

T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLERİ ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI ANABİLİM DALI
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI TEZLİ YÜKSEK LİSANS
PROGRAMI

DEPREMLERDE GÖNÜLLÜ MUTFAKLARININ KURULUMU VE
İŞLETİLMESİNE İLİŞKİN BİR MODEL ÖNERİSİ: 6 ŞUBAT
KAHRAMANMARAŞ DEPREMLERİNDE “GÖNÜL MUTFAĞI” ÖRNEĞİ

HAZIRLAYAN
NAZ KAYA

YÜKSEK LİSANS TEZİ

TEZ DANIŞMANI
PROF. DR. İSMAİL TOKMAK

ANKARA 2024

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
YÜKSEK LİSANS / DOKTORA TEZ ÇALIŞMASI ORJİNALLİK RAPORU

Tarih: 23 / 09 / 2024

Öğrencinin Adı, Soyadı: Naz KAYA

Öğrencinin Numarası: 22220362

Anabilim Dalı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Programı: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans

Danışmanın Unvanı/Adı, Soyadı: Prof. Dr. İsmail TOKMAK

Tez Başlığı: Depremlerde Gönüllü Mutfaklarının Kurulumu ve İşletilmesine İlişkin Bir Model Önerisi: 6 Şubat Kahramanmaraş Depremlerinde “Gönül Mutfağı” Örneği

Yukarıda başlığı belirtilen Yüksek Lisans/Doktora tez çalışmamın; Giriş, Ana Bölümler ve Sonuç Bölümünden oluşan, toplam 153 sayfalık kısmına ilişkin, 23 / 09 / 2024 tarihinde şahsım/tez danışmanım tarafından Turnitin adlı intihal tespit programından aşağıda belirtilen filtrelemeler uygulanarak alınmış olan orijinallik raporuna göre, tezimin benzerlik oranı %3’tür. Uygulanan filtrelemeler:

1. Kaynakça hariç
2. Alıntılar hariç
3. Beş (5) kelimeden daha az örtüşme içeren metin kısımları hariç

“Başkent Üniversitesi Enstitüleri Tez Çalışması Orijinallik Raporu Alınması ve Kullanılması Usul ve Esaslarını” inceledim ve bu uygulama esaslarında belirtilen azami benzerlik oranlarına tez çalışmamın herhangi bir intihal içermediğini; aksinin tespit edileceği muhtemel durumda doğabilecek her türlü hukuki sorumluluğu kabul ettiğimi ve yukarıda vermiş olduğum bilgilerin doğru olduğunu beyan ederim.

Naz KAYA

ONAY

Tarih: 23 / 09 / 2024

Öğrenci Danışmanı Unvan, Ad, Soyad, İmza:

Prof. Dr. İsmail TOKMAK

Benimle her zaman yaşayacak babam Zafer KAYA'ya

Her zaman yanımda olan annem Leyla KAYA'ya

Depremde ailelerini ve yakınlarını kaybetmiş bütün depremzedelere...

TEŞEKKÜR

Yüksek lisans eğitimi sürecimde, bilgi birikimi ve hoşgörüsüyle bana rehberlik eden, her adımda yol gösteren ve bütün sorularıma sabırla cevap veren, bu süreçte sağladığı akademik destek ve anlayış için tez danışmanım Prof. Dr. İsmail TOKMAK’a,

Bu zorlu süreçte yanımda olup, her türlü yardımı sunmaktan çekinmedikleri, özverili çalışmaları ve liderlikleri ile Gönül Mutfağı projesinin başarıyla ilerlemesini sağladıkları için Gönül Mutfağı oluşumunun kurucuları Ebru BAYBARA DEMİR ve Kadir SANCAR’a, ve ayrıca tüm Gönül Mutfağı aileme,

Deprem sürecinde, gösterdikleri dayanışma ve özveri ile yardım eden ve desteklerini esirgemeyen, depremzedelerin ihtiyaçlarının karşılanmasına önemli katkılarda bulunan herkese,

Yüksek lisans ve tez sürecimde her türlü destek ve yardımı sağlayan dönem arkadaşım Bekir Talha EROL’a,

Hayatımın her evresinde, her günümde olduğu gibi tez sürecimde de yanımda olan ve sürekli destek vererek bana büyük bir moral kaynağı olan Kutay ŞENER'e

Bu süreç boyunca yanımda olan, desteklerini sürekli olarak sunan ve beni yalnız bırakmayan tüm arkadaşlarıma ve tanıdıklarıma,

Ve elbette, bütün eğitim hayatım boyunca olduğu gibi yüksek lisans tez çalışmam sürecinde de her zaman yanımda olan aileme, desteğini hayatımın her aşamasında hissettiğim canım annem Leyla KAYA başta olmak üzere, tüm aile bireylerime en içten teşekkürlerimi sunarım. Bu yüksek lisans tez çalışmam sürecinde sağladıkları sürekli destek ve sevgileri için minnettarlığımı ifade ederim.

Sevgi, saygı ve teşekkürlerimle.

ÖZET

Naz Kaya, Depremlerde Gönüllü Mutfaklarının Kurulumu ve İşletilmesine İlişkin Bir Model Önerisi: 6 Şubat Kahramanmaraş Depremlerinde “Gönül Mutfağı” Örneği, Başkent Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Tezli Yüksek Lisans Programı, 2024.

Toplumların ve doğanın işleyişini olumsuz etkileyen olayların başında doğal afetler gelmektedir. Türkiye’nin konumu itibarıyla de etkilendiği en önemli doğal afetlerin başında deprem bulunmaktadır. 6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş ili Pazarcık merkezli 7,7 büyüklüğündeki ve Elbistan merkezli 7,6 büyüklüğündeki iki deprem, deprem öncesi ve sonrası süreç için yapılması gerekenlerin önemini ortaya koymuştur. Deprem sonrası gıda, yiyecek – içecek temini de bu yürütülmesi gereken operasyonlardandır. Yürütülen çalışma Kahramanmaraş depremlerinden sonraki süreçte “Gönül Mutfağı” adıyla kurulan dayanışma mutfağı ve benzeri mutfakları temel almaktadır. “Gönül Mutfağı”nın kurucuları, gönüllüleri ve diğer sahra mutfaklarının gönüllüleri çalışmayı yürütürken asıl odaklanılan kişiler olmuştur. Yarı yapılandırılmış görüşme formu ile Kahramanmaraş depremleri sonrası Hatay vilayetindeki üç “Gönül Mutfağı” kurucusu, on iki “Gönül Mutfağı” gönüllüsü ve dört diğer sahra mutfağı gönüllüsü ile araştırmacı yarı yapılandırılmış görüşme formunu referans alarak görüşme yapmıştır. Yapılan görüşmelerde alınan ifadeler benzeşmeye başlayarak doyum noktasına ulaşınca görüşmeler 10/06/2024 tarihinde sonlandırılmıştır. Çalışma, olası deprem ve doğal afetlerde oluşturulması gereken plan için daha önce yaşanan deneyimlerin ortaya konması amaçlanarak üç ana aşamaya ayrılarak ele alınmış ve her aşama kendi alt başlıklarında analiz edilmiştir ve yapılan görüşmeler doğrultusunda, gelecekte yaşanabilecek afetlerde izlenmesi gereken yöntemleri model olarak ortaya koymayı hedeflemektedir. Oluşturulan üç grubun ortak fikirleri sonuç ve önerilerde ortaya konulmuştur. Yarı yapılandırılmış görüşme formunda araştırmanın amacına yönelik mutfak kurulumu, sosyal medya, ulaşım, yerleşim yeri, insan kaynağı, gönüllü koordinasyonu, barınma, makine ekipman, malzeme temini, gıda güvenliği, tedarik, atık yönetimi, menü planlaması, lojistik ve dağıtım, saha çalışması ve kurumsallaşma konularına dair sorular bulunmaktadır.

Anahtar Kelimeler: Afet, Deprem, Gönüllülük, Hatay, Gönüllü Mutfağı

ABSTRACT

Naz Kaya, A Model Proposal for the Establishment and Operation of Volunteer Kitchens in Earthquake-Affected Areas: The Case of "Gönül Mutfağı" During the February 6, Kahramanmaraş Earthquakes, Başkent University, Institute of Social Sciences, Gastronomy and Culinary Arts Master's Degree with Thesis, 2024

Natural disasters are significant events that disrupt the functioning of both societies and ecosystems. Among these, earthquakes are particularly impactful, especially in Turkey, where the country's geographical location renders it highly susceptible to seismic activity. The dual earthquakes that occurred on February 6, 2023—one with a magnitude of 7.7 centered in Pazarcık and the other with a magnitude of 7.6 centered in Elbistan, both within the Kahramanmaraş province—underscored the critical need for robust strategies to manage both the pre- and post-earthquake phases. A crucial component of these response strategies is the effective provision of food and beverages to affected populations in the immediate aftermath of such catastrophic events. This study focuses on the "Gönül Mutfağı" (Heart Kitchen) and similar solidarity kitchens that were established following the aftermath of the Kahramanmaraş earthquakes. The research examines the experiences of the founders and volunteers of the Heart Kitchen, as well as volunteers from other field kitchens. To gather information, semi-structured interviews were conducted with three founders of the "Gönül Kitchen", twelve "Gönül Kitchen" volunteers, and four volunteers from other field kitchens in the Hatay province. Data collection concluded on June 10, 2024, once interview responses yielded no further novel information. The research is structured into three main phases, each analyzed under its respective subheadings, with the objective of developing a model for future earthquake and natural disaster responses based on past experiences. The study synthesizes the common themes and ideas that emerged from the interviews, providing a set of recommendations and a proposed model for establishing and operating volunteer kitchens in future disasters. The semi-structured interview form encompassed a wide range of topics essential to the research, including kitchen setup, social media usage, transportation, site selection, human resources management, volunteer coordination, accommodation, equipment and material procurement, food safety, supply chain management, waste management, menu planning, logistics and distribution, fieldwork, and institutionalization.

The findings aim to offer a comprehensive guide for improving disaster response through the efficient operation of volunteer kitchens.

Keywords: Natural Disaster, Earthquake, Volunteering, Hatay, Volunteer Kitchen

İÇİNDEKİLER

TEŞEKKÜR.....	i
ÖZET	ii
ABSTRACT	iii
TABLolar LİSTESİ	ix
ŞEKİLLER LİSTESİ	x
RESİMLER LİSTESİ	xi
SİMGELER VE KISALTMALAR	xii
1. GİRİŞ.....	1
1.1.Araştırmanın Amacı.....	2
1.2.Araştırmanın Önemi	2
1.3. Araştırmanın Kapsamı.....	2
1.4. Araştırmanın Sorunsalı.....	3
1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları.....	3
2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE	4
2.1.Afet.....	4
2.2.Doğal Afet	5
2.2.1.Yangın	10
2.2.2.Sel.....	13
2.2.3.Heyelan	14
2.2.4.Çığ	15
2.2.5. Deprem	15
2.2.5.1. 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş depremleri	18
2.3.Gönüllülük.....	20
2.4. Sahra Mutfakları	23
2.5. Afet Durumlarında Beslenme Hizmeti	26
2.5.1. Kısa dönem (ilk süreçte) beslenme hizmeti	26

2.6.Gönül Mutfağı.....	27
3. YÖNTEM	31
3.1. Araştırmanın Modeli	31
3.2. Çalışma Grubu.....	32
3.3. Veri Toplama Araçları.....	33
3.3.1. Yönetim süreçlerinde görev alan katılımcılara yönelik yarı yapılandırılmış görüşme formu.....	34
3.3.2. Gönül Mutfağı organizasyonunda gönüllü olarak çalışmış katılımcılara yönelik görüşme formu	35
3.3.3. Farklı mutfaklarda gönüllü olarak bulunan katılımcılara yönelik görüşme formu.....	35
3.4. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenilirliği.....	35
4. BULGULAR.....	37
4.1. Gönül Mutfağı Kurucuları ile Yapılan Görüşmeler	38
4.1.1 Birinci katılımcı grubuna (kurucu ve yöneticiler) ilişkin demografik ve tanımlayıcı bulgular	38
4.1.2. Yöneticilerin bakış açısıyla yerleşim ve mutfakların kurulmasına yönelik bulgular.....	39
4.1.3. Yöneticilerin iletişimle ilgili değerlendirmelerine dayanan bulgular	46
4.1.4. Yöneticilerin bakış açısıyla mutfağın yönetilmesi ve organizasyonu ile ilgili bulgular.....	49
4.1.5. Yöneticilerin değerlendirmelerine göre insan kaynağına dair bulgular	60
4.1.6. Yöneticilerin gözünden barınma ile ilgili bulgular.....	64
4.1.7. Yöneticilerin bakış açısıyla makine ve ekipman (mutfak) hakkında elde edilen bulgular	67
4.1.8. Yöneticilerin bakış açısıyla tedarik, depolama ve atık yönetimi ile ilgili bulgular.....	71
4.1.9. Yöneticilerin bakış açısıyla ulaşım hakkında bulgular	78

4.1.10. Yöneticilerin bakış açısıyla menü planlama ve yemek servisine dair bulgular.....	83
4.1.11. Yöneticilerin Gönül Mutfağıyla ilgili genel görüşü.....	89
4.2. Gönül Mutfağı Gönüllüleri ile Yapılan Görüşme	92
4.3. Diğer Sahra Mutfakları Gönüllüleri ile Yapılan Görüşmeler	122
5. SONUÇ VE ÖNERİLER	133
KAYNAKLAR	147

EKLER

EK-1: Tarihteki Türkiye’de Olan Büyük Depremler

EK-2: Gönül Mutfağı Bağımsız Denetim Raporu

EK-3: İzin Belgesi

EK-4: Gönül Mutfağı Kurucu ve Yöneticilerine Yönelik Hazırlanan Görüşme Formunun Açık Uçlu Soruları

EK-5: Gönül Mutfağı Organizasyonunda Gönüllü Olarak Çalışmış Katılımcılara Yönelik Görüşme Formunun Açık Uçlu Soruları

EK-6: Farklı Mutfaklarda Gönüllü Olarak Bulunan Katılımcılara Yönelik Görüşme Formunun Açık Uçlu Soruları

EK-7: İskenderun İbni Arabi KYK Mutfağı

EK-8: İskenderun İbrahim Çeçen Vakfı Konteyner Kent Mutfağı

EK-9: Yerleşim Yeri (İbni Arabi KYK Erkek Yurdu)

EK-10: Barınma

EK-11: Tedarik

EK-12: Hazırlık

EK-13: Mutfak

EK-14: Bulaşık

EK-15: Lojistik

EK-16: Hazırlık- Saha

EK-17: Koordinasyon

EK-18: Saha Çalışmaları

EK-19: Kahvaltı

EK-20: Narenciye Bahçeleri

EK-21: Saha

EK-22: Gönül Mutfağı Gönüllü Bilgilendirme Ve Kayıt Formu

EK-23: Görüntü Ve Ses Kaydı Onay Formu

EK-24: Etik Kurul

EK-25: Gönüllü Mutfağına İlişkin Model Önerisi

TABLÖLAR LİSTESİ

Sayfa

Tablo 2. 1. Türkiye 7 üstü büyüklükte depremler (Bilim Genç Tubitak, 2024)	17
Tablo 4. 1. Gönül Mutfağı Kurucuları ilişkin Demografik Bilgiler	39
Tablo 4. 2 Gönül Mutfağı Gönüllüleri ile Yapılan Görüşme Soruları	93
Tablo 4. 3. Diğer Sahra Mutfakları Gönüllüleri ile Yapılan Görüşme Soruları.....	122

ŞEKİLLER LİSTESİ

Sayfa

Şekil 2. 1. Afet Yönetimi (Özkan, 2023)	8
Şekil 2. 2. TAMP Afet Müdahale Planı (TAMP, 2024)	10
Şekil 2. 3. Depremde Hizmet Veren GSB Tesisleri (Kasapoğlu, 2023)	19

RESİMLER LİSTESİ

Sayfa

Resim 2. 1. Gönül Mutfağı Web Sayfası (gonulmutfagi.org).....	28
Resim 2. 2 Topraktan Tabğa Web Sayfası (topraktantabaga.com.tr)	28
Resim 2. 3 Gönül Mutfağı LinkedIn Sayfası (LinkedIn).....	29
Resim 2. 4 Gönül Mutfağı Instagram Sayfası (Instagram).....	30

SİMGELER VE KISALTMALAR

AFAD	Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı
DASK	Doğal Afet Sigortaları Kurumu
Dk.	Dakika
GSB	T.C. Gençlik ve Spor Bakanlığı
HATSU	Hatay Su ve Kanalizasyon İdaresi Genel Müdürlüğü
kcal	Kalori
Kdv	Katma Değer Vergisi
KYK	Kredi ve Yurtlar Genel Müdürlüğü
m ²	Metrekare
MEDAK	Medikal Arama Kurtarma Derneği
MW	Magnitüd
OGM	Orman Genel Müdürlüğü
STGM	Sivil Toplum Geliştirme Merkezi
STK	Sivil Toplum Kuruluşu
TAMP	Türkiye Afet Müdahale Planı
TÜBA	Türkçe Bilimler Akademisi Başkanlığı
UMKE	Ulusal Medikal Kurtarma Ekibi Birimi
USGS	United States Geological Survey
vb.	Ve benzeri
WCK	World Central Kitchen
WHO	World Health Organization (Dünya Sağlık Örgütü)

1. GİRİŞ

6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen deprem felaketi sonrasında 11 ilimiz depremde etkilenmiş olup bu iller arasında en çok etkilenen il Hatay olarak öne çıkmıştır. İlk günden itibaren tüm deprem bölgesinde olduğu gibi Hatay’da da gerek depremzedelerin gerekse yardım ekiplerinin iâşe işlemlerinde önemli bir ihtiyaç ortaya çıkmıştır. Bu süreçte kamu kurumlarının yanı sıra sivil toplum kuruluşları ve özel işletmeler de yoğun bir şekilde kendi inisiyatifleri ile bölgede gönüllü mutfaklar kurmuşlar ve bu ihtiyacı karşılamaya çalışmışlardır.

Ülkemizin bir deprem bölgesi olması dolayısıyla 6 Şubat 2023 tarihinden itibaren bölgede yürütülen gönüllü mutfak çalışmalarından elde edilen tecrübenin ve birikimin incelenmesi ile ortaya konulacak modelin gelecekte yaşanabilecek benzer afetler için önemli bir kurumsal kazanım olacağı değerlendirilmektedir. Bu kapsamda deprem felaketinin başlangıcından itibaren depremde en çok yıkıma uğrayan (EK-21) Hatay ili İskenderun ilçesinde gönüllü olarak kurulan ve halen faaliyetlerine devam etmekte olan “Gönül Mutfağı” isimli gönüllü organizasyonun detaylı bir analizi yapılarak buradan bir modele ulaşılması hedeflenmektedir.

Türkiye, coğrafi konumu bakımından Doğu Anadolu, Batı Anadolu ve Kuzey Anadolu Fay Hattı olmak üzere üç önemli fay hattına sahip bir ülkedir. Bu fay hatları nedeniyle Türkiye, depremin sıkça meydana geldiği ülkelerden biridir (Maden, 2023). Yoğun soğuk hava, kuraklık ve kıtlık gibi olaylar yavaş bir süreçte gelişen afetlere örnektir. Öte yandan sel, volkan patlaması, deprem, heyelan ve çığ gibi durumlar ani bir şekilde ortaya çıkan afetlere örnek teşkil eder. Göç, savaş, ulaşım kazaları, nükleer, endüstriyel, kimyasal ve biyolojik kazalar ise teknolojik veya insan kaynaklı afetler kategorisine dahil edilir (Bahadır ve Uçku, 2018). Afetlerden etkilenen bireylerin, doğrudan veya dolaylı olarak gerekli yardımı alabilmeleri için İnsani Yardım Sözleşmesi'ne göre en kritik ihtiyaçları; beslenme, su ve barınma olarak belirlenmiştir (Akarçay, 2023). Doğal afetler, özellikle deprem gibi büyük yıkıcı etkisi olan felaketlerin ardından, gıda ve beslenme güvenliği açısından önemli sorunlarla karşılaşılır. Bu gibi acil durumlarda, bireylerin sağlıklarını korumak ve temel gıda ihtiyaçlarını karşılamak hayati bir öncelik haline gelir. Dengesiz ve yetersiz beslenme; hastalıklara karşı direnci azaltırken, mevcut çetin koşullarla mücadele etmeyi, yaşanan travma ve stres ile başa çıkmayı zorlaştırmaktadır (Aldemir, 2023).

1.1.Araştırmanın Amacı

Depremle ilgili gönüllü mutfakların incelenmesi, gelecek nesillere ya da ileriye dönük çalışmalarda hazır kurumsal bir yapı oluşturulması ve örnek teşkil etmesi amacını taşımaktadır. Olası bir felakette oluşabilecek benzer veya daha zorlu durumlarla baş etme konusunda hızlı uyum sağlamak adına, hangi önceliklere ihtiyaç duyulduğu, hangi adımların izlenmesi gerektiği, kimlerle iletişime geçilmesi gerektiği gibi detayları içeren bir modelleme örneği oluşturularak, örnek teşkil edilmesi ve bir yol haritası sunulması hedeflenmektedir.

1.2.Araştırmanın Önemi

Yapılan literatür taramasında Türkiye’de yaşanan 6 Şubat 2023 depremlerinde oluşturulmuş olan gönüllü mutfaklarına ilişkin bir araştırma ve çalışma olmadığı görülmüştür. Buna bağlı olarak yapılacak olan bu çalışmada ortaya konulacak olan modelin gelecekte karşılaşılabilecek olan başka afetlere karşı elimizde hazır bir model olabileceğinin ve bundan sonra da gerek araştırmacılar gerekse de bu alanda çalışacak olan sektör temsilcileri veya gönüllüler için bunun kurumsal hale getirilebileceği ön görülmektedir. Ülkemizin deprem gerçeği de dikkate alındığında bu çalışma sonucunda ulaşılması hedeflenen modelin yaşanabilecek deprem ve benzeri büyük felaketlerde kamunun yanı sıra gönüllülerin ne şekilde organize olacakları ve mutfağın en hızlı ve verimli olarak nasıl kurulabileceği ile ilgili gerek akademik olarak gerekse toplumsal fayda olarak önemli katkılarının bulunabileceği değerlendirilmektedir. Ayrıca bu alanda yapılan yazın taramasında gerek yurtiçinde gerekse yurtdışında bu yönde yapılmış bir akademik çalışmaya rastlanılamamıştır. Bu durum da çalışmanın önemini artırmaktadır. Son olarak araştırmacının kendisi de gönüllü olarak bu mutfaklarda görev almış ve süreçleri gözlemlene şansına sahip olmuştur. Bu da konu ile ilgili çalışmada elde edilecek verilerin daha derin ve doğru bir şekilde ele alınmasına katkı sağlayacaktır.

1.3. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmada, 6 Şubat 2023 depremlerinden hemen sonra faaliyete başlayan “Gönül Mutfağı” isimli sivil inisiyatifin aradan geçen zaman içerisinde nasıl geliştiği bu süreçlerde görev almış kişilerle görüşülerek ortaya konulmaya çalışılacaktır. Ayrıca depremden etkilenen farklı bölgelerde “Gönül Mutfağı” dışındaki gönüllü mutfaklarda görev almış kişilerle görüşmeler yapılarak “Gönül Mutfağı”ndaki süreç karşılaştırılacaktır. Araştırmanın

sonunda “Gönül Mutfağı” girişiminde elde edilen birikimin bir modelle ortaya konularak gelecekte benzer girişimlerde bulunabilecek sivil inisiyatiflere bir rehber olması hedeflenmektedir.

1.4. Araştırmanın Sorunsalı

6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen depremlerden hemen sonra tamamen gönüllü katılımcılarca faaliyete geçirilen “Gönül Mutfağı” isimli sivil inisiyatifin kuruluşundan günümüze kadar yapmış olduğu faaliyetlerde elde ettiği tecrübeler, bu tecrübelere bağlı olarak geliştirdiği çözümler ve ulaşılmış olduğu kurumsal yapı incelenerek bir model oluşturulabilir mi?

Araştırma sonucunda bir model önerisine ulaşılabilirse bu daha sonra yaşanacak afetlerde sorumluluk almak isteyecek başka gönüllü mutfaklar için öğretici olabilir mi?

1.5. Araştırmanın Sınırlılıkları

Araştırmanın en önemli sınırlılığı “Gönül Mutfağı” girişiminde çok sayıda gönüllü olmasına rağmen araştırmanın yürütüldüğü 6 Mayıs 2024-10 Haziran 2024 tarihleri arasında mutfakta bulunan gönüllülerle görüşülmesidir. Yani araştırmanın kapsadığı zaman aralığı araştırmanın bir sınırlılığı olarak karşımıza çıkmaktadır.

Araştırmanın bir diğer sınırlılığı ise tek bir sivil inisiyatifin örnek olay olarak incelenmesidir. Farklı mutfaklarda görev alan katılımcılara da ulaşılmaya çalışılmıştır. Ancak modele yönelik kapsamlı inceleme sadece “Gönül Mutfağı” esas alınarak yapılmıştır. Gönül Mutfağı İskenderun-Hatay’da kurulmuştur. Oysa deprem 11 ili etkilemiş olup diğer il ve ilçelerde kurulan gönüllü mutfaklarının deneyimlerinde farklılıklar olabilir. Bu sebeple araştırmamızın bir diğer sınırlılığı da sadece Gönül Mutfağı’nı kapsamasıdır.

2. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Çalışmanın kavramsal çerçevesi içerisinde, afet ve gönüllük kavramları ele alınmış, 6 Şubat 2023 depremlerine yönelik yapılan çalışmalara yer verilmeye çalışılmıştır. Ancak yapılan literatür çalışmasında kurulan gönüllü mutfaklarına yönelik ne 6 Şubat 2023 depremlerinde ne de 1999 Adapazarı ve Düzce depremlerinde yapılmış detaylı bir çalışmaya rastlanılamamıştır. O dönemlere ilişkin yazılı ve görsel medyada gönüllü mutfakların faaliyete geçtiğine ilişkin haberler bulunmasına rağmen bilimsel çalışmalara rastlanılamamıştır.

2.1.Afet

Afet kavramına baktığımızda literatürde birçok farklı tanımlanması bulunmaktadır. Farklı tanım ve kavramları, farklılıkları ve ortak noktalarıyla beraber açıklayarak önce afet tanımından sonra da nelerin afet tanıma girdiğini, ülkemizde en çok hangi doğal afetlerin gözlemlendiğini ve günümüzün ve konumuzun ana başlığı olan depremlere daha detaylı girerek bir kavramsal çerçeve açıklanacaktır.

Afet, bir toplumun veya topluluğun normal işleyişinin, etkilenen toplum veya topluluğun kendi kaynaklarından yararlanarak başa çıkma kapasitesini aşan, yaygın maddi, insani, çevresel veya ekonomik kayıplar ve etkilerle ciddi şekilde bozulması durumunu ifade eder (WHO, 2015).

Afet, çeşitli kurumların iş birliği gerektiren ve insan haklarını etkileyen olaylardır. Bu olaylar, doğal, teknolojik veya insan kaynaklı olabilir ve toplumları etkileyerek normal yaşamı ve insan aktivitelerini durdurabilir. Doğal afetler arasında deprem, sel, volkanik patlamalar gibi doğal olaylar bulunur ve bir afet olarak kabul edilmeleri için insanların can ve mal kaybına neden olmaları gerekir (Erkal ve Değerliyurt, 2011). Afet, insanlara ve yaşam alanlarına hasar ve zarar veren çeşitli olayları ifade eder. Doğal kaynaklı olanlara doğal afet, insan kaynaklı olanlara ise beşerî afet adı verilir (Dikmenli ve Gafa, 2017). Afetlerin şiddetinin ve sıklığının arttığı gözlemlenmektedir. Hızlı kentleşme, iklim değişikliği ve çevresel bozulma gibi faktörler nedeniyle bu problemler daha da kötüye gidebilir. Afetler, sürdürülebilir gelişimi zorlaştırır veya engeller (WHO, 2015).

Afetin boyutu genellikle kayıpları ölçerek değerlendirilir; bunlar yaralanmalar, can kayıpları, yapısal zararlar ve toplumsal-ekonomik kayıplardır. Özellikle insan hayatı en önemli ölçüttür ve afetin büyüklüğü genellikle can kaybı ve yaralanmalarla ölçülür.

Afetin büyüklüğünü etkileyen birçok faktör bulunmaktadır:

- Olayın fiziksel boyutu,
- Olayın yoğun nüfuslu bölgelere olan yakınlığı,
- Yoksulluk ve ekonomik geri kalmışlık,
- Nüfusun hızlı artışı,
- Riskli alanlarda hızlı ve kontrolsüz kentleşme ve endüstrileşme,
- Çevrenin ve ormanların yanlış kullanımı veya tahribi,
- Bilgi eksikliği ve eğitim düzeyi,
- Toplumun afetlere karşı alabileceği koruyucu önlemler

Bu faktörlerin çoğu doğal olmayıp, insan aktiviteleriyle ilişkilidir. İlk iki madde aslında doğal kaynaklı iken, diğer maddeler doğanın dışında insan faktörünün yoğun olduğu maddelerdir (Ergünay, 2009). Afetlere yönelik birçok yaklaşım genellikle üç ana kategori altında incelenir. İlk yaklaşım, afetleri savaşın bir türü olarak ele alır. Bu yaklaşım, afetlerin dışsal faktörlere atfedilebileceği ve insan topluluklarının küresel olarak tepki veren varlıklar olduğu fikrini savunur (Yüksel, 2024).

İkinci yaklaşım ise afeti bir sosyal travma olarak görür. Çünkü afetler, toplulukları yaşanan kayıpların hem sosyal hem de psikolojik açıdan daha hassas hale getirerek incinmişlik durumuna sokar. Üçüncü yaklaşım ise afeti belirsizlik durumu olarak değerlendirir. Çünkü afetler, varsayılan tehlikelerin algılanmasını değiştirerek zihinsel çerçeveleri alt üst eder ve belirsizlik durumlarını ortaya çıkarır (Yüksel, 2024).

İnsan kaynaklı afetler şunlardan oluşur: Biyolojik, nükleer, kimyasal olaylar ve kazalar, Ulaşım kazaları, Endüstriyel felaketler ve çevre kirliliği, Kitlesel etkinliklerden kaynaklanan kazalar, Terör ve savaş olayları, Göçmenlik, Yerinden edilme gibi durumlar vb. (AFAD, 2024).

2.2.Doğal Afet

Doğal afetler, insanların ikamet ettiği bölgelerde gerçekleşen, önceden engellenemeyen ve bir kez başladıktan sonra durdurulması imkânsız olan doğa olaylarının neden olduğu, kısa sürede ekonomik ve sosyal hayatı darmadağın eden ve genellikle büyük

can kayıplarına neden olan yıkıcı olaylardır (Yazıcı ve Ulu Kalın, 2018). Doğal afetler yaşandığında önemli ölçüde can kayıplarının sebepleri arasında nüfusun yoğunluğu, yapı standartlarının yetersizliği, afet planlamasının ihmal edilmesi, kurtarma ve enkaz kaldırma eksiklikleri, yerel sağlık hizmetlerinin yetersizliği ve afet sırasında kurumların ciddi şekilde zarar görmesi bulunabilir (Bayram ve Güler, 2016).

Türkiye ve diğer bölgelerdeki doğal afet çeşitleri, bulundukları coğrafi özelliklere bağlı olarak farklılık gösterir. Bazı bölgelerde aktif volkanlar bulunurken, diğer yerlerde tropikal siklonlar etkili olabilir. Yüksek rakımlı alanlarda kış aylarında şiddetli kar fırtınaları veya çığlar yaşanabilirken, düz ve alçak araziler sel felaketlerine maruz kalabilir. Kıyı bölgeleri, devasa tsunami dalgalarının yıkıcı etkilerine maruz kalma riskiyle karşı karşıyadır. Her bölgenin kendine özgü doğal tehditlerle mücadele ettiği görülüyor. Bu afetlerin insanlar üzerindeki etkileri sadece fiziksel değil, aynı zamanda psikolojik, sosyolojik, kültürel ve ekonomik boyutlarda da hissedilir. Bu yüzden doğal afetlere karşı eğitim ve farkındalık büyük önem arz eder (Yazıcı ve Ulu Kalın, 2018). Ülkemizin %92 oranındaki toprakları deprem kuşağında bulunması sebebiyle, herhangi bir bölgede en az iki yılda bir, sosyal hayatı, günlük yaşamı derinden vuracak ve etkileyecek şiddette bir deprem meydana gelmektedir (Bayram ve Güler, 2016).

Afetler insan kaynaklı da olsa, doğa kaynaklı da olsa birçok etkisi olmaktadır. Bu etkiler şu şekilde sınıflandırılabilir:

Doğrudan Etkiler;

- İnsan kayıpları,
- Kazalar ve yaralanmalar,
- Altyapı zararları ve hasarları,
- Materyal ve eşya kayıpları ve hasarları,
- Hayvan ve tarım ürünlerindeki kayıplar,
- Kültürel miras ve müzelerde meydana gelen kayıplar,
- İlk yardım, kurtarma ve geçici barınma harcamaları,
- Tedavi, giydirme ve beslenme masrafları,
- Altyapı, iletişim ve ulaşım sistemlerindeki hasarların onarım masrafları,
- Yapılardaki, binalardaki çeşitli hasarların onarım maliyetleri.

Dolaylı Etkiler;

- İş yerlerinin ve üretim tesislerinin kalıcı veya geçici olarak kapanması sonucunda ortaya çıkan üretim kayıpları,
- Eğitim, sağlık ve diğer kamu hizmetlerinin kesintiye uğraması veya durması nedeniyle yaşanan hizmet kayıpları,
- Turizm, ticaret, hizmet ve üretim sektörlerinde kısa veya uzun vadede işletme kayıplarıyla sonuçlanan gelir kayıpları,
- Üretim veya hizmetlerin yetersizliği sebebiyle ortaya çıkacak fiyat artışları,
- Tüm kaynakların ilk yardım, kurtarma ve geçici barındırma faaliyetlerine yönlendirilmesi sonucunda, diğer alanlarda yatırım ve hizmet azalmasıyla ortaya çıkan ve alternatif maliyetleri içeren kayıplar,
- Genel kalkınma ve eğitim programlarının aksamasının yaratacağı ek maliyetler,
- İş gücü kaybı, yaralı insanlar, göç ve mağdur kalanlar gibi sosyal maliyetlerin ortaya çıkması.

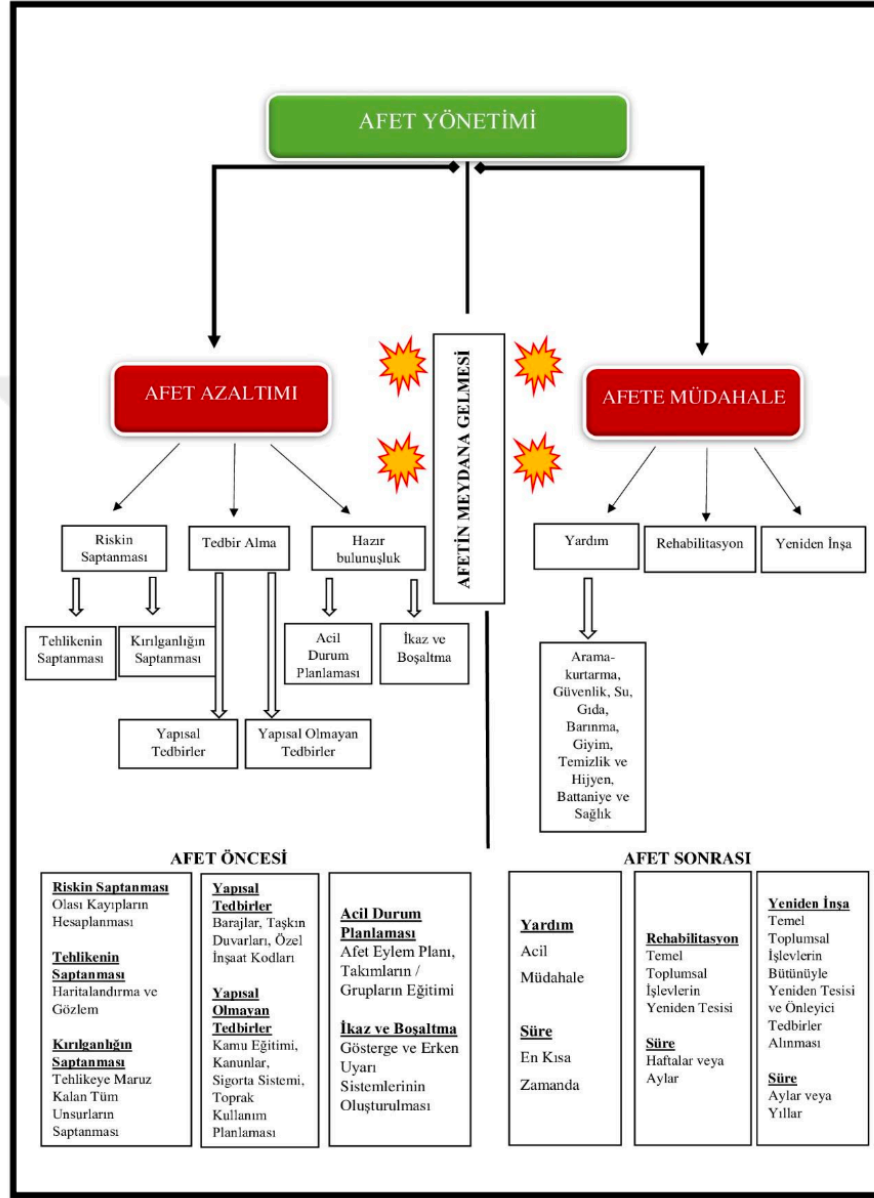
İkincil Etkiler;

- Üretimin veya arz kaybının pazar kayıplarına yol açması,
- Depremden etkilenen bölgelere odaklanan tüm kaynakların aşırı talep ve fiyat artışlarına neden olması,
- Yıllık bütçe harcamalarının artması, para kaynaklarının azalması ve de ödemelerin dengesinin bozulması,
- Deprem bölgesine yönlendirilen kaynaklar nedeniyle yatırımların durma seviyesine gelmesi,
- Dış borçlanma ve ek vergi ihtiyacının zorunlu hale gelmesi (Ergünay, 2009).

Afetin ortaya çıkması ile sürecin yönetimi de bir diğer husus olarak dikkat çekmektedir. Afet yönetimi genellikle dört aşamada sınıflandırılır. Bu aşamalar, afet öncesini kapsayan risk yönetimi ve hazırlık ile afet sonrasını içeren müdahale ve yeniden yapılandırma süreçleridir (Warfield, 2024). Ayrıca, ilgili çalışmada afet yönetimi süreçleri, alt adımlarıyla birlikte Şekil 2.1’de ayrıntılı olarak açıklanmıştır.

Afet yönetimi, afet sonuçlarını engelleme veya zararlarını azaltma amacını taşır. Afetlere hazırlık, müdahale ve iyileştirme gibi tüm süreçler, toplumun her kesimini kapsayan bir planlama, yönlendirme, destekleme, koordinasyon ve gerekli yasal düzenlemelerin ve

kurumsal yapıların oluşturulması veya revize edilmesi gerekliliği üzerine kuruludur. Bu ortak amaçları doğrultusunda toplumun tüm kurumları ve kuruluşları ile kaynakların etkin bir şekilde yönetilmesi sağlanmalıdır.



Şekil 2. 1. Afet Yönetimi (Özkan, 2023)

Afet yönetimi kavramı, belirli prensiplere ve hedeflere dayanan dört aşamalı bir süreçten oluşur.

Zarar ve Risk Azaltma Aşaması, afet riskinin ve tehlikesinin tespit edilmesi ve olası kayıpların azaltılması için gerekli önlemlerin alınmasını içerir. Bu aşamada toplumu afet riski ve tehlikesi konusunda bilgilendirme, farkındalık oluşturma ve dayanıklılık

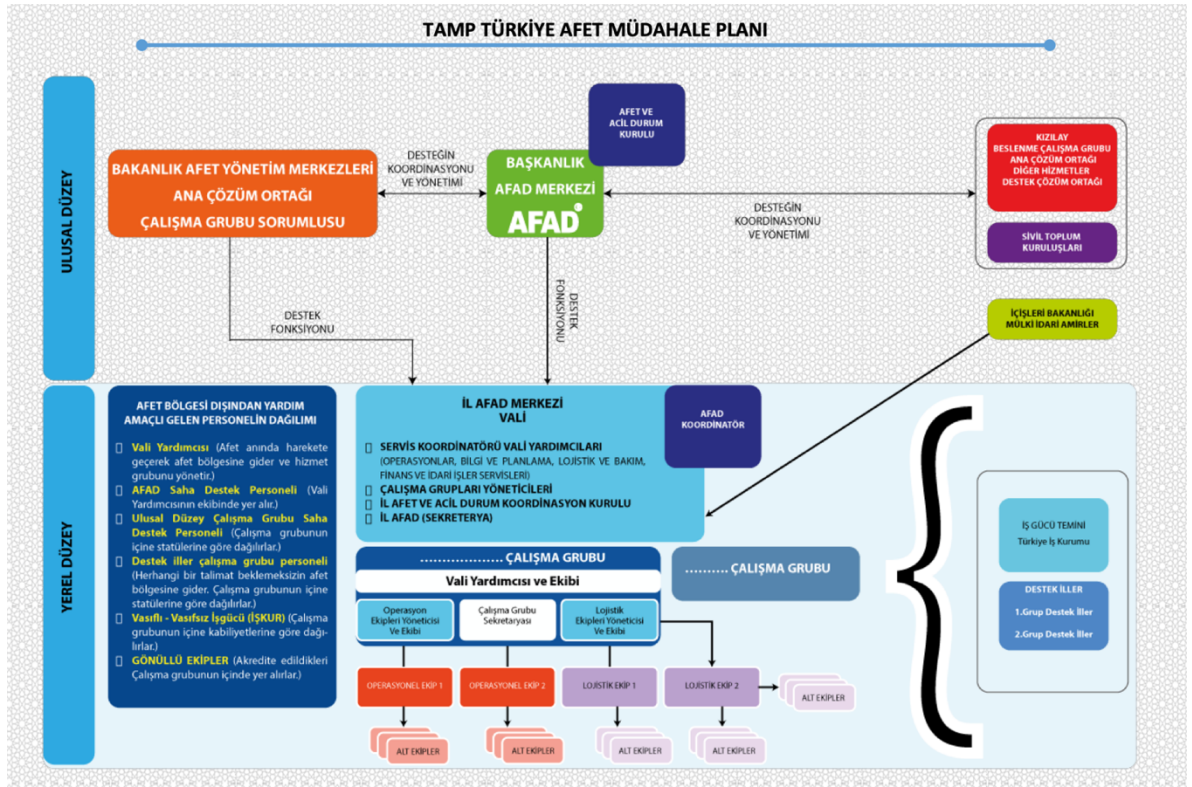
kapasitesini artırma çalışmaları yapılır. Mevzuat ve kurumsal yapılar da bu aşamada geliştirilir ve araştırma-geliştirme politikaları belirlenir.

Hazırlık Aşaması, beklenen tehlikelere karşın önceden kaynakların yönetimi, planlama, toplumun bilgilendirilmesi, karşılıklı yardımlaşma gibi faaliyetleri içerir. Bu aşamada ayrıca müdahale personelinin eğitimi de yer alır.

Müdahale Aşaması, afetin meydana gelmesinin hemen ardından başlar ve arama-kurtarma çalışmaları, tıbbi müdahale, ilk yardım, geçici barınma ve beslenme gibi acil ihtiyaçların karşılanmasını içerir.

İyileştirme Aşaması, afetin etkilenmiş olduğu bölgede güvenli bir yaşamın yeniden sağlanması ve sosyo-ekonomik şartların normalleşmesi için yapılan faaliyetleri kapsar. Bu aşamada eğitim, altyapı hizmetlerinin tekrar inşa edilmesi, ulaşım, sağlık gibi hizmetlerin tekrardan sağlanması ve küçük işletmelere destek sağlanması gibi uzun vadeli sonuçlar hedeflenir. Günümüzde, karmaşık afetlerin ve sonuçlarının artmasıyla birlikte, afet yönetiminin çok sayıda paydaşla, çeşitli disiplinlerden gelen uzmanlarla iş birliği yaparak ve birden fazla hedefe ulaşmayı amaçlayan bir yapıya sahip olduğu gözlemlenmektedir. Afet yönetimi çalışmalarının sadece afet sırasında ve sonrasında değil, aynı zamanda öncesinde alınacak önlemleri de kapsadığı açık bir şekilde ortaya çıkmaktadır. (Medak, 2024)

Ülke genelinde bir standardın oluşması için, yerel düzeyde bulunan afet müdahale yönetimi ulusal düzey açısından tek tip bir model olarak düzenlenecektir. Şekil 2.2’de, yerel ve ulusal düzeydeki müdahale yönetimi sistemi aktarılmıştır. (TAMP, 2024)



Şekil 2. 2. TAMP Afet Müdahale Planı (TAMP, 2024)

Son yıllarda, dünya genelinde ve Türkiye'de meydana gelen doğal afetlerin sayısında önemli bir artış görülmüş ve bu afetlerden etkilenen milyonlarca insanın hayatı olumsuz yönde etkilenmiştir (Erkan, 2010).

Yapılan araştırmalar incelendiğinde, 1990'lı yıllardaki afet risk yönetimi aşamalarında yerel toplulukların sürece katmak öneminin anlaşıldığı ve afet risk yönetimi alanındaki çalışmaların arttığı bir dönem olduğu görülmektedir. Bu nedenle, bu yıllar afet risk yönetimi alanında önemli bir dönüm noktası olarak değerlendirilebilir. 1990 yıllarından önce, afetlere ait uluslararası seviyede onay gören yaklaşım genellikle afete müdahale ve yardım odaklı iken, 1990'lı yıllarla birlikte, afetlerin hazırlık, önlenmesi ve zararı en aza indirme politikalarının geliştirilmesine yönelik bir yaklaşım benimsenmeye başlanmıştır. (Blaikie ve diğerleri, 1994)

2.2.1. Yangın

Akdeniz ikliminin, sıcak ve kurak yazları orman yangınlarının çıkması ve yayılması için uygun koşullar sağlar. Bu iklim özellikleri, bitki örtüsünün kurummasına ve yanmaya daha yatkın hale gelmesine neden olur. Türkiye gibi Akdeniz ikliminin etkili olduğu ülkelerde, özellikle yaz aylarında orman yangınları sık sık görülür. Bu yangınlar çeşitli sebeplerden kaynaklanabilir, örneğin insan kaynaklı ihmal veya kasıtlı olarak başlatılan yangınlar,

yıldırım düşmesi, elektrik hatlarının arızalanması gibi doğal veya insan kaynaklı etkenlerle olabilir.

Türkiye'de, özellikle Akdeniz kıyıları ve Ege bölgesi gibi Akdeniz ikliminin etkili olduğu bölgelerde orman yangınları sıkça yaşanır. Bu yangınlar genellikle yaz aylarında, kuraklık dönemlerinde görülür ve rüzgârın etkisiyle hızla yayılabilir. Yangınlar, ekosistemlere, doğal yaşam alanlarına, tarım arazilerine ve yerleşim yerlerine ciddi maddi ve manevi zararlar verebilir. Ayrıca, yangınlar çevre kirliliğine, hava kirliliğine ve iklim değişikliğine de sebep olmaktadır.

Orman yangınlarının etkilerini azaltmak için önleyici tedbirler alınmalı ve yangın söndürme çalışmaları hızla ve etkili bir şekilde gerçekleştirilmelidir. Bunlar arasında yangın izleme ve erken uyarı sistemlerinin güçlendirilmesi, orman yangınlarını önlemeye yönelik eğitim ve bilinçlendirme çalışmaları, yangın riski taşıyan bölgelerde yangın hatlarının oluşturulması, ormanların düzenli olarak temizlenmesi ve bakımının yapılması gibi önlemler yer alabilir. Ayrıca, yangın söndürme ekiplerinin ve ekipmanlarının etkinliğinin artırılması da önemlidir (Küçükosmanoğlu, 1993).

Küresel ısınma ve iklim değişikliği, orman yangınlarının sıklığını ve şiddetini artırıyor. Ancak, Türkiye gibi Akdeniz ikliminin etkili olduğu bölgelerde, insan kaynaklı etkenlerin de orman yangınlarına önemli katkısı olabilir. Özellikle kundaklama gibi kasıtlı eylemler, terör faaliyetleri ve diğer insan kaynaklı yangınlar, doğal yangınlardan farklı bir risk oluşturur. Bu tür yangınlar önlenabilir ve yönetilebilir niteliktedir. Bu nedenle, orman yangınlarının önlenmesi ve kontrol altına alınması için sadece Orman Genel Müdürlüğü (OGM) ve Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD) gibi kurumların değil, aynı zamanda istihbarat ve güvenlik birimlerinin de sürece dahil olması gerekmektedir. Yangın risk yönetimi sürecinde güvenlik güçleri, yangınları engellemek ve yangın çıkma riskini azaltmak için stratejik önlemler alabilir. Ayrıca, kasıtlı yangınları önlemek için istihbarat faaliyetleri yürütülebilir ve gerekli güvenlik tedbirleri alınabilir. Bu şekilde, orman yangınlarının kontrol altına alınması ve zararlarının en aza indirilmesi için tüm kurumların iş birliği içinde hareket etmesi sağlanabilir (Demirsoy, 2023).

Ormandaki yanıcı maddelerin nem içeriği, yangın riskini büyük ölçüde etkileyen bir faktördür. Bu cisimlerin kuruluşu, çeşitli faktörlere bağlı olarak değişiklik gösterir. Özellikle yağışın az olması, hava sıcaklığının yüksekliği, ortamdaki nemin düşüklüğü ve buharlaşmasının şiddeti gibi etkenler, yanıcı maddelerin nem içeriğini azaltır. Gece

saatlerinde nispi nem oranının düşük olması, yangınla etkili mücadeleyi ancak bu zaman diliminde gerçekleştirmeyi mümkün kılar. Bu durumun sebebi, gece saatlerinde genellikle hava soğur ve bu da nemin yoğunlaşmasına neden olur. Yoğunlaşan nem, yanıcı maddelerin kurummasını engeller ve yangının yayılma hızını yavaşlatır. Bu nedenle, yangınla mücadelede gece saatlerinin önemi büyüktür. Gece boyunca, yangının kontrol altına alınması ve söndürülmesi için daha uygun koşullar sağlanır. Yangın ekipleri, yangınla etkili bir şekilde mücadele etmek için genellikle gece saatlerinde daha fazla çaba sarf ederler. Gündüz saatlerinde hava sıcaklığının artması, nispi nemde bir düşüşe neden olur ve bu durum yangın davranışını etkiler. Sıcaklık arttıkça, havanın yoğunluğu ve atmosferik basıncı da değişir, bu da yatay ve dikey hava hareketlerine sebep olur. Gün içinde en yüksek sıcaklıklar genellikle öğleden sonra, özellikle 14:00 ile 16:00 arasında görülür. Bu saatlerde güneşin etkisi en yoğun olduğu için sıcaklık artar ve bu da yanıcı maddelerin sıcaklığını yükseltir. Yanıcı madde sıcaklığının artmasıyla birlikte, yangının şiddeti ve yayılma hızı da artar. Yüksek hava sıcaklığı, yangının kontrolü ve söndürülmesi için ek zorluklar oluşturabilir. Artan sıcaklık, yangını kontrol altına almak için gerekli olan suyun daha hızlı buharlaşmasına neden olabilir. Ayrıca, yüksek sıcaklık yangın ekiplerinin çalışma koşullarını da zorlaştırabilir ve yangınla mücadelede daha fazla çaba gerektirebilir (Meteoroloji,2024).

Orman yangınlarının zararları oldukça çeşitlidir ve genellikle büyük ölçüde olumsuz etkileri vardır. Bunlar arasında, biyolojik çeşitliliğin büyük zarar görmesi yer alır. Ormanlar, birçok farklı türün yaşam alanıdır ve yangınlar bu türlerin yaşam alanlarını yok ederek biyolojik çeşitliliği ciddi şekilde etkiler. Ayrıca, ormanlarda yaşayan canlıların yaşam alanlarının yok olması, ekosistem dengesini bozar ve birçok türün hayatta kalma şansını azaltır. Yangınlar ayrıca hava kirliliği, sel-taşkın ve erozyon gibi doğal afetlerin sayısını ve şiddetini artırabilir. Orman örtüsünün yok olması, toprağın tutunmasını zorlaştırır ve erozyona neden olabilir, yağmur suyunun hızla akmasına ve sel-taşkınların sıklığının artmasına yol açabilir. Orman yangınları, iklim sistemine de doğrudan etki ederek yağış, sıcaklık, nem ve rüzgâr gibi faktörlerde bozulmalara neden olabilir.

Son olarak, orman ürünlerine ve ormana dayalı sektörler de olumsuz yönde etkilenir. Turizm, avcılık, sağlık ve spor gibi sektörler, yangınlar nedeniyle zarar görebilir ve ekonomik kayıplar yaşayabilirler. Bu nedenle, orman yangınlarının önlenmesi ve kontrol altına alınması büyük önem taşır (AFAD,2004).

2.2.2.Sel

Aşırı yağışlar, karların hızlı erimesi, şiddetli fırtınalar ve yükselen suların neden olduğu sel suları, setlerin veya barajların taşması, heyelanlar veya akarsu yataklarının değişmesi, kanalizasyon taşmaları gibi durumlar, genellikle normalde sular altında kalmayan bölgelerin geçici olarak su altında kalması veya bu alanlarda su birikmesi meydana gelebilir (TÜBA, 2011).

Sel, suların normalde bulunmayan alanlara yükselmesiyle veya başka alandan gelmesiyle genellikle kurak olan alanları kaplaması olarak tanımlanır. Sel felaketi ise, suların neden olduğu ekonomik, sosyal ve fiziksel kayıplarla birlikte normal yaşamı duraklatan veya kesintiye uğratan, yerel kaynaklarla ele alınamayan olumsuz durumları ifade eder (Kadioğlu, 2008).

Seller, oluşum hızlarına bağlı olarak ani, hızlı gelişen ve yavaş gelişen sel olmak üzere üç gruba ayrılır. Yavaş sel, genellikle minimum bir hafta ya da bir haftadan daha uzun bir sürede oluşan sellere denirken, hızlı sel bir iki gün içinde gerçekleşenlere söyleniyor ve saatler içinde meydana gelenlere ise ani sel denmektedir. Seller, oluşum yerine göre farklı türlerde meydana gelir. Bunlar şehir seli, kıyı seli, akarsu (nehir ve dere) seli, baraj/gölet seli, kuru dere seli olarak belirtilmektedir. Seller genellikle nehir yataklarının taşması sonucu ortaya çıkar. Bu taşmalar genellikle ani ve şiddetli yağışlar ile kar erimelerinden kaynaklanır. Nehir yataklarının suyunun sel haline dönüşmesinde, su yatakların asıl amaçları dışında kullanılması da neden olmaktadır. Günümüzde, plansız kentleşme nedeniyle dere yataklarının yerleşim bölgeleri haline gelmesi, ağaçlık alanların yok edilmesi, dolgu yapılmaları veya nehir, dere yataklarının değiştiriliyor olması gibi nedenlerle Türkiye'de her yıl büyük maddi ve hatta can kayıplarına yol açan seller meydana gelmektedir (AFAD, 2018)

Sellerin oluşum yerlerine göre sınıflandırılması da önemlidir. Bu sınıflandırmada, seller genellikle coğrafi konumlarına ve oluşum ortamlarına göre farklı isimler alır. Kıyı bölgelerinde meydana gelen seller "kıyı seli" olarak adlandırılırken, şehirlerde meydana gelen seller "şehir (kent) seli" olarak tanımlanır. Ayrıca, kuru dere yataklarında oluşan seller "kuru dere(vadi) seli/ dağlık alan" olarak adlandırılırken, baraj veya göletlerde meydana gelen seller "baraj/gölet seli" olarak ifade edilir. Nehir ve dere yataklarında meydana gelen seller ise genellikle "akarsu (nehir, dere) seli ya da taşkınlar" olarak adlandırılır. Bu sınıflandırma, sellerin oluşum yerlerine bağlı olarak farklı özelliklere sahip olabileceğini ve farklı riskler taşıyabileceğini göstermektedir (Kadioğlu, 2019)

2.2.3. Heyelan

Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD) tarafından yayınlanan açıklamalı afet yönetimi terimleri sözlüğünde heyelan; “kaya, toprak veya arazi parçalarının, yer çekimi veya depremler, aşırı yağışlar gibi dış etkenlerin etkisi ile fark edilebilir düzeyde eğim aşağı doğru kayması veya hareket etmesi durumu, toprak kayması” olarak tanımlanmaktadır (AFAD, 2014). Kar erimeleri ve şiddetli ani yağışlar toprağın doymuşlaşmasına ve ağırlaşmasına neden olur. Bu durumda, ağırlaşan toprak katmanı ana topraktan kopar ve eğimle aşağıya doğru kayma meydana gelir. Heyelan, farklı araştırmacılar tarafından farklı şekillerde açıklanmıştır, Varnes (1958), heyelan terimini “doğal kaya, toprak, yapay dolgular veya bunların kombinasyonlarından oluşan şevi oluşturan malzemelerin aşağı ve dışa doğru hareketi” olarak tanımlamaktadır. Demirağ (1991) ise “yamaç yenilmeleri” olarak da adlandırdığı heyelanı “bir tepenin yamacı veya bir yamacın yüzey kısmı boyunca bazı etkileyici ve başlatıcı nedenlerle denge durumunun yitilmesi ile oluşan zemin çökmesi” şeklinde tanımlamıştır. Heyelanlar, genel olarak, yamaçlarda bulunan kaya, toprak veya moloz kütlelerinin yamaç aşağı hareketi olarak tanımlanmaktadır (Mutlu, 2023). Heyelanlarla ilgili olarak erişilen bilgiler ve deneyimler, kütle hareketlerinin en büyük tetikleyici faktörünün yağışlar olduğunu göstermektedir. Araştırmalar, yağışların heyelanları harekete geçirme yeteneğinin yanı sıra, yağışın sürekli devam etmesi ve yoğunluğunun da stabilite üzerinde önemli bir etkisi olduğunu göstermiştir. Dünya çapında bu konuda toplanan veriler genellikle büyük oranda uyumluluk gösterse de araştırmalar yüzeysel hareketlerin dışında heyelanlarla yağışlar arasında belirgin bir bağlantı kurulamadığını göstermektedir.

Dünya genelindeki farklı iklimlerden çıkarılan veri sonuçlarına göre akmaları ve yeryüzü sığ kaymaları tetikleyen sebebin yağış kaynaklı olduğu varsayımı 1980 yıllarında küresel ölçekte alt sınır bağlantısı kurulmuştur. Bu kurulan alt limit, heyelanların oluşmasına sebep olan “yağış eşiği”ni temsil etmektedir. Ancak, dünyanın farklı bölgelerindeki değişen jeolojik ve topografik yapılar ile tarım alanları ve bitki örtüsü çeşitliliği, her bir dar bölge için özgün bir heyelanın yağış eşiği bağlantısının belirlenmesini zorunlu kılar. Bu şekilde ilişkilerin kurulması, bağlantının uygulanabilirliği ve güvenilirliği açısından büyük öneme sahiptir.

Türkiye’de Trabzon en fazla yağış alan ve aynı zamanda en sık heyelanların meydana geldiği illerden biridir. Bu heyelanların çoğu sığ ve yüzeysel kaymaların yanı sıra moloz ve çamur akıntıları şeklinde ortaya çıkar (Akçalı, 2011).

2.2.4.Çığ

Çığ, kar yağışının yoğun olduğu bölgelerdeki eğimli arazilerde karın biriken ve belirli bir sebep ile hareketlenerek aşağıya doğru kayması ve daha alçak, düz kesimlere yığılması durumu olarak ifade edilebilir. Kaya düşmesi ve heyelanlar gibi, çığlar da temelde bir kütle hareketidir. Özellikle dağlık bölgelerde, geçmişten günümüze insan yaşamını tehdit eden ve hâlâ devam eden bu olaylar, ulaşım şartlarını önemli derecede etkileyebilmektedir. Çığ, Amerika Birleşik Devletleri, Avrupa, Japonya, Hindistan, Rusya, Kanada gibi dünya genelinde birçok ülkede doğal bir felaket olarak karşımıza çıkmaktadır. Türkiye'nin yüz ölçümünün büyük bir kısmı 800 metreyi aşan dağlık bölgelerden oluştuğuna göre, ülkemizde çığ ve karla mücadele etmesi gerektiği ortadadır. Ancak, yerleşim bölgelerinde çığ afetiyle sık sık karşılaşılmadığı için, çığa karşı hem toplumsal hem de kurumsal olarak yeterli önlem bilinci maalesef oluşturulamamıştır. Çığlar, sadece yerleşim bölgelerini değil, aynı zamanda demiryolları, karayolları, iletişim ve enerji nakil hatları gibi altyapı yatırımlarını da negatif şekilde etkiler. Bu etki, can kayıplarıyla beraber ekonomik ve zamansal kayıplara da sebep olur ve zarar görmüş olan tesislerin sağladığı konfor seviyesinde bozulmalara neden olur. Ülkemizde çığ olaylarıyla ilgili farkındalık düzeyi yeterli olmadığından dolayı, çığ analizi için yeterli düzeyde veri bulunmamaktadır (Demir, 2018).

Meteorolojik etkenler, elverişli arazi ve topografik koşullarla birleştiğinde çığ oluşumuna yol açar. Genellikle, sıcaklık (anlık sıcaklık şartları), yağış (yağmur, kar şiddetleri), rüzgâr (rüzgârın hızı, yönü, yerel rüzgâr koşulları ve yüksek irtifa rüzgarları), bulutluluk ve atmosfer basıncı çığ oluşumunu etkileyen önemli meteorolojik unsurlardır (Taştekin, 2003).

Çığlar, genellikle dağlık alanlarda ortaya çıkan bir felaket türüdür. Oluşumları önceden kestirilemeyebilir ve mülkiyet ile insan yaşamı alanları için risk oluşturabilirler. Kar çığları tetiklendiğinde; yollar zarar görebilir ve binalara ciddi zararlar verebilir, hatta bazen binaları tamamen yıkabilir. Uygun bir açığa sahip zeminde biriken kar herhangi bir yerde çığ oluşturabilir. Kış mevsimi ilerledikçe, ardışık kar tabakalarında biriken kar miktarı artar. Bu tabakaların her biri fiziksel farklılıklara sebep olabilir (Avşin ve Çakı, 2021).

2.2.5. Deprem

Depremler, yer kabuğunun içindeki kırılmalar sonucunda aniden meydana gelen titreşimlerdir. Bu titreşimler, dalgalar halinde yayılarak yer yüzeyini çevre ortamları sarsar, bu olaya da "deprem" denir. Deprem insanların genellikle durağan ve güvenli olarak

algıladığı toprağın bile hareket edebileceğini ve üzerindeki tüm yapıların hasar görebileceğini, hatta can kaybına uğrayabileceğini gösteren doğal bir olaydır. Deprem oluşumunu, deprem dalgalarının yer kabuğu içinde nasıl yayıldığını, ölçüm cihazlarını ve yöntemlerini, kayıtların analiz edilmesini ve diğer depremle ilişkili konuları inceleyen ve araştıran bilim dalına "sismoloji" denmektedir (AFAD, 2019).

İnsanlar tarafından dehşetle hissedilen ve saniyeler içinde yaşanan hızlı ve ani yer kabuğu hareketlerine deprem veya zelzele denir. Bu doğal olaylar, yer kabuğunun ani kırılmaları sonucunda oluşur ve yeryüzünde hissedilir. Bu tip yer sarsıntıları, genellikle deprem olarak adlandırılır ve insanların günlük yaşamlarını ciddi şekilde etkileyebilir. Fay hattının iki ucu arasında biriken enerjisel titreşimler, kütlenin direncini aştığında, fay boyunca kaymalar meydana gelir ve bu da depremin oluşmasına neden olur. Bu kaymaların neden olduğu enerji serbest kalır ve bu serbest kalan enerji, yer kabuğunda titreşimlere yol açar. Bu titreşimler, depremin etkisinin yeryüzünde hissedilmesine neden olur (Işık, 1992).

Magnitüd (MW), depremin kaynağındaki serbest kalan enerjinin bir göstergesidir; yani depremin büyüklüğünü belirler. Şiddet terimi ise, depremin insanlar ve yapılar üstündeki etkilerinin bir göstergesidir; yani depremin neden olduğu hasar veya etkinin derecesini ifade eder.

Deprem bir doğal afettir ve engellenemez, lakin gerekli önlemleri almak koşuluyla depremin neden olabileceği tahribatı ve zararı azaltabiliriz. Olası deprem afeti öncesinde alınabilecek bazı önlemler şu şekildedir:

1) Yerleşim bölgelerini seçerken dikkatli olmalıyız. Kaygan ve düz bölgeler gibi potansiyel tehlike yaratabilecek alanlarda yerleşim alanı oluşturmamalıyız. Ayrıca, gevşek toprağa ve eğimli arazilere ev yapmaktan kaçınmalıyız.

2) Yapıları, inşaları depremden kaynaklanabilecek etkilere karşı dayanıklı hale getirmeliyiz. Bunun için, yapı tekniklerine ve inşaat yönetmeliğine uyacak şekilde, dayanıklı ve sağlam yapılar inşa etmeliyiz. Bu, depremlere karşı yapıların direncini artırarak, can ve mal kayıplarını minimize etmeye yardımcı olur.

3) İmar planlarında konut alanları olarak belirlenmemiş yerlere ev ve bina inşa etmekten kaçınılmalıdır. Bu alanlar, genellikle deprem riski taşıyan veya diğer doğal afetlere maruz kalabilecek bölgeler olarak belirlenmiştir.

4) Erozyon ve heyelan riski taşıyan dik yerlerin yakınına (vadi, boğaz) bina yapmaktan kaçınılmalıdır.

5) Çok kar yağışı alan ve çığ riski bulunan yamaçlara bina yapmaktan kaçınılmalıdır.

6) Mevcut yapıların dayanıklılığını arttırmak çok büyük önem taşımaktadır, binanın depreme karşı daha dirençli hale getirilmesi ve olası hasarların azaltılması amaçlanmalıdır.

7) Deprem (DASK) sigortası yapılmalıdır.

8) Ev, arsa, dükkân alırken bu maddeler dikkate alınarak bakılmalıdır.

9) Bunlar dışında ev içi ve günlük hayatta kullandığımız eşyalara dikkat etmeli, bu eşyaları sabitlemeli, kontrollerini düzenli yaptırmalı, kullanım talimatları dışına çıkarak risk yaratacak durumlara sokulmamalıdır (İşçi, 2008).

