

SEKTÖR RAPORLARI



İSTANBUL
SANAYİ ODASI

Küresel Rekabette
İstanbul Sanayi Odası Meslek Komiteleri
Sektör Stratejileri Projesi

ENDÜSTRİYEL YEMEK SANAYİ



İYSAD

İSTANBUL YEMEK SANAYİCİLERİ DERNEĞİ



YESİDEF

TÜRKİYE YEMEK SANAYİCİLERİ DERNEKLERİ FEDERASYONU



İSTANBUL
SANAYİ ODASI

SEKTÖR RAPORLARI

**ENDÜSTRİYEL
YEMEK
SANAYİ**

Küresel Rekabette İstanbul Sanayi Odası
Meslek Komiteleri Sektör Stratejileri Projesi

ISBN: 978-605-137-947-0 (Basılı)
ISBN: 978-605-137-948-7 (Elektronik)
İSO Yayın No: 2023/1
Sertifika No: 19176
Baskı, 1.500 Adet

Ocak 2023
İstanbul

İstanbul Sanayi Odası
Ekonomik Araştırmalar ve Kurumsal Finans Şubesi
Meşrutiyet Caddesi No: 63
34430 Beyoğlu İstanbul
Tel: (212) 252 29 00 (pbx)
www.iso.org.tr

Grafik Tasarım ve Uygulama:
EditMedya
www.editmedya.com

Basım Yeri:
Promat Basım Yayın San. ve Tic. A.Ş.
Orhangazi Mahallesi, 1673. Sok. No:34
34538 Esenyurt İstanbul
Tel: (212) 622 63 63 (pbx)
info@promat.com.tr

Tüm hakları İstanbul Sanayi Odası'na aittir.
Bu yayındaki bilgiler ancak kaynak gösterilmek suretiyle kullanılabilir.



RAPORUN HAZIRLANMASINDA KATKIDA BULUNAN MESLEK KOMİTESİ VE SEKTÖR TEMSİLCİLERİ

9. Grup Endüstriyel Yemek Sanayii

Sedat ZİNCİRKIRAN

Meclis Üyesi / Meslek Komitesi Başkanı
Sardunya Gıda Mutfak İşletmeleri Tic. A.Ş.

Hüseyin BOZDAĞ

Meclis Üyesi
EMN Can Yemek Servis Hizmetleri San. ve Tic. Ltd. Şti.

Nihat KARTAL

Meclis Üyesi
Sofra Grup

Adem TEMİZ

Meslek Komitesi Başkan Yardımcısı
Temaş Gıda San. ve Tic. A.Ş.

Hasan MERCAN

Meslek Komitesi Üyesi
Doğuşzade Gıda Pazarlama Tic. ve San. Ltd. Şti.

Yasemin SARIKURT

Meslek Komitesi Üyesi
Gusto Toplu Yemek Üretim Hizmetleri ve Gıda Sanayi Tic. Ltd. Şti.

Mustafa SELİMOĞLU

Meslek Komitesi Üyesi
Saray Yemek Sanayi İnşaat ve Ticaret Ltd. Şti.

Proje Koordinatörü

İstanbul Sanayi Odası Genel Sekreterliği

Projeyi Hazırlayan

Consulta Araştırma



İÇİNDEKİLER

SUNUŞ	10
YÖNETİCİ ÖZETİ	11
EXECUTIVE SUMMARY	12
GİRİŞ	13
SEKTÖRÜN TANIMI VE KAPSAMI	15
Sektördeki Hizmet Türleri	15
Taşımali Yemek Servisi	15
Yerinde Yemek Üretimi	15
Merkez Mutfak Destekli Yerinde Yemek Üretimi	15
Paket Yemek Üretimi	15
Sektörde Kullanılan NACE Kodları	16
1. BÖLÜM: SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ	18
1.1. Küresel Endüstriyel Yemek Sanayi	19
1.2. Küresel İkrım Hizmetleri Pazarı - COVID-19 Sonrası İyileşme Senaryoları ve Etki Analizi	21
1.3. Küresel Rekabet	22
1.3.1. Küresel Pazardaki Oyuncular	22
1.3.2. Avrupa Birliği Ülkelerinde Sektör Görünümü	30
1.3.2.1. İş ve Sanayi Kategorisinde Endüstriyel Yemek Sanayi	30
1.3.2.2. Eğitim Kategorisinde Endüstriyel Yemek Sanayi	30
1.3.2.3. Sağlık Kategorisinde Endüstriyel Yemek Sanayi	30
1.3.2.4. Diğer Kategorilerde Endüstriyel Yemek Sanayi	30
1.3.2.5. Avrupa Birliği Ülkeleri için Sektörde Kullanılan NACE Kodları	30
1.4. Sektörü Etkileyen Genel Trendler	32
1.4.1. Paket Yemek Trendi	32
1.4.2. Beslenme Trendleri	32
1.4.3. Toplu Hizmet Alımı	33
1.4.4. Bilinçli Tüketici	33
1.4.5. Sürdürülebilirlik	33
1.4.6. Dijitalleşme ve Yeşil Restoran	34
1.4.6.1. Dijitalleşme	34
1.4.6.2. Yeşil Restoran	35
1.4.7. Sektörü Etkileyen Temel Göstergeler	35
1.5. Gıda Krizi ve Kuraklık	38
1.5.1. Gıda İsrafi	38
1.5.2. Gıda Kıtılığı	41
1.5.2.1. Rusya-Ukrayna Savaşı'nın Etkileri	52
1.5.2.2. Türkiye Yeterlilik Dengesi	55
1.5.3. Kuraklık	57
1.6. Sektörel Tahminler	57

2. SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

58

2.1. Endüstriyel Yemek Üretimi Tarihçesi	59
2.2. Maliyete Etki Eden Faktörler	59
2.2.1. Endüstriyel Yemek Sanayi Ham Madde Kalemleri	60
2.2.1.1. Et ve Et Ürünleri	60
2.2.1.2. Beyaz Et	62
2.2.1.3. Süt ve Süt Ürünleri	63
2.2.1.4. Ekmek	65
2.2.1.5. Tahıl ve Bakliyat	65
2.2.1.6. Meyve ve Sebze	66
2.2.1.7. Yağ	68
2.2.2. Endüstriyel Yemek Sanayi İşçilik Kalemi	68
2.2.3. Endüstriyel Yemek Sanayi Enerji ve Lojistik Kalemleri	70
2.2.3.1. Doğal Gaz	70
2.2.3.2. Elektrik	71
2.2.3.3. Nakliye	72
2.2.4. Endüstriyel Yemek Sanayi Genel Gider Kalemleri	73
2.2.4.1. Su	73
2.2.4.2. Diğer	73
2.2.5. Endüstriyel Yemek Sanayi Yatırım Kalemleri	76
2.2.5.1. Mutfak Ekipmanı	76
2.3. Sektöre Etki Eden Faktörler	78
2.3.1. Nakit Yemek Ücreti	78
2.3.2. Yemekhane Yardımı	78
2.3.3. Yemek Kartı ya da Yemek Kuponu ile Yapılan Yemek Yardımı	78
2.4. Pazar Büyüklüğü	81
2.4.1. Pazar Büyüklüğüne Etki Eden Faktörler	85
2.4.1.1. Türkiye Nüfusu	86
2.4.1.2. Çalışan Nüfus	87
2.4.1.3. Eğitim Kurumları	90
2.4.1.4. Askeri Kurumlar	94
2.4.1.5. Hastane	95
2.4.1.6. Emniyet Teşkilatı	97
2.4.1.7. Adliye Teşkilatı	98
2.4.1.8. Hapishane	99
2.4.1.9. Çocuk Esirgeme Kurumu	100
2.4.1.10. Huzurevleri	101
2.4.1.11. Ekonomik Göstergeler	102
2.5. Ulusal Kalkınma Planı İçinde Sektörün Yeri	104
2.5.1. Tarım	104
2.5.1.1. Sektörün Yapısal Durumunda Beklenen Dönüşümler	104



İÇİNDEKİLER

2.5.1.2. Arz-Talep Durumunda Beklenen Dönüşümler	104
2.5.2. Enerji	105
2.5.3. Lojistik ve Ulaştırma	105
2.5.4. İstihdam	106
2.6. Yasal Mevzuat ve Teşvikler	106
2.6.1. Yasal Mevzuat	106
2.6.2. Kalite Kriterleri	107
3. TÜRKİYE'DE SEKTÖRÜN REKABET GÜCÜNÜN ARTIRILMASINA YÖNELİK ÖNERİLER	108
3.1. SWOT Analizi	109
Sektörün Güçlü Yönleri	109
Sektörün Zayıf Yönleri	109
Sektörün Önündeki Fırsatlar	110
Sektörün Önündeki Tehditler	110
3.2.Özet Çözüm Önerileri	110
3.3.Tedarik Zinciri ve Lojistik	110
3.3.1. Mal Akışı	111
3.3.1.1. Mal Akışında Tedarikçi Faaliyetleri	111
3.3.1.2. Mal Akışında Toptancı Faaliyetleri	112
3.3.1.3. Mal Akışında Yiyecek İçecek Sağlayanların Faaliyetleri	112
3.3.2. Bilgi Akışı	112
3.3.2.1. Bilgi Akışında Toptancının Faaliyetleri	112
3.3.2.2. Bilgi Akışında Yiyecek İçecek Sağlayanların Faaliyetleri	112
3.4. Çalıştay	112
KAYNAKÇA	115



TABLolar LİSTESİ

Tablo 1: Sektörde Kullanılan NACE Kodları	16
Tablo 2: Küresel İkrım Pazar Büyüklüğü Görünüm Senaryoları	21
Tablo 3: Küresel Pazardaki Oyuncuların Hizmet Türleri	22
Tablo 4: Compass Group Firma Bilgileri	23
Tablo 5: Sodexo Firma Bilgileri	23
Tablo 6: Aramark Firma Bilgileri	24
Tablo 7: Elior Group Firma Bilgileri	24
Tablo 8: Autogrill SpA Firma Bilgileri	25
Tablo 9: SSP Group Firma Bilgileri	25
Tablo 10: Lufthansa Group Firma Bilgileri	26
Tablo 11: DO&CO Firma Bilgileri	26
Tablo 12: Samsung Welstory Firma Bilgileri	27
Tablo 13: Thompson Hospitality Firma Bilgileri	27
Tablo 14: ISS Firma Bilgileri	27
Tablo 15: Air Culinaire Worldwide Firma Bilgileri	28
Tablo 16: Dnata Firma Bilgileri	28
Tablo 17: Emirates Flight Catering Firma Bilgileri	28
Tablo 18: Fusion Food Firma Bilgileri	29
Tablo 19: Gategroup Firma Bilgileri	29
Tablo 20: Goddard Catering Group Firma Bilgileri	29
Tablo 21: National Catering Services&Foodstuff Firma Bilgileri	30
Tablo 22: Avrupa Birliğı'nde Sektörde Kullanılan NACE Kodları ve Veriler	31
Tablo 23: Maliyete Etki Eden Kalemlerin Kırılımı	60
Tablo 24: Çalışan Yemek İhtiyacının Karşılanma Şekilleri	78
Tablo 25: Türkiye Endüstriyel Yemek Pazar Büyüklüğü	81
Tablo 26: Ulusal Kalkınma Planı Tarım Hedefleri	104
Tablo 27: Ulusal Kalkınma Planı Enerji Hedefleri	105
Tablo 28: Ulusal Kalkınma Planı Lojistik ve Ulaştırma Hedefleri	105
Tablo 29: Ulusal Kalkınma Planı İstihdam Hedefleri	106



GRAFİKLER LİSTESİ

Grafik 1: Global Gıda Hizmeti Pazar Büyüklüğü	20
Grafik 2: Global Endüstriyel Yemek ve İkram Hizmetleri Pazar Büyüklüğü	20
Grafik 3: Avrupa Birliği Endüstriyel Yemek Sanayi Girişim Sayısı	31
Grafik 4: Avrupa Birliği Endüstriyel Yemek Sanayi Cirosu	32
Grafik 5: 2021 Yılı Ülke Bazında Endüstriyel Elektrik Fiyatları	35
Grafik 6: 2021 Yılı Ülke Bazında Endüstriyel Gaz Fiyatları	36
Grafik 7: 2021 Yılı Çalışan Başına Saatlik İş Gücü Maliyeti	37
Grafik 8: Gıda İsrafı Dağılımı	38
Grafik 9: Global Yıllık Gıda İsrafı Tahmini	39
Grafik 10: 2021 Yılı Toplam Gıda İsrafı	39
Grafik 11: 2021 Yılı Yıllık Kişi Başına Düşen Gıda İsrafı	40
Grafik 12: 2014-2022 Yılları Arası Gıda Fiyat Endeksi	41
Grafik 13: 2022 Yılı Gıda Fiyat Endeksi	42
Grafik 14: Et Fiyat Endeksi	43
Grafik 15: Süt Ürünleri Fiyat Endeksi	43
Grafik 16: Bitkisel Yağ Fiyat Endeksi	44
Grafik 17: Şeker Fiyat Endeksi	45
Grafik 18: Tahıl Fiyat Endeksi	46
Grafik 19: Yıllar İçinde Buğday Fiyat Değişimi	47
Grafik 20: Global Buğday Tüketim Dağılımı	48
Grafik 21: Global Buğday Üretim Dağılımı	49
Grafik 22: Global Pirinç Tüketim Dağılımı	49
Grafik 23: Global Pirinç Üretim Dağılımı	50
Grafik 24: Global Pirinç Üretimi	51
Grafik 25: Yıllar İçinde Tarımsal Destekler	51
Grafik 26: Gıda Fiyatındaki Değişim	53
Grafik 27: Enerji Fiyatındaki Değişim	53
Grafik 28: Ham Petrol, Kömür ve Doğal Gaz Fiyatlarındaki Reel Değişim	54
Grafik 29: Petrol Üretimi	54
Grafik 30: Bazı Ürünlerin 2020 - 2021 Yılı Denge Durumu	55
Grafik 31: Buğday Dış Ticaret Tahmini	56
Grafik 32: Maliyete Etki Eden Kalemlerin Dağılımı	59
Grafik 33: Kırmızı Et Üretimi	61
Grafik 34: Büyükbaş Hayvan Fiyatı	61
Grafik 35: Küçükbaş Hayvan Fiyatı	62
Grafik 36: Tavuk Eti Üretimi	62
Grafik 37: Kümes Hayvanları Fiyatı	63
Grafik 38: Süt Üretimi	63
Grafik 39: Çiğ Süt Tavsiye Fiyatı	64
Grafik 40: Çiğ Süt Üretim Maliyeti	64
Grafik 41: Ekmek Kilogram Fiyatı	65
Grafik 42: Tahıl ve Diğer Bitkisel Ürün Fiyatı	65
Grafik 43: Yıllık Ortalama Buğday Fiyat Endeksi	66
Grafik 44: Meyve Fiyatları	67
Grafik 45: Sebze Fiyatları	67
Grafik 46: Ayçiçek Yağı (5 L) Fiyatı	68
Grafik 47: Asgari Net/Brüt Ücret	69

Grafik 48: Asgari Ücretli Çalışanın İşverene Maliyeti	69
Grafik 49: Doğal Gaz Satış Fiyatı	70
Grafik 50: Tek Zamanlı Perakende Elektrik Tarifesi	71
Grafik 51: Benzin Litre Fiyatı	72
Grafik 52: Motorin Litre Fiyatı	72
Grafik 53: İşyeri Birim Su Fiyatı	73
Grafik 54: Tüketici Fiyat Endeksi	74
Grafik 55: Üretici Fiyat Endeksi	74
Grafik 56: Tüketici ve Üretici Fiyat Endeksi Değişimi	75
Grafik 57: TÜİK Ana Harcama Grupları Enflasyon Oranları	75
Grafik 58: Endüstriyel Mutfak Ekipmanı Enflasyon Oranı	76
Grafik 59: 2022 Yılı Endüstriyel Mutfak Teçhizatı Fiyat Değişimi	77
Grafik 60: Vergiden Müstesna Yemek Bedeli	79
Grafik 61: Yemek Kartı Kullanım Alanı	80
Grafik 62: Yemek Kartı Kullanım Tercihi	80
Grafik 63: NACE Kodlarına Göre Türkiye Çalışan Sayısı	82
Grafik 64: NACE Kodlarına Göre Türkiye Girişim Sayısı	82
Grafik 65: NACE Kodlarına Göre Türkiye Pazar Büyüklüğü	83
Grafik 66: Kurumlara Göre Mevcut Endüstriyel Yemek Pazar Büyüklüğü	84
Grafik 67: Kurumlara Göre Ulaşılabilir Toplam Endüstriyel Yemek Pazar Büyüklüğü	84
Grafik 68: Döviz Kuru	85
Grafik 69: Türkiye Nüfus Tahmini	86
Grafik 70: Sektörel İstihdam Durumu	87
Grafik 71: Çalışan Sayısı	88
Grafik 72: Çalışan Nüfusun Pazar Büyüklüğü	88
Grafik 73: İşsizlik Oranı	89
Grafik 74: Okullardaki Öğrenci Sayısı	90
Grafik 75: Okullardaki Öğretmen Sayısı	90
Grafik 76: Devlet Okullarında Pazar Büyüklüğü	91
Grafik 77: Özel Okullarda Pazar Büyüklüğü	91
Grafik 78: Üniversite Öğrenci Sayısı	92
Grafik 79: Üniversite Öğretim Elemanı Sayısı	92
Grafik 80: Devlet Üniversitelerinde Pazar Büyüklüğü	93
Grafik 81: Özel Üniversitelerde Pazar Büyüklüğü	93
Grafik 82: Türk Silahlı Kuvvetleri Çalışan Sayısı	94
Grafik 83: Türk Silahlı Kuvvetleri Pazar Büyüklüğü	94
Grafik 84: Hastanelerdeki Kişi Sayısı	95
Grafik 85: Devlet Hastanelerindeki Pazar Büyüklüğü	95
Grafik 86: Özel Hastanelerdeki Pazar Büyüklüğü	96
Grafik 87: Emniyet Personel Sayısı	97
Grafik 88: Emniyet Pazar Büyüklüğü	97
Grafik 89: Adliye Personel Sayısı	98
Grafik 90: Adliye Pazar Büyüklüğü	98
Grafik 91: Hapishanedeki Mahkûm Sayısı	99
Grafik 92: Hapishane Pazar Büyüklüğü	99
Grafik 93: Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgemedeki Bakılan Çocuk Sayısı	100
Grafik 94: Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Pazar Büyüklüğü	100
Grafik 95: Huzurevlerinde Bakılan Yaşlı Sayısı	101
Grafik 96: Huzurevleri Pazar Büyüklüğü	102
Grafik 97: Gayrisafi Yurt İçi Hâsıla	102
Grafik 98: GSYİH'da Faaliyet Kolları Dağılımı	103



SUNUŞ

Türkiye’de sanayi sektörünü temsil eden en büyük sivil toplum kuruluşu olarak, ülkemizi daha güçlü ve rekabetçi bir üretim altyapısına kavuşturmak için çalışmalarımızı sürdürmekteyiz. Küreselleşmiş ve dijital dönüşümle birlikte rekabet ortamı giderek karmaşıklaşırken, güçlü büyüme ve gelişme potansiyeli olan sektörlerle ilgili bilgi ve strateji üretmek de ayrı bir önem kazanıyor. Bu anlayış doğrultusunda Odamızın sektörel rapor ve bülten üretimi de tüm hızıyla devam ediyor.

Yaşam kalitemizin ve sağlığımızın en belirleyici unsurlarından biri olan beslenme, son yıllarda dünya ölçeğinde değişen birçok trendden aynı anda etkileniyor. Paket yemeğe artan talep, yükselen beslenme akımları (doğal, glütensiz, vegan, ketojenik vb.), tüketici bilincinin gelişmesi ve elbette sürdürülebilirliğin, atık yönetiminin artan önemi bunlardan yalnızca birkaçı. Tüm bu değişimlerle sektörün pazarı hem ölçek hem de çeşitlilik bakımından genişlerken farklı duyarlılıklara sahip hedef kitlelere hitap etmek de sektörde ayakta kalabilmek için zorunlu hale geliyor.

Günümüzde 276 milyar dolar olarak hesaplanan dünya endüstriyel yemek üretimi ve ikram hizmetleri pazarının 2026’da 380 milyar dolara çıkması öngörülüyor. Türkiye’de ise geçmişi Cumhuriyetin ilk yıllarına ve kamu girişimciliğine uzanan serüven, günümüzde özel sektörün de dahil olmasıyla 8 milyonu aşkın insana hizmet veren ve yüz binleri istihdam eden bir ekonomi oluşturmuş durumda.

Ülkemizde devam eden hızlı büyümeye rağmen, bu raporda da göreceğiniz üzere henüz pazar doygunluğa ulaşmış değil ve büyük bir potansiyel halen değerlendirilmeyi bekliyor. Endüstriyel yemek üreticilerimiz, sahip oldukları know-how ile ülkemizin hizmet ihracatında başlıca aktörlerden biri olmaya aday. Sektörün gelişim ve başarısı, okullardan askeri kurumlara, üniversitelerden emniyete kadar pek çok kamu kuruluşu için hayati önemde. Bu aynı zamanda, personeline her gün sağlıklı ve kaliteli yemek sağlama yükümlülüğünü yerine getiren biz sanayiciler için de son derece kıymetli.

Sektörün önündeki en önemli zorlukların başında enerji, tedarik ve gıda güvenliği geliyor. COVID-19

pandemisinden çıkış sürecinde yaşanan tedarik krizi ve Ukrayna’daki savaşla birlikte tüm bu sorunlar ayrı bir boyut kazandı. Tarımsal alanları tehdit eden iklim değişikliği ve kuraklığın yanı sıra küresel ekonominin içinden geçtiği enflasyonist süreç de endüstriyel yemek sektörünün maliyetlerini artırıyor.

Ülkemizde ise son dönemde yaşanan finansal dalgalanmalar, kur istikrarsızlıkları ve kendini giderek daha fazla gösteren kuraklık, tüm bu değişimlerin derinden hissedilmesine sebep oluyor. Bu noktada belki de en acil çözümemiz gereken sorunların başında tarımsal kendine yeterliliğin sağlanması ve verimlilik artışı geliyor. Ayrıca ürün kalitesi ve standartları, tüketicilerin gıda güvenliği kaygılarının giderilmesi, kayıt dışılık ve haksız rekabet gibi çözüm bekleyen pek çok sorun başlığı mevcut.

Elinizdeki bu çalışmada, yukarıda sıraladığımız eğilimler ve sektörü ilgilendiren tüm temel göstergeler detaylı bir şekilde analiz ediliyor. Bununla da sınırlı kalmayarak, sektörü temsil eden İSO 9. Grup Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komitesi üyelerimizin, firma ve sektörel dernek temsilcilerimizin katılımıyla gerçekleştirdiğimiz çalıştayda ortaya çıkan talep ve politika önerilerine de yer veriliyor.

Raporu bu son derece kritik sektörümüzün geleceğine ışık tutacağı temennisiyle ilgilerinize sunarken, çalışmayı hazırlayan Consulta Araştırma ekibine, rapora geri bildirimleriyle katkı sağlayan 9. Grup Endüstriyel Yemek Sanayii Meslek Komitesi üyelerimize, İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği’ne (İYSAD), Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu’na (YESİDEF), sürecin koordinasyonunu sağlayan Ekonomik Araştırmalar ve Kurumsal Finans Şubemize ve tüm emeği geçenlere şükranlarımı sunuyorum.

Erdal BAHÇIVAN
İstanbul Sanayi Odası
Yönetim Kurulu Başkanı





YÖNETİCİ ÖZETİ

Ülkemizde sektörün potansiyel pazar büyüklüğünün 7 milyar doların üzerinde olduğu değerlendirilmektedir. 2022 yıl sonu itibarıyla pazar büyüklüğünün 4,5 milyar dolara ulaşacağı tahmin edilmektedir.

Endüstriyel yemek sektörü, üretilen kaliteli ve uygun fiyatlı yemek hizmeti ile işletme ve kurumların vazgeçilmez iş ortaklarından biri olmuştur. Lojistik, depolama ve pişirme tekniklerindeki gelişmeler sektörün altın çağının başlamasında katkı sağlayan ana etmenleri teşkil etmiştir. İşletme ve kurumlar, taze, hızlı, ekonomik ve lezzetli hizmet sunan endüstriyel yemek firmaları ile büyük bir avantaj yakalamışlardır. Öyle ki, bu durumun avantajı dünyanın pek çok farklı bölgesinde faaliyet gösteren silahlı kuvvetlere dahi yansımıştır. Ordular yemek pişirme faaliyetlerini muharebe sahasında dahi endüstriyel yemek firmalarına devretmiş ve böylelikle asıl faaliyetleri olan konulara odaklanmışlardır.

Günümüzde endüstriyel yemek sektörü geçmişten daha farklı bir seyir izlemektedir. Özellikle fabrika ve üretim tesislerinin organize sanayi bölgelerinde toplanması ve okul, hastane, kışla, cezaevi gibi pek çok kuruluşun endüstriyel yemek sektörüne yönelmesi sektörün pazar büyüklüğünün artmasını sağlamıştır.

Her ne kadar bu artış son 10 yıl içinde doğrusal bir etki ile devam etse de 2020 yılında patlak veren Covid-19 pandemisi pazardaki büyümenin durmasına neden olmuştur. Hibrit ve uzaktan çalışma modellerinin yerleşmesi, üretim modellerinin pandemi süresince yavaşlaması buradaki durgunluğun temel etmenleri olmuşlardır.

Pandeminin etkisinin azalması pazarda kısmen toparlanmayı sağlamıştır. Ancak gerek hibrit çalışma modelinin kalıcı hale gelmesi gerekse de tüm dünyada özellikle emtia bazlı ekonomik resesyonun varlığı sektörün gelişmesinin önündeki kilidin açılmasına engel olmaktadır.

Ülkemizde sektörün potansiyel pazar büyüklüğünün 7 milyar doların üzerinde olduğu değerlendirilmektedir. 2022 yıl sonu itibarıyla pazar büyüklüğünün 4,5 milyar dolara ulaşacağı tahmin edilmektedir. Dünyadaki olumsuz gelişmelerin varlığı ve 5.192 olan kayıtlı firmanın yanı sıra sayısı tam olarak bilinmeyen kayıt dışı firmaların var olması, bu kapsamdaki yasal mevzuatın henüz yetersiz kalması, sektörün hedef pazarda yeterince anlaşılması sektörün gelişimini zora sokmaktadır. Enflasyonun ardı kesilmeyen bir seyir izlemesi ve güvensizlik ortamı maliyet kalemlerinin başa çıkılamayacak bir seviyeye gelmesine neden olmuştur. Rusya-Ukrayna krizinin yarattığı ortam da ülkemizdeki enerji ve gıda fiyatları başta olmak üzere maliyet kalemlerindeki artışa katkıda bulunmuştur.

Sektörün ihracat teşviklerinden yararlanmaması ve ihracattaki başarısının istenen düzeyde olmaması da üzerinde durulması gereken konular içinde yer almaktadır.

Tüketim tarafındaysa tüketicilerin üretim maliyet kalemlerinden kaynaklı fiyatlardaki artış ile başa çıkmakta zorlandığı ve bu durumun satın alma davranışını olumsuz yönde etkilediği gözlenmektedir. Ayrıca hibrit çalışma modelinin de yerleşmiş olması ile özellikle büro çalışanlarının yer aldığı segmentin pazar payı azalmaktadır.

Türkiye endüstriyel yemek sektörü, tüm bu olumsuz gidişatı engelleyecek, kriz durumunu lehine çevirecek ve sektörün sahip olduğu potansiyel pazar hedefine ulaşacak stratejiler izlemeli ve girişimlerde bulunmalıdır.



EXECUTIVE SUMMARY

The industrial food sector has been one of the indispensable partners of businesses and organizations with the quality and affordable food service it offers. The developments made in logistics, storage and cooking techniques are some of the key factors contributing to the start of the sector's golden age. The businesses and organizations have captured a big advantage with the industrial food companies that offer fresh, fast, affordable and delicious tastes. This advantage is even reflected to the armed forces operating in different parts of the world. Armies have outsourced their food cooking activities to the industrial food companies, even at the battle field.

Today, the industrial food sector follows a different path from the past. The market size of the sector has increased even more with the factories and production facilities gathering in organized industrial zones, and many organizations such as schools, hospitals, barracks, and prisons turning to the industrial food sector.

Even though this increase has continued linearly in the last 10 years, the Covid-19 pandemic which emerged in 2020 has stopped the growth in the market. Adaptation of hybrid and remote working models, slow-down in production models during the pandemic are some of the factors affecting this stagnation in the sector.

As the impact of the pandemic has decreased, the market has started to recover partially. However, the hybrid working model becoming permanent and the presence of the commodity-based economic recession in the whole world are still preventing from removing

the barriers in front of the sector's development.

The market size of the sector in our country is above 7 billion dollars. By the end of 2022, it is predicted to be around 4.5 billion dollars. Some of the challenges faced by the sector include the presence of the negative developments in the world, the presence of the unregistered companies, though their number is not known (the number of registered companies is 5,192), the insufficient legislation about the sector, and the lack of clear understanding of the sector by the target market. The unstoppable rising trend in inflation and the environment of uncertainty have raised the cost items to a level not possible to handle. Moreover, the war in Ukraine has also contributed to the rise in the prices of cost items, particularly in the energy and food prices.

Not being able to benefit from export incentives and not achieving the desired level in export are the other issues that need to be addressed by the sector.

As for the consumption, consumers are having difficulties in dealing with the rising prices caused by production cost items, which affects their purchasing behaviors negatively. In addition, with the hybrid working models getting more widespread, the sector's share in the office employees segment is decreasing.

The Turkish industrial food sector must develop the right strategies and make the right initiatives to prevent all these negative courses of events, to turn this crisis into an opportunity and to reach the potential market size it has.



GİRİŞ



İnsanlığın küçük gruplar halinde bir ateşin etrafında toplanıp av hayvanını veya toplanan meyve ve sebzeleri tükettiği günden bu yana toplu tüketim alışkanlığı ortaya çıkmıştır. Özellikle kabile hayatından daha büyük gruplara evrimleşmenin sonucu olarak kişilere ait profesyonellik alanları artmış, pek çok faaliyet gibi yemek pişirme faaliyeti de profesyonel ekipler tarafından daha büyük gruplar hedef alınarak

gerçekleştirilmiştir. Bu durum en çok sefere giden silahlı kuvvetlerin ordugâhlarında veya kışalarında gerçekleşmiştir. Destek kıt'a hizmeti veren geri destek unsurları muharebe halindeki askeri unsurların ikmal ve iaşesini sağlamış, askerlerin yemek ihtiyacını gidermiştir. Bu gelenek günümüzde de devam etmektedir.

Sanayi toplumundan sonra üretim biçimlerinin değişmesi, toplumsal düzenin değişmesi üzerinde de etkili olmuştur. Fabrikalar, işletmeler, hastaneler, okullar vb. birçok kuruluş daha geniş ölçekli alanlara yayılmış ve daha fazla kişinin yer aldığı organizasyon yapılarına kavuşmuşlardır. Bu durum beraberinde, kuruluşların asli görevlerine daha fazla odaklanmaları

imkânını vermiştir. Örneğin otomobil üreten bir fabrika tüm parçaları kendisi üretmek yerine ara parçaları üreten tedarikçiler ile iş birliğine gitmiş ve marka değerini asıl yükselten diğer inovatif faaliyetlere yönelmiştir. Endüstriyel yemek sektörü de bu ekosistem içinde kendisine yer bulmaya başlamıştır.





SEKTÖRÜN TANIMI VE KAPSAMI

Türkiye Endüstriyel Yemek Sanayi sektörünün, Cumhuriyet döneminden sonraki sanayileşme hareketleri ile ciddi bir gelişim gösterdiği görülmektedir. Yüksek sayıda işçi istihdam eden sanayi kuruluşları ve modern işletmeler ortaya çıktıkça işletmelerde çalışan personelin doyurulması ve bu hizmetin satın alınması süreci de kendiliğinden gelişmiştir. Daha sonraki yıllarda, nicelik olarak büyüyen ve hacmi gelişen endüstriyel yemek sanayi, nitelik olarak da kendini bulma çabasını sürdürmüş ve bugünlerde olduğu gibi artık ülkemizde hatırı sayılır bir gıda sanayi alanına dönüşmüştür.

Günümüze gelindiğinde ise Türkiye genelinde 5.192 kayıtlı firmanın faaliyet gösterdiği endüstriyel yemek sanayisi, yıllık yaklaşık 4,5 milyar dolarlık (kayıt dışı firmalar dâhil) iş hacmiyle 334.529 bin kişiye doğrudan, 1,5 milyon kişiye de dolaylı olarak istihdam sağlamaktadır. Bununla birlikte endüstriyel yemek sanayi, her yıl ortalama %10-15 oranında büyüyen ve günde toplam 22 milyon insana hizmet sunma kapasitesi olan bir sektör olarak karşımıza çıkmaktadır. Hizmet sektöründe istihdam sıralamasında ikinci sırada olan endüstriyel yemek sanayi sektörü, gelişen teknolojiyi yakından takip etmeye başlamış olmasına karşın emek yoğun yapısıyla dikkat çekmektedir (T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü).

Sektördeki Hizmet Türleri

Endüstriyel yemek sanayi sektörü genel anlamda incelendiğinde 4 farklı türü ile karşımıza çıkmaktadır.

Bunlar;

- Taşınmalı Yemek Servisi
- Yerinde Yemek Üretimi
- Merkez Mutfak Destekli Yerinde Yemek Üretimi
- Paket Yemek Üretimi

Taşınmalı Yemek Servisi

Merkez mutfak olarak da adlandırılan yemek üretim fabrikasından, müşteri firma mutfağına yemeğin taşınarak servis edilmesi taşınmalı yemek servisi olarak isimlendirilmektedir. Ülkemizde yerli sermayenin daha çok tercih ettiği bu sistem sektörün en zor kısmını oluşturmaktadır. Taşınan yemeğin lezzeti ve kalitesi müşteriye ulaşıncaya dek iyi korunamaz ise müşteride

çok büyük memnuniyetsizlik ortaya çıkmaktadır. Ayrıca gıda güvenliği açısından değerlendirildiğinde üretim ve sevkiyat süreçlerinin çok iyi planlanarak kontrol edilmesi gerekmektedir. Bunların yanı sıra müşteri firma açısından mutfak bulundurma zorunluluğunu ortadan kaldıran taşınmalı yemek servis hizmeti, müşteri firmanın alandan tasarruf etmesine yardımcı olurken mutfaklarda pişirilen yemek kokusundan duyulan rahatsızlığın da önüne geçilmesini sağlamaktadır (Catering Türkiye, 2018).

Yerinde Yemek Üretimi

Çağımızda modern işletmeler, asli faaliyet alanının dışındaki gereksinimlerini uzman kuruluşlardan dış kaynak kullanarak hem kaliteli hizmeti ekonomik koşullarda almakta hem de kaynaklarını daha etkili ve verimli değerlendirerek dikkatlerini asıl faaliyet alanları üzerine yoğunlaştırmakta, bu sayede rekabet güçlerini artırmaktadırlar. Yerinde yemek üretimi modeli ile Türkiye'nin değişik coğrafi bölgelerindeki büyük sanayi kuruluşlarına kurulan uydu mutfaklarda, ilgili kuruluş çalışanlarına ikram hizmeti firmaları tarafından yemek hizmeti sunulmaktadır. Bu sayede müşteri firmalar yalnızca işlerine yoğunlaşırken, ikram hizmeti firmaları da yerinde yemek üretimi sayesinde daha hızlı ve sıcak yemek servisi sunarak müşteri firmalarının memnuniyetini sağlamaktadır. Buna karşın, ikram hizmeti firmaları açısından merkez mutfak yerine uydu mutfak kullanımı daha maliyetli olurken müşteri firmanın da mutfak kullanımı için tesisinde yer imkânı sağlaması gerekmektedir (Catering Türkiye, 2018).

Merkez Mutfak Destekli Yerinde Yemek Üretimi

Merkez mutfak destekli yerinde yemek üretimi, sınırlı yatırım ve kadroya sahip orta veya büyük ölçekli firmalar tarafından tercih edilen, çalışanlarına zengin, çeşitli ve yüksek kaliteli menüleri, ekonomik fiyatlara sunan ve esnek hizmet sistemine sahip bir yemek hizmetidir. Bu modelde müşteri firmanın tesisindeki mutfak, yemek firması tarafından asgari ekipman ile donatılarak uzman elemanlar eşliğinde yalnızca ocak ve fırın yemekleri üretecek şekilde kurulmaktadır (Catering Türkiye, 2018).

Paket Yemek Üretimi

Isıtma ve temizlik olanaklarının bulunmadığı noktalarda da müşteriye yemek hizmeti verebilme



SEKTÖR TANIMI VE KAPSAMI



konusundaki kararlılık, paket yemek üretimi modelinin gelişmesini sağlamıştır. Günümüzde, içlerinde en yaygın olanı ise Modifiye Atmosferle Paketleme (MAP) teknolojisidir. MAP teknolojisi gelişmekte olan, çağın gerekliliklerine ve yaşam tarzına çabuk uyum sağlayan bir alan olduğu için biraz daha detaylı incelenmesi gerekmektedir (Catering Türkiye, 2018).

Modifiye Atmosferle Paketleme (MAP); gıdalarda dayanma süresini uzatmak, mikrobiyolojik gelişmeyi azaltmak ve enzimatik bozulmayı önlemek amacıyla, ambalaj içi gaz atmosferinin değiştirilerek ürün yapısına uygun özellikteki ambalaj materyalleri ile ürünün ambalajlanması işlemi olarak tanımlanmaktadır. Modifiye atmosferde uygulanan temel teknik işlemde ambalaj ortamındaki hava; karbondioksit, azot, oksijen gibi gazlar ya da bunların karışımı ile değiştirilerek ambalaj kapatılmaktadır. Modifiye atmosfer paketlemede paketin içinden oksijen elimine edildikten sonra paket, farklı konsantrasyonlarda CO₂ ve N₂ ile doldurulmaktadır. Bununla birlikte buzdolabında uygun depolama şartları sağlanarak aerobik mikroorganizmaların, proteolitik bakterilerin, maya ve küflerin gelişimi engellenmektedir (Dream Food, 2021).

Sektörde Kullanılan NACE Kodları

Sektörde aktif olarak NACE Kodu kullanılmaktadır. NACE'nin açılımı "Nomenclature statistique des activités économiques dans la Communauté Européenne"dir. Türkçeye "Avrupa Topluluklarında Ekonomik Faaliyetlerin İstatistiksel Sınıflandırması" olarak çevrilebilir. NACE kodu, işyerinin faaliyet alanını ve bununla bağlantılı olarak işyeri tehlike sınıfı bilgisini veren bir koddur. Sektörün öncüleri ile yapılan görüşmeler sonucunda Endüstriyel Yemek Sanayi kapsamındaki NACE kodları ve ilgili açıklamaları aşağıda yer almaktadır.

Hazır yemek imalatı olarak adlandırılan 10.85.01 sınıfı, hazır yapım (hazır, baharatlı ve pişirilmiş) yemeklerin ve yiyeceklerin imalatını kapsamaktadır. Bu yiyecekler bozulmadan korunmaları için dondurma ya da konserveleme benzeri işlemlere tabi tutulurken yeniden satış için genellikle paketlenmekte ve damgalanmaktadır. Bahsi geçen bu sınıf, restoranlardaki gibi yiyeceklerin anında tüketim amacıyla hazırlanmasını kapsamamaktadır. Yemek olarak adlandırılmaları için bu gıdaların en az iki farklı yiyecek malzemesinden oluşmaları gerekmektedir (baharatlar vb. hariç). Detaylı bir şekilde belirtmek gerekirse (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022):

Kaynak: TÜİK.

Tablo 1: Sektörde Kullanılan NACE Kodları

NACE KODU Ürün Açıklaması

10.85.01	Hazır yemek imalatı (vakumla paketlenmiş veya korunmuş olanlar) (lokanta ve ikram hizmetleri hariç)
56.21.01	Özel günlerde dışarıya yemek sunan işletmelerin faaliyetleri (ikram hizmeti)
56.29.90	Dışarıya yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri (spor, fabrika, işyeri, üniversite vb. mensupları için tabldot servisi vb. dâhil, özel günlerde hizmet verenler hariç)

- Dondurulmuş veya başka türlü korunmuş pizza imalatı (ikram hizmetleri hariç)
- Et veya kümes hayvanlarının etinden endüstriyel yemek imalatı (ikram hizmetleri hariç)
- Et veya sebze hazırlanmış yemekleri imalatı (dondurulmuş veya konserve) (ikram hizmetleri hariç)
- Hazır balık yemekleri imalatı (dondurulmuş veya konserve) (ikram hizmetleri hariç)
- Hazır et ve kümes hayvanı eti yemekleri imalatı (dondurulmuş veya konserve) (ikram hizmetleri hariç)
- Hazır sebze yemekleri imalatı (ikram hizmetleri hariç)
- Hazır yemek imalatı (vakumla paketlenmiş veya korunmuş olanlar) (lokanta ve ikram hizmetleri hariç)
- Hazır yemeklerin imalatı (dondurulmuş veya konserve) (ikram hizmetleri hariç)
- İçi doldurulmuş hazır mantı imalatı (dondurulmuş veya kurutulmuş olanlar) (ikram hizmetleri hariç)
- Makarna yemekleri imalatı (dondurulmuş veya konserve) (ikram hizmetleri hariç)
- Sebze yemekleri imalatı (dondurulmuş veya konserve) (ikram hizmetleri hariç)

İkram hizmeti olarak da geçen 56.21.01 sınıfı, belirli bir etkinlik için müşteriler tarafından belirlenen yerlerde, müşteriler ile yapılan sözleşmedeki düzenlemelere dayalı olarak yiyecek hizmetleri sağlanmasını kapsamaktadır. Detaylı bir şekilde belirtmek gerekirse:

- Belirli bir etkinlik için müşteriler tarafından belirlenen yerlerde, müşteriler ile yapılan sözleşmedeki düzenlemelere dayalı olarak yiyecek hizmetleri sağlanması
- İkram hizmetleri (hane halkları veya şirketler için yemek hizmetleri)
- İkram hizmeti işletmelerinin faaliyetleri (özel günlerde dışarıya yemek hizmeti verenler)

- Özel günlerde dışarıya yemek sunan işletmelerin faaliyetleri
- Yemek şirketlerinin faaliyetleri (özel günlerde dışarıya yemek hizmeti verenler)

Dışarıya yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetlerini oluşturan 56.29 sınıfı belirli bir zaman içinde, müşteriler ile yapılan sözleşmedeki düzenlemelere dayalı olarak yiyecek hizmetlerinin sağlanması gibi endüstriyel çapta dışarıya yemek hizmeti sunma faaliyetlerini kapsamaktadır. Spor ve benzeri tesislerde yiyecek satış yerlerinin işletilmesi de bu kapsamda yer almaktadır. Yiyecekler, genellikle merkezi bir birim tarafından hazırlanmaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

56.29 sınıfı, 56.29.90 ve 56.29.03 olarak iki alt sınıftan oluşmaktadır. Detaylı bir şekilde belirtmek gerekirse:

56.29.90 sınıfının kapsamı şu şekildedir:

- İkram hizmetleri (fabrika, iş yeri, üniversite vb. için tabldot servisi)
- Dışarıya yemek sunan diğer işletmelerin faaliyetleri (spor, fabrika, işyeri, üniversite vb. mensupları için tabldot servisi vb. dâhil; özel günlerde hizmet verenler hariç)
- Fabrika, iş yeri, üniversite, spor tesisi vb. için endüstriyel çapta ikram hizmetleri (ulaştırma şirketleri için olanlar hariç)

56.29.03 sınıfının kapsamı ise şu şekildedir:

- Kantinlerin faaliyetleri (spor, fabrika, okul veya işyeri kantinleri vb.)
- İkram hizmetleri (ulaştırma şirketleri için yemek hizmetleri)
- Hava yolu şirketleri ve diğer ulaştırma şirketleri için sözleşmeye bağlı düzenlemelere dayalı olarak yiyecek hazırlanması ve temini hizmetleri
- Ulaştırma şirketleri için endüstriyel çapta ikram hizmetleri



BÖLÜM:
SEKTÖRÜN
KÜRESEL
GÖRÜNÜMÜ



1.1. Küresel Endüstriyel Yemek Sanayi

Son zamanlarda yükselişe geçen küreselleşme trendi, turizm faaliyetlerindeki artış ve çeşitli mutfak kültürleri dünya çapında tüketici gıda tercihlerinin değişmesine neden olmuştur. Bunun dışında, önde gelen sözleşmeli ikram hizmeti şirketlerinin entegre hizmetleriyle birlikte genişlemesi, küresel olarak büyük bir tüketici tabanını cezbetmektedir. Ayrıca geçici işyeri yemek hizmetleri sunmaya yönelik gelişmiş iş modellerinin ortaya çıkmasının önümüzdeki yıllarda sözleşmeli yemek pazarının büyümesini daha da artırması beklenmektedir.

İyi müşteri ilişkileri kurmak için iş geliştirmenin bir parçası olarak ağırlama ve kaliteli yemek yeme eğilimi, birçok özel ve kamu şirketi tarafından sözleşmeli yemek hizmetlerinin benimsenmesine yol açmıştır. Ayrıca çeşitli ikram hizmeti şirketleri, birinci sınıf sofra hizmetleri, egzotik malzemeler, canlı yemek tezgâhları ve estetik lezzetler sunmaya odaklanarak küresel sözleşmeli endüstriyel yemek pazarını dönüştürmektedir. Ek olarak değişen sosyo-ekonomik koşullar, artan tüketici yaşam standartları ile birleştiğinde, özellikle gelişmekte olan bölgelerde, piyasayı etkin bir biçimde yönlendirmektedir.

Bunlara ek olarak sağlıklı yaşam ve dengeli beslenmeye yönelik artan ihtiyaç nedeniyle sağlık

sektöründe sözleşmeli yemek hizmetleri de popülerlik kazanmaktadır. Bunun dışında, eğitim kurumları ve yaşlı bakım merkezleri genelinde artan hijyenik ve besleyici gıda talebi, sözleşmeli yemek hizmeti pazarını da harekete geçirmektedir. Hızlı dijitalleşme ve akıllı cihazların artan penetrasyonu nedeniyle, birkaç sözleşmeli yemek şirketi, ön rezervasyon seçenekleri, çevrimiçi menüler, özelleştirilmiş siparişler ve daha kısa bekleme süreleri sunmak için teknolojiden yararlanmaktadır.

Sektörün hizmet dağılımına bakıldığında son kullanıcıya göre bir ayrıştırma yapılabilmektedir. Bu doğrultuda hizmet alanları şu şekildedir:

- İş ve Sanayi
- Eğitim
- Sağlık ve Yaşlı Bakım
- Savunma ve Açık Deniz
- Spor
- Havaalanları
- Diğerleri

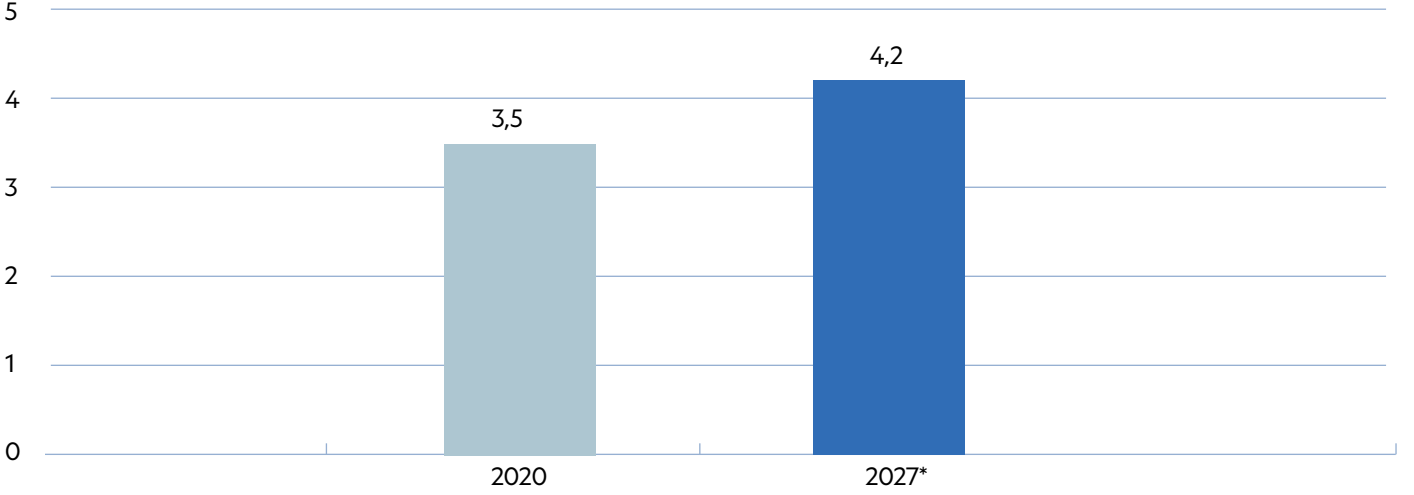
Bu hizmet alanları da göz önünde bulundurulduğunda küresel gıda hizmeti pazar büyüklüğü 2020'de 3,5 trilyon dolara ulaşmıştır. Bu rakamın 2027'de 4,2 trilyon dolara ulaşacağı ve 2020'den 2027'ye kadar %2,7'lik bir CAGR (Yıllık Bileşik Büyüme Oranı) göstereceği öngörülmektedir (PR Newswire, 2020).



SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: PR Newswire, 2020.
*2027 yılı tahminidir.

Grafik 1: Global Gıda Hizmeti Pazar Büyüklüğü (Trilyon Dolar)

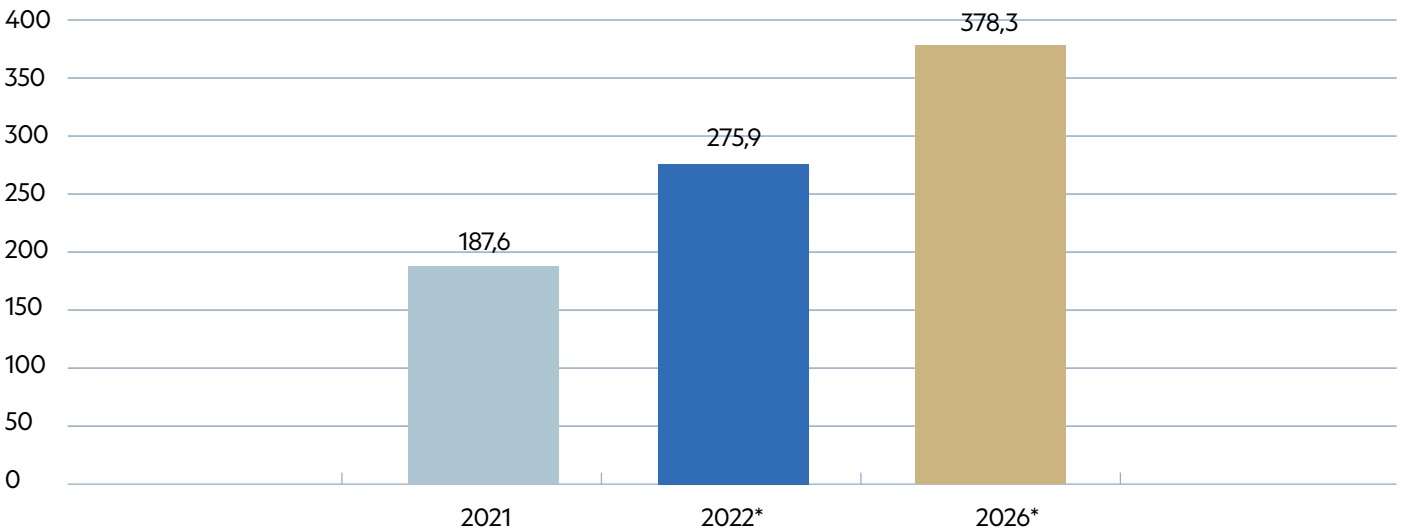


Endüstriyel yemek hizmetleri, sözleşmeye dayalı ve belirli bir süre için yukarıda da belirtilen hizmet alanlarındaki hastane, işyeri, okul, üniversite vb. kurumlara yemek hizmeti sağlamayı kapsamaktadır. Batı Avrupa ve Kuzey Amerika sırayla dünyada bu hizmeti sağlayan en önemli bölgelerdir. Bu hizmet pazarının 2021'de 187,64 milyar dolardan 2022'de 275,9 milyar dolara, %47'lik yıllık bileşik büyüme oranıyla (CAGR-Compound Annual Growth Rate)

büyümesi beklenmektedir. Büyüme, esas olarak şirketlerin faaliyetlerini yeniden düzenlemesinden ve daha önce sosyal mesafeyi, uzaktan çalışmayı ve operasyonel zorluklarla sonuçlanan ticari faaliyetlerin kapatılmasını içeren kısıtlayıcı sınırlama önlemlerine yol açan COVID-19 etkisinden kurtulmalarından kaynaklanmaktadır. Pazarın 2026'da %8,2'lik bir CAGR'de 378,39 milyar dolara ulaşması beklenmektedir (The Business Research Company, 2021).

Kaynak: The Business Research Company, 2021.
*2022 ve 2026 yılları tahminidir.

Grafik 2: Global Endüstriyel Yemek ve İkrâm Hizmetleri Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)



1.2. Küresel İkram Hizmetleri Pazarı - COVID-19 Sonrası İyileşme Senaryoları ve Etki Analizi

COVID-19 salgını, ikram hizmetleri üzerinde dünya çapında hem bölgesel hem ülke düzeyinde önemli derecede etki etmiştir. 2021 ve 2022 için küresel ikram hizmetleri pazar büyüklüğüne yönelik üç görünüm senaryosu ortaya çıkmaktadır (VPA Research, 2021).

Kaynak: VPA Research, 2021.

Tablo 2: Küresel İkram Pazar Büyüklüğü Görünüm Senaryoları

Düşük Büyüme	Ekonomik toparlanma yavaş olacak, tedarik zinciri kesintileri zorluklar yaratmaya devam edecek ve tüketici talebi zayıf kalmaya devam edecek.
Orta Büyüme	Ekonomik toparlanma hızlı olacak, tedarik zinciri kesintileri devam edecek ve tüketici talebi orta derecede iyileşecek.
Yüksek Büyüme	Ekonomik toparlanma hızlı olacak, tedarik zinciri kesintileri ele alınacak ve tüketici talebi güçlü olacak.

Çoğu ülkede 2021 yılında pozitif bir ekonomik görünüm hâkim olmuştur. COVID-19 salgınının 2020 yılında küresel ekonomi üzerinde yarattığı belirgin negatif etki sonrası 2021 yılında aşılamanın yaygınlaşması sonucu başlayan normalleşme sayesinde hızlı bir toparlanma görülmüştür. 2021 yılındaki pozitif görünüme ve güçlü büyümeye rağmen Covid-19 döneminde uygulanan para politikasının ve küresel tedarik zincirindeki bozulmanın etkileri 2022 yılında belirginleşmiştir. Enflasyonun 40 yıllık rekor seviyelere ulaşması başta FED olmak üzere merkez bankalarının hızlı bir faiz artışı ajandası takip etmesine neden olmuş, ABD ekonomisi 2022

birinci çeyrekte %1,6, ikinci çeyrekte ise %0,9 daralarak resesyona girmiştir. Bunun sonucunda küresel ekonomik görünüm 2021 ivmesini yitirmeye başlamış ve büyüme tahminleri aşağı yönlü revize edilmiştir. Bu bağlamda 2021 yılında %5,2 büyüyen ABD ekonomisinin, 2022 büyüme tahmini bu yılın Nisan ayında IMF tarafından açıklanan %3,7 oranından Temmuz ayı itibarıyla %2,3'e düşürülmüştür. Ayrıca 2021 yılında %8,1 büyüyen Çin ekonomisinin ve %5,4 büyüyen Euro bölgesinin de 2022 büyüme tahminleri düşürülerek sırasıyla %3,3 ve %2,6 olmuştur.



SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

1.3. Küresel Rekabet

1.3.1. Küresel Pazardaki Oyuncular

Yemek hizmetleri ve gıda müteahhitleri pazarındaki başlıca şirketler arasında Compass Group plc, Sodexo, Aramark, Elixor Group, Autogrill SpA, SSP Group plc, Lufthansa Group, DO & CO AG, Samsung Welstory, Thompson Hospitality ve ISS bulunmaktadır.

Kaynak: Firmaların açık kaynak bilgilerinden yararlanılmıştır.

Tablo 3: Küresel Pazardaki Oyuncuların Hizmet Türleri

Firmalar	Taşımalı Üretim	Yerinde Üretim	Paket
Compass Group	✓	✓	
Sodexo	✓	✓	✓
Aramark	✓	✓	
Elixor Group	✓	✓	✓
Autogrill SpA	✓		
SSP Group	✓		
Lufthansa Group	✓		✓
DO&CO	✓		✓
Samsung Welstory	✓	✓	✓
Thompson Hospitality	✓	✓	
ISS		✓	
Air Culinaire Worldwide			✓
Dnata		✓	✓
Emirates Flight Catering		✓	✓
Fusion Foods		✓	
Gategroup		✓	✓
Goddard Catering Group		✓	✓
National Catering Services & Foodstuff		✓	

Tablo 4: Compass Group Firma Bilgileri

Firma Adı	Compass Group
Kuruluş Yılı	1941
Çalışan Sayısı	548.143
Ciro	2021: 24,57 milyar dolar 2020: 27,35 milyar dolar 2019: 34,13 milyar dolar 2018: 31,38 milyar dolar
İletişim Bilgileri / Web Sitesi	www.compass-group.com
Firma Hakkında	Vizyon: "Harika çalışanlarımız, hizmetimiz ve sonuçlarımız ile tanınan, dünya standartlarında bir sözleşmeli yemek servisi ve destek hizmetleri sağlayıcısı olmak." Misyon: "Müşteri, hissedar ve çalışanlarımızın ortak yararı için sürekli olarak en verimli şekilde üstün hizmet sunmak."
Hizmetler	- Gıda Hizmetleri - Destek Hizmetleri: Hastanelerde temizlik, şirket merkezlerinde resepsiyon hizmetleri, uzak kampların yönetimi, okullarda ve üniversitelerde saha ve tesis hizmetleri vb. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde ve Taşımali Yemek Hizmeti

Tablo 5: Sodexo Firma Bilgileri

Firma Adı	Sodexo
Kuruluş Yılı	1992
Çalışan Sayısı	412.000
Ciro	2021: 17,4 milyar dolar 2020: 19,3 milyar dolar 2019: 21,9 milyar dolar 2018: 20,4 milyar dolar
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.sodexo.com
Firma Hakkında	Sodexo 412.000 çalışanı sayesinde 55 ülkede günlük 100 milyon tüketiciye yemek, tesis yönetimi, çalışanlara sağlanan faydalar ve kişisel ev hizmetleri sunmaktadır.
Hizmetler	Yemek hizmetleri, tesis yönetimi hizmetleri, teknik hizmetler, avantaj ve ödüllendirme hizmetleri vb. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde, Taşımali ve Paket Yemek Hizmeti.



SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Aramark, 2022.

Tablo 6: Aramark Firma Bilgileri

Firma Adı	Aramark
Kuruluş Yılı	1959
Çalışan Sayısı	258.500
Ciro	2021: 12,09 milyar dolar 2020: 12,83 milyar dolar 2019: 16,23 milyar dolar 2018: 15,79 milyar dolar
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.aramark.com
Firma Hakkında	Amerikan Kalp Derneği (American Heart Association) ve Aramark, yenilikçi ve yeni bir sağlık etki modeli tanıttı. Girişim, önde gelen bir sağlık kuruluşu ile önde gelen bir gıda şirketi arasında çok yıllı bir iş birliği kurdu. Taahhüt: Milyonların daha sağlıklı yaşam sürmesine yardımcı olmak için tasarlanmış ülke çapında bir girişimin parçası olarak, birleşik erişim ve kaynaklarımızdan yararlanmak için birlikte çalışmak. Bugün Amerikan Kalp Derneği ve Aramark, bu işbirlikçi yaklaşımın böylesine heyecan verici sonuçlar vermesiyle gurur duyuyor.
Hizmetler	Yemek hizmetleri, tesis yönetimi hizmetleri, ikram hizmetleri, konaklama işletmeciliği, tedarik zinciri hizmetleri vb. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde ve Taşınabilir Yemek Hizmeti.

