

T.C.
MUĞLA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
İŞLETME ANABİLİM DALI

KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YIYECEK-İÇECEK MALİYETLERİNİN
KONTROLÜ VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİ

YÜKSEK LİSANS TEZİ

ÇAĞRI KÖROĞLU

DANIŞMAN

Yrd. Doç. Dr. YAVUZ ÇİFTÇİ

HAZİRAN-2007
MUĞLA

T.C.
MUĞLA ÜNİVERSİTESİ
SOSYAL BİLİMLER ENSTİTÜSÜ
İŞLETME ANABİLİM DALI

KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK MALİYETLERİNİN
KONTROLÜ VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİ

ÇAĞRI KÖROĞLU

Sosyal Bilimler Enstitüsü'nce
“Yüksek Lisans”
Diploması Verilmesi İçin Kabul Edilen Tezdir.

Tezin Enstitüye Verildiği Tarih :
Tezin Sözlü Savunma Tarihi :

Tez Danışmanı : Yrd. Doç. Dr. Yavuz ÇİFTÇİ
Jüri Üyesi : Prof. Dr. Recep ŞENER
Jüri Üyesi : Prof. Dr. Selim BEKÇİOĞLU

Enstitü Müdürü : Prof. Dr. Ömer GÜRKAN

HAZİRAN-2007
MUĞLA

TUTANAK

Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü'nün/...../..... tarih ve sayılı toplantısında oluşturulan jüri, Lisansüstü Eğitim-Öğretim Yönetmeliği'nin maddesine göre, İşletme Anabilim Dalı Yüksek lisans öğrencisi Çağrı KÖROĞLU'nun "Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Muhasebeleştirilmesi" adlı tezini incelemiş ve aday/...../..... tarihinde saat 'da jüri önünde tez savunmasına alınmıştır.

Adayın kişisel çalışmaya dayanan tezini savunmasından sonra dakikalık süre içinde gerek tez konusu, gerekse tezin dayanağı olan anabilim dallarından sorulan sorulara verdiği cevaplar değerlendirilerek tezin olduğuna ile karar verildi.

Tez Danışmanı

Yrd. Doç. Dr. Yavuz ÇİFTÇİ

Üye

Prof. Dr. Recep ŞENER

Üye

Prof. Dr. Selim BEKÇİOĞLU

YEMİN

Yüksek Lisans tezi olarak sunduğum “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Muhasebeleştirilmesi” adlı çalışmanın, tarafımdan bilimsel ahlâk ve geleneklere aykırı düşecek bir yardıma başvurulmaksızın yazıldığını ve yararlandığım eserlerin Kaynakça’da gösterilenlerden oluştuğunu, bunlara atıf yapılarak yararlanmış olduğumu belirtir ve bunu onurumla doğrularım.

...../...../.....
Çağrı KÖROĞLU

YÜKSEKÖĞRETİM KURULU DOKÜMANTASYON MERKEZİ
TEZ VERİ GİRİŞ FORMU

YAZARIN

Soyadı : KÖROĞLU

Adı : ÇAĞRI

Kayıt No:

TEZİN ADI

Türkçe : Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Muhasebeleştirilmesi

Y. Dil : Food-Beverage Cost Control and Accounting in Hospitality Businesses

TEZİN TÜRÜ: Yüksek Lisans

TEZİN KABUL EDİLDİĞİ

Üniversite : Muğla Üniversitesi

Fakülte : İktisadi Ve İdari Bilimler Fakültesi

Enstitü : Sosyal Bilimler Enstitüsü

Diğer Kuruluşlar :

Tarih :

TEZ YAYINLANMIŞSA

Yayınlayan :

Basım Yeri :

Basım Tarihi :

ISBN :

TEZ YÖNETİCİSİNİN

Soyadı, Adı : ÇİFTÇİ Yavuz

Ünvanı : Yrd. Doç. Dr.

TEZİN YAZILDIĞI DİL : TÜRKÇE

TEZİN SAYFA SAYISI: 155

TEZİN KONUSU (KONULARI) :

1. Konaklama İşletmelerinde (Otel İşletmeleri) Yiyecek-İçecek Bölümü Ve Muhasebe Sistemi
2. Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü Ve Muhasebeleştirilmesi
3. X Otel İşletmesinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü Ve Muhasebeleştirilmesine Yönelik Bir Uygulama

TÜRKÇE ANAHTAR KELİMELER :

1. Konaklama İşletmeleri
2. Maliyet Kontrolü
3. Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü
4. Basit Maliyet Kontrolü

İNGİLİZCE ANAHTAR KELİMER:

1. Hospitality Businesses
2. Cost Control
3. Food-Beverage Cost Control
4. Basic Cost Control Method

- 1- Tezimden fotokopi yapılmasına izin vermiyorum
- 2- Tezimden dipnot gösterilmek şartıyla bir bölümünün fotokopisi alınabilir
- 3- Kaynak gösterilmek şartıyla tezimin tamamının fotokopisi alınabilir

Yazarın İmzası :

Tarih :/...../.....

ÖZET

Günümüzde turizm sektörü oldukça büyümüştür. Dolayısıyla, turizm sektöründe faaliyet gösteren otel işletmeleri varlıklarını sürdürebilmek ve belirlemiş oldukları hedefleri gerçekleştirebilmek için satışlarını arttırmak kadar maliyetlerini de etkin bir biçimde kontrol altında tutmak zorundadır. Kontrol edilmesi gereken maliyetler içerisinde yiyecek-içecek maliyetlerinin önemi büyüktür. Otel organizasyonu içerisinde yiyecek-içecek bölümü, menü plânlamasından başlayarak satışların değerlendirilmesine kadar yiyecek ve içecek malzemeleri üzerinde kontrol sağlamaya çalışırlar.

Yiyecek-içecek maliyetlerinin kontrolünün etkili bir şekilde yapılabilmesi için, otellerin kendi özelliklerine uygun olarak, basit maliyet kontrol yöntemi, ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, standart maliyet kontrol yöntemi veya potansiyel maliyet kontrol yöntemlerinden birisinin seçilerek uygulanması gerekmektedir.

Bu çalışmanın amacı, yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerinden birisi olan basit maliyet kontrol yönteminin dört yıldızlı bir otel işletmesinde uygulanabilirliğini analiz etmek ve elde edilen sonuçlara göre önerilerde bulunmaktır.

ABSTRACT

Today, the tourism industry has performed a huge growth. So, the hotel organisations operating within this sector must control their costs as well as increase their sales in order to be able to survive and reach the targets they have set. Among the costs to be controlled, the cost of food and beverage is of great importance. The food-and beverage department in the hotel organisations starting from menu plânning to evaluation of the sales tries to control the cost of food and beverage.

In order to have an efficient food and beverage cost-control, in line with theirs characteristics of hotel organisations, one of the cost control methots should be chosen and implemented. The simple cost control method, the detailed cost control method, the standard cost control method, or the potential cost control method.

The purpose of this study is to investigate the applicability of one of the cost-control methods; the simple cost-control method, in a four-star hotel and make suggestions.

ÖNSÖZ

Ülkemize gelen turist sayısındaki artış, otel işletme sayısını ve bunun sonucunda rekabeti arttırmıştır. Otel işletmelerinin artan rekabet karşısında ayakta kalabilmek için kârlarını arttırmaları ve maliyetlerini azaltmaları gerekmektedir.

Otel işletmelerinin üzerinde durması gereken en önemli konulardan birisi yiyecek-içecek maliyet kontrolüdür. Çünkü, yiyecek-içecek maliyet kontrolünün etkin yapılması, işletmenin hem kârını artırır hem de rekabet edebilirliğini sağlar.

Bu çalışmada yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri ayrıntılı olarak ele alınmış ve nasıl muhasebeleştirileceği örnek bir uygulamayla gösterilmeye çalışılmıştır.

Bu çalışmanın gerçekleştirilmesinde benden desteğini ve katkılarını esirgemeyen danışmanım Yrd. Doç. Dr. Yavuz ÇİFTÇİ' ye, bana yardımcı olan arkadaşlarım Arş. Gör. Sevgim MERCAN, Musa AKTAŞ ve Selçuk BOZOĞLU' na ve bana manevi destek veren aileme teşekkür ederim.

İÇİNDEKİLER

ÖZET.....	
ABSTRACT.....	
ÖNSÖZ.....	
İÇİNDEKİLER.....	
KISALTMALAR LİSTESİ.....	X
ŞEKİLLER ve TABLOLAR LİSTESİ.....	XI
GİRİŞ	1

BİRİNCİ BÖLÜM

OTEL İŞLETMELERİNDE YIYECEK-İÇECEK BÖLÜMÜ VE MUHASEBE SİSTEMİ

1.1. OTEL İŞLETMECİLİĞİ.....	3
1.1.1. Otel İşletmesinin Tanımı.....	3
1.1.2. Otel İşletmelerinin Özellikleri ve Önemi.....	4
1.1.2.1. Otel İşletmelerinin Temel Özellikleri	4
1.1.2.2. Otel İşletmelerinin Önemi.....	6
1.1.2.3. Otel İşletmelerini Diğer İşletmelerden Ayıran Özellikler.....	6
1.1.2.3.1. Üretim Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri.....	7
1.1.2.3.2. Çalışanlar Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri.....	7
1.1.2.3.3. Muhasebe Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri.....	8

1.1.2.3.4. Pazarlama Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri.....	9
1.1.2.3.5. Yatırım Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri.....	10
1.1.3. Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması.....	10
1.1.3.1. Genel Olarak Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması	10
1.1.3.1.1. Büyüklüklerine Göre Sınıflandırma.....	11
1.1.3.1.2. Faaliyet Sürelerine Göre Sınıflandırma	11
1.1.3.1.3. Sahiplik İlkesi Açısından Sınıflandırma	12
1.1.3.1.4. Karşıladıkları Konaklama İhtiyacının Türü Bakımından Sınıflandırma.....	12
1.1.3.1.5. Ulaştırma Araçları İle Olan Bağlantılarına Göre Sınıflandırma.....	13
1.1.3.2. Basit Anlamda Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması.....	13
1.1.3.2.1. Ekonomik Oteller	13
1.1.3.2.2. Orta-Piyasa Otelleri.....	14
1.1.3.2.3. Lüks Oteller.....	14
1.1.3.3. Türkiye’de Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması.....	14
1.1.4. Otel İşletmelerinde Organizasyon.....	14
1.1.4.1. Faaliyet Bölümleri.....	15
1.1.4.2. Hizmet Bölümleri.....	15
1.2. OTEL İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK BÖLÜMÜ VE ORGANİZASYON YAPISI	18
1.2.1. Yiyecek-İçecek Bölümü ve Önemi	18
1.2.2. Yiyecek ve İçecek Bölümünün Organizasyon Yapısı.....	19
1.2.2.1. Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyonunda Misyon ve Hedefler	20

1.2.2.2. Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyonunun Sorumlulukları	21
1.2.2.3. Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyonu İçerisinde Yer Alan Birimlerin İşlevleri	22
1.2.3. Yiyecek-İçecek Bölümü Operasyonları	26
1.3. OTEL İŞLETMELERİNDE MUHASEBE SİSTEMİ	28
1.3.1. Otel İşletmelerinde Muhasebenin Tanımı ve Önemi	28
1.3.2. Otel İşletmeleri Muhasebesinin Amaçları ve Özellikleri.....	29
1.3.3. Otel İşletmelerinde Kullanılan Belge ve Defterler.....	30
1.3.3.1. Otel İşletmelerinde Kullanılan Belgeler.....	31
1.3.3.2. Otel İşletmelerinde Kullanılan Defterler.....	32
1.3.4. Otel İşletmelerinde Muhasebe Sistemi ve Tekdüzen Hesap Plânı.....	32

İKİNCİ BÖLÜM

OTEL İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİ

2.1. OTEL İŞLETMELERİNDE MALİYET, GİDER, KONTROL ve MALİYET KONTROLÜ KAVRAMLARI.....	34
2.1.1. Maliyet Kavramı	34
2.1.2. Gider Kavramı.....	35
2.1.3. Giderlerin Sınıflandırılması	36
2.1.3.1. Giderlerin Çeşitlerine Göre Sınıflandırılması	36
2.1.3.2. Giderlerin İşletme Fonksiyonlarına Göre Sınıflandırılması.....	37
2.1.3.3. Giderlerin Ürünlere Yüklenmesine Göre Sınıflandırılması	38

2.1.3.4. Giderlerin Faaliyet Hacmiyle Olan İlişkilerine Göre Sınıflandırılması.....	39
2.1.3.5. Giderlerin Kontrol Edilebilirlik Özelliklerine Göre Sınıflandırılması.....	40
2.1.3.6. Giderlerin Fiili Olup Olmamasına Göre Sınıflandırılması.....	40
2.1.4. Kontrol ve Maliyet Kontrolü Kavramları	40
2.1.4.1. Kontrol Kavramı	40
2.1.4.2. Kontrol Türleri	41
2.1.4.3. Maliyet Kontrolü Kavramı ve Önemi	42
2.1.4.4. Otel İşletmelerinde Maliyet Kontrolü	43
2.2. OTEL İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ SİSTEMİNİN PLÂNLANMASI ve KONTROL NOKTALARI	44
2.2.1. Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü Sisteminin Plânlanması.....	44
2.2.1.1. Yiyecek-İçecek Standartlarının Belirlenmesi	44
2.2.1.1.1. Standart Satın Alma Şartları	45
2.2.1.1.2. Standart Reçeteler	45
2.2.1.1.3. Standart Net Miktarlar.....	48
2.2.1.1.4. Standart Porsiyon Miktarı	51
2.2.1.1.5. Standart Porsiyon Maliyeti.....	52
2.2.1.2. Menü Plânlama ve Geliştirme	54
2.2.1.2.1. Menünün Tanımı	54
2.2.1.2.2. Menünün İşlevleri	55
2.2.1.2.3. Menü Plânlama ve Geliştirmenin Tanımı	56
2.2.1.2.4. Menü Plânlama ve Geliştirmenin Önemi	56
2.2.1.2.5. Menü Plânlama ve Geliştirmenin Amaçları.....	58
2.2.2. Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Noktaları.....	59

2.2.2.1. Satın Alma.....	60
2.2.2.2. Teslim Alma.....	61
2.2.2.3. Depolama	63
2.2.2.4. Depodan Mal Çıkarma	64
2.2.2.5. Üretim Kontrolü.....	68
2.2.2.6. Satış Kontrolü	70
2.3. YIYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ YÖNTEMLERİ VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİ.....	71
2.3.1. Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolünün Tanımı, Amacı ve Önemi	71
2.3.2. Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri	72
2.3.2.1. Yiyecek Maliyet Kontrol Yöntemleri	72
2.3.2.1.1. Basit Maliyet Kontrol Yöntemi.....	72
2.3.2.1.2. Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi	76
2.3.2.1.3. Standart Maliyet Kontrol Yöntemi.....	78
2.3.2.1.4. Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi	80
2.3.2.2. İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri	80
2.3.2.2.1. Basit Maliyet Kontrol Yöntemi.....	82
2.3.2.2.2. Satış Fiyatıyla Kontrol Yöntemi	82
2.3.3. Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Gider ve Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi.....	83
2.3.3.1. Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi.....	84

2.3.3.1.1. Yiyecek Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi.....	84
2.3.3.1.2. İçecek Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi.....	86
2.3.3.2. Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi.....	87
2.3.3.2.1. Yiyecek Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi.....	88
2.3.3.2.2. İçecek Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi	88

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

X OTEL İŞLETMESİNDE YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİNE YÖNELİK BİR UYGULAMA

3.1. X OTEL İŞLETMESİNİN TANITIMI.....	90
3.2. X OTEL İŞLETMESİNİN YİYECEK MALİYET KONTROLÜ VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİ.....	91
3.3. X OTEL İŞLETMESİNİN İÇECEK MALİYET KONTROLÜ VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİ.....	105
SONUÇ VE ÖNERİLER.....	125
KAYNAKÇA	131
EK.....	139

KISALTMALAR

a.g.e. : Adı Geçen Eser

a.g.m. : Adı Geçen Makale

a.g.d.n. : Adı Geçen Ders Notu

V.U.K. : Vergi Usul Kanunu

Y.T.L. : Yeni Türk Lirası

K.D.V. : Katma Değer Vergisi

ŞEKİLLER LİSTESİ

Şekil-1: Otel Organizasyon Yapısı.....	17
Şekil-2: Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyonu.....	25
Şekil-3: Yiyecek İçecek Tedarik Çemberi.....	26
Şekil-4: Yiyecek – İçecek Döngüsü.....	60

TABLolar LİSTESİ

Tablo-1: Standart Reçete Kartı.....	47
Tablo-2: Net Miktar Testi Örneği.....	49
Tablo-3: Standart Porsiyon Maliyeti Çalışma Sayfası.....	53
Tablo-4: Stok Kartı.....	66
Tablo-5: Yiyecek Maliyet Raporu.....	73
Tablo-6: İçecek Maliyeti Tablosu.....	81

GİRİŞ

Günümüzde turizm sektörü, tüm dünyada olduğu gibi ülkemizde de hızlı bir gelişim içindedir. Turizm sektörünün en önemli yapı taşlarından birini oluşturan otel işletmeleri, seyahat eden insanların barınma, yeme-içme, eğlence, dinlenme vb. ihtiyaçlarını karşılama özelliği ile toplumsal bir hizmet de sunmaktadır.

Diğer işletmelerde olduğu gibi, otel işletmelerinde de ana hedef kâr elde etmektir. Yalnızca oda satışlarından elde edilecek gelir, otelin hedeflerine ulaşması açısından yeterli değildir. Bu nedenle oteli, rakiplerine karşı daha cazip hale getirmek, otele daha fazla müşteri çekebilmek için yiyecek-içecek faaliyetlerine daha fazla önem verilmesi gerekmektedir.

Oteller istenilen düzeyde kâr ve müşterilerine kaliteli hizmet sunarak rakiplerine karşı rekabet üstünlüğü elde edebilmek için, yiyecek-içecek bölümüne özel önem vermeleri gerekmektedir. Ayrıca oteller, yiyecek-içecek faaliyetleri sonucunda ortaya çıkan maliyetleri kontrol altında tutabilecek etkili bir maliyet kontrol yöntemini uygulamaları gerekmektedir.

Otel işletmelerinde etkili bir yiyecek-içecek maliyet kontrolünün uygulanabilmesi, öncelikle bölümde çalışan personelin iyi biçimde eğitilmesine bağlıdır. Diğer önemli husus ise, maliyet kontrolü sisteminin sistematik bir biçimde uygulanmasıdır. Bu sistematik süreç, menü plânlamasıyla başlar, satın alma, teslim alma, depolama-stoklama, malzeme çıkarma, porsiyonlama-pişirme-üretim hazırlık, üretim ve servisle son bulur.

Modern otel işletmeciliğinde maliyet kontrolü olmaksızın yapılacak bir yiyecek-içecek üretimi ile istenilen amaçlara ulaşılamayacağı kabul görmüştür. Bu yüzden hemen her otel işletmesi, kendi özelliklerine uygun basit, ayrıntılı, standart ve potansiyel maliyet kontrol yöntemlerinden birisini uygulayıp, rekabet üstünlüğü sağlamaktadır.

Yiyecek-içecek maliyet kontrolünün çok masraflı bir süreç olması, konuyla ilgili uzman personel bulunmasının zorluğu vb. sebeplerle birçok küçük ölçekli otel işletmesi, maliyet kontrolü uygulayamamakta ve diğer işletmelere karşı rekabet edememektedir.

Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü ve muhasebeleştirilmesi konusunu ele alacağımız bu çalışma üç bölümden oluşmaktadır. Birinci bölümde, otel işletmeleri, yiyecek-içecek bölümü ve muhasebe sistemi hakkında genel bilgiler verilmiştir.

İkinci bölümde, otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri ve muhasebeleştirilme biçimleri incelenmiştir.

Üçüncü bölümde, Marmaris'te faaliyet gösteren dört yıldızlı X otel işletmesi ele alınarak yiyecek-içecek maliyet kontrolü ve muhasebe işlemlerine yönelik bir uygulama yapılmıştır.

BİRİNCİ BÖLÜM

OTEL İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK BÖLÜMÜ VE MUHASEBE SİSTEMİ

1.1. OTEL İŞLETMECİLİĞİ

Otel işletmeciliği, ülke ekonomisi açısından önemli bir gelir kaynağıdır. Bu nedenle otel işletmeciliğine konu olan kavramların ayrıntılı biçimde belirtilmesi gerekmektedir. Bu kavramlar, otel işletmesinin tanımı, özellikleri, önemi, sınıflandırılması ve organizasyon yapısıdır.

1.1.1. Otel İşletmesinin Tanımı

Günümüzde turizm hareketleri gün geçtikçe önem kazanmaktadır. Özellikle, insanların sosyal ve ekonomik statülerindeki iyileşmeler, turizm ulaştırma sektöründeki gelişmeler ve modern konaklama imkânlarının artması insanların turizm faaliyetlerine katılmalarına imkân vermektedir¹. Turizm faaliyetleri içerisinde en önemli unsurlardan birisini otel işletmeleri oluşturmaktadır.

Otelin tanımlanması ile ilgili olarak çok sayıda yaklaşım vardır. Yapılan çeşitli tanımlar içerisinde genel kabul gören yaklaşım, otellerin konaklama ve yeme-içme gibi ihtiyaçları karşılayan birimler olduklarıdır².

Otel işletmesinin tek bir tanımını yapmak oldukça zordur. Çünkü, gelenekleri, dilleri, dinleri, milletleri, seyahat amaçları vb. özellikleri birbirinden farklı olan turistlerin çeşitli ihtiyaçlarını karşılamak zorunda olan bir işletmenin tanımını yapmak, elamanlarını belirtmek çok zordur³. Bu sebepten dolayı çok sayıda otel tanımı yapılabilmektedir. Bunlardan bazıları aşağıdaki gibidir:

¹ Burhan Şener, **Modern Otel İşletmelerinde Yönetim Ve Organizasyon**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2001, s. 1.

² Dündar Denizer-Nilüfer Tetik, **Otel İşletmeciliği**, Anatolia Yayıncılık, Ankara, 1995, s. 2.

³ Hasan Olalı-Meral Korzay, **Otel İşletmeciliği**, 2. Basım, Beta Basım Yayım A.Ş., İstanbul, 1993, s. 22.

“Otel, insanların çeşitli nedenlerden dolayı yaptıkları yer değiştirme sonucu ilk olarak konaklama daha sonra yeme-içme ihtiyaçlarını ve bunlara bağlı olarak diğer ihtiyaçlarını karşılamak için mal ve hizmet üreten, bu mal ve hizmeti insanların psikolojik tatmin duygularına hitap ederek sunan ticarî nitelikteki işletmelerdir⁴”.

“Otel, sahibi tarafından, özel bir sözleşmeye gerek duyulmaksızın, kendisine yapılacak hizmete belirlenen bir fiyatı ödemeye gücü yeten, istekli ve kabul edilecek olan insanlara yatacak yer, yiyecek ve içeceği sağlandığı bir işletmedir⁵”.

2634 Sayılı Turizmi Teşvik Kanunu'nun 37. maddesinin (a) bendi uyarınca çıkarılan Turizm Yatırımları ve İşletmeleri Nitelikleri Yönetmeliği'nin 06.08.2000 tarihinde Bakanlar Kurulu'nca değiştirilen kısmında otel işletmeleri, “asıl fonksiyonları müşterilerin geceleme gereksinmelerini karşılamak olan, bu hizmetin yanında, yeme-içme, eğlence gereksinmeleri için yardımcı ve tamamlayıcı birimleri de bünyelerinde bulundurabilen tesislerdir.” şeklinde tanımlanmaktadır⁶.

1.1.2. Otel İşletmelerinin Özellikleri ve Önemi

Turizm sektörünün en önemli yapı taşlarından birisini otel işletmeleri oluşturmaktadır. Bu nedenle otel işletmelerinin temel özellikleri ile öneminin göz önünde bulundurulması gerekmektedir.

1.1.2.1. Otel İşletmelerinin Temel Özellikleri

Turizm sektörünün genel karakteristiğinden dolayı, otel işletmelerinin kendine özgü birtakım temel özellikleri bulunmaktadır. Bu temel özellikler aşağıdaki gibi özetlenebilir⁷.

— **Otel İşletmeleri “Zaman” Satar:** Otel işletmelerinde bir odanın 24 saat içerisinde satılması gerekmektedir. Aksi takdirde satılmayan oda, otel için kayıp

⁴ Şener, a.g.e., s. 4.

⁵ Orhan Batman, **Otel İşletmelerinin Yönetimi**, Değişim Yayınları, Adapazarı, 1999, s. 13.

⁶ Nazmi Kozak, “Otel İşletmeciliğine Giriş”, **Otel İşletmeciliği**, Ed. Nazmi Kozak, Detay Yayıncılık, Ankara, 2002, s. 4.

⁷ Batman, a.g.e., s. 14-15.

olmaktadır. Otel hizmetlerinin stoklanma özelliği olmadığından dolayı, hazırlandığı anda satılması gerekmektedir.

— **Otel İşletmeciliği “İnsan Gücüne”ne Dayanır:** Otellerde hizmetlerin sunulmasında ve çeşitli fonksiyonların yerine getirilmesinde önemli ölçüde insan gücünden yararlanılır. Başka bir deyişle, hizmetlerin yerine getirilmesinde ve müşteri tatmininin sağlanmasında insan gücünün rolü büyüktür. Çünkü, otellerde otomasyonun girebileceği alanlar çok sınırlı olup, yatakların yapımı, yemeklerin hazırlanması ve servisinde insan gücüne ihtiyaç vardır.

— **Otel Hizmetleri Otel Personeli Arasında Yakın İşbirliği ve Karşılıklı Yardımı Gerektirir:** Otelin başarısını olumlu yönde etkileyen unsurlardan birisi, otel personelinin karşılıklı yardımlaşması ve işbirliği içinde olmasıdır. Çünkü, otelin her bir departmanı diğer departmanlara bağımlı olup, en ufak bir olumsuzluktan tüm departmanlar etkilenmektedir.

— **Otel İşletmeleri Sürekli Hizmet Veren İşletmelerdir:** Personelin, otele gelen müşterilerin çeşitli beklentilerini karşılamak, kendilerini evlerinden daha rahat hissetmelerini sağlamak ve huzurlu bir ortam oluşturmak için nitelikli ve insan psikolojisinden anlayan özelliklere sahip olması gerekmektedir. Ayrıca, müşteri beklentilerini gerçekleştirmek için otellerin 24 saat hizmet vermesi kaçınılmazdır.

— **Otel İşletmeciliği Dinamiktir:** Otel, hizmet ürettiği için teknolojisi ve hizmet anlayışı sürekli değişen, zevk ve modağa bağımlılığı çok fazla olan bir sektördür.

— **Otel İşletmeciliğinde Risk Faktörü Oldukça Yüksektir:** Turizm endüstrisinde talep, önceden kesin olarak belirlenmesi çok güç ve politik koşullara bağılı bir unsur olduğundan, en ufak bir talep dalgalanmasında bile otel işletmeleri etkilenmektedir.

Yukarıdaki özelliklere ilâve olarak şunları söyleyebiliriz⁸:

- Otel işletmelerinde sermayenin büyük bir kısmı sabit değerlere bağılıdır.
- Otel işletmelerinde satışlar peşin, ya da kredi kârtı ile yapılmaktadır.

⁸ Burhan Şener, **Konaklama İşletmelerinde Ön Büro Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2001, s. 12.

- Otel işletmelerinde konuklar, kendilerine sunulan hizmeti servis ücreti ile birlikte öderler.

1.1.2.2. Otel İşletmelerinin Önemi

Oteller birçok ülkenin ekonomik, kültürel, sosyal vb. yapılarının gelişmesinde çeşitli imkânlar sağlayarak önemli bir rol oynamaktadır. Bu bakımdan, otellerin önemlerini aşağıdaki gibi özetleyebiliriz⁹:

- Oteller, birçok ülkede iş görüşmeleri, toplantı, konferans, eğlence gibi etkinliklerin gerçekleşmesinde önemli rol oynarlar.

- Müşterilerin yaptıkları harcamalarla oteller, bölge ekonomisine hem doğrudan hem de müşterilerin harcamalarının bölgedeki diğer sektörlere sonradan yayılmasıyla, dolaylı olarak katkıda bulunurlar.

- Çeşitli ülkelerden gelen müşterileri kabul etmeleri bakımından oteller, önemli bir döviz kazandırıcıdırlar.

- Oteller, önemli ölçüde istihdam sağlarlar.

- Oteller, diğer endüstri ürünlerinin önemli bir pazarı durumundadırlar. Çünkü, yiyecek-içecek, su, elektrik, yakıt vb. unsurlar ilgili işletmelerden tedarik edilir.

- Oteller, buldukları yörede yaşayanlar için önemli bir çekiciliğe sahiptir. Çünkü, otellerin sahip oldukları restoran, bar, kafe vb. üniteleri, yerel müşterileri otellere çekmekte ve oteller kendi çevrelerinin sosyal merkezini oluşturmaktadır.

1.1.2.3. Otel İşletmelerini Diğer İşletmelerden Ayıran Özellikler

Otel işletmelerini diğer işletmelerden ayıran en belirgin özellik konaklamadır¹⁰. Turizm sektörünün genel karakteristik özellikleri, otel işletmeleri ile endüstri işletmeleri arasında birtakım farklılıklara yol açmaktadır.

⁹ Ömer L. Met, **Otel İşletmeciliği**, Ceylan Matbaacılık, Bursa, 1997, s. 4.

¹⁰ Meryem Akoğlan, “Otelcilik Endüstrisi”, **Otel İşletmeciliği**, Ed. Nazmi Kozak, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998, s. 2.

Otel işletmelerini endüstri işletmelerinden ayıran özellikler; üretim, personel, muhasebe, pazarlama ve yatırım açılarından ortaya çıkmaktadır¹¹.

1.1.2.3.1. Üretim Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri

Otel işletmeleri üretim bakımından endüstri işletmelerine oranla birtakım farklılıklar göstermektedir. Bu farklılıklar arasında en önde gelen özelliklerden birisi, üretimin günün farklı zamanlarına yayılmasıdır. Örneğin, müşteriler için yemeğin hazırlanması farklı zamanlarda yapılırken, oda temizleme işlemi ancak müşteri odadan çıktıktan sonra yapılmaktadır. Otel işletmelerinde üretilen mal ve hizmetler, dayanıksız bir yapıya sahiptir. Bunun anlamı otellerin sundukları hizmetlerin stoklanma, bekletilme gibi gelecek dönemlere aktarılma özelliğinin bulunmamasıdır¹².

Otel işletmelerinde üretim ve satış eş zamanlı olarak yapılmaktadır. Üretilen hizmetlerin stoklanması mümkün olmazken, yiyecek maddeleri gibi unsurların kısa sürelerle stoklanabilmesi mümkündür¹³.

Otel işletmelerinde üretim büyük oranda emek gücüne bağımlıdır¹⁴. Ayrıca otellerin üretim konuları ağırlıklı olarak hizmettir. Oteller, her ne kadar yiyecek, içecek gibi somut mal üretiliyor olsalar bile, temelde hizmet üreten işletmelerdir¹⁵.

1.1.2.3.2. Çalışanlar Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri

Hizmet sektörü içerisinde yer alan otel işletmelerinde müşteriler, hizmeti satın almadan önce, otelin görsel özelliklerini görme şansına sahip olmakla birlikte, sunulan hizmetin kalitesi onlar için bir risktir ve bu konuda çeşitli beklentiler

¹¹ Denizler-Tetik, a.g.e., s. 7.

¹² Akoğlan, a.g.m., s. 7.

¹³ Erkan Poyraz, “Otel İşletmelerinde Fiyatlandırma Yöntemleri ve Güney Ege-Akdeniz Bölgeleri Otel İşletmelerinin Fiyatlandırma Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Uygulama”, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İzmir, 1997, s. 28.

¹⁴ Kozak, a.g.m., s. 9.

¹⁵ Akoğlan, a.g.m., s. 8.

içerisinde olabilirler¹⁶. Otel işletmelerinde müşteri memnuniyeti işletmenin öncelikli amacı olup, bu memnuniyeti sağlamada en önemli rol otel personeline aittir¹⁷.

Otel işletmeleri çalışanlar bakımından endüstri işletmelerine oranla birtakım farklılıklar gösterir¹⁸:

- Otelde çalışanlar, üretim sırasında olduğu gibi, mal ve hizmetlerin sunumu aşamasında da etkin bir rol almaktadırlar. Otel işletmelerinde müşteri ile personel arasındaki ilişki, diğer işletmelere oranla daha yoğundur.

- Otelde personellerin moral durumu ile müşteri tatmini arasında doğrusal bir ilişki vardır. Endüstri işletmelerinde müşteri ile personel karşı karşıya gelmedikleri için böyle bir durum söz konusu değildir.

- Otel işletmelerinde personelin fiziksel durumu, mal ve hizmetin sunumu sırasında müşteri üzerinde doğrudan etkili olurken, endüstri işletmelerinde bu durum pek dikkate alınmamaktadır.

1.1.2.3.3. Muhasebe Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri

Muhasebe bakımından otel işletmelerinin farklı özellikleri aşağıdaki gibi özetlenebilir¹⁹:

- Otel işletmelerinde endüstri işletmelerinden farklı olarak sabit ücret sistemi, yüzdeli ücret sistem ve her iki sistemin birlikte kullanıldığı ücret sistemleri uygulanabilmektedir.

- Otel işletmelerinde sabit giderler, diğer işletmelere oranla daha yüksektir. Ayrıca otel işletmelerinde muhasebe kontrol çalışmaları günün bitiminde yapılır.

- Genellikle hiç bir endüstri işletmesinde, otel işletmelerinde olduğu gibi hizmetin sunulmasından hemen sonra hesap bakiyeleri çıkarılamaz. Otel işletmelerinde hizmetlerin değişik yerlerde sunulmaları, para tahsilinin birden fazla

¹⁶ Yüksel Öztürk- Kadir Seyhan, “ Konaklama İşletmelerinde Sunulan Hizmet Kalitesinin Arttırılmasında İşgören Eğitiminin Yeri ve Önemi”, **Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, Sayı:1, 2005, s. 121.

¹⁷ Umut Avcı-Ali Sayılır, “ Hizmet Kalitesi Çerçevesinde Çalışanların Rolüne ve Yeterliliğine İlişkin Karşılaştırmalı Bir İnceleme”, **Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, Sayı: 1, 2006, s. 122.

¹⁸ Akoğlan, a.g.m., s. 8.

¹⁹ Kozak, a.g.m., s. 9-10.

yapılması, birçok hizmetin bütün gün verilmesi muhasebe bölümünün kayıt ve kontrol işlemleri için sorun kaynaklarıdır²⁰.

1.1.2.3.4. Pazarlama Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri

“Pazarlama, bir kurum ya da kuruluşun amacı doğrultusunda kâr ya da diğer hedeflerine ulaşması için örgütleyen, yönlendiren, tüketicinin ihtiyaçlarını belirleyen ve satın alma gücünü belirli bir mal ya da hizmet için etkin talebe dönüştüren, nihâî tüketici ya da kullanıcıya ulaştıran tüm işletme etkinliklerini içeren bir yönetim işlevidir²¹”.

Otel işletmeleri sundukları ürünlerin ve hizmetlerin pazarlanmasında diğer işletmelere göre şu farklılıkları gösterirler²²:

- Otel işletmelerinin sundukları ürünlerin pazarlanması faaliyetinde sadece ürünün satışı olmayıp, aynı zamanda bir bölgesel, ulusal ve uluslar arası imaj yaratma faaliyetidir.

- Endüstri işletmelerinde mamul, üretim aşamasından müşterinin tüketimine kadar plânlanır ve değişik yerlere gönderilebilir. Otel işletmelerinde ise, sunulan ürünler ve hizmetler konuklar tarafından ancak otel bünyesinde tüketilebilir.

- Otel işletmelerinde pazarlama faaliyetlerine konu olan mal ve hizmetler bileşik ürün özelliğine sahiptir²³. Bileşik ürün, aynı üretim döneminde, aynı üretim işlem veya işlemleri sonunda ortaya çıkan ve her biri bağımsız bir ana ürün olabilecek çeşitli maddelere denir²⁴.

²⁰ Fermani Maviş, **Otel işletmeciliği**, Birlik Matbaası, Eskişehir, 1992, s. 254.

²¹ Jale Akmel, **Turizm İşletmelerinde Pazarlama Yönetimi**, Marmara Üniversitesi, Sosyal Bilimler M.Y.O. Yayınları, İstanbul, 1994, s. 15.

²² Şener, Modern..., a.g.e., s. 18.

²³ Akoğlan, a.g.m., s. 10.

²⁴ Feriştah Sönmez, “13 Nolu Türkiye Muhasebe Standartı-Stoklar”, **Muhasebe ve Denetim Bakış**, Mayıs, 2003, s. 29.

1.1.2.3.5. Yatırım Bakımından Otel İşletmelerinin Farklı Özellikleri

Otel işletmeleri yatırım bakımından endüstri işletmelerine göre şu farklılıkları gösterirler²⁵:

- Otel işletmeleri, yatırım konusunda genellikle büyük sermayeye gereksinim duyarlar. Otel işletmeleri, emek-yoğun oldukları kadar sermaye-yoğun yatırımlardır.

- Otel işletmeleri, büyük ölçüde istihdam yaratma potansiyeline sahiptir. Ayrıca endüstri işletmelerine göre sosyal fayda yaratma potansiyeli daha yüksektir.

1.1.3. Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması

Otel işletmelerinin sınıflandırılması, genel olarak, basit anlamda ve Türkiye'deki otel işletmeleri bakımından ayrı bir şekilde incelenmektedir.

1.1.3.1. Genel Olarak Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması

Otelleri sınıflandırmak kolay değildir. Konaklama endüstrisinin farklı özelliklerinden dolayı, otelleri tek bir kategoriye koymak mümkün değildir. Otellerin sınıflandırılmasında kullanılan özelliklerden bazıları yerleşim yerleri, misafirlerin ya da piyasanın tipleri, sahiplik yapısının tipi ya da bir zincire olan bağlılığın tipi, servis düzeyi ve büyüklüktür²⁶. Otel işletmeleri genel olarak şu şekilde sınıflandırılır²⁷:

- Büyüklüklerine Göre Sınıflandırma,
- Faaliyet Sürelerine Göre Sınıflandırma,
- Sahiplik İlkesi Açısından Sınıflandırma,
- Karşıladıkları Konaklama İhtiyacının Türü Bakımından Sınıflandırma,
- Ulaştırma Araçları İle Olan Bağlantılarına Göre Sınıflandırma' dır.

