

Restoranların Sipariş Haritası: En Yoğun Günler ve Saatler

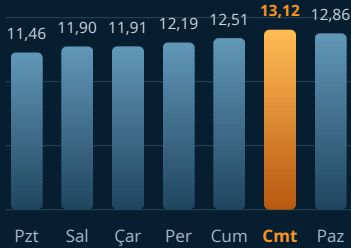
7.000+ restoran • Yaklaşık 86 milyon sipariş



HAFTALIK SİPARİŞ RİTMİ

+%14,5

Pazartesi'den Cumartesi'ye artış

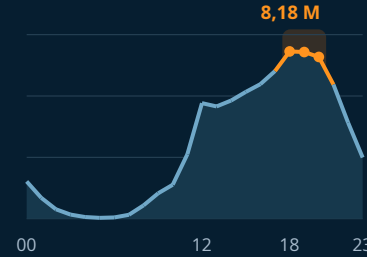


Sipariş adedi • milyon

GÜN İÇİ YOĞUNLUK

%28,2

Siparişlerin 18.00-20.59 payı

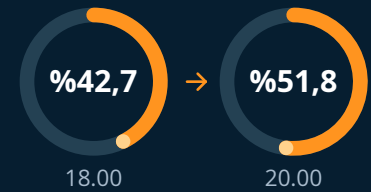


Saat • tamamlanmış siparişler

MASA SİPARİŞLERİNİN PAYI

Akşamın değişimi

Toplam siparişler içindeki pay



1 Ocak - 22 Mayıs 2026 | Adisyo POS verileri

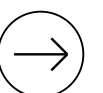


Bu rapor, **1 Ocak-22 Mayıs 2026** tarihleri arasında Adisyo kullanan **7000+ aktif restoranda** gerçekleşen **yaklaşık 86 milyon siparişin** analiziyle hazırlandı. Çalışmada siparişlerin haftanın günlerine ve günün saatlerine dağılımı; Masa, Paket ve Gel-Al siparişlerinin zaman içindeki hareketi, sipariş kanallarının yoğunlaştığı saatler ve iptal oranlarının gün içindeki değişimi incelendi. Veriler işletme bazında ayrıştırılmadan, sektör seviyesinde değerlendirildi.

Restoranlarda yoğunluk çoğu zaman günlük sipariş sayısı veya hafta sonu hareketliliği üzerinden değerlendiriliyor. Oysa **aynı sipariş hacmi günün farklı saatlerine yayıldığında** restoranın karşılaştığı operasyon yükü de değişiyor. Mutfak, paket hazırlama, sipariş kabulü ve masa servisi gün boyunca aynı yoğunlukla çalışmıyor.

Yaklaşık 86 milyon sipariş, tek başına her restoranın hangi saatte yoğunlaşacağını söylemez. Ancak geniş bir sipariş verisi üzerinden restoran talebinin **hafta ve gün içinde nasıl hareket ettiğini**, yoğunluğun hangi zaman aralıklarında toplandığını ve sipariş yapısının saatler ilerledikçe nasıl değiştiğini görmek için güçlü bir çerçeve sunuyor.

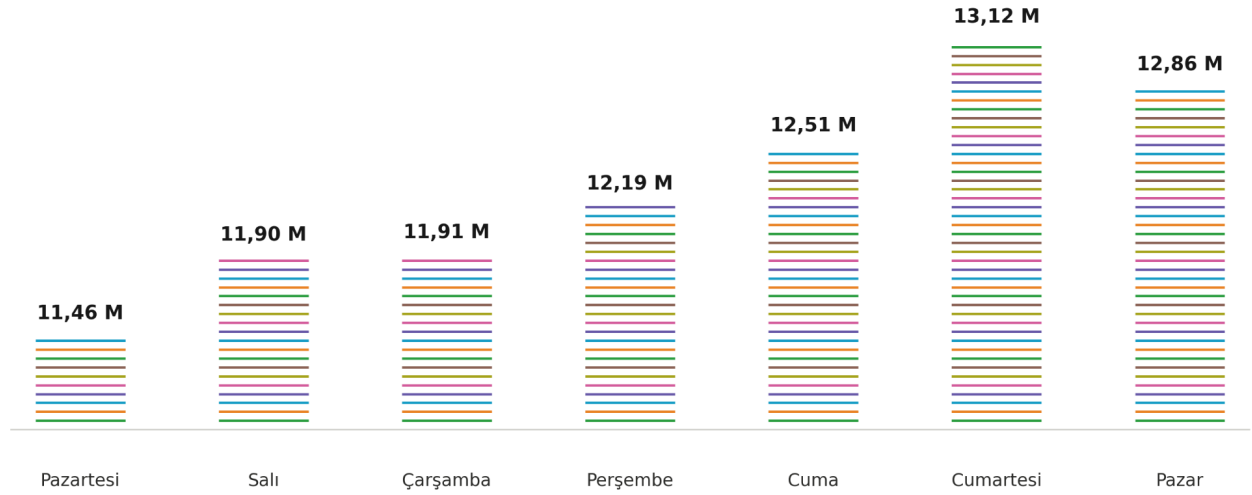
Bu raporun amacı da restoranların **hangi gün ve saatlerde yoğunlaştığını** ve bu yoğunluğun gün içinde nasıl bir yapıya dönüştüğünü veriler üzerinden ortaya koymak.



