Otel ve Konukevi İşletmelerinde Yiyecek- İçecek Bölümünün Maliyet Kontrolü: Şanlıurfa İlinde Bir Araştırma¹

Food And Beverage Of The Cost Control In Hotel And Housing Operations: A Research On Sanliurfa City

Ömer Faruk DEMİRKOL

Harran Üniversitesi
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi
İşletme Bölümü
Şanlıurfa, Türkiye
orcid.org/0000-0003-0483-3790
ofdemirkol@harran.edu.tr

Özet

Otel ve konukevi işletmelerinde en önemli maliyet unsurlarından biri de yiyecek – içecek bölümüdür. Bu bölüm çeşit sayısının fazla olması, çabuk ve sürekli tüketilmesi, en önemli temel ihtiyaçlardan biri olan yeme- içme ihtiyacını gidermesi gibi çok farklı etkenlerin etkisindedir. Bu yönüyle önemli bir girdi – çıktı ve parasal hareketliğinin merkezlerinden biri olan yiyecek-içecek bölümü muhasebenin de ilgi odağı olmuştur. Bu bölümdeki maliyet kontrolü işletmenin tüm maliyetleri üzerinde önemli bir etki bırakacak güçtedir. Otel ve konukevi işletmelerinin yiyecek- içecek bölümündeki maliyet kontrolünü sağlamak için iyi bir sistem kurması ve bunu uygulayabilmesi gerekmektedir. Çalışmanın amacı inanç turizmin önemli merkezlerinden biri olan Şanlıurfa’da faaliyet gösteren otel ve konukevi işletmelerinin yiyecek ve içecek bölümünün maliyet kontrolünün sağlanmasına yönelik tutumu tespit etmektir. Ayrıca Şanlıurfa’da faaliyet gösteren otel ve konukevi işletmelerinin yöneticilerinin maliyet kontrolüne yönelik tutumlarının demografik faktörleri bağlamında farklılık gösterip göstermediğini belirlemekte çalışmanın diğer amacıdır. Bu amaçlarla Şanlıurfa’da faaliyet gösteren otel ve konukevi işletmelerine anket yapılmış sonuçlar SPSS programında analiz edilmiştir. Yapılan analiz sonucunda yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrolü ile ilgili tutumları ile demografik faktörler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Muhasebe, maliyet, maliyet kontrolü, otel, konukevi.*

¹ Bu çalışma 25-26 Kasım 2017 tarihlerinde Ankara’da yapılan “ICOMUS- International Conference on Multidisciplinary Sciences”de bildiri olarak sunulmuştur.

Abstract

One of the most important cost elements in hotels and guest houses which are in Sanliurfa is the food and beverage department. This section is influenced by many different factors such as excessive number of varieties, rapid and continuous consumption, elimination of one of the most important basic needs of eating and drinking. In this regard, the food and beverage division, which is one of the centers of an important input - output and monetary movement, has also become a focus of accountancy. The cost control in this section is likely to have a significant impact on the overall costs of the operator. Hotels and guest houses need to be able to build and implement a good system to provide cost control in the food and beverage department. The aim of work is to determine the attitude towards providing cost control of the food and beverage section of hotels and guesthouses, one of the important centers of faith tourism. Determine whether managers of hotel and guest houses operating in Şanlıurfa differ in their management attitudes towards cost control in terms of demographic factors. For this purpose, the results of the questionnaires were analyzed in the SPSS program. As a result of the analysis made, it has been determined that there are not a signifiance difference between the attitudes towards cost control of the food and beverage section and the demographic factors.

Keywords: Accounting, Cost, cost control, hotel, guest house.

1. Giriş

Göçebe hayattan yerleşik hayata geçen insanoğlu, zaman zaman gerek değişik yerleri görmek gerek iş, okul, hastalık vb. nedenlerle farklı ülkelere ve şehirlere seyahat etmektedir. Bu seyahatler esnasında ihtiyaçlar ya da maddi imkanlar ile bağlantılı olarak bazen sadece barınma bazen de dinlenme ve güzel vakit geçirmeye kadar olan geniş bir hizmet yelpazesinden faydalanmak istenmektedir. Bu isteğin giderilmesi için de genellikle “ikinci eviniz” sloganıyla bilinen otel ve konukevleri tercih edilmektedir.

Hizmet sektörünün önemli faaliyet kollarından biri olan otel ve konukevi işletmelerinde yatırım maliyetlerinin yanı sıra işletme maliyetleri de önemli bir yer tutmaktadır. Bununla birlikte özellikle turizm sezonunda girdi-çıkıtkı sirkülasyonunun fazla olmasından dolayı işletmelerin yapmış olduğu maliyetler kalemlerinde önemli miktarda artışlar olmaktadır. Otel ve konukevi işletmelerinin yapısı düşünüldüğünde pek çok gider ve maliyet kalemi mevcuttur. Bunlardan biri de yiyecek içecek bölümüdür. Bu bölümdeki gider ve maliyetlerin kontrol altına alınması işletmeye ciddi anlamda bir tasarruf sağlayacaktır.

21. yüzyılda dünyada yaşanan teknolojik ve ekonomik gelişmeler sonucu ortaya çıkan rekabetçi piyasalar, tüketici alışkanlıklarındaki hızlı değişim ve artan beklentiler, işletmelerin rakiplerine karşı rekabet avantajı elde etme arzusu işletmeleri atılımcı olmaya sürükleyen en temel olguların başında gelmektedir (Gönen ve Çelik, 2005, s.41).

Gerek küreselleşme gerekse bilgi teknolojilerinde yaşanan gelişmelerin ulusal ve uluslararası sektörlerde meydana getirdiğı değişimler turizm sektöründe faaliyet gösteren işletmeleri de yakından ilgilendirmektedir. Özellikle turizm işletmelerinde üretim ve tüketim hizmetlerinin eş zamanlı sunulması ve bu hizmetlerin stoklanmasının da mümkün olmadığı düşünüldüğünde bu alanda faaliyet gösteren işletmeler arasında

yaşanacak rekabetin diğer sektörlerde faaliyet gösteren işletmelere göre daha yoğun olması kaçınılmazdır (Enright ve Newton, 2004).

Bu bağlamda rekabetin özellikle hizmet sektöründe yoğun olarak yaşandığı günümüzde müşteri algısında yer alan "*kaliteli olsun ama aynı zamanda ucuz olsun*" sloganını da göz önüne aldığımızda, gerek rekabet üstünlüğü sağlamada gerek müşteri memnuniyetinin oluşmasında rol oynayan en temel etkenlerden birisi de verilen hizmetin maliyetinin rakiplere göre daha uygun olmasıdır.

2. Kavramsal Çerçeve

Maliyet ve Maliyet Kontrolü

Genel anlamda muhasebe; işletmenin varlık ve kaynaklarında para ile ifade edilen değişimlere yol açan ekonomik olayları, kendi ilke ve esasları çerçevesinde sınıflandıran, kaydeden, özetleyerek raporlayan, analiz eden ve yorumlayan bir bilgi sistemidir (Çaldağ, Ayanoğlu, 2006, s.3). Uzmanlık muhasebesi olarak da nitelendirilen konaklama muhasebesi, muhasebenin üç bölümü olan finansal muhasebe, maliyet muhasebesi ve yönetim muhasebesinden yararlanmaktadır (Örten, 2003, s.5).