²⁵ Poyraz, a.g.e., s. 32.

²⁶ Margaret M. Kappa-Aleta Nitschke-Patricia B. Schappart, **Managing Housekeeping Operations**, 2. Basım, Educational Institute of the American Hotel and Motel Association, Ann Arbor, 1997, s. 3.

²⁷ Şener, Konaklama, a.g.e., s. 13-16.

1.1.3.1.1. Büyüklüklerine Göre Sınıflandırma

Oda ve yatak sayısı ile personel sayısı esas alındığında otelleri üç gruba ayırabiliriz. Bunlar aşağıdaki gibidir²⁸:

- **Büyük Oteller (Zincir Oteller):** Ortalama oda sayısı ve personel sayısı 300 ve daha yukarı olan otel işletmeleridir. Büyük oteller, endüstriyel otel veya otel zinciri gibi adlarla anılmakta olup, kitle turizmi ile gelişmeye başlamıştır.

- **Orta ve Küçük Oteller:** 100-300 odası bulunan, 100-300 personel çalıştıran oteller, orta otel işletmelerdir. 25-100 odası bulunan, 30-100 personel çalıştıran oteller, küçük otel işletmeleri olarak kabul edilir.

- **Çok Küçük Oteller:** Genellikle personel sayısı 25 kişiden az ve oda sayısı 25 den az olan, konaklama hizmetini devamlı iş edinmeyen otel işletmelerine denir.

1.1.3.1.2. Faaliyet Sürelerine Göre Sınıflandırma

Faaliyet sürelerine göre sınıflandırma da, otel işletmesinin hizmet verdiği süre esas alınmaktadır. Faaliyet sürelerine göre otel işletmeleri ‘devamlı’ ve ‘mevsimlik’ olmak üzere ikiye ayrılır²⁹.

- **Bütün Yıl Açık Olan Otel İşletmeleri:** Bu tür işletmeler bütün yıl boyunca hizmete açık olan işletmelerdir. Devamlı işletmelerin, müşterilere sundukları hizmet türleri ve yapısal özellikleri bakımından sezonluk işletmelerden önemli farklılıkları bulunmaktadır.

- **Mevsimlik Çalışan Otel İşletmeleri:** Kuruluş yeri şartlarının yalnız birkaç aylık bir iş dönemine olanak tanıdığı turizm bölgelerinde bulunur. Bu işletmeler, deniz kıyısı ve kış sporları yapılan yörelerde yoğunlaşma gösterir. Mevsimlik işletmelerde sezon dışı fiyat indirimlerinden yararlanılması söz konusu olduğu için ağırlıklı olarak, sosyal turizm ve iç turizm kapsamında seyahat eden kişilerin konakladıkları işletme türüdür.

²⁸ Ertuğrul Çetiner, **Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları**, 3. Baskı, Gazi Kitabevi, Ankara, 2002, s. 17-18.

²⁹ Kozak, a.g.m., s. 6.

1.1.3.1.3. Sahiplik İlkesi Açısından Sınıflandırma

Sahiplik ilkesi açısından otel işletmelerini üç grupta toplayabiliriz³⁰.

- **Özel Mülkiyete Ait Otel İşletmeleri:** Varlıkların tamamı özel kişilere ait otellerdir.

- **Karma Mülkiyetli Otel İşletmeleri:** Sermayesinin bir kısmının özel sektörde, bir kısmının da kamu kurumlarınca karşılanan otellerdir.

- **Kamu Kuruluşlarına Ait Otel İşletmeleri:** Varlıklarının tamamı kamu kuruluşlarına ait olan otel işletmeleridir.

1.1.3.1.4. Karşıladıkları Konaklama İhtiyacının Türü Bakımından Sınıflandırma

Otel işletmelerini karşıladıkları konaklama ihtiyacının türü bakımından çeşitli gruplara ayırmak mümkündür³¹:

— **Şehir Otelleri:** Şehir merkezinde bulunan ve kısa süreler için konaklanan otellerdir. Müşterilerin konaklama ihtiyaçlarını karşılama yanında, yeme-içme, çamaşır yıkama ve diğer bazı ihtiyaçlarının da karşılandığı otel işletmeleri bu gruba girebilir.

— **Kıyı Otelleri:** Dinlenmek, deniz banyosu yapmak, kum ve güneşten yararlanmak gibi amaçlarla ve genellikle uzun süreli tatil geçirmek için konaklanan otel işletmeleridir.

— **Dağ Otelleri:** Dinlenmek, dağcılık ve kayak sporları yapmak için konaklanan otel işletmeleridir.

— **Kaplıca Otelleri:** Tedavi nedeniyle kaplıca ve şifalı sulardan yararlanmak için konaklanan otel işletmeleridir.

³⁰ Şener, Konaklama ..., a.g.e., s. 14-15.

³¹ Halim Akbulut, "Konaklama İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi Alt Sisteminin Kurulması ve Bir Uygulama Örneği", Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 1996, s. 17-18.

1.1.3.1.5. Ulaştırma Araçları İle Olan Bağlantılarına Göre Sınıflandırma

Bu sınıflandırma, otel işletmelerinin ulaştırma araçları ile bağlantılarını ve onlara olan yakınlığını göz önünde bulundurmaktadır. Buna göre, otel işletmeleri aşağıdaki şekilde ele alınmaktadır³².

— **Havaalanı Otelleri:** Uluslar arası havaalanları yakınında kurulan yolcu ve personelin kısa süreli konaklamaları için hizmet veren otel işletmeleridir.

— **İstasyon Otelleri:** Avrupa ülkelerinin klasik otobüs ve demiryolu istasyonlarında kurulan otel tipleridir.

— **Kent Merkezindeki Oteller:** Bu oteller müşterilerine oda ve kahvaltı hizmeti sunan, ticaret merkezleri, ya da turistik merkezlerde kurulmaktadır.

— **Liman Otelleri:** Liman şehirlerinde kurulan otellerdir.

1.1.3.2. Basit Anlamda Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması

Oteller tarafından sunulan hizmetlerin düzeyleri konaklama sektöründe çok büyük farklılık arz etmesine karşın üç temel hizmet düzeyi kategorisine göre sınıflandırılırlar. Bunlar; ekonomik oteller, orta-piyasa otelleri ve lüks otellerdir³³.

1.1.3.2.1. Ekonomik Oteller

Ekonomik oteller, konaklama endüstrisinin büyüyen bir dalıdır. Bu tip işletmeler temiz, rahat ve pahalı olmayan odaları sağlayarak müşterilerinin en temel ihtiyaçlarını karşılamaya odaklanırlar. Bu otellere gelen müşteri tiplerinin içinde çocuklu aileler, otobüsle tur yapan gruplar, iş seyahati yapanlar, tatilciler, emekliler ve toplantı yapan gruplar yer alır.

Ekonomik otellerin personeli genellikle işletme müdürü, birkaç oda temizlik hizmeti sağlayan personel, ön büro çalışanları ve bazen de bir teknik elemandan oluşur.

³² Kozak, a.g.m., s. 6.

³³ Kappa-Nitschke-Schappart, a.g.e., s. 4-6.

1.1.3.2.2. Orta-Piyasa Otelleri

Orta-piyasa hizmeti sunan oteller, en büyük müşteri kitlesine hitap eden otellerdir. Orta-piyasa otellerinde kalan müşteriler iş seyahati yapanlar, turistler, ya da özel çocuk indirimlerinden yararlanan ailelerdir.

Orta-piyasa işletmesinin yönetim personeli genellikle bir genel müdür ve birkaç bölüm müdüründen oluşur.

1.1.3.2.3. Lüks Oteller

Lüks oteller, üst düzey restoranlar, oturup dinlenme ve bir şeyler içme alanları şaşıklı dekor, üst düzey hizmet, zengin toplantı ve özel yemek imkânları sunan otellerdir. Bu tür otellerin öncelikli müşterileri, yöneticiler, ünlüler, politikacılar ve diğer zengin insanlardır.

1.1.3.3. Türkiye’de Otel İşletmelerinin Sınıflandırılması

Turizm Yatırım ve İşletmeleri Nitelikleri Yönetmeliğine göre Türkiye’de otel işletmeleri beş yıldızlı, dört yıldızlı, üç yıldızlı, iki yıldızlı ve bir yıldızlı oteller olmak üzere sınıflandırılmakta ve bu otellerin taşınması gereken vasıflar belirtilmektedir³⁴.

1.1.4. Otel İşletmelerinde Organizasyon

Organizasyon genel anlamda, beşeri ve maddi faktörlerin işletme amaçlarını etkin ve verimli bir biçimde gerçekleştirmek üzere düzenlenmesidir³⁵.

Otel işletmeleri, misyon ve hedeflerini sürdürebilmek ve yerine getirebilmek için tüm organizasyonlarının formel bir yapıya ihtiyaç duyarlar. Hiçbir otel bir diğerinin aynısı olmadığı için, organizasyonel yapılar her bir işletmenin ihtiyaçlarına

³⁴ Hikmet Öztekin-İbrahim İlhan, “Konaklama Endüstrisi ve Konaklama İşletmelerinin Sınıflandırılması”, *Anatolia Dergisi*, Sayı: 3, Eylül, 1994, s. 15.

³⁵ İsmet Mucuk, *Modern İşletmecilik*, 11. Basım, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 2000, s. 155-156.

uyacak biçimde ayarlanmalıdır.³⁶ Otel işletmelerinde organizasyon yapısını oluşturan bölümler, “faaliyet bölümleri” ve “hizmet bölümleri” olmak üzere ikiye ayrılır³⁷.

1.1.4.1. Faaliyet Bölümleri

Otel işletmelerinde faaliyet bölümleri, ön büro bölümü, kat hizmetleri bölümü, yiyecek-içecek bölümü olmak üzere üçe ayrılır.

— **Ön Büro Bölümü:** Otelde müşterilerin her türlü ihtiyaçlarının karşılanabilmesi için çeşitli hizmetlerin koordinasyonu, misafir ve müşterilere tanıtım ve takdimi ön büro tarafından gerçekleştirilmektedir³⁸.

— **Kat Hizmetleri Bölümü:** Kat hizmetleri bölümü, müşterilerin kalışları esnasında bekledikleri temel hizmetleri sağlamada önemli roller oynayan departmanlar ve fonksiyonlardan oluşmaktadır. Bu departman genellikle, bir oteldeki en önemli gelir merkezidir³⁹.

— **Yiyecek-İçecek Bölümü:** Yiyecek-içecek bölümü, bir otelin yiyecek-içecek ve servis olanakları sağlayan üretim departmanıdır. Bu bölüm; tedarik, yiyecek-içeceğin korunması, tedarik yöntemleri ve yerleri, içki mahzenleri gibi birtakım işlevleri üstlenmektedir⁴⁰.

1.1.4.2. Hizmet Bölümleri

Otel işletmelerinde hizmet bölümleri; personel bölümü, muhasebe bölümü, teknik bölüm, çamaşırhane bölümü, satış ve pazarlama bölümü, güvenlik bölümü olmak üzere sınıflandırılabilir.

— **Personel Bölümü:** Otelin genel personel politikasının esaslarını tespit ederek uygulanmasını sağlamak, sendikal ilişkileri ve toplu sözleşmelerini yürütmek ve personel ücretlerinin tespit edilmesini fonksiyonel olarak yerine getirmekle görevlidir⁴¹.

³⁶ Kappa-Nitschke-Schappart, a.g.e., s. 8.

³⁷ Şener, Modern..., a.g.e., s. 126.

³⁸ Türker Susmuş, “Maliyet Kontrolünün Sağlanmasında Sorumluluk Muhasebesi Sisteminin Rolü ve Zincir Otel İşletmelerinde Uygulanması”, **Mevzuat Dergisi**, Sayı: 59, Kasım, 2002, s. 4.

³⁹ Kappa-Nitschke-Schappart, a.g.e., s. 8-9.

⁴⁰ Sunmuş, a.g.m., s. 6.

⁴¹ Şener, Modern..., a.g.e., s. 160.

— **Muhasebe Bölümü:** Bir otelin muhasebe bölümü, işletmenin finansal aktivitelerinin gözlenmesinden sorumludur. Bu aktiviteler içerisinde; ödenecek faturaların ödenmesi, ödeme çeklerinin dağıtılması ve ödemelerin yapılması, bordroların düzenlenmesi, işletme verilerinin toplanması ve finansal işlemlerin toplanması yer alır⁴².

— **Teknik Bölüm:** Teknik bölümü, otelin işler halde tutulması açısından temel departmanlardan birisidir. Teknik bölüm; otelin ısıtma, soğutma, havalandırma, aydınlatma sistemlerinin işlemlerinden, korunmasından ve tüm mekanik teçhizatın işletilmesinden sorumludur⁴³.

— **Çamaşırhane Bölümü:** Çamaşırhane bölümü, çamaşırların yıkanıp, kurulanıp, ütülenerek temizlendiği, stoklandığı, alınıp verildiği, bakım ve onarımının yapıldığı kat hizmetlerine bağlı bir departmandır⁴⁴.

— **Satış ve Pazarlama Bölümü:** Satış ve pazarlama bölümü, rekabet halindeki ürünleri, müşteri ihtiyaçlarını, beklentilerini araştırır ve daha sonra işletmeye müşterileri çekmek için satış girişimlerini plânlar⁴⁵.

— **Güvenlik Bölümü:** Güvenlik bölümü, müşterilerin ve personelin can, mal, sağlık güvenliği ile otel mülkünün emniyetini korumakla sorumlu olan bölümdür⁴⁶.

Bir otel işletmesinin organizasyon yapısı Şekil-1’ de gösterilmiştir.

⁴² Kappa-Nitschke-Schappart, a.g.e., s. 11.

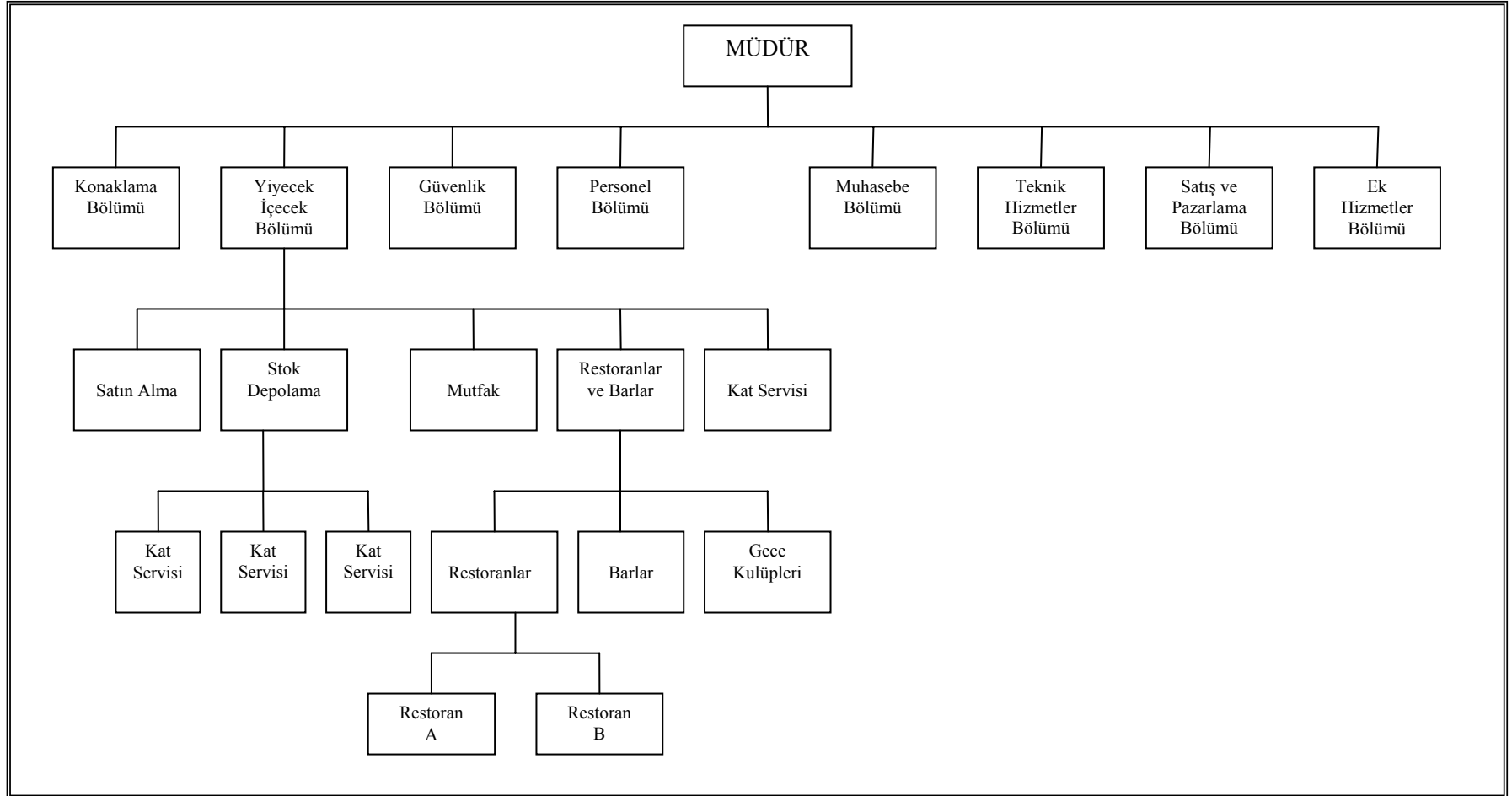
⁴³ Batman, a.g.e., s. 91.

⁴⁴ Meryem Akoğlan, “Kat Hizmetleri Departmanı”, **Otel İşletmeciliği**, Ed. Nazmi Kozak, Detay Yayıncılık, Ankara, 2002, s. 91.

⁴⁵ Kappa-Nitschke-Schappart, a.g.e., s. 12.

⁴⁶ Mehmet Yeşiltaş, “Otel İşletmelerinde Destek Departmanlar”, **Otel İşletmeciliği**, Ed. Nazmi Kozak, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998, s. 240.

Şekil 1. Otel Organizasyon Yapısı



Kaynak: Olalı-Korzay, a.g.e., s. 319.

1.2. OTEL İŞLETMELERİNDE YIYECEK-İÇECEK BÖLÜMÜ VE ORGANİZASYON YAPISI

Otel işletmelerinde oda satışlarından sonra en fazla gelir getiren bölüm yiyecek-içecek bölümüdür. Bu sebeple, oteller yiyecek-içecek bölümüne önem vermeli ve organizasyon yapısını oluşturmaları gerekmektedir.

1.2.1. Yiyecek-İçecek Bölümü ve Önemi

Yiyecek-içecek bölümü, otelde konukların her türlü yiyecek ve içecek ihtiyaçlarını karşılayan bölümdür. Otel işletmelerinde oda gelirlerinden sonra %25–50 arası payla en fazla gelir getiren bölüm yiyecek ve içecek bölümüdür. Yiyecek-içecek bölümü otelin çeşitli restoranlarında, banket salonlarında, barlarında vb. yerlerde konuklara sunulmak üzere yiyecek ve içecek maddelerinin değişik yöntemlerle tedarik edilmesini, korunmasını ve depolarda saklanmasını gerçekleştiren bölümdür⁴⁷.

Yiyecek-içecek bölümü, son derece karmaşık faaliyetlerin gerçekleştirildiği bölümdür. Bu yüzden iyi organize edilmiş, nitelikli insan gücü kaynağı ile desteklenmiş, iyi eğitim görmüş ve yeterli tecrübeye sahip bir yönetici tarafından sevk ve idare edildiğinden hedeflenen sonuçlara ulaşılabilecektir⁴⁸.

Yiyecek ve içecek bölümünde yapılacak faaliyetler, barındırma ve onunla ilgili hizmetlerden daha büyük sayıda personel istihdam edilmesini gerektirir. Bunun nedenlerinden birincisi: yemek ve içkinin, otelde kalan müşterilere olduğu kadar, otelde kalmayan müşterilere de satılabilir ve önemli bir hacim oluşturmasıdır. İkinci bir neden ise, yemek ve içkiler göreceli olarak daha çok işgücü gerektirir⁴⁹.

Yiyecek-içecek bölümü, otelin diğer bölümlere göre farklı hizmetleri kapsamaktadır. Bunlar şöyle sıralanabilir⁵⁰:

⁴⁷ Alptekin Sökmen, **Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003, s. 33.

⁴⁸ Alptekin Sökmen, **Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği**, Genişletilmiş 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s. 49.

⁴⁹ Esra Bilâl, “Otelde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü ve Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma”, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1994, s. 9.

⁵⁰ Jack D. Ninemeier, **Plánning and Control for Food and Beverage Operations**, 5. Baskı, American Hotel and Lodging Association, Ann Arbor, 2001, s. 9.

- Kafeler, yemek salonları ve oda servisi,
- Oturma salonları, barlar ve diğer alkollü içecek hizmetleri,
- Diğer hizmetler (otomatik içecek makineleri, çalışan kafeteryaları, müşteri odası içindeki içecek dolapları vb.).

Yiyecek-içecek hizmetleri işletmenin maliyetlerine etkisi açısından da önem taşımaktadır. Yiyecek-içecek bölümünün vermiş olduğu hizmetlerin başarılı olması, otelin daha fazla gelir elde etmesini, hizmet kalitesinin olumlu yönde olduğu imajını ve müşteri sürekliliğini sağlamaktadır⁵¹.

1.2.2. Yiyecek ve İçecek Bölümünün Organizasyon Yapısı

Otelin yiyecek ve içecek bölümünde yapılacak olan işlerin incelenmesi, saptanması, bu işlerin benzer olanlarının bölümler ve gruplar halinde toplânması, işleri görecekt kişilerin görev, yetki ve sorumluluk alanı sınırlarının saptanması, kişiler, bölümler ve gruplar arasında iş akışının sağlanması için yapılan düzenlemelere yiyecek-içecek organizasyonu denir⁵².

Yiyecek-içecek bölümünde organizasyonunun amacı, yeterli ve dengeli beslenmeye yönelik, müşterilere psikolojik ve sosyal olarak tatmin edici nitelikte ekonomik bir yiyecek ve içecek servisi sunabilmektir. Yiyecek ve içecek hizmetlerinin aslında güç ve sorumluluk yükleyen işler kabul edilmesi, organizasyonun önemini arttırmaktadır. Bu noktada hizmetlerin istenilen kalitede yürütülebilmesi, oluşturulacak organizasyon yapısına, istihdam edilecek personelin bilgi, becerisine ve yönetim politikalarının etkin biçimde uygulanmasına bağlı bulunmaktadır⁵³.

Otel işletmelerinde yiyecek-içecek bölümlerinin organizasyonu, ülkeden ülkeye ve otelden otele farklılık arz eder⁵⁴. Ülkemizde yiyecek-içecek bölümü ile

⁵¹ Özer Şahin, “ Konaklama İşletmelerinde Tedarik, Yiyecek-İçecek Tedariki Üzerine Bir Uygulama”, Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla, 2001, s. 22.

⁵² Adnan Türksoy, **Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi**, Genişletilmiş 2.Baskı, Turhan Kitapevi, Ankara, 2002, s. 27.

⁵³ Türksoy, a.g.e., s. 27.

⁵⁴ Donald E. Lundberg, **The Hotel and Restaurant Business**, 5. Baskı, Van Nostrand Reinhold, New York, 1989, s. 162.

ilgili nitelikler, günün koşullarına göre yeniden düzenlenmiştir. Bu düzenlemeyle, bir ve iki yıldızlı otellere restoran zorunluluğu getirilmemişken, üç yıldızlı otellerin alakart ve tabldot servisi sunan restoran birimlerine sahip olmaları gerekmektedir⁵⁵.

Yiyecek-içecek organizasyonu ile ilgili uyulması gereken birtakım ilkeler vardır. Bunlar şöyle sıralanabilir⁵⁶:

- Yiyecek-içecek bölümünün politikalarını, yöntemlerini ve amaçlarını belirleme ve tanımlama,
- Fiziksel çevre, donatım ve finansal kaynakları yeterli olarak plânlama ve sağlama,
- Yapılacak görevleri sınıflandırma, analiz, görev ve ayrıntıları tanımlama,
- Görevlerin birbiriyle ve yönetimle ilişkilerini belirleme, işin gereklerine uygun personelin seçimi ve görevlendirilmesidir.

Yiyecek-içecek bölümü organizasyonu ile ilgili bir takım önemli hususlar vardır. Bunlar; yiyecek-içecek bölümü organizasyonunda misyon ve hedefler, yiyecek-içecek organizasyonunda sorumluluklar ve yiyecek-içecek bölümü organizasyonu içerisinde yer alan birimlerin işlevleridir.

1.2.2.1. Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyonunda Misyon ve Hedefler

Oteller, vermiş oldukları yiyecek-içecek hizmetleri ile diğer yiyecek- içecek hizmeti veren işletmelerle rekabet etmektedir. Otel işletmelerinde yiyecek ve içeceğin, hem üretim hem de sunumu ile bağlantılı geleneksel güçlüklerle uğraşmanın yanı sıra, bu hizmeti her gün 24 saat boyunca da devam ettirmenin güçlüğü söz konusudur. Otel işletmelerinin misyon ve hedefleri şu şekilde sıralanabilir⁵⁷:

- Otel İşletmesi, müşterilerine doğru düzey ve miktarda yiyecek-içecek hizmeti sağlamalıdır.

⁵⁵ Sökmen, Ağırılama..., a.g.e., s. 34.

⁵⁶ H. Dilek Sevim, " Hastanelerde Bir Otelcilik Görevi Olarak Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Verimli Sürdürülmesi", **Verimlilik Dergisi**, Sayı:2, 1999, s. 184-185

⁵⁷ Deney G. Rutherford, **Hotel Management and Operations**, 2.Basım, John Willey and Sons, New York, 1995, s. 191-192.

- Yiyecek-içecek bölümü, işletmenin temel hedeflerini desteklemelidir.
- İşletmenin diğer otel veya restoran işletmelerine karşı avantaj kazanmasına yardımcı olmalıdır.
- Kazanç yaratmak için etkin ve verimli işlev gerçekleştirmelidir.

1.2.2.2. Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyonunun Sorumlulukları

Yiyecek-içecek bölümü organizasyonunun sorumluluklarından başlıcaları şöyle sıralanabilir⁵⁸:

— **Üretim Faaliyeti Bakımından Sorumluluk:** Her yiyecek ve içecek bölümünde yiyecek üretiminin yönetilmesi ana bir sorumluluktur. Bu sorumluluk içerisinde yiyecek-içecek bölümü, taşıma-dağıtım sistemleri-hijyen, yiyecek kalitesi ve büyük miktarlardaki üretim süreçlerinden oluşan üretim problemleri ile ilgilenmek zorundadır.

— **Gelir ve Destek Merkezleri Bakımından Sorumluluk:** Yiyecek-içecek bölümü, otelin sabit maliyetlerine ve kazanç gerekliliklerine katkıda bulunan bölümsel kazançta katkıda bulunur. Yiyecek ve içecek hizmeti verilen her bir yerin etkin bir plânlama ve kontrolünün yapılması için yiyecek ve içecek müdürleri, hizmetin verildiği her bir yere özgü kazanç ve giderleri bilmelidir.

—**Yönetim Bakımından Sorumluluk:** Yiyecek ve içecek bölümünün farklı hizmetleri ve karmaşık organizasyonunu geliştirmek için etkin bir yönetim sistemi gerekmektedir. Yiyecek ve içecek operasyonları için dizayn edilmiş yönetim sistemi, kapsamlı olmalıdır. Ayrıca, tüm yönetsel aktiviteleri, insan, para, ürünler, zaman, enerji, tesisler ve ekipman gibi potansiyel ya da var olan kaynakların tüm yönlerini kapsamalıdır.

⁵⁸ Ninemeier, a.g.e., s. 10-12

1.2.2.3. Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyonu İçerisinde Yer Alan Birimlerin İşlevleri

Küçük otellerde yiyecek-içecek bölümü, restoran ve mutfak şefinden oluşmaktadır. Otel kapasitesinin küçük oluşu ve niteliğinin de bir ya da iki yıldızlı olması nedeniyle, küçük otellerde yiyecek-içecek müdürü gibi geniş kapsamlı bir organizasyona ihtiyaç duyulmamaktadır. Büyük otellerde ise, organizasyon kapsamlı ve geniş olarak yapılanmaktadır. Bu otellerde, yiyecek-içecek bölümünde yiyecek-içecek müdürü ve yardımcısı, restoran müdürü, mutfak şefi, barlar müdürü, ziyafet müdürü, oda servisi müdürü ve bulaşık şefi gibi görevliler yer almaktadır⁵⁹:

— **Yiyecek-İçecek Müdürü:** Yiyecek-içecek müdürü, yiyecek-içecek bölümüne bağlı olarak çalışan personelin koordineli ve uyumlu olarak çalışmalarını sağlamak, yiyecek-içecek bölümünün optimum kârlılığını sağlayacak politikasını belirleyerek, konuklara en düşük maliyetle en iyi ve en kaliteli servisin sunulabilmesi için yiyecek-içecek, satın alma, tesellüm, hazırlama ve servis safhalarında tüm aktiviteleri denetlemek ve yönetmekle ilgilenmektedir⁶⁰.

Yiyecek-içecek müdürünün işlevleri genel olarak şöyle özetlenebilir⁶¹:

- Yiyecek-içecek müdürü, plânlama sürecinin bir parçasıdır. Amaçları saptar, işletmenin hangi yönde hareket edeceğine dair kararlar alır.
- Belirlenen amaçların nasıl ve kimler tarafından gerçekleştirileceğine kârar verir.
- Plânlanan amaçların gerçekleştirilmesi için personeli motive eder.
- Yiyecek-içecek müdürünün kontrol işlevi vardır. Gerçekleşen ve plânlanan performansı karşılaştırır ve hedeflerden sapma olduğu takdirde düzeltme yapmak için önlemler alır. Kontrol işlevini gözlemleyerek, muhasebe kayıtlarını, yiyecek-içecek raporlarını veya istatistikleri inceleyerek yerine getirebilir.

— **Yiyecek-İçecek Müdür Yardımcısı:** Yiyecek-içecek müdür yardımcısı, otel müdürünün ve yiyecek-içecek müdürünün belirlemiş olduğu politikalar ve

⁵⁹ Dündar Denizer, **Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s. 14-18.

⁶⁰ Şener, *Modern ...*, a.g.e., s. 145.

⁶¹ Bilâl, a.g.e., s. 12.

prosedürler doğrultusunda koordineli ve uyumlu bir şekilde, yiyecek-içecek bölümünün yönetilmesi ve işlerin yürütülmesini sağlamak ve tüm aktiviteleri yönetmek konusunda yiyecek-içecek müdürüne yardımcı olur. Yiyecek-içecek müdür yardımcısı, idarî açıdan yiyecek-içecek müdürüne bağlıdır⁶².

— **Restoran Müdürü:** Yiyecek-içecek bölümü içerisinde yer alan restoran müdürünün çeşitli işlevleri vardır. Bunlar⁶³:

- Kahvaltı, öğle ve akşam yemeği organizasyonundan ve servisinden sorumlu olmak ve bu hizmetlerin en iyi kalitede yürütülmesini sağlamak,

- Devamlı olarak servis noktalarını, servis elemanlarını kontrol etmek ve çalışan personelin verilen işleri standartlara uygun, düzgün bir şekilde yaptığından emin olmak,

- Servis operasyonunu en iyi kaliteye ulaştırmak ve bu kalitede sürekliliği sağlamak,

- Yiyecek ve içecek bölümüyle ilgili toplantılara katılmak olarak özetlenebilir.

— **Barlar Müdürü:** Bir oteldeki bütün barların çalışmalarını yönlendiren ve denetleyen en üst bölüm yöneticisidir. Yiyecek-içecek müdürüne karşı sorumludur. Barlar müdürünün işlevleri şöyledir⁶⁴:

- Barda satılacak olan içkilerin cinslerini, kokteyllerin formüllerini hazırlamak ve servis şeklini belirlemek,

- Bar stoklarını belirlemek ve bar maliyetlerini kontrol etmek,

- Bar personelinin çalışmalarını denetlemek, izinlerini düzenlemek ve personelin eğitimi için programlar hazırlamak,

- Konuk şikayetleri ile ilgilenmek ve çözüm yollarını araştırmak,

- İçki kartlarını hazırlamak ve bar bölümü ile ilgili bütçe hazırlamaktır.

⁶² Şener, Modern ..., a.g.e., s. 150.

⁶³ Alptekin Sökmen, “Yiyecek-İçecek Departmanı”, **Otel İşletmeciliği**, Ed. Nazmi Kozak, Detay Yayıncılık, Ankara, 2002, s. 105.

⁶⁴ Sökmen, Yiyecek ..., a.g.e., s. 61.

— **Mutfak Şefi:** Yiyecek-içecek organizasyonu içerisinde gerçekleşen mutfak operasyonlarında üretim aktivitelerinden sorumlu kişidir. Mutfak şefi, operasyonun büyüklüğüne ve karmaşıklığına bağlı olarak farklı işlevleri üstlenir⁶⁵.

Genel olarak mutfak şefinin işlevleri şöyledir⁶⁶:

- Yiyeceklerin standart olarak hazırlanıp üretimini sağlamak, mutfağın yönetim ve organizasyonundan sorumlu olmak,

- Menü plânlaması yapmak ve mönüde yer alan yemeklerin reçetelerini hazırlayarak standart üretime yönelik eğitim programlarını hazırlamak,

- Mutfak için gerektiği durumlarda personel alımında bulunmak, eksik ekipman ve araç-gereç ile malzeme listelerini hazırlayarak satın alınmalarını sağlamaktır.

— **Ziyafet Müdürü:** Yiyecek-içecek bölümü organizasyonu içerisinde yer alan ziyafet müdürünün çeşitli işlevleri bulunmaktadır. Otelde yapılacak olan tüm ziyafet ve davetleri organize etmek, yönetmek ve ilgili bölümlere duyurmak, satış bölümü ile koordineli çalışarak, otel içinde sunulan aktivitelerin, davetlerin ve ziyafetlerin satışını yapmakla sorumludur. Ziyafet müdürü idari açıdan, yiyecek-içecek müdürüne bağlıdır⁶⁷.

— **Oda Servisi Şefi:** Oda servisi şefi, maksimum esnekliği sağlamak amacıyla dizayn edilmiş olan taşınabilir barların kontrolü işlevini yerine getirir. Yiyecek-içecek müdürüne karşı sorumludur⁶⁸.

— **Bulaşıkhaneye Şefi:** Bulaşıkhaneye gelen mutfak ve servis malzemelerinin hijyeninden sorumludur ve yiyecek-içecek müdürüne bağlıdır.

Bir otel işletmesinin yiyecek-içecek bölümü organizasyon şeması Şekil-2' de gösterilmiştir.

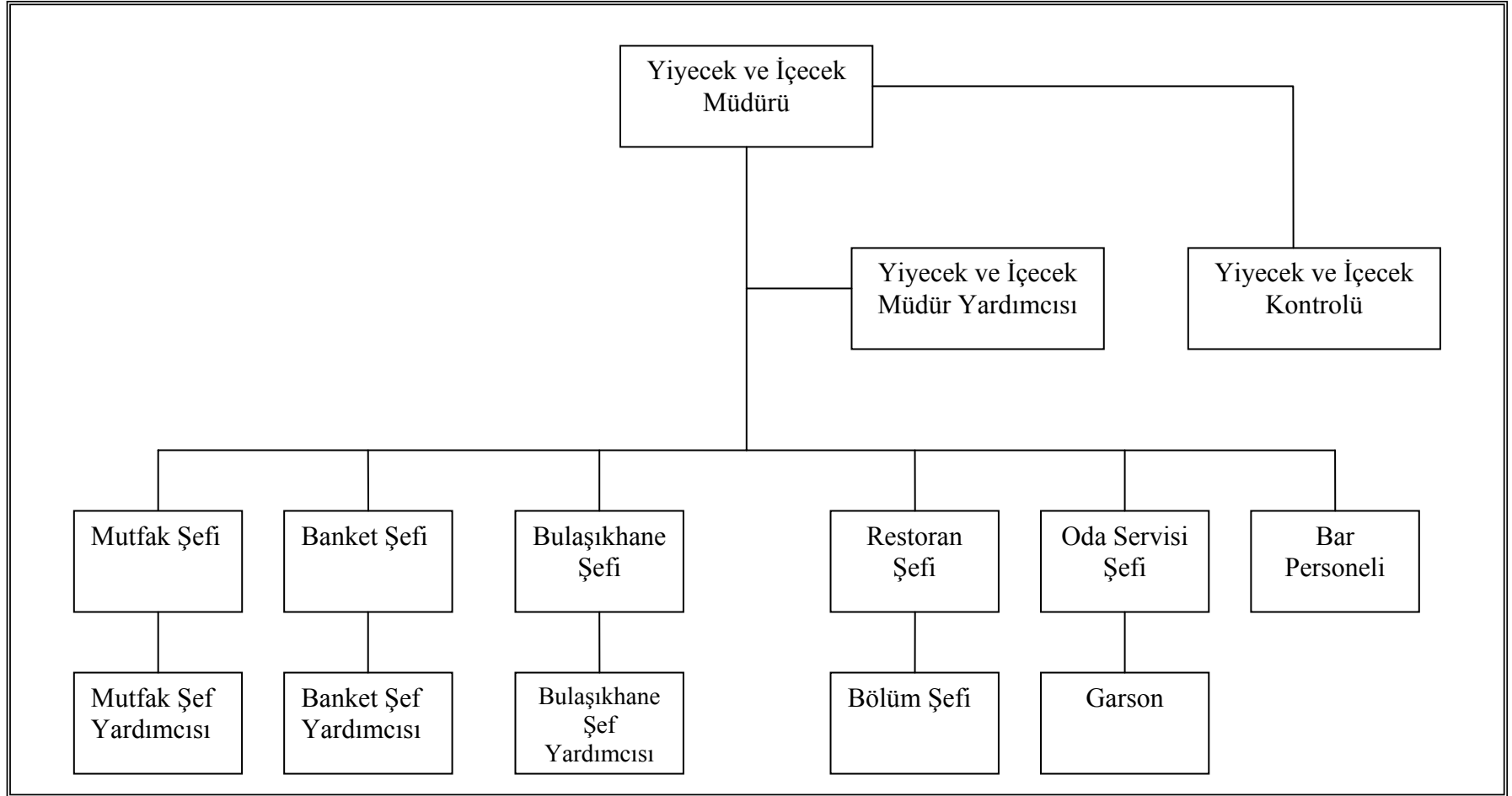
⁶⁵ Rutherford, a.g.e., s. 193.

