

**T.C.**

**İSTANBUL KÜLTÜR ÜNİVERSİTESİ**

**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**COVID-19 SÜRECİNDE İSTANBUL'DAKİ RESTORANLARIN YAŞADIĞI  
SORUNLAR VE NORMALLEŞME SÜRECİNDE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Mert EKER**

**1700005571**

**Anabilim Dalı: İşletme**

**Program: İşletme**

**Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi Andaç TOKSOY**

**HAZİRAN 2022**

**T.C.**

**İSTANBUL KÜLTÜR ÜNİVERSİTESİ**

**LİSANSÜSTÜ EĞİTİM ENSTİTÜSÜ**

**COVID-19 SÜRECİNDE İSTANBUL'DAKİ RESTORANLARIN YAŞADIĞI  
SORUNLAR VE NORMALLEŞME SÜRECİNDE ÇÖZÜM ÖNERİLERİ**

**YÜKSEK LİSANS TEZİ**

**Mert EKER**

**1700005571**

**Anabilim Dalı: İşletme**

**Program: İşletme**

**Tezin Enstitüye Verildiği Tarih: 10 Mayıs 2022**

**Tezin Savunulduğu Tarih: 29 Haziran 2022**

**Tez Danışmanı: Dr. Öğretim Üyesi Andaç TOKSOY**

**Jüri Üyeleri: Dr. Öğr. Üyesi Çağla ARIKER**

**Doç. Dr. Murat Taha BİLİŞİK**

**HAZİRAN 2022**

## ÖNSÖZ

Öncelikle bu araştırma süreci boyunca beni destekleyen tez danışmanım Dr. Andaç TOKSOY'a sonsuz teşekkürlerimi sunuyorum.

Bu çalışma boyunca yardımlarını esirgemeyen eşim İzel KOYUNCUOĞLU EKER'e teşekkür ederim.

Araştırmamı tamamlamamı sağlayan, ölçme araçlarının uygulanmasında ve doldurulmasında katkı sağlayan tüm restoran çalışanı arkadaşlarıma teşekkür ederim.



## ÖZET

Covid-19 salgını sürecinden yoğun olarak etkilenen sektörlerden turizm sektörünün en büyük kollarından biri olan restoranlar da olumsuz etkilenmiş, bir kısmı ayakta kalabilirken bir kısmı iflas etmiştir. Restoran çalışanları bu durumdan en çok etkilenen meslek gruplarından biri olmuş, pek çok restoran çalışanı işini kaybetmiş, ücretsiz izne çıkarılmış ya da kısa çalışma ödeneği ile geçimini sürdürmek durumunda kalmıştır. Bu araştırmanın amacı Covid-19 sürecinde restoranların karşılaştıkları zorlukları ortaya koymak ve normalleşme sürecine yönelik çözüm önerileri sunmaktır.

Araştırma İstanbul ilinde bulunan restoranların çalışanları ile yürütülmüştür. Çalışma farklı iş tanımları, yaş grupları, eğitim seviyeleri, restoran türleri ve gelir seviyelerinden 105 restoran çalışanı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılar Covid-19 korkusu, iş güvensizliği, mesleki farkındalık yoksunluğu, duygusal tükenmişlik ve hissedilen kurumsal destek ana başlıklarından oluşan 33 soruyu beşli likert ölçeği ile cevaplandırmışlardır.

Yapılan analizler sonucunda 55 yaş üzeri çalışanların Covid-19 korkusu ve mesleki kaygıları en yüksek olan grup olduğu saptanmıştır. Korku, kaygı, tükenmişlik hissi ve mesleki farkındalık yoksunluğu, yüksek eğitim seviyesi ve yüksek gelir seviyesine sahip çalışanlarda en az görülmüştür. Fine-dining restoran çalışanlarının duygusal olarak diğer restoran türlerinde çalışan katılımcılardan daha iyi durumda olduğu ortaya çıkmıştır. Elde edilen veriler üzerinden yapılan korelasyon analizi sonucunda iş güvensizliği ile duygusal tükenmişlik arasında, mesleki farkındalık yoksunluğu ile duygusal tükenmişlik arasında ve Covid-19 korkusu ile iş güvensizliği arasında korelasyon olduğu saptanmıştır.

Sonuç bölümünde, yapılmış olan analizler değerlendirilmiş ve restoran işletmecilerinin normalleşme sürecinde uygulayabilecekleri çözüm önerileri sunulmuştur.

**Anahtar Kelimeler: Covid-19, pandemi, restoran, restoran çalışanları**

## **ABSTRACT**

Restaurants, one of the biggest branches of the tourism sector, among the sectors that were heavily affected by the Covid-19 epidemic process, were also adversely affected, some of them were able to survive and some of them went bankrupt. Restaurant workers have been one of the occupational groups most affected by this situation, many restaurant workers have lost their jobs, been on unpaid leave or have to maintain their livelihood with short-time working allowance. The purpose of this research is to reveal the difficulties faced by restaurants during the Covid-19 process and to offer solutions for the normalization process.

The research was carried out with the employees of the restaurants in the province of Istanbul. The study was conducted with 105 restaurant employees from different job descriptions, age groups, education levels, restaurant types and income levels. Participants answered 33 questions with a five-point Likert scale, consisting of fear of Covid-19, job insecurity, lack of professional awareness, emotional burnout and perceived institutional support.

As a result of the analyzes, it was determined that the employees over the age of 55 were the group with the highest fear of Covid-19 and occupational concerns. Fear, anxiety, feelings of burnout and lack of professional awareness were least seen in workers with higher education and higher incomes. It turned out that fine-dining restaurant employees are in better emotional state than participants working in other types of restaurants. As a result of the correlation analysis made on the data obtained, it was determined that there was a correlation between job insecurity and emotional burnout, between lack of professional awareness and emotional burnout, and between fear of Covid-19 and job insecurity.

In the conclusion part, the analyzes made are evaluated and solution suggestions that restaurant operators can apply in the normalization process are presented.

**Key Words: Covid-19, pandemics, restaurant, restaurant employees**

## İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	ii
ABSTRACT.....	iii
İÇİNDEKİLER.....	v
TABLO LİSTESİ.....	viii
GRAFİK LİSTESİ.....	v
<b>1. BÖLÜM: GİRİŞ.....</b>	<b>1</b>
<b>2. BÖLÜM: ALANYAZIN VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE.....</b>	<b>3</b>
2.1. Salgın Hastalık Nedir?.....	3
2.1.1.Geçmişteki Salgın Hastalıklar.....	3
2.1.2.Geçmişteki Salgın Hastalıkların Restoranlara Etkileri.....	5
2.2. Covid-19 un Ortaya Çıkışı ve Yayılışı.....	6
2.3. Covid-19 Sürecinde Restoranlarla İlgili Kısıtlamalar.....	10
2.4. Kısıtlamaların Restoranlara Etkileri.....	12
2.4.1.Kısıtlamaların Kısa ve Uzun Vadeli Etkileri.....	12
2.4.2.Restoranların Kriz Yönetimi.....	14
2.5. Restoran Çalışanlarının Covid-19 Sürecinde Yaşadığı Zorluklar.....	14
2.5.1.Çalışanların Yaşadığı Psikolojik Zorluklar.....	15
2.5.1.1.İş Güvensizliği.....	15
2.5.1.2.Bulaş Korkusu.....	16
2.5.2.Çalışanların Yaşadığı Fiziksel Zorluklar.....	16
2.5.2.1.Maske ile Çalışma.....	17
2.5.2.2.Mesafe Kuralına Ayak Uydurma.....	17
2.5.2.3.Ekstra Dezenfeksiyon İşlemleri.....	18
2.5.2.4.Ürünlerin Salgın Hastalık Süreci Kapsamında Fazladan Paketlenerek Sunulması.....	18
2.5.2.5.Eve Servis Süreci Zorlukları.....	19
2.6. Restoranların Çözüm Önerileri.....	19
2.6.1. Menülerde Çözüm Önerileri.....	20
2.6.2. Sürdürülebilirlik ve Atıksızlık Çözüm Önerileri.....	22
2.6.3. Hijyen.....	24

<b>3.BÖLÜM: COVID-19 SÜRECİNİN RESTORAN ÇALIŞANLARINA ETKİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA.....</b>	<b>26</b>
3.1.İçerik ve Yöntem.....	26
3.2.Demografik Yapı.....	29
3.3.Covid-19 Sürecinde Restoran Çalışanlarının Çalışma Şekli.....	32
3.4.Covid-19 Sürecinin Restoran Çalışanlarına Psikolojik Etkileri.....	32
3.4.1.Ölçek Skorları.....	33
3.4.2.Güvenilirlik Analizi Sonuçları.....	34
3.4.3.Betimsel İstatistikler.....	37
3.4.4.T Test ve Anova.....	58
3.4.5. Korelasyon.....	63
<b>4.BÖLÜM: SONUÇ VE ÖNERİLER.....</b>	<b>69</b>

## **TABLO LİSTESİ**

**Tablo 1: Türkiye'nin Tarihlerle Göre Covid-19 Hasta Tanı, Ölüm ve İyileşen Sayıları**

**Tablo 2: Soru Grubu Ortalama Değerleri Ortalaması**

**Tablo 3: İş Güvensizliği Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

**Tablo 4: Duygusal Tükenmişlik Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

**Tablo 5: Hissedilen Kurumsal Destek Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

**Tablo 6: Mesleki Farkındalık Yoksunluğu Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

**Tablo 7: Covid-19 Korkusu Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

**Tablo 8: Yaş-Korkuort-Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 9: Yaş-Güvensizlikort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 10: Eğitimseviyesi-Farkındalıkort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 11: Restoran Türü –Korkuort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 12: Restoran Türü –Güvenort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 13: Restoran Türü –Tükenmişlikort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 14: Restoran Türü –Farkındalıkort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 15: Aylıkgelir –Korkuort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 16: Aylıkgelir –Güvenort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 17: Aylıkgelir –Tükenmişlikort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 18: Aylıkgelir –Farkındalıkort Betimleyici Analiz Sonuçları**

**Tablo 19: Korkuort T Test**

**Tablo 20: Güvenort T Test**

**Tablo 21: Tükenmişlikort T Test**

**Tablo 22: Kurumsaldestekort T Test**

**Tablo 23: Farkındalıkort T Test**

**Tablo 24: Korkuort Anova Test**

**Tablo 25: Korkuort-Güvenort Korelasyonu**

**Tablo 26: Korkuort-Tükenmişlikort Korelasyonu**

**Tablo 27: Korkuort-Kurumsaldestekort Korelasyonu**

**Tablo 28: Korkuort-Farkındalıkort Korelasyonu**

**Tablo 29: Farkındalıkort-Güvenort Korelasyonu**

**Tablo 30: Farkındalıkort-Tükenmişlikort Korelasyonu**

**Tablo 31: Farkındalıkort-Kurumsaldestekort Korelasyonu**

**Tablo 32: Güvenort-Tükenmişlikort Korelasyonu**

**Tablo 33: Güvenort-Kurumsaldestekort Korelasyonu**

**Tablo 34: Kurumsaldestekort-Tükenmişlikort Korelasyonu**

**Tablo 36: 5'li Likert Ölçekli Anket Soruları**

**Tablo 35: Demografik Profil Anket Soruları**

## **GRAFİK LİSTESİ**

**Grafik 1 : Türkiye'nin Tarihlerle Göre Covid-19 Hasta Tanı, Ölüm ve İyileşen Sayıları**

**Grafik 2: 18.02.2020 Tarihinden 17.03.2020 Tarihine Kadar Amerika, Almanya, İngiltere, Meksika, Kanada, Avusturalya ve İrlanda'nın Restoran Yoğunluğundaki %89 Azalış Grafiği(aaronallen.com, 2021)**

**Grafik 3: Cinsiyet Dağılımı**

**Grafik 4: Uyruk Dağılımı**

**Grafik 5: Yaş Dağılımı**

**Grafik 6: Eğitim Düzeyi Dağılımı**

**Grafik 7: Çalışma Şekli Dağılımı**

**Grafik 8: Restoran Türü Dağılımı**

**Grafik 9: İş Tanımı Dağılımı**

**Grafik 10: Aylık Gelir Dağılımı**

**Grafik 11: Covid-19 Sürecinde Çalışma Şekli Dağılımı**

**Grafik 12 :Yaş-Korkuort Histogramları**

**Grafik 13 :Yaş-Korkuort Histogramları**

**Grafik 14:Eğitimseviyesi-Farkındalıkort Histogramları**

**Grafik 15 :Restorantürü-Korkuort Histogramları**

**Grafik 16 :Restorantürü-Güvensizlikort Histogramları**

**Grafik 17 :Restorantürü-Güvensizlikort Histogramları**

**Grafik 18 :Restorantürü-Farkındalıkort Histogramlar**

## 1. BÖLÜM: GİRİŞ

Dünya Sağlık Örgütü Çin Ülke Ofisi, 31 Aralık 2019 tarihinde, Çin'in Hubei eyaletinin Vuhan şehrinde, sebebi o an için bilinmeyen zatürre vakaları bildirmiş ve 5 Ocak 2020 tarihinde ise, daha önce insanlarda tespit edilmemiş yeni bir coronavirüs tanımlanmıştır. Bu hastalık, daha sonra Covid-19 olarak adlandırılmış ve Çin'de ortaya çıktıktan sonra, üç ay gibi kısa bir süre içerisinde tüm dünyayı etkisi altına almıştır. 12 Mart 2020 itibariyle Dünya Sağlık Örgütü tarafından pandemi olarak ilan edilmiştir. Türkiye'de ise ilk Covid-19 vakası 11 Mart 2020 tarihinde görülmüştür (Budak, Korkmaz, 2020).

Bu tarihten itibaren ülke çapında pek çok kısıtlama getirilmiş, tüm dünyada olduğu gibi Türkiye'de de pek çok sektör bu durumdan olumsuz etkilenmiştir. Covid-19 salgını sürecinden yoğun olarak etkilenen sektörlerden turizm sektörünün en büyük kollarından biri olan restoranlar da olumsuz etkilenmiştir.

Araştırmanın alanyazın ve kavramsal çerçeve bölümünde salgın hastalık kavramı ve geçmişten günümüze salgın hastalıklar incelenmiş, geçmişte yaşanmış olan salgınların restoran sektörüne etkileri incelenmiştir. Ardından Covid-19 salgınının ortaya çıkışı, dünya ve Türkiye restoranları üzerindeki etkisi üzerinde durulmuştur.

Araştırmada Covid-19 un restoranlar üzerindeki olumsuz etkisi incelenirken restoran çalışanlarının yaşadığı zorluklar üzerinden ilerlenilmiştir. Bu çerçevede alanyazın bölümünde restoran çalışanlarının yaşadığı zorluklar teorik olarak incelenmiş ve normalleşme sürecinde restoranlar için çözüm önerileri sunulmuştur.

Tezin amacı alanyazın ve kavramsal çerçevenin bize sunduğu verilerin İstanbul ilinde yer alan restoranlarda çalışanların genel durumlarının değerlendirmesini yaparak öneriler sunmaktır. Öngörülen sonuçlar arasında yüksek yaş gruplarında Covid-19 hastalığının daha fazla etkili olması ve vefat oranlarının yüksek olması sebebiyle genel kaygı düzeyinin daha fazla olacağı, düşük düzeyde maddi gelire sahip olan çalışan kesimin maddi kaygıları halihazırda varolması dolayısıyla pandemi kaynaklı kaygı ve stresin daha yüksek olacağı düşünülmektedir.

Çalışmanın “Covid-19 Sürecinin Restoran Çalışanlarına Etkileri Üzerine Bir Araştırma” bölümünde, pandeminin restoran çalışanları üzerindeki psikolojik etkileri araştırılmıştır. Çalışma, İstanbul ilinde bulunan restoranların çalışanları ile sınırlandırılmıştır. Çalışma farklı iş tanımları, yaş grupları, eğitim seviyeleri, restoran türleri ve gelir seviyelerinden 105 restoran çalışanı ile gerçekleştirilmiştir. Katılımcılara demografik yapıyı belirlemek amacıyla 12, Covid-19 sürecindeki çalışma durumlarını belirlemek amacıyla 1 ve çalışanların bu süreçteki psikolojik durumlarını değerlendirmek amacıyla 33 soru sorulmuştur. Çalışanların Psikolojik durumunu değerlendirmek amacıyla yöneltilen sorular Covid-19 korkusu, iş güvensizliği, mesleki farkındalık yoksunluğu, duygusal tükenmişlik ve hissedilen kurumsal destek ana başlıkları altında toplanmış ve katılımcılar bu soruları beşli likert ölçeği ile cevaplandırmışlardır. Elde edilen veriler analiz edilmiş ve sonuçlar, ölçek skorları, güvenilirlik analizi sonuçları, betimleyici istatistikler, korelasyon, t test ve anova başlıkları altında paylaşılmıştır.

Sonuç bölümünde, yapılmış olan analizler değerlendirilmiş ve bu değerlendirmeler ışığında restoran işletmecilerinin normalleşme sürecinde uygulayabilecekleri çözüm önerileri sunulmuştur. Son olarak ileride yapılacak bu ve benzeri araştırmalar için tavsiyelerde bulunulmuştur.

## 2. BÖLÜM: ALANYAZIN VE KAVRAMSAL ÇERÇEVE

### 2.1. Salgın Hastalık Nedir?

Salgın kelime anlamı olarak ‘Belirli bir alanda, belirli bir grup insan arasında, belirli bir süre boyunca beklenenden daha fazla vaka görülmesi; epidemi.’ (TDK, Erişim Mayıs 2021). Salgın hastalık ise bu bağlamda ‘Epidemi, bir topluluk veya bölgede görülen salgındır. Pandemi ise birçok ülkede, küresel düzeyde yaygın olarak görülen salgındır.’ (Sağlık Bakanlığı Web Sitesi, Erişim Mayıs 2021) Salgın hastalıklar yapıları gereği öngörülemez bir yayılma gösterirler ve tahmin edilemeyecek şekilde bulaşma sağlarlar. Tarih boyunca yaşanan salgın hastalıkların bir kısmı tekrarlanan hastalıklar olmaları dolayısıyla kısmen hakkında bilgi sahibi olursa da il defa ortaya çıkan hastalıklarda mevcuttur.

Pandemi yayıldığı coğrafyalardaki insanların büyük bir kısmında veya tamamında hastalığa karşı bağışıklık yoktur. Bununla beraber tüm yaş gruplarını, cinsiyetleri, ırkları etkileyen ve yayılım sağlayan yapıya sahiptir. Pandemiler yayılma ve bulaşma şekilleri dolayısıyla birçok kıta ve genellikle dünyanın tamamına ulaşan ölçülere varmaları dolayısıyla tarihe yön vermişler, ekonomik ve sosyolojik olarak ta buhranlara yol açmışlardır.

#### 2.1.1.Geçmişteki Salgın Hastalıklar

Veba (Kara Ölüm)

Dünya çapında 75 ile 200 milyon kişinin ölümüne sebep olduğu bilinen Kara Veba olarak ta bilinen salgın hastalık 1347 yılında Orta Asya ve Çin de başlamış ve Avrupa’ya yayılmıştır. Hastalık pirelerden insanlara bulaşarak başlamış ve insandan

insana da bulaşabilen bir yapıya sahipti. Salgının ciltte kararmalara ve morarmalara sebep olması sebebiyle adı Kara Veba veya Kara Ölüm olarak anılmaktadır.

## 1918 İspanyol Gribi

Özellikle genç yaştaki insanlarla ileri yaştaki insanları etkileyen İspanyol Gribi ortaya çıktığı zaman diliminde yaklaşık 100 milyon insanın ölümüne sebep olmuştur.1918 ve 1920 yılları arasında ortaya çıkan grip tüm dünyayı kısa zamanda etkisi altına almıştır.

## Kolera

1817 de ilk kez Japonya’da ortaya çıkan hastalık ülkemizde en etkili şekilde 1912 de Balkan Savaşları esnasında varlığını hissettirmiştir. Farklı coğrafyalarda farklı zamanlarda etkili olan hastalık günümüze kadar milyonlarca insanı etkiledi.

## HIV / AIDS

1981 yılında ilk kez görülen ve günümüzde de devam eden bu hastalık kan ve cinsel yolla bulaşabiliyor. Hastalığın tedavisi bulunamamış olmakla beraber ilerleme hızının yavaşlatılabilmesi sayesinde hastalığın bulaştığı kişiler uzun bir yaşam sürdürebilmektedirler. Bununla beraber günümüze gelene kadar yaklaşık 35 milyon kişinin bu hastalık sebebiyle hayatını kaybettiği düşünülüyor.

## Domuz Gribi

Domuzlardan insanlara geçtiği için Domuz Gribi ismini alan grip 2009 yılında ortaya çıkmıştır. Yaklaşık 19 bin kişinin Domuz Gribinden hayatını kaybettiği bilinirken aşısı olan bu hastalıktan korunmak için de gripten korunmak için izlenen yollar yeterli oluyor.

### 2.1.2.Geçmişteki Salgın Hastalıkların Restoranlara Etkileri

Geçmişteki salgın hastalıkların restoranlara etkisinden bahsederken göz önüne alınması gereken iki önemli konu vardır. Birinci konu restoranların varlığının salgın hastalıkların varlığına göre çok daha yakın bir geçmişe dayanıyor olmasıdır. Bir diğer konu ise yazılı literatürden elde edebileceğimiz bilgilere dayanan bu içeriğin bilgi elde edilebilecek alanı daha da kısıtlıyor olmasıdır.

1918 İspanyol Gribi esnasında Amerika da kısıtlamalar getirilmeye çalışılmış ancak bu konuda pek başarılı olunamamış. Bunun sebebi ise restoranların keyifle yemek yeme yeri olmaktan ziyade çok küçük evlerde veya sığınma evlerinde yaşayan şehirlilerin, çalışanların yemek yeme ihtiyaçlarını karşılayan yerler olmalarıydı. Bu dönemde sağlık kuruluşları ve yerel yönetimler restoranları daha erken saatlerde kapanmaları için uyarıyordu. Bunun yanında devlet tarafından restoranların bir takım tedbirler almaları isteniyordu. Bu tedbirler; kapılarını açık bırakıp sürekli havalandırma sağlamaları, çalışanların maske takmaları ve bu maskeleri akşamları kaynar suda belirli bir süre bekleterek dezenfekte etmeleri, kullanılan tabak ve benzeri araç gerecin kaynar suyla dezenfekte edilmesi, restoranın içerisinde metrekareye göre alacağı misafir sayısının sınırlandırılmasıydı. Ebola, Sars ve Mers hastalıkları ağırlıklı yaşandığı ülkelerde ekonomik krizlere yol açması dolayısıyla restoranların ekonomik zorluklar yaşamasına ve kapanmasına yol açmıştır.

HIV / AIDS hastalığının bulaşma yolları ve bulaşıcılık hızı dolayısıyla günümüzde halen devam etmesine rağmen restoran sektöründe bir olumsuz etkiye yol açtığı kayda geçmemiştir.

## 2.2. Covid-19 un Ortaya Çıkışı ve Yayılışı

Covid-19 (Yeni Koronavirüs) 2019 yılının son aylarında Çin'in Wuhan şehrinde bir deniz ürünleri pazarında hayvanlardan insanlara bulaştığı öğrenilen bir virüsten ortaya çıkmıştır. Daha sonra hızlı dolaşım ile tüm dünyaya ve ülkemize yayılmıştır. İnsandan insana hızlı bir şekilde bulaşan hastalığın belirtileri yüksek ateş, nefes almada zorluk, kusma, halsizlik, ishal, öksürük olmakla beraber daha az rastlanan farklı semptomlarla da ortaya çıkabilmektedir. Ayrıca hastalığı asemptomatik olarak ta geçiren birçok birey olduğu bilinmektedir. Virüs DSÖ (Dünya Sağlık Örgütü) tarafından 13 Aralık 2020 de Covid-19 olarak tanımlanmıştır.

