



ROTA Journal

Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

TÜRKİYE’DE YIYECEK İÇECEK SEKTÖRÜ PROFİLİNİN ANALİZİ

Elif Canser PERK^a



Salih Zeki ŞAHİN^b



^a İskenderun Teknik Üniversitesi, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü Hatay, Türkiye (elifperk.lee25@iste.edu.tr)

^b İskenderun Teknik Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Hatay, Türkiye (szeki.sahin@iste.edu.tr)

MAKALE GEÇMİŞİ

ÖZ

Gönderim Tarihi:

01.05.2026

Kabul Tarihi:

05.06.2026

Anahtar Kelimeler:

Turizm

Yiyecek içecek sektörü

Sosyal Güvenlik Kurumu

Türkiye

Araştırmada, Türkiye’de yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün yapısal durumu ve gelişimi Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) verileri üzerinden incelenmiştir. İşletme sayıları, çalışan profili, bölgesel dağılım, işletme ölçekleri, faaliyet sürekliliği, kamu-özel sektör yapısı ve sektördeki iş kazaları verileri değerlendirilmiştir. Araştırmada nitel araştırma yöntemlerinden belge/doküman incelemesi metodundan yararlanılmış, elde edilen veriler betimsel analiz yöntemiyle analiz edilmiştir. Sektörün hem işletme hem de çalışan sayısı bakımından önemli ölçüde büyüme gösterdiği, bölgeler arasında görülen farklılıkların özellikle Akdeniz ve Güneydoğu Anadolu bölgelerindeki ivmelenmeye işaret ettiği tespit edilmiştir. Sektör yapısının ağırlıklı olarak mikro ve küçük ölçekli işletmelerden oluştuğu, çalışanların büyük bölümünün özel ve daimî iş yerlerinde istihdam edildiği tespit edilmiştir. Ayrıca kadın çalışan sayısında artış gözlenmesine rağmen, erkek çalışanların ortalama günlük kazançlarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. İş kazaları verileri incelendiğinde ise sektörün yıllar içerisinde tüm sektörler arasında üst sıralara yükseldiği görülmüş ve bu durumun iş sağlığı ve güvenliği açısından dikkat çekici bir risk alanı oluşturduğu vurgulanmıştır. Yiyecek içecek sektörüne yönelik düzenlemeler ile daha sağlıklı bir büyüme ve gelişimin olacağı öngörülmektedir.

***Sorumlu Yazar:** Salih Zeki ŞAHİN

E posta: szeki.sahin@iste.edu.tr

Önerilen atıf

Perk, E. C & Şahin, S.Z.(2026). Türkiye’de yiyecek içecek sektörü profilinin analizi. *Review of Tourism Administration Journal*, 7 (1), 559-581



Review of Tourism Administration Journal

Journal home page: www.rotajournal.org

ISSN: 2757-6205

AN ANALYSIS OF THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR IN TÜRKİYE

Elif Canser PERK^a 

Salih Zeki ŞAHİN^b 

^a Iskenderun Technical University, School of Postgraduate Studies, Hatay, Türkiye (elifperk.lee25@iste.edu.tr)

^b Iskenderun Technical University, Faculty of Tourism, Hatay, Türkiye (szeki.sahin@iste.edu.tr)

ARTICLE HISTORY

Received:

01.05.2026

Accepted:

05.06.2026

Keywords:

Turkish Cuisine
Cultural change
Traditions
Innovations

ABSTRACT

The study examined the structural status and development of the food and beverage services sector in Turkey using data from the Social Security Institution (SGK). The number of businesses, employee profiles, regional distribution, business scales, business continuity, the public-private sector structure, and data on workplace accidents in the sector were evaluated. The study utilised the document review method, one of the qualitative research methods, and the data obtained were analysed using descriptive analysis. It was found that the sector has shown significant growth in terms of both the number of businesses and employees, and that the differences observed between regions point to an acceleration particularly in the Mediterranean and South-Eastern Anatolia regions. It was established that the sector's structure consists predominantly of micro and small-scale enterprises, and that the majority of workers are employed in private and permanent workplaces. Furthermore, whilst an increase in the number of female workers was observed, it was determined that male workers' average daily earnings are higher. An analysis of workplace accident data revealed that the sector has risen to the top ranks among all sectors over the years, and it was emphasised that this situation constitutes a notable risk area in terms of occupational health and safety. It is anticipated that regulations targeting the food and beverage sector will lead to healthier growth and development.

***Corresponding author:** Salih Zeki ŞAHİN

E mail: szeki.sahin@iste.edu.tr

Suggested citation

Perk, E. C & Şahin, S.Z.(2026). Türkiye'de yiyecek içecek sektörü profilinin analizi. *Review of Tourism Administration Journal*, 7 (1), 559-581

GİRİŞ

Yiyecek ve içecek hizmetleri sektörü; istihdam kapasitesi, girişimcilik potansiyeli ve hizmet sektörüne sağladığı ekonomik katkılar bakımından dikkat çeken alanlardan biri olarak değerlendirilmektedir. Benli (2019: 3); sektörün yalnızca restoran ve benzeri işletmelerden oluşan bir yapı olmanın ötesinde turizm, konaklama, ulaşım gibi birçok sektörle doğrudan ilişki içerisinde bulunan geniş bir ekonomik ağı kapsadığını ifade etmektedir. Özellikle hizmet sektörünün büyüme gösterdiği ülkelerde yiyecek ve içecek faaliyetlerinin ekonomi üzerindeki etkisinin giderek arttığı görülmektedir. Koçak Bilgin (2022: 235); emek yoğun yapısı nedeniyle sektörün istihdam üretme kapasitesinin yüksek olduğunu, uzun çalışma saatleri, yoğun iş temposu, vardiyalı çalışma sistemi ve operasyonel süreçlerin karmaşıklığı gibi nedenlerle çeşitli yapısal sorunları da bünyesinde barındırdığını ifade etmektedir. Literatürde yiyecek ve içecek sektörüne yönelik çalışmaların çoğunlukla işletme yönetimi (Beyaz, 2018; Çakıcı vd., 2016; Çımar, 2004; Sarıışık, 1998), tüketici davranışları (Çavuşoğlu & Demirağ, 2021; Kılıç & Babat, 2011), hizmet kalitesi (Atak 2006; Keşkekçi & Gençer, 2023; Koçbek,2005) ve iş gücü (Yavuz, 2007; Ünlüöner & Şahin, 2011; Kaya & Serinkan, 2016; Koçak Bilgin, 2022) gibi konular üzerinde yoğunlaştığı görülmektedir. Buna karşın sektörün uzun dönemli durum analizini resmi istatistiksel veriler üzerinden inceleyen çalışmaların daha sınırlı kaldığı dikkat çekmektedir. Bu durum, sektörün yalnızca işletme düzeyinde değil, aynı zamanda makro ölçekte değerlendirilmesini gerekli kılmaktadır. Özellikle Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) verileri gibi resmi kaynaklar aracılığıyla gerçekleştirilen analizlerin, sektörün gelişim eğilimlerinin daha somut biçimde ortaya konulmasına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Çalışmanın temel amacı, Türkiye genelinde hizmet veren, sadece yeme-içme ihtiyaçlarının değil aynı zamanda turizm sektörünün de önemli bir bileşeni olan yiyecek-içecek işletmelerinin sektörel durumunu, sayısal veriler kapsamında, ortaya koymaktır. Bu amaçla, Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) tarafından NACE Rev. 2 sınıflamasına göre tanımlanan 99 ana faaliyet grubu içerisinde, 'Yiyecek ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri' sektörü ayrıştırılarak, makro bir profil analizi gerçekleştirilmiştir. Türkiye'deki yiyecek-içecek sektöründe faaliyet gösteren işletme ve çalışan sayıları, bölgesel dağılımı, cinsiyetlerine göre çalışanların sektördeki istihdam durumu, iş kazası verileri, işletmelerin mülkiyet yapısı (kamu-özel), iş yerlerinin faaliyet süreleri (geçici-daimî) ile çalışanların ve işletmelerin ölçek büyüklükleri bazında dağılımına ilişkin analizler yapılmıştır. Böylece Türkiye yiyecek içecek sektörünün mevcut durumu ve gelişimi ortaya konulmaya çalışılmıştır. Belirlenen bu amaç doğrultusunda, çalışmada aşağıdaki sorulara yanıt aranmıştır:

- Yiyecek içecek sektöründeki işletme ve çalışan sayıları nedir ve coğrafi bölgelere göre nasıl bir dağılım göstermektedir?
- Türkiye yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin ve buna bağlı istihdamın sayısal gelişimi; kamu/özel, daimî/geçici ve işletme ölçek büyüklüğü (işyeri ve çalışan sayıları) bazında nasıl bir değişim göstermiştir?
- Sektördeki sigortalı istihdamın yıllara göre gelişimi, cinsiyet ve günlük ortalama kazanç dağılımı nasıl bir değişim göstermiştir?
- Sektörel büyüme ve istihdam artışına paralel olarak iş kazaları verileri yıllara göre nasıl bir eğilim sergilemektedir?

Söz konusu sorulara ilişkin yanıtlar ilgili dokümanların incelenmesi ile tasnif edilerek gruplandırılmış ve betimsel analizleri yapılarak sonuç ve değerlendirmelerde bulunulmuştur.

KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Yiyecek içecek sektörü

Kentleşme ve sanayileşme süreçlerine paralel olarak zamanla ev dışı tüketim alışkanlıklarını yaygınlaştırmış ve yiyecek içecek işletmelerinin ortaya çıkışını hızlandırmıştır (Çınar, 2004:1). Bu doğrultuda, yiyecek içecek sektörü günümüzde yalnızca beslenme ihtiyacının karşılandığı mekânlar olmanın ötesine geçerek sosyal, kültürel ve ekonomik açıdan önemli bir yapı haline gelmiştir.

Yiyecek ve içecek sektörü; insanların yeme ve içme gereksinimlerini karşılamayı temel faaliyet alanı olarak benimseyen, belirli bir organizasyonel yapı, teknik donanım ve hizmet standartları çerçevesinde faaliyet gösteren işletmeler olarak tanımlanabilmektedir. Bu işletmeler yalnızca fiziksel beslenme ihtiyacını karşılamakla sınırlı kalmayıp, aynı zamanda sunulan hizmet kalitesi, ortamın konforu ve sosyal etkileşim olanakları sunmaktadır. Bu özellikleriyle işletmeler; insanların dinlenme, eğlenme ve psikolojik tatmin gereksinimlerine de yanıt vermektedir (Atak, 2006: 3). Bağımsız bir yapı ya da konaklama işletmelerine bağlı olarak faaliyet gösterebilen yiyecek ve içecek sektörü işletmeleri müşterilerine çeşitli deneyimler sunan ekonomik ve sosyal nitelikli organizasyonlar olarak değerlendirilmektedir.

