

İŞÇİ BESLENMESİ: KAVRAMIN ANLAMLARINA İLİŞKİN BİR DEĞERLENDİRME

WORKER NUTRITION: AN EVALUATION OF THE MEANINGS OF THE CONCEPT

Arş. Gör. Serkan ÇELİK

Tekirdağ Namık Kemal Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Çalışma Ekonomisi ve Endüstri İlişkileri Bölümü, serkancelik@nku.edu.tr

Tekirdağ / Türkiye

ORCID: 0000-0002-5835-1300

ÖZET

İşçi beslenmesi sanayi devrimin ortaya çıkışından sonra gündeme gelen ve önem kazanan bir kavramdır. Kavram, ortaya çıkışıyla birlikte beslenmenin sağlanacağı mekanlar olan yemekhaneler ve yemek odaları ile işçi sorumluluğunda beslenme modelinin oluşmasına karşın zaman içerisinde işverenin ücretsiz yemek imkânı sunduğu beslenme modeline doğru evrilmiştir. İş kazaları, iş devamsızlık, işçi sağlığı gibi konularla işveren sorumluluğunda beslenme haline gelen kavram zaman içerisinde devletlerin, uluslararası kuruluşların da gündeminde olmuştur. Bilimsel çevreler de bundan etkilenerek özellikle sağlık ve fen bilimleri alanında çalışmalar yürütmüşlerdir. Bunun sonucunda ise kalori hesaplarının yapıldığı, erkek ve kadın çalışanlara, iş kollarına, işlere göre şekillenen beslenme hesaplamaları ve tablolar ortaya çıkmıştır. İşçi beslenmesinin pozitif bilimlerin konusu olan bu boyutlarına karşın sosyal bilimler özelinde de anlamları bulunmaktadır. Kavram işçi, işveren ve devlet açısından farklı anlamlara sahiptir. Bu çalışmada işçi beslenmesi kavramının sosyal bilimler bakış açısıyla geçirdiği tarihsel süreçler, hukuki düzenlemeler ele alınırken işçi açısından ekonomik, sosyal ve kültürel boyutları incelenecektir. Sosyal ve kültürel boyutların işçi sınıfı açısından anlamları ele alınırken işverenin konuya ekonomik yaklaşımını incelenecek diğer konulardır.

Anahtar Kelimeler: İşçi Beslenmesi, İşçi, İşveren, Fabrika, Yemek

ABSTRACT

Worker nutrition is a concept that came to the agenda and gained importance after the emergence of the industrial revolution. With the emergence of the concept, it has evolved into a nutrition model in which the employer provides free meals over time, despite the fact that the nutrition model was formed under the responsibility of the worker with dining halls and dining rooms, which are the places where nutrition will be provided. Over time, the concept of employer-responsible nutrition has been on the agenda of states and international organizations due to issues such as occupational accidents, absenteeism and worker health. Scientific circles have also been affected by this and have carried out studies especially in the fields of health and science. As a result, nutritional calculations and tables shaped according to calorie calculations, male and female employees, business lines and jobs have emerged.

Despite these dimensions of worker nutrition, which are the subject of positive sciences, it also has meanings in social sciences. The concept has different meanings for workers, employers and the state. In this study, the historical processes and legal regulations of the concept of worker nutrition from the perspective of social sciences will be examined, while its economic, social and cultural dimensions will be examined from the perspective of the worker. While the meanings of social and cultural dimensions for the working class will be discussed, the economic approach of the employer to the issue will be examined.

Keywords: Worker Nutrition, Worker, Employer, Factory, Food

1. GİRİŞ

İşçi beslenmesi tarihsel süreçte kendine yer bulmuş ve çeşitli dönemlerde önemi artmış bir kavramdır. Antik Mısır'da piramitlerin inşasında yer alan işçiler ve kölelerin ekme ve biraadan oluşan, ücret yerine geçen beslenmesi; Antik Roma'da gladyatörler için hazırlanan protein ağırlıklı olan beslenme düzeni, işçi beslenmesinin öncülleri olarak görebileceğimiz uygulamalardandır. Orta Çağ'da zanaat üretiminin gerçekleştirildiği dönemde patron, patroniçe evlerinde çalışanlara verilen yemekler ise kapitalizm öncesi üretim biçimlerinde işçi beslenmesinin önemli örneklerini oluşturmaktadır (Flandrin, 1996: 263).

Sanayi Devrimi sonrasında üretimin kitleleşmesi, üretim hacminin büyümesine neden olmuştur. Üretimin mekânsal hacminde yaşanan bu büyüme ile aynı anda binlerce kişinin çalıştığı fabrikalar oluşmuştur. Mekânsal boyutta yaşanan bu değişim çalışma saat ve döngülerine de yansımış; üretim, fabrikalarda süreklilik kazanmıştır. Üretimin sürekli olarak devam etmesinin sonucu olarak da günlük çalışma saatleri 19. yy.'da 15 saate varan sürelerle ulaşmıştır.

Sermaye, çalışma süreleri içerisindeki tüm zamanları üretime dahil etmek istemiş; dinlenme ve diğer insani ihtiyaçları göz ardı etmiştir. Bunun karşısında ise 19. yy.'da İngiltere'de başlayan işçi sınıfı hareketleri birtakım talepleri ortaya koymuştur. Nitekim bu taleplerle 1833 tarihi ve sonrasında oluşan Fabrika Yasaları ile işçi sınıfı kazanımlar elde etmiştir (Marx, 2019: 275). İşçilerin günlük çalışma sürelerinin sınırlandırılması ve azaltılması kademeli olarak gerçekleşirken çalışma süreleri içerisinde ara dinlenmesi verilmesi başta çocuk ve kadın olmak üzere tüm işçiler için önemli bir hak olmuştur.