Kaynak: Elior Group, 2022.

Tablo 7: Elior Group Firma Bilgileri

Firma Adı	Elior Group
Kuruluş Yılı	1991
Çalışan Sayısı	105.000
Ciro	2019: 3,90 milyar dolar 2020: 4,92 milyar dolar
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.eliorgroup.com
Firma Hakkında	Misyon: Lezzetli, sağlıklı ve çevre dostu gıda hizmeti vermek
Hizmetler	İkram hizmetleri, hastane konaklama işletmeciliği, temizlik hizmetleri, tesis yönetimi hizmetleri. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde, Taşınabilir ve Paket Yemek Hizmeti.

Kaynak: Autogrill SpA, 2022.
*EUR/USD = 1,06 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 8: Autogrill SpA Firma Bilgileri

Firma Adı	Autogrill SpA
Kuruluş Yılı	1947
Çalışan Sayısı	31.092
Ciro	2021 : 2,76 milyar dolar * 2020 : 2,12 milyar dolar * 2019 : 5,30 milyar dolar* 2018 : 4,98 milyar dolar*
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.autogrill.com
Firma Hakkında	Autogrill Group, yolcular için yiyecek içecek hizmetlerinde dünyanın lider operatörüdür. 4 kıta çapında, 30 ülkede ve yaklaşık 829 lokasyonda, yaklaşık 3.300 satış noktasını yönetmektedir ve 139 havalimanında faaliyet göstermektedir. Slogan: "Hareket Halinde İyi Hissetmek"
Hizmetler	Havaalanları, karayolları, tren istasyonları, kentsel alanlar, alışveriş merkezleri, ticaret fuarları ve kültürel mekânlarda yemek hizmeti. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde Yemek Hizmeti.

Kaynak: SSP Group PLC, 2022.
*GBP/USD = 1,25 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 9: SSP Group Firma Bilgileri

Firma Adı	SSP Group
Kuruluş Yılı	1961
Çalışan Sayısı	21.091
Ciro	2021 : 1,04 milyar dolar * 2020 : 1,79 milyar dolar * 2019 : 3,50 milyar dolar* 2018 : 3,20 milyar dolar*
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.foodtravelexperts.com
Firma Hakkında	Vizyon: Müşterilerimize beklentilerinin üzerinde ve eşleştiremeyecek bir deneyim sunmak Slogan: "We are the food travel experts"
Hizmetler	Restoranlar, kafeler, barlar ve fast food restoranlarında yemek servisi. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde Yemek Hizmeti.



SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Lufthansa Group, 2022.
*EUR/USD = 1,06 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 10: Lufthansa Group Firma Bilgileri

Firma Adı	Lufthansa Group
Kuruluş Yılı	1995
Çalışan Sayısı	138.353
Ciro	2021: 17,81 milyar dolar* 2020: 14,39 milyar dolar* 2019: 38,60 milyar dolar* 2018: 37,67 milyar dolar*
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.lufthansagroup.com
Firma Hakkında	Lufthansa Grubu, toplam 300'den fazla yan kuruluşu ve öz sermaye yatırımı bulunan küresel bir havacılık grubudur. Network Airlines, Eurowings ve Aviation Services bölümlerinden oluşmaktadır.
Hizmetler	Kargo havayolu, yolcu havayolu, danışmanlık, mühendislik ve teknik, besin, bilişim teknolojisi ve havacılık eğitimi hizmeti vermektedir. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde, Taşımali ve Paket Yemek Hizmeti.

Kaynak: (DO&CO, 2022).
*EUR/USD = 1,06 olarak hesaplanmıştır.

Tablo 11: DO&CO Firma Bilgileri

Firma Adı	DO&CO
Kuruluş Yılı	1981
Çalışan Sayısı	8.683
Ciro	2021: 268 milyon dolar* 2020: 991 milyon dolar* 2019: 897 milyon dolar* 2018: 912 milyon dolar*
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.doco.com
Firma Hakkında	Havayolu ikram hizmetleri, uluslararası etkinlik ikram hizmetleri ve restoranlar, dinlenme salonları ve otel olmak üzere üç iş segmentinde kayıtlı bir Avusturya şirketi olarak, tüm dünyada gurme eğlence sunuyoruz. Hem ürünlerimizde hem de hizmetlerimizde en yüksek kalite standardını koruyarak 3 kıtada, 12 ülkede, 32 lokasyonda faaliyet gösteriyoruz.
Hizmetler	Havayolu ikramları, etkinlik ikramları, oteller ve restoranlar. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde, Taşımali ve Paket Yemek Hizmeti.

Tablo 12: Samsung Welstory Firma Bilgileri

Firma Adı	Samsung Welstory
Kuruluş Yılı	1982
Çalışan Sayısı	7.816
Ciro	2019: 1,9 milyar dolar
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.samsungwelstory.com
Firma Hakkında	1982'de hizmete başladığından beri Kore'deki en büyük yemek hizmeti şirketi haline gelmiştir.
Hizmetler	Yemek hizmeti işletmesi ve hem ülke içi (Kore) hem uluslararası boyutta (Çin ve Vietnam) gıda dağıtım hizmeti sunmaktadır. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde, Taşımali ve Paket Yemek Hizmeti.

Kaynak: Thompson Hospitality ve Datanyze, 2022 verileri kullanılarak oluşturulmuştur.

Tablo 13: Thompson Hospitality Firma Bilgileri

Firma Adı	Thompson Hospitality
Kuruluş Yılı	1992
Çalışan Sayısı	600
Ciro	2022: 500 milyon dolar
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.thompsonhospitality.com
Firma Hakkında	Misyon: "Dâhil olduğumuz her ilişkiye olumlu bir deneyim sağlamak." Compass Group ile stratejik ortaklık yürütmektedirler.
Hizmetler	Yemek hizmeti, catering, tesis yönetimi, otomatlar, mühendislik çözümleri vb. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde ve Taşımali Yemek Hizmeti.

Kaynak: ISS, 2022.

Tablo 14: ISS Firma Bilgileri

Firma Adı	ISS
Kuruluş Yılı	1901
Çalışan Sayısı	378.946
Ciro	2021: 10,86 milyar dolar
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.issworld.com
Firma Hakkında	1901 yılında Danimarka'nın Kopenhag şehrinde kurulmuş bir tesis yönetim hizmetleri şirkettir. Aktif olarak 33 ülkede hizmet vermektedir.
Hizmetler	Gıda hizmeti, destek hizmetleri, temizlik hizmeti, güvenlik hizmeti, iş yeri hizmet ve çözümleri, teknik destek, koronavirüs çözümleri vb. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde Yemek Hizmeti.



SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Air Culinaire Worldwide, 2022.

Tablo 15: Air Culinaire Worldwide Firma Bilgileri

Firma Adı	Air Culinaire Worldwide
Kuruluş Yılı	2000
Çalışan Sayısı	201
İletişim Bilgileri / Web Sitesi	www.airculinaireworldwide.com
Firma Hakkında	Air Culinaire Worldwide, Universal Weather and Aviation'ın sahip olduğu uçak içi yemek hizmeti sağlayıcısıdır. Dünya çapında 22 yemek mutfağı işletmektedir. Air Culinaire Worldwide, sahip olduğu ve işlettiği mutfaklara ek olarak, altı kıtada 1.000'den fazla nitelikli yemek servisi kuruluşundan oluşan bir ağa sahiptir. Misyon: Özel havacılık ikram hizmetlerini küresel olarak yeniden tanımlamak ve müşterinin deneyimini, siparişten teslimata, yemekten faturalandırmaya kadar olan her adımda basit ve eğlenceli hale getirmektir.
Hizmetler	Uçak içi ikram hizmetleri Yemek Hizmeti Türü: Paket Yemek Hizmeti.

Kaynak: Dnata, 2022.

Tablo 16: Dnata Firma Bilgileri

Firma Adı	Dnata
Kuruluş Yılı	1959
Çalışan Sayısı	7.500
İletişim Bilgileri / Web Sitesi	www.dnata.com/en/catering
Firma Hakkında	60'tan fazla havalimanı, 110'dan fazla uçak ve 40'tan fazla kafe, bar ve restoranda, 500 şef ve 7.500'ü aşkın çalışanıyla günde yaklaşık 106 bin öğün yemek hizmeti sağlamaktadır. Ek olarak, Avustralya - Queensland'deki 5.600 metrekarelik üretim tesisinde günde 82 bin öğün hazır yemek üretmektedir.
Hizmetler	Uçak içi ikram hizmetleri. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde ve Paket Yemek Hizmeti.

Kaynak: Emirates Flight Catering, 2022.

Tablo 17: Emirates Flight Catering Firma Bilgileri

Firma Adı	Emirates Flight Catering
Kuruluş Yılı	1982
Çalışan Sayısı	8.000
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.emiratesflightcatering.com
Firma Hakkında	Dubai Uluslararası Havalimanı'nda bulunan, günde yaklaşık 225 bin öğün yemek hizmeti veren Emirates Flight Catering; havayolu, etkinlikler ve VIP ikram hizmetlerinin yanı sıra çamaşırhane, yiyecek üretimi ve havalimanı dinlenme salonu yiyecek ve içecek dâhil olmak üzere yan hizmetler sunmaktadır.
Hizmetler	Uçak içi ikram hizmetleri, havaalanlarında restoran işletmeleri ve paket yemek üretim hizmetleri. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde ve Paket Yemek Hizmeti.

Tablo 18: Fusion Food Firma Bilgileri

Firma Adı	Fusion Foods
Çalışan Sayısı	1.200
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.fusionfoods.co
Firma Hakkında	Müşterilerin lokasyonlarında kurulan mutfaklarda günde ortalama 90.000'den fazla yemek ve 145.000'den fazla içecek sunmaktadır. Misyon: Kültürümüze yakın, kişiselleştirilmiş, görkemli konukseverlik ile müşterileri memnun etmek için sürekli ve sürekli çaba göstermek. Vizyon: Daima yenilik yapmak ve yeni fırsatlar yaratmak.
Hizmetler	Eğitim ve sağlık kurumlarına catering hizmeti, restoran işletmeleri ve tesis yönetimi hizmeti. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde Yemek Hizmeti.

Tablo 19: Gategroup Firma Bilgileri

Firma Adı	Gategroup
Kuruluş Yılı	2008
Çalışan Sayısı	43.000
Ciro	2019: 5,05 milyar dolar
İletişim Bilgileri/ Web Sitesi	www.gategroup.com
Firma Hakkında	Merkezi İsviçre, Zürih'te bulunan Gategroup, 60'tan fazla ülkede 200'den fazla işletme biriminde yılda 700 milyondan fazla yolcuya hizmet vermektedir.
Hizmetler	Havayolu ikram hizmetleri, uçakta perakende satış, ağırlama ürünleri ve hizmetleri. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde ve Paket Yemek Hizmeti.

Tablo 20: Goddard Catering Group Firma Bilgileri

Firma Adı	Goddard Catering Group
İletişim Bilgileri / Web Sitesi	www.gcgcobros.com
Firma Hakkında	26'dan fazla ülkede faaliyet göstermektedir. Misyon: Müşterilerimizin, çalışanlarımızın, hissedarlarımızın ve faaliyet gösterdiğimiz toplulukların beklentilerini tutarlı bir şekilde karşılayarak en yüksek kalitede hazır gıdalar ve ilgili hizmetleri sağlamak. Vizyon: Grup içinde girişimciliği teşvik ederken dünyadaki havayolları, havaalanları ve kurumlar için en iyi hazır gıda sağlayıcısı olmak.
Hizmetler	Şirketlere, havayollarına, endüstrilere, hastanelere ve okullara yemek hizmeti. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde ve Paket Yemek Hizmeti.



Tablo 21: National Catering Services&Foodstuff Firma Bilgileri

Firma Adı	National Catering Services & Foodstuff
Kuruluş Yılı	1978
İletişim Bilgileri / Web Sitesi	http://nationalcatering.net/
Firma Hakkında	National-Catering, Basra Körfezi bölgesinde önde gelen catering ve destek hizmetleri şirketlerinden biridir. Vizyon: Farklı sektörlerde büyüleyici ve düşük maliyetli hizmetler sunmak.
Hizmetler	Tesis yönetimi, ikram hizmetleri, kamp yönetimi, mutfak tasarımı ve ekipman temini, kat hizmetleri, temizlik ve çamaşırhane hizmetleri. Yemek Hizmeti Türü: Yerinde Yemek Hizmeti.

1.3.2. Avrupa Birliği Ülkelerinde Sektör Görünümü

Avrupa Birliği ülkeleri endüstriyel yemek sanayi hizmetini 4 farklı alanda kategorize etmiştir. Bu alanlar:

- İş ve Sanayi,
- Eğitim (okullar ve yükseköğrenim),
- Sağlık Sektörü,
- Diğer (savunma, hapishaneler, darülaceze vb.).

1.3.2.1. İş ve Sanayi Kategorisinde Endüstriyel Yemek Sanayi

İngiltere'deki öğünlerin %80-90'ı ikram hizmeti ile sağlanırken Almanya'da, ne kadarının ikram hizmeti ile sağlandığı bilinmemekle beraber, öğünlerin %62'si sıcak yemek olarak tüketilmektedir. Almanya'da çalışana sıcak yemek bir hak olarak düşünülmemektedir ve bu hakkın sağlanmasından işveren sorumludur. Sıcak yemek, yemek kartlarıyla veya ikram hizmetiyle karşılanmaktadır (Sjögren, ve diğerleri, 2015).

1.3.2.2. Eğitim Kategorisinde Endüstriyel Yemek Sanayi

Genel olarak yemek şirketleri okullarda daha az varlık göstermektedir. Örneğin, İngiltere'de okulların yaklaşık %33'ü yemek hizmetini ikram hizmeti olarak temin etmektedir. Bunun yanı sıra Almanya'da, okullarda sözleşmeli yemek hizmetinin oranı düşüktür ve kâr amacı gütmeyen kurumların bu hizmeti karşılama noktasında baskın olmaya başladığı gözlenmektedir. Hollanda'da ise 18 yaş altı öğrencilerin önemli bir kısmı öğle yemeği için eve gitmektedir. Benzer bir yaklaşım Polonya'da da görülmektedir. Hollanda'daki üniversitelerin %100'ü ikram hizmeti almaktadır. İsveç'te ise öğünlerin yalnızca yaklaşık %20'si ikram hizmeti tarafından karşılanmaktadır. Geri kalanın büyük kısmı belediyeler tarafından, kendi çalışanlarını kullanarak, yerinde mutfaklarda yapılmaktadır

(Sjögren, ve diğerleri, 2015).

1.3.2.3. Sağlık Kategorisinde Endüstriyel Yemek Sanayi

İngiltere'deki hasta öğünlerinin %20'si dışarıdan ikram hizmeti alınarak sağlanmaktadır. Hırvatistan'da ise büyük hastanelerde bu oran %40'a ulaşırken, küçük hastanelerde dışarıdan ikram hizmeti alınmaz. İrlanda'da bu oran %10'a yakındır. Avrupa genelinde ikram hizmeti alınan hasta öğünleri için en geçerli hazırlama yöntemi ise "Cook and Chill" yemek teknolojisidir (Sjögren, ve diğerleri, 2015).

1.3.2.4. Diğer Kategorilerde Endüstriyel Yemek Sanayi

İngiltere'deki Savunma Bakanlığına bağlı tesislerin tamamında öğünler ikram hizmeti alınarak karşılanmaktadır. Sadece muharebe sahası veya tatbikat alanlarında yerinde yemek hizmeti tercih edilmektedir. NATO'ya bağlı tüm kurum, tesis ve askeri birliklerde, aynı zamanda Birleşmiş Milletler unsurlarında endüstriyel yemek hizmeti alınmaktadır. Mahkûmlar hazır ucuz iş gücü kaynağı sağladığından Avrupa'daki cezaevlerinde öğünlerin çok büyük bir çoğunluğu kendi yemekhanelerinde hazırlanmaktadır. Ancak İngiltere'de bulunan cezaevlerinde özel şirketler öğünleri hazırlamaktadır (Sjögren, ve diğerleri, 2015).

1.3.2.5. Avrupa Birliği Ülkeleri için Sektörde Kullanılan NACE Kodları

Avrupa Birliği kapsamındaki 28 ülkenin (İngiltere dâhil) 10.85 (Hazır Yemek İmalatı), 56.21 (Özel Günlerde Dışarıya Yemek Hizmeti Sunan İşletmelerin Faaliyetleri) ve 56.29 (Diğer Yiyecek Hizmeti Faaliyetleri) NACE kodlarının Girişim sayısı ve Ciro istatistikleri aşağıdaki tabloda bulunmaktadır (Eurostat, 2022).

Kaynak: Eurostat, 2022.
(1) * Veri bulunmamaktadır.

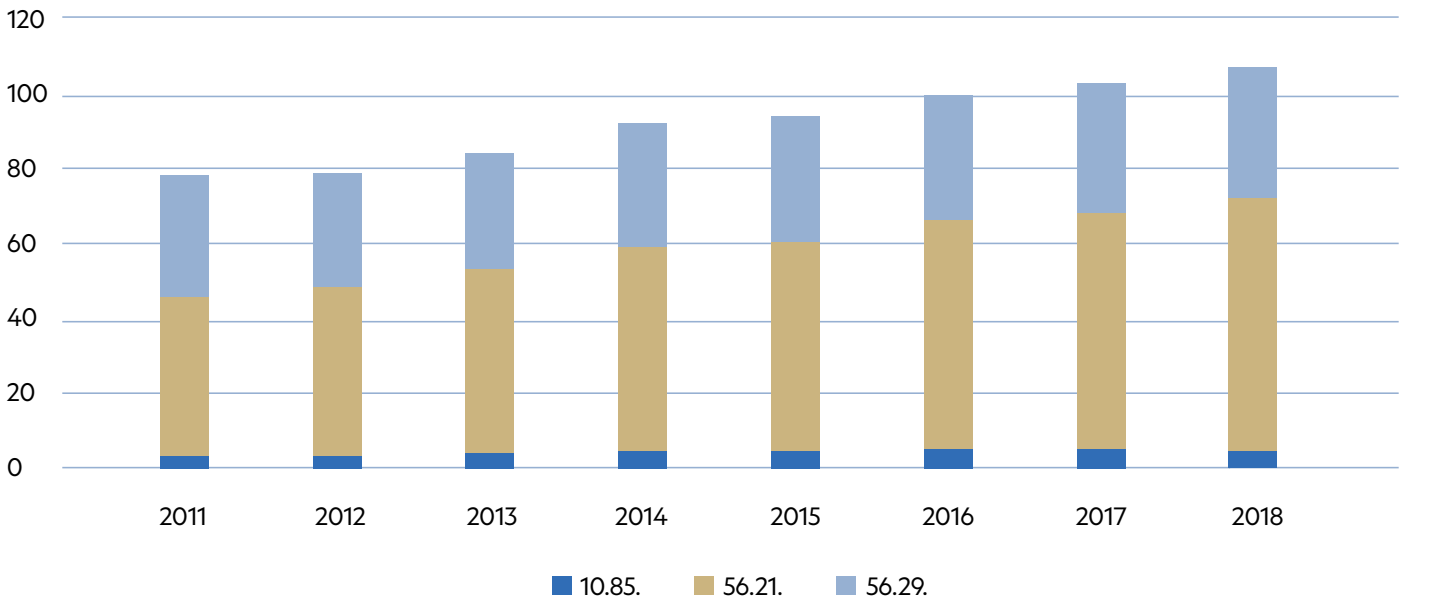
Tablo 22: Avrupa Birliği'nde Sektörde Kullanılan NACE Kodları ve Veriler

Veri Tipi	NACE Kodu/Yıllar	2011	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Girişim Sayısı	10.85.	3.981	4.144	4.662	4.858	4.878	4.838	5.064	5.337
	56.21.	41.532	43.715	48.813	54.520	55.346	61.340	62.535	66.351
	56.29.	32.247	30.736	29.918	31.905	33.142	34.325	34.724	34.284
	Toplam	77.760	78.595	83.393	91.283	93.366	100.503	102.323	105.972
Ciro (Milyon Dolar)	10.85.	16.258	16.935	16.300	17.167	18.892	19.585	18.896	19.959
	56.21.	17.391	18.365	12.616	13.502	(1) *	16.782	17.508	19.545
	56.29.	29.504	30.658	34.961	37.470	39.485	38.642	41.070	43.008
	Toplam	63.152	65.958	63.877	68.139	58.377	75.008	77.474	82.512

Sektörde kullanılan NACE kodlarına göre Avrupa Birliği Endüstriyel Yemek Sanayi girişim sayısı ve cirodaki gelişim incelendiğinde ortaya aşağıdaki grafikler çıkmaktadır.

Kaynak: Eurostat, 2022.

Grafik 3: Avrupa Birliği Endüstriyel Yemek Sanayi Girişim Sayısı (Bin Adet)



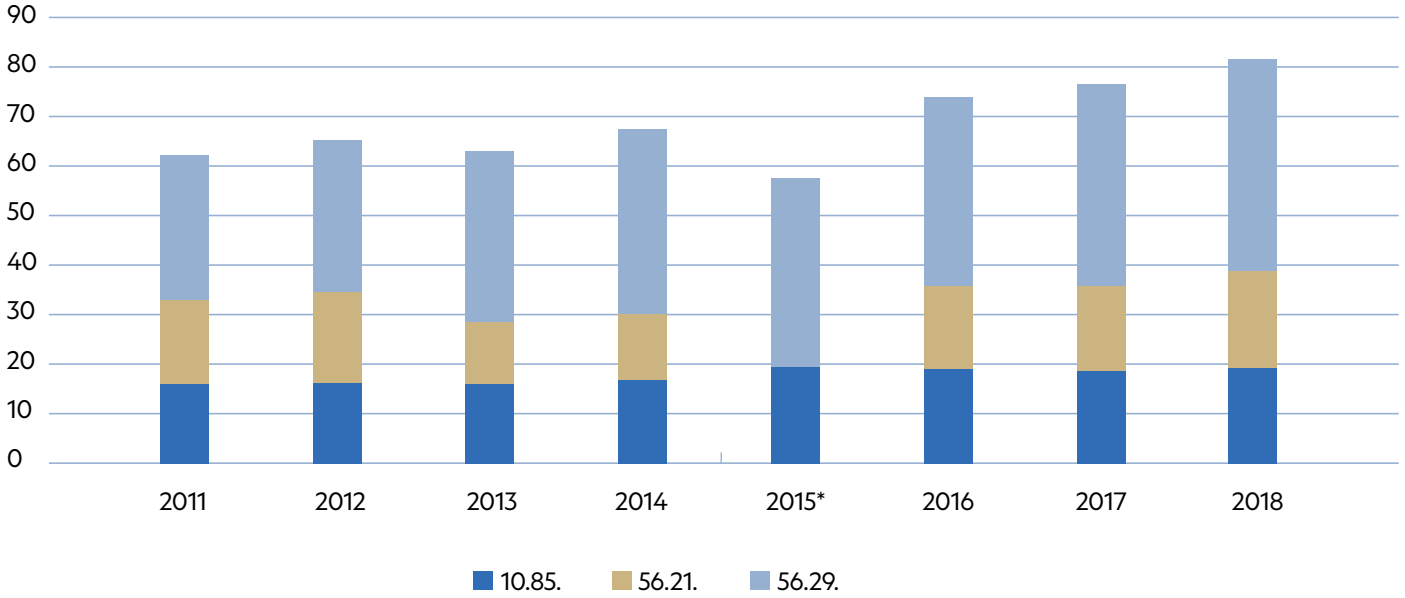


SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Eurostat, 2022.

*2015 yılında 56.21. NACE Kodu'na ait veriler paylaşılmamıştır.

Grafik 4: Avrupa Birliği Endüstriyel Yemek Sanayi Cirosu (Milyar Dolar)



2011-2018 yılları arasında sektörün cirosu %33,4 artmıştır. Bu artış, CAGR (Bileşik Yıllık Büyüme Oranı) olarak %3,7 olarak hesaplanmıştır. Sektördeki girişim sayısı ise ciro artışına benzer bir şekilde %36,4 artmış olup girişim sayısının CAGR değeri %4,0 olarak hesaplanmıştır.

1.4. Sektörü Etkileyen Genel Trendler

1.4.1. Paket Yemek Trendi

Paket yemek, genelde çalışan sayısı çok yüksek olmayan hem bireysel hem de kurumsal firmalar tarafından tercih edilebilen ve genel olarak çorba, ana yemek, yardımcı yemek ve tamamlayıcı yemekleri içeren bir yemek hizmeti türü olarak değerlendirilmektedir. Tüketicilerin hızlı bir şekilde erişebildikleri ve kolaylıkla tüketebildikleri paket yiyecekler, küresel olarak yeme içme alışkanlıklarını değiştiren etkenlerin en önemlilerinden birisi olarak öne çıkmaktadır. Bu nedenle çalışanlar, öğrenciler, yemeğini dışarıda yiyenler, vakit sıkıntısı olanlar ve kampçılar gibi geniş kitlelere hitap etmektedir. Paket yemekler, market reyonlarından, mobil

uygulamalar yoluyla veya endüstriyel yemek firmaları yoluyla toplu olarak temin edilebilmektedir. Paket yemekler, İngiltere ve Almanya gibi ülkelerde market reyonlarının büyük bir kısmını kapsarken, Türkiye'de de hızla gelişmekte olan bir endüstriyel yemek alanı olarak karşımıza çıkmaktadır (Boyano Larriba ve diğerleri, 2019).

1.4.2. Beslenme Trendleri

Doğal ve organik beslenme, glutensiz beslenme, vejetaryen beslenme, vegan beslenme ve ketojenik beslenme gibi beslenme trendleri son yıllarda dünyada hızla yaygınlaşmaktadır. Bu hızlı yaygınlaşmanın tetikleyici faktörlerinden biri de kişilerdeki çeşitli hastalıklardır. Dünyadaki ölüm nedenlerine bakıldığında birinci sırada yer alan dolaşım sistemi hastalıklarının sağlıklı ve doğru beslenme ile iyileşme gösterdiği bilinmektedir (Dayı, 2018). Nisan 2018'de gerçekleştirilen küresel bir araştırmaya göre İngiltere'deki tüketicilerin %4'ü, Almanya ve Fransa'daki tüketicilerin %3'ü ve ABD'deki tüketicilerin %2'si vegan olduklarını beyan etmiştir. Yakın gelecekte bu oranların artacağı göz önünde

bulundurulduğunda endüstriyel yemek firmaları da müşterilerinin talebi üzerine vejetaryen ve vegan menüler çıkartmaya başlamıştır. Ancak bu beslenme şekillerinde besin değerlerinin belli bir değerden düşük olmaması gerektiği, dolayısıyla da maliyetlerinin yüksek oluşundan ötürü bu tarz menüler henüz çok yaygınlaşmamıştır (IPSOS Knowledge Centre, 2018).

1.4.3. Toplu Hizmet Alımı

Çok uluslu bir sözleşmeli yemek şirketi, yakın gelecekte Kuzey Avrupa'daki büyük ikram hizmeti şirketleri için yemek hizmetinin yanı sıra temizlik, resepsiyon ve güvenlik gibi temel hizmetleri bir paket olarak sunma eğiliminin devam edeceğini belirtmektedir. Bu temel hizmetleri aynı firmadan almak, hizmet alan için yönetimi kolaylaştırırken maliyetleri de düşürmektedir. Avrupa genelinde, kamu kuruluşlarının kendi temel faaliyetlerine odaklanmayı artıracığı ve yemek hizmetini dışarıdan temin etmeye yöneleceği belirtilmiştir. Fakat kamuda temel hizmet türleri için bulunan kadrolar nedeni ile bu alanlarda çoklu hizmet alımında dış kaynak kullanımı beklenmemektedir.

1.4.4. Bilinçli Tüketici

Sosyal medya etkisiyle artık tüketiciler birbirleriyle çok daha fazla etkileşimde bulunmaktadır. Örneğin İsveç'te "kötü yemek", "kötü yemek hizmeti sağlayıcıları" vb. ile ilgili medya hikâyelerinin ve gönderilerinin hizmet sağlayıcıları tarafından taze, organik ve mevsimlik ürünlerin popülerliğini hızlandırmada büyük bir rol oynadığı düşünülmektedir. Bununla birlikte internetin yaygınlaşması ile insanların merakını giderme arzusu da artmaktadır. Merak konularından biri bireylerin yediği besinlerin onlara nasıl ulaştığı olmuştur. Avrupa'daki en büyük sözleşmeli ikram hizmeti şirketleri bile "çiftlikten çatala" stratejisi ile izlenebilirliği sağlamanın son derece zor olacağını düşünmektedir. Bunun bir nedeni de tedarikçilerdeki ve özellikle de malzemeleri satın aldıkları toptancılarıdaki aşırı çeşitliliktir.

1.4.5. Sürdürülebilirlik

Sürdürülebilirlik kavramı uzmanlık alanlarına göre farklı tanımlar barındırmaktadır. Yiyecek ve içecek sektörü söz konusu olduğunda sürdürülebilirlik, gıda atıklarının azaltılmasından etkili enerji kullanımına kadar geniş bir yelpazede değerlendirilmektedir. Sürdürülebilirlik yalnızca mevcut kaynakları korumak değil, aynı zamanda akılcı ve sorumlu bir şekilde üretmek anlamına da gelmektedir. Gıda sektöründeki üretim, işleme, depolama gibi aşamalarda meydana

% 33,4

2011-2018 yılları arasında sektörün cirosu %33,4 artmıştır.

gelen gıda atıklarının her geçen yıl artması nedeniyle sürdürülebilirlik gıda sektöründe, üzerinde durulması gereken önemli bir kavram haline gelmiştir. Özetlemek gerekirse sürdürülebilirlik; gıdaların hazırlanması, işlenmesi, depolanması ve tüketimi esnasında ortaya çıkan ekolojik ve ekonomik zararı en az düzeye indirme girişimi olarak tanımlanabilir.

Sürdürülebilirlik kavramı, Birleşmiş Milletlerin Ekim 2018'de düzenlediği Hükümetler Arası İklim Değişikliği Paneli'nde yayınladığı özel raporunda dünyanın, küresel ısınmanın etkilerini düşüldüğünden çok daha erken hissedeceği öngörüsü ile çok daha önemli bir olgu hâline gelmiştir. Bu durum gıda endüstrisi açısından incelendiğinde tarımsal faaliyetlerin küresel sera gazı emisyonlarının %30'una tekabül ettiği tahmin edildiğinden iyileştirmeye ihtiyaç duyulan alanlar arasında gıda endüstrisi ilk sıralarda yer almaktadır. Yiyecek-içecek sektöründeki girdi-çıkıtı dengesinin sağlanması, etkin üretim, depolama ve dağıtım kanalları için sürdürülebilir uygulamaların üzerinde durulması gerekmektedir. Özellikle restoranlar ya da endüstriyel yemek şirketleri gibi organik atıkların fazla miktarda oluştuğu işletmelerde, atıkların enerji olarak geri dönüşümünün sağlanması etkili bir yöntemdir. Ayrıca, son kullanma tarihi yakın ürünlerin çeşitli dijital kanallar aracılığıyla ya da doğrudan bazı kurum ve ihtiyaç sahibi kişilere iletilmesi ile gıda israfının önüne geçilebilmektedir (Taş & Olum, 2020).



SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

1.4.6. Dijitalleşme ve Yeşil Restoran

1.4.6.1. Dijitalleşme

Sürdürülebilir gıda üretiminde, sektörün karbon ayak izini azaltmaya yönelik yenilikçi ve dijital teknolojilerin geliştirilmesi söz konusudur. Teknolojinin günlük hayatımıza hâkim olduğu son yıllarda, özellikle mutfak aletlerinin teknolojiyle uyumu sonucunda yemek pişirme, saklama ve dağıtım şekillerine yenilikçi yöntemler eklenmiştir. Bunlara ek olarak birçok farklı alanda nesnelerin interneti teknolojisi kullanımı ile de sektörde çeşitli gelişmeler yaşanmaktadır.

Nesnelerin interneti, insan hayatına büyük yenilikler getiren, nesneler arasında ya da nesneler ve kişiler arasında bilgi aktarımı için iletişim ortamı sağlayan bir platformdur. Nesnelerin interneti sayesinde internete bağlı mekanizmalar dışarıdan fiziksel bir talimata gerek duymadan gerekli fonksiyonları yerine getirmektedir. Burada hedeflenen, çevredeki nesneler tarafından neyin sevildiğinin, neyin istenildiğinin ve neye ihtiyaç duyulduğunun anlaşılmasını sağlayarak, açık talimatlara gerek duyulmadan direkt etkileşim ortamı sağlamaktır.

Nesnelerin interneti teknolojilerinden faydalanarak birçok dijital mutfak ürünü geliştirilmiştir. Bu teknoloji ile ekipmanlar, internetin bağlı olduğu birer yapay zekâ gibi hareket etmektedir. Bu sayede internet ile etkileşime geçen nesnelerin daha hızlı, üretken ve tasarruf mekanizmasıyla çalışması öngörülmektedir.

Değişen ve gelişen dünya ile teknolojik gelişmeler sayesinde ortaya çıkan bazı örnekler şu şekildedir:

- Son zamanlarda artan ekmeğin israfının önüne geçilmesi için foto akustik etki kullanarak ekmeğin son kullanma tarihini tahmin eden akıllı bir mekanizma sayesinde fırınlarda satılmayan fakat yenilebilir durumda olan ekmekler atılmaktan kurtarılmaktadır.
- Gıda atığını minimum düzeye indirmeyi sağlayan yeni bir teknoloji olan akıllı öğütücü, 24 saat içinde gıda atıklarını gübre haline getiren dijital bir mutfak cihazıdır. Oksijen, nem ve ısıya doğru kombinasyonu ile yiyecek atıklarını 24 saat içinde parçalayıp doğal gübreye dönüştürmektedir.
- Yemek hazırlamayı dijital çağa taşıyan 3D gıda baskısı, gıdayı kişiselleştirilmiş veya standart bir şekilde üretmek için geliştirilmiştir. 3D gıda baskısı ile çok çeşitli şekiller, dokular ve dekorasyonlar oluşturulabilmektedir. Üç boyutlu yazıcının gelecekte çeşitli tatlar ile aroma kazandırılmış, hap boyutunda hazırlanan yemek ve yenilebilir özellikteki çeşitli kalıplar üreten bir pişirme cihazı olarak kullanılabilmesi ifade edilmektedir. 3D gıda yazıcıları bilgisayar destekli bir teknoloji olduğu için işçilik maliyetlerini büyük oranda düşürmektedir. Aynı zamanda tüketici isteği doğrultusunda üretim söz konusu olduğu için, özelleştirilmiş gıda üretimine olanak tanımaktadır.

3D gıda baskısı

Yemek hazırlamayı dijital çağa taşıyan 3D gıda baskısı, gıdayı kişiselleştirilmiş veya standart bir şekilde üretmek için geliştirilmiştir. 3D gıda baskısı ile çok çeşitli şekiller, dokular ve dekorasyonlar oluşturulabilmektedir.

1.4.6.2. Yeşil Restoran

Restoranların karbon ayak izini azaltmak ve sürdürülebilir üretim yöntemlerine geçişlerini sağlamak amacıyla Türkiye dâhil birçok ülkede yeşil restorancılık oluşumu ortaya çıkmıştır. İşletmelerin yeşil restoran sınıfına dâhil olabilmesi belirli şartlara tabi tutulmuştur. Bu şartlar ülkeden ülkeye değişmekle birlikte temelde sürdürülebilir ve doğa dostu üretim modellerinin uygulanmasına yönelik tedbirleri içermektedir. Belirlenen şartları sağlayan işletmelere “yeşil restoran” sertifikası verilmektedir. Türkiye’de restoran endüstrisindeki üretimin tüm aşamalarını daha sürdürülebilir hale getirmek ve bu dönüşüme öncülük etmek adına Boğaziçi Üniversitesi ve WWF-Türkiye ortaklığıyla “Yeşil Nesil Restorancılık” sertifikasyon sistemi oluşturulmuştur. Yeşil Nesil Restoran sertifikasına sahip olan restoran işletmeleri doğa üzerindeki olumsuz etkilerini azaltmanın yanında tüketilen yakıt, su, ekipman, malzeme, tedarik ve atık masraflarından da tasarruf ederek maliyet çıktılarını uzun vadede azaltmaktadır.

Tüm yeşil nesil restoran sertifikasyon programlarının ortak prensibi kâr amacı gütmeyen sürdürülebilirlik için kamuoyunun dikkatini çekmek ve sektöre öncülük etmektir. Yeşil restorancılık hareketi ile sürdürülebilir ve doğa dostu ürünlerle işletme yöntemleri tercih edilmektedir. Bu restoranlar aynı zamanda doğal

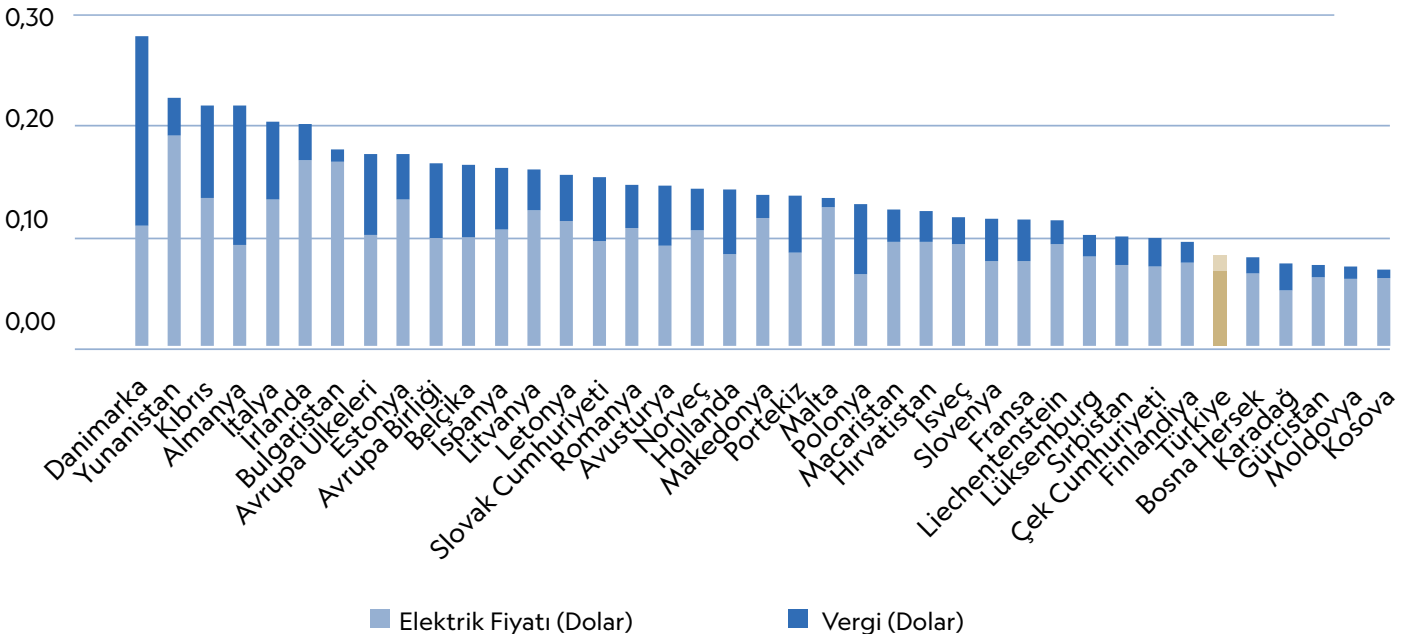
ve yeşil olanı tercih etme eğiliminde olan müşteri kitlelerinin ihtiyaçlarına da cevap vermiş olmaktadır. Türkiye’de ise çok yaygın olmayan yeşil restoran sayısının artmasının ülke ekonomisine önemli katkılar sağlayacağı düşünülmektedir. Masa örtüsü kullanımının terk edilmesi, bez peçeteler yerine geri dönüşüm kâğıtlardan elde edilen peçetelerin kullanımı, son durulama suyunun ilk yıkama suyu olarak tekrar değerlendirilmesi gibi basit tedbirler restoranlarda önemli tasarruf etmenleri olabilmektedir (Taş & Olum, 2020).

1.4.7. Sektörü Etkileyen Temel Göstergeler

Dünya genelinde endüstriyel yemek sanayisini etkileyen birçok temel gösterge bulunmaktadır. Bunlardan bazıları endüstriyel elektrik fiyatları, endüstriyel gaz fiyatları ve çalışan başına iş gücü maliyetidir. Ülkelerin GSYH’si göz önüne alındığında, endüstriyel elektrik fiyatları üretimi etkileyen temel faktörler arasındadır. Bu durum da ülkelerin yabancı para birimleri karşısında ihracatını ve ülkelerin hazinesine döviz girişini daha da önemli kılmaktadır.

Kaynak: Eurostat, 2022.
*EUR/USD = 1,06 olarak hesaplanmıştır.

Grafik 5: 2021 Yılı Ülke Bazında Endüstriyel Elektrik Fiyatları (Kwh/Dolar)



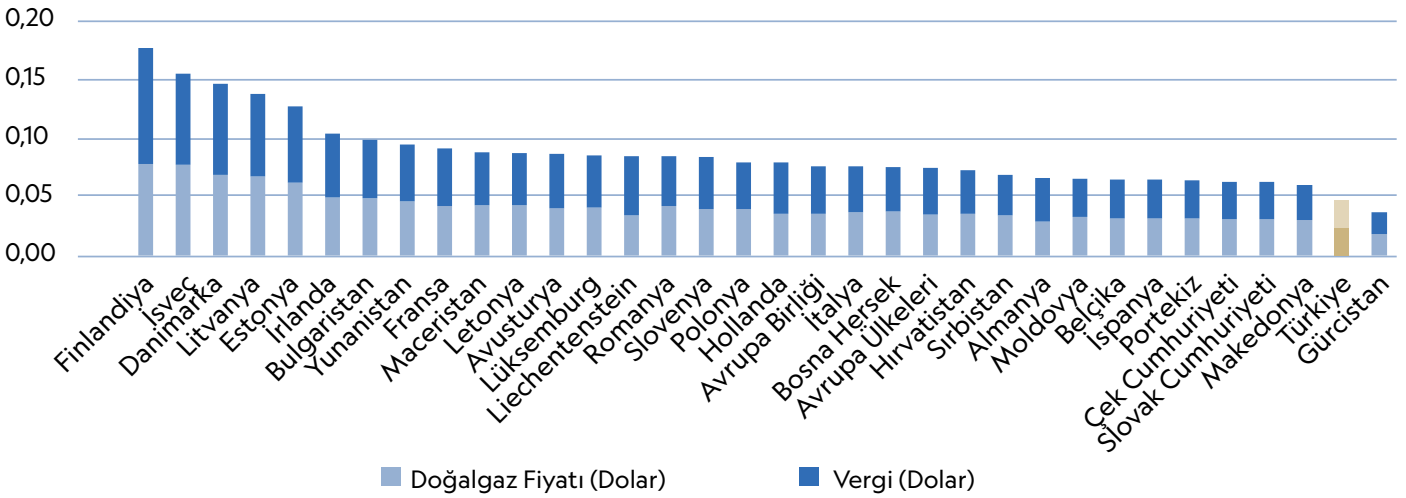


SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Avrupa ülkeleri, doğal gaz kaynaklarının yetersizliği sebebiyle son 50 yılda Rusya'ya bağımlı hale gelmiştir. Rusya, Avrupa ülkelerinin bu bağımlılığı nedeniyle enerji politikalarını bir güç unsuru olarak kullanmıştır. Zaman içinde fiyatlarda yaşanan dalgalanmalar Rusya'nın bölgedeki doğal gaz enerjisi baskınlığını azaltamamıştır. Özellikle son yıllarda Avrupa'daki alternatif ve sürdürülebilir enerji kaynaklarına yönelim, Rusya-Ukrayna krizi ile hız kazanmıştır. Bu krizden ötürü Avrupa ülkelerindeki doğal gaz fiyatlarındaki artışın devam edeceği öngörülmektedir.

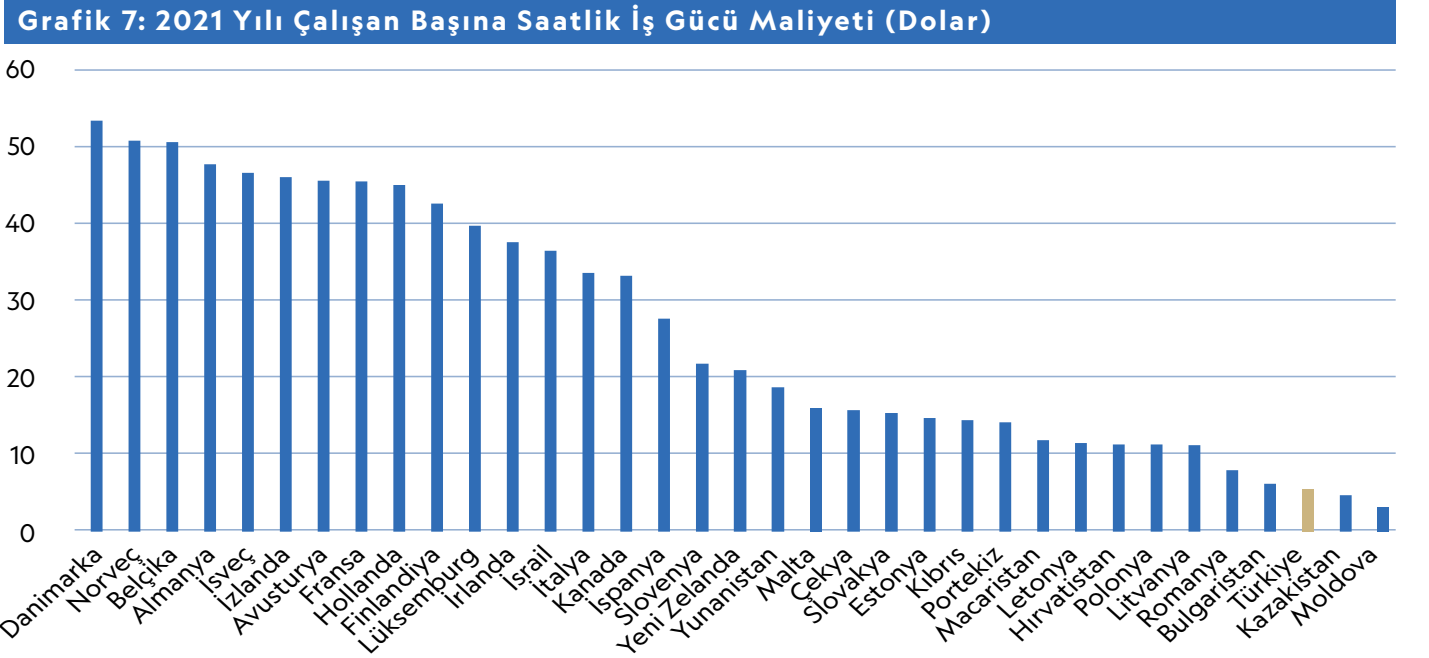
Kaynak: Eurostat, 2022.
*EUR/USD = 1,06 olarak hesaplanmıştır.

Grafik 6: 2021 Yılı Ülke Bazında Endüstriyel Gaz Fiyatları (Kwh/Dolar)



İş gücü maliyetlerinin gelişmekte olan veya gelişmemiş ülkelerde düşük olması, bu ülkeleri üretim tesisi kurmak için cazip gibi göstermektedir. Ancak iş gücü maliyetlerinin düşük olmasındaki kök nedenler; hukuk devleti olma, yolsuzluk endeksi, ekonomik ve siyasi istikrar, gelir adaleti, insani yaşam endeksi, basın özgürlüğü, bireysel hak ve özgürlük gibi kavramlarda geri kalınmasıdır. Dolayısıyla, yatırımcıların bahsi geçen gelişmişlik göstergelerinde geri kalan ülkelere yöneliminin düşük olması bu ülkelerde iş gücü maliyetlerinin de düşük olmasına neden olmaktadır.

Kaynak: International Labour Organization, 2022.





SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

1.5. Gıda Krizi ve Kuraklık

1.5.1. Gıda İsrafı

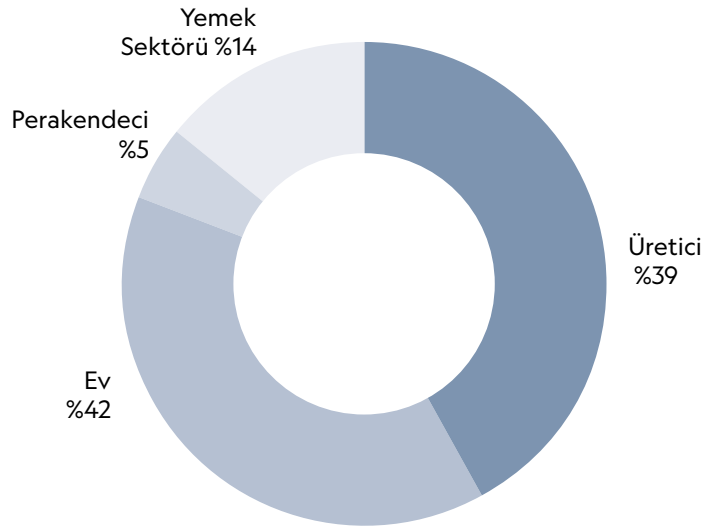
İnsanların tüketimi için üretilen gıdanın neredeyse üçte biri, ilk tarımsal üretimden son tüketime kadar tüm tedarik zincirinde israf edilmektedir. Bu durum yalnızca gıda israfı değil, aynı zamanda üretim için kullanılan kaynakların boşa gitmesi ve çok miktarda sera gazı üretimi ile sonuçlanmaktadır.

2021 Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporu'na göre dünya genelinde israf edilen gıda yıllık olarak toplam 931 milyon tona ulaşmıştır. Bu rakam, tüketilen hazır gıdanın %17'sine tekabül etmekte olup israfın %61'inin konutlardan kaynaklandığı belirtilmiştir (Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporu, 2021).

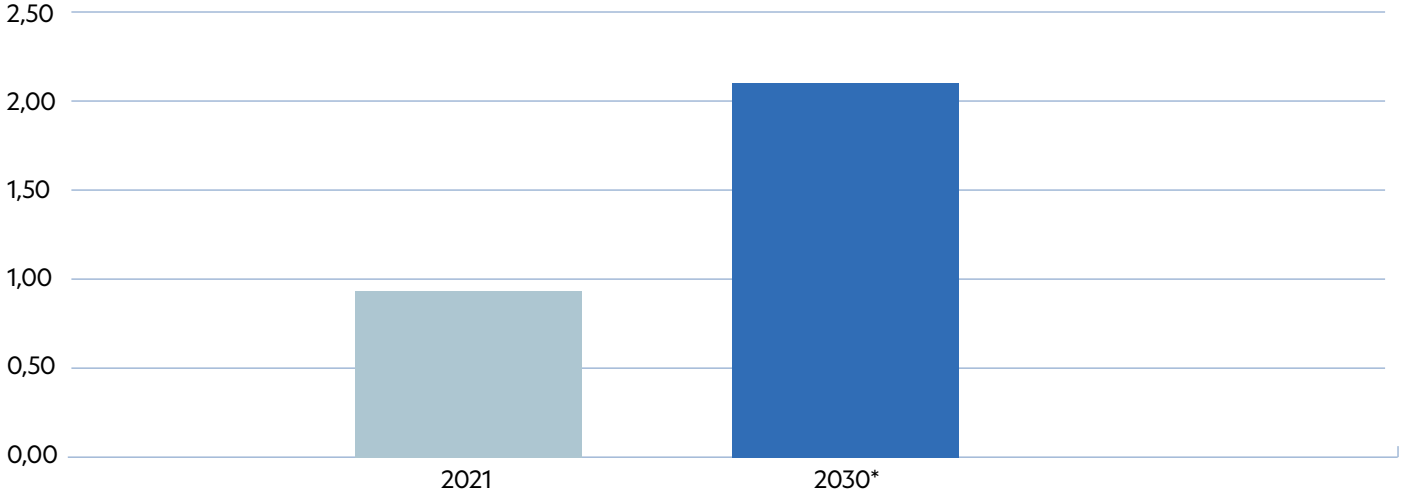
Gıda israfında meyve ve sebze en çok israf edilen gıdalar arasında yer almaktadır. Meyve ve sebzelerin yaklaşık %30'u henüz son tüketiciye varmadan israf edilmektedir. Bu israfın dağılımına bakıldığında, israfın %42'sinin evlerde, %39'unun üretici tarafından yapıldığı görülmektedir (T24 Bağımsız İnternet Gazetesi, 2021).

Kaynak: Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporu, 2021.

Grafik 8: Gıda İsrafı Dağılımı

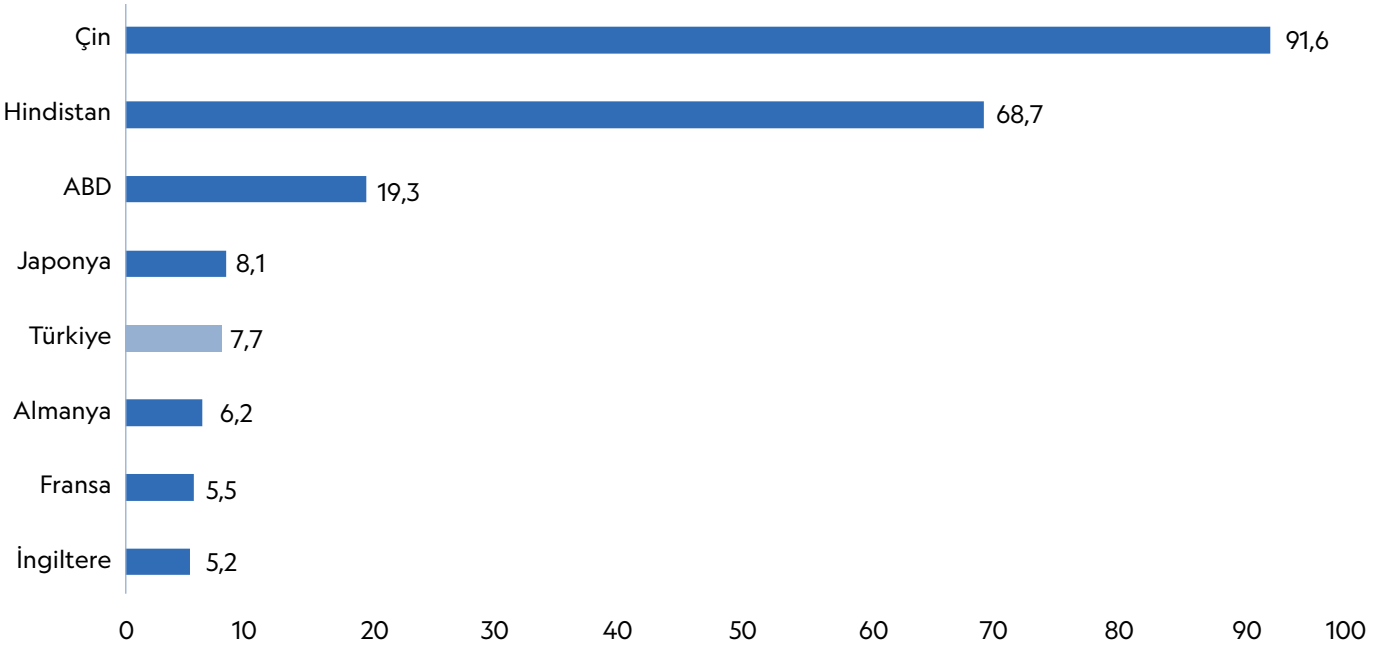


Grafik 9: Global Yıllık Gıda İsrafı Tahmini (Milyar Ton)



En çok gıda israfı yapan ilk 5 ülke ise sırasıyla şöyledir: Hindistan, Nijerya, Endonezya, Amerika Birleşik Devletleri ve Pakistan (Sağlam, 2021).

Grafik 10: 2021 Yılı Toplam Gıda İsrafı (Milyon Ton)



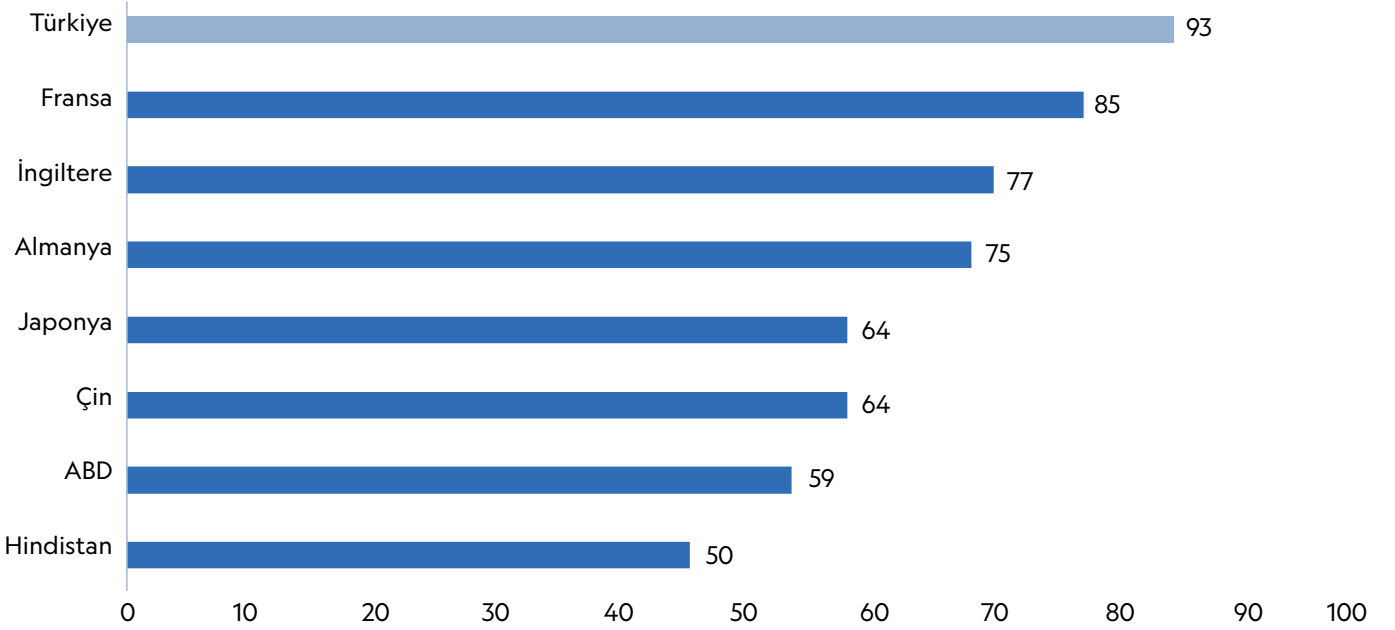
Kişi başına israf edilen gıda miktarlarına bakıldığında Demokratik Kongo Cumhuriyeti ve Meksika'dan sonra kişi başına 93 kilogram gıda israfı ile 3. sırayı Türkiye almaktadır. Bununla birlikte en çok gıda israfı yapan ülkeler arasında, 7,7 milyon ton gıda israfı ile Türkiye ilk 10 ülkenin dışında yer almaktadır (Sağlam, 2021).



SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Birleşmiş Milletler Gıda İsrafı Endeksi Raporu, 2021.

Grafik 11: 2021 Yılı Yıllık Kişi Başına Düşen Gıda İsrafı (Kg/Kişi)



Hızla artan dünya nüfusuna paralel olarak artacak olan gıda üretiminin yanı sıra yukarıda belirtilen rakamlar da göz önüne alındığında gıda israfının da hızlanarak artmasının mümkün olduğu görülmektedir. Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütüne göre küresel sera gazı oluşumunun %8'inden sorumlu olan gıda israfını azaltmak adına atılabilecek bazı adımlar şu şekilde sıralanmaktadır (Reset Digital for Good, 2018):

- Daha iyi altyapı ve eğitilmiş bireyler ile taşıma, depolama, işleme ve nakliye esnasında yaşanan gıda kayıplarının azaltılması,
- Büyük marketlerde satılmayan ürünlerin hayır kurumlarına bağışlanması,
- Atıkların dönüşümünün sağlanması (örneğin, restoran atıklarının biyoplastiğe, ev atıklarının biyogaza dönüştürülmesi),
- Tüketici bilincini artırmak ve gıda israfını azaltmak adına özellikle ambalajlama ve etiketler hakkında çeşitli bilgilendirme çalışmaları yapılması.

