



YIYECEK İÇECEK İŞLETMELERİNDE UYGULANAN MALİYET KONTROL SİSTEMLERİNİN TESPİTİNE YÖNELİK BİR ARAŞTIRMA: GAZİANTEP ÖRNEĞİ



Adnan AKIN¹



Aliye AKIN²

ÖZ

Yiyecek içecek sektörü içerisinde maliyet kontrolünün etkinliği, işletmenin sürekliliği açısından önemli bir yere sahiptir. Maliyet kontrolünün doğru sistemler ile gerçekleştirilmesi, işletmelerin yiyecek içeceklerde açık vermesini engelleyeceğinden, dolayısıyla işletmelerin elde edecekleri karı arttıracığından önem arz etmektedir. Bu çalışmanın temel amacı; Gaziantep'te bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan maliyet kontrol yöntemlerini tespit ederek; işletmelerin maliyet kontrolü ile ilgili mevcut durumlarını saptamaktır. Bu amaç doğrultusunda Güneydoğunun en büyük ili olan Gaziantep'te bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinden yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak, anket verileri elde edilmiştir. Elde edilen anket verileri kullanılarak, frekans dağılımları incelenmiştir. Bu sonuçlara göre; araştırmaya katılan işletme sahipleri ve yöneticilerinin genellikle işletmelerinde ayrıntılı maliyet kontrol sistemini uyguladıkları saptanmıştır.

Anahtar Kelimeler: Yiyecek İçecek Sektörü, Maliyet, Maliyet Kontrolü, Gaziantep

A STUDY FOR DETECTION OF COST CONTROL SYSTEMS APPLIED IN FOOD AND BEVERAGE ORGANIZATIONS: EXAMPLE OF GAZİANTEP

ABSTRACT

Effectiveness of cost control has an important role in food and beverage sector in terms of durability of the organizations. Implementing of cost control with correct systems has an importance because of preventing deficit of food and beverage so that increasing profits that will be gained in the organizations. The main objective of this study is to detect cost control methods applied in the food and beverage organizations in Gaziantep that have tourism establishment license, and to determine current situation related to cost control of these organizations. In accordance with this purpose, survey data were obtained by using face-to-face method from licensed food and beverage organizations settled in Gaziantep which is the biggest city of the southeastern. Frequency distributions of obtained survey data were analyzed. The results indicated that owners and managers of the organizations who participated to this research applies detailed cost control systems in their organizations.

Keywords: Food and Beverage Sector, Cost, Cost Control, Gaziantep

¹ Öğr. Gör., Gaziantep Üniversitesi Turizm Otelcilik Meslek Yüksek Okulu, aakin@gantep.edu.tr

² Öğr. Gör., Gaziantep Üniversitesi Turizm Otelcilik Meslek Yüksek Okulu, aliyeakin@gantep.edu.tr



GİRİŞ

Günümüzde hızlı bir şekilde büyüyen yiyecek içecek sektörü, insanların yeme içme gereksinimlerini karşılamak üzere hizmet veren işletmelerden meydana gelmektedir. Bu sektör, insanlara hizmet sunması, yarattığı gelir ve ekonomiye sağladığı katkıdan dolayı dünyanın en büyük sektörlerinden biri olarak bilinmektedir. Son yıllarda ülkemizde de bu sektörün ekonomi ve istihdam üzerinde yarattığı etki dikkate alındığında, önemi daha da fazla anlaşılmaya başlanmıştır. Yiyecek içecek sektörü içerisinde faaliyet gösteren yiyecek içecek işletmeleri, insanların yeme içme ihtiyaçlarını karşılayan ticari nitelikteki işletmeler olarak bilinmektedir. Ülkemizde turizm işletme belgeli ve belediye belgeli olarak sınıflandırılan yiyecek içecek işletmelerinin, artan talebe paralel olarak kapasitesini yıllar itibariyle arttırdığı söylenebilir. Talepteki artış, işletmeler arasında yoğun bir rekabetin yaşanmasına sebep olmaktadır.

Yiyecek içecek işletmelerinin süreklilik, değer maksimizasyonu ve sosyal çevredeki imaj gibi amaçlarını sağlıklı bir şekilde gerçekleştirebilmesi açısından, maliyet kontrolü önem kazanmaktadır. Bu işletmelerin sermaye yoğun, emek yoğun gibi özellik göstermesi ve üretilen yiyecek içeceklerin dayanıksızlığı ile depolanamaması, ürünlerin maliyet kontrollerini zorlaştırmaktadır. Ayrıca rekabetin yoğun olduğu yiyecek-içecek işletmelerinde maliyet, işletme kaynakları gibi faktörlerin üretilen ve üretilmesi gereken ürünlerin maliyet kontrolünü etkilediği bilinmektedir. Dolayısıyla işletmelerin yiyecek içecekler ile ilgili maliyet kontrollerini yanlış ya da eksik yapması, işletmeyi çeşitli zararlara uğratabilir. Bu sebeple yiyecek içecek işletmelerinin üreteceği ve üretmiş oldukları yiyecek içeceklerin maliyet kontrolleri ile ilgili mevcut durumlarının belirlenmesi önem kazanmaktadır.

1.Literatür Taraması

Turizm endüstrisi içerisinde yer alan Türkiye'deki, otel ve yiyecek içecek işletmelerinde ürünlerin maliyet kontrolü ile ilgili çalışmalar incelendiğinde, çeşitli çalışmalara rastlamak mümkündür. Bu çalışmalar aşağıdaki şekilde incelenebilir.

Başer (1995) çalışmasında, Antalya yöresinde bulunan 12 adet otel ve yiyecek içecek işletmelerinde gerçekleştirmiş olduğu araştırmada; verileri sözlü iletişim yoluyla görüşme kılavuzundan yararlanarak elde etmiş ve değerlendirmiştir. Bu çalışmaya göre; otel ve yiyecek içecek işletmelerinin uygulamış olduğu maliyet kontrol sistemleri; standart maliyet kontrol sistemi ile ayrıntılı maliyet kontrol sistemi olarak tespit edilmiştir.

Kozak (1995) çalışmasında, otel işletmelerinde uygulanan yiyecek ve içecek maliyet kontrol sistemlerinin, maliyetlerin değerlendirilmesinde önemli bir veri olduğunu saptamıştır.

Taşkın (1997) çalışmasında; Ayvalık'ta bulunan 4 adet üç, dört ve beş yıldızlı otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümünde, yiyecek ve içeceklerin maliyetleri ile ilgili bir araştırma yapmıştır. Bu çalışmada, veriler anket yöntemi ile toplanmıştır. Anketler, örnekleme tekniği esas alınarak otel işletmelerinin yiyecek içecek bölümlerinden sorumlu yöneticileri ile kişisel görüşmeler yapılarak gerçekleştirilmiştir. Verilerin analizinde karşılaştırmalı oranlama yöntemi uygulanmıştır. Çalışmada, üretilen yiyecek ve içeceklerin satış hacmi ile satış fiyatı arasındaki ilişki incelenmiş ve bu araştırmaya göre, işletmelerin %50'nin basit maliyet kontrol sistemini uyguladığı, %50'nin de ayrıntılı maliyet kontrol sistemini uyguladığı tespit edilmiştir.

Sarışık (1998) çalışmasında, beş yıldızlı otel işletmelerinde standart yiyecek maliyet kontrol sistemlerinden ayrıntılı maliyet kontrol sisteminin, maliyetlerdeki artışları ayrıntılı gösterdiğini, ancak bu yöntemin maliyet değişiminin kaynağını göstermediğini belirterek; bu durumun işletmenin alacağı önlemlerde yetersiz kalacağını savunmuştur.



Angay (2003) çalışmasında; Kemer, Tekirova, Belek, Side ve Alanya ilçelerinde bulunan 33 adet dört ve beş yıldızlı otel işletmesi ile tatil köylerinde yiyecek ve içeceklerin fiyatlaması ve yiyecek içeceklerde uygulanan maliyet kontrol sistemleri ile ilgili bir araştırma gerçekleştirilmiştir. Anket yönteminin uygulandığı bu çalışmada, veriler derecelendirilmiş ve 5’li likert ölçeği kullanılmıştır. Çalışmaya göre, maliyet kontrol sistemleri ve fiyatlamayı etkileyen faktörler gibi değişkenler, verilen önem derecesi göre ölçülmüştür. Buna göre, bu değişkenlere uygulanan güvenilirlik analizinde alpha değeri %82 bulunmuştur. Yapılan bu çalışmada; işletmelerin maliyet kontrol sistemlerinden genellikle %51,5 aylık basit maliyet kontrol sistemini; %33,3 günlük basit maliyet kontrol sistemini, %7,48’i ise diğer maliyet kontrol sistemlerini uyguladıkları saptanmıştır.

