıştır. Sosyal politikanın “*sınıflar arası ilişkilerin düzenlenmesi, işçi işveren ilişkilerinde denge kurulması ve gerektiğinde işçi sınıfını onun emek gücünü korumak doğrultusunda devletin müdahalede bulunması anlamları*” (Talas, 1992: 14) sosyo-ekonomik haklar referansını kuvvetlendiren boyutlardır.

Anayasal hakların evrensel temelini oluşturan yaşama hakkı tüm insanlar ve devletler için vazgeçilmez olan bir konudur. Yaşama hakkının sağlanabilmesi için bir takım temel gereksinimlerin karşılanması ise zorunludur. Gıda hakkı ise bu konular arasında yer almaktadır. 1996 yılında 186 ülkenin katılımıyla bir araya gelen Dünya Gıda Zirvesi’nde hükümetler “... *bütün bireylerin erişebilecekleri, miktar, nitelik ve çeşitlilik bakımından yeterli besleyicilikte ve ilgili kültür içerisinde kabul gören gıda*” sağlamayı taahhüt etmiştir (Madeley, 2003: 41). Hükümetlerin bu düşüncesi ülkelerin anayasalarında da yer almış ve beslenme hakkı birçok ülke anayasasında ekonomik ve sosyal haklar içerisinde değerlendirilmiştir. Türkiye’de 1961 Anayasası’nın 52. Maddesinde beslenme hakkı yer almasına karşın 82 Anayasası’nda kendine yer bulamamış ancak devletin vatandaşların beslenmesine ilişkin yükümlülükleri 17. Maddedeki yaşama hakkı ve 56. Madde’deki sağlık hakkı ile ilişkilendirilmiştir (Güzeloğlu, 2009: 314).

1980'lere kadar olan süreçte beslenme ve gıda planlaması sosyal politikanın gündeminde olan, sosyal politikanın diline, kavram ve gerekçelerine yansıyan konular olmuştur. Beslenme ve gıdanın sosyal politika önlemleri içerisinde yer almasında Talas (1992: 14)'ın sosyal politika tanımındaki "*işçi sınıfını onun emek gücünü korumak doğrultusunda devletin müdahalede bulunması*" boyutu vurgulanmalıdır. Beslenme ve gıda hakları ile sosyal politika ilişkisinin kurulmasında sosyal terimine yüklenen anlam önemlidir: "*...sosyal terimi, sosyal politika tarihindeki anlamına uygun olarak piyasa gereklerine tabi olmayanı, meta-dışı karakter taşıyanı imleyen bir anlama sahiptir.*" (Özuğurlu, 2019: 35)

1980 sonrası sosyal politikaların yaşadığı dönüşüm ve sosyal teriminin meta dışı karakterinden uzaklaşması ise vatandaşlar genelinde, işçi sınıfı özelinde beslenme hakkının piyasa ilişkileri dışında nerede aranacağına ilişkin birtakım yeni soruları oluşturmaktadır. Sosyal politikanın beslenme ve gıda konusunda meta-dışı, piyasa ilişkilerine tabii olmayan "özel" anlamlarını sorgulamak, işçi sınıfı için üretilecek sosyal politikaların nerede oluşacağı bağlamında bir başlangıç noktası oluşturmayı zorunlu kılmaktadır. Bu süreçte ise sınıf kavramından uzaklaşmamak önemlidir. Zira "*...işçi sınıfının tarihsel kazanımlarının üzerinde yükselen sosyal politika disiplini, bütün bir dünyanın hızla işçileştiği bir evrede işçilerin kolektif varlığını yadsıyan bir dil geliştirmektedir*" (Özuğurlu, 2019: 37).

Sosyal politikanın "*sınıflar arası ilişkilerin düzenlenmesi, işçi işveren ilişkilerinde denge kurulması*" (Talas, 1992: 14) anlamları ise işçi sınıfı ve beslenme hakkını nasıl ve nerede düşünmemiz konusunda yol gösterici olmaktadır. Sınıfın beslenme hakkını piyasa ilişkileri, toplumsal üretim ilişkileri içerisinde olduğu kadar doğrudan üretim sürecinde de düşünebilmeye imkan sunmaktadır. Townsend (1976), sosyal politikaya ilişkin yapılan çalışmaların "*toplumların yapılarındaki değişiklikleri*

önleme, erteleme, uygulamaya koyma ve yönetme araçlarının incelenmesi” olduğunu ifade etmiştir. Toplumsal sınıflar arasında beslenme düzeylerinin işçi sınıfı aleyhine dengesiz bir duruma gelmesi; sınıflar arasında açlık, yetersiz beslenme, gıdaya erişim konularının ülke gündemine girmesi ve işyerinde tüketilecek bir öğünün bile işçi sınıfı adına şüphe götürmez önemi bu çalışmanın tasarlanmasında önemli olmuştur. Bu durum da sosyal politikanın ekonomik, siyasal ve sosyal gelişmelerden bağımsız olamayacağı ve dolayısıyla bu alanda yapılan çalışmaların da bağımsız olamayacağı düşüncesi ile bağdaşmaktadır.

“Sosyal politika, örneğin birlikte yaşamının getirdiği ahlâki bir zorunluluktan, ya da olası tehlikelere karşı korunmak üzere kaçınılmaz olarak kabul edilen faydacı bir yaklaşımdan kaynaklanan ve bu çerçevede belirlenen bir politika mıdır, yoksa ekonomik, siyasal ve sosyal gelişmelerin çıktısı/sonucu olarak mı kabul edilmelidir?” (Koray,2007: 21).

Tarihsel süreçte işçi sınıfı mücadeleleri ile kazanımlar haline gelmiş olan beslenme hakkı, zaman zaman devletlerin hukuki düzenlemeler aracılığıyla işyerinde işverenlere yükledikleri sorumluluklar haline gelen bir konu olmuştur. Bu bağlamda gerçekleştirilen uygulamalar ise işyeri, işletme hatta coğrafi bölgeler düzeyinde işçi sınıfının elde ettiği haklar haline gelerek sınıf ve beslenme ilişkisinde sosyal politikanın temellerini oluşturmuştur. *“Zira bir uygulamanın modern anlamda sosyal politika olarak değerlendirilmesi için; hak temelli olması, kurumsal, düzenli ve standart olması gerekmektedir”* (Şişman, 2017: 3).

İşçi sınıfı için uygulanan bu sosyal politikaların temelinde ise ülkelerin sınıf oluşumu sürecinde emek gücünün yeniden üretiminin desteklenmesi gayeleri yatarken sosyo-ekonomik eşitsizlikleri azaltmak, sosyal devlet anlayışlarının uzantısı olarak birtakım hakların piyasa dışında erişimini sağlamak diğer hedefler olmuştur (Koray, 2007: 27-28)

Talas (1997: 33), sosyal politikanın ekonomik açıdan zayıf olan insanlara “*adil gelir, hizmet, hak ve özgürlük sağlayan ve bu yoldan daha mutlu ve daha gönençli bir toplum oluşturmayı...*” amaçladığını belirtmiştir. Sosyal politika; devletin sağlık, eğitim, refah, barınma, sosyal güvenlik hizmetleri ile ilişkili olabileceği gibi düşük ücretler bağlamında vergi ve gelir politikaları ile de ilişkili olabilecektir (Townsend, 1976: 3). Bu noktada gıdaya erişim, beslenme hakkı gibi büyük kavramların yanı sıra işyerinde beslenme, yemek uygulamalarını da sosyal politikanın konusu olarak görmek ve gündemi içerisinde değerlendirmek mümkündür.²

Beslenmenin insani boyutu olarak düşünebileceğimiz yemek yeme eylemini günde üç defa gerçekleştirdiğimizi ve işçi sınıfı için bunun en az bir öğününün çalışma süreleri içerisinde gerçekleştiğini göz önünde bulundurursak sosyal politika ve beslenme ilişkisinin salt toplumsal beslenme ve gıdaya erişim konularından daha farklı boyutları olduğunu da görebilmekteyiz. Aynı zamanda işçi sınıfının emek sürecinde tükettiği bu öğünlerin doğrudan emek ve sermaye arasındaki çelişkili ilişkilerin de konusu olduğu ve üretim ilişkilerinden doğan haklar bağlamında sosyal politikanın gündeminde de olabileceğini unutmamak gerekir. Nitekim çalışmanın oluşumunda bu düşünce önemli bir yer tutmuş, “İşyerinde, üretim sürecinde yemek ile ilgili ne gibi politikalar vardır? Devlet bunun neresindedir?” soruları sosyal politika odağıyla sorulmuştur.

Kapitalist ilişkilerin yarattığı eşitsizliklerin bir yansıması olarak beslenmeyi sosyal politikalar kapsamında düşünürken sınıf temelli bir yaklaşımı odaktan çıkarmamak, sınıfı yadsıyan sosyal politika anlayışına (Buğra, 2010) karşı bu bölümün girişinde ele aldığım üzere önemlidir. Nitekim beslenme özelinde yaşanan eşitsizliklerde yoksullar, işsizler, köylüler gibi farklı toplumsal tabakalar, dezavantajlı gruplar konunun etkileneni olsalar

² Devletin bir aktör olarak yemek hizmetlerinin sunumunda mevzuat, uygulama, vergi istisnaları gibi konularla yer alması bu noktada işyerinde yemeği sosyal politika gündemine taşıyan önemli noktalaradır.

da işçi sınıfının tarihsel mücadele süreçleri ve kazanımları diğer toplumsal gruplardan farklıdır.

Beslenme ve toplumsal sınıflara ilişkin sosyal politikalar denilince; sosyal yardımlar, sosyal hizmetlere indirgenen sosyal politika anlayışının bir parçası olarak yemek konusu merkezi ve yerel yönetimlerin dağıttığı gıda yardımları, kentlerde açılan aşevleri ile özdeşleşen konular akla gelebilmektedir. Sosyal politikayı sosyal yardımlar ve hizmetlere indirgeyen bu yaklaşıma karşın (Güler, 2017); işçi sınıfının ücretinin belirlenmesinde, asgari ücret hesaplamalarında, emek gücünün yeniden üretimi bağlamında her bir öğünün hesaplanıyor olması sınıfın beslenme ile kurduğu ilişkiyi diğerlerinden farklı kılmaktadır. Buna ek olarak işçiler, üretim süreci içerisinde öğle yemeği ya da diğer öğünlerde ise doğrudan emek sürecinin bir parçası, konusu olarak yemeği deneyimlemektedir. İşçi sınıfı için yemek bu noktada mücadele ve hakların da bir konusu olmaktadır. “Diğer toplumsal sınıflardan farklı olarak işçi sınıfının sınıf mücadeleleri ve kazanımlarında yemeğin bir olgu olarak konum ve yeri nedir?” sorusu ise bu bağlamda çalışmanın tasarımında cevap aranan bir soru olmuştur.

İşçi sınıfının öğün ve/veya öğünleri deneyimleme biçimlerindeki farklılıklar, yemeğin finansmanı ya da doğrudan kendisinin meta dışı karaktere sahip olması ise çalışmanın oluşum aşamasında birtakım soruları doğuran bir başka konu olmuştur. Hastane, askeriye gibi zorunlu olarak bulunulması gereken kurumlarda tüketilen yemekler dışındaki yemekler kişilerin özgür seçimlerine bağlıdır. Muhtaçlık hallerini (mutlak açlık, yemeğe erişimdeki çözümsüzlük durumları) göz ardı etmek burada önemlidir. Bu kurumlara ek olarak bireylerin özellikle gıda ve yemeğe erişimin olmadığı, uzak bölgelerde çalışılan ya da işin niteliği dolayısıyla işyerini terk etmenin mümkün olmadığı çalışma biçimleri zorunlu olarak işyerinde yemek tüketilen örneklerdir. Bireylerin bu mekânlarda yemeğe ilişkin olumsuz duygu ve düşünceler

gerçekleştirmelerine, zehirlenme gibi sağlık açısından olumsuz durumlar yaşamalarına rağmen yemeğe devam etmeleri ise zorunluluk ile ilişkilidir. İşte bu noktada bu zorunluluk halinde olan işçi sınıfının yani bağımlı çalışanların korunması, şartların güçlendirilmesi hedefi sosyal politikanın gündemine denk düşmektedir (Özüğurlu, 2003: 64).

Sermaye ile olan ilişkisindeki emeğin yaşadığı zorunluluk hali işçi sınıfının yemek deneyiminin biricikliğine ilişkindir. Bu biriciklik hali kimi zaman fabrika yemekhanesinde, kimi zaman bir alışveriş merkezinin yemek bölümünde kimi zaman ise bir marketin yemek kartının geçtiği tek bir kasanın önünde deneyimlenebilmektedir. Nitekim çalışmanın tasarlanma aşamasında yapılan gözlemler de bu duruma ilham olmuştur. Bu gözlemler sonucunda, “İşyerinde ya da dışında sermaye ile üretim sürecinden kaynaklı yemek ilişkisi kurmuş olan işçi sınıfının yemek ile ilişkili konuların çalışma ilişkilerine etkisi nelerdir?” sorusu ise çalışmanın bir diğer sorusunu oluşturmuştur.

Beslenmenin işçi sınıfı için üretim sürecinde anlamlarını keşfe ilişkin bu soruların ardından ise genel olarak işçi sınıfı ve ailesinin sınıf kültürü içerisinde deneyimlediği bu yemeklerin anlamlarının ne olduğuna, tarihsel süreçte nereye denk düştüğüne ilişkin sorular sorulmuş bu sorular ise yemek sosyolojisi, gastronomi gibi disiplinlerin de şemsiye olduğu bir çerçevede sorgulanmıştır. Bu konulara diğer bölümde yer verilerek çalışmanın yemek çalışmaları içerisindeki özgün konumu da özetlenmeye çalışılmıştır.

1.2. Sınıf Yemek Çalışmalarının Neresindedir?

Yemek çalışmaları sosyal bilimlerde farklı disiplinler etrafında şekillenen bir yapıya sahiptir. Bu çalışmalar yemeği doğrudan ele alan gastronomi ve mutfak

sanatları bölümü olduğu kadar diğer alanlarda da kendini göstermektedir. Sosyoloji, eğitim, sosyal adalet, edebiyat, antropoloji ve tarih alanlarında yapılan çalışmalarla da yemek çalışmaları yeni bir boyut kazanmıştır (Almerico, 2014). Yemeğe ilişkin çalışmaları her ne kadar yemek çalışmaları altında adlandırmayı tercih etsem de literatürdeki kullanımı gıda çalışmaları olmuştur. Gıdanın üretimi, tüketimi, kültürel boyutları gibi farklı boyutlarını sosyal bilimler içerisinde inceleyen bu çalışmalar:

“yemek ve mutfak kültürü, gastronomi, yemek (culinary) tarihi ve aynı zamanda gıda üretimi ve tüketiminin tarihsel, kültürel, siyasal, ekonomik ve coğrafi incelemelerini de kapsayan şemsiye kavram olarak karşımıza çıkmaktadır.” (Berg, Nestle, ve Bentley, 2003’den akt. Akarçay, 2016: 29)

İşçi sınıfının işyeri ve dışında sermaye ile kurduğu ilişki kaynaklı tükettiği yemekleri; işçi bağlamında tüketim örüntüleri, kültürü, ekonomisi içerisinde, işverenle kurduğu ilişki bağlamında ise çalışma ilişkilerine, üretime, verimliliğe, sendikal mücadele süreçlerindeki sembolik ilişkilere etkisini keşfetmeyi amaçlayan bu çalışma da bu bağlamda gıda çalışmalarının şemsiyesi altına girmektedir. Konunun sosyal bilimler bağlamında incelenmesi ise gıda ve beslenme sosyolojisine yakınsayan boyutunu ortaya koymaktadır. Gıda ve yemek çalışmaları içerisinde işçi sınıfı ve yoksulların yeterince ele alınmayan gruplar olduğunun altını çizerken tez bu noktada da gıda ve yemek sosyolojisi içerisinde farklı bir çalışma alanını temsil etmektedir. Yenal’ın ifadeleri de durumu destekler niteliktedir.

“Yiyecek tüketimiyle ilgili tarihsel sosyolojik araştırmaların diğer önemli bir zaafı, genelde zenginlerin sofraları hakkında olmalarıdır. Özellikle tarihsel çalışmalarda, yoksulların ne yedikleri hakkındaki bilgiler betimlemeden öteye geçmiyor ve yemek yemekle ilgili günlük alışkanlıklar, törenler ve gelenekler üzerinde fazla durulmuyor” (Yenal, 1996,: 219).

Yenal Türkiye’de yapılan çalışmalara daha farklı bir perspektiften yaklaşarak çalışmaların tarım ve yemek olmak üzere iki başlıkta yoğunlaştığını ancak iç içe geçen,

arkeoloji, biyoloji gibi farklı disiplinlerin de içerisinde olduğu bir alanı işaret etmektedir (Akarçay ve İnce, 2023: 133).

Beslenme ve gıda sosyolojisi alanında yapılan çalışmalar son yıllarda görel olarak artsa da kurumsallaşmasını tamamen gerçekleştirememiştir. Summer School programı ile burslu öğrencisi olduğum Avrupa Yemek Kültürü ve Tarihi Enstitüsü (IEHCA) gibi enstitüler, Slow Food hareketinin üst kuruluşu olan ve yemeğe ilişkin farklı alanlarda yüksek lisans ve doktora programlarına sahip olan University of Gastronomic Sciences gibi kurumlar kurumsallaşma yolundaki örneklerdir. Türkiye’de ise bu kurumsallaşma yok denecek kadar azdır. Üniversiteler bünyesinde açılan 4 yıllık Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri 2 yıllık Aşçılık programları dışında interdisipliner program ve enstitüler bulunmamaktadır. Osmanlı yemek kültürü ve tarih çalışmaları görece artarak bir literatür oluşumunu sağlamıştır (Samancı, 2021). Konumuz bağlamında işçi sınıfını ele alan çalışma bulunmamaktadır. Toplumsal sınıflar konusundaki en temel çalışma Akarçay’ın (2016) orta sınıfların beslenmesi (beslencesi) üzerine gerçekleştirdiği çalışmasıdır.

Yemek çalışmalarının ya da yemeğe ilişkin sorgulamaların ne zaman ve nerede başladığına ilişkin kesin bir bilgi ya da yargı bulunmamaktadır. Yemek, insan hayatının en temel eylemi olarak gündelik yaşamında yer almış, bireylerin ve toplumların gündelik yaşamını şekillendirmiştir. Yemeğin gündelik yaşamın parçası olması sosyal bilimlerin de temeli olan felsefe alanında birtakım sorgulamaları beraberinde getirmiştir.

Antik Yunan şair ve filozofu Lucretius, yemek günlük rutinin bir parçası, kadın ve kölelerin uğraşı olan bir şey midir? Yoksa bir sanat mıdır? soruları ile yemek ve felsefe ilişkisinin öncüllerinden olmuştur (Korthals, 2004: 8). Yemeğe ilişkin bu yaklaşım ilerleyen dönemlerde de devam etmiştir.

Dünyanın ilk gastronomlarından olan Jean Anthelme Brillat-Savarin'in de özdeyişlerinde yer verdiği "*bana ne yediğini söyle sana kim olduğunu söyleyeyim*" (Brillat-Savarin, 2015: 15) sözü Ludwig Feuerbach ile "You are what you eat (Ne yersen O'sun)" olarak sloganlaşan bir düşünce haline gelmiştir. Antik Yunan'dan günümüze filozoflar, yazarlar, kişilerce söylenegelen bir cümle olmuştur. Cümle Antik Yunan'da mevsim döngüleri ile beslenmeye, beslenme ile sağlık ilişkisine atıf yaparken, yemek alışkanlıkları bağlamında kültür alanlarına da işaret etmiştir. Platon, Hipokrat, Jean Jacques Rousseau, Galileo, Newton, Kant, John Stuart Mill, Nietzsche gibi isimler de yemeğe ilişkin çeşitli soruları kendi teori ve düşünce sistemleri ile yanıtlarken kendi yaşamlarından anekdotlar da sunmuşlardır (Korthals, 2004: 11-15). Ne yediğimizin kim olduğumuzu belirlemesine ek olarak kim olduğumuz da ne yediğimizi, seçimlerimizi hatta çiğnemelerimizi belirlemektedir (Gopnik, 2012: 114).

Korthals, (2004: 1) "*Sabah yediğim omlet ne yiyorsak o'yuz'u düşündüren cümleleri mi oluşturur?*" diyerek felsefe ile yemek arasındaki ilişkiye bir soru yöneltmiş, yenilen yemeklerin düşünceleri etkilediğini vurgulamıştır. Ancak bu ilişki doğrudan etkileyen etkilenen ilişkisi ile şekillenmemektedir.

Ne yiyorsak o'yuz söylemi Ludwig Feuerbach felsefesiyle materyalist bir zemine de otururken yediklerimiz sağlığımızı, beynimizi bu yolla da düşünmemizi, ekonomik yatırımlarımızı hatta yönetim şekillerimizi belirlemektedir. Yemeğin yoksul olması düşünce ve hislere de sirayet edecektir (Worth, 2021: 9). "*Yemek kana, kan hücrelere, hücreler enerjiye, enerji de kana dönüşür. Hayat ve sizin hayatınız hayal gücü, yaratıcılık, sevgi ve ciddiyet olduğuna göre, yemek hayattır*" (Curtin ve Heldke, 1992: 296'den akt. Korthals, 2004: 21).

18 ve 19. yy.'da yaşanan dönüşümler yemeğe ilişkin teknik değişimleri olduğu kadar felsefi sorgulamaların da değişimini sağlamış sanatın ve güzel sanatların bir alanı

olarak da görülmeye başlamıştır (Saito, 2021: 26). 1800'lü yıllar gastronomi çalışmaları ve yemek kitapları açısından serüvenin dönüm noktasını oluşturmaktadır. Dönem içerisinde birçok yemek kitabı yazılarak sadece burjuva ve aristokrat kesim değil diğer toplumsal sınıflar için de eserler üretilmiştir. Yemeğe ilişkin konular bireysel olandan toplumsal olana sonrasında ise sınıfsal olana evrilmiştir.

1802-1812 yılları arasında yayınlanan *Almanach des Gourmands*, 1808 tarihli *Manuel des Amphitryons* bu çalışmaların önemli öncülerindedir (Saito, 2021). Öncül noktasında bir diğer önemli isim ise Marie-Antoine Careme olmuş; Careme modern mutfak tasarımının oluşumunda önemli katkılar sağlarken, Alexis Soyer ve Charles Francetelli gibi işçi sınıfı ve yemek ilişkisinde önemli isimleri yetiştirmiştir (Gürsoy, 2014: 177).

Büyüyen kentlerin bileşenlerini oluşturan işçi sınıfının beslenmesi dönem içerisinde önemli bir konu haline gelmiştir. Demiryolu ağlarının geliştirilmesi, yiyecek ve gıda saklama-taşıma alanında yaşanan dönüşümler, mutfak alet ve edevatlarındaki ilerlemeler dönem içerisinde yaşanan önemli gelişmeler olurken en önemlisi ise mutfak ve yemek bilgisinin toplumsal bilgi haline getirilmesi için gösterilen çabalar olmuştur. Mutfak ve yemek bilgisinin toplumsal bilgi haline getirilmesi sürecinde en önemli araçlar ise yemek kitapları olarak görülmüştür.

Mülksüzleşme süreçleriyle birlikte kentlere göç eden ancak yemek-mutfak-gıda-beslenme bilgisini ve döngülerini köylülük kültürü ile sağlayan bu yeni işçi sınıfının kentlerde edinecekleri yeni mutfak bilinci ve kültürü sağlama girişimi kapitalist toplumun devamlılığı için esas olmuştur. Nitekim kent yemek kültürü, beslenme döngülerine aşina olmayan bu kitleler yetersiz ve dengesiz beslenme ile karşı karşıyadır. İşte bu noktada Charles Elma Francatelli'nin "A Plain Cookery Book for the Working Class (1852)" kitabı ve Alexis Soyer'in "A Shilling Cookery for the People (1854)" kitabı işçi sınıfının

yemek kültürünü geliştirmede önemli işlevler görmüştür. İki şef de kraliyet ve aristokrat ailelerinin şefliğini, danışmanlığını yürütmüş kişilerdir. Kitaplar dönem içerisinde çok satılan kitaplar arasında yer almıştır. Kitapların en önemli özelliği burjuva ve aristokrat mutfağına ait olan reçetelerin halkın erişebileceği ürünler ve malzemeler ile yeniden reçetelendirilmesi ve erişilebilir hale getirilmesidir. Ucuz ve az malzeme ile farklı yemek çeşitlerinin yapılabilmesi kitapların ana özelliğidir.

Yemeğin toplumun farklı tabakalarına ve sosyal sınıflara ait kültürler olması sadece ev içi üretim ile ilişki olmamış, ev dışındaki yemek kültürü de aynı dönemde gelişmiştir. 1765-1766 yıllarında Boulanger tarafından açılan modern restoranın sosyal yaşama girmesi yemeğin ev dışında tüketiminin önünü açan bir gelişme olmuştur. 16. yy.'da açılan lokantalardan farklı olarak yeme içme dünyasına oturma düzeni, menü, fiyatlama gibi konularda birçok farklılık getiren ve tüm toplumsal sınıfların erişim sağlayabildiği bu restoranlar ile yemek tüketiminde bir devrim yaşanmıştır. Bu tüketim yemek sunumlarını ve biçimlerini de değiştirmiştir. Çalışan yemekleri de bu gelişmeden etkilenmiş, 1872 yılında Paris'te açılan Bon Marche isimli büyük alışveriş merkezinin 3500 çalışanı için 100 aşçı ve garson ekibi istihdam edilmiştir (Gürsoy, 2014: 169-172). Restoran ve kafelerin hızlıca artışı gerek kent merkezlerinde gerekse fabrikalara yakın bölgelerde ev dışı beslenmenin önemli alanlarını oluşturmuştur. Bu alanlara ek olarak fabrika bünyelerinde yemekhanelerin açılması yaygınlaşmıştır.

Yemeğin sosyal hayat içerisinde tüm toplumsal sınıflar için genişleyen bu yapısı yemek üzerine yapılan analizlerin genişlemesini, bu alanda yapılan çalışmaların oluşmasını sağlamıştır. Nitekim yemek, damak tadını ortaya çıkardığı yönüyle estetik; tüketilen kişiler ve toplumsal ilişkiler yönüyle sosyal; grup farklılıkları ve statü yönüyle kültürel; zenginliğin adil veya adaletsiz dağılımıyla ahlaki anlamlar taşımaktadır (Korthals, 2004: 18). Tat ve koku duyularımızın estetik algılarımızın temel belirleyicileri

olması da yemek ile estetik kavrayışlarımızın da ilişkisini ortaya koymaktadır (Brady, 2012: 69). Kahvenin politik arenadaki yerine çayın felsefe ve sembolizm ile olan ilişkisi de örnek gösterilebilir (Toussaint-Samat, 2009: 521-544).

Yemeğin genişleyen anlamları farklı yemek çalışmalarının farklı yaklaşımlar içerisinde oluşmasını sağlamıştır. Literatürde (Goody, 2013; Beardsworth ve Keil, 2011; Yüzüncüyıl, 2019; Akarçay, 2016) işlevselci, yapısalcı, kültürel, gelişimsel gibi farklı yaklaşım türleri ele alınmıştır. Ele alınan bu yaklaşımlarda gerçekleştirilen araştırmalar toplumları, toplumsal grupları inceleyerek yemeğin sosyolojik boyutlarını anlamlandırmaya çalışmışlardır.

Beardsworth ve Keil (2011: 101-102), besinlerin tüketim biçimlerinin toplumsal işlevlerinin neler olduğuna ilişkin bir sorunu işlevselci yaklaşımın sorusu olarak örneklemiştir. Yemeğin sosyal sistemin devamlılığını sağlamada katkılarının neler olduğuna ilişkin bir soru ile de yaklaşımın çerçevesini özetlemiştir. İşlevselci yaklaşım için bir olgunun gizli ve açık işlevi arasındaki farkın önemli olduğunu vurgulamışlardır. Yemeklerin tüketiminin toplumsal işlevi ya da işlevsel olmayan yönleri, yemek yemenin toplumsal ifadeleri de bu kapsamda işlevsel yaklaşımın konularına örnek gösterilebilir (Yüzüncüyıl, 2019: 288).

Kuzey Rodezya Bemba yerlilerinin yemek, üretim, tüketim, paylaşım ilişkilerine odaklanan Richards (1939), Papua Yeni Gine'nin Doğu Yayıllarında yaşayan Hua halkı ile kimlerin neleri yiyeceğinin sosyal yapı ile ilişkili olduğunu araştıran Meigs (1987) ve Trobriand Adalarında gıda üretim ve tüketimi ile din ve inançlar ilişkisini toplumsal mutabakat ile inceleyen Malinowski (1935), gibi isimler sosyal antropolojinin ve işlevselci yaklaşım bağlamında yemek çalışmalarının öncüleri olmuşlardır.

Bir diğerk yaklaşım ise yapısalcı yaklaşımdır. Beardsworth ve Keil, (2011) işlevselci yaklaşım ile yapısalcı yaklaşım arasındaki farkı şu şekilde özetlemiştir:

“Gıdaların üretilmesi, dağıtılması, tüketilmesini içeren toplumsal süreçlere ve pratiklere odaklanmak yerine, yapısalcı bakış doğrudan, besinlerin sınıflandırılmasını, hazırlanmasını ve birbirilerine katılmasını yönlendiren gelenek ve kurallara yönelir.” (Beardsworth ve Keil, 2011: 106)

Roland Barthes yapısalcı gelenek içinde önemli bir isim olmuş ve yemeği göstergebilimsel bir çözümleme içinde ele almıştır. Bu çözümlemesiyle yiyeceklerin insanların karın doyurması dışında kişiler arası mesaj gönderme işlevinin olduğunu, bu mesajların içerdiği işaretler ile toplumsal yapının inşa edildiğini de ortaya koymuştur (Yüzüncüyıl, 2019: 291-293). Barthes’e göre, (2019: 19) kahve geçmişteki anlamlarından ve meta olarak bir madde olmaktan çok mola, işe ara verme, dinlenme anlamlarına gelmektedir. Bu noktada madde artık özünü kaybederek bir işlev haline gelmiştir. Buna ek olarak iş yemeklerini örnek vererek yemeğin değil aktivitenin, kahvenin değil molanın asıl anlama geldiğini belirtmiştir. Bu boyutları itibariyle ise yemek artık gerek kendi anlamı gerek ise doğası itibariyle organik bir sistem değildir. Yemeğin ve içkinin sembol niteliğinin vurgulanması onun erillik, dişillik, cinsellik gibi farklı boyutlarını da ön plana çıkarır. Önemli misafirlere ya da önemli olaylara kurban kesilmesi, önemsenen kişilere et gibi daha değerli yiyeceklerin sunulması bunlara örnektir (Akarçay, 2016: 63-64).

“Yiyecek ve cinsellik insanın temel üretim ve yeniden üretim süreciyle ilişkilidir. Bunlardan ilki, maddi ürünlerin üretim biçimiyle ilişkili olduğu için, yemeğin analizi ekonomik alanda gücün ve otoritenin dağılımı ile yani sınıf sistemi ya da tabakalaşma ve bunun politik sonuçlarıyla ilişkili olmak zorundadır” (Goody, 2013: 55-56).

Goody’nin bu ifadeleri de gelişimsel yaklaşımın bir örneği olarak konumuz ile ilişki kurmaya olanak sağlamaktadır. Gelişimsel yaklaşıma göre kendi başına anlamsız bir olguyu ifade eden yemek, örneğimiz bağlamında bir yemekhanede verildiği zaman bir anlam ve işlev ifade etmektedir. Yemeğin tüketimi bu noktada hukuki ve ekonomik bir

ilişkiyi sembolize eder (Goody, 2013: 27). Yemekhane bu süreç içerisinde de statik bir halde olmamış ve yüzyıllar içerisinde kendi kurallarını değiştiren bir yapıya sahip olmuştur. Tek tabakla ve kaşıkla sunulan yemeklerden porselen tabaklarda 3-4 çeşit sunulan çatal-bıçak-kaşık ile yenilen yemekler bunun önemli bir örneğidir. Burada önemli olan bir diğer husus ise üst sınıflara ait olan sofraya kültürü ve kurallarının zaman içerisinde yemekhaneye sirayet etmesi ve işçi sınıfının sofraya kültürü haline gelmesidir.

Gelişimsel yaklaşımda bir toplumda yemek ilişkilerinin anlaşılması, çağdaş ve modern olanın çözümlenmesi için geçmiş formları ile arasındaki ilişkinin incelenmesi gerektiği belirtilmektedir (Beardsworth ve Keil, 2011: 112). Mintz'in, (1997) şekerin yüzyıllar içerisinde geçirdiği ekonomik, toplumsal ve siyasal gelişmelerin işçi sınıfı beslenmesinde diğer toplumsal gruplara öykünme, ritüellerinin bir parçası haline getirme şeklinde değil bir güç sağlayıcı olarak yeni çalışma döngüleri ve denetimin bir unsuru ve tüketim maddesi olma serüveni örneği gelişimsel yaklaşıma bir örnektir. Şeker süreci içerisinde aristokrat ve burjuva sınıfının özel tüketim maddesi olmaktan çıkarak işçi sınıfının yaygın tüketim maddesi haline gelmiştir. İşçi sınıfı için aristokrasi ve burjuva kesiminden şekerin tüketim maddesi haline gelme sürecindeki sembolik ve kültürel fark ise bunun evde değil çalışma yerlerinde bir alışkanlık haline gelmesidir (Mintz, 1997: 265).

ABD'de devlet ve sermaye eliyle gerçekleştirilen beslenme programları ile gıdanın bileşenlerinin değiştirilerek daha ucuz beslenmenin sağlanması için birtakım girişimlerin ortaya konulması, etnik ve yerel yemekler yerine bu bilimsel yemeklerin işçi sınıfı ve yoksulların tüketimine sunulması ve bu sayede ulusal çapta beslenme döngülerinin değiştirilmesi de gelişimsel yaklaşıma örnektir (Levenstein, 1993'den akt. Yenal, 1996,: 209).

Fischler (1988), bireylerin geleneksel yemeklerden, menülerden farklı olarak birtakım menüler belirleyebileceklerini, bu tercihlerini de cinsiyet, yaş, sınıf gibi sosyal statüleri ile belirleyebileceklerini ifade etmiştir. Geleneksel menüler yerine fast food kültüründen aşına olduğumuz “hazır menüler”, bütçeyi azaltıcı “ekonomik menüler”, zevklerin ön planda olduğu “hedonistik menüler”, etik değerlerin çerçevesini çizdiği “ahlaki menüler” bu menülere örnek olarak gösterilmiştir. Hazır menüler ve ekonomik menüler sınıf tercihlerinin baskın olduğu türler arasında göze çarpmaktadır. Bu bağlamda bireylerin sahip olduğu beslenme alışkanlıkları bireyleri bir toplumsal gruba dahil etmektedir (Fischler, 1988).

Yüzüncüyıl, (2019) Türkiye’de gerçekleştirilen çalışmaların herhangi bir yaklaşıma bağlı olmaktan uzak olduğunu ifade etmiştir. Geleneğe ve/veya yaklaşıma bağlı olmayan çalışmalarda farklı yaklaşımlar aynı anda kullanılabilir. Bu çalışmada da herhangi bir yaklaşım çerçevesi oluşturmayacaktır. Nitekim konunun daha önce incelenmemiş olması ve işçi sınıfı yemek ilişkisinin bireysel, kültürel, toplumsal ilişkilerinin farklı boyutlarının ortaya çıkarılması amacı da bu noktada önemlidir.

İlgili yaklaşımların çalışmalarından da anlaşılacağı üzere sosyolojinin yemek ve beslenme çalışmaları ile kurduğu ilişki daha çok tüketim ve tüketimin toplumsal bağlantıları ile ilgili olmuş, bu yolla kültür ile ilişkisi de kurulmuştur (McIntosh, 1996: 17). Bu bağlamda işçi sınıfını özne olarak ele alan çalışmalarda sınıfın tüketim örüntüleri ve bunun kültür ile olan ilişkisi daha çok ön planda olmuştur. Yemeğin tüketim nesnesi olduğu çalışmalarda ise yemeğin sahipliği kadar erişilenin niteliği ve tüketim biçimlerinin de toplumsal sınıflar ile ilgili olduğunu belirtmiştir (Utanır Akduman, 2023: 112).

Yemeğin tüketildiği mekânların incelendiği çalışmalarda ise bu mekânların işçi sınıfına, sınıf oluşumuna, sınıf kültürüne etkileri dikkat çekicidir. Haine’ın (1996) Paris cafelerinin Fransız işçi sınıfı kültürünün oluşumuna etkilerini incelediği çalışması,

Rosenzweig'in, (1991) Amerika Worcester işçilerinin gittiği içki salonlarının kapitalist sisteme uyum/boyun eğme mekânları ve başkaldırı kültürünü oluşturan mekânlar olduğuna ilişkin incelemelerini bunlara örnek gösterilebilir (Yenal, 1996: 216-217).

Yemek ve beslenme arasında kelimenin işaret ettiği özneler bağlamında bir farklılık bulunmaktadır. Beslenme hayvanlar dahil canlıların yaşamalarının devamı için gereken besini tüketmelerini ifade ederken yemek ise insana özgü olup avlanma, yetiştirme, pişirme gibi birçok farklı süreci içermektedir (Almerico, 2014: 4).

Douglas ve Nicod, (1974) öğün ve yemekleri farklı başlıklarda değerlendirmişlerdir. Yeme eylemi, planlanmış eylem, öğün ve atıştırma olan bu başlıkların günlük yemek tüketimlerimizin temelleri olduğunu vurgulamışlardır. Murcott, (1982) uygun yemeğin malzemelerin pişirilmesiyle hazırlanan yemek olduğunu belirtmiştir. Bu anlamıyla dilimizde de kullanılan şekliyle sıcak yemek bir yemeğin uygun olmasının ön koşuludur.

Yemek çalışmaları kuramsal yaklaşımlarına ek olarak bireylerin tüketici kimliklerine atıf yapılan çalışmalar, dini kimlikler, yemeğin sağlıklı olup olmama haline ilişkin çalışmalar, slow food ve fast food ikileminden yola çıkılarak hız ile bağlantılı tüketim çalışmaları, grup ve sosyal tabakalarla ilişkili normlar çerçevesinde incelenen bir yapıya sahiptir. Bu konulara ek olarak dışarıda yemek olgusu bir kavram haline getirilmiş ve başlıca bir çalışma alanı olmuştur. İşçi sınıfının ev dışındaki tüketim örüntüleri içerisinde kalan başlıca yemekhane tüketimi ve diğer alanların ev dışında yani dışarıda olan bir alanda yemeği ifade etmesi nedeniyle işçi yemeğinin nerede konumlandığı sorusu bir sonraki bölümde ele alınan bir konu olacaktır.

1.3. Dışarıda Yemek: Kavram ve Anlam Arasında İşçinin Yemekleri

İşçi sınıfının beslenmesi mekânsal tüketim alanları itibariyle ev dışındaki bir alanı işaret ederken bu haliyle de yemek çalışmalarında kullanılan bir kavram olan dışarıda yemek kavramına denk düşmektedir. Yemeğin işyeri temelli olması yani mekânsal tüketim yerinin işyerinde belirlenen yemekhane, yemek odası veya diğer alanlar olması, yemeğin işyeri tarafından sunulmuş olması da dışarıda yemek olarak adlandırmamızdaki ilk boyutu oluşturmaktadır. İkinci boyutu ise yemeğin her ne kadar işyerinde verilmiyor olsa da finansal kaynağının ya da kendisinin bizzat işyeri kaynaklı olması da tüketiminin gerçekleştiği mekânın işyeri olmaksızın dışarıda yemek kavramı içerisinde yer almasını sağlamaktadır.

Dışarıda yemek olarak kavramsallaştırılan ev dışında yemek olgusunda mekânsal olarak nerenin dışarısı olarak sayılacağına ilişkin farklı görüşler bulunmaktadır. Farklılıkları oluşturan temel faktörler arasında yemeğin meta ilişkileri kapsamında ele alınıp; bireylerin de tüketici kimliklerinin vurgulanması yer almıştır. Tüketici nosyonları çerçevesinde dışarıda yemek: Fizyolojik, psikolojik, ekonomik ve sosyal boyutlarıyla (Özdemir, 2010), psikolojik, durumsal, itibar ve sosyalleşme faktörleriyle (Nişancı, Özdoğan, ve Bölüktepe, 2018), psikolojik, sosyolojik, ekonomik faktörlere ek olarak zorunluluk faktörüyle (Bekar ve Dönmez, 2016) ele alınmıştır. Zorunluluk bağlamında ele alınan durumlar sosyal etkinlikler ve iş yemekleridir. Toplumsal sınıfların dışarıda yemek olgusundaki belirleyici faktörleri ise ekonomik ve kültürel farklılaşmalar çerçevesinde değerlendirilmiştir.

Tüketici kimliklere vurgu yapılan bu çalışmalarda işyeri yemekhaneleri, kantinleri, restoranlar mekânsal olarak dışarıda yemek kategorisine dâhil edilmemiştir. İşgücü piyasalarında yer alan bireylerin ev dışında en çok zaman geçirdikleri mekânlar olan işyerlerinin araştırmalar kapsamında dışarıda yemek olgusuna dâhil edilmemesinin

önemli bir nedeni ülkelerde işyeri kaynaklı yemeklerdeki tanım farkları, toplumların çalışma kültürleri, işgücü piyasalarının yapısı ve çalışma- yemek ilişkisindeki farklılıklardır.

İşyerinde sunulan yemeklere ilişkin farklı ülkelerde çeşitli tanımlamalarda ortak bir olgu olduğu düşünülse de tanımlara yüklenen anlamlardaki farklılıklar bu bağlamda işyeri kaynaklı ve temelli yemek olgusunda temel birtakım değişiklikleri de oluşturmaktadır. İşyerinde öğle yemeği ve yemeğe ilişkin diğer uygulamalarda işverenin üretim sürecinin bir parçası olarak yemeği dâhil etmeyip işçilerin tüketici pozisyonlarıyla doğrudan işverenle ya da alt işverenlerle kurdukları ilişki bu bağlamda önemlidir. Finlandiya örneğinde işyeri yemekhanesi veya kantini olarak tanımlanan ve işçilere yemek hizmeti sunan mekânların aslında sabit bir fiyatla hizmet sunan mekânlar olması bunun en önemli örneklerindedir. Yaygın kullanımda olan bu kavram ülkede çalışan nüfusun çok büyük kısmının erişim imkânı olmasına rağmen yüksek eğitimli ve üst mevki/makama sahip çalışanlarca yaygın olarak kullanılması ise tanımlardaki farklılıkların önemini göstermektedir (Raulio, Roos, ve Prattala, 2012: 172-173).

Dışarıda yemek kavramına işyerinin mekânsal olarak dahil edilmemesinin bir diğer nedeni de ülkelerdeki istihdam oranları, çalışma kültürü ve yemek arasındaki ilişkidir. İstihdam oranının yüksek olduğu, işyeri temelli yemekler konusunda kamusal desteklerin verildiği ülkelerde işyerinde yemek toplumun geneline yayılan bir olgu olarak ele alınmaktadır. Holm, vd. (2012: 8) Nordik ülkelerinde yemek organizasyonlarının büyük çoğunluğunun evlerde gerçekleştiğini, ev dışında ise işyerinin ilk sırada yer aldığını belirtmişlerdir. İspanya'da öğle yemeğinin işyerinde yenmesi, restoran, kafe, tanıdık evi gibi mekânlar arasında en büyük orana sahiptir (Díaz-Mendez ve García-Espejo, 2017: 20). İşyerlerinin mekânsal olarak ev dışında yemeğin kaynağı olduğu çeşitli ülkelerde

yapılan çalışmalarda işyerleri, dışarıda yemek kapsamından çıkarılmıştır (Lund, Kjærnes, ve Holm, 2017; Paddock, Warde, ve Whillans, 2017).

İşyeri kantinleri ve yemekhaneler, dışarıda yemek kapsamından çıkarılmasına karşın 19.yy'dan itibaren kafeler ve küçük restoranlarla birlikte en önemli mekânlar olmuştur. Nitekim İngiltere'de dışarıda yemek olgusunun gelişiminde işçi sınıfının en önemli uğrak noktaları “fish and chips” mekânları ile fabrika yemekhaneleridir (Atkins ve Bowler, 2001: 286). Yemekhanelere ek olarak fabrika bünyesine konulan çeşitli otomatlar ve yemek çeşitleri de işçi sınıfının işyerinde beslenmesinde önemli olmuştur. Kylli,(2021: 95) 1912 yılında Helsinki'de on tane otomatik yemek makinesinin olduğunu belirtmiştir.

Dışarıda yemeye ilişkin tüketici kimliklerinin gerçekleştiği ancak tüketimin mekânsal olarak işyerinde yapıldığı kimi çalışmalarda ise işyerleri dışarıda yemek kapsamında değerlendirilmiştir. Díaz-Méndez ve Broek (2017: 2), tüketici perspektifiyle yapılan çalışmalarda, reklamcılık ve turizm sektörü bağlantılı, sağlık ve sosyolojik karakterin öne çıktığı çalışmalar olan dört alanda yürütüldüğünü ortaya koymuştur. Sosyolojik karakterin öne çıktığı çalışmalar içerisinde konumlandığı çalışma alanı dolayısıyla yemek yemeyi ise zorunluluk olarak adlandırmıştır. Pfeiffer, Speck ve Strassner, (2017: 3) dışarıda yemek olgusuna arkadaş ve aile bireyleriyle ev dışında akşam yemeğine ek olarak işyeri kantininde öğle yemeğini de eklemiştir. İşyerinde öğle yemeğini; kantin, yakınlardaki marketten alınan atıştırmalıklar, yakınlardaki restoranda yemek, personel mutfağında yemek hazırlama, sefertası ve hiçbir şey yememek olarak sıralamıştır. Tomlinson ve Warde, (1993: 7) 1988 İngiltere Aile Harcama Anketinden derledikleri verilere göre mavi yakalı işçilerin diğer çalışan gruplara göre yemeklerini daha fazla işyerinde yediklerini belirtirken yemeğin kaynağında bireylere de atıf yapmıştır.

Literatürde işyeri yemeklerine ilişkin genel yaklaşım işçilerin tüketici kimlikleriyle yer aldığı kantin, market ve benzeri yerlerden yapılan paralı satışları oluşturmaktadır. “*Workplace Canteen*” isimli işletmelerin (Price, Hartwell, Hemingway ve Chapleo, 2016) işçilerin sağlık ve iyi olma halinde olumlu etkilere sahip olduğunu ifade etmişlerdir. AB komisyon raporlarına da sıklıkla atıf yapılan bu çalışmalarda işyerinde yemek yemenin kamu sağlığı, işçi sınıfı sağlığı için olumlu yönleri vurgulanmaktadır. Ancak işçilerin tüketici olarak alışveriş yaptıkları bu kantinlerde öne çıkan ilk konular ise sağlıklı ve kaliteli gıdalardaki yüksek fiyat ve parasal olarak ürünlere erişebilme olmuştur. İşçilerin parasal erişebilirlik dışında yemek seçimlerinde ise besleyicilik, doğallık, porsiyon miktarı, tat, görsellik, çevre, adil gıda, organik gıda gibi birçok başlık belirleyici olmuştur. Bu başlıklardaki seçimlerde ise yine işçiler sorumlu tutularak, yemek şirketlerine, kantin işletmelerine konu ile ilgili bilgilendirici metinler sağlama, duyurular asma gibi görevler yüklenmiştir (Price, Hartwell, Hemingway ve Chapleo, 2016: 172-174).

Danimarka’da 50’ye yakın tarım ve teknoloji şirketinin olduğu bir bölgede yapılan araştırmada çalışanların 71 çalışanın 3 aylık bir dönemde iş yerlerinin bulunduğu bölgedeki kafeteryalarda öğle yemeklerinin çalışanlar üzerindeki etkisini incelemişlerdir (Price, Hartwell, Hemingway ve Chapleo, 2016: 172-174). Literatürdeki diğer çalışmalara benzer şekilde işyeri ve yemek arasında kurulan bağ bireysel işçilerin yemek memnuniyetleri ve doyumlarına ilişkindir. İşverenlere ise çalışanları öğle aralarının kullanılması ve öğle yemeklerinde sosyal ilişkiler kurulması konularında destekleme önerileri geliştirilmiştir. Öğle yemeklerinin çalışanlar, işverenler, iş ortamı için öneminin ayrı ayrı irdelendiği çalışmada katılımcıların 3 aylık bir periyotta 1 ve 12 arasında değişen öğünü kantinlerden temin etmesi, diğer öğünlere ilişkin bilginin olmaması ise önemli bir sorundur. Bireyselleşmiş işçiler, işyeri ve yemek ilişkisine dair yapılan çalışmalarda göze çarpan bu durumun en önemli nedeni de araştırmalar, başlıklar, özneler işçi ve çalışanlar olarak ifade edilse de aslında bu katılımcıların tüketici kimlikleridir.

Dışarıda yemek olgusunda bireylerin tüketici nosyonları değerlendirilirken üretim süreci ve mekânına vurgu yapılmaması sınıf ve yemek çalışmalarının eksik bir boyutunu ortaya koymaktadır. Tüketici kimliklerinin piyasa ilişkileri çerçevesinde ele alınması para-meta ilişkilerinin uzantısıdır. Üretim sürecinin bir parçası olarak işveren tarafından sağlanan ve işyerinde tüketilen yemekler mekânsal olarak ev dışı bir alanı temsil ederken meta ilişkileri bağlamında bedelsiz bir ilişkiyi temsil etmemektedir. Kamusal yemek hizmetlerinin bedelsiz niteliğine karşın işçi sınıfı, üretim ilişkileri çerçevesinde Marx'ın yaklaşımı çerçevesinde ele alacağı boyutlarıyla yemeğin değerini emek sürecinde ödemektedir. Sermaye bu noktada yemeği her ne kadar bedelsiz ve/veya indirimli bir şekilde işçilere sunmuş olsa da yemeğin meta değeri üretim sürecinde işçilerin yarattığı değer bir parçasıdır. Yemeğin meta ilişkilerine atıf yapılarak tüketici kimliklerin öne çıkarılmasının bir diğer önemli noktası da işçi sınıfı kimliğinin erozyona uğratılmasıdır (Öngen, 2014: 289-291). Sınıf bilinci ve mücadelesinin yerine tüketici konumlarının ön plana çıkarıldığı bu süreç, yemek ve sınıf ilişkisinde kapitalist toplumsal ilişkilerin yeniden üretilmesini sağlamakta üretim süreci bağlamında yemeğin hak nosyonlarının meşruiyetini azaltmaktadır.

1.4. İşçi Beslenmesi: Emeğin Yemeği

Beslenmenin önemli bileşenlerinden biri olan kalori, işçi sınıfının yükselişe geçtiği bir dönemde yapılan çalışmalarla keşfedilmiştir. Favre ve Silverman'ın 1848 ve 1852 yıllarında ilk kez ele aldığı kcal (kilo-kalori) havyanlar ve insanların beslenmesinde kalorisinin keşfedilmesini sağlamıştır. Nitekim Carl Voit'in İngiltere ziyareti sonrasında Almanya'da gerçekleştirdiği çalışmalar erkek deneğin günlük beslenme planı ile aldığı kalori arasındaki ilişkinin ilk kez ortaya konmuştur (Hargrove, 2006: 2957-2959).

Kalorinin beslenme ile ilişkisinin ortaya konulmasının ardından kavram kilit rol oynamaya başlamıştır. İşçi sınıfının toplumsal sınıflar arasında 19. yy.'dan itibaren artan oranı toplumsal düzenlemelerde özel olarak birtakım değişimlerin yaşanmasını da sağlamıştır. 1870'li yıllardan itibaren artan oran 1940'lı yıllar ile birlikte önemli bir düzeye gelmiştir (Braverman, 2008: 77). Toplum içerisinde payı artan işçi sınıfının beslenmesi de önemli bir konu haline gelmiştir. İşçi sınıfına artan talep ve sermaye tarafınca işçilerin birer makine olarak görülmesi, bu “makinelere” yakıtı olan enerjilerin temel sağlayıcı olan kalorilerin sağlanmasını da zorunlu kılmıştır. Nitekim emek gücü hamilelik gibi özel enerji gerektirmektedir (Atkins ve Bowler, 2001: 125). İşçi sınıfının günün önemli bir bölümünü üretim sürecinde geçirmesi, sermayenin ve devletlerin bu bağlamda düzenlemeler gerçekleştirmesini zorunlu kılmıştır. İşçi sınıfının beslenme ve yemek ile ilişkisinin üretim sürecini doğrudan etkilemesi yemek ve sınıf arasındaki ilişkinin önemli bir hattıdır. Neyi, ne zaman yedikleri, tükettikleri ürünlerin nitelikleri, aile beslenmesi gibi kavramlar bireyler ve ailelerin konusu olmaktan çıkıp sınıfın konusu olmaya başlamıştır. İşçi sınıfının çalışma koşulları ile yemek ilişkisinin incelenmesi hükümetlerin doğrudan müdahale ettiği konular olmuş ve farklı ülkelerde bu konularla ilgilenen komisyonlar, kurullar oluşturulmuştur ya da mevcut kurullar bu konularla ilgilenmiştir.

1886 yılında gerçekleşen grevleri incelemek için görevlendirilen, Belçika'da kurulan Çalışma Komisyonu, hazırladığı anketlerin bir bölümünde yemeğe de yer vermiştir. Nitekim yapılan çalışmada grevin önemli nedenlerinden birinin beslenme ile ilgili olduğu tespit edilmiştir. İşçilere verilen yemeğin çok kötü olması, yemeğin sadece beslenmek değil insani duygular içeren bir eylem olması ve işçilerin neredeyse sıfır düzeyinde et tüketmeleri komisyonun önemli tespitlerini oluşturmaktadır (Guiot, 2021: 79-80).

1847 yılında Manchester’da açılan ilk vejetaryen derneği bir grup elit tarafından kurulsa da aslında o döneme kadar elit ve burjuvazinin elinde olan et tüketimini toplumsal sınıflara, özellikle de işçi sınıfına yayarak arttırmak, toplam kaliteyi yükseltmek olmuştur (Montanari, 2018: 184-185). İngiltere’den sonra Avrupa’da da et tüketimi işçi sınıfı bağlamında artış göstermiştir. Bu noktada gelişim gösteren demiryolları, deniz aşırı mal ikmalleri de önemlidir.

Cullinane, (2015) İrlanda’da Cork şehrinde 19.yy’da açılan ve şehrin işçi nüfusunun önemli bir bölümünün çalıştığı Sunbeam Wolsey fabrikasının paternalist yönetim anlayışı çerçevesinde bir takım sosyal servislerin açıldığını belirtmiş ve kantinleri de bunlara örnek olarak göstermiştir. Kentte işçi sınıfı oluşumu açısından önemli bir yere sahip olan fabrikanın işçilere sunduğu hizmet ve servislerin ise dönem koşullarında diğer fabrikalardan çok önde olduğunu vurgulamıştır (Cullinane, 2015: 68-69).

Pihlamagi, (2008: 14) Çarlık Rusya’sında yer alan Estonya’da 1905 grevlerinin amacının temizlik koşulları ve çalışma ortamında iyileştirmelerin yapılması olduğunu belirtmiştir. Havalandırma, ışıklandırma, temizlik, duş ve işçi odalarında gerekli mobilyaların, ekipmanların sağlanması gibi taleplere ek olarak kimi işletmelerde işçilerin yemeklerini yiyebilecekleri özel odaların açılması ve sıcak yemeklerin satıldığı kantinlerin açılması da sağlanmıştır. Estonya’da 1905 grevleri ile açılmaya başlayan yemek odaları sadece yemeğe ilişkin özel alanlar olmakla kalmamıştır. İşçilerin buluşma, kültürel etkinlikler yapma alanı olduğu gibi işçilerin çocukları için kreş de olmuştur. Yemek odasında oluşan kültürel etkinlikler koro, bando ve tiyatro grupları oluşturarak işyeri sınırlarını aşmış ve toplumla buluşmuştur. (Pihlamagi, 2008: 14)

ABD’de 1914 yılından itibaren önem kazanan beslenme olgusu 1940’lı yıllarda devlet düzeyinde çeşitli programların oluşumuna neden olmuştur. “*The Industrial*

Feeding Program” olarak bilinen ve çalışanların beslenmesine odaklanan program 1941 yılında Ulusal Beslenme Programı’nın bir parçası olmuştur (National Research Council, 1945). *U.S. War Food Administration* (1944: 2-7) verilerine göre; 1943 ve 1944 yıllarında tüm ülkede imalat sektörünün yarısına yakın bir oranda işyerinde yemek olanakları bulunmaktadır. İşçi sayısına göre yapılan gruplandırmalarda 2500’ün üstünde işçiye sahip işyerlerinin %90,8, 1000-2499 arasında %80,4, 500-999 arası %62,6, 250-499 arası %45,9, 1-249 arası %27,7’sinde yemek olanakları bulunmaktadır. Yemek olanakları; işyerinde yemek servisi, işyeri yakınlarındaki yemek imkanları, evden yemek getirme, eve yemeğe gitme olarak kayda geçmiştir. İşyeri büyüklüğü arttıkça işyerinde yemek veren şirket sayısı da artmıştır. Tüm kategorilerde ise eve yemeğe gitme en az görülen model olmuştur. İşyerinde sunulan yemek servislerinde ise yemek stantları, mobil üniteler, yemek odaları, dağıtıcılar aracılığıyla teminler ve kafeteryalar bulunmaktadır (U.S. War Food Administration, 1944: 7).

Taylorist Bilimsel Yönetim Anlayışının İngiltere sanayisine uygulanmasında önemli bir kurum olan “*Health of Munition Workers’ Comitte*” cephane fabrikalarında kantin ve yemeğe dikkat çeken ve birtakım düzenlemeleri öneren bir kurul olmuştur. Kurulun 1915 ve 1920 arasındaki kısa ömrüne, savaş ekonomisi içerisinde uygulamalarını gerçekleştirmesine karşın devam eden yıllarda farklı araştırma, sağlık kurum ve kuruluşlarını etkilemesi önemlidir. 1915 yılında oluşturulan kurul Taylorizm’in İngiliz sanayisine uygulanmasında Amerikan Bilimsel Yönetim Anlayışı’na benzer uygulamalar gerçekleştirmiştir (Kreis, 1995: 67-69).

Kurulun 1915 tarihli raporunda yer alan “Endüstriyel Kantinler” için “...yemeklerin taze, hazmedilebilir ve lezzetli olması kimyasal içeriği ya da miktarından daha önemlidir” (Health of Munition Workers' Committee, 1915: 863) ifadeleri vurgulanmıştır. Ağır çalışma koşullarında yer alan işçilerin yüksek besleyiciliğe sahip yiyeceklere ihtiyaç

duyarken kadınların yarı, ergenlerin ise yedide biri oranında ihtiyaç duyduğunu belirtmişlerdir. Raporda ucuz, iyi yemeğin olmamasının işçilerde alkolizm gibi sorunlara neden olduğu belirtilirken, evden uzak mesafelerde çalışan kadın ve erkek işçilerin işyerinde yemek bulamaması da diğer sorunlar arasında yer almaktadır.

Kurulun işçilerin işyerinde beslenmesinin işçi sağlığı, hastalıkların, alkolizmin önlenmesi, devamsızlığın azalması gibi sonuçları doğurduğunu belirtmesine karşın işyerinde yemek imkanları konusunda tekil bir model ortaya koymamıştır. İşçilerin yanında getirdikleri yemekleri ısıtabilme olanakları, yemek satış yerleri, kahve evlerinin desteklenmesine dönük öneriler sunarken fabrikada veya yakınında kafeteryaların, yemek salonlarının girişimler olarak açılmasını önermiştir. Önerilerde yer alan mekânların ise işçilere ucuz yemek, içecek sunan rahat dinlendirici, yeterli ışıklandırma ve havalandırma imkanına sahip yerler olmasını belirtmişlerdir.

İşçi beslenmesi konusunda çalışmalarına devam eden Kurul 1916 yılında Prof. Dr. Leonard Hill ve tıp doktoru Sir William Roberts ile işçi yemekleri ve diyet önerilerine uzmanlarla birlikte bilimsel bir yaklaşım getirmişlerdir (British Medical Journal, 1916: 656-657). Uzmanların farklı gruplar üzerinde yaptığı çalışmalarda farklı yaş, cinsiyet, meslek gruplarındaki bireylerin farklı kalori alması gerekliliğine dönük birtakım sonuçlar elde edilmiştir. Günümüzdeki işçi beslenmesi kavramında kalori tabloları ile aktarılan bir tablonun oluşmasına karşın yemeklerin işveren tarafından bedelsiz olarak sunulmuyor olması nedeniyle ekonomik ve sosyal boyutlar da bu çalışmalarda ele alınmıştır. Popüler restoranlar ile çeşitli fabrika kantinlerindeki yemeklerin incelenmesi bu çalışmaların ilk boyutu olmuştur. Benzer kalorilere, protein, yağ, karbonhidrat ve yemek içeriklerine sahip menülerin restoranda 1shilin 5 penny iken fabrika kantinlerinde 5 penny'e satıldığını vurgulamışlardır. Fabrika kantinlerinde satılan yemekler bu bağlamda ucuz ve eşit besleyiciliğe sahiptir. Fabrika kantinlerinin bu olumlu özelliğine karşın asıl sorun

yemeklerini kendileri getiren işçilerin beslenmesinin nicelik ve nitelik açısından değişenlik göstermesidir. İncelenen örneklerde yetersiz kalori, dengesiz ürün dağılımı, düşük besleyicilik, yüksek ve dengesiz kalori gruplarında iken erkek çocuk işçilerden kadın işçilere doğru örneklerin daha da kötüleştiği ifade edilmiştir. Çalışmaların önemli bir diğer sonucu ise işçiler için en önemli öğünün öğle yemeği olduğunun tespit edilmesidir. Çalışma alanlarındaki havalandırma koşullarının, yemek ve dinlenme sürelerinin de yemeklerin sindirilmesi ve sağlıklı olma halinde önemli etkilerinin olduğu ulaşılan diğer sonuçlardır. Kurul çalışmalar sonucunda şu notu paylaşmıştır: “*Yemekler öğün aralarında ve sık alınmamalıdır, çünkü iyi bir sindirim keskin bir iştaha bağlıdır*” (British Medical Journal, 1916: 657).

Patlayıcı fabrikaları, işverenin “sıcak yemek” sunan kantinlerin açılmasını önerdiği ilk fabrikalar olmuştur. 1915’ten itibaren işyerinde beslenmeye ilişkin çeşitli çalışmalar gerçekleştiren, işçi ve işverene öneriler sunan kurulun işverene beslenmeye ilişkin ilk zorunlu uygulaması 1917 tarihli rapor ile olmuştur. Endüstriyel zehirlenmelerin ele alındığı raporda işverenlerin işçilere 1 pint süt veya sütlü çikolata verilmesi zorunlu kılınmıştır (Health Of Munition Workers, 1917: 119). İşçilere beslenme konusunda tavsiyeler vermek, kantinlerin düzenlenmesi ise işçi refahı başlığıyla işverene yüklenen bir sorumluluk olmuştur (Health Of Munition Workers, 1917: 120).

ILO 1956 tarihli 102 numaralı tavsiye kararında işyerinde yemek imkânlarını; işyeri kantinleri, büfeler ve el arabaları, yemek ısıtma ve soğutma imkânlarına sahip olan dinlenme odaları ve diğer odalar, mobil kantinler ve diğer imkânlar olarak sıralamıştır (ILO, 1956). Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) ve Dünya Sağlık Örgütü’nün (WHO) 1971 yılında yayımladıkları “*Expert Consultation on Workers’ Feeding*” isimli tavsiye raporunda, işçi beslenmesinin, işçi ve aile beslenmesindeki önemlerine dikkat çekilmiş ve bu noktada hükümetlere tavsiyeler

sunulmuştur (FAO, ILO, ve WHO, 1971). Hükümetlerin, işçilerin beslenmesi için gerekli programları oluşturması, sanayi bölgelerinde yemek alanlarının oluşturulması, yemeklerin içerikleri ve menü planlaması için uzman kişilerin, ekipmanların temin edilmesi, yemekhanelerden anlaşmalı yerel restoranlara değişen çeşitlilikte imkânlar sunulması ve işverenlerce ekonomik olarak desteklenmesi raporda ele alınan konular olmuştur.

FAO'nun 1973 yılında 10 Latin Amerika ülkesi ve Karayipler, 5 Yakın Doğu, 3 Uzak Doğu ve 8 Afrika ülkesi olmak üzere 26 gelişmekte olan ülkede gerçekleştirdiği çalışmasında işçi beslenmesine ilişkin programların ve uygulamaların gerçekleştirilme nedenleri: işçi verimliliğini artırmak, işçiler için kaliteyi artırmak, sosyal sorumluluk, işçi örgütlerinin önerileri, yasal düzenlemelerin sonucu olma, değişen çalışma saatleri, işyerlerinin evden uzak olması ve yeme içme alanlarının olmaması şeklinde ifade edilmiştir (FAO, 1976: 51).

Sovyetler Birliği, 1974 yılında gerçekleştirdiği buluşmanın sonuç bildirisinde işçilere yapılacak olan yemek servislerinin ulusal gıda ve beslenme politikalarının bir parçası olarak ele alınması gerektiği belirtilmiştir. İşyeri temelli yemeklerin insan ilişkileri ve çalışma iklimindeki etkisi, sunulacak yemek hizmetlerinde işçilerin aktif katılımı Sovyetler Birliği'nin ilgili bildirisinde ele alınan bir konu olmuştur (USSR, 1974).

Hükümetler ve uluslararası kuruluşlar tarafından gerçekleştirilen bu çalışmalara karşın işçi sınıfının işyeri temelli ve kaynaklı beslenmesine ilişkin bilimsel çalışmalar görece sınırlı kalmıştır. İşyerinde yemeğe ilişkin en kapsamlı çalışma Wanjek (2005) tarafından gerçekleştirilmiştir. Wanjek çalışmasında, dünyanın farklı ülkelerinden seçtiği işyerlerinde yemek hizmetlerini, yemeğin sağlanma şekli ve mekânsal niteliklerini (kantin, kafeterya, işyeri yemekhanesi), verilen gıda çeşitlerini, verilen gıdaların sağlıklı

gıda, diyet gıdalar gibi kategorilerde yer alıp almadıklarını, sunulan hizmetlerin dezavantajlı yönlerini, işverenlere yüklediği maliyetler ve kârları, devlet teşviklerini işçi-sendika perspektifleri bağlamında incelemiştir. Rogerson (1988), işyerinde işçi yemeklerini ve beslenmesini Güney Afrika örneği ile endüstrinin insanileşmesi boyutuyla ele almıştır. Siyah ve beyaz ırklar arasında işyeri yemekleri bağlamındaki farklar ise yemek ve işçi sınıfı ilişkisine ek olarak ayrımcılık, ırkçılık gibi konuların da incelenmesi bağlamında önemlidir. FAO'nun (1976) yayınladığı rapor ise bu konuda dünya için öncül olan bir diğer çalışmadır. İşçi beslenmesi olarak çevirebileceğimiz raporda işçi tanımının tüm girişimlerde, sanayide, projelerde ve tarım işlerinde çalışanları kapsaması gerektiği ifade edilmiştir.

İşçi beslenmesinin işyerindeki kafeterya ve kantinler aracılığıyla yüklenilmesine ilişkin çalışmaların ortak noktası sorumluluğun işçiye yüklenmesi olmuştur (Naicker, Shrestha, Joshi, Willett ve Spiegelman, 2021; Haugaard, Stancu, Brockhoff, Thorsdottir, ve L&ahteenm&aki, 2016; Price, Hartwell, Hemingway, ve Chapleo, 2016). Bireysel işçinin ele alındığı bu çalışmalarda işçilerin tüketici olarak seçtikleri yemekler kaynaklı oluşan sağlık sorunları da yine kendilerine yüklenen sorumluluklar olmuştur.

Heinen ve Darling, (2009: 103) ABD'de işçilerin beslenme kaynaklı oluşan, iş devamsızlığı, kayıp işgünleri, engellilik gibi verimlilik kaybı oluşturan obezite gibi hastalıklarda ise işçi ve işveren ortaklı sağlık programlarındaki ödemelerin sorumluluğu ortaklaştırdığını ifade etmiştir. İşyerinde kurulacak yemek yerlerinin, *catering*³ hizmetinin ve otomatların sağlıklı yemeklerden oluşması da işverene bir diğer öneri olmuştur. Ancak bu hizmetleri kimin finanse edeceğine ise değinilmemiştir. İşçilere

³ Alt taşeron firmalar aracılığıyla sunulan yemek hizmetleri

sunulacak yemek hizmetlerinin sübvansede edilmesini ise az kalorili ve besleyici gıdalar ile sınırlanması gerektiği belirtilmiştir (Heinen ve Darling, 2009: 106, 117).

II. BÖLÜM: İŞÇİ SINIFI VE YEMEK İLİŞKİSİNİN TARİHSEL KÖKENLERİ

2.1. İşçi Sınıfı ve Yemek

Yemek ve toplumsal sınıflar arasındaki ilişki 12. yüzyıla kadar nicelikler ile ifade edilirken, bu tarihlerden itibaren niteliğin saray ve üst sınıflar lehine düzenlendiği bir olgu haline gelmiş, köylü ve yoksul sınıflar için yaşamın devamlılığını sağlama ve muhtaçlık ilişkisi çerçevesinde düzenlenmiştir. Niteliğin öne çıktığı süreçte neyin yendiğine ilişkin ayrımların farklı toplumsal tabakalar ve sınıflar açısından derinleşmesi sosyal statü ile yemek arasında ilişkinin kurulmasına neden olmuştur. Sunumların ve yeme şekillerinin de farklılaştığı süreçte üst sınıflar diğer toplumsal sınıflardan ayırdıkları yemeği kendilerine özgü düzenlemeler ile ayrıcalıklı bir konuma getirmiştir (Montanari, 2018: 115-119). Üst sınıfların da kendi içerisinde ayrışmalar yaşadığı süreçte aristokrasi, orta sınıftan kendilerini ayırmak için farklı sunum ve ritüeller ile yemeği daha karmaşık hale getirmiştir (Işın, 2018: 380). Fransa'da monarşi, İngiltere'de kraliyet ailesi, yönetimler altında oluşan burjuva sınıfı, Avusturya ve Osmanlı'da ise saray, hanedanlar ve aristokrasi ile yemek kültürü farklı coğrafyalarda ve ülkelerde süreç içerisinde oluşmuştur (Mennell, 2017: 133). Yemek kültürü ve mutfak, bu grupların yeme-içme pratikleri bağlamında ele alınmıştır. Diğer toplumsal sınıfların yemek ve beslenme ilişkileri ise ardıl konular olmuştur.

Yoksullar, köylüler, çalışan sınıflar ve işçi sınıfının beslenmesi ve yemekleri coğrafya, mülkiyet ilişkileri, üretim sistemleri, ekonomi modelleri, kıtlık, açlık gibi konular ile birlikte şekillenmiştir. Kapitalist üretim ilişkilerinin yaygınlaşması ile emek gücünün yeniden üretimi için en temel gereksinimlerden biri olan yemek yeme ve beslenme ise sermayenin çıkarları doğrultusunda yoksullar ve işçi sınıfı için mutfak kültürünün oluşturulması girişimlerini başlatmıştır.

Burjuva yemek kültürü normlarından uzak olmakla birlikte 18. yüzyıldan itibaren yoksul mutfağı, çalışan sınıf mutfağı gibi kavramlar kullanılarak çeşitli yemek kitapları basılmıştır (Işın, 2018: 367). Basılan yemek kitaplarında toplumsal sınıfların erişebildiği gıdalara göre belirlenen yemekler başat rol oynamıştır.

Thompson (2015: 387-392), Sanayi Devrimi sonrasında beyaz ekmeğin ve bağıl olarak buğdayın önem kazandığını belirtmiştir. Statü haline gelen buğday ekmeğinin yanı sıra geniş halk kitlelerini ucuz bir şekilde doyurma potansiyeline sahip olan patatesin de önemli besin maddelerinden olduğunu belirtmiştir. Statü göstergesi olan, sağlıklı olarak erişebilmenin zor ve pahalı olduğu et ise “...*Zanaatkârların gururu ve işçilerin umudu*” sözleriyle işçi sınıfı arasında tanımlanmıştır. Ağır işlerde çalışanlar için bira, kaybedilen sıvıyı yeniden kazanmak için araç olarak görülürken; cin ve çay süreç içerisinde gündelik hayatta yerini almıştır.

Coğrafyanın sunduğu kimi olanaklar ile farklı ürünler de yemeğe dahil olmuştur. Baharat Yolu sayesinde Osmanlı’da köylülerin baharatlar ile diğer ülkelere göre daha erken dönemlerde tanışmaları bu noktada bir örnektir (Mennell, 2017: 133). Yemeklerin ve gıdanın miktarı ise işçi sınıfı içerisinde ücret düzeylerine ve hane yapılarına göre değişiklik göstermiştir.

“Gıdanın miktarı da, kuşkusuz kalitesi gibi, ücret düzeyine göre değişir; düşük ücretli işçiler arasında, geniş bir aileleri olmasa bile tam ve düzenli işe karşın açlık egemendir; düşük ücretli sayısı da epey çoktur. Özellikle, nüfusun artışıyla işçiler arasındaki rekabetin de arttığı Londra’da bu düşük ücretli işçi sınıfı oldukça kalabalıktır; ama öteki kentlerde de bulunurlar. Bu durumlarda her çareye başvurulur; başka yiyecek olmadığı için patates kabukları, sebze artıkları ve çürük sebze bile yenir ve her ne bulunursa, belki bir damla besleyicidir düşüncesiyle, oburca toplanır. Ve haftalık ücret, hafta bitmeden önce harcanmışsa, aile, haftanın sonuna doğru ancak açlığı bastırarak kadar yiyecek bulabilir.” (Engels, 1997: 126-127)

Marx, yabancılaşma kuramında emeğin üretim sürecinin dışında, çalışmadığı zamanlarda yemek yemek gibi hayvansal işlevlerinde özgürleşebildiğini bu noktada hayvansal olanın insansal olana geldiğini ifade etmiştir (Marx, 2011:278). Açlık ve hayatta kalmayla ilintilenen bu ifadeye karşın yemeğin sınıflar ve kültürler bağlamındaki değişen yapısı, tüketim nesnesi olarak öznelerce farklılaşan boyutları bu bağlamda önemlidir. Nitekim yine Marx'ın ifadesiyle: “*Açlık açlıktır, ama çatal bıçakla yenilecek pişmiş etle giderilen açlık başka, eller turnaklar dişler yardımıyla çiğ eti mideye indiren açlık başkadır*” (Marx, 2014: 133).

Yemeğin açlık giderme, hayatta kalma aracı olma özellikleri dışındaki kültürel özellikleri, toplumsal sınıflar arasındaki çelişkileri zaman içerisinde işçi sınıfının gündemine getiren bir konu olmuştur. Çartist hareketin “*Çartistizm bir çatal-bıçak sorunudur: Çart, iyi bir ev demektir, iyi bir gıda ve içki demektir...*” (Engels,1997: 305) sloganı ise işçi sınıfının yemeğin niteliksel ve kültürel boyutlarına yaptığı atıf bağlamında önemlidir. Williams'ın (2017: 472) kültürün dönemlere, farklı sosyal sınıflar arasında ev, araba ve diğer tüketim maddelerine sahip olmak gibi meta indirgemeciliği kapsamında değerlendirilmemesi gerektiğini belirtmesine karşın; yemek kültürünün metaların ön planda olduğu yapısı ve sınıf mücadelesi bağlamındaki bu örnekler, sınıf ve yemek kültürü ilişkisinde farklı bir tablo ortaya koymaktadır. “*Yemek sınıf ayrımının sofradaki tezahürüdür*” (Gezgin, 2015). İşçi sınıfının, bir üst sınıfın sahip olduğu imkânlarla ve metalara sahip olmayı istemesi kişinin ya da grupların sınıfsal konumunu değiştirmemektedir (Williams, 2017: 474-475). Yemeğin işçi sınıfı içerisindeki farklılıklarına odaklanmayarak çatal ve bıçağın simgeleştiği, sadece üst sınıf yemek kültürü içerisinde ele alınan niteliksel özelliklerinin işçi sınıfı için de olgu haline gelmesi sınıf oluşumu açısından da önemlidir. Çatal-bıçak ile yemek yemek bu boyutta sınıf oluşumunun bir faktörü olarak görülebilir. “*Tek tek bireyler, ancak başka bir sınıfa karşı*

ortak bir savaşım yürütmek zorunda oldukça bir sınıf meydana getirirler; bunun dışında rekabet içinde birbirine düşmandırlar” (Marx ve Engels, 1992: 91).

Sınıf ve yemek ilişkisi yemeğin tüketimine ilişkin metalara ek olarak sosyalleşme düzeyi, sağlık bilinci, eğitim düzeyi, yapılan işlerin niteliği, işe ayrılan süreler, çalışma biçimleri ve gelir düzeyi gibi birçok faktöre bağlıdır (Jarosz, 2017: 528). Sosyal faktörlerin bu etkisi sınıf temelli beslenme alışkanlıklarında önemli etkiler doğurmaktadır (Germov ve Williams, 2017: 192). Sınıf kültürünün ele alınan faktörlerle homojen olmaktan çıkararak sosyal gruplar temelinde tüketim alışkanlıklarını gündeme getirmesi, yemek kültürüne ilişkin bir alan olan lezzet ve tüketim alışkanlıklarında da farklılıklar doğurmaktadır (Warde, 1997: 8). Bourdieu’nun Fransa’dan Cezayir’e dönen inşaat işçisinin diğer işçilerle birlikte aynı tabaktan yemeyi reddederek yemeğin parasını istemesine ilişkin aktarımları sınıf içi farklılıklarda eğitim ve kültürel farklılıkların önemli bir örneğidir (zatalay, 2012/2: 62). Sosyal sınıflar ve sınıf içi farklı gruplar arasında ekmek, çay, patates, şeker, balık gibi belirli gıda ürünlerinin tüketimine ilişkin farklılıklar olduğu kadar; dışarıda yemek yeme, evden yemek götürme ve al git gibi yemek tüketiminde zamanın ön planda olduğu tüketim biçimleri de farklılıklar göstermektedir (Warde, 1997: 109-113). Emekliler, yaşlı işçiler ve gençler bağlamında öğün sayılarında ve beslenme biçimlerindeki farklar da sınıf içi farklılaşmayı pekiştiren konulardır (Rotenberg, 1981: 31). Bourdieu (1984: 382), yemek ve gıdaya ilişkin tercihlerin ekonomik ve kültürel sermaye ile ilgili olduğunu ifade etmiştir. İşçi sınıfının beslenmeye ilişkin farklarının sadece hâkim sınıflara değil, diğer sınıflara, sınıf içi cinsiyet farklarına da dayandığını belirtmiştir.

Warde, (1997: 109) 1970’lerden itibaren sosyal sınıfların ve sınıf farklılıklarının düşüşe geçtiği tezinin yemek ve gıda alanında gerçekleşmediğini; aksine gıda ürünlerini finanse edebilme örneğinde sınıflar arasında sosyal mesafenin arttığını ileri srmştr.

1968-1988 arasında çeşitli toplumsal sınıflar bağlamında incelediği çalışmasında yeme içme biçimlerinin meslek, eğitim ve mülkiyet bağlamında değil, dönemin muhafazakâr yönetiminin sınıflar arasında yarattığı eşitsizlikler bağlamında dönüşüme uğradığını belirtmiştir (Warde, 1997: 118). Jarosz (2017), 2014/2015 İngiltere Zaman Kullanım Anketi'nden derlediği verilere göre; sosyal sınıfların gün içerisinde aileleri ile birlikte yedikleri aile yemeklerinin sayısı ve geçirilen sürelerde çalışan gruplar arasında farklılıklar olduğunu belirtmiştir. Yönetici ve profesyonel sınıf olarak belirtilen grup, aileleri ile en çok zamanda daha fazla yemek yiyebilen grup olmuş bunu orta sınıf izlemiştir. Rutin ve kol gücü gerektiren işlerde çalışan işçi sınıfı ise son sırada yer almıştır. Vardiyalı işlerde çalışanların aileleri ile gün içerisinde yedikleri yemek sayısı ve süresi ise diğer çalışma biçimlerine göre daha azdır (Jarosz, 2017: 534).

2.2. “Günde Üç Öğün” Demeden Önce

Yemek ve sınıf ilişkisinin en temel öğelerinden birini öğünler oluşturmaktadır. Yemeğin tüketildiği zamanları ifade eden öğünler tarihsel açıdan aristokrat, burjuva ve orta sınıfların gündelik yemek tüketim pratikleri çerçevesinde bir olgu olarak ele alınmıştır. Aristokrat ve diğer üst sınıfların gündelik yemek tüketimleri farklı coğrafyalarda farklı öğün sayıları ve ritüellerle şekillenmiştir. Gün doğumu ve gün batımı ile ilintilenen bir veya iki temel öğünün olduğu öğün döngüleri ise sıklıkla karşılaşılan bir durumdur. Bu öğünlere ek olarak ise içkileri ve atıştırmalıkları içeren sayısı değişiklik gösteren öğünler de bulunmaktadır. Amerika kıtasının keşfi sonrasında Avrupa'dan göçen grupların beslenmesinin ise gün dönümlerinden bağımsız olarak açlık hissedildiği zaman yemek şeklindedir (Gills, 1996'den akt. Cinotto, 2006: 19). Aristokrasi karşısında güçlenen burjuva sınıfı yemek kültürünün şekillenmesinde ana faktör olmuştur. Viktorya dönemi İngilteresinde orta sınıfın toplum içerisinde artan etki alanı gündelik hayat pratiklerinde köklü değişiklikler meydana getirmiştir. Yemeğin mekânsal düzenlemeleri,

açlık giderme dışında atfedilen yeni anlamlar ve öğünlerin gündelik hayat içerisindeki artan önemi bu bağlamda önemlidir (Cinotto, 2006: 20).

Tarihsel açıdan öğle yemeğinin bir öğün olarak varlığı ve gündelik yaşam pratikleri arasında yer almasına ilişkin çeşitli görüşler bulunmaktadır. Işın (2018: 360), Antik Roma'da (s.126), Orta Çağ'da İran'da (İskender, ...'den akt., Işın, 2018: 80) öğle yemeğinin bir öğün olarak yer aldığını belirtmesine rağmen gerçek anlamda bir öğün haline gelmesinin 19. yüzyılda Fransa'da gerçekleştiğini ifade etmiştir. Sabah uyanma sonrası yapılan kahvaltının ardından ikinci kahvaltı olarak da bilinen ve sabah 10 ile gün ortası arasında servis edilen, hafif atıştırmalıklar tüketilen bir öğün olarak dönem içerisinde burjuva ritüelinin parçası olmuştur (Aries, Duby, ve Perrot, 1994: 272). Flandrin (1996: 266-267), Fransa'da 19. yüzyılda öğünlerde meydana gelen bu değişimin günde dört olan öğün sayısının eksilerek ve birbirinin yerine geçtiğini vurgulamıştır. İngiltere'de kahvaltı olarak bilinen ancak günümüzde Fransızca'da öğle yemeği olarak geçen "déjeuner" öğününün akşam yemeği olarak bilinen "dinner"ın yerini alması, İngiliz kültüründe beş çayı olarak bilinen "gouter" öğününün kaybolması ve "souper" olarak bilinen akşam çorbasının yerini ise akşam yemeğinin alması sonucunda günde üç öğün yemeğin ortaya çıktığını vurgulamıştır. İngiltere'de ise gün içerisinde yenen ve tek gerçek öğün olan akşam yemeği öncesinde öğle yemeği ikinci bir gerçek öğün olmuştur (Lehmann, 2002: 142-143).⁴ Amerika'da ise 1800-1840 arası dönemde öğünler kahvaltı, akşam yemeği ve gece atıştırması (supper) olarak 3 öğünü içermiş öğle yemeği varlık gösterememiştir (Eden, 2006: 101).

Fransız mutfağının diğer mutfaklar üzerinde artan etkisi 18. yüzyıl sonrasında tüketilen ürünler ve ritüeller kadar öğünler üzerinde de etkili olmuştur. Tarihsel süreçte

⁴ Aristokrasi için ise iki gerçek öğün dışında üç atıştırmalık içeren beş öğünlük yemek devam etmektedir.

önemli bir öğün olmayan ve daha çok çay, kahve ve ekmek tüketilerek yenen kahvaltı bu süreçle birlikte önemli bir öğün haline gelmeye başlamıştır (Lehmann, 2002: 140-144). Rotenberg (1981: 28), Viyana’da gün doğumu ile yapılan ilk kahvaltı “*Friihstiic*” 09.30-10.30 arasında yapılan ikinci kahvaltı “*Gabelfruhstuck*”⁵, öğle yemeği “*Mittagessen*”, öğleden sonra çay öğünü “*Jause*” ve akşamüstü erken yenen akşam yemeği “*Nachtmahl*” olmak üzere beş öğünün varlığını 1900’lerin başında ortaya koymuştur.

Temel öğünler ele alınarak aktarılan gündelik yemek tüketim döngüsü Orta Çağ ile 19. yüzyıl arasında farklı sosyal sınıflar ve meslek grupları açısından birçok farklılık barındırmakla birlikte değişimleri de bu dinamikler çerçevesinde yaşamıştır. Flandrin (1997: 270), Orta Çağ’da yaşayan bir işçinin akşam yemeğini öğleden sonra saat 1 ile 3 arasında yediğini belirtirken, 19. yüzyılda bu saatin öğleden sonra altıya kaydığını vurgulamış, aristokrat kesimde ise bu zaman kaymasının 8 saate kadar çıktığını belirtmiştir. Orta Çağ’dan 19.yüzyıla gelen süreçte öğünlerde yaşanan değişimin temel nedenleri üretim sistemleri ile ilişkili olmuştur. Üretim süreçlerinde yer alan kimseler için öğünlerin ne zaman yeneceği iş planlarına, çalışılan saatlere, üretim süreçlerinde ışığa ve aydınlığa olan ihtiyaca, gece çalışmalarına göre planlanırken, burjuvazi ve aristokrasi için gündelik yaşam pratiklerine, partilere, tiyatro gösteri saatlerinin başlama saatlerine göre değişmektedir (Flandrin, 1996: 272-274).

Literatürde Fransa, İngiltere gibi güçlü gastronomik tarihe sahip olan ülkelere ek olarak İskandinav ülkelerinden İsveç de öğünlerin evrimi konusunda benzer bir tarihsel geçmişe sahiptir. Fjellström (2004: 162), İsveç’te sanayi sektöründe çalışan işçilerin 1880’lerde sıcak yemek içeren üç öğüne ek olarak bir de sandviç yedikleri dört öğünün

⁵ İngilizce “fork-breakfast” olarak adlandırılan bu öğün günümüz ofis çalışanlarının benzer saatlerde verdikleri kahve aralarına benzediği belirtilmiştir.

1980’de sıcak yemek içeren iki öğüne ve iki kahve arasına düştüğünü belirtmiştir. Çalışma saatlerinde düşüş ve fabrikada geçirilen zamanın azalması ise bu durumun temel faktörü olarak gösterilmiştir. Ticaret merkezi olan Viyana’da 1900’lü yıllarda beş olan öğün sayısı 1. Dünya Savaşı sonrasında üçe düşmüştür (Rotenberg, 1981). Finlandiya’da günde üç sıcak öğünü içeren gündelik yemek döngüsü de benzer şekilde iki öğüne düşmüş, kahvaltı hazırlanması gereken sıcak yemek olma özelliğini yitirmiştir (Prattala ve Roos, 1999: 66-67). Tarihsel süreçte farklı devletlerin sömürgesi olan Brezilya’da da beş öğünlük yemek döngüsü üç öğüne inmiştir. Günün ilk öğünü olan ve sabah 7’de tüketilen “lunch”, öncesinde “little lunch” olarak ifade edilen sabah kahvesi yer alırken günün öğle saatlerinde bugün akşam yemeği olarak çevrilen “dinner” yer almıştır. Diğer öğünler ise gün dönümünü takip etmiştir (Deliza ve Casotti, 2009: 386-387).

Aymard, Grignon ve Sabban (1996: 166), günde üç öğün yemek olgusunun kapitalist yaşam kültürünün bir ürünü olduğunu ve gündelik yaşam formlarının kültür, tarih, zaman ve alışkanlıklar gibi aidiyetlerini yaktığını vurgulamışlardır. Burjuvazinin tüketim alışkanlıkları çerçevesinde üç temel öğün haline gelen beslenme alışkanlıkları toplumsal sınıfların tamamına tezahür eden bir durum olmamıştır. Burjuvazi açısından yemeğin ve öğünlerin niceliksel ve niteliksel değerleri ön planda olurken; işçi sınıfı için yaşamın devamlılığı bağlamında temel gereksinimlerle sınırlandırılmıştır. Marx’ın ifadesiyle “... İrlandalının yemek yeme gereksinimi, en kötü cinsten patates yeme gereksinmesine...” indirgenmiştir (Marx, 2011: 281). Tekstil sektöründe çalışan kadınlarinsa “...çok çabuk çabuk atıştırabilsinler diye yemeklerin küçük parçalar haline konduğu...” (Marx, Engels, ve Lenin, 2000: 38) yemeğin işçi sınıfı açısından niteliksel değerlerini oluşturmuştur.

2.3. Nerede Yiyelim: Mekân Arayışları

Yemek ve öğünlere ilişkin bir diğler konu yemeğın tüketildiğı mekânlardır. Üretilen ürünün niteliğı, üretim sürecinde yer alan işçilerin barındıkları mekânlar, ev ve fabrika (işyeri) arasındaki mesafe bu durumun belirleyicisidir. Zanaat emeğının yaygın olduğı üretim biçimlerinde çırak ve kalfaların ustanın evinde ya da himayesinde yemek yemesi tarihsel süreçte görülen bir durumdur. Kapitalist üretim ilişkilerinde ise bu durum emek ve sermaye arasındaki ilişkinin niteliğine bağılı olarak farklı dönemlerde farklı mekânsal düzlemlere taşınmıştır.

Fransa Lyon'da 1830'lu yıllarda yaşayan ve ipek dokumacılığı tezgahlarında çalışan işçilerin ustalarının evlerinde yaşamaları ve yemeklerini buralarda yemeleri (Mason, 2014: 50-52) ve 1300'lerde dört öğün yemek tüketimi varken üç öğünü ustaların yanında yemeleri (Flandrin, 1996: 263) bu bağlamda zanaatkârlık temelli iş kolları için yemeğın tüketim mekânının işyeri olduğı ilk uygulamalardır. Josiah Wedgwood'un 1700'lü yılların sonlarına doğru fabrikada emek denetiminin öncülü olan uygulamalarından işçilerin yemeğe ayırdıkları saatin kayıt altına alınması, imalat yerlerinde yemek yemenin yasaklanması (Narin, 2015: 18) ve benzeri örnekler ise işyeri temelli yemeğın olmadığı bir modeli ortaya koymaktadır. Yemek aralarında işyerinde yemeğın olmaması işçinin bu ihtiyacını üretim yeri dışında temin etmesine neden olmuştur. Sanayileşme ile fabrika çevresinde gelişen kentleşme, işçilerin yemek aralarında evlerine, barlara, yemek yerlerine gidebilmelerine olanak sağlamıştır. Özellikle kadın işçiler için çocukların beslenmesi ve diğler işlerin yürütümünde önemli olan bu durum erkek işçiler için farklı mekânsallıklar anlamına da gelmektedir. Kültürel ve demografik özelliklere göre değışen bu aralarda yemeğın ve dinlenmenin anlamı da farklılaşmaktadır. 1900'lerin başında günde beş öğün yemek tüketiminin olduğı Viyana'da sabah, öğle ve akşam yemeklerinin aile ile birlikte evde tüketilen öğünler

olması bu farklılaşmanın evrensel düzeyde bir boyutunu oluşturmaktadır (Rotenberg, 1981: 31). Amerikan işçi sınıfı için 19. yüzyıl ortalarından 1950'li yıllara kadar işçi sınıfı için mekândan bağımsız, ev içerisinde sürekli olarak gerçekleştirilen bir olgu olmaması ise diğer bir boyuttur (Larson, Branscomb, ve Wiley, 2006: 4).

İngiltere'de 1883 yılında işçiler için işyerinde ayrı yemek odalarının açılması işyerinde yemek tüketiminin mekânsal boyutta öncülü olmuş, 1900'lü yılların başına kadar yaygın bir uygulama haline gelmiştir (ILO , 1946'dan akt. Rogerson, 1988: 33-34). ILO'nun aktardığı bu bilgiye karşın Marx'ın 1880 yılında kaleme aldığı İşçi Anketi (Marx, Engels, ve Lenin, 1992: 103) işyeri temelli yemeğin varlığı açısından önemli sorular içermektedir. 33. soru "*Yemek saatleriniz düzenli midir? Yemeklerinizi işyerinde mi yersiniz?*" anketin oluşturulduğu tarih itibariyle işyeri yemeklerinin yaygınlığını gösteren bir durum olmuştur. "*Yemek aralarında çalıştığınız olur mu?*" sorusunun yöneltildiği 34. soru ve "*...Yemeklerden sonra kaçta işbaşı yapılır?*" sorusunun yer aldığı 44. soru yemeğin üretim sürecindeki özgün yanlarını ortaya koymaktadır. İşyeri temelli yemekler sadece yemekhanelerin veya özel yemek alanlarının olduğu mekânsal düzenlemeler olmayıp farklı iş kollarında herhangi bir düzenlemenin yapılmadığı biçimlerde de görülmektedir. "*Patroniçe evleri*" olarak tanımlanan ve dantel üretiminin yapıldığı yerlerde verilen aralarda işin gerçekleştiği odalarda yemeğin yenmesi (Marx, Engels ve Lenin, 2000: 66), kibrit yapımında çalışan çocukların düzensiz saatlerde fosfor tozlarının olduğu çalışma mekânlarında yemeleri (Marx, 2019: 243) dönem içerisindeki diğer örneklerdir. Engels'in (1997: 272) Staffordshire'da bulunan demir işleme bölgesindeki anlatımlarında işverenlerce verilen yemeklerde bozuk etlerin ve balıkların meydana getirdiği salgınlar ise durumu derinleştiren unsurlara örnektir.

Erken dönem yemek uygulamalarına bir örnek de 1844 yılında Berlin'de bulunmaktadır. Yeni fabrikalarda disiplin olarak geçen kuralların olduğu metinde günlük

çalışmanın sabah 6 akşam 19 arasında olacağı, yarım saatlik kahvaltı, 1 saatlik öğle yemeği ve yarım saatlik çay molası verileceği ifade edilmiştir (Spielvogel, 2018: 589).⁶ İşyerinde sigara içilmesi ise yasaklanmış ve para cezası öngörülmüştür.

Üretim alanlarının kent dışına çıkarılması, teknolojik gelişmeler ve sanayinin değişen yapısı kapitalist üretim biçiminde değişimleri meydana getirmiştir. Teknolojik gelişmelerin günün her saatinde üretimin devamlılığına imkan vermesi, vardiya çalışmalarının artması, büyüyen kentler ile birlikte işyeri ve ev arasındaki mesafenin artmasına ek olarak ulaşımın zorlaşması, trafikte zaman kayıpları da işyeri yemeklerinin artmasına neden olan durumlar olmuştur (ILO, 1985: 214). Üç öğünü evde ailesi ile birlikte yiyebilen Viyana işçi sınıfının 1. Dünya Savaşı sonrasındaki ekonomik toparlanma süreçleri ve kent dışına çıkarılan üretim mekânları ile hane arasında mesafenin artması sebebiyle öğle yemeklerinde fabrikadan çıkışları yasaklanmıştır (Rotenberg, 1981: 31).

Üretim ilişkilerinin bir parçası olarak yemeğin artan önemi devletlerin bir takım kurullarla yasa ve tavsiyeler oluşturmasına neden olmuştur. 1. Dünya Savaşı döneminde fabrika/işyeri kantinleri ile başlayan ve dönem içerisinde çeşitlenen işçi yemekleri, 2. Dünya Savaşı sonrasında ABD, İngiltere ve Kanada'da yaygın uygulamalar haline gelmiş ve bu süreçte hükümetler bünyesinde çeşitli çalışmalar yürütülerek devlet politikası olarak sermaye teşvik edilmiştir (Rogerson, 1988: 34-35). ABD'de National Research Council (1945: 1), işçi yemeklerinin sağlanmasında mekânsal bağlamda ilk önerisini işyeri yakınında olan mevcut restoranların servis alanlarının düzenlenmesi, sunulan menülerin içeriklerinin işçilerin ihtiyacı olan besin değerlerine göre hazırlanması, saatlerin vardiyalara göre düzenlenmesi şeklinde yapılacak anlaşmalarla sağlanması

⁶ Lunch yerine dinner kavramı kullanılmıştır. Bu durum öğünlerin değişen anlamlarına da bir örnek oluşturmaktadır.

gerektiğini belirtmiştir. İşyeri yemekhanelerinin oluşturulması, mobil yemek hizmetleri, çalışma alanlarına yakın farklı mekânların oluşturulması ise bu süreçte belirlenen diğer yemek alternatifleridir.