Tablo 2.1. Türkiye’deki 7 ve Üstü Şiddetteki Depremler (Bilim Genç, Tübitak, 2024)

Tablo 2. 1. Türkiye 7 üstü büyüklükte depremler (Bilim Genç Tubitak, 2024)

Tarih	Yer	Şiddet (Mw)
7 Mayıs 1930	Hakkâri	7,2
27 Aralık 1939	Erzincan	7,9
20 Aralık 1942	Tokat, Erbaa	7,0
27 Kasım 1943	Samsun, Lâdik	7,2
1 Şubat 1944	Bolu, Gerede	7,2
18 Mart 1953	Çanakkale, Yenice	7,2
25 Nisan 1957	Muğla, Fethiye	7,1
26 Mayıs 1957	Bolu, Abant	7,1
6 Ekim 1964	Balıkesir, Manyas	7,0
28 Mart 1970	Kütahya, Gediz	7,2
24 Kasım 1976	Van, Çaldıran	7,5
17 Ağustos 1999	Kocaeli, Gölcük	7,4
12 Kasım 1999	Düzce	7,2
23 Ekim 2011	Van	7,2
6 Şubat 2023 04.17	Kahramanmaraş, Pazarcık	7,7
6 Şubat 2023 13.24	Kahramanmaraş, Elbistan	7,6

Tablo 2.1’de Türkiye’de meydana gelmiş 7 ve üstü şiddetteki depremler yer almaktadır. Bu tabloda yer alan on altı depremden iki tanesi Kahramanmaraş merkezli olarak aynı gün içerisinde yedi saat arayla gerçekleşmiştir. Yürütülen çalışmaya konu olan depremler de bu iki depremdir.

Deprem, bulunduğu bölgede yapısal yıkımlara yol açmasının yanı sıra insanların hayatlarını son derece derinden etkileyen ve ağır psikolojik sonuçlar doğuran bir doğal afet olarak tanımlanabilir. Depremi şiddeti, depremzedelerin kişilik özellikleri, geçmiş travmatik birikimler ve toplumsal değerler gibi faktörler, depreme ve sonrasındaki tepkilere farklılık kazandırır (Aksoy, 2024).

Depremler, diğer afetlerden farklı özelliklere sahiptir çünkü kontrol edilmeleri ve tahmin edilmeleri mümkün değildir. Ayrıca, depremlerin neden olduğu yıkım ve travmanın ne kadarının doğal bir şekilde ne kadarının insan kaynaklı olduğunu ayırt etmek zordur. Deprem gibi bir doğal afet, dünyanın güvenli, emniyetli ve kontrol edilebilir olduğu düşüncelerini sarsabilir. Buna ek olarak, afetler sonrasında travma sonrası anksiyete ve stres bulgularının, diğer afetlere göre daha üst seviye ve daha uzun vadeli olduğu gözlemlenmektedir (Newnham ve ark., 2022).

Depremler, bireyleri ve toplumları etkilediği için travmatik bir özellik taşır. Bu nedenle, depremzedeler ekonomik, sosyal ve psikolojik açıdan olumsuz etkilenirler. Depremde yakınlarını veya sevdiklerini travmatik bir şekilde kaybeden kişiler, bu kaybı ruhsal olarak derinden hisseder ve yaşam düzenlerini kaybedebilirler. Travmatik ölümler sonucunda yaşanan kayıplarda ve travmalarda yas süreci daha da uzayarak zorlaşabilir. Ölümlerin ani veya beklenmedik olması, cenazelerin tanınmaz halde olması ve cenazelere erişilememesi gibi durumlarda, geride kalan kişilerin yas sürecini daha da ağırlaştırır (Yelboğa, 2023).

2.2.5.1. 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş depremleri

Kahramanmaraş merkezli, toplamda 11 ilin etkilendiği bölgede iki deprem meydana gelmiştir. İlk deprem, 6 Şubat 2023 tarihinde saat 04:17:35'te Kahramanmaraş ilinin Pazarcık ilçesinde gerçekleşmiştir. Bu depremin büyüklüğü Kandilli Rasathanesi ve Deprem Araştırma Enstitüsü tarafından 7,7 büyüklüğünde (Magnitüd- MW) olarak, United States Geological Survey (USGS) tarafından ise 7,8 büyüklüğünde olarak açıklanmıştır. Depremi derinliği 17,9 km olarak ölçülmüş ve 90 saniye sürdüğü belirlenmiştir. İkinci deprem ise aynı gün saat 13.24.49'da Kahramanmaraş ilinin Elbistan ilçesinde kaydedilmiştir. Bu

depremin büyüklüğü Kandilli Rasathanesi ve Deprem Araştırma Enstitüsü tarafından 7,6 büyüklüğünde olarak, USGS tarafından ise 7,5 büyüklüğünde olarak belirlenmiştir. Deprem derinliği 10,0 km olarak ölçülmüş ve 40 saniye sürdüğü belirlenmiştir. Her iki deprem de birbirine çok yakın noktalarda meydana gelmiş ve kuzeydoğu-güneybatı istikametinde yaklaşık 190 km uzunluğunda ve 25 km genişliğinde büyük bir şerit şeklinde etki alanı oluşturmuştur. Her iki depremden etkilenen 11 ilin toplam nüfusu 13.421.699 kişi olup, depremlerin yaşandığı tarih itibarıyla Türkiye nüfusunun %15,74'ünü oluşturmaktaydılar (Duman, 2024).

Strateji ve Bütçe Başkanlığı (SBB)'nın 2023 yılında yayınladığı raporda, depremde 11 ilde takribi 2 milyon hanenin hasar gördüğü belirtilmiştir. Yaşanılan depremler sonrasında ülke ekonomisine yaklaşık 1.995 milyar TL (raporun sunulduğu tarihteki döviz kuru ile 103,6 milyar dolar) yükümlülük getirdiği tahmin edilmektedir. Altyapıya yapılacak harcamaların ise ortalama 50 milyar TL'ye ulaşacağı SBB raporunda (2023) öngörülmüştür. Deprem sonucunda karayolu ulaşım ağları, altyapı sistemlerinde ve köprülerde oluşan hasarların bir nedeni, depremle birlikte yaşanan ve 8 metreyi bulan yer değiştirmelerdir (SBB, 2023). Şekil 2.3.'de depremde hizmet veren GSB tesislerinden bahsedilmiştir.



Şekil 2. 3. Depremde Hizmet Veren GSB Tesisleri (Kasapoğlu, 2023)

2.3.Gönüllülük

Gönüllülük, bir kişinin kendi içinden gelerek ve gerçekten inandığı bir amaç doğrultusunda, maddi beklentisi olmadan veya başka bir çıkar gözetmeden, genellikle toplumun veya belirli bir grubun yaşam kalitesini artırmak için çaba sarf etmesidir. Bu çaba genellikle sosyal girişimlere veya sivil toplum kuruluşlarına katılım şeklinde ortaya çıkar. Gönüllüler, çeşitli niteliklere sahip olabilirler, bunlar arasında deneyim, iş birliği, bilgi, enerji, iyi ilişkiler, profesyonellik, hoşgörü ve sorumluluk gibi özellikler bulunabilir. Ancak en temel nitelik, bir kişinin içtenlikle ve samimiyetle "gönüllü" olmasıdır. (Güder, 2006)

Gönüllülük, tanımı ve etkisi altındaki çeşitli gönüllülük faaliyetleri gibi, sürekli değişen ve evrim geçiren bir kavramdır. Eskiden yoksul ve evsizlere giyim, barınma ve gıda yardımı gibi hizmetlerle ilişkilendirilse de gönüllülük artık daha geniş bir anlam taşır. Zamanla, sosyal ve ekonomik politikaların desteğiyle eşitsizlik ve yoksulluğun azaltılmasını savunan, çeşitli kültürler ve insanlar arasında karşılıklı anlayışı ve diyalogu teşvik eden, sosyal beraberliği güçlendiren ve bireyler arasındaki önyargıların azalmasına katkı sağlayan geniş çaplı bir gelişim yaşanmıştır (Tusev, 2013).

Geniş gönüllü katılımı olan bir sivil toplum kuruluşu (STK), öncelikle karşı karşıya olduğu sorunları ve mücadele ettiği alanları doğru bir şekilde tanımlamış ve bu konuları toplum içinde etkili bir biçimde iletmeyi başarmış demektir. Bağışçılar, üyeler, gönüllüler bir STK'nın en temel destekçileridir ve bu şekilde tabanın genişlemesi, kuruluşun toplumsal ihtiyaçları temsil etme yeteneğini artırır (STGM, 2006).

Nitelikli ve geniş bir gönüllü topluluğu, bir Sivil Toplum Kuruluşu (STK)'nın maddi bir yük altına girmeden erişebileceği, belki de hiçbir zaman ulaşamayacağı insan kaynaklarını kullanma fırsatı sunar. Hatta parasal güce sahip olan bir STK bile, gönüllü gücüyle profesyonel hizmet alımını tercih etmek, kuruluşunun sivil ve toplumsal bir yapıya sahip olmasını sağlayan önemli bir özelliktir. Bu, aynı zamanda bir STK ile özel bir şirket arasındaki temel farklardan biridir (Güder, 2006).

Pratikte hemen her STK, çeşitli nedenlerle gönüllü katılıma ihtiyaç duyabilir. Gönüllüler, farklı roller üstlenerek, kuruluşun amaçlarına ulaşmasına yardımcı olabilirler; kaynak sağlamaktan, yönetim desteği sunmaya; toplumun katılımını artırmaktan, kuruluşun etkisini genişletmeye kadar çeşitli görevleri üstlenebilirler. Gönüllülerin ve STK'nın birbirlerini seçme hakkı bulunur ve bu karşılıklı bir ilişkiyi ifade eder (Güder, 2006).

Gönüllü yönetimi, uygun görevlerin seçilmesinin yanı sıra gönüllülerin sürekli olarak bilgilendirilmesini, görevlerin net bir şekilde tanımlanmasını ve ilgili alanda sürdürülebilir ve etkili çözümler yaratmayı içeren bir süreçtir. Aynı zamanda, gönüllü bireyler arasında adaletli bir hizmet dağılımı sağlanması ve faaliyetlerinin sonuçlarıyla motive edilmeleri de önemlidir. İyi ve doğru bir gönüllülük yönetimi için, gönüllülerin görevleri net bir şekilde tanımlanmalıdır. Görev tanımlarının eksik yapılması veya yapılmaması durumunda, gönüllüler arasında motivasyon kaybı ve kafa karışıklığı yaşanabilir. Bu durumda, gönüllü organizasyon etkili bir biçimde hizmet sunamaz, kuruluşun misyonuna uyumsuz hale gelir ve hedeflerine ulaşamaz.

Kaliteli bir gönüllü yönetimi, şu aşamaları içerir:

- Gönüllülerin görevlerinin net bir şekilde tanımlanması,
- Gönüllülerle iletişim kurma ve onları organizasyona çekme,
- Yeni gönüllülerin sürece ve ortama oryantasyonunu sağlama,
- Gönüllülere görev seçme ve verme,
- Gönüllülere iç eğitim sunma,
- Gönüllülere motivasyon desteği sunma,
- Performansın ölçülmesi,
- Ödüllendirme, takdir ve teşvik etme.

Bu süreçleri başarıyla yürütmek ve yönetmek, gönüllü yöneticilere önemli bir sorumluluk yüklemektedir. Gönüllü yöneticileri, hizmet sunan ekibi denetlemekle ve yönetmek görevlidir (Aydemir, 2021).

Araştırmalar, gönüllülük faaliyetlerinin ruh sağlığını olumlu yönde etkileyen temel mekanizmaların amaç duygusu ve sosyal etkileşim olduğunu belirtmektedir. Toplumda gönüllü olmanın, sosyal etkileşim fırsatları sağladığını ve başkalarına yardım etmenin özellikle faydalı bir sosyal bağlantı biçimi olduğunu gösteren kanıtlar bulunmaktadır. Diğer insanlarla tanışmak ve onlara destek olmak, olumlu duygusal durumlar yaratır ve öfke veya yalnızlık gibi stres kaynaklarına karşı koruyucu bir etki sağlar. Uzun vadeli stres, kaygı, panik atak, depresyon ve travma sonrası stres bozukluğu gibi birçok zihinsel sağlık sorunuyla ilişkilendirilmiştir. Bazı araştırmalar, gönüllülüğün ruh sağlığını iyileştirmesinin

temel nedeninin sosyal etkileşim olduğunu öne sürmektedir. Ayrıca, gönüllülüğün anlamlı sosyal roller oluşturduğu ve gönüllülere bir amaç duygusu verdiği de ileri sürülmüştür. Psikolojik araştırmalar, sosyal bir rolün kazanılmasının veya kaybedilmesinin psikolojik iyilik üzerinde önemli bir etkiye sahip olduğunu bulmuştur. Niteliksel çalışmalar, işsizlik yaşayan veya emekli olan gönüllülerin, bir kuruluştaki veya geniş bir toplulukta rol oynamanın faydalarını vurguladığını göstermektedir. Diğer çalışmalar, artan anlam, amaç ve aidiyet duygularının ruh halini iyileştirdiğini ve mutluluğu artırdığını öne sürmektedir (McDermott, 2021).

Gönüllülüğün bireylere sağladığı faydaları değerlendiren birçok ampirik çalışma bulunmaktadır. Bu çalışmalar genellikle, belli bir yaş üstü yetişkinlerde mutluluk ve gönüllülük ilişkisine odaklanmıştır. Bu odaklanma, yaşlıların gençlere kıyasla gönüllülük faaliyetlerinden çok daha fazla haz ve mutluluk duymalarından kaynaklanmaktadır. Bu çalışmada, gönüllülük etkinliklerine katılımın mutluluk seviyesi üzerindeki etkisi incelenmiş ve yaşa bağlı olarak bu etkinin nasıl değiştiği araştırılmıştır. Yaş analizi kullanılarak, gönüllü yaşlı ve gönüllü genç yetişkinlerin mutluluk seviyelerinin yaşlarına bağlı olarak değişkenlik gösterip göstermediği gözlemlenmiştir. Literatürde, mutluluk ile gönüllülük arasındaki bağlantı çoğunlukla tek bir ülke veya belirli ülkeler arasında karşılaştırılarak incelenmiştir. Bu incelenen araştırmada öne çıkan özelliği, mutluluk ile gönüllülük arasındaki bağlantıyı ve ilişkiyi dünya çapında birleştirilmiş veri seti üzerinden incelemesidir. Bu sayede, farklı ülkelerde gönüllülük hareketinin mutluluk üzerindeki tesirini değerlendirme fırsatı sağlanmıştır. Analiz sonuçlarına göre, araştırmada yer almış ülkelerdeki gönüllü faaliyetlerine katılan bireylerin, gönüllülük programlarına katılmayanlara mukayeseyle çok daha fazla bir mutluluk seviyesine sahip oldukları belirlenmiştir. Gönüllüler, insanî değerleri yansıttıkları için bir karşılık beklemeleler de takdir, sosyal tatmin, minnet ve toplumsal kabul gibi duygularla ödüllendirilirler. Gönüllülük, bireylerin güçlü yönlerini ve becerilerini ilerleterek özgüvenlerini artırır ve bireyler arasında güven bağı oluşturur. Gönüllülük ile birlikte, insanlar toplumsal açıdan olumlu duygular deneyimler ve bu şekilde yalnızlık ve pişmanlık gibi negatif duyguları azaltırlar. Bu durum, gönüllülerin fiziksel, zihinsel ve sosyal sağlığını koruyarak katılmayanlara göre çok daha huzurlu ve mutlu bir yaşam sürmelerine olanak sağlar (Erdoğan, 2022).

2.4. Sahra Mutfakları

Afet koşullarında sahra mutfağı veya aşevinin önemli işlevleri bulunmaktadır. Aşevinin bir işlevi, normal şartlarda asgari yaşam sınırlarının altında yaşayan ve ciddi yoksulluk içinde bulunan insanların gıda güvenliğini sağlamak ve temel beslenme gereksinimlerini karşılamaktır. Kriz süreçlerinde ise, sahra mutfağı afet bölgelerinde veya kriz bölgelerinde hızlıca devreye sokularak, tekrar gıda güvenliğini sağlamak üzere kullanılabilir. Afet zamanları gibi olağanüstü koşullarda beslenme ve gıda, en kritik afet sonrası durumlar içerisinde yer alır ve gıda hakkı, insan haklarının en temelinden biri olarak kabul edilir. Gıda, her durumda herkesin erişimine açık olan ve kamu yararı taşıyan bir unsur olarak kabul edilir. Gıda, herkesin kötü beslenme, gıda güvencesizliği ve açlık gibi problemlerden bağımsız olarak yaşama şartlarını ve hakkını garanti altına almalıdır. Gıda güvencesi kavramı beş temel ilkeyi içerir: ulaşılabilirlik, sağlanabilirlik, yeterlilik, kabul edilebilirlik ve bireysel ile kurumsal etmenler. Deprem bölgelerinde kriz merkezleri, gıda depoları ve aşevleri aracılığıyla, bu ilkelere uygunluğu sağlamaya çalışır. Bu, gıda güvencesinin ulaşılabilirlik, sağlanabilirlik, yeterlilik, kabul edilebilirlik ilkelerinin yerine getirmeye çalıştığı anlamına gelir (Akarçay, 2023).

İnsanların beslenme ihtiyaçlarını bireysel olarak karşılayabildikleri sistemlerin zarar gördüğü, beslenme ihtiyaçlarının bireysel çabalarla karşılanmasının mümkün olmadığı afetler ve savaşlarda bu ihtiyaçların karşılanmasında devletlerin, sivil toplum kuruluşlarının ve silahlı kuvvetlerin kullandıkları araçlar mevcuttur. Bu araçların kriz zamanlarından önce temini, bakım ve onarımları yapılarak kriz zamanlarında sorunsuz bir şekilde kullanılmaları gerekir. Kullanılan bu araçlar ve özellikleri aşağıda verilmiştir.

Seyyar İkram Araçları: Afet ve acil durumlar için kullanılan seyyar ikram araçları, afetzedelere çay, çorba ve kumanya dağıtımı için kullanılmaktadır. Bu araçlar genellikle gömme veya sabit tip olacak şekilde LPG tüp ile çalışırlar. Tipik olarak, bu araçlarda 2 çorba pişirme tenceresi, ısı yalıtımlı yaklaşık 63 litre kapasiteli thermobox diye de geçen sıcak yemekleri taşımaya sağlayan kaplar ve 40 litrelik, ortalama 250 bardaklık çay makinesi gibi özellikler bulunmaktadır. Tek seferde ortalama 4 kilogramlık hazır çorbalarla yaklaşık 50 litreyi bulacak şekilde çorba elde edilebilirken, aynı şekilde tek seferde 1 kilogramlık çayla yaklaşık 80 litre çay yapılabilir. Bahsedilen seyyar ikram araçları, en yüksek kapasitede kullanıma açık olduğunda bir öğünde ortalama 1.000 kişilik ihtiyacı karşılayabilecek kapasiteye sahiptir.

Seyyar Mutfak: Taşınabilir seyyar mutfaklar, tek dingil ocaklarıyla, çekilebilen ve iki gözlü şekilde basınçlı tencere sistemine sahip araçlardır. Mobil mutfaklar, tüp ile çalışır ve her bir gözde yaklaşık 500 kişiye yetecek kadar yemek hazırlanabilir. Tek tip yemek sunulduğunda, bir öğünde ortalama 1.000 kişiye yetecek besin ihtiyacını karşılayabilir.

Sahra Mutfak kiti 5000 kişilik: Sahra mutfak kiti, minimum 5.000 kişiye 3 çeşit yemek sunabilecek şekilde tasarlanmıştır ve 63 veya 105 m²'lik çadır içinde gerekli olabilecek tüm mutfak ekipmanları ve sekmeleri (yemek hazırlama üniteleri, pişirme üniteleri, yıkama üniteleri, vb.) bulunmaktadır. Tam kapasiteyle çalıştığında, her öğünde 5.000 kişiye 3 çeşit yemek sunar ve tek bir yemek türü pişirildiğinde bu rakam 15.000 kişiye kadar çıkabilir.

Sahra Mutfak Kiti 1000: Sahra mutfak kitleri, minimum 1.000 ila 5.000 kişilik 3 çeşit yemek çıkarabilme kapasitesine göre düzenlenmiştir. Bu kitler, 63 ila 105 metrekare ölçülerinde çadır içinde yemek hazırlama üniteleri, lojistik depolama, pişirme üniteleri, yıkama üniteleri gibi çeşitli mutfak ekipmanlarını içerir.

Mobil Mutfak (Karavan tipi): Karavan tipi mobil mutfaklar, özel olarak donatılmış bir karavan içinde yer alan mutfak ekipmanlarından meydana gelmektedir. Özel olarak düzenlenmiş bir araçla çekilerek istenilen en uygun alanda hizmet sağlamak amacıyla tasarlanan karavan tipi mobil mutfaklar, tam performans çalıştığında 1.000 kişiye olacak şekilde 2 çeşit yemek sunabilir. Tek çeşit yemek hazırlandığında ise bu rakam 2.000 kişiye kadar çıkabilir.

Mobil Mutfak (Dorse Üstü 40'lık Konteyner): Treyler üstü taşınabilir mutfaklar, bir 40'lık treyler (konteyner) içine kurulmuş mutfak ekipmanlarından oluşur. Bir kamyon çekici ile çekilerek ihtiyaç olan bölgelerde hizmet sunmak için özel olarak tasarlanmıştır. Mobil mutfakların tasarımı ve kullanılan ekipmanlarına bağlı olarak sıcak yemek çıkartma kapasitelerinde çeşitlilik gözlemlenmektedir. Türk Kızılay'ı bünyesinde 2 çeşit mobil mutfak mevcuttur. Mobil mutfaklarda tek seferde 5.000/8.000 kişilik çorba ve/veya 2.500/4.000 kişilik 2 farklı çeşit sıcak yemek çıkarma kapasiteleri bulunmaktadır (Kızılay, 2017).

Savaşlar da beslenme ihtiyacının karşılanmasında özel olarak tedbir alınması gereken zamanlardır. Bu sebeple dünya orduları bu gereksinimlerin giderilebilmesi için çeşitli tedbirler geliştirmişlerdir. Askeri ihtiyaçlar çerçevesinde geliştirilen bu çözümlerin

daha sonra afetlerde diğer devlet kurumları ve sivil toplum kuruluşları tarafından da kullanılabildiği görülmektedir.

Bu kapsamda askeri sahra mutfaklarında kullanılacak ekipmanın ana malzemelerinin, belirli temel performans gereksinimlerine uygun olması gerekmektedir. Bu gereksinimler aşağıda özetlenmiştir:

- Tüm ekipman ve materyallerin, herhangi bir hava koşulunda sorunsuz bir şekilde kullanılabilir olması gerekmektedir.
- Ekipmanın, herhangi bir eğitim seviyesine sahip askerler tarafından rahatlıkla anlaşılabilir ve kolaylıkla kullanılabilir olması gerekmektedir.
- Zorlu arazi şartlarında kolayca hareket edebilme veya taşınabilme yeteneğine sahip olması gerekmektedir.
- Rahatlıkla bir noktadan başka bir noktaya nakledilebilmesi gerekmektedir.
- Kullanımı pratik ve hızlı olmalıdır.
- Ekipmanın kullanımı sırasında su ve yakıt tüketiminin minimum seviyeye indirilmesi önemlidir.
- Ekipmanın kullanımı sırasında kazalara yol açabilecek tasarımlardan kaçınılmalıdır.
- Tasarımda insan sağlığını tehlikeye atabilecek malzemelerin kullanımından kaçınılması gerekmektedir.
- Herhangi bir sorun, arıza ve problem durumunda, ekipmanın kolayca tamir edilebilmesi ve bakımının basit olması, arızanın hızlı bir şekilde giderilmesine olanak tanımalıdır.
- Yedek parça ihtiyacının en aza indirilmesi ve tamiratın kolaylıkla gerçekleştirilebilmesi sağlanmalıdır.
- İş etüdü ilkelerine uygun bir biçimde hızlı şekilde monte edilebilmeleri, çabucak faaliyete geçirilebilmeleri ve hızlı ve verimli bir şekilde kullanılabilmeleri önemlidir.
- Kullanımının insanların vücut yapısına uygun olmasına dikkat edilmelidir.

- Arazi üzerinde ulaşım imkanlarının bulunması, özellikle de yollara sahip olmayan bölgelerde (örneğin helikopter gibi araçlarla) bir noktadan diğerine alternatif taşıma seçeneklerinin mevcut olması gerekmektedir.
- Ekipmanların, askerler tarafından rahatlıkla taşınabilir ve basitçe kurulabilir özelliklere sahip olması önemlidir (Bayazıt, Şatır ve Uşaklıgil, b.t).

2.5. Afet Durumlarında Beslenme Hizmeti

Afet durumlarında beslenme hizmeti sağlanırken beslenme sorumlusunun dikkat etmesi gereken bazı önemli konular vardır. Bu konular, hizmet sağlanacak topluluğun beslenme durumunu ve genel beslenme ile yemek pişirme alışkanlıkları gibi unsurları içerir. Beslenmeyi planlayacak kişinin, bu faktörlere özen göstermesi ve insanların alışkanlıklarına uygun bir yemek organizasyonu yapması gerekmektedir. Aksi halde, kişilerin beslenmesinde aksaklıklar ve yetersizlikler ortaya çıkabilir ve bu da sağlık problemlerine yol açabilir (Aycan ve ark., 2002).

2.5.1. Kısa dönem (ilk süreçte) beslenme hizmeti

Bu süreçte, afetin fiziksel ve psikolojik etkileri hâlâ sürmektedir. Bu nedenle, ilk dönemde kişilerin sıcak çorba, çay gibi gıdalara erişimlerinin sağlanması, onları psikolojik olarak rahatlatacaktır. Ayrıca, bu aşamada kolay temin edilebilen, bozulmalara karşı dayanıklı ve yüksek kalorili gıdaların dağıtımı sağlanmalıdır (Öztürk ve Koçak, 2017). Bu gıdalar arasında ekmek ve başka tahıl grubundaki gıdalar, çorbalar, yoğurt, peynir, bisküvi, zeytin, konserve yiyecekler, meyve suyu ve çay gibi ürünler bulunmaktadır (Aycan ve ark., 2002).

Gözlemler, afetten etkilenen bireylerin temiz suya erişim sağlanamadığında, bulabildikleri her suyu içmek veya temizlik için kullanmak zorunda kaldıklarını göstermiştir. Bu nedenle, bireylerin öncelikli olarak temiz suya erişimlerinin sağlanması en önemli ve öncelikli durumlardan biridir (Ekşi, 2016).

Bu dönemde, toplu beslenme hizmetleri sunulurken besin güvenliğine büyük önem verilmeli ve yiyeceklerin pişirilmesi, hazırlanması, depolanması ve servis edilmesi süreçlerinde kullanılan araçların hijyen ve sanitasyonu sağlanmalıdır (Aycan ve ark., 2002). Olağanüstü durumlarda kişi başına düşen enerji ihtiyacı yaklaşık 2100 kcal olarak

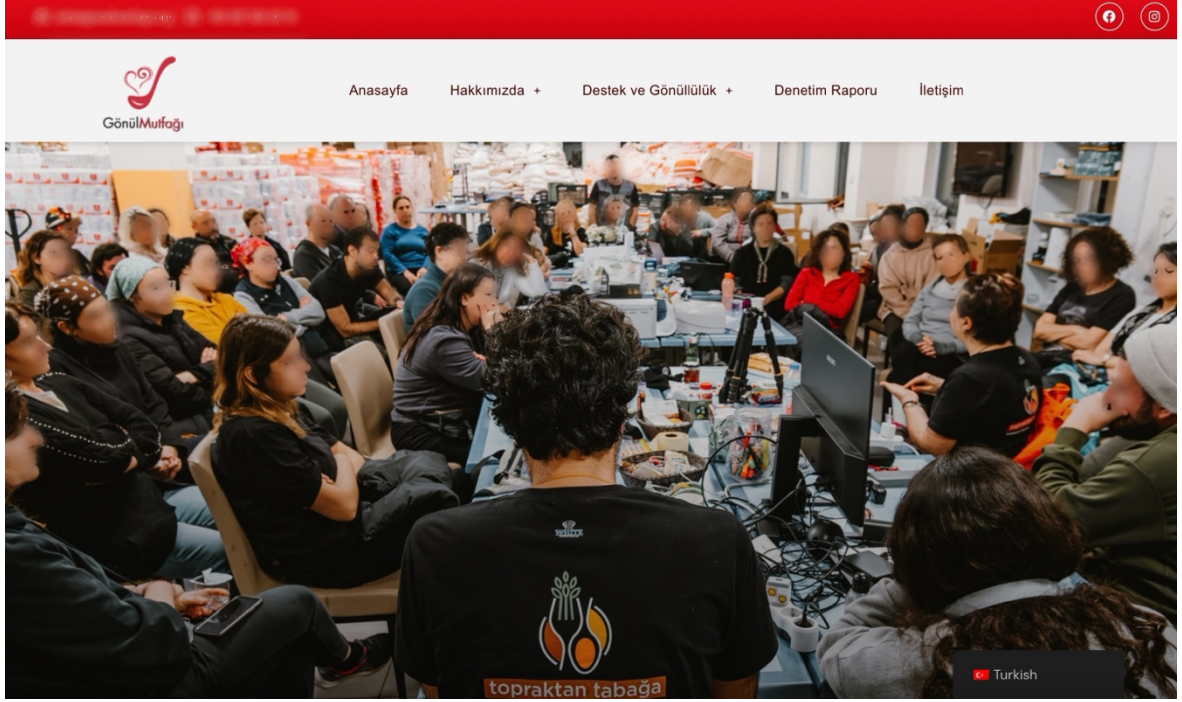
belirlenmiştir (Öztürk ve Koçak, 2017). Toplu beslenme hizmetlerinin yanı sıra, bireylerin normal yaşantılarına dönmeye başladıkları dönemlerde, çeşitli kuru gıdaların dağıtımı ile kendi yemeklerini hazırlama imkânı da sunulmalıdır. Uzun vadeli beslenme hizmetlerinde, kısa vadede sağlanan gıdalara ek olarak kuru baklagiller, fındık, ceviz, yumurta ve yüksek besin değerine sahip tahin helvası gibi gıdalar da dağıtılmaktadır. Gıda dağıtımı yapılırken, kişilerin cinsiyet, yaş ve sağlık durumları göz önünde bulundurulmalı; ayrıca kültürel özelliklere, mevsim şartlarına ve besinlerin bulaş riskine dikkat edilmelidir. Bireylerin kendi yemeklerini yapabilmeleri için gerekli erzak, araç ve gereçlerin temini sağlanmalıdır (Aycan ve ark., 2002).

2.6.Gönül Mutfağı

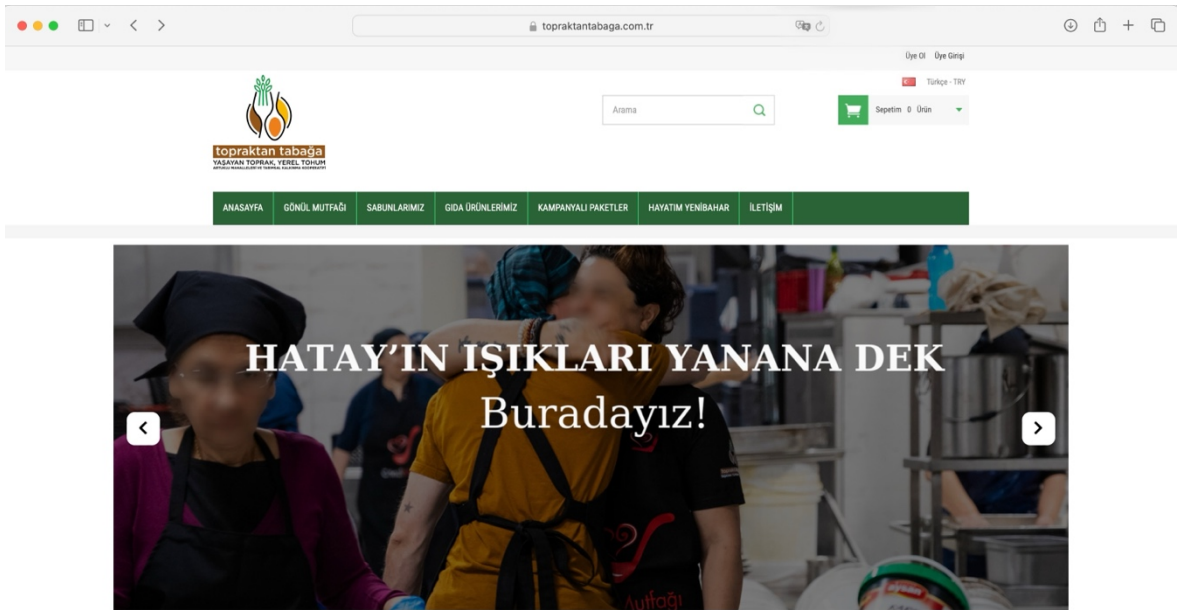
Gönül Mutfağı organizasyonu, 6 Şubat 2023 tarihinde yaşanan ve Türkiye'de 11 ili derinden etkileyen depremin akabinde Hatay'ın İskenderun ilçesinde depremzedelerin gıda ve sıcak yemek ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla hızla hayata geçirilmiş gönüllü bir girişimdir. Gönül Mutfağı'nda gıda tedarikinden, yemeklerin hazırlanmasına ve pişirilmesinden lojistiğe kadar tüm süreçler, tamamen gönüllülerin desteğiyle yürütülmektedir.

Web sitelerinde de belirtildiği gibi (<https://gonulmutfagi.org>) 6 Şubat'tan 30 Haziran 2023 tarihine kadar ki süreçte yaklaşık 4.000 gönüllüyle birlikte çalışarak, 1500 kişilik bir öğrenci yurdunun mutfağından günde 70 bin kişilik kapasiteye sahip bir aşevi oluşturarak toplamda yaklaşık olarak 17 milyon porsiyon yemek hazırlayıp dağıtmışlardır.

Bu dönemde Gönül Mutfağı'na katkı sağlamak isteyen birçok kişi ve kurum “Topraktan Tabığa Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nin” web sayfasından (www.topraktantabaga.com.tr) “Deprem Yardımı/ Gönül Mutfağı” bölümünde listelenen gıda ürünlerinden satın alarak ya da direk Kooperatiften toplu alımlar yaparak destek olmuşlardır. Kooperatif, bölgedeki üreticiler ve dağıtıcılar vasıtasıyla ürünlerin mutfağa teslim edilmesini organize etmiştir.



Resim 2. 1. Gönül Mutfacı Web Sayfası (gonulmutfagi.org)



Resim 2. 2 Topraktan Tabağa Web Sayfası (topraktantabaga.com.tr)

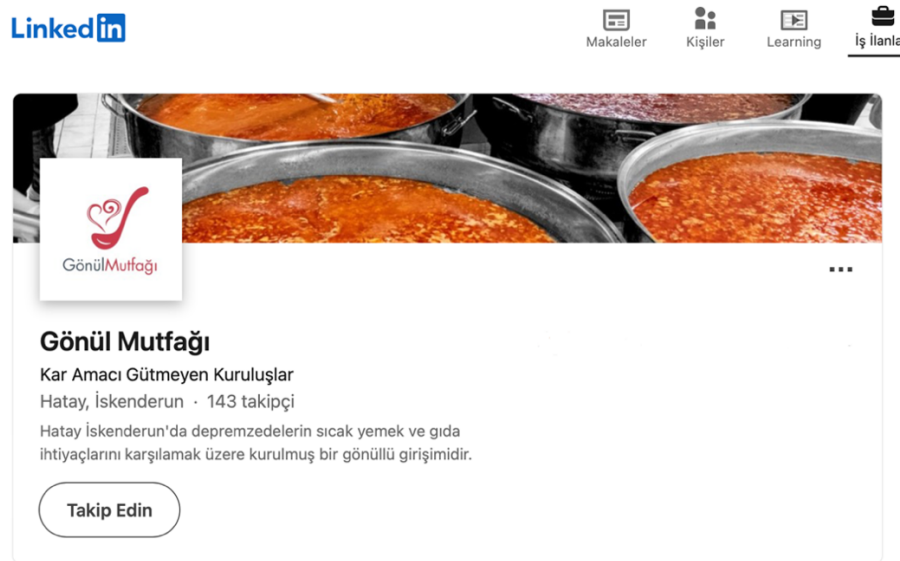
Kooperatif aracılığıyla bireysel ve kurumsal bağışlarla temin edilen gıda destekleriyle sıcak yemekler hazırlayarak ve hijyen ve gıda kolileri oluşturmuşlardır. 2023 yaz aylarında, günde iki tır soğuk su dağıtımını gerçekleştirmekle beraber ayrıca 30 bölge insanını Topraktan Tabağa Tarımsal Kalkınma Kooperatifi aracılığıyla mutfaklarında istihdam etmişlerdir. Deprem sonrası etkilenen çiftçilerin dalında kalmış olan ve yerlere

dökülen narenciyelerinin toplanmasına destek olmuşlardır ve sağlam olan narenciyelerin depremzedelere ulaştırılmasına, yeri dökülmüş ürünlerinde kompost olmasına destek sağlamışlardır (EK-20).

6 Şubat 2023 ile 30 Haziran 2023 tarihleri arasında yapılan yardımların, bağımsız bir denetim firması tarafından düzenlenen denetim raporu ektedir. (EK-2)

Hatay’da yeni bir gelecek inşa etmek amacıyla çalışan topluluk, kimlik veya toplumsal rollerine bakılmaksızın doktor, işçi, ev kadını, mühendis, aşçı, öğrenci ve akademisyen gibi farklı sektörlerden gönüllülerin bir araya geldiği bir imece kültürü örneği sergilemektedir. Bu gönüllüler, sadece yemek yapmak ve dağıtmaktan öte, deprem kaynaklı ekonomik, kültürel ve sosyal etkileri azaltmayı ve insanların memleketlerinde yaşamaya devam etmelerini sağlamayı amaçlamaktadır. Ayrıca, bu çabalarla depremzedelere unutulmadıklarını hissettirmek ve yaşadıkları psikolojik travmaların el birliğiyle çözülebileceğini göstermek istemektedirler. Yemek yapma süreci ise bu amaçları gerçekleştirmek için bir araç olarak değerlendirilmektedir.

Süreçte sosyal medyayı aktif olarak kullanmış olan Gönül Mutfağı, öncelikle Ebru Baybara Demir’in kişisel sosyal medya hesaplarından da paylaşımlar yaparak başladıkları çağrılara sonrasında Gönül Mutfağı’nın direk hesapları olan Instagram, Twitter ve LinkedIn hesaplarından da destek sağlanmış ve birçok insana ulaşılmıştır.



Resim 2. 3 Gönül Mutfağı LinkedIn Sayfası (LinkedIn)

Gönül mutfağı: <https://gonulmutfagi.org>

Topraktan Tabaga: <https://www.topraktantabaga.com.tr>

Linkedin: <https://tr.linkedin.com/company/gonul-mutfagi>

Instagram:

gonulmutfagimiz

<https://www.instagram.com/gonulmutfagimiz?igsh=MXM1OGoxNXFsdjRjcg==>



Resim 2. 4 Gönül Mutfacı Instagram Sayfası (Instagram)

3. YÖNTEM

3.1. Araştırmanın Modeli

Araştırma nitel araştırma modeli ve durum çalışması desenine uygun olarak tasarlanmıştır. Durum çalışması (Örnek Olay İncelemesi) sınırlı bir sistemin nasıl işlediği ve çalıştığı hakkında sistematik bilgi toplamak için çoklu veri toplama kullanılarak o sistemin derinlemesine incelenmesini içeren metodolojik bir yaklaşımdır (Chmiliar, 2010, Akt: Subaşı ve Okumuş, 2017). Hitchcock ve Hughes (1995: 317, Akt: Aytaçlı, 2012), durum çalışmasının takip etmesi gereken özelliklerini şu şekilde açıklamıştır:

- Durum içerisindeki olayların zengin ve canlı bir şekilde tanımlanması,
- Durum içerisindeki olayların kronolojik olarak hikayelendirilmesi,
- Olayların tanımlanması ile analizi arasındaki içsel bir tartışmanın kurulması,
- Belirgin bireysel aktörler ya da aktör grupları ve onların algıları üzerine odaklanılması,
- Durum içerisindeki belirgin olaylar üzerine odaklanılması,
- Durum içerisinde araştırmacının bu durumun bir parçası olarak katılımı,
- Araştırılan konunun zengin bir biçimde ortaya konulmasını sağlayacak özel durumu sunma yolu.

6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş Pazarcık ve Elbistan’da sırasıyla 7,7 ve 7,6 şiddetinde gerçekleşen depremlerin 11 ayrı ilde yıkıcı sonuçları olmuş ve çok yoğun bir gönüllü hareketi yaşanmıştır. Gönüllüler depremle ilgili arama kurtarma, enkaz kaldırma, eğitim vb. alanlarda kamu görevlilerine destek olmuşlardır. Gönüllülerin en yoğun sorumluluk üstlendiği hizmet alanlarının başında ise depremzedelerin ve deprem bölgesinde çalışan kişilerin beslenme ihtiyaçlarının karşılanmasıdır. Bu kapsamda depremden etkilenen bölgelerde birçok gönüllü mutfağı kurulmuş ve farklı sürelerle bölgesinde bulunan kişilere yemek hizmeti sunmuştur. Ancak, Şef Ebru Baybara Demir ve arkadaşları tarafından Hatay – İskenderun ilçesinde gönüllülük esasına göre kurularak depremin ilk gününden günümüze kadar bu hizmeti yine gönüllülük esasına göre sürdürmeye devam eden “Gönüllü Mutfak” girişimi bu özelliği ile diğerlerinden ayrılmaktadır. Kurulduğu günden, bu tez kapsamında

araştırmanın tamamlandığı zaman diliminde yaklaşık 18 ay geçmiştir ve halen çalışmalarına devam etmektedir. Bu girişimin, kurulduğu günden bugüne kadar geçen 18 aylık zaman diliminde günün koşullarına ve bölgenin ihtiyaçlarına göre esnek bir yapıda hizmetlerini sürdürebilmesi dikkat çekmiş ve durum çalışması çerçevesinde incelenmesinin uygun olacağı değerlendirilmiştir. Bu araştırmaya başlanmadan önce Gönül Mutfağı gönüllü yöneticisi durumunda olan Şef Ebru Baybara Demir'den izin alınmıştır. İzin belgesi EK-3'te yer almaktadır.

Araştırma kapsamında oluşturulacak modelde üç safha öngörülmüştür. Birinci safha kuruluş aşamasıdır. İkinci safha faaliyetlerin en üst seviyeye çıkarıldığı ve verimliliğin arttığı aşamadır. Üçüncü safha ise devletin deprem bölgesinde gönüllüler tarafından yürütülen hizmetlerin çoğunu üstlenmeye başladığı ve faaliyetlerin seviyesinin azaltıldığı veya mutfağın tasviye edildiği aşamadır. Gönül Mutfağı kuruluşundan bugüne kadar geçen 18 aylık süre ile emsallerine göre bu üç safhayı da inceleme imkânı veren tek sivil inisiyatif olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bu kapsamda araştırmada üç farklı katılımcı grubu ile görüşmeler yapılmıştır. Birinci grup, Gönül Mutfağı'nın kurucularıdır. Bu kişilerle, yaşanan 18 aylık süreçte nasıl bir yol izledikleri, süreçteki gözlemleri ve olası benzer durumlarda nasıl bir yol izlenmesi gerektiğine dair görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırmanın ikinci grubu ise Gönül Mutfağı'nda farklı sürelerle gelip gönüllü olarak çalışmış kişilerdir. Bu kişilerle, gönüllü olarak bulundukları zaman diliminde yaşadıkları deneyimler ve gözlemleri üzerine görüşülmüştür. Araştırmanın üçüncü grubu ise deprem sonrası farklı illerde ve mutfaklarda çalışmış ya da farklı sahra mutfakları kurmuş kişilerdir. Onların deneyimleri, yaşadıkları sorunlar, gözlemleri ve izlenen farklı yolları görmek açısından görüşmeler yapılmıştır. Gönül Mutfağı dışında farklı mutfaklarda görevler üstlenmiş katılımcılarla yapılan görüşmelerde, farklı il ve ilçelerde kurulan mutfaklarda Gönül Mutfağı deneyiminden farklı deneyimler yaşanıp yaşanmadığı, farklı sorun ve çözümlerin olup olmadığı belirlenmeye çalışılmıştır.

3.2. Çalışma Grubu

Nitel çalışmaların temel amacı genelleme yapmak değildir. Her bir deneyim, bireyin özel durumuna odaklanmayı hedefler. Ancak, katılımcıların yaşadıkları deneyimleri ayrıntılı bir şekilde tanımlamak önemlidir, böylece çalışmayı okuyanlar bu sonuçları kendi araştırmalarında uygulayabilirler. Bu sebeple, nitel araştırmalarda aktarılabilirliğini

sağlamak için örneklem seçiminin nasıl yapıldığı, katılımcıların özellikleri ve ortamı net bir şekilde belirtilmelidir (Başkale, 2016).

Araştırmada amaçlı örnekleme yöntemlerinden maksimum çeşitlilik örnekleme kullanılmıştır. Maksimum çeşitlilik örnekleme tekniğinde “mevcut farklılıkları ortaya çıkarabilmek için birbirinden farklı özellikler sergileyen bireyler seçilir” (Creswell, 2017, s. 81). Nitel araştırmalarda nicel araştırmalardan farklı olarak kabul edilmiş tek bir yöntem bulunmamakla beraber verilerin doygunluğa ulaşması bir kriter olarak öne çıkmaktadır. Verinin doygunluğa veya doyum noktasına ulaşması; yeni katılımcılardan elde edilen verilerin, eski katılımcılardan elde edilenlerin tekrarı niteliği taşıdığı noktada gerçekleşmektedir. Araştırmacının bu noktada veri toplamayı bitirmesi uygun olmaktadır. (Creswell, 2017, s. 82; Yıldırım ve Şimşek, 2016, s.296).

Bu araştırma kapsamında “Gönül Mutfağı” organizasyonunda sorumluluk üstlenenler iki grup altında ele alınacaktır. Birinci grup gönüllü organizasyonun başından beri işin koordinasyonunda ve yönetiminde yer alan 3 kişidir. Bu 3 kişinin tamamı ile görüşülmüştür. İkinci grup ise farklı zamanlarda bazen birden fazla defa “Gönül Mutfağı” organizasyonu içerisinde farklı ve sınırlı sürelerle yer almış gönüllülerdir. Bu grubun yaklaşık 4000 kişi olduğu tahmin edilmektedir. Bu kişilere ulaşılarak çalışmaya katılmayı kabul edenlerle görüşmeler yapılmıştır. Katılımcılardan elde edilen veriler 10’uncu katılımcıdan itibaren tekrar etmeye başladığından doyum noktasına ulaşıp ulaşılmadığının belirlenmesi için ilave iki kişi ile daha görüşme yapılmış olup yeni bir veriye ulaşamadığı için görüşmeler 12’nci katılımcıda sonlandırılmıştır.

3.3. Veri Toplama Araçları

Araştırma nitel bir araştırma olarak planlanmış olup nitel araştırmalarda, tipik olarak nitel veri toplama teknikleri arasında doküman analizi, görüşme, söylem analizi ve gözlem yer almaktadır. Ayrıca, insan algısı ve olayların sosyal gerçeklikte ve doğal ortamlarında detaylı bir şekilde incelenmesine odaklanan nitel araştırma, çeşitli disiplinleri birleştiren bütünlük odaklı bir bakış açısına sahiptir (Baltacı, 2019).

Creswell (2017, s. 275-276), nitel araştırma gerçekleştiren araştırmacıların, detaylı veri toplamak için araştırmanın yapıldığı doğal ortamda fazlaca zaman geçirdiklerini ve verilerini çok farklı yöntemlerle topladıklarını belirtmiştir. Ancak fenomenolojik ve durum

desenlerinde veri toplama sürecinin genellikle derinlemesine ve tekrar eden görüşmeler ile örnekleme temsil eden çoklu görüşmeler kullanılarak yapıldığını vurgulamıştır.

Görüşme, temel olarak araştırmacı ve katılımcı arasında etkileşim ve iletişim bağı kuran bir süreçtir. Tutum, davranış ve bakış açısı doğrultusunda gerçekleşen görüşme yoluyla deneyimler elde edilmeye ve anlaşılmaya çalışılır (Giorgi, 1997, s. 245, Akt.: Ergün, 2022). Başlangıçta kolay gibi görünen görüşme tekniği Patton (2014)'a göre dinleme, duyarlılık, yoğunlaşma ve anlayış gibi hassasiyetleri içermektedir (Akt.: Ergün, 2022). Görüşme aşamasında amaç bilgi sunmak değil, deneyimi açığa çıkarmak ve bilgi edinmektir. Yapılandırılmış, yarı yapılandırılmış ve yapılandırılmamış görüşme teknikleri olsa da nitel yaklaşımda genellikle katılımcının konuyla ilgili yeni fikirleri sunmasına olanak sağlayan yarı yapılandırılmış görüşme tekniği kullanılmaktadır. Bu görüşmelerde kullanılan açık uçlu ve esnek sorular katılımcının deneyimleri doğrultusunda bakış açısını ifade etmesine olanak sağlar (Merriam ve Tisdell, 2015, s. 88, Akt. Ergün, 2022).

Bu araştırmada da veriler yarı yapılandırılmış görüşme formları ile toplanmıştır. Araştırmada görüşme yapılan üç farklı gruba yönelik olarak üç farklı görüşme formu geliştirilmiştir. Görüşme formları kendisi de Gönüllü Mutfağı organizasyonunun bir gönüllüsü olarak bu araştırmadan önce ve araştırma sırasında da mutfakta gönüllü olarak çalışan araştırmacının farklı zamanlarda üstlenmiş olduğu görevler sırasındaki gözlemlerine istinaden araştırmacı tarafından geliştirilmiş, ayrıca görüşme formları ile ilgili Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğretim elemanları ile sahra mutfakları konusunda deneyimli üç uzmandan da görüş alınarak son şekli verilmiştir. Bu kapsamda üç farklı yarı yapılandırılmış görüşme formu oluşturulmuştur.

3.3.1. Yönetim süreçlerinde görev alan katılımcılara yönelik yarı yapılandırılmış görüşme formu

Organizasyonun başlangıcından bugünlere kadar yönetim süreçlerinde veya koordinasyon faaliyetlerinde yer almış olan kişilerle yapılacak görüşmelere yönelik geliştirilen görüşme formu EK-4'te yer almaktadır. Soru formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde 10 adet demografik bilgilere ilişkin soru, ikinci bölümde ise 40 adet açık uçlu soru mevcuttur. Buradaki soru adedinin fazla olmasının sebebi sürecin tamamının sadece bu katılımcılar tarafından bilinmesi ve önerilecek modele ilişkin her türlü verinin temel kaynağının bu katılımcılardan oluşmasıdır.

3.3.2. Gönül Mutfağı organizasyonunda gönüllü olarak çalışmış katılımcılara yönelik görüşme formu

Organizasyona gönüllü olarak katılanlarla yapılan görüşmelerde kullanılan görüşme formu EK-5'te bulunmaktadır. Bu soru formu da 2 bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde 11 adet demografik soru, ikinci bölümde ise 17 adet açık uçlu soru bulunmaktadır.

3.3.3. Farklı mutfaklarda gönüllü olarak bulunan katılımcılara yönelik görüşme formu

Farklı mutfaklarda gönüllü olarak bulunan katılımcılarla yapılan görüşmelerde kullanılan görüşme formu ise EK-6'da sunulmuştur. Soru formunda iki bölümden oluşturulmuş olup birinci bölümde 11 adet demografik soru, ikinci bölümde ise 11 adet açık uçlu soru bulunmaktadır.

3.4. Araştırmanın Geçerlilik ve Güvenilirliği

Lincoln ve Guba (1985), nitel araştırmanın niteliğini arttırabilecek stratejiler önermekte ve bunları geçerlilik ve güvenilirlik şeklinde değil de nitel araştırmanın doğasına daha uygun olduğunu düşündükleri “inandırıcılık (iç geçerlilik)”, “aktarılabirlik (dış geçerlilik)”, “tutarlılık (iç güvenilirlik)” ve “teyit edilebilirlik (dış güvenilirlik)” şeklinde açıklamaktadırlar (Akt. Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 276).

İnandırıcılık: Araştırmanın bilimsel olarak kabul edilebilmesi için araştırma sürecinin ve sonuçlarının açık, tutarlı ve başka araştırmacılar tarafından teyit edilebilir olması gerekmektedir. Bu nedenle elde edilen bulguların gerçekliğine, benzer ortamlarda sonuçların geçerliliğine, süreçlerin birbirleriyle tutarlı olmasına, verilerin nesnel bir yaklaşımla toplanıp sonuçların nesnel bir şekilde açıklandığına ilişkin kanıtlar sunulmalıdır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 277).

Araştırma kapsamında inandırıcılığın sağlanabilmesi için Gönül Mutfağı organizasyonunda yönetici olarak çalışan katılımcıların yanı sıra onlar tarafından yönetilen süreçlerde farklı zamanlarda görev almış gönüllülerle de görüşülmüştür. Ayrıca farklı mutfaklarda görev almış katılımcılarla da görüşülerek benzer veya farklı süreçler yaşayıp yaşamadıkları teyit edilmeye çalışılmıştır. Üç farklı gruptan veri toplanarak verilerin çeşitliliği ve elde edilecek bulgularla birbirlerini teyit edip etmediği kontrol edilmeye çalışılmıştır. Ayrıca kendisi de bir gönüllü olan katılımcının elde ettiği verilere ilişkin bilgileri teyit etme ihtiyacı olduğunda katılımcılarla tekrar görüşme yapma imkânı olmuştur.

Aktarılabilirlik: Nitel araştırmada verinin elde edildiği ortamın benzer diğer ortamlarda aynen temsil edilmesi zordur. Olay ve olgular derinlemesine ve ayrıntılı incelemek ön planda olduğundan araştırma sonuçlarının doğrudan genellemesi mümkün değildir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 281). Nitel araştırmada “genellenebilirlik” kavramı yerine “aktarılabilirlik” kavramının benimsenmesinin nedeni araştırma sonuçlarının doğrudan benzer ortamlara genellenemeyeceği ancak bu tür ortamlara sonuçların uygulanabilirliğine ilişkin geçici yargılara ulaşılması ve test edilebilecek denenceler oluşturulması anlamına gelir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 281).

Araştırma bulgularının raporlanmasında açık ve şeffaf bir dil kullanılmıştır. Ayrıca alışma grubunun oluşturulmasında amaçlı örnekleme ve maksimum çeşitlendirme yöntemi kullanılmış olup detayları çalışma grubu başlığı altında verilmiştir.

Tutarlılık: Olay ve olguların değişkenliğini kabul eden ve bu değişkenliği araştırmaya tutarlı bir şekilde yansıtabilen bir yaklaşım ele alınır. Erlandson ve diğer (1993), tutarlılığın sağlanabilmesi için “tutarlılık incelemesi” yapılmasını önermektedir (Akt. Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 283). Tutarlık incelemesinin amacı, araştırmaya dışardan bir gözle bakmak ve araştırmacının baştan sona gerçekleştirdiği araştırma etkinliklerinde tutarlı davranıp davranmadığını ortaya koymaktır (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 283).

Teyit edilebilirlik: Bilimsel araştırma sonuçlarının gerçeği yansıtması ve araştırmacının öznel yargılardan uzak olması anlamına gelir (Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 283). Güvenilirliğini arttırmak için çalışma kapsamında toplanan veriler, araçlar, saha notları, video kayıtları, günlükler veya çalışmayla ilgili diğer bileşenler ulaşılabilir olmalı ve araştırmacı, açıklanan prosedürlerin gerçekleştiğini doğrulayabilmelidir (Erlanson ve diğerleri, 1983, Akt. Yıldırım ve Şimşek, 2016, s. 283)

Araştırmada elde edilen verilerin yorumlanması sırasında araştırmacının yanı sıra danışman öğretim üyesi ve üç uzmanın da görüşleri alınarak araştırmanın tutarlılığının ve teyit edilebilirliğinin güçlendirilmesi sağlanmaya çalışılmıştır.

4. BULGULAR

Araştırma üç aşamalı olarak planlanmıştır, birinci aşamada Gönül Mutfağı'nın hem kurucusu hem yöneticisi hem de gönüllüsü olarak depremin hemen sonrasında süreci başlatmış ve halen sürdüren kurucu ekiple görüşülmüştür. İkinci aşamada Türkiye'nin ve dünyanın farklı bölgelerinden hiçbir beklenti altında girmeden, işlerine, okullarına ve tüm hayatlarına ara verip sadece yardım etmek amacıyla gelen gönüllülerle ve aynı zamanda deprem bölgesinde depremi yaşamış ve bu süreçte hem yardımcı olmak hem de kendi yaralarını sarmak için gönüllü olarak gelen depremzedelerle görüşülmüştür. Son olarak yani üçüncü aşamada ise, deprem sırasında kurulmuş farklı gönüllü mutfaklarda çalışmış kurucular ve gönüllüler ile görüşülmüştür. Her üç grubun vermiş olduğu cevaplar içerik analizi ile analiz edilmiştir. Farklı gruplarda yer alan katılımcıların benzer sorulara verdikleri cevaplar karşılaştırmalı bir analiz ile ele alınarak olgunun bütünü ortaya çıkarılmaya çalışılmıştır.

Gönül Mutfağının başlangıçtan bugüne kadar olan serüveni üç safhada ele alınmaya çalışılmıştır. Bu safhalar;

- BİRİNCİ SAFHA: Mutfağın depremden hemen sonra ilk kurulum aşaması,
- İKİNCİ SAFHA: Mutfağın düzenin oturduğu artık oturmuş bir sistem doğrultusunda ilerlediği aşama,
- ÜÇÜNCÜ SAFHA: Mutfağın bulunduğu bölgede kamunun STK'lardan sorumlulukları devralmaya başladığı ve rolünün bir önceki aşamaya göre azaldığı aşamadır.

Ayrıca yukarıda ifade edilen her bir aşama, mutfağın işlevini yerine getirebilmesi için belirlenen dokuz ayrı fonksiyon açısından ele alınmıştır. Bu fonksiyonlar;

- Yerleşim (Mutfakların Kurulması),
- İletişim,
- Yönetim ve Organizasyon Yapısı,
- İnsan Kaynağı,
- Barınma,
- Makine – Ekipman (Mutfak),
- Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi,

- Ulaşım,
- Menü Planlama ve Yemek Servisi

Görüşmelerde iki ayrı bölümden oluşacak şekilde sorular hazırlanmıştır. İlk bölümde demografik sorular bulunmaktadır. İkinci bölümde ise, görüşmenin daha detaylandırılmış soruları olan açık uçlu sorular yer almaktadır. Özellikle ilk gruba (kurucu-yöneticiler) yapılan görüşmelerde sorular dokuz fonksiyona ayrılmış ve bu fonksiyonlar, incelenmesi planlanan üç safhaya yönelik olarak düzenlenmiştir. Araştırmada üç safha ve dokuz fonksiyona ilişkin sorular sadece ilk gruba sorulmuştur. Çünkü sürecin başından itibaren sürece hâkim olan tek grup üç kişiden oluşan yöneticilerdir. Kurucu ve yöneticilerden oluşan birinci gruba yöneltilen açık uçlu sorular ve bu soruların araştırmada ele alınan üç safhanın ve incelenen dokuz fonksiyonun hangisine yönelik olduğunu gösterir çizelge EK-4'tedir. Gönüllüler farklı sürelerle bazen birden fazla defa Gönül Mutfağı'na katılmışlar ancak baştan sona kadar bütün süreci gözlemleme imkânı bulamamışlardır. Ayrıca gönüllüler açısından bir diğer kısıt da gönüllü bir kişi incelenen dokuz fonksiyonun bir veya birkaçında sorumluluk üstlenmiştir. Bu açıdan da bütünü tamamen görme şansı bulunmamaktadır. Bu sebeple onlarla yapılan görüşmelerde sorulan sorular daha sınırlı tutulmuştur. Üçüncü grup ise Gönüllü Mutfağı ile farklı bölgelerde benzer amaçlarla kurulan diğer gönüllü mutfaklarına yönelik karşılaştırma yapılmak üzere araştırmaya dahil edilmiş olup bu gruba yöneltilen sorular da daha az sayıda olmuştur.

4.1. Gönül Mutfağı Kurucuları ile Yapılan Görüşmeler

Gönül Mutfağının kurulması ve yerleşim yerinin belirlenmesi konusunda sürecin başından itibaren kurucusu ve yöneticisi olmaları ve her aşamasını biliyor olmaları sebebiyle sadece birinci gruba daha detaylı sorular yöneltilmiş olup aşağıda bu sorulara ilişkin bulgular yer almaktadır.

4.1.1 Birinci katılımcı grubuna (kurucu ve yöneticiler) ilişkin demografik ve tanımlayıcı bulgular

Araştırmanın birinci aşamasında Gönül Mutfağının kurucu ve yöneticisi durumunda olan 3 kişinin tamamı araştırmaya katılmaya onay vermiş olup bu gruba ilişkin tanımlayıcı bilgiler Tablo 4.1'de verilmiştir. Tablo incelendiğinde; her üçünün de farklı mesleklerden gelmekte olup sadece Y1'in mutfak şefi (sosyal gastronomi şefi) olduğu görülmektedir.

Hepsinin aktif olarak farklı işlerinin bulunduğu, katılımcılardan Y3'ün aynı zamanda depremzede olduğu anlaşılmaktadır.

Tablo 4. 1. Gönül Mutfağı Kurucuları ilişkin Demografik Bilgiler

GRUP I	KATILIMCILAR		
KURUCU- YÖNETİCİLER	Y1	Y2	Y3
1. Yaşınız:	47	41	31
2. Cinsiyetiniz:	Kadın	Erkek	Erkek
3. Eğitim Durumunuz:	Lisans	Lisans	Lisans
4. Mesleğiniz:	Şef, İşletmeci ve Sosyal Girişimci	İnşaat Mühendisi	Yönetici
5. Nerede yaşıyorsunuz?	Mardin	İstanbul	İskenderun
6. Şu an aktif olarak çalışıyor musunuz?	Evet	Evet	Evet
7. Bu gönüllü faaliyetindeki göreviniz:	Kurucu	Kurucu	Kurucu, Yönetici, Gönüllü
8. Ne kadar süre orada görev aldınız? (Tahmini)	1 yıl +	1 yıl +	1 yıl +
9. Daha önce gönüllü olarak başka bir projede yer aldınız mı? Yer aldıysanız hangi kurum ya da projede?	Birleşmiş Milletler Projeleri	Adım Adım, Gıda Topluluğu, Yeryüzü Kooperatifi, TEMA vb.	Hayır
10. 6 Şubat 2023 depremlerini bölgede yaşadınız mı?	Hayır	Hayır	Evet
Katılımcılarla görüşme süreleri	46 dk.	105 dk.	34 dk.

Gönül Mutfağının Yönetici ve kurucularına araştırma kapsamında belirlenmiş 9 fonksiyona ilişkin sorular yöneltilmiş ve bu sorular kapsamında elde edilmiş bulgular aşağıda sunulmuştur.

4.1.2. Yöneticilerin bakış açısıyla yerleşim ve mutfakların kurulmasına yönelik bulgular

1. Depremden sonra mutfak kurulumuna nasıl karar verdiği, kaç gün sonra kurulumun gerçekleştirildiği ve bu aşamada yaşanan sıkıntıların neler olduğuna ilişkin bilgiler

Katılımcılara bu yönde soru yöneltildiğinde vermiş oldukları cevaplar aşağıya çıkarılmıştır.

Y1: “6 Şubat'ta, aynı gün Adana'ya geldim. Adana'da önce Adana Ceyhan Belediyesi'nin mutfaklarını kuracakken, Osmaniye'den gelen talep üzerine Osmaniye'ye geldik ve Osmaniye'de KYK yurdunu organize ettik ve 6'sını 7'sine bağlayan gece 25.000 kişilik yemek pişirip 7'si sabahı 25.000 kişilik ilk yemeğin dağıtımını yaptık. Sıkıntı yaşamadık şanslıydık. Öncelikle soğukkanlı olmak gerekiyordu. Soğukkanlıydık fazlasıyla. Çünkü dışarıdan geliyorsun. Gece geldik ortada ne olup ne bittiğini anlayamadık, yıkımın çok fazla olmadığı bir yerden giriş yaptık biz aslında, Osmaniye'de de yıkım vardı ama Antakya kadar büyük bir yıkımı orada görmedik, durumu iyi anlamak gerekiyordu. Bizim en büyük şansımız Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın bize mutfakları açması oldu. İyi bir networkümüz vardı. Bu network cebimizdeydi ve bunu kullanarak ilk günden 25.000 kişiye yemek yapabilecek durumdaydık. Zaten kendi işimiz olduğu için bu kapasitede yemek pişirebilen insanlarız. O yüzden bir zorluk yaşamadık ilk gün, bizim en büyük şansımız buydu. Tabii ama başkaları yaşad, yer bulamadılar, tencere bulamadılar, su bulamadılar, bir sürü şey bulamadılar. Ama biz çok hazırlıklı geldik, sistemli düşünerek geldik. Adım adım geldik her yere.”

Y2: “Depremin hemen ardından mutfak kurulumu başladı. Ben 7 Şubat'ta bölgeye gelebildim. 6 Şubat'ta Y1 zaten bölgeye intikal etmişti. Osmaniye'deydi. 7 Şubat'ta Maraş'a geçtik. Mutfak kurulumu aslında o dönemde Gençlik Spor Bakanlığı'nın da desteğiyle yani mutfak alanının sağlaması ile oluştu. Aslında ne zaman karar verdik? İlk günden. Depremin olduğu andan itibaren bu mutfak süreci farklı yerlerdeydi, ilk önce Osmaniye sonra Maraş'ta Avşar Kız yurdunda ve sonrasında 9 Şubat'tan itibaren de İskenderun'daki İbni Arabi yurdunda, GSB ile iletişim halinde olunup onların da bizi yönlendirmesiyle buralar kurulmuş oldu. Hali hazırda bu mutfaklar vardı tabi ama zaman içerisinde çok şekil değiştirdi, kapasiteleri arttırıldı. İşte kazanlar, ocaklar konusunda ihtiyaçlar vardı. Ekipman konusunda ihtiyaç vardı. Çünkü normal şartlarda aslında bu mutfaklar 1500-2000 kişilik yurt öğrencilerine hizmet edecek şekilde tasarlanmış mutfaklardı. Biz bu mutfakları 10.000-20.000 sonra zaman içerisinde 30.000-40.000-50.000 kişilik günlük kapasiteye eriştirdik. Dolayısıyla bu anlamda sıkıntı vardı ama depremin tabii ilk günlerine gideceğim öyleyse çünkü şu an böyle konuşunca insan unutup ama depremin ilk günlerinde çok farklı sıkıntılar da vardı. Su yoktu, doğal gaz yoktu ve bunlar tabi ki birçok soruna ve zorluğa sebep oluyordu.”