Çınar (2004) çalışmasında; İstanbul’da bulunan 199 adet işletme belgeli yiyecek içecek işletmesinde gerçekleştirmiş olduğu araştırmada, verileri anket yöntemi ile elde etmiştir. Verilerin analizinde frekans dağılımı ve kolerasyondan yararlanılmıştır. Çalışmada, kolerasyon türlerinden yaygın olarak bilinen ve kullanılan iki değişken arası ilişkiyi ölçen pearsoncorrelation istatistiği kullanılmıştır. Bu çalışmada ilgili işletmelerin, maliyet kontrolüyle ilgili 97 adedinin gelir kontrolü, 102 adedinin ise standart maliyet kontrolü sistemini tercih ettikleri saptanmıştır.

Köroğlu (2007) çalışmasında, Marmaris’te bulunan dört yıldızlı 266 odalı, 600 yatağa sahip otel işletmesinde maliyet kontrolü sistemleri ile ilgili bir araştırma gerçekleştirmiştir. Bu araştırmaya göre; ilgili otel işletmelerinin, basit maliyet kontrol sistemini uyguladıkları saptanmıştır.

Çiftçi ve Köroğlu (2008) çalışmasında, Marmaris’in tüm köy ve beldelerinde bulunan otel işletmelerinde, uygulanan maliyet kontrol sistemleri ile ilgili bir araştırma gerçekleştirmiştir. Bu çalışmada, Marmaris’te bulunan turizm işletme belgeli ve belediye belgeli toplam 740 adet otel işletmesinden 165 adeti ile yüz yüze görüşülerek, anket uygulanmış ve tüm işletmelerden yanıt alınmıştır. Elde edilen verileri değerlendirmek için frekans dağılımı ki-kare testi ve t testi yöntemlerinden yararlanılmıştır. Çalışmadan elde edilen sonuçlara göre; ilgili işletmelerin %70,9’u basit maliyet kontrol sistemi, %10,9’u ayrıntılı maliyet kontrol sistemini ve %18,2’si ise standart maliyet kontrol sistemini uyguladığı tespit edilmiştir.

Erdinç (2009) çalışmasında, Akdeniz bölgesinde faaliyet göstermekte olan beş yıldızlı bir otel işletmesini model olarak ele alıp; bu işletmenin maliyet kontrol sistemlerini araştırmıştır. İlgili işletme, her şey dahil ve yarım pansiyon olarak satışlarını gerçekleştirmektedir. Her iki satış politikasının ihtiyaçları ve maliyetleri birbirinden farklılık arz etmektedir. Bu sebeple işletme, her şey dahil satışları için; günlük ve aylık olarak düzenlenen basit maliyet kontrolü sistemini kullanırken; yarım pansiyon satışlarda ise ayrıntılı maliyet kontrol sistemlerinden Harris, Kerr ve Forster maliyet kontrol sistemini uyguladığı saptanmıştır.

2.Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kavramı Ve Maliyet Kontrolü

Maliyet ile ilgili farklı tanımlamalar yapılmıştır. Maliyet; belirli bir amaca ulaşmak için katlanılan fedakarlıkların toplamı şeklinde tanımlanabilir (Gürsoy, 2009: 29). Maliyet; bir mal ya da hizmetin edinilmesi için, o dönem içinde yapılan harcamalarla, daha önceki dönemde yapılan harcamalardan, o mal ve hizmetin edinilmesinde, katlanılan fedakarlıkların parasal tutarı olarak ifade edilmektedir. Maliyetin hesaplanmasında önemli olan gider kavramı ise, işletme faaliyetlerini yürütebilmek için yapılan ve belli bir döneme ait olan varlık ve hizmet tüketimlerinin parasal ifadesidir (Akdoğan, 2000: 11). Yiyecek içecek işletmelerinde



maliyet ise; işletmelerin kar elde etmek amacıyla üretecek olduğu mal ile hizmetler için katlanılan ve ölçülebilen fedakârlıkların parasal ifadesidir (Sarıışık, 2002: 210). Yapılan tüm bu açıklamalara göre maliyet; belirli bir amaca ulaşmak için katlanılan fedakârlıkları ifade etmektedir. Ancak katlanılan bu fedakârlıkların para ile ölçülebilir olması gerekmektedir. Bunun yanında katlanılan fedakârlık geçmiş ile ilgili olduğu gibi gelecekte yapılacak faaliyetler ile de ilgili olabilir (Türksoy, 1999:9).

Yiyecek içecek işletmelerinde maliyetin önemi, aşağıdaki şekilde açıklanabilir. Yiyecek içecek işletmesinin ihtiyaç duyduğu malzemelerin alımının sağlanmasında, maliyetin önemli bir konu olduğu bilinmektedir. Ayrıca işletmelerin satın alma, tesellüm, depolama, dağıtım standartlarında titiz davranılmasında ve satış fiyatlarının doğru olarak tespit edilmesinde maliyet, temel şart olması sebebiyle önemlidir (Gökdemir, 2003: 111-112).

Günümüzde artan rekabet koşulları dikkate alındığında, yiyecek içecek işletmelerin faaliyetlerini sürdürebilmesi, maliyet kontrolünün etkinliği ile mümkündür. Maliyet kontrolü; iktisadi faaliyet ve olaylarla ilgili iddiaların önceden belirlenmiş ölçütlerle uygunluk derecesi araştırılarak, bulunduğu sonuçları ilgi duyanlara bildirilmek suretiyle, tarafsız kanıt toplayanlara ve bu kanıtları değerlendirenlere sunulan bir süreç şeklinde tanımlanmaktadır (Sümerkan, 1989: 45).

Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolü, yöneticiler tarafından maliyetleri düzenlemek ve yüksek maliyetlere karşı korunmak amacıyla kullanılmaktadır. Oluşturulan bu maliyet kontrolü süreklilik arz eden bir süreçtir. Aynı zamanda, satın alma, depolama, birimlere gönderme, yiyecek içeceği satış için hazırlama ve bu işlere dahil olan personelin eğitimi gibi birçok konuyu kapsayabilir.

Maliyet kontrolünde temel amaç; işletmenin kazanç elde edici faaliyet göstermesini sağlayacak biçimde, tüm alanlarda maliyetler üzerinde yönetici bir güç uygulayarak, aşırı yiyecek içecek ve işgücü maliyetlerini ortadan kaldırmaktır (Dittmer vd., 1999: 32). Bununla beraber, gelir ve giderlerin analiz edilmesi, standartların belirlenmesi ile korunması, fiyatlamaya temel oluşturması, israfların önlenmesi, çalınmaların ortadan kaldırılması ve yönetimin bilgilendirilmesi de yiyecek içecek maliyet kontrolünün temel amaçlarındandır (Aktaş, 1995: 126).

Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrollerini uygulayabilmenin çeşitli zorlukları aşağıdaki şekilde sıralanabilir (Coltman, 1989:117).

- Günlük talep, her gün büyük farklılıklar gösterebilir ve talep ürünlerin hepsini tüketecek düzeye gelene kadar, ürünleri hazırlayıp, bu ürünleri stokta tutmak çoğu zaman uygun olmayabilir. Bunun temel sebebi, alınacak ürünlerin taze ve kalitesi yüksek iken hazırlaması gerekliliğidir.
- Birçok ürün, tahmin edilen günlük talep doğrultusunda hazırlanır ve bu tahminlenen talep gerçekleşmez ise, kalanları değerlendirebilmek için menüler ertesi gün için değiştirilebilir. Değiştirilen menülerde, yiyecek içecek maliyet kontrolünün etkinliğini azalabilir.
- Yiyecek içecek işletmelerinde satın alınan bir ürünün, farklı birkaç menü öğesinin bir parçası olarak sunulması, maliyet kontrolünü zorlaştırabilir.
- Farklı zamanlarda mutfakta çiğ, yarı işlenmiş ya da tam olarak hazırlanmış birçok ürünün bulunması maliyet kontrolünü zorlaştırabilir. Bu ürünlerin nasıl ve ne şekilde mutfakta olduğunu belirlemek genellikle güç olduğundan, bu durum maliyet kontrolünün etkinliği azaltabilir.
- Yiyecek ve içeceklerdeki satışların düzensiz olması da maliyet kontrolünü zorlaştıran önemli konulardan biri olarak kabul edilebilir.