Günlük 1 ve 1,5 saat olarak değişen sürelerde belirlenen ara dinlenmeleri işçilerin yemek ihtiyaçlarını gidermek için önemli zamanlardır. Nitekim modern anlamda ara dinlenmesi olarak tanımlanan bu süreler, ilgili yazında yemek zamanları olarak da tanımlanmaktadır. İşçilerin yemek ihtiyaçlarını karşılaması her ne kadar çalışma sürelerinden giden bir zamanı oluştursa da emek gücünün yeniden üretilmesi bağlamında sermaye açısından önemlidir. Ancak bu sürelerin fabrika dışında, evlerde ya da kentin diğer mekanlarında geçirilmesi ise sermaye açısından olumsuz anlama sahiptir. Sermayenin bu noktada eğilimi işçilerin üretim noktası olan fabrikalarda geçirmesini teşvik etmeye çalışmak olmuş ve dönem içerisinde yemek odaları, yemekhaneler oluşmaya başlamıştır (Rogerson, 1988: 34-35).

Oluşan bu yemek odaları ve yemekhanelerde işçilerin yanlarında getirdikleri yemeklerin tüketimine izin verilerek fabrika dışına çıkışları engellenmiş ve bu sayede kayıp zamanlar en aza inmiştir. Kayıp zamanlara ek olarak sermaye işçilere verilen dinlenme sürelerinden de çalarak bu zamanları çalışma sürelerine dahil etmiştir (Marx, 2019: 278-283). Sermayenin bir diğer uygulaması ise oluşturduğu bu yemek odaları ve yemekhanelerde ücretsiz yemek dağıtımını olmuştur. İşçilerin yetersiz beslenmelerinden kaynaklanan iş kazaları, iş kayıpları ve üretim hatalarının önüne geçilmesi için ücretin bir kısmını ikame edici nitelikte olan bu yemekler ile sermaye toplam üretim hacmini artırarak karını çoklama yolunda bir eğilim göstermiştir. Üretim noktalarının kentlere uzak yerlerde konumlanması ise kimi işletmeler için bu uygulamaları zorunlu kılmıştır. Sermayenin bu iki eğilimi ilerleyen dönemlerde de devam etmiş ve kapitalizmin yüz yılı aşan tarihinde farklı coğrafyalarda benzer eğilimlerin farklı sermaye sahiplerince benimsenmesi ile sonuçlanmıştır.

Sermayenin yemeği nesneleştirdiği bu yaklaşıma karşın yemeğin işçi sınıfı ve sınıfı oluşturan bireyler için kültür yüklü anlamlarının olması ise farklı boyutları ortaya çıkarmıştır. Nitekim günlük öğünler içerisinde işçinin ailesi dışında yediği öğün veya öğünler çalışma zamanlarına denk düşmektedir (Scholliers, 1996: 247). Sağlık ve fen bilimleri alanında yapılan çalışmalar sermayenin tarihsel eğilimlerini yansıtacak şekilde işyerinde, üretim sürecinde yemeği işçi beslenmesi kavramı ile meta formuna indirgeyerek ele almıştır (Beyhan, 2012: Topuzoğlu ve Yücecan, 1981: Üner ve Yılmaz, 2020). Sosyal bilimler alanında yapılan çalışmalar ise bu noktada yetersiz kalmıştır (Wanjek, 2005).

Bu çalışmada “işçi beslenmesi” kavramının tarihsel süreçte geçirdiği evreler, kavramın emek ve sermaye açısından anlamları ve sınırlılıkları ele alınacaktır. Kavramın ücretli emek olan işçi sınıfı açısından hukuki temelleri ortaya konulurken sosyal ve kültürel boyutlarının keşfine ilişkin bir tartışma yürütülecektir.

2. KAVRAMIN TARİHSEL KÖKENLERİ

1800’lü yıllarda oluşturulmaya başlanan yemekhaneler, yemek odaları ve kantinler “Workplace Canteen” ismiyle yaygınlık kazanmıştır (Price, Hartwell, Hemingway ve Chapleo, 2016). Yemekhane ve kantinlerde miktar ve kimyasal içerik ilk başta daha önemliken (British Medical Journal, 1916: 656-657) zamanla tazeliği, lezzetli olması gibi konular ön plana çıkmıştır (Health of Munition Workers' Committee, , 1915: 863). Yemeğin içeriği, temizliği, lezzetli olması, hangi besin gruplarına yer verildiği gibi konular işçi hareketlerinin, grevlerinin gündemine girmiştir. 19. yy.’ın son çeyreğinde gerçekleştirilen kimi çalışma komisyonu raporları da işyerindeki yemekler ile gerçekleşen grevler arasında ilişki olduğunu ortaya koymuştur (Guiot, 2021: 79-80)

19. yy.’ın yemekhane, yemek odaları ve kantin deneyimleriyle 20. yy. başlarından itibaren işçi beslenmesi; endüstriyel beslenme adıyla çeşitli ülkelerde ulusal beslenme programlarının altında özel önem gösterilen konulardan biri olmuştur. 1. Dünya Savaşı koşullarının üretime özel önem verilmesi gerekliliği konusunda ortaya koyduğu şartlara ek olarak hacmi büyüyen üretim süreçleri ve fabrikalarda ücretsiz yemek uygulamalarının yaygın biçimde oluşması bu noktada önemlidir. Bu önem yüzyılın ilk çeyreğinde üretim sektörlerinde hâkim olurken 2. Dünya Savaşı koşullarına giden süreçte tüm fabrikalar içerisinde büyük oranda yemek hizmetleri sunulmaya başlanmıştır. Nitekim 1943-1944 döneminde ABD’de bu rakam %90 üzerindedir (U.S. War Food Administration, 1944: 7). Hükmet politikaları da bu gelişmeler çerçevesince şekillenmiş ve süreç içerisinde işçi beslenmesi ve buna ilişkin imkanları teşvik edici raporlar ortaya konulmuştur (National Research Council, 1945: 2).

