

## ARAŞTIRMA / ARTICLE

## İstanbul'un Yeme-İçme Sektöründeki Kadın Şeflerin Girişimcilik Pratikleri Üzerine Aktör Merkezli Bir Analiz

*Entrepreneurial Practices of Women Chefs in Istanbul's Food and Beverage Sector: An Actor-centered Analysis*

Ezgi Akdoğan-Odabaş, Yiğit Evren

Yıldız Teknik Üniversitesi, Mimarlık Fakültesi, Şehir ve Bölge Planlama Bölümü, İstanbul

## ÖZ

Son yıllarda popülerlik kazanan girişimcilik ekosistemi yaklaşımı, girişimciliği belirli bir yerde ve zamanda aktörler, kurumlar ve kaynaklar arasındaki ilişkiler içinde şekillenen bir süreç olarak ele almaktadır. Ancak literatürde ekosistemi oluşturan kurumsal düzenlemeler ve kaynak bileşenleri ayrıntılı biçimde tartışılrsa da, girişimcilerin bu yapısal bileşenlerle nasıl etkileşime geçtiği, mevcut kaynakları hangi pratiklerle harekete geçirdiği ve bu etkileşimin ekosistemi nasıl yeniden ürettiği ya da dönüştürdüğü gibi sorular ikinci planda kalmaktadır. Buna ek olarak meselenin toplumsal cinsiyet boyutu da girişimcilik ekosistemine ilişkin çalışmalarda ekseriyetle göz ardı edilmektedir. Bu çalışma, girişimcilik ekosistemi yaklaşımını faillik perspektifiyle geliştirerek, girişimcilerin statü ve cinsiyet kaynaklı yapısal kısıtlar karşısında nasıl eyleme geçtiklerini anlamayı amaçlamaktadır. Saha araştırmasının odağına İstanbul'un yeme-içme sektöründe faaliyet gösteren girişimci kadın şefler alınmıştır. Çalışma bir nitel araştırma olarak kurgulanmış, kendi işletmesi olan 20 kadın şef ve sektörle ilişkili 5 uzman/kurum temsilcisi dahil toplam 25 kişiyle yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşmeler gerçekleştirilmiştir. Araştırma bulguları, girişimci kadın şeflerin toplumsal konumları, ekosistem kaynaklarına erişim olanakları ve sektördeki erkek egemen düzenle kurdukları ilişkileri bakımından ayrıştıklarını ve girişimcilik açısından iki farklı faillik biçiminin öne çıktığını göstermektedir: reaktif ve proaktif faillik. Kaynaklara ve formal ağlara erişimi sınırlı olan reaktif şefler, zorlayıcı koşullarla karşılaştıklarında sadece küçük çaplı yenilikler yapabilmektedirler. Bu nedenle bu grubun girişimcilik ekosistemi üzerindeki etkileri sı-

## ABSTRACT

The entrepreneurial ecosystem approach has gained popularity in recent years. This approach views entrepreneurship as a process shaped by the interrelationships of actors, institutions, and resources. The literature mainly discusses the institutional arrangements and resources that constitute the ecosystem. However, questions regarding how entrepreneurs interact with these structural components and how these interactions transform the ecosystem remain secondary. Additionally, the effects that the gender dimension has on entrepreneurial ecosystems are often overlooked. This study aims to fill this gap by converging the entrepreneurial ecosystem literature with the agency perspective. It examines how entrepreneurs act under structural constraints by employing a gender and social status sensitive lens. Empirically, the study focuses on women chef-entrepreneurs in Istanbul's food and beverage sector. In this context, the study is designed in a qualitative fashion, comprising semi-structured in-depth interviews with 25 individuals from the sector. Our findings indicate that entrepreneurial women chefs differ in terms of social position, access to ecosystem resources, and relation with the patriarchal order in the sector. Two different forms of agency stand out: reactive and proactive. The former illustrates agents who have minimal access to resources and networks. These women chefs take action in face of constraints and progress through small-scale innovations. Thus, reactive agents have a limited impact on entrepreneurial ecosystems. The latter, in contrast,

Bu makale, Yıldız Teknik Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü'nde Prof. Dr. Yiğit Evren'in danışmanlığında Ezgi Akdoğan-Odabaş tarafından yürütülen doktora tezinden üretilmiştir.

Geliş tarihi: 14.01.2025 Revizyon tarihi: 04.03.2026  
Kabul tarihi: 07.03.2026 Online yayımlanma tarihi: 27.03.2026  
İletişim: Ezgi Akdoğan Odabaş  
e-posta: ezgiak@yildiz.edu.tr

 TMMOB  
Şehir Plancıları Odası

nırlıdır. Proaktif şefler ise olası koşulları öngörerek hazırlık yapmakta ve stratejik adımlar atarak ekosistemin kaynaklarını aktif olarak kullanabilmektedirler. Dolayısıyla yenilikçi ve dönüştürücü pratikleri hayata geçirme konusunda, reaktiflere kıyasla, daha yetkindirler.

Anahtar sözcükler: Faillik; girişimcilik ekosistemi; İstanbul; kadın şefler; yeme-içme sektörü

reflects women chefs who can anticipate future conditions, take strategic action, and mobilize resources. Proactive agents are therefore more capable of enabling innovative and transformative practices in the industry.

Keywords: Agency; entrepreneurial ecosystem; İstanbul; women chefs; food-and-beverage sector.

## 1. Giriş

Son yıllarda girişimcilik araştırmalarında ekosistem temelli yaklaşım ön plana çıkmaktadır. Bu yaklaşım, girişimciliği belirli bir yer ve zamanda mümkün kılan aktörler, kurumlar ve kaynaklar arasındaki ilişkileri merkeze alan bir çerçeve sunmaktadır (Stam ve Spigel, 2018). Buna göre girişimcilik ekosistemi, girişimcilerin ve tamamlayıcı aktörlerin (yatırımcılar, kamu kurumları, aracı örgütler, eğitim kurumları vb.) etkileşimi içinde, kurumsal düzenlemeler, sosyal ağlar, finansal ve bilgi altyapıları, kültürel normlar ve mekansal koşullar gibi bileşenlerin birlikte işlediği ilişkisel bir bağlam üretmektedir (Spigel, 2017; Stam ve van de Ven, 2019). Dolayısıyla girişimcilik ekosistemi, girişimcilik faaliyetlerinin gerçekleştiği pasif bir bağlam olmaktan ziyade kaynakların üretimini, dolaşımını ve erişimini şekillendiren, zaman içinde geri beslemelerle evrilen bir yapı olarak kavramsallaştırılmaktadır.

Ancak literatürde ekosistemin hangi bileşenlerden oluştuğu ayrıntılı biçimde tartışılrsa da, girişimcilerin bu bileşenlerle nasıl etkileşime geçtiği, ekosistem içindeki mevcut kaynakları hangi eylemleriyle harekete geçirdiği ve bu süreçlerin ekosistemi nasıl yeniden ürettiği ya da dönüştürdüğü soruları genellikle ikinci planda kalmaktadır (Giazitzoglu vd., 2024). Bu eksiklik, kadın girişimciler bağlamında daha belirginleşmektedir. Öyle ki; kadın girişimcilerin deneyimleri hemcinslerinin gölgesinde bırakılmakta ve mesele, ekseriyetle cinsiyet eksenli yoksunluklar üzerinden tartışılmaktadır (Brush vd., 2018; Ahl ve Marlow, 2021). Buradan hareketle, bu çalışma girişimcilik ekosistemi yaklaşımını yapı-fail tartışmaları ve kadın girişimciler özelinde yeniden düşünmeyi amaçlamaktadır.

Bu amaç doğrultusunda, saha çalışması olarak İstanbul'un yeme-içme sektörü seçilmiştir. 1980'li yıllardan itibaren yaşanan çeşitli ekonomik ve toplumsal değişimlerin etkisiyle yeme-içme sektörü bir dönüşüm sürecine girmiştir. Bu dönüşümle birlikte aşçılık, usta-çırak arasındaki ilişkiyle şekillenen bir zanaat olmaktan çıkarak bilgiye dayalı öğrenilen bir uzmanlık alanı hâline gelmiştir. Bu süreçte, erkek egemen hiyerarşiyle işleyen geleneksel ustalık sisteminin zayıflaması, sosyal medyanın sunduğu görünürlük ve tanıtım imkânı kadınların sektör içinde yer edinmesini sağlamıştır. Kadınlar sektörde aşçı olarak çalışmanın yanı sıra zaman içerisinde kendi girişimlerini de kurmaya başlamışlardır. Bu doğrultuda yapılan çalışma kapsamında, kadın şeflerin nasıl bir bağlam içinde yer aldıkları; bu bağlama özgü yapısal koşulların eylemlerini nasıl ve ne ölçüde şekillendirdiği; girişimci kadın şeflerin bu koşulları nasıl hare-

kete geçirdiği; hangi tür faillikler sergiledikleri ve birbirinden nasıl farklılaştıkları sorularına yanıt aranmıştır. Bu sorulara ışık tutmak amacıyla, nitel bir araştırma olarak kurgulanan saha çalışmasında başta işletme sahibi kadın şefler olmak üzere, sektörle ilişkili aktörler ve uzman kişilerle bir dizi yarı yapılandırılmış derinlemesine görüşme yapılmıştır.

Yazı, giriş bölümü dâhil altı bölümden oluşmaktadır. İkinci bölümde önce girişimcilik ekosistemi yaklaşımına ilişkin mevcut tartışmalar ortaya konulmuş, bu tartışmalardaki boşluklar ve bu boşlukların nasıl doldurulabileceği tartışılmıştır. Takip eden bölümlerde sırasıyla araştırmanın yöntemi ve saha çalışmasına atlık sunan arka plan ortaya konulmuştur. Beşinci bölümde ampirik araştırmaya odaklanılarak, sektördeki kadın şeflerin girişimcilik pratikleri ile kaynaklara erişim kanallarının birbirinden nasıl ve neden farklılaştığı ortaya konulmuş ve girişimci kadın şeflerin fırsat ve güçlükler karşısındaki tepkileri, ekonomik coğrafya disiplini yapı-aktör ilişkisi üzerine gelişen güncel yazından ilhamla, *proaktif-reaktif faillik* şeklinde kavramsallaştırılmıştır. Son bölümde ise bir genel değerlendirme yapılarak yerel ekonomik gelişme açısından bir dizi çıkarımda bulunulmuştur.

## 2. Kuramsal Çerçeve

Girişimcilik literatürü uzun süre boyunca girişimciliği bireyin sahip olduğu kişilik özellikleri, psikolojik eğilimleri ve bireysel motivasyonlar üzerinden ele almıştır. Bu bağlamda, başarı ihtiyacı, risk alma eğilimi, öz-yeterlik ve yenilikçilik gibi bireysel nitelikler girişimci davranışının temel belirleyicileri olarak kabul edilmiştir (Gartner, 1988; Shaver ve Scott, 1992; Yavan vd., 2023). Ancak zamanla bu yaklaşımın girişimcilik sürecini açıklama kapasitesinin sınırlı olduğu yönündeki eleştiriler artmış, girişimciliğin durağan kişilik özelliklerinden ziyade süreçler ve eylemler üzerinden anlaşılması gerektiği vurgulanmıştır (Uc-basaran vd., 2001; Dodd ve Anderson, 2007).

Bu eleştiriler doğrultusunda gelişen davranışsal yaklaşım kapsamında, girişimcinin kim olduğundan ziyade ne yaptığına odaklanılmış ve girişimcilik dinamik bir süreç olarak ele alınmıştır (Gartner, 1988; Shane ve Venkataraman, 2000). Ajzen'in (1991) Planlı Davranış Teorisi'nden beslenen bu yaklaşımla, girişimcilik niyetinin davranışa dönüşmesinde bireysel algıların, öz-yeterlik duygusunun ve sosyal normların etkili olduğu vurgulanmıştır (Liñán ve Chen, 2009; Liñán vd., 2011; Yavan vd., 2023). Ancak bu yaklaşım da girişimciliği büyük ölçüde girişimcilerin bireysel algısı ve bilişsel süreçleri üzerinden ele almış;

bu durum sosyal, kültürel, kurumsal ve mekânsal bağlamların geri planda kalmasına yol açmıştır (Welter, 2011). Bu nedenle benzer bireysel özelliklere sahip aktörlerin farklı bağlamlarda neden farklı girişimcilik pratikleri geliştirdiğini açıklama konusunda önemli bir boşluk oluşmuştur (Zahra, 2007).

Bu boşluk, girişimcilik literatüründe bireysel yaklaşımların ötesine geçilerek, girişimcilerin gömülü oldukları toplumsal, kurumsal ve mekânsal bağlama odaklanan bağlam temelli yaklaşımlara yönelik ilginin artmasına yol açmıştır (Granovetter, 1985; Welter, 2011). Bu doğrultuda girişimcilik, aktörlerin içinde buldukları bağlam tarafından mümkün kılınan, sınırlandırılan ve yönlendirilen bir toplumsal pratik olarak yeniden kavramsallaştırılmıştır (Zahra vd., 2014). Bağlamın belirleyiciliğine vurgu yapan bu yaklaşımla birlikte analitik odak, girişimcilerin kişisel özellikleri ve bilişsel süreçlerinden, girişimciliği mümkün kılan ve şekillendiren aktörler, ilişkiler ve kaynaklar bütününe doğru genişlemiştir (Cansız vd., 2018). Bu genişleme girişimciliği, belirli bir bölgedeki sosyal, ekonomik, politik ve kültürel unsurların karşılıklı etkileşimi içinde işleyen ilişkiyel bir yapı olarak ele alma ihtiyacını da beraberinde getirmiştir (Spigel, 2017).