İyi işleyen bir muhasebe sistemi, muhasebe ile ilgili tutulacak defterleri, kullanılacak belgeleri, düzenlenecek mali rapor veya tabloları ve bunlar arasındaki ilişkiyi belirlemektedir. Alınacak kararlara muhasebeden sağlanacak bilgilerin yön vermesini isteyen bir yönetim, bu bilgilerin kaynağını teşkil eden muhasebeyi daha fazla hesap kullanacak biçimde, daha detaylı ve geniş bir şekilde örgütlemelidir (Kaval, 1994, s.8).

Gerek ulusal gerekse uluslararası literatür incelendiğinde maliyet ve maliyet kontrolü kavramlarını kapsayan bir çok tanım yapılmıştır. Bu tanımlardan bir kısmı şu şekildedir:

En genel anlamıyla maliyet; her hangi bir malı ya da hizmeti, kullanıldığı veya satıldığı yerde veya durumda elde edebilmek için doğrudan doğruya veya dolaylı olarak yapılan toplam harcamalardır (Akdoğan, 2015, s.11). Bir başka tanıma göre ise maliyet, üretim esnasında kullanılan ve para ile ölçülebilen üretim faktörlerinin tamamını ve yine para ile ölçülebilen işletme dışından elde edilen fayda ve hizmetler toplamı olarak adlandırılmaktadır (Wöhe, 1978, s.342; Çam, 2009, s.503).

Gider, işletme faaliyetlerinin yürütülmesi için gerekli ve normal olan harcama ve tüketimlerdir (Çaldağ, 2004:259). Zarar ise, işletme işlevlerinin yürütülmesi için gerekli olmayan veya normal ölçüleri aşan harcama ve tüketimlerdir (Büyükmirza, 2006, s.54).

Kontrol kavramı genel olarak işletmelerde tek başına kullanılmamakla birlikte daha çok planlama kavramı ile ilişkili bir terimdir. Bu nedenle kontrol, hedeflenen planla gerçekleşen planın sonuçlarını karşılaştırmada yöneticilere yol gösteren faaliyetleri kapsamaktadır (Ninemeier, 1998, s.23).

Maliyet kontrolü kavramı ise; hedeflenen kalite doğrultusunda üretim yapabilmek için ihtiyaç duyulan girdiden fazlasının kullanılmasını önlemek amacıyla alınan önlemler dizini olarak tanımlanmaktadır (Kutlan, 1988, s.21).

Bir başka tanımda ise maliyet kontrolü; önceden belirlenmiş ölçütler doğrultusunda iktisadi faaliyet ve olaylarla ilgili iddiaların uygunluk derecesi araştırılarak, elde edilen sonuçları ilgililere bildirmek amacıyla, tarafsız kanıt

toplayanlara ve bu kanıtları değerlendirenlere sunulan bir süreç biçimi olarak ifade edilmektedir (Sümerkan, 1989, s.45).

Yapılan tanımların tamamı bir bütün olarak ele alındığında, maliyet ve maliyet kontrolü kavramları işletme başarısının değerlendirilmesinde kritik önem teşkil etmektedir (Dopson ve Hayes, 2011, 509). Özellikle rekabete dayalı bir dünya düzeninin hüküm sürdüğü piyasada hizmet sektörü alanında faaliyet gösteren işletme sayılarının da gün geçtikçe artış göstermesi bu iki kavramı daha da değerli kılmaktadır.

Maliyet muhasebesi işletmenin bölümleri arasında dolaşan ekonomik değerlere ilişkin hesaplarla uğraştığına göre bu hesaplar yürütülürken, işletmenin sorumluluk merkezlerinin de denetim ve kontrolü yapılmış olur. Faaliyet dönemleri sonunda genel muhasebe tarafından düzenlenen mali tablolarda işletme kazancının yüksek oluşu, işletmenin verimli davranmış olduğunun göstergesi değildir. Denetimin tam olarak yapılması ve bir sonuca ulaşılabilmesi için;

-Gider hesaplarının derinlemesine incelenmesi,

-Yapılan üretimin nitelik ve nicelik olarak karşılaştırılması,

-Birim başına düşen üretim maliyetinin gözden geçirilmesi gerekmektedir (Erdoğan ve Saban, 2006, s.6).

Son yıllarda mamul piyasalarında rekabetin gelişmesi sonucu şirketler kazançlarını arttırmanın tek yolunu maliyetlerini azaltmada bulduklarından maliyet muhasebesinin bir amacı da maliyet kontrolü olmuştur. Maliyet kontrolü gerçek maliyetlerinin normal düzeylerde olup olmadığını inceleme ilkesine dayanır. Bununla birlikte maliyet muhasebesi doğrudan doğruya bir maliyet kontrolü sağlamaz. Ancak maliyetler konusunda işletmeyi bilinçlendirir. Zaten asıl maliyet kontrolü bu bilinçlenme sonucu sağlanır ve maliyetlerin azaltılması için belirli incelemeler ve analizler yapılır. Maliyet muhasebesinin görevi de bu analizler için gerekli verileri sağlamaktır. Ancak bu verilere ilişkin bilgiler maliyet gerçekleşikten sonra elde edildiğinden dolayı tarihsel maliyet sisteminin oluşturduğu bu eksiklik, geleceğe yönelik maliyet sistemi ile kapatılmalıdır (Yükçü, 2011, s.29).

Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri

Yiyecek – içecek bölümünün maliyetlerini diğer bölümlerin maliyetlerinden ayırmak için ayırmak ve maliyet kontrolünü sağlamak için ayrı olarak izlemek gerekir. Böylelikle yiyecek içecek bölümünün maliyetleri ayrı bir gider yerinde izlenmiş olacak ve maliyet kontrolü sağlanacaktır.

Gider yerleri oluşturulurken dikkat edilmesi gerekli kıstaslar şunlardır. (Yükçü, 2015, s.169).

-Üretim şartlarının homojen olması.

-Sorumluluk alanlarının ayrılması.

-Üretimin yer olarak dağılışı.

-Maliyet kontrolü yapma olanağı.

-Pratiklik ve uygulanabilirlik.

-Yönetimin talebi.

Yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri aynı amaç doğrultusunda faaliyette bulunmakta olup, içerik ve uygulama açısından aralarında bir takım farklılıklar mevcuttur. Ancak bu yöntemler bir bütün olarak ele alındıklarında ise temel amaçları maliyetlere ilişkin gerekli bilgileri hızlı ve detaylı bir biçimde ilgililere sunmaktır (Dönmez, vd., 2011, s.204).

Muhasebe literatürü incelendiğinde birçok maliyet yönteminin var olduğu görülmektedir. Denizer (2005) çalışmasında aynı sektörde faaliyet gösteren işletmelerin farklı maliyet yöntemleri kullanmalarının temel nedenini işletmelerin büyüklük olarak farklı kapasitelere sahip olmalarından kaynaklandığını ifade etmiştir.

Benzer çalışmalar incelendiğinde de en yaygın kullanılan maliyet kontrol yöntemlerinin Basit Maliyet Kontrol Yöntemi, Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi, Standart Maliyet Kontrol Yöntemi, Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi olmak üzere 4 ana başlık altında toplandığı görülmektedir.

