

SEKTÖR RAPORLARI

*Endüstriyel
Yemek Sanayi*



 **duende**
DIGITAL



İçindekiler



Sektör Tanımı ve Kapsamı	3-5
Sektörün Küresel Görünümü	6-7
Sektörün Etkileyen Genel Faktörler	8-9
Küresel Üretim/ Tüketim ve Dış Ticaret	10-11
Sektörün Küresel Görünümü	12
Sektörün Türkiye'deki Görünümü	13-17
Swot Analizi	18-19
Dijital Dünyada Yemek	20-23

Sektör Tanımı & Kapsamı

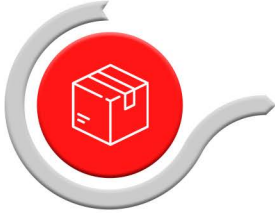
Endüstriyel yemek sektörü, üretilen kaliteli ve uygun fiyatlı yemek hizmeti ile işletme ve kurumların vazgeçilmez iş ortaklarından biri olmuştur. Lojistik, depolama ve pişirme tekniklerindeki gelişmeler sektörün altın çağının başlamasında katkı sağlayan ana etmenleri teşkil etmiştir.

Yemek pişirme faaliyeti profesyonel ekipler tarafından büyük grupları hedef alarak gerçekleşir. Sektör meydana gelen gelişmeler ile paralel olarak ilerlemektedir.



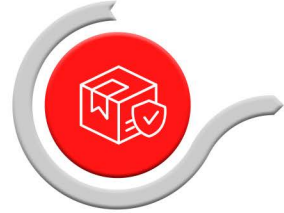
Sektör Tanımı & Kapsamı

Sektörde aktif olarak MAP teknolojisi ve NACE kodu kullanılmaktadır.



MAP Teknolojisi

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 işlemidir.



NACE Kodu

Avrupa Topluluklarında Ekonomik Faaliyetlerin İstatiksel Sınıflandırılması'dır. Aynı zamanda NACE kodu, iş yerinin faaliyet alanını ve bununla bağlantılı olarak iş yeri tehlike sınıfı bilgisini vermektedir.



Sektör Tanımı & Kapsamı

Sektördeki Hizmet Türleri

Taşımalı Yemek Servisi

Yerinde Yemek Üretimi

Merkez Mutfak Destekli Yerinde Yemek Üretimi

Paket Yemek Üretimi

Sektörün Küresel Görünümü

Yükselişe geçen küreselleşme trendi, turizm faaliyetlerindeki artış ve çeşitli mutfak kültürleri dünya çapında tüketici gıda tercihlerinin değişmesine neden olmuştur.

Değişen sosyo-ekonomik koşullar, artan tüketici yaşam standartları ile birleştiğinde, özellikle gelişmekte olan bölgelerde, piyasayı etkin bir biçimde yönlendirmektedir.

Küresel çapta yaşanan olaylar da gıda sektörünü, dolayısıyla endüstriyel yemek sanayisini de etkilemektedir.



Sektörün Küresel Görünümü

Endüstri yemek sanayinin hizmet verdiği sektörler, yemek faaliyetine geniş kapsamda ihtiyacı olan alanları ortaya koyar. İnsan yoğunluğunun mevcut olduğu sektörler yemek üretiminin dinamik kalmasını sağlar. Fakat sektörlerin taşıdığı farklılıklar bu hizmetinde özelleştirilmesine neden olmaktadır. Küresel boyutta en fazla yemek sanayiden faydalanan sektörler ise bu şekildedir;



Sektörü Etkileyen Genel Trendler

Sektörün küresel boyuttaki mevcut hareketlerini etkileyen trendler;



- ✓ Paket Yemek Trendi
- ✓ Beslenme Trendleri
- ✓ Toplu Hizmet Alımı
- ✓ Bilinçli Tüketici
- ✓ Sürdürülebilirlik
- ✓ Dijitalleşme ve Yeşil Restoran

Sektörü Etkileyen Temel Göstergeler

Dünyada meydana gelen durumlar pek çok sektörü olduğu gibi gıdayı da etkilemektedir. Gıda sektörünü doğrudan ya da dolaylı olarak etkileyen temel sorunlar ise;