İşçi sınıfının üretim sürecinde beslenmesi ve yemeklerine ilişkin yapılan çalışmaların ve politika önerilerinin büyük çoğunluğunun dayandığı düşünce verimlilik hesapları ile ilişkilidir. İşçi beslenmesi kavramı ABD başta olmak üzere çeşitli ülkelerde Taylor'un bilimsel yönetim ilkeleri çerçevesince 1914 yılından itibaren hükümet programları ile desteklenerek ele alınmaya başlanması işçi verimliliği, sağlık gibi konuların başat olmasında önemli rol oynamıştır (Rogerson, 1988: 34-35). ABD ve Avrupa'nın bilimsel yönetim ilkeleri çerçevesince bir model olarak ele aldığı işyeri yemekleri sanayileşen birçok ülkeyi de etkilemiştir. Güney Afrika da bu ülkelerden biri olmuştur (Rogerson, 1988: 38). Türkiye 2. Dünya Savaşı sonrasında tüm çalışanları kapsayacak öneriler gündeme getirmiştir. 1947 yılı Çalışma Meclisi Raporu ile tüm işçilere ücretsiz yemek sağlanması, yemek miktarının tıbbi esaslar ile belirlenmesi gerektiği ortaya konmuştur (Makal, 2018: 141).

İşçi yemeklerinin sınıf içerisinde değişen anlamı ise bu noktada kadının işgücü yaşamına katılımının artışı ile yaşanmıştır. 1. ve 2. Dünya Savaşı'nın yıkıcı etkilerinin ortadan kaldırılmasında kadınların öncül rolü, istihdam içerisinde artan oranları ve işyeri kaynaklı yemek imkanlarının artışı, işçi sınıfı için öğle yemeğinin ana öğün haline gelmesine neden olmuştur (Curtis-Bennett, 1949: 272'den akt: Rogerson, 1988: 36).

Üretimin niteliğine göre değişen mekânsal farklılıklar, gün içerisinde ayrılan zaman dilimi ve bu zaman dilimi içerisinde yeme eylemine ayrılan süreler işçi yemeklerinde farklılıklar meydana getirmektedir. Tarihsel süreçte çalışma saatlerinin kısalması, mesai saatlerinin ortak saatler haline gelmesi gündüz çalışması gerçekleştiren işçiler için öğle yemeğinin benzer zamanlarda tüketiminin gerçekleşmesine neden

olmuştur. Ancak bu noktada yemeğin tüketim mekânlarının üretim yeri içinde ya da dışında konumlanması sınıfın diğer üyeleri açısından da aynı zaman aralıklarında benzer mekânlarda tüketimin gerçekleşmesini zorunlu kılmaktadır. Fabrika rejimi içerisinde yer alan tüm işçilerin aynı anda yemek yemesi mümkün olmadığı gibi işyeri dışında tüketim gerçekleştirenler için sınıfın farklı işlerde çalışan üyeleri açısından aynı mekânlarda tüketiminde de zaruri durumlar oluşturmaktadır. Örneğin 1000 kişinin çalıştığı bir fabrikada yemek için tüm işçilerin aynı anda paylaşacağı mekân bulunması gerçek yaşamda oluşabilecek bir durum değildir. Bu durumda işçiler farklı saat dilimlerinde gruplar halinde belirlenen sayılarla hızlı bir şekilde sıra beklemek ve yemeklerini yemek durumunda kalacaklardır. İşyeri dışındaki tüketim mekânlarında ise anlaşmalar ile belirlenen günlük miktara karşılık olarak en doyurucu yemeğin sunulduğu yerlerin herkesçe tercih edilecek olmasının yaratacağı kalabalık benzer bir örnektir. Bu noktada önemli olan ise mekânsal zeminde burjuvazinin ve orta sınıfların ayırdıkları tüketim zamanlarının işçi sınıfı için geçerli olmayacağı ya da benzer bir ritüeli gerçekleştirmek için zamanın genişlemeyeceğidir.

2.4. Ne Zaman Çalışalım? Ne Zaman Yiyelim?

Yemeğin işçi sınıfı açısından farklılaşan bir diğer boyutu ise zamandır. Günün sabah, öğle ve akşam dönümlerle yenilen yemeğin, 1833 tarihli Fabrika Yasası'nda çalışma saatleri saat 5 buçuk ile akşam 8 buçuk arasında günde 15 saat olarak belirlenen işçi sınıfı için aynı döngülerde gerçekleşmesine imkan olmamıştır. 1833 ve 1844 tarihli Fabrika Yasaları ile çalışma süreleri ve koşulları sınırlandırılan çocuk ve kadınlar için günde 1 buçuk saat yemek zamanı verilmesi ile ilk kez yasal düzlemde ele alınan yemek araları ise bu bağlamda yeterli değildir. Nitekim yapılan düzenleme ile yemek zamanlarının verildiği aralar sabah, öğle, akşam yemeği döngüsünü tamamlayan nitelikte değildir.

“Koruma altındaki işçilere, günün aynı zaman aralıklarında, her gün 1 buçuk saat yemek zamanı verilecekti ve bunun en az bir saati öğleden sonra saat 3’ten önce verilmiş olacaktı. Çocuklar ve gençler kendilerine en az yarım saatlik bir yemek arası verilmeden, öğleyin saat 1’den önce en az 5 saatten fazla çalıştırılmayacaktı. Çocuklar, gençler ve kadınlar, hiçbir yemek zamanı sırasında fabrikanın herhangi bir türden bir çalışma sürecinin devam etmekte olduğu her hangi bir yerinde kalamayacaklardı vb.” (Marx, 2019: 275).

Çocuklar ve gençler için öngörülen yemek arası süreleri burjuva yemek kültürüne yakın bir yemek döngüsüne yaklaşan bir durum olsa da kadınlar için yapılan düzenlemede sürenin daha uzun olması ve erkek işçiler için bir düzenleme getirilmemiş olması bu bağlamda önemlidir. Bir diğer konu ise Fabrika Yasaları ile elde edilen yemek aralarının uygulamasına ilişkin sorunlardır. İlerleyen dönemlerde ele alınan yasalarla birlikte gündelik çalışma sürelerinin kısaltılma mücadeleleri içerisinde yer alan yemek araları sermaye açısından her zaman için ilk saldırı alanları olmuştur. Yasa ile öngörülen bu sürelerin sermaye tarafından çalınması ve artık emek zamanının artırılmasına işçiler “..*yemek zamanlarının kemirilmesi kırılması*..” adını vermişlerdir (Marx, 2019: 239). Öngörülen sürelerin belirli zamanlarla çalınmasına ek olarak bu sürelerin çalışma saati öncesi ve sonrasında kullandırılması, günün belirsiz saatlerinde kısa sürelerle hızlıca atıştırmak zorunda kalınmasına ilişkin diğer örnekler ise işçi sınıfının gerçek bir öğle yemeği için neredeyse ara vermeden çalıştığını göstermektedir.

İşçi sınıfının uzun çalışma saatleri, işe gidiş-gelişin günlük işgücü saatlerini artıran yapısı, ücret düzeylerinin ve alım gücünün düşüklüğü, hane yapıları ve hane içerisindeki gelir getirici faaliyette bulunan bireylerin sayısı, ilk öğün olan kahvaltıya erişim gibi birçok faktör de sınıf ve yemek ilişkisini etkilemektedir. Bir diğer sorun ise ne yendiğine ilişkin sınıflar arasındaki farklılıklardır. Ücret ve gelir temelli bir yaklaşımla yoksul sınıfların ve işçi sınıfının tarih boyunca gıdaya ve yemeğe ayırabilecekleri kaynak diğer toplumsal sınıflara göre daha sınırlı olmuştur. İşçi sınıfının üretim sürecinde

harcadıkları enerji ise diğer toplumsal sınıflara göre farklılaşmasında bir başka nedendir. Samur (2002), işyerinde verilen yemeklerin “*işçinin günlük besin gereksinimlerinin yarısını karşılar nitelikte olması gerektiğini*” belirtmiştir. Üretim sürecinde yapılan faaliyetlerin de önemli olduğu işyeri yemeklerinde hafif, orta, orta üstü, ağır iş gibi farklı aktivite durumlarına göre değişken günlük kalori miktarlarının alınmasını gerektirirken tüm kategorilerde kalorinin yarısının gün ortası öğününde alınması gerekmektedir (Güven, 2005: 9).

İşçi sınıfı için fizyolojik gereklilikler içeren bu duruma rağmen kapitalist kültür ile birlikte dönüşen gündelik hayat içerisinde akşam yemeği gerçek bir öğün olmaya devam etmiştir. Uzun çalışma saatleri neticesinde evde aileyle birlikte yenen tek öğün olan akşam yemeği dışında tüketilecek herhangi bir öğün çalışma saatlerine denk gelmektedir (Scholliers, 1996: 247). 18. yüzyılda yemek odalarının mimaride de yer almaya başlaması, yemeğin sosyal ilişkiler bağlamında artan önemi akşam yemeğinin burjuva ritüeli olarak idealize edilmesine neden olmuştur. Toplumsal cinsiyet rollerinin aynı ritüeller kapsamında pekiştirildiği burjuva yemek kültürü ve öğünlerinin işçi sınıfından ayrılan bir diğer boyutu ise kadınlar özelinde olmuştur. Burjuvazi, öğünlerin ve yemeklerin hazırlanması için alışveriş, yemek yapımı, servis gibi süreçleri yardımcıları ile yerine getirebilirken; işçi sınıfında bu durum kadına yüklenen bir sorumluluk olmuştur. Burjuvazi, yemeğin hazırlanması için daha az zaman ayırıp yeme eylemine uzun saatler ayırırken; işçi sınıfı için uzun çalışma saatleri sonrasında malzemelerin temini, hazırlanması daha fazla zaman almakta ve yeme eylemi günün kalan saatlerine sıkışmaktadır (Scholliers, 1996: 250).

İşçilere temin edilen yemek, üretim sürecinde ve gündelik yaşam pratiklerinde her ne kadar bir olgu olarak ele alınsa da hukuksal düzenlemelerinde yemek tüketiminin ön görüldüğü ara dinlenmeleri şeklinde ele alınmıştır. Yemeğin düzenlemelerde doğrudan

ele alınmayıp dinlenme süresi içerisinde bireysel eylem olarak gizli bir biçimde yer alması, yemeğin işyeri ve dışındaki normlarının sermayenin düzenlemelerine, tahakkümüne bırakılması, işçi sınıfı için yemeğin toplumun diğer sınıflarının gündelik pratiklerinden ve evrensel normlardan ayrılmasına neden olmuştur. Sermaye ile işçinin yemeğe yükledikleri anlamların nüvesini oluşturan bu durumda öğle yemeği örneğinde sermaye ve diğer üst sınıflar yemek için zamanı bireysel olarak belirlerken, işçi sınıfı sermayenin belirlediği zaman içerisinde yemek yemektedir. Orta sınıflar için de verili süreler arasında yemek tüketiminin gerçekleşmesi işçi sınıfı ile benzer görünüm oluşturursa da işçi sınıfına göre daha iyi koşullar ve zaman dilimlerinde tüketmeleri, sermaye sahiplerinin işçi sınıfı için yaptıkları düzenlemelere tabii olmamaları farklılaşan bir durumu ortaya koymaktadır. Bu bağlamda sermayenin yemek zamanına ilişkin sahip olduğu güç ve tahakkümü ile yemeğin işçi sınıfı için bu boyutta değişen anlamları sınıf mücadelesi kapsamında ele alabileceğimiz temel çelişkilerden birini oluşturmaktadır.

Aymard, Grignon ve Sabban (1996: 171) emekçilerin yemek zamanlarının düzenlenmesine 13. yüzyıldan başlayarak sanayi devrimi sonrasında da devam ettiğini belirtmiştir. Sanayi devrimi sonrasında İngiltere’de uygulamaya konan Fabrika Yasaları ile devam eden düzenlemeler 20. yüzyılın başından itibaren diğer ülkelerde de ele alınan konular olmuştur. İşyeri yemekleri, işçi beslenmesi ve üretim sürecinde yemeğin sunumuna ilişkin diğer düzenlemeler işçi sınıfının tümüne ait bir görünüm sergilerken yemeğe ayrılacak zaman diliminin sermayeye ve işyeri temelli düzenlemelere atfedilen yapısı 2. Dünya Savaşı sonrasında evrensel düzleme yayılan bir durum olmuştur.

1. Dünya Savaşı’ndan itibaren işçi beslenmesine ilişkin çalışmaların yoğun şekilde gerçekleştirildiği ABD bu noktada da öncül uygulamalar ve tavsiyeler ortaya koymuştur. Yapılan çalışmalarda yemekler için verilecek araların, sürelerin, işçilerin ruhsal ve fiziksel sağlıklarına etki etmeyecek şekilde planlanması gerektiği vurgulanmış,

işyeri yakınındaki restoran için yürüyüşlerin, büyük işyerlerinde yemek kuyruğunun farklı saat dilimleri ile ayarlanmasının, kafeteryaların sunum süreleri dikkate alınarak hızlı sunum yapmaları ve sunum yapılan mekânların ve sayılarının arttırılmasının faydalı olacağı belirtilmiştir (National Research Council, 1945: 2). Önerilerin işyeri yakınlarındaki işletmelerden temin edilen model ve işyerinde yemek servisi üzerinde yoğunlaşmasının bir nedeni de 1943-1944 yıllarında ABD’de konuya ilişkin yapılan çalışmada iki modelin en yüksek oranda yemek temini sağlamasıdır (U.S. War Food Administration, 1944: 7). Farklı büyüklüklere sahip işletmelerde yarım saatten fazla olan aralar baskın olurken, fabrika büyüklüğü arttıkça yarım saatten az ara veren işletme sayısı da artış göstermektedir (U.S. War Food Administration, 1944: 13).

Latin Amerika, Uzak Doğu, Yakın Doğu, Afrika’dan seçilen 26 ülkede gerçekleştirilen çalışmada 1973 yılında işçilerin %61’nin 30 dakikalık, %13’ünün 1 saatlik, %6’sının 45 dakikalık, %4’ünün 20 dakikalık yemek aralarına sahip olduğu ortaya konmuştur (FAO, 1976: 51). Burada önemli olan bir diğer husus ise bu araların genel dinlenme arası olarak değil yemek arası olarak ele alınmasıdır. Sovyetler Birliği’nde öğünlerin ve yemek aralarının uzunluğunun belirlenmesinde sendika, işçi komiteleri, kantin komiteleri, işyeri yönetimleri, katin çalışanları ile yönetimlerinin temsilcilerinin katılımıyla belirlenmesi gerektiği belirtilmiştir (USSR, 1974).

ILO, ara ve dinlenmeleri çalışma süreleri içerisinde verilen aralar, bir sonraki iş gününe kadar verilen dinlenme, haftalık dinlenme ve yıllık izin olarak 4 grupta ele almıştır. 2003 tarihli Çalışma Saatleri Direktifi’nde 6 saati geçen çalışmalarda dinleme arası verilmesi gerektiği ve bu dinlenmelerin yarım saat ile 2 saat arasında olabileceği ifade edilmiştir (ILO, 2003). Çalışma süreleri içerisinde verilen aralar kapsamında olan yemek aralarının ele alınmamış olmasının bir diğer boyutu ise bu sürelerin çalışma sürelerine dâhil edilip edilmeyeceğidir.

Yemek aralarının çalışma saatlerine dâhil edilmesine ilişkin uygulama birliği bulunmamaktadır. Farklı ülkelerdeki uygulamalar ise duruma ilişkin geniş bir perspektif sunmamaktadır. Arjantin yemek aralarını çalışma saatlerine dâhil ederken, İzlanda kahve aralarını dâhil etmiş yemek aralarını dâhil etmemiştir. Norveç dinlenme odası yoksa veya işçinin verilen arada dışarı çıkmasına imkânı yoksa çalışma süresine dâhil etmiştir. Angola da benzer bir şekilde mekâna atıf yaparak yemek yerinin olduğu işyerlerinde 1 saat, yemek yerinin olmadığı işyerlerinde ise 2 saat ara dinlenmesini çalışma sürelerinden saymıştır (Jolkkmen & Ghosheh, 2015).

Yeni Zelanda İş Kanunu çerçevesince işverenlerin minimum düzeyde dinlenme ve yemek arası vermelerini zorunlu kılmıştır. Farklı çalışma saatleriyle ele alınan bu zorunlukta 10’ar dakika olarak belirlenen dinlenme araları çalışma sürelerine dâhil edilirken, 30 dakikadan oluşan yemek araları ise ücret kapsamına dâhil edilmemiştir (Employment Relations Act , 2000).

Kanada British Columbia Eyaleti’nde 5 saatten fazla yapılan çalışmalarda en az yarım saat sürecek yemek molası zorunluyken, yemek arasının ücrete dâhil olabilmesi için işçinin yemek arası sırasında çalışması durumunda ücret ödenmesi zorunlu kılınmıştır.⁷ Ontario’da ise 5 saatten fazla yapılan çalışmalarda en az yarım saat sürme zorunluluğu devam ederken bu sürenin ikiye bölünebilmesi, işçi ve işverenin anlaşması suretiyle bu zamanın ücret kapsamına alınabilme serbestisi vermiştir.⁸ Saskatchewan Eyaleti ise benzer kurallara ek olarak işverenin beklenmeyen ve acil durumlarda yemek

⁷<https://www2.gov.bc.ca/gov/content/employment-business/employment-standards-advice/employment-standards/forms-resources/igm/esa-part-4-section-32>

⁸ https://www.labour.gov.on.ca/english/es/tools/hours/eating_periods_tutorial.php

arası vermeyeceğini ancak işçinin 5 saatlik çalışma sonrasında çalışma devam ederken yemek yiyebileceğini hüküm altına almıştır (The Saskatchewan Employment Act, 2013).

Güney Afrika çalışma saatlerinin düzenlenmesine ilişkin ilgili kanunun 2. bölümünün 14. maddesinde: 5 saatten fazla yapılan çalışmanın devamında 1 saatlik yemek arası verilmesini, sadece gözetimsiz bırakılamayan ve başkasınca yürütülemeyen işlerde yemek arasında işlerin devam edeceği ifade edilmiştir. Yemek arasında çalışma devam ediyorsa, çalışanın yemek arasında evine gitmesi uzun sürüyorsa ve bu süre 75 dakikayı geçiyorsa ücret ödenmesi gerektiğini belirtirken, 6 saatten az işlerde ve anlaşma ile 30 dakikadan az olmamak kaydıyla süre kısaltılması serbestisi verilmiştir.⁹

Türkiye’de İş Kanunu 68. maddesi ile ara dinlenmeleri düzenlenmiştir. Dört saat ve daha kısa sürelerde on beş dakika, dört ile yedi buçuk saat arası çalışmalarda yarım saat, yedi buçuk saatten fazla yapılan çalışmalarda bir saat ara dinlenmesinin verileceği hükmedilmiştir. Çalışma sürelerine dâhil edilmeyen dinleme saatlerinin işçilere aynı ve değişik saatlerde kullanılabileceği de belirtilmiştir. Gece çalışmalarının ve telafi çalışmasının da düzenlendiği kanunda dinlenme süreleri ile yemek arasında diğer ülkelerde olduğu gibi uygulama bulunmamaktadır. Bu durum Türkiye örneği incelemelerinde detaylı olarak ele alınacaktır.

⁹ <https://www.worklaw.co.za/SearchDirectory/Legislation/basicchapter2.asp>

III. BÖLÜM: İŞÇİ SOFRALARI: ÜRETİM MEKANINDA YEMEK

Tezin ilk iki bölümünde tarihsel dönüm noktaları, deneyimler, ülke örnekleriyle kısa bir anlatı şeklinde işyerinde yemeklere ilişkin bir bakış açısı kazanmayı sağladığımı varsaymaktayım. İşçi sınıfı ve yemek ilişkisini genel olarak sınıf, özel olarak üretim mekânında kurmaya çalışma çabasının bir ürünü olan önceki başlıklar sınıfın ve yemek ilişkisinin üretim mekânındaki anlam ve boyutlarını keşfetme amacını taşımaktadır.

Bu amaç doğrultusunda odaklandığım, işyeri temelli yemekler olarak adlandırdığım ilk grup işçi sınıfının yemek ile üretim sürecinde ve üretim mekânında doğrudan temasını ifade etmektedir. Bu temas tezin bundan sonraki bölümlerinde metaforik bir anlatımla yer alacaktır. Bu metaforik yaklaşımda üretim mekânında oluşturulan yemekhane bölümlerinde, yemek odalarında ya da ayrılan diğer bölümlerde sermaye tarafından sunulan yemek servisi sofraya adını alacaktır. Yani bu noktadan sonra “işçi sofraları” metaforu üretimin mekânsal sınırları ve süreçleri içerisinde yer alan her tür yemek ilişkisini anlatacaktır.

İşçi sınıfı ve yemek ilişkisine dönük ampirik sınıflandırmada tezde işyeri temelli yemekler olarak ele alınan, sofraya metaforu kullandığım, üretim mekânında konumlanan yemek; literatürde endüstride yemek (Batstone, 1983)¹⁰, şantiye yemeği (Jørgensen, ve diğerleri, 2010)¹¹, işyeri kantinleri (Raulio, Roos, ve Prattala, 2012) gibi adlandırmalarla ele alınmıştır. Üretim sürecinin niteliklerinin belirleyici olduğu bu sınıflandırmada üretim ilişkileri değil üretim yerlerinde mekânın örgütlenmesine vurgu yapan bir yaklaşım benimsenmiştir. Ancak vurgulanması gereken asıl mesele üretim mekânı ve üretim

¹⁰ Food in industry (İngilizce kavramsallaştırması)

¹¹ Worksite eating (İngilizce kavramsallaştırması)

ilişkileridir. Üretim ilişkilerinin doğası emek ve sermaye arasında yemeğin ontolojisine ilişkin bilgiler verirken işçi sınıfı için anlamlarını ortaya koyacaktır.

Sofra metaforundan yola çıkarak sofranın sahipliğini, oluşumu, paydaşları, sofrada yemek ve genel yemek ilişkilerinin sofraya yansımaları üretim ilişkileri bağlamında yemeğe ilişkin sorularımızı yanıtlayan ana başlıklar ise alegorik bir yaklaşımla incelenecektir. Bu bağlamda:

- Sofranın oluşumu emek ve sermaye açısından değişen anlamlarıyla Marx'ın emek ve sermaye çelişkisi ile incelenecektir. Sofranın oluşumunun neden olduğu maddi yükün emek ve sermaye açısından anlamları, bu yükün kim tarafından ödeneceğine ilişkin birtakım önermeler ile yanıt aranmaya çalışılırken sofranın emek ve sermaye için değişen anlamları incelenecektir.
- Sofranın kuralları ve bu kuralların nasıl şekillendiği Burawoy'un fabrika rejimleri, emek rejimleri kavramları ile incelenerek farklı emek ve fabrika rejimlerinde yemeğe ilişkin kuralların nasıl oluştuğu sorusuna yanıtlar aranacaktır. Sofranın tarafları ve faileri ise yine emek rejimleri kavramının belirlenimi altında işçi, işveren, sendika, devlet boyutlarıyla incelenecektir.
- Sofrayı oluşturan paydaşlar ise Wright'ın çelişkili sınıf konumları ile incelenecek, işyerinde yer alan tüm çalışanlar için sofranın paydaşı olup olma hali proleterleşme düzeyleri ile ele alınacaktır.

3.1. Hesabı Kim Öder? Emek ve Sermaye Açısından Sofranın Oluşumu ve

Anlamları

Sermaye, üretim mekânında (işyerinde) yemeğin kaynağı olan, servis ve sunumunu yapan, sağlayıcısı olan konumundadır. Bu anlamıyla sofranın kurulumundan sorumlu olandır. Sermayenin bu sorumluluğunun temelinde üretim mekânının sahipliği ve sofranın, üretim sürecinin bir parçası olması yatar. Sofra, sermaye için üretim sürecinin bir parçası iken işçiler için sofranın ve yemeğin farklı anlamları bulunmaktadır.

Üretim mekânında yemeğin işçiler bağlamındaki ilk anlamı emek gücünün yeniden üretiminin belirli bir bölümünün emek süreci içerisinde gerçekleşmesidir. Emek gücünün yeniden üretimine ilişkin yapılan tartışmalarda işyeri ve çalışma zamanının dışındaki zaman, mekân ve ücret gelirinine bağlı olarak elde edilen geçim araçlarının değişkenliği ele alınan konular olmuştur. Dinlenme, uyku ve yemek yaşamsal ihtiyaçlar olarak bu tartışmalarda karşımıza çıkan konulardır.

İş günü içerisinde dinlenme, çalışma saatlerine bağlı bir şekilde değişen zaman aralıklarında, verili saatlerde kapitalizm öncesi üretim biçimlerinde ele alınan bir konudur. Dinlenme hakkı ve sürelerine ilişkin talepler kapitalist üretim ilişkilerini düzenleyen yasalarda ve hak mücadelelerinde de başat konulardan biri olmaya devam etmiştir. İş gününün düzenlenmesi, çalışma saatlerinin kısaltılması ve diğer talepler arasında yer alan dinlenme, fabrika yasalarından günümüze dek işçi sınıfının gündeminde yer almıştır.

1833 tarihli fabrika yasasıyla başlayan süreçte işgününün sınırlarının günlük çalışma süreleri ile belirlenmesine ek olarak işgünü içerisinde yemek aralarına verilecek süreler de önemli bir konu olmuştur. Emek gücünün yeniden üretiminin işyeri dışına atfedilen niteliğinin yemek araları ile işgününe dahil edilmesi, yemek araları için verilen

sürelerin gün içerisinde kullanılacağı saatlerin de özel olarak belirlenmesini gündeme getirmiştir. 1833 tarihli yasa ile birlikte 1,5 saat verilmesi yasalaşan ancak gün içerisindeki verilme saati hükme alınmamış olan bu durum 1844 tarihli yasa ile birlikte çocuk kadın ve gençler için düzenlenmiştir. Düzenleme ile koruma altına alınan kişilerin yemek aralarında üretim sürecinin devam etmekte olduğu alanlarda kalmaması gerektiği hüküm altına alınmıştır. (Marx, 2019a: 275)

Koruma altında olan işçiler dışında yemek saatlerinin süre olarak belirlenmesine karşın, uygulanmasına ilişkin bir düzenlemenin yer almaması, sermayenin bu süreler üzerinde keyfi uygulamalarına neden olmuştur. Sermaye, yemek aralarını iş günü saatleri öncesi ve sonrasında kullanırmak, üretim süreci devam ederken yemek aralarını farklı zamanlara bölmek gibi uygulamalar gerçekleştirmiştir (Marx, 2019a: 278-283).

Yemek; yasaların ve sermayenin gösterdiği direnç, zaman, mekân ve uygulamalardaki farklılaşmalar çerçevesinde dinlenme hakkı içerisinde yer edinmiştir.¹² Üretim sürecinin bir parçası olarak üretim mekânında yemek ise 19.yy'ın son döneminden günümüze uzanan süreçte varlığını koruyan bir konu olmuştur. Bu bağlamda da sofrası, işçiler için dinlenme zamanının bir parçası olarak karşımıza çıkmaktadır. Bu karşı çıkışın oluşumunda ise işçi direnişleri, hak talepleri ve alınan sosyal politika önlemleri büyük bir yer tutmaktadır.

Emek gücünün yeniden üretiminin bir parçası olarak yemek, işçinin ücret geliri ve gıda metalleri ile kurduğu değişim ilişkileriyle ifade edilmektedir. İşçinin ve ailesinin yeniden üretiminin temel koşulu sermaye ile kurduğu ilişkinin devamlılığıdır.

¹² Çalışma, dinlenme süreleri, mekân arayışları başlıkları altında bu konuya ilişkin detaylı bilgi verilmiştir.

“Kapitalist ona iki mark vermekle, günlük emeği karşılığında değişebildiği şu kadar yiyecek, şu kadar giyecek, ya da şu kadar yakacak vb. vermiştir. Bundan dolayı, bu iki mark, emek gücünün öteki metalarla değişebilme oranını, emek gücünün değişim değerini ifade eder.” (Marx 2001: 25)

Yemek-gıda metaları ve ücret arasında kurulan ilişki sermaye tarafından, üretim sürecinin bir parçası olarak üretim mekânında sunulan yemekler ile aynı sonuçları doğurmamaktadır. Bu durumun nedeni sunulan yemeğin meta ilişkileri çerçevesindeki anlamıdır. Sermaye tarafından bedelsiz olarak sunulan yemek, işçinin ücretinin bir bölümü ile satın aldığı bir meta karakteri taşımamaktadır. Ancak bu durum sunulan yemeğe meta dışı bir anlam da yüklememektedir. Sermaye üretim mekânında işçiye sağladığı yemeği alt işveren aracılığıyla işyerinde ürettirme, başka bir işverenin ürettiği ürünü hazır halde getirme, üretim mekânının bir bölümünde çalıştırdığı işçilere hazırlama gibi farklı yollarla elde edebilecektir. Sermayenin kurduğu her ilişkide yemeğin meta niteliği var olacaktır. Üretim sürecinde maliyet unsuru yaratan bu durum sermayenin kârını veya artık değeri azaltan bir faktör olacaktır. Sermayenin üretim sürecinde üstlendiği bu maliyeti çeşitli şekillerde bertaraf etmek isteyeceğini emek ve sermayenin çıkarlarının karşılığı bağlamında ele almak emek-sermaye çelişkisinin doğasına uygun olacaktır.

Emeğin üretken kapasitesini meta formuna (ücretli emek gücüne) indirgeme ve orada sabitleme isteği sermayenin tarihsel eğilimidir. Sermaye üretim mekânında sunduğu yemeğin maliyetini çeşitli şekillerde kârından ve artı değerinden feragat etmeksizin karşılamak isteyecektir. Yani sermaye kurduğu sofranın bedelini bir şekilde kurulmasının temel amacı olan işçilerden çıkarmak isteyecektir. Bu amaç çeşitli senaryolar ile gerçekleşerek sermaye ve işçi açısından çeşitli anlamlara sahip olacaktır. Bu anlamları keşfetmek için Marksist terminolojiden yola çıkarak çeşitli önermeler oluşturmanın yararlı olacağı kanısındayım. Önermeler emek ve sermayenin tarihsel

eğilimleri dikkate alınarak oluşturularak bu sayede sofranın oluşumunun anlamları, maddi temelleri keşfedilmeye çalışılacaktır.

Önerme 1: Sermaye, üretim mekânındaki yemek maliyetini işçi ücretlerinden yapacağı kesintiler ile karşılamak ister.

Ücret, işçinin bir iş gününde harcadığı emek gücü karşılığında aldığı para miktarıdır. Türkiye’de ve dünyanın birçok ülkesinde kural olarak iş günü içerisinde verilen dinlenme saatleri (öğle arası) çalışma sürelerinden sayılmamaktadır. Haftalık, yıllık tatiller, resmî tatiller ve özel durumlar için tanımlanan dinlenme süreleri ise çalışılmış süre olarak kabul edilip o günlere ait ücretleri ödenmektedir. İş günü içerisinde üretim sürecine dahil olmayan bu sürelerde verilen yemeğin değerinin emek gücünün değerinden yapılan kesintilerle finanse edilebileceğine ilişkin bir yaklaşımın geliştirilmesi mümkün görünmektedir. Ücretler üzerinde yapılan kesintilerin belirlenen ücretler üzerinden olmayıp emek gücünün haftalık, aylık değerinden yemeğin kişi başı maliyetinin çıkarılarak kalan miktarın ücretleştirilmesi şeklinde yapılacağı varsayılabilir. Ancak bu noktada asgari ücret uygulaması üretim mekânında yemeğin olduğu ve olmadığı işyerleri açısından sonuçsuz bir durum yaratacaktır. Emek gücü değerinin asgari ücret düzeyinde olduğu ve yemek uygulamasına sahip olan işletmelerde sermaye, yemeğin değerini işçi ücretinin gerçek değerinden yapacağı kesinti ile finanse edemeyecektir.

Sermaye, işçiye önerdiği ücret miktarını işçiye vereceği yemeğin miktarını çıkardıktan sonra ortaya çıkan miktar ile belirleme eğilimine de sahip olabilecektir. Ancak bu noktada aynı sektörde yer alan ve yemek uygulamasının olmadığı işyerleri ile ücret rekabeti içerisine girecek ve ücreti yükseltmek zorunda kalacaktır. Nitekim işyerinde sofranın kurulmadığı yani ek ödeme olarak verilen yemek, ücrete ek ödemeler şeklinde ücretleştirilen rakamlar olarak görülürken işyerinde uygulamaya konan sofraya

için böyle bir görünüm söz konusu değildir. Sofra işçi tarafında maliyet unsuru olarak görülmemektedir.

Ücretlerden kesinti yapmayı önleyen bir diğer yaklaşım ise hukuksal düzenlemelerdir. Ülkelere göre farklılaşsa da ücretlerden vergi, sosyal güvenlik ödemeleri vb. dışında kesinti yapılamaması yaygın olan bir durumdur. Brüt ve net ücret farkları olan bu durumda işçi için önemli olan ve geçimini sağlayan net ödenen ücretlerdir. Sermaye her ne kadar sofranın giderlerini finansallaştırarak devlete yapacağı ödemelerden kesintiler yapmaya çalışsa da bu durum işçi ve işveren arasında değil işçi ve devlet arasındaki ilişkiyi etkileyecektir.

Önerme 2: Sermaye, iş günü sürelerinin uzaması, emek üretkenliğindeki ve artık değerdeki değişimler ile yemek maliyetini karşılayacaktır.

İş günü uzunluğunun artması bu noktada yemeğin finansmanının emeğe yüklenebileceği bir diğer tabloyu oluşturacaktır. Sermaye iş günü sürelerini arttırabildiği durumda mutlak artı değeri arttırarak yemeğin finansmanını sağlayabilecektir. Yasaların etkin şekilde uygulandığı ve/veya iş gününün sınırlarının işin teknik örgütlenmesinden dolayı arttırılmadığı durumlarda sermaye verili iş günü içerisinde emek üretkenliğini arttırarak görece artık değeri artırma olanağına sahiptir. Emek üretkenliğinin artışı işçi sınıfı ve yemek ilişkisinin tarihsel bir kavramı olan işçi beslenmesine de atıf yapmaktadır. İşçinin işyerinde beslenmesi olarak tanımlanan ve beslenme ilişkisinde sorumluluğun sermayeye yüklendiği işçi beslenmesi, verimlilik artışının ana unsuru olarak ifade edilmektedir. Verimlilik artışının unsuru olan üretim mekânındaki yemek, emek üretkenliğini arttırarak ters orantılı bir şekilde emek ve meta değerini etkileyecektir. Emeğin gücünün değerindeki azalma ile birlikte görece artık değer artışı meydana gelecektir (Marx, 2019a: 496-497). Emek gücünün değerindeki azalma, görece artık

değerdeki artışa ek olarak ücretlerdeki gerilemeye yol açarken yemeğin finansmanı için sermayeye kaynak sağlayacaktır.

Finansman sağlanmasına ek olarak sofranın kurulması ve devamlılığının sağlanması mekânında sermaye cephesinde motivasyon unsuru olacaktır. Nitekim benzer emek süreçlerindeki yeni sermaye de benzer bir eğilime sahip olacak kendi işyerlerinde de sofa uygulamalarına yer verecektir.

Önerme 3: Sermayenin organik kompozisyonundaki değişim yemeğin finansmanını sağlayacaktır.

Yemeğin finansmanına ilişkin geliştirilebilecek bir diğer yaklaşım ise kapitalistin sahip olduğu sermaye ile doğrudan ilgilidir. Marx (2019b), kapitalistin sahip olduğu sermayeyi değişmez sermaye ve değişir sermaye olarak iki grupta ele almıştır. Hammadde, bina, makine vb. üretim araçları ve üretime yardımcı maddeler değişmez sermayeyi oluştururken: emek gücü değişen sermayedir. Değişmez sermayenin değişir sermayeye oranı sermayenin organik kompozisyonunu oluşturmaktadır. Bir önceki önermede verimlilik artışı ile birlikte ele alınan değişir sermayedeki farklılaşma, değişmez sermayede meydana gelen artışlar ile sermayenin organik kompozisyonunu etkilemektedir.

Marx (2019b: 154-155) üretim araçlarının bir bölümünün ürüne maddi olarak girmediklerini sürecin yardımcı maddeleri olduğunu belirtmiştir. Buradaki ayrımı ise üretim araçları tarafından tüketilen ve süreci destekleyen maddeler olarak ikiye ayırmıştır.

“Yardımcı maddelerin yakıt olarak kömür, aydınlatma için kullanılan gaz vb. gibi bir bölümü, emek sürecinde, ürüne madde olarak girmeden tüketilirken, yardımcı maddelerin bir başka bölümü ürüne cismen girer ve onun tözünün malzemesini oluşturur. Ne var ki, dolaşım açısından ve dolayısıyla devir tarzı açısından bütün bu farklılıklar hiçbir önem taşımaz. Yardımcı ve ham maddeler, ürünün oluşumu sırasında tümüyle tüketildiklerinde, değerlerinin tümünü ürüne aktarır. Bundan ötürü bu

değer tümüyle ürün tarafından dolaştırılır, paraya çevrilir ve paradan yeniden metanın üretim ögelerine dönüşür” (Marx, 2019b: 159).

Yardımcı maddeler ürüne doğrudan etki etmemesine rağmen üretim sürecinde üretimi gerçekleştirmek için yardımcı olmaktadır. Aydınlatma için kullanılan gaz örneğinde görüldüğü üzere kullanılan yardımcı maddeler sadece üretim araçlarının, sabit sermayenin unsurları olmayıp emeğin üretimini gerçekleştirmesi için de elzem maddelerdendir. Burada maddelere yüklenen anlamın bir diğer boyutu üretimin devamlılığı için diğer üretim araçları kadar zaruri olmalarıdır. Üretim araçlarının atıl duruma düşmeden üretime kesintisiz olarak devam etmesi sermayenin üretim sürecindeki temel dürtüsüdür. Öğle yemeği işçi sınıfı açısından herkesin aynı saatlerde tükettiği bir öğün olmayıp küçük bir kesitte bile farklı saat aralıklarında gerçekleştirilmektedir. Öğle yemeğinin saat 11.00 ile 14.30 arasında işçi gruplarına göre değişen yapısı, gece çalışanları için bu saatin saat 03.00 olması bu duruma örnektir (Bisogni, vd., 2007: 222). Üretim mekânında yemeğin üretimin örgütlenmesine uygun olarak planlanması üretimin aksamadan uygulanmasını sağlayacaktır.

Üretim mekânında yemek bu boyutuyla yardımcı maddeler ile örtüşen anlamlara sahiptir. İşçilerin üretim mekânını terk etmeden yemeklerini tüketmeleri işçinin “*yemek zamanlarının kemirilmesi ve kırılması*” (Marx, 2019a: 239) için sermayenin üretim sürecinde araçsallaştırdığı bir durumdur. Sermaye yemek zamanlarında çaldığı zamanlar ile verili üretim için daha az emek gücüne ve emek saatine ihtiyaç duyacaktır. Yemeğin yardımcı madde olarak üretim sürecinde yer alması ve emek üretkenliği üzerindeki olumlu etkisi emek gücü ihtiyacında azalmaya neden olacaktır. Emek gücünde yaşanan bu değişim değişir sermaye oranında azalmaya neden olurken sermayenin organik kompozisyonunu artıracaktır. Yemeğin yardımcı maddeler kapsamında değişmez sermaye içerisinde yer alan yapısı ise değişmez sermayenin artmasına neden olurken değişir sermayeye oranla sermayenin organik kompozisyonunu artıracaktır.

Sermayenin elde ettiği bu kazanımlar, farklı sermayeler tarafından başka üretim noktalarında uygulamaya konulduğunda ortaya çıkabilecek bir diğer durum sermayenin kâr oranının artmasıdır. Kapitalist toplumsal iş bölümünün getirdiği olanaklar ve emek üretkenliğinin diğer sanayi kollarında artması sonucunda ucuzlayan metalar başka üretim süreçlerinde üretim aracı olacaktır. Ucuzlayan üretim araçları ise değişmez sermayenin değerinin azalmasına neden olarak sermayenin kâr oranını arttıracaktır (Marx, 2019c: 92-93).

Önerme 4: Emek ile sermayenin çelişkili eğilimleri sofrada yemek konusunda da varlığını gösterecektir. Sofranın kurulması bu eğilimler sonucunda belirlenecektir.

İş gününün sınırlarının başlangıç ve bitiş saatleri bağlamında belirli olduğu durumlarda öğle yemeği emek gücünün yeniden üretimini üretim sürecinde sağlarken emek ve sermayenin çelişkili eğilimlerinin gerçekleştiği bir unsur olmaktadır.

“Sermaye, yemek saatlerinden tırtıkladığı zamanları her fırsatta üretim sürecine katar: öyle ki, sadece bir üretim aracı durumunda bulunan işçiye, yemeği, buhar kazanına kömür, makineye yağ verir gibi verilir” (Marx, 2019a: 259). Yemeğin kültür yüklü karakteri gereği, sermaye bakımından işyeri yemeği yakıt ikmaline indirgense de emek açısından sözde metadır. Sermayenin işçiye yemeği makine yağı gibi verilir ancak işçi açısından kültür yüklü etkinlik olduğu için sonuç ve etkileri aynı olmaz. Sermaye açısından çalışma zamanlarında, verimlilikte artışı sağlayan artı değer, kârı artıran sofraya ve yemek nihayetinde maliyet unsurudur. İşçi sınıfı için emek gücünün ve varoluşunun devamlılığında önemli faktördür. Sermayenin meta formuna indirgediği yemek, nitel ve nicel özellikleriyle üretim sürecinde işçi sınıfı için hak niteliğindedir.

Çartist hareketin çatal-bıçak ile yenen iyi yemek mücadelesinde, işçi sınıfının çay aralarını kaldırmak isteyen Thatcher hükümetine karşı gerçekleştirilen çay arası grevlerinde, yemeğin niteliksel özelliklerine karşı gerçekleştirilen yemek boykotları gibi birçok örnekte işçi sınıfının örgütlü mücadelesi içerisinde meta dışı karakteriyle gündemde olan bir konu olmuştur. İşçi sınıfı sofraların varlığını kültür ve hak nosyonları çerçevesinde talep etmek isteyecektir.

Önerme 5: Emeğin ihtiyaçları tarihsel süreçler tarafından üretilir. İşçi sınıfının ihtiyacı olan yemeğin miktarı, niteliği de bu bağlamda değişken olacaktır. Emeğin asgari ihtiyaç duyduğu yemek miktarı, yemek çeşitliliği, mekânın düzeni ve talepler de tarihsel süreçte sürekli olarak yenilenen bir talep olarak sermayenin karşısında varlığını gösterecektir.

Blane, (1987: 10) geçim ihtiyaçlarının ne sabit ne de fizyolojik bir minimuma bağlı olduğunu belirtmiştir. Ancak bunun tarihsel süreçler ile belirlendiğini, değiştiğini ve tarihin her döneminde emeğin kendine özgü karakterini vurgulamıştır. Yemek de işçi sınıfının geçim ihtiyaçlarının en temellerinden birini temsil etmektedir. Ücret geliriyle hane ekonomisi içinde tükettiği yemeklerden farklı olarak işyerinde tükettiği yemekler de var olduğu dönemin koşullarına uygun olarak çeşitlenecek ve değişecektir. Nitekim 1900'lü yılların başında bir kap olarak başlayan yemek talepleri günümüzde üç dört kap yemeğe çıkmıştır. İşçi sınıfının taleplerindeki bu değişimde tarım ve gıda alanında yaşanan değişimler kadar içerisinde bulunduğu ve varlığının temelini oluşturan toplumun talepleri de temeldir. Evrimsel değişimlerin de yaşandığı süreçte bireyin sağlıklı beslenmesinin nesnel ölçütleri de bu değişimde temel olmuştur. İşçi sınıfının yemek çeşitliliğine ilişkin talepleri de bu ölçüde şekillenecek ve sağlıklı beslenme, iyi beslenme, dengeli beslenme gibi yeni ölçütlere bağlı olarak sofrada meydana gelen değişimlerin üretim noktalarına yansımaya da neden olacaktır.

İşçi sınıfı; sınıf olarak kendisini, beden sağlığını korumak ve sağlıklı olmak halini devam ettirme gayesiyle yemeğe ilişkin anlamlar türetecektir. Bu noktada sofranın sınıfsal bir zorunluluk olacaktır. Sermaye için işçinin sağlığının tek anlamı sermayesini korumak ve iş güvenliğini sağlamak olacaktır. Emek ve sermaye arasındaki çelişki bu biçimiyle sıcak ve soğuk arasındaki ilişkinin tezahürü olacaktır. Yemeğin iyi veya kötü olma hallerinde sınıf çatışması aynı zamanda duyguların çatışması da olacaktır.

3.2. Neyi, Nasıl Yiyeceğiz? Emek Rejimleri Gölgesinde Sofra ve Kuralları

Sofranın oluşumunu, ekonomik anlamlarıyla emek ve sermaye taraflarınca değerlendirmenin bir diğer boyutu ise sofraya ilişkin kuralların neler olacağı ve bu kuralların nasıl şekilleneceğine ilişkindir. Sofra, üretim mekânı olan işyeri, fabrika, işletmenin bir parçası olurken işçi ve sermaye arasında kurulan emek süreci sofradaki ilişkileri de belirleyecektir. Emek sürecinin sofradaki ilişki ve kuralları etkileme kapasitesi her şeyden önce emek sürecindeki denetim ile ilgilidir.

Fordist üretim, akan bant sistemi ile işi basit hale getirirken işçinin ürün üzerindeki denetimini sınırlamıştır. İşçinin ürün üzerindeki sınırlanan baskısına karşın sermayenin işçi üzerindeki denetimi artmış ve sınırlar, sınırlılıklar katı şekillerde belirlenmiştir. Üretim sürecinde belirlenen bu sınırlılıklar üretim mekânındaki tüm zamanlara sirayet etmiş ve işçinin varlığının denetimine yol açmıştır. Yemek zamanları ve yemek de bundan etkilenmiştir.

Charlie Chaplin'in Modern Zamanlar filminde ele aldığı şekliyle yemek de fordist denetimin bir parçası haline gelerek üretimin bir parçası olmuştur. Filmde üretim sürecini durdurmadan işçinin yemek yemesini sağlayan otomatik yemek makinesinin gösterildiği bölümler fordist üretim sistemi ve işçi yemeği arasındaki ilişkinin de en önemli

bölümüdür. Taylor'un (2007) üretimin ve verimliliğin maksimum düzeye çıkarılması olarak tanımladığı fordist yönetim uygulamalarında işçi makineden farksız hale gelmiştir.

Sofranın kurulduğu yerin üretim mekânı olması, sofranın varlığını etkileyen en temel unsurdur. Üretim mekânı ve ilişkileri sofranın oluşumunu etkileyecek ve karakterinin oluşumu sağlayacaktır. Sermayenin yapısı, işgücünün önemi ve işgücünün profili bu sürecin önemli aktörleridir. Burawoy'un (2015) despotik ve hegemonik fabrika rejimleri kavramları üretim mekânını irdeleyen yaklaşımın çerçevesini oluştururken, üretim mekânının mekân, zaman sınırlılıklarının dışında konumlanan ilişki biçimleri emek rejimleri çerçevesinde incelenecektir (Yücesan-Özdemir, 2010: 40).

Zorun ve baskının egemen olduğu despotik fabrika rejimleri üretim mekânında sofranın ilk örneklerini oluşturmaktadır. İş gününün sınırlarını ve çalışma biçimlerini düzenleyen yasaların fabrika yasaları öncesinde mutlak açlık olarak ifade edebileceğimiz temsil biçimlerinin olduğu işçi sınıfı beslenmesi, fabrika yasalarının etkisiyle işçi sınıfı için bir iş gününde beslenmenin ilkel hâllerinin doğmasını ve açlık sınırında beslenmenin dinamiklerini oluşturmuştur.

Fabrika yasalarının yemeğe verilecek sürelerin düzenlemesi ve mekânsallığına vurgu yapan hükümleri ile koruma altında olmayan işçi sınıfı için üretim mekânında tıknama olarak ifade edilebilen yeni bir modeli ortaya çıkarmıştır. İşçi sınıfının üretim mekânını terk etmemesi ve fabrika dışında geçirilen zamanı neredeyse sıfırlamak için fabrikada yemek yemesi bu modelin oluşmasında despotik fabrika rejimlerinin eseridir. Vasıfsızlaşan emek, üretim sürecinin ve makinelerin çalışma döngüsü içerisinde öğünlerini oluştururken bir sonraki öğünün finansmanını sağlayacak olan ücret dışında hiçbir gelirin bulunmaması zorun ve baskının pekiştiricisi olmuştur.

Douglas (1972: 62), yemek kategorilerini ifade eden öğünlerin sınıflandırılmasının kahvaltı ve son içki arasında günlük, Pazartesi ve pazar günü arasında haftalık olarak şekillendiğini ifade etmiştir. Her öğünün ise diğer öğünlerden farklı olarak kendi içerisinde bir anlam oluşturduğunu bu anlamın ise ikili analogiler ile belirlendiğini ifade etmiştir (Douglas, 1972: 69).

Sabah- akşam, kahvaltı- akşam yemeği ikili analogiler ile toplumsal sınıfların tamamıyla ele alınan bu durumu işçi sınıfına mensup bireylerin haneden bağımsız, sınıfın diğer üyeleriyle gündelik çalışma pratiği içinde ele almak için üretim sürecinin bir gününe odaklanmak gerekmektedir. Üretim bir gününün başlama ve bitiş saatleri, gün içerisinde farklı seriler halinde gerçekleşirken gün doğumu ve gün batımına benzer şekilde gün içerisinde kendi dinamikleri olan ikili analogileri oluşturmaktadır. Üretim sürecinin oluşturduğu bu zaman dilimi içerisinde çalışma, dinlenme, ara saatleri, yemek ve içeceklere verilen süreler, tüketimin nitel ve nicel boyutları despotik fabrika rejimlerinde emek sürecini örgütleyen sermaye tarafından belirlenmektedir.

Sermaye, iş gününde miktar olarak değil zaman dilimi içerisinde emek gücünü işçiden satın almaktadır (Braverman, 2008: 78). İşçinin iş gününde kendisi için geçirdiği her süre sermayeden çaldığı zaman olacaktır (Marx, 2019a: 230). İşçi, sermayeye ait olan işyerinde geçirdiği her saniyede emek gücünün kullanım değerini sermayeye sunmaktadır. İşçinin insani ve toplumsal ihtiyaçları olarak nitelendirebileceğimiz yeme içme faaliyetleri, yemeğin niteliği ve yemeğe ilişkin beğeni oluşumu işyeri ve üretim süreci çerçevesinde belirlenecektir (Bor, 2020: 4). Yemeğin anlamını, kategorilerini doğa döngülerine ve özgür kararlarına değil emek güçlerini sundukları sermayenin belirleyiciliğine bırakan temel neden piyasa ilişkileridir. 19.yy. sonlarına doğru fabrika işçilerinin günün farklı saatlerinde dışarıda ve üretim yerlerinde yemek yemeleri için oluşturulan yemek bölümleri, kafeteryaların açılmasına ilişkin talepler, “fabrika çağı

restoranlarının” oluşumunu sağlamıştır (Pillsbury, 1990: 37-48’den akt: Beardsworth ve Keil, 1990: 186-187). Sermaye oluşturduğu bu sofralarda denetim ilişkilerini sürdürmüş, sofranın kuralları üretim sürecinin bir parçası olarak şekillenmiştir.

Sofranın bir diğer örneği ise hegemonik fabrika rejimlerinde kurulmaktadır. Burawoy (2015: 164-168) despotik rejimlerden hegemonik rejimlere geçişte işçilerin satın alma güçlerinin düşmesiyle sermaye tarafında yaşanan “aşırı üretim krizi” (s.196) ve işçi sınıfı bağlamında “eksik tüketim krizinin” (s.167) kolektif direnişlere ve çatışmalara yol açtığını çözümün ise devlet müdahaleleri ile şekillendiğini belirtmiştir. Devletin sosyal sigorta düzenlemeleri, asgari ücret uygulamaları, sendikal faaliyetlerin güvence altına alınması, toplu pazarlık uygulamaları ile emek gücünün yeniden üretiminin üretim sürecindeki faaliyetlerden bağımsızlaştığını ve özerkliğe kavuştuğunu belirtmiştir.

Despotik rejimlerin işçi sınıfı beslenmesinde mutlak açlık durumundan açlık sınırlarında beslenmeye geldiği noktada beslenme biçimleri içerisinde yer alan ürün çeşitliliğinde artışın etkisi olsa da yeterli beslenmeyi oluşturan bir sonuç oluşmamıştır. Toplumsal sınıflar arasında gıda ürünlerinin nitelik ve nicelikler bağlamındaki farklılığı ile tüketimdeki farklılıklar işçi sınıfının direniş ve taleplerinde yer alan konular olmuştur.

Hegemonik rejimler ile zor ve baskıdan rızaya geçişin yaşandığı süreçte işçi sınıfı devlet müdahaleleri ile birlikte sermaye karşısında savunma hatları oluşturmuştur. Yemek ve beslenme ilişkileri de süreçten etkilenmiştir. İşçi sınıfı beslenmesinin kaynağı ve yegâne koruyucusu ücretli istihdama olan bağımlılığa karşı sosyal sigortalar ile birlikte asgari düzeyde korunması işçi sınıfı ve beslenme ilişkisindeki ilk farkı oluşturmaktadır.

Devletin çalışma mevzuatları ile üretim sürecinde işçilere koruma getiren yaklaşımı ise ikinci konu olmuştur. 2. Dünya Savaşı sonrasında itibaren üretim

noktalarının bir parçası olarak eklenmeye başlayan işyeri yemekhaneleri ve kafeteryalar ilerleyen süreçte ulusal mevzuatlarda da yerini almıştır. Sosyal güvenlik sistemlerinin bir parçası olarak sanayileşmiş ülkelerde başlayan ulusal beslenme programlarına işçi beslenmesine ilişkin özel programların eklenmesine özel önem gösterilmiştir. Ülkeler ve uygulamalar ile ele alınan bu durum Burawoy'un sınıflandırması ile örtüşmektedir.

Devletler ve uluslararası kuruluşların bu programlar çerçevesinde oluşturulan mevzuatlar ile üretim sürecinde işçinin beslenmesini yasal korumaya almış ve bu bağlamda sermayeye birtakım görev ve sorumluluklar da eklemiştir. Yemek mekânlarının düzenlenmesi, zamanların sendikalar, işçiler ile birlikte kararlaştırılması, toplu pazarlık süreçlerine beslenmeye ilişkin unsurların yer alması yemek ve işçi sınıfı bağlamında önemlidir.

Emek rejimi sınıflandırması işçi yemeklerinin değişen üretim politikaları çerçevesince incelenmesini mümkün kılmaktadır. Sendika, toplu sözleşme kurumlarına sahip, sosyal güvenlik mekânizmalarının etkin olduğu sektörler, üretim noktaları ile despotik uygulamaların gerçekleştiği, ücret gelirin baskı unsuru olduğu vasıfsız emek yoğun sektörler ve üretim noktalarındaki işçi sınıfının üretim sürecinde yemeğe yüklediği anlam farklarının haritalandırılması açısından da önem arz etmektedir. Emek rejimlerinin işçi sınıfının yemeğe yüklediği anlamlarda yarattığı farklılık literatürde incelenen bir konu olmamakla birlikte despotik emek rejimleri bağlamında hapishane yemeklerinin anlamlandırılmasına ilişkin yapılan çalışmalar örnek temsil edecektir. Smoyer ve Lopes'in (2017) cezaevinde kalmış kadınlar ile gerçekleştirdiği çalışmasında cezaevinde verilen yemeklere "*iğrenç, acele (hızlı), gözetlenen (denetim altında olan), hazır (seçime izin verilmeyen) ve pişirilmeye izin verilmeyen*" (s.245-246) başlıkları ile anlam kazandırdıklarını ifade etmiştir. Hapishane içerisinde verilen öğün ve yemekler gerçek

anlamları dışında mahkûmlar için diğer şikâyetlerin, itirazlar ve güç gösterilerinin yemeğe ilişkin gibi görünen çeşitli itirazlarla başlatılabildiği mücadele süreçleri bu noktada örnek teşkil etmektedir (Edwards, 2013: 225). İşçi sınıfının despotik emek rejiminin sofralarında yemeğe ilişkin benzetmeleri ise tezde incelenen bir konudur.

Sofranın kurallarının rıza veya zor ile kabul edilmesi de despotik ve/veya hegemonik emek rejimlerinin varlığı ile şekillenmektedir Üretim mekânında sofranın anlamını belirleyen ana unsur sahip olunan rejim ile ilintilidir. Emek rejiminin ilintili olduğu emek sürecinde sadece mal ve hizmet değil toplumsal ilişkiler de üretilmektedir. Bu bağlamda üretim ilişkilerinden çıkararak toplumsal ilişkilere de şekil vermektedir. Despotik emek rejimlerine sahip sektörlerde baskı rızaya üstün gelerek sermaye üretime dair her şeyi istediği şekilde yönlendirecektir. Devletin bu noktada herhangi bir düzenlemeye gitmemesi ise rejimin devamlılığında esastır. Hegemonik rejimlerde ise rızanın hakimiyeti sağlanmaktadır (Yücesan-Özdemir, 2010: 42-43).

Despotik ve hegemonik rejimler sofranın iki boyutunu temsil etmektedir. Taşeron çalışma gibi çalışma türleri ya da inşaat sektörü, perakende sektörü gibi sektörler despotik emek rejimlerinin var olduğu örneklerdir. İşgücü devir oranı yüksek, ağır çalışma koşullarına sahip, sosyal haklar konusunda yoksun, sosyal güvence ve iş sağlığı önlemlerinin yetersiz olduğu çalışma türünün yer aldığı despotik emek rejiminde sofranın dinamikleri hegemonik rejimlere göre daha farklıdır. Fabrika despotizmi işçinin işteki performansına göre baskı politikalarını yönlendirmektedir. İşçinin performansına göre sofrada tabağına konan şekillenecektir. Özüğurlu, (2008: 50) emeğin sermayeye sadece tabi değil bağımlı olması ve devletin serbest piyasa işleyişi önünde engel olmamasını piyasa despotizminin koşulları arasında yer vermiştir. Ücret gelirine mahkûm olan, bir sonraki gün yeniden beslenmesinin tek yolu ücret geliri olan işçi sınıfının despotik emek rejiminde sofraya konana bireysel itiraz güç ve kapasitesi zayıftır. Nitekim devletin de bu

konuda herhangi bir düzenlemesi bulunmaz ve uygulama tamamen sermayenin keyfine bırakılır.

Despotik emek rejimlerinde sofranın paydaşlarına sofrada neyin tüketileceği, sofranın nasıl kurulacağı, sofrada ne zaman yeneceği sorulmazken kanuni düzenlemelerin yapıldığı ve rızanın hüküm sürdüğü hegemonik rejimlerde sofrada bu konular önemlidir. Despotik emek rejimlerinde yemeğin oluşumu ve yemeğe ilişkin konular işveren ve vekilleri tarafından tek taraflı olarak belirlenmektedir. İşverenin keyfi ve tek taraflı yönetimini cisimleştiren formen (Taştan, 2016: 17) işçinin sofrasının bir paydaşı olarak onu gözlem ve denetim altında tutmaktadır. Denetim ve gözlemin yoğun olduğu despotik emek rejimlerinin doğası gereği sendikaların mücadele süreçlerinde aktif olmaları beklenir (Nurol, 2017: 102). Nitekim sofraya, sendikal süreçlerin ve mücadelelerin bir parçası olur.

Hegemonik emek rejimleri ise sahip olduğu şikâyet ve toplu pazarlık mekanizmaları ile sofranın kurallarının belirlenmesinde işçi sınıfının bir taraf olmasını sağlamaktadır. Bu mekanizmalar ile taraflar arası konular düzenlenmekte, işçi işveren arasında uyumlaşma sağlanmaktadır (Taştan, 2016: 17). Düzenlemeler, yönetmelikler, sözleşmeler yemeğin kaynağının ve kurallarının oluşturulmasında önemli kaynaklardır. Oluşabilecek sorunlarda işçi, işveren sendika arasındaki süreçler sonuç alınmasında etkilidir.

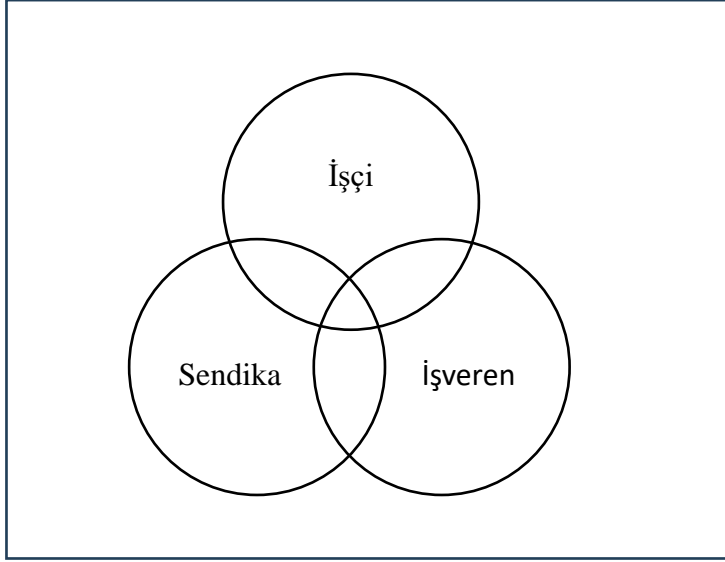
3.3. Sofrayı Kim Kuracak? Sofranın Tarafları ve Failer

Hegemonik emek rejimlerinin rızaya dayanan yönetim süreçleri işçi, işveren ve sendika arasında farklı süreçlerin oluşumunu sağlamaktadır. Endüstri İlişkilerinden İnsan Kaynakları Yönetimi'ne uzanan ve değişen yelpazede emek ve sermaye arasında

sorunların çözümünde farklı yollar tercih edilebilmektedir. Sendikaların yerini insan kaynakları departmanlarının aldığı işletmeler ya da her iki kurumun da varlığının devam ettiği işletmelerde işçi, sermaye ile olan ilişkilerinin düzenlenmesinde bu kurumların aracılığına başvurmaktadır.

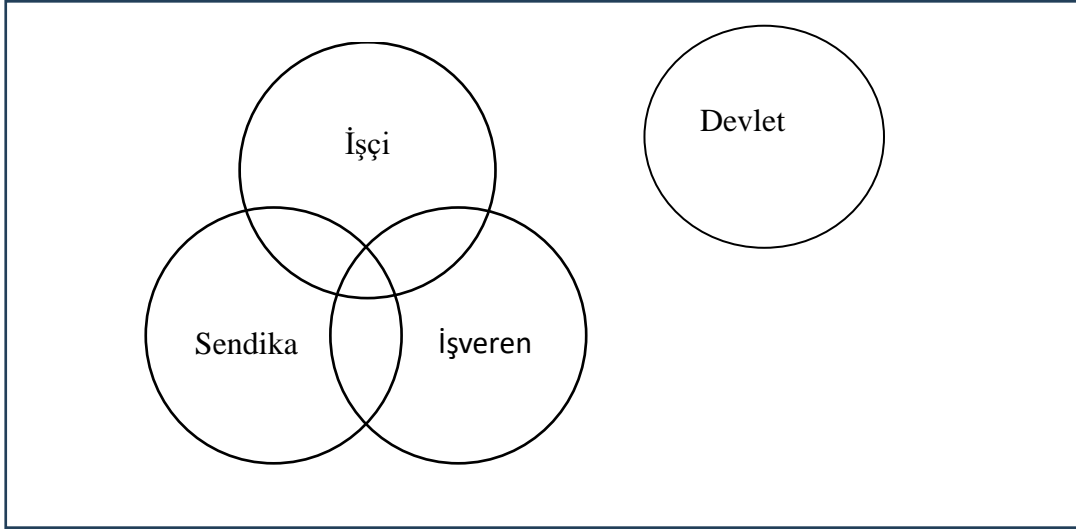
Despotik ve hegemonik emek rejimlerinde değindiğim üzere sofranın kurallarının kim tarafından belirleneceği bizzat olarak emek rejiminin niteliği ile şekillenmektedir. Despotik emek rejiminin yalnız işçileri ile örgütlü işçileri sofrayı yıkmaya ve değiştirme, itiraz geliştirebilme konularında çatışmanın olduğu süreçlerin içerisinde olması muhtemeldir. Hegemonik emek rejimlerinin işçilerinin ise örgütlü ve yalnız olmaları açısından birtakım farklılıklar mevcuttur. Sözleşmelerin, yönetmeliklerin, düzenlemelerin varlığı sofranın kurallarının belirlenmesinin dayanaklarıdır. Sofraya ilişkin gelişecek her türlü sorun bu dayanaklar ile birlikte düzenlenirken işvereni temsil eden insan kaynakları departmanları sofranın oluşumu ve devamlılığında aktif rol oynayacaktır. Sofranın kim tarafından, nerede, ne şekilde kurulacağına ilişkin konular zaman zaman işletme içerisinde yurttaşlık iklimiyle belirlenen konular arasında yer alacaktır. Sendikalar ise bu noktada sofraya ilişkin tutumu, toplu pazarlığın kapsamında yer alıp almaması, mücadele süreçlerinde ne kadar yer verildiği konularıyla değişen şekillerde sofranın tarafı olarak yerini alacaktır.

İşçi, işveren ve sendikanın taraf olduğu bir venn şeması sofranın tarafları ve taraflar arasında emek rejimlerinin etkisiyle şekillenecek olan ilişkilerini betimlemek için önemli bir örnek olacaktır.



Şekil 1. Hegemonik İşyeri Venn Şeması 1

Sendikal örgütlenmenin olduğu örnek işyerinde yemeğe ilişkin gündemler ilk olarak işçi ve sendika arasında gerçekleşmektedir. Sendika işçiyi temsil etme gücü doğrultusunda işveren ile olan ilişkilerde bu konudaki gündemleri düzenleyebilecektir. Yemek menülerinin belirlenmesi, yemekhane koşulları, yemek miktarı gibi konular bu kapsamda ele alınacak konulardır. İşçi ve işverenin kurduğu ilişki alanı ise doğrudan günlük yemek faaliyetlerinde kendini gösterecektir. Yemekte günlük meydana gelen bozulmalar, sorunlar bu kapsamda düşünülebilir. İşçi bu noktada doğrudan işverenin alt taşeronu ya da bünyesindeki çalışanı olan yemek dağıtım, üretim personelleriyle olabileceği gibi konuyla ilgilenen idari personel ile ilişki kurabilecektir. Bu alanı işçi ve işveren arasındaki kesişim bölgesi oluşturmaktadır. İşçi, işveren ve sendika kesişimi ise toplu iş sözleşmeleri, yemek (erzak yardımları), yemek parası tutarları gibi konuların yer aldığı sözleşmeler ve pazarlık süreçlerinde kendini gösterecektir. Nitekim bu konuda doğacak anlaşmazlıklarda işçinin yer aldığı süreç eylemselliğe yönelebilecek potansiyel taşımaktadır.

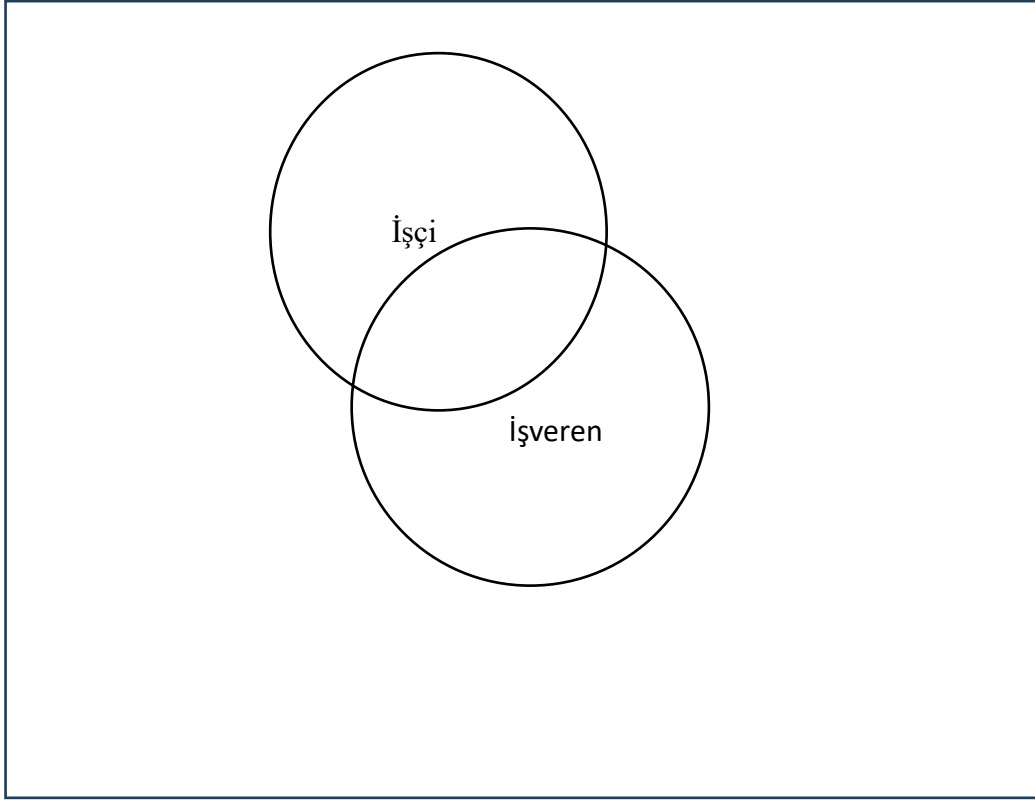


Şekil 2. Hegemonik İşyeri Venn Şeması 2

Bir önceki örnekte yer alan önermeler bu şema için de geçerlidir. Buradaki fark ise devletin konumu olacaktır. Devlet kanun yapıcı ve kural koyucu konumu ile yemeğe ilişkin düzenlemeleri gerçekleştirerek doğrudan sürecin tümünü kontrol edebilecek bir yapıya sahiptir. Bu noktada devletin konumu üçlü venn şemasını da kapsayacak bir şekli aklı getirebilmektedir. Devletin uzak olarak konumlandırılmasının nedeni ise yapacağı düzenlemelerde her zaman için sadece bir gruba yakın durma olasılığıdır. Nitekim devlet iş kanununda yapacağı düzenlemeler ile işçinin beslenme hakkına doğrudan sahip çıkarak işyerinde yemekleri zorunlu kılma gibi bir gelişmeyi ortaya koyabilme gücüne sahiptir ya da sözleşmelerden doğan bir hak olarak işyerinde verilen yemeği nitelik ve nicelik olarak kanuni çerçeveye oturtabilir. Sendika ile yakınlaştığı, kesiştiği örneklerde bu durumu genişleterek toplu sözleşmelerin bir parçası haline gelen yemek uygulamalarını sendikal güvence altına alabilme ihtimaline de sahiptir. Bu noktada sendikaların özellikle grev vb. süreçlerde yemek, erzak yardımlarını maddi kaynak olarak koruma altına alabilecek düzenlemeler oluşturma potansiyeline sahiptir.

Devletin şemadaki en yakınsadığı grup ise işverendir. Nitekim mevcut uygulamalarda da devlet, işvereni sübvans etmek için yemek harcamalarının, yemek giderlerinin vergiden düşürülerek işverene kolaylık sağlanması adına birçok faydayı gerek Türkiye’de gerek farklı ülkelerde uygulamaya koymuştur. Belirli limitler çerçevesince yemek

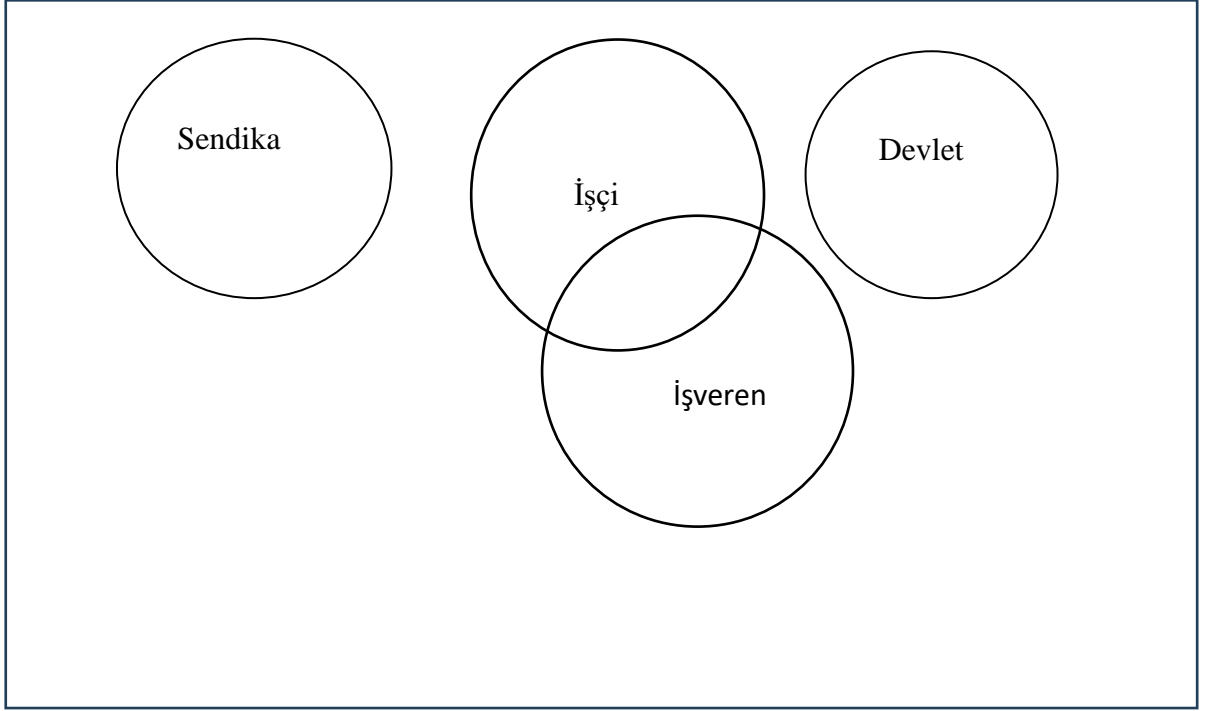
paralarının ya da harcamaların vergilerden muaf edilmesi esasen üretim sürecinde yemek tutarlarının toplum tarafından “muaf edilen vergiler sayesinde” ödenmesini sağlamaktadır.



Şekil 3. Hegemonik ve Despotik Emek Rejimi Venn Şeması 1

Çalışma ilişkilerinde işçi ve işverenin tekil olduğu bu modelde sendikal örgütlenme mevcut değildir. Devlet düzenlemelerinin de olmadığı piyasa içerisinde yemek ve diğer konular tamamen işçi ve işveren arasındaki ilişkilerle düzenlenecektir. Yemeğin nitelik ve niceliğinin belirlenmesinde iş sözleşmeleri ve işyeri yönetmelikleri belirleyici olacaktır. Yemeğin verilip verilmemesi işçi ve işveren arasındaki pazarlığın konusu olurken işçinin diğer işçiler ile birlikte örgütlü bir yapıdan uzak olması onun bağımsız pazarlık sürecini etkileyecektir. İşçi, yemek uygulamalarında doğrudan işveren veya işveren temsilcisi konumunda olan idari işler/insan kaynakları bölümleri ile muhatap olacaktır. İşçi ve işverenin karşılıklı olarak yer aldığı bu model despotik emek rejimlerinde doğrudan işverenin tahakkümüne açık biçimdedir. İşçi ve işveren arasında

herhangi bir pazarlık söz konusu olmadığı gibi yemeğin verilmesi, sunumu, oluşabilecek sorunlar gibi bir çok konuda işveren tek yetkilidir.



Şekil 4. Hegemonik Despotik Emek Rejimi Venn Şeması 2

İşçi ve işverenin çalışma ilişkilerinde yalnız olduğu ancak bir taraftan da sendikal örgütlenmenin çabalarının, potansiyellerinin görüldüğü bu örnekte ise işçinin itiraz etme kapasitesi yükselmektedir. Yemeğin düzenlenmesinin iş sözleşmelerine ya da işyeri uygulamalarına bırakılması sonrasında tek yetkili taraf işverendir. Yaşanan olumsuzluklara karşı ortak bir itirazın gerçekleşmesi bir önceki örnekte yer aldığı şekliyle ihtimal dahilinde görünmemektedir. Ancak başlayan bir örgütlenme sürecinde örneğin yemek koşullarında yaşanan kötüleşme ya da olumsuzluklar sürecin önemli dinamiği haline gelebilmektedir. Sendika zımnî örgütlenme gayesini yemek koşullarının düzeltilmesi sürecinde yapacağı eylemler ile başarıya ulaştırabilecektir. Nitekim benzer örnekleri de zaman zaman yaşanmaktadır. İnşaat sektöründe, örnek olarak İstanbul Havalimanı inşaatında işçilerin önemli taleplerinden biri olan yemek koşullarının düzeltilmesi bu noktada dikkat çekicidir. İşçi ve işveren arasındaki ilişkilere sıkışmış olan

yemek konusu bu tarz patlamalar ile işyerindeki ya da sektördeki işçilerin yani sınıfın ortak bir gündemi haline gelebilmektedir. Benzer şekilde devlet de yaşanan olumsuzluklar sonrası devreye girerek kural koyucu yetkisi ile birtakım düzenlemeler gerçekleştirebilir. Bu noktada da işçi ve işveren arasındaki despotik ilişkiyi hafifletici ve işçi sınıfının kazanım elde etmesini sağlayan gelişmeler yaşanabilmektedir.

3.4. Buyurun Halil İbrahim Sofrasına: Sofranın Paydaşları ya da İşçiler ve Diğerleri

Sofranın bir diğer unsuru ise paydaşlarıdır. Sofrada kimlerin yemek yiyeceğini temsil eden paydaşlar; işyerinde, fabrikada üretim süreçlerine dahil olan kimseleri kapsamaktadır. Emek sürecinde yer alan bu paydaşlar üretimin doğrudan unsuru olan endüstri işçileri yani mavi yakalı işçiler olabileceği gibi aynı yapı içerisinde çalışan mühendisler, büro personelleri, yönetici temsilcileri, insan kaynakları departmanları çalışanları gibi beyaz yaka çalışanlar olabilmektedir.

Uygulamada aynı yapı içerisinde farklı bölümlerde yemekhanelerin kurulduğu görülebilmekteyken toplam kalite yönetimi, insan kaynakları yönetimi çerçevesinde oluşturulan örgüt, çalışma psikolojisi uygulamaları ile “biz bir aileyiz” sloganı etrafında birleştirilen masalar da bulunmaktadır. Bu bölümde tezde sofranın paydaşlarının yemeğin etrafında birleştikleri ve ayrıldıkları boyutları incelemeyi amaçlamaktayım. Bu amacın en temel noktası ise sofranın paydaşlarının proleterleşme düzeyleri ile yemeği deneyimlemelerinin tespitidir. Emek ve sermaye çelişkisinin sofradaki tezahürü, sofranın paydaşları etrafında yemeği işçi sınıfının bir parçası olarak deneyimlemeleriyle ele alınacaktır.

İşçi sınıfı ve yemek ilişkisinde sofranın işçilerin tüketim ilişkilerine tabi olmayan karakteri, aile ve toplumsal ilişkilere değil üretim sürecinde bireylere odaklanan bir durum ortaya koymaktadır. Wright'ın (1997: 251) sınıf analizinde tüketim ilişkilerindeki aileyi değil, analiz birimi olarak üretim sürecindeki bireyleri ele alması bu bölümün temel argümanı olmuştur. Wright'ın bu yaklaşımını benimsemeyi destekleyen bir diğer konu ise işçi beslenmesi kavramıdır. İşçi beslenmesi, işyerinde beslenme ve işçinin enerji ihtiyaçları bağlamında ele alınan bir kavramdır (Bor, 2020). Sağlıklı olma durumu üretim süreçlerinde etkinlik, verimlilik, iş kazalarının önlenmesi, izinli ve raporlu günlerin azaltılması şeklindeki yaklaşımla ele alınmıştır. Bu boyutta işçi sınıfı ve yemek ilişkisi sınıfa tabi olan tüm bireyler için değil işler düzleminde sınıflandırılmıştır. İşçi sınıfının üretim ilişkilerinde konumu meslek grupları ve işleri içeren boyutlarıyla vurgulanmıştır. İş ve beslenme ilişkisi ağır, orta ve hafif işler olarak gruplandırılmış, meslek gruplarına ilişkin ayrı değerlendirmeler yapılmıştır. İşçi beslenmesinin iş sağlığı programları çerçevesinde ele alınması gerektiği işyeri sağlık biriminin de sürece dahil edilmesi (Büyükpamukçu, Oğuz ve İlhan, 2003: 40) kavramın üretim mekânına ve bireysel olarak işçilere yaptığı vurguyu pekiştirmektedir.

İşçi sınıfı ve yemek ilişkisinin bir diğer boyutu ise Wright'ın (2016) çelişkili sınıf konumları çözümlemesi ile ilgilidir. Wright, (2016: 143-145) çelişkili sınıf konumlarında bulunanların sınıf mücadelesinde kendilerini sömüren olarak kullanma, sömürenler ile ittifak içerisinde olma ve sömürülenler ile ittifak kurmak arasında seçim yaptıklarını belirtmiştir. İşçi sınıfı ile kurulan ittifaklarda ise “*proleterleşme, vasıfsızlaştırma, otoritenin rutinleşmesi*” (s.145) gibi uygulamaların etkili olabileceğini ifade etmiştir. Çelişkili sınıf konumlarında bulunan bireylerin sınıf konumlarındaki değişmeye yönelik bir diğer örneği ise kadınlar ile ilgili olarak vermiştir. Büro çalışanı kadınların el-zihin emeği farklılaşmasında işçi sınıfından keskin olarak ayrılmasına karşın aynı konumdaki

erkek çalışanlara göre gelirlerinin daha az olmasının kadın çalışanları işçi sınıfına yakınlaştıracağını öne sürmüştür (Wright, 2016: 160).

“...sınıfın, beslenme tercihlerini açıklama hedefi olması zorunlu değildir. Dolayısıyla aynı sınıfta fakat farklı etnik gruplarda yer alan insanların aynı etnik grup içinde fakat farklı sınıflarda olan insanlara göre bu tercihler açısından birbirilerine daha çok benzeyeceklerine inanmak için zorunlu bir sebep yoktur. Diğer yandan, sınıf yapısı (diğer mekanizmalarla birlikte) sınıf çatışmasını açıklamayı hedeflemez. Dolayısıyla özel bir işçi sınıfı tanımlaması, süreci üreten çatışma içindeki ayırım çizgileri ile ilgili bir önermedir” (Wright, 2016: 158).

Wright sınıf tanımlamasına ilişkin yaptığı bu tanımlamaya ek olarak sınıf çatışmasında ayırımın aynı tarafında olan bireylerin aynı davranışları sergileyeceğini belirtmiştir. Wright’ın örneği beslenme üzerinden kurması tezde yemeğin sınıfsal temellerini işçi sınıf ve üretim ilişkileri ile ilişkilendirme noktasında önem arz etmektedir. Yemek ve beslenmenin kültürel, demografik, gelirler bağlamında ekonomik indirgemeciliğine, bireylerin toplumsal sınıflar temelinde tüketici kimliklerine yapılan vurgudan farklı olarak üretim sürecinin bir parçası ve uzamı olarak ele almak Wright’ın ifade ettiği sınıf çatışmaları bağlamında incelemeyi mümkün kılmaktadır.

Batstone, (1983: 45) otomobil montaj işçileri ile gerçekleştirdiği çalışmasında yönetici ve işçiler arasındaki ilk farkın yemek ve içecek saatlerinde olduğunu belirtmiştir. Yöneticiler istedikleri zamanlarda, kendilerine ayrılan özel alanlarda, sadece bu iş için yanında istihdam ettikleri yardımcılarını ile çok çeşitli yemek ve içecek türlerine erişirken işçiler ise önceden belirlenmiş onar dakikalık iki çay molası ve bir saatten az süren yemek molasına sahiptir. Yöneticilerin yemek alanlarının ayrı olduğu işyerlerinde yemeğin sunum ve tüketim biçimleri işçilere sunulan yemek imkânlarından farklı ise bu durumda işyeri yemeği olarak değil müşteri alışverişinin olduğu restoran sektörü örgütlenmesine benzemektedir (Edwards ve Hartwell, 2009: 103).

Finlandiya örneğinde isimleri işyeri kantinleri olarak geçen mekânlar vardır. Buralar her ne kadar tüm çalışanlar için oluşturulmuş olsa da ücretli satış gerçekleştirilmesi nedeniyle üst düzey yöneticilerin ve yüksek eğitimli çalışanların tüketim alanına dönüşmüştür. Mavi yakalı işlerde, niteliksiz işlerde çalışanların dinlenme odalarında kendi getirdikleri yemekleri tükettikleri gözlemlenmiştir (Raulio, Roos ve Prattala, 2012: 175-176). Yemeğe yüklenen anlamlar sınıf ilişkilerine ek olarak işyerindeki pozisyonlar ve sosyo-kültürel geçmişler ile de ilgilidir. Mavi yakalı meslek gruplarında yemek işe devam etmek için gerekli olan bir ihtiyaç ve doyma ile ilişkilendirilebilirken mühendisler gibi beyaz yakalı meslekler için sağlığın, zevklerin ön planda olduğu kültürel boyutları da içermektedir (Roos ve Wndel, 2005: 172).

Wright'ın (2016) çelişkili sınıf konumları içerisinde yer alan “*örgütsel varlıkların kontrolüne dayalı sömürü, beceriye/ehliyete dayalı varlıkların sahipliğine dayalı sömürü*” (s.321) biçimlerinde yer alan konumlar açısından yemeğin anlamı çeşitlilik göstermektedir.

Yöneticilere odaklanan çalışmaların dışında örgütsel varlıklar kategorisinde yer alan denetçiler, yönetici olmayan konumların, ehliyetler açısından uzmanlar, beceriye dayalı çalışanlar, beceri-sahibi olmayan meslek gruplarının üretim mekânında yemek ilişkisinde paylaştığı ve ayrıştığı mekânsallıkların, meslek ve sınıf konumlarındaki değişiminin, sınıf çatışması ve sınıf ittifaklarına etkileri bulunmaktadır. Bu grupların orta sınıflar içerisinde ele alınması farklı bir yaklaşımı da beraberinde getirmektedir.

Orta sınıflar meselesinde kimlerin orta sınıfa kimlerin işçi sınıfına dahil olduğu konusu literatürde farklı şekillerde ve geniş boyutta ele alınan bir konudur. Braverman, Wright örneklerinde ekonomik ve teknik ayrımlarla ele aldığım bu durumu sahada kimlerle görüşüleceğini belirleyebilmek için daha net bir tablo ortaya koymayı zorunlu kılmıştır. Çünkü ofis çalışanları ve mavi yaka çalışanların aynı yemekhanede yediği

uygulamalara ek olarak mekânsal farklılıklar ve menü farklılıklarının olduğu işletmeler de bulunmaktadır. Menü farklılıkları işçi beslenmesi kavramının ele aldığı şekliyle kalori hesabı gerekçesi ile normal görülebilirken sosyal ortamların ve menülerin ayrışması sınıflar arasındaki mesafeyi arttıracaktır. Nitekim ücret yaklaşımıyla kimi işletmelerde mavi yaka işçiler ofis çalışanlarından hatta yöneticilerden daha yüksek ücretler alırken sınıf kavramı burada flu bir görünüm alacaktır. Bu nedenle konuya proleterleşme ve işyerindeki denetim, yönetim vb. sorumlulukları çerçevesinde yaklaşmak daha verimli olacaktır.

Kelly, (1989) işyerindeki sahip olunan sıfatların, kontrolün, yönetim mekanizmasının, verilen işleri bağımsız yürütebilmenin ve diğer gruplardan farkların olduğu boyutlarıyla orta sınıf ve proleter ayrımına gitmiştir. Tekstil (moda) mühendisinin iş planlaması, teknik ekip planlaması, hedefleri kendinden alt çalışanlar ile planlama gibi birçok işi birden yapmasının işyerindeki sosyal organizasyonu değiştireceğini ve mühendisin bu noktada proleterleşmeyi deneyimleyeceğini belirtmiştir. Bir diğer örnekte deneyimli muhasebe çalışanın zamanla iş kontrolü, işi organize etme, büro çalışanları, asistanlar ve stajyer sorumluluklarının azalması gibi bir örneğin de yine proleterleşme süreçlerini içereceğini vurgulamıştır (Kelly, 1989: 59-60). Proleterleşme, ücretten bağımsız olarak işyerindeki kontrol ve yönetim gücünü sekteye uğratacağı için çalışan bir süre sonra işçi sınıfına yakınsayacaktır.¹³

Sofrada yönetici, idareci pozisyonlarda olanlar ile mavi yaka çalışanlar arasındaki yemek farklılaşması grevlerin, işyerinde yaşanan fiziki kavgaların gerekçesi

¹³ Nitekim bu durum insan kaynaklarında çalışanlarla yapılan keşfedici görüşmelerde de tespit edilmiştir. Büyük markalara taşeron üretim yapan bir tekstil fabrikasında çalışan insan kaynakları sorumlusu üretim, muhasebe, işçi sağlığı, ücretler ve ikramiyeler gibi konularda asıl işverenlerle sözleşmeler yapıldığı için tekrarlayan periyotlar ile denetime girdiklerini ve bu denetimlerde kendini onların işçisi gibi hissettiğini belirtmiştir.

olabilmektedir. 1946 yılında Japonya Mitsubishi Bibai Kömür Madenlerinde 5000 işçinin katıldığı grev buna örnektir. İşyerinde yöneticilerin pahalı yemekler yediği ve şirket bünyesinden alkol tüketmeleri ancak işçilerin zam taleplerine ise bütçe yetersizliği cevabı verilmesi sonrasında işçiler yöneticileri esir almıştır. Örnekteki bir diğer önemli husus ise işyerindeki büro çalışanlarının da ilk başta sendikaya üye olmazken zaman içerisinde sendikaya aktif katılımları olmuştur (Irie, 2017: 210-211). Yazar bu örneği sınıf bilinci kazanmayla açıklamıştır. Büro çalışanlarının işçiler ile aynı yemekleri paylaşmaları ve yönetici, idarecilerin sahip olduğu farklı menüler sınıf bilinci kazanmada yemeklerin önemini bir kere daha ortaya koymaktadır.

Bu nedenlerle çalışmada üretim mekânında sofranın paydaşları olarak mavi yaka, endüstriyel işçilere ek olarak ofis ve büro personelleri de çalışmaya dahil edilecek ve yemeğin mekânsal, olgusal birleştiriciliği, Wright'ın çelişkili sınıf konumları teorisi kapsamında proleterleşmeleri bağlamında sofrayı deneyimlemeleri de incelenecektir.

IV. BÖLÜM: SINIRLARI AŞMAK: SOFRANIN GENİŞLEYEN ANLAMLARI

4.1. Bedenleriniz Bedenlerimizdir: Biyopolitika ve Sofranın Geniş Anlamları

Sanayi Devrimi öncesinde bireyler ve beden, iktidarın denetimi ve konusu olan konular içerisinde yer almamaktadır. Zanaatkâr yanlarında, patroniçe evlerinde çalışan çocukların, kadınların ve erkeklerin günlük tükettiği yemek miktarı, mekânları veya erişilebilirliği iktidarın ekonomi politikalarına dahil değildir. Emek gücünün yeniden üretiminden sorumlu olan yegâne kişiler bu işyerlerinin sahipleri olan kişilerdir. Sanayi Devrimi sonrasında üretimin hacmi büyümüş, işçisini tanıyan küçük işletmelerin yerini, büyüyen, anonimleşen kurumlar almış ve bu kurumlar devlet ile özdeş hale gelmiştir (Talas, 1997: 32).

Emek gücünün yeniden üretimi bu süreç sonrasında önem kazanmış, üretim sürecinin bir parçası olan yemek ise ele alınan bir konu olmuştur. Burawoy'un despotik fabrika rejimleri dönemselleştirmesinde ele aldığı fabrika çağı yemekhanelerinin oluşumu da bu döneme denk düşmektedir. Sanayi Devrimi öncesinin işyeri sahipleri, üreticilerinden farklı olarak geniş kitlelerin beslenmesinin organize ve finanse edilmesi ise sermayeye önemli sorumluluklar kazandırmıştır. Bu sorumluluğun bir diğer paydaşı ise iktidarlardır. Kentlerde bütünleşen halk kitlesinin beslenmesinin sağlanması, sistemin devamlılığı için ön koşul olurken sorumluluk ve denetim sürecin bir parçası olmuştur. İktidar önceki dönemden farklı olarak yaşamı teşvik eden bir anlayışa sahip olmuştur.

Foucault, (2014) 18.yy. sonrasında iktidarın nüfusu ve bedenleri zenginlikler, mallar üretme makinesi olarak keşfetmeye başladığını ve biyolojik bir hadise olarak politikalarını şekillendirdiğini belirtmiştir. Biyopolitika olarak adlandırılan bu politikalar ile çocuk yapma, nüfus, büyüme hızını kontrol altına alma, yaşam sürelerini uzatma gibi konulardaki düzenleyici politikalar yaşamın tüm alanına sirayet etmiştir. *“Bedene, üretici güçlere, üretim ilişkilerine ve nüfusa egemen olma durumu, iktidarın biyo-politikleşme*

zeminini, teknolojik yeniliklerin de yardımıyla oldukça genişletmektedir” (Ekiz, 2018: 17).

Beden, iktidarın politikalarının ve tahakkümünün gerçekleşmesinin öncül noktasıdır. İnsanların bilinçlerine ve düşüncelerine erişmeden önce bedenlerine hâkim olmak gerekmektedir (Özmağas, 2019: 58). İktidarın uygulamaya koyacağı politikalar bedenlerin üretken ve verimli kılınmasında önemlidir. Ancak verimlilik iktidarın disiplin ve denetleme mekanizmaları ile gerçekleşmelidir. Bu noktada beden iktidar ve egemenlik ilişkilerinin bir tarafı olmaktadır.

“...bedenin iktidar ve egemenlik ilişkileri tarafından kuşatılmasının nedeni büyük ölçüde, üretim gücü olmasından kaynaklanmaktadır, fakat buna karşılık bedenin iş gücü olarak oluşması ancak, onun bir labiyet ilişkisi içine alınması halinde mümkündür (burada ihtiyaç aynı zamanda özenle düzenlenen, hesaplanan ve kullanılan siyasal bir araçtır); beden ancak hem üretken beden, hem de tabi kılınmış beden olduğunda yararlı güç haline gelebilmektedir.” (Foucault, 1992: 31)

İşçinin beslenmesi farklı işyerlerinde emek ve sermayeyi etkileyen tekil konular olmakla birlikte ülkeler ve iktidarlar için de önemli bir hadisedir. Nitekim iktidar, yurttaşın bedeninde cisimleşmiştir (Neocleous, 2014’ten akt. Ekiz, 2018: 19). Toplumların devamı için üretim gerçekleştirilmeli, toplumlar belirlenen üretim döngüleri içerisinde bir dişli gibi işlevlerini yerini getirmek zorundadırlar. Aksayan veya aksi yönde gelişen her durum devlet için devamlılığı sarsıcı kesintilere yol açan gelişmelere sebep olabilmektedir. İktidar bu nedenle tehlikeli olayları engellemek, hastalıkları azaltmak, yaşam kalitesini arttırmak gibi nüfusun biyopolitikasını etkileyen birtakım önlemler almaktadır (Yardımcı, 2019). Toplumsal üretimin en önemli unsuru olan emek süreci biyopolitika ile bedeni denetim toplumunun bir parçası haline getirir (Ekiz, 2018: 18).

İktidar emek gücünün varlığının devamı ve yeniden üretimin gerçekleştirilebilmesi için barınma, beslenme gibi temel ihtiyaçların sağlanması konusunda gerekli önlemleri almak zorundadır. Beslenme insani ihtiyaçlar listesinin en üstünde yer alan fizyolojik ihtiyaçlar niteliğinde olduğu için önlemler daha elzemdir. Toplumun geniş kitlelerinden farklı olarak işçi sınıfının beslenmesi ise özel düzenlemelerin gereksinimine ihtiyaç duymaktadır.

İktidarlar, ücret geliri ile yaşayan işçi sınıfının zaruri gereksinimlerinin karşılanması için asgari ücret uygulamalarını garanti altına almıştır. Zorunlu ihtiyaçlar çerçevesince asgari ücret miktarları belirlenmektedir. İktidarın işçi sınıfı beslenmesi için aldığı ilk önlem asgari ücret tespiti sürecinde gerçekleşmektedir. Ortalama bedenler üzerinde yapılan hesaplamalarda günümüzde bir işçinin günde üç öğün tükettiği besin miktarının nicel olarak karşılığının hesaplanması harcama sepetine dahil edilir. İktidarın bu noktada temel dürtüsü geçimlik düzeyinde çalışan emeğin günlük olarak hayatta kalmasını ve yeniden üretecek güce sahip olmasını sağlamaktır. İktidarın ülke nüfusunun önemli kesimini oluşturan, ekonomik varlığının devamını sağlayan işçi sınıfının beslenmesine ilişkin bedenlerine, biyolojik süreçlerine yaptığı bu düzenleyici denetimi de biyopolitikanın bir ürünü olarak karşımıza çıkmaktadır (Foucault, 2007: 102-103).

