



2121 YILINDA DÜNYADAKİ AŞÇILIK MESLEĞİ VE TURİZM SEKTÖRÜ

50 İLA 100 YIL İÇERİSİNDE SEKTÖRDE YAŞANACAK OLAN GELİŞMELER

Özellikle son 10 yıl içerisinde yaşanan çok önemli teknolojik gelişmeler mesleğimizi de büyük oranda etkilemektedir. Yapay zekâ teknolojileri sayesinde her sektörde olduğu gibi turizm ve konaklama sektöründe gelecekte yaşanacak olan bir takım yeniliklerin bizi beklediği kesin.

Şüphesiz ki bu yeniliklerin veya değişikliklerin olumlu etkilerinin yanı sıra bazıları açısından da oldukça olumsuz etkileri olacak. Orta ve uzun vadede devrim niteliğinde olacak olan bu yeniliklerden en çok emektar çalışanlar diye tabir edilen işçi-aşçılar sınıfı etkilenecek.

Teknolojik yenilikler dolayısı ile mesleğimiz olan aşçılık ve mutfak sanatları alanında zamanla çok köklü bazı değişikliklere neden olacak. Bu değişiklik ise en başta mesleğimizde bu gün anladığımız şekilde olan ustalığı ve sanatkârlığı kökten etkileyecektir.

Öngörülse düşüncelerime göre robot ve yapay zekâ ile gelen yenilikler uzun vadede mesleğimizdeki ustalığı tamamen bitirecek düzeyde olabilir.

Yine uzun vadede gerçekleşmesi muhtemel olan öngörülerime göre aşçılık okulları artık öğrencilere bu gün bildiğimiz o okullarda öğretilen ve temel aşçılık için gerekli olduğu düşünülen konuları öğretmeyecek. 10 yıl önceye kadar bu okullar yemek yapma becerilerini öğretirken mesleğimizin incelikleri konusunda bireyleri gerçek manada uygulamalı şekilde zaten eğitmiyorlardı. Buradan mezun olanlar daha çok iş tecrübesi edinerek aşçılık mesleğinde tecrübe sahibi oluyorlardı. Son yıllarda ise bu konularda büyük ilerleme sağlandığını söyleyebiliriz. Ancak okullar aşçı yetiştirmek yerine, gelecekte yemeği pişirecek ya da üretecek olan makinaların nasıl kullanılacağını öğretmeye de başlayacaklardır. Eğer zaman içerisinde aşçılık okulları buna ayak uyduramazlar ise, mezunlara verdikleri diplomalar ya da eğitimler hiçbir anlam ifade etmeyecektir. Hatta ilgili konularda çağa uzun süre ayak uyduramamaları durumunda zaman içerisinde bu okullar ya da bölümler kapanarak başka konularda eğitim vermeye başlayacaklardır. Burada asıl mesele uzun vadede aşçılık okullarının bugün bildiğimiz konuları öğrencilere öğretip öğretmeyecekleri hususudur.

Yani bu gün okullarda öğretilenlerin öğrenci konumunda olanların işlerine asla yarayan gerekli bilgiler olacağını gelecekte söyleyemeyiz. Okullarda verilen bilgiler zaman geçtikçe yapay zekâ ve teknoloji sayesinde çok daha basit şekilde ulaşılabilen bilgiler olacaktır. Hatta bu bilgileri herkesin öğrenmesine dahi gereksinim duymayacağız.

Bu durum dolayısı ile çoğu meslek dalıyla ilgili olarak okullarda öğretilen önemli mesleki bilgiler yapay zekâların gelişmesiyle artık insanlar açısından öğrenilmesi zorunlu olmayan bilgiler statüsünde yer alacaklar diye düşünüyorum. Bunun ayrıntılı nedenlerini de ilerleyen satırlarda açıklamaya çalışacağım.