Y3: “Depremden sonraki gün Spor Bakanlığı İl Müdürlüğü ulaştı bize, Antakya'da durumun çok kötü olduğunu, bizim burada yemek çıkarıp çıkaramayacağımızı? soruyorlardı. Biz, çalıştığım şirket Spor Bakanlığı bünyesinde KYK Yurdu'nun mutfak

ihalesine bakıyordu. Ben orada yöneticiydim. Bizim bu mutfakta hasar olmadığı için il müdürü bize ulaştı. Ama doğalgazımız, elektriğimiz yoktu. Elektriği jeneratörle çözebildik. Doğalgazı da tüplerle, sanayi tipi tüplerle çözdük. İlk aşamada tüp bulma sıkıntısı çok çektik. Dört yoldan, Erzin'den belli bir adet de tüp getirdik. İlk günkü zorluklarımız buydu. Sonra Antakya ve Samandağ'a yemek götürmeye başladık. Gönül Mutfağı kurulmadan önce Spor Bakanlığı bünyesinde lojistik sorunu çok fazlaydı. İskenderun'dan Antakya'ya 60 kilometrelik mesafeyi bile bir araç 8-9 saatte gidebiliyordu. En çok zorlandığımız konu bunlar oldu ilk başta. Gönül Mutfağı'nın gelip kurulmasından sonra lojistik desteğimiz de hızlandı. İşte gıda tedariği çok arttı ve hızlandı çünkü Gönül Mutfağı geldiği gibi tırlarca gıda malzemesi ulaştı elimize. Gastronomi öğrencileri geldi. Bu sivil inisiyatifin gelişimiyle birlikte kurucuları destekleyen gruplar geldi. Bir anda içeride 100-150 kişi oldular, bunun da ister istemez bazı sıkıntıları oluyordu çünkü birçok gönüllü geliyordu ve sahaya hâkim değillerdi ama 40. günden sonra her şey bir düzene bindi. Artık bir fabrika gibi işler dönmeye başladı. Herkesin bir görevi vardı. Herkes görevinin farkındaydı. Yaptığı işin bilincindeydi. Bir sorun olmadı.”

Katılımcılar ifadelerinden, depremin ilk gününden itibaren bir mutfak fikrinin kendilerinde olduğunu depremin ilk günü Y1'in ikinci günü ise Y2'nin deprem bölgesine ulaştığını, Y3'ün ise deprem sırasında bölgede bulunduğu anlaşılmaktadır. 6 – 9 Şubat 2023 tarihleri arasında önce Osmaniye’de sonra Kahramanmaraş’ta Gençlik ve Spor Bakanlığı (GSB)’nın yönlendirmeleri ile belirlenen mutfaklarda yemeklerin hazırlandığını, ancak Antakya’da yıkımın ve afetin boyutunun çok daha büyük olması sebebiyle 9 Şubat’tan itibaren de GSB’nin de yönlendirmesi ile İskenderun’daki İbni Arabi yurduna yerleşerek Gönül Mutfağı’nı faaliyete geçirdiklerini ifade etmişlerdir.

İlk kurulduğunda KYK yurdunun içerisinde olmaları sebebiyle belirli düzeyde imkânlarının bulunduğu, ancak eldeki kapasite ile ihtiyaç duyulan kapasite arasında önemli farklılıkların bulunduğunu ifade etmişlerdir. 1500-2000 kişilik yurt öğrencileri için tasarlanmış olan mutfakta sonraki günlerde önce 10000-20000 son olarak 50000 kişiye yemek çıkarabilecek kapasiteye ulaştıklarını ifade etmişlerdir.

İlk günlerde kendilerinin yaşadığı en önemli sorun olarak elektrik ev doğalgazlarının olmamasını ifade etmişlerdir. Elektrik sorununu jeneratörlerle, doğal sorununu da tüp temin ederek çözdüklerini ancak zorluklar yaşadıklarını ifade etmişlerdir. Ayrıca kapasite artış talebine bağlı olarak kazan, ekipman ve pişirme ünitesinin eksiklikleri de dile getirilmiştir.

Y3 depremin ilk günlerinde lojistik sorunlarının da bulunduğunu örneğin İskenderun – Antakya arasındaki 60 km. olan yolu 8-9 saatte alabildiklerini ifade etmiştir.

Gönül Mutfağı'nın kurulması ile birlikte tedarik ve lojistik sorunlarının da çözülmeye başlandığı, gönüllülerin katılımının artmasıyla beraber insan gücü eksiğinin kapandığı yaklaşık 40 gün sonra işlerin oturduğu Y3 tarafından dile getirilmiştir.

2. Yerleşim yerinin (mutfağın) yerinin seçiminde izlenen sürece ilişkin bilgiler

Y1: *“Seçme şansımız yoktu. Dediğim gibi dışarıda yemek yapmak, bir kaldırımın üzerinde yemek yapmak ütopya bana göre. Suyunuz yok, sıhhat, hijyen sorunu en büyük sorun oldu. Bizim mutfağa yaptığımız en önemli işlerden bir tanesi su deposu kurmak, filtre kurmak ve arıtma cihazı kurmaktı. Gıda mühendisleri denetlediler bu süreci. İnsanlar zaten hastane bulamazken, doktor bulamazken bir de onları gıda hijyeniyle sınamak çok doğru bir şey olmadığını düşündük. Bütün önlemleri aldık. Bu kaldırımda yemek yaparım, iki tencereyi koyarım mevzusu kadar basit bir süreç değil. Bunun doğru planlanması lazım. Dolayısıyla burada sivil toplumun yapabileceklerinin yanında devletin imkanlarını mutlaka yanına seferber etmesini getiriyor. Yani bugün birçok insana ters geliyor işte devlet hiçbir şey yapmadı diye düşünüyorlar ama herkese ulaşması çok mümkün değil. Sivil toplum burada çok önem kazandı ve biz bunun en güzel örneği olduğumuzu düşünüyoruz. Çünkü biz sivil toplumu harekete geçirirken devletin büyük desteğini aldık. Devletin kurmuş olduğu atıl durumdaki yemekhaneleri aşevine çevirerek, kendi içerisinde belediyede, kaymakamlıklarda çalışan insanların karnını doyururken aynı zamanda depremzedelere de yemek verdik. Dolayısıyla hem içten hem dıştan doğru bir yerde planlanmış bir işle, biz aslında her yere servis vermiş olduk.”*

Y2: *“Açıkçası seçim çok fazla ihtimal olan bir konu değildi çünkü birçok yer hasarlı ya da yıkılmıştı. Dolayısıyla, ayakta kalan ve altyapısı olan bir mutfak arayışımız vardı. Gençlik ve Spor Bakanlığı'na bu yönde bir talepte bulunmuştuk; bize hali hazırda kullanabileceğimiz bir alan sağlayabiliyorlar mı diye. İlk yola çıktığımızda, bize Kırıkhan'daki KYK yurdu dendi. Ancak yolda Kırıkhan KYK yurdunun da hasarlı olduğu, belki de yıkıldığı bilgisi ulaştı. Tam hatırlamıyorum. Yeni bir konum olarak Kırıkhan yerine İskenderun'a devam etmemiz söylendi. O günkü şartlar düşünüldüğünde, en uygun yeri seçmekten ziyade, ayakta duran ve hasarı olmayan yapı neresiyse oraya yönlendirildik.”*

Y3: *“Mutfağın hasar görmemiş olması ve Spor Bakanlığı tarafından orada afetzedelere yemek çıkarıldığı için orası tercih edildi. Çünkü kurulu bir mutfaktı. Hani KYK*

bünyesinde, KYK şartlarına göre. Afet mutfağı değil de normal bir mutfak olarak. Konumu iyiydi. İskenderun, tedarik konusunda konumu iyiydi. Bence o yüzden seçildi. Hem gönüllü ulaşımı için hem de tedarik zinciri için bu çok önemliydi.”

Katılımcılar, yemek dağıtımı için uygun yer seçiminin zorluklarını ve tercihlerin nedenlerini tartışmışlardır. Y1, dışarıda yemek yapmanın hijyen ve su eksikliği nedeniyle imkânsız olduğunu vurgulayarak, su deposu, filtre ve arıtma cihazı kurmanın önemine dikkat çekmiştir. Sivil toplumun devletin imkanlarıyla birlikte çalışmasının önemine değinmiştir. Y2, birçok yerin hasarlı veya yıkılmış olduğunu belirterek, ayakta kalan ve altyapısı olan bir mutfak arayışında olduklarını, başlangıçta Kırıkhan'daki KYK yurdunun tercih edildiğini ancak hasarlı olduğu için İskenderun'a yönlendirildiklerini ifade etmiştir. Y3, mutfağın hasar görmemiş olması ve Gençlik ve Spor Bakanlığı tarafından afetzedelere yemek çıkarılması nedeniyle KYK bünyesindeki kurulu bir mutfağın tercih edildiğini belirtmiştir. Ayrıca, İskenderun'un tedarik ve gönüllü ulaşımı açısından avantajlı konumda olduğunu vurgulamıştır. Ortak olarak, tüm katılımcılar seçim şansından çok, ayakta kalan ve kullanıma uygun mutfakların önemini vurgularken, farklı olarak Y1 hijyen ve su teminine, Y2 mevcut altyapıya ve yönlendirmelere, Y3 ise mutfağın konumuna ve mevcut kurulu düzenine odaklanmıştır.

3. Mutfak kurulumundan sonra yerleşim yeri seçimi ile ilgili karşılaşılan sorunların yanı sıra yerleşim yeri seçiminde dikkat edilmesi gereken hususlara ilişkin bilgiler

Y1: *“Bir kere devletin olmadığı hiçbir yerde kimse bir şey yapamaz. Bu net. Çünkü bu sivil toplumun tek başına kalkıp çıkıp ben yaptım, ben yürüttüm demesiyle olmaz. Biz şöyle bir şey yaşadık. Bize mekânı verdi, mutfağı verdi. Mutfacı verirken bizim su deposu ihtiyacımız vardı. Su deposunu devlet kurdu. Tüpü biz hallettik ama doğal gazı, elektriği, suyu hepsini devlet sağladı. Biz de ona karşılık devlete yük olmamak için biz de gerektiği zaman işte malzemesini, personelini, her şeyini organize ettik. Dolayısıyla bu bir kollektif çalışma. Dolayısıyla yer seçimi konusunda mutlaka devletin imkanlarının yanınızda olabileceği yerlerin seçilmesi gerekiyor. Yani bunu sadece sivil toplumun bir inisiyatifinde olan bir iş olmadığını düşünüyorum ben. Ondan sonra ulaşılabilir bir yerde olmak zorundasınız, görünür bir yerde olmak zorundasınız. Bizim yapmış olduğumuz en önemli şey saha etüdünü iyi yapmış olmamızdı. Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın bu konuda desteği oldu ama kendi arkadaşlarımız sahaya gidip bölge bölge gezerek bize ihtiyaç listesi oluşturdular. Arka planda kurulan WhatsApp grubu var. Bir çağrı merkezi kurduk biz. Bu çağrı*

merkezinde dört kişi bütön gün talepleri aldılar ve bunu sosyal medyadan birçok yerde, televizyon ve radyo yayınlarında da duyurarak bu çağrı merkezinden ihtiyaçları topladık. Sonra bir lojistik rotası çıkartıldı. Dedim ya, o kaos ne kadar büyük de olsa birilerinin akli selim olup ayakta durması, soğukkanlı olması gerekiyordu. Bu da soğukkanlılıkla yapılacak bir plan program gerektiriyordu.”

Y2: *“Aslında şunu deneyimledik biz belki de en büyük avantajımız kapalı bir ortamda olmamızdı. İnsanların hem çalışabileceği hem de yatakhane şeklinde kullanabileceği bir alanın olmasıydı çünkü sahra mutfaklarının hele de kış koşullarında çok uzun süre hayatta kalması ve sürdürülebilir olması mümkün değildi. Bunu sahada iyi niyetle çok güzel ve farklı işler yapan çok insanda da gördük, bir haftanın sonunda ya harap bitap düştüler, hasta oldular ya da işte artık hijyenik koşullarda devam edemediler kapanmak durumunda kaldılar ama biz kapalı, altyapısı, mutfak altyapısı ve ekipman altyapısı olan bir ortamdaydık ve aynı zamanda dediğim gibi insanların her ne kadar balık istifi olsa bile uyuyabileceği, yatabileceği bir ortam olan bir yerdeydik ve bu aslında büyük bir avantajdı.”*

Y3: *“Yer seçimi yapılırken özellikle binanın yüksek katlı olmaması ve alanın geniş olması önemliydi. Tüm gönüllülerimiz de bunu biliyor. Biz mutfağın içinde forklift bile çalıştırabildik. Tırlar, mutfağın ve deponun camına yanaşıp, malzemeleri camdan bile indirebiliyorlardı. Bu yeni yapılan KYK olduğu için alan konusunda bir problem yoktu. Bu şekilde kurulmasının, böyle durumlarda daha mantıklı olacağını düşünüyorum. Bir binanın alt veya üst katında değil de mesela bu tür yerlerde KYK'lar üzerinde konuşursak, sosyal tesis kurulması ve iki katlı yapılması daha mantıklı olacaktır.”*

Katılımcılar, deprem sonrası yemek dağıtımını için yer seçiminde devlet desteğinin ve uygun altyapının önemine vurgu yapmışlardır. Y1, devletin sağladığı su, doğalgaz, elektrik gibi altyapı imkanlarının kritik olduğunu belirtmiş ve bu süreçte kollektif çalışmanın önemine değinmiştir. Ayrıca, saha etüdü yaparak ve çağrı merkezi kurarak talepleri organize ettiklerini ifade etmiştir. Y2, kapalı bir ortamda çalışmanın büyük bir avantaj olduğunu, özellikle kış koşullarında sahra mutfaklarının sürdürülebilir olmadığını vurgulamıştır. Kapalı mutfak altyapısının ve insanların uyuyabileceği bir alanın sağlanmasının sürdürülebilirlik açısından önemli olduğunu belirtmiştir. Y3 ise, binanın yüksek katlı olmamasının ve geniş alanların önemine dikkat çekmiş, yeni KYK binalarının ek tesislerinin bu tür durumlar için daha mantıklı olduğunu ifade etmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar devlet desteğinin ve uygun altyapının kritik olduğunu vurgulamışlardır.

4. Yerleşim yeri değişikliği ve sebepleri ile ilgili bilgiler

Y1: “Bina hasarlı olduğu için de işlevini tamamladıktan sonra daha korunaklı bir yere geçtik, KYK yurdu şu anda tadilatla, bir konteyner kente geçiş yaparak aslında yerimizi farklılaştırdık.”

Y2: “Uzun bir süre KYK yurdunda İskenderun'daki Muhittin İbni Arabi KYK yurdundaydık, bu süre içerisinde yerleşim yerinin farklı konularda kullanılabileceği ya da orada yan blokların yıkılacağı inşaat faaliyetinin olacağı gibi farklı bilgiler oluyordu dolayısıyla bizim oradan çıkmamız gerektiği de söylenmişti fakat bir şekilde o süreçler olmadı ve daha uzun süre orada kaldık, sonrasında yine okulların açılması yani aslında yaza doğru yaklaştığımızda önümüzdeki sene okullar açılacağı ve o yurtların tekrar bir elden geçirileceği, bazı inşaat faaliyetleri olacağı için çıkmamız gerektiği iletili. Biz de o dönemde yeni yer arayışına girdik birçok yer baktık aslında bize uygun olacak farklı yerler ihtimalleri değerlendirdik, Samandağ'da bir yer olabilirdi yine sonrasında İskenderun'da bir konteyner kent mutfağı olabilirdi bu yerler içerisinde aslında yine temel unsur bizim için altyapı mutfak altyapısı olan ve gönüllerin de kalabileceği konaklayabileceği bir alan olan yerlerin olmasıydı öncelik, dolayısıyla İbrahim Çeçen Vakfı konteyner kentine taşındık Ağustos ayından bu yana da buradayız yani toplamda iki yerde yani Maraş'ı saymıyorum İskenderun olarak söylüyorum Maraş'ta da çünkü KYK mutfağında ilk üç günde deprem sonrası oradaydık buralarda faaliyet gösterdik.”

Y3: “Yerleşim yerimiz değişti. Muhittin İbni Arabi KYK yurdunda dokuz aylık bir sürecimiz vardı. Ondan sonra işte yurdun tadilata girmesi durumu göz önüne alındı. Sonra biz bir konteyner kentin mutfağına geçtik.” İki ayrı yerleşim yerini EK-9'da gösterilmektedir.

Katılımcılar, deprem sonrası faaliyet gösterdikleri yerlerin değiştiğini ve bu süreçte çeşitli tecrübeler yaşadıklarını belirtmişlerdir. Y1, hasarlı bina nedeniyle KYK yurdundan daha korunaklı bir konteyner kente geçtiklerini ifade etmiştir. Y2, uzun bir süre İskenderun'daki Muhittin İbni Arabi KYK yurdunda kaldıklarını, yurtların tadilat ve inşaat faaliyetleri nedeniyle taşınmaları gerektiğini ve bu süreçte yeni yer arayışına girdiklerini belirtmiştir. Sonunda, İbrahim Çeçen Vakfı konteyner kentine taşındıklarını ifade etmiştir. Y3 de KYK yurdunda yaklaşık dokuz ay kaldıklarını ve yurdun tadilata girmesi nedeniyle bir konteyner kentin mutfağına geçtiklerini söylemiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar

faaliyet gösterdikleri yerlerin deðiřtiđini ve yeni yerlerin seşilmesinde altyapının ve güvenliğini önemli olduğunu vurgulamışlardır.

4.1.3. Yöneticilerin iletişimle ilgili değerlendirmelerine dayanan bulgular

1. Malzeme tedariği, gönüllü katılımda ve üretilen yemeklerin afetzedelere ulaştırılması aşamasında yaşanan sorunlar ve sorunlara üretilen çözümler hakkında bilgiler

Y1: “İletişim sorunları yaşanmadı çünkü lojistik sistemi ve ağrı merkezi aracılığıyla her gün yerel noktalarımızdaki kişilerle iletişime geçilerek yemek sayıları teyit edildi. Bu teyitler doğrultusunda, rakamlara dayalı olarak yemek retilimi gerçekleştirildi ve dağıtım buna göre yapıldı.”

Y2: “Deprem sonrası malzeme tedariği yoğun ve dinamik bir süreçti. Başlangıçta, evremizdeki tanidik kurum ve kuruluşlardan, ardından da deprem bölgesine yardım etmek isteyen diğer bireylerden ve organizasyonlardan destek aldık. Bu süreç hem kendi iletişim ağımızla hem de bize ulaşan gönüllülerin çevresiyle genişleyen organik bir ağa dönüştü. İlk aylarda, malzeme tedariğinde çeşitli yöntemler ve satın alma yolları kullanıldı.

Topraktan Tabağa Kooperatifi, deprem yardımına yönelik bir online platform kurarak, bireylerin ve kurumların deprem bölgesine malzeme bağışında bulunmalarını sağladı. Bu sistem aracılığıyla, bireyler kendi btlerine uygun şekilde malzeme seçip, aşevinde kullanılmak üzere destek sağlayabildi. Tedariğimiz, Adana, Gaziantep, Diyarbakır ve Osmaniye gibi bölgeye yakın şehirlerden yapıldı. Bu şehirlerden büyük çaplı siparişler ve tedarikler gerçekleştirildi. Süreç boyunca lojistik ve tedarik anlamında zorluklar yaşandı, ancak yoğun görüşme ve iyi niyetle çözüme kavuşturuldu. Acil ihtiyaçlar, bazen öngörülemeyen durumlar da içeriyordu; örneğin, ocakların, kazanların veya mutfak ekipmanlarının arızalanması gibi. Bu tür durumlarda hızlı çözümler gerekiyordu, çünkü zaman oldukça kısıtlıydı ve bu sıkıntılar, özverili desteklerle ve acil lojistik çözümlerle aşıldı, hatta özel otobüsler ve uçak kargo kullanılarak gerekli ekipmanlar hızla temin edildi. Malzeme ekipmanları, mutfak işleyişini kesintisiz sürdürmek amacıyla sağlandı ve acil ihtiyaçlar hızlı bir şekilde çözüme kavuşturuldu ve bu süreçte destek veren kişilerin özverisiyle sorunlar başarıyla çözüldü.”

Y3: “İlk başta iletişimle ilgili sorunlar yaşadık. Ancak, süreç ilerledikçe görevleri bölümlere ayırarak bu sorunları zdk. Tedarik süreçleri için farklı kişiler görevlendirdik, gönüllü koordinasyonu (EK-17) için başka bir ekip oluşturduk ve yemeğin dağıtılacağı

noktalar ve taleplerle ilgilenmek üzere ayrı bir grup belirledik. Bu iş ayrımını yaptıktan sonra iletişimde herhangi bir problem yaşamadık.”

Katılımcılar, iletişim ve lojistik süreçlerinde yaşanan deneyimleri farklı açılardan ele almışlardır. Y1, iletişim sorunları yaşanmadığını, lojistik sistemi ve çağrı merkezi aracılığıyla yerel noktalarla her gün iletişim kurularak yemek sayılarının teyit edildiğini ve buna göre yemek üretimi ve dağıtımı yapıldığını belirtmiştir. Y2, deprem sonrası malzeme tedariklerinin yoğun ve dinamik bir süreç olduğunu, başlangıçta tanıdık kurum ve kuruluşlardan, ardından da genişleyen bir gönüllü iletişim ağı ile diğer bireylerden ve organizasyonlardan destek aldıklarını ifade etmiştir. Malzeme tedariki için çevre şehirlerden büyük çaplı siparişler ve tedarikler gerçekleştirildiğini, süreç boyunca lojistik ve tedarik zorlukları yaşansa da yoğun iletişim ve özverili desteklerle bu sorunların aşıldığını belirtmiştir. Y3 ise, ilk başta iletişim sorunları yaşadıklarını, ancak süreç ilerledikçe görevleri bölümlere ayırarak bu sorunları çözdüklerini ifade etmiştir. Tedarik süreçleri, gönüllü koordinasyonu ve yemeğin dağıtılacağı noktalar için farklı ekipler oluşturduklarını ve bu iş ayrımını yaptıktan sonra iletişimde herhangi bir problem yaşamadıklarını belirtmiştir. Ortak olarak, katılımcılar iletişim ve lojistik süreçlerinde başlangıçta bazı zorluklar yaşasalar da çeşitli stratejiler ve organizasyon yapıları oluşturarak bu sorunları başarılı bir şekilde çözdüklerini ifade etmişlerdir.

2. İletişimin sağlanması ve koordinasyon aşamalarında internet ve sosyal medya kullanımı ve hangi uygulamaların tercih edildiğini ve bunları faydaları hakkında bilgiler

Y1: *“Sosyal medyada Instagram, Facebook, Twitter, bütün sosyal medya araçlarını kullandık, bu süreç içerisinde ve günü gününe yaptığımız her paylaşımın geri dönüşlerini de gördük. Aslında bu işin kurgulanmasında bizim burada en büyük gücümüz sosyal medyayı kullanmak oldu.”*

Y2: *“Kullandık. Sosyal medyanın bize çok ciddi katkıları oldu. Özellikle de Instagram'ı kullandık. Zaten Ebru Baybara Demir'in ciddi bir takipçisi vardı. Kendisini hayranlıkla izleyen, feyz alan birçok kadın, ağırlıklı birçok insan zaten onu biliyordu. Ama bu deprem döneminde tabii ki çok daha fazla bir odağa ulaştı. Gönül Mutfağı da ulaştı sonrasında. Burada hepimiz depremin tabii ki yıkıcı görüntülerine, dramatik görüntülerine şahidiz. Türkiye'de herkes de bunun şahidi oldu. Ama biz o ilk zamanlarda özellikle bu görüntüler yerine biraz daha oradaki yaptığımız işi, mutfak operasyonunu, bunu da biraz*

aslında ne kadar enerjik şekilde yaptığımızı, gönülden canla başla yaptığımızı gösterecek videolar hazırlayıp paylaştık. Bu da insanlarda o yıkık günlerin içerisinde bir umut ışığı doğuruyordu. Depremzede vatandaşlarda, Türkiye'nin her bir yerinden gelen gönüllerin, bu sadece tabii ki Gönül Mutfağı değil, orada çok fazla, çok sayıda organizasyon, gönüllü, STK, girişim, inisiyatif birçok şey vardı, bölgede böyle bir faaliyetin olması, onlar için gelen gönüllerin olması çok kıymetliydi. Bu insanlar için çok değerliydi. Biz de hem orada bunu yansıtmak hem de gönüllülerin de ilgisini çekip daha fazla gönüllü katılımını sağlamak adına sosyal medyayı kullandık. Sadece gönüllü çağrısı değil aynı zamanda da malzeme ürün destek çağrılarımız da oldu buradan. O konuda ciddi destekler bulduk. Hem bireysel anlamda vatandaşlardan hem de yine kurumlardan. Dolayısıyla sosyal medyanın kullanılmaması gibi bir dünya artık bugünümüzde pek mümkün değil. Çünkü herkes artık telefonlarda saatler boyu vakit geçiriyor. Başka mecralardan da bir bilgiye ulaşmak da çok mümkün olmuyor. Dolayısıyla biz de sosyal medyanın bu anlamda bize faydasını gördüğümüzü söyleyebilirim.”

Y3: *“Tabii ki sosyal medyayı kullanıyoruz. Instagram sayfası kullanıyoruz. Gönüllü sayımızın çoğalması ve sesimizi duyurabilmek için özellikle Instagram’ı bir alan ve mecra olarak kullanıyoruz.”*

Y1, Y2 ve Y3 kodlu katılımcılar; sosyal medyanın, özellikle Instagram, Facebook ve Twitter gibi platformların, gönüllü faaliyetlerini duyurma ve katılım sağlama konusundaki önemini vurgulamaktadır. Katılımcılar, sosyal medyanın süreç boyunca günlük olarak yapılan paylaşımlar aracılığıyla geniş kitlelere ulaşp, etkin geri dönüşler alarak büyük bir güç sağladığını belirtmiştir. Y2 kodlu katılımcı bu noktada daha geniş açıklamalar yaparak; Instagram’ın özellikle Ebru Baybara Demir’in takipçi kitlesi sayesinde deprem sürecinde önemli bir odak noktası haline geldiğini ve gönüllü faaliyetlerinin umut verici videolarla desteklendiğini ifade etmiştir. Bu paylaşımların, depremzedeler ve gönüllüler için moral kaynağı olurken, aynı zamanda daha fazla gönüllünün katılımını da sağladığını belirtmiştir. Bunun yanı sıra sosyal medya üzerinden yapılan gönüllü ve malzeme destek çağrılarının, bireysel ve kurumsal anlamda ciddi desteklerin alınmasını kolaylaştırdığını da vurgulamıştır.

4.1.4. Yöneticilerin bakış açısıyla mutfakın yönetilmesi ve organizasyonu ile ilgili bulgular

1. Mutfak işletilmesi sürecinde yaşanan güvenlik, asayiş ve hırsızlıkla ilgili sorunlara ve bunlara ne gibi çözümler üretildiğine ilişkin bilgiler

Y1: “Hiçbir sorun yaşamadık. Dediğim gibi bu yine aynı şekilde devleti yanınıza alarak yaptığınız her işte mutlaka devlet size bu güvenceyi veriyor. Biz KYK yurdu içerisindeyken güvenliğimiz vardı. Kötü bir şey yaşamadık.”

Y2: “Bu bizim ara ara kendi içimize de konuştuğumuz ve böyle şükrettiğimiz bir konu çünkü çok sayıda insanın girip çıktığı, çok sayıda gönüllünün, çok sayıda vatandaşın bulunduğu ortak alanlardı. Biz tabi ki önlemleri aldık, zaten KYK mutfakının, yurdun kullanılmasının bizim için şöyle bir avantajı da vardı yurdun bir nizamıesi güvenlik kulübesi ve orada ayrıca güvenlikten sorumlu personelleri vardı, açıkçası neredeyse sıfır vakayla sorunla bu dönemi geçirdik. Ben bunu bir de şöyle düşünüyorum gönüllüler yatakhane açık düzende herkes yan yana yattığı için ve alan az olduğu için yanında çok da değerli eşyası ile kimse gelmiyordu ama tabii ki herkesin bir cüzdanı, bir çantası, bir şeyi oluyordu ve burası böyle otel odası gibi değildi herkes yatağının yanı başına koyuyordu çantasını, bu dönem içerisinde dört bin beş bin insan geçti ve buna rağmen burada kimsenin böyle bir hırsızlık ya da ciddi bir sorunu olmadı. Bu da insanların gerçekten burada kalben gönülden gelen insanlar olduğunun da bir teyidi oldu bize.”

Y3: “Herhangi bir güvenlik problemimiz olmadı çünkü dediğim gibi mutfak ilk dönemlerde KYK'nın kendi güvenlik görevlileriyle korundu. Zaten öncesinde de öğrenci olduğu için güvenlikler vardı. Sonrasında geçtiğimiz konteyner kentte de polis noktası var. Onun için herhangi bir güvenlik problemi, bir hırsızlık durumu yaşamadık.”

Katılımcılar, faaliyet gösterdikleri süreçte güvenlik açısından herhangi bir sorun yaşamadıklarını belirtmişlerdir. Y1, KYK yurdunda kaldıkları dönemde güvenliklerinin sağlandığını ve devletin bu konuda güvenceler verdiğini ifade etmiştir. Y2, KYK yurdunun nizamıesi ve güvenlik personeli sayesinde güvenlik sorunları yaşanmadığını, binlerce gönüllü ve vatandaşın girip çıktığı bir ortamda dahi hırsızlık veya ciddi bir sorunla karşılaşmadıklarını belirtmiştir, bu da insanların gerçekten gönülden yardım için orda olduklarını gösterdiğini eklemiştir. Y3, KYK yurdunda ve sonrasında konteyner kentte güvenlik görevlileri ve polis noktaları sayesinde güvenlik problemleri olmadığını vurgulamıştır. Ortak olarak, tüm katılımcılar güvenlik konusunda devletten ve mevcut

güvenlik personelinde destek aldıklarını ve bu sayede güvenlik sorunları yaşamadıklarını ifade etmişlerdir.

2. Gönüllülerin daha önceden birbirlerini tanıyıp tanımadıkları, tanımıyorlarsa herhangi bir kurumsal yapı olmaksızın bir araya gelmiş bu grubun yönetilmesi ve koordine edilmesinde yaşanan sorunlar ve çözümleriyle ilgili bilgiler

Y1, katılımcıların çoğunluğunun birbirini tanımadığını, ancak küçük gruplar halinde gelen ve birbirini tanıyan bazı kişilerin de bulunduğunu belirtmiştir. Koordinasyon konusunda ise herhangi bir sorun yaşanmadığını ifade etmiştir. Çünkü katılımcılar, nereye geldiklerini, ne yaptıklarını ve neden geldiklerini önceden bilerek kabul etmişlerdir. Bu sebeple herhangi bir problem yaşanmamıştır. Bu sürecin sorunsuz ilerlemesi için önceden bir sistem kurduklarını ve bu sistem sayesinde koordinasyonun sağlandığını belirtmiştir.

Y2 adlı katılımcı, katılımcıların büyük çoğunluğunun birbirini tanımadığını belirtmiştir. Bazı kişiler arkadaş, eş veya dost grupları halinde gelse de 200 kişinin neredeyse tamamı farklı şehirlerden ve hatta farklı ülkelerden gelen insanlardı. Katılımcılar birbirini tanımasalar da geldikleri günün gecesinde aile gibi olmuşlardır. Y2, bu durumun kendisini şaşırttığını ve burada inanılmaz bir gönül bağı oluştuğunu ifade etmiştir. "Gönül Mutfağı" isminin de bu bağdan kaynaklandığını, başlangıçta gönüllü bir hareket olarak ortaya çıktıklarını ve ismin sonradan belirlendiğini belirtmiştir. Gönüllüler, başlangıçta kısa süreli kalmayı planlamışken, birçoğu işlerinden izin alarak ya da ayrılarak uzun süre mutfakta kalmaya devam etmiştir. Bu gönüllüler, buradaki deneyimlerinin hayatlarını değiştirdiğini, buradan ayrıldıktan sonra diğer şeylerin anlamsız veya farklı geldiğini belirtmişlerdir. Katılımcı Y2, burada önemli olanın birbirini önceden tanımak değil, birbirine gönülünü açmak olduğunu vurgulamıştır. Bu gönül bağları sayesinde büyük bir aile ortamı oluşmuş ve katılımcılar bir daha kopamayıp tekrar tekrar dönerek çalışmaya devam etmişlerdir.

Y3 ise, gönüllülerin çoğunlukla birbirini tanımayan ve koordine edilmemiş insanlar olduğunu belirtmiştir. Sosyal medyada görüp bu durumu insani bir vazife bilerek gelen gönüllüler arasında karı koca, abla kardeş ve akraba ilişkisi olanlar da bulunmaktaydı. Başlarda, Spor Bakanlığı farklı illerden görevlendirme yaparak insanları getirmiştir. Ancak, Gönül Mutfağı'nın kendi gönüllüleri genellikle birbirini tanımayan kişilerdi. Geldikten sonra doğal olarak bir kaynaşma süreci yaşanmış ve herhangi bir sorun yaşanmamıştır.

Katılımcılar, gönüllülerin büyük çoğunluğunun birbirini tanımadığı, ancak koordinasyon konusunda ciddi bir sorun yaşanmadığı konusunda hemfikirdir. Y1,

katılımcıların nereye geldiklerini ve ne yapacaklarını bilerek geldiklerini, bu sebeple bir koordinasyon problemi yaşanmadığını ve önceden kurulan sistemin bu süreci sorunsuz hale getirdiğini belirtmiştir. Y2, gönüllülerin çoğunluğunun birbirini tanımadığını, ancak geldikleri günün gecesinde aile gibi kaynaştıklarını ve "Gönül Mutfağı" isminin bu gönül bağından kaynaklandığını ifade etmiştir. Ayrıca, gönüllülerin başlangıçta kısa süreli kalmayı planlarken uzun süre kalmaya karar verdiklerini ve bu deneyimin hayatlarını değiştirdiğini vurgulamıştır. Y3 ise, gönüllülerin genellikle sosyal medyada görüp insani bir vazife bilerek gelen ve birbirini tanımayan kişiler olduğunu, ancak doğal bir kaynaşma süreci yaşandığını ve herhangi bir sorun olmadığını belirtmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar gönüllülerin birbirini tanımamasına rağmen hızlı bir kaynaşma süreci yaşadığını ve güçlü bir gönül bağı oluşturduğunu vurgulamışlardır.

3. Sürecin başından bugüne kadar devam eden kişi sayısı ve bu sayının başlangıçtan itibaren bütün gönüllülerin yüzde kaçını oluşturduğuna dair bilgiler

Y1: *“Dört bine yakın. Hepsi yüzde yüz gönüllü.”*

Y2: *“Sürecin başlangıcını depremin hemen sonrası olan 6 Şubat- 10 Şubat- 15 Şubat tarihleri olarak kabul edersek, o zamanlarda gönüllülerin toplam sayısının sadece %1'ini oluşturduğunu belirtmektedir. Bu dönemlerde ekip, toplamda 5-10 kişiden oluşmaktaydı. Ancak, bu ekip içerisinde tekrar gelen ve uzun süre kalan gönüllüler de olmuştur. İlk birkaç hafta içerisinde burada bulunan insanlar arasında bugün hala devam eden gönüllüler bulunmaktadır. Daha genel bir değerlendirme yapacak olursak, ilk 1-2 ay içerisinde mutfakla temas eden gönüllülerden şu an onlarcası hala aktif olarak çalışmaktadır. Bu gönüllülerden bir kısmı artık burayı evi gibi görmektedir ve evlerinden çok burada vakit geçirmektedirler. “Bu gönüllüler arasında, tezi hazırlayan arkadaşımız da bulunmaktadır.”*

Y3: *“Bir fikrim yok.”*

Katılımcılar, gönüllülerin önemli bir kısmının sürecin başlangıcından itibaren aktif olarak çalıştığını ve büyük bir bağlılık gösterdiğini vurgulamaktadır. Y1, dört bine yakın gönüllünün tamamının gönüllü olarak katıldığını belirtirken, Y2 sürecin başlarında gönüllü sayısının oldukça az olduğunu, ancak bu kişilerden bazılarının hala aktif olarak çalışmaya devam ettiğini ifade etmiştir. Y2 ayrıca, ilk 1-2 ay içerisinde mutfakla temas eden gönüllülerden onlarcasının bugün hala aktif olduğunu ve burayı evleri gibi gördüklerini vurgulamıştır. Y3 bu konuda bir bilgisinin olmadığını söylemiştir. Ortak olarak, katılımcılar gönüllülerin büyük bir özveri ve bağlılıkla çalıştığını belirtmektedir. Farklı olarak, Y1 genel

toplam gönüllü sayısını vurgularken, Y2 sürecin başlangıcındaki küçük ekipten günümüze kadar süregelen gönüllülerin devamlılığını ve bağlılığını ön plana çıkarmıştır.

4. Gönül mutfağının kuruluşundan itibaren nasıl bir görev dağılımı ve organizasyon yapısı kullanıldığı hakkında bilgiler ve ilerleyen süreçte yapılan değişimler

Y1: “Gönül Mutfacı’nın kurucuları arasında Y2 ve ben yer alıyorduk. Ben mutfakta, Y2 ise sahada operasyonları yönetmekle sorumluydu, arama kurtarma ekipleri ve dış operasyonlarla ilgilenirken, ben içeride operasyonel sistemi kurmak ve yürütmekle yükümlüydüm. Sahada Gençlik Spor Bakanlığı ile iş birliği yaparak süreci ilerlettik. Gelen gönüllüler, yeteneklerine ve uzmanlık alanlarına göre kendi görevlerini belirleyip bu şemayı kendileri oluşturdu. Mühendisler tamir işlerini üstlenirken, yazılımcılar sistem kurdu. Yeteneğine göre bir iş bulan gönüllüler, görevlerini yerine getirdi. İlk üç hafta profesyonel şefler mutfakta çalışırken, sonrasında tamamen gönüllülerle sistemi kurduk. Her birimin başına bir sorumlu atayarak iş dağılımı yaptık. Sebze hazırlığı gececisi, gündüzcüsü, sıcak yemek, soğuk yemek, çorba, tatlı ve pilav gibi alanlarda sorumlular belirledik. Böylece her birim sorumlusu, işin sürdürülebilirliğini sağlamak için hesap verebilir hale geldi. Ayrıca lojistik bölümü oluşturarak malzeme akışını ve yemeklerin gönderilmesinin koordinasyonunu düzenledik.”

Y2: “Gönül Mutfacı, deprem sonrası ortaya çıkan bir gönüllü girişimdir. Bu nedenle, geçmişe dayalı bir organizasyon yapısı ya da şeması yoktu ve bu durum aslında bir avantajdı. Sahada STK’ların ve diğer yapıların kural kitapçıklarına uyarak hareket etmelerinin mümkün olmadığı bir zaman dilimiydi. Hızlı karar alıp uygulamak gerektiğinden, biz de bir nevi “gerilla usulü” sahadaydık. Alaylı bir şekilde hareket ederek ihtiyaç sahiplerine hızlı bir şekilde ulaşmaya çalıştık. Zamanla, organizasyon yapısı ve proje yönetimi konusunda deneyim kazandık. Mutfacın hiyerarşisi Ebru Şef tarafından iyi bir şekilde kurulmuştu. Gündüz hazırlık ekibi, gece hazırlık ekibi, sıcak yemeklerin, soğuk yemeklerin, pilavların, çorbaların (EK-13), tatlıcılarının ve diğer yemeklerin sorumluları belirlendi. Her birimin sorumluları vardı ve bu kişiler mutfakta düzeni sağladı. Gıda güvenliği konusunda gıda mühendisleri tarafından sürekli dönüşüm sağlanan bir yapı oluşturduk. Depo ve lojistik alanında da gönüllüler arasında sorumluluklar paylaşıldı. Saha organizasyonu, yemek dağıtımı ve sevkiyat gibi kritik alanlarda ayrı ekipler oluşturduk. WhatsApp hattı kurarak ihtiyaç sahiplerinin taleplerini bireysel ya da bölgesel olarak iletmelerini sağladık. Böylece saha ihtiyaçlarını daha etkin bir şekilde karşılayabildik. İlk

günlerde herkesin her işi yaptığı yapıda, zamanla 200-300 kişinin eş zamanlı çalıştığı bir organizasyon şemasına geçtik. Bu yapı sürekli olarak değişti, çünkü ihtiyaçlar, gönüllüler ve kapsam büyüdü. Ortalama bir hafta döngüde çalışan gönüllülerimiz, sürekli yenilenen bir organizasyon şeması gerektirdi. Yeni gelen gönüllülerin uzmanlıklarına ve ilgilerine göre görev dağılımı yaparak, mutfak, depo, sevkiyat, bilgisayar işleri ve iletişim gibi alanlarda verimli bir yapı oluşturduk. Bu süreçte her gün güncellenen bir yapı ile ihtiyaçlara en hızlı ve etkin şekilde yanıt vermeye çalıştık.”

Y3: *“İlk günlerde herkes elinden geleni yapıyordu. Ancak zamanla görevleri mesleklere göre ayırdık. Özellikle gıda mühendisleri, kasaplar ve aşçılar gibi uzmanlık gerektiren işler belirli bölümlere ayrıldı. Dışarıda yemek dağıtımında ise diksiyonu düzgün, güler yüzlü ve halkla ilişkilerde başarılı kişileri görevlendirdik. İlk başta kargaşa hakimken, zamanla herkesin en iyi bildiği işi yapmasını sağlayarak verimliliği artırdık.*

Gönüllü karşılama birimi, tedarik birimi, medya ve sosyal medya birimi gibi çeşitli birimler oluşturduk. Dışarıda halkla ilişkiler ve sevkiyat gibi alanlarda da görev dağılımı yaptık. Ayrıca, paketlenme konusunda uzmanlaşmış bir birimimiz vardı. Toplamda sıcak ve soğuk yemek hazırlama birimleriyle birlikte yaklaşık on birim oluşturduk. Bu yapılanma sayesinde işler daha düzenli ve verimli bir şekilde yürütüldü.”

Katılımcılar, Gönül Mutfakçı'nın organizasyonel yapısının kurulum sürecini ve zamanla nasıl geliştirildiğini farklı açılardan aktarmışlardır. Y1, başlangıçta mutfak ve saha operasyonlarını ayrı olarak yönetmiş, ilk üç hafta profesyonel şeflerle başlamış ve sonrasında gönüllülerle sistemi kurmuşlardır. Her birime sorumlu atayarak iş dağılımını sağlamış ve lojistik bölümü oluşturarak malzeme akışını ve yemeklerin gönderilmesini koordine etmişlerdir. Y2, organizasyonun şartlar ve deneyimlerle oluşturulduğunu, bu süreçte "gerilla usulü" bir yaklaşımla hareket ettiklerini belirtmiştir. Zamanla mutfakta ve saha operasyonlarında hiyerarşi ve görev tanımlamaları yaparak bir düzenin oluşmuşlardır ve WhatsApp hattı gibi iletişim araçlarıyla ihtiyaçları daha etkin bir şekilde karşılamışlardır. Y3 ise, ilk başta genel bir yaklaşım sergilendiğini, zamanla uzmanlık alanlarına göre görevlerin ayrıldığını ve çeşitli birimler oluşturarak verimliliği artırdıklarını ifade etmiştir. Her üç katılımcı da başlangıçta kargaşa yaşandığını ancak süreç ilerledikçe uzmanlık gerektiren işlerin belirli bölümlere ayrılarak, düzenli ve verimli bir organizasyon yapısına geçildiğini vurgulamışlardır.

5. Yemeklerin üretilmesinde mutfak içi görev dağılımının nasıl yapıldığı ile ilgili bilgiler

Y1: “Başlangıçta, ilk üç hafta boyunca otel gruplarından gelen profesyonel şeflerle çalışıldı. Sonrasında, mutfağı devralanların tamamı gönüllülerden oluşuyordu ve bu gönüllülerin çoğunun mutfakla ilgili herhangi bir deneyimi yoktu. 300 kişilik bir ekipte, yaklaşık 10 kişi mutfak konusunda profesyonel deneyime sahipti. Bu nedenle, çeşitli kodlamalar yapıldı ve her bir reçete için şematik planlar çıkarıldı. Örneğin, belirli bir çorba tarifi için dört kova şu malzemeden, beş kova bu malzemeden koyulması gibi talimatlar verildi. Bu şematik planlar, gönüllüler tarafından başarıyla uygulandı. Çeşitli alanlardan gelen gönüllüler, sinema ve televizyon öğrencileri çorba hazırlarken, fizik tedavi uzmanları pilav yapma görevini üstlendi. Bu şekilde, farklı alanlardan gelen gönüllüler mutfakta uyumlu bir şekilde çalıştı.”

Y2: “Bu soruya daha önce kısaca değinmiştim ancak özetle yeniden ifade edeyim. Gelen gönüllüler arasında mutfak tecrübesi olan kişileri, daha sorumlu pozisyonlara atadık. Diğer gönüllüler ise doğrama gibi herkesin yapabileceği işlerde katkı sağladılar. İlk birkaç hafta boyunca uluslararası beş yıldızlı bir otelin şef ve aşçıları değerli katkılar sundu. Bu ekipler 4-5 günlük döngüler halinde çalıştılar. Ancak yaklaşık 3-4 hafta sonra mutfak tamamen gönüllülerden oluşan bir ekip haline geldi. Bu dönemde mutfakta profesörler, fizyoterapistler, spor hocaları, öğretmenler, emekliler ve öğrenciler gibi çeşitli mesleklerden insanlar görev aldı. Mutfakta yönlendirme ve organizasyon konusunda Ebu Şef önemli bir rol oynadı. Ayrıca, farklı üniversitelerden gelen gastronomi öğrencileri de büyük katkı sağladılar. İlk başta 3 gün, 5 gün veya 1 hafta kalmayı planlayan bu gençler, okullarıyla yaptığımız görüşmeler sonucunda daha uzun süre kalmak için izin aldılar. Deprem sonrasında uzaktan eğitime geçilmesi de bu sürece katkı sağladı.

Gastronomi öğrencileri, mutfağın omurgasını oluşturan ve gece gündüz 24 saat çalışarak büyük işler başaran kahramanlardı. Onların liderliğinde, diğer gönüllüler de mutfak hazırlıklarında aktif rol aldılar.”

Y3: “Diğer soruda da belirttiğim gibi kim ne iş yapabiliyorsa değil de kim hangi işi en iyi yapıyorsa o şekilde bölümlere dağıtıldı. Ya da kim neyi yapmaktan mutluysa. Tabii hazırlık bölümü (EK-12) vardı, sıcak bölümü, soğuk bölümü, pilavcılar ve tatlıcılar. Turşucularımız bile vardı.”

Katılımcılar, mutfak yönetimi ve gönüllü organizasyonunda çeşitli stratejiler kullanmışlardır. Y1, başlangıçta profesyonel şeflerle çalıştıklarını ve sonrasında mutfağı gönüllülerin devraldığını belirtmiştir. Gönüllülerin çoğunun mutfak deneyimi olmadığından, reçeteler ve şematik planlar kullanılarak görevler verilmiş, çeşitli alanlardan gelen gönüllüler bu plana uygun olarak çalışmıştır. Y2, ilk başta otel şeflerinin katkı sağladığını, ancak ilerleyen haftalarda mutfak ekiplerinin tamamen gönüllülerden oluştuğunu vurgulamıştır. Mutfakta tecrübeli gönüllüler sorumlu pozisyonlarda görev alırken, diğer gönüllüler diğer görevlerde bulunmuş ve gastronomi öğrencilerinin büyük katkı sağladığını ifade etmiştir. Y3, görevlerin gönüllülerin yetenek ve ilgilerine göre dağıtıldığını, hazırlık, sıcak yemek, soğuk yemek, pilav, tatlı gibi bölümler oluşturulduğunu belirtmiştir. Genel olarak ortak görüşleri, mutfak organizasyonunda profesyonel rehberlik, gönüllülerin yeteneklerine uygun görev dağılımı ve sürekliliğin sağlanmaya çalışıldığı bir organizasyon şeması oluşturulmaya çalışıldığı belirtilmiştir.

6. Mutfağın rutin işleyişi dışında afetzedelere yönelik yapılan farklı saha çalışmaları ve yapılan etkinliklerle ilgili bilgiler

Y1 kodlu katılımcı, afet bölgesindeki sosyal ve kültürel etkinliklerin önemini vurgulamıştır. Resmi ve dini bayramlar, coşku ile kutlanarak hayatın devam ettiğine dair bir işaret sunulmuştur. Galatasaray'ın şampiyonluğunun bile kutlanması, normalleşme sürecinin bir parçası olarak değerlendirilmiştir. Sahada sürekli bulunarak, yemek yardımlarının ötesinde ihtiyaçların karşılanacağına dair güven sağlanmıştır. 23 Nisan Ulusal Egemenlik ve Çocuk Bayramı'nda 1000 çocuğa kıyafet temin edilmiştir ve etkinlikler yapılmıştır. 19 Mayıs'ta benzer etkinlikler düzenlenmiş ve bayramda çocuklara elbiseler alınmıştır. Ayrıca, taziye yemekleri ve özel günlerde, 30. ve 40. gün yemekleri gibi geleneksel ritüeller gerçekleştirilmiş ve bu sayede bölge halkının sosyal bağlarını güçlendirmek ve burada kaynaşmayı sağlamak amaçlanmıştır.

Y2 kodlu katılımcı, Gönül Mutfağı'nın yalnızca bir aşevi olarak başladığını ancak zamanla çok daha kapsamlı bir yardım organizasyonuna dönüştüğünü ifade etmiştir. İlk aşamada temel olarak yemek dağıtımı gerçekleştirilmişken, organizasyon, bölgede akut ihtiyaçları karşılamak amacıyla erzak ve hijyen malzemeleri temin ve dağıtımını yapmıştır. Ayrıca, özel günlerde çocuklar ve gençlerle çeşitli etkinlikler ve programlar düzenlemiştir. 23 Nisan, 19 Mayıs, karne günü gibi önemli günlerde çocuklara yönelik etkinlikler gerçekleştirilmiştir. Gönül Mutfağı, kadınlarla bilinçlendirme ve bilgilendirme faaliyetleri de yürütmüş ve bu süreçte diğer sivil toplum kuruluşları ile iş birliği yapmıştır. Ayrıca,

yemek yardımları dışında diğer ihtiyaçlara yönelik sahada sürekli faaliyetler göstermiştir. Bu süreçte, Gönül Mutfağı, kendi alanı dışında kalan veya imkanları dâhilinde çözüm bulamadığı sorunlar için, farklı sivil toplum kuruluşları ve özel sektörle iş birliği yaparak köprü görevi üstlenmiş, gençler için burs sağlama ve eğitim destekleme gibi çeşitli katkılarda bulunmuştur. Bunun yanı sıra, fiziksel koşulların iyileştirilmesi gibi konularda da aracılık yapmıştır.

Y3 kodlu katılımcı ise *“Tabii saha çalışmaları yapıldı. Ben konuya çok hâkim değilim ama çocuklara 23 Nisan etkinlikleri yapıldı biliyorum. Okulların açıldığı dönemde etkinlikler yapıldı. Başka da yapılmıştır muhakkak ama benim saha çalışmaları hakkında çok bir fikrim yok.”*

Katılımcıların sosyal ve kültürel etkinliklere ilişkin görüşleri, afet bölgesinde sağlanan yardımların sadece gıda desteğiyle sınırlı kalmayıp, geniş bir sosyal destek ağı oluşturduğunu göstermektedir. Y1, afet bölgesindeki sosyal bağları güçlendirmek için resmi ve dini bayramların coşkuyla kutlandığını, örneğin 23 Nisan ve 19 Mayıs gibi özel günlerde çocuklara kıyafet temin edildiğini, etkinlikler yapıldığını (EK-18) ve geleneksel taziye yemeklerinin düzenlendiğini ifade etmiştir. Bu etkinliklerin, bölge halkının moralini artırma ve toplumsal bağları güçlendirme amacı taşıdığını vurgulamıştır. Y2 ise, Gönül Mutfağı'nın başlangıçta sadece yemek dağıtımıyla sınırlı kalmadığını, zamanla erzak ve hijyen malzemeleri temini, çocuklara yönelik etkinlikler, bilinçlendirme faaliyetleri ve diğer sivil toplum kuruluşlarıyla iş birlikleri gibi geniş bir yardım yelpazesine dönüştüğünü belirtmiştir. Ayrıca, kadınlar ve gençler için bilgilendirme ve destek faaliyetlerinin de yürütüldüğünü, burs sağlama ve eğitim destekleme gibi katkılarda da bulunduklarını eklemiştir. Y3, 23 Nisan etkinlikleri gibi bazı sosyal aktiviteler hakkında bilgi vermiş ancak genel olarak saha çalışmaları hakkında çok bir bilgisi olmadığı için daha az detay sunmuştur. Ortak olarak, tüm katılımcılar, afet bölgesinde sosyal etkinliklerin ve kültürel aktivitelerin önemini vurgulayarak, bu tür faaliyetlerin toplumsal destek ve moral sağlamada kritik bir rol oynadığını ifade etmektedir.

7. Mutfakın kuruluşundan bugüne kadar elde edilen tecrübeler dikkate alınarak gelecekte olabilecek afetleri de düşündüğümüzde bu girişimi kurumsallaştırma hedefiyle ilgili bilgiler (Dernek, vakıf vb.)

Y1: *“Zaten o duruma geldik, şu anda bununla ilgili bir sistem kurduğumuz için herkesin şöyle bir güveni var. Biz Allah korusun böyle bir şey olduğu zaman insanlar hep*

şunu söylüyor, Gönül mutfağı artık bir kurum veya kuruluş değil de bir platform olarak geldi. İnsanların belli sürelerde sahiplendiği bir platform oldu. Zaten Topraktan Tabağa Kooperatifi gibi tüzel bir kişiliği var arka tarafında. Dolayısıyla da. Kurumsallaşmış olduk aslında.”

Y2: *“Bu dönem içerisinde sanırım belki de bugüne kadar bir daha da ihtiyaç olmasın tabii ki böyle bir şeye ama Türkiye’de kimsenin deneyimlemediği bir organizasyonu, bir yapıyı biz burada hem ölçek olarak hem de içinde bulunduğu koşullar olarak deneyimlemiş olduk. Çok farklı şeyler yaşadık ve deneyimledik ve aslında çok da değerli bir tecrübeye sahibiz şu an bu anlamda. Burada da sorularınızla zaten çokça alt başlığı içeriyor ve her bir soruya aslında saatlerce konuşabilirim, her birinde de aslında o kadar çok yaşanan tecrübe ve bunlarla da gelişen, dönüşen ve ihtiyaçlara göre de şekillenen aşamalar ve konular var ki, bunlara da ancak sahada işte bu böyle bir dönemde tecrübe edilerek sahip olunabiliyor. Dolayısıyla elimizde bu anlamda çok değerli bir bilgi birikimimiz, çok değerli bir veri setimiz ve çok değerli bir insan kaynağımız var aslında. Tabii ki böyle bir felaketin yaşanmamasını diliyoruz ama bu da hayatın içerisinde olan şeyler ne yazık ki. Böyle bir durumda çok hızlı mobilize olup çok hızlı harekete geçebilecek bir yapıya şu an sahibiz. Bunu kurguladık, bunun şu an hem altyapısı ve hem insan kaynağı olarak hem de hızlı harekete geçme adına planlarımız şu an mevcut. Bunu tabii ki daha da kurumsallaştırmak gerekiyor. Bunun yapısı hangi formda, hangi çatı altında olacağı bu değişebilir. Dernek, vakıf herhangi bir yapı altında mı yoksa yine bu şekilde bir sivil girişim inisiyatif olarak mı? Bu değişebilir ama temelinde aslında biz her ortamda da şunu söylüyoruz. Bizde belli bir bilgi birikimi var. Biz bu bilgi birikimini kim isterse nasıl arzu ederse de paylaşmaya çok açığız. Bu kamu kurumları da olabilir, belediyeler de olabilir, sivil toplum kuruluşları da olabilir. Farklı yine alanda, benzer alanda çalışan STK’lar, girişimler, insani yardım örgütleri de olabilir. Yani kim olursa olsun biz burada hem desteklemeye hem de iş birliğine açığız. Dolayısıyla biz şu an bu yapıda devam ediyoruz. Bu daha sonra farklı bir şeye de evrilebilir. Yani hangi yapıda devam etmesinden öte dediğimiz gibi bunun aslında devam etmesi daha kritik bir durum.”*

Y3 *“Hedef benim değil ama olmasını isterim.”*

Katılımcılar, Gönül Mutfacı’nın kurumsallaşma süreci ve elde edilen deneyimlerle ilgili ortak ve farklı görüşler sunmaktadır. Y1, Gönül Mutfacı’nın zamanla bir platform haline geldiğini ve Topraktan Tabağa Kooperatifi gibi tüzel kişiliklere sahip olarak kurumsallaştığını vurgulamıştır. Bu yapı sayesinde, organizasyonun herhangi bir kriz

durumunda hızlıca harekete geçebilecek bir kapasiteye sahip olduğunu belirtmiştir. Y2 ise, Türkiye'de benzersiz bir organizasyon deneyimi yaşadıklarını ve bu süreçte edinilen bilgi ve tecrübenin büyük bir değer taşıdığını ifade etmiştir. Hızlı mobilizasyon ve hareket yeteneğinin yanı sıra, bu deneyimi paylaşmaya ve iş birliği yapmaya açık olduklarını dile getirmiştir. Kurumsallaşma modelinin gelecekte değişebileceğini, dernek, vakıf veya sivil girişim olarak devam edebileceğini belirtmiştir. Y3, kişisel hedefler açısından bu sürecin önemli olduğunu ifade etmiş ancak detaylandırmamıştır. Genel olarak, tüm katılımcılar Gönül Mutfacı'nın kriz anlarında nasıl etkili bir şekilde çalıştığını ve bu deneyimlerin organizasyonun gelecekteki yapısını nasıl şekillendirebileceğini tartışmıştır. Kurumsallaşma, hızlı harekete geçme yeteneği ve iş birliği yapma isteği, katılımcıların ortak temalarından biridir.

8. Kurumsallaşmama durumunda sürecin ne zaman ve nasıl tamamlanacağı ile ilgili ön görüşler

Y1 kodlu katılımcı sürecin devam ettiğini belirtmiştir.

Y2: *“Bunu öngörmek pek böyle öngörüyle söyleyebileceğim açıkçası bir şey değil. Çünkü biz bundan bir yıl önce üç ay sonrasını da öngöremiyorduk ya da öyle bir planla ilerlemedik. Bundan sonraki iki ayı, üç ayı da yine öngörerek ilerlemedik. Ama bir şekilde de hani öngörüden bağımsız hep heyecanla ve bir şeylere bir fayda sağlama motivasyonu ile devam ettik ve hala da edeceğimizi hep söylüyoruz. Dolayısıyla bu süreç tamamlanır mı? Biter mi? Gibi bir şeyden ziyade ne zaman nasıl ihtiyaç olursa da zaten aslında şu anda öyle devam ediyoruz ve belli zamanlarda, belli günlerde, dönemlerde daha aktif bir şekilde yine bir araya geliyoruz. Yine o faaliyetleri sürdürüyoruz. Tabii ki hepimizin bir taraftan da deprem öncesinde olan, devam eden kendi özel hayatı, iş hayatı var. Burayı da sürdürmemiz ve sağlıklı bir şekilde devam ettirebilmemiz gerekiyor. Bir dengede ilerlemesi de gerekiyor. Dolayısıyla aslında şu anda da gidişatımız, şu ana kadar da devam ediş şeklimiz bu şekilde oldu. Böyle de herhangi bir ihtiyaç halinde de çok hızlı mobilize olabildiğimizi de bugüne kadar bu bir, bir buçuk yıl içerisinde gördüm. Böyle devam edeceğiz diye düşünüyorum.”*

Y3: *“Bu konu hakkında bir fikrim yok.”*

Katılımcılar, Gönül Mutfacı'nın geleceği hakkında çeşitli görüşler ifade etmektedir. Y1, sürecin devam ettiğini ve mevcut yapı ile faaliyetlerin sürdürüldüğünü belirtmiştir. Y2 ise, gelecekteki gelişmeleri öngörmenin zor olduğunu, süreçleri ihtiyaçlar doğrultusunda ve mevcut bilinçle sürdürdüklerini ifade etmiştir. Bu bağlamda, belirli dönemlerde daha aktif

bir şekilde faaliyetlere devam ettiklerini, ancak kendi özel hayat ve iş yaşamlarının da dengede tutulması gerektiğini vurgulamıştır. Y3 ise, bu konuda herhangi bir fikre sahip olmadığını belirtmiştir. Genel olarak, Gönül Mutfağı'nın gelecekte nasıl bir yol izleyeceği konusunda net bir plan olmamakla birlikte, mevcut durum ve ihtiyaçlar doğrultusunda esnek ve hızlı hareket etme yeteneği üzerinde durulmaktadır.

9. Kurumsallaşma hakkında ve kurumsallaşma durumundan yaşanabilecek sorunlara dair bilgiler

Y1: *“Sosyal kooperatif aracılığıyla gidiyoruz. Kooperatif kanunu olmadığı için Türkiye’de. Yapmış olduğumuz kurmuş olduğumuz sistemi daha verimli hale getirmemiz gerektiğini devlete anlatmakla uğraşıyoruz şu anda. Aslında doğru sistem bu. Biz dernek değiliz. Ama işte sistemi ona göre organize etmek gerekiyor.”*

Y2: *“Yani öngörü olarak söyleyebileceğim, gönüllülük ile yapılan süreçler ve daha kurumsal yapılan süreçler arasında bazen bazı farklılıklar olduğudur. Kurumsallaşmak gönüllülüğün karşıtı da değil, yine gönüllü olarak da ilerleyebilecek bir yapı ama gönüllülükten de belli bir ölçüde çıkan bir durum oluyor. Bunu iyice düşünmek, tartmak gerekiyor. Bir nevi kendi içimizde, belirli organizasyon şemasıyla, düzenle, belli iş paylaşımlarıyla ya da bir ölçekte kurumsallaştık ya da daha yapılandırılmış bir hale getirdik. Ama bu tabii ki zamanla şekilleniyor ve daha da oturtmak mümkün. Tabi burada da yine sürdürülebilir bir destek, bir anlamda fon önemli. Kurumsal bir yapı içerisinde daha farklı giderler, daha farklı masraflar, daha farklı bir yapı da söz konusu oldu. Bununla birlikte herkesin bir zaman enerji kaynağı var. Eğer ki böyle bir yolda devam edeceksek bunu nasıl devam ettireceğimize dair bir plan ortaya koymamız bunu iyi kurgulamamız gerekmektedir. Kurumsal olsun ya da olmasın, herhangi bir ihtiyaç durumunda veya bize bu yönde bir talep geldiğinde, fayda sağlayacağımızı gördüğümüz her durumda elimizden geleni yapmaya hazır olacağımızı düşünüyorum.”*

Y3: *“Bu konuda da bir fikrim yok.”*

Katılımcılar, Gönül Mutfağı'nın kurumsallaşma süreci ve gelecekteki yapısı hakkında çeşitli görüşler ifade etmişlerdir. Y1, sosyal kooperatif aracılığıyla ilerlediklerini ve Türkiye’de kooperatif kanunu eksikliği nedeniyle mevcut sistemin daha verimli hale getirilmesi için devletle görüşmeler yaptıklarını belirtmiştir. Y2, gönüllülük ve kurumsallaşma arasındaki dengeyi vurgulamakta, kurumsallaşmanın gönüllülüğün karşıtı olmadığını ancak farklı bir yapı ve masraf gerektirdiğini ifade etmiştir. Bu süreçte,

sürdürülebilir destek ve iyi bir planlama gerektiğini vurgulamıştır. Y3 ise bu konuda bir fikre sahip olmadığını belirtmiştir. Genel olarak, Gönül Mutfağı'nın gelecekteki yapısı ve sürdürülebilirliği konusunda farklı görüşler olmakla birlikte, kurumsallaşmanın ve gönüllülüğün dengelenmesi gerektiği konusunda ortak bir anlayış mevcuttur.

4.1.5. Yöneticilerin değerlendirmelerine göre insan kaynağına dair bulgular

1. Mutfağın kuruluş aşamasında gönüllü katılımıyla ilgili bilgiler

Y1 kodlu katılımcı sosyal medyayı kullanarak yaptıkları işi anlattıklarını belirtmiştir. Bu süreçte, dış dünyada ne olup bittiğini yansıtmadıklarını, insanların zaten televizyon ekranlarından durumu gördüklerini ifade etmiştir. Bunun yerine, mutfağın içinde ne kadar yardımlaşarak ve dayanışarak çalıştıklarını, bu ruhu yansıtmaya çalıştıklarını vurgulamıştır. Bu yaklaşım sayesinde, dört bine yakın gönüllünün katılım sağladığını belirtmiş ve bunun bir kişinin değil, kolektif çalışmanın başarısı olduğunu ifade etmiştir.

Y2 kodlu katılımcı, ilk günlerde yalnızca birkaç kişi olarak yola çıktıklarını, Maraş'ta yurtlarda kalan depremzedeler ve durumu duyarak gelen gönüllülerle sayılarının arttığını ifade etmektedir. Farklı şehirlerden gönüllüler, aynı amaçla hareket ederek ekibe katılmıştır. Bu süreçte, sosyal medyanın gücü çok önemli bir rol oynamıştır. Ebru Baybara Demir'in sosyal medyadaki duyuruları, mesajları ve videolu paylaşımları hızlıca karşılık bulmuş ve gönüllü ihtiyacına yönelik paylaşımlar, hızlıca geniş bir kitleye ulaşmıştır. İskenderun'a geldiklerinde, başlangıçta iki araçla yedi sekiz kişi olarak hareket ettiklerini belirten katılımcı, ilk hafta sonunda otuz kırk kişiye ulaştıklarını ve Ramazan döneminde bu sayının eş zamanlı olarak çalışan üç yüz kişiyi aştığını belirtmiştir. Sosyal medyanın etkisiyle gönüllü sayısının hızla arttığını, ayrıca gelen gönüllülerin de çevrelerine haber vererek katılımı teşvik ettiklerini ve bu şekilde ekibin büyüdüğünü ifade etmiştir.

Y3 kodlu katılımcı, gönüllü katılımının başlangıçta çevreye haber vererek sağlandığını, ancak sonrasında sosyal medyanın etkisinin büyük olduğunu ifade etmektedir. Sosyal medyada paylaşılan içerikleri gören insanların gönül bağı ve dostluğu görerek katılmak istediklerini belirtmiştir. Yardım amacıyla bir araya gelmenin, gönüllü katılımını artıran en büyük etken olduğunu vurgulamıştır.

Katılımcılar, sosyal medyanın gönüllü katılımını artırmadaki önemli rolünü vurgulamaktadırlar. **Y1**, sosyal medyada mutfağın içindeki yardımlaşma ve dayanışma ruhunu yansıttıklarını, bu sayede dört bine yakın gönüllünün katılım sağladığını belirtmiştir. **Y2**, ilk günlerde az sayıda kişiyle başladıklarını, fakat sosyal medya duyuruları ve

paylaşımları sayesinde gönüllü sayısının hızla arttığını, Ramazan döneminde eş zamanlı olarak çalışan gönüllü sayısının üç yüzü aştığını ifade etmiştir. Y3 ise gönüllü katılımının başlangıçta çevreye haber vererek sağlandığını, ancak sonrasında sosyal medyada paylaşılan içeriklerin etkisiyle gönüllü sayısının arttığını belirtmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar sosyal medyanın gücünü kullanarak geniş bir kitleye ulaştıklarını ve gönüllülerin katılımını teşvik ettiklerini ifade etmişlerdir. Farklı olarak, Y1 dayanışma ruhunu yansıtmanın önemine vurgu yaparken, Y2 ve Y3 sosyal medyanın yaygın etkisiyle gönüllü sayısının arttığını belirtmişlerdir.