İktidarın işçi sınıfı beslenmelerindeki ikinci önlemi sofranın somut tezahürü olan yemekhanelere yaptığı düzenlemelerdir. Foucault'nun disiplin kurumları olarak adlandırdığı fabrikalar, okullar, kırsalalarda yer alan yemekhaneler, kurumların bünyesinde çalışan emek kesiminin üretim mekânında beslenme mekânlarıdır. Kuralların oluşturulmasında iktidar, kanunlar ve mevzuat aracılığıyla ilgili düzenlemeleri yaparken denetim ve disiplini de bu çerçevede sağlamaktadır. Verilecek yemek miktarı, niteliği ve düzeni disiplin mekanizmasının bir halkası olarak belirlenmektedir. Sermaye, konunun her ne kadar sahibi ve yürütücüsü olarak görünse de yemekhanenin asıl işlevi toplumsal

Üretim devamlılığı, toplumsal sıhate olan katkısında yatmaktadır. Yemekhanelerde sağlanan denetim ile toplumsal disipline katkı sunulmaktadır. Disiplin ise iktidarın daha kolay işlemesini sağlamaktadır. Yemek saatlerinin iktidar ve/veya sermaye tarafından dış dünyadan ayrı veya iēerecek şekillerde belirlenmesi, sınırlandırılması disiplinin bir parēası olacak ve bu eylemler göze batmayacaktır (Malkoē, 2022: 89). İktidarın sermayeye bu sreēteki katkısı ise belirli mali olanaklar ve sbvansiyonlardır.

Foucault'nun modern tıbbın bireyi merkezine almadığı, toplumsal bedeni merkezine aldığı tezi iřēi beslenmelerine ilişkin yapılan hesaplamaların niteliğinde de belirleyicidir (Kaplan, 2021: 175). Bedenler artık sıhhi bağlamdan ēıkarılarak "toplumsal-politik" bir anlam kazanmış ve iktidarın aracına dönüşmüştür (Baştürk, 2017: 5). Asgari cret dışında vergiden muaf günlük yemek tutarlarının belirlenmesi sürecinde bireylerin belirlenen tutarlar ile satın alabilecekleri gıda miktarı ve niteliği değil, toplumsal mekanizmanın parēası olarak tktilecek herhangi bir meta formuna indirgenmektedir. Bedenlerin denetlenerek üretim sreēlerine dahil edilmesi ve nüfusun kontrolü biyoiktidarın hedefleridir (Foucault, 2007: 103).

Biyoiqtidarın yaşamı denetleyen ve düzenleyen yapısına karşın direniş de mümkündür (Kaplan, 2021: 182). Bireysel veya kolektif olarak verilecek mücadele sreēlerinde emek gücünün yeniden retimnin önemli parēası olan beslenme üzerindeki iktidar tahakkümü karşısındaki adımlarda iřēi sınıfının aile, sınıf kültürü ve yapısındaki dinamikler önemli yer tutmaktadır.

Biyoiqtidara karşı direnişi olumlayıcı bir yaklaşım ve biyopolitika kavramıyla aēıklayan diğer dşnrlere ise Hardt ve Negri olmuştur. Foucault'un iktidar ilişkileri ile tanımladığı biyopolitika kavramına karşın "*topluma iēkindir ve müşterek emek biēimleri aracılığıyla toplumsal ilişkileri ve biēimleri üretir*" (Hardt ve Negri, 2020: 112) tanımını yapmışlardır. Yazarların bu tanımlamasıyla üretim mekânı (fabrika) temelli örgütlenen

endüstri işçilerine ek olarak (maddi emek), bilişsel, duygulanımsal emeğin, işsizlerin, yoksulların, tarım emekçilerinin de içerisinde yer aldığı geniş bir yelpazede emek kitlesi de biyopolitik üretime dahil edilmiştir (Hardt ve Negri, 2020: 118-126). Ancak yazarlar çokluk olarak adlandırdıkları bu kitleyi halktan ayrı bir noktada konumlandırmışlardır (s.115). Farklı emek biçimleri arasında da öncelik sıralaması yapmamışlardır (s.121-122).

Biyopolitik üretim sadece üretim mekânında geçirilen zamanları değil günün, yaşamın tümünü içerisine alan yapısı işyerinde geçirilen zamanların dışındaki bir alanı da işaret etmektedir. Bu bağlamda işçinin işyerinde geçirdiği ve deneyimlediği her olgu işyeri dışına uzanan anlamları da içerisinde barındırmaktadır. Endüstriyel işçilerin bu deneyimlerine ek olarak fabrika dışında çalışanlar için de benzer deneyimler söz konusudur. Bu noktada iktidarın toplumsal sıhate ilişkin ilgileri genişlemiş ve sağlıklı bireyler sorunsallaştırılmaya başlamış, kapitalizmin beden üretkenliğini arttırma gayesi ile örtüşmüştür (Baştürk, 2017: 7). Tezin bir önceki bölümünde üretim mekânı bağlamında ele aldığım sofrayı bu bölüm itibariyle üretim mekânı dışına çıkararak ele almak proleterleşmenin yeni uzamlarını da çalışmaya dahil edebilmek bağlamında önemlidir. Hardt ve Negri'nin (2020: 393) çokluk tanımındaki ifadeleriyle artık işçi sınıfı "*yeni bir proletaryadır, yeni bir endüstriyel işçi sınıfı değil*".

4.2. Yeni Sofralar ve Sofradan Kovulanlar

Üretim mekânı olan fabrikada konumlandığı ve anlamı bu çerçeveye dayandırmaya çalıştığı sofraya metaforu her ne kadar önemli zorluklar ve olumsuzluklar yaşamış olsa da kurumsallaşmasını ve yaygınlaşmasını 19.yy. sonrasında fordist üretimin hâkim olduğu döneme borçludur. Fordist üretimin temel örgütlenme sürecinin bir parçası, nedeni ve sonucu olma itibariyle fabrikayı emek sürecinden bağımsız olarak ele almamak da bu dönemin bir diğer özelliğidir.

Emek sürecindeki değişimlerin sofrayı doğrudan etkilemesi, üretimin toplumsal örgütlenmesinin sofranın oluşumunda doğrudan yansımaları, sofranın yemekhane olgusundaki tezahüründe de önemli olmuş ve bütün gelişmeler ortaya çıkan bu yapıda yaşanmıştır. Fordist üretimin işçileri, sofrada oturdukları sandalyeden masaya, kullandıkları çatal kaşıktan yedikleri yemeklere kadar sermaye ile olan ilişkilerinin her sonucunu doğrudan deneyimlemişlerdir.

Sermaye ile kurulan bu ilişkiye ek olarak refah devletlerinin nimetleri de sofraya yansımış, sofraya hem nicelik hem de nitelik olarak genişlemiş ve büyümüştür. Çartist hareketin çatal- bıçak sorunu olarak tanımladığı yeme-içme tasavvuru işçi sınıfı için çoğu yerde kazanım hale gelirken, hareketin vahşi kapitalizm koşulları içerisindeki mücadele süreci unutulmuştur.

Refah devletinin bu koşulları altında sofraya uzanan deneyimleri post-fordist süreç ile bozulmuştur. Sofranın ayakları çatlamaya başlarken, yemekler bozulmaya yüz tutmuştur. Nitekim sofranın özellikleri 19. yy. kapitalizminin koşullarına benzemeye başlamıştır. Yaşanan bu dönüşüm, refah devletinin yaygın ve geniş sofralarının hatırladığı işçi beslenmesi kavramından farklı olarak 19. yy. koşullarına benzeyen günümüz koşullarının anlaşılmasına hizmet eden bir dönüşümü de oluşturmuştur.

İşçi sınıfı ve beslenme ilişkisine dönük çalışmaların refah devleti uygulamaları döneminde yoğunlaşan yapısı 19. yy. koşullarına dönük literatürün yetersiz olmasına neden olmuştur. Bu eksiklik nedeniyle ilgili dönem yeterince ele alınmadığı için post fordist dönemde işçi sınıfının beslenmesine ilişkin anlam türetilmemiştir. Eski sendika uzmanları, akademisyenler, yaşlı profesyonel sendikacılar ile tezin ilk oluşum sürecinde yapılan görüşmeler de bu durumu onaylar niteliktedir. Kayıt dışı görüşme yapılan kişiler, refah devleti uygulamalarının, parlak döneminin zengin sofralarını hatırlarken işçi sınıfı ve yemek arasında bir bağ kuramamışlardır. Bağ kuranlar ise kamu işletmelerinde verilen

yemeğin devletin işçisi olmak vasfıyla zengin olmasını hatırlarken özel sektörün de bu zenginlikten güçlü sendikacılık ve toplu sözleşmeler ile faydalandıklarını belirtmişlerdir. Harvey'in (2008) belirttiği gibi refah devleti uygulamaları döneminde olanların serbest piyasa kapitalizmi döneminde yaşanan uygulamaları anlamasının zor olması bu yöndeki çalışmaların (işçi sınıfı ve beslenme bağlamında) yeniden gerçekleştirilmesi zorunluluğunu da ortaya çıkarmaktadır.

Post fordizm ile geçilen yeni kapitalizm; tam istihdam ve güvenceli istihdamın yerini kısmi süreli, geçici çalışma ilişkilerine sahip, esnek istihdamın yaygın olduğu esnek işlere yerini bırakmıştır. Bu boyutuyla fabrikanın yapısı bozulmuş fabrikanın yerini küçük işletmeler almıştır. Üretime devam edenlerde ise üretim süreçleri yeniden oluşturularak üretimde yer alan emek gücü farklı şekillerde istihdam edilmeye başlanmıştır. Kısmi süreli çalışanlar, dönem ve proje bazlı çalışanlar, uzaktan çalışanlar, taşeron çalışanlar gibi farklı emekçi kitleleri üretim sürecinin birer parçası haline gelmiştir.

Üretim sürecinin dağılan, parçalanmış bu yapısından sofrada etkilenmiş ve paydaşları azalmış kimileri ise sofradan kovulmuştur. Kısmi süreli çalışanlar, proje bazlı çalışanlar, uzaktan çalışanlar, iş paylaşım uygulamaları ile çalışanlar sofranın kovulanlarını oluşturmaktadır. Bu grupların sofradan kovulma nedenleri öncelikle üretim sürecinde tam zamanlı olarak yer almamalarıdır. Türkiye'de ve diğer ülkelerde yaygın uygulamada sermaye, tam zamanlı çalışanlarına yemek hizmetini sunarken kısmi zamanlı çalışanlar için böyle bir uygulama yoktur. Nitekim hukuk düzenlemeleri de bu konuya destek verir niteliktedir. Sofranın gün içerisinde emek gücünün yeniden üretimini sağlama koşulu bu gruplar için gerek görülmemiş ve yeniden üretim için gerekli olan beslenme kişilerin kendi sorumluluklarına bırakılmıştır.

“Kapitalizm bu teknolojik dönüşümden istifade ederek esnek ve yaygın yönetim ve üretim biçimlerine yöneliyor, üretimi emeğin daha ucuz olduğu çevresel bölgelerde yoğunlaştırırken, yönetsel organlarını küresel finans merkezlerinde topluyor” (Özgün, 2007).

Kapitalist üretim örgütlenmesinin yeniden şekillenmesiyle emek yoğun sektörlerin olduğu bölgelerde sofralar 19 ve 20. yy. koşulları ile varlığını sürdürürken tasarım, mühendislik, pazarlama gibi süreçlerin yer aldığı bölümler ise dünya metropollerinin ve kentlerin farklı bölümlerinde yer alan üretim merkezlerinden serbest piyasa koşulları altında şekillenmeye başlamıştır.

Oluşan bu sofraların sermaye ile olan ilişkisi ise fabrika rejimlerinde sofralara göre farklılaşmıştır. Sermaye öncelikli olarak fabrika ve/veya üretim süreci dışında olan bu kişilerin günlük mesai süreçlerinde parça başı ürün üretmelerinin bir önemi kalmaması nedeniyle beslenme ve verimlilik arasındaki ilişkiyi göz ardı eden bir yaklaşıma sahip olmuştur. Marx’ın üretken emek- üretken olmayan emek, Hardt ve Negri’nin (2020) maddi – maddi olmayan emek kavramsallaştırmasındaki yaklaşımına benzer şekilde malları doğrudan üretmeyen bu emek kitlesinin üretimini arttıracak kömüre (yani yemeğe) ihtiyaç duyulmamıştır.

Ancak yine de sermaye bu sınıfların öğle aralarındaki denetimini sağlamak adına sofrayı bir şekilde kurmaya devam etmiştir. Bu noktada ise kent ve toplumsal üretim ilişkileri devreye girmiştir. Üretimin bu boyutlarının ofislerinin kurulduğu kent bölgeleri, plazalar, kampüsler ile kurulan bu ilişkiler sistemine piyasanın önemli yemek firmaları dahil olmuşlardır. Mekânsal bütünlüğün fabrika benzeri bir şekilde toplumsal üretimin diğer aktörleri olan firmalar ile kurulduğu yapılar emek kitlesinin yeni üretim ve denetim alanlarını oluşturmuştur.

Sermaye küresel yemek endüstrisi ile birlikte gelişen teknolojinin nimetlerinden de faydalanarak bilgisayar tabanlı yemek kartlarını bir oyuncu olarak işçi ve işveren

arasındaki beslenme ilişkilerine dahil etmiştir. Her biri başlı başına büyük sermaye kuruluşları olan yemek şirketleri sermaye, restoran ve işçi arasında bağlantı kurarak sofranın oyun kurucusu rolünü üstlenmeye başlamıştır.

Sermaye, işçilere sundukları yemek kartları aracılığıyla minimum oranda beslenmeyi, maksimum oranda ücrete tabi olmayan ancak ücret niteliğinde olan miktarı işçilere transfer ederken işçi sağlığı ve verimlilik üzerine düşen sorumluluklarını da devam ettirmiştir. Emek gücünün yeniden üretiminin de sağlandığı bu mekânlarda ve zaman aralarında üretimin özellikle bilişsel süreçlerde, diğer çalışanlar ile kesintisiz bir şekilde devam etmesiyle sermaye artık değer üretiminin sınırlarını fabrikanın duvarlarından öteye taşımıştır (Özgün, 2007).

Kurulan yeni sofraların bedeli sermaye tarafından ödenmeye devam ederken sermaye için bu ücretlerin değişen anlamları bulunmaktadır. Üretim sürecine doğrudan etki eden ve artık değer üretiminin bir parçası olan işlerde yer alan işçilerin ücretleri fabrika işçilerine benzer şekilde ücretleri içindeki saklı paylar ile oluşmaktadır. Buna ek olarak Marx'ın üretken olmayan emek kategorisinde yer alan işgücünün yeniden üretiminde yer alanlar, emek süreçlerini sermaye adına yürütenler ve doğrudan artık değer üretmeyen diğer hizmetlerde yer alanların yemek bedelleri ise artık değer içerisinden değil, sermayenin artık değer süreci sonrasında elde ettiği kar içerisinden ödenmektedir. Maddi olmayan emek kategorisinde ise bilgi temelli çalışan emek kitlesinin değişmez sermayeye bağımlı olmaması da bu noktada önemlidir (Koşar, 2017: 208). Bu emek kitlesi için sermaye ile kurdukları ücret ilişkisi ve yemek kartlarının finansmanı üretim sürecinden farklı bir noktada konumlanmıştır. Nitekim bilgi üretimi ücret ilişkisinin önüne geçmiştir (Camfield, 2014: 92-93).

Devletler sermayeye destek olmak ve oluşan bu finansal yükü sermaye üstünden alabilmek için çeşitli düzenlemelere gitmiştir. Bu noktada belirledikleri günlük yemek

tutarlarını vergiye tabii etmeyerek işverenin mali gider olarak bu giderleri finansallaştırmasına izin vermişlerdir. Ancak bu noktada devletin verdiği rakam üstünde ödenecek miktarlarda vergiye tabii olma devam etmemektedir. Aracı yemek kartı şirketleri de bu fırsatı kaçırmamış, sofrayı finansal bir pazar haline getirmiştir. İşçiye yapılan doğrudan yemek ödemelerinin ya da işyerinde işveren tarafından sunulan yemeklerin bu alan dışında kalması sofranın finansallaşmayan alanlarıdır. Nitekim kimi aracı yemek kartı şirketlerinin kendi bünyelerinde alt şirketler açarak sermayeye *catering* hizmeti sundukları da görülmektedir.

İstanbul'da moda ofisinde hazırlanan tasarım şablonları başka bir ofiste mühendislerle teknik çizimler haline getirilip nihayetinde Çerkezköy'de yer alan bir tekstil firmasına ileildiği, bu iletim sonrasında ise üretim gönderilen bu yeni plana göre akmaya devam ettiği bir üretim sürecini örnek olarak düşünürsek birden fazla sofrayı, paydaşlarını ve kovulanları anlamak daha faydalı olacaktır.¹⁴ İstanbul ofisinde çalışanlar aynı ofis bölgesinde yer alan diğer ofislerin çalışanları ile plaza bölgelerinde oluşturulan yemek bölümlerinde tüketici olarak yemek ilişkileri geliştireceklerdir. Sermaye bu noktada yemek kartları aracılığıyla verdiği temel tutarlar üzerinden bu ilişkinin bir parçası olurken mekânlar ile çalışanlar arasında tüketici ilişkisi kurulacaktır. Ancak sermaye üretimin bu mekânlarda geçirilen sürelerde devam ettiği her dakikada artık değer elde etmeye devam edecektir. Çerkezköy ofisinde ve fabrikada yer alanlar ise ilk bölümde ele aldığımız sofrada yerlerini alacaklardır.

Post fordist dönemin üretim sürecinde “önemsiz ve gereksiz zaman kayıplarının *elenmesi*” (Şenkal, 2008: 133-134) üretimin yeniden örgütlenmesinde önemli bir

¹⁴ Örnek Lazzarato'nun (1996)“New York'un Williamsburg mahallesindeki bir atölye-ev'de yapılan bir kumaş tasarımı, 42. caddesindeki bir ofiste gerekli teknik dokümana dönüştürülüp birkaç saat içinde Guangzhou'daki tezgahlarda dokunulmaya başlanması” (Özgün, 2007) örneğinden yola çıkılarak oluşturulmuştur.

argüman olmuştur. İşyerleri bu düşünceyle yeniden düzenlenirken işçilerin iş dışı zamanları minimuma indirilmiştir. Fabrika dışındaki üretim süreçlerinde ise bu durum daha da derinleşmiş, işçinin işyerinde geçirdiği her an iş ile ilgili zamana dahil edilmek istenmiştir. Bu düşünce işyerindeki yemeği de etkilemiş yeni sofraların oluşumunu sağlamıştır. Ofisler içine açılan kantinler, restoranlar, kahve otomatları, tatlı reyonları gibi birçok imkân işçilerin işyerini terk etmesine gerek duymadan istediğini tüketebilmesinin önünü açmıştır.

Bu yeni sofralara ek olarak işyerini terk etmemek için açılan dinlenme ve oyun odaları ile çalışanlar tüm zamanını işyerinde geçirmeye başlamıştır. Çalışanların hedonik tüketim dürtülerine yanıt vermeyi amaçlayan bu imkanları desteklemek için işveren, haftanın belirli günlerinde belirli dünya mutfakları, dünya kahveleri gibi her zevke hitap eden imkanları ortaya koymuştur. Bu imkanları sunamayan işletmelerde ise yüksek ücret politikası ve tüketim arzularını besleyecek yemek ve içecek firmalarının ofis çevrelerinde konumlanması piyasa ilişkileri içinde sofraları oluşturmuştur.

Bu çalışanlar her ne kadar Hardt ve Negri'nin kavramsallaştırmasıyla yeni proletarya içerisinde yer alsalar da tüketim ilişkilerindeki konumu itibariyle orta ve üst sınıflara mensup kişilerden oluşmaktadır. Kurdukları bu yeni sofralar ise çalışma ilişkileri ve iş gününün, üretim süreçlerinin bir parçası, uzamı olarak kurulmuş olsa da tüketici kimlikleri ön plandadır. Bu noktada yapacakları alışverişlerin tümünün veya bir kısmının yemek kartları ile yapılmış olması da önemli olmayacak, işçi sınıfının geçimlik düzeydeki beslenmesinden öte bir tabloyu ortaya koyacaktır. Bu nedenle tezde çalıştıkları sektörler ve yaptıkları işler nedeniyle her ne kadar maddi olmayan emek sınıflandırması içerisinde yer alan örneklemeler olsa da seçilecek kişiler aldıkları ücretler bağlamında işçi sınıfının gündelik yaşam pratiklerini paylaşan kişiler olacaktır. Bu kişilerin seçilmesinin bir diğer

önemli nedeni ise ekonomik ve kültürel bağlamlarda bu emek kitlesinin sınıf olma nosyonlarını, potansiyelini taşımasıdır.

“Maddi olmayan emeğin ortaya çıkışının çok önemli sonuçları vardır. Birisi, zamanın iş, iş dışı veya boş zaman olarak ayrılmasının sona ermesidir” (Camfield, 2014). Hardt ve Negri'nin (2020) maddi olmayan emek kategorisinde yer alan bilişim, hizmet sektörü çalışanlarının işyerleri fordist üretimin örülü duvarları dışına taşarak hayatın her alanına sirayet eden bir çalışma biçimine sahip olmuşlardır. Üretimin hayatın her alanına yayılmış olması iş günü saatlerinin flulaşmasına yol açarak iş tanımlı çalışma biçimleri ile mesai döngüleri çalışanların tercihlerine bırakılmıştır. Mesai saatlerinin kişilerin tercihlerine göre belirlenen yapısı sofranın günün diğer öğünleri ile birleşen bir yapısını hatta aileyi de kapsayan boyutlarını ortaya çıkarmıştır.

Sofranın işyerinde kurulmadığı, öğle aralarının beslenme ile ilişkisinin kurulmadığı ya da işçinin kendi özgür iradesiyle tüketim ilişkileri içerisinde şekillendirdiği yeni sofralarda aile de bu yeni sofralardan etkilenmiştir. Yemek kartlarına işçi adına yüklenen miktarların aile beslenmesine dönük yapılan alışverişlerde kullanılması yemek kartı kullanan emek kitlesinde yaygın uygulamalar olmuştur. Kişiler evde hazırladıkları yemekleri sefer tası benzeri kaplarda yanlarında götürerek beslenmeyi tercih etmişlerdir. Devlet ise kimi zaman bu noktada çeşitli düzenlemeler yapmıştır. Bu düzenlemeler ile kartların hazır tüketilir yemek, restoran dışında kullanımının yasaklanması, alışveriş merkezlerinde gıda dışı ürünlerin alımına izin vermeme gibi uygulamalara gidilmiştir. Devletler bu uygulamaları işçinin sağlığını koruma ve gözetme, yemek kartlarının doğru kullanımını sağlama gayeleri ile gerçekleştirdiklerini belirtmişlerdir.

Üretim süreçlerinde iş günü ve mesai kavramlarında sermayeden bağımsızlaşan maddi olmayan emek kategorisinde yer alan işçiler yemek kartları ile her ne kadar

sofralarını özgür kurma hakkını görünürde elde etse de işçi olma vasfının getirdiği özellikler nedeniyle kullanımlarını devlet ve sermaye tarafından belirlenen çerçevelerde gerçekleştirmek zorunda kalmıştır. Yemek kartlarının anlaşmalı şirket ve restoranlarda geçerli olması ise sınıfın diğer üyeleriyle buluşma alanlarını yani görünmez fabrikanın görünmez sofrasında topluca yemek yemenin bir aradalığını da beraberinde getirmiştir.

Alışveriş merkezlerinin yemek katlarında üzerlerindeki uniformalar ile oturup yemek yiyen AVM çalışanları, kafelerde bilgisayarlarının yanına koydukları tabaklarda yemeklerini sessizce tüketen uzaktan çalışanlar, takım elbiseleri ile fast food restoranı önünde bekleyen satış ve pazarlama uzmanları, paketlenmiş yemeklerini evlerinde bekleyen bilgisayar uzmanları, market sırasında yemek kartının geçtiği tek kasanın arkasında uzun kuyruklar oluşturarak bekleyenler öğle araları ya da kendi belirledikleri zamanlarda yedikleri yemeklerinde yalnız olmayıp sermayenin kartları ile finanse ettikleri yemeklerini sınıfın diğer mensupları ile beraber farkında olmadan yemekteler. İşçi sınıfının birer parçası olan bu kişiler mekânsal olarak her ne kadar birbirinden ayrılırlar da post fordist dönemin duvarları yıkılmış yemekhanesini, kurallarını yani sofrayı yeni özellikleriyle deneyimlemektedirler.

4.3. Sofranın Ardı: İşçi Sınıfı Ailesi

Sofrayı fabrikanın, işletmenin sınırlarından çıkarmak beslenme ilişkilerinde işçi sınıfının dışındaki bireylerin de olduğu yemek ilişkileri içinde ele almayı gerektirmektedir. Mahalle, sokak, alışveriş merkezi kısacası insanın olduğu her mekân beslenmenin alanlarını oluştururken işçi sınıfı ile etkileşim düzeyi önemli konudur. İşçi sınıfının fabrikada ya da dışarıda kurulan sofralardaki yemek ilişkilerini ise etkileyen aile ve kültür olmaktadır. Ailenin emek gücünün yeniden üretimi mekânındaki konumu ve yemek ilişkilerini doğrudan etkilemesi noktasında özel bir anlamı vardır.

İşçi sınıfı ve yemeğe ilişkin bir çalışmayı gündelik yaşam pratikleri bağlamında ailesi ile birlikte yemek ve beslenme ilişkilerinin keşfi boyutlarıyla kurgulamak çalışma ekseninin piyasa ilişkileri çerçevesinde şekillenmesine ve sınıfın yemek ile ilişkisinin tüketim ilişkileriyle kurulmasına neden olacaktır. İşçi sınıfı ve yemek ilişkisinin işçilerin bireysel olarak üretim süreci içerisindeki yemek ilişkisine, hane içerisindeki yeniden üretim ilişkilerine değil gündelik yaşam pratiklerindeki ilişkilere odaklanması sınıfın tüketici kimliklerinin ön plana çıkmasına neden olurken ailenin de tüketim birimi olarak konumlanmasına neden olmaktadır. Tüketici kimlikleri ile ele alınan bireyler ve tüketim noktası olarak ailenin üretici rolleri geri planda kalırken sınıfın yemek ve beslenme döngüsündeki farklar da ekonomik düzeylere indirgenecektir. Sınıf ve yemek ilişkisinde ekonomik temelli bir yaklaşımla bireylerin tüketici kimliklerini ele almak ve ailelerini ise tüketim birimleri olarak değerlendirmek işçi sınıfını merkezine alan bir çalışmanın sonuçlarından çok, farklı gelir grubuna ait ailelerin yemek ve beslenme örüntülerinin sonuçlarına ulaşılmasını sağlayacaktır.

İşçi sınıfı ve yemek ilişkisinden yola çıkarak kavramsallaştırmaya çalışılan sofranın metaforunun üretim mekânı dışında ele alınması bağlamındaki ilk açmazı işçi sınıfı ve yemek ilişkisinin piyasa ilişkileri dışında nerede kurulacağı noktasında oluşmaktadır. İşçi sınıfının yemek ile ilişkisinin piyasa ilişkileri ve tüketici rollerinden ayrıştırarak diğer üretim süreçleri içerisindeki konumları ile ele almak problemin çözümünde araçsallaştırılan ilk boyutu oluşturmaktadır. İşçi sınıfının üretim süreçleri içerisindeki konumlarını ve yemeği oluşturan gıda, metalar ile kurdukları ilişkinin belirleyeni proleterleşme süreci ve düzeyleri ile ilintilidir. Tarımsal üretim faaliyetleri devam eden mülksüzleşme sürecini tamamlamamış, yarı-proleterleşmiş ailelerin sofralarını hanede işçi olan bireyin emek süreci ile elde ettiği gelir ile satın aldıkları metalar ve tarımsal faaliyetler sonucunda elde ettikleri ürünlerin birlikteliği oluşturmaktadır. Haneler ve bireylerin mide kaynaklı ihtiyaçlarının (Marx, 2019:49) ücret gelirlerine bağlı olmayan

yapısı gelir içerisinde yemeğe ayrılan orana ilişkin çeşitli soruları beraberinde getirirken sınıf konumları köylülük ve işçi sınıfı arasında ince bir çizgide durmaktadır. Geçimlik düzeyde yapılan tarımsal üretim faaliyetlerinin herhangi bir nedenle kesintiye uğraması ya da yeterli ürünün elde edilememesi çizginin işçi sınıfına doğru kaymasına neden olmaktadır. Mülksüzleşme sürecini tamamlamış proleterleşmiş işçi sınıfının sofraları ise ücretli gelirlerine bağlıdır.

İşçi sınıfını, tüketici rollerinden ve piyasa ilişkilerinden koparmak zor bir uğraşın çabasıdır. Üretim sürecindeki işçiler, bireysel olarak üretim mekânında yemeği deneyimliyor olsalar da hanenin günlük yemek döngüsünden eksilen bir öğün olarak yemeğe yüklenen anlam farkları, üretim mekânının içi ve dışı ayrımını zorlaştırmaktadır. İşçi sınıfı, sınıf deneyimini sadece üretim mekânında değil sosyal ilişkilerinde, farklı mekânsallıklarda ve ailesinde de deneyimlemektedir. Harvey'nin (1985: 48) ifadesiyle *“İş ve yaşam birbirinden tamamen ayrılamaz. İşyerinde olanlar yaşam alanlarında unutulmaz.”* Aile, yeniden üretimin gerçekleştirildiği alan olurken hane mensuplarının üretim sürecinde yer alıp almadıkları, hane içerisinde kullanım değeri üreten bireylerin sayısı ise değişkenlik göstermektedir. Bu değişkenlikler ise sınıf içerisinde hane gelirlerinde önemli farklılıklar yaratırken gıdaya ilişkin meta ilişkilerinin nitelik ve niceliklerini önemli ölçüde etkilemektedir. Gelirin etmen olduğu ekonomik düzeyler ise sınıfın bütünlükçü yapısından bağımsız olarak haneler içerisinde ücret geliri ile çalışan bireylerinin sayısı, mülksüzleşme/proleterleşme düzeylerine bağlı olarak yemek ve gıdanın hane bazında değişen meta dışı karakteri (ücret geliri içerisinde beslenme ve yemeğe ayrılan miktarın değişen oranı), yemeğin öğünler bağlamında piyasa ekonomisi aracılığı ile temini gibi faktörlerle sınıf yemeğini tanımlamayı güçleştirmektedir.

Bu zorluk erken dönem çalışmalarda da görülmüştür. Kadınların çalışma yaşamına katılımı sonrasında çalışma saatlerinin değişkenliği, hane geliri, eğitim, yemeğe

duyulan ilgi gibi faktörler hazırlanan yemeklerin kalitesinde önemli belirleyiciler olmuştur (McIntosh, 1996: 73). 19. yy. İngiliz işçi sınıfı kadınlarının yemek yapmayı bilmemeleri ve çalışma günü sonunda yemek yapmaya zamanlarının olmaması nedeniyle domuz kasabı gibi esnaflardan hazırlanmış çeşitli yemekleri aile yemeği olarak aldıkları belirtilmiştir (Wüstner, 2021: 127-128). Günümüzde de benzer şekilde haneler, klasik anlamda siparişlere ek olarak teknolojinin faydaları ile yemeksepeti, getir gibi telefon uygulamaları ya da sipariş yöntemiyle hane beslenmesine zaman zaman katkı sunmaktadır.

Yemeğin meta dışı karakterine ilişkin yapılan atıf 1800'lü yıllarda da ele alınan bir konu olmuştur. Yemeğin evde yenilmesi noktasında kadına önem atfedilmiş ve bu duruma iyi beslenme, gelirin hane dışına çıkmaması, verimlilik gibi anlamlar yüklenmiştir. 1886 Belçika işçilerinin grevi sonrasında Çalışma Komisyonu'nun tavsiyelerinden biri olarak kadınlara hane ekonomisini öğrenmeleri için eğitimler düzenlenmesi ve endüstride çalışan 13 yaş üstündeki kızlarında da katılabildiği özel eğitim sınıflarının açılması buna bir örnektir (Guiot, 2021: 82). Aynı çalışmada sosyal ve ahlaki hedefler çerçevesinde erkek işçilerin verimliliğini arttırmak ve sağlıklarını korumak için erkeklerin tavernalardan uzak tutulması planlanmış bunun nedeninin de hem alkolden uzak durmaları hem de iyi beslenerek paranın hanede kalmaları amaçlanmıştır. Buradaki kritik konum ise yine işçi sınıfı kadınları olmuştur (Guiot, 2021: 86-87). İngiliz erkek işçilerin ev dışı yemek ve alkol alışkanlıklarında da barlar 19.yy. hizmet eden mekânlar olmuş ve benzer deneyimler yaşanmıştır (McIntosh, 1996: 40) .

Kadına yüklenen bu sorumluluk günümüzde de devam etmekte hane içi emek kadın sorumluluğuna bırakılmaktadır. Buna üretim noktalarında barınmanın ve yaşamın getirdiği kimi zorluklar da zemin hazırlamaktadır. Maden işçilerinin maden sahipleri tarafından sağlanan yurtlarda, koğuşlarda toplu barınma sorunları, beslenme sorunları

gibi gerekçelerle erken yaşta evlenmeleri buna bir örnektir (Çelik ve Balta, 2017: 6). Emek gücünün yeniden üretiminde kadının özellikle yemek, beslenme konularındaki toplumsal cinsiyet rolünü bu noktada vurgulamak gerekir.

Görüldüğü üzere sofranın üretim mekânı dışındaki uzantılarında işçi sınıfı ailesi önemli bir yer tutmaktadır. Hanenin yapısı, niteliği ve günlük beslenme ilişkileri üzerindeki etkileri üretim mekânındaki sofrayı etkileyen konumundadır. Buradaki etkileyen konumu farklı boyutlarda gerçekleşmektedir. İlki üretim ilişkilerindeki konumlanışlar boyutudur. Burada önemli olan nokta tarım ile ilişkisinin üretimle doğrudan ya da üst kuşaklar aracılığıyla dolaylı olmasıyla ilişkilidir. Bu ilişki ağları üretim mekânı dışındaki sofraya deneyimini zenginleştirici, ikame edici etkilere sahiptir. İşçinin günlük beslenme kaynaklarının ücret geliri ya da üretim mekânındaki sofrada dışında imkanlarla desteklenmesi sofranın zorunluluk halini ortadan kaldırmaktadır.

İkinci boyutu sosyal düzlemdir. Erkek işçi özelinde değerlendirdiğimiz zaman medeni durumu üretim mekânı dışındaki sofraya deneyim ve sayısını belirlerken beslenmeye yüklediği anlamlar değişmektedir. Diğer öğünlerin varlığı/ yokluğu ya da görece nitelik değişimleri işyerindeki sofraya ilişkin talep ve beklentilerde farklılıklara neden olacaktır. Kadın işçi için de benzer bir tablo ortaya konabileceği gibi medeni durumun farklılaştığı noktalarda kadın için toplumsal cinsiyet koşulları devreye girecektir. Kadın için bu bağlamda sofraya, üretim mekânı ve dışında farklı niteliklerde algılanacaktır. Bu bağlamda üretim sürecinde sağladığı artık değer ile sahip olduğu sofraya ek olarak hane içi üretim ilişkileri çerçevesince ortaya koyduğu ve yeniden üretim sürecine hizmet eden ikili bir sofraya yapısı oluşacaktır. Partnerlerin iş programları, çocuk sayısı, evde yemek yapım konularında yardıma sahip olma durumu, çocuklara harcanan zaman gibi birçok faktör sosyal boyut başlığında düşünülebilir (Devine, vd, 2006: 2596).

Üçüncü boyut ekonomi ile ilintilidir. Özüğurlu'nun (2008: 57) geleneksel ve burjuvalaşmış işçi örneklerine benzer şekilde hane içi gelirin düşük olduğu geleneksel işçilerde kötü mutfak koşulları, yetersiz gıda sepeti, düşük yemek pişirme beceri ve kapasitelerine neden olurken; burjuvalaşmış işçilerde zengin mutfak, hane içi ve dışı yemek deneyimleri ve zengin menülere sahiplik gibi ikili bir yapı oluşacaktır. Bu ikilik ise aynı işyerinde çalışan iki farklı işçinin sofradaki yemeğe ilişkin anlam ve deneyimlerini değiştirecektir. Ekonomik farkların oluşumunda ise ücretler kadar ücret dışı hane gelirleri, hane içi çalışan sayısı, mülkiyet sahipliği gibi konular etkilidir.

Dördüncü boyut ise duygu ve deneyimlerde yaşanmaktadır. Üretim mekânındaki sofrada deneyimlenen yemekler iyi ve kötü olma halleri ile işyeri dışındaki öğünler veya diğer mekânlardaki yemekler ile kıyas edilebilecektir. Yemeğin iyi olma hali işçinin üretim sürecinde sofraya ilişkin beklenti ve talebini olumlu yönde etkilerken bu durum işyerindeki memnuniyet oranlarında da etkili olacaktır. Devine, ve diğerleri, (2006: 2595) çalışmalarında işyerinde sunulan fırın ürünleri ve tatlıların iş memnuniyetini artırıcı bir faktör olduğunu belirtmiştir.

İşçinin memnuniyetinin artması duygulara ilişkin bir konudur. Sofradaki yemeklerin işçinin hanede veya üretim mekânında deneyimlediği yemeklerden daha olumlu olması ikame edilebilirliğini düşürecektir. Nitekim bu duygular sofranın işyeri dışına da taşınmasına neden olacaktır. İşçinin ailesinin veya çocuklarının daha önce deneyimlemediği bir tatlı işyerinde sunulduğu zamanlarda işçi bu iyi yemeği hanesi ile paylaşmak isteyebilecektir. Nitekim bu taşınma sonrasında sofraya ilişkin beslenen bu olumlu duygular tatlının tadına bakan hane bireylerinin de deneyimlediği bir konu olacaktır. Bu iyi oluş hali her zaman hedonizm ile ilişkili olmayıp kimi zaman bir önceki boyutta yer verdiğimiz ekonomik gerekçelerle de ilgili olabilecektir. Nitekim değişik tatlar denemek sınıfsal bir meseledir (Naccarato ve LeBesco, 2012). İşçi ücret gelirinin

yetersizliği ve ülke ekonomisinde bozulma nedeni ile kimi zaman basit bir meyveyi dahil işyeri dışına çıkararak bu deneyimi hane bireyleri ile paylaşacaktır. Nitekim zaman zaman benzer haberler, gazetelerde ve medya organlarında paylaşılmaktadır. Bu durumu ekonomik boyut başlığında ele almamamın temel nedeni ise hangi ürünün seçileceğine ilişkin kararın duygu ve deneyimler ile verilecek olmasıdır.

Beşinci boyut ise zamana ilişkindir. Hane bireylerinin bir gün içerisinde işyerinde, yolda ve diğer etkinliklerde geçirdikleri zamanlar sofranın dışındaki öğünlerde önemli bir belirleyicidir. Ekonomik olarak düşük gelire sahip aileler çoğunlukla zaman açısından da yoksuldur (Jarosz, 2017: 528). Güvencesiz çalıştıkları işlerindeki uzun çalışma saatleri ve/veya sahip oldukları ikinci işler bu durumun temel nedenidir. Zaman yoksulluğu hane içi beslenme üzerinde etkili olurken üretim mekânındaki sofranın da tekil olarak hane bireyleri açısından önemini arttırmaktadır.

Sofranın aileye uzanan boyutlarının sonuncusu ise kültür boyutudur. Eagleton, (2016: 48) Kültürün çokça insan tarafından kurulan yapısına dikkat çekerken sevişme, eğence kadar plastik ördeğin de kültür olarak yorumlanabileceğini ifade etmiştir. Bu bağlamda Williams'tan yaptığı alıntıyla “*toplumsal düzenin iletildiği yeniden üretildiği, deneyimlendiği ve keşfedildiği... anlamlandırıcı bir sistem*” (Williams, 1981: 3'den akt., Eagleton, 2016: 48) olarak da bahsedileceğimizi belirtmiştir. “*Kültür bu haliyle bir grubun yaşam tarzını oluşturan değerler, adetler, inançlar ve pratikler birleşiği olarak özetlenebilir.*” (Eagleton, 2016: 49)

Yemek kültürleri bağlamında düşündüğümüz zaman Eagleton'un önermesini hatırlamak yararlı olacaktır; “*...aceleyle yediğimiz bir sandviç de boş bir zamanımızda Ritz'de keyfini çıkararak yediğimiz yemekten ayrılır*” (Eagleton, 2016: 49). İşyerlerinde yenilen yemekler için de aynı şeyin geçerli olduğunu düşünmekle birlikte burada asıl olanın beğeni ayrımı olmadığını da ifade etmek gerekir.

Eagleton kültürel olmayan bir kurumun olmadığını her kurumun kendi has bir kültürü olduğunu ifade eder (Eagleton, 2016: 51). Yemekhane yani üretim mekânındaki sofrada da bu kapsamda her biri farklı kültürel özelliklere sahip olan, içerisinde barınan bireylerin paylaştığı değerler, inançlar, örfler ve yaşam tarzları ile şekillenen ve aynı zamanda sermayenin mekânında gerçekleşiyor olması nedeniyle hiyerarşik bir kurum olarak işverenin kurallarının da hüküm sürdüğü farklı ve zengin kültürel kaynakları olan bir kurum olarak ele alınabilir.

İşçi için sofrada kültürü, ailedeki sofrada kültüründen farklı değerleri barındıran unsurlar içerecektir. Hane sofrasındaki yemek kültürü farklı değer ve inanç sistemlerine sahipken üretim mekânındaki sofrada belirlenmiş bir takım kuralların hüküm sürdüğü bir yapıya sahiptir. Bu noktada aile ve sofrada arasında çatışmalı bir alan yaratacaktır.

Bu sürece bir de sınıf kültürü eklenerek çatışmayı pekiştiren bir yapı ortaya çıkacaktır. Nitekim benzer aile yapılarına sahip olan işçi sınıfı sahip olduğu kültürel özellikleri örneğin yerde yemek yemek, elle yemek yemek gibi yeme kültürüne ait ritüel ve davranışlarını sofrada sergileyemeyecektir. Bunun yanı sıra bu davranış kalıplarını ortak olarak sofradaki düzeni değiştirmek adına sermayeye karşı giriştikleri eylemlerde göstermeleri de sınıfın kültürüne ait unsurlar içerecektir (Coşkun, 2017: 47-48). Bu durumu ise sadece belirli işçiler ve aileleri için değil işçi sınıfının sınıf kültürüne ait olduğu için ayrı bir başlıkta ele almak daha uygun olacaktır.

4.4. Sofra Adabı ve Menü: İşçi Tipler ve Sınıf Kültürünün Etkileri

Sofranın varlığı emek ve sermaye arasındaki sömürü ilişkisinin devamlılığını göstermektedir. Sofra; üretim mekânında ve dışında, nerede olursa olsun emek ve sermaye arasındaki sömürü ilişkisinde denetlemeci, belirleyici özelliklerini korumuştur.

İşçi sınıfının beslenmesini üretim mekânındaki sofrada neyin yeneceği noktasında kararlarıyla alan sermaye, etki alanını üretim no mekânı dışına da çıkararak beden, ailenin kararlarına etki eder hale gelmiştir. Sofranın varlığı ve yokluğu, açlık ve tokluk konularında net iki tarafı ortaya koymuştur. Ekonomik ilişkilerin belirleyici olduğu bu durum Lukacs'ın ifadeleriyle sınıf oluşumunun da nedenleridir.

“Milyonlarca aile, kendi yaşam, çıkar ve eğitim tarzlarını öteki sınıfların tarzlarından ayıran ve kendilerini bu sınıflara karşı düşmanca tavır alacak hale getiren ekonomik yaşam koşulları altında yaşıyor ise bunlar bir sınıf oluştururlar” (Lukacs, 2014: 170).

Sofranın etkileri sadece sınıf oluşumu ile sınırlı kalmamış sofraya dahil olan herkesin tabiri caizse bir kaşık almasını sağlamıştır. “*Sınıf deneyimi büyük ölçüde insanların içine doğdukları ya da iradeleri dışında girdikleri üretim ilişkileri tarafından belirlenir*” (Thompson, 2015: 40).

Sofranın oluşumunda sermayenin ekonomik belirlemeci durumuna ek olarak kültür de işçi sınıfı, sermaye ve diğer sınıflar arasındaki ayrışmada önemli konumdadır. Nitekim; “*Sınıf insanların kendi tarihlerini yaşarken kendilerinin tanımlandığı bir şeydir...*” (Thompson, 2015: 42).

Bercuson, (1981: 98) işçi sınıfı çalışmalarında ekonomik ve kültürel çalışmaların farklarına dikkat çekmiştir. Yazara göre İngiliz işçi sınıfı incelemelerinde Thompson (2015) ve diğerlerinin başını çektiği kültürel çalışma grubuna ek olarak Amerikan işçi sınıfı için ekonomik çerçevedeki çalışmaların yapıldığını (Brody, 1979) ifade etmiştir. Ülkelere göre değişen işçi sınıfı yapısı ekonomik veya kültürel çerçevenin seçilmesinde önem ifade etmektedir. Yemeğin, sermayeden farklı olarak işçi sınıfı için kültür yüklü anlamı ve sınıf kültürü ile ilişkisini anlama gayesi, tezde sınıf kültürü ile ilişki kurmama neden olan bir konudur. Bu bağlamda ekonomik çerçeveye ek olarak kültürel çerçeveye sınıf kültürü gözlüğü ile yaklaşmak önemlidir. Çünkü yemek, her ne kadar bireysel

konumlarla ilişkili bir konu olsa da; neyin, ne şekilde, kiminle tüketildiğinin önemleri bağlamında sınıftan ve sınıf kültüründen ayrı düşünülemez bir hadisedir. Kültürel olduğu düşünülen değerler ekonomik gerçekler altında şekillendiğini unutmamak gerekir (Duran, 2018: 50). Bu haliyle de bireyin sınıf konumu sofranın anlam kazanmasında önemli hale gelmektedir.

“Bir birey, otorite açısından uygun rolü oynadığında bir sınıfın mensubu olur... Toplumsal örgütlenmede, bir konuma sahip olduğu için bir sınıfa mensup olur; yani sınıf mensubiyeti toplumsal bir rolün yükümlülüklerinden edinilir.” (Dahrendorf, 1959: 148-149’dan akt. Thompson, 2015: 41)

Sınıfın kültürü ve yemek ilişkisine farklı konular da eşlik edebilmektedir. Sınıftan kaçışın önemli bir noktası olarak görülen eğitim buna örnektir. Eğitim seviyesi yükseldikçe kültür içerisinde yemeğe harcanan zamanın daha fazla olması bunda aile ve yakın çevreyle geçirilen zamanların olması örnek olarak verilebilir (Jarosz, 2017: 533).

Sınıf kültürünün toplumsal yaşam içerisindeki gündelik kültür pratikleri ile ayrışan yapısı sınıf kültürü ve yemek ilişkisinin araştırılmasında önemli bir diğer konu olmuştur. Gündelik yaşam kültüründe mevcut olan davranışlar ile sınıf kültürünün unsurları olarak görülebilen davranışlar arasındaki en temel fark bu davranış ve tutumların karşı sınıfa yönelip yönelmemesi, sınıf içerisinde dayanışma unsuru oluşturup oluşturmamasıdır. İşçi sınıfının gündelik yaşam pratikleri içerisinde yemeği yerde yemesinin sınıf kültürüne ait bir davranış olmayıp bu davranışın sınıfa ait bir karşıtlık içerisinde gerçekleştirildiği zaman sınıf kültürünün bir davranışı olması buna bir örnektir (Coşkun, 2017: 47). Yerde yeme ya da yemeğin nasıl, nerede, kimlerle yendiğine ilişkin kültür, toplumsal kültürün birey ve topluluklardaki izdüşümüdür (Çetin, 2022: 520). Sınıf bilinci de bu bağlamda işçilerin gündelik yaşam içerisinde bir arada oldukları toplulukların türettiği topluluk bilincinden ayrılmaktadır (Coşkun, 2013: 112). Toplulukların bilinçlerinin din, milliyetçilik gibi inanç ve değer unsurların etkisiyle

olgular karşısında farklılaşan tutum ve davranışları yemeğin nesne olduğu eylem ve mücadelelerde sınıf bilincini baskılayarak bu bağlamda gerçekleşebilecek olan sınıf hareketlerini de engelleyebilme potansiyeline sahiptir. Yemeğe ve gıda metalarına dini inanç ve değer sistemleriyle yüklenen kutsal anlamların yemeğin doğrudan ya da dolaylı bir unsur olduğu yemek boykotu gibi eylemlerde işçi sınıfının kültürel kodlarında ve üretim mekânı dışında toplulukla kurdukları ilişkilerde kendini göstermesi bu potansiyelin temellerini oluşturmaktadır. Sermaye tarafından sunulan yemek, işçinin verimliliğini ve dolayısıyla sermayenin kârlılığını artırmayı, denetim süreçlerini kolaylaştırmayı, emekçi ile kurduğu hegemonik/despotik ilişkiyi araçsallaştırmaktadır. Bu durumu kavrayan sınıf bilinci karşısında yemeğin tanrı tarafından sunulan lütuf olduğu, yemeğe karşı yapılan her eylemin tanrıya karşı gösterilen günahkâr bir tutum olduğunu savunan topluluk bilinci yer alabilecektir.

Topluluk bilincindeki farklılıklar, işçilerin üretim sürecindeki bilincini etkilerken, tutum ve davranışlarını da belirleyebilmektedir. İşçilerin yaşadıkları toplulukların ve toplumların imgeleri, üretim süreci ve dışındaki hayat ile olan ilişkilerini de belirlemektedir. Bu kapsamda Lockwood'un (1966) işçi sınıfı tiplmeleri; üretim mekânı, işçi ailesi ve topluluk yaşamı arasında farklılaşan sınıfın profilini çizmektedir.

Lockwood (1966) işçileri buldukları toplumsal ilişkilerin niteliklerine göre: güç ve çatışma odaklı toplum imgesine sahip geleneksel işçiler ve prestij ve statü odaklı toplum imgesine sahip bireyselleşmiş işçiler olarak iki grupta ele aldığı sınıflandırmada geleneksel işçileri militan ve uysal olarak iki kategoriye ayırmıştır (Özügürlü, 2008; Coşkun, 2013).¹⁵ Geleneksel işçiler arasında yer alan militan işçilerin, madencilik, tersane, gemi, inşaat gibi erkek işi olarak ifade edilen işlerde çalıştığı, boş zaman

¹⁵ Tipleme, militan ve uysal ifadelerinin kullanımı yazarın orijinal ifadelerinin Türkçeye çevrilmesiyle türetilmemiş, Özügürlü'nun (2008: 54-58) kavramsallaştırmaları kullanılmıştır.

aktiviteleriyle, komşuluk ve akrabalık ilişkileriyle toplumun genelinden ayrılan bir şekilde güçlü dayanışma ağlarının kurulduğu bir yapı içerisinde yer aldığını belirtmiştir. Toplumun genelinden ayrılan yapı, yaşam tarzları, mekân ve sosyal hareketlilik ile sınırlarını net bir şekilde çizerken; işverenler, yöneticiler ve beyaz yakalılar bu yapının dışından kalmaktadır (Lockwood, 1966: 250-252).

Geleneksel işçilerin diğer boyutunu oluşturan uysal işçiler; küçük kentlerde, kırsal bölgelerde çeşitli sektörlerde büyük kentlerde ise küçük aile işletmelerinin yoğun olduğu hizmet sektöründe, endüstriyel zanaat işlerinde ve tarımsal istihdamda işverenle bireysel ve doğrudan iş ilişkileri kurmaktadır. Uysal işçiler toplumsal yapı içerisinde daha küçük, izole edilmiş ve ekonomik ilişkilerin daha otonom olduğu, herkesin sınırlarını bildiği yapılar içerisinde var olmaktadır. (Lockwood, 1966,: 252-254)

Tiplemenin ikinci grubunu oluşturan bireyselleşmiş işçiler, işi ve işyerini hayatlarının merkezine koymayan, emek güçlerini maksimum kazanç karşılığında değiş tokuş eden, teknolojinin desteğiyle iş arkadaşları ve işyeri ile ilişkileri oldukça sınırlı olan işçilerdir. İşveren ve diğer işçilere karşı kurdukları izolasyon halini ev yaşamında da büyük şirketlerde çalışan benzerleriyle, yerelleri barındırmayan ucuz konut bölgelerinde yaşayarak sürdürmektedir. Maddiyatı ve tüketimi merkeze alan bireyselleşmiş işçiler için sendikalar da sadece kâr ve çıkarlarını artırmaya dönük aracı kurumlardan ibarettir (Lockwood, 1966: 256-258).

Lockwood'un (1966) işçi tiplerinin farklı işyeri, topluluk ve toplumsal yaşam ilişkilerinde verdiği sektör örnekleri tezin örneklem seçiminde önemli bir faktördür. Ailenin, içerisinde yaşanan toplumun ve ekonomik düzeyin sınıfların beslenmesindeki önemi, işçi tipleri ve yemek arasındaki ilişki bağlamında önemli rol oynamaktadır. Toplumsal sınıflara ve ekonomik düzeye ek olarak tat ve beyin arasında kurulan ilişkide kültürel faktörler, aile ve çocukluktan itibaren yemeğin yeme biçimlerinin

sosyalleşmesinde önemli bir yere sahiptir (Armelagos ve Farb, 1980'den akt. Lalonde, 1992: 76-80).

Lockwood (1966: 255), geleneksel işçilerin iki grubunun da tüketim örüntülerinin içerisinde buldukları sosyal sınırların sunduğu olanaklar çerçevesinde belirlendiğini, tutum ve davranışlarının uysal işçilerde hiyerarşi içerisindeki pozisyonları, militan işçilerde ise bölünmüş sınıf yapısı içerisindeki çatışma ile belirlendiğini vurgulamıştır. Bireyselleşmiş işçilerin tüketim örüntüleri maddi temelli ve bireyci tüketim yönelimlidir.

Lockwood'un işçi tiplerinden yola çıkarak yemek ile ilişkileri: yemeğin kaynağı (kişi,kurum), yemeğin mekânı, sofradaki paydaşlar, yemeğin niteliği, yemeğin toplumsal boyutu, yemeğin anlamı, yemeğin ikâme edilebilirliği, yemek bağlamındaki anlaşmazlıkların çözümü, yemek ve diğer sınıflar ile kurulan ilişkiler başlıkları militan, uysal ve bireyselleşmiş işçi boyutlarıyla incelenecektir. Lockwood'un bireyselleşmiş işçi tiplmesi, işçi yemeği kavramsallaştırmasının boyutları olan işyeri temelli ve işyeri kaynaklı yemekleri gruplandırmasında farklı bir yaklaşım sunmaktadır.

Geleneksel işçiler grubunda yer alan militan işçiler tezde örneklem olarak ele alacağım grup açısından da önemlidir. Lockwood'un ifade ettiği gibi akrabalık, hemşehrilik ilişkilerinin yoğun olduğu geleneksel işçilerde yemek kültürü de benzeşmektedir. Aynı coğrafyanın yemek kültürüne sahip olan işçilerin aileleriyle birlikte kitlesel şekilde yer aldıkları üretim süreçlerindeki yemeklerin belirlenmesinde sahip oldukları sayısal üstünlük sofradaki lezzet unsurlarının belirlenmesinde de etkili olacaktır.

İşçi memnuniyeti, verimlilik, çalışan performansını artırma gibi sermaye açısından önemli olan örgütsel faktörler belirlenme sürecinin ilk basamağıdır. Çoğunluk olan bu grubun dışında yer alan işçiler ise aynı sınıf yapıları içerisinde yer almalarına

karşın sosyo kültürel farklılıkları dolayısıyla lezzetin belirlenmesinin tarafı olmaktan uzaklaşacaktır. Ancak bu uzaklaşma lezzet gibi hedonizm süreçlerinde olacak bunun dışındaki hak ve taleplerde sınıfın bütünlükçü yapısı devam edebilecektir. Nitekim sınıf bilinci bireylerin neyi düşündüğüne ilişkin toplam ve ortaklıklar olmayıp sınıfın bütün olarak yaptıklarına ilişkin anlamlar taşımaktadır (Lukacs, 2014: 154).

İkinci basamak ise sağlık boyutu olacaktır. Sahip olunan yemek kültürünün metabolizmayı etkileyen yapısı sağlıklı olma halinin devamlılığında önemli bir faktördür. Sermaye, sahip olduğu emek kitlesinin genel eğilimleri ve yemek kültürü çerçevesinde belirleyeceği sofraya ile kusma, ishal, aç kalma gibi olumsuz sonuçları engelleyebilecektir¹⁶. Bu haliyle de topluluk kültürü bir boyutuyla sermaye açısından işçi sınıfının yemek kültürünün tanımlanmasında araçsallaştırılabilecektir.

Üçüncü basamak geleneksel işçiler grubunda yer alan militan işçilerdedir. Bu işçilerin sınıfın diğer üyeleri ile birlikte işyeri dışındaki gündelik deneyimlerinde oluşturdukları yemek kültürü, deneyimleri, ortak lezzet anlayışları bu duygu ve deneyimlerin ortaklaştırılmasında önemli bir faktör olacaktır. Nitekim bu konuda meydana gelen her aksaklık veya bozulma karşısında yemek kültürü ile iç içe geçen bir sınıf kültürü ile karşılık bulabilecektir. Bu grupta yer alan sektörlerin işin niteliği bağlamında daha fazla beden işini içermesi ise erkeklik ve yemek arasında da ilişkinin kurulmasını sağlarken sofrada menünün planlanmasına etki edecektir.

Bireyselleşmiş işçilerde ise durum sermaye ile gerçekleştirdikleri pazarlık sonucunda elde edebilecekleri parasal tutarlarda şekillenmektedir. Sermaye, devlet tarafından belirlenen vergiye tabi sınırlar içerisinde kalan miktarlar ile işçinin ne

¹⁶ Nitekim Türkiye örneğinde ele aldığımız şekliyle Zonguldak'ta açılan ilk yemekhanelerde kullanılan yağların sıvı yağ olması nedeniyle kentte önemli ishal salgınları yaşanmış ve üretimi etkilemiştir.

yiyeceğine ilişkin kararı kendisine bırakırken neyi yiyebileceğine ilişkin kararın çerçevesini çizebilecektir. İşçinin sermaye ile yapacağı bireysel ve bağımsız pazarlıklar bireysel sofraların oluşumunu sağlayacaktır. İşçi tiplerini arasındaki farklılıklara saha çalışmasında detaylı yer verilecektir.

4.5. Ne Yiyorsak O Muz? Ya Da Ne İsek Onu Mu Yiyoruz? Bourdieucu Bir Yaklaşım

Sınıfı güç ilişkileri ile açıklayan Bourdieu farklı sermaye türlerini tanımlayarak sınıf kuramını geliştirmiştir. Ekonomik, kültürel, sosyal ve simgesel sermaye olarak bu sermaye türlerini kategori haline getirmiştir. Ekonomik sermaye kişilerin sahip olduğu mal ve gelirlerine işaret ederken kültürel sermaye yetenek, bilgi, kültür metaları, sahip oldukları eğitimlere işaret etmektedir. Sosyal sermayeleri ise kişilerin ilişkiler ağı ve potansiyel kaynaklarıdır. Simgesel sermaye ise diğer sermayelerin toplamı olarak sahip olunan prestije bağlıdır (Oran, 2017: 19-20).

Yazarın bir diğer kavramı ise habitustur. Habitus bir bireyi belirli eylemlere yatkın hale getiren sosyal yapıların somutlaştırılmış bir düzenlemesi olarak anlaşılabilir (Bourdieu, 2015). Habitus “*sosyalleşme yoluyla, tabakalaşmış bir toplumdaki belirli bir grup için neyin olanaklı neyin olanaksız olduğunu gösteren geniş parametreler ve sınırlarla ilgili içselleştirilmiş yatkınlıklar gelişir. Yani habitus eylemin sınırlarını çizer*” (Swartz, 2018: 147). “*Habitus bir sermaye deneyimine ve sermaye sahibi olmaya dayanır*” (Bourdieu, 1985: 13’den akt. Swartz, 2018: 147). “*Benzer yaşam olasılıklarını içselleştiren bireyler aynı habitusu paylaşırlar*” (Coşkun, 2017: 44).

Bourdieu, sınıfların sadece üretim ilişkilerindeki konumu ile değil meslek, gelir, cinsiyet, coğrafya, etnik köken, din gibi birçok faktör ile belirlendiğini ifade etmiştir (Bourdieu, 2015: 158-160). İşçi sınıfı içerisinde eğitimsizliğin vasıfsız işçilerden üst

katmanlara çıkılırken artacağını; gelir ve yaşın da paralel olarak yükseleceğini belirtmiştir.

Bourdieu, gıda tercihlerinde sınıf farklılıklarının gelir faktörüyle lüks beğeni ile zorunluluk beğenisi çerçevesince belirlendiğini, işçi sınıfının beğenisinin en ucuz ve besleyici besinlerle kendini yeniden üretmek üzerine kurulu olduğunu, beğeniye türeten şeyin ise sınıfın varlığının başka imkân sunmaması olduğunu ifade etmiştir (Bourdieu, 2015: 265-266). Zorunluluk beğenisinin ise zorunluluğa boyun eğmek olduğunu vurgulamıştır (s.548). İşçi sınıfına mensup olan insanlar “ağır, yağlı ve doyurucu” yemekleri tercih ederken üst sınıflar “hafif, rafine, az bulunur” yiyecekleri tüketmektedirler (Yenal, 1996: 215).

“Çalışan insanların yemek zevklerinde öne çıkan çabukluk ve basitlik gibi ögeler, çalışma koşullarının ve zaruri ihtiyaçların dayatmasıdır. Emeğin yeniden üretimi için gereken temel ihtiyaçların karşılanmasının güvence altına alınmadığı bir ortamda, işçinin yemek konusunda fazla seçim şansı yoktur, dolayısıyla daha doyurucu, daha çabuk ve daha basit yemekleri “tercih” eder. Öte yandan, temel ihtiyaçlarının karşılanması garantiye alınmış, belirli bir ekonomik ve kültürel sermaye birikimine ulaşmış daha varlıklı bir kişi, zaruri ihtiyaçlarıyla arasına bir mesafe koyabilir ve daha soyut ve karmaşık zevklere sahip olabilir.” (Yenal, 1996: 215)

İşçi sınıfının yemek ile ilişkisinin bireysel değil kalabalıkla yemek, yemeğini paylaşmak olduğunu, vasıflı işçilerin, büro çalışanlarına göre ücretlerinden gıdaya daha az miktar ayırırken; sağlığın ön planda olmadığı seçimler yaptıklarını ortaya koymuştur (s.268-269). İşçi sınıfı hanelerinde kadına yüklenen toplumsal cinsiyet rollerinin daha baskın olduğunu, diğer çalışan gruplara göre evde en fazla yemek yemenin işçi sınıfında olduğunu vurgulamıştır (s.278-279).

İşçi sınıfı ile diğer sınıflar arasında farklar sadece beslenme türleri ile sınırlı kalmamış; yemek çeşitliliğinde de gelirin yakın olduğu gruplarla farklı beğenilerin olduğu ortaya konulmuştur. Bunun nedenini ise işçi sınıfının bedeninin görüntüsü ile

değil gücüyle daha çok ilgilendiğini, çalışma zamanı ve boş zamanın bunda etkili olduğunu ifade etmiştir. Bourdieu'nun beğeniye ilişkin bir diğer boyutu ise cinsiyet rolleri ile ilintilidir. Balık gibi elle işlenmesi zor ve erkek bedeni için doyuruculuğu az olan gıdaların tercih edilmediğini, yemek yeme tarzlarının da kadınların kibar yeme tarzlarına nazaran ağız dolusu şeklinde olduğunu ifade etmiştir (s.280-282).

Bourdieu'nun yemek ve sınıf arasında kurduğu ilişki büyük çoğunlukla ürünlerin beğenisi ve gıdanın tercih sebepleri üzerine kuruludur. Bunun yanı sıra işçi sınıfının sınıfa mensup üyeleriyle komşuluk, misafirlik ilişkileri, ortak tüketim durumları yemek bağlamında birtakım tutum ve davranışları içermektedir. İşçi sınıfının yemek tercihlerinin zorunluluk beğenisi olması dolayısıyla sınıf ve yemek ilişkisini gıda ürünleri ve metalar bağlamında işçi sınıfı odaklı değil üst sınıflar bağlamında kurmaya izin vermektedir. İşçi sınıfına yakınsanan durumlarda ise aile kökeni farklı sınıfsallıklar içeren ancak kendi bulunduğu konum, eğitim ve kültürel sermaye farklılıklarının iktisadi sermaye türetmediği bireyler ile sınıf düşme bağlamında kurulabilir. Bu noktada ise sınıf içi farklılıkları ortaya çıkaran davranışlar yemek yeme stillerinde olacaktır. Aynı ekonomik sermayeye sahip profesyonel grup ile inşaat işçisini ele alırsak ekonomik eşitliğe rağmen inşaat işçisinin kültürel sermayeden yoksun olması onun sofistike tat duygusundan uzak olmasına neden olabilecektir. Bir diğer boyut ise sofistike tat duygusuna sahip orta sınıftan gelmiş profesyonellerin ise bunu belirli bir eğitim sermayesi ile kazanabileceğidir (Wright, Nancarrow ve Kwok, 2001: 353).

Çay kaşığının ortak kullanımı, ortak bardak kullanımı, çay kaşığını bardakta tutma, yemek araç gereçlerini kullanmadan el kullanarak yemek yeme, ekme tüketim farklılıkları, yemek esnasında konuşma, yeterli orandan fazla yemek alma, yemek türlerine karşı geliştirilen tutumlar (sağlıklı yemekler, yağsız yemekler vb.), yemeğini paylaşma, tüketilmeyen ürünü yemek alanı dışına çıkarma, tabakta ya da tabldot

tepsisinde yemeğin tamamını (suyu da dahil olmak üzere) tüketme ya da bırakma, medeni durumun işyerinde yemeğe karşı geliştirilen tutum ve anlamlarındaki farklılıklar gibi ayrımlar da işçi sınıfının paylaştığı habitusun yemek kültürü konusundaki görünümüdür. Nitekim “*Faillerin, insanların toplumsal dünya içindeki konumları açısından neyin “makul” neyin “mantıksız” olduğu hakkındaki yargıları, habitustan kaynaklanır*” (Swartz, 2018: 148).

Bourdieu'nun habitus ve sermaye türleri ile bağlı olarak yemek ile ilişki kurduğu bu ayrımlar kim olduğumuzun sofradaki uzamıdır. Sahip olduğumuz ekonomik sermaye menümüzün maddi boyutunu oluştururken menüye eklenecek yiyeceklerin tercihi kültürel sermaye ile şekillenecek sofrayı paylaştığımız kişi ve durumlar ise sosyal sermayemiz ile ilintili olacaktır. Bu haliyle de kim olduğumuz neyi yediğimizi belirlerken sınıf ve yemek çalışmaları bölümünde detaylı şekilde ele aldığım haliyle ne yediğimiz de kim olduğumuzu belirleyecektir.

İşçi sınıfının sahip olduğu habitus ve görüşmecilerin sahip oldukları sermayelerin sofraya ve yemek tercihlerine olan yansıması ve bunların sınıf dinamiklerine olan etkisi ise konumuzun odağındadır. Nitekim sınıfın paylaştığı ortak değerler sınıf içi dayanışmayı arttırdığı kadar aynı habitus içerisinde sahip olunan farklı sermaye türleri sınıf içi mesafeyi de arttıracak ve sınıfın sermaye karşısındaki direniş gücünü etkileyecektir.

Üretim mekânındaki sofranın dışında kalan alanlarda yemek kartları ile yapılan alışverişler, yemek üretme potansiyel ve tercihlerinde ise kişilerin sahip oldukları sermaye onların farklı tercihler yapmalarını sağlayarak ayrımı derinleştirebilecektir. Bourdieu'nun “*işçiler kuru fasulye yer çünkü başka şeye paraları yetmez*” (Bourdieu, 2015: 266) önermesinin sahadaki yansıma ve çeşitliliğini keşfetmek de bu bölümü tez içerisinde önemli kılmaktadır.

İKİNCİ KISIM

V. BÖLÜM: YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yaklaşımı kapsamında saha çalışması yöntemi benimsenmiştir. Saha çalışması yönteminin esasını teşkil eden nitel araştırma deseninin seçilme nedeni, tezin amacı ve problemi bağlamında ele aldığımız ilişki ve etkileri keşfetme amacıdır (Creswell, 2016: 47-48).” Yemeğin bireyler, gruplar, toplumsal sınıflar, toplumlar ve kültürlerce farklılaşan anlamlarının değişen yapısı tezde nitel araştırma yönteminin belirlenmesinde etkindir. Yemek olgusunun sınıflar, kültür, coğrafya gibi birçok faktöre bağlı olarak değişen yapısı bağlamında işçi sınıfının üretim süreci kaynaklı yemek ilişkilerindeki deneyimlerini, bu süreçte yemeğe yükledikleri anlamları anlama, işçi ve işveren ilişkilerine yansımaları keşfetme çabası da (Merriam, 2013: 5) yöntemin seçilmesinde önemlidir. Nitel araştırma yöntemi çerçevesince saha çalışması ve dijital etnografi yöntemleri kullanılacaktır. Her iki yöntemi detaylıca ele almak tezin metodolojisini anlamak adına faydalı olacaktır.

5.1. Saha Çalışması: Alandan Bilgiyi Damıtmak

Saha çalışması tezin ana çatısını oluşturmaktadır. Saha çalışması öncesinde sahaya hazırlık yapmak için Ankara’da iki sendika uzmanı, bir avukat ve bir sendika yöneticisi ile yapılandırılmamış görüşme formu ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Avukat görüşmeci “Avukat”, sendika uzmanları “Y.K” ve “H.A” yönetici ise “Yönetici” olarak isimlendirilmiştir. Bu görüşmeler saha öncesi görüşmeler niteliğindedir. Bu görüşmelerin amacı ise incelenen konuya ilişkin teknik ve tarihi bir döküm ortaya koymaktır.

Araştırmanın saha çalışması bölümünde görüşme tekniği uygulanmıştır. Alanı keşfetmek ve derinlemesine bilgi sağlamak için yapılan yapılandırılmamış görüşmeler, araştırma problemi ve soruları çerçevesince hazırlanmış olan yarı yapılandırılmış görüşme formu çerçevesinde seçilen görüşmeciler ile görüşmeler saha çalışmasının temellerini oluşturmaktadır. Soru formunun oluşturulması sürecinde belirlenen 3 işçi ile saha öncesi görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Bu görüşmeler ile soru formu şekillenmiştir. İşyerinde yemek imkanları sunan, yemekhaneleri olan işçiler için 69 soruluk görüşme formu hazırlanmış ve uygulanmıştır. Gözlem birimi olan işçiler ve diğer görüşmeciler ile birlikte yapılan görüşmeler sonrasında araştırılan olgular betimleyici bir yaklaşımla ele alınmıştır. Araştırma öznesi olan işçilerin yemek tüketimlerini gerçekleştirdikleri kurumsal ortamlarda mekânın düzenlenmesi, yemek kuralları, yemeğin sunumu, işyeri içindeki statüler bağlamındaki oturma düzenlerini gözlemleyebilmek ve bu deneyimi birlikte yaşayabilmek için işyerlerine gerekli izinler için başvurulmuş olsa da bu noktada işverenlerden izin alınamamıştır. İşverenlerin bu tutumunun altında bölgede informal çalışan yabancı işçilerin varlığı önemli bir nedendir. Yemekhane, işyerinde bu işçiler ile karşı karşıya gelinecek en temel mekândır. Bir diğer önemli neden ise ziyaretin yapılacağı gün yemeklerin içeriği, niteliği ve yemeklerde muhtemel bir sorun olmasının gösterilmek istenmemesidir. Gerçekleştirilen görüşmelere ek olarak işyerlerine yemek sağlayan bir *catering* firması, insan kaynakları sorumluları ile de görüşmeler gerçekleştirilmiş ve yemekhane yemek listeleri, anlaşmalı işletmelerin anlaşma kapsamında sunduğu menü örnekleri gibi metinler de incelenmiştir.

Araştırma evrenini Tekirdağ'ın Kapaklı, Çerkezköy, Çorlu ve Süleymanpaşa ilçelerinde çalışan işçiler oluşturmaktadır. Araştırma amacının üretim sürecinin bir parçası ve kaynağı olduğu yemeklerin tüketicileri olarak işçilerin üretim süreci dışındaki diğer öğün ve yemeklerden farklı olarak yükledikleri anlamların neler olduğunu, bir olgu olarak bu yemekleri kültürel, sınıfsal ve gündelik olarak nasıl deneyimlediklerini somut

olarak ortaya koymak için amaca dönük örneklem tekniği benimsenmiştir. Örneklem, fabrika, işyeri bünyesinde özel olarak oluşturulmuş yemekhane, yemek odası bulunan işçiler, üretimin fiziki koşulları çerçevesinde üretim yerlerinde oluşturulmuş çok amaçlı alanlarda yemeklerini tüketen işçiler, anlaşmalı restoran ve kafelerde diğer işyerlerinde çalışanlar ile birlikte yemek yiyenler ve yemek kartlarının geçerli olduğu işletmeler ve marketlerden tüketimini gerçekleştiren farklı sektörlerden işçiler arasından seçilmiştir. Görüşmeler işçilerin evlerine yapılan ziyaretler ve kafelerde yapılan buluşmalar ile gerçekleşmiştir.

Araştırmada Tekirdağ bölgesinde Çerkezköy, Kapaklı ve Çorlu ilçelerinde tekstil, metal, ilaç, gıda, maden fabrikalarında ve AVM’de yer alan gıda ve tekstil mağazalarında çalışan işçiler ile görüşmeler yapılmıştır. Bu işçilerin seçilme nedenleri Türkiye’de tezde ele aldığımız boyutta fabrika örgütlenmesinin en yüksek olduğu bölge olması ve bölgenin araştırmacının akademik faaliyetlerini yürüttüğü il içerisinde yer almasıdır. Bir diğer neden ise araştırmacının ikincil konut olarak son iki yıldır bölgede yarı zamanlı yaşamasıdır. Araştırmacı bu nedenlerle işçiler ile görüşme sıklığını daha iyi düzenlerken tezin öneri haline getirilmesinden bugüne yaptığı katılımcı gözlemler ile bağ kurabilmesidir.

Yemek kartları ve yemek paralarına sahip olan işçiler ile yapılan görüşmelerde ise ilçe farkı önemli değildir. Burada asıl önemli olan seçilecek kişilerin yemek kartlarına sahip olmaları ve aktif olarak işçi olmalarıdır. Örneklem seçiminin amaca dönük örneklem olması ve tezde örneklemelere ulaşmanın kolaylaştırılması nedeniyle bu gruplardan bir bölümünü Ankara’daki vakıf üniversitesi akademisyenleri, diğer bölümü ise bölgede AVM, mağazacılık gibi hizmet sektöründe çalışan kişiler oluşturmuştur. Yemek kartı ve yemek parası uygulamalarına sahip işçilere 61 soruluk ayrı bir görüşme formu düzenlenmiştir. Saha çalışması kapsamında her iki gruptan toplam 22 kişiyle

görülmüştür. Bu görüşmeler ortalama 45 dakika ile 1 saat arası sürmüştür. Görüşmeler, kişilerin bilgileri ve onayları dahilinde ses kaydına alınmıştır. Ses kayıtları ise kayıt çözümleri yapan bir program vasıtasıyla deşifre edilmiştir. 800 sayfaya yaklaşan görüşme dökümleri odak konular bağlamında gruplandırılarak veri analizi gerçekleştirilmiştir. Veri analizi kapsamında 13 başlıkta 81 kod oluşturulmuştur. Veriler bu kodlar aracılığıyla çözümlenmiştir. Bu işlem kapsamında herhangi bir yazılım kullanılmamıştır.

5.2. Dijital Etnografi: Sanalda Gerçeğe Yaklaşmak

İnternet ve sosyal medya toplumsal sınıfların kendilerini var ettikleri ve gündelik yaşam döngüleri içerisinde sıklıkla yer alan yeni mecralardır. İşçi sınıfı mahallelerinin kentsel dönüşüm ile yıkılması, işçi sınıfının aynı mahallelerden çıkarak farklı mahallelere yerleşmeleri, genç işçi sınıfı üyelerinin geleneksel kahvehaneler yerine sosyal medyada daha fazla zaman geçirmeleri sınıf temelli yapılan çalışmalarda da dönüşümü zorunlu kılmaktadır. Yapılan araştırmalarda Türkiye’de sosyal medya kullanım oranları dünyadaki diğer ülkelere kıyasla ciddi oranda fazladır. Bu duruma bir de diğer ülkelere kıyasla artan çalışma saatleri, kayıt dışı çalışma, ikinci üçüncü iş gibi durumlar da eklenince işçilerin sosyal hayatları mekânsal değişimler yerine siber ortamda var olmalarının nedenidir. Arslan, (2021: 137-146) çalışmasında işçilere kendilerine ait boş zamanın kalmadığını geç saatlere kadar çalıştıklarını ve kişisel zamanlarının kalmadığını belirttiği örneği çeşitli araştırmalarda da benzer sonuçlar görülmektedir. Zamanı kalmayan işçiler geleneksel medya araçları yerine sosyal medyada kendilerine ait mecralarda daha fazla zaman geçirmektedirler. Nitekim Facebook’ta bulunan meslek, iş ve işçi bulma, dayanışma, yardımlaşma grupları da günlük olarak çok fazla sayıda mesaj ve gönderi almaktadır. Twitter boş zaman geçirilmesinden daha fazlasını ifade etmekte, iş yaşamı içinde ve dışında gündelik bir rutin haline gelmektedir (Altunay, 2010: 52-54).

Sosyal medya ağlarında farklı gruplar farklı mecralarda daha fazla yer almaktadır. Twitter düşünce ve duyguların metinler ile iletildiği bir yer olması nedeniyle eğitim seviyesi daha yüksek kişilerin aktif olarak yer aldığı bir platformdur. Instagram, fotoğraf ve video gönderimleri ile herkesin hesaplarının var olduğu bir mecra iken kadınlar daha aktiftir. Tik Tok platformu kısa videoların, komik videoların, canlı yayınların sıklıkla yer aldığı ve sözlü metinlerin neredeyse hiç olmadığı, video yorumlarına açık bir platformken aynı zamanda sosyal ekonomik açıdan alt gelir grubunda yer alan kişiler, işçi sınıfına mensup bireyler videoları ile daha görünür olmaktadır. Nitekim tarım işçileri, inşaat işçileri, fabrika işçileri üretim yerlerinden ve üretim süreçlerinde ait yüzlerce içerik paylaşmaktadırlar. İş hukukuna ait içerik üreten sayfalar videoların altına yüzlerce yorum ve soru almaktadırlar. Ekşi sözlük ise gençlerin yer aldığı çaylak ve usta olarak hesapların gönderi yazabilme, konu başlığı açabilme gibi konularda farklılaştığı genç kentli kullanıcıların daha fazla olduğu bir platformdur. Nitekim yine iş yaşamına, üretim sürecinin özellikleri, işçi sınıfına ait yüzlerce başlık bulunmaktadır.

Dijitalleşme çağında bilgi arama motorları aracılığıyla elde edilebilir ve aktörler onların dijital bağlantıları ile tanımlanabilir. Bu bağlamda sosyoloji canlı sosyoloji haline de gelir. Back ve Puwar sosyolojinin eski halini ölü sosyoloji olarak tanımlamıştır. Yazarlar durgun ölü zamanlı, geçmişte yapılan çalışmalarını değil gerçek zamanlı, canlı incelemelerin sosyolojik çalışmanın konu haline gelmesini iddia etmektedirler. Bu grupta çalışma yapanlar araştırdıkları kişiye ait blog, podcast, YouTube videoları tweetler gibi sosyal medya verilerini gerçek zamanlı olarak kullanabilir. Kişiler arasındaki etkileşimi, kişilerin tercihlerini, zevklerini, düşüncelerini gösteren Facebook beğenileri, Twitter paylaşımları, Pinterest linkleri dijital objeler olarak sosyal etkilerini araştırmak için araştırmacı tarafından kullanılabilir (Lupton, 2015: 46-50).

İşçi sınıfına ilişkin yapılan çalışmaların somut mekânları ve zamanları ele alması, sınıfın bir bütün olarak sosyal medya ve internet dünyasındaki eylemlerinin araştırılmaması, sınıfın emek gücünün yeniden üretim süreçlerinde sosyal medyanın ve internetin öneminin görülmemesi ve değişen kent, üretim, gündelik yaşam kalıpları, yukarı ele aldığımız süreçlerle birlikte okununca yeni bir araştırma yönteminin de teze dahil edilmesinin gerekliliğini ortaya koymaktadır.

Tezde kullanılacak bir diğer araştırma yöntemi bu nedenlerle dijital etnografi olacaktır. Dijital alanda ve uzamda yapılan sosyolojik araştırmaları içeren dijital sosyoloji tartışmalarının da bir alt dalı olarak hem sosyoloji hem de antropolojide kullanılan bir yöntemdir. Dijital sosyoloji; cyber sosyoloji, internet sosyolojisi, e-sosyoloji, online topluluklar sosyolojisi, sosyal medya sosyolojisi, siber kültür sosyolojisi gibi kavramlarla ifade edilebilmektedir. Ancak en geniş tanımlı, güncel ve kapsayıcı olanı dijital sosyolojidir (Lupton, 2015: 12). Benzer durum dijital etnografi tartışmalarında da yaşanmıştır. Dijital alanda yapılan araştırmalar aralarında kimi farklılıkları barındırmakla birlikte değişik isimlerle anılmaktadır. Sanal etnografi (Hine, 2008), çevrimiçi etnografi (Garcia, Standlee, Bechoff, ve Cui, 2009), sibernetografi (Domínguez, ve diğerleri, 2007), internet etnografisi (Sade-Beck, 2004), ağ etnografisi (Howard, 2002), sosyal medya etnografisi (Postill ve Pink, 2012), webnografi (Puri, 2007), webetnografi (Prior & Miller, 2012), internet etnografisi (Beaulieu, 2004), internet ile ilişkili etnografi (Postill ve Pink, 2012) bunlara örnektir. Literatürde sıklıkla karşılaşılan ve dijital etnografi ile karıştırılan netnografi (Kozinets, 2002) ise işletme ve pazarlama araştırmalarında kullanılan bir yöntemdir. Paoli ve D'Auria, (2021: 256-257) yaptıkları literatür çalışmasında kavramları içeren tüm yayınları incelemiş; sanal etnografi ve dijital etnografinin sosyal bilimler içerisinde kullanım sıklıklarının benzer oranlarda olduğunu tespit etmiştir. Siber alan, internet, çevrimiçi, ağ ve diğer tüm kavramları içerisinde barındırdığı için çalışmada dijital etnografi kavramı kullanılacaktır.

Dijital etnografi internet ortamında bulunan çevrimiçi ve çevrimdışı tüm verileri kapsamaktadır. Gerçek kişilerin uzamı olan bu bilgilere ek olarak video, ses dokümanları da araştırmacının kullanacağı veriler arasında yer alır. Dijital etnografi, etnografinin imkanlarını ve yöntemlerinin dijital uzamda kullanılmasının özetidir. Dijital etnografide araştırmacı kişilerin gündelik yaşamlarını yazdıkları yorumlar, attıkları tweetler, çektiği videolar ile gözlemlerken aynı zamanda onları internetin imkanlarını kullanarak görüşmeye de davet edebilir. Dijital alanın birden fazla yol ile kişilere ve verilere ulaşmaya izin vermesi, herhangi bir merkezinin olmaması, herkese açık bilgiler içermesi, etkileşimli pratikleri içermesi, iletişimin çeşitli yollarını kullanabilme ise dijital etnografinin en önemli özelliklerindedir. (Pink, ve diğerleri, 2016: 2-14)

Araştırmacının konusu bağlamında kişiler ve topluluklar ile ilgili gerçek hayattan daha fazla bilgiye erişebilmesi, çevrimiçi imkanlar ile eş zamanlı, çevrimdışı tüm zamanları içerecek şekilde bilgiye erişebilme ise önemli bir avantajdır. Nitekim saha araştırmaları görüşme ve gözlem yapılan kişilerin yaşamlarının belirli bir bölümünü belirli saat ve dakikalarını içerirken, görüşme yapılan zamana ait olan düşüncelerini ortaya koyarken dijital alanda kişilerin bıraktığı bilgiler daha geniş zamanlı olabilmektedir. Araştırma konusunun yemek olmasının handikabı görüşme yapılan kişilerin o gün yedikleri yemeğin de bu bağlamda önemli olmasıdır. Görüşme yapılan kişi iyi bir yemeğin ardından yaptığı görüşmede farklı kötü bir yemek üzerine yapılan görüşmede farklı yanıtlar verebilecektir. Araştırmada işyerlerinde uzun dönemli katılımcı gözlemler planlanmış olsa da akademisyen kimliği nedeniyle 2547 sayılı yasa ve 657 sayılı yasa böyle bir uzun dönemli katılımcı gözleme izin vermemektedir. İşyerlerinde, farklı sektörlerde yemeğin neden olduğu uzun dönemli sorunlar, ritüeller, davranışlar ise bu nedenlerle görülemeyecektir. Dijital etnografinin sunduğu imkanlar ise bu durumu telafi edecek niteliktedir. İşyerlerinde patlıcan yemeğinin beğenilmemesi, tekstil sektöründe çalışan kadınların öğle paydosunda yemeğe koşarak gitmeleri, inşaat

işçilerinin peynir kutusunu ve diğer parçalarını aynı zamanda tabak olarak kullanmaları gibi örnekler ve bu örneklere yapılan yorumlar yemeğe ilişkin çeşitli sorunların, uygulamaların, ritüellerin işçi sınıfı için benzer olduğunu ve hatta sınıfın yemek kültürü içerisinde yer aldığını söyleyebilmek için önemli örneklerdir. Kısa süreli görüşmelerde elde edilemeyecek bu bilgilerin dijital ortamdaki yorumlar, gönderiler, videolar ile görülebilmesi ise tezde ek yöntem olarak dijital etnografinin kullanılmasının neden önemli olduğunu bir kere daha ortaya koymaktadır.

Dijital etnografi yöntemi kullanılarak Facebook, Twitter, Tik Tok, Ekşi sözlük, İnci sözlük gibi sosyal medya ağları araçsallaştırılmıştır. Bu ağlarda yer alan videolar, gönderiler, yapılan yorumlar, girdiler araştırmaya uygun kavramlar ile taratılarak veri haline getirilmiştir. Dijital saha araştırmaları sahte verilerden kaçınmanın iyi bir yoludur. Videolara sahip olan kişiler bu videoları doğrudan çalışma ortamlarında çekmektedirler. Ekşi sözlük, Twitter gibi gerçek isimler yerine rumuzların kullanıldığı sosyal medya ağlarında kişilerin yazdıkları konuya vakıf olan ve işyerinde yemekleri deneyimleyen kişilerin yazabileceği olgulardır. Yorum yazan kişilerin işyerinde yemekler ile ilgili duygu ve düşüncelerinin olması, bunları topluma açık şekilde paylaşmaları ise görüşmecilerden edinilecek bilgilerin zenginliği konusunda önemlidir. Nitekim konuya ilişkin herhangi bir düşüncesi olmayan kişilerden zengin bir veri elde edilememektedir. Bu durum keşfedici araştırma sürecinde yapılan görüşmelerle de ortaya çıkmıştır. Araştırma konusunun sınırlı ve özel bir alanda olması da bu durumun nedenidir.

Sosyal medyadaki yorum, gönderi, video ve paylaşımların veri olarak incelenmesi sosyal bilimlerde kullanılan içerik ve söylem analizlerinden farklıdır (Anbarlı, 2020: 101). Nitekim dijital etnografide sadece metinlerle ilgili incelemeler yapılmayıp bunun kişiler ve sınıflar hakkındaki anlamlarını yorumlama için bu veriler sadece araçsallaştırılır. Amaç metindeki vurgular değil ilişkiler içerisindeki rolüdür. Dijital

etnografinin bu özelliği ona internet araştırmaları içerisinde ontolojik ve epistemolojik özellikler kazandırmıştır (Moller ve Robards, 2019: 96). Dijital olarak yer alan bu metinler araştırmacının gözlem yapacağı araç olurken aynı zamanda analiz edeceği yer olacaktır (Robinson ve Schulz, 2011'den akt: Morva, 2017: 147). Morva (2017: 147-148) etnografinin kullandığı mektup analizi yönteminin dijital etnografide kullanılan metinler ile benzer olduğunu belirtmiştir. Sosyal medya paylaşımları kişilerin yaşamları hakkında katılımcı gözlem yapabilmek için zengin bir kaynak sunmaktadır (Moller ve Robards, 2019: 97). Dijital etnografi diğer araştırma yöntemlerine göre daha basit, hızlı ve daha ucuz bir araştırma yöntemidir (Kozinets, 2002: 61).

Belgeler, yorumlar, tweetler ve blog yazıları sosyal medya paylaşımları toplanır ancak katılımcıların kişisel tarihi, hareket ve eylemleri, karakteristik özellikleri gibi özellikler bulunmaz (Thompson vd. 2021: 679). Dijital etnografi ve diğer isimlendirmeleri kullanarak yapılan çalışmaların büyük çoğunluğu özel konularda evrimii içerik arama şeklinde olmuş bunu evrimii topluluklar, Facebook, Twitter blog paylaşımları ve hesapların incelenmesi takip etmiştir (Paoli ve D'Auria, 2021: 259). Schellewald, (2021) yaptığı çalışmada Tik Tok'ta 6 aylık bir süreçte kişiye özel olarak önerilen içerikleri veri haline getirmiştir. Veriler olan videolardan kesitleri ise makalede fotoğraf olarak sunmuştur. Videoların tüm topluma açık olması ve herhangi bir gizliliğin olmaması da veri izinleri hakkında bir sorun meydana getirmemektedir. Yapılan alışmalar belirli süreler içerisinde üretilen içerikleri kapsamakta, araştırmacılar kendi belirledikleri anahtar kelimeler ile içerik aramaktadırlar (Schellewald, 2021). Southerton, (2021) araştırmacının kendi seçtiği konuları (hashtag, içerik, kelime) araştırması bağlamında dijital etnografi çalışmasının otoetnografiyi de içerdiğini belirtmiştir (Southerton, 2021).

Dijital etnografi çalışmalarında sanal toplulukların çalışılması amaç olarak görülmüştür (Hine, 2008: Boelstorff, 2012: 6). Sanalda oluşan topluluklar ifadesi burada muğlak bir görüşü ifade etmektedir. Nitekim gündelik yaşamda gerçek kişi olarak belirli toplumsal sınıflara, niteliklere, statülere sahip olan bireylerin bir uzamı olarak internetteki kimliklerini görmek çalışmadaki temel perspektif olacaktır. İşçi sınıfına mensup bireylerin gündelik yaşamlarına ilişkin duygu ve düşüncelerini, hareket ve eylemlerini internet ortamına video, gönderi, yorumlar, girdiler, tweetler ile paylaşmaları onları işçi sınıfı kimliğinden ayırarak sadece sanal toplumun bir mensubu yapmamaktadır. Bireyin çevrimiçi ve çevrimdışı gündelik hayattaki halleri arasında kesintisiz bir ilişki bulunmaktadır (Morva, 2017: 145). Bireyler aynı zamanda habituslarını çevrimiçi alanlara aktarırken burada habitusun yeniden dijital bir versiyonunu da üretmektedir (Güzel, 2016: 49). Nitekim dijital ortamda arayacağımız temel anahtar kelimeler işçi sınıfı ve yemek ilişkisi olacağından ötürü kişiler üretim sürecinde deneyimledikleri yemek olgusunu dijital uzama yansıtacaklardır. Dijital etnografi yönteminin tek yöntem olarak benimsenmemesi ve tezde ek olarak kullanılması yöntemin sosyal gerçeklikten kopuk olmasının da önüne geçecektir (Lohmeier, 2014: 86).

Tezde yöntem olarak dijital alanı eklemenin bir sorunu ise sosyal medya ve teknoloji araçları kullanımına ilişkindir. Bu bağlamda yaş gruplarının ve cinsiyetin etkisi büyüktür. Genç işçiler ve kadınlar sosyal medyayı daha yoğun şekilde kullanırken ve içerik üretirken yaşlı erkek işçiler ise sosyal medya hesapları olsa dahil içerik üretmek konusunda bu gruplar kadar aktif olmayacaklardır. Genç ve yaşlı kuşak arasındaki bu farklılaşmayı Prensky'nin kavramları olan dijital yerliler ve dijital göçmenler ile ele almak da mümkündür. Teknoloji, bilgisayar ve sosyal medya ile tanışıklıkları çocukluk dönemlerine rastlayan genç işçiler ile bu alanlarla ilk tanışıklıkları yirmili yaşların sonunda olmuş işçiler arasında internette yer alan bilgi ve içerikler bağlamında farklılıklar olacaktır. Genç işçiler dijital yerliler grubunda yer alırken yaşlılar dijital göçmenler

arasında yer alacaktır (Prensky, 2001). Sınıf içi teknolojiye erişim farklılaşmalarının da olabileceği her ne kadar unutulmaması gereken bir durum olsa da akıllı cep telefonlarının nüfusun neredeyse tamamının erişebildiği ürünler olması bu noktada farklılıkları azaltacaktır.

Daniels, Gregory ve Cottom, (2017) “Her Çocuğa Bir Laptop” kampanyasından verdiği örnekle dijital araçların sosyal hayatın bu denli içinde yer aldığı yeni dünyada sosyoloji anlayışının da bu perspektif ile değişmesi gerektiğini vurgulamıştır. Bu durumu Millî Eğitim Bakanlığı’nın başlattığı Fatih projesi ile de benzer şekilde ele almak mümkün olacaktır. Proje ile sınıflarda internet erişimi olan akıllı tahtalar ve öğrencilere dağıtılan tabletler ile çocukların ilkokul sıralarından itibaren dijital bireyler olma yolundaki ilk adımları atılmıştır.

Dijital etnografi ile yapılan çalışmaların neler olabileceğine ilişkin çeşitli örnekler vermek soyut olanın somut olarak anlaşılmasında önemlidir. Mayne, (2017) Tekstil üreticileri ile birlikte oluşturduğu kapalı Facebook grubunda çalışmasını yürütmüştür. Katılımcıların 34 farklı ülkeden gelmesi ve farklı saat dilimlerinde yer almaları grupta yer alan mesajların 24 saatlik zaman diliminde paylaşımını ve sürekliliğini sağlamıştır. Lombi, (2018: 629) hava kirliliğine ilişkin gerçekleştirdikleri çalışmalarında dijital sosyolojiyi bir yöntem olarak tanımlamışlar, Twitter’da belirledikleri tarihte yaptıkları hashtag çalışmasının sonuçlarını konunun farkındalığını ölçmek için kullanmışlardır. Pink, vd. (2016), video oyunlarının aile iletişimine etkisini araştırdıkları çalışmalarında günlükler, video görüşmeler, günlük video kayıtları ve katılımcı görüşmelerden yararlanmışlardır.

Dijital etnografi yöntem olarak Türkiye’de de sıklıkla kullanılmaya başlanmıştır. Çeşitli sosyal medya ağlarında yer alan örnekler ile yapılan çalışmalarda kullanıcı, birey ve grupların dinamikleri, konuya ilişkin etkileri örnekler eşliğinde belirli dönemlerde

incelenmiştir. Youtube’da seçilen videolara gelen yorumlar ile habercilik (Çolak ve Zinderen, 2023) (Kahraman, 2022), erkeklik (Keskin, 2020), annelik (Kızılkaya, 2021) gibi konular sosyolojik bağlamda çalışılırken bireylerin sosyal medya içinde yer alarak bireyden kullanıcıya metalaşmalarına (Kızılkaya, 2020) ilişkin eleştirel çalışmalar da yine aynı yöntemle araştırılan konular olmuştur. Twitter’a ilişkin yapılan çalışmalar kişilerin belirlenen konular hakkında attığı tweetler ile şekillenirken oluşturulan hashtaglar ile elde edilen grupların davranışları da incelenen konular arasında yer almıştır. Bireylere doğrudan gönderilen mesajlar ile çalışmalar görüşme tekniğinin de kullanılmasını sağlamıştır. Gündelik yaşam içerisinde boş zaman eğlencesinden rutin haline gelen sosyal medya ağları (Altunay, 2010: 52-54) bu nedenle araştırmacı için de görüşmelere kolaylık sağlayan bir yapıya sahiptir.

Alandan örneklerle de görüldüğü üzere dijital etnografi farklı konularda farklı grupların sosyal medya ve internet uzamındaki izleri ile çalışılan bir alandır. Nitekim Türkiye’de yazılan lisansüstü tezlerde 24 tanesi dijital etnografiyi barındırmaktadır. İşletme ve pazarlama alanlarında kullanılmasına karşın Türkiye’de dijital etnografi yerine de kullanılabilen ve bu konuda kafa karışıklığının olduğu netnografi yöntemi ise 106 tezde yer almıştır. Yöntemlerin bu kadar yoğun olarak kullanılmasına karşın işçi sınıfını, sınıf kültürünü, sınıfa ait konuları ele alan herhangi bir çalışma bulunmamaktadır. Dijital etnografi yönteminin kullanılması bu boyutuyla da Türkiye’deki sınıf çalışmaları açısından bir ilk olacaktır.

Dijital etnografi kapsamında ekşi sözlük platformu detaylı olarak ele alınmıştır. Burada gerçek kişi kullanıcıların konuya ilişkin açtığı 15 farklı başlık incelenmiştir. Bu başlıklar içerisinde yer alan yüzlerce entry (yorum) değerlendirmeye alınmıştır. Bu başlıklar ve yorumlar ayrı bir sahayı oluşturmamaktadır. Aksine saha çalışmasını destekler niteliktedir. Nitekim soru formları oluşturulmadan önce bu veriler ile yapılan

kodlamalar da değerlendirmeye alınmıştır. Ekşi sözlük platformundan elde edilen veriler saha verileri ile birlikte değerlendirmeye alınmıştır.