Kendi mesleğimizle ilgili olarak bir örnek vermem gerekirse bu gün iyi bir şef aşçıdan beklenenlerin başında gelenleri bir yapay zekânın ya da robotun yaptığını bir an için düşünelim. İşte o bir an için bile olsa düşündüğümüzün süreklilik arz edecek şekilde hayata geçirildiğini şimdi düşününüz. İşte bu teknolojik olarak mümkün hale getirilmektedir. Şu halde robotik mutfaklarda gelecekte görev yapan bir aşçıdan ya da aslında kesinlikle aşçı diyemeyeceğimiz fakat aşçı olarak düşünülecek olan operatörden yemek pişirmesini, bıçak ile doğrama yapmasını hiç kimse beklemeyecektir. Evet, aşçı diyemeyeceğimiz dedim keza günümüzde bir kişiye aşçı diyebilmek için gereken şartlar bellidir. Bu yüzden uzun vadede aşçılık mesleğini yapanlarda aranan şartlar gelecekte aranmayacaktır. Buda mesleğimizin yok olmasıyla sonuçlanabilecek bir gelişmeye sektörü ister istemez sürükleyecektir.

ABD’de denenmiş olan ve tamamen robotlar tarafından üretilen yemeklerin olduğu konseptlere şef Daniel Boulud ciddi bir yatırım yapmaktadır.

Massachusetts Institute of Technology (MIT) mekanik(makine)mühendisliği mezunları Michael Farid, Brady Knight, Luke Schlueter ve Kale Rogers ilgili konuda şef Daniel Boulud’a başvurarak bir restoran kurmuşlardı. Kendileri şef Daniel Boulud’a “Bizler şef değiliz ancak böyle bir çalışmamız var.” dedikten sonra Daniel’in ilgisini çekmeyi başarmışlardı. Sonuç olarak Boston’da Spyce robotik restoran doğmuştu. (<https://www.spyce.com/>) Bu restoran günümüz teknolojisinde bile birçok restoranın ve çalışanlarının yerini alabilecek bir teknolojiyle çalışıyor. Şu halde 2121 de aşçılık mesleğimizin, restoranların veya otellerin durumlarının ne olacağını anlayabilmek için son 10 yılda gelişen teknolojik gelişmelere de bakmakta fayda vardır.

Tabi ki bu robotların hemen hemen her sektördeki iş gücü maliyetini oldukça azalttığı gerçeğinin yanı sıra bu makineler halen azda olsa insan faktörüne yani operatörlere de ihtiyaç duymaktadır. İnsan faktörüne ihtiyaç duyan robotların gelecekte insanlara hiç ihtiyaç duymayacak hale getirilebilmesi de söz konusu olabilir. Bu olasılık şüphesiz ki teknolojinin ilerlemesi ile bir gün kesinlikle gerçekleşecektir. Ancak burada mesleğimizi ilgilendiren konuyla ilgili olarak asıl mesele şu: Bu makineleri idare edecek operatörlerin mesleki alanda uzman, yetenekli ve becerikli usta şef aşçılara ihtiyaç duyacağını asla söyleyemeyiz. Eğer bu makineler veya gelecekte yapılması ihtimali olan daha gelişmiş yapay zekâya sahip aşçı robotların gerçek insan bir şefe ihtiyaçları olacaksa da bu ihtiyaç sadece programlama süreci içinde birkaç seferliğine olacaktır. Ya da yazılı kaynaklardan teknolojik ortama aktarılan bir şefin mesleği ile ilgili olan tüm sırları, tüm tecrübeleri istenildiğinde herkes tarafından ulaşılabilir bir yerde saklanabilir. Hatta bunlar bir program gibi satın alınarak robotunuza yetenek olarak yüklenebilecek şekilde yazılım programı gibi şekillendirilebilir. Bu sadece aşçılıkla ilgili değil birçok alanda olabilir. Yani robotunuza sonradan yüklenerek kazandırılacak olan birçok yeteneği ücretini ödemeniz karşılığında satın alınabilir durumda olacaksınız diye düşünüyorum.

Bu sayede birçok meslek dijital ortamda yapay zekâ tarafından insanlara ustalıklı yüksek kalitede sunulacaktır. Bunun gerçekleşmesiyle de insanlığın bir gün şef aşçılara asla ihtiyacı olmayacaktır.