Yapılan bir araştırmaya göre yapılacak farkındalık çalışmaları ile 260 milyar dolar, tedarik zinciri altyapı iyileştirmeleri ile 270 milyar dolar, iş birliği ve çevresel politikalar çalışmaları ile 170 milyar dolar olmak üzere toplamda 700 milyar dolarlık kazanım fırsatı yakalanabileceği hesaplanmıştır (T24 Bağımsız İnternet Gazetesi, 2021).

1.5.2. Gıda Kıtılığı

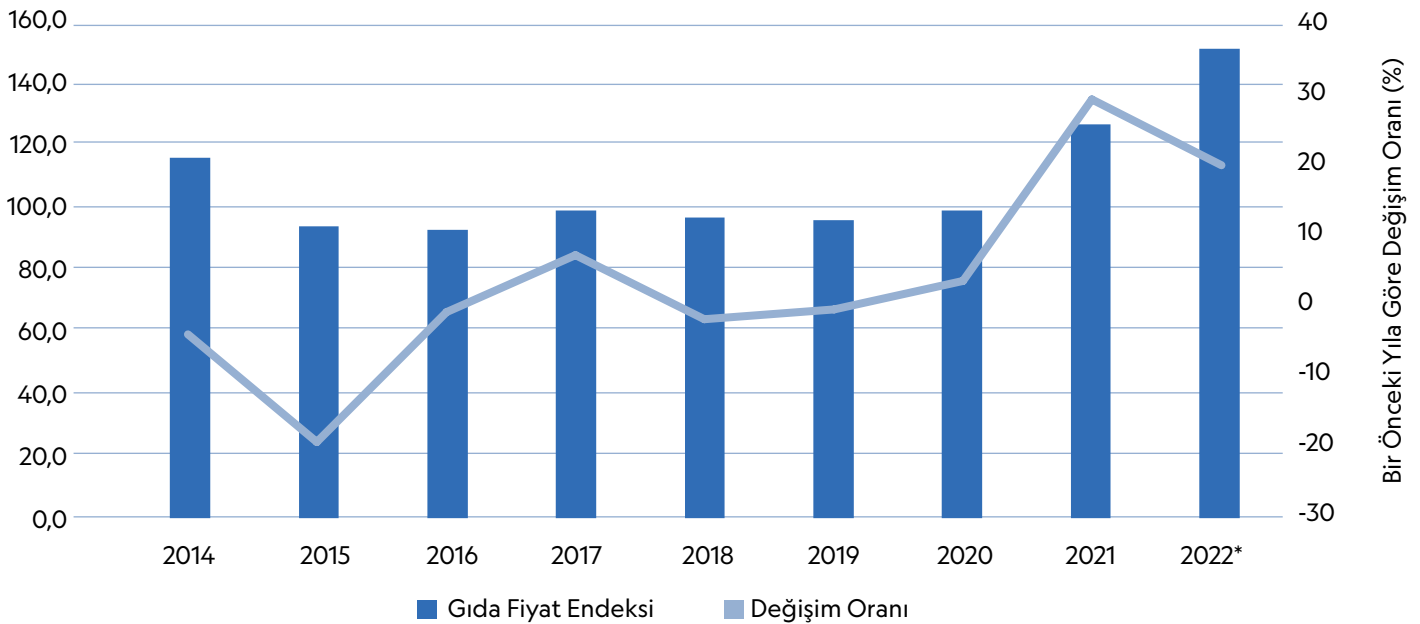
Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü ile Dünya Gıda Programı (WFP) tarafından oluşturulan Gıda Krizine Karşı Küresel Ağ'ın hazırlamış olduğu Küresel Gıda Krizi raporuna göre 2021 yılında yaklaşık 53 ülkede 193 milyon insan kriz boyutunda ya da daha kötü seviyelerde akut gıda güvensizliği yaşamıştır (Seçkin, 2022). Bahsi geçen gıda israfının yanı sıra küresel olarak yaşanan krizler ve savaşların, küresel gıda güvensizliğini artıracak ve küresel gıda kıtlığına yol açacağı öngörülmektedir. 2022 yılı Mayıs ayında tarım analiz firması Gro Intelligence'in yaptığı araştırmaya göre, dünya tüketimine yalnızca 10 hafta yetecek kadar buğday kaldığı belirtilmiştir. Ukrayna ve Rusya arasındaki kriz nedeni ile Ukrayna'nın ürünlerini ülkeden çıkaramaması ve Rusya'nın uygulanan ambargolara karşılık uyguladığı ambargolar küresel gıda kıtlığı krizini beklenenden çok daha erkene çekmeye başlamıştır (Vatansever, 2022).

Mayıs 2022 yılında yayınlanan The Economist dergisine göre yaklaşan gıda kıtlığının yanında gıda fiyatlarındaki artış nedeni ile gıda bulup bulamayacağı belli olmayanların sayısı 1,6 milyara yükselirken, açlık sınırındaki kişi sayısı 250 milyona ulaşmıştır (T24 Bağımsız İnternet Gazetesi, 2022).

FAO tarafından yayınlanan Gıda Fiyat Endeksi, 2022 yılı ilk yedi ayın ortalaması ile son yılların en yüksek değerine ulaşmış durumdadır (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.
*2022 yılı verisi ilk yedi ayın ortalamasıdır.

Grafik 12: 2014-2022 Yılları Arası Gıda Fiyat Endeksi (2014-2016=100 Baz)



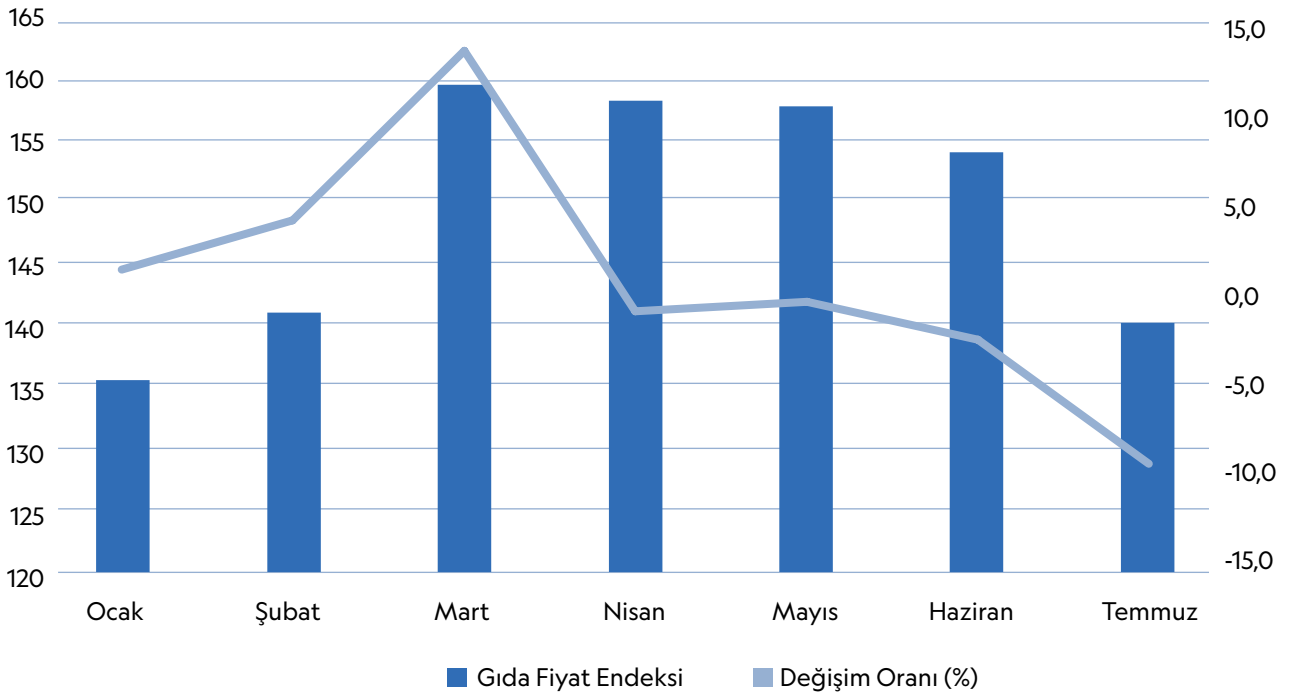


SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

2022 yılına bakıldığında Gıda Fiyat Endeksi'nin Mart ayında tüm zamanların en yüksek değerine ulaştığı, Nisan ayından sonra ise gerileme yaşadığı görülmektedir (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.

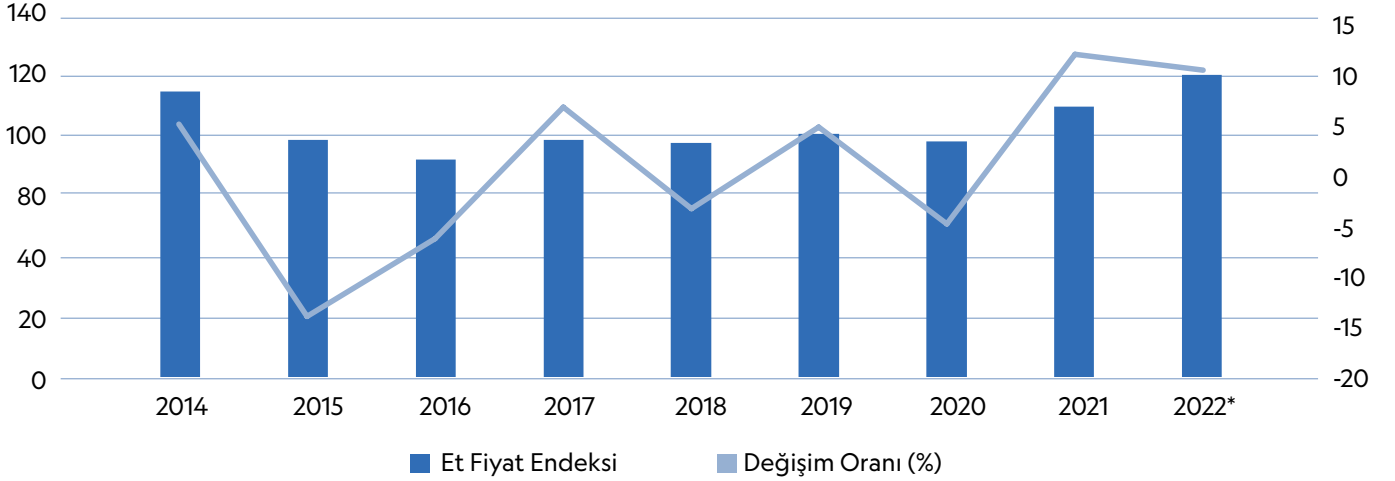
Grafik 13: 2022 Yılı Gıda Fiyat Endeksi (2014-2016=100 Baz)



Et fiyatları son yıllarda stabil bir trend izlerken pandemi sonrasında kısmen artış gözlenmiştir. Artışın temelinde besili hayvan yetiştirmede kullanılan yem, ilaç, enerji gibi kalemlerdeki fiyat artışlarının yanı sıra tüketici talebinin artması da etkili olmuştur. Bununla birlikte 2022 yılının ilk altı ayının ortalamasına bakıldığında, et fiyat endeksinin son yıllardaki en yüksek rakama ulaştığı görülmektedir (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.
*2022 yılı verisi ilk yedi ayın ortalamasıdır.

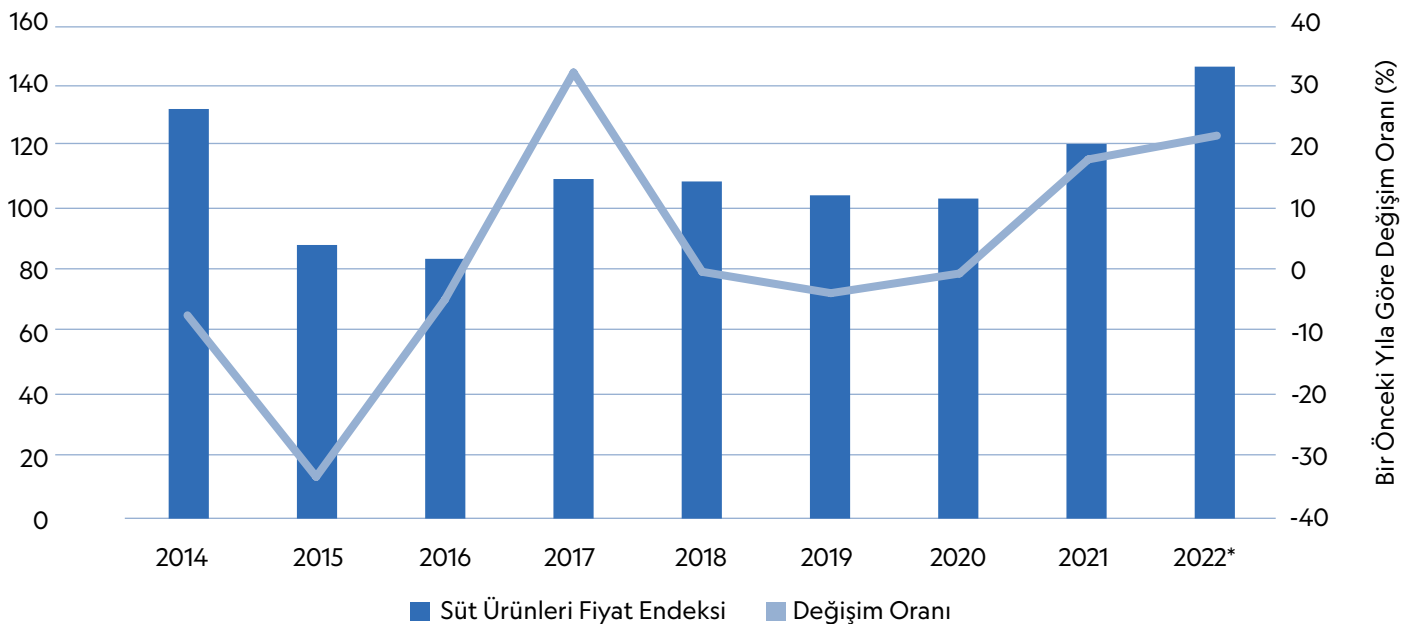
Grafik 14: Et Fiyat Endeksi (2014-2016=100 Baz)



Özellikle pandemi ve tedarik zincirindeki sıkıntılardan dolayı süt, dolayısıyla da peynir, tereyağı gibi süt bazlı ürünlerin fiyatlarında da artış devam etmektedir. Ancak tedarik zincirindeki normalleşmenin etkisiyle fiyatların normal seyrine döneceği öngörülmektedir. Son yıllardaki süt ve süt ürünleri fiyat endeksinde bakılacak olursa 2022 yılı ilk yedi ayın ortalamasının önceki yıllara göre çok daha yüksek bir değere sahip olduğu görülmektedir (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.
*2022 yılı verisi ilk yedi ayın ortalamasıdır.

Grafik 15: Süt Ürünleri Fiyat Endeksi (2014-2016=100 Baz)



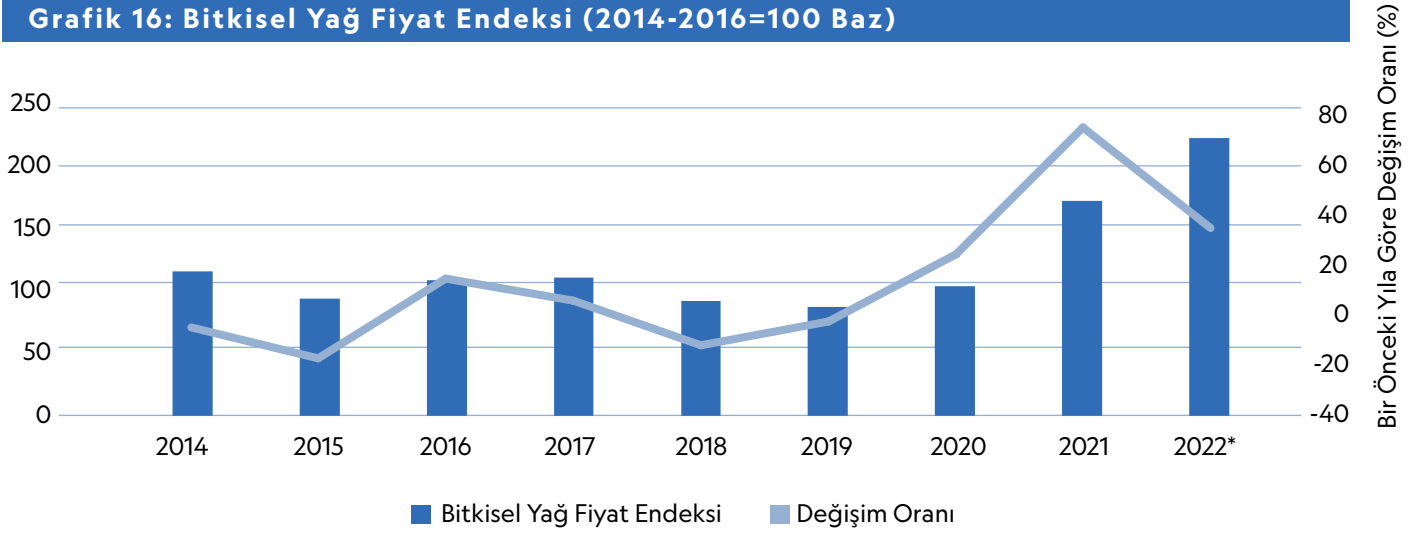


SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Pandemi sürecinde artış gösteren bitkisel yağ fiyatları, Ukrayna-Rusya krizi nedeniyle daha da yükselmeye başlamıştır. Ekim alanlarının azalması, Güney Amerika bazlı hasadın azalması ve tarım işçilerinin iş bırakma eylemleri, dünyanın en büyük bitkisel yağ üreticilerinden Endonezya'nın arzı durdurması ile fiyatların daha da yukarı çıkacağı düşünülmektedir. Son rakamlara bakılacak olursa 2022 Nisan ayına kadar sürekli artış gösteren Bitkisel Yağ Fiyat Endeksi, Mayıs ve Haziran aylarında az da olsa gerileme göstermesine rağmen ilk yedi ayın ortalaması ile son yılların en yüksek rakamına ulaşmıştır (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.
*2022 yılı verisi ilk yedi ayın ortalamasıdır.

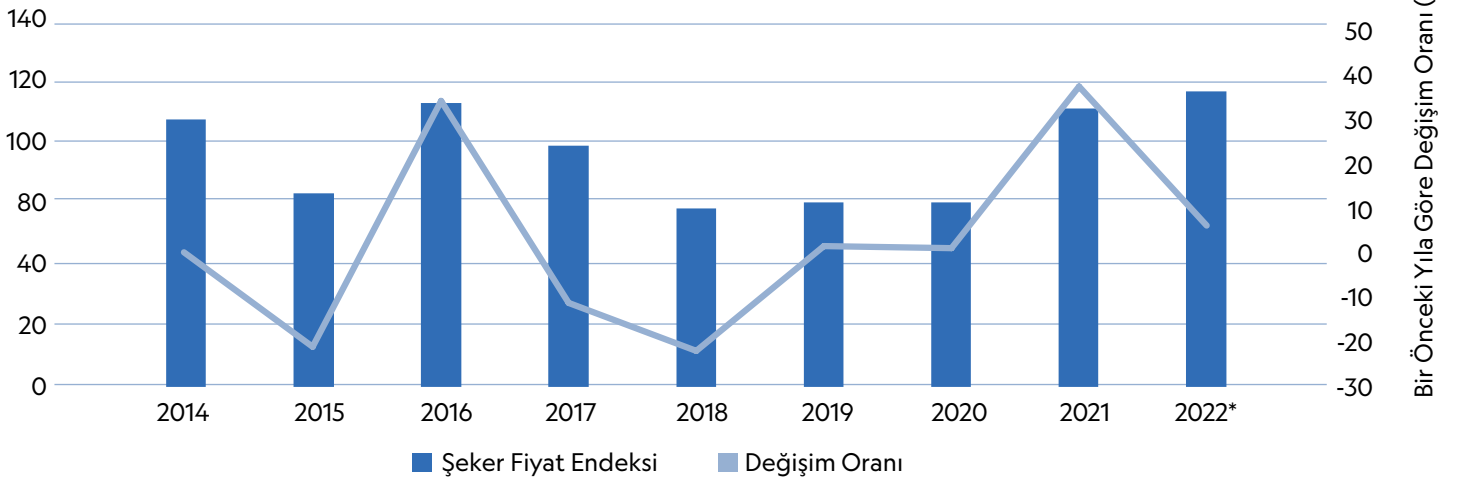
Grafik 16: Bitkisel Yağ Fiyat Endeksi (2014-2016=100 Baz)



Diğer tarım ürünlerindeki seyre benzer şekilde pandemi, şeker fiyatlarını da etkilemiştir. Etanol talebinin artması, Uluslararası Şeker Organizasyonu'na göre yıllık artış miktarının 170,6 milyon ton olmasına rağmen yıllık tüketim miktarının 174,5 milyon ton olması, fiyatlardaki istikrarsızlığı derinleştirmektedir (Gupta, 2021). Bu istikrarsızlıklar da göz önüne alındığında FAO'ya göre Şeker Fiyat Endeksinin, 2022 yılında son yılların en yüksek değerine ulaşmış olduğu görülmektedir (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.
*2022 yılı verisi ilk yedi ayın ortalamasıdır.

Grafik 17: Şeker Fiyat Endeksi (2014-2016=100 Baz)



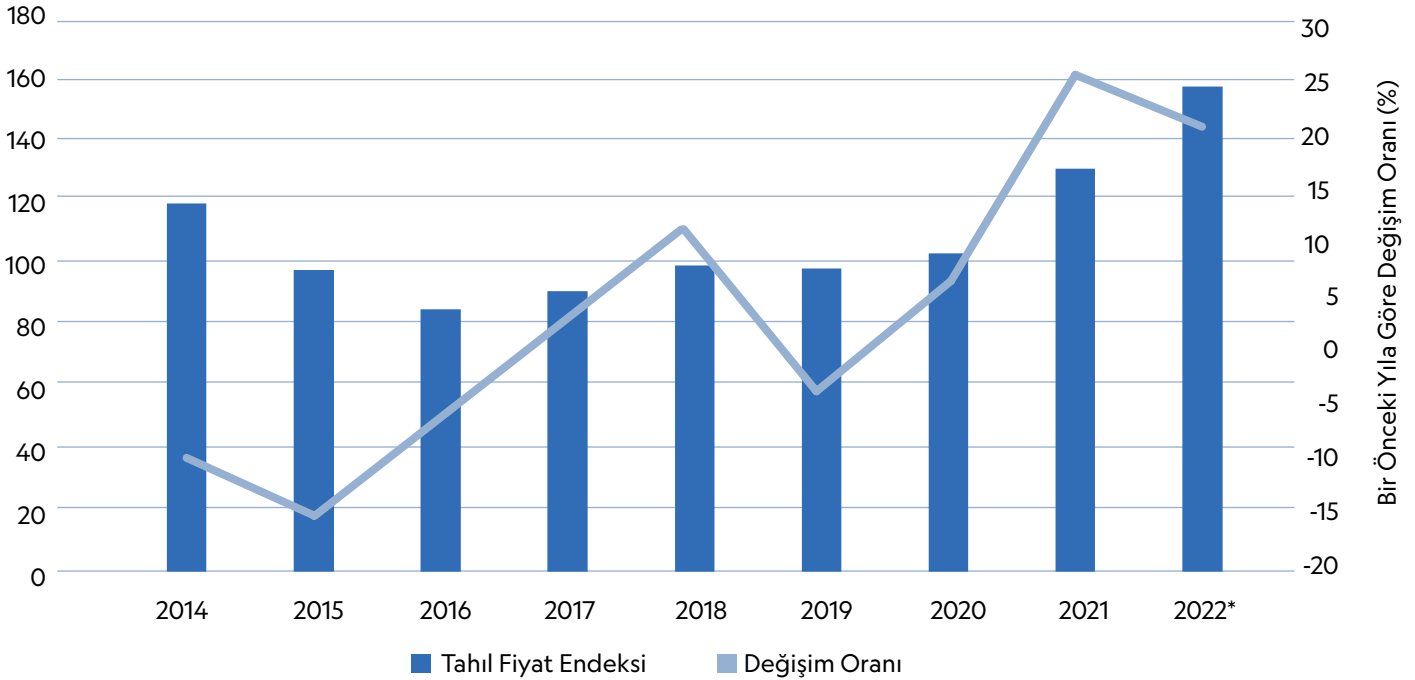


SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Tüm dünyada etkisi görülmeye başlanan kuraklık ve Ukrayna-Rusya krizi, küresel ölçekte tahıl arzını gün geçtikçe zora sokmaktadır. Rusya'nın tahıl rezervini kriz ortamında ihracata kapatması ve Ukrayna'daki ekili arazilerin askerî harekât nedeniyle ekilememesi sonucunda ulaşılabilir tahıl miktarı azalmıştır. Yakın gelecekte fiyat artışlarının gelinen kaotik ortamdan dolayı artış göstermeye devam edeceği öngörülmürken, 2019 yılından itibaren sürekli artış gösteren Tahıl Fiyat Endeksi, 2022 yılı Mayıs ayı dâhil olmak üzere yükseliş gösterirken Haziran ayında düşüşe geçmeye başlamıştır. Haziran ayı itibarıyla başlayan bu düşüş, Temmuz ayında Türkiye, Ukrayna, Rusya ve Birleşmiş Milletler tarafından oluşturulan tahıl koridoru mutabakatı neticesinde Ukrayna tahılının yeniden ihraç edilmeye başlamasıyla birlikte hızlanmıştır. Temmuz ayında %11,4'lük önemli bir düşüş yaşayan Tahıl Fiyat Endeksi, jeopolitik gelişmelere ve kısa vadeli haber akışına odaklı değişim göstermekte ve özellikle Rusya-Ukrayna savaşı özelinde gerçekleşecek kırılmalara son derece duyarlı bir fiyat seyri izlemektedir. Bu bağlamda pozitif haber akışının devamı halinde 2022'nin kalanı ve 2023 yılında tahıl fiyatlarındaki düşüşün devamı beklenebilir. Bu olası düşüşün, küresel gıda enflasyonunda da önemli bir rahatlamaya neden olabileceğine dair bir görüş hâkim olmakla birlikte bu pozitif senaryonun kırılğan bir temele dayandığı unutulmamalıdır. (Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022).

Kaynak: Food and Agriculture Organization of the United Nations, 2022.
*2022 yılı verisi ilk yedi ayın ortalamasıdır.

Grafik 18: Tahıl Fiyat Endeksi (2014-2016=100 Baz)



Son dönemde küresel fiyat artışları ile buğday fiyatları da artmaya devam etmektedir. 2022 yılı başından bu yana buğday fiyatları %60'a yakın bir yükseliş göstermiştir. Dünya buğday üretimi, 2022-2023 sezonunda yaklaşık 775 milyon ton (774,83 milyon ton) olarak tahmin edilmektedir. Geçen sezona göre 4 milyon ton daha az üretim gerçekleşmesi ve üretim düşüşünün ağırlıklı olarak Ukrayna kaynaklı olması beklenmektedir. Diğer üretici ülkelerden Hindistan'ın üretiminin aşırı sıcaklar nedeniyle 111 milyon ton yerine 105 milyon ton olarak gerçekleşmesi hesaplanmaktadır. Avrupa Birliği üretiminde çok büyük bir değişiklik beklenmemektedir. Kanada ve Rusya'da ise verimin yüksek olacağı ve üretimin artacağı beklentisi hâkimdir. Türkiye'nin bu yıl üretiminin artması öngörülmektedir. ABD'de geçen yıla göre daha yüksek bir üretim miktarı beklenmektedir. Fas, kuraklık nedeniyle üretiminin %65 civarında düşeceğini duyurmuştur (Yıldırım, 2022).

Buğday üretimine ek olarak, 1960'lı yıllarda istikrarını koruyan buğday fiyatındaki değişime bakılacak olursa 1972 yılından itibaren dalgalanmalar yaşandığı görülmektedir. 2014 yılından 2017 yılına kadar düşüş gösteren buğday fiyatı, ilerleyen yıllarda tekrar artış göstermiştir (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Kaynak: Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022.

Grafik 19: Yıllar İçinde Buğday Fiyat Değişimi (Dolar/Ton)



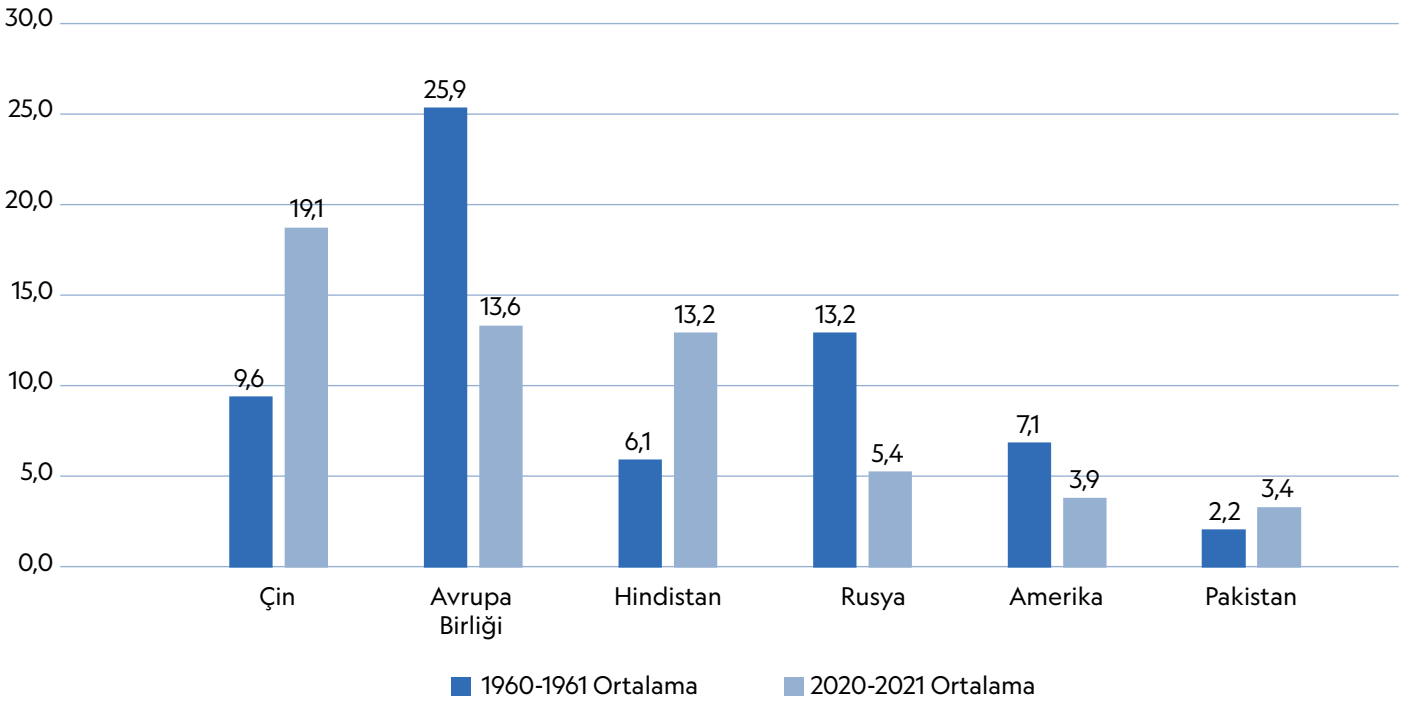


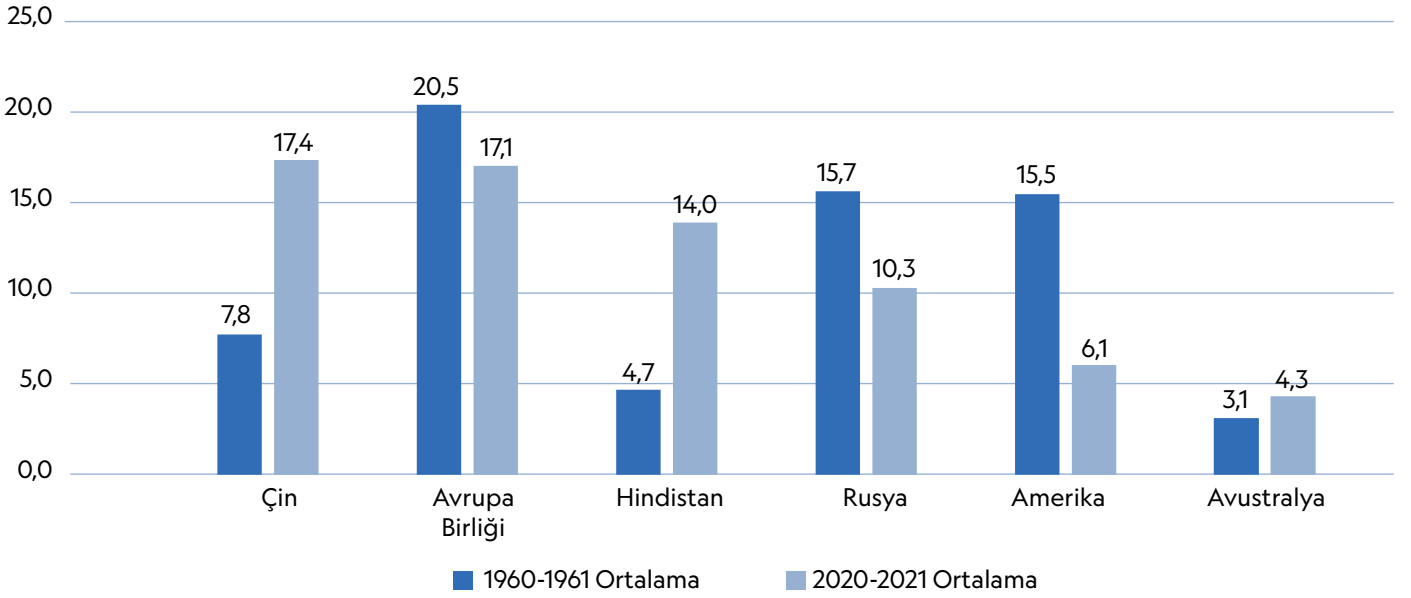
SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Son 60 yılda yaşanan değişimlere bakıldığında Çin ve Hindistan'ın buğday üretiminde ve tüketiminde hız kazandığı ve küresel dağılımda yüzdelere artırdığı görülmektedir. Bununla birlikte 1960'lı yıllardan günümüze gelindiğinde Avrupa Birliği, Rusya ve ABD'nin hem buğday üretiminin hem de tüketiminin küresel dağılım yüzdelere düşüş olduğu görülmektedir (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

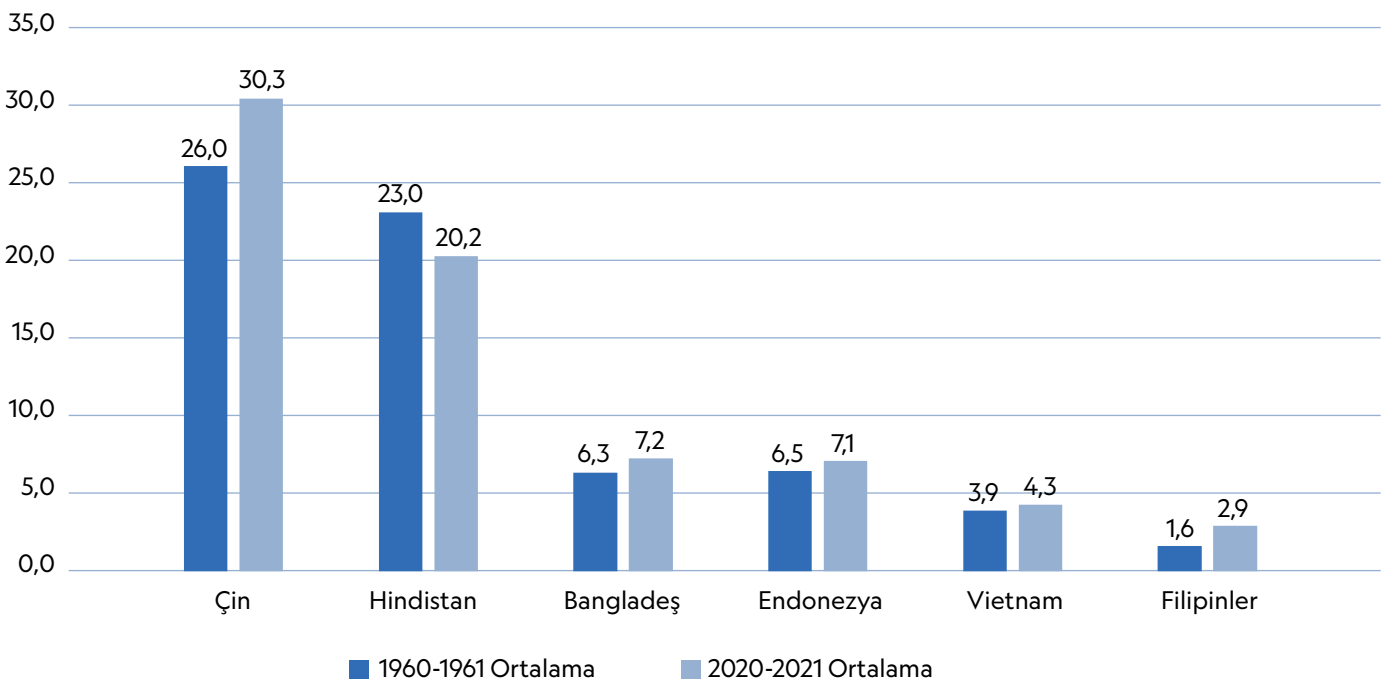
Kaynak: Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022.

Grafik 20: Global Buğday Tüketim Dağılımı (%)



Grafik 21: Global Buğday Üretim Dağılımı (%)

Global pirinç üretim ve tüketimine bakıldığında ise Çin ve Hindistan buğdayda olduğu gibi hem üretim hem tüketim olarak ilk sıralarda yer almaktadır. Ancak 1960-61 yılı ortalamasına nazaran Hindistan'ın pirinç tüketimindeki yüzdesinde düşüş yaşandığı görülmektedir (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Grafik 22: Global Pirinç Tüketim Dağılımı (%)

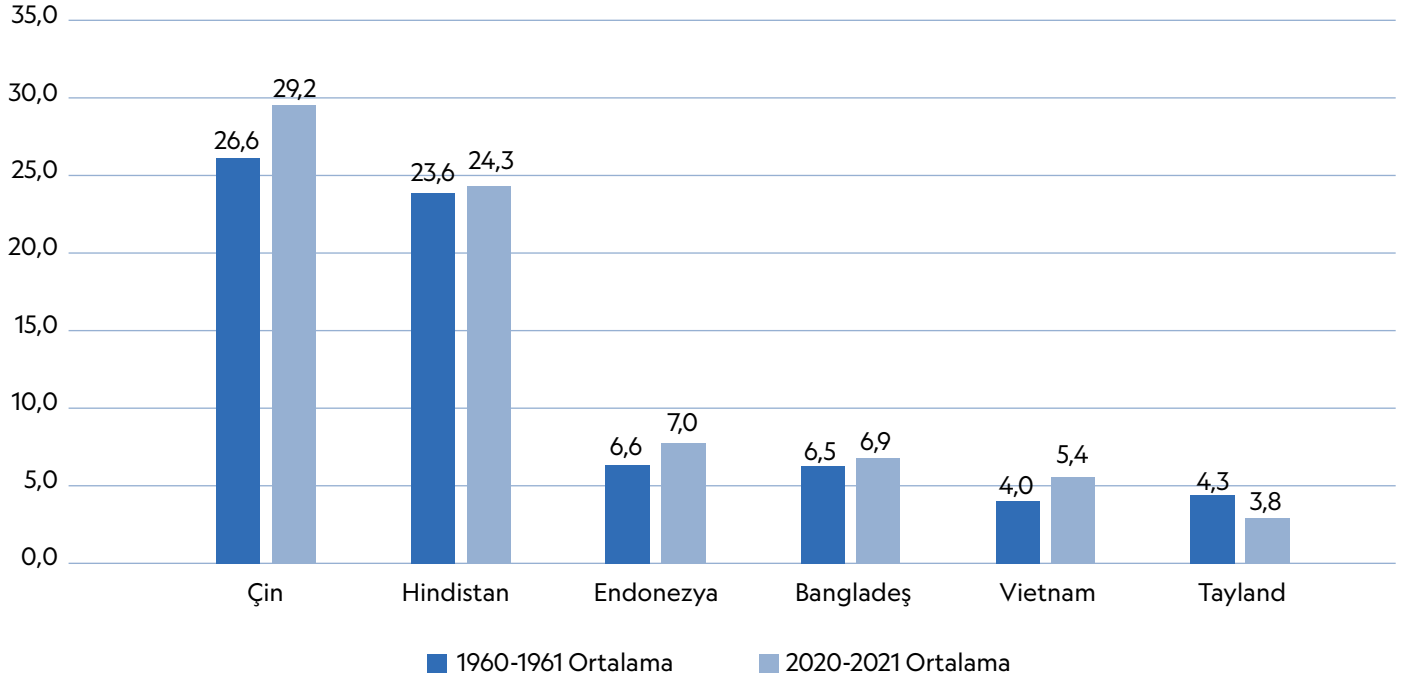


SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

Özellikle Uzak Asya ülkelerinin temel tüketim maddesi olması nedeniyle pirinç üretimi, genel olarak bu ülkelerde daha yoğundur (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Kaynak: Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022.

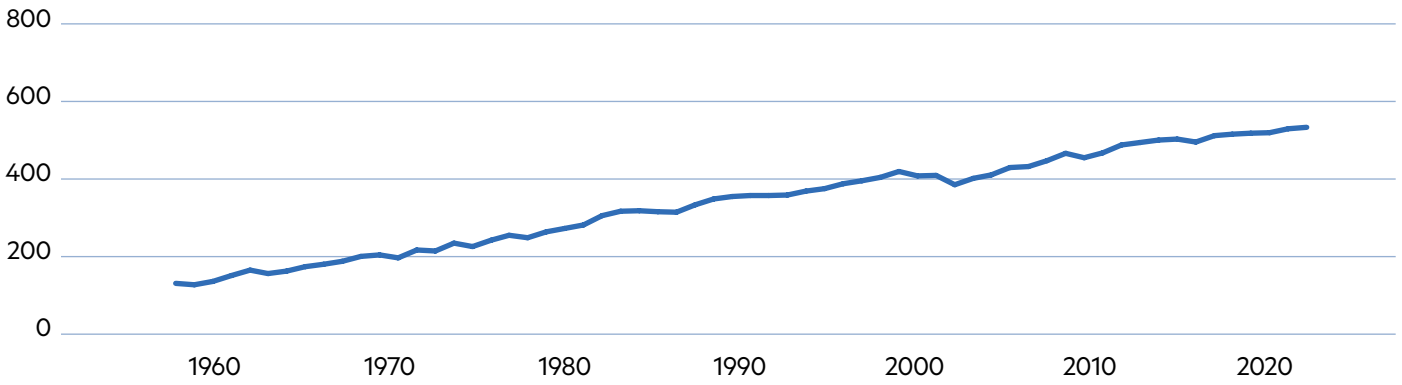
Grafik 23: Global Pirinç Üretim Dağılımı (%)



Artan dünya nüfusuna paralel olarak pirinç üretimi de her geçen yıl artmaktadır. Bunun sebebi pirincin ulaşılması kolay ve diğer temel gıda çeşitlerine nispeten daha uygun fiyatlı olmasıdır. Üretim artmasına rağmen fiyattaki artış eğilimi, Hindistan'ın Rusya-Ukrayna krizinden sonra tahıl ihracatını durdurması ve tarımla ilgili maliyetlerin artması gibi nedenlere dayanmaktadır. Küresel pirinç üretiminin yıllar içinde sürekli artış eğiliminde olduğu aşağıdaki grafikte de görülmektedir (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Kaynak: Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022.

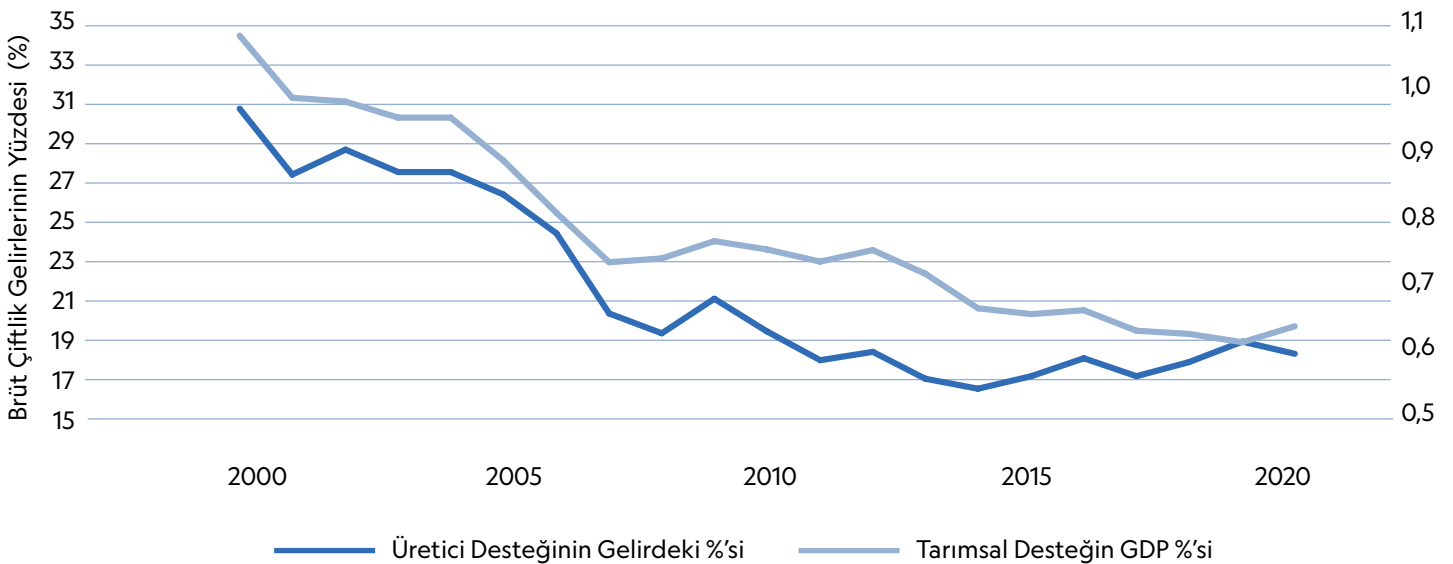
Grafik 24: Global Pirinç Üretimi (Milyon Ton)



Gıda krizinin önüne geçilmesi için dünya genelinde buğday ve pirinçle beraber birçok ana besin maddesinin üretiminin artış göstermesi gerekmektedir. Bu anlamda bireylerin ve devletlerin tarımsal üretime çok daha fazla destek vermesi önemlidir. Son 20 yıla bakıldığında tarımsal desteğin Gayri Safi Yurtiçi Hasıla (Gross Domestic Product (GDP)) yüzdesinde neredeyse sürekli bir düşüş yaşandığı görülmektedir (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Kaynak: Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022.

Grafik 25: Yıllar İçinde Tarımsal Destekler





SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ

% 30

Rusya, dünyanın buğday ve arpa ihtiyacının %30'unu, mısır ihtiyacının beşte birini, ayçiçeği yağının ise yarısından fazlasını karşılamaktaydı.

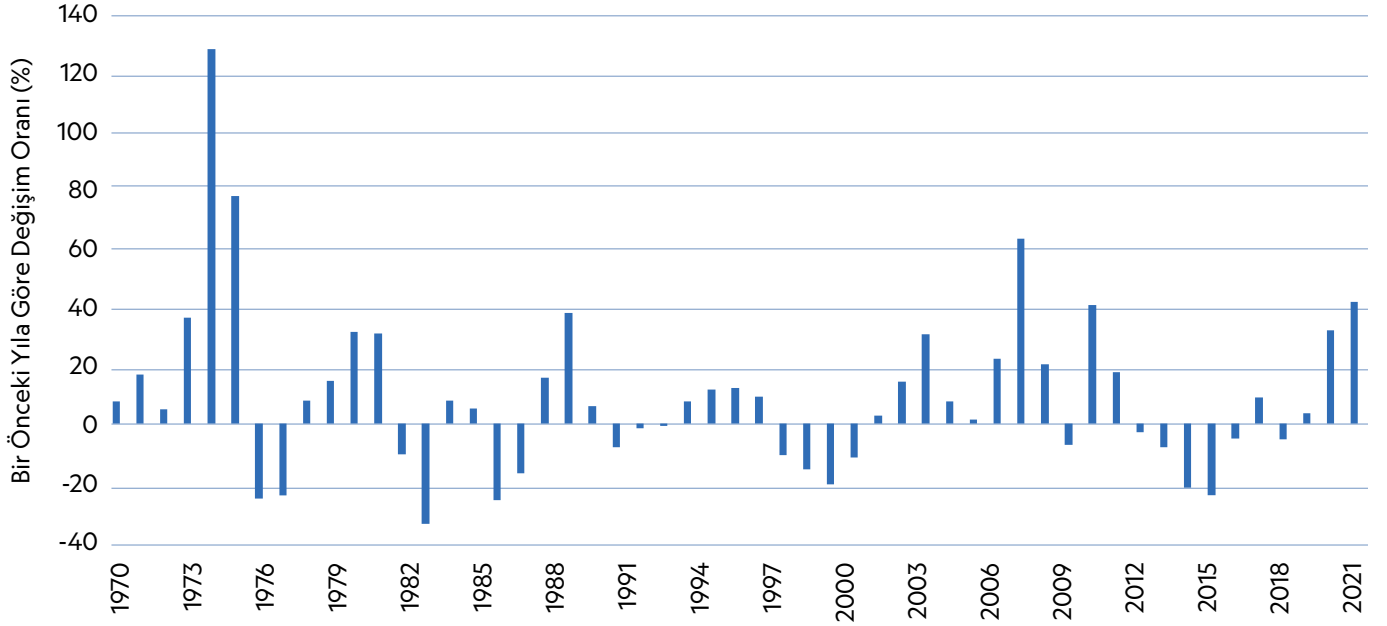
1.5.2.1. Rusya-Ukrayna Savaşı'nın Etkileri

Rusya, dünyanın buğday ve arpa ihtiyacının %30'unu, mısır ihtiyacının beşte birini, ayçiçeği yağının ise yarısından fazlasını karşılamaktaydı. Fiyat artışlarının etkisi tüm dünyada hissedilse de hâlihazırda yoksulluk, açlık, kuraklık gibi çok önemli sorunlarla baş etmek zorunda olan 45 Afrika ülkesi ve az gelişmiş ülkenin tarım ürünlerinin üçte birini bu iki ülkeden ithal ediyor olması, durumu onlar için çok daha fazla zorlaştırdı.

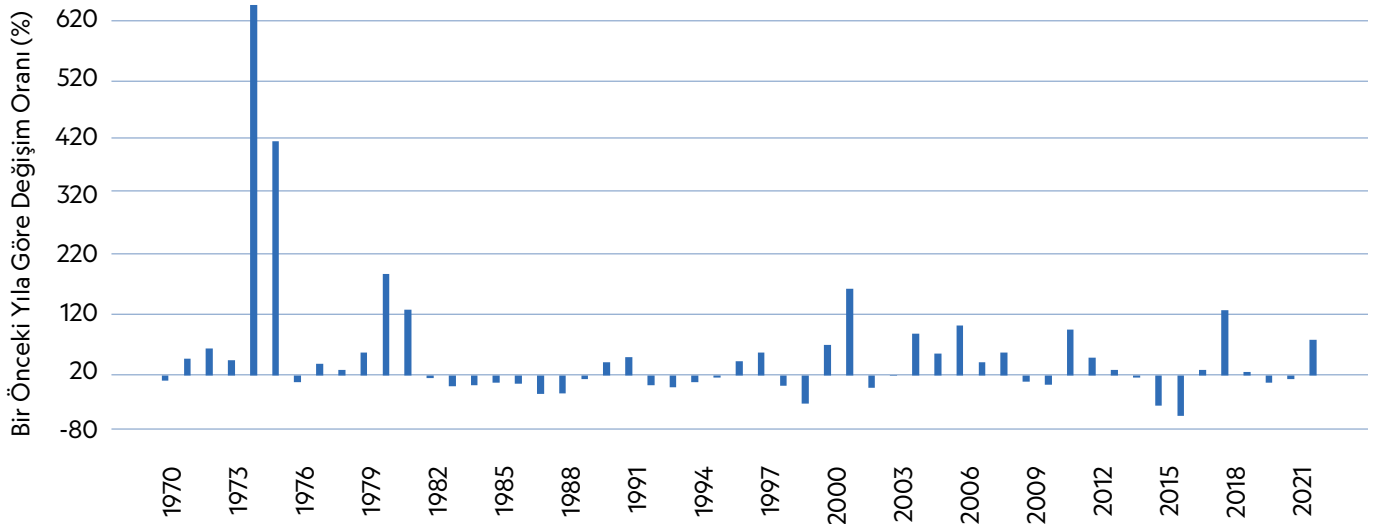
Küresel gıda tedarik zinciri gittikçe daha karmaşık bir hâle dönüşmektedir. Gıda piyasasının ticaret, tedarik, lojistik, depolama gibi ögelere bağımlı hale gelmesi iyi yanları kadar kötü etkileri de beraberinde getirmektedir. Rusya-Ukrayna krizinin yarattığı bu olumsuz hava, hâlihazırda iklim sorunları ve Covid-19 ile boğuşan küresel ortam üzerinde kangren etkisi yaratmaktadır. Ukrayna limanlarının abluka altına alınması, ekim alanlarının tahrip edilmesi, tarım çalışanlarının ülkelerini savunmak için savaş alanında görev almaları, tarım ilaçları, gübre vb. kalemlere ulaşımında güçlük çekilmesi gibi pek çok sorun, tarım ürünlerinin üretimini olanaksız kılmaktadır. Öte yandan Rusya'ya uygulanan yaptırımlar ve Rusya'nın tarım ürünlerine getirdiği ihracat kısıtlaması, durumu içinden çıkılmaz bir hale sokmuştur. Barış ortamının tesis edilmesi ile bu sorunun kademeli olarak ortadan kalkacağı değerlendirilmektedir. Temmuz ayı itibarıyla Rusya ve Ukrayna'nın Türkiye ve Birleşmiş Milletler arabuluculuğu denetimi altında uzlaşmaya vardığı tahıl

koridoru mutabakatı sayesinde Ukrayna limanlarından yeniden tahıl ihracına başlanmış olması, kalıcı bir barış yolunda atılmış belirgin bir adım olmakla birlikte başta tahıl ve gıda fiyatları olmak üzere küresel ekonomide kısa vadeli bir rahatlama yaratmıştır. Bu bağlamda sektörün ve paydaşlarının Rusya-Ukrayna Savaşı'na yönelik jeopolitik gelişmeleri ve bunun küresel emtia fiyatlarına olan etkisini yakından takip etmesi önemlidir.

Geçmişten günümüze yaşanan ekonomik krizlerin ve savaşların etkisi ile gıda fiyatlarında ciddi dalgalanmalar yaşanmıştır. Günümüze gelindiğinde, özellikle buğday ve gübre konusunda büyük rol oynayan Rusya ve Ukrayna arasındaki savaşın da etkisi ile gıda fiyatlarında ciddi bir artış olduğu görülmektedir. Her ne kadar Haziran ve Temmuz aylarında fiyatlarda kısa vadeli bir rahatlama görülse de pozitif haber akışının devam edip etmeyeceği ve bunun 2022'nin kalanı ve 2023'te etkili olup olmama ihtimali göz önünde bulundurulmalıdır. (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Grafik 26: Gıda Fiyatındaki Değişim

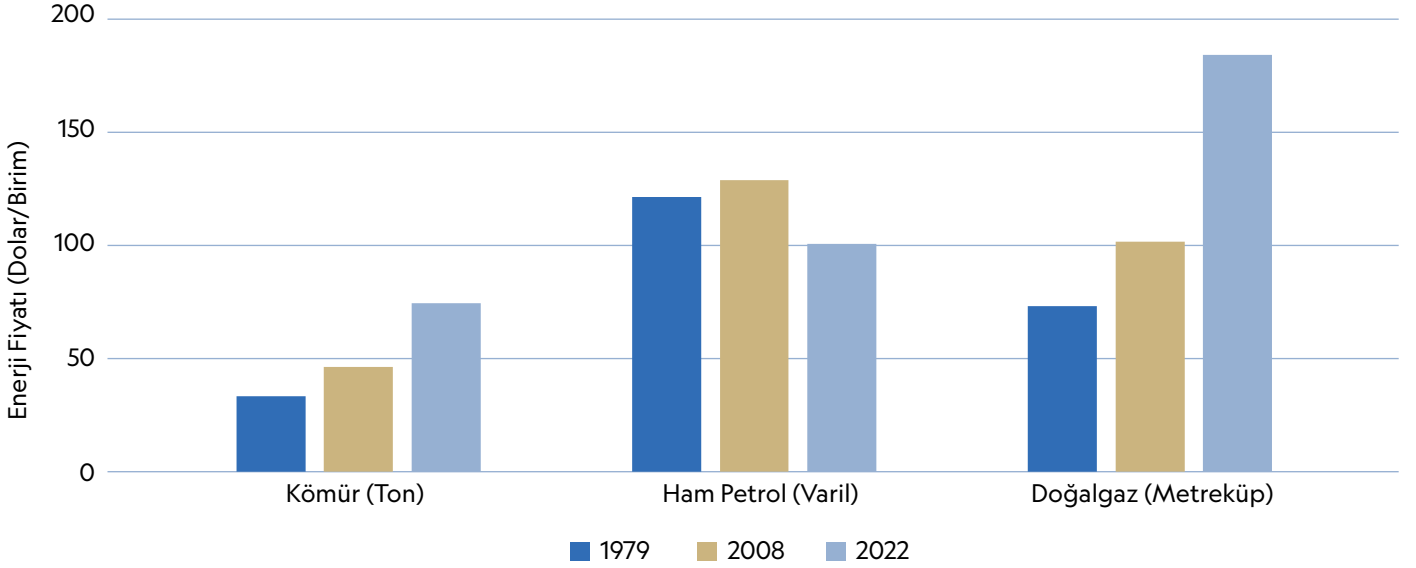
Tüm üretim alanlarında olduğu gibi gıda üretimini doğrudan ve dolaylı olarak etkileyen enerji fiyatları da 2022 yılında ciddi bir artış göstererek gıda fiyatındaki artış etkenleri arasında yerini almaktadır (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Grafik 27: Enerji Fiyatındaki Değişim

1979 yılında yaşanan petrol krizi ve 2008 yılında yaşanan ekonomik kriz ile 2022 yılı enerji fiyatları kıyaslandığında kömür ve doğal gaz fiyatlarında artış görülürken, ham petrol fiyatında düşüş olmuştur (Baffes, ve diğerleri, Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022).

Kaynak: Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022.

