

Yayın Geliş Tarihi: 02.12.2019
Yayına Kabul Tarihi: 24.01.2021
Online Yayın Tarihi: 06.09.2021
DOI: 10.18613/deudfd.653998
Araştırma Makalesi (Research Article)

Dokuz Eylül Üniversitesi
Denizcilik Fakültesi Dergisi
Özel Sayı Sayfa:63-78
E-ISSN: 2458-9942

AMSTERDAM'DAN BUDAPEŞTE'YE NEHİR KRUVAZİYER TURİZMİNDE ÇALIŞAN MUTFAK PERSONELİNİN SEÇİMİ VE MENÜ PLANLAMASI

Ömer Yücel AVŞAR¹
Yılmaz SEÇİM²

ÖZ

Alternatif turizme olan ilgi her geçen gün artmaktadır. Alternatif turizmde önemli gelişim gösteren türlerden bir tanesi de kruvaziyer turizmidir. Bu turizm çeşidinde hem seyahat etmek hem de farklı birçok destinasyona giderek buraları tanımak temel amaçtır. Gemi seyahatinde insanın temel gereksinimi olan beslenme ihtiyacı da karşılanmaktadır. Bu ihtiyacın karşılanması için seçilen personel ve ürünler konusunda dikkat etmek gerekmektedir. Yapılan çalışmada Avrupa'da nehir üzerinde tur düzenleyen bir gemide çalışan 5 mutfak personeli ile yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemlerinden yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanmıştır. Görüşme yapılan kişilerde gönüllülük esası aranmıştır. Araştırma bulgularında, gemi mutfağında çalışanların farklı ülke vatandaşları olduğu görülmüştür. Gemi mutfağında hazırlanan menüler ziyaret edilen destinasyonda yer alan ürünlerle hazırlanmaktadır. Gıda muhafazası konusunda azami dikkat gösterilerek müşteri sağlığını korumak amaçlanmıştır. Müşteri memnuniyeti kapsamında menüler et, deniz ürünleri, makarnalar ve vejetaryen olarak hazırlanmaktadır. Literatür taraması sonucunda gemi mutfağı ile ilgili çalışmaların eksikliği dikkat çekmiştir. Gemi mutfakları konusunda yapılan çalışmaların az sayıda olması bu çalışmanın önemini artırmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Ana Yemekler, Gemi Mutfağı, Kruvaziyer Turizmi, Menü Planlama, Mutfak Personeli

¹ Y. Lisans Öğrencisi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları, yucel.avsarr3@hotmail.com, ORCID No: 0000-0002-9008-9138

² Doç. Dr., Necmettin Erbakan Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Konya, Türkiye, yilmazsecim@gmail.com, ORCID No: 0000-0002-9112-7650

SELECTION AND MENU PLANNING OF KITCHEN STAFF WORKING IN RIVER CRUISE TOURISM FROM AMSTERDAM TO BUDAPEST

ABSTRACT

There is a growing interest into alternative tourism. Cruise tourism is one of the types of alternative tourism which is showing significant development. In this type of tourism, the main purpose is to travel and to familiarise oneself with many different destinations. Nutrition, which is a basic human necessity is also met during the duration of the cruise. The personnel and products selected to meet this need is crucial. The study focuses on face-to-face interviews conducted with 5 kitchen staff working on a cruise ship that operates in European rivers. A semi-structured interview technique which is a qualitative research method, was used in the study. Interviewees were selected on a volunteer basis. According to the findings of the research, the kitchen staffs of the ship were nationals of different countries. The menus prepared in the kitchen of the ship are prepared with the products found in the visited destination. Customer health is held as a top priority with maximum attention paid to food preservation. Menus are prepared as meats, sea food, pastas and vegetarian considering customer satisfaction. As a result of a literature review, the lack of studies regarding ship kitchens has attracted attention. The low number of studies on ship kitchens increases the importance of this study.

Keywords: *Main Courses, Galley, Cruise Tourism, Menu Planning, Kitchen Staff*

1. GİRİŞ

Fizyolojik bir ihtiyaç olan yemek yeme, gelişen yiyecek içecek endüstrisiyle dışarıda karşılanarak boş vakitleri değerlendirmeye yönelik bir aktivite haline dönüşmüştür. İnsanoğlu artık sadece açlık gereksinimlerini sağlamak için değil, aynı zamanda yiyecekten, manzaradan, atmosferden ve diğer koşullardan tatmin hissiyatını yaşayabilmek için yemekleri evlerinin dışında tüketmektedir (Birdir ve Akgöl, 2015: 57). Turizm sektörünün gelişmesiyle ülkelerin kendi mutfak kültürlerini kullanma isteğini artırmıştır. Gastronomi, yeme-içmenin sanata ve bilime dönüştürülmesi olarak adlandırılmakta ve turizmle bütünleşerek ülke tanıtımında önemli rol oynamaktadır (Küçükaltan, 2009: 8). Turizmin ayrılmaz bir parçası olarak görülen gastronomi, aynı zamanda başlı başına bir seyahat etme nedeni haline gelmiştir (Mckrecher vd. 2008: 138). Gastronominin çekiciliğinden yararlanılarak, turizm sektörünün gelişimine katkı sağlamak ve 'kaliteli turist' olarak bilinen kitleyi destinasyon yerlerine çekebilmek amacıyla gastronomi turizminin geliştirilmesinin önemi vurgulanmalıdır (Durlu-Özkaya ve Can, 2012: 30). Gastronomi turizminin temeli kültür, tarım ve turizmden oluşmaktadır.

Yemek, bir toplumun yaşama tarzını ve kendisini ifade edebilme şekli olarak tanımlanırken, kültür ise gastronomi turizminin görmezden gelinemeyecek belki de en önemli ögesidir (Du Rand ve Heath, 2006: 208).