Eşi Sözlük'n yanı sıra Twitter, Tik Tok sosyal medya platformları incelenmiştir. Twitter'da anahtar kelime, görseller ve hashtagler ile konuya ilişkin yapılan tartışmalar incelenmiştir. Tik Tok'ta ise yine hashtagler ve başlıklar vasıtasıyla tarama gerçekleşmiştir. "İşçi yemekleri", "işçi ve yemek", "işçinin yemeği" gibi anahtar kavramlar bu tarama kapsamında kullanılmıştır. Taramalar sonucunda bulunan video ve başlıklar değerlendirmeye alınırken bunlara yapılan yorumlar veri haline getirilmiştir.

VI. BÖLÜM: TÜRKİYE'DE İŞÇİ SOFRALARI

6.1. Osmanlıdan Cumhuriyete Erken Dönem Uygulamalar

Osmanlı'da öğünler kuşluk olarak adlandırılan sabah 10 civarı yenen bir öğün ile güneş batmadan önce yenen akşam yemeği şeklinde iki öğünden oluşmaktadır. Öğle yemeğinin varlığı ise 19. yüzyıl ortalarından itibaren görülen bir durumdur. Ünver (1970: 91-92), öğle yemeğinin Tanzimat Fermanı sonrasında aristokrat sınıf ile birlikte geldiğini belirtmiştir. 1900'lü yıllara kadar halk arasında ve kurumsal yemeklerde öğle yemeğinin tüketilen bir öğün olmadığını vurgulamıştır. Ana öğünler dışında düğün, sünnet, ölüm, Hac ve asker uğurlama ve karşılama, mevsim döngülerinde yapılan yemekler gibi birlikte yenilen özel yemeklere ek olarak öğle yemeğine ilişkin yapılan aktarımlarda hane dışı işlerde çalışanların gıda ihtiyaçlarını gidermek için hafif yemeklerin sunulduğu küçük dükkanların varlığı da ele alınan bir konu olmuştur (Gürsoy, 2013: 129-133). Çalışan sınıfların beslenmesi ise farklılıklar göstermektedir.

“Oysa hali vakti yerinde olanlar genelde evlerinde yerler, görünmezler ortalık yerde; ekmeççi bile kapılarına kadar gelir. Yemeğine titiz, kolay beğenmeyen, ancak maddi durumu pek müsait olmayan İstanbullu beyler ise işyerlerine evlerinden sefertasıyla yemek getirirler, öğle tatilinde bir köşede sessizce yerler. Yoksul odacılar, hademeler ise karınlarını peynir, ekmeç, karpuz, üzüm, soğanla doyururlar.” (Ünsal, 2010: 399)

Çalışan sınıflar için ev dışı yemeğin önemli kaynağı sefer tası olmuştur. Cansız ve Ünal'ın (2002) 1881-1913 yılları arası Kassam Defterlerini inceleyerek yaptıkları çalışmasında Yozgat'ta sefer tasının resmi kayıtlar arasında yer aldığını, Sarı (1996) da Mudurnu Şer'iyye Sicilleri üzerinde yaptığı incelemede benzer tespitleri ortaya koymuştur. Kayıtlarda sefer tasına sahip olan çalışanların ise memurlar ve askeri personel olduğu görülmektedir.

Anadolu coğrafyasında işçi yemeklerine ilişkin ilk düzenleme 1861 tarihli Maadin Nizamnamesinde yer verilmiştir. Fabrika yasalarına benzer şekilde çalışma saatlerinde yapılan düzenlemeler arasında yemek araları düzenlenmiştir. Maddeye göre ezan saati ile başlayan çalışma dört saat geçtikten sonra iki saatlik yemek ve dinlenme molası vereceği hükümleştirilmiştir (Yıldırım, 2011: 456). İkinci önemli düzenleme Mecelle'nin 576. Maddesinde ele alınmıştır. Bu maddede: “*Ecîre yemek vermek, müste'cire lâzım olmaz. Meğer ki, örf-i belde ola*” ifadeleri yer almıştır. Maddede günümüz Türkçesi ile “*kiralanan işçilere işverenin yemek verme zorunda olmadığı, ancak isterse vereceği*” düzenlenmiştir (Yıldırım, 2011: 449). Osmanlı döneminde yurtdışından temin edilen uzmanlar için yapılan sözleşmelerde yemek bulunmaktadır. Hereke Fabrikasında çalışmak için Fransa'dan getirilen uzman ile yapılan sözleşmede yıllık olarak verilecek yemek parası da sözleşme maddeleri arasında yer almıştır (Yıldırım, 2011: 37-38).

Osmanlı döneminde işçi sınıfının varlığına ilişkin literatürde birtakım sorular olsa da mevcut fabrikalardaki işçi sınıfının varlığı ve sınıf bilincine ilişkin emareler gerçekleştirilen grevler ile görülebilmektedir. 19.yy.'nin ikinci yarısı ve 20.yy.'nin başlarında gerçekleştirilen bu grevlere ilişkin bilgiler azdır. Bu dönemde toplamda 50 grev gerçekleştiği belirtilmektedir ve 26 tanesi özel şirketlerdedir (Güzel, 1985: 805). Reji Şirketinin bünyesinde faaliyet gösteren Cibali Tütün Fabrikası grevlerindeki talepler konu bağlamında incelenmiştir. 1893, 1904, 1906, 1908, 1911, 1919, 1920 tarihlerinde gerçekleştirilen grevler, ücret zammı, çalışma koşullarının iyileştirilmesi, fazla çalışma ücretleri, dini bayramlarda ücret verilmesi gibi konular olmuştur (Oktar ve Alan, 2018: 33-36). Devam eden yıllardaki grevlerde de 2. Meşrutiyet sonrasında artan enflasyon grevlerin nedenlerini belirleyen en önemli unsur olmuştur (Karakışla, 1998: 189). 1908'deki yeni grev dalgası ile talepler de çeşitlenmiştir. Temiz havanın, içme suyunun, iş giysilerinin sağlanması tuvaletlerin temiz olması gibi ek talepler bu süreçte işçilerin gündemindedir. 16 Ekim 1908 tarihinde gerçekleştirilen İstanbul Yani Birahanesi

grevinde işçilerin yemeklerin iyileştirilmesi talebi bu bağlamda konumuza ilişkin maddelerden biri olmuştur (Onur, 1977: 289) Anadolu Demiryolu Kumpası Grevinde ise ücret zammı isteyen işçilere şirketin cevabı şu şekilde olmuştur:

“Siz biftek yemeğe, şampanya içmeye alışmamışsınız; ihtiyacınız azdır. Ekmek peynir ile geçinebilirsiniz. Binaenaleyh tuvalet masrafınız yoktur. Avrupa memurları kadar maaşa müstahak değilsiniz” (Onur, 1977: 292)

İşçi sınıfının yemeğe olan ihtiyacı ve ücretler ile ilişkisi de bu bağlamda önemlidir. Proleterleşme olgusunun sorunsallaştırıldığı, yarı işçiliğin ve toprağa bağımlılığın devam ettiği dönemde işçilerin ücretli emek olarak çalıştığı sürelerde ücret gelinine bağlı olarak yemek temin edebildiği de gerçektir. Nitekim bu durum grevlerin devamlılığında da etkilidir. Dönemin İzmir Amerikan Konsolosluğu bir raporda Osmanlı İmparatorluğu’nda işçi sendikalarının güçsüzlüğünden bahsederken,

“İşçiler ellerine geçen parayı hemen yiyeceğe çevirmek zorundalar. Bu nedenle, grevde uzun süre dayanmaları imkânsız. Avrupa ve Amerika’da benzeri durumlarda olduğu gibi arkalarında kendilerine grev süresince destek olacak bir kaynak yok” (Karakışla, 1998: 199)

ifadelerini kullanmıştır. Grev sürecinin sendikal mücadeleden bağımsız olması ya da dönem örgütlenmelerinin yeterli güce sahip olmaması işçilere grev sürecinde destek sunulması önünde de bir engeldir. İşçilerin grev sürecinin süresi ile açlık tehlikesinin artması grevlerin önünde kanuni ya da polis engellerinden daha önemli bir engeldir.

1910 yılında madenler ile ilgili tutulan bir raporda *“işçilere verilen yemekler temizlik açısından eleştirilirken, yemek molalarının kısa olduğu ve bir buçuk saate çıkarılması”* (Yıldırım, 2011: 463) gerektiği belirtilmiştir. 1914 yılında çıkarılan Madenlerde İşçi Sağlığı ve Güvenliğine Yönelik Kanun Layihası’nın 9. Maddesinde ise işçilerin iş yerinde idare tarafından izin verilmediği sürece yemek yemeleri

yasaklanmıştır. 11. Maddede ise çayhane yapılması zorunlu kılınmıştır. (Yıldırım, 2011: 558)

Osmanlı döneminde 1913 yılında İstanbul'da kurulan ve Türkiye'nin ilk termik santrali olan Silahtarağa Elektrik Santrali, fabrika içerisinde yemekhanenin mekânsal olarak varlık gösterdiği ilk örneklerden olmuştur. Evli/bekar işçi lojmanları, memur evleri gibi fabrika kampüsünde yaşama olanak sağlayan ünitelere ek olarak kantin (yemekhane) de yer almıştır. Yemek yerleri ise işçi, memur ve yöneticiler olarak üç farklı alana bölünmüştür (Cengizkan, 2009: 33). Yemekhanenin üç farklı alana bölünmesi ise şu şekilde ele alınmıştır:

“Örneğin öğle yemeklerinde bir kol işçisinin ve büro işçisinin, memurun, üstlerini değiştirmeden aynı masada ya da mekânda yemek yemelerinin olanaksız görülmesi, bir ayrımcılık konusu olarak anlaşılmalıdır. Ancak konunun, yaşam içinde iktidar ilişkileriyle, her konumdaki kişi tarafından kendine özgü biçimde yorumlanabileceği de açıktır.” (Cengizkan, 2009: 37)

Osmanlı döneminde kurulan fabrikalar ile ilk örnekleri oluşmaya başlayan yemekhaneler Cumhuriyet Dönemi sanayi yapılarında da varlıklarını koruyan yapılar olmuştur. Makal (2018: 140-141), Sümerbank ve Eti Bank'a ait işletmeler ve tesislerde işçilere ücretsiz, gündelik miktarlara göre değişen ve farklı öğün sayılarıyla yemek imkanı sağlandığını ifade etmiştir. Keçiözümlü Kükürtleri T.A.Ş.'de işletmede ikamet edenlere iki, kendi evlerinde ikamet edenlere bir öğün ücretsiz yemek verilmesi, Ereğli Kömürleri İşletmesi'nde günde üç öğün yemeğin sunulması ve ücretsiz sunulan yemeklerin ücret gelirinin üçte birine tekabül etmesi ise önemlidir. Yemekhane düzeninde işçi ve diğer çalışanların mekânsal ayrılıkları ise korunmuştur. Sümerbank bünyesinde kurulan Nazilli Basma Fabrikası yerleşkesinde oluşturulan yemekhanenin düzeninde bodrum katta işçi yemekhanesi yer almış, memur, misafir, müdüriyet yemekhaneleri ve sinema salonu ise bu kat üzerinde konumlandırılmıştır (Doğan, 2009: 101).

Yemekhanelerin mekânsal olarak ayrışması literatürde irdelenen bir konu olmazken maden sektöründe işçi, yemekhane ve yemek ilişkisi üretimin niteliğinden kaynaklı olarak daha farklı gelişmiştir. Zonguldak Kozlu ve Üzülmez Madenleri'nde oluşturulan yemekhanelerde yemek kurallarının sıkı uygulanması dolayısıyla hijyene dikkat etmeyen işçilerin ıslatılarak temizlenmeye zorlanması gibi uygulamalara ek olarak yemekhane ile birlikte oluşan yemeklerde yağın kullanılması ve alışık olmayan işçilerde bir takım sorunlar meydana getirdiği gibi olaylar da aktarılmıştır (Hacımirzaoğlu, 1999: 52'den akt. İmamoğlu, 2009: 150).

Alpullu Şeker Fabrikası'nda 1926 (Kopuz, 2018/2), Konya Ereğli Sümerbank Dokuma Fabrikası 1934 (bitişi 1937) (Kocadağ, Türkteş, & Topçu, 2022), işçi ve memur evleri ile beraber işçi ve memurlar için yemekhaneler oluşturulurken Zonguldak Maden İşletmeleri ve Karabük Demir Çelik Fabrikası'nda işçi konaklamaları bekar evleri, yurtları, yatakhane şeklinde planlandığı için hijyenik olsa da özen ve düzenden uzak bir görünümde (Kessler, 1949: 16). Zonguldak Kozlu madenlerinde yapılan bekar işçi evleri ise kente uzak madene yapılmış ve ilk etapta yemekhane de planlanmıştır. Bu durumun nedeni ise bekar işçilerin kentle ilişki kurmalarını sınırlandırmak olarak vurgulanmıştır (Fındıklı, 2017: 667). 1924 yılında İş Bankası'nın satın aldığı Ereğli Maden İşletmelerinde İş Bankası'nın yöredeki işçilere ilk defa sıcak yemek hizmeti verdiği ancak bu satış işleminin çok düşük rakamlarda olduğu belirtilmiş 1937 yılında ise madenleri Etibank devralmıştır. (Alpdündar, 1965: 134). Etibank'ın havzadaki işletmeleri devralması sonrasında:

“Havzada çalışan işçilere yemekhanelerde günde 3 öğün sıcak yemek, ekmeğiyle birlikte verilmekte, yer altında çalışanlara bundan başka ocakta yemekleri için hususî yapılmış ekmeğiyle zeytin, helva gibi kuru katık da verilmektedir. Pavyonda yemeyen işçilere ise, yer altında günde 1.85, yer üstünde, günde 1.50 kuruş iaaşe bedeli verilmektedir.” (Alpdündar, 1965: 139)

Karabük Demir Çelik Fabrikası'nda ise 1944 yılında “İşçiye bir öğün 1800 Kalorilik iki kap yemek 4/1 ekmek” verilmektedir (Çehreli, 1966: 145). İşçilerin yaşadığı evler sektörlere göre değişiklik göstermektedir. Fabrikada çalışanlar merkeze yakın evlerde yaşarken maden sektöründe çalışanların evleri merkeze ve madenlere uzak olarak konumlanmaktadır ve bu nedenle ciddi altyapı sorunlarına sahiptir (Bakar & Yamaçlı, 2016: 39). İşçi kentlerinde emek gücünün yeniden üretimi için gerekli olan malzemelerin satış ve temini de sermayenin sahip olduğu işletmelerden satılmakta aynı zamanda ev sahibi olan sermaye işçi sınıfının tüm emek gücüne ek olarak tüm gelirinin de sahibi olmaktadır (Bakar ve Yamaçlı, 2016: 41).

Cumhuriyet sonrası devlet eliyle açılan fabrikalarda işçilerin barınacağı lojmanlar, okullar, spor tesisleri ve yemekhane gibi mekânların olması topluluk üyesi olma ve kimlik kazandırma süreçlerinin de birer parçalarıdır (Göktaş, 2009: 30). Fabrika içindeki kurumların sahip oldukları kültür yeni bir işçi sınıfına ait kurallar bütününe içermesi bağlamında dışarı ve dışarı kalan kültür ile de ayrı bir sosyal yaşama ve kültüre işaret etmektedir (Göktaş, 2009: 29). İşçilerin ancak öğle yemeklerinden önce üstünü değiştirerek memurlar ile aynı sofraya oturabilmeleri mümkünken, bu sosyal yaşamdaki iktidar ilişkileri ile de açıklanabilir (Cengizkan, 2001: 47). Bu durum aynı zamanda Cumhuriyetin ilk yıllarındaki sınıfsız toplum anlayışına karşın oluşan işçi sınıfı, memur (bürokrasi) sınıfı ve sermaye sınıflı toplum yapısının da pekiştirildiği bir yapı nedeniyledir.

İşyerinde yemek ve yemeğe ilişkin yapılar 3008 sayılı ilk İş Kanunu'nda da ele alınan bir konu olmuştur. Kanununun 1, 42 ve 62. maddeleri ara dinlenmeleri kapsamında yemek zamanlarına ve yemek yerlerine ilişkin düzenlemeleri ele almıştır.

“Madde 1: İşçinin, birinci fıkranın tarifi veçhile, işini görmekte olduğu yere İşyeri, denir. İş, sabit ve muayyen bir yerde yapılıyor ise o işin mahiyeti dolayış ile bu yere bağlı bulunan diğer yerlerle

avlu, istirahat, çocuk emzirme, yemek, uyku, banyo, muayene ve bakım, bedenî veya meslekî terbiye yerleri gibi sair müştemilât dahi işyerinden sayılır.”

“Madde 42 — I - Çalışma müddetinin ortalama bir zamanında, mahallî adete ve işin icabına göre vakti tayin edilmek üzere işçilere:

a) Sekiz saatten az müddetli işlerde yarım saatlik;

b) Sekiz saat veya daha fazla müddetli işlerde bir saatlik bir dinlenme verilir.

II - Beş saat ve daha az müddetli işlerde dinlenme vermek mecburiyeti yoktur.

III - dinlenmeler, bir işyerinin aynı şubedeki bütün işçileri hakkında mukannen olarak aynı saatte tatbik edilir.

IV - Yukarıda yazılı dinlenmeler çalışma müddeti içinde değildir.”

“Madde 62: — İktisad veya Sıhhat ve İçtimai Muavenet Vekâletlerinden birinin göstereceği lüzum üzerine, iki vekâletçe müştereken hazırlanmak suretile:

d) Ne vaziyette ve ne gibi şartlarda bulunan, hangi işyerlerinde banyolar, uyku yerleri, istirahat ve yemek yerleri, işçi evleri, bedenî veya meslekî terbiye ve talim müesseseleri yapılmasını; Tesbit eder mahiyette nizamnameler çıkarabilir.”

Madde 1 ile yemek yerleri resmi olarak işyerine dâhil edilmiştir. Madde 42’de dinlenme süreleri ele alınmıştır. 5 saatten az işlerde dinlenme süresinin verilmemesi ILO’nun 6 saat uygulamasına göre daha iyi bir düzenlemeye işaret ederken, araların tüm işçiler açısından aynı anda kullandırılma zorunluluğu ise dönem koşullarında diğer ülkelere göre kesin bir ifade içermektedir. Nitekim 1943 yılında Ereğli Kömür İşletmesi’nde aynı anda 3794 kişiye yemek verilecek büyüklükte yemekhanelerin kurulmuş olması da (Makal, 2018: 140) kanunun sosyal sonuçları hakkında bir örnek ortaya koymaktadır. İktisat, Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlığı’na hangi işyerlerinde yemek yerleri oluşturulması gerektiğinin tespit yetkisi verilmesi ise sermayeye, işletmelere bırakılan karar ve uygulamalara nazaran kamunun etkisini ortaya koymaktadır.

Genç Cumhuriyetin sanayi atılımı sürecinde 3008 sayılı kanun ile ele alınan bu düzenlemeler emek tarihine ilişkin çalışmalarda da dönemin tanığı işçilerce aktarılan

konular olmuştur. Göze çarpan bir diğer önemli husus ise aynı dönem içerisinde işyerlerinde sendikal örgütlenmelerin, toplantıların ve genel kurulların ilk yapıldığı yerlerin işyeri yemekhaneleri olmasıdır. Şafak'ın (2010: 74-84) çalışmasında 1950'li yıllarda Haydarpaşa Devlet Demiryolları'nda kurulan sendikaların genel kurul ve kongreleri buna örnek olarak gösterilebilir. Yemekhanelerin sendikal örgütlenme süreçlerinde cumhuriyetin ilk dönemlerindeki mekânsal sahipliği Williams'ın (2017: 477) "*kolektif demokratik kurum kültürü*" bağlamında işçi sınıfı kültürünün oluşumu için de önemlidir.

6.2. Sendikal Süreçler ve Beslenme Farkındalığı

İşçi yemeklerinin Türkiye'de özel çalışma alanı olmaması ve Avrupa ülkeleri gibi geniş veriler bulunamamasında yarı işçileşme önemli bir nedendir. İşçilerin toprak ile bağımlı koparmaması, ortalama işgücünün 1945 yılı itibarıyla %40-%50'sinin kalıcı olması, diğer işçilerin geçici ve kısa süreli işçilik deneyiminde yer alması hatta bu sürenin maden sektöründe 6 haftaya kadar düşmesi bu durumun önemli gerekçelerindendir (Özeken, 1950: 104-105). Bir diğer önemli neden ise dönemin yüksek işgücü kapasitesine sahip olan Zonguldak maden havzasında çalışma biçimleridir. 1942 yılında mükellefiyet uygulamaları ile çalışan sayısı 58 bine ulaşmasına rağmen 46 bini köylerden 12 bini ise Karadeniz'den getirilmekte ve gelenler en fazla iki ay gibi sürelerle çalışmaktadır (Koca, 2011: 588-589). Kısa sürelerde çalışan işçiler bir miktar para kazandıktan sonra köyelerine geri dönerek tarımsal faaliyetlerine devam etmektedir. Ancak kısa süreli olsa da havza

işçi koğuşları, yurtlarında kalan bu kalabalık kitle için toplamda 23 büyük kışlada 23 yemekhane de hizmet vermiştir (Özeken, 1950: 125)¹⁷

Tarımla bağıını koparmamış olan işçilerin sermaye açısından bir önemli boyutu da işçilerin emek gücünün yeniden üretimi için sermayeye herhangi bir yük getirmemesidir (Çelik ve Balta, 2017: 7). İşçileşmenin zayıf olduğu süreçte yemeğin işçi sınıfının gündeminde olmamasının bir diğer nedeni ise sınıf örgütlerinin olmayışıdır. Osmanlı döneminde 1909 tarihinde uygulamaya konan Tatil-i Eşgal Kanunu ile sendika kurmanın yasaklanması, Takrir-i Sükûn Kanunu ile başlayan sınıf birliklerine yönelik kapatmalar etkili olmuştur. CHP bünyesinde oluşturulan işçi dernekleri her ne kadar işçilerin örgütlendiği kurumlar olsa da yapıları ve uygulamaları itibariyle daha çok yardımlaşma ve sosyal fayda sağlayıcı işlevlere sahip olmuştur (İleri, 2008).

1947 yılında uygulamaya konan 5018 Sayılı İşçi ve İşveren Sendikaları ve Sendika Birlikleri hakkında Kanun sonrasında birçok sendika açılmasına karşın kapsayıcı, büyük ve bağımsız sendikaların oluşumu zaman almıştır. 1950 yılında işçilerin beşte biri sendikalıdır. Demokrat Partinin iktidarda olduğu dönem sonunda ise bu rakam %37 seviyesine çıkmıştır (Balkan ve Savran, 2004: 143-145).

İşçi sınıfı için yemeğin artan önemi zamanla üye olunan kurum raporlarının etkisi ile de ele alınan konular olmuştur. Et ve et ürünleri, karbonhidrat içeren yiyecekler, yağ, tuz, su ve vitaminlerin yer aldığı bir beslenme şeklinin işçinin verimliliğinin artması için önemli olduğuna ilişkin çeşitli yazılar bulunmaktadır (Abacıoğlu, 1956). Milletler

¹⁷ Özeken, (1950: 125), Karadeniz'in diğer illerinden gelenlerin ikamet süresinin 8-9 aya kadar çıktığını, fındık zamanında memleketlerine geri döndüklerini ve bu kişilere kaldıkları sürede daimi konutlar verildiğini ifade etmiştir.

Cemiyeti sağlık komisyonuna yapılan atıfla 1946 yılında işçilerin beslenme döngüleri için;

“Çalışmayan bir kimsenin ihtiyacı olan 2400 kaloriye ek olarak saatte 50-100 kalori ilavesi lazım olduğunu, hesap edilen kalorilerin çeşitli gıdalardan gelmesi; bilhassa vitaminli gıdalar ve hamı gıdalar alınması gerektiği bulunduğu tespit edilmiştir” ifadelerine yer verilmiştir (Kandan, 1946: 25).

Kalori hesapları farklı işçi grupları için dönem içerisinde detaylıca ele alınan konulardan olmuştur. Asgari ücretin belirlenmesi, yaşamı sürdüreceğ ücret düzeyinin kalori hesabı, alınması gereken gıda türleri ile temel olarak ele alınması da bu noktada önemlidir. Nitekim tüm hesaplamalar kalori üzerinden yapılmakta ve bu hesap denklemine aile de dahil edilmektedir (Atabarut, 1946: 36-37). Hane halkı beslenmesinin ve işçilerin yaşam standartlarının belirlenebilmesi için gıda maddelerinin kişi başına düşen istatistikleri, aile bütçeleri üzerinde gıda harcamalarının tespiti için istatistikler ve eksik beslenmeye dönük verilerin olması gerektiği belirtilmiştir (Ersoy, 1946: 14-15). Verilerin olmayışı, kentlerin tam anlamıyla kurulamamış olması, kamu iktisadi teşebbüslerinde konaklamalı işçi gruplarının varlığı gibi konuların Türkiye’de işçi yemeklerinin işyerinde sunulmaya başlanması ve devam ettirilmesinde uzun yıllar önemli etkenler olduğunu düşünmekteyim. Bir diğere konu ise sermaye birikim sürecini uzun yıllar ülke içi birikim ile gerçekleştirmeye çalışması, yabancı sermayenin yeterli oranda girişinin olmaması, yerli sermayenin de kamu iktisadi teşebbüslerinin uygulamalarına paralel şekilde modern cumhuriyet hedeflerine uygun uygulamalar gerçekleştirmesidir.

Bir diğere neden ise öğle yemeğinin Türk işçiler için pahalı bir tüketim alışkanlığı olmasıdır. 1948 yılında Amerika’da bir işçinin bir saatlik ücreti ile lokantada yemek yiyebileceği belirtilirken Türkiye için bu rakam bir günlük ücretidir (Nalbandoğlu, 1949: 134). Nitekim ücretin konu olduğu ihtilaflarda işçilerin kimisi ücret zammı isterken

kimisinin ise yenen yemeğin iki öğüne çıkarılmasını talep etmektedir (Saymen, 1949: 102).

İşçilerin ücret gelirleri ve gıda fiyatlarına ilişkin bu duruma bir örnek de Ziya Gökalp'in dizelerinden gelmektedir. Dönemin yayınlarında bu dizeler paylaşılmıştır (Arol, 1950: 88). 1918 yılında yayınlanan dizelerde:

“Yaşamak güçleşti şimdi her erkek

Ancak, karısına yedirir yemek” (Ziya Gökalp)

Yüksek gıda fiyatlarının düşmesini sağlayacak gıda ve yemek teknolojilerinin yetersizliği ve kent yaşamının, kültürünün oluşmaması da dönem içerisinde işçi sınıfını etkileyen konulardır. Dönem içerisinde benzeri olarak görülen Amerikan işçi sınıfı ile yapılan bir karşılaştırmada:

“Amerika'daki beslenme tarzı yakından tetkik edilecek olursa vasat Amerikalının, bu arada işçinin yiyecek maddeleri arasında konservenin büyük bir yer işgal ettiği görülür. Bu memlekette kısmen mesafelerin uzunluğu, kısmen hayatın almış olduğu seri tempo ve bilhassa alelümum hizmetlerin çok pahalı olması, dolayısıyla ev hizmetlerinde çalışacak personelin pek kıt bulunması yüzünden gıda maddeleri, meselâ süt, yumurta mühim bir kısmı itibariyle toz halinde, balık, et, sebze, meyve, hattâ hazırlanmış bir çok yemekler, başka bir memlekette bahis mevzuu olmayacak nisbetlerde konserve halinde istihlâk edilmektedir. Halbuki taze sebze ve meyvenin, evde pişirilen yemeğin konservelere nazaran vücutte daha nafi, estetik bakımdan daha güzel, hattâ bazan daha ekonomik olduğu inkâr edilemez.” (Nalbandoğlu, 1950: 77)

“Mutfakta, basit bir masada, bazan ayakta acele yemekle, yemek odasında, zevkle döşenmiş bir masada — bir yemek masasının zevkle döşenmesi için zenginlik şart değildir — oturup rahatla yemenin her bakımdan değerleri başka başka olsa gerektir.” (Nalbandoğlu, 1950: 77).

Evlerdeki yaşamda tek sorun yemek ürünlerinin çeşitliliği değil aynı zamanda merkezi su sistemi, ocak teknolojilerinin varlığı da olmuştur (Eden, 2006: 102).

İşçilerin yemek ücretlerine ilişkin bir itiraz dönem içerisinde ESHOT işletmesinden gelmiştir. 1951 yılında yönetim ile aralarındaki ücret sorunu valilik hakem heyetine sevk edilmiştir. İşçilerin talepleri arasında 35 kuruş olan günlük yemek ücretinin 80 kuruşa çıkarılması talebi de bulunmaktadır. Ancak bu talepler tam olarak karşılık bulmamış yemek ücretleri hakem heyetinde 50 kuruşa çıkarılmıştır (Fındıkoğlu, 1952: 14). Yazar 1948 senesinde İstanbul tramvay işçileriyle de benzer bir sürecin yaşandığını ve hakem olarak yer aldığı komisyonda bedelin para olarak verilmesini talep ettiğini belirtmiş, ancak İzmir örneğinde zaten yerleşik uygulamanın nakit olduğunu vurgulamıştır (Fındıkoğlu, 1952: 15).

İşyerlerinde öğle yemeği verilmesinin yaygın olduğuna ilişkin bir diğer örnek de 1954 yılından verilmektedir. İşçi ve işveren arası ilişkilerde, işçinin işverene veya işveren vekiline başvurduğu haller arasında “*Yemek çıkarılmaması veya yemeklerin bozuk olması*” halleri yer almaktadır (Ersoy B. , 1954: 49). İşyerinde yemek uygulaması olmayan işçilerin ise çeşitli anlaşmazlıklarda ya da taleplerinde bunu dile getirmemesi gerektiği ve bunun hukuki olmadığı belirtilmiştir (Coşkundeniz, 1955: 63). Benzer dönemde İstanbul Mensucat Sanayinde sosyal yardımlar başlığı altında işçilere yapılan sosyal yardımların başında ücretsiz öğle yemeğinin olduğu belirtilmiştir (Zaim S. , 1956: 39). Dönem akademisinin öğle yemeğini nakdi yardım ya da aynı yardım olması fark etmeksizin ücret içerisinde değil sosyal yardımlar başlığında ele almasının hem toplu sözleşmelerde hem de devam eden süreçte bu alının yerleşik hale gelmesinde önemli bir payı vardır. Nitekim tezde ele aldığım şekliyle verilen yemek parasız değildir işçinin emek gücü ile bedeli işçiye ödettirilen ve artı değer içerisinde gizlenen paydır.

274 ve 275 sayılı kanunların 1963 yılında yürürlüğe girmesiyle birlikte yemek toplu sözleşmelerde yerini kalan konulardan olmuştur. 1963 yılında uygulamada olan sıkıyönetim kanununa rağmen madeni eşya sektöründe olan işçiler toplu sözleşmeler

öncesinde yemek taleplerini gündeme getirmişlerdir (Soysal, 1968: 66). Kanunun çıktığı ilk yıllar tekstil iş kolunda örgütlenen TEKSİF'in gerçekleştirdiği 1965-1967 yılları arasında “281 işverenle yapılan Toplu Sözleşmelerin 95 (%34) de temin edilememiş 186 (%66) da temin edilmiştir”. Yemek yardımlarının sendika ve işçiler açısından önemli olduğu belirtilirken yemek bedelinin verilmemesinin ise ihtilaf konusu olduğu vurgulanmıştır (Aykut, 1968: 44, 57).

- 1- Yemek verilmeyen işyeri Adana'da 56 çırcır işyeri dahil 95 (%34)
- 2- 1300 kalori veya 2 ilâ 3 kap yemek veren işyeri sayısı 67 (%23,8)
- 3- Yemek yerine nakdî yemek yardımında bulunan işyeri sayısı 119 (%42,2) dir.
- 4- Bu da şu şekilde dağılmaktadır:
 - a- 0.50 ilâ 0.95 TL. arasında ödeme yapan 15 işyeri
 - b- 1.00 ilâ 1.70 TL. arasında ödeme yapan 85 işyeri
 - c- 1.75 ilâ 2.25 TL. arasında Ödeme yapan 16 işyeri
 - d-2.30 ilâ 3.00 TL . Arasında ödeme yapan 3 işyeri” (Aykut, 1968: 45)

1960 darbesi sonrasında hazırlanan 1961 Anayasası toplu sözleşme, grev ve lokavt kavramlarına yer verirken sürecin 1963 yılında çıkarılan 274 ve 275 sayılı kanunlara kadar beklemesini ise bir diğer konudur. Nitekim işçi yemekleri ilk hukuki dayanağını yapılan toplu iş sözleşmeleri ile kazanmıştır. Ötküner, bu sürecin işçi sınıfının direnişi nedeniyle bir zorunluluk olarak yapıldığını savunmaktadır (Ötküner, 2006: 122-123). “31 Aralık 1961 İstanbul Saraçhane’de gerçekleştirilen büyük miting, 1962 yılında artarak devam eden mücadeleler ve 1963 ocak ayında başlayan ve iki ay son derece sert mücadelelere sahne olan Kavel Grevi” örneklerini işçi sınıfının mücadelelerine örnek olarak göstermiştir. 1967 yılında Türk-İş’e bağlı sendikaların ayrılarak DİSK’i kurmaları ile de sınıf sendikacılığı tam anlamıyla başlamıştır (Balkan ve Savran, 2004: 147-148). Hükümet yanlısı tutum gösteren TÜRK-İŞ’ten farklı olarak direniş, grev ve eylemleri sendikal süreçlere daha fazla dahil eden DİSK, örgütlenme süreçlerinde yemekhaneyi mekân olarak daha fazla kullanırken eylemlerinde de yemekhane, yemek eylemlerine yer vermiştir.

Öğle yemeğinin işyerlerinde işçi sınıfı açısından önem kazanmasında yemekhanenin mekânsal ve politik anlamı kadar 1969 ve 1970 yıllarında işçi ücretlerindeki reel düşüş de bir faktör olarak görülebilir (Ötküner, 2006: 126). 60'lı yıllarda sanayi atılımlarının hız kazanması ve işçi sınıfının sayısal açıdan artan niteliği de önemli bir etkidir. Bir diğer önemli neden ise ilk dönem gerçekleştirilen grevlerde sosyal yardımlar başlığındaki hak taleplerinin ve bunun içerisinde yer alan yemeklerin varlığıdır (Tuna, 1969: 106)

Sabahattin Zaim sosyal yardım başlığında ele alınmasının önemli isimlerinden biri olsa da 1979 tarihli makalesinde şu satırlara yer vererek öğle yemeği ücretinin işyerine, işletmeye, sosyal güvenlik kurumuna ve işçiye gerçek maliyetinin gizlenmesi sorunlarını ortaya koymuştur:

“Ücretlerin makro seviyede düzenlenebilmesi için, işçiye yapılan topyekün ödemelerin hesaplanması gerekir. Aynı menfaatlerle "kanuni ikramiyeler, doğum ve ölüm yardımları, çocuk zamları, parasız öğle yemeği, yol parası, ilâve doğum, ölüm ve evlenme, askerlik yardımları, tahsil yardımı gibi ödemeler, SSK prim matrahlarına dahil olmadığı gibi bunların oranı zamanla değişmekte ve sektörlere göre farklı olmaktadır. Bu yardımların ücret istatistiklerinde dikkate alınmayışının iki önemli' mahzuru vardır:

aa) Hem işçinin refah seviyesi, hem işletmenin işçilik masrafları hakiki seviyesinden düşük görülmektedir.

bb) Sigorta ücretlerinin işçilik maliyeti, işletme, işkolu, özel kamu kesimi farkları ve milli hasıladan ücretlere giren toplam payın hesabında gerçeği yansıtmama kabiliyeti azalmaktadır” (Zaim 1979: 156).

Toplu sözleşmeler ve ilgili yazında sosyal yardım başlığı ile ele alınmaya başlanan öğle yemeği sonraki süreçte yemekhaneler bağlamında işçi sağlığı ve güvenliğinin tesis edilmesi gereken mekânlar olarak da ele alınmaya başlanmıştır (Türkler, 1960: 210). Sosyal yardımlar başlığında ele alınmasının bir diğer önemli boyutu ise kanuni bir zorunluluğa dayanmadan veriliyor olmasıdır (Oba, 1964: 135). Nitekim zorunluluk içermemesine rağmen işyerinde öğle yemeği uygulamalarına devam edilmiş ve 1970 yılı

otomotiv sektöründe sosyal yardım içerisindeki payı %60 olmuştur (Hiç, 1972: 38). 1976 yılında sosyal yardımların ücretler içerisindeki payı %54'e ulaşmış ve bu rakam Avrupa ülkeleri, ABD gibi ülke örneklerine kıyasla en yüksek rakama sahip olmuştur (Emiroğlu, 1976: 68-69).

Sosyal yardımlar başlığı altında görülen yemek grevlere yol açan sebepler bağlamında sosyal nedenler arasındadır. Ekonomik gerekçeler ile de ilişkilendirilen yemekleri ekonomik ve sosyal boyutları birlikte ele alınınca 275 sayılı kanunun doğası gereği hak grevleri içerisinde değerlendirmek mümkündür (Yorgun, Delen ve Bektaş, 2018: 1907). Nitekim sadece yemeğin varlığı ve yokluğu değil niteliksel ve niceliksel özellikleri de bu süreçte ele alınan konular arasındadır. İşyerinde yemek uygulamasının olmadığı ya da sonlandırıldığı işletmelerde ise bir hak olarak görülebilmektedir.

Yemeğin niteliksel özelliklerine bir örnek ise dönem içerisinde yemek araç ve gereçlerinde yaşanan değişimlerdir. Çatal kullanımını 1950'li yıllara kadar hane ve toplu yemek hizmetlerinde yaygın kullanımı olan bir araç değildir. Artan sanayileşme ve kentleşme olgusu yani işçi sınıfının varlığı Türkiye'de çatalın öyküsünü oluşturmuştur. Nitekim bugün yaygın markalardan olan Hisar markasının 1968 yılında çatal, kaşık, bıçak üretiminin ülkedeki ciddi ihtiyaç dolayısıyla olduğunu belirtmeleri buna bir örnektir¹⁸. Öncülü olan Jumbo çatal, kaşık, bıçak fabrikası ise 1947 yılında imalathane ile başlayan macerasına 60'lı yıllarda paslanmaz çelik ürünler ile devam etmiştir (Hürriyet, 2000). Bu durum artan kentleşme ve işçi sınıfı için yeni yeme içme örüntülerinin nüvelerindedir. Nitekim önceki yıllarda ihtiyaç olmayan çatal ve bıçak 50'li yıllarda Jumbo öncüllüğü sonraki yıllarda diğer firmaların katılımıyla artan bir toplumsal ihtiyaç haline gelmiştir. Bu ihtiyacın pekişmesinde özellikle İstanbul, Ankara, İzmir gibi büyükşehirlerde 1960-

¹⁸ <https://www.hisar.com.tr/sayfa/tarihcemiz>

1980 arasında artan nüfus etkili olmuştur. İstanbul örneğinde çeşitli bölgelerde artan gecekondulaşmaya ek olarak 634 sayılı Kat Mülkiyeti Kanunu ile yüksek katlı apartman izinleri verilmesi de hem mutfakta hem de kentte yeni bir yaşamın doğuşunun müjdeleyicisi haline gelmiştir (Tokmakçıoğlu, 2021: 247-249). Yemeğin niteliksel dönüşümünde yaşanan bu gelişmeler işyerinde yemek taleplerindeki sosyal değişmeyi de pekiştirmiştir. Yemeğin niceliklere ek olarak nitelik özellikleri de gündelik hayatın merkezinde önemli bir yer kaplamaktadır.

6.3. Tüm Yurtta Eylemsellik ve Hukuki Düzenlemeler

İşyerinde yemekhanelerin varlığı ve işçilere yemek sağlanması sonraki dönemlerde de önem kazanan bir konu olmuş ve 1963 yılı 275 sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu'nun yürürlüğe girmesinden sonra da anlaşmazlık unsuru olarak toplu sözleşme süreçlerinde yer almıştır (Şafak, 2010: 37). Yemek boykotu, yemek protestoları farklı anlaşmazlık ve boykotlara zemin hazırlayan, destek veren eylemler olduğu kadar doğrudan işyerinde yemeklerin nitelik ve niceliklerinde yaşanan sorunlarda da işçi sınıfının gündeminde olmuştur. 1987 yılında yapılan tüm eylemlerin ve boykotların arasında yemek boykotu bir kategori olarak yer almıştır. TKP'nin dönem yayın organı olan İşçinin Sesi dergisinde yer alan yemek boykotları metal, dokuma, çimento, savunma, petrol, enerji, gıda, antrepo, gemi gibi işkollarında; İstanbul, Eskişehir, Hatay, Ankara ve çoklu illerde gerçekleştirilmiştir. Yemek boykotlarının gerekçeleri ise sadece yemeğe ilişkin konular olmayıp işçi alacaklarının ödenmemesi, işten çıkarmaların protesto edilmesi, toplu iş sözleşmesinin uygulanmaması, toplu iş sözleşmesi süreçlerinin uzaması, uyuşmazlıklar, işveren tutumları, sözleşmelerden doğan hakların tanzimi, sendikal baskıları protesto, hükümet protestoları gibi konular olmuştur. Mutlu Akü'de 1200, Çimento işkolunda 20 ilde 13.000, İsdemir'de 16.000, MKE Kırıkkale Silah

Fabrikası'nda 6000 işçinin katıldığı yemek boykotları ise kitlelilikleri bağlamında önemlidir (İşçinin Sesi Çek-Al, 1988: 8-10).

1980 öncesi işçilerde sendikal deneyimler, grev ve eylem dalgaları ile sınıf bilinci artmış ve mülksüzleşme süreci hızlanmıştır. 1990 sonrası işçilerde ise sınıf bilinci ve eğitim düzeyleri azalmıştır (Balkan ve Savran, 2004: 152). Bu iki farklı tablo sonrasında işçi sınıfının yapısı da değişmiş ve özellikle özel sektörde istihdam edilenler bu yeni kitle ile olmuştur. Bu yeni grupların bir diğer özelliğinin sağ görüşe, dindarlık örüntülerine sahip olmasıdır. Bu durum da hem sendikal birlik süreçlerini hem de grev ve eylemlerin yapısını etkilemiştir.

“1987 ve 1989 yıllarında yaşanan stagflasyonun da etkisiyle büyük işçi grevleri ve eylemler meydana gelmiştir. Grev öncesinde yapılan toplu iş sözleşmelerinde ekonomik durumdaki bozulma da ortadadır. Türkiye Deri -iş sendikasının 1985 yılında yaptığı toplu iş sözleşmesinde ücret 700 tl ile 1987 yılında bu rakam 2000 tl'ye yükselmiştir. Yemek parası 150 tl iken 450 tl olmuştur” (Kahraman, 2019: 2632).

80'li yıllarda yapılan toplu iş sözleşmelerinde sadece yemek yer almamış ücretli sigara molaları da sabah ve öğleden sonra olmak üzere on beşer dakika şeklinde düzenlenmiştir. Ayrıca 1987 yılında yapılan bir sözleşmede onar dakikalık çay molası da toplu iş sözleşmesi maddelerinde yer almıştır. Sözleşmeye giren bir diğer konu yoğurt olmuştur (Kahraman, 2019: 2632).

Öğle yemeğinin temel uyuşmazlık olduğu konularda Tüm Sağlık-Sen üyeleri 2009 yılında sağlık çalışanlarından hastane yemekhanelerinde yemek ücreti alındığı için ülke çapında gerçekleştirdiği protestoları öğle arasında yemekhaneye girmeyerek hastane bahçesinde çorba yapmak, soğan ve ekme yemek şeklinde olmuştur (Mediamagazin, 2009). Tüm Yerel-Sen ile İzmir Büyükşehir Belediyesi arasında yaşanan anlaşmazlıkta sendika, TİS şartlarına uyulmayarak öğle yemeğinin kaldırılması sonucunda belediye

bahçesinde kurulan çadır aracılığıyla yemek dağıtımını yapmıştır (Yücel, 2016). Türk Metal Sendikası toplu iş sözleşmesi sürecinde anlaşmaya varılamayınca Sakarya'da örgütlü oldukları 4 fabrikada yemek sırasında çatal ve bıçakları vurarak eylem gerçekleştirmiştir (Sak, 2020). İstanbul Eczacılar Kooperatifi'nde Sosyal-İş Sendikası'nın yetki almasına rağmen kooperatifin itirazı ardından sendikanın başlattığı yemekhane boykotu ise sendika hakkının elde edilmesi bağlamında da bir diğer örnek olmuştur (İstanbulGerçeği, 2013). İşçi sınıfı açısından son yılların önemli eylemlerinden olan İstanbul Havalimanı inşası sırasında gerçekleşen eylemlerde talepler listesinde yemeğin de yer alması önemli bir örnektir. Benzer örnekler neredeyse tüm sendikalar için verilebilmektedir.

İşyeri temelli yemeğin Türkiye işçi sınıfı tarihinde eylemler ile birlikte önemli bir yer tutmasına karşın hukuki düzenlemelerde yemek 3008 sayılı kanun sonrasında çıkan kanunlarda ele alınan bir olgu olmamıştır. 1475 Sayılı İş Kanunu'nun 1. maddesinde yemek alanları işyerinden sayılırken 82. madde 'de Çalışma veya Sağlık ve Sosyal Yardım Bakanlıklarının yemek yerleri yapılmasını tespit eden tüzükler çıkarabileceği hüküm altına alınmıştır. 4857 sayılı İş Kanunu'nda ise 2. madde 'de yemek yerlerinin işyerinden sayılması devam etmiş, 89. madde 'de Sağlık Bakanlığı'nın görüşü alınarak Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı'nın yemek yerleri yapılmasını öngören yönetmelikler hazırlayabileceği hükmedilmiştir. Ancak bu madde 2012 yılında 6331 sayılı kanun ile yürürlükten kaldırılmıştır. İşyerinde yemek ve beslenmenin dolaylı yönden ele alındığı konu ise kantinler olmuştur. 1475 sayılı kanunun 22. maddesinde şu şekilde ele alınmıştır:

“Madde 22 - Bölge Çalışma Müdürlüğünün tetkiki neticesinde:

- a) İşçiler için daha faydalı olacağı anlaşılırsa,
- b) Şehir ve kasabalardan uzak işyerlerinde işçiler veya bunlarla birlikte işveren tarafından açılmamışsa,

Asgari işçi adedi, işyeri hususiyeti, satılacak maddelerin cinsleri, vasıfları ve masraf karşılıkları Çalışma, Sanayi ve Ticaret Bakanlıkları tarafından en geç bir yıl içinde çıkarılacak bir yönetmelikte belirtilen esaslara göre, işçilere veya bunların ailelerine yiyecek, içecek, giyecek ve yakacak gibi gerekli maddeleri satmak üzere kantinler açılması mecburidir.

İşçiler kantinlerden alışveriş etmeye zorlanamaz. Sözü edilen yönetmeliğin yürürlüğünden önce açılmış kantinler veya benzeri satış yerleri için, işveren yönetmeliğin yürürlük gününden başlayarak üç ay içinde Bölge Çalışma Müdürlüğüne başvurup bu satış yerlerinin yönetmelik hükümlerine uygunluğunu tespit ettirmek zorundadır. Bu gibi yerlerde yapılması gereken değişiklikler ve düzeltmeler yetkili makamca verilecek uygun öneller içinde işveren tarafından tamamlanır.”

İşçi faydasının öngörülmesi, yerleşim yerlerine uzaklığına dikkat çekilmesi dönemin koşulları bağlamında önemli bir düzenlemedir. Ancak bu durum doğrudan işyerinde yemeğe, beslenmeye ilişkin bir düzenleme olmayıp işçi ve ailesinin yiyecek, içecek, giyecek, yakacak gibi ihtiyaçlarının giderilmesine ilişkin malların olduğu market benzeri yapıların açılması planlanmıştır. Kanundan bir yıl sonra çıkartılan “İşyerlerinde Açılacak Kantinler Hakkında Yönetmelik” de maddeye ilişkin düzenlemeler içermiştir. 4857 sayılı kanun ile birlikte 115. maddesinde düzenlenen kantin bir önceki kanuna göre daha farklı bir şekilde ele alınmıştır.

“Madde 115 - İşyerlerinde, yüz elli ve daha fazla işçi çalıştırılması halinde, işçilerin ve ailelerinin gerekli ihtiyaçlarının karşılanması amacıyla işçiler tarafından kurulacak tüketim kooperatiflerine işverenlerce yer tahsisi yapılabilir.”

İşçi sayısının yüz elli ve daha fazla olarak belirtildiği maddede işverence yer tahsisinin yapılması ancak tüketim kooperatifi olarak yürütülecek kantinin işletilmesinin işçilerce kurulacak kooperatifler ile yapılması şeklinde düzenlenmiştir. Maddeden de anlaşılacağı üzere kantinlerin çalışma prensibi gereği işyerinde yemek ve beslenme doğrudan işyeri kaynaklı ve temelli olmamış, bireylerin ve kolektif girişimlerin eylemlerine bırakılmıştır.

İşyerinde yemeğin mekânsal olarak ele alındığı 28710 sayılı İşyeri Bina ve Eklentilerde Alınacak Sağlık ve Güvenlik Önlemlerine İlişkin Yönetmelik ile birtakım düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Ortam sıcaklığına ilişkin düzenlemenin yer aldığı 19. maddede yemekhane sözcüğünün yer alması önemlidir. 46. maddede dinlenme yerlerinin olmadığı işyerlerinde yemek yeme yerlerinin dinlenme alanları olarak kullanılabilceği ifade edilmiştir. Yemek yeme yerine ilişkin düzenleme ise 48. maddede ele alınmıştır.

“Yemek yeme yeri:

48- Yemeklerini işyerinde yemek durumunda olan çalışanlar için, rahat yemek yenebilecek nitelik ve genişlikte, uygun termal konfor ve hijyen şartlarını haiz yeteri kadar ekipman ve araç-gereç ile donatılmış yemek yeme yeri sağlanır. İşyerlerinde daha uygun bir yer yoksa gerekli şartların sağlanması şartıyla, dinlenme yerleri yemek yeme yeri olarak kullanılabilir. İşveren, çalışanlarına belirtilen şartları taşımak kaydıyla işyeri dışında yemek imkânı sağlayabilir.”

Maddede yer alan işyerinde yemek durumunda olma ibaresi incelediğimiz dünya örnekleri bağlamında net bir ifade içermemek ile birlikte durumun kimin tarafından ibraz edileceğine ilişkin bir belirsizliği de doğurmaktadır. İşverence sağlanması öngörülen yemek yerinin bulunmaması durumunda dinlenme yerlerinin yemek yeri olarak kullanılması da belirsizliği pekiştiren bir durumdur. İşverenin işyeri dışında yemek imkânı sağlamasını ele alan maddede işyeri içindeki yemek imkânlarının ne olduğundan bahsedilmemesi önemlidir. Maddede yer alan bu belirsizliklere ek olarak yönetmeliğin, inşaat, maden, petrol, gaz gibi işlerde uygulanmaması da bu işyerlerinde yemek yerlerinin nasıl düzenleneceği konusunda bir diğer sorunu ortaya çıkarmaktadır. Nitekim Maden İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği'nde yemekhaneler ile ilgili tek düzenlemede sıcaklığın yeterli olması ele alınmıştır. Dinlenme yerlerinde ise sigara içmeye ilişkin düzenleme yer almış ancak yemek ile ilgili bir düzenleme bulunmamaktadır.

Yemek aralarının, yemek mekânlarının, sunum biçimlerinin kanunlar ile düzenlenmesi gerekliliğinin en acı deneyimi Ermenek maden faciasında görülmüştür. Soma faciası sonrasında yapılan 6552 sayılı İş Kanunu İle Bazı Kanun Ve Kanun Hükmünde Kararnamelerde Değişiklik Yapılması İle Bazı Alacakların Yeniden Yapılandırılmasına Dair Kanun yer altı maden işlerinde çalışma saatlerinin en fazla 6 saate inmesiyle sermaye yasa öncesinde maden dışında yemek aralarında sunduğu yemek hizmetini kaldırarak, işçilerin zaman kaybetmemesi için madende yemelerini zorunlu kılmıştır. Facianın gerçekleştiği anda bir bölüm işçinin yemek zamanında olduğu da aktarılan bir konu olmuştur.

“Esasında bu işin doğrusu yemeğin dışarıda yenilmesi. Ancak özellikle Torba Yasa sonrası çalışma saatleri azaltılınca işletmeler yemek süresini kayıp olarak görmeye başlıyor. Ermenek'teki madenler yüzeve yakın madenler. Kazanın yaşandığı maden de yüzeve yakın. Torba yasa düzenlemesi öncesinde maden işçileri dışarı çıkıp yemek yiyordu. Derin maden olmadığı için 20-25 dakikada işçiler madenden dışarı çıkıp yemeklerini yiyorlardı. Ancak çalışma saati 6 saate düşürülünce işveren bunu da çok görmeye başladı.” (Can, 2014)

28786 sayılı Yapı İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği Ek-4 70. maddede yer alan “*Çalışanlara uygun koşullarda, yemeklerini yiyebilecekleri ve gerektiğinde yemeklerini hazırlayabilecekleri imkânlar sağlanır*” ifadesi de yemeğin temini, sağlık ve güvenlik önlemleri açısından nitelikleri bakımından benzer belirsizliklere sahiptir.

İşyerinde yemeğin önemli bir boyutu da işçi sağlığı ve iş güvenliği boyutudur. İşyerinde yemeğin üretimi, hazırlanması, üretim ve sunum mekânlarında uyulması gereken kurallar bağlamında işyeri hekimleri iş güvenliğinin başat aktörleridir (Baripoğlu, 2001). İşçi sağlığına ilişkin yapılan çalışmalar ise beslenme, sağlık ve tıp alanına giren konularla daha fazla ilişkilendirilmiştir. İnsan sağlığıyla ilişkili konularda yetersiz beslenmenin ortaya çıkaracağı olumsuzluklar bireysel etkilerle ele alınırken, halsizlik, dikkatsizlik ve yorgunluk gibi etkilerin de iş kazalarına yol açabileceği ortaya

konmuştur (Samur, 2002). Samur, işçi beslenmesi ile ilgili yapılan çalışmalarda, toplu iş sözleşmelerinde işyerinde verilecek yemeğin niteliğinin sadece enerji miktarı ile ölçüldüğünü oysaki vücudun diğer ihtiyacı olan protein, vitamin ve mineraller ile birlikte dengeli bir şekilde ele alınması gerektiğini belirtmiştir.

6.4. İşyeri Kaynaklı Yemekler: Yemek Kartları

İş kanunu ve yönetmeliklerde işyeri temelli ve kaynaklı yemeğe ilişkin ele aldığımız boyutları dışında herhangi bir düzenleme bulunmamaktadır. İşyerinde yemek bireysel iş sözleşmeleri, toplu iş sözleşmeleri ve işyeri uygulamaları kapsamında sağlanabilmektedir. Bireysel iş sözleşmelerinde yemek işçi ve işveren arasındaki bireysel kazanımlara, toplu iş sözleşmelerinde ise sendika üyesi işçilerin toplu olarak elde ettikleri kazanımlara işaret eder. İşyeri uygulamalarında ise işçilerin tümüne ya da bir bölümüne devamlı bir şekilde sağlanan, aynı ve nakdi olarak sunumu gerçekleştirilen yemeklerdir (Süzek, 2019: 74-77).

Sözleşmeler ve işyeri uygulamaları çerçevesinde yemeğin bir sözleşmeden doğan bir hak olduğu durumlarda işyeri temelli yemekler dünya örneklerine paralel şekilde işyeri yemekhaneleri, yemek odaları, mobil servisler, yemek makineleri şeklindedir. Doğrudan yemek hizmetlerinin verildiği örneklerde fabrika içerisinde uzman personel ile birlikte faaliyet gösteren mutfaklar veya işyeri dışında toplu yemek hizmetleri sağlayan işletmelerin hizmetleri ile yemek sunumları gerçekleştirilmektedir. İşyeri kaynaklı yemeklerde ise yemek kuponları, aylık yemek ücreti, anlaşmalı restoranlar, yemek işletmelerinde sağlanan standart menüler ve yemek kartlarından oluşmaktadır.

Türkiye’de küçük ve orta boy işletmelerin yaygınlığı işyeri kaynaklı yemeklerin de daha fazla tercih edilmesine neden olmaktadır. Yemek kartları ile yemek sağlayan işverenlerin yaptıkları harcamalar SGK işveren-işçi hisselerinden, gelir ve damga

vergilerinden muaf tutulmaktadır.¹⁹ Bu durumun temel nedeni ise yemek kartları ile sağlanan yemeğin 5510 sayılı Kanun'un 80. madde 1. fıkrasının b bendine göre prime esas kazanç olarak ele alınmayıp, aynı yardım kapsamında düzenlenmesidir (Terzioğlu ve Kemal, 2016). Kanunun yemeği aynı yardımlar kapsamında ve prime esas olmayan kazançlar bağlamında ele alması, yemeğin finansal niteliğini ücret ve diğer gelirlerden de farklılaştıran bir örnektir. İşyeri temelli ve kaynaklı yemeklerin aynı yardım kapsamında verilmesi 20.yüzyıl başından itibaren ülke örnekleriyle ele aldığımız şekilde yemeklerin sağlanması hususunda işverene ve piyasa ilişkilerine yapılan atıflara işaret etmektedir. Ancak yemeğin sözleşmeler ile hukuki güvence kazanması konuyu yardımlar düzleminden hak mücadelesi süreçlerinin bir nesnesi haline getirmektedir.

Yemek kartları sermayeye sunduğu avantajlar yanında önemli bir sektörün de oluşmasına neden olmuştur. Kobilerin yaygınlaşma ve hizmet sektörünün gelişimi ile birlikte yemek kartı şirketleri her geçen gün daha fazla yaygınlaşmıştır. 1980 sonrası çok uluslu şirketlerin aktör olarak piyasaya girişi ve bilgisayarların yaygınlaşması kart ile hizmet veren bu şirketlerin çoğalmasını sağlamıştır. Kartlar öncesinde yer alan anlaşmalı restoranlar ile fiş uygulamaları, tüketilen yemeklerden elde edilen maliye fişlerinin toplanarak şirket muhasebesine dahil edilmesi gibi uygulamalar bırakılarak yerini kart sistemine bırakmıştır.

Türkiye'de Ticket Restaurant, Multinet, Sodexo, SetCard gibi uluslararası yemek kartı şirketlerine ek olarak MetropolCard, Yemekmatik Kart, Paye Kart gibi ulusal şirketler bulunmaktadır. Küresel, bölgesel ve ulusal ölçekte faaliyet gösteren yemek kartı şirketleri anlaşmalı oldukları yemek vb. hizmetleri sağlayan şirketlerden, girişimlerden önemli komisyonlar da elde etmektedir. Anlaşma yapılan ve komisyonlara razı olan

¹⁹ Muaf tutulan günlük tutar ise 2020 yılı itibarıyla 24,84 TL'dir.

şirketlerin ürettikleri yemekler, menüler daha çok küresel yemek kültürünün takipçisi olan yerlerden oluşmaktadır. Küresel meta ilişkilerinin etkin olduğu bu şirketlerin dışında kalan yerel üreticiler ise sistem içerisinde kalabilmek için fiyatları yükseltmektedir. Bu durum da işyeri kaynaklı yemek hakkına sahip olmayan, ücretlerinden ayırdıkları bir bölüm ile yemek tüketen çalışanlar için maddi zorluğa ve zaman içerisinde sınıfın diğer üyelerinden mekânsal olarak ayrışmalarına neden olacaktır.

6.5. Sofraları Tanımlamak: Özellikler ve Temeller

Tezde işyeri temelli ve işyeri kaynaklı yemekler olarak gruplandırılan yemeğin, yapılan görüşmelerde, sendikalarda çeşitli başlıklarla ele alındığı belirlenmiştir. İşyerinin temel alındığı başlıklar; yemek yerine nakdi yardımın yapılması, işyerinde yemeğini kendi hazırlayan işyerleri, dışarıdan hizmet alımı yapan işyerleri, restoran, lokantalar ile anlaşarak işyerine yemek getirten ya da çalışanlarının anlaşmalı yerlerde yemek yedikleri işyerleri, yemek kartlarının verildiği işyerleridir. Görüşmeciler dışında sendikalarda yemek, çay sohbetleri, sigara aralarında hangi konuda araştırma yapıldığını soran sendika çalışanları, ziyarete gelen işçiler ve sendika yöneticileri de bu başlıkların oluşmasında etkilidir. Başlıklar arasında işçiler açısından mekânsal ve yemeğin sunumuna dönük farklılıkların olduğu ancak işçilerin maddi kazanımları bağlamında farklılığın olmadığı kanaatinin yaygın olduğu görülmüştür. İşyeri temelli yemekler yani sofralar arasındaki farkların hukuki temelleri ve işçiler açısından maddi kazanımlardaki değişimi konusunda yeterli bilgi düzeyine sahip olmadıkları görülmüştür.

Sendikalar ise başlıklar arasındaki farklılıkları nakdi değerleri ve ücrete etki eden boyutları ile değerlendirmektedir. Sendikaların bu tutumu işçilerin beslenme ve yemek bağlamında fayda sunan sonuçlar ortaya koymamaktadır. Yapılan görüşmelerde ise

sendikaların bu konuda bir farkındalığının olmadığı tespit edilmiştir. Bu durum aşağıda yer alan başlıklarla açıklanmıştır.

Nakdi yemek yardımı yapılması: İşçiye yemek sunumu yerine nakdi para verilmesini ifade etmektedir. İşçiye yemek sunumu yerine nakdi yardım olarak verilen yemek parası günlük asgari ücretin % 6'sından fazla olmaması gerekmektedir. Üzerinde oluşacak tutar, sosyal güvenlik primlerine ve vergiye tabii olacaktır. SGK işveren ve işçi primleri, işsizlik sigortası primleri ve damga vergilerinin ekleneceği tutar işçinin ücretinin bir parçası haline gelecektir. 506 sayılı kanunun 77. Maddesinde 2003 yılında 4958 sayılı kanunun 36. Maddesiyle yapılan değişiklik ile;

“Şu kadar ki, ölüm, doğum ve evlenme yardımları, yolluklar, kıdem, ihbar ve kasa tazminatları, aynı yardımlar ile Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığınca miktarları yıllar itibariyle belirlenecek yemek, çocuk ve aile zamları, sigorta primlerinin hesabına esas tutulacak kazançların aylık tutarının tespitinde nazara alınmaz. Bunların dışında her ne ad altında ödeme yapılırsa yapılsın tüm ödemeler prime tabi tutulur” (506 Sayılı Kanun 77.Madde)

hükmü yer almıştır. 2004 yılında Kanuna ek olarak çıkarılan “Sigorta Primlerinin Hesabına Esas Tutulacak Kazançların Aylık Tutarının Tespitinde Nazara Alınmayacak Olan Yemek Parası ile Çocuk ve Aile Zamlarının Günlük ve Aylık Tutarlarının Tespitine İlişkin Tebliğ” ile ele alınmıştır. Tebliğ’in 4. Maddesi a bendi ile bu durum hüküm altına alınmıştır.

“506 sayılı Kanunun yukarıda açıklanan madde hükmünün uygulanmasında, sigortalılara yemek parası adı altında yapılan ödemelerin işyerinde veya müstemilatında yemek verilmemesi şartıyla fiilen çalışılan gün sayısı dikkate alınarak 16 yaşından büyükler için her yıl belirlenen günlük asgari ücretin %6'sının yemek verilecek olan gün sayısı ile çarpılması sonucunda bulunacak miktarının aylık sigorta primine esas kazançların hesaplanmasında dikkate alınmaması, dolayısıyla bu tutardan sigorta primi kesilmemesi,” (Sigorta Primlerinin Hesabına Esas Tutulacak Kazançların Aylık Tutarının Tespitinde Nazara Alınmayacak Olan Yemek Parası ile Çocuk ve Aile Zamlarının Günlük ve Aylık Tutarlarının Tespitine İlişkin Tebliğ)

506 Sayılı Kanun'un yürürlükten kaldırılarak yerine konulan 5510 sayılı Sosyal Güvenlik Kanunu'nun kanununun 80. Maddesi b bendi ile genişletilerek yeniden düzenlenmiştir.

“Ölüm, doğum ve evlenme yardımları, görev yollukları, kıdem tazminatı, iş sonu tazminatı veya kıdem tazminatı mahiyetindeki toplu ödeme, keşif ücreti, ihbar ve kasa tazminatları, emekli ikramiyesi ile Bakanlıkça tutarları yıllar itibarıyla belirlenecek yemek, çocuk ve aile zamları, özel sağlık sigortalarına ve bireysel emeklilik sistemine ödenen ve aylık toplamı asgarî ücretin % 30'unu geçmeyen özel sağlık sigortası primi ve bireysel emeklilik katkı payları tutarları, görevin yerine getirilmesi için zorunlu olarak yapılan aynî yardımlar ile Bakanlıkça belirlenecek diğer aynî yardımların asgarî ücretin % 30'unu geçmeyen kısmı, prime esas kazançta tâbi tutulmaz.”

28398 sayılı İşveren Uygulama tebliği 7. Bölümde % 6 sınırı devam etmiştir.

“Sigortalılara yemek parası adı altında yapılan ödemelerin, işyerinde veya müştemilatında işveren tarafından yemek verilmemesi şartıyla, fiilen çalışılan gün sayısı dikkate alınarak 16 yaşından büyükler için belirlenen günlük asgari ücretin % 6 sınırı, yemek verilecek gün sayısı ile çarpılması sonucunda bulunacak miktarı, prime esas kazançların tespitinde dikkate alınmayacak, dolayısıyla bu tutardan prim kesilmeyecektir.

Bu durumda, yemek parası adı altında yapılan ödemelerden prime esas kazançta dahil edilecek tutar,

Brüt Günlük Asgari Ücret X % 6 X (Ay İçinde Fiilen Çalışılan Gün Sayısı) Yemek Parası
Verilen Gün Sayısı = İstisna Tutarı,

Ödenen Yemek Parası – İstisna Tutarı = Prime Esas Kazançta Dahil Edilecek Yemek Parası,

Formülü vasıtasıyla hesaplanacaktır.”

SGK yönetim kurulunun 2022/323 sayılı kararı ile yemek bedeli kapsamında yapılan ödemelerde değişikliğe gidilmiş ve %6 olarak belirlenen tutar günlük brüt ücretin %23,65 tutarına çıkarılmıştır. Burada ikili bir durum söz konusudur. İşverenler gelir vergisi bakımından günlük 187 TL'lik tutarda bir istisna sağlarken SGK yönünden günlük brüt

asgari ücretin %23,65 oranında muafiyet sağlamaktadır. Bu tutarlar üzerinde olan kısım gelir vergisine ve SGK prime esas kazanç tutarına denk düşmektedir.

İşyeri mutfaklarında yemeğin hazırlanması: İşverenler alt işverenler ve/veya kendi personelleri ile verilmesi işçi ücretlerinde herhangi bir değişme sağlamayan hizmetlerdir. İşyerlerinde hazırlanacak ve ücretsiz olarak sunulacak yemek 1961 tarihli 10700 sayılı Gelir Vergisi Kanununun 23. Maddesinin 8. Bendinde ele alınmıştır. Kanuna göre “*hizmet erbabına iş yerinde bedava yemek vermek suretiyle sağlanan menfaatler (Bu yemeklerin iş veren tarafından hazırlanması şartıyla);*” gelir vergisinden muaf sayılmıştır. Aynı durum 193 sayılı gelir vergisi kanununda da devam etmiştir. İşverenlere yemek bölümleri için alt işverenlerce istihdam edilecek işgücü ve dışarıdan hizmet alımı yapımlarında değişen oranlarda KDV indirimleri de sağlanmıştır. İşverenlerin sunduğu menfaatler sınır olmaksızın gelir vergisinden muaftır. İşyeri mutfaklarında hazırlanan ya da sunulan yemekler 5510 sayılı kanuna göre prime esas kazançta dahil değildir.

İşyeri dışında yemek kartları ve anlaşmalar ile yemeğin verilmesi: İşçilere sunulacak yemeğin işveren açısından gelir vergisinden muaf olmasında işyerini temel alan düzenleme 1961 yılından 1995 yılına kadar işçi sınıfı ve yemek ilişkisinde işyeri yemekhanelerinin, yemek odalarının ve dinlenme alanlarının merkez alınmasında önemli bir faktör olmuştur. 1995 yılında uygulamaya konan 4108 sayılı kanunla ile birlikte ilgili madde düzenlenerek işyeri dışındaki yemek hizmetleri de maddeye eklenmiştir.

“(işverenlerce, işyerinde veya müstemilatında yemek verilmeyen durumlarda çalışılan günlere ait bir günlük yemek bedelinin 6.000.000 lirayı (187 TL) aşmaması ve buna ilişkin ödemenin yemek verme hizmetini sağlayan mükelleflere yapılması şarttır. Ödemenin bu tutarı aşması halinde, aşan kısım ile hizmet erbabına yemek bedeli olarak nakden yapılan ödemeler ve bu amaçla sağlanan menfaatler ücret olarak vergilendirilir.)”

İşverence verilen yemeklerin nakdi olarak sunumu dışında işyeri ve işyeri dışındaki sunumları ele alınan miktarların altında kalmak şartıyla vergiye tabii olmazken işçi ücretlerinde de herhangi bir etkisi bulunmamaktadır. İşçi ücretlerini etkileyen en önemli konu ise nakdi yardım miktarının üzerine çıkılan durumlar ve işyerinde yemek sunumunun yapılmadığı durumlardır. Tutarın üzerindeki durumlar ücretin bir parçası haline gelirken SGK primlerini de değiştirici bir etkiye sahiptir. İşyeri kaynaklı yemek hizmetlerinde meydana gelebilecek bir aksaklık ise bir diğer boyuttur. Vardiyalı çalışma, işyeri dışı görevlendirmeler, vardiya değişimi, tıbbi gerekçeler, dini ritüeller gibi işçinin işyerinde yemek tüketimini etkileyen durumlarda ise iş sözleşmeleri, toplu iş sözleşmeleri ile belirlenen rakamların işçiye ödenmesi gerekmektedir. Ve bu haliyle yemek, ücretin eklenen bir parçası olmaktadır. Avukat görüşmeci ile yapılan görüşmelerde ve incelenen toplu iş sözleşmelerinin yemek yardımı başlıklarında bu durum açıkça görülmektedir.

“Biz yemek yardımı başlığı altında hem akçeli yani hem paralı düzenleyebiliyoruz. O sadece bir başlık olarak düşünün. Yemek yardımları. Tamam aynı zamanda yemekhaneden işte ücretsiz yemek verilir, hizmet alımı yoluyla, yemek verilir gibi düzenleyebiliyoruz. O tamamen işyerinin uygulamasıyla ilgili aslında. Yani hiç yemek yardımı verilmiyor da olabilir. Biz oraya akçeli bir şey de yazıyor olabiliriz. Ya da onun dışında yemek verilmesinin sağlanmasını da ya da yemekhanede yemek çıkıyorsa ücretsiz olarak işçinin ondan yararlanmasını da düzenleyebiliriz. Hani oradaki yemek yardımı başlığı altında akçeli de düzenleniyor. O yine sizin dediğiniz gibi istisna tutarının üstündeki tutar yine vergiye tabii olur” (Avukat. 34).

Avukat görüşmecinin bahsettiği belirlenen tutar üzerindeki miktarın vergilendirilmesi kanunda da ele alınmıştır. Buna göre belirlenen asgari tutar x çalışılan gün sayısı üstündeki tutarlar vergiye tabii kılınmıştır.

“Belli tutara kadar yani bu şöyle oluyor. Kamu kurumlarında genelde toplu iş sözleşmesindeki yemek yardımı yazımı şu şekilde oluyor. İşçilere fiilen çalıştıkları günle orantılı olarak ücretsiz yemek yardımı yapılır. Tabii onun kıstasları da yazılabilir. İşte üç kaptan az olmamak üzere kaliteli, sağlıklı gibi ekstra madde metninde belirttiğimiz noktalar da olabiliyor. Paragrafında şöyle

oluyor işte oruçlu olduğunda perhizle sağlık kurulu raporuyla, perhizle olduğunu belgelediğinde yemekten yararlanamadığında çünkü işte siz biraz önce söylemiş olduğunuz gibi, örneğin üniversitede çalışan güvenlik görevlisinin çalışma saatleriyle orada büro işi yapan işçinin çalışma saatleri birbirinden farklı oluyor. Ama güvenlik görevlisinin çalışma saati o saatlere denk gelmediğinde yemekten faydalanamıyor. İşte yemekten faydalanamayanları da eğer ücretsiz yemek verilen işletmede onlar için bir tutar belirleniyor. O tutar yemekten yararlanamayan işçilere ödeniyor. Genelde kamuda bir yemekhanesi varsa ücretsiz yemek veriliyor. O yemekten yararlanamayan, oruçlu olan ya da işte sağlık raporuyla perhizli olduğunu belirten işçilere de yine aynı maddede düzenlenen işte bir miktar o iş sözleşme göre değişiyor. O tutar. İşveren tarafından onlara her ay veriliyor” (Avukat.34).

İşin niteliği nedeniyle çalışma ve üretimin işyeri dışında gerçekleştirilen iş kolları ve sektörlerde ise nakdi yardımlar ve işverenlerin konuya ilişkin politikaları önemli farklar meydana getirmektedir. Nakdi yardım alan işçiler imece usulü ile yemek ihtiyaçlarını gidermeye çalışırken kurumsal şirketlerde yemek sunumu işyerinde olduğu gibi devam etmektedir.

“Karayolları gibi bazı işyerleri de bunlar genellikle şantiye çalışması olan yerler. Yani adam gidiyor gece gündüz şantiyede kalıyor. Genellikle on iki, on üç gün çalışıp, iki üç gün hafta tatilini birlikte yaparlar. Yani inşaat sektöründe, şantiye çalışması olan yerlerde, kara yollarının, köy hizmetlerinin, özel sektör inşaat şantiyelerini filan hani bu tür kendi aralarında ilk başta yemek pişiriyorlar. Daha sonra kurumsallaştıkça şirket yemek vermeye başlıyor” (Y.K.,70).

Yemeğin sözleşmeler ve işyeri uygulaması olarak varlığı, kanun ile belirlenen tutarların altında kalması, yemek yardımının ve/veya parasının ücret dışı niteliğini korurken kıdem tazminatı hesaplamasında ücrete etki eden önemli bir kalem oluşturmaktadır. Brüt ücretin ücret dışı kalemlerinden birini oluşturan yemek parası bu noktada önemlidir. Sendikaların toplu iş sözleşmelerinde işverenler tarafından ücretsiz yemek sunumu yapılmasına karşın zorunlu halleri gerekçe göstererek öğün fiyatını yazmalarının temel gerekçesinin de yemeğin kıdem tazminatına etkisi olduğu tespit

edilmiştir. Avukat görüşmecisi esnasında ziyaret eden sendika yöneticisi konuya ilişkin durumu şöyle özetlemiştir.

“Çünkü toplu sözleşmelerimizde yazdığımız maddelerden bir tanesi para ölçüsü. Yüksek, doyurucu yemek verir diyoruz. Aslında oraya yazdığımız rakam kıdem tazminatı. Bunu anlatmıştın değil mi? Onu da oraya yazdığımız rakam kıdem tazminat tavanını etkileyen bir rakam olduğunu” (Yönetici).

“Belki bir de yani şey Türk lirası karşılığı çok yüksek olmadığı için çok da önemsemeler, çok da üzerinde durulmaz. Bu da bir faktördür. Buradan geldiğini düşünüyorum. Yoksa biz mesela biz toplu sözleşmeyi imzaladıktan sonra şube başkanlarımız veya bizler gider anlatırız. İşte bu toplu sözleşmede neler var? Yani önümüzdeki iki sene veya kaç yıllıksa nelerden yararlanacaksınız? Bunlar anlatılırken neredeyse yemek meselesine hiç girilmez. Bu da bir bu algıyı yani işçinin öbür türlü algılamasına neden olan bir teknik eksiklik olabilir. Veya çok önemli zaten rutin olarak her gün kuru fasulye, pilav ve salata veriyor. Hani bunu tekrar aldık gibi bir şey söylemeyi Gerekli görmeyebilir. Ama böyle bir gerçeklik var. Oraya girilmez. Genelde ücretler yani artan şeyler girer oraya. Yemekle ilgili de bir kalem olarak işte yedi liradan on liraya çıktı gibi söylenir ve geçilir. Daha ücretleştirme” (H.A.,59).

İşyerinde yemek imkanlarından çeşitli sebeplerle faydalanamayan işçilerin alacağı yemek ücretlerinin madde olarak eklenmemesi sendikaların bu konudaki duyarsızlığını, önemsememesini gösteren bir konudur. Oysa ki bu konu işçinin işten ayrılması sürecindeki kıdem tazminatı hesabı yapılırken işçinin emeğinin ücretlendirilmesi bağlamında büyük öneme sahiptir. Konunun bir diğer boyutu ise işçinin yeterli ve dengeli beslenmesinin garanti altına alınmasıdır. Sendikalar varoluş nedenleri itibariyle işçilerin sağlıklarından sorumludur. İşçinin yemekhanede çıkan yemeği yiyemeyeceği durumlarda bunu piyasadan temin edebileceği bir miktarı toplu iş sözleşmeleri ile garanti altına alma yükümlülüğü vardır. Ancak bu noktada önemli görülen şey işçinin beslenmesinin yeterli ve dengeli olması değil neyin ne kadar ücretleştirildiğidir.

“Bugün musluk suyu kullanılan Türkiye'de neredeyse ev kalmamışsa o beslenme zincirinin ana bir halkasına çok farklı bir şey farklı bir durum ortaya çıkmıştır. Bunu biz burun sendikal sistemi olarak

bunun farkında değiliz daha. Onun için bu alanda alanın sadece parası olarak değerlendirilmesini de hak vermeyeceğiz ama neden böyle olduğunu anlayacağız. Sendikacılık Türkiye'de parasal olarak parasal bir iş olarak algılandığı için toplu sözleşmesi düzeninin içinde insani olan, sağlıkla ilgili olan, hukukla ilgili olan yanlarında daha çok parasal olarak algılanıyor. Yani haklarımız parasal ölçülüyor, sağlıkla ilgili parasal ölçülüyor. Yemeğin içeriğinden çok kaç kuruş arttırılabilmiş olması başarı ölçüğü olarak algılanıyor ve bunu yöneten insanların da maalesef henüz bu düzeyde olmamasından dolayı biz bu yolda daha uzun bir zaman umduğumuz noktalara yani gelebilmeyi çok umut ederim ama daha çok mesafe olduğunu düşünüyorum” (H.A.,59).

VII. SENDİKA: TARİH VE UYGULAMADA YEMEĞİN GÖRÜNÜMLERİ

7.1. “Bu İş Bir Tas Çorbayla Başlıyor”: Kolektif Mücadelede Yemeğin

Görünümleri

1961 yılı Gelir Vergisi Kanunu ile işyerinde işçilere sunulan yemeklere vergi muafiyetinin getirilmesi işveren açısından işyeri yemeklerinin kurumsallaşmasına dönük bir adım olurken işçi sınıfının kolektif kazanımları 1963 yılında uygulamaya konan 275 sayılı Toplu İş Sözleşmesi, Grev ve Lokavt Kanunu ile gerçekleşmiştir.

275 sayılı kanun öncesinde devlet iktisadi teşebbüslerinde yaygın olan işyeri temelli yemekler kamu işçileri için tek öğün sınırlaması olmaksızın farklı şekillerde uygulanmıştır. Etibank'ta 1942 yılından itibaren uygulamaya konan yemek hizmetlerinde “iki-üç öğün yemek ve 750-1000 gram ekmek” verilmesi bu duruma örnektir (Topçuoğlu, 1956: 318). Ailesi işletme yakınında oturan, yemeklerini evlerinde yiyen işçilere ise aynı öğünlerin pişirilmemiş hallerinin erzak olarak aileye verilmesinin hüküm altına alınması ise uygulamaların farklı boyutlarını ortaya koymaktadır. Farklı kamu iktisadi teşebbüsleri örneklerinde de uygulamalar benzerlik göstermektedir.

Kamu işçilerinin sahip olduğu yemek hakkına ve uygulamalarına karşın literatürde özel işletmelerde yemek uygulamalarına ilişkin yeterli çalışma sınırlıdır. Görüşmecilerden H.A.'nın 1950'li yıllara ilişkin verdiği örnek özel işletmelerde çalışan

işçilerin yemek uygulamalarında sermaye ile girdiği ilişki ve örgütlenme bağlamında önemlidir.

“Size şeyden bir anı ve bir tarihsel olayı anlatayım. Yeni yıllarda bana anlatan da Şinasi Kaya, Kemal Türkler’in yardımcısı, vekili. Şinasi Kaya 1960, 31 Aralık Saraçhane'nin mitinginin organize tertip komitesi başkanı. Şimdi ellili yıllarda gayrimüslim bir işverenin iş, işverenle toplu sözleşme düzeni yok. Sadece hakem heyetleri üzerinden uyuşmazlıklar görüşülüyor. Uyuşmazlık yemek. Yemek şu, çok büyük bir iş yeri. Şu an ismi aklıma gelmiyor. Çok büyük bir iş yeri, patron çok ünlü birisi. Ama gayrimüslim bir patron. Sendikayı, Şinasi Kaya temsil ediyor. Ve Sayın Vali, İstanbul Valisi ile üçlü görüşme yapıyorlar. Sendikanın talebi bir tas çorba. Sadece bir tas çorba. İşveren bunu vermek istemiyor. Yemek arası da yok, çorba yapmak istemiyor. Yemek yenecek bir yer yok. İnsanlar öğlen saatlerinde ne yapıyorlar? Yarım ekme ve bir salkım üzüm, yarım ekme helva gibi işte yöntemlerle öğle yemeklerini çözüyorlar o güne kadar ve sendika çorba istiyor. Çok babacan bir vali. Sendika çorba istiyor, gerekçelerini anlatıyor. Çok haklı gerekçeler ortaya koyuyor. Beslenmeyle ilgili, çalışmayla ilgili gerekçeler koyuyor. Yemek saatleri ortaya çıkan güzel olmayan görüntünün yakışmadığını söylüyor işte. İnsanlar çömeliyorlar ve üzüm yiyorlar falan. Bu görüntünün yakışmadığını söylüyorlar. Ve patron hayır diyor. Babacan valinin ısrarına rağmen hayır diyor. Ve babacan vali soruyor patrona. Diyor ki efendim bu kadar mal varlığınız var. Bu kadar zenginliğiniz var. Yani bu işçiler sadece bir tas çorba istiyorlar. Yani bir tas çorba size nasıl büyük bir maliyet getiriyor ki buna hayır diyorsunuz. Bunun üzerine patron şey söylüyor. Dedi ki Efendim diyor, sayın valim, bu iş diyor bir tas çorbayla başlıyor” (H.A., 59).

Görüşmecinin verdiği örnek 1947 yılında çıkarılan 5018 sayılı İşçi ve İşveren Sendikaları ve Sendika Birlikleri Hakkında Kanun ile sendikal örgütlenmenin hukuki zemin bulması ve büyüyen işçi sınıfının talepleri bağlamında önemlidir. Toplu sözleşme, grev ve lokavtın yer almadığı kanun döneminde kamu işletmelerindeki uygulamaların özel sektör işçilerince talep edilmesi ve bunun örgütlü bir şekilde işverene iletilmesi sendikal faaliyetlerde yemek hak ve talebinin tarihsel temellerini ortaya koymaktadır. Görüşmeci Y.K. da konuya ilişkin verdiği bir diğer örnek de bu savı destekler niteliktedir.

“İşçilerden birinin söylediği, demiryollarıydı galiba. Memurlara ekmecek verirdiler. Bize ekmecek vermezlerdi sonra vermeye başladılar gibi bir bölüm vardı mesela. Ben o benim çok dikkatimi çekmişti. Ama kamuda çok eskiden beri bu yemek alışkanlığı var fabrikalarda. Ama niteliği tartışmalı. Bazı iş yerlerinde de mesela karayollarını biliyorum. İşletme, yemek vermiyordu. İşçiler kendi aralarında, daha doğrusu işveren aşçıyı tutuyordu. Mekân sağlıyordu. Yemekhaneyi sağlıyordu. İşçiler o ayki masrafı sonradan paylaşıyorlardı. Yani bir esasında iç örgütlülüğü ön gören yani işverenin verdiği bir yemekten çok onların bir yemeği örgütlemeleri, bu sendikalaşma öncesinde de var. Hani sendikalaşmaya katkısı diye düşünürsem belki bu olabilir. Yani o ilk örgütlülük bir araya gelme, ortak bir şeyler olabilir. Ama ondan sonra zaten altmış dörtten itibaren toplu sözleşmeler imzalandığında özellikle bütün toplu sözleşmelere yemeğe ilişkin bir madde konu” (Y.K, 70).

Yemek uygulamasının olmadığı işyerlerinde sigara ve çay molalarının yaygın olduğu görüşmelerin vurguladığı bir diğer konu olmuştur. Büyük kentlerdeki işyerleri ve fabrikalara ek olarak Anadolu’da bulunan işyerlerinde de yemek uygulamalarının ve aralarının temelini bu molaların oluşturduğu belirtilmiştir. Tezde despotik emek rejimleri çerçevesince ele alınan paternalist emek rejiminin sınıf ve yemek ilişkisinin tarihsel görünümünü ortaya koymaktadır. Dönem içerisinde işgücü piyasalarında yaşanan değişim ve Almanya’ya yaşanan kitlesel işçi göçü işgücü piyasalarının regülasyonunda yemek uygulamalarının genişlemesine neden olmuştur. Bu durum toplu sözleşmelerde olduğu kadar sendikal örgütlenmenin ve toplu iş sözleşmelerinin olmadığı işyerlerinde patron babanın yemekleri olarak Anadolu’da da farklı uygulamaları beraberinde getirmiştir.

“Eskiden sigara molası denirdi toplu sözleşmelerde. Şimdi çay molası diye geçiyor. İşletmelerde 1960’larda o da çok yaygın. Ha sendikasız iş yerlerinde var mı? Yani şöyle Anadolu’da bir sürü yerde sendikasız iş yerinde de işveren tavır belirliyor. Bu şeye de bağlı tabii bak. Şimdi 1961 yılında yurt dışına işçi göçü başladığında Türkiye’de ciddi bir işçi sıkıntısı filan yaşandı. Çünkü o yıllarda nüfus yirmi yedi milyon civarındaydı. Ücretli işçi sayısı azdı. Önemli bir bölüm kırsal kesimde hala köylüydü veya esnaftı. İşte bir milyon kişi de Almanya’ya gitti. Bir sürü de yeni fabrika kuruluyor.

Mesela o zaman sendikalı sendikasız iş yerleri işçi kaçınmamak için yemeği de bir unsur olarak kullandılar” (Y.K).

Toplu iş sözleşmesi kanunu ile ilk uygulamaların işyerinde yemek uygulamalarına sahip olan kamu işletmelerinde imzalanan sözleşmelerde mevcut durumun hukuki olarak hüküm altına alınmasını sağlarken büyük özel işletmelerde de sendikal mücadelenin aracı olmuştur. Toplu iş sözleşmelerinde yer alan yemek maddelerini farklılaştıran en temel faktör ise mevcut uygulamaların niteliğidir. Koç’un, (2019) çalışmasında kanun sonrasında imzalanan ilk toplu iş sözleşmeleri maddelerinde bu durum açıkça görülmektedir. 1977 tarihli Ereği Demir Çelik Fabrikasında imzalanan sözleşmede 43. Maddede yer alan “*kaliteli bir öğün yemek verilir*” (s.339), 1964 ve 1975 tarihli Balıkesir Pamuklu Dokuma Sanayii sözleşmesinde “*yemek verilir*” (s.341), 1964 tarihli Tekel sözleşmesinde “*İşveren; iş yerinde çalışan işçilere, çalıştıkları günlerde bir öğün öğle yemeği verir*” (s.348) ibareleri yer almıştır. Kamu işletmeleri ile imzalanan sözleşmelerde yemeğe ilişkin maddeler ayrıntıdan ve nitelikten uzaktır. Sendika, devlet ilişkileri ve kurumlarda yerleşik yemek uygulamalarının olması bu durumun başlıca nedenidir.

Özel şirketler ile yapılan sözleşmelerde ise yemek detaylı olarak ele alınmıştır. 1965 tarihli General Elektrik ile yapılan toplu iş sözleşmesinde “*üç kap yemek verilir*” (s.340), 1974 tarihli General Elektrik ile imzalanan sözleşmede 38. Maddede yer alan “*3 kap yemek*”(s.341), Uzel Ticaret ve Sanayi Ltd. Ş. 1964 tarihli sözleşmesinde “*işçiye normal kalorili olmak üzere Cuma günleri üç ve diğer günlerde iki kap (çeşit) olarak günde bir öğün yemek verilir*”(s.343), 1979 tarihli sözleşmesinde “*çalışılan günlerde üyeye, doyurucu ve kalorili bir öğün yemek verilir*” (s.344), maddeleri bu duruma örnektir (Koç, 2019: 339-345).

Kamu ve özel sektör arasındaki yaygın farklılıklara karşın Sümerbank ile yapılan 1964 tarihli sözleşmede “*parasız yemek günde bir öğün, ekmeğe dahil, senelik vasaitisi*

2000 kaloriye kadar olmak üzere asgari 2 kap olarak verilir” (s.346), 1979 tarihli sözleşmede “işyerinde çalışan bütün üyelere günde bir defa ekmek (350-450 gram) dahil ve bir öğün parasız yemek verilecektir. Zaruret halinde, ekmek gramajı mahalinde her iki tarafın muvafakatı ile değiştirilebilir. Verilecek yemek her öğün 3 kap olacaktır. Üçüncü kap mevsimine uygun göre meyve veya tatlı olabilir.”(s.347) maddeleri kamu işletmelerinde gerçekleştirilen sözleşmelerde farklı bir yaklaşımı ortaya koymaktadır (Koç, 2019, s. 345-347). Sendikaların ve veya işçilerin talepleri, işletmelerin dinamiği, işkolunun özellikleri ise bu noktada incelenmesi gereken konulardır. Sümerbank sözleşmesinin bir önemli boyutu da yemeğin sadece toplu iş sözleşmelerini kapsayan işçilere değil tüm işçilere verilmesi talebidir. Sözleşmelerde yemeği kapsayan maddeler ve başlıklarda yemek yardımı ifadesinin geçmemesi ve tüm işçilere uygulanması talebi işçi sınıfı ve yemek ilişkisinin hak boyutunu ortaya koymaktadır.

7.2. Direniş Alanı Olarak Yemekhane

1961 tarihli Gelir Vergisi Kanununun işverene gelir vergisinden muafiyet sağlayan tek yemek sunum biçimi olması ve fordist üretim sistemi; sendikal hareketler, mücadeleler açısından da yemekhaneyi önemli bir konum haline getirmiştir. Sosyal hareketlerin yükselişe geçtiği dönem içerisinde, birçok işkolunda sendika ve konfederasyon da kurulmuştur. Sendikaların kuruluş ve örgütlenme faaliyetleri, toplantılarını gerçekleştirdiği alanlar olarak da yemekhaneler önemli merkezler olmuştur. 1980 askeri darbesinin toplu sözleşmelerin zorunlu hallerde devamına karar verilmesi, grev yasakları ve sendikaların kapatılması kararlarını takip eden süreçte işçi sınıfı yemekhane ve yemek eylemlerini sınıf mücadelesinin bir parçası yapmıştır.

1987 yılında yapılan tüm eylemlerin ve boykotların arasında yemek boykotu bir kategori olarak yer alması konuyu destekleyen önemli bir örnektir. TKP'nin dönem yayın organı olan İşçinin Sesi dergisinde yer alan yemek boykotları metal, dokuma, çimento,

savunma, petrol, enerji, gıda, antrepo, gemi gibi işkollarında; İstanbul, Eskişehir, Hatay, Ankara ve çoklu illerde gerçekleştirilmiştir. Yemek boykotlarının gerekçeleri ise sadece yemeğe ilişkin konular olmayıp işçi alacaklarının ödenmemesi, işten çıkarmaların protesto edilmesi, toplu iş sözleşmesinin uygulanmaması, toplu iş sözleşmesi süreçlerinin uzaması, uyuşmazlıklar, işveren tutumları, sözleşmelerden doğan hakların tanzimi, sendikal baskıları protesto, hükümet protestoları gibi konular olmuştur. Mutlu Akü'de 1200, Çimento işkolunda 20 ilde 13.000, İsdemir'de 16.000, MKE Kırıkkale Silah Fabrikası'nda 6000 işçinin katıldığı yemek boykotları ise kitlelilikleri bağlamında önemlidir (İşçinin Sesi Çek-Al, 1988: 8-10).

Yemek boykotları ve eylemleri dönemin tanığı olan görüşmecilerin aktarımlarında da yer almıştır. Farklı iş kollarından verilen örneklerde 12 Eylül'ün sendikal hareket üzerindeki yıkıcı etkileri ve grevlerin başarısızlıklarının aşılmasında yemek boykotları önemli bir yere sahiptir.

“Mesela kamuda ücretler seksen altı, seksen yedi, seksen sekizde çok düştü. O zaman birçok işçi, ben evimde bu yemeği yiyemiyorum diye yemeği toparlayıp taşıyabileceği yemeği götürdüğünü biliyorum. Bir de şöyle bir şey NETAŞ grevi 86 sonunda başladığında ilk tepki yemek boykotu biçiminde oldu. Yani bak yemek boykotu dersin anlarım. Boykotları yani yemekhaneye alıyorsun. Bırakıp çıkıyorsun. Seksen altı seksen yedi grev günlüğünde orada da vardı en fazla olan boykotlardan bir tanesi yemek sonra servis araçlarına binmeme diye başladı. Arkasından işte fizik eylemleri filan başladı ama ilk mesela Türk İş'in ilk 1988'de ülke çapında yemek boykotu var Mart ayında. Yani yemekhanenin öyle bir rolü var” (Y.K.,70).

“87'de Deri-İş Petrol-İşgrevleri var. O dönemde yemek boykotları yaygınlaştı. Vizite eylemleri başladığında kimse yemek boykotu falan yapmadı. Yani belki yemek boykotunda zirve 88'deki Türk İş yemek boykotudur”(Y.K.,70).

7.3. Değişim ve Dönüşüm

Fordist üretim sisteminin yerini post-fordist üretim süreçlerinin alması, bilgisayar ve otomasyon teknolojilerindeki yenilikler ve hizmetler sektörünün yükselişi büyük fabrikaların ve işletmelerin yerini küçük işletmelere bırakmasıyla yemekhane de önemini yitiren bir kavram olmuştur. 24 Ocak kararları ile birlikte yaşanan ekonomik değişimler kamu iktisadi teşebbüslerinin toplam üretim içerisindeki payını azaltırken özel sektör girişimlere ait işletmelerin payı artmıştır. Taşeron çalışma, kamu işletmelerinin özelleştirme uygulamaları da işyeri temelli yemeklerde işverenin ücretsiz ve kendi personeliyle sunduğu yemek hizmetlerinin yerini taşeron şirket alımları, işyeri dışında hizmet alımı uygulamalarına bırakmıştır. 1995 yılın Gelir Vergisi Kanununda yapılan düzenleme ile işverenin çalışanlara işyeri dışında sunduğu yemek hizmetlerini de muafiyet kapsamına alması ise yemek sunumunun piyasalaşmasının hukuki zeminini oluşturmuştur.

İşçi sınıfının mücadele tarihi açısından 30 yıllık bir sürece eşlik eden yemekhane eylemleri ve yemek boykotları yeni dönemde özelleştirme süreçlerinde etkili eylem modellerinden biri olmuştur. Yemekhanenin eylemler içerisinde mekân olarak kullanılmasının çeşitli nedenleri bulunmaktadır. Özelleştirmenin, sadece sendika üyelerini değil tüm çalışanları etkileyen sonuçlar ortaya koyması bu bağlamda önemlidir. Sendika şubelerinde, binalarında üyelere dönük toplantıların yerini işyerlerinde toplantılar almıştır. Karabaş, (2013: 88) PETKİM örneğinde yaptığı görüşmelerde yemekhanede gerçekleştirilen toplantıların şube salonlarında gerçekleştirilenlere göre tüm üyeleri ulaştığını ifade etmiştir. Bir diğer neden ise özelleştirilen kurumlarda ve taşeron çalışmada işyerinde verilen yemeklerde nitelik değişimi ve sürelerin kısaltılmasıdır. Kamunun sosyal faydayı ve işçi sağlığını önceleyen yaklaşımının yerini sermayenin kar önceleyen yaklaşımı almıştır.

