



# PANDEMİ SALGININDA LOKANTA SEKTÖRÜN GELECEĞİ

İnsanların ekonomik ve sosyo-kültürel durumu, yaşam şekli vb. birçok özelliğini onların beslenme alışkanlıkları sayesinde öğrenebilmek mümkündür. Beslenme temelde biyolojik bir eylemdir. İnsan metabolizmasının enerji ihtiyacının sağlanması için gerekli olan besinlerin temini, insanların tüketimi için uygun hale getirilmesi ve tüketim davranışları süreci, beslenmeyi salt biyolojik bir eylem olmaktan çıkararak kültürel bir olgu haline dönüştürmektedir. Bu kültürel olgu gerek ev içinde gerekse ev dışı alanda kendisine yaşam alanı bulmuştur. Yemek kültürünün olduğu ev dışı beslenme alanlarından birisi de lokantalardır. Kâmûs-ı Türkî'de Şemseddin Sami, lokanta kelimesinin kökenini İtalyanca olarak gösterir ve kelimenin anlamını şu şekilde verir: Ücretle yemek yenilen yer; alafranga aşçı dükkânı, yabancıların ve yolcuların yatıp kalkmasına ve yemek yemelerine mahsus umumî hane ve daire, misafirhane, hotel şeklinde tanımlamıştır. Restoran ve lokantalar insanların sadece beslenme ihtiyaçlarını değil aynı zamanda birlikte olma, rahatlama, sosyalleşme gibi ihtiyaçlarını da karşılayabilen günümüzün dünyasında ki zaruri işletmeler arasında yerini alabilmeyi başarmıştır. Lokantalar çoğunlukla özel mülktür. Yemekler genel olarak lokantada sunulur ve yenir ama paket servisi ve evlere servisi olan lokantalar da vardır. Lokantalar görünümlerine ve sundukları yemek çeşitlerine göre farklılık gösterir. Bazı lokantalar sundukları yöresel mutfaklarla, bazıları da servis anlayışlarıyla farklılık yaratırlar. Her ülkenin kendine has yöresel kültür ve değerleri lokanta gibi işletmelerde hayat bularak gelen müşterilerine kendi evlerinde hissettirerek hizmet vermeyi amaçlar. Kimi yerlerde 1960'lı yıllara kadar lokanta yerine aşevi kelimesi kullanılmıştır. Lokanta kelimesi, Türkçeye İtalyanca "locanta" sözünden girmiştir. Lokantalar, evinden uzakta olan veya farklı lezzetleri tatmak isteyen, başka ülkelerden veya şehirlerden gelen ve geldikleri yörenin lezzetlerini merak edip denemek isteyen insanlar için günümüzde büyük bir ihtiyaç haline dönüştükleri aşikâr bir gerçeklik olarak karşı-