Yiyecek ve içecek sektörünün genel özellikleri

Yiyecek içecek sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin; servis biçimleri, tematik kurguları ve menü içerikleri baz alınarak gruplandırıldığı belirlenmiştir. Literatürde restoran, cafe, bar, bistro gibi farklı isimlerle temsil edilen bu yapıların, operasyonel benzerliklerine karşın çeşitli isimlerle ifade edildiği değerlendirilmektedir (Çarbuğa vd., 2018: 484).

Yiyecek ve içecek sektörünün özellikleri, literatürde farklı araştırmacılar tarafından çalışmanın amacına bağlı olarak çeşitli başlıklar altında ele alınmakla birlikte genel olarak bazı ortak nitelikler etrafında toplandığı görülmektedir. Söz konusu işletmelerin ürün ve hizmet çeşitliliğinin yüksek olduğu, malzeme ve emek yoğun bir yapıya sahip olduğu ve yalnızca fiziksel ürünlere dayalı kalmayıp hizmet anlayışı temelinde bir değer sunduğu anlaşılmaktadır (Çınar, 2004; Sarıışık, 1998; Yarış, 2018). Ayrıca üretilen yiyecek ve içeceklerin kısa raf ömrüne sahip olması nedeniyle stoklanamaması, üretim ve talep arasındaki dengenin hassas bir şekilde yönetilmesini zorunlu kılmaktadır. Bununla birlikte, sunulan hizmetin her müşteri tarafından farklı algılanması, sektörün heterojen bir yapıya sahip olmasına neden olmakta ve standartlaşmayı güçleştirmektedir (Yarış, 2018). Bu özellikler çerçevesinde; yiyecek ve içecek sektörünün hem hizmet hem de üretim süreçlerini eş zamanlı olarak yürüttüğü, yoğun veri, malzeme ve işgücü akışı gerektiren karmaşık bir yapıya sahip olduğu ifade edilebilir. Üretimden sunuma kadar uzanan süreçte planlama, organizasyon, yürütme ve kontrol işlevlerinin bütüncül bir şekilde gerçekleştirilmesi gereklilik arz etmektedir.

Yiyecek ve içecek sektörü ve istihdam

İstihdam; emek ve sermaye gibi tüm üretim faktörlerinin mal ve hizmet üretiminde kullanılarak ekonomik faaliyetlere dahil edilmesi olarak tanımlanmaktadır. İnsanın mal ve hizmet üretim süreçlerine katılımı yoluyla gelir elde etmelerini de ifade eden istihdamın, ekonomik büyüme ve kalkınmayı etkileyen temel unsurlardan biri olduğu belirtilmektedir (Altuntepe & Güner, 2013: 73; Ünlüöner vd., 2009: 164).

İstihdamın ekonomik etkileriyle birlikte, istihdama katılımın cinsiyet temelinde nasıl şekillendiği de önemli sektörel bir gösterge olarak değerlendirilmektedir. Uluslararası Çalışma Örgütü (ILO) 2024 verilerine göre dünya genelinde, erkeklerin %23,6'lık bir farkla kadınlara nazaran daha çok istihdamda olduklarını ifade etmektedir. Özellikle gelişmekte olan ülkelerde istihdam edilen kadınların erkeklere oranla negatif yönlü gelir eşitsizliğine maruz kaldığı belirtilmektedir.

Yiyecek ve içecek sektörü istihdam gücü, turizm sektörü ile olan etkileşimi ve ekonomik faaliyetlere sağladığı katkı ile hizmet sektörü içerisinde stratejik bir öneme sahiptir. Beyaz (2018: 28); sektörün ekonomik yapısının özellikle finansman ve maliyet yönetimi açısından çeşitli zorluklar barındırdığını ifade etmektedir. Bu bağlamda yeterli sermayeye sahip olamama, yiyecek ve içecek sektörü kuruluş ve sürdürülebilirlik süreçlerinde önemli bir sorun olarak öne çıkmaktadır.

Sektörün ekonomik yapısını belirleyen bir diğer önemli unsur ise maliyet süreçleridir. Yiyecek ve içecek sektöründe maliyetlerin büyük bölümü hammadde ve işgücü giderlerinden oluşmaktadır. Bu maliyetlerin etkin bir şekilde yönetilememesi işletme karlılığının olumsuz etkilediği ifade edilmektedir (Beyaz, 2018: 30; Çakıcı, 2016: 35).

YÖNTEM

Araştırmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş olup betimsel analiz kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini 2010, 2012, 2016, 2020 ve 2024 yıllarında Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) sistemine kayıtlı olarak faaliyet gösteren yiyecek ve içecek işletmeleri ile bu işletmelerde istihdam edilen sigortalı çalışanlar oluşturmaktadır. Araştırma kapsamında 2010, 2012, 2016, 2020 ve 2024 yıllarının tercih edilmesinde söz konusu dönemlere ait ilgili SGK verilerinin eksiksiz ve erişilebilir olması etkili olmuştur. Ayrıca 2024 yılı, araştırmanın yürütüldüğü dönem itibarıyla erişilebilen en güncel veri setini temsil etmesi nedeniyle çalışma kapsamına dahil edilmiştir. Bu doğrultuda, uzun dönemli değişimlerin daha verimli ve karşılaştırılabilir biçimde takip edilebilmesi amacıyla yaklaşık dört yıllık periyotlar esas alınmıştır. Araştırma kapsamında, Avrupa Birliği Ekonomik Faaliyetlerin İstatistik Sınıflaması (NACE Rev.2) kriterlerine göre "56- Yiyecek ve İçecek Hizmeti Faaliyetleri" ana kodu altında yer alan işletmeler değerlendirmeye alınmıştır. Tam sayım metodu kullanılan çalışmada evrenin tamamı örneklem grubu içine dahil edilmiştir.

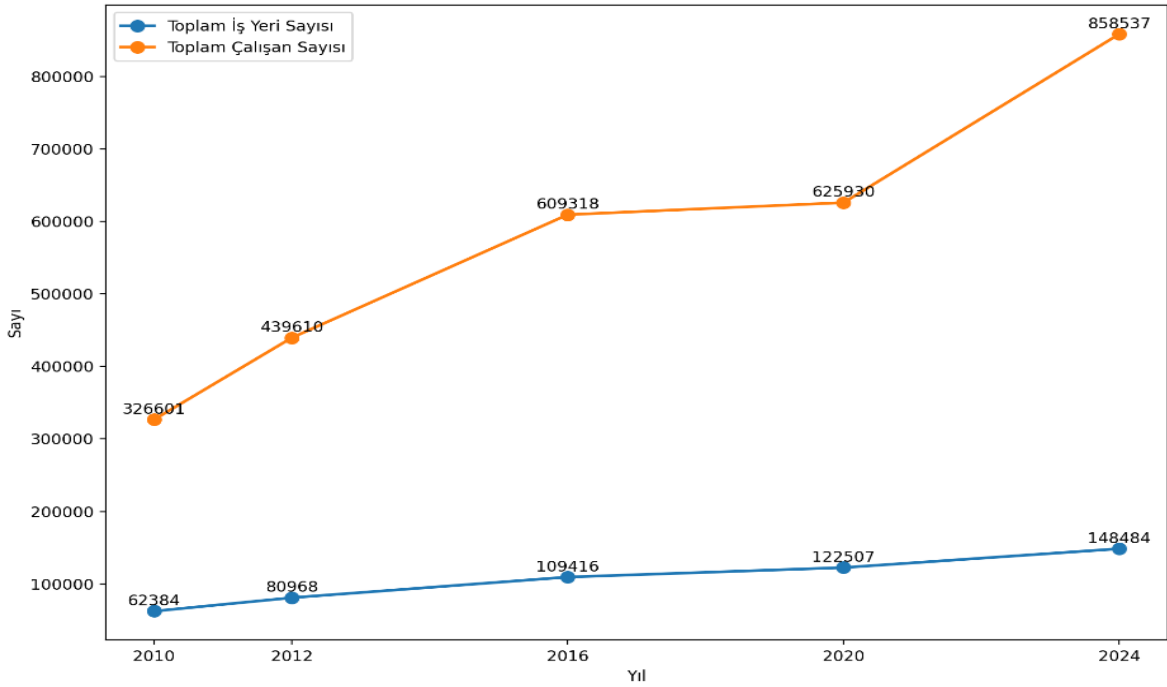
Araştırmada doküman incelemesine dayalı nitel araştırma yaklaşımı benimsenmiş, elde edilen veriler betimsel istatistikler aracılığıyla desteklenmiştir. Çalışmanın temel veri kaynağını, Sosyal Güvenlik Kurumu tarafından düzenli olarak yayımlanan "SGK İstatistik Yıllıkları" oluşturmaktadır. Bu kapsamda 2010, 2012, 2016, 2020 ve 2024 yıllarına ait istatistik

yıllıklarında yer alan yiyecek ve içecek hizmetleri sektörüne ilişkin bölgesel iş yeri ve istihdam verileri, mülkiyet ve faaliyet durumlarına göre işletme dağılımları, iş kazaları ile kazanç durumlarına yönelik veriler karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Elde edilen veriler; işletme sayıları, çalışan sayıları ve iş kazası göstergeleri çerçevesinde değerlendirilmiştir. Verilerin analiz sürecinde; frekans ve yüzde dağılımları, toplam, artış–azalış oranları tablo ve grafikler ile ifade edilmiştir.

BULGULAR

Bu bölümde, ikincil veri kaynağı olarak Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) istatistik yıllıklarında yayınlanan ve Türkiye’deki 99 sektörü kapsayan sayısal verileri kullanılarak yiyecek ve içecek hizmetleri sektörüne ilişkin elde edilen bulgular sunulmaktadır.

Çalışma kapsamında 2010–2024 yılları arasındaki döneme ait işletme sayıları, istihdam göstergeleri, bölgesel dağılımlar ve iş kazaları durumları betimsel analiz yöntemiyle incelenmiştir. Bu kapsamda, öncelikle yiyecek içecek sektöründe incelenen 15 yıllık süreçte, işyeri sayısı ve bu işyerlerinde çalışan sayıları ele alınmıştır (Şekil 1).



Şekil 1. Yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün toplam iş yeri ve toplam çalışan sayısının yıllara göre dağılımı (SGK verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.)