“Bundan birkaç yıl önce Ankara metrosuyla ilgili bir dram basına yansımıştı. İşçiye öğle yemeği olarak yarım ekmeğin arasına ıspanak konmuştu. Bu tabii bu bunun işyerinde bir eyleme, üretime dönük bir tutuma sebep olmadığını biliyoruz. Olsa o da yansırıdı basına. Bu sadece bir kişinin resmini çekip o ekmeğin yarım ekmeğin resmini çekilip paylaşılmasıyla kamuoyunda duyurmuş oldu. Üzerinde epeyce tartışmalar yaşandı. Bunu paylaşan işçi epey sıkıntılar yaşadı. Ama biz şunu öğrendik ki örgütlü olmayan yerlerde özellikle Türkiye’de taşeron gerçekliğiyle birlikte kamu ihalelerinin yapıldığı yerlerde taşeronun da taşeronunun olduğu, hatta onun da taşeronunun olabildiği uygulamalarda maliyetlere düşürülmesi kapsamında en çok üzerine yani yüklenen, en kolay tasarrufu bulunan nokta yemek oluyor. İşte metroda yani bedensel çalışma yapan üstelik sağlığın en riskli olduğu alanlardan birisi yeraltı çalışmasında öğle yemeği olarak yarım ekmeğin arasına ıspanak. Yarım ekmeğin içine ıspanak verilmesi kar sistemin veya kar hırsının ne denli insanca uygulamadan uzaklaştığını gösteren bir işaret oluyor” (H.A. 59).

PETKİM (Karabaş, 2013: 100), Yatağan Termik Santrali (Gökmen ve Girgin, 2020), TTK (Kablay, 2017) özelleştirme süreçleri ve sonrasında yaşananlar sermayenin yemeğe yaklaşımını özetleyen diğer örneklerdir. Bu örnekler içerisinde Yatağan Termik Santrali’nin özelleştirilmesi sürecinde Gökmen ve Girgin’in (2020) yaptıkları görüşmelerde görüşmecilerin yüzde 30’undan fazlası işyerinde verilen yemeklerin kamu işletmesine nazaran kötüleştiğini ifade etmişlerdir (Gökmen ve Girgin, 2020: 33). Maden sektöründe de benzer durum Soma’da görülmektedir. TTK’nin özelleştirdiği işletmeler ve özel işletmeler yemekhane olarak TTK’nin eski yapılarını kullanmaktadır (Kablay, 2017: 58). Petkim örneğinde ise sendikaların etkin baskısı sonucunda çay ve yemek molalarının kısıtlanması gibi uygulamaların hayata geçirilememesi engellenmiştir (Karabaş, 2013: 170).

Üretim süreçlerinde yaşanan değişimler, özel sektörün genişleyen yapısı ve kamunun azalan etkisi işyeri temelli yemeklerin etkisini azaltan faktörler olsa da işin niteliği ve yapısı işyeri yemekhanelerinin ve yemeğin niteliğinin bazı sektörlerde önemini

devam ettirmektedir. Yapılan görüşmelerde bu durumun işçi sınıfı ve yemek ilişkisinin mücadeleler ile desteklenen tarihsel birikimini koruduğunu söylemek mümkündür.

“Özellikle metal iş kolunda dökülme alanında maden işlerinde ve inşaat iş kolunda daha çok bedensel faaliyet yapılan yerlerde yemek hayati önem taşıyor. O kadar ki yemek, ücretin de önüne, ücret mücadelesinin dahi önüne çıktığı deneyimleri yaşadık. İnşaat ve metal iş kolunda burada işçilerin yemek saatine ve yemeğin miktarına, yemeğin kalitesine verdikleri önemi bizzat onlarla deneyimledim. Hayati bir önemi var. Çünkü yeteri kadar kalori almadığı zaman sağlığını yitireceğini en azından çalışan işçiler birbirinden öğreniyorlar. Yani bunun okulunu okumamış olsalar dahi onu iş yeri gerçeğinde ve kendi aralarındaki deneyimler, alışverişleriyle öğreniyorlar. Önemli farkına varıyorlar” (H.A., 59).

“İşte İstanbul Üçüncü Havaalanı da böyle bir örnektir. Yani çok ağır çalışma koşullarında yemekhanenin mekânları da var. Özellikle akşam için vardiya düzeni nedeniyle istirahatte olan işçiler yemeklerini birlikte yiyorlar. Sahadan gelen örnekler de var. Orada İstanbul Üçüncü Havalimanı örneğinde birincisi doğrudan patronluk kamuda. Kamu işleyen bir şey grup, grup var işte. O grup olayı yönetiyor ve çok kalabalık. Yani o kitlenin kontrol edilmesi, yani araya kontrol edecek insanlar serpiştirseniz bile kontrolü mümkün olmayan otuz bin kişiye yaklaşan kitleden söz ediyoruz. İşte orada insanlar kendi sorunlarını konuştular. Farklı çözümlere gittiler, farklı sendikal örgütlenmelere de gittiler ve nihayet yemek meselesiyle ilgili, duş meselesiyle ilgili yatakhane meselesi yani çok insani, en temel talepleri üzerinde kolayca buluştular ve topluca işi farklı sendikal yaklaşımlar olsa bile farklı farklı illerden olsalar bile teorik olarak işçi sınıfının temelinde bulduğunu bildiğimiz gerçekliği hayata geçirdiler. Direnişler yaptılar. Bedeller ödense bile zaman zaman o direnişlerin tekrarlandığını, yani canları yansa bile o direnişlerini, işlerini kaybetse bile o direnişlerin tekrarlandığını biliyoruz. Peki onların kaynaklandığı, yani o direniş ruhunun ve örgütlülüklerin isyanı, öfkenin ortaya çıktığı yer neresi orası. Dolayısıyla burada daha büyük ölçekli yerlerde ve yemeğin çok daha önemli olduğu, bedensel faaliyetlerin bedensel çalışmanın olduğu yerlerde bu alanda daha kolay Teorik olarak öngördüğümüz işçi sınıfı sorunları orada birleşiyor” (H.A., 59).

Örgütlülüğün olmadığı veya yemeğin sendikal eylemler içerisinde yer almadığı işletmelerde ise yemek tüm çalışanların sosyal yararını gözetken bir olgu olmak çıkararak

örgütlü işçiler için kazanç, örgütsüz işçiler için meta haline gelmektedir. Örgütlü işçiler için toplu iş sözleşmeleri ile hüküm altına alınan yemeğin maliyetinin sözleşmelerde belirlenen tutarın üzerine çıkması halinde ise işveren tarafından hukuk dışı uygulamaları hayata geçirmesini neden olmaktadır.

7.4. Sınıflar Arası Uzlaşma Konusu Olarak Yemek

Yemekhane uygulamalarının işyeri ve işletmenin çalışma şartlarına, yapılan işin niteliğine göre değişimi işçi, işveren ve sendika arasındaki ilişkilerin de değişimine neden olmuştur. Yemekhane ve yemeğin anlaşmazlık konusu olduğu durumlarda sendikanın tavrı işçi lehine maddi yardımlarla ücretleştirilebilir nitelikte yemek olmaktadır. İşyerinin bulunduğu konum ve yemek temininde ortaya çıkan sorunlarda ise yemek parasının temin edildiği durumlarda bile sosyal nedenlerle yemekhane ihtiyacını ortaya çıkarmaktadır.

“Şu an yemekhane uygulaması yani maden inşaat falan gibi temel ayrımlar dışında bir de birbirine büyük ölçüde benzediğini biliyoruz. Bir de yemek olmayan yerler var onu söylemek lazım. Yemekhanesi olmuyor. Örneğin gene önemli bir marka Lufthansa. Şu sıralar çoğu evde yani pandemi döneminde de evde çalıştılar. Büro işçileri için işyerinin yemekhanesi yoktu. Bu Batı'dan gelen bir uygulama. Ama örgütlü bir iş yeri, yemek parası var. Yemek parası olunca her şey çözüldü diye düşünüldü ama hayır yemek parası olması, yemekhane olmaması ile aynı değil. Yemek parası var ama yemekhane yoksa sıkıntı yaşanıyor. İşçiler İstanbul'da Kağıthane'de, yemek saatinde etrafta sınırlı sayıda esnafa mahkûm oluyorlar veya evden getirmek zorunda kalıyorlar. Dram şu, dağılıyorlar. Ya yemek saatinde geleneksel olarak bir araya gelen işçiler şimdi bu yeni çalışma biçimleri de dağılıyorlar. Ve yemek saati ve yemek ihtiyacı bir drama dönüşüyor. Elli esnafa mahkûmiyet. Büyük bir problem bu. Biri evden yemek getirme bu Avrupa'da yaygın ama burada daha bizim için sorun. Dolayısıyla yemek sorunu, yemekhane sorunuyla beraber başat sorunlardan birisi mutsuzluk sebeplerinden bir tanesi. Muhtemeldir ki bu Türkiye'de tekrar şeye dönecektir. Yani küçük de olsa bir yemek yeme odası üretilerek orada insanların yemek yemesi sağlanacak.” (H.A.59).

Yemeğin niteliği, lezzetinin bozulduğu durumlarda da yemek yememe eylemlerinin sorun yaşanan işletme düzeyinde devam ettiği de ifade edilen bir diğer konu olmuştur. Görüşme devam ederken konuya dahil olan yönetici sahadan bir örnekle durumu özetlemiştir. Yemekte yaşanan sorunların boykot ve uzun süreli eylemlere dönüşmemesinin nedeninin ise yapılan eylemin işveren tarafından telafi edilmesi olduğu ifade edilmiştir.

“Mesela yemeği beğenmemişlerdi. Bir gün dedik ki yemek yemeyin. Kimse yemek yemeyecek dedik. Hemen şirketle görüştüler. Hani bir baskı unsuru haline getirilmiş yemek yememe. Bir gün yemek gelmemiş ama sonraki gün düzelmiş. Bugün tekrar değiştiriliyor. O gün tekrar olacak. Evet. Hemen paket yemek yaptırıldı bizimkiler paket yemek yaptırıldı hemen. Getirdiler. O arada şirket değiştirmiş herhalde. Tabii. Bazıları güvenli veriyor. Bir yakında restoran varsa yemek yiyecek yerler var. Orayla anlaşılıyor. Tedarikçi şirket diyor ki oradan yemeğini yesinler. Arkadaşlar gelip oradan istediği yemeği yiyor. Tabii bununla daha sonra muhasebesini gösteriyor. O şey bizimle alakalı değil. Biz doyurucu yemeğimizi biliyoruz. Onlar ister bir liraya yedirsinler ister yüz liraya getirsinler. Bizim arkadaşlarımız karnını doyuracak” (Yönetici).

“Tutar yazılmayan ve yemekhanesi olmayan daha çok iş yerlerinde bizim problemimiz çıkıyor. Çünkü dışarıdan alım yapıldığında dışarıdan işte işverenin anlaşığı yemek şirketi işte ye yemeği sağlayan şirketin vermiş olduğu yemekten genelde çalışanlar çok memnun olmuyorlar. Çünkü çok sağlıklı bulmuyorlar, çeşitli bulmuyorlar. Ya da işte yenilebilir bile bulmadıkları oluyor. Genelde problemlerimiz, işverenin anlaşma yaptığı şirketlerle şirketin sağladığı yemeğin kalitesiyle ilgili oluyor. Onu da düzeltebilmek için, işverenler bu konuda kesinlikle kapalı değil. Çünkü onlar da o yemeği sağlayabilmek için belirli bir bedel ödedikleri için o bedelin karşılığında İşçilerin karnını doyurabileceği, sağlıklı, işte onları sonuçta belirli bir saat gün içerisinde çalışıyor ve işte o yemek yemediği takdirde hem sağlığına etkisi olumsuz yönde hem de kendisi açısından kötü bir problem yaratacak. Bunu önleyebilmek için işverenler de bu konuda sendikanın taleplerine açık oluyorlar ve bir şekilde çözüm sağlanmaya çalışıyor. Ama genelde yaşanan yemekhanesi olan iş yerlerinde yani kendisi yemek çıkaran iş yerlerinde Çok fazla problem yaşamıyoruz. Ama dışarıdan alım yapılanlarda evet problem yaşanıyor” (Avukat. 34).

Yemekhanesi olan işyerlerinde yemeklerde ortaya çıkan sorunların işveren ile uzlaşarak telafi edilmesi, işyerinde yemek sunumunun olmadığı durumlarda toplu iş sözleşmelerinde belirtilen miktarlar ile telafi edilmesi gibi yemeğin özne olduğu durumlar yemekhanenin örgütlenme ve sendikal süreçlerde önemini azaltan faktörlerdir. Sendikaların kendilerine ait olan temsilcilikler, bağlı oldukları konfederasyonlara ait şubeler örgütlenme, eğitim ve anlaşmazlık süreçlerinde işçilerin yeni toplantı alanlarıdır. Bunun yanısıra görüşme yapılan sendikaların maddi olanakların iyi olması büyük kitleler ile yapılacak görüşmelerde otel, düğün ve konferans salonlarının toplantılar için kiralanmasına da olanak sağlamaktadır. Yemekhaneye sahip işyerlerin kısa konuşmaların gerçekleştirildiği yerler olurken yemek molasının tamamının yemekhanede geçirilmek istenmemesi de işçilerin yemekhane kullanımı bağlamında önemlidir. İşçiler sendikal konu ve faaliyetleri toplu şekilde değil karşılıklı ve küçük gruplarla temas şeklinde gerçekleştirmektedir.

“Şimdi işçilerin birlikteliği veya örgütlenme açısından bugünü söyleyelim önce. İşçilerin birbirine temas ettiği yerler birincisi servisler. Evet. İşte işe giriş süreleri. Bu daha çok konuşmaya uygun. Çünkü çay ve sigaradır. Yani yemekte daha az olabilir, çorba içerken ama yemek saati mutlak olarak işçilerin teması burada. Yani örgütlenme için de kullanılacak aralıklar buralar. O kesin. Ama bunların ne ölçüde kullanıldığı veya kullanılmadığı da işte iş her iş yerinin kendi gerçeklerine göre değişiyor. Yani bir iş yerinde sendikal örgütlenme kıvılcımları oluşuyorsa bunun arkasında mutlaka bu söylediğimiz ya servisle teması var, ya çay içerken teması var ya da yemekhanede teması var. Bu kesin. Burada yemekhane ve çay araları yani belirleyici çünkü insanlar orada yüz yüze bakıyorlar. İnsanlar orada önce işte iletişim bilimi de bunu söylüyor. Önce temel işte ritüellerle başlayan, sonra günlük sohbetlerle devam eden, sonra da sorunlarla devam eder. Aşamaları var. Arkadaşlar, arkadaşlıklar ve güven ilişkisinin oluşmasıyla devam ediyor. Bu mekânlar önemli. Bu kesin” (H.A, 59).

Yemekhanenin örgütlenme, sendikal hareket ve doğrudan yemeğin sunumu bağlamında azalan önemine karşın işyerinde işverence hazırlatılan yemeğin önemi

artmıştır. Toplu iş sözleşmelerinde hüküm altına alınan rakamların piyasadan aynı miktar ve nitelikte yemek alınacak bedellerin çok altında olması ve işyerinde personel tarafından yapılan yemeklerin daha nitelikli oluşu işçilerin bu yemekleri tercih nedeni olmaktadır. İşçiler için yemeğin kaliteli ve doyurucu oluşu ön planda iken sendikalar sermayeye benzeyen bir yaklaşımla yemeğin meta formunu ön plana çıkarmaktadır.

“Yemekhanenin olduğu yerlerde genelde çalışan işçilerin herhangi bir problemi olmuyor ya da işte yemekhane kalksın, bize para verin gibi bir talep olmuyor. Daha çok yemekhanesi kapanıyor örneğin iş yerinin. O aşamada işte yemekhanemiz tekrar açılabilir mi? Onu sağlayabilir misiniz? Çünkü zaten o belirtilen tutarda biz yemekhanede verilen yemeğin karşılığını işte eşit değerdekini alamıyoruz gibi daha çok talepler oluyor. Ya da bu daha iyi örgütlenmeyle ilgili bir soru aslında da” (Avukat, 34).

“Yemeğin şimdi büyük çelişki pandemi döneminde ortaya çıktı. Pandemide ilk günlerde, ilk zamanlarda özellikle sosyal mesafe ihtiyacı, nedeniyle yemekhaneler gündeme geldi. Ve orada aslında birçok yerde yemekhane oldu. Yani yemek yeme mekânının olmadığı ve insanların tıpkı ellili yıllar, bin dokuz yüz ellilerde hiç yemekhanelerde olmadığı Türkiye’de çok büyük fabrikalarda da hani bir duvarın dibine çöküp yemeğini yiyip musluktan da suyunu içip tekrar işbaşı yapıldığı koşullara benzer yemek mekânlarının olmadığı iş yerlerine rastlandı. Bunlar yansıdı. Bununla beraber mevcut iş yerlerini düzenlemeye çalıştığında da sosyal mesafe nedeniyle inanılmaz dramlar yaşanan, adı büyük olan iş yerleri de ortaya çıktı. Şimdi iş yerlerinde işçilerin bir arada bulunduğu mekânlar. Yani üretim sırasında üretim devam ederken arada bir arada bulunduğu mekândır. Bunun tarihte sınıfın iletişim kurduğu sorunların konuştuğu ve çözümleri için arayışta bulunduğu fırsatlar olarak da görmek lazım” (H.A. 59).

İşçilerin işyerinde sunulan yemeklere olumlu tutum beslenmelerinin önemli bir diğer boyutu da işyerindeki yemeğin aile öğünleri ve aile bireyleri için önemidir. Konuya ilişkin görüşmecilerin yaklaşımı ise şu şekildedir.

“Genel olarak yemek meselesiyle ilgili, beslenme meselesiyle ilgili. Söylüyoruz. Ya bu noktada mesela iş yerinde yenen bir öğle yemeği ya da işte vardiyada çalışmada farklı saatlerde yenen bir yemeğin aile içi, işçinin ailesi için önemi var. Bugünlerde de zaman zaman sosyal medyaya düşen

bazı şeyler çok duygusal olarak bizi etkiliyor. Beni çok etkiliyor. Mesela işçinin yani yoksul bir emekçinin mutfağında olmayan bir yemek, evinde olmayan bir yemek bazen öğlen saatinde çıktığı zaman o işçi işte meyvesini saklamaya çalışıyor. Bu iş şeye kadar gelmiş az önce duydum. İçeride çıkan bir salatalığın saklanarak eve götürülmeye gayretine kadar ulaşmış. Burada yaşanan duygusal sıkıntılar, ilişkiyi çok etkileyen sıkıntılar var” (H.A., 59).

7.5. İşkolu Sendikacılığı ve TİS Düzeni

İşveren tarafından yemek hizmetlerinin sadece işyerinde sunulduğu takdirde vergiden muaf olduğu 1961-1995 arası dönemin bir diğer özelliği ise yapılan toplu sözleşmelerinde yemek düzenlemelerinin çoğunlukla yardım ifadesi içermeyen ele alınmasıdır. Sendikaların eylem ve mücadelelerine de konu olan dönemde yemeğin hak niteliği daha ön plandadır. 1990 sonrası yapılan toplu iş sözleşmelerinde ise sosyal yardımlar başlığında hükme bağlanmıştır. Avukat ile yapılan görüşmelerde bu durumun toplu iş sözleşmesinde hak düşürücü bir niteliğe sahip olmadığı ifade edilmiştir.

“Sosyal yardımlar başlığı altında ele alınıyor bu durum. Ama aynı zamanda hukuki norm açısından bir hak niteliği de oluşturabilecek olan bir durum. Yani eğer zaten bireysel iş sözleşmesinde geçtiği anda çalışma koşulları bağlamında bir hak niteliği doğuracak. Uygulaması olduğu zaman da keza tekrarlandığı takdirde hak olacak. Ama toplu iş sözleşmesine girdiği anda bir sosyal yardım niteliğiyle karşımıza çıkıyor” (Avukat. 34).

Türkiye’de sendikaların işkollarında örgütlenmesi toplu iş sözleşmelerinde yemeğin ele alınmış biçimlerinde işçilerin bir kısmı için hak elde etmede birtakım sorunlara neden olmaktadır. Görüşme gerçekleştirilen işkollarından biri olan ticaret, eğitim, büro ve güzel sanatlar işkolu örgütlendiği işçiler bağlamında heterojen bir yapıya sahiptir. Temizlik, güvenlik görevlisi, öğretmen, kantin görevlisi gibi meslek kimlikleri ile aynı işyeri içerisinde farklı fiziksel iş süreçlerinde yer alan işçiler aynı sendikaya ve aynı toplu iş sözleşmesine tabii olmaktadır. İşçi beslenmesi kavramı ile incelenen bu durum sözleşmenin tarafı olan kimi işçiler için hak kaybı oluşturmaktadır Ağır, orta ve hafif

işlere göre belirlenmesi gereken işçi beslenmesi işkolu nedeniyle tüm çalışanlar için aynı beslenme modelini zorunlu kılmaktadır. *“Bekçi olan yani bir işletmede bekçilik yapanla temizlik yapanla, bir odada telefona bakan arasında tabii ki madde kalori kaybı vardır. Farkın telafi edilmesi gerekir.”* (H.A, 59).

Sendikaların ve konfederasyonların açlık sınırı ve asgari ücretin hesaplanmalarında beslenme başlığında kullandıkları önemli bir kalem olan öğle yemeği ve/veya çalışma sürecinde tüketilen öğün toplu sözleşmelerde belirlenen yemek tutarlarında göz ardı edilen durum olmuştur. Görüşme yapılan bir sendikanın sunduğu örnek toplu iş sözleşmelerinde bu rakam SGK ve vergi diliminin altında olan 7 tl altı rakam ile 15 tl arasında değişmektedir. Ücret artışı düzeyinde 2-3 yıllık toplu iş sözleşmeler ile arttırılması hüküm altına alınan yemek tutarlarının gıda enflasyonu karşısında eriyen durumu ise sendikanın gündeminde olmamıştır.

“Diyor ki çalışma saatleri nedeniyle yemek yardımından faydalanamayanlara yine o belirtilen tutar ödenir diyor. O tutarda işte ücret zammı oranında arttırılıyor. Ama sizin söylemiş olduğunuz gibi genelde toplu iş sözleşmesinde brüt tutarlar üzerinden yazılıyor. Onun neti de işte işçinin cebine giren de çok yüksek olmuyor” (Avukat.34).

Çalışan nüfusun büyük kısmının asgari ücret düzeyinde yaşaması ve sendikali işçilerin de çok büyük çoğunluğunun yoksulluk sınırı altında olması işçi aile gelirleri içerisinde öğünlerin payını arttırarak yetersiz beslenme ve öğün atlamayı arttıran faktörlerdir. Gıda enflasyonu sebebiyle işverenin ya da alt taşeron şirketlerin yemeklerin ve kullanılan malzemelerin niteliğindeki olumsuzluklar göz ardı edilmiştir. Kullanılacak ürünlerin niteliğinin sözleşmeler veya ek protokoller ile belirlenmemesi ise diğer önemli bir sorundur.

“Çözülemeyen sorunların endüstri ilişkileri açısından çözülemeyen sorunların ele alındığı veya çok büyük krizlere sebep olan olayların ele alındığı şube düzeyinde veya merkez düzeyinde meselelerinin ama daha çok yağ üzerinden, yemekte kullanılan yağ üzerinden ben bunu

eğitimlerde çok kullanırm. Konuşulduğuna çok tanık oldum. Bunun sebebi de işçiler bazı yağlar mideyi yaktığı için rahatsızlığa sebep çalışırken de evindeyken de rahatsızlığa sebep olduğundan insanlar yemekte kullanılan yağların değiştirilmesi konusunda taleplerinin ortaya çıktığını biliyorum” (H.A., 59).

İşçi sınıfı ve yemek ilişkisinde sendikaların işyerinde yemeği ücretleştirici²⁰ yaklaşımına karşın Topçuoğlu'nun şu tespiti önemlidir:

“Hususiyle, gıdasından kırsak para toplama temayülü, her şeyden evvel bedenî kuvvetini zinde tutmağa mecbur olan işçi zümresinde sıhhat bakımından tehlikeli neticeler verebilir. Bu itibarla müesseselerin ihtiyarî bir yardım olarak işçiye her gün 3000-4000 kalori temin edecek miktarda sıcak yemek vermesi işçi sağlığı bakımından ücrete yapılacak zamdan daha ehemmiyetli görünmektedir” (Topçuoğlu, 1956: 318).

Görüşmecilerin duruma ilişkin tespitleri olsa da sendikaların gıda enflasyonu ve işyeri temelli yemekler bağlamında politikası bulunmamaktadır. Sendika ve sermaye arasındaki uzlaşmacı ilişkinin etkileri burada da görülmektedir. Modern beslenmenin temel menü planlamalarından olan 3 kap beslenme 1964'lü yıllardan günümüze toplu iş sözleşmelerinde varlığını sürdürmektedir.

“Yüz otuz ayrı işyeri, işletmeyle yaptığımız toplu iş sözleşmelerinin hepsinde mutlaka yemek yardımı var. Bu yemek yardımının düzenlenmesinde tabii şu etkili oluyor. İşyerinde yemek yardımını işlerin ücretsiz olarak yapıp yani bir yemekhanesi mevcutsa, ücretsiz olarak işçiye vermesini sağlamaya çalışıyoruz. Tabii yemekhane mevcut değilse bir miktar para vermesini öngörüyoruz ya da dışarıdan alım yoluyla işte ihale yoluyla hizmet alım yoluyla yemek yardımı yapabiliyor. O yemeğinde işçinin işte sağlıklı, üç kaptan az olmamak üzere doyurucu bir şekilde işçiye verilmesini gözetmeye çalışıyoruz” (Avukat. 34).

²⁰ Parasal karşılığını ön planda tutan

Devlet işletmelerinin beslenme hakkı sorumluluğu ve sosyal hak referanslı yemek uygulamalarının değişmez niteliği toplu iş sözleşmelerinin yemek bölümlerinin basit olmasına neden olmuştur. Özel sektör toplu iş sözleşmelerinde ise nicelik ve niteliğe ilişkin detaylı açıklamalar yapılmıştır. Sosyal hakların erozyona uğradığı, yemek-beslenme ilişkisinin çalışan sınıflar açısından piyasa ilişkilerine bırakıldığı günümüzde sendikalar işçileri sermayenin oluşturduğu sofralara bırakmaktadır. Toplu iş sözleşmelerinde bu tutumun sergilenmesinin bir nedeninin de işçilerden bu yönde talep gelmemesi olmuştur.

7.6. İşçilerin Gastronomi Talepleri

Görüşmeciler işçilerden toplu sözleşmeler, eğitimler ve örgütlenme süreçlerinde yemeğin nitelik ve niceliklerine ilişkin yeterli ve örgütlü bir talebin olmadığını belirtirken kadın ve genç çalışanların tekil veya küçük gruplarla farklı istekleri dile getirdiklerini de ifade etmiştir. Yapılan tüm görüşmeler ve ziyaretler sırasında sendika çalışanları, sendika üyesi işçilerin kendi işyerlerinde veya sendikanın örgütlü işyerlerindeki yemekhaneleri ile ilgili bilgi verirken salata barlar vurgulanan bir konu olmuştur.

“Gittiğimizde de ben şeyi tercih ediyorum, dışarıda yemek yeme yerine, eğitim bitince işçi arkadaşlarla yemek yemeyi. Mesela Tekgıda'nın örgütlü olduğu yerlerde yemekler çok güzel. Salata büfesi oluyor açık. Salata büfesinde, turşusundan, yoğurduna her türlü salata çeşnine kadar. Yemek standart ama onun dışında istediği kadar yiyebiliyor. Şöyle bazı fabrikalarda üründen istediği kadar yeme hakkı var” (Y.K., 70).

“Evet, daha profesyonel ve daha batılı kurumlar uluslararası kurumlarda gördük. Yemek konusunda şey, farklılık, yemeğin sunum biçimi, sunum biçimlerinde bir defa var. Yani özellikle daha profesyonel yapılarda işte salad barların bağlanıp ayrı bir yere konularak sunulduğu” (H.A., 59).

Toplu iş sözleşmelerinde sindirim sistemi ile ilgili rahatsızlıklara, hastalıklara sahip olan işçiler için belirlenen tutarda yardım yapılması öngörülürken diyet, vejetaryen,

vegan yemek taleplerinin, kalori bilgilendirmelerinin öneminin artması da bir görüşmecinin vurguladığı bir husus olmuştur.

“Ama işçi sınıfı giderek yeni çağın gelişi ve devamında biz kalori miktarlarını yapacağız. Daha çok diyet konuşacağız, daha çok vejetaryen yemekler konuşacağız. Konuşmak zorunda kalacağız. Herkesin aynı miktar kadın emekçilerin sayısı arttığı için miktar konuşacağız. Yani bir kadına ve bir erkeğe aynı miktarda yemek verilmesi bunun üzerinde hesap yapılması şu anki gerçeklik böyle. Bunlar hayata gerçeğine uygun değil. Bunlar hep değişecek olan alanlardır. Ama sendikaları bir değişimi kavraması ve bu konuda adımlar atması için aşağıdan yani tamamından üye kitlesinden yoğun biçimde istekler gelmesi lazım. Bunu işçi sınıfı bunun bilincinde olacak ve bunu bu konuda ısrar edecek” (H.A., 59).

“Ben Metal işkolunda Fransız jilet fabrikası diyet yemekleri hatırlıyorum. Diyet yemek meselesini kadınların ısrarıyla getirildiğini ve konduğunu hatırlıyorum. Yani talep geliyor, sağlam bir gerekçeyle geliyor. Ve işletme de o konuda bir teknisyen istihdamına gitmişti. Dolayısıyla yani sadece yemek olmuyor. Ona ilişkin bir istihdamın da bir bilimsel alanının bir uzmanlığında işyerine taşınması anlamına geliyor bu. İşçi sınıfı bunu talep edecek yoksa sendikaların kendiliğinden şu anki yapıyla söylüyorum. Kendiliğinden meseleyi çok ayrıntılı olarak ele alıp işverenlerine koymasına için şu an hiçbir sebep yok. Çünkü şu anki sistem kimseyi rahatsız etmiyor. Sendikalarda genel reflektir. Bir konu rahatsız etmiyorsa kimse onu bozmak istemez baş ağrısı olmaması için. Ama bir konu aşağıdan üye kitlesi arasından talebe dönüşerek gelirse ya onun anlamlı bir gerekçesi de olursa işte diyet gibi vejetaryen gibi diyet daha çok geliyor. Çünkü doktor raporuna da dayanıyor diye çok objektif. Vejetaryenlik bir tercih şu an çok güçlü değil ama sayısı artıyor. Yani iş yerlerinde. şu an vejetaryenler yemeği yemeyerek bir tutum sergiliyorlar ama bunların sayısı arttıkça bir talebe dönüşmesi kaçınılmazdır ve süreçte öyle bir yere doğru gidiyor aslında” (H.A.,59).

ÜÇÜNCÜ KISIM

VIII. İŞÇİNİN DENEYİMİYLE SOFRALAR: SAHA ÇÖZÜMLEMESİ

8.1.Sahaya İlişkin Notlar

Araştırmada sahanın belirlenmesi sürecinde farklı seçenekler arasında uzun süre düşünüldü. Araştırma konusunun bir boyutuyla yemek olması ve gastronomiyi içermesi nedeniyle Gaziantep gibi gastronomik yönüyle ön plana çıkan ve aynı zamanda sanayileşmiş kent, Kocaeli, Adapazarı, Tuzla gibi ağır sanayinin ve beden işinin yaygın olduğu ve erkek çalışanların ağırlıklı olduğu kentler seçenekler arasındaydı. Ancak bu kentlerde yapılacak bir çalışmanın araştırmada belirli sektörlerin ön planda olacağı, kadın işçilere ulaşmakta sorun yaşanacağı ve diğer hedeflenen boyutları tam anlamıyla ortaya koyamayacağına dönük bir sonuca varıldı. Bu nedenle araştırmacının yaşadığı Tekirdağ üzerine odaklanıldı. Tekirdağ'ın Türkiye'de sanayi kuruluşlarının önemli bir bölümüne ev sahipliği yapıyor olması, tek bir sektörde değil farklı sektörlerde üretimin yaygınlaşması, son dönemde gerçekleştirilen yeni planlamalarla İstanbul'da bulunan önemli sanayi kuruluşlarının bölgeye taşınması bu noktada önemliydi. Nitekim Tekirdağ; Çerkezköy, Veliköy, Çorlu Deri İhtisas, Ergene I-II, Hayrabolu, Kapaklı, Karaağaç, Malkara, Muratlı, Tekirdağ, Türkgücü, Velimeşe Organize Sanayi Bölgeleri ile Türkiye'de sanayinin dağılımı bakımından önemli bir ildir. Bu sanayi bölgelerine ek olarak bölgede Avrupa Serbest Bölgesi ve dünyanın önemli limanlarından olan Asyaport ve Ceyport'a ev sahipliği yapmaktadır.

Tarihi Bizans dönemine kadar uzanan ancak kent dinamiklerini bölgedeki sanayileşme ile kazanan Çorlu, 1958 yılında ilçe olan ancak sanayi kenti vasfını 1975 yılında Organize Sanayi Bölgesinin kurulması ile kazanan Çerkezköy ve 2012 yılında Çerkezköy ilçesine bağlı beldelerin birleşimi ile ilçe olan Kapaklı araştırmanın sac ayaklarını barındırdıkları sanayi dinamikleri ve işçi nüfusu ile oluşturdu.

Bir diğerk önemli neden ise araştırmacı olarak akademik görevimi yaptığım ve ikamet ettiğim il olmasıydı. Araştırmacı olarak tezin son 2 yılında sıklıkla Kapaklı ve Çerkezköy ilçelerini ziyaret ediyor olmak ve Kapaklı ilçesinde yarı zamanlı ikamet ediyor olmak da bu noktada önemliydi. Kapaklı ve Çerkezköy ilçelerinde geçirilen zaman sürecinde işçi sınıfının gündelik yaşamına, işgücü yapısına, yeme içme örüntülerine dönük katılımcı gözlem yapabilme fırsatına sahip olunması araştırmacıya araştırmanın yeme içme ile ilgili bölümlerini öznel şekilde deneyimleme fırsatı da verdi. İşçi servislerinin 24 saat durmaksızın belirli noktalardan işçileri topladığı kent, gündüzleri olduğu kadar geceleri de hikayeler barındırıyordu. Üretimin hiç durmadığı ve fabrika bacalarının sürekli dumanlarını şehirlerin üstüne kubbe yaptığı kentlerde farklı sektörlerdeki üretim yan yana karşı karşıya gerçekleştiriliyor, farklı iş kollarındaki işçiler aynı hayatı beraber deneyimliyorlardı. Merkez caddeler ve kente dağılmış küçük restoranlar bölgedeki iç göçün yansıması olurken bir yönüyle de lezzet haritasını ortaya çıkarıyordu.

Kapaklı 'da Karadeniz göçmeni (özellikle Samsun ve Ordu) işçilerin ağırlıklı yaşadığı Atatürk mahallesinde ekmek fırınlarının yaygınlığı ve bu fırınların ekmekleri müşteri geldikçe pişirerek sıcak sıcak vermesi hatta bu nedenle uzun kuyruk oluşturması ilk defa gözlemlenen bir durumdu. Karaağaç mahallesinde yaşayan Kürt işçilerin apartmanlarda değil, iki üç katlı kendi yaptıkları evlerde yaşıyor olması, bahçelerinde tavuk ve küçükbaş hayvan yetiştirmeleri hatta bu hayvanların gün içinde araç trafiğı olan sokaklarda gezmesi bölgede kent yaşamından ayrı bir deneyimdi. Bahçelievler mahallesinde yaşayan Balkan göçmeni işçilerin akrabalık ilişkileri nedeniyle Bulgaristan alışverişleri ve memleketten erzak sağlama konusunda avantajları konuşulan bir durumdu. Çerkezköy'de Bağlık mahallesinde yaşayan Karadenizli işçiler, Kızılpınar'da yaşayan Alevi işçiler de kendi dinamiklerini kentin gündelik yaşamına ve beslenme örüntülerine yansıtmışlardı. Bölgenin en pahalı mahallesi olan, yeni ve lüks inşaat projelerine ev sahipliğı yapan Tepe Mevkii ise bölgenin üst-orta sınıfına, burjuvalaşmış işçilere (Özügurlu, 2008: 57),

mühendislere, ustabaşlarına, formenlere ya da zamanında ucuzken fırsatı yakalayıp ev sahibi olabilen geleneksel işçilere yuva olan bir bölgeydi. Nitekim Tepe Mevkii iki ilçedeki gençler için de sosyalleşme, kahve içme, mekân deneyimleri bağlamında dünyaya açılma alanıydı.

Benzer dinamiklerle Çorlu'dan da görüşmeciler çalışmaya dahil edildi. Ancak bu görüşmecilerin ağırlığı Çerkezköy ve Kapaklı kadar değildi. Araştırmanın sac ayağına dördüncü ek merkez ilçe olan Süleymanpaşa oldu. Süleymanpaşa'nın dahil edilmesinde önemli bir neden hizmet sektörüne ilişkin örneklemelerin yer almasıydı ve bir de beyaz yaka görüşmeci vardı.

Süleymanpaşa görüşmecilerine ek olarak Ankara'dan iki görüşmeci çalışmaya dahil edildi. Bu iki görüşmeci hizmet sektörü içerisinde yer alan eğitim sektöründe yer alan Vakıf (Özel) üniversitesinde çalışan akademisyenlerdi. Bu kişilerin dahil edilme nedeni araştırmada görebileceğimiz üzere yemekhane, yemek kartı ve iç müşteri uygulamalarının hepsini birden deneyimleyen kişiler olmalarıydı. Bu örneklem çalışmaya için farklı ve önemli bir boyutu ortaya koymaktaydı. Bu kişiler her ne kadar araştırma evreni içerisinde seçilen örneklem olmasalar da bu boyutları göstermek ve ileriki çalışmalara örnek olması açısından elzemdi. Amaca dönük örneklem tekniği bu örneklemelerin seçilmesine olanak tanıdı.

Çerkezköy, Çorlu ve Kapaklıdaki görüşmecilere ulaşmada bölgede öğretmen olarak çalışan iki dost en az araştırmacı kadar cansiparane uğraştı. Araştırmada mümkün mertebe farklı işkollarından katılımcılar seçilmesine dikkat edildi. Aynı işkollarında yer alanlar ise aslında çok farklı işleri yapan ancak aynı işkolunda olan kişilerdi. Bu kişilerin yaptıkları beden işlerinin farklılığı harcamaları gereken kalori miktarlarında da farklılık yaratıyordu. Yaş grubunda da benzer bir tutum sergilendi. Emeklilik sonrası çalışandan, öğrenci çalışana kadar farklı yaş grupları ile görüşmeye özen gösterildi.

Görüşmeler çoğunlukla işçi ailelerinin evlerinde gerçekleştirildi. Aracılık yapan dost ve dostlar ile görüşmelere gidildi. Görüşmeler ailelerin salonlarında gerçekleştirildi. Görüşmelerdeki samimiyetleri ve konunun yemek olması nedeniyle görüşme öncesinde belirtmemize rağmen hazırladıkları ikramlar nedeniyle kendilerine teşekkür ediyorum. Sahip oldukları yemek kültürünü deneyimlediğim araştırma sürecinde toplamda 20 kilo almış olmam da çalışmanın bir diğer boyutu oldu. Özellikle genç görüşmeciler ile yapılan görüşmeler ise kafelerde gerçekleştirildi. Vardiya bitimleri ya da öncesinde görüşmeler gerçekleşti.

Görüşmeciler toplamda 22 kişiyle sınırlı kaldı. Bu sayı toplamda 30'u aşkındı ancak yarım bırakılan, veri alınamayan görüşmeler de vardı. 22 kişi ile sınırlı kalmasının bir nedeni de çalışmanın doygunluğa ulaşması ve artık verilen cevapların aynı yönde olmasıydı. Elbette ulaşılamayan gruplar da vardı. Ancak bunlar için ilgili aracı kişiler bulunamamıştı. Araştırmanın bir diğer boyutu ise yaşanan zorluklardır. Bunu ayrı bir başlıkla değerlendirmek yerinde olacaktır.

8.2 Araştırmada Karşılaşılan Zorluklar

Bölgedeki işçi sınıfıyla gündelik yaşamın içerisinde, yemek alanlarında, komşuluk ilişkilerinde hatta yerel marketlerdeki alışverişlerde karşı karşıya gelmek, aşına olmak, merhabalaşmak, ahabap olmaya karşın bilimsel bir çalışma için görüşme yapmak kolay bir durum değildi. Konunun yemek olması ilk başta onaylamalarını sağlarken, patron, sendika, eylem gibi kelimelerin, konuların varlığı onlar için tedirginlik vericiydi. Birçoğu araştırmayı kibarca reddederken kimileri ise bu ekonomik krizde ve işsizlik ortamında başlarına bir bela almak istemiyorlardı. Hatta bu sebeplerle kimi görüşmeler yarıda kesilmiş ve tamamlanmamıştı.

Görüşmeci bulmayla ilgili yaşanan bu sorunu aşmak ve araştırmanın bir boyutunu oluşturan sendikacı görüşlerini almak için bölgede güçlü ve örgütlü olan sendikalara da

gidildi. Ancak sendikalardan da olumlu dönüşler alınmadı. Öncelikli olarak işçi sınıfı ve yemek başlıklı bir çalışma onlar için gereksizdi. Nitekim kendi ifadeleriyle onların örgütlü oldukları işyerlerinde zaten yemek veriliyor ve zaten bir sorun olursa işyeri temsilcileri ilgileniyorlardı. Toplu sözleşmelerde ise önemli olan ücrete ilişkin boyutlardı. Yemekhaneler artık örgütlenme ve eğitim faaliyetlerinden uzak yerlerdi. Çünkü hepsinin kendi bina ve tesisleri hatta otel konferans salonlarını dolduracak maddi güçleri vardı.

İşyerlerinden yemekhane ziyaretleri gerçekleştirmek ve işçilerle birlikte yemek yiyebilmek için izinler istendi. Ancak işverenler bu yönde olumlu dönüşler yapmadı. Öğrencileri kurum ziyareti ve teknik inceleme yapabilmek için götürülen bir etkinlikte yenen yemek dışında yemekhanede bulunabilme fırsatı sağlanamadı. İşverenler için yemekhane bir günah gibi saklanan bir alandı. Aracı olan kişilerin aktardığı bilgiyle; içeride olan işçi profilini görmek (kayıt dışı çalışan yabancı uyruklu işçiler), kötü bir yemeğe denk gelerek fabrikanın adını kötüye çıkarmak, yemek parası ve bunun muhasebe boyutuyla ilgili sorular sormak, hijyen ve diğer unsurlara ilişkin boyutlar korkulan konulardı. Araştırmacı kimliğiyle izin istenmesi sonrasında bir dost gibi aracı kişiler ile izin istense de bunda da başarılı olunamadı. Nitekim görüşmecilerin birçoğunun eşi ya da yakını da işyerinde yemeklerine hiç eşlik etmemiş, girememişlerdi. Yemekhaneye girişin anahtarı sizin değil onların sizin içeriye girmenizi istemeleriydi. Ne yazık ki bu istenç için yeterli güç bulunamadı. Bu istenci oluşturmak için sendikalardan destek istense de “biz size döneriz” yanıtları cevapsız kaldı.

Görüşmeci bulma sorunu iki öğretmen dost ile aşıldı. Onların bulduğu ya da yönlendirdiği kişiler ile çalışmanın Çorlu Çerkezköy, Kapaklı etapları gerçekleşebildi. Araştırmanın bir diğer zorluğu ise alan çalışması yapıldığı ve yapılmak istenen diğer dönemlerinin seçimlere denk gelmesiydi. İşçi sınıfı mahallelerinde, kentlerinde seçim süreci diğer kentlere göre daha çetin geçmekteydi. Siyaset ortamının getirdiği huzursuzluk görüşme yapmaya dönük kaygıları da arttırıyordu. Çünkü patronları ya da

sendika temsilcileri seçim süreçlerinin içerisindeydiler. Bu süreçte sessiz kalmak istiyorlardı. Onlara göre bir araştırmacının tarafı olmak seçimlere ya da politik tutumlarına ilişkin soruların gelmesi ihtimalini de doğuruyordu. Tüm bu zorluklara karşın görüşmeciler bulunarak saha çalışması tamamlanabildi.

Saha çalışmalarından elde edilen verilerle 13 başlıkta 81 farklı kod oluşturuldu. Bu başlıklar ve kodlar etrafından tezin saha bölümü incelenmeye ve tartışılmaya çalışıldı. Bu tartışmada sosyal politika disiplinin sınırlarına bağlı kalınarak yemek olgusu irdelenmeye çalışıldı. Tezin bundan sonraki bölümlerinde bu irdeleme ve tartışma detaylıca verilecektir.

8.3. Yemek

8.3.1. Yemeğin Anlamları

Yemek, insanların yaşamlarını devam ettirmek için fizyolojik gereksinimlere işaret ederken aynı zamanda psikolojik ve duygusal birtakım ihtiyaçları da içerisinde barındırmaktadır. Yemeğin gündelik yaşam içerisinde bireyler için değişen anlamları aynı zamanda içerisinde buldukları toplumsal sınıfların, grupların, kültürel yapıların, eğitim seviyelerinin yaş gruplarının yansımasıdır. Toplumsal sınıflara ilişkin farklar bu noktada yadsınamaz boyuttadır. Marx'ın ifadesiyle çatal bıçakla yenen yemek çıplak el ile yenen ile bir değildir (Marx, 2014: 133). Saha çalışması sırasında işçilere yemeğin kendileri için ne anlama geldiğini ifade etmeleri istenmiş ve bu yönde sorular sorulmuştur. İşçiler için yemek genel olarak bir zorunluluğa işaret etmektedir. Yani onlar için keyif ikinci planda kalmaktadır. Bunda iş yaşamlarının önemli bir etkisi vardır. Mesai döngüleri arasında yemeğe ayrılacak vakit bulamamak en önemli sorundur. Görüşmecilerden Alp'in ifadesiyle yemek: "Çalışırken bir zorunluluk çalışmıyorken keyfi oluyor." Ev ve iş yaşamları arasında da çeşitli farklar bulunmaktadır. Evde gündelik yaşamın, ev işlerinin sorumluluğu, emek gücünün yeniden üretimi için dinlenme ve diğer ihtiyaçlara ayrılacak

vakit birçok şeyden elzemdir. İşyerinde ise yemek tamamen günü geçirebilmek için önemli bir araçtır. Mete bu durumu şöyle özetlemiştir:

“Yani evde biraz daha doymaya yöneliyorum açıkçası. Karnımın doymasını istediğim için işyerinde de tamamen o günü bitirmek için yiyorum. Yani keyif için yemeğe gitmiyorum. Acıktığım için yemeğe gidiyorum ama evde kimi zaman bugün de balık yiyeyim deyip kendimi ödüllendir gidip fazla para harcayarak yemek yediğim zamanlar oluyor.” (Mete)

Yemeğe harcanan para ve gösterilen özeni bir ödül olarak tanımlamak işçiler arasında yaygın bir düşüncedir. Özel gün ve haftalar, yoğun çalışılan dönemler, belirli günler bu ödülleri oluşturan zamanlardır. Yemek böyle zamanlarda sanat olarak bile görülebilmektedir. “Severim yemeği sanat olarak düşünürüm yani yemiş olmak için değil, kendim yapmasını da severim.” (Hasan)

Yemeğe dönük ilgiyi tanımlayan bir diğer konu ise yemek programları ile ilintilidir. Kanık’ın (2019), gastro gösteri olarak tanımladığı bu programlar işçilerin boş zamanlarında özellikle akşam oturmalarında dünya mutfağı ile haşır neşir olduğu, bir boyutuyla yemeğe ilişkin yeni anlamlar türetebildikleri mecralardır. Görüşmecilerden Seda’nın ifadesiyle; “Vakit oldukça yemek programları izlemeye çalışırım. Yemeğe ilgimiz iyidir.”

Dünya mutfağına olan merak genç ve eğitimli işçilerde daha fazladır. Sinan “Evde Sushi falan yapmayı denemiştim. Yapmaya meraklıyım. Ayda bir kere yerim.” Diyerek bunun önemli bir örneği olmuştur. Nitekim Servet için de aynı şey geçerlidir. “Özellikle dünya mutfağıyla aram çok iyidir. Burrito denen şey var ya mesela Amerika sokak yemekleri onları çok severim. Burada yapan yer yok.” (Servet). Gençler için yemek programları değil sosyal medya paylaşımları daha önemlidir. Onlar için dünya mutfağını tanıma aracı özellikle Instagram’dır. Nitekim Servet, Kobe etini buradan görmüş ve denemeyi çok istemektedir.

8.3.2. Bölgenin Yemek Kültürüne Etkisi

Trakya bölgesi verimli ovaları, hayvancılık faaliyetleri ile önemli bir bölgedir. Bölgenin ayçiçek, pirinç (çeltik) gibi önemli tarım ürünleri, büyükbaş hayvan eti, peynir ve süt gibi önemli et ürünleri bulunmaktadır. Arazilerin geniş ve verimli olmasının da bunda önemli bir payı bulunurken küçük köyler illerin içerisine dağılmış durumdadır. Bu küçük köylerde ise bahçecilik ve diğer tarım ürünlerinin üretimi gerçekleştirilmektedir. Bölgenin Karadeniz ve Marmara Denizi'ne kıyısının olması balıkçılık faaliyetleri için de elverişli bir ortam sunmaktadır. Hasan'ın ifadeleri işçilerin önemli bir bölümünü yansıtmaktadır. "Nasıl diyeyim? Trakya'nın Karadeniz tarafı olduğu için bizim orada mesela balık boldur. Kıyıköy'de balığın her türlüünü severim. Mesela palamut bol olduğu zaman lakerda yapmasını yemesini severiz." (Hasan)

Bölgenin bir diğer önemli avantajı Türkiye ile Avrupa arasında geçiş köprüsü görevi üstlenmesidir. Sınır kapılarını içerisinde barındıran bölge yurdun birçok bölgesinde üretilen tarım ürünleri için geçiş noktasıdır. Geçiş kapısı olmasının avantajıyla ürünler ülkenin diğer bölgelerine göre daha fazla bulunmaktadır. Berivan'ın ifadesiyle "Karadeniz'den tırlarla yiyecek geliyor. Buradan dağıtım olduğu için pazarda bile oranın ürünleri oluyor."

8.3.3. Dışarıda Yemek

Tezde işyerinde yemeyi dışarıda yemek olarak tanımlayan bir yaklaşıma sahip olduğumu ilk bölümde ifade etmiştim. Ancak literatürde dışarıda yemeğin ne anlamlara geldiğine ilişkin farklı görüşler hakimdi. Dışarıda yemek fizyolojik, psikolojik, ekonomik ve sosyal boyutlarla (Özdemir, 2010) ve zorunluluk faktörleriyle (Bekar ve Dönmez, 2016) ele alınan bir kavramdı. Dışarıda yemek ev dışında yemeyi ifade ederken işçiler açısından genellikle olumsuz anlamlarla gelmekteydi. İşçiler dışarıda yemeyi ekonomik açıdan çoğunlukla gereksiz masraf, zarar ve pahalılık ile ilintili görmekteydi. Ayşe'nin

ifadesiyle “Dışarıdan yemeğe vereceğine evine bir kilo kıyma alıp yemek daha iyidir”. Ekonomik krizin etkisi işçi sınıfının dışarıda yeme örüntülerini keskin bir şekilde etkilemiş ve eski alışkanlıklara darbe vurmuştur. Mustafa’nın ifadesiyle “Eskiden olsa Kırklareli’ne köfte yemeye giden insanlardık. Ahmetbey köftesi. Şimdi son 2-3 yıldır olan hadiselerden sonra olmuyor tabii.”

Bölgede Karadeniz göçünün yaygın olması pide ve lahmacun gibi hamur işi ve ucuz yemeklerin de yaygın olmasını sağlamaktadır. İşçilerin büyük çoğunluğu dışarıda yemek deyince “Dışarıda yemek işte lahmacuncu pideciye gidiyoruz.” (Sebahattin), cevaplarını vermiştir. Dışarıda yemenin bu ürünlerle tanımlanmasının önemli bir nedeni ekonomik gerekçelerdir. İkinci neden ise dışarıda yemeye ilişkin türetilen anlamların bu ürünlerle sınırlı olmasıdır. Bu sınırlamanın önemli nedenleri kültüre ilişkindir. İşçiler dışarıda yemek olgusunu işçileşme deneyimleri sonrasında yaşadıklarını ifade etmişlerdir. Önceki hayatlarında, memleketlerinde de dışarıda yemek deyince akıllarına gelen yerler pideciler, lahmacuncular dönercilerdir. Hatta dönerciler bu grup içerisinde daha az yer almaktadır. Nitekim dönercilerin yükselişe geçmesi son 10-15 yıla dayanan bir durumdur.

Dışarıda yemenin önündeki bir diğer önemli engel ise zamandır. Mesaiye kalınan zamanlar, mesai döngüleri arasında yeterli vaktin olmaması, aile sorumlulukları gibi konular bu noktada önemli faktörlerdir. Berivan bu durumu şu şekilde ifade etmiştir:

“Varsa gidiyorsun, bir lahmacun, bir pide tabii ki devamlı gidemiyoruz. Eskiden tabii daha çok giderdik mesela ama şu anda çok zor. Bir de tekstilde şey var pazar günü bile yok. Adam diyor ki acil işim var senin pazarını da alıyor.”

Dışarıda yemenin önemli mekânları olan AVM’ler AVM çalışanı görüşmeciler için bıkınlık mekânları haline gelmiştir. Haftanın altı günü mesai harcadıkları bu mekânlarda öğle aralarında yemek yeme zorunluluğuna maruz kalma bu durumun en temel nedenidir.

“Yani değişik yemeklerde bulabileceğim bir yer. Hiç görmediğim yemediğim sos da deneyebileceğim restoranlara gitmeye çalışırım. AVM’deki yerler artık tiksinti getirdi bana. Üniversitedeyken Tavuk Dünyasını çok severdim. Bayılırdım mesela. Ama artık yiyemiyorum. Otomatik o marka gitti bende. Popeyes, Burger King de öyle yüzüne bile bakmıyorum.” (Sinan)

“Mağazada çalışmadan önce biz de AVM’ye yemek yemeye, kahve içmeye gelirdik. Ama şimdi diyoruz insanlar ne diye buraya geliyor? Sahil var ya oraya gidin. Çok tuhaf geliyor bu durum.” (Aya)

“Eskiden ben de derdim AVM’ye gidelim. Şimdi diyorum insanlara bakıyorum çıkın abi hava günlük güneşlik açık havaya sahile.” (Alp)

“Dışarıda yemek yoruyor. Çalıştığımdan dolayı sürekli dışarıdan yediğim için yordu. Bir de sağlıksızlaştırıyor.” (Servet)

Genç işçiler dünya mutfağına olan meraklarını dışarıda yeme mekânlarında da göstermektedir. Sınıfsal pozisyonlarını değiştirme çabaları eğitim ve kültürel sermayeleri bu durumda önemli bir nedendir. Onlar için dışarıda yemek AVM ya da gündelik yaşam içerisinde karın doyurma mekânları olan pideciler değil, niteliğin ön planda olduğu yerlerdir. Emre bu durumu “Sessiz sakın bir restoranda yemek yemek. Yediğinden bir şey anlamak” şeklinde özetlemiştir. Beyaz yakalı olarak çalışanlar ise ünlü restoran zincirlerini dışarıda yemek deyince akıllarına gelen yerler olduğunu belirtmişlerdir. Ancak onlar da bu restoranlara uzun zamandır gidemediklerini söylemişlerdir. Örneğin Nisan “Dışarıda yemek deyince Big Chefs, Limbo tarzı yerler geliyor ama uzun zamandır gitmedim açıkçası” demiştir.

8.3.4. Dışarıdan Yemek Siparişi

Dışarıdan yemek sipariş vermek son yıllarda giderek yaygınlaşan bir durumdur. Telefonlarda oluşturulan yemek uygulamaları geleneksel telefonla yemek siparişlerinin yerini alarak restoran dışı yemenin önünü açmıştır. COVID-19 sonrasında bu durum giderek yaygınlaşan bir hal almış, hatta işçi sınıfı içerisinde moto kuryeler ayrı bir katmanı oluşturmuştur. Yaşanan bu gelişmelere karşın bölgedeki işçilerin eve dışarıdan

yemek siparişi verme konusundaki tutumları dışarıda yemek yemeye benzer şekildedir. Onlar için dışarıdan yemek siparişi vermek evde yapılan yemek dururken gereksizdir. İşçilerin dışarıdan yemek siparişi vermelerini sağlayan tek unsur ise çocuklarıdır. Onlar kendileri gibi değildir. Akranları gibi dışarıdan yemek vermeye meraklılardır. Telefon uygulamalarından yemek siparişi verebilme konusunda ebeveynlerine göre daha fazla bilgi sahibidir.

“Çok nadir şeyler çocuklar işte istediği zaman mesela bakıyorum, çiğ köfte söylemişler, akşam saati belli bir şeyde onu şey yaparlar.” (Hasan)

“Çocuklar genelde bize zaten yol gösteriyor. Pizza siparişi veriyor.” (Cihat)

“Bazen benim kız şeyi çok sever tavuk döner. Onu sever. Ara sıra.” (Berivan)

Görüşmecilerden görüldüğü üzere eve yemek siparişi vermedeki en önemli motivasyon çocuklardır. Bu nedenle dışarıdan yemek siparişi vermeye ilişkin de herhangi bir anlam türetmemişlerdir.

8.3.5. İşyerinde Yemek Dışarıda Yemek Midir?

Dışarıda yemenin ev dışı mekânları ifade etmesi ve bir şekilde meta ilişkilerine sahip olması işyerinde yemek için de bu anlamları doğuran etkilere sahiptir. Tezin önceki bölümlerinde işyerinde verilen yemeğin parasının işçinin emeği karşılığında elde edildiğine dönük hipotezim bu noktada önemlidir. Dışarıda yemeğin işyerinde yemek olmasına dönük finansal kaynaklarına ilişkin literatürde türetilen anlam ve hipotezime karşın işçiler başka görüşlere sahiptir. Görüşmecilerden Mete “Dışarıda yemek deyince aklıma işyeri gelmiyor. Çünkü orada yemek zorundaymışım gibi geliyor” diyerek zorunluluk ile ilişkilendirmiştir. Nitekim bu zorunluluğu “işyeri neresidir?” sorusu ile de yanıtlamak gerekmektedir. İşçiler, işyerini ev dışında bir mekân olarak tanımlamamakta yeni insan kaynakları yönetiminin önemli sloganı olan “evimiz işyerimizdir” sloganlarına benzer şekilde işyerlerini ev dışında hatta kimi zaman evden daha fazla zaman

geçirdikleri mekânlar olarak gördükleri için burada yenilen yemekleri de dışarıda yemek olarak görmeme eğilimlerine sahiptir. “İşyeri artık evimiz gibi olduğu için dışarıda yemek gibi gelmiyor.” (Elif), “AVM başka insanlar için dışarıda yemek mekânları olsa da ben evde yemek gibi görüyorum. AVM dışında yemek yemek benim için dışarıda yemek. O yüzden değil bence.” (Servet)

İşyerinde çıkan yemeklerin evde yapılan geleneksel Türk mutfağına ait yemekler olması da bunda önemli bir etkidir. Nitekim dışarıda yemek denilince akla gelenler bir önceki başlıkta ele aldığımız gibi lahmacun, pide ve fast food ürünleridir. İşyerinde çıkan yemeklerin bu ürünler olmayışı ve evde yaptıkları yemeklere benzemesi de dışarıda yemek olarak tanımlanmamasının önünde önemli bir engeldir. “Yemekler fabrikada aşçılar tarafından yapıldığı için dışarıda yemek olarak görmem.” (Cihat) İşçilere göre fabrikadaki aşçılar bir nevi ailenin birer üyesi haline gelmiştir. “Elbette çünkü o el kültürü şeyiyle pişen bir yemek” (Hasan)

Dışarıda yemenin mekânları olan restoranlarda yemek, fabrikada yemekten farklıdır. Fabrikada yemek yiyen işçi için yemek bir annenin belirlediği yemeği yemek zorunda olan çocuk gibidir ancak restoran yemekleri böyle değildir.

“Belli bir yemek listen var. Senin pazartesi kuru fasulyedir. Öbür gün ondan sonra ne koyuyor? Makarna çorba yoğurt bir de salata koyar sana yani senin belirlediğin değil, onların belirlediği yemeği yemek zorundasın. Restoran böyle değil.” (Berivan)

İşyerinde yemeyi mekânsal olarak dışarıda yemek olarak görmemeye, burada çıkan yemeklerin ismen ve menü olarak evde çıkan yemeklere benzemesine karşın ev yemekleri ve işyerindeki yemekler arasında keskin farklar vardır. Hasan’ın ifadesiyle insan evdeki yemeklerde içine sevgisini katar ama işyerinde bu yoktur. Cihat bu durumu yemeklerin fabrikasyon üretilmesiyle malzemelerin toptancı malzemesi olmasıyla açıklamaktadır. İşyerinde çıkan yemeklerde en çok şikâyet edilen konu kullanılan yağlardır. İşçilerin

çoğunun midesine dokunmaktadır. Kullanılan yağ ve malzemeler nedeniyle çıkan yemeklerin tadı Dilara'nın deyimiyle samana benzemektedir.

Ev yemeklerinin bir diğer farkı ise yemek yerken geçirilen süre ve rahattır. İşyerinde yenilen yemekler detaylı ele alacağım üzere 10-15 dakikalık sürelerde hızlıca yenilmektedir. Metal veya plastik sandalyelerde yenilen bu yemeklerde hız öncelikli konudur. Nitekim bir bölüm yemeğini bitirip yerini başka bir bölüme bırakmaktadır. Emre bu durumu şöyle özetlemiştir:

“Yani evdekilere acele etmeden yediğim için bir şey anlıyorum. Mesela yemeği yediğimden bir şey anlamadım lafı vardır ya hocam evde yediğimden anlıyorum. Çalışırken yediğimden çok anlayamıyorum”

8.3.6. İşyerinde Yemek Ne Anlama Gelir?

İşyerinde yemenin üretim sürecinin en önemli parçalarından biri olduğu bu tezin en önemli hipotezlerinden birini oluşturmaktadır. İşçilerin 8 saat ve daha fazla süren çalışma sürelerinde yaptıkları iş dışında sahip oldukları tek zaman yemek ve çaya, yani yemeğe ilişkin bölümlere ayrılan zamanlardır. Bunun dışında yemek gün içerisinde üretimin devam etmesi ve emek gücünün yeniden üretiminin gün içerisinde sağlanması adına en önemli araçlardan biridir. Tezin öneri haline getirilişi öncesinde çeşitli işçilerle ön görüşmeler gerçekleştirildiğinde de benzer bir durum görülmüştür. Yemek, işçiler için en önemli konuların başında gelmektedir. Sendikalar için ise bu durum göz ardı edilen bir konudur. İşyerinde yemenin önemini Cihat şu sözlerle belirtmiştir:

“Şimdi UFO ısıtıcılar var ya ona girdim. İstanbul'da sabah iş başı yaptım, evraklarımı verdim, üretime girdim. 4 saat sonra yemekhaneye çıktım, yemeği aldım. Çatalla bir makarna aldım. Dedim siz sağ ben selamet ben çıkıyorum. Dediler niye? Yemeğin soğuk olduğu yerde yemeğe kıymet verilmeyen bir yerde işçiye nasıl kıymet verirsin?” (Cihat)

İşçiler işyerinde çıkan yemeğin çalışma şartlarını ortaya koyduğu konusunda hemfikirdir. Onlara göre bir işyerinde yemek ne kadar iyiyse çalışma şartları da o kadar iyidir. Özellikle öğle yemekleri öğleden sonra çalışmanın ön koşuldur. “İşçinin en hassas noktası bence benim için de öyle yemek. Yemek olmasa güzel çalışamaz. Öğlenden sonra hele hiç çalışamaz.” (Mustafa)

Yemek aynı zamanda gün içerisindeki mesai döngüsünün ve üretim sürecinin de bir parçasıdır. Üretim sürecinde yapacakları işe benzer şekilde bir rutinin parçasıdır. Herkes kendi saatini bilir ve üretimi aksatmadan (üretimin durmadığı işyerlerinde) “yemeğini adeta bir koyun gibi” (Utku) yer.

Yemekhane aynı zamanda işçilerin işçileşme deneyimlerine ilişkin bir mekândır. Köylerden kentlere göç eden işçiler yemekhaneleri ilk defa çalıştıkları fabrikalarda görmüşlerdir. Yemekhanenin tabakları, turnike sistemi, sıra düzeni, yemek sıralaması, tepsilere alınan yemekler onlar için işçilik ile aynı anda başlayan bir deneyimdir. “Eskiden babam yemekleri sefertası ile götürürdü. Ben yemekhaneyi ilk defa burada gördüm mesela. Değişik gelmişti, farklı.” (Zeliha)

İşçiler yemekhaneye alışınca ise iş rutininin bir parçası olmaktadır. Karın doyurma eylemi, zorunluluk yemeği tanımlayan en önemli tanımlamalardır. Nitekim bu tanımlamalar Somer ve Lopes’in (2017) cezaevi yemeklerinin tanımlamasına benzer şekildedir. Cezaevi yemeklerini iğrenç, hızlı, gözetlenen, seçime izin verilmeyen şekilde tanımlayan mahkumlara benzer şekilde mide yanması yapan, doyurmayan, hızlı, irade sorulmayan, bıkkınlık verici tanımları işçilerin yaptığı tanımlardır.

İşyerinde yemeklerin niteliğini belirleyen önemli bir faktörün patronun nereli olduğu işçiler tarafından altı çizilen bir konu olmuştur. İşçilere göre yabancı işverenler her ne kadar kendi ülkelerinde yemek uygulaması yapmasalar da burada yemek konusunda

hassas davranmaktadır. İşverenlerinin kendi ülkelerinde yemekhanesinin olmaması hem işyerinde hem de yaptığım görüşmelerde çokça konuşulan bir konu olmuştur. İşçilere bu durum çok ilginç gelmektedir. Nitekim Türk işverenler onlar kadar önem vermemektedir. Kendisi görüşme yapmak istemeyen ancak eşiyile yaptığım görüşmeden sonra kısa bir görüşme gerçekleştirdiğim Cihat'ın eşi Zehra farklı işyerlerinde çalıştığını ancak en kötüsünün Türk patronlar olduğunu ifade etmiştir. Tekstil sektöründe çalışan Zehra:

“Çalıştığım firmada çorap fabrikasıydı işte kokulu bir bölümdü. Zehirlenme tehlikesi gibi mesela biz o gün orada ayran istiyorduk ya da yoğurt şeklinde bir şey diye verilmiyordu. Menüde varsa eğer yiyorsun yoksa verilmiyordu. Şimdi çok gerekli bir şeydi. Türk firmasıydı.”

Türk patronlarının bu durumu çalışma ilişkilerine de yansımaktadır. Yemeğin işyeri dinamiklerine yansıdığı yönündeki görüşler bu noktada da etkindir. İşçisine iyi yemek vermeyen, bir kutu ayranı çok gören patron ücretinden, fazla mesaisinden ve diğer her şeyden de kesmektedir.

8.4. Yemek Uygulamaları

8.4.1. Öğünler

Güneyli ve Uzel'in (1973: 189) ve Yurttagül ve Yücecan'ın (1985) çalışmalarında işçilerin işyerlerine gitmek için yolda geçirilen sürelerin uzun olması nedeniyle kahvaltı öğününü atladıkları belirtilmiştir. Benzer sonuç bu çalışmada da görülmüştür. İşçilerin birçoğu kahvaltı ettiklerini belirtse de bu öğünde yedikleri yeterli değildir. İşçi servislerinin yaygın olduğu ilçelerde ulaşım her ne kadar işveren tarafından sağlanıyor olsa da haftalık vardiya sistemlerinin değişimi işçilerin düzenli olarak öğünlerini planlamalarında önemli bir engeldir. “Vardiyalı çalıştığım zaman 2 öğün oluyor. İşyerinde tek öğün evde tek öğün.” (Cihat). Servis imkanının bulunmadığı işyerlerinde ise işe yetişme çabası eksik öğün nedenidir.

Fabrika işçilerinde yaygın olan bu duruma karşın çalışma saatleri farklı olan işçiler için gündelik öğün döngüsü tamamen değişmektedir. Restoranda vale olarak çalışan Emre çalışma saatleri dolayısıyla günde iki öğününü işyerinde yediğini belirtmiştir. 15.00 ile 00.00 arasında çalışan Emre'nin ilk öğününü restoran sahibi sağlarken ikinci öğününü çalıştığı taşeron vale şirketi sağlamaktadır. Bu örnek hizmet sektöründeki çalışma biçimlerinde yemek uygulamalarının farklılaşmasının önemli bir örneğidir. Emre örneği Douglas ve Nicod'un (1974), gündelik öğün döngüleri hesaplamasında işçi sınıfı için farklılaşan boyutu ortaya koymaktadır. Çünkü işçi sınıfı yazarların iddia ettiği gibi günün gün dönümlerine, haftalık döngülere göre değil, kendi çalışma düzenlerine göre öğünlerini planlamakta ve düzenlemektedir.

İşçilerin kahvaltı öğünlerini atlaması kimi işverenlerin de dikkatini çekmiş ve birtakım önlemler almalarına neden olmuştur. Sabah kahvaltısının yapılmaması son beslenme olan akşam yemeği üzerinden 12 saatlik bir zamanın geçmesine neden olmakta ve bu da 4 saatlik bir çalışmayı tehlikeye atmaktadır. İşçi sağlığı ve güvenliği için önemli olan bu durumun özellikle pandemi dönemi sonrasında dikkat çekmeye başladığı kimi işçilerce belirtilmiştir. Görüşmecilerden Ayşe pandemi sonrasında işyerinde sabahları sandviç verme uygulamasına geçildiğini belirtmiştir. Gıda işletmelerinde çalışanlar ise bu konuda daha şanslıdır. “Sabah yediğimiz zaman şirket karşılıyor. Her personele iki kruvasan, poğaçaya hakkı oluyor. Bu tabii kendi ürünlerimizden.” (Servet)

İşverenlerin bu uygulamalarına karşı kimi işçiler bu duruma temkinli yaklaşmaktadır. Çünkü işyerinde sabah kahvaltısının verilmesi demek onlar için işyerine gidilen zamanın daha erken bir saate çekilmesidir. Cihat bu durumu şöyle özetlemiştir:

“Kimi fabrikalar sabah kahvaltısı da veriyor. Ha olmaması bir yandan iyi. Çünkü sekizde biz başlıyoruz. Biz 7 buçukta vardık, iş başı fabrikaya varıyoruz. Yemek veren fabrika 6 buçukta servis kaldırıyor, yedide fabrikaya giriyor. Yediden sekize kadar kahvaltı süresi var.” (Cihat)

İşçiler için zaman sorunu yaratan bu durum beyaz yaka çalışanlar için geçerli değildir. Beyaz yaka çalışanların işyerinde yemek ve içecek konusunda mavi yaka çalışanlara göre daha esnek olması onları avantajlı kılmaktadır. İnsan kaynakları uzmanı olarak çalışan Elif beyaz yaka personellerin sabah kahvaltılarını kendileri getirerek veya kendilerine ait mutfakta hazırlayarak yapabildiklerini ancak işçiler için böyle bir imkân olmadığını belirtmiştir.

8.4.2. Yemekhanede Yemek Uygulaması

Sofraları tanımlamak başlığında işyerinde yemek uygulamalarını: İşyeri mutfaklarında yemeğin hazırlanması, nakdi yemek yardımı yapılması ve işyeri dışında yemek kartları ve anlaşmalar ile yemeğin verilmesi başlıkları ile ele almıştım. Kanunlar ve düzenlemeler ile oluşturduğum bu başlıkların yapılan saha çalışmasıyla uygulamada farklı başlıklar altında çeşitlendiği görülmüştür. Yemekhane, yemek kartı, nakdi ödeme, iç müşteri ve hibrit uygulamalar alt başlıkları oluşturmaktadır. Bu durum Tablo 1’de yararlanılan işçi sayıları ile birlikte aşağıda ele alınmıştır.

Tablo 1. İşyerinde Yemek Uygulamaları ve İşçi Sayıları

İşyerinde Yemek Uygulaması Yöntemi	İşçi Sayısı
Yemekhane (Catering Şirketi ile Taşıma Yöntemi)	2
Yemekhane (Catering Şirketi Aşçıları ile Fabrikada Üretim)	9
Yemekhane (Kendi Aşçıları)	3
Yemek Kartı Uygulaması	2
Nakit Ödeme	2
İç Müşteri (Firma İçi Kart veya Puan İle Tüketim)	1
Hibrit Uygulamalar (Birden Fazla Yönetimin Aynı anda Uygulanması)	3

Catering şirketleri işçi sofralarının yemek kaynağı olarak önemli yer tutan araçlardır. İşverenlerin catering firmalarına yapılan ödemeleri ve giderleri genel giderler kapsamında muhasebeleştirilmesi, Türkiye bölümünde ele aldığımız şekliyle vergilerden muafiyet sağlayabilmesi bu noktada önemlidir. Catering şirketleri firma büyüklüğüne göre çeşitli uygulamaları firmaların hizmetine sunmuştur.

Küçük işletmeler için sundukları yöntem seçenekli menü yöntemidir. Bu yöntem işçilerin restoran benzeri bir yöntemle istedikleri yemekleri sunulan menü içerisinde seçmesini olanaklı kılmaktadır.

“Şimdiki çalıştığım yerde seçenek geliyor. Mesaj yoluyla bugün bu yemek çıkardık. Bunlardan hangisini yemek istersin diyerekten. Evet, herkes şey yapıyor, kendi yemeğini şey yapıyor. Öğlen saat 12:20 ile atıyorum. 12 40 arası yemek geliyor. Biz de yemeğimizi o saatte yiyoruz.” (Hasan)

Küçük işletmeler dışında kalan işletmelerde ise belirlenen saatler arasında yemek çıkması yaygın uygulamadır. Catering firmaları belirlenen bu saatlerde iki model ile yemek uygulamasını gerçekleştirmektedir. İlk model kendi üretim merkezlerinde ürettikleri yemekleri dağıtım araçları ile fabrikalara götürerek kendi personelleri ile dağıtımını sağlamak, ikinci model ise fabrikaya ait yemekhanelerde kendi aşçıları ile yemekleri üretilip kendi personelleri ile dağıtmaktır.

İşverenlerin ikinci başvurduğu uygulama ise kendi yemek personellerini istihdam etmektir. Devlet, işverenlere bu yönde de kolaylıklar sağlamış ve çalıştırılacak personele muafiyetler tanımıştır (Türkiye bölümünde konu detaylıca ele alınmıştır.). Ancak işverenler bu uygulamaya çok başvurmamaktadır. Alt işveren ile yemek hizmetlerini sağlamak daha yaygındır. Buna karşın büyük işletmelerde yemek uygulamasının kendi personelleri tarafından yapıldığı da görülebilmektedir. Hatta birden çok fabrikası, üretim yeri bulunan işletmeler ana fabrikada ürettikleri yemekleri diğerlerine dağıtmaktadır. Farklı ilçelerde üretim tesisi ve fabrikaların olduğu bir işletmede çalışan Elif Çorlu'daki

fabrikada yapılan yemeklerin diğere üretim yerlerine dağıtıldığını, Süleymanpaşa'da bulunan kendi şubelerine de oradan geldiğini belirtmiştir.

İşyerinde kurulan sofralar genellikle 11.30 ile 13.30 arasında yemek vermektedir. Bu durum yapılan görüşmelerde ortak olan bir konudur. Görüşmecilerden Cihat'ın aktarımı diğere işçiler için de ortak bir uygulamaya işaret etmektedir:

“11.45'te başlar 13'e kadar devam eder. Bu süre zarfında vardiya, vardiya bölümler gelerek sırayla yemeklerini yerler. 11.45'te belli bir bölümün yemek saati uygundur. O bölüm gider 12'de başka bir bölüm gider. 15 dakikada yemek yenir. Masalardan kalkarlar o masalar silinir yeni personel oturur. Yani bölüm bölüm herkes yemek saatinde yemekhaneye çıkar.” (Cihat)

İşçilere verilen yemek süresi genellikle yarım saattir. Yemek yeme süresi ise genellikle 15 dakikadır. İşçiler yemeklere posta posta çıkmaktadır. Yemek zamanında üretim kimi fabrikalarda devam ederken kimilerinde ise durmaktadır.

“Mesela 10 kişiyiz değil mi? 10 kişinin 5 kişi yemeğe gider, 5 kişi işletmede kalması gerekiyor. Makinalar boş asla olmaz hani? Çünkü her yerde kameralar var. Makineleri boş görürse ortalık kalkar.” (Berivan)

Üretimin devam etmesi işveren için ana amaçtır. Patron onları sürekli gözetlemektedir. Hatta bu nedenle yanında birlikte çalıştığın arkadaş ile birlikte yemek yiyebilmek bile kimi fabrikalarda mümkün değildir. “Yemek molasında üretim devam eder. Ben örneğin 12.00'yi 10 geçe çıkarım 10-15 dakika sonra diğere arkadaş çıkar. Hiç durmaz üretim.” (Zeliha)

Kimi işletmeler ise üretimi durdurarak ortak dinlenme ve yemek zamanına izin vermektedir. Ayşe ve Utku'nun işyerleri buna örnektir. Yemek ve çay aralarında üretimin tamamen durduğunu söylemişlerdir. Mustafa ise yemek saatinde üretimin departmanlara göre durduğunu belirterek üretim, sevkiyat ve depo sıralamasıyla yemeğe çıktıklarını

söylemiştir. Defne'nin işyerindeki yarım saatlik yemek molasında üretimdeki arkadaşların önceliği vardır. Onlar ilk çıkar sonra analist arkadaşlar.

Yemek aralarının yarım saat olması yemeğe ayrılan zamanı da minimuma indirmektedir. Hızlıca yemek yemek işçi sınıfının yemek kültürüdür. Tekstil sektöründe çalışanlar için durum daha katıdır. Yarım saat yemek molası dışında herhangi bir molaları bulunmamaktadır. Çay araları bölümünde detaylı ele alacağım şekilde çoğu işçi çay molası hakkına da sahiptir. Bu aralarda çay içer, sigara içer, arkadaşları ile dinlenme ve sosyalleşme imkanına sahip olur. Hatta Cihat'ın işyeri gibi kimi işyerlerinde masa tenisi oynayacak zaman bulunur. Tekstil sektörünün bir diğer önemli farkı da yemek aralarının mola zili ile birlikte başlaması ve giriş çıkışlarda kart sisteminin uygulanmasıdır.

İslami değerleri ön plana çıkaran işletmelerde ise mola hafta içi yarım saat olmasına rağmen cuma günleri bir saate çıkmaktadır. Buradaki en önemli neden erkek işçilerin dini görevlerini yerine getirebilmesi için zaman tanınmasıdır. Seda'nın işyeri buna örnektir. Öğle araları bir saat olan işyerleri çok azdır. Hatta bu kişilere şanslı gözüyle bakılmaktadır. Sebahattin ve Sinan bu şanslı kişilerdendir.

AVM çalışanları için durum daha vahimdir. Verilen yarım saatlik süre yemek yemek için yeterli bir süre olmaktan uzaktır. Aya'nın ifadesiyle verilen yarım saatlik süre yemek katına çıkıp sıra beklerken bitmektedir. Soner süresini kaybetmemek için yemek siparişini molaya çıkmadan önce vermektedir.

Yemek uygulamalarında bir diğer sorun ise vardiyalardır. Gündüz vardiyası iyi yemek için en doğru zamandır. Akşam ve gece vardiyaları işçilerce kötü yemeğin çıktığı zamanlardır. Akşam vardiyalarında gündüz çıkan yemeğin aynısı çıkmaktadır. Cihat akşam vardiyasında olanların belirli kişi sayısı altında olursa kumanyaya mahkûm olduğunu belirtmiştir. Toplam 1800 çalışanın olduğu bir tekstil fabrikasında çalışan

Zeliha ise akşam vardiyasında yemeklerin gündüz ile aynı olmasına rağmen aynı yemeklerin yeniden yapıldığını belirtmiştir. Buradaki önemli husus kişi sayısıdır.

Gece vardiyasında yemek araları sabah 03.00 ile 05.00 arasındadır. Mola süreleri ile uygulamalar gündüz vardiyası ile aynıdır. Gündüz vardiyasında yarım saat ise gece vardiyasında da yarım saattir. Gece vardiyasında “Çorba, zeytin, peynir, bal, tereyağı olur” (Berivan). Kimi işyerleri ise daha cömerttir. Sandviç, poğaç, simit, fıstık ezmesi falan olur. İşçiler istediği kadar alabilir (Dilara).

Yemek uygulamaları genel olarak yukarıda anlatıldığı şekilde gerçekleşmektedir. Farklı fabrikalarda olsalar da benzer yeme içme örüntülerine sahiptirler. Çalışma koşullarındaki iyi olma hali yemek sürelerine yansımaktadır. Sofralar her bir işçi için sürekli yenilenmektedir. Gündüz vardiyasındaki sofraya akşam vardiyasında da kurulurken gece vardiyasında sabahı karşılarcasına kahvaltılık verilmektedir. Nitekim işçinin gecesini artık gündüzü olmuştur. Haftalık vardiya değişimlerinin yaşandığı işletmelerde bu yemek döngüsüne ayak uydurmak kolay değildir. İşçilerin öğün döngülerinin en temel belirleyeni vardiyalardır.

8.4.3. Çay Araları

İşçilerin yarım saatlik çay molası dışındaki ikinci önemli dinlenme ve araları çay saatlerinde olmaktadır. Uygulamada genel olarak sabah 10.00 sonrası öğlede sonra ise 15.00 sonrası 10’ar dakikalık iki çay molası yaygındır. Yarım saat yemek arasının olduğu fabrikalarda 20 dakika toplam çay molası dışında kalan 10 dakikalık dinlenme süresi işverenin yemek saatlerinden kırdığı zamanlardır (Marx, 2019: 239).

Çay araları işçiler için en az yemek zamanları kadar önemlidir. Çay molası demek çalışmaya ara vermek, sigara içebilmek, “arkadaşlarla iki lafin belini kırabilmek” demektir.

“Nasıl ki bir öğrenciyi 40 dakika derse bağlıyorsun. Arada bir 10 dakika ya da ara teneffüslerde 15 dakika zaman verip şey yapıyorsun onu o anda kafasını dersten şey yapıyorsun, iş yoğunluğumda böyledir insan işte. 4 saatlik 5 saatlik çalışmada kendini işe tamamen veremez. O anda odaklanması gerekiyordur bir işe. Çay araları da odaklanmamıza yardımcı olur.” (Hasan)

Çalışma türünün despotik olduğu fabrika rejimlerinde ise yemek zamanında olduğu gibi çay aralarında da rahat yoktur. İşçiler formenden ya da patron denetiminden kaçıp iki dakika huzur bulamaz. Zaten patron da bu yönde istekli değildir. İşçilere dinlenebilecekleri bir alan bile sağlamamıştır.

“Çay araları için sabah ve öğleden sonra 10 dakikalık molamız var. Ama çıkarken kart okuturuz. Oradan kaç dakika durduğumuz kontrol ederler. Yemekte de böyle kartla gireriz. Kaç dakika durduk kaç kişi girdi bakarlar. Dinlenme yerimiz dışarıda, yaz kış dışarıdayız.” (Berivan)

Bunun dışında insan kaynakları uygulamalarının yaygın olduğu işçilere göre “iyi” işyerleri de vardır. Bu işyerlerinde işçinin rahat etmesi için çay otomatları, kahve çeşitleri sunulmuştur. Ayşe'nin anlatışıyla bilardo bile oynayabilmektedirler. Kimi işletmelerde çay, kahve cüzzi miktarlarda parayla satılmaktadır. Kimi yerlerde ise kartlara para şirket tarafından yüklenir. “Makine otomatları var. Aylık 150-200 TL o karta para yükleniyor. Çay aralarında abur cubur da alıyoruz. Çay sınırsız.” (Seda). Çay ve kahve genç çalışanlar için vazgeçilmez içeceklerdir. AVM çalışanı olan Alp'ın yaptığı gibi kahve zincirinden çıkardıkları aylık kartlara para yükleyerek oradan sınırsız kahve alabilirler. Sınırsız kahveleri satın aldıkları işyerinde çalışan Servet için ise çay arası net değildir. Onlar patronun inisiyatifi ile çay değil de ancak sigara molasına çıkabilirler.

İşverenlerin işçilerin beslenmesi adına yaptığı bir diğer uygulama ise ek mesailerde kendini göstermektedir. Mesaiye kalındığı zamanlarda ekmek arası kumanyalar verilmesi yaygındır. “Ekmek arası beyaz peynir, ekmek arası kaşar ekmekle helva paket helvalar o şekilde değişir.” (Cihat). Ofis ortamında çalışan veya ayrı personel odalarına sahip olan

işçiler ise daha şanslıdır. Sinan'ın ifadesiyle personel odasında çay, kahve, filtre kahve, Türk kahvesi her şey vardır. İstedikleri şekilde kullanabilirler.

Fabrikada çalışan işçilere yaz aylarında üretim alanları sıcak olduğu için dondurma, yoğurt, ayran dağıtılır. İnsan kaynakları uygulamaları bu yönde onlara göre iyidir. İnsan kaynaklarının personeli olan beyaz yakalar ise mavi yaka işçiler kadar sabırsızlıkla çay aralarını beklemezler. Mete'nin ifadesiyle buna gerek yoktur, işin durumuna göre herkes çay, kahve arasına çıkabilir. Bu imkana sahip olmasına rağmen işçilerin 10 dakikalık çay molasına karşı çıkan beyaz yaka da çalışmada görülmüştür. İnsan kaynakları uzmanı Defne sabah çay aralarının üretimi böldüğü için kaldırılması gerektiğini, onun yerine öğle molasına daha erken çıkılabileceğini belirtmiştir.

8.4.4. Yemek Kartı Uygulamaları

Yemek kartı uygulamaları sofranın işyeri dışına taşan boyutlarıdır. İşçiler yemekhane benzeri bir çatı altında olmasalar da diğer çalışanlar ile birlikte farklı mekânlarda buluşmaktadır. Bunu sağlayan aracı ise yemek kartlarıdır. Yemek kartlarının anlaşmalı restoranlarda geçerli olması işçiler için yeni sofraların kurulmasını sağlamaktadır. Yemek kartı uygulamalarında anlaşmalı yemek kartı şirketine her bir işçi için belirlenen miktarda para yatmaktadır. Bu miktar aylık, haftalık, saatlik olabilmektedir. Hangi türün belirleneceği daha çok işçinin çalışma türü ile ilgilidir. İşverenin yemek kartlarına ödediği bu tutar 193 sayılı Gelir Vergisi Kanunu çerçevesince belirli bir tutara kadar gelir vergisinden muaftır. Bu tutar 2024 yılı için 187 TL'dir.

Görüme yaptığım kişilerden yemek kartı olanlar ortalama 3800 TL bandında bir yemek kartı parasına sahiptir. Günlük ise 130-140 TL civarında bir paraya karşılık gelmektedir. Bu para yemek için yeterli değildir. Hizmet sektöründe çalışan görüşmeciler yemek kartı uygulamasından daha çok yararlanmaktadır. AVM içerisinde yer alan restoranlar, fast food zincirleri yemeklerini temin edebilecekleri temel yerlerdir.

“15 günde bir atan 1.900 TL nasıl diyeyim size hemen hemen günlük 130 TL falan denk geliyor galiba 140 TL falan denk geliyor. AVM de düzgün okey bir yemek yemek için minimum 180 TL 190 TL para olması lazım. O yüzden asla yeterli değil.” (Servet)

Aylık ve haftalık yatan yemek paraları dışında saatlik yemek parası yatıran işverenler de çalışmada görülmüştür. Bu durum literatürde incelenen çalışmalarda ve uygulamada ilk kez karşılaşılan bir durumdur. Yemek parasının saatlik yatması tamamen çalışma rejimi ile ilişkilidir. Sofradan kovulanlar başlığında ele aldığım haliyle kısmi çalışanlar, iş paylaşanlar beslenme için yeterli görülmeyen kişilerdir. İşveren kişinin çalıştığı kadarlık bir yemeği ona sunmaktadır. Bu durum fabrikadaki yemekhane hizmetinden tamamen farklıdır. Nitekim fabrikadaki yemekhaneden kısmi süreli çalışan stajyer öğrenciler de faydalanabilmektedir. Alp bu durumu şu şekilde aktarmaktadır:

“Bizde saatlik çalışmaya göre para yatıyor. Saatlik 26.5 TL. Çalıştığım saate göre yemek yiyebiliyorum. Dün 4 saat çalıştım mesela 110 lira gibi bir şey yattı. En küçük boy hamburger aldım. O da 130 TL. Doyurucu olmadı tabii.” (Alp)

Beslenmeye yeterli gelmeyen bu ücretler aynı zamanda yemek kartlarının marketlerde geçmesi nedeniyle farklı ürünlerin alınmasına izin vermesi nedeniyle yeme içme faaliyetlerinden daha da uzaklaştırmaktadır. İşçiler ücretin yeterli gelmeyen kısımlarını buraya yatan paralar ile telafi etmeye çalışmaktadır.

“Bu yemek ücreti gidip yemek kartından market alışverişi yaptığında hem hijyenik ürünleri alabiliyorum marketten. Yani açıkçası markette bulunan tüm ürünleri buradan alabiliyorum. Sadece yemek değil, hijyen gibi kişisel bakım gibi ürünlerimle karşılayabiliyorum.” (Mete)

Servet diş fırçası, diş macunu, losyon gibi kişisel ihtiyaçlarına ek olarak annesinin istediği temizlik ürünlerini de yemek kartına yatan tutar ile aldığını belirtmiştir. Yemek kartlarının sadece restoranlarda geçmesine dönük tartışmalar ve uygulamaların başlatılacağına ilişkin haberler kimi zaman kamuoyunda yer almaktadır. Çalışmadaki

örneklerden görüldüğü üzere bu durum yerinde bir tartışmadır. Nitekim işçinin günlük beslenme ihtiyacını karşılaması için verilen miktarlar beslenmeden alakasız şekilde kullanılmaktadır. Bu durum yemek parasının nakit olarak ödendiği örneklerde daha farklıdır.

8.4.5. Nakdi Yemek Parası Ödeme Yöntemi

Yemek kartı uygulamaları işverenlerin her yıl belirlenen tutara kadar gelir vergisine istisna olmaları nedeniyle tercih ettikleri bir yöntem olmuştur. Yemek kartı dışındaki nakdi ödemeler önceki dönemlerde günlük asgari ücretin %6'sı ile sınırlandırılmıştır. Türkiye başlığında mevzuat ile detaylıca ele aldığım bu durum 2022 yılında 7420 sayılı kanunla yapılan değişiklikle farklılaşmıştır. Bu değişiklik ile nakdi yemek ödemeleri de yemek kartı istisna tutarı oranında gelir vergisinden muaf sayılmıştır. Yemek kartı ile nakdi ödemeler arasında farkın kalmayışı ile yemek kartı şirketlerinin aracılık komisyonlarının devreden çıkması işverenleri yemek kartları yerine nakdi ödemelere iten bir durum olmuştur. Nitekim çalışmada nakdi yemek ödemesi alan görüşmecilerin sayısı daha fazla olurken aldıkları yemek paraları da yemek kartlarına oranla daha fazladır.

Nakdi yemek ödemelerinin aylık ücret ödemeleri ile birlikte yatırılması çoğu işçi için bunun ücretin bir parçası olan tutar olduğu fikrini uyandırmaktadır. Aya'nın ifadeleri bu noktada önemlidir. "Aylık maaşıma ek 2000 TL yatırıyor. Onu ben normal maaşım gibi düşünüyorum."

Nakdi yemek parası ödenen görüşmecilerde yemek parasını ücretin bir parçası olarak görme eğilimi nedeniyle restoran, fast food alışverişlerini de sınırlandırmaya dönük bir eğilim gözlemlenmiştir. Evden yemek getirme bu işçilerde gözlemlenmektedir.

"Aylık bir alışveriş yapıyorum. Özellikle Çorlu'da daha ucuzdan toptan alabileceğim bir market var. Oradan belli başlı ihtiyaçlarını karşılıyorum. Ayın yaklaşık yaklaşık demeyeyim de hani daha az yorgun olduğum günler ve sabahçı olduğum günler eve gidip yemek hazırlayıp diğer güne de öğün olarak

kendime ayırmaya çalışıyorum. Çünkü dışarıdan gerçekten yemek yemek istemiyorum. Artık o kısmı da hani yaklaşık yarı ücretin yani yaklaşık 3.000 4.000 liralık bir alışveriş yapıyorum da toplu olarak o tutarda da yaptığım alışverişe yani evde hazırladım. Yemekleri iş yerine getirmeye çalışıyorum.”
(Sinan)

Nakdi ödemelerde görülen tutarlar günlük 200-220 TL bandındadır. 187 TL’lik istisna tutarının üzerine olan bu tutarlar görece dışarıda yemek için yeterli gelebilecek miktarlardır. Nakdi ödemeler kıdem tazminatı hak kazanımlarının az olduğu, işgücü devir oranı yüksek işletmelerde sıklıkla görülmektedir. Günlük yemek parasının elden verilmesi de çalışmada karşılaşılan bir durum olmuştur.

8.4.6. Hibrit Yemek Uygulamaları

Hibrit yemek uygulamaları aynı anda birden çok yemek uygulamasının görüldüğü durumlara verdiğim isimdir. Hibrit yemek uygulamaları çalışma türleri ile ilişkilidir. COVID-19 sonrası artan uzaktan çalışma modelleri pandemi sonrasında bir bölüm çalışmanın uzaktan bir bölümün ise işyerinden yapılmasıyla oluşan bir çalışma sistemini doğurmuştur. Bu çalışma sistemine sahip işçiler işyerinde çalıştıkları günlerde yemekhaneden diğer günlerde ise işyeri dışında yemek kartları veya nakdi ödemeler ile yatırılan tutarlar ise istedikleri yerden yemeklerini karşılamaktadır. Ekşi sözlük kullanıcısı bir çalışanın kendi işyerinden verdiği örnek hibrit yemek uygulamalarının bir özetidir:

“Benim iş yerimde her ay yemek parası maaşla birlikte yatırılır ve kaç gün yemekhaneden yemek yediysem o kadarı maaştan kesilir. Ben yemekhaneye girmediğim sürece de benden yemek parası kesilmez. Ben de hoşuma gitmeyen bir yemek çıkarsa yemekhanede yemem (yemekhane 1. sınıf

lokantaları aratmadığı halde bazen sevmediğim bir yemek çıkabiliyor veya o gün yemek düzgün yapılmamış olabiliyor) dışarı çıkar istediğimi yerim.” (mirbedirtool 27.07.2017 12:11)²¹

Çalıştığı işyerinde hibrit çalışma sistemine sahip olan görüşmecilerden Mete kendilerinde olan sistemi şöyle açıklamaktadır:

“Beyaz yakalara sağlanan bir yemek kartı var. Multinet ile çalışıyorlar. Özel bir firma buraya günlük belirlenen tutar da bir ücret yatırıyorlar. Yarı yarıya evden çalıştığımız için çalışma günü böyle. Günlük belirlenen ücreti bu çalışma günü için o şekilde yatırıyorlar. Hesaplarımıza her ayın on beşinin haftasında yatıyor. Bu tutar evden çalıştığımız günlerde yemeklerimizi bu şekilde karşılamamızı sağlıyorlar. Aslında bu zorunlu olan bir şey değil, evden çalışmayı da zorunlu tutmuyorlar. Bu çalışan inisiyatifinde olan bir şey.” (Mete)

Mete bunun dışında olan yemeklerin ise yemekhanede personel sicil kartlarını kullanarak gerçekleştirdiklerini ifade etmiştir. Aylık çalışmasının yarısını evden gerçekleştiren Mete bunun karşılığında 1680 TL yemek kartı ödemesi aldığını ifade etmiştir. Çalıştığı işyerinde güvenlik görevlisi olarak çalışan aynı zamanda belirli günlerde sevkiyat için şoförlük yapan Mustafa farklı yemek uygulamalarını aynı anda deneyimlemektedir. İşyeri dışına şoförlük için çıktığı zamanlarda kahvaltı için 150 TL, öğle yemeği için 450 TL harcırah aldığını belirtmiştir. Günlük 600 TL olan bu rakam tezde karşılaşılan en yüksek meblağ olmuştur. Mustafa fabrikada olduğu zamanlar ise yemekhanede yemek yemektedir. Hafta sonu çalışmalarında ise dışarıdan anlaşmalı bir restorandan yemek geldiğini ancak bu süreçte fabrikada üretimin olmadığını belirtmiştir.