Ülke uygulamalarında bu yaygınlaşma Uluslararası Çalışma Örgütü’nün (ILO) de gündemine gelen bir konu olmuştur. Nitekim 1956 tarihli 102 sayılı tavsiye kararında işyerinde kantinler, büfeler, yemek arabaları, mobil kantinler gibi birçok farklı imkânın sunulabileceği geniş bir tanımlamayla işçi beslenmesini olanaklı kılan hizmetleri sıralamıştır. ILO’nun bu yaklaşıma benzer şekilde Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO) de “Expert Consultation on Workers Feeding” isimli bir rapor yayınlamak iş beslenmesi konusunda dikkat çekmiştir. ILO VE FAO’nun işçi beslenme konusunda işvereni bilgilendirici ve tek yetkili olarak konumlandığı yaklaşıma karşın Sovyetler Birliği yemek hizmetlerinin sunumunda işçilerin aktif olarak katılımını vurgulamıştır (USSR, 1974).

3. TÜRKİYE VE YASAL DÜZENLEMELER

Dünyada yaşanan bu gelişmeler sanayileşme süreci Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulmasına kalan Osmanlı’yı da etkilemiştir. Belirli sektörlerde faaliyet gösteren imparatorluk ekonomisi içerisinde işyerinde yemekhane ve yemek hizmetlerine ilişkin çeşitli düzenlemeler gerçekleştirilmiştir. Osmanlı’da ilk düzenleme 1861 tarihli Maadin Nizamnamesinde yapılmıştır. Ancak bu düzenleme doğrudan yemeklerin verilmesine ilişkin değildir. Yapılan düzenleme 1833 tarihli Fabrika Yasasına benzer şekilde ara dinlenmesinin verilmesine ilişkindir.

Fakat bu yasadaki farklı boyutu verilen bu aranın yemek araları şeklinde düzenlenmesidir. İkinci düzenleme ise Mecelle’de yapılmıştır. Bu düzenleme ile işyerinde yemek verilmesi ilk kez ifade edilmiştir. Mecelle’nin 576. Maddesinde yapılan düzenlemede işverene bu noktada bir sorumluluk yüklenmemiş ancak işverenin isteği halinde yemek verilebileceği hüküm altına alınmıştır (Yıldırım, 2011: 449). İşverenin yemek verme konusundaki sorumluluğu işyerinde yemek yenilmesi noktasındaki kararın verilmesine de yansımıştır. Nitekim 1914 tarihli Madenlerde İşçi Sağlığı ve Güvenliğine Yönelik Kanun Lahiyasının 9. Maddesinde işyerinde yemek yenmesi izninin işveren tarafından verileceği hüküm altına alınmıştır (Yıldırım, 2011: 558).

Osmanlı’da işçi beslenmesi, yemekler ve yemekhanelere ilişkin yapılan hukuki düzenlemeler Türkiye Cumhuriyeti’nin kurulması sonrasında da ele alınan konular olmuştur. 3008 sayılı ilk İş Kanunu’nun 1. 42. 62. maddeleri bu kapsamda çeşitli düzenlemeleri ele almıştır. 1. maddede yemekhaneler işyerinin sınırları kapsamına dahil edilmiş bu kapsamda üretim sürecinin bir parçası haline gelmiştir. 42. maddede günümüzde de geçerli olan 8 saat çalışmaya bir saatlik ara dinlenmesi verilmesi hüküm altına alınmıştır. Ancak burada önemli olan, verilen bu sürenin Osmanlı dönemindeki gibi yemek zamanı olarak değil modern ülkelerin kullandığı şekliyle ara dinlenme olarak ele alınmasıdır. 62. maddede ise yemek yerlerinin yapılması devlet kontrolüne bırakılmıştır.

Ara dinlenmelerinin kanunla hüküm altına alınması kamu iktisadi teşebbüslerinin mekânsal düzenlemelerini de etkilemiştir. 1943 yılında Ereğli Kömür İşletmesi’nde 3794 kişiye aynı anda yemek sunabilecek kapasitedeki yemekhanenin varlığı bunun en önemli ispatlarından biridir (Makal, 2018: 140). Üretim yerlerinin işletme içerisine dağıldığı kimi büyük kamu işletmelerinde ise çok sayıda yemekhane oluşturulmuştur. Zonguldak Maden İşletmelerinde 23 kışlada 23 yemekhane kurulması ise bu duruma bir örnektir (Özeken, 1950: 125)

İşçi sağlığı ve iş güvenliği önlemlerinin Türkiye’de öncüllerini oluşturan Zonguldak havzasındaki uygulamalarda da yemeğe ilişkin düzenlemeler sıklıkla hayata geçirilmiştir. 1938 yılında İş Bankası yönetiminde olan işletmelerde işçilere “*günde üç defa 3500 kalorilik sıcak yemek*” verilmiştir (Kara, 2011: 422). Ocak dışında çalışan işçilere 750 gram, ocak içindekilere 950 gram ekmek verilmiştir (Kara, 2011: 422).

İşçi beslenmesinin bir diğer örneği ise Sümerbank fabrikalarında yaşanmıştır. Sümerbank’ın Kayseri, Ereğli (Konya) Nazilli, Bursa Gemlik fabrikalarında yemekhane, üretimin bir parçası olarak oluşturulmuştur. İlk aşamada işçilere belirtli bir ücret karşılığında satılan yemekler ve işçilerin yanlarında getirdikleri yemekleri yemekhanede yiyebilme olanakları mevcutken işçilerin geçim sıkıntılarını, konutlarının uzaklığını, sağlıksız ve dengesiz beslendiklerini fark eden fabrika yönetimleri ücretsiz yemek sunumunu başlatmışlardır. İşçilere verilecek yemeğin kalori hesabı ise askerler ile bir tutulmuştur. Burada önemli olan bir diğer durum ise ücretli ve ücretsiz yemeğin birlikteliğidir. Nitekim 1941 yılında gündeliği 160 kuruş altında olan işçilere ücretsiz yemek verilirken üstündeki işçilere maliyetine ucuz yemek verilmiştir. (Eren ve Tuna, 2018: 170-171)