Şekil 1 incelendiğinde, yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe hem toplam iş yeri sayısında hem de toplam çalışan sayısında yıllar içerisinde artış yaşandığı görülmektedir. Toplam iş yeri sayısının 2010 yılında 62.384 iken 2024 yılında 148.484’e yükseldiği, toplam çalışan sayısının ise aynı dönemde 326.601’den 858.537’ye ulaştığı belirlenmiştir. Özellikle çalışan sayısındaki artışın iş yeri sayısındaki artışa kıyasla daha yüksek düzeyde gerçekleştiği dikkat çekmektedir. Bununla birlikte 2016–2020 döneminde iş yeri sayısındaki artışın daha sınırlı düzeyde gerçekleşmesine rağmen çalışan sayısındaki artışın devam ettiği görülmektedir. Bulgular doğrultusunda, sektörün yalnızca sayısal olarak büyümediği, aynı zamanda işletme başına

düşen çalışan sayısında da artış yaşandığı değerlendirilmektedir. Bu durumun daha büyük ölçekli işletmelerin yaygınlaşması, hizmet kapasitesinin artması ve sektör içerisindeki istihdam yoğunluğunun güçlenmesi ile ilişkili olabileceği düşünülmektedir.

Sektörde gözlenen bu büyümenin ülke genelindeki dağılımının daha ayrıntılı biçimde değerlendirilebilmesi amacıyla bir sonraki aşamada işletmelerin bölgelere göre dağılımı incelenmiştir. Tablo 1’de, yiyecek içecek hizmetleri işletmelerinin bölgesel dağılımına ilişkin bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 1. Yiyecek içecek hizmetleri mapsamındaki işletmelerin bölgesel dağılımı

Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024	Değişim (%10-24)
Marmara	n	27.011	35.509	46.704	51.803	60.521	124
	%	33,9	34,8	34,7	34,3	32,8	—
Ege	n	11.360	14.449	19.131	21.565	25.808	127
	%	14,3	14,2	14,2	14,3	14	—
Akdeniz	n	6.222	8.256	11.989	13.739	17.346	179
	%	7,8	8,1	8,9	9,1	9,4	—
İç Anadolu	n	8.256	10.661	14.660	16.481	21.167	156
	%	10,4	10,5	10,9	10,9	11,5	—
Karadeniz	n	5.861	7.342	10.034	11.108	13.859	136
	%	7,4	7,2	7,5	7,4	7,5	—
Doğu Anadolu	n	1.937	2.333	3.317	3.734	4.566	136
	%	2,4	2,3	2,5	2,5	2,5	—
Güney Doğu Anadolu	n	1.737	2.418	3.581	4.077	5.217	200
	%	2,2	2,4	2,7	2,7	2,8	—
Yiyecek İçecek Hizmetleri Toplamı	n	62.384	80.968	109.416	122.507	148.484	138
Türkiye Toplamı	N	1.325.749	1.538.006	1.749.240	2.241.896	2.241.896	69
Yiyecek İçecek Sektörü Oranı (Tüm Sektörler İçinde %)		4,71	5,26	6,26	5,46	6,62	—

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 1 incelendiğinde, 2010–2024 yılları arasında yiyecek ve içecek hizmetleri kapsamında faaliyet gösteren işletme sayısının tüm bölgelerde artış gösterdiği ve toplamda %138 oranında bir büyüme gerçekleştiği belirlenmiştir. Bölgesel düzeyde artış oranları incelendiğinde; en yüksek artışın %200 ile Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde gerçekleştiği, bunu %179 ile Akdeniz ve %156 ile İç Anadolu Bölgeleri’nin izlediği görülmektedir. Buna karşılık Marmara (%124) ve Ege (%127) bölgelerinde artış oranlarının görece daha sınırlı kaldığı tespit edilmiştir. Bu durum, başlangıçta işletme yoğunluğu düşük olan bölgelerde sektörün daha yüksek bir büyüme ivmesi yakaladığını göstermektedir.

Gelişmiş bölgelerde pazarın belirli ölçüde doygunluk düzeyine ulaşmış olması, yeni işletme girişlerinin görece sınırlı kalmasına yol açabileceğini düşündürmektedir. Gelişmekte olan bölgelerde artan kentleşme, turizm hareketliliği ve yerel girişimcilik hareketlerinin sektörel büyümeyi desteklediği değerlendirilmektedir. Bununla beraber Marmara Bölgesi’nin tüm yıllar itibarıyla en yüksek işletme sayısına sahip olduğu görülmekte olup; bu durumun İstanbul’un

yüksek nüfus yoğunluğu, turizm talebi, hizmet sektörü çeşitliliği ve ekonomik merkez olma özelliği ile ilişkili olduğu söylenebilmektedir. Ayrıca Marmara Bölgesi en yüksek işletme sayısına sahip olmaya devam etmesine rağmen toplam içindeki payının sınırlı düzeyde gerilediği tespit edilmiştir. Bu durum, sektörel büyümenin yalnızca mevcut merkezlerde yoğunlaşmadığını, aynı zamanda diğer bölgelerde daha hızlı bir genişleme sürecinin yaşandığını göstermektedir. Dolayısıyla sektörel gelişimin daha dengeli bir yapıya yöneldiği ifade edilebilmektedir.

Tablo 2. Yiyecek içecek işletmelerinde çalışanların coğrafi bölgelere göre dağılımı

Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024	Değişim (%)
Marmara	n	155.238	211.123	284.687	291.579	387.082	149
	%	31	32	34	32	31	—
Ege	n	47.912	61.375	86.298	91.939	126.290	164
	%	9,57	9,24	10,22	10,06	10,21	—
Akdeniz	n	26.106	39.971	56.638	41.956	89.467	243
	%	5,21	6,02	6,71	4,59	7,23	—
İç Anadolu	n	50.341	65.449	97.758	92.399	136.673	171
	%	10,05	9,85	11,58	10,11	11,05	—
Karadeniz	n	26.663	34.375	48.636	49.023	66.836	151
	%	5,32	5,17	5,76	5,37	5,40	—
Doğu Anadolu	n	9.778	12.219	16.852	17.097	23.642	142
	%	1,95	1,84	2	1,87	1,91	—
Güney Doğu Anadolu	n	8.988	15.098	18.449	20.172	28.547	218
	%	1,79	2,27	2,18	2,21	2,31	—
Yiyecek İçecek Hizmetleri Toplamı	n	325.026	439.610	609.318	604.165	858.537	164
Türkiye Toplamı	N	10.030.810	11.939.620	13.775.188	15.203.423	16.602.868	66
Yiyecek İçecek Sektörü Oranı (Tüm Sektörler İçinde %)		3,24	3,68	4,42	3,97	5,17	—

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Yiyecek ve içecek işletmelerinin tüm sektörler içerisindeki payının da zaman içerisinde artış gösterdiği gözlenmektedir. Bu artışın dalgalanmadan ziyade doğrusal bir seyir izlediği tespit edilmiştir. Elde edilen bu bulgular, yiyecek ve içecek faaliyetlerinin hem turizm sektörü içinde temel bir bileşen olduğunu hem de genel ekonomik yapı içerisindeki öneminin giderek arttığını göstermektedir.

Tablo 2 incelendiğinde, 2010–2024 yılları arasında yiyecek ve içecek hizmetleri kapsamında çalışan sayısının tüm bölgelerde %164 oranında artış gösterdiği belirlenmiştir. Bölgesel düzeyde en yüksek artışın %243 ile Akdeniz Bölgesi'nde gerçekleştiği, bunu %218 ile Güneydoğu Anadolu ve %171 ile İç Anadolu Bölgeleri'nin izlediği tespit edilmiştir. Bu bulgular, işletme sayılarındaki artış ile çalışan sayısındaki artışın her zaman doğrusal bir ilişki göstermediğine işaret etmektedir. Tablo 1'de işletme sayısı artışının en yüksek olduğu bölge Güneydoğu Anadolu iken, çalışan sayısı artışında Akdeniz Bölgesi'nin ilk sırada yer aldığı görülmektedir. Bu durumun, bölgeler arası işletme ölçeği farklılıkları ile ilişkili olduğu

değerlendirilmektedir. Akdeniz Bölgesi'nde kitle turizmine dayalı, büyük ölçekli ve yüksek personel gereksinimi olan konaklama işletmelerinin yaygın olması, yiyecek ve içecek hizmetlerinde çalışan sayısının daha hızlı artmasına zemin hazırlamaktadır. Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde artışın daha çok küçük ve orta ölçekli işletmeler üzerinden gerçekleştiği bu nedenle işletme sayısındaki yüksek artışa rağmen çalışan sayısındaki artışın görece daha sınırlı kaldığı söylenebilmektedir. Bununla birlikte, dönemsel değişimler incelendiğinde özellikle Akdeniz ve İç Anadolu bölgelerinde 2016–2020 yılları arasında çalışan sayısında dikkat çekici düşüşler gözlemlendiği belirlenmiştir. Söz konusu gerilemenin, 2020 yılı itibarıyla küresel boyutta etkili olan COVID-19 pandemisinin turizm ve hizmet sektörleri üzerindeki etkileriyle ilişkili olabileceği değerlendirilmektedir. Bu durum turizm faaliyetlerinin yoğun olduğu Akdeniz Bölgesinde ve turizm faaliyetlerinin belirli alt bölgelerde toplandığı İç Anadolu Bölgesinde küresel krizlerin yiyecek ve içecek işletmeleri üzerindeki etkisinin daha belirgin hissedildiğini ortaya koymaktadır. Turizm talebindeki daralmalara daha duyarlı olan bu bölgelerde istihdamın daha hızlı azaldığı, ekonomik faaliyetlerin daha çeşitli olduğu bölgelerde ise etkilerin daha sınırlı kaldığı değerlendirilmektedir. Bu geçici düşüslere rağmen, izleyen dönemde çalışan sayılarının yeniden artış eğilimine girdiği ve genel uzun dönemli büyümenin devam ettiği görülmektedir.

Yiyecek içecek hizmetleri kapsamındaki işletme ve işletmelerde çalışanların bölgesel dağılımına ilişkin bulguların ardından, sektörün işletme ölçeği bakımından yapısının ortaya konulmasının da önemli olduğu değerlendirilmiştir. Bu kapsamda Tablo 3'te, yiyecek içecek hizmetleri kapsamındaki işletmelerin 2010–2024 yılları arasındaki süreçte mikro, küçük, orta ve büyük ölçekli işletmelere göre dağılımları ile söz konusu işletmelerin tüm sektörler içerisindeki oranları incelenmiştir. Mikro ölçekli işletmeler, 0–9 çalışanı bulunan işletmeler olarak tanımlanmaktadır. Küçük ölçekli işletmeler, 10–49 çalışanı bulunan işletmeleri ifade etmektedir. Orta ölçekli işletmeler, 50–249 çalışan aralığında faaliyet gösteren işletmeleri kapsamaktadır. Büyük ölçekli işletmeler ise 250 ve üzeri çalışana sahip işletmeler olarak sınıflandırılmaktadır.