İlerleyen teknoloji ile birlikte iş yaşamında daha fazla yer almaya başlayan kadınlar, kısıtlı zaman, işlerin yoğunluğunun artması, evde yemek yeme alışkanlığının dışarıda yemek yeme alışkanlığına dönüşmesi ve yiyecek-içecek işletmelerinin yaşam rutinimizde yer almasına neden olmuştur (Şahin, 2019: 1). Menü, yiyecek-içecek işletmesinde önemli bir pazarlama aracıdır. Değer, fiyat, kalite gibi konular ve pek çok konu hakkında fikir sahibi olabilmek için menü önemli bir etkidir. Babil krallık ziyafetlerinde M.Ö. 3000 yıllarında ilk örneklerine rastlanılan menüler, Çoğunlukla konukların arzularını dikkate almayan, ziyafetlerde veya törenlerde ikram edilecek olan yiyeceklerin sergilendiği bir liste niteliğindedir (Altınel, 2011: 7).

Anlamı ve kökeni ile ilgili değişik kaynaklarda farklı bilgiler bulunan menünün, bazı kaynaklarda Latince “küçük” manasına gelen “minutus” kelimesinden türediği bildirilmektedir (Altınel, 2011: 17). Başka bir görüşe göre kullanılmakta olan en eski menüler, aşçıların yemek hazırlayabilmeleri için alacakları malzemeleri hatırlamasına yardım eden alışveriş listeleridir. Fransızcada ise “menü” kelimesi detaylı liste anlamı taşımaktadır (Ninemeir ve Hayes, 2005: 195). Menü bu tanımların ötesinde; işletmenin ürünlerini tanıtmak vasıtasıyla kullanmış olduğu kayda değer bir satış ve pazarlama aracıdır. Ayrıca işletmenin iletişim bakımından en önde gelen unsurlarındandır (Şahin, 2019: 2).

Menü planlaması; menünün hangi yiyecekleri içermesi gerektiğinin planlamasıdır. Hem üretici hem de tüketici bakımından kabul edilen yiyecek içecekleri içermesi iyi bir menü planlaması yapıldığının göstergesidir (Çiftçi, 2019: 70). Menü planlaması yapılırken özellikle fiyatlandırmaya ve mevsim özelliklerine dikkat edilmelidir (Yörükoğlu ve Yörükoğlu, 1998: 97). Planlama yapılırken yenilikler takip edilmeli, önceden hazırlanmış olan menüler gözden geçirilmeli ve pazar ile müşteri iyi analiz etmek gerekmektedir. Menünün hitap edeceği tüketicinin eğitimi, sosyo-ekonomik durumu, kişisel tercihleri, yeme içme alışkanlıkları ve eğitimi gibi kriterlere dikkat edilmelidir (Genç, 2009: 251-252).

Turizm sadece ekonomiyle alakalı olmayarak sosyo-kültürel, fiziki ve iktisadi çevreye tesir edebilen bir durumdur (Sel vd. 2017: 68). Turizmin bir türü olarak kruvaziyer turizmi, konaklama, destinasyonlar, yemek ve eğlence gibi birçok hizmet sunmaktadır. Kruvaziyer turizm türü, 1985 ve sonrasında Kuzey Amerika başta olmak üzere, Avrupa'da ve son

zamanlar da Yeni Zelanda ve Avustralya bölgelerinde taleplerin artması sonucu yüksek oranda büyüme potansiyeline sahip olan bir turizm çeşididir (Orive vd. 2015: 2). Kruvaziyer turizmi diğer bölgelerde olduğu gibi, Tuna Nehrinin geçtiği ülkeler için de, önemli bir istihdam kapısıdır (Dragin vd. 2015: 137). Kruvaziyer turizmin bir parçası olan nehir kruvaziyer turizmi, Avrupa'da oldukça yaygındır. Nehir kruvaziyer turizminin en önemli yanlarından bir tanesi de, birçok farklı destinasyon noktasını bir güzergah üzerinde birleştirmesidir. Nehir kruvaziyer turizminde, varış noktasına giderken ziyaret edilen her liman, müşteri memnuniyetine ve yolculuk kalitesine önemli bir etki sağlayarak, yolculuğun önemli bir parçası halindedir. Bunlara ek olarak tanınmış ve çekici destinasyonlarla birlikte müşterilere yeni ülkeler keşfetme olanağı sağlar. Bunlara ilaveten nehir kruvaziyer turizmi, ekonomik ve sosyo-kültürel etkiyi canlandırmak için harika bir fırsattır (Dimitrov ve Stankova, 2019: 50). Doğru yol izlendiği takdirde kruvaziyer turizm endüstrisinin iyi bir kazanç kapısı olacağı düşünülmektedir (Macpherson, 2008: 185).

2. YÖNTEM

Mülakat tekniği bir olgu hakkında anketlerle elde edilemeyecek derinliklerde verilere ulaşılmasını sağlar. Mülakat yapan kişi ve katılımcılar arasında nitelikli bir iletişim sağlanırsa, cevapların ankete oranla daha dürüst ve doğru olabilme ihtimali artar. Genellikle yapılan sınıflandırmalara göre üç çeşit mülakattan söz edilebilir: Biçimsel, yarı biçimsel ve biçimsel olmayan şeklindedir. Mülakat yapan kişinin konu hâkimiyetine göre bu yöntemlerden hangisinin seçileceğine karar verilir (Çoşkun vd. 2017: 100-102). Bu çalışma için nitel araştırma yöntemlerinden, yarı biçimsel mülakat tekniği uygun görülmüştür. Çalışmada yarı biçimsel mülakat tekniğine uygun olarak; sorulan sorulara, verilen cevaplar esnasında, cevapların niteliğini arttırmak için farklı sorular sorularak, cevapların genişletilmesi sağlanmıştır.

Araştırma Tuna Nehri üzerinde, sırasıyla Macaristan (Budapeşte), Avusturya (Dürstein, Viyana), Almanya (Koblenz, Rudesheim, Wertheim, Würzburg, Bamberg, Nürnberg, Regensburg, Passau), Hollanda (Amsterdam) arasında, Budapeşte'den Amsterdam'a kadar toplam 14 günlük sefer düzenleyen ve bu 14 günlük seferin ardından sondan (Amsterdam'dan) başa (Budapeşte'ye) doğru tekrar 14 günlük sefer düzenleyen 5 yıldızlı bir kruvaziyer gemisinde çalışan şeflerle (sous chef ve first cook) yapılmıştır. Çalışma Almanya'da 17 Haziran 2019 ve 17 Ekim 2019 tarihleri arasında katılımcıların müsaitlik durumuna göre, yüz yüze yapılan görüşmeler sonucunda gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar gönüllülük esasına göre seçilmiştir.