Basit Maliyet Kontrol Yöntemi

İşletmeler bu yöntemi aylık ve günlük olmak üzere iki şekilde uygulamaktadır (Dittmer ve Griffin, 1999, s.384). Bu yöntem yiyecek maliyetlerinin yiyecek satışlarına oranlanması esasına dayanır. Bunun yanında oranlama sonucunda ortaya çıkan yüzde hakkında bilgi vermemektedir. Belirlenen yüzde ile aynı alanda faaliyet gösteren işletmelerin yüzdeleri ya da geçmiş dönem yüzdeleri karşılaştırılarak işletmenin durum analizi yapılır (Sarıışık, 1998, s.42).

Özetle, bu yöntemde satılan yiyeceklerin maliyetini hesaplamak için aşağıdaki formülden yararlanılmaktadır (Coltman, 1989, s.120);

Satılan Yiyeceğin Maliyeti = Direkt satın alınan malzemeler + depodan alınanlar + departmana transferler – departmandan transferler – içki yemekleri (*İçkiyle beraber sunulan çerezler, mezeler vb*).

Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi

Yöntem yiyecek-içecek maliyetlerinin gün bazlı değişimleri hakkında etkin bir kontrol sağlayabilmek ve satılan yiyecek maliyetlerinin hangi malzeme türlerinden kaynaklandığını belirlemek amacıyla geliştirilmiştir (Çiftçi ve Köroğlu 2008, s.35).

Ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi kendi içerisinde Haris, Kerr and Forster Yöntemi ve Horwarth and Horwarth Yöntemi olmak üzere ikiye ayrılmaktadır.

Harris, Kerr and Forster Yöntemi: Yöntem kapsam olarak satılan yemeklerin maliyetinin hangi girdi kalemlerinden oluştuğunu ortaya çıkarmaya (Sümerkan, 1989, s.83). Bu yöntemin verimli sonuçlar vermesi için satışların ve maliyetlerin önceden belirlenmesi gerekmektedir.

Horwath and Horwath Yöntemi: Yiyecekler bu yöntemde de Haris, Kerr and Forster yönteminde olduğu gibi gruplandırılmakta olup, maliyetler daha sistemli bir biçimde günlük ya da periyodik olarak hesaplanabilmektedir (Erdoğan, 2009, s.317).

Standart Maliyet Kontrol Yöntemi

Standart maliyet kontrol yöntemi yiyecek maliyetlerinde geçmiş ayları kapsayan değişimleri detaylı bir biçimde belirler ve bu doğrultuda değişime doğrudan etki eden yiyecek malzemelerinin ortaya çıkarılmasını sağlayarak maliyetlerin kontrol edilmesinde ilgililere yardımcı olmaktadır (Çiftçi ve Köroğlu, 2008, s.36).

İlk aşamasını standart reçetelerin ve ardından standart porsiyon büyüklüğünün belirlenmesi oluşturmaktadır. Ayrıca standart reçetelerin kullanılması ile malzeme miktarının kontrolü sistemli bir biçimde sağlanmakta ve bu doğrultuda ürünün her seferde aynı yapı ve özellikte olması sağlanarak oluşabilecek kayıplar önlenmektedir (Bölükoğlu ve Özgen, 2006, s.76).

Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi

Diğer adıyla ön maliyet – ön kontrol (precost – precontrol) olarak da bilinen bu yöntem, gelecekte dönemlerde gerçekleşmesi beklenen maliyetlerin tespit edilerek buradan hareketle beklenen kârın elde edilmesi için gerekli tedbirleri (satış fiyatları, menünün oluşturulması, porsiyon maliyetleri vb.) almayı ve işletmenin etkinliğini arttırmaya yönelik çabaları kapsayan bir maliyet kontrol yöntemidir (Akbulut ve Arslan, 2015, s.89). Bu yöntemde satış etkinliğinin oluşabilmesi için tahmini satışların yüzdesel olarak önceden hesaplanması gerekmektedir.

3. Literatür Taraması

Tütüncü, vd. (1999) çalışmalarında, konaklama işletmeleri bünyesinde bulunan bölümlerin mal ve/veya hizmet karmasını bir bütün olarak ele aldıkları görülmüştür. Ayrıca farklı özellik gösteren birimleri kapsayan bu maliyetler, ayrı ayrı hesaplanmaya alınmış ve yapılan hesaplama sonucunda en uygun fiyatlandırma yöntemi elde edilmeye çalışılmıştır. Yapılan çalışmada maliyet kontrol yöntemleri fiyatlandırma kararları ile bir bütün olarak ele alınmış olup, maliyet artı temeline göre fiyatlama, stratejik fiyatlama ve hubbart formülüne dayalı fiyatlama yöntemlerinden yararlanılmıştır. Yararlanılan bu yöntemler konaklama işletmelerinin yapısal özellikleri dikkate alınarak değerlendirmeye tabi tutulmuştur.

Çiftçi ve Köroğlu (2008) Marmaris ilçesinde faaliyette bulunan 165 otel işletmesini kapsayan çalışmalarında, otellerin uyguladıkları maliyet kontrol yöntemleri, yiyecek-içecek departmanının diğer bölümlerle arasındaki ilişki ve işletme yöneticilerinin yiyecek-içecek maliyetleri hakkındaki görüş ve beklentileri tespit edilmeye çalışılmıştır. Yapılan çalışma sonucunda, işletmelerin sahip olduğu yıldız sayısına göre uygulanan maliyet yöntemlerinin farklılık gösterdiği sonucuna ulaşılmıştır. Yıldız sayısı fazla olan işletmelerin maliyet kontrol yöntemini az olan işletmelere göre daha detaylı ve profesyonel bir şekilde uyguladıkları görülmüştür. Ayrıca yıldız sayısı fazla olan işletmeler, elde ettikleri sonuçları diğer departmanlarla karşılaştırarak analiz yaparken, diğer işletmelerin herhangi bir karşılaştırma yapmadıkları çalışma sonucunda elde edilen bir diğer önemli sonuçtur.

Erdoğan (2009) çalışmasında, “*Her şey dahil ve Yarım Pansiyon*” şeklinde hizmet faaliyeti gösteren beş yıldızlı bir konaklama işletmesinde yiyecek-içecek maliyet analizlerinin nasıl ele alındığını açıklamaya çalışmıştır. Yapılan model çalışmasında, işletmenin karını artırmak amacıyla başlangıçta yiyecek-içecek maliyetlerinde ekstra artış yapılarak ortaya çıkan maliyetlerin nedenleri belirlenmiştir. Daha sonra ise bu nedenlerin azaltılması amacıyla maliyet kontrol sistemi oluşturulmuş ve kontrol sistemi sayesinde maliyetlerde ortaya çıkan artış istenilen seviyeye indirildiği görülmüştür.

