Cumhur Aşçı Mektepleri Manifestosu

Cumhur Aşçı Mektepleri / CAM, biyolojik çeşitlilik başta olmak üzere sürdürülebilir gastronomi alanındaki araştırmaları kendi kaynaklarıyla ve bu çalışmalara katkı sağlayan kişi ve kurumlarla iş birliği içinde destekler.

Denizcilik, tarım, hayvancılık ve yiyecek-içecek işletmeleri, gıdanın üretiminden tüketimine uzanan düzenin birbirine bağlı parçalarıdır. Bir işletmenin alım kararı, üreticinin neyi hangi koşullarda üretebileceğini etkiler. Ürünün taşınması, saklanması ve işlenmesi ise gıdanın güvenliğini ve ne ölçüde değerlendirilebildiğini belirler. CAM, toplum sağlığını, doğal kaynakların korunmasını ve ekonomik kalkınmayı bu bütün içinde ele alır.

CAM' ın temel görevi, bu alanların birbirlerine ve topluma karşı sorumluluklarını tanımlayan bir Türk Mutfak Doktrini geliştirmektir. Doktrin kapsamında ortak ilkeler ortaya konacaktır. Üretimden tüketime kadar alınan kararlar; ekonomik sonuçları, toplum sağlığına etkileri, emeğe verilen karşılık ve doğal kaynaklar üzerindeki yükü birlikte dikkate alınarak değerlendirilecektir. Bu ortak ölçü, her bölgenin kendi ürünlerini, üretim biçimlerini ve mutfak bilgisini koruma sorumluluğunu da kapsar.

Meslek anlayışımız, fütüvvet ahlâkından ve onun Anadolu'da meslek hayatına yansıdığı Ahilik geleneğinden beslenir. Bu mirasın bugünkü karşılığı, işi ehliyetle yapmak, emeğin hakkını vermek ve mesleki bilgiyi paylaşmaktır. Ustalık, kişinin işinde kazandığı yetkinliği başkalarının yetişmesine de açmasıyla anlam kazanır.

CAM, kendi kararlarında ve iş birliklerinde şu dört kuralı esas alır:

1. *Dürüstlük*

Yaptığımız işi olduğu gibi anlatırız. Bir çalışmanın hangi aşamada olduğunu, neyin doğrulandığını ve neyin henüz bilinmediğini açıkça belirtiriz. Verdiğimiz bir sözü yerine getiremediğimizde neyin eksik kaldığını ve nedenini açıklarız.

2. *Nezaket*

Ortak sofrada da çalışma hayatında da karşımızdakini dinler, sözünü tamamlamasına yer açarız. Bir görüşe itiraz ederken gerekçemizi açıkça söyler, kişinin onurunu gözetiriz. Kıdem ve yetki farkı, soru sorma, hata bildirme veya itiraz etme hakkını ortadan kaldırmaz.

3. *Sürdürülebilirlik*

Birleşmiş Milletler' in Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları' nı çalışmalarımızda başvuru çerçevesi olarak alırız. Ürün seçimini mevsime ve üretim koşullarına göre yapar, su ve enerji kullanımını izler, gıda kayıplarını oluştukları yerde azaltırız. Bir işletme kendi giderini azaltırken maliyeti üreticiye, çalışana veya çevreye yüklüyorsa, bu kararı sürdürülebilirlik kazanımı saymayız.

4. *Lezzet*

Önce ürünü tadar, hazırlama yöntemini onun niteliğine göre seçeriz. Ürünün tadı, dokusu veya olgunluğu değiştiğinde tarifi de gözden geçiririz. Bir tekniğin yerinde olup olmadığına, ürünün ayırt edici özelliklerini hazırladığımız yemekte nasıl ortaya çıkardığına bakarak karar veririz.

Üretim alanlarında ve işletmelerde bir uygulamayı örnek gösterebilmek için, hangi koşullarda işe yaradığını ve işletmenin o uygulamayı sürdürebildiğini göstermek esastır. CAM, mevcut işletmelerin kaynak verimliliğini artıran yöntemlere geçişini destekler ve yeni işletmelere kılavuzluk eder. Yenilenebilir enerji dâhil kaynak kullanımına ilişkin çözümler, örnek işletmelerde sınanır ve sonuçları paylaşılır. Su ürünlerinde kaynağın izlenmesi, avlanma ve yetiştirme koşullarının gözetilmesi, sorumlu tedarikin ölçütüdür.

Mesleki eğitim, doktrinin ilkelerini uygulayabilecek yeterliliği kazandırır. Bir meslek insanı, kullandığı ürünün kaynağını bilmeli, gıdayı güvenli biçimde işlemeli ve kararının üretime, çalışma koşullarına ve kaynak kullanımına etkisini değerlendirebilmelidir. CAM, üniversiteler ve meslek kuruluşlarıyla geliştirdiği eğitim çalışmalarını bu yeterlilikler üzerine kurar. Eğitim koşullarını belirlerken erişimi sınırlayan ekonomik ve toplumsal engelleri azaltma sorumluluğunu üstlenir.

Araştırma ve gıda teknolojilerinde karar ölçümüz, bir yöntemin sahada gösterdiği sonuçtur. Gıda güvenliğini, çalışma koşullarını veya kaynak kullanımını iyileştirdiği öne sürülen bir uygulama, kullanılacağı koşullarda sınanır. Elde edilen sonuçlarla birlikte yöntemin sınırları da açıklanır. Böylece bir işletme ya da eğitim kurumu, o bilginin kendi koşullarında kullanılıp kullanılamayacağını değerlendirebilir.

Türk mutfak kültürü, onu yaşatan ürünlerden, üretim biçimlerinden ve meslek bilgisinden ayrı ele alınamaz. CAM, bu birikimi kaynaklarıyla birlikte araştırır; üreticinin, ustanın ve gündelik mutfak bilgisini yaşatan

insanların katkısını kayda geçirir. Kültürel diplomaside Türk mutfağını bölgesel çeşitliliğiyle temsil eder ve ortak sofrayı karşılıklı öğrenme alanı olarak görür. Araştırma sonuçları eğitim, yayın ve dijital kaynaklar yoluyla erişime açılır; okurun bilginin dayanağını görebilmesi esas alınır.

Kamu yararının asgari koşulu, CAM' ın kendi kazanımının ötesinde kim için neyin iyileşeceğini gösterebilmesidir.

Cumhur Aşçı Mektepleri; bir çalışmaya başlamadan önce

_kimlerin yararlanacağını,

_mevcut duruma göre neyin değişeceğini ve

_hangi sonucun yeterli sayılacağını yazılı olarak belirler.

Bu üç husus açıklığa kavuşmadan çalışma kamu yararı gerekçesiyle başlatılmaz.

CAM, elde edilen sonucu başta belirlediği eşikle karşılaştırır ve bu karşılaştırmayı raporlar. Eşiğe ulaşılamadığında çalışmayı yeniden düzenleme ya da sonlandırma kararının gerekçesini açıklar.

CAM, maliyetin haksız biçimde üreticiye veya çalışana aktarılmasıyla ya da çevreye zarar verilmesiyle elde edilen bir sonucu kamu yararı saymaz, saymayacaktır.

CAM, kararlarında bu manifestonun ilkelerine bağlıdır. İş birliklerinde görevler, karar yetkileri ve kaynak kullanımının esasları işe başlamadan önce belirlenir.
Sağlanan destek, araştırmanın sonucunu veya mesleki kararları belirleme yetkisi vermez.

Cumhur Aşçı Mektepleri
cumhurascimektepleri.org