Geçerlilik güvenilirlikle ilgili önemli arz eden konulardan biri de, örneklem grubunun iyi seçilmesidir (Öğülmüş, 2019: 219). Katılım sağlayan kişilerin şef olmasına dikkat edilmiştir. Çalışmanın yapıldığı kruvaziyer gemisinin yolcu kapasitesi 180 kişiliktir. Gemide çalışan toplam mutfak personeli 16 kişi olmasına rağmen, gemide 6 adet şef vardır. 6 adet şefin müsaitlik durumuna göre 5'i ile görüşme sağlanmıştır. Görüşme sağlanan şeflerin beşi de erkek olmakla birlikte ikisi Türk, ikisi Hint ve biri ise Sırp kökenlidir. Çalışmada alanında uzman kişilerin görüşleri alınarak, şeflere sorulmak üzere sorular oluşturulmuştur. Şeflere sorulan sorular:

- Gemi personelinin işe alımı nasıl oluyor ve nelere dikkat edilmektedir?
- Menüü nasıl oluşturuyorsunuz ve menüü oluştururken nelere dikkat ediyorsunuz?
- Neden gemide çalışmayı seçtiniz?
- Gemi mutfağında gıda muhafazası nasıl sağlanır ve gıda muhafazasında nelere dikkat edilir?
- Gemi mutfağında uygulanan menüler daha çok hangi bölgelerin mutfağına aittir?

Tablo 1: Kaynak Kişiler Tablosu

Kaynak Kişiler	Ülke	Şehir	Doğum Yılı	Pozisyon
K1	Türkiye	Tekirdağ	1993	Sous Chef
K2	Türkiye	Antalya	1995	First Cook
K3	Hindistan	Mumbai	1984	First Cook
K4	Hindistan	Mumbai	1988	First Cook
K5	Sırbistan	Belgrad	1984	First Cook

3. KAYNAK KİŞİ KÜNYELERİ

“2007 yılında turizm meslek lisesine başlayarak, sektörün içine girdim ve ilk iş tecrübemi 2009 yılında otelde staj yaparak kazandım. Birçok otel ve “Nusr-Et” gibi restoranlarda çalıştıktan sonra 2016 yılında bir danışmanlık şirketi aracılığıyla cruise şirketiyle bağlantı kurarak gemide çalışmaya başladım. Toplamda 11 yıllık aşçılık tecrübem var. Bu 11 yılın 4 yılı gemide çalışarak geçmiştir. Şuan gemideki pozisyonum sous

chef (Aşçıbaşı yardımcısı) olarak geçmektedir ama aynı zamanda executive chef (aşçıbaşı) olmak için eğitim görmekte ve deneme süresindeyim. Bu yılı başarılı bir şekilde atlattığımda bir dahaki yıl executive şef olarak devam edeceğim. Gemiye ilk geldiğim yıl başlangıç derecesi olan second cook (ikinci aşçı) pozisyonundan başladım. 2 yıl bu pozisyonda görev yaptıktan sonra bir üst rütbe olan first cook (birinci aşçı, kısım şefi) pozisyonuna yükseldim ve 2019 yılında sous chef pozisyonuna geldim. Şuan ise eksik olması halinde veya çalışanların tatile gitmesi durumunda her pozisyonda çalışabiliyorum.” (K1)

“Toplamda 9 yıldır bu işin içindeyim 2011 yılında turizm meslek lisesinde stajıma başlayarak sektöre adım attım ve ardından üniversitede gastronomi bölümü okuyarak kendimi daha da geliştirmeye çalıştım. Okul sürecinde yazları otel ve restoranlarda çalıştım. Okul bittikten sonra ise yaz ve kış aylarında sürekli olarak mesleğe devam ettim. Benim ilk gemi deneyimim ise 4 yıl önce başladı. Bu 4 yılın 2 yılı deniz ve okyanus gemilerinde geçti. Son 2 yıldır ise şuan çalışmakta olduğum nehir gemisindeyim. Nehir gemisine ilk geldiğimde second cook olarak işe başladım. Şuan ise first cook pozisyonuna terfi aldım ve soğuk bölümden sorumluyum.” (K2)

“Meslek hayatıma 13 yıl önce Hindistan da bir restoranda işe başlayarak adım attım. 2 yıl çalıştıktan sonra tanıdıklarım aracılığıyla ve İngilizceyi iyi konuşabildiğim için okyanus gemisinde işe başladım. 3 ay çalıştıktan sonra çok zorlandığım için işi bırakarak ülkeme dönerek ertesi yıl nehir gemisinde işe başladım ve toplamda 11 yıldır gemide çalışıyorum. Şuan ki pozisyonum ise first cook ve sıcak bölümden sorumluyum şeklinde cevap vermiştir.” (K3)

“11 yıldır sektörün içindeyim. Bu işe ilk olarak ülkemde başladım. 1 yıl çalıştıktan sonra ertesi yıl danışman şirket yardımıyla gemide işimi ayarladım ve ilk yılımı aşçı değil bulaşıkçı olarak geçirdim. Bulaşıkçılık yaparken işimin yoğun olmadığı zamanlarda ve mesaim bittikten sonra mutfakta kalıp, şeflere yardım ederek kendimi geliştirmeyi hedefledim. İlk başlarda bana zor gelen gemi mutfağındaki çalışma sistemi ve malzemelere alıştıran ara sıra yemek yaparak kendimi geliştirdim. Bir sonraki yıl ise aşçı olarak devam ettim. Şuan gemideki pozisyonum first cook ve pastane şefliği yapıyorum.” (K4)