Grafik 28: Ham Petrol, Kömür ve Doğal Gaz Fiyatlarındaki Reel Değişim

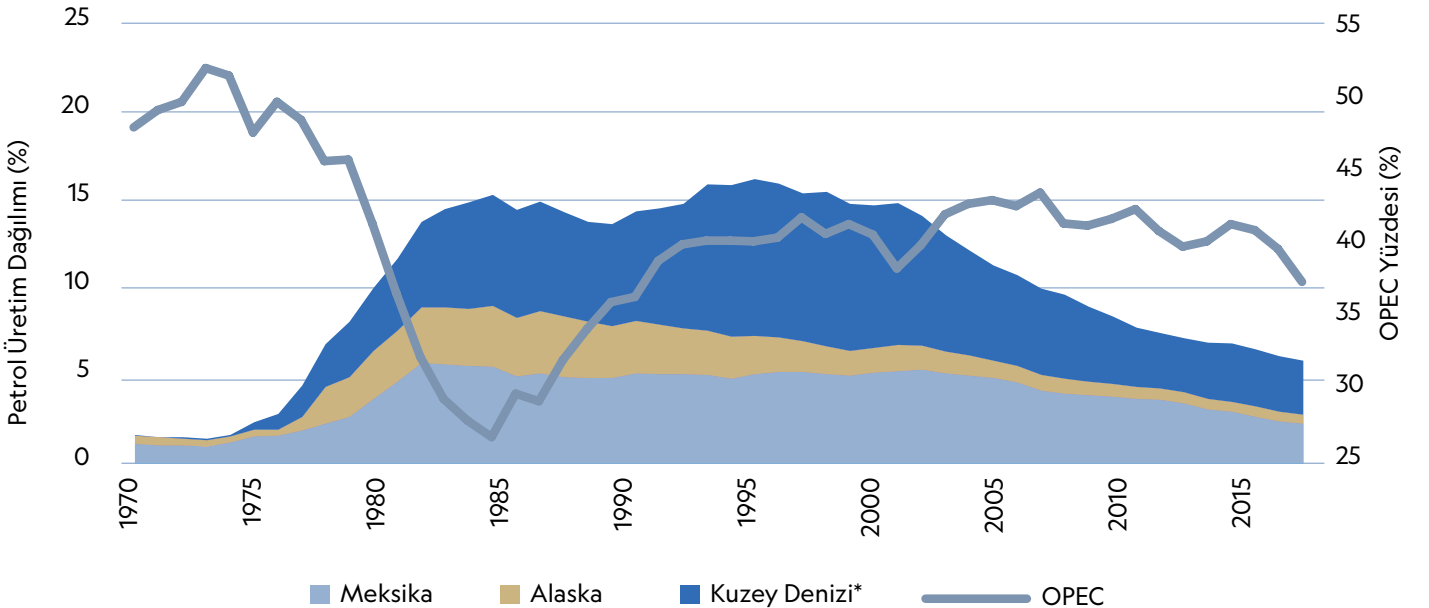


Grafik 28, Dünya Bankası tarafından alınan veriler ışığında kömür, ham petrol ve doğal gaz fiyatlarındaki 1979 yılına baz alan reel değişimi ifade etmektedir.

Kaynak: Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies, 2022.

*Kuzey Denizi, Norveç ve Birleşik Krallıkta üretimi belirtmektedir.

Grafik 29: Petrol Üretimi



1.5.2.2. Türkiye Yeterlilik Dengesi

Koronavirüs, kuraklık, Ukrayna-Rusya savaşı gibi küresel ölçekteki riskler, başta jeopolitik riski yüksek olan Türkiye gibi ülkeler olmak üzere birçok ülkede tarımsal üretimde kendine yeterlilik konusunu gündeme getirmiştir. Arz ve tedarik tarafında tehditlerin artmasının yanı sıra kuraklık gibi risklerle birlikte gıdaya erişim ve gıda güvenliği ciddi olarak düşünülmeye gereken konuların başında yer almaktadır.

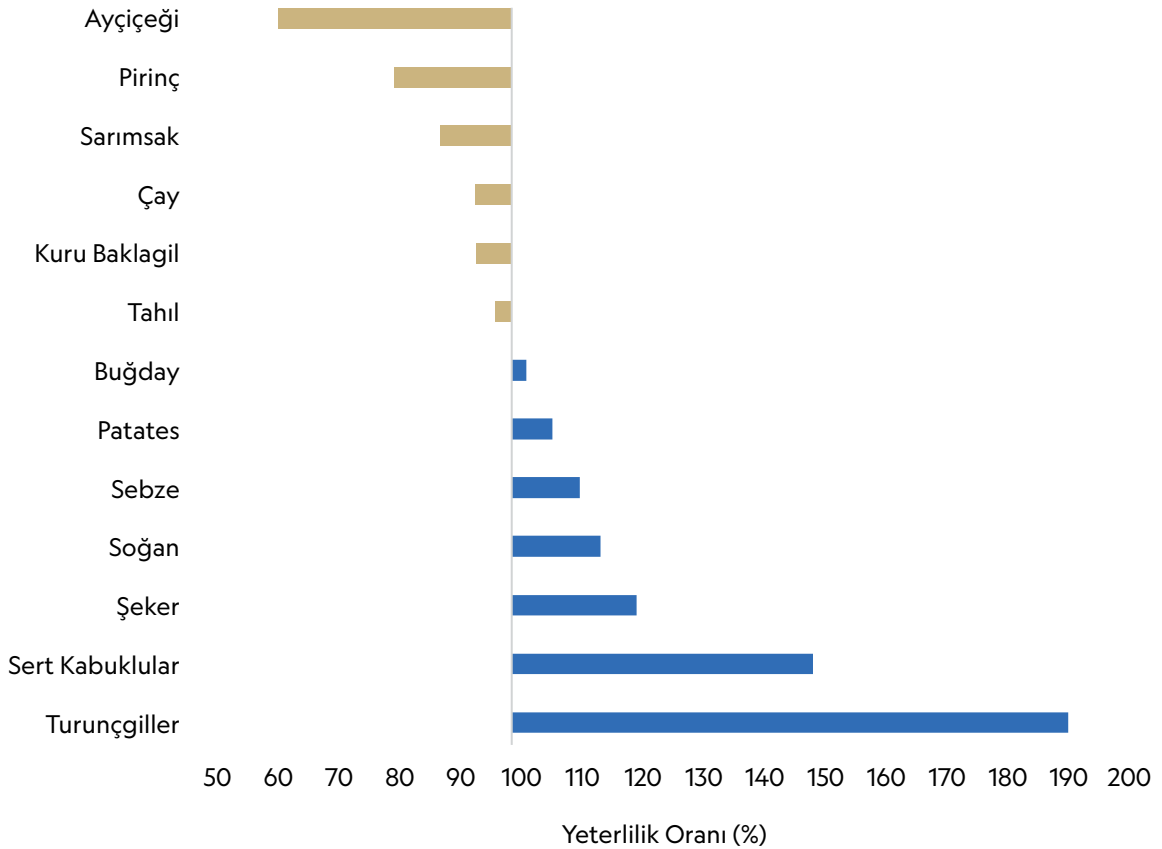
2022 yılında da en fazla yasadışı mülteci, kaçak ve ikamet iznli yabancıya ev sahipliği yapan ülke olan Türkiye’de, 7-8 milyonun üzerinde Suriye uyrukunun yanı sıra 4-5 milyon kişi olduğu tahmin edilen, sınır güvenliğimizin yetersiz kalması ile sayısı her gün artan ve çok büyük bir kısmı genç erkeklerden oluşan Afganistan, Pakistan, Irak, Libya gibi ülkelerle

bazı Afrika ülkelerinden gelen yabancı uyruklu bulunmaktadır. Önümüzdeki süreçte bu sorun Türkiye için yalnız milli güvenlik, asayiş ve beka sorunu olmaktan ziyade gıda yetersizliği sorununu da beraberinde getirecektir. Türkiye’de bu durumların da katkısıyla artan nüfus ve buna bağlı olarak artan tüketime rağmen tarımsal üretim ne yazık ki aynı hızda artmamaktadır.

TÜİK, Bitkisel Ürün Denge Tabloları, 2020-2021 verilerine göre toplam tahıl ürünlerinde 2020-2021 piyasa döneminde yurt içi üretimin yurt içi talebi karşılama (yeterlilik) derecesi %97,4 olarak gerçekleşmiştir. Toplam sebze ürünlerinde ise bu oran %110,9 olarak hesaplanmıştır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Kaynak: TÜİK.

Grafik 30: Bazı Ürünlerin 2020 - 2021 Yılı Denge Durumu



Yeterlilik derecesi, bir bölgenin kullanılabilir üretiminin (iç üretim) o bölgenin talebini ya da yurt içi kullanımını (insan, hayvan ve endüstrinin bütün ihtiyaçlarını) ne ölçüde karşılayacak durumda olduğunu göstermektedir. Değerin, 100’den küçük olması, üretimin yurt içi talebi tam olarak karşılayamadığı durumları temsil ederken, 100’den büyük olan bir değer, normal iç ihtiyaçları geçen, ihraç edilebilir ve/veya stoklanabilir miktarların varlığını göstermektedir.

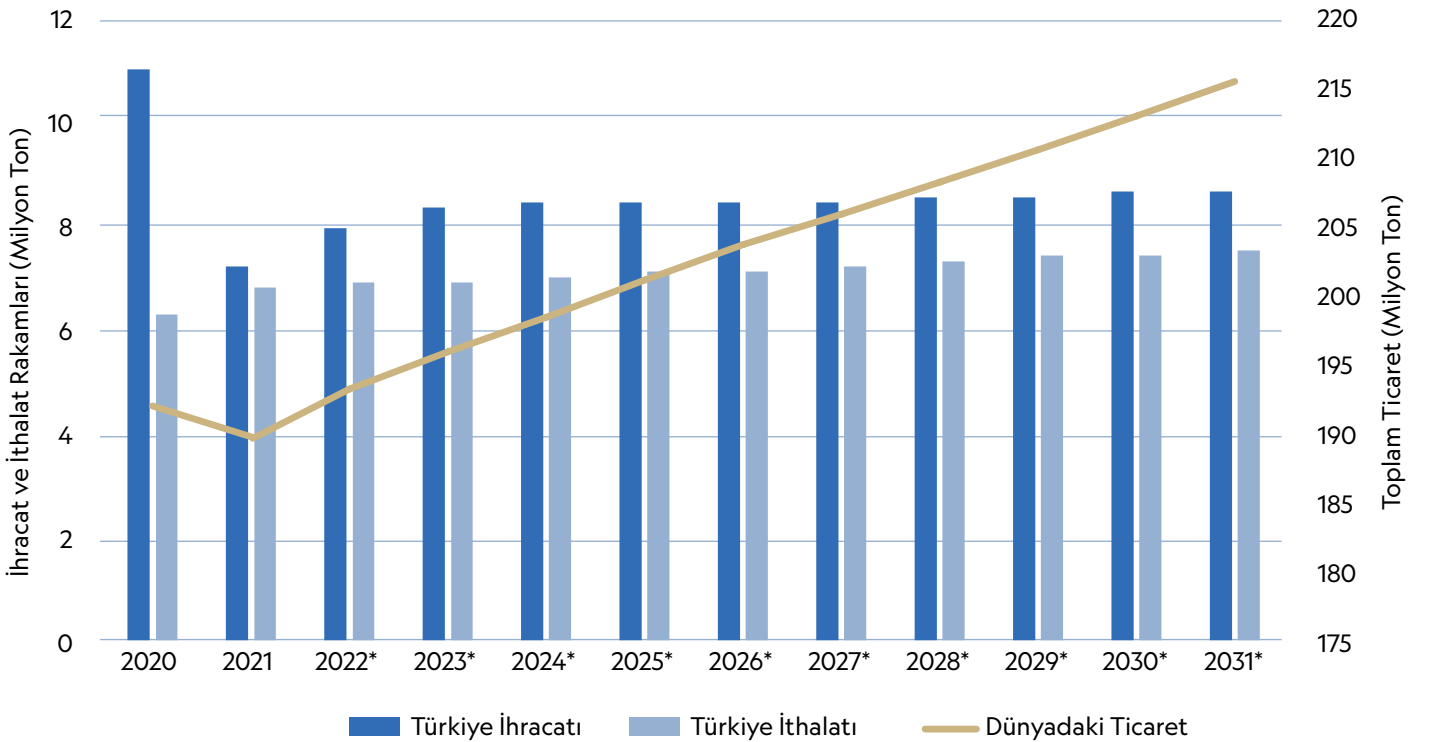


SEKTÖRÜN KÜRESEL GÖRÜNÜMÜ



Kaynak: Interagency Agricultural Projections Committee, 2021.
*İşaretlenmiş yıllar tahmin verileridir.

Grafik 31: Buğday Dış Ticaret Tahmini



%80

Üretilen gıdanın %80'inin yalnızca yağmur suyuna dayalı üretim yapılan kuru tarım arazilerinden geldiği Türkiye'de, kuraklık çok ciddi bir sorun olarak karşımıza çıkmaya devam edecektir.

1.5.3. Kuraklık

Küresel ısınmanın etkisiyle mevsimlerin normal dışı bir seyir izlemesi sonucunda yağış rejimleri oldukça değişmektedir. Bu durum başta tarım arazilerinin sulanmasını zora sokmakta ayrıca da besi hayvanlarının yem kaynaklarına ulaşmasını kısıtlamaktadır. Kuraklığın yarattığı etkinin önümüzdeki süreçte tarım ürünlerinin yetiştirilmesinin özellikle az gelişmiş ve gelişmekte olan ülkelerde gıda sorunlarına neden olacağı değerlendirilmektedir.

Üretilen gıdanın %80'inin yalnızca yağmur suyuna dayalı üretim yapılan kuru tarım arazilerinden geldiği Türkiye'de, kuraklık çok ciddi bir sorun olarak karşımıza çıkmaya devam edecektir. T.C. Çevre, Şehircilik ve İklim Değişikliği Bakanlığı'na göre Türkiye topraklarının %22,5'i yüksek çölleşme riski altındadır. 2021 yılında Türkiye'nin 65 ilinde kuraklık nedeniyle verim kayıpları olmuş, bazı yerlerde ürün kayıpları %70'e ulaşmıştır. Türkiye'de yüksek hava sıcaklıklarının sıklığının ve süresinin artmaya devam edeceği, yağışların azalacağı, orman yangınlarının artacağı, tarımsal ürün ve hayvancılık verimliliğinin daha da azalacağı öngörülmektedir.

Başta Hollanda olmak üzere tarımda inovasyon yapan ülkeler, kuraklık dâhil pek çok farklı sorunun üstesinden gelmek üzere çözüm üretmektedir. Çalışmalar arasında topraksız, hatta susuz tarım da bulunmaktadır.

1.6. Sektörel Tahminler

Endüstriyel yemek hizmetleri sektörünün büyümesine, birçok gelişmiş ve gelişmekte olan ülkede öngörülen istikrarlı ekonomik büyüme ivme kazandırmaktadır. Buna rağmen 2022'nin ikinci çeyreği itibarıyla ortaya çıkan küresel konjonktür ve ABD ekonomisinin teknik resesyona girmesi, küresel büyümenin istikrarı noktasında önemli soru işaretleri oluşmasına neden olmuştur. IMF tarafından Temmuz ayında yayınlanan yeni küresel ekonomik görünüm raporunda ABD'nin yanında Euro bölgesi, Çin, Hindistan ve diğer gelişmekte olan ülkelere yönelik büyüme tahminleri düşürülmüştür. Endüstriyel yemek sektörü tarafından sunulan hizmetlere olan talebin artması ve piyasanın olumlu ayrışması için küresel büyümenin istikrarı yakından takip edilmelidir.

Koronavirüs pandemisinin (Covid-19) ortaya çıkması, hükümetlerin küresel olarak yurt içi ve yurt dışı seyahatlere kısıtlamalar getirmesi, işyerlerinin kapanması veya hibrit çalışma iş modelinin benimsenmesi, okullar ve üniversitelerin kapanması ve eğitimlerin online gerçekleşiyor olması, bu kuruluşların sunduğu hizmetlere olan ihtiyacı sınırlandırıp, pazarın önemli ölçekte küçülmesine neden olmuştur. Ancak bu sektör sürprizlerle dolu olduğundan, küresel ekonomide devam eden temel zayıflıklardan bağımsız olarak tahmin dönemi boyunca bu etkiden kurtulması ve kendini onarması beklenmektedir (The Business Research Company, 2021).



BÖLÜM:
SEKTÖRÜN
TÜRKİYE'DEKİ
GÖRÜNÜMÜ

Endüstriyel yemek sektörünün Türkiye’deki gelişimi, temelini silahlı kuvvetlerin seferdeki ordugâh veya barıştaki kışlalarından almakla birlikte daha sonraki dönemlerde sanayileşme ile paralel bir seyir izlemiştir. İşletmelerin kurumsal ve profesyonel kimlik kazanmaları ile çalıştırdıkları personelin yemek ihtiyacının toplu ve sistematik bir biçimde giderilmesi sonucu doğmuştur. Böylelikle sayısı günümüzde yüzbinleri bulan firmanın yanı sıra okul, hastane, kamu kuruluşları gibi pek çok kuruluş, 5 binden fazla endüstriyel yemek firmasının hizmetlerinden yararlanmaktadır.

2.1. Endüstriyel Yemek Üretimi Tarihçesi

Türkiye’de toplu beslenmenin ilk örneği olarak kabul edilen imaret sistemi, Osmanlı İmparatorluğu sistemi içinde önemli bir yeri olan vakıf kültürü sayesinde faaliyete geçirilmişti. Ticari faaliyet gösteren hanlar, sürekli yemek bulundurmakta ve üretmekteydi. Osmanlı’da en önemli yemek üretim ve koordinasyon faaliyeti ise ordu için, sefere giden askerlere yemek sağlama işinde gerçekleşmekteydi.

Osmanlı İmparatorluğu’nun yerini genç ve modern Türkiye Cumhuriyeti’ne bırakmasıyla birlikte Anadolu’da önemli bir sanayileşme hamlesi başlamış ve bu da fabrikalarda endüstriyel yemek ihtiyacını doğurmuştur. Türkiye’de modern anlamda endüstriyel yemek üretimi Cumhuriyet döneminde yapılmaya başlanmıştır. Özel sermayenin yetersizliği nedeniyle ilk

endüstriyel yemek üretim organizasyonu devlet eliyle yapılmış ve kamunun kurduğu fabrika ve ağır sanayi kuruluşlarında gerçekleştirilmeye başlanmıştır.

1960’lı yıllarda Türkiye Şeker Fabrikaları ve Sümerbank gibi kamu kuruluşlarındaki personelin yemek ihtiyacını karşılamak üzere endüstriyel yemek üretiminin temelleri atılmıştır. İlerleyen yıllarda yurt dışından gelen bilgi transferleri ile endüstriyel tesisler, kamu kurumları, özel sektör gibi birçok alanda hizmet vermeye başlanmıştır.

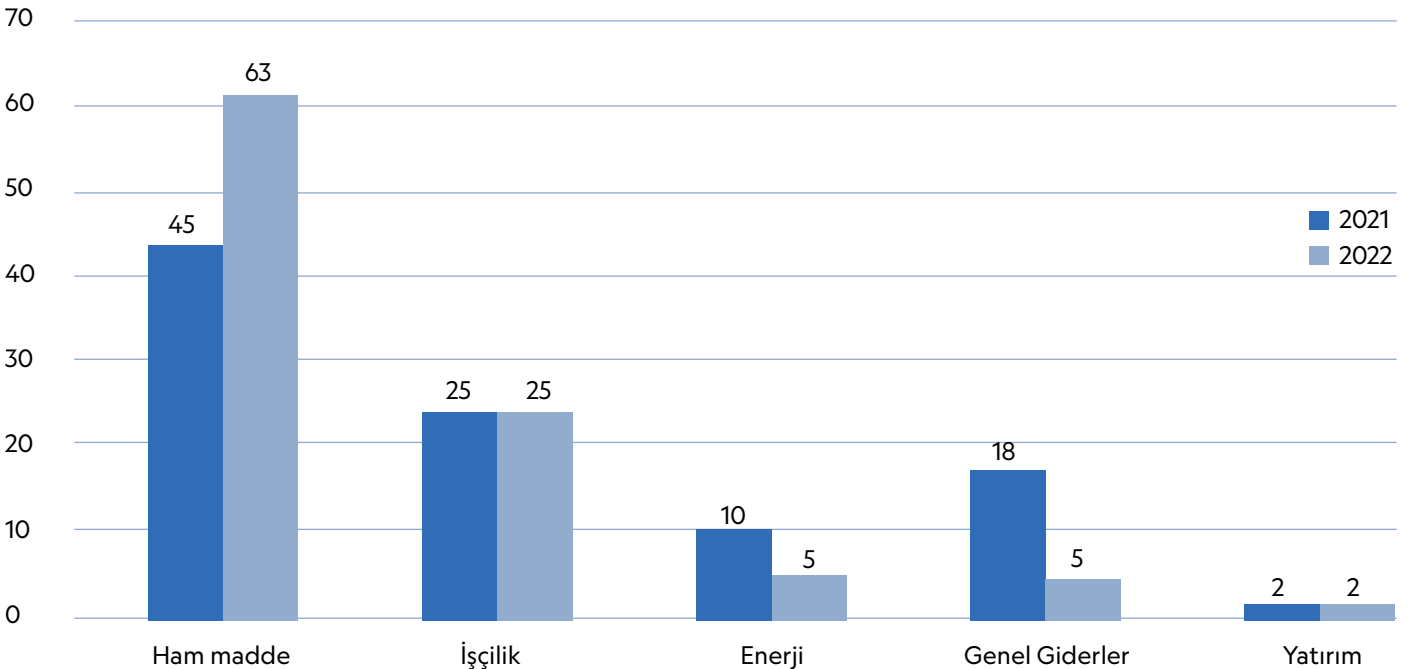
Cumhuriyetin ilk yıllarında kamu kaynaklarıyla organize edilen endüstriyel yemek üretimi, sonraki dönemlerde özel teşebbüsün artması ve serbest piyasanın güçlenmesiyle yaygınlaşma ve modernleşmesini sürdürürken, günümüze gelindiğinde 8 milyonu aşkın kişiye hizmet sunmaktadır (Catering Türkiye, 2018).

2.2. Maliyete Etki Eden Faktörler

Endüstriyel yemek sanayinde maliyeti oluşturan birçok kalem bulunmaktadır. Sektörün önde gelenleri ile yapılan görüşmelerde 2021 yılı yemek üretim maliyetinin yüzdesel dağılımı 2022 yılında değişiklik göstermiştir. Özellikle ham madde fiyatlarındaki artış ile ham maddenin maliyete olan etkisi de ciddi bir artış göstermiştir. Her iki yılın yüzdesel dağılımı, aşağıdaki grafikte gösterilmektedir.

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 32: Maliyete Etki Eden Kalemlerin Dağılımı (%)





SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

Yaşanan küresel salgın, küresel krizler ve ekonomik dalgalanmalar ile yüzdesel dağılımı değişen maliyet kalemlerinin kırılımı tabloda gösterilmektedir.

Kaynak: Consulta Araştırma.

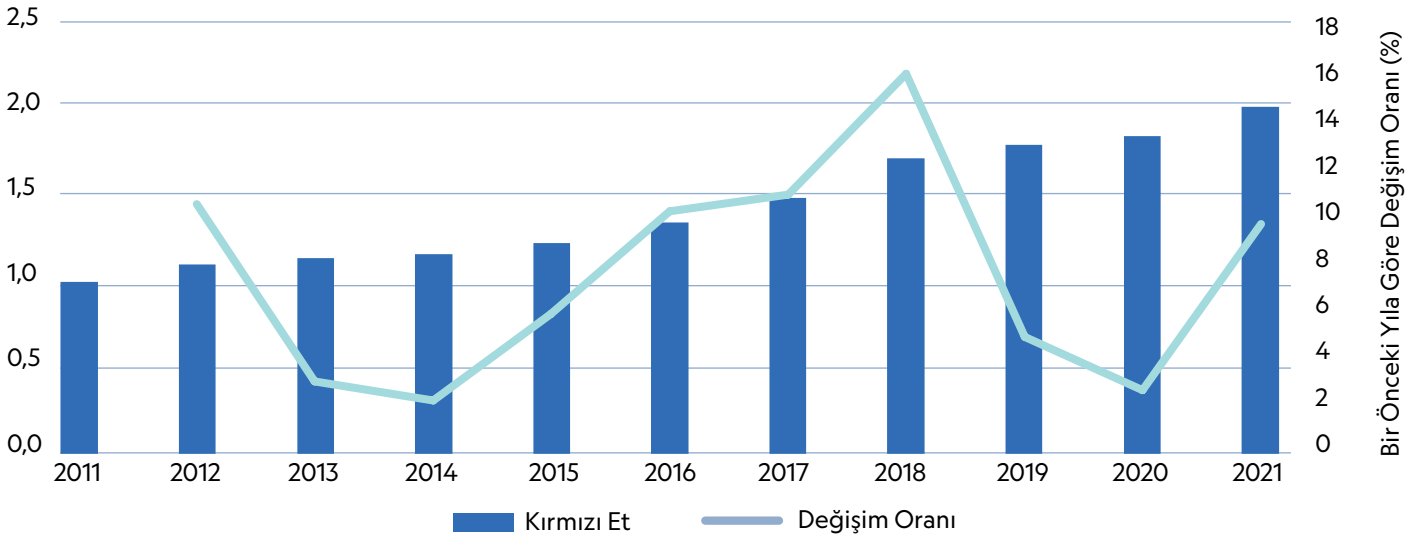
Tablo 23: Maliyete Etki Eden Kalemlerin Kırılımı

Ham Madde	Et ve Et Ürünleri
	Beyaz Et
	Süt ve Süt Ürünleri
	Ekmek
	Tahıl ve Bakliyat
	Meyve ve Sebze
	Yağ
İşçilik	Çalışanlar
Enerji ve Lojistik	Doğalgaz
	Elektrik
	Nakliye (Anlaşmalı şirketler vasıtasıyla yapılan nakliye ücretleri veya yakıt ücreti)
Genel Giderler	Su
	Diğer
Yatırım	Mutfak Teçhizatı vb.

2.2.1. Endüstriyel Yemek Sanayi Ham Madde Kalemleri

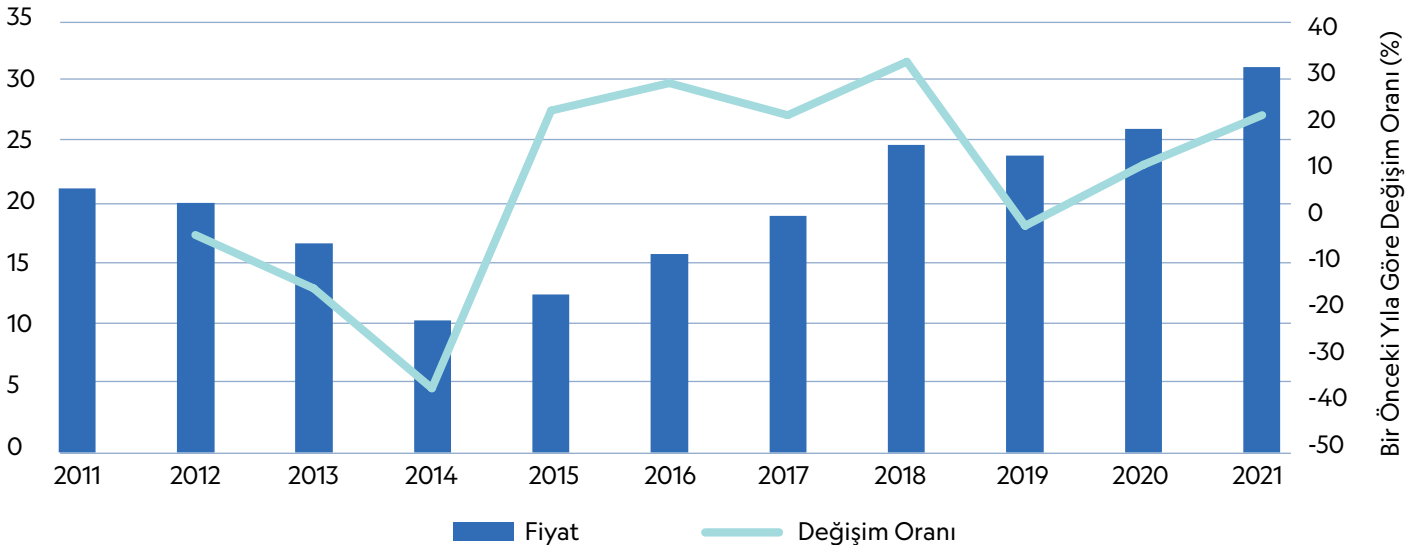
2.2.1.1. Et ve Et Ürünleri

Endüstriyel yemek sektöründe tüketimi yaygın olan ve müşteriden başlıca talep gören ham madde kalemlerinin fiyatının takip ve analizi, ana maliyetlerin ve porsiyon başına verilecek fiyat teklifinin belirlenmesi bakımından son derece önemlidir. Bu kalemlerde yaşanabilecek olası dalgalanmalar, firma maliyetlerini doğrudan etkileme potansiyeline sahiptir. Et ve et ürünleri, süt, tahıl, meyve ile sebze ve yağ fiyatları başlıca ham madde kalemleri olarak tanımlanabilir.

Grafik 33: Kırmızı Et Üretimi (Milyon Ton)

Türkiye’de kırmızı et üretiminin son 10 yıllık dönemde düzenli olarak ancak farklı oranlarda arttığı görülmektedir. Her ne kadar üretim 2020 yılında en düşük artış hızında kalmış olsa da 2021 yılına gelindiğinde kırmızı et üretimi 2011 yılına göre 2 katına çıkmıştır. İlerleyen yıllarda artan talep ile üretimin artmaya devam etmesi beklenebilir.

Büyükbaş hayvan fiyatları da artan enflasyon nedeniyle diğer ham madde kalemlerinde olduğu gibi yükselmeye devam etmektedir. Her ne kadar çeşitli dönemlerde yapılan ithalatlar ile fiyat artış hızı kontrol altında tutulmaya çalışılsa da 2021 yılına gelindiğinde fiyatların 2014 yılına göre 3 katına çıktığı görülmektedir.

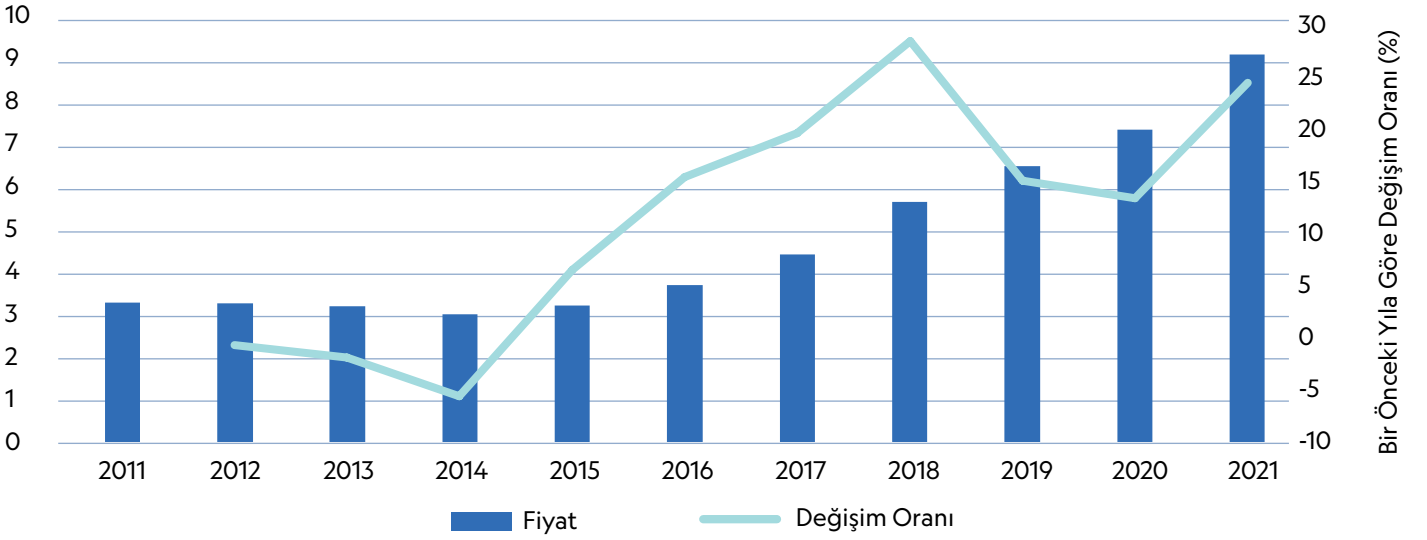
Grafik 34: Büyükbaş Hayvan Fiyatı (Bin TL/Baş)

SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

Küçükbaş hayvan fiyatlarında da hızlı bir artış görülmekte olup artış hızının zaman zaman büyükbaş hayvan fiyatlarındaki artış hızını geçtiği görülmektedir. Bu noktada yine ithalat planlamalarının etkili olduğu söylenebilir. Buna ek olarak hayvan yetiştiricilerinin maliyetlerinde gerçekleşen hızlı artışlar nedeniyle küçükbaş hayvan fiyatlarındaki artışın da sürmesi beklenmelidir.

Kaynak: TÜİK.

Grafik 35: Küçükbaş Hayvan Fiyatı (Bin TL/Baş)

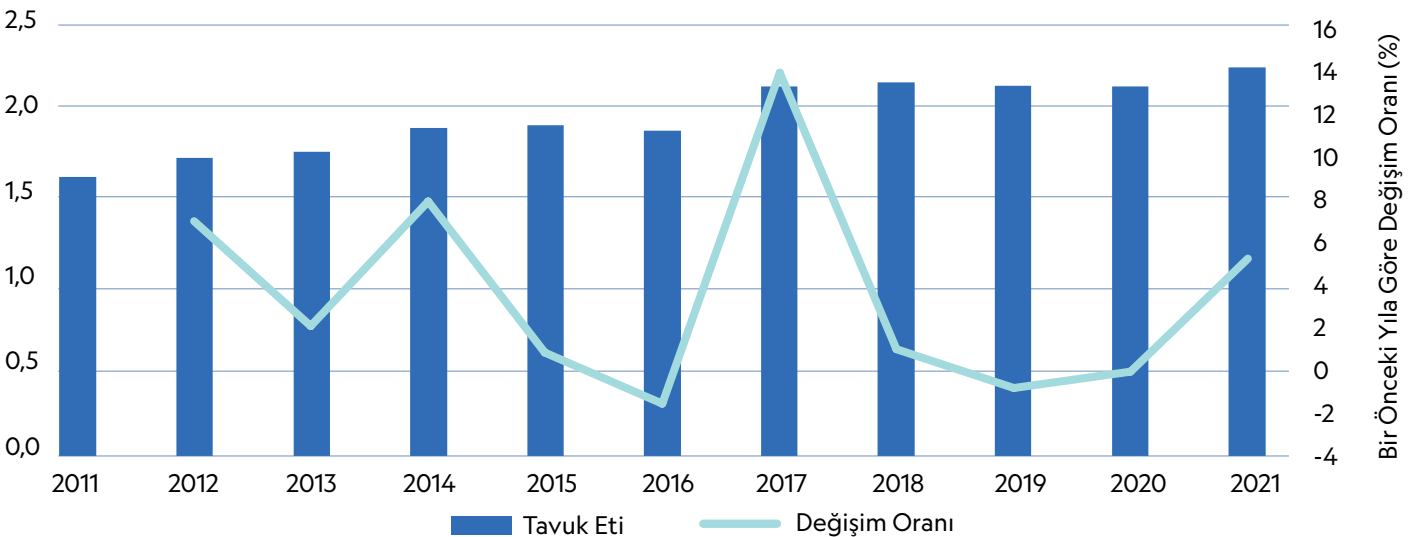


2.2.1.2. Beyaz Et

2022 yılı Mart ayında bir önceki yılın aynı ayına göre %3 artış gösteren tavuk eti üretiminin, bu ayda ulaştığı rakam 202 bin 938 ton olurken önceki yıl verileri grafikte gösterilmiştir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Kaynak: TÜİK.

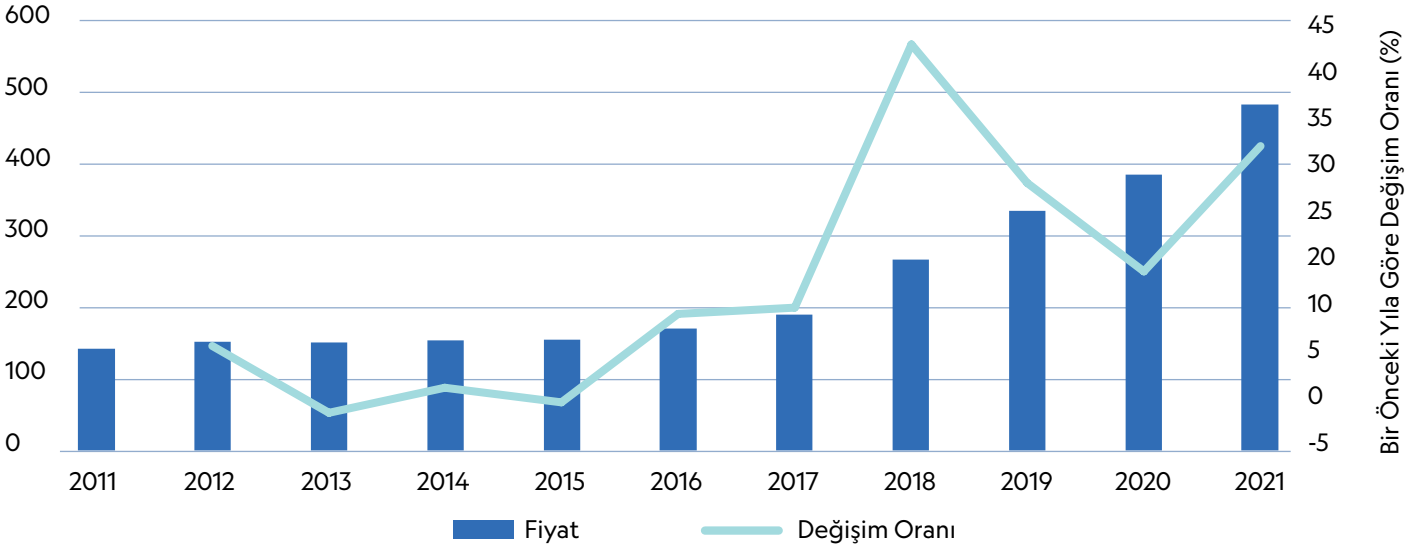
Grafik 36: Tavuk Eti Üretimi (Milyon Ton)



Diğer et gruplarında görüldüğü gibi kümes hayvanları fiyatlarının da özellikle 2018 yılı sonrası yıllık %20 ve üzeri artışlar ile hızlı bir şekilde yükseldiği görülmektedir. Yükselen kur ve küresel enflasyon ile artan girdi maliyetleri kümes hayvanları fiyatını olumsuz etkilemektedir.

Kaynak: TÜİK.

Grafik 37: Kümes Hayvanları Fiyatı (Bin TL/Baş)

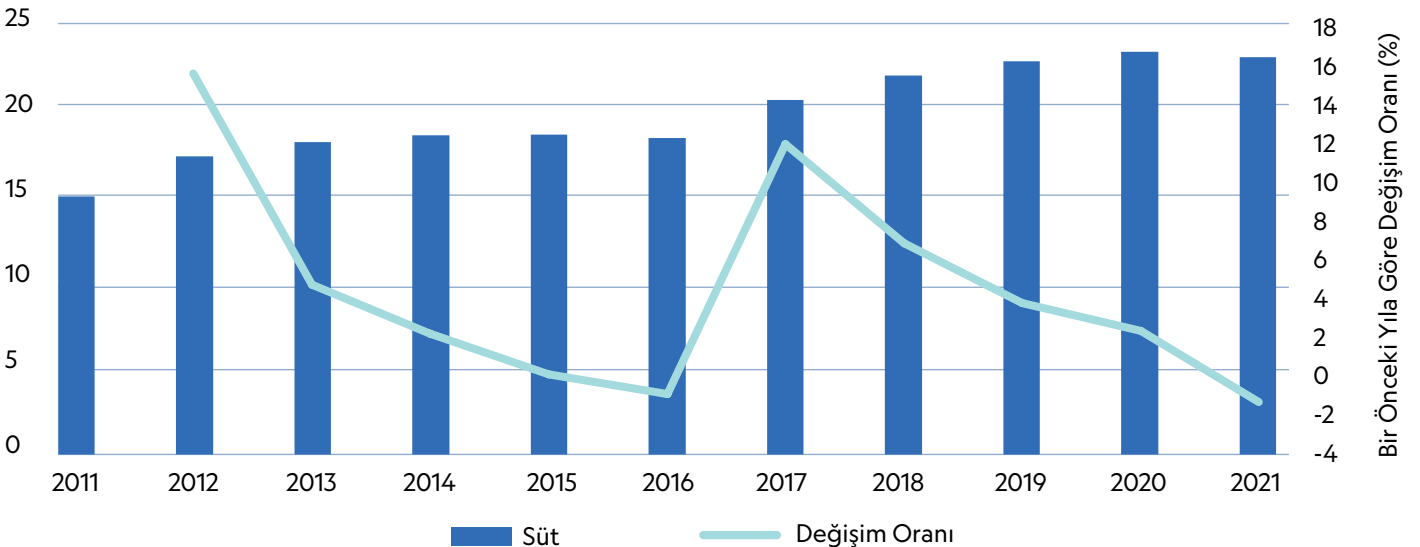


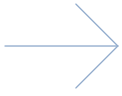
2.2.1.3. Süt ve Süt Ürünleri

2021 yılı verilerine bakıldığında ticari süt işletmelerince 836 bin 959 ton inek sütü toplandığı görülmektedir. 2022 yılı Ocak ayında, bir önceki yılın Ocak ayına göre ticari süt işletmeleri tarafından yapılan tereyağı üretimi % 55,7, ayran üretimi % 28,6 artmıştır. Bununla beraber inek peyniri üretimi % 11,5, yoğurt üretimi % 9,7, içme sütü üretimi % 8,4 ve toplanan inek sütü miktarı % 5,7 azalmıştır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Kaynak: TÜİK.

Grafik 38: Süt Üretimi (Milyon Ton)



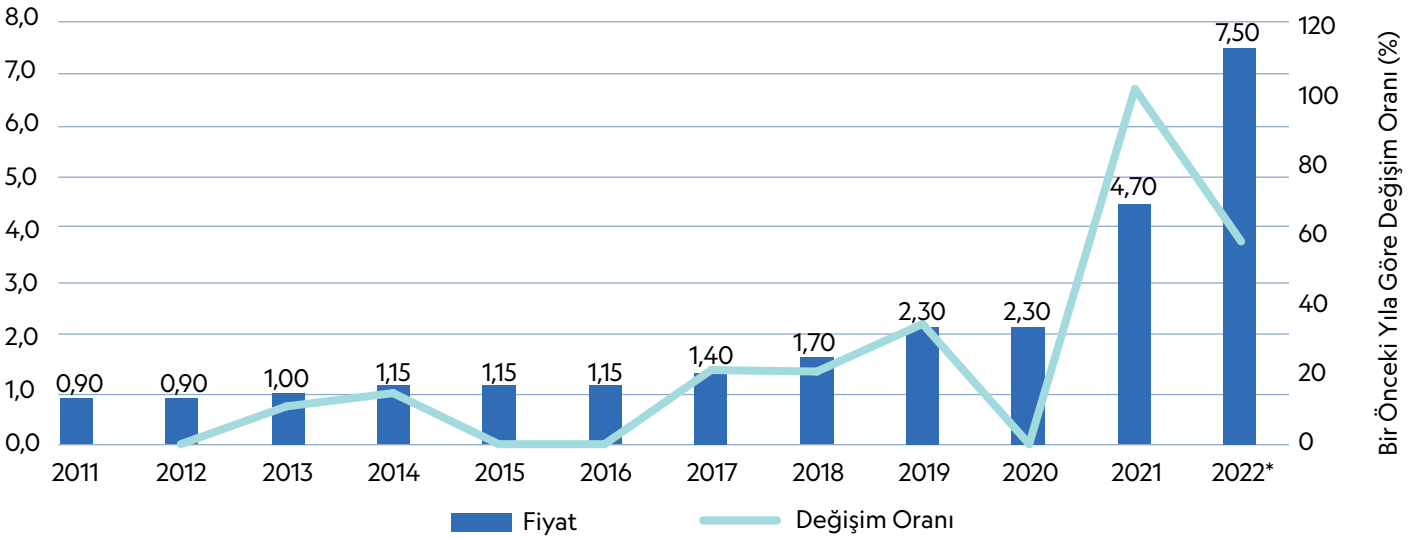


SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

2019 yılından itibaren gözle görülür bir artış gösteren çiğ süt fiyatının Haziran 2022'deki güncel tavsiye fiyatı litre başına 7,5 Türk lirası olmuştur (Ulusal Süt Konseyi, 2022).

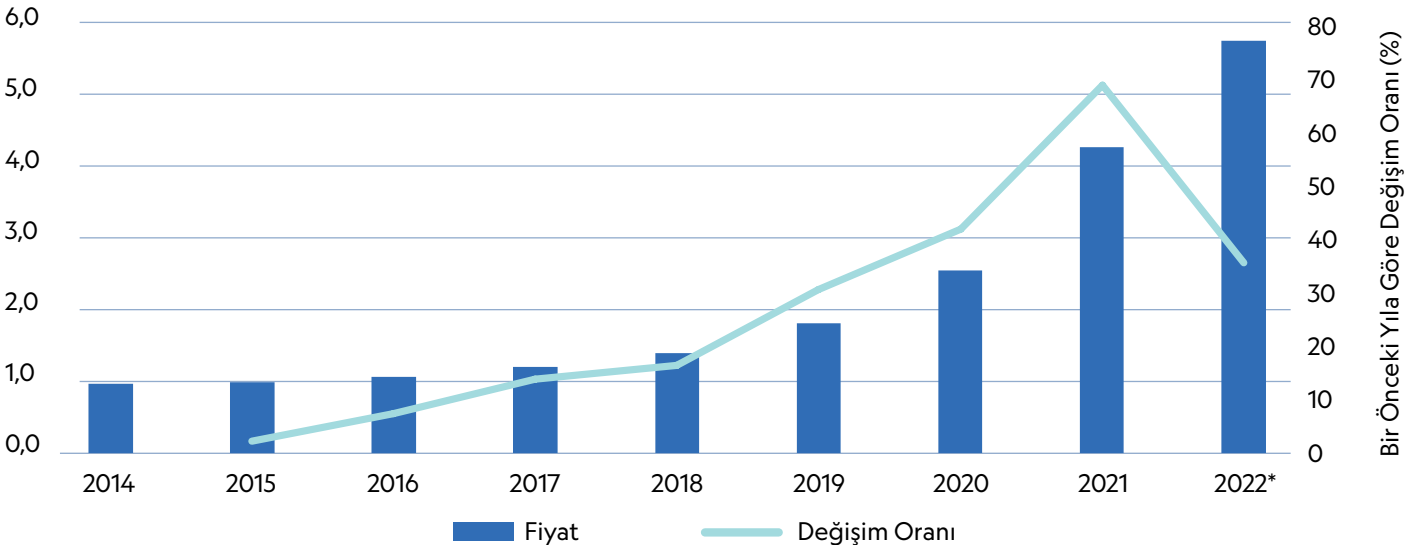
Kaynak: Ulusal Süt Konseyi, 2022.
*2022 yılı verisi Mayıs ayına aittir.

Grafik 39: Çiğ Süt Tavsiye Fiyatı (TL/Litre)



Kaynak: Ulusal Süt Konseyi, 2022.
*2022 yılı verisi Mayıs ayına aittir.

Grafik 40: Çiğ Süt Üretim Maliyeti (TL/Litre)

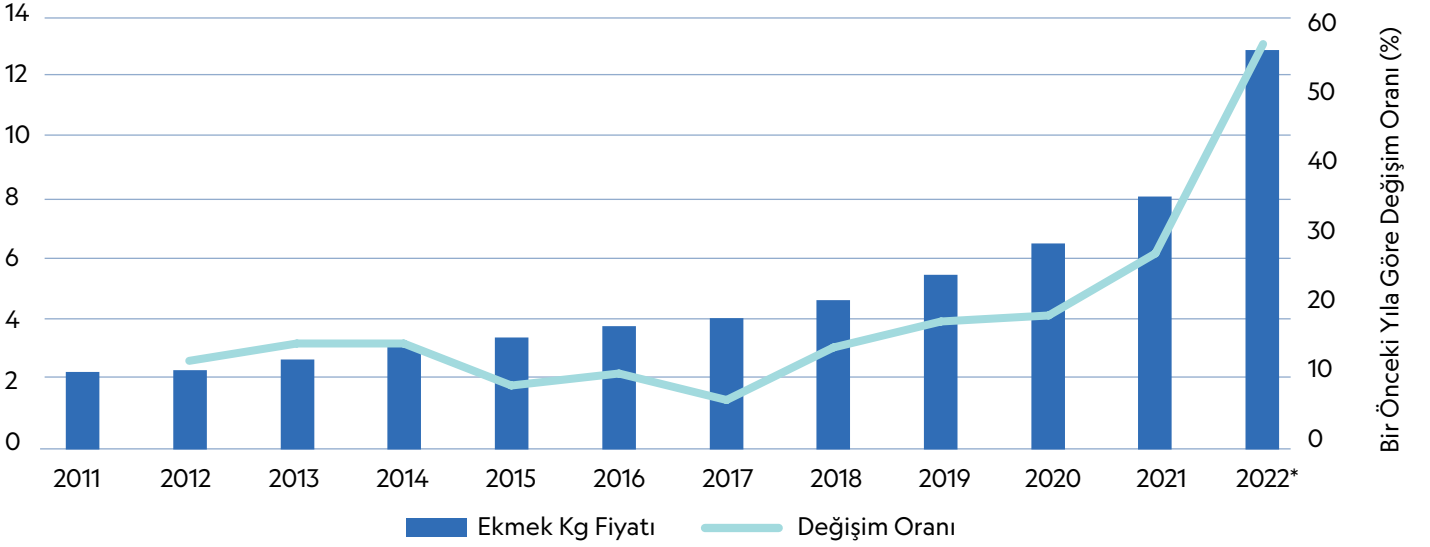


2.2.1.4. Ekmek

Un, akaryakıt, doğal gaz, elektrik, işçi maliyetlerindeki artış sonucunda ekmek fiyatları özellikle 2022 yılı başından itibaren olmak üzere kümülatif bir şekilde artmaktadır. Ekmeğin gramajında düşüş olmasına rağmen fiyatlardaki istikrarsızlık devam etmektedir. 16 Haziran 2022 itibariyle İstanbul'da 250 gram ekmeğin satış fiyatı 4,5 TL, 1 çuval unun fiyatı 400 TL'dir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Kaynak: TÜİK.
*2022 yılı verisi ilk dört ayın ortalama verisidir.

Grafik 41: Ekmek Kilogram Fiyatı (TL/Kg)

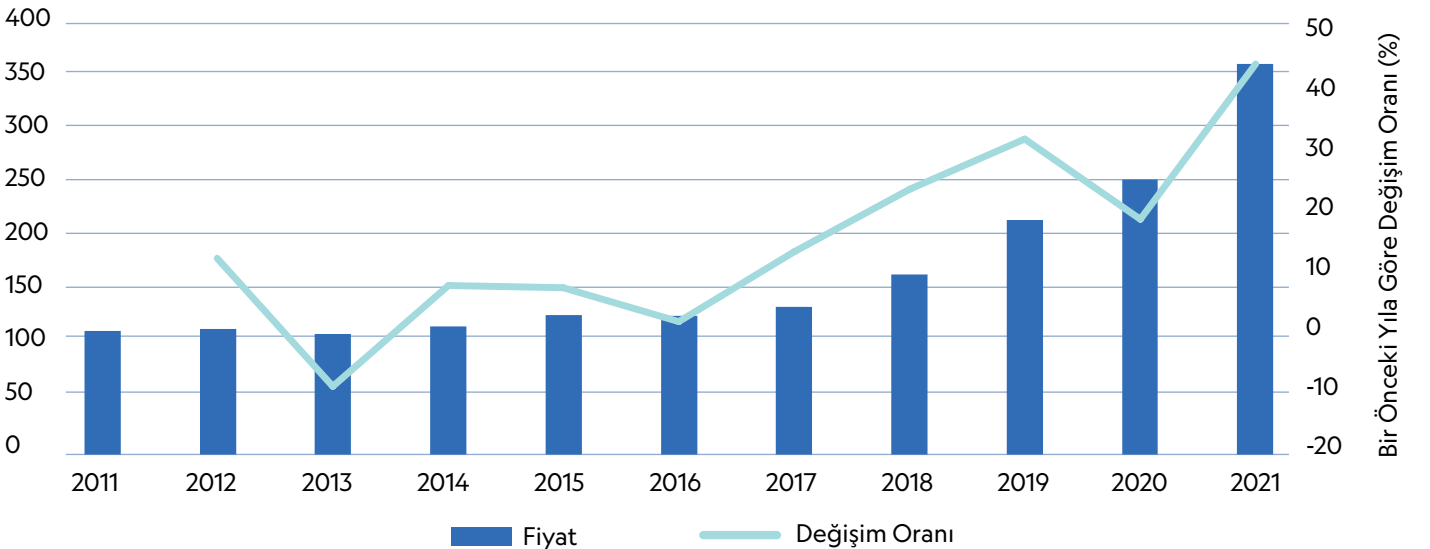


2.2.1.5. Tahıl ve Bakliyat

2021 yılı verileri incelendiğinde tahıllar ve diğer bitkisel ürünlerin üretim değerinde yıllık %34,98 artış gerçekleşmiştir. Detaylandırmak gerekirse buğday fiyatı yıllık %35,95 artış gösterirken, mercimek (kırmızı) %58,69, arpa (diğer) %47,35 ve patates (diğer) %12,37'lik oranlarla bir önceki yıla göre artış göstermiştir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

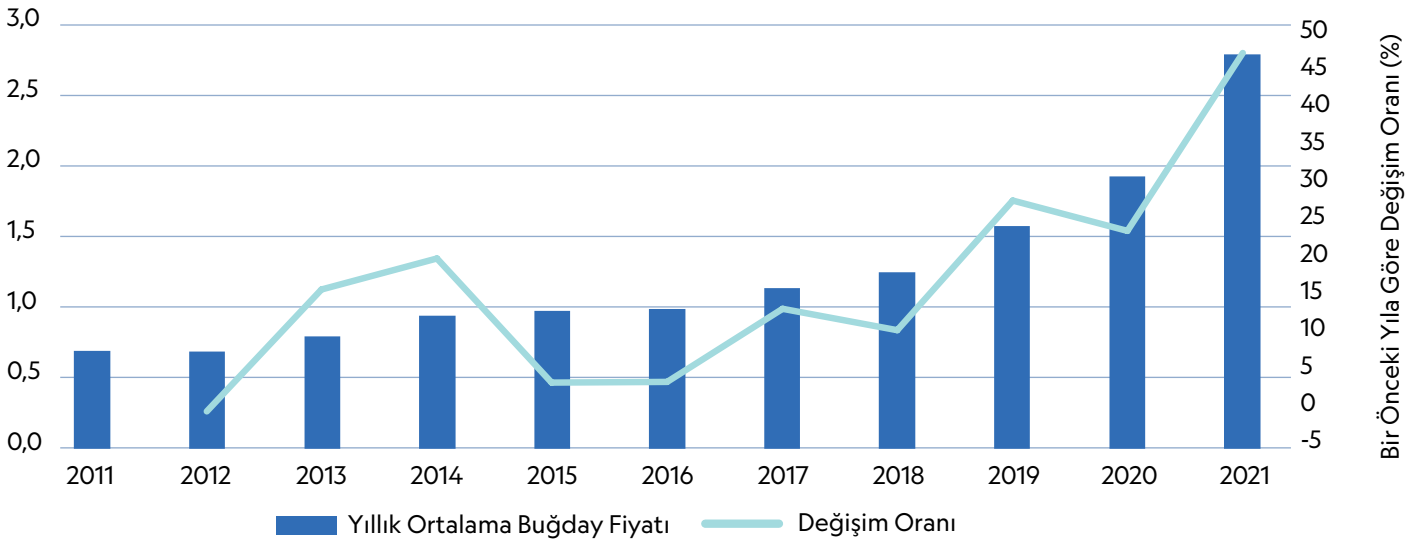
Kaynak: TÜİK.

Grafik 42: Tahıl ve Diğer Bitkisel Ürün Fiyatı (TL/Kg)



Kaynak: Polatlı Ticaret Borsası, 2021.

Grafik 43: Yıllık Ortalama Buğday Fiyatı Endeksi

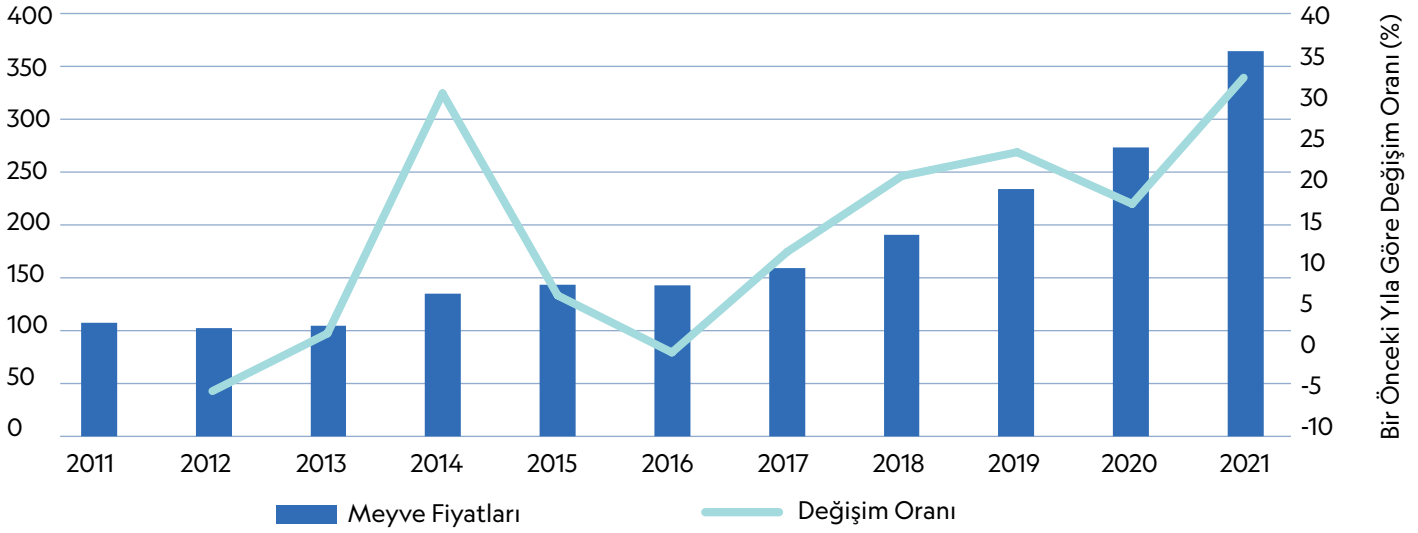


2.2.1.6. Meyve ve Sebze

2021 yılı verilerine bakıldığında meyveler, içecek ve baharat bitkilerinin üretim değeri bir önceki yıla göre %22,26 artışla 113,16 milyar TL ve sebzelerin üretim değeri bir önceki yıla göre %7,44 artışla 59,40 milyar TL olmuştur (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

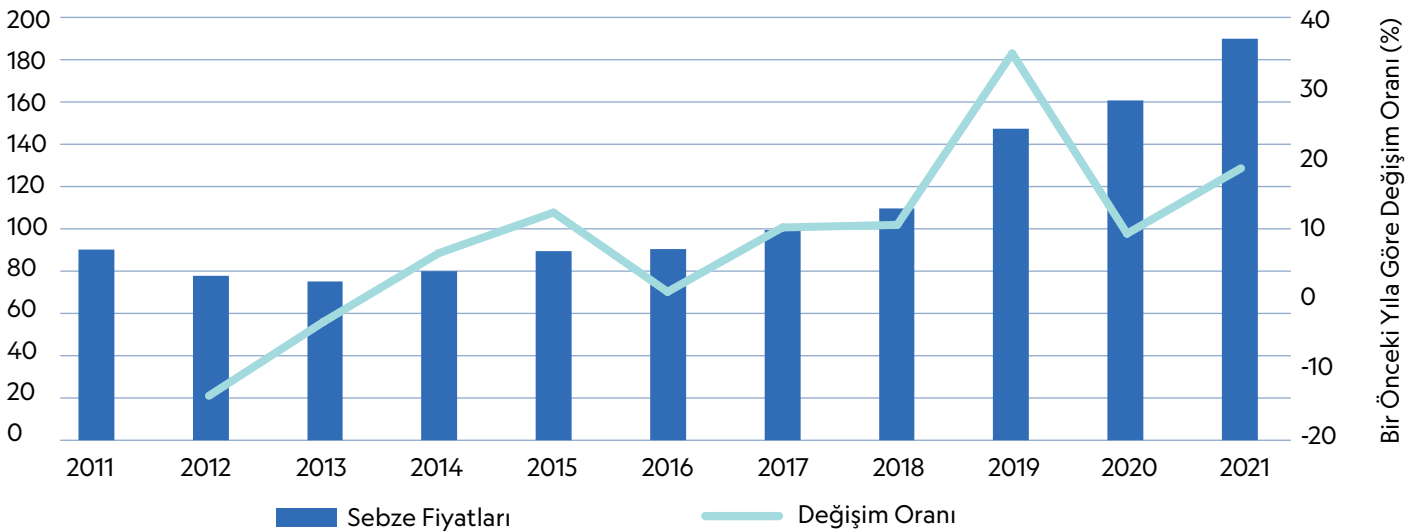
Meyveler, içecek ve baharat bitkilerinden zeytin (sofralık) fiyatında yıllık %31,85 artış görülürken %34,99 ile portakal (Washington), %21,69 ile üzüm (sofralık çekirdekli) ve %19,32 ile elma (Starking) bir önceki yıla göre artan oranlar sergilemiştir. Buna karşılık bir önceki yıla göre azalış gösteren tek ürün %31,81 ile limon olmuştur (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Grafik 44: Meyve Fiyatları (TL/Kg)



Sebzelerden, domatesin (sofralık) fiyatı bir önceki yıla göre %14,78 artış gösterirken, hıyar (sofralık) fiyatında %30,22, patlıcan fiyatında %22,15, biber (sivri) fiyatında %13,03 artış gerçekleşmiştir. Buna karşılık bir önceki yıla göre azalış gösteren tek ürün %24,86 ile soğan (kuru) olmuştur (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Grafik 45: Sebze Fiyatları (TL/Kg)



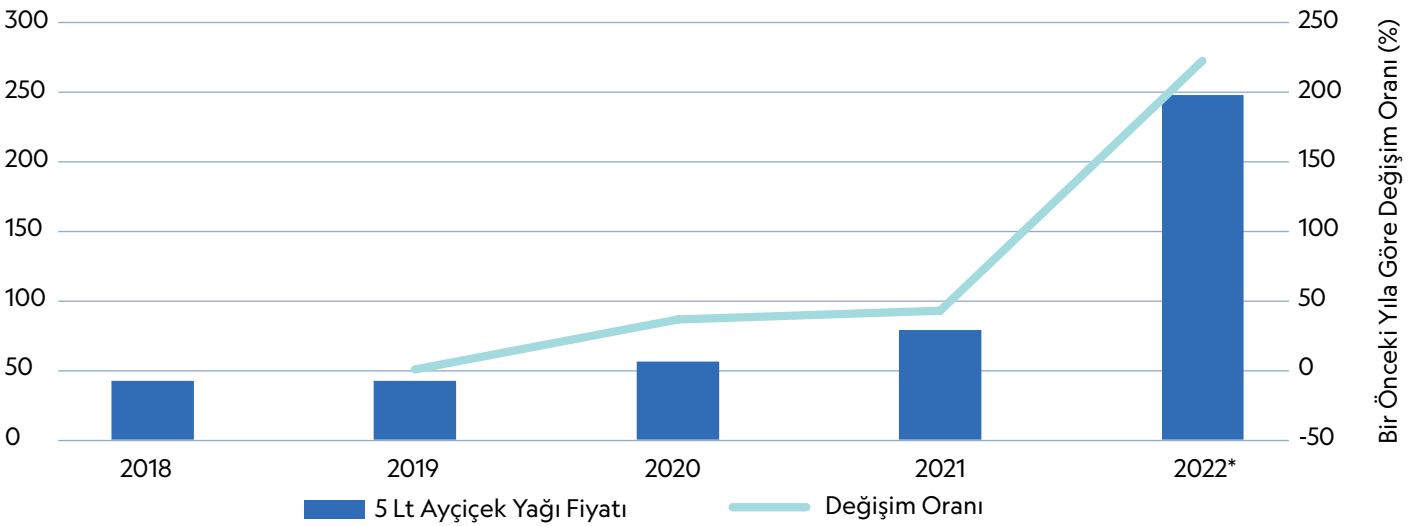
Sebze fiyatlarındaki artış hızının kısa ve orta vadede artan talep, yaşanan üretim sıkıntıları ve yükselen girdi maliyetleri nedeniyle artmaya devam etmesi beklenmelidir.