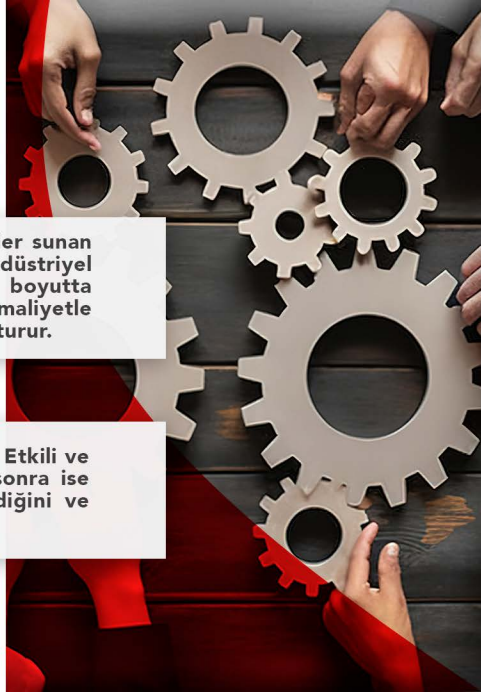


- ✓ Gıda krizi ve kuraklık,
- ✓ Mevcut savaşların gıda ticaretinde probleme neden olması,
- ✓ Gıdaların dağıtımındaki eşitsizliktir.

Küresel Üretim/ Tüketim ve Dış Ticaret

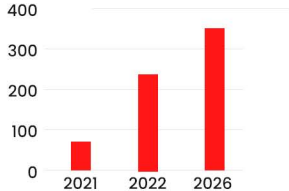
Yemek ihtiyacı sürekliliği olan bir durumdur. Farklı hizmetler sunan sektörlerde yer alan bireylerin yemek yeme ihtiyacı endüstriyel yemek sanayinin temelini oluşturur. Bu yüzden küresel boyutta hangi gıdanın hangi noktada talep gördüğü ya da en uygun maliyetle nerede üretildiği gibi detaylar sektörün dış çizgilerini oluşturur.

Sektörde devam eden büyüme süreci de buradan beslenir. Etkili ve karlı bir ticaret yürütmek isteyen isimler önce sektörü, sonra ise tüketiciyi tanıyarak ilerler. Böylece talebin nereden geldiğini ve nereye gideceğini bilir.

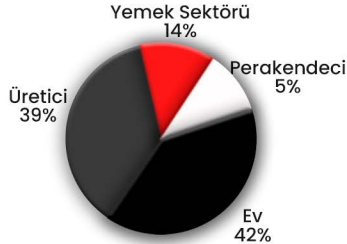


Küresel Üretim/Tüketim & Dış Ticaret

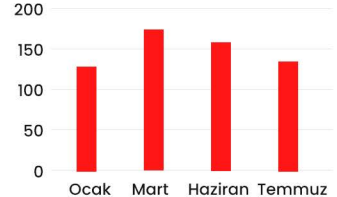
Global Endüstriyel Yemek Hizmetlerinde Pazar Büyüklüğü



Gıda İsrafı Dağılımı



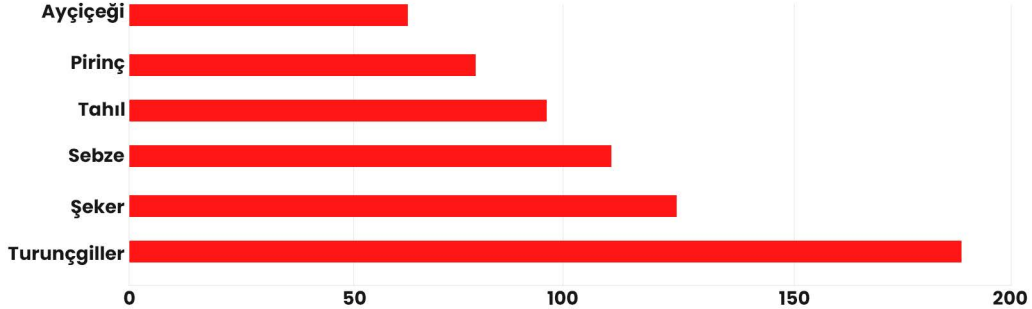
2022 Yılı Gıda Fiyat Endeksi



Sektörün Küresel Görünümü

Bazı Ürünlerin 2020-2021 Yılı Denge Durumu

■ Yeterlilik Oranı (%)





Sektörün Türkiye'deki Görünümü

Endüstriyel yemek sektörünün Türkiye'deki gelişimi, temelini silahlı kuvvetlerin seferdeki ordugah veya barıştaki kışlalarından almakla birlikte daha sonraki dönemlerde sanayileşme ile paralel bir seyir izlemiştir.

Cumhuriyet sonrası kurulan fabrikalarla dinamik kazanan bu sektörü Türkiye'de etkileyen çeşitli kalemler vardır;

- ✓ Ham Madde Kalemleri,
- ✓ Enerji ve Lojistik Kalemleri,
- ✓ Genel Gider Kalemleri,
- ✓ Yatırım Kalemleri.