“Asıl mesleğim aşçılık değil avukatlık olmasına rağmen ülkemdeki ekonomik zorluklardan dolayı hobim olan aşçılık mesleğine devam etme kararı alarak, gemide çalışan arkadaşlarım vasıtasıyla bende gemide işe

başlama kararı aldım ve 3 yıldır aşçılık yapıyorum. Şuan ki pozisyonum ise first cook ve kahvaltılı şefliği yapıyorum şeklindedir bildirmiştir.” (K5)

4. BULGULAR VE TARTIŞMA

Tablo 2: Gemi Mutfağında Yolculuk Boyunca, Akşam Verilen Deniz Ürünleri Ana Yemek Menüsü

Fish Main Courses (Balık Ana Yemekleri)		
Günler	Rotalar	Menü
1.gün	Budapeşte	Baloton gölünden rende patates ile kaplanmış levrek fileto kızartma, soğan çektirme ve tokaj şarabı köpüğü ile
2.gün karşılama gala yemeği	Budapeşte	Pnorthern denizinden fırınlanmış levrek, yaban havucu, deniz tarağı, bezelye püresi ve domates salsa ile
3.gün	Viyana	Fileto alabalık tava, sebze linguini ve Veltliner şarap köpüğü ile
4.gün	Viyana	Fırında deniz levreği, kuşkonmaz, limon kişniş konfit (çektirme) ve zencefilli risotto ile
5.gün	Dürstein	Morney sosunda madalyon morina balığı, mevsim sebzeleri ve sarımsaklı pilav ile
6.gün	Passau	Tava çipura, Muscatel şarap köpüğü, jülyen sote sebzeler ve gnocchi ile
7.gün	Regensburg	Fırında mezgit parçaları, patates ve şampanya sosu ile
8.gün	Nürnberg	Alabalık fileto buğday risottosu ve karamelize üzüm ile
9.gün	Bamberg	Izgara Dülger balığı fileto, mevsim sebzeleri, kremalı polenta ve pernod sos (şekerle çektirilmiş karides sos) ile
10.gün	Würzburg	Ren Vadisi midyeleri, beyaz şarap fond, brunoaz sebzeler, tereyağlı köy ekmeği ve tereyağı ile
11.gün	Wertheim	Nil levreği, taze yeşillikler, patates püresi ve safran sosu ile
12.gün	Rüdesheim	Morney sosunda fileto somon sote, sebzeler ve sarımsaklı pilav ile
13.gün veda gala yemeği	Koblenz	Istakoz kuyruğu, bezelye risottosu, limon “beurre blanc” (soğanlı inceltirilmiş tereyağı) ve üç renk (sarı, kırmızı, yeşil) biber ile
14.gün	Amsterdam	Izgara fileto morina balığı, kabak, domates, zeytin, taze soğan, mevsim sebzeleri, peste soslu pilav, şarap köpüğü ile

14 gün boyunca gemi yolculuğu yapan misafirlere farklı pek çok alternatif ana yemek çeşidinin sunulduğu görülmektedir. Yemek çeşitlerinin belirlenmesinde özellikle bölgeye has ürünler olması, mevsimsel uygunluğunun bulunması ve dünya mutfağından yemekler olması ana kriter olarak belirlenmiştir. Ayrıca ikinci gün karşılama yemeği ve on üçüncü gün veda yemeği olarak belirlenen günlerde “Pnorthern denizinden fırınlanmış levrek, yaban havucu, deniz tarağı, bezelye püresi ve domates salsa ile.” ve “Istakoz kuyruğu, bezelye risottosu, limon “beurre blanc” (soğanlı inceltirilmiş tereyağı) ve üç renk (sarı, kırmızı, yeşil) biber ile” gibi dünya mutfağından yemeklerin en kaliteli ürünlerden seçildiği ve zengin içeriğe sahip olduğu belirlenmiştir. Acheson 1988

yılında yayınladığı “*The Lobster Gangs of Maine*” adlı kitabında istakozların besleyici özelliklerini olduğunu ve yemeklerde kullanıldığından bahsetmiştir. Kaynak kişilerden toplanan bilgilerde geminin seyir halindeyken bulunduğu bölgelerde o bölgeye ait yemekler kullanıldığından bahsedilmektedir. Buna örnek olarak da Macaristan’ın Başkenti olan Budapeşte’deyken balık ana yemeğinde Macaristan’a ait olan Balaton gölünden tatlı su levreğininin yapılan yemeğin (Balaton gölünden rende patates ile kaplanmış levrek (pike perch) fileto kızartma, soğan çektirme ve tokaj şarabı köpüğü ile) kullanıldığı görülmektedir. Biró ise 1977 yılında yaptığı çalışmada Macaristan’da bulunan Balaton gölünde tatlı su levreği (pike perch) olduğunu ve yöre halkı tarafından sevilerek tüketildiğini bildirmiştir.

Tablo 3: Gemi Mutfağında Yolculuk Boyunca, Akşam Verilen Et Ana Yemek Menüsü

Meat Main Courses (Et Ana Yemekleri)		
Günler	Rotalar	Menü
1.gün	Budapeşte	Macar ördeği ve Milano lahanası mürdüm eriği ile
2.gün karşılama gala yemeği	Budapeşte	Taze baharatlı kuzu pirzola, barolo şarap sosu, kremalı polenta ve ızgara kabak ile
3.gün	Viyana	Geleneksel Viyana şnitzeli (dana etinden), maydanozlu tereyağlı patates, buket salata ve bal kabağı çekirdeği vinegret ile
4.gün	Viyana	Hindi göğüs “tramezzino” kızılıcak sosu, parça mısır, patates ve bezelye püresi ile
5.gün	Dürstein	Bernez soslu biftek rosto, maxim patates ve tereyağlı havuç ile
6.gün	Passau	Kuzu üçleme, kekikli ratatuy, tatlı patates püresi ile.
7.gün	Regensburg	Izgara tavuk göğsü “calvados” (elma sosu) sosu, havuç ve bademli risotto ile.
8.gün	Nürnberg	Rosto edilmiş siğir but, hardal-taze baharat (kekik, biberiye, maydanoz vb.) kaplama, sultan bezelye, fırınlanmış patates ve bernez sos ile
9.gün	Bamberg	Taze baharatlı domuz pirzola, tereyağlı bebek havuç, “Palatine” şaraplı tereyağı ve yerel patates ile
10.gün	Würzburg	“Rheinlander sauerbraten” Şarap soslu biftek, kırmızılâhana ve patates köftesi ile
11.gün	Wertheim	Kekik suyunda ağır pişmiş kuzu, ratatuy ve tatlı patates püresi ile.
12.gün	Rüdesheim	“Saltimbocca” ada çayı, parmesan, domuz jambona sarılmış domuz pirzola, ve parmesanlı risotto
13.gün veda gala yemeği	Koblenz	“Şatobiryan” kırmızı şarap soslu dana bonfile, sebze buketi ve krema soslu patates ile
14.gün	Amsterdam	Ağır pişmiş dana but, kırmızı şarap sosu, kerevizli patates püresi ve mevsimsel sebzeler ile