2.1 Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Süreci

Yiyecek içecek işletmelerinde yiyecek içecek maliyet kontrolü, bir süreç etrafında gerçekleşmekle beraber, bu süreç bir bütünlük arz etmektedir. Bu halkalardan herhangi birinde küçük bir kaçak olması, kontrolün etkinliğini azaltarak, maliyet kontrolü sonucunda elde edilen verileri anlamsızlaştırıp, analizlerin doğru sonuçlar vermesini engellemektedir. Böyle bir durumun gerçekleşmesi, işletmenin yanlış kararlar alınmasına neden olmaktadır (Yılmaz, 2007:196).

Yiyecek içecek işletmelerinde, yiyecek içecek maliyet kontrol sürecinin aşamaları aşağıdaki şekilde sıralanabilir (Sarıışık vd., 2010:210-259).

Yiyecek içecek standartlarının belirlenmesi aşaması; Bu aşama, standart yiyecek içeceklerin reçetelerini kapsar. Oluşturulan bu standart reçeteler, herhangi bir yiyecek veya içeceğin üretilmesinde kullanılan malzemelerinin adları, miktarları, porsiyon sayısı, üretim süreci gibi bilgilerin yanında, porsiyon maliyetleri ve besin değerleri gibi bazı bilgileri de içermektedir. Bu sebepten maliyet kontrolünün gerçekleşmesine yardımcı olacak en önemli konu, standart reçetelerin oluşturulması olarak kabul edilmektedir (Sarıışık, vd., 2010:259).

Satın alma ve teslim kontrolü aşaması; işletmenin tedarik etme politikası doğrultusunda yapacağı araştırma, seçme, satın alma, teslim, depolama ve son kullanım gibi faaliyetler olarak tanımlanmaktadır (Davis ve Stone, 1985:107). Bu aşamasının amacı; yiyecek içeceklerde maliyet kontrolünün etkin bir biçimde gerçekleşmesini sağlamak ve yiyecek üretiminin amacına uygun bir şekilde gerçekleşmesine katkıda bulunmaktır (Wels, 1994:4).

Depolama ve dağıtım kontrolü aşaması; yiyecek içecek işletmelerinde, işletmenin üretim ihtiyacını karşılamak, bozulma, çalınmaları önlemek amacıyla gerekli tedbirleri alıp, aşırı stok nedeniyle işletme sermayesinin gereksiz yere ürüne bağlanmasını veya yeterli stok yapılmaması sonucu konuk şikayetlerinin önlenmesine yönelik yapılan faaliyetlerin tümü, depolama ve dağıtım kontrolü olarak ifade edilmektedir (Yılmaz, 2007: 70). Depolama ve dağıtım kontrolü aşamasının temel amacı; bozulma ve çürüme gibi kayıpların önlenmesidir. Yiyecek içecek işletmelerinde üretilen ürünler dayanıksız olması sebebiyle yiyecek ve içeceklerde bozulmaları engellemek amacıyla yiyecek içecek işletmeleri ilk giren ilk çıkar (FIFO) yöntemini depolama ve dağıtım kontrolü aşamasında kullanılmaktadır. İşletmelerin bu yöntemin kullanılmaması durumunda, ürünler bozulabilir ve ürünün kalitesi düşebilir. Dolayısıyla bu durum, yiyecek içecek işletmesine artı bir maliyet yüklemektedir (Ninemeier, 1998: 58).

Stok kontrolü aşaması; yiyecek içecek işletmelerine finansal tablolarda yer alacak bilgilerin aylık olarak sağlanması, stoktaki mevcut mal miktarlarının bilinmesi ve yöneticilere sadece sipariş edilecek ürünün değil, ürünün miktarının da belirlenmesi gibi konularda bilgi sağlamaktadır. Dolayısıyla stok kayıtlarının doğru tutulması, yöneticilerin bu konuda doğru kararlar vererek, harcamalarını ona göre ayarlayabilmelerine destek olmaktadır. Aksi takdirde, harcamaların ayarlanamaması ve işletmenin ürettiği mal veya hizmetlerde maliyetlerin artmasına sebep olabilir (Sarıışık, vd., 2010: 264-265).

Üretim ve servis kontrolü aşaması, diğer aşamalardan biraz daha farklıdır. Çünkü menülerin sürekli değişmesi, menülerde kullanılan girdi çeşitlerinin fazla olması, konukların istek, beklenti ile tercihlerinin tam olarak bilinmemesi ve üretim fazlalarının her zaman değerlendirilememesi gibi konular maliyetleri arttırabilir. Bunlarla beraber, konukların tercih ettiği yiyecek içeceklerin adisyonlara yanlış yazılması veya yanlış getirilmesi, adisyonlarda yazanlar ile getirilenlerin farklı olması da maliyetleri arttıran diğer konulardandır. Dolayısıyla bu aşamada, yapılacak eksiklikler veya küçük hatalar işletmelerin değer maksimizasyonuna



ulaşmak gibi temel amaçlarını gerçekleştirilmesine engeldir (Yılmaz, 2007: 85-86). Bunun için yiyecek içecek işletmeleri iyi bir üretim ile servis planlaması yaparak, bu ve benzeri olumsuzluklar ile karşı karşıya gelmeyebilir.

Gelir kontrolü aşaması ise yiyecek içecek işletmelerinde servisi yapılan yiyecek içeceklerin bedellerinin, kaçaklara meydan vermeden tahsil edilmesi ve satış kayıtlarının usulüne uygun tutulup tutulmadığına ilişkin çabalar şeklinde ifade edilmektedir. Bu çabalar doğrultusunda işletmenin en yüksek gelir elde edebilmesi, konukların siparişini alma aşamasından, hesabının tahsiline kadar geçen süreçte, işlemlerin sürekli ve kesintisiz yapılması şartına bağlı olarak gerçekleştirilebilir (Aktaş, 2001: 231).

2.2 Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulanan Maliyet Kontrol Sistemleri

Yiyecek ve içeceklerin doğrudan kontrolü, çoğu zaman mümkün olmayabilir. Çünkü yiyecek içecek maliyet kontrolünün oluşturulmasında, yiyecek içecek işletmelerinin diğer sektörlerde faaliyet gösteren işletmelerden daha küçük ve uzmanlaşmamış olması, maliyet kontrolünün gerçekleşmesini zorlaştırmaktadır. Ayrıca işletmelerde çalışan yönetici ile diğer personellerin, yiyecek içecek üretimi, maliyetlendirme, fiyatlandırma ve servis konusunda gereken özeni göstermemeleri, maliyet kontrolünün doğrudan gerçekleşmesini engellemektedir (Erdoğan, 2009: 313). Bununla beraber yiyecek içeceklerin hazırlama esnasında, standart reçetelere ve porsiyon büyüklüklerine sadık kalınmaması, içeceklerde standart ölçüğün kullanılmaması, atıkların yeni yiyecekler hazırlanması için kullanılması gibi konular maliyet kontrolünün yapılma nedenleri arasında sıralanmaktadır (Türksoy, 1998: 42).

Yiyecek içecek işletmelerinde oluşturulan yiyecek içecek kontrolü, hem maliyetlerin oluşumunu açıklayabilir hem de ayrıntılı ve kendine özgü kontrol sistemlerinin kullanılmasını gerektirebilir. Bu kontrol sistemlerinin kullanılmasında genellikle en etkili kontrol aracı menülerdir. Çünkü yiyecek içecek analizlerinin ve kontrol için yapılacak araştırmaların etkinliği ile inandırıcılığı, menünün kar açısından elverişli bir biçimde fiyatlandırılmasıyla gerçekleştirilebilir (Usal ve Kurgun, 2003: 114). Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan maliyet kontrol sistemleri; basit, ayrıntılı, standart, tahmini, faaliyete ve sürece dayalı maliyet kontrol sistemleri olarak sıralanmaktadır (Ninemerer, 1982: 218; Taşkın, 1997: 129; Çiftçi ve Köroğlu, 2008:35; Erdoğan, 2009:318; Usal ve Kurgun, 2001: 116; Yılmaz, 2005: 155; Öker, 2003:32-37).

