



**5.192**  
Endüstriyel yemek  
sanayisinde faaliyet  
gösteren firma sayısı

**4,5**  
milyar dolar  
Endüstriyel yemek  
sanayisinin yıllık işlem hacmi

## Enflasyonist dönemde şirketler menüü kısmadı

**F**abrikalar, iş merkezleri, büyük ofislere yemek hizmeti veren SOA Toplu Yemek'in Yönetim Kurulu Başkanvekili Melih Can Kocabaş, her yıl yüzde 100 zamlanan menülere karşın şirketlerin sosyal

hak olarak işletmede sunulan menüleri azaltmadığını söyledi. Kocabaş, işyerinde yemek hizmetinin hem sağlıklı hem de ekonomik olması açısından avantajlı olduğunu savundu. **Recep ERÇİN s04**



## 5.192

Endüstriyel yemek  
sanayisinde faaliyet  
gösteren firma sayısı

## 1,5

milyon

Doğrudan ve  
dolaylı istihdam  
edilen kişi  
sayısı

### Yurt dışı planı yok, yurt sathına yayılacak

"Yurt dışı planımız yok ama yurt sathında 81 ilde hizmet verebilme amacımız var" ifadelerini kullanan Melih Can Kocabaş, daha önce lokanta da işlettiklerini ancak bu işin çok özel ve başında olmayı gerektiren bir uğraş olduğundan kapatıp ana işlerine odaklandıklarını bildirdi. Kocabaş, "Lokanta işi sabah 8'den akşam 12'ye kadar mesai istiyor. O işi bir müdüre bırakayım da diyemiyorsunuz. Başında olmanız gerekiyor" diyerek sözlerini tamamladı.

# Enflasyonist dönemde şirketler menü azaltmadı

**SOA Toplu Yemek Başkanvekili Melih Can Kocabaş, her yıl yüzde 100 zamlara karşın şirketlerin sosyal hak olarak işletmede sunulan menüleri azaltmadığını söyledi. Kocabaş, işletmelerde yemek hizmetinin hem sağlıklı hem de ekonomik olması açısından avantajlı bulunduğunu savundu.**



Recep ERÇİN  
recep.ercin@dunya.com

Fabrikalar, iş merkezleri, büyük ofislerde yemek hizmeti veren SOA Toplu Yemek'in Yönetim Kurulu Başkanvekili Melih Can Kocabaş, geçen süreçte kendilerini en çok zorlayan unsurun gıda enflasyonu olduğunu söyledi. Bu karşın işletmelerin menülerde kusıntıya gitmek yerine daha hacimli menüler talep ettiğini dile getiren Kocabaş, işletmelerin hayat pahalılığı yüzünden alım gücü düşen çalışanlarını, bir sosyal yan hak olarak, enflasyona karşı koruma eğiliminin öne çıktığını anlattı. Geçen günlerde İstanbul'da sohbet ettiğimiz 28 yaşındaki Melih Can Kocabaş, ikinci nesil olarak halihazırda 15 ilde bulunan operasyonlarını 81 ile yaymak istediğini söyledi.

#### İşyerinde yemek daha ucuza geliyor

Pandemi döneminden bu yana hızla artan fiyatlar yüzünden daha önce altı aylık ve yıllık yapılan anlaşmaların dönem dönem 10 güne kadar düştüğüne dikkat çeken Kocabaş, menü fiyatlarının hemen her yıl yüzde 100 arttığını ifade etti. "Bu 1 yıllık, 6 aylık fiyatları önce üç aylaara çektik. 10 gün

geçerli fiyatlar verdiğimiz oldu. Müşteriler de zaten yadırgamadı. Çünkü gıda herkesin doğrudan bütçesine dokunduğu için fiyatları herkes takip ediyor" diyen Kocabaş, "İşletmelerde verilen öğün maliyetleri 150-285 TL arasında değişiyor. Bu fiyata AVM'de bir mekânda birden çok çeşitli ürünün alamazsınız" ifadelerini kullandı. İşletmelerin çalışanlarına yemek kartı sağlamasından ziyade işyerinde yemek vermesinin daha avantajlı olduğunu dile getiren Kocabaş, "Bir defa yemek kartları tarafında komisyonlar gündeme geliyor. O bakımdan işletmeler de o komisyonları dikkate alarak menü fiyatlarını belirliyorlar. Her şey aynı kalsa bile işletmede sağlanan yemek sadece komisyondan dolayı yüzde 6-7 daha ucuz oluyor" bilgisini verdi.

