

Ekonomi Notları

Son Dönem Yiyecek Hizmetleri Sektörü Fiyatlandırma Gelişmeleri

Aslıhan Atabek Demirhan, Muhammed Bahça

Sayı: 2024 - 17 | 26 Aralık 2024

Özet

Covid-19 salgını dönemindeki kısıtlamalar ve tüketici davranışlarındaki değişikliklerden en çok etkilenen sektörlerin başında gelen yiyecek hizmetleri sektöründe pandemi sonrası dönemde toparlanma ile birlikte yüksek fiyat artışları dikkat çekmektedir. Ana girdisi gıda ürünleri olan emek yoğun yiyecek hizmetleri sektörünün fiyat dinamiklerinde asgari ücret ve gıda fiyatlarındaki gelişmeler büyük önem arz etmektedir. Bu çerçevede, yiyecek hizmet fiyatlarının gıda ve alkolsüz içecekler grubu fiyat artışlarıyla benzerlik göstermesi ve ücret artış dönemlerinde ivmelenmesi beklenen bir durumdur. Ancak, son dönemde yiyecek hizmet fiyatlarında gözlenen artışların gıda, akaryakıt ve ücret gibi temel maliyet kalemlerindeki artışlarla da açıklanamadığı kamuoyunda sıklıkla tartışılmaktadır. Bu çalışmada, özellikle son dönem gelişmelerine odaklanılarak yiyecek hizmetleri fiyatlandırma davranış dinamikleri incelenmektedir. Yiyecek hizmetleri altında yer alan ürünler için gıda, personel ve kira gibi temel giderlerin dahil edildiği temsili maliyet endeksleri oluşturulmuştur. Oluşturulan maliyet endeksleri sektör fiyat eğilimleri ile karşılaştırılmalı olarak incelenmiştir. Elde edilen bulgular, özellikle 2023 yılı sonrasında yiyecek hizmet fiyatlarının maliyet kalemlerinin üzerinde artışlar göstermeye başladığını ima etmektedir. Alt gruplar itibarıyla yapılan analizler ürün gruplarına göre fiyatlandırma davranışlarında farklılaşmaya işaret etmektedir. Kebap ve döner gibi girdisinin önemli bir kısmı görece yüksek enflasyon sergileyen kırmızı et içeren ürünlerde satış fiyatı ile maliyet arasındaki farklılaşma daha sınırlı olurken, göreceli daha düşük maliyetli tavuk eti ağırlıklı ve fast-food yemek hizmetlerinde fiyat-maliyet makasının zaman içerisinde belirgin bir şekilde açıldığı dikkat çekmektedir.

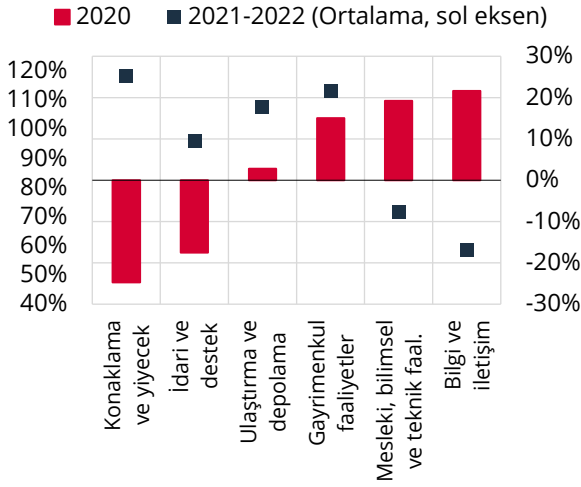
Abstract

The food and beverage service sector which is one of the most affected sectors from the restrictions and consumer behavioral changes during the Covid-19 pandemic, has been displaying noteworthy price increases with the recovery in demand for the post-pandemic period. Due to its labor-intensive nature, the food and beverage services sector pricing dynamics is expected to have co-movement with the food prices and the minimum wage developments. However, the recent acceleration in food and beverage service prices which cannot be explained solely by the rises in basic cost items such as food, fuel, and wages is often publicly debated. In this study, by focusing on the recent developments, we examine the pricing behavior dynamics of food and beverage services sector. Within this context, representative cost indices that cooperates main cost components such as for food, labor and rent are constructed and price/cost ratios according to different concepts are compared. The findings of the analysis indicate that, as of 2023, food and beverage services prices have begun to show increases above the cost items. Detailed analyses point to differentiation in pricing behavior according to concepts. It is noteworthy that price-cost differentiation is more limited for the products such as kebab and doner kebab in which a significant portion of the input is red meat with relatively high inflation. On the other hand, it is observed continuous widening between the price and cost margin for the products with relatively lower costs such as chicken meat products and fast-food catering services.

1. Giriş

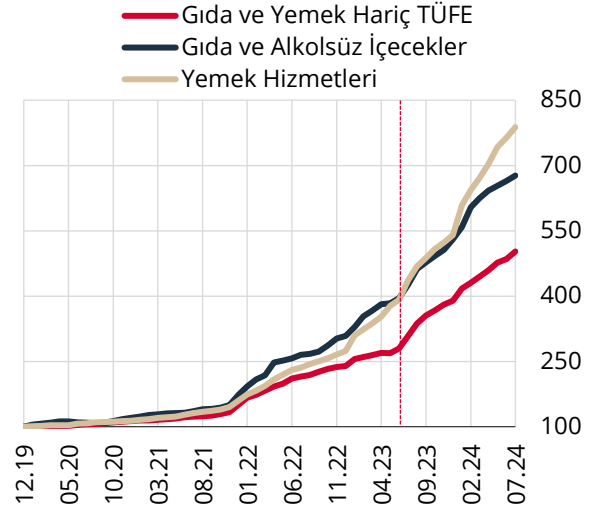
Covid-19 pandemisinin etkili olduğu 2020 yılında, kısıtlamalardan, kapanmalardan ve tüketici davranışlarındaki değişikliklerden en çok etkilenen sektörlerin başında yiyecek hizmetleri sektörü gelmiştir. Nitekim, Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK) Ciro Endeks verilerine göre 2020 yılında konaklama ve yiyecek hizmeti faaliyetleri hariç hizmet sektörü ciro endeksi yüzde 5 oranı ile sınırlı artış gösterirken, aynı dönemde konaklama ve yiyecek-içecek hizmet faaliyetleri cirosu yüzde 25 oranında gerilemiştir. 2021 yılı sonrası dönemde ise önlemlerin ve kısıtların ortadan kalkması ile sektörün hızlı bir toparlanma sürecine girdiği görülmektedir (Grafik 1).