Sektörün Türkiye'deki Görünümü

Ham Madde Kalemleri

- Et & Et Ürünleri
- Ekmek
- Meyve & Sebze
- Süt & Süt Ürünleri
- Tahıl & Bakliyat
- Yağ

Enerji & Lojistik Kalemleri

- Doğal Gaz
- Elektrik
- Nakliye

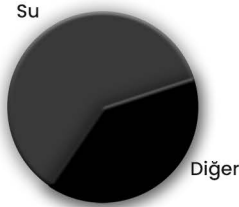


Sektörün Türkiye'deki Görünümü

Sektörü Etkileyen Genel Faktörler

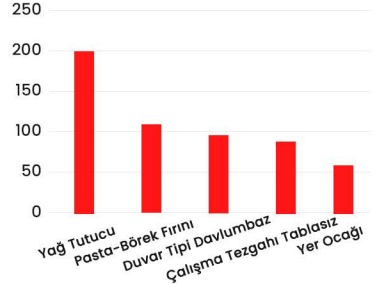
- Nakit Para Yardımı
- Yemekhane Hizmeti
- Yemek Kartı ya da Yemek Kuponu

Genel Gider Kalemleri



Yatırım Kalemleri

■ Mutfak Teçhizatı Fiyat Değişimi



Türkiye’de **Sektörün** **Rekabet Gücünü** **Arttırmaya Yönelik Öneriler**

Ekonomik koşullar, artan tüketim ve çeşitlenen sektörler Türkiye’deki endüstriyel yemek sanayi rekabetinde belirleyici rol oynar. Türkiye’nin rekabet ortamında etkileyici bir performans sergilemesi için sektörde bazı dönüşümler gerçekleştirmesi mümkündür;

Küçük aile işletmelerinin korunarak talep odaklı pazara yönelik ticari işletmeler haline dönüşmesi.

İnsan kaynaklarının etkin bir şekilde yönetilerek tarım sektöründe genç nüfusun artırılması.



Türkiye'de Sektörün Rekabet Gücünü

 duende
DİJİTAL

Arttırmaya Yönelik Öneriler

İklim değişikliğine karşı yeni tohumluk çeşitlerinin geliştirilmesinin yanında yerel tescil edilerek korunması, katma değer kazanarak gelişmesi.

Yöresel ürünler, coğrafi işaretler ile tıbbi ve aromatik bitki piyasalarının gelişmesi.

Bitkisel ürünlerin mevcut ticaret hacmi içinde dış ticaret payının yükselmesi.

Küresel gelişmelere bağlı olarak riskleri kontrol edecek stok yönetiminin planlanması beklenmesidir.



Swot Analizi

Sektörün Güçlü Yönleri

400 bin kişiye doğrudan, 1,5-2 milyon kişiye dolaylı istihdam sağlaması,

İş olanaklarının fazla olması,

Otomotiv, tekstil, ayakkabı, kimya, mobilya, çelik ve porselen gibi birçok sektörü etkiliyor 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.

Sektörün Zayıf Yönleri

Gıda enflasyonunun sepete doğru yansıtılmaması,

Raf ömürleri kısa olduğu için transfer esnasında problemler yaşanması,

Kültürel olarak çok farklı yemekler tüketildiği için Türkiye'nin bu sektörde yurtdışına doğrudan yemek ihracatı yapmasının zorunluluğu,

Haksız rekabet olması,

İnsan sağlığı ile doğrudan ilişkili bir sektör olduğu için hata payı olmaması.

Swot Analizi

Sektördeki Fırsatlar

Sürekli olarak ihtiyaç duyulan bir sektör olmasından dolayı büyümeye açık olması,

Bu durumun Türkiye’de çok daha fırsatı ortaya çıkarması,

Türkiye’deki endüstriyel yemek pazarının henüz dolgunluğa ulaşmış olmaması,

Marketler tarafından yapılan yatırımlar ile marketlerdeki endüstriyel yemek reyonlarının artması,

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

Sektördeki Tehditler

Yemek kartı kullanımının yaygınlaşması,

Ofislerde hibrit ya da remote çalışma şeklinin yaygınlaşması. (Bu durum Covid-19 salgınında daha çok tercih edilmeye başlanmış, sonrasında ise pek çok yerde devam etmiştir.)