Kruvaziyer gemisinin menüsünde 1. gün, et ana yemeğinde bölgeye ait olduğu bilinen ördek eti kullanılmıştır. Kurti ve This-Benckhard 1994 yılında yapmış olduğu çalışmada ördek etinin Fransa başta olmak üzere

Avrupa'nın pek çok kentinde yemeklerde kullanıldığını aktarmıştır. 3. Gün Viyana'ya ait olan "Geleneksel Viyana şnitzeli (dana etinden), maydanozlu tereyağlı patates, buket salata ve bal kabağı çekirdeği vinegret ile" yemeği menüde yer almıştır. Mol ve Varlık'ın 2019 yılında yapmış olduğu çalışmada çok öne çıkan bir mutfak kültürü olmamasına rağmen Viyana Schinitzel'inin gastronomi turizminde kullanıldığını ve turistler tarafından sevildiğini aktarmıştır.

Tablo 4: Gemi Mutfağında Yolculuk Boyunca, Akşam Verilen Sebze Ana Yemek Menüsü

Vegetarian Main Courses (Sebze Ana Yemekleri)		
Günler	Rotalar	Menü
1.gün	Budapeşte	Kereviz madalyon, erikli kırmızılâhana ile
2.gün karşılama gala yemeği	Budapeşte	Keçi peyniri ve susam dolgulu kabak dolması, fesleğenli domates sos ile
3.gün	Viyana	Kabak turta yeşil sos ile
4.gün	Viyana	Sebzeli turta yeşil sos ile
5.gün	Dürstein	Balkabaklı risotto, ızgara kabak, sarımsaklı ekme ile
6.gün	Passau	Fındık kaplamalı kereviz madalyon, mercimek, balkabağı sos ve otlu patates ile
7.gün	Regensburg	Izgara sebze şiş, pesto ve ekşi krema dip ile
8.gün	Nürnberg	Patates köftesi, endive (Belçika marulu) ve armut ile.
9.gün	Bamberg	Tütsülenmiş peynir dolgulu mayalı ekme, sarımsaklı cacık ile
10.gün	Würzburg	Kerevizli Cordon bleu salata ile
11.gün	Wertheim	Fındık kaplamalı kereviz madalyon, mercimek, balkabağı sos ile
12.gün	Rüdesheim	Balkabaklı risotto, ızgara kabak, sarımsaklı ekme ile
13.gün veda gala yemeği	Koblenz	Kuşkonmaz dolgulu milföy, limonlu tereyağı sos, kızarmış mantar ve safranlı patates ile
14.gün	Amsterdam	Izgara sebze şiş, pesto ve ekşi krema dip ile

14 günlük tur boyunca verilen et ve deniz ürünleri ana yemeklerine alternatif olarak her gün sebze ve makarnalar da ana yemek menüsünde de yer almıştır. Bunun sebebi ise et veya deniz ürünü tüketmek istemeyen insanlara alternatif sunarak misafir memnuniyetini üst seviyede tutup kruvaziyer turizminin olumlu yönde ilerlemesine yardımcı olmaktır. Almanya'da ve Avusturya'da ağırlıklı olarak patates ve bal kabağı gibi gıdaların sıkça tüketildiği görülmektedir. Mesch vd. (2014) yaptığı çalışmada Almanya'da birçok yemekte patates ve sebzelerin sıkça kullanıldığından bahsetmektedir. Makarnalar bölümü incelendiğinde ise dünya mutfağında ravioli, saccottini gibi makarna çeşitlerinin menüde, farklı soslarla kullanıldığı görülmektedir. Van Huis vd., 2014 yılında yazdığı "On Eating Insects Essays, Stories and Recipes" kitabında birçok

ravioli tarifi olduğunu ve bu ravioli tariflerinin bizim çalışmamızdan farklı olarak ravioli tariflerinde böcek kullanmıştır.

Tablo 5: Gemi Mutfağında Yolculuk Boyunca, Akşam Verilen Pasta Ana Yemek Menüsü

Pasta Main Courses (Makarna Ana Yemekleri)		
Günler	Rotalar	Menü
1.gün	Budapeşte	Saccotini Ratatuy
2.gün karşılama gala yemeği	Budapeşte	Ravyoli bruschetta adaçayı yağı ve ufalanmış keçi peyniri ile
3.gün	Viyana	Saccotini ratatuy
4.gün	Viyana	Pappardelle yeşillik dolgusu ve sebzeli Bolonya
5.gün	Dürstein	Tagliolini, dijon hardalı, tütsülenmiş somon ve kabak
6.gün	Passau	Yeşil soslu Cannelloni, domates püresi ve bebek ıspanak
7.gün	Regensburg	Ravyoli bruschetta adaçayı yağı ve ufalanmış keçi peyniri
8.gün	Nürnberg	Deniz ürünlü Pappardelle
9.gün	Bamberg	“Kasnudel” geleneksel Frankonya makarnası, karayeline tereyağı ve marul
10.gün	Würzburg	Tortellini, kuru domates, kalamata zeytin ve tomates sos
11.gün	Wertheim	Cannelloni al forma.
12.gün	Rüdesheim	Saccotini, kuru domates, kalamata zeytin ve tomates sos
13.gün veda gala yemeği	Koblenz	Sous vide yumurta, tütür mantarlı patates püresi ve kremalı ıspanak ile
14.gün	Amsterdam	Yeşil soslu Cannelloni, domates püresi ve bebek ıspanak