Grafik 1: Hizmet Ciro Endeksleri (Yıllık Değişim, %)



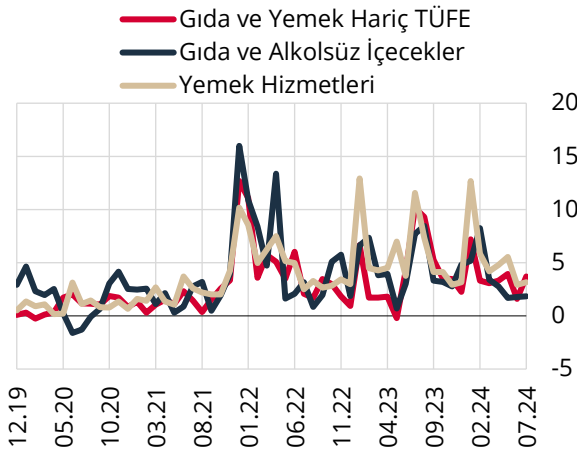
Kaynak: TÜİK.

Grafik 2: TÜFE Fiyat Endeksleri (2019 Aralık=100)

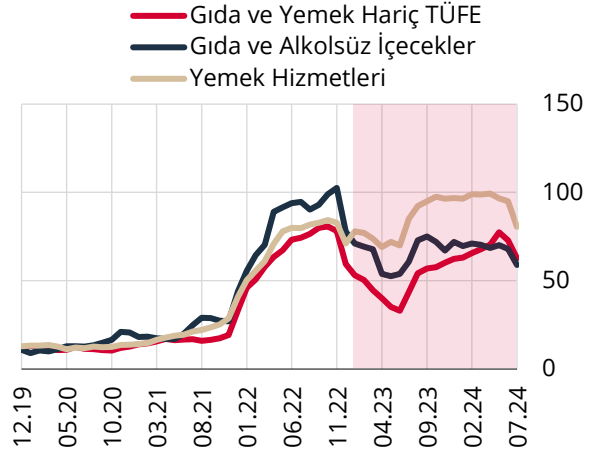


Kaynak: TÜİK.

2021 yılı sonrası dönemde toparlanma ile birlikte yemek hizmetlerinde yüksek fiyat artışları da dikkat çekmektedir. Pandemi sonrası fiyat endeksleri arasındaki ayrışma ilk olarak gıda ve alkolsüz içecekler grubunda görülürken, 2023 yılı ikinci yarısı itibarıyla yemek hizmetleri fiyat endeksinin gerek gıda ve alkolsüz içecekler gerekse gıda ve yemek hizmetleri hariç TÜFE'yi geride bıraktığı görülmektedir (Grafik 2). Eldemir ve Yürek (2023) çevrimiçi yemek siparişi platformundan alınan restoran-ürün düzeyindeki mikro fiyat verilerini kullanarak yaptıkları çalışmada, salgın sonrası dönemde sektöre olan yoğun talebin enflasyon beklentileri ile birikmiş maliyetlerdeki gelişmelerin fiyatlara daha hızlı yansıtılmasını sağladığını belirtmektedir.

Grafik 3: TÜFE Fiyat Endeksleri (Aylık % Değişim)

Kaynak: TÜİK.

Grafik 4: TÜFE Fiyat Endeksleri (Yıllık % Değişim)

Kaynak: TÜİK.

En önemli girdisi gıda ürünleri olan yiyecek hizmetleri sektörü aynı zamanda emek yoğun bir yapıya sahiptir. Bu nedenle, sektör fiyatlarının gıda ve alkolsüz içecekler grubu fiyat artışlarıyla benzerlik göstermesi ve ücret artış dönemlerinde ivmelenmesi beklenen bir durumdur (Grafik 3). Ancak 2023 yılı sonrası dönemde yiyecek sektörü fiyatlarında beklenin üzerinde gözlenen artışlar ve farklılaşma "Sektör fiyatlama davranışında genelin üzerinde bir bozulma mı var?" sorusunu gündeme getirmektedir (Grafik 4). Türkiye için Özmen (2016), 2006-2014 döneminde yemek hizmetlerinin alt grubu olan içecek hizmetleri sektörünün kâr marjlarının belirleyicilerini analiz etmiştir.¹ Analiz sonuçları kâr marjlarının zaman içerisinde arttığı ve firmaların fiyat belirlemede artan pazar gücüne sahip olduğuna işaret ederken; asgari ücret, çıktı açığı, gıda ve enerji fiyatları, döviz kuru ve ekonomik belirsizlik gibi göstergelerin kâr marjlarını önemli ölçüde etkilediğini göstermektedir.

Genele yaygın fiyat artışlarının görüldüğü dönemlerde, artan belirsizlikle birlikte, işletmelerin satın alma güçlerini ve makul kâr seviyelerini koruma içgüdüleri fiyatlama davranışlarında bozulmalara ve fiyat katılıklarına neden olabilmektedir. Merkez bankaları için enflasyon beklentilerinin çıpılanması ve dezenflasyonun tesisi için fiyatlama davranışlarındaki bozulmaların kontrol altına alınması önem arz etmektedir. Bu çerçevede, bu çalışmanın amacı, son dönem yiyecek hizmet fiyatlarında gözlenen artışların ne kadarının gıda, ücret ve kira gibi temel maliyet kalemlerindeki artışlarla açıklanabildiğine odaklanarak sektörün fiyatlama davranış dinamiklerini incelemektir. Bu doğrultuda, öncelikle lokanta hizmetleri sektörünün maliyet yapısı incelenmiş, daha sonra lokanta hizmetleri altında yer alan muhtemel ürün grupları için maliyet endeksleri oluşturulmuştur. Lokanta hizmetleri altında yer alan farklı konseptlerin fiyat/maliyet oranları karşılaştırılarak son dönemde sektörün fiyatlama davranışlarında bir farklılaşma olup olmadığı analiz edilmiştir. Elde edilen sonuçlar, 2023 yılı itibarıyla yiyecek hizmetleri sektöründe gözlenen fiyat artışlarının maliyet gelişmelerinin ima ettiğinin üzerinde olduğunu göstermektedir. Alt gruplar itibarıyla yapılan analizler konseptlere göre fiyatlama davranışlarında farklılaşma olduğunu göstermektedir. Ağırlıklı olarak yüksek enflasyona sahip kırmızı et içeren ürünlerde fiyat-maliyet arasındaki farklılaşmanın sınırlı olduğu, göreceli olarak daha düşük maliyetli olan tavuk eti ağırlıklı ve fast-food yemek hizmetlerinde ise zaman içerisinde fiyat maliyet makasının açıldığı dikkat çekmektedir.

¹ Döpper vd. (2022) ve Atalay vd. (2023) çalışmaları ABD için yiyecek sektörü fiyatlama davranışlarını kâr marjlarının değişimi çerçevesinde incelemiştir. Döpper vd. (2022) çalışması kâr marjlarının 2006-2019 döneminde yaklaşık yüzde 30 oranında arttığı ve tüketicilerin zaman içerisinde daha düşük fiyat hassasiyetine sahip olma eğiliminde olduğu bulgularına ulaşılmıştır. Aynı dönemi kapsayan Atalay vd. (2023) çalışması ise kâr marjlarının ürün bazında farklılaştığı ancak genel olarak yükseliş eğilimi gösterdiği, ayrıca kâr marjlarındaki değişimde firmaların marjinal maliyetleri ile hanehalkı fiyat duyarlılığının itici güç olduğu sonucu elde edilmiştir.