2.2.1 Basit Maliyet Kontrol Sistemleri

Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan basit maliyet kontrol sistemi; gerçekleşen maliyete dayalı, maliyetlerin en basit şekilde hesaplandığı yöntem şeklinde ifade edilebilir (Taşkın, 1997: 70). Yüzde kontrol sistemi olarak adlandırılan bu sistem; basit maliyet analizlerinde, yiyecek içecek maliyet giderleri, satışlara oranlanarak, yiyecek maliyet yüzdesi hesaplanmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinin, geçmiş yıllardaki yiyecek içecek faaliyetleri ile gerçekleşen yiyecek içecek faaliyetleri arasındaki rakamlar, oranlanarak karşılaştırılmaktadır. Yapılan bu karşılaştırmalı oranlara göre, eğer bir artış söz konusu ise, yiyecek ve içecek maliyetleri yükselmiş olarak kabul edilir (Benligiray, 1997: 88). Yiyecek ve içecek maliyetlerinin istenilen yüzde sınırlarını aşması durumunda, düzeltme yapılabilir. Ancak uygulanan bu sistemin, yiyecek ve içecek maliyetlerinin yükselmesine neden olan ürünler hakkında bilgi vermemektedir (Ninemerer, 1982: 218).

Basit maliyet kontrol sisteminde satılan yiyeceğin maliyetini bulmak, aşağıdaki hesaplama ile mümkün olabilir (Coltman, 1989: 120).

$$\text{Satılan Yiyeceğin Maliyeti} = \text{Direkt Satın Alınan Malzemeler} + \text{Depodan Alınanlar} +$$



Departmana Transfer edilenler – Departmandan Transfer edilenler – İçki Yemekleri (İçkiyle beraber sunulan çerezler, mezeler vb)

Elde edilen satılan yiyecek maliyetinin, yiyecek satış gelirlerine oranlanmasıyla, istenilen yiyecek maliyet yüzdesi hesaplanmış olur. Basit maliyet kontrol sisteminde elde edilen yüzdeler, yiyecek içecek işletmeleri açısından, maliyetleri değerlendirmede kullanılan önemli verilerden biri olarak kabul edilmektedir (Çiftçi ve Köroğlu, 2008: 35). Uygulanan bu sistemde, genellikle yiyecekler için maliyet yüzdesinin %30 düzeyinde olması arzulanmaktadır (Kozak, 1995: 123). Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan basit maliyet kontrol sistemi, aylık basit ve günlük basit maliyet kontrol sistemi olarak ayrılmaktadır.

Aylık basit maliyet kontrol sisteminde oranlar, aylık olarak bulunmaktadır. Aylık yiyecek ve içecek malzeme maliyetinin belirlenmesi için ay sonu depo sayımlarının yapılması gerekebilir. Yapılan sayımda, mevcut malların miktarlarının fiyatları ile çarpımı sonucu, depo mevcutlarının parasal değerleri belirlenmektedir. O aydaki dönem başı açılış stokları ile o dönem içindeki alışlar, toplanarak dönem sonu envanterinden çıkarılmak suretiyle tüketim miktarları belirlenmiş olur. Aylık yiyecek maliyet, aylık satış gelirlerine oranlanarak maliyet yüzdesi bulunur. (Aktaş, 2001: 330).

Günlük basit maliyet kontrol sisteminde ise maliyetler, günlük olarak bulunmaktadır. Alımlar, o günün maliyetine eklenmekte ve maliyetler, satışlar günlük olarak bir tablo yardımı ile takip edilebilmektedir. Günlük yiyecek maliyeti günlük satış maliyetine oranlanarak yiyeceğin günlük maliyet yüzdesi bulunur. Bu sistemle işletmelerin, maliyetleri günlük olarak takip etmesi ve işletmenin gerektiğinde tedbirleri alması amaçlanmıştır (Çiftçi ve Köroğlu, 2008: 35).

2.2.2 Ayrıntılı Maliyet Kontrol Sistemleri

Ayrıntılı maliyet kontrol sistemi, günlük bazda yiyecek içecek maliyet değişimleri hakkında etkin bir kontrol sağlayabilmek ve satılan yiyecek içecek maliyetinin hangi malzeme türlerinden kaynaklandığını göstermek amacıyla geliştirilmiştir. Bu sistemin uygulanmasında yiyecek ve içecekler; etler, deniz ürünleri, kümes ile av hayvanları, konserveler, meyve ve sebzeler, meyve suları, alkollü alkolsüz içecekler, süt ile süttten yapılan ürünler, bakliyat gibi gruplara ayrılmıştır (Taşkın, 1997: 129). Gruplara ayrılan yiyecek ve içeceklerde uygulanan ayrıntılı maliyet kontrol sistemi; birbirinden farklı olan Harris, Kerr ve Forster ile Horwath ve Horwath sistemi şeklinde sınıflandırılmıştır (Çiftçi ve Köroğlu, 2008:35).

Harris, Kerr ve Forster kontrol sistemi; satılan yiyecek içecek maliyetlerinin hangi girdi kalemlerinden oluştuğunu bulmaya yöneliktir. Ayrıca bu sistem sayesinde, günlük maliyet değişimleri takip edilip ve ara toplamlar alınarak ay sonu sonuçları elde edilmektedir. Yiyecek içecek işletmelerinde bu sistemin uygulanabilmesi için, satışların ve maliyetlerin önceden tahmin edilmesi gerekmektedir. Daha sonra tahminler ile gerçekler arasındaki farklar bulunarak, menüde ne tür değişikliğin yapılacağı tespit edilebilir (Usal ve Kurgun, 2001: 116).

Horwath ve Horwath kontrol sistemi ise; maliyetlerle birlikte, her bir yiyecek ve içecek grubunun satış oranını bulmaya dayanmaktadır. Böylece yiyecek ve içecek grubunun, toplam yiyecek içecek içindeki ağırlığı tespit edilir. Buna göre, herhangi bir olumsuzluk söz konusu ise gerekli tedbirler zamanında alınarak, sorun çözümlenmiş olur. Bu sistemin uygulanmasında, yiyecek içecek maliyetlerindeki artışların ayrıntılı bir biçimde gösterilmesi, avantaj olarak kabul edilmektedir. Ancak bu sistemin, yiyecek içeceklerde maliyet değişiminin kaynağını göstermemesi, dezavantaj sayılmaktadır. Uygulanan bu sistem sonucunda, maliyet değişiminin kaynağının bilinmemesi, işletmenin alacağı önlemlerde



yetersiz kalınmasına neden olabilir (Sarıışık, 1998: 56).

2.2.3 Standart Maliyet Kontrol Sistemleri

Standart maliyet kontrol sistemi, geçmiş aylarda yiyecek içecek maliyetlerinde meydana gelen artış ve azalışları ayrıntılı bir şekilde belirleyerek, bunların hangi yiyecek içecek malzemelerinden kaynaklandığını bulup, daha gerçekçi sonuçlar elde edilmesini sağlamaya yöneliktir (Çiftçi ve Köroğlu, 2008:36).

Standart maliyet kontrol sistemi; toplam standart maliyetlerin, toplam gerçek maliyetlerle karşılaştırılması ve yiyecek grupları standart maliyetlerin, yiyecek grupları gerçek maliyetleri ile karşılaştırılması şeklinde sınıflandırılmaktadır (Erdoğan, 2009:318).

Toplam standart maliyetlerin, toplam gerçekleşen maliyetlerle karşılaştırılmasına yönelik sistem, toplam standartların veya gruplar itibariyle standartların, gerçekleşen maliyetlerle karşılaştırılması esasına dayanmaktadır. Karşılaştırmanın yapılabilmesi için, servisi yapılan porsiyon sayısının bilinmesi gerekmektedir. Bu sistemde, maliyetlere ilişkin sapmaların nedeni, günlük standart maliyet raporu yardımıyla takip edilmektedir. Menüde bulunan her yemek kaleminin, standart reçetelere göre hazırlandığı kabul edilerek, maliyetleri çıkartılmaktadır. Maliyetler, satılan porsiyon miktarıyla çarpılarak, her menü kaleminin ilgili dönem için toplam maliyeti hesaplanır. Daha sonra, menüde bulunan bütün kalemlerin o dönemdeki toplam maliyetleri toplanarak, genel maliyete ulaşılır. Gerçekleşen maliyetlerle, tahmini maliyetleri karşılaştırarak farklılıklar incelenmektedir (Sökmen, 2005:241). Bu sistem ile standart reçetede, porsiyon büyüklüğü ve standart malzeme özelliklerine uyulmadığı zaman çıkan sonuçlarla, beklenen standart maliyetler çok farklı olmaktadır. Bu sistemle etkin bir maliyet kontrolü, istenilen dönemler ve satışlar itibariyle karşılaştırmalı olarak yapılabilen, maliyet ve satışlar da bölümler itibariyle takip edilebilmektedir. Bu sistem genellikle yiyecek içecek çeşidi fazla olan büyük veya zincir işletmelerde, rahatlıkla uygulanabilir bir sistem olarak kabul edilmektedir (Erdoğan, 2009:318).