⁶⁶ Sökmen, Ağırlama ..., a.g.e., s. 50.

⁶⁷ Şener, Modern ..., a.g.e., s. 153.

⁶⁸ Rutherford, a.g.e., s. 190.

Şekil 2. Yiyecek-İçecek Bölümü Organizasyon Şeması



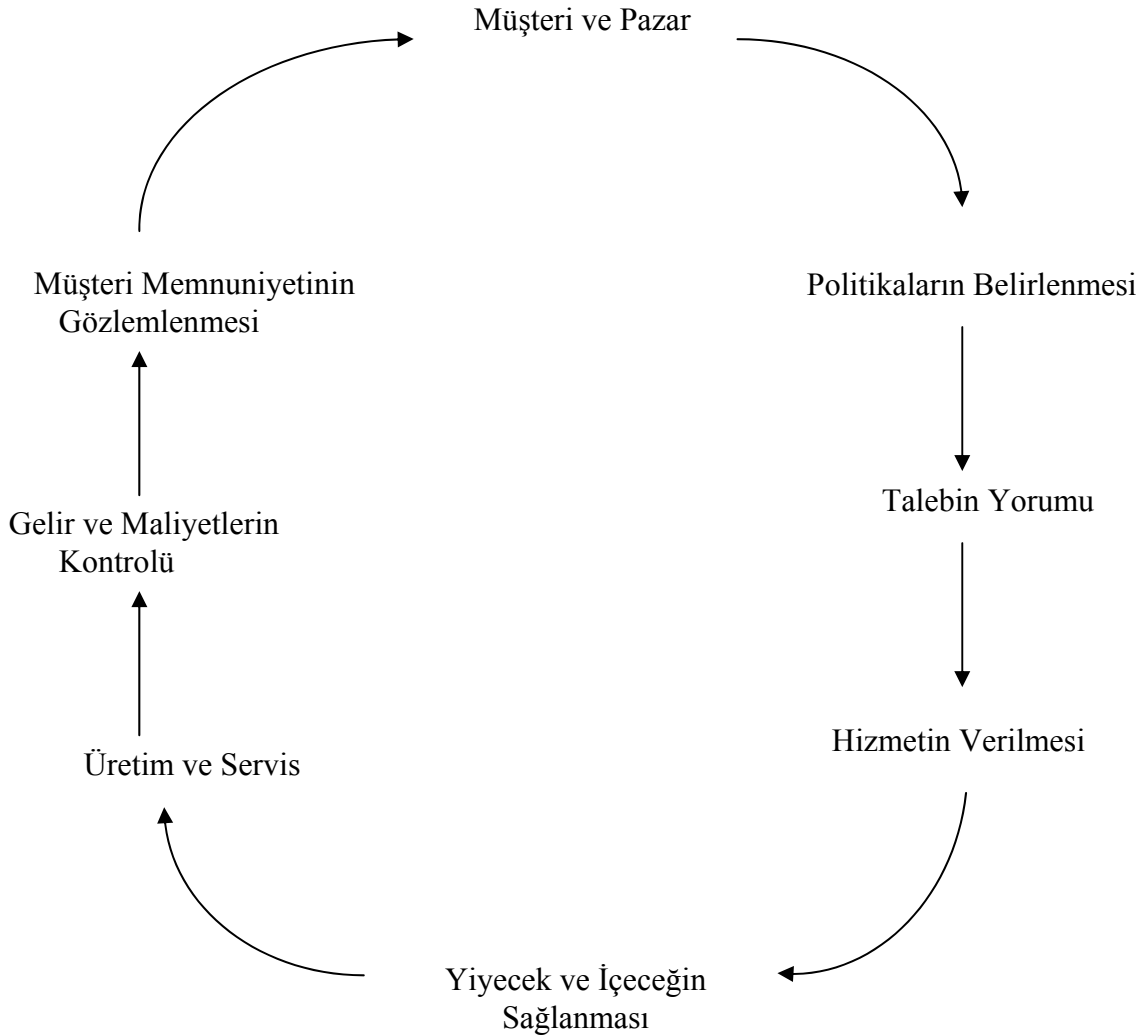
Kaynak: Bilâl, a.g.e., s. 11

1.2.3. Yiyecek-İçecek Bölümü Operasyonları

Otelin ekonomik başarısı ya da başarısızlığı, direkt olarak yiyecek-içecek bölüm personelinin, operasyonları etkin plânlamasıyla, kontrol etmesiyle ve müşterileri çekecek yiyecek hizmetlerini sağlamasıyla bağlantılıdır⁶⁹.

Yiyecek ve içecek operasyonları, işletme içinde yiyecek ve içeceğin sağlanması ile ilgilidir. Yiyecek ve içecek operasyonlarını oluşturan çeşitli unsurlar Şekil-3' deki yiyecek-içecek tedarik çemberinde gösterilmiştir.

Şekil-3. Yiyecek İçecek Operasyonlarını Oluşturan Unsurlar (Yiyecek-İçecek Tedarik Çemberi)



Kaynak: John Cousins - David Foskett- David Shortt, **Food and Beverage Management**, Longman, 1995, London, s. 1.

⁶⁹ Ninemeier, a.g.e., s. 9.

Yiyecek-içecek tedarik çemberi, yalnızca yiyecek ve içecek operasyonları ile ilgili değildir. Çemberin bir bölgesinde meydana gelen güçlüklerin onu takip eden bölümde de sorunlara yol açması bakımından ayrıca dinamik bir modeldir. Yiyecek-içecek operasyonları şu unsurlarla ilgilidir⁷⁰.

- Endüstrinin çeşitli sektörlerince hizmet verilen piyasalar ve müşteri ihtiyaçları,
- Çeşitli sektörlerin politika ve iş hedefleri oluşturması, kapsamı ve bunların benimsenen metodu nasıl etkiledikleri,
- Diğer hizmetlerin yanı sıra sağlanacak yiyecek ve içecek için söz konusu olan sektörlerin taleplerinin yorumlanması,
- Yiyecek-içecek operasyonları için gerekli olan imkânlarının bir araya getirilmesini sağlamak ve gerekli olan tesis ve ekipmanı sağlamak için plânlama ve tasarım,
- Söz konusu operasyonel ortamlarda kullanılan ürün ve hizmet ihtiyaçlarını karşılamak için doğru sağlama metodlarının geliştirilmesi,
- Yiyecek-içecek hizmeti sağlayan kişinin kullanabileceği üretim ve hizmet metodları ve süreçlerin anlaşılması,
- Materyal maliyetlerinin kontrol edilmesinin yanı sıra, üretim ve hizmetlerin hayata geçirilmesi ile bağlantılı maliyetlerde kontrol ve gelirin kontrolü,
- Müşteri memnuniyetinin gözlemlenmesidir.

Otel işletmelerindeki yiyecek ve içecek operasyonları, bireysel biçimde bağımsız çalışan restoranların karşılaşmadığı güçlüklerle karşılaşılır. Bu güçlükler şu şekilde sıralanabilir⁷¹:

- Bireysel bağımsız restoranlar, yiyecek ve içecek hizmeti sağlamanın kazançlı olacağına hükmedilen yerlerde kurulurlar; oteller ise, misafirlerin kaldığı odaların satılmalarının kârlı olacağına hükmedilen alanlarda kurulurlar.

⁷⁰ Cousins-Foskett-Short, a.g.e., s. 1-2.

⁷¹ Ninemeier, a.g.e., s. 10-11.

- Otellerdeki yiyecek hizmetleri, otel müşterileri için uygun olan zamanlarda gerçekleştirilmelidir. Bunun aksine, bir restoranın açık kalma saatleri, yemek için gelecek müşterilere hizmet verecek biçimde ayarlanır.

- Otellerdeki yiyecek hizmetleri, doluluk oranının düşük olduğu günlerde bile müşterilere sunulmalıdır. Bir restoran yöneticisi ise, restoranı belirli günlerde kapatma seçeneğini kullanabilir.

- Bağımsız restoranın sahibi ve yöneticisi, operasyonun içerisine bizzat dahil olur. Buna karşın bir otelde, restoran yöneticilerinin aldığı kararların sorumlulukları yiyecek ve içecek bölümüyle sınırlı olmayan otel yöneticilerince onaylanmalıdır.

- Bağımsız restoranlar, genellikle potansiyel müşterilerin oldukça rahat görebilecekleri pozisyondadırlar, buna karşın otellerdeki restoranların görülmesi ve ulaşılması daha güçtür.

1.3. OTEL İŞLETMELERİNDE MUHASEBE SİSTEMİ

Muhasebe tüm işletmelerde olduğu gibi otel işletmelerinde de büyük öneme sahiptir. Otel İşletmeleri kâr elde etmek, büyümek vb. amaçları gerçekleştirmek için kendi bünyelerinde iyi bir muhasebe sistemi kurmaları gerekmektedir. Otellerde muhasebe sisteminin kurulması için göz önünde bulundurulması gereken unsurlar şu şekildedir.

1.3.1. Otel İşletmelerinde Muhasebenin Tanımı ve Önemi

Muhasebe, işletme içi ve işletmeler arası karşılıklı ilişkilerden doğan, tamamen veya kısmen malî nitelikte olan, para ile ifade edilebilen işlemlere ilişkin bilgilerin; toplanması, kaydedilmesi, sınıflandırılması ve düzeltilmesi, anlamlı ve güvenilir bir şekilde özetlenmesi, denetlenmesi, raporlanması ve yorumlanması, sonuçların işletme ile ilgili kişi ve kurumlara iletilmesi fonksiyonlarını yerine getiren teknik, sanat ve uygulama yönleri olan bir bilimdir⁷².

⁷² Özcan Özal-Oya Yıldırım-Nergis Tek, **Muhasebe İlkeler ve Tekdüzen Muhasebe Sistemi Uygulamaları**, 7.Baskı, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 1996, s. 1.

Otel işletmeleri, kâr elde etmek, büyümek ve konuk memnuniyeti gibi amaçlarla kurulmuşlardır. Muhasebe işlevi sayesinde otel işletmeleri, bu belirlemiş oldukları amaçlara ne şekilde ulaştıklarını saptayabilirler⁷³.

Kuruluşu tamamlanan bir otel işletmesinde faaliyet seyrinin izlenebilmesi, dönem içinde pek çok güçlüklerin çözülmesi, dönem sonlarında gerçekleşen faaliyet sonucunun kesin olarak bilinmesi, işlemlerin izlenmesi ve kaydedilmesi de muhasebeyi gerektirir. Bu yüzden otel işletmelerinde gerek yönetim, gerek işletme sahipleri, gerekse işletmenin sorumlu olduğu kişi ve kurumlara karşı muhasebenin taşıdığı önem büyüktür⁷⁴.

1.3.2. Otel İşletmeleri Muhasebesinin Amaçları ve Özellikleri

Bir işletmenin amaçlarını gerçekleştirebilmesi için iyi bir yönetime gereksinmesi vardır. Etkili bir yönetim de işletme faaliyetleri hakkında doğru ve anlamlı olup, zamanında sağlanan bilgi ve verilere dayanarak fonksiyonunu yerine getirir. Bu bakımdan işletme içinde bilgi ve verilerin arzı ve talebi söz konusudur. İşletmedeki değer hareketleri ile ilgili bilgi ve verilerin arzını işletmenin muhasebe örgütü yapar. İşletme yönetimi, bu bilgileri talep eden durumundadır. Bu talepler ne kadar iyi karşılanırsa işletmenin yönetimi o derecede başarılı yürütülür⁷⁵.

Otel işletmeleri muhasebesinin amaçları şu şekilde sıralanabilir⁷⁶:

- İşletmede değer hareketlerinin kayıt ve saptanmasını yaparak kontrolünü sağlamak,
- Çeşitli hesap dönemlerinin kayıtlardaki bilgiye dayanarak birbirleriyle olan karşılaştırılmasına olanak verebilecek istatistikî veriler sağlamak,
- Müşterilere sunulan hizmetlerin maliyeti ile işletmenin kârını hesaplamak,
- İşletmenin ödeme durumu ile ilgili bilgi vermek,

⁷³ Murat Azaltun-Ergün Kaya, **Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları**, 3.Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004, s. 1.

⁷⁴ Nazif Demir, **Konaklama Tesisleri Muhasebesi**, Akdeniz Üniversitesi Basımevi, Antalya, 1990, s. 8.

⁷⁵ Yüksel Koç Yalkın, **Genel Muhasebe**, 9. Baskı, Turhan Kitapevi, Ankara, 1995, s. 3.

⁷⁶ Salih Saraç, **Konaklama Muhasebesi**, Adım Yayıncılık, Ankara, 1989, s. 23-24.

- Bölüm gelir ve giderlerinin ve tüm işletmenin toplu olarak gelir ve giderlerini saptamak,

- Muhasebe verilerinden elde edilen sonuçlara göre gerekli önlemlerin alınmasında, işletme içinde zararlı ve faydasız faaliyetlerden vazgeçilerek konaklama işletmesinin gelecekte daha mükemmel bir duruma gelmesine yardım etmektir.

Otel işletmeleri muhasebesinin temel özelliklerini şu şekilde sıralamak mümkündür⁷⁷:

- Otel işletmeleri emek yoğun işletmeler oldukları için personel maliyetleri oldukça yüksektir,

- Otel işletmelerinde duran varlıkların oranının çok yüksek olmasından dolayı amortismanlar önemli tutarlara ulaşmaktadır,

- Üretilen hizmetlerin stok olanağı yoktur,

- Müşteri hesaplarının düşük düzeyde tutulması ve sürekli olarak ödemeye hazır halde bulundurulması gerektirmektedir,

- Kredi kartı sistemi yaygın olarak kullanılmaktadır,

- Otel işletmelerinde muhasebe çalışmaları dışında ayrıca kart sistemi de uygulanmaktadır (stok, işçilik vs.),

- Otel işletmelerinde muhasebe çalışmaları dışında ayrıca kart sistemi de uygulanmaktadır.

1.3.3. Otel İşletmelerinde Kullanılan Belge ve Defterler

Otel işletmelerinin faaliyette bulunabilmesi için yasal olarak tutması gerektiği defterler ile kullanması gerektiği belgeler vardır. Bu defter ve belgeler şu şekildedir.

⁷⁷ İsmail Bekçi, **Konaklama Muhasebesi**, Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi, İsparta, 2003, s. 25.

1.3.3.1. Otel İşletmelerinde Kullanılan Belgeler

Otel işletmelerinde kullanılan belgeler iki açıdan değerlendirilebilir. Bunlar, Vergi Usul Kanunu açısından ve otel işletmeleri tarafından düzenlenen turizm sektörüne özgü belgelerdir.

— **V.U.K ' na Göre Kullanılan Belgeler:** Vergi mevzuatı hükümleri gereğince düzenlenmesi ve alınması gerekli belgeler bakımından otel işletmeleri, ticarî kazanç elde eden diğer işletmelerden farklılık göstermemektedir⁷⁸. Otel işletmelerinin V.U.K 'na göre kullandıkları belgeler şu şekildedir:

- Fatura (V.U.K. md. 229),
- Sevk İrsaliyesi (V.U.K. md. 230/5),
- Perakende Satış Vesikaları (V.U.K. md. 233),
- Gider Pusulası (V.U.K. md. 234),
- Müstahsil Makbuzu (V.U.K. md. 235),
- Ücret Bordrosu (V.U.K. md. 238),
- Taşıma ve Otellere Ait Belgeler (Taşıma İrsaliyesi, Yolcu Listesi, Günlük Müşteri Listesi, V.U.K. md. 240),
- Adisyon (V.U.K. G.T. 185, 200, 209, 222),
- İrsaliye Fatura (V.U.K. G.T. 191, 192),
- Diğer Belgeler (V.U.K. md. 242).

— **Otel İşletmeleri Tarafından Düzenlenen Turizm Sektörüne Özgü Belgeler:** Otel işletmeleri tarafından düzenlenen bir kısım belgeler tamamen yürütülen faaliyetin özelliklerinden kaynaklanmaktadır. Otel işletmelerinin faaliyetlerine göre düzenledikleri belgeler; Folio (Müşteri Hesabı), oda sayım cetveli, günlük oda durum cetveli, pansiyon tahakkuk cetveli, yemek kârtı, pansiyon raporu, adisyon, yazar kasa raporu (z raporu), kasiyer raporudur⁷⁹.

⁷⁸ Emriye Akcayol, **Konaklama Yerlerinde Belge Düzeni ve Uygulanacak Cezalar**, TÜRMÖB Yayınları, No: 216, Ankara, 2003, s. 7.

⁷⁹ Akcayol, a.g.e., s. 28-33.

1.3.3.2. Otel İşletmelerinde Kullanılan Defterler

Otel işletmeleri, diğer işletmeler gibi bir takım defterleri tutmakla mükelleftir. V.U.K. ve T.T.K'na göre konaklama işletmeleri, birinci veya ikinci sınıf işletme olarak bir ayrıma tabi tutulmaktadır. Otel işletmelerinin birinci sınıf ve ikinci sınıf işletme olarak kabul edildiğinde tutmak zorunda oldukları defterler şunlardır⁸⁰:

— **Birinci Sınıf İşletme Olarak Kabul Edildiğinde:** Yevmiye defteri, büyük defter ve envanter defteri.

— **İkinci Sınıf İşletme Olarak Kabul Edildiğinde:** İşletme hesabı defteri ve günlük perakende defteri.

1.3.4. Otel İşletmelerinde Muhasebe Sistemi ve Tekdüzen Hesap Plânı

Belli ölçülerde benzer olan işletmelerce, benzer niteliklere sahip olaylar ve koşullara uygulanabilen muhasebe sistemine tekdüzen muhasebe sistemi denir⁸¹.

Tekdüzen muhasebe sisteminin amacı; bilânço usulünde defter tutan gerçek ve tüzel kişilere ait teşebbüs ve işletmelerin faaliyet ve sonuçlarının sağlıklı ve güvenilir biçimde muhasebeleştirilmesi, malî tablolar aracılığı ile ilgililere sunulan bilgilerin tutarlılık ve mukayese edilebilirlik niteliklerini koruyarak gerçek durumu yansıtmasının sağlanması ve işletmelerde denetimin kolaylaştırılmasıdır⁸².

Hesap plânı; bir işletmenin bütün hesaplarının sistematik bir şekilde sınıflandırılmasını kapsayan listeye denir⁸³. Hesap plânı, otel işletmelerinin hesaplarını amaca uygun olarak bölümlendiren ve işletmede gerçekleştirilen aynı işlemlerin her zaman için aynı hesaplara kaydedilmesini sağlayan bir sistemdir⁸⁴. Otel işletmeleri için özellik gösteren hesaplar ek-1' de verilmiştir.

⁸⁰ Bekçi, a.g.e., s. 28.

⁸¹ Saraç, a.g.e., s. 24.

⁸² Erol Uçman, **Tekdüzen Muhasebe Sistemi ve Vergi Uygulamaları**, Çanakkale S.M.M.M.O.-Tesmer Yayın:1, Çanakkale, 2002, s. 3.

⁸³ Selahattin Altundağ, **Güncel Muhasebe Terimleri Sözlüğü**, Adalet Yayınevi, Ankara, 2003, s. 100.

⁸⁴ Bekçi, a.g.e., s. 34.

Otel işletmeleri, diğer işletmeler gibi malî tablolar kullanmaktadır. Malî tablolar; muhasebe sistemi içinde kaydedilen ve raporlanan bilgilerin, zaman aralıklarıyla bu bilgileri kullanacak olanlara iletilmesini sağlayan araçlardır⁸⁵.

Mali tablolar iki ana gruba ayrılır. Bunlar şu şekilde sıralanabilir⁸⁶:

— **Temel Mali Tablolar:** Bilânço, gelir tablosu, satışların maliyeti tablosu, bilânço ve gelir tablosu dipnot ve ekleri,

— **Ek Mali Tablolar:** Fon akım tablosu, nakit akım tablosu, kâr dağıtım tablosu, öz kaynaklar değişim tablosudur.

Emek yoğun olan ve 24 saat kapanmadan çalışan otel işletmelerinde de diğer işletmelerde olduğu gibi malî tablolar, işletmenin malî durumu ile faaliyet sonuçlarını bilgi kullanıcılarına aktaran araçlardır⁸⁷.

Otel işletmelerinde tek düzen hesap plânı ile malî tablolar bir bütündür ve ayrı düşünülemez. Bir hesap dönemi içindeki hesap plânı uygulamaları, bu malî tablolarda değerlendirilir ve anlam kazanır⁸⁸.

⁸⁵ Nalan Akdoğan-Nejat Tenker, **Tekdüzen Muhasebe Sisteminde Malî Tablolar ve Oran Analizi**, İstanbul S.M.M.M.O. Yayınları-10, İstanbul, 1994, s. 5.

⁸⁶ Nalan Akdoğan-Nejat Tenker, **Finansal Tablolar Analizi ve Malî Analiz Teknikleri**, Genişletilmiş 5. Baskı, Lebib Yalkın Yayınları, İstanbul, 1997, s. 41-42.

⁸⁷ Murat Azaltun, "Konaklama İşletmelerinde Malî Tablolar Analizi Kullanımı Üzerine Bir Araştırma", **Muhasebe ve Denetime Bakış**, Sayı:18, 2006, s. 96.

⁸⁸ Çetiner, a.g.e., s. 93.

İKİNCİ BÖLÜM

OTEL İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ ve MUHASEBELEŞTİRİLMESİ

2.1. OTEL İŞLETMELERİNDE MALİYET, GİDER, KONTROL ve MALİYET KONTROLÜ KAVRAMLARI

Maliyet ve gider kavramları birbiriyle ilişkili kavramlardır. Ancak, bu ilişki, söz konusu kavramların eş anlamlı olduklarını ifade etmez⁸⁹. Bu nedenle, kavramları ele alıp tanımlamak ve aralarındaki ilişkileri belirlemek yararlı olacaktır.

2.1.1. Maliyet Kavramı

En geniş anlamı ile maliyet kavramı, bir amaca ulaşmak, bir nesneye sahip olabilmek için katlanılan fedakârlıkların tümüdür. Bu tanımdan hareketle, maliyet kavramının, muhasebenin konusu içerisine girebilmesi için katlanılan fedakârlıkların para ile ölçülebilir olması gerekmektedir⁹⁰.

Her sonuç, bir eylem veya faaliyet sonunda ortaya çıkar. Hedeflenen sonuç için katlanılan fedakârlıklar da bu faaliyet sırasında söz konusu olur. Bu bakımdan, herhangi bir sonucun maliyeti, gerçekte o sonucun doğması için yürütülen faaliyetin yol açtığı maliyet anlamındadır. Bu nedenle, maliyet kavramı öncelikle faaliyetlerle bağlantılı bir kavram olup, sonuçlarla ilgisi daha sonra gelir⁹¹.

⁸⁹ Selçuk Uslu, **Plânlama ve Kontrol Açısından Maliyet Muhasebesi**, Gazi Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1991, s.20.

⁹⁰ Süleyman Yükçü, **Maliyet muhasebesi**, 2. Baskı, Anadolu Matbaacılık, İzmir, 1993, s.22.

⁹¹ Kamil Büyükmirza, **Maliyet ve Yönetim Muhasebesi**, 9. Baskı, Gazi Kitabevi, Ankara, 2003, s.44.

2.1.2. Gider Kavramı

Gider genel anlamıyla, işletme faaliyetlerini yürütebilmek için yapılan ve belli bir döneme ait olan varlık ve hizmet tüketimlerinin parasal ifadesidir⁹².

Giderler, öncelikle işletmelerin sürekliliğinde geçerli bir ölçü birimi olarak önem kazanmaktadır. Ölçülü ve sınırlı bir biçimde yapılmayan giderler, işletme faaliyetlerinin değerlendirilmesinde hatalı ve eksik sonuçların çıkmasına neden olmaktadır. Bunun sonucunda da işletme olumsuz yönde etkilenmektedir⁹³.

Giderlerin oluşması şu şartlara bağlıdır⁹⁴:

- Gider, işletme faaliyetleri ile ilgili olmalıdır. İşletme faaliyetlerinin sürdürülmesi ile ilgili olmayan mal ya da hizmet tüketimleri gider sayılmaz. Örneğin, işletme sahibinin özel işleri nedeni ile yapmış olduğu seyahatler için yapılan ödemeler gibi,

- Giderlerden söz edebilmek için mal ya da hizmetlerin tüketiminin belirli dönemde yapılmış olması gerekir. Örneğin, işletmenin 4 yıllık kira bedelini peşin ödemesi durumunda ödenen kira bedelinin tümü gider değildir. Bu kira bedelinin faaliyet dönemine ilişkin olan kısmı, giderdir.

Maliyet ve gider kavramlarının tanımları göz önünde bulundurulduğunda özetle, işletme varlıklarının edinimi için yapılan ya da yapılacak olan kaynak kullanımları maliyet, varlıkların mal ve hizmet üretimi için tüketilmesi ise gider olarak tanımlanmaktadır⁹⁵.

⁹² Mevlüt Karakaya, **Maliyet Muhasebesi**, Gazi Kitabevi, Ankara, 2004, s. 13.

⁹³ Mehmet Uragun, **Maliyet Muhasebesi ve Mâli Tablolar**, Yetkin Basımevi, 1993, Ankara, s. 69.

⁹⁴ İrfan Yazıcıoğlu, "Restoranlarda Standart Maliyet Sisteminin Kullanımı Üzerine Bir Alan Araştırması", **Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi**, Sayı: 3, 2000, s. 120.

⁹⁵ Sait Sevgener-Rüstem Hacırüstemoğlu, **Yönetim Muhasebesi**, Marmara Üniversitesi, Teknik Eğitim Fakültesi Döner Sermaye Matbaası, İstanbul, 1993, s. 22.

2.1.3. Giderlerin Sınıflandırılması

Giderler, çeşitlerine, işletme fonksiyonlarına, ürünlere yüklenmesine, faaliyet hacmiyle olan ilişkilerine, kontrol edilebilirlik özelliklerine, fiili olup olmamasına göre değişik açılardan sınıflandırılabilir⁹⁶.

2.1.3.1. Giderlerin Çeşitlerine Göre Sınıflandırılması

Giderlerin çeşitlerine göre sınıflandırılması şu şekildedir⁹⁷:

— **İlk Madde ve Malzeme Gideri:** İşletme faaliyetlerinin yerine getirilmesi için tüketilen her türlü madde ve malzeme giderlerini kapsar. İlk madde giderleri, yardımcı madde giderleri, yedek parça giderleri vb. giderler ilk madde ve malzeme giderlerine örnektir.

— **İşçi Ücret ve Giderleri:** İşletme faaliyetlerini yerine getirebilmek için çalıştırılan işçiler adına tahakkuk ettirilen ücretler ve bunlarla ilgili her türlü giderleri kapsar. Brüt ücretler, prim ve ikramiyeler, SSK işveren payları, yolluklar vb. giderler işçi ücret ve giderlerine örnektir.

— **Memur Ücret ve Giderleri:** İşletme faaliyetlerini yerine getirebilmek için çalıştırılan aylıklı yönetici, memur ve büro çalışanları vb. personele ait ücret ve bunlarla ilgili her türlü giderleri kapsar.

— **Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler:** İşletme faaliyetlerini yürütmek amacıyla dışarıdan sağlanan fayda ve hizmetler için yapılan giderleri kapsar. Elektrik giderleri, dışarıdan sağlanan bakım onarım hizmetleri, haberleşme giderleri vb. giderler dışarıdan sağlanan fayda ve hizmetlere örnektir.

— **Vergi, Resim ve Harçlar:** İşletme faaliyetlerini yürütmek amacıyla mevzuat gereğince tahakkuk ettirilen gider niteliğindeki vergi, resim ve harçlar bu grupta yer alır. Emlâk vergileri, motorlu taşıt vergisi, damga vergisi ve benzeri unsurlar vergi, resim ve harçlara örnektir.

⁹⁶ Nalan Akdoğan, **Maliyet Muhasebesi Uygulamaları**, Gözden Geçirilmiş 4. Baskı, Cem Web Ofset Ltd. Şti., Ankara, 1998, s. 21.

⁹⁷ Karakaya, a.g.e., s. 18-21.

Nalan Akdoğan-Orhan Sevilengül, **Tekdüzen Muhasebe Sistemi Uygulaması**, Ankara S.M.M.M.O. Yayınları, Ankara, 1996, s. 471

— **Amortisman ve Tükenme Payları:** İşletme faaliyetlerini yürütmek amacıyla kullanılan maddi ve maddi olmayan duran varlıkların döneme ilişkin amortisman giderleri ile özel tükenmeye tabi varlıkların itfa payları bu grupta yer alır.

— **Finansman Giderleri:** İşletmenin borçlandığı tutarlarla ilgili olarak katlanılan ve varlıkların maliyetine eklenmemiş bulunan faiz, kur farkları, kredi komisyonları vb. diğer giderleri kapsar.

— **Diğer Çeşitli Giderler:** Yukarıda belirtilen gider türleri arasında yer almayan, ancak, işletme faaliyetleri için gerekli olan diğer giderler bu grupta toplanır. Sosyal giderler, kira giderleri, yolluk ve seyahat giderleri, risklere karşı sigorta giderleri vb. giderler bu gruba örnek olarak gösterilebilir.

2.1.3.2. Giderlerin İşletme Fonksiyonlarına Göre Sınıflandırılması

Bu sınıflandırma şeklinde giderler, işletme fonksiyonlarına göre sınıflandırılmaktadır. Giderlerin işletme fonksiyonlarına göre sınıflandırılması altı başlık altında toplanmaktadır⁹⁸.

— **Edinme (Tedarik) Giderleri:** İşletme faaliyetleri içinde üretimde kullanılmak ya da satılmak üzere, edinilen her türlü varlık ve hizmetlerin edinme bedelleri bu gruba girer. Bu giderler harcama biçiminde ortaya çıkarlar ve sonuçta edinilen varlık veya hizmetin maliyetini oluşturur.

— **Üretim Giderleri:** İşletmenin faaliyet konusunu oluşturan, mal ve hizmetlerin üretilmesi için, tüketilen madde ve malzemeler, kullanılan işçiliklere ilişkin ödemeler ve enerji vb. gibi üretime ilişkin diğer tüm giderlerin içinde toplandığı bir gruptur.

— **Pazarlama Satış ve Dağıtım Giderleri:** İşletmede üretim süreci sonrası elde edilen ürünlerin, depolanması, satılması ve alıcı kişi ya da kuruluşlara teslim edilmesi aşamalarında yapılan giderler bu gruba girerler.

⁹⁸ Recep Şener, **Maliyet Unsurları Muhasebesi**, Gazi Kitabevi, Ankara, 2004, s. 51-53.

— **Finansman Giderleri:** İşletmenin uzun ya da kısa vadeli çeşitli borçlarıyla ilgili, her türlü faiz, komisyon, banka ve aracı kişi ve kuruluşlara yapılan harcamalardan doğan giderlerin oluşturduğu bir gruptur.

— **Araştırma ve Geliştirme Giderleri:** İşletmenin gerekli bulduğu alanlarda yaptırdığı, her türlü araştırma ve mevcut yöntemlerin geliştirilmesi için katlandığı giderler, bu grubu oluşturur.

— **Genel Yönetim Giderleri:** Yukarıda belirtilen fonksiyon giderleri içine girmeyen, ancak işletme faaliyetlerinin yürütülmesi için gerekli olan tüm giderler bu gruba girerler.

2.1.3.3. Giderlerin Ürünlere Yüklenmesine Göre Sınıflandırılması

Üretim süreci sonunda elde edilen ürünlerin maliyetleri ile yapılan giderler arasında bir ilişki kurulduğu zaman, diğer bir deyişle giderlerin ürün maliyetlerine ne şekilde yüklendikleri konusunda bir gider sınıflandırması yapılırsa iki grup giderden söz edilebilir. Bu giderler aşağıdaki gibi sınıflandırılır⁹⁹.

— **Direkt Giderler:** Üretime ait giderlerin ne kadarlık kısmının, hangi ürünler için yapıldığı kolayca izlenebiliyorsa yani gider ait olduğu ürünle doğrudan ilişkilendiriliyorsa direkt (dolaysız) giderdir. Direkt ilk madde ve malzeme giderleri, direkt işçilik giderleri ve bazı genel üretim giderleri bu gider türüne örnek olarak verilebilir.

— **Endirekt Giderler:** Üretime ait giderlerin ne kadarlık kısmının hangi ürünler için yapıldığı kolayca anlaşılamiyor ya da hiç belirlenemiyor ise yani giderlerle ürünler arasında ilişki kurulamıyorsa, (ancak bazı ölçülere göre dağıtım yapılıyor ise) bu tür giderlere endirekt (dolaylı) giderler denir. Amortisman, temizlik ve benzeri genel üretim giderlerinin çok büyük kısmı bu gider türüne örnek olarak verilebilir.

⁹⁹ Recep Şener, Yönetim Muhasebesi, (Yayınlanmamış Ders Notları, Muğla Üniversitesi, İktisadi ve İdarî Bilimler Fakültesi, İşletme Bölümü, 2004)

2.1.3.4. Giderlerin Faaliyet Hacmiyle Olan İlişkilerine Göre Sınıflandırılması

Giderlerin faaliyet hacmiyle olan ilişkilerine göre sınıflandırılması üç ana başlıkta toplanmaktadır. Bu giderler şu şekildedir¹⁰⁰.

— **Sabit Giderler:** Sabit giderler, kısa dönemde (bir yıl, ya da daha az) miktar açısından değişiklik göstermeyen giderlerdir. Sabit giderlere örnek olarak yöneticilerin maaşları, yangın-sigorta harcamaları, kira giderleri, reklâm harcamaları vb. unsurlar sabit maliyet kapsamına girmektedir.

— **Değişken Giderler:** Değişken giderler, belli bir dönemde iş hacmine bağlı olarak değişiklik gösteren giderlerdir. Gider çeşitlerinden çok azı, değişken gider gibi tam bir doğrusallık gösterir. Bu giderlere örnek olarak yiyecek ve içecek giderleri verilebilir. Çünkü, bu giderler her zaman değişken gider tanımına uyma olasılığı küçük olsa da ne kadar çok yiyecek ve içecek satılırsa o kadar çok alınmak zorundadır. Eğer iş hacmi sıfır ise, değişken gider de sıfır olur.

— **Karma Giderler:** Karma giderler ne tam anlamıyla değişken ne de sabit giderlerdir. Bu giderler sabit ve değişken giderlerin her ikisinin de özelliklerini belirli oranda gösterirler. Karma giderler ikiye ayrılır. Bunlar aşağıdaki gibidir¹⁰¹.

a) Yarı Değişken Giderler: Bu tür giderler, iş hacmi sıfır olduğu zaman tümüyle ortadan kalkmayan, ancak iş hacmindeki değişmelere paralel olarak artıp eksilen giderlerdir.

b) Yarı Sabit Giderler: Bu tür giderler, kapasite içerisinde belirli faaliyet aralıklarında sabit kalan, ancak bu aralıkların dışına çıktığında anda sıçramalar gösteren giderlerden meydana gelir.

¹⁰⁰ Michael M. Coltman, **Cost Control for the Hospitality Industry**, 2.baskı, Van Nostrand Reinhold, New York, 1989, s. 14-15.

¹⁰¹ Nilgün Memiş, “Konaklama İşletmelerinde Maliyet-Hacim-Kâr Analizleri ve Örnek Bir Uygulama”, Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla, 1999, s. 12-14.

2.1.3.5. Giderlerin Kontrol Edilebilirlik Özelliklerine Göre Sınıflandırılması

Kontrol edilebilirlik özelliklerine göre giderler ikiye ayrılır. Eğer bir gider unsuru, zorunlu bir yöneticinin kararından önemli ölçüde etkileniyorsa bu tür giderlere kontrol edilebilir gider denir. Eğer gider unsuru, yöneticinin kararından etkilenmiyorsa bu tür giderlere kontrol edilemeyen gider denir¹⁰².

2.1.3.6. Giderlerin Fiili Olup Olmamasına Göre Sınıflandırılması

Giderlerin fiili olup olmamasına yönelik bir sınıflandırma yapılırsa iki çeşit giderden söz edilir. Bunlar fiili ve standart giderlerdir¹⁰³.

— **Fiili Giderler:** Tahakkuk etmiş, gerçekleşmiş giderlerdir. Fiili maliyet yöntemi esasına göre kurulmuş maliyet sistemlerinde, maliyetler fiili tutarlara göre, yani gerçekleşen tutarlara göre hesaplanır.

— **Standart Giderler:** Faaliyet yapılmadan önce bilimsel yöntemlere göre belli bir gelişme düzeyinde, belli koşullara göre gerçekleşmesi beklenen standart verilere göre hesaplanır. Standart maliyet yöntemini uygulayan işletmelerde, standart giderler ile fiili giderlerin ayrı ayrı izlenmesi gerekir.

2.1.4. Kontrol ve Maliyet Kontrolü Kavramları

Otel işletmelerinde kontrol ve maliyet kontrolü kavramları birbirine çok yakın kavramlardır. Bu kavramların iyi bir şekilde anlaşılabilmesi için ayrı ayrı ele alınması yararlı olacaktır.

2.1.4.1. Kontrol Kavramı

Kontrol, yöneticiler tarafından işletmenin oluşturulmuş hedeflerine ulaşmak için insanların eylemlerini yöneltme, düzenleme ve kısıtlama vasıtasıyla kullanılan bir süreçtir¹⁰⁴.

¹⁰² Şener, “Yönetim ...”, a.g.d.n.”

¹⁰³ Akdoğan, a.g.e., s. 27.

Başka bir tanıma göre kontrol, bir işletmede çalışan her personelin yaptığı işin arzu edilen miktar ve kalitede olup olmadığını ve istenilen zamanda bitirilip bitirilmediğini anlama işine denir¹⁰⁵.

Kontrol ve denetim kavramları birbirine çok yakın anlamlı iki kavram olmasına rağmen, kontrol kavramı, muhasebe literatüründe denetim kavramından farklı anlamda kullanılmaktadır. Muhasebe literatüründe, kontrol kavramı olaylara, faaliyetlere ve kişilere etki edebilme gücüne sahip olma anlamında kullanılmaktadır¹⁰⁶.