Çam (2009) yiyecek-içecek maliyetinin kontrolü amacıyla yapılan uygulamaları ve kullanılan prosedürleri tespit etmek için Akdeniz Bölgesindeki 3, 4 ve 5 yıldızlı 90 adet konaklama işletmesini kapsayan çalışma yapmıştır. Yapılan çalışma sonucunda, yiyecek-içecek departmanındaki maliyet kontrolünün diğer departmanlardaki maliyet

kontrolünden daha önemli olduğu ortaya çıkmıştır. Buna ek olarak, konaklama işletmelerinin tamamına yakın bir kısmının maliyet kontrolünde bilgisayarlı sistemden yararlanıyor olması, elde edilen sonuçlardan bir tanesidir.

Dönmez, vd. (2011) çalışmalarında, konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet sistemlerinin etkinliği ve fiyatlama konusunu araştırmak amacıyla Antalya ve çevresinde faaliyette bulunan 153 adet beş yıldızlı otel ve 1. sınıf tatil köyü kapsamında yer alan 43 adet konaklama işletmesi incelenmiştir. İnceleme sonucunda işletmelerin yiyecek maliyetlerinin kontrolünde aylık basit maliyet kontrol sisteminden, içecek maliyet kontrolünde ise standart maliyet kontrol sisteminden yararlandıkları tespit edilmiştir. İşletmeler genel fiyatlama yaklaşımında etkin olarak kara dayalı fiyatlama yaklaşımını benimserken, oda fiyatlarının belirlenmesinde ise daha çok “*gelir-gider tahminlemesi*” yöntemini kullandıkları görülmüştür.

Köroğlu, vd. (2011) Marmaris’teki otel işletmelerini kapsayan çalışmalarında, maliyet kontrolü ile meydana gelecek olan avantajın rekabet üstünlüğü elde etmeye sağlayacağı katkı belirlenmeye çalışılmıştır. Bu bağlamda otel işletmelerinin muhasebe departmanında çalışanlar analizin ana kütlesini oluşturmuştur. Çalışma sonucunda elde edilen bilgilere göre, işletmelerin sahip oldukları yıldız sayısı arttıkça rekabette daha avantajlı duruma geldikleri görülmüştür. Buna ek olarak özellikle 2 ve 3 yıldızlı otellerin maliyet kontrolüne gereken önemi vermediklerinden dolayı rekabet avantajı yakalayamadıkları ortaya çıkmıştır.

Atmaca ve Yılmaz (2011) Marmara Bölgesinde faaliyet gösteren Turizm İşletme Belgeli beş yıldızlı 47 oteli kapsayan çalışmalarında, konaklama işletmelerinin yönetsel ve muhasebeye yönelik çalışmalarının etkinliğinde maliyet kontrolünün önemi açıklanmaya çalışılmıştır. Çalışma sonunda elde edilen bulgulara göre, işletme aktivitelerinde maliyet kontrolünün sağlanmasında gerek muhasebenin gerekse maliyet muhasebesinin hayati önem taşıdığı ortaya çıkmıştır.

Akın ve Akın (2013) Gaziantep’te bulunan turizm işletme belgeli yiyecek-içecek işletmelerini kapsayan çalışmalarında, işletmelerde faal olarak kullanılan maliyet kontrol yöntemlerinin tespiti ve ayrıca işletmelerin mevcut maliyet kontrol durumu analiz edilmeye çalışılmıştır. Yapılan çalışmada yüz yüze görüşme tekniği ile anket yapılmıştır. Anket doğrultusunda frekans dağılımları değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgulara göre, işletme sahiplerinin ve yöneticilerinin işletmelerde detaylı bir maliyet kontrol sistemi uyguladıkları tespit edilmiştir.

Akbulut ve Arslan (2015) Batı Karadeniz Bölgesindeki otel işletmelerini kapsayan çalışmalarında işletmelerin yiyecek-içecek maliyet kontrolüne dönük uyguladıkları yöntemler ve kullanılan prosedürler tespit edilmeye çalışılmıştır. Çalışma sonucunda katılımcıların tamamı uygulanan maliyet kontrol sisteminin yiyecek-içecek maliyetinde büyük oranda azalışa neden olduğunu savunmuşlardır.

Işık ve Yılmaz (2016) Çanakkale ilindeki 4 yıldızlı bir konaklama işletmesinde yaptıkları çalışmada, maliyet kontrolünün sağlanabilmesi amacıyla kullanılan maliyet kontrol yönteminin süreçsel olarak nasıl uygulandığı ve bu sürecin işletme amacına uygun olup olmadığının tespiti ve bu doğrultuda maliyet kontrolünün önemi vurgulanmaya çalışılmıştır. Söz konusu çalışmada yöntem olarak basit aylık maliyet kontrol yöntemi kullanılmıştır. Çalışma sonunda, ele alınan işletmede yiyecek-içecek maliyetinin normalin üzerinde olduğu tespit edilmiş ve bu duruma neden olan maddeler

ele alınmış daha sonra ise yiyecek- içecek maliyetinin normal seviyeye düşürülmesi için öneriler sunulmuştur.

4. Yöntem

Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın amacı Şanlıurfa'da bulunan otel ve konaklama işletmeleri yöneticilerinin yiyecek- içecek bölümünün maliyet kontrolü ile demografik faktörler arasında ilişki olup olmadığını ve sorulara belirlemek ve maliyet kontrolünün sağlanmasına yönelik bulguları ortaya koymaktır. Bu amaçla otel ve konukevi işletmelerine anket yapılmıştır. Anketlerin analizi neticesinde maliyet kontrolü ile demografik faktörler arasında ilişki olup olmadığı belirlenmiş ve maliyet kontrolüne ilişkin frekans dağılım düzeyi tespit edilmiştir.

Evren ve Örneklem

Araştırmanın ana kütesini Şanlıurfa'daki otel ve konaklama işletmeleri oluşturmaktadır. Şanlıurfa İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü internet sitesindeki bilgilere göre Şanlıurfa merkezde turizm işletme belgeli 11 adet ve belediye belgeli 29 adet olmak üzere toplam 40 adet otel ve konukevi bulunmaktadır (www.urfakultur.gov.tr). Çalışma Şanlıurfa'daki 40 adet otel ve konukevinden 33 tanesine yüz yüze yöntemle uygulanmış, 29 otel ve konukevinden geri dönüş olmuş, 3 adedi ise geçersiz sayılmış olup 26 adet otel ve konukevi işletmesine ait anketler analize dahil edilmiştir.

Veri Toplama Yöntemi ve Aracı

Araştırma için gerekli olan veriler kolayda örnekleme metodu kullanılarak internetten ve yüz yüze anket yöntemi uygulanarak elde edilmiştir. Anketler 05.06.2017 ile 03.09.2017 tarihleri arasında uygulanmıştır.

Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, 13 sorudan oluşan demografik özelliklere yer verilmiştir. İkinci bölümde ise, Çam (2009) ile Akbulut ve Arslan (2015) tarafından geliştirilen ölçekten yararlanılarak hazırlanan *otel ve konukevi işletmelerinde yiyecek - içecek departmanında maliyet kontrolü ile ilgili tutumu ölçmeye* yönelik 17 adet soru yer almaktadır. Bu sorulara verilen cevapların aritmetik ortalaması alınarak bazı grupsal karşılaştırmalar yapılmıştır.