Yiyecek grupları standart maliyetlerin, yiyecek grupları gerçek maliyetler ile karşılaştırılmasına yönelik sistemde ise, işletmelerde sunulan yiyecek içecekler çeşit itibariyle çok fazla değilse, menüde yer alan tüm yiyecek ve içeceklerle ilişkin maliyet hesaplamaları yapılabilir. Çeşidin fazla olması durumunda, yiyecek içecekler gruplandırılmaktadır. Gruplandırılan yiyecek ve içeceklerin maliyetleri, gruplar itibariyle takip edilir (Erdoğan, 2009:318). Grup maliyetlerinin hesaplanması; o yemek grubu içinde bulunan kalemlerin her biri, reçetede kullanılan tüm malzemelerin toplam maliyetlerinden çıkartılıp, reçetede istenilen miktar sayısına bölünmesiyle sonuç elde edilir. Elde edilen sonuç porsiyon maliyetinden çıkarılarak hesaplanma yapılmaktadır. Daha sonra tüm hesaplamalar toplanarak, o menüyü oluşturan yiyecek içecek grubunun, toplam maliyetine ulaşılmaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan bu sistem, yiyecek içecek maliyet kontrol sistemleri arasında en detaylı ve en gerçekçi sonuçlar veren bir sistem olarak kabul edilmektedir (Dittmer ve Griffin, 1999: 393).

2.2.4 Tahmini Maliyet Kontrol Sistemleri

Ön maliyet veya ön kontrol olarak bilinen ve uygulanan bu sistem, gelecekte olması gereken maliyetlerin belirlenerek, beklenen karın elde edilmesi için, gerekli olan satış fiyatlarının belirlenmesini kapsar. Ayrıca bu sistemde, menünün oluşturulmasında porsiyon maliyetlerinde oluşan hatalara karşı tedbirleri almayı ve maliyet kontrol etkinliğini arttırmaya yönelik çabaları kapsamaktadır. Yiyecek içecek işletmelerinde uygulanan bu sistemin özü, girdi ve çıktılarla ilgili standardizasyon ve satışlarla ilgili projeksiyon yapıldıktan sonra,



gerçekleşen üretim ve satışların standartlarla karşılaştırılarak, planlarda sapmaların belirlenmesine yöneliktir. Satış tahminlerinin yapılabilmesi için genellikle geçmiş verilerden yararlanılmaktadır (Erdoğan, 2009:319).

Bu sistemde, geçmişteki yiyecek içecek satış miktarları ile yiyecek içecek çeşitleri analiz edilerek, gelecek dönemlerde üretimin doğru olarak planlaması amaçlanmaktadır. Satış analizi sırasında, eğer yönetim isterse, konukların hangi çeşit yemek ve içeceklerden hoşlandıklarını, her yemek ve içecek için ne kadar fiyat ödemek istediklerini tespit edip, tüm bu yiyecek içeceklerin satış miktarlarını da belirleyebilir (Denizer, 2005:200).

Ön maliyetleme, yiyecek içeceklerin gerçek üretiminden önce, miktarının ve maliyetinin belirlenmesine yöneliktir. Böylelikle yiyecek içeceklerin üretiminden önce, gerekli değişikliklerin yapılması mümkün olabilir. Yiyecek maliyet yüzdesinin belirlenebilmesi için menüde yer alan, her yiyeceğin bilinmesi gerekmektedir. Eğer yiyecek maliyet yüzdesi çok yüksek olursa, menüde yer alan yüksek maliyetli yiyeceklerin yerine daha düşük maliyetli yiyecekler eklenebilir ya da satışı az olan yiyecek ve içecekler menüden çıkartılabilir (Erdoğan, 2009:319).

2.2.5 Faaliyete Dayalı Maliyet Kontrol Sistemi

İşletmelerin doğru zamanda elde ettiği bilgiler doğrultusunda, etkin karar vermeye yönelik tasarlanmış bir sistemdir. Faaliyete dayalı maliyet kontrol sistemi, ürünlerin işletmenin kaynaklarını faaliyet bazında tükettiği, dolayısıyla en direkt giderlerin faaliyet bazında sınıflandırılması gerektiği anlayışı ile hareket etmektedir. Ürün ile en direkt giderler arasında sadece üretim hacmine bağlı olmaksızın çeşitli seviyelerde doğrusal bir ilişki kuran yönetim anlayışı olarak tanımlanmaktadır. Faaliyete dayalı maliyet kontrol sisteminin tasarlanması beş aşamadan oluşmaktadır. Bu aşamalar aşağıdaki şekilde sıralanabilir (Öker, 2003:32-37).

- Faaliyetlerin belirlenmesi,
- Faaliyetlerin gruplandırılması,
- Genel üretim giderlerinin faaliyetlere göre yeniden dağıtımı,
- Maliyetlerin ürünlere aktarımı için uygun maliyet etkenlerinin seçimi,
- Faaliyet maliyetlerinin ürünlere yüklenmesi,

Faaliyete dayalı maliyet kontrol sistemi, işletmeler açısından ürün, servis veya faaliyetlerin maliyetlerini doğru bir biçimde hesaplayabilen bir sistem olarak ifade edilebilir. Bu sistem, genellikle ürün çeşidi fazla olan işletmeler ile giderlerin üretim miktarı ile doğrudan ilişkisi olmayan işletmeler tarafından tercih edilir. (Öker, 2003:34).

2.2.6 Sürece Dayalı Faaliyet Tabanlı Maliyet Kontrol Sistemi

Sürece dayalı faaliyet tabanlı maliyet kontrol sistemi; faaliyetlerin yerine getirilmesi için gereken süre ile mevcut kapasitenin birim süre maliyeti yardımıyla, her bir işlem için ürün ya da müşterinin kaynak talebinin hesaplanmasında yöneticilere yardımcı olmak amacıyla geliştirilmiş bir sistemdir. Bu sistem, geleneksel faaliyete dayalı maliyet kontrol sisteminin geliştirilmiş şekli olarak ifade edilmektedir (http://valuecreationgroup.com/activity_based_costing_time_driven.htm, 02.01.2012).

Sürece dayalı faaliyet tabanlı maliyet kontrol sistemi, geleneksel faaliyete dayalı maliyet kontrol sistemine alternatif olarak geliştirilen ve sisteminde meydana gelen problemleri çözme konusunda, faaliyete dayalı maliyet kontrol sistemine göre daha başarılı olan yeni bir sistemdir. Sürece dayalı faaliyet tabanlı maliyet kontrol sistemi uygulanması ve güncellenmesi kolay, zamana dayalı, işletme yöneticilerinin ihtiyacı olan maliyet bilgilerini



daha hızlı ve daha ucuza sunan bir sistemdir. Ayrıca bu sistemin en önemli özelliği kapasitenin dinamik şekilde hesaplanıp, faaliyet maliyetlerine yansıtılabilmesi ve atıl kapasite maliyetinin açıkça rapor etmesi şeklinde ifade edilmektedir. Karmaşık bir yönetim yapısına sahip hizmet işletmelerinde rahatlıkla kullanılabilir (Saban ve İrak, 2009:97-98).