2. Sistem (mutfak) oturduktan sonra gönüllü katılımında bir artış ya da düşüş olup olmaması ve düşüş olduysa bununla ilgili çözüm önerileri hakkında bilgiler

Y1: *“Herhangi bir sorun yaşanmadık. İşler hafifledikçe, gönüllülerle son ana kadar birlikte çalıştık.”*

Y2: *“Gönüllü katılımında genel olarak büyük bir düşüş yaşanmadı ancak, seçim dönemi gibi bazı dönemlerde azalma oldu. Seçim zamanı yaklaşırken gönüllüler oy kullanmak için şehirlerine döndüler ve bu dönemde yerel gönüllüleri güçlendirmek için çaba sarf ettik. Bu süreçte, Babala TV’de katıldığım bir programda gönüllü ihtiyacını duyurma fırsatı buldum ve programın ertesi günü yaklaşık 20-30 yeni gönüllü aramıza katıldı. Böylece seçim döneminde azalan gönüllü sayısını yerel gönüllülerle telafi ettik. Zaman zaman iniş çıkışlar yaşansa da yerel gönüllüler kritik zamanlarda imdadımıza yetişti. Şehir dışından gelenlerin iş ve izin ayarlamaları her zaman kolay olmadığından, çekirdek bir kadronun yanı sıra İskenderun’da çalışan ve günlük işlerini sürdüren yerel gönüllülerin de desteğiyle projeye katkıda bulunduk. Bu gönüllüler akşamları veya öğlen birkaç saatlerini ayırarak destek oldular ve hatta çocuklarıyla birlikte gelerek yardım ettiler. Böylece, 7’den 77’ye herkes bu işin bir parçası oldu.”*

Y3: *“Gönüllü katılımında dönemsel artışlar ve düşüşler yaşadık. Özellikle Ramazan Bayramı tatilinde gönüllü sayısı 350 kişiye kadar ulaştı, ancak seçim dönemlerinde önemli düşüşler de yaşadık. Yaptığımız işler fiziksel olarak zorlu olduğu için ve gönüllülerin 20-30 gün boyunca bu işi sürdürmeleri zorlayıcı oluyordu. Yatacak yerlerin kısıtlı olması ve gönüllülerin yerlerde yatmak zorunda kalması da şartların psikolojik zorlukları arasındaydı. Seçim dönemlerinde yerli gönüllülerden destek alarak bu düşüşleri telafi ettik ve yerel halkta bu şekilde yardım süreçlerine katkıda bulunmuşlardı.”*

Katılımcılar, gönüllü katılımının dönemsel değişiklikler gösterdiğini belirtmektedirler. Y1, gönüllülerin son ana kadar kendileriyle çalıştıklarını ve herhangi bir sorun yaşanmadığını ifade etmiştir. Y2 ve Y3 ise gönüllü katılımında dönemsel artışlar ve düşüşler yaşandığını belirtmişlerdir. Y2, özellikle seçim dönemlerinde gönüllü sayısında azalma olduğunu, ancak Babala TV'de katıldığı bir program sayesinde bu düşüşü telafi ettiklerini ve yerel gönüllülerin desteğiyle projeye devam ettiklerini vurgulamıştır. Y3 de benzer şekilde, Ramazan Bayramı gibi dönemlerde gönüllü sayısının arttığını, ancak seçim dönemlerinde azalma yaşandığını belirtmiştir. Y3, işin fiziksel olarak zorlayıcı olduğunu ve gönüllülerin uzun süre devam edemediklerini, ayrıca yatacak yerlerin kısıtlı olmasının da gönüllüler üzerinde psikolojik etkileri olduğunu ifade etmiştir. Ortak olarak, Y2 ve Y3, yerel gönüllülerin kritik dönemlerde büyük destek sağladığını vurgulamışlardır. Farklı olarak, Y1 gönüllülerin sürekliliğini vurgularken, Y2 ve Y3 dönemsel değişikliklere ve yerel gönüllülerin katkısına dikkat çekmişlerdir.

3. Afeti yaşayan afetzedelerden alınan destekler ve alınan katkıların düzeyi hakkında bilgiler

Y1 kodlu katılımcı, özellikle iş gücü konusunda önemli destek aldıklarını belirtmiştir. Yardıma gelen gönüllüler arasından durumu iyi olmayan bazı kişileri daha sonra maaşlı olarak işe aldıklarını ifade etmiştir.

Y2 kodlu katılımcı, başlangıçta yemek dağıtımının büyük miktarda yemek kazanlarıyla yapıldığını, ancak daha sonra tabldot makinesiyle paketli yemek dağıtımına geçildiğini ifade etmiştir. Bölgeden yakından gelen insanlar, araçlarıyla veya motosikletleriyle ihtiyaçları kadar yemeği bu merkezden alabilmekteydi. Bu uygulama duyuldukça, çok sayıda insan bu hizmetten faydalandı; hatta çadır ve konteyner kentlerden gelenler de buraya gelerek yardımlardan yararlandı. Katılımcı, bu süreçte insanların Türkiye'nin dört bir yanından gelen gönüllülerle karşılaşarak, onlardan etkilenip kendilerinin de katkıda bulunma isteği duyduklarını belirtmiştir. Özellikle psikolojik olarak zorlu bir süreçten geçen depremzedeler, mutfak faaliyetlerine katılarak kendilerini iyileştiklerini ve bu deneyimin onlara moral verdiğini ifade etmişlerdir. Yerel ve uzaktan gelen gönüllüler arasındaki dayanışma, büyük bir aile duygusu yaratmış ve bu durum, gönüllüler için psikolojik olarak olumlu bir etki sağlamıştır.

Y3 kodlu katılımcı, afet sürecinin sonlarına doğru depremzedelerden destek aldıklarını ve birçok gönüllünün afet mağduru olduğunu belirtmiştir. Katılımcı, insanların

mutfağı tanıdıktan ve gönüllü çalışmalara katıldıktan sonra kendilerini iyi hissettiklerini, bu süreçte hem psikolojilerine destek sağladıklarını hem de aktif bir şekilde katkıda bulunmak istediklerini ifade etmiştir. Ayrıca, yerel gönüllülerin yönlendirmeleri sayesinde ulaşamadıkları noktalara erişim sağladıklarını ve bu sayede daha geniş bir yardım ağı oluşturduklarını vurgulamıştır.

Katılımcılar, gönüllülerin ve depremzedelerin süreçteki katkılarını vurgularken, iş gücü desteği ve moral açısından sağlanan faydaları ele almışlardır. Y1, gönüllüler arasında durumu iyi olmayan bazı kişileri maaşlı olarak işe aldıklarını ve önemli iş gücü desteği aldıklarını belirtmiştir. Y2, başlangıçta büyük yemek kazanlarıyla dağıtım yapıldığını, sonrasında tabldot makinesiyle de paketli yemek dağıtımının eklendiğini ve bu sayede bölgedeki insanların ihtiyaçlarını karşıladıklarını, böylelikle daha çok duyurulduklarını ve bu şekilde depremzedelerinde gönüllü katılımının arttığını ifade etmiştir. Y2 ayrıca, gönüllüler ve depremzedeler arasındaki dayanışmanın büyük bir aile duygusu yarattığını ve bu durumun psikolojik olarak olumlu etkiler sağladığını vurgulamıştır. Y3, afet sürecinin sonlarına doğru birçok gönüllünün aynı zamanda depremzede olduğunu ve bu kişilerin aktif olarak katkıda bulunarak hem psikolojik destek aldıklarını hem de yardım ağını genişlettiklerini belirtmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar gönüllülerin ve depremzedelerin dayanışma içinde çalışarak sürece büyük katkı sağladıklarını vurgulamışlardır. Farklı olarak, Y1 iş gücü desteğine odaklanırken, Y2 ve Y3 gönüllülerin ve depremzedelerin moral ve psikolojik destek sağlamadaki rolünü vurgulamışlardır.

4. Gönül mutfağının insan kaynağı açısından devamını sağlayabilmek için sürecin herhangi bir aşamasında katılım gösteren gönüllülerle devam eden bağlantı hakkında bilgiler

Y1: *“Herkesle WhatsApp grubundan mailleşerek, ara ara toplanarak ya da herhangi bir etkinlik için bir araya geldiğimizde görüşerek devam etmektedir.”*

Y2: gönüllülerle iletişimi sağlamak için bir WhatsApp grubu oluşturduklarını belirtmektedir. Bu grupta zamanla binin üzerinde gönüllü birikmiştir. Ayrıca, bir veri tabanı oluşturulmuştur. Başlangıçta deprem sonrasındaki ilk günlerde böyle bir sistem yoktu, ancak zamanla organizasyon büyüdükçe işleri daha sistemli hale getirme ihtiyacı doğmuştur. Her gelen gönüllünün kaydını ve bilgilerini toplayarak bir veri tabanı oluşturmuşlardır. Bu veri tabanı sayesinde, ihtiyaç durumunda gönüllülere ve onların katkı sağlayabilecek çevrelerine ulaşılmaktadır. WhatsApp grubu üzerinden ihtiyaç duyulduğunda duyurular yapılmakta ve

bu duyurulara göre daha fazla gönüllü tekrar mutfağa çekilebilmekte veya mevcut ihtiyaçlar doğrultusunda faaliyetler düzenlenmektedir.

Y3: *“Tabii bağlantımız devam ediyor. Süreç de devam ettiği için bağlantımız devam ediyor, bir WhatsApp grubumuz var.”*

Katılımcılar, gönüllülerle olan iletişimin devam ettiğini ve bu iletişimi sağlamak için çeşitli yöntemler kullandıklarını belirtmektedir. Y1, WhatsApp grubu ve ara ara yapılan toplantılar aracılığıyla gönüllülerle iletişimi sürdürdüklerini ifade etmektedir. Y2 ise, zamanla bir veri tabanı oluşturduklarını ve bu veri tabanı ile WhatsApp grubu üzerinden ihtiyaç duyulduğunda gönüllülere ve onların çevresine ulaşarak etkinlikler düzenlediklerini ve gönüllüleri tekrar mutfağa çekebildiklerini belirtmiştir. Y3 de WhatsApp grubu aracılığıyla gönüllülerle bağlantının sürdüğünü ifade etmektedir. Ortak olarak, tüm katılımcılar gönüllülerle iletişimi devam ettirmek için WhatsApp grubunu kullandıklarını vurgularken, Y2 ayrıca bir veri tabanı oluşturarak gönüllü yönetimini daha sistemli hale getirdiklerini belirtmiştir.

4.1.6. Yöneticilerin gözünden barınma ile ilgili bulgular

1. Mutfağın kuruluşunun başlangıç aşamasında, bir diğer deyişle afet sebebiyle şartların ağır olduğu zamanlarda barınma ile ilgili yaşanan sorunlar, bu sorunlara üretilen çözümlere ilişkin bilgiler

Y1: *“Barınma konusunda çeşitli sorunlar yaşandı. İlk etapta, 650 kişinin barındığı alanda konferans salonu ve mescitler kullanıldı. Kadınlar, konferans salonunda koltuk aralarına kurdukları yataklarda, erkekler ise mescitlerde konakladı. İlk günlerde sürekli artçı sarsıntılar devam ediyordu, bu nedenle koridorlarda kartonlar üzerinde ve yoga matlarında yatmak zorunda kaldık. Daha sonra, dışarıda kamp çadırları temin edilerek personelin bu çadırlarda kalması sağlandı. Kendimiz uzun vadeli olduğu için bir karavan tedarik edip karavanda kaldık.”*

Y2: *“Barınma konusunda, mevcut koşullar altında hem gönüllüler hem de diğer çalışanlar için bir barınma ortamı sağlanmıştır. Depremi hemen ardından, bulunduğumuz yurt ve mutfak alanında, üst kattaki geniş hacimli odalar, mescit ve konferans salonu gibi alanlar kullanıldı. Burada, gönüllülerimizin yanı sıra AFAD çalışanları ve gönüllüleri, Gençlik Spor Bakanlığı'na bağlı yetkililer ve çeşitli birimlerden gelen kişiler de barındı. İlk günlerde 600-700 kişi civarında bir kalabalık vardı. Afet dönemi olduğundan, bu kalabalık bir yatakhane düzeniyle barındı. Ele geçen malzemelerle, mat döşekler ve yataklarla*

konaklama sağlandı. Bu dönemde konfor, gönüllüler ve çalışanlar için en son aranan özelliklerden biriydi. Zamanla barınma koşullarını iyileştirmek adına malzeme temininde bulunduk. Barınma alanlarının yanı sıra ortak kullanım alanlarının, banyo, duş ve tuvaletlerin düzenli temizliği için gönüllüler arasında bir çizelge oluşturuldu ve bu alanlar düzenli olarak temizlendi. Hijyen koşulları, uzun süreli çalışma ortamını sürdürebilmek adına önemliydi. Bu şekilde hem barınma hem de hijyen koşullarını sağlayarak gönüllülerin ve çalışanların uzun süreli çalışma ortamını korumaya çalıştık.”

Y3: *“Barınma konusunda, mutfağın kurulduğu yerin bir sosyal tesis olması avantaj sağladı. Üst katta bulunan konferans salonu ve mescitler, kadın ve erkeklerin ayrı ayrı konaklaması için kullanıldı. Katılımcı sayısının arttığı dönemlerde, bahçe alanında kurulan çadırlar ile barınma ihtiyacı karşılandı (EK-10). İçerideki konaklamalar ve çadırlar zorlayıcı olmasına rağmen, gönüllülük esasına dayalı olduğu için kimse konfor arayışında olmadı ve bu konuda şikâyet yaşanmadı.”*

Katılımcılar, barınma konusunda çeşitli zorluklar yaşandığını belirtmektedirler. Y1, ilk etapta konferans salonu ve mescitlerde kalındığını, kadınların konferans salonunda, erkeklerin ise mescitlerde konakladığını, artçı sarsıntılar nedeniyle koridorlarda kartonlar ve yoga matlarında yatmak zorunda kaldıklarını ifade etmiştir. Daha sonra dışarıda kamp çadırları temin edilerek barınma sağlanmış ve uzun vadede karavan kullanılmıştır. Y2, depremin hemen ardından yurt ve mutfak alanındaki üst katlardaki odalar, mescit ve konferans salonu gibi alanların kullanıldığını, ilk günlerde 600-700 kişi civarında kalabalığın barındığını ve zamanla barınma koşullarını iyileştirmek adına malzeme temin edildiğini belirtmiştir. Hijyen koşullarının sağlanması için gönüllüler arasında bir temizlik çizelgesi oluşturulduğunu ve bu alanların düzenli olarak temizlendiğini vurgulamıştır. Y3, sosyal tesisin üst katında bulunan konferans salonu ve mescitlerin kadın ve erkeklerin ayrı ayrı konaklaması için kullanıldığını, katılımcı sayısının arttığı dönemlerde bahçede kurulan çadırlarla barınma ihtiyacının karşılandığını ve kimsenin konfor arayışında olmadığını belirtmiştir. Ortak olarak, katılımcılar ilk başlarda konferans salonu ve mescitlerde barındıklarını, zamanla kamp çadırları ve malzemelerle barınma koşullarını iyileştirdiklerini ve hijyen koşullarına dikkat ettiklerini ifade etmektedirler.

2. Barınmanın zaman içerisindeki durumu ve bu konuyla ilgili alınan destekler hakkında bilgiler

Y1: *"Hayır, herhangi bir destek almadık. Mevcut minimal koşulları kullanarak işleri sürdürdük."*

Y2: *"Barınma konusuna ek olarak şunları ifade etti: Deprem, bölgeye gelen gönüllüler de dahil olmak üzere herkesi etkiledi. Bu nedenle, bazı gönüllüler yapı içerisine girmek istemedi. Zamanla kamp çadırları veya daha büyük çadırlar temin ederek yurdun açık alanında geniş bir konaklama alanı oluşturduk. Bu çadırlarda, içeride bulunmak istemeyen gönüllüler kalabiliyordu. Ayrıca, bu düzenleme, bölgede 2. hafta meydana gelen 6,4 büyüklüğündeki deprem sonrasında bina içinde kalmak istemeyenler için de bir çözüm sağladı. Bu dönemde, Gençlik ve Spor Bakanlığı tarafından temin edilen sahra çadırları da kullanıldı. Daha sonraki aylarda, İbrahim Çeçen Konteyner Kenti mutfağına geçtiğimizde (EK-8), konteyner veya prefabrik yapılarda, aynı odada 4-6-8 kişinin konaklayabileceği alanlar oluşturduk. Yoğun dönemlerde, depo alanlarının bir kısmını konaklama için açtık ve paletler üzerine yataklar yerleştirdik. Bu süreçte, nevresimler ve örtüler gene gönüllüler tarafından sürekli yenilendi ve yıkandı, yeni gelenler için hazır hale getirildi. Ayrıca, konteyner kentinde yeterli alan olmadığı için, ulusal bir banka ile zaten bu süreçte temas kuruyorduk, sonrasında daha önce banka olarak kullandıkları ve sonra boşalttıkları konteyner yapıyı kullanmak üzere bize aktardılar. Bu yapıyı yatakhane ve depo alanı olarak gönüllülerin hizmetine açtık. Tüm bu işlemler gönüllü organizasyonu çerçevesinde gerçekleştirildi."*

Y3: *"Tabii zaman içinde iyileşti. Mesela sürecin ortasına doğru KYK'nın sosyal tesisteki belli odaları açıldı, ranzalar kuruldu, sıcak su çekildi, çamaşır makinesi, kurutma makinesi geldi. Şöyle diyebiliriz beş yıldızlı otel konsepti yaratmaya çalıştık. Her ne kadar yaratamadıysak da. O şartlar için. O şartların beş yıldızlı konseptiydi."*

Katılımcılar, barınma konusunda farklı deneyimler ve çözümler sunmuşlardır. Y1, herhangi bir dış destek almadan mevcut minimal koşullarla işleri sürdürdüklerini belirtmiştir. Y2, deprem sonrası gönüllülerin bir kısmının yapı içerisine girmek istemediğini ve bu nedenle kamp çadırları veya sahra çadırları temin edilerek geniş bir konaklama alanı oluşturulduğunu ifade etmiştir. Ayrıca, daha sonraki dönemde konteyner kente geçtiklerinde, konteyner veya prefabrik yapılarda konaklama alanları oluşturulmuş, yoğun dönemlerde depo alanları da konaklama için kullanılmıştır. Nevresim ve örtüler gönüllüler tarafından

sürekli yenilenmiş ve yıkanarak yeni gelenler için hazır hale getirilmiştir. Y3 ise zamanla barınma koşullarının iyileştiğini, KYK'nın sosyal tesislerinde odaların açıldığını, ranzaların kurulduğunu, sıcak su sağlandığını, çamaşır ve kurutma makinelerinin geldiğini ve şartlar doğrultusunda beş yıldızlı otel konsepti yaratmaya çalıştıklarını ifade etmiştir. Ortak olarak, katılımcılar ilk başta minimal koşullarda barınma sağladıklarını, zamanla çadırlar, konteynerler ve sosyal tesislerde daha iyi barınma imkanları sunulduğunu ve gönüllüler tarafından barınma alanlarının sürekli olarak iyileştirildiğini belirtmişlerdir.

4.1.7. Yöneticilerin bakış açısıyla makine ve ekipman (mutfak) hakkında elde edilen bulgular

1. Başlangıç aşamasında makine ve ekipman konusunun nasıl çözüldüğü, ne gibi destekler alındığı ve nasıl sorunlar yaşandığına ilişkin bilgiler

Katılımcılara bu yönde soru yöneltildiğinde vermiş oldukları cevaplar aşağıya çıkarılmıştır:

Y1: “Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın KYK yurtlarını kullandığımız için bu konuda bir sıkıntı yaşamadık. Başlangıç olarak mutfak ekipmanları için Adana'da Metro Market'i sponsor olarak bulduk. Önce çorba yaparız dedik. Sonra yavaş yavaş malzemeler gelmeye başladı. Ondan sonra çorbadan yemeğe döndürmeye çalıştık çünkü çorbayla insanları doyuramazdık. Ondan sonra orada Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın malzemesini, ekipmanını kullanmaya başladık. Sonra Maraş yurduna geçtik ikinci gün. Maraş'ta 100 bin kişilik üç mutfak kurduk. Bizim arkamıza başka bir ekip geldi mutfağı onlara bırakıp, Hatay İskenderun'a gittik. Orada da yine Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın ekipmanlarını kullandık ama bu sefer sosyal medyadan çok iyi çağrıda bulunduğumuz için gece KYK yurduna vardığımızda 17 tır yanaşmıştı. Sabaha kadar o 17 tır indirmekle uğraştık ve bu arada bir yandan mutfağı kurduk Mutfak sabahleyin çorba çıkaracak duruma geldi. Bu sırada gönüllüler gelmeye başladı. İş dağılımı, paylaşımı hızlandı ve hızlı hareket ettik. Bu sefer gönüllülerin, firmaların ve kuruluşların gönderdiği yardım malzemeleri de gelince bunları da üretimin içerisine soktuk hemen.”

Y2: “Mevcut mutfaklardaki makine, ekipmanın hepsini değerlendirmeye gayret ettik (EK-7) ama bunun haricinde de çok hızlı bir şekilde ilk günden itibaren özel sektörle iletişim halinde olduğumuz insanlardan destekler rica ettik, talep ettik. Farklı endüstriyel mutfak alanında çalışan ve özel sektörde çeşitli alanlarda faaliyet gösteren firmalarla iletişime geçerek, onların tedariki sonucunda kazanlar, ocaklar, sanayi tipi ocaklar, tüpler, sanayi tipi

blenderler, bıçaklar ve diğer ekipmanların hepsini hızlı bir iletişimle oradaki kurumsal firmalardan temin ettik. Gastronom küvet mesela o da önemli bir konuydu ve elimizde çok azdı, biz her gün çok sayıda noktaya küvetlerle dağıtım yapıyorduk. Bunun için de yine tekrar birkaç parti halinde üreticilerden ve farklı kuruluşlardan destek aldık. Tabi daha sonraki süreçte “Topraktan Tabağa Kooperatif”i üzerinden de bir yapılanma kurduk.”

Y3: *“Başlangıçta şirket bünyesinde iki tane tabak basma makinesi vardı. Hatta Y2 ile görüştüm. Siz bu şekilde yemek dağıtırsanız bu makinelerden bulabilerseniz daha rahat olur taşıması dedim. İki tane makineyi ve elimizdeki tabakları şirket bünyesinden Gönül Mutfağı bünyesine geçirdik. Ondan sonra zaten makine süreci başladı. Önce elle basılan makineler, sonra otomatik tabak basma panopack makineler gelmeye başladı. O süreçte Denizli Belediyesi'nden bir tane kompresörlü panopack makine geldi ve diğerini de kooperatif bünyesinde satın alındı diye biliyorum.”*

Katılımcıların ifadeleri, afet sonrası mutfak kurulumları ve ekipman tedarikinde karşılaşılan zorluklar ve çözümleri ayrıntılı bir şekilde yansıtmaktadır. Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın KYK yurtları, başlangıçta mutfak ekipmanları konusunda büyük bir avantaj sağlamış, bu durumun yanı sıra Adana'daki Metro Market'ten sağlanan sponsor desteği ile çorba yapımına başlanmış ve zamanla yemek üretimine geçilmiştir. İlk etapta, Maraş'ta 100 bin kişilik üç mutfak kurulmuş, ardından Hatay-İskenderun'da yine Gençlik ve Spor Bakanlığı'nın ekipmanları kullanılarak bir mutfak daha faaliyete geçirilmiştir. Sosyal medya üzerinden yapılan çağrılar sayesinde, KYK yurduna 17 tır dolusu yardım malzemesi ulaşmış ve bu malzemelerle mutfak kurulumu hızlandırılmıştır. Bu da sosyal medyanın bu tür girişimlerdeki önemini ortaya koymaktadır.

Özel sektörle kurulan etkili iletişim sonucunda, endüstriyel mutfak ekipmanları (kazanlar, ocaklar, sanayi tipi blenderler, vb.) hızlı bir şekilde temin edilmiştir. Ayrıca, gastronom küvetler ve tabak basma makineleri gibi eksik ekipmanlar da çeşitli kaynaklardan sağlanmıştır. Tabak basma makineleri ve otomatik panopack makineler gibi ekipmanlar, Denizli Belediyesi'nden ve kooperatiften temin edilmiştir. Bu süreçte, özel sektörden gelen destekler ve koordineli çalışmalar sayesinde, mutfak operasyonları hızlı bir şekilde düzenlenmiş ve verimlilik artırılmıştır. Genel olarak, geniş bir destek ağı ve etkili organizasyon sayesinde, mutfak kurulumları ve operasyonları sorunsuz bir şekilde yürütülmüştür.

Bu aşamada üretimdeki devamlılığı sağlanması için daha önce Ebru Baybara Demir tarafından kurulan “Toptaktan Tabağa Kooperatifi” üzerinden de Gönül Mutfağı’na destek yapılabilmesine imkân sağlanmıştır.

2. Süreç olgunlaştığında / mutfak (sistem) oturduğunda makine ve ekipmanla ilgili sorunlar yaşanıp yaşanmadığı ve sorunların nasıl çözüldüğüne ilişkin bilgiler

Y1: “9 Şubat’ta Spor Bakanlığı tarafından Kırıkhan’a yönlendirildiklerini, ancak Kırıkhan’daki öğrenci yurdunun yıkılması nedeniyle Muhittin İbni Arabi Erkek Öğrenci Yurdu’na gönderildiklerini belirtmiştir. Varışta, bu yurdun hasar görmüş ve güvenlik nedeniyle mühürlenmiş olduğunu, ancak yanında iki katlı ve bahçe içinde bir sosyal tesisin bulunduğunu ifade etmiştir. Bu sosyal tesisin en büyük avantajı, elektrik ve suyun mevcut olmasıdır. Devletin imkanlarının da bu bölgede olduğu, ancak henüz bir sistem kurulmamış olduğu, dolayısıyla herkesin soğukkanlı kalmaya çalıştığı ancak koordinasyonun sağlanamadığı belirtilmiştir. Y1, arama kurtarma ekiplerine yemeklerin Adana’dan getirildiğini ve hava durumu ve şartlar sebebiyle bu yemeklerin genellikle yenilmeyecek kadar soğuk olduğunu ifade etmiştir. En önemli işlerinin mutfağı işletmek olduğunu, ancak mutfak ekipmanlarının yetersiz olduğunu belirtmiştir. Bu eksiklikleri gidermek için sosyal medyayı etkin bir şekilde kullanarak ocak, tüp, tencere ve gıda malzemesi gibi ihtiyaçları duyurmuş ve destek toplamışlardır. Ayrıca, gıda malzemelerinin sürekli olarak geldikleri yere ulaştığını belirtmiştir. Bakım ve onarım konularında, mevcut networkü kullanarak kendi imkanlarıyla jeneratör ve mazot temin ettiklerini, bu malzemelerin Hatay’a Mardin’den ve Maraş’a Adana’dan getirildiğini ifade etmiştir. İlk gönüllülerden olan İstanbul Teknik Üniversitesi’nden gelen üç mühendis, mutfağın elektrik aksamı ve diğer tamir edilmesi gereken kısımlarını onarmıştır. Her gönüllü, kendi uzmanlık alanında en iyi bildiği işi yaparak mutfağı en işlevsel hale getirmiştir. Gençlik Spor Bakanlığı’nın önündeki kantin, başlangıçta gelen yiyecek malzemeleri, ayakkabı, yastık, yorgan gibi yardımlarla doluyken, zamanla gelen erzakların fazlalığı nedeniyle 1000 metrekairelik alan depo olarak kullanılmaya başlanmıştır. Sosyal medya aracılığıyla yapılan ihtiyaç çağrıları, ilgili malzemelerin temin edilmesini sağlamıştır. Gönüllüler, kendi branşlarında en iyi bildikleri işleri yaparak lojistik sistemleri ve yazılımlar geliştirmiştir. Özellikle Borusan Holding, 9 Şubat- 29 Mayıs tarihleri arasında lojistik sistemi kurarak, 8 ilçe ve 120 noktada sorunsuz dağıtım yapılmasını sağlamıştır. Sonuç olarak, herkesin bildiği en iyi işi yaparak ve kimseden bir şey beklemeden sistemi kurduklarını ve işlettiklerini ifade etmiştir.”

Y2: “Sürekli bir sorun ya da aksilikler, arızalar, sıkıntılar meydana geliyordu. Temel bir sıkıntı da şuydu bölgede depremden etkilenmeyen herhangi bir kurum kuruluş yoktu yani burada biz bir teknik eleman bulmakta bile inanılmaz zorluk yaşadık. İşte X firmasının burada teknik servisi var ancak o firmanın çalışanların vefat ettiğini dolayısıyla çalışmadıklarını öğreniyoruz depremden etkilenmeyen kimse yoktu, o yüzden biz de kendi içimizde çözümler üretmeye çalıştık aramıza katılan mühendis arkadaşlar orada işte ocakların tamirinde, ekipmanların tamirinde, ekipmanların kurulumunda elektriğinin bağlanmasında destek oldular, Orhan abiyi bulduk bir telefon uzağımızda ne zaman çağırsak geldi sağ olsun, işte gaz kaçağı oldu onu tamir etti. Bunları da ya kendi içimizde kendi gönüllü ekibimiz içerisinde ya da işte bu şekilde dışarıdan desteklerle en hızlı şekilde çözmeye çalıştık tabi ki bazen bunlar biraz daha iptidai çözümler oldu, bazen de daha uzun vadeli sonuçları almak için firmaların ana ekiplerini çağırdık.”

Y3: “İster istemez sorun çıkıyor sonuçta mekanik, makineleri aldığımız firmalar kendi mühendislerini gönderip bir şeyler öğretmeye çalıştılar, bu süreçte bazı gönüllerimiz mühendisti ve onlar da yardımcı oldular. Yani yeri geldiğinde eli pense tornavida tutan herkes tamirci oldu. Sorunları bu şekilde üstlendik. Bazen parça konusunda, tedarik konusunda zorluk çektik ama işte yerel sanayicilerden, tornacıardan falan bir uydurma parçayla parçayı temin edene kadar yol katettik. Aksama olmadı yani. En önemlisi de bu yani. Bir çözüm üretebildik sürekli.”

Katılımcıların depremin etkileriyle başa çıkma ve mutfak ekipmanlarını işler hale getirme ve arızaların giderilmesi konusunda ortak ve birbirlerine ilave görüşleri bulunmaktadır. Katılımcılar tamamı, deprem bölgesinde ciddi ekipman eksiklikleri ve teknik sorunlar yaşadıklarını belirtmiştir. Y1, Kırıkhan'daki KYK yurdu yıkıldığı için İskenderun'daki KYK yurduna yönlendirildiklerini ve mühürlenmiş bir öğrenci yurdu yanında bulunan sosyal tesisi kullanmaya başladıklarını ifade etmiştir. Bu tesiste elektrik ve suyun mevcut olduğu bu alanda mutfağı kurduklarını ve sosyal medya aracılığıyla ihtiyaç duyulan ekipmanları temin ettiklerini belirtmiştir. Bu bilgi yerleşime ilişkin daha önce verilen bilgilerle de uyusmaktadır. Gönüllüler arasında bulunan İstanbul Teknik Üniversitesi'nden gelen mühendisler yardımıyla elektrik ve diğer tamir işlerini gerçekleştirdiklerini ifade etmiştir. Bu da gönüllüler arasında uzmanlık alanlarına göre doğru bir görev dağılımı yapıldığını göstermektedir. Y2 de, bölgede depremden etkilenmeyen kurum ve kuruluş bulmanın zor olduğunu, teknik eleman eksikliğini gönüllü mühendisler ve dış desteklerle giderdiklerini ve iptidai de olsa çözdüklerini anlatmıştır. K3 ise, mekanik

sorunların sıkça yaşandığını ve gönüllü mühendislerin yanı sıra ilk kurulum esansında firmaların gönderdiği teknik elemanların desteğiyle bu sorunların üstesinden geldiklerini belirtmiştir. Ayrıca, yerel sanayicilerden ve tornacıardan temin edilen parçalarla geçici çözümler üreterek aksamalara engel olduklarını da vurgulamıştır.

Bütün katılımcıların ifadelerindeki ortak noktalar; teknik destek eksikliği ve gönüllü mühendislerin ve farklı meslek gruplarının önemli rol oynadığıdır. Birbirlerine göre ilave tespitleri ise Y1'in sosyal medya çağrılarının makina ve ekipman teminindeki önemini vurgulaması, Y2'nin yerel ve dış desteklerle sorunları çözme çabalarını belirtmesi ve Y3'ün yerel sanayicilerden sağlanan geçici parçalarla ekipman tamiri yapılmasını ifade etmesidir.

4.1.8. Yöneticilerin bakış açısıyla tedarik, depolama ve atık yönetimi ile ilgili bulgular

1. Mutfak kuruluş aşamasında yemek üretimi için gerekli olan malzemenin tedarik ve depolamasını nasıl yapıldığı, bu süreçte yaşanan sorunlar ve çözülmesinde alınan destekler hakkında bilgiler:

Y1: *“Hiçbir sorun yaşamadık. KYK yurtlarının depolarını kullandık ve bu konuda da gerçekten ülkenin her yerinden gelen gıda malzemesiyle zaten elimizdeki malzemeye göre yemek planlaması yaptığımız için hiçbir sorun yaşamadık.”*

Y2: Depremi başından itibaren malzeme temini konusunda ciddi ve değerli erzak katkıları aldıklarını belirtmektedir (EK-11) Bu katkılar hem kurumlar ve kuruluşlar hem de bireysel vatandaşlar tarafından sağlanmıştır. Topraktan Tabağa Kooperatifi aracılığıyla bir sistem kurarak, deprem yardımı kapsamında insanların 1 kilo tuzdan 100 kilo şeker, tavuktan ete kadar çeşitli malzemeler göndermelerini sağlamışlardır. Bu malzemelerin depolanması için KYK mutfaklarının ve KYK yurt alanının önündeki kapalı ve açık alanları depo olarak kullanmışlardır. Mutfak faaliyeti büyüdüğünde, mevcut soğuk hava depoları yetersiz kalmış ve ek soğuk hava deposu araçları tedarik edilmiştir. Bu araçlar yurdun dışında bulunarak, et veya soğukta muhafaza edilmesi gereken diğer ürünlerin saklanması sağlamıştır.

Gıda mühendisleri, ekipte sürekli olarak bulunmuş ve gıda güvenliği, stok kontrolü gibi konularda katkıda bulunmuşlardır. Bu süreç için bir sistem ve dokümantasyon oluşturulmuştur. Operasyon sırasında herhangi bir sorun kabul edilemez olduğundan, gıda güvenliği ve hijyen tedbirlerine azami özen gösterilmiştir. Gıda mühendisleri ve tüm ekip, günde binlerce insana yemek sağlayarak, bu alanda en yüksek standartları korumuştur.

Y3: İlk süreçte bağış olarak gelen malzemelerle yemek pişirmeye başladıklarını, çünkü menü oluşturma ve malzeme tedariki gibi bir seçeneğin bulunmadığını ifade etmektedir. Bu dönemde yemekler, mevcut malzemelere göre hazırlanmıştır. Süreç ilerledikçe, malzeme çeşitliliği artmış ve menüler oluşturulmuştur. Tedarik konusunda ise, özellikle deprem bölgesinde malzeme bulmakta zorluk yaşanmıştır. Y3 bu süreçte satın alma görevini üstlenmiştir ve Adana, Osmaniye, Mersin ve Ankara gibi çevre illerden malzeme temin edilmiştir. Nakliye sürecinde de bazı zorluklar yaşanmış, ancak zamanla bu sorunlar çözülmüştür. Genel olarak herhangi bir büyük problem yaşanmamıştır.

Katılımcılar, malzeme temini ve gıda güvenliği konusunda genel olarak herhangi bir büyük sorun yaşamadıklarını belirtmişlerdir. Y1, KYK yurtlarının depolarını kullanarak ülkenin her yerinden gelen gıda malzemeleriyle yemek planlaması yaptıklarını ifade etmektedir. Y2 hem kurumlar hem de bireysel vatandaşlar tarafından sağlanan değerli erzak katkılarıyla depremin başından itibaren malzeme temininde başarılı olduklarını, Topraktan Tabığa Kooperatifi aracılığıyla yapılan gönderilerle çeşitli gıda maddelerini depoladıklarını ve bu süreçte gıda mühendislerinin katkılarıyla en yüksek gıda güvenliği standartlarını koruduklarını belirtmiştir. Y3 ise, sürecin başında bağışlarla gelen malzemelerle yemek pişirildiğini, zamanla malzeme çeşitliliğinin artmasıyla menüler oluşturulduğunu ve malzeme tedarikinde çevre illerden destek aldıklarını ifade etmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar, malzeme temini ve depolama konusunda başarılı olduklarını ve süreç içerisinde gıda güvenliği ve hijyen standartlarını koruduklarını vurgulamaktadır.

2. Sistemin oturmasından sonra tedarik ve depolamayla ilgili çözümler ve gıda güvenliğiyle ilgili alınan tedbirlerle ilgili bilgiler

Y1: *“Öncelikle dört tane gıda mühendisi ile çalıştık. Ve gıda mühendisleri ile bir organizasyon planı yaptık depolarda. Şeflerle birlikte çalıştılar, aşçılarımızla birlikte çalıştılar. Bir de depolama konusunda özellikle frigo araçlar, mesela soğuk hava depoları yeterli değildi, iki tane frigo araç kiralandı. Bütün malzemeyi orada sağlıklı bir şekilde tutarak, üretebilmek için o frigo araçlardan yararlandık.”*

Y2: Gıda güvenliği açısından Tarım ve Orman Bakanlığı'nın gıda denetim biriminden düzenli olarak numune alındığını ifade etmiştir. Bu kontrol ve kayıt altına alma süreci, gıda güvenliği açısından önemli görülmüştür ve kendileri de bu şekilde olmasını istemiştir. Şehir şebekesinden gelen suyun, başlangıçta taşıma bidonlarıyla sağlandığı, ancak bu yöntem sürdürülebilir olmadığı için daha sonra bir arıtma sistemi kurulduğu belirtilmiştir.

Arıtma sistemi sayesinde şebekeden gelen suyun kullanılabilir hale geldiği ve bu suyun haftalık olarak HATSU ve Adana'dan gelen diğer ilgili ekipler tarafından numune alınarak kontrol edildiği, raporlandığı ve tahlillerinin yapıldığı belirtilmiştir. Hem gıda hem de su güvenliği bu şekilde sürekli olarak sağlanmıştır.

Y3: Gıda güvenliği süreçlerinde gönüllü gıda mühendislerinin görev aldığını belirtmiştir. Süreç ilerledikçe, tahta paletlerden plastik paletlere geçildi ve depolarda nem ölçerler kullanılmaya başlandı. Su güvenliği için arıtma sistemleri kuruldu ve bu sistemler, suyun tehlikeli olabileceği düşüncesiyle kuruldu. Depolama ve hazırlık aşamaları, bir yemek fabrikasında olduğu gibi resmi standartlara ve sağlık gerekliliklerine uygun şekilde düzenlendi. Ayrıca, Tarım Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı tarafından haftalık olarak numune alımları yapılmış, günlük olarak kendi iç denetimleri gerçekleştirilmiştir. Kullandıkları malzemeler, su ve suyun klor oranları gibi unsurlar da düzenli olarak test edilmiştir. Bu kapsamlı denetim ve düzenlemeler sonucunda, zehirlenme gibi sağlık sorunları yaşanmamıştır.

Katılımcılar, gıda güvenliği ve su kalitesi konusunda kapsamlı tedbirler aldıklarını belirtmişlerdir. Y1, dört gıda mühendisi ile çalışarak depolama organizasyonunu planladıklarını, soğuk hava depolarının yetersiz kalması nedeniyle frigo araçlar kiraladıklarını ifade etmiştir. Y2, Tarım ve Orman Bakanlığı ve Sağlık Bakanlığı'nın gıda denetim biriminden düzenli olarak numune alındığını, şehir şebekesinden gelen suyun arıtma sistemi ile kullanılabilir hale getirildiğini ve bu suyun haftalık olarak test edildiğini vurgulamıştır. Y3 ise, gıda güvenliği süreçlerinde gönüllü gıda mühendislerinin görev aldığını, depolamada nem ölçerler ve plastik paletler kullanıldığını, su güvenliği için arıtma sistemleri kurulduğunu ve düzenli olarak bakanlıklar tarafından numune alındığını belirtmiştir. Tüm katılımcılar, gıda ve su güvenliğini sağlamak için aldıkları önlemler sayesinde sağlık sorunları yaşanmadığını ve yüksek standartlarda çalıştıklarını vurgulamaktadır.

3. Afetten hemen sonra malzemelerin tedariki ile ilgili yapılan bağışların (aynı ve nakdi olarak) düzeyi ile sonraki dönemdeki bağışların düzeyinin ne olduğu ve malzeme tedariki ile ilgili yaşanan sorunlar ve çözümleriyle ilgili bilgiler

Y1 kodlu katılımcı toplamda 42 milyon lira değerinde bağış yapıldığını ve bu bağışların kooperatif üzerinden gerçekleştirilen satışlardan elde edildiğini belirtmiştir. Ayrıca, bu yardımların bağımsız bir denetim firması tarafından denetlenerek kamuoyuna ilan

edildiğini ifade etmiştir. Halen devam eden bağışların yanı sıra, sosyal bir kooperatif olarak ürün satışı yaptıkları için bu denetimlere yasal bir zorunlulukları olmamasına rağmen, insanların güvenine olan sorumluluklarını yerine getirmek amacıyla bağımsız denetimleri her yıl aynı dönemde tekrarlayacaklarını ve sonuçları kamuoyuna açıklayacaklarını vurgulamıştır. Bu güvenin, işin sürdürülebilirliği açısından büyük önem taşıdığını belirtmiştir.

Y2 kodlu katılımcı, afet sonrası ilk dönemlerde vatandaşların, kurumların ve kuruluşların bölgeye olan hassasiyetinin arttığını ve bu dönemde daha fazla destek sağlandığını belirtmiştir. Ancak, kendilerinin dernek ya da vakıf olmadıkları için nakdi bağış kabul etmediklerini, bu tür destekleri yalnızca malzeme şeklinde kabul ettiklerini ifade etmiştir. Kurum ve bireylerin ihtiyaç duyulan malzemeleri doğrudan tedarik ederek kendilerine göndermelerini yönlendirmişlerdir. Ayrıca, kooperatif üzerinden yapılan yardımlar da nakdi destek yerine ürün alımı şeklinde gerçekleştirilmiştir. Dönem boyunca desteklerde iniş çıkışlar yaşanmış ve sosyal medyada bu durumun daha görünür hale gelmesi için çağrılarda bulunulmuştur. Kooperatifin aldığı desteklerin denetimi, bağımsız bir kuruluş tarafından yapılmış ve bu desteklerin mutfakta nasıl kullanıldığına dair bir denetim raporu hazırlanmıştır.

Y3 kodlu katılımcı *“Bağış konusunda bir fikrim yok, o alana bakmadım ben. Bilmiyorum.”*

Katılımcılar, bağış ve denetim süreçlerinde şeffaflık ve güvenin önemine vurgu yapmaktadır. Y1, toplamda 42 milyon lira değerinde bağış yapıldığını ve bu bağışların kooperatif üzerinden gerçekleştirilen satışlardan elde edildiğini belirtmiş, ayrıca bağımsız bir denetim firması tarafından denetlenerek kamuoyuna ilan edildiğini ifade etmiştir. Y2 ise, afet sonrası dönemde vatandaşların ve kurumların bölgeye hassasiyetinin arttığını, ancak dernek veya vakıf olmadıkları için nakdi bağış kabul etmediklerini ve destekleri malzeme şeklinde aldıklarını belirtmiştir. Kooperatif üzerinden yapılan yardımların da ürün alımı şeklinde gerçekleştiğini ve bağımsız bir kuruluş tarafından denetlendiğini ifade etmiştir. Y3 ise bağış konusunda bilgi sahibi olmadığını belirtmiştir. Ortak olarak, Y1 ve Y2, bağışların şeffaflığı ve bağımsız denetimlerin önemine vurgu yapmıştır.

4. Mutfak, depolama ve barınma aşamasında enerji ihtiyacı nasıl karşılandığı ve bununla ilgili yaşanan sorunlara ne gibi çözümler üretildiği ile ilgili bilgiler

Y1: *“Bir sorun yaşamadık. İlk başlarda tabii ki durum daha çok sıcakken jeneratörler için mazot sorununuz oldu. Sonra bunlar aşıldı. Dediğim gibi devletin KYK yurtları bu konuda bize destek sağladılar.”*

Y2: *“Enerji ihtiyacı, doğal gazın uzun süre kesik olması nedeniyle tüplerle karşılandı. Elektrik kesintileri de yaşandı ancak yurdun jeneratörü bu durumda devreye girerek büyük bir avantaj sağladı. Jeneratör zaman zaman arızalanmış olsa da bu sorunlar büyük ölçüde çözüldü. Jeneratörün varlığı, deprem sonrasında yaşanan elektrik kesintileri sırasında kritik bir rol oynadı. Lojistik olarak, dağıtım yaptığımız araçların yakıt ihtiyacı da önemli bir giderdi. Bu gider, gönüllüler ve kurumların desteğiyle karşılandı ve bu sayede lojistik faaliyetlerimiz aksamadan devam etti.”*

Y3: *“Muhittin İbni Arabi KYK yurdunun zaten kendine ait bir jeneratörü vardı kaldırabilecek. İlk başlarda jeneratöre yakıt tedariği yaptık. Yakıtın bir kısmı Mardin'den geldi. Bir kısmı Ankara'dan geldi. Ama 10-15 günlük süreçten sonra elektrik verilmeye başlandı. İskenderun o konuda Antakya'ya göre biraz daha iyiydi. 20. günden sonra doğalgazımız bağlandı. Onun için herhangi bir problem yaşamadık. İlk başlarda problem oldu ama sorunu jeneratörle çözdük.”*

Katılımcılar, enerji ve lojistik sorunlarının ilk başlarda bazı zorluklar oluşturduğunu, ancak zamanla bu sorunların aşıldığını belirtmektedir. Y1, başlangıçta jeneratörler için mazot temininde zorluklar yaşadıklarını, ancak KYK yurtlarının desteği ile bu sorunun çözüldüğünü ifade etmiştir. Y2, doğal gazın uzun süre kesik olması nedeniyle enerji ihtiyacının tüplerle karşılandığını, elektrik kesintileri sırasında ise yurdun jeneratörünün devreye girdiğini ve bu sayede mutfak ve lojistik faaliyetlerin aksama yaşanmadan devam ettiğini belirtmiştir. Y3 ise KYK yurdunun jeneratörü sayesinde enerji sorununu büyük ölçüde aştıklarını ve ilk başlarda jeneratöre yakıt temini için dışarıdan destek aldıklarını, ancak 10-15 gün içinde elektrik ve 20 gün sonra doğalgazın sağlandığını ifade etmiştir. Ortak olarak, katılımcılar jeneratörlerin ve diğer desteklerin enerji sorunlarını çözmede kritik rol oynadığını vurgulamaktadır.

5. Mutfağın kuruluş aşamasında atık yönetimi ile ilgili yaşanan sorunlar, sonrasında bu sorunların nasıl aşıldığı ve şu an nasıl bir yol izlendiği ile ilgili bilgiler

Y1: “Atık yönetimiyle ilgili hiçbir sorun yaşamadık. Çünkü dediğim gibi yine KYK yurtlarında içinde olduğumuzdan ve belediyeye mevcut olan sistemi onlar kurduğu için bizim atıklarımız, çöplerimiz düzenli olarak alındı. Ve ondan sonra böyle bir sorun yaşamadık. Hala da sorun yaşamıyoruz.”

Y2: “Atık yönetimi konusunda, mutfakların mevcut atık alanları vardı ancak çok büyük hacimlerde yemek yaptığımızdan yeterli gelmediği için bu alanları genişletmek zorunda kaldık. Hem katı atıklar hem de yemek atıkları için belirli alanlar oluşturduk. Deprem sonrası dönemde, atıkların toplanması ve bertarafı konusunda ilgili birimlerle yoğun temaslarımız oldu. Atıkların zamanında toplanması ve hijyenik koşulları sağlamak için bu birimlerle yakın iş birliği yaptık. Ana hedefimiz, mümkün olduğunca az atık üretmektir. Ancak dönemin şartları gereği, yemeklerin plastik kaplarda ve köpük tabaklarda dağıtılması gerekiyordu. Bu malzemeler, kolilerle ve ambalajlarla birlikte geri dönüşüm için depolanıp gönderildi. Bu sayede, atıkların doğrudan çöpe gitmesini engelledik. Yemek atıkları konusunda, sahadaki atıklar bizim doğrudan müdahale edebildiğimiz bir alan değildi. Ancak mutfak alanındaki yemek atıklarını hijyenik koşullarda bertaraf etmeye ve minimumda tutmaya özen gösterdik. Ayrıca, uygun olan yemek atıklarını hayvan barınaklarına gönderdik ve hayvanlara yem olarak kullanılmasını sağladık.”

Y3: “Atık yönetimini hiçbir şekilde sorun yaşamadan atlattık. Çünkü atık yönetimi konusunda sebze ve kemik atıklarını hayvan barınaklarına göndermeye başladık ilk günden itibaren. Belediyenin plastik ve karton ayrıştırma bölümleri kurulmuştu. Biz gitmeden önce yurttaki kuruluştaki. O şekilde poşetler bir tarafta, plastikler bir tarafta, kartonlar bir tarafta toplanıyordu. Bu işe belediye bakıyordu zaten. Bir de eğer bir kızartma yağı atılacaksa bidonlara konularak biriktiriliyordu ve bir şirket gelip onu da alıp götürüyordu. Bir problem yaşamadık bu konuda.”

Katılımcılar, atık yönetimi konusunda büyük sorunlar yaşamadıklarını belirtmektedirler. Y1, KYK yurtlarının içinde bulundukları için belediyenin mevcut atık yönetim sisteminden faydalandıklarını ve çöplerin düzenli olarak alındığını ifade etmiştir. Y2, büyük hacimlerde yemek yapmaları nedeniyle atık alanlarını genişletmek zorunda kaldıklarını, ilgili birimlerle yakın iş birliği yaparak atıkların zamanında toplanmasını ve hijyenik koşulların sağlanmasını başardıklarını vurgulamıştır. Yemeklerin plastik kaplarda

ve köpük tabaklarda dağıtılması nedeniyle geri dönüşüm için ambalajları depolayıp gönderdiklerini ve uygun yemek atıklarını hayvan barınaklarına yolladıklarını belirtmiştir. Y3 ise sebze ve kemik atıklarını hayvan barınaklarına gönderdiklerini, belediyenin plastik ve karton ayrıştırma bölümlerinin mevcut olduğunu ve kızartma yağlarının biriktirilip bir şirket tarafından alındığını ifade etmiştir. Ortak olarak, katılımcılar atık yönetiminin belediye ve ilgili birimlerin desteğiyle sorunsuz bir şekilde yürütüldüğünü ve atıkların hijyenik koşullarda bertaraf edildiğini belirtmektedirler.

6. Mutfağın kuruluş aşamasında suyun da yeterli olmadığı durumlarda bulaşık nasıl yıkanıyordu ve bununla ilgili sorunların nasıl aşıldığı hakkında bilgiler

Y1: “*Depo taktırdık. 10 tonluk 2 tane depo taktırdık. İlk yaptığımız işlerden bir tanesi buydu.*”

Y2 adlı katılımcı, su yetersizliği durumunda, su kullanılmayan gıdaların, özellikle konserve gıdaların, öncelikli olarak tercih edildiğini belirtmiştir. Ancak, kazanların ve diğer ekipmanların yıkanması gerektiği için hızlı bir şekilde arıtma sistemi kurulmuştur. Su taşıma işlemiyle başa çıkmanın mümkün olmadığı anlaşılmış ve bu nedenle arıtma sistemleri, depolar ve kazanlar kurulmuştur (EK-14). Şebekeden gelen suyun arıtılması ile hijyenik ve güvenilir bir ortam sağlanmıştır. Bu önlem, depremin hemen ilk günlerinde hayata geçirilmiş ve su güvenliği ile gıda güvenliği sürekli olarak ilgili devlet kurumları tarafından test edilmiştir.

Y3 adlı katılımcı, su yetersizliği sorununu ilk günlerde köylerden tankerlerle su taşıyarak çözdüklerini belirtmiştir. Köylülerin yardımı ile bu sorunun üstesinden gelinmiş, ardından belediyeden de destek alınmıştır. Yurdun deposunda deprem sırasında patlama meydana geldiğinden dolayı tadilat yapılmış ve kuyu suyu kullanılmıştır. Ancak bu sular yalnızca temizlik amaçlı kullanılmış, yemek için arıtma sistemleri kurulmuştur. Yemeklerin pişirilmesi için bu arıtma sistemlerinden elde edilen su kullanılmıştır. İlk günlerde yaşanan su problemi, dışarıdan, köylerden su getirerek çözüme kavuşturulmuştur.

Katılımcıların su yönetimi ve depo düzenlemeleri konusundaki deneyimleri, deprem sonrası yaşanan zorluklar ve geliştirilen çözümleri detaylandırmaktadır. Y1, depolama ihtiyaçlarını karşılamak üzere iki adet 10 tonluk depo kurduklarını ve bunun ilk işlerinden biri olduğunu belirtmiştir. Y2, su yetersizliği nedeniyle öncelikle konserve gıdaların tercih edildiğini ve arıtma sistemleri ile hijyen sağlandığını ifade etmiştir. Bu sistemlerin, suyun arıtılması ve hijyenik koşulların sürekli test edilmesi ile ilgili devlet kurumlarının

gözetiminde kurulduğunu vurgulamıştır. Y3 ise, su yetersizliğini başlangıçta köylerden tankerlerle su taşıyarak, ardından belediye desteği ile çözdüklerini belirtmiş, deprem sırasında depo patlaması sonucu tadilat yapılması ve arıtma sistemlerinin kurulması gerektiğini açıklamıştır. Yemek pişirme için arıtılmış su kullanıldığını ve dışarıdan su getirmenin sorunları geçici olarak çözdüğünü ifade etmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar su güvenliğini sağlamak için çeşitli yöntemler geliştirdiklerini ve bu sürecin başlangıçta oldukça zorlu olduğunu vurgulamaktadır.

4.1.9. Yöneticilerin bakış açısıyla ulaşım hakkında bulgular

1. Mutfağın ilk kuruluş aşamasında ulaşım ile ilgili yaşanan sorunlar ve çözüm yollarına ilişkin bilgiler

Y1: *“Ulaşım ile ilgili bir sorun yaşamadık. Çünkü dediğim gibi bu hem kendi araçlarımız vardı hem de Borusan Holding’in bize tahsis etmiş olduğu lojistik araçlarımız vardı. O yüzden bir sorun yaşamadık.”*

Y2: *“Deprem bölgesine ulaşım ve malzeme tedariği konusundaki çok boyutlu zorlukları vurgulamıştır. İlk olarak, gıda ve ekipman temininde zaman zaman sorunlar yaşandığını ve deprem bölgesine ulaşımın kolay olmadığını belirtmiştir. Kamyon ve tırların farklı noktalara yönlendirilmesi gibi sıkıntılarla karşılaştıklarını ifade etmiştir. Gençlik ve Spor Bakanlığı’nın bu süreçte önemli destek sağladığını ve araçların KYK yurdunda ulaşmasında yardımcı olduğunu belirtmiştir. Saha dağıtımı konusunda çok sayıda yerden talep geldiğini ve gönüllü araçların yanı sıra lojistik imkanlarının yetersiz olduğunu ifade etmiştir. Bu süreçte kurumsal firmaların önemli destekler sağladığını, örneğin Borusan Holding, Port Grubu’nun İskenderun’a iki panelvan araç ve haftalık dönüşümlü olacak şekilde şirket çalışanlarından gönüllü gönderdiğini ve bu araçların birçok yere yemek dağıtımında büyük katkı sağladığını belirtmiştir. Ayrıca, Sixt (bilinen büyük bir araç kiralama firması) araç kiralama şirketinin ücretsiz olarak panelvan araç temin ettiğini ve bu araçların yemek dağıtımı ve hijyen malzemesi dağıtımında kullanıldığını ifade etmiştir. Depremden zarar gören ve yolların kapanması gibi ulaşım sorunlarının da olduğunu belirten katılımcı, Google Haritalara baktığımız gibi bu yolların doğal olarak görünmediğini bu sorunların zaman kaybına neden olduğunu, yarım saatlik yolun iki hatta üç katı zamanda gidilebildiğini ve yolların keşfedilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Gönüllü ekiplerin belirli sürelerle sahada bulunmasının bazen avantaj, bazen dezavantaj olduğunu belirtmiştir. Yeni gelen ekiplerin yolları yeniden keşfetmek zorunda kaldığını çünkü bir araç,*

altı veya yedi farklı yere uğrayarak her bir noktada 100, 500 veya 1000 kişilik yemek dağıtımı yapabilmektedir. Bu nedenle, zamanla yarıştığımız için en uygun rotayı belirlemek zorundayız. Araç, öğle yemeğini dağıttıktan sonra geri dönecek ve tekrar akşam yemeği dağıtımına çıkacaktır, ancak bu sürecin aşılabılır olduğunu ve her yeni ekibe gidilecek noktaların sıralamasını ve en doğru yolu aktardıklarını ifade etmiştir. Bu şekilde, araçların optimum rotaları oluşturularak zaman kaybının önüne geçilmiştir.”

Y3: *“Ulaşım ile ilgili ilk günlerde çok fazla sıkıntı vardı. Çünkü Antakya Samandağ’da da hastaneler yıkılmıştı. Yaralıları, cenazeleri bir şekilde o taraftan gelirken şimdi batıdan, doğudan gelen iş makineleri, yardım malzemesi, bireysel gönüllüler, işte kendi arabasına ekmek doldurup gelenler vardı mesela, bilinçsiz bir şekilde şehre gidiş vardı. Onun için trafik çok aksıyordu ama ilk yardım araçlarına öncelik sağlanıyordu. İlk haftadan sonra trafik yoğunluğu durdu. AFAD noktaları kuruldu, koordinasyonlu şekilde yardım malzemeleri oralara bırakıldı, bireysel bir şey şehre ulaşmadı. Ondan sonra zaten trafik rahatladı, yani rahatlayabileceği derecede rahatladı diyelim. Hâlâ da tam olarak düzelmiş ve rahatlamış değil.”*

Katılımcılardan Y1, Borusan Holding’in sağladığı lojistik destek sayesinde ulaşım konusunda herhangi bir sorun yaşamadıklarını belirtirken, Y2 ve Y3 daha karmaşık sorunlardan bahsetmiştir. Y2, depremin ilk günlerinde gıda ve ekipman tedariğinde yaşanan zorlukları ve deprem bölgesine ulaşımın zor olduğunu, AFAD tarafından kurulan koordinasyon birimlerince şehre yardım getiren kamyon ve tırların farklı noktalara yönlendirilmesinin yapıldığını (gelen yardımların homojen dağıtımının yapılması amacıyla tedbir alındığı düşünülmektedir) ve kendileri için gelen kamyon ve tırların da bu kapsamda farklı yerlere yönlendirilmek istendiğinde Gençlik ve Spor Bakanlığı’nın Gönül Mutfağı’na yönelik gelen kamyon ve tırların KYK yurduna yönlendirilmesinde desteğinin olduğunu ifade etmiştir. Bunun yanı sıra sahada yemeklerin dağıtılması ve diğer idari ve lojistik faaliyetler için ihtiyaç duyulan özellikle panelvan araçların; Borusan Holding, Port Grubu ve Sixt gibi kurumsal firmalar tarafından sağlandığı ve sorunların aşılmasında önemli katkılarının vurgulanmıştır.

Y2’ye göre yaşanan bir diğer önemli sorun ise deprem nedeniyle yıkılan binalardan dolayı yolların kapanması ve normal şartlardaki ulaşım süresinin çok daha üstüne çıkmasıdır. Bu noktada sahada bir çalışma yaparak en optimumu ulaşım yolları bulduklarını ifade etmiştir. Ancak burada da gönüllülerin belirli zaman aralıklarıyla değişmesinde yeni gelenlerin bu yollara adapte oluncaya kadar sorun yaşayabildiklerinden bahsetmiş ve bu

kişileri adapte ettiklerini vurgulamıştır. Bu da gönüllülerin birbirlerine görevleri devretmeden en az bir gün beraber çalışarak göreve oryantasyonlarının yapılmasının önemini ortaya koymaktadır.

Y3 ise, ilk günlerde yolların hasar görmesi veya kapanmasının yanı sıra hastanelerin yıkılması sebebiyle hasta nakillerinin yapıyor olması, bireysel gönüllülerin kendi araçları ile şehre girmeleri ve yardım malzemesi taşıyan araçlar nedeniyle trafik yoğunluğunun çok yüksek olduğunu ifade etmiştir.

2. Mutfak kurulduktan sonra malzemelerin ve makine/ekipmanların getirilmesi ile ilgili yaşanan ulaşım problemleri ve bu problemlere yönelik bulunan çözümlere ilişkin bilgiler

Y1: “Bu çalışma, bir günlük, iki günlük bir iş değildi. Önümüze haritayı koyarak, 11 ilin etrafında stabil olan illeri belirledik. Bu süreçte, önceden kurmuş olduğumuz sosyal kooperatif sistemi anahtar bir rol oynadı. Adana, bize tedarik sağlayabilecek bir merkez olarak belirlenmişti; Adıyaman için Kayseri, Malatya ve Diyarbakır'dan tedarikçileri düşündük. Diyarbakır ile Gaziantep'te dört tedarikçi belirledik. İhtiyacımız olan malzemeleri listeleyerek, bu listeleri tedarikçilerden aldığımız fiyatlara devlet bizden alacağı için KDV'sini de ekleyerek e-ticaret platformlarında satışa sunduk. İnsanlara, bağış göndermeleri yerine mercimek, pirinç ve nohut gibi ihtiyaçlarımızı satın almalarını önerdik. Bu şekilde, gerekli finansmanı sağladık. Örneğin, İskenderun'daki mutfak için Adana'dan tedarik sağlanmıştı; Adıyaman'daki mutfak için tedarikler Kayseri'den alınmıştı. Ancak lojistik önemli bir sorun teşkil etti. İlk günlerde tüplere ihtiyacımız vardı ve mevcut tüplerle idare etmek zorundaydık. Doğalgaz bağlantıları sağlandı ancak 2000-3000 kişilik 80 büyük kazanı döndürebilmek için doğalgaz ocakları yeterli değildi ve tüpe ihtiyacımız vardı. İlk günlerde tüpler köprü altından geçerken yağmur nedeniyle çamura saplandı ve iki gün sonra ancak kurtarılabildi. Tüpler çok kıymetliydi ve birçok kişi tüplerin üzerinde uyuyordu. Elektrik yoktu ve priz bulunmuyordu. Bu süreçte, iyi bir iletişim ağına sahip olmamız büyük bir avantajdı. Dışarıya ihtiyaçlarımızı iyi anlattık ve sosyal medyayı etkili bir şekilde kullanarak doğru yardımların bize ulaşmasını sağladık. Bu nedenle, süreç boyunca şanslı ve başarılı bir yönetim sergilediğimizi düşünüyorum.”

Y2: “Bir önceki soruya ek olarak, İlk dönemde, birkaç hafta içerisinde bölgeye giriş çıkışlar için bir yazı hazırlamıştık, izin yazısı araçlara ve şoförlere bu yazıları gönderiyorduk, eğer ki yolda herhangi bir çevirme ya da nereye gittiğine dair bir sorgu

olduğunda Gençlik Spor Bakanlığı KYK yurdu Gönül Mutfağı şeklinde bu kâğıdı gösterdiklerinde bir sorun olmadan devam edebiliyorlardı.”

Y3: *“Bir önceki soruda cevaplamıştır.”*

Y1, harita üzerinde 11 ilin durumunu belirleyerek tedarik merkezlerini belirlediklerini, bu tedarikçilerden alacakları ürünleri bağışçıların e-ticaret üzerinden alarak kendilerine bağış yapmalarını sağladıklarını ve süreçte kooperatif sisteminin de anahtar bir rol oynadığını vurgulamıştır. İlk günler için en önemli ihtiyaç malzemesinin ise tüp olduğunu ve ilk günlerde ulaşımda yaşanan zorlukların tedarikte de zorluklar yaşattığını ifade etmiştir. İyi bir iletişim ağı sayesinde ihtiyaçları doğru anlatıp, sosyal medyayı etkin kullanarak doğru yardımların ulaştırılmasını sağladıklarını vurgulamıştır. Y2 ise, depremin hemen sonrasındaki haftalarda bölgeye giriş çıkışlarda izin yazıları hazırlayarak Gönül Mutfağı’na gelen araçların ve şoförlerin sorunsuz geçiş yapmasını sağladıklarını belirtmiştir.

3. Mutfağın kurulum aşamasında ve mutfak kurulduktan sonra, mutfakta üretilen yemeklerin afetzedelere ulaştırılmasında yaşanan sorunlar, bu sorunlara üretilen çözümler ve hizmet sahalarına eklenen veya çıkarılan bölgelere ilişkin bilgiler

Y1: *“Yemek üretimimizde bir sorun olmadı. Sistemi kurmak kolay oldu. Çünkü ilk 3 hafta başta profesyoneller geldi. Ondan sonra mutfacı biz gönüllülerle devraldık. Sonra bu işi çok iyi yönetebildiğimizi gördük. Sorunlar olmadı mı evet oldu. Önce kime, nereye yemek dağıtacağımızı bilemedik. Bu konunun ne şekilde olacağını devlet de bilmiyordu. İlk başta bu sistemde çalışan insanları ayakta tutmak gerekiyordu, önce kendimiz iyileştirdik. Orada çalışan 650 kişiye uygun şartları sağladık, yemeklerini, kahvelerini, sularını, her şeylerini hazır ettik ki dışarıda daha iyi ve aktif çalışabilsinler diye. Lojistik konusunda bir sıkıntı yaşamadık. Dediğim gibi lojistiği Borusan Holding çözmüştü. Ama ben büyük bir başarı olarak görüyorum. 8 ilçede 120 noktaya yemek dağıtımının çok büyük bir başarı olduğunu düşünüyorum. İyi bir lojistik ekibi kurduk orada. Aslında bu bizim yaşadığımız bir yol haritası. Eklenen yerler oldu mu? Çok oldu eklenen yerler. Hatta mesela iş sadece sıcak yemekten kahvaltıya, sahura farklı ihtiyaçlara evrilmeye başladı. Zamanla azalmada oldu Mayıs 2023’ün ortasından itibaren havaların ısınmasıyla sıcak yemekleri bir yerden başka bir yere götürmek sıkıntılı olmaya başladığı için Mayıs 2023’ün ortasından itibaren sıcak yemek servisini durdurduk. İhtiyaçlar bittikçe eleyip başka yerlere yöneldik. Yani saha kontrolü sürekli yapılıyordu.”*

Y2: “Afet dönemi zaten her yer ciddi şekilde hasarla karşılaşmış durumda dolayısıyla bu kolay bir süreç değildi. Fakat biz şunu bence çok iyi yaptık. Yerel gönüllü desteği yani gönüllü de demeyelim ama yereldeki insanlarla çok iyi koordine olduk. Şunu yaptık aslında; çıktık mahalle mahalle, sokak sokak, sonrasında çadırkent çadırkent her yeri dolaşarak burada ihtiyaçları sorup öğrendikten sonra oradaki bir bacağımız bir kolumuz olacak insanlarla iletişim halinde olduk. Oradaki dağıtım sürecini, ihtiyacı bize günlük bazda whatsapp hatlarıyla bildirdi. Dolayısıyla orada ihtiyaçların azalması artması konusunda. Günlük 300 yemeği, gerektiğinde 1000 yemeğe çıkardık ya da azaldığında da yine bu bilgilerle azalttık. Yeni noktalar tabiki çok çıktı çünkü zaman içerisinde o dağınık haldeki mahallelerdeki durumlar çadır toplanma alanları oldu, mahalli toplanma alanları oldu sonra konteynır imkanları oldu dolayısıyla sürekli yeni alanlar da oluştu, Sonrasında okullar açıldı okullarda dersliklerde öğrencilere yemek göndermeye başladık. İlk başta biz belki 30 yere yemek gönderirken zamanla bu 8 ilçede 100-150 noktaya çıktı. Kamu kuruluşları da bizden talepte bulundu jandarmaya, kaymakamlığa, belediyeye, belediyenin farklı birimlerine mesela HATSU’ya, enerji grubuna, elektrik grubuna, sahada görev alan AFAD ekiplerine, koordinasyon merkezine birçok yere biz yemek gönderiyor olduk.”