mıza çıkmaktadır. İnsanın doğal bir ihtiyacı olan beslenme, özellikle günümüzde büyük bir sektör haline dönüşmüştür. Günümüzde yaşam şartlarının değişmesiyle ve bireylerin, ailelerin dışarıda yemeyi sosyal bir aktivite olarak görmesiyle dışarıda yemek yeme bir gereksinim haline gelmiştir. Lokantalar, içinde buldukları şehirde yaşayan insanlar için de büyük bir öneme ve zaman zaman hayati kolaylık sunan konfora sahiptir. Günlük yaşam içerisinde evdeki yemeği beğenmeyen, yemek pişirmeye vakti olmayan ya da yemek pişirmeyi bilmeyen, dışarıda yemeyi seven, yemek yapacak kimsesi olmayan, özel bir buluşması olan, özlediği bir tadı arayan, farklılık olmasını isteyen, dışarıda işi olup eve yetişemeyen birçok kişi, lokanta gibi belli ücret karşılığı beslenme ihtiyacını giderebilecek işletmelere giderek hayatlarını devam ettirme eyleminde bulunmaktadırlar. Günümüz restoranları, işletmelerin sipariş üzerine yemek hazırlama ve satma işine girmesiyle, 18. yüzyılda Avrupa'da ortaya çıkmıştır. Osmanlıda halka yemek hizmeti sunan aşevleri ve imaretler bulunmaktaydı. Aşevleri, İmparatorluğun son döneminde ortaya çıkacak olan batı tarzı lokantaların öncüsü olarak görülebilirse de genellikle beslenme amacıyla gidilen bu mekanlar, değişik lezzet tatmak için gidilen lokantalardan farklıydı. Restoran ve lokantalarda yemek yapmak üzerine profesyonelce çalışan kimselere aşçı denir ve bu tarz işletmelerde mutlaka bulunduğu bölgenin yemek ve lezzet kültürüne hâkim profesyonel aşçılar çalıştırılarak hizmet verilmektedir. Bir yandan ticari amaç ile açılmış olan lokantalar günümüzün global dünyasında hayatlarımızın içinde olmazsa olmaz bir hal alırken belli bir ücret karşılığında kolayca beslenme ihtiyaçlarımızı giderebilme hususunda ilk uğrak noktalarımız haline dönüşmüşlerdir. Bu bağlamda çiraklıktan yetişen hayatını Lokantacılık sektörüne adanmış bu sektörü bir sevdası olarak gören Toros Lokantasının sahibi Bayram Suna ile yaptığımız söyleşiyi yayınlıyoruz.

DERGİ AYRINTI

## Dergi Ayrıntı: Sayın Bayram Suna sizi kısaca tanıyabilir miyiz?

**Bayram Suna:** Burdur'un Yeşilova ilçesinin iğdir köyünden yaklaşık 1974 yılında Burdur merkeze geldim. Küçük yaşlarda hayatımı kazabilmek tabiri caizse karnımı doyurabilmek için birçok çeşitli mesleklerde çıraklık yaptım. Farklı meslek dallarında çıraklık yapmış olsam da kendime en yakın meslek olarak lokantacılık mesleğini yakın bulmam sebebiyle uzun yıllar lokanta sektöründe çıraklık yaparak bu sektörde tecrübe sahibi oldum. Yıllar boyunca lokantacılık sektöründe çıraklık yaparak hayatım kazanır iken zaman içerisinde kendimi geliştirmem ve kendime olan inancım Rabbimin desteği ile de 1981 yılında şu anki sahibi olduğum işletmeyi açarak faaliyet vermeye başladım. Çıraklıktan yetiştiğim bu meslek benim için hayatımın bir hobisi bir sanatı haline dönüşmesi sonucu da tüm ustalık belgelerimi alarak kendimi geliştirmeye devam ettim. Askerden geldikten sonra açabilmeyi başardığım Toros Lokantası ilk başlarda 12 kişiye hizmet verebilecek 4 masalı küçük bir işletme idi ancak zaman içerisinde çok çalışmam Rabbimin yardımı ile de daha büyük başarılar nasip olarak şu anki seviyelere ulaşabilmeyi başardım. Küçük bir işletme olarak açtığım lokantam şu anda 450 kişilik kapasiteye yükselterek çok sayıda kişiye istihdam sağlamaktadır. Bünyemizde yaklaşık 20,30 kişi çalışmakta bizler tüm personellerimizi de aileden olarak görmekteyiz. Lokantamızı bir aile şirketi olarak idare eder iken çalışan personellerimizi de aileden görüyor kocaman bir aile misali geçen her günde daha da büyümeyi arzuluyor kaliteden ödün vermeden bu sektörde hizmet vermeye çalışıyoruz. Sizlerde takdir edeceksiniz ki geçtiğimiz yıldan itibaren dünyayı kasıp kavuran pandemi salgını ne yazık ki biz lokanta sektörü üzerinde büyük olumsuz ekonomik yıkımlara neden oldu. Ancak bizler hükümetimizin de sağladığı destekler sayesinde kapalı olduğumuz süreçte dahi personel çıkarma yapmadık işletmemiz kapalı olmasına rağmen personelimizin maaşını hükümetimizin sağladığı kısa çalışma ödeneği ile ödemeye çalışarak tüm arkadaşlarımızı ailemizin üyesi görmemiz sebebiyle hiçbirinin ekonomik bunalıma girmesine izin vermedik. Hükümetimizin son aldığı kararlar sonucu yüzde 50 kapasite ile açılan lokantalar sektörümüze can suyu olduğunu söyleyebilirim. Ayrıca bizlerinde de bu karardan oldukça memnun olduğumu dile getirmek istiyorum zira kaç zamandır kapalı olmak sadece ticari faaliyetlerimiz açısından değil bizleri tercih ederek işletmemize sohbetimize gelen yemeğimizi yer iken hasbihal eden dostlarımıza da bir özlem duyma-