3. Araştırmanın Amacı

Yiyecek içecek işletmelerinin yüksek kar, süreklilik, imaj gibi amaçlara ulaşabilmesi, yiyecek içeceklerin doğru seçilmesine ve etkin maliyet kontrolüne bağlı gerçekleşmektedir. Turizm literatüründe maliyet kontrolü ile ilgili fazla çalışma gerçekleştirilmediği bilinmektedir. Ülkemizde çeşitli il ve ilçelerde faaliyet gösteren otel ve yiyecek içecek işletmelerinin sunmuş oldukları ürünlerde uygulanan maliyet kontrol sistemlerini kapsayan çalışmalar; (Başer 1995; Kozak 1995; Taşkın 1997; Sarıışık 1998; Angay 2003; Çınar 2004; Köroğlu 2007; Çiftçi ve Köroğlu 2008; Erdiç 2009) olarak ifade edilebilir. Ülkemizde yapılan tüm bu çalışmalar, genellikle Akdeniz ile Ege bölgesini kapsamaktadır. Bu bölgedeki turizm sektörü içerisinde bulunan konaklama ve yeme içme işletmeleri, genel itibarıyla mevsimsel özellik taşıyan işletmelerdir. Dolayısıyla araştırma sonucunda, işletmelerin uyguladıkları maliyet kontrol sistemleri ile benzerlik göstermektedir. Yapılan bu çalışma ise, Güneydoğu Anadolu bölgesinin turizm sektörü açısından tüm yıla yayılan bir özellik taşıması sebebiyle, yiyecek içecek işletmelerinin uyguladıkları maliyet kontrolü sistemlerinin tespitinde farklılık göstereceği tahmin edilmektedir. Bu sebeple, yapılan çalışmanın konu ile ilgili literatüre ve maliyet kontrolü uygulayıcılarına katkı sağlayacağı düşünülmektedir.

Bu çalışmanın temel amacı; Güneydoğu Anadolu bölgesinin en büyük ili olan Gaziantep'teki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin, uygulamış olduğu maliyet kontrol sistemlerini tespit ederek, işletmelerin maliyet kontrolü ile ilgili mevcut durumlarını saptamaktır.

4. Araştırmanın Kapsamı

Araştırmanın evrenini, Güneydoğu Anadolu bölgesinde faaliyet gösteren turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Örneklemini ise; Gaziantep'te faaliyet gösteren turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmeleri oluşturmaktadır. Örneklemin Gaziantep ili seçilmesindeki sebep, Güneydoğu Anadolu bölgesinin en büyük ili ve en fazla turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerine sahip olmasıdır. Çünkü bu bölgedeki illerden; Urfa'da 1 adet, Diyarbakır'da 2 adet ve Gaziantep'te 18 adet turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesi bulunmaktayken; bölgedeki diğer illerde, hiç turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmesi bulunmamaktadır (http://yigm.kulturturizm.gov.tr/belge/1-63779/turizm-belgeli_tesisler.html, 20.08.2011). Bu çalışma, Gaziantep'te bulunan 18 adet turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerini kapsamaktadır. Çalışmadan elde edilecek sonuçların, bölge üzerinde geliştirilmesinin anlamlı olacağı düşünülmektedir.

5. Araştırmanın Kısıtları

Bütün bilimsel araştırmalarda olduğu gibi bu araştırmada da çeşitli kısıtlar söz konusudur. Bu araştırmada; ankete katılan yöneticilerden bazılarının işletmenin sahibi olması, verecekleri cevaplarda taraflı davranılmasına; alt kademe, üst kademe yöneticileri ile işletme sahibi arasında uyumun olmaması anket sorularının yanlış cevaplanmasına yol açabilir. Ayrıca Gaziantep ilinde bulunan ilgili işletmelerin sahipleri ve yöneticileri, bu tarz bilimsel çalışmalara karşı olumsuz tutum sergileyebilir. Bu ifadeler, araştırmanın kısıtları olarak kabul



edilebilir.

6. Araştırmada Kullanılan Veri Ve Yöntem

Bu araştırmada kullanılan veriler, anket yöntemi ile toplanmıştır. Anketler, turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin sahiplerine veya yönetici pozisyonundaki kişilerine bizzat araştırmacı tarafından yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak uygulanmıştır. Anket yöntemi, veri toplamada kullanılan en etkili araçlardan biri olmasının yanında, istenen bilgilere kısa sürede ulaşılmasına olanak vermektedir (Tütüncü, 2001;84). Bundan dolayı araştırmadaki veriler anket yöntemi ile toplanmış ve olası hatalar ile yanlışlık sorunu engellenmeye çalışılmıştır.

Anket yoluyla toplanan verilerin analizinde sosyal bilimler için geliştirilmiş olan SPSS (Statistical Program for Social Sciences) 15.0 istatistik paket programı kullanılmıştır. Ayrıca analizlerde ölçeklendirme gerçekleştirilmiş ve 5'li Likert ölçeğinden yararlanılmıştır.

7. Araştırmanın Bulguları

Gaziantep ilinde bulunan turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletme sahipleri ve yöneticilerinin eğitim durumlarının frekans dağılımları Tablo 1'de incelenebilir.

Tablo 1. Katılımcıların Eğitim Durumlarının Dağılımı

EĞİTİM DURUMU	FREKANS	YÜZDE
İlk ve Ortaöğretim	7	38,9
Lise	4	22,2
Ön Lisans	2	11,1
Lisans	5	27,8
Toplam	18	100,0

Bulunan sonuçlara göre katılımcıların % 38,9'u (7 kişi) ilk ve orta öğretim mezunu, % 22,2'si (4 kişi) lise mezunu, % 11,1'i (2 kişi) ön lisans mezunu ve % 27,8'si (5 kişi) üniversite mezunudur. Çalışmaya katılan ilgili işletme sahipleri ve yöneticilerinin büyük bir kısmının, eğitim seviyesinin düşük olduğu saptanmıştır.

Gaziantep'teki ilgili işletmenin katılımcılarının, görev durumlarının frekans dağılımları Tablo 2 'de görülebilir.

Tablo 2. Katılımcıların İşletmedeki Görev Durumlarının Dağılımı

GÖREV DURUMU	FREKANS	YÜZDE
Yiyecek İçecek Müdürü-Restoran Müdürü	3	16,7
Yiyecek İçecek Müdür Yrd.- -Restoran Müdür Yrd.	5	27,8
Aşçıbaşı- Aşçıbaşı Yrd.	1	5,6
Restoran Şefi	5	27,8
Diğer (İşletme Sahibi)	4	22,2
Toplam	18	100,0

Elde edilen sonuçlara göre katılımcıların; % 16,7'si (3 kişi), işletmede yiyecek içecek müdürü/restoran müdürü, % 27,8'i (5 kişi) yiyecek içecek müdür yardımcısı/restoran müdür yardımcısı, % 5,6'sı (1 kişi) aşçıbaşı/aşçıbaşı yardımcısı ve % 27,8'i (5 kişi) restoran şefi olarak ilgili işletmede çalışmakta olduğu, % 22,2 (4 kişi) katılımcının da işletme sahibi olduğu saptanmıştır.



Gaziantep ilinde bulunan ilgili işletmelerin türünün frekans dağılımları Tablo 3'te incelenebilir.

Tablo 3. Yiyecek İçecek İşletmesinin Türünün Dağılımı

İŞLETME TÜRÜ	FREKANS	YÜZDE
Restoran	17	94,35
Kulüp	1	5,65
Toplam	18	100,0

Bulunan sonuçlar incelendiğinde, araştırma kapsamındaki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin katılımcılarının verdikleri cevaplara göre, işletmelerin % 94,35'nin (17 işletme) restoran, % 5,65'nin (1 işletme) ise kulüp olduğu saptanmıştır.

Çalışma kapsamındaki işletmelerin uygulamış oldukları menü türünün frekans dağılımları Tablo 4'te incelenebilir.

Tablo 4. İşletmelerde Uygulanan Menü Türünün Dağılımı

MENÜ TÜRÜ	FREKANS	YÜZDE
Ala Carte Menü	18	100,0
Table'dHotel Menü	0	0
Devirli Menü	0	0
Özel Menüler	0	0
Diğer Menüler	0	0

İlgili işletmelerin katılımcılarının menü türü ile ilgili soruya verdikleri cevaba göre, işletmelerin % 100'nün (18 işletme) ala carte türü menü uyguladığı saptanmıştır.

Gaziantep'teki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin sahipleri ve yöneticilerinin verdikleri bilgiler doğrultusunda, işletmelerinde maliyet kontrolü uyguladıkları tespit edilmiştir. Uygulanan maliyet kontrol yöntemlerinin türünün dağılımları Tablo 5'te gösterilmiştir.