Dijital Dünyada Yemek

Yemek ve gıda sektörünün ticaretteki yeri oldukça dinamik. Endüstriyel yemek sanayi de bu alanda boy göstererek aktif bir hizmet sunuyor. Dolayısıyla yemek ve gıda sektörü, e-ticarette kendisine kolaylıkla yer buluyor. Dijital pazarda doğru adımlar atmanız için birkaç önerimiz var;

B2B Satış Sistemleri

Her iş günü için ayrı ayrı yemek satın almak işletmeler için yıpratıcı ve yorucu bir süreç. Fakat endüstriyel yemek sanayi sunduğu imkanlar ile işletmelerin yemeğe daha pratik bir şekilde ulaşmasını sağlıyor.

Yemek ve gıda sektörü dinamik bir yapıya sahip. Ancak yemek ticaretinin hangi sektörler arasında gerçekleşeceğini keşfetmek, buradaki satış sistemlerini diri tutuyor. Endüstriyel yemek sanayiden hangi sektörün ne ölçüde faydalanacağını bilmek pazarda ilerlemeyi kolaylaştırıyor.



Dijital Dünyada Yemek

Sektörlerin yemek ihtiyacını bilen ve stratejilerini buna göre çizen firmalar başarıya imza atar.

Dolayısıyla sektörlerin mevcut çalışan istihdamı ve yemeğe olan gereksinimini öğrenmek 2024 planlamalarınıza dahil etmeniz gereken bir konudur.

B2C Satış Sistemleri

Yemek sektöründe göz ardı edilmemesi gereken en mühim konu sağlıktır. Üretilen yemeklerin ne kadar sağlıklı olduğu ya da ne kadar hijyenik bir ortamda hazırlandığı müşteriyi doğrudan ilgilendiren bir durum.

O yüzden güven ilkesinin çerçevesinde ilerleyen sürdürülebilir kampanyalar gerçekleştiriyoruz. Müşteri güvenini oluşturmak ve firmanın kalitesini sunmak için çalışıyoruz.

Marka bilinirliği ve doğru kampanya yönetimi ile 2024 sizin yılınız olabilir.



Dijital Dünyada Yemek

Nerede, Ne Zaman Destek Almalısınız?

Pazarın dijital bir boyut edinmesiyle üretim ve tüketim hız kazandı. Bu noktada dengeyi sağlamak için ise dijital bir destek almak şart. Bu desteğin de dijital ajanstan alınması en etkileyici sonuca ulaşmayı sağlıyor. **Dijital ajansın size sunduğu avantajlar;**

Stratejik Planlama:

Ajansınız size özel bir strateji hazırlar. Bu strateji 3 – 6 – 9 ve 12 aylık çeyrek evrelerde planlanır. Bu süre zarfında yemek sektöründe yaşanan gelişmelerde değerlendirilir, ona göre hareket edilir. Böylece strateji tazelenir.



Dijital Dünyada Yemek

Düzenli Takip Sistemi:

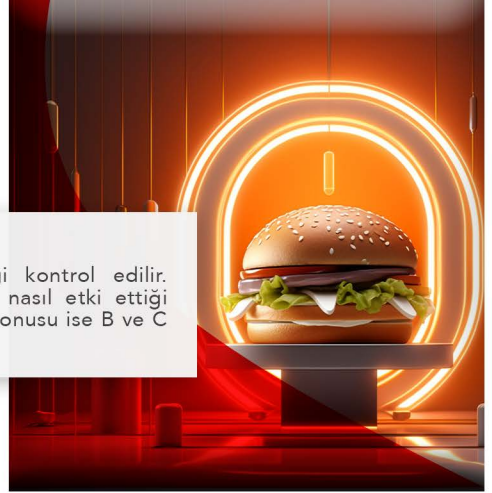
Belirlenen stratejik hamlelerin etki gösterip göstermediği kontrol edilir. Endüstriyel yemek sanayide yaşanan gelişmelerin stratejiyi nasıl etki ettiği çözümlenir. Eğer stratejinin gerçekleşmesinde bir engel söz konusu ise B ve C planları devreye girer.

Raporlama

Strateji doğrultusunda atılan her adımın raporlaması yapılır, bu raporlar müşteri ile düzenli bir şekilde paylaşılır.

Sonuç:

Elde edilen sonuç pazarlamanın ana vaadidir. Dolayısıyla sonuç mutlaka konuşulmalıdır. Belli zaman dilimlerinde sonuçlar veri analizleri ile ele alınır.



Dijital dünyada varlığını sürdürmek,
biz varız demek ve daha etkili stratejiler
çizmek için bu raporu kullanabilir,
Duende Dijital proje yönetim ekibine
ulaşabilirsiniz.

İndirmeyi unutmayın!
2024 sizin yılınız olsun!