mıza neden olmuştu. Pandemi sürecinde kısıtlı açıldığımız sadece paket servis olarak çalıştığımız süreçte de müşterilerimize olabildiğince hızlı ve kaliteli hizmet vermeye özen gösterdik. Paket servisimiz olmasına rağmen işletme kapasitemiz yüzde 10'lara kadar düşmekteydi şu an da alınan bu karar ile bir nebze daha işletme kapasitemizi arttırabildik. Bizlerin temel gayesi ve duası bu pandemi salgınına Allah'ın izni ile ülkemizden def etmektir bizler kapalı olsak zaman zaman ekonomik zorluklar geçirek te bugünlerimize şükrederek Allah başka dert vermesin diyenlerden olabilmeyi başardık. Bugüne kadar fiyat politikamız olsun ürünlerimizin kalitesi olsun asla ödün vermedik zinhar gelecekte de vermeyeceğiz. Bizler halka hizmet etmeyi Hakk'a hizmet etmek anlayışı ile sürdürüyor lokantamızı kocaman bir aile olarak işletiyor gelen tüm müşterilerimizi birer müşteri değil ailemizin yeni üyeleri olarak görüyoruz. Ticaret yaparak kazanç elde etmekten önce işletme ahlakımızda dürüstlük ve müşteri memnuniyeti geliyor.



## **Ayrıntı: Sayın Suna Covid-19 salgını sürecinde lokantaların kapatılması sizleri nasıl etkiledi?**

**Suna:** Ülkemizde vaka sayılarının artması ve dönem dönem pik yapması sonucu ne yazık ki tüm sosyal hayat ve birçok işletmelerin faaliyetlerine ara verilmek zorunda kaldı. Gastronomi, ülkemiz açısından değerlendirildiğinde sahip olduğumuz kültürel zenginliklerin ve bunlara bağlı değerlerin ekonomiye hızlı ivme kazandırılmasındaki en etkili yollardan biri. Bu coğrafyada yaşamış kültürlerin bizlere bıraktığı nesiller boyu süre gelen zengin mutfağın oluşturduğu kültürel içeriğin tanıtılması, günümüzün dinamiklerine evrilmesi sonucu elde edeceğimiz en somut getiri diyebilmek mümkün olacaktır. Yeme içme sektörü çok sayıda vatandaşımızın istihdamda bulunduğu hayatlarının geçimini sağladığı kritik bir sektör olarak ülkemizde önemini korumaktadır. Türkiye’de yeme-içme-eğlence sektöründe turizmde kaydedilen başarının da etkisiyle ciddi bir yatırım gözlenmektedir. Tüketicilerin dışarıda yemek yeme alışkanlıklarının giderek artmasıyla, 10 yıl önce 150 bin olan restoran (lokanta, otel lokantası, fastfood restoranı, eve servis restoranı) sayısı bugün 600 bini geçmiş bulunmaktadır. 2019 yılında açıklanan verilere göre, ülkedeki ev dışı yeme-içme