Koronavirüsler, hayvanlarda veya insanlarda hastalığa neden olabilecek büyük bir virüs ailesidir. İnsanlarda, birkaç koronavirüsün soğuk algınlığından Orta Doğu Solunum Sendromu (MERS) ve Şiddetli Akut Solunum Sendromu (SARS) gibi daha şiddetli hastalıklara kadar solunum yolu enfeksiyonlarına neden olduğu bilinmektedir. Yeni Koronavirüs Hastalığına SAR-CoV-2 virüsü neden olur. Hasta bireylerin öksürmeleri aksırmaları ile ortama saçılan damlacıkların solunması ile bulaşır. Hastaların solunum parçacıkları ile kirlenmiş yüzeylere dokunulduktan sonra ellerin yıkanmadan yüz, göz, burun veya ağıza götürülmesi ile de virüs alınabilir. Kirli ellerle göz, burun veya ağıza temas etmek risklidir. (Sağlık Bakanlığı, 2021)

İlk Vakanın Ortaya Çıkışı ve Yayılma Süreci (Kronolojik Olarak):

31 Aralık 2019

Çin in Wuhan şehrinde zatürre benzeri bulaşıcı vakalar raporlandı.

1 Ocak 2020

DSÖ olası bir bulaşıcı hastalık ortaya çıkmasına karşın destek ekiplerinin çalışmalarını başlattı.

5 Ocak 2020

DSÖ yeni bir virüs ortaya çıktığını duyurdu.

10 Ocak 2020

TC Sağlık Bakanlığı 'Koronavirüs Bilim Kurulu' oluşturulması için karar aldı.

12 Ocak 2020

Çin hükümeti Covid-19 un genetik dizilimini kamuoyuyla paylaştı.

13 Ocak 2020

Çin dışındaki ilk vaka Tayland'da görüldü.

22 Ocak 2020

DSÖ'nün Çin temsilciliği, Wuhan 'da insandan insana bulaştığına dair kanıtlar olduğunu ancak iletimin tam boyutunu anlamak için daha fazla araştırmaya ihtiyaç duyulduğunu belirten bir bildiri yayınladı.

3 Şubat 2020

Türkiye Çin'den gelen tüm uçuşları durdurdu.

11 Mart 2020

DSÖ hastalığı Pandemi olarak ilan etti. Türkiye’de ilk vaka görüldü.

12 Mart 2020

Okullar, kamu çalışanları ve spor müsabakalarıyla ilgili alınan kısıtlama kararları açıklandı.

13 Mart 2020

Türkiye’de vaka sayısı 5 e yükseldi. Birçok ülkeyle uçuşlar durduruldu.

16 Mart 2020

İçişleri Bakanlığı tarafından sinema salonu, konser salonu, düğün salonu, kafe, kahvehane, masaj salonu, spor salonu gibi mekânların geçici bir süreyle kapatılacağı açıklandı.

21 Mart 2020

İçişleri Bakanlığı lokanta, restoran, pastane ve benzeri işyerlerinin müşterilerin oturmasına müsaade edilmeyecek şekilde sadece gel-al veya paket servis şeklinde hizmet verebileceğini açıkladı.

24 Mart 2020

Marketlerin çalışma saatlerinde kısıtlamaya gidildi.

3 Nisan 2020

Türk Hava Yolları iç hat seferlerini tamamen durdurdu. Pazar ve marketlerde maske zorunluluğu getirildi.

20 Kasım 2020

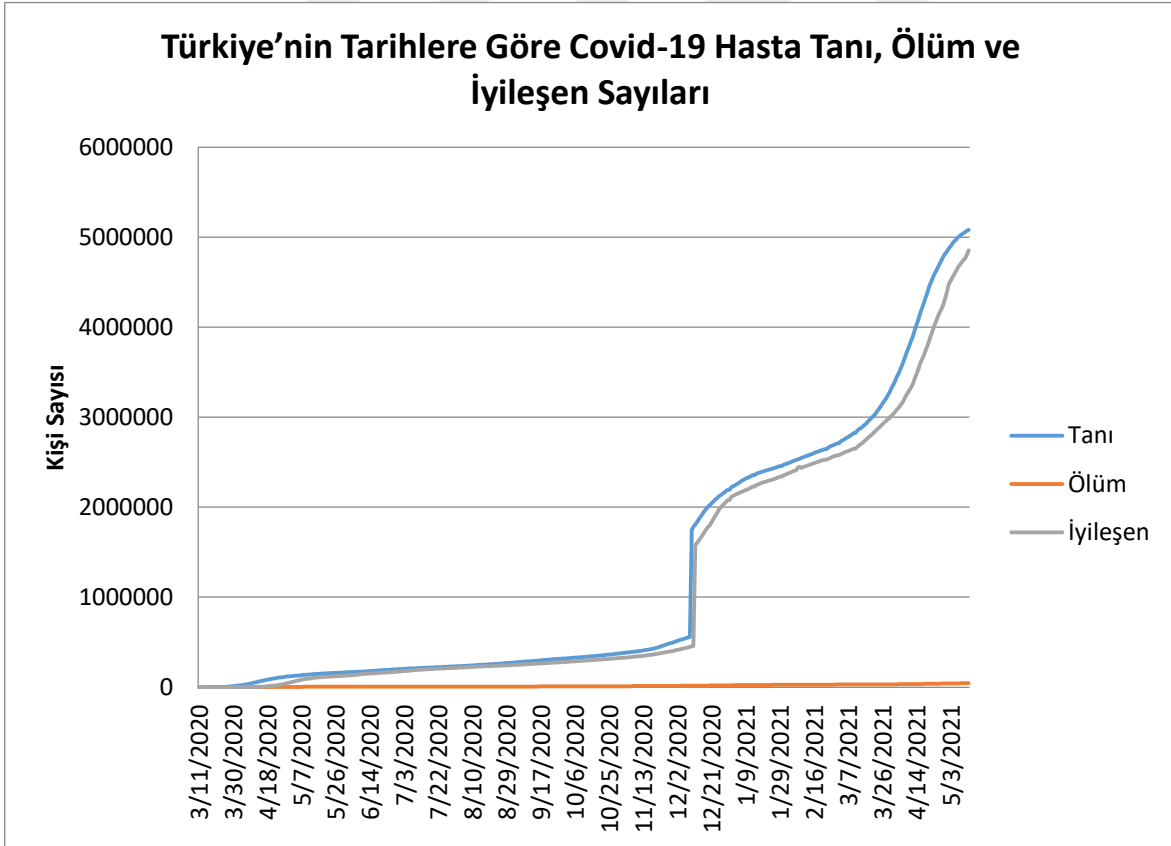
10.00 – 20.00 saatleri arasında sokağa çıkma kısıtlaması olacağı ve restoranların sadece paket servis hizmeti verebileceği açıklandı.

14 Nisan 2021

İki haftalık kısmi kapanma uygulaması başlatıldı.

29 Nisan 2021

19 günlük tam kapanma uygulamasına geçildi.



**Grafik 1 : Türkiye'nin Tarihlere Göre Covid-19 Hasta Tanı, Ölüm ve İyileşen Sayıları**

(Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi [Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi - Anasayfa \(cbddo.gov.tr\)](https://www.cbddo.gov.tr) adresinden elde edilen verilerden alıntılanmış ve işlenmiştir.)

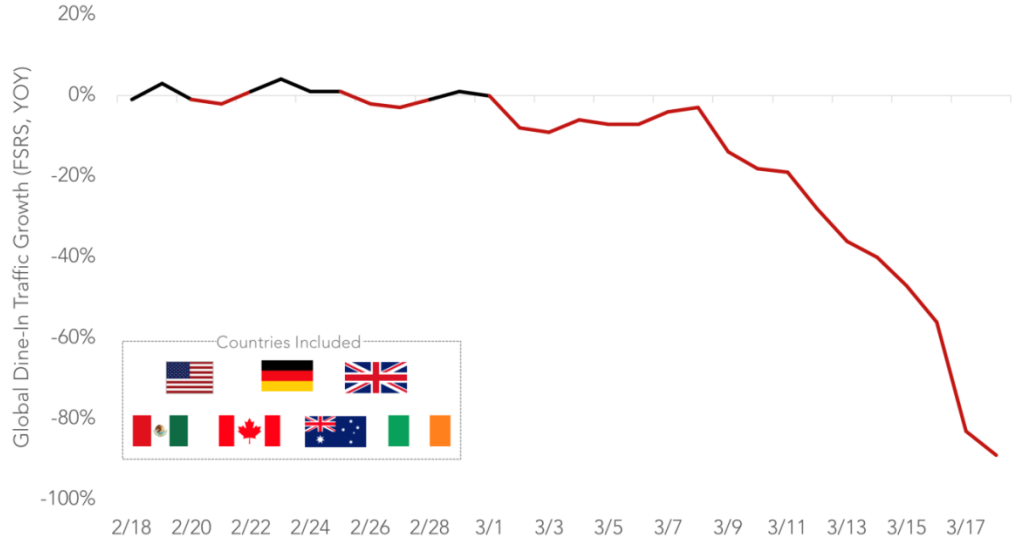
\*Tablo 1 de ayrıntılı sayılar verilmiştir.

### **2.3.Covid-19 Sürecinde Restoranlarla İlgili Kısıtlamalar**

Dünya genelinde restoranlar saat kısıtlamalarından tamamen kapatılmaya kadar birçok kısıtlamayla karşı karşıya kaldı. Farklı zamanlarda farklı coğrafyalarda uygulama şekilleri farklılaşsa da genellikle restoranlara alınan kişi sayısı yarıya düşürüldü veya metrekareye düşen kişi sayısı olarak kısıtlama getirildi, havalandırma sistemleriyle ilgili kıstaslar konuldu, müşterilerin restoran içerisinde kalma süreleri kısıtlandı, masalarda yan yana oturmak yasaklandı ve masalara oturacak kişi sayısı limitlendi.

6 Şubat 2020 de KFC ve Pizza Hut Çin'de ki restoranlarının %30 dan fazlasını Ocak ayı sonunda kapattıklarını açıkladı. 14 Mart 2020 de İspanya ve Fransa tüm restoranlarını bir açılma tarihi vermeksizin kapattı. Yine aynı tarihte New York, restoranlarının sadece gel al ve eve servis seçenekleriyle çalışabileceğini açıkladı. Bu kısıtlamalar Covid-19 sürecinin restoranlar için ilk büyük kısıtlamaları olma özelliğindediler. Sonrasında Covid-19 seyrindeki vaka sayısı çoğalma ve azalmalarına hükümetler aktif bir şekilde ayak uydurup belirli kapanma-kısıtlamalar getirdi ve kaldırdı.

## CORONAVIRUS OUTBREAK CAUSES FULL-SERVICE RESTAURANT TRAFFIC TO DROP UP TO 89% GLOBALLY



**Grafik 2: 18.02.2020 Tarihinden 17.03.2020 Tarihine Kadar Amerika, Almanya, İngiltere, Meksika, Kanada, Avusturalya ve İrlanda'nın Restoran Yoğunluğundaki %89 Azalış Grafiği (aaronallen.com, 2021)**

Türkiye'de ise ilk restoran kısıtlaması 21 Mart 2020 günü başlayan kısıtlamayla oturularak restoran hizmetinin yasaklandığı sadece gel al ve eve servis seçenekleriyle restoranların çalışabileceğinin açıklandığı kısıtlamadır.

23-26 Mayıs 2020 tarihlerinde 10.00 17.00 saatleri arasında restoranların eve servis hizmeti verebileceği açıklanmıştır.

30-31 Mayıs 2020 de sadece eve servis yapacak şekilde restoranlar çalıştı.

31 Aralık 2020 de açıklanan kısıtlamalarda restoranlar 10.00 – 20.00 arası gel al ve eve servis, 20.00 sonrasında ise sadece eve servisle hizmet verebiliyorlardı.

Mart 2021 de iller risk düzeylerine göre sınıflandırıldı ve düşük, orta, yüksek ve çok yüksek riskli olarak adlandırıldılar. Bu süreçte restoranlar çok yüksek riskli iller dışındaki illerde % 50 kapasite ile çalışmaya devam ettiler.

14 Nisan 2021 de iki haftalık kapanmayla beraber yalnızca gel al ve eve servis seçenekleriyle restoranlar çalışabilme iznine tabi tutuldular. 29 Nisan 2021 tarihinde 19 günlük kapanma ilan edildiğinde de aynı kısıtlamalarla çalışmaya restoranlar çalışmaya devam etti.

## **2.4. Kısıtlamaların Restoranlara Etkileri**

### **2.4.1. Kısıtlamaların Kısa ve Uzun Vadeli Etkileri**

Koronavirüs salgını işletmelerin tüm fonksiyonlarının sürekliliğine yönelik ciddi bir tehdittir. Türkiye’de yakın geçmişte ortaya çıkan krizlerin birçoğunun çıkış gerekçeleri ekonomi sebeplerden oluşurken sonuçları da yine ekonomik sonuçlar olarak ortaya çıkmıştır. Korona virüs salgınında ise biyolojik kökenli faktör yer almaktadır ve bu faktör ulusal ve uluslararası olması sebebiyle çok daha büyük bir tehdit halini almıştır.

Koronavirüs salgınının restoranlara yansıyan sonuçları açısından ise tedarik zincirlerinin kırılması, nakit akışlarının kesilmesi veya beklentilerin altına düşmesi, üretim ve hizmet alanlarında iş sürekliliğinin aksaklığa uğraması veya işin hacminin azalması, lojistik ve dağıtım hizmetlerinde kesintiler oluşması yer almıştır.

Restoranlar korona virüs salgını baş göstermesi sonrasında; tedarik zincirinin çeşitlendirilmesi, müşteri portföyünün çeşitlendirilmesi, nakit akışında esneklik sağlanması, lojistik ve dağıtım operasyonlarında operasyonun işleme için ve

operasyonla ilgili çıktı olan yemeklerin dağıtımı için farklılaşmalar, personelin Koronavirüs hastalığına yakalanması ve değişen karantina koşul – süreleri dâhilinde personel eksikliği sıkıntısı yaşanması veya bu sebeplerden hizmet kesintilerinin yaşanması, alışlagelmiş satış ve hizmet mecrasının kesintiye uğraması sebebiyle kanallarda aksamalar olması ve gelir modelinin farklılaşması, öngörülen kapanma senaryolarına hazırlıklı olunması gereklilikleri ortaya çıkmıştır.

COVID-19 pandemisi, dünya çapında ekonomik gelişme üzerinde önemli bir etki bırakmıştır. Büyük ölçekli karantinalar, seyahat kısıtlamaları ve fiziksel mesafeli önlemler ile tüketici sayılarında ve işletme gelirlerinde keskin bir düşüşe neden olmuştur. İşletmelerin yaşadığı kayıplarla birlikte işsizlik düzeyi de hızla yükselmiştir (Bakar ve Rosbi, 2020: 189).

Mediamatic adlı restoran Pandemi sürecine uyum sağlayarak iki kişilik cam evlerden oluşan çadır konsepti sayesinde sosyal mesafenin korunarak restoran hizmetinin verilmesini sağlamasıyla örnek oldu. Bu sayede kısıtlamaların olumsuz etkileri azaltılarak zararın azaltılması sağlanmıştır (Mediamatic'dan Yenilikçi Restoran Serres Séparées - Beyond Unique News, 15 Mayıs 2020).



**Resim 1 : Mediamatic Restoran**

#### **2.4.2.Restoranların Kriz Yönetimi**

Türk Dil Kurumu kriz sözcüğünü “bir ülkede veya ülkeler arasında, toplumun veya bir kuruluşun yaşamında görülen güç dönem, bunalım, buhran” olarak tanımlamaktadır (TDK, 2022) Krizi herhangi bir zaman diliminde aniden, öngörülemez şekilde ortaya çıkan sıra dışı durum olarak açıklanabilir.

İşletmelerde kriz yönetimi, herhangi bir zamanda yaşanan bir kriz durumunda, krizin işaretlerinin tespit edilip, değerlendirildiği ve işletmelerin bu kriz döneminden en az zararla kurtulabilmesi için gerekli önlemlerin alındığı yönetsel bir süreç olarak tanımlanmaktadır (Seçilmiş ve Sarı, 2010). Bu süreci başarılı bir şekilde yönetmek için de etkili bir yönetim planlaması ve yönetim becerisi gerekmektedir. Kriz yönetim planlaması, olası bir krizin yol açacağı zararların en aza indirilmesine ve diğer krizlere karşı önlem alınmasına yardımcı olmaktadır (Sezgin, 2003).

Kriz yönetiminde en önemli bakış açılarından biri de krizleri önceden öngörüp gerçekleşme durumunda oluşan krizle ne şekilde başa çıkılabileceğinin tahminlerinin yapılmış olmasıdır. Bu durumda a, b, c, d ve benzeri seçeneklerin arasından krizi yönetmek için en uygun tahmin seçilip uygulanmaya başlanmalı ve krizin gidişatına ayak uydurarak durumun en iyi şekilde yönetilmesine uğraş gösterilmelidir.

#### **2.5. Restoran Çalışanlarının Covid-19 Sürecinde Yaşadığı Zorluklar**

Restoran çalışanları birçok sektörde olduğu gibi Covid-19 salgını sürecinde farklı zorluklarla karşı karşıya kalmıştır. Bu zorluklar gerek maddi gerekse manevi açıdan pek çok sıkıntıyı beraberinde getirmiştir. Gelecek kaygısı, işini kaybetme korkusu, hastalığa yakalanma olasılığı gibi psikolojik bunalımlar haricinde hayat

pahalılığının ivmelenmesi, maaşlarda kesinti gibi somut maddi kayıplar da restoran çalışanlarının yaşamlarını bir hayli kısıtlamıştır.

### **2.5.1. Çalışanların Yaşadığı Psikolojik Zorluklar**

Covid 19 salgını boyunca restoran çalışanları psikolojik açıdan pek çok zorlukla karşı karşıya kalmıştır. Bu zorlu süreçte iş yerlerinde mesailerine devam eden restoran çalışanları hem Covid 19'a yakalanma tehlikesi hem de işini kaybetme korkusu ile baş etmek durumunda kalmıştır.

#### **2.5.1.1. İş Güvencesizliği**

Covid-19 ile birlikte piyasa durgunlaşmış, birçok sektör yok olma tehlikesiyle karşı karşıya kalmıştır. Özellikle bulaşmanın yoğun olduğu yüz yüze gerçekleştirilen hizmetler alanında gönüllü-zorunlu izinler, ücretli ve ücretsiz izinler, geçici ve kalıcı işten çıkarmalar çalışanların işlerini koruyabilmeleri adına kaygı içerisinde kalmalarına neden olmuştur. Salgın öncesinde de artan iş güvencesizliği kaygıları kapanan iş yerleri nedeniyle had safhaya ulaşmıştır (Aybas, 2021).

Bu sürecin olumsuz etkilerine en ağır şekilde maruz kalan sektörlerden biri restorancılık sektörüdür. Pandeminin başından itibaren pek çok restoran iflas etmiş ya da süreçte varlığını sürdürebilmek için çok ağır önlemler almak zorunda kalmıştır. Bu önlemlerden en çok etkilenen grup da hiç şüphesiz restoran çalışanları olmuştur. İflas eden restoranların çalışanları işlerini kaybetmiş, çalışmaya devam eden pek çok restoran da paket servisin yaygınlaşmasıyla çalışanlarının bir kısmını ücretsiz izne çıkarmak zorunda kalmıştır. Bazı restoranlar ise yarı zamanlı çalışma şekline geçiş yapmış, bu durum da çalışanların gelirini büyük ölçüde azaltarak geçim kaygısını arttırmıştır.

Bu ortamda çalışmaya devam eden restoran çalışanları, Covid 19 korkusunun yanında her gün işini kaybetme korkusu ve geçim kaygısı ile baş etmek durumunda kalmıştır.

### **2.5.1.2.Bulaş Korkusu**

Covid 19 süresince pek çok sektör evden çalışma sistemine dönmüş ya da fiziksel teması azaltarak bulaş riskini en aza indirecek çeşitli yöntemler ile çalışmaya devam etmiştir. Restoranlar da kimi zaman sadece paket servis şeklinde çalışmış, kimi zaman maske, mesafe, süre kısıtlaması gibi önlemler alınarak masa servisi de vermiştir.

Bu süreçte restoran çalışanları iş yerlerinde çalışmaya devam etmiş, hem mesai arkadaşları hem de müşteriler ile temasta bulunmayı sürdürmüşlerdir. Her ne kadar temasta buldukları kişi sayısı pandemi öncesinin altında olsa da, diğer meslek gruplarıyla karşılaştırıldığında oldukça fazladır. Bu durum da restoran çalışanlarında Covid 19'a yakalanma ve yakınlarına hastalık bulaştırma korkusunu beraberinde getirmiştir.

Çalışanların değer görmek ve eşit muamele konusunda ayrımcılığa uğradıkları hissi de Covid-19 ile birlikte çok sık duyduğumuz şikâyetlerden birini oluşturmaktadır. İşini kaybetme korkusu bir uçta yaşanırken; bir yandan da, kimler daha önce feda edilecek sorusu zihinlerde yer bulmuştur (Aybas, 2021).

### **2.5.2.Çalışanların Yaşadığı Fiziksel Zorluklar**

Covid-19 süreci, restoran çalışanlarını psikolojik zorlukların yanında fiziksel zorluklar da yüz yüze getirmiştir.

Maske kullanımı, ekstra dezenfeksiyon işlemleri, mesafe kuralına uyulmasının sağlanması, yoğunlaşan paket servis uygulamaları restoran çalışanlarının iş yükünü büyük ölçüde arttırmıştır. Eş zamanlı olarak pek çok restoranda çalışan sayısının azaltılması ya da yarı zamanlı çalışma düzenine

geçilmesi çalışanlar için durumu daha da zorlaştırmış, iş akışını olumsuz etkilemiştir.

#### **2.5.2.1.Maske ile Çalışma**

Covid 19 kısıtlamaları kapsamında ülke genelinde (meskenler hariç olmak üzere) tüm alanlarda (kamuya açık alanlar, cadde, sokak, park, bahçe, piknik alanı, sahiller, toplu ulaşım araçları, işyerleri, fabrikalar vb.) vatandaşlara istisnasız maske takma zorunluluğu getirildi (İçişleri Bakanlığı, 2020).

Bu durum hem mutfak hem de servis çalışanlarını olumsuz etkilemiştir. Maske ile çalışmak özellikle sıcak ortamda çalışan mutfak çalışanlarının çalışma şartlarını zorlaştırmıştır. Servis personelinin ise en önemli görevlerinden biri müşteriler ile düzgün iletişim kurmaktır. Hem müşteri hem de servis çalışanlarının maske takması iletişimi de güçleştirmiş, servis personelinin kendini doğru ifade edebilmesini ve müşterinin taleplerini doğru bir şekilde anlamasını zorlaştırmıştır.

Ayrıca bu süreçte servis personeli müşterilerin de maske takıp takmadıklarını kontrol dip takmayanları uyarmak durumunda kalmış, böylece görev tanımlarına yeni bir madde daha eklenmiştir.

#### **2.5.2.2.Mesafe Kuralına Ayak Uydurma**

Covid 19 salgın sürecinde restoranlarda paket servisin yanında masa servisi de yapılabildiği dönemlerde İçişleri Bakanlığı tarafından servise bazı kısıtlamalar getirilmiştir. Masalar arasında her yönden 2 metre, yan yana sandalyeler arasında 60 cm mesafe bırakılması; aynı anda aynı masada açık alanlarında üç, kapalı alanlarında ise ikiden fazla müşteri kabul edilmemesi bu kısıtlamalardan bazılarıdır (İçişleri Bakanlığı, 2021).