Tablo 5. İşletmelerde Uygulanan Maliyet Kontrol Sistemlerinin Dağılımı

UYGULANAN MALİYET KONTROL SİSTEMLERİ	FREKANS	YÜZDE
Basit Maliyet Kontrol Sistemi	5	27,8
Ayrıntılı Maliyet Kontrol Sistemi	7	38,9
Tahmini Maliyet Kontrol Sistemi	6	33,4
Toplam	18	100,0

Elde edilen sonuçlara göre işletmelerin % 27,8'i (5 işletme) basit maliyet kontrol sistemi uygulamakta, % 38,9'u (7 işletme) ayrıntılı maliyet kontrol sistemi uygulamakta ve % 33,4'ü (6 işletme) tahmini maliyet kontrol sistemi uygulamaktadır. Uygulamaya katılan işletme sahipleri ve yöneticileri genellikle ayrıntılı maliyet kontrol yöntemini tercih etmektedir. Ayrıntılı maliyet kontrol sistemi, günlük baz da yiyecek ve içecekleri gruplara ayırarak maliyet değişimleri hakkında etkin bir kontrol sağlamaktadır.

Araştırmaya katılan Gaziantep ilindeki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletme sahipleri ve yöneticilerinin maliyet kontrol sistemleri ile ilgili düşünceleri, Tablo 6'da incelenebilir. Oluşturulan tablo büyükten küçüğe doğru Likert olarak derecelendirilmiş ve ortalama değerler



5’li Likert ölçeği ile sunulmuştur. Katılımcıların verdikleri cevaplar, aşağıdaki standart Likert sınıflandırılması çerçevesinde değerlendirilmiş ve yorumlanmıştır.

Kesinlikle Katılıyorum	4,25–5
Katılıyorum	3,25–4,24
Kararsızım	2,25–3,24
Katılmıyorum	1,25–2,24
Hiç Katılmıyorum	0–1,24

Tablo 6. Araştırmaya Katılan İşletme Sahipleri ve Yöneticilerinin maliyet kontrol sistemleri İle İlgili Düşüncelerinin Dağılımı

YARGILAR	ORT.	
İşletmede uygulanan menü türü, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir.	4,61	KESİNLİKLE KATILYORUM
Yiyecek içecek işletmelerinde kaynaklar maliyet kontrolünde etkilidir.	4,56	
Mevsimsel koşullar, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir.	4,17	
Maliyet kontrol sürecinin üretim ile servis kontrolü aşamasında sorun yaşanmaz.	4,11	KATILYORUM
Maliyet kontrol sürecinin yiyecek içecek standartlarının belirlenmesi aşamasında sorun yaşanmaz.	3,94	
Maliyet kontrol sürecinin gelir kontrolü aşamasında sorun yaşanmaz.	3,94	
İşletmede çalışan kalifiye personel sayısı, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir.	3,94	
Maliyet kontrol sürecinin stok kontrolü aşamasında sorun yaşanmaz.	3,83	
Maliyet kontrol sürecinin satın alma ile tesellüm kontrol aşamasında sorun yaşanmaz.	3,78	
İşletme sahibi ve yöneticilerin eğitim durumu, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir.	2,89	KARARSIZIM

Tabloya göre turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin işletme sahip ve yöneticileri; “İşletmede uygulanan menü türü, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir. (4,61)”; “Yiyecek içecek işletmelerinde kaynaklar maliyet kontrolünde etkilidir. (4,56)”, yargılarına kesinlikle katılmaktadır. Buradan hareketle işletme sahip ve yöneticileri işletmelerde oluşturulan menünün ve işletmenin kaynaklarının maliyet kontrol sistemleri üzerinde çok etkili olduğunu savunmuştur.

Araştırmaya katılan ilgili işletmelerin sahipleri ve yöneticileri; “Mevsimsel koşullar, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir. (4,17)”; “Maliyet kontrol sürecinin üretim, servis (4,11), gelir kontrolü (3,94) ve standartların belirlenmesi (3,94) aşamasında sorun yaşanmaz.”; “İşletmede çalışan kalifiye personel sayısı, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir (3,94).”; “Maliyet kontrol sürecinin stok kontrolü aşamasında sorun yaşanmaz.(3,83)”; “Maliyet kontrol sürecinin satın alma ile tesellüm kontrol aşamasında sorun yaşanmaz.(3,78)” yargılarına katılmaktadırlar.

Buradan hareketle turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin sahipleri ve yöneticilerinin yiyecek ve içeceklerin maliyet kontrol sistemlerinin uygulanmasında,



mevsimsel koşulların ve işletmede çalışan personelin kalifiye olmasının etkili olduğu düşüncesi sonucuna ulaşılabilir. Ayrıca araştırma kapsamındaki işletme sahipleri ve yöneticileri, yiyecek içeceklerin maliyet kontrol sistemlerinin uygulanması sürecinin üretim, servis, gelir, satın alma ve stok kontrolü ile standartların belirlenmesi aşamasında herhangi bir sorun yaşamadıklarını savunmuştur.

İşletme sahibi ve yöneticilerinin “eğitim durumu (2,89) maliyet kontrol sistemi üzerinde etkilidir.”, yargısına ilgili işletmelerin yöneticileri kararsız kalmaktadır. Turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin sahipleri ve yöneticileri, kendi eğitim durumlarının yiyecek ve içeceklerin maliyet kontrol sisteminde, herhangi bir etki yaratıp yaratmaması konusunda kararsız kalmışlardır. Bulunan bu sonuçlar ışığında, turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletme sahibi ya da yöneticilerine göre; maliyet kontrol sistemlerinin uygulanmasında demografik faktörlerden olan eğitim durumunun bir etkisi olup olmadığı konusunda kararsız kaldıkları tespit edilmiştir.

Sonuç ve Öneriler

Artan talebe paralel olarak gün geçtikçe büyüyen yiyecek içecek işletmelerinin, konukların ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla ürün çeşitlendirmesi yaptıkları bilinen bir gerçektir. Bu sebeple üretilen ürünlerde maliyet kontrolü önemli hale gelmektedir. Çünkü üretilmesi düşünülen ve üretilen ürünlerde etkin maliyet kontrolü ile kaçakların engellenmesi, işletmenin sürekliliği ve yüksek karı açısından önem arz etmektedir. Konuk isteklerini gerçekleştirmek amacıyla ürünlerin çeşitlendirilmesi, üretim ve tüketimin eş zamanlı olması, işletme kaynakları ve rekabet gibi faktörler maliyet kontrolünü zorunlu hale getirmektedir.

Bu çalışmanın amacı; Güneydoğu Anadolu bölgesinin en büyük ili olan Gaziantep'teki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinin uygulamış olduğu maliyet kontrol sistemlerini tespit etmektir. Bu amaç doğrultusunda ilgili işletmelerin sahip ve yöneticilerine yüz yüze görüşme tekniği kullanılarak, bir anket çalışması gerçekleştirilmiştir. Elde edilen anket verileri kullanılarak, frekans dağılımları gerçekleştirilmiştir. Veriler, 5'li Likert analizi çerçevesinde incelenmiş ve değerlendirilmeye çalışılmıştır.

Bu çalışmadan elde edilen sonuçlara göre; tamamı ala carte menü kullanan örneklem dahilindeki işletmeler, restoran sınıfındadır. Bu işletmeler, genellikle ayrıntılı maliyet kontrol sistemini uygulamaktadır. Maliyet kontrol sistemlerinin uygulanmasında, menü türü ve işletme kaynaklarının çok etkili bir faktör olduğu tespit edilmiştir.

Çalışmadan elde edilen bir diğer sonuçta; işletme sahipleri ve yöneticilerinin eğitim durumlarının yiyecek içecek maliyet kontrol sistemlerine olan etkisiyle ilgilidir. Buna göre işletme sahipleri ve yöneticileri kendi eğitim durumlarının, uygulanan maliyet kontrol sistemlerinin belirlenmesinde herhangi bir etki yaratıp yaratmadığı hususunda kararsız kalmışlardır.

Çalışmadan elde edilen sonuçlar; Başer'in (1995), Taşkın'ın (1997) ve Erdinç'in (2009) çalışmalarından elde edilen sonuçlarıyla benzerlik göstermektedir. İlgili işletmelerin öncelikle ayrıntılı, sonra basit maliyet kontrol sistemini uyguladığı tespit edilmiştir. Dolayısıyla bu sonuçlar, yaptığınız çalışmanın sonuçlarıyla kısmen benzerlik göstermektedir. Çünkü araştırma sonuçlarına göre, yapılan çalışmadaki ilgili işletmelerin %38,9'u ayrıntılı maliyet kontrol sistemini uygulamaktadır. Angay'ın (2003), Çınar'ın (2004), Köroğlu'nun (2007), Çiftçi ve Köroğlu'nun (2008) çalışmalarının sonuçları ile ise farklılık göstermektedir. Bu araştırmalarda ilgili işletmelerin, genellikle basit ve standart maliyet kontrol sistemlerini uyguladıkları tespit edilmiştir. Oluşan bu farklılığın, uygulamanın gerçekleştirildiği örneklem farklılığından kaynaklandığı düşünülmektedir.