2.2.1.7. Yağ

Ukrayna-Rusya krizi ve Türkiye'de ayçiçeği tarım arazilerinin azalması nedeniyle ayçiçeği yağ fiyatlarında çok güçlü bir artış görülmektedir. Özellikle son dönemde perakende satışlarda yaşanan karmaşa havası, bilinçsiz tüketiciler üzerinde stok yapma yönünde etki bırakmaktadır. Bu durum da fiyatlardaki istikrarsızlığı derinleştirdiği gibi ayçiçeği yağına erişimi de güçleştirmektedir.

Kaynak: Blog Artı, 2022
*2022 yılı tahmin verisidir.

Grafik 46: Ayçiçek Yağı (5 Lt) Fiyatı (TL)

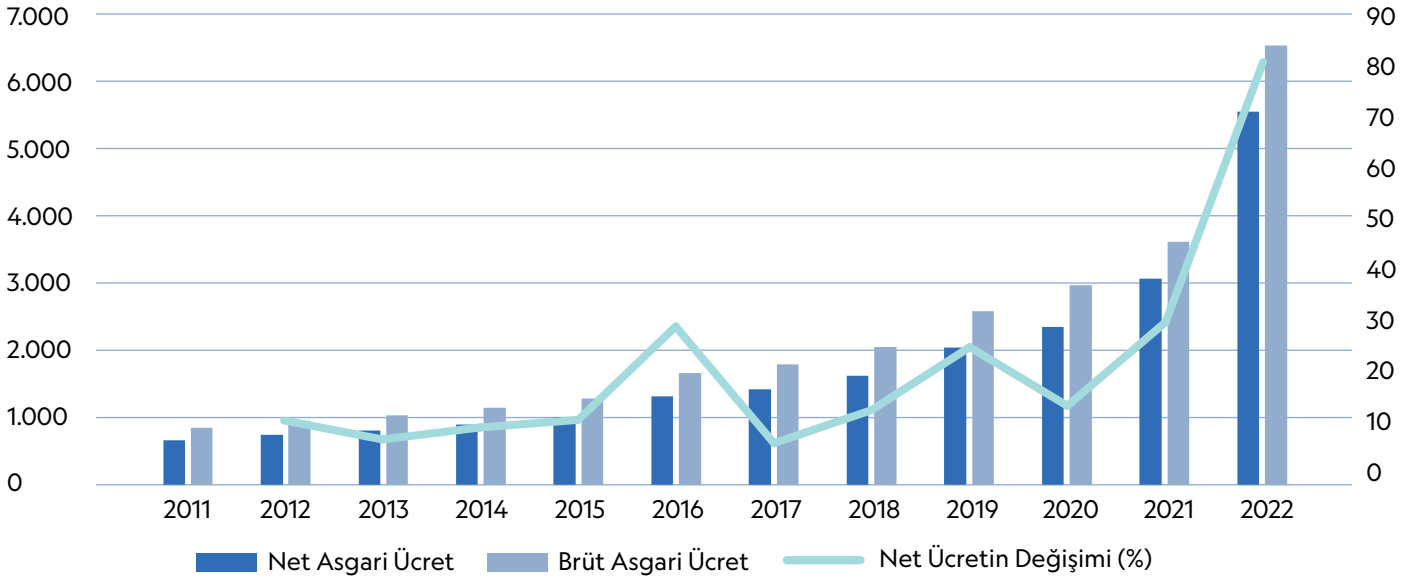


Rusya- Ukrayna Savaşı'nın sadece tahıl tedarikini değil ayçiçeği sevkiyatını da etkilediği göz önünde bulundurulduğunda Grafik 46'da yer alan hızlı fiyat artışında savaşın etkili olduğu görülmektedir. Tahıl gibi bu üründe de fiyat seyri kısa-orta vadede jeopolitik gelişmelere duyarlı hale gelmiştir.

2.2.2. Endüstriyel Yemek Sanayi İşçilik Kalemi

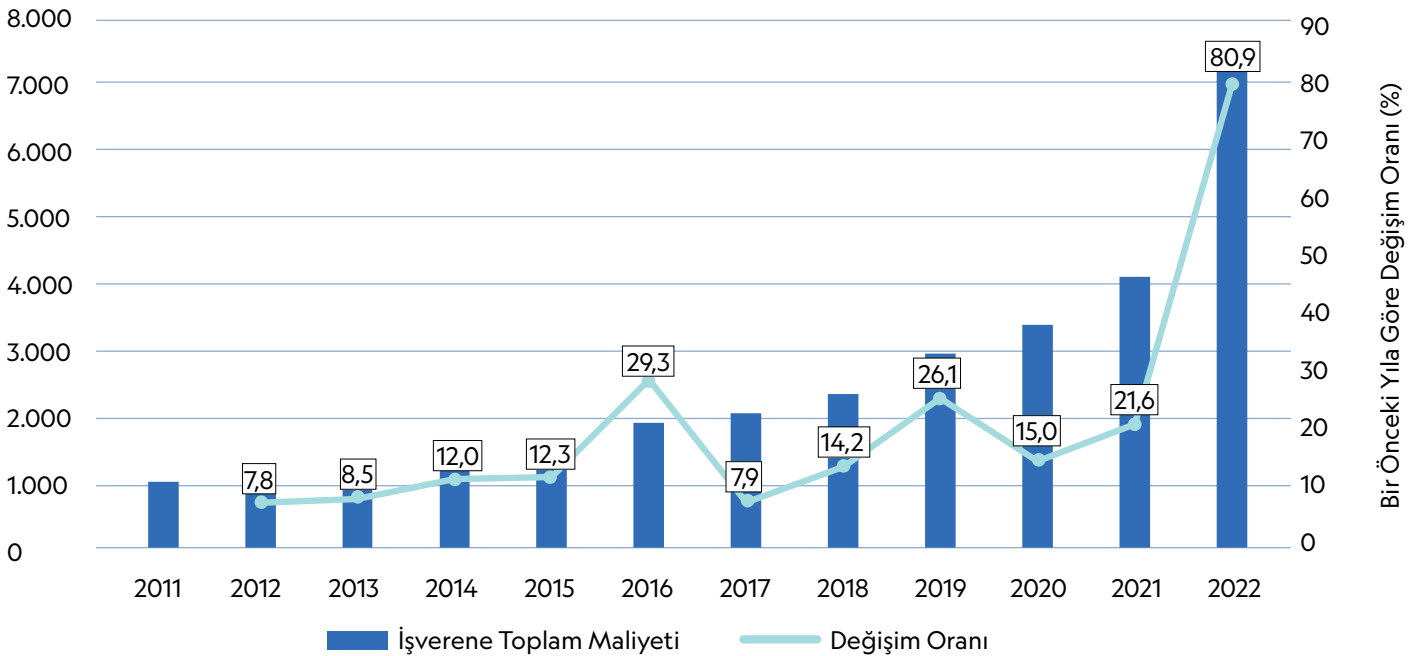
Türk lirasının diğer para birimleri karşısında büyük değer kaybetmesi, ücretli çalışanların satın alma gücünü önemli ölçüde azaltmıştır. Son yıllarda bu durumun önüne geçmek için asgari ücrete en sonuncusu %50 olmak üzere çeşitli düzeylerde artış getirilmiştir. Asgari ücretteki artış, özellikle özel sektördeki maliyetleri artırmakta, işten çıkarmalara ve işsizliğe neden olmaktadır. Tüm bunların yanı sıra maliyetteki artış da fiyatlara yansımakta, dolayısıyla enflasyon kısır bir döngüye girmektedir. Ağustos 2022 itibarıyla Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası'nın yedi aydır ara verdiği faiz indirimleri sonucu ortaya çıkan kur ve enflasyon riskleri neticesinde asgari ücretteki artış hızının sürmesi beklenmelidir.

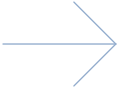
Öte yandan kayıt dışı çalışan sayısındaki artış, gelir vergisinde bir düzensizlik doğurmaktadır. Asgari ücretin artması diğer ücretlerin de artmasına neden olmaktadır. Bu sayede tüketim eğilimi daha da yükselmekte ve yeniden fiyatlardaki artış eksenine kayılmaktadır.

Grafik 47: Asgari Net/Brüt Ücret (TL)

Grafik 47'de görüldüğü üzere yükselen enflasyonun sonucu olarak asgari ücrette büyük bir artış gerçekleşmiş olup net asgari ücret Temmuz 2022 itibarıyla 5.500 Türk lirasına yükselmiştir.

Benzer şekilde asgari ücretin işveren maliyeti de hızla artarak 7.600,43 liraya yükselmiştir. Bu artışın önümüzdeki dönemde devam etmesi beklenmektedir.

Grafik 48: Asgari Ücretli Çalışanın İşverene Maliyeti (TL)



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

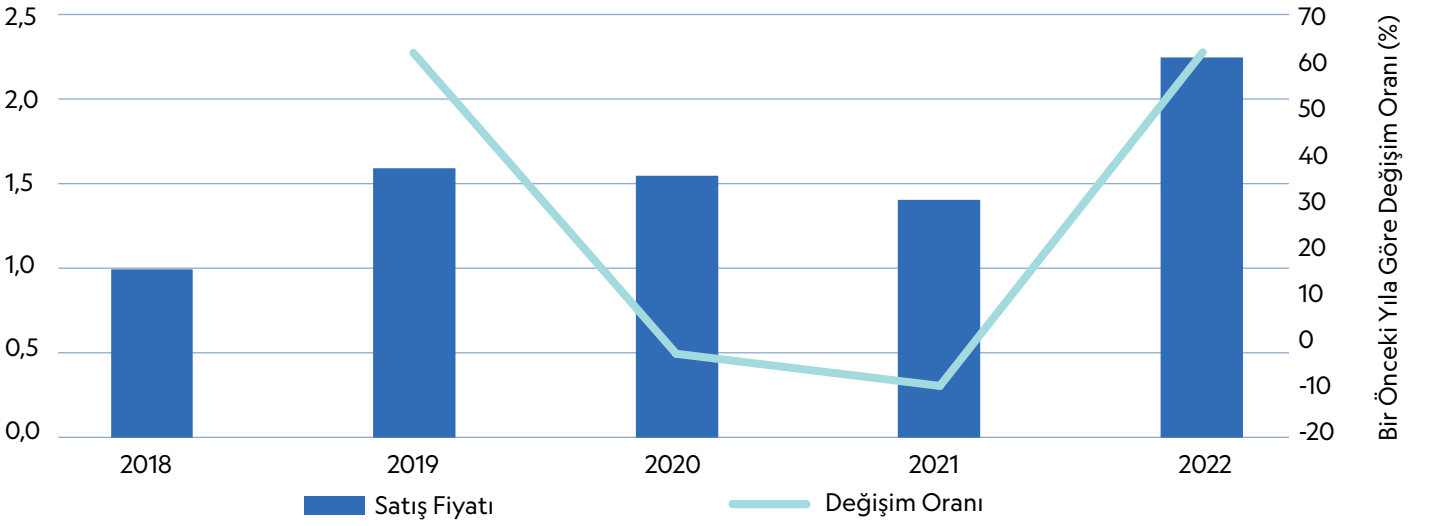
2.2.3. Endüstriyel Yemek Sanayi Enerji ve Lojistik Kalemleri

2.2.3.1. Doğal Gaz

Maliyete etki eden önemli kalemlerden biri olan enerji fiyatlarına bakıldığında, 2022 yılı Ocak ayı doğal gaz satış fiyatının 2,19 TL/Sm³ olduğu görülmektedir (UDAŞ, 2022).

Kaynak: UDAŞ, 2022.
*Doğal Gaz satış fiyatları her yılın Ocak ayı 0-100.000 Sm³ için hesaplanan fiyattır.

Grafik 49: Doğal Gaz Satış Fiyatı (TL/Sm³)



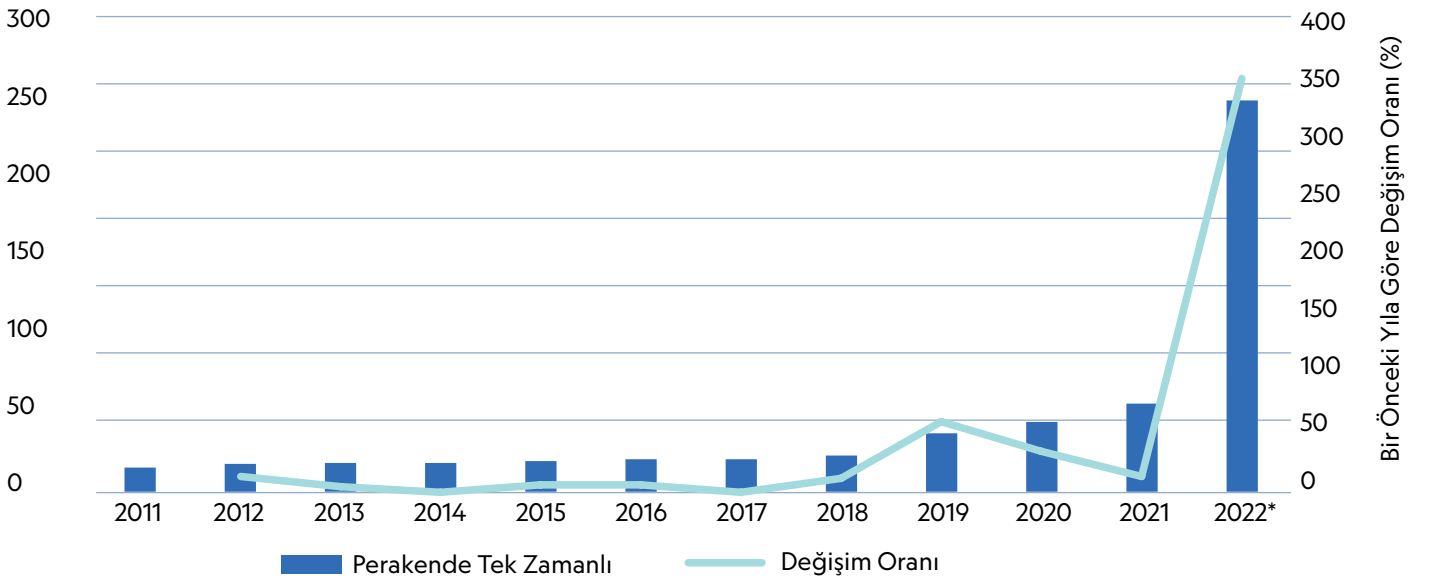
Küresel doğal gaz fiyatlarındaki artışın yanı sıra Türk lirasının dolar karşısındaki hızlı değer kaybı sonrası doğal gazın birim fiyatı önemli artış göstermiştir.

2.2.3.2. Elektrik

Doğal gaz fiyatlarının hem iç hem de küresel piyasalarda artması ve Türk lirasının hızlı değer kaybı elektrik fiyatlarını son derece olumsuz etkilemiştir. Bunun sonucunda, 2022 yılının Temmuz ayı itibarıyla tüketici tarifi fiyatı KWh başına 5 kat artarak 50 kuruş seviyelerinden 250 kuruş seviyelerine yaklaşmıştır.

Kaynak: T.C. Enerji Piyasası Düzenleme Kurumu, 2022.
*2022 verisi 01.07.2022 tarihine aittir.

Grafik 50: Tek Zamanlı Perakende Elektrik Tarifesi (Kr/Kwh)



Grafik 50'de sunulduğu üzere doğal gaz fiyatlarına benzer şekilde elektrik fiyatlarında da çok büyük bir artış gerçekleşmiştir. Türk lirasının değer kaybının devam etmesi durumunda elektrik ve doğal gaz fiyatlarındaki hızlı artışın sürmesi beklenmelidir.

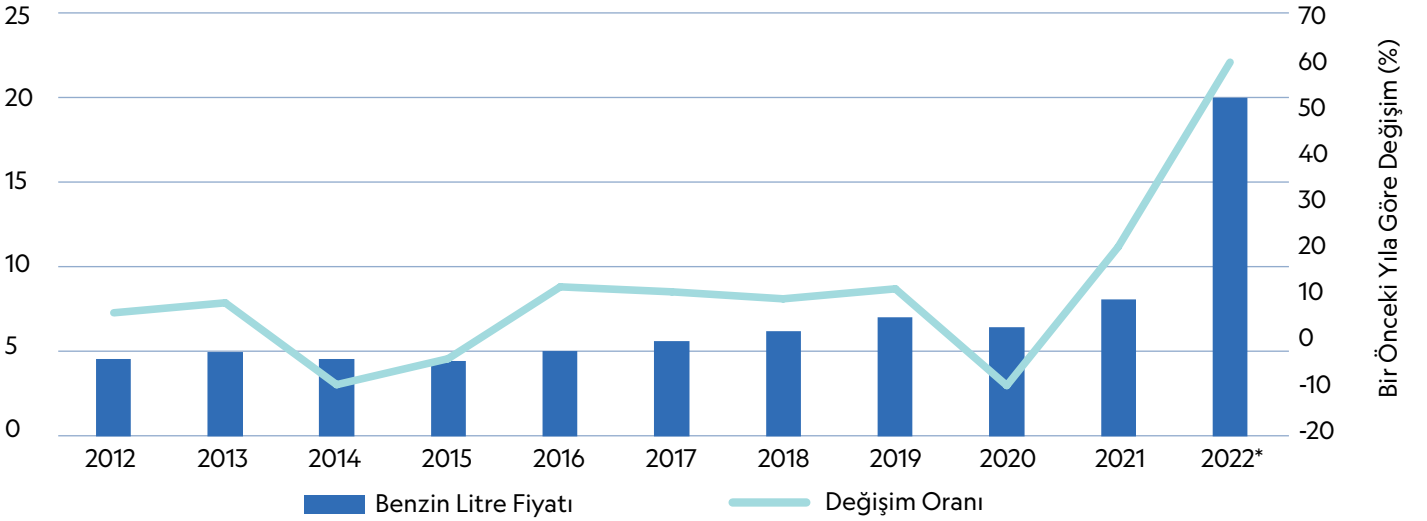
SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

2.2.3.3. Nakliye

Rusya'ya uygulanan petrol ambargosu, gelişmiş ülkelerin petrol stoklarına ilişkin belirsizlik ve üretimle ilgili soru işaretlerinin neticesinde, brent petrol fiyatları pandemi sonrası önemli bir artış göstermiştir. Her ne kadar resesyon endişeleri ile piyasada petrol talebinin düşmesinin beklenmesi fiyatlarda bir rahatlamaya neden olsa da Türk lirasının değer kaybının sürmesi yurt içinde benzin fiyatlarındaki rahatlamayı sınırlı kılmaktadır. Önümüzdeki dönemde de bu durumun sürmesi beklenmektedir. Yurt içi benzin fiyatlarındaki bu önemli artış Grafik 51'de gösterilmektedir.

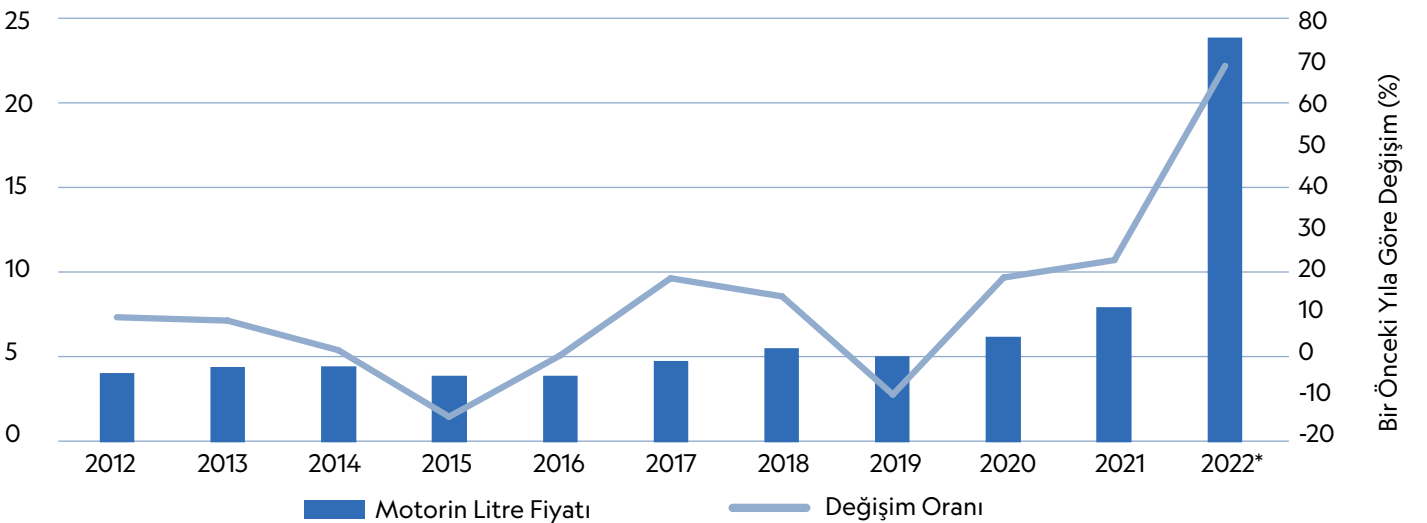
Kaynak: Opet, 2022.
*2022 verisi 30.07.2022 tarihine aittir.

Grafik 51: Benzin Litre Fiyatı (TL)



Kaynak: Opet, 2022.
*2022 verisi 30.07.2022 tarihine aittir.

Grafik 52: Motorin Litre Fiyatı (TL)



Benzer şekilde motorin fiyatlarındaki hızlı artış da Grafik 52’de sunulmuştur. 2021 yılında 7 lira düzeylerinde olan motorin fiyatının da çok güçlü bir yükselişle 30 lira seviyelerini gördüğü, daha sonrasında brent petrol fiyatlarındaki aşağı yönlü seyir ve kurun nispeten yatay bir seyir izlemesi sonucu 23 lira civarında dengelendiği görülmektedir.

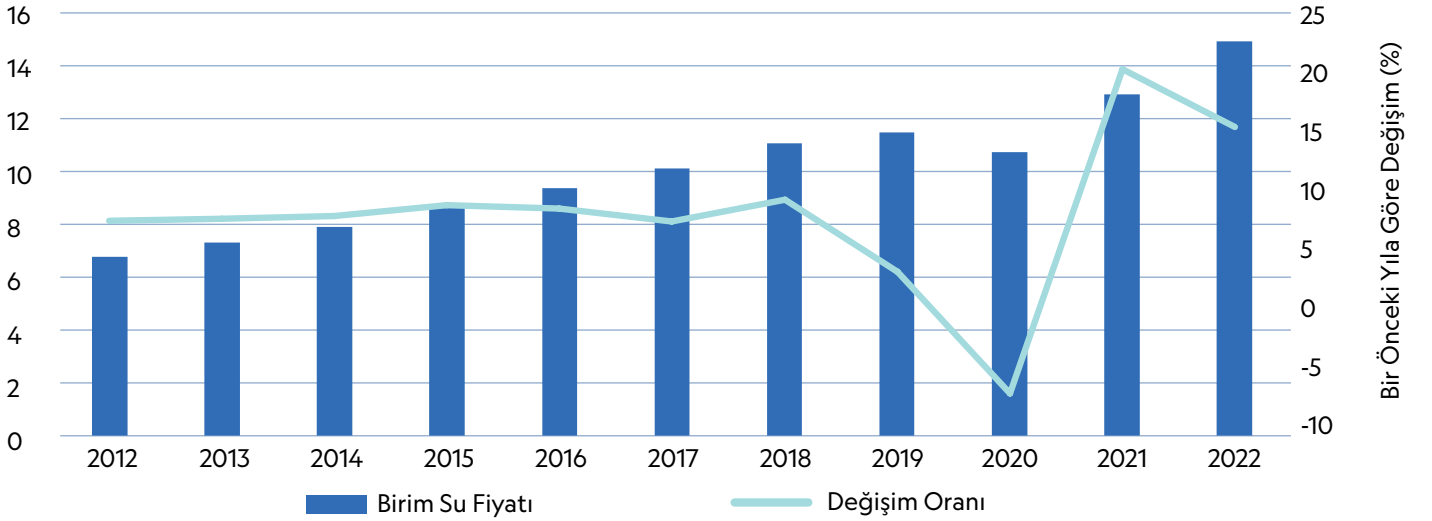
2.2.4. Endüstriyel Yemek Sanayi Genel Gider Kalemleri

2.2.4.1. Su

Nisan 2022 itibarıyla Birim Su Fiyatı 14,95 TL olmuştur (İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi, 2022). Su fiyatlarında kur artışı ve buna bağlı olarak görülen artan girdi maliyetleri elektrik, doğal gaz ve benzine göre daha sınırlı olduğundan fiyat artışı daha alçak bir seyir izlemiştir. Buna rağmen 2022 yılı Nisan ayı itibarıyla İşyeri Birim Su Fiyatında 2020 yılına göre yaklaşık olarak %40’lık bir artış söz konusudur.

Kaynak: İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi, 2022.

Grafik 53: İşyeri Birim Su Fiyatı (TL)

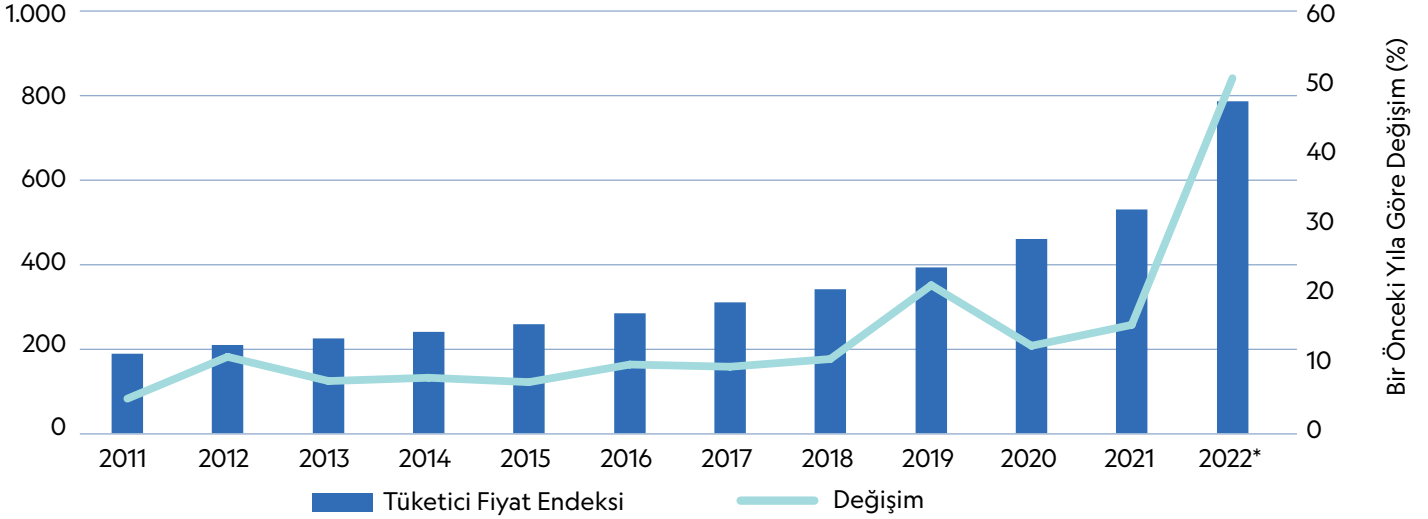


2.2.4.2. Diğer

Türkiye’de her yıl %10’larda seyreden yıllık enflasyon oranı, son yıllarda yükseliş trendine girmekle birlikte 2022 Temmuz ayına gelindiğinde bir önceki yılın aynı ayına göre değişim oranı neredeyse %80’lere ulaşmıştır. Bu durumda güncel enflasyon oranı, sözleşme sürelerinin 3-6 ay olduğu endüstriyel yemek sanayisinde ciddi sıkıntılar yaratmakta ve firmalar açısından zorlayıcı olmaktadır.

Tüketici Fiyat Endeksi (TÜFE), 2022 yılı Temmuz ayında bir önceki aya göre %2,37, bir önceki yılın aynı ayına göre % 79,60 ve on iki aylık ortalamalara göre % 49,65 artış göstermiştir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

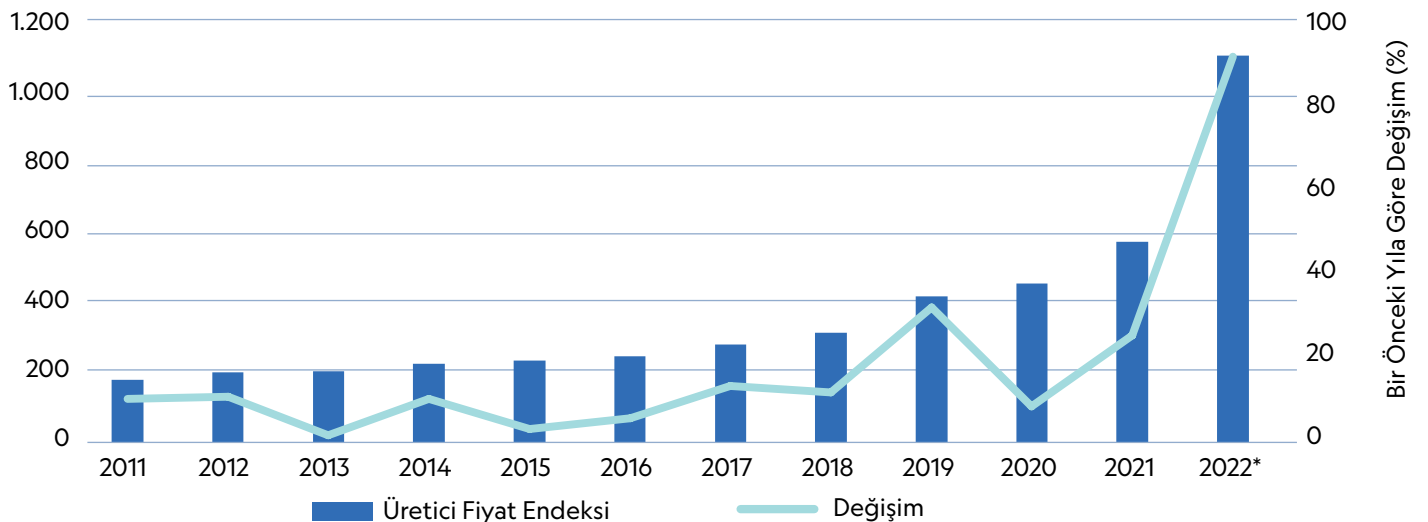
Grafik 54: Tüketici Fiyat Endeksi



Yıllık bazda Temmuz ayı itibarıyla düşüş gösteren tek sektör % - 0,85 oran ile ulaştırma grubu olmuştur. Bir önceki yılın aynı ayına göre artışın düşük olduğu ana gruplar sırasıyla %0,76 ile eğitim, %1,78 ile haberleşme ve %1,80 ile giyim ve ayakkabı olmuştur. Buna karşılık, bir önceki yılın aynı ayına göre artışın yüksek olduğu ana gruplar ise sırasıyla %6,98 ile sağlık, %6,85 ile alkollü içecekler ve tütün, %4,50 ile eğlence ve kültür olmuştur (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

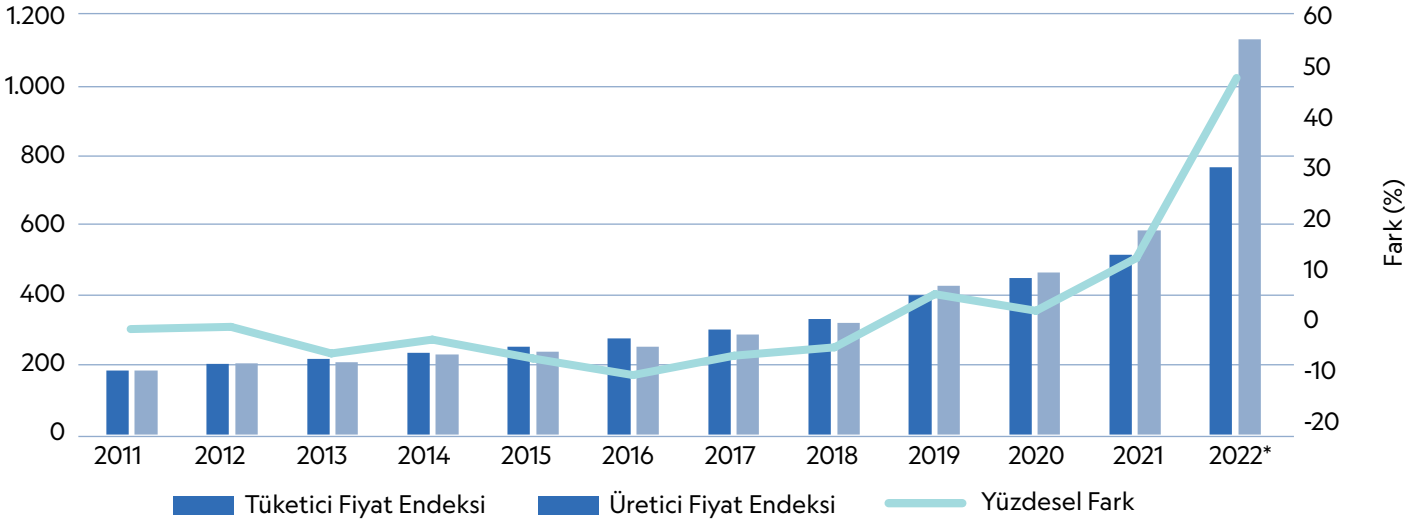
Endüstriyel yemek firmalarını zorlayan bir başka konu ise üretici fiyat endeksindeki yüksek artışlardır. ÜFE'deki yüksek artışlar, firmaların maliyetlerini artırmakta ve kârlılıklarını düşürmektedir. Firmaların maliyet kalemleri içinde gıdanın ham madde olarak payı, oransal olarak gittikçe artmaktadır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Grafik 55: Üretici Fiyat Endeksi



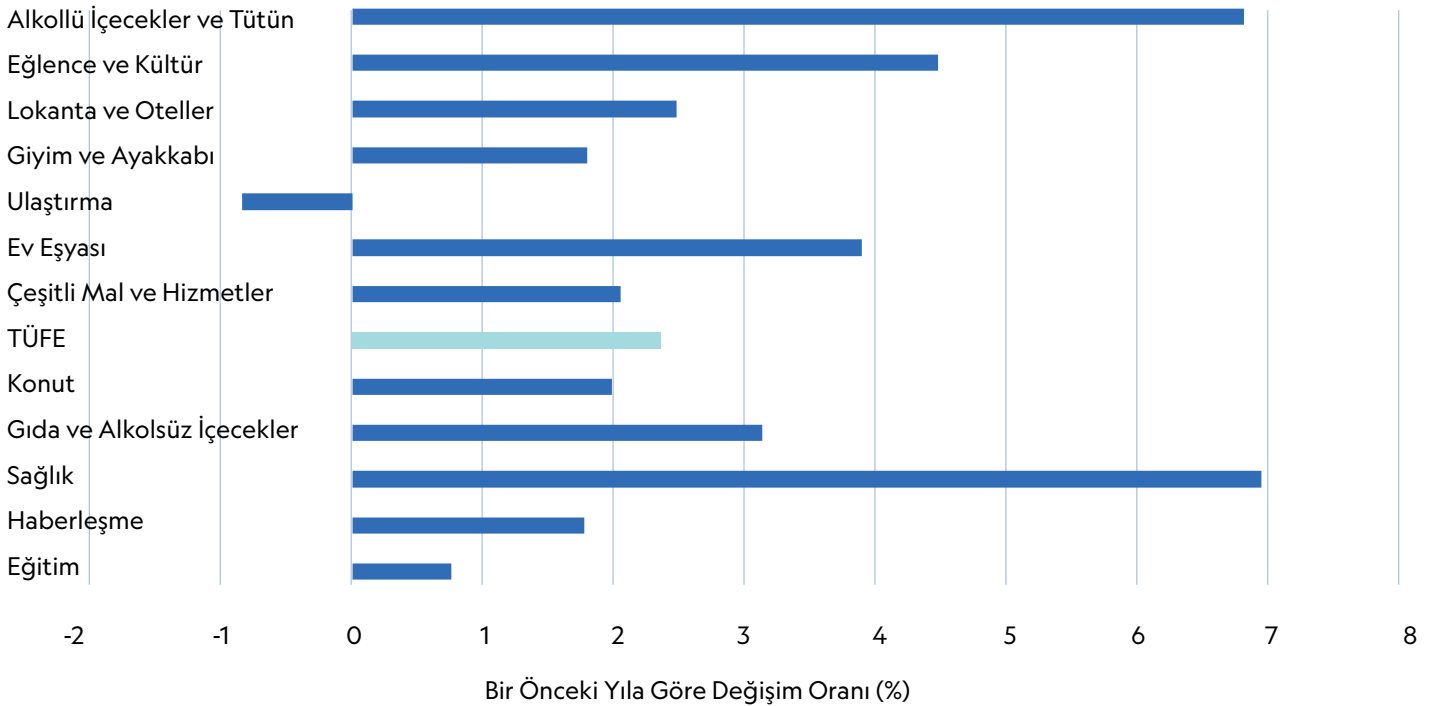
Kaynak: TÜİK.
*2022 yılının ilk 7 ayı baz alınmıştır.

Grafik 56: Tüketici ve Üretici Fiyat Endeksi Değişimi



Kaynak: TÜİK.

Grafik 57: TÜİK Ana Harcama Grupları Enflasyon Oranları



TÜİK ana harcama gruplarına bakıldığında 2022 Temmuz ayında en fazla yükseliş %6,98 ile sağlık grubunda gerçekleşmiştir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ



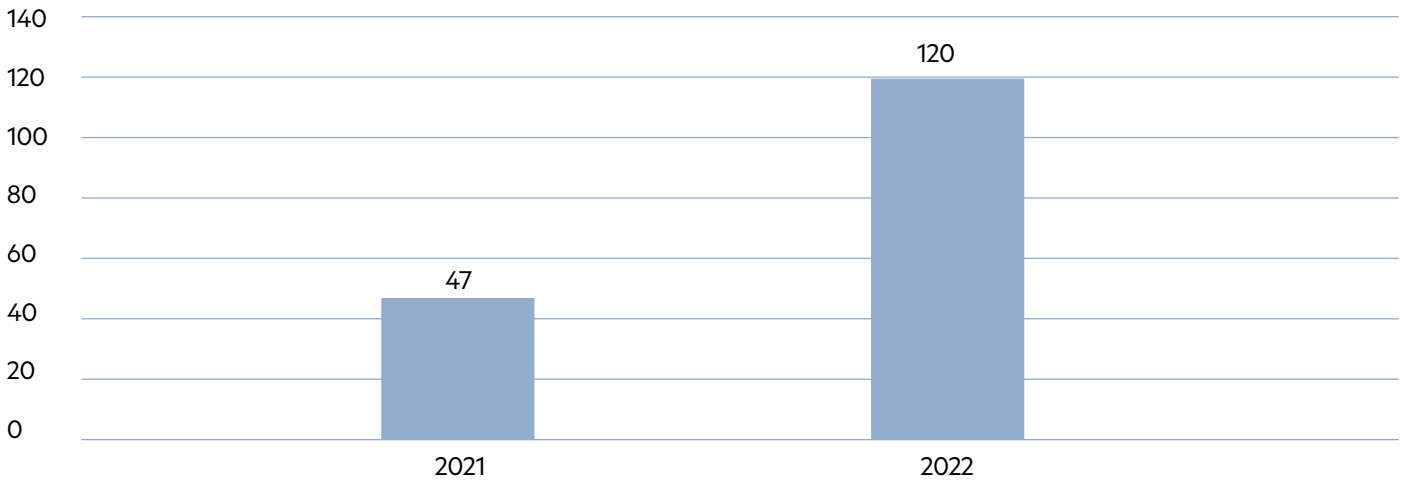
2.2.5. Endüstriyel Yemek Sanayi Yatırım Kalemleri

2.2.5.1. Mutfak Ekipmanı

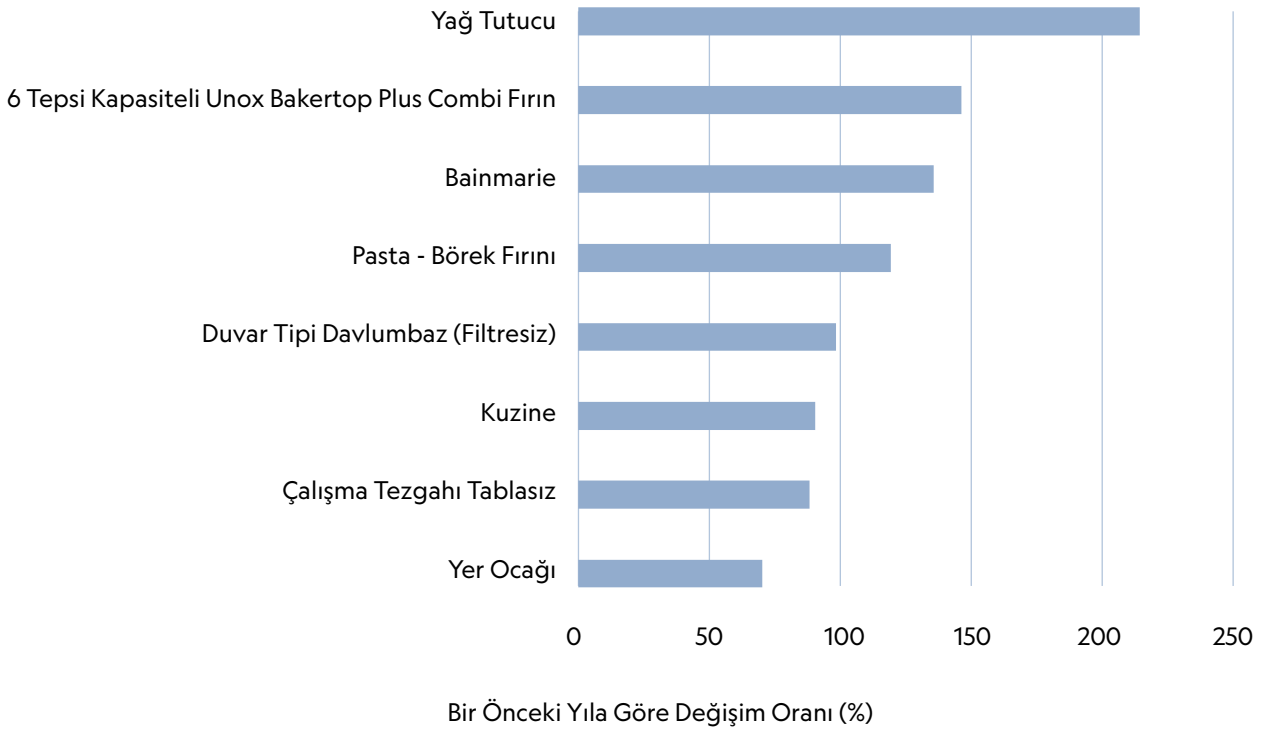
Endüstriyel Mutfak Ekipmanlarında da diğer tüm alanlarda olduğu gibi yüksek bir enflasyon görülmektedir. Bu bağlamda 2021 yılında %47 düzeyinde olan enflasyon oranı, 2022 yılı itibarıyla %120 seviyelerine ulaşmıştır. Bu kalem son derece önemli bir maliyet kalemi olduğundan bu ölçüde bir artış önemli derecede olumsuzluk yaratmaktadır (Metro Mutfak, 2022) (Cafemarkt, 2022).

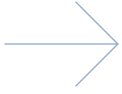
Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 58: Endüstriyel Mutfak Ekipmanı Enflasyon Oranı (%)



Birçok mutfak ekipmanı fiyatında %100 ve üzerinde bir fiyat artışı olmuştur. Bu öngörülmesi zor fiyat artışlarının, kısa ve orta vadede sürmesi beklenebilir.

Grafik 59: 2022 Yılı Endüstriyel Mutfak Teçhizatı Fiyat Değişimi



2.3. Sektöre Etki Eden Faktörler

Yemek ücretleri, işverenler tarafından işçinin iş yerinde geçirdiği süre kapsamında ihtiyacı olduğu besin değerini karşılaması için ödenmekte olan tutardır. İşverenlerin çoğunun işçilerinin verimini yüksek tutması için verdikleri yemek ücretleri, İş Kanunu kapsamında zorunlu tutulmamaktadır. Bir iş yerinde yemek ücretlerinin ödenmesi veya ödenmemesi iş sözleşmesi ile belirlenmektedir. 2022 asgari ücret tutarının kesinleşmesiyle beraber yemek istisnai tutarı güncellenmiştir. Resmi Gazete'de yayımlanan Gelir Vergisi Genel Tebliği/Seri No: 317 ile gelir vergisi tarafındaki yemek ve yol yardımı istisna tutarları şu şekildedir:

Her sene asgari ücretin güncellenmesiyle birlikte pek çok tutar da yeniden düzenlenmektedir. Bunlardan biri de yemek ücretleridir. 2022 Haziran ayı yemek yardımı bir önceki seneye göre 11 TL zamlanarak 34 TL olmuştur. Böylece, yemek istisnası vergi hariç haziran ayında 34 TL iken KDV dâhil 36,72 TL'ye yükselmiştir. 1 Temmuz 2022'den itibaren geçerli olmak üzere vergi hariç yemek istisnası %50 artarak 51 TL'ye yükselmiştir. Bir işletmede uygulanabilecek üç çeşit yemek yardımı vardır. Bunlar;

- Nakit para yardımı,
- Yemekhane hizmeti,
- Yemek kartı ya da yemek kuponudur.

2.3.1. Nakit Yemek Ücreti

İşveren, aylık yemek ücretini işçiye nakit olarak ödemeyi tercih ediyorsa bu ücret gelir vergisine tabi olur. SGK'ya göre ise iş günü olarak günlük asgari ücretin %6'sı tutarında prime esas kazanç (brüt ücret) matrahından istisna olur. Yani, belirlenen yemek ücreti üzerinden SGK kesintisi yapılmaz.

2.3.2. Yemekhane Yardımı

Yemekhane yardımı iş yeri bünyesinde ya da iş yerinin dışında bir mekânda olabilir. İşveren böyle bir yardımda bulunuyorsa bu para yardımı değil, aynı yardım niteliği taşır. Bu nedenle, uygulama üzerinden SGK primi kesilmez. Gelir vergisinden de istisna olan bu yardım, işçi bordrosuna hiç yansımada işverene ait masraf olarak muhasebeleştirilir. Ancak kıdem ihbar tazminatı zamanı hesaplamalar yapılırken yemek bedelinin çalışanın giydirilmiş ücretine eklenmesi gerekmektedir.

2.3.3. Yemek Kartı ya da Yemek Kuponu ile Yapılan Yemek Yardımı

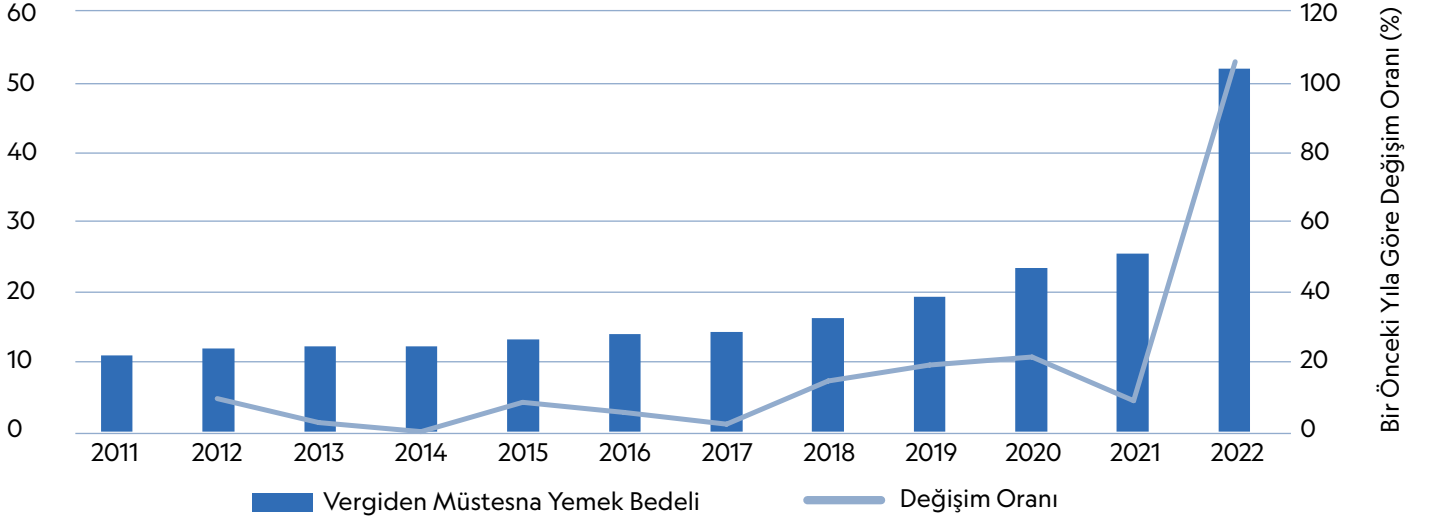
Yemek kartı ya da kuponu, işçiye nakit para olarak değil, aracı bir nesne yardımıyla kullanabilecekleri şekilde ödendiği için "aynı yardım" niteliği taşır. Bu durumda, tutarın önemi yoktur. Yardım tutarına ait SGK primi hesaplanmaz ve bu tutar brüt ücrete dâhil edilmez. Gelir vergisi olarak ise o yılın güncel istisna tutarı üzerinden değerlendirilerek vergiden muaf tutulur. 2022'de 51 TL olan bu tutar üzerinden gelir vergisi ödenmez. Ancak işveren 51 TL'nin üzerinde bir yemek ücreti ödüyor ise bu tutarı aşan kısım için gelir vergisi ödenir (Küçükcan, 2021). Yıllar içinde yemek bedelinde oluşan değişimler aşağıdaki grafikte gösterilmiştir (MuhasebeTR, 2022).

Kaynak: Küçükcan, 2021.

Tablo 24: Çalışan Yemek İhtiyacının Karşılama Şekilleri

Ödeme Tipi	Ödeme Şekli	İstisna	Tutar
Nakdi yemek yardımı	Yemek parası	Günlük SGK istisnası	10,01 TL
Yemekhane yardımı	Aynı yardım	SGK muafiyeti, bordroya yansımaz	Muaf
Yemek kartı	Kart/kupon	Gelir vergisi muafiyeti,	51 TL
ya da kuponu	(aynı yardım)	SGK muafiyeti, bordroya yansımaz	(KDV dâhil 55,08 TL)

Grafik 60: Vergiden Müstesna Yemek Bedeli (TL)

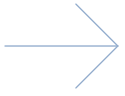


Özel ya da kamu çalışanlarına, aylık yemek giderlerinin bir kısmını karşılamak için kurumları tarafından verilen yemek kartı ticket kart olarak adlandırılmaktadır. Edenred, Multinet, Sodexo, SetCard, Yemekmatik Kart, MetropolCard, Paye Card sırasıyla Türkiye’de en çok kullanılan ticket kartlar arasında yer almaktadır. Ticket kartlar, Türkiye’de yemek sektörünün yaklaşık %12’lik pazar payını elinde bulundurmaktadır.

Ticket kartlar, işverenlere, vergi indirimi gibi ayrıcalıklar başta olmak üzere birçok avantaj sağlar. Bu kartların yemek sektörünün yanı sıra marketlerde de kullanılabilmesi, tüketicieye istediği yemeği seçme özgürlüğü sunması ve kullanılmayan bakiyenin bir sonraki aya devretmesi gibi yönleriyle çalışanlar tarafından da tercih edilir olması, endüstriyel yemek sektörünün geleceği için potansiyel bir tehdit oluşturmaktadır. Sağladığı bu avantajlarla, endüstriyel yemek sanayinin en büyük rakibinin ticket kartlar olduğu söylenebilir. Her yerde geçerli olmaması ve yemek ihtiyacının giderilmesi için başka bir lokasyona gidilmesi gibi yönleriyle ise ticket kartlar, tabldot endüstriyel yemek hizmetinin gerisinde kalmaktadır. Ancak Avrupa Birliği’nde yemek kartı kullanım oranlarının %30 civarında olduğu göz önüne alındığında Türkiye’de ticket kart kullanımının artması yönünde çok fazla potansiyel olduğu düşünülmektedir.

Edenred’in araştırma şirketi Ipsos ile yürüttüğü “Yemek Kartı Penetrasyonu ve Pazar Payı” araştırmasına göre, Türkiye’de yemek kartı kullanım oranının %12,51 olduğu saptanmıştır. Bu araştırma kapsamında, Eylül 2019 tarihinde İstanbul, Ankara ve İzmir başta olmak üzere 12 bölgeden küçük-orta-büyük ölçekte 2.500 şirketle görüşülerek veri toplanmıştır. Bu verilere göre Edenred, Türkiye’de 25 binden fazla kurumsal müşteri ve 1,5 milyondan fazla çalışana hizmet vererek, ticket kart pazarında liderliğini korumaktadır. Araştırmadan elde edilen diğer sonuçlara göre; çalışan sayısı 1 ile 9 arasında olan küçük işletmelerde öğle yemeğini nakit karşılayanların oranı %45,7 iken, 500 ve üzeri çalışan sayısına sahip olan şirketlerde yemek kartı kullanımı %44 seviyelerindedir.

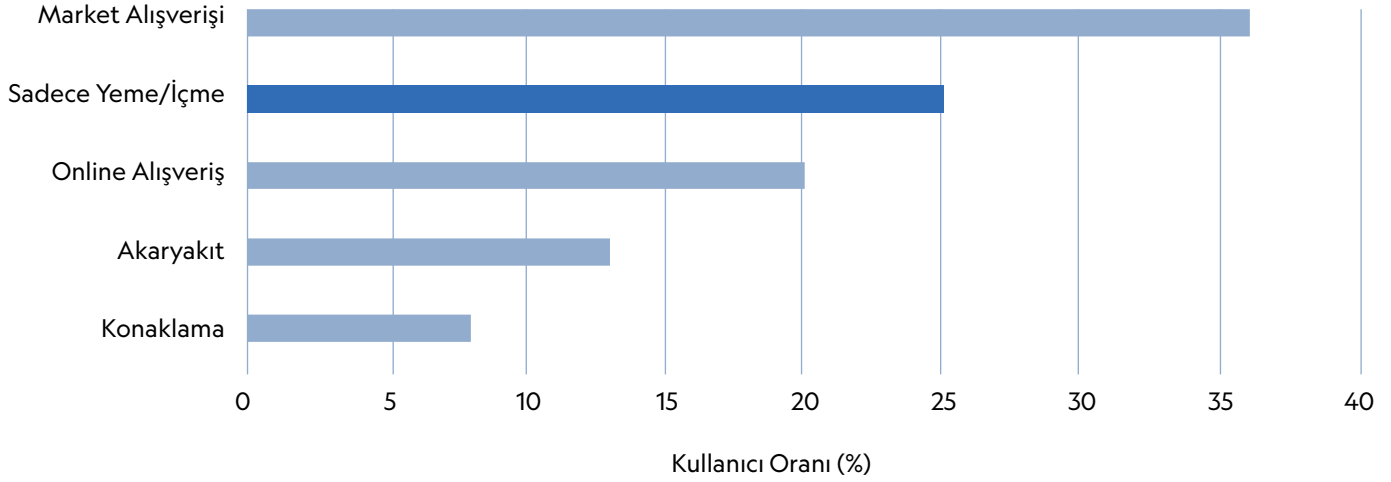
Yapılan araştırmalar sonucunda çalışanların yemek kartlarını yalnızca iş yerinde değil, market alışverişi gibi yemek kartının geçerli olduğu diğer alışverişlerde de kullandığı görülmektedir. 2021 yılında, 400 kişinin katılımı ile yapılan anket sonucunda katılımcıların yalnızca %25’i yemek kartını sadece yemek için kullandığını belirtmiştir. Yemek harici yemek kartının nerelerde kullanıldığı ve katılımcıların ne kadarının diğer kullanımları tercih ettiği aşağıdaki tabloda belirtilmiştir (Marketing Türkiye, 2021).



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Marketing Türkiye, 2021.