2. Veri ve Yöntem

Yiyecek hizmetleri sektörü fiyatlama davranışlarını incelemeyi amaçlayan bu çalışmada TÜİK-Tüketici Fiyat Endeksi Haber Bülteni çerçevesinde yayımlanan madde sepeti listesinde yer alan ürünlere odaklanılmıştır (Tablo 1). TÜFE madde sepetinde lokanta hizmetleri alt grubunda kebab, pide, çorba, sıcak yemekler ile pizza, burger, döner gibi fast-food ürünlerden oluşan farklı yemek konseptleri ve alkolsüz içecekler yer almaktadır.

Tablo 1. Tüketici Fiyat Endeksi Madde Sepeti - Yemek Hizmetleri (2024)

	No	Kod	Madde Adı
		11	Lokanta
Yiyecek Hizmetleri	357	1110101	Çorbalar
	358	1110102	Sıcak Yemekler (Pilav, Kuru Fasulye)
	359	1110103	Kebablar
	360	1110104	Pideler
	361	1110105	Çiğ Köfte
	362	1110106	Ekmekarası Yiyecekler (Döner)
	363	1110108	Burgerler
	364	1110110	Pizzalar
İçecek Hizmetleri	367	1110201	Sıcak İçecekler (Servis edilen)
	368	1110202	Soğuk İçecekler (Servis edilen)
	369	1110204	Ayran (Servis edilen)

Kaynak: TÜİK (2024).

Son dönemde yüksek fiyat artışlarının izlendiği yiyecek hizmetleri sektörünün fiyatlama davranışı dinamiklerini ortaya koyabilmek amacıyla, listede yer alan yiyecek gruplarının (No. 357-364) maliyetleri ve fiyatları karşılaştırmalı olarak incelenmiştir.

Maliyet endekslerinin hesaplanma aşamalarına dair özet bilgi Tablo 2'de verilmektedir. İlk aşamada, yiyecek hizmetleri sektöründe faaliyet gösteren firmaların temel maliyet kalemleri ve bunların toplam maliyet içerisindeki ağırlıkları Kamuyu Aydınlatma Platformu (KAP) bildirimleri ve saha gözlemlerinden derlenen bilgiler ışığında oluşturulmuştur. Maliyet endeksi oluşturulurken; gıda girdi maliyeti, personel, enerji, kira ve diğer giderler olmak üzere beş ana maliyet kalemi dikkate alınmıştır. Çalışmada söz konusu maliyet kalemlerinin fiyat endekslerinin ağırlıklı ortalaması, ürünün toplam maliyet endeksine dair bir gösterge olarak kullanılmıştır.

Tablo 2. Maliyet Endekslerinin Hesaplanma Yöntemi

1. Aşama	2. Aşama	3. Aşama	4. Aşama
Maliyet Endeksleri			
KAP bildirimleri ve saha gözlemlerinden yiyecek hizmetleri sektöründe faaliyet gösteren firmaların maliyet ağırlıklarının elde edilmesi	Yemek tarifleri ile TÜFE sepetindeki yiyecek hizmetlerinin maliyetlerinin hesaplanması ve ağırlıklandırılarak yiyecek konseptlerinin oluşturulması	2. aşamadan elde edilen endekslerle ilk madde ve malzeme giderlerinin oluşturulması	İlgili konseptlere ilişkin yemek hizmetlerinin toplam maliyet endeksinin oluşturulması
		Asgari ücret kullanılarak personel giderlerinin oluşturulması	
		TÜFE elektrik, gaz ve diğer yakıtlar endeksi ile enerji giderlerinin oluşturulması	
		Perakende Ödeme Sistemi iş yeri kira ödemeleri ve TÜFE kira endeksi ile kira giderlerinin oluşturulması	
	ÜFE ve TÜFE ortalaması ile diğer maliyetlerin oluşturulması		
Fiyat Endeksleri*			
			TCMB bünyesindeki veri tabanı kullanılarak konseptlere ilişkin yiyecek hizmetleri tüketici fiyat endekslerinin oluşturulması*

* Çalışmada kullanılan veriler, tüketici fiyatları dinamiklerine ilişkin proje kapsamında uzun yıllardır TCMB bünyesinde çevirim içi platformlar ve sahadan toplanan fiyat verilerine dayanmaktadır. Fiyatları toplanan mal ve hizmetler, resmi TÜFE'nin uygulama ve kapsamına (tanımına) uygun olarak seçilmektedir. Aynı ürünün fiyatı düzenli olarak takip edilmekte ve uzunca bir süre mevcut olmaması durumunda ürün yakın bir ürünle ikame edilmekte ve gerekli düzeltmeler yapılmaktadır.

2.1. Maliyet Kalemlerinin Dağılımını Belirleme

Yemek hizmetleri sektörü maliyetleri temel olarak; gıda malzemeleri, işgücü, kira, enerji (elektrik, su, gaz) ile ekipman, amortisman ve ambalaj gibi diğer maliyetlerden oluşmaktadır. Sektörün maliyet yapısını ortaya koyabilmek amacıyla Borsa İstanbul (BİST) KAP bildirimleri ile TCMB bünyesinde yer alan Reel Sektöre İktisadi Mercek (RESİM) kapsamındaki firma görüşmelerine dayalı çalışmalardan

faidalanılmıştır.² BİST kapsamında yiyecek ve içecek hizmetleri sektöründeki şirketlerin³ fiyat tespit raporlarında yer alan satışların maliyeti tabloları kullanılarak yukarıda bahsi geçen beş ana maliyet kaleminin ortalama payları belirlenmiştir.

Tablo 3. KAP Fiyat Tespit Raporlarından Elde Edilen Yeme-İçme Sektörü Maliyet Yapısı (2023*, %)

Satışların Maliyetleri	A Firması	B Firması	C Firması	D Firması	Ortalama
İlk Madde ve Malzeme (Gıda)	33	54	48	61	49
İşgücü	34	23	21	12	23
Elektrik, su vb.	4	6	4	7	5
Kira	8	2	12	8	8
Diğer**	21	16	14	12	16

* 2023 yılına ilişkin maliyet yapısı, firmaların tahmin rakamlarına göre hesaplanmıştır.