8.4.7. İç Müşterilik Uygulamaları

Yemekhanesi olmayan, yemek kartı veya nakdi ödeme sağlamayan işverenlerin kendi bünyelerinde yer alan ürünleri kullanarak işçilerin yemeklerini karşıladıkları çalışmada

²¹ İsimler ekşisözlük kullanıcılarının nicknameleridir. Yanlarında verilen tarih ve saatler ise entry yazdıkları gerçek zamanlardır.

görülen bir diğer uygulama olmuştur. Literatürde rastlanılmayan bu durum genellikle gıda işletmelerinde ya da bünyelerinde taşeron şirketlerin gıda işi yaptığı kurumlarda görülen bir durumdur. Fast food zincirleri bu uygulamaların Türkiye’deki ilk örnekleri olarak görülebilir. Görüşmecilerden Alp daha önceki çalıştığı işyerinde sahip olunan sistemi şu şekilde anlatmıştır:

“Daha önce uzun süre bir burger zincirinde çalıştım. Orada mesela puan sistemi vardı. Her personelin 14 puan hakkı vardı. Mesela bir hamburger 5 puan, orta boy patates 3 puan, içecek 2 puan. 14 puanı gün içinde tamamlayabiliyorsun. O puana göre menülerden seçebiliyordun. Onun dışında aynı şirket grubunun diğer firmalarında da kullanabiliyorduk ama buna da yöneticiler izin vermiyordu. Mesela hep aynı şeyi yemekten sıkılıyorsun. Diğer firmada çalışan da ben ona o bana veriyordu puanını. Ama yöneticiler sıkıntı çıkarıyordu. Biz de bunu aşmak için kendime diye alıp ona veriyorduk. O da bana veriyordu. Ama bunu yapamazsak mecbur yiyorduk.” (Alp)

İşçilerin sadece kendi yemek şirketlerinden yiyecek alabilmeleri bir süre sonra kendi ifadeleriyle bıkkınlık veren sağlıksız bir tabloyu ortaya koymaktadır. Özellikle AVM restoranlarında çalışan işçilerde görülen bu uygulamada işçiler farklı yemekler yiyebilmek için farklı restoranlarda çalışan arkadaşları ile değişimler yaparak ve bir çeşit dayanışma sergileyerek menülerini çeşitlendirmeye çalışıyorlardı. Ancak burada yöneticilerinin engelleri ile karşılaştıklarını söylemişlerdi. İşçiler bu durumu aşmak için de öğle arası öncesinde farklı yerlerde çalışan arkadaşları ile mesajlaşarak birbirlerine istedikleri menüleri söyleyip sanki kendilerine alırcasına o yemekleri aldıklarını ve sonrasında masada değişim yaptıklarını belirtmişlerdir.

Puan sistemi işçilerin menülerini değiş tokuş yapabilmelerine izin vermesi nedeniyle puan sistemi olmaksızın sadece kendi çıkardıkları yiyeceklerden yenilmesine izin veren firmalara oranla bir nebze de olsa kabul edilebilir bir sistem olmaktadır. Daha önceki işinde AVM’deki bir pizza zincirinde çalışan Soner ise verilen hakkı suistimal etmemek koşuluyla çalışanların istediği kadar pizza yiyebildiği bir sistemleri olduğunu belirtmiştir.

Soner'in işyerinde uygulanan bu sistemi "ya sev ya terk et" şeklinde özetlenebilecek bir sistemdir. İşçilerden her gün pizza yemelerinin beklenmesi hayatın olağan akışına aykırı bir durumdur. İşverenin buradaki amacı işçi beslenmesini etkin bir şekilde sağlamak değil işçi beslenmesine dönük sadece bir gösteri yapmaktır.

Puan sisteminin olduğu işyerlerinde görülen bir diğer örnek ise işçilerin puan karşılığı aldıkları menülerini yine başka işçilere indirimli olarak para karşılığı satmalarıdır. İşçiler bu yolla puan sistemi ve döngüsü içerisinde yer almayan yerlerden de yemek yiyebilmelerini olanaklı kılmaktadır ya da bunun karşılığında bu sistem içerisinde yer almayan bir gıda işletmesinden yemek alabilmektedir.

"Ben yemek parası alıyorum. Mesela menü uygulamasının olduğu yerlerde çalışan arkadaşlara indirimli parasını veriyorum nakit. Onun menüsünü alıp yiyorum arada. Ya da bizim orada waffle yapılıyor mesela onu yapıyorum karşılığında alıyorum." (Soner)

Puan sistemine benzer şekilde oluşturulan bir diğer sistem ise kart sistemidir. Kimi gıda işyerlerinde işverenler yemek kartlarına ek olarak kendi işletmelerinden alışveriş yapılan kartları işçiler adına oluşturmaktadır ve bu kartları belirli dönemlerde belirlenen tutarda paralar yatırılmaktadır. İşçiler belirlenen miktarlarda ya da döngüde istedikleri ürünlerden istedikleri kadar alabilmek haklarına sahiptir. Ancak yemek araları ve çay araları başlıklarında ele aldığım üzere araların yeterli olmaması bu kartlarla tüketim için yeterli zamanı sağlamamaktadır. Burada asıl amaç işçinin boş zamanında da işyerinde ya da diğer şubelerinde tüketim yapmasıdır. İç müşteri kaybedilmemeli ve para dışarıya çıkmamalıdır. Çünkü işveren kartlara yatırdığı bu tutarları yemek kartlarına yatırdığı miktardan kesmektedir. Servet bu sistemi şöyle açıklamıştır:

"Bizim bir Multinet'imiz var. Oraya para yükleniyor. Bir de kendi kahve markamızda kullanılmak üzere para yatıyor. 3800 TL Multinet iki haftada bir 695 TL kendi uygulamamız gibi. Aylık kendi uygulamamızda saat başı kahve hakkımız yenileniyor. Onun dışında istediğini de alabiliyorsun." (Servet)

İç müşteri uygulamalarının bir diğer örneği ise asıl işi gıda olmayan işverenlerin alt taşeron şirketlerinde kullanılmak üzere yemek kartı ve hizmetleri sunumudur. Özel üniversitede akademisyen olarak çalışan Nisan okul tarafından sunulan karta aylık 2000 TL yüklendiğini bu tutardan hem tabldot hizmet veren okul yemekhanesinden yemek satın alabildiklerini hem de okul içindeki kafeler ve özel işletmelerden alışveriş yapabildiklerini belirtmiştir. Verilen yemek tutarının tavuk ve sebze menüsüne göre planlandığını et yemekleri için ise fark ödemek gerektiğini belirtmiştir. Alışveriş yaptıkları kafeler, yemek yedikleri yemekhane özel şirket tarafından işletildiği için kar amaçlarının olduğunu bu nedenle verilen yemek kartlarının aslında kendi beslenmelerine dönük değil bir çeşit müşterilik ilişkisini geliştirmeye dönük olduğu kanısındadır.

8.4.8. Farklı Yemek Uygulamaları Arasındaki Farklar

Yemekhane, yemek kartı, nakdi yemek ödemesi, hibrit uygulamalar, iç müşteri uygulamaları işçi sofralarının özünü oluşturulan uygulamalar olmuştur. Her uygulama teorik olarak kendi içerisinde birtakım olumlu özellikleri ve olumsuzlukları barındırmaktadır. Dijital etnografi yöntemi kullanılarak bu yönde farklı yemek uygulamaları arasındaki farklılıklara ilişkin tutumları nasıl olduğu araştırılmıştır. Araştırmada en çok başvurulan yer ekşi sözlük olmuştur. Sözlük yazarları olan gerçek kişiler kendi deneyimlerini farklı yaklaşımlarla entrylerle yazmışlardır. Yazarların ortak kanaati işyeri yemekhanesinde ya da bölümlerinde verilen yemeğin maddi, doyuruculuk ve besleyicilik açısından uygun olduğuna dönüktür. Bu konuda yazılanlara örnek vermek gerekirse:

“Bizde önceden para veriyorduk baktık ki olacak gibi değil sabit bir yerle anlaştık. En azından fark olduğunda anlaştığımız yere veriyoruz.” (gamelear 10.06.2022 20:58)

“İşveren olarak baş edemedim yemek parasıyla kendimiz yapmaya başladık tekrardan. Hem biraz fazla yapıyoruz hem daha temiz yemek çıkıyor hem daha ucuz oluyor.” (thoothamon 10.06.2022 12:51)

“25 yıldır catering şirketinden gelen yemekten, çeşitli yemek çeki kartı ile dışarıdan yiyip, zaman zaman kartla alışveriş yapıp evde pişen yemeği de götürdüğüm oldu. Ama en güzeli ya catering şirkettir ya da şu an olduğu gibi şirkette birinin pişirdiği yemeği yemekdir. Şu an her gün meyve cacık yoğurt salata pilav ya da makarna vb. ve bir de ana yemek çıkıyor şirket mutfağından gayet de lezzetli ve doyurucu. Bunun yerine şu an en az 1000-1200 lira vermeliler ki dışarıdan yiyerek doyabilelim.”
(Purepain 10.06.2022 14:20)

Dijital alandaki bu örneklerden yola çıkarak işçilerle geçmiş işyeri uygulaması, başka bir işte çalışıyor olsalar ya da işyerleri uygulamayı değiştirecek olsalar neyi tercih edeceklerine dönük birtakım sorular sorulmuş ve yanıtlar aranmaya çalışılmıştır. İşçilerin tercihlerini belirleyen en temel faktör mevcut sahip oldukları uygulamadan ne derece memnun oldukları olmuştur. İşçiler sıklıkla geçmiş deneyimle mevcut işyerlerini farklarıyla anlatmış ve istedikleri uygulamaları belirtmişlerdir. Farklı işkollarında çalışmış ve farklı yemek uygulamalarını deneyimlemiş olan Servet bu noktada önemli bir örnek olmuştur.

“Tekstilde çalışırken yemekhane vardı. Barmenlik yaparken yemeği kendi aşçısı yapardı. Yine tekstilde kendi işimizde annem getirirdi. Hepsini denedim aslında. Şimdiki de Multinet. Fabrika yemekhanesi süperdi. Fabrika yemekhanelerinde şöyle bir şey oluyor, bu güzel bir şey bence diyelim atıyorum sürekli bir kimyasal, sürekli bir tekstil, sürekli bir toz işinde olduğun için fabrikada zehirlenme durumu oluyor. O yüzden yemekhanelerinde yoğurt kullanılıyor. Onun üstüne çıkan yemekler de ekstra güzeldi. Multinet ise başka şeylerde de kullanılıyor.” (Servet)

Servet’e benzer şekilde işyeri yemekhanesinde yemeyi tercih eden işçi sayısı azımsanamayacak düzeydedir. Yemekhanede çıkan yemeğin 4 çeşit olması, salata barlarının olması ve sulu yemek olması işçiler için cezbedici nedenlerdir. İşçilere göre yemekhanede çıkan yemekler ev yemeklerini andırmaktadır. Hibrit çalışma uygulamalarına sahip Mete hem yemekhane uygulamasını hem de yemek kartı uygulamasını aynı anda deneyimleyen bir işçidir. Bekar olması nedeniyle yemekhaneden yemediği günlerde dışarıdan yemek zorunda kaldığını ifade etmiştir. Mete’ye göre:

“İşyerinde yemek daha mantıklı oluyor çünkü yemek çeşidini kendini seçebiliyorsunuz. O gün yemek istediklerinizi vesaire seçebiliyorsunuz ve daha hani verilen parayla sanki iş yerinde verilen yemekleri karşılayamıyormuş gibi geliyor bana. Bu dışarıdaki pahalılıktan kaynaklanıyor. Yani iş yerinde yemek daha hesaplı oluyor, daha mantıklı oluyor, hiç para vermeseler de her gün iş yerinde yesen daha mantıklı.” (Mete)

Mete'nin belirttiği pahalılık Soner tarafından da vurgulanmıştır. Soner AVM'de temizlik personeli olarak çalışanların ayrı bir taşeron şirket elemanı olduklarını ve onların tabldot yemek yediklerini belirtmiş ve kendileri için de böyle bir sistemin yemek kartından daha sağlıklı ve doyurucu olacağını söylemiştir. Sinan, veganlar için bile ayrı menü çıkararak fabrikalar olduğunu yemek parası yerine bunu tercih edebileceğini böyle sağlıklı ve doyurucu beslenebileceğini belirtmiştir.

Yemekhanede uzun süre sıra bekleyen ve yemekhane koşulları yeterli olmayan Berivan yemeklerin zaten kötü olduğunu bu nedenle kendilerine yemek parasını verseler akşamdan kendisinin hazırlayıp götüreceğini hiç olmazsa yarım saatlik molanın yarısının yemekhane sırasında geçmeyeceğini ifade etmiştir. Bir diğer grup ise yemekhanede yemekleri seçememekten şikâyetçidir. Emre daha önce kargo elemanı olarak çalışırken yemek parasıyla istediği yemeği yiyebildiğini şimdi ise seçim hakkı olmadığını belirtmiştir. Sebahattin ve Sinan da benzer düşüncelere sahiptir. Ancak diğer işçiler genellikle yemekhane uygulamasından memnundur. Özellikle kadın işçiler Berivan'ın düşüncesine katılmamakta, işyerinde hazır yemek olmasının kendileri için “büyük nimet” olduğunu belirtmektedir. Evde zaten yemek ve ev işleri ile uğraşmanın üzerine bir de yemekhanenin kaldırılmasıyla oluşacak yemek yapma sorumluluğunun yorucu olacağını belirtmişlerdir. Burada hazırlamaları gereken yemeklerin sadece kendileri için olmayacağını aynı zamanda çalışan eşleri için olacağını aktarmışlardır.

8.4.9. Ramazan'da Yemekhane

Saha çalışmasının yürütüldüğü dönemin bir bölümü Ramazan dönemine denk gelmiştir. Ramazan'a denk gelmesi her ne kadar görüşme saatlerini geç bir saate denk getirirse, işçilerin akşam vardiyalarına gidiş saatlerine denk gelse ve çalışmada birtakım aksaklıkların oluşmasına neden olsa da Ramazan döneminde yemekhanede yemek uygulamalarına ilişkin bir başlığın oluşmasına zemin sunmuştur.

Sendika bölümünde ele aldığım haliyle Ramazan dönemlerinde yemek yemeyen işçiler için yemedikleri gün karşılığında yemek parası alması ve bunun maaşlarına yansıtılması yaygın olarak görülmektedir. İşveren normal şartlar altında yemekhane uygulamasında yapacağı tüm harcamalarda sınırsız şekilde vergiden muafken yemek parasını yatırdığı dönemlerde 187 TL'lik (2024 yılı itibariyle) bir kısmı vergiden muaf edebilmektedir. Ramazan döneminde yemek parasının ne kadar olacağına ilişkin yapılan görüşmelerde kesin bir yanıt alınamamıştır. Buna sendikalı işyerleri de dahildir. Sendikalı işyerlerinde sendikalar bu miktarı toplu iş sözleşmelerinde ele almaktadır. Bu rakam Ramazan dönemlerinde işçilerin alacaklarını garanti altına alırken aynı zamanda kıdem tazminatı hesaplamalarında kullanılan bir rakamdır. Ancak görüşme yapılan işçiler bu konuda bilgi sahibi değildir. İşçiler geçen yıllarda belirlenen tutarların yemek şirketi ile anlaşılan kişi başı yemek tutarları kadar olduğunu belirtmişlerdir. Bu rakamlar ise geçmiş yıllarda 20-30 TL bandındadır. Görüşmecilerden Seda, Ramazan döneminde yemeyen yemekler için gün başına 60 TL alacaklarını bunun bu 2024 yılı günlük zekât tutarı olduğunu belirtmiştir. İslami usullere önem verdiği işvereni, işyeri sendikalı olmasına rağmen bu tutarı dini kurallar ile belirlemektedir. Sendikanın bu rakamda uzlaşmasının nedeni ise büyük ihtimalle normal şartlar altında verilecek rakamın da bu sınırlarda olmasıdır. Ancak işçilerin bu rakamlara herhangi bir yerde oruç tuttuğu günlerde iftar yapabilmesi mümkün değildir. Belirlenen bu rakamlar işverenlerin topluca

yaptırıldığı yemeğin kişi başı maliyetleridir. Ancak işçiler toptan değerlendirilen bu fiyatlardan değil perakende tutarlardan yemek yiyeceklerdir. Ramazan döneminde yemek parası hesaplamaları işçilerin yemekhanede de kullandıkları sicil kartları üzerinden yapılmaktadır. Utku, Ramazan döneminde çalışanlara verilen yemek paralarının kartlardan takip edildiğini ve oruç tutulmayan günlerin bu şekilde hesaplandığını belirtmiştir.

Ramazan döneminde yemeklerin hazırlanmasında herhangi bir sayının alınmadığı işçilerin belirttiği bir husus olmuştur. Görüşme yapılan işçilerin büyük çoğunluğu yaptıkları iş bedensel çalışmayı gerektirdiği için 30 gün boyunca oruç tutamadıklarını belirtmiştir. Bunda hastalık gibi diğer olumsuzluklar da etkindir. Berivan bu durumu şöyle anlatmıştır:

“Ramazan’da yemek çıkıyor. Oruç tutan veya tutmayan ama şöyle bir şey var, biz insanız mesela ben geçen sene tutacağım dedim ama bir hastalandım gittim yani. Yemeğe oraya tutacağım dedim ama gittim insanız çünkü belli olmuyor. Orada kısıtlama yok, yemeğine gidebiliyorsun, kısıtlama yapmıyorlar.” (Berivan)

8.5. Sofrada Yemekler

8.5.1. Yemekleri Kim Belirliyor?

Sofraya konulacak yemeklerin kim tarafından belirleneceği işçi ve işveren arasındaki temel konulardan biridir. Sendika örgütlenmesinin olduğu işyerlerinde sendikalar işçileri temsilen bu belirleme sürecinin önemli araçlarıdır. İşverenler yemeklerin belirlenmesi sürecinde katmanlı bir yapı içerisinde kararın verilmesini sağlamaktadır. Çünkü işverenler için işyerinde kurulan sofralar tek bir kişi ya da birim tarafından yönetilen süreçler değildir. İşveren için sofralar ekonomik yönüyle muhasebe departmanlarını, sofranın kurgulandığı yer bağlamında yapı işleri departmanlarını, yemekhanenin yürütümü bağlamında idari işleri, yemeklerin hangi yöntemle çıkarılacağı noktasında

istihdam edilecek personel var ise insan kaynakları alt taşeron ile sağlanacak ise satın alma birimlerini ilgilendirmektedir. Yemeklerin nasıl verileceğine ilişkin kararlar verildikten sonra işçinin, sendikanın, idari işlerin, insan kaynakları biriminin, yemekhane bölümünün varsa gıda mühendisinin, işyeri sağlık personellerinin (doktor, hemşire) olduğu karmaşık bir yapı işvereni beklemektedir.

Yemeklerin belirlenmesi genellikle işvereni temsilen bir temsilci, sendika temsilcisi ve yemekhane sorumluları ile gerçekleşmektedir. Görüşmecilerden Mustafa idari işler amiri, sendika temsilcisi ve yemekhane sorumlusunun karar verdiğini belirtmiş, Zeliha ise doktor, idari işler müdürü, insan kaynakları müdürü ve yemekhane sorumlusunun yemekleri belirlediğini söylemiştir. Diğer işçilerin verdiği yanıtlar da benzer şekildedir. Yapılan görüşmelerde beslenme ve diyetetik uzmanlarının yer aldığı bir sisteme rastlanmamıştır. Oysaki işçi beslenmesinin planlamasında (işçi beslenmesi başlığında yer verilmiştir) hafif, orta ve ağır işlere göre günlük kalori hesaplaması yapılmakta ve menüler bu çerçevede oluşturulmaktadır. Görüşmeci örneklerinde ise sadece kimilerinde gıda mühendisi bulunmaktadır.

Verilecek yemeğin niceliklerine dönük hesaplamadaki bu eksiklik niteliklerinin belirlenmesinde de göze çarpmaktadır. İşçinin görüşleri sadece sendika temsilcileri düzeyinde (sendikali işyerlerinde) vardır. İşyerleri bunun dışında dönem dönem yaptığı memnuniyet, istek-dilek anketleri ile görüşleri toplamaktadır. Menülerin belirlenmesinde işçinin doğrudan yer aldığı tek örnek Defne'nin çalıştığı işyeri olmuştur. Defne yemeklerin belirlenme sürecini şu şekilde anlatmıştır:

“Yemek firması bizimle alternatifli bir yemek menüsü oluşturuyor. Çalışan temsilcilerimiz var. Uygun personelleri toplantıya çağırıyoruz. Salata var menüsü geliyor, tatlı menüsü geliyor işte diyelim ki bugün mercimek çorbası var. Seçimli olarak yemeklerde işte birinde nohut dediler, birinde kadınbudu köfte dediler, üçüncü onun altında da işte pilav ve spagetti. Sonra da ayran falan seçenekleriyle menü gibi bize önden gönderiyorlar. Biz de personellerle oturup her personel kendi bölümüne temsil ediyor.

Ağırlık hangisini tercih ederse o yemeği seçiyorsun işte kola, fanta olmasın, salata olmasın tatlı gelsin. Bugün diyorsalar tatlı ilave. Bunu aylık yapıyoruz.” (Defne)

Defne'nin verdiği bu örnek sınırlı bir örnektir. İşçi görüşünün alındığı bu örneğin zıttı olarak yemekhane sorumlusunun tek başına menüleri belirlediği örnekler de bulunmaktadır. Sebahattin ve Emre'nin işyerleri bunlara örnektir. Kimi işyerlerinde ise patron bu konuda aylık menü oluşturulmasında doğrudan söz sahibidir.

Sofranın tarafları ve failer başlığında ele aldığım üzere işyerinin hegemonik, despotik fabrika rejimine sahip olması yemeklerin belirlenmesi sürecinde önemlidir. Venn şeması ile kurduğum modeller yemeklerin belirlenmesinde işlemektedir. İşçi ve işverenin tekil olarak yer aldığı modellerde işveren tek yetkili iken sendikanın yer aldığı modellerde sendika ve işveren arasında bir karar verme süreci vardır. İşçinin yer aldığı üçlü model ise sınırlıdır.

8.5.2 Yemek Beğenisi ve İyi Yemek Uygulamaları

Yapılan görüşmelerde yemekhane yemekleri genel olarak kendi ifadeleriyle “idare eder” şeklinde tanımlanmıştır. Yemeklerin bu şekilde tanımlanmasında yemekhane koşulları, yemek süreleri, yemeğin kendisinin lezzeti, çay aralarının varlığı gibi birçok faktör bulunmaktadır. Et yemeklerinin daha fazla çıkması yemeklerin beğenilmesinde önemli bir faktördür. Haftanın 3 günü etli yemek 2 günü bakliyat, sebze çıkması (Cihat) önemlidir. Ancak et yemeği her işçi için beğenilen bir özellik değildir. Özellikle kadın işçiler sürekli et yemeği çıkmasından şikayetçidir. Dilara:

“Şu andaki et fiyatlarını dışarıda gördüklerinden dolayı bu etleri büyük büyük olması için muhtemelen bir şey uyguluyorlarmış etlere. Öyle bir söylenti var bu fabrikada. Çünkü o kadar kişiye et nasıl yetiştirsin diye düşünüyor millet. Her gün de et çıkıyor. Her gün et yemeği muhakkak oluyor. Sebze yemeğin de çok az yapıyorlar. Herkes et yediği için sebze yemeği de çoğu zaman yetmiyor. Ben de o yüzden et yiyemiyorum midem kaldırmıyor yani.” (Dilara)

İşçi sayısı azaldıkça yemeklerdeki lezzet oranının ve memnuniyetin arttığı da gözlemlenen bir sonuçtur. Kişi sayısı azaldıkça işçilerin ifadesine göre tencere yemeği olma özelliği artmaktadır. Yemeklerdeki beğeniyi arttıran bir diğer faktör de işçilerin geri bildirim yapabilmeleri olmuştur. Beğeni ve istek anketleri kurumsal yabancı firmalarda sıklıkla karşılaşılan uygulamalardır.

Görüşme yapılan işçiler arasında yemekhane uygulaması en iyi olan Mete'dir. Alman firmasında çalışan Mete kurumsal bir firmada çalışıyor olması ve metal sektörünün ağır iş olması nedeniyle idari birimlerin yemeğe çok önem verdiklerini söylemiştir. Mete'nin fabrikasında yemek:

“Şöyle turnikeden geçtikten sonra tepsiniz alıyorsunuz. Çatal, kaşık, bıçağımızı ve bardağınızı alıyorsunuz. Daha sonrasında ilerliyorsunuz. Bir ray sistemi gibi düşünüyorum bunu. İlerledikçe çorba alıyorsunuz. Çorba, tek çeşit çorbadan sonra ana yemek. Ana yemek 2 çeşit. 2 çeşitten birini tercih ediyorsunuz. Sonra bir kademe daha ilerliyorsunuz. Burada makarna, pilav, börek bu tarz yine 2 çeşit oluyor. Bu arada bunlardan birini tercih ediyorsunuz. Sonra bir tık daha ilerliyorsunuz. Burada meyve, tatlı salata, turşu içecek gibi ürünlerle karşılaşıyorsunuz. Bunlardan da birini tercih ediyorsunuz. 5 tane ürün almaktanız var. Bu 5 üründen istediğinizi seçebiliyorsunuz. İsterseniz 2-3 isterseniz 5.” (Mete)

Kimi işyerlerinde yemekler o kadar iyidir ki yemeklerde Hüseyin'in ifadesiyle balık bile çıkmaktadır²². İşçilerin bir diğer önem verdiği konu ise yoğurt ve ayrandır. Yoğurt ve ayranın sanayi zehirlenmesine iyi geldiğine dönük bilimsel bir sonuç olmamasına karşın bu düşünce toplumda yaygındır. Nitekim işçilere yoğurt verilmesi kamu iktisadi teşebbüslerinden bu yana uygulanmaktadır. Bu yaygın fikir nedeniyle işçiler yoğurt ve

²² https://www.tiktok.com/@yasemin.serkan35/video/6741280049984457990?is_from_webapp=v1

İyi yemek uygulamasına örnek olabilecek bir diğer örnek ise bu videodur. Videoda yer alan yemekhanede çeşit çeşit meyveler işçilere sunulmuştur. Bir diğeri ise seçimli menünün olduğu örnektir. Çıkan tercihlili menü cemekean içinde sergilenmektedir. İşçiler bunlar arasında istediği çeşidi alabilmektedir.

https://www.tiktok.com/@aleyledene/video/7106473016573349122?is_copy_url=1&is_from_webapp=v1&q=i%C5%9F%C3%A7i%20yemekhane&t=1669063849284

ayran çıkmasını beklemektedir. Çünkü hangi sektörde çalışırlarsa çalışanlar kimyasal, metal ve yağlar ile temas etmektedirler. Aynı zamanda bölgedeki hava kalitesinin kötü olduğu da gözle görülecek biçimde ortadadır.

Yemek beğenisini ve yemekhaneye olan ilgiyi arttırmak için taşeron yemek şirketleri ve işverenler çeşitli dönemlerde özel yemek günleri düzenlemektedir.²³ Makarna günü, tatlı günü, Urfa günleri, Adana günleri, İstanbul günü gibi isimlerle gerçekleştirilen bu günlerde verilen temaya uygun çıkan yemekler işçilere sunulmaktadır. İşçiler servis edilen bu yemeklerden istedikleri kadar yiyebilmekte yemekhanedeki yemekler adeta bir festival havasında sunulmaktadır. İdari personeller bu konuda mavi yaka işçilere göre daha şanslıdır. Özel yemek sunumları yemekhane sınırlarını aşarak ofislere taşınabilmektedir. Elif idari personellere özel haftada bir gün pişi günü olduğunu ancak yeni gelen müdürün mavi yaka işçiye koku gittiği ve ayıp olduğu için bu uygulamayı kaldırdığını belirtmiştir. Bu özel gün uygulamaları her ne kadar yaygın olsa da son dönemde yüksek maliyetlerden dolayı azaldığı da çalışmada anlatılan bir konudur.

Özel gün uygulamalarının gerçekleştirilmesinde insan kaynakları bölümlerinin örgüt psikolojisi kapsamında motivasyon amaçları yatarken aynı zamanda sözleşme süresinin bitişi yaklaşan taşeron yemek şirketlerinin yeni dönemde işçi beğenisini kazanarak sözleşmeyi uzatma çabası olduğu da görülmüştür. Nitekim catering firmalarının eğer işyeri sözleşmeyi uzatmayı planlamıyorsa yemeklerde hissedilecek derece bir bozulma yarattığı da işçiler tarafından belirtilmiştir.

23

https://www.tiktok.com/@wtftt1634/video/6687167116732271878?is_from_webapp=v1

Bu örnekte yemekhanede canlı müzik uygulaması yapılmaktadır. Fabrika yemekhanelerinde bu durumun catering firmaları ve işyerlerinin insan kaynakları bölümleri tarafından yapıldığı örneklere rastlamak da mümkündür.

8.5.3. Sevilmeyen Yemekler

Gıda sosyolojisi içerisinde yer alan yaklaşımları ilk bölümde ele almıştım. Bu yaklaşımlardan yapısalcı yaklaşım tat ve lezzetin oluşumunda kültürel, sınıfsal, toplumsal arka planı olduğunu ele almaktadır (Kınlı, 2020: 423). Yemeklerin beğenilmesinde ya da beğenilmemesinde kimi yemeklerin ağırlığı fazladır. Tekrarlayan ya da çoğunluk tarafından sevilmeyen yemekler sofraya dönük olumsuz tutumların beslenmesinde önemlidir. Makarna, mantı gibi yemekler işçiler tarafından sürekli tekrarlandığı ve pişirilmesiyle hamur kıvamını aldığı için sevilmeyen yemeklerdir. Seda makarna ile ilgili anısını şu şekilde aktarmıştır:

“Cuma makarna vardı. Cumartesi de aynı makarna çıktı. Pazartesi de çıkınca yeter deyip biz makarna yemek istemiyoruz diye gittik...Tavuğun her çeşidini, her modelini yapabiliyorlar.” (Seda)

Makarna ve mantı gibi yemeklerin sürekli olarak çıkmasını Utku şu şekilde eleştirmektedir. “Karbonhidrat karbonhidrat beyin ondan ölüyor bizim” (Utku). Patlıcan ve kapuska yemekleri de işçiler arasında yaygın olarak sevilmeyen yemeklerdendir. Kimi işyerleri menülerin yaygın olarak aylık belirlenmesine karşın kimi yemekleri haftalık döngülerle çıkarmaktadır. “Pazartesi günleri kuru fasulye mutlaka vardır. Öbür gün makarna” (Berivan).

Memurların (işçiler beyaz yaka çalışanlara memur demektedir) olduğu vardiya olan gündüz vardiyası yemekleri işçilere göre her zaman daha iyidir. Akşam vardiyasında çıkan yemekler eğer gündüzden yapılıp ısıtılıyorsa örneğin makarna hamur haline gelir ve yenilemeyecek durumdadır.

Fabrika yemekhaneleri aylık menü çeşitliliği sağlamak için farklı yemeklere de yer vermektedir. İşçilerin yemek seçme şansı yoktur. Hatta normal şartlar altında evde tüketmedikleri yemekleri aç kalmamak için yemek zorunda kalırlar. Mustafa normalde

yemediği bamyayı yer, Cihat kabak sevmese de yer, Defne brokoli çorbasını mecburen içer, Emre et yememesine rağmen işkembe çorbasını sadece aç kalmamak için içmek zorunda kalır.

İşçiler için yemekler Bourdieu'nun (2015) kavramıyla zorunluluk seçimidir. AVM yemek katında olan restoranlar mağaza çalışanı işçilerin yemek yiyecekleri tek alanlardır ve bunlar arasında seçim yapmak zorundadırlar. Seçimler öyle bir hale gelmiştir ki kimi zaman adeta bir kumar oynar gibi seçim yaparlar yemeklerin herhangi bir farkı yoktur.

“Fast food çok sevmem. İşyerinde de mecburen hani karnım doysun diye yemek zorundayım. Hani şey artık zaten benim için hepsi aynı olduğu için hadi bugün de buradan iyiyim, buraya daha yakıным, buraya gideyim gibi olmaya başladı. Mesela yürüyen merdivenle çıkıyorsam burger king yerim asansöre çıkıyorsam işte o taraftan bir şey yerim gibi dediğim gibi benim için hepsinin tadı benim için fark etmiyor sadece kanım doysun diye mi ediyorum ekstra öyle bir duruma döndü şimdi.” (Sinan)

İşçiler aynı şeyleri yemekten bıkmıştır. Onlara göre işverenler onların ne yiyeceğini belirlemektedir. Bu bakışla yemekhaneden farksızdır ve yemekhaneye göre sağlıklıdır. “Hamburger ve pizzacı var ve hep fast food yemekleri olduğu için insan bir zamandan sonra bıkmıyor. Şirketin bize verdiği de yemek kartı da her yerde geçmiyor. Hani bize diyor ki al bu parayı sadece benim belirlediğim yerlerde yemek yiyebilirsin.” (Alp)

Sağlıklı seçenekler arasında Tavuk Dünyası isimli restoran vardır. Bu restoranın adı görüşme yapılan tüm AVM işçileri tarafından verilmiştir. Nitekim bu restoran menüsü itibariyle fast food'dan ayrılmaktadır. Yemekleri daha fazla seçenek içermekte ve sağlıklıdır. Besleyiciliği daha yüksektir. Ancak pahalı olması nedeniyle her zaman oradan yemek yiyecek de mümkün değildir.

Yemeği beğenmeyen işçiler aç kalmamak için çeşitli stratejiler geliştirmişlerdir. Yemeğin kötü olduğu günler yemeğe ilk çıkan arkadaşları tarafından mesajla veya sırada beklerken belirtilmektedir. İşçiler bu arkadaşlarının damak tadına güvenmekte ve ona

göre yemek almaktadır. Kadın işçiler yemeğin kötü olduğu günlerde salata bardan daha fazla faydalanmakta ya da sadece çorba almaktadır. Yemeğin beğenilmediği günlerde fabrika ortamında dışarıdan yemek söylemek mümkün değildir. Çünkü belirlenen yarım saatlik arada ilçe merkezi dışında olan fabrikaya yemek getirecek herhangi bir şirket yoktur. Yemekleri beğenen arkadaşlara vermek ya da değiş tokuş yapmak da uygulanan bir diğer yöntemdir. Çorbayı seven çorbayı ana yemeği seven de yemeği alır ve böylece herkes doymuş olur.

8.5.4. Değişik Yemekler

İşçilerin sürekli tekrarlandığı için ve genel olarak gıda ürünü bağlamında beğenmedikleri yemeklerin tespitinden sonra çıkan farklı (kendi tabirleriyle değişik) yemeklere ilişkin tutumları da konuşulan bir konu olmuştur. Çalışma öncesinde yapılan catering firmalarının menü incelemelerinde ve araştırma olarak işyerim olan (her ne kadar kamu kurumu olsa da) kendi okulumda ve deneyimlediğim diğer yerlerde isimleri farklı olan Türk ve dünya mutfağına ait yemeklerin yemekhanelerde yer aldığını tespit etmişim. İşçilerin işyerindeki yemeği doyum sağlamak olarak görürken sevmediği yemekler konusunda diğer başlıklara nazaran konuşmaları ve ekşi sözlük'te bununla ilgili başlıkta çokça yer alan entry görüşmelerde bu yönde sorular oluşturmama neden olmuştur.

Yemek şirketleri aylık menü döngüsünde tekrara düşmemek için farklı yemeklerin yer aldığı aylık menülerini işyerlerine sunmaktadırlar. Gastronomi açısından da bu yemekler yemek programlarında, yemek sayfalarında paylaşılan, belirli yörelere özgü, tarihi geçmişleri olan yemeklerdir. Yemek şirketlerinin ve yemek belirleyicilerin (yönlendirici olan şefler ve yemekhane sorumluları) bu çeşitlendirmesine karşın işçiler yemeklerin farklı olmadığını düşünmektedir.

“Dul kadın çorbası diye bir çorba bir gün ya o ne filan işte nohut, mercimek pirinç ne bulurlarsa doldurmuşlar.” (Ayşe)

“Adına meyhane pilavı diyor. İçine havuç katmış bilmem ne ama bakıyorsun bildiğin bulgur pilavı”.
(Mustafa)

“Düz yayla çorbasına yayla çorbası mercimeğe mercimek de. Böyle tuhaf isimli şeyler çıkıyor. Ben aslında seviyorum, öyle farklı şeyler denemeyi ama genelde çok hayal kırıklığı oluyor.” (Tuğçe)

İşçilerin verdikleri yanıtlar çıkan yemeklere karşı bakış açılarını ortaya koymaktadır. Yemekler her ne kadar farklı olsa da işçiler açısından diğer yemeklerden bir farkı yoktur. Bu durum işçilerin sahip olduğu kültürel sermaye ile de ilişkilidir. Nitekim birçok yemekte kullanılan malzemeler ortaktır. Önemli olan bunun hangi reçete ile nasıl yapıldığı ve bu malzemelerin birbirine olan oranı, pişirilme yöntemleri ve kullanılan baharatlardır. Ancak işçiler için malzemenin ne olduğu önemlidir. İşçilere göre evde kendi kullandıkları ve yaygın olan malzemelerle yapılan yemekler farklı yemekleri oluşturmamaktadır. Bir yemeği farklı yapan ana özellik onlara göre içerisinde hangi malzemenin (örneğin hangi türde et) olduğudur.

“Farklı ama bakıyorsun şey ismini değiştiriyorlar. Mesela geçen arkadaşlar yazdı, şeyde bakıyorum bende onlara. Gelen mesajlarda yazmış çiftlik kebabı nedir? Çiftlik kebabı patates tavuk içine bir tane de patlıcan koymuş. Dedim, bu patates ne kadar çok büyük nimet imiş ismini değiştirip değişik değişik yemek olabiliyor yani. Çok fazla bir damak tadını değiştirecek bir şey yok. İçine bir ürünü değişik koyup isim değiştiriyorlar. Şey koyuyorlar, sonra bir şey zannediyorsun. Daha önce yemediyse ya da görmediyse duymadıysan seçenek olarak bakıyorsun ama aslında çok da farklı bir şey değil.
(Hasan)

Genç işçiler ve beyaz yaka çalışanlar diğer işçilere göre bu konuda daha açık görüşlü ve yeni deneyimlere açıktır. Bu grup deneyimledikleri yemeklerin ne olduğunun bilincindedir. Sahip oldukları eğitim düzeyi ve kültürel sermaye yemeğin gastronomik boyutlarına ilişkin anlamlar türetmelerine olanak sağlamaktadır. Örneğin Emre

kadınbuda köfteyi ilk defa işyerinde denemiştir. Mete köz patlıcanlı et ile yapılan bir yemeği ve patates püresini ilk defa işyerinde yemiş ve beğenmiştir. Zeliha, Cunda Adası isimli salatalık, kuru nane içeren ve özel süsleme yöntemi olan yemeği evde yapabilmek için sonrasında araştırmıştır. Defne, Köylüm Çorbası ve Samanyolu'nu işyerinde öğrenmiştir.

8.5.5. Yemek Miktarının, Parasının Yeterli Gelmesi ve Sağlıklı Beslenme

Sevilmeyen, değişik olmadığı düşünülen yemeklerin bir diğer boyutu ise miktardır. Hafif, orta ve ağır işlere göre farklı kalori uygulamalarının yapılması gereken işçi beslenmesi fabrikalarda çalışan tüm işçilere aynı miktarda, besin değerinde yemeklerin verilmesi ile uygulanmaktadır. Büro işçileri ile mavi yakalı işçiler aynı yemeği yerken mavi yakalı işçilerde de üretimde yoğun sıcaklık altında beden işi yapanlarla depoda, paketlemede çalışanlar aynı kaloriyi almaktadır. İşçilere verilen yemeklerin yemek şirketleri ya da yemekhane personellerine kişi bazında hesaplanması (bir miktar da denetleyici, sahada çalışan personeller için çıkarılması) yaygın uygulamadır. Bu nedenlerle işçilerin verilen yemeklerden fazlasını alması mümkün değildir.

Turnike sistemi olan işyerlerinde işçilere sadece bir yemek hakkı verilmektedir. İşçi doymadığı zaman ek yemek almak için bir daha sıraya girememektedir. Dilara yemek dağıtan ablayla arası iyiyse sadece biraz daha çorba alabildiğini belirtmiştir. İşçiler yemek yeterli gelmediği zaman salata barlardan daha fazla alarak çözüm bulmaya çalışmaktadır. Vale olarak çalışan Emre işyerinde çalışan garsonlara patronun fazla çalışma zamanlarında ikinci öğün olarak sadece “tutsun diye” çorba verdiğini söylemiştir. Berivan kendisinin ve arkadaşlarının illaha ki bir öğünde doymayacaklarını bildikleri için çantalarında, dolaplarında bisküvi vs. bulundurduklarını belirtmiştir.

Aynı durum yemek kartı ve nakdi yemek ödemelerinin yapıldığı işyerleri için de geçerlidir. İşyerlerinin verdiği miktarlar ile doyurucu menüler almak imkansızdır.

Burgerin ve dönerin küçüğünü almalı ya da yemek parası üstüne kendi cebinden para vermek zorundadır.

Yemeklerin yeterli gelmemesine ek olarak işçiler sağlıklı beslenmek için de çaba sarf ettiklerini söylemişlerdir. İşçilerin Gastronomi Talepleri başlığında ele aldığım şekilde bu talep özellikle kadın işçiler ve beyaz yaka çalışanlardan gelmektedir. Mete işyerinde light menülerin çıktığını kadınların ve beyaz yakanın bunu daha fazla tercih ettiğini belirtmiştir. Hasan'ın işyerinde vejeteryan beslenenler için vejeteryan menü vardır. Servet AVM'de bulabildiği en sağlıklı ürünün tavuklu salata olduğunu sağlığını kimi zaman böyle korumaya çalıştığını ifade etmiştir.

8.6. Yemekhane

8.6.1. Yemekhane Koşulları

Yemekhanenin fiziki varlığı ve koşulları işçi beslenmesinin uygulanmasında en az kavramın kendisi kadar eski bir tarihe ve öneme sahiptir. Osmanlı ve Türkiye Cumhuriyeti erken dönemli örneklerinde de yer verdiğim üzere yemekhane fabrikalar içerisinde ayrı bir şekilde kurumsallaşan yapılardır. Yemekhane Cengizkan'ın (2001) çalışmasında ele aldığı gibi Türk sanayileşmesinde oluşturulan fabrika yaşam çevrelerinin önemli bölümlerindedir. Yemekhane üretimin yapısına göre farklılaşmakla birlikte genellikle üretimden farklı olarak sosyal tesis şeklinde konumlandırılmıştır. Bu sosyal tesisler içerisinde işçi, memur yemekhaneleri ayrılmış, idarecilere özel bölümler planlanmıştır.

Osmanlı ve Cumhuriyet sanayileşme mimarisinin işçilerin sosyal ihtiyaçlarına dönük tasarladıkları bu tesisler temeği de içerisine alan bir anlayışa sahip iken günümüzde sosyal tesisler çok azdır. Görüşme yapılan işçilerin dördü fabrika bünyelerinde sosyal tesis olduğunu belirtmiştir. Cihat'ın fabrikasında sosyal tesisler işçilerin zaman geçirebilecekleri alan olarak tasarlanmıştır. Dilara'nın işyerinde sadece sigara içme

alanıdır, Ayşe'nin işyerinde eğitim ve kutlamalar için kullanılmaktadır, Hüseyin'in işyerinde ise eğitim verilmektedir. Aslında bu örneklerde de sosyal tesisler Cumhuriyet sanayi mimarisi gibi ayrı planlanmış yapılar değildir. Bu yapılar bir şekilde üretim veya idari bölümlere bağlı yapılardır.

Yemekhaneler görüşme yapılan işçilerin fabrikalarında farklı yerlerde konumlandırılmıştır. Cihat fabrikanın giriş ve bodrum katının üretim yeri yemekhanenin ise üçüncü kat olduğunu söylemiştir. Ayşe'nin yemekhanesi de üretimin üst katında yer almaktadır. Cihat'ın işyerinde yemekhane tam tersine zemin kattadır ve işçi sağlığına ilişkin farklı sorunlar yaşamaktadırlar:

“Yemekhane hiç iyi değil. Yerin altında bizimki hiç yeterli değil. Yerin altında olduğu için yan taraftan lavabo, tuvalet giderleri ile ilgili sorunlar var. Bazen bir şeyler tıkanıyor pislik oraya akıyor.” (Mustafa)

Mustafa örneğinde olduğu gibi yemekhanenin iyi konumlanmadığı işyerlerinde işçiler hijyensiz ortamlarda yemek yemekte ve bu durum sağlıklarını tehdit etmektedir. Oysa kanunen yemekhane işyerinin bir parçasıdır ve işveren bu konuda gerekli önlemleri almak zorundadır. Yemekhane bu şekliyle zehirlenmelere açık ortamlar olmaktadır.

Bir diğer sorun mesafedir. Seda'nın işyeri de A. B. C. D. E. Bloklarda üretim yapmasına karşın sadece bir yemekhanesi vardır. Farklı blokların olduğu fabrikalarda yemekhane genellikle üretim yerlerine uzak konumlanmaktadır. Bu da işçilerin yemek aralarında zaman kaybetmesine neden olur. Hasan eski işyerinde yemekhanenin 10 dakika mesafede olduğunu yemek zamanı kadar sürenin yolda geçtiğini belirtmiştir.

Yemekhanelerin konumlandığı mesafelere ek olarak bir diğer sorun yemekhane büyüklükleridir. İşçilerin çoğunluğu yemekhane büyüklüğünün yeterli olmadığını kanısladadır. Hasan bu durumu şu şekilde açıklamaktadır:

“Yemekhane büyüklüğü hiçbir zaman yeterli olmaz. Kaç işyerinde çalıştım hep böyle. Şirketler belirli bir öngörüyle sosyal tesislerini kurar ama ne kadar zamanda ne kadar büyüyeceklerini hesap edemedikleri için bu hesap tutmaz hiç.” (Hasan)

Zeliha vardiyada 600 kişinin çalıştığı fabrikasında yemekhanenin maksimum 100 kişiyi alabileceğini belirtmiştir. Bu durum işçilerin daha hızlı yemesine neden olmaktadır. Çünkü verilen süre işçilerin yemek zamanını yetiştirecek düzeyde değildir. Dilara'nın işyerinde 1 saat olan toplam yemek arasında bölüm bölüm yemeğe çıkmalarına karşın kendilerine sıra gelmediğini belirtmiştir. Günümüzde gelinen süreç miras alınan Cumhuriyet kurumlarından çok uzaktır. Makal'ın (2018) aktardığı bilgiyle 3794 kişinin aynı anda yemek yiyebildiği yemekhanelerden 100 kişiyle yemenin sıkıştırıldığı yemekhanelere dönüşüm yaşanmıştır. Kimi işyerlerinde yemekhanenin yapımı unutulmuştur. Yurtdışı merkezli firmalar Türkiye yatırımlarını planlarken yabancı mimarlarla çalışmış ya da başka şubelerinin planlarını aynen uygulamışlardır. Ancak bu noktada unuttukları şey yemekhane olmuştur. Çünkü kendi ülkelerinde işyerinde yemek uygulaması yoktur. Defne kendi işyeriyle ilgili bir örneği aktarmıştır:

“Bizim firma Romanyalı. Bizim firmanın projesi yapılıyor ve inanın yemekhanesiz bir proje. Çünkü Romanya'da herkes sefertasıyla yeme işe gidiyor. Herkes kendi yemeğini kendi götürüyor ve burada da bir yemekhane zorunluluğu bizim Romanya'daki patronumuz düşünmüyor ve yemekhane bize sonradan oluşturulan bir alan oldu. O yüzden küçük. Mecburen de işte dönüşümlü olarak yemeğe çıkıyor herkes.” (Defne)

Yemekhane koşullarının en kötü olduğu sektör tekstil sektörüdür. Tekstil sektöründe hem yemek araları az (yarım saat) hem de yemekhaneler küçüktür. Her ne kadar büyük fabrikalar olsa da üretim dönemseller olarak artış göstermekte ve kapasite üzerinde çalışılmaktadır. Fabrikalar öngörülenden fazla sayıda işçiye ev sahipliği yapmaktadır. Süre ve yemekhanenin küçüklüğü birleşince işçiler arasında yarış başlamaktadır. Tekstil sektöründe öğle paydos zili çalınca yaşanan bu durum Tik Tok sosyal medya

uygulamasında da işçiler tarafından konu edilen bir durumdur. İşçiler bu yarışları kayıt altına alıp paylaşmaktadır. Videolara yorum yazanlar ise tekstil sektöründe bu durumun yaygın olduğunu anlamayı sağlamaktadır.²⁴ Berivan bu yarışını şu şekilde açıklamaktadır.

“Tekstilde ara verince hızlı hızlı çıkarlar yarım saat mola var. Ee bir de turnikedeki bekleyeceksin. Sana kalıyor 10 dakika zaman. Ondan koşarak giderler yemekhaneye.” (Berivan)

Berivan’ın söylediklerini destekler şekilde Zeliha da yemek molası gelince işçilerin koşarak molaya çıktıklarını yarım saatlik aranın zaten bir kısmının yemek sırasında bir kısmının da yemekte geçtiği ve başka araları da olmadığı için geri kalan süreyi çay ve sigaraya ayırmak istediklerini belirtmiştir. Eski işinde tekstil sektöründe ortacı olarak tabir ettikleri pozisyonda çalışan Dilara sürekli ayakta olduğu için tek bir öğünün yetmediğini bu sektörde çalışanların bu sorunu da yaşadığını belirtmiştir. Yemekhaneye koşmalarının nedeninin de genelde tekstildeki yemekhanelerin küçük olduğunu ve bu yüzden uzun sıra olduğu için insanların koştuğunu belirtmiştir. Dilara tekstildeki bir öğle arasını şöyle özetlemiştir.

“2-3 katlı tekstil, en üst katta yemekhane var. Ortadaki bölümde yani giriş katta şey var dikim. En alt katta da paketleme ile kesimhane var. O kesimhanedekilerin yemekhaneye çıkması için 2 kat geçmesi lazım. Bizim bir kat çıkmamız lazım. O aşağıdaki paketlemeciler bir koşturuyor yukarı ama görmeniz lazım, bizi bile ezerek geçiyorlar.” (Dilara)

24

https://www.tiktok.com/@tmymodetex/video/7155514323845106946?is_from_webapp=v1

https://www.tiktok.com/@beri_kaya/video/7205967040534891782?q=tekstilde%20yemek%20&t=1715547717762

<https://www.tiktok.com/@mahmutyilmaz64/video/7273059690953821446?q=tekstilde%20yemek%20&t=1715547717762>

Video örnekleri tekstil sektöründe çalışan veya çalışmış görüşmecilerle yapılan görüşmelerde özellikle sorular bir konu olmuştur. Bu noktada dijital etnografi görüşmeleri destekleyici veriler sunmuştur.

Berivan sigara içmeye zamanları kalmadığında tuvalette içtiklerini ancak burada da kart sistemi olduğu için sık tuvalet molasına çıkıp uzun kalınca bu sefer de maaşlarından kesildiğini söylemiştir. Bu nedenle öğle arasında onlar için çok kıymetlidir. Çünkü diğer işyerlerindeki gibi çay araları da yoktur. Koşturanların ise daha çok kadınlar olduğunu erkeklerin bu konuda daha rahat olduklarını belirtmiştir.

8.6.2. Yemekhanenin Anlamları

1960 ile 1990'lı yıllar arasında yemekhane işçiler için sadece yemek yenilen yer olmayıp aynı zamanda işçi hareketlerine, eylemlerine, örgütlenme süreçlerine mekân olan yerler olmuştur. Sendikalar ilk örgütlenmelerini yemekhanelerde gerçekleştirmiş, işçileri bilgilendirmeleri, eğitim faaliyetleri buralarda olmuştur. Yemekhane sınıfın diğer üyeleriyle birlikte karşılaşma, bir araya gelme mekânları olmuştur. Bu anlamlarıyla ilgili dönemde yemekhane sadece yemekhane değildir.

Yemekhanenin bu geçmişine, işlev ve anlamlarına karşın günümüzdeki anlamları çalışmada irdelenen bir konudur. İşçilere yemekhanede yemek yeme faaliyeti dışında neler yaptıkları ve ne amaçlarla kullanıldığı sorulmuştur. Hasan'ın eski işyeri olan Japon firmasında sendika bilgilendirme faaliyetleri, sosyal aktiviteler yeri yemekhanedir. Aynı zamanda işveren yıllık envanter sayımlarını burada gerçekleştirip işçilere teşekkür eder, 2-3 maaş prim dağıtır ve sonrasında müzikli eğlence başlarmış. Cihat'ın işyeri de benzer şekilde hala sendikal bilgilendirme toplantılarını, yılbaşı kutlamalarını yemekhanede yapar. Kıdem plaketi verilir. Sebahattin'in işyerinde kadınlar kendi aralarında kutlama yaparken Mete'nin işyerinde sadece beyaz yakaya özel alkollü eğlenceler düzenlenir. Mustafa'nın işyerinde yangın ve iş güvenliği eğitimleri yapılır. Dilara'nın işyeri her hafta mangal partisi yapar, çiğ köfte yer. Bunu organize eden sendikadır. Ayşe'nin işyeri 2000 üzerinde çalışan olması nedeniyle delege seçimlerini yemekhanede yapmaktadır. Bunun dışında yemekhane diğer işçiler için sadece yemek yeme yerleridir. Yemekhane yemek

zamanları dışında kapatılır. İşçinin yemekhaneyi kutlama için kullanma hakkı yoktur. Örneğin doğum günü kutlaması varsa ustabaşına söyler gider makineler arkasında pastayı üfler. Ancak bunu gizli yapmak zorundadır. Örneğin Berivan'ın patronu kamera ile gözetlediği için bunu görürse yanar.

Yemekhane bu nedenlerle işçiler için tam olarak bir sofradır. Evde kurulan sofralarda da yemek dışında genellikle oturan olmaz. Önemli bir konu varsa oturulur konuşulur, aylık muhasebe yapılırken masaya ihtiyaç olursa kullanılır. Onun dışında sadece yemeğin mekânıdır. Yemeğin dışındaki tüm amaçlar soyutlanmıştır.

8.6.3. Yemekhanesi Olmayan İşyerinde Yemek Yenen Yer

Yemekhane genellikle orta ve büyük boy işyerlerinde görülen mekânlardır. Bu gruplar dışında kalan işyerlerinde personel odaları, dinlenme alanları yemeğin yendiği yerlerdir. Sanayi sektöründeki bu durumdan farklı olarak hizmet sektörüne ait işletmelerde yemekhane bulmak çok zordur. Yemeklerin neredeyse tamamı dinlenme odalarında, mutfaklarda, üretimin gerçekleştiği alanlarda, ortak yemek alanlarında yenmektedir. Vale olarak çalışan Emre bu durumun önemli bir örneğidir. Çalıştığı restoranın mutfak bölümünde dolapların bulunduğu bir alanda garsonların ve kendilerinin yemek yediklerini belirtmiştir. Dinlenme alanları yoktur. İşletme olarak her yeri masayla donatılmış olmasına karşın işçiler yatay bir soğutucuyu masa olarak kullanmaktadır. Onlar yemek yerken çalışan kadın işçiler bir yandan karides, balık temizlemektedir. Emre bu nedenlerle yemeği tabağına alıp iki insanın zor duracağı büyüklükte olan kulübesinde yemektedir.

AVM çalışanları kendi içerisinde ikiye ayrılmaktadır. AVM yemek katı işçilerin yemekhanesi görevini görmektedir. Buradaki masalarda yemek yemeleri onlardan beklenen ve doğal olandır. Restoranlarla kurdukları müşterilik ilişkisi de bunun bir sonucudur. Ancak AVM yemeklerinden bıkan işçiler kendilerine yeni bir yemekhane

arayışına girmekte ve bu yemekleri müşterilik ilişkisi olmadan yemek istemektedirler. Evden kaplarda getirdikleri yemekleri yemek katından yemekten ilk başta çekinmişlerdir. Ancak sonrasında buna mecbur kalmışlardır. İşyerinde personel dinlenme odası olmayan Alp spor yapmaya başlayıp diyet programıyla evden kaplarla yemek getirmiş ve bunu yemek katındaki masalarda yemektedir. Soner de benzer şekilde kimi günler annesinin evden kaba koyduğu yemekleri burada yemekte ve “artık” gocunmamaktadır.

Gıda işletmesinde çalışan Servet üstünde o an işyerini temsil eden bir kıyafet yoksa işyeri bahçesinde masalarda oturup yiyebildiğini söylemiştir. İçlerinde en şanslı Sinan’dır. Evden getirdiği yiyecekleri personel odasında yiyebilmektedir. Hatta bu odada mikrodalga fırın, masa, koltuk her şey vardır.

8.7. Taraf Olarak Sendikalar, Yemek Eylemleri

8.7.1. Sendikalar ve Yemek

Sendikaların yemek ile ilişkili konularda ilgisiz olduğu ve yemeğin sınıf mücadelesinin, sendikal hareketin, işçi kazanımlarının bir parçası olmadığına dönük tutumları olduğu çalışmanın tamamında ele alınan bir konudur. Sendikalar ile yapılan ön görüşmeler bu sonuca ulaşmada temel argümanları oluşturmuştur. Sendikalı işçiler ile de konuya ilişkin görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Sendika başlığı ile tarih ve teorik boyutlarıyla bir bölüm açmış olsam da bu bölüm işçilerle yapılan görüşmelerde sendikaların konumuna ilişkin görüşlerini aktarmaktadır.

Sendika bölümünde ele aldığım şekliyle sendikalar konuya nitelik ve yemeğin nicelik boyutlarıyla değil ücretleştirilir boyutlarıyla bakmaktadır. Sendikaların bu tavrı sendika avukatı ve yöneticisi ile yapılan görüşmede de görülmüştür. Sendikaların ücretleştirme çabalarına karşın örneğin ramazan döneminde yemek paralarının belirlenmesinde yeterli olmadığı da ortadadır.

Sendikaların bu yetersizliği nitelik boyutunda da ortaya çıkmaktadır. Sendikanın güçlü olduğunu söylediği ve üyesi sayısının çok olduğu metal sektöründeki bir firmada sendikanın yemeklerin belirlenmesinde söz sahibi olmadığını görüşmecilerden Dilara belirtmiştir. “Sendikaya kalsa et veriyorlar doğru ama eti nasıl veriyorlar? Bir tane löp eti haşlıyor. Lak diye önüne koyuyor. Ye bakalım yiyebilirsen.” (Dilara). Sendikaya göre işçiye et verilmektedir. Ancak bunun lezzetine, tadına ilişkin boyutlarının cevabı yoktur. Sendika işverenle mücadelesinde eti elde etmiş sınıfı “doyurmuştur”. Ancak işçi burada doyan taraf değildir. İnsan kaynakları birimi etlerin nitelik özelliklerinin belirlenmesi ve iyileştirilmesinde daha aktiftir. Utku şimdiki sendikacıların sarı sendika olduğunu belirtmektedir. Ayşe'nin işyerinde sendika temsilcisinin insan kaynakları elemanından farksız olduğuna dönük dedikodular dolaşmaktadır. Defne de benzer görüştedir. Eski çalıştığı yerlerde sendikalar işçinin tok olmasına önem verirken şimdikilerin maliyetleri önemsediğini vurgulamıştır.

İşçiler sendikalar yemek konusunda aktif olmasını istemektedir. Mustafa'nın çalıştığı işyerinde yemeklerin kontrolünü sendikaya sordukları zaman biz doktora gidip gösterdik diyerek geçıştirdiklerini söylemektedirler. Sadece Cihat'ın işyerinde temsilci sabah 10.30'da yemekleri kontrole çıkar. Yanmış mı, tuzlu mu? diye bakar. Eğer beğenmedikleri bir durum olursa müdahale eder. İşçiler sendikadan ya da temsilciden gurme ya da gastronom olmasını elbette beklemez. Ancak yemekler konusunda az da olsa özeni hak ettiklerini düşünürler. Nitekim bu durum sadece boğaz, damağa ilişkin değil aynı zamanda koşullara da ilişkindir. Zeliha'nın işyerinde 11.30'da başlayan yemeğin erken olduğu söylense de bu durum sendika tarafından önemsenmez. Sendika bir şeyi değiştirecek güçte mi değildir yoksa işveren ile bu pazarlığı yapmak mı istememektedir işçi için önemli olan da budur.

İşçiler yemeklerin belirlenmesinde her ne kadar sendika işin içindeyse de kendilerine de görüş sorulmasını beklemektedir. Yemekleri kim belirliyor? Bölümünde ele aldığım haliyle yemekler sendika temsilcisi, işveren temsilcisi, idari işler, insan kaynakları, doktor gibi farklı kişiler ve yapılar ile belirlenmektedir. İşçinin söz hakkının olduğu örnek çok azdır. İşçiler bu noktada sendikanın da kendisinden görüş almadığını belirtmektedir. İşçi temsilcisinin damak tadı işçilerin zevki haline gelmektedir. İşçiler sadece olumsuzluklarda ya da tekrarından bıktıkları yemekler konusunda şikayetlerini dile getirebilmektedirler. İşyerinin hangi emek rejimi türünde olduğundan bağımsız yemeğin belirlenmesinde sendika ve işveren arasında ikili bir yapı vardır. İşçiler bu ikilinin despotik uygulamalarıyla belirlenen menüye mahkumdur.

8.7.2. Yemek Eylemleri: Ispanak Varsa İşçi Yok

Yemekhanede gerçekleştirilen eylemler Türkiye işçi sınıfı tarihinde karşılaşılan eylem türlerindedir. Türkiye başlığında ele aldığım gibi çeşitli dönemlerde yurt çapında yemek eylemleri, protestoları yaşanmıştır. Yemek eylemlerinin gerçekleştirilmesinde konu sadece yemek olmayıp çalışma koşulları, ücret, işçi sağlığı, sendikal süreçler, toplu pazarlık süreci gibi birçok faktör etkili olmuştur. Eylemler genellikle masaya çatal bıçak vurma, yemek yememe, masaya vurma, yemekhaneyi terk etme şeklinde olmuştur. Yemek bu eylemlerin birçoğunda doğrudan konu değildir.

Çalışmada işçilere yemeğin doğrudan konu olduğu eylemlerin olup olmadığı sorulmuştur. Beklenmeyecek şekilde yemeğin doğrudan konu olduğu eylemlerin yaşandığına dönük cevaplar alınmıştır. Cevaplar, tezde bu yönde cevaplarla karşılaşmayı beklememekle birlikte yemeğin işçi sınıfı için önemini bir kere daha ortaya koymaktadır.

Yemek eylemlerinin ilki yemeklerin tadına yani niteliğine ilişkindir. Görüşmecilerden Hasan'ın bir önceki işyerinde yemek firması değişimi sonrasında kötü yemeklerin çıkması ve porsiyonların küçülmesiyle şikayetler başlamıştır. Ancak

şikayetlere karşın durumun değişmemesi üzerine işçiler topluca yemekhaneye gitmemiştir. Japon firma yöneticileri bu durum karşısında ne yapacaklarını bilememiş ve Hasan'ın ifadesiyle “Türk işçisi için yemeğin ne kadar önemli olduğunu” anlamışlardır. Yemek firması değiştirilerek çözüm bulunmuştur.

Yemeğin niteliğine ilişkin bir diğer eylem Defne'nin işyerinde olmuştur. İşçiler işyerinde ıspanak yemeğinin çıkmasına sinirlenmiş ve yemekhaneyi boykot etmişlerdir. Hatta bu durum üretimin durmasına varacak boyuta gelmiştir. Çözüm olarak ise ıspanak menüden çıkarılmış ve menünün belirlenmesinde işçinin görüşü daha dikkate alınır olmuştur.

Kimi işçiler yemeklerin kötü olması nedeniyle masaya çatal kaşık vurma eylemleri yapıldığını aktarmışlardır. Ancak onlara göre bu çözüm olmamıştır. Seda asıl çözümün yemekhaneye gitmemek olduğunu söylemiştir. İşçilerin dediğine göre yemekhaneye gitmemenin işverene maliyeti epey yüklü olduğu için konu ne olursa kabul etme eğilimi daha fazla olurmuş.

Hizmet sektörü çalışanları bireysel yemek kartı ve nakdi ödemeler aldığı için yemek eylemi gerçekleştirmeleri çalışmada tasarlanmamış onların soru formunda yeterince konu üzerine durulmamıştır. Ancak görüşmecilerden Sinan, Lockwood'un (1966) bireyselleşmiş işçilerinin de eylem kapasitesi olabileceğinin örneği olmuştur. Sinan işyerinde çalışan diğer işçiler ile sanal ağ üzerinde örgütlenerek yemek kartlarının miktarına ilişkin eylem organize etmişlerdir. Bu eylemi Sinan şöyle anlatmıştır:

“Bizim firmanın Türkiye’de 800 tane mağazası var. Bizim personel içi bir uygulamamız var. Oradan tüm taleplerimizi mağaza için geliştirebileceğimiz şeyleri ya da kendimiz için isteyebileceğimiz şeyleri talep ettiğimiz ve ekran var. Bunu zamanla yaptık. Yaklaşık 2022 yılı sanırım tarih olarak yanlış olabilir, emin değilim topluca bir hareket oldu. Bir Twitter sayfası oluşturduk. Çalışanlar toplandık.

Kurucularından bendim hatta. 3000-4000 kişi oldu. Yemek parası talebimizi dile getirdik. Bunun karşılığında günlük 50 lira zam almıştık.” (Sinan)

Sinan örneğinde görüldüğü üzere yemek konusunda eylemler çeşitli biçimlerde gerçekleştirilmiştir. Gerçekleştirmeyen işçiler için ise bir gün böyle bir olsa ne yapacakları sorulmuştur. Bunu ayrı bir başlıkta ele almak gerekmektedir.

8.7.3. Yemek Konusunda Bir Eylem Olsa

Yemek konusunda gerçekleştirilen eylem örneklerine karşın potansiyel bir yemek eylemine karşı işçilerin çoğunluğu sıcak bakmamaktadır. İşçilerin yemek dökme, yemek yememe gibi eylemlere karşı olumsuz tepkilerinde din temelli yaklaşımları önemlidir. Sınıf kültürü başlığında ele aldığım şekliyle işçilerin sahip oldukları kültür içerisinde yer alan dini kültür, sınıf bilinci ve mücadelesinin önüne geçmektedir. Hasan yemek dökme gibi eylemlerin şovenist eylemler olduğunu bu tarz eylemlerin işveren cephesinde bir şey değiştirmeyeceğini belirtmiştir. Cihat masaya karşı vurma, yemek yememe gibi eylemleri yapabileceğini ancak yemek dökmek eylemine sıcak bakmayacağını ifade etmiştir. Ona göre bu nimete küsmektir ve nimete küsmek haramdır. Ayşe yemek dökmeyi israf olarak görmektedir. Babaannesi tabağında pirinç tanesi kalmasın günahdır diye yetiştirmiştir. Zeliha'ya göre de yemek dökmek yememek dini olarak haramdır. Ancak sendikasının tavrına göre fikri değişebilecektir.

Sinan'ın gerçekleştirdiği eyleme benzer şekilde Servet de yemekhanesi olmamasına, birliktelik içerisinde bir oluşumda yer almamasına karşın böyle bir eylem olursa katılacağını söylemiştir. Ona göre kaybedecek bir şeyi yoktur. O işini kaybetse aynı maaşa başka yerde iş bulur ve bu onun için sorun olmaz. Asıl olan en temel ihtiyaç olan beslenmedir. Servet'in verdiği bu yanıtlar güvencesiz ve örgütsüz işçi olmasına karşın örgütlenmeye dönük açıklığının da bir göstergesidir.

Akademisyen Nisan genel olarak çalışma şartları, ücretler ve yemek paraları ve hatta yemekler konusunda kısacası hiçbir alanda diğer işçiler gibi tepki göstermedikleri ve güçlü bir örgütlenmeye sahip olmadıkları için üzgün olduğunu belirtmiştir. Nisan'a göre kendileri de işçi olmasına karşın diğer işçilerden farklı olarak güvencesizliği daha derin hissetmektedirler. Mevcut üniversitelerindeki pozisyonlarını kaybederlerse başka bir üniversitede iş bulmanın daha zor olacağı kanısındadır. Diğer hocaların da benzer biçimde düşündüğünü hatta daha bireysel oldukları için çoğunun yemekhaneyi bile kullanmadığını vurgulamıştır.

Beyaz yaka olarak çalışanlar eyleme sıcak bakmamaktadır. Ancak içten içe mavi yakanın bu eylemini destekleyeceklerini bildirmişlerdir. Beyaz yaka daha çok kendisi gibi olanlarla, yöneticilerle yemeğe çıktıkları için böyle bir eyleme katılmayacaklarını belirtmiştir. Onlara göre böyle bir eyleme destek vermek işlerini kaybetmekle sonuçlanacaktır. Yemeklerdeki bozulmalar ve muhtemel eyleme gidebilecek durumlarda ise bu durumları fotoğraflayarak ilgili yerlere şikâyet etmek, konuşmak gibi çözümleri savunmaktadırlar. Tuğçe ve Nisan da yaşanan olumsuzlukları veya yeni hak taleplerini doğrudan rektörlüğe dilekçe yazarak yapabileceklerini bunun dışında bir seçenekleri olmadığını belirtmiştir.

8.8. Patron ve Yemekler

8.8.1. Yemeği Kim Ödüyor?

“Hesabı kim öder?” başlığında işçi sofralarının maliyetlerinin nasıl karşılandığını ve bunun emek ile sermaye arasındaki ilişkiye, üretim sürecine nasıl yansıdığını ele almış ve birtakım önermelerde bulunmuştum. Bu önermelerden ilki sermayenin işçi ücretlerinden yapacağı kesintiler ile bunu karşılamak isteyeceğine dönüktü. İncelediğim sektörlerdeki örneklerde maaşların benzer olması, tekstil gibi çalışma koşulları diğer sektörlerle göre zor olan ve beşerî sermaye gereksinimi daha az olan sektörlerde ücretlerin asgari ücret

düzeyinde olması bu noktada bir çıkarım yapmama olanak vermedi. Buradan anlamlı bir sonuç çıkarabilmek için aynı sektördeki farklı bölgelerde ve yemeğin olup olmadığı (ki fabrika sisteminde neredeyse hepsinde yemek uygulaması var) örneklere odaklanmak sonuç çıkarmak için yol gösterici olabilecektir. Ancak beden işinin yoğun olduğu sektörlerde ücretlerin bu kadar düşük olması işverenin tüm maliyetler çerçevesinde bu ücret seviyesini oluşturduğunun da bir kanıtı olarak karşımızda durmaktadır. Nitekim asgari ücret ülkede asgariyi değil genel, yaygın ücreti temsil eder hale gelmiştir.

Diğer önerme iş günü sürelerinin uzamasına dönüktü. Bu önerme de üç vardiya çalışma sisteminin yaygın olduğu görüşmecilerde yeterli sonuca ulaşmamı sağlayamadı. Üçüncü önerme verimlilik artışı ile ilişkiliydi. Bu nokta bir sonuca varmamı sağladı. Nitekim görüşme yapılan işçiler kendilerine verilen yemeğin tamamen verimlilik ve iş kazalarını önleme ile ilgili olduğunu belirtiyordu. İşveren sadece işyerinde yemek sağlamakla kalmayıp ilerleyen başlıklarda göreceğimiz üzere erzak yardımları ile de işçi beslenmesini teşvik ediyordu. Bu noktada işçiye maaş artışı değil aynı yardımlar yapmak işverenin seçtiği bir yoldu. İşverenin bir diğer kazancı ise yemek zamanlarından kırılmasıydı. Görüşme yapılan işçilerin birçoğu yarım saat yemek arasına ek olarak 10'ar dakikalık çay arasına sahipti. Tekstil sektöründe çalışanlar ise bu araya da sahip değildi. İşveren böylece bu yemek zamanlarını üretime dahil edebiliyordu. 4857 sayılı İş Kanununun 7.5 saati aşan işlerde 1 saat ara dinlenmesi verilmesi hükmü bu noktada geçersiz oluyordu. Nitekim fabrikalar her ne kadar 08.00-16.00- 16.00-00.00, 00.00-08.00 vardiya döngülerinde olsalar da günlük çalışma süreleri 7.5 saati (yarım saat ara sonrasında) aşmaktadır. İşverenin kırptığı bu süreler yemeğin finansal temeli olan bu artık değerın kaynağıdır.

İşçilere verilen yemeğin kaynağının kim olduğu ve parasını kimin ödediğine dönük bir soru yöneltilerek yanıtlar da bu çerçevede aranmıştır. Yanıtlara göre birçok işçi yemek

paralarının kendilerinden çıktığını bunu çalışmalarıyla, fazla mesai ile ya da hızlı üretim ile işverenlerin kendilerinden çıkardıklarını belirtmişlerdir. Onlara göre işveren bunu bedavaya yapmaz çünkü işveren gemisinde “bedava öğle yemeği sadece fare kapanında olur.” Nitekim görüşmecilerden Utku bu soruya biraz içerlemiş ve şu yanıtı vermiştir. “Ben ödüyorum tabii. Adaş o kadar da saf değiliz be ya...” (Utku).

Görüşmecilerden insan kaynakları uzmanı olan Defne konuya daha farklı bir yerden yaklaşmıştır. Ona göre işyerinde verdikleri yemeği yemek parası olarak yazmadıklarını, ya da yemek maliyeti olarak muhasebeleştirmediklerini bunu genel giderler kapsamında ele aldıklarını belirtmiştir. Ayrıca yemeği iç yönetmeliklerinde ve iş sözleşmelerinde bir yan hak olarak belirtmediklerini, vergi muafiyeti de kullanmadıklarını ifade etmiştir. Yan menfaatlerin genelde toplu iş sözleşmelerinde olduğunu da eklemiştir. Bu boyutuyla kıdem tazminatı hesabında yemeği dahil etmediklerini çünkü brüt ücret içerisinde yer alan bir kalem olmadığını vurgulamıştır. Bu haliyle de işyerinde çıkan yemeğin tamamen patron tarafından karşılandığını söylemiştir. Ancak patronun bunu hangi amaçla verdiğini ve patronun artık değerinden kaybına yol açan bu kalemi nasıl telafi ettiğine dönük soruyu ise yanıtı bırakmıştır.

8.8.2. Patron Yemek Vermeyi Bırakırsa?

Yemek konusunda bir eylem olsa başlığına benzer şekilde bu sefer yemek uygulamasının terk edildiği bir senaryoda işçilerin tepkilerinin ne olacağı sorulmuştur. İşveren için patron ifadesinin kullanılması bilinçlidir. İşçiler işvereni patron olarak tanımlamaktadır. Bu yüzden onların jargonlarına uygun şekilde ele alınmıştır. Yemek vermenin bırakılmasına dönük yanıtlar yemek konusunda bir eylem olsa başlığından şaşırtıcı bir şekilde farklıdır. İşçiler genel olarak yemeğe ilişkin eylemlere sıcak bakmamaktadır ancak yemeğin olmaması onlar için kabul edilemez bir şeydir.

Mete beyaz yakalı çalışan olmasına ve işyerinde gerçekleştirilecek eylemlere sıcak bakmamasına hatta beraber çalıştığı amirlerine, mesai arkadaşlarının tepkilerine uygun davranışlarına sergileyeceğini söylemesine karşın yemek uygulamasının bitirilmesi noktasında:

“Yani bence bırakamaz çünkü çok fazla tepki alabilir. Ben de bu tepki verenlerden birisi olurum. Çünkü dediğim gibi bu yemeği ben kendi kazancım sonucunda çalışmam sonucunda elde ettiğimi düşünüyorum ve oradaki yemediğim yemek benim kazancımın bir kısmından çalmak olacak. Çünkü ben gidip de öyle yemeğini yiyeceğim. Mavi yaka artık yemeklerin kesildiğini öğrense birden sonrası için bence bandı sürdürmez. Bana öyle geliyor. Yani yemek çok önemli bir etken olduğunu düşünüyorum.” (Mete)

Mete'nin bu görüşünü mavi yaka olarak çalışan Cihat, Sebahattin, Berivan desteklemiştir. Cihat “ekmek yoksa iş de yok” diyerek işi durduracaklarını belirtirken Sebahattin isyan çıkabileceğini belirtmiştir. Berivan ise “aç ayı oynamaz çalışmam ben orada zaten ne maaş veriyor” diyerek destek çıkmıştır.

Lockwood'un (1966) geleneksel işçileri hatta militan işçiler olarak görebileceğimiz bu örnekler bireysel işçilerde de benzer tepkilerle karşılanmıştır. Hizmet sektöründe çalışan tüm görüşmeciler böyle bir durumda işi bırakacaklarını söylemişlerdir. Servet aldığı maaşla işe katlanmanın önemli bir nedeninin yemek parası olduğunu, Alp yemek parası veren başka yerde işe gireceğini, Aya ise bu maaşlarla dayanılmaz olacağını vurgulamıştır.

İnsan kaynakları uzmanı Elif işçileri desteklercesine Türkiye'de maaş düşüklüğünden dolayı yemek ve yol ödemesinin olmadığı yerlerde işçilerin çalışmayı tercih etmeyeceklerini vurgulamıştır. Ayrıca yurtdışı firmaların taşeronu olarak bağlı çalıştıkları için bu firmaların yaptıkları denetimlerde yemek aralarına uyulup uyulmadığına ve yemeğin verilmesine özellikle dikkat ettiklerini belirtmiştir. Nitekim denetim

personellerinin onlara özel yemek çıkarmalarını reddettikleri işçiler ile birlikte yediklerini de anekdot olarak eklemiştir. Benzer pozisyonda çalışan Defne de işverenlerin yemek vermeseler çalışacak personel bulamayacaklarını belirtmiştir.

8.8.3. Zehirlenmenin Sorumlusu

Yemeğin patron ile ilişkisinin bir diğer boyutu da yaşanan ya da yaşanacak olumsuz durumlardır. Patron sofranın görünen sahibi olarak sofraya konandan, yenilenden, maliyetinden, yürütülmesinden kısacası her şeyden sorumludur. Buna yanlış giden durumlar da dahildir. Patronun her ne kadar alt taşeron şirketleri ile süreci yönetse de işyeri sınırlarında ve işyerinin parçası olan yerlerde yaşanacak kazalardan dolayı doğacak hak kayıplarına karşı da yükümlülüğü bulunmaktadır.

Yemekhane kaynaklı zehirlenmeler sofralar ile ilgili yaşanabilecek en olumsuz konulardan biridir. Nitekim zaman zaman bu durum haberlere konu olabilmektedir. Topluca zehirlenmeye ilişkin olan bu haberlerde aynı işyerinde onlarca hatta yüzlerce işçinin zehirlendiği ve kimi zaman can kayıpları yaşandığı da görülmektedir. Görüşme yapılan işçilere şimdiki işyerinde ya da daha önceki işyerlerinde böyle bir durumla karşılaşmış karşılamadığı sorulmuştur.

Zehirlenme vakasıyla karşılaşan işçi sayısı azdır. Çalışma koşulları, yemek arası, dinlenme süreleri ve diğer faktörler ile en kötü koşullara sahip olan Berivan zehirlenme vakası da yaşamıştır. Zehirlenme sonrasında jandarmaya ifade verdiklerini yemek şirketinden davacı olduklarını anlatmıştır. Ancak bu noktada patronun da sorumlu olduğunu düşünmektedir. Nitekim yemekleri denetlemek onun görevidir. Dilara da zehirlendiklerini işyerinin özür maiyetinde kek, pasta dağıttığını belirtmiştir.

Hasan daha önce yaşadığı zehirlenme deneyimi sonrasında araştırma yaptığını ancak yemek firmasını direkt şikâyet edemeyeceğini önce patronu etmesi gerektiğini

söylemiştir. Fakat böyle bir şeye kalkışırsa işinden olacağı için sessiz kalmayı tercih etmiştir.

Patron sorumluluğu konusunda iyi örnek Elif'in işyeridir. Uluslararası giyim firmalarına taşeronluk yapan bir tekstil firmasında çalışan Elif taşeronluk anlaşmaları ve şartnameler nedeniyle her gün çıkan yemeklerden numune alındığını ve bunların herhangi bir zehirlenme durumuna karşın 3 gün buzdolabında bekletildiğini ifade etmiştir.

Zehirlenme vakalarında işçilerin patronları sorumlu tutmaları kanunlarca da hüküm altına alınmıştır. Borçlar Kanunu 417. Madde 2. Bendine göre işveren iş sağlığı ve güvenliği tedbirlerini almak zorundadır. 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu 4. maddesine göre işyeri dışındaki kişi ve kuruluşlardan hizmet alınması onu sorumluluklarını ortadan kaldırmayacaktır. Böylece bu sorumluluğu taşeron yemek şirketine yükleyemeyecektir.

Hizmet sektörü görüşmecileri bu durumu cevaplarıyla daha da genişletmişlerdir. Onlara göre işveren verdiği yemek süreleri, kartların geçerli olduğu restoranlar nedeniyle sınırlı tuttuğu AVM restoranlarındaki zehirlenmelerden de sorumlu olmalıdır. Çünkü onların oradan yemek yemelerinin nedeni Aya'nın ifadesiyle "mahkûm eden" patrondur.

8.8.4. Patronun Gıyabında

Çalışmada patron olan işverenlerle görüşmek için çeşitli girişimlerde bulunulsa da bu yönde bir başarı sağlanamamıştır. Yemeklere ilişkin talepler, eleştiriler, yemek firmalarının değiştirilmesine dönük isteklerin nedenlerinin veya bu süreçlerin nasıl olduğunun işveren cephesindeki boyutlarını araştırmak da işçi ve işveren arasındaki çelişkili ilişkiyi çözümlene bağlamında önemlidir. Her ne kadar tez işçi sınıfını odağına alan bir yaklaşımla yazılmış olsa da bu yöndeki bakış açısı işyerindeki yemeğin boyutlarını anlamak bağlamında zenginleştirici bir etki yaratacaktır.

Bu nedenlerle çalışmada sahada eksik kalan boyut yine dijital etnografi yöntemiyle giderilmeye çalışılmıştır. İnternet taramasında yine eksisözlük bu konudaki en çok veriyi sunmuştur. Yazılan entrylerin özetinde patronların çalışma koşullarının yemekle ilgili konulara yansıdığı konusundaki bilinçlerine dikkat çekmek gerekir. Haftalık çalışma saatleri, maaşların ödenmesi, yan haklar gibi konuların yemek konusundaki anlaşmazlıklara yansıdığını bilmektedirler. Bu konuda bir yazarın yorumları şu şekildedir:

“Yöneticiliğini yaptığım fabrikada her şey kanununa nizamına uygundur. Haftada 45 saati tamamlamak üzerine çalışılır. Fazla mesailer hafta içi %50 ve hafta sonu %100 verilir. Maaşları günü gününe banka hesaplarına yatırılır. İş kıyafetleri ve iş güvenliği elbise ve ekipmanları tam verilir ve 3m gibi en kaliteli firmalardan birinden alınır. Avansı, mazeret izni, yıllık izni, düğünü, bayramı, cenazesi ve benzeri durumlarda yardımcı olunur. Servisleri vardır, öğlen yemeği 5 çeşit verilir ve mesaiye kalanlara akşam yemeği de verilir. İş yeri hekimimizden tutun da işçi sağlığı ve iş güvenliği personelimize kadar kadromuz tam. Yıllık detaylı sağlık taramalarımız yapılır. Sonuçlar değerlendirilir ve önlem almak gerekiyorsa faaliyete geçilir. Bunları firmanın işçiye yaklaşımını anlamamız için söylüyorum. Biri yemekler soğuk diyor diğeri sıcak. Kimi ekmekler dilimlensin diyor, kimisi ekmekler tüm gelsin diyor. Kimi yemekler et ağırlıklı olsun derken bir kısmı da sebze ağırlıklı istiyor. Kimisi paslanmaz metal tabaklar isterken, bazısı beyaz mika tabaklardan istiyor. Kimisi tuzlu diyor, kimisi tuzsuz. Kimi ekmekler bayat diyor, kimi hamur olmuş diyor. Bazısı et yemekleri çok yağlı derken bazısı yağsız yemek mi olur diyor. Bunun gibi daha neler deniyor neler...” (Frekans06 27.07.2017 14:33)

Şikayetlerin bu denli farklılaşması işyerlerinin çok sık yemek şirketi değiştirmelerine neden olmaktadır. Nitekim saha çalışmasında da benzer değişimler duyulmuştur. Sözlük yazarı işverenler ya da yöneticiler yaptırdıkları beğeni anketlerinden dolayı çok fazla yemek şirketi değiştirmekten şikayetçidir. Bu sayı 10 farklı yemek şirketine kadar çıkmaktadır.

“Benim de bir işveren olarak üç beş bir şeyler yazasım var; Yemeklerle ilgili yaptığımız istatistiklerde %60 beğeni, %40 beğenmeme oranı var. Bu oran yıldan yıla değişir ve en az 10 farklı yemek şirketi ile çalıştık. Bu arada söyleyeyim beyaz yaka, mavi yaka ve yönetim kurulu aynı yemeği yiyor. Meraklısına not: haftalık çalışma saati max 45 saat, başlangıç maaşı asgari ücretin üstü, sgk tam, ikramiye sosyal haklar vs vs. ayrıca hafta sonları tatil.” (arka koltuktaki zeki çocuk 27.07.2017 13:19 ~ 13:20)

Şikayetler sadece yemekler ile sınırlı kalmayıp suyun bile şikâyet konusu olduğu belirtilmiştir:

“Bizde yemekten değil içme suyundan şikayet gelirdi tam 3 firma değiştirdiler bana yok bu kokuyor diye diye (anzer su, ovacık su, erikli). Sonunda sen hangi markayı kullanıyorsun söyle ondan alayım dedim en çok şikâyet edene, biz musluktan içiyoruz dedi.” (Yalanımvarsasenivursunlar 27.07.2017 14:02 ~ 14:03)

Bu örnek toplumsal sınıflar arasındaki damak tadının ve zevklerin farklılığını da ortaya koymaktadır. İşçinin sahip olduğu ya da aşına olduğu onun için en iyi olandır. Damak tadındaki farklılık kimi işverenler için dayanılmaz noktaya gelmiştir. Sevilmeyen yemekler, değişik yemekler başlığında ele aldığım üzere işçinin yemek beğenmesi ve yeni yemekleri kabul etmesi zordur.

“Bu insanlar, bezelye yemez, kuru fasulye nohut sevmez , makarnanın 10 çeşidinden birini yer. Salatalarından hep bir şey çıkar ve genelde aç kalırlar. Çorba tabi ki içmiyorlar. Bir de hindi etini ağızlarına sürmez. Bu en ciddi kurallarıdır. Patlıcanın zaten Allah belasını versin. Bu insanların evde ne yediklerini anlamak mümkün değil. Çok taze başıma gelen olay şu ki , 8. yemek şirketimizden sonra 9. su için ayaklandırıldık. Israrla yemek beğenmeyen mavi yaka personel için deneme yemeği geldi. Tadına dahi bakmadan patlıcan püre üzerine sote mi olurmuş naraları ile bu yemek şirketini beğenmediklerini, bunu seçmememizi utanmadan söylediler. Tadına bakmadan karar vermelerinin ilginçliğini söylediğimde bir tanesi bir zerre eti ağızına alıp yaptığı yorum şudur,

- evet, yani bir yemek tadı var.

Artık hiçbir dediklerini duymama kararı ile yolumuza devam ediyoruz. Karnımız tok ve mutluyuz. amin. (Siradansiralardasiradanlasan 27.07.2017 10:20)

8.9. Sofrada Beraber Yemek

8.9.1. Sofrada Beraberliğin Boyutları

Sofra; mavi yaka işçiler, beyaz yaka çalışanlar, yönetici temsilcisi olan idari personeller, yöneticiler, patronlar kısacası herkesin birlikteliğinin olduğu bir alandır. Patron ve beyaz yaka işçiler ile birlikte yemeyi çoğu zaman ön plana çıkararak bunun toplam kalite yönetimi, yeni insan kaynakları, örgüt psikolojisi kapsamında önemli uygulamalar olduğunu vurgulamaktadır. İşverenlerin ve insan kaynakları birimlerinin “biz bir aileyiz” sloganları etrafında tüm çalışanları tek bir sofrada toplama girişimleri neredeyse tüm sektörlerde yaygın bir uygulamadır.

Beyaz yaka ve mavi yakaya ortak menülerin çıkarılması mekânsal ayırım yapılmaması her ne kadar olumlu olarak gösterilse de bilimsel temellere dayanmamaktadır. Öncelikle mavi yaka ile beyaz yakaya aynı menünün çıkarılması işçi beslenmesi bağlamında bilimsel temellere uygun değildir. Büro çalışanı olan beyaz yakaların hafif işler kapsamında değerlendirilmesi ve o yönde kalori alması gerekmektedir. Mavi yakalı çalışanlar ise orta ve ağır işler kapsamında değerlendirilmeli menü planlanmalıdır.

Konunun bir diğer boyutu ise işçilerin maruz kaldığı kimyasallar ve diğer zehirli maddelerdir. İşçiler yemekhaneye iş elbiseleri ile gelmekte ve üstlerinde üretime ilişkin tozlar, kimyasallar bulunmaktadır. Aynı mekânı paylaşan beyaz yaka çalışanlar için bu durum olumsuzdur. Cengizkan'ın (2001) fabrika yerleşimleri ile ilgili verdiği bilgilerde işçi ve memur yemekhanelerinin ayrıldığına bunun nedeninin tam olarak bu olduğuna işaret edilmiştir. Beyaz yakanın işyerinde giymesi gereken iş kıyafetleri (takım elbise vs.)

de farklıdır. İşçilerle aynı sandalyeleri paylaşımları çeşitli maddelerin yapışmasına da neden olabilecektir.

Yapılan görüşmelerde bir kısım işçinin işyerinde beyaz ve mavi yaka yemekhanesi ayrılmamış olsa da yemeğe çıkış saatleri ile bu farklılık oluşturulmuştur. Hasan ve Berivan'ın işyerinde memurlar en son yemeğe çıkar. Mustafa'nın işyerinde çalışma saatleri nedeniyle oluşan farklılık yemek arasına da yansımaktadır. Beyaz yaka haftada 5 gün çalıştığı için mesai saatleri daha uzundur. Bu nedenle onların yemek aralarına da bu durum yansımıştır

Beyaz ve mavi yaka ayrımının olmadığı işyerlerinde işlerin niteliği, planlaması yemek saatlerinin düzenlenmesinde etkindir. Alman firmasında çalışan Mete, uluslararası görüşmeler ve çalışma sistemi dolayısıyla toplantı saatlerinin farklı olduğunu bunun da yemek saatlerine yansıdığını belirtmiştir. Mete, mavi ve beyaz yaka arasındaki yemek zamanı (arası) farklarının beraber yemeye de yansıdığını düşünmektedir. Ona göre insan kaynakları biriminin beraber yemeye dönük bu şirin gözükmeye ve insani tavırları mavi yaka tarafından istenmemektedir. Mete mavi yakanın beraber yemekten hoşlanmadığını şu şekilde belirtmiştir:

“Bence mavi yaka hoşnut değil, ben de olsam rahat yiyemem çünkü. Ben zaten rahat yemediğimi düşünüyorum. Hani onların daha çok nazik yediğinden dolayı bence onlarda rahat değildir. Eminim ki çünkü biz hani evde biz hala yer sofrasına bağdaş kurarak yemek yeriz ki ben çoğu mavi yakanımda daha çok rahat yemek yediği ortamı daha çok sevdiğini düşünüyorum. O yüzden rahat olduklarını pek düşünmüyorum. Yani sonuçta düşünün siz üstünüzde yağ var tozlu kıyafetlerle fabrikada çalışmışsınız, çıkmışsınız, yemeğe gelmişsiniz. Karşınızdaki insanın halinin halini yavaş yavaş sohbet ede ede uzun zaman diliminde böyle sizin. Çünkü o zaman diliminde dinlenmenize gerekiyor.” (Mete)

Mete'nin bu görüşü mavi yaka çalışanlarca desteklenmektedir. Onlara göre arkadaşları ile birlikte yemek yemek her zaman daha iyidir. Ayşe arkadaşları ile boş muhabbet yapabildiğini ancak beyaz yaka oturunca kasıldıklarını belirtmiştir. Sebahattin

beyaz yakanın yanında rahat yemek yiyememektedir. İşçiler koşulları paylaşmaktan memnun olmakla birlikte ayrı yemeyi tercih etmektedir. İnsan kaynakları sorumlusu Defne de mavi yakanın tavrını desteklemektedir.

“Şimdi şöyle söyleyeyim, genel müdür çatalını alır, bıçağı alır, kibar, kibar yer ama üretimde çalışan adam öyle değil. Adam zaten acıkmış bedence çalışmış, yorulmuş oluyor, ekmeğı banıyor yiyor. Yani rahat etmek istiyor rahat etmesi için de ayrı yemeli. Hiyerarşinin tam olduğu yerlerde kesinlikle ayrı olmalı.” (Defne)

Defne'nin işaret ettiği hiyerarşi kavramı mühendis olan Hüseyin tarafından da kullanılmıştır. Hüseyin'e göre işçi ile aralarındaki hiyerarşiyi korumak gerekmektedir. Akdi takdirde fazla yüz göz olunursa işçiye iş yaptırmak mümkün olmayacaktır. Hüseyin:

“Arada saygıyı bozmadan, aradaki hiyerarşik düzeni bozmayan insanlarla oturuyoruz. Düzen bozulursa işlerde aksama oluyor. Buna dikkat ediyoruz... İş konuları konuşmaya devam ediyoruz yemekte. O yüzden de oturulacak kişi var oturulmayacak kişi var.”

Mavi ve beyaz yaka işçiler aynı mekânı paylaşıyorlar da farklı oturma düzenine sahip olma konusunda hem fikirdir. Bunda sahip oldukları kültür özellikleri, arkadaşlık ilişkileri olduğu kadar işyerindeki pozisyonları, temsiliyetleri, mesuliyetleri etkindir. Mekânsal ayrılmaya karşın önceki başlıklarda ele aldığım haliyle hak kayıplarında, yemekteki kötüleşmede, işverenin yemeğı bırakma girişimlerinde ortak noktada bulunmaktadır. Bu da Wright'ın (2016) çelişkili sınıf konumlarının işçi sınıfı ile kurdukları ittifakların bir örneğidir. Beyaz yaka olarak çalışanlar her ne kadar eylemlere doğrudan destek veremeseler de gizli desteklerini sunmaktadır. Yemeklerde ayrılmak ise her iki grubun isteğı olan ortak noktadır.

8.9.2. Herkesle Beraber Yemek/ Lahmacunla Burgerin Tadı Aynı Geliyor

İşyeri dışında kurulan sofralarda yemek herkesle yenilmektedir. Hizmet sektöründe çalışan görüşmecilerde AVM yemek katları büyük sofrayı temsil etmektedir. Fabrika

alışanlarının aksine bu sofrada beyaz yaka değil tüm işyerlerinde çalışan mavi yakalar, yerel turistler, gezginler, alışveriş ılgınları kısaca herkes bulunmaktadır. nceki başlıklarda ele aldığım üzere AVM alışanları için yemek katı bir yemekhanedir. Orada bulunan restoranlar ise işvereninin de sorumlu olduğu yemek şirketleridir.

İşçilerin buradaki yemeklere karşı olan “bıkkınlığı” yemek katındaki yani sofradaki durumla eşdeğerdir. Sinan özellikle hafta sonları sofradan kaçma eğilimindedir.

“ok kalabalık oluyor. Özellikle hafta sonları çok yemek yemeyi tercih etmem. Çünkü ekstra bir kalabalık var. Yemeğinin sırasını ekstra bekliyorsun. Yer bulmak için ayrı bir sıra bekliyorsun ve oradaki ses beni gerçekten çok sinirlendiriyor. Yemek yerken onun dışında hafta sonları daha çok evden getirmeyi tercih etmeye çalışıyorum. Çünkü aşağıda sakince yemeğimi yiyip sonra kahveni içmeyi rahatla ıkabiliyorum.” (Sinan)

Alp sofraya tahammül edememektedir:

“ok kalabalık çok gürültülü insana daha çok yoruyor. Mesela mağazadan çıktığım an dinlenmek ister insan gürültü senin başını çok ağrıttıyor. Terasa ıktığın desen hem yer yok hem de bazen soğuk oluyor. Pis masalarla pis yiyorlar içiyorlar. Oturdıkları sandalyeyi bile kirletiyorlar.” (Alp)

Servet damak tadını ve lezzete ilişkin duygularını yitirdiğini belirtmiştir. Sofranın paydaşları olmak onun için yorucudur. AVM alışanları için temizlik personeline olduğu gibi ayrı bir yemek alanı yapılması gerekmektedir.

“AVM yemek katına gelenler için heyecanlı ama bizim için değil. Biz hatta yemek katına çıkmak istemiyoruz. Hani monotona dönüyor, rutine dönüyor. Mesela diyelim normal bir ğrenci için okuldan kaçıp burger yemeye giriyor ya ekstra heyecanlı böyle ekstra mutlu bizim o kadar tıp randomlaşmış ki hiç şeyimiz olmuyor. Yani sıfır his ile gidiyoruz, yemek yiyoruz, ıkıyoruz. Bana lahmacunla burgerin tadı aynı geliyor artık.” (Servet)

8.10. Ekonomi

8.10.1. Ekonomik Gelişmelerden Etkilenme

Gıda enflasyonu son yıllarda ülkenin içerisinde bulunduğu en önemli darboğazların başında gelmektedir. Yoksulları ve işçi sınıfını daha fazla etkileyen gıda enflasyonu reel ücretler ile aynı birimde gıda alabilmenin önünde önemli bir engeldir. Tezin öneri haline getiriliği yıl ile son halini aldığı dönem arasında Türkiye’de gıda fiyat endeksi yedi kat artış göstermiştir (BBC, 2024). BBC’nin (2024) 2021 ve 2024 yılları arasında farklı yemek tarifleri ile incelediği bu değişimde 4 kişilik beğendili kebabın evde yapım maliyeti 2021’de 40.27 TL iken 2024’te 256,65 TL’ye çıkmış, tavuk güveç 34,4 TL’den 206,6 TL’ye çıkmıştır.

TÜİK 2024 Nisan itibariyle resmi gıda enflasyonunu %68,5 olarak duyurmuştur. Buna karşılık DİSK-AR bu rakamın gerçekçi olmadığını belirterek farklı bir yöntemle gıda enflasyonunu incelemiştir. DİSK-AR inceledikleri bu yöntem ile nüfusu beş farklı gelir grubuyla ele almıştır. En düşük gelirli ilk %20’de yer alan vatandaşlar için bu rakam %107,6 olarak çıkmış, ikinci &20’lik dilimde 89,5 olmuştur (DİSK-AR, 2024). Yavuz (2021; 45-49), Türkiye’de gıda enflasyonunun nedenleri arasında üretici girdi maliyetlerinin önemli olduğunu ortaya koymuş, döviz dalgalanmaları, ekonomik krizler gibi etkilerin de önemini vurgulamıştır.