Bilindiği üzere Elon Musk'ın kurduğu şirketlerden biri olan Neuralink firması bazı becerileri hatta daha fazlasını canlı insan beynine yüklenebilecek şekilde bir teknoloji geliştirebilmek için çalışmalar yürütmektedir. Eğer ilgili konularda insanoğlu önemli bir yol kat ederse bu şu anlama gelecek demektir: Örneğin dil öğrenmek istediğinizde tıpkı bir bilgisayara yüklediğiniz program gibi beyinize istediğiniz bir dili yükleyerek o dili konuşmaya veya anlamaya başlayabileceksiniz. Ya da aynı durum herhangi bir konuda elde etmek isteyeceğiniz bir beceri içinde mümkün olacaktır. Bunun insan beyni için yapılabildiğini düşünürsek makinelerin ya da yapay zekâ teknolojisinin insanoğlunun sonunu getireceği konusundaki tahminlerin kesinlikle yabana atılmayacak kadar ciddi olduğu gerçeği ile karşılaşacağız demektir.

Mesleğimizle ilgili konuya tekrar dönecek olursak: Burada aslında bilimin ışığında mühendisliğin hünerleri ile yönetici şef aşçılığın hünerlerinin birleşerek ortaya çıktığı bir teknolojik gelişme var. Ya da gelecekte beklenen kaçınılmaz bir gelişme olarak karşımıza çıkacak olan son derece gerçek bir teknolojik gelişme de diyebiliriz. Bu teknoloji sadece belirli konularda kısa bir eğitim alan kişi ya da kişilerin bizim bildiğimiz şekilde aşçı olmamalarına rağmen sadece makineyi idare edecek kadar bilgiye sahip olmak suretiyle bir restoran veya otel mutfağını idare edebilecekleri gerçeğini teknik olarak mümkün hale getirmektedir.

Bu gelişmelerden en fazla avantajı sağlayacak olanların elbette işverenler olacağını söyleyebiliriz. Tabi bu konuda da "Ancak" diyebileceğimiz hususlarda kesinlikle olacaktır. İşverenlere oldukça katkı sağlayacak olan bu sistemde işveren için en önemli kolaylık ise şu olacaktır diye düşünüyorum. Örneğin: İşveren olarak usta bir şef aşçıya vereceğiniz dolgun maaş yerine daha önceden eline hiç bıçak almamış olmasına rağmen çok daha ucuza iş gücü elde edeceksiniz. Bunu yaparken de sadece restoranlarda yemeği üretecek olan makineler ile hazır ürünlerin koordinasyonunu gerçekleştirebilecek düzeyde birine ihtiyaç duyacaksınız. Belki de bu düzeyde birinin eğitimi ise sadece günler alacaktır.

Bir tarafta sahip olduğu yeteneklerini, tecrübelerini ve yıllarını bu mesleğe vererek oldukça zorlu bir süreçten sonra elde etmiş olan emektar, sanatçı bir şef aşçı düşünelim. Bir tarafta ise sadece haftalar içinde aldığı eğitim ile 40 yıllık şef aşçı düzeyinde yemek yapabilen robotları idare edecek birini düşünelim. Şimdi bunları karşılıklı olarak ya da yan yana kıyasladığınızda elde edeceğiniz sonuçlar bize aradaki uçurumun boyutlarının gerçekte ne olduğunu açıkça göstermektedir. Bu durum belki bu gün için değil ancak gelecek 50 ila 100 yıl içinde karşımıza kesinlikle çıkacaktır.

Mutfağınızda çalıştırdığınız 10 işçi-aşçı yerine, 1 operatörünüze normalden çok daha cüzi bir maaş ödeyeceksiniz. Bunu yaparken de aşçılarınizin-işçilerinizin yıllık izinleri, yasal hakları, ikramiyeleri ya da işe devamlılıkları gibi konulardan neredeyse işveren olarak tamamen kurtulacaksınız. Böyle düşündüğünüzde bu durum işveren olarak sizin açınızdan büyük avantaj olacaktır. Tabi burada peki ya elektrikler kesilirse ne olacak diyenlerimiz de olacaktır diye düşünüyorum. Ancak bu en son problem çıkartacak husustur. Burada aşçılık mesleğini kökten tehdit eden teknolojik bir sistemin ya da devrimin bilimsel ve teknolojik olarak mümkün olabileceğinden bahsediyorum.