Araştırmanın Hipotezleri

Araştırmanın amacı doğrultusunda geliştirilen hipotezler şu şekildedir:

- H₁: Otel ve konaklama işletmelerindeki yöneticilerinin medeni durum bağlamında yiyecek- içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyi farklılık gösterir.
- H₂: Otel ve konaklama işletmelerindeki yöneticilerinin yaşları bağlamında yiyecek- içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyi farklılık gösterir.
- H₃: Otel ve konaklama işletmelerindeki yöneticilerinin eğitim düzeyleri bağlamında yiyecek- içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyi farklılık gösterir.
- H₄: Otel ve konaklama işletmelerinin faaliyet türleri bağlamında maliyet kontrol düzeyi farklılık gösterir.
- H₅: Otel ve konaklama işletmelerinin yöneticilerinin muhasebe eğitimi almış olup olmamaları bağlamında maliyet kontrol düzeyi farklılık gösterir.

5. Bulgular

Tanımlayıcı İstatistikler

Tablo 1: Araştırmaya Katılan Bireylerin Demografik Özellikleri

CİNSİYET	SAYI	%
KADIN	2	7,7
ERKEK	24	92,3
TOPLAM	26	100,0
YAŞ		
20-29 ARASI	5	19,3
30-39 ARASI	11	42,3
40-49 ARASI	8	30,8
50-59 ARASI	2	7,6
TOPLAM	26	100,0
MEDENİ DURUM		
EVLİ	18	69,2
BEKAR	8	30,8
TOPLAM	26	100,0
EĞİTİM		
İLK OKUL	2	7,69
ORTA OKUL	1	3,84
LİSE	8	30,76
ÖN LİSANS	6	23,1
LİSANS	9	34,61
TOPLAM	26	100,0
İŞLETME FAALİYET SÜRESİ		
5 YIL VEYA DAHA AZ	5	19,24
6 – 10 YIL ARASI	6	23,07
11 – 19 YIL ARASI	14	53,85
20 YIL VE ÜZERİ	1	3,84
TOPLAM	26	100,0
GÖREVİNİZ		
YİYECEK İÇECEK SORUMLUSU / MÜDÜRÜ	1	3,85
MÜDÜR/YÖNETİCİ	12	46,15
ORTAK/SAHİP	13	50,0
TOPLAM	26	100,0
SAHİPLİK DURUMU		
MÜLK	11	42,3
KİRA	13	50,0
ORTAKLIK	2	7,7
TOPLAM	26	100,0
FAALİYET TÜRÜ		
OTEL (3 YILDIZ)	5	19,24
OTEL (5 YILDIZ)	2	7,69
KONUK EVİ	19	73,07
TOPLAM	26	100,0
MALİYET KONTROLÜ İÇİN BAĞIMSIZ BÖLÜM VAR MI?		
EVET	4	15,4
HAYIR	22	84,6
TOPLAM	26	100,0
STOK KONTROLÜ HANGİ ARALIKLARLA YAPILIYOR?		
GÜNLÜK	7	26,93
HAFTALIK	15	57,69
AYLIK	2	7,69

İHTİYAÇ OLDUKÇA	2	7,69
TOPLAM	26	100,0
MALİYET KONTROLÜ YAPMAK MALİYETLERİ AZALTIYOR MU?		
EVET	22	84,6
HAYIR	4	15,4
TOPLAM	26	100,0
MUHASEBE EĞİTİMİ ALDINIZ MI?		
EVET	10	34,45
HAYIR	16	61,55
TOPLAM	26	100,0

Ankete katılanların demografik özelliklerini incelersek, katılımcıların 2'si (%7,7) kadın, 24'ü (%92,3) erkeklerden oluşmaktadır.

Ankete katılanların yaş dağılımına bakıldığında 5'i (%19,3) 20-29 yaş, 11'i (%42,3) 30-39 yaş, 8'i (%30,8) 40-49 yaş ve 2'si (%7,6) 50-59 yaş aralığındadır.

Ankete katılanlar medeni durum açısından değerlendirildiğinde 19'unun (%69,2) evli, 8'inin (%30,8) bekar olduğu görülmektedir.

Ankete katılanların eğitim durumuna bakıldığında en büyük grupları 9 kişi (%34,61) ile lisans ve 8 kişi (%30,76) ile lise oluşturmaktadır.

İşletmelerin faaliyet süresine bakıldığında 14'ü (%53,8) 11-19 yıl arası, 6'sı (%23,07) 6-10 yıl arası, 5'i (%19,24) 5 yıl ve daha az, 1'i ise (3,84) 20 yıl ve üzeridir.

Ankete katılanlar görev bakımından değerlendirildiğinde 13'ü (%50,0) Ortak/Sahip, 12'si (%46,16) Ortak / Sahip ve 1 kişi (%3,84) ile Yiyecek İçecek Sorumlusu/Müdürü oluşturmaktadır.

Ankete katılan otel ve konukevi işletmelerinin 13'ü (%50,0) kira ve 11'i (%42,3) mülk, 2'si (%7,7) ortaklıktır.

Faaliyet türü bakımından ise en yüksek grubu 19 işletme (%73,07) ile konukevleri oluşturmaktadır.

Ankete katılan 22 işletmenin (%84,6) maliyet kontrolü için bağımsız bir bölümü yoktur.

Katılımcıların 7'si (%26,93) stok hareketlerini günlük olarak, 15'i (%57,69) haftalık olarak, 2'si (%7,69) aylık olarak ve 2'si (%7,69) ihtiyaç oldukça takip etmektedir.

Ankete katılanlardan 22 işletme (%84,6) maliyet kontrolü yapmanın maliyetleri azaltacağını belirtmektedir.

Ankete katılanların 10'u (%34,45) muhasebe eğitimi almış, 16'sı (%61,55) muhasebe eğitimi almamıştır.

Tablo 2. Maliyet Kontrolüne Yönelik Algı Ölçeği Ölçek Maddelerinin Frekans Dağılımı

	Kesinlikle Katılmıyorum	Katılmıyorum	Kararsızım	Katılıyorum	Kesinlikle Katılıyorum	Toplam Yüzde
Yiyecek içecek bölümündeki maliyet kontrolü diğer bölümlere göre daha önemlidir.	%0	%4	%12	%42	%42	%100
Hedeflenen maliyete ulaşmak için maliyet kontrolü yapılmalıdır.	%0	%0	%20	%50	%30	%100
Satın alma aşamasında yapılan denetimler maliyet kontrolü için gereklidir.	%0	%0	%16	%54	%30	%100
Maliyet hesaplamalarının isabetli olması işletmenin rekabet gücünü artırır.	%0	%0	%12	%54	%34	%100
Satış fiyatlar belirlenirken maliyet analizi yapılmalıdır.	%0	%0	%12	%46	%42	%100
Aynı firmadan mal almanın maliyetleri düşürücü bir etkisi vardır.	%0	%4	%16	%50	%30	%100
Stok sayımı maliyetlerin kontrolü için gereklidir.	%0	%0	%8	%66	%26	%100
Alımlarda ürünlerin karlılık oranların hesaplanması maliyet kontrolü için gereklidir	%0	%0	%16	%46	%38	%100
İşletmede çalışan kalifiye personel sayısı, maliyet kontrolü üzerinde etkilidir	%0	%0	%20	%54	%26	%100
Depo, satın alma ve üretim bölümlerinin uyumu maliyet kontrolünü için gereklidir	%0	%0	%16	%46	%38	%100
Müşteri tercihlerinin göz önünde bulundurulması maliyet kontrolü için gereklidir.	%0	%0	%16	%61	%23	%100
Porsiyonların miktarı ve menü analizi maliyet kontrolü için gereklidir.	%0	%0	%12	%54	%34	%100
Fazla miktarlarda alım yapmak maliyetleri düşürür.	%0	%8	%12	%54	%26	%100
Planlı olarak alım yapmak maliyetleri düşürür.	%4	%0	%8	%50	%38	%100
Alımları ihale yöntemiyle yapmak maliyetleri düşürür.	%4	%4	%15	%54	%23	%100
Alımları doğrudan yapmak maliyetleri düşürür.	%0	%4	%12	%54	%30	%100
Alımları pazarlık yöntemi ile yapmak maliyetleri düşürür.	%0	%4	%4	%42	%50	%100