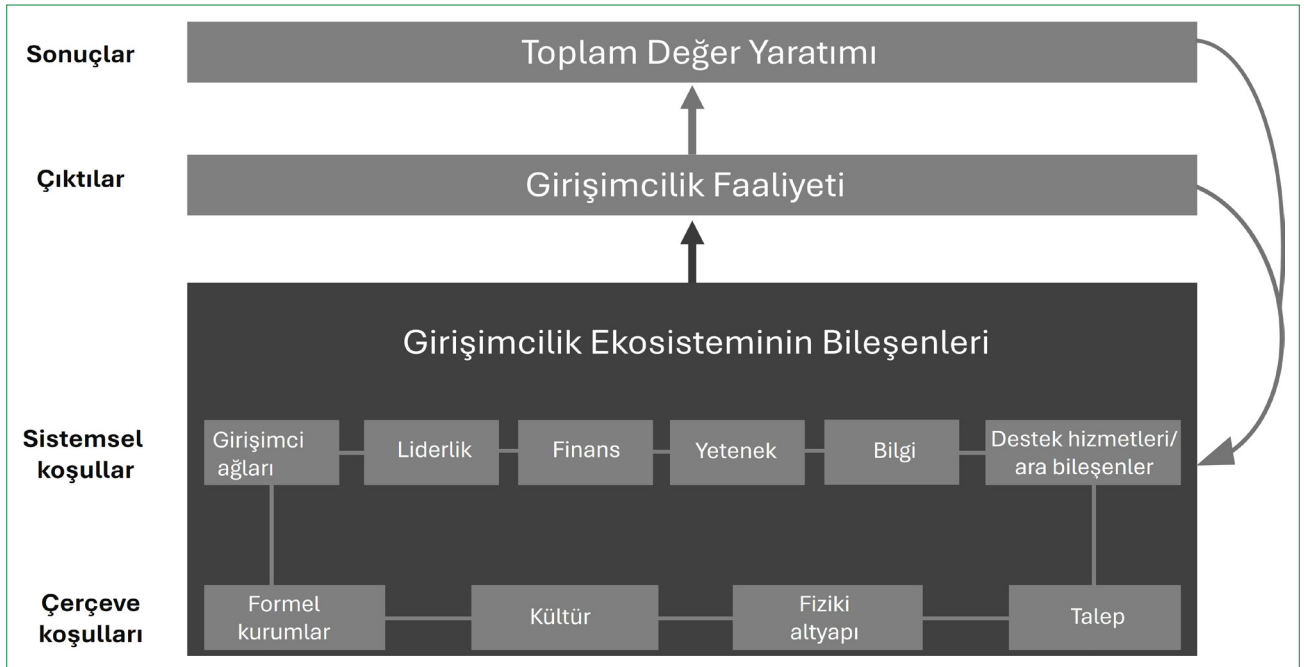
Girişimcilik ekosistemi yaklaşımı tam da bu ihtiyaç doğrultusunda geliştirilen bağlam temelli bir yaklaşımdır. Son yıllarda popülerlik kazanan bu yaklaşım, üretken girişimciliği mümkün kılacak şekilde koordine olan, birbirine bağlı aktörler ve unsurların oluşturduğu ilişkiyel bir yapı olarak tanımlanmaktadır (Stam ve Spigel, 2018). Bu ilişkiyel yapıyı somutlaştırmak amacıyla Stam (2015), girişimcilik ekosistemini çerçeve

koşulları ve sistemsel koşullar olmak üzere iki temel bileşen grubu altında ele almaktadır (Şekil 1).

Çerçeve koşulları; girişimcilik faaliyetlerinin gerçekleştiği bağlamı şekillendiren sosyal ve kurumsal yapıları, fiziksel altyapıyı ve yeni mal ve hizmetler için talebe erişim olanaklarını kapsamaktadır. Bu koşullar, girişimcilik faaliyetleri için gerekli zemini oluşturmakla birlikte, ekosistemin bulunduğu bölgenin ekonomik yapısı ve konum özellikleri gibi dışsal dinamiklerle de yakından ilişkilidir. Sistemsel koşullar ise girişimcilik ekosisteminin çekirdeğini oluşturan ve girişimcilik faaliyetlerinin ortaya çıkmasını mümkün kılan unsurları tarif etmektedir. Girişimci ağları, liderlik, finansman, yetenek, bilgi ve destek hizmetleri bu kapsamda öne çıkan temel bileşenlerdir (Stam, 2015).

Bu kurumsal düzenlemeler (resmî kurallar, kültürel normlar ve sosyal ağlar) ile kaynak donanımları (fiziksel altyapı, finansman, liderlik, yetenek, bilgi, ara hizmetler ve talep) birbirinden bağımsız bileşenler olmayıp karşılıklı etkileşim içindedir. Girişimcilik ekosistemlerinin temel gücü de bu bileşenlerin birbirini besleyen ve birlikte evrilen ilişkiyel yapısından kaynaklanmaktadır (Spigel, 2017). Bu ilişkiyel yapı, başarılı ekosistemlerin zaman içerisinde kendilerini yeniden üretmelerine olanak tanımaktadır. Örneğin, güçlü bir kültürel ortam, güvene dayalı sosyal ağların oluşmasını desteklemekte; bu ağlar ise girişimcilerin bilgiye, finansmana ve diğer kritik kaynaklara erişimini kolaylaştırmaktadır (Spigel, 2017).

Öte yandan, bu yapısal unsurların bileşimi bağlama göre değişim gösterebilmektedir. Girişimciliği destekleyen kaynaklar ba-



Şekil 1. Girişimcilik ekosisteminin temel bileşenleri, çıktıları ve sonuçları.

Kaynak: Stam, 2015, s.1765.

kımından zengin bölgelerin bazıları aynı zamanda güçlü sosyal ağlara da ev sahipliği yaparken, benzer kaynak çeşitliğine sahip bazı bölgeler güvene dayalı ilişkileri mümkün kılacak kültürel ortamın eksikliği nedeniyle sosyal ağlar açısından zayıf kalabilmektedir (Spigel, 2017). Bu doğrultuda bölgelerin girişimciliği destekleme kapasiteleri de birbirinden farklılaşmaktadır. Sosyal ağların güçlü olduğu bölgelerde bilgi ve yatırımcı gibi varlıklara erişim kolaylaşabilirken; sosyal ağlar açısından zayıf kalan bölgelerde bu potansiyel kısıtlı olabilmektedir. Bu durum, girişimcilik ekosistemlerini durağan yapılar olarak değil, kaynakların oluşumu ve dolaşımıyla gelişen süreçler olarak ele almak gerektiğini göstermektedir. Dolayısıyla girişimcilik ekosistemine yönelik analizlerin mevcut kaynakları tanımlamakla sınırlı kalmaması beklenmektedir. Bu analizlerin kaynakların gelişimi ve aktörler (girişimci, yatırımcı gibi) arasındaki akışı ile yeni kaynakların oluşumu gibi meselelere de açıklık getirmesi gerekmektedir (Spigel ve Harrison, 2018).

Ancak girişimcilik ekosistemleri yalnızca kurumsal düzenlemeler ve kaynakların varlığı, diğer bir ifadeyle, yapısal bileşenlerin belirleyiciliği üzerinden şekillenen sistemler değildir. Girişimcilerin de ekosistemi şekillendirme kapasitesi vardır. Girişimciler hem içinde buldukları yapısal koşullara bağlı olarak eyleme geçmekte, hem de yer aldıkları yapıya gömülü pasif bir gözlemci olmaktan ziyade, bu yapıyı yaratan ve şekillendiren bir rol üstlenmektedirler. Örneğin, başarılı bir girişimci yalnızca ekonomik değer üretmekle kalmayıp aynı zamanda ekosisteme liderlik ederek bilgi paylaşımı, yatırım, mentorluk ve kültürel normlar üzerinde etkide bulunabilmektedir (Stam ve van de Ven, 2019). Bu durumda ekosistemleri, yapısal bileşenler ile ekosistemin yeniden üretiminde ve dönüşümünde aktif rol oynayan girişimciler arasındaki karşılıklı etkileşim üzerinden değerlendirmek gerekmektedir. Bu etkileşim, aşağı yönlü ve yukarı yönlü olmak üzere iki farklı şekilde gerçekleşmektedir. Aşağı yönlü etkileşimle yapısal koşulların girişimcilerin eylemlerini şekillendirdiği ifade edilirken; yukarı yönlü etkileşimle ise girişimcilerin gerçekleştirdikleri eylemlerle zaman içerisinde ekosistemin kurumlarını, kültürel kodlarını ve kaynak dağılımını yeniden şekillendirme potansiyeline sahip oldukları belirtilmektedir (Stam, 2015; Stam ve van de Ven, 2019).

## 2.1. Girişimcilik Ekosistemlerinde Faillik

Her ne kadar girişimcilik ekosistemi bağlamında girişimciler, temel aktör olarak tanımlansa da tüm bu yapısal bileşenleri nasıl harekete geçirdikleri yeterince açıklanmamaktadır. Başka bir ifadeyle, ekosistemi oluşturan kurumsal düzenlemeler ve kaynak bileşenleri ayrıntılı biçimde tanımlanırken, girişimcilerin bu yapısal bileşenlerle kurdukları etkileşim geri planda kalmaktadır (Giazizoglu vd., 2024). Refai ve diğerlerinin (2024, s. 181) deyişiyle, “yapısal unsurların girişimcileri nasıl kısıtladığına dair çok şey biliyoruz; girişimcilerin bu kısıtlayıcı bağlamlara karşı sergiledikleri faillikler hakkında yeterli bilgiye sahip değiliz.” Buradan hareketle, girişimcilik ekosistemi literatüründe girişimcilerin belirli

yapısal koşullar içinden nasıl eyleme geçtiklerini, bu eylemlerin nasıl tezahür ettiğini ve ne tür dönüşümlere yol açtığını ortaya koyan çalışmalara ihtiyaç duyulduğunu söylemek mümkündür.

Bu ihtiyaca cevaben devreye, *fail* (agency) kavramı girmektedir. Bu kavram, genellikle bir amacı, anlamı ve niyeti olan eylemler olarak tanımlanmaktadır (Simmie, 2012). Aktörler bu eylemleri sayesinde içinde buldukları yapısal koşullarla etkileşime geçerek onları yeniden üretmekte ya da dönüştürmektedirler (Emirbayer ve Mische, 1998). Yani faillik farklı biçimlerde kendini gösterebilmektedir. Bu bağlamda literatürde, “dönüştürücü faillik” (*change/transformativ agency*), “yineleyici faillik” (*reproductive agency*) ve “statükocu faillik” (*maintenance agency*) olmak üzere üç temel faillik türü göze çarpmaktadır.

Dönüştürücü faillik, bölgelerin mevcut yapısal koşullarını dönüştürmeyi amaçlayan eylemleri tariflemektedir. Bu faillik türü, üç temel eylem biçimi üzerinden açıklanmaktadır. Bunlardan ilki, “yenilikçi girişimcilik” (*innovative entrepreneurship*); ikincisi, “kurumsal girişimcilik” (*institutional entrepreneurship*); üçüncü ise “yere özgü liderlik”tir (*place-based leadership*) (Grillitsch ve Sotarauta 2020).

Değişimin temelini oluşturan yenilikçi girişimcilik, bilgi ve kaynakları yeni yollarla birleştirerek, mevcut iş yapma pratiklerinden kopmayı ve yenilerini yaratmayı amaçlayan ekonomik faaliyetlere karşılık gelmektedir. Bu ekonomik faaliyetler, toplumsal hayatın diğer alanlarından soyutlanmış değildir; yerele özgü geleneklere, alışkanlıklara, kurallara ve kurumlara gömülü hâlde bulunmaktadırlar. Bu noktada, mevcut kurallara ve pratiklere meydan okuyarak onları dönüştürmeye ya da yenilerini yaratmaya yönelik eylemler (kurumsal girişimcilik) devreye girmektedir. Yere özgü liderlik ise bölgesel gelişmenin çok sayıda aktörün etkileşiminde şekillenmesi nedeniyle önem kazanmaktadır. Bu bağlamda ortak çıkarlar oluşturmaya, ortak kullanım amacıyla kaynakları seferber etmeye ve bölgesel gelişmeyi desteklemek için bölgesel, ulusal ve ulus ötesi ölçeklerde farklı aktörlerle müzakere etmeye yönelik eylemlere vurgu yapılmaktadır.

Ancak iktisadi aktörlerin ortaya koydukları iradeleriyle her zaman bir değişim yaratması beklenemez. Bu noktada, birbiriyle eş anlamlı olarak da ele alınan yineleyici faillik ve statükocu faillik devreye girmektedir (Jolly vd., 2020; Bækkelund, 2021; Kurikka ve Grillitsch, 2021). Her iki tür de genel itibarıyla bölgelerin mevcut yapısal koşullarının sürdürülmesine ve yeniden üretilmesine odaklanan eylemlere işaret etmektedir. Fakat yineleyici faillikte mevcut yapısal koşullar küçük yeniliklerle yeniden üretilmekte ve geliştirilmekte iken; statükocu faillikte mevcut yapısal koşullar olduğu gibi korunmaktadır (Jolly vd., 2020; Bækkelund, 2021). Yani statükocu faillikte yeniliklere ve değişime karşı bilinçli bir direnç söz konusudur. Bu direncin arka planında aktörlerin konvansiyonel pozisyonlarını koruma eğilimleri yatmaktadır.

Literatürde faillik türlerinin yalnızca yöneldikleri amaçlara göre değil, eyleme geçiş biçimlerine göre de farklılaştığı vurgulanmaktadır (Kurikka vd., 2023). Bu bağlamda aktörler proaktif ya da reaktif faillik sergileyebilmektedir. Proaktif faillik, aktörlerin gelecekteki olası koşulları öngörerek belirli hedefler doğrultusunda önleyici veya yönlendirici eylemlerde bulunmalarına karşılık gelirken; reaktif faillik, dışsal gelişmeler ya da zorlayıcı yapısal koşullar karşısında verilen tepkilerle şekillenmektedir. Dolayısıyla faillik, yalnızca neyin dönüştürülmeye ya da sürdürülmeye çalışıldığına göre değil, eylemin hangi koşullarda ve ne ölçüde öngörüye dayalı ya da zorunlu biçimde gerçekleştirildiğine göre de farklılaşmaktadır (Kurikka vd., 2023).

Bu faillik türlerini bir bölge içerisinde ya da girişimcilik ekosisteminde eş zamanlı ya da dönüşümlü olarak bir arada görebilmek mümkündür (Jolly vd., 2020). Bazı aktörler yineleyici ya da statükocu faillik sergileyerek sistemi ayakta tutarken, bazıları dönüştürücü faillikleriyle sistemin değişimine katkıda bulunmaktadır. Hatta kimi zaman aynı aktörün, farklı dönemlerde farklı türde failliklere büründüğü de görülebilmektedir (Jolly vd., 2020; Bækkelund, 2021). Bu bakış açısı, ekosistemlerin nasıl işlediğinin yanı sıra hangi aktörlerin ne türden faillikler ortaya koyarak bu sistemi şekillendirdiğinin anlaşılmasına da imkân tanımaktadır.

Ekonomik coğrafya literatüründe faillik kavramını ampirik olarak ele alan çalışmalarda farklı aktörler tarafından farklı zamanlarda, hatta kimi durumlarda eş zamanlı olarak sergilenen farklı faillik türlerinin bölgesel gelişme sürecinde belirleyici olduğunu ortaya konmaktadır. Örneğin; Jolly, Grillitsch ve Hansen'in (2020) İsveç'in Värmland bölgesine odaklanan çalışması, odun ve kâğıt üretimine dayalı yerleşik sektörel patikanın biyo-ekonomi odaklı yeni bir patikaya evrimi sürecinde farklı zamanlarda farklı aktörlerin farklı türde faillikler sergilediğini göstermektedir. Bækkelund'un (2021) Norveç'in batısında yer alan üç turizm merkezini (Sogndal, Odde ve Flåm) incelediği çalışma da benzer biçimde sektörel patika evriminde dönüştürücü ve yineleyici failliklerin aynı anda bir arada var olabildiğini; bu bağlamda bazı aktörlerin yeni yönelimler yaratmaya çalışırken, bazılarının ise mevcut işleyişi geliştirerek sürdürme eğiliminde olduğunu ortaya koymaktadır.