Bunu gerçekleştirebilen bir teknolojiye elektrik kesintisi gibi oldukça basit olan konular kolaylıkla aşılacak meselelerdir.

AŞÇILIK DÜNYA VAR OLDUKÇA GEÇERLİ BİR MESLEK OLMAYA NASIL DEVAM EDECEK?

GELECEKTE AŞÇILIK MESLEĞİNİ BEKLEYEN EVRİMSEL SÜREÇİN DETAYLARI NELERDİR?

Bundan 10 yıl önceye kadar ve yakın geçmişte de birçoğumuzun dünya var oldukça geçerliliğini koruyacak olan meslek diyerek konumlandığı aşçılık mesleği gelişen teknoloji karşısında 100 yıl içerisinde tamamen yok olabilir. Ya da en iyi ihtimalle önemli bir evrim sürecinden sonra çok köklü bir devrimle ortadan kaldırılabilir. Artık profesyonel anlamda meslek olarak yemek pişiren insanların olmadığı bir çağa doğru ilerliyoruz. Bu gün bilinen haliyle bile 50 yıl içerisinde aşçılık mesleğini tamamen kaybedebiliriz. Özellikle robotlaşma ve yapay zekâ teknolojisinin ilerlemesiyle bazı mesleklerin yok olacağı muhakkak. Kaybolan meslekler yerine bazı yeni mesleklerde ortaya çıkabilir ya da en azından kaybolan meslekler başka ihtiyaçları doğurabileceği için birtakım mesleklerinde türemesine sebep olabilir.

Eğer teknolojik gelişmeler aşçılık mesleğine de tamamen yansıtırsa mesleğimizin uzun vadede büyük değer kaybedeceği kesindir. Bu değer kaybıyla beraber zaman içerisinde de aşçılığın tamamen yok olabileceğini rahatlıkla söyleyebilirim.

Belki de mesleğimizdeki gerçek emektar sanatkârlarımızın ve aşçılarımız şimdiden bu konulara hazırlıklı olmaları gerekmektedir. Ya da şöyle diyenlerde olacaktır: “Bana ne ya! o zamana kadar biz zaten bu dünyada olmayız. Onu da sonra gelenler düşünsün...” Elbette ki bu gün onlar açısından ya da böyle değerlendirmeler yapacak olanlar açısından sevindirici haber ya da olumlu haber tamda bu olsa gerek. Çünkü bu gelişmelerin tamamen mesleğimizi yok etmiş olarak hayata geçirilmesinin en az 50 yıl en fazla ise 100 yıl alacağını öngörmekteyim. Elbette zamanla ilgili olarak rakamlarda yanılabiliriz ancak teknolojik gelişmeler mesleğimize yansıtıldığında bu sonucu asla değiştirmeyecektir. Eğer dünya ve insanlık çok daha uzun yıllar yaşamaya devam ederse söz konusu gelişmelerin etkilerini 50 yıla kalmaz sektörde hissetmeye başlayacağız. Yüksek derecedeki teknolojik gelişmelerde 50 ila 100 yıl içinde aşçılık mesleğini endüstriyel ürünlerle desteklenecek olan akıllı şef-aşçı robotlara bırakacaktır.

Bizden sonra gelenler mesleğimize özgü aşçılık sanatını veya ustalık becerilerini sadece ahlaki ve kültürel yozlaşmalara maruz kalmaları neticesinde kaybetmeyecekler. Onlar şimdiden görülmekte olan endüstriyelleşme (fabrikaların-robotların artırılması işi) ile uzun vadede yapay zekâ ve robotlaşma karşısında tutunamayacaklardır. Bu durumda eskiden yaptıkları işlerden çok daha zahmetsiz işleri yapmaları kendilerinden beklenecektir. Zahmet verici olan, yetenek ve ustalık gerektiren birtakım işlerin yerine insanlar artık daha zahmetsiz işleri yapacakları için maaşları ve çalışma şartları işverenlerin takdirine bırakılabilir.