Y3: “Bazı sorunlar yaşadık, konum için telefonla ulaşamadık, konum alamadık çünkü bölgede ilk 3-4 ay boyunca şebeke problemi yaşıyorduk, bu da ulaşım problemi yaratıyordu. Tabii eklediğimiz bölgeler oldu, çıkardığımız da oldu. Yetişemediğimiz yerler de oldu. Her noktaya yetişmemiz mümkün değildi ama elimizden geldiğince her yere yetişmeye çalıştık. Bazen trafiğin aksaması ya da bir yerde bir aracın arıza vermesi nedeniyle yetişemediğimiz durumlar oldu. Bazı durumlarda şahsi araçlarımızla gidip yemeği teslim ettik noktalara. Bunlar olabilecek şeylerdi.”

Y1, profesyonel ekiplerin yardımıyla ilk üç haftada mutfak sistemini kurduklarını sonraki dönemde gönüllülerle bu düzeni devam ettirdiklerini ifade etmiştir. Borusan Holding tarafından sağlanan lojistik destekle yemek dağıtımının başarılı geçtiğini belirtmiştir. Ancak, başlangıçta yemeklerin nereye dağıtılacağı konusunda belirsizlik yaşandığını, ilk zamanlarda önceliği sahada çalışanlara verdiklerini sonradan sistemin kurulmasıyla hizmet alanlarının genişlediğini belirtmiştir. İlk günlerden itibaren süreç içerisinde ihtiyaçların ve hizmetlerin değiştiğini ifade etmiştir. Örnek olarak havaların ısınması sebebiyle sıcak yemek servisini Mayıs 2023 ayının ortasında durdurduklarını belirtmiştir. Y2, afet döneminde yerel gönüllülerle ve mahalle sakinleriyle iyi bir koordinasyon kurarak ihtiyaçları belirlediklerini, her bir hizmet notasında koordinasyon için bir kişi belirlediklerini, bu kişilerden aldıkları

bilgiye göre günlük olarak ihtiyaçların değişimini takip edip yemek miktarını artırıp azalttıklarını vurgulamıştır. Ayrıca, kendileri de depremzede olan kamu kuruluşlarına da yemek sağladıklarını belirtmiştir. Y3 ise, özellikle şebeke problemleri ve trafik gibi lojistik zorluklar nedeniyle bazı yerlere ulaşmakta sorun yaşadıklarını, bazen şahsi araçlarla yemek dağıtımını yaptıklarını ifade etmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar koordinasyonun ve yerel iş birliklerinin önemini vurgularken, farklı olarak Y1 profesyonel destek ve lojistik başarıya, Y2 yerel gönüllülerle koordinasyona, Y3 ise iletişim ve ulaşım zorluklarına odaklanmıştır.

4.1.10. Yöneticilerin bakış açısıyla menü planlama ve yemek servisine dair bulgular

1. Mutfağın kuruluşundan itibaren menü planlamasının nasıl yapıldığına dair bilgiler

Y1: *“İhtiyaçlara göre menü planlaması yapmak gerekti. Soğuk hava şartları nedeniyle sıcak çorba ve alışkanlıklar nedeniyle ekmek en önemli ihtiyalardı. Bu sebeple, menü planlamasında çeşitliliğe ve etli yemeklere önem verdik. Elimizdeki malzemeye göre günlük menüler hazırladık; bir aylık sabit bir menü planı yapmadık ve yapamazdık zaten. Sebze veya bakliyat gibi malzemelerle günlük olarak değerlendirme yaparak, tekrar eden yemekler yapmamaya özen gösterdik. Örneğin, kuru fasulye yapıldığında, aynı yemeği tekrar etmeden önce birkaç gün bekledik ve denge sağlayarak menüleri çeşitlendirdik.”*

Y2: *“Mutfağın kuruluşundan itibaren menü planlaması Ebru Şef’in kontrolünde ve yönetimindeydi. İlk günlerde, elimizdeki malzemelere göre menüler oluşturuldu. Et, tavuk gibi malzemelerin hangisinin daha fazla olduğu dikkate alınarak planlama yapıldı. İlk günlerde taze sebze kullanımı, su ve hijyen koşullarının yetersizliği nedeniyle mümkün değildi, bu yüzden konserve ürünler tercih edildi. Menü planlamasında bir diğer önemli faktör de, bölgenin damak tadına uygun yemekler yapmaktı. Amacımız sadece sıcak yemek sunmak değildi; aynı zamanda insanların lezzetli ve keyifle yiyebileceği yemekler hazırlamaya özen gösterdik. Psikolojik olarak zor bir dönemden geçen insanların, yemeklerle kendilerini biraz daha iyi hissetmelerini sağlamaya çalıştık. Özellikle önemli günlerde ve bayramlarda, kırkında, dini günlerde bölgenin yöresel yemeklerini, örneğin hırise gibi, yaparak insanların moralini yükseltmeye çalıştık (EK-16). Menü planlaması, eldeki malzemeler, hava ve mevsim koşulları ile yörenin mutfağına göre yapılmıştır. Tüm bu süreçlerde Ebru Şef liderlik etmiştir.”*

Y3: “Menü planlaması ilk zamanlar dediğim gibi yani elimizdeki ürüne göre menü yaptık. Ama ondan sonra işte mevsim sebzelerini kullanmaya başladık. Yeri geldi yöresel yemeklere döndük. Hani insanlar sıkılmasın yemeklerden sürekli aynı çeşit gitmesin diye. Bu menü konusunda zaten Şef Ebru Baybara Demir öncülük etti. Gastronomi öğrencileriyle beraber. Bu konuda, bu şekilde ilerledik yani.”

Katılımcılar, menü planlamasının başında ve süreç içinde nasıl yapıldığını farklı açılardan aktarmışlardır. Y1, menülerin günlük olarak, mevcut malzemelere göre ve hava şartlarına uygun şekilde planlandığını belirtmiştir. Çeşitliliğe önem verilmiş ve aynı yemeği tekrar etmemeye özen gösterilmiştir. Y2, menü planlamasının Ebru Şef tarafından yönetildiğini ve bölgenin damak tadına uygun, lezzetli yemekler hazırlamaya odaklandıklarını vurgulamıştır. Ayrıca, malzeme durumuna göre konserve ürünler kullanılmış ve önemli günlerde yöresel yemeklerle moral sağlanmıştır. Y3, başlangıçta mevcut malzemelere göre menü oluşturulduğunu, sonrasında mevsim sebzelerine ve yöresel yemeklere geçildiğini ifade etmiştir. Tüm bu süreçlerde Ebru Şef’in liderliği altında gastronomi öğrencileriyle birlikte çalışıldığını belirtmiştir. Genel olarak, menü planlamasında malzeme, hava koşulları ve bölgenin mutfağı göz önünde bulundurulmuş, çeşitliliğe önem verilmiş ve psikolojik yönden de iyileşme hedeflenmiştir.

2. Mutfağın başlangıcından itibaren öğün bazında kaç kişilik yemek yapılmaktaydı, ilerleyen süreçte artış ve azalışla olduğuyla ilgili bilgiler

Y1: “Günlük totalde 17 milyon kap yemek servisi yapılmış. 9-10 Şubat. 29 Mayıs tarihleri arasında 17 milyon kap yemek servisi yapılmış, başlara göre artış olmuştur. 236 bin kahvaltı ve 783 bin sahur yapmışız.”

Y2: yemek dağıtım sayılarının her gün değiştiğini belirterek, deprem sonrası 7-9 Şubat tarihleri arasında ve 9 Şubat'tan itibaren Hatay'daki süreçteki durumları anlatmıştır. İlk günlerde yaklaşık 10 bin kap yemekle başladıklarını ve bu sayının hızla artarak 15 bin, sonra 20 bin kapa ulaştığını ifade etmiştir. İlk hafta boyunca yaklaşık 5 bin, 7 bin, 10 bin kişiye yemek verildiğini belirtmiştir. Haftalar ilerledikçe ve diğer gönüllü mutfaklar azaldıkça, üzerlerindeki yükün arttığını ama bunu severek kabul ettiklerini söylemiştir. Ramazan ayında toplamda 70 bin kişilik, üç öğün yemek çıkararak zirveye ulaştıklarını ve bu sayının altı aylık ortalamada 38-40 bin kişiye yakın olduğunu belirtmiştir. Ramazan ve sonrasında, konteyner kentlere geçiş ve resmî kurumların yönlendirmeleriyle bazı bölgelerde yemek ihtiyacının azaldığını, özellikle yaz sıcaklarında uzak yerlere yemek

göndermenin uygun olmadığını vurgulamıştır. İskenderun dışında Samandağ ve Defne gibi uzak yerlere yemek gönderimlerinin yaza doğru azaldığını, ancak bu süreçte toplamda 17 milyon kap yemek dağıttıklarını ifade etmiştir. 2024 Ramazan ayında ise günlük 7 bin, 8 bin, 10 bin kişilik yemek dağıtımı yaparak ve okulların açılmasıyla verilen kahvaltı ve yemeklerle sayının tekrar arttığını belirtmiştir. Bu şekilde, ilk günlerde 10 binlerle başlayıp 70 binlere çıkan ve sonra tekrar azalan bir grafik izlediklerini açıklamıştır.

Y3: “Tabii ilk başlarda günlük 70 bin öğüne çıktı. Sonradan havaların ısınmasıyla beraber taşımada problemler yaşamaya başladık, ne kadar gastronom küvetlerde de taşısak yemek ekşime yapmaya başladı. Hatay'da sıcaklık çok yüksek derecelerdeydi, bu sebeple eksilmeler oldu. Bir dönem Samandağ'dan sonra Antakya'yı bıraktık, Antakya'dan sonra Kırıkhan'ı bıraktık. Kırıkhan'dan sonra sadece İskenderun'a hizmet vermeye başladık. Çünkü o riski göz önünde bulunduramazdık. İnsanları zehirleyebilirdi yemekler.”

Katılımcıların yemek servisi ve dağıtım süreciyle ilgili verdiği bilgiler, zamanla değişen ihtiyaçlar ve koşullara göre yemek miktarlarının arttığını ve azaldığını göstermektedir. Y1, toplamda 17 milyon kap yemek servisi yapıldığını ve 236 bin kahvaltı, 783 bin sahur servisi gerçekleştirdiklerini belirtmiştir. Hazırlık aşaması EK-19'da olduğu gibidir. Y2 ise, başlangıçta günlük 10 bin kap yemekle başladıklarını ve bu sayının hızla artarak Ramazan ayında 70 bin kişiye ulaştığını, sonrasında ise azalan yemek ihtiyacı nedeniyle miktarın tekrar düştüğünü açıklamıştır. Özellikle yaz sıcakları ve uzak bölgelere taşıma zorlukları nedeniyle, yemek gönderimlerinin azaldığını belirtmiştir. Y3, başlangıçta günlük yemek miktarının 70 binlere ulaştığını, ancak sıcak havaların etkisiyle taşımada yaşanan problemler nedeniyle bu miktarın azaltıldığını ve sadece İskenderun'a hizmet vermeye başladıklarını ifade etmiştir. Genel olarak, yemek servisi miktarları ilk başlarda yüksek iken, hava koşulları ve lojistik zorluklar nedeniyle azalmıştır.

3. Mutfağın kuruluş aşamasında afetzedelere yemeklerin servisi edilişiyle ve burada karşılaşılan sorunlar, çözümleri ve sistem oturduktan sonra nasıl değişiklikler olduğu ilgili bilgiler

Y1: “Lojistik konusunda, yemekleri servis edebileceğimiz kapları bulmakta ciddi zorluklar yaşadık. İlk başta kovalarla devam etmeye çalıştık, ancak sıcak yemeklerde kovaların performansı yetersiz kaldı. Daha sonra gastronom küvetleri kullanmaya başladık. Bu küvetlerin tedarikinde sorun yaşamadık, ancak güvenlik konusunda ciddi sıkıntılarla karşılaştık, biz yaşamadık güvenliğimiz vardı ancak dışarıda güvenlik olayları çok fazlaydı.

Deprem bölgesinde bulunduğumuz için ve içeride çok sayıda yardım ve gıda malzemesi olduğu için güvenliği sağlamak zorundaydık. Etrafta çok sayıda insanın yemek ihtiyacı vardı. İlk başta kapıları açtık ve insanlar kovalarıyla yemek almaya geldi. Ancak Gençlik ve Spor Bakanlığı başlangıçta bu kişilerin girmesine izin vermedi. Sonrasında birkaç aile gidip gelmeye başladı. Bu durumun sürdürülebilir olmadığını fark edince, güvenlik kontrolü altında kapıları açmaya karar verdik. Sonuç olarak, günlük ortalama 5.000 kişiye yemek dağıttık ve bazı günlerde bu sayı 5.900'e kadar çıktı.”

Y2: *“Bizden önceki durum hakkında fazla yorum yapamam; yerel küçük mutfaklar ve dağıtımlar vardı, ancak detaylı bilgiye sahip değilim. Bizim düzenimizde iki yöntem benimsedik. İlk olarak, sahada belirlediğimiz ve ihtiyaç tespit ettiğimiz mahallelere, çadırlara yemek ulaştırdık. Buralarda dağıtım için gastronom küvetleri, tabldot tabaklar ve plastik çatal-kaşık setleri gönderdik. İkinci olarak, mutfağımıza yakın olan insanların gelip yemek alabilmesi için bir hat oluşturduk. Bu kişiler, kendi kaplarıyla veya bizim hazırladığımız tabldotlarla yemeklerini alabildiler. Süreç içerisinde değişiklikler oldu. Nizamiyeden dağıtım daha sistematik hale geldi ve streçli tabldotlarla dağıtım yapma imkânı bulduk. Sadece kendi aracılığımızla değil, aynı zamanda farklı sivil toplum kuruluşlarının talepleri doğrultusunda yemek temin ettik. Örneğin, Halk Evleri, Dayanışma Gönüllüleri ve World Central Kitchen gibi organizasyonların toplanma alanlarına yemek gönderdik. Okullar açıldığında, çocuklar için okullara da yemek dağıttık. Kamu kurumlarının neredeyse tamamına yemek ulaştırdık. Çadır kentler ve toplanma alanları zamanla değişiklik gösterdi ve biz de bu değişikliklere uyum sağladık.”*

Y3: *“Başlangıçta yemekler karton kaseler ve kaplarla dağıtılıyordu. Gastronom küvetlerle taşınarak, insanların toplandığı her noktada dağıtım yapılıyordu. Zamanla, çadır kentler ve konteyner kentler kuruldu ve bu yerlerde yemekhane bölümleri oluşturuldu. Yemekler, gastronom kuvvetlerle gönderildiğinde tabldotlarda dağıtım yapılıyordu. Ancak bu imkanların bulunmadığı noktalarda, streçlenmiş tabaklar makineyle hazırlanarak bireysel olarak ulaştırıldı. Ayrıca İskenderun çevresinde bulunan ve Gönül Mutfağı'nın yakınında yaşayan insanlar, nizamiyeden gelip hazır paketler şeklinde yemeklerini alabiliyordu.”*

Katılımcıların lojistik ve yemek dağıtım süreçleriyle ilgili verdikleri bilgiler, başlangıçta yaşanan zorluklar ve zamanla geliştirilen çözümleri özetlemektedir. Y1, ilk başta kovalarla yemek servis etmeye çalıştıklarını ancak bunların yetersiz olduğunu belirterek gastronom küvetlerine geçiş yaptıklarını, güvenlik sorunları nedeniyle kapıları kontrol

altında açtıklarını ve günlük ortalama kapıdan 5.000 kişiye yemek dağıttıklarını ifade etmiştir. Y2, yemekleri iki ana yöntemle dağıttıklarını; biri sahada belirlenen mahallelere ve çadırlara gastronom küvetler ve tabldotlarla yemek göndermek, diğeri ise mutfaklarına yakın insanların gelip yemek almasını sağlamak olarak özetlemiştir. Ayrıca, farklı STK'ların Örneğin, Halk Evleri, Dayanışma Gönüllüleri ve World Central Kitchen (WCK) gibi organizasyonların talepleri doğrultusunda yemek temin ettiklerini ve okullara da yemek gönderdiklerini belirtmiştir. Y3 ise, başlangıçta yemeklerin karton kaseler ve kaplarla dağıtıldığını, zamanla çadır ve konteyner kentlerde yemekhane bölümleri oluşturulduğunu ve yemeklerin tabldotlarda dağıtıldığını açıklamıştır. Her üç katılımcı da güvenlik, taşıma ve dağıtım süreçlerinde çeşitli zorluklar yaşandığını ve bu sorunlara uyum sağlayarak çözümler geliştirdiklerini vurgulamıştır.

4. Mutfağın kurulduğu günden itibaren menü planlamada üretilen yemeklerde yapılan ayarlamalar ve değişimlerle ilgili bilgiler ve mevsimsel etkiler

Y1: *“İlk başlarda taze sebze meyve kullanmadık. Taze sebze kullanmadık çünkü yıkama problemimiz vardı. Dondurulmuş gıdalara önem verdik. Sonra yavaş yavaş su ile ilgili sorunları çözdükten yani sulara arıtma sistemleri takıldıktan ve daha temiz bir su elde ettikten sonra sebze kullanmaya başladık. Mevsimsel sebze ve meyve kullanmaya başladık. Eti hiç eksik etmedik, mutlaka protein, karbonhidrat, sebze, vitamin dengesini koruduk. Bunların planlamasını yaptığımız zaman bir gün karbonhidrat veriyorsak yanına protein verdik. Yanına verirken işte yoğurdunu ya da yoğurtlu çorbasını. Sebzeyle bu beslenme dengesini hiç bozmadık.”*

Y2: *“Oldu. Yani mevsime uygun bir şekilde. Mevsimin tabii ki erişilebilen taze meyveleri, taze sebzeleri kullanılarak menüler hazırlandı. Mevsime uygun şekilde işte sıcak çorbadan soğuk çorbaya, aşlara geçiş yapıldı. Dolayısıyla evet mevsime uygun bir planlamada bu dönem içerisinde sürekli o da aktif olarak değişen bir menü ve planlama oldu.”*

Y3: *“Tabii değişim oldu. Mevsimine göre, sebze ve meyve tedarik edildi. Mevsime uygun yemek menüleri tercih edildi. Ramazan ayına kadar menüde fiks olarak çorbalarımız vardı. Ama havalar ısındıktan sonra salataya, tatlılara döndük.”*

Katılımcıların beslenme ve menü planlamasıyla ilgili görüşleri, deprem sürecinde yaşanan zorluklara ve çözümlere dair çeşitli aşamaları yansıtmaktadır. Y1, başlangıçta su yetersizliği nedeniyle taze sebze ve meyve kullanamadıklarını, bu yüzden dondurulmuş

gıdalara yöneldiklerini belirtmiştir. Arıtma sistemlerinin kurulmasıyla birlikte mevsimsel sebzeler ve meyveler kullanmaya başladıklarını ve dengeli beslenme planını koruduklarını ifade etmiştir. Y2 ise, mevsime uygun taze sebzeler ve meyveler kullanarak menüleri sürekli olarak güncellediklerini, mevsim değişikliklerine göre menüde sıcak çorbadan soğuk çorbaya geçiş yaptıklarını vurgulamıştır. Y3 de benzer şekilde, mevsime göre sebze ve meyve tedarik ettiklerini ve menülerin havaların ısınmasıyla değiştiğini, çorbalardan salatalara ve tatlılara geçiş yaptıklarını açıklamıştır. Ortak olarak, tüm katılımcılar mevsimsel değişikliklere göre menülerin uyarlanmasını ve beslenme dengesinin korunmasını vurgulamaktadır.

5. Yaşanılan yaklaşık 1 yıllık deneyim dikkate alındığında mevsim şartlarının mutfaka etkisi var mıydı, var ise hangi tür tedbirler alındı hakkında bilgiler

Y1 kodlu katılımcı, gönüllülerin kabul ettiği minimum koşullar altında çalıştıklarını belirtmiştir. Katılımcı, bu süreçte hava sıcaklıkları ve konfor koşullarını göz önünde bulundurarak gerekli önlemleri aldıklarını ifade etmiştir. Örneğin, soğuk hava koşullarında klima, sıcak hava koşullarında ise yine klima kurulumu gerçekleştirilmiş ve duş gibi temel ihtiyaçlar sağlanmıştır. Bu şekilde, mevcut koşulların iyileştirilmesi ve konforun artırılması sağlanmıştır.

Y2 kodlu katılımcı, sıcak hava koşullarının mutfak operasyonları üzerindeki etkilerini ve alınan önlemleri açıklamıştır. Çalışanların çalışma koşulları, gıdanın güvenliği ve depolama, hazırlama ile dağıtım süreçlerinin risk oluşturmayacak şekilde yürütülmesi için sürekli bir izleme ve iyileştirme yapılmıştır. Hava sıcaklığının arttığı dönemlerde, yemek kapasitesinin yüksek olduğu ve mevcut depoların yetersiz kaldığı durumlarda mobil soğutucu ve dondurucu araçlar temin edilmiştir. Bu araçlar, et, sebze ve meyve gibi soğuk muhafaza edilmesi gereken ürünlerin saklanması için kullanılmıştır. Yaz aylarında, mevsim koşullarının zorluğu nedeniyle su soğutma imkanının bulunmadığı çadır ve konteyner kentlerde, soğuk su temini sağlamak amacıyla sular, kendi soğutucu ve dondurucu alanlarda dondurulmuş ve periyodik olarak dağıtılmıştır. Ayrıca, tarım ve il tarım müdürlükleri, ilçe tarım müdürlükleri ve fen işleri birimleri ile iş birliği yapılarak, alanların ilaçlanması, atıkların bertarafı ve düzenli temizliği konularında gerekli özen gösterilmiştir. Gıda güvenliğini sağlamak adına, resmi denetimlerin yanı sıra, kendi talepleriyle ek kontrol ve denetimler de talep edilerek yapılmıştır.

Y3 kodlu katılımcı, mevsimsel koşulların mutfak operasyonlarına etkilerini şu şekilde açıklamıştır; Deprem sırasında kış mevsiminde sebze ve etlerin dışarıda bozulmadığını, ancak havaların ısınmasıyla birlikte bu ürünlerin bozulmaya başladığını belirtmiştir. Bu sorunu yönetmek amacıyla, işlenmemiş sebzelerin saklanabilmesi için mutfakta klima kurulmuş ve bir soğuk oda oluşturulmuş. Ayrıca, etlerin korunması için iki büyük frigolu tır temin edilmiştir. Havanın daha da ısınması nedeniyle uzak bölgelere yemek sevkiyatı yapılması riskli hale gelmiş ve bu nedenle sevkiyatlar sınırlandırılmıştır.

Katılımcıların hava koşulları ve konfor önlemleri konusundaki görüşleri, zorlu çalışma koşullarında gönüllülerin ve mutfak operasyonlarının iyileştirilmesine yönelik çeşitli stratejilerin benimsendiğini ortaya koymaktadır. Y1, gönüllüler için temel konfor koşullarını sağlamak amacıyla klima ve duş gibi temel ihtiyaçların karşılandığını belirtmiş ve mevcut koşulların iyileştirilmesine odaklandıklarını ifade etmiştir. Y2 ise, sıcak hava koşullarının etkilerini yönetmek için mobil soğutucu ve dondurucu araçlar kullanarak et ve sebzelerin soğuk muhafazasını sağladığını, ayrıca su soğutma imkanının olmadığı yerlerde dondurulmuş su dağıtımını gerçekleştirdiğini açıklamıştır. Tarım ve il müdürlükleri ile iş birliği yaparak temizlik, ilaçlama ve atık bertarafına da dikkat edilmiştir. Y3, kış aylarında dışarıda bozulmayan sebze ve etlerin, sıcak havalarda bozulmaya başladığını belirterek, bu sorunu yönetmek için mutfakta klima ve soğuk oda kurduklarını, ayrıca etlerin korunması için frigolu tırlar temin ettiklerini ifade etmiştir. Ortak olarak, tüm katılımcılar, hava koşullarına bağlı olarak mutfak operasyonlarını ve gıda güvenliğini sağlamak için çeşitli önlemler aldıklarını vurgulamaktadır. Farklı yaklaşımlar ve kullanılan yöntemlerle, sıcak ve soğuk hava koşullarında gıda güvenliğini ve çalışan konforunu korumaya yönelik önemli adımlar atılmıştır.

4.1.11. Yöneticilerin Gönül Mutfağıyla ilgili genel görüşü

1. Mutfağın kuruluşundan bugüne kadar elde edilen tecrübeler ışığında görüşülen konuların dışında ilave etmek istenilen görüş ve öneriler

Y1: *“Herkes deprem için önlem alıp almadığımızı soruyor. Büyük şehirlerde, mesela İstanbul'da beklenen deprem için önlem almanın zorluğunu dile getiriyorlar. Evet, ben de deprem için bazı önlemler aldım, ancak burada bulunmak, bu havayı solumak çok farklı. İnsanlar burada ne yaşandığını tam olarak kavrayamıyorlar.*

Plastik kaplarda yemek göndermek zorundayız ve en yüksek hijyeni sağlamak zorundayız çünkü dışarıda hijyen sorunu devam ediyor. Sosyal medyada plastik paket

kullandığımız için eleştiriliyoruz ama bulaşık yıkayacak adam bile bulamadık. İnsanlar empati kurmayı bilmiyor. Burada yaşanan acı çok büyük ve deprem çantasının bir anlamı yok, çünkü önce o binadan sağ çıkabilmenin garantisi yok.

Bir gün Gaziantep'ten iki kalp cerrahı gelmişti. Yaptıkları en iyi yatırımın dışarıya bir karavan koymak olduğunu söylediler. Böyle bir durumda devletten çadır beklemek yerine karavanın anahtarını bulup içine geçtiklerini anlattılar. Belki de dışarıda hayatta kalabilecek koşulları sağlamak için böyle çözümler düşünülmeli.

Gönül Mutfağı'nın önemi de burada ortaya çıkıyor. Depremi sürekli acıyla anmak istemeyen, iyileşmek isteyen insanlar var. Ancak bazıları, devleti eleştirerek ve acıyı sürekli gündemde tutarak bunu kullanmaya çalışıyor. Evet, büyük bir felaketti ve Allah bir daha yaşatmasın, ama artık önümüze bakmamız gerekiyor. Ayakta kalanları iyileştirmeli ve sağlıklı bir nesil kurmalarına destek vermeliyiz. Acıyı sürekli anmak yerine toplumsal dayanışmayı artırmalıyız.

Gönül Mutfağı, farklı kültürlerden ve vizyonlardan insanları bir araya getirdi. Bu süreçte Kurtuluş Savaşı ve Çanakkale ruhunun hala içimizde olduğunu gördük. Ama bu ruhu yaşatmak için birbirimizi tanımamız gerekiyor. Bugün ülkede yaşanan her kötü şeyin sorumluluğunu birilerine yüklemek kolay ama elini taşın altına koymak daha anlamlı ve keyifli. Gönül Mutfağı, ülkede umuda dair bir isim oldu. Bu dayanışmayı daha çok insana yaşatmak zorundayız.

Sivil toplumun ne kadar önemli olduğunu görmek gerekiyor. Atatürk, Kurtuluş Savaşı'nı sadece İzmir'in yanına alıp gitmedi, bütün ülkeyi yanına aldı. Aynı ruhu yeniden canlandırmalı ve ülke olarak kenetlenmeliyiz. Bu deprem, aslında içimizde bu ruhun hala olduğunu gösterdi.

Özel okullar ve devlet okulları arasındaki farkı da gördük. Depremde duyarlı olanlar genellikle devlet okullarından gelen çocuklardı. Eğitimin her aşamasında sahayı göstermek çok önemli. İyi örnekler olursa, herkes bir şeyler yapmanın yolunu bulacaktır. Daha fazla burada olmalıyız.”

Y2: *“Yine buna da o kadar çok şey söyleyebilirim ki ama en temelde belki bunu da yine sorularda söylemişimdir. Yani çok şey tecrübe ettik ve çok değerli deneyimler, çok acı deneyimler yaşadık. Ama biz acıyla kalmaktan ziyade umudu yeşertmeye hep odaklandık. Bir umut olmak adına sahada, bölgede bulunduk. Ve hep de bulunmaya devam edeceğimizi*

de aslında bunu ilk önce kalbimize söylüyoruz. Kendimiz zaten bunu böyle biliyoruz ve böyle de aslında bugüne kadar da devam ettik ve ediyoruz. Yani bu sadece Gönül Mutfağı ya da Hatay, özelinde değil ama tabii ki bizim orayla çok farklı bir gönül bağımız oldu. Orada çok fazla, çok sayıda insan tanıyoruz. Çok sayıda insanla artık aile olduk bir bağımız, yapımız var. Hem Gönüllüler olarak hem oradaki Hataylılarla diyebilirim. Dolayısıyla bu kadar derin bağların olduğu bir ilişkiden, bir süreçten sonra bizim de hani tamamen biraz önceki soruda kapatıyor muyuz, bitiriyor muyuz gibi bir şey pek söz konusu değil sanırım, tabii ki ölçeği, boyutu değişecek ama hep orada ya da bu alanda bir şeyler yapmaya devam edeceğiz. Bunu yaparken de yine gönüllüler, yine kamunun, yine işte bugüne kadar bizi destekleyen insanların da desteği çok önemli. Çünkü bu bir kişinin, iki kişinin, üç kişinin, beş kişinin yaptığı bir şey değildi. Belki Gönül Mutfağı'nın bu kadar sahiplenilmesi ve bu kadar etki alanı genişlemesinin de en önemli bence farkı ya da en önemli tarafı da herkesi kapsayan, herkesin içinde bulunduğu, herkesin süreçlerinde aktif olarak yer aldığı bir parçası olduğu, parçası hissettiği bir yapı olduk. Ve hiçbir ayrımcı gözetmeksizin bunu yaptık. Şöyle diyoruz, her sosyal statüden, her yaştan, her alandan, her meslek grubundan, her görüşten insanın bir arada olduğu ve belki de bu ülkede hepimizin çok özlediği bir şeyi biz burada yaşadık. Günlük hayatta belki kimsenin, yani hiçbirimizin bu kadar geniş bir yelpazeyle karşılaşması, bunun içinde yaşaması, bu diyalogları, bu tanışıklığı, bu yakınlığı kurması mümkün değil. Hepimizin önyargıları var, hepimizin belli kalıplaşmış düşünceleri var ama bunların hepsini de yıktığımız ya da hepsini tekrardan bir göz önüne aldığımız bir atmosfer, bir platform durumudur. Bence bu çok değerliydi. Bunu koruyabilmek çok değerli. Kamunun, özel sektörün, vatandaşların, herkesin de bir araya geldiği bir yapı olduğu. Bu da bence ülkede uzun süredir belki de eksikliğini hissettiğimiz bir şeydi. Hepimizin gördüğü ya da işte göremediği, dolayısıyla bu herkesin dediğim gibi özlemini çektiği ya da işte bu hissettiği şeyi burada bulması buraya bu bağlılığı, aidiyeti de arttırdı. Ve bu şekilde Gönül Mutfağı Gönül Mutfağı oldu. İsmi de zaten kendiliğinden çıktı. Dolayısıyla bu değerli yapıyı da biz elimizden geldiğince sonuna kadar korumaya ve devam ettirmeye de çabalayacağız, özen göstereceğiz. Bu şekilde son sözlerimi söyleyeyim.”

Y3: “Gönül isterdi ki böyle bir durum yaşanmasaydı. Böyle bir organizasyon da olmasaydı. Ama deprem hepimizin gerçeği. Ülkemiz depremler kuşağında. Pozitif olarak insanların bu şekilde bir araya gelmesi, bu şekilde böyle büyük bir organizasyonun altından kalkabilmesi, ki çoğu insan üniversite öğrencisiydi, ev hanımıydı. Ama gelip günlerce, aylarca bu yükün altına girmesi çok güzel bir durumdu. Birbirimize destek olabileceğimizi

gösterdi. Negatif olarak bu süreçte bir negatif düşüncem olmamıştı. Kimsenin de olmamıştır diye düşünüyorum. Tabii mesela şöyle, kendi açımızdan demeyelim de bölgede gördüklerimiz şöyle oldu. Kaldırımında ocağı getirip yemek pişiren insanlar oldu. Tabii mesela o zaman oda gerekiyordu. Ama bu belli bir süre, mesela döner, dışarıdan gelip döner takan insanlar oldu. Hani önerim şöyle olur. Bu tür mutfaklara yönelirlerse, mesela üniversite mutfakları, KYK mutfakları, hastane mutfakları ve mesela bu mutfakların inşaat aşamasında sosyal tesis olarak, hani binanın dışında, toplanma alanı olacak bir şekilde bir yerler yapılırsa, bu şekilde, böyle bir durumda mutfak kullanım durumu çok daha rahat olacaktır. Yani Türkiye geneli bunu konuşmak gerekiyor. Son olarak eklemek isterim ki Biz Afetzedeler 'den istek de talep de kabul ettik. Mesela şöyle, okul döneminde, okullara kahvaltılık verdiğimiz dönemde, bize bir mektup ulaştı öğrencide. Çilek reçeli istiyormuş ve bölgede o zaman çilek reçeli bulmak çok zordu. Ebru Hanım beni çağırdı, nereden bulabiliyorsak çilek reçeli bulalım dedi. Ve biz çilek reçeli bulabilmek için, piknik grubu olduğu için, bir hafta boyunca tedarikçi aradık. Bir şekilde hallettik, geldi ve gönderdik. O çocuklar sonradan bize ziyarete geldiler. Yani o anda insan olabildiğimi hissettim. Çünkü bu işe birebir ben baktım. Hiçbir zamanda unutamayacağım bir mutluluk oldu. Böyle durumlarda, böyle bölgelerde, eğer, sadece şey değil, yemek pişirmek değil ya da ulaştırmak değil ya da bir kıyafet götürmek değil, eğer birebir bir istek, bir talep alabiliyorsanız, bence o zaman başarmışsınızdır.”

4.2. Gönül Mutfağı Gönüllüleri ile Yapılan Görüşme

Araştırmanın Gönül Mutfağının gönüllülerinden 12 kişi ile yapılan görüşmeyle ilgili demografik sorulara verilen cevaplar Tablo 4.2.'de verilmiştir.

Tablo 4. 2 Gönül Mutfağı Gönüllüleri ile Yapılan Görüşme Soruları

GRUP II	KATILIMCILAR											
GÖNÜLLER	G1	G2	G3	G4	G5	G6	G7	G8	G9	G10	G11	G12
1. Yaşınız:	23	21	21	22	26	59	40	32	62	20	36	25
2. Cinsiyetiniz:	Erkek	Erkek	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Kadın	Erkek	Erkek	Erkek	Erkek
3. Eğitim Durumunuz:	Ön Lisans	Lisans (öğrenci)	Lisans (öğrenci)	Lisans (öğrenci)	Lisans	Lise (Mesleki Lise)	Ön Lisans	Lisans	Lisans	Lisans (öğrenci)	Lise	Ön Lisans
4. Mesleğiniz:	Aşçılık	Öğrenci, Aşçı	Öğrenci, Aşçı	Öğrenci, Aşçı	İnsan Kaynakları	Ev Hanımı	Veteriner	Koordinatör	Emekli Hava Subayı	Öğrenci, Aşçı	Kamu Personeli	Aşçı
5. Nerede yaşıyorsunuz?	İskenderun	Sakarya, Ankara	Kırklareli, Ankara	Tekirdağ, Ankara	Gaziantep	Adana, Ankara	İskenderun	İskenderun	Aydın	Ankara	İskenderun	İskenderun
6. Şu an aktif olarak çalışıyor musunuz?	Hayır	Evet	Evet	Hayır	Evet	Hayır	Evet	Evet	Hayır	Evet	Evet	Evet
7. Bu gönüllü faaliyetindeki göreviniz:	Mutfak	Mutfak, Sevkiyat	Mutfak	Mutfak, Ürün kabul	Bütün Bölümler	Bütün Bölümler	Sevkiyat, Dağıtım	Koordinasyon	Dağıtım, Hazırlık	Mutfak	Saha, Dağıtım, Hazırlık	Mutfak
8. Ne kadar süre orada görev aldınız? (Tahmini)	Yaklaşık 1 yıl	4-4,5 ay	Yaklaşık 7 ay	5 ay	Yaklaşık 7 ay	1 yıl +	Yaklaşık 3 ay	1 yıl +	3 ay +	1,5 ay	1 yıl +	1 yıl +
9. Daha önce gönüllü olarak başka bir projede yer aldınız mı? Yer aldıysanız hangi kurum ya da projede?	Hayır	Antakya (başka bir proje)	Antakya (başka bir proje)	Hayır	Erasmus, GSB ve Yeşilay (9 yıldır farklı projelerde)	Hayır	Hayır	Hayır	Hayır	Antakya (başka bir proje)	Hayır	Hayır
10. 6 Şubat 2023 depremlerini bölgede yaşadınız mı?	Evet	Hayır	Hayır	Hayır	Evet	Hayır	Hayır	Evet	Hayır	Hayır	Evet	Evet
11. Mutfakla ilgili bir eğitiminiz veya geçmişiniz var mı?	Var	Var	Var	Var	Hayır (Amatör)	Hayır (amatör ve kısa süre kafe)	Hayır	Hayır	Hayır	Var	Hayır	Var
Katılımcılarla görüşme süreleri	13 dk.	12 dk.	17 dk.	18 dk.	34 dk.	12 dk.	19 dk.	12 dk.	9 dk.	16 dk.	19 dk.	9 dk.

1. Deprem sonrası bu oluşuma katılmaya nasıl karar verdiklerine ve başladıklarına dair bilgiler

G1 Depremden sonraki ilk bir hafta toplandığımız o alanda gerçekten insanların yardıma ne kadar muhtaç olduğunu, açlıkla, soğukla ne derecede mücadele ettiğini gözlemledikten sonra böyle bir projenin olduğunu duyduğum anda direkt gitmek istedim.

Herhangi bir amacım yok ama toparlayamadım kafamla. Yok. Yani Yardım etme. Yardım etme amacım vardı. Bütün herkes ailelerini, eşlerini bizim için bırakıyordu. Bütün kendilerini bırakıp geldiği için ben de kendi halkıma hizmet edilirken, kendi halkıma yardım edilirken çadırımda uzanıp yemek gelmesini bekleyemezdim. Bu yüzden yani.

G2 Niye buraya katıldım? Tamam anladım. Niye buraya katıldım? Ya kuzenim o zamanlar Kayseri'den Antakya'ya geçmişti ve depreme yakalandı geçtiği ilk ayında.

Ben de oraya gitmek istedim. İnsanların bana ihtiyacı vardır dedim. Elimden ne geliyorsa yaparım diye gitmek durumunda kaldım yani. Kendimi mecbur hissettim buna.

G3 İlk olarak Gönül Mutfağı için konuşursak şöyleydi bizim okul gruplarında GSB'nin gönüllüyüz biz üzerinden bir projesi olduğunu ve işte yol ücretlerini Ayrıca orada kalma yerini onların sağladığına dair bir bilgi düştü Biz de ona katıldık Öncelikle, beş haftalık bir süreci vardı Biz ikinci haftada katıldık, oraya gittim de çalışmaya başladık ve insanlara yardımcı olabildiğimizi ve oradaki deprem bölgesinde ne kadar yemek konusunda sıkıntı olduğunu ve bunlara katkı sunabileceğimizi gördükten sonra kalmaya karar verdik ve 7 ay boyunca kaldık aslında

G4 Elimde aktif olarak bulundurduğum mesleğimi o zor zamanlarda insanlara yardım etmek açısından bir yararım olacağını düşünerek gittim ve öyle de oldu.

G5 Gaziantep'te zaten depremi yaşadık. Ne kadar feci ne kadar büyük bir şey olduğunun farkındaydık zaten. Hatta biz üç ya da dört gün eve giremedik. Sağda solda orada bir spor salonu bulmaya çalışıyorduk. Kapalı bir mekân bulup girdiğimizde aklımıza gelen ilk şey sıcak bir çorbaya da bir yemek. Çünkü hani biz bir şekilde açlığımızı gideriyoruz ama ufak çocuklar var.

Yerde kar vardı. Ekstra soğuktu zaten o gün. Hava çok soğuktu. Bir sıcak çorbaya ihtiyacımız vardı. Ama herkes kendi derdine düştüğü için haliyle birkaç gün onun sıkıntısını yaşadık. Neyse ki bir hafta kadar, on gün kadar Antep'teydim depremden sonra.

O süreçte üçüncü gün biz eve geçtiğimizde bir yedi gün kadar da bir arkadaşıyla beraber burada Kızılay'ın deposuna gidip Kızılay deposunda çevrede bildiğimiz ihtiyaç sahibi insanların ihtiyaçlarını belirleyip yedi gün boyunca gidip onların ihtiyaçlarını giderip eşyalar, gıda, kıyafet vesaire dağıtmıştık. Sonra dedim ki bu burada kalmaması gerekiyor. Çünkü deprem gerçekten çok büyüktü ve özellikle Hatay bölgesinin daha çok ihtiyacı vardı. Her çok yıkımın olduğu yer orasıydı. Ben de duramamıştım. Sabah erken uyanıp direkt İskenderun'a çıkmak üzere yola koyuldum. Çektim otostopumu. Kendimi İskenderun'da buldum. Aslında mutfağı bilmiyordum orada mutfakta olduğunu. Sadece Gençlik ve Spor Bakanlığı Koordinasyon Merkezi olduğunu biliyordum ama bir arkadaşım bana dedi ki AFAD'da burada gönüllüünüz dedi gelmek istersen. Hatta şu anki bizim gönül mutfağımızın olduğu yerin ilk günüm oradaydı İbrahim Çeçen Vakfı'nın olduğu yerde. İlk gün orada askerlerle beraber çadır kurulumu yapıyorduk. Akşamüstü bizim GSB'den bir arkadaşım dedi ki ben buradayım istersen gel bir görüşelim. Tamam dedim. Zaten bizim Çeçen vakfindan mutfağa kadar sırtımda çantayla yürüyerek gitmişim o gün. Zaten, trafik hiçbir şey yoktu zaten. Sonra baktım mutfakta da ihtiyaç var. Kurulum kısmını zaten askerler bayağı asker olduğu için hallediyorduk. Dedim ki ben buraya destekte bulunayım. Zaten o gün geldim ilk günün akşamına mutfağa geçtim. Öyle bir sürecim olmuştu. Hani biz burada evimiz sağlam olmamıza rağmen sıcak bir çorba, sıcak bir yemek bekledik çocuklarımıza. Ama orada insanlar... Bırakın evin sağlam olmasını. Ailesinden, yani ailede de kişi kalmıştır ya da kalmamıştır. Bunların durumu çok daha vahim, çok daha korkutucu olduğu için, empati yaptığım için direkt kendimi orada buldum.

G6 Aslında kendimi ifade edebilmek için hayatta yardımcı olabilme fonksiyonlarında bulunmak istiyordum. Yani yaşamımda artık birçok şeyi geçmişim. Sorumluluklarım tamamen geride kalmıştı. Kendi adıma yaşayacak olacaksam yardım kuruluşlarında olmayı çok istemişim. Tabii bu deprem büyük bir felaket ve beni buraya hiç düşünmeden sürükledi hayat.

G7 Depremden sonra her türlü yardıma çok fazla ihtiyaç vardı. Ben de faydalı olabileceğim birkaç mecra aradım ama bulamadım. AFAD bilhassa, AFAD' a çok başvurdum ama arama kurtarma eğitimim olmadığı için istemediler. Eğitimli kişileri kabul ediyoruz dediler, AFAD olmadı. Diğer benzer yardım faaliyetinde bulunan ekipler de vardı ama onların zamanlamaları, takvimleri çok katıydı. Bir haftalık sürelerle, periyodlarla kabul ediyorlardı.

Benim de vaktim vardı ve daha uzun süre çalışabileceğim bir ekip aradım. Ebru Baybara Demir'i zaten öncesinde de takip ediyordum. Orada bir yemek organizasyonu başlattığını görünce ben de dahil oldum.

G8 İskenderun'da depremi yaşadım Depremden sonra Herkes gibi yapacak bir şey yoktu Evimiz yıkıldı Boş boş geziyorduk Terk edemedim Sonra gönül mutfağına rastladım Bir tanıdığım vasıtasıyla Geldim İnsanlara hizmet etmek iyi geldi Sonra kaldım

G9 Depremden sonraki Instagram yayınlarında Ebru Hanım'ın davet üzerine geldik ve ister istemez o acıyı hep içimizde yaşadık. Gönüllü olarak neler yapabiliriz diye düşündük. Bunun için de özellikle ben psikolojik ilk yardım sertifikası aldım. Belki gönüllülere yardımcı olabilirim niyetiyle. Bu şekilde yardımcı olmak amacıyla geldik.

G10 Deprem oldu. İlk zamanlar hep aklımda, hayalimde bir yardım çabası vardı. İlk olarak ben yardımımı Niğde'de bir otelin mutfağında poğaça yaparak bir şefle başladım. Sonra bu bana yeterli gelmedi ve okulun gönüllülük programına başvurdum. Ve ilk orada başladım gönüllülük faaliyetlerine. Sonra İskenderun'a, Gönül Mutfak'ına geçtim.

G11 Neden buraya katıldım? “Ben 6 Şubat tarihinde deprem yaşayan insanlardan depremzede Ailelerden bir tanesiyim. Deprem günü memleketinde yaşayan ve ilçemde mahallemde yaşayan insanların gerçekten zor durumda, çaresiz olduklarını gördükten hemen sonra.

Nasıl bu ortamla buluştuğum çok tesadüflerle dolu. Yolda birisinin geçerken, İbn Arabi yurdu ararken. Tesadüfler eşiğinde karşılaştığımız bir şehir dışından gelen bir kişinin. Bu kişinin İbn Arabi'ye bıçak götürmek istediğini dile getirdi. Kendilerinde yardım dağıttıklarını duymuştum. Hatta çok acele işleri olduğunu ve bıçağı bana teslim etmek istemelerini istemişti. Ben de bıçağı aldım ve bıçağı alıp Gönüllü mutfağını İbn Arabi'deki kurulan Gönüllü mutfağını aramaya çalıştım ve çok rahatlıkla buldum. Gönül mutfağında Y2 ile karşılaştım ve bıçağı kendisine teslim ettim. Y2 beni çok şefkatli bir şekilde karşıladı ve yalnız olmadığımızı, var güçleriyle her zaman yanımızda olduklarını beni kucaklayarak hissettirdi. O sıcaklığı orada aldım ve açtık o zamanlar. Susuzduk yaklaşık 40 kişilik bir aileyle birlikte yaşıyordum kendi ailem.

Y2 buranın bizler için kurulduğunu, ne zaman yemek ihtiyacımız olduğunda buradan gelip temin edebilirsin demesiyle başladı Gönül mutfağındaki hikâye dediğim gibi zor şartlarla başladı, Y2'nin de sıcak yaklaşımı beni Gönüllü mutfağına adapte etti ve bağladı.

Ben de Gönüllü mutfağıyla tanıştım ve onlardan biri olduğumu düşünüyorum ve hissediyorum” demiştir.

İyi ki Gönüllü mutfağıyla tanıştım ve bu konuda çok mutluyum.

Y12 Çünkü elimden gelebilecek en güzel şey yemek yapmaktı. Çünkü benim işim bu. Ben de insanlara yardım etmek istiyordum. Sahada bulundum. Sahada bulunduğumda anladım ki çok fazla yardımım dokunmuyormuş. Ben dedim ki bildiğim işle yardım edeyim. Ben de bu şekilde yardım ettim.

2. Gönül mutfağını nereden duyduklarına ve katılmaya nasıl karar verildiğine dair bilgilerle beraber sosyal medyanın nasıl bir etkisi olduğuna ve bu girişime ait sosyal medya hesaplarının kullanım şeklinin gönüllü katılımına etkileri hakkında da bilgiler ve öneriler

Katılımcıların normal şartlarda sosyal medyayı aktif kullanan kişiler, ancak sürecin normalden farklı olması ve katılımcılardan bazılarının aynı zamanda depremzede olması sebebiyle farklılıklar göstermektedir,

G6, G7, G9 ve G12 oluşumu sosyal medyadan duyduklarını ve bu şekilde iletişime geçtiklerini belirtirken. G6, “Gönül Mutfağı ile ilgili bilgiyi sosyal medyada gördüğünü, Ebru Baybara Demir’i daha önceden de takip ettiğini ve paylaşımını gördükten sonra oraya gittiğini söylemiştir. Yani o bölgeden bir video yayınlanıyordu ve altta da ihtiyaç olduğu ve telefon numarası belirtilmişti. Sosyal medya olmasa belki de haberimiz olmayacaktı” şeklinde açıklarken, G7 sosyal medya üzerinden görmesine ek olarak “Hem bilgilendirici hem yeni gönüllülere teşvik edici şekilde başarılı bir sosyal medya yönetimleri olduğunu düşünüyorum” görüşünü eklemiştir. G12 ise şunları eklemiştir “Ben depremzedeyim ve hiçbir şekilde Instagram ya da sosyal medyalara ulaşamıyordum, o zaman internet çekmiyor, telefonlar neredeyse çekmiyor. Bir arkadaşım tarafından bir fotoğraf geldi, sosyal medyanın aracılığı oldu aslında. Telefon numarasını aradım. Gönül mutfağının olduğunu bilmiyordum. Oraya geldiğim ilk anda anladım. Ondan sonra bu şekilde ilerleyerek gönüllü faaliyetim devam etti. Ama bundaki en büyük neden tabii ki sosyal medya. O fotoğraf görülüp bana haber verilmeseydi, benim haberim olmayacaktı.”

G1 arkadaşı tarafından öğrendiğini ve onun vasıtasıyla katıldığını belirtmiş. Bununla beraber sosyal medyanın çok büyük bir öneminin olduğunu, mutfakta çalışmaya başladıktan

sonra 81 ilin en az 70'inde bir tanıdığa, bir arkadaşına sahip olduğunu söyleyerek göstermek istemiştir.

G2, G3, G4 ve G10 süreci okullarında bulunan bir topluluk aracıyla duyduklarını ve sürece bu şekilde dahil olduklarını belirtmişlerdir. Topluluk başkanı olan G4'nin açıklamasına göre ise hocalarının yönlendirdiğini ve aslında hocalarının da sosyal medyadan duyduklarını yani dolaylı olarak sosyal medya aracılığıyla haberdar olduklarını belirtmişlerdir. Kendileri sosyal medyadan duymasalar da sosyal medyanın süreçte sadece gönüllü katılımı için değil her türlü yardım ve destek için de çok önemli olduğunu bire bir yaşayarak gördüklerini iletmışlerdir.

G5 ise *“KYK yurdunda GSB’den arkadaşlarım orada olduğu için bir gel görüşelim demişlerdi. O sırada mutfak harıl harıl çalışıyordu. İhtiyaç var dediler; ben direkt düşünmeden hemen o depo kısmına geçmişim. O şekilde mutfağı da öğrenmiş oldum. Sosyal medyanın elbette ki çok etkisi oldu çünkü biz orada günlük paylaşımlar yapıp daha fazla insana bunu duyurduk. Hem gönüllü ihtiyacımız hem gıda ihtiyacımız için, her alanda her şeye ihtiyacımız olduğunu sosyal medya aracılığıyla duyurduk. Sadece mutfağa gelen gönüllü sayısı 6 ayda 4000’i aştı. Gerek GSB ve gerekse mutfak toplamda 9000 civarında kişi gelmişti. Burada en büyük rolü de sosyal medya oynamıştı ve mutfağın bu kadar uzun sürmesinin en büyük sebeplerinden birisi aslında buydu. Güzel bir koordinasyon, güzel bir etkileşim sağlamıştık. “*

G8 gene bir depremzede olarak bir hocası vasıtasıyla Gönül Mutfağıyla tanışmış ve dahil olmuştur. Kendisi sosyal medya kaynaklı katılmasa da sosyal medyanın etkisinin en az %70 oranında etkilediğini düşünmektedir.

G11’de bir depremzede olarak tesadüfi bir şekilde haberdar olduğunu ve sosyal medyanın etkisinin inanılmaz etkili olduğunu belirtirken kendi katılımını da şu şekilde ifade etmiştir, *“Tesadüfler eşiğinde karşılaştığımız şehir dışından gelen bir kişinin yol sorarken İbni Arabi’ye bıçak getirdiklerini ama çok aceleleri olduğunu söylemesi üzerine bıçağı bana teslim etmelerini istemişim ve bıçakları alıp İbn Arabi’deki kurulan Gönül Mutfağı’nı aramaya başladım, çok rahatlıkla da buldum ve teslim ettim. Orada beni çok şefkatli bir şekilde karşıladılar ve yalnız olmadığımızı, oradakilerin var güçleriyle her zaman yanımızda olduklarını, beni kucaklayarak hissettirdiler. Açtık o zamanlar, susuzduk. Yaklaşık 40 kişilik bir aileyle birlikte yaşıyorduk, buranın bizler için kurulduğunu, ne zaman yemek ihtiyacımız olduğunda buradan gelip temin edebileceğimizi demeleriyle başladı Gönül Mutfağındaki*

hikayem. Zaten sahada gönüllü olarak enkaz çalışmalarında da bulunuyordum ve sonrasında Gönül Mutfağı ailesine de katılmış bulundum”

3. Gönül mutfağında hangi tarihler arasında sorumluluk üstlenildiğine dair detaylar

Katılımcıların hepsi bölgeye ve mutfağa birden fazla gelmiş bulunuyorlar. G10 dışında kalan bütün katılımcılar en az 3 ay mutfakta çalışmışlar. Katılımcıların birçoğu yazın mutfakta ara verilene kadar ki sürecin neredeyse hepsinde çalışmışlar. Katılımcıların bir kısmı da yaz sonrası da düzenli devam etmiş ya da gidip gelerek destek olmaya devam etmişlerdir.

4. Gönüllülerin süreçteki rolleri hakkında bilgiler

G1, G2, G3, G4, G10, G12 sürekli mutfak bölümünde çalışmışlar, mutfak dışında da gerekli birimlere destek vermişler ancak asıl çalışma alanları mutfak biriminde olmuştur. G5 ve G6 neredeyse bütün birimlerde ihtiyaç doğrultusunda çalışmışlardır. G7 sevkiyat bölümünde (yemeklerin toplu gittiği birimin paketlenme ve araçlara koordinasyonları), G8 kendisi de bir depremzede olarak, bölgeyi ve bölge halkını bilmesinden dolayı gönüllü koordinasyonu ve depremzedelerle koordinasyon kısmında çalışmış. G9 hazırlık, paketleme ve dağıtım kısmında çalışmış (EK-15). Ve G11 ise saha çalışmalarında bulunmuştur.

5. Gönül mutfağında bulunduğunuz süre içerisinde mutfağın işleyişine ilişkin gözlemlerinizi, oluşan problemler ve çözümleriyle ilgili bilgiler

G1 adlı katılımcı “*Gelen insanların yani mutfakta 60 kişi çalışıyorsa bunun sadece 10 tanesi profesyoneldi. Geriye kalanların hepsi gönüllüydü ya da mutfakta hiç alakası olmamış insanlardı. Bundan dolayı zaten bütün işleyiş o profesyonellere danışılarak yapıldığı için çok fazla bir problem olmuyordu. Problem olduğu zamanlarda da zaten oradaki herkesin gönüllü olduğunu unutmayarak hoşgörüyle bütün problemlerimizi çözüyorduk. Herhangi bir sıkıntı çıkmıyordu ve pilavcıların işi bittiği zaman sıcakçılara destek çıkıyorlardı. Sıcakçıların işi bittiği zaman pilavcılara destek çıkıyorlardı. Bu şekilde herkes birbirine el atarak bütün problemleri çözüyorlardı. Bir şeylerin üstesinden geliyorduk.*”

G2 adlı katılımcı farklı olarak “*Yemekleri yetiştiremediğimiz durumlarda muadilini gönderiyorduk. Yani tatlı gönderemediğimizde turşu gönderiyorduk. Pilav gönderemediğimizde ekmek gibi. Hep bir çeşit buluyorduk.*” şeklinde eklemiştir.

G3 adlı katılımcı her türlü koordinasyonun çok iyi yönetildiğini ve bu şekilde sıkıntısız ilerlediğini söylemiştir.

G4 adlı katılımcı “Gönül mutfağında öncelerde depolamada sorun yaşıyorduk. Ürünleri depolamada sorunumuz vardı. Hazırlık süreci yapıldıktan sonra tam kullanılmadığında israf çok fazlaydı. Sonrasında reçeteler tam anlamıyla çıkarıldıktan sonra hepsi tek tek oturdu rahat bir şekilde ilerledik. Depolamayı bilen birine emanet ettik daha aktif bir şekilde çalışacak, daha genç, daha anlayabilen birine. Gece ve gündüz olarak hazırlık kısmını ikiye böldük. Sonrasında dolapları düzenli olarak ben ve bir arkadaşım kontrolüne başladık. Yakın zamanda bozulacak olan şeyleri çevirmeye, farklı yerlerde kullanmaya başladık. Bozulacak olan doğranmış biberleri kullanılmıyordu ama biz onları kızartıp patatesle kızartma olarak vermeye başladık. Kaymakları helvalarda, yoğurtları çorbalarda kullanarak değerlendirmeye başladık. Sonrasında da havalar sıcak olduğu için yemekler gidene kadar uzun yola gönderdiğimiz için Kırıkhan’a, Samandağ’a gidene kadar bozuluyordu. Bu evrede de işte bozulmayacak yemeklere geçmeye başladık yavaş yavaş. Bu şekilde çözdük.”

G5 adlı katılımcı “Mutfak için söylemek gerekirse zaten gelen gönüllerin yüzde sekseni belki hayatında ilk defa mutfağa giren, mutfak tecrübesi yaşayan kişiler oldukları için oryantasyon, eğitim süreci biraz daha yavaş ilerliyordu. Çünkü biz de aslında mutfak konusunda çok tecrübeli değildik. Ama aradan bir buçuk iki ay kadar geçtiğinde yeni gelen gönüllülerinde daha hızlı oraya oryantasyonları sağlanıyordu. Ondan sonraki süreçte bunu da tecrübe edip, üzerine katarak devam etmiştik. Onun dışında aklıma gelen öyle yine büyük ya da sıkıntılı bir süreç yok aslında. Gerek sosyal medyadan gerekse Ebru şefimizin networkünden sürekli mutfak kısmına tırlar geliyordu. Biz o tırları indirip mutfak kısmına, depo kısmına istifliyorduk. Daha sonra yemek menüsü çıkartılıyordu ki ona göre iki gün, üç gün öncesinden hazırlıklar yapılmaya başlanıyordu. Biz de o haftaki menü neyse ona göre ürünleri mutfak kısmına daha erişebileceğimiz yere getirip akşamından mutfaktaki şeflerimizle beraber bunları hazırlıyorduk sabaha kadar. Daha sonra sabah olmadan bunları dolaba istifliyorduk bozulmasınlar diye. Yine yemekten dört, beş saat önce dipfrizden çıkartıyorduk, kazanlara döküp o şekilde yemek süreci başlıyordu. Hatta bir kazanda günde altı, yedi defaya kadar sürekli yemekler yapılarak tekrar tekrar kullanılıyordu. Burada pişirilen yemekler küvetlenip (EK-15) bize gelen adreslere günlük gönderiliyordu. Hatta biz Ramazan ayında günlük iki yüz bin kaba kadar çıkmıştık ve beş altı ayda da on yedi milyon kap sıcak yemeği bulmuştuk.”

G6 adlı katılımcı “Gönülden gelen insanların büyük bir sahiplenmesi vardı. Eksiklikler var gibi görünsede, muhteşem birkaç gönüllünün olayı izole ettiğini gördüm ben. Yani sebze doğramada mesela müthiş kadınlar vardı. Her yerde, her yerde kadın erkek elinin değdiği her yer inanılmazdı.”

G7 adlı katılımcı “Çalıştığım süre boyunca zaten depremin sıcaklığıyla insanların çok yüksek bir özveriyle çalıştıklarını gözlemledim. Böyle olduğu için aksaklıkları olsa da insanların gayretiyle, fedakarlığıyla pek çok sorun aşılabildi. Ticari bir oluşum olmadığı için insanlar fedakârlık yapmakta hiç çekinmediler. Zaten yemek sektörünü tam anlamıyla hala öğrenemediğim için ne şekilde aksaklıklar yaşandığını bilemiyorum ama zaman zaman aşırı iş yoğunluğu olduğunu gördüm. Herkes birbirine yardım etti. Bir şekilde insanlar kendilerini zorlayarak, insan üstü bir gayret göstererek bu zorlukları aştılar. Benim gözlemim bu kadar.”

G8 adlı katılımcı “Problem yaşadığımızı hiç söyleyemem Tabii ki hepimiz gönüllüler olarak ilk kez bazı işlerle karşı karşıya geldik. Günün sonunda her şey çözümlenmiş bir şekilde bitiyordu, buna biz de şaşıryorduk. İnsan üstü bir iş gücü var burada, büyük kazanlar, yemeğin miktarının çok fazla olması, dağıtılan yerler adresler çok fazla. Bunu bir iki cümle ile anlatamayız tabii ki görmeniz lazım.”

G9 adlı katılımcı “Mutfakta her şey bir makine gibi çalışıyor. Planlı, programlı, gözlemlediğim kadarıyla her şey dört dörtlüktü. Bir aksama ben şahsım adına görmedim. Her şey mükemmel çünkü burası büyük bir aile. Herkes elinden gelenin en iyisini yaptığına hiç şüphem yok.”

G10 adlı katılımcı “Gönül Mutfağı, Sahra Mutfağı. Gönüllülerden oluşan mutfak. Ama başında bir koordinasyon ekibi var ve sürecin gayet iyi yürütüldüğünü düşünüyorum. Oraya gelen gönüllülerin isminin alınması, her birinin yaka kartının olması dahi benim için çok önemliydi gözlemlediklerim arasında. O yüzden Gönül Mutfağı'nın koordinasyon açısından bir sıkıntı yaşadığını düşünmüyorum. Herkesin görev ve sorumluluklarının iletildiği bir yerdi. O yüzden tabii ister istemez o kadar kalabalıkta, kargaşada bazı sıkıntılar yaşıyor. Ama bir problem, ciddi bir problem yaşadığımızı düşünmüyorum o konuda. O yüzden onları bu konuda başarılı buluyorum.”

G11 adlı katılımcı “Öncelikle gıda sorunlarımız vardı Gönül Mutfağı hemen gıda sorunlarını çözdü, su sorunlarımız vardı, su sorununu çözdü. Ama ayrıca İskenderun ve Hatay yaz aylarında artı bir sıcaklık yaşadı bu sene. Bu sıcaklıktaki en büyük sorun

insanların gerçekten su ihtiyacıydı. Ortalıkta toz duman çok fazlaydı. Sağlık açısından da bildiğimiz gibi su hayat getirir diye bir söylem var. Söylem neticesinde gerçekten Gönül Mutfağı bu sorumluluğu çok iyi üstlendi ve üstelik suları soğutarak. Bize şifa geldi, şifa getirdiğini düşünüyorum.”

G12 adlı katılımcı *“Deneme yanılma yöntemleriyle bulduk. Daha doğrusu Ebru Şef’in bunu yönlendirmeleriyle oldu. Ondan sonra da düzen oturdu. Bu şekilde devam etti. Kişilerin önemi kalmadı. Sadece yeri dolabiliyor muydu gönüllülerin? Olay oydu. Yoksa tabii ki gelen her gönüllünün bizim için çok büyük bir önemi vardı ama sistem doğrultusu için bunu söylüyorum. Biri gidip gelmesinin önemi yoktu. Onun yeri dolabiliyorsa o sistem hep yürüyerek gidiyordu.”*

6. Barınma (yatma, temizlik, hijyen koşulları) ile ilgili yaşanan problemler ve çözümleri

G11 adlı katılımcı dışında katılımcıların hepsi orada yani mutfakın kurulu olduğu idari binada ya da bahçesine kurdukları çadırlarda kaldıklarını söylemişlerdir. Deprem sonrası ilk günlerinde tabi ki bazı barınma sıkıntıları yaşadıklarını, yatacak yer, duş alma ve benzeri gibi temel ihtiyaçlarda sıkıntılar çektiklerini söylemişlerdir ancak hiçbiri bu konuları sorun olarak teşkil edilecek bir sorun olmadığını belirtmiştir. Normal bir iş çalışma şartlarında kabul edilemeyecek şartlarken, sonuçta oraya gelen herkesin oranın deprem (afet) bölgesi olduğunu, birçok şeye ulaşımın olmadığını bilerek ve göze alarak geldiklerini belirtmişlerdir. Bu şartlar Gönüllü Katılım formuyla birlikte gönüllüler önceden bilgilendirilmişlerdir (EK-22) ve ayrıca görüntü ve ses kaydı onay formu sunularak durumun paylaşılma onayları alınmıştır (EK-23). İlk dönemde yaşanan sıkıntıların da zamanla çözüldüğünü eklemişlerdir.

Mutfakın kurulduğu binanın alt katı mutfak ve depo olarak kullanıldığı, üst katında bulunan mescit, konferans salonu ve odaların da konaklama yapılacak yer olarak kullanıldığı belirtilmiştir. Hali hazırda bir KYK yurdu olduğu için kurulu bir sistemin olduğunu ve zamanla olan şartları da iyileştirdiklerini eklemişlerdir. Biraz daha detay baktığımızda, bazı katılımcılar şu cevapları vermiştir,

G4 adlı katılımcı *“İlk başta sorun yaşadık, bu çok normaldi çünkü gittiğimizde sıcak su dahi yoktu. Konferans salonunda koltuk aralarında yatıyorduk. Yatağımız bile yoktu, bir mat üstünde yattım uzun bir süre. Ama bunlar o an bizim için aslında çok bir problem değildi, zaten uzun saatler çalıştığımız için uyumuyorduk. Temizlik ve hijyen de aslında o an çok*

umurumuzda değildi. Sadece ellerimizi yıkayıp, temiz giyinip mutfığa giriyorduk. Duş almak gibi şeyler çok lüks geliyordu o an, ama sonrasında zaten yurt olduğu için kurulu duşlara yavaş yavaş sıcak suyun gelmesiyle bu problemimizde hızla çözülmüştü. Sonrasında işte gönüllülerle birlikte odalar, salonlar açıldı. Yataklar eklendi. Tüm sorunlar yavaş yavaş çözüldü aslında. İnsanların bir arada olmasıyla çözüldü. Bazıları kendi üstüne tuvaletleri temizleme görevini, bazıları duşları yıkama görevini aldı ya da herkese sıcak su yetsin diye kendince 15 dakika duş almadı da 5 dakika duş aldı. Hep birlikte çözdük aslında çözümleri.”