Tablo 3 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri kapsamında faaliyet gösteren işletmelerin büyük çoğunluğunu mikro ölçekli işletmelerin oluşturduğu belirlenmiştir. Mikro ölçekli işletme sayısının 2010 yılında 54.641 iken 2024 yılında 126.128'e yükseldiği görülmektedir. Orta ölçekli işletmelerin sayısında genel olarak artış eğilimi görülmeyle birlikte 2020 yılında sınırlı bir düşüş yaşandığı belirlenmiştir. Büyük ölçekli işletmelerin ise tüm dönem boyunca oldukça düşük sayıda kaldığı ve toplam işletmeler içerisindeki oranının %1 seviyelerinde seyrettiği görülmektedir.

Elde edilen bulgular; yiyecek içecek hizmetleri sektörünün ağırlıklı olarak küçük ve mikro ölçekli işletme yapısına sahip olduğunu ve sektör büyümesinin büyük ölçekli işletmelerden ziyade daha küçük işletmeler üzerinden gerçekleştiğini göstermektedir. Sektör içerisinde kafe, büfe, küçük restoran ve paket servis işletmeleri gibi sınırlı çalışan kapasitesiyle faaliyet gösterebilen işletmelerin yaygın olması mikro ve küçük ölçekli işletme yapısını desteklemektedir.

Tablo 3. Yiyecek içecek işletmelerinin, işletme ölçeğine göre sayısal dağılımı

Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024
Mikro Ölçekli İşletme (0-9 çalışan)	N	54641	70051	94330	107336	126128
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	4,81	5,35	6,27	6,29	6,41
Küçük Ölçekli İşletme (10-49 çalışan)	N	7270	10293	14139	14428	21093
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	4,44	5,20	6,76	6,72	9,04
Orta Ölçekli İşletme (50-249 çalışan)	N	441	589	908	701	1204
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	1,98	2,22	2,96	2,12	3,35
Büyük Ölçekli İşletme (250+ çalışan)	N	32	35	39	42	59
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	1,04	0,97	0,86	0,74	1,00
Toplam	N	62384	80968	109416	122507	148484

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 4'te yiyecek içecek hizmetleri işletmelerinde çalışanların işletme ölçeklerine göre dağılımı ele alınmıştır. Bu kapsamda, 2010–2024 yılları arasında farklı ölçeklerde faaliyet gösteren işletmelerdeki çalışan sayıları ve bunların tüm sektörler içerisindeki oranları değerlendirilmiştir.

Tablo 4. Yiyecek içecek işletmelerinin, işletme ölçeğine göre çalışan sayılarının dağılımı

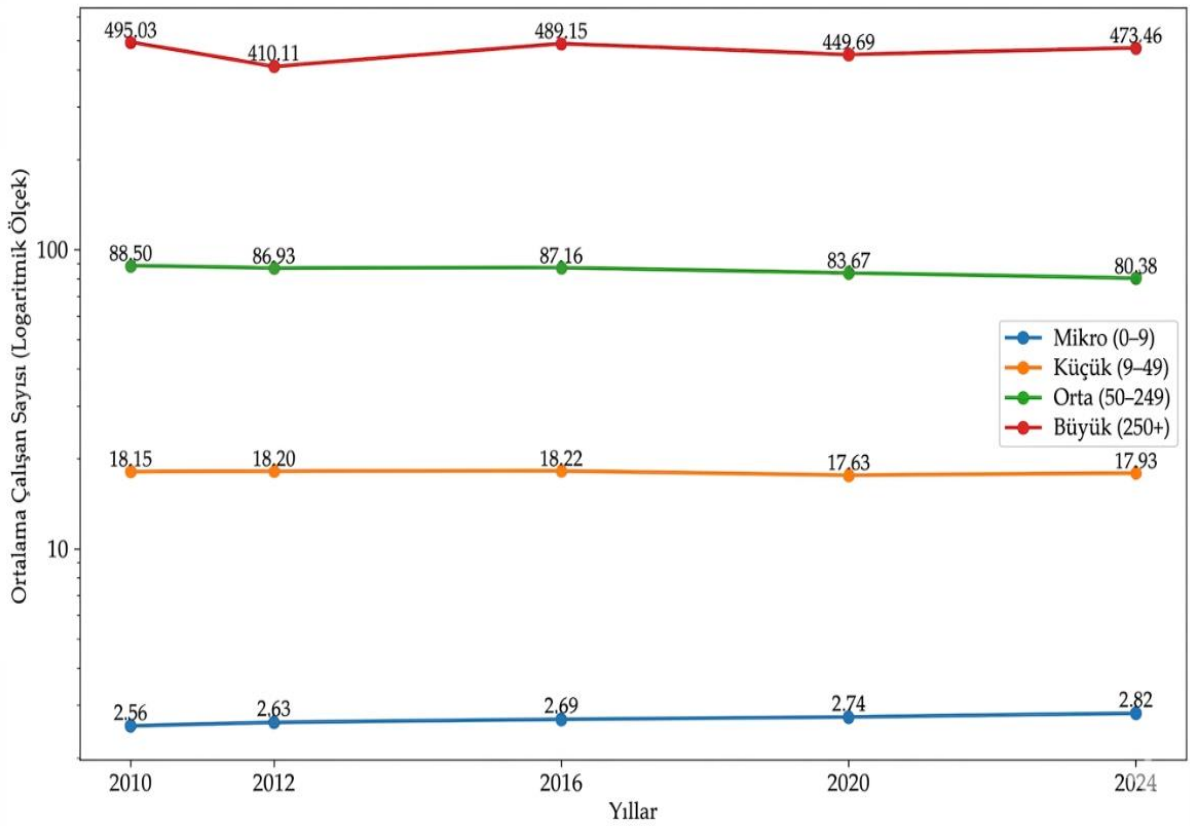
Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024
Mikro Ölçekli İşletme (0-9 çalışan)	N	139769	184045	253495	294106	355545
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	4,67	5,25	6,29	6,58	7,03
Küçük Ölçekli İşletme (10-49 çalışan)	N	131976	187254	257608	254316	378291
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	4,12	4,85	6,35	6,13	8,51
Orta Ölçekli İşletme (50-249 çalışan)	N	39015	51194	79138	58651	96767
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	1,77	1,96	2,61	1,78	2,73
Büyük Ölçekli İşletme (250+ çalışan)	N	15841	17117	19077	18887	27934
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı	%	0,97	0,87	0,72	0,57	0,78
Toplam	N	326601	439610	609318	625960	858537

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 4 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe çalışanların büyük bölümünün mikro ve küçük ölçekli işletmelerde istihdam edildiği görülmektedir. Mikro ölçekli işletmelerde çalışan sayısının 2010 yılında 139.769 iken 2024 yılında 355.545'e yükseldiği belirlenmiştir. Benzer şekilde küçük ölçekli işletmelerde çalışan sayısında da önemli artış yaşandığı ve 2024 yılında 378.291 kişiye ulaştığı tespit edilmiştir. Bu durum sektördeki iş yeri ölçekleri verilerini destekler niteliktedir. Elde edilen bulgular, yiyecek içecek hizmetleri sektörünün istihdam yapısının büyük ölçüde mikro ve küçük ölçekli işletmeler üzerine şekillendiğini göstermektedir.

İşletme ölçeklerine göre çalışan ve işletme sayılarına ilişkin bulguların ardından, sektörün ölçek bazında işletme başına düşen ortalama çalışan sayısındaki değişimin daha açık biçimde ortaya konulabilmesi amacıyla Şekil 2 oluşturulmuştur. Şekilde, 2010–2024 yılları arasında işletme ölçeklerine göre işletme başına düşen ortalama çalışan sayısındaki değişim gösterilmektedir.

İşletme başına düşen ortalama çalışan sayıları (Şekil 2) incelendiğinde, işletme ölçeği büyüdükçe istihdam düzeyinin belirgin biçimde arttığı görülmektedir. Mikro ölçekli işletmelerde işletme başına düşen çalışan sayısı ortalama 2–3 kişi iken, bu değer küçük ölçekli işletmelerde yaklaşık 18, orta ölçekli işletmelerde 80–90 ve büyük ölçekli işletmelerde 400'ün üzerinde gerçekleşmektedir. Bu durum, işletme sayısındaki artış ile çalışan sayısındaki artışın doğrusal bir ilişki göstermediğini açık biçimde ortaya koymaktadır.



Şekil 2: Yiyecek içecek sektöründe işletme başına düşen ortalama çalışan sayısı (SGK 2010–2024 verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir).

Bu bulgu, bölgesel düzeyde elde edilen sonuçlarla birlikte değerlendirildiğinde, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde işletme sayısındaki yüksek artışın daha çok küçük ve orta ölçekli

işletmeler üzerinden gerçekleştiğini göstermektedir. Buna karşılık Akdeniz Bölgesi'nde görece daha az sayıda ancak büyük ölçekli ve yüksek istihdam kapasiteli işletmelerin yaygın olduğu anlaşılmaktadır. Dolayısıyla Akdeniz Bölgesi'nde çalışan sayısındaki artışın daha yüksek gerçekleşmesi, işletme ölçeğinin büyüklüğü ile ilişkili olarak açıklanabilmektedir. Bu çerçevede, özellikle kitle turizmine dayalı büyük ölçekli işletmelerin yoğun olduğu bölgelerde istihdam artışının işletme sayısından bağımsız olarak daha yüksek düzeyde gerçekleşebileceği değerlendirilmektedir.

Tablo 5'te, yiyecek içecek hizmetleri işletmelerinin faaliyet sürelerine göre daimî ve geçici iş yeri dağılımlarına ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Daimî iş yerleri, yıl boyunca süreklilik gösteren faaliyet yapısına sahip işletmeleri ifade etmektedir. Geçici iş yerleri ise belirli dönemlerde, sezonluk ya da kısa süreli faaliyet gösteren işletmeleri kapsamaktadır. Bu ayrım doğrultusunda sektörün faaliyet sürekliliği ve işletme profilindeki durumunun ortaya konulması amaçlanmıştır. Bu kapsamda işletmelerin yıllara göre daimî ve geçici faaliyet yapılarındaki değişim sayısal ve oransal açıdan değerlendirilmiştir.