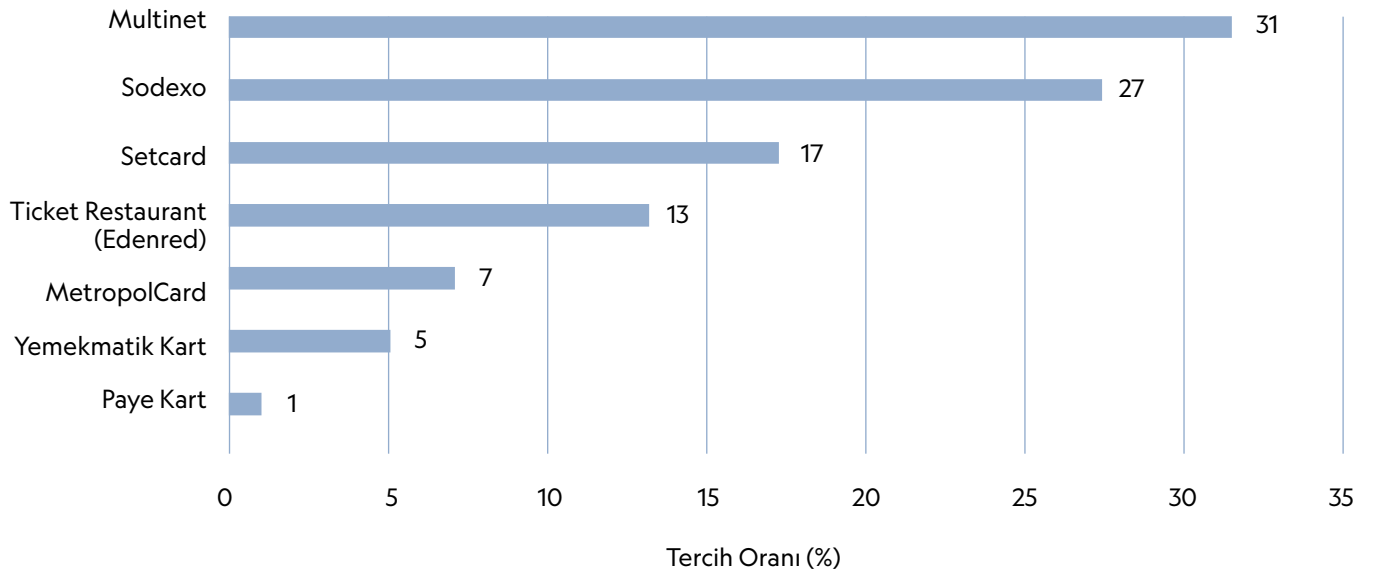
Grafik 61: Yemek Kartı Kullanım Alanı



Çeşitli kullanım şekilleri bulunan yemek kartlarının kullanımında, kullanıcılar tarafında en yüksek memnuniyet oranına sahip olan firma Multinet olurken kullanıcıların tercih ettiği firmaların dağılımı aşağıdaki gibidir (Marketing Türkiye, 2021).

Kaynak: Marketing Türkiye, 2021.

Grafik 62: Yemek Kartı Kullanım Tercih



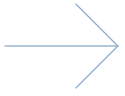
2.4. Pazar Büyüklüğü

2015'ten 2020'ye kadar olan sürede gerçekleşen Türkiye Endüstriyel Yemek Sanayi sektör büyüklükleri Tablo 25'te gösterilmektedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Kaynak: TÜİK.
c* : 5429 Sayılı Türkiye İstatistik Kanununun gizli verilerle ilgili maddesi uyarınca, girişim sayısının üçten az olması veya girişim sayısı üç ve daha fazla olduğu halde bir veya iki girişimin hâkim durumda olması nedeni ve gizlenmiş girişimlere ait bilgilerin aritmetik işlem sonucu elde edilmesini önlemek amacı ile bilgiler verilmemiştir. Gizlenmiş sektör verileri, sektörüne ait üç veya ikili düzey sektör kodlarının toplamları ve Türkiye toplamlarında gösterilmiştir.
(1)** : Gizli Veri

Tablo 25: Türkiye Endüstriyel Yemek Pazar Büyüklüğü

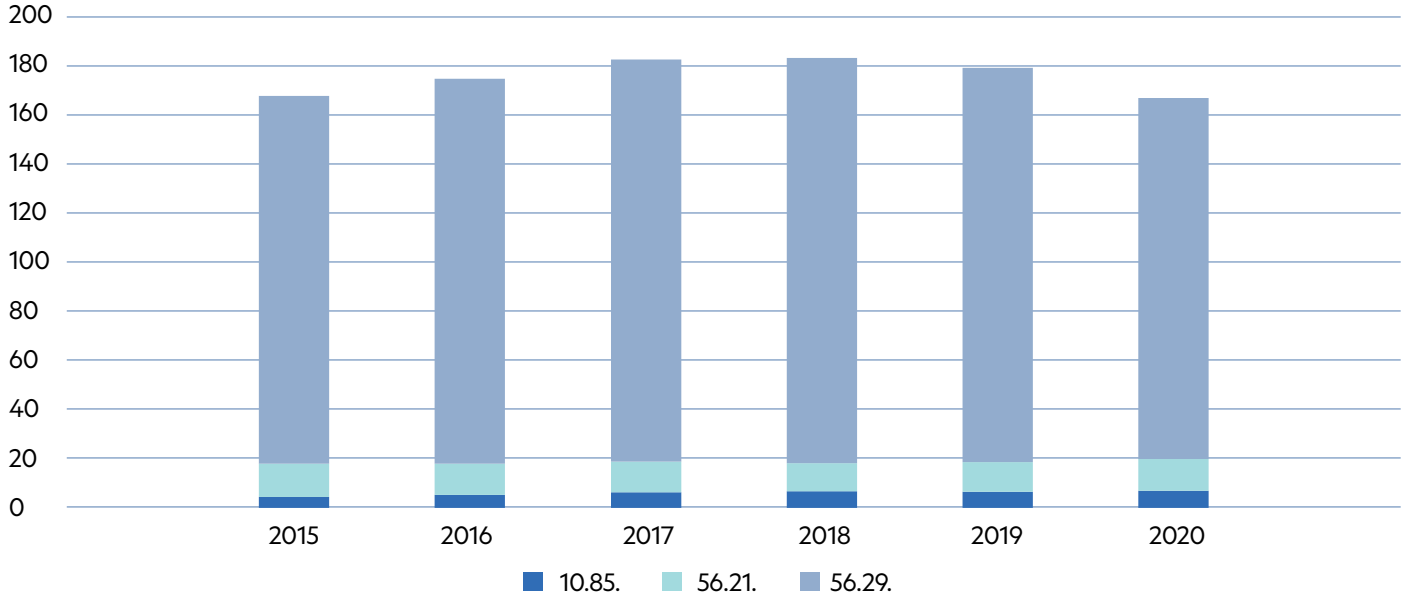
Veri Tipi	NACE Kodu/Yıllar						
		2015	2016	2017	2018	2019	2020
Çalışan Sayısı (adet)	10.85.	4.502	5.394	6.437	6.812	6.687	7.023
	56.21.	13.675	12.885	12.613	11.683	12.180	13.181
	56.29.	151.009	157.969	165.251	166.356	162.011	148.132
	Toplam	169.186	176.248	184.301	184.851	180.878	168.336
Ciro (TL)	10.85.	751.141.391	(1)*	1.426.386.949	1.924.073.739	2.533.575.821	(1)*
	56.21.	1.253.995.183	1.365.425.313	1.458.545.708	1.524.730.067	1.886.845.663	2.235.927.365
	56.29.	12.393.511.895	14.650.754.147	17.142.721.602	20.422.054.799	23.744.584.653	20.800.634.627
	Toplam	14.398.648.469	16.016.179.460	20.027.654.259	23.870.858.605	28.165.006.137	23.036.561.992
Ciro (dolar)	Toplam	5.235.872.171	5.285.867.809	5.502.102.818	4.921.826.516	4.967.373.216	3.249.162.481
Girişim Sayısı	10.85.	382	480	497	527	537	562
	56.21.	928	969	1.062	1.017	993	943
	56.29.	18.410	18.921	19.318	19.835	20.382	18.918
	Toplam	19.720	20.370	20.877	21.379	21.912	20.423
Toplam Mal ve Hizmet Satın Alışları (TL)	10.85.	663.743.361	798.914.169	1.183.947.653	(1)*	2.112.889.272	c
	56.21.	994.295.993	1.063.565.127	1.142.028.023	1.165.466.426	1.440.389.428	1.670.533.386
	56.29.	9.318.078.440	10.563.902.548	12.703.621.563	15.452.724.650	17.472.797.357	15.337.818.198
	Toplam	10.976.117.794	12.426.381.844	15.029.597.239	16.618.191.076	21.026.076.057	
Dolar / TRY		2,75	3,03	3,64	4,85	5,67	7,09



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

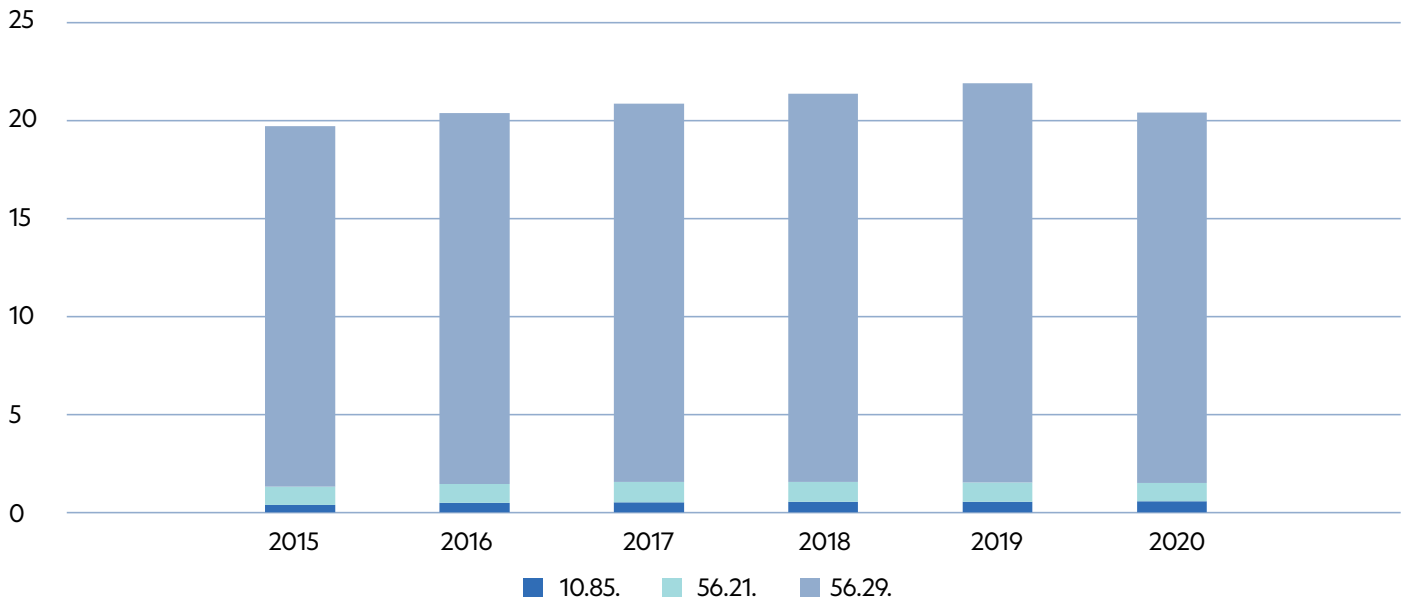
Kaynak: TÜİK.

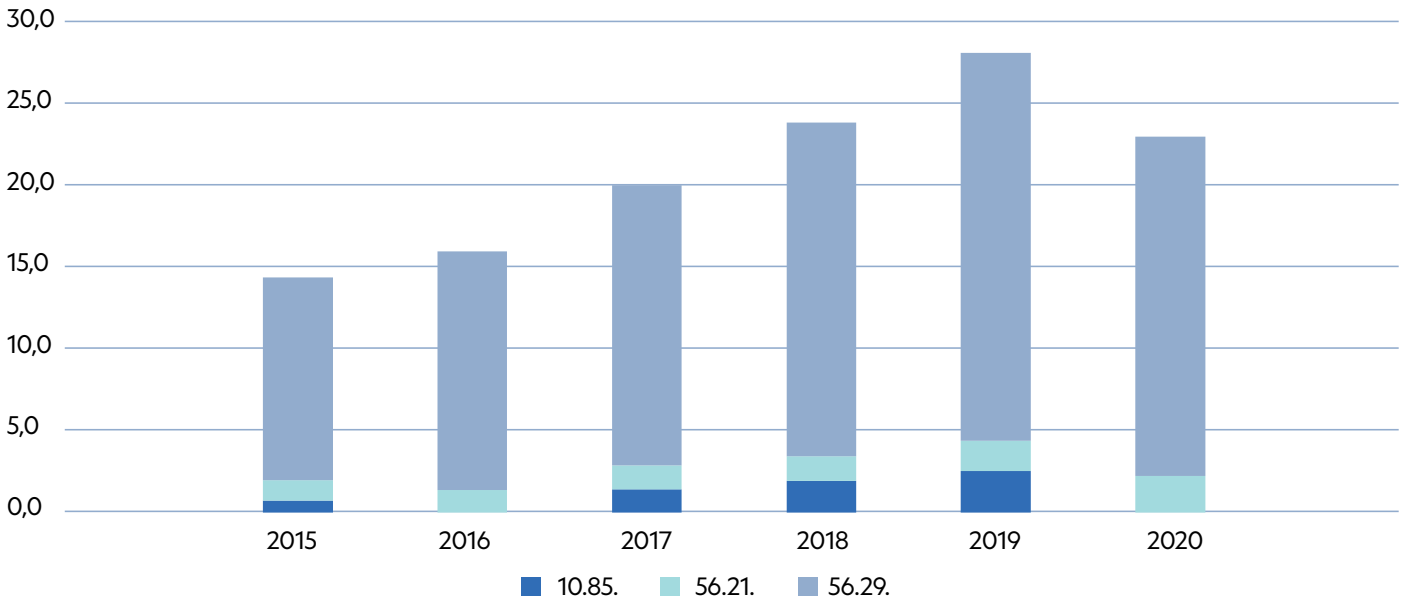
Grafik 63: NACE Kodlarına Göre Türkiye Çalışan Sayısı (Bin Kişi)



Kaynak: TÜİK.

Grafik 64: NACE Kodlarına Göre Türkiye Girişim Sayısı (Bin Girişim)



Grafik 65: NACE Kodlarına Göre Türkiye Pazar Büyüklüğü (Milyar TL)

Yapılan çalışmalar sonucunda, Türkiye’de toplam ulaşılabilir endüstriyel yemek sanayi pazar büyüklüğünün 22,2 milyar TL civarında olduğu belirlenmiştir. Buna karşın mevcutta ulaşılan pazar büyüklüğü 4,5 milyar dolar olmakla beraber potansiyelin yalnızca %20’sine ulaşabildiği söylenebilir. Mevcut pazarın %80’i özel sektörden oluşurken, toplam ulaşılabilir pazarın %63’ünü kamu sektörü oluşturmaktadır.

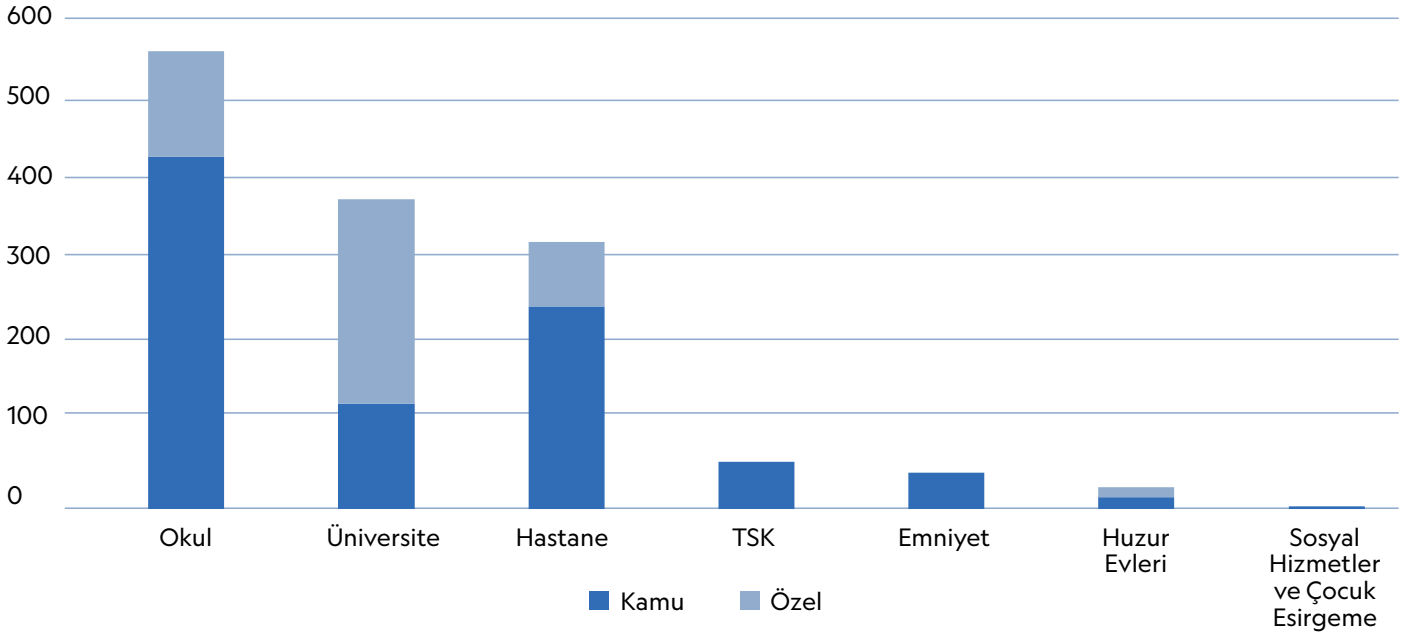
Mevcut pazara bakıldığında yaklaşık 3,6 milyar dolar pazar büyüklüğüne sahip özel sektörün %13’ünü özel okullar, üniversiteler, hastaneler ve huzurevleri oluştururken diğer özel sektörde çalışan

sigortalıların pazar büyüklüğü 3,1 milyar dolar olarak hesaplanmıştır. 0,9 milyar dolar pazar büyüklüğüne sahip kamu sektöründe ise bahsi geçen kurumlara ek olarak Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Kurumları, Türk Silahlı Kuvvetleri, emniyet personelleri ve adliye personelleri mevcut pazarı oluşturmaktadır. Aşağıdaki grafikte kurumlar bazında mevcutta ulaşılan pazar büyüklükleri gösterilmiştir.

SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Consulta Araştırma.

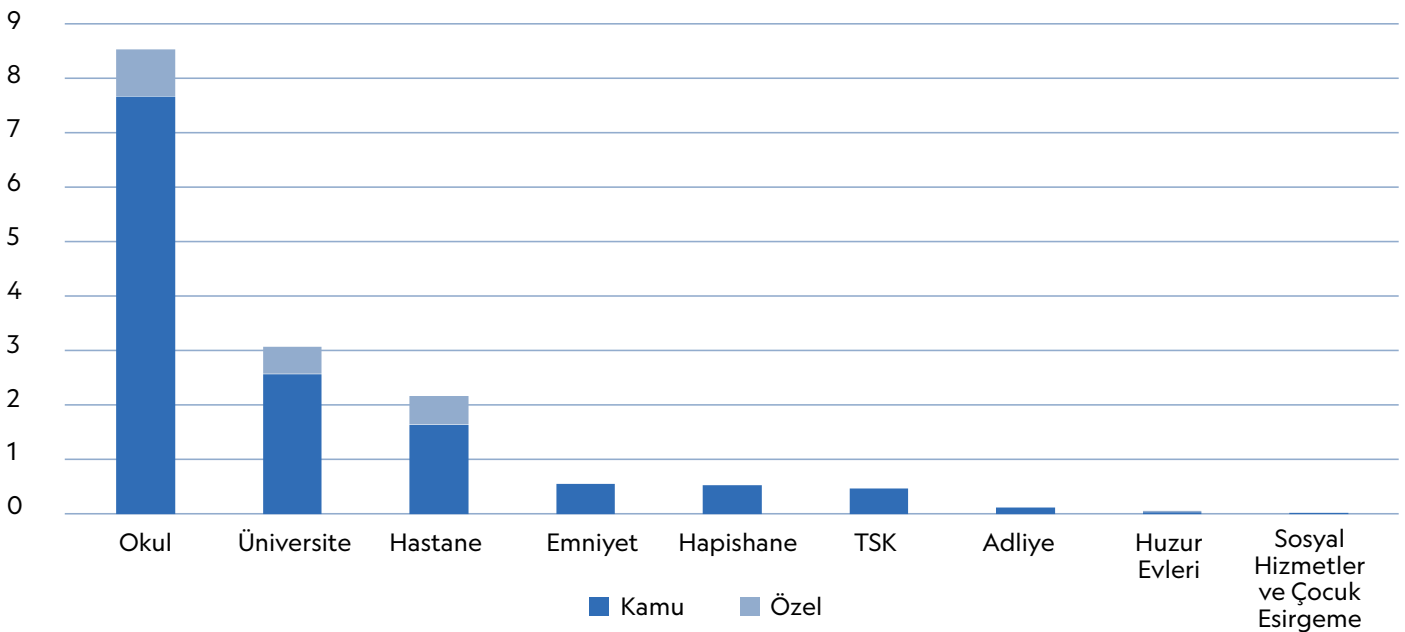
Grafik 66: Kurumlara Göre Mevcut Endüstriyel Yemek Pazar Büyüklüğü (Milyon Dolar)



2,2 milyar dolar pazar büyüklüğüne sahip toplam ulaşılabilir pazara bakıldığında, pazarın %33,4'ünü kamuya bağlı okullar oluştururken mevcut pazarda rol alan kamuya bağlı kurumlara ek olarak hapishaneler ve kamuda çalışan diğer sigortalı personelin de toplam ulaşılabilir pazara dâhil olduğu söylenebilir. Aşağıdaki grafikte kurumlar bazında toplam ulaşılabilir pazar büyüklükleri gösterilmiştir.

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 67: Kurumlara Göre Ulaşılabilir Toplam Endüstriyel Yemek Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)



2.4.1. Pazar Büyüklüğüne Etki Eden Faktörler

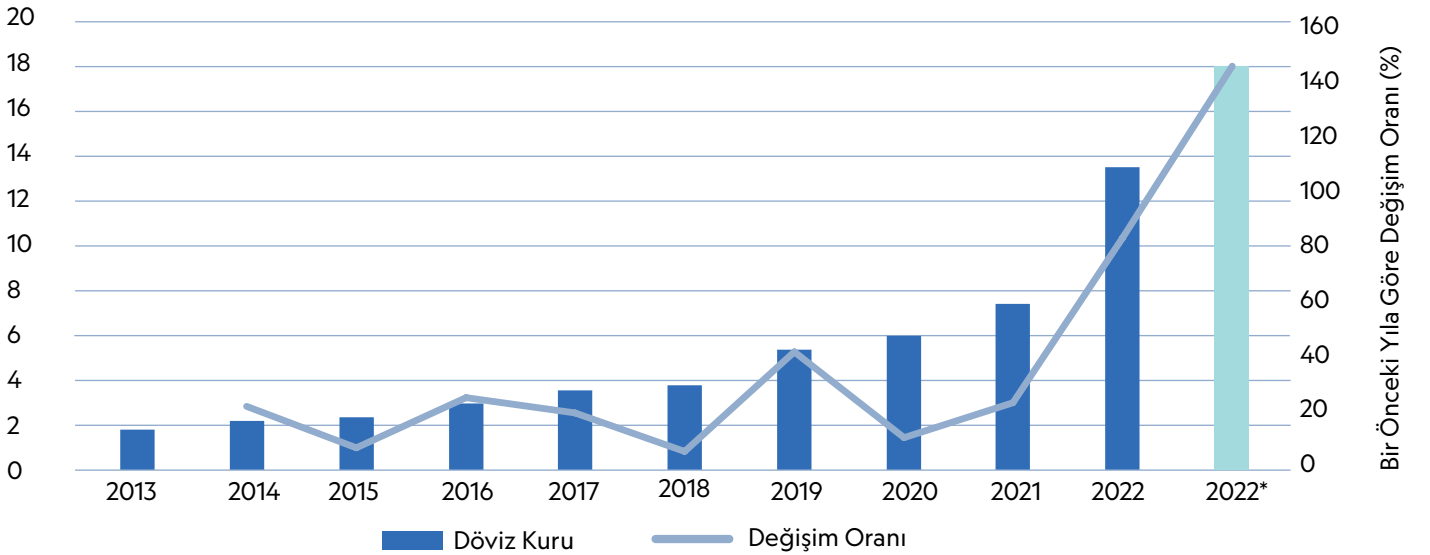
Türkiye Endüstriyel Yemek Sanayi pazarının genel görünümüne bakıldığında sektör büyüklüğünün 2021 yılında yaklaşık 4,5 milyar dolar olduğu görülmektedir. Sektörün cirosu yakın geçmişteki yıllar boyunca 4,5-5,5 milyar dolar arasında değişim göstermektedir. Bu dalgalanmaların temelinde Türkiye ekonomisinin ve döviz kurlarının aşırı değişken olması yatmaktadır.

Sektör cirosu pandemiden çok ciddi bir şekilde etkilenmiştir. TL bazında ciro bir önceki yıla göre %10, dolar bazında ise %28 azalmıştır. 2020 yılında TL enflasyonunu %15, dolar enflasyonunu %2,5 olarak varsayarsak enflasyondan arındırılmış şekilde sektör ciro olarak TL bazında %21,8, dolar bazında ise %28,1 küçülmüştür. Çalışan sayısı 2019 yılında ilk defa artış trendini kırıp azalış eğilimine girmiştir. Pandeminin etkisiyle bu azalış çok ciddi boyutlara ulaşmıştır. 12.878

çalışanın sektörden ayrılması ile çalışan sayısında %7,3'lük bir azalma gerçekleşmiştir. Girişim sayısı ise çalışan sayısı ile korelasyon içinde olup 2019 yılında ilk defa artış trendini kırıp pandeminin etkisiyle %7 azalmıştır. Dolar kuru verisi, T.C. Merkez Bankası'ndan her yılın Ocak ayı verisi alınarak grafikte gösterilmiştir (Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası, 2022).

Kaynak: Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası.
*2022 yılı verisi 29.07.2022 tarihine aittir.

Grafik 68: Döviz Kuru (Dolar/TL)



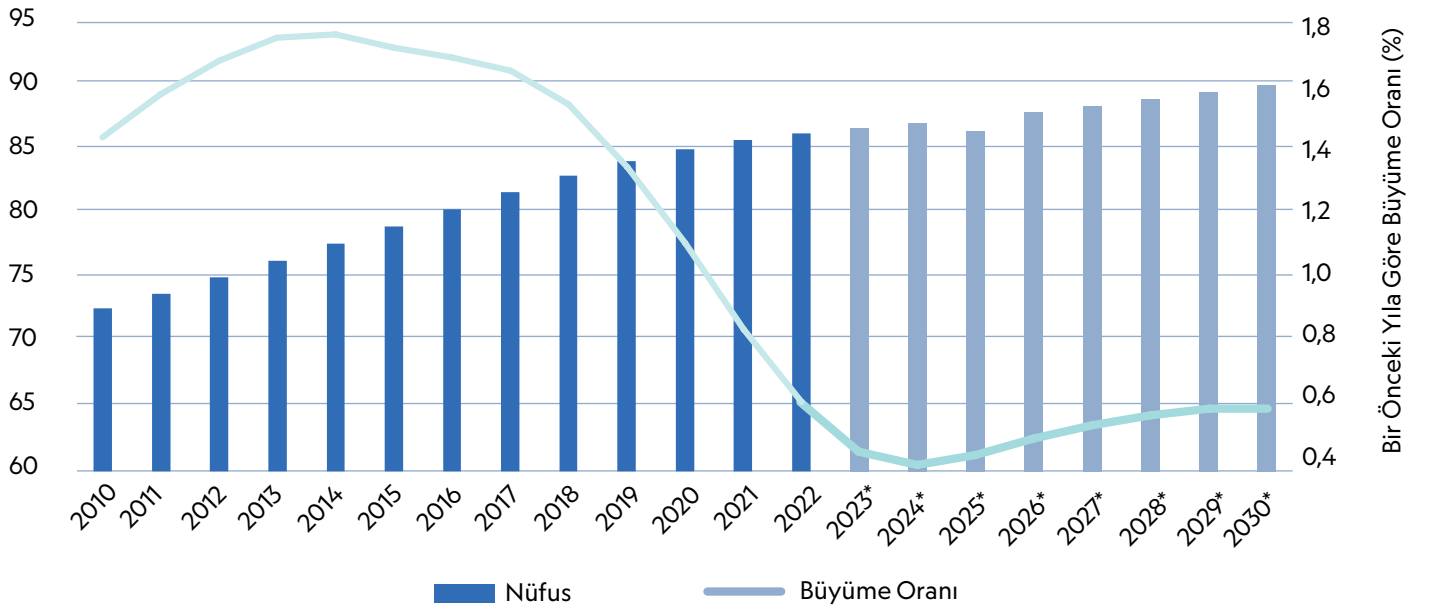
SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

2.4.1.1. Türkiye Nüfusu

Resmi kayıtlara göre 2022 yılı itibarıyla Türkiye nüfusu 85 milyon seviyesini aşmıştır. Yasadışı göçmenler ve geçici koruma altındaki insanlar da dikkate alındığında toplam nüfusun bu sayıdan daha fazla olduğu tahmin edilmektedir. Buna ek olarak gelecek projeksiyonlarında her ne kadar nüfus artış hızının düşmesi beklense de 2030 itibarıyla resmi toplam nüfusun 90 milyon seviyesine ulaşması beklenmektedir (Macrotrends, 2022).

Kaynak: Macrotrends, 2022.

Grafik 69: Türkiye Nüfus Tahmini (Milyon Kişi)

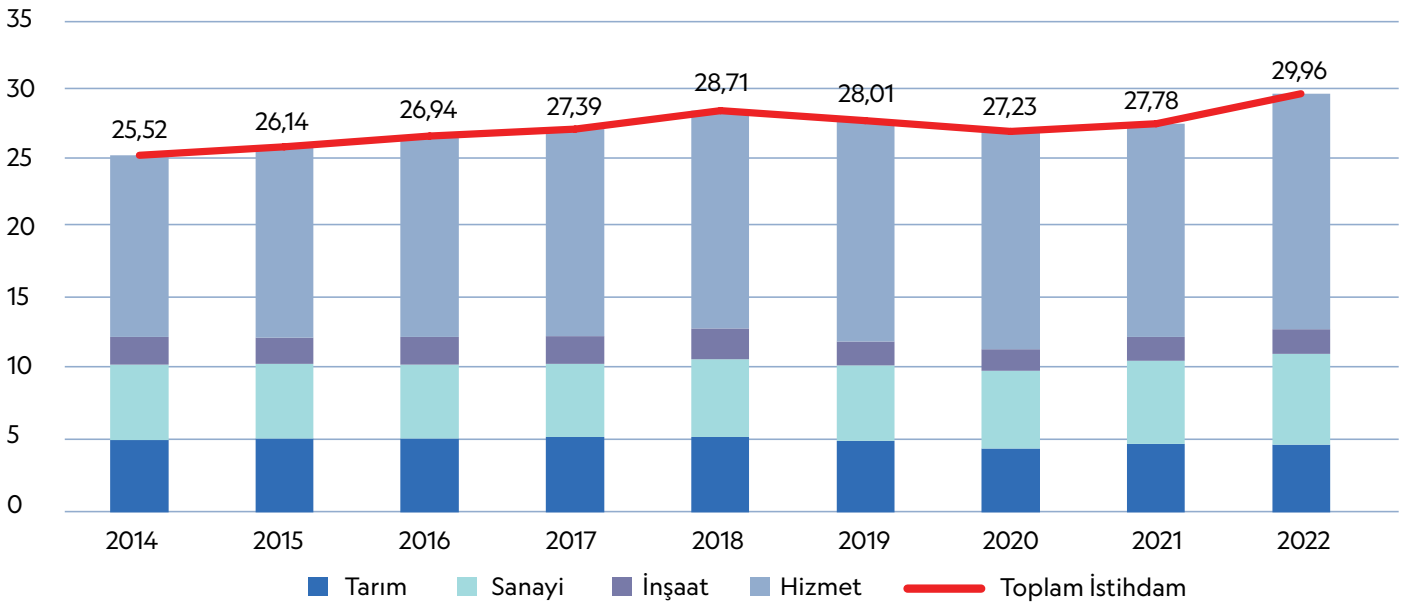


2.4.1.2. Çalışan Nüfus

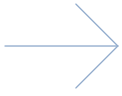
İstihdam edilen kişi sayısı her yılın birinci çeyreğine göre grafikte belirtilmiştir. Türkiye’de hizmetler sektörünün toplam istihdam içinde büyük bir orana sahip olduğu ve son yıllarda toplam istihdamın zayıf bir artış eğilimi içinde olduğu görülmektedir (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Kaynak: TÜİK.

Grafik 70: Sektörel İstihdam Durumu (Milyon Kişi)



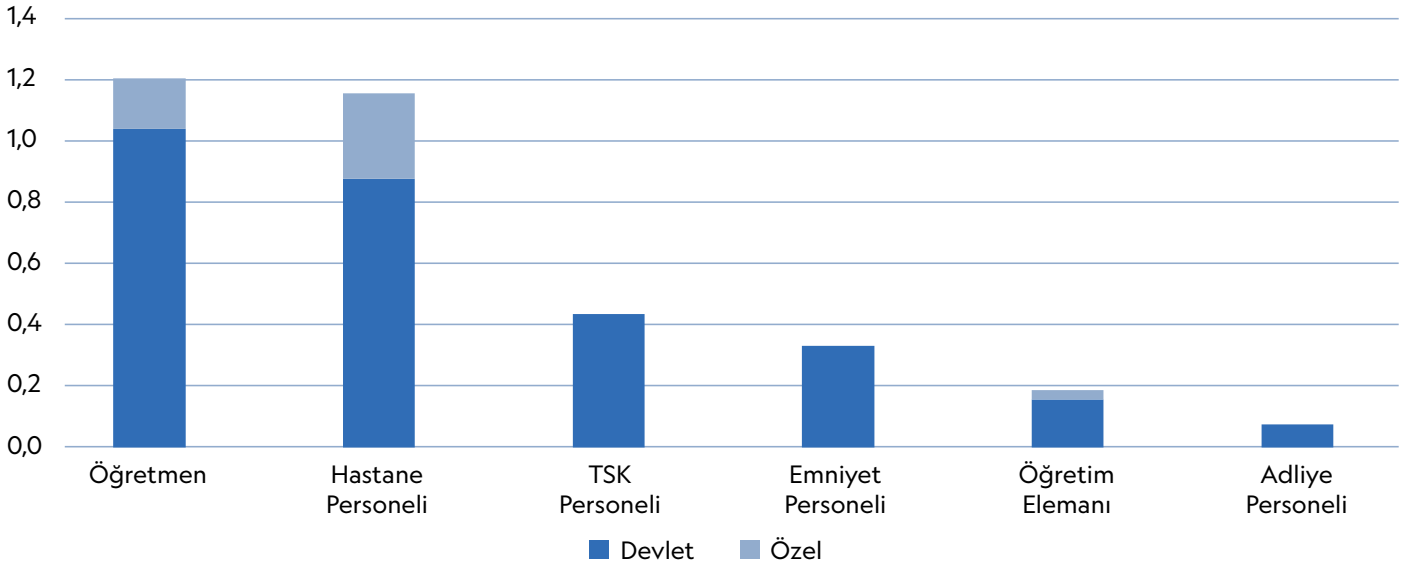
Yapılan araştırmalar sonucu Türkiye’de, 2021 yılı rakamlarına göre 18 milyonu özel sektörde, 5 milyona yakını kamuda olmak üzere toplam 23 milyona yakın kişi çalışan nüfus kapsamında bulunmaktadır. Aşağıdaki grafikte belirtilen çalışan sayılarına ek olarak özel sektörde çalışan diğer sigortalı personel sayısı 17,6 milyon iken kamudaki diğer sigortalı personel sayısı 2 milyonun üzerindedir.



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 71: Çalışan Sayısı (Milyon Kişi)

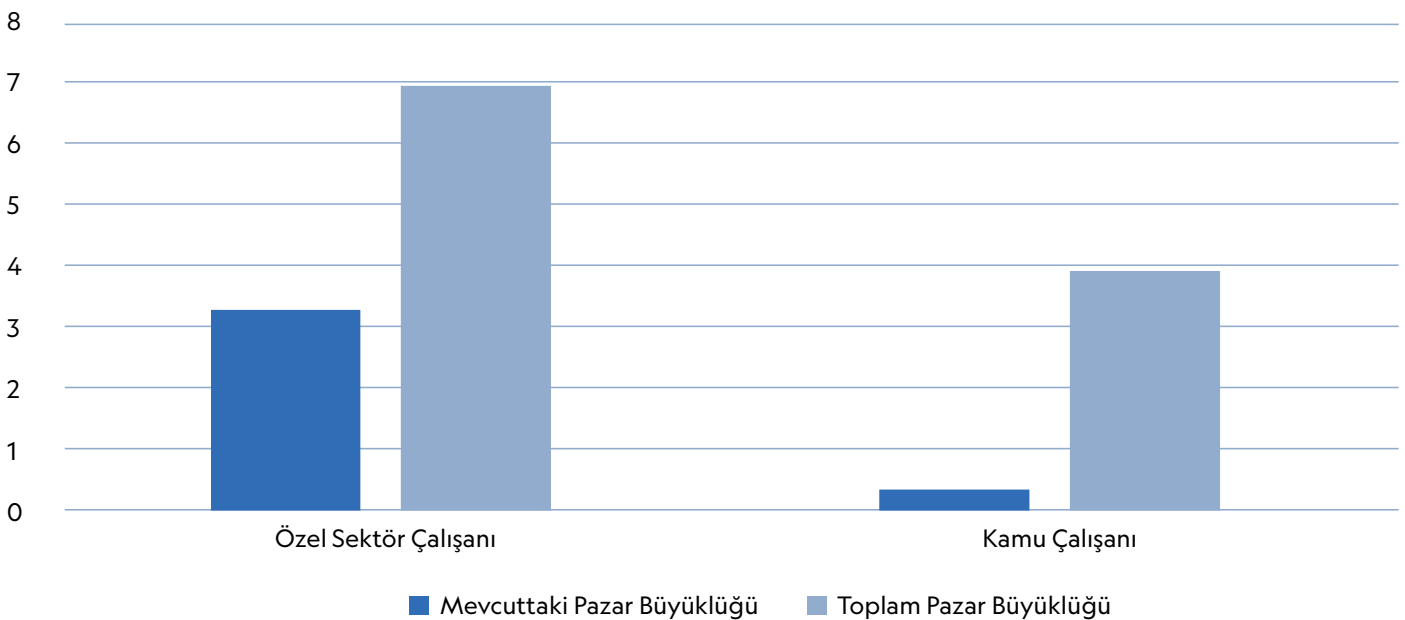


Çalışan nüfus, endüstriyel yemek sanayi için en büyük müşteri grubudur. Toplam ulaşılabilir endüstriyel yemek sanayinde çalışan nüfusun pazar büyüklüğü 10,7 milyar dolar olmasına karşın mevcut ulaşılabilir çalışan nüfusun pazar büyüklüğü 3,6 milyar dolar olarak hesaplanmıştır. Özel sektörde potansiyel

çalışan nüfusun yaklaşık olarak %47'si endüstriyel yemek sanayinden hizmet alırken, kamuda bu oran yalnızca yaklaşık %9'dur. Bu bilgiler göz önünde bulundurulduğunda, Türkiye'de endüstriyel yemek sektörünün henüz doygunluğa ulaşmadığı söylenebilir.

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 72: Çalışan Nüfusun Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)

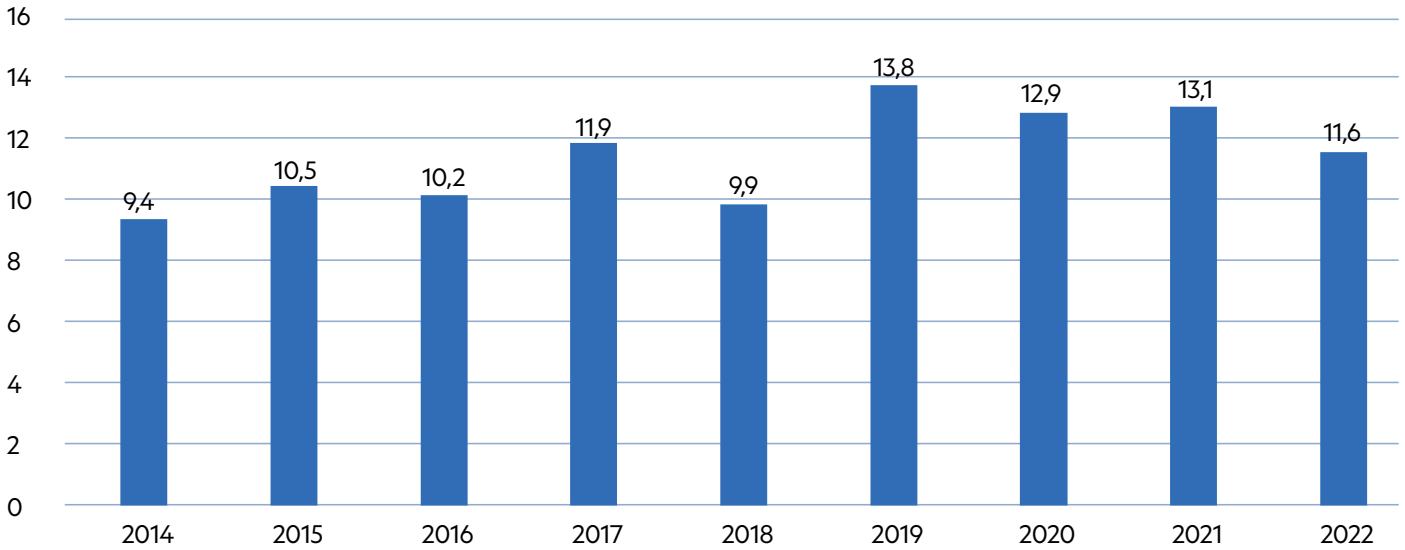


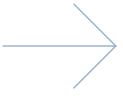
Yaklaşık 22,2 milyar dolar olan toplam ulaşılabilir endüstriyel yemek sanayinde pazar büyüklüğünün hemen hemen %48'ini oluşturan çalışan nüfusun beraberinde işsizlik de endüstriyel yemek sektörünün pazar büyüklüğünü doğrudan etkileyen bir faktördür. İşsizlik rakamlarının artması, sektörün pazar büyüklüğünü düşürmektedir. Türkiye'de, 2021 itibarıyla 4 milyona yakın işsiz bulunmaktadır. Herhangi bir işte çalışmayan, zamanını evde geçiren kişiler, endüstriyel yemek sanayinin müşterileri olamamaktadır. Bu durum,

endüstriyel yemek sektörünün var olan potansiyel pazar büyüklüğüne ulaşmasını engellemektedir. Grafikte her yılın birinci çeyreğine ait işsizlik oranları belirtilmiştir. 2018 yılında %10'un altına düşen işsizlik oranı, 2019 yılında yaklaşık %14'e ulaşmıştır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

Kaynak: TÜİK.

Grafik 73: İşsizlik Oranı (%)





SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

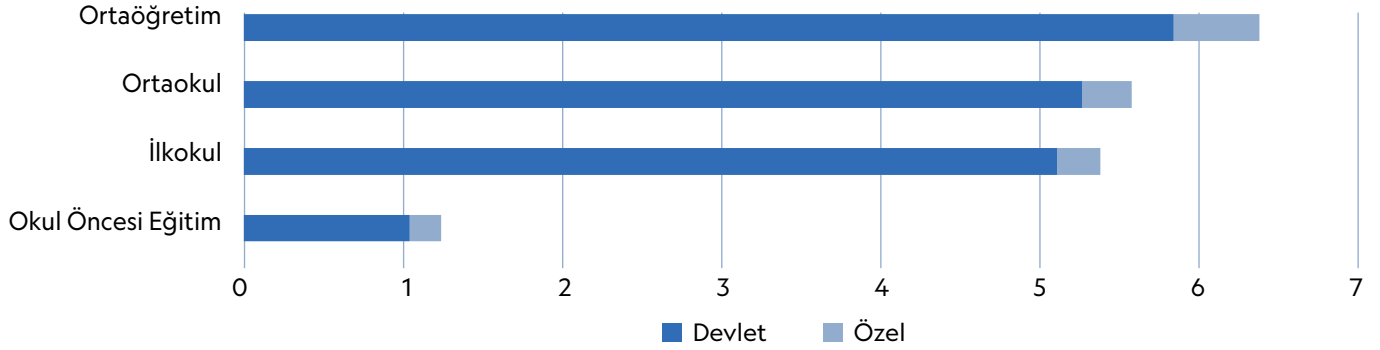
2.4.1.3. Eğitim Kurumları

18 milyon öğrenci barındıran eğitim kurumları, ülkemizde endüstriyel yemek sektörünün pazar büyüklüğünü etkileyen unsurların başında gelmektedir. Günlerinin büyük kısmını okulda geçiren öğrenciler için kantinlerdeki hazır gıdalar ve paket yiyecekler her zaman yeterli olmamaktadır. Bunun yanı sıra daha sağlıklı alternatifler arayan öğrenciler için okul

yemekhaneleri bir gereklilik teşkil etmektedir. Türkiye'deki okullarda eğitim gören öğrencilerin yaklaşık 1,3 milyonu özel okullarda, 17 milyonu ise devlet okullarında okumaktadır (T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 2021).

Kaynak: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 2021.

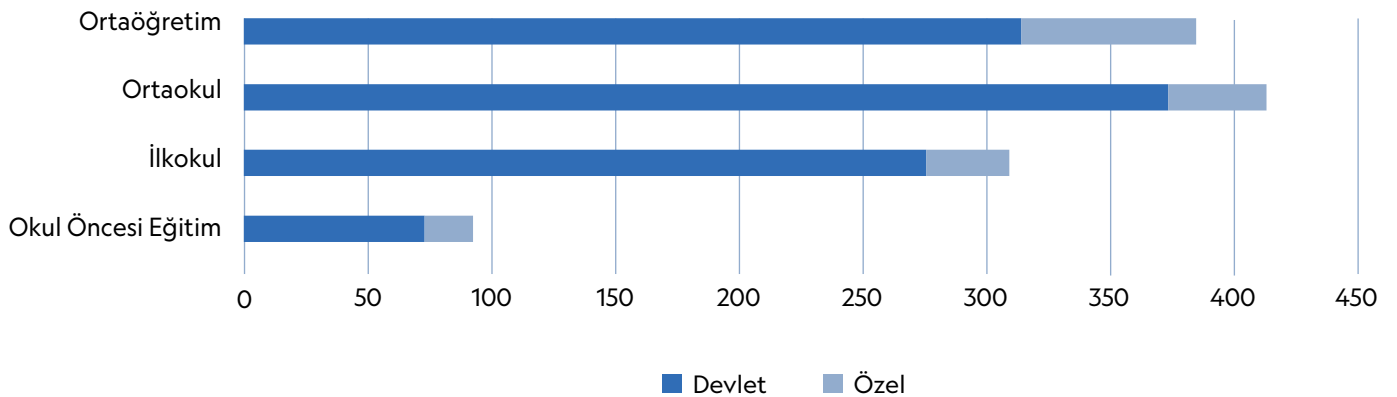
Grafik 74: Okullardaki Öğrenci Sayısı (Milyon Kişi)



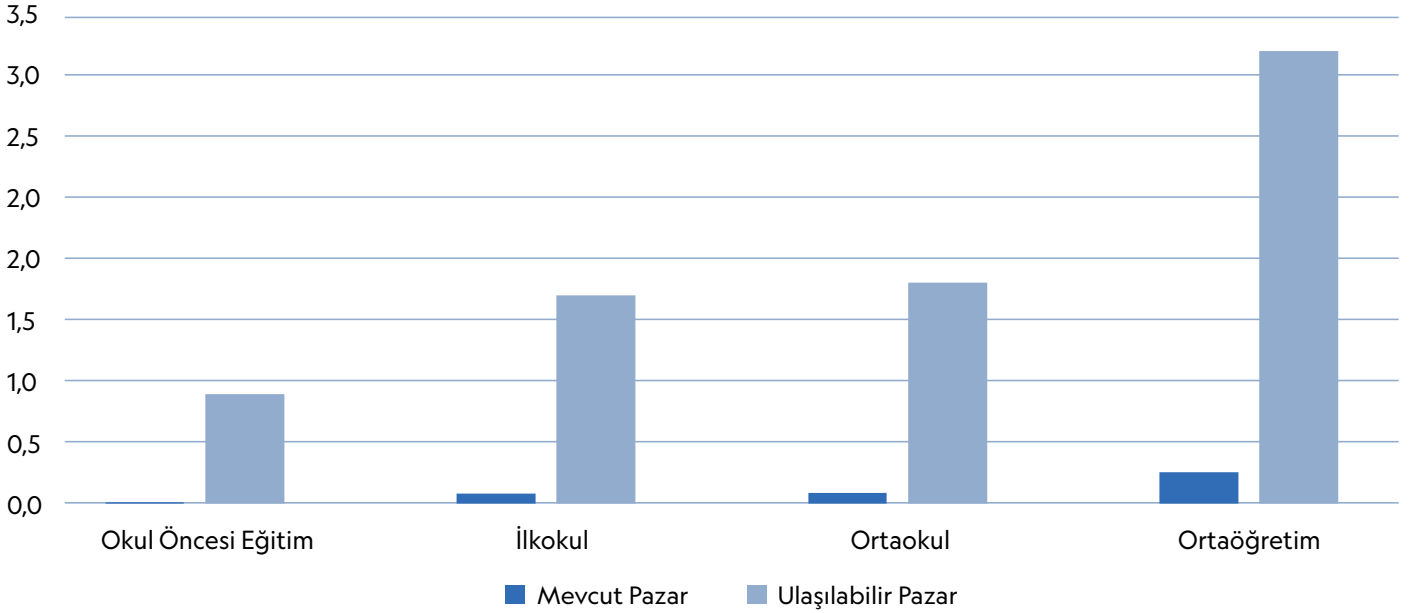
Okullardaki öğrenci sayılarının yanı sıra endüstriyel yemek pazarı için potansiyel oluşturanlar arasında okullardaki öğretmenler de bulunmaktadır.

Kaynak: T.C. Millî Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı, 2021.

Grafik 75: Okullardaki Öğretmen Sayısı (Bin Kişi)

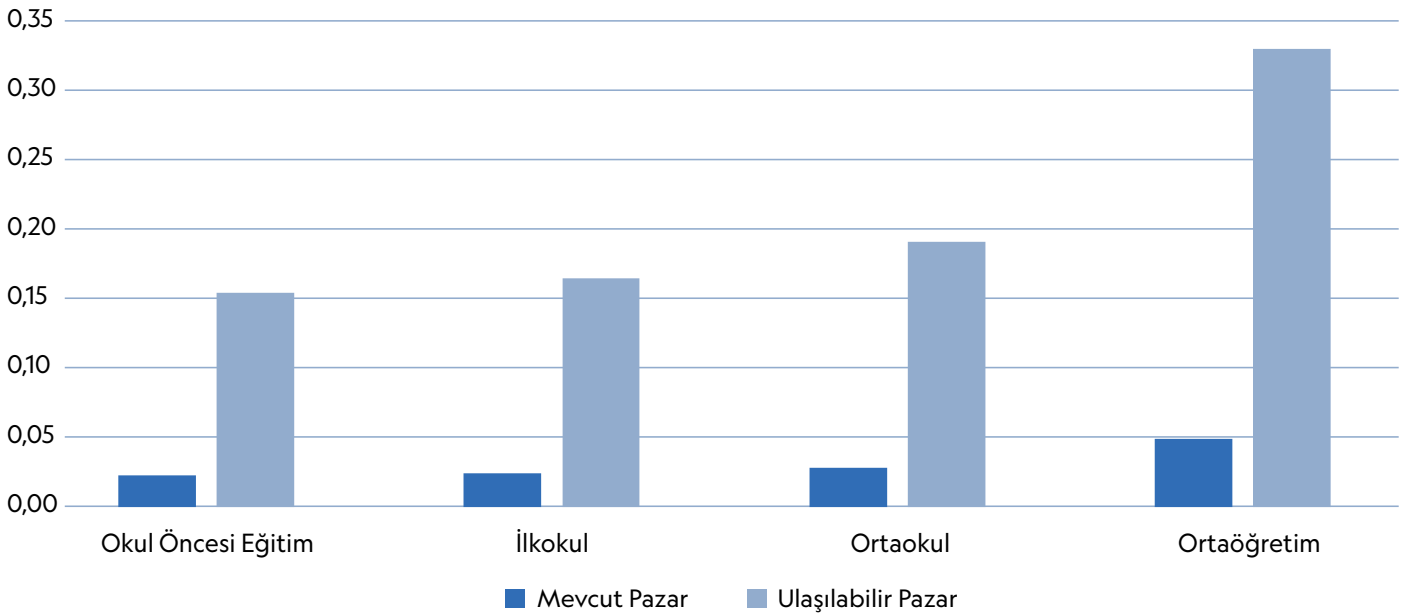


Okullarda eğitim alan öğrencilerin oluşturduğu mevcut pazarın %77'sini, ulaşılabilir toplam pazarın ise %90'ını devlet okulları oluşturmaktadır. Devlet okullarının eğitimdeki seviyelere göre mevcut pazar ve ulaşılabilir pazar büyüklüğü aşağıdaki grafikte belirtilmektedir.

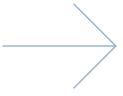
Grafik 76: Devlet Okullarında Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)

Yaklaşık 0,5 milyar dolar ile mevcutta ulaşılan endüstriyel yemek pazar büyüklüğünün %11'ini, 7,4 milyar dolar ile toplam ulaşılabilir endüstriyel yemek pazar büyüklüğünün %33'ünü okullarda eğitim alan öğrenciler oluşturmaktadır. Okullarda eğitim alan

öğrencilerin oluşturduğu mevcut pazarın %23'ünü, ulaşılabilir toplam pazarın ise yalnızca %10'unu özel okullar oluşturmaktadır. Özel okulların eğitimdeki seviyelere göre mevcut pazar ve ulaşılabilir pazar büyüklüğü aşağıdaki grafikte belirtilmektedir.

Grafik 77: Özel Okullarda Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)

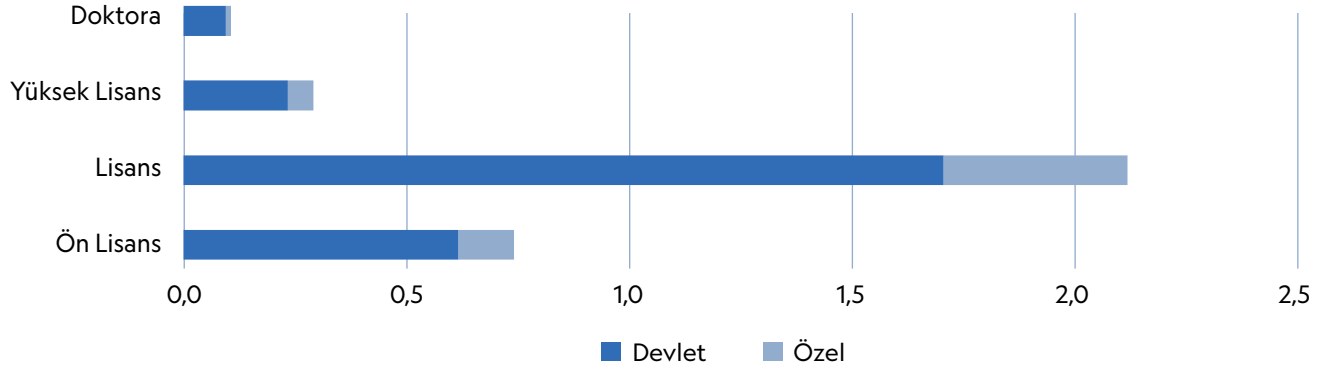
Türkiye'deki üniversite öğrencilerinin yaklaşık 600 bini özel üniversitelerde, 2,6 milyonu ise devlet üniversitelerinde okumaktadır (Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, 2021).



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

Kaynak: Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi.

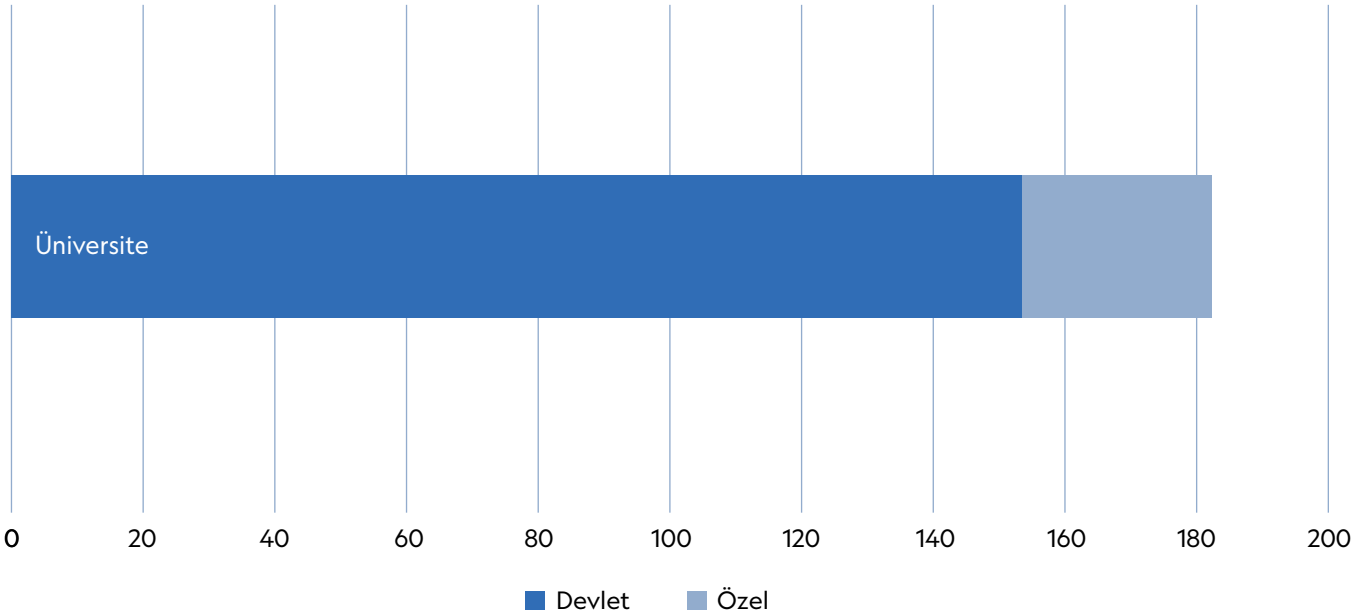
Grafik 78: Üniversite Öğrenci Sayısı (Milyon Kişi)

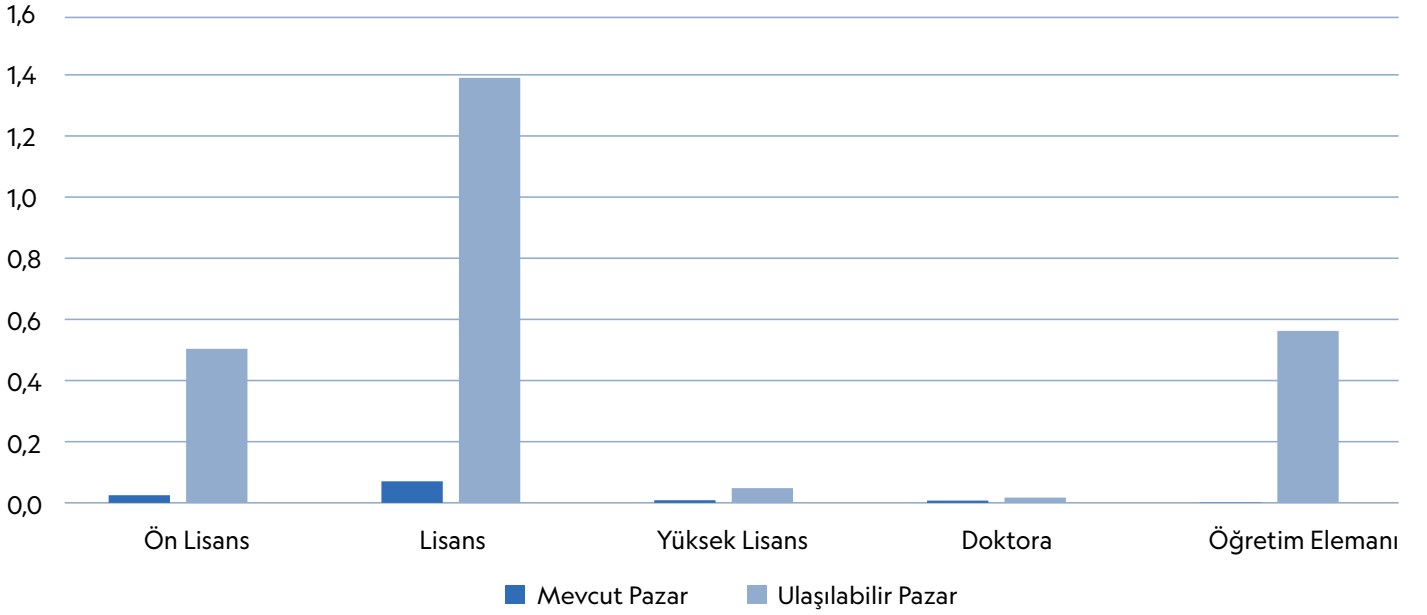


Üniversitelerdeki öğrenci sayısına ek olarak öğretim elemanları da endüstriyel yemek pazar büyüklüğüne dâhil edilmelidir. Bu doğrultuda Türkiye’de 180 binin üzerinde öğretim elemanı bulunduğu görülmektedir.