Restoranlarda bu kurallara uyulması, salgının yayılmasının önlenmesi açısından azami önem taşımıştır. Ayrıca kısıtlamalara ısrarla uymayan restoranlara çeşitli idari ve adli yaptırımlar uygulanmıştır. Kurallara uyulmasının

sağlanmasında ise en büyük sorumluluk restoran çalışanlarında olmuştur. Restoran çalışanları hâlihazırda bulunan görevlerinin yanı sıra toplum sağlığı ve iş yerlerinin bekası için müşterilerin sosyal mesafe kurallarına uymasını da sağlamak zorunda kalmıştır.

Restoran çalışanları mesailerini süresince iş arkadaşları ile de sosyal mesafeyi korumak durumunda kalmıştır. Bu durum özellikle dar alanlarda çalışan restoran personelinin görevini yapmasını zorlaştırmıştır.

### **2.5.2.3. Ekstra Dezenfeksiyon İşlemleri**

Covid 19 süresince gıda işletmelerinde bulaşı engellemek adına hem üretim hem de servis aşamasında rutin temizliğin yanında sık sık dezenfeksiyon işlemleri yapılmıştır. Buna örnek olarak servis aşamasında masaların her müşteriden sonra dezenfekte edilmesi, ortak kullanım alanlarının sıklıkla dezenfekte edilmesi; üretim aşamasında ise mutfağa giren ürünlerin dezenfekte edilmesi, kullanılan çatal, kaşık ve bardak gibi ürünlerin ek dezenfeksiyon işleminden geçirilip kişiye özel paketlenmesi ve çalışanların normalden daha sık ellerini yıkayıp dezenfekte etmesi gösterilebilir.

Pandemi boyunca restoranlarda yapılan bu tarz ek uygulamalar çalışanların üzerindeki yükü büyük ölçüde arttırmış ve işlerini zorlaştırmıştır.

### **2.5.2.4. Ürünlerin Salgın Hastalık Süreci Kapsamında Fazladan Paketlenerek Sunulması**

Pandemi süresince restoran sektöründe paket servis büyük önem kazanmış, hatta kısıtlamalar dolayısıyla restoranlar zaman zaman sadece paket servis yöntemiyle hizmet verebilmiştir. Bu süreçte paket servis ile müşterilere teslim edilen ürünler teması en aza indirecek şekilde paketlenerek bulaşı önlemek amaçlanmıştır.

Restoranlarda yeniden masa servisine geçildiği dönemde ise çatal, bıçak gibi pek çok kişi tarafından kullanılan ürünler her kullanımda sonra dezenfekte edilerek tek tek paketlenmiştir.

Alınan bu önlemler ürünlerin paketlenip servise hazır hale getirilmesi sürecini uzatmış, restoran çalışanlarının iş akışını sağlamasını zorlaştırmıştır.

#### **2.5.2.5.Eve Servis Süreci Zorlukları**

Covid 19'la birlikte gelen kısıtlamalar sebebiyle restoranlar aniden yalnızca paket servis sistemi ile çalışmaya başlamış, çalışanlar da bu duruma hızlı bir şekilde ayak uydurmak zorunda kalmıştır. Tüm restoranlar ürünlerini hızlı, sıcak ve en az temas ile müşterilere teslim etmek için çaba göstermiştir.

Hazırlanan ürünlerin hızlı teslim edilmesinde motosikletli kuryeler büyük önem taşımıştır. Bu sebeple sürecin başından itibaren motosikletli kuryelerin sayısı artmış, kuryeler zamanında teslimat yapabilmek için zorlu hava ve trafik koşullarına rağmen çalışmayı sürdürmüşlerdir.

Tüm Anadolu Motosikletli Kuryeler Federasyonu verilerine göre pandeminin başından bu yana 180'den fazla motosikletli kurye trafik kazası sebebiyle hayatını kaybetmiştir (BBC Türkçe, 2021).

#### **2.6.Restoranların Çözüm Önerileri**

Küresel salgına neden olan Covid-19, bütün dünyada etkisini göstermekle beraber, yeni bir yaşam düzeni oluşturma konusunda toplumlar arasında etki göstermiştir. Özellikle gastronomi konusunu ele aldığımızda kapanan restoranlar sebebiyle birçok çalışan izne gönderilmiş ve yeme-içme sektöründe kafe, restoran bazında ekonomik krizler baş göstermiştir. Salgının azalmasıyla geçilen normalleşme süreci birtakım değişiklikleri de beraberinde getirmiştir (Bostancı, Sezer, 2020).

Restoranların bu süreçte ayakta kalabilmeleri ve yaşanan kayıpları giderebilmeleri için bu değişikliklere ayak uydurmaları gerekmektedir. Bunun için restoran işletmecileri de müşterilerin talepleri ve yeni normal kavramının getirilerini göz önünde bulundurarak kendi konseptlerine en uygun çözümleri uygulamaya sokmalı ve çalışanlarına gerekli bilgilendirmeleri yaparak sürecin işbirliği içinde yürütülmesini sağlamalıdır.

Yeni normal ile gelen değişikliklere ayak uydurma sürecinde restoranlar birden çok alanda kendilerini yenilemelidir. Bu yeniliklere menü tasarımından başlanıp, kullanılan ürünlerin sürdürülebilirliği gözden geçirilerek maliyet düşürülmelidir. Pandemi ile birlikte en çok üzerinde durulan konulardan biri haline gelen hijyen konusu üzerinde de çalışılmalıdır.

### **2.6.1.Menülerde Çözüm Önerileri**

Yiyecek-içecek işletmelerinin yöneticileri veya sahipleri, bakanlıklar ve diğer resmi kurumlar tarafından alınan resmi tedbirlere uymanın yanı sıra yiyecek-içecek işletmelerinde koronavirüs gibi beklenmeyen kriz durumlarına karşı geliştirdikleri kriz yönetimi stratejileri büyük önem taşımaktadır. Bu stratejiler arasında yiyecek-içecek işletmelerinde menülerde değişikliğe gidilmesi, menülerin düzenlenmesi ve menü fiyatlarında yapılan değişiklikler de yer almaktadır (Sandıkcı, Çoban, 2021).

Kısıtlamalar boyunca yaşanan mali kayıpları telafi etmek ve yaşanan ekonomik zorluklarla baş etmek için yapılması gereken ilk şey maliyeti düşürmektir. Bu sebeple menülerde yapılabilecek değişikliklerin başında içerik değişikliği gelmektedir. Menülerdeki ürün çeşitliliğini azaltmak maliyetin düşürülmesinde etkili bir yöntemdir (Norris vd., 2021).

Mevcut çalışmada restoranda yemek yemeyi istemeyen ve online yemek siparişi vermeye devam etmeyi düşünen tüketici oranı %47,3'tür. Bu durum tüketicilerin

halen bir restoranda oturarak hizmet alma konusunda ihtiyatlı davrandıklarını göstermektedir. Öte yandan tüketicilerin % 52,7'sinin ise restoranlarda yemek yemeyi istedikleri tespit edilmiştir. Dolayısıyla salgının verdiği endişe durumunun bir yandan hafiflediği görülmektedir. BentoBox tarafından yapılan anketin sonuçlarında, çoğu tüketicinin bölgelerindeki restoranlar yeniden açıldıktan sonra bile online yemek siparişi vermeye devam etmek istedikleri saptanmıştır (İflazoğlu, Aksoy).

Bu durum göz önünde bulundurulduğunda menülerde değişikliğe gidilirken hem masa servisi hem de paket servise uygun ürünler kullanmak gerektiği görülmektedir. Menüye eklenen yiyecek ve içeceklerin paket servis için hazırlanmasının hızlı ve pratik olması, taşıma sırasında zarar görmeyecek ve paket servis ile teslim edildiğinde masa servisindeki lezzetinden bir şey kaybetmeyecek şekilde seçilmesi gerekmektedir. Menü hazırlanırken, müşterinin seçtiği ürünü ister masa servisi isterse paket servis olarak sipariş etsin aynı memnuniyeti sağlamak hedeflenmelidir.

COVID-19 enfeksiyonuna karşı güçlü bir bağışıklık sistemine sahip olmak önemli bir koruma mekanizması olarak kabul edilebilir. Dengeli ve sağlıklı bir diyet, bağışıklığı güçlendirme konusunda etkili bir rol oynamaktadır. Pandemi süresince DSÖ, Türkiye Diyetisyenler Derneği ve FAO (Gıda ve Tarım Örgütü) COVID-19'a yönelik beslenme önerileri yayınlamıştır (Çulfa vd. 2021).

Pandemi ile birlikte başta Covid-19 olmak üzere çeşitli hastalıklardan korunmak için beslenmesine özen gösteren bireylerin sayısı artmıştır. Bu bağlamda menüler hazırlanırken sağlıklı ve dengeli bir öğün sağlayan ürünlere de yer verilmesi sağlıklı beslenmeye özen gösteren müşteri kitlesinin ilgisini çekecektir.

Menülerin içeriğinin yanında şeklinin de güncellenmesi gerekmektedir. Müşteriler Covid-19 nedeniyle ortak kullanılan restoran menülerini hijyenik bulmamaktadır. Restoranlar eski tip uzun süre kullanılan menüler yerine tek kullanımlık kâğıt menüleri ya da menüyü tek kullanımlık kâğıt servise bastırmayı

tercih edebilir. Son zamanlarda QR menüleri de oldukça popülerdir. Masalara yerleştirilen QR kodların cep telefonu kamerasıyla okutulmasıyla müşterilerin karşısına çıkan bu menüler modern teknolojik ve ekolojik bir seçenektir.

### **2.6.2.Sürdürülebilirlik ve Atıksızlık Çözüm Önerileri**

Covid 19 ve ardından gelen normalleşme süreci boyunca gıda, enerji, yakıt ve sarf malzeme fiyatlarında büyük artışlar olmuş (TÜİK Veri Portalı), bu durum da kısıtlamalar sebebiyle maddi açıdan zor durumda olan restoran işletmecilerinin işini zorlaştırmıştır. Restoranların pandemi sürecinin verdiği ekonomik zarar ve beraberinde gelen mali krizin üstesinden gelebilmesi için ürün maliyetlerini düşürecek çözümlere yönelmeleri gerekmektedir.

Mevcut gıda sistemleri sürdürülebilir değildir. Özellikle, dünya çapında üretilen gıdaların üçte biri (yılda yaklaşık 1.3 milyar ton / yıl, 3300 Mtn CO2 emisyonuna eşdeğer) israf edilmektedir (Bostancı, Sezer, 2020).

Restoran sektöründe sürdürülebilir çözümlere yönelmek hem maddi kayıpları önleyecek hem de gıda israfını büyük ölçüde azaltacaktır. Bunun yanında sürdürülebilirliğe önem veren restoranların, verdiği çevreye karşı duyarlı imaj sayesinde gün geçtikçe popülerleştiği ve tercih edildiği de görülmektedir.

Enerjinin verimli kullanılması noktasında restoran işletmelerinde enerji tasarruflu ekipmanlar kullanarak tost makinesinden %87, aydınlatma malzemelerinden %75, buharlı pişiriciden %73, buzdolabından %54, sıcak yiyecek saklama dolabından %43, dondurucudan %35, fritözden %31, konveksiyonel fırından %30 ve buz makinesinden %20 tasarruf sağlayabileceklerdir (Apak, Gürbüz, 2022). Var olan ekipmanları enerji tasarruflu ekipmanlarla değiştirmek başta yüksek maliyet gerektirse de, uzun vadede restorana sağlayacağı kar göz önünde bulundurulduğunda makul bir yatırım olduğu görülmektedir.

Yapılarda uygulanan ısı yalıtım teknolojileri, enerjiden tasarruf etmek için kullanılan yöntemlerin başında gelmektedir (Gürel, Cingiz). Restoranlarda ısı yalıtımı yapılması, yakıt tasarrufu sağlayarak ısınma maliyetini büyük ölçüde azaltacaktır.

Enerji verimli ekipmanlar restoranın mutfak, oturma salonu ve tuvaletlerinde olmak üzere çeşitli alanlarında kullanılabilir. Çıkış ışıkları LED ile sağlanmalı, tuvaletlerde ışıklar için harekete duyarlı detektörler kullanılmalı, HVAC (heating, ventilating and air-conditioning) sistemi ile uygun sıcaklık derecesinin etkin şekilde kontrolü sağlanmalıdır. En önemli enerji koruma çabası aslında insan alışkanlıklarıdır. Doğru kullanılmadığı takdirde enerji verimli ekipman enerji tasarrufu sağlayamaz. Enerji tasarruflu başarılı sürdürülebilirlik sağlamak için tüm personel eğitilmeli ve günlük faaliyetlerine entegre edilmelidir (Sünnetçioğlu, 2013).

Restoranlarda suyun verimli bir şekilde kullanılması da hem maddi açıdan rahatlama sağlayacak hem de küresel ısınma nedeniyle su kaynaklarında meydana gelmekte olan azalmanın önüne geçilmesine destek olacaktır. Bunun için atılan çok küçük adımlar uzun vadede işletmeye büyük katkı sağlayacaktır. Restoranlar su israfını önlemek için işe işletmenin su tesisatını kontrol edip varsa arızalı musluk sifon gibi ekipmanları tamir ettirerek işe başlamalıdır. Bunun dışında musluk başlıkları su tasarrufu sağlayan modeller ile değiştirilmeli ya da sensörlü musluklar kullanılmalıdır. Fiziki ortamı buna uygun olan işletmeler yağmur sularının biriktirilip kullanılmasını sağlayan düzenekler kurarak büyük tasarruf sağlayabilirler.

Gıda atıkları da restoranlarda önemli mali kayıplara yol açmaktadır. Restoranlarda çoğu zaman tabaktaki ürünlerin bir kısmı müşteriler tarafından tüketilmeyip zayi olmaktadır. Bunun önüne geçmek için menülerde düzenlemeye gidilebilir. Yemeğin yanında ikram edilen aperatif ve garnitürler menüde seçenek olarak sunulabilir. Ayrıca menüye yarım porsiyon seçeneği eklenerek gıda israfı büyük ölçüde önenebilir( Şahingöz, Güleç 2019).

Restoranlarda masa servisinde kullan-at ürünler yerine defalarca kullanılabilir ürünler kullanmak da maliyeti düşürecektir. Pandemi ile hayatımıza giren tek kullanımlık menüler yerine QR menüleri tercih etmek, sürdürülebilir ve düşük maliyetli bir seçenektir.

Paket serviste kullan-at ürünleri müşterinin talebi doğrultusunda göndermek, plastik çatal, kaşık, peçete ve ıslak mendil gibi ürünlerin kullanımını önemli ölçüde azaltacak ve israfı önleyecektir. Bu ürünleri geri dönüştürülmüş malzemedan temin etmek restoranın bütçesini olumlu etkileyeceği gibi restoranlar tarafından doğa dostu bir adım atılmış olacaktır.

### **2.6.3.Hijyen**

İflazoğlu ve Aysoy'un (2020) yaptığı, tüketicilerin COVID-19 salgını sürecinde yiyecek-içecek işletmelerinden bekledikleri hizmetin niteliğine ilişkin araştırmaya göre tüketiciler restoran seçiminde en çok tuvalet ve lavaboların temizliği, yemeklerin hem hazırlanma hem de servis aşamalarında hijyen standartlarının yüksek olması, ortak kullanım alanlarında dezenfektan bulundurulması ve servis alanında masa düzeninin sosyal mesafe kurallarına uygun düzenlenmesi konularına önem vermektedir. Bu bulgulardan tüketicilerin en fazla hijyen konusuna önem verdikleri sonucu ortaya çıkmaktadır (İflazoğlu ve Aysoy'un 2020).

Kişisel hijyen, temizlik ve hijyen uygulamalarının en önemli konusundan biridir. Restoran personelinin kişisel hijyen uygulamaları müşteri memnuniyetini sağlamanın yanında, bakterilerin bulaşmasını ve yayılmasını önlemede de son derece önemlidir (Kınacı, Çetiner, 2013). Restoran personelinin kişisel hijyeni, müşterinin restoran hijyeni konusundaki görüşlerini büyük ölçüde etkilemektedir. Bu sebeple restoran işletmecileri, çalışanların öz bakım ve hijyenine özen göstermelerini sağlamalıdır.

Restoranlarda çevre temizliği ve hijyeni de oldukça önemlidir. Masalar ve yerlerin temiz tutulması müşterilerin ilk izlenimi açısından önemlidir. Masaların arasında mesafe bırakılması müşteriler arasındaki teması azaltarak güven duygusu yaratacaktır. Masalarda ve ödeme noktası gibi sık kullanılan noktalarda el dezenfektanı bulunması da hijyenin sağlanmasına destek olup bulaşın önlenmesine yardımcı olacaktır. Ödeme esnasında müşteriye temassız ödeme imkanının sağlanması ve menülerin ortak kullanılmayacak şekilde düzenlenmesi (tek kullanımlık kağıt menüler, QR menüler) da müşterilere güven verecek adımlardır. İşletmelerin tuvalet hijyeni sıklıkla temizlenerek sağlanmalı ve müşteriyi bu konuda bilgilendiren çizelgeler hazırlanmalıdır.

Restoranlarda mutfak temizliği ve gıda hijyeni de oldukça önemlidir. Bu konuda müşterilerin güvenini kazanmak adına şeffaflık esas alınabilir. Bunun için, uygun ortama sahip restoranlar açık mutfak kullanabilir, belirli zaman aralıklarında mutfağa sosyal medya ya da restoranlara yerleştirilen ekranlar üzerinden sanal turlar düzenlenebilir.

Hijyen konusunda işletmelerin atmaları gereken en önemli adım personeli bu konuda eğitmektir. Personel detaylı bir hijyen eğitimi almalı, öğrendiklerini günlük hayata aktarmalı, sürekli hale getirmeli ve restoranda bu konuda sıklıkla denetimler yapılmalıdır.

### **3.BÖLÜM: COVID-19 SÜRECİNİN RESTORAN ÇALIŞANLARINA ETKİLERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA**

#### **3.1.İçerik ve Yöntem**

Bu araştırma farklı restoran türlerinde çalışan 105 restoran çalışanı üzerinde anket yöntemiyle uygulanmıştır. Anket Google Forms uygulaması üzerinden online ortamda katılımcılara ulaştırılarak gönüllülük esasıyla uygulanmıştır. Anket soruları Han Chen ve Khalid Eyoum'ın 'Do mindfulness and perceived organizational support work? Fear of COVID-19 on restaurant frontline employees' job insecurity and emotional exhaustion'(2021) isimli çalışmasından uyarlanmıştır (Tablo 35,36). Katılımcılara 42 adet soru yöneltilmiştir. Bunlardan 8 tanesi demografik yapıyı belirlemeye yönelik sorular iken 33 tanesi pandeminin restoran çalışanları üzerindeki etkilerini belirlemeye yönelik sorulardır. Sorulardan 1 tanesi ise çalışanların Covid-19 sürecinde çalışma şekillerinin incelenmesi amacıyla düzenlemiştir. Pandeminin restoran çalışanları üzerindeki etkisini belirlemeye yönelik sorular 6 ana başlıkta toplanmıştır. Bunlar; Covid-19 korkusu, iş güvensizliği, duygusal tükenmişlik, hissedilen kurumsal destek ve farkındalıktır.

<b>Cinsiyet</b>	<b>Yaş</b>
Erkek	18-24
Kadın	25-34
<b>Uyruk</b>	35-44
Türkiye Cumhuriyeti	45-54
Diğer	55 ve üzeri
	<b>Çalışma Şekli</b>
	Yarı zamanlı
	Tam zamanlı
	<b>Restoran Türü</b>
<b>Eğitim Seviyesi</b>	Fast Food
İlköğretim	Cafe
Lise	Yöresel
Önlisans	Fine dining - lüks
Lisans	Diğer
Yüksek lisans	<b>İş Tanımı</b>
Doktora	
<b>Aylık Gelir</b>	Garson
4253 TL'den az	Karşılama Görevlisi
4253 - 5999	Aşçı
6000 - 7999	Restoran Yöneticisi
8000 - 9999	Barmen
10 000 - 14 999	Bulaşıkçı
15 000 ve üzeri	Diğer
<b>COVID-19 Sürecinde Çalışma Şekli</b>	
Ücretsiz izne çıkarıldım.	
İşime son verildi.	
Kısa çalışma ödeneği ile çalıştım.	
Tam maaş olarak çalıştım.	

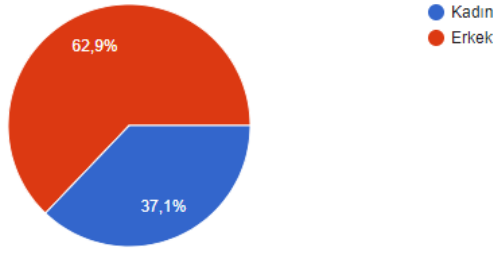
**Tablo 35: Demografik Profil Anket Soruları**

<b>COVID-19 korkusu</b>
COVID-19' dan çok korkuyorum.
COVID-19 hakkında düşünmek beni rahatsız ediyor.
COVID-19 hakkında düşündüğümde ellerim terliyor.
COVID-19 yüzünden hayatımı kaybetmekten korkuyorum.
Sosyal medyada COVID-19 ile ilgili haber ve hikayeler gördüğümde kendimi gergin ve kaygılı hissediyorum.
COVID-19'a yakalanma endişesiyle uykularım kaçıyor.
COVID -19'a yakalanma durumu aklıma geldiğinde kalp atışlarım artıyor veya çarpıntım tutuyor.
<b>İş Güvensizliği</b>
Yakın zamanda işimi kaybetme olasılığım var.
İşime devam edememekten korkuyorum.
İşimin geleceği hakkında güvensiz hissediyorum.
Yakın gelecekte işimi kaybedebileceğimi düşünüyorum.
<b>Duygusal Tükenmişlik</b>
İşimden duygusal olarak tükenmiş hissediyorum.
Her günün sonunda kendimi tükenmiş hissediyorum.
Sabah kalktığımda kendimi yorgun ve yeni bir iş günüyle yüzleşmek zorunda buluyorum.
Tüm gün insanlarla beraber çalışmak benim için çok zorlayıcı.
İşimden dolayı yıpranmış hissediyorum.
İşimden dolayı hayal kırıklığına uğramış hissediyorum.
İşyerimde gereğinden fazla çalıştığımı düşünüyorum.
Çaresiz olduğumu düşünüyorum.
İnsanlarla beraber çalışmak beni strese sokuyor.
<b>Hissedilen Kurumsal Destek</b>
Restoranım hedeflerimi ve değerlerimi önemsiyor.
Restoranım sağlık durumumu önemsiyor.
Restoranım iyiliğimi önemsiyor.
Restoranım yaptığım bir hatayı mazur görür.
Restoranım düşüncelerimi önemser.
Restoranım benim üzerimden haksız çıkar sağlamaz.
Bir problemim olduğunda restoranım her zaman yardıma hazırdır.
Bir iyilik istediğimde restoranım severek yardım eder.
<b>Farkındalık</b>
Yaptığım işin farkında olmadan, tekdüze çalıştığımı hissediyorum.
Ulaşmak istediğim hedefe o kadar çok odaklanmış durumdayım ki şu an yaptığım işime olan ilgimi kaybediyorum.
Yaptığım işlere ilgi göstermeden aceleci davranıyorum.
Yaptığım işleri alışkanlık şeklinde, farkındalığım olmadan yapıyorum.
Kendimi işleri dikkatsizce yaparken buluyorum.