G5 adlı katılımcı “Evet biraz tirajı komik bir olaydı. Barınma konusunda sıkıntı yaşadık ama şöyle zaten gittiğimiz yer belli deprem bölgesi. Her şeye hazırlıklı gittik. Ben on beşinci, on altıncı gün hava çok soğuktu yukarıda abdesthanede soğuk suyla vücudumu, duş değil de vücudumu yıkadığımı hatırlıyorum. Kafamızı musluğun altına koyup o şekilde soğuk suyla en azından saçımızı yıkamaya çalışıyorduk. Çok zorlu bir süreçti. Koridorlarda, aşağı yemek yaptığımız yerde bile yatak çekip uyuyan insanlar vardı. O ilk süreç bayağı sancılıydı. Daha sonra ne yapmıştık? Biz kova benzeri, demir kova dediğimiz su ısıttığımız şeyler vardı, kovalar vardı. Onu tüpün üstüne koyardık akşam. O suyu ısıtıp daha sonra oradan duşa taşımalarını yapardık ama mümkün mertebe tüpü ya da işte oradaki gazı buna değil de daha çok yemeğe kullanmaya amaçlıyorduk. Elimizden geldiğince bunu daha az yapmaya çalışıyorduk. O arada yine bir deprem olmuştu ve mutfağın az ilerisinde bir boş alanda çadırkent kurulmuştu. Hepimiz çadırkente geçmiştik. Bu çadırkentte de neyse ki duş ve tuvalet vardı ve sıcak suya o şekilde erişmeye başlamıştık. Konaklama kısmında kadınlar zaten konferans salonunda koltuklar arasında uyuyordu. Erkekler mescitte, yan yana uyuyorlardı. Hatta arkadaşlar bazen şey diyordu, akşam tek uyuyorum sabah uyanınca iki kişi, üç kişi aynı yerde uyanıyoruz. Ama ilerleyen süreçte gönüllü sayıları azalmaya başlayınca ve biz artık orada sistemi öğrenince konaklama kısmını daha iyi bir hale getirmiştik. Hijyen konusunda ise hızlı bir şekilde hijyenik bir ortam sağladık yeri geldiğinde gelen hijyen malzemelerini de kullanmamız gerekti çünkü önce biz temiz hijyenik olmalıyız ki sahaya da en hijyenik şekilde yemekleri gönderebilelim.”

G8 adlı katılımcı “Hayır biz hiç böyle bir problem yaşamadık barınma ve hijyen konusunda çünkü gıda mühendisleri ile çalışıyorduk ve hala da gıda mühendisleri ile çalışıyoruz Sürekli denetleniyorduk Sağlık Bakanlığı tarafından da.” Şeklinde ekleme yapmıştır.

7. Bulunduğunuz dönemde makine ve ekipmanla ilgili sorunlar ve üretilen çözümler hakkında bilgiler

Katılımcılardan hepsinin cevapları neredeyse aynı şekilde olmuştur. Bulundukları mutfak halihazırda bir KYK yurdunun mutfağı olduğundan dolayı kurulu bir düzenin olduğunu ve belli başlı ekipmanların ve en önemlisi jeneratörün zaten orada olduğunu belirtmişlerdir. Ancak mutfağın kapasitesinin çok çok üzerinde kişiye yemek çıkarıldığı için makine ve ekipmanlar yetersiz kaldığı durumlar olmuştur, Ebru Baybara Demir'in bağlantılarıyla ekipman ve makine eksiklikleri çok hızlı bir şekilde çözülmüştür diye eklemişlerdir. Makinalar performans üstü hatta 24 saate yakın çalıştıkları için arızalanma durumları da sıklıkla gözlenmektedir ancak her kesimden ve meslekten gelen gönüllüler olduğu için bu problemleri de kolaylıkla çözümleyebildiklerini de eklemişlerdir. Bu ortak bilgiler dışında veriler diğer cevaplar;

G1 adlı katılımcı *“Makine ve ekipmanla ilgili problem yaşadığımız zaman insan gücüyle çözüyorduk. Mesela sabahlara kadar kaç ton patates soyduk bilmiyoruz.”*

G5 adlı katılımcı *“Cihazlar ara ara bozuluyordu. Hatta soğan makinesi bizim baş belasıydı. Sürekli bozuluyordu. İçeride buna benzer farklı elektronik cihazlar da bozuluyordu ama dediğim gibi sayımız çok fazlaydı. Her alanda insanlar vardı. İçeride mühendis de vardı, doktor da vardı. Bu sayede işte içerideki insan çeşitliliğinden dolayı, meslek zenginliğinden dolayı bu tür durumda ilgili kişiler hemen ben buradayım hemen yapayım diye olaya ilk müdahale eden onlar olduğu için yaşadığımız aslında teknik arızaları hızlı bir şekilde gideriyorduk. Aynı zamanda zaten GSB'ninde yurt teknikerleri sürekli bizimle beraberdi ve onlar zaten yurda ve oraya hâkim oldukları için ilgili elektrik, su ya da makine ile ilgili yaşadığımız sıkıntılar olduğunda onlarda hızlı bir şekilde müdahale ediyorlardı. Yani orada yaşadığımız bir teknik sorun ikinci güne geçmiyordu. İlk gün hemen hızlı bir şekilde halloluyordu.”*

G7 adlı katılımcı *“Makine ve ekipman olabildiğince sağlanmıştı, Ebru Hanım'ın bağlantıları sayesinde ihtiyacımız olabilecek ekipmanın tamamı temin edildi. Ancak yer sıkıntımız vardı alan çok daha küçük bir gruba yemek yapılabilmesi için tasarlanmış bir mutfaktı ve biz bunun belki 8-10 kat fazlasına kadar çıkıyorduk. Yine insanların özverisiyle bir şekilde devam edebildi bu iş.”*

G8 adlı katılımcı *“Basım makinemizde arada yaşıyordu, Bunu da aramızda genelde bütün iş alanlarından gönüllülerimiz olduğu için, mühendisimiz oluyordu mesela,*

hemen halledebiliyorduk. O olmasa da dışarıdan hemen birini bulup tamir ettirebiliyorduk. Onun dışında başka bir problem yoktu.”

8. Gönüllü olarak katılmak üzere bölgeye kendileri gelen gönüllülerin ulaşımıyla ilgili sorunlar ve çözümleri

Katılımcılardan G1, G7, G8, G11 ve G12 oralı ve/veya depremzede oldukları için ve zaten bölgeye hâkim oldukları için kendi ulaşımalarını sağlamışlardır. Sürecin ilk zamanları bölgede yıkımlar ve kaos sebebiyle bazı ulaşım problemleri olsa da kendilerinin ulaşım kısmında bir problemi olmadığını belirtmişlerdir. Bölgedeki otobüs firmalarının kısa bir süre sonra hizmete geçtiklerini belirtmişlerdir, sonrasında taksi bulmak biraz sıkıntılı olsa da yardımcı olacak kadar bulunmaktadır. Ulaşamayacakları boyutta olduğu durumlarda ise mutfaktan birileri ya yardımcı oluyorlardı ya da gidip karşılıyorlardı şeklinde eklemişlerdir.

G2, G3, G4 ve G10 okul topluluğu olarak ve GSB ile ayarlanan servislerle ulaşım sağladıkları için hiçbir sıkıntı yaşamadan geldiklerini belirtmişlerdir.

G2 bir sonraki gelişini ilk geldiğinde mutfaktan tanıştığı birileri ile yaptığını ve rahatlıkla ulaşımını sağladığını belirtmiştir. G3 sonraki gelişinde biraz problem yaşamış ancak kolaylıkla çözüme ulaşılmış, uçakla geldiği için ve Hatay havalimanı çalışmadığı için önce Adana Havalimanı’na oradan da İskenderun Hatay’a geçiş yapması gerektiği için diye eklemiştir. G4 ise sonraki gelişinde yolların bozuk olması ve taksi bulma zorluğundan bahsetmiştir.

G6 ve G9 kendi araçları ile ulaşım sağladıkları için bir problem yaşamadıklarını söylemişlerdir.

Mutfağın işleyişi sırasında ulaşım ile ilgili sorunlar yaşandı mı? Nasıl çözüldü? (İç sevkiyat, malzeme geliş-gidişi vb.)

G3, G6, G8, G9 ve G11 adlı katılımcılar iç ulaşım, malzeme geliş gidişi ve dağıtım ile ilgili kısımda hiçbir problem yaşanmadığını belirtmişlerdir. Yolların diğer bölgelere göre daha iyi durumda olmasından kaynaklı bu sürecin daha kolay ve sorunsuz ilerlediğini söylemektedirler. Oluşan ufak tefek aksaklıklarında hemen çözüme ulaştığını bu sebeple sorun oluşuyor bile demeye gerek olmadığını belirtmektedirler.

G1 adlı katılımcı *“Zaman zaman oluyordu tabii ki. Biz de zaten gelecek olan malzemeye değil, depomuzda hazır olan malzemelere göre yemek çıkarıyorduk. Reçetelerimizi ona göre hazırlıyorduk. Ama genel olarak böyle bir problem olmuyordu.*

Tedarikçilerimiz, özellikle sebze tedarikçimiz sağ olsun o da Iskenderunlu. Saat gecenin dördünde bile malzeme indirdiğimizi hatırlıyorum.”

G2 adlı katılımcı *“Dönem dönem yaşıyorduk. Mesela sevkiyattaki sayıyı bize yanlış verdiklerinde biz fazladan yapabiliyorduk. Fazladan yaptığımızda mesela bir kazan yemek 3000 kişilik bunu ya yiyorduk ya da dağıtıyorduk çevreye. Çok nadir de olsa dağıttığımızda artan kalanları barınaklara gönderemiyorsak mecburen çöpe göndermek zorunda kalıyorduk.”*

G4, G5, G7, G10 ve G12 adlı katılımcılar iç sevkiyat, malzeme geliş gidişi konusunda hiçbir sorun yaşamadıklarını ancak yemeklerin dağıtım kısmıyla ilgili bir süre sonra bakanlığın araçlarının çekilmesiyle beraber sıkıntı yaşadıklarını, bazı günler araçların günde 3-4 sefer yaparak farklı farklı bölgelere yemek yetiştirmek zorunda kaldıklarını belirtmişlerdir. Bu süreçte Borusan Holding’in desteğinin çok büyük olduğundan ve uzun bir süre sahadan araçlarını hiç çekmeden destek olduklarından bahsedilmiştir. Ayrıca çok zorda kalındığı süreçlerde yerel halktan destek aldıklarını ve onların da araçlarını kullandıklarını eklemişlerdir.

9. Mutfak dışında saha çalışmalarında üstlenilen roller hakkında bilgiler

Katılımcıların birçoğu röportaj sonrasında sahaya çıkma durumları daha çok olmasına rağmen süreçlerin büyük bir çoğunluğunda ilk ana mutfakta yaşadıkları deneyim doğrultusunda G1, G2, G3, G4 ve G12 çok yoğun saatler mutfakta çalıştıkları için saha çalışmalarında mutfak kurulumundan 4-5 ay sonra birkaç kere çıkma durumları olabildiğini belirtmişlerdir. Özellikle mutfak kısmında çalışanlar çok uzun saatler çalıştıkları için vakit bulduklarında mümkün olduğunca dinlenme ve uyuma kısmına kullandıklarını belirtmişlerdir.

G6, G8 mutfak ve diğer birimlerde yoğun bir şekilde çalıştıkları için saha çalışmalarında birkaç kez bulunduklarını belirtmişlerdir. G6 ayrıca sürecin zorlu olduğunu eklemiştir.

G5 ise hem mutfakta hem saha da hem de başka STK’lar ile gene sahada çalıştığını şu detaylarla iletmiştir. *“Zaten hem mutfakla beraber sahada dağıtımları yapıyorduk. Hem de dediğim gibi bir STK’da da sahada tuvalet, banyo ve su tankı kurulumu yapıyorduk. Sahada da aktif bir şekilde çalışıyorduk. Çocuklarla ilgili onların psikolojik destek, psikodestek ekibi olarak bir süre onlara katılmıştık onlarla faaliyetler yapıp en azından*

onların acılarını, psikolojilerini bir nebze olsa rahatlatmak için faaliyetler yapıyorduk. Onun dışında yine gıda, erzak dağıtımı, su dağıtımı, özellikle yazın en çok ihtiyacımız olan şeylerden, bölgenin en çok ihtiyacı olan şeylerden birisi de suydı. Çünkü halen temiz suya erişim sıkıntıları devam ediyordu, üzerinde zaman geçmesine rağmen ve hala çadırda yaşayanlar vardı ve elimizde de bayağı su vardı. Bunları geceden dondurucuya koyup, sabahta bize gelen ihbarlar üzerine, ilgili adreslere iletiyorduk Hatay'a, Antakya'ya, Defne'ye ve hatta günde üç defa gidip geldiğimizi hatırlıyorum. Yine bununla beraber bir yandan yukarıda Belen'de yangın çıktı. İskenderun Belen bölgesinde. Mutfaktan baktık, tepede büyük bir yangın çıkıyor. Ne yapalım ne edelim? Hızlı Bir şekilde içeri gittik, baktık ki elimizde bayağı maskeler vardı. Tam da böyle yangın anında kullanabileceğimiz uygun maskelerdi. N-95'ti sanırım. Ve elimizde sular da vardı. O ara su dağıtıyorduk. Hızlıca hemen araçlara su doldurduk, yanımıza atıştırmalık, şekerli bir şeyler de aldık ve maskelerle beraber bölgede çalışan itfaiye erlerine, AFAD üyelerine ve bölgede çalışan halka götürerek destek olduk ve de itfaiye erleriyle beraber yangının söndürülmesinde de görev almıştık.”

G7 ve G9 diğer katılımcılara göre daha aktif saha çalışmalarında da bulunduklarını belirtmişlerdir, mutfak dışında saha da erzak dağıtımda ve gerekli diğer konularda da destek olmak amaçlı sahada bulunduklarını belirtti.

G10 özellikle çok yoğun olduğu dönemde mutfakta çalıştığı için saha çalışmalarına hiç katılmadığını belirtmiştir.

G11 sürecin çoğunluğunda hem işi sebebiyle hem de depremzede olması yani bölgeyi çok iyi bilmesi sebebiyle saha çalışmalarında çok aktif rol oynamaktadır. Sürecin büyük bir çoğunluğunu saha görevi yaptığını söylemiştir.

10. Gönüllü olarak ilk katıldığınızda yapılacak işlere ve bölgeye oryantasyonun sağlanması hakkında bilgiler

Bütün katılımcılar sürece adaptasyonlarının çok hızlı olduğunu, bazı sorunlar ya da zorluklar yaşadılarsa da bunun üstesinden diğer gönüllülerle ve yaptıkları işin karşılığında insanlara iyi geldiklerini gördükçe atlattıklarını belirtmişlerdir. Bununla beraber daha detaylı olarak bakacak olursak;

G1 adlı katılımcı “Zaten gönüllü olarak geldiğimiz için iş beğenmeme gibi bir lüksümüz yok. Bundan ötürü bütün her yere ayak uydurmak, uyum sağlamak zorundayız.

Çünkü gönüllü olarak geliyoruz. Maaşla çalışmıyoruz. Tuvalet yıkamaktan çöp dökmeye kadar ne verilirse yapmak zorundayız.”

G2 adlı katılımcı *“İlk geldiğim hafta benim için çok zordu. Çünkü ilk geldiğim gün elimi yaktım. Buradan hemen gitmek istiyorum dedim. Sonrasında insanlara alıştıkça, oradaki insanların mutluluğunu gördükçe ben de mutlu olmaya başladım. Ve ortama uyum sağladım. Oryantasyon çok hızlı oldu bizim için. İşlerle ilgili tecrübem yoktu ama ustaları izleyerek kolaylıkla öğreniyordum.”*

G3 adlı katılımcı *“İlk geldiğimizde gece gelmiştik biz Gönül Mutfağı'na, ardından hepimizi belli bölümlere dağıttılar. Beni o sırada da çorbaya vermişlerdi, o zaman şefim bana her şeyi anlattı. Neler yapmam gerektiğini, nasıl yapmam gerektiğini. O yüzden sıkıntı çekmedim ama her işte olduğu gibi bir öğrenme aşaması oldu, orada şansımız çok fazla insanla birlikte çalışıyorduk ve diğerleri bildiği için yavaş yavaş onlara baka baka öğrendim. O yüzden sorun olmadı.”*

G4 adlı katılımcı, Hatay'a ilk indiğinde bölgenin havasını ve suyunu çok sevdiğini ve hemen bir bağ kurduğunu belirtti. İlk kez mutfağa girdiğinde dışarı 5 dereceyken, içerisi 24 kazan kaynadığı için sıcaklığın 40 derece olduğunu ve bu durumun kendisini zorladığını ifade etti. İlk bir saat çalıştıktan sonra başının döndüğünü ve bayılacak gibi olduğunu, dinlenip çalışarak birkaç deneme sonrası 2-3 saatte ortama alıştığını söyledi. Bölgeye oryantasyonda zorlanmadığını, sahile gitmenin yapabildiği tek aktivite olduğunu ama bunu da çok sevdiğini belirtti. İlk gün işlerde zorlandığını, kevgirin boyu kadar olduğunu ve onu çevirmesi gerektiğini düşündüğünde nasıl yapacağını bilemediğini anlattı. Kendi kendine neden geldiğini sorgulayıp, bir iki denemeden sonra elleri su toplasa da sonunda alıştığını ve kevgire karşı dayanıklılık kazandığını söyledi. Başlangıçta yapamayacağını düşündüğünü ancak zamanla güçlenip alıştığını belirtti. Son hatırladığında 14 kazanı hiç durmadan çevirdiğini ifade etti. İlk gün çok zorlandığını ve arkadaşlarıyla birlikte gitmeyi düşündüklerini, ancak sonunda kalmaya karar verip her şeyin yoluna girdiğini belirtti.

G5 adlı katılımcı diğerlerinden farklı olarak *“Aslında orada yaptığımız birçok işi ilk defa deneyimlediğimiz için deneme yanılma yoluyla öğrenmiş olduk. Biz öğrendiklerimizi bizden sonra gelen kişilere anlatmaya başladık. Aslında orada bizim bir oryantasyon sürecine girmek için bir durumumuz yoktu, sonraki gelenlere tecrübelerimizi aktararak devam ettik.”*

G6 adlı katılımcı alışma oryantasyon sürecine bile girmeden “Ben direkt mutfağa girdim ilk önce doğramaya. Kendi bıçaklarımla, soyacaklarımla gelmişim. Direkt hazırlıkta başladım Ramazan'a kadar. Ramazan'dan sonra paketlemeyi tercih ettim çünkü oruç olacağım için kendi adıma.” Şeklinde açıklamıştır.

G7 adlı katılımcı “Gelir gelmez oradaki arkadaşlar yapabileceğim işlerle ilgili neler yapabilirsin, kapasiten nedir gibi ufak birkaç sorudan sonra hemen beni ona göre yönlendirdiler. İlk birkaç gün erzak dağıtım için talep toplama işine verdiler. Erzak dağıtacağımız kişiler bizi telefonla arıyordu ve biz üç kişilik bir ekip olarak talepleri listeliyorduk ve etkin bir şekilde dağıtım yapabilmek için bölge bölge ayırıyorduk talepleri. Sonrasında sevkiyat ekibinde aksamalar oldu ve personel ihtiyacı doğdu. Ben o kısma devam ettim. Erzak yardımı taleplerine başka bir ekip devam etti.”

G8 adlı katılımcı “İskenderunlu olduğum için benim oryantasyon sürecim çok kolay oldu. İşler için de zorluk çekmedim çünkü zaten depremde çok kötü etkilenmiştik ve burada bir şeyler yapıp bir işe yaradığımı görmek insanlara faydamın dokunduğunu görmek bana çok iyi geldi. Aslında hepimiz kendiliğimizden öğrendik ve hepimiz birbirimize öğrettik.”

G9 adlı katılımcı “Geldiğimde gerekli bilgileri koordinasyondakiler bize anlattı. Çok kısa sürede de zaten olayı çözdük ve başarıyla devam ettirdik.”

G10 adlı katılımcı “İlk olarak oraya ulaştığımızda bizi orada tecrübeli olan gönüllüler karşıladı ve bize nasıl ortama uyum sağlayacağımızı uygun bir dille anlattılar. Bir oryantasyon problemi yaşadığımızı düşünmüyorum. Gayet uyum sağlayarak işlere başladık.”

G11 adlı katılımcı bir depremzede olarak gönüllü çok tecrübeli insanların, her toplumdaki, her kesimden insanların olduğunu ve her türlü uyum ve motivasyonda hep öncülerimiz olan insanlar olduğunu. İyi bir ekip olduğunu belirtmiştir.

G12 adlı kullanıcı “Zaten buralıyım. Depremi yaşamıştım. İçeriye geldiğimde zaten içerideki insanlar, Afetzede insanlara nasıl yardım edebilirim diye ellerini attıkları için yabancılık çekmedim. Aksine beni çok hızlı şekilde içlerine aldılar.” şeklinde eklemiştir.

11. Gönüllü olarak çalışılan dönemde gönüllüler arasında uyum, motivasyon ve çatışma düzeyi konusundaki gözlemler

Katılımcılara sorduğumuzda hepsinden gelen ilk cevap hiçbir sorun yaşanmadıklarını ve uyum konusunda muhteşem bir örnek olduklarını söylüyorlardı.

Katılımcıların hepsi bir aile olduklarını ve bu sebeple herkesin de birbirine çok saygılı olduğunu eklemişlerdir. Ayrıca bunun dünyaya da bir örnek olacağını eklemişlerdir. Hepsi farklı kelimelerle aynı cevapları vermişlerdir. G4, G5 ve G6 adlı katılımcıların dedikleri aslında hepsinin özeti olarak şu şekildedir *“Çok fazla insan geldi gitti. Kimisi kısa süreli, kimisi uzun süreli. Bu kadar insanın arasında illaki ufak tefek çatışmalar, anlaşmazlıklar olması doğal. Ama çoğunlukla herkes bir ortak payda da bulunduğu için, herkes aynı amaçla orada olduğunu bildiği için bunlar çok da sıkıntı verecek düzeye ulaşmadı hiçbir zaman. Genelde insanlar birbiriyle çok uyumlu, birbirlerine çok yardımcı ve görevi önceleyecek şekilde çalıştılar. Başarı da buradan geliyordu zaten. Yani bu kadar insanın bir araya gelip de bir orkestra gibi muhteşem senkronizasyonla çalışması muhteşem bir örnekti. Çünkü bir amaç vardı. Yani kimsenin bir egosu yoktu. Kimsenin adının önünde bir vasfı yoktu aslında. Herkesin sadece tek bir adı vardı. Ayrıca yeni gelenlere mümkün olduğunca iyi olup olmadıklarını, devam edip edemeyeceklerini sorarak ve ara ara dinlenmeye göndererek yavaş yavaş alışmalarını sağlıyorduk bu sebepler de uyum ve motivasyon açısından da neredeyse hiçbir sorun yaşamıyorduk.”*

G5 adlı katılımcı *“Oraya gelen bütün gönüllüler aslında bilinçli kişilerdi ve olayın durumunun farkında oldukları için ikili tartışmalar vesaire olmuyordu. İçerideki o stres, o yoğunluktan dolayı ara ara ufak da olsa tartışmalar elbette ki olabiliyordu. Ama onun dışında herkes kendi arasında koordineli çalışıyordu. Çok güzel iş bölümü yapılmıştı. Herkes kendi işini bildiği için hem işleyiş çok hızlıydı hem daha çok yemek çıkıyordu. Hem de gönüllüler gayet yüksek bir motivasyonla orada işlerini en güzel şekilde yerine getiriyorlardı. Hani öyle göze çarpan büyük bir olay yaşamadık çok şükür. Bunun dışında büyük olaydan ziyade güzel şeyler de yaşadık orada, bizimle beraber çalışan bir depremzedenin orada nikahı kıyılmıştı. Neredeyse her gün bir arkadaşın doğum günü vardı. Askere giden bir şefimiz vardı onu askere göndermiştik. Yani kötü şeylerden ziyade daha çok böyle olumlu şeyler yaşıyorduk ya da yaşamaya çalışıyorduk ki yine acıyla beslenmeyelim. Yüzümüz gülsün ki o yüzümüzdeki gülümseme yaptığımız yemeğe, yaptığımız işe yansısın ki daha verimli olalım diye. Bu şekilde bir çalışma gerçekleştiriyorduk. Yani mümkün mertebe acıdan ya da hüzünden uzak durmaya çalışıyorduk ki bu bizi olumsuz şekilde etkilemesin diye.”*

12. Gönüllü olarak bulunduğunuz dönemde/ dönemlerde malzemelerin tedariği, depolanması ve atık yönetimi ile ilgili yaşanan sorunlar ve çözümlerle ilgili bilgiler

Bu soruda katılımcılara yaşanan problemler sorulduğunda ortak bir görüş olarak en önemli şeyin malzeme tedariği konusunda olduğudur, deprem bölgesi olması sebebiyle her ürüne istedikleri anda ulaşamamalarıdır, çevre illerden en kolay ve hızlı şekilde çözümleme sağladıklarını belirtmişlerdir. Malzeme tedariği ile ilgili hiçbir problem yaşamadıklarını, gelen yardımlarla, malzemelerle bunları çözmelerinin dışında gerekli malzemelerin yakın bölgelerden tedariğini de sağlayabildiklerini eklemişlerdir. Ayrıca depremzedelerden de tedarik etme şansı olduğunda onlara da öncelik verildiği belirtilmiştir.

Katılımcıların depolama kısmıyla ilgili ortak görüşlerine gelindiğinde ise zaten hali hazırda bir KYK mutfağı olduğu için biri artı biri eksi olmak üzere iki tane soğuk hava deposu bulunmaktaymış. Sürecin ilerlemesiyle gelen malzemelerin ve bağışların artmasıyla, özellikle kurban bağışları sonrasında, frigo tırları eklenmiştir. Daha önceden KYK yurdunun yemek yenilen bölgesi de depo alanına çevrilmiştir. Mutfağın yanı olması sebebiyle de malzemelerin mutfığa sevki de kolaylıkla yapılabilmektedir ve ayrıca ürünler paletlerin üzerinde istiflenerek hem bozulması hem de küflenmesi engellenmektedir şeklinde cevaplanmıştır.

Katılımcıların ortak belirttiği atık yönetimi açısından bir sorun yaşamadıklarıdır, zaten çöpleri ve geri dönüşüme gidecek ürünleri ayrı ayrı istifliyorlarmış. Belediyeden her gün bir ekibin gelip çöplerini aldıklarını, her gün ya da gün aşırı da geri dönüşüm araçlarının geldiğini belirtmişlerdir. Yemekler konusuna gelindiğinde de artan yemek ve kemikler olursa da barınaklara ya da toplu hayvanların bulunduğu bölgelere gönderdiklerini ve bu şekilde onların da aç kalmadıklarını belirtmişlerdir.

G4 adlı katılımcı *“Malzemelerin tedariğini gerçekleştirirken, öğleden sonra 3-4 gibi oturup zaten yarın ne yemek yapacağız konusu konuşuluyordu ve sonrasında ne yemek yapacağımıza karar verdikten sonra bir depo kontrolü ardından eksik malzeme varsa bunları yazıyorduk. Bunları depo sorumlularına, tedariğe bakan arkadaşlara yönlendiriyorduk. Onlar siparişlerini geçiyordu. Geldiğinde depolanması için yine belirli arkadaşlarımız vardı. Her şey soğuk havaya ya da arka taraflara, frigoya, yerleştiriliyordu. Onlarla da ilgilenen insanlar vardı, forklift vardı (en çok da o iş görüyordu açıkçası). Atık yönetimiyle ilgili de zaten şimdi kaç kazan, kazan başına kullanacağımız her şey çok belli olduğu için*

ona göre doldurup depoyu ona göre malzeme çıkarımı yapıyorduk. Zaten ilk gelen son gelen FIFO'ya çok uyum gösterdiğimiz için de sorun yaşamıyorduk. Yani 200 kilo sipariş ettiğimiz şeyin yüzünü kullanacaksak da ilk eski yüzü kullandığımız için diğer yüz kullanmaya kadar bozulma yaşamıyorduk. Atık yönetiminde de kalan yemek olmuyordu zaten. Sahaya göndermediğimiz yemeği ya gönüllülerimiz yiyordu ya da hayvanlara gönderiyorduk yemeklerimizi. Hayvan barınaklarıyla çalışıyorduk. Doğradığımız etlerin kalan parçalarını, yemeklerde kullanmadığımız parçaları hayvan barınaklarına gönderiyorduk ve kendi kapımızın önünde de bir sürü köpek bakıyorduk. Bir tek plastik olarak su şişesi atıklarımız çok fazlaydı. Onları da isim yazdırarak sonrasında da kişisel su şişelerine geçiş yaparak çözdük, artık herkes su şişesine suyunu doldurup kendi su şişesiyle geziyordu. Her türlü atığı elimizden geldiğince ayırmaya çalışıyorduk.”

G5 adlı katılımcı “Atık yönetimden başlayayım zaten elimizdeki depo büyüktü. Malzeme istiflenmesinde depo sıkıntısı yaşamadık. Fakat ilk zamanlar ne çöp toplayan belediye çalışanı vardı, ne de bölgeye gelebilecek kişiler vardı, çok fazla karton ve atık olduğu için ilk zamanlar bunun sıkıntısını yaşadık. Daha sonra bölgede yaşayan birkaç depremzede vardı, karton toplayarak geçimini sağlıyorlardı. Onlar her gün düzenli bir şekilde gelip oradaki kartonları alıp hem çevre temizliğini sağlıyorlardı, daha düzenli görünüyordu hem de geçimlerine katkı sağlanıyordu. Bir de belediyeden çöp araçları her gün düzenli olarak geliyorlardı. Bunun dışında yine aynı şekilde bölgede oluşan kirlilik, sinek ve pis kokulardan dolayı da yine belediyeyle, kaymakamlıkla iletişime geçtik. Her akşam düzenli olarak ilaçlamaya geliyorlardı hem hastalık dağıtımı olmaması açısından hem de yemek kısmında sıkıntı çıkmasın diye düzenli her açıdan ilaçlanma yapılıyordu.”

G7 adlı katılımcı “Kapasite sorunu. 1500 maksimum 2000 kişiye yemek çıkarabilecek bir altyapıya sahip bir mutfakı kullandık ve biz bunu kat ve kat aştık. Bu sebeple yemek üretiminde olduğu kadar malzeme tedarikinde de bu malzemelerin ön hazırlığında da depolanmasında da çok ciddi sorunlar oldu. Bunu da yöneticilerimiz ek depolar kiralayarak, temin ederek malzeme depolama sorunu aşmaya çalıştılar. Atık yönetimi konusunda da nispeten çok sorun yaşamadık. Çünkü belediyede çok yardımcı oldu atık konusunda dolan çöplerimizi sık sık aldılar. Olabildiğince bizim çöp birikimimizi engellediler.”

13. Bütün sorular dışında gözlemlenen ve ilave etmek istenilen (Pozitif ve negatif) bilgiler/detaylar

G1 adlı katılımcı, *“Mutfağa desteğe gelmek için özel bir yeteneğe sahip olmanız gerekmediğini, kendisinin yemek yapma becerisi olsa da herhangi bir yeteneği olmayanların bile mutfağın atmosferine girdiğinde hızla uyum sağlayabildiğini vurgulamıştır. Oradaki insanların çok sıcak ve samimi olduğunu, bu nedenle kimsenin çekingenlik yaşamaması gerektiğini ifade etmiştir. İlk geldiğinde, depremzede olarak mutfakta bulunan insanların mesleklerini, herkesin bir mutfak geçmişi olup olmadığını merak etmiş ve farklı alanlardan geldiklerini fark etmiştir. Örneğin, çorbayı yöneten kişinin sinema ve televizyon öğrencisi olduğunu, hazırlığa bakan kişinin ise mutfakla alakası olmadığını belirtmiştir. Mutfakta çalışmak için özel bir yeteneğe sahip olmanıza gerek olmadığını, oraya gittiğinizde kendinizi mutfağa ait hissedeceğinizi söylemiştir.”*

G2 adlı katılımcı ise *“Pozitif çok şey var, mutfağın ilerleyişi çok iyi oldu. Her şey yolundaydı. Her şey düzenliydi. Herkesin yapması gerektiği bir görevi vardı ve yapıyorlardı zaten. Hiçbir sıkıntı yaşamıyorduk bundan dolayı.”*

G3 adlı katılımcı *“Aslında başımızdaki insan çok bilgili biriydi, başımızda Ebru şef vardı, çoğu yemeğe hâkim bir insandı ve kazan yemeği yapmayı bilen bir insandı ki sahaya gelen çoğu aşçının aslında yapmayı beceremediği şey buydu çünkü genelde küçük çapta küçük kazanlarda, küçük kaplarda yapılan yemeklere alışmışlardı. Bize de öğretmesiyle birlikte aslında biz de o kazan yemeğini yapmaya başladık. O yüzden yemek konusunda sıkıntımız olmuyordu. Tedarik konusunda da sıkıntımız olmuyordu. Alanımız genişti ama 70 bin kişilik yemek yaptığımız durumda o kadar da geniş kalmıyordu, o yüzden mutfak daha geniş olsaydı veya klima düzeyi falan arttırılsaydı daha rahat olurdu. Çünkü bir dönem çok çok sıcaktı. Yaz sıcaklarında iyice bunalmıştık.”*

G4 adlı katılımcı *“Düşünüyorum da ben gittiğimde her şey düzenli, çok akıllıca ve çok güzel kurulmuştu”*

G5 adlı katılımcı, KYK yurdunun sağlam olması ve mevcut bir mutfağa sahip olmasının büyük bir avantaj olduğunu belirtmiştir. İlk başlarda ekipman ve gaz yetersizliğine rağmen, bu eksiklikleri hızlıca giderdiklerini ifade etmiştir. Hazır bir mutfak ve bina, gönüllülerin konaklaması ve mutfağın hızlıca faaliyete geçirilmesi açısından büyük bir kolaylık sağlamıştır. İlk zamanlarda bazı eksiklikler olduğunu, üçüncü ayda artık bu eksikleri görerek gidermeye çalıştıklarını ve altı aylık süreçte eksikleri tespit ederek gerekli

önlemleri aldıklarını vurgulamıştır. Eksiklikleri belirleyip gidererek, mutfağı en iyi duruma getirmeye çalıştıklarını belirtmiştir.

G6 adlı katılımcı, çok sayıda gönüllünün katılımı ve yüksek miktarda yemek çıkartılan bir dönemde, kazanların ve tüplerin dip dibe yerleştirilmesinin olağanüstü bir başarı olduğunu belirtmiştir. Daha geniş bir alanda tüplerin dağıtılabileceğini ve kazanların daha seyrek konulabileceğini ifade etmiş, ancak yer kısıtlılığının bu durumu zorlaştırdığını vurgulamıştır.

G7 adlı katılımcı *“Organizasyon bambaşka bir konu, ben bu organizasyonda görev alanların, bilhassa yöneticilerin bu konuda bayağı tecrübe sahibi olduklarını düşünüyorum. Bu mutfak deneyimini yaşadktan sonra işin gönüllülerle yönetilmesinin çok mantıklı olduğunu düşünüyorum çünkü ben dahil pek çok kişi için oradaki yapılan işler, parayla yapılabilecek işler değildi. Kendini hiç kimse para karşılığında o kadar zorlamazdı. Gönüllülerle yürütmek gayet mantıklı, gayet iyi bir seçenek. Bu tip durumlarda hızlı bir şekilde organizasyonun hayata geçirilebilmesi için imkânı olan kişilerin gerekli malzemeleri depolayıp hazırda tutmalarının iyi olacağını, etkin bir sosyal medya kullanımının gönüllü desteği sağlanması açısından faydalı olacağını ve yerel yönetimlerle iyi ilişkiler içinde olmanın önemli olduğunu düşünüyorum. Malzemelerin tedarik edilebileceğini, ancak uygun bir mekâna yerleşmenin de çok önemli olduğunu eklemek istiyorum.”*

G8 adlı katılımcı *“Negatif hiçbir durum olduğunu söyleyemem, pozitif olarak bir insana bile dokunmak bizi çok mutlu ediyor, ki biz binlerce insana dokunduk çok şükür, biz de çok mutluyuz.”*

G9 adlı katılımcı *“Burada bence önemli olan yardımların daha çok artması. Hatay’a ve çevre illere yardımcı olabilmek için gönüllü sayısının maddi ve manevi olarak daha çok artması gerektiğini düşünüyorum.”*

G10 adlı katılımcı *“Gönül Mutfağı’nın gerçekten amacına layıkıyla hizmet etmiş bir mutfak olduğunu düşünüyorum. Bir sürü gönüllünün sayesinde, çok güzel çalıştık ve çok mutluyum böyle bir mutfakta rol üstlendiğim için. Olumsuz bir yanının olduğunu düşünmüyorum. Şurada düzeltilebilecek diyeceğim bir şey olduğunu düşünmüyorum.”*

G11 adlı katılımcı, desteklerin çok çabuk kesildiğini düşündüğünü belirtmiştir. Hayat şartlarının ve alım gücünün zor olduğunu, bu nedenle desteklerin daha uzun süreli olması gerektiğini vurgulamıştır. Kendi memleketinde yaşadığı için, oradaki insanları daha

yakından gözlemleme fırsatı bulduğunu ve el birliğiyle bu tür zorlukların üstesinden geldiğini saha personeli olarak gördüğünü ifade etmiştir. İnsanların daha çabuk toparlanabilmesi için daha fazla destek verilmesi gerektiğini düşünmektedir. Ayrıca, Gönül Mutfağı'nın çalışmalarını gördükten sonra, 81 vilayette benzer organizasyonların kurulmasını ve bu çalışmaların kamu tarafından desteklenmesini canı gönülden istemektedir. AFAD ve Kızılay gibi kuruluşların yanı sıra, Gönül Mutfağı'nın da bu değerler arasında yer almasını temenni etmektedir. Gönül Mutfağı'nın 81 vilayette yer almasını ve devlet, hükümet ve toplum tarafından sahip çıkılmasını canı gönülden arzulamaktadır, çünkü Gönül Mutfağı'nın her zaman en büyük kurtarıcıları olduğunu ifade etmiştir.

G12 adlı katılımcı, *“Gönüllülerin çoğu şehir dışından geliyordu ve afetzede olan insan sayısının daha fazla olmasını isterdim. Bildiğim kadarıyla 3600 ile 4000 arasında gönüllü vardı. Ancak gönlümden geçen, bu sayının 2000'inin Hatay'da evi sağlam olan, durumu iyi ya da kötü fark etmeksizin hayatta kalabilen insanlardan oluşmasıydı. Bu kişilerin de gelip yardım etmesini ve imece usulüyle sürece katkıda bulunmasını arzu ederdim.”*

14. Bu girişimin ne zamana kadar ve ne şekilde devam etmesini gerektiği hakkında bilgiler

Katılımcılar sürecin ne kadar sürmesi gerektiğini bilmediklerini ancak ihtiyaç duyulduğu sürece devam etmesini desteklediklerini ve kendilerinin de ellerinden geldiği sürece gönüllü olarak destek vereceklerini ya da yermeye çalışacaklarını belirtmişlerdir.

Katılımcılardan G3 ve G7 artık değişen şartlardan, bazı bölgelerde iyileştirilen şartlardan ya da konteynerlere geçilmesi sonrası değişen şartlardan dolayı artık sürecin yeterli olduğu ve çok da devam etmeye gerekli olmadığını belirtmişlerdir.

G3 adlı katılımcı *“Bu girişim aslında çadır kentler döneminde çok çok daha faydalıydı. Çünkü insanların yemek yapacak alanları yoktu ve alanları çok kısıtlıydı. Konteyner kente geçmeleriyle birlikte yemek yapacak alanları oldu. Aslında başlarını sokabilecek bir yerleri oldu. Bu nedenle pişirme, temizlik işleri daha rahat oldu. Konteyner kentlere geçildikten sonra böyle bir ihtiyacın çok fazla kalmadığını düşünüyorum.”* Şeklinde detaylıca sebeplerini belirtmiştir.

G7 adlı katılımcı da *“Bu girişim esasında işlevini tamamladı diyebiliriz. Çünkü acil yemek ihtiyacı kalmadı. Deprem üzerinden de bir yıldan fazla zaman geçti. Bir şekilde*

insanlar iyi veya kötü bir şekilde kendi düzenlerini oluşturdular; oluşturmaya çalışıyorlar. Yemek çok hayati bir ihtiyaçtı, ki bizim yaptığımızın yemeğinde çok üstünde bir birleştiriciliği vardı. İlk zamanlardaki gibi acil, zaruri bir ihtiyaç halinde değil şu an. Görevini tamamladığını düşünüyorum esasında.” Diyerek sebeplerini açıklamıştır.

15. Mutfağın devam etmesi gerektiğini düşünen katılımcılardan bazılarının görüşleri ise

G1 adlı katılımcı *“Şefimizin çok güzel bir lafı vardır. Çok da severim bir Hataylı olarak. Hatay'ın ışıkları yanana dek buradayız demektedir. Bu Hatay olmasına gerek yok. İzmir olabilir, İstanbul olabilir, neresi olursa olsun. Bulunduğumuz şehrin ışıkları yanana kadar oradayız.”* G9, G10 ve G11 adlı katılımcılar da çok benzer cevaplar vermiştir.

G4 Ramazan ayında yemek yapacak olmamız çok iyi bir şey. Çünkü gerçekten hala insanlar Hatay'da, Antakya'da, her yerde çadırlarında kalıyorlar ve bazılarının hala yemek yapacak durumları yok. O yüzden şu an devam etmesini doğru buluyorum. Kahvaltı girişimini doğru buluyorum. Ama tabii ki de bir yerde bitecek. Bir gönüllülük projesi sonuçta, ancak, insanların kendilerini toparlaması için en azından bu yılda devam etmesi gerektiğini düşünüyorum.”

G5 adlı katılımcı *“Yani şu an önümüzde Ramazan Bayramı var. Ramazan Bayramı'na kadar iftarda sıcak yemek verilecek. Mutfakta malzemeye gıdayla iş oluyor. Gıda bağıışı yardımı olmadığı müddetçe bu ilerleyemez. Yani bir nevi ne kadar bağıış gelirse ne kadar destek gelirse mutfakta o kadar devam edecektir. Bizim ümidimiz, isteğimiz gidebildiği yere kadar, çok daha uzun bir süre bölgede kalsın, oradaki insanların yükünü hafifletsin, onlara destek olsun. Bunda en önemli şey de gerekli desteğin gelmesi. Hani ben şahsen ön göremiyorum. Hani bir yılda sürer beş yılda sürer veya ramazandan sonra bitebilir. Çünkü destek ne kadar gelirse o kadar sürecektir.”*

G6 adlı katılımcı *“Misyonunu tamamladı mı hiç bilemiyorum. En zor zamanları yaşadık. Bugün de ihtiyaç olduğu sürece bizi çalıştıracaklardır mutlaka. Bu bölgenin aslında manevi ihtiyaçları var, o zaman da öyleydi. Kimsenin karnı aç olduğundan değildi. Yani birilerinin sizin için bu bölgede olduğunu bilmek onlara manevi anlamda haz yani evet birileri bizim için burada dedirtebiliyordu.”*

G8 adlı katılımcı *“Şimdi deprem bölgesinde sürdürülebilirlik tabii ki çok önemli ihtiyaç doğrultusunda. Bu ihtiyaçların tespit edilip hangi alanda neye ihtiyaç varsa o konuda sürdürülebilir bir hizmet olması çok önemli olur. Bunu konuşmak araştırmak lazım.”*

G12 adlı katılımcı *“Gönül Mutfağı bitene kadar, elimden geldiği kadar destek olacağım. Ben şuna inanıyorum. Burada ihtiyaç olduğu sürece Gönül Mutfağı'nın hep var olacağını düşünüyorum. Bu yemek olabilir, bu saha alanı olabilir. Ama Gönül Mutfağı'nın varlığının devam edeceğini düşünüyorum.”*

16. Bu yapının veya benzer bir yapının gelecekte yaşanacak afetlere daha hızlı müdahale edebilmesi için kurumsallaşması gerektiğine inanıyor musunuz neden? Kurumsallaşması durumunda katkı sağları mısınız?

Katılımcılardan G1 bu soru için kararsız olduğunu söylerken, G2, G3, G4, G5, G6, G8, G9, G10 ve G11 adlı katılımcılar kurumsallaşması gerektiğini savunuyorlar. G7 ve G12 adlı katılımcılar ise kurumsallaşmaması gerektiğini savunuyorlar. Bütün katılımcılar farklı yorumlarına rağmen olası bir durumda kurumsallaşsa da kurumsallaşmasa da her türlü destek sağlayacaklarını ve yardımcı olacaklarını belirtmişlerdir.

G1 adlı katılımcı görüşlerini şu şekilde belirtmiştir;

“Yani kurumsallaşmasının ve kurumsallaşmamasının kendine göre artıları eksileri olacaktır. O yüzden net bir şey söyleyemem. Ama kurumsallaştığı zaman bu kadar gönüllü, bu kadar içten çalışabilecekse neden olmasın?”

G2 adlı katılımcı *“Kurumsallaşması durumunda katkı tabii ki sağlarım. Ama kurumsallaşması gerekiyor. Devletin de el atması gerekiyor. Devletin el attığı durumlarda gönüllülerin kim olduğunu, ne zaman, nasıl geleceklerini vs. onları da bilebiliriz en azından. Kaç gönüllümüz var onu bilebiliriz mesela. İlk gittiğim zamanlar AFAD'da bile çok fazla gönüllü olmadığını gördüm. Ulusal Medikal Kurtarma Ekibi Birimi (UMKE)'de dahil. Ambulans şoförleri dışarılarda kalıyor. Kalacak yerleri yoktu, yiyecekleri yoktu ve biz sağlıyorduk. Ama devlet hiçbir yerde yoktu benim gözümden ki hala da yok maalesef.”*

G3 adlı katılımcı *“Kesinlikle kurumsallaşması gerekiyor. En azından malzemenin falan bir yerde bir şekilde tutulup ardından böyle bir durum olduğunda tekrardan hızlı kurulabilen bir şekilde olması gerekiyor. KYK yurtları konusunda mesela çoğu KYK'da işte idari binalar, yemek binaları ayrı değil, binanın içindedir. Aslında bu sistemde o binaları daha da sağlam yaparak böyle bir afet durumunda çift kullanımlı, buna uygun yapılabilir.”*

Orada bir depolama, stoklama söz konusu olabilir. Aslında belli yerlere yemek için, barınma için yerler yapılarak bunun afet durumunda kullanılması sağlanabilir.”

G4 adlı katılımcı *“Tabii ki de katkı sağlarım. Kurumsallaşmasını da düşünüyorum. Çünkü her seferinde şu an mutfağı kuran Ebru Baybara Demir gibi birinin çıkıp deprem bölgesine gidip tek başına sıfırdan bir mutfak kurması çok zor. Onlar şanslıydı, devlet de yanlarında oldu ve bunu yaptılar. Biz de onlara destek olduk. Ama her seferinde bu kadar şanslı olamayabiliriz. O yüzden kurumsallaştırılması, hatta çocuklara üniversitelerde ders verilmesi, müfredata bir şeyler eklenmesi gerektiğini düşünüyorum. Bizim gibi gastronomi bölümlerinde zaten mutfakta sürekli bir üretim oluyor. Ekstra bir afet dersi yüklenebilir; bunun üzerinde çalışacağım. Bu afet derslerine, konserve tarzı şeyler yüklenebilir. Hem bu öğrencilere konserve yapmasını öğrenir hem de sürdürülebilir gıda hakkında daha çok bilgileri olur. Afet zamanında bir sürü yemek gönderildi, bir sürü nohut gönderildi, fasulye gönderildi ama o yemeklerin yapılabileceği, kaynayabileceği bir yer yoktu. Ama benim dediğim gibi olursa eğer, müfredata ders yüklenirse ve okullarda böyle 0,5'lik kavanozlarda konserve, menemen, reçel, afet durumunda bunların yola çıkması ve oraya ulaşması bir yerde bir yemek pişene kadar o insanları götüreceğini inanıyorum. Kurumsallaştırılıp böyle bir depolama da yapılabilir. Farklı şeyler de yapılabilir ve her zaman destek veririm.”*

G5 adlı katılımcı *“Kesinlikle kurumsallaşması gerekiyor. Hatta yaptığınız bu çalışma gibi mutfakta uzun süreli çalışma yapmış ya da sürece hâkim kişilerle oturup bunların konuşulması gerekiyor. Bir analiz çıkartılması gerekiyor. Bundan sonraki afetlerde buna benzer durumlarda hızlı bir şekilde oluşumun sağlanması için, bizim tecrübelerimizi ya da eksilerimizi artılarımızı dinlemeliler ve analiz etmeliler ki ani bir durumda hızlı bir şekilde reaksiyon alabilsinler. Hatta bu İsrail-Filistin savaşından ötürü Mısır'da bir mutfak kurulacaktı ve ilk Ebu Şefe ulaşmışlardı. Burada bir mutfak kurmaya hedefliyoruz amaçlıyoruz, bu konuda bize destek olabilir misiniz? diye. Çünkü bizim Gönül Mutfağı'ndaki tecrübelerimizi paylaşmak istediler. Elbette ki bu tür çalışmalarda bizim tecrübelerimizden, mutfak tecrübelerimizden ya da koordinasyon tecrübelerimizden yararlanmak isteyenler olursa ilk sırada biz buradayız. Gerektiği yerde biz yine destek oluruz.”*

G6 adlı katılımcı *“Bence kurumsallaşması gerekiyor, zaten deprem bölgesiyiz ve katkı tabii ki sağlarım. Yani sağlığım, yaşamım bana müsaade ettiği sürece ben bunun içinde olmaktan mutluluk duyarım”*

G8 adlı katılımcı “Kesinlikle kurumsallaşması lazım çünkü biz Gönül Mutfağı olarak artık ne yapacağımızı nereden başlayacağımızı çok iyi biliyoruz Çok iyi öğrendik daha önce böyle bir şey bilmiyorduk. Burası bizi profesyonel hale getirdi diyebilirim. Tabii ki istemem böyle bir doğal afet veya herhangi olağan üstü bir durum olsun ama hiç düşünmeden koşa koşa giderim.”

G9 adlı katılımcı “Kesinlikle kurumsallaşması lazım ve bu tedbirlerin yaşadıktan sonra değil, yaşamadan önce çok iyi planlanarak yapılması lazım. Gönüllü olarak biz her zaman yardıma hazırız.”

G10 adlı katılımcı “Tabii kurumsallaşmasını canı gönülden desteklerim. Gerek ekonomik olarak gerek fiziken desteklerimi sürdürürüm. Çok iyi olacağını düşünüyorum Hatay için. Hatay'ın ışıkları tekrar yansın diye sonuna kadar desteklerim.”

G11 adlı katılımcı “Kurumlaşmasına gerçekten inanıyorum. Ve her türlü fedakarlığı yapmaya da hazır olduğuma canı gönülden temenni ediyorum. Her türlü destek olurum. Ayakkabısız, kıyafetsiz kalırım, aç kalırım, açıkta kalırım, destek olurum.”

G7 adlı katılımcı “Bence kurumsallaşmamalı. Çünkü ülkemiz genelde kurumsal yapılar çok hantallaşıyor. Artı bambaşka kulvarlara da geçebiliyor. Siyasi olsun, ekonomik olsun. Çok çabuk yozlaşabiliyor kurumsallaştığında. Bu şekilde kalması bence daha etkin olacaktır.”

G12 adlı kullanıcı “Kurumsallaştığı zaman mantığıma ticariymiş gibi geliyor. Kurumsallaşmak yerine bunun kollara ayrılmasını isterim. Kurumsallaşmak değil ama bunun mesela Hatay kolu, Adana kolu gibi işte 11 ilde de bu kollarin olması gerektiği düşünüyorum. En azından buradaki insanlar bu olayı yaşadılar. Yani ileride herhangi bir yerde yaşanacağında bu insanlar buna daha tecrübeli oldukları için bu insanlara daha fazla yardımcı olabileceklerini düşünüyorum.”

17. Bütün sorulara ek olarak ilave edilmek istenen görüş ve öneriler

Katılımcılardan G2, G3, G4 ve G6 bu sorular dışında farklı bir şey eklemek istemediklerini belirtmişlerdir.

G1 adlı katılımcı “Ben Hatay İskenderunluyum. Bunu bir kez daha dile getiriyorum. Orada çalıştığım, görev aldığım zaman zarfı boyunca günlük 300-350 bandında gönüllümüz varsa bunun sadece 10-15'i İskenderunluydu, Hataylıydı. Benim en büyük problemim her zaman çevremdeki insanlara da bu konuyla dert yanışımdır. Sadece

şunu söylemek istiyorum. Eğer bulunduğunuz yerde böyle gönüllü kurum ya da kuruluşlar varsa, lütfen çadırlarınızda, konteynerlerinizde hazır yemek beklemeyin, ben bunu yapamam demeyin, özellikle 18-30 yaş aralığındaki kişiler için söylüyorum bunu. Gerçekten oraya gelen insanlar ailelerinin çocuklarını bırakıp sizin bulunduğunuz şehri doyurabilmek, o şehrin ışıklarını tekrardan yakabilmek için geliyorlar, yapamayacağınız hiçbir şey yok. Ben o mutfağa girene kadar, 8 kişinin üstünde yemek dahi yapmamıştım. Mutfaka girdikten 2 hafta sonra günlük 70.000 kişilik çorba çıkarmaya başladık. Ve o çorbanın başında sorumlu kişilerden birisi de bendim. Yapamam diye bir şey yok gerçekten. O yüzden söyleyebileceğim tek şey şu. Bulduğunuz şehirdeki bu tür olayları, bu tür organizasyonları araştırın. Ve hazır yemek beklemek yerine, çıkın ve şehrinizdeki yardıma muhtaç insanları siz doyurmaya çalışın.”

G5 adlı katılımcı “Yine ben deprem özelinde konuşmak istiyorum ki bu diğer tüm afetler için de geçerli, ama deprem artık kaçınılmaz gerçek. Bizim artık bu depremden ders çıkarmamız gerekiyor. Gerekli verileri analizleri yapmamız gerekiyor. Önlemleri almamız gerekiyor, biz gördük ki en önemli şeylerden birisi de ilk anda hem olay yerine ulaşmak hem de hızlı bir şekilde orada mutfağı kurmak. Çünkü evet insanlar orada çalışıyor ama enerji gerekiyor. Bir şeyler yemeleri gerekiyor. Evler yıkılmış, marketler yıkılmış. Evler yıkıldığı için insanlar aç bir şekilde çalışamazlar ya da motivasyonunu yüksek bir şekilde tutamazlar. Bir yandan karnın aç, bir yandan evin yıkılmış bir şekilde çalışamazsın. Onun için özellikle ülkenin belli bölgelerine ya da her şehrin belli bir noktasına hazır mutfakların kesinlikle kurulması gerekiyor. İlla içeri ekipman doldurmalarına gerek yok. Hazırda bir altyapısını oluştursunlar. Deprem anında ya da felaket anında zaten orası hızlı bir reaksiyonla tekrar işleyişe koyulabilir. Yani toparlamak gerekirse mutfağın bölgede ne kadar önemli olduğunu ne kadar olumlu şekilde etki ettiğini orada biz yaşadığımız için her şehrin merkezi noktasına, depreme dayanıklı, depreme karşı dirayetli olabilecek bir koordinasyon merkezi ve mutfak kurulmasının yararlı olacağını düşünüyorum.”

G7 adlı katılımcı “Mutfak herkes için çok iyi oldu. Milyonlarca kişiye toplamda sıcak yemek çıkardık. Pek çok yardımlar sağladık. Bölge halkını maddi olduğu kadar, manevi olarak da desteklemiş olduk. İnsanlar unutulmadıklarını bildiler. Yani bir kap yemek, bir tas çorba bile insanları mutlu edebildi. Unutulmadıklarını gördüler. Kendileri için bir şeyler yapıldığını gördüler. Artı, başta kendim olmak üzere birçok insan geldi buraya, çalıştı ve en çok da manevi olarak verdiğimizden çok daha fazlasını aldık. Çalışmak, burada bir katkı sağlamak, insanlara faydalı olmak, burada çalışanlar için büyük bir artı. Gönüllüler için de

iyi oldu, yardımlardan faydalananlar için de çok iyi oldu. Tamamen bir kazan kazan diyebilirim yani.”

G8 adlı katılımcı *“Bilinçlenmemiz için az önce sorduğum gibi daha kurumsal olabilmemiz için illa bir afetin olmasını veya olağanüstü bir şeyin olmasını beklemememiz lazım. Her konuda gerek bireysel olarak gerek çevresel, evrensel olarak her konuda bilinçlenip temel eğitim alıp ani bir durumda direkt her olaya her şeye profesyonel bir şekilde hazır durmamız lazım. Sadece bunu düşünüyorum.”*

G9 adlı katılımcı *“Bence deprem Türkiye'nin gerçeği. Bizi yöneten siyasiler bunun karşısında gerekli önlemleri almalı. Valisinden, belediye başkanına, fen işlerinden, belediye çalışanlarına kısacası herkesin üzerine düşen sorumluluğu alması gerekiyor. Sorumsuzlar da en ağır şekilde cezalandırılmalı. Çünkü bunu başka türlü önleme şansımız yok.”*

G10 adlı katılımcı *“Çok zor bir süreçti. Çok zor günler yaşadık. İnsanlarla beraber iyi şeyler yaptığımızı düşünüyorum. Hatay'ın tekrar düzelmesini umut ediyorum. Onun dışında bir görüş ve önerim yok.”*

G11 adlı katılımcı *“Biz 6 Şubat sabahına saat 04.17'de gözlerimizi açtığımızda, 6 Şubat sizler için ne ifade ediyor dersiniz, benim için kıyamet koptu, güneş söndü, yüreklerimiz sustu, ruhlarımız hayata küstü, geriye acılarımız, hüznlerimiz ve kederlerimiz kaldı. Evet zaman geçiyor ama içimizdeki acı geçmiyor. O günü, o tarihi asla unutmayacağız. Bir gün önce oturmuş arkadaşlarımın, ertesi gün cenazelerini, tabutlarını ellerimle kaldırdığımı asla unutmayacağım.”*

G12 adlı katılımcı *“Ben sadece şunu söylemek istiyorum. Çok yardımsever bir toplum olduğumuzu düşünüyorum. Sadece tez canlıyız. İş bilene bıraktığımızda nasıl sistemin ilerlediğini Gönül Mutfağı'nda gördük. Bu yüzden bu tarz durumlarda iş bilene bırakmanın ne kadar mantıklı olduğunu sadece insanlara tekrardan hatırlatmak istiyorum.”*

4.3. Diğer Sahra Mutfakları Gönüllüleri ile Yapılan Görüşmeler

Tablo 4. 3. Diğer Sahra Mutfakları Gönüllüleri ile Yapılan Görüşme Soruları

GRUP III	KATILIMCILAR			
DİĞER MUTFAKLARDA GÖNÜLLÜ OLANLAR	K1	K2	K3	K4
1. Yaşınız:	30	24	36	35
2. Cinsiyetiniz:	Kadın	Erkek	Erkek	Erkek
3. Eğitim Durumunuz:	Doktora	Y. Lisans	Y. Lisans	Y. Lisans
4. Mesleğiniz:	Akademisyen	Öğrenci	Akademisyen	Akademisyen, Şef
5. Nerede yaşıyorsunuz?	Eskişehir	Ankara	Ankara	Ankara
6. Şu an aktif olarak çalışıyor musunuz?	Evet	Evet	Evet	Evet
7. Bu gönüllü faaliyetindeki göreviniz:	Kurucu, Genel Koordinatör	Kurucu	Kurucu, Yönetici	Kurucu
8. Ne kadar süre orada görev aldınız? (Tahmini)	5 ay (aktif orada 1 ay)	3 ay	17 gün	8 gün (+6 gün uzaktan)
9. Daha önce gönüllü olarak başka bir projede yer aldınız mı? Yer aldıysanız hangi kurum ya da projede?	Hayır	Hayır	Lösev, çocuklara yemek	Hayır
10. 6 Şubat 2023 depremlerini bölgede yaşadınız mı?	Hayır	Hayır	Hayır	Hayır
11. Mutfakla ilgili bir eğitiminiz veya geçmişiniz var mı?	Var	Var	Var	Var
Katılımcılarla görüşme süreleri	19 dk.	22 dk.	19 dk.	24 dk.

1. Niye buraya katıldınız? ya da Niye böyle bir şeye başladınız?

K1, K2, K3, katılımcılarının hepsi insani yardım, gönüllü yardımseverlik ve vicdani yükümlülük kaynaklı insanlara yardım sebeplerini farklı cümlelerle aktarıırken. K1 bu saydığımız sebepler dışında ek olarak kayıplar sebebi ile duygusal zor bir süreç geçirdiğini ve bunun da etkisi olabileceğini düşünerek konuya daha hassas baktığını ve orada olup bir şeyler yapmak istediğini eklemiştir.

K4 Şöyle ben 2010-2014 yılları arasında Antep'te okudum. Fırsat bulduğum her anda da İskenderun'a gider gelirdim. Çok sevmiştim oraları. Yani herhalde içimden bir his dürttü beni. Oraları tekrar gitmem gerektiğini düşündüm. Zaten insanların da zor durumda olduğunu biliyorduk. Fırsat olunca gittim.

6 Şubat depremleri sonrasında mutfak kurulumu veya işletiminde görev aldınız mı, göreviniz neydi? Görev aldıysanız bölgeye kaç defa gittiniz ve kaç gün süreyle bölgede kaldınız?

2. 6 Şubat depremleri sonrasında mutfak kurulumu veya işletiminde alınan görev ve bölgede kaç defa ve kaç gün süreyle bulunulduğu hakkında bilgiler

K1, K2, K3 ve K4 numaralı katılımcıların hepsi 6 Şubat depreminde farklı farklı mutfaklar olacak şekilde hepsi de kurulumunda bulunmuşlardır, farklı görevleri de bulunmasının yanı sıra işletme kısmıyla da ilgilenmişlerdir.

K1 bölgeye 3 kere gitmiş ve toplamda 32 gün kalmıştır. **K2** arada organizasyon ve erzak temini için gidip gelmeleriyle 9 Şubat itibariyle yaklaşık 3 ay boyunca bölgede bulunmuştur. **K3** bölgeye depremin olmasıyla beraber 1 kere kuruluşuna gitmiş ve 17 gün boyunca orada bulunmuştur. **K4** ise oluşabilecek kargaşaları önlemek adına daha planlı ve programlı gitmeyi tercih ederek anlaşmalarının da olduğu Belediyeye de iletişim halinde olarak eksikleri ve ihtiyaçları da karşılayarak 7. gün sahaya geçmiş bulunuyor ve belediyeye iş birliği halinde 7. mutfağı kuruyor. Gittiği dönemde orada 8 gün boyunca bulunuyor ve görevi sonraki gelen gruba teslim ederek dönüş yapıyor.

3. Görev alınan bölge (Şehir, ilçe gibi)

K1, K2, K3 ve K4 hepsi de Hatay bölgesinde farklı ilçelerinde bulunmuş ve mutfak kurulumu yapmışlardır. Ancak **K2** numaralı katılımcı depremden etkilenen neredeyse bütün bölgelerde bir düzen oluşturmuş ya da mobil mutfak aracıyla hizmette bulunmuş, Kahramanmaraş, Adıyaman ve Gaziantep Nur dağı bölgesi olmak üzere 3 ana bölge kurarak sabit hizmet sağlamış ve mobile araçlarla da depremden etkilenen 11 bölgenin 10'una ulaştıklarını belirtmiştir. Bölgedeki ihtiyaç durumuna göre ve gelen talepler doğrultusunda yer değişikliğine gittiklerini belirtmiştir. **K1** aynı bölge de çalışmalarına rağmen şartlar sebebiyle mutfağın yerinin 3 kez değiştiğini belirtmiştir. İlk aşamada binaların sağlam olmaması sebebiyle açık havada boş bir araziye kurulum yaparak çalışmalarına başlamışlardır.

4. Görev alınan mutfağın kimin sorumluluğunda işletildiği (yürütüldüğü), mutfağın (öğün bazında) kapasitesi ve mutfakta kaç kişi çalıştığı hakkında bilgiler

K1, K2, K3 ve K4 numaralı katılımcıların hepsi de kurulum aşamasını yöneten kişiler olduğu için hepsi de bulundukları süreçte ana sorumlular olaraktan orada

çalışmaktaydılar. K1'in çalıştığı mutfak ilk günlerde 24 saat hizmet vermekteydi ve ilk etapta, ilk 7 günde 40 kişilik bir ekiple çalışmaktalarmış, sonraki 7 günde 20 ve sonrasında 10 kişilik bir ekiple devam etmişler. Öğün bazında çıkan yemeğe bakıldığında günlük 15.000 kişilik yemek çıkartırlarken bu ikinci aydan sonra 5.000'e sonraki aylarda 3.000'e kadar düşmüştür. K2'nin mutfağında ise ortalama 4 ila 5 kişi çalışarak ilerlediklerini ama bazı günler bu sayının 8'e kadar çıktığını söylemiştir. Bunun dışında bölgedeki depremzedelerden de destek alarak yürüttüklerini de eklemiştir. Onlarla beraber 11,12'leri bulduklarını ve aynı zamanda onlara da hem maddi hem manevi destek açısından iyi geldiği ve bölgeye hakimiyetleri sebebiyle çok büyük yardımlarınındı olduğunu eklemiştir. K3'ün mutfağı (üniversite ve bir derneğin genel sorumluluğundaymış) ekmekhane kısmından günlük 3 ila 7 kişi çalışarak ortalama 3.000 kişilik ürün çıkartırken diğer mutfakta 8 kişi çalışarak ortalama 7.000 ila 8.000 kişilik yemek çıkmaktaymış. K4'e geldiğimizde ise genel yetki Bodrum Belediye'sinden birine verilmekle birlikte K4'ün bulunduğu mutfaktaki yetki ona aittir. Kendisi dahilinde 4 öğrencisiyle beraber çalışarak günlük 100-150 kişilikle başlayıp sonrasında 250 kişiye kadar çıkartılmıştır öğün sayısı.

5. Mutfağın malzeme ve ekipman tedariği nasıl sağlandığı, bununla ilgili yaşanan problemler ve çözümleri

K1 malzemeleri kendilerinin götürmediklerini, mutfağı kurduktan sonra orada bulunan STK'larla iş birliği yaparak yürüttüklerini, malzeme tedariğini de bölgede bulunan AFAD, Kızılay ve diğer yardım kuruluşlarından temin ettiklerini belirtmiştir. Bunlar dışında kendi aralarında topladıkları bağışlarla da hem malzeme tedariği sağladıklarını hem de bayramlarda et tedariği, çikolata ve şeker yardımı ve bağışı sağladıklarını eklemiştir.