4.1. Gemide İşe Başlama Süreci ve Menülerde Ürünlerin Seçimi

“Gemi personelinin işe alımı nasıl oluyor ve nelere dikkat edilmektedir?” sorusuna, şeflerin tamamı; gemide, personel alımları için özgeçmiş kontrolünün ardından görevli kişi tarafından ‘skype’ ile görüntülü olarak ortalama 20 dakikalık İngilizce görüşme gerçekleştirilmektedir. Görüşme sonrası personelin uygun olduğuna karar verilmesi halinde işe alımın gerçekleşmesi için yasal işlemlere başlanmaktadır. Vize ve sağlık kontrolü gibi gerekli işlemler için belgeler gönderilerek, gerekli evrakların tamamlanması sonrası işe başlanması gerekmektedir. İşe başladıktan sonra personele 4 hafta deneme süresi verilmektedir. 4 haftalık deneme süresini atlabilenler yeni bir sözleşme imzalayarak işlerine devam ederler.

- “Alınacak kişilerin önceden belirli bir tecrübesinin olması gerekmektedir. Sıfır noktasından başlamak gemi mutfağının uygun

olmayacaktır. Bu şartların aranmasının nedeni gemide çalışma koşullarının çok zor olmasıdır.” (K1, K2, K4)

- “İşe başlayacak kişinin yeterli düzeyde İngilizce konuşması gerektiğini aksi takdirde çalışırken algılamanın hızlı olmaması durumunda, anlatılan konuların anlaşılmasında ve benzeri durumlarda zorluklar yaşanılması kaçınılmaz olacaktır.” (K2, K3, K5)
- “Kişinin sağlıklı olması gerekmektedir. Öğrenmeye aç ve istekli ise bizim işimizi daha da kolaylaştırarak sorunların çözümüne daha çabuk ulaşmamızı sağlar.” (K1)
- “Kişi işine odaklanmalı, sadece fiziksel olarak değil ruhsal olarak da sağlıklı olmalıdır. Kişinin iletişim gücü yüksek olmalı ve çalışırken arkadaşlarıyla uyumu iyi olmalıdır. Bu sayede işyerinde meydana gelebilecek sorunların üstesinden gelmemiz daha kolay olacak ve işlerin yoluna girmesi zor olmayacaktır.” (K3)
- “Personel, çalışma arkadaşlarına ve şeflerine karşı saygılı olmalıdır. Şefin her zaman haklı olduğunu unutmamalıdır. Sisteme uymalı ve kuralları çiğnememelidir. Kişinin direnç gücünün yüksek olması gerekmektedir. Aksi takdirde gemideki çalışma şartlarının zor olmasından dolayı büyük problemler yaşayarak çabuk pes edip, işi bıraktıkları gözlemlenmiştir. Direnç gücü yüksek olan kişiler ise sabrettikten sonra sistemi ve tekrarlayan menüleri daha çabuk öğrenerek daha az zorlanmaktadır.” (K4)
- “Kişinin bir vizyonu ve hedefleri olmalıdır. Bu durumda işe daha çok odaklanarak daha hızlı ilerleme kaydedebilir ve karşılaştığı zorluklarda pes etmek yerine mücadele edip iyi bir şef olma yolunda ilerlemelidir. Gemide farklı etnik kökenlerde ve farklı kültürlerde çalışan insanlar olduğu için işe alınacak kişiye bunların sorun oluşturmaması ve bu kişilerle uyum içinde çalışabilmesi gerekmektedir.” (K5)

Gemide çalışan aşçılara sorulan “**Menüyü nasıl oluşturuyorsunuz ve menüyü oluştururken nelere dikkat ediyorsunuz?**” sorusuna katılımcıların tamamı; menüyü oluştururken gün ve seyahat edilen şehirlere göre değişmektedir. Seyahat edilen şehre ait ana yemekler veya o yöreye ait ürünlerin kullanılmasına dikkat edilmektedir. Aynı zamanda ürünlerin maliyetleri göz önünde bulundurulmaktadır. Ürünlerin maliyetinin yüksek olması veya mevsime uygun olmaması halinde

menülerde değişiklikler yapılabilmektedir. Menüler turdan önce gemi aşçıbaşısı ve gemi müdürünün istişaresi ile belirlenmektedir.

- “Gemi mutfağının veya gelen konukların yapısına göre de menüler oluşturulmaktadır. Menüün oluşturulmasında çalışan personelin kapasitesi de önemli bir etkidir. Örnek vermek gerekirse; Hindistanlı bir şefle çalışılıyorsa, menü hazırlanma esnasında görüşü alınarak menüye eklemek istediği yemek sorulur. Yemeğin bölgeye, müşterilere ve mevsime uygun olması halinde tavsiye edilen yemek menüye eklenebilir.” (K1)
- “Gemideki misafirlerin arzuların veya hangi ülkelerden geldiğine göre de bazı değişiklikler yapılabilmektedir. Bunun dışında siparişlerin eksik gelmesi halinde veya gemi seyir halindeyken mutfaktaki malzemelerin bitmesi durumunda menüde değişiklikler yapılabilmektedir.” (K2, K5)

Katılımcılara sorulan “*Neden gemide çalışmayı seçtiniz?*” sorusuna katılımcıların verdiği cevaplar; iyi paralar kazanmak için Avrupa'ya gelip gemide aşçılık yaptıklarını bildirmişlerdir. Ayrıca seyahat etmek istedikleri için gemiyi tercih ettiklerini belirtmişlerdir. Bu görüşlere ek olarak;