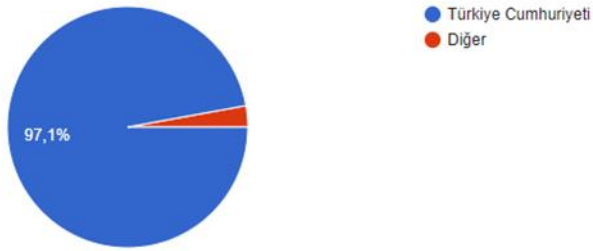
**Tablo 36: 5'li Likert Ölçekli Anket Soruları**

### 3.2.Demografik Yapı

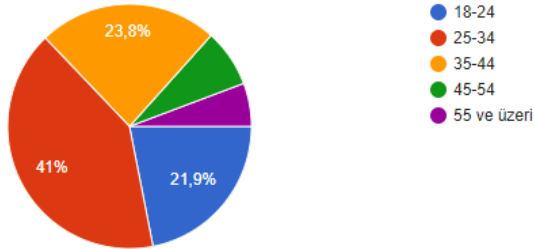
Demografik özelliklere bakıldığında katılımcıların 66 erkek 39 kadından oluştuğu görülmektedir. Uruk dağılımına bakıldığında katılımcılara 102 Türkiye Cumhuriyeti vatandaşı diğer 3 katılımcının ise farklı bir ülkenin vatandaşı olduğu gözlemlenmiştir. Katılımcılara 5 yaş aralığı seçeneği sunulmuştur. 18-24 yaş aralığında 23, 25-34 yaş aralığında 43, 35-44 yaş aralığında 25, 45-54 yaş aralığında 8 ve 54 yaş üzerinde 6 yanıt alınmıştır. Bu cevaplardan ortaya çıkan sonuçta en yoğun yaş grubu 25-34 yaş aralığında görülmektedir. Eğitim düzeyini belirlemek için 6 seviye sunulmuştur. Bunun sonucunda ilköğretim düzeyinde 8, lise düzeyinde 24, ön lisans düzeyinde 21, lisans düzeyinde 40, yüksek lisans düzeyinde 12 sonuç görülmüş ancak katılımcıların hiçbirinin doktora düzeyinde eğitim almadığı anlaşılmıştır. Katılımcılarının 90'ı tam zamanlı çalışırken 15'inin de yarı zamanlı çalıştığı anlaşılmıştır. Restoran türlerinin belirlenmesi için 5 başlık sunulmuştur. Bu başlıklardan fine-dining 44, cafe 18, fast food 9, yöresel 6 ve diğer 28 cevap alınmıştır. İş tanımını belirlemek için 7 seçenek sunulmuştur. Bunun sonucunda katılımcıların 49'unun aşçı, 13'ünün restoran yöneticisi, 9'unun garson, 7'sinin bulaşıkçı, 6'sının karşılama görevlisi ve 6'sının barmen olduğu belirlenmiştir. Katılımcılardan 15'i 'diğer' seçeneğini işaretlemişlerdir. Aylık gelir 6 seviyede katılımcılara sunulmuştur. Sonuçlar 13 katılımcının 4253 TL (asgari ücret) altında, 27 katılımcının 4253-5999 TL aralığında, 22 katılımcının 6000-7999 TL aralığında, 16 katılımcının 8000-9999 TL aralığında, 15 katılımcının 10000-15000 TL aralığında ve 12 katılımcının ise 15000 TL üzerinde ücret aldığını göstermektedir.



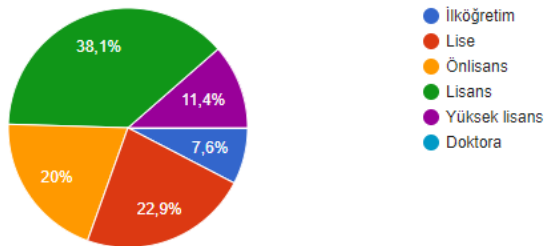
**Grafik 3: Cinsiyet Dağılımı**



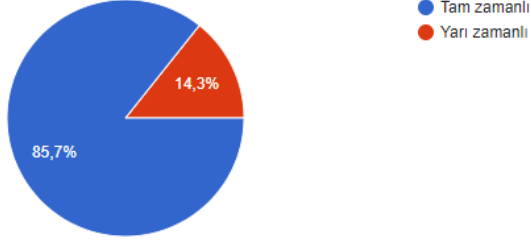
**Grafik 4: Uyruk Dağılımı**



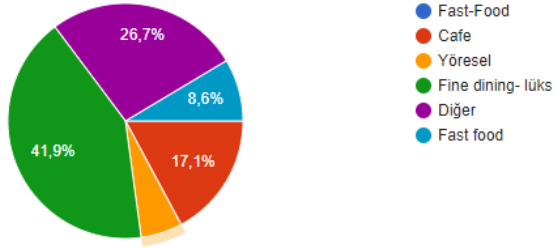
**Grafik 5: Yaş Dağılımı**



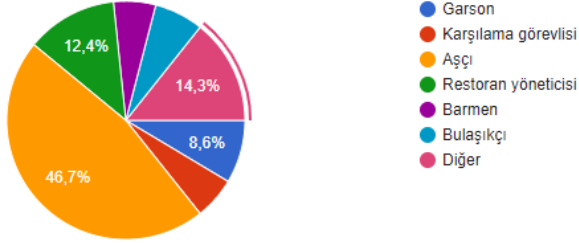
**Grafik 6: Eğitim Düzeyi Dağılımı**



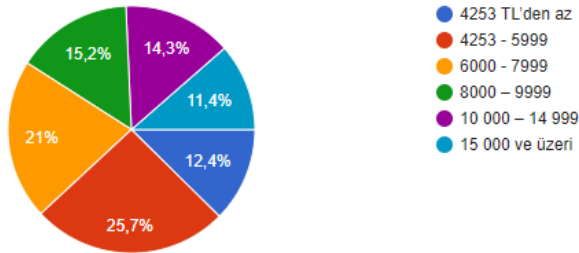
**Grafik 7: Çalışma Şekli Dağılımı**



**Grafik 8: Restoran Türü Dağılımı**



**Grafik 9: İş Tanımı Dağılımı**



**Grafik 10: Aylık Gelir Dağılımı**

### 3.3.Covid-19 Sürecinde Restoran Çalışanlarının Çalışma Şekli

Covid-19 sürecinde pek çok restoran çalışanı işten çıkarılmış, ücretsiz izne ayrılmak durumunda kalmış ya da kısa çalışma ödeneği ile çalışmıştır. Çalışmaya katılan 105 restoran çalışanı da bu açıdan incelendiğinde 52 çalışanın kısa çalışma ödeneği ile çalıştığı, 22 çalışanın maaşını tam alarak çalışmaya devam ettiği, 15 çalışanın ücretsiz izne çıkarıldığı ve 16 çalışanın işine son verildiği görülmektedir.



**Grafik 11: Covid-19 Sürecinde Çalışma Şekli Dağılımı**

### 3.4.Covid-19 Sürecinin Restoran Çalışanlarına Psikolojik Etkileri

Restoran çalışanları pandemi sürecinin başından itibaren olumsuz etkileri en ağır yaşayan meslek gruplarından biri olmuştur. 105 kişi ile yapılan anket çalışmasında pandeminin restoran çalışanları üzerinde bıraktığı psikolojik etkiler incelenmiştir. Pandeminin restoran çalışanları üzerindeki etkisini belirlemeye yönelik sorular 6 ana başlıkta toplanmıştır. Bunlar; Covid-19 korkusu, iş güvensizliği, duygusal tükenmişlik, hissedilen kurumsal destek ve farkındalıktır. Katılımcılara Covid-19 korkusu için 7, iş güvensizliği için 4, duygusal tükenmişlik için 9, hissedilen kurumsal destek için 8 ve farkındalık için 5 soru yöneltilerek her bir soru grubu için ölçüm sağlanmıştır. Restoran çalışanlarına konularla ilgili ifadeler yöneltilmiş ve 5 li Likert Ölçeği üzerinden (Tamamen Katılıyorum, Kısmen Katılıyorum, Kararsızım, Katılmıyorum, Kesinlikle Katılmıyorum) değerlendirme yapmaları istenmiştir.

Katılımcıların verdiği yanıtlar SPSS programı üzerinden analiz edilmiş ve elde edilen sonuçlar değerlendirilmiştir.

### 3.4.1. Ölçek Skorları

Restoran çalışanlarının Covid-19 korkusu ile ilgili sorulara (Tablo 35,36) verdikleri yanıtlar doğrultusunda, Covid-19 korku ortalaması 2.78 olarak hesaplanmıştır (Tablo 2). Bu skor restoran çalışanlarında Covid-19 korkusunun ortalama düzeyde seyrettiğini göstermektedir.

Katılımcıların iş güvensizliği ile ilgili sorulara (Tablo 35,36) verdikleri yanıtlar doğrultusunda pandemi sürecinde iş güvensizliği ortalamasının 3.03 olduğu belirlenmiştir (Tablo 2). Bu bilgi bize restoran çalışanlarının işleri hakkında ortalamanın biraz üzerinde güvensiz hissettiklerini göstermektedir.

Verilen yanıtlar doğrultusunda pandemi süresince restoran çalışanlarının yaşadığı duygusal tükenmişlik skoru ortalaması 3.16 olarak hesaplanmıştır (Tablo 2). Bu skor restoran çalışanlarının Covid-19 sürecinde duygusal olarak yıprandığını, tükenmiş hissettiğini ve sürekli insanlarla temas halinde çalışmak zorunda olmanın stres seviyesini yükselttiğini göstermektedir.

Restoran çalışanlarının Covid-19 sürecinde mesleki farkındalık yoksunlukları ile ilgili sorulara (Tablo 35,36) verdikleri cevaplar doğrultusunda, mesleki farkındalık yoksunluk ortalaması 3.03 olarak hesaplanmıştır (Tablo 2). Bu skor restoran çalışanlarında mesleki farkındalık yoksunluğunun ortalama düzeyin üzerinde seyretme eğiliminde olduğunu göstermektedir. Mesleklerini özen göstermeden alışkanlıklara dayanarak yapmak durumunda kaldıklarını göstermektedir.

Bunlara karşın hissedilen kurumsal destek verilerinden elde edilen skor (3.40) (Tablo 2), çalışanlar her ne kadar mesleki olarak tükenmiş ve güvensiz hissetseler de genel anlamda çalıştıkları kurumun desteğini hissettiklerini göstermektedir.

### 3.4.2.Güvenilirlik Analizi Sonuçları

Yapılan anketin güvenilirliği değerlendirilirken SPSS programı üzerinden Crombach Alpha analiz yöntemi kullanılmıştır. Değerlendirme sonuçları her soru kategorisi için aşağıda tablolarda gösterilmiş ve değerlendirilmiştir.

<b>Reliability Statistics</b>			
Cronbach's Alpha	N of Items		
,949	4		

<b>Item Statistics</b>			
	Mean	Std. Deviation	N
Güvensizlik1	3,0762	1,32792	105
Güvensizlik2	3,0952	1,32668	105
Güvensizlik3	3,0667	1,37468	105
Güvensizlik4	2,9048	1,18097	105

**Tablo 3: İş Güvensizliği Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

<b>Reliability Statistics</b>			
Cronbach's Alpha	N of Items		
,867	9		

<b>Item Statistics</b>			
	Mean	Std. Deviation	N
Tükenmişlik1	3,3143	1,33959	105
Tükenmişlik2	3,4286	1,28495	105
Tükenmişlik3	3,6857	2,30932	105
Tükenmişlik4	2,9619	1,35819	105
Tükenmişlik5	3,3143	1,31057	105
Tükenmişlik6	2,8952	1,35110	105
Tükenmişlik7	3,4190	1,33576	105
Tükenmişlik8	2,8667	1,30875	105
Tükenmişlik9	2,5714	1,29983	105

**Tablo 4: Duygusal Tükenmişlik Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

<b>Reliability Statistics</b>			
Cronbach's Alpha	N of Items		
,944	8		

<b>Item Statistics</b>			
	Mean	Std. Deviation	N
Kurumsaldestek1	3,3905	1,15605	105
Kurumsaldestek2	3,4571	1,20917	105
Kurumsaldestek3	3,3048	1,18584	105
Kurumsaldestek4	3,4286	1,21574	105
Kurumsaldestek5	3,3524	1,18469	105
Kurumsaldestek6	3,4476	1,20879	105
Kurumsaldestek7	3,4667	1,14410	105
Kurumsaldestek8	3,4095	1,19852	105

**Tablo 5: Hissedilen Kurumsal Destek Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

<b>Reliability Statistics</b>			
Cronbach's Alpha	N of Items		
,894	5		

<b>Item Statistics</b>			
	Mean	Std. Deviation	N
Farkındalık1	3,3333	1,30581	105
Farkındalık2	3,0952	1,25210	105
Farkındalık3	2,9048	1,28245	105
Farkındalık4	3,0190	1,41408	105
Farkındalık5	2,8381	1,27945	105

**Tablo 6: Mesleki Farkındalık Yoksunluğu Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

<b>Reliability Statistics</b>			
Cronbach's Alpha	N of Items		
,825	7		

<b>Item Statistics</b>			
	Mean	Std. Deviation	N
Korku1	3,3524	1,31545	105
Korku2	3,3714	1,33198	105
Korku3	2,4190	1,31399	105
Korku4	2,7048	1,40003	105
Korku5	2,7905	1,41214	105
Korku6	2,6190	3,17557	105
Korku7	2,2095	1,25342	105

**Tablo 7: Covid-19 Korkusu Soruları Cronbach Alpha Analiz Sonuçları**

Yapılan analizler sonucunda iş güvensizliği (0,949) (Tablo 3) ve hissedilen kurumsal destek (0,944) (Tablo 5) 1 değerine en yakın skorları elde ederek en yüksek güvenilirlik seviyesine sahip soru grupları olmuşlardır. Bununla beraber duygusal tükenmişlik(0,867) (Tablo 4), Covid-19 korkusu (0,825) (Tablo 7) ve mesleki farkındalık yoksunluğu (0,894) (Tablo 6) aldıkları skorlar göz önünde bulundurularak yüksek güvenilirlik seviyesine sahip oldukları belirlenmiştir.

### 3.4.3.Betimleyici İstatistikler

Yaş gruplarına göre Covid -19 korku durumu incelendiğinde genç yaş gruplarına kıyasla 55 yaş ve üzeri restoran çalışanlarının Covid-19 korku ortalaması 3.69 (Tablo 8) skor ile en yüksektir. Ayrıca aynı yaş grubunun iş güvensizliği ortalama skoru da 3.20 (Tablo 9) ile en yüksek değer çıkmıştır. Bu da bize 55 yaş ve üstü çalışanların hem Covid-19 a yakalanmaktan en çok korkan hem de işini kaybetme korkusu ve kaygısı barındıran yaş grubu olduğunu gösteriyor.

Descriptives					
	Yaş			Statistic	Std. Error
Korkuort	18-24	Mean		2,6211	,21771
		95% Confidence Interval for Mean			
		Lower Bound		2,1696	
		Upper Bound		3,0726	
		5% Trimmed Mean		2,5890	
		Median		2,7143	
		Variance		1,090	
		Std. Deviation		1,04412	
		Minimum		1,00	
		Maximum		4,86	
		Range		3,86	
		Interquartile Range		1,71	
		Skewness		,298	,481
	Kurtosis		-,387	,935	
	25-34	Mean		2,5814	,18011
		95% Confidence Interval for Mean			
		Lower Bound		2,2179	
		Upper Bound		2,9449	
		5% Trimmed Mean		2,5371	
		Median		2,2857	
		Variance		1,395	
		Std. Deviation		1,18108	
Minimum		1,00			
Maximum		5,00			
Range		4,00			
Interquartile Range		2,00			
Skewness		,327	,361		

		Kurtosis			-,984		,709
	35-44	Mean			3,1829		,21642
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound		2,7362		
			Upper Bound		3,6295		
		5% Trimmed Mean			3,1778		
		Median			3,0000		
		Variance			1,171		
		Std. Deviation			1,08211		
		Minimum			1,43		
		Maximum			5,00		
		Range			3,57		
		Interquartile Range			2,00		
		Skewness			,085		,464
		Kurtosis			-1,284		,902
		45-54	Mean			2,3750	
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound		1,5234		
			Upper Bound		3,2266		
	5% Trimmed Mean				2,3770		
	Median				2,5000		
	Variance				1,038		
	Std. Deviation				1,01860		
	Minimum				1,00		
	Maximum				3,71		
	Range				2,71		
	Interquartile Range				2,04		
	Skewness				-,163		,752
	Kurtosis				-1,497		1,481
	55 ve üzeri		Mean			3,6905	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound		1,5694		
			Upper Bound		5,8115		
		5% Trimmed Mean			3,6085		
		Median			3,1429		
		Variance			4,085		
		Std. Deviation			2,02115		
		Minimum			1,57		
		Maximum			7,29		
		Range			5,71		
		Interquartile Range			3,04		
		Skewness			1,280		,845
		Kurtosis			1,746		1,741
<b>Tests of Normality</b>							
	Yaş	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Korkuort	18-24	,104	23	,200*	,966	23	,600
	25-34	,110	43	,200*	,940	43	,026
	35-44	,116	25	,200*	,948	25	,221
	45-54	,137	8	,200*	,941	8	,624
	55 ve üzeri	,246	6	,200*	,906	6	,408

**Tablo 8: Yaş-Korkuort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Descriptives					
	Yaş		Statistic	Std. Error	
Güvensizlikort	18-24	Mean	2,9457	,24599	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,4355	
			Upper Bound	3,4558	
		5% Trimmed Mean	2,9396		
		Median	3,0000		
		Variance	1,392		
		Std. Deviation	1,17975		
		Minimum	1,00		
		Maximum	5,00		
		Range	4,00		
		Interquartile Range	2,00		
		Skewness	,220	,481	
		Kurtosis	-,774	,935	
	25-34	Mean	3,0233	,20561	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,6083	
			Upper Bound	3,4382	
		5% Trimmed Mean	3,0258		
		Median	3,0000		
		Variance	1,818		
		Std. Deviation	1,34829		
		Minimum	1,00		
		Maximum	5,00		
		Range	4,00		
		Interquartile Range	2,25		
		Skewness	-,058	,361	
		Kurtosis	-1,289	,709	
	35-44	Mean	3,1700	,19564	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,7662	
			Upper Bound	3,5738	
		5% Trimmed Mean	3,1361		
		Median	3,0000		
		Variance	,957		
		Std. Deviation	,97820		
		Minimum	2,00		
		Maximum	5,00		
		Range	3,00		
		Interquartile Range	2,00		
		Skewness	,225	,464	
		Kurtosis	-1,256	,902	
	45-54	Mean	2,8125	,44509	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1,7600	
			Upper Bound	3,8650	
		5% Trimmed Mean	2,8056		
		Median	2,6250		
		Variance	1,585		
Std. Deviation		1,25890			
Minimum		1,00			
Maximum		4,75			
Range		3,75			
Interquartile Range		1,88			
Skewness		,171	,752		
Kurtosis		-1,018	1,481		
55 ve üzeri	Mean	3,2083	,61717		
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1,6218		
		Upper Bound	4,7948		
	5% Trimmed Mean	3,2315			
	Median	3,1250			
	Variance	2,285			
Std. Deviation	1,51176				

		Minimum	1,00				
		Maximum	5,00				
		Range	4,00				
		Interquartile Range	2,88				
		Skewness	-,195	,845			
		Kurtosis	-,811	1,741			
<b>Tests of Normality</b>							
	Yaş	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Güvensizlikort	18-24	,136	23	,200*	,950	23	,289
	25-34	,125	43	,090	,925	43	,008
	35-44	,169	25	,064	,895	25	,014
	45-54	,241	8	,192	,943	8	,643
	55 ve üzeri	,179	6	,200*	,951	6	,745

**Tablo 9: Yaş-Güvensizlikort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Elde edilen verilere göre eğitim düzeyi ilköğretim seviyesinde olan katılımcılar mesleki farkındalık yoksunluğu seviyesi skoru 3.47 (Tablo 10) ile en yüksek ortalamaya sahipken, bu değer yüksek lisans mezunu katılımcılar için 2.86 (Tablo 10) ile en düşük seviyededir. Analiz sonuçları eğitim seviyesi arttıkça mesleki farkındalık yoksunluğunun azaldığını göstermektedir.

Descriptives							
Farkındalıkort	EğitimSeviyesi			Statistic	Std. Error		
Farkındalıkort	İlköğretim	Mean			3,4750	,40521	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound			2,5168	
			Upper Bound			4,4332	
		5% Trimmed Mean			3,5278		
		Median			3,6000		
		Variance			1,314		
		Std. Deviation			1,14611		
		Minimum			1,00		
		Maximum			5,00		
		Range			4,00		
		Interquartile Range			,75		
		Skewness			-,431	,752	
		Kurtosis			3,664	1,481	
	Lise	Mean			3,2000	,19597	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound			2,7946	
			Upper Bound			3,6054	
		5% Trimmed Mean			3,2370		
		Median			3,2000		
		Variance			,922		
		Std. Deviation			,96007		
Minimum			1,00				

		Maximum	4,60				
		Range	3,60				
		Interquartile Range	1,60				
		Skewness	-,427	,472			
		Kurtosis	-,676	,918			
	Önlisans	Mean	3,0190	,23336			
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,5323			
			Upper Bound	3,5058			
		5% Trimmed Mean	3,0540				
		Median	2,8000				
		Variance	1,144				
		Std. Deviation	1,06940				
		Minimum	1,00				
		Maximum	4,40				
		Range	3,40				
		Interquartile Range	1,80				
		Skewness	-,314	,501			
		Kurtosis	-1,200	,972			
		Lisans	Mean	2,9150	,17685		
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,5573			
			Upper Bound	3,2727			
	5% Trimmed Mean		2,9000				
	Median		3,0000				
	Variance		1,251				
	Std. Deviation		1,11850				
	Minimum		1,00				
	Maximum		5,00				
	Range		4,00				
	Interquartile Range		1,95				
	Skewness		,120	,374			
	Kurtosis		-,941	,733			
	Yükseklisans		Mean	2,8667	,38795		
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,0128			
			Upper Bound	3,7205			
		5% Trimmed Mean	2,8519				
		Median	2,4000				
		Variance	1,806				
		Std. Deviation	1,34390				
		Minimum	1,00				
		Maximum	5,00				
		Range	4,00				
		Interquartile Range	2,30				
		Skewness	,304	,637			
		Kurtosis	-1,419	1,232			
<b>Tests of Normality</b>							
	EğitimSeviyesi	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Farkındalıkort	İlköğretim	,280	8	,064	,853	8	,103
	Lise	,173	24	,062	,936	24	,134
	Önlisans	,201	21	,026	,910	21	,054
	Lisans	,116	40	,194	,963	40	,219
	Yükseklisans	,219	12	,116	,923	12	,313

**Tablo 10: Eğitimseviyesi-Farkındalıkort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Fine-dining lüks restoranlarda çalışan katılımcıların Covid-19 a korkusu (2.50) (Tablo 11), duygusal tükenmişlik (2.83) (Tablo 13), mesleki farkındalık yoksunluğu (2.70) (Tablo 14), ve iş güvensizliği (2.68) (Tablo 12), skorları tüm restoran türleri içinde en düşük değerlerde çıkmıştır. Bu durum fine-dining lüks restoran çalışanlarının çalışma koşullarının diğer restoran türlerinde çalışanlara kıyasla daha olumlu olduğunu göstermektedir. Bu restoran türünde çalışanların motivasyonları ve mesleki farkındalıkları daha yüksektir ve Covid-19 sürecinde kendilerini diğer restoranlarda çalışan meslektaşlarına oranla daha güvende hissetmişlerdir.