Ankete katılanların maliyet kontrolü algısı ile ilgili sorulara verdikleri yanıtlar analiz edildiğinde katılıyorum ve kesinlikle katılıyorum seçeneklerini işaretleyenlerin oranının %92 ile en yüksek olduğu sorular “*Stok sayımı maliyetlerin kontrolü için gereklidir.*” ve “*Alımları pazarlık yöntemi ile yapmak maliyetleri düşürür.*” şeklindedir. Bu soruları % 88 oran ile “*Maliyet hesaplamalarının isabetli olması işletmenin rekabet gücünü artırır.*” , “*Porsiyonların miktarı ve menü analizi maliyet kontrolü için gereklidir.*” ve “*Planlı olarak alım yapmak maliyetleri düşürür.*” sorularına verilen cevaplar takip etmektedir. “*Alımları ihale yöntemiyle yapmak maliyetleri düşürür.*” sorusu ise %77 ile en düşük orana sahiptir. Bu cevaplar katılımcıların maliyet kontrolü algılarının olumlu olduğunun göstergesidir.

Ölçeğin Güvenirliliği**Tablo 3. Araştırmanın Güvenilirlik Analizi**

	Cronbach's Alpha	N
Maliyet Kontrolü	0,833	17

Tablo 3'de görüldüğü gibi, ankete katılan otel ve konaklama işletmeleri yöneticilerinin maliyet kontrolünü ölçen ölçeğin güvenirliliği 0,833 olarak bulunmuştur. Eğer; Cronbach Alpha $.00 < \alpha < .40$ arasında ise ölçek güvenilir değil, $.40 < \alpha < .60$ arasında ise ölçeğin güvenirliliği düşük, $.60 < \alpha < .80$ arasında ise ölçek oldukça güvenilir ve $.80 < \alpha < 1.00$ arasında ise ölçek yüksek derecede güvenilirdir. (Arslan, 2013, s,84). Çalışmada bulunan değerlerin $0,80 < \alpha$ ise yüksek güvenirliliği ifade eder.

Hipotezlerin Test Edilmesi

Otel ve konaklama işletmelerinin yöneticilerinin *medeni durumlarına göre* yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyi arasında fark olup olmadığını tespit etmek için veri sayısının 30'dan az olması nedeniyle bağımsız gruplar karşılaştırmasında Mann-Whitney U testi yapılmıştır (Arslan, 2016: 206). Analiz sonucunda $p = 0,781 > 0,05$ olmasından dolayı katılımcıların medeni durumları açısından maliyet kontrol düzeyinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 4. Medeni Duruma Göre Maliyet Kontrol Düzeyi Karşılaştırması Mann-Whitney U Testi

Maliyet Kontrolü	N	Ortalama Rank	Rank Toplamları	Mann-Whitney U	Wilcoxon W	Z	p
Evli	22	13,22	238,00	67,000	238,000	-0,278	0,781
Bekar	25	14,13	113,00				

Tablo 5. Yaş Durumuna Göre Maliyet Kontrolü Karşılaştırması Kruskal-Wallis H Testi

Yaş	N	Ortalama Rank	Chi-Square	df	p
20-29 arası	5	10,80	0,955	2	0,620
30-39 arası	11	14,82			
40 ve üzeri*	10	13,40			

*50-59 yaş arası katılımcı sayısı olmadığından birleştirme yapılmıştır

Otel ve konaklama işletmelerinin yöneticilerinin *yaş durumuna göre* yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyinde fark olup olmadığını tespit etmek açısından yapılan parametrik olmayan bağımsız çok gruplu karşılaştırma için Kruskal-Wallis H Testi uygulanmıştır. Test sonucunda ulaşılan değer $p = 0,620 > 0,05$ olmasından dolayı katılımcıların yaş durumu bağlamında, maliyet kontrol düzeylerinde anlamlı bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 6. Eğitim Düzeyine Göre Maliyet Kontrolü Karşılaştırması Kruskal-Wallis H Testi

Öğrenim düzeyi	N	Ortalama Rank	Chi-Square	df	p
Lise*	11	15,82	3,087	2	0,214
Ön Lisans	6	14,58			
Lisans	9	9,94			

*İlkokul ve ortaokul katılımcısı az olduğundan Lise ile birleştirme yapılmıştır

Otel ve konaklama işletmelerinin yöneticilerinin *eğitim durumuna göre* yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyinde fark olup olmadığını tespit etmek açısından yapılan Kruskal-Wallis H Testi sonucunda; ulaşılan değer $p=0,214 > 0,05$ olmasından dolayı katılımcıların eğitim durumu bağlamında, maliyet kontrol düzeylerinde anlamlı bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 7. Faaliyet Türüne Göre Maliyet Kontrol Düzeyi Karşılaştırması Mann-Whitney U testi

Maliyet Kontrolü	N	Ortalama Rank	Rank Toplamları	Mann-Whitney U	Wilcoxon W	Z	p
Yıldızlı oteller*	7	16,29	114,00	47,000	237,000	-1,129	0,259
Konukevi	19	12,47	237,00				

*5 yıldızlı otel sayısı az olduğundan 3 yıldızlı otellerle birleştirilerek “yıldızlı otel” olarak toplanmıştır.

Otel ve konaklama işletmelerinin *faaliyet türüne göre* maliyet kontrol düzeylerinde fark olup olmadığını tespit etmek açısından Mann-Whitney U Testi yapılmıştır. Yapılan test sonucunda ulaşılan değer $p=,259 > 0,05$ olmasından dolayı faaliyet türü bağlamında, maliyet kontrol düzeylerinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

Tablo 8. Muhasebe Eğitimi Almış Olmaları Açısından Maliyet Kontrol Düzeyi Karşılaştırması Mann-Whitney U testi

Maliyet Kontrolü	N	Ortalama Rank	Rank Toplamları	Mann-Whitney U	Wilcoxon W	Z	p
Muhasebe Eğitimi Alan	10	12,25	122,50	67,500	122,500	-0,660	0,509
Muhasebe Eğitimi Almayan	16	14,28	228,50				

Otel ve konaklama işletmelerinin yöneticilerinin *muhasebe eğitimi almış olmalarına göre* yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyinde fark olup olmadığını tespit etmek açısından yapılan Mann-Whitney U testi sonucunda $p= 0,509 > ,05$ olmasından dolayı katılımcıların muhasebe eğitimi almış olmaları açısından maliyet kontrol düzeyinde bir farklılık olmadığı sonucuna ulaşılmıştır.