Bölüm 1: Restoranlarda Haftanın Sipariş Ritmi

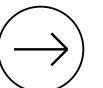
Restoranlarda sipariş talebi haftanın her gününe aynı şekilde dağılmıyor. Adisyo POS verisindeki **85,9 milyon tamamlanmış sipariş**, haftanın başından hafta sonuna doğru kademeli olarak güçlenen bir talep eğrisi gösteriyor.

Pazartesi'den Cumartesi'ye sipariş hacmi %14,5 artıyor



Kaynak: Adisyo POS · 1 Ocak-22 Mayıs 2026 · 85,96 milyon tamamlanmış sipariş

Pazartesi 11,46 milyon siparişle haftanın en düşük hacmine sahip. Salı ve Çarşamba birbirine yakın seyrederken Perşembe itibarıyla artış belirginleşiyor. Cuma günü 12,51 milyona ulaşan sipariş hacmi, **Cumartesi 13,12 milyonla haftanın zirvesini** görüyor. Pazar günü ise 12,86 milyon siparişle yüksek seviye korunuyor.



Pazartesi ile Cumartesi arasındaki fark %14,5. Buradaki önemli bulgu yalnızca Cumartesi gününün zirvede olması değil. Restoran talebi hafta sonuna bir anda sıçramıyor; hafta ilerledikçe güçleniyor ve özellikle Perşembe sonrasında daha yüksek bir hacme ulaşıyor.

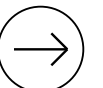
Bu ritim operasyon planlaması açısından da önemli. Haftayı yalnızca “hafta içi” ve “hafta sonu” olarak iki parçaya ayırmak yerine, haftanın sonuna doğru artan sipariş yükünü **personel, hazırlık ve kapasite planlamasına** yansıtma daha gerçekçi bir yaklaşım sunuyor.

Ancak toplam sipariş hacmi, bu yükselişin nereden geldiğini tek başına açıklamıyor. Masa, paket ve Gel-Al siparişlerini ayrı incelediğimizde hafta sonundaki artışın **her sipariş modeline aynı ölçüde yansımadağı** görülüyor.

Bölüm 2: Restoranlarda Gün İçerisindeki Sipariş Yoğunluğu

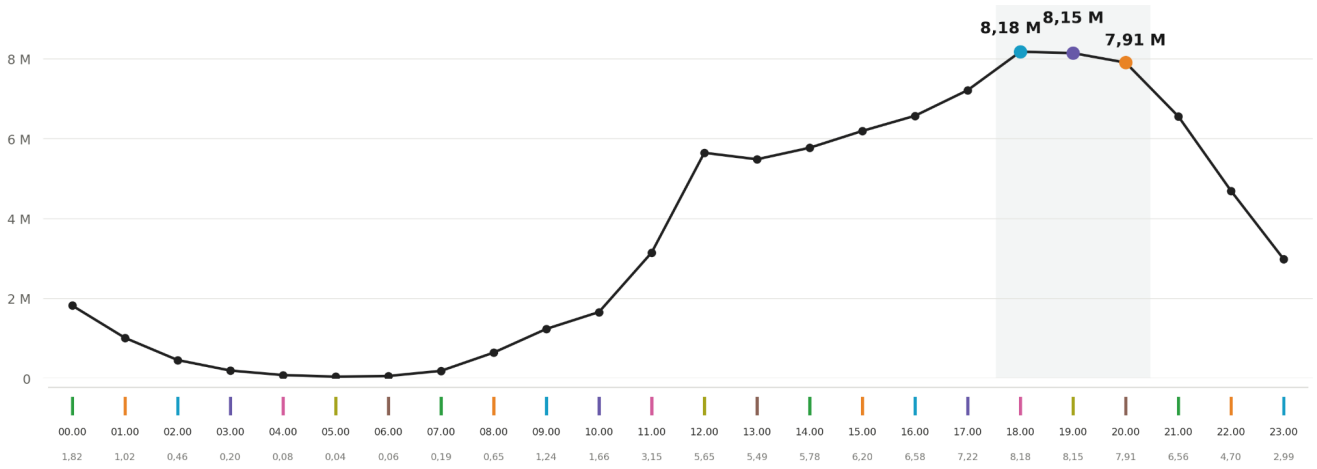
Haftanın hangi günlerinde siparişlerin arttığını görmek talebin yalnızca bir boyutunu gösteriyor. Restoran operasyonu açısından asıl kritik soru, **bu siparişlerin günün hangi saatlerinde yoğunlaştığı.**