İşverenler gelecekte kendi deyimleriyle sanatçı olan şeflerin kaprisleri ile ustanın çalışma şartları ile alakalı olan konularda aşçılara bağımlı kalmayacaklarda diyebiliriz. Bu bağımlılık daha çok robot üreten teknoloji firmalarına veya yazılımcılara kayacaktır. Tıpkı telefon ve bilgisayarlarda olduğu gibi insanların hayatını her anlamda kolaylaştıracak olan robotlara bağımlı hale getirileceğiz. Öyle zannediyorum ki her yıl farklı versiyonlarda farklı özellikleri olan robotlar üretilmektedir.

Sonuç olarak robot firmalarının bu ürettiklerini işverenlerde belirli aralıklar ile almak zorunda kalacaklardır. Ya da en azından cihazlara ücretli veya ücretsiz bazı güncelleme uygulamalarını yükleyebilmek için bir bağımlılığın oluşturulacağı kanaatindeyim.

Bugün ya da orta vadede değil ancak uzun vadedeki öngörülerime göre gelecekte restoranları da teknoloji ve yapay zekâ üreten firmalar bir şekilde kendilerine bağımlı hale getireceklerdir.

Yukarıda işveren açısından avantajlı durumu dile getirmiştım. Ancak burada şu gerçekle de karşılaşılıyor: İşverenin insan gücüne olan bağımlılığı azalırken ve neredeyse insan işçi çalıştırma maliyeti sıfırlanırken diğer yandan robot üreten ya da yazılım teknolojisi üreten firmalara bağımlılığı artacaktır.

Çok uzun yıllardan beri dünya var oldukça geçerli olacak olan mesleklerin başında gösterilen aşçılık mesleği ile ilgili olarak şartlar hiçte bizim düşündüğümüz gibi olmayacak diye öngörmekteyim. Geçmişte benimde dünya var oldukça devam edecek bir meslek olarak bazı düşünceleri dolaylı olarak ifade ettiğim olmuşsa da bu meslek gelecekte insan faktöründen ziyade robotlarla devam edecek diyebiliriz. Aşçılık robotlarla bile dahi olsa her zaman var olmaya devam etmek zorundadır. Ancak buradaki mesele aşçılığın artık insanlar tarafından hayatlarını kazanmak amacıyla yapılabilecek bir meslek olup olmayacağı ile ilgili olan kısımları alakadar etmektedir.

Zorlu ve zahmetli çalışma şartları günümüzde her insanın kaldırabileceği veya hayatlarında istedikleri şartlar asla değil. Bu gerçeği göz önüne alırsak bu mesleğe başlayan veya bu mesleği yapmak isteyenlerin bazı şeyleri kısa yoldan elde edebilmek için ne gibi yollara başvurduklarını bilmekteyiz.

Şimdi mesleğimizle ilgili geçmişten günümüze kadar söylenen o bazı sözleri gelin şöyle bir hatırlayalım.

“Dünya var oldukça geçerli olacak olan meslek. Aşçı olursan aç kalmazsın, her yerde iş bulursun. Aşçılık her yerde geçerli meslektir...”

Acaba bu gün bildiğimiz şekilde aşçı olursanız gelecek 50 ila 100 yıl içerisinde yukarıdaki halk arasında söylenen deyimde de olduğu gibi aç kalmayacağınızı ve her yerde iş bulacağınızı gerçekten umabilir misiniz? Şahsen ben bu konuyla ilgili olarak eldeki verilere göre pek iyimser bir tablo çizebileceğimi asla düşünmüyorum.

Elbette yukarıda yer verdiğim ve halk arasında da bilinen o benzer sözlerin halen günümüzde bir değeri var. Önümüzdeki yıllarda da belirli bir süre daha bu değeri mesleğimiz korumaya devam edecektir.