Bunun yanı sıra faillik, şoklar karşısında bölgelerin nasıl tepki verdiğini ve yeniden yapılandığını anlamamız için de önemli ipuçları sunmaktadır. Bu bağlamda ampirik çalışmalar, benzer şoklara maruz kalan bölgelerde, aktörlerin sergiledikleri failliklere bağlı olarak farklı dayanıklılık stratejilerinin ortaya çıkabildiğini; buna paralel olarak kriz sonrası yeniden yapılanma süreçlerinin de farklılaştığını göstermektedir. Örneğin, David'in (2018) AstraZeneca'nın İsveç'te Lund ve Södertälje'de yer alan Ar-Ge tesislerinin kapanışının yarattığı kriz ortamı üzerine yürüttüğü çalışma, benzer nitelikteki bir şokun farklı bölgelerde aktörlerin kurdukları iş birliklerine ve sergiledikleri faillik türlerine bağlı olarak farklı biçimlerde yönetilebildiğini ortaya koy-

maktadır. Benzer biçimde Kurikka ve Grillitsch'in (2021) 2008 krizi sonrası benzer yapısal baskılara maruz kalan Finlandiya'daki Varkaus ve Doğu Lapland bölgelerini karşılaştırdığı çalışma da farklı faillik örüntülerinin farklı dayanıklılık stratejilerine ve şok sonrası yeniden yapılanma süreçlerine yol açtığını göstermektedir. Tüm bu açıklamalar, girişimcilik ekosistemi literatüründe görece geri planda kalan "girişimciler mevcut bölgesel kaynakları nasıl fark eder ve harekete geçirir, hangi koşullarda yenilik veya süreklilik yaratır, bu pratiklerin ekosistem üzerindeki etkileri nelerdir" gibi soruları gündeme getirmektedir.

## 2.2. Fırsat-Güçlük Dinamiği ve Toplumsal Cinsiyet

Bu sorulara yanıt aramak üzere bu çalışma kapsamında, Grillitsch ve Sotarauta'nın (2020) ortaya attıkları "fırsat alanı" (*opportunity space*) kavramı analitik bir çerçeve olarak benimsenmiştir. Bağlamsallığı vurgulayan ve aktörlerin geleceğe dönük eylemleriyle yerel ve sektörel gelişmeye nasıl yön verdiklerini açıklığa kavuşturan bu kavram, basit tabirle geleceğin sunduğu imkânları tariflemektedir. Girişimci gibi aktörler ise bu olanakları fark edip kullanarak bir bölgenin veya bölge içindeki sektörlerin gelişiminde rol oynayabilmektedir. Bu olanaklar zamansal ve mekânsal bakımlardan farklılaşabildiği gibi aynı bağlamda yer alan aktörler de fırsatları algılama ve onlardan yararlanabilme kapasitesi açısından birbirinden ayrışabilmektedir. Bu ayrışmada aktörlerin toplum içindeki konumu, cinsiyeti, eğitim durumu ve diğer aktörlerle kurdukları ilişkiler belirleyici olmaktadır. Dolayısıyla yazarlar fırsat alanını aktöre özgü, bölgeye özgü ve zamana özgü olmak üzere üç boyutta ele almaktadır.

Ancak fırsat alanı kavramının tek başına ele alındığında eksik bir resim sunduğu söylemek mümkündür. Çünkü gelecek fırsatların yanı sıra güçlüklerle de örülüdür. Aktörler fırsatlara erişebilmek için güçlüklerle mücadele etmek zorunda kalabilmektedir. Bu doğrultuda çalışma kapsamında, fırsat alanı kavramını tamamlayıcı bir kavram olarak güçlük alanı kavramı önerilmektedir. Bu kavramı da fırsat alanına benzer biçimde aktöre özgü, bölgeye özgü ve zamana özgü olmak üzere üç boyutta ele almak mümkündür. Bu boyutlar arasında aktöre özgü güçlük alanı, aktörlerin karar verme ve eylemlerini icra etme süreçlerinde karşılaştıkları güçlükleri ve bu güçlükleri fırsata dönüştürebilme kabiliyetlerini tariflemektedir. Bölgeye özgü güçlük alanı, aktörlerin gömülü oldukları bölgesel-sektörel yapı, kurumsal çevre, girişimcilik ortamı ve bilgi ağları gibi koşullar neticesinde karşılaştıkları kısıtları ve çözüm olarak geliştirdikleri eylemleri ifade etmektedir. Zamana özgü güçlük alanı ise belirli bir zaman dilimindeki bilgi birikimi, kurumlar ve kaynakların sebep olduğu zorlayıcı koşulları ve bu koşullar altında gerçekleştirilmesi mümkün olan ya da olmayan eylemleri tanımlamaktadır.

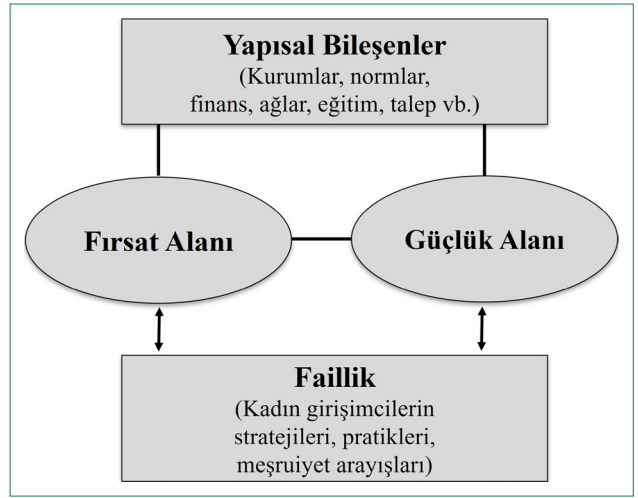
Bu çalışma bağlamında "fırsat alanı" ve "güçlük alanı" kavramları, ekosistemin yapısal bileşenlerinin uzantısı ve yapı-fail etkileşiminin arayüzü olarak ele alınmaktadır. Bu arayüz, aktörlerin eylemlerini şekillendirerek hareket alanlarını tayin etmektedir.

Ancak bu ilişki tek yönlü değildir. Aktörler de kendi hareket alanları içinde sergiledikleri faillikler yoluyla fırsatların genişlemesini, güçlüklerin aşılabılır hâle gelmesini ya da bu alanların yeniden inşasını sağlayabilmektedir. Ayrıca fırsat ve güçlük alanları birbirinden kopuk da değildir. Benzer ekosistem dinamikleri, aktörlerin konumuna ve sahip oldukları kaynaklara bağlı olarak kimi zaman fırsat, kimi zaman güçlük olarak deneyimlenebilmektedir. Dahası, güçlüklerle baş etme süreci yeni fırsatların doğmasına, fırsatların değerlendirilmesi ise yeni güçlükleri ortaya çıkmasına yol açabilmektedir (Şekil 2).

Güçlükler ve fırsatlar her ne kadar aynı düzlemde yer alsalar da aktörlerin bunlarla karşılaşma ve başa çıkma biçimleri gömülü oldukları bağlamsal koşullara göre birbirinden farklılaşabilmektedir. Destekleyici bağlamlarda karşılaşılan güçlükler, fırsatlara erişimi bütünüyle sınırlayan bir etki yaratmayabilir; bu tür bağlamlarda rutin eylemlerin dışına çıkan yenilikçi pratiklerin kabul görmesi ve kaynaklara erişim görece kolaylaşmaktadır. Buna karşın sınırlayıcı bağlamlarda risk olarak rutin dışına çıkan girişimcilerin değişimi meşrulaştırması, kaynakları seferber etmesi ve fırsatlara erişmesi daha zor olabilmektedir. Bu durumda girişimciler, güçlüklerle mücadele ederek fırsat yakalamak durumunda kalmaktadırlar. Bu bağlamsal farklılaşma, bölgelerin kurumsal olarak nasıl örgütlendiği ve kolektif failliğin hangi koşullarda mümkün hâle geldiğiyle de ilişkilidir. Nitekim, Sotarauta ve Beer'in (2017) Finlandiya ve Güney Avustralya'yı karşılaştırmalı olarak ele aldıkları çalışma bu durumu desteklemektedir. Finlandiya'daki güçlü yerel yönetim ve kurumsal yapılar, kapsayıcı ve kurumsal temellere dayalı yere özgü liderliği desteklerken; Güney Avustralya'daki daha parçalı kurumsal bağlam ve bireyselleşmiş liderlik tarzı ise kolektif failliğin örgütlenmesini zorlaştırmaktadır.

Öte yandan bu farklılaşma aynı bağlamın içinde de gözlenebilmekte, aynı bağlamda yer alan aktörlerin güçlükleri ve fırsatları algılama süreçleri birbirinden farklılaşabilmektedir. Bu farklılığın arka planında aktörlerin geçmiş deneyimleri, gelecek beklentileri, bilgi ve beceri kapasiteleri ve ilişki ağları gibi yetkinlikleri bulunmaktadır. Örneğin, toplum içinde belirli bir konuma sahip, sosyal ağlara kolayca erişebilen aktörler güçlükleri aşma ve fırsatlara ulaşma konusunda sınırlayıcı bir bağlamda yer alsalar bile daha avantajlı olabilmektedir. Bu doğrultuda sergilenen faillikler de birbirinden farklılaşmaktadır. Geleceğe dönük büyüme ve yenilik beklentisi yüksek olan aktörler, dönüştürücü faillik sergileyerek karşılarına çıkan fırsatları yenilikçi eylemlere dönüştürebilmekte ve mevcut iş yapma biçimlerini değiştirebilmektedir. Buna karşın yenilik beklentisi görece düşük olsa da büyüme odaklı olan aktörler, mevcut bilgi ve deneyimlerinden yararlanarak yineleyici faillik sergileyebilmektedir.

Tüm bunlar, girişimcilik ekosistemi içinde failliğin her aktör için aynı ölçüde mümkün olmadığını göstermektedir. Çünkü aktörlerin girişimcilik ekosisteminin sunduğu yapısal koşullarla etkileşiminde yalnızca bireysel motivasyon ya da becerileri



Şekil 2. Yapısal bileşenler, fırsat ve güçlük alanları ile faillik arasındaki etkileşim.

Kaynak: Yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

değil, aynı zamanda içinde buldukları toplumsal konumlar da etkili olmaktadır. Bu noktada toplumsal cinsiyet, ekosistemin dışında kalan bir eşitsizlik alanı değil; finansman, destek mekanizmaları, ağlar ve meşruiyet üretim süreçleri gibi kurumsal ve kültürel bileşenlerin işleyişine gömülü bir örgütleyici ilke hâline gelmektedir (Ahl, 2006; Jennings ve Brush, 2013; Özkazanç-Pan ve Muntean, 2022). Görünürde tarafsız işleyen bu mekanizmalar, girişimciliği maskülen bir kimlikle özdeşleştirerek kadınları girişimci kategorisi içinde ikincil bir konuma itmektedir. Bu nedenle, kadın girişimcilerin yatırımcı desteğine, bilgiye ve güvene dayalı ilişkilere erişimde erkek meslektaşlarına kıyasla daha fazla engelle karşılaştığı görülmektedir (Marlow ve Swail, 2014; McAdam vd., 2019). Bu durum, kadın girişimcilerin ortaya koyacakları faillik biçimlerini sınırlamasına ya da yeniden şekillendirmesine neden olmaktadır. Bazı kadın girişimciler toplumsal cinsiyet temelli normlardan kaynaklanan bu yapısal engellerle başa çıkmak için aile bağlarını sermayeye dönüştürmek, borçlanmadan büyümeye çalışmak gibi daha temkinli ve koruyucu eylemlerde bulunmaktadır (Calás vd., 2009; Marlow ve McAdam, 2015). Bazıları ise mevcut normlara karşı çıkıp, kadın odaklı alternatif sosyal ağlar kurmak gibi daha dönüştürücü eylemler sergilemektedir (McAdam vd., 2019). Dolayısıyla toplumsal cinsiyet temelli bu düzen, failliği yalnızca sınırlamakta aynı zamanda dönüştürücü failliğin teşvik edildiği bir mücadele alanı hâline getirmektedir. Bu çalışmada söz konusu eşitsizliğin kadın girişimcilerin fırsat ve güçlük alanlarını nasıl şekillendirdiğini ve sergiledikleri failliklere nasıl yansıdığını açıklığa kavuşturmak amacıyla kadın girişimcilere odaklanılmıştır.

### 3. Yöntem

Eleştirel gerçekçilik yaklaşımına göre toplumsal bağlam, etkileşime açık sistemlerden oluşmaktadır. Bu sistemlerin oluşumunda ve dönüşümünde bireylerin düşünme, değerlendirme ve kendilerine ilişkin farkındalık geliştirme kapasiteleri rol

oynamaktadır (Archer, 2010). Bu bağlamda, toplumsal olguların açıklanmasında yapısal koşulların belirleyiciliğinin yanı sıra aktörlerin failliklerine ve bu failliklerin bağlama özgü koşullar içinde nasıl şekillendiğine de dikkat çekilmektedir (Archer, 2010). Ayrıca, bu açıklamalarda nedenselliği gözlemlenebilir düzenliliklere indirgemek gerektiği ileri sürülmektedir. Çünkü sosyal dünyada, bir olayın neden meydana geldiği, onu kaç kez gözlemediğimizle değil, o olayı üreten nedensel mekanizmaların ne olduğu, nasıl işlediği ve hangi koşullarda harekete geçtiğiyle ilgili olmaktadır (Sayer, 1999).

Bu bakış açısından hareketle bu çalışmada, İstanbul'da yeme-içme sektöründe girişimci olan kadın şeflerin girişimcilik ekosistemiyle etkileşimleri ve bu etkileşim sırasında, özellikle ataerkil normlar karşısında ekosistemin kaynaklarını nasıl harekete geçirdikleri, bir başka ifadeyle faillikleri incelenmektedir. Girişimci kadın şefler, mutfak içi üretimin yanı sıra girişimcilik ekosistemindeki kaynaklara erişimde de karar verici konumunda yer almaktadır. Bu konum hem girişimcilik anlamında hem de sektörel düzlemde cinsiyetçi eşikleri ve bunlar karşısında gerçekleştirilen eylemleri görünür kılmaktadır. Bu nedenle, cinsiyetçi mekanizmaların en belirgin olduğu şeflik-girişimcilik kesişimini derinlemesine incelemek amacıyla odak, kadın girişimcilerin geneli yerine girişimci kadın şeflerle sınırlandırılmıştır.

Bu tür bir araştırmadan, bağlamın nasıl yapılandığını, failerin bu bağlam içerisine nasıl yerleştiğini ve onunla nasıl etkileşime girip onu nasıl dönüştürdüklerini açıklamaları beklenmektedir (Sayer, 2010). Bu nedenle araştırmada nitel araştırma yöntemi tercih edilmiş ve aktörlerin yapısal koşullarla etkileşime geçerek sergiledikleri faillik biçimleri bağlamsal olarak ele alınmıştır. Bu doğrultuda kartopu tekniği kullanılarak 20 girişimci kadın şefle yarı-yapılandırılmış derinlemesine görüşme gerçekleştirilmiştir (Tablo 1). Başlangıç aşamasında temas kurulan görüşmeler İstanbul yeme-içme sektörüne ilişkin süreli ve süresiz yayınlar ile çeşitli gazete haberlerinden yararlanılarak seçilmiştir.