Descriptives					
	Restoran Türü		Statistic	Std. Error	
Korkuort	Fast Food	Mean	2,6349	,36352	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1,7966	
			Upper Bound	3,4732	
		5% Trimmed Mean	2,5944		
		Median	2,8571		
		Variance	1,189		
		Std. Deviation	1,09057		
		Minimum	1,43		
		Maximum	4,57		
		Range	3,14		
		Interquartile Range	1,86		
		Skewness	,470	,717	
		Kurtosis	-,589	1,400	
		Cafe	Mean	3,2937	,27512
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,7132	
			Upper Bound	3,8741	
	5% Trimmed Mean		3,3104		
	Median		2,8571		
	Variance		1,362		
	Std. Deviation		1,16725		
	Minimum		1,29		
	Maximum		5,00		
	Range		3,71		
	Interquartile Range		2,25		
	Skewness		,313	,536	
	Kurtosis		-1,102	1,038	
	Yöresel		Mean	3,8571	,81733
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1,7561	

			Upper Bound	5,9582			
		5% Trimmed Mean			3,8175		
		Median			3,7857		
		Variance			4,008		
		Std. Deviation			2,00204		
		Minimum			1,14		
		Maximum			7,29		
		Range			6,14		
		Interquartile Range			2,39		
		Skewness			,736	,845	
		Kurtosis			2,160	1,741	
	Fine Dining - Lüks	Mean			2,5032	,14953	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,2017			
			Upper Bound	2,8048			
		5% Trimmed Mean			2,4928		
		Median			2,2857		
		Variance			,984		
		Std. Deviation			,99189		
		Minimum			1,00		
		Maximum			4,29		
		Range			3,29		
		Interquartile Range			1,79		
		Skewness			,104	,357	
		Kurtosis			-1,195	,702	
	Diğer	Mean			2,7041	,23153	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,2290			
			Upper Bound	3,1792			
		5% Trimmed Mean			2,6837		
		Median			2,7143		
		Variance			1,501		
		Std. Deviation			1,22516		
		Minimum			1,00		
		Maximum			4,86		
		Range			3,86		
		Interquartile Range			2,29		
		Skewness			,190	,441	
		Kurtosis			-1,207	,858	
<b>Tests of Normality</b>							
	Restoran Türü	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Korkuort	Fast Food	,169	9	,200 <sup>*</sup>	,918	9	,378
	Cafe	,190	18	,084	,904	18	,067
	Yöresel	,277	6	,168	,926	6	,551
	Fine Dining - Lüks	,110	44	,200 <sup>*</sup>	,943	44	,031
	Diğer	,112	28	,200 <sup>*</sup>	,938	28	,101
* . This is a lower bound of the true significance.							
a. Lilliefors Significance Correction							

**Tablo 11: Restoran Türü –Korkuort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Descriptives					
	Restoran Türü		Statistic	Std. Error	
Güvensizlikort	Fast Food	Mean		3,1667	,27323
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,5366	
			Upper Bound	3,7967	
		5% Trimmed Mean		3,1296	
		Median		3,0000	
		Variance		,672	
		Std. Deviation		,81968	
		Minimum		2,00	
		Maximum		5,00	
		Range		3,00	
		Interquartile Range		,63	
		Skewness		1,255	,717
		Kurtosis		3,357	1,400
	Cafe	Mean		3,6667	,28583
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3,0636	
			Upper Bound	4,2697	
		5% Trimmed Mean		3,6852	
		Median		3,8750	
		Variance		1,471	
		Std. Deviation		1,21268	
		Minimum		2,00	
		Maximum		5,00	
		Range		3,00	
		Interquartile Range		2,81	
		Skewness		-,303	,536
		Kurtosis		-1,559	1,038
	Yöresel	Mean		3,9167	,31402
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3,1094	
			Upper Bound	4,7239	
		5% Trimmed Mean		3,9213	
		Median		3,8750	
		Variance		,592	
		Std. Deviation		,76920	
		Minimum		3,00	
		Maximum		4,75	
		Range		1,75	
		Interquartile Range		1,56	
		Skewness		,037	,845
		Kurtosis		-2,430	1,741
	Fine Dining - Lüks	Mean		2,6875	,18466
95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,3151		
		Upper Bound	3,0599		
5% Trimmed Mean			2,6540		
Median			2,5000		
Variance			1,500		
Std. Deviation			1,22489		
Minimum			1,00		
Maximum			5,00		
Range			4,00		
Interquartile Range			1,75		
Skewness			,353	,357	
Kurtosis			-,925	,702	

	Diğer	Mean		2,9464		,22507	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound		2,4846		
			Upper Bound		3,4082		
		5% Trimmed Mean			2,9544		
		Median			3,0000		
		Variance			1,418		
		Std. Deviation			1,19093		
		Minimum			1,00		
		Maximum			4,75		
		Range			3,75		
		Interquartile Range			2,00		
		Skewness			-,162		,441
Kurtosis			-1,202		,858		
<b>Tests of Normality</b>							
	Restoran Türü	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	
Güvensizlikort	Fast Food	,237	9	,153	,871	9	
	Cafe	,156	18	,200*	,848	18	
	Yöresel	,206	6	,200*	,879	6	
	Fine Dining - Lüks	,167	44	,003	,929	44	
	Diğer	,169	28	,039	,925	28	

**Tablo 12: Restoran Türü –Güvenort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Descriptives					
	Restoran Türü		Statistic	Std. Error	
Tükenmişlikort	Fast Food	Mean		3,9259	,27467
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3,2925	
			Upper Bound	4,5593	
		5% Trimmed Mean		3,9486	
		Median		4,0000	
		Variance		,679	
		Std. Deviation		,82402	
		Minimum		2,44	
		Maximum		5,00	
		Range		2,56	
		Interquartile Range		1,33	
		Skewness		-,581	,717
		Kurtosis		-,456	1,400
		Cafe	Mean		3,6173
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	3,1990	
			Upper Bound	4,0356	
	5% Trimmed Mean		3,6241		
	Median		3,8333		
	Variance		,708		
	Std. Deviation		,84122		
	Minimum		2,11		
	Maximum		5,00		
	Range		2,89		
	Interquartile Range		1,47		
	Skewness		-,147	,536	
	Kurtosis		-1,126	1,038	
	Yöresel		Mean		3,3333
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,5391	
			Upper Bound	4,1276	
		5% Trimmed Mean		3,3272	
		Median		3,2222	
		Variance		,573	
		Std. Deviation		,75686	
		Minimum		2,56	
		Maximum		4,22	
		Range		1,67	
		Interquartile Range		1,50	
		Skewness		,188	,845
		Kurtosis		-2,706	1,741
		Fine Dining - Lüks	Mean		2,8359
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,5128	
			Upper Bound	3,1589	
	5% Trimmed Mean		2,8176		
	Median		2,7222		
	Variance		1,129		
	Std. Deviation		1,06263		
	Minimum		1,00		
Maximum			5,00		
Range			4,00		
Interquartile Range			1,81		
Skewness			,273	,357	
Kurtosis			-,834	,702	
Diğer	Mean		3,0992	,18353	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,7226		

		Upper Bound	3,4758			
		5% Trimmed Mean	3,0988			
		Median	2,9444			
		Variance	,943			
		Std. Deviation	,97116			
		Minimum	1,00			
		Maximum	5,11			
		Range	4,11			
		Interquartile Range	1,56			
		Skewness	,090	,441		
		Kurtosis	-,342	,858		
<b>Tests of Normality</b>						
	Restoran Türü	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk	
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df
Tükenmişlikort	Fast Food	,180	9	,200 <sup>*</sup>	,947	9
	Cafe	,174	18	,155	,943	18
	Yöresel	,269	6	,200 <sup>*</sup>	,845	6
	Fine Dining - Lüks	,090	44	,200 <sup>*</sup>	,971	44
	Diğer	,109	28	,200 <sup>*</sup>	,981	28

**Tablo 13: Restoran Türü –Tükenmişlikort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Descriptives					
	Restoran Türü		Statistic	Std. Error	
Farkındalıkort	Fast Food	Mean	3,7778	,28175	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3,1281	
			Upper Bound	4,4275	
		5% Trimmed Mean	3,8420		
		Median	4,0000		
		Variance	,714		
		Std. Deviation	,84525		
		Minimum	2,00		
		Maximum	4,40		
		Range	2,40		
		Interquartile Range	1,10		
		Skewness	-1,485	,717	
		Kurtosis	1,466	1,400	
		Cafe	Mean	3,7111	,20657
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	3,2753	
			Upper Bound	4,1469	
	5% Trimmed Mean		3,7568		
	Median		4,0000		
	Variance		,768		
	Std. Deviation		,87642		
	Minimum		1,60		
	Maximum		5,00		
	Range		3,40		
	Interquartile Range		1,05		
	Skewness		-,673	,536	
	Kurtosis		,492	1,038	
	Yöresel		Mean	3,3667	,49374
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,0975	
			Upper Bound	4,6359	
		5% Trimmed Mean	3,4519		
		Median	3,9000		
		Variance	1,463		
		Std. Deviation	1,20941		
		Minimum	1,00		
		Maximum	4,20		
		Range	3,20		
		Interquartile Range	1,40		
		Skewness	-2,051	,845	
		Kurtosis	4,290	1,741	
		Fine Dining - Lüks	Mean	2,7000	,15988
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,3776	
			Upper Bound	3,0224	
	5% Trimmed Mean		2,6808		
	Median		2,5000		
	Variance		1,125		
	Std. Deviation		1,06050		
	Minimum		1,00		
Maximum	5,00				
Range	4,00				
Interquartile Range	1,75				
Skewness	,245		,357		
Kurtosis	-,886		,702		
Diğer	Mean		2,8286	,20124	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,4157		
		Upper Bound	3,2415		
	5% Trimmed Mean	2,8127			
	Median	2,8000			
	Variance	1,134			
	Std. Deviation	1,06488			
	Minimum	1,00			
Maximum	5,00				

		Range	4,00			
		Interquartile Range	1,70			
		Skewness	,244	,441		
		Kurtosis	-,596	,858		
Tests of Normality						
	Restoran Türü	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk	
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df
Farkındalıkort	Fast Food	,288	9	,030	,777	9
	Cafe	,240	18	,007	,933	18
	Yöresel	,307	6	,081	,723	6
	Fine Dining - Lüks	,111	44	,200 <sup>*</sup>	,963	44
	Diğer	,121	28	,200 <sup>*</sup>	,973	28

**Tablo 14: Restoran Türü –Farkındalıkort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Katılımcıların verdiği yanıtlara göre gelir dağılımları incelendiğinde yüksek gelir seviyesine sahip katılımcıların (15000 TL ve üzeri) Covid-19 korkusu (2.10) (Tablo 15), iş güvensizliği (2.08) (Tablo 16), duygusal tükenmişlik (2.00) (Tablo 17) ve mesleki farkındalık yoksunluğu (2.46) (Tablo 18) skorlarının diğer gelir seviyelerine kıyasla daha düşük olduğu saptanmıştır. Bu sonuçlar yüksek gelir seviyesindeki restoran çalışanlarının kaygı, güvensizlik ve pandemi süreciyle ilgili korkularının daha az olduğunu, mesleki farkındalıklarının daha yüksek olduğunu ortaya koymuştur.

Descriptives					
	AylıkGelir		Statistic	Std. Error	
Korkuort	4253 TL den az	Mean	3,1209	,40530	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,2378	
			Upper Bound	4,0040	
		5% Trimmed Mean	3,1343		
		Median	3,4286		
		Variance	2,136		
		Std. Deviation	1,46135		
		Minimum	1,00		
		Maximum	5,00		
		Range	4,00		
		Interquartile Range	2,93		
		Skewness	-,243	,616	
		Kurtosis	-1,583	1,191	
		4253-5999	Mean	3,0741	,24285
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,5749	
			Upper Bound	3,5733	
	5% Trimmed Mean		2,9765		
	Median		2,8571		
	Variance		1,592		
	Std. Deviation		1,26191		
	Minimum		1,29		
	Maximum		7,29		
	Range		6,00		
	Interquartile Range		1,57		
	Skewness		1,404	,448	
	Kurtosis		3,483	,872	
	6000-7999		Mean	2,7078	,25869
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,1698	
			Upper Bound	3,2458	
		5% Trimmed Mean	2,6753		
		Median	2,4286		
		Variance	1,472		
		Std. Deviation	1,21337		
		Minimum	1,00		
		Maximum	5,00		
		Range	4,00		
		Interquartile Range	1,82		
		Skewness	,415	,491	
		Kurtosis	-,671	,953	
		8000-9999	Mean	2,6071	,26869
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,0344	
			Upper Bound	3,1798	
5% Trimmed Mean	2,6111				
Median	2,7857				
Variance	1,155				
Std. Deviation	1,07476				
Minimum	1,00				
Maximum	4,14				
Range	3,14				
Interquartile Range	2,11				
Skewness	-,152		,564		
Kurtosis	-1,284		1,091		
10000-14999	Mean		2,7905	,30091	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,1451		
		Upper Bound	3,4359		
	5% Trimmed Mean	2,7751			
	Median	2,8571			
	Variance	1,358			
	Std. Deviation	1,16542			
	Minimum	1,00			
	Maximum	4,86			

		Range		3,86			
		Interquartile Range		1,86			
		Skewness		-,076		,580	
		Kurtosis		-,907		1,121	
	15000 ve üzeri	Mean		2,1071		,22733	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound		1,6068		
			Upper Bound		2,6075		
		5% Trimmed Mean		2,0794			
		Median		1,9286			
		Variance		,620			
		Std. Deviation		,78748			
		Minimum		1,00			
		Maximum		3,71			
		Range		2,71			
		Interquartile Range		1,29			
		Skewness		,685		,637	
		Kurtosis		,012		1,232	
<b>Tests of Normality</b>							
	AylıkGelir	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Korkuort	4253 TL den az	,163	13	,200 <sup>*</sup>	,903	13	,145
	4253-5999	,190	27	,013	,897	27	,011
	6000-7999	,136	22	,200 <sup>*</sup>	,951	22	,337
	8000-9999	,114	16	,200 <sup>*</sup>	,936	16	,298
	10000-14999	,131	15	,200 <sup>*</sup>	,959	15	,682
	15000 ve üzeri	,221	12	,110	,949	12	,628
* . This is a lower bound of the true significance.							
a. Lilliefors Significance Correction							

**Tablo 15: Aylıkgelir –Korkuort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Descriptives					
	AylıkGelir		Statistic	Std. Error	
Güvensizlikort	4253 TL den az	Mean	3,7308	,35067	
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,9667	
			Upper Bound	4,4948	
		5% Trimmed Mean	3,8120		
		Median	4,0000		
		Variance	1,599		
		Std. Deviation	1,26434		
		Minimum	1,00		
		Maximum	5,00		
		Range	4,00		
		Interquartile Range	2,13		
		Skewness	-,934	,616	
		Kurtosis	,249	1,191	
		4253-5999	Mean	3,5648	,21869
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	3,1153	
			Upper Bound	4,0143	
	5% Trimmed Mean		3,6132		
	Median		3,7500		
	Variance		1,291		
	Std. Deviation		1,13636		
	Minimum		1,00		
	Maximum		5,00		
	Range		4,00		
	Interquartile Range		1,75		
	Skewness		-,484	,448	
	Kurtosis		-,751	,872	
	6000-7999		Mean	2,8068	,23083
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,3268	
			Upper Bound	3,2869	
		5% Trimmed Mean	2,7828		
		Median	2,5000		
		Variance	1,172		
		Std. Deviation	1,08269		
		Minimum	1,00		
		Maximum	5,00		
		Range	4,00		
		Interquartile Range	1,56		
		Skewness	,592	,491	
		Kurtosis	-,522	,953	
		8000-9999	Mean	3,0000	,32596
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,3052	
Upper Bound			3,6948		
5% Trimmed Mean	3,0000				
Median	3,0000				
Variance	1,700				
Std. Deviation	1,30384				
Minimum	1,00				
Maximum	5,00				
Range	4,00				
Interquartile Range	2,19				
Skewness	-,203		,564		
Kurtosis	-1,235		1,091		
10000-14999	Mean		2,6167	,24865	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,0834		
		Upper Bound	3,1500		
	5% Trimmed Mean	2,6157			
	Median	2,5000			
	Variance	,927			
	Std. Deviation	,96301			
Minimum	1,00				

		Maximum	4,25				
		Range	3,25				
		Interquartile Range	1,00				
		Skewness	,263	,580			
		Kurtosis	-,712	1,121			
	15000 ve üzeri	Mean	2,0833	,26531			
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1,4994			
			Upper Bound	2,6673			
		5% Trimmed Mean	2,0648				
		Median	2,0000				
		Variance	,845				
		Std. Deviation	,91907				
		Minimum	1,00				
		Maximum	3,50				
		Range	2,50				
		Interquartile Range	1,94				
		Skewness	-,016	,637			
		Kurtosis	-1,528	1,232			
<b>Tests of Normality</b>							
	AylıkGelir	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Güvensizlikort	4253 TL den az	,200	13	,163	,887	13	,089
	4253-5999	,148	27	,135	,917	27	,034
	6000-7999	,226	22	,005	,910	22	,048
	8000-9999	,155	16	,200*	,934	16	,285
	10000-14999	,145	15	,200*	,946	15	,469
	15000 ve üzeri	,214	12	,135	,874	12	,074
*. This is a lower bound of the true significance.							
a. Lilliefors Significance Correction							

**Tablo 16: Aylıkgelir –Güvenort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Descriptives				
	AylıkGelir		Statistic	Std. Error
Tükenmişlikort	4253 TL den az	Mean	3,8462	,22170
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3,3631
			Upper Bound	4,3292
		5% Trimmed Mean	3,8599	
		Median	4,0000	
		Variance	,639	
		Std. Deviation	,79935	
		Minimum	2,44	
		Maximum	5,00	
		Range	2,56	
		Interquartile Range	1,39	
		Skewness	-,405	,616
		Kurtosis	-,691	1,191
	4253-5999	Mean	3,5021	,12116
			3,5021	,12116
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3,2530
			Upper Bound	3,7511
		5% Trimmed Mean	3,4902	
		Median	3,5556	
		Variance	,396	
		Std. Deviation	,62957	
		Minimum	2,67	
		Maximum	4,67	
		Range	2,00	
		Interquartile Range	1,22	
		Skewness	-,016	,448
	Kurtosis	-1,482	,872	
	6000-7999	Mean	2,9141	,20495
			2,9141	,20495
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,4879
			Upper Bound	3,3404
		5% Trimmed Mean	2,9029	
		Median	2,7222	
		Variance	,924	
		Std. Deviation	,96129	
		Minimum	1,00	
		Maximum	5,00	
		Range	4,00	
		Interquartile Range	1,33	
		Skewness	,413	,491
	Kurtosis	,002	,953	
	8000-9999	Mean	3,3194	,25172
			3,3194	,25172
95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,7829	
		Upper Bound	3,8560	
5% Trimmed Mean		3,3549		
Median		3,3889		
Variance		1,014		
Std. Deviation		1,00687		
Minimum		1,11		
Maximum		4,89		
Range		3,78		
Interquartile Range		1,81		
Skewness		-,418	,564	
Kurtosis	-,110	1,091		
10000-14999	Mean	3,0741	,35047	
		3,0741	,35047	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,3224	
		Upper Bound	3,8258	
	5% Trimmed Mean	3,0576		
	Median	2,6667		
	Variance	1,842		
	Std. Deviation	1,35737		
Minimum	1,33			
Maximum	5,11			

		Range	3,78			
		Interquartile Range	2,56			
		Skewness	,237	,580		
		Kurtosis	-1,570	1,121		
	15000 ve üzeri	Mean	2,0093	,14823		
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1,6830		
			Upper Bound	2,3355		
		5% Trimmed Mean	2,0226			
		Median	2,0000			
		Variance	,264			
		Std. Deviation	,51347			
		Minimum	1,00			
		Maximum	2,78			
		Range	1,78			
		Interquartile Range	,81			
		Skewness	-,362	,637		
		Kurtosis	-,182	1,232		
<b>Tests of Normality</b>						
	AylıkGelir	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk	
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df
Tükenmişlikort	4253 TL den az	,140	13	,200*	,940	13
	4253-5999	,175	27	,033	,892	27
	6000-7999	,111	22	,200*	,965	22
	8000-9999	,128	16	,200*	,966	16
	10000-14999	,152	15	,200*	,901	15
	15000 ve üzeri	,106	12	,200*	,974	12

**Tablo 17: Aylıkgelir –Tükenmişlikort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Descriptives					
Farkındalıkort	AylıkGelir			Statistic	Std. Error
Farkındalıkort	4253 TL den az	Mean		3,7538	,20274
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	3,3121	
			Upper Bound	4,1956	
		5% Trimmed Mean		3,7598	
		Median		3,8000	
		Variance		,534	
		Std. Deviation		,73100	
		Minimum		2,40	
		Maximum		5,00	
		Range		2,60	
		Interquartile Range		1,10	
		Skewness		-,302	,616
		Kurtosis		-,361	1,191
		4253-5999	Mean		3,4444
	95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	3,1158	
			Upper Bound	3,7731	
	5% Trimmed Mean			3,4494	
	Median			3,2000	
	Variance			,690	
	Std. Deviation			,83082	
	Minimum			1,80	
	Maximum			5,00	
	Range			3,20	
	Interquartile Range			1,20	
	Skewness			-,118	,448
	Kurtosis			-,790	,872
	6000-7999	Mean		2,7091	,23566
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,2190	
			Upper Bound	3,1992	
		5% Trimmed Mean		2,7000	
		Median		2,7000	
		Variance		1,222	
		Std. Deviation		1,10536	
		Minimum		1,00	
		Maximum		4,60	
		Range		3,60	
		Interquartile Range		1,70	
		Skewness		,059	,491
		Kurtosis		-,869	,953
	8000-9999	Mean		2,8125	,25197
95% Confidence Interval for Mean		Lower Bound	2,2754		
		Upper Bound	3,3496		
5% Trimmed Mean			2,8361		
Median			3,1000		
Variance			1,016		
Std. Deviation			1,00789		
Minimum			1,00		
Maximum			4,20		
Range			3,20		
Interquartile Range			1,55		
Skewness			-,253	,564	
Kurtosis			-1,082	1,091	
10000-14999	Mean		2,8667	,32465	
	95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	2,1704		
		Upper Bound	3,5630		
	5% Trimmed Mean		2,8519		
	Median		2,4000		
	Variance		1,581		
	Std. Deviation		1,25736		
	Minimum		1,00		
	Maximum		5,00		

		Range	4,00				
		Interquartile Range	2,40				
		Skewness	,067	,580			
		Kurtosis	-1,380	1,121			
	15000 ve üzeri	Mean	2,4667	,37926			
		95% Confidence Interval for Mean	Lower Bound	1,6319			
			Upper Bound	3,3014			
		5% Trimmed Mean	2,3963				
		Median	1,8000				
		Variance	1,726				
		Std. Deviation	1,31380				
		Minimum	1,20				
		Maximum	5,00				
		Range	3,80				
		Interquartile Range	2,10				
		Skewness	1,151	,637			
		Kurtosis	-,152	1,232			
<b>Tests of Normality</b>							
	AylıkGelir	Kolmogorov-Smirnov <sup>a</sup>			Shapiro-Wilk		
		Statistic	df	Sig.	Statistic	df	Sig.
Farkındalıkort	4253 TL den az	,141	13	,200*	,973	13	,930
	4253-5999	,156	27	,092	,964	27	,461
	6000-7999	,093	22	,200*	,956	22	,407
	8000-9999	,165	16	,200*	,941	16	,364
	10000-14999	,178	15	,200*	,924	15	,222
	15000 ve üzeri	,277	12	,011	,803	12	,010
*. This is a lower bound of the true significance.							
a. Lilliefors Significance Correction							

**Tablo 18: AylıkGelir –Farkındalıkort Betimleyici Analiz Sonuçları**

Yukarıda sonuçları paylaşılan analizler skewness ve curtosis değerleri + - 2 değer aralığında olması ve Kolmogorov Simirnov değerleri de 0,05 den büyük olması sebebiyle normal dağılım sergilemiştir. (Tablo 7-18)

### 3.4.4.T Test ve Anova

Anket sonuçlarından elde edilen verilerle kadın-erkek değişkenleri baz alınarak T test analizi yapılmıştır. Buna göre çıkan sonuçlar;

‘H0: Cinsiyete göre güvensizlik açısından fark yok.’