Bir işletmede kontrolü kapsamlı bir şekilde uygulamak için atılması gereken ilk adım, işletme için uygun amaçlar yaratmaktır. Bu amaçlara ulaşmak için yönetim, uzun dönemli plânları ile uyumlu çok sayıda alt hedef koymalıdır. Bu alt hedeflere örnek olarak, çalışanlar için yeterli sağlık sigortasını sağlamak, çevreyi korumak, menülerde beslenme yönünde bilgiler sağlayarak daha sağlıklı beslenmeye yönlendirmek vb. unsurları verebiliriz¹⁰⁷.

2.1.4.2. Kontrol Türleri

Kontrol, stratejik ve operatif kontrol olmak üzere iki gruba ayrılmaktadır. Uygulamada daha çok operatif kontrol mevcut bulunmaktadır. Bu iki kontrol türü kısaca şu şekilde açıklanabilir¹⁰⁸.

— **Stratejik Kontrol:** Stratejik kontrolün amacı, işletme için potansiyeller yaratmak ve var olan potansiyellerin kullanılmasını ve korunmasını sağlamaktır. Potansiyellere örnek olarak kalite, mevcut pazar payı ve gelecekte oluşabilecek pazar payı, karşılaştırmalı maliyet üstünlüğü vb. unsurlar gösterilebilir.

¹⁰⁴ Paul R. Dittmer-Gerald G. Griffin, **Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls**, 6. Baskı, John Willey and Sons, New York, 1999, s. 31.

¹⁰⁵ Zeyyat Hatiboğlu, **Maliyet Muhasebesi**, Sıralar Matbaası, İstanbul, 1959, s. 192.

¹⁰⁶ Celal Kepekçi, **Bağımsız Denetim**, Genişletilmiş 5. Baskı, Avcıol Basım Yayın, İstanbul, 2004, s. 65.

¹⁰⁷ Dittmer-Griffin, a.g.e., s. 31.

¹⁰⁸ Serhat Kutlan, **Maliyet Kontrolü ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Uygulama**, Alfa Kitabevi, İstanbul, 1998, s. 16.

Stratejik kontrol, işletme ile dış dünya arasındaki uyumu sağlamaya çalışır. Dışarıdaki değişimlere göre işletmeyi yönlendirecek hedeflerin saptanmasında aktif olarak çalışır. Bir işletmenin plânlama düzeyi, o işletmenin stratejik plânlamasıdır.

— **Operatif Kontrol:** Operatif kontrolün amacı, stratejik kontrolün yarattığı potansiyeller sonucu elde edilen kaynakların en etkin ve ekonomik bir şekilde kullanılmasının sağlanmasıdır. Bu anlamda operatif kontrolün temel amacı şirket içi süreçlerde ekonomikliğin sağlanmasıdır.

Operatif kontrolde plânlama düzeyi, bütçeledir. Operatif kontrolü uygulayan bir işletmede kullanılan ölçütler: gelir ve gider, satış ve maliyet, kâr ve zarardır. Bu kontrol türü, işletmenin kârlılık, likidite ve verimlilik hedeflerine ulaşması için gerekli tüm görevleri yerine getirmekle uğraşır.

2.1.4.3. Maliyet Kontrolü Kavramı ve Önemi

Maliyet kontrolü, yöneticiler tarafından maliyetleri düzenlemek ve aşırı maliyetlere karşı korunmak için kullanılır. Maliyet kontrolü süreklilik arz eden bir süreçtir ve satın alma, depolama, birimlere gönderme, yiyeceği ve içeceği satış için hazırlama ve bu işlere dahil olan personelin eğitimi ve mesailerin ayarlanması zincirinin içerisindeki her bir adımı kapsar. Maliyet kontrolünde asıl amaç, işletmenin kazanç elde edici faaliyet göstermesini sağlayacak biçimde tüm alanlarda maliyetler üzerinde yönetici bir güç uygulayarak aşırı yiyecek, içecek ve işgücü maliyetlerini ortadan kaldırmaktır¹⁰⁹.

Maliyet kontrolü, gerçekleşen maliyetler ile gerçekleşmesi gereken maliyetleri karşılaştırarak işletmenin iç bünyesinin şeffaflaşmasını sağlamakta ve kârlılığın bu yolla artırılmasına yönelik gerekli tedbirleri şirket yönetimine sunmak doğrultusunda önemli bir görevi yerine getirmektedir¹¹⁰.

Maliyet kontrolü, yiyecek operasyonuna kolayca uygulanamaz. Bunun nedenleri şu şekilde özetlenebilir¹¹¹.

¹⁰⁹ Dittmer-Griffin, a.g.e., s. 32.

¹¹⁰ Kutlan, a.g.e., s. 21.

¹¹¹ Coltman, a.g.e., s. 117.

- Çoğu yiyecek operasyonunda, talep edilen menü öğelerinde günlük dalgalanmalar olmaktadır.

- Toplam günlük talep, günden güne büyük farklılıklar arz edebilmektedir ve talep hepsini tüketecek düzeye gelene kadar ürünleri hazırlayıp onları stokta tutmak her zaman uygun değildir. Çünkü, birçok ürün satın alınmalı ve tazeyken ve yüksek kalitelyken hazırlanmalıdır.

- Çoğu ürün, beklenen günlük talep doğrultusunda hazırlanır ve bu beklenen talep gerçekleşmez ise, kalanları değerlendirebilmek için menüler ertesi gün için değiştirilmek zorundadır.

- Satın alınan bir ürün, farklı birkaç menü öğesinin bir parçası olarak sunulabilir.

- Herhangi bir zamanda bir mutfakta çiğ, yarı işlenmiş ya da tam olarak hazırlanmış biçimlerde yüzlerce yiyecek ürünü bulunabileceği için, her bir ürünü başlangıcından sonuna kadar takip etmeye çalışmak imkânsızdır.

Yiyecek-içecek bölümü etkin bir maliyet kontrol sistemi uygulamak için, bu tür zorluklar için gerekli önlemleri almak zorundadır.

2.1.4.4. Otel İşletmelerinde Maliyet Kontrolü

Otel işletmelerinde maliyet kontrolü, hayati bir önem taşımaktadır. Otel işletmelerinin kendine özgü yapıları, bu işletmelerde maliyetleri ve maliyet kontrolünü oldukça ilginç kılmaktadır. Otel işletmelerinde maliyet yapısına bakıldığında göze çarpan en önemli özellik, kısmen maddi bir ürün mevcut olmadığından malzeme, direkt işçilik gibi hesaplamaların yapılmasında zorluklarla karşılaşılmasıdır. Çünkü, otel işletmeleri hem hizmet işletmesi hem de üretim işletmesi özelliği taşımaktadır¹¹².

Otel işletmelerinde kurulacak her maliyet sisteminde etkin bir maliyet kontrolü için mutlaka göz önünde bulundurulması gereken şartlar vardır. Bu şartlar aşağıdaki gibi özetlenebilir¹¹³:

¹¹² Kutlan, a.g.e., s. 53-54.

¹¹³ Kutlan, a.g.e., s. 55.

- İşletmede maliyet bilincinin yerleştirilmesi,
- Maliyetlerin plânlama için baz teşkil etmede yeterli olması,
- Ürün bazında hesaplamının ekonomik olmayacağı işletmelerde maliyet yerleri tanımlanarak, başarının maliyet yerleri bazında ölçülmesi,
- Maliyetlerin değişkenlik kârakterinin korunması ve tanımlanmasıdır.

2.2. OTEL İŞLETMELERİNDE YIYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ SİSTEMİNİN PLÂNLANMASI ve KONTROL NOKTALARI

Otel işletmelerinde yer alan yiyecek-içecek bölümleri etkili bir maliyet kontrolü uygulayabilmek için kontrol sistemini planlamalı ve kontrol noktalarına göre faaliyetlerini gerçekleştirmelidir.

2.2.1. Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü Sisteminin Plânlanması

Yiyecek-içecek maliyet kontrolü sisteminin plânlanması iki açıdan ele alınmaktadır. Bunlar; yiyecek-içecek standartlarının belirlenmesi ve menü plânlamasıdır.

2.2.1.1. Yiyecek-İçecek Standartlarının Belirlenmesi

Yiyecek ve içecek standartlarının belirlenmesi için menünün oluşturulması gerekmektedir. Çünkü, menü, hangi yiyecek ve içeceğin servis edileceğini belirler ve yiyecek-içecek operasyonları arasında mantıksal bir ilişki kurar. Menü oluşturulduğu zaman, beş tane standart maliyet aracı geliştirilebilir. Bunlar¹¹⁴:

- Standart satın alma şartları,
- Standart reçeteler,
- Standart net miktarlar,

¹¹⁴ Ninemeier, a.g.e., s. 53.

- Standart porsiyon miktarları,
- Standart porsiyon maliyetleridir.

2.2.1.1.1. Standart Satın Alma Şartları

Standart satın alma şartı, arzu edilen malzemenin kalitesini, miktarını, ağırlığını ve diğer ihtiyaç duyulan faktörlerin kısaca belirlenmesini sağlar. Yönetim, standart satın alma şartlarını, menüde belirlenen talepler için işletmenin ticarî ve fiyat politikaları çerçevesinde belirler. Standart satın alma şartları belirlendikten sonra, satın almadan sorumlu kişiye, malın üreticisine ve teslim almadan sorumlu kişilere bu şartlar yazılı olarak verilmelidir. Bu şekilde satın alınacak yiyecek-içecek malzemelerinin türü ve kalitesi konusunda tutarlılık sağlanmış olur¹¹⁵.

Standart satın alma şartlarının hazırlanması, işletme için standart bir satın alma prosedürü geliştirme, alım yapılacak malzemelerle ilgili standartlar hakkında satıcılara bilgi verme, fiyatta rekabeti sağlama, tesellüm ve depolamanın satın alma şartlarına göre yapılmasını sağlama, maliyet kontrolünü gerçekleştirme, stoklara fazla yatırım yapılmasını önleme ve işletmenin pazardaki konumunu geliştirme amacıyla uygulanır¹¹⁶.

Satın alma şartlarının belirlenmesi zaman ve çaba gerektiren bir işlemdir. Ayrıca, bu şartların varlığı teslim almadan sorumlu personelin görevlerini arttırır. Bu birkaç dezavantajın yanı sıra; sağladığı yararlar dolayısı ile satın alma şartlarının önemli bir standart maliyet kontrolü aracı olduğu söylenebilir¹¹⁷.

2.2.1.1.2. Standart Reçeteler

Standart reçete, yiyecek ve içeceklerin ne şekilde hazırlanacağına ve pişirileceğine ait bir plânlamadır.¹¹⁸ Standart reçetelerin kullanılmasındaki en temel amaç, belirli bir yemeğin her zaman nasıl yapılacağı, hangi malzemelerin ne

¹¹⁵ Ninemeier, a.g.e., s. 54.

¹¹⁶ Türksoy, a.g.e., s. 130.

¹¹⁷ Bilâl, a.g.e., s. 24.

¹¹⁸ Ahmet Aktaş, **Yiyecek ve İçecek Yönetimi**, 2. Baskı, Livane Matbaası, Antalya, 2001, s. 223.

miktarlarda kullanılacağı ve bunun sonucu olarak personel maliyetlerinin ne olacağını önceden belirlenmesidir¹¹⁹.

Standart reçete içerisinde üretilecek ürünün ismi, miktarı, ürünün üretimi için gerekli olan malzemeler ve ürünün hazırlanma yöntemi yer alır. Bu unsurların yanında standart reçetede, yemeğin maliyeti ve besin değeri gibi bilgiler de yer alır¹²⁰.

Standart reçeteler, yiyecek-içecek işletmesi ile müşteri arasındaki ilişkinin bir göstergesi olarak da düşünülebilir. Müşterilerin yiyecek-içecek işletmesine gidip gitmeme kararı, sunulan yiyecek-içeceklerin kalitesinin uygunluğu ile ilgilidir. Standart reçetelerin menüyü tamamlama özelliğinin olmasından dolayı, işletmenin başarısında önemli bir rolü vardır. Yiyecek ve içeceklerin kaliteli olarak üretilmesi ve sunulması standart reçetelere bağlıdır¹²¹.

Standart reçete sistemi, yiyecek ve içecek maliyet kontrolünde vazgeçilmez bir yöntem olup, mutfakta bir denetim alışkanlığı ve olumlu bir işletmecilik sağlamaktadır. Standart reçeteyi, işletme yönetimi ile aşçıbaşı birlikte hazırlamalıdır. Yiyecek-içecek kontrol personeli de standart reçetenin formüle edilmesine ilişkin çalışmalara katılmalı ve maliyet hesaplamalarından yararlanmak üzere bu reçeteleri her zaman yanında bulundurmalıdır¹²².

Standart reçeteler, yemeklerden genellikle birkaç porsiyon elde edilebilecek şekilde hazırlanır. Çünkü, yalnızca bir porsiyon elde edilecek bir yemeğin yapımında kullanılan hammadde miktarının az olması, bu miktarların tespitini zorlaştırmaktadır. Standart reçetede yer alan malzeme miktarları bir kez tespit edildikten sonra artık değişmez. Her zaman bu reçete esas alınarak yemekler hazırlanır. Çünkü, bu miktarlar, mutfakta yapılan tespitler sonucu belirlenmektedir¹²³.

Bir otel işletmesinin kullanmış olduğu standart reçete kârtı Tablo-1' deki gibidir.

¹¹⁹ Halim Akbulut, “Konaklama İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi Alt Sisteminin Kurulması ve Bir Uygulama Örneği”, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 1996, s. 67.

¹²⁰ Şahin, a.g.e., s. 60.

¹²¹ Aktaş, a.g.e., s. 223.

¹²² Haşim Aras, **Konaklama İşletmeciliğinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü**, Devran Matbaası, Ankara, 1993, s. 102.

¹²³ Aras, a.g.e., s. 103.

Tablo 1: Standart Reçete Kartı

X OTEL İŞLETMESİNİN STANDART REÇETE KARTI					
CİNSİ: 001 Asma Yaprağında Sardalye					
PORSİYON SAYISI: 6					
PORSİYON BÜYÜKLÜĞÜ:					
PORSİYON MALİYETİ:					
Miktar	Kullanılan Malzeme	Miktar	Alış Fiyatı	Ölçü Fiyatı	Tutar
1 kg	Sardalye	30 Adet			
12 gram	Tuz	2 Tatlı Kaşığı			
65 gram	Asma yaprağı	30 Adet			
50 gram	Zeytinyağı	¼ Su Bardağı			
2 gram	Karabiber	1 Tatlı Kaşığı			
5 gram	Defne Yaprağı	8-10 Adet			
TOPLAM					

HAZIRLIK VE SERVİS

Balıkları temizle, yıka, tuzla, süzgeçte 15 dakika beklet. Asma yapraklarını yıka, kurula ve yan yana diz. Balıklara zeytinyağı sür, karabiberi serp ve defneyapraklarından koy. Balığın her birini yaprağa sar, kapağı olan bir tepsiye diz. Önceden ısıtılmış orta sıcaklıktaki fırında 30 dakika pişir.

Standart reçetenin bir takım üstünlükleri vardır. Bunlar şöyle özetlenebilir¹²⁴.

- Standart reçetenin en önemli üstünlüğü, hem müşteri hem de yiyecek-içecek işletmesi açısından tutarlılığı sağlamasıdır.

¹²⁴ Aktaş, a.g.e., s. 227-229.

- Standart reçeteler üretilecek porsiyonların sayısını verdiğiinden standart verimin tahmin edilmesi kolaylaşır.

- Standart reçetelerin kullanılmasıyla üretim personeli gerekli olan miktarı ve her yiyecek-içecek için kullanılacak hazırlama yöntemini bilir ve tahmin etme ortadan kalkar.

- Standart reçetelerin kullanılması sonucu etkin bir üretim programlanması sağlanır.

- İşçilik maliyetleri azalır.

- Standart porsiyonlar bilinir.

- Hızlı bir üretim ve servis sağlanır.

- İşletme için iyi bir değerlendirme söz konusu olur.

Bu üstünlüklerin yanı sıra, standart reçetelerin bir takım sakıncaları da vardır. Bunlar şöyledir¹²⁵:

- Personelin reçetelere uygun olarak üretim yapabilmesi başlangıçta zaman kayıp ettiren unsurdur. Bunun için eğitilmeleri gerekmektedir.

- Aşçıbaşı ve baş barmen yaratıcılıklarını olumsuz yönde etkilediği için motivasyonlarını kaybedebilir.

- Hep aynı işlemin yapılması personelde can sıkıntısı yaratabilir.

2.2.1.1.3. Standart Net Miktarlar

Standart net miktar, yiyecek maddesinin gerekli işlemler yapıldıktan sonra müşteriye servise hazır hale geldiğindeki net ağırlığını gösteren bir terimdir. Bir yiyecek maddesinin satın alındığındaki ağırlığı ile yenilebilir duruma getiriliğindeki ağırlığı arasındaki farka fire denir¹²⁶. Servise hazır hale gelecek yiyecek maddesinin firelerden dolayı miktarında azalma olmaktadır. Bu yiyecek maddesinin servise hazır hale geldikten sonraki maliyetini bulmak için standart net miktardan yararlanır.

¹²⁵ Bilâl, a.g.e., s. 25-26.

¹²⁶ Osman Uğur Esmerli, “Otel işletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Bir Uygulama”, Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans tezi, Hatay, 1998, s. 30.

Standart net miktar testi yapılırken ilk önce satın alınan yiyecek maddesinin ağırlığı tartılır. Daha sonra, fire miktarları belirlenir. Bu iki işlem yapıldıktan sonra yiyecek maddesinin ne kadar ağırlık kaybettiği belirlenir. Yiyecek maddesinin ilk satın alınan maliyetinin, servise hazır duruma gelen malzemenin ağırlığına bölüldüğünde servise hazır yiyecek maddesinin maliyeti bulunmuş olur. Bu maliyetin, satın alma anındaki maliyete bölünmesiyle de maliyet çarpanı elde edilir. Tablo 2’de Bu durum, açıklanmıştır¹²⁷.

Örnek :

Satın Alınan Et Miktarı: 10 Kg 300 Gram

Kilogram Başına Maliyet: 9 YTL

Tablo 2: Net Miktar Testi Örneği

Yapılan İşlemler	Ağırlık	Orijinal Ağırlığa	Kg Başına Yeni Maliyet	Maliyet Çarpanı
Servise Hazır Durum	6 Kg. 970 Gr.	% 67.67	136.388 YTL	1.471
Yağ ve Kemiklerin Ayıklanması	1 Kg. 600 Gr.	% 15.54		
Fırında Pişirme	1 Kg. 730 Gr.	% 16.79		
Diğer Bilgiler: Fırında 160° de 5 saat 30 dakikada				

Net miktar testi örneğinde satın alınan et miktarı 10 kg 300 gramdır. Bu et fırında pişirildikten sonra, 1 kg 730 gram eksilmiştir. Yağ ve kemiklerin ayıklanması sonucunda et 1 kg 600 gram daha eksilmiştir. Özetle, söz konusu yiyecek maddesi etin ağırlığında % 32.33 bir kayıp olmuştur. Böylece, servise hazır hale gelmiş etin maliyeti şu şekilde hesaplanır:

¹²⁷ Bilâl, a.g.e., s. 26-27.

$$\text{Servise Hazır Hale Gelmiş Etin Maliyeti} = \frac{\text{Satın Alma Anındaki Maliyet}}{\text{Servise Hazır Haldeki Etin Ağırlığı}} = \frac{92,7 \text{ YTL}}{\%67.67} = 136,388 \text{ YTL}$$

Net miktarın hesaplanması doğru satın alma miktarını tespit etmede yardımcı olur. Örneğin, 80 kişilik banket siparişi kabul edildiği ve ana yemek olarak sığır bifteği verilecek. Her bir porsiyonda standart reçeteye göre 400 gr biftek bulunması gerekiyor. Bundan çıkarılacak sonuç toplam 32 kg (80*400 gr) biftek servis edilecek. $32 \text{ kg} / \% 67.67 = 47 \text{ kg } 28 \text{ gr}$ biftek satın alınması gerektiği anlaşılabilir.

Şekildeki maliyet çarpanı ise, malzeme fiyatlarının değişmesinden dolayı yeni maliyetleri hesaplamak için kullanılan sabit bir değerdir. Maliyet çarpanı şöyle hesaplanır.

$$\text{Maliyet Çarpanı} = \frac{\text{Servise Hazır Malzemenin Maliyeti}}{\text{Satın Alma Anındaki Maliyet}} = \frac{136,388 \text{ YTL}}{92,7 \text{ YTL}} = 1.471$$

Örneğin; et fiyatı kg başına 92.7 YTL den 102 YTL ye çıkarsa, yeni maliyet: $102 \text{ YTL} * 1.471 = 150.042 \text{ YTL}$ 'dır.

Standart net miktarın bilinmesi işletmelere büyük avantajlar sağlar. Bunlar şu şekilde özetlenebilir¹²⁸:

- Standart net miktar belli bir malzemedен en uygun ve en avantajlı satın alınacak miktarı belirler.
- Satın alma departmanı için ikinci bir kontrol yoludur.
- Mutfaktaki üretim etkinliğinin kontrolüne yardımcı olur.
- Menüde yer alan yiyeceklerin maliyetinin doğru bir şekilde hesaplanmasına yardımcı olur.

¹²⁸ Esmerli, a.g.e., s. 31.

2.2.1.1.4. Standart Porsiyon Miktarı

Standart porsiyon miktarı, müşteriye satılan yemeğin hacim, miktar ve ağırlığının standartlaştırılması ve bu standartlara bağlı kalınmasına denir¹²⁹. Standart reçeteye göre yiyecek ve içecekler hazırlandıktan sonra standart porsiyon miktarlarının tespiti yapılır¹³⁰.

Servisi yapılan yiyeceklerin porsiyon büyüklükleri işletme yönetimi, aşçıbaşı, restoran yöneticisinin işbirliği sonucu saptanan büyüklükte ve birbirine eşit olmalıdır. Bunu sağlamak amacıyla, mutfak ve servis personeli, ölçüsü belirlenmiş uygun porsiyonlama araçları ve teçhizatları ile donatılmalı ve personelin bu ölçülere bağlı kalmaları sağlanmalıdır¹³¹.

Standart porsiyon miktarının kontrolünün yapılması için, otel işletmelerinin dikkat etmesi gereken hususlar vardır. Bunlar aşağıdaki gibi özetlenebilir¹³².

- Otel işletmesinin yiyecek ürünlerini porsiyonlanmış olarak satın alması,
- Satın alınan ürünlerin servis zamanına yakın porsiyonlanması,
- Yiyecek ürünlerinin servis anında porsiyonlanmasıdır.

Standart porsiyon miktarının doğru olarak hazırlanması, otel işletmesi açısından iki temel fayda sağlar. Bunlar; yiyecek ve içeceklerin daima aynı maliyete sahip olması ve müşterilerin daima aynı değeri satın alabilmesidir¹³³. Bu faydalara ek olarak, standart porsiyon miktarının tespit edilmesi, servis personelinin müşterilere farklı davranmalarına engel olur ve servise sunulacak yemekle birlikte verilecek garnitürün çeşitleri ve miktarı da hesap edilir¹³⁴.

Standart porsiyonlamada karşılaşılabilecek iki önemli sorun vardır. Bunlardan birincisi, porsiyonlamadan sorumlu kişinin sebze, et gibi maddelerin doğranması

¹²⁹ Mehmet Sarıışık, “Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Beş Yıldızlı Otellerde Standart Yiyecek Maliyet Kontrol Sisteminin Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma”, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın, 1998, s. 75.

¹³⁰ Orhan M. Sezgin, **Konaklama Muhasebesi**, Güneş Matbaacılık, Ankara, 1976, s. 242.

¹³¹ Engin Taşkın, “Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Azaltılması”, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir, 1997, s. 90.

¹³² Sarıışık, a.g.e., s. 76.

¹³³ Bahattin Rızaoğlu-Murat Hançer, **Menü ve Yönetim**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s. 202.

¹³⁴ Sezgin, a.g.e., s. 242-243.

esnasında yaşadığı güçlüklerdir. Diğer bir sorun ise, yiyecek malzemelerinin bazı yemeklerde temel malzeme olarak kullanılırken, bazılarında garnitür olarak değerlendirilmeleridir. Örnek olarak; patlıcan, imam bayıldı gibi yemekler için ana malzeme olarak kullanılmasına rağmen, türlü ya da güveç gibi yemeklerde garnitür olarak kullanılır¹³⁵.

2.2.1.1.5. Standart Porsiyon Maliyeti

Standart porsiyon maliyeti, bir porsiyon yiyecek-içecek hazırlanması ve servis edilmesi ile ilgili maliyettir. Standart reçeteler, porsiyon maliyetini ve satış fiyatlarını belirlemek için kullanılacak sistemin kalbi durumundadır. Standart porsiyon maliyeti, reçete maliyetinin porsiyon sayısına bölünmesiyle elde edilir¹³⁶.

Standart porsiyon maliyetinin hesaplanmasına ilişkin bir örnek Tablo 3' te sunulmaktadır.

¹³⁵ Sarıışık, a.g.e., s. 76-77.

¹³⁶ Rızaoğlu-Hançer, a.g.e., s. 202.

Tablo 3: Standart Porsiyon Maliyeti Çalışma Sayfası

A. Yiyecek adı: Bademli Balık Fileto			
B. Porsiyon büyüklüğü: 170 gr. Balık			
C. Porsiyon sayısı: 69			
Malzemeler	Miktar	Birim Maliyet	Toplam Maliyet
1	2	3	4
- Balık Fileto	11.793 Kg.	6.79 YTL	80.09 YTL
- Badem	450 Gr.	7.40 YTL	7.40 YTL
- Tereyağı	1.134 Gr.	3.17 YTL	3.17 YTL
- Limon suyu	113.4 Gr.	2.00 YTL	2.00 YTL
- Limon ezmesi	3 Adet Limon	0.2 YTL	0,6 YTL
- Tuz	Tadımlık	-	-
- Biber	Tadımlık	-	-
Standart Porsiyon Maliyeti= 93.36 / 69 = 1.35 YTL			

Kaynak: Rızaoğlu-Hançer, a.g.e., s. 203.

Tablo 3 ile ilgili açıklamalar şu şekildedir:

- Bademli balık fileto yiyeceğinde kullanılan malzemeler birinci sütunda yer almaktadır. Bu malzemelerden ne miktarda kullanılacağı ise, ikinci sütunda gösterilmektedir. Tablo 3' te bazı malzemelerin maliyetleri yer almamaktadır. Bu malzemeler tadımlık olarak belirtilmektedir.

- Satın alınan birim maliyet, üçüncü sütunda gösterilmektedir. Bir malzemenin toplam maliyeti, kullanılan miktar ile birim maliyeti çarparak bulunur.

- Her bir malzemenin toplam maliyetleri bulunarak toplam malzeme maliyeti elde edilir ve porsiyon sayısına bölünür. Elde edilen sonuç, standart porsiyon maliyetini verir.

Standart porsiyonların kullanılması müşterilerin tatminsizliklerine karşı bir emniyettir. Ayrıca, otel işletmelerinde porsiyon denetiminin yapılması müşterilere sunulan yiyecek ve içeceklerin hacim, ağırlık ve miktar açısından standartlaştırmasını sağlar. Standart porsiyonlama aşırı maliyeti önlediği gibi, otel işletmesinin olumlu bir imaj kazanmasına ve müşteri bağlılığının artmasına olumlu yönde katkı sağlar¹³⁷.

2.2.1.2. Menü Plânlama ve Geliştirme

Menü, hangi yiyecek ve içecek malzemelerinin alınıp-satılacağını ve bunların fiyatlandırılmasını belirler. Menü, yiyecek ve içecek operasyonlarını ve bunların servisinin nasıl olacağını belirlemesine rağmen, asıl önemi pazarlama ve kontrol aracı olmasıdır. Otel işletmeleri menülerini plânlamak ve geliştirmek için uyumlu bir şekilde menülerini hazırlamalıdır¹³⁸. Menü plânlama ve geliştirme konusunun iyi bir şekilde anlaşılabilmesi için, menünün tanımı, işlevleri, menü plânlama ve geliştirmenin tanımı, önemi ve amaçlarının bilinmesi gerekmektedir.

2.2.1.2.1. Menünün Tanımı

Menü, bir öğünde bir sıra dahilinde birbiriyle uyumlu yiyecek ve içeceklerin ayrıntılı listesi olarak ifade edilebilir¹³⁹.

Başka bir tanıma göre; menü, yiyecek-içecek işletmesinde satışa sunulan, birbiriyle uyumlu yiyecek ve içeceklerin belirli bir sıra dahilinde fiyatlarıyla birlikte yer aldığı bir liste olarak tanımlanır¹⁴⁰.

Menülerin tümünü tek bir kategori altında sınıflandırmak mümkün değildir. Bu yüzden menüleri sınıflandırabilmek için, fiyat, zaman ve bazı kriterleri kullanmak gerekmektedir¹⁴¹.

¹³⁷ Rızaoğlu-Hançer, a.g.e., s. 205.

¹³⁸ Peter Jones-Mazalan Mifli, " Menu Development and Analysis in UK Restaurant Chains ", **Tourism and Hospitality Research**, Haziran, Yıl: 3, Sayı:1, 2001, s. 61.

¹³⁹ Sökmen, Yiyecek ..., a.g.e., s. 117.

¹⁴⁰ Denizler, a.g.e., s.41.

¹⁴¹ Sökmen, Mutfak ..., a.g.e., s. 79.

2.2.1.2.2. Menünün İşlevleri

Bir yiyecek-içecek işletmesinde her şey menü ile başlar. Menü, yiyecek-içecek işletmesinin nasıl yönetileceğini, amaçlarının nasıl gerçekleştirilebileceğini ve o işletmenin inşaat ve dizaynının nasıl olacağını belirler. Menünün yiyecek-içecek işletmesinin plânlanmasından, yiyecek hammaddelerinin satın alınmasına ve servis hizmetinin yerine getirilmesine kadar bir yönetim aracı olarak kullanılması, başarıya ulaşma yolu olarak kullanılabilir¹⁴².

Son şeklini almış bir menü şu işlevleri yerine getirir¹⁴³.

- Menü, hangi yiyecek-içecek hammaddelerinin satın alınması gerektiğini kayıt ve koşullara bağlar.

- Menü, servis edilen yiyecek ve içeceklerin beslenme içeriğini gösterir.

- Menü, servis personelinin hangi becerilere sahip olması gerektiğini belirler. Ayrıca, yiyecek-içecek işletmeleri menü ihtiyaçlarına göre personelin sayısını ve personelin becerilerini saptaması gerekmektedir.

- Menü, işletmenin tesis plânı ve yer gereklerini belirler. Yani menü, donatım için gerekli olan yerin büyüklüğü ve donatımın yerleştirilmesine dayandırılmalıdır.

- Menü, tesisin ön hizmet gereklerini belirler.

- Menü, yiyecek-içecek işletmesinin maliyet ve denetim işlemlerini belirler.

- Menü, yiyecek-içecek işletmesinde hangi yiyecek ve içeceklerin üretilmesi gerektiğini ve bunların nasıl üretildiğini belirler.

- Menü, servis gereklerini belirler. Yiyecek-içecek işletmesinde, siparişleri zamanlama işlemleri ve servis personeli ile üretim personeli arasındaki iletişim süreci menü ile belirlenmektedir.

¹⁴² Rızaoğlu-Hançer, a.g.e., s. 11.

¹⁴³ Bahattin Rızaoğlu, "Menünün İşlevleri", *Anatolia Dergisi*, Sayı: 21-22, Eylül-Ekim, 1991, s. 8.

- Menü, yiyecek-içecek işletmesinin nerede kurulacağı, kimlere hizmet vereceği ve tesisin ekonomik amaçlarının karşılanmasında izlenecek stratejiler ve politikaların belirlenmesinde büyük rol oynar.

2.2.1.2.3. Menü Plânlama ve Geliştirmenin Tanımı

Menü plânlaması, işletmenin hangi yiyecek ve içeceği, ne kadar ve hangi fiyattan müşterilerine sunabileceğini ortaya çıkarmak ve bu işlemlerle bağlantılı olarak satın almadan yiyecek-içecek ürünlerinin satışlarına kadar uzanan aşamalara yön vermesi amacıyla menü plânlamacıları, yiyecek-içecek yöneticileri ve diğer konunun uzmanı kişilerce işletmenin faaliyetlerini düzenlemeye yönelik yapılan işlemler bütünüdür¹⁴⁴.

Menü geliştirme ise, iki konuda araştırma ve biçimlendirme ile ilgili teknik çabaları kapsar. Bunlardan biri, yiyecek-içeceklerin yer aldığı menünün boyutları, rengi, menü için kullanılan malzeme, menünün sunulması, saklanması ve dağıtımı gibi araştırma ve biçimlendirmeyle ilgili teknik çalışmalardır. Diğer ise, yiyecek-içeceklerin rengi, şekli, estetik görünüşü, adı, tadı, dayanıklılığı ve yiyeceklerin geliştirilmesi ile ilgili araştırma ve biçimlendirme çalışmalarıdır¹⁴⁵.

İşletme yönetimi tarafından menü plânlaması ve geliştirilmesinin etkili bir şekilde yapılması, işletmenin hangi yiyecek ve içeceklerin üretilip-pazarlanacağını belirlemede önemli bir avantaj sağlar. Ayrıca, menü plânlamasının yapılması, işletmenin hedef müşteri kitlesinin belirlenmesine de katkı sağlar. Özellikle tanımlanmamış, belirsiz kitleye hitap etmek üzere hazırlanmış menüler, işletme amaçlarını gerçekleştirmede başarısızlıkla sonuçlanırlar¹⁴⁶.

2.2.1.2.4. Menü Plânlama ve Geliştirmenin Önemi

Menü plânlama ve geliştirme işletme için hem yatırım hem de faaliyet döneminde önem kazanır. Kuruluş aşamasında menü plânlama ile işletmenin

¹⁴⁴ Sarıışık, a.g.e., s. 69.

¹⁴⁵ Rızaoğlu-Hançer, a.g.e., s. 18.

¹⁴⁶ Taşkın, a.g.e., s. 65.

fizibilitesi yapılıp, hangi müşteri grubuna nasıl hitap edileceği sorusu yanıtlanırken, faaliyet dönemindeki menü analizleriyle performans ölçümlenebilir¹⁴⁷.

Menü plânlama ve geliştirme günümüzde işletmelerin en önemli konularından birisi olmasına rağmen, işletme sahip ve yöneticileri tarafından henüz yeterince anlaşılamamıştır. Çok sayıda işletme yöneticisi oturduğu yerden kağıdı ve kalemi eline alarak bir menü hazırlamaktadır. Bu çalışmalarla menünün hazırlanması yeterli değildir. Çünkü, işletmenin amaç ve hedeflerine ulaşım ulaşamayacağı, ya da müşterilerini tatmin edip edemeyeceği gibi konular ihmal edilmektedir¹⁴⁸.

Ayrıca, yatırım projelerinde üretim plânlaması ile ilgili fizibilite çalışmalarına ve fiziksel plânlamalara gereken önemi vermeyen bazı işletmelerin uygun olmayan yer ve binalarda yatırıma gittikleri görülmektedir. Menü plânlama ve geliştirmenin önemleri dikkate alınmadan yapılan bu tesisler, ileride telafisi mümkün olmayan kayıplara sebep olmaktadır¹⁴⁹.

Sonuç olarak, menü plânlama ve geliştirme, işletmelerin dikkatle üzerinde durması gereken bir unsurdur. Belirtilen olumsuzlukların yaşanmaması için işletmelerin menü plânlama ve geliştirmenin üzerinde yoğunlaşmaları gerekmektedir. Genel hatlarıyla menü plânlama ve geliştirmenin önemli noktaları şunlardır¹⁵⁰:

- Menü plânlama ve geliştirme, işletmenin kuruluş aşaması ve işletmenin mevcut tipinin değiştirilmesinde önemi büyüktür.

- Menü plânlama ve geliştirme, işletmenin yararlanacağı servis tiplerinin, yiyecek ve içecek fiyatlarının, işletmenin büyüklüğünün tipinin ve bina özellikleri ile donatımın yerleştirilmesinin belirlenmesini sağlar.

- Menü plânlama ve geliştirme, yiyecek ve içecek üretim alanlarının iyi plânlanıp yerleştirilmemesi, yiyecek ve içecek üretim ve servis maliyetlerinin olumsuz yönde etkilenmesi, çalışanlar arasında aykırı davranış ve sürtüşmelere ve mevcut donatımın etkin çalıştırılmaması gibi olumsuzlukları önler.

¹⁴⁷ Türksoy, a.g.e., s. 102.

¹⁴⁸ Taşkın, a.g.e., s. 66.

¹⁴⁹ Rızaoğlu, a.g.m., s. 10.

¹⁵⁰ Aktaş, a.g.e., s. 73-75.

- Menü plânlama ve geliştirme, işletmenin materyal, donatım, makine yerleşimi, insan-hareket-bina özelliklerinin ve servis gereklerinin ayrıntılarını dikkate alır.

- Menü plânlama ve geliştirme, işletmenin imajının yaratılmasını sağlar.

- Menü plânlama ve geliştirme, gereksinim duyulan iş görenlerin tipini belirlemede genel bir rehberdir.

- Menü plânlama ve geliştirme, işletmenin seçeceği dekor üzerinde etkili olur.

- Menü plânlama ve geliştirme, yiyecek-içecek hizmeti sunan bir işletmenin bir tipten, başka bir tipe dönüştürülmesi aşamasında da etkili olur.

İşletmelerin menü plânlama ve geliştirmeye önem vermelerinin nedenleri arasında, günümüzde yaşanan hızlı ekonomik, teknolojik gelişmelerin insanların gelirlerinde ve boş zamanlarında artış sağlamalarıdır. Ayrıca işletmeler, belli bir hedef kitle yaratabilmek için menü plânlama ve geliştirmeye önem vermektedirler¹⁵¹.

2.2.1.2.5. Menü Plânlama ve Geliştirmenin Amaçları

Menü plânlaması, bir yiyecek- içecek işletmesinin hangi yiyecek ve içecekleri üretip pazarlayacağını sağlamaya yönelik eylemleri içeren bir süreçtir. Menü plânlaması yiyecek-içecek tesisinin bir amacı değil, tesisin amaçlarını geliştirmek için başvurulan stratejik bir yönetim aracıdır¹⁵².

Menü hem müşteri açısından hem de yiyecek-içecek işletmesi tarafından plânlanmalı ve geliştirilmelidir. Kısaca, müşterilerin beklentileri ile yiyecek-içecek işletmesinin amaçları dengelenmelidir¹⁵³.