Tablo 5. Yiyecek içecek işletmelerinin faaliyet sürelerine göre dağılımı

Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024
Daimî İş Yeri Sayısı	n	58195	75541	102066	117094	141936
	%	93,29	93,30	93,28	95,58	95,59
Geçici İş Yeri Sayısı	n	4189	5427	7350	5413	6548
	%	6,71	6,70	6,72	4,42	4,41
Toplam	N	326.601	80968	109416	122507	148484

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 5 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri işletmelerinin büyük bölümünün tüm yıllarda daimî iş yeri statüsünde faaliyet gösterdiği görülmektedir. 2010 yılında %93,29 olan daimi iş yeri oranının, 2020 ve 2024 yıllarında %95'in üzerine çıktığı belirlenmiştir. Buna karşılık geçici iş yerlerinin oranının 2010–2016 döneminde yaklaşık %6,7 düzeyinde seyrettiği, 2020 yılı itibarıyla %4,42'ye gerilediği ve 2024 yılında benzer seviyede devam ettiği görülmektedir. Ayrıca toplam iş yeri sayısının 2010 yılında 62.384 iken 2024 yılında 148.484'e yükseldiği tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, sektörün yıllar içerisinde daha sürekli bir faaliyet yapısına yöneldiği, geçici faaliyet gösteren işletmelerin toplam içerisindeki payının ise azaldığı değerlendirilmektedir.

Tablo 6'da yiyecek içecek hizmetleri işletmelerinde çalışanların daimî ve geçici iş yerlerine göre dağılımına ilişkin bulgulara yer verilmiştir.

Tablo 6. Yiyecek içecek işletmelerinin faaliyet sürelerine göre çalışan sayısı dağılımı

Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024
Daimî İş Yeri Çalışan Sayısı	n	279.734	382.224	530.978	565.203	780.194
	%	85,65	86,95	87,14	90,30	90,87
Geçici İş Yeri Çalışan Sayısı	n	46.867	57.386	78.340	60.727	78.343
	%	14,35	13,05	12,86	9,70	9,13
Toplam	N	326.601	439610	609318	625930	858537

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Bu kapsamda yıl boyunca faaliyet gösteren işletmelerde çalışan personel ile dönemsel ya da sezonluk faaliyet gösteren işletmelerde çalışan personelin yıllara göre değişimi incelenmiştir. Söz konusu dağılımın değerlendirilmesiyle, sektörün istihdam yapısındaki süreklilik düzeyinin ve dönemsel istihdam durumlarının ortaya konulması amaçlanmıştır.

Tablo 6 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe çalışanların büyük bölümünün daimî iş yerlerinde istihdam edildiği görülmektedir. Daimî iş yeri çalışan oranının 2010 yılında %85,65 olduğu, bu oranın yıllar içerisinde artış göstererek 2024 yılında %90,87'ye ulaştığı belirlenmiştir. Buna karşılık geçici iş yerlerinde çalışanların oranının 2010 yılında %14,35 iken 2024 yılında %9,13'e gerilediği tespit edilmiştir. Ayrıca toplam çalışan sayısının 2010 yılında 326.601 iken 2024 yılında 858.537'ye yükseldiği görülmektedir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, sektör içerisinde daimî iş yerlerinde istihdam edilen çalışan sayısının geçici iş yerlerine kıyasla belirgin biçimde daha yüksek olduğu anlaşılmaktadır. Bu durumun, Tablo 3'te ortaya konulan daimî iş yeri sayısındaki yüksek oran ile paralellik gösterdiği ve sektörün genel faaliyet yapısıyla uyumlu bir sonuç olduğu değerlendirilmektedir.

Tablo 7'te, yiyecek içecek hizmetleri işletmelerinin mülkiyet durumlarına göre kamu ve özel iş yeri dağılımlarına ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Kamu iş yerleri devlet kurumları bünyesinde faaliyet gösteren işletmeleri ifade ederken, özel iş yerleri bireysel ya da kurumsal girişimciler tarafından işletilen işletmeleri kapsamaktadır. Bu kapsamda sektör içerisinde kamuya ait işletmeler ile özel sektör bünyesinde faaliyet gösteren işletmelerin yıllara göre sayısal ve oransal dağılımları incelenmiştir. Söz konusu dağılımın değerlendirilmesiyle, sektörün mülkiyet yapısının ortaya konulması ve içerisindeki görünümün belirlenmesi amaçlanmıştır.

Tablo 7. Yiyecek içecek işletmelerinin mülkiyet durumlarına göre dağılımı

Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024
Kamu	n	502	584	794	705	1091
	%	0,80	0,72	0,73	0,58	0,73
Özel	n	61882	80384	108622	121802	147393
	%	99,20	99,28	99,27	99,42	99,27
Toplam	N	326.601	80.968	109.416	122.507	148.484

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 7 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe işletmelerin büyük bölümünün özel iş yeri statüsünde faaliyet gösterdiği görülmektedir. Özel iş yeri oranının tüm yıllarda %99 düzeyinde seyrettiği, kamu iş yerlerinin oranının ise %1'in altında kaldığı belirlenmiştir. 2010 yılında 61.882 olan özel iş yeri sayısının 2024 yılında 147.393'e yükseldiği tespit edilirken, kamu iş yeri sayısının aynı dönemde 502'den 1.091'e yükseldiği görülmektedir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, yiyecek içecek hizmetleri sektörünün büyük ölçüde özel sektör yapısı içerisinde faaliyet gösterdiği anlaşılmaktadır. Bu durumun, sektörün girişimcilik faaliyetlerine açık yapısı, düşük ölçekli işletmelerin yaygınlığı ile ilişkili olabileceği değerlendirilmektedir.

Tablo 8'de, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe çalışanların mülkiyet durumuna göre kamu ve özel iş yerleri kapsamında dağılımına ilişkin bulgulara yer verilmiştir. Bu kapsamda kamuya ait işletmelerde istihdam edilen çalışanlar ile özel sektör bünyesinde faaliyet gösteren işletmelerde çalışan personelin yıllara göre sayısal ve oransal dağılımları incelenmiştir. Söz

konusu dağılımın değerlendirilmesiyle, sektörün istihdam yapısında kamu ve özel sektörün ağırlığının ortaya konulması amaçlanmıştır.

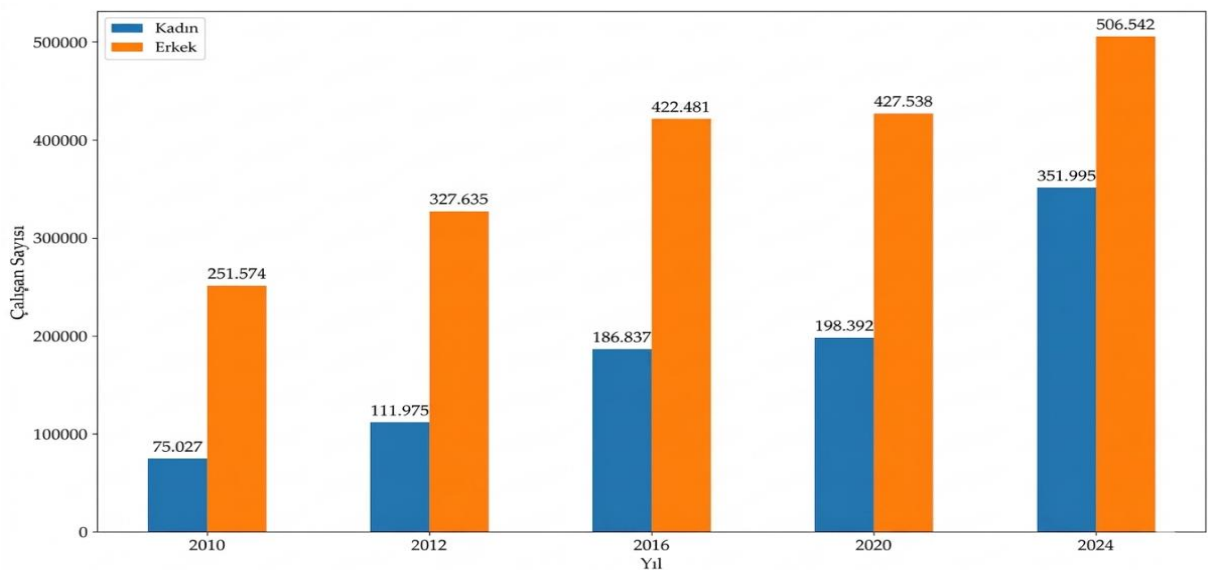
Tablo 8. Yiyecek içecek işletmelerinin mülkiyet durumlarına göre çalışan sayısı dağılımı

Bölgeler	Tür	2010	2012	2016	2020	2024
Kamu İş Yerinde Çalışan Sayısı	n	9549	10361	15251	12232	20966
	%	2,92	2,36	2,50	1,95	2,44
Özel İş Yerinde Çalışan Sayısı	n	317052	429249	594067	613698	837571
	%	97,08	97,64	97,50	98,05	97,56
Toplam	N	326601	439610	609318	625930	858537

Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 8 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe çalışanların büyük bölümünün özel iş yerlerinde istihdam edildiği görülmektedir. Özel iş yerlerinde çalışan oranının tüm yıllarda %97'nin üzerinde seyrettiği, kamu iş yerlerinde çalışan oranının ise yaklaşık %2 düzeyinde kaldığı belirlenmiştir. 2010 yılında özel iş yerlerinde çalışan sayısının 317.052 olduğu, bu sayının 2024 yılında 837.571'e yükseldiği görülmektedir. Kamu iş yerlerinde çalışan sayısının ise aynı dönemde 9.549'dan 20.966'ya yükseldiği tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, sektörün istihdam yapısının büyük ölçüde özel sektör işletmeleri tarafından şekillendirildiği anlaşılmaktadır. Bu durumun, Tablo 5'te ortaya konulan özel iş yeri sayısındaki yüksek oran ile paralellik gösterdiği ve sektörün genel mülkiyet yapısıyla uyumlu bir sonuç olduğu değerlendirilmektedir.