Adisyo POS verisinde sipariş hareketi öğle saatlerinde yükselmeye başlıyor, öğleden sonra gücünü koruyor ve akşam saatlerinde en yüksek seviyesine ulaşıyor. 18.00’de 8,18 milyon, 19.00’da 8,15 milyon ve 20.00’de 7,91 milyon sipariş görülüyor. Yalnızca bu üç saat, incelenen dönemdeki **tamamlanmış siparişlerin %28,2’sini** oluşturuyor.



Burada tek bir “zirve saat” tanımlamak tabloyu eksik bırakıyor. 18.00 ile 19.00 arasındaki fark yalnızca yaklaşık %0,4. 20.00’de de hacim 7,9 milyonun üzerinde kalıyor. Bu nedenle veriler, kısa süreli bir pikten çok **18.00-20.59 arasında uzanan üç saatlik bir yoğunluk penceresine** işaret ediyor.

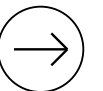
Siparişlerin %28,2’si 18.00-20.59 arasındaki üç saatte gerçekleşiyor



Kaynak: Adisyo POS - 1 Ocak-22 Mayıs 2026 - 85,96 milyon tamamlanmış sipariş

Bu yoğunlaşma restoran operasyonunda önemli bir ayırım yaratıyor. Günlük sipariş yükünün dörtte birinden fazlasının üç saate sıkışması, günün toplam sipariş sayısı kadar siparişlerin ne kadar dar bir zaman aralığında karşılanması gerektiğini de önemli hale getiriyor. Personel, sipariş kabulü ve servis kapasitesi açısından **günlük ortalamadan çok bu yoğunluk penceresi** belirleyici olabilir.

Ancak 18.00-20.59 arasındaki yoğunluğun yapısı üç saat boyunca sabit kalmıyor. Masa, paket ve Gel-Al siparişleri gün içinde **farklı saatlerde güçleniyor**.



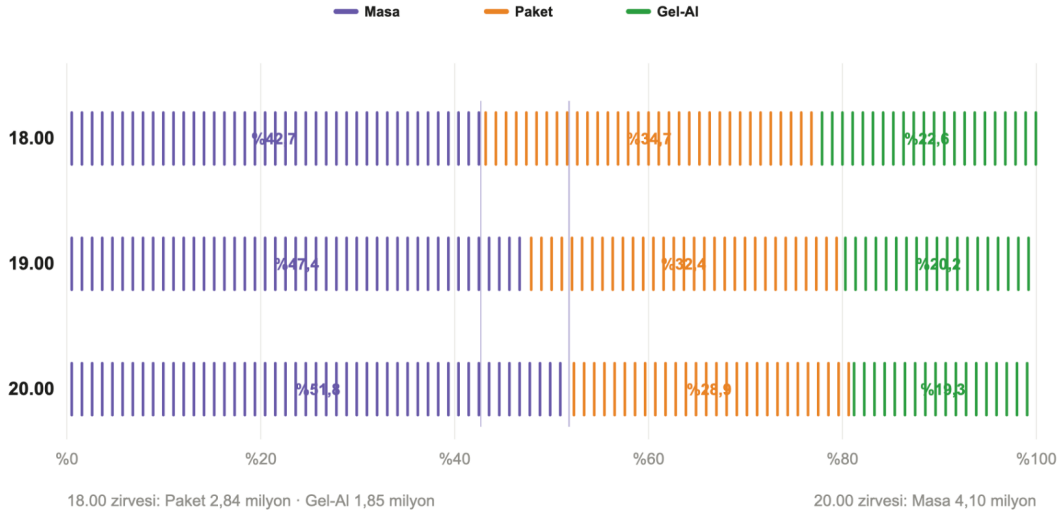
Bölüm 3: Prime Time'da Değişen Sipariş Dengesi