‘H1: Cinsiyete göre güvensizlik açısından fark var.’

şeklinde belirlenmiştir.

Değerlendirme sonucunda p değerleri ve "sig." değerleri 0,05 den büyük çıkmıştır. Bu durumda H0 hipotezi kabul edilir. Cinsiyete göre fark olmadığı sonucu ortaya çıkmıştır.(Tablo 19-23) Yine aynı şekilde F test Anova’ da p değerleri 0,05 den büyük çıktığı (Tablo 24) sebebiyle H0 hipotezi kabul edilerek cinsiyete göre fark olmadığı anlaşılmıştır.

		One-Sided p	Two-Sided p		
Korkuort	Equal variances assumed	,127	,254	,27855	,24299
	Equal variances not assumed	,123	,246	,27855	,23825

**Tablo 19: Korkuort T Test**

<b>Independent Samples Test</b>					
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means	
		F	Sig.	t	df
Güvensiz likort	Equal variances assumed	1,651	,202	,059	103
	Equal variances not assumed			,057	72,222
<b>Independent Samples Test</b>					
		t-test for Equality of Means			
		Significance			Mean Difference
		One-Sided p	Two-Sided p		
Güvensizli kort	Equal variances assumed	,477	,953	,01457	
	Equal variances not assumed	,477	,955	,01457	

**Tablo 20: Güvenort T Test**

<b>Independent Samples Test</b>					
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means	
		F	Sig.	t	df
Tükenmişlikort	Equal variances assumed	,350	,555	,971	103
	Equal variances not assumed			,951	74,778
<b>Independent Samples Test</b>					
		t-test for Equality of Means			
		Significance			Mean Difference
		One-Sided p	Two-Sided p		
Tükenmişlikort	Equal variances assumed	,167	,334	,20021	
	Equal variances not assumed	,172	,345	,20021	

**Tablo 21: Tükenmişlikort T Test**

<b>Independent Samples Test</b>				
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means
		F	Sig.	t
Kurumsaldestekort	Equal variances assumed	,003	,959	-,700
	Equal variances not assumed			-,696
<b>Independent Samples Test</b>				
		t-test for Equality of Means		
		df	Significance	
			One-Sided p	Two-Sided p
Kurumsaldestekort	Equal variances assumed	103	,243	,485
	Equal variances not assumed	78,254	,244	,489

**Tablo 22: Kurumsaldestekort T Test**

Independent Samples Test					
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means	
		F	Sig.	t	df
Farkında lıkort	Equal variances assumed	2,668	,105	,535	103
	Equal variances not assumed			,514	70,543
Independent Samples Test					
		t-test for Equality of Means			
		Significance		Mean Difference	
		One-Sided p	Two-Sided p		
Farkında lıkort	Equal variances assumed	,297	,594	,11888	
	Equal variances not assumed	,304	,609	,11888	

**Tablo 23: Farkındalıkort T Test**

Oneway ANOVA					
Korkuort					
	Sum of Squares	df	Mean Square	F	Sig.
Between Groups	12,620	4	3,155	2,280	,066
Within Groups	138,362	100	1,384		
Total	150,982	104			

**Tablo 24: Korkuort Anova Test**

### 3.4.5. Korelasyon

Elde edilen veriler üzerinden yapılan korelasyon analizi sonucunda iş güvensizliği ile duygusal tükenmişlik arasında, mesleki farkındalık yoksunluğu ile duygusal tükenmişlik arasında ve Covid-19 korkusu ile iş güvensizliği arasında korelasyon olduğu gözlemlenmiştir. (Tablo 25)

Independent Samples Test					
		Levene's Test for Equality of Variances		t-test for Equality of Means	
		F	Sig.	t	df
Korku ort	Equal variances assumed	,128	,721	1,146	103
	Equal variances not assumed			1,169	84,797
Correlations					
		Korkuort	Güvensizlikort		
Korkuort	Pearson Correlation	1	,544**		
	Sig. (2-tailed)		<,001		
	N	105	105		
Güvensizlik ort	Pearson Correlation	,544**	1		
	Sig. (2-tailed)	<,001			
	N	105	105		

**Tablo 25: Korkuort-Güvenort Korelasyonu**

En yüksek korelasyon mesleki farkındalık yoksunluğu ile duygusal tükenmişlik arasındadır. Bu değişkenler arasında 0.609 (Tablo 30) değerinde korelasyon saptanmıştır. İş güvensizliği ile duygusal tükenmişlik arasında 0.603 (Tablo 32) ve Covid-19 korkusu ile iş güvensizliği arasında da 0.544 (Tablo 25) değerinde korelasyon bulunmuştur.

Correlations			
		Korkuort	Tükenmişlik ort
Korkuort	Pearson Correlation	1	,407**
	Sig. (2-tailed)		<,001
	N	105	105
Tükenmişlik ort	Pearson Correlation	,407**	1
	Sig. (2-tailed)	<,001	
	N	105	105

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

**Tablo 26: Korkuort-Tükenmişlikort Korelasyonu**

Correlations			
		Korkuort	Kurumsaldestekort
Korkuort	Pearson Correlation	1	-,065
	Sig. (2-tailed)		,513
	N	105	105
Kurumsaldestekort	Pearson Correlation	-,065	1
	Sig. (2-tailed)	,513	
	N	105	105

**Tablo 27: Korkuort-Kurumsaldestekort Korelasyonu**

Correlations			
		Korkuort	Farkındalıkort
Korkuort	Pearson Correlation	1	,341**
	Sig. (2-tailed)		<,001
	N	105	105
Farkındalıkort	Pearson Correlation	,341**	1
	Sig. (2-tailed)	<,001	
	N	105	105

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

**Tablo 28: Korkuort-Farkındalıkort Korelasyonu**

Correlations			
		Farkındalık ort	Güvensizlik ort
Farkındalık ort	Pearson Correlation	1	,413**
	Sig. (2-tailed)		<,001
	N	105	105
Güvensizlik ort	Pearson Correlation	,413**	1
	Sig. (2-tailed)	<,001	
	N	105	105

\*\* . Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).

**Tablo 29: Farkındalıkort-Güvenort Korelasyonu**

Correlations			
		Farkındalık ort	Tükenmişlik ort
Farkındalık ort	Pearson Correlation	1	,609**
	Sig. (2-tailed)		<,001
	N	105	105
Tükenmişlik ort	Pearson Correlation	,609**	1
	Sig. (2-tailed)	<,001	
	N	105	105
**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).			

**Tablo 30: Farkındalıkort-Tükenmişlikort Korelasyonu**

Correlations			
		Farkındalık ort	Kurumsaldestek ort
Farkındalıkort	Pearson Correlation	1	-,243*
	Sig. (2-tailed)		,012
	N	105	105
Kurumsaldestekort	Pearson Correlation	-,243*	1
	Sig. (2-tailed)	,012	
	N	105	105
*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).			

**Tablo 31: Farkındalıkort-Kurumsaldestekort Korelasyonu**

Correlations			
		Güvensizlik ort	Tükenmişlik ort
Güvensizlikort	Pearson Correlation	1	,603**
	Sig. (2-tailed)		<,001
	N	105	105
Tükenmişlikort	Pearson Correlation	,603**	1
	Sig. (2-tailed)	<,001	
	N	105	105
**. Correlation is significant at the 0.01 level (2-tailed).			

**Tablo 32: Güvenort-Tükenmişlikort Korelasyonu**

Correlations			
		Güvensizlik ort	Kurumsaldestekort
Güvensizlikort	Pearson Correlation	1	-,202*
	Sig. (2-tailed)		,038
	N	105	105
Kurumsaldestekort	Pearson Correlation	-,202*	1
	Sig. (2-tailed)	,038	
	N	105	105
*. Correlation is significant at the 0.05 level (2-tailed).			

**Tablo 33: Güvenort-Kurumsaldestekort Korelasyonu**

<b>Correlations</b>			
		<b>Kurumsaldestekort</b>	<b>Tükenmişlikort</b>
<b>Kurumsaldestekort</b>	Pearson Correlation	1	-,120
	Sig. (2-tailed)		,223
	N	105	105
<b>Tükenmişlikort</b>	Pearson Correlation	-,120	1
	Sig. (2-tailed)	,223	
	N	105	105

**Tablo 34: Kurumsaldestekort-Tükenmişlikort Korelasyonu**



#### 4.BÖLÜM: SONUÇ VE ÖNERİLER

Bu araştırmanın amacı İstanbul ilinde bulunan restoranların çalışanlarının Covid-19 sürecinde yaşamış oldukları zorlukları ortaya çıkarmak ve bu bilgiler ışığında restoran işletmecilerine normalleşme süreci için çözüm önerileri sunmaktır.

Alanyazında normalleşme sürecinde restoranların uyuşabileceği çözüm önerilerine değinilmiştir. Araştırma sonuçlarından yola çıkılarak bu süreçte restoran çalışanlarının performansını arttırmak için yapılabilecekler çıkarılabilir.

105 restoran çalışanı ile yürütülen anket çalışması sonucunda restoran çalışanlarının büyük çoğunluğunun Covid-19 korkusu taşıdığı, işi ile ilgili kendisini güvensiz hissettiği, duygusal olarak tükenmiş hissettiği ve mesleki farkındalığının azaldığı gözlemlendi. Buna karşın çalışanların kurumları tarafından desteklendiğini düşündüğü belirlendi.

55 yaş ve üstü restoran çalışanlarının büyük ölçüde Covid-19 a yakalanma korkusu ve işini kaybetme kaygısı barındırdığı belirlenmiştir. Restoran işletmecileri bu yaş grubunda bulunan çalışanlarına Covid-19 ve hijyen eğitimleri vererek kaygılarını azaltmalarına yardımcı olabilir, performanslarını arttırabilirler.

Yapılan çalışma doğrultusunda yüksek gelir seviyesine sahip grupta Covid-19'a yakalanma korkusu, iş güvensizliği ve duygusal tükenmişlik hislerinin en az olduğu ve mesleki farkındalığın en yüksek seviyede olduğu belirlenmiştir. Restoran işletmecileri maliyet dağılımı yaparken çalışanların ücretlerine mümkün olan en büyük payı ayırırlarsa, personelin motivasyon ve performansı artacaktır.

Elde edilen verilere göre fine-dining restoran çalışanlarının Covid-19 sürecindeki psikolojik durumları diğer restaurantürlerinde çalışan katılımcılara göre daha iyidir. Bu durum fine dining restoranların çalışanlarına daha olumlu koşullar

sağladığını gösterir. Restoran işletmecilerinin çalışma ortamını iyileştirecek adımlar atması, çalışan memnuniyetini ve performansını, dolayısıyla da müşteri memnuniyetini arttıracaktır.

Analiz sonuçları eğitim seviyesi yüksek olan katılımcıların mesleki farkındalıklarının daha yüksek olduğunu ortaya koymuştur. Bu durum alınan mesleki eğitimin, kriz durumlarında da mesleki farkındalığın sürdürülebilmesini olumlu etkilediğini göstermektedir. Restoran işletmecilerinin, çalışanlarını eğitim konusunda desteklemesi verilen hizmetin kalitesini arttırarak müşteri memnuniyetini arttırarak kar bazında da olumlu etki yaratacaktır.

Bu ve benzeri araştırmalar için:

Covid-19 sürecinde farklı şehirlerde bulunan restoranların çalışanlarının yaşadığı zorluklar araştırılarak evren genişletilebilir.

Covid-19 sürecinde restoran işletmecilerinin yaşadığı zorluklar araştırılarak duruma farklı bir pencereden bakılabilir.

## TABLOLAR

Tarih	Tanı	Ölüm	İyileşen
3/11/2020	1	0	0
3/12/2020	1	0	0
3/13/2020	5	0	0
3/14/2020	6	0	0
3/15/2020	18	0	0
3/16/2020	47	1	0
3/17/2020	98	1	0
3/18/2020	191	3	0
3/19/2020	359	4	0
3/20/2020	670	9	0
3/21/2020	947	21	0
3/22/2020	1236	30	0
3/23/2020	1529	37	0
3/24/2020	1872	44	0
3/25/2020	2433	59	26
3/26/2020	3629	75	26
3/27/2020	5698	92	42
3/28/2020	7402	108	70
3/29/2020	9217	131	105
3/30/2020	10827	168	162
3/31/2020	13531	214	243
4/1/2020	15679	277	333
4/2/2020	18135	356	415
4/3/2020	20921	425	484
4/4/2020	23934	501	786
4/5/2020	27069	574	1042
4/6/2020	30217	649	1326
4/7/2020	34109	725	1582
4/8/2020	38226	812	1846

4/9/2020	42282	908	2142
4/10/2020	47029	1006	2423
4/11/2020	52167	1101	2965
4/12/2020	56956	1198	3446
4/13/2020	61049	1296	3957
4/14/2020	65111	1403	4799
4/15/2020	69392	1518	5674
4/16/2020	74193	1643	7089
4/17/2020	78546	1769	8631
4/18/2020	82329	1890	10453
4/19/2020	86306	2017	11976
4/20/2020	90980	2140	13430
4/21/2020	95591	2259	14918
4/22/2020	98674	2376	16477
4/23/2020	101790	2491	18491
4/24/2020	104912	2600	21737
4/25/2020	107773	2706	25582
4/26/2020	110130	2805	29140
4/27/2020	112261	2900	33791
4/28/2020	114653	2992	38809
4/29/2020	117589	3081	44040
4/30/2020	120204	3174	48886
5/1/2020	122392	3258	53808
5/2/2020	124375	3336	58259
5/3/2020	126045	3397	63151
5/4/2020	127659	3461	68166
5/5/2020	129491	3520	73285
5/6/2020	131744	3584	78202
5/7/2020	133721	3641	82984
5/8/2020	135569	3689	86396
5/9/2020	137115	3739	89480

<b>5/10/2020</b>	138657	3786	92691
<b>5/11/2020</b>	139771	3841	95780
<b>5/12/2020</b>	141475	3894	98889
<b>5/13/2020</b>	143114	3952	101715
<b>5/14/2020</b>	144749	4007	104030
<b>5/15/2020</b>	146457	4055	106133
<b>5/16/2020</b>	148067	4096	108137
<b>5/17/2020</b>	149435	4140	109962
<b>5/18/2020</b>	150593	4171	111577
<b>5/19/2020</b>	151615	4199	112895
<b>5/20/2020</b>	152587	4222	113987
<b>5/21/2020</b>	153548	4249	114990
<b>5/22/2020</b>	154500	4276	116111
<b>5/23/2020</b>	155686	4308	117602
<b>5/24/2020</b>	156827	4340	118694
<b>5/25/2020</b>	157814	4369	120015
<b>5/26/2020</b>	158762	4397	121507
<b>5/27/2020</b>	159797	4431	122793
<b>5/28/2020</b>	160979	4461	124369
<b>5/29/2020</b>	162120	4489	125963
<b>5/30/2020</b>	163103	4515	126984
<b>5/31/2020</b>	163942	4540	127973
<b>6/1/2020</b>	164769	4563	128947
<b>6/2/2020</b>	165555	4585	129921
<b>6/3/2020</b>	166422	4609	130852
<b>6/4/2020</b>	167410	4630	131778
<b>6/5/2020</b>	168340	4648	133400
<b>6/6/2020</b>	169218	4669	135322
<b>6/7/2020</b>	170132	4692	137969
<b>6/8/2020</b>	171121	4711	141380
<b>6/9/2020</b>	172114	4729	144598
<b>6/10/2020</b>	173036	4746	146839
<b>6/11/2020</b>	174023	4763	147860

<b>6/12/2020</b>	175218	4778	149102
<b>6/13/2020</b>	176677	4792	150087
<b>6/14/2020</b>	178239	4807	151417
<b>6/15/2020</b>	179831	4825	152364
<b>6/16/2020</b>	181298	4842	153379
<b>6/17/2020</b>	182727	4861	154640
<b>6/18/2020</b>	184031	4882	156022
<b>6/19/2020</b>	185245	4905	157516
<b>6/20/2020</b>	186493	4927	158828
<b>6/21/2020</b>	187685	4950	160240
<b>6/22/2020</b>	188897	4974	161533
<b>6/23/2020</b>	190165	5001	162848
<b>6/24/2020</b>	191657	5025	164234
<b>6/25/2020</b>	193115	5046	165706
<b>6/26/2020</b>	194511	5065	167198
<b>6/27/2020</b>	195883	5082	169182
<b>6/28/2020</b>	197239	5097	170595
<b>6/29/2020</b>	198613	5115	171809
<b>6/30/2020</b>	199906	5131	173111
<b>7/1/2020</b>	201098	5150	175422
<b>7/2/2020</b>	202284	5167	176965
<b>7/3/2020</b>	203456	5186	178278
<b>7/4/2020</b>	204610	5206	179492
<b>7/5/2020</b>	205758	5225	180680
<b>7/6/2020</b>	206844	5241	182995
<b>7/7/2020</b>	207897	5260	185292
<b>7/8/2020</b>	208938	5282	187511
<b>7/9/2020</b>	209962	5300	190390
<b>7/10/2020</b>	210965	5323	191883
<b>7/11/2020</b>	211981	5344	193217
<b>7/12/2020</b>	212993	5363	194515
<b>7/13/2020</b>	214001	5382	195671
<b>7/14/2020</b>	214993	5402	196720

<b>7/15/2020</b>	215940	5419	197733
<b>7/16/2020</b>	216873	5440	198820
<b>7/17/2020</b>	217799	5458	199834
<b>7/18/2020</b>	218717	5475	201013
<b>7/19/2020</b>	219641	5491	202010
<b>7/20/2020</b>	220572	5508	203002
<b>7/21/2020</b>	221500	5526	204011
<b>7/22/2020</b>	222402	5545	205214
<b>7/23/2020</b>	223315	5563	206365
<b>7/24/2020</b>	224252	5580	207374
<b>7/25/2020</b>	225173	5596	208477
<b>7/26/2020</b>	226100	5613	209487
<b>7/27/2020</b>	227019	5630	210469
<b>7/28/2020</b>	227982	5645	211561
<b>7/29/2020</b>	228924	5659	212557
<b>7/30/2020</b>	229891	5674	213539
<b>7/31/2020</b>	230873	5691	214535
<b>8/1/2020</b>	231869	5710	215516
<b>8/2/2020</b>	232856	5728	216494
<b>8/3/2020</b>	233851	5747	217497
<b>8/4/2020</b>	234934	5765	218491
<b>8/5/2020</b>	236112	5784	219506
<b>8/6/2020</b>	237265	5798	220546
<b>8/7/2020</b>	238450	5813	221574
<b>8/8/2020</b>	239622	5829	222656
<b>8/9/2020</b>	240804	5844	223759
<b>8/10/2020</b>	241997	5858	224970
<b>8/11/2020</b>	243180	5873	226155
<b>8/12/2020</b>	244392	5891	227089
<b>8/13/2020</b>	245635	5912	228057
<b>8/15/2020</b>	248117	5955	229972
<b>8/14/2020</b>	248117	5955	229972
<b>8/16/2020</b>	249309	5974	230969

<b>8/17/2020</b>	250542	5996	231971
<b>8/18/2020</b>	251805	6016	232913
<b>8/19/2020</b>	253108	6039	233915
<b>8/20/2020</b>	254520	6058	234797
<b>8/21/2020</b>	255723	6080	235569
<b>8/22/2020</b>	257032	6102	236370
<b>8/23/2020</b>	258249	6121	237165
<b>8/24/2020</b>	259692	6139	237908
<b>8/25/2020</b>	261194	6163	238795
<b>8/26/2020</b>	262507	6183	239797
<b>8/27/2020</b>	263998	6209	240792
<b>8/28/2020</b>	265515	6245	241809
<b>8/29/2020</b>	267064	6284	242812
<b>8/30/2020</b>	268546	6326	243839
<b>8/31/2020</b>	270133	6370	244926
<b>9/1/2020</b>	271705	6417	245929
<b>9/2/2020</b>	273301	6462	246876
<b>9/3/2020</b>	274943	6511	248087
<b>9/4/2020</b>	276555	6564	249108
<b>9/5/2020</b>	278228	6620	250092
<b>9/6/2020</b>	279806	6673	251105
<b>9/7/2020</b>	281509	6730	252152
<b>9/8/2020</b>	283270	6782	253245
<b>9/9/2020</b>	284943	6837	254188
<b>9/10/2020</b>	286455	6895	255407
<b>9/11/2020</b>	288126	6951	256524
<b>9/12/2020</b>	289635	6999	257731
<b>9/13/2020</b>	291162	7056	258833
<b>9/14/2020</b>	292878	7119	260058
<b>9/15/2020</b>	294620	7186	261260
<b>9/16/2020</b>	296391	7249	262602
<b>9/17/2020</b>	298039	7315	263745
<b>9/18/2020</b>	299810	7377	264805

<b>9/19/2020</b>	301348	7445	266117
<b>9/20/2020</b>	302867	7506	267233
<b>9/21/2020</b>	304610	7574	268435
<b>9/22/2020</b>	306302	7639	269696
<b>9/23/2020</b>	308069	7711	270723
<b>9/24/2020</b>	309790	7785	271964
<b>9/25/2020</b>	311455	7858	273282
<b>9/26/2020</b>	312966	7929	274514
<b>9/27/2020</b>	314433	7997	275630
<b>9/28/2020</b>	315845	8062	277052
<b>9/29/2020</b>	317272	8130	278504
<b>9/30/2020</b>	318663	8195	279749
<b>10/1/2020</b>	320070	8262	281151
<b>10/2/2020</b>	321512	8325	282657
<b>10/3/2020</b>	323014	8384	283868
<b>10/4/2020</b>	324443	8441	285050
<b>10/5/2020</b>	326046	8498	286370
<b>10/6/2020</b>	327557	8553	287599
<b>10/7/2020</b>	329138	8609	288954
<b>10/8/2020</b>	330753	8667	290352
<b>10/9/2020</b>	332382	8722	291754
<b>10/10/2020</b>	334031	8778	293145
<b>10/11/2020</b>	335533	8837	294357
<b>10/12/2020</b>	337147	8895	295658
<b>10/13/2020</b>	338779	8957	296972
<b>10/14/2020</b>	340450	9014	298368
<b>10/15/2020</b>	342143	9080	299679
<b>10/16/2020</b>	343955	9153	301098
<b>10/17/2020</b>	345678	9224	302499
<b>10/18/2020</b>	347493	9296	304003
<b>10/19/2020</b>	349519	9371	305427
<b>10/20/2020</b>	351413	9445	306939
<b>10/21/2020</b>	353426	9513	308446