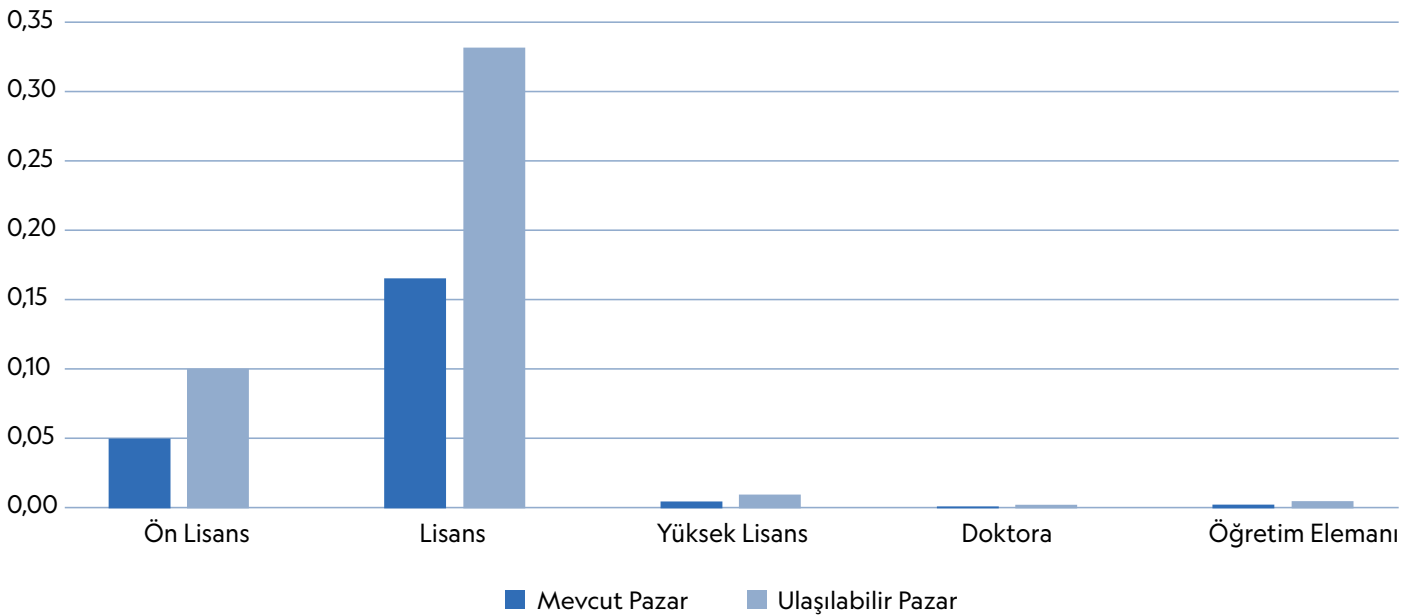
Kaynak: Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi.

Grafik 79: Üniversite Öğretim Elemanı Sayısı (Bin Kişi)

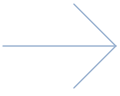


Grafik 80: Devlet Üniversitelerinde Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)

Devlet üniversitelerinin pazar büyüklüğünün hâlihazırda yaklaşık 100 milyon dolar olduğu tahmin edilmektedir. Ulaşılabilir pazar büyüklüğü ise 2,5 milyar dolar seviyelerindedir. Bu tahminler büyük bir potansiyel pazara işaret etmektedir.

Grafik 81: Özel Üniversitelerde Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)

Özel üniversitelerde ise mevcut pazar büyüklüğü 224 milyon dolar düzeyinde olmakla birlikte ulaşılabilir pazar büyüklüğü 448 milyon dolar seviyelerindedir. Bu sayılar her ne kadar devlet üniversitelerine yakın bir seviyede olmasa da önemli bir potansiyel teşkil etmektedir.



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

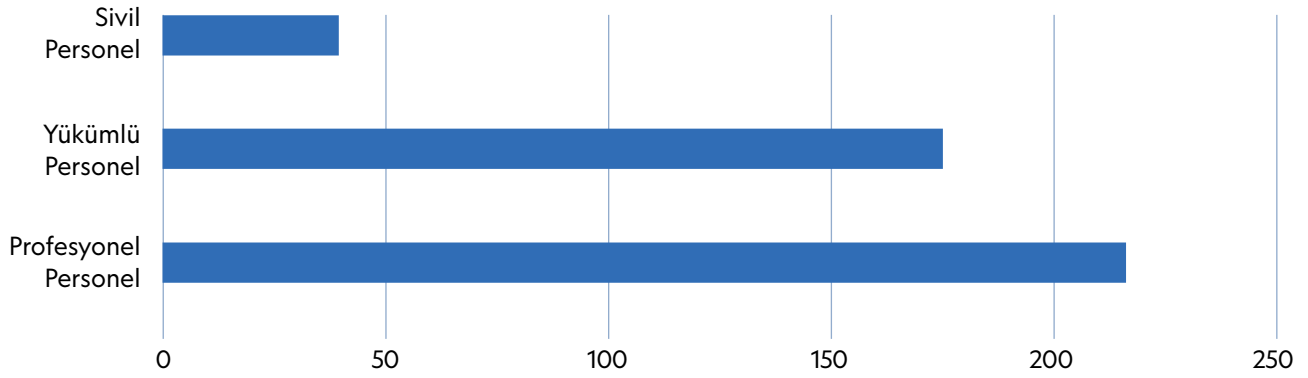
2.4.1.4. Askeri Kurumlar

Askeri kurumlar; stratejik bir alan olması nedeniyle, yemek hizmetini karşılamada dış hizmet alımının çok tercih edilmediği bir sektördür. 450 binden fazla personel barındıran Türk Silahlı Kuvvetleri'nin sadece 120-150 bin personeli hedeflenebilmektedir. TSK personelinin büyük bir kısmı günümüzde dışarıdan endüstriyel yemek hizmeti almamaktadır. TSK'nın

hâlihazırda kendisine ait mutfakları ve tezgâhları olduğu göz önünde bulundurulduğunda organize olduğu takdirde endüstriyel yemek sektörünün güncel pazar payına ciddi bir katkısı olabileceği düşünülmektedir (T.C. Milli Savunma Bakanlığı, 2022).

Kaynak: T.C. Milli Savunma Bakanlığı.

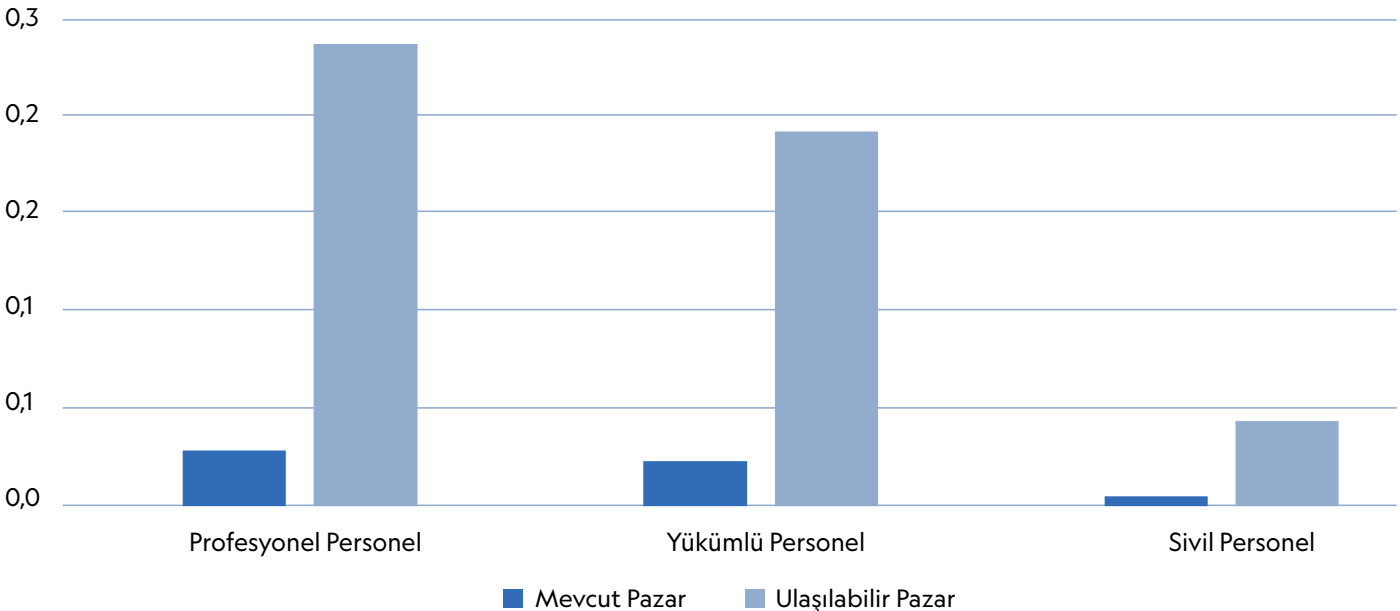
Grafik 82: Türk Silahlı Kuvvetleri Çalışan Sayısı (Bin Kişi)



TSK hâlihazırda 450 binin üzerindeki personeliyle sektör için çok önemli bir pazar konumundadır. Her ne kadar mevcut pazar büyüklüğü 50 milyon dolar düzeyinde olsa da ulaşılabilir pazar büyüklüğü yaklaşık olarak 465 milyon dolar olduğundan TSK önemli bir potansiyel pazardır.

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 83: Türk Silahlı Kuvvetleri Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)



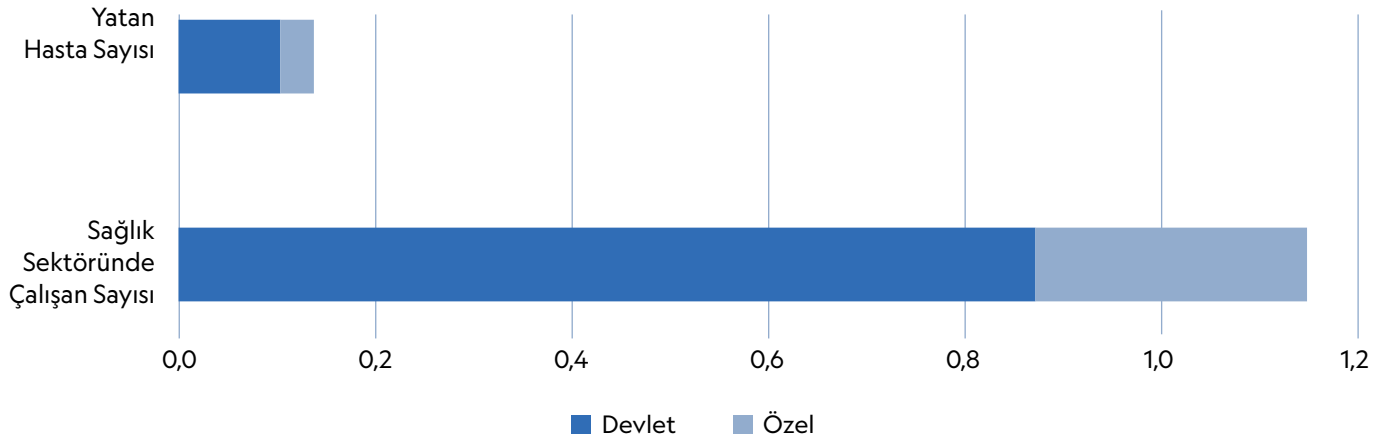
2.4.1.5. Hastane

Türkiye’de sadece sağlık çalışanları baz alındığında dahi hastaneler endüstriyel yemek sektörü için büyük bir pazar alanıdır. 1,2 milyona yaklaşan çalışan sayısı ile sektör açık bir şekilde ön plana çıkmaktadır. Buna

ek olarak zaman zaman değişim göstermekle birlikte yatan hasta sayısındaki yüksek rakamlar ve kapasite, endüstriyel yemek sektörü için son derece değerlidir.

Kaynak: T.C. Sağlık Bakanlığı.

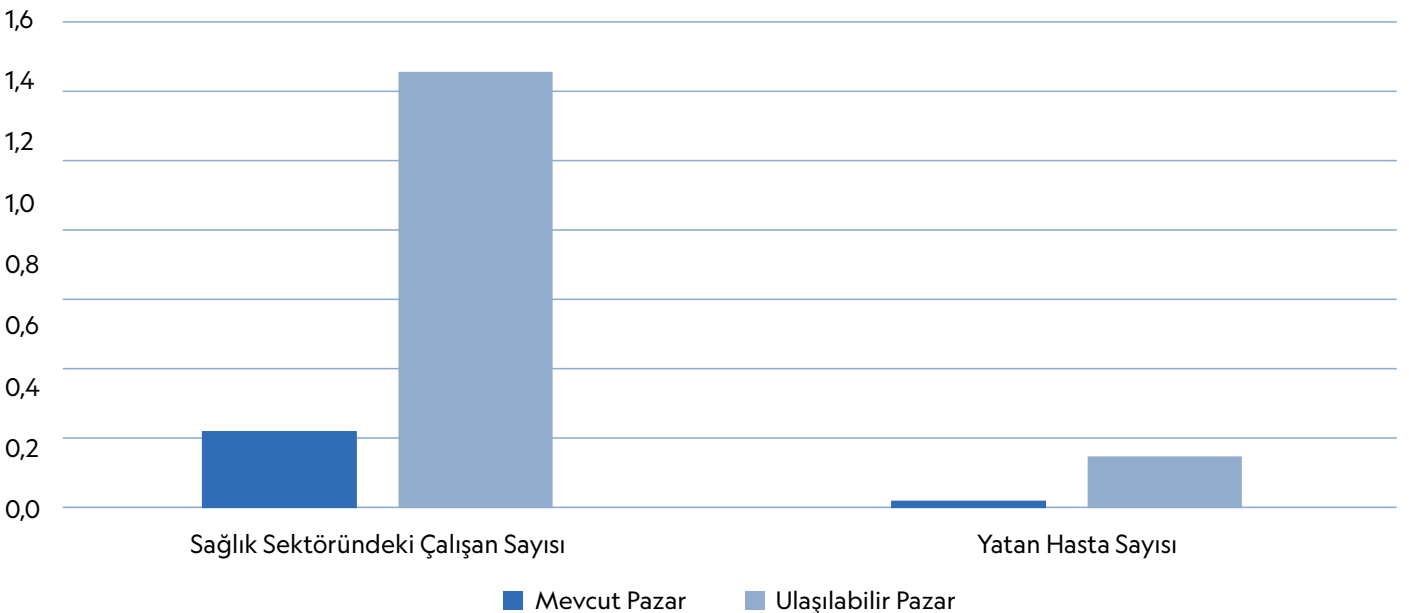
Grafik 84: Hastanelerdeki Kişi Sayısı (Milyon Kişi)



Yakından incelendiğinde devlet hastanelerinde yaklaşık pazar büyüklüğü 240 milyon dolar olarak ölçülürken, potansiyel 1,6 milyar dolar düzeyindedir. Bu da mevcut pazarın 7 katına denk gelmesi nedeniyle büyük bir potansiyele işaret etmektedir.

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 85: Devlet Hastanelerindeki Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)





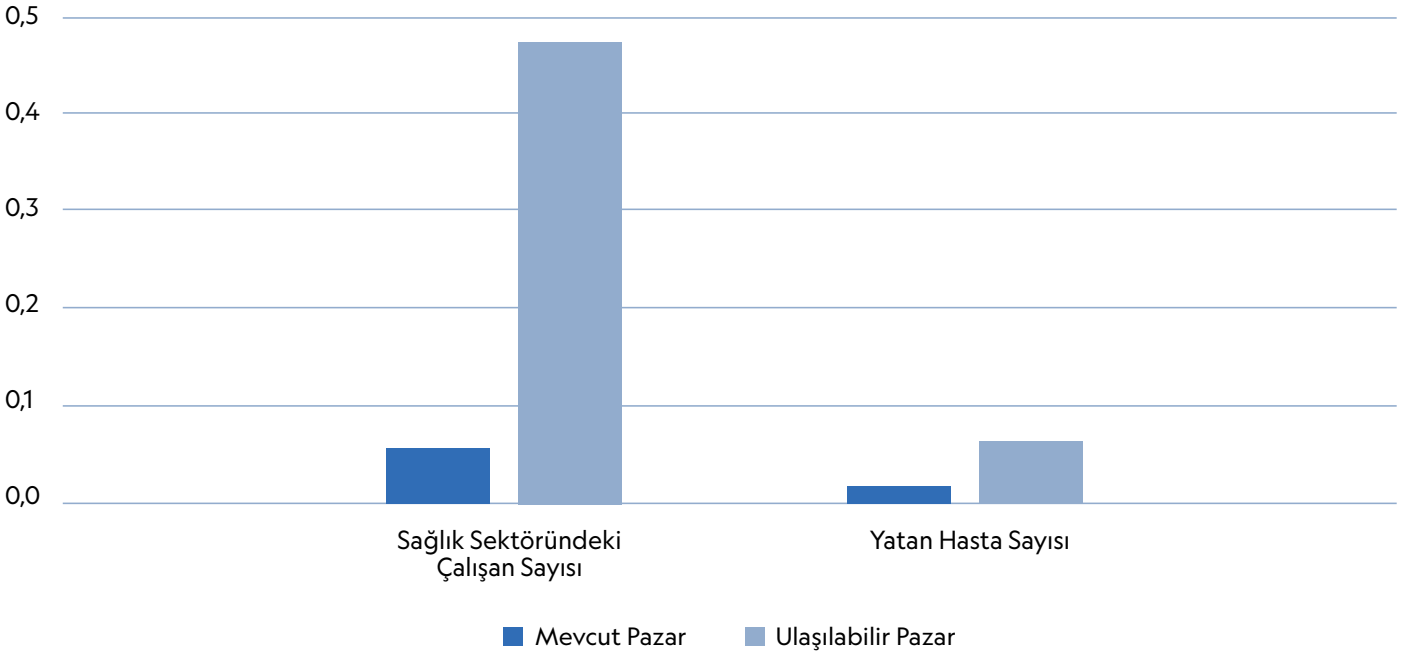
SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

Devlet hastanelerine ek olarak özel hastanelerde de sektör için önemli bir potansiyel pazar bulunmaktadır. Mevcut pazar büyüklüğü 75 milyon dolar olmasına rağmen veriler 500 milyon dolarlık bir pazar

büyükliğüne işaret etmektedir. Bu doğrultuda devlet hastaneleri ve özel hastaneler bir arada düşünüldüğünde sağlık sektörü endüstriyel yemek sanayi için oldukça önemlidir.

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 86: Özel Hastanelerdeki Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)



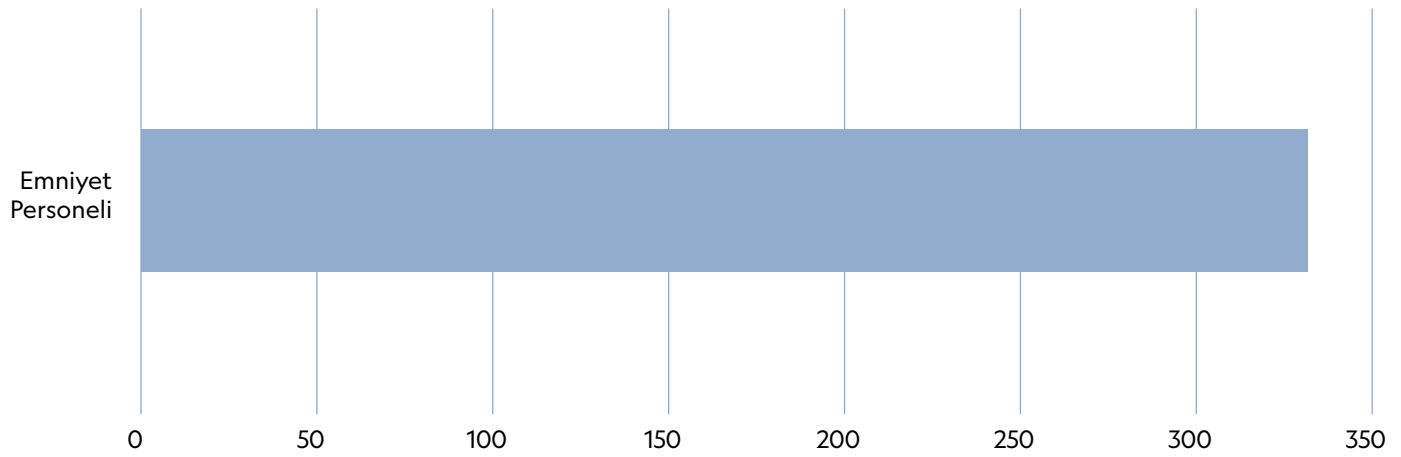
2.4.1.6. Emniyet Teşkilatı

Emniyet teşkilatı organize yapısı ve görev teşkili itibarıyla en kalabalık kolluk kuvvetidir. Teşkilatta 2021 yılı itibarıyla 329 bin personel görev almaktadır (T.C. İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü, 2021). Görev ve sorumluluk yapısı silahlı kuvvetlere benzeyen emniyet teşkilatı; şehir ve ilçe

merkezleri, emniyet amirlikleri, emniyet müdürlükleri, eğitim ve sosyal tesisler olmak üzere çeşitli büyüklükte kurumsal mimarilere sahiptir. Özellikle okul, eğitim ve sosyal tesisler ile büyük ilçe ve il emniyet müdürlükleri, personel sayısının daha yüksek olması nedeniyle endüstriyel yemek sektörünün hedef pazarı konumundadır.

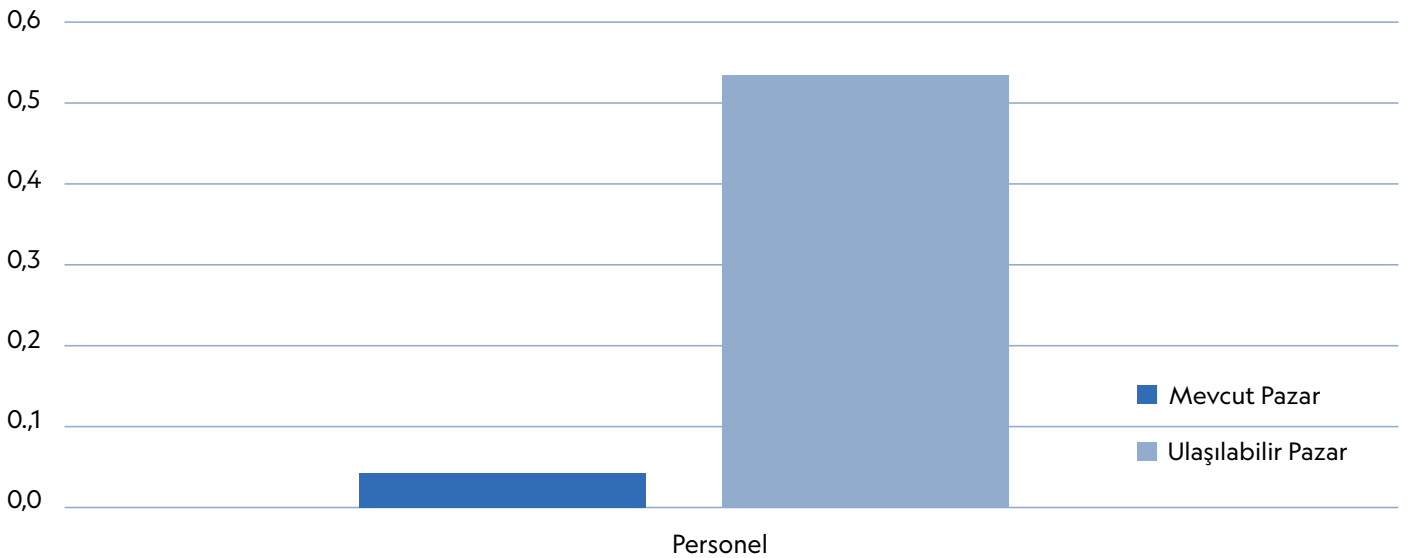
Kaynak: T.C. İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü.

Grafik 87: Emniyet Personel Sayısı (Bin Kişi)



Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 88: Emniyet Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)



Emniyet teşkilatı da aynı TSK gibi endüstriyel yemek sektörü için önemli bir potansiyel pazardır. Hâlihazırdaki pazar büyüklüğü 45 milyon dolar olmasına rağmen veriler ve hesaplamalar 540 milyon dolarlık potansiyele işaret etmektedir.



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

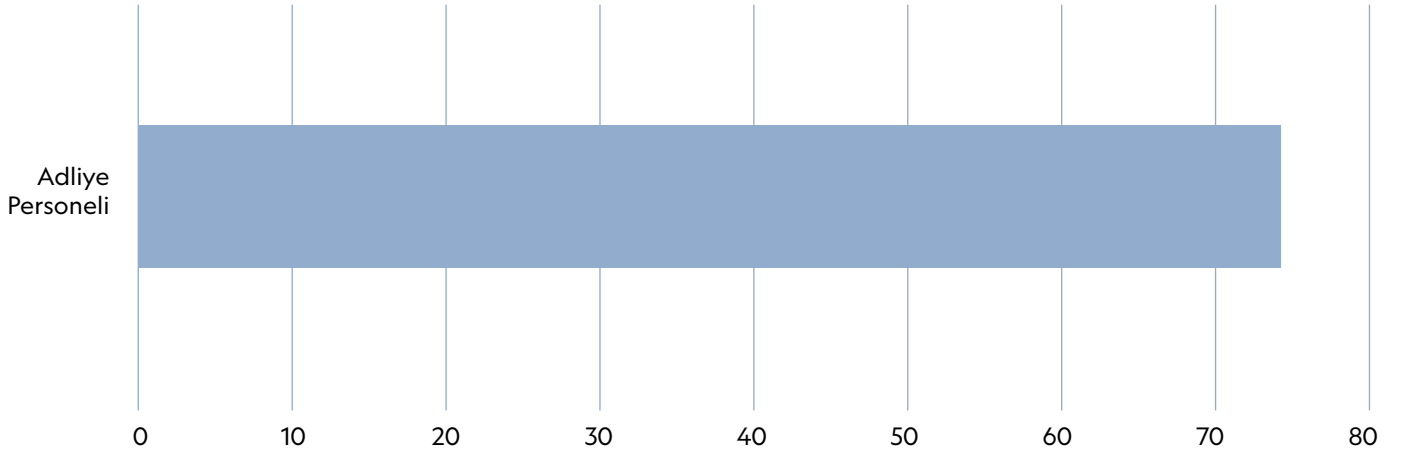
2.4.1.7. Adliye Teşkilatı

Özellikle son yıllarda yapımı hızlı bir şekilde artan mega büyüklükteki adliye binalarında; adliye teşkilatında görev alan kamu personeli, hukukçu, adli kolluk kuvveti, yan hizmet personeli ile sayısı binlerle ifade edilen bir personel popülasyonu söz konusudur. Örneğin, İstanbul Anadolu Yakası adliyesinde 5.342 personel

görev yaparken Türkiye genelinde toplam adliye çalışanlarının sayısı 74.802'ye ulaşmıştır (CNN Türk, 2021). Dolayısıyla endüstriyel yemek sektörü için adliye teşkilatlarında büyük bir pazar bulunmaktadır. Bu pazar yaklaşık 120 milyon dolarlık bir potansiyele işaret etmektedir.

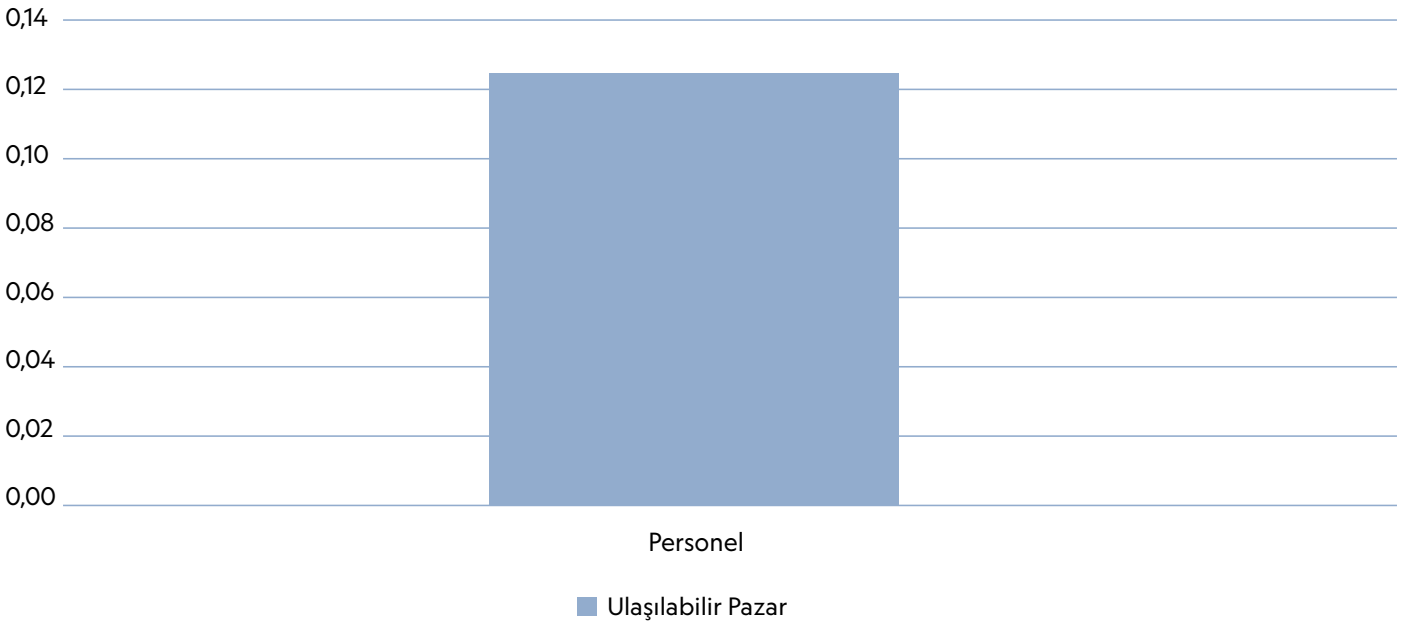
Kaynak: T.C. İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü.

Grafik 89: Adliye Personel Sayısı (Bin Kişi)



Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 90: Adliye Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)

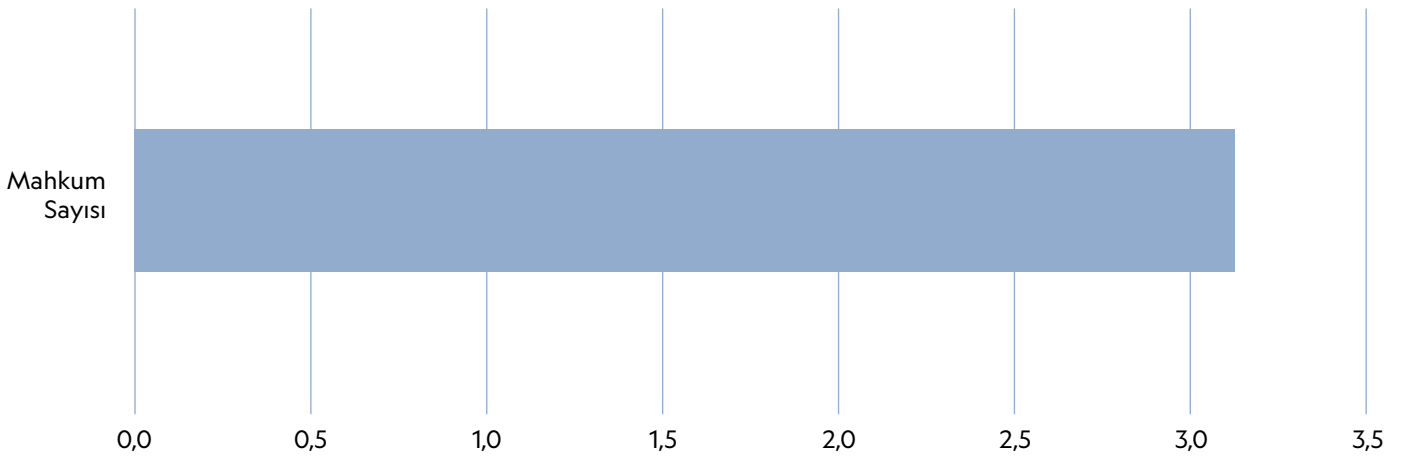


2.4.1.8. Hapishane

Türkiye'deki hapishaneler de 300 binden fazla mahkûm sayısı ile endüstriyel yemek sektörü için önemli bir pazarı ifade etmektedir. Olası pazar büyüklüğü ise 500 milyon dolardan fazladır.

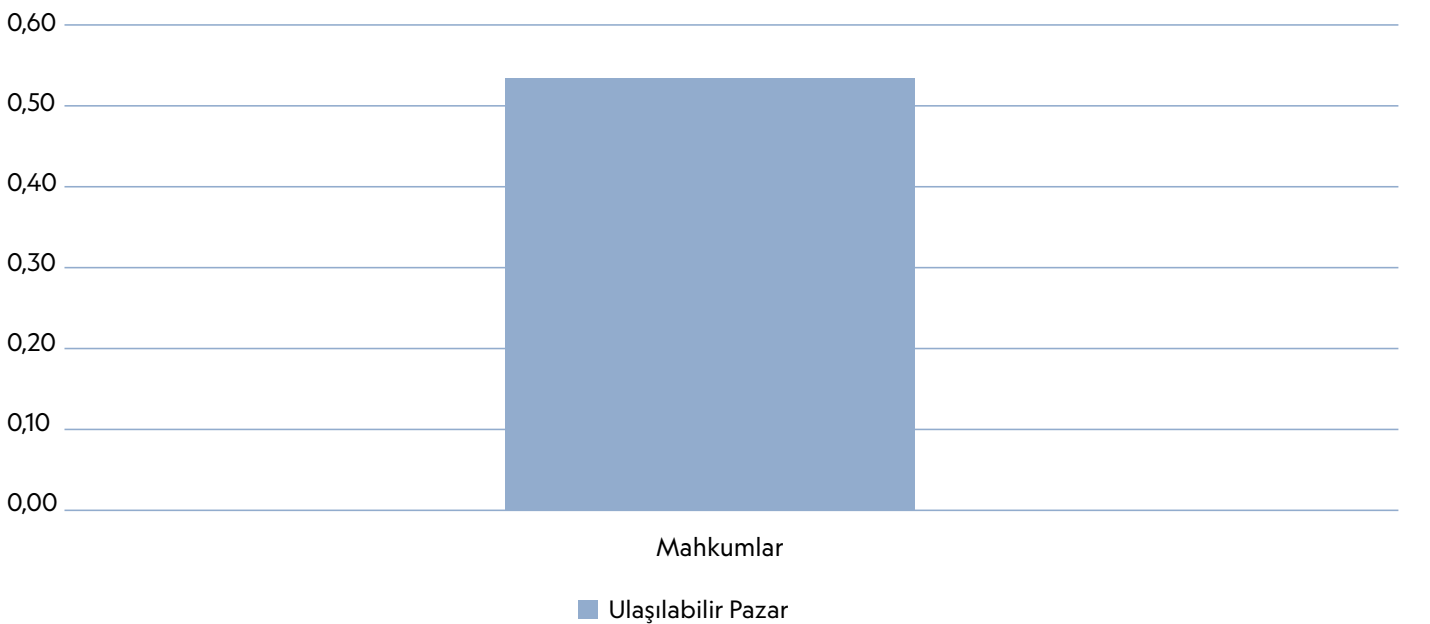
Kaynak: T.C. Adalet Bakanlığı, 2022.

Grafik 91: Hapishanedeki Mahkûm Sayısı (Yüz Bin Kişi)



Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 92: Hapishane Pazar Büyüklüğü (Milyar Dolar)





SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

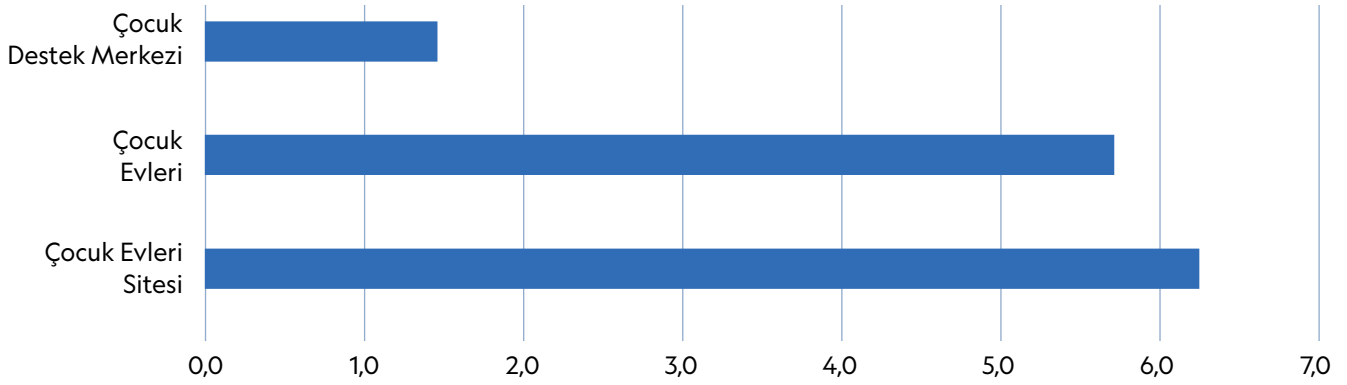
2.4.19. Çocuk Esirgeme Kurumu

T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı'ndan alınan 2020 verilerine göre 111 çocuk evi sitesinde 6.181 çocuğa bakım hizmeti verilirken, 1.193 çocuk evi ile 5.956 çocuğa, 65 çocuk destek merkezi ile 1.387 çocuğa

bakım hizmeti verilmektedir (T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı, 2021). Her ne kadar mevcut pazar oldukça sınırlı olsa da 22 milyar dolarlık bir potansiyele işaret etmektedir.

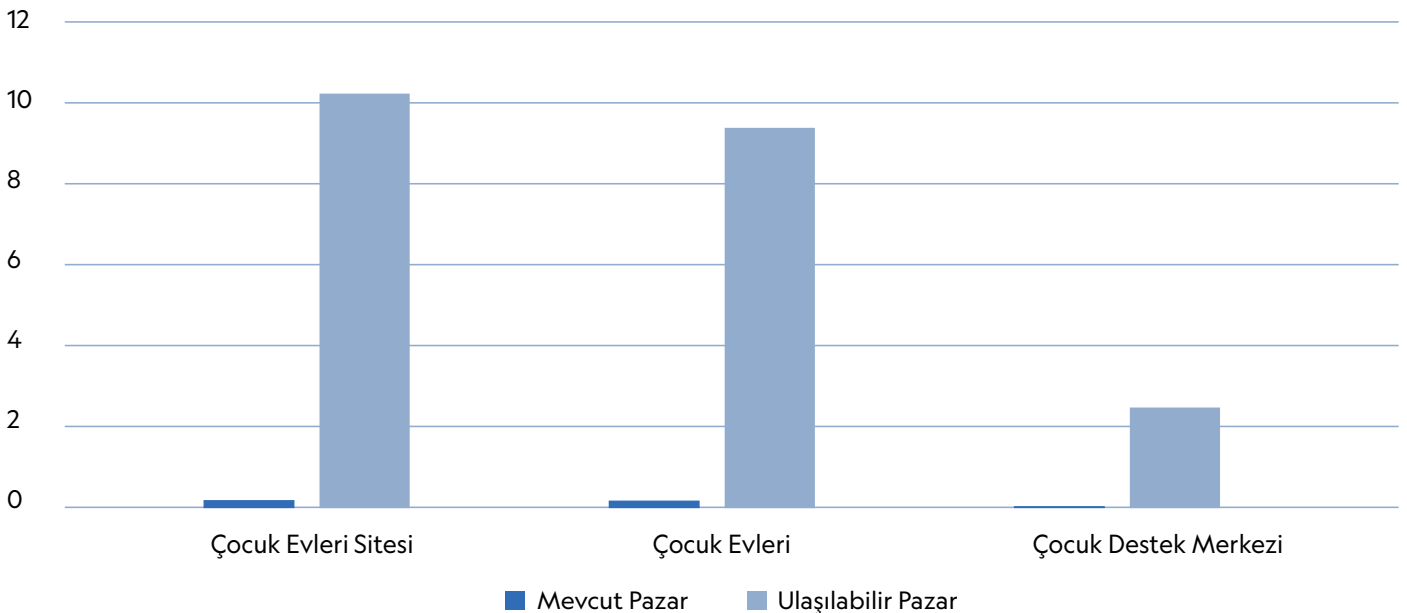
Kaynak: T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı.

Grafik 93: Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgemede Bakılan Çocuk Sayısı (Bin Kişi)



Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 94: Sosyal Hizmetler ve Çocuk Esirgeme Pazar Büyüklüğü (Milyon Dolar)



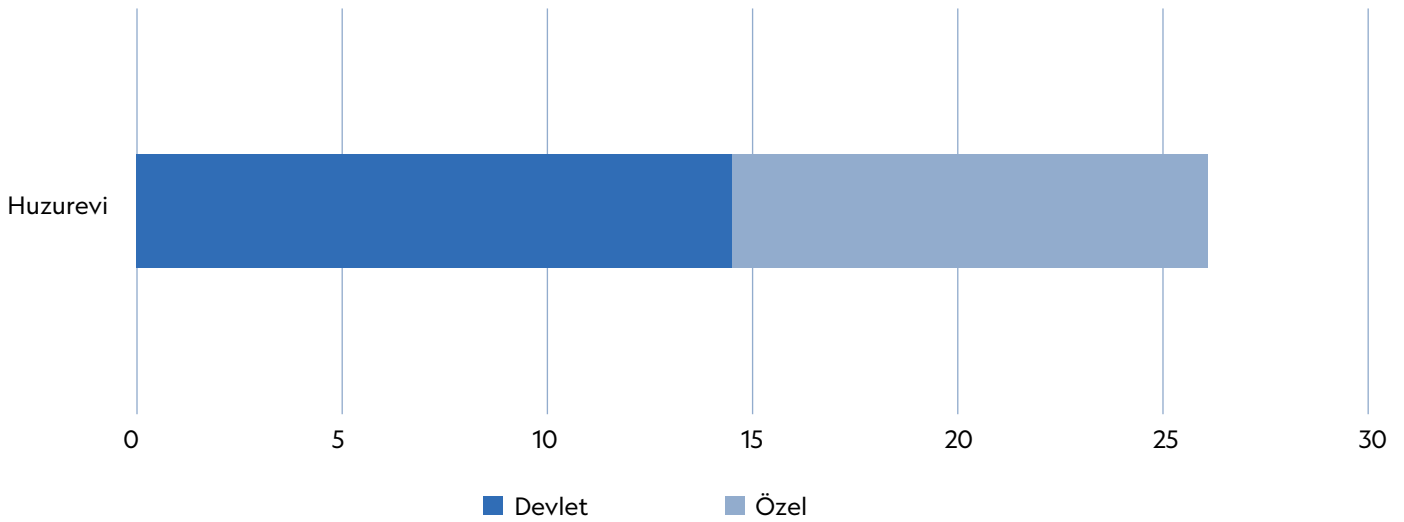
2.4.1.10. Huzurevleri

Huzurevleri, Türkiye’de 27 binden fazla yaşlıya ev sahipliği yapmaktadır. Bunlar, Aile ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı’na bağlı ve diğer kamu kuruluşlarına ait huzurevleri (-16.700 kişi) ve özel huzurevleri (-10.600

kişi) olmak üzere iki ana sınıfa ayrılmaktadır (T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü, 2022).

Kaynak: T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü.

Grafik 95: Huzurevlerinde Bakılan Yaşlı Sayısı (Bin Kişi)



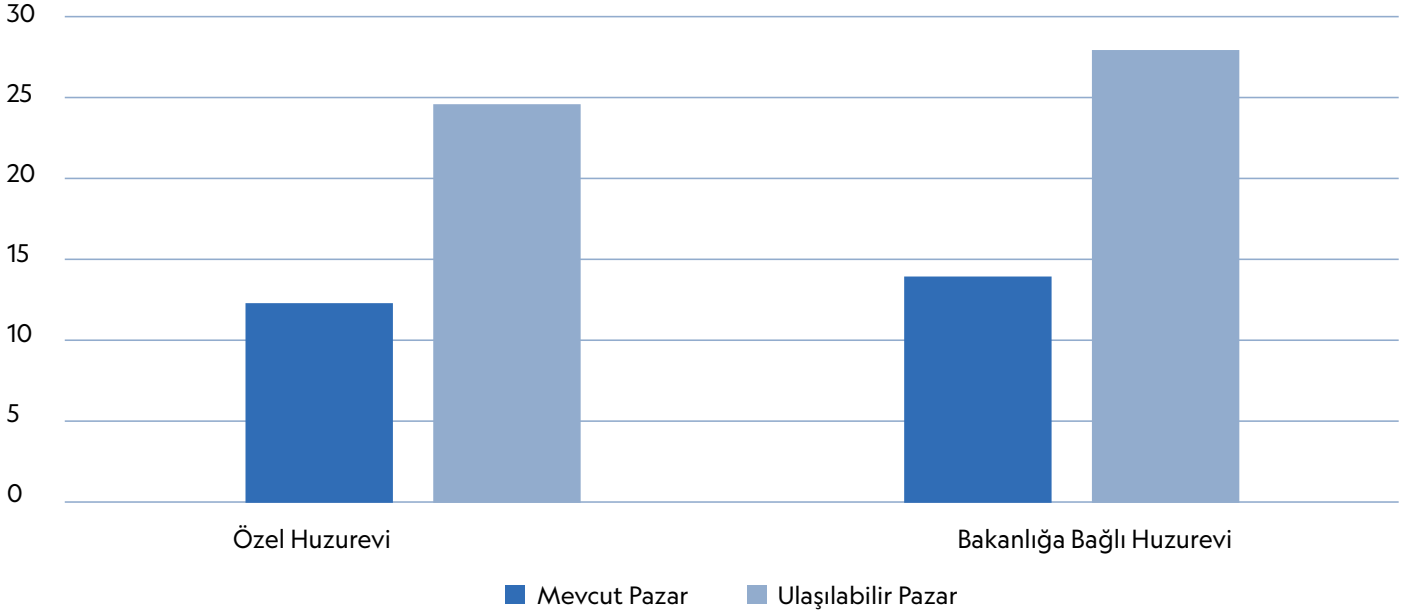
Devlete ait huzurevlerinin büyük bir çoğunluğu kendi mutfaklarına sahiptir ve ihale usulü anlaştıkları bir firmaya yerinde üretim yaptırmaktadır. Genele bakıldığında; sabah, öğle ve akşam olmak üzere üç ana öğün ve iki ara öğün verilmektedir.

Özel huzurevlerinin neredeyse tamamı, yemek hizmetlerini kendi mutfaklarında, kendi aşçılarına

ürettirmektedir. Öğün yapıları ise devlet huzurevleri ile aynı şekilde; üç ana, iki ara öğünden oluşmaktadır. Bu bağlamda huzurevlerinin mevcut pazar büyüklüğü 25 milyon dolar olmasına rağmen potansiyel rakamlar 51 milyon dolara işaret etmektedir.

Kaynak: Consulta Araştırma.

Grafik 96: Huzurevleri Pazar Büyüklüğü (Milyon Dolar)

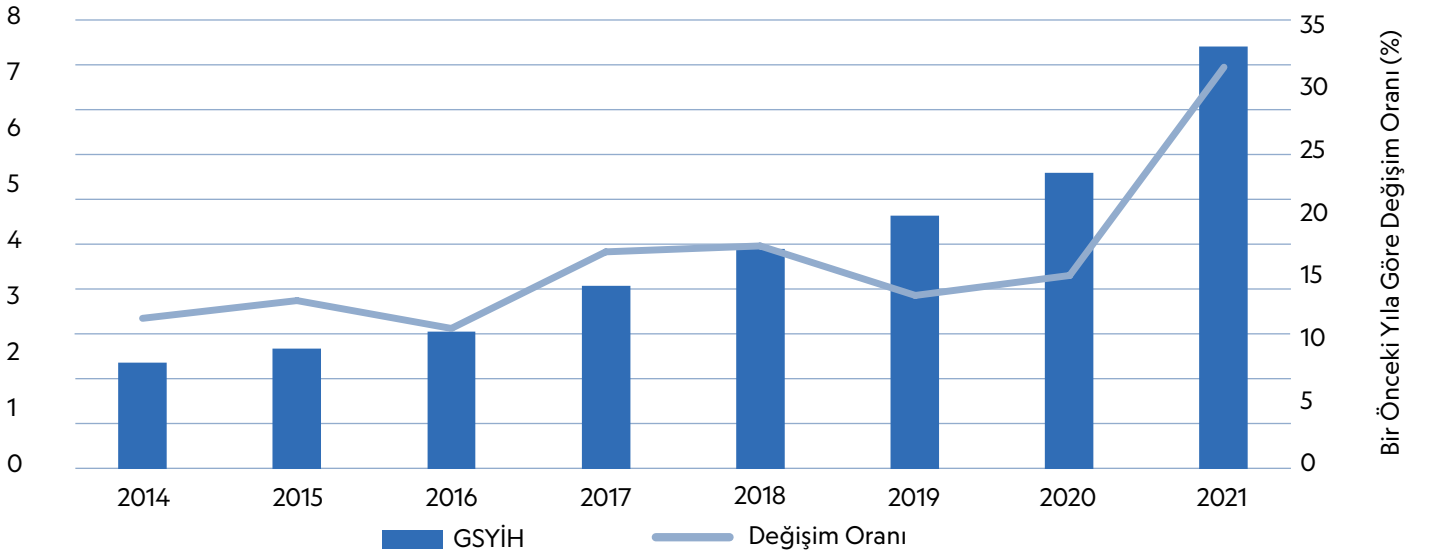


2.4.1.11. Ekonomik Göstergeler

Bir önceki yıla göre %11 artış ile 7,2 trilyonu aşan Gayrisafi Yurt İçi Hâsılanın kişi başına düşen rakamı 85.672 Türk lirası olarak hesaplanmıştır (Türkiye İstatistik Kurumu, 2022).

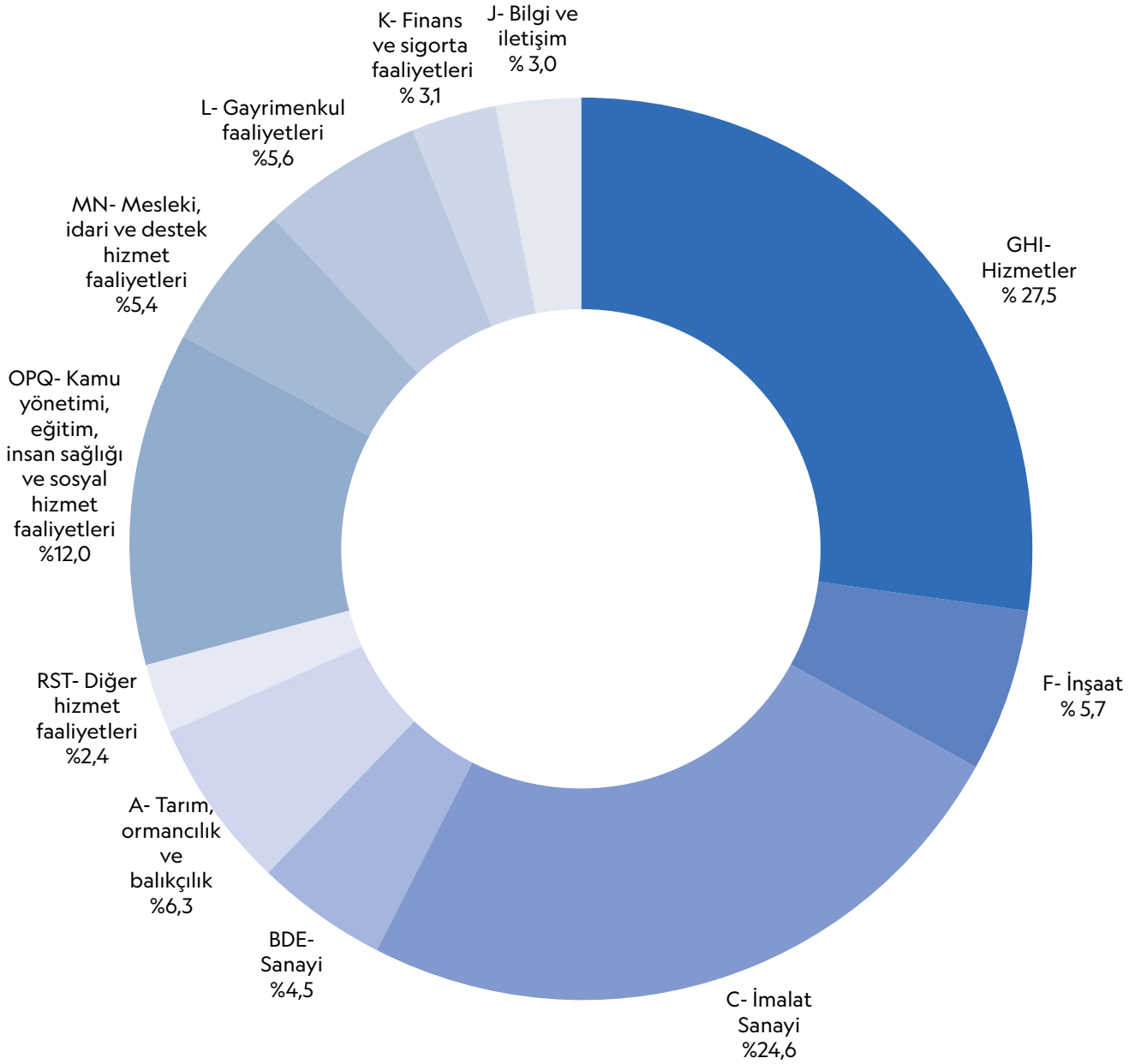
Kaynak: TÜİK.

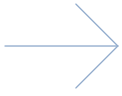
Grafik 97: Gayrisafi Yurt İçi Hâsıla (Trilyon TL)



2021 yılı Gayrisafi Yurt İçi Hâsılanın faaliyet kollarındaki yüzdesel dağılımı Grafik 98'de belirtilmiştir.

Grafik 98: GSYİH'da Faaliyet Kolları Dağılımı





SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

2.5. Ulusal Kalkınma Planı İçinde Sektörün Yeri

T.C. Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı tarafından hazırlanan On Birinci Kalkınma planı 2019-2023 yıllarını kapsamaktadır. Kalkınma planında Endüstriyel Yemek Sanayi'ne yer verilmemiştir. Fakat bu sektörü doğrudan ve dolaylı etkileyen diğer sektörlere yer verilmiştir. Bu alanlar; tarım, enerji, lojistik ve ulaştırma, eğitim, istihdam ve çalışma hayatıdır.

2.5.1. Tarım

Tarım, Endüstriyel Yemek Sanayi'nin doğrudan bağlı olduğu bir sektördür. Bu kalkınma planında tarım başlığı, hayvancılık ve su ürünleri gibi diğer başlıkları da kapsamaktadır. Tarım kapsamında çevresel, sosyal ve ekonomik olarak sürdürülebilir, ülke insanının yeterli ve dengeli beslenmesinin yanı sıra arz talep dengesini gözetilen üretim yapısıyla uluslararası rekabet gücünü artırmış, ileri teknolojiye dayalı, altyapı sorunlarını çözmüş, örgütlülüğü ve verimliliği yüksek, etkin bir tarım sektörünün oluşturulması temel amaçtır (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, 2019).

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı.

Tablo 26: Ulusal Kalkınma Planı Tarım Hedefleri

Tarım Hedefleri	2018	2023
Arazi Toplulaştırma Faaliyet Alanı (Milyon Hektar, Kümülatif)	8,2	8,5
Tescil İşlemleri Tamamlanan Arazi Toplulaştırma Alanı (Milyon Hektar, Kümülatif)	3,6	6,2
Sulamaya Açılan Net Tarımsal Alan (Milyon Hektar, Kümülatif)	3,34	5,34
Tarla İçi Basıncılı Sulama Sistemi Kurulan Alan (Bin Hektar, Yıllık)	40	200
Sulama Oranı (%)	64	68
Merkezi Yönetim Bütçesinden Yapılan Tarımsal Desteklerin Tarımsal Katma Değere Oranı (%)	6,8	7,2
Yağlı Tohum Üretimi (Milyon Ton)	4,02	5,40
Tıbbi ve Aromatik Bitkilerin Üretim Miktarı (Bin Ton)	700	1.200
Sığır Varlığı İçinde Kültür İrki Oranı (%)	49	56
Kırmızı Et Üretim Miktarı (Milyon Ton)	1,12	1,7
Mera Islah ve Amenajman Alanı (Bin Hektar, Kümülatif)	68	518
Orman Alanlarının Ülke Yüzölçümüne Oranı (%)	29	30

2.5.1.1. Sektörün Yapısal Durumunda Beklenen Dönüşümler

- İşletmelerin yönetiminde ekonomik işletme ölçeğine ulaşılması,
- Küçük aile işletmelerinin korunarak talep odaklı pazara yönelik ticari işletmeler haline dönüşmesi,
- İnsan kaynaklarının etkin bir şekilde yönetilerek tarım sektöründe genç nüfusun artırılması,
- Gerek maliyetlerin azaltılması gerekse çevre ve insan sağlığı açısından bitkisel üretimde girdi kullanımında yapısal değişimin yaşanması,

- Biyolojik-biyoteknik mücadele yöntemleri ile organik gübre kullanımının artması,
- Kapalı sistem sulama sistemlerine geçilmesi,
- İklim değişikliğine karşı yeni tohumluk çeşitlerinin geliştirilmesinin yanında yerel tescil edilerek korunması, katma değer kazanarak gelişmesi.

2.5.1.2. Arz-Talep Durumunda Beklenen Dönüşümler

- Yöresel ürünler, coğrafi işaretler ile tıbbi ve aromatik

bitki piyasalarının gelişmesi,

• Çevre, insan ve hayvan sağlığına duyarlı üretim modelleri ile üretilen ürünlere olan talebin artması,

• Bitkisel ürünlerin kullanım alanlarının çeşitlenerek artması (türev talep) ve bitkisel ürünler arzının fiyat esnekliğinin yükselmesi, bitkisel ürün piyasalarının takibinin daha önemli hâle gelmesi,

• Bitkisel ürünlerin mevcut ticaret hacmi içinde dış ticaret payının yükselmesi,

• Küresel gelişmelere bağlı olarak riskleri kontrol edecek stok yönetiminin planlanması beklenmektedir.

2.5.2. Enerji

Enerji, Endüstriyel Yemek Sanayi'nin önemli girdilerinden bir tanesidir. Enerji arzının sürekli, kaliteli, sürdürülebilir, güvenli ve katlanılabilir maliyetlerle sağlanması temel amaç olarak belirlenmiştir (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, 2019).