Restoranlarda prime time 18.00-20.59 arasında yoğunlaşıyor. Ancak bu üç saat boyunca restoranın karşılaştığı **sipariş yükünün yapısı aynı kalmıyor**.

Paket ve Gel-Al siparişleri 18.00'de zirveye ulaşırken Masa siparişleri yükselmeye devam ediyor ve 20.00'de 4,10 milyon siparişle en yüksek seviyesini görüyor. Bu iki saat içinde Masa siparişlerinin toplam siparişlerden aldığı pay da **%42,7'den %51,8'e** çıkıyor. Akşam ilerledikçe restoran operasyonunun ağırlığı giderek **masa servisine kayıyor**.

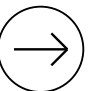
Akşam ilerledikçe siparişlerin ağırlığı masa servisine kayıyor

18.00–20.00 arasında sipariş türlerinin toplam siparişler içindeki payı



Pazartesi'den Cumartesi'ye: Masa +%23,5 · Gel-Al +%10,1 · Paket +%5,9

Kaynak: Adisyo POS · 1 Ocak–22 Mayıs 2026 · 85,96 milyon tamamlanmış sipariş



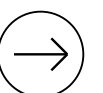
Haftalık görünüm bu ayrımı daha da belirginleştiriyor. Pazartesi'den Cumartesi'ye **masa siparişleri %23,5** artarken, paket siparişlerindeki artış **%5,9**, gel-al siparişlerindeki artış ise **%10,1** seviyesinde kalıyor. Bu fark, hafta sonuna doğru büyüyen restoran talebinin önemli ölçüde restoran içi tüketimden beslendiğine işaret ediyor.

Restoranlar açısından burada iki farklı operasyon ihtiyacı ortaya çıkıyor. Akşamın başlangıcında mutfak Paket, Gel-Al ve Masa siparişlerini aynı anda karşılıyor. Saat ilerledikçe **masa servisinin ağırlığı artıyor**. Hafta sonuna yaklaşıldığında ise bu masa yükü daha belirgin hale geliyor.

Bu nedenle kapasite planlamasında toplam sipariş tahmininin yanında **sipariş türlerinin hangi saatlerde ağırlık kazandığını** da hesaba katmak gerekiyor. Aynı prime time içerisinde paket hazırlama, mutfak ve masa servisi için ihtiyaç duyulan kapasitenin dağılımı saatten saate değişebiliyor.

Bölüm 4: Sipariş Kanallarının Gün İçindeki Ritmi

Sipariş kanallarına saat bazında baktığımızda akşam yoğunluğunun iki farklı aşamada ilerlediği görülüyor. Adisyo POS verisinde Uber Eats(Trendyol go), Yemeksepeti, Getir ve Migros Yemek **18.00'de aynı anda en yüksek sipariş hacmine** ulaşıyor. Bu saatte Uber Eats(Trendyol go)'de 1,05 milyon, Yemeksepeti'nde 818,8 bin, Getir'de 332 bin, Migros Yemek'te ise 190,6 bin tamamlanmış sipariş görülüyor.