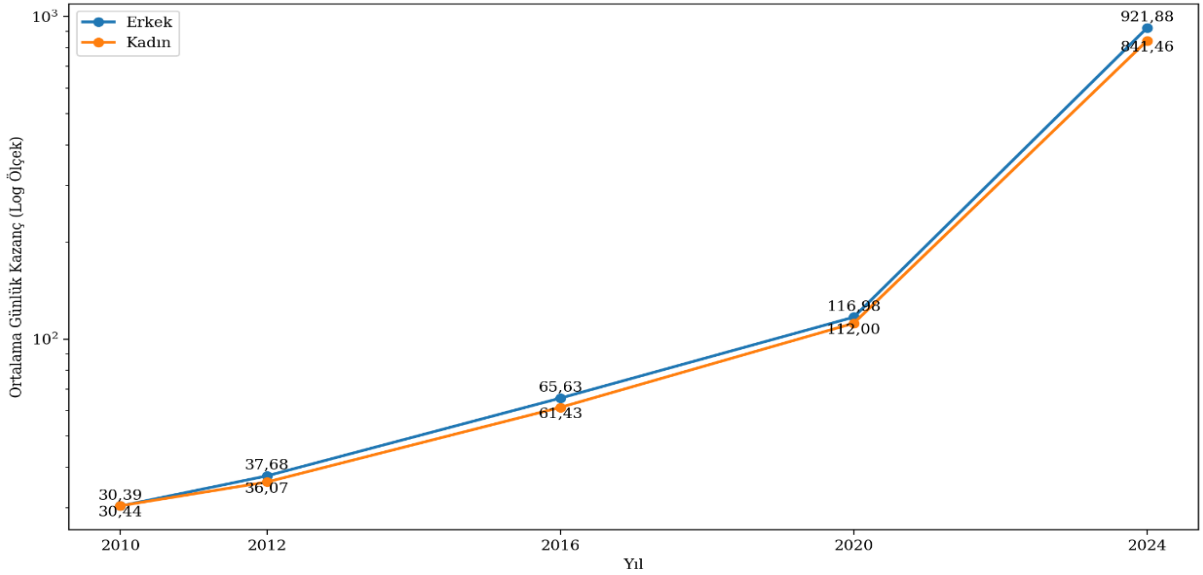
Yiyecek içecek hizmetleri sektöründe çalışanların cinsiyete göre dağılımının daha anlaşılır biçimde ortaya konulabilmesi amacıyla, kadın ve erkek çalışan sayılarına ilişkin veriler görselleştirilmiştir. Bu kapsamda Şekil 3'te, sektörde istihdam edilen kadın ve erkek çalışanların yıllara göre sayısal dağılımına yer verilmiştir. Söz konusu dağılımın değerlendirilmesiyle, sektörün istihdam yapısındaki cinsiyet temelli değişimin ortaya konulması amaçlanmıştır.



Şekil 3. Yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe çalışanların cinsiyetlerine göre dağılımı (SGK verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir).

Şekil 3 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe hem kadın hem de erkek çalışan sayısında yıllar içerisinde artış yaşandığı görülmektedir. Bununla birlikte tüm yıllarda erkek çalışan sayısının kadın çalışan sayısından daha yüksek olduğu belirlenmiştir. 2010 yılında kadın çalışan sayısının 75.027 iken 2024 yılında 351.995'e yükseldiği, erkek çalışan sayısının ise aynı dönemde 251.574'ten 506.542'ye ulaştığı tespit edilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, sektörün istihdam yapısında kadın çalışanların görünürlüğünün ve sektörel katılımının yıllar içerisinde arttığı değerlendirilmektedir. Bununla birlikte erkek çalışan sayısının tüm yıllarda daha yüksek düzeyde seyretmesinde, sektörün emek yoğun yapısı, uzun çalışma saatleri, vardiyalı çalışma düzeni ve fiziksel iş yükü gerektiren çalışma koşullarının etkili olabileceği değerlendirilmektedir.

Sektörde çalışanların cinsiyete göre dağılımının yanı sıra, kadın ve erkek çalışanların ortalama günlük kazanç düzeylerinin incelenmesi de sektörün istihdam yapısının değerlendirilmesi açısından önem taşımaktadır. Bu doğrultuda Şekil 4'te yiyecek içecek hizmetleri faaliyetleri kapsamında çalışanların ortalama günlük kazançlarının cinsiyetlere göre yıllar içerisindeki değişimine yer verilmiştir



Şekil 4. Yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe çalışanların ortalama günlük kazançlarının cinsiyetlerine göre dağılımı (SGK verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir).

Şekil 4 incelendiğinde, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe hem kadın hem de erkek çalışanların ortalama günlük kazançlarında yıllar içerisinde artış yaşandığı görülmektedir. Bununla birlikte tüm yıllarda erkek çalışanların ortalama günlük kazançlarının kadın çalışanlara kıyasla daha yüksek düzeyde gerçekleştiği belirlenmiştir. 2010 yılında erkek çalışanların ortalama günlük kazancı 30,44 iken kadın çalışanlarda bu değer 30,39 olduğu; 2024 yılında ise erkek çalışanlarda 921,88'e, kadın çalışanlarda ise 841,46'ya yükseldiği tespit edilmiştir. Ayrıca yıllar içerisinde her iki grupta da kazanç düzeylerinin benzer eğilim gösterdiği, ancak erkek çalışanların ortalama kazanç düzeyinin sürekli olarak daha yüksek seyrettiği dikkat çekmektedir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, sektör içerisinde cinsiyete dayalı kazanç farklılıklarının devam ettiği değerlendirilmektedir. Bu durumun görev dağılımı, çalışma

pozisyonları, çalışma süreleri ve sektör içerisindeki iş bölümü gibi çeşitli yapısal faktörlerle ilişkili olabileceği düşünülmektedir.

Sektörün profil analizinde işletme ve çalışan yapılarına ilişkin bulgular kadar, iş sağlığı ve güvenliği boyutunun değerlendirilmesi de önem arz etmektedir. Bu kapsamda Tablo 9’da yiyecek içecek hizmetleri sektöründe meydana gelen iş kazalarının 2010–2024 yılları arasındaki sayısal dağılımı incelenmiştir.

Tablo 9. Yiyecek içecek işletmelerinde yaşanan iş kazalarının sayısal dağılımı

İş Kazaları	2010	2012	2016	2020	2024	Değişim (%)
Yiyecek İçecek Hizmetleri Toplamı	856	1.310	12.626	17.816	41.393	4.736
Tüm Sektörler Toplamı	62.903	74.871	286.068	384.262	733.646	1.066
Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tüm Sektörlere Oranı %	1,36	1,75	4,41	4,64	5,64	—

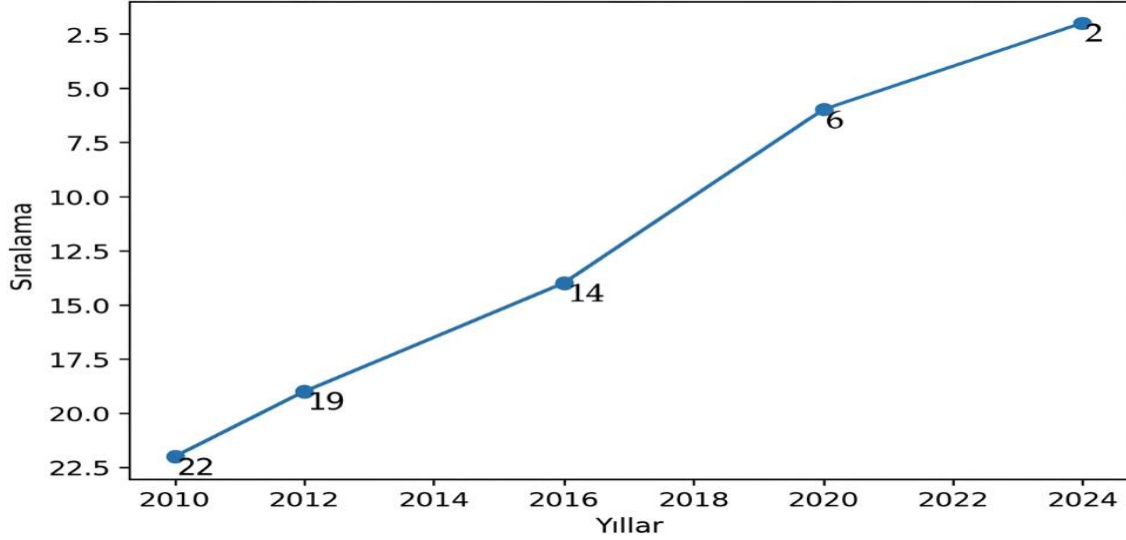
Kaynak: Türkiye Cumhuriyeti Sosyal Güvenlik Kurumu verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir.

Tablo 9 incelendiğinde, 2012–2016 yılları tüm sektörler genelinde iş kazası sayılarında dikkat çekici bir artış yaşandığı görülmektedir. Yiyecek ve içecek hizmetlerinde iş kazası sayısının 1.310’dan 12.626’ya, turizm hizmetlerinde 2.251’den 18.160’a ve tüm sektörler genelinde 74.871’den 286.068’e yükseldiği belirlenmiştir. Söz konusu artışın yalnızca sektörel büyüme ile açıklanmasının yetersiz kalabileceği değerlendirilmektedir. Bu dönemde 30.06.2012 tarihinde yürürlüğe giren 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu’nun 14. maddesi kapsamında iş kazası ve meslek hastalıklarının kayıt ve bildirimini işverenler açısından yasal zorunluluk haline getirilmesi, daha önce kayıt altına alınmayan vakaların sistematik biçimde raporlanmasına yol açmış olabileceği düşünülmektedir. Bu sayısal sıçrayışın, iş kazalarındaki gerçek artıştan ziyade kayıt ve bildirim sistemlerinde yaşanan kanunsal yaptırımın bir yansıması olduğu değerlendirilmektedir.

Yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün iş kazaları bakımından tüm sektörler içerisindeki sıralaması incelendiğinde; sektörün 2010 yılında 22. sırada, 2012 yılında 19. sırada ve 2016 yılında 14. sırada, 2020 yılında 6. sırada ve 2024 yılında 2. sırada olduğu belirlenmiştir. Bu doğrultuda sektörün 2010–2024 dönemi içerisinde toplamda 20 basamak yükselerek dikkat çekici bir artış gösterdiği anlaşılmaktadır.

Elde edilen bu bulgular, yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün iş kazaları içerisindeki görece ağırlığının zaman içerisinde önemli ölçüde arttığını ve sektörün iş sağlığı ve güvenliği açısından yüksek risk barındıran alanlardan biri haline geldiğini göstermektedir.