sektörünün büyüklüğü 110 milyar lira seviyelerine ulaşmış bulunmaktadır. Tüm bu bilgiler ışığında lokantaların zaruri olarak da olsa kapatılması ülkemizin milli ekonomisinin ve bölgesel ekonominin sekteye uğramasına neden olduğu gibi biz lokanta işletmelerin ve işletmelerimizde istihdam sağladığımız çalışanlarımız için de tek geçim kaynaklarımız bu işletmeler olması sebebiyle çok zorlu günler geçirmesinde başrol görevi üstlenerek büyük ekonomik sorunların başını çekmiştir.

## **Ayrıntı: Ülkemiz için lokanta gibi işletmeler ne anlam ifade etmektedir?**

**Suna:** Dünya üzerinde ki ülkeler incelendiğinde lokanta gibi insanların beslenme ihtiyacını karşılayabileceği işletme sayılarının oldukça çok sayıda olduğu görülecektir. Ülkemizde de kritik ekonomik ve istihdam seviyelerine sahip olan lokanta sektörü giderek büyülebilmeyi başarmıştır. 2011 yılı verilerine göre tüm hazır yemek sektörünün büyüklüğü yaklaşık 15 milyar dolardır. 2006 yılında 5 milyar dolar cirosu olan sektör 5 yılda 3,5 kat büyümüştür. 2015 yılında sektörün büyüklüğü 55 milyar TL’dir. 2016 yılında 45 milyar TL’lik ciroda; restoranlar yüzde 35, tabldot yüzde 30, oteller yüzde 20 ve fastfood restoranlar yüzde 15 pazar

payı oranına sahiptir. Ekonomik büyüme ve sosyo-kültürel değişimlere paralel olarak lokanta sektörünün pazar payı hızla artmaktadır. Türkiye’de ev dışı tüketim harcamaları 2015 yılında dünya ortalamasının üç katı üzerinde %11’lik artışla 55 milyar liraya ulaşmıştır. Türkiye şu anda dünyayı çok büyük bir süratle tüketim hızında geçmektedir. Yurt içi üretici fiyatları 2017’de 2016 yılına göre %12,36 artış sergilerken, tüketici fiyatları %10,13 artış gerçekleştirdi. Yabancı turistler toplam harcamalarının %20’ini yeme-içmeye ayırırken, Gastronomi turistleri toplam harcamalarının %27’sini yeme ve içmeye harcamaktadırlar. Gastronomi turistleri tatilleri boyunca harcadıkları ortalama 945 doların 259’unu yeme-içmeye ayırdıklarını belirtirken, diğer turistler harcadıkları ortalama 837 doların 171’ini yeme-içme amacıyla harcadıklarını belirtmişlerdir. Gastronomi turistleri, yeme-içmeye diğer yabancı turistlerin 1 buçuk katı daha fazla para harcamaktadırlar. Bu da Gastronomi turizminin yabancı turistlerden elde edilen gelirleri artırmak için iyi bir çözüm sunduğunu göstermektedir. Sonuç olarak ülke ekonomimiz için ciddi gelir kapısı olan lokanta sektöründe büyüme ve daha fazla istihdam sağlama ülkemizin gelişmişlik ve ekonomik refah seviyesi ile doğru orantıda olduğunu söyleyebiliriz. Yani ülkemizde alım gücü ne kadar yüksek olursa, Türkiye Halkı o kadar çok restoran harcamasında yapmakta olduğu geçmiş veriler üzerinden tespit edilebilmektedir. Bizler Toros lokantası olarak ilimizin kültürünü yaşatmaya Teke yöresi diye tabir ettiğimiz bölgemizin yöresel yemek kültürlerini yaşatmaya çalışıyoruz. Örneğin ilimize düzenlenen turizm tur otobüsleri aracılığıyla gelen vatandaşlarımız lokantamızı tercih ettikleri takdirde yöremizin kültürünü yansıtan yöresel yemekler ile karşılaşarak çok mutlu oluyor farklı lezzetler tatma fırsatı bulabiliyorlar. Gelecek için temennimiz ilimize düzenlenen turizm tur otobüslerin sayılarının artırılması bu artış sonrası ise ilimize gelen turist sayısında ki artış sebebiyle yöresel kültür yemeklerimizi çok daha geniş insan kitlesi üzerinde tanıtımı yapabileme fırsatı yakalayabilmektir.