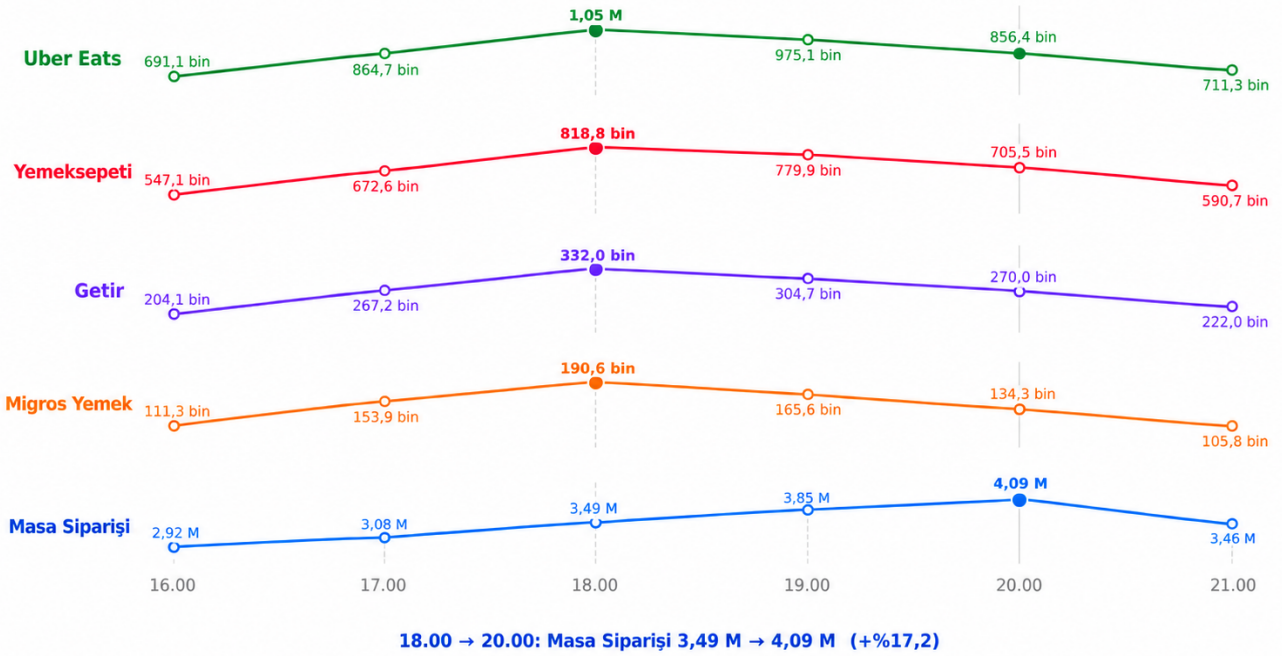


18.00 sonrasında dört pazaryerinde de sipariş hacmi gerilemeye başlıyor. Masa Siparişi kanalında ise hareket ters yönde ilerliyor. 18.00'de 3,49 milyon olan Masa Siparişi, 19.00'da 3,85 milyona ve 20.00'de 4,09 milyona yükseliyor. Böylece pazaryerleri zirve yaptıktan sonraki iki saat içerisinde **Masa Siparişi hacmi %17,2 artıyor**.

Akşam yoğunluğunda önce pazaryerleri, sonra masa siparişleri öne çıkıyor

16.00-21.00 arasında tamamlanmış sipariş hacmi

Dört pazaryeri 18.00'de zirvede



Kaynak: Adisyo POS · 1 Ocak-22 Mayıs 2026

Bu zaman farkı, restoranın akşam yoğunluğunun yalnızca hacim açısından değişmediğini gösteriyor. 18.00 pazaryeri siparişlerinin en güçlü olduğu noktayken, 20.00'ye doğru operasyonun ağırlığı restoran içi siparişlere kayıyor. Restoran açısından aynı akşam servisi içinde önce online sipariş kanallarının, ardından masa trafiğinin daha güçlü olduğu **iki farklı yoğunluk evresi** oluşuyor.