Menü plânlama ve geliştirme ile gerçekleştirmeye çalışılan amaçlar şunlardır¹⁵⁴:

¹⁵¹ Denizler, a.g.e., s. 51.

¹⁵² Bilâl, a.g.e., s. 43.

¹⁵³ Aktaş, a.g.e., s. 75.

¹⁵⁴ Rızaoğlu-Hançer, a.g.e., s. 26-29.

- Menü plânlama ve geliştirme ile pazarlama amaçlarını gerçekleştirmek.
- Yiyecek ve içecek kalite amaçlarını gerçekleştirmeye yardımcı olmak.
- Yiyecek-içecek ve servis maliyet etkinliğini sağlamak.
- İşletmenin müşterilerine kârşî doğru ve dürüst davrandığını kanıtlamak.
- Mutfakta kullanılmayacak hammaddelerin satın alınmasını önlemek ve finansal yönden kayıp riskini azaltmak.
- Yiyecek-içeceklerin satış fiyatı ile ilgili şüpheleri ve sorunları ortadan kaldırmak.
- Yiyecek-içecek ve servis ile ilgili diğer hususları müşterilere bildirmek.
- Yan ürünlerden yararlanmak.
- Artan yiyeceklerden yararlanmak.

Belirtilen amaçların eksiksiz bir şekilde yerine getirilmesi için menülerde yer alan yiyecek-içecek maddelerinin, standart reçetelere dayalı olarak belirlenen maliyetleri ve satışlardan sağlanan gelirler arasında bir ilişki kurularak kontrol sağlanmaya çalışılmalıdır. Ayrıca, menü plânlama ve geliştirme, satın alma bölümünü, satın alınacak yiyecek ve içecek maddeleri konusunda yönlendirir. Aynı zamanda menü plânlama ve geliştirme sayesinde gereksiz alımların ve aşırı stokların önüne geçilir¹⁵⁵.

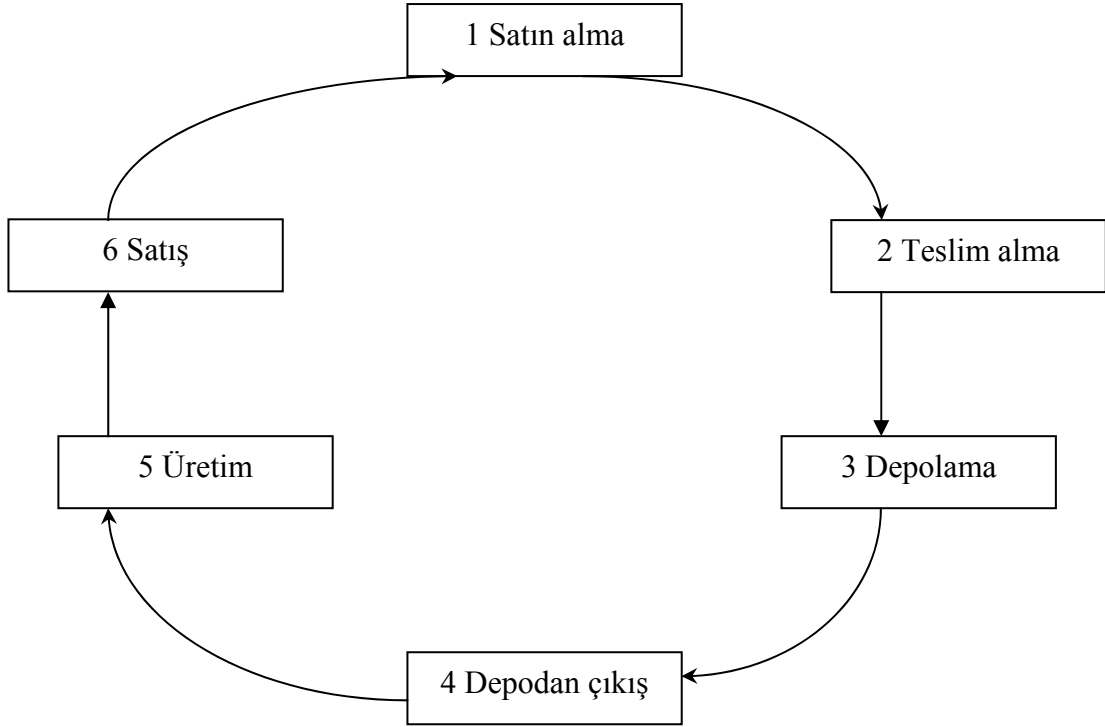
2.2.2. Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Noktaları

Yiyecek ve içecek ürünlerinin karışık ve karmaşık bir şekilde tüketiliyor olmasının yanı sıra, raflarda beklerken bu ürünlerin değişikliğe uğraması, bozulması, dayanıksız olması, fire vermesi ve çürüyüp atılması söz konusu olur. Bu olumsuzlukları giderebilmek için yiyecek-içecek döngüsü adı verilen satın alma,

¹⁵⁵ Saruşık, a.g.e., s. 70.

teslim alma, depolama, depodan çıkış, üretim ve satış kontrollerini ayrı ayrı incelemek gerekmektedir. Yiyecek-içecek döngüsü Şekil 4' teki gibidir¹⁵⁶.

Şekil 4: Yiyecek – İçecek Döngüsü



2.2.2.1. Satın Alma

Maliyet kontrolü satın alma ile başlar. Otel işletmesinin kapasitesine bağlı olarak satın alma fonksiyonu, ister patronun kendisi isterse asıl görevi satın alma olmayan örneğin aşçıbaşı, ya da satın alma memuru gibi tek kişiden başlayarak, şef veya müdürün başında bulunduğu bir ekibe kadar değişebilen kadro ile yürütülür¹⁵⁷.

Otel işletmeleri, gerekli olan yiyecek ve içecek maddelerini doğrudan üreticilerden satın alabildikleri gibi, herhangi bir aracı kuruluştan da satın alabilmektedirler. Satın alma işlemi, bir otel işletmesinde yapılacak olan yiyecek-içecek kontrolü sürecinin temelini oluşturduğu için, kalitesiz ve yüksek fiyatlarla

¹⁵⁶ Adem Öğüt-Hasan Kürşat Güleş-Ali Şükrü Çetinkaya, **Bilişim Teknolojileri Işığında Turizm İşletmelerinde Yönetim**, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2003, s. 195.

¹⁵⁷ Aras, a.g.e., s. 25.

satın alınan yiyecek ve içecek malzemeleri, üretim aşamasında verimli bir şekilde değerlendirilemeyeceği gibi, yiyecek-içecek maliyet yüzdesinin de yüksek çıkmasına yol açabilecektir¹⁵⁸.

Otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet yüzdelерinin yüksek çıkması için satın alma görevlileri dürüst, işletmenin çıkarlarını gözeten, becerili, satın alınacak malzemelerin nerelerde ve ne şekilde kullanılacağı, satın alınan malzemeden kaç porsiyon ya da kaç bardak çıkacağı, hangi mevsimlerde hangi yemeklerin satılabileceği, menüdeki yiyecek ve içeceklerin satış fiyatları vb. konularda bilgi sahibi olmalıdır¹⁵⁹.

Özetle, bir otel işletmesi satın alma işlemlerinde şu kurallara dikkat etmelidir¹⁶⁰.

- Yiyecek ve içeceklerin ucuzluğu değil, aynı zamanda özellikleri de dikkate alınmalıdır.
- Çabuk bozulan yiyecekler günü gününe alınmalıdır.
- Satın alma işlemlerinde mevcut stok seviyesi, iş hacmi ve piyasa fiyatları göz önünde bulunmalıdır.
- Satın alma, teslim alma ve mutfak bölümleri arasında işbirliği sağlanmalıdır.

2.2.2.2. Teslim Alma

Teslim alma, siparişi verilmiş malzemelerin işletmeye getirildikten sonra sorumlu teslimat memurlarınca sayılarak, ölçülerek, tartılarak ve kalite kontrolü yapılarak işletmeye kabul edilmesi işlemidir¹⁶¹.

Bir otel işletmesinde teslim alma işleminin amaçları şunlardır¹⁶²:

¹⁵⁸ Metin Kozak, "Otel İşletmelerinde Verimlilik Açısından Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Sağlanması", **Verimlilik Dergisi**, Sayı: 3, 1995, s. 115.

¹⁵⁹ Ali Erbaş, "Turistik İşletmelerde Yiyecek Maliyet Kontrolü", Adnan Menderes Üniversitesi İktisadî ve İdarî Bilimler Fakültesi, Yayınlanmamış Profesörlük Takdim Çalışması, Aydın, 1996, s.4.

¹⁶⁰ Kozak, a.g.m., s. 116.

¹⁶¹ Bilâl, a.g.e., s. 61.

¹⁶² Nilüfer Koçak, **Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi**, Geliştirilmiş 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004, s. 85.

- Sipariş miktarıyla, teslim alınan malzemenin aynı miktarda olması. Yani, bütün malzemelerin tartılarak veya sayılarak teslim alınması gerekmektedir.

- Teslim alınan malzemenin kalitesinin, satın alma formundaki özelliklere uygun olması.

- Teslim alma fiyatının, satın alma formundaki fiyatla aynı olması.

- Miktar ve kalite açısından sipariş formuna uygun olmayan malzemenin belirlenmesi ve satın alma bölümünün bilgilendirilmesi.

Otel işletmelerinde yiyecek ve içeceklerin teslim alınması süreci hemen hemen aynıdır. Otel işletmelerine gelen yiyecek malzemeleri için teslim alma memurlarınca günlük teslim alma raporu düzenlenir. Günlük olarak alınan yiyecek malzemeleri ya doğrudan bu rapora kaydedilir, ya da önce mal alındı formuna ve daha sonra da bu rapora kayıt edilir¹⁶³.

Otel işletmesine gelen içecekler ise, cins, miktar, kalite ve diğer özellikleri açısından fatura ve sipariş fişleri ile karşılaştırılarak günlük içki teslim alma raporuna içkilerin birimi, cinsi, kod numaraları, fiyatı, adedi ve tutarları yazılarak teslim alınır¹⁶⁴.

Otel işletmelerinde teslim alma kontrolünün etkili bir şekilde yapılabilmesi için, şu hususların göz önüne alınması gerekmektedir¹⁶⁵.

- İşini bilen teslim alma personeli,
- Yeterli teslim alma olanak ve donatımı,
- Teslim alma için yol gösteren açık şemalar,
- Sistemli bir teslim alma programı,
- Teslim alma yöntem ve programlarının periyodik kontrolü.

¹⁶³ Ertuğrul Çetiner, **Konaklama İşletmelerinde Yönetim Muhasebesi**, Detay Yayıncılık, Ankara, 1995, s. 44.

¹⁶⁴ Ali Erbaş, “Turistik İşletmelerde İçecek Maliyet Kontrolü”, Adnan Menderes Üniversitesi İktisadi ve İdarî Bilimler Fakültesi, Yayınlanmamış Profesörlük Takdim Çalışması, Aydın, 1996, s. 3.

¹⁶⁵ Koçak, a.g.e., s. 85.

Sonuç olarak teslim alma, kontrol açısından önemli bir noktadır. Çünkü, malzeme kayıplarının malzeme daha işletmeye girmeden ortaya çıktığı yerdir¹⁶⁶. Bu nedenle otel işletmeleri teslim alma aşamasına önem vermelidir.

2.2.2.3. Depolama

Depolama, yiyecek ve içecek malzemelerinin özelliklerine göre, kullanılacağı ana kadar bozulma, kırılma, çürüme gibi zarar ve kayıpları önlemek amacıyla, malzemelerin özelliklerine göre farklı fiziksel koşullarda muhafaza edilme işlemidir¹⁶⁷.

Otel işletmelerinde depolama, yiyecek-içecek maliyet kontrol sürecinde satın alma ve teslim almayı izleyen bir sonraki aşamadır. Depolarda yiyecek ve içeceklerle ilgili hammadde ve malzemeler yanında, alkollü-alkolsüz içecekler, araç-gereçler, takımlar ve temizlik malzemeleri gibi ürünler de saklanır¹⁶⁸.

Bazı otel işletmelerinde satın alma, teslim alma, depolama ve stok kontrolü işlemlerinin tümünden tek bir personel sorumlu olmaktadır. Böyle bir uygulama sağlıklı ve güvenilir sonuçlara ulaşmak açısından çeşitli sorunları da beraberinde getirmektedir. Bu nedenle, her işlem için ayrı bir personel istihdam edilmelidir¹⁶⁹.

Depolama yönteminde asıl amaç, hırsızlık, ufak tefek kayıplar ve bozulmalardan dolayı oluşabilecek zararları engellemektir. Bu amaçla çoğu işletme pahalı malları yalnızca sorumlu yöneticinin girebileceği kilitli depolarda saklar. Geriye kalan mallar ise, açık depolarda saklanır¹⁷⁰.

Otel işletmelerinin uygun bir depolama kontrolü yapabilmeleri için, çeşitli prosedürleri göz önünde bulundurmaları gerekmektedir¹⁷¹:

— **Fiziksel Önlemler:** Depoların duvar, tavan ve kapıları, içine izinsiz olarak girmeye engel olacak şekilde sağlam olmalıdır. Yiyecek maddelerinin

¹⁶⁶ Bilâl, a.g.e., s. 61.

¹⁶⁷ Sevin, a.g.m., s. 192.

¹⁶⁸ Denizler, a.g.e., s. 117.

¹⁶⁹ Kozak, a.g.m., s. 117.

¹⁷⁰ Şahin, a.g.e., s. 80.

¹⁷¹ Koçak, a.g.e., s. 89-90.

bulunduğu depoların rafları paslanmaz çelikten, içecek maddelerinin ağaçtan diğer maddelerin ise demir veya saçtan olmalıdır.

— **Depo Isıları:** Yiyeceklerin depolanmasında anahtar faktörlerden birisi de deponun yiyecek için uygun ısıda olmasıdır. Uygun ısıda depolanan yiyeceğin ömrü uzamakta, en önemlisi ise, yiyecek zehirlenmelerinin yol açacağı riski azaltmaktadır. Örneğin; kuru depolama 10 C° ile 21 C° arasında ısı, soğuk depolama 7 C° veya daha az ısıya sahip olması gerekmektedir.

— **Depolama Sistemi:** Depolama sisteminde otel işletmesi malları, maliyet ve bayatlama oranlarına göre A, B, C ve D sınıfı mallar olarak gruplara ayırır. A sınıfı mallar; hem maliyeti hem de bayatlama oranı yüksek olup, soğuk depolama ile muhafaza edilir. B sınıfı mallar; bayatlama olasılığı az fakat maliyetleri yüksektir. B sınıfı mallar soğuk odada muhafaza edilir. C sınıfı mallar; bayatlama olasılığı fazla maliyetleri ise, nispeten daha düşüktür. C sınıfı mallar da soğuk odalarda muhafaza edilir. D sınıfı mallar ise, hem bayatlama olasılığı az hem de düşüktür. Bu mallar kuru depolama şeklinde muhafaza edilir.

Otel işletmelerinde depolama işleminin öneminin büyük olmasından dolayı, yiyeceklerin ve içeceklerin depolanmaları konusunda görevli olan personel özellikle depolama sıcaklığı, depo çeşitleri, depoların özellikleri, güvenlik ve diğer hususlarda eğitimli ve deneyimli olmalıdır.¹⁷²

2.2.2.4. Depodan Mal Çıkarma

Depodan mal çıkarma eylemi, otel işletmelerinde yer alan mutfak, restoran ve bar gibi birimlerin yiyecek ve içeceklerle ilgili talep etmiş oldukları ürünlerin bir tutanakla yetkili kişilere dağıtılmasıdır.¹⁷³

Yiyecek ve içecek malzemelerinin depodan çıkışları birbirine benzemektedir. Depodan yiyecek malzemesi istenmesi halinde malzeme istek belgesi doldurularak aşçıbaşı tarafından imzalanır ve otel müdürünün onayından sonra depoya verilir.

¹⁷² Şahin, a.g.e., s. 80.

¹⁷³ Denizler, a.g.e., s. 133.

Depo her malzemeyi işletmeye alınma tarihlerini bildiren etiketlere göre teslim ederek çıkışını yapar¹⁷⁴.

İçecekler için de, içki istek belgesi hazırlanır¹⁷⁵. İçecekler depodan kullanıcı birimlere verilirken istenen miktarlarda ve zamanında verilmesi, israf olmasının veya kaybolmasının önlenmesi gerekir. Bu amaçla yönetim, başta barlar olmak üzere kullanıcı birimlere verilecek olan alkollü içki miktarını bir esasa bağlamalı ve sadece yetkilendirilmiş kişilere teslim etmelidir¹⁷⁶.

Otel işletmelerinde yiyecek malzemeleri, birden çok mutfakta bulunması halinde mutfaklar arası, içkiler ise, barlar arası aktarılabilir. Hatta bu transferler, üretimde kullanılmak üzere mutfak ve barlar arası da olabilir¹⁷⁷.

Depoya giren ve depodan çıkan her yiyecek ve içecek grubu stok kârtlarına kayıt edilir (Tablo 4). Ancak, yiyecek ve içecekler, depoya giriş kayıtlarında satın alma fiyatları cinsinden yer alırken, çıkış işlemlerinde farklı yöntemler uygulanmaktadır¹⁷⁸.

¹⁷⁴ Erbaş, “Turistik İşletmelerde Yiyecek ...,” a.g.e., s. 22.

¹⁷⁵ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe ..., a.g.e., s. 566.

¹⁷⁶ Erbaş, “Turistik İşletmelerde İçecek Maliyet Kontrolü”, s. 11.

¹⁷⁷ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe ..., a.g.e., s. 566.

¹⁷⁸ Metin Kozak, “Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü”, **Otel İşletmeciliği**, Ed. Nazmi Kozak, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998, s. 148.

Tablo-4: Stok Kartı

STOK KARTI														
Azâmi Stok :						Ambar Kod No :								
Asgâri Stok :						Malzeme Adı :								
Alındı		Satıcı Firma	Giren			Verilen Birim	Çıkış Fişi		Çıkan			Kalan		
No.	Tarih		Miktar	Fiyat	Tutar		No.	Tarih	Miktar	Fiyat	Tutar	Miktar	Fiyat	Tutar

Kaynak: Erbaş, “Turistik İşletmelerde İçecek ...,” a.g.e., s. 8.

Yiyecek ve içecek malzemelerinin depodan çıkış işlemlerinde, çeşitli maliyet hesaplama (değerleme) yöntemleri kullanılmaktadır. Bu yöntemlerin en önemlileri şunlardır¹⁷⁹:

- İlk giren-ilk çıkâr yöntemi (FIFO),
- Son giren-ilk çıkâr yöntemi (LIFO),
- Ortalama değer yöntemi,
- En son piyasa değeri ile değerlendirme yöntemi (NIFO),

— **İlk Giren-İlk Çıkar Yöntemi (FIFO):** Üretime gönderilen ürünlerin stoka ilk girenlerden oluştuğunu varsayan bir yöntemdir. Bu yöntemde depo çıkışları en eski tarihli girişlere ilişkin maliyet bedeli ile hesap dönemi sonunda kalan stoklar ise, en yeni tarihli girişlerin maliyet bedeli ile değerlendirilir¹⁸⁰. Yöntemin en önemli sakıncası, fiyatların sürekli olarak yükseldiği enflasyon dönemlerinde, fiktif (zahiri/abartılı/gerçek olmayan) kârların oluşmasına neden olduğundan enflasyon dönemlerinde uygulanması yönetim açısından uygun bulunmaz¹⁸¹.

— **Son Giren İlk Çıkar Yöntemi (LIFO):** LIFO yöntemi, FIFO yönteminin tamamen tersi bir şekilde işlemektedir. Başka bir ifadeyle üretime verilen yiyecek ve içecek malzemelerinin en son satın alınan partiden verildiği varsayımına dayanır. Dolayısıyla, bu yöntemde çıkışlar en son partinin alış maliyetlerinden başlanmak üzere değerlendirilir¹⁸². Bu yöntemin FIFO yöntemine göre üstünlüğü, fiyatların sürekli olarak yükseldiği enflasyon dönemlerinde belirli bir noktaya kadar fiktif kârların ortaya çıktığını engellediğinden enflasyon dönemlerinde uygulama alanı bulabilen bir yöntemdir¹⁸³.

¹⁷⁹ Denizler, a.g.e., s. 136.

¹⁸⁰ Ümit Gücenme, **Tekdüzen Hesap Plânına Göre Ticarî İşletmelerde Muhasebe ve Envanter İşlemleri**, Marmara Kitabevi, Bursa, 1996, s. 215.

¹⁸¹ Recep Şener, “Maliyet Muhasebesi”, (Yayınlanmamış Ders Notları, Muğla Üniversitesi İktisadî ve İdarî Bilimler Fakültesi, İşletme Bölümü, 2003)

¹⁸² Ali İhsan Dikici, “Otel İşletmelerinde Maliyetleme ile Maliyetlerin Tekdüzen Muhasebe Sistemine Göre Muhasebeleştirilmesi ve Bir Uygulama”, Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İsparta 1997, s. 44.

¹⁸³ Şener, “Maliyet ...,” a.g.d.n.

— **Ortalama Değer Yöntemi:** Ortalama değer yönteminin üç tür uygulama şekli vardır. Bunlar şu şekildedir¹⁸⁴.

Basit Ortalama ile Değerleme: Bu yöntemde fiyatlar toplanır ve fiyat sayısına bölünerek üretime gönderilecek malzemenin birim fiyatı bulunur.

Tartılı Ortalama ile Değerleme: Bu yöntemde fiyatlarla miktarlar çarpılır ve bulunan değerler toplanır. Elde edilen sonuç, miktarlar toplamına bölünür. Böylece bulunan değer, üretime gönderilecek malzemenin birim fiyatıdır.

Hareketli Ortalama ile Değerleme: Her yeni yiyecek ve içecek malzemesi girişinde yeni bir tartılı ortalama ile değerlendirilir ve malzemeler fiyatlandırılır.

— **En Son Piyasa Değeri ile Değerlendirme Yöntemi (NIFO):** Bu yöntemde üretime gönderilen malzemeler, sevki tarihinden sonra işletmeye girecek ilk partinin birim maliyeti üzerinden değerlendirilir¹⁸⁵. Başka bir deyişle, siparişi verilen malzemelerin fiyatı, malzemeler işletmeye gelmemiş olsalar bile çıkışların tutar hesaplamasında kullanılmaktadır¹⁸⁶.

Yukarıda belirtilen yöntemlerin dışında, pratikte uygulanması pek mümkün olmayan gerçek maliyet yöntemi, standart fiyatlandırma yöntemi ve en yüksek fiyatlandırma yöntemi gibi yöntemlerde vardır¹⁸⁷. Bu açıklanan dört yöntemden uygulamada en çok tercih edileni, FIFO yöntemidir¹⁸⁸.

2.2.2.5. Üretim Kontrolü

İşletmelerde ürün kalitesi ve standardın sağlanması için üretimin sürekli olarak kontrol altında tutulması gerekmektedir.¹⁸⁹ Yiyecek ve içeceğin üretim kontrolü, diğer kontrol noktalarından daha karmaşık bir faaliyetler dizisini içerir ve daha fazla personelin çalışmasını gerektirir¹⁹⁰.

¹⁸⁴ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Yönetim ..., a.g.e., s. 52-53.

¹⁸⁵ Recep Şener, **Maliyet Muhasebesi Çözümlü Problemleri**, Gazi Yayınları, Ankara, 1999, s. 47.

¹⁸⁶ Şener, "Maliyet ...," a.g.d.n.

¹⁸⁷ Denizler, a.g.e., s. 142.

¹⁸⁸ Kozak, "Otel İşletmelerinde Yiyecek...", a.g.m., s. 149.

¹⁸⁹ Ramazan Bingöl, **Restoran İşletmeciliği**, Timaş Yayınları, İstanbul, 2005, s. 311.

¹⁹⁰ Bilâl, a.g.e., s. 70.

Yiyecek malzemeleri için üretim kontrol aşaması; satış tahminlerinin yapılması, menü plânlaması, mutfak denemelerinin yapılarak standart ürünler elde edilmesi, standart reçetelerin kullanılması ve porsiyon kontrolünün uygulanması olmak üzere beş bölüm halinde uygulanabilmektedir. Böylece yiyecekler için üretim kontrolü, hangi yemeklerin ne zaman, ne miktarda satın alınması gerektiği konularında işletme yönetimine yardımcı olmak suretiyle maliyetlerin kontrolünde önemli bir işlevi yerine getirir¹⁹¹.

İçecek üretim kontrolü aşaması ise, içeceğin hazırlanması ve müşteriye sunulması her bir içecek türü için değişik işlemler gerektiren ve farklı kategorilere ayrılan bir işlemdir. Otel işletmelerinde içecekler; işlenmemiş içecekler, yarı hazırlanmış içecekler ve servise hazır içecekler olmak üzere gruplara ayrılır. Bu gruplar içerisinde yer alan içecekler için farklı üretim kontrolleri uygulanır. Örneğin¹⁹²:

- Çay, kahve, kakao gibi içecekler işlenmemiş içecekler grubuna girer. Bu içecekler müşteriye sunulmadan önce önemli derecede hazırlık gerektiren içecek türleridir. Bu içecekler için satıştan önce 15 dakikaya gereksinim duyulur ve özel tasarlanmış ekipmanlar kullanılır.

- Yarı hazırlanmış içecekler, işlenmemiş içeceklere oranla daha az işleme gerek duyulur. Ancak, bu içecekler yine de servise hazır durumda bulunmazlar. Konsantre meyve suyu, yarı hazırlanmış içecek olup su ile karıştırılması servise hazırlanmasına yetmektedir.

- Kutulanmış veya şişelenmiş meyve suları, meşrubatlar, bira, şarap gibi içecekler müşteriye sunulmak için önceden hazırlık gerektirmeyen içeceklerdir. Servise hazır içeceklere diğer içeceklerdeki gibi üretim kontrolünün yapılmasına gerek yoktur.

Yiyecek ve içecek işlemlerini bir arada yürüten otel işletmesi, yiyeceklerin hazırlanmasına verdikleri önem kadar, içeceklerin hazırlanmasına da aynı önemi vermelidir. Çünkü, içecek üretim yönetimi, işletmenin finansal politikalarına paralel olarak kâr amaçlarını kârşılıyıcı ve parasal zorluklar getirmeyen bir yöntemdir.

¹⁹¹ Erbaş, "Turistik İşletmelerde Yiyecek...", a.g.e., s. 25.

¹⁹² Aktaş, a.g.e., s. 267.

2.2.2.6. Satış Kontrolü

Daha önce belirtilen kontrol noktaları ne kadar verimli olarak kullanılmış olursa olsun, etkin bir satış kontrolünün sağlanamaması ile birlikte işletme üretim faaliyetlerinde başarılı bir sonuç alamayabilir¹⁹³. Bu yüzden otel işletmeleri yiyecek ve içecekler için etkin bir satış kontrolünü gerçekleştirmeleri gerekmektedir.

Yiyecek malzemelerinin satış kontrolü, satış sistemlerine göre iki grupta düşünülebilir. Bunlar¹⁹⁴:

— **Bono Sisteminde Satış Kontrolü:** Bono sisteminde satış kontrolü üç aşamada gerçekleşir.

- Mutfaktan alınan garsonun verdiği bonolar ile restoran kasiyerinin teslim ettiği adisyonlara iliştilen bonolar kârşılaştırılır ve sayı itibariyle eşit olup olmadığına ve alınan bonoların tümünün kullanılıp kullanılmadığına bakılır.

- Bonoların, günlük kasiyer raporuna eksiksiz işlenip işlenmediğine bakılır.

- Kredili adisyonlarda müşteri imzalarının olup olmadığına bakılır ve bu adisyonların zamanında ön büroya gönderilip, müşteri hesabına geçirilip geçirilmediği araştırılır.

— **Çek Sisteminde Satış Kontrolü:** Bu satış kontrolü ise, dört aşamada gerçekleşir.

- Kasiyerden zimmetle alınan çeklerin, zimmet defterine doğru ve eksiksiz olarak yazılıp yazılmadığına bakılır, alınan bu çeklerin tamamının kullanılıp kullanılmadığı araştırılır.

- Çeklerin dökümünün, günlük kasiyer raporuna işlenip işlenmediğine bakılır, çek tutarları toplamı ile rapor toplamının eşitliği incelenir.

- Çeklere yazılı yemek ücretlerinin menü fiyatlarına uygun olup olmadığına bakılır.

¹⁹³ Kozak, a.g.m., s. 120.

¹⁹⁴ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe..., a.g.e., s. 576–577.

- Kredili çeklerin müşteriler tarafından imzalanıp imzalanmadığına bakılır ve bu çeklerin zamanında ön büroya gönderilip, müşteri hesabına geçirilip geçirilmediği araştırılır.

İçeceklerin satış kontrolünde ise, otel işletmelerinin özelliğine göre çeşitli sistemler uygulanabilir. Küçük otel işletmelerinde barmen, servisi yaptıktan sonra elle veya makine ile çeki açar ve bedelini müşteriden tahsil eder. Büyük otel işletmelerinde ise, barmen ve kasiyer aynıdır. Hangi şekilde satış yapılırsa yapılsın, en önemli konu yapılan içki satışlarının kaydedilmiş olmasıdır¹⁹⁵:

2.3. YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ YÖNTEMLERİ ve MUHASEBELEŞTİRİLMESİ

Otel işletmeleri, kâr elde etmek, maliyetleri dürmek, işletme imajını artırmak ve rekabet üstünlüğü elde etmek için yiyecek-içecek maliyetlerini etkili biçimde kontrol etmeleri ve kendi özelliklerine uygun olarak maliyet kontrol yöntemi seçmeleri gerekmektedir. Yiyecek-içecek maliyet kontrolünün tanımı, amacı, önemi, maliyet kontrol yöntemleri ve yiyecek-içecek gelir ve giderlerinin muhasebeleştirilmeleri bu kısımda ayrıntılı olarak incelenecektir.

2.3.1. Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolünün Tanımı, Amacı ve Önemi

Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü, otellerde yiyecek-içecek faaliyetlerinden en düşük maliyet ile tatmin edici kâr elde edebilmek için yapılan düzenlemelere denir¹⁹⁶.

Yiyecek ve içecek maliyet kontrolünün amacı, işletmeye yiyecek ve içecek satışlarından en yüksek kârı sağlamak, başka bir ifadeyle maliyeti azaltıp kârı çoğaltmaktır. Satışların arttırılması kâr sağlamak için yeterli değildir. Aynı zamanda, maliyetlerin de azaltılması gerekmektedir. Maliyetlerin azaltılması için de yiyecek ve içecek malzemelerinin maliyetlerini hesaplamak gerekmektedir¹⁹⁷.

¹⁹⁵ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Yönetim..., a.g.e., s. 67.

¹⁹⁶ Esmerli, a.g.e., s. 18.

¹⁹⁷ Orhan M. Sezgin, **Konaklama Muhasebesi**, Güneş Matbaacılık, Ankara, 1976, s. 239.

Otel işletmelerinde yiyecek ve içecek maliyet kontrolünün önemi büyüktür. Çünkü, otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyetlerinin ne yönde geliştiğini ölçebilmek, gelişmeleri takip edebilmek, maliyetlerin önceden saptanan veya kabul edilebilir sınırlar içerisinde olup olmadığını tespit edebilmek için maliyet kontrol yöntemlerine ihtiyaç vardır. Maliyet kontrol yöntemleri sayesinde maliyet bilgileri yorumlanabilir bir hale gelir. Bu bilgiler sayesinde, yönetim aksaklıkları tespit ederek gerekli tedbirleri alma yoluna gider¹⁹⁸.

2.3.2. Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri

Yiyecek ve içecek maliyet kontrol yöntemleri, yiyecek maliyet kontrol yöntemleri ve içecek maliyet kontrol yöntemleri olmak üzere iki başlık altında incelenecektir.

2.3.2.1. Yiyecek Maliyet Kontrol Yöntemleri

Yiyecek maliyet kontrol yöntemlerini dört ana başlık altında toplamak mümkündür. Bunlar; basit maliyet kontrol yöntemi, ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, standart maliyet kontrol yöntemi ve potansiyel maliyet kontrol yöntemidir¹⁹⁹.

2.3.2.1.1. Basit Maliyet Kontrol Yöntemi

Basit maliyet kontrol yöntemi, basit aylık maliyet kontrol yöntemi ve basit günlük maliyet kontrol yöntemi olmak üzere ikiye ayrılır²⁰⁰.

— Basit Aylık Maliyet Kontrol Yöntemi:

Bu yöntem, aylık olarak maliyetlerin satışlara oranlanması esasına dayanmaktadır²⁰¹.

¹⁹⁸ Yaşar Yılmaz, **Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü**, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005, s. 147.

¹⁹⁹ Aktaş, a.g.e., s. 329.

²⁰⁰ Aras, a.g.e., s. 165-168.

²⁰¹ Dittmer-Griffin, a.g.e., s. 384.

Aylık yiyecek malzeme maliyetinin belirlenmesi için, ay sonu depo sayımlarının yapılması gerekir. Yapılan sayımda mevcut malların miktarlarının birim fiyatları ile çarpımı sonucu depo mevcutlarının parasal değerleri belirlenir. O aydaki dönem başı açılış stokları ile o dönem içindeki alışlar toplanarak, dönem sonu envanteri çıkarılmak suretiyle tüketim miktarları belirlenmiş olur²⁰².

Malzemelerin değerlerinin belirlenmesi, yiyecek ve içecek malzemelerin depolardan çıkış işlemlerinde kullanılan yöntemlere göre yapılır. O dönemin dönem sonu stokları bir sonraki dönemin dönem başı stok mevcudu olarak işlem görür²⁰³.

Otel işletmelerinde depoya giriş yapılmadan doğrudan tüketim merkezine gönderilen çabuk bozulabilir veya günlük tüketime yönelik alımlar söz konusu olur. Bu ürünler, depoda stok kayıtlarına geçirilmezler. Bunlar günlük satın alma raporuna kaydedilir ve doğrudan ilgili üniteye çıkışı yapılır²⁰⁴.

Basit aylık maliyet kontrol yöntemi şu eşitlikle ifade edilir²⁰⁵.

Açılış Stokları + Dönem İçi Alımlar = Kullanıma Hazır Yiyecek Stokları

Kullanıma Hazır Yiyecek Stokları – Dönem Sonu Stokları = Kullanılan Malzeme Maliyeti

Basit aylık maliyet kontrol yöntemi, maliyet hesaplama sürecinde Tablo 5'teki gibidir.

Tablo-5: Yiyecek Maliyet Raporu

(A) DÖNEM BAŞI STOK

(B) DÖNEM İÇİNDE GİRİŞİ YAPILAN (Ba+Bb)

Depodan Girişler(Ba)

Direkt Girişler(Bb)

(C) KULLANILABİLİR YİYECEK STOKLARI (A+ B)

²⁰² Aktaş, a.g.e., s. 330.

²⁰³ Yılmaz, a.g.e., s. 148.

²⁰⁴ Aktaş, a.g.e., s. 330.

²⁰⁵ Yaşar Yılmaz, "Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Süreci ve Bir Kontrol Aracı Olarak Maliyet ve Satışların Analizi", Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir, 1997, s. 165.

- (D) DÖNEM SONU STOK
- (E) DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN YİYECEK STOKLARI (C-D)
- (F) YİYECEKTE KULLANILAN İÇECEK(+)
- (G) İÇECEKTE KULLANILAN YİYECEK(-)
- (H) TRANSFERLER/ İADELER(-)
- (I) DÖNEM İÇİNDE ÜRETİLEN YİYECEK MALİYETİ [(E+F)-(G+H)]
- (J) TOPLAM İNDİRİLECEKLER
- (K) SATILAN YİYECEĞİN MALİYETİ (I-J)
- NET SATIŞ HÂSILATI (NSH)
- (L) NET MALİYET % (K / NSH)
- (M) BRÜT MALİYET % (I / NSH)

Tablo 5'ten de görüleceği gibi, dönem başı stok ile dönem içinde girişi yapılan malzemelerin toplamından, dönem sonu stok çıkarılarak, o ay içerisinde kullanılan yiyecek stokları bulunur. Dönem içinde kullanılan yiyecek stokları, yiyecekte kullanılan içeceklerle toplanıp, içecekte kullanılan yiyecek ve iadelerden düşüldükten sonra, dönem içinde üretilen yiyecek maliyeti elde edilmiş olur. Dönem içinde üretilen yiyecek maliyetinden, toplam indirilecekleri çıkarttığımızda satılan yiyeceğin maliyeti elde edilir. Satılan yiyeceğin net maliyeti ile net yiyecek satışlarının oranlanması sonucunda istediğimiz net maliyeti, yüzde olarak hesaplayabiliriz.

Elde ettiğimiz net maliyet yüzdesine, “net yiyecek maliyet yüzdesi” denir. Yapılan hesaplamalarda bu oranın % 30 düzeyinde olması arzulanmaktadır²⁰⁶. Eğer, elde edilen sonuç % 30'un üzerinde olursa yiyecek maliyetlerinde bir artış söz konusu olup, gerekli tedbirlerin alınması gerekmektedir.

Basit aylık maliyet kontrol yöntemi bazı durumlarda yetersiz kalmaktadır²⁰⁷:

- Maliyet sonuçları ay sonunda elde edildiği için, olası olumsuzluklara karşı tedbir alınması için geç kalılabilmektedir.

²⁰⁶ Kozak, a.g.m., s. 123.

²⁰⁷ Yılmaz, Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü ..., a.g.e., s. 151.

- Önceki dönemlere veya standartlara göre artış ve azalışlar belirlenebilmekle birlikte, nedenlerine ilişkin ayrıntılı bilgi sağlanamamaktadır.

— **Basit Günlük Maliyet Kontrol Yöntemi:**

Yalnızca aylık rakamlardan yola çıkarak yiyecek hizmeti operasyonlarının gözlenmesi ile ilgili temel problem, aylık raporlar arasındaki zamanın uzunluğudur. Bu uzunluk bazen çok maliyetli olabilir. Bunu engellemek için ve günlük eylem yapma kararlarının dayanacağı daha erken zamanlı rakamları ortaya koymak için, basit günlük maliyet kontrol sistemi kullanılır²⁰⁸.

Basit günlük maliyet kontrol yönteminde, yiyecekler alındıklarında günlük alım raporlarına işlenirler. Daha sonra alınan ürünler ya hemen üretime gönderilir ya da depolara gönderilir. Üretime gönderilen ürünler genelde kolay bozulan ürünler olup, depolara gönderilen ürünler ise dayanıklı ürünlerdir. Yöntem, alınan ürünlerin aynı gün kullanılacağı varsayımına dayanmasına rağmen, bu ürünlerin hepsini aynı gün kullanmak söz konusu değildir²⁰⁹.