**Diğer masraflar, amortisman ve itfa payları, ortak alan ve diğer giderleri ifade etmektedir.

KAP bildirimlerinden elde edilen sonuçlara göre; toplam maliyetler içerisinde gıda ortalama yüzde 49, işgücü yüzde 23, kira ve enerji maliyetleri ise sırasıyla yüzde 8 ve yüzde 5 paya sahiptir. Amortisman ve itfa payları ile diğer giderleri içeren maliyetlerin ise toplam maliyetler içerisinde payının ortalama yüzde 16 olduğu görülmektedir (Tablo 3). TCMB-RESİM kapsamında yiyecek sektör temsilcileri ile yapılan firma görüşmelerinden elde edilen saha bilgileri de sektörün maliyet yapısına ilişkin benzer bulgular sunmaktadır. Saha gözlemlerine göre yiyecek sektöründe toplam maliyetler içerisinde gıda, işgücü, enerji ve kira maliyetlerinin ortalama payları sırasıyla yüzde 49, 20, 5 ve 13 olarak belirlenmiştir.

Tablo 4. Maliyet Endeksi Oluşturulurken Kullanılan Ağırlıklar (%)

	İşgücü	Hammadde	Enerji	Kira	Diğer
RESİM-Saha Gözlemi	20	49	5	13	14
BİST-KAP Bildirimleri	23	49	5	8	16
Ortalama	21	49	5	10	15

Borsaya kotalı büyük firmalara dair KAP bildirimlerinden ve orta ölçekli firmaları da içeren saha gözlemlerinden elde edilen bilgiler ışığında, ortalama yiyecek hizmetleri sektöründe faaliyet gösteren bir işletmenin toplam maliyetinin yüzde 21'ini işgücü, yüzde 49'unu hammadde, yüzde 5'ini enerji, yüzde 10'unu kira ve yüzde 15'ini de diğer maliyetlerin oluşturduğu varsayılmıştır (Tablo 4).⁴

Bir sonraki aşamada bu ortalama ağırlıklar kullanılarak yiyecek hizmetleri grubu altında yer alan ürünler için gıda, işgücü, kira, enerji ve diğer gider gibi genel maliyet kalemlerinin dikkate alındığı temsili maliyet endeksleri oluşturulmuştur.

² RESİM'in temel amacı; farklı sektörlerdeki firmalarla görüşmeler yaparak dönemsel üretim, yurt içi ve yurt dışı satış, yatırım, istihdam, kredi koşulları, maliyet ve fiyat gelişmelerine ilişkin zamanlı bilgi edinmek, iktisadi faaliyeti yakından takip etmek ve TCMB ile reel sektör temsilcileri arasındaki iletişimi geliştirmek olarak belirlenmiştir. Yarı yapılandırılmış sohbet şeklinde gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda elde edilen bulgular, para politikası kararları için nitelikli ve zamanlı bir bilgi kaynağı oluşturmaktadır. Görüşmeler sektörel, bölgesel ve ölçek düzeyinde toplam iktisadi faaliyet içindeki ağırlıkları dikkate alınarak oluşturulan örneklem çerçevesinde imalat sanayi, ticaret ve hizmet sektörlerindeki firmalar ile gerçekleştirilmektedir.

³ Farklı firma kimlikleri için temsili harfler kullanılmıştır.

⁴ Fiyat tespit raporları ve saha gözlemlerine ilave olarak Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmeleri Derneği'nin verilerine göre, kira gideri yüzde 10 ile yüzde 20, hammadde gideri yüzde 25 ile yüzde 40, personel gideri yüzde 20 ile yüzde 25, genel gider yüzdesi ise yüzde 3 ile yüzde 5 arasında değişmektedir. Aynı verilere göre Türkiye'de yiyecek-içecek sektöründeki işletmeler genelde yüzde 70 ile yüzde 85 oranında bir maliyet ve yüzde 15 ile yüzde 30 arasında değişen kârlılıkla çalışmaktadır. Söz konusu maliyet yapıları büyük ölçüde orta ve büyük ölçekli firmaların kapsamaktadır. Bu nedenle maliyet ağırlıklarının küçük ölçekli firmalarda farklılaşabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

2.2. İlk Madde ve Malzeme (Gıda) Maliyet Endeksi: Hesaplama Örneği

Gıda maliyet endeksi, ürünü oluşturan temel girdilerin fiyatlarının ağırlıklı ortalaması şeklinde hesaplanmaktadır. Çorba, sıcak yemek, kebab, fast-food gibi farklı konseptlere sahip ürünlerin malzemeleri ve dolayısı ile girdi maliyetleri önemli farklılıklar gösterebilmektedir. Bu farklılıkları göz önüne alabilmek amacıyla, farklı konseptler altında yer alan olası ürünlere ait standart tarifler kullanılarak, ürünleri oluşturan malzemeler ve bu malzemelerin toplam maliyet içerisindeki payları hesaplanmıştır. Tablo 5'te internette "lokanta usulü etsiz kuru fasulye tarifi" anahtar kelimeleri kullanılarak yapılan taramada birinci sırada en çok ziyaret edilen sayfalar arasında yer alan "nefisyemekler.com" adresinden alınan tarif ve bu tarife göre hesaplanmış gıda girdi maliyet dağılımı örnek olarak yer almaktadır. Tarifte yer alan ürünlerin gramajı, karşılık gelen birim fiyatla çarpılarak birim maliyetler hesaplanmıştır.⁵ Tüm ürünlerin birim maliyetleri toplanarak etsiz kuru fasulyenin yapımı için toplam gıda girdi maliyeti belirlenmiştir. Daha sonra girdi grubu için toplam maliyet içerisindeki paylar hesaplanmıştır. Örnek olarak tabloda verilen hesaplamalara göre; etsiz kuru fasulyenin toplam gıda girdi maliyetinin yüzde 40'ını kuru fasulye, yüzde 30'unu sebze, yüzde 15'ini baharat, yüzde 14'ünü yağ ve yüzde 1'ini salça maliyeti oluşturmaktadır.

Tablo 5. Tarife Göre Gıda Maliyeti Hesaplama- Etsiz Kuru Fasulye Örneği

Ürün	(2) Gramaj	(3) Birim Fiyat (Kg/Litre)	(4) Birim Maliyet (Gramaj*Birim Fiyat)	(5) Toplam Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
1 büyük soğan	150gr	$P_{soğan}$	$0,15 \times P_{soğan}$	Sebze %30
2 adet sivri biber	120gr	$P_{sivri\ biber}$	$0,12 \times P_{sivri\ biber}$	
3 orta boy domates	330gr	$P_{domates}$	$0,33 \times P_{domates}$	
1 yemek kaşığı domates salçası	16gr	$P_{salça}$	$0,016 \times P_{salça}$	Salça %1
2 yemek kaşığı tereyağı, 2 yemek kaşığı sıvı yağ	30 gr 30 ml.	$P_{tereyağı}$ $P_{sivi\ yağ}$	$0,06 \times P_{yağ}$	Yağ %14
1 su bardağı fasulye	260gr	$P_{kuru\ fasulye}$	$0,26 \times P_{kuru\ fasulye}$	Kuru Fasulye %40
Kimyon, tuz, karabiber, pul biber	40gr	$P_{baharat}$	$0,04 \times P_{baharat}$	Baharat %15
Toplam Maliyet				

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com>.