1947 tarihli 5018 sayılı Sendikalar Kanunu yemek hizmetleri ve yemekhaneler açısından yeni bir dönemin de başlangıcı olmuştur. Kanun’un uygulamaya girmesinden kısa süre içinde sendikalı işçi sayısı %37’ye kadar çıkmıştır (Balkan ve Savran, 2004: 143-145). Türk işçi sınıfının hukuki boyutta kazandığı bu örgütlülük taleplerine de yansımıştır. Kanun’un çıkması sonrasında yapılan çeşitli taleplerde yemek de kendine yer bulmuştur. 1948-1951 tarihli taşıma işlerindeki günlük yemek miktarlarının arttırılması talepleri bunun en önemli örnekleridir (Fındıkoğlu, 1952: 15). Kanun’un bir diğer önemi ise sendikaların oluşum ve örgütlenme süreçlerinde yemekhanelerin gördükleri işlevlerdir. Dönem içerisinde kamusal toplanma alanlarının azlığı ve işkolu sendikacılığının örgütlenme süreçlerinde işyerlerinin önemli olması yemekhanelerin yemek yeme dışında farklı işlevlerini ön plana çıkarmıştır.

Sendikalar Kanunu’nun çıkarılmasına karşın toplu iş sözleşmesi, grev ve lokavt hakları verilmemiştir. Bu durum ise 1963 yılında yürürlüğe giren 274 sayılı yeni Sendikalar Kanunu ve 275 sayılı Toplu Sözleşme, Grev ve Lokavt Kanunu ile aşılmıştır. Yemek bu kanunlar ile birlikte toplu iş sözleşmelerin ve sınıf mücadelelerinin bir unsuru haline gelmeye başlamıştır.

İlerleyen yıllarda düzenlemeler kanunlarda kendini korumaya devam etmiştir. Nitekim 3008 sayılı İş Kanunu sonrasında sırayla uygulamaya konan 1475 ve 4857 sayılı İş Kanunlarında yemekhanenin işyerinin bir parçası sayılması ve diğer hususlar konusundaki hükümler devam ettirilmiştir. Kanunlara ek olarak çıkarılan yönetmelik ve yönergeler ise sektörel olarak çeşitli düzenlemeleri gerçekleştirmiştir. Maden İşyerlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği, 28786 sayılı Yapı İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği bunun örnekleridir. Bu yönetmeliklerin bazıları doğrudan yemeğe ilişkin düzenlemeler getirirken bazıları ise yemekhaneye ilişkin düzenlemeler yapmıştır. 28786 sayılı Yapı İşlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetmeliği Ek-4 70. “Çalışanlara uygun koşullarda, yemeklerini yiyebilecekleri ve gerektiğinde yemeklerini hazırlayabilecekleri imkânlar sağlanır” hükmü bunun bir örneğidir.

4. İŞÇİ BESLENMESİ: KAVRAMIN TEKNİK BOYUTLARI

Dünyadan ve Türkiye’den aktardığımız tarihsel süreç, farklı dönemlerde yaşanan gelişmeler ve hukuksal düzenlemeler işçi beslenmesinin bir kavram olarak ele alınmasını sağlamıştır. İşçi beslenmesi “beslenmeye ait ilke ve süreçlerin işçiler için uygulanması” (Üner ve Yılmaz, 2020) şeklinde özetlenecek bir yaklaşımla ele alınmaya başlanmıştır. Yeterli ve dengeli beslenme ise işçi beslenmesinin ön koşulu olarak görülmüştür (Bekar ve Ersoy, 2011).

İşçi beslenmesi hamileler, engelliler, yaşlı bireyler gibi farklı risk gruplarına tanımlanan beslenme tiplerine benzer şekilde özel ilkeleri ve kuralları içeren beslenme tipini işaret etmektedir. İşçilerin harcadıkları fiziksel enerjinin toplumun diğer bireylerine göre farklılık göstermesi bu farklılığın en temel nedenidir. Yapılan çalışmalar sonucunda işçilerin gündelik beslenme döngüleri içerisinde öğle yemeklerinde günlük kalori ihtiyaçlarının yarısını almaları gerekliliği ortak bir görüştür. Geri kalan oranlar ise sabah ve akşam arasında bölüştürülmektedir. Literatürde ve uygulamada öğle yemeklerinin en önemli öğün olmasına karşın yerleşim yerlerine uzak konumlanan fabrikalar ve işyerleri için kahvaltı da önemlidir. Nitekim yolda geçirilen süre nedeniyle işçiler iyi bir kahvaltı yapmadan işe başlamaktadırlar (Güneyli ve Uzel, 1973: 189). Literatürdeki çalışmaların öğle yemeği konusuna odaklanması nedeniyle kahvaltı ile ilişkili soruların yer aldığı çalışmalar yok denilecek kadar azdır. Yurttagül ve Yücecan, (1985) mobilya işçileri ile gerçekleştirdikleri çalışmada, işçilerin yarıdan fazlasının zaman bulamadıkları için kahvaltı yapmadıklarını tespit etmişlerdir. Gürsoy’un (1983) çalışmasında bu rakam %90 üzerinde olup benzer bir sonucu %80 üstü bir rakam ile Genç’in (1983) çalışması takip etmektedir.