K2 zaten pide restoranları olması sebebiyle ve Kahramanmaraş dışında bütün bölgelerde pide üretimi yaptıkları için bütün ürünlerini zaten Samsun'dan tedarik edebiliyorlarmış. Hatta et tedariğinden Kızılay'a da yeri geldiğinde destek olduklarını belirtmiştir. Bunlar dışında bölgeye ve halka katkı sağlamak ve kolay tedarik yapabilmek adına bölgeden de aldıkları bazı ürünler olduğunu eklemiştir.

K3 malzemelerinin öncelikli olarak yardımseverler tarafından tedarik edildiğini söylerken, Kızılay'dan da büyük destek aldıklarını belirtmiştir. Bölgede bulunan diğer mutfaklarla da koordineli ilerlediklerini ve karşılıklı malzeme desteğinde bulunduklarını söylemiştir. Buna ek olarak bir örnek eklemek istemiştir, Gaziantep'ten yardım için gönderilen iki tır yumurtanın gerekli kadarını ve stoklayabilecekleri kadarını alıp geri

kalanını diğer mutfaklarla paylaştıklarını, bunun gibi gelen her malzemenin bu şekilde karşılıklı paylaşıldığını eklemiştir.

K4 daha tedbirli ilerleyerek hem olası ihtiyaçları düşünerek hem bölgedeki gruplarla istişare ederek hazırlıklı gitmişlerdir. Aynı zamanda Bodrum Belediye'siyle birlikte çalıştıklarından onlarla koordinasyon halinde eksikliklerini tamamlamışlardır. Ayrıca emekli asker olan bazı hocalarının hem tecrübesinden hem de networklerinden yararlandıklarını söylemiştir. Bu süreçte yaşanan en büyük problemin ise ulaşım ve özellikle mazot olduğunu da eklemiştir.

6. Mutfak çalışanları gönüllülük esasıyla mı yoksa görevlendirilmeye mi çalıştığı, insan kaynağının temini ve sürdürülebilirliği nasıl sağlandı ve bunlarla ilgili yaşanan problemler ve çözümleri hakkında bilgiler

K1, K2, K3 ve K4 görüşme yaptığımız her mutfak için çalışanlar ve seçilme şekli farklılıklar gösterse de bütün mutfak çalışanları gönüllülük esasıyla bölgede bulunmaktaydılar.

K1 açık öğretim platformu üzerinden herkese bilgilendirme yaptıklarını ve buradan duyurduklarını belirtmiştir ve gelen gönüllülerin seçim aşamasında bazı kriterlerden geçtiğini ve bilgilendirmeler yapılarak son kararların verilmesi sağlandığını söylemiştir. İlk aşamada çok fazla gönüllü sayısı varken ilerleyen süreçte bu sayıda baya bir azalma olduğunu belirtmiştir. Süreçte çalışanlarla yaşanan sorunlardan bazıları bölgenin sıkıntılı olması kaynaklı oluşan görevlendirmelerden ve merak konusundan kaynaklı girilmemesi gereken yerlere girme kaynaklı oluşmaktadır diyerek bunun dışında cinsel bazı problemler yaşandığını ancak anında bölgeden gönderilerek çözüm sağladıklarını belirtmiştir.

K2 zaten kendi ekibinden gönüllülerle geldiği için ve periyotlar halinde dönüşüm sağladıkları için ve de depremzedelerden de destek aldıkları için çalışan konusunda pek bir problem yaşamadıklarını belirtmiştir. **K3**'te aynı şekilde vardiyalı ve periyotlar halinde dönüşümlü çalıştıkları için genel problemler dışında bir sorun yaşamadıklarını belirtmiştir.

K4'te aynı şekilde belirtmiştir.

7. Görev yapılan dönem/dönemlerde ki barınma koşulları ve bununla ilgili yaşanan problemler ve çözümleri

Öncelikle **K1, K2, K3 ve K4** hepsinin ortak belirttiği sürecin hiç kolay olmadığı özellikle ilk dönemle kalmak, uyumak bazen yer bile olmadığını bazılarının dışarıda,

bazılarının kendi getirdikleri çadırlarında, araçlarında, bazılarının ise oturacak yer bulduklarında olduğu yerde uyumaya çalışarak geçirdiklerini belirttiler ve kalacak yer olduğunda da özellikle ilk aşamada vardiyalı çalışarak bir grup dinlenirken bir grup çalışmaya devam ediyordu şeklinde ortak cevapları bulunmaktaydı. Sürecin ilk başındaki belirsizliklerinde çok büyük etkisi bulunmaktaydı ancak zamanla oturan şartlar, neye ihtiyaç olduğunun spesifik listelerinin oluşması, yardım alınabilecek yerlerle daha rahat koordine olunabilmesi sonucunda çözümler oluşturulmaya başlanmıştır. Sürecin ilerleyen günlerinde bir kısma daha kapsamlı çadırlar ve sonrasında konteynerler ayarlanmıştır. Konteynerlerin gelmesiyle kalış şartları da daha rahat ve güvenli hale geçirmiştir.

8. Mutfağın yerleşim yerinin hangi kriterlere göre seçildiği ve yerleşim yeri kaynaklı yaşanan problem ve çözümleri hakkında bilgiler

Yapılan görüşmelerde de görüldüğü üzere bütün mutfakların kuruluşu öncelikli olarak yerel yönetimler, valilik ya da kaymakamlık tarafından koordineli olarak onların yönlendirmesi doğrultusunda sağlam bölgelerin ve yapıların olduğu yerde, hijyen şartlarına ve kurulum yapılabilme şartlarına en uygun olabilecek bölgeler ve yapılar gösterilmiştir. Bölgede mutfak kurmak için hem güvenlik açısından hem de koordine olabilmek açısından yerel yönetimlerden izin ve görüş alınması gerekmektedir. Afet sonrası sıkıntılı ve zor bir süreç olmasıyla beraber ve bölgede sağlam çok fazla yapının bulunmaması ve kontrol edilmesi için zamana ihtiyaç duyulması sebebiyle ilk aşamada birçok mutfak dışarıya kurulması zorunda kalınmıştır. Bunun da getirdiği bazı problemler olmuştur.

K1'in belirttiği gibi depremin ilk zamanlarında mevsimin de kış olması sebebiyle birçok zorluğa sebep olmuştur hem hava hem hijyen şartları yeterli olmadığı için hastalanan birçok gönüllü olmuştur, bunun yanın sıra deprem kaynaklı elektrik su ve alt yapı problemleri de ilk aşamada çözümler sağlanana kadar sorunlar yaratmıştır. Ancak gün ve gün hızlı bir şekilde hepsine çözümler üretilmeye çalışılmıştır.

K2 yaşadıkları problemler arasında yağmalanma durumu, kavga ya da yığılma, münakaşa durumlarının olduğunu belirtmiştir. Ancak bölgeyi kendi şehirleri gibi görmeye başladıktan ve koordineli ilerleyerek eksikliklerini ve güvenliklerini sağlayabilecekleri alanlara geçtikten sonra yani ilk 15-20 günden sonrasında bu problemlerin hepsinin hallolduğunu eklemiştir.

K3'ün en büyük yaşadıkları problem açık alanda ya da toprak bölge de kurulu olmalarından dolayı ve gider, altyapıda olmadığı için su sıkıntısı ve alanda çamurlaşma

sıkıntısından bahsetmiştir, bunu da kendi standartlarında mümkün olduğunca hijyenik çözümler üretmeye çalışarak üstesinden geldiklerini iletmiştir.

K4 ise bunlar dışında başka bir görüş belirtmemiş o şartlar için en uygun bölge neresiyse orada kurulduk, ancak etraftan da olası bir yapısal tehlike yaratabilecek durumları tespit edip ona göre önlemlerimizi almaya çalıştık diye eklemiştir.

9. Mutfağın işletimiyle ilgili depolama, hijyen, menü planlama, görev dağılımı, üretilen yemeklerin afetzedelere ulaştırılması, servis edilmesi ve bulaşıkların temizlenmesi konularında görev yapılan dönemde/dönemlerde yapılan gözlemler konusunda bilgiler

Katılımcıların hepsinin mutfak eğitimi ve geçmişi olmasından kaynaklı süreçteki birçok kısma hâkim ve tecrübelilerdi, ancak tabi ki öngörülemeyen ve tecrübe edilmemiş şartlarda olmaları kaynaklı yaşadıkları tecrübeler ve aksaklıklarda bulunmaktadır.

K1 depolama konusunda çadır temin ettiklerini ve ürünlerini de bu çadırdaki gruplandırarak muhafaza ettiklerini belirtmiştir. Bununla beraber soğuk hava depoları bulunmadığı için et grubu ürünleri depolama şansları bulunmadığını için aynı gün pişirimini yaptıklarını belirtmiş ve böylece gıda güvenliğini de sağlamış bulunuyorlardı. Hijyen konusunun gıda kısmını bu şekilde hallederken bulaşıkları başta gönüllüler tarafında yıkanması sağlanırken sonradan 4 tane temizlik personeli belediyeden gelerek temizlik kısmını onlarla hallederek sağlıyorlarmış. Menü planlamaya geldiğimizde zaten bu konuda eğitilmiş oldukları için yemeklerde protein, vitamin ve mineral ihtiyacına dikkat ederek eldeki malzemelerle bunun dengesini kurmaya çalıştıklarını belirtmiştir. Mümkün olduğu sürece salata, yoğurt veya et kaynaklı menüler çıkarmaya çalıştıklarını ve uzak bölgelere yapacakları servislerde de thermobox kazanlarla teslim ettiklerini eklemiştir. Kahvaltılar için de hem ortam şartları hem de hava şartlarından dolayı mümkün olduğunca kapalı ürünler kullanarak peynir, zeytin, reçel gibi ürünler seçmeye çalıştıklarını belirtmiştir. Son olarak iş dağılımıyla ilgili olarak işle ilgili uzmanlığı olan kişileri mümkün olduğunca mutfaka, diğer gönüllüleri de gerekli birimlere örneğin mizanplas, bulaşık dağıtım gibi diğer alanlara yönlendirerek ilerlemişlerdir.

K2 Maraş'ta mutfak tahsis edildiği için herhangi bir şekilde hiç problem yaşanmıyordu. Yemek dağıtım konusunda oradaki valilik, gerekli sayıları önceden bildirerek, onların ürettikleri yerden yemekleri alıp, bölgeye dağıtımını sağlıyorlarmış. Kızılay'la koordinasyonun sağladıklarını belirtmiştir. Temizlik hijyen konusunda mutfak

tam kompleksi bir mutfak olduğu için hem saklama konusunda hem temizlik konusunda normal bir restoran ya da normal bir iş yeri, normal bir catering şirketini işletebiliyor gibi orayı sürdürebiliyorlarmış. Nurdağı bölgesinden bahsederken, o bölgede de konteynerleri bulunmaktaymış ancak dönemsel saklama alanı konusunda bazı zamanlarda problem yaşadıklarını ama bunu da genel olarak Kızılay'ın depolarında ya da diğer derneklerin depolarında saklayarak çözüme ulaştırdıklarını eklemiştir. Dağıtımı öğle saatlerinde çevre köylere, kendi araçlarıyla gidip hallederken, mobil araçları da zaten gezici bir şekilde hizmet vermektelermiş. Mobil araçlarda ekipman konusunda her şey bulunduğu için üretim ve ürünleri muhafazası da kolaylıkla yapılabilirmiş. Temizlik kısmını da araçta muhafaza edebildikleri kadarını yapıp geri kalan kısımlarda da denk geldikleri sabit mutfaklardan destek alarak hallettiklerini söylemiştir. Adıyaman'a geldiğimizde ise oradaki saklama konusunda tamamıyla bölgeden yardım alarak ilerliyorlarmış. Baştaki süreçte sabit dağıtım yaparken sonrasında kimi zaman oradaki insanların talepleri üzerine çevre bölgelere ya kendi araçlarıyla ya da bölgede destek olabilecek araçlarla civar köylere dağıtımını sağlıyorlarmış. Temizlik konusunda da oradaki mutfığa yakınlıklarından dolayı oradaki mutfığı kullanarak hallediyorlarmış.

K3 depolamanın sıkıntılı bir süreç olduğundan bahsederek başlamıştır, çünkü tahsis edilen alan mutfak olarak kullanılabilecek standartlardaymış, özellikle de et, tavuk veya donuk malzemelerin depolanma ihtimali bulunmadığından aynı gün içerisinde tüketmeye çalışarak bir çözüm sağlamışlar. Geri kalan bakliyatlar için ise tahta veya palet bularak üzerlerinde üstlerini de örterek muhafaza ettiklerini eklemiştir. Hijyen kısmını damacanalarla dönüşümlü olarak bulaşıkları yıkayarak halletmişler. Menü planlamasına geldiklerinde ise bir menü koyma olanaklarının olmadığını, ellerindeki ürünleri en mantıklı biçimde kullanmaya çalışarak en mantıklı şekilde doyurucu yemekleri çıkartmaya çalıştıklarını eklemiştir. Görev dağılımı mümkün olduğunca tecrübelerine dayalı yapılsa da ihtiyaca göre dönüşümlü çalışacak şekilde yapılmıştır. Dağıtım kısmında da kurumların araçlarından ya da halktan destekler alarak yapılmakla beraber, bölgedeki sağlık çalışanları ve yakın bölgedekiler gelerek yemeklerini alabiliyorlardı şeklinde açıklamıştır.

K4 ise zaten 7-8 bölgede olduğumuz için farklı bölgelere ulaşımımız oluyordu ayrıca da dağıtım yaptıklarını belirtse de ilk günün şartlarıyla mazot büyük bir problemdi diye eklemek istemiştir. Bu da hem tedariki hem de dağıtımı etkilemektedir. Diğer katılımcılardan farklı olarak ekledikleri bürokratik bağlantılarla seyyar bir tuvalet ve su deposu getirterek

hijyeni sağlamaya çalıştıkları olmuştur. Ek olarak bir de dağıtım için farklı yöntemler denediklerini ve en sonunda camlı bölmeyle ayırarak dağıtımı oradan yaptıklarını eklemiştir.

10. Ülkemizin gelecekte de yaşama ihtimali olan afetleri dikkate alındığında gönüllü mutfakların kurumsallaşması (Dernek, vakıf vb.) hakkındaki düşünceler ve öneriler

K1, K2, K3 ve K4'e sorulduğunda hepsi bu durumun ve bu organizasyonların bir şekilde kurumsallaşmasından yana görüşler bildirdiler ama tabi ki farklı bakış açılarıyla. K1 kesinlikle kurumsallaşması gerektiğini düşündüğünü belirtti. Bu yaşadıklarımızın bize büyük bir ders olduğunu ve bu sebeplerden mutlaka her kurum ve kuruluşun bir afet hazırlık birimi olması gerektiğini ve bununla ilgili ön hazırlıkların yapılması ve böyle bir şey gerçekleştiği durumda hazır bir ekiple, hazır bir ekipmanla yola çıkılması gerektiğini iletmiştir. Yaşadıkları tecrübe dahilinde erken afet döneminde yani ilk üç gün daha iyi bir şekilde koordine olup hazırlıkların yapılması gerektiğini ve hem trafiği hem de işleri yavaşlatmamak açısından üçüncü günden sonra genelde yemek hizmetleri başlaması gerektiğini belirterek, ilk üç günlük süreçte de dondurulmuş ve çözöldüğünde hemen dağıtılabilecek düzeydeki ürünler veya kurutulmuş ürünlerin hazırlanmasını tavsiye etmektedir. Bu tarz ürünlerin zaten hani sapma süresi çok uzun olduğu için hızlı bir şekilde dağıtımı da gerçekleştirilebilir ihtiyaç anında.

K2'nin bu soruya olan görüşleri ise bölgede birçok alanda bulundukları için süreç koordinasyon ekipleriyle olan irtibatlarına dayanarak bir öneri de bulunarak başladı; “yemek en büyük ihtiyaç, en büyük temel ihtiyaçlardan biri. O durumdayken bunun sağlanabilmesi için benim en büyük tavsiyem şu olur. Bu yemeği koordine edebilecek insanların orada bulunabilmesi gerekiyor. Bu süreçte herkes bir şey yapmak istediği için çok fazla başına buyruk insanlar geliyor bu da koordinasyon ve hizmet kısmını ister istemez etkiliyor. O nedenle koordinasyonun başında bir yeri ya da bir mutfağı daha önceden yönetebilmiş, kontrol edebilmiş, hijyen ve ortam koşullarına hâkim veya çabuk adapte olabilecek, ekibini her koşula hazırlamış ve idare edebilecek bir koordinasyon lideri ve ekibi oluşturmak çok önemli. Yaşadığımız süreçte gelen birçok bürokrat ve devlet büyükleri geldi ancak bu sürece daha tecrübeli, daha bilgili ve daha hazırlıklı bir ekip kurulmuş olması ve her zaman hazırda bulunması gerekmektedir. Yapılabileceklerle gelindiğinde ise belki zor ve zaman alacak şeyler olsa da her şehrin belli noktalarında mobil mutfaklar kurulup ihtiyaç halinde bir yere gidebilmesi çok zor bir şey değil, bir afet ülkesi olarak geleceğe büyük bir yatırım

olabileceğine inanıyorum. Her şehir bunu kendisi kontrol edebilecek kıvamda olduğunda bence gayet sağlıklı bir durum ortaya çıkabilecektir.” şeklinde önerilerini eklemiştir.

K3 kurumsallaşmadan yana olduğunu ama yaşamış olduğumuz bu depremde aslında kurumsallaşmış bir yapının yani Kızılay’ın süreçte yetersiz kaldığından bahsetmiştir. Süreçte özel kurumların ve okulların açmış olduğu mutfaklar, ekmekhaneler ve yemekhaneler olmasaydı birçok insana yemek götürülemeyeceğini belirtmiştir. Bu konuda kurumsallaşmanın iyi olabileceğini eklemiş ancak kurumsallaşma doğru yapılırsa iyidir örneğin her üniversitenin bir akut takımı gibi veya bir afet takımı gibi bir de kurumsal afet mutfağı olması gerektiğini eklemiştir. Hatta her mahallede, her bölgede ya da büyük firmaların da katıldığı, bunun organize edilebileceği bir yapının olması taraftarı olduğunu belirtmiştir.

K4: *“Soruda da belirtildiğiniz gibi biz bu durumu ilk defa yaşamadık, son defa da yaşamayacağız. O yüzden muhakkak ki bir hazırlık yapıyor olmamız gerekir. Ama bunu dernek, federasyon gibi daha kişiye bağlı değil de daha kurumsal olmasının gerektiğini düşünüyorum. Ve bu durumlarla ilgili de birilerinin eğitilmesi gerektiğini düşünüyorum çünkü sorumluluk almak gerekiyor bu durumlarda. Bir lider özelliği göstermek gerekiyor. İnsanlar panik halde. Siz onlara yardım etmeye çalışıyorsunuz ve siz paniklerseniz ortalık iyice karışıyor. O yüzden bu tarz işlerin başına geçebilecek en azından bölgesel olarak bazı arkadaşların yetiştirilmesi gerekiyor. Gerek mutfağı kurabilmek adına gerek mutfağı yönetebilmek adına gerek organizasyonu yönetebilmek adına. Çünkü biz de mesela ilk gittiğimizde ufak tefek sorunlarla karşılaştık. Hani nerede çalışacağımıza dair tartışmalar çıktı. İşte tatsız konularda oldu hani kendi aramızda ufak tefek tartışmalar. Ama herkesin yeri belli olsa, kimin ne iş yaptığı belli olsa çok daha hizmete açık bir hale geliriz. Ama dediğim gibi bunun hani dernek gibi, federasyon gibi, çok kişiye bağlı kurumlar yerine daha devlet, hükümet bünyesinde işler olmasının gerektiğini düşünüyorum.”*

11. Soruların dışında ilave etmek istenilen görüş ve öneriler

K1: *“Bununla ilgili bence en önemli şey mutlaka hazır bir ekibin bulunması gerektiğini düşünüyorum. Hazırdan kastım işte gönüllü olanların bir gruba toplanması gibi bir şey değil. Her kurumun bence bu konuyla ilgili eğitim verip bir eğitim planının bulunması. Dolayısıyla gerektiğinde hemen eğitilmiş insanların, personellerin bölgeye gönderilmesi. Ayrıca psikolojik süreçlerin hani de göz önünde bulundurulması gerekiyor. Biz şöyle mesela bölgeye insan yani gönüllü gönderirken mutlaka gitmeden bir oryantasyon*

programına tabi tutuyorduk bir saatlik. Bölgede yaşadıklarımızın nerede kalacaklarını, nasıl hareket etmeleri gerektiğini, neler götürmeleri gerektiğini, nelere dikkat etmeleri gerektiği ile ilgili bir oryantasyon süreci söz konusuydu. Bu oryantasyon sürecinde bir doçent profesörümüz var, pardon doçent tıp doktorumuz vardı. Bu hocamız da yine psikolojik olarak hani gönüllerimizi sürece hazırlıyorlardı. Karşılaşılabilecekleri şeyler konusunda, neler yapmaları gerektiği konusunda.”

K2: *“Hani biraz karışık oldu ama geliyor. Anladım galiba soruyor. Şu şekilde cevaplayayım. Hani evet böyle bir afet oldu ve koordinasyon konumunda biz koordine eden arkadaşlar tarafından da çok yakından görüşme ve koordinasyonun en başından beri yürütüldüğü alanlarda, işte yürütme koordinasyon merkezlerinde bulunabilme fırsatı bulduk. Şimdi benim şöyle bir önerim olabilir ilk önce bu konuya. Yemek en büyük ihtiyaç, en büyük temel ihtiyaçlardan biri. O durumdayken bunun sağlanabilmesi için benim en büyük tavsiyem şu olur. Bu yemeği koordine edebilecek insanların orada bulunabilmesi gerekiyor. Yani başına buyruk insanlar evet geliyor yardım edebilmek için. Onlar çok ayrı bir konu. Ama o koordinasyonun başında bir yeri ya da bir mutfağı daha önceden yönetebilmiş, kontrol edebilmiş. Çünkü çok kötü şartlarda da yemek üretildiğini gördük orada. Hani koordine edebilecek, bunları kontrol edebilecek güzel bir ekip çok sağlıklı olabilecek bir şey. Hani evet oraya bakanlarımız geldi. Evet oraya devlet büyükleri geldi. Ama bu yürütmek işi şöyle bir şey. Oturulan üst kademe koltuğa değil sadece tecrübeye ve bilgiye dayalı olarak yapılabilecek bir şey. Bu konuda çok büyük bir yanlış olduğunu ve bu konunun düzeltilebilmesi gerektiğini düşünüyorum. Diğer konuya geldiğimizde de hani bunun için ne yapılabilir? Şöyle bana göre hani evet bir mutfak kurmak belki şu an çok kolay bir şey değil. Ama bunlarla alakalı bence her şehrin belli noktalarında mobil mutfaklar kurulup ihtiyaç halinde bir yere gidebilmesi çok zor bir şey değil. Hani bunun ülkenin de afet bölgesi yani deprem bölgesi olan bir ülkeler yaşanırken bunu yapmak bir ülkeye bir zarar verebileceğine inanmıyorum. Ama geleceğe büyük bir yatırım olabileceğine inanıyorum. Her şehir bunu kendisi kontrol edebilecek kıvamda olduğunda bence gayet sağlıklı bir durum ortaya çıkabilecektir. Yani bu şekilde önerilelim olabilir bence.”*

K3: *“Şöyle deprem kaçınılmaz bir gerçek. 19 Ağustos ya da depremde 99 depreminde ve bu depremde bize gösteriyor ki maalesef hala hazır değiliz. Bu depremde çok büyük bocalama yaşadık. Şunları da gördük. Yani en çok fazla ekmek yardımı çok fazla malzeme yardımının da boşa gidebileceğini, sokakta çürüyen ekmeklerin de olabileceğini gördük. Eğer bunların önüne geçilmek istemiyorsa maalesef kurumsal olmalı. Kurumsal*

şirketlerin ya da bunun tek elden yönetilmesi gerektiğini düşünüyorum. Tabi bu AFAD'da olabilir. Tabi AFAD ne kadar doğru bir şey onu da bilemiyorum. Yönetimsel sıkıntılar yaşadık. Bunun işte bölgeler şeklinde bir yönetim kurulması gerektiğini, afet koordinasyon merkezlerinin gerçekten tam işler olması gerektiği kanaatindeyim. Çünkü yardım ederken, kaş yapayım derken göz çıkartabildiğini o deprem bölgesinde siz de görmüşsünüzdür. Ben de birçok kez gördüm. Bunun önüne geçilmesi için daha ciddi yapıda, daha siyasetten uzak bir yapıda kurumsal alanların veya bunun ciddi bir yapıya kavuşturması gerektiği kanaatindeyim.”

K4: *“Allah bir daha hiçbirimize böyle bir durum yaşatmasın. Ama yaşayacağımızı tabii ki tahmin edebiliyoruz. Dediğim gibi bununla bir kurumsal bünye adında hükümet olur, devlet olur ya da ildeki büyükşehirler, belediyeler olur. Bunların sorumluluğunda yürümesi gerektiğini düşünüyorum. Kişilere sorumluluk verilmesi gerektiğini düşünüyorum. Nasıl ki yarın bir savaş durumunda kimlerin askere çağırılacağı şimdiden belliyse. Doğal afet durumunda da kendi adıma konuşayım. Şeflerden kimin nereye gideceğinin belli olması, hangi işi yapacağının belli olması gerektiğini düşünüyorum. Belki dediğim gibi ufak bir yönetmelikle bu işlerin çözülebileceğini düşünüyorum. Onun dışında zaten her şeyi konuştuk.”*

5. SONUÇ VE ÖNERİLER

Sosyal Medya hakkında 1. Ve 2. gruba sorulan sorular doğrultusunda, Gönül Mutfağı'na ilişkin farklı tecrübe ve bakış açılarına sahip olan iki grubun değerlendirmeleri birlikte ele alındığında, sosyal medyanın; gönüllü faaliyetlerin organizasyonunda, duyurulmasında ve katılım sağlanmasında oynadığı kritik rol vurgulanmaktadır. Y1, Y2 ve Y3 kodlu kurucuların görüşlerine odaklanarak, Instagram, Facebook ve Twitter gibi platformların, özellikle de Instagram'ın, gönüllü sayısını artırmada ve geniş kitlelere ulaşmada ne denli etkili olduğunu belirtmektedir. Y2, Instagram'ın Ebru Baybara Demir'in geniş takipçi kitlesi sayesinde deprem sürecinde önemli bir odak noktası haline geldiğini ve gönüllü faaliyetlerin umut verici videolarla desteklendiğini ifade etmektedir. Y3 ise, Instagram'ın gönüllü sayısını artırmada ve seslerini duyurmada en etkili mecra olduğunu vurgulamaktadır. Genel olarak, bu değerlendirmeler sosyal medyanın gönüllü çalışmaların organizasyonunda ve yürütülmesinde vazgeçilmez bir araç olduğunu öne sürmektedir.

Gönüllülerden oluşan ikinci grup daha geniş bir katılımcı grubunun görüşlerini yansıtarak, sosyal medyanın afet durumlarında bilgi yayma, gönüllü ve destek sağlama açısından vazgeçilmez bir araç olduğunu vurgulamaktadır.

Her iki grup da sosyal medyanın etkin kullanımı Gönül Mutfağı girişiminin duyurulmasında ve destek sağlanmasında çok önemli olduğunu ifade etmektedir. Farklı yönlerden konulara bakabilecek olan iki farklı grubun değerlendirmelerinin sosyal medyanın önemi konusunda örtüştüğü ifade edilebilir.

Bu yapılan değerlendirmeler ışığında iletişimin gönüllü hareketleri için çok kritik bir öneme sahip olduğu görülmektedir. Bu bulgular ışığında gönüllü organizasyonlarının ve gönüllü girişimlerinde en önemli faktörlerden bir tanesinin iletişim olduğu ve bu kapsamda sosyal medyanın da geniş kitlelere ulaşabilmek için son derece etkili bir araç olduğu görülmektedir.

Gönül Mutfağı örneğinde de bunun çok etkili bir şekilde kullanıldığı gerek katılımcıların ifadelerinden gerekse de kendi sosyal medyaları incelendiğinde bu tespitite bulunmaktadır. Bu bağlamda, gelecekte oluşturulacak gönüllü mutfak organizasyonlarında sosyal medyanın etkin kullanımı için detaylı bir planlama yapılması ve aktif bir şekilde kullanılması önerilmektedir.

Ortak olarak, her iki grup da ilk günlerde bazı ulaşım ve lojistik zorluklarla karşılaştıklarını, ancak zamanla bu sorunların çeşitli yöntemlerle çözüldüğünü belirtmiştir. Birinci grup, daha çok kurumsal desteklerin önemine ve lojistik koordinasyon eksikliklerine dikkat çekerken, ikinci grup daha bireysel ve yerel çözümlerle sorunlarını aşmıştır. Birinci grup, kurumsal firmaların desteğiyle daha sistematik bir çözüm süreci yaşadıklarından bahsederken, ikinci grup bireysel bağlantılar ve yerel yardımlarla sorunları çözdükleri kısmına değinmiştir. İlk zamanlarda bölgede yıkımlar ve kaos nedeniyle bazı ulaşım problemleri olsa da kendilerinin ulaşım konusunda ciddi bir sorun yaşamadıklarını belirtmişlerdir. Bölgedeki otobüs firmalarının kısa sürede hizmete geçtiklerini, sonrasında taksi bulmanın biraz zor olduğunu ancak yine de yardımcı olacak kişilerin bulunduğunu eklemişlerdir. İki grupta yemeklerin ulaşımı konusunda büyük firmaların ve bakanlık araçlarının desteğinin çok önemli çözümler sağladığına değinmiştir. Bu farklılıklar, her grubun farklı yönden deneyimlere sahip olmasından kaynaklanmaktadır ve her iki grup da gönüllülerin ve yerel halkın katkısının önemini vurgulanmıştır. Her iki grup da iyi bir iletişim ve organizasyon ağının önemini vurgulamış, sosyal medyanın etkin kullanımıyla doğru yardımların temin edildiğini belirtmiş, koordinasyonun ve yerel işbirliklerinin önemine dikkat çekmiş ve kurumsal desteklerin ve gönüllülerin katkısının kritik olduğunu ifade etmiştir. Farklı görüşler açısından ise 1. Grup, kurumsal destekler ve profesyonel ekiplerle çalışmanın önemini vurgulamış, tedarik zinciri ve lojistik detaylarına odaklanmıştır. Sosyal kooperatif sisteminin rolünü ve tedarik zinciri yönetimini detaylandırırken, resmi izin yazılarıyla lojistik süreçleri kolaylaştırdıklarını belirtmiş ve lojistik zorluklar ve iletişim sorunlarına dikkat çekmişlerdir. 2. Grup ise daha bireysel ve yerel çözümlerle hareket etmiş, yerel gönüllüler ve halkın desteğiyle sorunları aşmıştır, yolların iyi durumda olmasının süreci kolaylaştırdığını belirtmiş ve araç eksikliği nedeniyle yerel halktan destek aldıklarını ifade etmişlerdir.

Sonuç olarak, afet sonrası süreçlerde hem kurumsal desteklerin hem de yerel iş birliklerinin dengeli bir şekilde kullanılması önerilmektedir. Kurumsal destekler, tedarik zinciri yönetimi ve lojistik süreçlerin etkinliğini artırırken, yerel halkın ve gönüllülerin katılımı, esnek ve yerel çözümler sunarak sürecin daha hızlı ve etkili bir şekilde yönetilmesini sağlamaktadır. Gelecekteki afet durumlarında, iyi bir iletişim ve organizasyon ağı kurmak, sosyal medyayı etkin kullanarak doğru yardımların teminini sağlamak, kurumsal destekleri yerel iş birlikleriyle entegre etmek ve gönüllülerin katkısını artırmak, afet yönetiminin başarısını artıracak önemli stratejiler olarak ele alınabilir.

1. ve 3. Gruba sorulan yerleşim yeri tercihi verilen cevaplarda, deprem sonrası yemek dağıtımı ve mutfak kurulumlarında her iki grup da uygun yer seçiminin önemine vurgu yapmışlardır. 1. Grup, hijyen, su temini ve mevcut altyapının önemine odaklanarak devlet desteği ve koordinasyonun kritik olduğunu belirtmiştir. Y1, hijyen ve su deposu kurmanın önemini vurgularken, Y2 ve Y3 mevcut altyapının sağlam olduğu ve kolay erişilebilir yerlerin tercih edildiğini ifade etmiştir. 2. Grup ise yerel yönetimlerin yönlendirmesi doğrultusunda sağlam bölgelerin seçilmesi ve yerel yönetimlerden alınan izinlerin önemine dikkat çekmiştir. K1, kış koşulları ve altyapı sorunlarının gönüllüler için zorluklar yarattığını belirtmiş, K2 ise yağmalanma ve güvenlik problemlerinin koordineli çalışmayla çözüldüğünü ifade etmiştir. K3, açık alanda kurulum nedeniyle su sıkıntısı ve çamurlaşma sorunlarını hijyenik çözümlerle aşmaya çalıştıklarını iletmiştir. Her iki grup da uygun altyapının, devlet desteğinin ve yerel işbirliklerinin önemini vurgularken, farklı olarak 1. Grup, profesyonel ekiplerle ve mevcut altyapının avantajlarına odaklanmış, 2. Grup ise daha çok yerel yönetimlerin yönlendirmesi ve bireysel çözümler üzerinde durmuştur. Bu farklılıklar, afet sonrası mutfak kurulumlarında esneklik ve adaptasyonun önemini ortaya koymaktadır.

Araştırma bulguları, afet sonrası yerleşim yeri tercihinin ve mutfak kurulumunun stratejik öneme sahip olduğunu göstermektedir. Yerel yönetimlerin rehberliğinde sağlam bölgelerin belirlenmesi ve gerekli izinlerin alınması, operasyonların etkinliği açısından kritik rol oynamaktadır. Uygun altyapının sağlanması, devlet desteği ve yerel iş birliklerinin güçlendirilmesi, kurulum süreçlerinde öncelik taşınmalıdır. Özellikle hijyen koşullarının sağlanabileceği, su deposu kurulumunun hızlı bir şekilde gerçekleştirilebileceği, sağlam ve erişilebilir yerlerin tercih edilmesi gerekmektedir. Güvenlik sorunları ve yağmalama risklerine karşı devlet desteğiyle güvenlik önlemlerinin alınabileceği, sınırları belirlenmiş ve kontrol noktalarına sahip bölgelerin seçimi önerilmektedir. Gelecekteki afet durumlarında, profesyonel ekiplerin rehberliğinde altyapı kullanımı, hijyenik çözümler ve yerel yönetimlerle iş birliğinin artırılması, afet yönetiminde daha etkin bir yaklaşım sunacaktır.

Bütün gruplara sorulan insan kaynağın temini, uyumu ve sürdürülebilirliği üzerine vermiş oldukları cevaplarda, deprem sonrası yardım çalışmalarında katılımcı gruplar, sosyal medya ve gönüllü katılımı, uyum ve koordinasyon ile çalışanların seçimi ve süreç yönetimi konularında farklı görüşler ortaya koymuşlardır. 1. Grup, sosyal medyanın gönüllü katılımını artırmadaki kritik rolünü vurgulamış ve dayanışma ruhunun önemine dikkat çekmiştir. Gönüllü katılımının dönemsel değişiklikler gösterdiğini belirten grup, sosyal medyanın

gücüyle geniş kitlelere ulaştıklarını ve gönüllülerin kaynaşma sürecinin sorunsuz geçtiğini ifade etmiştir. 2. Grup ise gönüllüler arasında uyumun yüksek olduğunu ve aile gibi bir ortam oluşturduklarını belirtmiştir. Katılımcılar, uyum ve motivasyonun yüksek olmasının, gönüllülerin bilinçli ve koordineli çalışmasından kaynaklandığını vurgulamışlardır. 3. Grup, gönüllü seçiminde belirli kriterler uyguladıklarını ve süreç içinde bazı zorluklarla karşılaştıklarını, ancak genel olarak uyum ve koordinasyonu sağladıklarını ifade etmiştir. Ortak olarak, tüm gruplar sosyal medyanın, gönüllülerin motivasyonunun ve koordinasyonun önemini vurgularken, farklı olarak 1. Grup sosyal medyanın yaygın etkisine, 2. Grup gönüllüler arasındaki uyuma, 3. Grup ise gönüllülerin seçimi ve süreç yönetimine odaklanmıştır. Bu farklılıklar, afet sonrası yardım çalışmalarında esneklik ve adaptasyonun önemini ortaya koymaktadır.

Üç grupla yapılan görüşmelerde ki bulgulardan yola çıkacak olursak insan kaynağı konusunda sosyal medyanın aktif kullanımının bu konuda en önemli rolü oynadığı görülmektedir. Gelecekteki gönüllü organizasyonlarında sosyal medyanın etkin kullanımı için detaylı bir planlama yapılmalıdır. Sosyal medya platformları, geniş kitlelere ulaşmak ve gönüllü katılımını artırmak için kullanılmalıdır. Gelecek olan gönüllülerin hangi şartlara gelecekleri, onları nelerin beklediği en açık şekilde belirtilmeli, hatta belki bir ön görüşmeyle hem fiziksel hem psikolojik şartları kaldırıp kaldıramayacaklarını görmelerini sağlamak

gönüllüler arasında uyumu ve motivasyonu artırmak için bilinçli ve koordineli çalışma stratejileri geliştirilmelidir. Güven ve aile ortamı yaratma çabaları desteklenmeli ve gönüllülerin birbirleriyle kaynaşması teşvik edilmelidir.

Duruma ve oluşuma göre gönüllü seçiminde belirli kriterler oluşturulmalı ve bu kriterlere uygun gönüllülerin seçilmesi sağlanmalıdır. Süreç yönetimi konusunda karşılaşılan zorluklar göz önünde bulundurularak, esnek ve adaptif stratejiler geliştirilmelidir. Ancak bu örnekte de görüldüğü gibi bu kadar kapsamlı bir organizasyonda bulunan bir çok is nedeniyle gönüllü ayrımı yapmamak ve herkesin bir işin ucundan tutmasını sağlamakta. Her grup ve bireyin farklı ihtiyaç ve beklentilerine yönelik stratejiler geliştirilmeli ve uygulanmalıdır.

Gönüllülerin motivasyonunu artırmak için düzenli olarak bilinçlendirme ve eğitim kampanyaları düzenlenmelidir. Bu kampanyalar, gönüllülerin bilgi ve becerilerini artırarak daha etkili çalışmalarını sağlayacaktır ve gönüllü bulma konusuna yardımcı olacaktır.

Her 3 grubada barınma ile ilgili görüşleri sorulduğunda, yardım çalışmalarında barınma ve hijyen konularında katılımcı gruplar çeşitli zorluklarla karşılaşmış, ancak bu sorunları zamanla çözüme kavuşturmuşlardır. 1. Grup, başlangıçta konferans salonları, mescitler ve koridorlarda kartonlar ve yoga matları üzerinde konakladıklarını, daha sonra kamp çadırları ve karavanlarla barınma koşullarını iyileştirdiklerini belirtmiştir. Hijyen koşullarının sağlanması için gönüllüler arasında temizlik çizelgeleri oluşturulmuş ve sürekli olarak temizliğe dikkat edilmiştir. 2. Grup, mutfağın kurulu olduğu binada ve bahçeye kurulan çadırlarda kaldıklarını, ilk günlerde sıcak su ve duş alma gibi temel ihtiyaçlarda sıkıntılar yaşadıklarını ancak bu zorlukların zamanla çözüldüğünü ifade etmiştir. Katılımcılar, gönüllülerin dayanışma ve koordinasyon içinde çalışarak barınma ve hijyen sorunlarını giderdiklerini vurgulamışlardır. 3. Grup ise ilk dönemde barınma konusunda ciddi zorluklar yaşandığını, vardiya çalışarak ve dışarıda veya araçlarda uyuyarak durumu idare ettiklerini, zamanla daha kapsamlı çadırlar ve konteynerler temin ederek barınma koşullarını iyileştirdiklerini belirtmiştir. Ortak olarak, tüm gruplar barınma ve hijyen koşullarının başlangıçta yetersiz olduğunu, ancak zamanla gönüllülerin çabaları ve dış desteklerle bu sorunların çözüldüğünü ifade etmektedir. Gönüllülerin dayanışma içinde sorunları çözmesine odaklanılmıştır.

İlk aşamada, geçici barınma sağlamak için çeşitli esnek çözümler kullanılabilir. Ancak, barınma ve hijyen koşullarının mümkün olan en kısa sürede daha kalıcı ve güvenli barınma çözümlerine geçiş yapılarak iyileştirilmeleri sağlanması, afet sonrası gönüllü çalışmalarının başarısı için kritik öneme sahiptir. Hijyen koşulları, afet sonrasında sağlık risklerini minimize etmek için önceliklendirilmelidir. Gönüllüler arasında hijyen çizelgeleri oluşturulmalı ve bu süreç düzenli olarak denetlenmelidir. Ayrıca, su ve temizlik malzemelerine erişimin hızla sağlanması ve kesintisiz sürdürülmesi gerekmektedir. Yerel yönetimlerle ve yerel topluluklarla iş birliği yapmak, barınma ve hijyen koşullarının iyileştirilmesi için büyük bir destek olacaktır. Afet sonrasında gönüllülerin ve yerel halkın barınma ve hijyen konularında eğitilmesi, bu süreçlerin daha etkili bir şekilde yönetilmesini sağlayacaktır. Temel hijyen eğitimi ve acil barınma çözümleri konusunda eğitimler düzenlenmelidir. Sadece afet sonrası değil kurulan organizasyon ve kuruluşlarda acil durumda öncelikli nelere dikkat edilmesi gerektiğiyle ilgili eğitim verilmesi önerilmektedir. Afet bölgelerinde oluşabilecek güvenlik sorunlarına karşı önceden planlama yapılmalı, güvenli barınma alanları oluşturulmalı ve güvenlik kontrol noktaları kurulmalıdır. Devlet desteği ile güvenlik önlemleri artırılmalıdır. Ayrıca, gönüllülerin dayanışma ve iş birliği

içinde çalışmaları, bu tür zorlukların aşılmasında belirleyici bir faktör olarak öne çıkmaktadır. Gelecekte benzer durumlarla karşılaşıldığında, hızlı barınma çözümleri ve hijyen standartlarının sağlanması için planlı ve organize bir yaklaşım benimsenmesi, afet yönetiminin etkinliğini artıracaktır.

Deprem sonrası yaşanan ekipman eksiklikleri ve teknik sorunlar, tüm grupların karşılaştığı ciddi zorluklar arasında yer almıştır. Bu sorunlar, gönüllüler ve teknik desteklerin çabalarıyla çözülmüştür. Gönüllü mühendisler ve diğer meslek gruplarının teknik sorunların çözümündeki önemli rolü, her üç grup tarafından da vurgulanmıştır. Özel sektör ve STKlar ile yapılan iş birliği, ekipman ve malzeme tedarikinde büyük önem taşımaktadır. Geniş bir destek ağı ve etkili koordinasyon sayesinde mutfak operasyonları düzenli bir şekilde yürütülmüştür. Sonuç olarak, katılımcıların ifadeleri, afet sonrası mutfak kurulumları ve ekipman tedarikinde karşılaşılan zorluklar ve çözümleri ayrıntılı bir şekilde yansıtmaktadır. Gönüllü mühendislerin ve teknik desteklerin önemli rol oynadığı, özel sektör ve STK iş birliği ile malzeme temininin sağlandığı ve geniş bir destek ağı sayesinde mutfak operasyonlarının sorunsuz bir şekilde yürütüldüğü ortak görüş olarak öne çıkmaktadır. Malzeme temini stratejileri, ekipman ve mekan kapasitesi ile teknik arızaların çözümünde farklı yaklaşımlar benimsenmiş olması ise farklı görüşler arasında yer almaktadır. Bu durum, afet sonrası mutfak kurulumları ve operasyonlarında esneklik ve adaptasyonun önemini vurgulamaktadır.

Afet sonrası müdahalelerde kullanılacak ekipmanların ve mekanların kapasitesi artırılmalı ve ekipmanların depolanması, ulaşımı ve kullanımına yönelik detaylı planlar yapılmalıdır. Deprem gibi afet durumlarında yaşanabilecek ekipman eksikliklerini ve teknik sorunları minimize etmek için, teknik destek ve ekipman yedekleme planları önceden hazırlanmalıdır. Bu planlar, hem mühendislik desteğini hem de diğer meslek gruplarının uzmanlığını içererek, hızlı ve etkili müdahale sağlanmalıdır. Afet sonrası müdahaleler için gönüllü mühendisler ve diğer teknik destek personelinden oluşan önceden tanımlanmış ekipler oluşturulmalıdır. Bu ekiplerin, afet anında hızla harekete geçebilecek şekilde organize edilmesi, teknik sorunların çözümünü hızlandıracaktır. Özel sektör ve STK'larla yapılacak iş birliği protokolleri, afet sonrasında ekipman ve malzeme tedarikinin hızlı bir şekilde sağlanması için kritik öneme sahiptir. Bu iş birlikleri, afet öncesinde planlanmalı ve afet sırasında hızla devreye girecek şekilde organize edilmelidir. Bu öneriler, olası afet durumlarında ekipman eksiklikleri ve teknik sorunlarla daha etkin bir şekilde başa

ıkılmasını sağlayarak, operasyonel süreçlerin sorunsuz bir şekilde yürütülmesine katkıda bulunacaktır.

Birinci grup katılımcıları, malzeme temini ve gıda güvenliği konusunda genelde olumlu sonuçlar elde ettiklerini belirtmiştir. Y1, KYK yurtlarının depolarından yararlandıklarını, Y2, çeşitli bağışlarla ve kooperatif aracılığıyla malzeme temininde başarılı olduklarını ve en yüksek gıda güvenliği standartlarını koruduklarını ifade etmiştir. Y3 ise, bağışlarla malzeme sağladıklarını ve evre illerden destek aldıklarını vurgulamıştır. Tüm katılımcılar, gıda güvenliği ve hijyen konularında gerekli tedbirlerin alındığını ve bu süreçte sağlık sorunları yaşanmadığını belirtmiştir. İkinci grup katılımcıları ise, malzeme tedarici konusunda genel olarak herhangi bir büyük sorun yaşamadıklarını, evre illerden ve depremzedelerden malzeme tedarik edebilme şansı bulduklarını ifade etmiştir. Bu katılımcılar, depolama konusunda KYK mutfaklarının sağladığı altyapıyı ve ek frigo tırları ile çözümler ürettiklerini belirtmiştir. Atık yönetimi açısından da, belediye ve geri dönüşüm firmalarının destekleriyle sorun yaşamadıkları, yemeklerin ise hayvan barınaklarına gönderildiği belirtilmiştir. nc grup katılımcıları, depolama konusunda çadırlar kullanarak ve ürünleri bu şekilde muhafaza ederek, soğuk hava deposu eksikliğini et grubu ürünleri aynı gün pişirerek giderdiklerini ve temizlik personeliyle hijyen standartlarını sağladıklarını belirtmişlerdir. Menü planlamasında ise, beslenme dengesi ve hava koşullarına dikkat edilerek çeşitli yiyecekler sunulmuştur.

Afet sonrası malzeme temini için önceden belirlenmiş tedarikçiler, kooperatifler ve bağış kanalları oluşturulmalıdır. Bu kanallar, afet anında hızla devreye girecek şekilde organize edilmeli ve farklı illerden destek alınabilecek bir aç oluşturulmalıdır. KYK yurtları ve benzeri yerlerdeki mevcut depolama altyapıları, acil durumlarda kullanılmak üzere hazır tutulmalıdır. Gıda güvenliği ve hijyen konusunda yüksek standartların korunması için önceden belirlenmiş bölgeler olmalı ve bunların alt yapısı sağlanmalıdır. Gıda güvenliğini sağlamak amacıyla, soğuk zincirin korunması ve hijyen koşullarının sürdürülmesi için ek frigo tırları ve depolama alanları hazır bulundurulmalıdır. Menü planlamasında hava koşulları ve beslenme ihtiyaçları göz önünde bulundurulmalı, çeşitli ve besleyici yiyeceklerin sunulması sağlanmalıdır. Bu, afetzedelerin sağlığını korumak ve enerji ihtiyaçlarını karşılamak açısından kritik öneme sahiptir. Atık yönetimi sürecinin etkin bir şekilde yürütülmesi, hem evre sağlığını koruyacak hem de hijyen koşullarını iyileştirecektir.

Birinci grup, bağış ve denetim süreçlerinde şeffaflığın önemli olduğunu vurgulamıştır. Y1 ve Y2, bağışların bağımsız denetim firmaları tarafından denetlendiğini ve şeffaf bir şekilde kamuoyuna ilan edildiğini belirtmiştir. İkinci grup katılımcıları, malzeme desteklerinin ve yardımlarının yeterli olduğunu ifade etmiştir. Genel olarak, bağışların malzeme desteği olarak geldiğini belirtmişlerdir. Üçüncü grup katılımcıları malzeme desteğinin firmalar ya da kendi organizasyonları çatısı altında sağlandığından ve yeri geldiğinde diğer organizasyon ve STK'lerden destek aldıklarından bahsetmişlerdir.

Araştırma bulguları, bağış ve denetim süreçlerinde şeffaflığın afet yönetiminde güvenin tesis edilmesi açısından kritik bir rol oynadığını ortaya koymaktadır. Şeffaflık, bağışçıların güvenini artırarak daha fazla kaynak sağlanmasını teşvik edebilir. Bu bağlamda, sosyal medyanın etkin kullanımı, geniş kitlelere hızla ulaşmak ve doğru bilgilendirme sağlamak için önem arz etmektedir. Afet bölgelerinde etkili malzeme desteği sağlamak amacıyla güçlü bir bağış ağı oluşturulması gerektiği vurgulanmaktadır. Ayrıca, şeffaflık, denetim ve iş birliği mekanizmalarının güçlendirilmesi, afet yönetiminde daha etkili ve güvenilir bir sistem kurulmasına katkıda bulunacaktır. Bölgeden hızlı ve doğru şekilde malzeme temin edebilmek için yerel kaynakların ve tedarik zincirinin etkin bir şekilde planlanması önerilmektedir. Bu, hem bölge halkına ve afetzedelere yardım sağlama sürecini hızlandıracak hem de kaynakların daha verimli kullanılmasını mümkün kılacaktır. Ayrıca, yerel tedarik ve destek işlerinde deneyimli kişilerle iş birliği yaparak sürecin etkinliğinin artırılması önerilmektedir.

Birinci grup katılımcıları, atık yönetiminde belediye desteğiyle sorun yaşamadıklarını ve atıkları hijyenik bir şekilde bertaraf ettiklerini belirtmiştir. Çöplerin düzenli olarak toplandığını, atıkların hayvan barınaklarına gönderildiğini ve geri dönüşüm için ambalajları topladıklarını ifade etmişlerdir. İkinci grup, atık yönetiminde başlangıçta bazı zorluklar yaşadıklarını, ancak belediye ve geri dönüşüm firmaları ile bu sorunları çözdüklerini belirtmiştir. Ayrıca, karton ve plastik atıklarının yönetilmesi konusunda da önlemler aldıklarını açıklamışlardır. Üçüncü grup, atık yönetimi konusunda genelde sorun yaşamadıklarını, büyük bir depo sayesinde malzeme istifleme ve atık yönetimini etkin bir şekilde sağladıklarını ifade etmiştir. Atıkların düzenli olarak toplanması ve temizliğin sağlanması konusunda da belediyenin desteğinden yararlandıklarını belirtmişlerdir.

Bulgularda belirtildiği üzere, afet durumlarında normal koşullara kıyasla atık miktarında hem daha hijyenik olmak hem de hızlı hareket edebilmek adına belirgin bir artış yaşanmaktadır. Bu durum, sağlık koşullarının korunması ve alanın en verimli şekilde

kullanılabilmesi açısından atıkların düzenli olarak toplanmasını zorunlu kılmaktadır. Bu süreçte belediyelerle sürekli iletişim halinde olunması ve etkin bir atık yönetimi sisteminin uygulanması önem arz etmektedir. Ayrıca, bölge halkı arasında geçimini atık toplayarak sağlayan bireylerin tespiti hem maddi destek sağlama hem de toplumsal iş gücünü harekete geçirerek bölgenin normale dönme sürecini hızlandırma açısından faydalı olacaktır.

Birinci grup, gönüllü organizasyonunda profesyonel şeflerden gönüllülere geçiş yaptıklarını ve görev dağılımını bu şekilde sağladıklarını belirtmiştir. Y1, reçeteler ve planlarla, Y2, hiyerarşi ve iletişim araçları ile, Y3 ise uzmanlık alanlarına göre görev dağılımı yapmıştır. Her üçü de sürecin başlangıcında kargaşa yaşandığını ancak zamanla düzen sağlandığını vurgulamıştır. İkinci grup, genelde oryantasyon sürecinin hızlı geçtiğini belirtmiş, bazı gönüllülerin deneyim kazandıklarını ve diğerlerine öğretici rol üstlendiklerini ifade etmiştir. Katılımcılar, genelde tecrübelerinden öğrenerek sürece adapte olduklarını ve çeşitli zorluklarla başa çıktıklarını vurgulamıştır. Üçüncü grup gönüllülerini daha az olması ve genellikle sektör içinden olmaları sebebiyle mutfak eğitimine sahip gönüllülerin sürece adaptasyonlarının daha hızlı olduğunu ve uzmanlığı olan kişilerin uygun birimlerde görev aldığını ifade etmiştir. İş dağılımı ve temizlik konularında profesyonel destek alarak, hijyen ve düzeni sağlamaya çalıştıklarını belirtmişlerdir.

Gönüllü organizasyonlarında iş bölümü ve eğitim süreçlerinin etkin bir şekilde yönetilmesinin önemi, incelenen grupların deneyimlerinden açıkça görülmektedir. Bu bağlamda, gönüllü organizasyonlarının başarılı olabilmesi için şu öneriler sunulabilir: İlk olarak, görev dağılımının uzmanlık alanlarına göre yapılması ve bu sürecin başlangıcında net plan ve reçetelerin oluşturulması önem arz etmektedir. İkinci olarak, gönüllülerin hızlı bir şekilde oryantasyon sürecinden geçmeleri ve deneyimli gönüllülerin diğerlerine rehberlik etmesi teşvik edilmelidir. Üçüncü olarak, hijyen ve düzenin sağlanması için eğer şansları var ise profesyonel destek alınması ve bu konularda eğitilmiş gönüllülerin görev alması, organizasyonun etkinliğini artıracaktır. Bu stratejiler, gönüllü organizasyonlarında kargaşayı en aza indirerek daha düzenli ve etkili bir süreç yönetimi sağlayacaktır.

Bütün gruplara sorulan menü planlaması sorularına, birinci grup, menülerin malzeme, hava koşulları ve bölgesel mutfığa göre planlandığını, çeşitliliğe ve beslenme dengesine önem verdiklerini belirtmişlerdir. Günlük menü planlaması yaparak, bölgenin damak tadına uygun yemekler hazırlamışlar ve mevsimsel malzemelerle menü oluşturmuş olduklarını belirtmişlerdir. İkinci grup ise bu soruya, menü planlamasında malzeme ve mevsimsel değişikliklere göre güncellemeler yaptıklarını ifade etmiştir. Yemeklerin

besleyici ve çeşitli olmasına özen gösterdiklerini belirtmişlerdir. Üçüncü grup, beslenme dengesi ve hava koşullarına dikkat ederek menüleri oluşturduklarını, kapalı ürünlerle kahvaltılar hazırladıklarını ve mümkün olduğunca sağlıklı yiyecekler sunmaya çalıştıklarını açıklamıştır.

Yapılan değerlendirmeler, deprem sonrası yardım çalışmalarında afet sonrası ilk günler geçtiğinde ve yardımlar daha rahat ulaşmaya başladıktan sonraki süreçte menü planlamasının hem fiziksel hem de psikolojik anlamda önemli bir rol oynadığını göstermektedir. Özellikle kriz durumlarında, yeterli ve dengeli beslenme, toplulukların sağlık ve direncini korumada hayati öneme sahiptir. Menülerin planlanmasında malzeme temini, hava koşulları, bölgesel mutfak ve beslenme dengesi gibi faktörleri dikkate alarak bölgenin damak tadına uygun şekilde ve mevsimsel malzemelerle çeşitlendirerek hazırlamak ve sağlıklı, besleyici yiyecekler sunmaya özen göstermek önerilmektedir.

Depremzedelere yapılan yemeklerin dağıtımı konusuna gelindiğinde ise; Birinci grup, başlangıçta çeşitli zorluklar yaşadıklarını ancak zamanla çözümler geliştirdiklerini belirtmişlerdir. Mahallelere ve çadırlara yemek göndermeyi ve mutfak yakınındaki kişilere yemek sağlamayı özetlemişler, zamanla çadır ve konteyner kentlerde yemekhane bölümleri kurulduğunu ve oralarda dağıtımın yapılabilirdiğinden bahsetmişlerdir. İkinci grup, malzemelerin gelişinde deprem bölgesi olması sebebiyle her ürüne istedikleri anda ulaşamamalarıdır, çevre illerden en kolay ve hızlı şekilde çözümleme sağladıklarını belirtmişlerdir. Bir süre sonra bakanlığın araçlarının çekilmesiyle beraber sıkıntı yaşadıklarını, bazı günler araçların günde 3-4 sefer yaparak farklı farklı bölgelere yemek yetiştirmek zorunda kaldıklarını, ancak çok zorda kalırlarsa yerel halktan da destek aldıklarını belirtmişlerdir. Yemek dağıtımında ise çeşitli yöntemler kullanarak zorlukları aştıklarını ifade etmişlerdir. Üçüncü grup, çadır kullanarak ve ürünleri aynı gün pişirerek gıda güvenliğini sağladıklarını belirtmiştir. Ayrıca, K1 thermobox kazanlarla uzak bölgelere servis yaptıklarını ve bölgesel şartlar ve sağlıklı olması sebebiyle kapalı ürünlerle kahvaltı hazırladıklarını vurgularken K2 ise valilikle ortak ilerleyerek onlardan gelen sayılar doğrultusunda üretim ve onların destekleriyle dağıtımın sağlandığını eklemiştir. Son olarak özellikle ilk günlerde yaşanan mazot problemi ve temkinli kullanılması gerektiği her üç grup tarafından da eklenmiştir.

Yemek dağıtımında merkezi bir koordinasyonun sağlanması, lojistik sorunların önlenmesi ve kaynakların etkin kullanımını artıracaktır. Valilik ve yerel yönetimlerle sürekli iş birliği yapılması, dağıtım sürecinin daha sorunsuz ilerlemesini sağlayabilir. Deprem gibi

kriz durumlarında, malzeme tedarik zincirinin esnek olması ve hızlı bir şekilde çözüm üretilebilmesi büyük önem taşır. Çevre illerden tedarik sağlama stratejisi başarılı olmuştur; bu tür stratejiler, gelecekteki kriz durumlarında önceden planlanarak uygulanmalıdır. Gıda güvenliğini sağlamak için kapalı ürünlerin kullanımı ve thermobox kazanlar gibi çözümler yaygınlaştırılmalıdır. Bu, özellikle uzak bölgelere yapılan dağıtımlarda gıda güvenliğinin korunmasına katkı sağlayacaktır. Lojistik destek sağlanırken yakıt kaynaklarının önceden planlanması ve acil durumlar için alternatif çözümler geliştirilmesi gerekmektedir. İlk günlerde yaşanan mazot sıkıntısının, gelecekte benzer krizlerde tekrar yaşanmaması adına ileride oluşabilecek her türlü afet için her şehir adına acil tedarik bölgelerinin önceden belirlenerek planlanması önerilmektedir.

Zor durumlarda yerel halkın desteği, kriz yönetiminin başarısını artırabilir. Bu nedenle, kriz bölgelerinde yerel topluluklarla güçlü iş birliği kanalları oluşturulmalı ve bu iş birliği kriz öncesi dönemden itibaren planlanmalıdır. Bu öneriler, gelecekte benzer kriz durumlarında yemek dağıtım sürecinin daha etkili, sürdürülebilir ve güvenli bir şekilde yönetilmesine katkı sağlayacaktır.

Üçüncü gruptaki katılımcıların daha kısıtlı süre bölgede bulunmaları ve sürecin ilk dönemlerini orada geçirmelerinden dolayı mutfak dışında çok fazla başka alanlarda olma şansları bulunmamıştır. O sebeple birinci ve ikinci gruba saha çalışmalarına katılıp katılmadıkları sorulduğunda; Birinci grup katılımcıları, afet bölgesinde sağlanan yardımların sadece gıda desteğiyle sınırlı kalmayıp, kapsamlı bir sosyal destek ağı oluşturduğunu vurgulamaktadır. Y1, Y2 ve Y3'ün ifadeleri, sosyal etkinliklerin ve kültürel aktivitelerin afet bölgesindeki toplumsal bağları güçlendirmede ve moral sağlamada kritik bir rol oynadığını göstermektedir. Bayramlar ve geleneksel etkinliklerle toplumsal dayanışmayı artırma ve bölge halkının sosyal bağlarını güçlendirme ve kaynaştırmayı artırmaya yönelik aktiviteler olduğunu eklemişlerdir. Buna karşın, 2. grup katılımcıları, saha çalışmalarının ve mutfak içi görevlerin ayrımını yaparak, saha ve mutfakta geçirilen sürelerin farklılıklarını ortaya koymaktadır. Bazı katılımcıların yoğun mutfak çalışmaları nedeniyle saha çalışmalarına sınırlı şekilde katıldıklarını belirtirken, bazı katılımcılar iki tarafta da rol üstlenirken, bazıları ise direk saha hizmetinde bulunduklarını belirtmişlerdir. Bu farklılıklar, sosyal destek ve saha çalışmaları arasındaki ilişkinin, afet durumunda çeşitli faktörlere bağlı olarak nasıl şekillendiğini ve her iki grubun da afet müdahale sürecine katkılarının çeşitliliğini yansıtmaktadır.

Saha çalışmalarının bölge halkı üzerindeki etkisi ve önemi, afet sonrası süreçlerde kritik bir rol oynamaktadır. Özellikle psikolojik destek ve toplumsal dayanışmanın güçlendirilmesi açısından saha çalışmaları, felaketten etkilenen bireylerin iyileşme süreçlerinde büyük katkı sağlamaktadır. Gelecekte benzer durumlarla karşılaşıldığında, gönüllülerin uzmanlık alanlarına göre yönlendirilmesi ve saha çalışmalarında yer alacak bireylerin bu konuda deneyimli ve bilgili kişilerden seçilmesi önerilmektedir. Ayrıca, uzman kişilerin gönüllü çalışmalarına katılımının teşvik edilmesi, müdahale süreçlerinin etkinliğini artırabilir. Bu doğrultuda, saha çalışmalarının artırılması ve daha kapsamlı bir şekilde planlanması, afet bölgelerinde ihtiyaçların doğru tespit edilmesine ve yardım süreçlerinin daha etkili bir şekilde yürütülmesine katkı sağlayacaktır.

Katılımcılar, Gönül Mutfağı'nın kurumsallaşması ve gelecekteki yapısı konusunda benzer ve farklı görüşler öne sürmüştür. 1. grup, Gönül Mutfağı'nın kurumsallaşma sürecinin hem pratik hem de teorik değerine vurgu yaparak, hızlı mobilizasyon ve esnek yapıların önemini vurgulamıştır. Y1, kurumsallaşmanın organizasyonun kriz anlarında daha etkin olmasını sağladığını belirtirken, Y2 ve Y3, süreçte elde edilen deneyimlerin gelecekteki yapının şekillenmesinde kritik rol oynayabileceğini ifade etmiştir ancak kurumsallaşırken deneyimli kişilerin görüşlerine başvurmanın ve bu doğrultuda ilerlemenin önemini vurgulamaktadırlar. 2. grup ise, bu oluşumun devam etmesi ve etmemesi konusunda görüşlerini ekleyerek iki durumda sebeplerini aktarmışlardır; bazı katılımcılar, mevcut ihtiyaçlar doğrultusunda mutfağın devam etmesi gerektiğini savunurken, diğerleri, koşulların iyileşmesiyle birlikte mutfak girişiminin işlevini tamamladığını belirtmiştir. Özellikle G6 ve G10, biri kurumsallaşması öteki ise kurumsallaşmamasını savunurken iki katılımcı da artık iyileşen koşullar nedeniyle mutfağın artık yavaş yavaş çekilmesi gerektiğini savunmuşlardır, G4, G7, G8 ve G9, sürecin devam etmesinin ve kurumsallaşmanın önemine vurgu yapmıştır. 3. grup, kurumsallaşmanın gerekliliği konusunda daha geniş bir perspektif sunarak, afet yönetimi ve koordinasyon açısından daha yapılandırılmış ve profesyonel yaklaşımlar önermektedir. K1, her kurum ve kuruluşun bir afet hazırlık birimi oluşturması gerektiğini belirtirken, K2 ve K3, daha profesyonel ve deneyimli ekiplerin kurumsallaşmasının önemini vurgulamaktadır. K4 ise, afet yönetimi konusunda daha geniş bir kurumsal yapı ve liderlik eğitimi önererek, kişisel değil kurumsal bazda bir hazırlığın gerekliliğine işaret etmektedir. Ortak olarak, tüm gruplar, kurumsallaşmanın ve etkili koordinasyonun afet yönetiminde önemli olduğunu kabul etmekte, ancak uygulama ve yapılandırma konularında farklı bakış açıları sunmaktadır.

Yaşanan büyük felaket sonrasında, afet müdahalelerinde daha koordineli ve bilgiye dayalı bir yaklaşımın gerekliliği açıkça ortaya çıkmıştır. Bu doğrultuda, mevcut bilgi birikiminin değerlendirilmesi ve olası felaketler öncesinde daha geniş kitlelere ulaşarak bu sistemin öğretilmesi ve yaygınlaştırılması kritik öneme sahiptir. Veriler, afet yönetiminde etkili koordinasyon ve kurumsallaşmanın gerekliliğini vurgulamakta, ancak kurumsallaşma sürecinin nasıl yapılandırılacağı ve uygulanacağı konusunda farklı görüşler ortaya çıkmaktadır. Kurumsallaşmanın afet yönetimi süreçlerinde daha etkili olabilmesi için deneyimli ve profesyonel ekiplerin kurulması, afet hazırlık birimlerinin oluşturulması ve liderlik eğitiminin yaygınlaştırılması önerilmektedir. Ayrıca, kurumsallaşmanın esnek ve hızlı mobilizasyon yeteneklerini koruyacak şekilde yapılandırılması, gelecekte benzer durumlarla karşılaşıldığında daha etkin müdahale imkânı sağlayacaktır. Bununla birlikte, kurumsallaşma sürecinin gönüllülük esasını koruyarak ve bu unsuru sistemin bir parçası haline getirerek ilerlemesi, insanların daha aktif ve verimli bir şekilde katkıda bulunmalarını sağlayacak ve sistemin etkinliğini artıracaktır.