6. Sonuç

Otel ve konukevi işletmelerinde yiyecek ve içecek bölümün maliyeti diğer maliyetlere göre daha fazla olabilmektedir. Bu kalemlerde yapılacak maliyet kontrolünün işletmeyi önemli bir yükten kurtaracak olması nedeniyle konu önemini korumaktadır. Otel ve konaklama işletmeleri, hizmet işletmeleri için de önemli bir husus olan *müşteri memnuniyetini* baz aldıkları için ikramlar açısından müşteriyi, maliyetler açısından ise yönetimi memnun edecek bir sistem *maliyet kontrolü* ile mümkün olabilmektedir.

Nasıl ki işletmelerin gelirlerin fazla olması kar elde etmeleri anlamına gelmiyorsa, maliyetlerde tasarrufa gidilmesi de maliyet kontrolü anlamına gelmemektedir. Buradaki hassas nokta, işletmenin olmazsa olmazları arasında yer alan belli başlı giderlerin normal seyrinde gitmesine müdahale etmemek fakat gerekli görülen maliyetlerde de maliyet kontrolü yardımı ile tasarrufa gitmektir. Tasarrufa gitmek, gerekli ve normal maliyetle yetinip, gereksiz ve anormal maliyetlerin zarara dönüşmesini önleyici tedbirler almaktır.

Bu amaçla Şanlıurfa'da bulunan otel ve konukevi işletmelerinde yiyecek ve içecek bölümünün maliyet kontrolünün sağlanması için yapılan anket çalışmasında kesinlikle katılıyorum ve katılıyorum cevaplarının en fazla olduğu sorular sırasıyla “*Stok sayımı maliyetlerin kontrolü için gereklidir.*”, “*Alımları pazarlık yöntemi ile yapmak maliyetleri düşürür.*” , “*Maliyet hesaplamalarının isabetli olması işletmenin rekabet gücünü artırır.*” , “*Porsiyonların miktarı ve menü analizi maliyet kontrolü için gereklidir.*” ve “*Planlı olarak alım yapmak maliyetleri düşürür.*” şeklindedir.” Sorulara verilen cevaplardan da anlaşıldığı gibi katılımcıların maliyet kontrolü algısı yüksek düzeydedir.

Otel ve konaklama işletmelerindeki yöneticilerinin demografik özellikleri ile maliyet kontrol düzeyleri arasındaki ilişkiyi tespit etmek açısından hipotezler oluşturulmuştur. Yapılan analizler sonucunda demografik faktörlerden *medeni durum, yaş, faaliyet türü, eğitim düzeyi ve muhasebe eğitimi almış olmaları* bağlamında yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrol düzeyi farklılık göstermediği ve aralarında bir ilişki olmadığı sonucuna varılmıştır. Ölçek sorularına verilen yanıtların homojen bir özellik göstermesi nedeniyle sonuçların bu şekilde çıktığı düşünülmektedir. Çalışma Şanlıurfa'da faaliyet gösteren otel ve konaklama işletmeleri yöneticilerine uygulanmıştır. Çalışmanın diğer iller ve diğer bölgelerdeki otel ve konaklama işletmeleri yöneticilerine uygulanması sonuçlarının genelleştirilebilmesi açısından önemlidir.

Bölgedeki hizmet işletmelerinin en önemli sorunlarından biri kalifiye eleman eksikliğidir. Otel ve konukevi işletmelerinin diğer alanlarında olduğu gibi muhasebe alanında da kendisini gösteren bu eksiklik nedeniyle muhasebe ve maliyet kontrol sistemi tam olarak yerine oturmamıştır. Özellikle konukevi işletmelerinin küçük işletmelerden oluşmasından dolayı ayrı bir maliyet kontrol sistemi kurulamamıştır. Ayrıca son dönemlerde bölge turizminde yaşanan sıkıntılar nedeniyle iş hacimlerinde ciddi anlamda düşüşler yaşanmış ve zaten sınırlı sayıda olan kalifiye elemanlarda başka iş kollarına geçiş yapmak zorunda kalmıştır. Turizme yönelik ara eleman ihtiyacının karşılanması, turizm çalışanlara yönelik hizmet içi eğitimlerin yoğunlaşması ve bölgede turizmin canlanması ile birlikte işletmelerin büyüüp gelişmesi ve bu tür sıkıntıların kademeli olarak ortadan kalkması beklenmektedir.

Kaynakça

- Akbulut, H. ve Arslan, F. (2015). Yiyecek - İçecek Maliyet Kontrolü: Batı Karadeniz Bölgesindeki Otel İşletmelerine Yönelik Bir Araştırma. *Abant İzzet Baysal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15(3), 71-106.
- Akdoğan, N. (2015). *Maliyet Muhasebesi Uygulamaları*, Gazi Kitabevi, 9.Baskı, Ankara.
- Akın, A. ve Akın, A. (2013). Yiyecek İçecek İşletmelerinde Uygulanan Maliyet Kontrol Sistemlerinin Tespitine Yönelik Bir Araştırma: Gaziantep Örneği. *Akademik Bakış Dergisi*, 36, 1-16.
- Arslan, B. (2013). Mağaza Atmosferi Unsurlarının Anlık Satın Almaya Etkisi: Fiziksel Mağaza ve Sanal Mağaza Karşılaştırılması. (Doktora Tezi). Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, İstanbul.
- Arslan, B. (2016). Beyaz Eşya Sektöründe Faaliyet Gösteren Kurumların Uyguladıkları Sosyal Sorumluluk Projelerinin Tüketicilerin Marka Sadakati Üzerine Etkileri, Gümüşhane Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 7(18), 196-209.
- Atmaca, M. ve Yılmaz, B.B. (2011). Konaklama İşletmelerinin Faaliyetlerinde Maliyet Kontrolünün Etkileri: Marmara Bölgesinde Faaliyet Gösteren Beş Yıldızlı Oteller Üzerine Bir Araştırma. *Mali Çözüm Dergisi*, 15-34.
- Bölükoğlu, O. ve Özgen, I. (2006). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Standart Maliyet Sistemi. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1, 71-88.
- Büyükmirza, K. (2006). *Maliyet ve Yönetim Muhasebesi, Tekdüzene Uygun Bir Sistem Yaklaşımı*, Gazi Kitabevi, 10. Baskı, Ankara.
- Coltman, M.M. (1989). *Cost Control for the Hospitality Industry*. Van Nostrand Reinhold. New York.
- Çaldağ, Y. (2004). *Yönetim ve Maliyet Muhasebesi Uygulamaları*, Gazi Kitabevi, 4. Baskı, Ankara.
- Çaldağ, Y. ve Ayanoğlu, Y. (2006). *Genel Muhasebe*, Gazi Kitabevi, 3. Baskı, Ankara.
- Çam, M. (2009). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Önemi ve Akdeniz Bölgesindeki Konaklama İşletmelerinde Bir Anket Çalışması. *Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6(11), 503-524.
- Çiftçi, Y. ve Köroğlu, Ç. (2008). Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Yöntemlerinin İncelenmesi (Marmaris İlçesi Örneği). *Sosyal Bilimler Dergisi*, 19, 33-42.
- Denizer, D.(2005). *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek -İçecek Yönetimi*. Detay Yayıncılık, Ankara.
- Dittmer, R.P. ve Griffin, G.G. (1999). *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls.*, John Willey and Sons, New York.
- Dopson, L.R. ve David K. H. (2011). *Food and Beverage Cost Control*. Fifth Edition, John Wiley & Sons, USA.