Kavramın oluşumu sonrasında farklı iş grupları belirlenmiş ve bu iş gruplarının harcadıkları enerjilere oranla almaları gereken günlük kkal miktarları hesaplanmıştır. İşlere göre ayrımlar şu şekildedir:

- **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, tutun 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)

Belirlenen işlere ve işin derecesine göre günlük enerji miktarı (kcal/gün) ise Tablo'daki gibi hesaplanmıştır:

İŞİN AKTİVİTESİ	ERKEK	KADIN
HAFİF	2500	2100
ORTA	3000	3000
ORTA-AĞIR ARASI	3500	2600
AĞIR	4000	3000

Kaynak: (Beyhan, 2012: 9)

İşlere ek olarak çalışma yerlerinin ısı ve bunlardaki değişimler de azot kayıplarına neden olacağı için beslenmede özel düzenlemelere ihtiyaç duyulmaktadır (Topuzoğlu ve Yücecan, 1981: 39). Bireysel ve toplu iş sözleşmelerinde yemek verilmesi, öğün ve parasal karşılık ile karşılaştırılırken öğünlerin içeriğine dönük herhangi bir bilimsel sistem ise çoğunlukla bulunmamaktadır (Topuzoğlu ve Yücecan, 1981: 45). İşçi beslenmesi sadece sağlığa ilişkin bir konu olmakla kalmayıp aynı zamanda şirketler açısından rekabet konusunda önemli bir unsurdur (Üner ve Yılmaz, 2020: 171). Nitekim işçilerin enerji alımlarındaki %1 artış %2.27'lik verimlilik artışı ile sonuçlanmaktadır (Wanjek, 2005).

Verimlilikte düşme meydana gelme ve bağıl olarak iş kazaları (Üner ve Yılmaz, 2020) sağlıksız beslenmeye ek olarak fiziksel aktivite yoksunluğundan kaynaklı hastalığa sahipken çalışma yani presentizm (Bal ve Aydemir, 2022: 41), sağlıksız beslenmeye bağlı olarak işe devam edememe, kas gücü ve hareket yeteneğinin azalması (Rakıcıoğlu, 2017), işyeri psikolojisi ve iş barışında olumsuz etkilenme (Tözeren, 2014: 35) gibi olumsuz etkiler işçi beslenmesinin sağlanmadığı durumlarda ortaya çıkan olumsuzluklar olarak ele alınmıştır.

İş performansı için gerekli olan enerji alınmadığında ve çalışmada halsizlik, bitkinlik ve yorgunluk ortaya çıkmaktadır. Yeterli glukoz beyne gidemez ve buna bağlı olarak dikkat ve algılamada problem yaşanmakta ve kazalar meydana gelebilmektedir. Beslenme eksikliğine bağlı anemiler (demir eksikliği, folat eksikliği vb.) nedeniyle yine halsizlik, yorgunluk ve bitkinliğe bağlı kazalar meydana gelebilmektedir. A vitaminin yetersiz alınması sonucu gözün görme işlevi bozulabilmektedir. İş öncesinde basit karbonhidratlı besinlerin fazla tüketimi durumunda uyku hali meydana gelerek kaza riskinin artmasına neden olmaktadır. Obez bireylerin iş kazası geçirme olasılığı normal kilolu bireylerden yüksek olmaktadır. B grubu vitaminleri eksikliğinde bilişsel işlev, dikkat ve algılamada eksiklik ortaya çıkmakta ve iş kazası geçirme riski artabilmektedir. (Beyhan, 2012'den akt. Ümit, 2020: 11)

İş devamsızlığı, sağlık sorunları, iş kazaları gibi konular her ne kadar işveren sorumluluğundaki konular gibi görünse de Amerika gibi sağlık hizmetlerinin özel olduğu ülkelerde yaşanan olumsuzlukların faturası işçi ve işverence ortak ödenmekte hatta kimi zaman sadece işçi sorumluluğunda kalabilmektedir (Heinen & Darling, 2009: 106).

5. BESLENMEDEN YEMEĞE: KAVRAMIN İŞÇİ AÇISINDAN ANLAMLARI

İşçi beslenmesi kavramının bilimsel yöntemler ile hesaplanan (kcal) değerleri, günlük oranları, işveren açısından olumsuzluklarına karşın tarihsel süreçte ele aldığımız boyutlarıyla işçiler açısından yemeğin sosyal ve kültürel boyutları bulunmaktadır. Yemeklerdeki hijyen, yemeklerin nicel ve nitel anlamlardaki çekiciliği ve yemekhane yönetiminin tutumları da işçiler için önemli faktörlerdir (Kavacık, 2021). Yemeğin lezzetinin iyi olması, iyi pişmesi, sıcaklık düzeyi, sevilme oranı ve temizlik gibi faktörler işçilerin yemek beğenileri ve yemek miktarlarının belirleyicilerdir (Bekar ve Ersoy, 2011: 91).

Yemek menüsünün oluşturulması işçi beslenmesinde önemli bir konudur. Bireysel iş sözleşmelerinde işçinin bu konuda herhangi bir söz sahipliği yokken toplu iş sözleşmelerinde sendika temsilcileri veya sendika uzmanları, diyetisyenleri aracılığıyla işçinin söz sahibi olması mümkün olabilmektedir. İşveren cephesinde ise yemek menülerinin belirlenmesini doğrudan işveren veya temsilcileri gerçekleştirmektedir. Yaygın uygulamada işletmelerin insan kaynakları ve satın alma birimleri konuyla doğrudan ilgilenirken menü belirlenmesinde işletmenin kullandığı yemek üretim yöntemi önemlidir. Yemeği üretim noktasının bir bölümünde istihdam ettikleri kişilere ürettiren işveren sürecin doğrudan sorumluluğunu üstlenirken catering firması gibi alt taşeron hizmetlerinden faydalandığı uygulamalarda kararları paylaşmaktadır. Gizlilik sözleşmeleri ve diğer anlaşmaların imzalandığı yemek üretiminde işletmenin işçi profili, üretimin niteliği veya işçilerin sahip olduğu işlerin dağılımı çıkan yemeklerin belirleyicisi konumundadır. Yemek firmaları bu değişenlere ek olarak birtakım ortak özellikleri tüm sektörlerde uygulamaktadırlar. Fabrika ve işletmelere yemek üretim ve dağıtımını yapan bir yemek firmasının bu konudaki ilkeleri şu şekildedir:

- Menüler oluşturulmadan önce kriterler belirlenmeli, yemek tür ve grupları bu kapsamda oluşturulmalıdır.
- Ana yemekler bir aylık takvim içerisine yerleştirilme ve tekrarlama oranı az olmalıdır.
- Aana yemek yanına yardımcı yemekler eklenmeli ancak haftalık döngüler içerisinde çok sık tekrarlanmamalıdır.
- Çorbalar yemeklere uyumlu olmalıdır.