Eskiden aşçılara kız verilmez denirken; bu günlerde aşçılık en popüler mesleklerden biri haline geldi. Tabi herkes için aynı durum söz konusu değil. Ancak buda aşçılık mesleğinin geçirdiği bir evrim olarak değerlendirilebilir.

Özellikle Türkiye’de mesleğimizi ciddiyetinden uzaklaştırılanlarca yazılı, görsel medya dahil sosyal medyada ya da televizyonlarda her türlü rezilliğe de şahit olmaktayız. Maalesef dünyada asla eşi benzeri olmayan konularda bazılarının sadece ilgi çektikleri hususlarda medyatik olabildikleri için Türk mutfağını temsil ettiği algısı ile de yaklaşılmaktadır.

Ancak neresinden tutarsak tatalım söz konusu kişiler ne mesleğimiz olan aşçılığı ne de Türk mutfağını temsil edebilecek kabiliyette veya yeterlilikte asla değillerdir. Kısacası aşçılık mesleği ile beraber Türk mutfağı sosyal medyada ya da yazılı medyada yer alan ve asla mesleğimizle ilgili olarak konumlandırılamayacağımız ya da Türk mutfağı şefi olarak kesinlikle nitelendiremeyeceğimiz bazılarından ötürü her geçen gün değerinde kaybetmektedir. Asıl üzücü ve düşündürücü olanda mesleğimizle ilgili olarak her anlamda yaşanmakta olan bu değer kaybına gerçekten Türk mutfağına katkı sağlayacak olanların hatta otorite olmaları beklenenlerin maalesef tepkisiz kalmalarıdır. Bu tepkisizlikleri bir kenara bu yaşananlara üstüne üstlük alkış tutmaları hatta bu rezillikleri takip ederek sosyal medya da beğeniler yapmaları maalesef mesleğimiz açısından büyük bir talihsizliğin yanı sıra Türk mutfağı açısından da çok büyük bir kayıptır.

Aşçılık mesleğinin prestijinin azalmasına hem ahlaki, kültürel değerlerimizin yozlaştırılması hem de teknolojik gelişmeler ayrı ayrı neden olmaktadır. Gelecekte bu değer kaybı çok daha fazla hissedilecektir.

Bizler gelecekte mesleğimizle ilgili olarak ahlaki ve kültürel çöküşü engelleyebilirsek bile teknolojik gelişmeler uzun vadede mesleğimizdeki ustalığı maalesef öldürecektir. Bu durumda da aşçılık mesleği çok daha önceden işlenerek hazırlanmış ürünler ile robotların koordinasyonunu sağlayan bir operatörün kolaylıkla yapabileceği sıradan kolay bir meslek haline getirilecektir. Bu kişiler belki yemek yapmasını bilmemelerine rağmen, hatta bıçak tutarak doğrama bile yapamamalarına rağmen aşçı ya da şef olarak adlandırılabilirler. Kendilerine haklı olarak aşçı-şef demek istemeyenlerde yaptıkları işe uygun yeni bir meslek ismi üreteceklerdir. En basiti “Robotik restoran mutfağı operatörü- koordinatörü” ya da “Robotik restoran operatör şefi” gibi bir takım unvanlar ortaya çıkacaktır. Tabi absürt kelimeler türetme konusunda içimizdeki özentiler mide, göbek, bağırsak anlamına gelen “Gastro” kökünün ardına geçmişte olduğu gibi gelecekte de bu konuyla ilgili olarak oldukça anlamsız birtakım kelimeler türeteceklerdir.

MESLEĞİMİZDE 3 BOYUTLU YEMEK YAZICILARI

50 ila 100 içinde tabak süslemesi, tabağa yapılmak istenen dekor bilgisayarda programlanarak bir robot tarafından kolaylıkla yapılabilmesi sağlanacaktır diye öngörüyorum. Hatta bu konuyla ilgili olarak 3 boyutlu yazıcıların yemek konusuna uyarlanabilecek tasarımlarının üretilebileceğini düşünüyorum. Bildiğiniz üzere 3 boyutlu yazıcılar ile neredeyse sıfır hata ile birçok şey üretilmektedir. Bunun yemek üreterek tabaklama yapan bir sistem ile bütünleştirildiğini düşünürsek; bilgisayar ortamında tasarlanan sanat eseri yemek tasarımları yemek yazıcıları (food printer) diyebileceğimiz bir mekanizma tarafından tabaklanarak insanlara servis edilebilir.