- “Mutfak alanında farklı tecrübeler kazanmak, farklı etnik kültürdeki insanlarla birlikte çalışmak ve nitelikli bir şef olabilmek için gemi mutfağında çalışmak daha avantajlıdır.” (K2, K3, K5)
- “Dünyanın farklı ülkelerini tanımak ve yeni kültürleri tanıyarak, hem sektörde hem de kişisel olarak kendimi geliştirmeyi amaçladığım için gemide çalışmayı tercih ediyorum.” (K2)
- “Çalışma arkadaşlarımı seviyorum. Ayrıca gemide çalışırken kendimi daha mutlu hissettiğim için gemide çalışmayı tercih ediyorum.” (K3)
- “Doğup büyüdüğüm yer olan Hindistan'da aynı işi çok daha ucuza yaptığım için gemi mutfağını tercih etmekteyim. Gemide kazancım Hindistan'da çalıştığım benzer işlere göre çok daha kazançlıdır” (K4)

Katılımcılara “*Gemi mutfağında gıda muhafazası nasıl sağlanır ve gıda muhafazasında nelere dikkat edilir?*” sorusu sorulmuştur, gemide HACCP standartları büyük önem taşımaktadır ve bütün gıdaların

muhafazasında HACPP standartları uygulanmaktadır. Bu cevapların dışında ise katılımcılar;

- “Uygun koşullarda, uygun sıcaklıklarda ürünleri muhafaza ederek ürün kaybına engel olarak maliyet kontrolüne büyük ölçüde dikkat edilmektedir.” (K1, K2, K3, K4)
- “Paketi veya kutusu açılan, açıldıktan sonra bir miktarı kalan ürünleri metal konteynirlara koyup, kapaklarını kapatıp ya da ürünleri streç ile sararak, üstüne paketlenme tarihi yazılarak, gıdanın özelliğine göre uygun koşullarda muhafaza edilmektedir.” (K3, K5)
- “Yemekler de tüketilmek üzere yeni gelen kumanyanın bir önceki kumanyanın arkasına koyularak, öncelikle eski malzemelerin kullanılmasına dikkat edilmektedir.” (K3)
- “**Gemi mutfağında uygulanan menüler daha çok hangi bölgelerin mutfağına aittir?**” sorusuna genel olarak şefler; “mümkünse geminin bulunduğu bölgelerdeki ürünleri kullanmaya çalışıyoruz. Başlangıçlar, çorbalar, ara sıcaklar, ana yemekler ya da tatlılarda yöresel ürünleri kullanmaya çalışıyoruz. Bölge ürünlerini kullanmak mümkün değilse de dünya mutfağından tanınmış yemekleri kullanıyoruz.” şeklinde cevaplar vermişlerdir.
- “Macaristan Budapeşte’de başlangıç olarak “Mayalı Macar langosu, rende peynir, ekşi krema ve sarımsaklı yağ ile” çorbada “Macar gulaş çorbası”, ana yemekte ise “Macar ördeği ve Milano lahanası mürdüm eriği ile” ve “Baloton gölünden rende patates ile kaplanmış levrek fileto kızartma, soğan çektirme ve tokaj şarabı köpüğü ile” gibi yöresel yemekleri ve yöreye ait gıdalardan yapılan yemekleri kullanıyoruz.” (K1, K3)
- “Viyana’da “Geleneksel Viyana şnitzeli (dana etinden), maydanozlu tereyağlı patates, buket salata ve bal kabağı çekirdeği vinegret ile” ana yemeğini kullanıyoruz.” (K1, K2, K3, K4)

5. SONUÇ

Son yirmi yıl içinde artan gemi turizmi önemli bir alternatif turizm haline gelmiştir. Kruvaziyer turizmi deniz, okyanus ve nehirlerde yapılmaya devam etmektedir. Kruvaziyer turizmin alt dallarından biri olan nehir kruvaziyer turizmi bu çalışmada ele alınmıştır. Avrupa kıtasında nehir sayısının çok olması ve uzun olmaları nedeniyle daha çok nehir

krvaziyer turizmi düzenlenmektedir. Gemi seyahatlerinde zorunlu ihtiyaçlardan olan yemek yeme eylemi gastronomi turizminin de beraberinde gelişmesini sağlamıştır. Gemilerde hazırlanan menüler ve yemek çeşitleri günden güne artarak zenginlik kazanmıştır. Gemi turizminde menü hazırlamak ustalık gerektiren bir fiildir. Menülerin düzenlenmesi ve hazırlanması ve sunulmasında görev alan personelde aynı şekilde işi bilen deneyimli kişilerden oluşmalıdır. Gemi menülerinin planlanmasında durmaksızın uzun bir yolculuğa çıkılacaksa muhafaza süresi uzun, dayanıklı ürünler seçilmektedir. Ancak belirli duraklarda mola verilen yerlerde malzeme tedariki yapılmaktadır. Muhafazalar için gemilerde oluşturulan depolama alanları kullanılmaktadır. Menüde yer alacak yemeklerin seçiminde yöresel ürünler ve yemekler seçilmesinin yanı sıra, dünya mutfağına ait yemeklerde bulunmaktadır. Gemide yolculuk eden kişilerin memnun kalması için kırmızı ve beyaz et yemekleri, deniz ürünleri ve vejetaryen olanlar için sebze ve makarna çeşitleri hazırlanmaktadır.

Gemide çalışacak personel seçiminde, gemi yönetimi çok dikkatli davranmalıdır. Bu nedenle işe alımlarda skype veya yüz yüze görüşmeler gerçekleştirilmektedir. Görüşmeler yapıldıktan sonra takım çalışmasına uygun, daha öncesinde belirli bir deneyime sahip ve iletişimi güçlü olan kişilerden personel ihtiyacı karşılanmaktadır. Personeller farklı pek çok milletten oluşabilmektedir. Farklı etnik kökenden insanlar olmasına rağmen kullanılan ortak dil İngilizcedir. Gemi mutfağında çalışan kişilerin milletleri Türkiye, Sırbistan, Hindistan vb. ülkeler arasından seçilmektedir. Bu durumun temel sebebi ise aynı mesleği kendi ülkelerinde çok daha ucuza yapmalarındır. Ayrıca gemide kullanılan malzemeler (ıstakoz, deniz tarağı) ve menü kalitelidir. Bu nedenle mesleki açıdan kendini geliştirmek isteyenler gemide çalışmayı tercih etmektedirler.