Tamamlayıcı yemek çorba, ana ve yardımcı yemeğe uyumlu olmalıdır. (Netkurumsal, 2021) İşyerinde yemek olanakları ücret düzeyleri asgari ücret düzeyinde olan işçiler elzem bir konudur. Verilen her öğün, evdeki yemek döngüsünden eksilen her yemek azalan bir maliyet unsuru olacaktır. Aynı zamanda hane içerisinde almaya yetecek güçlerinin olmadığı yemek türlerine de bu sayede erişebileceklerdir. Yavuzçehre, (2014: 32-33) çalışmasında tarım işçisi görüşmecilerinin aylık asgari ücretin üçte biri oranına denk düşen miktarı gıdaya harcadıkları ancak bunun içerisinde et ve tavuk gibi protein ağırlıklı yiyeceklerin yer almadığını belirtmiştir. Öz ve Bulut, (2014: 114-115) da tarım işçileri ile çalışmasında benzer sonuçlara ulaşırken işveren tarafından sunulan yemek hizmetlerinin olmadığı örneklerde yemek yapma ve hazırlama sorumluluğunun işçi üzerindeki etkilerinin yetersiz beslenmeyi daha da pekiştirdiğini ortaya koymuşlardır. Yetersiz beslenmenin bir diğer sonucu ise öğün atlatma veya öğün sıklıkları olmuştur. Bu durum farklı sektörlerde de kendini göstermektedir. Kereste işçileri ve güvenlik görevlileri ile yaptığı karşılaştırmalı çalışmasında ücretsiz öğle yemeği imkanına sahip kereste işçilerinin büyük oranda üç öğün beslendiklerini ortaya koyarken bu imkana sahip olmayan güvenlik görevlilerinin günde iki öğün beslenmeleri yüksektir (Cesur, 2021: 38).

Ücret seviyeleri ve gıdaya erişememe ilişkisi sadece tarım sektörü çalışanlarında değil diğer sektörlerde de görülen bir durum olmuştur. Türkiye, gıda güvencesizliği konusunda dünyada 113 ülke arasında 49. sırada bulunmaktadır (Büyüksöy, 2021). Gıdaya erişim sorunları hane içerisindeki nüfus arttıkça önem kazanan bir konu olmaktadır. Çocuklu aileler çocuksuz ailelere göre gıda güvencesizliği sorununu daha derin yaşamaktadır (Eştürk, 2013). Gıda güvencesizliği evdeki gıdanın yetersizliği, gıdanın yetersiz olacağı endişesi, dengeli beslenme için yeterli paraya sahip olamama ve açlık durumları ile tanımlanmaktadır (Aykanat, 2022: 105). Bu boyutlarıyla işçi beslenmesi sadece işyerinde verilen yemeklerle sınırlı kalmayıp işçi ve ailesinin beslenmesini bir bütün olarak ele almayı gerektiren bir kavram olarak karşımıza çıkmaktadır (Güneyli ve Uzel, 1973: 191; Yurttagül ve Yücecan, 1985: 47).

6. SONUÇ

İşçi Beslenmesi binlerce yıllık geçmişe sahip olan bir kavramdır. Kavram her ne kadar kapitalist çalışma düzeni içerisinde yer alan işçilerin beslenme döngülerine ilişkin birtakım tanımlarla açıklansa da tarihin çeşitli dönemlerinde kimi zaman ücret yerinde de geçen anlamlara sahip olmuş ve emek gücünün yeniden üretiminin gerçekleştirilmesi için ön koşul olarak varlık göstermiştir. Antik Mısır köleleri, Antik Roma gladyatörleri, Orta Çağ zanaatkar ve çırakları, ustalarına bağlı şekilde toplu beslenme ilkelerinin öncülü olacak şekilde üretimin ya da konaklamalarının gerçekleştiği yerlerde birtakım kurallara bağlı olarak özel beslenme protokolleri çerçevesinde beslenmişlerdir.

Sanayi Devrimi sonrasında üretimin değişen koşulları, işçi beslenmesi kavramına modern anlamda işçi tanımına sahip kimselerin sahip olduğu beslenme rejiminin anlamlarının yüklenmesini sağlarken fabrikalar içerisinde farklı uygulamalar ile ortak bir hedefe doğru ilkeler geliştirilmeye çalışılmıştır. Yemek yerlerinin temin edilmesi, yemek odalarının açılması gibi yemek sorumluluğunun ve beslenmenin işçiye bırakıldığı modeller sürecin ilk örnekleri olurken zaman içerisinde bu sorumluluğu işveren almıştır. İş kazaları, işe devamsızlık, emek gücünün yeniden üretimi kaynaklı sorunlar gibi problemlerin, üretimin kalitesi ve devamlılığı noktasında meydana getirdiği sorunlar işveren sorumluluğunun en önemli nedenlerindedir.

İşverenin yüklendiği bu sorumluluklar süreç içerisinde devletlerin, çok uluslu organizasyon ve yapıların da gündemine giren konular olmuştur. Gündeme giren bu konular belirli politikalar doğrultusunda ele alınırken sorumluluğun halk sağlığı, ulusal beslenme kapsamında görülmesine ilişkin birtakım ortak düşünceler de ortaya konulmuştur.

Ülke ve kuruluşların ortaya koyduğu raporlar ve uygulamalar çevre ülkelerde de birtakım gelişmelerin yaşanmasını sağlamıştır. Sanayileşmesi Batı ülkelerine kıyasla geç tarihlerde olan Türkiye Cumhuriyeti de bu gelişmelerden etkilenerek uygulamaya koyduğu iş kanunları ve yönetmeliklerde çeşitli düzenlemeler ile işyerinde yemek ve beslenmeye ilişkin düzenlemeleri hüküm altına almıştır. Beslenmenin hüküm altına alınması konuya ilişkin hak taleplerini de gündeme getirmiş ve bu talepler işçi hareketlerinin gündemine giren konular arasında yer almıştır.