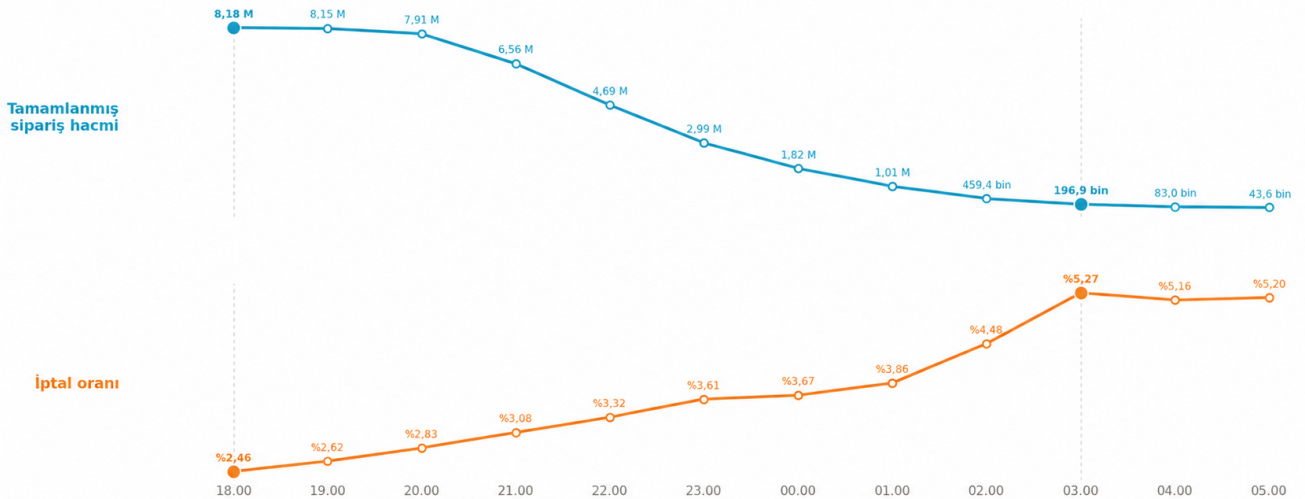
Birden fazla kanaldan sipariş alan işletmeler için bu ayırım kapasite planlamasını daha önemli hale getiriyor. Sipariş kabulü, hazırlık ve masa servisi üzerindeki **yükün hangi saatte hangi kanaldan geldiğini** görmek, akşam operasyonunu tek bir prime-time penceresi olarak ele almaktan daha ayrıntılı bir planlama zemini sunuyor.

Bölüm 5: Gece Siparişlerinde Hacim ve İptal Dengesi

Restoranlarda gece saatlerine doğru sipariş hacmi hızla azalıyor. Ancak aynı saatlerde iptal oranı ters yönde hareket ediyor. Adisyo POS verisinde 18.00'de 8,18 milyon tamamlanmış sipariş görülürken iptal oranı %2,46 seviyesinde. Gece ilerledikçe **sipariş sayısı düşüyor, iptal oranı ise yükseliyor**.

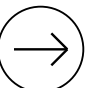
Gece sipariş hacmi azalırken iptal oranı iki katına çıkıyor

18.00-05.00 arasında tamamlanmış sipariş hacmi ve iptal oranı



18.00 → 03.00: 8,18 M → 196,9 bin sipariş • %2,46 → %5,27 iptal oranı • yaklaşık 2,1x

Kaynak: Adisyo POS • 1 Ocak-22 Mayıs 2026



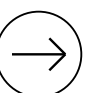
Bu ayrışma özellikle gece yarısından sonra belirginleşiyor. 00.00'da iptal oranı %3,67, 01.00'de %3,86, 02.00'de %4,48 ve **03.00'te %5,27'ye** ulaşıyor. 03.00, gün içindeki en yüksek iptal oranının görüldüğü saat. Aynı saatte tamamlanmış sipariş hacmi yalnızca **196,9 bin** seviyesinde kalıyor.

18.00 ile 03.00 karşılaştırıldığında tablo daha net hale geliyor. Sipariş hacmi 8,18 milyondan 196,9 bine gerilerken iptal oranı %2,46'dan %5,27'ye yükseliyor. Başka bir ifadeyle 03.00'teki iptal oranı 18.00 seviyesinin **yaklaşık 2,1 katına** ulaşıyor.

Bu bulgu gece operasyonunu yalnızca düşük sipariş hacmi üzerinden değerlendirmemek gerektiğine işaret ediyor. Sipariş sayısı azalsa da gerçekleşen siparişlerin iptalle sonuçlanma ihtimali yükseliyor. Bu nedenle gece servisi bulunan işletmeler için **sipariş hacmi ile iptal oranını birlikte takip etmek**, hangi saatlerde operasyonun daha kırılğan hale geldiğini görmek açısından daha anlamlı bir gösterge sunuyor.

Restoran Talebini Zaman Üzerinden Okumak

Restoran operasyonlarında talep çoğu zaman günlük sipariş sayısı, haftalık ciro veya aylık performans üzerinden takip ediliyor. Bu göstergeler işletmenin sonucunu gösteriyor; ancak operasyonun gün içinde nasıl şekillendiğini anlamak için **zaman boyutunu da hesaba katmak** gerekiyor.