Kruvaziyer turizmi Türkiye'de belirli dönemlerde gelişim göstermesine rağmen istenilen düzeye ulaşamamıştır. Deniz kıyısında bulunan Akdeniz, Karadeniz, Ege ve Marmara bölgesindeki iller gemi turizminde daha fazla pay alabilmek için çalışmalar yapmak zorundadır. Bu çalışmaların daha önce kruvaziyer işi ile ilgilenmiş ve deneyimli olan kişilerle hazırlanması önem taşımaktadır. Yerelde ise belediyeler ve STK'lar hazırlayacakları projeler ile gemi turizminin gelişimine katkıda bulunabilir. Ayrıca dünyada uzun rotalarla seyahat eden kruvaziyer gemileri için Türkiye'de bir destinasyon alanı oluşturulması ve gemide seyahat edenlerin bölgede gemiden inerek gezmesi turizmin canlanmasına katkıda bulunulacaktır. Bu şirketlerle iletişime geçmek için başta acenteler talep oluşturması gerekmektedir. Ayrıca büyük boyutlarda olan kruvaziyer gemilerinin limana yanaşabilmesi için gerekli alt yapı eksikliklerinin giderilmesi önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

Acheson, J.M. (1988). *The Lobster Gangs of Maine*. Lebanon, NH: University Press of New England.

Altınel, H. (2011). *Menü Yönetimi ve Menü Planlama*. Ankara: Detay Yayıncılık.

Birdir, K. ve Akgöl, Y. (2015). Gastronomi turizmi ve Türkiye'yi ziyaret eden yabancı turistlerin gastronomi deneyimlerinin değerlendirilmesi. *İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi*, 3(2), 57-68.

Biró, P. (1977). Effects of exploitation, introductions, and eutrophication on percids in Lake Balaton. *Journal of the Fisheries Board of Canada*, 34(10), 1678-1683.

Çiftçi, İ. (2019). *Moleküler gastronomide menülerin müşteri değerine yönelik pazarlanması*, Doktora Tezi, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı, İstanbul.

Çoşkun, R., Altunışık, R. ve Yıldırım, E. (2017). *Sosyal Bilimlerde Araştırma Yöntemleri SPSS Uygulamalı*, Sakarya: Sakarya Yayıncılık.

Dimitrov, M. ve Stankova, M.Z. (2019). Enhancing the destination image through promoting popular river cruise destinations. *International Conference on Innovations in Science and Education*. Prague, Czech Republic.

Dragin, A., Jovičić, D. ve Bošković, D. (2015). Economic impact of cruise tourism along the paneuropean corridor VII. *Economic Research*, 23(4), 127-141.

Du Rand, G.E. ve Heath, E. (2006). Towards a framework for food tourism as an element of destination marketing. *Current Issues In Tourism*, 9, 206–34.

Durlu-Özkaya, F. ve Can, A. (2012). Gastronomi turizminin destinasyon pazarlamasına etkisi, *Türktarım Dergisi*, 206, 28-33.

Genç, R. (2009). *Uluslararası Otel ve Restoran Yönetiminde İnsan*. İstanbul: Beta Basım Yayım Dağıtım A.Ş.

Kurti, N. ve This-Benckhard, H. (1994). Chemistry and physics in the kitchen. *Scientific American*, 270(4), 66-71.

Küçükaltan, G. (2009). Küreselleşme sürecinde gastronomide yöresel tatların turistlerin destinasyon tercihlerine ve ülke ekonomilerine etkileri. *3. Ulusal Gastronomi Sempozyumu Bildirileri*. Antalya, Türkiye.

Macpherson, C. (2008). Golden goose or Trojan horse? Cruise ship tourism in Pacific development. *Asia Pacific Viewpoint*, 49(2), 185-97.

McKrecher, B., Okumuş, F. ve Okumuş, B. (2008). Food tourism as a viable market segment: It's all how you cook the numbers. *Journal of Travel & Tourism Marketing*, 25(2), 137-148.

Mesch, C.M., Stimming, M., Foterek, K., Hilbig, A., Alexy, U., Kersting, M. ve Libuda, L. (2014). Food variety in commercial and homemade complementary meals for infants in Germany. Market survey and dietary practice. *Appetite*, 76, 113-119.

Mol, S. ve Varlık, C. (2019). İstanbul'un gastronomi turizmi potansiyeli ve balığın rolü. *Aydın Gastronomy*, 3(2), 65-74.

Ninemeir, J. ve Hayes, D. (2005). *Restaurant Operations Management Principles and Practices*. USA: Pearson Prentice Hall.

Orive, C.A., Cancelas, G.N. ve Orive, F.A. (2015). Infrastructure, safety and environmental measures in cruise ports: The Spanish case. *European Conference on Shipping Intermodalism & Port*. Chios, Greece.

Öğülmüş, S. (2019). İçerik çözümlemesi. *Ankara University Journal of Faculty of Educational Sciences (JFES)*, 24(1), 213-228.

Sel, Z., Lale, C. ve Aktaş, G. (2017). Karikatüristler gözüyle deniz turizmi: Turizm karikatürlerinin göstergebilim yaklaşımı ile incelenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Denizcilik Fakültesi Dergisi*, UDTS 2016 Özel Sayı, 65-88.

Şahin, E. (2019). *Menü dizaynı ve restoran ambiyansının menüden yemek seçimine etkisi*, Doktora Tezi. Gazi Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı, Ankara.

Van Huis, A., Van Gurp, H. ve Dicke, M. (2014). *The Insect Cookbook - Food for a Sustainable Planet*. New York: Colombia University Press.

Yörükoğlu, İ. ve Yörükoğlu M. (1998). *Konaklama-Ağırlama İşletmelerinde Servis Yönetimi*. Ankara: Detay Yayıncılık.