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı.

Tablo 27: Ulusal Kalkınma Planı Enerji Hedefleri

Enerji Hedefleri	2018	2023
Birincil Enerji Talebi (BTEP)	147.955	174.279
Elektrik Enerjisi Talebi (TWh)	303,3	375,8
Kişi Başı Birincil Enerji Tüketimi (TEP/Kişi)	1,81	2,01
Kişi Başı Elektrik Enerji Tüketimi (kWh/Kişi)	3.698	4.324
Doğal Gazın Elektrik Üretimindeki Payı (%)	29,85	20,70
Yenilenebilir Kaynakların Elektrik Üretimindeki Payı (%)	32,5	38,8
Yerli Kaynaklardan Üretilen Elektrik Enerjisi Miktarı (TWh)	150,0	219,5
Elektrik Kurulu Gücü (MW)	88.551	109.474

2.5.3. Lojistik ve Ulaştırma

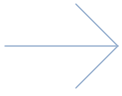
Lojistik ve taşıma, Endüstriyel Yemek Sanayi'nin girdi malzemelerinin fiyatını etkileyen böylece sektöre dolaylı olarak etki eden sektörlerden biridir. Türkiye'nin coğrafi avantajından en iyi şekilde faydalanarak modlar arası (intermodal) ve çok modlu (multimodal) uygulamaların geliştirilmesi, demiryolu ve denizyolu

taşıma paylarının artırılması, hızlı, esnek, emniyetli, güvenilir ve entegre bir taşıma sisteminin tesis edilmesiyle lojistik maliyetlerin düşürülmesi, ticaretin kolaylaştırılması ve ülkemizin rekabet gücünün artırılması temel amaç olarak belirlenmiştir (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, 2019).

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı.

Tablo 28: Ulusal Kalkınma Planı Lojistik ve Ulaştırma Hedefleri

Lojistik ve Ulaştırma Hedefleri	2018	2023
Hızlı Tren Uzunluğu (km, Kümülatif)	1.213	5.595
Demiryolu Yolcu Taşımacılığının Toplam İçindeki Payı (Karasal, %)	1,3	3,8
Çift Hatlı Demiryolu Uzunluğunun Toplam Ana Hat İçindeki Payı (%)	12,4	26,3
Kabotaj Hattında Elleçlenen Yükün Toplam Elleçlemeler İçindeki Payı (%)	12,9	18,0
Havalimanı Toplam Yolcu Sayısı (Direkt Transit Dâhil) (Milyon)	211	266
Bölünmüş Yol Uzunluğu (Otoyol Dâhil) (km, Kümülatif)	26.642	29.514
Otoyol Uzunluğu (km, Kümülatif)	2.842	3.779
BSK Kaplamalı Yol Ağı (km, Kümülatif)	25.215	31.478
İyileştirilen Kaza Kara Noktası	70	75
Trafik Kazaları Sonucu Hayatını Kaybeden Kişi Sayısı	6.675	4.900



SEKTÖRÜN TÜRKİYE'DEKİ GÖRÜNÜMÜ

2.5.4. İstihdam

Toplumun tüm kesimlerine insana yaraşır iş fırsatlarının sunulması ile başta kadın ve gençler olmak üzere özel politika gerektiren grupların istihdamının

artırılması temel amaç olarak belirlenmiştir (Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı, 2019).

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı.

Tablo 29: Ulusal Kalkınma Planı İstihdam Hedefleri

İstihdam Hedefleri	2018	2023
İşgücüne Katılma Oranı (Toplam) (%)	53,2	56,4
İşgücüne Katılma Oranı (Kadın) (%)	34,2	38,5
İstihdam Oranı (%)	47,4	50,8
İşsizlik Oranı (%)	11,0	9,9
İşsizlik Oranı, Genç Nüfus (%)	20,3	17,8
Kısmi Süreli Çalışan Oranı (%)	9,9	15,0
Kayıt Dışı İstihdam Oranı (%)	33,4	28,5
Ölümlü İş Kazası Oranı (Yüz Binde)	8,7	5,0

2.6. Yasal Mevzuat ve Teşvikler

2.6.1. Yasal Mevzuat

Tarım Bakanlığı Gıda Kontrol Genel Müdürlüğü'ne göre Türkiye'de 5.192 adet firma Endüstriyel Yemek sektöründe hizmet vermektedir. Bu sayı TÜİK verilerinde 18 bin, Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi'nde 290 bin olarak ifade edilmiştir.

Endüstriyel Yemek Sanayi, 2010 yılında kabul edilen 5996 sayılı Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu'na tabiidir. Bu kanunun amacı; gıda ve yem güvenilirliğini, halk sağlığı, bitki ve hayvan sağlığı ile hayvan ıslahı ve refahını, tüketici menfaatleri ile çevrenin korunmasını da dikkate alarak sağlamaktır.

Endüstriyel yemek, tabldot yemek ve meze üreten iş yerlerinin çalıştırmak zorunda olduğu veya çalıştırabileceği meslek mensupları; gıda mühendisi, ziraat mühendisi (gıda ve süt bölümü), kimya mühendisi, kimyager, diyetisyen, ev ekonomisi yüksekokulu beslenme bölümü mezunları ve veteriner hekimleri kapsamaktadır (Resmi Gazete, 2010).

Endüstriyel yemek sanayisinde bir firma, resmi olarak yemek üretmek ve bunu tüketime sunmak için İşletme Kayıt Belgesi'ne sahip olmak ve denetlenmek zorundadır. Gıda işletmeleri faaliyet konuları kapsamında aşağıdaki 6 türde İşletme Kayıt Belgesi'ne sahip olabilir:

- Gıda üretimi yapan işletmeler
- Depo, gıda satış ve diğer perakende faaliyet gösteren işletmeler
- Toplu tüketim işletmeleri
- Yerel marjinal ve sınırlı faaliyetler kapsamındaki işletmeler
- İstisnai hükümlere göre faaliyet gösteren işletmeler
- Ekmek, ekmek çeşitleri ve sade pide üreten işletmeler

Bu faaliyet konuları içinden gıda üretimi yapan işletmeler, depo, gıda satış ve diğer perakende faaliyet gösteren işletmeler ve toplu tüketim işletmeleri türünde İşletme Kayıt Belgesi'ne sahip olan işletmeler doğrudan endüstriyel yemek sanayi sektörüne girmektedir.

Gıda işletmelerinin kayıt ve onay işlemlerine dair yönetmelik kapsamında yetkili merci Bakanlık İl Müdürlüğü ve yetki verilmesi halinde Bakanlık İlçe Müdürlüğü'dür. Kayıtlı/Onaylı bütün gıda işletmeleri web tabanlı olarak Gıda Güvenliği Bilgi Sistemi'nin veri tabanında bulunmaktadır (Resmi Gazete, 2016). T.C. Cumhurbaşkanlığı Mevzuat Bilgi Sistemi'nde gıda mevzuatları kapsamında gıda ile doğrudan veya dolaylı olarak ilgili çok fazla ve çeşitli mevzuat

bulunmaktadır. Bu mevzuatların tamamı web tabanlı olarak görüntülenebilmektedir. Bu mevzuatlardan Gıda Hijyeni Yönetmeliği, Hizmet Alımları Muayene ve Kabul Yönetmeliği ve Gıda ve Yemin Resmî Kontrollerine Dair Yönetmelik önem arz etmektedir.

Gıda, Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü, işletmeleri denetlemekle yükümlüdür. Denetleme çeşitleri ikincil ve üçüncül denetim ile yıllık kontrol planı, rutin takip, şikâyet, ALO 174, numuneli ve numunesiz denetimleri kapsamaktadır.

Endüstriyel yemek üreticileri; ISO 9000 Kalite Yönetim Standardı, İyi Üretim Uygulamaları (GMP-Good Manufacturing Practise), İyi Hijyen Uygulamaları (GHP-Good Hygenic Practise), İyi Tarımsal Uygulamalar (GAP-Good Agricultural Practise), İyi Üretim ve Dağıtım Uygulamaları (GMDP-Good Manufacturing and Distributing Practice) ve bunların tamamını kapsayan Kritik Kontrol Noktalarının Tehlike Analizi ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi (HACCP Hazard Analysis at Critical Control Points) gibi düzenlemelerle yakın ilişki içindedir (Karahasanoglu, 2010).

Endüstriyel yemek üreticileri HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) prosedürlerine göre denetlenmektedir. HACCP, Türkçeye Tehlike Analizi Kritik Kontrol Noktaları olarak çevrilmektedir. HACCP sistemi, bugüne kadar gıda güvenliği konusunda geliştirilmiş en etkin risk yönetim sistemidir. Bu sistemin temel prensibi, son üründe oluşabilecek tehlikeleri ve ürünü bu tehlikelerden koruyucu önlemleri önceden belirlemek, bu önlemlerin uygulamalarını gerçekleştirmek, böylece ürünün sağlık açısından kalitesini, dolayısıyla da tüketici güvenliğini garanti altına almaktır (Karaali, 2003).

2.6.2. Kalite Kriterleri

Kalite yönetim sistemleri standartlarından gıda sektörüne özelleştirilmiş standart olan ISO 22000 Gıda Güvenliği Kalite Yönetim Sisteminin kuruluşlardaki uygulamaları kritik öneme sahiptir. Bu standart, daha önce HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) standartlarını tek bir çerçeveye toplayan kuruluşların gıda güvenliği tehlikelerini kontrol altına alan bir yönetim sistemleri standardıdır.

Ayrıca kuruluşlar, ihtiyaçlarına göre ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi, ISO 45001 İş Sağlığı ve Güvenliği Yönetim Sistemi, ISO 10002 Müşteri Şikâyetleri Yönetim Sistemi ve ISO 50001 Enerji Yönetim Sistemi

sertifikalarını da alabilirler (Catering Türkiye, 2019). ISO 22000:2005, gıda zinciri boyunca ilk üretimden başlayarak tüketime kadar gıda güvenliğini sağlamak amacıyla kullanılmaktadır.

Gıda güvenliği konusunda yasal şartların ötesine geçmek isteyen kuruluşlar için şartları tanımlar. Tüketicilerin gıda güvenliği ile ilgili taleplerinin karşılanmasını, gıda israfını ve maliyet kayıplarının azaltılmasını, çalışma ortamının iyileştirilmesini, müşteri tetkiklerinde karşılaşılan sorunların en aza indirilmesini sağlar ve ürünlerin geri toplama riskini azaltır. Kısacası, müşterilere aynı kalitede sürekli hizmet sağlanmasını amaçlar.

Diğer bir önemli konu olan Helâl sertifikası; saygın, yetkili ve tarafsız bir kurumun, üretimi denetleyerek helâl standartlara uygun olarak üretildiğini onaylaması sonucunda verilen, onaylanmış bir belgedir. Gıdalarda helâl olma şartı ile sağlığa uygunluk ve kalite şartlarına uygunluk da olması gereken şartlar arasındadır. Helâl sertifikalanma; Müslüman tüketici için, tüketileceği ürünün kabul edilebilir ve tüketilebilir olduğunun garantisi niteliğindedir. Helâl belgeli gıdalar, dünyadaki 2 milyar Müslüman tarafından tercih edilmektedir.

Kalite Yönetim Sistemleri verilen hizmetin müşteri beklentilerine uygun kalitede ve sürekli verilmesini sağlamanın yanı sıra hakkıyla uygulanan bir yönetim sistemi, kuruluşların maliyetlerini de azaltacaktır.

Yukarıda belirtilen standartlar haricinde dünyada kabul görmüş ve artık standartların içinde dahi yer alan 5S İş Yeri Organizasyonu da önemli konulardan biridir. Uygulaması çok kolay ancak kültür değişimi gerektiren iş yerinizin tertip düzenini 5 adımda özetleyen bir uygulamadır. Bu uygulama ile hem gıda ile ilgili riskler azaltılabilir hem israf önlenip maliyetler düşürülebilir hem de daha verimli iş ortamları sağlanabilir (Catering Türkiye, 2019).

3.

BÖLÜM:
TÜRKİYE'DE SEKTÖRÜN
REKABET GÜCÜNÜN
ARTIRILMASINA
YÖNELİK ÖNERİLER

Aşağıda bulunan SWOT Analizi, kritik başarı faktörleri ve sektöre yönelik çözüm önerileri, 1 Temmuz 2022 tarihinde çevrim içi olarak yapılan ve sektör temsilcilerinin katılımıyla gerçekleştirilen çalıştayın çıktılarınıdır. Söz konusu çalıştayın katılımcı listesi raporun sonuna eklenmiştir.

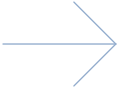
3.1. SWOT Analizi

Sektörün Güçlü Yönleri

- 400 bin kişiye doğrudan, 1,5-2 milyon kişiye dolaylı istihdam sağlanması.
- Otomotiv, tekstil, ayakkabı, kimya, mobilya, çelik ve porselen gibi birçok sektörü etkiliyor olması.
- İş olanaklarının fazla olması.
- Sektörde nitelikli iş gücünün ve yemek know-how'ının güçlenmesiyle birlikte dünya pazarına da açılmaya başlanması.
- Son günlerde gelişen hizmet ihracatçıları birliğine kabul edilmesiyle birlikte yakalanan avantajlar.
- Kültürel olarak çok farklı yemekler yenildiği için Türkiye'nin bu sektörde yurtdışına doğrudan yemek ihracatı yapmasının zorluğu. (Örneğin, Türkiye'de karbonhidrat ağırlıklı sıcak yemekler tercih edilirken, Avrupa'da daha sağlıklı yemek trendleri tercih ediliyor.)
- Raf ömürleri kısa olduğu için transferler esnasında problemler yaşanması.
- Lojistik tarafında (gıda dağıtımında) Türkiye'de ciddi bir zayıflık olması. (Türkiye'de sadece gıda dağıtımı üzerine konsantre olmuş, tüm malzemeler için anlaşılabilir, profesyonel yapıda çalışan bir lojistik firması eksikliği vardır.)

Sektörün Zayıf Yönleri

- Sektördeki sözleşme sürelerinin uzun olması yüzünden sürekli gelen zamların müşteriye yansıtılamaması. (Sözleşmeler, genelde yıllık gerçekleştirilmekte olup son zamanlarda 3 aya kadar indirilmesine rağmen bu süre hala uzun olmaktadır. Özel sektöre hizmet veren firmalar için durum daha kolaydır, çünkü sözleşme dışı fiyat artışı da sağlayabilmektedirler. Ancak kamu kurumlarına hizmet veren firmalar sözleşmeden caydığı zaman teminat mektubu yanmakta ve yasaklı firma olarak kaydedilmektedir.)
- Eskalasyon sürelerinin kısa olması.
- Gıda enflasyonunun sepete doğru yansıtılmaması.
- Haksız rekabet olması. (İl ve ilçelerdeki öğretnemnevlerinin ve Mesleki Teknik Anadolu Liseleri'nin mutfağa çevrilerek çevrelerinde bulunan (hem özel hem kamu) yerlere; devletin elektrik, su, doğal gaz, akaryakıt gibi kaynaklarını kullanarak yemek yapımları haksız rekabet yaratmaktadır.)
- Enerji maliyetlerinin yüksek olması.
- Nitelikli işçi bulunamaması. (Sektörde, eğitimli ve nitelikli eleman eksikliği vardır. Nitelikli elemanlar daha çok otelcilik, restorancılık vb. sektörlerde yer almak istiyorlar.)
- İnsan sağlığı ile doğrudan ilişkili bir sektör olduğu için hata payı olmaması.
- Firmaların maliyet çalışması yaparken kaliteden ödün vererek, rakibine göre fiyat vermesi. (İş almak için zararına hesap yaparak, girdikten sonra maliyetleri düşürmeye çalışmak birçok firmanın iflas etmesine, kapanmasına yol açmıştır. Bu nedenle devletten ihale ile iş alan firmalar sıklıkla kapanmakta ve isim değiştirmektedir.)



- Sektörde tutunmak için ciddi bir finansal güce sahip olunmasının gerekliliği. [Demirbaş yatırımları (fırın vb.), altyapı masrafları, inşaat yatırımları vb.]

Sektörün Önündeki Fırsatlar

- Sürekli olarak ihtiyaç duyulan bir sektör olmasından dolayı büyümeye açık olması. (Özellikle paket yemek işi İngiltere başta olmak üzere diğer Avrupa ülkeleriyle kıyaslandığında, Türkiye'de çok fazla büyüme potansiyeline sahip.)

- 18 milyon öğrenciyi hedef alan okullara yemek projesinin hayata geçirilebilir olması. (18 milyon öğrenciyi hedef alan, öğrencilerin günde 1 öğün yemeğini okulda yemesini amaçlayan bir projedir. Eğer gerçekleştirilebilirse, bahsedilen tüm rakamlar 4 katına çıkacaktır. Bu, hâlihazırda 6,5-7 milyar dolar olan pazar büyüklüğünün 20 milyar doları geçmesi anlamına gelmektedir.)

- Öğrencilerin yanı sıra, TSK bünyesindeki askerlere yemek hizmeti sağlanması. (TSK'nın hâlihazırda kendisine ait mutfak ve tezgâhları vardır. Organize olunursa şu an yemek hizmetinin sadece %35-40'ını dışarıdan alan TSK büyük bir pazar oluşturabilir.)

- Türkiye'deki endüstriyel yemek pazarının henüz dolgunluğa ulaşmış olmaması. (Günümüzde, Türkiye'de tüketilen gıdanın sadece %19'u endüstriyel yemek tarafından tüketilmektedir. Türkiye'de endüstriyel yemek pazarı, Avrupa'da olduğu gibi doygunluğa ulaşmış bir durumda değildir.) Türkiye'de çok daha fazla fırsat bulunmaktadır.

- Marketler tarafından yapılan yatırımlar ile marketlerdeki endüstriyel yemek reyonlarının artması. (Paket yemek sektörünün gelişmesi pazarı büyütebilecek alanlardan biridir. Örneğin; Ülker, Migros gibi birçok firma endüstriyel yemek sektörüne yatırım yapmaktadır. Bu da marketlerdeki endüstriyel yemek reyonlarını zaman içinde artıracaktır.)

- Sürekli büyüyen ve gelişen diğer sektörlerin endüstriyel yemek sanayinin gelişme potansiyelini artırması.

Sektörün Önündeki Tehditler

- Yemek kartı kullanımının yaygınlaşması.

- Ofislerde hibrit çalışma şeklinin yaygınlaşması. (Son iki yılda COVID-19 salgınından dolayı bazı alışkanlıklar değişti. İnsanların hibrit çalışmaya dönmesiyle ofislerde çalışan sayısı azaldı, insanlar ofiste daha az yemek yer hâle geldi ve satış adetleri düştü.)

3.2. Özet Çözüm Önerileri

Tüketici Fiyat Endeksi'ndeki (TÜFE) artışlar hane halklarını zorlamakta ve artan enflasyon oranları karşısında bireylerin alım güçleri giderek düşmektedir. Market fiyatlarının artmasıyla birlikte evde yemek yapmanın maliyetinin oldukça arttığı ülkemizde, alım gücü azalan hane halkları için uygun fiyatlı alternatif menüler tercih edilebilir olmakta ve bu durum endüstriyel yemek firmaları için bir fırsat yaratmaktadır. Yoğun nüfuslu şehirlerde büyük endüstriyel mutfaklar kurularak, alım gücü düşmüş olan hane halkları için uygun bir alternatif yaratılabilir. Hem bu tarz bir proje ile büyük ölçekte bir istihdam yaratılarak ekonomik büyümeye katkı sağlanacağı için hem de toplu ve sözleşmeli ham madde alımlarıyla piyasaya canlılık getireceği için devletten teşvik alınması da söz konusu olabilir. Toplu ham madde alımları ve devletten alınabilecek olası bir teşvik paketi, yemeğin üretim maliyetini standart bir haneden çok daha ucuza getirecektir. Bu sayede, rekabetçi bir piyasanın oluşmasına da katkı sağlanabilecektir.

3.3. Tedarik Zinciri ve Lojistik

Sözleşmeli ikram, bir şirket ya da kurum tarafından sözleşmeye dayalı olarak profesyonel bir servisçiye yaptırılan yemek, yiyecek ve içeceklerin gerekli yerlere ulaştırılması ve bu hizmetin sağlanmasıdır. İkram hizmeti sistemleri olarak adlandırılan bu sistemde, gıda sektöründe önemli bir rolü bulunan lojistik çalışmaları hem gıda güvenliği hem de maliyet ve kâr oranları açısından büyük bir önem taşıdığından üzerinde detaylı şekilde çalışılması gereken konuların başını çekmektedir. Şu anda sözleşmeli yemekhaneler, dört ürün grubunda uzmanlaşmış çok çeşitli tedarikçilerden yararlanmaktadır. Bu ürün grupları şu şekildedir:

- Taze ürünler
- Soğutulmuş ürünler
- Kuru yiyecekler
- Dondurulmuş ürünler

Bahsi geçen tedarikçiler, ürünlerini haftada birkaç kez farklı ikram hizmeti mağazalarına ulaştırmaktadır. Yemek şirketlerinin yılda milyonlarca hizmet sunan tedarikçilerden en önemli talepleri ise şu şekilde sıralanmaktadır:

- Eksiksiz sipariş teslimatı
- Zamanında teslimat
- Yüksek ürün kalitesi
- Yüksek teslimat sıklığı

Bu talepleri karşılamak için tedarikçiler daha esnek bir şekilde çalışmaktadır ve farklı ürün gruplarının kalitesini korumak için (taze, soğutulmuş, kuru, dondurulmuş) çok bölmeli dağıtım yapısı kullanmaktadır.

İkram hizmeti sisteminde tedarik zinciri, birbirine bağlı örgütlerin ağı olarak tanımlanmaktadır. Bu kuruluşlar, yukarı ve aşağı bağlantı yoluyla nihai tüketici için ürün ve hizmet şeklinde değer üreten farklı süreç ve faaliyetlerle ilgilenmektedir. Lojistik zincir modellemesi, toplam tedarik zinciri performansının artmasında belirleyici bir faktördür. En yüksek performansa sahip yapıları bulmak için tedarik zincirine dâhil olan ayrı şirketlerin eylemlerini optimize etmek yeterli değildir. Çeşitli yasal kısıtlamaları yerine getirirken daha iyi bir tüketici değeri elde etmek, daha düşük toplam masraflarla gelirleri artırmak için tedarik zincirini bir bütün olarak değerlendirmek gerekmektedir. Tedarik zinciri yönetimine geçiş, lojistik performans açısından iki anlam taşımaktadır:

- Performans ölçümü, bir tedarik zincirindeki her organizasyonun özel rolüne göre tanımlanmalıdır.
- Performans, yalnızca bireysel katılımcılar için değil tüm tedarik zinciri için değerlendirilmelidir.

Endüstriyel yemek sektörüne ait tedarik zincirinde her şirketi bir aktör olarak tanımlamak uygun olacaktır. Burada farklı rollere sahip dört aktör bulunmaktadır:

- Tedarikçi
- Toptancı
- Yemek servisi
- Tüketici

Bu aktörler arasında bir mal akışı (aşağı akış) ve bilgi akışı (yukarı akış) vardır. İkram hizmeti mağazaları, tüketim tahminleri üzerine toptancıya sipariş verir. Bu siparişlere dayanarak toptancı, tedarikçilere sipariş verir. Üç tedarikçi türü vardır:

- Taze ve soğutulmuş ürün tedarikçileri
- Kuru yiyecek tedarikçileri
- Donmuş ürün tedarikçileri

Toptancılar; taze ürün, soğutulmuş ürün ve kuru yiyecekler için dağıtım merkezlerine sahiptir. Bu alanda çalışan tüm tedarikçiler, ikram hizmeti mağazalarına teslim edilmesi için ürünlerini toptancıların dağıtım merkezine ulaştırmaktadır. Bununla birlikte taze ürünler ve soğutulmuş ürünler, tedarikçiler tarafından doğrudan ikram hizmeti mağazalarına ulaştırılmaktadır. Endüstriyel Yemek Sanayi sektörüne ait tedarik zinciri modeli bir ağdaki süreçleri ilişkilendirir. Bu dağıtım yapısında dört önemli yönetim değişkeni bulunmalıdır:

- Teslim sıklığı
- Teslim süresi
- Farklı ürün gruplarının gruplandırılması
- Zamanlama (bilgi ve mal akışı)

3.3.1. Mal Akışı

3.3.1.1. Mal Akışında Tedarikçi Faaliyetleri

Gelen meyve ve sebzelerin işlenmesi: Her gün, belirli zaman aralıklarıyla birincil üreticiler tedarikçiye meyve ve sebze tedarik etmektedir. Sonrasında tedarikçiler, toptancılara ulaştırılmak üzere gelen ürünleri hazır hâle getirmektedir.

Taze ürünlerden, soğutulmuş ürünlerden, kuru yiyeceklerden ve dondurulmuş ürünlerden sipariş toplama: Her gün bir önceki günün siparişleri, tedarikçilerin ayrı dağıtım merkezlerinde belirli bir saatte toplanmaktadır.



3.3.1.2. Mal Akışında Toptancı Faaliyetleri

Tedarikçilerden dağıtım merkezine ulaşım:

Belirli ve sabit zamanlarda, toplanan konteynerler trafik sıklığına bağlı olarak önemli ölçüde değişebilen bir nakliye süresince yüklenir ve dağıtım merkezine ulaştırılır. Yükleme ve boşaltma süreleri nakliye süresine dâhildir.

Çeşitli tedarikçilerden malların toplanması ve dağıtım merkezinde rota oluşumu:

Kuru yiyecekler ve dondurulmuş ürünler için tedarikçilerden gelen konteynerler ve arabalar dağıtım merkezine varduktan sonra her ürün grubu için ayrı taşıma araçlarına yüklenmektedir. Taze ürünler ve soğutulmuş ürünler için ise her konteyner, belirli bir süre içinde dağıtım merkezine indirilmeden bir taşıma aracında doğrudan toplanmaktadır. Bu arabalar toplandıktan sonra rotalarına göre ayrılmaktadır.

Yükleme: Her ikram hizmeti firması için tüm ürün grupları birleştirilerek belirlenen sabit bir zaman çerçevesinde taşıma araçlarına yüklenmektedir. Her güzergâh, ikram hizmeti çıkışlarının dizilimini izleyerek ayarlanmaktadır.

Dağıtım merkezinden ikram hizmeti çıkışlarına ulaşım: Dağıtım için tahsis edilen tüm yük araçlarının yüklenmesi birkaç saat sürebilmektedir. Sürüş süresi, ikram hizmeti çıkışları arasındaki mesafe ve trafik tıkanıklığı nedenleri ile dağıtım sürelerinde sapmalar yaşanabilmektedir. Yüklenen araçlar ikram hizmeti firması çıkışına vardığında ürünlerin tahsis edilen taşıma araçlarına teslimatı sağlanmaktadır.

Boşaltma: Tedarikçilerden çıkan taşıma araçları bir ikram hizmeti çıkışına geldiğinde, tahsis edilen taşıma araçlarına boşaltılmaktadır. Farklı yükleme durumlarından ötürü ikram hizmeti çıkışına göre boşaltma sürelerinde değişiklikler meydana gelebilmektedir. Boşaltma süresi, taşıma araçlarının sayısına ve operasyonel iş yüküne bağlıdır.

3.3.1.3. Mal Akışında Yiyecek İçecek Sağlayanların Faaliyetleri

İkram hizmeti çıkışında mal kabulü: Tedarik edilen ürünler teslim alındıktan sonra doğrudan belirlenen zaman aralığında ve sırayla boşaltılmaktadır. Boşaltma, operasyonel iş yüküne göre ertelenebilmektedir.

İkram hizmeti çıkışındaki envanter: Bir konteyner boşaltıldığında, buradaki ürünler artık envanter olarak adlandırılmaktadır. Her gün belirlenen zamanlarda, dağıtım sıklığına bağlı olarak envanterler tamamen veya kısmen tüketilmektedir.

3.3.2. Bilgi Akışı

3.3.2.1. Bilgi Akışında Toptancının Faaliyetleri

Sipariş girişi ve üretimi: Tedarikçiye gelen ikram hizmeti firma siparişleri, sabit bir zaman aralığında birleştirilmektedir. Bu siparişler toptancılara iletilerek siparişler bir tedarikçi için hesaplanmaktadır. Bu siparişlerin miktarı, ikram hizmeti mağazalarının siparişlerinin toplamıdır.

3.3.2.2. Bilgi Akışında Yiyecek İçecek Sağlayanların Faaliyetleri

Sipariş üretimi: Her ürün grubu için belirlenmiş zamanlarda sipariş miktarları hesaplanmaktadır. Sipariş miktarı dış etkenlere, örneğin hava durumu, düzensiz siparişler, bayram vb. durumlara bağlı olarak değişebilmektedir.

Ambalaj kaydı resepsiyonu: Kayda alımın gerçekleşmesi için ihtiyaç duyulan ambalaj kâğıdı mal akışı ile teslim edilmektedir (Cömert).

3.4. Çalıştay

Endüstriyel Yemek Sanayi sektör raporuna ilişkin olarak sektör temsilcilerinin katılımı ile 13 Ekim 2022 tarihinde çalıştay düzenlenmiştir. Çalıştayda görüşülen konular aşağıdaki gibidir:

- Okullara ve özellikle de devlet okullarına yoğunlaşılmalıdır. Devlet okullarında ciddi bir potansiyel söz konusudur.
- Yeni nesil sıcak vakumlu paket yemekte gelecekte ciddi bir fırsat bulunmaktadır. Niş alanlar göz önünde bulundurulmalıdır.

- Çalışana yemek ücretinin verilip bu ücretin EYS kapsamında harcanamama olasılığı sektörün büyümesi noktasında ciddi bir risk yaratmaktadır.

- Ham maddeye ulaşımında toplu alımlar, devlet destekli ve öncelikli alımlar, koalisyonlar kurulmalıdır.

- Kamuda sektör küçülmektedir. Bu durumun önüne geçmek için tedbirler alınmalıdır.

- Sağlıklı beslenme, okullarda vb. diğer kurumlarda detaylıca anlatılmalıdır. Kullanıcı bilinçlendirilmelidir. Endüstriyel paket yemeğin negatif unsurları anlatılmalıdır.

- Endüstriyel yemek sektörü paket yemeğe evrilmelidir.

- Özel günler kapsamında çok ciddi bir pazar bulunmaktadır. Özel gün düzenleyicisi bu yemek hizmetini karşılama noktasında EYS'den destek alacaktır.

- EYS yemeği hizmeti almayan, yemek hizmetini kendi karşılayan kuruluşlara EYS'nin avantajları detaylıca anlatılmalıdır.

- EYS kapsamında kamu spotu şeklinde pazarlama ve reklamasyon faaliyetleri geliştirilmelidir.

- EYS kapsamında inovatif projelere çalışılmalıdır (örneğin marketlere yemek tedariki). Standartlar korunmalı ve takip edilmelidir. Ar-Ge çalışmaları yapılmalıdır.

- Firmalarda öğün sınıflandırması yapılmalıdır. Öğünler ve gramajlar standartlaştırılmalıdır.

- Sağlıklı kapasite raporları devlet tarafından oluşturulmalıdır.

- Hizmet ihracatçıları birliği kurulması ile birlikte %100 yabancı sermayeli firmalara fatura kesilmesi, ucuza Eximbank kredisi kullanma imkânı, yeşil pasaport imkânı gibi fırsatlardan yararlanılacaktır.

- Üretimde teknolojik yatırımlar ile insan gücünü azaltarak ve süreçleri otomatize ederek verimliliğin artırılması planlanmalıdır.

- EYS büyük firmaları, sözleşmeli çiftçilik inisiyatifi başlatabilir.

- Devlet nezdinde teşviklerin artırılmasına ve/veya oluşturulmasına destek verilmelidir.

- Yurtdışındaki farklı inisiyatiflerin karşılaştırması yapılmalıdır.

- Satın alma davranışlarının güçlendirilmesi için tedbir alınmalıdır.

- Çalışan sorunu (iş gören bulamama) ciddi bir sıkıntı yaratmaktadır.

- Etkin bir gıda israfı planlaması yapılmalıdır.

- Finans maliyetleri düşürülmelidir.

- EYS kapsamında farklı bir kayıt ve ruhsatlama yapılmalıdır.

- İşletme kayıt belgesi yerine gıda üretim izni kapsamında bir ruhsatlama yapılması ile birlikte sağlıklı bir sektör envanteri oluşacaktır.

- Tarım İl Müdürlüğü bünyesinde kayıtsız yemek üreticileri tespiti için özel bir ekip istihdam edilmelidir.

- Sözleşmelerin aylık fiyat artışı baz alınarak düzenlenmesi gerekmektedir.

Çalıştay Katılımcıları

Murat Çökmez, İSO Yönetim Kurulu Üyesi

Sedat Zincirkıran, İSO Meclis Üyesi/9. Grup Meslek Komitesi Başkanı

Hüseyin Bozdağ, İSO Meclis Üyesi

Adem Temiz, İSO 9. Grup Meslek Komitesi Břk. Yrd

Hasan Mercan, İSO 9. Grup Meslek Komitesi Üyesi

Ahmet Selimoğlu, Saray Yemek Catering Service

Dr. Semih Yildir, İstanbul Yemek Sanayicileri Derneği (İYSAD)

Cihangir Bayer, Resport Catering

řerafettin Tařtan, Petek Yemek Hizmetleri San. Tic. Ltd. şti.

Yüksel Güven, Ařsan Catering

Turan Kuytak, Atilla Gıda

İsmail Mücahit Mumcu, şef İstanbul Catering

Nihat Kartal, Sofra Grup

Hasan Sari, Temaş Catering

İffet Hacıyüpoğlu, Gülümse Yemek San. ve Tic. Ltd. şti.

Serdar Dağlar, Sivas ve Orta Anadolu Yemek Sanayicileri Derneği (SOYSADER) Başkanı

Arslan Atli, Yemek Sanayicileri ve İşadamları Derneği (YESİAD)

Murat Zalaltuntař, Yemek Sanayicileri ve İşadamları Derneği (YESİAD)

Yasa Çelıktaş, Yemek Sanayicileri Dernekleri Federasyonu (YESİDEF) Genel Sekreteri

Hasan Toral, Yemek Sanayicileri ve İşadamları Derneği (YESİAD)

A. Muttalıp Bayat, Güneydođu ve Dođu Anadolu Yemek Sanayicileri Derneği Başkan Yrd.

- Air Culinaire Worldwide. (2022). <https://www.airculinaireworldwide.com/> adresinden alındı.
- Aramark. (2022). <https://www.aramark.com/home> adresinden alındı.
- Autogrill SpA. (2022). <http://www.autogrill.com/> adresinden alındı.
- Baffes, J., Kabundi, A., Koh, W., Nagle, P., Ohnsorge, F., Vasishtha, G., . . . Zahid, H. (2022). *Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies*. The World Bank. <https://www.worldbank.org/en/research/publication/commodity-markets> adresinden alındı.
- Baffes, J., Kabundi, A., Koh, W., Nagle, P., Ohnsorge, F., Vasishtha, G., . . . Zahid, H. (2022). *Commodity Markets: Evolution, Challenges, and Policies*. The World Bank.
- BCC Catering. (2022). <https://www.bcccatering.com.tr/> adresinden alındı.
- Blog Artı. (2022, Mart 05). *Geçmişten Günümüze Yıllara Göre Ayçiçek Yağı Fiyatları*. <https://www.blogarti.com/yillara-gore-yag-fiyatları-aycicek-yagi.html> adresinden alındı.
- Boyano Larriba, A., Espinosa Martinez, M., Rodriguez Quintero, R., Neto, B., De Oliveira Gama Caldas, M., & Wolf, O. (2019). *EU GPP criteria for Food procurement, Catering Services and Vending machines*. Luxembourg: Publications Office of the European Union. doi:10.2760/748165.
- Cafemarkt. (2022, Mayıs 24). *Profesyonel Mutfak Marketi*. <https://www.cafemarkt.com/endustriyel-mutfak> adresinden alındı.
- Catering Türkiye. (2018, 12 14). *Merkez Mutfak Destekli Yerinde Üretim Nedir?* <https://cateringturkiye.com/merkez-mutfak-destekli-yerinde-uretim-nedir/> adresinden alındı.
- Catering Türkiye. (2018, 12 30). *Paket Yemek Servisi Nedir?* <https://cateringturkiye.com/paket-yemek-servisi-nedir/> adresinden alındı.
- Catering Türkiye. (2018, 12 10). *Taşınabilir Yemek Servisi Nedir?* Mayıs 24, 2022 tarihinde <https://cateringturkiye.com/tasimali-yemek-servisi-nedir/> adresinden alındı.
- Catering Türkiye. (2018, Aralık 15). *Türkiye’de Catering Sektörü ve Toplu Yemek Tarihi*. <https://cateringturkiye.com/turkiyede-catering-sektoru-ve-toplu-yemek-tarihi/> adresinden alındı.
- Catering Türkiye. (2018, 12 10). *Yerinde Yemek Üretimi Nedir?* Mayıs 24, 2022 tarihinde <https://cateringturkiye.com/yerinde-yemek-uretimi-nedir/> adresinden alındı.
- Catering Türkiye. (2019, Ocak 14). *Catering Sektörü için Kalite Standartları*. <https://cateringturkiye.com/catering-sektoru-icin-kalite-standartları/> adresinden alındı.
- CNN Türk. (2021, Ekim 01). *Bakan Gül: 19 yılda personel sayımız yüzde 184 arttı*. <https://www.cnnturk.com/turkiye/bakan-gul-19-yilda-personel-sayimiz-yuzde-184-artti#> adresinden alındı.
- Compass Group PLC. (2022). <https://www.compass-group.com/en/index.html> adresinden alındı.
- Cömert, G. (tarih yok). *Catering Sisteminde Tedarik Zinciri*. <https://www.bilgiustam.com/catering-sisteminde-tedarik-zinciri/> adresinden alındı.
- Datanyze. (2022). *Thompson Hospitality*. <https://www.datanyze.com/companies/thompson-hospitality/105021732> adresinden alındı.
- Dayı, R. (2018, Eylül 16). *Kalp Ve Damar Hastalıklarında Beslenme Tedavisi*. <https://www.birbes.com/kalp-ve-damar-hastaliklarında-beslenme-tedavisi-6184/> adresinden alındı.
- Dnata. (2022). <https://www.dnata.com/en/catering> adresinden alındı.
- DO&CO. (2022). <http://www.doco.com/> adresinden alındı.
- Doğuş Yemek. (2022). <http://www.dogusyemek.com.tr/> adresinden alındı.
- Dream Food. (2021). *Skin-Pack - Modifiye Atmosferde Paketleme Teknolojisi*. <https://dreamfood.com.tr/sayfa/8/skin-pack-modifiye-atmosferde-paketleme-teknolojisi> adresinden alındı.
- Elior Group. (2022). <https://www.eliorgroup.com/> adresinden alındı.
- Emirates Flight Catering. (2022). <https://www.emiratesflightcatering.com/> adresinden alındı.
- ENAGrup. (2022, Mayıs). *ENAGrup Tüketici Fiyat Endeksi (E-TÜFE) Mayıs 2022*. <https://enagrup.org/> adresinden alındı.

- Eurostat. (2022, Mayıs 19). *Annual Detailed Enterprise Statistics For Services*.
https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/product/page/SBS_NA_1A_SE_R2__custom_2400455 adresinden alındı.
- Eurostat. (2022, Nisan). *Electricity Prices for Non-Household Consumers - Bi-Annual Data (from 2007 onwards)*.
https://ec.europa.eu/eurostat/databrowser/view/nrg_pc_205/default/table?lang=en adresinden alındı.
- Eurostat. (2022, Nisan). *Natural Gas Price Statistics*.
https://ec.europa.eu/eurostat/statistics-explained/index.php?title=Natural_gas_price_statistics#Natural_gas_prices_for_non-household_consumers adresinden alındı.
- Fesleğen Catering. (2022). <https://feslegen.com.tr/> adresinden alındı.
- Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2022, Mayıs 06). *World Food Situation*.
<https://www.fao.org/worldfoodsituation/foodpricesindex/en/> adresinden alındı.
- Fusion Food. (2022). <https://fusionfoods.co/> adresinden alındı.
- Gategroup. (2022). <https://www.gategroup.com/> adresinden alındı.
- Gıda Hattı. (2021, Mart 05). *BM'den Gıda İsrafi Raporu: 931 milyon ton gıda çöpe gitti!*
<https://www.gidahatti.com/bmden-gida-israfi-raporu-931-milyon-ton-gida-cope-gitti-180977/> adresinden alındı.
- Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü. (2022). *Kayıtlı/Onaylı Gıda İşletmeleri Listesi*. <https://ggsb.tarim.gov.tr/> adresinden alındı.
- Goddard Catering Group. (2022). <https://www.ggcobros.com/> adresinden alındı.
- Gupta, M. (2021, Ağustos 31). *Sugar Price Surging; Here are Key Reasons Behind It*.
<https://www.cnbctv18.com/videos/market/commodities/sugar-price-surging-here-are-key-reasons-behind-it-10559301.htm> adresinden alındı.
- Gusta Catering. (2022). <https://gustacatering.com.tr/> adresinden alındı.
- Interagency Agricultural Projections Committee. (2021). *USDA Agricultural Projections to 2030*. United States Department of Agriculture. https://www.google.com/search?q=Commodity+Markets%3A+Evolution%2C+Challenges%2C+and+Policies&rlz=1C1GCEU_trTR972TR975&oq=Commodity+Markets%3A+Evolution%2C+Challenges%2C+and+Policies&aqs=chrome..69i57j69i60l3.692j0j4&sourceid=chrome&ie=UTF-8 adresinden alındı.
- International Energy Agency. (2021). *Energy Prices*. <https://www.iea.org/data-and-statistics/data-product/energy-prices> adresinden alındı.
- International Labour Organization. (2022). *ILOSTAT*.
https://www.ilo.org/shinyapps/bulkeplorer24/?lang=en&segment=indicator&id=LAC_4HRL_ECO_CUR_NB_A adresinden alındı.
- IPSOS Knowledge Centre. (2018, Temmuz 25). *10 Trends Which Are (Re)Shaping The Food&Beverage Market*. IPSOS.
<https://www.ipsos.com/tr-tr/yeme-icme-pazarini-yeniden-sekillendiren-10-trend> adresinden alındı.
- ISS. (2022). <http://www.issworld.com/> adresinden alındı.
- ISS. (2022). <https://www.tr.issworld.com/> adresinden alındı.
- İstanbul İl Tarım ve Orman Müdürlüğü (2022)*.
- İstanbul Su ve Kanalizasyon İdaresi. (2022, Mayıs). *Su Birim Fiyatları*.
<https://www.iski.istanbul/web/tr-TR/musteri-hizmetleri/su-birim-fiyatlaril> adresinden alındı.
- İstanbul Ticaret Odası. (2022, HAZİRAN 01). *İstanbul Ticaret Odası Mayıs 2022 Fiyat İndeksleri*.
https://ito.org.tr/documents/istatistik_genel_tablo_dokumanlari/basin_bulteni_mayis_2022.pdf adresinden alındı.
- Karaali, A. (2003). *Gıda İşletmelerinde HACCP Uygulamaları ve Denetimi*. Ankara, Türkiye: T.C. Sağlık Bakanlığı.
- Karahasanoğlu, Ü. (2010). *Hazır Yemek Sanayinde Üretim Sistemleri ve Maliyet Kontrolü*. İstanbul, Türkiye.
- Klüh Multiservices. (2022). <https://www.kluh.com.tr/> adresinden alındı.

- Kotaman, M. (2022). *Yıllara Göre Ekmek Gramajı ve Fiyatları*.
<https://www.kotaman.com/yillara-gore-ekmek-gramaji-ve-fiyatları/> adresinden alındı.
- Küçükcan, G. (2021, Aralık 22). *2022 Yol ve Yemek İstisna Tutarları*.
<https://kolayik.com/ikutuphane/2022-yol-ve-yemek-istisna-tutarları/> adresinden alındı.
- Lufthansa Group. (2022). <https://www.lufthansagroup.com/> adresinden alındı.
- Macrotrends. (2022). *Turkey Population Growth Rate 1950-2022*.
<https://www.macrotrends.net/countries/TUR/turkey/population-growth-rate> adresinden alındı.
- Marketing Türkiye. (2021, Aralık 18). *Hayaller ve Hayatlar Yemek Kartlarında Karşı Karşıya!*
<https://www.marketingturkiye.com.tr/haberler/hayaller-ve-hayatlar-yemek-kartlarında-karsi-karsiya/> adresinden alındı.
- Metro Mutfak. (2022, Mayıs 24). *Endüstriyel Mutfak Fabrika Direkt Satış Mağazası*.
<https://endustriyelmutfakmalzemeleri.com/> adresinden alındı.
- MuhasebeTR. (2022, Mayıs 30). *2022 Vergiden Müstesna Yemek Bedeli*.
<http://www.muhasabetr.com/vergiden-mustesna-yemek-bedeli/> adresinden alındı.
- National Catering. (2022). <http://nationalcatering.net/> adresinden alındı.
- Opet. (2022). *Fiyat Arşivi*. <https://www.opet.com.tr/akaryakit-fiyatları-arsivi> adresinden alındı.
- Parıltım Newrest. (2022). <https://pariltim-newrest.com/> adresinden alındı.
- Polatlı Ticaret Borsası. (2021). *KIRMIZI SERT BUĞDAYIN YILLAR İTİBARIYLA AYLIK ORTALAMA FİYATLARI*.
<https://www.polatliborsa.org.tr/fiyat-endeksleri/bugday/bugday-fiyat-endeksi/> adresinden alındı.
- PR Newswire. (2020, Aralık). *Global Food Service Industry Market Trajectory & Analytics 2020-2027*.
<https://www.prnewswire.com/news-releases/global-food-service-industry-market-trajectory--analytics-2020-2027-301196708.html> adresinden alındı.
- Reset Digital for Good. (2018, Aralık 09). *Global Food Waste and its Environmental Impact*.
<https://en.reset.org/global-food-waste-and-its-environmental-impact-09122018/> adresinden alındı.
- Resmi Gazete. (2010). *Veteriner Hizmetleri, Bitki Sağlığı, Gıda ve Yem Kanunu*.
<https://www.mevzuat.gov.tr/mevzuatmetin/1.5.5996.pdf> adresinden alındı.
- Resmi Gazete. (2016). *Gıda Üreten İşletmecilerden Kayıt Başvurusunda İstenilen Bilgi ve Belgeler*.
<https://www.resmigazete.gov.tr/eskiler/2016/11/20161124-17-1.pdf> adresinden alındı.
- Sağlam, M. F. (2021, Mart 13). *Gıda İsrafi Raporu (2021) Yayınlandı*.
<https://www.brandingturkiye.com/gida-israfi-raporu-2021-yayinlandi/> adresinden alındı.
- Samsung Welstory. (2022). <https://www.samsungwelstory.com/> adresinden alındı.
- Sardunya. (2022). <https://www.sardunya.com/> adresinden alındı.
- Seçkin, B. (2022, Mayıs 04). *Küresel Gıda Krizi raporu: Yaklaşık 193 milyon insan akut gıda güvensizliği yaşıyor*.
<https://www.aa.com.tr/tr/dunya/kuresel-gida-krizi-raporu-yaklasik-193-milyon-insan-akut-gida-guvensizligi-yasiyor/2579524> adresinden alındı.
- Sjögren, P., Lee, P., Eatherley, D., Neto, B., Quintero, R. R., & Wolf, O. (2015). *Revision of the EU GPP Criteria for the Product Group Food and Catering Services*. European Commission. [https://susproc.jrc.ec.europa.eu/product-bureau/sites/default/files/contenttype/product_group_documents/1581683081/Task%202%20Food%20and%20catering_JRC151015%20clean%20\(ammended\).docx.pdf](https://susproc.jrc.ec.europa.eu/product-bureau/sites/default/files/contenttype/product_group_documents/1581683081/Task%202%20Food%20and%20catering_JRC151015%20clean%20(ammended).docx.pdf) adresinden alındı.
- Sodexo. (2022). <https://www.sodexo.com/home.html> adresinden alındı.
- Sodexo. (2022). <https://tr.sodexo.com/tr> adresinden alındı.
- Sofra Grup. (2022). <https://sofragrup.com/> adresinden alındı.
- Sofra Grup. (2022). <https://sofragrup.com/markalar/turkas> adresinden alındı.

- SSP Group PLC. (2022). <https://www.foodtravelexperts.com/> adresinden alındı.
- T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı. (2021). *Yıl Sonu Verileri*. <https://www.aile.gov.tr/media/87499/kurumsal-istatistikler.pdf> adresinden alındı.
- T.C. Aile, Çalışma ve Sosyal Hizmetler Bakanlığı Engelli ve Yaşlı Hizmetleri Genel Müdürlüğü. (2022). *Engelli ve Yaşlı İstatistik Bülteni Nisan'22*. https://www.aile.gov.tr/media/108892/eyhgm_istatistik_bulteni_nisan2022.pdf adresinden alındı.
- T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı. (2022). *Asgari Ücretin Net Hesabı ve İşverene Maliyeti*. <https://www.csgeb.gov.tr/asgari-ucet/asgari-ucet-2022/> adresinden alındı.
- T.C. Enerji Piyasası Düzenleme Kurumu. (2022). *Elektrik Faturalarına Esas Tarife Tabloları*. <https://www.epdk.gov.tr/Detay/Icerik/3-1327/elektrik-faturalarina-esas-tarife-tablolari> adresinden alındı.
- T.C. İçişleri Bakanlığı Sivil Toplumla İlişkiler Genel Müdürlüğü. (2021, Nisan 08). *Türk Polis Teşkilatı 176 Yaşında*. <https://www.siviltoplum.gov.tr/turk-polis-teskilati-176-yasinda-merkezicerik> adresinden alındı.
- T.C. Milli Eğitim Bakanlığı Strateji Geliştirme Başkanlığı. (2021). *Milli Eğitim İstatistikleri Örgün Eğitim 2020/21*. Ankara: Resmi İstatistik Programı. https://sgb.meb.gov.tr/www/icerik_goruntule.php?KNO=424 adresinden alındı.
- T.C. Milli Savunma Bakanlığı. (2022). *2021 Yılı Faaliyet Raporu*. Ankara.
- T.C. Sağlık Bakanlığı. (2021). *Sağlık İstatistikleri Yıllığı 2020 Haber Bülteni*. <https://sbsgm.saglik.gov.tr/TR-85754/saglik-istatistikleri-yilligi-2020-haber-bulteni-yayimlanmistir.html> adresinden alındı.
- T24 Bağımsız İnternet Gazetesi. (2021, Eylül 18). *“Dünyada yılda 1.3 milyar ton gıda israf oluyor, bunun parasal değeri 1 trilyon dolar; Türkiye 3. sırada”*. <https://t24.com.tr/haber/dunyada-yilda-1-3-milyar-ton-gida-israf-oluyor-bunun-parasal-degeri-1-trilyon-dolar-turkiye-3-sirada,979644> adresinden alındı.
- T24 Bağımsız İnternet Gazetesi. (2022, Nisan 09). *Cezaevlerindeki Kişi Sayısı Kapasiteyi Aştı: 314 Bin Tutuklu ya da Hükümlü Var*. <https://t24.com.tr/haber/cezaevlerindeki-kisi-sayisi-kapasiteyi-asti-314-bin-tutuklu-ya-da-hukumlu-var,1026648#:text=S%C3%B6zc%C3%BC'n%C3%BCn%20haberine%20g%C3%B6re%3B%20T%C3%BCriye,38%20bin%20537'si%20tutuklu> adresinden alındı.
- T24 Bağımsız İnternet Gazetesi. (2022, Mayıs 22). *The Economist'ten “Yaklaşan gıda felaketi” kapağı*. <https://t24.com.tr/haber/the-economist-ten-yaklasan-gida-felaketi-kapagi,1035349> adresinden alındı.
- Taş, D., & Olum, E. (2020). Yiyecek-İçecek Sektöründe Sürdürülebilirlik ve Yenilikçi Yaklaşımlar. *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 4(3). doi:10.26677/TR1010.2020.527.
- Temaş Gıda. (2022). <https://www.temasgida.com/> adresinden alındı.
- Tepe Catering. (2022). www.tepecatering.com adresinden alındı.
- The Business Research Company. (2021). *Catering Services And Food Contractors Global Market Report 2022*. Global: Research and Markets. <https://www.researchandmarkets.com/reports/5515131/catering-services-and-food-contractors-global#rela1-4773059> adresinden alındı.
- Thompson Hospitality. (2022). <https://www.thompsonhospitality.com/> adresinden alındı.
- Turkaş. (2022). <http://www.turkas.net/> adresinden alındı.
- Türkiye Cumhuriyet Merkez Bankası. (2022). *Gösterge Niteliğindeki Merkez Bankası Kurları*. <https://www.tcmb.gov.tr/wps/wcm/connect/TR/TCMB+TR/Main+Menu/Istatistikler/Doviz+Kurlari/Gosterge+Niteligindeki+Merkez+Bankasi+Kurlarii/> adresinden alındı.
- Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Strateji ve Bütçe Başkanlığı. (2019). *On Birinci Kalkınma Planı (2019-2023)*. <https://www.sbb.gov.tr/wp-content/uploads/2019/07/OnbirinciKalkinmaPlani.pdf> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2021, Mart 05). *Bitkisel Ürün Fiyatları ve Üretim Değeri, 2020*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=37390> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mart 31). *Bitkisel Ürün Denge Tabloları, 2020-2021*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Bitkisel-Urun-Denge-Tablolari-2020-2021-45505> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mart 08). *Bitkisel Ürün Fiyatları ve Üretim Değeri, 2021*. <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Prices-and-Production-Values-of-Crop-Products-2021-45506> adresinden alındı.

- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mart 25). *Canlı Hayvan ve Hayvansal Ürün Fiyatları ve Üretim Değeri, 2021*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Canli-Hayvan-ve-Hayvansal-Urun-Fiyatlari-ve-Uretim-Degeri-2021-45507> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Şubat 28). *Dönemsel Gayrisafi Yurt İçi Hasıla, IV. Çeyrek: Ekim-Aralık 2021*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Donemsel-Gayrisafi-Yurt-Ici-Hasila-IV.-Ceyrek:-Ekim-Aralik-2021-45548> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mayıs 16). *İşgücü İstatistikleri, I. Çeyrek: Ocak - Mart, 2022*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Isgucu-Istatistikleri-I.-Ceyrek:-Ocak---Mart,-2022-45648> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mayıs 11). *Kümes Hayvancılığı Üretimi, Mart 2022*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Kumes-Hayvanciligi-Uretimi-Mart-2022-45692> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022). *NACE Rev.2-Altılı Ekonomik Faaliyet Sınıflaması, 2022*. Mayıs 2022 tarihinde
<https://biruni.tuik.gov.tr/DIESS/SiniflamaSurumDetayAction.do?surumId=1335&turId=1&turAdi=%201.%20Faaliyet%20S%C4%B1n%C4%B1flamalar%C4%B1> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mart 14). *Süt ve Süt Ürünleri Üretimi, Ocak 2022*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Milk-and-Milk-Products-2022-45748> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Haziran 03). *Tüketici Fiyat Endeksi, Mayıs 2022*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Tuketici-Fiyat-Endeksi-Mayis-2022-45794> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mayıs 05). *Tüketici Fiyat Endeksi, Nisan 2022*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Tuketici-Fiyat-Endeksi-Nisan-2022-45793> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Şubat). *Tüketici Fiyat Endeksi, Ocak 2022*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=T%C3%BCketici-Fiyat-Endeksi-Ocak-2022-45790&dil=1> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022). *Yıllık Sanayi ve Hizmet İstatistikleri*.
<https://biruni.tuik.gov.tr/medas/?kn=210&locale=tr> adresinden alındı.
- Türkiye İstatistik Kurumu. (2022, Mayıs 05). *Yurt İçi Üretici Fiyat Endeksi, Nisan 2022*.
<https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Yurt-Ici-Uretici-Fiyat-Endeksi-Nisan-2022-45853> adresinden alındı.
- UDAŞ. (2022). *Doğalgaz Satış Fiyatları*. <https://www.udas.com.tr/dogalgaz-satis-fiyatları/> adresinden alındı.
- Ulusal Süt Konseyi. (2022, Mart 15). *2011 – 2022 Yılları Arası Çiğ Süt Fiyatları*.
<https://ulusalsutkonseyi.org.tr/yillara-gore-cig-sut-fiyatları-2194/> adresinden alındı.
- Ulusal Süt Konseyi. (2022, Mart). *Bölgelere Göre 1 Litre Çiğ Süt Üretim Maliyeti*.
<https://ulusalsutkonseyi.org.tr/bolgelere-gore-1-litre-cig-sut-maliyeti-1637/> adresinden alındı.
- UNHCR Türkiye. (2022, Mayıs 26). *Türkiye'deki Mülteciler ve Sığınmacılar*.
<https://www.unhcr.org/tr/turkiyedeki-multeciler-ve-siginmacilar> adresinden alındı.
- Vatansever, B. (2022, Mayıs 20). *Gıda kıtlığı kapıda! Uzmanlar sadece 10 hafta yetecek kadar buğday kaldığını duyurdu*.
<https://www.teknolojioku.com/guncel/gida-kitligi-kapida-uzmanlar-sadece-10-hafta-yetecek-kadar-bugday-kaldigini-duyurdu-628760fc82dcef08825ce95d> adresinden alındı.
- VPA Research. (2021). *2021 Catering Services Market Outlook and Opportunities in the Post Covid Recovery - What's Next for Companies, Demand, Catering Services Market Size, Strategies, and Countries to 2028*. Global: Research and Markets.
<https://www.researchandmarkets.com/reports/5388348/2021-catering-services-market-outlook-and#rela3-4773059> adresinden alındı.
- Yemek İstanbul. (2022). <http://www.yemekistanbul.com/> adresinden alındı.
- Yemekhane. (2022). <http://yemekhane.com.tr/> adresinden alındı.
- Yıldırım, A. E. (2022, Mayıs 23). *Buğday Krizi Ekmek Krizine Dönüşüyor*. Dünya Gazetesi:
<https://www.dunya.com/kose-yazisi/bugday-krizi-ekmek-krizine-donusuyor/658546> adresinden alındı.
- Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi. (2021, Eylül 08). *Öğrenim Düzeyine Göre Öğrenci Sayısı*.
<https://istatistik.yok.gov.tr/> adresinden alındı.
- Zencefil Catering. (2021). <https://zencefilcatering.com/catering-yemek-hizmeti/> adresinden alındı.

MERKEZ

Meşrutiyet Cad. No:63, 34430 Beyoğlu/İstanbul

T: (0212) 252 29 00 (Pbx)

F: (0212) 249 50 84

www.iso.org.tr, iso@hs03.kep.tr

YENİBOSNA TEMSİLCİLİĞİ

Çobançeşme Mah. Sanayi Cad. No:44 B Blok, Zemin Kat No:3 (Nish İstanbul)

Bahçelievler/İstanbul

T: (0212) 603 65 58

F: (0212) 603 65 59

yenibosna@iso.org.tr

ÜMRANIYE TEMSİLCİLİĞİ

Yukarı Dudullu İMES Sanayi Sitesi A Blok 107.Sk. No: 1/B Ümraniye/İstanbul

T: (0216) 420 51 74

F: (0216) 420 51 75

umraniye@iso.org.tr

TUZLA HİZMET BİRİMİ

İstanbul Anadolu Yakası OSB İdari Binası Aydınlı Mah. Gazi Bulvarı 5. Sok. No:2

Tuzla/İstanbul

T: (0216) 593 00 78

F: (0216) 593 00 79

tuzla@iso.org.tr

HADIMKÖY HİZMET BİRİMİ

Alkent Mah. Mehmet Yeşilgöl Cad. Pelican Hill Residence Dükkan No: 145/F Hadımköy, Büyükçekmece/İstanbul

T: (0212) 886 67 05

F: (0212) 886 67 07

hadimkoy@iso.org.tr



İSTANBUL
SANAYİ ODASI



İSTANBUL SANAYİ ODASI

www.iso.org.tr



ist_sanayiodasi



istanbulsanayiodasi



istanbulsanayiodasi



istanbulsanayiodasi



istanbulsanayiodasi



İYSAD

İSTANBUL YEMEK SANAYİCİLERİ DERNEĞİ



TÜRKİYE YEMEK SANAYİCİLERİ DERNEKLERİ FEDERASYONU