Görüşmelerin her biri yaklaşık bir saat sürmüştü ve katılımcıların onayıyla ses kaydı alınmıştır. Katılımcılara sektöre giriş ve girişimcilik öykülerini, zamansal ve mekânsal bağlamda karşılaştıkları güçlük ve fırsatları, bu süreçte gerçekleştirdikleri eylemleri anlamaya yönelik çeşitli sorular sorulmuş ve işletmeleri hakkında genel bilgiler (toplam işletme sayısı, işletme çalışan sayısı vb.) alınmıştır. Yapılan tüm görüşmelerin kayıtları deşifre edildikten sonra verilerin analizi iki aşamalı olarak yürütülmüştür. İlk aşamada girişimci kadın şeflerin deneyimlerinin girişim kurma ve geliştirme aşamalarına odaklanılarak karşılaştırma yapılmıştır. Bu doğrultuda, kadın şeflerin girişimci olma koşulları, fırsatlara erişim biçimleri ve girişimcilik pratiklerinin ilerleyişi açısından birbirinden farklılaştıkları, reaktif ve proaktif girişimci kadın şefler olmak üzere iki gruba ayrıldıkları görülmüştür.

İkinci aşamada ise her iki grubun içinde gömülü olduğu yapısal koşulları ve bu koşullarla etkileşim içerisindeyken gerçekleş-

tirdikleri eylemleri anlamak amacıyla tematik analiz yapılmıştır. Bu analiz için MAXQDA programı aracılığıyla önce veriler kodlanarak parçalara ayrılmıştır. Sonrasında bu kodlar, hem saha verilerinde ortaya çıkan örüntüler, hem de literatürde tanımlanmış kavramsal çerçeveler dikkate alınarak temalara dönüştürülmüştür. Bu bağlamda, iki grup arasında özellikle finansal kaynaklara erişim, ağlara katılım biçimleri, bilgi edinme yolları, ataerkil normlar karşısında gerçekleştirdikleri eylemler, sergiledikleri faillik biçimleri açısından farklılıklar olduğu görülmüştür. Yarı-yapılandırılmış derinlemesine görüşmelerin yanı sıra saha bulgularını desteklemek ve bağlamsal çözümlerini derinleştirmek amacıyla yeme-içme sektörüne ilişkin TÜİK istatistikleri, sektörel raporlar, gazete ve dergi yazıları gibi ikincil veri kaynakları da taranmıştır.

#### 4. Arka Plan: Yeme-içme Sektörünün İstanbul'daki Tarihsel Gelişimi ve Cinsiyet Temelli Yapısı

Osmanlı Dönemi'nde saray mutfağı geleneğinin merkezi olan İstanbul, o dönemden günümüze kadar Türkiye'nin yeme-içme sektörünün odağı olmuştur. Günümüzde bu kent, sektörün 144 milyar TL'lik toplam pazar büyüklüğü içinde %40'lık bir payı bulunmaktadır (Alkin, 2022). 2009 yılında konaklama ve yiyecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren girişim sayısı 52 bin iken, 2022 yılında bu sayı yaklaşık bir buçuk kat artarak 71 bine ulaşmıştır (Şekil 3). Böylece İstanbul, ülke genelinde konaklama ve yiyecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren girişimlerin %20'sini barındırır duruma gelmiştir. Bunun yanı sıra, 2019 yılında yeme-içme harcamalarının ev dışı tüketim harcamalarındaki payı ülke genelinde %3,5 iken, İstanbul %7,6 ile ülke ortalamasının üzerinde yer almaktadır (Deloitte, 2023). Tüm bu veriler, İstanbul'daki dışarıda yemek yeme pazarının ülke geneline kıyasla çok daha büyük ve dinamik olduğunu göstermektedir. Bunlara ek olarak 2022 yılında Michelin Rehberi listesine dâhil edilmesiyle kent, küresel ölçekte de görünürlük kazanmıştır.

Yeme-içme sektörünün İstanbul'daki gelişimine tarihsel bir perspektiften bakıldığında, Cumhuriyet'in kuruluşundan günümüze kadar geçen süreç boyunca yaşanan kırılmaların belirleyici olduğu görülmektedir. Bu kırılmalara paralel olarak sektördeki aktörlerin değişmesi ve çeşitlenmesi, iş yapma biçimleri, rutin ve alışkanlıklarındaki dönüşümleri de beraberinde getirmiştir. 1950, 1980, 2000 ve 2020 yıllarında yaşanan bu kırılmalardan ötürü sektörün gelişimi beş döneme ayrılmaktadır.

1923–1950 yılları arasını kapsayan ilk dönem, geçiş dönemi niteliği taşımaktadır. Devletin modernleştirici misyonuna rağmen yeme-içme alanında Osmanlı'dan devralınan yapı varlığını sürdürmüştür. El emeğinin üretim sürecindeki ağırlığından ötürü, açıcılık zanaatkarlık niteliğinde kalmaya devam etmiştir. Bu dönemde açıcılık, herhangi bir mesleki eğitimi olmayan kişilerin, bir ustanın yanına çirak olarak verilmesi ve ustadan el almasıyla öğrenilen erkek egemen bir meslek olarak tariflenmiştir. (Gül-

**Tablo 1.** Görüşme yapılan kadın şeflere, kurumsal temsilcilere ve uzman kişilere ilişkin bilgiler

Katılımcılar	Sektöre giriş dönemi	Aşçılık eğitimi	İşletme sayısı	Çalışan sayısı	Ortaklık durumu	İşletmenin konumu
K1	1980–1990	Yok	1	10	Yok	Şişli
K2	1980–1990	Yok	1	15	Yok	Şişli
K3	1990–2000	Yok	1	70	Yok	Beyoğlu
K4	1990–2000	Yok	3	55	Yok	Etiler-Beşiktaş
K5	2000–2010	Var	1	23	2 ortaklı	Bebek-Beşiktaş
K6	2000–2010	Yok	1	27	2 ortaklı	Yeniköy-Sarıyer
K7	2000–2010	Yok	2	20	Yok	Beylikdüzü
K8	2000–2010	Var	2	30	4 ortaklı	Maslak-Sarıyer
K9	2000–2010	Var	1	7	Yok	Beykoz
K10	2000–2010	Yok	3	30	Yok	Bebek-Beşiktaş
K11	2000–2010	Var	1	12	Yok	Etiler-Beşiktaş
K12	2000–2010	Yok	1	30	2 ortaklı	Şişli-Nişantaşı
K13	2010–2020	Var	2	10	2 ortaklı	Etiler-Beşiktaş
K14	2010–2020	Var	1	4	2 ortaklı	Karaköy
K15	2010–2020	Yok	1	7	Yok	Sarıyer
K16	2010–2020	Yok	1	2	Yok	Beşiktaş
K17	2010–2020	Yok	1	5	Yok	Cibali-Fatih
K18	2010–2020	Yok	1	4	Yok	Yeniköy-Sarıyer
K19	2010–2020	Var	1	4	2 ortaklı	Beşiktaş
K20	2010–2020	Var	1	2	Yok	Beşiktaş

Kişi/Kurum	Uzmanlık alanı	Görüşme tarihi	Görüşme şekli
TURYİD – Yönetim Kurulu Üyesi / Sektör Temsilcisi	Yeme-içme sektöründeki işletme pratikleri, yatırımcı perspektifi, sektör politikaları	2025	Çevrim içi
Mutfak Sanatları Akademisi (Eğitmen / Koordinatör)	Profesyonel şefflik eğitimi, mutfak yetkinlikleri, sektörün insan kaynağı	2025	Çevrim içi
Mutfak Dostları Derneği – Yönetim Kurulu Temsilcisi	Gastronomi kültürü, gastronomi trendleri, sektör değerlendirmeleri	2025	Çevrim içi
Gurme / Gastronomi Yazarı	Yemek eleştirmenliği, yemek kültürü, sektör analizleri	2023	Çevrim içi
Akademisyen	Tüketim sosyolojisi, yemek sosyolojisi, yemek kültürü ve tarihi, beşerî coğrafya	2023	Yüz yüze

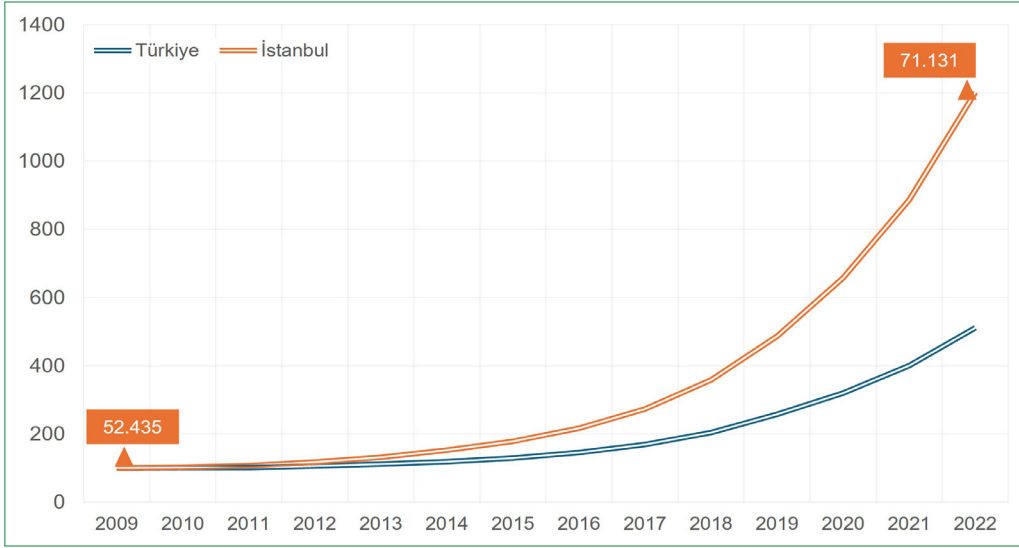
Kaynak: Yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

demir ve Akarçay, 2020). Buna karşılık ev mutfakları ise kadınların hakimiyet alanı olarak görülmüştür. Özetle, ev içi üretim sözü konusu olduğunda kadının toplumsal rolü olarak görülen aşçılık, ev içi üretimin dışına çıkıp iktisadi bir faaliyet olduğunda güç ve dayanıklılığa dayalı erkeklik söylemleriyle özdeşleştirilmiştir (Bözok ve Korkmaz, 2019; Dönmez ve Sezer, 2016; Onaran, 2019).

Bu dönemde dışarıda yeme-içme kültürü yaygın olmadığından, yeme-içme mekânları üst sınıfların ve çoğunlukla da erkeklerle-

rin uğrak yerleri olmuştur (Yenal 2023). Sektörde her ne kadar Ermeni ve Rumların ağırlığı dikkat çekse de Rusya'daki devrim sonrasında Türkiye'ye gelen Beyaz Rusların açtığı lokantalar da görünür hâle gelmiştir (Doğan, 2018). Aynı dönemde Türk girişimciler de sektörde yer edinmeye başlamışlardır (Yenal, 2004).

1950'li yıllardan 1980'lere kadar uzanan ikinci dönemde, sektör iki önemli göç dalgasının etkisi altında gelişim göstermiştir. Varlık Vergisi ve 6–7 Eylül olaylarının ardından gayrimüslimle-



**Şekil 3.** Konaklama ve yiyecek hizmeti faaliyetleri kapsamındaki girişim sayılarının yıllara göre değişimi.

Kaynak: TÜİK, 2024 verilerinden yararlanılarak basit endeks yöntemiyle hazırlanmıştır.

rin İstanbul'u terk etmesiyle, onlardan geriye kalan işletmeler, zamanında onların yanında çirak olarak çalışmış Türkler tarafından devralınmıştır. Aynı dönemde kırdan kente göçle İstanbul'un nüfusu hızla artmış; bunun neticesinde bölgesel mutfaklar kentte daha görünür olmuştur. Ancak mekân sayısı artsa da dışarıda yeme-içme alışkanlığı hâlâ toplumun tüm kesimlerine yayılan bir alışkanlık hâline gelmemiştir.

Yine aynı dönemde dayanıklı hazır gıdaların yaygınlaşması, buzdolabı ve modern ocakların kullanımıyla ev içi mutfaklarda bir modernleşme yaşanmıştır. Devlet ise kız enstitüleri ve çeşitli kurslar aracılığıyla kadınlara yemek pişirme yöntemleri üzerine eğitimler vererek modernleştirici misyonunu sürdürmüştür (Yenal, 2003). Buna rağmen, bu dönemde de "aşçı=erkek otorite" normu varlığını korumuş ve kadınlar yine ev içindeki aşçılık rolleriyle arka planda kalmaya devam etmiştir.

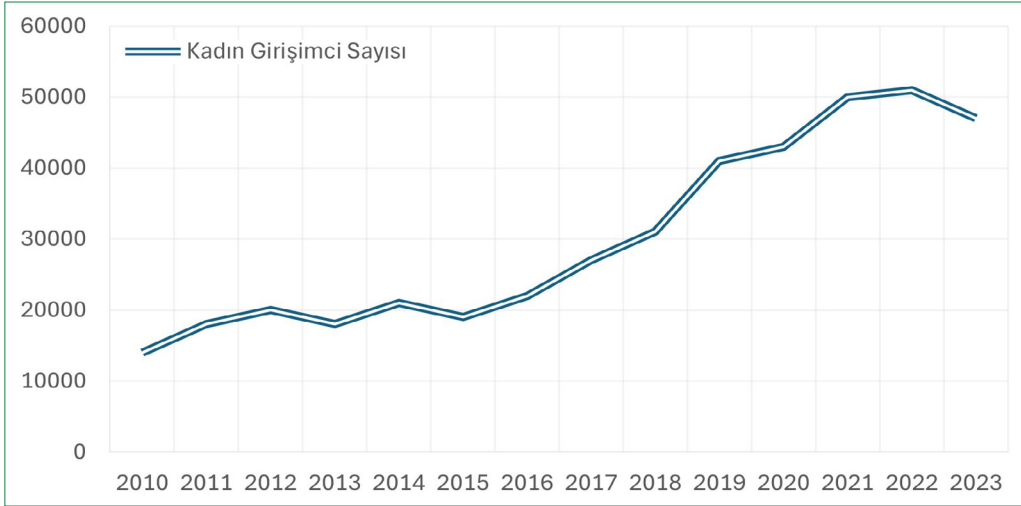
1980'lerden itibaren iktisadi ve toplumsal bağlamda yaşanan dönüşümler, pek çok alanda olduğu gibi yeme-içme sektöründe de etkili olmuş ve sektörde önemli değişimler yaşanmıştır. Uluslararası *fast-food* zincirlerinin yatırımlarıyla yeme-içme pazarı büyümüş, bu durumdan esinlenerek yerel sermayeli ayaküstü yemek mekanları da zincirleşmeye başlamıştır. (Ahıska ve Yenal, 2006; Aytar, 2003). Aynı dönemde yemek medyasının etkisiyle gazetelerde yemekle ilgili yazılar, yemek programları ve yemek dergileri yaygınlaşmış; gurme ve yemek yazarları gibi yeni aktörler ortaya çıkmıştır (Yenal, 2003). Restoranların sayısı ve türleri çoğalmış, sektör hem mutfak türü hem de müşteri çeşitliliği açısından heterojen bir yapıya bürünmüştür. Dışarıda yemek özellikle yeni orta sınıfın yaşam tarzını yansıtan bir tüketim alanına dönüşmüştür.