<b>10/22/2020</b>	355528	9584	310027
<b>10/23/2020</b>	357693	9658	311520
<b>10/24/2020</b>	359784	9727	313093
<b>10/25/2020</b>	361801	9799	314390
<b>10/26/2020</b>	363999	9874	316008
<b>10/27/2020</b>	366208	9950	317519
<b>10/28/2020</b>	368513	10027	319181
<b>10/29/2020</b>	370832	10099	320762
<b>10/30/2020</b>	373154	10177	322465
<b>10/31/2020</b>	375367	10252	323971
<b>11/1/2020</b>	377473	10326	325486
<b>11/2/2020</b>	379775	10402	327007
<b>11/3/2020</b>	382118	10481	328824
<b>11/4/2020</b>	384509	10558	330665
<b>11/5/2020</b>	386820	10639	332379
<b>11/6/2020</b>	389256	10722	334293
<b>11/7/2020</b>	391739	10803	336221
<b>11/8/2020</b>	394255	10887	338239
<b>11/9/2020</b>	396831	10972	340286
<b>11/10/2020</b>	399360	11059	342501
<b>11/11/2020</b>	402053	11145	344613
<b>11/12/2020</b>	404894	11233	346794
<b>11/13/2020</b>	407939	11326	348804
<b>11/14/2020</b>	411055	11418	351102
<b>11/15/2020</b>	414278	11507	353663
<b>11/16/2020</b>	417594	11601	356375
<b>11/17/2020</b>	421413	11704	359063
<b>11/18/2020</b>	425628	11820	361655
<b>11/19/2020</b>	430170	11943	364573
<b>11/20/2020</b>	435273	12084	367592
<b>11/21/2020</b>	440805	12219	370825
<b>11/22/2020</b>	446822	12358	374637
<b>11/23/2020</b>	453535	12511	377891

<b>11/24/2020</b>	460916	12672	381569
<b>11/25/2020</b>	467730	12840	385480
<b>11/26/2020</b>	474606	13014	388771
<b>11/27/2020</b>	481198	13191	392616
<b>11/28/2020</b>	487912	13373	396227
<b>11/29/2020</b>	494351	13558	400242
<b>11/30/2020</b>	500865	13746	404727
<b>12/1/2020</b>	506966	13936	409320
<b>12/2/2020</b>	513656	14129	414141
<b>12/3/2020</b>	520167	14316	418331
<b>12/4/2020</b>	527070	14509	423142
<b>12/5/2020</b>	533198	14705	427242
<b>12/6/2020</b>	539291	14900	431253
<b>12/7/2020</b>	545711	15103	436270
<b>12/8/2020</b>	552304	15314	441515
<b>12/9/2020</b>	558517	15531	447361
<b>12/10/2020</b>	1748567	15751	452593
<b>12/11/2020</b>	1780673	15977	458109
<b>12/12/2020</b>	1809809	16199	1581565
<b>12/13/2020</b>	1836728	16417	1603780
<b>12/14/2020</b>	1866345	16646	1631944
<b>12/15/2020</b>	1898447	16881	1661191
<b>12/16/2020</b>	1928165	17121	1691113
<b>12/17/2020</b>	1955680	17364	1721607
<b>12/18/2020</b>	1982090	17610	1753552
<b>12/19/2020</b>	2004285	17851	1779068
<b>12/20/2020</b>	2024601	18097	1800286
<b>12/21/2020</b>	2043704	18351	1834705
<b>12/22/2020</b>	2062960	18602	1866815
<b>12/23/2020</b>	2082610	18861	1901307
<b>12/24/2020</b>	2100712	19115	1935292
<b>12/25/2020</b>	2118255	19371	1970803
<b>12/26/2020</b>	2133373	19624	1994034

<b>12/27/2020</b>	2147578	19878	2015230
<b>12/28/2020</b>	2162775	20135	2037433
<b>12/29/2020</b>	2178580	20388	2058437
<b>12/31/2020</b>	2194272	20642	2078629
<b>12/30/2020</b>	2194272	20642	2078629
<b>1/1/2021</b>	2220855	21093	2114760
<b>1/2/2021</b>	2232035	21295	2126432
<b>1/3/2021</b>	2241912	21488	2136534
<b>1/4/2021</b>	2255607	21685	2146430
<b>1/5/2021</b>	2270101	21879	2155338
<b>1/6/2021</b>	2283931	22070	2164040
<b>1/7/2021</b>	2296102	22264	2172251
<b>1/8/2021</b>	2307581	22450	2182145
<b>1/9/2021</b>	2317118	22631	2190047
<b>1/10/2021</b>	2326256	22807	2198150
<b>1/11/2021</b>	2336476	22981	2208451
<b>1/12/2021</b>	2346285	23152	2218464
<b>1/14/2021</b>	2355839	23325	2227927
<b>1/13/2021</b>	2355839	23325	2227927
<b>1/15/2021</b>	2373115	23664	2246047
<b>1/16/2021</b>	2380665	23832	2254052
<b>1/17/2021</b>	2387101	23997	2262864
<b>1/18/2021</b>	2392963	24161	2270769
<b>1/19/2021</b>	2399781	24328	2277987
<b>1/20/2021</b>	2406216	24487	2283919
<b>1/21/2021</b>	2412505	24641	2290032
<b>1/22/2021</b>	2418472	24789	2296050
<b>1/23/2021</b>	2424328	24933	2301861
<b>1/24/2021</b>	2429605	25073	2307721
<b>1/25/2021</b>	2435247	25210	2314403
<b>1/26/2021</b>	2442350	25344	2322511
<b>1/27/2021</b>	2449839	25476	2331314
<b>1/29/2021</b>	2457118	25605	2340216

<b>1/28/2021</b>	2457118	25605	2340216
<b>1/30/2021</b>	2470901	25865	2355409
<b>1/31/2021</b>	2477463	25993	2362415
<b>2/1/2021</b>	2485182	26117	2370431
<b>2/2/2021</b>	2492977	26237	2379070
<b>2/3/2021</b>	2501079	26354	2387384
<b>2/4/2021</b>	2508988	26467	2396199
<b>2/5/2021</b>	2516889	26577	2404416
<b>2/6/2021</b>	2524786	26685	2412505
<b>2/7/2021</b>	2531456	26797	2440706
<b>2/8/2021</b>	2539559	26900	2449273
<b>2/9/2021</b>	2548195	26998	2437382
<b>2/10/2021</b>	2556837	27093	2445285
<b>2/11/2021</b>	2564427	27187	2453096
<b>2/12/2021</b>	2572190	27284	2461204
<b>2/13/2021</b>	2579896	27377	2468419
<b>2/14/2021</b>	2586183	27471	2475329
<b>2/15/2021</b>	2594128	27562	2482435
<b>2/16/2021</b>	2602034	27652	2489624
<b>2/17/2021</b>	2609359	27738	2496833
<b>2/18/2021</b>	2616600	27821	2504050
<b>2/19/2021</b>	2624019	27903	2511548
<b>2/20/2021</b>	2631876	27983	2518758
<b>2/21/2021</b>	2638422	28060	2523760
<b>2/23/2021</b>	2646526	28138	2529450
<b>2/22/2021</b>	2646526	28138	2529450
<b>2/24/2021</b>	2665194	28285	2540293
<b>2/25/2021</b>	2674766	28358	2546503
<b>2/26/2021</b>	2683971	28432	2556785
<b>2/27/2021</b>	2693164	28503	2565723
<b>2/28/2021</b>	2701588	28569	2572234
<b>3/2/2021</b>	2711479	28638	2578181
<b>3/1/2021</b>	2711479	28638	2578181

<b>3/3/2021</b>	2734836	28771	2593264
<b>3/4/2021</b>	2746158	28839	2601137
<b>3/5/2021</b>	2757460	28901	2608848
<b>3/6/2021</b>	2769230	28965	2616139
<b>3/7/2021</b>	2780417	29030	2623924
<b>3/8/2021</b>	2793632	29094	2632030
<b>3/9/2021</b>	2807387	29160	2640669
<b>3/11/2021</b>	2821943	29227	2649862
<b>3/10/2021</b>	2821943	29227	2649862
<b>3/12/2021</b>	2850930	29356	2670273
<b>3/13/2021</b>	2866012	29421	2685560
<b>3/14/2021</b>	2879390	29489	2701076
<b>3/15/2021</b>	2894893	29552	2716969
<b>3/16/2021</b>	2911642	29623	2734862
<b>3/17/2021</b>	2930554	29696	2752023
<b>3/18/2021</b>	2950603	29777	2770638
<b>3/19/2021</b>	2971633	29864	2788757
<b>3/20/2021</b>	2992694	29959	2807572
<b>3/21/2021</b>	3013122	30061	2825187
<b>3/22/2021</b>	3035338	30178	2844681
<b>3/23/2021</b>	3061520	30316	2863882
<b>3/24/2021</b>	3091252	30462	2881643
<b>3/25/2021</b>	3120013	30619	2900829
<b>3/26/2021</b>	3149094	30772	2921037
<b>3/27/2021</b>	3179115	30923	2939929
<b>3/28/2021</b>	3208173	31076	2957093
<b>3/29/2021</b>	3240577	31230	2975108
<b>3/30/2021</b>	3277880	31385	2995033
<b>3/31/2021</b>	3317182	31537	3014226
<b>4/1/2021</b>	3357988	31713	3035043
<b>4/2/2021</b>	3400296	31892	3059462
<b>4/3/2021</b>	3445052	32078	3082676
<b>4/4/2021</b>	3487050	32263	3105350

4/5/2021	3529601	32456	3130977
4/6/2021	3579185	32667	3159475
4/7/2021	3633925	32943	3194978
4/8/2021	3689866	33201	3232892
4/9/2021	3745657	33454	3268678
4/10/2021	3798333	33702	3301217
4/11/2021	3849011	33939	3331411
4/12/2021	3903573	34182	3372629
4/13/2021	3962760	34445	3424733
4/14/2021	4025557	34734	3480146
4/15/2021	4086957	35031	3535040
4/16/2021	4150039	35320	3591550
4/17/2021	4212645	35608	3643734
4/18/2021	4268447	35926	3687590
4/19/2021	4323596	36267	3736537
4/20/2021	4384624	36613	3792129
4/21/2021	4446591	36975	3844342
4/22/2021	4501382	37329	3909935
4/23/2021	4550820	37672	3970111
4/24/2021	4591416	38011	4022408
4/25/2021	4629969	38358	4073644
4/26/2021	4667281	38711	4121671
4/27/2021	4710582	39057	4167263
4/28/2021	4751026	39398	4212461
4/29/2021	4788700	39737	4255714
4/30/2021	4820591	40131	4323897
5/1/2021	4849408	40504	4405199
5/2/2021	4875388	40844	4480381
5/3/2021	4900121	41191	4515819
5/4/2021	4929118	41527	4554037
5/5/2021	4955594	41883	4589501
5/6/2021	4977982	42187	4626799

5/7/2021	4998089	42465	4662328
5/8/2021	5016141	42746	4691224
5/9/2021	5031332	43029	4716918
5/10/2021	5044936	43311	4743871
5/11/2021	5059433	43589	4766124
5/12/2021	5072462	43821	4801291
5/13/2021	5083996	44059	4856763

**Tablo 1: Türkiye'nin Tarihlerle Göre Covid-19 Hasta Tanı, Ölüm ve İyileşen Sayıları**

(Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi - Anasayfa ([cbddo.gov.tr](http://cbddo.gov.tr)) adresinden elde edilen verilerden alıntılanmış ve işlenmiştir.)

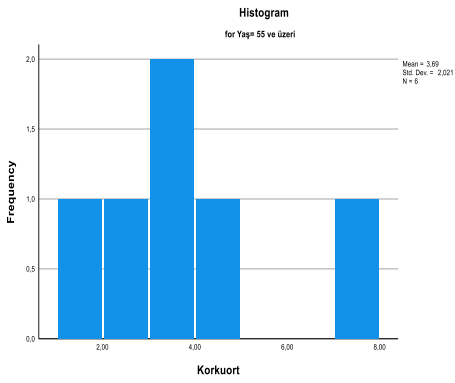
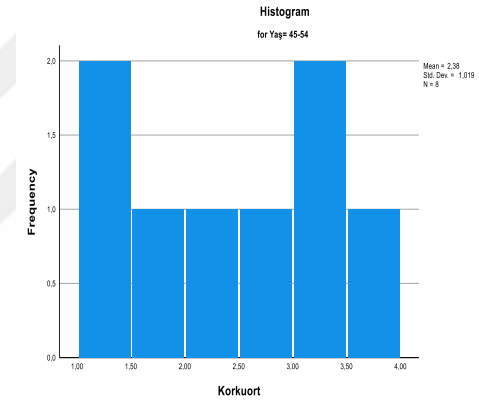
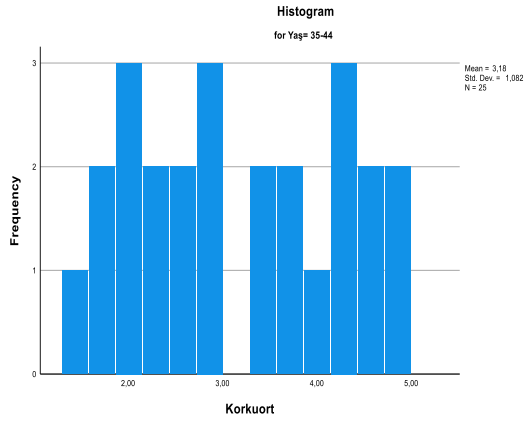
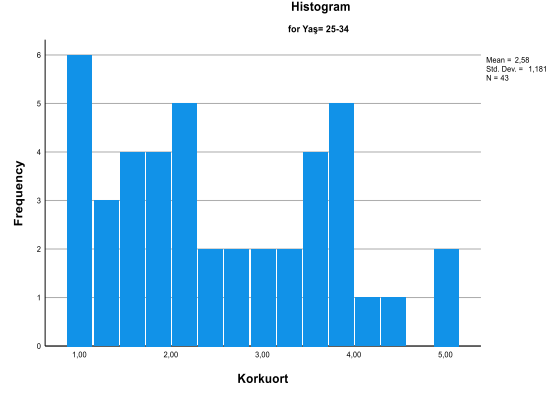
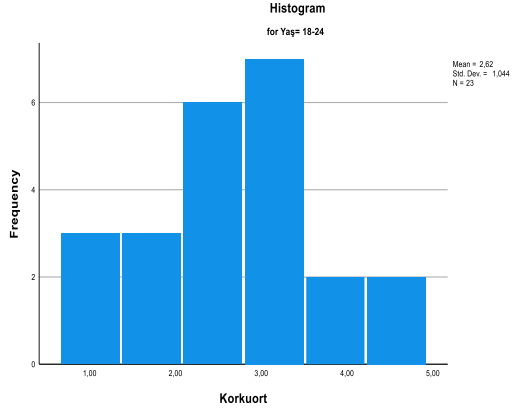
	Korkuort	Güvenort	Tükenmişlikort	Kurumsaldestekort	Farkındalıkort
	3,57	3	3	3	2,8
	1,14	1	2,44	3,88	2,8
	2	2	2	5	1,8
	4,29	4,25	4	5	2,4
	3	3,75	2,89	5	1
	1,57	1	1,67	4,63	1,4
	2	3	2,78	2,63	3
	2,57	2	4	4	4
	1,43	2	2,44	3	2
	2,71	3	3,78	2,88	4
	2,14	3,25	3,89	3,63	3,8
	3,86	3,75	3,78	3,25	3,6
	3,43	4	3,78	4	3,2
	1,29	2	2,78	3,88	3,2
	4,14	4,25	4,22	4,38	4,2
	4,29	4,75	4,11	4,75	4,6
	2,86	3	4,44	4,88	4
	3	4,75	3,33	2,38	4,2
	4,86	4,25	4,22	4,88	4
	1	2	2,78	3,13	2,4
	2,71	4	2,67	4,25	2
	2,43	1,75	1	1,75	1
	1,71	3,5	2,22	3	1,8
	3,57	3	5	1,63	4
	2	3	1,67	2,75	4
	1,57	5	4	3	4,2
	2,86	2	2,11	2,63	3,4
	1,71	2	2,22	4,75	3,4
	2,14	2	3,22	4,25	2,8
	1,86	2	2,44	3,75	2,4
	1,86	2,5	4,33	3,63	3,4
	1	1	2,78	2,38	4,6
	1	2	2,33	4,75	2,4
	2,29	4	3,44	2	1,8
	3,57	4,75	3,89	3	3
	4	4	4	4	4
	1,29	1	2,33	3,5	1,8
	1,43	2,5	4	2	4,4
	2,14	5	2,78	1,5	5
	2,14	1	2,11	4,88	1
	1,43	1	1	3,38	2,4
	3	1	3,33	2,5	3,4
	1,43	2	5	4	4,4
	2	2	2,67	3,75	2,4

	2,57	2	1,44	4,88	5
	2,43	2	4	4	4,6
	1,86	1	1,78	4,5	1,4
	1	2	1,67	1,88	2
	1	1,75	2,67	4,63	1
	3,71	2,75	1,78	4,75	1,8
	4	4	4,78	1	5
	1,57	1	2,78	3,25	2,2
	2,86	3,75	4,67	3,13	3
	3,43	1,5	1,89	4,63	2,4
	1,86	2	2,56	4,5	2,4
	1	1,25	2,22	3,88	1,4
	5	5	5	4,13	4,2
	2,57	4,75	4,22	4,13	4,2
	5	5	4,44	2,13	2,8
	4,86	4	4,78	4	4
	2,14	3	3,44	4	2,6
	4,14	4,75	4,22	4,5	4
	3,57	5	4	2,38	5
	1	1	1,11	5	2
	3,71	3,25	2,44	4	2
	3,29	2,5	4	3	3
	1,29	4,25	4,89	2	3,6
	2,43	5	4,22	4,13	3
	1,57	3,5	4,44	2,25	4,4
	1,71	4	4	4,13	2,2
	1,14	3,5	2,56	3,63	1
	1	4,5	2,11	2,63	2,4
	3	4,75	2,78	1,88	4
	2,29	2	2,67	4	4
	4,57	5	4,67	4,5	4,4
	5	4	4,33	2,75	4,2
	2,29	3,75	3,11	3,63	2,6
	4,43	3	3,33	4,25	3
	3,29	2,25	1,33	3,5	1,6
	2,29	2,5	2,44	1,75	3
	3,57	3	4,11	3,63	4,2
	3,86	5	4,33	4,13	1,8
	1,57	2	3	3,75	2
	3,57	2,75	3,11	4,25	3,6
	4,57	3,75	3,89	2,63	4,6
	4	4,25	3,67	3,63	3,8
	2,29	2	1,89	4,63	1,6
	3,43	4	3,56	2,38	3,4
	4,57	4,75	4,11	1,75	3,8

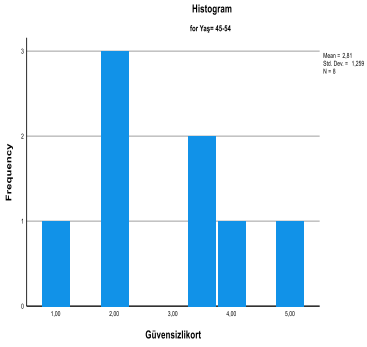
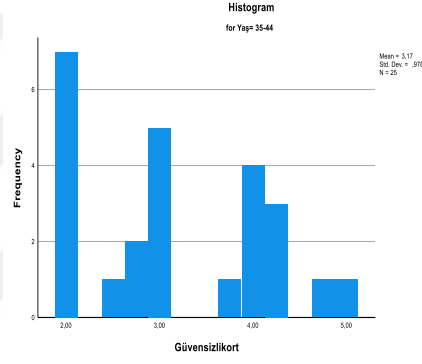
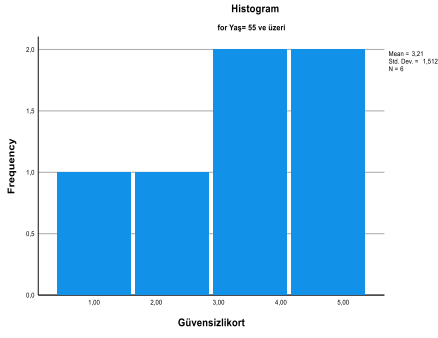
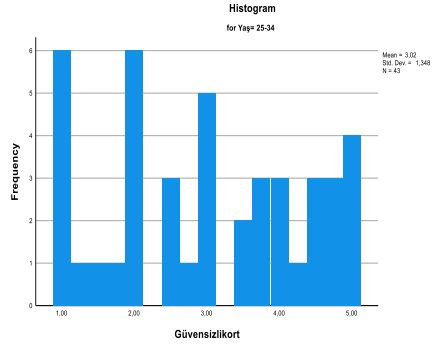
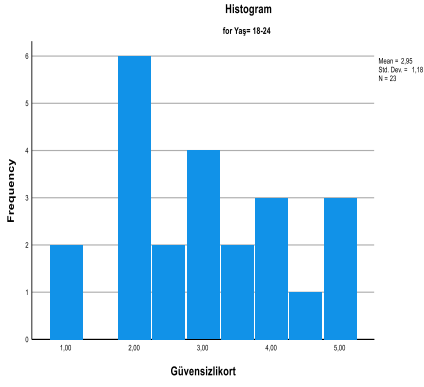
	2,29	2,5	1,56	4,13	1,4
	3	2,75	2	3,75	1,2
	4	4,5	3,56	1,63	4,2
	3	3	3,22	3	3,8
	2,86	3	3,22	3	2,4
	3,29	3,25	2,67	2,75	2,6
	3	3	2,78	2,63	4
	2,71	3	5,11	2,75	3,8
	3,43	2,25	2,11	1,88	1,6
	4,43	4	2,78	3,25	3,4
	2,71	2	2,67	2,25	3,2
	7,29	3,25	2,67	2,38	3,2
	3	3	3,22	2,5	2,8
	2,86	3	2,56	1,88	1,4
	3,86	4,5	3,56	3,13	3,2
	3,71	2	3	3,75	3,2
Ortalama Değer	2,781238	3,035714	3,161905	3,409333	3,038095

**Tablo 2: Soru Grubu Ortalama Değerleri Ortalaması**

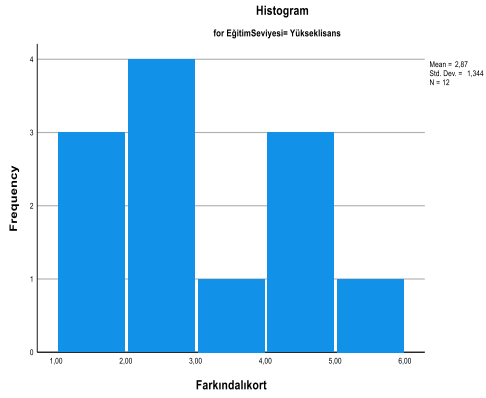
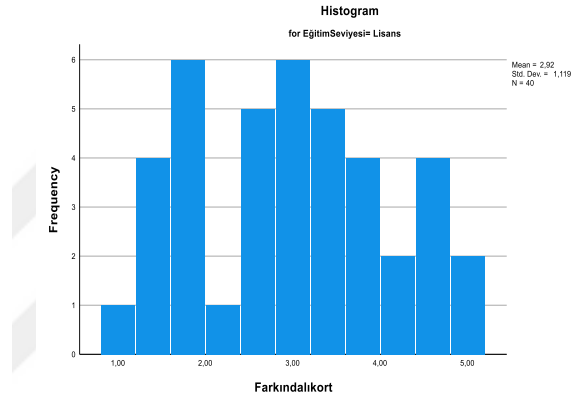
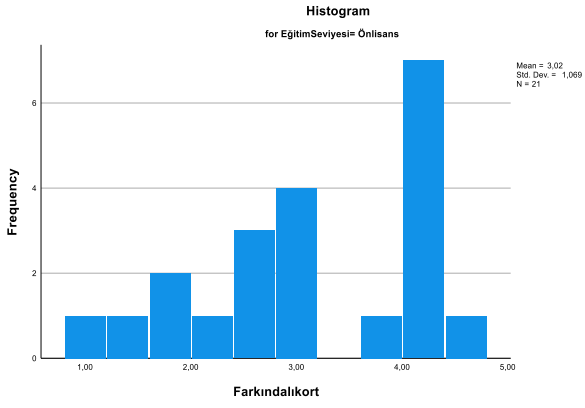
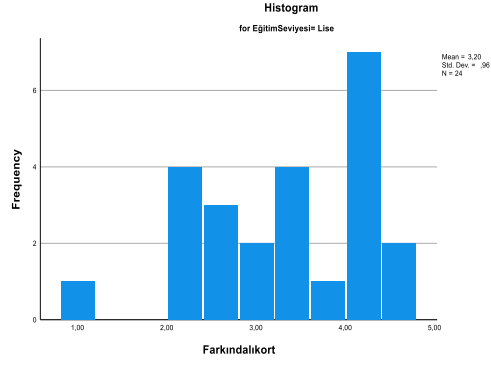
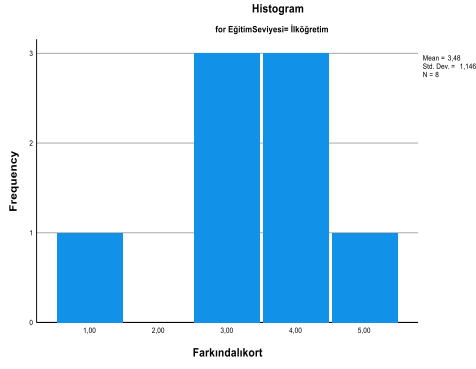
# GRAFİKLER