Her ne olursa olsun gelecekte mesleğimizle ilgili olarak yaşanacak olan teknolojik gelişmeler neticesinde ortaya çıkacak ya da çıkartılacak olan “operatör aşçı-şef” mesleği günümüzde ve bundan 10 yıllar önceki aşçılık sanatı mesleğimiz için olduğu gibi hiçbir manevi değer asla ifade etmeyecektir. Ancak 50-100 yıl sonra insanların çok azının maneviyatı düşüneceğini de öngörebiliriz. Elbette burada demek istediğim konuyla ilgili olarak aradaki farkı bilenler yine bileceklerdir, hatırlayacaklardır. Ama bunun genel olarak bir değeri kalmayacağı için insanlar sadece yeme-içme ihtiyaçlarını karşılama konusunda öncelik sahibi olacaklardır.

Kısacası şunu diyebilirim ki; gelecekte her evde evrensel aşçılık bilgilerine ve yeteneklerine sahip olan oldukça gelişmiş teknolojisi bulunan yapay zekâ robotlar günümüzdeki şef aşçılar gibi yemek pişirebilecekler, tarif verebilecekler ya da yüzde yüz tutarlılıkla herhangi bir yemeğin yapımı için aşçılık konusunda sıfır tecrübeye sahip olan insanları yönlendirebilecekler diye öngörüyorum.

Kaçınılmaz olan şu ki; yapay zekâ ve teknolojik gelişmeler aşçılık mesleğinin ve aşçıların değerini tamamen ortadan kaldıracaktır. Hatta bu durum iyi yemek yiyebilmek için insanların restoranlara gitmek yerine evlerinde kalmalarını da sağlayabilir. Yani birinci sınıf yemek pişirebilen şef robotlarına istedikleri yemeği yaptırtabilen insanlar artık restoran yerine evlerini restorana çevirmeleri sıradan bir şey olacaktır. Buda şu demek oluyor: Son teknoloji akıllı evlerini istediklerinde 1.sınıf restoran ortamına çevirebilecek bir imkâna sahip olan insanların artık restoranlara ilgisi azalacaktır. Buda turistik olarak seyahat durumları haricinde birçok restoranı tehdit edebilecek bir hal alabilir. Yani burada gelecekte konaklama hizmeti veren otellerin restoranları önem kazanacaktır diyebiliriz.

Bu gün ABD’de yemek sanatları açısından restoranların önemi otellerden çok daha fazladır. ABD’de sektörümüzle ilgili olarak hemen hemen herkesin çok iyi bildiği bir husus var ise oda şudur: İyi bir yemeği otellerde değil sadece restoranlarda yiyebilirsiniz. Yani ABD’deki otel misafirleri genelde kaldıkları otelin dışındaki restoranlarda yemek yerler.

Gelecekte bir şef gibi yemek yapabilecek olan yapay zekâyâ sahip robotik makinelerin çıkması ile etkilenebilecek sektörlerden olan restorancılık sektörü tamamen yok olabilir. Seyahat eden insanların otellerinde kalmaları için her türlü teknolojik imkâna sahip aşçı robotlar temin edilebilir. Bu durumda ise otel misafirleri iyi yemek servis edilen restoranları aramak yerine istedikleri tüm yemekleri yaptırabilecekleri robotlara sahip olan otellerde kalacaklar demektir.

Durum büyük ölçekli işletmeler açısından oldukça faydalı gibi gözükse de yukarıda da ifade ettiğim gibi bu konular mesleğimiz olan aşçılık sanatı açısından büyük bir tehdit olarak karşımıza çıkmaktadır.