2000'lere gelindiğinde sektörde yaşanan bu dönüşümler ustalık sistemi içinde yetişen eski nesil aşçıların değişen bek-

lentiler karşısında zorlanmasına ve şefliğin daha görünür bir meslek olarak öne çıkmasına zemin hazırlamıştır (Yenal ve Kubiena, 2016). Bu doğrultuda aşçılık, yalnızca el becerisine dayalı bir zanaat olmaktan çıkarak beslenme, gıda güvenliği ve dünya mutfakları gibi alanlarda bilgi talep eden, öğrenilen bir uzmanlığa evrilmiştir (Güldemir ve Akarçay, 2020). Gastronomi okullarının yaygınlaşması bu sürecin göstergelerindedir. YÖK'ün 2024 verilerine göre Türkiye'de 99 üniversitede iki yıllık aşçılık, 74 üniversitede dört yıllık gastronomi ve mutfak sanatları programı bulunmaktadır. Aşçılık bölümü olan üniversitelerin %20'si, gastronomi ve mutfak sanatları bölümü olan üniversitelerin ise %27'si İstanbul'da yer almaktadır (YÖK, 2024a; 2024b). Bu yeni eğitim ve kariyer yörüngesi, ustalık sisteminden gelmeyen; görece daha yüksek ekonomik ve kültürel sermayeye sahip yeni kuşak şeflerin ortaya çıkmasının önünü açmıştır (Yenal ve Kubiena, 2016).

Aşçılığın formel bir uzmanlık alanına dönüşmesi, ustalık sistemine dayalı bilgi aktarımının ve erkek egemen hiyerarşinin zayıflamasını ve ataerkil normların esnemesini sağlamıştır. Artık bilgiye erişim ustalık sisteminde olduğu gibi kişisel bağlarla değil, formel yapılarla da sağlanabilmektedir. Bu sayede kadınlar da hem çalışan hem de girişimci olarak sektörde daha görünür olmaya başlamıştır (Güldemir ve Akarçay, 2020). TÜİK verilerine göre 2010–2023 yılları arasındaki dönemde Türkiye'de konaklama ve yiyecek hizmetleri kapsamında faaliyet gösteren kadın girişimci sayısının artış eğiliminde olması da bu durumu kanıtlamaktadır. 2010 yılında bu alanda 14 bin kadın girişimci varken, 2023 yılında bu sayının üç katından fazla artarak 47 bine ulaştığı görülmüştür (Şekil 4).

Mutfak okullarının sağladığı kurumsal eğitimin yanı sıra sosyal medyanın sunduğu fırsatlar da kadın şeflerin sektörde görünür olmasında etkili olmuştur. Bu yeni medya platformlarının sağla-



**Şekil 4.** Türkiye’de konaklama ve yiyecek hizmetleri alanında faaliyet gösteren kadın girişimci sayısının değişimi.

Kaynak: TÜİK, 2024 verileri kullanılarak yazarlar tarafından hazırlanmıştır.

diği etkileşimli ve güncel içerik üretimi ortamı, şefler ve takipçileri arasında karşılıklı etkileşime dayalı bir iletişim süreci başlatmıştır (Tutar ve Durukan, 2021). Bu bağlamda, kadın şeflerin de özellikle Instagram ve Youtube gibi sosyal medya platformlarını kullanarak yemeğin hazırlanmasından sunumuna kadar olan tüm süreçleri paylaştıkları görülmektedir. Bu sayede, kendi markalarını inşa ederek kendileri için alternatif bir görünürlük alanı yarattıklarını söylemek mümkündür (Khokka, 2023).

2020'lere gelindiğinde sektör, COVID-19 pandemisinin etkisiyle krize girmiştir. Kapanma ve sosyal mesafe önlemleri, fiziksel mekânda hizmet sunmayı büyük ölçüde kısıtlamıştır. Bu durum çevrim içi siparişin ve paket servisin yaygınlaşmasına yol açmıştır. Dijital platformlar işletmeler için temel satış kanallarından biri hâline gelirken birçok işletme kendi mobil uygulamasını ve web sitesini geliştirerek dijitalleşme yönünde adımlar atmıştır (Koçak Bilgin ve Tekeli, 2021). Aynı dönemde yalnızca paket servise odaklanan, kira ve personel maliyetlerini azaltmayı hedefleyen “hayalet mutfak” (*ghost/cloud/dark kitchen*) işletme modeli yaygınlaşmaya başlamıştır. 2010'larda ortaya çıkan bu işletme modeli, pandemi döneminde restoranlara getirilen kısıtlamalar ve artan talep ile giderek yaygınlaşmıştır. İstanbul'daki *Paket Mutfak*, *Rafinera Cloud Kitchen* gibi girişimler de bu bağlamda öne çıkan örneklerdendir. (İş, 2024; Yeşilyurt ve Kurnaz, 2021; Paket Mutfak, 2025).

Ancak tüm bu yeni olanaklara rağmen kadınların şef pozisyonlarına yükselmesi, gerek profesyonel mutfaklarda hâkim olan erkek egemen yapı, gerekse “fiziksel güç-uzun mesai” gibi erkeklikle özdeşleştirilen nitelikler nedeniyle engellenmeye devam etmektedir. Bu bağlamda ayrımcılığa maruz kalan kadın şefler sürekli olarak yetkinliklerini ispatlamak zorunda kalmaktadır (Harris ve Giuffre, 2015; Türkmendağ ve Karaman, 2024). Dolayısıyla sektördeki ataerkil normlar esnemiş olsa da erkekler hâlâ başat lider pozisyonunda yer almaktadır.

## 5. Kadın Şeflerin Girişimcilik Süreçleri: Fırsat Alanları, Güçlük Alanları ve Faillik Biçimleri

Bu bölümde saha araştırmasının bulgularına yer verilmektedir. Bu kapsamda öncelikli olarak İstanbul yeme-içme sektörünün içinde bulunduğu girişimcilik ekosistemi, kadın girişimci şeflerin gözünden, fırsat ve güçlük alanları kavramsallaştırması ekseninde, tarif edilmektedir. Bu kavrayışın ardından aynı yapısal koşulların kadın şefler tarafından nasıl deneyimlendiği ortaya konulmaktadır.

### 5.1. İstanbul’un Yeme-İçme Sektörü Girişimcilik Ekosisteminde Fırsat ve Güçlük Alanları

İstanbul’un yeme-içme sektöründeki girişimcilik ekosistemi, kadın şeflerin kaynaklara erişim ve bu kaynakları eyleme dönüştürebilme açısından çok katmanlı bir yapı arz etmektedir. Bu karmaşık yapı bir taraftan kadın şeflerin eylemlerini kolaylaştıran, Hutchinson ve Eversole’ün deyimleriyle (2023) onların “hareket alanları”nı (*room to manoeuvre*) genişleten fırsat alanları açarken, aynı zamanda şeflerin eylemlerini sınırlayan ve hareket alanlarını daraltan güçlük alanları barındırmaktadır.

Talep dinamikleri, İstanbul’un bu sektör bağlamında sunduğu fırsatların başında gelmektedir. Kentin kozmopolit yapısı, turistik cazibesi ve değişen tüketici eğilimleri (sağlıklı beslenme, vegan-vejetaryen tercihler, yerel-mevsimsel ürünlere yönelim ve küresel gastronomi eğilimleri vb.) yeni niş piyasaların ve yenilikçi mutfak pratiklerinin oluşmasına zemin hazırlamaktadır. Girişimci kadın şeflerden biri görüşmeler sırasında İstanbul’daki müşteri profilini, “İstanbul kozmopolit bir şehir. Artık vegan yemekler yemek isteyen çok insan var burada. Yurt dışına sık gidip gelen, merak eden, bizi bırakmayan bir kitlemiz var yani. Bilgili ve eğitilmiş bir kitle.” sözleriyle tarifleyerek talebin ekonomik boyutunun yanı sıra kültürel bir boyut taşıdığına işaret etmektedir. Bu tür bir talep dinamiği, kadın şeflerin ürünlerini

farklılaştırmasına, işletmesine özgü bir kimlik inşa etmesine ve müdavim ilişkileri üzerinden ekonomik dalgalanmalara karşı daha dayanıklı bir müşteri ağı kurmasına imkân tanımaktadır.

Öte yandan, yeme-içme sektöründe arz cephesi bakımından fırsatlara erişimin kent içinde mekânsal olarak farklılaştığını söylemek mümkündür. Merkezi bölgelerdeki turistik ve heterojen müşteri profili şeflere daha geniş bir pazar imkânı sunarken; kentin çeper bölgelerinde talebin sürekliliği ekseriyetle müdavim müşteri ilişkileri üzerinden sağlanmaktadır. Dolayısıyla talep dinamikleri bir yandan kadın şeflerin eylem kapasitesini genişletebilecek fırsatlar sağlarken, diğer yandan konum kaynaklı sınırlılıklar nedeniyle büyüme seçeneklerinin daraltılmasına da yol açabilmektedir.

İstanbul'un sunduğu bir diğer fırsat, restoran derecelendirme sistemleridir. *Michelin Rehberi* ve *Gault&Milau* gibi uluslararası gastronomi rehberlerinin İstanbul'a gelişi kentin yeme-içme sektörünü küresel düzlemde görünür kılmış, özellikle küçük ölçekli işletmeler için büyüme fırsatı sunmuştur. Bir kadın şefin, "2023 Michelin Ödülü'nün bize öyle bir yansıması oldu ki... Ertesi gün sanki herkes böyle bekliyormuş. Nereye ödül verilecek? Oraya koşacağız. Bu ödül bizim için gerçekten bir kırılma noktası oldu." ifadesi derecelendirme sistemlerinin talep artışının yanı sıra işletmenin sektör içindeki konumunu ve güvenilirliğini de yeniden tanımlayan bir eşik olduğunu göstermektedir. Dahası bu ödüller, girişimci kadın şeflerin yeni sosyal ağlara erişimini de kolaylaştırmıştır: "... o ödül sayesinde *Habitat Derneği'nin* kadın girişimciler ağına dahil olduk. Bir *Whatsapp grubu* düşünün... Türkiye'nin her yerinden insanlar var." sözleri bu konuda kanıt sunmaktadır.

Buna paralel olarak İstanbul'da gastronomi okullarının varlığı da nitelikli iş gücüne ve bilgiye erişimi kolaylaştırarak bir fırsat yaratmaktadır. Bu okulların teknik becerinin yanı sıra işletme yönetimi, maliyet kontrolü, satın alma, menü planlama ve pazarlama gibi alanlarda bilgi sunması, kadın şeflere stratejik karar alma becerisi kazandırarak girişimcilik sürecindeki belirsizleri ve riskleri azaltılmaktadır. Bir gastronomi okulu yetkilisinin görüşmeler sırasındaki, "Mezunlarımızın kendi işletmelerini kurabilmeleri için finans, pazarlama ve marka yönetimi dersleri de veriyoruz. Kadın öğrenciler de bu alanlarda kendilerini geliştirdiklerinde girişimcilik yolunda daha sağlam adımlar atabiliyorlar." ifadesi bu durumu açıkça göstermektedir.

Ancak görüşme bulgularından hareketle fırsatların tüm kadın şefler için eşit oranda erişilebilir olmadığını söylemek mümkündür. Alaylı-mektepli ayrımı, bilgiye erişim konusunda kadın şefler arasında farklılık olduğunu göstermektedir. Alaylı kadın şeflerden birinin, "Evinizde sadece gelen misafirlerinize, ailenize yemek yapıyordunuz. Bir anda bu işi profesyonel hâlde yapmaya başlıyorsunuz... Çok uzun süre sıkıntı yaşadım." sözleri formel eğitim alma imkânı olmayanların güçlüklerle karşı karşıya kaldığını göstermektedir. Bu doğrultuda, eğitim

ve bilgi akışı bir yandan fırsat alanı yaratırken, diğer yandan erişim konusundaki farklılıklar nedeniyle bazı aktörler için güçlük alanını derinleştirebilmektedir.

Tüm bunların yanında, İstanbul'un yeme-içme sektöründeki girişimcilik ekosistemi, fırsatlar kadar birtakım güçlükleri de barındırmaktadır. Bunların başında toplumsal cinsiyetle ilişkili kültürel normlar yer almaktadır. Türkiye'de ev içinde yemek yapmanın genellikle kadınlarla özdeşleştirilmesi, profesyonel mutfakta yemek yapmanın ise erkek işi olarak kodlanması (Onaran, 2019), kadınların özellikle otorite gerektiren pozisyonlarda yetkinliklerini sürekli kanıtlama baskısıyla karşı karşıya kalmalarına yol açmaktadır. Kadın şeflerden birinin, "Mutfakta iki kadındık... sıcakta senin mızımlığını çekemeyiz... sıcak tava tuturanlar... psikolojik şiddetin dışında fiziksel zorlama da çok fazla." sözleriyle aktardığı deneyimi bu normların söylem düzeyinde kalmadığını, gündelik iş yapma pratiklerine işleyerek kadın şeflerin hareket alanını daralttığını göstermektedir. Benzer durumun tedarikçi ilişkilerinde de yaşanması meşruiyetin ve güvenin cinsiyet temelli kurulduğuna işaret etmektedir. Bu bulgular feminist girişimcilik alanında yapılan çalışmalarla da örtüşmektedir (Brush vd., 2009; Marlow ve McAdam, 2013).

Girişimci kadın şeflerin hareket alanını daraltan bir diğer güçlük, finansmana erişim meselesidir. Yapılan görüşmeler, kadın şeflerin resmi destek mekanizmalarına erişiminin sınırlı olduğunu, başvuru süreçlerinin kontenjan ve enformel ilişki ağları gibi dinamiklerle daha da zorlaşabildiğini göstermektedir. Finansmana erişimde yaşanan güçlük yalnızca kamusal desteklerle sınırlı değildir. İstanbul yatırımcılar için cazip bir merkez olsa da yatırımcıların risk algılarındaki cinsiyet temelli önyargılar da girişimci kadın şeflerin ihtiyaç duydukları sermayeye erişimi zorlaştırmaktadır. Kadın şeflerden birinin, "Kadın girişimci kredisiyle başladım diyenler olsa da onların arkasında genellikle güçlü bir aile ya da başka bir finansal destek oluyor." ifadesi bu durumu desteklemektedir. Bu nedenle kadın girişimciler, Carter ve Rosa (1998) ile Marlow'un (2005) da öne sürdükleri gibi, genellikle aile ve arkadaş çevresi gibi gayri resmi kaynaklara yönelmek zorunda kalmaktadır.