Tarihsel akışta işveren, devlet ve işçinin gündemine giren işyerinde yemek ve beslenme, zaman içerisinde bilimsel bakış açısıyla da ele alınarak işçi beslenmesi kavramı adı altında belirli kalori hesaplamalarının yapıldığı, çerçevelerin oluşturulduğu, ampirik çalışmaların yürütüldüğü bir alan haline gelmiştir. Konunun işveren, işçi ve devletin gündemi içerisinde yer alması bağlamında etkilenenlerin nüfus içerisinde çoğunluklu olarak yer alan işçi sınıfının gündeminde yer tutmasıyla ise kültürel ve sosyal boyutları tartışılmaya başlanmıştır.

İşyerinde verilen yemekler işçiler açısından günlük öğün döngüleri içerisinde azalan bir öğün, sağlıklı ve dengeli beslenmenin garanti altına alındığı beslenme modeli, hane ekonomisine olumlu etki yaratan boyutlarıyla önemli olurken sınıf için hak taleplerinin nesnelere arasında yer almıştır. Yemeğin sınıfın tüm bileşenleri açısından ortak sonuçlara sahip olması sınıf dayanışması ve bilincine etki eden bir unsur olmuştur. Üretim notkası olan fabrikalarda, işyerlerinde yemeğin düzenlenmiş ve planlanmış bir öğün olması bu öğünde meydana gelebilecek herhangi bir aksaklık veya bozulmada da sermayenin karşısında ortak talep sahibi bir sınıfın varlığı konusunda önemlidir. Nitekim yemek tüm işçiler için ortaklaştırıcı bir faktör olarak üretim sürecinin günlük döngüsü içerisinde yer alan bir unsurdur.

Yemek, sermaye yani işveren açısından öncelikle verimlilik, iş kazası riskini azaltıcı bir faktör, performansa etki eden yardımcı madde olarak görülmüş ve Marx'ın ele aldığı şekliyle buhar makinesine kömür verilir gibi işçiye yemek verilmiştir (Marx, 2019). Ara dinlenme sürelerinde fabrika dışına çıkılmamasının sağlanması emek denetimi üzerinde olumlu etkiler yaratırken verilen dinlenme zamanlarının da bir kısmının üretime katılması sağlanmış böylece artı değeri çoklama yoluna gidilmiştir. Sermaye sağladığı bu avantajlara ek olarak devletin sağladığı sübvansiyonlar ile yemeğin maliyetini işçiden yağdığı kesintilere ek olarak vereceği vergilerden kesinti yaparak işverene yüklemiştir.

Devletin onayladığı işçi beslenmesi programları veya uygulamaları ile yemeği veren taraf olarak sınıf dayanışmasını kırıcı, erozyona uğraticı bir figür haline gelebilme olanağına da yine sahip olan taraf olmuştur. Bu süreçte ise bünyesinde yer alan insan kaynakları departmanları, alt işveren sözleşmesi oluşturduğu yemek şirketleri aktif rol almışlardır.

Devletin uygulamaya koyduğu kanunlar ve yönetmelikler her ne kadar sadece piyasayı ve taraflar arasındaki ilişkiyi regüle edici bir görünüme sahip olsa da gerçek anlamda devletin taraf olduğu bir ilişkiyi de ortaya koymaktadır. Nitekim devlet beslenme konusundaki sorumluluğu işverenler ile paylaşarak zorunlu olarak yüklenmesi gereken tutarları paylaşmış olmakta ve bu boyutuyla sosyal harcamalarının azalmasını sağlamaktadır. Öğünlerin planlanması halk sağlığı üzerinden olumlu etki yaratırken sağlık üzerindeki olumlu etkinin sağlık harcamalarına da yansması kaçınılmaz olacaktır. Beslenme konusundaki paylaşılan sorumluluğun olumlu etkileri yanısıra çalışan nüfuslar adına beslenme taleplerinin sermayeye yöneltilecek olması ise kendisine karşı oluşacak tepkilerin azalmasını sağlayacaktır.

Sonuç olarak işçi beslenmesi her ne kadar birtakım kalori hesapları, beslenme takvimi ve çizelgeleri, menü planlamaları ile teknik boyutları ön planda tutularak ele alınan bir konu olsa da konunun ekonomik, sosyal ve kültürel boyutları işçi ve işveren hatta devlet açısından eşdeğer öneme sahip konulardır. İşçi beslenmesi bu bağlamda sadece teknik bir meseleden ziyade emek ve sermayenin tarihsel eğilimlerinin günümüze yansıdığı bir gündeme de sahip olup bu iki sınıf arasındaki çekişkili eğilimleri de taşımaktadır. Kavramın beslenme dışındaki bu boyutlarının ve anlamlarının keşfi için ise sosyal bilimler alanında yapılacak ampirik çalışmalara ihtiyaç duyulmaktadır. Nitekim kavram, bu çalışmalarla birlikte fen ve sağlık bilimlerinin oluşturduğu teknik anlamlara ek olarak sosyo-kültürel açılımlara da sahip olabilecektir.

KAYNAKÇA

Aykanat, Ş. S. (2022). "İstanbul'da Farklı İş Kollarında Vardiyalı Çalışanların Beslenme Durumlarının ve Gıda Güvencesizliğinin Değerlendirilmesi", Yüksek Lisans Tezi, Biruni Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul .

Bal, E.; Aydemir, E. (2022). "İşyerinde Verimli Çalışmada Fiziksel Aktivite ve Beslenmenin Yeri", (Ed.. Altınkök, ve A. H. Sivrikaya), Sporda Araştırma ve Değerlendirmeler, ss. 37-53, Gece Kitaplığı, Ankara.