⁵ Birim fiyatlar TCMB bünyesinde yer alan veri tabanından elde edilmiştir. Tüketici fiyatları dinamiklerine ilişkin proje kapsamında uzun yıllardır TCMB bünyesinde çevirim içi platformlar ve sahadan toplanan fiyat verilerine dayanmaktadır. Fiyatları toplanan mal ve hizmetler, resmi TÜFE'nin uygulama ve kapsamına (tanımına) uygun olarak seçilmektedir. Aynı ürünün fiyatı düzenli olarak takip edilmekte ve uzunca bir süre mevcut olmaması durumunda ürün yakın bir ürünle ikame edilmekte ve gerekli düzeltmeler yapılmaktadır.

Bir sonraki aşamada, tariften yola çıkarak hesaplanan paylar kullanılarak kuru fasulye yemeği için gıda maliyet endeksi, ilgili kalemlerin fiyatlarının ağırlıklı ortalaması olarak elde edilmiştir.⁶ Etsiz kuru fasulye örneğinde olduğu gibi, Tablo 1’de verilen yemek hizmetleri altında yer alan ürün grupları için internette en çok ziyaretçi sayısına sahip yemek tarifleri kullanılarak gıda ürün maliyet endeksleri hesaplanmıştır.⁷

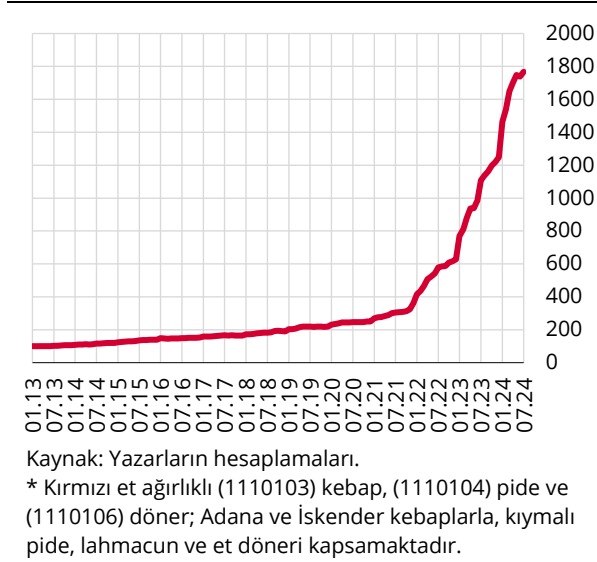
2.3. Gıda Dışı Maliyet Endeksleri

Yiyecek hizmetleri sektöründe gıda dışı maliyet kalemlerinin ise personel, enerji, kira ve diğer maliyetler olmak üzere dört ana başlıkta yer aldığı görülmektedir. Personel maliyeti için asgari ücret; enerji için TÜFE-elektrik, gaz ve diğer yakıtlar endeksi; kira için TÜFE-kiracı tarafından ödenen gerçek kira ile Perakende Ödeme Sistemi verileri gösterge olarak dikkate alınmıştır.⁸ Amortisman ve itfa payları ile temizlik, ambalaj malzemeleri, sigorta ve sosyal güvenlik primleri, bakım ve onarım giderleri, mutfak ekipmanları, mobilya ve dekorasyon, pazarlama ve reklam maliyetleri gibi diğer giderler kalemi için ise Yİ-ÜFE ile TÜFE ortalaması kullanılmıştır. Gıda ve gıda dışı maliyet kalemlerinin Tablo 4’te verilen ağırlıklar kullanılarak hesaplanan ağırlıklı ortalaması ilgili yiyecek hizmetinin maliyetini temsil eden bir gösterge olarak önerilmektedir.

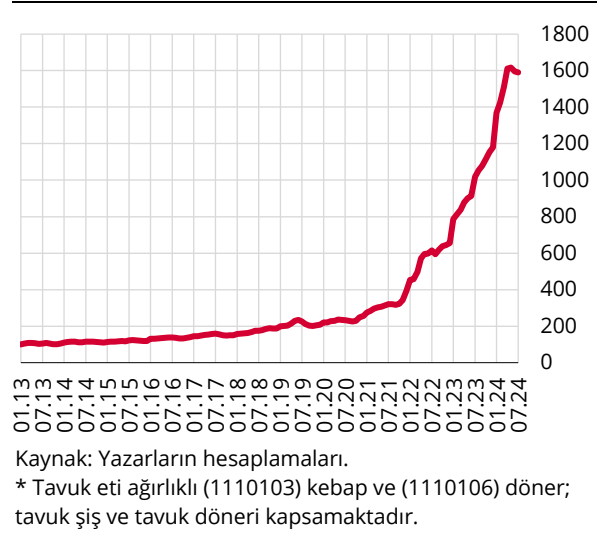
3. Yiyecek Hizmetleri Sektörü Ürün Grubu Bazında Maliyet Endeksleri

TÜİK tarafından yiyecek hizmetleri altında yer alan ürünler; (i) kırmızı et ağırlıklı kebab, pide ve döner, (ii) tavuk eti ağırlıklı kebab ve döner, (iii) ev yemekleri ile (iv) fast-food olmak üzere dört yemek konsepti altında derlenmiştir. Hesaplanan endeksler maliyet yapısının gerek zaman içerisinde gerekse konseptte göre değişiklik gösterdiğini ortaya koymaktadır (Grafik 5-8).

Grafik 5: Kırmızı Et Ağırlıklı Kebab, Pide ve Döner Maliyet Endeksi* (2013 Ocak=100)



Grafik 6: Tavuk Eti Ağırlıklı Kebab ve Döner Maliyet Endeksi* (2013 Ocak=100)

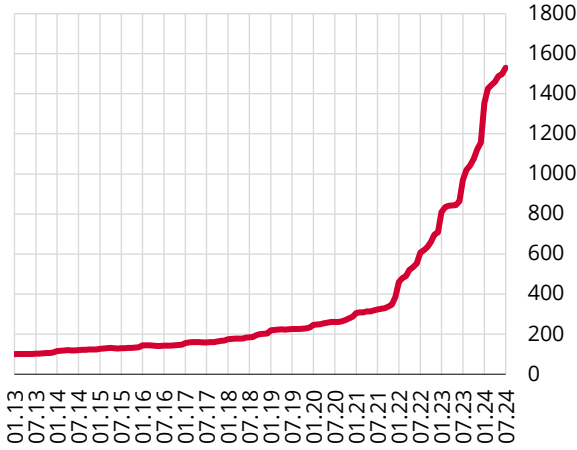


⁶ Ürün gruplarının tariflere göre maliyet endeksi hesaplanırken TÜİK tarafından açıklanan 5 haneli fiyat endeksleri kullanılmıştır. 5 haneli fiyat endeksinde bulunmayan bazı ürün fiyatları için TCMB bünyesinde yer alan veri tabanından faydalanılmıştır.

⁷ Tariflere dayanarak gıda maliyet endeksi oluşturulan ürün grupları, ürün içerikleri ve kullanılan ağırlıkların özetlendiği tablolar ekte verilmiştir.