Sosyal Güvenlik Kurumu (SGK) verilerinde yer alan, iş kazası geçiren veya meslek hastalığına tutulan sigortalı sayılarına ilişkin ekonomik faaliyet ve cinsiyete göre dağılım tablolarından elde edilen verilerden yararlanılmıştır. Bu veriler doğrultusunda, yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün iş kazaları bakımından tüm sektörler içerisindeki sıralamasının yıllar itibarıyla değişimi Şekil 5’te sunulmaktadır.



Şekil 5. Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Sektörünün İş Kazaları Sıralamasının Yıllara Göre Değişimi (SGK verilerine göre yazarlar tarafından düzenlenmiştir).

Şekil 5 incelendiğinde, yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün iş kazaları bakımından tüm sektörler içerisindeki sıralamasının 2010 yılında yirmi ikinci sırada yer aldığı, 2024 yılı itibarıyla ise ikinci sraya yükseldiği belirlenmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda, yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün 2024 yılı itibarıyla iş kazaları bakımından tüm sektörler içerisinde ikinci sırada yer alması dikkat çekici bir sonuç olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte, 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu kapsamında işyeri tehlike sınıfları listesinde söz konusu sektörün “az tehlikeli” sınıfta yer aldığı görülmektedir. İş kazası oranlarının yüksek olmasına rağmen sektörün bu sınıfta yer almasının, risk skorunun görece düşük olmasından kaynaklanabileceği düşünülmektedir. Bu durum, SGK verilerinde yer alan iş göremezlik sürelerine göre iş kazası geçiren sigortalı sayılarına ilişkin bulgularla da desteklenmektedir. Söz konusu verilerde, iş kazası geçiren çalışanların önemli bir bölümünün kaza günü veya kısa süre içerisinde işine dönebildiği görülmekte olup, bu durum sektörün “tehlikeli” veya “çok tehlikeli” sınıfında yer almamasını açıklayan bir unsur olarak değerlendirilmektedir.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Elde edilen bulgular sektörün sayısal, ekonomik ve sosyal etkileri bakımından önemli bir gelişim gösterdiğini ortaya koymaktadır. Yiyecek içecek hizmetleri işletme sayıları incelendiğinde, tüm bölgelerde artış gözlenmiş ve toplamda %138 oranında bir büyüme gerçekleşmiştir. Bu büyümenin özellikle gelişmekte olan bölgelerde daha yüksek olduğu, buna karşılık sektörel yoğunluğun yüksek olduğu ve doyum noktasına yaklaşmış bölgelerde artışın görece sınırlı kaldığı belirlenmiştir. Bu durum, sektörel büyümenin yalnızca mevcut merkezlerde yoğunlaşmadığını, aynı zamanda gelişmekte olan bölgelerde daha hızlı bir genişleme eğilimi gösterdiğini ortaya koymaktadır.

İstihdam verileri, işletme sayısındaki artış ile çalışan sayısındaki artışın her zaman paralel ilerlemediğini ortaya koymuştur. Özellikle Akdeniz Bölgesi’nde yüksek istihdam artışı, büyük ölçekli işletmelerin yoğunluğu ile ilişkilendirilirken; Güneydoğu Anadolu Bölgesi’nde işletme

artışının daha çok küçük ve orta ölçekli işletmeler üzerinden gerçekleştiği anlaşılmıştır. Bu bulgu, sektörde işletme ölçeğinin istihdam yapısını belirleyen temel değişkenlerden biri olduğunu göstermektedir.

Bulgular kapsamında yiyecek içecek hizmetleri sektöründe büyük ölçekli işletmelerin sınırlı sayıda kalmasının; yüksek yatırım maliyetleri, operasyonel riskler ile ilişkili olduğu değerlendirilmektedir. Sektörün talep dalgalanmalarına açık yapısı, mikro ve küçük ölçekli işletmelerin yaygınlaşmasını desteklemektedir. Bu doğrultuda küçük ölçekli işletmelerin; finansal teşviklere, dijitalleşme desteklerine, risk yönetimi uygulamalarına yönelik eğitim programlarının geliştirilmesi önem taşımaktadır.

Sektörün faaliyet sürelerine ilişkin bulgular, yiyecek ve içecek hizmetleri alanında daimî iş yeri oranının yıllar içerisinde artış gösterdiğini ortaya koymaktadır. Bağlantılı şekilde, daimî iş yerlerinde istihdam edilen çalışan oranının da dönemsel olarak yükseldiği belirlenmiştir. Elde edilen bu bulgular doğrultusunda sektörün yalnızca sayısal büyüme göstermediği, aynı zamanda daha sürekli ve istikrarlı bir işleyişe yöneldiği değerlendirilmektedir. Yıl boyunca faaliyet gösteren işletmelerin artışı; hizmet sürekliliği, istihdam devamlılığı ile ilişkili olabilmektedir. Bu durum, sektörün mevsimsel ve kısa süreli faaliyet yapısından belirli ölçüde uzaklaşarak daha sürdürülebilir bir yapıya yöneldiğini göstermektedir.

Yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe hem kadın hem de erkek çalışan sayısının yıllar içerisinde artış gösterdiği görülmektedir. Özellikle kadın çalışan sayısındaki artış, sektör içerisindeki kadın istihdamının arttığını göstermektedir. Bununla birlikte ortalama günlük kazançlar incelendiğinde erkek çalışanların tüm yıllarda kadın çalışanlara kıyasla daha yüksek kazanç düzeyine sahip olduğu belirlenmiştir. Elde edilen bu bulgular doğrultusunda, sektörde kadın istihdamının sayısal olarak artmasına rağmen cinsiyete dayalı ücret farklılıklarının devam ettiği değerlendirilmektedir. Bu durumun; görev dağılımı, çalışma pozisyonları, yönetim kademelerine erişim, çalışma süreleri ve sektör içerisindeki iş bölümü gibi faktörlerle ilişkili olabileceği düşünülmektedir. Sektörde istihdam artışının yalnızca sayısal boyutta değil, çalışma koşulları ve ücret dengesi açısından da değerlendirilmesi gerektiği anlaşılmaktadır.

İş kazalarına ilişkin bulgular, yiyecek içecek hizmetleri sektöründe dikkat çekici bir artış eğilimine işaret etmektedir. 2012 sonrası dönemde gözlenen ani artışın, yalnızca sektörel büyümeden değil, yasal düzenlemelerle birlikte iş yerlerinde meydana gelen kazaların bildirimlerinin yapılması, sisteme işlenmesi, denetim mekanizmalarının güçlendirilmesi ve yasal yaptırımların artırılmasından kaynaklandığı değerlendirilmektedir. Sektörün iş kazaları bakımından tüm sektörler içerisinde üst sıralara yükselmesi, iş sağlığı ve güvenliği açısından önemli bir risk alanına işaret etmektedir. Yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün mevzuatta “az tehlikeli” sınıfta yer almasına rağmen iş kazaları bakımından yüksek risk görünümü sergilediğini ortaya koymaktadır. Bu durum, sektörün çalışma koşulları ve operasyonel yapısının iş sağlığı ve güvenliği açısından daha bütüncül biçimde değerlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Bu bulgular doğrultusunda aşağıdaki öneriler geliştirilmiştir:

- Yiyecek ve içecek sektöründe bölgesel farklılıkları dikkate alan destek politikaları geliştirilmelidir. Bu kapsamda gelişmekte olan bölgelerde girişimciliği teşvik eden

finansal destekler, eğitim programları ve altyapı yatırımları önceliklendirilmelidir. Pazar doygunluğunun yüksek olduğu bölgelerde hizmet kalitesini geliştirmeye ve işletmelerin sürdürülebilirliğini sağlamaya yönelik uygulamalar daha etkili olacaktır.

- Büyük ölçekli işletmelerin yoğun olduğu turizm bölgelerinde istihdam kalitesi ve çalışma koşullarına yönelik düzenlemeler geliştirilmelidir. Bu doğrultuda çalışanların görev tanımları, çalışma saatleri, ücret politikaları ve sosyal haklarına yönelik düzenlemelerin iyileştirilmesi önem arz etmektedir. Ayrıca iş sağlığı ve güvenliği uygulamalarının yalnızca mevzuata uyum düzeyinde kalmaması, uygulamada etkin biçimde denetlenmesi ve çalışanlara yönelik sürekli eğitimlerle desteklenmesi gerekmektedir.
- Pandemi döneminde gözlenen dalgalanmalar, sektörün küresel olumsuzluklara karşı kırılgan yapısını da ortaya koymaktadır. Benzer kriz durumlarında istihdam kayıplarını en aza indirmek amacıyla devlet tarafından sektöre yönelik koruyucu mekanizmaların hızlı ve erişilebilir biçimde devreye alınması önem arz etmektedir. Bununla birlikte işletmelerin de krizlere karşı direnç geliştirebilmek adına esnek istihdam modelleri, kalifiye personel yapısı ve dijitalleşme temelli alternatif hizmet kanallarını geliştirmeleri önerilmektedir.
- Yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründe cinsiyete dayalı ücret farklılıklarının azaltılmasına yönelik uygulamaların geliştirilmesi önem arz etmektedir. Özellikle eşit işe eşit ücret anlayışını destekleyen ücret politikalarının yaygınlaştırılması ve çalışma koşullarının iyileştirilmesine yönelik uygulamaların artırılması önerilmektedir.
- Yiyecek içecek hizmetleri sektöründe artan iş kazaları dikkate alındığında iş sağlığı güvenliği farkındalığı iş veren ve çalışan boyutunda artırılmalıdır. Bu sebeple uygulamaya dönük iş sağlığı ve güvenliği eğitimleri yaygınlaştırılmalıdır.
- İş kazalarının sayısal artışı, nedenleri, türleri, oluşma sıklıkları ve olasılıkları üzerine odaklanan saha araştırmaları teşvik edilmelidir. Sektörde meydana gelen iş kazaları için yeniden risk değerlendirme analizleri yapılmalı ve ilgili iyileştirme çalışmaları uygulanmalıdır.

Sonuç olarak, yiyecek ve içecek hizmetleri sektörünün yalnızca ekonomik büyüklüğü ile değil, istihdam yapısı ve risk profili ile bütüncül olarak ele alınması gerektiği değerlendirilmektedir. Sektöre yönelik teknolojik gelişmelerin (dijitalleşme, robotik araç gereç ve ekipmanların kullanımı, yapay zekâ kullanımı vb.) takip edilmesi ve entegrasyonunun; sektörün daha sağlıklı bir yapıya kavuşmasına, izlenmesine, raporlanmasına ve sorunlarının çözümüne/azaltılmasına katkıda bulunabileceği öngörülmektedir.