#### Mutfağı olmayan yere girmiyor

Her gün 60 bin çalışana yemek hizmeti sunduklarını anlatan Kocabaş, şunları anlattı:

"İşletmelerin talebine göre günde iki veya üç kez de yemek servisi yapılabilir. Ağır olarak ISO 500'deki şirketlerle çalışıyoruz. Yerde yemek hizmeti veriyoruz, çalışan bizim açsımız ve personelimiz. Mutfak olmayan yere girmiyoruz. Çünkü yemek taze sunulmalı. İşletmenin mutfakında hazırlıyoruz. Dışarıdan yemek pişirip fabrika-



Melih Can Kocabaş

ya getirmek yerine doğrudan oraya servis yapıyoruz. Hep çok iyi ve kurumsal firmalarla çalıştığımız için enflasyonist dönemde menüleri hafifletmek, çıkarmak yerine artırma gidenler oldu. Firmalar şöyle düşündü; hayat pahalılığı var, çalışana fabrikada güzel yemek vereyim. Özellikle belli sektörlerde rekabet yoğun olduğundan maliyetler belli. Bir de tabii toplu iş sözleşmesi olan sektörler var. Orada maaş yelpazesi belli. İşletmeler maaş dışında bir yan hak olarak da yemek menülerini güçlü tuttular."

#### Akşamdan hazırlık gerek

2024 yılında ciroda 1,5 milyar TL'yi aştıklarını belirten Can Kocabaş, "İstanbul Sanayi Odası raporuna göre endüstriyel yemek sanayisinde Türkiye genelinde 5 bin 192 kayıtlı firma faaliyet gösteriyor. Kayıt dışı firmalar dahil yıllık yaklaşık 4,5 milyar dolarlık iş hacmiyle 334 bin 529 bin kişiye doğrudan, 1,5 milyon kişiye de dolaylı olarak istihdam sağlanıyor. Sektörde çok

### Yeni nesil uzun soluklu işlere sıcak bakmıyor

"Gıda maliyetin büyük kısmı. Onun ardından personel geliyor. İşçilik maliyeti yüzde 30 civarında" diyen Melih Can Kocabaş, kalifiye personel bulamadıklarını söyledi. Kocabaş, "Arkadan yetişen bir yeni nesil yok. Kendi yaş grubum için söyleyeyim uzun soluklu işlere çok böyle sıcak bakmıyoruz. Biraz çalıştırmaya aldım gittim... Ağır ağırlıkla açıcı kadrosuyla çalışıyoruz. Kadromuzun yüzde 80'den fazlası açıcı. Brüt ücretler 55 ile 80 bin arasında değişiyor. Birçok meslekte bu böyledir ama mesela işte tesisatçılık, marangozluk, açıcılıkta da böyle giden gelen bir genç nesil yok" yorumunu yaptı. Mavi yaka ve beyaz yaka çalışanların yemek tercihlerinin farklılaştığını anlatan Kocabaş, "Ağır işlerde çalışanlara daha ağır menüler gerekiyor. Beyaz yaka ofis çalışanları ise daha hafif yemekleri tercih ediyorlar. Malum kilo problemi ve hareketsiz yaşam. O yüzden ofislerde açık büfe tarzı seçenekler geliyor. Tabii yerine bowl tarzı seçenekler öne çıkıyor. Bizce gıda güvenliği anlamında her işletme imkanı varsa mutfaka geçmeli" mesajı verdi.