Basit günlük maliyet kontrol yöntemi aşağıdaki biçimde belirlenir²¹⁰.

(A) Günlük üretime gönderilen yiyeceğin maliyeti

(B) Depoya alınan ürünlerin maliyeti (+)

(C) Günlük maliyeti arttıran uygulamalar (Bardan veya diğer birimlerden mutfağa yapılan transferler) (+)

(D) Günlük maliyeti düşüren uygulamalar (Mutfaktan bara veya diğer birimlere yapılan transferler) (-)

(E) TÜKETİLEN YİYECEK MALİYETİ (A + B + C –D)

(F) Çalışanların yemeklerinin maliyeti

Günlük Satılan Yiyeceğin Maliyeti (E – F)

²⁰⁸ Dittmer-Griffin, a.g.e., s. 232.

²⁰⁹ Ninemeier, a.g.e., s. 289.

²¹⁰ Dittmer-Griffin, a.g.e., s. 233.

Günlük yiyecek maliyeti belirlendikten sonra yapılacak işlem, günlük yiyecek maliyet yüzdesinin bulunmasıdır. Günlük yiyecek maliyet yüzdesinin formülü şöyledir.

Günlük Yiyecek Maliyet Yüzdesi = Günlük Satılan Yiyecek Maliyeti / Yiyecek Satışları

Bulunan günlük yiyecek maliyet yüzdesi ile otel işletmesi, maliyetlerin artıp artmadığını kontrol edebilir.

2.3.2.1.2. Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi

Ayrıntılı maliyet kontrol yöntemleri, günlük yiyecek maliyet değişimleri hakkında etkin bir kontrol sağlayabilmek ve satılan yiyecek maliyetinin hangi hammadde cinslerinden kaynaklandığını göstermek amacıyla geliştirilmiş günlük yiyecek maliyet kontrol yöntemidir. Yiyecekler; etler, deniz ürünleri, kümes ve av hayvanları, konserveler, meyve ve sebzeler, süt ve süttten yapılan ürünler, bakliyat gibi gruplara ayrılır²¹¹.

Ayrıntılı maliyet kontrol yönteminin de birbirinden farklı iki ayrı yaklaşım söz konusudur. Bunlar; Harris, Kerr ve Forster Yöntemi ve Horwath and Horwath Yöntemi'dir²¹².

— Harris, Kerr ve Forster Yöntemi

Bu yöntemin özü, satılan yemeklerin maliyetlerinin hangi girdi kalemlerinden oluştuğunu bulmaya dayanır. Ayrıca, bu yöntem sayesinde günlük maliyet değişimleri takip edilebilir ve ara toplamlar alınarak ay sonu sonuçları da alınabilir²¹³. Ancak, aylık maliyetin tam anlamıyla gerçek duruma uyması isteniyorsa, mutfak aybaşı ve ay sonu malzeme mevcutlarını da göz önüne alınması gerekir²¹⁴.

²¹¹ Taşkın, a.g.e., s. 129.

²¹² Aras, a.g.e., s. 170.

²¹³ Yılmaz, Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü, a.g.e., s. 155.

²¹⁴ Aras, a.g.e., s. 170.

Basit günlük maliyet kontrol yöntemini, ülkemizde çoğu otel işletmesi kullanmaktadır. Bu yöntem sayesinde maliyetler karşılaştırılıp ortaya çıkan farklar bulunur ve menüde ne tür değişikliklerin yapılacağı belirlenir²¹⁵.

— Horwath ve Horwath Yöntemi

Bu yöntemde de Harris, Kerr ve Forster yönteminde olduğu gibi yiyecekler gruplandırılmakta ve maliyetler günlük olduğu kadar belirli periyotlar halinde de takip edilmektedir. Ayrıca bu yöntemde, maliyetlerle birlikte satış kalemleri de yakından takip edilmekte olup, günlük ambar stoklarının bilinmesine de olanak sağlamaktadır²¹⁶.

Horwath ve Horwath yöntemi şöyle bir süreçle işlemektedir²¹⁷.

- Depoya gelen ve depodan mutfağa çıkışı yapılan malzemeler, belirlenmiş malzeme grupları itibariyle işlenmektedir. Mutfağa yapılan direkt satın almalar, depoya giriş yapılmış gibi önce tesellüm bölümüne, daha sonrada depo çıkışları ile birlikte çıkış bölümüne işlenmektedir. Bu işlem yapılırken herhangi bir karışıklık olmaması için direkt mutfağa alınan malzemeler tesellüm ve çıkış raporlarına farklı renkteki kalemlerle kaydedilmelidir.

- Ay sonu sayımları yapılırken depo mevcutlarına, depo girişleri eklenir ve elde edilen tutardan depo çıkışları düşürülür. Sonuçta bulunan tutar, malzemelerin ay içindeki herhangi bir güne ilişkin kaydi stokları verir.

- Ay sonunda bu şekilde oluşan kaydi stoklar, sayımla kontrol edildikten sonra fiili duruma göre düzeltilmekte ve ikisi arasındaki farkın nedenleri araştırılmaktadır.

- Bu yöntem, mutfak girişleri yanında günlük satışları da içerdiğinden, yiyecek maliyet oranının günlük ve kümülatif olarak belirlenmesine de olanak sağlamaktadır.

²¹⁵ Ahmet Ulu-Mehmet Sarıışık, “ Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Türkiye Açısından Uygulanabilirliği”, 1. Uluslar arası ve 7. Ulusal Turizm Kongresi, Kuşadası, 1996, s. 8.

²¹⁶ Yılmaz, “Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Süreci ve Bir ...”, a.g.e., s. 175.

²¹⁷ Aras, a.g.e., s. 170-174.

Kısaca sistemin en büyük avantajı, toplam maliyetlerin yanında her yiyecek grubu kaleminin toplam yiyecek satışlarına oranını da vermesidir. Böylece, yiyecek-içecek yöneticisi hangi yiyecek grubu kaleminin, satışları olumsuz yönde etkilediğini ortaya çıkararak gerekli önlemleri alabilir. Ayrıca yöntem, toplam maliyet artışlarının hangi yiyecek grubu kaleminden kaynaklandığının net olarak bulunmasına da yardımcı olur²¹⁸.

Yöntemin en önemli dezavantajı, maliyetlerdeki artışları ayrıntılı göstermesine rağmen, maliyet değişiminin kaynağını vermemesidir. Bu durum, işletmenin alacağı önlemlerde yetersiz kalmasına neden olabilmektedir²¹⁹.

2.3.2.1.3. Standart Maliyet Kontrol Yöntemi

Standart Maliyet Kontrol yönteminde yiyecek malzeme maliyetinin ne olması gerektiği önceden belirlenir. Daha sonra, gerçekleşen maliyetlerle standartlar karşılaştırılır. Eğer gerçek maliyetler standart maliyetlerden yüksek ise, bu sapmaların nedenleri araştırılmalıdır. Bu sapmalar, standart porsiyondan fazla servis yapılması, fazla üretimde bulunulması, malzeme alınmasında standart malzeme özelliklerine dikkat edilmemesi, piyasa fiyatlarının sık sık değişmesi, personel yemekleri, malzeme talep fişindeki fiyatlama, talep edilen malzemenin mutfakta kullanılmamış olması gibi nedenlerden ileri gelebilir²²⁰.

Standart maliyet yönteminde israf, bozulma gibi kayıplar dikkate alınmaz. Bu nedenle gerçekleşen maliyetler daima standart maliyetlerden yüksek çıkar. Bu nedenle etkili bir kontrol yapabilmek için standartların üzerinde yoğunlaşmak gerekir²²¹.

Standart maliyet kontrol yöntemi iki şekilde kullanılmaktadır²²²:

— **Toplam standart maliyetin, toplam gerçek maliyet ile karşılaştırılması:** Bu karşılaştırmada satılan yemek türlerinin porsiyon miktarları, her bir yemeğin standart maliyetleri ile çarpılır ve yemek türlerinin toplam standart

²¹⁸ Sarıışık, a.g.e., s. 55.

²¹⁹ Sarıışık, a.g.e., s.56.

²²⁰ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe ..., a.g.e., s. 580.

²²¹ Kozak, "Otel İşletmelerinde Verimlilik...", a.g.m., s. 123.

²²² Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Yönetim ..., a.g.e., s. 61.

maliyeti bulunur. Yemek türleri olarak bulunan toplam standart maliyetler toplanarak o gün veya o dönem satılan tüm yemeklerin toplam standart maliyeti bulunur. Bu toplam ile o gün veya o dönem gerçekleşen maliyetler karşılaştırılır ve sapma hesaplanır.

— **Yiyecek grupları standart maliyetinin, yiyecek grupları gerçek maliyeti ile karşılaştırılması:** Bu karşılaştırmada yemekler gruplandırılır. Örneğin; A grubu yemekler et yemekleri, B grubu yemekler mevsim yemekleri, C grubu yemekler tatlılar gibi. Burada her bir grup yemeğin standart maliyeti ile gerçekleşen maliyeti karşılaştırılır ve sapmalar hesaplanır.

Standart maliyet kontrol yönteminde iki temel sapma vardır. Bu sapmalar da kendi aralarında dörde ayrılır. Bu sapmalar şunlardır²²³.

— **Girdi Sapmaları:** Girdi sapmaları, satın alma fiyat sapması ve kullanım sapması olarak ikiye ayrılır.

Satın alma fiyat sapması; standart satın alma fiyatı ile fiili satın alma fiyatı arasındaki farktan doğmaktadır.

Kullanım sapması; üretimin önceden belirlenen standartlara göre yapılmamasından doğmaktadır.

— **Çıktı Sapmaları:** Çıktı sapmaları, satış fiyatı sapması ve satış miktarı sapması olarak ikiye ayrılır.

Satış fiyatı sapması; önceden belirlenen standart satış fiyatından daha düşük veya yüksek fiyatla yiyecek-içecek satılmasından doğar.

Satış miktarı sapması; plânlanan miktarlardan daha az veya daha çok porsiyon satıldığında ortaya çıkar.

Sonuç olarak fiili maliyetler, standart maliyetlerden büyük çıkarsa olumsuz sapma, tersi durumunda ise olumlu sapma söz konusudur²²⁴.

²²³ Bilâl, a.g.e., s.85.

²²⁴ Recep Şener, “Maliyet Analizleri ve Bütçeleme”, (Yayınlanmamış Ders Notları, Muğla Üniversitesi, İktisadî ve İdarî Bilimler Fakültesi, İşletme Bölümü, 2004)

2.3.2.1.4. Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi

Ön maliyet, öngörülen maliyet ya da tahmini maliyet olarak da adlandırılan potansiyel maliyet kontrol yönteminde, satışı yapılan yiyeceklerin miktar ve türleri ile geçmiş satış verilerinden yararlanılarak, gelecek dönemler için tahmin yapılır. Bu yöntem, satış analizinden sağlanan bilgilerin menü üretim plânlamasına uygulanması yoluyla yapılan satışların etkinliğiyle ilgilenir²²⁵.

Satış analizi, müşterilerin hangi çeşit yemeklerden hoşlandıklarının ve ne kadar ücret ödemek istediklerinin gösterilmesidir. Ayrıca, menüde yer alan yiyecek türlerinin satışı hakkında geçmişteki tecrübelerin uygulanmasını da içine alır²²⁶.

Bu yönteme göre, yiyeceklerin miktar ve türlerini tahmin edebilmek için, önce menüde yer alan her kalemin geçmişteki satış sayısı bulunur. Bunun için, menü kopyası üzerine her yemek türü için satış sayısı yazılır. Daha sonra, bu bilgiler satış analiz formuna veya defterine kaydedilir²²⁷. Yiyecek satışları analiz defteri sayesinde menü plânlaması yapılır. Böylece, satışı yapılmayan ya da satışı ağır yürüyen yemekler menüden çıkarılır²²⁸.

Potansiyel maliyet kontrol yöntemi ile kaynakların etkin kullanımı sağlanırken, personelin de daha verimli çalışması sağlanabilir²²⁹.

2.3.2.2. İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri

Otel işletmelerinde, yiyeceklerin yanında içecek satışları da büyük boyutlara ulaşmaktadır. Bu yönde yapılacak etkin kontroller, işletme kârlılığını önemli ölçüde etkileyecektir. İçecek maliyet kontrolü bazı özellikler taşır²³⁰:

- Her içki türünün porsiyon ölçüsü standartlaştırılmalı, kokteyl türleri için standart reçeteler hazırlanmalıdır.

- Kullanılan kadeh büyüklükleri standart bir hale getirilmelidir.

²²⁵ Taşkın, a.g.e., s. 144.

²²⁶ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe ..., a.g.e., s. 582.

²²⁷ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Yönetim ..., a.g.e., s. 63.

²²⁸ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe ..., a.g.e., s. 582.

²²⁹ Kozak, "Otel İşletmelerinde Verimlilik ...", a.g.m., s. 124.

²³⁰ Adnan Türksöy, **Otel Yönetim Muhasebesi**, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998, s. 158.

- Her marka içki kadehleri ve kokteyl çeşitleri için fiyatlar tespit edilmelidir.

İçecek maliyet kontrol yöntemlerine geçmeden önce, satılan içecek maliyetinin nasıl bulunacağını bilmesi yararlı olacaktır. Satılan içecek maliyetinin hesaplanması Tablo 6’da gösterilmektedir²³¹.

Tablo–6: İçecek Maliyeti Tablosu

İçecek Maliyeti Tablosu	
- Dönem başı bar stoku	xx
- Dönem içi bara gönderilen	xx
- Satışlarda kullanılan yiyecek	xx
- İade içecek maliyeti	xx
- Dönem sonu içecek stoku	(xx)
-Zayıat	(xx)
Tüketilen İçecek Maliyeti	XX
- İkram içecekler maliyeti	(xx)
- Yiyecek üretiminde kullanılan içecek maliyeti	(xx)
- Satışlardan iade İçecek	(xx)
- Bar sayım noksanı	(xx)
Satılan İçecek Maliyeti	XX

İçecek maliyet kontrol yöntemlerinden en çok uygulananları basit maliyet kontrol yöntemi ve satış fiyatlarıyla kontrol yöntemidir.

²³¹ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Yönetim ..., a.g.e., s. 68.

2.3.2.2.1. Basit Maliyet Kontrol Yöntemi

İçecekler için basit maliyet kontrol yöntemi, yiyecek kontrolündeki gibi; satılan içkilerin maliyetlerinin satışlara oranlanması esasına dayanır, aylık ya da günlük olarak hesaplanır. Aylık olarak maliyetlerin ve gelirlerin kontrolü için ay sonunda bardaki tüm içkiler sayılarak değerlendirilir. Bu değerlendirme işlemi sonucu bulunan tutar, dönem başındaki stoklardan ve depodan o ana kadar çıkan içki tutarlarından çıkarılarak, satılan içkilerin maliyeti ve bu maliyetin satışlara oranı bulunur²³².

Günlük basit maliyet kontrol yönteminde ise, bara günlük satışları karşılayacak kadar içki stoklanır. Bu yöntemde günlük sayım yapmaya gerek yoktur. Boş ve dolu şişeler birbiriyle değiştirilir. Çünkü, bu yöntemde günlük satışlar maliyetini tespit etmek için her gün sayım yapmak yerine, her gün bara getirilen içkilerin o günün içecek maliyetini vereceği varsayımıyla hareket edilir²³³.

Yapılan hesaplamalar sonucunda elde edilen oranın % 20 olması gerektiği belirtilmektedir²³⁴. Eğer içkilerin maliyetinin satışlara oranı % 20'nin üzerinde olursa otel işletmesi içecek maliyetlerinin azaltılmasına ilişkin önlemleri alması gerekmektedir.

2.3.2.2.2. Satış Fiyatıyla Kontrol Yöntemi

Bu yöntem bara gelen içkilerin satış değerinin hesaplanarak, gerçekleşen hâsılatla karşılaştırılması esasına dayanır. Bu yönüyle sapma analizine benzetilebilir. Bu karşılaştırma sonucu bulunan faktör, sapma olarak adlandırılmaktadır²³⁵.

İçkiler standart ölçülerde sek olarak, kokteyl ve şişe olarak satılabilir. Buna göre, satışın tipine göre belirli şişeden elde edilecek olan satış geliri değişik olacaktır. Satışın sek olarak yapılması halinde her bir şişeden kaç porsiyon içki çıkacağı önceden tespit edilir. Buna göre de satış fiyatının ne olacağı hesaplanır. Bulunan

²³² Türksoy, Otel ..., a.g.e., s. 158.

²³³ Şahin Kurt, "Turistik Otel İşletmelerinde Maliyet ve Kâr Hesaplaması", , Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya, 1998, s. 213.

²³⁴ Kozak, a.g.m., s. 123.

²³⁵ Türksoy, Otel ..., a.g.e., s. 159.

porsiyon sayısının, satış fiyatıyla çarpılması sonucu her şişenin tahmini satış tutarı bulunur.

Kokteyl olarak yapılan satışlarda ise, standart fiyatlardan sapmalar olabilir. Bu sebeple de toplam satış gelirleri farklı çıkabilir.

Şişe olarak yapılan içki satışlarında ise, şişe fiyatını bulmak için bir şişeden çıkan porsiyon sayısı, porsiyon fiyatıyla çarpılmak suretiyle, şişe fiyatı bulunur. Ancak, bulunan rakamdan daha düşük olarak uygulanır²³⁶.

Satış fiyatıyla kontrol yöntemi, içecek maliyet kontrol yönteminde en çok kullanılan ve uygulanması basit bir yöntemdir. Ancak, bu kontrol yöntemini güçleştiren nedenler vardır. Bunlar²³⁷:

- Satılan içkilerin brüt maliyetinin farklı olması,
- Barlarda çok çeşitli içki satılması,
- İçkilerin birleştirilerek satılması,
- İçkilerin sek, kokteyl ve şişe olarak satılması,
- Satış personelinin davranışlarıdır.

2.3.3. Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Gider ve Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi

Otel işletmelerinde yöneticiler faaliyet sonuçlarını görebilmek, önerilerde bulunmak ve gerekli önlemler alabilmek için yiyecek-içecek gider ve gelirlerinin muhasebe kayıtlarını yapması gerekmektedir. Otellerde yiyecek-içecek gelir ve giderlerinin muhasebeleştirilmesi şu şekilde incelenecektir.

²³⁶ Kurt, a.g.e., s. 214-215.

²³⁷ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Yönetim ..., a.g.e., s. 69-70.

2.3.3.1. Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi

Otel işletmelerinde yiyecek ve içecek malzeme giderlerinin muhasebeleştirilmesinde “150 İlk Madde ve Malzeme Hesabı” kullanılmaktadır. Daha sonra, bu malzemelerin ilgili bölümlere gönderilmesinde ise, “740 Hizmet Üretim Maliyeti Hesabı” kullanılır²³⁸. Yiyecek ve içecek malzeme giderlerinin muhasebeleştirilmeleri şu şekilde incelenecektir.

2.3.3.1.1. Yiyecek Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi

Otel işletmeleri, satın aldığı yiyecek malzemelerinden kolay bozulanları direkt olarak üretim için ilgili bölümlere gönderirken, kolay bozulmayan ve stoklanabilir nitelikte olanları ise, önce ana depolara, daha sonra ise üretime gönderir. Yiyecek malzemelerinin çabuk bozulan ve çabuk bozulmayan özellikleri nedeniyle muhasebe kayıtları da farklı yöntemlerle tutulabilmektedir. Bu yöntemler şunlardır²³⁹:

- Bu yöntemlerden birincisinde, çabuk bozulmayan yiyecek malzemeleri satın alındığında stokların izlendiği “150 İlk Madde ve Malzeme Hesabına” kaydedilir. Ne zaman depodan üretime veya kullanım için bölümlere gönderilirse, 150 nolu hesaptan çıkartılarak “740 Hizmet Üretim Maliyeti Hesabı”na aktarılır.

- İkinci yöntem ise, eğer satın alınan malzeme taze tüketilecek bir yiyecek maddesi ise, depoya alınmadan doğrudan mutfağa teslim edilir ve kısa sürede de tüketilir²⁴⁰. Bu işlemin muhasebeleştirilmesinde, yiyecek malzemesi satın alındığında diğer yöntemden farklı olarak, “150 nolu hesap” yerine “740 nolu hesap” kullanılmaktadır.

Not: Yiyecek ve içecek giderlerinin muhasebeleştirilmesinde kullanılan ikinci yöntem, etkili maliyet kontrolü yapılmasını engeller. Otellerde bütün ürünler için stok kartlarının açılması gerekmektedir. Çünkü, satılmayan ürünlerin hepsi

²³⁸ Çetiner, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe ..., a.g.e., s. 262.

²³⁹ Azaltun-Kaya, a.g.e., s.110.

²⁴⁰ Hasan Kaval, **Konaklama İşletmeleri Muhasebesi**, Yaklaşım Yayınları, Ankara, 1994, s. 102.

atılmayıp, stoklara tekrar geri gönderilir. Bu nedenle ürünlerin hareketlerinin ayrıntılı biçimde görülebilmesi için stok kartlarının açılması gerekir.

Bir otel işletmesinde gerçekleşebilecek olan yiyecek giderleri ve bu giderlerin muhasebeleştirilmesi aşağıdaki örnek yardımıyla incelenebilir.

Örnek: X otel işletmesi, 23.06.2006 tarihinde Uygun Et A.Ş.'den 6 ay vadeli %8 KDV hariç 740 YTL lik dana eti satın almıştır. Dana eti doğrudan mutfağa gönderilmiştir. 25.06.2006 tarihinde ise, Özcanlar A.Ş.'den peşin %8 KDV hariç 340 YTL lik bulgur satın almıştır ve bu bulgurların 150 YTL lik kısmını 26.06.2006 tarihinde mutfağa göndermiştir.

Yapılması gereken günlük defter kayıtları şöyledir:

1)-

23.06.2006			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		740	
740.01. Ana Mutfak		59,2	
191 İNDRİLECEK KDV HS.			
	320 SATICILAR HS.		799,2
	320.01. Uygun Et A.Ş.		
Satın alma			

2)-

25.06.2006			
150 İLK MAD. ve MAL. HS.		340	
150.01.01. Bulgur		27,2	
191 İNDRİLECEK KDV HS.			
	100 KASA HS.		367,2
Satın alma			

3)-

	26.06.2006	
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.01.01. Yiyecek Malzemesi		150
	150 İLK MAD. ve MAL. HS. 150.01.01. Bulgur	150
Üretime gönderilen		

Birinci yevmiye kaydında; satın alınan et malzemesi depoya girmeden doğrudan mutfağa gönderildiği için “740 nolu hesap” borçlandırılmıştır. Ayrıca, et malzemesi vadeli olarak satın alındığı için “320 Satıcılar hesabı” alacak tarafına kaydedilmiştir. Et malzemesinin KDV bedeli de hesaplanarak “191 nolu hesaba” borç kaydedilmiştir.

İkinci yevmiye kaydında; satın alınan bulgur malzemesi depoya gönderildiği için “740 nolu hesap” yerine “150 nolu” hesap borç tarafa kaydedilmiştir. Bu yiyecek malzemesi peşin olarak satın alındığı için “100 nolu Kasa hesabı” alacak tarafa kaydedilmiştir. Yiyecek malzemesinin KDV bedeli de yukarıda belirtildiği gibi “191 nolu hesabın” borç tarafına kaydedilmiştir.

Üçüncü yevmiye kaydında ise; depoya alınan bulgur malzemesinin bir kısmı üretime gönderildiği için “150 nolu hesaptan” çıkış yapılarak “740 nolu maliyet hesabına” aktarılmıştır.

2.3.3.1.2. İçecek Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi

İçecek malzemelerinin gider olarak muhasebeleştirilmesi, yiyecek malzemelerinde yapılan işlemlerin aynısıdır. Yani, satın alınan içecek malzemeleri önce depoya alınır ve daha sonra talep edildiği taktirde ilgili bölümlere gönderilir²⁴¹.

Bir otel işletmesinde gerçekleşebilecek içecek giderleri ve bu giderlerin muhasebeleştirilmesi aşağıdaki örnek yardımıyla incelenebilir.

²⁴¹ Bekçi, a.g.e., s. 67.

Örnek: X otel işletmesi, 30.05.2006 tarihinde 360 YTL artı 28,8 YTL KDV ile çeşitli alkolsüz içecek malzemeleri satın almış ve bedelini peşin ödemiştir. Bu satın alınan içecek malzemelerinin tamamı depoya gönderilmiştir. 02.06.2006 tarihinde X otel işletmesi, satın almış olduğu içecek malzemelerinden 150 YTL lik kısmını depodan bara göndermiştir.

Yapılması gereken günlük defter kayıtları şöyledir.

1)-

30.05.2006			
150 İLK MAD. ve MAL. HS.		360	
150.02.01. İçecek Malzemesi		28,8	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.			
	100 KASA HS.		388,8
Satın alma			

2)-

02.06.2006			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		150	
740.02.01. İçecek Malzemesi			
	150 İLK MAD. ve MAL. HS.		150
	150.02.01. İçecek Malzemesi		
Üretime gönderilen			

2.3.3.2. Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi

Otel işletmelerinin yiyecek-içecek bölümleri, gelir getiren bölümler olması nedeniyle verimlilik açısından büyük önem taşımaktadır. Bu bölümün verimliliği, hizmette ve fiyatta sistemli çalışmanın sonucu olarak sağlanabilmektedir²⁴².

²⁴² Kurtuluş Karamustafa, “ Otel İşletmelerinin Yiyecek ve İçecek Bölümünde Maliyet-Fiyat-Verimlilik İlişkileri ve Bir Örnek”, **Anatolia Dergisi**, Sayı: 4, 1994, s. 58.

Otel işletmelerinde yiyecek-içecek bölümlerinin elde etmiş olduğu gelirler için “600 Yurtiçi Satışlar Hesabı kullanılmaktadır”. Satılan yiyecek-içecek malzemeleri üzerinden hesaplanan KDV de “391 Hesaplanan KDV Hesabı”nda gösterilmektedir²⁴³. Yiyecek ve içecek gelirlerinin muhasebeleştirilmesi şu örneklerle açıklanmaya çalışılacaktır.

2.3.3.2.1. Yiyecek Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi

Bir otel işletmesinde yiyecek satışlarından elde edilen gelirler ve bu gelirlerin muhasebeleştirilmesinde “600 Yurtiçi Satışları Hesabı”nın altında açılacak bir yardımcı hesap kullanılabilir. Yiyecek gelirlerinin muhasebeleştirilmesine ilişkin örnek aşağıdaki gibidir.

Örnek: X otel işletmesi, 17.07.2006 tarihinde otelden ayrılan müşterisinden 200 YTL artı 16 YTL KDV tutarında yiyecek satış geliri elde etmiş ve bedelinin yarısını peşin almış, yarısını da müşteri kredi kartıyla ödemiştir.

Yapılması gereken günlük defter kaydı şöyledir.

17.07.2006			
108 HAZIR DEĞERLER HS.		108	
100 KASA HS.		108	
	600 YURTIÇİ SATIŞLAR HS.		200
	600.02. Yiyecek Satışları		
	391 HESAPLANAN KDV HS.		16
Satış			

2.3.3.2.2. İçecek Gelirlerinin Muhasebeleştirilmesi

Bir otel işletmesinde içecek satışlarından elde edilen gelirler ve bu gelirlerin muhasebeleştirilmesinde de yukarıdaki gibi kayıt yapılır. İçecek gelirlerinin muhasebeleştirilmesine ilişkin örnek ise, şöyledir.

²⁴³ Çetiner, Konaklama İşletmeleri Muhasebe ..., a.g.e., s. 245.

Örnek: X otel işletmesinin lobby barı, 30.07.2006 tarihinde 500YTL artı 40 YTL KDV tutarında içecek satışı yapmıştır. Yapmış olduğu satışın tamamını peşin olarak tahsil etmiştir.

Yapılması gereken günlük defter kaydı şu şekildedir.

30.07.2006			
100 KASA		540	
	600 YURTIÇİ SATIŞLAR HS.		500
	600.03. İçecek Satışları		
	391 HESAPLANAN KDV HS.		40
Satış			

ÜÇÜNCÜ BÖLÜM

X OTEL İŞLETMESİNDE YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ ve MUHASEBELEŞTİRİLMESİNE YÖNELİK BİR UYGULAMA

3.1. X OTEL İŞLETMESİNİN TANITIMI

X otel işletmesi, 2003 yılında Marmaris ilçesinin Armutalan mevkiinde çam ormanları yamacında kurulmuş dört yıldızlı bir oteldir. Tesis 220 standart, 15 triple ve 31 suit odadan oluşmakta olup toplam, 266 oda ve 600 yatak kapasitesi vardır. Tesiste 600 kişi kapasiteli kapalı restoran ve açık restoran, lobby bar, tenis, voleybol ve basketbol kortları, açık yüzme havuzu ve jakuzili çocuk havuzu, su kaydırağı, çocuk parkı, hamam ve sauna, gündüz ve gece animasyon gösterileri, market, kuaför, kuyumcu dükkanı, zengin açık büfe ve 250 kişilik toplântı salonu vardır.

Otel, misyon ve hedeflerini sürdürebilmek ve yerine getirebilmek için uygun bir organizasyon yapısı oluşturmuştur. Otelin organizasyon yapısı, faaliyet bölümleri ve hizmet bölümleri olmak üzere ikiye ayrılmıştır.

Otelin faaliyet bölümleri üç bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler, ön büro bölümü, kat hizmetleri bölümü ve yiyecek-içecek bölümüdür. Bu üç bölümden sorumlu müdür ve müdür yardımcıları bulunmaktadır.

Otelin hizmet bölümleri ise, altı bölümden oluşmaktadır. Bu bölümler, personel bölümü, muhasebe bölümü, teknik bölüm, çamaşırhane bölümü, satış ve pazarlama bölümü ve güvenlik bölümüdür. Bu bölümlerden de sorumlu müdür ve müdür yardımcıları bulunmaktadır.

X otel işletmesi, Mart, Nisan, Mayıs, Haziran, Temmuz, Ağustos, Eylül ve Ekim aylarında faaliyette bulunup, bu aylar içerisinde yerli ve yabancı müşterilere 24 saat hizmet sunmaktadır.

3.2. X OTEL İŞLETMESİNİN YİYECEK MALİYET KONTROLÜ ve MUHASEBELEŞTİRİLMESİ

X otel işletmesi, Mayıs ve Ekim ayları arasında yerli ve yabancı müşterilere hizmet sunmaktadır. İşletmede yiyecek-içecek müdürü ile maliyet kontrol şefi de görev almaktadır. Yiyecek maliyetlerinin hesaplanmasında Basit Aylık Maliyet Kontrol Yöntemini uygulamakta olup, bu yöntem sonucunda bulunacak net yiyecek maliyet yüzdesini %30 civarlarında olması hedeflenmiştir. Elde edilen sonuç, %30'un üzerinde olursa bu fazlalığın kaynağı araştırılacaktır. X otel işletmesinin elde ettiği gelirlerin %65'i yiyecek ve içecek, %35'i ise konaklama gelirleridir. Yiyecek-içecek gelirleri kendi içerisinde %65'i yiyecek geliri, %35'i içecek geliri olarak gerçekleşmiştir.

X otel işletmesinde yiyecek kontrolü, birer aylık dönemlerde yapılıp, her dönemin sonunda envanter sayımları da yapılmaktadır. Depodan mal çıkışları, departman şeflerinin imzalarının yer aldığı malzeme talep formları ile yapılmaktadır. Depodan yiyecek malzemelerinin çıkışlarının fiyatlandırılmasında FİFO (ilk giren ilk çıkâr) yönteminden yararlanılmaktadır.

X otel işletmesi peynir, yağ ve bakliyat olmak üzere üç tür malzemeyi yiyecek yapımında kullanmak üzere depoya gönderip, stok kârları açmaktadır. Mutfaktan gelen talebe göre bu ürünler FİFO yöntemine göre üretime sevk edilmektedir. Ayrıca işletme, kolay bozulabilen ürünleri satın alındığı anda mutfağa göndermektedir. Bu ürünler; et, balık, tavuk, sebze ve meyvedir. Müşterilere sabah kahvaltısında sunulacak malzemeler de satın alındıkları anda mutfağa gönderilmektedir.

X otel işletmesinin her ay yaptığı faaliyetler birbirine benzediği için, çalışmamızda otelin en yoğun olduğu temmuz ayı örnek alınarak maliyet kontrolü yapılacaktır.

X otel işletmesinin temmuz ayında yiyeceklerle ilgili yapmış olduğu faaliyetler şu şekildedir:

1. Haziran 2006 döneminde yapılan depo sayımları sonucunda, 1.258,92 YTL lik peynir, 207 YTL lik yağ, 855 YTL lik bakliyatın olduğu saptanmış olup, temmuz ayında açılan stok kartlarında devir tutarı olarak

gösterilmiştir (muhasebe kayıtları yapıldıktan sonra, açılan stok kartlarında bu tutar yer almaktadır).

2. Haziran 2006 döneminde mutfakta yapılan sayımda, üretimde 15.103,07 YTL'lik yiyecek malzemesi tespit edilmiştir. Bu tutar Temmuz 2006 maliyet tablosunda dönem başı üretimdeki stok tutarı olarak gösterilecek ve muhasebe kaydı yapılacaktır.

01/07/2006			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		15.103,07	
740.10 Üretimde Kalan Stok			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.			15.103,07
150.10 Üretimde Kalan Stok			
Önceki aydan mutfakta kalan stok tutarı			

3. İşletme 01.07.06 ve 03.07.06 tarihleri arasında 2.976,04 YTL lik et, tavuk ve balık; 1.101,45 YTL lik sebze ve meyve; 15,12 YTL lik baharat ve yardımcı malzeme; 1.312,25 YTL lik kahvaltılık malzeme almış ve doğrudan mutfağa göndermiştir. Bu alışla ilgili 432,39 YTL lik KDV ayrılmıştır. Alınan malzemelerin 4.587,25 YTL si kredili, 1250 YTL si ise peşin yapılmıştır.

03/07/2006			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		5.404,86	
740.01.001 Et, Tavuk ve Balık Alışları	2.976,04		
740.01.002 Sebze ve Meyve Alışları	1.101,45		
740.01.003 Baharat ve Yrd. Mal. Alışları	15,12		
740.01.004 Kahvaltılık Mal. Alışları	1.312,25		
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		432,39	
320 SATICILAR HS.			4.587,25
100 KASA HS.			1.250
01.07.07 ve 03.07.06 Tarihinde Yiyecek Malzeme Alımları			

4. İşletme 01.07.06 ve 03.07.06 tarihinde depodan üretime 268,92 YTL lik peynir ve 82,80 YTL lik yağ malzemesini depodan üretime göndermiştir.

03/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		351,72	
740.01.005 Peynir	268,92		
740.01.006 Yağ	82,80		
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.			351,72
150.01 Peynir	268,92		
150.02 Yağ	82,80		
01.07.06 ve 03.07.06 Dönemi Üretime Gönderilen. Yiyecek Malzemesi			

5. İşletme 04.07.06 ve 10.07.06 tarihleri arasında 7.650,15 YTL lik et, tavuk ve balık; 2.568,15 YTL lik sebze ve meyve; 32,50 YTL lik baharat ve yardımcı malzeme; 2.200,15 YTL lik kahvaltılık malzeme almıştır. Bu alışla ilgili 996,08 YTL lik KDV ayrılmıştır. Alınan malzemelerin 9.696,85 YTL lik kısmı kredili, 3.750,18 YTL si ise peşin yapılmıştır. (Alınan malzemeler doğrudan mutfağa gönderilmiştir).

10/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		12.450,95	
740.01.001 Et, Tavuk ve Balık Alışları	7.650,15		
740.01.002 Sebze ve Meyve Alışları	2.568,15		
740.01.003 Baharat ve Yrd. Mal. Alışları	32,50		
740.01.004 Kahvaltılık Mal. Alışları	2.200,15		
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		996,08	
320 SATICILAR HS.			9.696,85
100 KASA HS.			3.750,18
04.07.06 ve 10.07.06 Tarihinde Yiyecek Malzeme Alımları			

6. 01.07.06 ve 10.07.06 dönemleri arasında depoya 630 YTL lik peynir, 414 YTL lik yağ ve 665 YTL lik bakliyat alınmıştır. Bu alışla ilgili 83,52 YTL lik KDV ayrılmıştır. Alınan malzemelerin tümü kredili yapılmıştır.

10/07/06			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.		1.044	
150.01 Peynir	630		
150.02 Yağ	414		
150.03 Bakliyat	665		
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		83,52	
320 SATICILAR HS.			1.127,52
01.07.06 ve 10.07.06 Dönemi Depoya İlk Mad. ve Mal. Alımları			

NOT: İşletme depoya girişleri, depodan üretime sevkleri, doğrudan mutfağa alınan malzemeleri belirli günlerin toplamını alarak muhasebe kayıtlarını yapmaktadır.

7. İşletme 04.07.06 ve 10.07.06 tarihleri arasında, depodan 450 YTL lik peynir, 207 YTL lik yağ ve 380 YTL lik bakliyatı üretime göndermiştir.

NOT: Depolardan üretime gönderilen malzemelerin ayrıntıları ve gönderiliş tarihleri, stok kartlarında gösterilmiştir.

10/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		1.037	
740.01.005 Peynir	450		
740.01.006 Yağ	207		
740.01.007 Bakliyat	380		
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.			
150.01 Peynir	450		1.037
150.02 Yağ	207		
150.03 Bakliyat	380		
04.07.06 ve 10.07.06 Dönemi Üretime Gönderilen Yiyecek Malzemesi			

8. İşletmenin 01.07.06 ve 10.07.06 dönemleri arasındaki yiyecek satışları 46.750 YTL artı 8.415 YTL KDV 'dir. İşletme bu satışın 33.099 YTL sını peşin tahsil etmiş, 22.066 YTL lik kısmını ise, kredi kartı satışından yapmıştır.

NOT: İşletme satışlarını 10 günlük aralar halinde muhasebe kayıtlarına geçirmektedir.