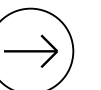


Bu rapordaki veriler, restoran talebini sabit bir yoğunluk olarak ele almak yerine **gün içinde biçim değiştiren bir akış** olarak okumayı daha anlamlı hale getiriyor. Aynı restoran birkaç saat içinde farklı bir operasyon yapısıyla karşılaşabiliyor. Bir zaman diliminde paket hazırlama kapasitesi öne çıkarken başka bir zaman diliminde masa servisi daha fazla ağırlık kazanabiliyor. Gece saatlerinde ise hacim azalmasına rağmen farklı operasyon göstergeleri önem kazanabiliyor.

Bu nedenle kapasite planlamasının başlangıç noktası yalnızca “Bugün kaç sipariş bekliyoruz?” sorusu olmamalı. Daha işlevsel olan, “**Hangi zaman aralığında nasıl bir sipariş yükü bekliyoruz?**” sorusudur.

Bu bakış açısı personel planlamasından mutfak hazırlığına, paket operasyonundan masa servisine kadar birçok kararı daha ayrıntılı hale getirir. Restoran, kapasitesini günün tamamına aynı şekilde dağıtmak yerine **talebin değişen yapısına göre** konumlandırabilir.

Sipariş verisini zaman üzerinden okumak, geçmiş performansı gösteren bir raporu **operasyon planlamasında kullanılabilecek bir araca** dönüştürür.

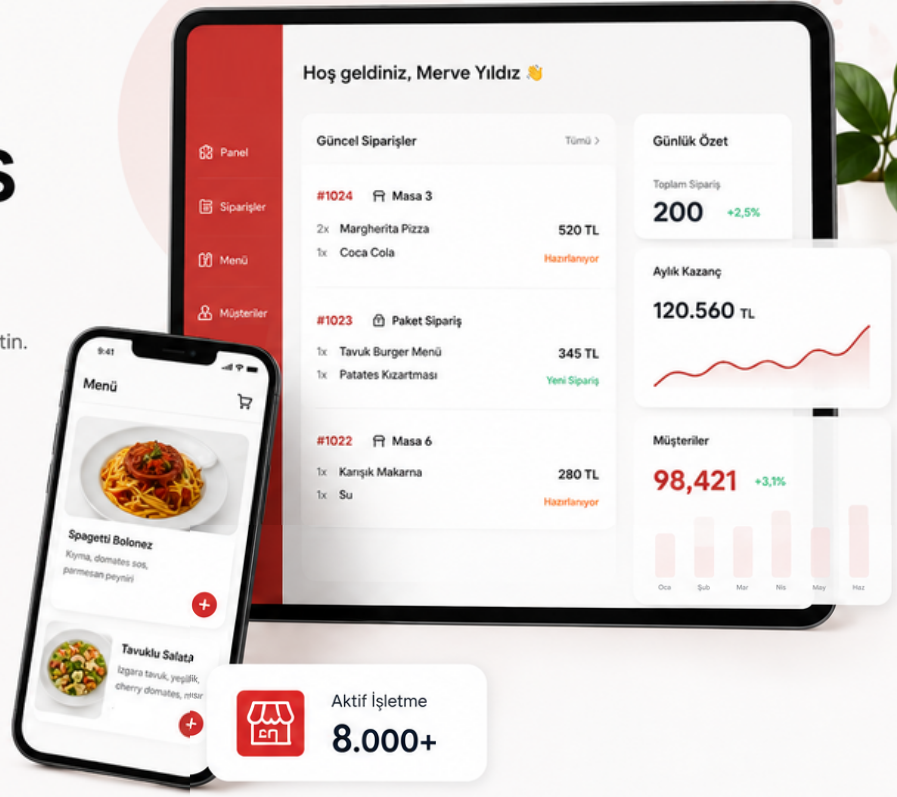


**Yoğun saatleri verilerle planlayın.
Operasyonunuzu Adisyo ile yönetin.**

RESTORAN, CAFE VE ZİNCİR İŞLETMELER İÇİN

Yeni Nesil Bulut POS ve Adisyon Sistemi

Sipariş, ödeme ve operasyon süreçlerinizi tek bir platformda yönetin. Bulut tabanlı restoran POS ve adisyon sistemi Adisyo kurulum gerektirmez, hesabınızı açıp dakikalar içinde sipariş almaya başlayabilirsiniz.



Kurulum Gerektirmez
Hemen kullanmaya başlayın



Bulut Tabanlı
Her yerden erişim



Güvenli ve Hızlı
Verileriniz güvende



7/24 Destek
Her zaman yanınızdayız

15 Gün Ücretsiz Dene

Hemen İncele