Sektörel örgütlenmeler ve sosyal ağlar ise İstanbul'un yeme-içme sektörü girişimcilik ekosisteminde fırsatların ve güçlüklerin eşzamanlı işleyişini somut biçimde göstermektedir. Bir yandan TURYİD, TAŞFED ve Mutfak Dostları Derneği gibi örgütlerin etkinlikleri ve yarışmaları kadın şeflere görünürlük ve meşruiyet kazanma fırsatı sunmaktadır. Diğer yandan bu yapılarıdaki erkek egemen işleyiş Wheadon ve Duval-Couetil'in (2019) de belirttikleri gibi, kadınların temsiliyetini ve karar mekanizmalarına erişimini sınırlayarak sosyal ağlara erişimde bir güçlük yaratmaktadır. Girişimci kadın şeflerden birinin, "Sempozyumlarda, kadınlara yer vermeyen sadece yana koyulmuş erkek başlarının gözüktüğü tanıtım broşürleri hâlâ nasıl olabiliyor..." şeklindeki ifadesi formel örgütlenmelerin kadın şefleri dışlayıcı bir ilişki düzeni ürettiğini somut-

laştırmaktadır. Bu koşullar karşısında kadın şeflerin sosyal ağları ise Hanson ve Blake'in (2009) de belirttikleri gibi aile ve yakın çevreyle sınırlı kalmaktadır.

Bu noktada, İstanbul'un yeme-içme sektörüne özgü girişimcilik ekosisteminin ikili bir yapı sunduğunu söylemek mümkündür. Bu ikili yapı içerisinde talebin çeşitliliği, gastronomi okullarının varlığı ve derecelendirme sistemleri kadın şeflerin eylemlerini mümkün kılan fırsat alanlarını oluştururken; toplumsal cinsiyet temelli normlar, finansmana erişimdeki engeller, erkek egemen örgütlenmeler ise girişimci kadın şeflerin eylemlerini sınırlandıran güçlük alanlarını yaratmaktadır. Ancak bu ikili yapının girişimci kadın şefler üzerindeki yansıması homojen değildir. Farklı girişimci kadın şefler bu koşulları farklı biçimlerde deneyimlemekte ve bu da failliklerin farklı biçimlerde sergilenmesine yol açmaktadır.

## 5.2. Kadın Şeflerin Girişimcilik Pratikleri ve Faillik Biçimleri

İstanbul'un girişimcilik ekosisteminin sunduğu fırsatların ve güçlüklerin kadın şeflerin girişimcilik deneyimlerinde farklı biçimlerde karşılık bulmasının önemli nedenlerinden biri, her birinin birbirinden farklı yaşam öykülerine, girişimcilik motivasyonlarına ve sermaye birikimlerine (ekonomik, kültürel, sosyal ve sembolik) sahip olmalarıdır. Kadın şeflerin bir bölümü, aşçılık konusunda formal eğitim alıp profesyonel deneyim kazandıktan sonra, girişimciliğe *mektepli* olarak adım atmaktadır. Diğerleri ise kuşaktan kuşağa aktarılan bilgiler ve ev içi pratiklere dayanan deneyimleriyle, *alaylı* olarak, doğrudan kendi girişimlerini kurmaktadır. Bu durum, bilgiye ve sektörel ağlara erişimleri de etkilemektedir. Mektepliler formal ağlara ve bilgiye daha kolay erişirken, alaylılar ise bu imkanlara sahip olmadıkları için enformel ilişkiler kurmakta ve çoğu şeyi deneme-yanılma yoluyla öğrenmektedir.

Benzer biçimde, girişimciliğe yönelmelerinin arkasında yatan motivasyonlar da birbirinden ayrılmaktadır. Örneğin, kadın şeflerin bir kısmı için motivasyon kaynağı mutfak ve yemek sevgisi, çocukluk hayallerini gerçekleştirme arzusu iken, bazıları için ekonomik zorunluluk veya mevcut çalışma koşullarına duyulan tepkidir. Bu farklılıkların ekonomik kaynaklar, sektörel bağlantılar, itibar gibi sermaye bileşenleriyle birleşmesi, kadın şeflerin aynı yapısal koşullar karşısındaki verdikleri tepkileri ve gerçekleştirdikleri girişimcilik pratiklerini daha da ayrıştırmaktadır. Bu bağlamda faillik, kadın şeflerin yapısal kısıtlar karşısında tamamen serbestçe eyleme geçmelerinden öte mevcut kaynakları nasıl harekete geçirdikleri, hangi eylemlerle uyum sağladıkları ve hangi durumlarda dönüştürücü eylemlerde bulunabildikleri üzerinden ele alınmaktadır.

Tüm bunlar, kadın şeflerin girişimcilik pratiklerinde iki farklı faillik örüntüsünün öne çıktığını göstermektedir. Bir yanda mevcut yapıdan kaynaklı güçlüklerle karşılaştığında eyleme geçen ve enformel dayanışma ağları ve küçük çaplı değişim-

lerle varlık gösteren reaktif failler; diğer yanda ise güçlükleri ve fırsatları öngörerek hazırlık yapan, formal ağlarını ve sermaye birikimleri kullanarak dönüştürücü eylemlerde bulunan proaktif failler yer almaktadır.

### 5.2.1. 'Reaktif' Girişimci Kadın Şefler

Bu grup, mutfak ve aşçılık konusundaki birikimi ev içi pratiklerine dayanan kadın şeflerden oluşmaktadır. Bu şeflerin aşçılık konusunda aldıkları herhangi bir formal eğitim bulunmamaktadır. Bilgi ve deneyim ekseriyetle, aile içinde ve kadınların kuşaktan kuşağa birbirlerine aktardıkları geleneksel tarifler üzerinden kazanılmaktadır. Çoğu bankacılık, turizm ve otelcilik gibi farklı mesleki alanlarda eğitim alıp bu alanda bir süre çalıştıktan sonra, yani profesyonel bir mutfakta deneyim kazanmadan, doğrudan kendi mekânını açmıştır. Bu yönüyle değerlendirildiğinde, bu gruptaki kadın şeflerin, "*kadının yerini evinin mutfağı olarak*" gören ataerkil normlara karşı koyabildiklerini, görünmeyen ev içi üretimlerini ticari bir faaliyete dönüştürebildiklerini ve yemek konusunda evde kazandıkları bilgiyi piyasaya taşıyabildiklerini söylemek mümkündür.

Bununla birlikte sektörde kadınların nasıl konumlanacağına ilişkin yerleşik kabulleri, iş yapma biçimleri aracılığıyla yeniden şekillendirmişlerdir. Kadın kooperatifleriyle iş birliği yapmak, kadın istihdamına öncelik vermek ve kadın üreticilerden malzeme tedarik etmek gibi eylemlerde bulunarak cinsiyete dayalı toplumsal normları doğrudan karşılarına almadan, dayanışma ve toplumsal fayda odaklı bir çizgide hareket etmişlerdir. Ahl'in (2006) da vurguladığı üzere, girişimciliğe ilişkin çalışmalarda başarı genellikle büyüme ve kâr gibi piyasa merkezli ölçütlerle tanımlanırken, kadın girişimciler bu ölçütlerin ötesine geçen dayanışmacı ve toplumsal fayda odaklı eylemlerde bulunabilmektedirler.

Bu grubun dayanışma temelli iş yapma biçimleri, formal ağlara erişimlerinin sınırlı olduğu başlangıç aşamasında girişimlerini ayakta tutmalarını sağlamıştır. Bu bağlamda, reaktif girişimci kadın şefler aile bireyleri, mahalle esnafı ve diğer gündelik ilişkiler üzerinden kurulan enformel dayanışma ağlarına daha fazla başvurmuş, bu ağlar, formal mekanizmaların yokluğunda işgücü ve süreklilik sağlayan bir kolektif üretim kapasitesine dönüşmüştür. "*Daraldığımda ailedeki kadınlardan birkaçı yardıma geldiler... Bir noktadan sonra sadece aile değil, mahalledeki esnaf da sürece dâhil oldu. Çaycıya 'gel mantı içlerini sen doldur' dediğimde yardım ediyordu.*" ifadesi bu tür gündelik dayanışmaların işin sürdürülmesinde nasıl belirleyici hâle geldiğini göstermektedir. Benzer şekilde Brush ve diğerleri (2009) ile Aldrich ve Cliff (2003) de kadınların formal destek mekanizmalarından dışlandıklarını, bu nedenle de kişisel sosyal ağlara yöneldiklerini, bu ağların iş kurma süreçlerinde kaynak işlevi gördüğü vurgulamışlardır.

Enformel dayanışma ağları girişimlerini ayakta tutmalarına yardımcı olsa da profesyonel mutfakta çalışma deneyimlerinin olmaması bu gruptaki kadın şefler için bir güçlük yaratmakta-

dır. Çünkü profesyonel mutfakta yemek pişirerek müşterilere hizmet sunmak, evde aile üyelerine ya da misafirlere yemek yapmaya benzemektedir. Görüşmeler sırasında profesyonel mutfağın bir nevi “profesyonel bir fabrika” niteliği taşıdığı belirtilmiştir. Bu noktada reaktif failliğin, deneme-yanılma yoluyla öğrenmeye ve işleyişi zaman içinde oturtmaya dayandığını söylemek mümkündür.

Buna ek olarak, finansmana erişimde yaşanan güçlükler, bu grubun hareket alanını daha da daraltmaktadır. Reaktif kadın şefler, ekseriyetle, formal yollardan borçlanmak yerine aile ve arkadaş çevreleri üzerinden bu süreci yönetmeyi tercih etmektedir. Bir girişimci kadın şefin dile getirdiği şu sözler dikkat çekicidir: “Elimdeki tüm parayla mutfağı olmayan bir dükkân tuttum... Mutfağı yaptırmak için çek aldım, borçlandım.” Tüm bunlar failliğin büyüme ve yenilik odaklı olmaktan ziyade girişimi ayakta tutmaya yönelik eylemler üzerinden sergilendiğini göstermektedir.

Özetle bu grupta yer alan kadın girişimciler, ekosistemlerinin sunduğu fırsatları mevcut kısıtlar içinde işletmelerinin sürekliliğini sağlamaya yönelik olarak kullanmıştır. Bu bağlamda anlam kazanan ‘reaktif’ ifadesi, koşulları öngörüp gerekli önlemleri almak şeklinde değil, tersine, mevcut yapının dayattığı sınırlılıklarla karşılaşıldığında harekete geçmek ve uyum sağlamak anlamına gelmektedir. Dolayısıyla reaktif faillik, kısıtlar içinde aktöre hareket alanı açan, onlara örtük ve küçük ölçekli yenilikler üretmesine imkan tanıyan ve enformel işbirliği ve dayanışma ağlarından beslenen bir eylemsellik durumunu tarif etmektedir. Bu yönüyle değerlendirildiğinde literatürde sıklıkla bahsi geçen “yineleyici faillik” (Jolly vd., 2020; Kurikka ve Grillitsch, 2021) ve “sınırlı faillik” (Coe ve Jordhus-Lier, 2010) kavramlarıyla da benzeşmektedir.

### 5.2.2. ‘Proaktif’ Girişimci Kadın Şefler

Bu grup, reaktif kadın şeflerin aksine, açıcılık konusunda formal eğitim almış ve profesyonel mutfakta çalışma deneyimi kazanmış kadın şeflerden oluşmaktadır. Yeme-içme sektörüne yönelmeden önce farklı eğitim ve kariyer yörüngelerinde ilerleyen bu kadın şefler, yurt içinde veya dışında açıcılık eğitimi alarak sektöre planlı bir şekilde adım atmıştır. Bu bağlamda bu grup için kullanılan ‘proaktif’ ifadesi, geleceğe dair hazırlık yapmayı, olayları teori süzgecinden geçirebilmeyi ve süreçleri öngörüyle yönetmeyi ifade etmektedir.

Proaktif olmaları, bu grubun yeme-içme sektörü girişimcilik ekosistemine bileşenleriyle etkileşimlerinde belirleyici olmuştur. Nitekim görüşmeler sırasında girişimci kadın şefler formal eğitimin yanı sıra profesyonel mutfakta çalışma deneyimini de adeta bir okul olarak tarif etmiş, burada edinilen disiplin ve sistemli çalışma alışkanlığının kendi girişimlerini kurma sürecinin temel dayanaklarından biri olduğunu vurgulamışlardır. Bunun yanı sıra, bu süreç kadın şefleri profesyonel mutfağın eril normlarıyla karşı karşıya getirmiştir.

Kadınların mutfakta soğuk istasyon gibi görece pasif alanlara yönlendirilmelerine, fiziksel güç gerektiren alanlardan dışlanmalarına veya psikolojik baskıya maruz kalmalarına yol açmıştır. Bir kadın şefin, “Sıcağa geçmek için diretince bana sıcak tava tutturdular, zorbalık yapıldı ama yılmadım.” sözleri hem ayrımcılığı hem de bu deneyimin kadın şeflerde geliştirdiği direnci göstermektedir. Birçok proaktif girişimci kadın şef için bu durum, kariyerlerinin erken aşamalarında çalışmak istedikleri mutfak düzenine ilişkin bir farkındalık kazanmalarına ve sonrasında kendi işletmelerinde kapsayıcı bir düzen kurmalarına öncülük etmiştir.

Öte yandan proaktif olmaları finansal kaynaklara erişimlerini kolaylaştırmıştır. Profesyonel deneyim sırasında kurdukları sektörel bağlantılar sayesinde tedarikçi, yatırımcı ve sponsorlarla temas kurabilmiş, böylece kendi girişimlerini kurma sürecinde daha güvenli bir finansal zemin yaratmışlardır. Nitekim kadın şeflerden birinin, “Daha önce birlikte çalıştığımız, sektörde bilinirliği olan bir şef aracılığıyla büyük bir tedarikçiye ulaşabildik, o bağlantı olmasa işimizi bu kadar hızlı büyütemezdik.” demesi, sosyal sermayenin kaynak erişimine dönüşümünü göstermektedir. Bu bulgu, kadın girişimcilerin finansmana erişim konusunda dezavantajlı olabileceğini, ancak sosyal sermaye aracılığıyla bu dezavantajın kısmen telafi edilebileceğini ileri süren literatürle de uyumaktadır (Marlow ve Patton, 2005; Constantinidis vd., 2006; Brush vd., 2009).

Ayrıca bu grubun proaktif olması, yeme-içme piyasasındaki olası değişimleri öngörerek buna uygun ürünler sunmalarını da sağlamaktadır. Bu bağlamda, vegan ve vejetaryen beslenmeye ilginin artması, yerel ve mevsimsel malzeme kullanımının öne çıkması gibi küresel gastronomi eğilimlerini erken dönemde menülerine katarak yenilikçi bir marka kimliği yaratmakta, işletme yer seçimlerini de bununla uyumlu olacak şekilde yapmaktadırlar. Bu da fırsatların bir ekosistem içerisinde kendiliğinden ortaya çıkmadığını, proaktif kadın şeflerin sahip oldukları bilgi birikimleri ve deneyimleri aracılığıyla bu fırsatları erken fark edip girişimlerini buna göre tasarlayabildiğini göstermektedir. Bu durum, Hutchinson ve Eversole’un (2023) değindikleri üzere, geçmiş deneyimlerin aktörlerin hangi fırsatları görebileceğini belirleyen bir tür filtre işlevi gördüğünü; proaktif girişimci kadın şefler için bu filtrenin uzun vadeli ve stratejik bir biçimde işlediğini göstermektedir.