10/07/06		
100 KASA HS.		33.099
100.02 Restoran Kasa		
108 DİĞER HAZIR DEĞERLER HS.		22.066
108.01. Kredi Kartı Slipleri		
600 YURT İÇİ SATIŞLAR HS.		46.750
600.05 Yiyecek Satışları		
391 HESAPLANAN KDV HS.		8.415
391.18 %18'li KDV		
01.07.06 ve 10.07.06 Dönemi Yiyecek Satışları		

9. İşletme 11.07.06 ve 17.07.06 tarihleri arasında 10.536,76 YTL lik et, tavuk ve balık; 2.950,14 YTL lik sebze ve meyve; 256,15 YTL lik baharat ve yardımcı malzeme; 3.569,70 YTL lik kahvaltılık malzeme almıştır. Bu alışla ilgili 1.385,02 YTL lik KDV ayrılmıştır. Bu alış tutarının 15.312,50 YTL lik kısmını kredili, geriye kalan kısmını ise peşin yapmıştır. (İşletme alınan yiyecek malzemelerinin hepsini mutfağa göndermiştir.)

17/07/06		
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		17.312,75
740.01.001 Et, Tavuk ve Balık Alışları	10.536,76	
740.01.002 Sebze ve Meyve Alışları	2.950,14	
740.01.003 Baharat ve Yrd. Mal. Alışları	256,15	
740.01.004 Kahvaltılık Mal. Alışları	3.569,70	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		1.385,02
320 SATICILAR HS.		15.312,50
100 KASA HS.		3.385,27
11.07.06 ve 17.07.06 Dönemi Yiyecek Malzeme Alımları		

10. İşletme 11.07.06 ve 17.07.06 dönemleri arasında depodan 810 YTL lik peynir ve 165,60 YTL lik yağ malzemelerini üretime göndermiştir. (Depodan üretime gönderilen ürünlerin gönderiliş tarihleri stok kartlarında yer almaktadır.)

17/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		975,60	
740.01.005 Peynir	810		
740.01.006 Yağ	165,60		
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.			975,60
150.01 Peynir	810		
150.02 Yağ	165,60		
11.07.06 – 17.07.06 Dönemi Üretime Gönderilen Yiyecek Malzemesi			

11. İşletme 11.07.06 ve 20.07.06 dönemleri arasında 414 YTL lik yağ malzemesi satın almış ve depoya göndermiştir. Bu alışı ilgili 33,12 YTL lik KDV ayrılmıştır. Bu yağ malzemesinin alışını tamamı kredi ile yapılmıştır. (Depoya alınan ürünlerin giriş tarihleri, stok kartlarında yer almaktadır.)

20/07/06			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.		414	
150.02 Yağ			
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		33,12	
320 SATICILAR HS.			447,12
11.07.06 ve 20.07.06 Dönemi Depoya İlk Madde ve Malzeme Alımları			

12. İşletme 11.07.06 ve 20.07.06 dönemleri arasında 40.786,50 YTL artı 7.341,57 YTL KDV'lik satış yapmıştır. Bu satışın 26.470,44 YTL si peşin, geriye kalan 21.657,63 YTL lik kısım ise, kredi kartı satışından yapılmıştır.

20/07/06		
100 KASA HS.		26.470,44
100.02 Restoran Kasa		
108 DİĞER HAZIR DEĞERLER HS.		21.657,63
108.01. Kredi Kârtı Slipleri		
600 YURT İÇİ SATIŞLAR HS.		40.786,50
600.05 Yiyecek Satışları		
391 HESAPLANAN KDV HS.		7.341,57
391.18 %18'li KDV		
11.07.06 ve 20.07.06 Dönemi Yiyecek Satışları		

13. İşletme 18.07.06 ve 24.07.06 dönemleri arasında 6.156 YTL lik et, tavuk ve balık; 2.289 YTL lik sebze ve meyve; 65,65 YTL lik baharat ve yardımcı malzeme; 1.650,60 YTL lik kahvaltılık malzeme satın almış ve mutfağa göndermiştir. Bu alışla ilgili 812,90 YTL KDV ayrılmıştır. Malzeme alışlarının 8.750,75 YTL lik kısmı kredili, 2.223,40 YTL lik kısmı ise, peşin olarak ödenmiştir. (Satın alınan ürünlerin tamamı doğrudan mutfağa gönderilmiştir.)

24/07/06		
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		10.161,25
740.01.001 Et, Tavuk ve Balık Alışları	6.156	
740.01.002 Sebze ve Meyve Alışları	2.289	
740.01.003 Baharat ve Yrd. Mal. Alışları	65,65	
740.01.004 Kahvaltılık Mal. Alışları	1.650,60	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		812,90
320 SATICILAR HS.		8.750,75
100 KASA HS.		2.223,40
18.07.06 ve 24.07.06 Dönemi Yiyecek Malzeme Alımları		

14. 18.07.06 ve 24.07.06 dönemleri arasında depodan 180 YTL lik peynir, 124,20 YTL lik yağ ve 190 YTL lik bakliyat üretime sevk edilmiştir. (Depodan üretime gönderilen ürünlerin tarihleri ve tutarları stok kartlarında gösterilmiştir.)

24/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		494,20	
740.01.005 Peynir	180		
740.01.006 Yağ	124,20		
740.01.007 Bakliyat	190		
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.			494,20
150.01 Peynir	180		
150.02 Yağ	124,20		
150.03 Bakliyat	190		
18.07.06 ve 24.07.06 Dönemi Üretime Gönderilen Yiyecek Malzemesi			

15. İşletme 24.07.06 ve 31.07.06 tarihleri arasında 4.986,32 YTL lik et, tavuk ve balık; 1.850,65 YTL lik sebze ve meyve; 36 YTL lik baharat ve yardımcı malzeme; 1.846,08 YTL lik kahvaltılık malzeme almıştır. Bu malzemeler için ayrılan KDV tutarı da 697,52 YTL dir. İşletme malzeme alışlarının 6.551,45 YTL sini kredili, 2.865,12 YTL si ise, peşindir. (Alınan yiyecek malzemelerinin tümü doğrudan mutfağa gönderilmiştir.)

31/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		8.719,05	
740.01.001 Et, Tavuk ve Balık Alışları	4.986,32		
740.01.002 Sebze ve Meyve Alışları	1.850,65		
740.01.003 Baharat ve Yrd. Mal. Alışları	36		
740.01.004 Kahvaltılık Mal. Alışları	1.846,08		
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		697,52	
320 SATICILAR HS.			6.551,45
100 KASA HS.			2.865,12
24.07.06 ve 31.07.06 Dönemi Yiyecek Malzeme Alımları			

16. İşletme 24.07.06 ve 31.07.06 tarihleri arasında depodan 360 YTL lik peynir, 207 YTL lik yağ ve 190 YTL lik bakliyat malzemesini üretime

göndermiştir. (Depodan üretime gönderilen ürünlerin gönderiliş tarihleri stok kartlarında yer almaktadır.)

31/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		757	
740.01.005 Peynir	360		
740.01.006 Yağ	207		
740.01.007 Bakliyat	190		
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.			757
150.01 Peynir	360		
150.02 Yağ	207		
150.03 Bakliyat	190		
24.07.06 ve 31.07.06 Dönemi Üretime Gönderilen Yiyecek Malzemeleri			

17. İşletme 21.07.06 ve 31.07.06 tarihleri arasında 630 YTL lik peynir ve 285 YTL lik bakliyat satın almış ve depoya göndermiştir. Yiyecek malzemeler için 73,20 YTL KDV ayrılmıştır. Bu alış işleminin tamamı kredilidir. (Depoya alınan ürünlerin giriş tarihleri, stok kartlarında yer almaktadır.)

31/07/06			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.		915	
150.01 Peynir	630		
150.03 Bakliyat	285		
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		73.20	
320 SATICILAR HS.			988,20
21.07.06 ve 31.07.06 Dönemi Depoya İlk Madde ve Malzeme Alımları			

18. İşletme 21.07.06 ve 31.07.06 tarihleri arasında 42.609,10 YTL artı 7.669,64 KDV YTL lik yiyecek satışı yapmıştır. Bu satışın 30.670,03 YTL lik kısmı peşin, 19.608,71 YTL lik kısmı ise, kredi kartı ile gerçekleşmiştir.

31/07/06		
100 KASA HS.	30.670,03	
100.02 Restoran Kasa		
108 DİĞER HAZIR DEĞERLER HS.	19.608,71	
108.01. Kredi Kartı Slipleri		
600 YURT İÇİ SATIŞLAR HS.		42.609,10
600.05 Yiyecek Satışları		
391 HESAPLANAN KDV HS.		7.669,64
391.18 %18'li KDV		
21.07.06 ve 31.07.06 Dönemi Yiyecek Satışları		

19. Stok kartları ve yiyecek maliyet tablosu bu kısımda incelenecektir. Mutfakta yapılan sayım sonucu üretimde kalan stok tutarı 19.416,07 YTL'dir. Ayrıca elde edilen verilere göre 4.352,88 YTL personel yemeği, 325,64 YTL ikramlar, 470,65 YTL yönetim tarafından kullanılan yiyecek malzeme tutarı ve 1.974,43 YTL ofis personeli gideridir. X otel işletmesinin stok kartları ve Temmuz ayı maliyet tablosu şu şekildedir.

- X Otel İşletmesinin Temmuz Ayı Yiyecek Malzemeleri Stok Kartları

X otel işletmesinin temmuz ayında peynir, bakliyat ve yağ yiyecek malzemelerinin stok kartları aşağıdaki gibidir. Bu stok kartlarında temmuz ayı içerisinde dönem içi depoya giren ve depodan üretime sevk edilen yiyecek malzeme tutarları ve gerçekleştiği günler yer almaktadır. Ayrıca, bu stok kartlarında haziran ayı sonunda yapılan depo sayımları sonucunda bulunan stok tutarları da temmuz ayı stok kartlarında devir olarak görülmektedir.

PEYNİR STOK KARTI (YTL)

İLK MADDE VE MALZEME STOK KARTI									
MADDE KOD NO VE ADI:			PEYNİR			YÖNTEM: İLK GİREN İLK ÇIKAR (FİFO)			
MADDE MİKTAR ÖLÇÜSÜ:			KG			DÖNEM: TEMMUZ 2006			
TARİH	GİREN			ÇIKAN			KALAN		
	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
	36,00	4,97	178,92				36,00	4,97	178,92
DEVİR	216,00	5,00	1.080,00				216,00	5,00	1.080,00
							252,00		1.258,92
03.07.2006				36,00	4,97	178,92			
				18,00	5,00	90,00	198,00	5,00	990,00
06.07.2006				36,00	5,00	180,00	162,00	5,00	810,00
08.07.2006				54,00	5,00	270,00	108,00	5,00	540,00
10.07.2006	126,00	5,00	630,00				234,00	5,00	1.170,00
11.07.2006				36,00	5,00	180,00	198,00	5,00	990,00
13.07.2006				72,00	5,00	360,00	126,00	5,00	630,00
17.07.2006				54,00	5,00	270,00	72,00	5,00	360,00
21.07.2006				36,00	5,00	180,00	36,00	5,00	180,00
24.07.2006	126,00	5,00	630,00				162,00	5,00	810,00
28.07.2006				36,00	5,00	180,00	126,00	5,00	630,00
31.07.2006				36,00	5,00	180,00	90,00	5,00	450,00
TOPLAM VE KALAN	504,00	--	2.518,92	414,00	--	2.068,92	90,00	5,00	450,00

YAĞ STOK KARTI (YTL)

İLK MADDE VE MALZEME STOK KARTI									
MADDE KOD NO VE ADI:			YAĞ		YÖNTEM:		İLK GİREN İLK ÇIKAR (FİFO)		
MADDE MİKTAR ÖLÇÜSÜ:			LİTRE		DÖNEM:		TEMMUZ 2006		
TARİH	GİREN			ÇIKAN			KALAN		
	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
DEVİR	90,00	2,30	207,00				90,00	2,30	207,00
01.07.2006	180,00	2,30	414,00				270,00	2,30	621,00
02.07.2006				36,00	2,30	82,80	234,00	2,30	538,20
06.07.2006				54,00	2,30	124,20	180,00	2,30	414,00
10.07.2006				36,00	2,30	82,80	144,00	2,30	331,20
15.07.2006				72,00	2,30	165,60	72,00	2,30	165,60
16.07.2006	180,00	2,30	414,00				252,00	2,30	579,60
20.07.2006				36,00	2,30	82,80	216,00	2,30	496,80
24.07.2006				36,00	2,30	41,40	180,00	2,30	414,00
27.07.2006				54,00	2,30	124,20	126,00	2,30	289,80
31.07.2006				36,00	2,30	82,80	90,00	2,30	207,00
TOPLAM VE KALAN	450,00	--	1.035,00	360,00	--	786,60	90,00	2,30	207,00

BAKLİYAT STOK KARTI (YTL)

İLK MADDE VE MALZEME STOK KARTI									
MADDE KOD NO VE ADI:			BAKLİYAT		YÖNTEM:		İLK GİREN İLK ÇIKAR (FİFO)		
MADDE MİKTAR ÖLÇÜSÜ:			KG		DÖNEM:		TEMMUZ 2006		
TARİH	GİREN			ÇIKAN			KALAN		
	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
DEVİR	450,00	1,90	855,00				450,00	1,90	855,00
08.07.2006	350,00	1,90	665,00				800,00	1,90	1.520,00
10.07.2006				200,00	1,90	380,00	600,00	1,90	1.140,00
20.07.2006				100,00	1,90	190,00	500,00	1,90	950,00
29.07.2006	150,00	1,90	285,00				650,00	1,90	1.235,00
31.07.2006				100,00	1,90	190,00	550,00	1,90	1.045,00
TOPLAM VE KALAN	950,00	--	1.805,00	400,00	--	760,00	550,00	1,90	1.045,00

- X Otel İşletmesinin Temmuz Ayı Yiyecek Maliyet Tablosu

X otel işletmesinin temmuz ayı yiyecek maliyet yüzdesi şu şekilde hesaplanır.

X OTEL İŞLETMESİ TEMMUZ 2006 DÖNEMİ MALİYET TESPİTİ (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI ÜRETİMDEKİ STOK	15.103,07
(B)	DÖNEM İÇİNDE ÜRETİME GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	3.615,52
	Bb) Direkt Girişler	54.048,86
		57.664,38
(C)	ÜRETİMDE KULLANILABİLİR YİYECEK STOKLARI (A+B)	72.767,45
(D)	DÖNEM SONU ÜRETİMDE KALAN STOK	19.416,07
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN YİYECEK STOKLARI (C-D)	53.351,38
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	7.150,60
	Fa) Personel Yemeği	4.352,88
	Fb) İkramlar	352,64
	Fc) Yönetim Tarafından Kullanılan	470,65
	Fd) Ofis Personeli Gideri	1.974,43
(G)	SATILAN YİYECEĞİN MALİYETİ (E-F)	46.200,78
(H)	YİYECEK SATIŞ HASILATI	130.145,60
(I)	YİYECEK MALİYETİ % (G/H)	0,35

Yiyecek maliyeti tablosundan da görüldüğü gibi, dönem başı üretimdeki stok tutarı ile dönem içinde üretime girişi yapılan malzeme tutarının toplamı, üretimde kullanılabilir yiyecek stok tutarını vermektedir. Elde edilen kullanılabilir yiyecek stok tutarından, ay sonunda mutfakta yapılan sayım sonucu bulunan yiyecek stok tutarını düşüktükten sonra dönem içinde kullanılan yiyecek stokları bulunur. Dönem içinde kullanılan yiyecek stoklarından personel yiyeceği, ikramlar, yönetim tarafından kullanılan yiyecek tutarı ve ofis personeli gideri düşüldükten sonra satılan

yiyeceğin maliyeti bulunur. Satılan yiyecek maliyeti, yiyecek satışlarına bölündüğünde istenen yiyecek maliyeti yüzdesi bulunur.

20. 31.07.06 tarihinde dönem sonu üretimde kalan stok tutarının ve maliyetten indirilecek giderlerin muhasebe kayıtları şu şekilde hesaplanmaktadır.

31/07/2006			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.		19.416,07	
150.10. Üretimde Kalan Stok			
	740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		19.416,07
	740.10. Üretimde Kalan Stok		
31.07.06 Dönemi Üretimde Kalan Stokların Muhasebe Kaydı			
31/07/2006			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		4.352,88	
740.20. Personel Yemek Giderleri			
770 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ HS.			
770.10 İkramlar	352,64	2.797,72	
770.20 Yönetim Gideri	470,65		
770.30 Ofis Personel Gideri	1.974,43		
	740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		7.150,60
	740.01.001 Et, Tavuk ve Balık	4.152,68	
	740.01.002 Sebze ve Meyve	656,97	
	740.01.003 Baharat ve Yardımcı Malz.	32,65	
	740.01.004 Kahvaltılık Malzeme	2.100,15	
	740.01.005 Peynir	90,85	
	740.01.006 Yağ	48,60	
	740.01.007 Bakliyat	68,70	
31.07.06 Dönemi Maliyetten İndirilen Giderlerin Muhasebe Kaydı			

3.3. X OTEL İŞLETMESİNİN İÇECEK MALİYET KONTROLÜ ve MUHASEBELEŞTİRİLMESİ

X otel işletmesi yiyecek maliyet kontrolünde olduğu gibi içecek maliyet kontrolünde de basit aylık maliyet kontrolü yöntemini uygulamakta olup bu maliyet kontrol yöntemi sonucunda bulunacak net içecek maliyet yüzdesinin %20 civarında olması hedeflenmiştir. İşletmede içecek gelirleri, yiyecek ve içecek gelirleri içerisinde %35'lik bir paya sahiptir.

İşletmede içecek kontrolü, birer aylık dönemlerde yapılıp, her dönemin sonunda bar sayımları da yapılmaktadır. İşletmenin deposundan içecek malzemelerinin çıkışlarının fiyatlandırılmasında FİFO yönteminden yararlanılmaktadır.

İşletme içecek malzemelerinden yalnızca şarap için stok kartı açmaktadır. Bardan gelen talebe göre şaraplar depodan FİFO yöntemine göre çıkarılmaktadır. Ayrıca, işletme bira, meşrubat, su vb. içecek malzemelerini satın alındıkları anda bara göndermektedir. İşletmeden alınan bilgiye göre, diğer alkollü ve alkolsüz içeceklerde doğrudan bara gönderilmektedir.

İçecek malzemelerinin alım, bara gönderme ve satışlarında şişe hesabı yapılmakta olup, diğer alkollü ve alkolsüz içeceklerde aylık toplam alış ve satış tutarları alınmaktadır.

İçeceklerde de işletmenin her ay yaptığı alım ve satım işlemleri birbirine benzediği için çalışmamızda, otelin en yoğun olduğu temmuz ayı örnek alınarak içecek maliyet kontrolü yapılacaktır.

NOT: İşletme içecek malzeme alışlarını, belli günlerin toplamı olarak kaydetmektedir. Depolara alınan ve depodan gönderilen malzemelerde belli günlerin toplamı olarak kayıt yapılıp, ayrıntılı bilgiler stok kartında yer almaktadır. İşletme içecek satışlarını, 10 günlük periyotlar halinde kayıt etmektedir.

X otel işletmesinin temmuz ayında içeceklerle ilgili yapmış olduğu faaliyetler şöyledir:

1. Haziran 2006 döneminde yapılan depo sayımı sonucunda 414,80 YTL lik şarap olduğu saptanmış olup, Temmuz ayında açılan şarap stok kartında, devir tutarı olarak gösterilmiştir. (Muhasebe kayıtları yapıldıktan sonra, açılan stok kartında bu tutar yer almaktadır).
2. Haziran 2006 döneminde barda yapılan içecek sayımında, 4.125,75 YTL lik içecek malzemesi tespit edilmiştir. Bu tutar Temmuz 2006 döneminin içecek maliyet tablosunda dönem başı bardaki stok tutarı olarak gösterilecektir.

01/07/06		
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.20 Barda Kalan İçecek Stoku	4.125,75	
150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.20 Barda Kalan İçecek Stoku		4.125,75
Haziran 2006 Döneminden Devreden Stokun İlgili Hesaba Devri		

3. X otel işletmesi 01.07.06 ve 06.07.06 tarihleri arasında 3.150 YTL lik bira; 2.692,32 YTL lik meşrubat, 571,20 YTL lik su, 5.662,25 YTL lik diğer alkollü içecekler ve 2.943,57 YTL lik diğer alkolsüz içecekler satın almıştır. Bu alışlarla ilgili 1.201,55 YTL lik KDV ayrılmıştır. Bu alışların 11.214,45 YTL si kredili, 5.006,44 YTL si peşin yapılmıştır. Alınan içecek malzemeleri, doğrudan bara gönderilmiştir.

06/07/06		
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.02.001 Bira Alışları 740.02.002 Meşrubat Alışları 740.02.003 Su Alışları 740.02.004 Diğer Alkollü İçki Alışları 740.02.005 Diğer Alkolsüz İçki Alışları	15.019,34 3.150 2.692,32 571,20 5.662,25 2.943,57	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.	1.201,55	
320 SATICILAR HS. 100 KASA HS.		11.214,45 5.006,44
01.07.06 ve 06.07.06 Tarihleri İçecek Malzeme Alımları		

4. İşletme 01.07.06 ve 06.07.06 tarihleri arasında 792,20 YTL lik şarap içecek malzemesi satın almış ve bu alışla ilgili 63,38 YTL lik KDV hesaplanmıştır. Alışın tamamı kredili yapılmıştır. (Alınan şarap malzemesi depoya alınmış olup, bu malzemenin giriş tarihleri stok kartında yer almaktadır.)

06/07/06		
150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.08 Şarap	792,20	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.	63,38	
320 SATICILAR HS.		855,58
01.07.06 ve 06.07.06 Dönemi Depoya Şarap Alımı		

5. İşletme 01.07.06 ve 08.07.06 tarihleri arasında 935 YTL lik şarap içecek malzemesini depodan bara göndermiştir. (Depodan gönderilen şarap malzemesinin, gönderildiği tarihler stok kartında yer almaktadır.)

08/07/06		
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.02.006 Şarap	935	
150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.08 Şarap		935
01.07.06 ve 08.07.06 Dönemi Şarapların Bara Gönderilmesi		

6. İşletme 01.07.06 ve 10.07.06 tarihleri arasında 93.664,79 YTL artı 16.859,67 YTL KDV'lik içecek malzemesi satmıştır. Bu satışın 48.081,27 YTL lik kısmı peşin, 62.443,19 YTL si kredi kartı satışdır.

10/07/06		
100 KASA HS.	48.081,27	
100.03 Bar Kasası		
108 DİĞER HAZIR DEĞERLER HS.	62.443,19	
108.01 Kredi Kartı Slipleri		
600 YURT İÇİ SATIŞLAR HS.		93.664,79
600.06 İçecek Satışları		
391 HESAPLANAN KDV HS.		16.859,67
391.18 %18'li KDV		
01.07.06 – 10.07.06 Dönemi İçecek Satışları		

7. İşletme 07.07.06 ve 13.07.06 tarihleri arasında 2.850 YTL lik bira; 1.158,72 YTL lik meşrubat; 252 YTL lik su; 2.707,54 YTL lik diğer alkollü içecekler; 2.304,76 YTL lik diğer alkolsüz içecekler satın almıştır. Bu alışla ilgili 741,85 YTL lik KDV ayrılmıştır. Bu alışın 9.273,02 YTL si kredili, 741,85 YTL si peşin yapılmıştır. (Alınan içecek malzemelerinin hepsi, doğrudan bara alınmıştır.)

13/07/06		
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.	9.273,02	
740.02.001 Bira Alışları	2.850	
740.02.002 Meşrubat Alışları	1.158,72	
740.02.003 Su Alışları	252	
740.02.004 Diğer Alkollü İçki Alışları	2.707,54	
740.02.005 Diğer Alkolsüz İçki Alışları	2.304,76	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.	741,85	
320 SATICILAR HS.		9.273,02
100 KASA HS.		741,85
07.07.06 ve 13.07.06 Tarihleri İçecek Malzeme Alımları		

8. 09.07.06 ve 14.07.06 tarihleri arasında depodan 170 YTL lik şarap içecek malzemesi bara gönderilmiştir. (Depodan bara gönderilen şarapların gönderiliş tarihleri stok kartında gösterilmiştir.)

14/07/06 740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.02.006 Şarap	170	
150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.08 Şarap		170
09.07.06 –14.07.06 Dönemi Şarapların Bara Gönderilmesi		

9. 07.07.06 ve 15.07.06 tarihleri arasında işletme 792,20 YTL lik şarap içecek malzemesi satın almış ve depoya göndermiştir. Bu alışla ilgili 63,38 YTL lik KDV ayrılmıştır. Alışın tamamı kredili gerçekleşmiştir. (Alınan şarap malzemelerinin depoya giriş tarihleri stok kartında yer almaktadır.)

15/07/06 150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.08 Şarap	792,20	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.	63,38	
320 SATICILAR HS.		855,58
07.07.06 ve 15.07.06 Dönemi Şarap Alımı		

10. İşletme 15.07.06 ve 16.07.06 tarihi arasında 340 YTL lik şarap içecek malzemesini depodan bara göndermiştir. (Depodan bara gönderilme tarihleri, stok kartında gösterilmiştir.)

16/07/06 740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.02.006 Şarap	340	
150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.08 Şarap		340
15.07.06 ve 16.07.06 Dönemi Şarapların Bara Gönderilmesi		

11. İşletme 14.07.06 ve 20.07.06 tarihleri arasında 3.750 YTL lik bira; 988,32 YTL lik meşrubat; 403,20 YTL lik su; 4.083,83 YTL lik diğer alkollü içecekler; 1.865,65 YTL lik diğer alkolsüz içecekler satın almıştır. Bu alışla ilgili 887,28 YTL lik KDV ayrılmıştır. Bu alışın 8.281,28 YTL si kredili 3.697 YTL si peşin yapılmıştır. (Satın alınan içecek malzemelerin hepsi, doğrudan mutfağa gönderilmiştir.)

20/07/06		
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		11.091
740.02.001 Bira Alışları	3.750	
740.02.002 Meşrubat Alışları	988,32	
740.02.003 Su Alışları	403,20	
740.02.004 Diğer Alkollü İçki Alışları	4.083,83	
740.02.005 Diğer Alkolsüz İçki Alışları	1.865,65	
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		887,28
320 SATICILAR HS.		8.281,28
100 KASA HS.		3.697
14.07.06 ve 20.07.06 Tarihleri İçecek Malzeme Alımları		

12. İşletme 11.07.06 ve 20.07.06 tarihleri arasında 98.764,83 YTL artı 17.777,67 YTL KDV'ye içecek satmıştır. Bu satışın 76.048,92 YTL si peşin, 40.493,58 YTL si kredi kartı satışdır.

20/07/06		
100 KASA HS.		76.048,92
100.03 Bar Kasası		
108 DİĞER HAZIR DEĞERLER HS.		40.493,58
108.01 Kredi Kartı Slipleri		
600 YURT İÇİ SATIŞLAR HS.		98.764,83
600.06 İçecek Satışları		
391 HESAPLANAN KDV HS.		17.777,67
391.18 %18'li KDV		
11.07.06 – 20.07.06 Dönemi İçecek Satışları		

13. İşletme 17.07.06 ve 20.07.06 tarihleri arasında depodan 214,20 YTL lik şarap içecek malzemesini bara göndermiştir. (Depodan bara gönderilme tarihleri, stok kartında gösterilmiştir.)

20/07/06	740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.02.006 Şarap	214,20	
	150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.08 Şarap		214,20
17.07.06 ve 20.07.06 Dönemi	Şarapların Bara Gönderilmesi		

14. İşletme 21.07.06 ve 26.07.06 tarihleri arasında 204 YTL lik şarap içecek malzemesini depodan bara göndermiştir. (Depodan bara gönderilme tarihleri, stok kartında gösterilmiştir.)

26/07/06	740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS. 740.02.006 Şarap	204	
	150 İLK MADDE ve MALZEME HS. 150.08 Şarap		204
21.07.06 ve 26.07.06 Dönemi	Şarapların Bara Gönderilmesi		

15. İşletme 21.07.06 ve 27.07.06 tarihleri arası 3.840 YTL lik bira; 1.567,68 YTL lik meşrubat; 262,08 YTL lik su; 4.875,88 YTL lik diğer alkollü içecekler; 3.126,73 YTL lik diğer alkolsüz içecekler satın almıştır. Bu alışla ilgili 1.093,79 YTL lik KDV ayrılmıştır. Alışların tamamı kredilidir. (Satın alınan içecek malzemelerinin tamamı doğrudan bara gönderilmiştir.)

27/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		13.672,37	
740.02.001 Bira Alışları	3.840		
740.02.002 Meşrubat Alışları	1.567,68		
740.02.003 Su Alışları	262,08		
740.02.004 Diğer Alkollü İçki Alışları	4.875,88		
740.02.005 Diğer Alkolsüz İçki Alışları	3.126,73		
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		1.093,79	
320 SATICILAR HS.			14.766,16
21.07.06 ve 27.07.06 Tarihleri İçecek Malzeme Alımları			

16. İşletme 16.07.06 ve 27.07.06 tarihleri arasında 799 YTL artı 63,92 YTL KDV'ye şarap içecek malzemesi satın almış ve doğrudan depoya göndermiştir. Bu alış işleminin tamamı kredilidir. (Alınan şarap malzemelerinin depoya giriş tarihleri stok kartında yer almaktadır.)

27/07/06			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.		799	
150.08 Şarap			
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		63,92	
320 SATICILAR HS.			862,92
16.07.06 ve 27.07.06 Dönemi Şarap Alımı			

17. İşletme 27.07.06 ve 30.07.06 tarihleri arasında 595 YTL lik şarap içecek malzemesini depodan bara göndermiştir. (Depodan bara gönderilme tarihleri, stok kartında gösterilmiştir.)

30/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		595	
740.02.006 Şarap			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.			595
150.08 Şarap			
07.07.06 ve 30.07.06 Dönemi Şarapların Bara Gönderilmesi			

18. İşletme 28.07.06 ve 31.07.06 tarihleri arasında 4.350 YTL lik bira; 1.618,80 YTL lik meşrubat; 537,60 YTL lik su; 4.250,78 YTL lik diğer alkollü içecekler; 4.255,23 YTL lik diğer alkolsüz içecekler satın almıştır. Bu alışla ilgili 1.201 YTL lik KDV ayrılmıştır. Alışın 6.205,14 YTL si kredili, 10.008,27 YTL si peşin yapılmıştır. (Satın alınan içecek malzemelerinin tamamı bara gönderilmiştir.)

31/07/06			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		15.012,41	
740.02.001 Bira Alışları	4.350		
740.02.002 Meşrubat Alışları	1.618,80		
740.02.003 Su Alışları	537,60		
740.02.004 Diğer Alkollü İçki Alışları	4.250,78		
740.02.005 Diğer Alkolsüz İçki Alışları	4.255,23		
191 İNDİRİLECEK KDV HS.		1.201	
320 SATICILAR HS.			6.205,14
100 KASA HS.			10.008,27
28.07.06 ve 31.07.06 Tarihleri İçecek Malzeme Alımları			

19. İşletme 21.07.06 ve 31.07.06 tarihleri arasında 88.564,74 YTL artı 15.941,66 YTL KDV'ye içecek satmıştır. Bu satışın 59.043,16 YTL lik kısmı peşin, 45.463,24 YTL lik kısmı ise kredi kartı ile yapılmıştır.

31/07/06			
100 KASA HS.		59.043,16	
100.03 Bar Kasası			
108 DİĞER HAZIR DEĞERLER HS.		45.463,24	
108.01 Kredi Kartı Slipleri			
600 YURT İÇİ SATIŞLAR HS.			88.564,74
600.06 İçecek Satışları			
391 HESAPLANAN KDV HS.			15.941,66
391.18 %18'li KDV			
21.07.06 ve 31.07.06 Dönemi İçecek Satışları			

20. Şarap stok kartı ve içecek maliyet tablosu bu kısımda incelenecektir.

Barda Temmuz ayı sonu yapılan içecek sayımında 3.023,65 YTL lik içki

stoku bulunmaktadır. Ayrıca X otel işletmesinden elde edilen verilere göre 586,48 YTL lik ödenmez ve ikramlar, 305,80 YTL lik personel içeceği yapıldığı anlaşılmıştır.

- X Otel İşletmesinin Temmuz Ayı İçecek Malzemesi Stok Kartı

X otel işletmesinin temmuz ayında şarap içecek malzemesinin stok kartı aşağıdaki gibidir. Bu stok kartında temmuz ayı içerisinde dönem içi depoya giren ve depodan bara sevk edilen şarap içecek malzeme tutarları yer almaktadır. Ayrıca bu stok kartında haziran ayı sonunda yapılan depo sayımları sonucunda bulunan stok tutarları da temmuz ayı stok kartlarında devir olarak gözükmektedir.

Şarap içecek malzemesi için açılan stok kartı şu şekildedir:

ŞARAP STOK KARTI (YTL)

İLK MADDE VE MALZEME STOK KARTI									
MADDE KOD NO VE ADI:		ŞARAP			YÖNTEM: İLK GİREN İLK ÇIKAR (FİFO)				
MADDE MİKTAR ÖLÇÜSÜ:		ŞİŞE			DÖNEM: TEMMUZ 2006				
TARİH	GİREN			ÇIKAN			KALAN		
	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR	MİKTAR	FİYAT	TUTAR
DEVİR	122	3,40	414,80				122	3,40	414,80
06.07.06	233	3,40	792,20				355	3,40	1.207
08.07.06				275	3,40	935	80	3,40	272
14.07.06				50	3,40	170	30	3,40	102
15.07.06	233	3,40	792,20				263	3,40	894,20
16.07.06				100	3,40	340	163	3,40	554,20
20.07.06				63	3,40	214,20	100	3,40	340
26.07.06				60	3,40	204	40	3,40	136
27.07.06	235	3,40	799				275	3,40	935
30.07.06				175	3,40	595	100	3,40	340
TOPLAM VE KALAN	823		2.798,20	723		2.458,20	100	3,40	340

- X Otel İşletmesinin Temmuz Ayı İçecek Maliyet Tablosu

X otel işletmesinin Temmuz ayı içecek maliyet yüzdesi, şu şekilde hesaplanır:

X OTEL İŞLETMESİ TEMMUZ 2006 DÖNEMİ MALİYET TESPİTİ (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI BARDAKİ STOK	4.125,75
(B)	DÖNEM İÇİNDE BARA GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	2.458,20
	Bb) Direkt Girişler	64.068,14
		66.526,34
(C)	BARDA KULLANILABİLİR İÇECEK STOKLARI (A+B)	70.652,09
(D)	DÖNEM SONU BARDA KALAN İÇECEK STOKU	3.023,65
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN İÇECEK STOKLARI (C-D)	67.628,44
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel içeceği	305,80
	Fb) Ödenmez ve İkramlar	586,48
		892,28
(G)	SATILAN İÇECEĞİN MALİYETİ (E-F)	66.736,16
(H)	İÇECEK SATIŞ HASILATI	280.994,36
(I)	İÇECEK MALİYETİ % (G/H)	0,24

İçecek maliyeti tablosundan da görüldüğü gibi, dönem başı bardaki stok tutarı ile dönem içinde bara girişi yapılan içecek malzeme tutarının toplamı, barda kullanılabilir içecek stok tutarını vermektedir. Elde edilen kullanılabilir içecek stok tutarından, ay sonunda barda yapılan sayım sonucu bulunan içecek stok tutarını düşüktükten sonra dönem içinde kullanılan içecek stokları bulunur. Dönem içinde kullanılan içecek stoklarından personel içeceği, ikramlar ve ödenmezleri düşüldükten sonra satılan içeceğin maliyeti bulunur. Satılan içecek maliyetini, içecek satışlarına bölüldüğünde istenen içecek maliyeti yüzdesi bulunur.

21. 31.07.06 döneminde içecek maliyet tablosundan anlaşılacağı gibi barda kalan içecek stok tutarı ve maliyetten indirilecek giderlerin muhasebe kayıtları şu şekildedir.

01/07/2006			
150 İLK MADDE ve MALZEME HS.		3.023,65	
150.20 Barda Kalan İçecek Stoku			3.023,65
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.			
740.20 Barda Kalan İçecek Stoku			
Temmuz 2006 Barda Kalan İçecek Stoklarının Muhasebe Kaydı			
31/07/2006			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.		305,80	
740.21 Personel İçki Gideri			
770 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ HS.		586,48	
770.50 İçki ödenmez ve İkramlar			
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ HS.			892,28
740.02.001 Bira	165,20		
740.02.002 Meşrubat	285,38		
740.02.003 Su	235,30		
740.02.004 Diğer Alkollü İçki	70,35		
740.02.005 Diğer Alkolsüz İçki	90,28		
740.02.006 Şarap	45,77		
İçecek Maliyetlerinden İndirilecek Giderlerin Muhasebe Kaydı			

Bu uygulama, X otel işletmesinin en yoğun faaliyet gösterdiği temmuz ayı örnek alınarak yapılmıştır. İşletmenin her ay yaptığı işlemler birbirine benzediği için sadece bir ayın günlük kayıtları gösterilmiş olup, o ayın yiyecek ve içecek maliyet tabloları hesaplanmıştır. Diğer ayların yiyecek ve içecek maliyet tabloları ise, şu şekildedir:

MAYIS AYI YİYECEK ve İÇECEK MALİYET TABLOLARI

Mayıs 2006 Yiyecek Maliyet Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI ÜRETİMDEKİ STOK	10.127,39
(B)	DÖNEM İÇİNDE ÜRETİME GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	4.874,35
	Bb) Direkt Girişler	102.324,41
		107.198,76
(C)	ÜRETİMDE KULLANILABİLİR YİYECEK STOKLARI (A+B)	108.326,15
(D)	DÖNEM SONU ÜRETİMDE KALAN STOK	7.859,50
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN YİYECEK STOKLARI (C-D)	100.466,65
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel Yemeği	4.748,60
	Fb) İkramlar	637,86
	Fc) Yönetim Tarafından Kullanılan	654,32
	Fd) Ofis Personeli Gideri	586,43
		6.627,21
(G)	SATILAN YİYECEĞİN MALİYETİ (E-F)	93.839,44
(H)	YİYECEK SATIŞ HÂSILATI	253.620,10
(I)	YİYECEK MALİYETİ % (G/H)	0,37

İşletmenin Mayıs ayında yapmış olduğu hesaplamalar sonucunda satılan yiyecek maliyeti 93.839,44 YTL olarak bulunmuştur. İşletmenin o ay yiyeceklerden elde etmiş olduğu yiyecek satış hâsılatı ise 253.620,10 YTL'dir. Satılan yiyecek maliyetin, yiyecek satış hâsılatına bölünmesi sonucu elde edilen yiyecek maliyeti, %37 olarak hesaplanmıştır.