Makro ekonomik alanda yaşanan bu durum işçilerin sofrasına da doğrudan yansımıştır. Görüşme yapılan işçilerle ekonomik gelişmelerden ne derece etkilendikleri konuşulmuştur. İşçiler bu yönde epey dertlidir. Reel ücretlerde yaşanan gerileme birincil gündemleri arasındadır. Asgari ücretin açlık sınırı altında olması ülkedeki en önemli çarpıklıklardandır. Yoksulluk sınırı ise bir başka konudur. Görüşme yapılan işçi ücretleri açlık sınırı altında değilken birçoğunun kendi gelirleri ve hane geliri yoksulluk sınırı altındadır.

Ancak işçiler kendi ifadeleriyle bir biçimde ayakta kalmaktadır. İşçileri ayakta tutan en büyük faktörlerin başında ev sahibi olmaları ve kira ödemiye olmaları gelmektedir. On dört işçi oturdukları evin sahibidir. beş işçi kirada oturmaktadır. Bir işçi arkadaş yanında kalmakta, bir işçi yurttta yaşamaktadır. Bir işçi ise işverenin sağladığı lojmanda kalmaktadır. İşçilerin büyük çoğunluğunun ev sahibi olmasında Çerkezköy, Kapaklı, Çorlu bölgelerinin yeni inşaat bölgelerine açık olması, ucuz kredi döneminde inşaat patlamasının yaşanması ve ev sahibi olmanın diğer kentlere göre fiyat ve erişilebilirlik açısından uygun olması önemli nedenlerdir.

İşçilerin büyük çoğunluğu kira problemi yaşamamasına, kiracı olanların da ülkenin önemli bir bölümüne nazaran daha ucuz fiyatlara kiracı olmasına karşın aldıkları ücretler ile kimi ürünlere erişimde zorluklar yaşamaktadırlar. Gıda ürünleri bunların başında gelmektedir. Gıda ürünlerinde ise et ve et ürünleri en önemlisidir. GlobalProductPrices (2024) verilerine göre dünyada 80 ülke içerisinde en pahalı sığır eti fiyatları sırlamasında Türkiye 9. Sıradadır. Bu durum alım gücündeki gerilemeye ek olarak etin ürün olarak pahalılığını da ortaya koyan önemli bir veridir. İşçilerin büyük çoğunluğu et ürünlerini alamamaktan şikayetçidir. Bu durum beyaz yaka ve mavi yaka arasında ortak bir gündemdir. Beyaz yaka olan Mete pizola alamamaktan şikayetçiyken görüşmeciler arasında en düşük ücretlerden birisini alan Sebahattin döner yiyememekten dert yanmaktadır. Dilara ksap köfteyi çok sevse de yiyememektedir. Utku için et yemekleri artık lükstür. Emre için et karşılanamayacak bir maddedir. En düşük ücretli bir diğer işçi olan Berivan'a göre her şey pahalıdır ve erişim zordur:

“Her şeyi eğer ki kahvaltı meyve pişirecek şey... İnan ki 3 milyar koyacağım cebine belki daha fazla peynir, hani bunların hepsini alıyorum dersin, üçü bile geçer, bir kalıp bir kilo yağlı peynir olmuş 300. Bitmişiz yani biz bitmişiz, ülke olarak da bitmişiz.” (Berivan)

İşçiler pahalılıkla baş etmek için farklı yöntemler geliştirmişlerdir. Cihat yıl içerisinde parayla hiç et almadıklarını söylemiştir. “Ben yıl içinde kırmızı et almıyorum. Kurban kesiyoruz. Kurbanı da şöyle söyleyeyim limiti aşp büyük alıp etimiz olsun diyoruz. Bir yıl onu yiyoruz. Onun dışında beyaz et alıyoruz.” (Cihat). Seda ve ailesi de benzer şekilde kurbanlığı 1/3 oranında dağıttıktan sonra kalanını dondurucuya koyup tüketmektedir.

Ete benzer şekilde sebzeler de mevsiminde işçi evlerinde diğer mevsimlere hazırlanmaktadır. Hasan sebzelerin ucuz olduğu dönemleri beklediklerini bu dönemlerde poşetleyip buzluğa koyduklarını ifade etmiştir. Yazdan kalan fasulyeler Ayşe'nin kurtarıcısıdır. Sebahattin market alışverişi ayda sadece bir kere yapmaktadır. Bu da onun gereksiz olan ihtiyaçları almasına engel olmaktadır.

İşçiler gıda alışverişlerini semt pazarları yerine marketlerden yapmaktadır. Bu neredeyse tüm işçilerde görülen ortak özelliktir. Pazarcıların ürünleri seçmeye izin vermemeleri bu durumun temel nedenidir. Onlara göre alınacak her bir parça değerlidir ve bu yüzden iyisi olmak zorundadır. Bu yüzden pazarcının verdiği çürük gıdaları tercih etmemektedirler. Marketlerin tercih edilmesindeki bir diğer neden ise mesai saatleri ile pazarın uyuşmamasıdır. Mesai sonrasında işçi servisleri onları evlerine ya da yakın konumlara bırakmaktadır. Mesai yorgunluğu üzerine pazara gidip dolaşacak ve erzak alacak hali kendilerinde bulmadıklarını belirtmişlerdir. O yüzden en yakındaki süpermarket ihtiyacın giderilmesinde en iyi araçtır.

8.10.2. Gıda Destek Paketleri

Ekonomik açıdan özellikle gıdalara erişimde zorluk yaşayan işçilerin önemli kurtarıcılarında biri işveren tarafından verilen gıda paketleridir. Gıda paketinin verilmesi sendikalı, sendikasız fark etmeksizin neredeyse tüm fabrikalarda görülen bir uygulamadır. Hatta bu uygulamalar Çorlu, Çerkezköy ve Kapaklıda yer alan işyerlerinin

ortak özelliğidir. Sıklığı, anlamları ve uygulanış biçimi değişmekle birlikte işverenler bu uygulamayı sürdürmektedir.

193 sayılı Gelir Vergisi Kanunu'nun 61. maddesine göre “*Ücret, işverene belirli bir işyerine bağlı olarak çalışanlara hizmet karşılığı verilen para ve ayınlar ile sağlanan ve para ile temsil edilen menfaatler*” olarak tanımlanmıştır. Gıda paketleri buradaki ayın menfaat kapsamındadır. Bu boyutuyla verilen gıda paketleri aynı zamanda ücretin bir bölümünü oluşturmaktadır. İşveren bu tutarı ücret olarak değil ücrete ek olarak vermektedir. İşverenin gıda paketi uygulamaları iki şekilde gerçekleşmektedir. Bu uygulamalar kimi işyerlerinde doğrudan gıda paketi şeklinde iken kimilerinde gıda paketini temsilen para ya da kart şeklindedir.

Cihat'ın işyeri yılda 3 sefer kuru gıda erzakı vermektedir. Zeliha'nın işyeri üç ayda bir yağ, un, şeker, zeytin, salça, mercimek, tuzuna kadar erzak paketi verir. Deterjanına kadar. O yüzden market alışverişlerine çok para harcamaz. Ramazan dönemlerinde işverenin işçiye verdiği gıda paketleri bir boyutuyla işverenin “hayrı” niteliğindedir. Ancak gıda erzakı ile uğraşmak kimi işverene zor gelmektedir. Berivan ve Ayşe'nin işyerleri buna örnektir.

“Ramazan için önceden şey veriyorlardı. Ramazan erzağı veriyorlardı. Ramazan yaza geliyordu içinde işte sucuk oluyor, margarin oluyor, tereyağı bunlar eriyordu. Sıkıntılı bir süreçler yaşandı. Sonrasında dediler ne yapalım, önce şey buldular ve bir de margarini çıkartalım, içinden eriyecekleri çıkartalım. Sonrasında şimdi Ramazan. Çeki olarak işte 2.500 liralık bir çek verdiler.” (Ayşe)

“Ramazan'da verirlerse verirler. Karton kutularda bir tane pirinç bir paket makarna salça toz çeker böyle. Kutu zeytinler vardır böyle ondan koyarlar o kadar yani çok şey değil. Ama geçen sene maaşa attılar. Ben diyor uğraşamam. Miktarı da kendisi belirledi.” (Berivan)

Kutsallara göre gıda paketi dağıtma ve bunun bir sosyal yardım niteliğine büründürme sadece Türk patronlara özel bir durum değildir. Yabancı işverenler de kendi kutsalları

çerçevesince gıda yardımı dağıtmaktadır. Mustafa'nın işyerine buna bir örnektir. "İki bayramlık 1700 TL A101 çeki veriyorlar. Ama asıl bizim firma Alman firması olduğu için yılbaşında verir. Yılbaşı onlar için önemli ya, kutsal ya. 18 litre yağ, 10 kilo şeker, 2-3 kilo çay, 5 kilo pirinç, 20 kilo deterjan bunlar olur." (Mustafa) İsrail menşei bir fabrikada çalışan Utku da yılbaşında erzak yardımı verildiğini belirtmiştir.

İşverenler için gıda destek paketi vermenin herhangi bir hukuki ya da vergi boyutlu avantajı yoktur. Nitekim kıdem tazminatı hesaplamalarında, gelir vergisinde (ücret boyutuyla), sosyal güvenlik ödemelerinde ücretten farksızdır. İşverenin gıda paketi ya da anlaşmalı işyerinden bunu seçmesindeki temel amaç işçi beslenmesi ya da ihtiyaçlarına dönük doğrudan ihtiyacın karşılanmasıdır. Dönem dönem verilen bu yan haklar ve yardımlar işçi için cezbedicidir. İnsan kaynakları uzmanları da bu durumu doğrulamıştır. Sebahattin'in her ay aldığı 500 TL'lik A101 kartı maddi olarak fazla destekleyici olmasa da işverene bağlılığını arttırmaktadır. Sendikasız işyerlerinde uygulamanın devam edip etmeyeceğine ya da ne şekilde devam edeceğine dönük bir itirazın gelmeyecek olması işvereni yaptığı bu yardımlarda özgürleştirmektedir. Verilen bu yardımlar Demokles'in kılıcı gibidir. Berivan örneğinde gördüğümüz gibi işveren kafası attığı zaman paraya çeviren istediği zaman ise aynı yardım yapabilmektedir. Seda'nın işyeri de buna örnektir. İşveren yılda üç defa verdiği bu yardımları kimi zaman 2500 TL kimi zaman 1800 TL yatırmaktadır. İşçi bunun nedenini bilmemektedir.

Görüşmeciler içerisinde en yüksek rakam Defne'nin işyeridir. İşveren her ay 3500 TL market desteği vermekte bunu da A101 veya Migros kartları ile yapmaktadır. Her ay böyle bir rakamın verilmesi aslında ücret düzeyinin de maaşın üzerine bu rakamın eklenmesi sonucunu doğurur. Aynı zamanda beşerî sermayenin önemli olduğu işyerlerinde bu uygulamaların daha ciddi şekilde ele alındığını gösterir. Defne; yemek

uygulamaları, gıda yardımları, ücret düzeyleri gibi konularda hassas davrandıklarını çünkü kendi sektörlerinde yetişmiş personel bulmanın zor olduğunu belirtmiştir.

Gıda harcamaları konusunda zorlanan işçiler işverenden aldıkları gıda paketleri ya da kartları ile bir nebze de olsa ihtiyaçlarını gidermektedirler. İşçilerle görüşülen bir diğer konu akrabalık ilişkileri, memleketleri ile olan ilişkilerinden gıda, erzak elde edip etmedikleri olmuştur. İşçilerin kendi ürettikleri ürünler yoktur. Görüşme yapılan işçilerin tamamı mülksüzleşme sürecini tamamlamış işçilerdir. Zeliha'nın kendi bahçelerinde ettikleriyle elde ettiği domatesler ile yaptığı salça biberi, kuru fasulye, nohut vs. olsa da bunlar hobi düzeyindedir.

İşçiler memleketlerinde de kimsenin kalmadığını, yaşlıların da öldüğünü belirtmiştir. Bu sebeplerle tarımla uğraşan kimseleri kalmamıştır. Mülksüzleşme, işçileşme ve göç neredeyse tüm görüşmecilerin ortak noktasıdır. Görüşmeci demografik tablosunda verdiğim haliyle görüşmeciler yurdun farklı illerinden bölgeye gelmişlerdir. Bölgeye yakın bir yerden Kırklareli'nden gelen Hasan babası öldükten sonra erzakın gelmediğini geride kalanların da kendi geçimleri için ekip biçtiklerini bu nedenle ücretsiz olarak aldıkları bir şeyin olmadığını belirtmiştir.

Cihat'ın akrabaları eskiden hayvancılıkla uğraşsa da artık onlar da Kahramanmaraş'tan göç etmişlerdir. Cihat alabildiği diğer ürünleri ise para karşılığı satın almaktadır. Çünkü herkes geçim derindedir. Soner'in de ailesi farklı yerlere dağılmış köylerinde kimse kalmamıştır. Onlar arazilerini icara vererek bir miktar çeltik ve ayçiçeği almaktadır.

8.10.3. Multinet'i Kırmak

Hizmet sektörü çalışanlarında gıda destek paketleri yaygın bir uygulama değildir. Hizmet sektörü ve AVM çalışanı görüşmecilerin hiçbiri bu yönde yardım almamaktadır.

Bu nedenle işçilerin yemek parası veya kartı dışında ücrete ek bir menfaatleri bulunmamaktadır. İşçilerin sahip oldukları tek şey ücret gelirleridir ve görüşülen işçiler mevcut işleri dışında herhangi bir işte de çalışmamaktadır. Nitekim bunları yapabilecek zamanlara da sahip değildirlir.

İşçiler nakit açıklarını kapatmak veya kendilerine nakit oluşturmak için yemek kartları ile bir takım legal olmayan ve amacı uygun kullanım dışında olan yöntemler geliştirmişlerdir. Görüşmeciler buna yemek kartı şirketlerinden biri olan Multinet firmasının yemek kartı adına ithafen “Multinet’i Kırmak” adını vermiştir. Yemek kartına sahip olan tüm işçiler bu yöntemi bilmektedir. Görüşme yapılan kişiler dışında da özellikle AVM’de çalışan ya da AVM dışı hizmet sektöründe çalışıp yemek kartına sahip olan kişilere bu kavramı bilip bilmedikleri sorulmuştur. Onlar bu yöntemi bildiklerini ve zaman zaman kullandıklarını ifade etmişlerdir.

Multinet’i kırmak olarak kavramsallaştırılan bu işlem yemek kartını nakite çevirmek olarak da kullanılmaktadır. İnternet aramasında bu yönde birçok sonuç bulunabilir. Kimi Facebook grupları sadece bu amaç için kurulmuştur. Bu işlemi yapan kişiler açık telefon numaraları ve isimleri ile bu işlemi yapmaktadır. “Yemek kartı nakite çevirme” Facebook grubu bunlardan bir tanesidir.²⁵ Bu Facebook grubunda kişiler telefon numaralarından ulaşarak bilgilerini paylaşmaktadır. Gönderi yorumlarında “acil nakite sıkışmış olmak” işçilerin bu yönteme başvurmasında önemli bir nedendir. İşçiler yorumlarda yaptıkları işlemde memnuniyetlerini belirterek diğer kişilere de güven veren açıklamalar yazmaktadırlar. Yemek kartlarını nakite çeviren web siteleri de bulunmaktadır. www.nakitecevirme.com bunlardan bir tanesidir. Telefon numaraları açık şekilde

²⁵ <https://www.facebook.com/groups/830588091590955/>

paylaşılmaktadır. Farklı siteler ve gruplarda farklı kişilerin bu işlem karşılığında %10 ile %30 arası bir komisyon aldıkları görülmektedir.

Multinet’i kırma işlemi AVM içerisinde Servet’in ifadesiyle şu şekilde gerçekleşmektedir:

“Başka yerde çalışan tanıdık bir arkadaşım varsa diyelim AVM için ya da AVM dışında diyorum ki ben senden 200 TL bir alışveriş yapacağım. Bunu göster sistemi bana nakit o parayı ver diyorum. O parayı da normal cebinde nakite dönüştürüyorum. Çünkü bunu her yerde harcayamadığım için ben buna da şey deniyor kırmak deniyor. Multinet’i kırmak, yemek parasını kırmak deniyor. Tabi bunu yapan yerler de var, komisyon alıyor. O değişiyor mesela diyelim 3000 TL bozduracaksın bunun 1000 TL’sini alıyor senden. Ha benim arkadaşım olduğu için genelde çalışan insanlar ben bozdurabiliyorum. Bana sıkıntı olmuyor bu konuda.” (Servet)

Soner bu işlemin acil para ihtiyaçlarında yemekten ya da market alışverişlerinden daha önemli konularda örneğin kira ödemeleri, sağlık harcamaları gibi durumlarda daha fazla yaşandığını belirtmektedir. Kırma işlemi yapılırken kasadan nakit çıkışı yapıldığını ve bunun üstüne kalan tutarın bu işlemi yapan kişiye kaldığını eklemiştir. Bu işlemi yapan kişiler genellikle yemek şirketi veya restoranlarda çalışanlardır. Ancak bunu restoran sahibi veya müdürlerden gizli bir şekilde yapmaktadırlar. Soner Çerkezköy bölgesinde bu işlemin komisyon tutarının %10-20 arasında değiştiğini belirtmiştir.

Multinet’i kırmak işçilerin işverenle kurdukları yemek ilişkisinde illegal boyutları olan bir sisteme işaret etmektedir. Yemek paralarını nakit olarak alan çalışanlar için böyle bir sistem söz konusu değildir. Yemek kartı veya yemek nakdi ödemelerinin işverene vergi yükümlülükleri ve istisnalar bağlamında bir farkının olmaması bu noktada hangi seçeneğin daha iyi olduğunu da düşündürmektedir. Yemek kartları restoran ve marketlerde geçerli olması nedeniyle işçi beslenmesini bir boyutuyla garanti altına almakta, beslenmeye dönük harcamaları teşvik etmekte ve yemek yemeyi sağlamaktadır. Nakit gönderimde ise böyle bir durum söz konusu değildir. İşçinin bu tutarı ücretin

parçası olarak görme eğilimi yüksektir. Bu da diğer harcamalara öncelik vererek beslenmeye ilişkin harcamalarını azaltmasına neden olabilecektir. Multinet'i kırmak gibi yöntemler ise işçinin hem beslenmeden hem de hakkı olan tutarın bir bölümünden vazgeçtiği önemli bir örnektir.

Yemekhane dışındaki modeller bu boyutlarıyla işçi beslenmesini doğru oranda, kaliteli, dengeli ve yeterli almasının önünde bir engeldir. Özellikle AVM çalışanları için bu durum daha elzemdir. Servet'in AVM'de çalışan temizlik personellerinden verdiği örneğe benzer şekilde diğer tüm AVM personelleri için de tabldot sistemine geçilerek yemek hizmetlerinin sunumu daha doğru bir yöntem olabilecektir. Bu nedenlerle bu konu tartışmalara açıktır.

8.11. Kültür, Cinsiyet ve Diğer Konular

8.11.1. Cinsiyet Kodları ve Yemekler

Tarih boyunca et yemek erkeklik ile ilişkilendirilirken, et dışı olan yiyecekleri tüketmek feminenlikle ilintili bir durum olarak görülmüştür (Çarpar, 2020: 250). Erkeklerin bedenleri aktif olmak ile birlikte değerlendirilirken güçlü ve sağlam olmaları beklenmektedir (Eroğul, 2023: 43). Ünlü (2018), Adams'dan (2015: 37-38) yaptığı alıntıyla et yemenin çoğunlukla yiğitlik kavramıyla şekillendiğini ifade etmiştir. Yiğitliğin ön plana çıkarılmasında doğayla girdiği mücadelede üstün gelme, avcılık ve diğer yöntemlerle ete sahip olma gibi anlamlar da vardır.

Erkeklik ve et arasındaki bu hegemonik ve patriyarkal ilişki çalışmada da sorgulanan bir konu olmuştur. İşçi sınıfının bedeni ile iş yapan kimselerden oluşu onların daha fazla kalori ve proteine ihtiyaç duymasına neden olurken, sosyal ve psikolojik bağlamlarda da yemeğe ve belirli ürünlere olan ilgisini arttıracaktır. Ekonomi başlığında ele aldığım üzere et bu ürünler içerisinde işçi sınıfı için önemli olanlardandır.

Et, işçi sınıfı için önemliyken işçiler özellikle işyerindeki sofralarında etin yer alması konusunda daha hassas davranmaktadırlar. Onlara göre et menünün olmazlarından. Gerçekleştirdikleri beden gücü gerektiren işlerin karşılığında almaları gerekenin bu olması gerektiğini düşünmektedirler. Et burada besin değeri bağlamında güç veren protein özelliklerini temsil ederken aynı zamanda etin güç bağlamındaki sembolik boyutu da etkilidir.

Erkek işçilere göre kadınlar fabrika içerisinde daha az güç gerektiren işlerde çalışmaktadır. Ve onların doğal olarak “kadınlık” pozisyonları yani feminen karakterleri gereğince sebze ve bakliyat istemeleri normaldir. Ancak erkek işçilere onlar tarihsel olanı talep etmektedirler. Yani gücün karşılığı olan eti. Bu durum erkek işçiler arasında yaygın olan bir istektir.

Erkekler arasında yaş geçtikçe ete karşı olan tutumu değiştiren faktör yaştır. Fidolini'nin (2022) masküleniteden öz bakım davranışa doğru değişim olarak adlandırdığı bu tutum değişimini Hasan şöyle açıklamaktadır: “Orta karar gitmeye çalışırım. Çok fazla et yaşım ve sağlık sorunundan dolayı tüketmek istemiyorum mesela genelde.” (Hasan). Hasan'ın bu tutum değişikliğinde artan yaşı ve sağlık sorunları önemli bir faktördür.

İşyerinde beden işi ve güçlü olmak dışında toplumsal kültürel kodlara atıfla da et tüketiminin erkekler için önemli olduğu verilen bir diğer örnektir. “Yani eti daha çok seviyorum. Aslında ben daha çok Anadolu köylü bir aileden yetişiyorum. Bizim her yemeğimize et vardır. O yüzden bunlar arasında en çok etkisi.” (Mete). Toplumsal yemek kültürüne yapılan atıf beyaz yaka olarak çalışan Mete'nin işyerindeki menülerde et yemeklerini beklemesinde etkilidir.

Eti erkeklik, sebze ve baklagilleri kadınlık ile ilişkilendiren tutuma karşın yapılan işlerin değişen nitelikleri böyle bir ayrımın yapılması konusunda gereklidir. Kadın görüşmeciler sebze taleplerinin kendilerinden geldiğini belirtmektedir. Bu noktada erkek ve kadına yüklenen toplumsal cinsiyet kodları geçerli değildir. Seda kendi işyerinde çalışan kadınların oturarak çalıştığı için sebze ve salata yemeyi tercih ettiklerini belirtmiştir. Ayşe'ye göre fabrikada sürekli et yemeği çıkması onları bıktırmıştır. Yaptıkları şikayetler ile menüye sebze yemekleri de eklenmiştir.

Ekonomik kriz ortamı nedeniyle bir takım kararlar alan kimi şirketler menülerde değişikliğe gitmiştir. Kimi işyerlerinde et iki yıl öncesi kadar çıkmamaktadır. Mustafa'nın işyeri buna örnektir. İşyeri et yemeklerini tavuk yemekleri ile değiştirmiş ve döneri kaldırmıştır. Benzer şekilde yemek kartı alan Servet de kartta para kalmadığı zamanlarda tavuk ve sebze yemeklerine ağırlık vermekte ve bunu mecburen yapmaktadır. Bu örneklerde ise gördüğümüz etin yine et ile ikame edildiğidir. Burada her ne kadar beslenme kodları açısından protein içeriği ön planda olsa da psikolojik boyutuyla gerçek et olarak tanımlanan kırmızı et bir başka et türüyle ikame edilmeye çalışılmaktadır. Ancak bu durum işçilerin istediği bir şey değildir. Onlar gücün gerçek simgesi olan eti istemektedir. Burada ise bir diğer önemli nokta kırmızı etin de hangi türlerini et olarak gördükleridir. Ayşe:

“Garibanlıktan gelen bir şey midir nedir? Et deyince aklımıza pirzola gelmiyor. Yemeklerde tüketebileceğimiz kuşbaşı, kıyma geliyor. Hani pirzola olarak hiç olaya bakmıyoruz.” (Ayşe)

“Kadınların işyerinde et yemeklerini istememesi ile evde et alamamaktan şikayetçi olmaları bir tezat oluşturmuyor mu?” sorusu verilen cevaplar sonrasında yanıtlanması gereken bir diğer konu olmuştur. Ntekim kadınların işyeri sofralarında sebze, salata, balkağil gibi kendilerine göre sağlıklı olan yemek talepleri daha güçlüdür. Kadınların taleplerinin bu farklılaşmasında öncelikle işyerinde yapılan et yemeklerini

beğenmemeleri gelmektedir. Yapılan et yemeklerinin büyük çoğunluğu haşlama usulüyle yapılmaktadır. Kadınlar haşlanan bu etlerin iyi derecede haşlanmadığını ve kendi ifadeleri ile “kayış gibi” olduğunu düşünmektedirler. Kızartma yapılan etlerde de benzer sorunları dile getirmişlerdir.

İkinci boyutu et yemeğinin sürekli çıkmasına ilişkindir. Kadın işçiler kimi işyerinde erkeklerle aynı oranda kişi sayısında çalışsalar da erkeklerin taleplerinin yerine getirilmesinden şikayetçilerdir. Beğenmedikleri et yemeklerinin sürekli olarak çıkması onları bıktırmıştır. Dilara'nın ifadesiyle: “Sürekli et et içim şişti artık.” Yapılan et yemeklerini istememeleri noktasında bir diğer sorun ise güvendir. İşyerinde ve kentte yapılan konuşmalarda işyerinde çıkan et yemeklerindeki etlerde kesinlikle “bir şey” yapılmaktadır. Instagram’da, YouTube’da izledikleri videolarda etlere şırınga ile su bastıklarını izlediklerini ifade eden kadınlar olmuştur. Yemek şirketleri bu yöntemle bir kiloluk eti üç kilo yapmaktadır. Ancak bu sağlığı bozucudur. Ya da et farklı yerlerden kalan etlerdendir. Çünkü onca insana ucuza yemek vermek için birşeylerden kısmak gerekmektedir.

Sonuç olarak kadınlar işyerinde bu nedenlerle et yemeğini istemezken kendi evlerinde kendi usulleri ile yaptıkları et yemeğini yeterince yapamamaktan ve et alamamaktan şikayet etmektedirler. Kadın ve erkeklerin ortak şikayet ettikleri konu ise evin diğer üyeleridir. Kadın ve erkek işçiler işyerlerinde beğenseler de beğenmeseler de et yemeği yiyebiliyorken eve et ürünleri alamamak ve diğer aile bireylerinin yemeklerinde zorlanmaları noktasında sorunun cevabı olarak ortada bir tezat oluşmamaktadır.

Et dışında cinsiyet kodları ile tanımlanan bir diğer yiyecek ekmeğidir. Kadın işçiler ekmeğ tüketmek yani tüketmemek konusunda dikkatlidir. Onlar sağlıklarına dikkat etmekte ve karbonhidrat ağırlıklı beslenmekten kaçınmaktadır. Erkek işçiler ise yoğun ekmeğ tükettiklerini belirtmişlerdir. Onlar için doymanın ön koşulu ekmeğdir. Özellikle

sadece çorba ile yarım ekmek tükettiğini söyleyen Sebahattin ekmek olmadan “erkek adamın doymayacağını” ifade etmiştir. Hasan’ın da görüşü benzerdir. İşçinin karnının doyması için önce ekmeği yemesi lazımdır. Kendi işyerinde yemek planlamasından da sorumlu olan insan kaynakları uzmanı Defne erkek ve kadın işçiler arasındaki farkı şöyle anlatmıştır:

“Kadınlar salatayı, sebze yemeklerini tercih ediyorlar. Pilav yerine bulgur pilavı olsun gibi. Erkeklerde de daha çok et ağırlıklı olsun. Pilav olsun makarna gelmesin. 5 günü pilav olsun, 5 gün pilava hayır demezler işte erişte makarna olmasın, bulgur pilavı olmasın. Et yemekleri olsun işte karnabahar gelmesin ispanak gelmesin. Yeşil mercimek gelmesin. O yemek mi o çorba diyen arkadaşlarımız var. Çalışan sayımız yarı yarıya oranla olduğu için bir ay birini bir ay diğerini yaparız.” (Defne)

Defne’nin ifadelerinde de gördüğümüz üzere erkek işçiler için karbonhidrat önemlidir. Ekmek, pilav gibi yan ürünler asıl yemek olan et ile birlikte doymak için gerekli olanlardır.

8.11.2. Kültürel Sermayeler ve Birlikte Yemek

İşçiler her ne kadar benzer habituslara sahip olsalar da farklı kültürel sermayelere sahip olan kimselerdir. Görüşmeci tablosu ve profillerinde detaylı olarak yer verdiğim üzere her biri farklı eğitim düzeyinde, farklı işleri, işyerlerini deneyimlemiş farklı sosyal çevrelerde bulunmuş farklı kültürler ile büyümüştür. İşçilerin sahip oldukları kültürel farklar kendisini yemek yerken de göstermektedir. Yemek yeme biçimlerimiz sahip olduğumuz kültürün ve Bourdieu’nun (2015) ifadesiyle kültürel sermayenin en temel göstergesidir.

Kültürel farkların masada tezahürü yemek yeme biçimlerimizde, ifadelerimizde, hareketlerimizde, çatal-kaşık-bıçak tutmamızda, ekmeği parçalama ve ısırılmamızda yatmaktadır. Aynı sınıfsal konumlarda olmamıza rağmen sahip olduğumuz farklılıklar

sınıf içindeki katmanlaşmayı da göstermektedir. Bu durum da sınıf içerisindeki aidiyeti azaltmaktadır.

Mete, beyaz yakalı olmasına karşın yemek yeme alışkanlıkları ve kuralları bağlamında bu sınıfın aidiyetlerine uygun davranmadığını belirten bir örnektir. Bu durumda Mete kültürel sermayesiyle sofradaki paydaşları olan idari işler bölümündeki diğer çalışanlar ile ortak bir noktada buluşmamaktadır.

“Bence uyuşmuyor, yani bilmiyorum. Ben biraz daha mesela yemek yerken bıçak kullanmayı bilmem. Ben çatala bir şeyi böyle bir yemeği tercih ederim. Veya ben hani çok fazla nazik yemeyi, ekmeği küçük ısırmayı, küçük porsiyonlar halinde çatalı bıçağı veya kaşığa küçük porsiyonlar alıp yemeyi bilmem. Biraz daha doymak için yediğim için aslında aileden de böyle geldiği için uyduğumu pek düşünmüyorum.” (Mete)

Mete'nin kültürel sermayesi kendisini daha yakın gördüğü mavi yakalılarla da uyuşmamaktadır. İşçilerin yemek yerken yaptığı kimi davranışlardan rahatsızdır. “Yemeği ben karıştırmayı sevmem mesela hani makarnanın üstüne bir sos döküyor, sos ortada kalır, karıştırmam. Pilavın üstüne kulüp fasulye koyuluyorsa karıştırmam bocalamam. Yani o benim görüntü hoşuma gitmez.” (Mete)

Çorba içme biçimleri işçiler arasındaki kültürel farkları ortaya çıkaran ve sınıf içerisinde ayrı olduğu düşüncesini işçilerde uyandıran bir şeydir. Cihat kimilerinin kaşık kullanmadan çorba içtiğini söylemiştir. Dilara da bu rahatsızlığa katılmıştır. Onlara göre bu davranış biçimi köylü toplumlarda görülebilecek bir özelliktir. “Koskoca şehre gelip işçi olmuş adam” bunu yapmamalıdır. Bu durum işçi sınıfı yemek kültürüne yakışmamakta, köylü kültürüne yakışmaktadır. Mustafa böyle yemek yiyen insanlardan uzak durduğunu, midesinin bulandığını, “böyle adamla zaten ne işyerinde ne dışarıda işinin olmayacağını” söylemiştir.

Kimi görüşmeciler ise yorgun olmaları nedeniyle başkalarının yemek yemelerine dikkat etmediklerini ve rahatsız olmadıklarını söylemiştir. Berivan:

“Yorgunluktan hiç kimse kimsenin ağzının şokurdusunu hiçbir şeye bakmıyor. Karnı yiyen karnını doyuran diyor ki, bir an önce yemek yiyeyim gideyim. Şöyle odama şöyle oturayım, çay da alıyoruz tabii çıkışta. Öyle yani hiç birbirimizin hatalarını bile bakamıyoruz.” (Berivan)

Yeme içme kültürü bağlamında geleneksel işçi sınıfından daha ayrı bir konumda olan akademisyen Nisan da yemek yerken bu gibi durumlar dikkat etmediğini bunu düşünecek halinin olmadığını söylemiştir. Sinan’a göre bu farklılaşmanın temel nedeni eğitimidir. Eğitilmiş olan çalışanlarla bu konuda sorun yaşamazken eğitimsiz olanlarla sorunlar yaşadıklarını belirtmiştir. İşyerinde temizlik personeli olan bir çalışanla olan anısını aktarmıştır:

“Bizim bir ablamız var. Bir gün işte yemeğe çıkacağız. Domates falan aldık. Böyle abla da bizim temizlik personelimiz çok da severiz. Abla domatesi kesmeye başladığında böyle sular akıyor o günde elini falan yıkamadı. Böyle bakıyorum ya hani yemeyeceğim onu ama canına nasıl istiyor? Böyle karpuz falan da aldık her şeyi kesti. Abla dedim. Hani gerçekten çok elini yıkayabildin mi falan diye sormak zorunda kaldım ya ne olacak falan dedi böyle ama yani bütün gün o işin içindesin. Yiyemiyorum böyle olunca.” (Sinan)

8.11.3. Başkalarıyla Yemekler Hakkında Konuşmak ve Paylaşımlar

İşçi kentleri olan ilçelerde işçilerin arkadaşları ve çevrelerini de diğer fabrikalarda çalışan işçiler oluşturmaktadır. Gündelik hayatta paylaşım yaptıkları bu kişilerle ortak ilgi alanlarından, futboldan, siyasetten ve diğer konulardan bahsedilmektedir. Çalışma yaşamları, çalıştıkları fabrikalardaki çalışma koşulları bu konular arasında yer alırken işyerinde çıkan yemekler de konuşulan konulardandır.

İşyerinde yani fabrikalarda çıkan yemekler çoğu zaman hastanede, askeriyede, okulda çıkan yemekler kategorisinde görülmekte ve bu kapsamda değerlendirilmektedir. Teneke ya da çelik tabldotlara konulan yemek imgesi, ortak plastik sürahilerden içilen sular, demir sandalyeler bu imgenin tamamlayıcılarıdır. Oysaki günümüz yemekhane koşulları böyle değildir. Görüşme yapılan işçilerin yemekhanesinin hepsinde porselen tabaklar ile yemekler servis edilmekte, sular ise ya tek kişilik ya da ortak kullanım cam sürahilerde verilmektedir. Menüler ise her fabrikanın yemek kültürüne göre farklılaşmakta ve çalışan ağırlıklarına göre şekillenmektedir.

Bölgede Karadeniz ve doğulu işçiler yoğun olduğu için bu durum menülere de yansımaktadır. Lockwood'un (1966) işçi tiplerinde yer verdiği üzere geleneksel işçiler arasında yer alan bu militan mavi yaka işçiler menülerin belirlenmesinde de rol oynamaktadır. Bu işçilerin damak zevki fabrikanın damak zevki haline gelmekte sayıca fazla olan baskın olan haline gelmektedir. Doğudan gelenlerin et yemeğini Karadenizli işçilerin sebze yi daha çok sevmeleri bir mücadele alanını da oluştururken galip olan fazla olandır. Mağlup olanın da sayıca fazla olduğu gruplar örneğin yereller ise bu savaşın kaybedenidir. Gruplar arasında yemek kültürünün uymaması farklı sorunları da ortaya çıkarmakta menüde hangi yemeğin hangi kategoride ele alınacağına dönük tartışmaları oluşturmaktadır.

“Yeşil mercimek geliyor. Biri diyor ki abla bu yemek değil ki bu çorba bizim orada çorba yapıyorlar bunu. Mesela hiç tavuk eti yemeyen arkadaşlarımız da var. Tavuk geldiği zaman onlar direkt işte pilavla vesaireyle bir şekilde karınlarını doyuruyorlar. Yani beşamel sos yemeyen arkadaşlarımız var.”

(Defne)

İşçi sınıfı profilinin uluslararası olduğu ve göçmenleri çalıştıran fabrikalarda ise sorun katlanarak büyümekte ve işçilerin sofradan çıkmasına neden olmaktadır. “Dışarıdan çoğunlukla Suriyeliler söylüyor. Valla bizim yediğimizi onlar beğenmiyor, yemiyor.

Onlar dışarıdan dürüm gibi bir şey söylüyor. Beğenmeyince yemiyorlar. Biz yiyoruz. Onlar alıp yemekhanede yiyor onları biz yerken.” (Sebahattin)

İşyeri içerisinde olan bu farklılaşma ve benzeşmeler şehirlerin içerisinde diğer işlerin de dikkatini çekmekte ve menülere, yemeklere ilişkin konuşmalar ve paylaşımlar yapılmaktadır. İşçiler soruların ilk olarak yemeğe ilişkin algıyla alakalı olduklarını söylemişlerdir. Sosyal medyada ve yapılan haberlerde zehirlenme gibi olumsuz durumların paylaşılması ya da genelde olumsuz örnekler ile basına yansımaları, işçi olmayanların yemekhaneye karşı olumsuz düşünceler beslediğini ortaya koymuştur.

Mete:

“Ailemden de sorular alıyorum. Yemekler nasıl çıkıyor gibisinden biraz da hemen iş yerinde çıkacak yemeklere askeriye gibi bakıyorlar açıkçası. Hani iş yerinde kötü yemek çıkar gibi bakıyorlar ama sanırım firma bazında konuşacak olursam bu pek öyle.” (Mete)

İşçi olan ve yemeklere aşına olanlar ise farklı yerlerdeki yemeklere ilişkin meraklarını gidermeye çalışmaktadır. Hasan bacanağı, Cihat eniştesi ile konuşmaktadır.

“Bacanağım Arçelik’te çalışıyor. Onunla konuşuyoruz. Onlar benim eski işyerimdeki gibi açık büfeden seçiyorlar. Diyorum şanslısınız. Başka arkadaş var o da yemekten zehirlendi mesela. Onunla da konuştuk. Konuşulur yani.” (Hasan)

“Enişteyle konuşuyoruz. Onların da yemekler iyi ama onlar çay molalarında kek, pasta, tatlı var mesela. Onlar eve de getirebiliyor. Bunu öğrendim.” (Cihat)

Aile içerisinde olan bu paylaşım ve konuşmalar en çok eşler arasında gerçekleşmektedir. Eşler günlük olarak birbirilerine çıkan yemekleri sormakta hatta kadınlar evdeki yemekleri buna göre şekillendirmektedir. “Eşimle günlük olarak konuşuyoruz. Ne yedin ne çıktı diye. O bizimkini duyunca ya diyor insan sizde aç kalmaz.” (Ayşe)

İşçilerin yaptıkları bu konuşmalar işçi kentlerinde yemeğin öneminin bir boyutudur. İşçi sadece kendi fabrikasında olanı değil diğer işyerlerinde verilen yemeği merak etmekte hatta işyeri değişimlerinde bunu değerlendirmeye almaktadır. Başkalarıyla konuşmak işçi için sosyal ve demografik yapının da yanıtlarının bulunmasını sağlamaktadır.

Demografik yapı işçinin çalışma ortamını da belirlemektedir. Birbiriyle uyumlu çalışanlara sahip fabrikalarda çalışan işçiler dayanışmayı daha güçlü şekilde göstermektedir. Ayşe yemekhanede gündüz aldığı yeşil elmayı gece vardiyasında arkadaşlarının uykusu gelmesin diye pay edip vermektedir. Sebze ve et yemeği alanlar birbirinin tabaklarından yemekleri denemektedir. Yemeği bitiremeyecek olan diğer arkadaşıyla yemeğini paylaşmaktadır. Soner'in ifadesiyle "Birbirimizle yaptığımız paylaşımlar daha çok kenetlenmemizi sağlıyor. Birbirimizin halinden anlıyoruz." (Soner).

Birbirini anlama hali AVM çalışanlarında da kuvvetlidir. Üniversite öğrencisi olan aynı zamanda part time bir giyim mağazasında çalışan Aya evli çalışanların ve özellikle müdür eşinin kendi yaptığı yemeklerden tatlılardan getirip kendilerine personel odasında ikram ettiklerini belirtmiştir. AVM temizlik personelleri kalan sosları alır diğer çalışanlara verir. Onlar da bu ikramı boş göndermez kahve verir. Ya da yanlış çıkmış bir ürünü ona hediye eder. Servet'in ifadesiyle öyle bir döngüdür ki AVM'de sürekli bir al ver vardır ve hiç bitmez.

8.11.4. Aile

Aile işçi sınıfının çalışma zamanlarında kapının dışında bıraktığı ancak aklından çıkaramadığı kimselerdir. İşçinin her düşüncesinde çocukları, eşi ve aileyi oluşturan kimseler vardır. Bu durum çıkan yemeklerde de geçerlidir. Yemekler güzel olduğu zaman

akla evdekiler gelir. Zeliha “Güzel yemek çıktığı zaman oğlum aklıma geliyor.” Yemek yerken akıllardan evdekilerin ne yiyeceği ve sorumluluklar çıkmaz.

“Bizler için doyurucu ancak biz oradan gerekli yemeği yiyoruz, yapıyoruz. Kalori ihtiyacımız karşılıyor ama diğer kişiler için evdekilere o ihtiyacı karşılanmıyor. Çünkü enflasyon yüklemek aldığı maaş belli. Vergi kesintisi belli Kirasıydı, borçlarıydı, iş yerinde yediklerini eve yiyemiyor yani açıkçası.” (Cihat)

“İşte döner çıkıyor. Pilav, kola falan yiyorsun. Ama eve geliyorsun bunu yiyemiyorsun. Bu iyi bir şey değil.” (Sebahattin)

İşte çıkan yemeklerden eve götürmek işçiler için gocunulacak bir şey değildir. Onlar için evdekilerin özellikle çocukların yiyebilmesi önemlidir. “Çikolata dağıtırlardı getirirdim. Dörde bölerdik o çikolatayı. Sızsız boğazımdan geçmiyor dercesineydi. Bir de paylaşmayı öğrensinler diyeydi.” (Ayşe). Diğer arkadaşları da aynı durumda olduğu için dayanışma gösterirler. “İşyerinde arkadaşlar balı, tereyağı yemediyse kalıyor. Arkadaşlar da al al çocuklara götür diyorlar götürüyorum onları” (Defne). Mevsiminde pahalı olan meyveler ise en çok götürülendir. “Meyvelerden sınırsız alabiliyoruz. Oradan muzdur, portakaldır iki üç tane alıp eve çocuklara getiriyorum.” (Seda)

İşçilerin birçoğunun götürdüğü en temel madde ise tereyağıdır. Gece vardiyasında reçel, bal, krem peynir ile verilen tereyağlara işçiler dokunmaz. Görüşme yapılan birçok işçi benzer yanıtlar vermiştir. Tereyağı kahvaltıda tüketme alışkanlıkları yoktur. Onlar için bu durum sınıfsaldır. Margarin ekmeğe sürülür ancak tereyağı sadece yemeklerde örneğin pilavda kullanılır. Çünkü pahalıdır. Bu nedenle çıkan tereyağı kullanılmaz. Eve getirilir ve yemeklere konur. Kimi zaman ise anlamlı bir bütünlük olması için biriktirilir. Birgün bir işçi alır birgün diğeri. Böylece ortada bir yemek yapacak kadar bir miktar oluşur.

8.11.5. Kahvehane ve Boş Zaman

Diğer işçiler ile çalışma koşulları, yemekleri, hobileri, ilgi alanları hakkında konuşan, zamanlarını kendi gibi işçi olan yakınları, arkadaşları ile geçiren işçilerin boş zamanlarında neler yaptığı da sorulan bir sorudur. Üç işçi kentinde yürütülen çalışmalarda, katılımcı gözlemci olarak bulunulan zamanlarda birtakım sonuçlara ulaşılmıştır. Çorlu ilçesi daha fazla imkanlara sahiptir. Rekreasyon alanları, piknik yerleri, alışveriş merkezleri ile yaşayanları çok fazla imkân sunmaktadır. Çerkezköy ve Kapaklı ise daha sınırlı imkanlara sahiptir. Çerkezköy Tepe mevkiinde bulunan kafe ve işletmeler özellikle gençler için boş zaman aktivitelerini gerçekleştirdikleri alanlardır. Bunun dışında bulunan AVM şehrin boş zaman yükünü çekmektedir.

Kapaklı ilçesinde görece küçük bir AVM olsa da zaman geçirmek için uygun alanlara sahip değildir. Arabası olan işçiler için yakınlarda bulunan mesire alanları olan Pınarça İkizgöller, Kazak Gölü gibi yerler boş zaman geçirmek için uygun yerlerdir. İşçilerin bunun dışında boş zamanlarını geçirecekleri alanlar bulunmamaktadır.

İşçilere boş zamanlarında neler yaptıkları sorulmuş ve geleneksel olan kahvehanelere gidip gitmedikleri sorulmuştur. Nitekim mahalle aralarında kahvehane geleneği özellikle Kapaklı'da devam etmektedir. Ancak görüşmecilerin neredeyse tamamı kahvehanelere gitmediklerini belirtmiştir. Geleneksel ve ataerkil işçi imgesinden farklı olarak işçiler ailesiyle beraber vakit geçirmekten hoşlanmaktadır. Kışın akraba ziyaretleri yazın ise piknik yapmak işçiler için önemli zaman geçirme araçlarıdır. Eşleriyle beraber yürüyüşler yapmak verdikleri cevaplar arasındadır.

İşçi kadınlar belediyenin sosyal tesislerinde çay içmekte yanında evde yaptıkları poğaçaya, börek ve kekleri götürmektedir. Kış aylarında evlerde yaptıkları toplantıları yazın bu alanlara taşımaktadırlar. Altın günü, döviz günü gibi alışkanlıkları zor olsa da devam

ettirmeye, hane ekonomisine birikim yoluyla katkı sunmaya çalışmaktadırlar. İşçilerin evlerde ya da belediye tesislerinde toplanmalarında ekonomik koşullar da çok belirleyicidir. Seda'nın ifadesiyle iki kişi dışarı çıkmak en az 700 TL'ye mal olmaktadır. Kafelere gitseler bile ayda yılda bir gerçekleşen bir hadiseye dönüşmektedir. Hane ekonomisine zarar vermemek için bu tür harcamalara dikkat etmektedirler.

Kadın işçilerin bu tutumlu davranışına karşın genç işçiler dışarıda zaman geçirme konusunda daha açıktır. İş yorgunluğu ve yoğunluğundan vakit buldukça arkadaşları ile sosyalleşmek istemektedirler. Diğer işçilere göre hem daha güvencesiz hem de mülksüz olmalarına karşın para harcama davranışları da daha açıktır. Kendi ifadeleriyle kaybedecek de kazanacak da bir şeyleri yoktur. Yaşı büyük olan fabrika işçileri gibi maaşlara erişemeyeceklerini ve onlar gibi mülk sahibi olamayacaklarını düşünmektedirler. Bu nedenle kafelere ve eğlence yerlerine gitmek onlar için gereklidir.

Fabrika işçilerinin önemli bir bölümü alkol kullanma konusunda da hassastır. Kimileri önemli gün ve haftalarda alkollü içki kullanırken kimileri hiç kullanmamaktadır. Nitekim Çerkezköy ve Kapaklı ilçelerinde alkollü içki satan eğlence mekânları yok denecek kadar azdır. Gençlerin gidebileceği mekânlar ise 1-2 tane ile sınırlıdır. Bunların da menü fiyatları oldukça yüksektir. Bu nedenlerle farklı eğlencelere de kapalı bir şekilde yaşamaktadırlar.

8.12. İşçi Beslenmesi

8.12.1. Kavrama İlişkin Yaklaşımlar

İşçi beslenmesi genel olarak beslenme ilkelerinin işçiler için uygulandığı bir sistemi ifade etmektedir (Üner ve Yılmaz, 2020). İşçilerin tükettiği enerji miktarlarının toplumun diğer üyelerine göre farklı olması ve bunun da kendi içlerinde katmanlaşması işçilere özel beslenme programı oluşturulmasının temel nedenlerindedir. İşçiler yaşlılar, hamileler, engelliler, gibi dezavantajlı gruplarda olduğu gibi kalori miktarlarının kontrol edildiği bir

beslenme programıyla beslenmelerini gerçekleştirmelidirler. İşçi beslenmesi kavramı bu nedenlerle farklı meslek grupları ve işler için oluşturulmuş bir beslenmeyi ifade etmektedir. Farklı işler ve meslek grupları aşağıdaki gibi tanımlanmıştır:

- “Hafif aktiviteli işler/meslekler: Büro işleri, avukat, doktor, muhasebeci, öğretmen, mimar.
- Orta aktiviteli işler/meslekler: Hafif sanayi işleri, terzilik, elektrik, tekstil, gıda, montaj işleri, marangozluk, mobilya endüstrisi, kanal işçiliği, matbaa işçileri, gemicilik, fırıncılık, alet kullanılmadan yapılan ev işleri, öğrencilik, tütün işçileri, tezgahçılık.
- Orta-ağır arası aktiviteli işler/meslekler: Tarım işçilerinin bir bölümü, düz işçiler, sıva işleri, yük taşımak, balya istiflemek, çiftçilik, lastik ve kauçuk işçileri, deri sanayi, kimya ve elektrik endüstrisi, orman işçileri, maden ocağı işçileri, demir-çelik işçileri.
- Ağır aktiviteli işler/meslekler: Tomruk işleri, madencilik, ormancılık, demir-çelik sanayi, yol ve inşaat işçileri, yüksek ısılı fırın işçileri, ağır yük taşıyıcıları, ağaç kesme işleri, demir işçileri, tarım işçilerinin bir bölümü.” (Tözeren, 2014: 37)

İşçi beslenmesi kavramıyla tanımlanan bir diğer olgu ise hangi işlerin ve mesleklerin ne kadar kalori alması gerektiğine ilişkindir. Buna ilişkin bilgiler ise tabloda verilmiştir:

Tablo 2. İşin Aktivitesine Göre Günlük Enerji Miktarı

İŞİN AKTİVİTESİ	ERKEK	KADIN
HAFİF	2500	2100
ORTA	3000	2300
ORTA-AĞIR	3500	2600
AĞIR	4000	3000

Kaynak: (Beyhan, 2012:9)

İşçi beslenmesinin yeterli olmadığı ve ilgili meslek gruplarına denk düşen kkal'nin alınmadığı durumlar işçi sağlığı ve güvenliği için olumsuzluk teşkil etmektedir. İş

kazaları (Üner ve Yılmaz, 2020), verimlilikte düşüş (Wajnek, 2005), işe devamsızlık (Rakıcıoğlu, 2017) gibi olumsuzluklar bunların başında yer almaktadır.

İşçi beslenmesi teknik boyutlarıyla ön planda olan bir konudur. Konunun sosyal boyutu ise yetersizdir (Çelik, 2024: 173-174). İşçi beslenmesinin nasıl olması gerektiğine ilişkin sosyal boyutları içeren çalışmalar ve bu alanda yürütülen çalışmalar yeterince mevcut değildir. Oysaki yemek nicelik ve nitelik boyutlarının birbirinden ayrılamayacağı bir kavramdır. İşçiler için nitelik boyutları en az nicelikler kadar önemlidir. Bu nedenle görüşme yapılan işçilere işçi beslenmesi kavramından ne anladıkları ve onlara göre işçi beslenmesinin nasıl olması gerektiğine dönük sorular sorulmuştur. Nitekim yapılan görüşmelerde soru formunda yer almayan sorularla da işçiler görüşmenin bu bölümünü zenginleştirmişlerdir.

İşçilerin genel eğilimi kendi yaşamlarında ya da fabrikalarındaki eksikliklere ilişkindir. İşçiler nasıl bir işçi beslenme programı olmalı noktasındaki düşüncelerini kendilerinden yola çıkarak tanımlamaktadır. Cihat için yemek listesinin doğru kişiler tarafından yapılması önemlidir. Çünkü işyerinde doğru kişilerin yapmadığına inanmaktadır. Emre için yemek aralarında kimse karışmamalı sadece yemek yeme özgürlüğü verilmelidir. Berivan için kuru fasulyenin yanında makarna çıkmamalı gündelik yaşamdaki menülere nasıl dikkat ediliyorsa işyerindeki yemeklerde de bu özen gösterilmelidir. İşçi beslenmesinin enerji ile ilintili olduğuna dönük cevap ise Sinan'dan gelmiştir. Mağazada harcadığı enerjiyi yediği yemekler ile karşılayamamaktadır ve kendisini işe girdiği günden bugüne sağlıksız hissetmektedir. Oysaki kendi yaptığı işte yemeklerin kalori hesabıyla yapılması gerekmektedir.

İşçiler bunun dışında aynı fabrika içinde olsalar da iş ve meslek farklarının menüye yansımaları da istemektedir. Kadınların sebze yemeği talepleri burada da geçerlidir. Buradaki amaç ise kendilerinin ağır iş yapan erkeklere göre fabrika içerisinde daha hafif

işlerde çalışmalarına karşın ağır iş yapan erkeklerle aynı kaloriyi almak zorunda bırakılmalarına ilişkin itirazlarıdır. Bu durum sağlıklarını olumsuz etkilemektedir. Sağlıklarını korumak için takviye vitamin hapları almak zorunda kaldıklarını, salata barlardan daha fazla yediklerini belirtmişlerdir.

Özet olarak işçi beslenmesi içerisinde işçinin olmadığı işçiye rağmen yürütülen süreçleri içeren bir kavram olarak işçinin zihninde yer almaktadır. Salt kalori hesaplarının sadece birer rakam olduklarını düşünmektedirler. Ve bu rakamların sadece bir kısmı işyerinde alınabilmektedir. Diğer öğünlerde kalorinin nasıl alınacağına ilişkin bir çözüm yoktur. Aynı işte çalışmalarına rağmen ücret farklılıkları, aile nüfusundaki farklar, gıdaya erişim gibi birçok faktör işçi beslenmesini etkileyen unsurlardır. Gıda güvencesizliği konusunda iyi bir sınav vermeyen Türkiye’de yaşamak bu sorunu daha da derinleştirmektedir. Nitekim gıda güvencesizliği; gıdanın yetersiz olması, olacağı endişesi, dengeli ve yeterli beslenme için gerekli paraya sahip olamama ile tanımlanmaktadır (Aykanat, 2022: 105). Görüşme yapılan işçilerin birçoğu da tanımda yer alan faktörlere sahip olduklarını belirtmektedir. Bu nedenlerle işçi beslenmesi sadece işyerindeki beslenmeyi değil aileyi, gündelik yaşamı da içerisine alacak şekilde genişletilmelidir.

SONUÇ

Bu çalışmada işçi sınıfının üretim sürecinde, işyerlerinde ve dışında yedikleri yemeklerin emek ve sermaye arasındaki çalışma ilişkilerine olan etkileri, sendikaların süreçteki pozisyonları, sınıf kültürü ile yemeğin etkileşimi, günlük çalışma düzeninde yemeğin konumlanması, işçi sınıfı ve ailesinin süreçten etkilenmeleri, işçilerin yemeğe ilişkin türettikleri anlamlar, verilen yemeklerin işçilerin ekonomilerine etkileri gibi konular incelenmiştir.

Çalışmanın sahasını Tekirdağ'ın Süleymanpaşa, Çorlu, Çerkezköy, Kapaklı ilçeleri oluşturmuş ve bu kapsamda farklı sektörlerden işçiler ile görüşülmeye çalışılmıştır. Farklı ilçe ve sektörlerin seçilmesinin ardında işçi sınıfının yoğunluklu olarak yaşadığı bu ilçelerde farklı yemek uygulama örneklerini çalışmaya yansıtabilme gayesi yatmaktadır. Bu örneklerle ek olarak farklı yemek uygulamalarını aynı anda deneyimleyen iki görüşmeci de Ankara'dan çalışmaya dahil edilmiştir. Nitel desenli bu çalışmada amaca dönük örneklem tekniği benimsenmiştir. Çalışmada farklı sektörlerden geniş bir perspektif ortaya koyma gayesi güdülse de çalışmaya örneklem olarak dahil edilmesi planlanan kimi sektörler ve işçiler süre sınırı ve ilgili işçilere ulaşamama nedeniyle dahil edilememiştir. Bunların başında inşaat sektöründe çalışan işçiler gelmektedir. İnşaat sektöründe büyük şantiyelerde yemek ve barınma kurumsal olarak işveren tarafından sağlanmaktadır. Nitekim bu şantiyelerde işçiler sadece bir öğün değil, kimi örneklerde üç öğün işveren tarafından verilen yemekleri yemektedir. Çalışma şartlarındaki olumsuzluklar tezde ele aldığım üzere yemeklerin kalitesine de yansımaktadır. İnşaat sektörü, çalışma şartları bakımından Türkiye'deki en kötü çalışma şartlarına sahip sektörlerden biridir. Zehirlenme, kurtlu yemekler, yemek miktarlarının yetersiz gelmesi, elverişli olmayan ortamlar, hijyen eksikliği inşaat işçilerinin yemek uygulamalarında karşılaştıkları sorunlar olmakla beraber, bunlar çoğu zaman medyaya da yansımaktadır. İşçiler bu duruma karşı isyan etmekte kimi zaman direniş eylemleri, grevler, gösteriler gerçekleştirmektedirler. İnşaat işçilerinin bu durumu tezde ele aldığım Lockwood'un (1966) militan işçiliğinin de bir örneğidir. Sektörde yedek işgücü ordusunun büyüklüğü ve işgücü devir oranının yüksekliği de yemek ve diğer uygulamaları olumsuzlaştıran konulardır. Bu nedenlerle bu çalışmada yapılan saha görüşmelerinin inşaat sektörü işçilerinin örneklem olduğu başka çalışmalar ile de gerçekleştirilmesi önemlidir.

Bir diğer örneklem ise yemek kartına sahip olanlar içindir. Aynı ilde olmalarına rağmen farklı ilçelerde semtlerde olan çalışanların aynı yemek kartı uygulaması ile

alabilecekleri yemek miktarları eşit değildir. Bankacılık sektöründe Nişantaşı ve Tuzla şubelerinde çalışan farklı örnekler buna örnek gösterilebilir. Bu iki çalışanın aynı yemek kartı ödemesi almasına karşın bölgedeki yemek fiyatlarının beslenmelerine ve tezde ele aldığım konulara olan etkilerinin incelenmesi de ilerleyen çalışmalarda incelenmesi gereken konulardır.

İnşaat işçileri ve bankacılık sektörü çalışanları çalışanlarına ek olarak plaza çalışanları, evden çalışanlar, moto kuryeler gibi farklı örnekler ilerleyen çalışmalarda konuyu zenginleştirecek ve bu çalışmada elde ettiğimden daha fazla sonucun elde edilmesini sağlayacaktır.

Bu çalışmanın en temel sonucu yemeğin yani işçi sofralarının üretim sürecinin vazgeçilmez bir unsuru olduğu, üretimin devamlılığı, verimlilik ve çalışma ilişkileri bağlamında önemli bir araç olduğudur. Aynı zamanda verilen bu yemekler ücreti ikame edici etkilere de sahip olmakla birlikte hane ekonomilerini etkilemektedir. İşçiler işyerindeki yemeklerle kendilerine ait bir yemek kültürü oluşturmuş bu kültür içerisinde sevilen sevilmeyen, istenen istenmeyen yemekleri belirlemiştir. İşçiler yemek kültürünün bir uzantısı olarak sofraya kimlerle oturacaklarına kendileri karar vermekte ve bu durum üretimdeki pozisyonların bir sonucu olarak sofraya yansımaktadır.

Çalışma koşullarının yemek ile ilgili konulara yansması da çalışmanın bir başka sonucudur. Ücret düzeyleri, ücretlerin ödenme günü, haftalık çalışma saati, iş sağlığı ve iş güvenliği, izinler, fazla çalışma, yan ödemeler ve haklar konusundaki sorunlar doğrudan yemekhaneye yansımaktadır. İşçinin üretim sürecinde yaşadığı olumsuzluklarda işverene gösterdiği ilk tepki yemekhanelerde yaşanmaktadır. Yemek beğenilerinin düşmesi, yemek şirketlerini değiştirmeye dönük talepler, insan kaynakları birimlerine iletilen rahatsızlık mesajları bu durumların yansımalarıdır. İşçiler; iş durdurma, yürüyüş, grev gibi büyük çaplı eylemler öncesinde ilk olarak yemekhanede yemek

yemeyerek işvereni zarara uğratma yolunu seçmektedir. Yemekhanede gerçekleşen eylemler yemek de dahil birçok konunun sonucunda oluşmaktadır.

İşçi için yemek hafta sonu, doğum günü, belirli günler gibi özel zamanlar dışında sadece doymak için gerekli olan bir metadır. Çalışma süreci bu durumu bir zorunluluğa indirgemekte bu da çoğu zaman seçimlerine yansımaktadır. İşçilerin yemekleri zorunluluk ve doyma aracı olarak görme eğilimleri dışarıda yemek kültürlerine de yansımaktadır. Dışarıda yemek gereksiz, masraf ve istenmeyen olarak görülmektedir. Yemek kartları nedeniyle dışarıda yemeyi gündelik hayat döngüleri içerisinde mecburen deneyimleyen işçiler için ise istenmeyen bir durumdur. Ekonomik kriz de olumsuz etkilemekte ve evde yemeyi işçiler açısından mantıklı kılmaktadır. İşçilerin dışarıda yemeğe ilişkin tutumları dışarıdan yemek siparişlerinde de benzerdir. Dışarıdan yemek sipariş etmek yemek kültürleri içerisinde var olmayan bir durumdur. Bu durumu farklılaştıran en temel faktör çocuklarının verdikleri siparişlerdir.

İşçiler için işyerinde yemek dışarıda yemek olarak görülmemektedir. Buradaki temel faktörler; işyerinin dışarısı olarak tanımlanmaması, verilen yemekleri zorunlu olarak yemeleri, çıkan yemeklerin Türk mutfağına ait, ev yemeklerini andıran şekilde olması, standart menü sunulması ve hızlıca yemek zorunda olmalarıdır.

İşyerinde yemek, işçiler için üretim sürecinin önemli bir koşuludur. Onlara göre çalışma şartlarının durumu yemeklerin kalitesine ve yemekhaneye yansımaktadır. Yemek üretim sürecinin bir parçasıdır. Üretim sürecinden ayrı düşünülemeyecek bir boyuttur. İşçi sofraları aynı zamanda işçilerin işçileşme deneyimi ile karşılaştıkları bir gerçekliktir. Çoğu işçi, işçi olma deneyimiyle birlikte ilk defa bir yemekhanede toplu şekilde yemek yemeyi deneyimlemiştir.

Yemek çalışmalarında Douglas ve Nicod'un (1974) gün dönümü ile öğünler arasında kurduğu bağ işçiler için geçerli olmayıp işçinin gündönümü çalışma ve vardiya düzenleri ile belirlenmektedir. Haftalık değişen vardiya sistemleri ve günlük çalışma saatlerindeki farklılaşma işçilerin öğünlerinde bir düzensizlik yaratmaktadır. İşçiler işe gidiş sürelerine ayırdıkları vakit nedeniyle de kahvaltılı öğünlerini atlama eğilimine sahiptir ya da günün ilk öğünü küçük atıştırma ile geçirilmektedir.

İşçilerin ilk öğünleri olan kahvaltılı atlamaları nedeniyle asıl ilk öğünleri sofrada verilen yemek olmaktadır. Yemekhane genellikle yarım saat yemek molasının verildiği yemeğin on beş dakikada yenildiği bir yerdir. İşçiler için bu süre yetersizdir ve yemeği tanımlayan en önemli kelimeler "hız ve hızlı" olmuştur. İşçilerin yemeklerini hızlı yemek zorunda olmaları nedeniyle kendilerine ayırabilecekleri zaman dilimleri yemek zamanlarından arda kalan zamanlar ve çay aralarıdır. Çay araları tüm işyerlerinde mevcut değildir. Tekstil sektörü gibi despotik fabrika rejimlerinin olduğu işyerlerinde çay araları verilmemiştir. Çay araları genellikle sabah ve öğleden sonra 10'ar dakikadan oluşmaktadır. Kartlara tanımlanan miktarlar ile çay alımı ya da çay satışı yaygın uygulamadır. Sendikalara ayrılan bölümlerde çay bedelsizdir.

Yemekhane uygulaması olmayan işyerlerinde yemek kartı, nakdi yemek parası ödemesi, iç müşterilik, hibrit yemek uygulamaları mevcuttur. Bu uygulamalarda görülen en temel özellik işçilerin belirlenen restoran ve işyerlerinden yemek yemeye mecbur olmalarıdır. Buradaki mecburiyet kartların geçerli olduğu işyerlerine ek olarak çalışılan yer veya ucuza yenilebilecek alanların belirli yerler olmalarıdır. Verilen miktarlar iyi ve dengeli beslenmek için yeterli değildir. Aynı yerlerden yemek zorunda olmanın bir diğer boyutu da işçilerin tabiri ile yemeklerin "bıkkınlık" verici olmasıdır. Yemeğin hızlı yenilmesi ve verilen yemek araları bu modellerde de hızı zorunlu kılmaktadır. Farklı yemek uygulamaları arasında yemekhanede yemek en tercih edilendir. Bu tercihte

sağlıklı ve dengeli beslenmek için tabldot sisteminin yemekhanelerde olması temel faktördür.

Sofrada yemeklerin belirlenmesinde işçinin söz hakkı genel olarak yoktur. Kimi örneklerde sendikalar yemeklerin belirlenme sürecinin içerisinde yer alsalar da işçi temsili düzeyindedir ancak işçiden görüş alınmamaktadır. İşveren yardımcıları ya da temsilcileri sürecin ana belirleyenleridir.

Verilen yemeklerden işçiler genel olarak memnundur. İşçileri memnun etmeyen çeşitli yemekler vardır. Yemek sosyolojisinin yapısalcı geleneğinin ifade ettiği şekliyle toplumların, kültürlerin yemek beğenisi oluşumundaki etkisi burada önemlidir. İşçilerin damak zevkleri büyük oranda ortaktır ve toplumun genel eğilimlerinden farklılaşarak kendilerine bir yemek kültürü oluşturmuşlardır. Aynı durum değişik, farklı yemekler için de geçerlidir. Onlara göre değişik yemek yoktur sadece adı farklıdır. Bu noktada gelişime kapalı bir tablo ortaya koymaktadırlar. Yemek miktarı ise yeterli gelmek zorundadır. Çünkü çoğu işyerinde ekstra yemek alabilme hakkı bulunmamaktadır.

Yemekhaneler genel olarak iyi planlanmamış ve yetersizdir. Fabrika büyüklüğü ile yemekhane büyüklükleri eş değer değildir. Kimi işyerlerinde üretim alanlarında uzaklık, üretim yerinin alt katı olan bodrum katında sağlıksız koşullarda yer alması gibi olumsuzluklar mevcuttur. Yemekhane işçiler için sadece yemek yenilen alanlardır. Geçmiş yıllardan farklı olarak sendikal örgütlenme, faaliyet kutlama amaçları ile kullanımı son derece azdır. Yemekhanesi olmayan işyerlerinde ise personel dinlenme alanları, bahçeler, AVM yemek katları işçiler tarafından yemekhaneye dönüştürülür.

Sendikalar yemeğin sayısal miktarını ifade eden nicelikleri ve ücretlendirilebilir boyutları ile ilgilenmektedir. Yemeğin özelliklerini ön plana çıkaran nitelikleri konusunda ilgisizdir. Oysaki işçiler işyerindeki yemekleri en az ücretleri kadar

önemsemektedir. Kimi işçiler yemeğin konu olduğu çeşitli eylemlere katılmışlardır. Hatta yemeğin niteliğindeki bozulma veya olumsuzluklar iş bırakmaya bile neden olabilecek kadar önemli hadiselerdir. İşçiler bu nedenlerle genel olarak potansiyel eylemlere de sıcak bakmaktadır. Sendikaların konuyu önemsememesi burada oluşan bir sınıf bilinci potansiyelini de sınıf mücadelesine evriltme noktasında fırsatı kaçırmalarına neden olmaktadır. Kimi işçileri eylemsellikten uzaklaştıran konu din olmuştur. Dini değerler yemeğin içerisinde olduğu eylemleri gerçekleştirmelerine engeldir. Burada sınıf bilincinin önüne dini değerler, toplumsal kültür geçmektedir.

İşçiler işyeri temelli ya da kaynaklı verilen yemeklerin maddi kaynağının ya da hesabı kendilerinin ödediğine ilişkin bir bilince sahiptir. Onlara göre patron fazla çalışmadan, emek sürecinden elde ettiği artı değer ile bu masrafları karşılamaktadır. Yemeğin kaynağını kendileri verdikleri için patronun yemek uygulamalarından vazgeçemeyeceğini düşünmektedirler. Hatta yemek uygulamalarının bitirilmesi işi bırakma ile sonuçlanabilir. Yemeğin finansal kaynağı kendileri olmasına karşın uygulayıcı olarak oluşacak olumsuz durumlar ve zehirlenmelerden sorumlu olan patronur. Bu durum sadece yemekhane uygulamalarıyla sınırlı olmayıp yemekhane dışında “mahkûm edilen” restoranlar için de geçerlidir.

Sofrada arkadaşlar ile birlikte yemek tercih edilmektedir. Beyaz yaka ve mavi yaka aynı yemekhaneden faydalansa da birlikte olmak istenmemektedir. Sınıfın katmanları arasındaki ayrım yemekhanede kendini göstermektedir. Mavi yaka yemek yerken kendini hissetmek istemektedir. Rahat yemek, muhabbet edebilmek, konuşabilmek sadece arkadaşlar ile yani aynı sınıfsal kesimden olanlarla mümkündür. Beyaz yaka için işyeri daha önemlidir. Yemek zamanlarında iş konuşmaları yapmak onlar için doğaldır. Kendilerini farklı kültürlere sahip olarak tanımlamaktadırlar. İşçilerle birlikte yemek işyeri sırlarını açığa çıkarabilecekken aynı zamanda aradaki hiyerarşiyi de bozabilecektir.

Beyaz yakanın sınıf konumu ne kadar mavi yakaya yakınsa o kadar birlikte yemeye açıktır. AVM çalışanları için yaka ayrımı yoktur. Onlar herkesle yemek zorundadır. Bu nedenle onlar için beraber yemek kaçınılması gereken bir durumdur. İnsan kalabalıkları onları yormuştur. Yalnız yemek ya da yakın bir arkadaşla yemek en tercih edilendir.

Ekonomide yaşanan olumsuz gelişmeler işçileri doğrudan etkilemektedir. Reel ücretlerde yaşanan düşüşe ek olarak gıda enflasyonunun yüksek olması alım güçlerini düşürmektedir. İşçilerin büyük çoğunluğunu kendi ifadeleriyle düşmekten kurtaran en temel faktör kendi evlerine sahip olmalarıdır. Bölge ucuz finansman döneminde yaşanan inşaat furyası ile birçok işçiyi ev sahibi yapmıştır. Ev sayısının fazla olması kiralara da yansımış bu nedenle kiracı olanların da kiralari düşüktür. İşçilerin almakta en fazla zorlandıkları ürün kırmızı ettir. Gıda alışverişlerini marketlerden yapma eğilimleri yüksektir. Pazar saatleri ile mesai saatlerinin uyuşmaması, ürün seçememe bunun temel nedenidir.

Ekonomik darboğazdan çıkışın bir diğer yardımcısı ise gıda destek paketleridir. Gıda destek paketi uygulaması çalışma yapılan ilçelerde fabrikalarda yaygın olarak görülen bir durumdur. Neredeyse tüm işçiler bu yardımlardan faydalanmaktadır. Hukuki açıdan ücretin bir bölümünü temsil eden bu yardımlar işveren tarafından ücret olarak değil bu tür menfaatler şeklinde verilmektedir. İşçi beslenmesine doğrudan etkisi olan bu uygulama aynı zamanda hane ekonomisini ve beslenmesini olumlu yönde etkilemektedir. Yardımlar gıda paketleri, market kartları ya da nakdi ödemeler şeklinde verilmektedir. Burada karar verici olan işverendir. Sendikal örgütlenmenin olmadığı işyerlerinde yardımlar her ne kadar düzenli olsa da verilen miktarlar ve içerikler değişkendir. Verilen bu yardımların bir diğer boyutu ise dinle ilgilidir. İşveren kutsal sayılan dönemlerde de yardımlar yapmakta ve bunu “hayır” olarak görmektedir.

Yemek kartı kullanıcılarının ekonomik zorluklarla mücadele etme yöntemi ise farklıdır. Yemek kartlarını yasal olmayan şekillerde kullanmakta ve içerisinde bulunan bakiyeleri nakit paraya çevirmektedir. Buna “Multinet’i kırmak” adı verilmektedir. Yaygın olarak bilinen bu uygulamayla işçi beslenmesine dönük verilen tutarlar işçinin farklı ihtiyaçlarında kullanılmaktadır. Verilen komisyonlar nedeniyle de değer kaybı yaşanmaktadır.

Yemeklerin tercih edilmesinde cinsiyet önemli bir faktördür. Erkekler ve kadınlar farklı yemeklerin çıkmasını istemekte ve talep etmektedir. Erillik ile ilişkilendirilen et erkekler tarafından tercih edilirken, sebzeler ise kadınlar tarafından tercih edilmektedir. Bu durum işyerindeki yemeklerin tercihine de yansımaktadır. Nitekim işyerinde çıkan et yemeklerinin sürekli olarak tekrarlanmasından kadın işçiler memnun değildir. Erkekler ise olması gerekenin bu olduğunu düşünmektedir. Nitekim ekonomik gerekçelerle kırmızı et yerine çıkan beyaz eti protein açısından güçlü olmasına rağmen et olarak görmeme eğilimi vardır. Kadınlar et yemeklerini işyerinde tercih etmeseler de gündelik yaşamda alamamaktan şikayetçidir. Bunun temel nedeni işyerinde yapılan et yemeklerine ilişkin besledikleri olumsuz düşüncelerdir. Onlara göre işyerinde çıkan et yemekleri iyi yapılmamaktadır. Kendilerinin pişirdikleri yemekler aynı zamanda ailelerinin beslenmesi ve et yiyebilmeleri için gereklidir.

Yemek konusu işçi sınıfı kentlerinin gündeminde yer alan konulardan biridir. İşyerlerinde nelerin yendiği işçiler arasında konuşulan konulardandır. Sofrada çıkan yemekler farklı işyerlerindeki işçilerin birbirilerine sordukları ve merak ettikleri konulardandır. Onlara göre bir işyerinin kalitesini gösteren önemli unsurlardandır. İş değiştirmek istedikleri zaman maaş ve çalışma koşullarından sonra yemeklerin kalitesinin ne olduğuna bakmaktadırlar. Çünkü yemek üretimin bir gerçeğidir. Akraba olan işçiler,

eşler birbirilerine yedikleri yemeklerin detaylarını sormakta ve çalıştıkları yerlerin yemekleri hakkında bilgi sahibi olmaktadır.

Eşler ve aile içinde yemek konuşmaları aile ve yemek ilişkisinde başka bir boyutu da akla getirmektedir. İşçinin aklı gün içerisinde ailesindedir. Onlar işyerlerinde yemek yerken ailenin diğer üyelerinin ne yediği sorusu unutulmamaktadır. İşyerinde çıkan bir yemek kimi zaman evde kalanları getirmekte ve hatta hüzünlendirmektedir. İşçi yemekleri ailesiyle paylaşmak istemektedir ancak buna imkân yoktur. İmkân olan yiyecekler sınırlıdır. Gece vardiyasında çıkan tereyağı yemekte kullanılmak üzere götürülür, çıkan meyveler çocukların hakkıdır, çikolata varsa çocuklara pay edilir.

İşçinin ailesine olan bu düşkünlüğü boş zamanlarında da kendini gösterir. Kahvehaneye giden eski işçi babalardan farklı olarak evde ailesiyle zaman geçirmeyi tercih eden babalar çalışmadaki işçilerin ortak özelliğidir. Çocuklarla birlikte evde olmak, piknik yapmak, mangal yakmak, aile oturmalarına gitmek görüşülen işçilerin boş zaman aktiviteleridir. Kadınlar arkadaşlarıyla evlerde buluşup arada da belediye tesislerinde bir araya gelmektedir. Genç işçiler ise kafelere gidip sosyalleşmeyi tercih etmektedir.

Çalışmanın genel sonucu olarak işçilerin işçi beslenmesine ilişkin değerlendirmeleri de sorulmuştur. Nasıl, neden, niçin olmalı sorularına yanıtlar aranmıştır. İşçiler işçi beslenmesi kavramına uzak değildir. Belirli kalorileri almaları gerektiğini bir yerlerden duymuşlardır ya da işyerlerinde söylenmiştir. Ancak içeriğine ilişkin bilgileri yoktur. Onlara göre herkesin işine göre değişen işçi beslenmesi uygulaması olmalıdır. Nitekim hepsinin verdiği yanıtlar kendi hayatlarında eksiklikler çektikleri bölümlere ilişkindir. İşçilerin verdikleri yanıtlar tıp biliminin ele alınan işçi beslenmesinin eksik kalan sosyal boyutunun ortaya konulması açısından da önemlidir.

İşçilerin bu yaklaşımı çalışmanın diğer önemli sonuçlarındandır. Geçmiş uzun yıllara dayanan işçi beslenmesi kavramının sosyal boyutu bu çalışmada yapılmaya çalışıldığı gibi işçi, işveren, devlet, sendika, yemek şirketleri, yemek kartı şirketleri, restoranlar gibi birçok aktörün içerisinde olduğu bir anlayışla ele alınmalıdır. İşçinin yemeği yani beslenmesi sadece kalori hesaplamalarına indirilebilecek bir hadise değildir. Yemek uygulamalarının kanunlar ve yönetmelikler ile düzenlenmesi ve özellikle belirli sektörler için hüküm altına alınması gerekmektedir. Beslenme işçi sağlığı ve güvenliğinin vazgeçilmez unsurlarından biri olarak görülmelidir. İşçi sağlığı ve güvenliği ele alınırken de sadece olayın teknik boyutları değil bu çalışmada yapılmaya çalışıldığı gibi sosyal yönleri ele alınmalıdır.

Çalışmada sendikalar birçok yerde eleştirilmiştir. Sendikaların gerek bu çalışmadan gerekse bu alanda yapılacak çalışmalardan ders çıkarması gerekmektedir. İşçi sınıfının işyerinde yemeklere ve yemek kartlarına dönük oluşturduğu bilinç, sınıf bilinci kapasitesinin de bir göstergesidir. İşçiler bu yemekler ile bir sınıf kültürü oluşturmuştur. Oluşan bu sınıf kültür ve bilinci eylem potansiyellerini de içerisinde barındırmaktadır. Burada oluşan birikim sendikacılık hareketini ileriye taşıyacak diğer unsurlar ile birlikte değerlendirilebilecek potansiyeldedir.

Çalışmanın interdisipliner katkı sunma amacı farklı alanlarda da benzer çalışmaların yapılmasını teşvik etme gayesi gütmektedir. Gerek gıda ve yemek çalışmaları açısından gerek ise sosyal politika çalışmaları açısından yemek ve işçi sınıfı ele alınmayan, irdelenmeyen, unutulmuş bir konudur. Gıda ve yemek çalışmalarının genel olarak zengin sınıfların neyi yiyip içtiğine odaklanan yapısını kırmak gerekmektedir. İşçi sınıfı dünya nüfusu içerisinde sayısal bakımdan en büyük sınıf olmakla birlikte yemeğin farklı boyutlarını da deneyimleyen sınıftır. İşçi sınıfının bu zenginliğini sosyal politika

disiplininin kavramları ve imkanları ile daha genişleterek yeme içme örüntülerini farklı örneklemeler ve konular ile zenginleştirmek gereklidir.

Sosyal politika ve gıda hakkı kapsamındaki değerlendirmeler yapılacak çalışmaların ilk boyutu olabilecek potansiyeldedir. Gıda hakkının ve erişilebilirliğinin evrensel olarak tartışıldığı bir ortamda gıda hakkını bir sınıfın yani işçi sınıfının penceresinden değerlendirmek sosyal politikaya yakınsayan boyutu oluşturacaktır. Gıda hakkı için anayasal ve yasal taleplerin, çerçevelerin oluşturulmasında işçi sofraları uygulama ve deneyimleri kavrama da yeni bir tartışma zemini oluşturacaktır. Nitekim üretim sürecinin dinamikleri ve çerçevesi medeni dünyanın neredeyse tamamında iş kanunları ile yasal boyutta ele alınmaktadır. Üretim sürecinin bir parçası olan işçi sofralarının ya da işyerinde beslenme ilişkilerinin bu çalışmada Türkiye örneğiyle ele aldığımız şekliyle iş sözleşmeleri, işyeri uygulamalarıyla hüküm altına alınmış olması gıda hakkının da işyerinde yasal zeminidir. Bu haliyle baktığımız zaman ise çalışan sınıflar için yasal olarak korunmuş bir öğünle gıdaya erişebildiği bir model ortaya çıkmaktadır.

İşçi sofralarının bir hak olarak sınıfın gündemine taşınması ise bu noktada talep edilebilen bir olgu olabildiğini sağlayabilecektir. Bunun anlamı ise gıda hakkının sınıfın diğer taleplerinde olduğu gibi gerek toplu sözleşmelerde gerek sınıf direnişlerinde konuya yer vermesini sağlayarak konuyu geniş kesimlere ulaştırabilmesi potansiyeline sahip olmasıdır. Türkiye’de nüfusun büyük çoğunluğunun asgari ücret düzeyinde ücret alan işçi sınıfına mensup bireyler içerisinde yer aldığını ele aldığımız zaman ise bunun önemli sonuçları olacaktır. Gıdaya ilişkin taleplerin geniş kesimlerce ele alınması, gıdanın bir hak olarak gündeme gelmesi, ekonomik sosyal hakların genişleyerek ele alınması bu sonuçlardandır. Asgari ücrete ek olarak bir diğer önemli konu ise son yıllarda artan gıda enflasyonu da pekiştirici bir etkiye sahip olmasıdır. Gıda enflasyonu sınıfın bireylerinin yeterli gıdaya erişimi önünde önemli bir engel olarak dururken hak talepleri karşı

önlemlerin alınması için teşvik edici niteliktedir. Nitekim çalışmada da işverenlerin gıda destek paketlerini yaygın olarak kullanarak işçilere bir destek mekanizması oluşturduğu da görülmüştür.

Verilen gıda destek paketleri işverenin sunduğu yardım nesnelere değildir. Verilen paketlerin tutarları ücret niteliğindedir. Bu nedenle işçilerin çalışmaları karşılığında elde ettikleri ücretlerden bir farkları yoktur. Bu sebeple işçiye ait olandır. Ancak bu tutarlar para şeklinde değildir. Paket veya para yerine geçer market kartları şeklinde verilmesi ise gıda hakkı kapsamında önemlidir. Nitekim işçiler bu paketler veya kartlar aracılığıyla yeterli gıdaya erişebilme olanağı sağlayabilmektedir.

Sosyal politika ve gıda hakkı ilişkisinin kurulabileceği bir diğer önemli boyut yoksulluk bağlamındadır. Çalışmada yer alan görüşmecilerin bir kısmı hane bazında yoksulluk sınırı altında yaşamlarını devam ettirmektedir. Yoksulluk düzeyleri gıdaya erişimde de önemli bir sorun teşkil etmektedir. Açlık sınırını temsil eden derin yoksulluk her ne kadar bu çalışmada yapılan görüşmelerde rastlanmasa da benzer sektörlerde çalışan işçilerde yaşanan bir durumdur. Nitekim bu çalışmanın son satırlarının yazıldığı Haziran 2024 tarihi itibarıyla 17.002 TL, açlık sınırı ise Türk-İş verilerine göre 18.978 TL'dir. Rakamlardan da anlaşılacağı üzere asgari ücret düzeyinde ücret olan işçiler temel haklara erişimde sorun yaşayanlardır. Gıda ise önemli sorunlardandır. Bu nedenle işyerinde verilen yemekler hayati öneme sahiptir. İşçi sofraları bu bağlamıyla çalışmada ele aldığım şekliyle emek gücünün yeniden üretiminin de önemli bir parçasıdır. Nitekim gıdaya erişim sorunu yaşayan işçinin iş dışında bunu sağlamada birtakım sorunlar yaşadığı ortadadır. Emek gücünün yeniden üretiminin işyerindeki yemeklerle sağlanması işçi açısından olduğu kadar sermaye açısından da önemlidir. Bu nedenle işçi sofraları farklı sektörlerde, farklı şekil ve uygulamalarla kendini göstermektedir. Devlet ise bu konunun destekçisi konumundadır.

Devletin desteği biyopolitika başlığında yaptđıđım değerlendirmelerle ele alınabilecek diğer boyuttur. İşyerinde yemeğim hukuksal ve kurumsal olarak ele alınması birtakım politika oluşumları da beraberinde getirecektir. Asgari ücret hesaplamalarında günlük öğün tablolarında yer verilen hesaplamalar bunun bir örneğidir. İktidar kendi politikası ekseninde bedenler üzerinde tablolar ortaya koymaya çalışmaktadır. Ancak uygulamada işçi sofralarının varlığı bu tabloların reddine zemin hazırlayacak potansiyele sahiptir. Çalışma işçilerin yemek eylemlerine ya da yemek konusunda iş bırakma eylemlerine karşı olan olumlu tepkileri bunun birer göstergesidir. Önemli olan bu potansiyeli ve bilinci bir araya getirebilecek olan sınıf örgütleridir. İktidarın bedenler üzerindeki tahakkümüne karşı tepki ve karşı tanımlamalar örgütlü eylemler ile gerçekleşebilecektir. Nitekim bu konuda bir diğer şans sadece mavi yakanın değil Hardt ve Negri'nin (2020) ifadesiyle yeni proleterya içerisinde yer alan örgütsüz bireylerin de eylem potansiyeli barındırmasıdır.

Sosyal politika ve gıda hakkı kapsamında yapılacak tartışmalarda son başlıkta ise yemeğin kùltür yüklü karakteri önemli olacaktır. Gıda ve beslenme hakkının yemeğin niteliklerinden çok niceliklerine odaklanan yapısında bu noktada önemlidir. Ancak bu çalışmada da görüldüğu üzere yemek zengin sınıflar için olduğu kadar işçi sınıfı için de farklı anlamlara gelmektedir. Yemeğin kùltür yüklü karakteri bunun en önemli nedenidir. Sınıfın kendi dinamikleri içerisinde oluşturduğu bu kùltür beslenme hakkının da nasıl olması, neyi içermesi gerektiği konusunda da yeni bakış aıllarını kazandıracak potansiyele sahiptir.

KAYNAKÇA

Abacıoğlu, C., (1956), “İşçi Sağlığı ve Beslenme”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, (8).

Adak, N., (2020), “Tüketim Kültüründe Beslenme: Sağlıklı / Sağlıksız Yiyecekler”, **İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi**, C.40, S.1, 197-218.

Adams, C. J., (2015), **Etin Cinsel Politikası**, (G. Tezcan, & M. E. Boyacıoğlu, Çev.) İstanbul: Ayrıntı Yayınları.

Akarçay, E., (2016), **Beslencenin Sosyolojisi Orta Sınıfların Yeme İçme ve Eğlence Örüntüleri**, Ankara: Phoenix.

Akarçay, E., & İnce, Ş., (2023)., “Zafer Yenal İle Söyleşi”, **Moment Dergi**, C.10 S.1, 127-133.

Akpınar, T., & Karadoğan, E., (2008), “Sosyal Politika Disiplinine İlişkin Güncel Tartışmalar ve Çalışma Ortamı'nın 100. Sayısının Anlamı”, **Çalışma Ortamı**, S. 100, s.6-7.

Almerico, G. M., (2014),” Food and Identity: Food Studies, Cultural, and Personal Identity”, **Journal of International Business and Cultural Studies**, S.8, s.1-7.

Alpdündar, M., (1965), “Ereğli Kömür İşçileri ve Sendika Faaliyetleri”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.16, s.125-146.

Altunay, M. C., (2010), “Gündelik Yaşam ve Sosyal Paylaşım Ağları: Twitter ya da Pıt Pıt Net”, **Galatasaray Üniversitesi İletişim Dergisi**, S.12, s.31-56.

Anbarlı, Z. Ö., (2020), “Dijital Etnografi: Dijital Uzamı Anlamak için Bir Yöntem”, **Global Media Journal TR Edition**, C.10 S.20, s.87-113.

Aries, P., Duby, G., & Perrot, M., (1994), **A History of Private Life: Vol. 4 From the Fires of Revolution to the Great War**, (A. Goldhammer, Çev.) Belknap Press: An Imprint of Harvard University Press.

Arol, M., (1950), “Çalışan Kadınların Durumu”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.3, s.84-102.

Atabarut, İ., (1946), “Asgari İhtiyaç ve Asgari Ücret”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi** S.8, s.35-39.

Atkins, P., & Bowler, I., (2001), **Food in Society**, Newyork: Arnold.

Aykanat, Ş., (2022), **İstanbul'da Farklı İş Kollarında Vardiyalı Çalışanların Beslenme Durumlarının ve Gıda Güvencesizliğinin Değerlendirilmesi**, İstanbul: Yüksek Lisans Tezi, Biruni Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü.

Aykut, İ., (1968), “Tekstil Sanayiinde Toplu Sözleşme Tatbikatından Doğan Meseleler”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.19, s.41-58.

Bakar, S., & Yamaçlı, R., (2016), “İşçi Evlerinin Tarihsel Gelişimi Bağlamında Eskişehir Tülomsaş İşçi Evleri Üzerinden Bir Değerlendirme”. **Düzce Üniversitesi Bilim ve Teknoloji Dergisi**, s.34-49.

Balkan, N., & Savran, S. (2004). “Düzen ve Kalkınma Kışkacında İşçi Sınıfı ve Sendikacılık”, **Neoliberalizmin Tahribatı 2000'li yıllarda Türkiye 2 (s. 139-165)** içinde, (Editör: Y. Akkaya). İstanbul: Metis.

Baripoğlu, Ö., (2001, Temmuz), “İşyerlerinde Yemek Güvenliği”, **Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi**, s.20-21.

Barthes, R., (2019), “Toward a Psychosociology of Contemporary Food” **Consumption., Food and Culture** içinde (Editör: C. Counihan, P. V. Esterik, & A. Julier (4th edition b., s. 13-21). New York and London: Routledge.

Baştürk, E., (2017), “Biyopolitika ve Savaşım: Foucault ve Agamben Arasındaki Ayrımın Kavramsal İçeriği”, **Marmara Üniversitesi Siyasal Bilimler Dergisi**, C.5 S.2, s.1-23.

Batstone, E., (1983), “The Hierarchy of Maintenance and the Maintenance of Hierarchy: Notes on Food And Industry”, **The Sociology Of Food And Eating Essays On The Sociological Significance Of Food (s. 45-57)** içinde (Editör: A. Murcott) Aldershot: Gower Publishing Company Limited.

BBC, (2024, 02 05), “Gıda Fiyatlarının Son 4 Yılda Artışını Yemek Tarifleri ile İnceleyin”. <https://www.bbc.com/turkce/articles/c6pqzxwqz5qo> adresinden alındı

Beardsworth, A., & Keil, T., (2011), **Yemek Sosyolojisi**. (A. Dede, Çev.) Ankara: Phoenix.

Beaulieu, A., (2004), “Mediating Ethnography: Objectivity and The Making of Ethnographies of the Internet”, **Social Epistemology**, C.18 S.2-3, s.139-163.

Bercuson, D. J., (1981), “Through the Looking Glass of Culture: An Essay on the New Labour History and Working-Class Culture in Recent Canadian Historical Writing”, **Labour / Le Travail**, S.7, s.95-112.

Berg, J., Nestle, M., & Bentley, A., (2003), “Food Studies”. **T. S. Culture**. içinde New York: Charles Scribner's Sons.

Beyhan, Y., (2012), **İşçi Sağlığı- İş Güvenliği ve Beslenme**. Ankara: T.C. Sağlık Bakanlığı.

Blane, D., (1987), “The Value of Labour Power and Health”, **Sociological Theory and Medical Sociology (s. 8-36)** içinde (Editör: G. Scambler), London: Routledge.

Boelstorff, T., (2012), “Rethinking Digital Anthropology”. **Digital Anthropology (s.39-60)** içinde, (Editör: H. A. Worst, & D. Miller), London: Bloomsbury.

Bor, H., (2020), “The Relationship Between Nutrition and Worker Efficiency.”, **Turkish Journal of Family Medicine and Primary Care**, C.14 S.2, s.1-7.

Bourdieu, P., (1985), “The Genesis of the Concepts of "Habitus" and "Field"”, **Sociocriticism**, C.2 S.2, s.11-24.

Bourdieu, P., (2015), **Ayırım Beğeni Yargısının Toplumsal Eleştirisi**. Ankara: Heretik.

Brady, E., (2012), “Smells, Tastes, and Everyday Aesthetics”, **The Philosophy of Food (s. 69-87)** içinde (Editör: D. M. Kaplan), Berkeley Los Angeles London: University Of California Press.

Braverman, H., (2008), **Emek ve Tekelci Sermaye Yirminci Yüzyılda Çalışmanın Değersizleştirilmesi**. (Ç. Çidamlı, Çev.) İstanbul: Kalkedon.

Brillat-Savarin, J. A., (2015), **Lezzetin Fizyolojisi ya da Yüce Mutfak Üzerine Düşünceler** (3 b.). (H. Bucak, Çev.) İstanbul: Oğlak.

British Medical Journal., (1916, Kasım 11), “Diet and Work”, **The British Medical Journal**, C. 2 S.29, s.656-657.

Brody, D., (1979), "The Old Labor History and the New: In Search of an American Working Class". **Labor History**, S.20, s.111-126.

Buğra, A., (2010), **Kapitalizm, Yoksulluk ve Türkiye'de Sosyal Politika**, İstanbul: İletişim.

Büyükpamukçu, M., Oğuz, S., & İlhan, M. N., (2003), "Endüstride Beslenme", **Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi**, Temmuz-Ağustos-Eylül, s.40-45.

Camfield, D. (2014). "Çokluk ve Kanguru: Hardt ve Negri'nin Maddi Olmayan Emek Teorisinin Eleştirisi", **Marksiizm ve Sınıflar (s. 91-122)** içinde, (Editör:S. Savran, S. K. Tanyılmaz, & E. A. Tonak), İstanbul: Yordam.

Can, Y., (2014, 10 30), "Madende Yemek Tartışmasına Uzmanlar Ne Diyor?" <https://www.posta.com.tr/madende-yemek-tartismasina-uzmanlar-ne-diyor-251253> adresinden alındı

Cengizkan, A., (2001), "Türkiye'de Fabrika ve İşçi Konutları: İstanbul Silahtarağa Elektrik Santrali", **ODTÜ MFD 2000**, C.20 S.1-2, s.29-55.

Cengizkan, A., (2009), "İstanbul Silahtarağa Elektrik Santrali Yerleşme ve Konut Yaşam Çevreleri", **Fabrika'da Barınmak Erken Cumhuriyet Dönemi'nde Türkiye'de İşçi Konutları: Yaşam, Mekân, Kent (s. 15-45)** içinde (Editör: A. Cengizkan), Ankara: Arkadaş.

Cinotto, S., (2006), "'Everyone Would Be Around the Table': American Family Mealtimes in Historical Perspective, 1850-1960", **New Directions and Adolescent Development** S.111, s.17-34.

Coşkun, M. K., (2017), "İşçi Sınıfı Kültürü, Deneyim ve Gündelik Hayat". **Emek Araştırma Dergisi (GEAD)**, C.8 S.11, s.41-54.

Coşkundeniz, İ., (1955), “Toplulukla İş İhtilafları, Hazırlanması ve Yürütülmesi”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.7, s.61-83.

Creswell, J. W., (2016), **Nitel Araştırma Yöntemleri Beş Yaklaşım Göre Nitel Araştırma ve Araştırma Deseni** (3. b.). (M. Bütün, & S. B. Demir, Çev.) Ankara: Siyasal Kitabevi.

Cullinane, L., (2015), “‘More Than a Factory’: Sunbeam Wolsey, 1927–90”, **Journal of the Cork Historical and Archaeological Society**, S.120, s.66-78.

Curtin, D. W., & Heldke, L. M., (1992), **Cooking, Eating, Thinking**. Bloomington: Indiana University Press.

Çarpar, M. C., (2020), “Beslenme, Kimlik ve Erkeklik: Et Yemenin Sosyolojisi”, **İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi**, C.40 S.1, s.249-277.

Çehreli, A., (1966), “Türkiye Demir ve Çelik İşletmelerinde İşçi - İşveren Münasebetleri”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.17, s.137-150.

Çelik, C., & Balta, E., (2017), “Soma Maden Havzasında Görünmeyen Emek: Kadın”, **Ayrıntı Dergi**, 1-12.