⁸ Enflasyonun göreceli düşük olduğu dönemlerde konut ve işyeri kira artışları benzer seyretmektedir. Bu nedenle kira maliyet endeksi oluşturulurken temel olarak TÜFE-Kiracı tarafından ödenen gerçek kira verisi gösterge olarak kullanılmıştır. Ancak, Haziran 2022-Haziran 2024 döneminde Türk Borçlar Kanunu'na eklenen geçici madde ile konut kiralalarına getirilen yüzde 25 oranındaki zam sınırı ile işyeri ve konut kira artış oranlarında farklılaşma olduğu bilinmektedir. Bu farklılaşmayı dikkate almak amacıyla işyeri kira endeksi hesaplamalarında Nisan 2020 tarihinden itibaren verisi olan Perakende Ödeme Sistemi mikro verileri kapsamında yer alan "İşyeri Kira" ödemeleri kullanılmıştır.

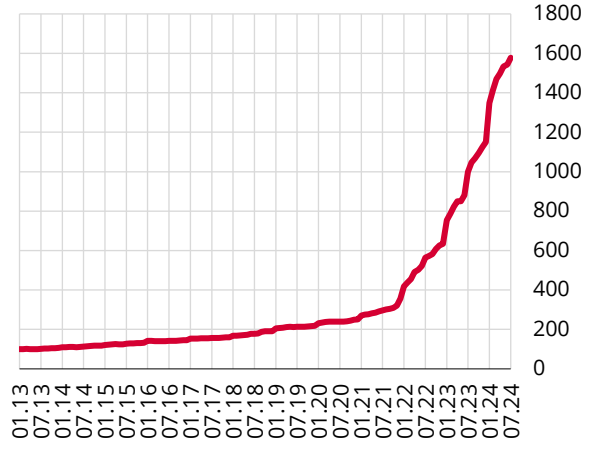
Grafik 7: Ev Yemekleri Maliyet Endeksi*
(2013 Ocak=100)



Kaynak: Yazarların hesaplamaları.

* Ev yemekleri; (1110101) çorbalar ve (1110102) sıcak yemekler (pilav, kuru fasulye) ürünlerini kapsamaktadır.

Grafik 8: Fast-Food Maliyet Endeksi*
(2013 Ocak=100)



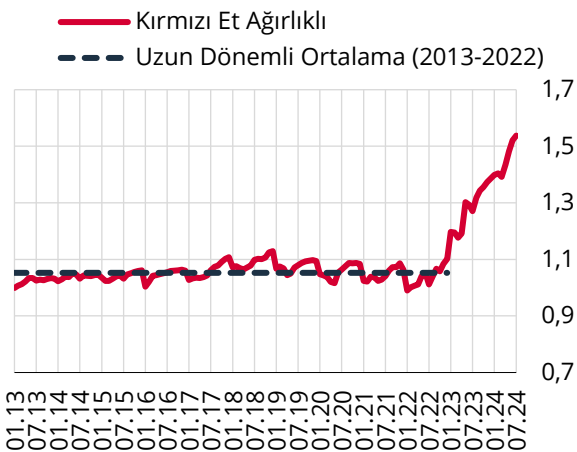
Kaynak: Yazarların hesaplamaları.

* Fast-food grubu; (1110108) burgerler, (1110110) pizzalar ve (1110105) çiğ köfteyi kapsamaktadır.

Pandemi öncesi dönem olan Aralık 2019'da 219 seviyesinde olan kırmızı et ağırlıklı ürünler maliyet endeksi Temmuz 2024'te 8,1 kat yükselerek 1767 seviyesine ulaşmış ve en çok artış gösteren grup olmuştur (Grafik 5). Aralık 2019'dan Temmuz 2024'e kadar daha sınırlı artış gösteren ev yemekleri maliyet endeksindeki artış ise 6,6 kattır (Grafik 7).

Sektörde gözlenen maliyet artışlarının fiyatlara ve dolayısı ile kâr marjlarına yansımaları görebilmek ve son dönemde fiyatlandırma dinamiklerine etkisini ortaya koyabilmek amacıyla fiyatların hesaplanan maliyet endekslerine oranı incelenmiştir. Dört farklı konsept için, Ocak 2013 değeri 1 olacak şekilde endeks haline getirilen fiyat/maliyet oranları aşağıdaki grafiklerde sunulmuştur (Grafik 9-12). Grafiklerde verilen fiyat/maliyet endekslerinin kâr marjı seviyesini göstermediği; baz olarak alınan Ocak 2013 tarihindeki kâr marjına göre göreceli seviyesini temsil ettiği önemle vurgulanmalıdır.

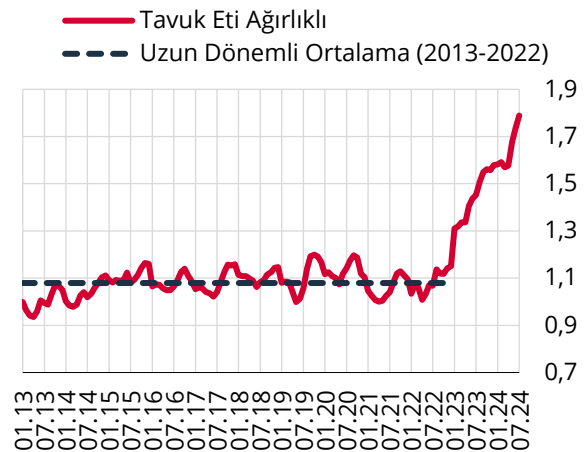
Grafik 9: Kırmızı Et Ağırlıklı Yemek Hizmetleri Fiyat/Maliyet Oranı* (2013 Ocak=1)



Kaynak: Yazarların hesaplamaları.

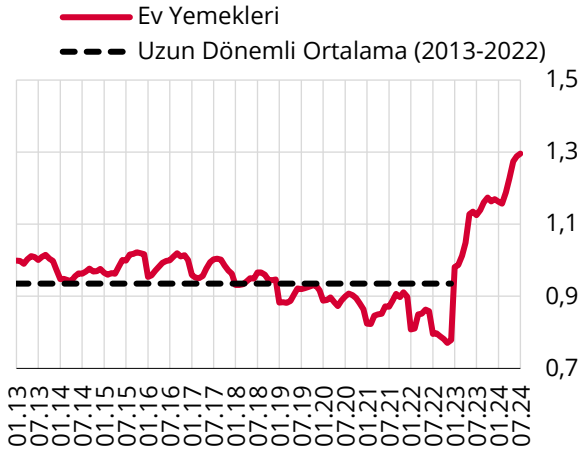
* Kırmızı et ağırlıklı yemek hizmetleri Adana kebab, kıymalı pide, lahmacun ve et döneri kapsamaktadır. İlgili ürünlere ilişkin tüketici hizmet fiyatları için TCMB bünyesinde yer alan veri tabanı kullanılmıştır.