Bana göre gelecekte insanoğlunun ortaya çıkartacağı bu duruma karşı olarak yine insanoğlu bir çözüm üretmeye çalışmak zorunda kalacaktır. Buda sonradan işlenmiş olan fabrikasyon ürünler ile hizmet verecek olan robotik otellere, restoranlara karşı oluşturulacak kampanya ve bazı hareketler ile olacaktır diye düşünüyorum. Ancak bu konularda da gücü elinde tutacak olanlar tarafından çok kolay bir şekilde engellenebileceğiniz için bazı tereddütlerim var.

Aşçılık mesleğinin ve ustalığının uzun vadede kaybolma tehlikesiyle karşı karşıya kalacağı konusundaki öngörülerimi korumakla beraber gelecekte insanların aşçılık mesleği konusunda usta olabilmeyi hobi olarak yapacağını düşündüğümü de belirtmek istiyorum. Yani günümüzde hayatımızı kazanmak için yaptığımız meslekler gelecekte para kazanmak için olmasa bile hobi olarak sürdürülebilir. Tıpkı geçmişten bu güne kadar kaybolan bazı mesleklerin günümüzde sadece hobi olarak yapılması gibi gerekirse bu durumu da örneklendirebiliriz.

Kısacası gelecekte insanları mesleğimizle ilgili olarak doğallığa ve el emeği ile oluşturulanlara yönlendirecek bilinçlenme çalışmalarını bilimsel tıbbi verilere göre düzenleyerek toplumlara anlatmamız gerekecektir. Burada önemli olan gücü elinde tutacak olan sermayenin ve teknoloji sahiplerinin ilgili konulardaki gerçek hakikatleri, bilimi veya sağlığı satın alıp alamayacağı konuları olabilir.

Yani çıkar çatışmalarında kendi kazançlarını düşünenler bilimi hatta insan sağlığı ile ilgili olacak olan tıbbi konuları bile satın alacak şekilde bizi yanıltmak isteyebilir. Bu konularda bilinçlenme sağlamak adına çalışmalarda bulunmak isteyenler eğer istenirse tıpkı bir makinanın fişini çeker gibi engellenebilirler.

Gelecekte bazıları insanları doğallıktan uzakta tutmaya ve fabrikasyona yönlendirmek isteyeceklerdir. Hiç olmadı insanlara doğal olmayan ürünlerle ya da yemeklerle ilgili çok daha cazip hayatları kolaylaştıran tekliflerde sunacaklardır. Bu kolaylıklar insanoğlunu uyuşturacak düzeyde de esir edebilir.

Elbette gelecekte birtakım şeyler gelişirken yukarıda kısaca bahsettiğim çok önemli aşılması gereken bazı zorluklar ile karşı karşıya kalacağız diye öngörmekteyim. Bu konulara ve çok daha fazlasına ayrıntılı olarak değindiğimde konuyu fazlaca uzatarak saptırtacağımı düşündüğüm için tüm bunlara başka bir makalemde daha sonra başkaca ayrıntılar ile ele alarak yer vermeyi çok daha uygun buluyorum.

En Derin Saygı ve Sevgilerimle

Tolgahan Gülyiyen

Dünya Türk Mutfağı Akademisi Lideri



Yasal Uyarı: Eser sahibinin izni olmaksızın sitemiz üzerindeki tüm içeriklerin tamamının veya bir kısmının kötü niyetli kişilerce herhangi bir şekilde çıkar elde etme amaçlı olarak kullanımı uluslararası yasalar çerçevesinde suç teşkil etmektedir. Sitemizde yer alan tüm içeriklerin ve projelerin yasal telif hakları ilgili kanunlar çerçevesinde kurumumuza aittir. Yasalar çerçevesinde yüz kızartıcı suçlar arasında bulunan fikir ve sanat eseri hırsızlığı gibi konularda suç teşkil edecek bir eylemde bulunmadan önce lütfen bu konular ile ilgili olarak [yasal uyarılar](#) kısmını ve bulunduğunuz ülkelerde geçerli olan ilgili konudaki uluslararası yasaları titizlikle okuyunuz.