- Dönmez, A., Arıcı, A. ve Kutluk, F.A. (2011). Antalya'daki Beş Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü ve Fiyatlama Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3(1), 201-222.
- Enright, J. M. ve Newton, J. (2004). *Tourism Destination Competitiveness: A Quantitative Approach*. *Tourism Management*, 25, 777-788.
- Erdinç, S.B. (2009). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(1), 313-330.
- Erdoğan, N. ve Saban, M. (2006). *Maliyet ve Yönetim Muhasebesi*, Barış Yayınları, 4. Baskı, İzmir.
- Gönen, S. ve Çelik, M. (2005). Rekabet Üstünlüğü Sağlamada İç Denetim ve İnsan Kaynakları Yönetiminin Stratejik Ortaklığı, *Ege Akademik Bakış Dergisi*, 5(1), 41-46.
- Işık, I. ve Yılmaz, B. B. (2016). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü: Bir Otel İşletmesinin Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri Üzerine İnceleme. *Çanakkale 18 Mart Üniversitesi Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 11(1), 60-83.
- Kaval, H. (1994). *Konaklama İşletmeleri Muhasebesi*, Yaklaşım Yayınları, Ankara.
- Koroğlu, Ç., Biçici, F. ve Sezer, D. (2011). Otel İşletmelerinde Maliyet Kontrolünün Rekabet Üstünlüğüne Etkisi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 33-48.
- Kutlan, S. (1998). *Maliyet Kontrolü*. Alfa Yayıncılık, İstanbul.
- Ninemeier, J. D. (1998). *Food and Beverage Controls*. Educational Institute of the American Hotel & Motel Association. Florida.
- Örten, R. (2003). *Genel Muhasebe*, GÜ İİBF Yayınları, 3. Baskı, Ankara.
- Sarıışık, M. (1998). Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri Ve 5 Yıldızlı Otellerde Standart Yiyecek Maliyet Kontrol Sisteminin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma. (Doktora Tezi). Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Aydın.
- Sümerkan, Z. (1989). *Konaklama İşletmelerinde Maliyet Bilgilerinin Hazırlanması*. İnce Ofset. Balıkesir.
- Tütüncü, Ö., Göksu, I. ve Günlü, E. (1999). Konaklama İşletmelerinde Maliyet Analizleri ve Fiyatlama Kararları. *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 1(3), 129-146.
- Yükçü, S. (2011). *Yönetim Açısından Maliyet Muhasebesi*, Altın Nokta Yayınevi, 7.Baskı, İzmir.

Food And Beverage of The Cost Control in Hotel And Housing Operations: A Research on Sanliurfa City

Ömer Faruk DEMİRKOL

Harran University
Faculty of Economics and Administrative Sciences
Şanlıurfa, Turkey
orcid.org/0000-0003-0483-3790
ofdemirkol@harran.edu.tr

Extensive Summary

Humankind who passing from nomad haunted to settled life traveled to different countries and cities. During these travels, in connection with the financial means they need, they sometimes want to take advantage of a wide range of services ranging from just resting, sometimes relaxing to having a good time. Hotels and guesthouses are usually preferred for this purpose.

In addition to the investment costs in hotel and guest houses, which is one of the important activities of service sector, operating costs also play an important role. Nevertheless, there is a significant increase in the cost items that the enterprises have made especially during the tourism season. Considering the structure of hotels and guest houses, there are many expense and cost items. One of them is the food and beverage department. Controlling expense and the costs in this section will save considerable cost in operation.

A well functioning accounting system determines the books to be kept related to accounting, the documents to be used, the financial reports or tables to be edited and the relation between them. A management that requires information to be provided in accounting for the decisions to be made should organize in a more detailed and broad way, so as to use more accounting for the source of this information (Kaval, 1994:8).

In another definition, cost control; as a form of process presented to those collecting impartial evidence and evaluating such evidence in order to investigate the degree of conformity of claims regarding economic activity and events in accordance with pre-determined criteria and to report the results obtained (Sümerkan, 1989:45).

Cost in the most general sense; in whole or in part, in order to obtain any goods or services at the place or condition of use or sale (Akdoğan, 2015:11). The expenditure is the expenditure and consumption which are necessary and normal for carrying out the business activities (Çaldağ, 2004:259). Losses are expenditures and consumption that are not necessary or exceed normal measures for the conduct of business functions (Büyükmirza, 2006:54).

The aim of the study is to determine whether there is a relationship between the cost control of the food and beverage department and the demographic factors of hotel and accommodation management managers in Şanlıurfa. The main mass of the research is the hotel and accommodation enterprises in Şanlıurfa. There are a total of 40 hotels and guesthouses in Şanlıurfa, 11 of which are certified tourism and 29 of which are municipal certified (www.urfakultur.gov.tr). The study was applied to 33 of the 40 hotels and guesthouses in Şanlıurfa by face to face method, 29 hotels and guest houses were returned, 3 were invalid and 26 questionnaires of hotel and guesthouse operations were included in the analysis.

The data required for the research were obtained by using the sampling method and the face-to-face survey method. The questionnaire consists of two parts. In the first part, demographic characteristics consisting of 13 questions are given. In the second part, there are 17 questions to measure the attitude towards cost control in the food and beverage department of hotels and guest houses.

The hypotheses developed for the purpose of the research are as follows:

H₁: The cost control level of the food and beverage section differs in the marital status of the managers of the hotel and accommodation enterprises.

H₂: The cost control level of the food and beverage section differs in relation to the ages of the managers of hotel and accommodation enterprises.

H₃: The level of cost control of the food and beverage section differs in relation to the level of education of the managers of hotel and accommodation enterprises.

H₄: The cost control level differs in the context of the types of activities of hotel and accommodation enterprises.

H₅: The level of cost control varies depending on whether or not managers of hotel and accommodation businesses have received accounting training.

As a result of the study, the hypotheses for analyzing the relationship between the demographic characteristics and the cost control levels of the managers of hotel and accommodation enterprises are analyzed. As a result of the analyzes made, it has been concluded that the cost control level of the food and drink department does not differ and there is no relation between the demographic factors in terms of marital status, age, type of activity and education level.

For this purpose, I strongly agree with the questionnaire conducted to ensure the cost control of the food and beverage department in the hotels and guesthouses in Şanlıurfa, and I agree that the answers are the highest; “The inventory count is necessary for cost control”, “the number of qualified staff working on the operation is effective on the cost control”, and “the planned procurement is the way to reduce the

costs”. One of the most important problems of service enterprises in the region is the lack of qualified personnel. The accounting and cost control system is not fully in place because of this lack of accountability as well as in other areas of hotel and guest house operations. In particular, a separate cost control system has not been established due to the fact that guest houses are made up of small businesses.