Grafik 10: Tavuk Eti Ağırlıklı Yemek Hizmetleri Fiyat/Maliyet Oranı* (2013 Ocak=1)



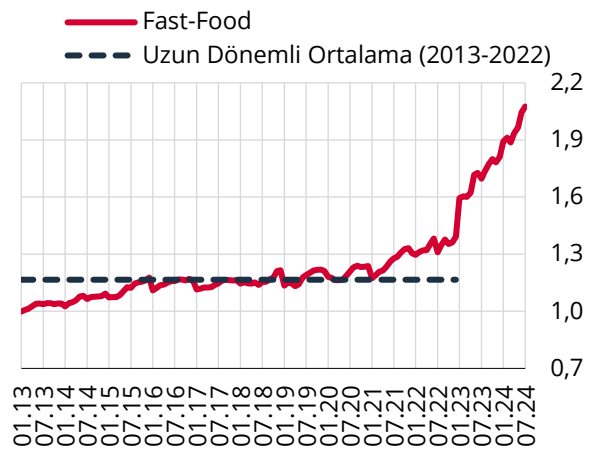
Kaynak: Yazarların hesaplamaları.

* Tavuk et ağırlıklı yemek hizmetleri tavuk şiş ve tavuk döneri kapsamaktadır. İlgili ürünlere ilişkin tüketici hizmet fiyatları için TCMB bünyesinde yer alan veri tabanı kullanılmıştır.

Grafik 11: Ev Yemekleri Hizmetleri Fiyat/Maliyet Oranı* (2013 Ocak=1)

Kaynak: Yazarların hesaplamaları.

* Ev yemekleri hizmetleri çorba ve sıcak yemekleri kapsamaktadır. İlgili ürünlere ilişkin tüketici hizmet fiyatları için TCMB bünyesinde yer alan veri tabanı kullanılmıştır.

Grafik 12: Fast-food Yemek Hizmetleri Fiyat/Maliyet Oranı* (2013 Ocak=1)

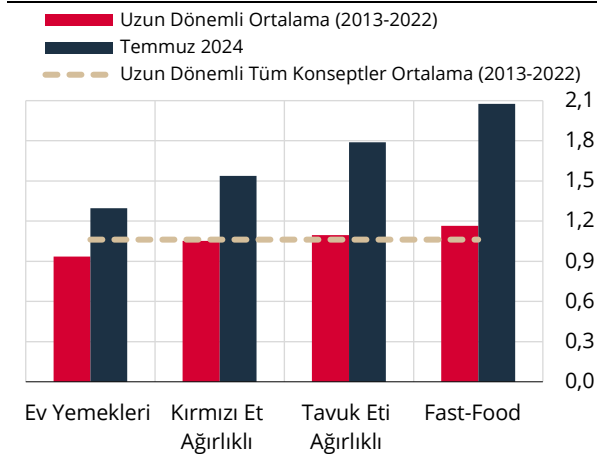
Kaynak: Yazarların hesaplamaları.

* Fast-food yemek hizmetleri burgerler, pizzalar ve çığ köfteyi kapsamaktadır. İlgili ürünlere ilişkin tüketici hizmet fiyatları için TCMB bünyesinde yer alan veri tabanı kullanılmıştır.

Fiyat/maliyet endeksleri tüm konseptler için 2013-2022 yılları arasında belli bir ortalamanın etrafında salınırken, 2023 yılı itibarıyla belirgin bir artış eğilimi sergilemiştir. Son dönemde endekslerde gözlenen artış eğilimi, maliyetlerdeki artışların tüketici fiyatlarına yansımalarının uzun dönemli ortalamasının üzerinde olduğunu ve zaman içerisinde fiyat-maliyet makasının artarak açılmaya devam ettiğini ima etmektedir.

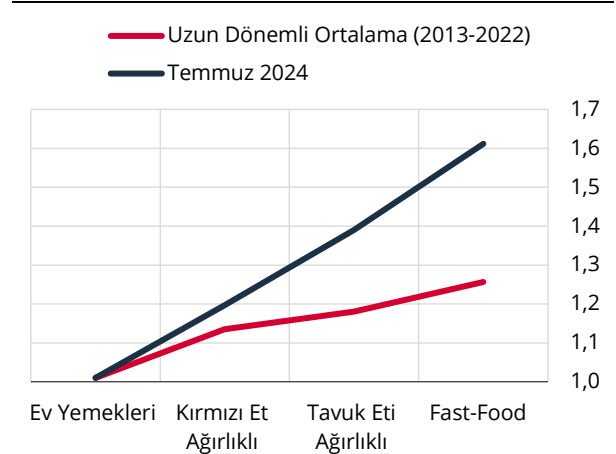
Daha belirgin maliyet artışları gözlenen et ağırlıklı yiyecek hizmetlerindeki fiyat/maliyet endekslerinin 2023 yılına kadar uzun dönem ortalamasının etrafında görece yatay seyrettiği gözlenmektedir. Kırmızı et ağırlıklı yemek hizmetleri grubunda fiyat/maliyet endeksi 2023 yılından itibaren keskin bir artış göstermiş olup, Temmuz 2024 tarihinde uzun dönemli ortalamasının (1,05) oldukça üzerine çıkarak 1,54 seviyesine ulaşmıştır (Grafik 9). Tavuk eti ağırlıklı yemek hizmetlerinde daha belirgin bir artış olduğu, 1,09 olan uzun dönem fiyat/maliyet endeksi ortalamasına karşın, son ayda endeksin 1,79 seviyesine yükseldiği görülmektedir (Grafik 10).

Maliyet artışının görece olarak daha sınırlı olduğu ev yemekleri ve fast-food konseptlerinde de fiyat/maliyet oranlarında belirgin artış eğilimi izlenmektedir. Ev yemekleri konseptli hizmetlerin 2013-2022 dönemi fiyat/maliyet endeks ortalaması 0,94, iken Temmuz 2024'te bu oran 1,30 seviyesine yükselmiştir. Ev yemekleri hizmetlerine ilişkin endeks 2022 yılında maliyet artışlarının ilk etapta hemen tüketiciye yansıtılmadığını, fiyat/maliyet endeksinin uzun dönemli ortalamasının altına (0,77 seviyesine kadar) gerilediğini göstermektedir. 2024 yılında ise ev yemekleri hizmetleri fiyat artışlarının maliyet artışlarının tarihsel olarak oldukça üzerine çıkarak 1,30 seviyesine ulaştığı dikkat çekmektedir (Grafik 11). Fast-food grubunda yer alan hamburger, pizza ve çığ köfte gibi yiyecek hizmetleri için hesaplanan fiyat/maliyet endeksinin pandemi sonrası dönemde artış eğilimine girdiği; 2023 yılı ile birlikte bu eğilimin ivme kazandığı gözlenmektedir (Grafik 12). 2013-2022 dönemi fiyat/maliyet ortalaması 1,17 iken, Temmuz 2024'te endeks 2,08 gibi oldukça yüksek bir seviyeye yükselmiştir.