Ülkemizde konuyla ilgili uygulamalı çalışmalar incelendiğinde; genellikle Ege, Akdeniz Marmara bölgesinde mevsimsel özellik taşıyan işletmeleri kapsadığı görülmüş, buna karşın, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nde bulunan bir ile yönelik çalışmaya rastlanılmamıştır. Dolayısıyla bu çalışmanın, Gaziantep ilini kapsamaması sebebiyle, Güneydoğu Anadolu bölgesi ile ilgili literatüre katkı sağlayacağı düşünülmektedir. Bununla beraber yapılan bu çalışma, yeni çalışmaların konusunu oluşturacaktır. Benzer çalışmalar; Karadeniz, İç Anadolu ve Doğu Anadolu bölgesinde de uygulanarak, literatüre geçebilir. Konuyla ilgili çalışma yapacak kişilere katkısı olabileceği gibi sektördeki işletme sahipleri ve yöneticilerine de fayda sağlayacağı düşünülmektedir.

Çalışmadan elde edilen tüm sonuçların, çalışmanın kısıtları doğrultusunda değerlendirilmesi önemlidir. Yapılan bu çalışma, Gaziantep ilindeki turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerini kapsamaktadır. Bundan sonra gerçekleştirilecek çalışmalarda, turizm işletme belgeli yiyecek içecek işletmelerinden farklı olarak, belediye belgeli yiyecek içecek işletmeleri incelenebilir. Dolayısıyla konu ile ilgili daha fazla bilgi sağlanabilir. Ayrıca bu çalışma başka illerde de tekrarlanarak, konuyla ilgili iller karşılaştırılıp, maliyet kontrolü ile ilgili bölgesel farklılıklara ulaşılabilir. Bununla beraber mevsimsel özellik taşıyan ve taşımayan işletmelere de maliyet kontrolü ile ilgili çalışmalar gerçekleştirilebilir. Böylece mevsimsel özellik taşıyan ve taşımayan işletmelerin uygulamış oldukları maliyet kontrol sistemleri değerlendirildiği zaman farklı bakış açılarının olması yeni çalışmaların konusunu oluşturabilir.

KAYNAKÇA

- AKDOĞAN, Nalan (2000), Tekdüzen Muhasebe Sisteminde Maliyet Muhasebesi Uygulamaları, Ankara: Gazi Kitapevi.
- AKTAŞ, Ahmet (1995), Ağırlama Hizmet İletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Antalya: Eren Ofset.
- AKTAŞ, Ahmet (2001), Yiyecek ve İçecek Yönetimi (2.Basım), Antalya: Livane Matbaası.
- ANGAY, Filiz (2003), “Konaklama İşletmelerinde Maliyet ve Yönetim Muhasebesi Problemleri ve Çözüm Önerileri”, Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- BAŞER, Gözde Gül (1995), “Yiyecek ve İçecek Hizmet İşletmelerinde Maliyet Analiz ve Fiyatlandırma Yöntemlerinin Belirlenmesi Antalya Yöresi Araştırması”, Yüksek Lisans Tezi, Akdeniz üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Antalya.
- BENLİGİRAY, Yılmaz (1997), Otel İşletmelerinde Kar Planlaması ve Maliyet Kontrolü, Yayın No:180/181, İ.İ.T.B.A. Yayınları,
- COLTMAN, M. Michael (1989), Cost Control for the Hospitality Industry (2.Basım), New York: Van Nostrand Reinhold
- ÇINAR, Sibel (2004), “Turizm İşletme Belgeli Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Menü Planlama ve Fiyatlama: İstanbul Örneği”, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Sakarya.
- ÇİFTÇİ, Y. ve Ç. Koroğlu (2008), “Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Yöntemlerinin İncelenmesi (Marmaris İlçesi Örneği)”, Muğla Üniversitesi İ.İ.B.F. Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı 19:35-36.
- DAVIS B. ve S. Stone (1985), Food and Beverage Management, London: William Heinemann Ltd.
- DENİZER, Dündar (2005), Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-içecek Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.



- DITTMER, R., P. Griffin and G. Gerald (1999), Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls (6. Basım), New York: John Wiley and Sons.
- ERDİNÇ, Saliha Başak (2009), “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi”, Süleyman Demirel Üniversitesi, İ.İ.B.F. Dergisi, c.14:313-330.
- GÖKDEMİR, Ayhan (2003), Mutfak Hizmetleri Yönetimi, Ankara: Detay Yayıncılık.
- GÜRSOY, Cudi Tuncer (2009), Yönetim ve Maliyet Muhasebesi (3. Basım), İstanbul: Beta Yayınları.
- KOZAK, Metin (1995), “ Otel İşletmelerinde Verimlilik Açısından Yiyecek- İçecek Maliyet Kontrolünün Sağlanması”, Verimlilik Dergisi, Sayı 3:123.
- KÖROĞLU, Çağrı (2007), “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Muhasebeleştirilmesi”, Yüksek Lisans Tezi, Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Muğla.
- NİNEMEIER, Jack D. (1982), Planning and Control for Food and Beverage Operations, Florida: Institute of American Hotel and Motel Association.
- NİNEMEIER, Jack D. (1998), Food and Beverage Controls (4th Edition), Florida: Educational Institute, American Hotel Motel and Association.
- ÖKER, Figen (2003), Faaliyete Dayalı Maliyetleme Üretim ve Hizmet İşletmelerinde Uygulamalar (1. Basım), İstanbul: Literatür Yayıncılık.
- SABAN, M ve G., G. İRAK (2009) “Çağdaş Maliyet Yönetimi Sistemlerinden Sürece Dayalı Faaliyet Tabanlı Maliyetleme”, ZKÜ Sosyal Bilimler Dergisi, s c.5:97-98.
- SARIIŞIK, Mehmet (1998), “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Beş Yıldızlı Otelde Standart Yiyecek Maliyet Kontrol Sistemlerinin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma”, Yüksek Lisans Tezi, Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- SARIIŞIK, Mehmet (2002), Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü, Ankara: Detay Yayıncılık.
- SARIIŞIK, M., Ş. Çavuş ve K. Karamustafa (2010), Profesyonel Restoran Yönetimi İlkeler, Uygulamalar ve Örnek Olaylar (1. Basım), Ankara: Detay Yayıncılık.
- SÖKMEN, Alptekin (2005), Yiyecek İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği (2. Basım), Ankara: Detay Yayıncılık.
- SÜMERKAN, Zekeria (1989), Konaklama İşletmelerinde Maliyet Bilgilerinin Hazırlanması, Balıkesir: İnce Ofset.
- TAŞKIN, Engin (1997), “Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Azaltılması”, Doktora Tezi, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Balıkesir.
- TÜRKSOY, Adnan (1998), Otel Yönetim Muhasebesi, Ankara: Turhan Kitabevi.
- TÜTÜNCÜ, Özkan (2001), Yiyecek ve İçecek İşletmelerinde Müşteri Tatminin Ölçülmesi, Ankara: Turhan Kitabevi.
- USAL, A. ve O.A. Kurgun (2001), Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri, Ankara: Detay Yayıncılık.
- USAL, A. ve O.A. Kurgun (2003), Turizm İşletmelerinde Maliyet Analizleri (2. Basım), Ankara: Detay Yayıncılık.
- YILMAZ, Yaşar (2005), Konaklama İşletmelerinde Yiyecek & İçecek Kontrolü (Maliyet ve Satışların Analizi), Ankara: Detay Yayıncılık.
- YILMAZ, Yaşar (2007), Otel ve Yiyecek İçecek İşletmelerinde Ziyafet Organizasyonu ve Yönetimi (1. Basım), Ankara: Detay Yayıncılık.
- WELS, Katrina (1994), Food and Beverage Management, Blackpool and the Fylde College.
- http://valuecreationgroup.com/activity_based_costing_time_driven.htm, 02.01.2012
- <http://yigm.kulturturizm.gov.tr/belge/1-63779/turizm-belgeli-tesisler.html>, 20.08.2011