Benzer biçimde şeflerin proaktif olmaları, medyada görünürlük kazanmalarını ve sektörel platformlara erişimlerini de kolaylaştırmış; hatta aralarından bazıları Michelin Rehberi gibi uluslararası derecelendirme sistemleri sayesinde küresel gastronomi alanında da yer edinebilmiştir. Bu görünürlük, işletmelerinin tanınırlığını sağlamakla kalmayıp, sektörde kadınların da mutfakta lider pozisyonunda yer alabileceğini gösteren bir temsil ve rol model etkisi yaratmıştır. Dolayısıyla erkek egemen mutfak kültüründen, cinsiyete dayalı normlardan ve yatırımcıların kadın girişimcilere finansman sağlama konusunda-

da daha temkinli davranmalarından kaynaklanan güçlükler bu grup için varlığını sürdürse de, girişimci kadın şefler sosyal ve kültürel sermayeleri ile proaktif faillikleri sayesinde bu güçlükleri yönetilebilir risklere çevirerek fırsat alanlarını genişletebilmiştir. Bu yönüyle proaktif faillik, Grillitsch ve Sotaraut'a'nın (2020) ortaya attıkları dönüştürücü faillik kavramıyla örtüşmekte ve kadın girişimcilik literatürünün (Ahl, 2006; Marlow ve McAdam, 2013) kadınların normları esnetme veya dönüştürme kapasitelerine ilişkin sonuçlarını da desteklemektedir.

## 6. Sonuç

Bu çalışma, girişimcilik ekosistemiyle ilişkili literatürde iki önemli boşluğu doldurmaktadır. İlk boşluk, girişimcilik ekosistemin temel aktörleri olarak tanımlanan girişimcilerin, ekosistemdeki kaynakları nasıl harekete geçirdikleriyle ilişkilidir. Çalışma kapsamında, bu boşluk, faillik kavramı üzerinden açıklanmakta; girişimcilerin ekosistemdeki yapısal koşulları dönüştürmeye, yeniden üretmeye ya da korumaya yönelik eylemleri, ekonomik coğrafya literatüründe tanımlanan fail türleri üzerinden kavramsallaştırılmaktadır. Böylelikle fail tipolojisi, girişimcilik ekosistemlerinin işleyişini ve farklı aktörlerin bu işleyişe ne tür katkılar sunduğunu anlamak için kullanılabilir bir çerçeve olarak literatüre kazandırılmış olmaktadır.

İkinci boşluk ise girişimcilik ekosistemiyle ilgili çalışmalarda kadın girişimcilerin konumlarının ve deneyimlerinin yeterince ele alınmamış olmasından kaynaklanmaktadır. Oysa girişimcilik ekosistemlerinde tüm aktörlerin failliklerini eşit ölçüde sergileyemediği ortadadır. Bu farklılık, bireysel motivasyon ve becerilerin yanı sıra aktörlerin içine gömülü oldukları toplumsal konumlara, özellikle de toplumsal cinsiyet ilişkilerine dayanmaktadır. Bu nedenle, toplumsal cinsiyeti ve beraberinde ataerkil normları, girişimcilerin faillik biçimlerini şekillendiren başlıca etkenlerden biri olarak kabul etmek mümkündür. Bu doğrultuda, çalışma kapsamında, İstanbul'un yeme-içme sektöründe girişimci olan kadın şeflere odaklanılarak, girişimcilik ekosistemine nasıl eklemledikleri, ekosistemdeki kaynaklardan nasıl yararlandıkları ve sergiledikleri farklı faillik biçimleri ortaya konmuştur.

Saha çalışmasından elde edilen bulgular, aynı mekânsal ve sektörel bağlama gömülü olmalarına rağmen girişimci kadın şeflerin birbirinden farklılaştığını göstermiştir. Bu farklılığın, girişimci kadın şeflerin toplumsal konumlarıyla, girişimcilik ekosistemindeki kaynaklara erişim imkânlarıyla, ataerkil yapıyla kurdukları ilişki biçimleriyle ve icra ettikleri faillik türüyle ilişkili olduğu görülmüştür. Bu doğrultuda, çalışma kapsamında iki tür girişimci kadın şeften bahsetmek mümkündür: reaktif ve proaktif girişimci kadın şefler. Reaktif girişimci kadın şefler, ekonomik gücü ve toplum içinde belirli bir konumu olmayan orta sınıf ailelerden gelmektedirler. Aşçılık konusunda formel eğitimleri ve profesyonel mutfakta çalışma deneyimleri olmasa da ev içinde edindikleri bilgi

birikimlerinden ve enformel ilişki ağlarından yararlanarak kendi girişimlerini kurmuşlardır. Şişli, Beyoğlu, Beşiktaş gibi İstanbul'un merkezi ilçelerinde yer seçmeleri, talep açısından fırsat sağlayarak hareket alanı açsa da bu hareket alanı finansal kaynaklara ve sektördeki formel ağlara erişimdeki güçlükler nedeniyle daralmıştır. Sektördeki ataerkil normlar ise bu güçlükleri daha da derinleştirmiştir. Bu koşullar, reaktif girişimci kadın şeflerin girişimlerini ayakta tutmaya yönelik temkinli eylemlerde bulunmalarına, risk düzeyi düşük küçük çaplı yenilikler yapmalarına, mevcut düzen içinde kendilerine alan açmaya çalışan örtük eylemlerde bulunmalarına yol açmıştır. Buradan hareketle bu grubun failliğinin, fırsat alanının daraldığı ve güçlük alanının belirginleştiği bir bağlamda, ekosistemin temel kaynak akışlarını veya sektörel normları dönüştürmekten ziyade, mevcut işleyişini yeniden üreten yineleyici bir nitelik taşıdığı söylemek mümkündür.

Proaktif girişimci kadın şefler ise eğitilmiş ve toplum içinde belirli bir pozisyona sahip görece üst sınıf ailelerden gelmektedir. Bu arka plan onların aşçılık konusunda formel eğitim almalarına ve profesyonel mutfak deneyimi edinmelerine, ayrıca sektörel bağlantılar kurmalarına imkân tanımıştır. Bu sayede ekonomik, sosyal ve sembolik sermayeye erişimleri de kolaylaşmış, dolayısıyla fırsat alanları genişlemiştir. Buna ek olarak, profesyonel deneyimleri ve sektörel bağlantıları sayesinde sektörde daha hızlı meşruiyet kazanmış; bu sayede karşılaştıkları güçlükleri de daha kolay aşmışlardır. Bu bağlamda, pazardaki eğilimleri öngörerek stratejik eylemlerde bulunmaları, bu eylemlerin hitap ettiği müşteri kitlesine sahip semtlerde yer seçmeleri, özgün markalar inşa etmeleri ve ulusal/uluslararası gastronomi ağlarına dâhil olmaları bu grubun failliğinin dönüştürücü nitelik taşıdığına işaret etmektedir. Ayrıca sektördeki ataerkil normları önceden deneyimlemiş olmaları, bu normlarla pazarlık etmenin ötesine geçerek belirli normları sorgulayıp daha kapsayıcı pratikler geliştirmelerini mümkün kılmıştır. Tüm bu yönleriyle proaktif grubun failliğinin, ekosistemdeki fırsat alanını genişletebilen, liderlik ve otoritenin erkeklikle özdeşleştirildiği kalıpları esnetebilen dönüştürücü bir potansiyel taşıdığı söylemek mümkündür.

Sonuç itibarıyla sektörün gelişimi ve sektöre yönelik izlenen politikalar düşünüldüğünde, Cumhuriyet'in kuruluşundan 1980'li yıllara kadar devletin dönüştürücü müdahaleleriyle şekillenen, usta-çırak ilişkisine dayalı geleneksel bir yapının baskın olduğu erkek egemen bir sektör karşımıza çıkmaktadır. Ancak 1980'lere gelindiğinde küreselleşmenin etkileriyle piyasa güçleri daha etkin olmaya başlamıştır. Bu da sektörün mutfak türleri ve tüketici çeşitliliği açısından daha heterojen bir yapıya bürünmesine yol açmıştır. Dolayısıyla usta-çırak ilişkisine dayalı geleneksel yapı kırılmaya başlamış ve aşçılık ustalık zanaatından çıkarak farklı kanallardan öğrenilen bir mesleğe dönüşmüştür. Bu değişen bağlamla birlikte kadınlar da aşçı olarak sektörde yer almaya ve görünür ol-

maya başlamıştır. Hatta kimileri girişimci olarak sektörün gelişiminde de rol oynamıştır. Ancak iyi birer şef olsalar da iş yapmakta zorlanmalarından ötürü girişimcilik bağlamında erkeklerin gölgesinde kalmaktadırlar. Daha açık bir anlatımla, sektördeki erkek egemenliği henüz tam olarak kırılmamıştır. Dolayısıyla girişimcilik anlamında sektörde kadına yer açacak, onlara mentörlük sağlayacak daha kapsayıcı politikaların uygulanmasına ihtiyaç vardır. Bu tarz politikalar uygulandığı takdirde hem reaktif hem de proaktif girişimci kadın şeflerin sektörün gelişiminde ve yerel ekonomik gelişmede daha etkin rol oynayacağını söylemek mümkündür.

**Conflict of interest:** The authors declare that there are no financial or personal conflicts of interest related to this study.

**Funding and support:** No financial support was received for the conduct or publication of this research.

**Use of artificial intelligence (AI):** No AI-based writing or editing tools were used at any stage of this study.

**Authorship contributions:** Research/project coordination – E.A.O., Y.E.; Conceptualisation – E.A.O., Y.E.; Research design and structuring – E.A.O., Y.E.; Methodology – E.A.O., Y.E.; Data sources and documentation – E.A.O.; Data collection and/or processing – E.A.O.; Data analysis and/or interpretation – E.A.O., Y.E.; Mapping/visualisation – E.A.O.; Literature review – E.A.O.; Writing – original draft – E.A.O.; Writing – review and editing – E.A.O., Y.E.

**Acknowledgments:** We would like to express our sincere gratitude to Kumru Çılgın Çalış for her contribution to and facilitation of the evaluation process of our manuscript, and to the reviewers for their valuable comments and suggestions.

**Peer-review:** This manuscript was evaluated through a double-blind peer-review process. The manuscript was revised in accordance with the reviewers' comments.

**Çıkar çatışması:** Yazarların bu çalışmayla bağlantılı finansal ya da kişisel herhangi bir çıkar çatışması bulunmamaktadır.

**Finansman ve destek:** Bu araştırmanın yürütülmesi ve yayımlanması sürecinde herhangi bir finansal destek alınmamıştır.

**Yapay zekâ kullanımı:** Bu çalışmanın herhangi bir aşamasında yapay zekâ tabanlı yazım ya da düzenleme araçları kullanılmamıştır.

**Yazarlık katkıları:** Araştırma/proje koordinasyonu – E.A.O., Y.E.; Konsept – E.A.O., Y.E.; Araştırma tasarımı ve kurgusu – E.A.O., Y.E.; Yöntem – E.A.O., Y.E.; Veri kaynakları ve dokümantasyon – E.A.O.; Veri toplama ve/veya işleme – E.A.O.; Veri analizi ve/veya yorumlama – E.A.O., Y.E.; Haritalama/görselleştirme – E.A.O.; Literatür taraması – E.A.O.; İlk taslağın yazımı – E.A.O.; Yazının gözden geçirilmesi ve düzenlenmesi – E.A.O., Y.E.

**Teşekkürler:** Makalemizin değerlendirme sürecine katkısı ve sağladığı kolaylık için Kumru Çılgın Çalış'a; değerli yorum ve önerileri için hakemlere teşekkür ederiz.

**Hakem değerlendirmesi:** Makale, yazar ve hakem kimliklerinin karşılıklı olarak gizli tutulduğu bağımsız hakemlik süreciyle değerlendirilmiş ve hakem görüşleri doğrultusunda gözden geçirilmiştir.