Çelik, S., (2024), “İşçi Beslenmesi: Kavramın Anlamlarına İlişkin Bir Değerlendirme”, **Social Science Development Journal**, C.9 S.43, s.168-177.

Çetin, A., (2022), “Yemeğin ‘Sıradışı’ Gösterisi: Bazı Instagram İçerikleri Üzerine Sosyolojik Bir Değerlendirme”, **Turkish Studies**, C.17 S.4, s.517-532.

Çolak, Y., & Zinderen, A., (2023), “Youtube Hbaerciliği üzerine Dijital Etnografik Bir Araştırma ve Gezeteci Görüşleri: Cüneyt Özdemir ve Nevşin Mengü Youtube Haber

Kanalları Örneği”. **Gümüşhane Üniversitesi İletişim Fakültesi Elektronik Dergisi**, C.11 S.1, s.249-279.

Dahrendorf, R., (1959), **Class and Class Conflict in Industrial Society**, California: Stanford University Press.

Daniels, J., Gregory, K., & Cottom, T. M., (2017),” Introduction”, **Digital Sociologies** içinde, (Editör: J. Daniels, K. Gregory, & T. M. Cottom), Bristol: Policy Press.

Deliza, R., & Casotti, L. (2009). “Brazilian Meals”, **Meals İn Science And Practice Interdisciplinary Research And Business Applications (s. 377-394)** içinde (Editör: H. L. Meiselman), Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Devine, C. M., Jastran, M., Jabs, J., Wethington, E., Farell, T., & Bisogni, C., (2006), ““A Lot Of Sacrifices:” Work–Family Spillover And The Food Choice Coping Strategies Of Low-Wage Employed Parents”, **Social Science & Medicine** S.63, s.2591-2603.

DİSK-AR., (2024, 05 03), “DİSK-AR: Pahalılık Hız Kesmiyor! Dört Aylık Resmi EnflasyonYüzde19!” www.disk.org.tr:yuzde19/#:~:text=Resmi%20g%C4%B1da%20enflasyonu%20y%C3%BCzde%2068%2C5%20iken%20dar%20gelirlinin%20g%C4%B1da,y%C3%BCzde%2068%2C5%20olarak%20a%C3%A7%C4%B1klad%C4%B1. adresinden alındı

Doğan, Ç. E., (2009), “Nazilli Basma Fabrikası Yerleşimi: Tarihçe ve Yaşantı” **Fabrika'da Barınmak Erken Cumhuriyet Dönemi'nde Türkiye'de İşçi Konutları: Yaşam, Mekân ve Kent (s. 77-111)** içinde, (Editör: A. Cengizkan) Ankara: Arkadaş.

Domínguez, D., Beaulieu, A., Estalella, A., Gómez., Schnettler, B., & Read, R., (2007), “Virtual Ethnography”. **Forum Qualitative Sozialforschung / Forum: Qualitative Social**, C.8 S.3.

Douglas, M., & Nicod, M., (1974), “Taking The Biscuit: The Structure Of British Meals”, **New Society**, C.30 S.637, s.744-747.

Duran, S., (2018), “Kültür ve Sınıf İndirgemeci Yaklaşımların Eleştirisi ve İlişkiselliğin Yaratacağı İmkanlar Üzerine Bir Değerlendirme”, **Eğitim Bilim ve Toplum Dergisi**, C.16 S.63, s.48-80.

Eagleton, T., (2016), **Kültür Yorumları** (3 b.). (Ö. Çelik, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.

Eden, T., (2006), **Cooking in America, 1590-1840**. London: Greenwood Press.

Edwards, J. S., & Hartwell, H. J., (2009), “Institutional Meals”, **Meals In Science And Practice Interdisciplinary Research And Business Applications** (s. 102-128) içinde, (Editör: H. L. Meiselman) Cambridge: Woodhead Publishing Limited.

Ekiz, C., (2018), “Distopik Devletin Biyopolitikası”, **Bitlis Eren Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi**, C.7 S.1, s.13-31.

Emiroğolu, M., (1976), “Tekstil Sektöründe Toplu Sözleşme Tatbikatı”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.27, s.57-70.

Employment Relations Act, (2000), New Zealand Government.

Eroğul, N., (2023), “Vegan Erkeklerin Beslenme Biçimleri Bağlamında Erkeklik İnşaları”, **Fe Dergi**, C.15 S.1, s.40-71.

Ersoy, A., (1946), “İşçilerin Hayat Standartı”, **Çalışma** S.9, s.14-22.

Ersoy, B., (1954), “İşçi Gözü ile İşçi ve İşveren Münasebetleri”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.6, s.47-56.

Fidolini, V., (2022), “Eating Like a Man. Food, Masculinities and Self-Care Behaviour”, **Food, Culture & Society**, C.25 S.2, s.254-267.

Fındıklı, E. B., (2017), “Karabük'te Ağır Sanayi ve Barınma: Mekânsal Ayrışma ve Disipliner Pratikler Bağlamında Bekar İşçi Yurtları”, **Uluslararası Sosyal Araştırmalar Dergisi**, C.10 S.52, s.660-675.

Fındıkoğlu, F. Z., (1952), “İzmirde İşçi Sendikaları Hakkında Sosyolojik Bazı Müşahedeler”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.5, s.3-23.

Fischler, C., (1988), “Food, Self And Identity”, **Social Science Information**, C.27 S.2, s.275-292.

Flandrin, J.-L., (1996), “Meal Times in France Befroe The Nineteenth Century”. **Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**, C.6 S.3-4, s.261-282.

Foucault, M., (1992), **Hapishanenin Doğuşu**, (M. A. Kılıçbay, Çev.) Ankara: İmge Kitabevi.

Foucault, M., (2007), **Cinselliğin Tarihi**, (H. U. Tanrıöver, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.

Foucault, M., (2014), **Özne ve İktidar**, (I. E.-O. Akınbay, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.

Garcia, A. C., Standlee, A. I., Bechoff, J., & Cui, Y., (2009), “Ethnographic Approaches to The Internet and Computer-Mediated Communication”, **Journal of Contemporary Ethnography**, C.38 S.1, s.52-84.

Germov, J., & Williams, L., (2017), "Food, Class and Identity", **A Sociology of Food & Nutrition The Social Appetite (4. Edition b., s. 187-202)** içinde, (Editör: J. Germov, & L. Williams), South Melbourne: Oxford University Press.

Gezgin, İ., (2015, 08 14), "Bir Sınıf Çatışması Olarak Yemek", <http://ismail-gezgin.blogspot.com>: <http://ismail-gezgin.blogspot.com/2015/08/bir-snf-catsmas-olarak-yemek.html> adresinden alındı

GlobalProductPrices., (2024, 05 04), "Sığır eti - Dünya Çapında Fiyatları", Nisan 2024. https://tr.globalproductprices.com/rankings/beef_price/ adresinden alındı

Goody, J., (2013), **Yemek, Mutfak, Sınıf Karşılaştırmalı Sosyoloji Çalışması.** (M. G. Güran, Çev.) İstanbul: Pinhan.

Gopnik, A., (2012), **The Table Comes First: Family, France, and the Meaning of Food.** New York: Vintage.

Gökmen, Ç. E., & Girgin, S., (2020), "Özelleştirme Sendikal Hareket ve Çalışma İlişkileri: Yatağan Örneği", **Ankara Üniversitesi SBF Dergisi**, 1-51.

Göktaş, O., (2009), "Türkiye'de Lojmanların Oluşumu ve Bu Oluşumun Temellendirilmesi", İstanbul: **İstanbul Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Mimarlık Anabilim Dalı Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi.**

Guiot, F., (2021), "The Sense of Reform, a Reform of the Senses? Belgian Working-Class Diets, 1886-1905", **Food History A Feast of the Senses in Europe, 1750 to the Present (s. 79-92)** içinde (Editör: S. Vabre, M. Bruegel, & P. J. Atkins), Routledge: London and New York.

Güler, M. A., (2017), "Sosyal Politikanın "Sınıf" Sorunu ve Sosyal Devlet Modelleri", **Emek Araştırma Dergisi (GEAD)**, C.8 S.12, s.87-106.

Güneyli, U., & Uzel, A., (1973), “Mamak Gaz Maske Fabrikası İşçilerinin Beslenme Durumu Bunun Sağlık ve İşe Devam Etkisi”, **Beslenme ve Diyet Dergisi**, C2 S.3, s.180-192.

Gürsoy, D., (2013), **Tarih Sürecinde Mutfak Kültürümüz**. İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Gürsoy, D., (2014), **Deniz Gürsoy'un Gastronomi Tarihi** (3. b.). İstanbul: Oğlak Yayıncılık.

Güven, R., (2005, Mart-Nisan), “Çalışanların Beslenmesi”, **İş Sağlığı ve Güvenliği Dergisi**, C.5 S.24, s.8-12.

Güzel, E., (2016), “Dijital Kültür ve Çevrimiçi Sosyal Ağlarda Rekabetin Aktörü: " Dijital Habitus"”, **AJIT-e: Online Academic Journal of Information Technology**, C.7 S.23, s.41-54.

Güzel, Ş., (1985), “Tanzimat’tan Cumhuriyet’e İşçi Hareketi ve Grevler”, **Tanzimat’tan Cumhuriyet’e Türkiye Ansiklopedisi**, s.803-828.

Güzeloğlu, T., (2009), “Küresel Gıda Krizi ve Beslenme Hakkı (Right to Food)”, **TBB Dergisi** S.80, s.299-314.

Haine, W. S., (1996), **The World of Paris Cafe: Sociability among the French Working Class: 1789-1914**. Baltimore: Johns Hopkins University.

Hardt, M., & Negri, A. (2020). **Çokluk İmparatorluk Çağında Savaş ve Demokrasi** (3. b.). (B. Yıldırım, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.

Hargrove, J. L. (2006). “History of the Calorie in Nutrition”, **The Journal of Nutrition**, s.2957-2961.

Harvey, D. (2008). **Umut Mekânları**, (Z. Gambetti, Çev.) İstanbul: Metis.

Haugaard, P., Stancu, C. M., Brockhoff, P. B., Thorsdottir, I., & L ahteenm aki, L., (2016), "Determinants Of Meal Satisfaction In A Workplace Environment", **Appetite**, S.105, s.195-203.

Haumer, P., (2017), "1918-1919 Alman (Avusturya) Devrimi ve İşçi Sınıfının Özerkliği". **Emeğin Alternatif Tarihi İşçi Denetimi ve İşyeri Demokrasisi** içinde (Editör: D. Azzellini), (Y. Deniz, Çev., s. 133-165), İstanbul: Amara.

Health Of Munition Workers., (1917, Temmuz 28), "Industrial Poisons", **The British Medical Journal**, C.2 S.2952, s.119-120.

Health of Munition Workers' Committee., (1915, Aralık 11), "Health of Munition Workers' Committee", **The British Medical Journal**, C.2 S.2867, s.863-864.

Heinen, L., & Darling, H., (2009), "Addressing Obesity in the Workplace: The Role of Employers", **The Milbank Quarterly**, C.87 S.1, s.101-122.

Hellman, C. G., (1990), **Culture, Health And İllness**. Butterworth Heinemann Ltd.

Hiç, M., (1972), "Montaj Sanayiinde İstihdam ve Ücretler", **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.24, s.19-44.

Hine, C., (2008), "Virtual Ethnography, Modes, Varieties, Affordances", **The Sage Handbook of Online Research Methods** (s. 257-271) (Editör: N. Fielding, R. M. Lee, & G. Blank içinde, Sage.

Howard, P. N., (2002), "Network Ethnography and Hypermedia Organization: New Media, New Organizations, New Methods". **New Media & Society**, C.4 S.4, s.550-574.

Hürriyet., (2000, 11 27), “Çeliğe Su Veren Adam”.
https://bigpara.hurriyet.com.tr/haberler/genel-haberler/celige-su-veren-adam_ID343279/
adresinden alındı

İleri, Ü., (2008), “Tek Partili Dönem'de (1923-1946) İşçi Örgütlenmelerini Güçleştiren ve Hazırlayan Etmenler”, **TÜHİS İş Hukuku ve İktisat Dergisi**, C.21 S.5-6, s.70-92.

ILO., (2003, 11 4), Directive 2003/88/EC - working time.

Irie, K., (2017), Üretim Denetimi mi Yoksa Fabrika Sovyeti mi? **Japonya'da İşçi Denetimi. Emegın Alternatif Tarihi İşçi Denetimi ve İşyeri Demokrasisi** içinde (Editör: D. Azzellini), (Y. Deniz, Çev., s. 191-220). İstanbul: Amara.

İstanbulGerçeği., (2013, 01 24), “İşçiler Sendika Hakkı İçin Yemek Boykotu Yaptı”, İstanbul.

İşçinin Sesi Çek-Al., (1988, 02 03), 14(347).

Işın, P. M., (2018), **Avcılıktan Gurmeliğe Yemeğin Kültürel Tarihi** (Cilt 1. Basım). İstanbul: Yapı Kredi Yayınları.

Jarosz, E., (2017), “Class and Eating: Family Meals in Britain”, **Appetite** S.116, s.527-535.

Jolkkmen, R., & Ghosheh, N., (2015), **Rest Periods: Definition and Dimensions**. Cenevre: International Labour Office.

Jørgensen, M. S., Arsky, G. H., Brandhøj, M., Nyberg, M., Roos, E., & Mikkelsen, B. E., (2010), “Eating at Worksites in Nordic Countries: National Experiences and Policy

Initiatives”, **International Journal of Workplace Health Management**, C.3 S.3, s.197-210.

Kablay, S., (2017), “Türkiye’de Özelleştirmeler ve Kömür Madenciliği: Soma’da Maden İşçisi Olmak”, **Ünye İİBF Dergisi**, C.1 S.1, s.51-76.

Kahraman, E. D., (2022), “Dijital Çağda "Haber"dar Etme Pratiğinin Dönüşümü üzerine: Cüneyt Özdemir Youtube Kanalı Örneği”, **Ege Üniversitesi İletişim Fakültesi Medya ve İletişim Araştırmaları Hakemli E-Dergisi** S.10, s.35-51.

Kahraman, Ö., (2019), “1987 Kazlıçeşme Deri İşçilerinin Grev Öyküsü”, **Çalışma ve Toplum**, C.4, s.2611-2638.

Kandan, S., (1946), “İşçi İstihlak Kooperatifleri”, **Çalışma** S.8, s. 25-28.

Kanık, İ., (2019), **Gastro Gösteri**, İstanbul: Ayrıntı.

Kaplan, A., (2021), “Biyoihtidarın Panzehiri Olarak Biyopolitika”, **Dokuz Eylül Üniversitesi Edebiyat Fakültesi Dergisi**, C.8 S.2, s.172-205.

Karabaş, D. K., (2013), “Türkiye’de Özelleştirmenin Çalışanlara Etkileri: Petkim Örneği”, **İstanbul: Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi**.

Karakışla, Y. S., (1998), “Osmanlı İmparatorluğu’nda 1908 Grevleri”. **Toplum ve Bilim** S.78, s.187-208.

Kelly, M. P., (1989), “Proleterianisation, The Divison of Labour and The Labour Process”, **International Journal of Sociology and Social Policy**, C.8 S.6, s.48-64.

Keskin, A., (2020), “BTS veya Aşık Olunacak Erkeklik: Youtube'da Netnografik Bir Analiz”, **Ege Üniversitesi İletişim Fakültesi Medya ve İletişim Araştırmaları Hakemli E-Dergisi**, S.6, s.4-22.

Kessler, G., (1949), **Zonguldak ve Karabük'teki Çalışma Şartları**, (E. Zadin, Çev.) İstanbul Üniversitesi İktisat ve İktisadiyat Enstitüsü.

Kınlı, İ. Ö., (2020), “Stephen Mennell'in Yemek Sosyolojisine Katkıları”, **İstanbul Üniversitesi Sosyoloji Dergisi**, C.40 S.1, s.419-441.

Kızılkaya, Z. Z., (2021), “Anneliğin Youtube'da Yeniden Üretilmesi Üzerine Enografik Bir İnceleme”, **Atatürk İletişim Dergisi**, s.41-60.

Koca, H., (2011), **Zonguldak Havzası'nda Maden Kömürü Üretimi İle Başlayan. 8. ICANAS (s. 581-598)**. Ankara: AKDYK Yayını.

Kocadağ, B., Türktaş, Ş., & Topçu, M., (2022), “Kentsel Kuşak Alanı Olarak Sümerbank İşçi ve Memur Evlerinin İncelenmesi”, **Türkiye Kentsel Morfoloji Ağı**, s.1061-1076.

Koç, Y., (2019), **Türkiye İşçi Sınıfı Tarihi Osmanlı'dan 2019'a**. Tekgıda-İş.

Konda., (2022), “Yeme & İçme Araştırması. İstanbul: Metro Türkiye”.
https://brosurler.metro-tr.com/yeme-icme-arastirmasi-basin-toplantisi/page/1?_ga=2.81302482.431474546.1680800964-1151575010.1680800964&_gl=1*bdzehq*local_ga*MTE1MTU3NTAxMC4xNjgwODAwOTY0*local_ga_3TW1KKJFMG*MTY4MDgwMDk2My4xLjEuMTY4MDgwMTE4Ny41NC4wLjA. adresinden alındı

Kopuz, A. D., (2018/2), “Alpullu Şeker Fabrikası ve İşçi Konutları” **METU FJA**, C.35 S.2, s.29-54.

Koray, M., (2007), “Sosyal Politikanın Anlamı ve İşlevini Tartışmak”, **Çalışma ve Toplum**, C.4 S.15, s.19-56.

Koray, M., (2013), “Akademik Alanda Sosyal Politika Nereye?”, **Çalışma ve Toplum**, C.1 S.36, s.15-40.

Korthals, M., (2004), **Before Dinner Philosophy and Ethics of Food**, Netherlands: Springer.

Koşar, M. A., (2017), “Hardt ve Negri’nin Maddi Olmayan Emek Teorisi: Eleştirel Bir Bakış”, **Praksis**, s.203-224.

Kozinets, R., (2002), “The Field Behind the Screen: Using Netnography for Marketing Research in Online Communities”, **Journal of Marketing Research**, C.39 S.1, s.61-72.

Kreis, S., (1995), “Early Experiments in British Scientific Management: The Health of Munitions Workers' Committee, 1915-1920”, **Journal of Management History**, C.1 S.2, s.65-78.

Kylli, R., (2021),” The Machine Known As the Human Being Food, the Sense of Taste and a Modernizing Finland” **Food History A Feast of the Senses in Europe, 1750 to the Present (s. 92-104)** içinde (Editör: S. Vabre, M. Bruegel, & P. J. Atkins), London and Newyork: Routledge.

Larson, R. W., Branscomb, K. R., & Wiley, A. R., (2006), “Forms of Functions of Family Mealtime: Multidisciplinary Perspectives”, **New Directions For Child and Adolescent Development S.111**, s.1-15.

Lazzarato, M., (1996), “Immaterial Labor”, **Radical Thought in Italy: A Potential Politics** içinde (Editör: P. Virno, & M. Hardt, Minneapolis: University of Minnesota Press.

Lehmann, G., (2002), “Meals and Mealtimes, 1600-1800”, **The Meal: Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery 2001 (s. 139-155)** içinde (Editör: H. Walker, Totnes: Prospect Books.

Levenstein, H., (1993), **Paradox of Plenty A Social History of Eating in American Diet**, New York: Oxford University Press.

Lockwood, D., (1966), “Sources of Variation in Working Class Images of Society”, **The Sociological Review**, C.14 S.3, s.249-267.

Lohmeier, C., (2014), “The Researcher and the Never-Ending Field: Reconsidering Big Data and Digital Ethnography. Big Data?”, **Qualitative Approaches to Digital Research**, s.75-89.

Lombi, L., (2018), “The Contribution of Digital Sociology to the Investigation of Air Pollution”, **Clinical Handbook of Air Pollution-Related Diseases (s. 621-636)** içinde (Editör: G. A. Capello F.) Liverpool : Springer Verlag.

Lukacs, G., (2014), **Tarih ve Sınıf Bilinci** (3. b.). (Y. Öner, Çev.) İstanbul: Belge Yayınları.

Lupton, D., (2015), **Digital Sociology**. New York: Routledge.

Madeley, J., (2003), **Herkese Gıda**. (A. E. Yıldırım, Çev.) İstanbul: Çitlembik.

Makal, A., (2008), “Çeyrek Yüzyıl İçinden Kendimize Bakmak: Kuruluşlarının 25. yılında Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümleri Üzerine Bir Değerlendirme”, **Çalışma ve Toplum**, C.1 S.16, s.11-25.

Makal, A., (2018), **Ameleden İşçiye Erken Cumhuriyet Dönemi Emek Tarihi Çalışmaları** (4. b.). İstanbul: İletişim.

Malkoç, K., (2022), “Biyopolitika Hakkında İki Kavrayış: Giorgio Agamben ve Michel Foucault”, Karakük: **Karabük Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi**.

Marx, K., (2001), **Ücretli Emek ve Sermaye**. (S. Ege, Çev.) Ankara: Bilim ve Sosyalizm Yayınları.

Marx, K., & Engels, F., (1992), **Alman İdeolojisi** (3. b.). (S. Belli, Çev.) Ankara: Sol Yayınları.

Mason, P., (2014), **Çalışarak Yaşamak Ya Da Savaşarak Ölmek Küresel İşçi Sınıfı Nasıl Oluşturdu?** (2. b., Cilt 2.). (G. Orhan, & M. Ertan, Çev.) İstanbul: Yordam.

Mayne, A., (2017), “Virtually Ethical: Ethnographic Challenges in Researching Textile Crafters Online”, **Digital Sociology in Everyday Life** (s. 61-77) içinde (Editör: J. Daniels, K. Gregory, & T. M. Cottom), Bristol: Policy Press.

Mcintosh, W. A., (1996), **Sociologies of Food and Nutrition**. New York and London: Plenum.

Mediamagazin., (2009, 01 21), “Tüm Yurtta Çorba Pişirilip, Ekmek Soğan Yenenecek”. <https://www.medimagazin.com.tr/ozel-saglik/tr-tum-yurtta-corba-pisirilip-ekmek-sogan-yenilecek-9-12-18619.html> adresinden alındı

Meigs, A., (1987), "Food as a cultural construction", **Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**, C.2 S.1, s.341-357.

Mennell, S., (2017), "Culinary cultures of Europe: Food, history, health and identity", **A sociology of food & nutrition. The social appetite (pp. 129–144)** içinde (Editör: J. Germov & L. Williams) Oxford University Press.

Merriam, S. B., (2013), **Nitel Araştırma Desen ve Uygulama için Bir Rehber** (3 b.). (S. Turan, Çev.) Ankara: Nobel Yayın.

Mintz, S. W., (1997), **Şeker ve Güç**. (Ş. Alpagut, Çev.) İstanbul: Kabalcı Yayınevi.

Moller, K., & Robards, B., (2019), "Walking Through, Going Along and Scrolling Back Ephemeral Mobilities in Digital Ethnography", **Nordicom Review**, S.40(Special Issue 1), s.95-109.

Montanari, M., (2018), **Kıtlık ve Bolluk Avrupa'da Yemeğin Tarihi** (Cilt 1.). (M. Önen, & B. H. Çoban, Çev.) Ankara: Nika Yayınevi.

Morva, O., (2017), "Chicago Sosyoloji Okulu'nun Etnografik Mirasını Yeniden Okumak: Dijital Etnografi Çağında Sembolik Etkileşimcilik", **Moment Dergi**, C.4 S.1, s.135-154.

Murcott, A., (1982), "On the Social Significance of "Cooked Dinner" in South Wales", **Social Science Information**, C.21 S.4/5, s.677-696.

Naccarato, P., & LeBesco, K., (2012), **Culinary Capital**. London: Berg.

Naicker, A., Shrestha, A., Joshi, C., Willett, W., & Spiegelman, D., (2021), "Workplace Cafeteria and Other Multicomponent Interventions To Promote", **Preventive Medicine Reports**, S.22, s.1-29.

Nalbandoğlu, R., (1949), “Türk İşçisinin İktisadî İstikbali”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.2, s.142-137.

Nalbandoğlu, R., (1950), “Ücretler ve Fiyatlar”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.3, s.65-83.

Narin, Ö., (2015), “Sermayenin Denetimi mi? İşçinin Yönetimi mi?”, **Mesleki Sağlık ve Güvenlik Dergisi**, C.15 S.54-55, s.14-26.

National Research Council., (1945), **Industrial Feeding Management**. Washington, DC: The National Academies Press.

Neocleous, M., (2014), **Devleti Tahayyül Etmek**. (T. Ok, Çev.) Ankara: Nota Bene Yayınları.

Nurol, B., (2017), “Post-Endüstriyel İyimsenlikten Hegemonik Despotizme: 21. Yüzyılın İlk Çeyreğinde Taşeron Çalışma”, **Politik Ekonomik Kuram**, C.1 S.1, s.85-107.

Oba, K., (1964), “Ücretler ve Sosyal Yardımlar Tatbikatı”. **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.15, s.128-135.

Oktar, T., & Alan, M. M., (2018), “Reji Şirketi Cibali Tütün Fabrikası İşçi Grevleri (1883-1925)”. **Vizyoner**, C.9 S.20, s.28-38.

Onur, H., (1977, Mart), “1908 İşçi Hareketleri ve Jön Türkler”, **Yurt ve Dünya** S.2, s.277-295.

Oran, S., (2017), “Sınıf ve Kültürel Kimlikler Üzerinden Katı Atık Toplayıcılarının Gündelik Çalışma Pratikleri: Ankara İlinde Nitel Bir Araştırma”, Ankara: **Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Doktora Tezi**.

Öngen, T., (2014), **Prometheus'un Sönmeyen Ateşi Günümüzde İşçi Sınıfı** (3 b.).
İstanbul: Yordam.

Ötküner, C., (2006, Kasım), “60'ların ve 70'lerin Türkiye'sinde İşçiler”, **Politika. Devrimci Marksizm S.2**, s.115-142.

Özatalay, C., (2012/2), “Ekonomi Teorisi ile İlişkili İçinde Bourdie: Bir Komprador my, Bir Eleştirmen mi?”, **Sosyoloji Dergisi**, C.3 S.25, s.57-83.

Özeken, A. A., (1950), “Türk Sanayiinde İşçiyi Barındırma Problemi”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, s.103-130.

Özgün, A., (2007), “Kııçksız Emek, Yağsız Sermaye: Gayrı-maddi Emek Tartışması”, **Birikim S.217**, s.31-45.

Özmkas, U., (2019), **Biyopolitika: İktidar ve Direniş Foucault, Agamben, Hardt-Negri**, İstanbul: İletişim.

Özüğurlu, M., (2003), “Sosyal Politikanın Dönüşümü ya da Sıfatın Suretten Kopuşu”, **Mülkiye Dergisi**, C.27 S.239, s.59-74.

Özüğurlu, M., (2008), **Anadolu'da Küresel Fabrikanın Doğuşu Yeni İşçilik Örüntüleri Sosyolojisi**, İstanbul: Kalkedon.

Özüğurlu, M., (2019), “Sosyal Politika Disiplininin Dili: Kavram İnşasında Algı Etkisi Mi Olgu Temeli Mi?” **Uluslararası Yönetim İktisat ve İşletme Dergisi S.28**, s.28-38.

Paoli, A. D., & D'Auria, V., (2021), “Digital Ethnography: A Systematic Literature Review”. **Italian Sociological Review**, C.11 S.4, s.243-267.

Pihlamagi, M., (2008), “Estonian Industrial Workers' Demands in the 1905 Revolution”, **Acta Historica Tallinnensia**, S.12, s.3-17.

Pink, S., Horst, H., Postill, J., Hjorth, L., Lweis, T., & Tacchi, J., (2016), **Digital Ethnography: Principles and Practice**. Sage.

Postill, J., & Pink, S., (2012), “Social Media Ethnography: The Digital Researcher in a Messy Web”, **Media International Australia**, C.145 S.1, s.123-134.

Prattala, P., & Roos, E., (1999), “From Regional Ethnographies to Interdisciplinary Approaches—Research on Meals in Finland”, **Appetite**, S.32, s.66-72.

Prensky, M., (2001), “Digital Natives vs Digital Immigrants”. **On the Horizon**, C.9 S.5.

Price, S., Hartwell, H., Hemingway, A., & Chapleo, C., (2016), “Workplace Foodservice; Perception of Quality and Trust”, **Appetite**, S.97, s.169-175.

Prior, D. D., & Miller, L. M., (2012), “Webethnography: Towards a Typology for Quality in Research Design”, **International Journal of Market Research**, C.54 S.4, s.505-520.

Puri, A., (2007), “The Web Insights: The Art and Practice of Webnography”, **International Journal of Market Research**, C.49 S.3, s.387-408.

Rakıcıoğlu, N., (2017), **İşçi Beslenmesi**, İş ve Meslek Hastalıkları Seminer Programı. Ankara.

Raulio, S., Roos, E., & Prattala, R., (2012), “Sociodemographic and Work-Related Variation in Employees' Lunch Eating Patterns”. **International Journal of Workplace Health Management**, C.5 S.3, s.168-180.

Richards, A. I., (1939), **Land, Labour and Diets In Northern Rhodesia An Economic Study of The Bemba Tribe**, London: Oxford University Press.

Robinson, L., & Schulz, J., (2011), “New Fieldsites, new Methods: New Ethnographic Opportunities”, **The Handbook of Emergent Technologies in Social Research (s. 180-198)** içinde (Editör: S. N. Hesse-Biber), Oxford: Oxford University Press.

Rogerson, C. M., (1988), “Humanizing Industrial Geography: Factory Canteens and Worker Feeding on the Witwatersrand”, **South African Geographical Journal**, C.70 S.1, s.31-47.

Roos, G., & Wndel, M., (2005), ““I Eat Because I'm Hungry, Because It's Good, And To Become Full”: Everyday Eating Voiced By Male Carpenters, Drivers, And Engineers In Contemporary Oslo”, **Food and Foodways**, C.13 S.1-2, s.169-180.

Rosenzweig, J., (1991), **Rethinking Popular Culture. C. Mukerji, & M. Schudson içinde, Contemporary Perspectives in Cultural Studies**, Berkeley: University of California Press.

Rotenberg, R., (1981), “The Impact of Industrialization on Meal Patterns in Vienna, Austria”, **Ecology of Food and Nutrition**, C.11 S.1, s.25-35.

Sade-Beck, L., (2004),” Internet Ethnography: Online and Offline”, **International Journal of Qualitative Methods**, C.3 S.2, s.45-51.

Saito, Y., (2021), “The Elevation of Taste and the Senses in the Work of Grimod de La Reyniere (18th-early 19th Century)”, **Food History A Feast of Senses in Europe, 1750 to the Present (s. 25-38)** içinde (Editör: S. Vabre, M. Bruegel, & P. J. Atkins) London and New York: Routledge.

Sak, Ş., (2020, 01 03), “4 Fabrikada Yemekhane Protestosuna Başladılar!”
<https://www.sakaryayenihaber.com/guncel/4-fabrikada-yemekhane-protestosuna-basladilar-h104179.html> adresinden alındı

Samancı, Ö., (2021), “Gastronomi ve Yemek Tarihi”, **Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi**, C.32 S.1, s.106-109.

Samur, G., (2002), “İşçi ve İş veriminin Geliştirilmesinde Beslenmenin Önemi”.
Kamu İş, C.7 S.1.

Saymen, F. H., (1949), “İş İhtilâfları ve Hal Yolları”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.2, s.88-123.

Schellewald, A., (2021), “Communicative Forms on TikTok: Perspectives From Digital Ethnography”, **International Journal of Communication**, S.15, s.1437-1547.

Scholliers, P., (1996), “Workers' Time for Cooking and Eating in Nineteenth and Twentieth Century Western Europe”, **Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Nourishment**, C.6 S.3-4, s.243-260.

Sennett, R., (2016), **Karakter Aşınması** (10. Baskı b.). (B. Yıldırım, Çev.) İstanbul: Ayrıntı.

Southerton, C., (2021), “Lip-Syncing and Saving Lives: Healthcare Workers on TikTok”, **International Journal of Communication**, S.15, s.3248-3268.

Soysal, E., (1968), “Madeni Eşya İş Kolunda Toplu Sözleşme Tatbikatından Doğan Meseleler”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.19, s.59-76.

Spielvogel, J. J., (2018), “The Industrial Revolution and Its Impact on European Society”, **Western Civilization: Volume C: Since 1789** (s. 582-608) içinde (Editör: J. J.

Spielvogel) Cengage Learning. Loyola University Computer Science Department.
adresinden alındı

Süzek, S., (2019), **İş Hukuku** (18 b.). İstanbul: Beta.

Swartz, D., (2018), **Kültür ve İktidar Pierre Bourdieu'nun Sosyolojisi** (4. b.). (E. Gen, Çev.) İstanbul: İletişim.

Şafak, C., (2010), **Kuruluş Yıllarında Haydarpaşa Sendikası (1950-1964)**, İstanbul: Sosyal Tarih Yayınları.

Şenkal, A., (2008), “Endüstri İlişkilerinde Yeni Paradigmalar: Mobilizasyon, Kolektivizm ve Esneklik Tartışmaları”, **Çalışma ve Toplum**, C.1 S.16, s.119-146.

Şişman, Y., (2017), “Türkiye'de Sosyal Politikanın Dünü, Bugünü: Hayırseverliğin Kurumsallaşması mı? Gelişim mi?”, **Optimum Ekonomi ve Yönetim Bilimleri Dergisi**, C.4 S.2, s.1-22.

Talas, C., (1992), **Türkiye'nin Açıklamalı Sosyal Politika Tarihi**, Ankara: Bilgi Yayınevi.

Talas, C., (1997), **Toplumsal Politika** (5 b.). Ankara: İmge Kitabevi.

Taştan, O. C., (2016), “Türk Metal Sektöründe Fabrika Rejimi Mücadeleleri: 1960-1980 Dönemi Arçelik Örneği”, Ankara: **Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Yayınlanmamış Doktora Tezi**.

Taylor, F. W., (2007), **Bilimsel Yönetimin İlkeleri**, Konya: Çizgi Kitabevi.

Terzioğlu, A., & Kemal, Y. K., (2016), “Çalışanlara Sağlanan Ticket, Multinet, Sodexo, Setcard ve Yemek Kuponu Gibi Yardımların Sigorta Primine Tabi Tutulmasında Tereddüt Edilen Hususlar”, **Mali Çözüm**, s.223-232.

The Saskatchewan Employment Act, (2013),

Thompson, A., Stingfellow, L., Maclean, M., & Nazzal, A., (2021), “Ethical Considerations and Challenges for Using Digital Ethnography to Research Vulnerable Populations”, **Journal of Business Research**, S.124, s.676-683.

Thompson, E. P., (2015), **İngiliz İşçi Sınıfının Oluşumu** (4 b.). (U. Kocabaşoğlu, Çev.) İstanbul: Birkim Kitapları.

Tokmakçioğlu, K., (2021), **Köle Kul Amele İstanbul’un Toplumsal Mücadeleler Tarihi** (2 b.). İstanbul: Yazılama.

Topçuoğlu, H., (1956), “Etibank ve Sosyal Politikası”, **Ankara Üniversitesi Hukuk Fakültesi Dergisi**, C.13 S.1, s.287-328.

Toussaint-Samat, M., (2009), **A History of Food**, Wiley-Blackwell.

Townsend, P., (1976), **Sociology and Social Policy**, Middlesex: Penguin.

Tözeren, A., (2014), “İşçi Sağlığı ve Beslenme”, **İş Sağlığı ve Güvenliği Ders Notları** (s. 35-49) içinde (Editör:TÜRK-İŞ), Ankara: Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu.

Tuna, O., (1969), **Toplu İş Sözleşmesi Düzeninin İktisadi ve Sosyal Tesirleri Ön Araştırma Raporu**. Ankara: DPT.

Türkler, K., (1960), “Madeni Eşya Sanayiinde İşçi Sağlığı ve İş Emniyeti Meselesi”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.9-10-11, s.198-216.

U.S. War Food Administration. (1944), **Industrial Feeding in Manufacturing Establishments**. War Food Administration, Office of Distribution.

USSR. (1974), **Food at Work Second International Meeting**. Tashkent.

Utandır Akduman, A., (2023), “Sosyolojik Bir Olgu Olarak Yemek; Yemek ve Toplumsal Anlamı”, **Asia Minor**, C.11 S.1, s.107-115.

Üner, M. H., & Yılmaz, İ., (2020), “İşçi Beslenmesi, İş kazaları ve Üretkenlik İlişkisinin İncelenmesi”, **Haliç Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi**, C.3 S.3, s.169-179.

Ünlü, D. G., (2018), “Etin Cinsel Politikası: Feminist-Vejetaryen Eleştirel Kuramın Dayanakları Üzerine Bir Okuma”. **Fe Dergi**, C.10 S.2, s.25-30.

Ünsal, A., (2010), “Geçmişten Günümüze İstanbul'un Lokantaları”, **Şehir ve Kültür: İstanbul (s. 385-429)** içinde (Editör: A. E. Bilgili), İstanbul: T.C. Kültür ve Turizm Bakanlığı.

Wajnek, C., (2005), **Food at Work: Workplace Solutions for Malnutrition Obesity and Chronic Diseases**, Cenova: International Labour Organization.

Warde, A., (1997), **Consumption, Food And Taste Culinary Antinomies and Commodity Culture**. London: Sage.

Williams, R., (2017), **Kültür ve Toplum 1780-1950**, (U. Kocabaşoğlu, Çev.) İstanbul: İletişim.

Worth, S. E., (2021), **Taste A Philosophy of Food**, Cornwall: Reaktion Books.

Wright, E. O., (2016), **Sınıflar** (1. b.). (S. Toral, Çev.) İstanbul: NotaBene.

Wright, L. T., Nancarrow, C., & Kwok, M. P., (2001), “Food Taste Preferences and Cultural Influences on Consumption”, **British Food Journal**, C.103 S.5, s.348-357.

Wüstner, K.-H., (2021), “Sausages, Pork Delicacies And Take-Away Meals: How German Butcher Immigrants Introduced New Tastes And New Ways Of Buying Food İn 19th Century Industrial”, **Food History A Feast of the Senses in Europe, 1750 to the Present** (s. 121-134) içinde (Editör: S. Vabre, M. Bruegel, & P. J. Atkins.), London and NewYork: Routledge.

Yardımcı, S., (2019, 8 9), “Biyopolitika ve Ölüm. E-ekop Sanat Tarihi Eleştirisi”, <https://www.e-skop.com/skopbulten/biyopolitika-ve-olum/5421> adresinden alındı

Yavuz, F., (2021), **Türkiye’de Gıda Enflasyonu Tarladan Çatala Sorunların Bir Göstergesi.** İstanbul: SETA.

Yenal, N. Z., (1996), “Yeme-içme Tarihi ve Sosyolojisi”, **Toplum ve Bilim** (71 Kış), s.195-228.

Yıldırım, K., (2011), “Osmanlı Çalışma Hayatında İşçi Örgütlenmesi ve İşçi Hareketlerinin Gelişimi (1870-1922)”. İstanbul: **İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Anabilim Dalı Yayınlanmamış Doktora Tezi.**

Yorgun, S., Delen, M., & Bektaş, H., (2018), “1963-1994 Yılları Arasında Türkiye’de Gerçekleşen Grevleri Etkileyen Faktörler”, **Çalışma ve Toplum**, C.4 S. 59, s.1903-1920.

Yurttagül, M., & Yücecan, S., (1985), “Mobilya İşinde Çalışan İşçilerin Beslenme Alışkanlıkları”, **Beslenme ve Diyet Dergisi**, S.14, s.39-49.

Yücel, B., (2016, 04 05), “Büyükşehir Belediyesi Öğle Yemeğini Kesince Çalışanlar Protesto Etti”. <https://www.ulusal.com.tr/emek/buyuksehir-belediyesi-ogle-yemegini-kesince-calisanlar-protesto-etti-h98352.html> adresinden alındı

Yücesan-Özdemir, G., (2010), “Despotik Emek Rejimi Olarak Taşeron Çalışma”, **Çalışma ve Toplum**, C.4 S.27, s.35-50.

Yüzüncüyıl, K. S., (2019), “Gıda Çalışmaları ve Gastronomi Bilimi”. **Tüm Yönleriyle Gastronomi Bilimi (s. 285-314)** içinde, (Editör: M. Sarıışık), Ankara: Detay Yayıncılık.

Zaim, S., (1956), “Türkiye Mensucat Sanayiinde Ücretler”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.8, s.25-41.

Zaim, S., (1979), “Türkiye'de Toplu Sözleşme Düzeninin İktisadi ve Sosyal Sahadaki Tesirleri”, **Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi**, S.30, s.147-172.

EKLER

EK.1. Görüşmeci Mülakat Formu 1:

ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SİYASAL BİLGİLER FAKÜLTESİ
ÇALIŞMA EKONOMİSİ VE ENDÜSTRİ İLİŞKİLERİ
SERKAN ÇELİK'İN İŞÇİ SINIFI VE YEMEK İLİŞKİSİ HAKKINDA
HAZIRLADIĞI DOKTORA TEZ ARAŞTIRMASI MÜLAKAT SORULARI-1
(İşyeri Temelli Yemek Tüketen İşçiler İçin “Yemekhaneler vb.”)

Yaş: Cinsiyet: Medeni Hal: Çocuk Sayısı:

I. Kişisel Özellikler ve Çalışma Yaşamı

1. Nerede çalışıyorsunuz? Ne iş yapıyorsunuz?
2. Kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz?
3. Eğitiminiz nedir?
4. Daha önce hangi işlerde çalıştınız?
5. Memleketiniz neresi?
6. Vardiyalı vardiyasız çalışıyor musunuz?
7. Ortalama Aylık geliriniz ne kadar?
8. Oturduğunuz ev kira mı?

II. Görüşmecinin yemek ile olan ilişkisi,

9. Yemekle aranız nasıldır?
10. Günde kaç öğün yemek yersiniz? Hangi öğünleri nerede yersiniz?
11. Yemeyi sevdiğiniz özel, yöresel ürünler, yiyecekler var mıdır? Bunları ne sıklıkla tüketirsiniz?
12. Sevdiğiniz ancak tüketemediğiniz yiyecekler var mıdır? Bunları neden tüketemediğinizden bahsedebilir misiniz?
13. Hangi öğünleri aileniz ile tüketirsiniz?

14. Sizin için dışarıda yemek ne anlama gelir?
15. İşyerinde yemek dışarıda yemek anlamına gelir mi?
16. İş çıkışı, akşamları ya da tatil günlerinde kahvehaneye gider misiniz? Ne sıklıkta? Ne tüketirsiniz? Ortalama ne kadar harcarsınız?

III. İşyerinde yemek uygulamaları

17. İşyerinizde hangi türde yemek uygulamaları var? Yemekhanede yemek, yemek kartı ile yemek vb.
18. Siz bu yemek türlerinden hangisinden faydalanıyorsunuz? Daha önce hangi türleri deneyimlediniz?
19. Farklı türleri veya işyerini deneyimlediyseniz sizin için farklarını anlatır mısınız?
20. İşyerinizdeki yemek uygulaması nasıl gerçekleştiriliyor? Zamanlar nasıl?
21. İşyerinizde çıkan yemeklerden memnun musunuz?
22. İşyerinizde beğenmediğiniz/iyi yapılmadığını düşündüğünüz/ seçtiğiniz/ tiksindiğiniz yiyemediğiniz yemekler var mı? Sorun sizce neden kaynaklanıyor? Beğenmeyince ne yapıyorsunuz?
23. Fiziksel doyum sağlayabiliyor, yeterli olduğunu düşünüyor musunuz? Doymadığınız takdirde ek yemek alabiliyor musunuz? Alamıyorsanız bu durumu nasıl hallediyorsunuz?
24. Bir öğünde kaç ekmek alabiliyorsunuz? (Ambalajlı ekmek olduğunu varsayarsak)
25. İşyerinde çıkan yemekleri kim belirliyor? Sizin görüşünüz doğrudan veya dolaylı yolla alınıyor mu?
26. Yemek yediğiniz ortamı, süreleri anlatır mısınız?
27. İşyerinizde çıkan yemeklerde farklılıklar var mı (evde yediklerinizle kıyaslıyorsanız)? Salata, içecek, et/sebze gibi siz hangilerini tercih ediyorsunuz?
28. Beyaz yakalı olarak ofiste çalışanlar, patronlar, ustabaşları sizinle birlikte yemek yiyorlar mı? (Evet ya da hayır ise bununla ilgili düşünceleriniz nelerdir?)
29. İşçiler dışındaki çalışan gruplar ile yemeklerde farklarınız var mıdır? Nelerdir?

30. İşyerinde çıkan yemeğin parasını sizce kim ödüyor? Maaşınıza etkisi var mı?
31. İşverenden farklı yemek türleri, miktar arttırımı, kahvaltı ve ara öğün gibi talepleriniz oldu mu? Olmadıysa ve ileride yapacak olursanız bu talebinizi nasıl değerlendirirsiniz?
32. İşyerinde yemek ile ilgili anlatmak istediğiniz başka bir şey var mı?

IV. Sendikal Yaşam, Örgütlenme, Grev ve Eylemler

33. Çalıştığınız işyeri ya da daha önceki işyerlerinde sendikal hak arama süreçlerine katıldınız mı? Bunlar nelerdi?
34. İşyerinde yemeği beğenmediğiniz zamanlarda hak arama süreçlerinizi nasıl yapıyorsunuz ya da yaparsınız?
35. Eylem konusunun veya nedeninin yemek olması sizin için önemli midir?
36. Yemek dökme, yemek yememe, masaya çatal bıçak vurma gibi eylemleri gerçekleştirmeye nasıl bakarsınız? Bununla ilgili hassasiyetleriniz var mıdır? Daha önce buna benzer bir eyleme dahil oldunuz mu? Nasıl sonuçlandı?
37. Sendikanız (varsa) yemek menülerinin belirlenmesinde söz sahibi mi? Ya da sizin başka yollarla söz sahipliğiniz var mı?

V. Mekân olarak Yemekhane

38. Yemekhane büyüklüğü sizce yeterli mi? Kaç sayıda işçi aynı anda yemek yiyebilir? Yeterli değilse sizce neden?
39. Yemekhanenin yemek yeme dışında sizce sendikal faaliyetler için mekân olma özelliği var mı? Ya da sizler için?
40. Sendikanız yoksa yemekhanenin sizler için yemek dışında bir fonksiyonu var mı varsa nedir?
41. Yemekhanede yemeğiniz bittiği zaman gerçekleştirdiğiniz bir eylem var mı?
42. Çay araları ile yemek arası sizce benzer midir? Gerçekleştirdiğiniz faaliyetler ve dinlenme bakımından düşünürseniz?

VI. Aile Yaşamı ve Beslenme

43. Aileniz kaç kişilik bir aile? (Eşiniz var mı? Çocuklarınız var mı? Sizlerle yaşayan başka bireyler var mı?)
44. Hanede kaç kişi çalışıyor?
45. Hanede yemek yapma sorumluluğu kimde?
46. Hangi öğünleri haneniz ile birlikte tüketiyorsunuz?
47. Hane ve işyeri dışında ailenizden bağımsız dışarıda ne şekilde yemekler tüketiyorsunuz? Mekân, bağlamında yanıtlar mısınız?
48. Evde yediğiniz yemekler ile işyerinde yediğiniz yemekler arasında farklar nelerdir?
49. Evde tüketemeyip işyerinde tükettiğiniz ya da tersi olan ürünler var mı? Bu durumda olmayan taraf için düşünceleriniz nelerdir?
50. Yemek kartı kullanıyorsanız bunu hane içi tüketim amacıyla kullanıyor musunuz? Ya da nasıl kullanıyorsunuz?
51. Hanede tarımla uğraşan bireyler var mı? Ya da tarımla uğraşmaları nedeniyle elde edilen gıda/yemek ürünleri hanenize geliyor mu? Geliyorsa bu durum hanedeki yemek yapma süreçlerini, menüyü, ekonominizi nasıl etkiliyor?
52. Aileniz ile birlikte dışarıda yemek yiyor musunuz? Dışarıdan yemek sipariş eder misiniz? Ne sıklıkta? Ne yemeyi tercih edersiniz?
53. İşyerinden eve yemek (muz, portakal gibi meyveler ya da tatlılar) getirdiğiniz oluyor mu? Sizin için ne ifade ediyor?
54. Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?
55. Ailenizin/çocuklarınızın sağlıklı beslendiğini düşünüyor musunuz?
56. Uzun zamandır yemek isteyip de yiyemediğiniz yiyecek(ler) var mı?
57. Gıda alışverişlerinizi hanede kim yapar? Nereden yapar?
58. Aylık hane içi gıda harcamanız ne kadar? Neleri almakta ve tüketmekte zorlanıyorsunuz?
59. Memleketten gıda ürünleri gelir mi? Ne sıklıkta gelir?

VII. Sınıf Kültürü ve Yemek

60. Diğer fabrikalar, işyerlerinde çalışan arkadaşlarınızla yemek konusunu konuştuğunuz oluyor mu?
61. Sizce işçiler için özel yemek programı olmalı mı? Nasıl?

62. İşverenden/belediyeden/sendikadan/herhangi bir STK'dan gıda destek paketi (Ramazan paketi vb.) alıyor musunuz?
63. Gıda enflasyonunun yüksek olduğu yıllardan geçiyoruz. Böyle bir dönemde sizce siz ve diğer işçiler için işyerinde verilen yemekler ne anlama geliyor?
64. Bunu sağlayan sizce kimdir? İşveren mi yoksa başkaları mı?
65. İşveren yemek vermeyi bırakabilir mi? Ya da yemek vermeyi bıraksa ne yaparsınız?
66. Bazen haberlerde fabrikalarda topluca zehirlenme haberleri görüyoruz. Böyle bir durum hiç başınıza geldi mi? Gelse sonrasında ne yaparsınız?
67. Sahip olduğunuz yemek kültürü (memleketiniz) çalışan diğer arkadaşlarınız ile uyuyor mu? Özel bir talebiniz oluyor mu? Böyle bir talep için elinize fırsat geçse nasıl değerlendirirsiniz?
68. Yemek yerken diğer arkadaşlarınız ile hoşnut olmadığınız durumlar oluyor mu?
69. Ev dışında yediğiniz yemekler (restoran, kafe) ile işyeri yemeklerini kıyaslar mısınız? Farkları var mıdır? Nelerdir?

EK 2. Görüşmeci Mülakat Formu 2:

ANKARA ÜNİVERSİTESİ
SİYASAL BİLGİLER FAKÜLTESİ
ÇALIŞMA EKONOMİSİ VE ENDÜSTRİ İLİŞKİLERİ
SERKAN ÇELİK'İN İŞÇİ SINIFI VE YEMEK İLİŞKİSİ HAKKINDA
HAZIRLADIĞI DOKTORA TEZ ARAŞTIRMASI MÜLAKAT SORULARI-2
(İşyeri Kaynaklı Yemek Tüketen İşçiler İçin “Yemek kartları vb.”)

Yaş: Cinsiyet: Medeni Hal: Çocuk Sayısı:

VIII. Kişisel Özellikler ve Çalışma Yaşamı

1. Nerede çalışıyorsunuz?
2. Kaç yıldır bu işi yapıyorsunuz?
3. Eğitiminiz nedir?
4. Daha önce hangi işlerde çalıştınız?
5. Memleketiniz neresi?
6. Vardiyalı vardiyasız çalışıyor musunuz?
7. Ortalama Aylık gelirin ne kadar?
8. Oturduğunuz ev kira mı?

1. Görüşmecinin yemek ile olan ilişkisi,

9. Yemekle aranız nasıldır?
10. Günde kaç öğün yemek yersiniz? Hangi öğünleri nerede yersiniz?
11. Yemeyi sevdiğiniz özel, yöresel ürünler, yiyecekler var mıdır? Bunları ne sıklıkla tüketirsiniz?
12. Sevdiğiniz ancak tüketemediğiniz yiyecekler var mıdır? Bunları neden tüketemediğinizden bahsedebilir misiniz?
13. Hangi öğünleri aileniz ile tüketirsiniz?

14. Sizin için dışarıda yemek ne anlama gelir?

2. İşyerinde yemek uygulamaları

15. İşyerinizde hangi türde yemek uygulamaları var? Yemekhanede yemek, yemek kartı ile yemek vb.
16. Siz bu yemek türlerinden hangisinden faydalanıyorsunuz? Daha önce hangi türleri deneyimlediniz?
17. Farklı türleri deneyimlediyseniz sizin için farklarını anlatır mısınız?
18. Yemek kartı ile yemek uygulaması nasıl gerçekleşiyor? Yemek kartınız ile yemek tüketiminizi nasıl sağlıyorsunuz? Anlatır mısınız?
19. Yemek tüketmeniz için verilen miktar ile yeterli miktarda beslenebildiğinizi düşünüyor musunuz?
20. Yemek kartlarınızı başka amaçlar için kullanıyor musunuz? Anlatır mısınız?
21. Yemek kart bedellerini kim belirliyor? Sizin görüşünüz, talebiniz alınıyor mu? Ya da herhangi bir pazarlık söz konusu mu?
22. Yemeğinizi kimlerle birlikte yiyorsunuz?
23. Yemek yediğiniz ortamı, süreleri anlatır mısınız?
24. Yemek tercihinizi belirleyen faktörler nelerdir? Ne tür yemekler tercih ediyorsunuz?
25. Tercih ettiğiniz yemeklerin size etkileri sağlıklı beslenmeniz açısından yeterli midir? Düşünceleriniz nelerdir?
26. İşyerinde çıkan yemeğin parasını sizce kim ödüyor?
27. İşverenden miktar arttırımı gibi talepleriniz oldu mu? Olmadıysa ve ileride yapacak olursanız bu talebinizi nasıl değerlendirirsiniz?
28. Başka anlatmak istediğiniz bir şey var mı?

3. Sendikal Yaşam, Örgütlenme, Grev ve Eylemler

29. Çalıştığınız işyeri ya da daha önceki işyerlerinde sendikal hak arama süreçlerine katıldınız mı? Bunlar nelerdi?
30. Belirlenen miktar ile istediğiniz tür ve miktarda yemek alamadığınızı düşünürsek hak arama süreçlerinizi nasıl yapıyorsunuz?
31. Bunun için öncü olur musunuz? Ya da işveren sadece sizinle anlaşsa bu duruma tamam der misiniz?

32. Sizin gibi yemek temin edenler hak arama süreçlerine gitse ve bu kapsamda Yemek dökme, yemek yememe, masaya çatal bıçak vurma gibi eylemleri gerçekleştirmeye nasıl bakarsınız? Bununla ilgili hassasiyetleriniz var mıdır?
33. Eylem konusunun veya nedeninin yemek olması sizin için önemli midir?
34. Sendikanız (varsa) yemek menülerinin ya da fiyatların belirlenmesinde söz sahibi mi? Ya da sizin başka yollarla söz sahipliğiniz var mı?

4. Aile Yaşamı ve Beslenme

35. Aileniz kaç kişilik bir aile? (Eşiniz var mı? Çocuklarınız var mı? Sizlerle yaşayan başka bireyler var mı?)
36. Hanede kaç kişi çalışıyor?
37. Hanede yemek yapma sorumluluğu kimde?
38. Hangi öğünleri haneniz ile birlikte tüketiyorsunuz?
39. Hane ve işyeri dışında ailenizden bağımsız dışarıda ne şekilde yemekler tüketiyorsunuz? Mekân, anlam bağlamında yanıtlar mısınız?
40. Evde yediğiniz yemekler ile işyerinde veya dışarıda yediğiniz yemekler arasında farklar nelerdir?
41. Evde tüketemeyip işyerinde tükettiğiniz ya da tersi olan ürünler var mı? Bu durumda olmayan taraf için düşünceleriniz nelerdir?
42. Yemek kartı kullanıyorsanız bunu hane içi tüketim amacıyla kullanıyor musunuz? Ya da nasıl kullanıyorsunuz?
43. Hanede tarımla uğraşan bireyler var mı? Ya da tarımla uğraşmaları nedeniyle elde edilen gıda/yemek ürünleri hanenize geliyor mu? Geliyorsa bu durum hanedeki yemek yapma süreçlerini, menüyü, ekonominizi nasıl etkiliyor?
44. Aileniz ile dışarıda yemek yiyor musunuz?
45. İşyerinden ya da kart ile yaptığınız alışverişlerden eve yemek getirdiğiniz oluyor mu? Sizin için ne ifade ediyor?
46. Sağlıklı beslendiğinizi düşünüyor musunuz?
47. Ailenizin/çocuklarınızın sağlıklı beslendiğini düşünüyor musunuz?
48. Uzun zamandır yemek isteyip de yiyemediğiniz yiyecek(ler) var mı?
49. Gıda alışverişlerinizi hanede kim yapar? Nereden yapar?
50. Aylık hane içi gıda harcamanız ne kadar? Neleri almakta ve tüketmekte zorlanıyorsunuz?
51. Memleketten gıda ürünleri gelir mi? Ne sıklıkta gelir?

5. Sınıf Kültürü ve Yemek

52. Diğer fabrikalar, işyerlerinde çalışan arkadaşlarınızla yemek konusunu konuştuğunuz oluyor mu?
53. Sizce işçiler için özel yemek programı olmalı mı? Nasıl?
54. İşverenden/belediyeden/sendikadan/herhangi bir STK'dan gıda destek paketi (Ramazan paketi vb.) alıyor musunuz?
55. Gıda enflasyonunun yüksek olduğu yıllardan geçiyoruz. Böyle bir dönemde sizce siz ve diğer işçiler için işyerinin temin ettiği kartlar ve yemekler ne anlama geliyor?
56. Bunu sağlayan sizce kimdir? İşveren mi yoksa başkaları mı?
57. İşveren yemek vermeyi bırakabilir mi? Ya da yemek vermeyi bıraksa ne yaparsınız?
58. Bazen haberlerde fabrikalarda topluca zehirlenme haberleri görüyoruz. Böyle bir durum hiç başınıza geldi mi? Gelse sonrasında ne yaparsınız?
59. Sahip olduğunuz yemek kültürü (memleketiniz) çalışan diğer arkadaşlarınız ile uyuyor mu? Özel bir talebiniz oluyor mu? Böyle bir talep için elinize fırsat geçse nasıl değerlendirirsiniz?
60. Yemek yerken diğer arkadaşlarınız ile hoşnut olmadığınız durumlar oluyor mu?
61. Ev dışında yediğiniz yemekler (restoran, kafe) ile işyeri yemeklerini kıyaslar mısınız? Farkları var mıdır? Nelerdir?

EK 3. Görüşmeci Tablosu

Görüşmeci	İsim	Yaş	Cinsiyet	Medeni Hal	Çocuk S.	Eğitim	Memleket	Sektör	Pozisyon	Patron Ülke
1	Mete	22	E	Bekar	Yok	Lisans	Ankara	Metal	İnsan Kaynakları	Alman
2	Hasan	54	E	Evli	2	Lisans	Kırklareli-Kıyıköy	Metal	Makine Bakım	Türk
3	Cihat	43	E	Evli	2	Lise	Kahramanmaraş	Maden	Vardiya Amiri-Üretim	İsrail
4	Sebahattin	57	E	Evli	2	İlkokul	Kırklareli	Gıda	Paketleme	Suriye-Endonezya
5	Emre	22	E	Bekar	Yok	Lise	Konya	Gıda	Vale	Türk
6	Berivan	50	K	Evli	2	İlkokul	Ordu-Perşembe	Tekstil	Üretim-Aktarma	Türk
7	Sinan	24	E	Bekar	Yok	Lisans	Tekirdağ	AVM	Mağaza Reyon Görevlisi	Türk
8	Zeliha	40	K	Evli	1	Lise	Çanakkale	Tekstil	Üretim	Türk
9	Servet	24	E	Bekar	Yok	Lise	Bitlis	AVM	Kahve Zinciri Barista	Türk
10	Dilara	23	K	Bekar	Yok	Lisans	Düzce	Metal	Beyaz Eşya Fabrika İrsaliye	Alman
11	Ayşe	42	K	Evli	2	Lisans	Sinop	Metal	Beyaz Eşya- Üretim	Türk
12	Asya	21	K	Bekar	Yok	Lise	Muş	AVM	Mağaza Reyon Görevlisi	Türk
13	Alp	20	E	Bekar	Yok	Lise	Yozgat	AVM	Mağaza Reyon Görevlisi	Türk
14	Soner	23	E	Bekar	Yok	Önlisans	Edirne	Kafe	Barista	Türk
15	Mustafa	42	E	Evli	1	Lise	Kütahya	İnşaat Malzemeleri	Üretim	Alman
16	Hüseyin	30	E	Evli	Yok	Lisans	Adıyaman	Otomotiv	Makine Mühendisi	Türk

17	Elif	31	K	Bekar	Yok	Yüksek Lisans	Ankara	Tekstil	İnsan Kaynakları Uzmanı	Türk
18	Utku	48	E	Evli	1	Ortaokul	Edirne	Maden	Üretim İşçisi	İsrail
19	Defne	45	K	Bekar	2	Lise	Bulgaristan	İlaç	İnsan Kaynakları Sorumlusu	Romanya
20	Seda	37	K	Evli	2	Lise	Malatya	Metal	Kilit üretimi paketleme elemanı	Türk
21	Nisan	35	K	Bekar	Yok	Yüksek Lisans	Gümüşhane	Eğitim	Öğretim Elemanı	Türk
22	Tuğçe	33	K	Evli	1	Yüksek Lisans	Malatya	Eğitim	Öğretim Elemanı	Türk

EK 3. Görüşmeci Tablosu Devamı

Görüşmeci	Çalışma Tipi	Yemek Hizmet Türü	Sendika	Üyeli k	Deneyim	Önceki Deneyimler	Aylık Gelir	Ev Mülkiyeti
1	Hibrit Çalışma Uzaktan ve normal	Yemekhane + 1680 tl yemek kartı	Türk Metal	Yok	1.5 yıl	Oto galeri, Dönerci	20.000	Kira
2	Tek vardiya- Gündüz	Yemekhane (hazır taşıma tabldot)	Yok	Yok	33 yıl	Makine Bakım - Emekli	25.000-35.000	Kendi
3	Vardiya (3) (08/16-16/12-12/08) Haftalık	Yemekhane (özel şirket aşçıları ile tabldot)	Çim-Se	Var	14 yıl	Havalimanı Yer Hizmetleri	40.000	Kendi
4	Vardiya (3) (08/16-16/12-12/08) Haftalık	Yemekhane (kendi aşçıları)	Yok	Yok	4 yıl	Fabrika Depo Görevlisi	20.000	Kendi
5	Tek vardiya akşam-gece	Yemekhane(kendi aşçıları)	Yok	Yok	3 yıl	Kargo Elemanı-Garson	18.000	Kira (Aile)

6	Vardiya (3) (08/16-16/12-12/08) Haftalık	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Yok	Yok	36 yıl	Tekstil	17.000	Kira
7	Tek vardiya (9-6)	Nakit Ödeme (Maaşa ek 5200 tl)	Yok	Yok	3.5 yıl	E-ticaret.mağazacılık,çiftçilik	24.000	Arkadaş yanı
8	Vardiya (3) (08/16-16/12-12/08) Haftalık	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Yok	Yok	4 yıl	Müşteri Temsilcisi	20.000	Kendi
9	2 vardiya (08.30/15.30-14.30/22.45) 3 haftada 1	Yemek kartı (Multinet) 4000 tl ve Kendi çalıştığı yerden 2 haftada 1 695 tllik kahve hakkı artı günlük 2 sandviç/kurvasan	Yok	Yok	7 ay	Tekstil işçisi, barmen, fabrika işçisi	24.000	Kendi (Aile)
10	Vardiya (3) (08/16-16/12-12/08) Haftalık	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Türk Metal	Var	4 ay	Tekstil, Özel Hastane, Beyaz Eşya	28.000	Kendi (Aile)
11	Vardiya (3) (08/16-16/12-12/08) Haftalık	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Türk Metal	Var	14 yıl	Beyaz eşya üretim işçisi	40.000	Kendi
12	Tek Vardiya-Gündüz (Part Time)	Yemek Kartı Günlük 220 tl (çalıştığı gün ile sınırlı)	Yok	Yok	1 yıl	Yok	7.000	Yurt
13	Vardiya(3) (10/22-15/22-18.30/22)	Yemek Kartı (Edenred) (Saatlik 26.5 tl)	Yok	Yok	1.5 yıl	Fast Food Sektörü, Yemekhane aşçı yardımcısı	23.000	Kira
14	Vardiya (2) (9/5-14/22)	Nakit Ödeme (Günlük 150 tl)	Yok	Yok	1 yıl	Fast Food Sektörü	25.000	Kendi(Aile)
15	Vardiya (3) (08/16-16/12-12/08) Haftalık	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Türk Metal	Var	20 yıl	Bakır ve Cam Sektörleri Üretim	50.000	Kendi
16	Tek vardiya- Gündüz	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Yok	Yok	7 yıl	Yok	100.000	Lojman
17	Tek vardiya- Gündüz	Yemekhane (kendi aşçıları) (başka fabrikasından geliyor)	Yok	Yok	3 yıl	Kamu Sektörü İnsan Kaynakları	25.000	Kendi (Aile)
18	Vardiya (2) (8/4-4/12)	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Çim-Se	Var	17 yıl	Ayakkabı üretim	30.000	Kira
19	Tek vardiya - Gündüz 8.00-18.00	Yemekhane (catering firması dışarıdan getirme ile tabldot)	Yok	Yok	9 yıl	İnsan Kaynakları	40.000	Kendi

20	Tek vardiya (08/16)	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot)	Türk Metal	Var	1.5 yıl	Tekstil üretim işçisi	27.000	Kendi
21	Tek vardiya (8/17)	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot) ve Yemek kartı (kurum içindeki cafe ve diğer işletmelerde geçerli sadece)	Özel Sektör Öğretmenleri Sendikası	Yok	10 yıl	Yok	40.000	Kendi
22	Tek vardiya (8/17)	Yemekhane (özel şirket aşçılar ile tabldot) ve Yemek kartı (kurum içindeki cafe ve diğer işletmelerde geçerli sadece)	Özel Sektör Öğretmenleri Sendikası	Yok	4.5 yıl	Banka Müfettiş Yardımcısı	45.000	Kendi

EK.4. Görüşmeci Betimlemeleri

Görüşme No: 1

Yer: Süleymanpaşa/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Mete

Betimleme: 22 yaşında. Erkek. Bekar. Memleketi Ankara. Kirada oturuyor. Aynı zamanda lisans öğrencisi. Metal sektöründe insan kaynakları proje asistanı olarak çalışıyor. Alman menşei bir firma. 1.5 yıldır bu işi yapıyor. Daha önce oto galeride araba satışı, dönercide garsonluk gibi iş deneyimleri olmuş. Asgari ücret + yan hakların olduğu bir maaş düzeni var. Hibrit çalışma sistemine sahip bir işyerinde çalışıyor. Kimi günler evde kimi günler ise ofiste çalışıyor. Fabrikada yemekhane var. Uzaktan çalıştığı günler için toplamda 1680 TL'lik yemek kartı alıyor. İşyerinde çıkan yemeklerden genel olarak memnun. Çalıştığı işyeri sendikalı. Ancak beyaz yakalı olduğu için sendika üyesi değil.

Görüşme No: 2

Yer: Kapaklı/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Hasan

Betimleme: 54 yaşında. Erkek. Evli. İki çocuğu var. Çocukları üniversite ve liseye gidiyor. Eşi işçi emeklisi. Memleketi Kırklareli. Üniversite mezunu. Kendi evinde oturuyor. Metal sektöründe makine bakım ustası olarak çalışıyor. Patronları Türk. Meslekte 33. yılı. Emeklilik sonrası çalışıyor. Mevcut işinde 1. Yılı. Daha önce bir Japon firmasında uzun yıllar çalışmış. Ustalığı nedeniyle aynı firmanın İspanya, Almanya, Bulgaristan gibi üretim tesislerinde kısa süreler görev yapmış. Tek vardiya olarak çalışıyor. Maaşı 25 ile 35.000 arası değişiyor. Çalıştığı işyerine yemekler catering firmasından paketlenmiş tabldotlar şeklinde geliyor. Kurdukları WhatsApp grubu ile

günlük çıkan yemeklerden istediklerini sipariş edebiliyorlar. Kendisini yemeğe aşık birisi olarak tanımlıyor.

Görüşme No: 3

Yer: Çerkezköy/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Cihat

Betimleme: 43 yaşında. Erkek. İki çocuğu var. Çocukları ortaokul ve liseye gidiyor. Eşi tekstil sektöründe çalışıyor. Memleketi Kahramanmaraş. Lise mezunu. Kendi evinde oturuyor. Maden sektöründe çalışıyor. Zımpara üretim işi yaptıklarını belirtti. Vardiya amirliğine yeni yükselmiş. İsrail menşei bir firmada çalışıyor. Meslekte 14. Yılı. Daha öncesinde havalimanı yer hizmetlerinde işçi olarak çalışmış. Çalışma düzenleri üç vardiya. 08.00-16.00/ 16.00-00.00/00.00-08.00 vardiya saatleri. Vardiyalar haftalık değişiyor. Maaşı 40.000 TL. Çalıştığı işyerinde ÇİM-SE örgütlü. Kendisi de sendika üyesi. Yemekler kendi yemekhanelerinde özel şirket aşçıları tarafında hazırlanıyor.

Görüşme No: 4

Yer: Çorlu/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Sebahattin

Betimleme: 57 yaşında. Erkek. İki çocuğu var. Biri evli ve ayrı yaşıyor. Diğeri ise lise öğrencisi. Eşi çalışmıyor. İlkokul mezunu. Memleketi Kırklareli. Kendi evinde oturuyor. Gıda sektöründe çalışıyor. Makarna fabrikasında paketleme elemanı. Suriye ve Endonezya ortaklı bir firmada çalışıyor. Daha önce aynı pozisyonda 15 sene bisiklet fabrikasında çalışmış. Çalıştığı fabrika batınca bu işe girmiş. İşyerinde 4. Yılı.

Emekliliğine 6 ayı kalmış. 3 vardiya çalışıyor. Vardiyalar haftalık olarak değişiyor. Maaşı 20.000 TL. Yemekler kendi yemekhanelerinde kendi personelleri olan aşçılar tarafından yapılıyor. Çalıştığı işyerinde örgütlü sendika yok. İşyerinde çalışanların önemli bir bölümünün Suriyeli olduğunu ve kaçak çalıştığını belirtiyor.

Görüşme No: 5

Yer: Süleymanpaşa /Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Emre

Betimleme: 22 yaşında. Erkek. Bekar. Memleketi Konya. Ailesi ile beraber yaşıyor. Babası uzun yol şoförü olduğu için çoğunlukla annesi ile tek. Kirada oturuyorlar. Lisans eğitimine devam ediyor. Süleymanpaşa'da bir restoranda vale olarak çalışıyor. Daha önce bir kargo firmasında dağıtım elemanı ve bir restoranda garson olarak çalışmış Mevcut işini 3 yıldır yapıyor. Tek vardiya 15.00-00.00 saatleri arasında çalışıyor. Maaşı 18.000. İşyerinde 2 öğün yemek yiyor. İlk öğünü restoran sahibi kendi yemek bölümünde personel için hazırlattığı yemeklerden sağlıyor. İkinci öğünü ise bağlı olduğu taşeron şirket ödüyor. Ancak herhangi bir nakdi ödeme söz konusu değil. İkinci öğünlerin daha çok farklı yerlerden aperiatif yemek ısmarlama şeklinde olduğunu belirtiyor. Sakatat ve et yemeklerini çok sevmiyor.

Görüşme No: 6

Yer: Çerkezköy/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Berivan

Betimleme: 50 yaşında. Kadın. Eşinden boşanma aşamasında. 2 çocuğu var. Çocuklarından biri evli ve ayrı yaşıyor. Diğeri iş arıyor. Ordu Perşembeli. İlkokul mezunu. Kirada oturuyor. 14 yaşından bu yana çalıştığını belirtiyor. Tekstil sektöründe çalışıyor. Firmada aktarma bölümünde çalışıyor. Patronu Türk. Emeklilik sonrası çalışmaya devam ediyor. Daha önceki çalıştığı işyerleri de tekstil sektöründe. Üç vardiya çalışıyor. Vardiyalar haftalık olarak değişiyor. Asgari ücret kazanıyor. Yemekler kendi yemekhanelerinde özel şirket aşçıları tarafından yapılıyor. Yemekhane yemeklerini çok beğenmiyor. Daha önce olumsuz durumları çok tecrübe ettiğini ifade ediyor. Tekstildeki çalışma düzeninin buna neden olduğunu düşünüyor. Karadeniz mutfağını ve sebze yemeklerini çok seviyor. Kara lahana yemeğini düzenli olarak yapmaya çalışıyor.

Görüşme No: 7

Yer: Çerkezköy/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Sinan

Betimleme: 24 yaşında. Erkek. Bekar. Tekirdağlı. Arkadaşının yanında kalıyor. Lisans mezunu. AVM'de bir mağazada reyon görevlisi olarak çalışıyor. Yakın zamanda sorumluluk görevine terfi ettiği için vardiyası tek vardiyaya düşmüş. 09.00-18.00 arası çalışıyor. Daha önce e-ticaret, mağazacılık, ormancılık, çiftçilik gibi birçok farklı işte ve sektörde çalışmış. Yurt dışında yaşamayı planlıyor ve bunun için girişimleri olduğunu belirtiyor. İşveren yemek paralarını nakit ödeme şeklinde maaşa ek olarak yatırıyor. Aylık 5200 TL yemek parası alıyor. Bunun dışında maaşı 24.000 TL. AVM yemeklerinden bıktığını ifade ediyor. Mümkün olduğunca yanında yemek getirip personel odasında yemeye çalışıyor. Diğer arkadaşlarının getirdiği yemekleri denemeye meraklı. Dünya mutfağını denemeyi seviyor ve istiyor.

Görüşme No: 8**Yer:** Kapaklı/Tekirdağ**Görüşme Yapılan:** Zeliha

Betimleme:40 yaşında. Kadın. Evli. Eşi öğretmen. Lise öğrenimine devam eden bir çocuğu var. Çanakkaleli. Lise mezunu. Kendi evinde oturuyor. Tekstil sektöründe üretimde çalışıyor. Mevcut işyerinde 4 yıldır çalışıyor. Daha önce de tekstil sektöründe çalışmış ancak çocuk sahibi olunca uzun bir ara vermiş. Vardiyalı olarak çalışıyor. 3 vardiya sisteminde vardiyalar haftalık değişiyor. Aylık ücreti 20.000 TL. İşveren bunun yanında yılda 3 ikramiye veriyor. 1800 işçinin çalıştığı büyük bir işletmede çalışıyor. Çalıştığı fabrika dış ziyaretçilere tamamen kapalı. Nitekim eşi bile satış mağazasından öteye gidemediğini söylüyor. Kendilerine ait küçük bir bahçeleri var. Orada yetiştirdikleri sebze ve meyvelerle aile ekonomisine katkıda bulunuyorlar.

Görüşme No: 9**Yer:** Çerkezköy/Tekirdağ**Görüşme Yapılan:** Servet

Betimleme: 24 yaşında. Erkek. Bekar. Lise mezunu, önlisans terk. Bitlisli. AVM’de yer alan bir kahve zincirinde barista olarak çalışıyor. Mevcut işyerinde 7 aydır çalışıyor. Daha önce barmen ve tekstil fabrikasında işçi olarak çalışmış. 2 vardiya çalışıyor. Vardiyaları 08.30-15.30 ve 14.30-22.45 aralıkları olmak üzere haftalık değişiyor. 23-24.000 TL ücreti var. İşyerinde yemek kartı uygulaması var. Multinet ile anlaşmalılar. 4000 TL yemek ücreti alıyor. Bunun yanı sıra 2 haftada bir 695 TL’lik kendi çalıştığı yerden alışveriş yapabileceği bir uygulama kullanıyor. Dünya mutfağına meraklı. Burrito yemeyi seviyor.

Görüşme No: 10

Yer: Kapaklı/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Dilara

Betimleme: 23 yaşında. Kadın. Bekar. Lisans mezunu. Düzceli. Ailesi ile yaşıyor. Metal sektöründe, Beyaz eşya fabrikasında çalışıyor. Mevcut işyerinde 4 aylık bir iş deneyimi var. Daha önce tekstil sektöründe ortacı, özel hastanede kayıt görevlisi, beyaz eşya sektöründe üretim bandında işçi olarak çalışmış. 3 vardiyalı çalışma sistemine sahip ve vardiyalar haftalık değişiyor. 28.000 TL ücret alıyor. Sebze yemeklerini ve yerel mutfakları daha çok seviyor. İşyerinde çıkan et yemeklerinden bıktığını belirtiyor. Yemekhanelerinde yemekler özel şirket aşçıları tarafından yapılıyor. 10.000 işçinin çalıştığı büyük bir işletme olduğu için yemekhane mesafelerinden şikayetçi.

Görüşme No: 11

Yer: Çerkezköy/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Ayşe

Betimleme: 42 yaşında. Kadın. Evli. Eşi otomotiv sektöründe işçi olarak çalışıyor. Sinoplu. 2 çocuğu var. Biri liseye gidiyor. Diğer ilkokula. Kendi evinde oturuyor. Metal sektöründe beyaz eşya üreten bir firmada çalışıyor. Mevcut işinde 14 yıllık bir deneyimi var. Daha önce de aynı sektörde farklı bir firmada çalışmış. 3 vardiya çalışıyor ve haftalık değişiyor. Maaşı 40.000 TL. Çalıştığı işyerinde Türk-Metal sendikası örgütlü ve sendika üyesi. Mantı ve hamur işi gibi yemekleri çok seviyor. İşyerindeki özel yemek günlerinin çok hoşuna gittiğini belirtiyor.

Görüşme No: 12

Yer: Süleymanpaşa/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Aya

Betitleme: 21 yaşında. Kadın. Bekar. Muşlu. Lisans öğrenciliğine devam ediyor. Devlet yurdunda kalıyor. Süleymanpaşa'da bir AVM'de giyim mağazasında reyon görevlisi olarak çalışıyor. 1 yıldır bu işi yapıyor. Öğrenimine devam ettiği için bu işi part-time yapıyor. Özellikle hafta sonları yoğun mesai yapıyor. Aldığı aylık ücret 7.000 TL. İşyerinde yemek kartı uygulaması var. Çalıştığı gün başına 220 TL yemek parası yatırılıyor. AVM yemeklerinden bıktığını belirtiyor. Yurtta değil de evde yaşıyor olsa kesinlikle yemek kartı ile market alışverişi yapıp diğer çalışanlar gibi personel odasında yemek için evden yemek götüreceğini belirtiyor. Yemek ile arasının iyi olmadığını sadece karın doyurma eylemi olarak gördüğünü ifade ediyor.

Görüşme No: 13

Yer: Süleymanpaşa/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Alp

Betitleme: 20 yaşında. Bekar. Erkek. Lisans öğrenciliğine devam ediyor. Abisi ve ev arkadaşı ile kalıyor. Yozgatlı. Süleymanpaşa'da bir AVM'de ayakkabı mağazasında çalışıyor. 1.5 yıldır bu işi yapıyor. Kimi günler part time kimi günler tam zamanlı çalışıyor. Nitekim bazı günler çalışma saati 10 saati geçiyor. Bu nedenle çalışma türünün ne olduğunu kendisinin de bilmediğini ifade etti. Buna karşın maaşı asgari ücret altında. Mevcut işine girmeden önce AVM'de fast food zincirinde mutfakta çalışmış. Buna ek olarak bir catering firmasında aşçı yardımcısı olarak da görev yapmış Bu nedenlerle

yemeğin içinde geldiğini belirtti. İşyeri yemek kartı kullanıyor. Edenred ile anlaşmalılar. Yemek parası çalıştığı saat başına ödeme şeklinde. Saatlik yemek ücreti 26.5 TL. Tam zamanlı (10-12 saat) çalıştığı günlerde düzenli beslenebildiğini ifade ediyor. Onun dışında part time olan günlerde verilen tutarın küçük boy bir hamburgere bile yetmediğini söylüyor. Spor yaptığı için evden yemek getirdiğini de belirtiyor. Ancak mağazada personel odası olmadığı için bunu AVM yemek katında yiyor. Bu kattaki gürültüden ve kalabalıktan bıkmış durumda.

Görüşme No: 14

Yer: Çerkezköy/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Soner

Betimleme: 23 yaşında. Bekar. Ön lisans mezunu. Edirneli. Ailesiyle yaşıyor. Bir kafede barista şefi olarak çalışıyor. 1 yıldır bu işi yapıyor. Daha önceki işyeri ünlü bir fast food zinciri. Burada mutfak, kasa her bölümde çalıştığını belirtiyor. Bu nedenlerle yemek konulu bir görüşme için en uygun aday olduğunu belirtiyor. 09.-17.00/14.00-22.00 olmak üzere 2 vardiya çalışıyor. Vardiyaları haftalık değişiyor. Aylık geliri 25.000 TL İşveren yemek parasını nakdi ödeme şeklinde günlük olarak veriyor. Günlük 150 TL alıyor. Bu tutarın AVM’de düzenli ve dengeli bir şey yemek için yeterli olmadığını vurguluyor. Yarım saatlik öğle arasının yemek sipariş vermeyle geçtiğini bu nedenle molaya çıkmadan önce siparişini verdiğini söylüyor. AVM’den bıktığını bu nedenle iş dışında bulunmak istemediğini belirtiyor. AVM yemeklerinin bunda önemli bir payı olduğunu belirtiyor. Dünya mutfağına meraklı. Mümkün mertebe İtalyan pizzaları yapan bir restorana ayda bir kere gitmeye çalıştığını vurguluyor.

Görüşme No: 15**Yer:** Kapaklı/Tekirdağ**Görüşme Yapılan:** Mustafa

Betimleme: 42 yaşında. Evli. Lise Mezunu. Eşi çalışmıyor. İnşaat malzemeleri üreten bir fabrikada çalışıyor. Aynı işyerinde birden fazla iş yapıyor. Özel güvenlik görevlisi ve sevkiyatta şoför olarak çalışıyor. Hafta içi sevkiyat ağırlıklıyken hafta sonu nöbetlere kalıp güvenlik görevliliği yapıyor. Güvenlik olarak çalıştığı zamanlarda 3 vardiya çalışıyor. Aylık geliri 50.000 TL. Farklı yemek uygulamalarından aynı anda faydalanıyor. Fabrikada olduğu zamanlar yemekhanede yemek yiyor. Güvenlik olduğu için akşam ve gece vardiyalarında dolaptan kaplar ile yemek alabiliyor. Sevkiyata gittiği zamanlar işveren kahvaltı ve öğle yemeği için harcırah veriyor. Kahvaltı için 150, öğle yemeği için 450 TL ödeme alıyor. Parayı fiş götürerek alıyor. Ancak işveren yakın zamanda yemek kartına geçeceğini duyurmuş. Bu duruma hem üzülmüş hem seviniyor. Sevindiği boyut market alışverişlerinde de ev ihtiyaçları için kullanabilecek olması. Üzülmediği boyut ise sevkiyat zamanlarında uğradığı sevdiği yerlerde yemek yiyemeyecek olmak. Kendisini et düşünüyorum olarak tanımlıyor. Ancak diğer tüm işçiler gibi almakta zorlanıyor.

Görüşme No: 16**Yer:** Çorlu/Tekirdağ**Görüşme Yapılan:** Hüseyin

Betimleme:30 yaşında. Evli. Üniversitesi mezunu. Mühendis. Eşi çalışıyor. Adıyamanlı. Otomotiv parçaları üreten bir fabrikada çalışıyor. Bölüm sorumlusu. Tek vardiya olarak çalışıyor. Aylık geliri 100.000 TL. Öğle yemeklerini şirket yemekhanesinden yiyor. Spor yaptığı zamanlar ise evden beslenmesini götürüp ofiste yiyor. Şirketin sağladığı ve üretim

yeriyle aynı yerde olan lojmanda kaldığı için ulaşım sorunu olmadığını belirtiyor. Bu nedenle sabah kahvaltıları da düzenli. Evde yaptıkları yemeklerde eşiyile iş paylaşımı yapıyor. Dışarıda yemek yemeye meraklı. Dünya ve Türk mutfağını seviyor.

Görüşme No: 17

Yer: Süleymanpaşa/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Elif

Betimleme: 31 yaşında. Bekar. Yüksek lisans mezunu. İnsan kaynakları uzmanı. Ankaralı. Ailesiyle yaşıyor. Tekstil fabrikasında çalışıyor. Aylık geliri 25.000 TL. Şirketin Tekirdağ'da üç farklı fabrikası var. Yemekler Çorlu fabrikada yer alan yemekhanede yapılıyor. Oradan getiriliyor. İşçiler ile beyaz yakanın ayrı alanlarda yediği tek örnek. Bunun patronun uygulaması olduğunu belirtiyor. Ancak durumdan memnun. Beyaz yaka için ayrı bir mutfak ve mutfak personeli var. Çay ve kahve araları için sorun yaşamıyorlar. Sabah kahvaltılarını ve kimi özel gün yemeklerini bu nedenle işyerinde yiyebiliyorlar. Mesaiye kalan işçileri motive etmek amaçlı yemek ısmarladığını belirtiyor. Mesaiye kalan her işçinin neyi sevdiğini bildiğini belirtiyor. Hangi işçi kalırsa ona göre yemek siparişi veriyor.

Görüşme No: 18

Yer: Kapaklı/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Utku

Betimleme: 48 yaşında. Evli. Bir çocuk sahibi. Eşi çalışmıyor. Ortaokul mezunu. Edirneli. 17 yıldır çalışıyor. Zımpara taşı işinde çalışıyor. Aynı işyerinde 12. Yılı. Aynı

şirketin İstanbul fabrikasından Kapaklı fabrikasına gelmiş. Aylık geliri 30.000 TL. Kirada oturuyor. 3 vardiya çalışıyor. Fabrika yemekhanesi yemeklerini genel olarak beğenmiyor. Gurme zevklere sahip olduğunu belirtiyor. Osmanlı mutfağı ve Anadolu mutfağı tutkunu olduğunu söylüyor. Et yemeyi çok seviyor ancak pahalılıktan dolayı alamamaktan şikayetçi. İsrail menşei bir firmada çalıştığı için genel olarak işyerinden memnun olduğunu söylüyor. Firmanın yemeklere önem verdiğini ancak kendi zevkleri nedeniyle bu ayrışmayı yaşadığını ekliyor. İşyerinde Çim-Se sendikası örgütlü ve sendika üyesi.

Görüşme No: 19

Yer: Kapaklı/Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Defne

Betimleme: 45 yaşında. Eşinden ayrılmış. İki çocuk sahibi. Çocuklarından biri liseye biri ilköğretime gidiyor. Bulgaristan göçmeni. İlaç sektöründe insan kaynakları uzmanı olarak çalışıyor. Çalıştığı işyerinde 9 yıldır çalışıyor. İnsan kaynakları alanında 20 yıllık iş tecrübesine sahip. Kendi evinde oturuyor. Ev kredisi ödüyor. Aylık geliri 40.000 TL. 08.00/18.00 arası çalışıyor. Hafta sonu çalışmıyor. Göçmen olduğu için değişik damak tadına sahip olduğunu söylüyor. Göçmen yemeklerini beğeniyor. İşyerinde yemek planlamasından da sorumlu. Yemek planlamasını işçiler ile birlikte yaptıklarını belirtiyor. Bu nedenle çıkan yemeklerin işçi sorumluluğunda olduğunu söylüyor. Sabah molalarının gereksiz olduğunu öğle arası ile birleştirilmesi gerektiğini savunuyor.

Görüşme No: 20

Yer: Çerkezköy/ Tekirdağ

Görüşme Yapılan: Seda

Betimleme: 37 yaşında. Evli. İki çocuk sahibi. Malatyalı. Eşi bir fabrikada ustabaşı. Kendi evinde oturuyor. Metal sektöründe çalışıyor. Paketleme elemanı olarak görev yapıyor. Aylık geliri 27.000 TL. Hane gelirinin ise 90.000 TL'yi aştığını belirtiyor. 1.5 yıldır bu işi yapıyor. Çocuk bakımı nedeniyle önceki dönemde çalışmadığını belirtiyor. Herhangi bir eğitimi olmamasına karşın bu işi bulduğunu belirtiyor. Kadın çalışan olduğu ve paketleme işinde çalıştığı için tek vardiya çalışıyor. Çalıştığı işyerinde bu bölümde kadın çalışanların büyük oranda olduğunu çünkü iş ev yaşamı dengesini ancak bu iş ile bulabildiklerini belirtiyor. Yemeklerden genel olarak memnun. İşyeri islami değerlere önem veren bir işletme. 1700'ü aşkın çalışan var. Sendikalı. Sebze yemeklerini daha çok seviyor. Evde yemekten hoşlanıyor. Çocukları pizza isteyince dışarıdan sipariş vermek yerine evde yapmayı sevdiğini belirtiyor.

Görüşme No: 21

Yer: Ankara

Görüşme Yapılan: Nisan

Betimleme: 35 yaşında. Kadın. Bekar. Gümüşhaneli. Bir özel (vakıf) üniversitede akademisyen olarak çalışıyor. Doktorasına devam ediyor. Meslekte 10. Yılı. Aylık geliri 40.000 TL. İşyerinde farklı yemek uygulamaları var. Yemekhaneden faydalanabiliyorlar. Ancak öğünde belirlenen yemek tavuk ve sebze yemekleri üzerinden değerlendiriliyor. Kartlarına aylık ödeme alıyorlar. Et yemeği yemek isterlerse fark vermek zorundalar. Kartları ikinci kullanabildikleri alanlar okul içindeki cafeler. Üçüncü alanlar ise farklı ihtiyaçların da sunulduğu (giyim vs.) satış mağazaları. Yemek parasının yetersiz olduğunu düşünüyor. Kahve ve yemek harcamaları ile erken bittiğini söylüyor. Et yemeklerini ve Türk mutfağını seviyor. Ancak okulda verilen tutar bunu karşılamıyor. Fabrika işçileri gibi örgütlü bir şekilde tepki gösterememekten şikayetçi. Diğer hocaların bundan

şikayetçi olsalar da tepki göstermediğini hatta yemekhaneye gelmediğini belirtiyor. Bu noktalarda işçi sınıfına imreniyor.

Görüşme No:22

Yer: Ankara

Görüşme Yapılan: Tuğçe

Betimleme: 33 yaşında. Evli. Bir çocuğu var. İstanbullu. Bir Özel (Vakıf) Üniversitede akademisyen olarak çalışıyor. Doktorasına devam ediyor. Meslekte 4.5. yılı. Daha önce banka müfettişi olarak çalışmış. Aylık geliri 45.000 TL. İşyerinde farklı yemek uygulamaları var. Yemekhaneden faydalanabiliyorlar. Ancak öğünde belirlenen yemek tavuk ve sebze yemekleri üzerinden değerlendiriliyor. Kartlarına aylık ödeme alıyorlar. Et yemeği yemek isterlerse fark vermek zorundalar. Kartları ikinci kullanabildikleri alanlar okul içindeki cafeler. Üçüncü alanlar ise farklı ihtiyaçların da sunulduğu (giyim vs.) satış mağazaları. İşyerinde yemeğin dışarıda yemek olmadığını düşünüyor. Bunun nedeninin ev yemeklerinin çıkması olduğunu söylüyor. Yemeklerden memnun. Ancak tutarın yeterli gelmediğini düşünüyor. Türk mutfağını seviyor. Balık ürünlerini mümkün olduğunca tüketmeye çalışıyor. İşyerinde sendika var ancak üye değil ve olmayı da düşünmüyor.

EK 5. Etik Kurul Onayı



T.C
ANKARA ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Etik Kurulu Başkanlığı

Sayı : 85434274-050.04.04 / 1294484
Konu : Etik Kurul Kararı Hakkında

05.03.2024

Sayın Serkan ÇELİK

İlgi: 26/02/2024 tarihli başvurunuz.

“İşçi Sofraları: Toplumsal Sınıflar ve Yemek İlişkisi Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme” başlıklı teziniz ile ilgili olarak Ankara Üniversitesi Etik Kurulunun 01/03/2024 tarihli toplantısında alınan 09/80 sayılı kararın bir örneği ilişikte gönderilmektedir.

Bilgilerinizi saygılarımla rica ederim.

EKLER:
Karar Örneği (1 sayfa)

ANKARA ÜNİVERSİTESİ
ALT ETİK KURULU
KARAR ÖRNEĞİ

Karar Tarihi : 01.03.2024
Toplantı Sayısı : 09
Karar Sayısı : 80

80- Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümü Öğr. Üyesi Prof. Dr. Metin ÖZUĞURLU'nun danışmanlığını yaptığı, doktora öğrencisi Serkan ÇELİK'in, "İşçi Sofraları: Toplumsal Sınıflar ve Yemek İlişkisi Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme" başlıklı tezi ile ilgili 26/02/2024 tarihli "İnsan Üzerinde Yapılan Klinik Dışı Araştırmalar Başvuru Formu" Etik Kurulumuzca incelendi.

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümü Öğr. Üyesi Prof. Dr. Metin ÖZUĞURLU'nun danışmanlığını yaptığı, doktora öğrencisi Serkan ÇELİK'in, "İşçi Sofraları: Toplumsal Sınıflar ve Yemek İlişkisi Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme" başlıklı tezi ile ilgili araştırma protokolüne uyulması ve etik onay tarihinden itibaren geçerli olması koşuluyla uygulanmasının etik açıdan uygun olduğuna oy birliği ile karar verildi.

ÖZET

Çelik, Serkan, İşçi Sofraları: Toplumsal Sınıflar ve Yemek İlişkisi Üzerine Sosyolojik Bir Çözümleme, Doktora Tezi, Danışman: Prof. Dr. Metin Özügurlu, s. 352

Sosyal politika disiplini ve gıda/yemek çalışmalarının kesişimiyle oluşan bu çalışmada yemekhane, yemek kartı veya nakdi olarak sunulan yemek hizmetlerinin üretim sürecine, çalışma ilişkilerine, sendika, işçi sınıfı ve ailelerine olan etkileri incelenmiştir. Yemeğin üretim sürecinde bir unsur olarak yeri ve konumunun keşfi, sınıflar arası ilişkilerdeki rolü, sınıf kültürünün etkisi, işçi sınıfı ailesi ve ekonomisini ikame edici etkileri, yeni çalışma biçimlerinde yemeğin rolü, yemeğin işçi sınıfı için anlamları çalışmanın amaçlarındandır. Çalışmada nitel araştırma yöntemleri benimsenmiştir. Bu kapsamda kullanılan ilk teknik derinlemesine görüşme tekniğidir. Tekirdağ'ın Çorlu, Çerkezköy, Kapaklı, Süleymanpaşa ilçelerinde ve Ankara'da 22 işçi ile görüşmeler gerçekleştirilmiştir. İşçilere ek olarak 2 sendika uzmanı, 1 sendika yöneticisi bir de sendika avukatı ile görüşülmüştür. Bir diğer yöntem olarak dijital etnografi yöntemi kullanılmış ve bu kapsamda internette ekşi sözlük, Tik Tok gibi mecralarda konuya ilişkin paylaşımlar veri haline getirilmiştir. Çalışmanın en temel sonucu yemeğin yani işçi sofralarının üretim sürecinin vazgeçilmez bir unsuru olması, üretimin devamlılığı, verimlilik ve çalışma ilişkileri bağlamında önemli bir araç olmasıdır. Yemekler ücreti ikame edici etkilere sahip olmakla birlikte hane ekonomilerini etkilemektedir. Çalışma koşullarının yemek ile ilgili konulara yansması da çalışmanın bir başka sonucudur. Yemeklere yansıyan koşullar aynı zamanda işçilerin eylem kapasitesini de arttırmakta bu kapsamda sendikal faaliyetler için uygun zemin hazırlamaktadır. İşçilerin sınıf olarak işçi sofralarında sahip oldukları ortak bir yemek kültürü vardır. İşçi sınıfı yemek kültürü işçi sofralarında yapılacak yeni çalışmalarla derinleştirilmelidir.

Anahtar Kelimeler: İşçi, Yemek, Sosyal Politika, Yemek Sosyolojisi, Yemek Çalışmaları

ABSTRACT

Çelik, Serkan, Workers' Tables: A Sociological Analysis on Social Classes and Food Relations, PhD Thesis, Supervisor: Prof. Dr. Metin Özüğurlu, p. 352

This study, which intersects the discipline of social policy and food studies, examines the effects of cafeteria, meal card or cash catering services on the production process, labor relations, trade unions, the working class and their families. The study aims to explore the place and position of food as an element in the production process, its role in inter-class relations, the impact of class culture, its substitutive effects on the working class family and economy, the role of food in new forms of work, and the meaning of food for the working class. Qualitative research methods were adopted in the study. The first technique used in this context is the in-depth interview technique. Interviews were conducted with 22 workers in Çorlu, Çerkezköy, Kapaklı, Süleymanpaşa districts of Tekirdağ and Ankara. In addition to the workers, 2 union experts, 1 union executive and a union lawyer were interviewed. As another method, digital ethnography method was used and in this context, posts on the subject on the internet such as ekşi sözlük and Tik Tok were turned into data. The main conclusion of the study is that food, that is, workers' tables, is an indispensable element of the production process and an important tool in the context of continuity of production, productivity and labor relations. Meals have wage-substituting effects and affect household economies. The reflection of working conditions on food-related issues is another outcome of the study. The conditions reflected in the meals also increase workers' capacity for action, and in this context, prepare a suitable ground for union activities. Workers as a class have a common food culture at workers' tables. Working class food culture should be deepened with new studies to be conducted at workers' tables.

Keywords: Workers, Food, Social Policy, Food Sociology, Food Studies