Grafik 13: Fiyat/Maliyet Oranı* (2013 Ocak=1)

Kaynak: Yazarların hesaplamaları.

* Ev yemekleri hizmetleri çorba ve sıcak yemekleri, kırmızı et ağırlıklı yemek hizmetleri Adana kebabı, kıymalı pide, lahmacun ve et döneri, tavuk et ağırlıklı yemek hizmetleri tavuk şiş ve tavuk döneri, fast-food yemek hizmetleri burgerler, pizzalar ve çığ köfteyi kapsamaktadır. İlgili ürünlere ilişkin tüketici hizmet fiyatları için TCMB bünyesinde yer alan veri tabanı kullanılmıştır.

Grafik 14: Fiyat/Maliyet Oranı* (Ev Yemekleri Hizmetleri=1)

Genel olarak uzun dönemli ortalama etrafında dalgalan fiyat/maliyet endekslerinin 2023 yılı itibarıyla belirgin bir artış eğilimi göstermesi sektörde maliyet artışlarının üzerinde fiyatlama yapıldığını ve sektör fiyatlama davranışlarında son yıllarda önemli bir bozulma olduğunu ima etmektedir. Ayrıca, analizler fiyatlama davranışlarındaki bozulmanın yemek konseptlerine göre farklılık gösterdiğine işaret etmektedir (Grafik 13). Geçmiş dönemlerde farklı konseptler arası fiyat/maliyet farkının görece olarak daha sınırlı olduğu, zaman içerisinde bu makasın oldukça açıldığı gözlenmektedir. Temmuz 2024'e gelindiğinde fast-food ve tavuk eti ağırlıklı yemek hizmetlerinde fiyat/maliyet farklılaşmasının ev yemekleri ve kırmızı et ağırlıklı yemek hizmetlerindeki farklılaşmadan çok daha belirgin olduğu görülmektedir (Grafik 14).

Sonuç ve Değerlendirme

Farklı konseptler için gıda, personel, kira, enerji ve genel gider gibi temel maliyet kalemlerindeki gelişmeler dikkate alınarak hesaplanan fiyat/maliyet endekslerinin son dönemde tarihsel ortalamasının üzerindeki seyri, yiyecek hizmetleri sektöründe fiyatlama davranışlarının bozulmuş olabileceğini ima etmektedir.⁹ Alt gruplar itibarıyla yapılan analizler, konseptlere göre fiyat maliyet makasındaki farklılaşmaları ön plana çıkarmaktadır. Kebab ve döner gibi girdisinin önemli bir kısmının görece yüksek enflasyona sahip kırmızı et içeren ürünlerde satış fiyatı ile maliyet arasındaki farklılaşmanın daha sınırlı olduğu, görece daha düşük maliyetli tavuk eti ve fast-food yemek hizmetlerinde ise makasın daha açık olduğu dikkat çekmektedir.

Genele yaygın fiyat artış eğilimi ile birlikte artan maliyetler işletmelerin makul bir oranda kâr elde etmesinin önünde önemli bir engel olurken, işletmelerin kâr seviyelerini koruma istekleri özellikle artan belirsizlikle birlikte fiyatlama davranışlarında bozulmalara ve dolayısıyla hizmet enflasyonunda gözlenen katıllara katkı yapabilmektedir. Çalışmadan elde edilen bulgular, son dönemde yiyecek hizmetleri sektöründe gözlenen fiyat artışlarında maliyet artışlarına ek olarak fiyatlama davranışlarındaki bozulmanın bir etken olabileceği görüşünü destekler niteliktedir.

⁹ Fiyat/maliyet oranlarının tarihsel ortalamalar üzerindeki seyrinin tek nedeninin fiyatlama davranışlarındaki bozulmalar olmayabileceği göz önünde bulundurulmalıdır.

Kaynakça

Atalay, E., Frost E., Soensen, A.T., Sullivan, C.J. & Zhu, W. (2023). "Scalable Demand and Markups", NBER Working Paper Series No: 31230.

Döpper, H., MacKay, A., Miller, N.H. & Stiebale J. (2022). "Rising Markups and the Role of Consumer Preferences", Harvard Business School Working Paper No:22-025.

<https://www.nefisyemektarifleri.com>.

Eldemir, C. & Yürek, S. (2023). "Impact of Easing Restrictions on Restaurant Inflation: Normalization Processes in Türkiye during COVID-19", TCMB Çalışma Tebliği No. 23/03.

Özmen, M. U. (2016). "In Pursuit of Understanding Markups in Restaurant Services Prices", TCMB Çalışma Tebliği No. 16/02.

TÜİK (2024). Tüketici Fiyat Endeksi Haber Bülteni, İstatistiksel Tablolar- Ana gruplar itibarıyla madde sepeti listesi. Erişim adresi: <https://data.tuik.gov.tr/Bulten/Index?p=Tuketici-Fiyat-Endeksi-Mayis-2024-53615>.

Ek: Tarifler ve Gıda Girdi Maliyet Ağırlıkları

Mercimek Çorbası

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Mercimek	%40
Tereyağı	%30
Sebze	%20
Baharat-diğer	%10

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

Pirinç Pilavı

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Pirinç	%58
Yağ	%39
Su	%2
Tuz	%1

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

Hamburger

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Dana Kıyma	%65
Ekmek	%20
Marul	
Domates	%10
Soğan	
Ketçap, Mayonez, Turşu	%5

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

Pizza

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Peynir	%50
Şarküteri	%20
Un	%10
Sebze	%10
Yağ	%5
Baharat	%3
Salça	%2

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

Çiğ Köfte

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Baharat	%60
Bulgur	%15
Sebze	%18
Salça	%4
Yağ	%3

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

Kıymalı Pide

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Dana Eti	%65
Sebze	%15
Baharat	%10
Un	%5
Tereyağı	%3
Yumurta	%2

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

Lahmacun

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Dana Eti	%80
Sebze	%11
Un	%4
Baharat	%4
Yağ	%1

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

İskender

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Dana Eti	%85
Süt-Yoğurt	%4
Yağ	%4
Baharat	%4
Un	%3

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>

Adana Kebap

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Dana Eti	%85
Baharat	%5
Yağ	%5
Sebze	%2
Un	%3

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>**Et Döner**

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Dana Eti	%92
Ekmek	%2
Yağ	%2
Baharat	%2
Sebze	%1
Yoğurt	%1

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>**Tavuk Şiş**

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Tavuk Eti	%77
Baharat	%12
Sebze	%4
Yağ	%4
Yoğurt	%3

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>**Tavuk Döner**

Ürün	Gıda Maliyeti İçerisindeki Payı
Tavuk Eti	%92
Ekmek	%2
Yağ	%2
Baharat	%2
Sebze	%1

Kaynak: <https://www.nefisyemektarifleri.com/>