## Kaynaklar

- Ahıska, M. ve Yenal, Z. (2006). *Aradığımız kişiye şu an ulaşamıyoruz: Türkiye’de hayat tarzı temsilleri, 1980-2005*. Osmanlı Bankası Arşiv ve Araştırma Merkezi Yayınları.
- Ahl, H. (2006). Why research on women entrepreneurs needs new directions. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 30(5), 595–621. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6520.2006.00138.x>
- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179–211. [https://doi.org/10.1016/0749-5978\(91\)90020-T](https://doi.org/10.1016/0749-5978(91)90020-T)
- Aldrich, H. E. ve Cliff, J. E. (2003). The pervasive effects of family on entrepreneurship: Toward a family embeddedness perspective. *Journal of Business Venturing*, 18(5), 573–596. [https://doi.org/10.1016/S0883-9026\(03\)00011-9](https://doi.org/10.1016/S0883-9026(03)00011-9)
- Alkin, E. (2022). *Gastronomi ekonomisi*. Türkiye İhracatçılar Meclisi. 15 Ağustos 2024 tarihinde <https://tim.org.tr/tr/kose-yazilari-emre-alkin-gastronomi-ekonomisi-adresinden-erisildi>.
- Archer, M. S. (2010). Routine, reflexivity, and realism. *Sociological Theory*, 28(3), 272–303. <https://doi.org/10.1111/j.1467-9558.2010.01375.x>
- Aytar, V. (2003). McDonald’s gibisi yok mu? Küreselleşme, yerelleşme ve İstanbul’da ayaküstü yemek mekanları. *İstanbul*, 47, 116–118.
- Bakkellund, N. G. (2021). Change agency and reproductive agency in the course of industrial path evolution. *Regional Studies*, 55(4), 757–768. <https://doi.org/10.1080/00343404.2021.1893291>
- Bilgin, Y. K. ve Tekeli, H. N. (2022). Covid-19’un yiyecek içecek işletmelerine olan etkisi. *Doğuş Üniversitesi Dergisi*, 23(COVID-19 Özel Sayısı), 281–301.
- Bozok, D. ve Korkmaz, M. (2019). Profesyonel mutfakta kadının yeri ve sorunları. A. Vatan (Ed.), *Turizmde kadın olmak* içinde, (ss. 191–206). Değişim Yayınları.
- Brush, C. G., de Bruin, A. ve Welter, F. (2009). A gender-aware framework for women’s entrepreneurship. *International Journal of Gender and Entrepreneurship*, 1(1), 8–24. <https://doi.org/10.1108/17566260910942318>
- Calás, M. B., Smircich, L. ve Bourne, K. A. (2009). Extending the boundaries: Reframing “entrepreneurship as social change” through feminist perspectives. *Academy of Management Review*, 34(3), 552–569. <https://doi.org/10.5465/amr.2009.40633597>
- Cansız, M., Kurnaz, Z. ve Yavan, N. (2018). Girişimcilik ekosisteminde Türkiye için yeni bir araç: Yenilik merkezleri/ağları. *Verimlilik Dergisi*, 4, 7–69.
- Carter, S. ve Rosa, P. (1998). The financing of male- and female-owned businesses. *Entrepreneurship & Regional Development*, 10(3), 225–242. <https://doi.org/10.1080/08985629800000013>
- Coe, N. M. ve Jordhus-Lier, D. C. (2010). Constrained agency? Re-evaluating the geographies of labour. *Progress in Human Geography*, 35(2), 211–233. <https://doi.org/10.1177/0309132510366746>
- Constantinidis, C., Cornet, A. ve Asandei, S. (2006). Financing of women-owned ventures: The impact of gender and other owner- and firm-related variables. *Venture Capital*, 8(2), 133–157. <https://doi.org/10.1080/13691060600572557>
- David, L. (2018). Agency and resilience in the time of regional economic crisis. *European Planning Studies*, 26(5), 1041–1059.
- Deloitte. (2023). *Türkiye yemek hizmeti pazarı*. 15 Ağustos 2024 tarihinde <https://www2.deloitte.com/content/dam/Deloitte/tr/Documents/consulting/Turkiye-yemek-hizmeti-pazari.pdf> adresinden erişildi.
- Dodd, S. ve Anderson, A. R. (2007). Mumpsimus and the mything of the individualistic entrepreneur. *International Small Business Journal*, 25(4), 341–360. <https://doi.org/10.1177/0266242607078561>
- Doğan, A. (2018). *“Esir şehrin” mutfak kültürü: Mütareke dönemi İstanbul mutfak kültürü, 1918-1922*. Libra Kitapçılık ve Yayıncılık.
- Emirbayer, M. ve Mische, A. (1998). What is agency? *American Journal of Sociology*, 103(4), 962–1023. <https://doi.org/10.1086/231294>
- Gartner, W. B. (1988). “Who is an entrepreneur?” is the wrong question. *American Journal of Small Business*, 12(4), 11–32. <https://doi.org/10.1177/104225878801200401>
- Giazitzoglou, A., Volery, T. ve Musu, A. (2024). A little less structuration, a little more action: Examining entrepreneurial agency in two marginal ecosystems. *The International Journal of Entrepreneurship and Innovation*. Advance online publication. <https://doi.org/10.1177/14657503241289865>
- Granovetter, M. (1985). Economic action and social structure: The problem of embeddedness. *American Journal of Sociology*, 91(3), 481–510. <https://doi.org/10.1086/228311>
- Grillitsch, M. ve Sotarauta, M. (2020). Trinity of chance agency, regional development paths and opportunity spaces. *Progress in Human Geography*, 44(4), 704–723. <https://doi.org/10.1177/0309132519853870>
- Güldemir, O. ve Akarçay, E. (2020). Koca ustadan ıssız adama: Türkiye’de aşçılık mesleğinin değişimi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 8(2), 896–914. <https://doi.org/10.21325/jotags.2020.586>
- Hanson, S. ve Blake, M. (2009). Gender and entrepreneurial networks. *Regional Studies*, 43(1), 135–149. <https://doi.org/10.1080/00343400802251452>
- Harris, D. A. ve Giuffre, P. (2015). *Taking the heat: Women chefs and gender inequality in the professional kitchen*. Rutgers University Press.
- Hutchinson, D. ve Eversole, R. (2023). Local agency and development trajectories in a rural region. *Regional Studies*, 57(8), 1428–1439. <https://doi.org/10.1080/00343404.2022.2108543>
- İş, M. (2024). Yeni nesil yemek hizmeti modelleri: Avane Cloud Kitchens örneği. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 4(2), 59–70.
- Jennings, J. E. ve Brush, C. G. (2013). Research on women entrepreneurs: Challenges to (and from) the broader entrepreneurship literature? *The Academy of Management Annals*, 7(1), 663–715. <https://doi.org/10.1080/19416520.2013.782190>
- Jolly, S., Grillitsch, M. ve Hansen, T. (2020). Agency and actors in regional industrial path development: A framework and longitudinal analysis. *Geoforum*, 111, 176–188. <https://doi.org/10.1016/j.geoforum.2020.02.013>
- Khokha, M. (2023). Marketing strategies of chefs to establish their personal brand. *SSRG International Journal of Economics and Management Studies*, 10(11), 1–5. <https://doi.org/10.14445/23939125/IJEMS-V10I11P101>
- Kurikka, H. ve Grillitsch, M. (2021). Resilience in the periphery: What an agency perspective can bring to the table. R. Wink (Ed.), *Economic resilience in regions and organisations* içinde, (ss. 147–171). Springer Fachmedien Wiesbaden.
- Liñán, F., Urbano, D. ve Guerrero, M. (2011). Regional variations in entrepreneurial cognitions: Start-up intentions of university students in Spain. *Entrepreneurship & Regional Development*, 23(3–4), 187–215. <https://doi.org/10.1080/08985620903233929>
- Liñán, F. ve Chen, Y. W. (2009). Development and cross-cultural application of a specific instrument to measure entrepreneurial intentions. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 33(3), 593–617. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6520.2009.00318.x>
- Marlow, S., Hart, M., Levie, J. ve Karim Shamsul, M. (2012). Women in enterprise: A different perspective. *RBS Group*. <https://doi.org/10.13140/RG.2.2.21622.73283>
- Marlow, S. ve Patton, D. (2005). All credit to men? Entrepreneurship, finance, and gender. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 29(6), 717–735. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6520.2005.00105.x>
- Marlow, S. ve McAdam, M. (2013). Gender and entrepreneurship: Advancing debate and challenging myths; exploring the mystery of the under-performing female entrepreneur. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, 19(1), 114–124. <https://doi.org/10.1108/13552551311299288>
- Marlow, S. ve Swail, J. (2014). Gender, risk and finance: Why can’t a woman be more like a man? *Entrepreneurship & Regional Development*, 26(1–2), 80–96. <https://doi.org/10.1080/08985626.2013.860484>

- McAdam, M., Harrison, R. T. ve Leitch, C. M. (2019). Stories from the field: Women's networking as gender capital in entrepreneurial ecosystems. *Small Business Economics*, 53(2), 459–474. <https://doi.org/10.1007/s11187-018-9995-6>
- Onaran, B. (2019). Mutfakta erkeklik nasıl muhafaza edilir? B. Onaran (Ed.), *MutfakTarih: Yemeğin politik serüvenleri* içinde, (ss. 85–94). İletişim Yayınları.
- Ozkazanc-Pan, B. ve Clark Muntean, S. (2022). *Entrepreneurial ecosystems: A gender perspective*. Cambridge University Press.
- Paket Mutfak. (2025). *Paket Mutfak 2,7 milyon dolar yatırım aldı*. <https://paketmutfak.com.tr/paket-mutfak-27-milyon-dolar-yatirim-aldi/>
- Refai, D., Elkafrawi, N. ve Gittins, P. (2024). Creating a sustainable ripple in rural entrepreneurship: The case of Desertrtulip in resource-constrained rural Jordan. *International Journal of Entrepreneurial Behavior & Research*, 30(1), 180–199.
- Sayer, A. (1999). *Realism and social science*. SAGE.
- Sayer, A. (2019). *Sosyal bilimlerde yöntem: Realist bir yaklaşım* (S. Gürses, Çev.). Küre Yayınları.
- Sezer, G. ve Dönmez, B. (2016). Kadın aşçıların üzerine sinen patriyarka kokusu. 17. *Ulusal Turizm Kongresi bildiriler kitabı* içinde, (ss. 678–688). Detay Yayıncılık.
- Shane, S. ve Venkataraman, S. (2000). The promise of entrepreneurship as a field of research. *Academy of Management Review*, 25(1), 217–226. <https://doi.org/10.5465/amr.2000.2791611>
- Shaver, K. G. ve Scott, L. R. (1991). Person, process, choice: The psychology of new venture creation. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 16(2), 23–45.
- Simmie, J. (2012). Path dependence and new technological path creation in the Danish wind power industry. *European Planning Studies*, 20(5), 753–772. <https://doi.org/10.1080/09654313.2012.667924>
- Sotarauta, M. ve Beer, A. (2017). Governance, agency and place leadership: Lessons from a cross-national analysis. *Regional Studies*, 51(2), 210–223. <https://doi.org/10.1080/00343404.2015.1119265>
- Spigel, B. (2017). The relational organization of entrepreneurial ecosystems. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 41(1), 49–72. <https://doi.org/10.1111/etap.12167>
- Spigel, B. ve Harrison, R. (2018). Toward a process theory of entrepreneurial ecosystems. *Strategic Entrepreneurship Journal*, 12(1), 151–168. <https://doi.org/10.1002/sej.1268>
- Stam, E. (2015). Entrepreneurial ecosystems and regional policy: A sympathetic critique. *European Planning Studies*, 23(9), 1759–1769. <https://doi.org/10.1080/09654313.2015.1061484>
- Stam, E. ve Spigel, B. (2018). Entrepreneurial ecosystems. R. Blackburn, D. de Clercq ve J. Heinonen (Ed.), *The SAGE handbook of small business and entrepreneurship* içinde, (ss. 407–422). SAGE.
- Stam, E. ve van de Ven, A. (2019). Entrepreneurial ecosystem elements. *Small Business Economics*, 56(2), 809–832. <https://doi.org/10.1007/s11187-019-00270-6>
- Tutar, C. ve Durukan, D. (2021). Postmodern kentsel mekânda gastronomi kültürünün dönüşümü sürecinde maddi kültürün estetikleştirilmesi. *Selçuk İletişim*, 14(4), 1879–1909. <https://doi.org/10.18094/josc.983216>
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK). (t.y.). *Bölgesel istatistikler*. 15 Ağustos 2024 tarihinde <https://biruni.tuik.gov.tr/bolgeselistatistik/sorguSayfa.do?target=degisken> adresinden erişildi.
- Türkmenbaş, T. ve Karaman, N. (2024). Gender inequality in the culinary profession in tourism from the perspective of university students with working experiences in culinary. *Frontiers in Sociology*, 9, 1323096. <https://doi.org/10.3389/fsoc.2024.1323096>
- Ucbasaran, D., Westhead, P. ve Wright, M. (2001). The focus of entrepreneurial research: Contextual and process issues. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 25(4), 57–80. <https://doi.org/10.1177/104225870102500405>
- Welter, F. (2011). Contextualizing entrepreneurship: Conceptual challenges and ways forward. *Entrepreneurship Theory and Practice*, 35(1), 165–184. <https://doi.org/10.1111/j.1540-6520.2010.00427.x>
- Wheadon, M. ve Duval-Couetil, N. (2019). Token entrepreneurs: A review of gender, capital, and context in technology entrepreneurship. *Entrepreneurship & Regional Development*, 31(3–4), 308–336. <https://doi.org/10.1080/08985626.2018.1551795>
- Yavan, N., Cansız, M. ve Karanfil, N. (2023). Yaratıcı sınıfın girişimcilik potansiyeli: Demografi, beşeri sermaye ve mekân. *Gaziantep Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 22(3), 619–663. <https://doi.org/10.21547/jss.1321606>
- Yenal, Z. (2003). İstanbul'da yemek kültürü ve gölgede bıraktıkları. *İstanbul*, 47, 98–100.
- Yenal, Z. (2004). Hatırlattıkları ve unutturdıklarıyla "İstanbul'un yemek kültürü". *Voyvoda Caddesi Toplantıları*, 26 Mayıs 2004, Salt Araştırma, İstanbul.
- Yenal, Z. ve Kubiena, M. (2016). Culinary work at the crossroads in Istanbul. *Gastronomica*, 16(1), 63–78.
- Yeşilyurt, B. ve Kurnaz, A. (2021). Koronavirüs (COVID-19) pandemi sürecinde restoran sektöründe yeni bir uygulama: Bulut mutfaklar. *Turizm Turizm ve Araştırma Dergisi*, 10(2), 47–62.
- Yükseköğretim Kurulu (YÖK). (2024a). *Aşçılık programı bulunan tüm üniversiteler*. 15 Ağustos 2024 tarihinde <https://yokatlas.yok.gov.tr/onlisans-program.php?b=30002> adresinden erişildi.
- Yükseköğretim Kurulu (YÖK). (2024b). *Gastronomi ve mutfak sanatları (fakülte) programı bulunan tüm üniversiteler*. 15 Ağustos 2024 tarihinde <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-bolum.php?b=19024> adresinden erişildi.
- Zahra, S. A. (2007). Contextualizing theory building in entrepreneurship research. *Journal of Business Venturing*, 22(3), 443–452. <https://doi.org/10.1016/j.jbusvent.2006.04.007>
- Zahra, S. A., Wright, M. ve Abdelgawad, S. G. (2014). Contextualization and the advancement of entrepreneurship research. *International Small Business Journal*, 32(5), 479–500. <https://doi.org/10.1177/0266242613519807>

## EXTENDED ABSTRACT

## *Entrepreneurial Practices of Women Chefs in Istanbul's Food and Beverage Sector: An Actor-centered Analysis*

 Ezgi Akdoğan-Odabaş,  Yiğit Evren

Yıldız Technical University, Faculty of Architecture, Department of City and Regional Planning, Istanbul, Türkiye

The entrepreneurial ecosystem approach has gained popularity in recent years. This approach views entrepreneurship not as an individual pursuit of opportunity, but rather as a process shaped by the interrelationships of actors, institutions, and resources. The literature mainly discusses the institutional arrangements and resources that constitute the ecosystem. However, questions regarding how entrepreneurs interact with these structural components and how these interactions reproduce or transform the ecosystem as well as the practices through which they mobilize existing resources remain secondary. Additionally, the effects that the gender dimension has on entrepreneurial ecosystems is often overlooked. In male-dominated sectors in particular, patriarchal norms heavily determine who can access which resources and who is considered a "legitimate entrepreneur."

This study aims to fill this gap by converging the entrepreneurial ecosystem literature with the agency perspective. It examines how entrepreneurs act under structural constraints and under which circumstances these actions lead to continuity or change by employing a gender and social status sensitive lens. To this end, the study adopts Grillitsch and Sotarauta's (2020) notion of the opportunity space as a reference point and suggests "spaces of difficulty" as a complementary concept. In so doing, a comprehensive and dialectical analysis of structure-agency relations in entrepreneurial ecosystems becomes possible.

Empirically, the study focuses on women chef-entrepreneurs in Istanbul's food and beverage sector. The transformation in the sector since the 1980s, the relative weakening of the traditional and male-dominated apprenticeship system, the widespread availability of gastronomy education, and the visibility opportunities offered by social media have paved the way for women to establish themselves in the sector as both employees and entrepreneurs. In this context, the study is designed in a qualitative fashion; semi-structured in-depth interviews were conducted with a total of 25 individuals, consisting of 20 women business-owner chefs and 5 industry experts.

Our findings indicate that entrepreneurial women chefs differ in terms of social position, access to ecosystem resources, and relation with the patriarchal order in the sector. Two different forms of agency stand out: reactive and proactive. The former illustrates agents who have minimal access to resources and networks. These women chefs often rely on familial support, take action in face of constraints and progress through small-scale innovations. Thus, reactive agents have a limited impact on entrepreneurial ecosystems. The latter, in contrast, reflects women chefs who can anticipate future conditions, take strategic action, and mobilize resources such as formal education, professional kitchen experience, and broader strategic networks. Proactive agents are therefore more capable of enabling innovative and transformative practices in the industry.

Our research contributes to the entrepreneurial ecosystem literature by conceptualizing agency as a by-product of gender and class dynamics. It studies women entrepreneurs' experiences through the opportunity–difficulty duality, and highlights alternative strategies developed in response to the gendered distribution of social capital.

**Keywords:** Agency; entrepreneurial ecosystem; Istanbul; women chefs; food-and-beverage sector.