KAYNAKÇA

Altuntepe, N. & Güner, T. (2013). Türkiye’de istihdam-büyüme ilişkisinin analizi (1988-2011), Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi, 5 (1), 73-84.

Atak, M. (2006). Yiyecek içecek işletmelerinde servis elemanlarının hizmet içi eğitiminin iş tatminine etkisi: Kuzey Kıbrıs Türk Cumhuriyeti uygulaması, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İzmir.

- Beyaz, F. S. (2018). Yiyecek içecek endüstrisinin finansal performansının analizi: Uluslararası bir karşılaştırma, Mersin Üniversitesi, Mersin.
- Birgören, B. (2017). Fine Kinney risk analizi yönteminde risk faktörlerinin hesaplama zorlukları ve çözüm önerileri, *International Journal of Engineering Research and Development*, 9 (1), 20-25.
- Çakıcı, A. C., Uzpak, B. D. & Kaynak, M. (2016). Antakya'da alakart servis yapılan restoranların sık karşılaştıkları işletmecilik sorunları üzerine bir araştırma, *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 4 (1), 3-16.
- Çarbuğa, A., Yolal, M. & Batmaz, B. (2018). Yiyecek içecek işletmelerinin sınıflandırılması üzerine bir değerlendirme, *Gastroia: Journal of Gastronomy and Hospitality Research*, 2 (1), 1-15.
- Çavuşoğlu, S. & Demirağ, B. (2021). Tüketici pişmanlığının müşteri tatmini ve davranışsal niyet üzerindeki etkisi: Restoran müşterileri üzerine bir araştırma, *Türk Turizm Araştırmaları Dergisi*, 5 (2), 909-924.
- Çınar, S. (2004). Turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinde menü planlama ve fiyatlandırma: İstanbul örneği, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- International Labour Organization (2024). Dünyada istihdam ve sosyal görünüm: Mayıs 2024 güncellemesi, Geneva, International Labour Organization, https://www.ilo.org/sites/default/files/2024-06/WESO_May2024%20-%20TR.pdf
- Kaya, M. & Serinkan, C. (2016). Yiyecek içecek işletmelerinin işgören istihdamında etkili olan faktörler: Bişkek Türk işletmeleri örneği, 7th International Congress on Entrepreneurship (ICE 2016), Bishkek, Kyrgyzstan, 197-212.
- Keşkekçi, D. & Gençer, K. (2023). Yiyecek içecek işletmelerinde dijital dönüşüm, *Journal of Travel and Tourism Research*, 22, 116-130.
- Kılıç, B. & Babat, D. (2011). Kalite fonksiyon göçerimi: Yiyecek içecek işletmelerine yönelik kuramsal bir yaklaşım, *KMÜ Sosyal ve Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 13 (20), 93-104.
- Koçak Bilgin, Y. (2022). Gençlik çalışmak istemiyor mu? Yiyecek-içecek işletmelerinde istihdamın işveren ve işgören açısından değerlendirilmesi, *Beykoz Akademi Dergisi*, 10 (2), 235-257.
- Koçbek, A. D. (2005). Yiyecek içecek sektöründe hizmet kalitesi ve müşteri memnuniyeti: Etnik restoranlara yönelik bir araştırma, Anadolu Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Eskişehir.
- Sarıışık, M. (1998). Yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet kontrol sistemleri ve beş yıldızlı otellerde standart yiyecek maliyet kontrol sisteminin uygulanabilirliği üzerine bir araştırma, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Sosyal Güvenlik Kurumu (2024). İşyeri ve sigortalı istatistikleri (2010-2024), Ankara, T.C. Sosyal Güvenlik Kurumu.

Şahin, N. N. & Yağcı, P. (2017). Endüstri 4.0 kapsamında prosumer kavramının yiyecek içecek sektörü açısından değerlendirilmesi, *Journal of Recreation and Tourism Research*, 4 (Özel Sayı 1), 12-22.

T.C. Resmî Gazete (2012). 6331 sayılı İş Sağlığı ve Güvenliği Kanunu.

Ünlüöner, K., Tayfun, A. & Kılıçlar, A. (2009). Turizm Ekonomisi, Ankara, Nobel Yayın Dağıtım.

Ünlüöner, K. ve Şahin, S.Z. (2011). Turizmde İstihdam, *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, Cilt: 10, Sayı: 37, s. 1-25.

Yarış, A. (2018). Sürdürülebilir yiyecek-içecek hizmetleri: Yeşil restoran hareketi, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Ankara.

Yavuz, H. (2007). Yiyecek-içecek işletmelerinde nitelikli işgören istihdamını etkileyen faktörler: Sakarya örneği, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.

Extended Abstract

AN ANALYSIS OF THE FOOD AND BEVERAGE SECTOR IN TÜRKİYE

Aim of the study:

The primary aim of this study is to present, through numerical data, the sectoral status of food and beverage establishments operating throughout Türkiye, which constitute not only a key component of catering needs but also an important element of the tourism sector. To this end, a macro-level profile analysis was conducted by isolating the 'Food and Beverage Service Activities' sector from the 99 main activity groups defined by the Social Security Institution (SGK) according to the NACE Rev. 2 classification. Analyses have been carried out regarding the number of businesses and employees operating in the food and beverage sector in Türkiye, their regional distribution, the employment status of workers by gender within the sector, workplace accident data, the ownership structure of businesses (public-private), the duration of business operations (temporary-permanent), and the distribution of businesses and employees by scale have been analysed.

Method:

This study aims to examine the current state and development of the food and beverage sector in Türkiye. In line with this objective, the study seeks to answer the following questions:

- What are the numbers of businesses and employees in the food and beverage sector, and how are they distributed across geographical regions?
- How has the numerical development of businesses operating in Türkiye's food and beverage sector and the associated employment changed in terms of public/private sector, permanent/temporary status, and business scale (number of workplaces and employees)?
- How has the development of insured employment in the sector changed over the years, and

what are the trends in gender and average daily earnings distribution?

- In line with sectoral growth and employment increases, what trends do workplace accident data show over the years?

The answers to these questions have been compiled from the statistical yearbooks published by the Social Security Institution of the Republic of Türkiye. It has been observed that the data for the period 2010–2024 are of a quality suitable for the research objective. Using qualitative research methods, specifically document analysis, the data was examined, classified and grouped, and descriptive analyses were conducted to draw conclusions and make assessments.

Findings & Results:

The findings reveal that the sector has shown significant growth in terms of its numerical, economic and social impacts. An analysis of the number of food and beverage service establishments shows an increase across all regions, with overall growth of 138 per cent. It has been established that this growth is particularly higher in developing regions, whereas in regions with high sectoral density and those approaching saturation point, the increase has remained relatively limited. This situation indicates that sectoral growth is not merely concentrated in existing centres, but also shows a tendency towards faster expansion in developing regions.

Employment data revealed that the increase in the number of businesses does not always progress in parallel with the increase in the number of employees. In particular, the high employment growth in the Mediterranean Region is associated with a concentration of large-scale businesses, whilst in the South-Eastern Anatolia Region, the increase in the number of businesses has been driven primarily by small and medium-sized enterprises. This finding indicates that business scale is one of the key variables determining the employment structure within the sector.

Within the scope of these findings, it is assessed that the limited number of large-scale enterprises in the food and beverage services sector is related to high investment costs and operational risks. The sector's structure, which is susceptible to fluctuations in demand, supports the proliferation of micro and small-scale businesses. In this regard, it is important to develop training programmes for small-scale businesses focusing on financial incentives, digitalisation support and risk management practices.

Findings regarding the sector's operating periods indicate that the proportion of permanent establishments in the food and beverage services sector has increased over the years. Consequently, it has been established that the proportion of employees working in permanent establishments has also risen periodically. Based on these findings, it is assessed that the sector is not merely demonstrating numerical growth but is also moving towards a more continuous and stable operation. The increase in the number of businesses operating throughout the year may be linked to service continuity and employment stability. This situation indicates that the sector is moving away from its seasonal and short-term operational structure to a more sustainable model to a certain extent.

It is evident that the number of both female and male employees in the food and beverage services sector has increased over the years. In particular, the rise in the number of female

employees indicates that female employment within the sector is on the rise. However, an analysis of average daily earnings reveals that male employees have consistently earned higher wages than female employees across all years. In light of these findings, it is assessed that, despite the numerical increase in female employment in the sector, gender-based pay disparities persist. It is thought that this situation may be related to factors such as task distribution, job positions, access to management levels, working hours and the division of labour within the sector. It is understood that the increase in employment in the sector must be assessed not only in numerical terms but also in terms of working conditions and wage balance.

Findings regarding workplace accidents point to a notable upward trend in the food and beverage services sector. The sharp increase observed since 2012 is assessed as stemming not only from sectoral growth but also from the reporting of accidents in workplaces, their recording in the system, the strengthening of inspection mechanisms, and the increase in legal sanctions, all of which have been accompanied by regulatory changes. The fact that the sector has risen to the top ranks in terms of workplace accidents points to a significant area of risk in terms of occupational health and safety. It highlights that, despite being classified as ‘low-risk’ in legislation, the food and beverage services sector exhibits a high-risk profile in terms of workplace accidents. This situation indicates that the sector’s working conditions and operational structure need to be assessed in a more comprehensive manner from an occupational health and safety perspective.

In conclusion, it is considered that the food and beverage services sector should be assessed holistically, taking into account not only its economic scale but also its employment structure and risk profile. It is anticipated that monitoring and integrating technological developments in the sector (such as digitalisation, the use of robotic tools and equipment, and the use of artificial intelligence) could contribute to the sector achieving a healthier structure, as well as to its monitoring, reporting, and the resolution or mitigation of its issues.

Etik kurul beyan notu

Araştırma sürecinin planlanması, verilerin toplanması, analizi, yorumlanması ve raporlanması dâhil olmak üzere tüm aşamalarında bilimsel araştırma ve yayın etiği ilkelerine titizlikle uyulmuştur. Çalışmada akademik dürüstlük, şeffaflık, tarafsızlık ve bilimsel güvenilirlik esas alınmış; intihal, veri manipülasyonu, uydurma veri kullanımı ve benzeri herhangi bir etik ihlale kesinlikle yer verilmemiştir. Ayrıca kullanılan tüm kaynaklara akademik atıf kurallarına uygun biçimde yer verilmiştir.

Katkı oranı beyanı

Yazarlar çalışmaya eşit oranda katkıda bulunmuştur.

Çıkar çatışması beyanı

Bu çalışmada yazarlar arasında herhangi bir potansiyel çıkar çatışması bulunmamaktadır.