Balkan, N., & Savran, S. (2004). "Düzen ve Kalkınma Kısılacısında İşçi Sınıfı ve Sendikacılık", (Ed. Y. Akkaya), Neoliberalizmin Tahribatı 2000'li yıllarda Türkiye 2, ss. 139-165, Metis, İstanbul.

Bekar, A., & Ersoy, A. F. (2011). "Sanayide Çalışan İşçilerin Enerji Harcamaları ve Beslenme Durumlarının Değerlendirilmesi", Vocational Education, 6(3): 84-108.

Beyhan, Y. (2012). İşçi Sağlığı - İş Güvenliği ve Beslenme, T.C. Sağlık Bakanlığı, Ankara
British Medical Journal. (1916, Kasım 11). "Diet and Work", The British Medical Journal, 2(2915): 656-657.

Büyüksoy, G. D. (2021). "Orta Anadolu'da Bir Bölgede Hanehalkı Gıda Güvencesizliği Sıklığının Belirlenmesi", Sağlık ve Toplum, 31(1):159-166.

Cesur, G. (2021). "Bir Üniversitede Güvenlik Görevlileri İle Bir İşyerindeki İşçilerin Beslenme Tutumlarının Karşılaştırılması", Yüksek Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, İstanbul.

Eştürk, Ö. (2013). "Türkiye'de Gıda Güvencesi Sorunu ve Hanehalkı Gıda Güvencesi Ölçümü: Adana İli Örneği". Doktora Tezi, Çukurova Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Adana.

Fındıkoğlu, F. Z. (1952). "İzmirde İşçi Sendikaları Hakkında Sosyolojik Bazı Müşahedeler", Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi, 0(5): 3-23.

Flandrin, J.-L. (1996). "Meal Times in France Befroe The Nineteenth Century", Food and Foodways: Explorations in the History and Culture of Human Noourishment, 6(3-4): 261-282.

Guiot, F. (2021). "The Sense of Reform, a Reform of the Senses? Belgian Working-Class Diets, 1886-1905", (Ed. S. Vabre, M. Bruegel, ve P. J. Atkins), Food History A Feast of the Senses in Europe, 1750 to the Present, ss. 79-92, Routledge: London and NewYork.

Health of Munition Workers' Committee, . (1915, Aralık 11). "Health of Munition Workers' Committee",The British Medical Journal, 2(2867): 863-864.

Heinen, L., ve Darling, H. (2009). "Addressing Obesity in the Workplace: The Role of Employers", The Milbank Quarterly, 87(1): 101-122.

Kavacık, S. (2021). "Sağlıklı Beslenme Takıntısı'nın Algılanan Yemek Hizmet Kalitesi Üzerine Etkisi Ankara'da Sağlık Çalışanları Üzerine Bir Araştırma". Yüksek Lisans Tezi, Başkent Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü, Ankara.

Makal, A. (2018). Ameleden İşçiye Erken Cumhuriyet Dönemi Emek Tarihi Çalışmaları (4. ed.), İletişim, İstanbul.

Marx, K. (2001). Ücretli Emek ve Sermaye. (Çev.: S. Ege,), Bilim ve Sosyalizm Yayınları, Ankara.

Marx, K. (2019). Kapital I. (Çev.: Mehmet Selik ve Nail Atılğan), Yordam, İstanbul.

National Research Council. (1945). Industrial Feeding Management, The National Academies Press, Washington.

Netkurumsal. (2021, 03 03). www.netkurumsal.com, <https://www.netkurumsal.com/yemek-menu/>

Öz, C. S., & Bulut, E. (2014). "Düzenli İş' Bağlamında Mevsimlik Gezici Tarım İşçilerinin Çalışma Koşullarının Değerlendirilmesine Yönelik Bir Alan Araştırması", Bilgi(28): 99-121.

Özeken, A. A. (1950). "Türk Sanayiinde İşçiyi Barındırma Problemi", Sosyal Siyaset Konferansları Dergisi: 103-130.

Price, S., Hartwell, H., Hemingway, A., ve Chapleo, C. (2016). "Workplace Foodservice; Perception of Quality and Trust", Appetite, 97: 169-175.

Rakıcıoğlu, N. (2017). İşçi Beslenmesi, İş ve Meslek Hastalıkları Seminer Programı . Ankara.

Rogerson, C. M. (1988). "Humanizing Industrial Geography: Factory Canteens and Worker Feeding on the Witwatersrand", South African Geographical Journal, 70(1): 31-47.

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, 6(3-4): 243-260.

Topuzoğlu, İ., ve Yücecan, S. (1981). İşçinin Beslenme Sorunları. Beslenme ve Diyet Dergisi, 10: 37-49.

Tözeren, A. (2014). İşçi Sağlığı ve Beslenme. (ed.TÜRK-İŞ), İş Sağlığı ve Güvenliği Ders Notları, ss. 35-49. Türkiye İşçi Sendikaları Konfederasyonu, Ankara.

U.S. War Food Administration. (1944). Industrial Feeding in Manufacturing. Office of Distribution, Washington.

USSR. (1974). Food at Work, Second International Meeting. Tashkent.

Üner, M. H., ve Yılmaz, İ. (2020). "İşçi Beslenmesi, İş Kazaları ve Üretkenlik İlişkisinin İncelenmesi", Haliç Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi, 3(3): 169-179.

Wanjek, C. (2005). Food at Work: Workplace Solutions for Malnutrition, Obesity and Chronic Diseases, International Labour Organization, Cenova.

Yavuzçehre, P. S. (2014). "Tekstil Sektöründe Çalışan Kentli Kadın İşçilerin Yoksulluk Halleri", Çalışma İlişkileri Dergisi, 5(1): 22-37.

Yıldırım, K. (2011). "Osmanlı Çalışma Hayatında İşçi Örgütlenmesi ve İşçi Hareketlerinin Gelişimi (1870-1922)", Doktora Lisans Tezi, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.