Bu değerlendirmeler ışığında gelecekte oluşabilecek olan afetlerde gönüllü mutfağına ilişkin model önerisi EK-25'te verilmiştir.

Gönüllü mutfağına ilişkin ortaya konulan model önerisinin dışında afet durumlarında alınması gereken başka tedbirlerinde olabileceği değerlendirilmektedir. Alınabilecek bu tedbirler gerek katılımcılarla yapılan görüşmelerde elde edilen sonuçlar, gerekse araştırmacının da bir gönüllü olarak bu süreçte elde ettiği tecrübeler ışığında ortaya konulmuştur.

Bu kapsamda, olası bir afet durumunda, ilk yapılması gerekenlerden biri, devletin önceden planlanmış ve yapılandırılmış bir afet yönetim sistemi oluşturmasıdır. Bu sistem, doğal afetlere dayanıklı, her bölgeye veya her şehre yayılmış merkezlerin kurulmasını içermelidir. Bu merkezler, afet durumlarında acil müdahale ve koordinasyon için kullanılmak üzere tasarlanmalı ve altyapıları güçlendirilmiş olmalıdır. Ayrıca, bu merkezlerde depolanmak üzere temel malzemeler, gıda, su, tıbbi ekipman ve diğer acil durum ihtiyaçları hazırda bulundurulmalıdır. Güvenli ve güvenli alanlar olması birincil önem taşımaktadır.

Bu merkezler, afet sonrası hızla harekete geçebilmek için yerel yönetimlerle entegre bir şekilde çalışmalı ve hem gönüllülerin hem de profesyonel ekiplerin etkin katılımını sağlamalıdır. Aynı zamanda, depolama ve lojistik yönetimi için stratejik planlar

geliştirilerek, afetin ilk anlarından itibaren gıda güvenliği ve hijyen gibi kritik konuların yönetimi sağlanmalıdır. Devletin bu tür bir sistemi hayata geçirmesi, afet sonrasında hızlı, organize ve etkili bir müdahale kapasitesi sağlayarak, toplumun ihtiyaçlarının en kısa sürede karşılanmasına olanak tanıyacaktır.

Olası bir afet durumunda, hızlı ve etkili müdahale için önceden kurulmuş gönüllü ekiplerin hayati öneme sahip olduğu görülmektedir. Bu nedenle, her bölgede afet müdahalesi yapabilecek gönüllü ekipler oluşturulmalı ve bu ekipler düzenli eğitimlerle desteklenmelidir. Tecrübe sahibi kurum ve kuruluşlardan gerekli desteği almalı ve irtibat halinde kalınmalıdır. Eğitimler, afet müdahalesi, ilk yardım ve lojistik gibi konuları kapsamalı ve tatbikatlarla gönüllülerin pratik deneyim kazanmaları sağlanmalıdır. Bu hazırlıklar, afet sonrası kaosu önlenmesine ve toplumun daha hızlı toparlanmasına katkı sağlayacaktır.

Olası bir afet durumunda, etkili müdahale ve sürdürülebilir destek sağlamak amacıyla eğitimlerin erken yaşta başlaması büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda, ilkokuldan itibaren okullarda afet bilinci eğitimi verilmeli, öğrenciler afet durumlarında nasıl davranacaklarını öğrenmelidir. Ayrıca, turizm ve gastronomi bölümlerinde afet mutfakları hakkında detaylı eğitimler verilmelidir. Bu eğitimler, acil durumlarda yapılacak yemekler dışında, mutfakların kurulumu, öncelikli malzemelerin belirlenmesi ve ilk günlerde izlenecek adımlar gibi konuları kapsamalıdır. Ayrıca, afet sırasında gönüllülerin ve profesyonellerin nasıl soğukkanlı kalacakları, depremzedelere nasıl yaklaşacakları ve psikolojik destek sağlama yöntemleri gibi konularda da eğitim verilmesi önerilmektedir. Bu kapsamlı yaklaşımlar, afet sonrası süreçlerin daha etkin yönetilmesine katkı sağlayacaktır.

KAYNAKLAR

- AFAD. (2019). Deprem nedir? Erişim adresi: <https://www.afad.gov.tr/deprem-nedir>
- AFAD. (2024). TAMP Türkiye Afet Müdahale Planı. Erişim tarihi: 17 Nisan 2024, https://www.afad.gov.tr/kurumlar/afad.gov.tr/e_Kutuphane/Planlar/TAMP.pdf
- AFAD. (t.y.). Afet Türleri. Erişim tarihi: 12 Nisan 2024, <https://www.afad.gov.tr/afet-turleri>
- Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı. (2014). Türkiye, afet farkındalığı ve afetlere hazırlık araştırması. Erişim adresi: https://www.afad.gov.tr/kurumlar/afad.gov.tr/3923/xfiles/turkiye-afet-farkindaligi-ve-afetlere-hazirlik-arastirmasi_-2014-edited.pdf
- Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı. (2018). Türkiye’de afet yönetimi ve doğa kaynaklı afet istatistikleri. Erişim adresi: https://www.afad.gov.tr/kurumlar/afad.gov.tr/35429/xfiles/turkiye_de_afetler.pdf
- Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı. (t.y.). Afet ve Acil Durum Eğitim Merkezi. Erişim adresi: <https://www.afad.gov.tr/afadem/yangin>
- Akarçay, E. (2023). Anadolu Mutfağı Güncesi: 6 şubat Depremleri Sonrası Hatay-Belen’de Kurulan Sahra Mutfağına İlişkin Otoetnografik Değerlendirme. Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, 26(2), 45-63.
- Akarçay, E. (2023). Anadolu Mutfağı Güncesi: 6 şubat Depremleri Sonrası Hatay-Belen’de Kurulan Sahra Mutfağına İlişkin Otoetnografik Değerlendirme. Sosyoloji Araştırmaları Dergisi, 26(2), 45-63.
- Akçalı, E. (2011). Heyelan-yağış ilişkisinin modellenmesi ve analizi; Trabzon ili rneği (Doctoral dissertation, Sakarya Universitesi (Turkey)).
- Aksoy, Y. (2024). Kahramanmaraş merkezli depremi yaşamış depremzede sağlık çalışanlarının travma sonrası stres bozukluğu düzeyi ve deprem stresi ile baş etme

stratejilerinin değerlendirilmesi (Tıpta Uzmanlık Tezi). T.C. Kahramanmaraş Sütçü İmam Üniversitesi, Tıp Fakóltesi, Aile Hekimlięi Ana Bilim Dalı.

Aldemir, T. (2023). Doğal Afetler Sonrası Afetzedelerin Beslenmesi: 2023 Kahramanmaraş Depremi Örneği. *Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi*, 10(4), 686-701.

Avşin, N., & Çakı, D. T. (2021). Çatak-Bahçesaray (Van) Karayolu Üzerindeki Çığa Duyarlı Alanların Belirlenmesi. *Jeomorfolojik Araştırmalar Dergisi*, (7), 30-47.

Aycan, S., Toprak, İ., Yüksel, B., Özer, H. & Çakır, B. (2002). Afet durumlarında beslenme hizmetleri. Ankara: Sağlık Bakanlığı.

Aydemir, A. (2021). Afet yönetim sisteminin incelenmesinde gönüllülük hizmetleri ve bazı sivil toplum kuruluşları. *Afet ve Risk Dergisi*, 4(2), 387-394.

Aytaçlı, B. (2012). Durum çalışmasına ayrıntılı bir bakış. Adnan Menderes Üniversitesi Eğitim Fakóltesi Eğitim Bilimleri Dergisi, 3(1), 1-9.

Bahadır, H., & Uçku, R. (2018). Uluslararası acil durum veri tabanına göre Türkiye Cumhuriyeti tarihindeki afetler.

Baltacı, A. (2019). Nitel araştırma süreci: Nitel bir araştırma nasıl yapılır?. Ahi Evran Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 5(2), 368-388.

Başbuğ Erkan, B. B. (2010). Türkiye'de Bireylerin Doğal Afet Sigortası Ve Genel Sigorta Talebi Ve Satın Alma Eğilimlerini Etkileyen Faktörler.

Başkale, H. (2016). Nitel araştırmalarda geçerlik, güvenirlik ve örneklem büyüklüğünün belirlenmesi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Hemşirelik Fakóltesi Elektronik Dergisi*, 9(1), 23-28.

Bayazıt, N., Şatır, S., & Uşaklıgil, Ö. (b.t.). Seyyar levazım malzemelerinden konteyner sahra mutfağı, seyyar sahra bulaşık yıkama ünitesi ve manga yaşam seti tasarımı. İ.T.Ü. Mimarlık Fakóltesi

Bayram, A., & Bilir Güler, S. (2016). Doğal afetlerin önlenmesinde kuruluşların önem ve sorumluluk düzeylerine göre incelenmesi: İstanbul örneği. *Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 9(2), 665-686.

- Birleşmiş Milletler Gönüllüleri (UNV) Programı Türkiye & GSM Gençlik Servisleri Merkezi. (2013). Türkiye’de gönüllülük: Gönüllülüğün rolünün ve katkılarının keşfedilmesi. Yayına hazırlayan: TUSEV. <https://www.tusev.org.tr/usrfiles/files/Gonulluluk.pdf>
- Blaikie, P., Cannon, T., Davis, I., & Wisner, B. (1994). At risk: Natural hazards, people’s vulnerability, and disasters. Routledge.
- Creswell, J. W., 2017, Karma yöntem araştırmalarına giriş, Çev: Sözbilir, M., Pegem Akademi, Ankara
- Demir, E. (2018). Çığ hareketinin sayısal model ile incelenmesi; Bozdağ uygulaması (Doctoral dissertation, Doktora Tezi, Gazi Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü. Ankara).
- Demirağ, O., 1991. Jeofizik yöntemlerle heyelan araştırmaları / Landslide investigations by geophysical methods, Jeofizik Dergisi, 5(1): 43-50.
- Demirsoy, F. (2023). Türkiye’de Meteorolojik Afetler Ve Afet yönetimi (Master's thesis, Dokuz Eylul Universitesi (Turkey)).
- Dikmenli, Y., & Gafa, İ. (2017). Farklı Eğitim Kademelerine Göre Afet Kavramı. Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi Eğitim Fakültesi Dergisi (44), 21-36.
- Duman, H. (2023). 6 Şubat 2023 Kahramanmaraş depremleri ve Türkiye afet yönetimi sistemine ilişkin bir değerlendirme [Yüksek lisans tezi, İstanbul Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Afet ve Acil Durum Ana Bilim Dalı, Afet Yönetimi Bilim Dalı].
- Ekşi, A. (2016). Afetlerden sonra ortaya çıkabilecek çevresel risklerin yönetimi. Hastane Öncesi Dergisi, 1(2), 15-25
- Erdoğan, K. A. (2022) Gönüllülük Davranışının Mutluluk Üzerindeki Etkisinin İncelenmesi. 19 Mayıs Sosyal Bilimler Dergisi, 3(2), 173-185.
- Ergün. K. (2022). Türkiye’de Spor Turizminin Gelişimine Yönelik Politika ve Önceliklere İlişkin Bir Araştırma (Yayınlanmamış Doktora Tezi). Ankara Üniversitesi Sağlık Bilimleri Enstitüsü, Ankara.
- Ergünay, O. (2009). Afet yönetimi: genel ilkeler, tanımlar, kavramlar. Ankara.

- Erkal, T., & Değerliyurt, M. (2011). Türkiye'de afet yönetimi. Doğu Coğrafya Dergisi, 14(22), 147-164.
- Gönül Mutfağı. (2023). Ana Sayfa. Erişim tarihi: 20 Temmuz 2024, <https://gonulmutfagi.org>
- Gönül Mutfağı. (2023). Instagram profili. Instagram. Erişim tarihi: 20 Temmuz 2024, <https://www.instagram.com/gonulmutfagimiz>
- Gönül Mutfağı. (2023). LinkedIn sayfası. LinkedIn. Erişim tarihi: 20 Temmuz 2024, <https://tr.linkedin.com/company/gonul-mutfagi>
- Güder, N. & Özel Sektör Gönüllüler Derneği (ÖSGD). (2006). STK'lar için gönüllülük ve gönüllü yönetimi rehberi. Sivil Toplum Geliştirme Merkezi (STGM). https://www.stgm.org.tr/sites/default/files/2020-08/stoler-icin-gonulluluk-ve-gonullu-yonetimi-rehberi_1.pdf
- Işık, B. C. (1992). Depremler ve Türkiye. Earthquakes and Turkey), Chamber of Survey and Cadastre Engineers, 102-109.
- İşçi, C. (2008). Deprem nedir ve nasıl korunuruz. Journal of Yasar University, 3(9), 959-983.
- Kadioğlu, M. (2019). Kent selleri: yönetim ve kontrol rehberi. Marmara Belediyeler Birliği Kültür Yayınları.
- Kadioğlu, M., 2008: Sel, Heyelan ve Çığ için Risk Yönetimi; Kadioğlu, M. ve Özdamar, E., (editörler), “Afet Zararlarını Azaltmanın Temel İlkeleri”; s.251-276, JICA Türkiye Ofisi Yayınları No: 2, Ankara.
- Kasapoğlu, M. (2023, 10 Eylül). Gönül Mutfağı'nın yürüttüğü çalışmalar hakkında bilgi. X. <https://x.com/kasapoglu/status/1623634095111655426> (Erişim tarihi: 13 Nisan 2024)
- Küçükosmanoğlu, A. (1993). Türkiye orman yangınlarına ait bazı verilerin değerlendirilmesi. Journal of the Faculty of Forestry Istanbul University, 43(1-2), 85-102.
- Maden, S. (6). 6 Şubat 2023'te Kahramanmaraş'ta Yaşanan Depremler Ekseninde Türkiye'de Deprem Haberciliğine Bakış: Prof. Dr. Süleyman İrvan ile Söyleşi. Etkileşim, (11), 406-420.

- McDermott, J. (2021, Ekim). Evidence insights: Volunteering and mental health. Volunteering Australia. <https://www.volunteeringaustralia.org/wp-content/uploads/Evidence-Insights-Volunteering-and-mental-health-Final.pdf>
- MEDAK. (t.y.). Afet Yönetim Sistemi. Erişim tarihi: 17 Nisan 2024, <https://www.medak.org.tr/faydali-bilgiler/faydali-bilgiler/>
- Mutlu, Ö. (2023). Makine öğrenme teknikleri ile heyelan duyarlılık haritalarının üretilmesi: Hopa (Artvin) örneği (Yüksek lisans tezi, Artvin Çoruh Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü, Harita Mühendisliği Anabilim Dalı). Artvin.
- Newnham, E. A., Mergelsberg, E. L., Chen, Y., Kim, Y., Gibbs, L., Dzidic, P. L., ... & Leaning, J. (2022). Long term mental health trajectories after disasters and pandemics: A multilingual systematic review of prevalence, risk and protective factors. *Clinical Psychology Review*, 97, 102203.
- Oral, İ., Bozbey, M. M., Özcan, G., Özdemir, A., Güler, A., Coşar, A. E., Soylu, F., & Hatipoğlu, Ç. (2017). Türk Kızılayı afetlerde beslenme hizmetleri kılavuzu. Türk Kızılayı.
- Özkan, O. (2023). Afet yöneti (şi) minde sivil toplum kuruluşlarının rolü: Balıkesir ili örneği.
- Öztürk, İ. & Koçak, Ç. (2017). Türk Kızılayı afetlerde beslenme kılavuzu. Ankara: Türk Kızılayı.
- SBB. (2023, March). 2023 Kahramanmaraş ve Hatay Depremleri Raporu. <https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2023/03/2023-Kahramanmaras-ve-Hatay-Depremleri-Raporu.pdf> (Erişim tarihi:15/04/2023)
- Subaşı, M., & Okumuş, K. (2017). Bir araştırma yöntemi olarak durum çalışması. *Atatürk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 21(2), 419-426.
- T.C. Çevre ve Orman Bakanlığı Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü. (t.y.). Orman yangınları ve meteoroloji. Erişim tarihi: 16 Mayıs 2024, <https://mgm.gov.tr/FILES/genel/ssss/ormanyangini.pdf>
- Taştekin, A. T. (2003). Meteoroloji ve çığ. Devlet Meteoroloji İşleri Genel Müdürlüğü. Erişim adresi: <https://www.mgm.gov.tr/FILES/genel/makale/meteorolojixivecig.pdf>

Topraktan Tabağa. (2023). Ana Sayfa. Erişim tarihi: 20 Temmuz 2024, <https://www.topraktantabaga.com.tr>

Türkiye Bilimsel ve Teknolojik Araştırma Kurumu. (2011). TÜBA Türkçe Bilim Terimleri Sözlüğü. Erişim adresi: <http://terim.tuba.gov.tr>

Varnes, D. J. 1958. Landslides types and processes. E. B. Eckel, Landslides and Engineering Practice. Special Report 29, NAS-NRC Publication 544. Washington, DC: Highway Research Board, 20–47.

Warfield, C. (n.d.). The disaster management cycle. Global Development Research Center. https://www.gdrc.org/uem/disasters/1-dm_cycle.html

World Health Organization. (2015). Western Pacific Regional Framework for Action for Disaster Risk Management for Health. https://iris.who.int/bitstream/handle/10665/208200/9789290617082_eng.pdf

Yazıcı, Ö., & Ulu Kalın, Ö. (2018). “Doğal Afet” için Kavramsal Metaforların Karşılaştırmalı Analizi. E- Kafkas Eğitim Araştırmaları Dergisi, 5(1), 25-40.

Yelboğa, N. (2023). Kahramanmaraş Depremi Özelinde Travmatik Yas ve Sosyal Hizmetin Yas Danışmanlığı Müdahalesi. Uluslararası Toplumsal Bilimler Dergisi, 7(1), 97-121.

Yıldırım, A. Ve Şimşek, H. (2016). Sosyal bilimlerde nitel araştırma yöntemleri. Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yüksel, G., (2024). Toplumun afete ve acil durumlara hazırlık düzeyini etkileyen faktörlerin incelenmesi: Amasya ili örneği. Hacettepe Üniversitesi / Sosyal Bilimler Enstitüsü / Sosyal Hizmet Ana Bilim Dalı (Doktora Tezi)

EKLER

EK-1: Tarihteki Türkiye’de Olan Büyük Depremler

No	TARİH	SAAT	YER	ŞİDDET	Mag (Ms)	Can Kaybı	Hasarlı Bina
1	29.04.1903	01:46	Malazgirt (MUŞ)	IX	6.7	600	450
2	09.08.1912	03:29	Mürefte (TEKİRDAĞ)	X	7.3	216	5540
3	04.10.1914	00:07	BURDUR	IX	6.9	300	6000
4	13.09.1924	16:34	Horasan (ERZURUM)	IX	6.8	60	380
5	07.08.1925	08:46	Dinar (AFYON)	VIII	5.9	3	2043
6	22.10.1926	21:59	KARS - ERMENİSTAN	VIII	6.0	355	-
7	31.03.1928	02:29	Torbalı (İZMİR)	IX	6.5	50	2500
8	18.05.1929	08:37	Suşehri (SİVAS)	VIII	6.1	64	1357
9	07.05.1930	00:34	TÜRK –İRAN SINIRI	X	7.2	2514	-
10	19.07.1933	22:07	Çivril (DENİZLİ)	VIII	5.7	20	200
11	04.01.1935	16:41	Erdek (BALIKESİR)	VIII	6.4	5	600
12	19.04.1938	12:59	KIRŞEHİR	IX	6.6	160	-
13	22.09.1939	02:36	Dikili (İZMİR)	IX	6.6	60	1235
14	21.11.1939	10:48	Tercan (ERZİNCAN)	VII	5.9	43	-
15	27.12.1939	01:57	ERZİNCAN	X-XI	7.9	32968	116720
16	13.04.1940	08:29	YOZGAT -KAYSERİ	VIII	5.6	-	1000
17	23.05.1941	21:51	MUĞLA	VIII	6.0	-	200
18	10.09.1941	23:53	Erciş (VAN)	VIII	5.9	192	600

19	12.11.1941	12:04	ERZİNCAN	VIII	5.9	15	-
20	15.11.1942	19:01	Bigadiç (BALIKESİR)	VIII	6.1	16	2187
21	21.11.1942	16:01	Osmancık (ÇORUM)	VIII	5.5	2	150
22	20.12.1942	16:03	Erbaa (TOKAT)	IX	7.0	3000	32000
23	20.06.1943	17:32	Hendek (ADAPAZARI)	IX	6.6	336	2240
24	27.11.1943	00:20	Ladik (SAMSUN)	IX-X	7.2	4000	40000
25	01.02.1944	05:22	Gerede-Çerkeş (BOLU)	IX-X	7.2	3959	20865
26	25.06.1944	06:16	Gediz (UŞAK)	VIII	6.0	21	3476
27	06.10.1944	04:34	Ayvalık (BALIKESİR)	IX	6.8	30	5500
28	20.03.1945	09:58	Ceyhan-Misis(ADANA)	VIII	6.0	13	2500
29	21.02.1946	17:43	Ilgın (KONYA)	VIII	5.5	12	3349
30	31.05.1946	05:12	Varto-Hınıs (MUŞ)	VIII	5.9	839	3000
31	23.07.1949	17:03	Karaburun (İZMİR)	IX	6.6	7	865
32	17.08.1949	20:44	Karlıova (BİNGÖL)	IX	6.7	450	3500
33	08.04.1951	23:38	İskenderun (ANTAKYA)	VIII	5.8	6	13
34	13.08.1951	20:33	Kurşunlu (ÇANKIRI)	IX	6.9	50	3354
35	03.01.1952	08:03	Hasankale (ERZURUM)	VIII	5.8	41	701
36	22.10.1952	19:00	Ceyhan - Misis (ADANA)	VIII	5.6	10	617
37	18.03.1953	21:06	Yenice (ÇANAKKALE)	IX	7.2	265	6750
38	07.09.1953	05:58	Kurşunlu (ÇANKIRI)	VIII	6.0	2	230
39	16.07.1955	09:07	Söke - Balat (AYDIN)	IX	6.8	23	470
40	20.02.1956	22:31	ESKİŞEHİR	VIII	6.4	1	2819
41	25.04.1957	04:25	Fethiye Rodos (MUĞLA)	IX	7.1	67	3200
42	26.05.1957	08:33	Abant (BOLU)	IX	7.1	52	5200
43	25.04.1959	02:26	Köyceğiz (MUĞLA)	VIII	5.9	-	775
44	23.05.1961	04:45	Fethiye Rodos (MUĞLA)	VIII	6.3	-	61
45	19.09.1963	18:58	Çınarcık (İSTANBUL)	VIII	6.3	1	230
46	30.01.1964	19:45	Tefenni (BURDUR)	VIII	5.7	-	39
47	14.06.1964	15:15	MALATYA	VIII	6.0	8	847
48	06.10.1964	16:31	Manyas (BALIKESİR)	IX	7.0	23	5398
49	13.06.1965	22:01	DENİZLİ	VIII	5.7	14	488
50	07.03.1966	03:16	Varto (MUŞ)	VIII	5.6	14	1100
51	19.08.1966	14:22	Varto (MUŞ)	IX	6.9	2396	20007
52	22.07.1967	18:56	Mudurnu (ADAPAZARI)	IX	6.8	89	7116
53	26.07.1967	20:53	Pülümür (TUNCELİ)	VIII	5.9	97	1282
54	03.09.1968	10:19	Bartın (ZONGULDAK)	VIII	6.5	29	2478
55	23.03.1969	23:08	Demirci (MANİSA)	VIII	5.9	-	945

56	06.04.1969	05:49	Karaburun (İZMİR)	VIII	5.9	53	3072
57	28.03.1970	03:48	Alaşehir (MANİSA)	VIII	6.5	53	3072
58	28.03.1970	23:02	Gediz (KÜTAHYA)	IX	7.2	1086	19291
59	19.04.1970	15:29	Gediz (KÜTAHYA)	VIII	5.8	-	1360
60	23.04.1970	11:01	Demirci (MANİSA)	VIII	5.6	-	411
61	12.05.1971	08:25	BURDUR	VIII	5.9	57	3227
62	22.05.1971	18:43	BİNGÖL	VIII	6.8	878	9111
63	06.09.1975	12:20	Lice (DİYARBAKIR)	VIII	6.6	2385	8149
64	24.11.1976	14:22	Muradiye (VAN)	IX	7.5	3840	9232
65	05.07.1983	15.01	Biga (ÇANAKKLAE)	VIII	6.1	3	85
66	30.10.1983	07:12	ERZURUM - KARS	VIII	6.9	1155	3241
67	18.09.1984	15:26	Balkaya (ERZURUM)	VIII	6.4	3	570
68	05.05.1986	06:35	Doğanşehir (MALATYA)	VIII	5.9	7	824
69	06.06.1986	13:39	Doğanşehir (MALATYA)	VIII	5.6	1	1174
70	07.12.1988	09:41	Kars (ERMENİSTAN)	X	6.9	4	546
71	13.03.1992	19:08	ERZİNCAN	VIII	6.8	653	8057
72	15.03.1992	18:16	Pülümür (TUNCELİ)	VII	5.8	-	439
73	06.11.1992	21:08	Doğanbey (İZMİR)	VII	6.0	-	55
74	28.01.1994	17:45	MANİSA	VI	5.1	-	44
75	01.10.1995	17:57	Dinar (AFYON)	VIII	6.1	90	44
76	05.12.1995	18:49	Kığı (TUNCELİ)	VI+	5.7	1	-
77	14.08.1996	01:55	Mecifözü (AMASYA)	VI+	5.6	1	2606
78	22.01.1997	17:57	ANTAKYA	VI+	5.4	1	1841
79	13.04.1998	18:14	Karlıova (BİNGÖL)	VI	5.0	-	148
80	27.06.1998	16:55	Ceyhan (ADANA)	VIII	6.2	146	31463
81	17.08.1999	03:01	Gölcük (KOCAELİ)	X	7.8	17480	73342
82	12.11.1999	18:57	DÜZCE	IX	7.5	763	35519
83	06.06.2000	05:41	ÇANKIRI	VII	6.1	1	1766
84	15.12.2000	18:44	Sultandağı (AFYON)	VII	5.8	6	547
85	25.06.2001	16:58	OSMANİYE	VII	5.5	-	66
86	03.02.2002	09:11	Çay - Sultandağı (AFYON)	VII	6.4	44	622
87	27.01.2003	07:26	Pülümür (TUNCELİ)	VII	6.2	1	50
88	01.05.2003	03:27	BİNGÖL	VII	6.4	176	6000
89	25.03.2004	21:30	Aşkale (ERZURUM)	VII	5.6	9	1280
90	02.07.2004	01:30	Doğubeyazıt (AĞRI)	VII	5.1	17	1000
91	25.01.2005		Merkez-HAKKARİ		5.4	82	
92	14.03.2005		Karlıova-BİNGÖL		5.9	560	
93	17.10.2005		Urla-İZMİR		5.8	96	

EK-2: Gönül Mutfağı Bağımsız Denetim Raporu



Üzerinde mutabık kalınmış prosedürler raporu

Sınırlı Sorumlu Artuklu İlçesi Mahalleleri Topraktan Tabağa Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'ne;

6 Şubat 2023 tarihinde Kahramanmaraş merkezli gerçekleşen ve 11 ilimizi derinden etkileyen depremin ardından, sıcak yemek ve gıda ihtiyacını karşılamak üzere bir araya gelen gönüllülerin kurduğu ve yürüttüğü Gönül Mutfağı isimli aşevine destek vermek isteyen kişi ve kurumlara, 6 Şubat - 30 Haziran 2023 tarihleri arasında, Sınırlı Sorumlu Artuklu İlçesi Mahalleleri Topraktan Tabağa Tarımsal Kalkınma Kooperatifi'nden ("Kooperatif") yapılmış olan satışların; banka ekstreleri ve buna ilişkin yapılan harcama faturalarının kontrol edilmesi yöntemiyle, teyidiyle ilgili olarak aşağıda belirtilen ve üzerinde mutabık kalınmış prosedürler gerçekleştirilmiş bulunmaktadır.

Yapılan inceleme; üzerinde mutabık kalınmış prosedürlere uygulanan Uluslararası Hizmet Standardı 4400'e uygun olarak yerine getirilmiştir.

Prosedürler; yalnızca belirtilen tarihler arasında, deprem yardımı amacıyla Gönül Mutfağı isimli aşevine ulaştırılmak üzere yapılan satışların ve bu kapsamda yapılan harcamaların teyidi amacıyla yerine getirilmiştir ve aşağıda sıralanmaktadır:

1. Kooperatif'e satış yolu ile gelmiş olan deprem yardımı listelerinin ve banka ekstrelerinin temin edilmesi.
2. Deprem yardımı kapsamında yapılan satışların listesinin banka ekstreleri ile kontrol edilerek teyit edilmesi.
3. Kooperatif'in deprem yardımı için yapmış olduğu harcama listesinin temin edilerek, harcama faturalarının kontrol edilmesi marifetiyle teyit edilmesi.

Bulgularımız aşağıda dikkatinize sunulmaktadır:

- A. Madde 1 ile ilgili olarak; raporlanması gereken, herhangi bir uyumsuzluk ve aykırılık tespit edilmemiştir.
- B. Madde 2 ile ilgili olarak; banka üzerinden, Kooperatif'ten Gönül Mutfağı isimli aşevine yardım amaçlı satışlar kontrol edilmiş ve raporlanması gereken herhangi bir uyumsuzluk ve aykırılık tespit edilmemiştir. Kooperatif, 6 Şubat – 30 Haziran 2023 tarihleri arasında Gönül Mutfağı isimli aşevine gönderilmek üzere siparişi verilen toplamda 41.674.036 TL değerinde satış gerçekleştirmiştir.
- C. Madde 3 ile ilgili olarak; raporlanması gereken herhangi bir uyumsuzluk ve aykırılık tespit edilmemiştir. Kooperatif, 6 Şubat – 30 Haziran 2023 tarihleri arasında Gönül Mutfağı isimli aşevine gönderilmek üzere verilen siparişler kapsamında, toplamda 37.616.962 TL değerinde harcama yapmıştır.

Yukarıda sıralanan prosedürler; talep ve niteliği gereği, 13 Eylül 2023 tarihi itibarıyla; 6 Şubat – 30 Haziran 2023 tarihleri arasında yapılan deprem yardımı amaçlı satışlar ve harcamalar ile ilgili üzerinde mutabık kalınmış prosedürlerin uygulanmasından ibaret olup, Uluslararası Denetim Standartları veya Uluslararası İnceleme Çalışması Standartları (veya ilgili ulusal standart ve uygulamalar) doğrultusunda Kooperatif'in finansal tablolarının bütünü hakkında herhangi bir görüş bildirmemektedir.

Rapor, yalnızca birinci paragrafta açıklanan amaç doğrultusunda Kooperatif'in bilgilendirilmesi amacıyla hazırlanmış olup başka herhangi bir amaç için kullanılamaz. Kooperatif'in raporu 3. kişi ve kurumlar ile paylaşması kendi inisiyatifindedir. Kanunlar gereğince, Eren Bağımsız Denetim Anonim Şirketi bu rapor



için Sınırlı Sorumlu Artuklu İlçesi Mahalleleri Topraktan Tabaga Tarımsal Kalkınma Kooperatifi dışında herhangi bir kişi ve/veya kuruma karşı herhangi bir sorumluluk kabul etmez.

Eren Bağımsız Denetim Anonim Şirketi
A member firm of Grant Thornton International

EK 1: Deprem Yardımı Amacıyla Yapılan Satış Listesi

DEPREM YARDIM AMACIYLA YAPILAN SATIŞ
Şubat

DENİZBANK HAVALE-TİCİMAX	624.000,70
DENİZBANK FASTPAY-TİCİMAX	9.485,62
DENİZBAN KK-TİCİMAX	8.389.341,86
DENİZBANK HAVALE	1.454.138,41
HALKBANK HAVALE TİCİMAX	500.502,58
HALKBANK HAVALE	10.000,00

Mart

DENİZ BANK HAVALE-TİCİMAX	427.654,73
DENİZBANK FASTPAY-TİCİMAX	5.867,27
DENİZBAN KK-TİCİMAX	4.020.862,24
DENİZBANK HAVALE	8.110.190,08
HALKBANK HAVALE TİCİMAX	241.326,81
HALKBANK HAVALE	0,00

Nisan

DENİZ BANK HAVALE-TİCİMAX	410.829,79
DENİZBANK FASTPAY-TİCİMAX	2.806,54
DENİZBAN KK-TİCİMAX	5.116.642,59
DENİZBANK HAVALE	5.148.759,00
HALKBANK HAVALE TİCİMAX	1.225.668,86
HALKBANK HAVALE	0,00

Mayıs

DENİZ BANK HAVALE-TİCİMAX	576.760,10
DENİZBANK FASTPAY-TİCİMAX	0,00
DENİZBAN KK-TİCİMAX	3.491.791,50
DENİZBANK HAVALE	319.175,60
HALKBANK HAVALE TİCİMAX	368.652,32
HALKBANK HAVALE	0,00

Haziran

DENİZ BANK HAVALE-TİCİMAX	102.063,68
DENİZBANK FASTPAY-TİCİMAX	901.103,75
DENİZBANK HAVALE	31.618,00
HALKBANK HAVALE TİCİMAX	184.793,64
HALKBANK HAVALE	0,00

Toplam	41.674.035,67
---------------	----------------------

EK 2: Deprem Yardımı Amacıyla Yapılan Harcamaların Listesi

DEPREM YARDIMI AMACIYLA YAPILAN HARCAMALAR

Şubat

DENİZBANK	2.179.232,95
HALKBANK	601.449,68

Mart

DENİZBANK	2.868.254,28
HALKBANK	3.470.063,37

Nisan

DENİZBANK	6.515.853,26
HALKBANK	249.127,63

Mayıs

DENİZBANK	15.406.266,87
HALKBANK	496.474,15

Haziran

DENİZBANK	5.830.239,36
HALKBANK	

Toplam	37.616.961,55
---------------	----------------------

EK-3: İzin Belgesi


Gönül Mutfak

14.02.2024
İskenderun

BASKENT ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
ANA BİLİM DALI

Gastronomi ve mutfak sanatları tezli yüksek
lisans Programı

No2 KAYA'nın yüksek lisans Programı dahilinde
yazacağı bilimsel tez çalışmasında GÖNÜL MUTFAĞI
İsmi'nin ve gereği görüldüğü durumda isminin
tez çalışmasında kullanılmasına izin veriyorum.

Ebru BAĞBARA DENER

EK-4: Gönül Mutfağı Kurucu ve Yöneticilerine Yönelik Hazırlanan Görüşme Formunun Açık Uçlu Soruları

GÖRÜŞME FORMUNDA YER ALAN AÇIK UÇLU SORU	HANGİ SAHFAYA YÖNELİK	HANGİ FONKSİYONA YÖNELİK
11. Niye buraya katıldınız? ya da Niye böyle bir şeye başladınız?	1	Yerleşim (Mutfakların Kurulması)
12. Ortalama katılımcıların yaşı? Yoğunluk genç mi, yoksa 45-50 yaş üzeri mi? Sizce neden bu yaş aralığında daha fazla yoğunluk var?	1,2,3	İnsan Kaynağı
13. Depremden sonra mutfak kurulumuna nasıl karar verdiniz? Kaç gün sonra kurulumu gerçekleştirdiniz? Bu aşamada yaşadığınız sıkıntılar neler oldu?	1	Yerleşim (Mutfakların Kurulması)
14. Başlangıç aşamasında makine ve ekipman konusunu nasıl çözdünüz, ne gibi destekler aldınız ve nasıl sorunlar yaşadınız?	1	Makine – Ekipman (Mutfak)
15. Süreç olgunlaştığında / Mutfak (sistem) oturduğunda makine ve ekipmanla ilgili sorunlar yaşadınız mı (yaşıyor musunuz) ve sorunları nasıl çözdünüz (çözüyorsunuz)? (Bakım onarım, tedarik vb.)	2,3	Makine – Ekipman (Mutfak)
16. Mutfağın ilk kuruluş aşamasında ulaşım ile ilgili nasıl sorunlar yaşadınız? Bu sorunları nasıl çözümlediniz?	1	Ulaşım
17. Mutfak kurulduktan sonra malzemelerin ve makine/ekipmanların getirilmesi ile ilgili ulaşım problemleri yaşadınız mı? Bunlara nasıl çözümler buldunuz? (Tedarik ve makine ekipmanla ilgili sorunlar yaşadınız mı ve çözümlerinizi nelerdi?)	2,3	Ulaşım
18. Mutfağın kurulum aşamasında ve mutfak kurulduktan sonra, mutfakta üretilen yemeklerin afetzedelere ulaştırılmasında sorunlar yaşadınız mı? Yaşadıysanız, sorunları nasıl aştınız? Sürecin ilerleyişinde eklenen ya da çıkarılan bölgeler oldu mu?	1,2,3	Ulaşım / Menü Planlama ve Yemek Servisi
19. Yerleşim yerinin (mutfağın) seçiminde nasıl bir süreç izlendi?	1	Yerleşim (Mutfakların Kurulması)
20. Mutfak kurulumundan sonra yerleşim yeri seçimi ile ilgili sorunlarla karşılaştınız mı? Bugüne gelindiğinde bakarsanız yerleşim yeri seçiminde size göre hangi hususlara dikkat edilmelidir?	2,3	Yerleşim (Mutfakların Kurulması)
21. Yerleşim yeriniz değişti mi? Değiştiyse sebepleri nelerdir?	1,2	Yerleşim (Mutfakların Kurulması)
22. Mutfağı işlettiğiniz alanlarda güvenlik ve asayiş sorunları yaşadınız mı? Ne gibi çözümler ürettiniz? Güvenlik, asayiş ve hırsızlık gibi sorunlar yaşadınız mı?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
23. Mutfağın kuruluş aşamasında gönüllü katılımını nasıl sağladınız?	1	İnsan Kaynağı
24. Sistem (mutfak) oturduktan sonra gönüllü katılımında bir artış ya da düşüş oldu mu? Düşüş olduysa bununla ilgili çözüm önerileriniz neler olmuştur?	2,3	İnsan Kaynağı
25. Afeti yaşayan afetzedelerden destek alabildiniz mi? Aldıysanız katkıları ne düzeyde oldu?	1,2,3	İnsan Kaynağı
26. Gönüllüler daha önceden birbirlerini tanıyor muydu? Tanımıyorlarsa herhangi bir kurumsal yapı olmaksızın bir araya gelmiş bu grubun yönetilmesi ve koordine edilmesinde sorunlar yaşadınız mı? Yaşadıysanız çözümlerinizi neler olmuştur?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
27. Sürecin başından bugüne kadar devam eden kaç kişi vardır? Bu sayı başlangıçtan itibaren bütün gönüllülerin yüzde kaçını oluşturuyor?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı/ İnsan Kaynağı
28. Gönül mutfağının insan kaynağı açısından devamını sağlayabilmek için sürecin herhangi bir aşamasında katılım gösteren gönüllülerle bağlantınız devam ediyor mu?	2,3	İnsan Kaynağı
29. Mutfağın kuruluş aşamasında yemek üretimi için gerekli olan malzemenin tedarik ve depolamasını nasıl yaptınız? Bu süreçte yaşadığınız sorunlar nelerdir? Bu sorunların çözülmesinde destek aldınız mı?	1	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi

30.	Sistemin oturmasından sonra tedarik ve depolamayla ilgili çözümleriniz neler oldu? Gıda güvenliğiyle ilgili hangi tedbirleri aldınız?	2,3	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi
31.	Afetten hemen sonra malzemelerin tedariki ile ilgili yapılan bağışların (aynı ve nakdi olarak) düzeyi ile sonraki dönemdeki bağışların düzeyi nedir? Malzeme tedariki ile ilgili sorunlar yaşadınız mı? Çözüm önerileriniz neler oldu?	1,2,3	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi
32.	Mutfak, depolama ve barınma aşamasında enerji ihtiyacı nasıl karşılandı? Bununla ilgili yaşanan sorunlara ne gibi çözümler ürettiniz?	1,2	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi
33.	Mutfağın kuruluş aşamasında atık yönetimi ile ilgili ne gibi sorunlar yaşadınız? Sonrasında bu sorunlar aşılabildi mi? Şu anda atık yönetimi nasıl yürütülüyor?	1	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi
34.	Mutfağın kuruluşunun başlangıç aşamasında, bir diğer deyişle afet sebebiyle şartların ağır olduğu zamanlarda barınma ile ilgili ne gibi sorunlar yaşadınız? Buna ilişkin çözüm önerileriniz neler oldu?	1	Barınma
35.	Barınmayla ilgili koşullar zaman içerisinde iyileşti mi? Bu konuda herhangi bir destek aldınız mı?	2,3	Barınma
36.	Malzeme tedariki, gönüllü katılımında ve üretilen yemeklerin afetzedelere ulaştırılması aşamasında iletişimle ilgili sorunlar yaşadınız mı? Çözümleriniz neler olmuştur?	1,2,3	İletişim
37.	İletişimin sağlanması ve koordinasyon aşamalarında internet ve sosyal medyayı kullanıyor musunuz? Kullanıyorsanız hangi uygulamaları tercih ediyorsunuz ve ne gibi faydalarını gördünüz?	1,2,3	İletişim
38.	Gönül mutfağının kuruluşundan itibaren nasıl bir görev dağılımı ve organizasyon yapısı vardır? İlerleyen süreçte herhangi bir değişime uğradı mı?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
39.	Mutfağın kuruluşundan itibaren menü planlaması nasıl yapılmaktadır?	1,2,3	Menü Planlama ve Yemek Servisi
40.	Yemeklerin üretilmesinde mutfak içi görev dağılımı nasıl yapılmaktaydı?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
41.	Mutfağın başlangıcından itibaren öğün bazında kaç kişilik yemek yapılmaktaydı, ilerleyen süreçte artış ve azalışla ilgili bilgi verebilir misiniz?	1,2,3	Menü Planlama ve Yemek Servisi
42.	Mutfağın kuruluş aşamasında afetzedelere yemeklerin servisi nasıl yapılmaktaydı, burada karşılaşılan sorunlar nelerdi ve sistem oturduktan sonra nasıl değişiklikler oldu?	1	Menü Planlama ve Yemek Servisi
43.	Mutfağın kuruluş aşamasında suyun da yeterli olmadığı durumlarda bulaşık nasıl yıkanıyordu, bununla ilgili sorunlar nasıl aşıldı?	1	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi
44.	Geçmişten günümüze menü planlamada üretilen yemeklerde bir değişim olmuş mudur? Mevsimsel etkisi var mıdır?	1,2,3	Menü Planlama ve Yemek Servisi
45.	Mutfağın rutin işleyişi dışında afetzedelere yönelik farklı saha çalışması ve etkinlikler yapıldı mı? Yapıldıysa ne tür etkinlikler yapıldı?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
46.	Yaşanılan yaklaşık 1 yıllık deneyim dikkate alındığında mevsim şartlarının mutfağa etkisi var mıydı, var ise hangi tür tedbirler alındı?	3	Menü Planlama ve Yemek Servisi
47.	Mutfağın kuruluşundan bugüne kadar elde edilen tecrübeler dikkate alınarak gelecekte olabilecek afetleri de düşündüğümüzde bu girişimi kurumsallaştırma hedefiniz var mı? (Dernek, vakıf vb.)	3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
48.	Kurumsallaşmaya yönelik bir hedefiniz yok ise sürecin ne zaman ve nasıl tamamlanacağını ön görüyorsunuz?	3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
49.	Kurumsallaşma hedefiniz var ise buna ilişkin yaşanabilecek sorunların neler olduğunu düşünüyorsunuz?	3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
50.	Mutfağın kuruluşundan bugüne kadar elde edilen tecrübeler ışığında görüşülen konuların dışında sizin ilave etmek istediğiniz görüş ve önerileriniz var mıdır?	1,2,3	Genel

EK-5: Gönül Mutfağı Organizasyonunda Gönüllü Olarak Çalışmış Katılımcılara Yönelik Görüşme Formunun Açık Uçlu Soruları

GÖRÜŞME FORMUNDA YER ALAN AÇIK UÇLU SORU	HANGİ SAHFAYA YÖNELİK	HANGİ FONKSİYONA YÖNELİK
12. Niye buraya katıldınız? ya da Niye böyle bir şeye başladınız?	1,2,3	Genel
13. Gönül mutfağını nereden duydunuz ve katılmaya nasıl karar verdiniz? Sosyal medyanın etkisi oldu mu? Bu girişime ait sosyal medya hesaplarının kullanım şekli gönüllü katılımını etkilemekte midir? Öneriniz var mıdır?	1,2,3	İletişim
14. Gönül mutfağında hangi tarihler arasında sorumluluk üstlendiniz? (Birden fazla gidişiniz oldu mu?)	1,2,3	Genel
15. Rolünüz, göreviniz neydi?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
16. Gönül mutfağında bulunduğunuz süre içerisinde mutfağın işleyişine ilişkin gözlemlerinizi nelerdir? Problem sahaları nelerdi, nasıl çözümler üretildi?	1,2,3	Genel
17. Barınma (yatma, temizlik, hijyen koşulları) ile ilgili problem yaşadınız mı? Yaşadıysanız nelerdi ve nasıl çözümler ürettiniz?	1,2,3	Barınma
18. Bulunduğunuz dönemde makine ve ekipmanla ilgili sorunlar yaşanıyor muydu? Nasıl çözümler üretildi?	1,2,3	Makine ve Ekipman
19. Gönüllü olarak katılmak üzere bölgeye kendinizin ulaşımıyla ilgili sorunlar yaşadınız mı? Nasıl çözüldü?	1,2,3	Ulaşım
20. Mutfak işleyişi sırasında ulaşım ile ilgili sorunlar yaşandı mı? Nasıl çözüldü? (İç sevkiyat, malzeme geliş-gidişi vb.)	1,2,3	Ulaşım
21. Mutfak dışında saha çalışmalarında rol üstlendiniz mi?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
22. Gönüllü olarak ilk katıldığınızda yapacağınız işlere ve bölgeye oryantasyonunuz nasıl sağlandı?	1,2,3	İnsan Kaynağı
23. Gönüllü olarak çalıştığınız dönemde gönüllüler arasında uyum, motivasyon ve çatışma düzeyi konusunda gözlemlerinizi nelerdi?	1,2,3	İnsan Kaynağı
24. Gönüllü olarak bulunduğunuz dönemde/ dönemlerde malzemelerin tedariği, depolanması ve atık yönetimi ile ilgili yaşanan sorunlar nelerdi, nasıl çözümler üretildi?	1,2,3	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi
25. Bunların dışında gözlemlediğiniz ve ilave etmek istediğiniz husus var mıdır? (Pozitif ve negatif)	1,2,3	Genel
26. Bu girişimin ne zamana kadar ve ne şekilde devam etmesini düşünüyorsunuz?	3	Genel
27. Bu yapının veya benzer bir yapının gelecekte yaşanacak afetlere daha hızlı müdahale edebilmesi için kurumsallaşması gerektiğine inanıyor musunuz neden? Kurumsallaşması durumunda katkı sağlar mısınız?	3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
28. Yukarıdaki soruların dışında ilave etmek istediğiniz görüş ve öneriniz var mıdır?	1,2,3	Genel

EK-6: Farklı Mutfaklarda Gönüllü Olarak Bulunan Katılımcılara Yönelik Görüşme Formunun Açık Uçlu Soruları

GÖRÜŞME FORMUNDA YER ALAN AÇIK UÇLU SORU	HANGİ SAFHAYA YÖNELİK	HANGİ FONKSİYONA YÖNELİK
12. Niye buraya katıldınız? ya da Niye böyle bir şeye başladınız?	1,2,3	Genel
13. 6 Şubat depremleri sonrasında mutfak kurulumu veya işletiminde görev aldınız mı, göreviniz neydi? Görev aldıysanız bölgeye kaç defa gittiniz ve kaç gün süreyle bölgede kaldınız?	1	Yerleşim (Mutfakların Kurulması)
14. Hangi bölgede görev aldınız? (Şehir, ilçe gibi)	1,2,3	Genel
15. Görev aldığınız mutfak kimin sorumluluğunda işletiliyordu? Mutfağın kapasitesi neydi? (Öğün bazında) ve mutfakta kaç kişi çalışıyordu?	1,2,3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
16. Mutfağın malzeme ve ekipman tedariği nasıl sağlanıyordu? Bununla ilgili yaşanan problemler nelerdi ve ne gibi çözümler üretildi?	1,2,3	Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi
17. Mutfak çalışanları gönüllülük esasıyla mı yoksa görevlendirilmeyle mi çalışıyorlardı? İnsan kaynağının temini ve sürdürülebilirliği nasıl sağlanıyordu? Yaşanan sorunlar nelerdi ve nasıl çözümler üretildi?	1,2,3	İnsan Kaynağı
18. Görev yaptığınız dönem/dönemlerde barınma koşulları nelerdi? Ne gibi problemler yaşandı ve nasıl çözüldü?	1,2,3	Barınma
19. Mutfağın yerleşim yeri hangi kriterlere göre seçilmişti? Yerleşim yeri kaynaklı problem var mıydı ve nasıl aşıldı?	1	Yerleşim (Mutfakların Kurulması)
20. Mutfağın işletimiyle ilgili depolama, hijyen, menü planlama, görev dağılımı, üretilen yemeklerin afetzedelere ulaştırılması, servis edilmesi ve bulaşıkların temizlenmesi konularında görev yaptığınız dönemde/dönemlerde gözlemlerinizi neler olmuştur? Birden fazla bölgede bulunmuş iseniz herhangi bir değişim gözlemlediniz mi?	1,2,3	Ulaşım Tedarik ve Depolama, Atık Yönetimi Menü Planlama ve Yemek Servisi
21. Ülkemizin gelecekte de yaşama ihtimali olan afetleri dikkate aldığınızda gönüllü mutfakların kurumsallaşması gerektiğini düşünüyor musunuz? (Dernek, vakıf vb.) Buna ilişkin önerileriniz neler olabilir?	3	Yönetim ve Organizasyon Yapısı
22. Yukarıdaki soruların dışında ilave etmek istediğiniz görüş ve öneriniz var mıdır?	1,2,3	Genel

EK-7: İskenderun İbni Arabi KYK Mutfağı



EK-8: İbrahim Çeçen Vakfı Konteyner Kent Mutfağı



EK-9: Yerleşim Yeri (İbni Arabi KYK Erkek Yurdu)



EK-10: Barınma



EK-11: Tedarik



Ek-12: Hazırlık



EK-13: Mutfak



EK-14: Bulaşık



EK-15: Lojistik



EK-16: Hazırlık- Saha



EK-17: Koordinasyon



EK-18: Saha



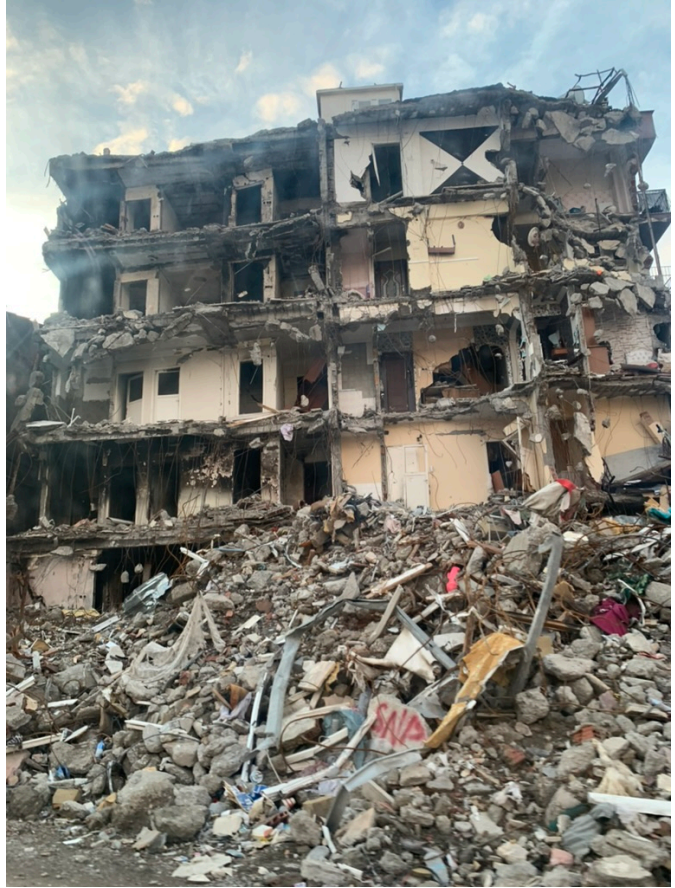
EK-19: Kahvaltı



EK-20: Narenciye Bahçeleri



EK-21: Saha



EK-22: Gönül Mutfağı Gönüllü Bilgilendirme Ve Kayıt Formu

Tarih: / / 2024

Sıra No:



toprakdan tabaka
HABERİN TOPRAK, YEMEL, TOYU

Gönül Mutfağı

GÖNÜL MUTFAĞI GÖNÜLLÜ BİLGİLENDİRME

Merhaba Sevgili Gönüllümüz,

6 Şubat 2023 tarihinde meydana gelen ve 11 ilimizi derinden etkileyen depremin ardından Hatay, Iskenderun'da kurulan Gönül Mutfağı, depremzedelerin sıcak yemek ve gıda ihtiyacını karşılamak için başlatılmış, gönüllü bir girişimdir. 6 Şubat – 30 Haziran 2023 tarihleri arasında yaklaşık 17 milyon kap yemeğin hazırlanmış Gönül Mutfağı'nda yemeklerin hazırlanmasından pişirilmesine, gıda temininden lojistiğe kadar her ihtiyaç, gönüllü ve gönüllüler aracılığı ile yürütülmektedir.

10 Eylül 2023 tarihinde Yunus Emre mahallesi Şehit Astsubay İlker Düzova Caddesi Maydanöz Park Yanı 31300 Iskenderun/Hatay adresinde bulunan İbrahim Çeçen Vakfı Konteyner Kent'e taşınan Gönül Mutfağı ihtiyaçlar doğrultusunda gönüllü şekilde çalışmaya devam etmektedir.

Bugüne kadar 3.500'den fazla gönüllünün bizzat çalıştığı mutfağımıza Hatay'daki narenciye bahçelerindeki ürünlerin toplanması konusunda gönüllü olarak katıldığınız için teşekkür ederiz.

Sizi buradaki koşullar ve süreçler hakkında bilgilendirmek isteriz.

- 1- Mesleki Yeterlilik**
 - Gönüllü olmanız için profesyonel çalışan / çiftçi olmanıza gerek yok.
 - Sağlığınızın uygun olması durumunda, istediğiniz zaman mutfakta çalışmaya başlayabilirsiniz.
- 2- Konaklama**
 - Bu çalışmaya özel olarak Hatay Arsuz Akdeniz Mh. Ömer Şölen Cd. Uluçınar Gençlik Kampı ve Gençlik ve Spor Bakanlığı Arsuz Gençlik Kampı'nda konaklayarak, her gün planlanan bahçelere gidilip toplama ve temizleme işlemi yapılmaktadır.
 - Stoklara göre yatak, yastık, çarşaf, battaniye sağlanmaktadır.
 - Küçük bir yastık, nevresim takımı ve kişisel eşyalarınızı getirmenizi öneriyoruz.
 - Uyku sırasında sestən ya da gün ışığından etkilenmemek için bir kulak tıkacı ve göz bandı getirmenizi öneririz.
- 3- Giysi ve Hijyen**
 - Mevsimsel değişiklikler göz önünde bulundurularak rahat kıyafetler seçimizi öneririz.
 - Narenciye bahçelerinin toplanması ve temizlenmesi sırasında olası yağışlardan etkilenmemek adına yağmurluk dışarıda çalışma olacağı için gerekli uygun kıyafet ve ayakkabı getirmeniz öneririz.
 - Tuvalet ve banyomuz mevcut, suyu israf etmeyecek biçimde kullanabiliyoruz.
- 4- Yemek**
 - Sabah ve akşam yemeğinizi, içme suyunuzu ve çayınızı burada ücretsiz sağlıyoruz.
 - Bir su şişesi ya da termos da yanınızda getirmenizi tavsiye ediyoruz.
- 5- Çalışma saatleri ve Lokasyonlar**
 - Çalışma saatleri dahil olduğunuz ekibe göre değişiklik gösterebilir.
 - Yoğun bir tempoya ve uzun çalışma saatlerine hazır olarak bize katılmanızı bekliyoruz.
 - Mevcut durumda gönüllü katılımına yoğun olarak ihtiyaç duyduğumuz birimlerin başında temizlik, depo işleri ve bulaşık geliyor.
 - Aramıza katılan gönüllülerin ihtiyaç halinde her iş yapması veya destek sağlaması zorunludur.
 - Mevcut durumda gönüllü desteğine yoğun olarak ihtiyaç duyduğumuz sahaların başında Erzincan, Payas, Samandağ ve Dört Eylül geliyor. Planlamaya göre gönüllüler ilçe bahçelerine dağıtılacaktır.

Adı Soyadı: _____

İmza: _____

Tarih: _____

1

Tarih: / / 2024

Sıra No:



Gönül Mutfağı

6- Uyulması zorunlu genel kurallar

Gönüllülük esasıyla çalışan Gönül Mutfağı'nda hepimizin ortak ve tek hedefi ihtiyaç sahiplerine destek olmaktır. Bu nedenle aşağıdaki maddeler konusunda koşulsuz katılım rica edilir.

- Koordinasyon ekibi tarafından size verilen görevi, iş ayırt etmeden yerine getirmenizi rica ediyoruz.
- Hiçbir şekilde ekip arkadaşınız ve/veya bulunduğunuz ortamdaki kişilere karşı kaba ifadeler kullanılmamalı, tartışmalara girilmemelidir.
- Afetzedeler ile bireysel diyaloglar kurulmamalı, kurulması halinde inisiyatif kullanarak tutulamayacak sözler verilmemeli ve kişisel telefonlar kesinlikle paylaşılmamalıdır.

Uyulması gereken zorunlu genel kurallar gönüllülük esasıyla üretim yapan sistemin devamlılığı için önem taşımaktadır. Tüm bu nedenlerle organizasyonun bütünlüğü düşünülerek gerek görülen hallerde gönüllü katılımınız tarafımızdan iptal edilebilir ya da süresi kısaltılabilir.

Yeni gönüllü girişlerini akşam saat 21:00'e kadar yapılmaktadır. Lütfen geliş saatlerinizi bu saate uygun şekilde organize ediniz.

Mutfağa erişene kadar tüm ulaşım masrafları şahsınıza aittir.

Dayanışmayla,

GÖNÜL MUTFAĞI

ONAY

2 sayfa ve 6 ana maddede gereklilikleri listelen **GÖNÜL MUTFAĞI GÖNÜLLÜ BİLGİLENDİRME FORMU**'nda yer alan kurallara uyacağımı kabul ve beyan ederim. Gönül Mutfağı'nda gönüllü olarak bulunduğum süreç içerisinde yaşanabilecek herhangi bir olumsuz durumdan Gönül Mutfağı'nın herhangi bir sorumluluğu olmadığını kabul ederim. Gönül Mutfağı sınırları dışında "İbrahim Çeçen Vakfı Konteyner Kenti"nde ve/veya Hatay İskenderun'da yaşanabilecek her türlü durumun sorumluluğunun şahsıma ait olduğunu kabul ederim.

Yukarıda yer alan bilgilendirmeyi okudum, anladım onaylıyorum. (el yazısı ile yazılmalıdır)

Adı Soyadı:

İmza:

Tarih:

EK-23: Görüntü Ve Ses Kaydı Onay Formu

Sıra No:



Gönül Mutfacı

GÖRÜNTÜ VE SES KAYDI ONAY FORMU

06.02.2023 tarihinde meydana gelen deprem felaketi sonrasında Hatay, İskenderun'da sıcak yemek, gıda temini ve yerel üreticinin desteklenmesi gibi ihtiyaçların karşılanması hedefiyle kurulan, İbrahim Çeçen Vakfı Konteyner Kent'te (Yunus Emre mahallesi Şehit Astsubay İlker Düzova Caddesi Maydanöz Park Yanı İskenderun, Hatay) bulunan Gönül Mutfacı'nda, sıcak yemek, kahvaltı, gıda dağıtımı ve narenciye çiftçilerinin bahçelerini toplama, temizleme desteği sağlanması amacıyla, İbrahim Çeçen Vakfı Konteyner Kent'te ve/veya Gençlik Spor Bakanlığı Arsuz Gençlik Kampında konaklayarak/...../ 2024 -/...../ 2024 tarihleri arasında gönüllü olarak çalışmış bulunmaktayım.

Söz konusu bu çalışma boyunca sosyal medya ve benzeri mecralarda paylaşılacak üzere görüntü ve ses kayıtlarımın alındığı konusunda KVKK'nın ilgili maddeleri uyarınca bilgilendirildim. Bu doğrultuda görüntü ve ses kayıtlarımın alınması, kullanılması ve saklanması kabul edip onay verdiğimi beyan ve taahhüt ederim.

Tarih :
Ad Soyad :
TC Kimlik No :
İmza :

EK-24: Etik Kurul

Evrak Tarih ve Sayısı: 02.05.2024-337466



T.C.
BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ REKTÖRLÜĞÜ
Akademik Değerlendirme Koordinatörlüğü



Sayı : E-62310886-605-337466
Konu : Naz Kaya'nın Etik Kurul Onayı

02.05.2024

SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ MÜDÜRLÜĞÜNE

İlgi : 01.04.2024 tarih ve 329996 sayılı yazınız.

Enstitünüz Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Naz Kaya'nın, Prof. Dr. İsmail TOKMAK'ın danışmanlığında belirlenen, "Depremlerde Gönüllü Mutfaklarının Kurulumu ve İşletilmesine İlişkin Bir Model Önerisi: 6 Şubat Kahramanmaraş Depremlerinde 'Gönül Mutfağı' Örneği" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve bilgileriniz ekte sunulmuştur.

Prof. Dr. Sadegül AKBABA ALTUN
Kurul Başkanı

Ek: Değerlendirme Formu

Bu belge, güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Belge Doğrulama Kodu :BSN56L3LZB

Belge Doğrulama Adresi : <https://www.turkiye.gov.tr/baskent-universitesi-ebys>

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü Fatih Sultan Mahallesi Eskişehir Yolu 18. Km
06790 Etimesgut/ ANKARA
Telefon No: 0312 246 66 40 Faks No: 0312 246 66 49
e-Posta: adk@baskent.edu.tr İnternet Adresi: www.baskent.edu.tr
Kep Adresi: baskentuniversitesi@hs02.kep.tr

Bilgi için: Gamze SONBAY
Koordinatör
Telefon No: 246 66 66 / 5138



Bu belge güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

Sayı : 17162298.600- 123
Konu : Tez Çalışması

22 Nisan 2024

İlgili Makama

Üniversitemiz Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Ana Bilim Dalı, Tezli Yüksek Lisans Programı öğrencisi Naz Kaya'nın, Prof. Dr. İsmail TOKMAK'ın danışmanlığında belirlenen, "Depremlerde Gönüllü Mutfaklarının Kurulumu ve İşletilmesine İlişkin Bir Model Önerisi: 6 Şubat Kahramanmaraş Depremlerinde 'Gönül Mutfakları' Örneği" isimli yüksek lisans tez çalışması değerlendirilmiş ve yapılmasında bir sakınca olmadığı tespit edilmiştir. Bilgilerinize saygılarımızla sunarız.

Başkent Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler ve Sanat Alan Araştırma Kurulu

Ad, Soyad	Değerlendirme	İmza
Prof. Dr. Gözen Güner Aktaş	Olumlu/ ~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Sadegül Akbaba Altun	Olumlu/ ~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Fatih Çetin	Olumlu/ ~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Hasan Tahsin Fendoğlu	Olumlu/ ~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Filiz Kalelioğlu	Olumlu/ ~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Hidayet Hale Künuçen	Olumlu/ ~~Olumsuz~~	
Prof. Dr. Özcan Yağcı	Olumlu/ ~~Olumsuz~~	

Bu belge,güvenli elektronik imza ile imzalanmıştır.

EK-25: Gönüllü Mutfağına İlişkin Model Önerisi

Yerleşim Yeri

- Bina ve alt yapısı sağlam yerleşke(mekân)
- Güvenlik birimlerinin olması
- Devlet desteğinin alınması
- Ulaşım yollarına yakın olması

İletişim

- Sosyal medyanın aktif kullanımı
- Koordinasyon için altyapı oluşturulması
- Sosyal medyanın profesyonelce yürütülmesi

Yönetim Organizasyon

- Detaylı görev dağılımının yapılması
- Fonksiyon alanlarından sorumlu kişilerin belirlenmesi ve mümkünse bu kişilerin süreç boyunca değişmemesi
- Kişilerin kendi sorumlu oldukları alanlarla ilgili gerektiğinde inisiyatif kullanabilmeleri

İnsan Kaynağı

- İletişim kanallarının etkin kullanımıyla, gönüllülerden oluşan sürdürülebilir bir insan kaynağı oluşturulmalı ve yönetilmeli
- Gönüllülerin mutfakta belirli bir süre görev alacakları dikkate alınarak, görev oryantasyonları hızlı ve etkin bir şekilde sağlanmalı
- Kurumsal firmalardan katılım sağlayacak personelin aynı anda gelmesi yerine, farklı zaman dilimlerinde planlanması sürekliliğin sağlanması açısından önemlidir
- Potansiyel insan kaynağı alanlarından en önemlisi mesleki alana yönelik mesleki eğitim veren lise, ön lisans ve lisans bölümlerine ulaşarak gönüllü katılımının teşvik edilmeli
- İnsan kaynağının temininde, sadece gıda ve mutfak uygulamalarıyla sınırlı kalınmamalı, farklı disiplinlerden (mühendisler, iletişim danışmanları vb.) gönüllülerin katılımı sağlanarak sistemin devamlılığı güçlendirilmeli

Barınma

- Tuvalet ve Banyo imkanlarının olması
- Çadır imkanlarının olması
- Mümkünse yüksek olmayan bina olması
- Hijyen şartlarının sağlanabilmesi

Makine Ekipman

- Mümkün olması durumunda Gönül Mutfağında olduğu gibi endüstriyel bir mutfak kullanımını ilk etapta makine ve ekipman ihtiyacını azaltacaktır
- Sürecin büyümesi ve genişlemesine bağlı olarak gerek devlet imkanları gerekse özel sektörün imkanları kullanılarak makine ve ekipman ihtiyacı giderilebilir. Bu noktada da sosyal medya kullanımı ve iletişim ön plana çıkmaktadır
- Teknik alanlardan gönüllülerin bulunması, makine ve ekipmanların kurulum, bakım onarım gibi hizmetlerin yürütülmesinde önem arz etmektedir

Tedarik

- Büyük tedarik firmaları ile koordinasyon
- Gelen yardımların bir sistem üzerinde oturtulması
- Nakit yerine malzeme akısı
- Devlet desteğinin alınması hem ürün tedariki hem de koordinasyon açısından önemlidir

Ulaşım

- Devlet desteği
- Lojistik firmalarla koordinasyon
- Bölgelerde koordinasyon ekibi kurulması ya da bölgeden ulaşılabilecek birilerinin olması

Menü Planlama

- Mevsimsel saklama şartlarına dikkat edilmesi
- Uygun durumda bölgede yetişen mevsimsel ürünlere öncelik verilmesi
- Mümkün olması durumunda yerel halkın tercih edebileceği yemeklerin çıkartılması