## Ayrıntı: Sayın Suna lokanta sektörün ülkemizde ki geleceği için neler söylemek istersiniz?

**Suna:** COVID-19’un hızlı küresel yayılımı ve salgının önlenmesi amacı ile alınan sosyal mesafe tedbirleri şimdiden global restoran sektörünün işleyişinde gelecekte de artarak devam edecek değişikliklere yol açmaktadır. Türkiye’de irili ufaklı çok sayıda işletme ve doğrudan 2 milyon çalışan ile faaliyet gösteren yeme-içme sektörü 2019 yılında 125 milyar TL seviyesinde ekonomik hacme ulaştı. Hazırlıksız yakalandığımız pandemi sürecinde aniden kapanmaya başlamak zorunda kalmamız ülke ekonomisinde ulaşmış olduğumuz





İbrahim SUNA

Bayram SUNA

ekonomik hacmi sekteye uğratmış olsa da gelecekte pandemi salgınından kurtulduğumuz günden itibaren hızla bir toparlanma yapacağını insanların bir yılı aşkındır kısıtlamalar ile yaşayıp evlerinden çıkmadan yaşamak zorunda kalmalarının sonucu da kendilerini dışarıya atacaklarını hasret kaldıkları sevdikleri ile keyifli vakitler geçirebilecekleri lokanta gibi işletmelere yoğun talepler göstereceklerini tahmin etmekteyiz.

### **Ayrıntı: Pandemi salgını sürecinde sizler ne tür tedbirler aldınız?**

**Suna:** Tüm dünyanın altın kuralı olan pandemi salgını ile mücadelede zaruri olan maske mesafe ve hijyen kurallarımıza bizlerde yoğun hassasiyet gösterdik. İşletmelerimizin açık olduğu tüm süreçlerde hijyen kurallarından asla ödün vermeden gerekli mesafeyi sağlayarak virüsün işletmemizde hayat bulabilmesine izin vermedik. Günlük rutin hijyen temizliğimizin yanı sıra her bir saate bir her on beş dakikaya bir dezenfektan temizliği yaparak da gerekli hassasiyeti göstermeye gayret ettik. Kısıtlı açılan işletmelerimiz paket servis üzerine çalışmak zorunda kalması sonucu kuryemizin sağlığı için gerekli tüm önlemleri en üst seviyeden alarak çalışan personelimizin de sağlığını korumaya özen gösterdik. Hazırlamış olduğumuz paket servislerimizin asla eldivensiz hazırlanmamasına özen

göstererek müşterilerimize hem kaliteli hem uygun fiyat hem de en üst perdeden hijyen kurallarının önemsenerek riayet edildiği bir hizmet vermeye özen gösterdik. Ödeme yöntemlerinde de temassız ödeme hususunda işletmemizi geliştirerek bu konuda da müşterilerimize temassız ödeme hizmeti sunma hizmetimizi ileri seviyeye taşıdık. Gelecek süreçte de daha da dijital alanında işletmemizi geliştirmeyi hedefliyoruz menülerimiz, ödeme yöntemlerimiz ve online rezervasyon gibi hususlarda işletmemizi ileri seviyelere taşıyarak vatandaşlarımıza pandemi süreci sonrasında yeni bir hizmet anlayışı ile faaliyet vermeye özen göstereceğiz.



Yusuf Bahadır SUNA