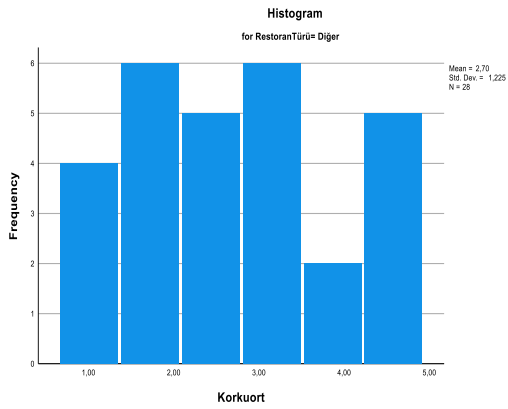
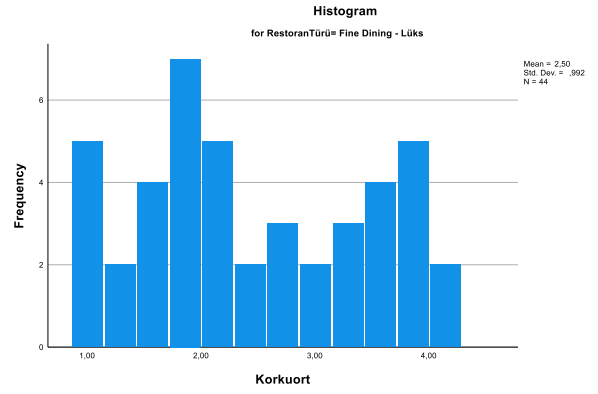
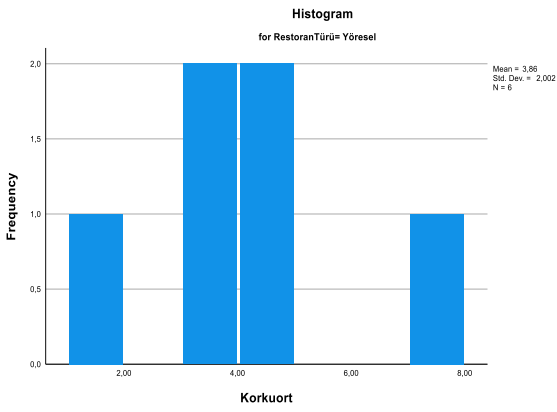
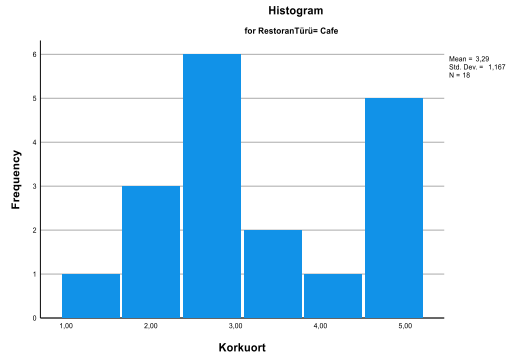
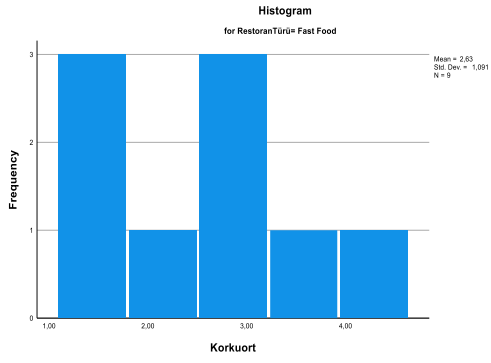
**Grafik 12 :Yaş-Korkuort Histogramları**



**Grafik 13 :Yaş-Korkuort Histogramları**

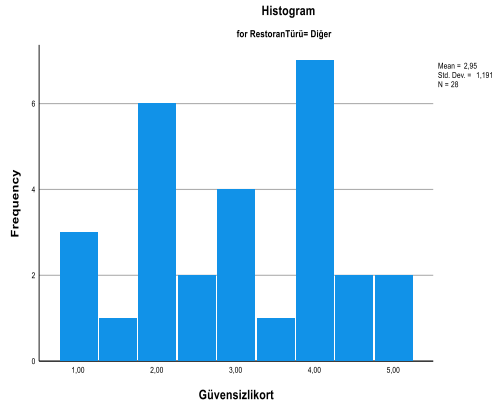
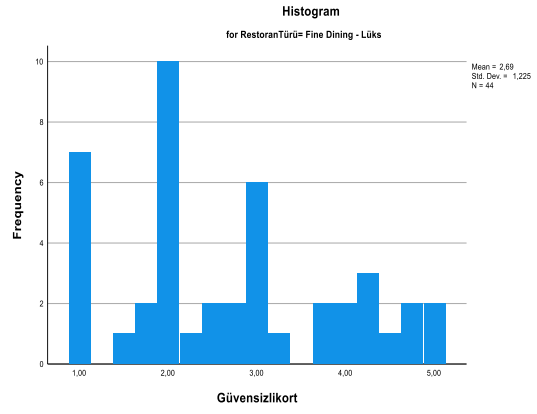
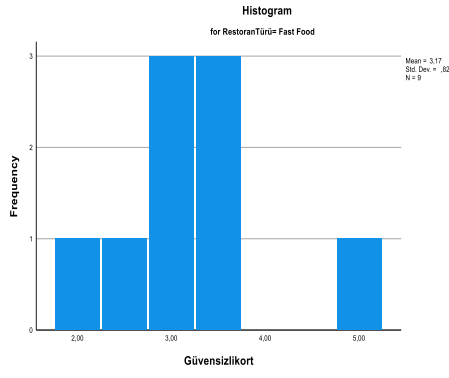
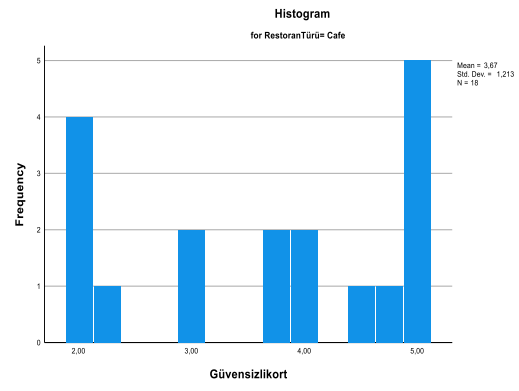
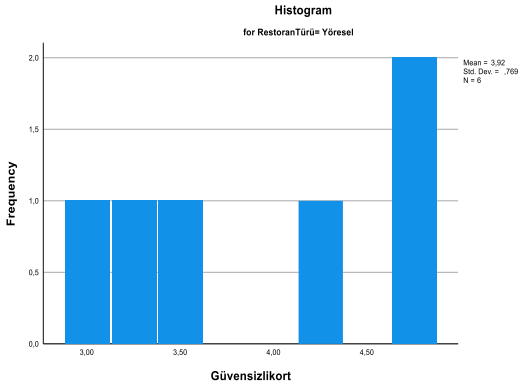


**Grafik 14: Eğitim seviyesi-Farkındalıkort Histogramları**



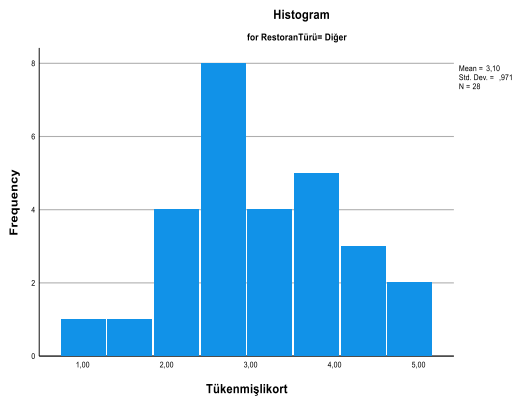
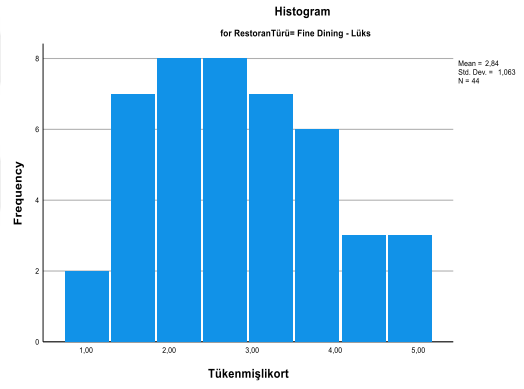
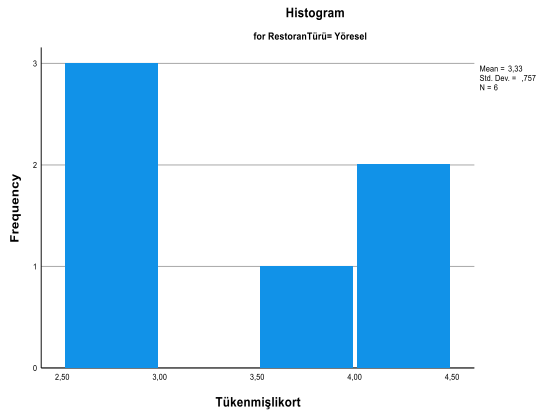
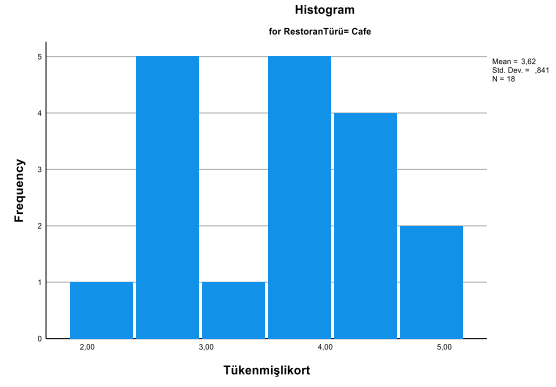
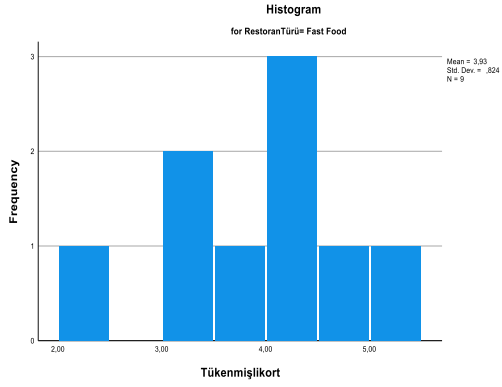
**Grafik 15 :Restorantürü-Korkuort**

**Histogramları**



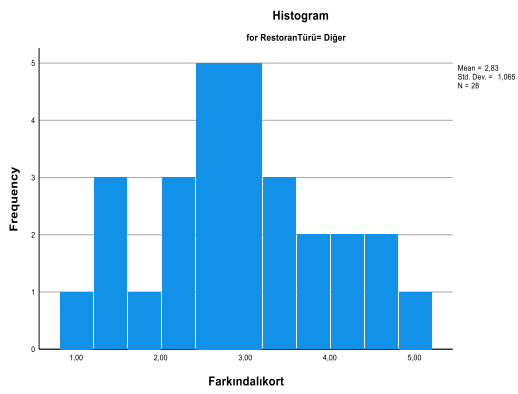
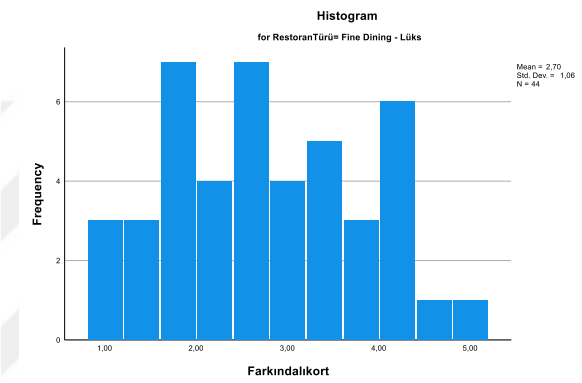
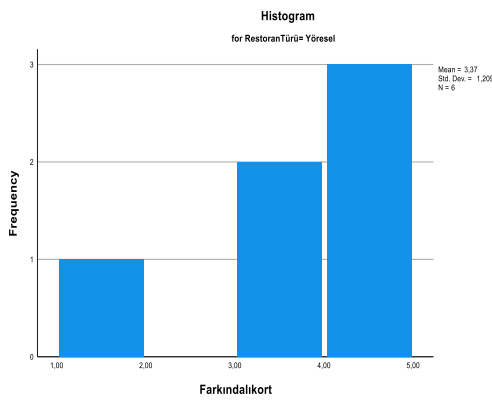
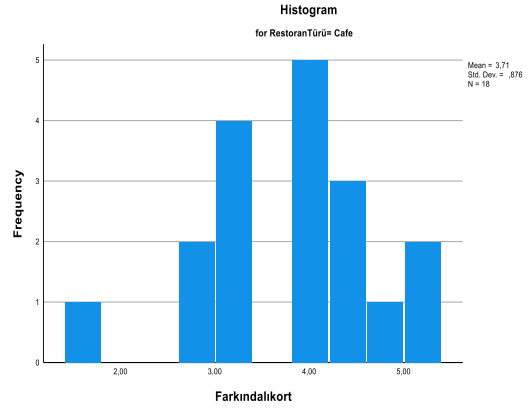
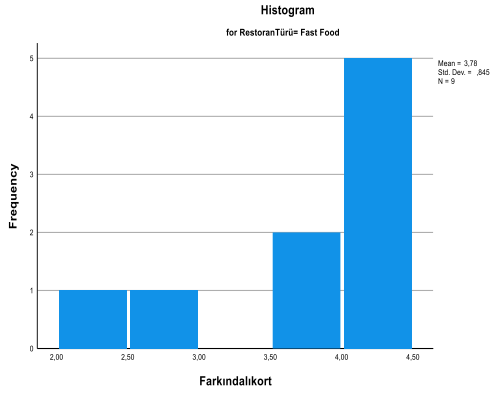
**Grafik 16 :Restorantürü-Güvenlilikort**

**Histogramları**



**Grafik 17 :Restorantürü-**

**Güvensizlikort Histogramları**



**Grafik 18 :Restorantürü-**

**Farkındalıkort Histogramları**

## KAYNAKLAR

1. "İçişleri Bakanlığı'ndan yeni corona virüs genelgesi!". Milliyet. E. 15.05.2021  
<[Corona virüsü son dakika! İçişleri Bakanlığı'ndan yeni genelge! - Haberler Milliyet](#)>  
<[\\*vol8\\_issue4\\_article51.pdf \(jotags.org\)](#)>
2. <[02-07-2020\\_5efd852499108\\_tusperapor02\\_covid-19\\_pandemi\\_yonetiminde\\_turkiye\\_ornegi.pdf \(tuseb.gov.tr\)](#)>, E. Şubat 2022
3. <[81 İl Valiliği'ne Koronavirüs Tedbirleri Konulu Ek Genelge Gönderildi \(icisleri.gov.tr\)](#)>, E. Nisan 2022
4. <[Broad Street Pump Outbreak \(ucla.edu\)](#)> E.Mart 2022
5. <[COVID-19 TEDBİRLERİ \(tarimorman.gov.tr\)](#)> E. Nisan 2022  
<[COVID-19UN-CALISMA-PSIKOLOJISI-UeZERINDEKI-ETKILERI.pdf \(researchgate.net\)](#)>
6. <[Haziran Ayı Normalleşme Tedbirleri Genelgesi \(icisleri.gov.tr\)](#)> E. Nisan 2022
7. <[Home | National Restaurant Association](#)>, E. Şubat 2022
8. <[T.C. Sağlık Bakanlığı \(saglik.gov.tr\)](#)>, E. Şubat 2022
9. <[TURYİD – Turizm Restoran Yatırımcıları ve Gastronomi İşletmecileri Derneği \(turyid.org\)](#)>, E. Şubat 2022
10. <[WHO | What is a pandemic?](#)> , E. Şubat 2022
11. Anıl Akay, Mehmet Sarıışık, Restoran Yöneticilerinin Menü Planlaması ve Analizi Konusuna Yaklaşımları Üzerine Bir Araştırma, Bartın Üniversitesi İ.İ.B.F. Dergisi, 2015, C. 6, S. 12, <<https://www.acarindex.com/dosyalar/makale/acarindex-1449663995.pdf>>
12. Anthony Betts, Covid-19 Sonrası Yeni Bir Restoran İşletme Modeli,  
<<https://www.gastronometro.com.tr/yeni-normalin-restoran-uygulamalari/anthony-betts-covid-19-sonrasi-yeni-bir-restoran-isletme-modeli>>
13. BBC Türkçe, 2021, <[Motosikletli kuryelerin zamana ve pandemiye karşı yarışı - BBC News Türkçe](#)>
14. Buse Çeti, Kurban Ünlüönen, Salgın Hastalıklar Sebebiyle Oluşan Krizlerin Turizm Sektörü Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi, Aralık 2019, <(PDF) [Salgın Hastalıklar Sebebiyle Oluşan Krizlerin Turizm Sektörü Üzerindeki Etkisinin Değerlendirilmesi \(researchgate.net\)](#)>

15. Cihan Seçilmiş, Yaşar Sarı, Kriz Dönemlerinde Konaklama İşletmelerinin Kriz Yönetimi Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2010, 15(1), 21-40
16. Courtney L. Norris, Scott Taylor Jr and D. Christopher Taylor, Pivot! How the restaurant industry adapted during COVID-19 restrictions, 2021, <[IHR-09-2020-0052\\_proof 132..155 \(emerald.com\)](#)>
17. COVID-19 Etkisinde Restoran Sektörünün Bugünü ve Geleceği, <<https://www2.deloitte.com/tr/tr/pages/consumer-business/articles/COVID-19-etkisinde-restoran-sektorunun-bugunu-ve-gelecegi.html>>
18. Covid-19 Sürecinde Türkiye ve Dünya Turizmi Değerlendirmesi, Aralık 2020 <[6ad52b35-1dd2-41c2-9f1c-c24cc19e7a63.pdf \(tursab.org.tr\)](#)>
19. Davut Pehlivanlı, Koronavirüs Salgını ve İşletmelere Etkisi, 2020, <<https://www.paraborsa.net/i/koronavirus-salgini-ve-isletmelere-etkisi/>>
20. Fadime Çınar, Berrin Özkaya, Koronavirüs (COVID-19) Pandemisinin Medikal Turizm Faaliyetlerine Etkisi, Sağlık ve Sosyal Refah Araştırmaları Dergisi, 2020, C. 2, S. 2, s. 35-50 <[1176009 \(dergipark.org.tr\)](#)>
21. Fatih Budak, Şerif Korkmaz, COVID-19 Pandemi Sürecine Yönelik Genel Bir Değerlendirme: Türkiye Örneği. Sosyal Araştırmalar ve Yönetim Dergisi, 2020, (1), 62-79.
22. Feridun Sezgin, Kriz Yönetimi. Kırgızistan Türkiye Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 2003, 8(1), 181-195.
23. Gaye Şahin, Koronavirüs Sonrası Gastronomi Dünyasını Neler Bekliyor?, 2020, <https://www.oggusto.com/business/koronavirus-sonrasi-gastronomi-dunyasini-neler-bekliyor>
24. Gökçe Yüksek, Merve Kalyoncu, Covid-19 Küresel Salgınının Turizm Sektörü Üzerindeki Etkileri, Journal of Gastronomy Hospitality and Travel (joghat), 2021, <[2021-vol-4-issue-1-full-text-61.pdf](#)>
25. Mehmet Şimşek, An Investigation into the Change in Customer Complaints about Takeaway during COVID-19, 2020, C. 19, S. COVID-19 Special Issue, 169 – 178, <[Makale » DergiPark](#)>
26. Meryem Aybas, Covid-19 Sürecinde Türkiye’de Sosyal Politika, 2021, s. 250.
27. Mustafa Sandıkcı, Eda Çoban, Koronavirüs (Covid-19) Salgınının Menülerde Meydana Getirdiği Değişikliklerin İncelenmesi: Afyonkarahisar İli Örneği, Journal of

- Tourism and Gastronomy Studies, 2021, 9 (3), 1741-1757, <[\\*vol9\\_issue3\\_article18-with-cover-page-v2.pdf \(d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net\)](#)>
28. Nashirah Abu Bakar, Sofian Rosbi, “Effect of Coronavirus Disease (COVID-19) to Tourism Industry”, International Journal of Advanced Engineering Research and Science, 2020, Vol. 7, No. 4, pp.189- 193.
29. Nurhayat İflazoğlu, Mustafa Aksoy, Tüketicilerin COVID-19 Salgını Sürecinde Yiyecek-İçecek İşletmelerinden Bekledikleri Hizmetin Niteliğine İlişkin Bir Araştırma, Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 2020, 8 (4), 3362-3377,
30. Sultan Çulfa, Elif Yıldırım, Banu Bayram, COVID-19 Pandemi Süresince İnsanlarda Değişen Beslenme Alışkanlıkları ile Obezite İlişkisi, Online Türk Sağlık Bilimleri Dergisi 2021;6(1):135-142,
31. Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi <[Türkiye Cumhuriyeti Cumhurbaşkanlığı Dijital Dönüşüm Ofisi - Anasayfa \(cbddo.gov.tr\)](#)> E.Mart 2022
32. Ülker Can , Ülker Çolakoğlu, Mutfak Şeflerinin Perspektifinden Pandemi Süreci ve Etkileri, Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 2021, C. 3, S. 1, Haziran, s.45-57, <[1740649 \(dergipark.org.tr\)](#)>
33. Yusuf Acar, Yeni Koronavirüs (Covid-19) Salgını ve Turizm Faaliyetlerine Etkisi, Güncel Turizm Araştırmaları Dergisi, C. 4, S. 1, Bahar. 7-21, 2020, <[1025470 \(dergipark.org.tr\)](#)>
34. Zeki AKINCI, Konaklama İşletmelerinde Kriz Sürecinde İnsan Kaynakları Yönetiminin Rolü ve Önemi, Süleyman Demirel Üniversitesi Vizyoner Dergisi, 2011, C.3, S.4. s.132-152 <https://dergipark.org.tr/tr/download/article-file/213979>
35. Zeki Karataş, Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri, Sosyal Hizmet E-Dergi Manevi Temelli Sosyal Hizmet Araştırmaları Dergisi, Cilt 1, Sayı 1, Ocak 2015
36. Han Chen, Khalid Eyou, Do mindfulness and perceived organizational support work? Fear of COVID-19 on restaurant frontline employees’ job insecurity and emotional exhaustion, 2021, <<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0278431920304023> >