Mayıs 2006 İçecek Maliyet Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI BARDAKİ STOK	1.748,82
(B)	DÖNEM İÇİNDE BARA GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	2.839
	Bb) Direkt Girişler	46.597,72
(C)	BARDA KULLANILABİLİR İÇECEK STOKLARI (A+B)	51.185,54
(D)	DÖNEM SONU BARDA KALAN İÇECEK STOKU	3.656,44
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN İÇECEK STOKLARI (C-D)	47.529,10
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel ieeği	305,80
	Fb) Ödenmez ve İkramlar	458,70
(G)	SATILAN İÇECEĞİN MALİYETİ (E-F)	46.764,60
(H)	İÇECEK SATIŞ HÂSILATI	167.016,42
(I)	İÇECEK MALİYETİ % (G/H)	0,28

İşletmenin Mayıs ayı sonunda yapmış olduğu hesaplamalar sonucunda satılan ieeğin maliyeti 46.764,60 YTL olarak bulunmuştur. Mayıs ayı sonunda içeceklerden elde edilen satış geliri ise 167.016,42 YTL'dir. Mayıs ayı sonunda satılan içecek maliyetinin, içecek satış hâsılatına bölünmesi sonucu içecek maliyeti, %28 olarak bulunmuştur.

HAZİRAN AYI YİYECEK ve İÇECEK MALİYETİ TABLOLARI

Haziran 2006 Yiyecek Maliyeti Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI ÜRETİMDEKİ STOK	7.859,50
(B)	DÖNEM İÇİNDE ÜRETİME GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	3.000,62
	Bb) Direkt Girişler	94.051,56
		97.052,18
(C)	ÜRETİMDE KULLANILABİLİR YİYECEK STOKLARI (A+B)	104.911,68
(D)	DÖNEM SONU ÜRETİMDE KALAN STOK	15.103,07
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN YİYECEK STOKLARI (C-D)	89.808,61
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	6.329,69
	Fa) Personel Yemeği	4.800,20
	Fb) İkramlar	305,50
	Fc) Yönetim Tarafından Kullanılan	450,80
	Fd) Ofis Personeli Gideri	773,19
(G)	SATILAN YİYECEĞİN MALİYETİ (E-F)	83.478,92
(H)	YİYECEK SATIŞ HÂSILATI	232.054,06
(I)	YİYECEK MALİYETİ % (G/H)	0,36

Haziran 2006 döneminde yapılan hesaplamalar sonucunda satılan yiyeceğin maliyeti, 83.478,92 YTL olarak hesaplanmıştır. İşletmenin Haziran ayında yiyeceklerden elde ettiği satış hâsılatı ise 232.054,06 YTL'dir. Satılan yiyecek maliyetinin, satış hâsılatına bölünmesiyle yiyecek maliyeti, %36 bulunmuştur.

Haziran 2006 İçecek Maliyeti Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI BARDAKİ STOK	3.656,44
(B)	DÖNEM İÇİNDE BARA GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	4.063
	Bb) Direkt Girişler	36.627,93
		40.690,93
(C)	BARDA KULLANILABİLİR İÇECEK STOKLARI (A+B)	44.347,37
(D)	DÖNEM SONU BARDA KALAN İÇECEK STOKU	4.125,75
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN İÇECEK STOKLARI (C-D)	40.221,62
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel iei	305,80
	Fb) Ödenmez ve İkramlar	224,34
		530,14
(G)	SATILAN İÇECEĞİN MALİYETİ (E-F)	39.691,48
(H)	İÇECEK SATIŞ HÂSILATI	152.659,53
(I)	İÇECEK MALİYETİ % (G/H)	0,26

İŞletmenin Haziran ayında yapılan hesaplamalar sonucunda satılan ieiğın maliyeti 39.691,48 YTL olarak bulunmuştur. İŞletmenin içecek satışlarından elde edilen hâsılat 152.659,53 YTL olarak hesaplanmıştır. Satılan ieiğın maliyetinin, içecek satış hâsılatına bölünmesiyle elde edilen içecek maliyeti, %26 bulunmuştur.

AĞUSTOS AYI YİYECEK ve İÇECEK MALİYETLERİ TABLOSU

Ağustos 2006 Yiyecek Maliyeti Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI ÜRETİMDEKİ STOK	19.416,07
(B)	DÖNEM İÇİNDE ÜRETİME GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	3.171,56
	Bb) Direkt Girişler	83.118,62
		86.290,18
(C)	ÜRETİMDE KULLANILABİLİR YİYECEK STOKLARI (A+B)	105.706,25
(D)	DÖNEM SONU ÜRETİMDE KALAN STOK	18.615,70
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN YİYECEK STOKLARI (C-D)	87.090,55
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel Yemeği	4.289,47
	Fb) İkramlar	586,48
	Fc) Yönetim Tarafından Kullanılan	350,15
	Fd) Ofis Personeli Gideri	1.251,93
		6.478,03
(G)	SATILAN YİYECEĞİN MALİYETİ (E-F)	80.612,52
(H)	YİYECEK SATIŞ HÂSILATI	230.321,48
(I)	YİYECEK MALİYETİ % (G/H)	0,35

Yapılan hesaplamalar sonunda işletmenin Ağustos ayında satılan yiyeceğin maliyeti 80.612,52 YTL olarak bulunmuştur. İşletme ağustos ayında yiyeceklerden 230.321,48 YTL kazanmıştır. Satılan yiyecek maliyetinin, satış hâsılatına bölünmesiyle yiyecek maliyeti, %35 olarak bulunmuştur.

Ağustos 2006 İçecek Maliyeti Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI BARDAKİ STOK	3.023,65
(B)	DÖNEM İÇİNDE BARA GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	2.558,45
	Bb) Direkt Girişler	64.738,58
		67.297,03
(C)	BARDA KULLANILABİLİR İÇECEK STOKLARI (A+B)	70.320,68
(D)	DÖNEM SONU BARDA KALAN İÇECEK STOKU	4.158,75
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN İÇECEK STOKLARI (C-D)	66.161,93
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel içeceği	305,80
	Fb) Ödenmez ve İkramlar	278,42
		584,22
(G)	SATILAN İÇECEĞİN MALİYETİ (E-F)	65.577,71
(H)	İÇECEK SATIŞ HÂSILATI	273.240,45
(I)	İÇECEK MALİYETİ % (G/H)	0,24

İşletmenin Ağustos ayında yapılan hesaplamalar sonunda satılan içeceğin maliyetini 65.577,71 YTL olarak bulmuştur. İşletmenin o aydaki içeceklerden elde ettiği gelir 273.240,45 YTL'dir. Satılan içecek maliyetinin, içecek satış hâsılatına bölünmesi sonucunda içecek maliyeti, %24 olarak bulunmuştur.

EYLÜL AYI YİYECEK ve İÇECEK MALİYETİ TABLOLARI

Eylül 2006 Yiyecek Maliyet Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI ÜRETİMDEKİ STOK	18.615,70
(B)	DÖNEM İÇİNDE ÜRETİME GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	3.787,56
	Bb) Direkt Girişler	99.741,87
		103.529,43
(C)	ÜRETİMDE KULLANILABİLİR YİYECEK STOKLARI (A+B)	122.145,13
(D)	DÖNEM SONU ÜRETİMDE KALAN STOK	13.390,97
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN YİYECEK STOKLARI (C-D)	108.754,16
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel Yemeği	5.289,99
	Fb) İkramlar	650,50
	Fc) Yönetim Tarafından Kullanılan	600,18
	Fd) Ofis Personeli Gideri	569,08
		7.109,75
(G)	SATILAN YİYECEĞİN MALİYETİ (E-F)	101.644,41
(H)	YİYECEK SATIŞ HÂSILATI	267.485,28
(I)	YİYECEK MALİYETİ % (G/H)	0,38

İşletmenin Eylül ayında satılan yiyecek maliyeti 101.644,41 YTL olarak hesaplanmıştır. İşletmenin eylül ayında yiyeceklerden elde ettiği gelir 267.485,28 YTL olarak bulunmuştur. Satılan yiyecek maliyetinin, yiyecek satış hâsılatına bölünmesiyle Eylül ayı yiyecek maliyeti, %38 bulunmuştur.

Eylül 2006 İçecek Maliyeti Tablosu (YTL)

(A)	DÖNEM BAŞI BARDAKİ STOK	4.158,75
(B)	DÖNEM İÇİNDE BARA GİRİŞİ YAPILAN	
	Ba) Depodan Girişler	2.678,23
	Bb) Direkt Girişler	65.643,76
		68.321,99
(C)	BARDA KULLANILABİLİR İÇECEK STOKLARI (A+B)	72.480,74
(D)	DÖNEM SONU BARDA KALAN İÇECEK STOKU	5.236,63
(E)	DÖNEM İÇİNDE KULLANILAN İÇECEK STOKLARI (C-D)	67.244,11
(F)	MALİYETTEN İNDİRİLECEK GİDERLER	
	Fa) Personel içeceği	305,80
	Fb) Ödenmez ve İkramlar	283,54
		589,34
(G)	SATILAN İÇECEĞİN MALİYETİ (E-F)	66.654,77
(H)	İÇECEK SATIŞ HÂSILATI	246.869,52
(I)	İÇECEK MALİYETİ % (G/H)	0,27

İşletme eylül ayında yapılan hesaplamalar sonunda satılan içecek maliyetini 66.654,77 YTL olarak hesaplamıştır. İşletme o ayda 246.869,52 YTL lik içecek geliri elde etmiştir. Eylül ayında satılan içecek maliyetinin, içecek satış hâsılatına bölünmesiyle işletmenin Eylül ayı içecek maliyeti, %27 olarak bulunmuştur.

SONUÇ ve ÖNERİLER

Turizmde faaliyet gösteren işletmelerin ülke ekonomisindeki rollerinin giderek artması ve turizm sektörünün işletmelere yüksek kâr marjı elde etme imkânı sağlaması, günümüzde otel işletme sayılarının büyük ölçüde artmasına yol açmıştır. Ancak, otel işletme sayılarındaki artış, bunların kârlılıklarını korumalarını ve geliştirmelerini güçleştirmiştir. Bu durum, otel işletmelerinin %20-30'a varan yiyecek-içecek maliyetlerini mümkün olduğu kadar yükselterek kâr marjlarını arttırmalarını gerekli kılmıştır. Dolayısıyla, otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolünün sistemli şekilde uygulanması zorunluluğunu doğurmuştur.

Yiyecek-içecek maliyet kontrolünün başarılı olabilmesi için, yiyecek-içecek bölümünde çalışan görevlilerin, maliyet ve kontrol konularında bilgili ve deneyimli olması, sürekli olarak eğitimden geçirilmesi gerekmektedir. Ayrıca, maliyet kontrol sisteminin temelini oluşturan satın alma, teslim alma, depolama, malzeme çıkarma, üretim ve gelir kontrolü konuları ile ilgili çeşitli önlemlerin alınması ve etkili bir yiyecek-içecek maliyet kontrol yönteminin uygulanması gerekmektedir.

Ülkemizde modern otel işletmelerinin uyguladığı dört temel yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemi vardır. Bunlar; basit maliyet kontrol yöntemi, ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, standart maliyet kontrol yöntemi ve potansiyel maliyet kontrol yöntemidir.

İşletmenin özellikleri ne olursa olsun, maliyetlerini azaltmak, kârını arttırmak, hizmet kalitesini yükseltmek ve müşteri memnuniyetini arttırmak için belirtilen dört temel yiyecek-içecek maliyet kontrol yönteminden birini uygulamalıdır. Ancak, bu maliyet kontrol yöntemleri uygulanırken, standart satın alma şartlarının, standart reçetelerin, standart net miktarların, standart porsiyon miktarlarının, standart porsiyon maliyetlerinin ve menü plânlamasının göz önünde bulundurulması gerekmektedir. Böylece, zaman içerisinde bütün malzemelerin en ekonomik olan standart özellikleri belirlenir, yiyecek ve içecekler her zaman aynı tat, miktar ve görünümde olur ve sonuç olarak müşteri istekleri doğrultusunda hareket edilerek yiyecek-içecek maliyetlerini arttıran çeşitli unsurların minimum düzeyde tutulması sağlanır.

Otel işletmelerinde dört ana başlık altında toplanan yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri sayesinde, yiyecek-içecek maliyetlerinin ne yönde geliştiği ölçülür, gelişmeler takip edilir ve maliyetlerin önceden saptanan sınırlar içerisinde olup olmadığı tespit edilir.

Yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerinden basit maliyet kontrol yönteminde, yiyecek-içecek maliyet yüzdeleri, çeşitli hesaplamalar sonucunda bulunan satılan yiyecek-içecek maliyetlerinin, net satış hâsılatına bölünmesiyle bulunur. Basit maliyet kontrol yöntemini uygulayan işletmelerin maliyetlerinin, yiyecekler için %30, içecekler için %20 düzeyinde olması gerektiğini göz önünde bulundurmaları gerekmektedir. Bu yöntem, daha çok küçük ve orta büyüklükteki işletmelerde ve uzun dönemli stoklama imkânının mümkün olmadığı hallerde kullanılır. Basit maliyet kontrol yönteminin uygulaması basittir. Yöntemin en önemli sakıncası ise, maliyetlerde meydana gelen artış ve azalışlar belirlenebilmekle birlikte, nedenlerine ilişkin ayrıntılı bilgi sağlanamamasıdır.

Ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, satılan yiyecek-içecek maliyetlerinin hangi girdi kalemlerinden oluştuğunu bulmaya dayanır. Genellikle, ülkemizdeki beş yıldızlı oteller ayrıntılı maliyet kontrol yöntemini uygulamaktadır. Uygulaması uzun ve zahmet isteyen bir yöntemdir.

Standart maliyet kontrol yönteminde, ayrıntılı maliyet kontrol yöntemindeki gibi yiyecek ve içecekler belli gruplara ayrılır. Bu yöntemde önemli olan, otel işletmesi dönem başında belirlediği maliyetlerle, gerçekleşen maliyetleri kıyaslar. Eğer, gerçekleşen maliyetlerle, plânlanan maliyetler arasında olumsuz bir fark varsa, işletme bu olumsuz farkın diğer dönemlerde de olmaması için gerekli tedbirleri alır.

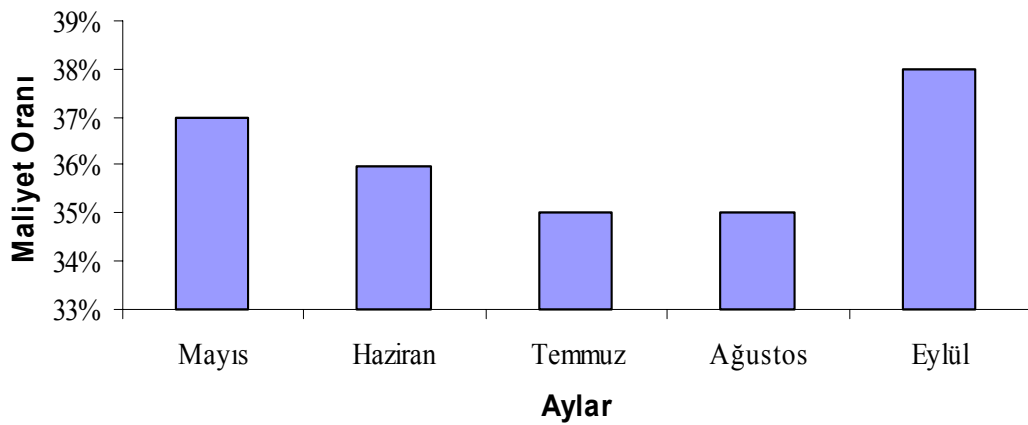
Potansiyel maliyet kontrol yönteminde ise, gelecekte olması gereken maliyetler tahmin edilerek, beklenen kârın elde edilebilmesi için gerekli tedbirler ve çalışmalar belirlenir. Dolayısıyla, küçük otel işletmeleri için bu yöntem oldukça kapsamlı olup, aynı zamanda sistemin işleyişi büyük bir çabayı gerektirir.

Turizmde artan rekabet karşısında etkili bir yiyecek-içecek maliyet kontrolünü uygulayamayan, müşteri istek ve ihtiyaçlarına cevap veremeyen işletmeler zarar edip, rekabet güçlerini kaybetme riskiyle karşı karşıyadır.

Çalışmanın son bölümünde ele aldığımız, Marmaris'teki dört yıldızlı X otel işletmesinin, basit maliyet kontrol yöntemini uyguladığı belirlenmiştir. Araştırmada işletmenin dönem olarak esas aldığı 2006 Mayıs-Eylül ayları arası çeşitli hesaplamalar sonucu elde edilmiş olan aylara göre yiyecek-içecek maliyet yüzdeleri ve grafik gösterimi şu şekildedir:

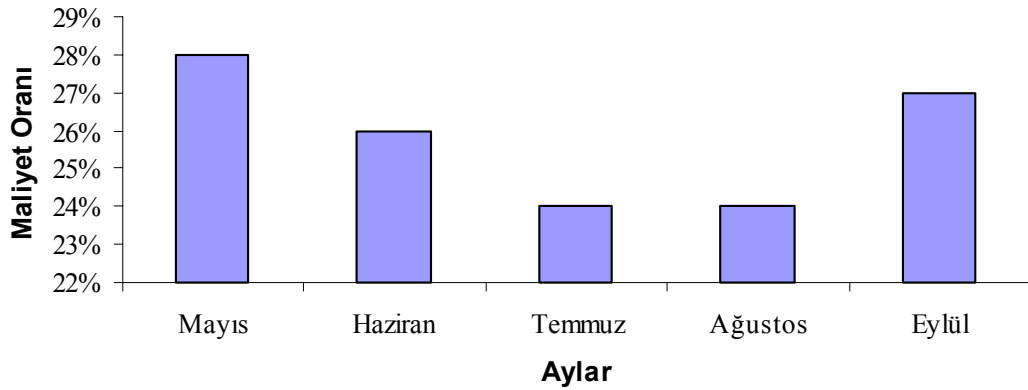
Aylar	Yiyecek Maliyet Oranı (%)
Mayıs	37
Haziran	36
Temmuz	35
Ağustos	35
Eylül	38

Yiyecek Maliyet Grafiği



Aylar	İçecek Maliyet Oranı (%)
Mayıs	28
Haziran	26
Temmuz	24
Ağustos	24
Eylül	27

İçecek Maliyet Grafiği



Bu oranlara göre, Mayıs ve Eylül aylarında yiyecek ve içecek maliyet yüzdeleri, diğer aylara göre yüksek çıkmıştır. Bunun sebebi, işletmenin düşük doluluk oranı ile çalışması ve stok edilebilir yiyecek ve içeceklerin bir kısmının o aylarda alınması olabilir. Temmuz ve Ağustos aylarında yiyecek ve içecek maliyet yüzdelerinin düşük çıkmasının nedenleri ise, otelin yüksek doluluk oranı ile çalışması, yiyecek-içecek malzemelerinin önceki aylarda alınması ve fiyatlardaki ucuzlama gösterilebilir.

X otel işletmesi, basit aylık maliyet kontrol yöntemini uygulayarak her ay çıkan yiyecek-içecek maliyet yüzdelerine göre değerlendirmelerde bulunmuştur. İşletmenin elde etmiş olduğu altı aylık yiyecek-içecek maliyet yüzdeleri, arzu ettiği yiyecekler için %30, içecekler için %20 oranına yakın değerler çıkmıştır. Bu bakımdan işletmede etkili bir yiyecek-içecek maliyet kontrolü gerçekleşmiş olduğu görülse de aslında bu oranlar gerçeği ifade etmemektedir. Bunun nedenlerini kısaca şu şekilde sıralanabilir:

- X otel işletmesi, depodan ürünlerin gönderilmesinde FIFO (ilk giren-ilk çıkar) yöntemini kullanmaktadır. Fiyatların sürekli olarak yükseldiği enflasyon dönemlerinde bu yöntem, fiktif (Zahiri/abartılı/gerçek olmayan) kârların oluşmasına neden olduğundan işletme, enflasyon dönemlerinde yönetim açısından zorluk çekebilir. Bu nedenle, işletme bu stok değerlendirme yöntemi yerine, ortalama değer yöntemini kullanmalıdır.

- Satın alınan yiyecek ve içecek malzemelerinin tümü için stok kartlarının açılması gerekmektedir. Ancak, işletme sadece bazı malzemeler için stok kartı açmıştır. Kısaca bazı malzemeleri işletme, doğrudan üretim birimlerine göndermiştir. Bu durum üretim birimlerinde tüketilmeyen ürünlerin tekrar depolara gönderilmesini engellemektedir. Bu nedenle, işletme satın aldığı bütün malzemeler için stok kartı açmalı ve “740 Hizmet Üretim Maliyeti Hesabı” yerine stokların izlendiği “150 İlk Madde ve Malzeme Hesabı”nı kullanmalıdır.

- İşletmede yiyecek-içecek maliyet yüzdelerinde sapmalar söz konusudur. Basit maliyet kontrol yöntemi, bu sapmaların nedenlerini ayrıntılı bir şekilde gösteremez.

Sonuç olarak, uygulamaya konu olan otel işletmesinde, belirtilen olumsuzlukların yanı sıra, daha ayrıntılı ve daha gerçekçi sonuçlar elde edilmesi için standart maliyet kontrol yöntemi kullanılmalıdır. Bu yöntem uygulanırsa, mevcut yöntemden daha iyi ve yararlı sonuçlar elde edilecektir. Mevcut durumda, maliyet sonuçları ay sonunda elde edildiği için olumsuzlukların çıkması halinde gerekli tedbirlerin alınması için geç kalınabilmektedir. Ayrıca, önceki aylarda meydana gelen artışlar ve azalışlar ayrıntılı bir şekilde belirlenemeyip, artışların ve azalışların hangi yiyecek ve içecek malzemelerinden kaynaklandığı anlaşılamamaktadır.

Standart maliyet kontrol yöntemi uygulanmış olsaydı, yiyecek-içecek maliyetlerinde meydana gelen artışlar ve sapmalar anında görülebilecek ve nedenleri araştırılabilecekti. Kısaca, basit maliyet kontrol yönteminin eksik kalan yönleri tamamlanacak ve daha etkin bir yiyecek-içecek maliyet kontrolü yapılacaktı. Bu nedenlerle, söz konusu otel işletmesinin ileriki dönemlerde standart maliyet kontrol yöntemini uygulaması önerilmektedir.

KAYNAKÇA

- AKBULUT, Halim, “*Konaklama İşletmelerinde Maliyet Muhasebesi Alt Sisteminin Kurulması ve Bir Uygulama Örneği*”, Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Konya, 1996.
- AKÇAYOL, Emriye, *Konaklama Yerlerinde Belge Düzeni ve Uygulanacak Cezalar*, TÜRMOB Yayınları, No:216, Ankara, 2003.
- AKDOĞAN, Nalan, *Maliyet Muhasebesi Uygulamaları*, Gözden Geçirilmiş 4. Baskı, Cem Web Ofset Ltd. Şti., Ankara, 1998.
- AKDOĞAN, Nalan-TENKER, Nejat, *Finansal Tablolar Analizi ve Mali Analiz Teknikleri*, Genişletilmiş 5. Baskı, Lebib Yalkın Yayınları, İstanbul, 1997.
- AKDOĞAN, Nalan-TENKER, Nejat, *Tekdüzen Muhasebe Sisteminde Mali Tablolar ve Oran Analizi*, İstanbul S.M.M.M.O. Yayınları, No:10, İstanbul, 1994.
- AKDOĞAN, Nalan-SEVİLENGÜL, Orhan, *Tekdüzen Muhasebe Sistemi Uygulaması*, Ankara S.M.M.M.O. Yayınları, Ankara, 1996.
- AKMEL, Jale, *Turizm İşletmelerinde Pazarlama Yönetimi*, Marmara Üniversitesi Sosyal Bilimler M.Y.O. Yayınları, İstanbul, 1994.
- AKOĞLAN, Meryem, “Kat Hizmetleri Departmanı”, *Otel İşletmeciliği*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2002.
- AKOĞLAN, Meryem, “Otelcilik Endüstrisi”, *Otel İşletmeciliği*, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998.
- AKTAŞ, Ahmet, *Yiyecek ve İçecek Yönetimi*, Livane Matbaası, Antalya, 2001.
- ALTUNDAĞ, Selahattin, *Güncel Muhasebe Terimleri Sözlüğü*, Adalet Yayınevi, Ankara, 2003.
- ARAS, Haşim, *Konaklama İşletmeciliğinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü*, Devran Matbaası, Ankara, 1993.

- AVCI, Umut-SAYILIR, Ali, “ Hizmet Kalitesi Çerçevesinde Çalışanların Rolüne ve Yeterliliğine İlişkin Karşılaştırmalı Bir İnceleme”, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı:1, 2006.
- AZALTUN, Murat, “Konaklama İşletmelerinde Mali Tablolar Analizi Kullanımı Üzerine Bir Araştırma”, *Muhasebe ve Denetime Bakış Dergisi*, Sayı:18, Nisan, 2006.
- AZALTUN, Murat-KAYA, Ergün, *Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları*, 3. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004.
- BATMAN, Orhan, *Otel İşletmelerinin Yönetimi*, Değişim Yayınları, Adapazarı, 1999.
- BEKÇİ, İsmail, *Konaklama Muhasebesi*, Süleyman Demirel Üniversitesi Basımevi, Isparta, 2003.
- BİLÂL, Esra, “*Otellerde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü ve Uygulanmasına Yönelik Bir Araştırma*”, İstanbul Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul, 1994.
- BİNGÖL, Ramazan, *Restoran İşletmeciliği*, Timaş Yayınları, İstanbul, 2005.
- BÜYÜKMİRZA, Kâmil, *Maliyet ve Yönetim Muhasebesi*, 9. Baskı, Gazi Kitabevi, Ankara, 2003.
- COLTMAN, M. Michael, *Cost Control for the Hospitality Industry*, 2. Baskı, Van Nostrand Reinhold, New York, 1989.
- COUSINS, John-FOSKETT, David-SHORTT, David, *Food and Beverage Management*, Longman, London, 1995.
- ÇETİNER, Ertuğrul, *Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları*, 3. Baskı, Gazi Kitabevi, Ankara, 2002.
- ÇETİNER, Ertuğrul, *Konaklama İşletmelerinde Yönetim Muhasebesi*, Detay Yayıncılık, Ankara, 1995.
- DEMİR, Nazif, *Konaklama Tesisleri Muhasebesi*, Akdeniz Üniversitesi Basımevi, Antalya, 1990.

- DENİZER, Dünder, *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- DENİZER, Dünder-TETİK, Nilüfer, *Otel İşletmeciliği*, Anatolia Yayıncılık, Ankara, 1995.
- DITTMER, R. Paul-GRIFFIN, G. Gerald, *Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls*, 6. Basım, John Wiley and Sons, New York, 1999.
- DİKİCİ, İhsan, Ali, “*Otel İşletmelerinde Maliyetleme ile Maliyetlerin Tekdüzen Muhasebe Sistemine Göre Muhasebeleştirilmesi ve Bir Uygulama*”, Süleyman Demirel Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İsparta, 1997.
- ERBAŞ, Ali, “*Turistik İşletmelerde İçecek Maliyet Kontrolü*”, Adnan Menderes Üniversitesi, İktisadî ve İdarî Bilimler Fakültesi, Yayınlanmamış Profesörlük Takdim Çalışması, Aydın, 1996.
- ERBAŞ, Ali, “*Turistik İşletmelerde Yiyecek Maliyet Kontrolü*”, Adnan Menderes Üniversitesi, İktisadî ve İdarî Bilimler Fakültesi, Yayınlanmamış Profesörlük Takdim Çalışması, Aydın, 1996.
- ESMERLİ, Uğur Osman, “*Otel İşletmelerinde Maliyet Kontrolü ve Bir Uygulama*”, Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Hatay, 1998.
- GÜCENME, Ümit, *Tekdüzen Hesap Plânına Göre Ticarî İşletmelerde Muhasebe ve Envanter İşlemleri*, Marmara Kitabevi, Bursa, 1996.
- HATİBOĞLU, Zeyyat, *Maliyet Muhasebesi*, Sıralar Matbaası, İstanbul, 1959.
- JONES, Peter-MIFLI, Mazalan, “Menu Development and Analysis in UK Restaurant Chains”, *Tourism and Hospitality Research*, Yıl: 3, Sayı:1, Haziran, 2001.
- KAPPA, M. Margaret-NITSCHKE, Aleta-SCHAPPART, B. Patricia, *Managing Housekeeping Operations*, 2.Basım, Educational Institute of the American Hotel and Motel Association, Ann Arbor, 1997.
- KARAKAYA, Mevlüt, *Maliyet Muhasebesi*, Gazi Kitabevi, Ankara, 2004.

- KARAMUSTAFA, Kurtuluş, “Otel İşletmelerinin Yiyecek ve İçecek Bölümünde Maliyet-Fiyat-Verimlilik İlişkileri ve Bir Örnek”, *Anatolia Dergisi*, Sayı: 4, 1994.
- KAVAL, Hasan, *Konaklama İşletmeleri Muhasebesi*, Yaklaşım Yayınları, Ankara, 1994.
- KEPEKÇİ, Celâl, *Bağımsız Denetim*, Genişletilmiş 5.Baskı, Avcıol Basım Yayın, İstanbul, 2004.
- KOÇAK, Nilüfer, *Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi*, Geliştirilmiş 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2004.
- KOZAK, Metin, “Otel İşletmelerinde Verimlilik Açısından Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Sağlanması”, *Verimlilik Dergisi*, Sayı:3, 1995.
- KOZAK, Metin, “Otel İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü”, *Otel İşletmeciliği*, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998.
- KOZAK, Nazmi, “Otel İşletmeciliğine Giriş”, *Otel İşletmeciliği*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2002.
- KURT, Şahin, “*Turistik Otel İşletmelerinde Maliyet ve Kâr Hesaplaması*”, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya, 1998.
- KUTLAN, Serhat, *Maliyet Kontrolü ve 5 Yıldızlı Konaklama İşletmelerinde Uygulama*, Alfa Kitabevi, İstanbul, 1998.
- LUNDBERG, E., Donald, *The Hotel and Restaurant Business*, 5. Baskı, Van Nostrand Reinhold, New York, 1989.
- MAVIŞ, Fermani, *Otel İşletmeciliği*, Birlik Matbaası, Eskişehir, 1992.
- MEMİŞ, Nilgün, “*Konaklama İşletmelerinde Maliyet-Hacim-Kâr Analizleri ve Örnek Bir Uygulama*”, Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla, 1999.
- MET, Ömer, L., *Otel İşletmeciliği*, Ceylan Matbaacılık, Bursa, 1997.
- MUCUK, İsmet, *Modern İşletmecilik*, 11.Basım, Türkmen Kitabevi, İstanbul, 2000.

- NINEMEIER, D. Jack, *Plâning and Control for Food and Beverage Operation*, 5. Baskı, American Hotel and Lodging Association, Ann Arbor, 2001.
- OLALI, Hasan-KORZAY, Meral, *Otel İşletmeciliği*, 2.Basım, Beta Basım Yayın A.Ş., İstanbul, 1993.
- ÖĞÜT, Âdem-GÜLEŞ, Hasan, Kürşat-ÇETİNKAYA, Ali, Şükrü, *Bilişim Teknolojileri Işığında Turizm İşletmelerinde Yönetim*, Nobel Yayın Dağıtım, Ankara, 2003.
- ÖZAL, Özcan-YILDIRIM, Oya-TEK, Nergis, *Muhasebe İlkeler ve Tekdüzen Muhasebe Sistemi Uygulamaları*, 7. Baskı, Ege Üniversitesi Basımevi, İzmir, 1996.
- ÖZTEKİN, Hikmet-İLHAN, İbrahim, “ Konaklama Endüstrisi ve Konaklama İşletmelerinin Sınıflandırılması”, *Anatolia Dergisi*, Sayı: 3, Eylül, 1994.
- ÖZTÜRK, Yüksel,-SEYHAN, Kadir, “Konaklama İşletmelerinde Sunulan Hizmet Kalitesinin Arttırılmasında İşgören Eğitiminin Yeri ve Önemi”, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı:1, 2006.
- POYRAZ, Erkan, “*Otel İşletmelerinde Fiyatlama Yöntemleri ve Güney Ege-Akdeniz Bölgeleri Otel İşletmelerinin Fiyatlama Eğilimlerinin Belirlenmesine Yönelik Bir Uygulama*”, Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, İzmir, 1997.
- RIZAOĞLU, Bahattin, “Menünün İşlevleri”, *Anatolia Dergisi*, Sayı:21-22., Eylül-Ekim, 1991.
- RIZAOĞLU, Bahattin-HANÇER, Murat, *Menü ve Yönetim*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- RUTHERFORD, G. Doney, *Hotel Management and Operation*, 2.Basım, John Willey and Sons, New York, 1995.
- SARAÇ, Salih, *Konaklama Muhasebesi*, Adım Yayıncılık, Ankâra, 1989.
- SARIIŞIK, Mehmet, “*Yiyecek-içecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Beş Yıldızlı Otellerde Standart Yiyecek Maliyet Kontrol Sisteminin*

- Uygulanabilirliği Üzerine Bir Araştırma*”, Adnan Menderes Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Aydın, 1998.
- SEVGENER, Sait-HACIRÜSTEMOĞLU, Rüstem, *Yönetim Muhasebesi*, Marmara Üniversitesi, Nihad Sayar Eğitim Vakfı Yayınları, İstanbul, 1993.
- SEVİM, H. Dilek, “Hastanelerde Bir Otelcilik Görevi Olarak Yiyecek-İçecek Hizmetlerinin Verimli Sürdürülmesi”, *Verimlilik Dergisi*, Sayı:2, 1999.
- SEZGİN, M. Orhan, *Konaklama Muhasebesi*, Güneş Matbaacılık, Ankara, 1976.
- SÖKMEN, Alptekin, “Yiyecek-İçecek Departmanı”, *Otel İşletmeciliği*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2002.
- SÖKMEN, Alptekin, *Ağırlama Endüstrisinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2003.
- SÖKMEN, Alptekin, *Yiyecek-İçecek Hizmetleri Yönetimi ve İşletmeciliği*, Genişletilmiş 2. Baskı, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- SÖNMEZ, Feriştah, “13 Nolu Türkiye Muhasebe Standartı-Stoklar”, *Muhasebe ve Denetim Bakış*, Sayı:9, Mayıs 2003.
- SUSMUŞ, Türker, “Maliyet Kontrolünün Sağlanmasında Sorumluluk Muhasebesi Sisteminin Rolü ve Zincir Otel İşletmelerinde Uygulanması”, *Mevzuat Dergisi*, Sayı:59, Kasım 2002. (www.mevzuatdergisi.com)
- ŞAHİN, Özer, *Konaklama İşletmelerinde Tedarik, Yiyecek-İçecek Tedariki Üzerine Bir Uygulama*”, Muğla Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Muğla, 2001.
- ŞENER, Burhan, *Konaklama İşletmelerinde Ön Büro Yönetimi*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2001.
- ŞENER, Burhan, *Modern Otel İşletmelerinde Yönetim ve Organizasyon*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2001.
- ŞENER, Recep, *Maliyet Analizleri ve Bütçeleme*”, (Yayınlanmamış Ders Notları), Muğla Üniversitesi, İktisadî ve İdarî Bilimler Fakültesi, Muğla, 2004.

- ŞENER, Recep, “*Maliyet Muhasebesi*”, (Yayınlanmamış Ders Notları), Muğla Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Muğla, 2003.
- ŞENER, Recep, *Maliyet Muhasebesi Çözümlü Problemleri*, Gazi Yayınları, Ankara, 1999.
- ŞENER, Recep, *Maliyet Unsurları Muhasebesi*, Gazi Kitabevi, Ankara, 2004.
- ŞENER, Recep, “*Yönetim Muhasebesi*”, (Yayınlanmamış Ders Notları), Muğla Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Muğla, 2004.
- TAŞKIN, Engin, “*Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Azaltılması*”, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir,1997.
- TÜRKSOY, Adnan, *Otel Yönetim Muhasebesi*, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998.
- TÜRKSOY, Adnan, *Yiyecek ve İçecek Hizmetleri Yönetimi*, Genişletilmiş 2. Baskı, Turhan Kitabevi, Ankara, 2002.
- UÇMAN, Erol, *Tekdüzen Muhasebe Sistemi ve Vergi Uygulamaları*, Çanakkale S.M.M.M.O.-Tesmer Yayın:1, Çanakkale, 2002.
- ULU, Ahmet-SARIIŞIK, Mehmet, “*Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Türkiye Açısından Uygulanabilirliği*”, 1.Uluslar arası ve 7. Ulusal Turizm Kongresi, Kuşadası, 1996.
- URAGUN, Mehmet, *Maliyet Muhasebesi ve Malî Tablolar*, Yetkin Basımevi, Ankara, 1993.
- USLU, Selçuk, *Plânlama ve Kontrol Açısından Maliyet Muhasebesi*, Gazi Üniversitesi Basımevi, Ankara, 1991.
- VERGİ USUL KANUNU
- YALKIN, Koç, Yüksel, *Genel Muhasebe*, 9. Baskı, Turhan Kitabevi, Ankara, 1995.
- YAZICIOĞLU, İrfan, “Restoranlarda Standart Maliyet Sisteminin Kullanımı Üzerine Bir Alan Araştırması”, *Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Dergisi*, Sayı:3, 2000.

- YEŞİLTAS, Mehmet, “Otel İşletmelerinde Destek Departmanlar”, *Otel İşletmeciliği*, Turhan Kitabevi, Ankara, 1998.
- YILMAZ, Yaşar, “*Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Süreci ve Bir Kontrol Aracı Olarak Maliyet ve Satışların Analizi*”, Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Endüstrisi, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir, 1997.
- YILMAZ, Yaşar, *Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü*, Detay Yayıncılık, Ankara, 2005.
- YÜKÇÜ, Süleyman, *Maliyet Muhasebesi*, 2. Baskı, Anadolu Matbaacılık, İzmir, 1993.

EK**Otel İşletmeleri Örnek Hesap Plânı *****1. DÖNEN VARLIKLAR****10. HAZIR DEĞERLER****100 KASA**

100.01. Önbüro YTL Kasası

100.02. Ana YTL Kasası

100.03. Dolar Kasası

100.04. Euro Kasası

101 ALINAN ÇEKLER

101.01. Alınan YTL Çekleri

101.01.01. Cüzdandaki YTL Çekleri

101.01.02. Tahsildeki YTL Çekleri

101.02. Alınan Yabancı Paralı Çekler

101.02.01. Cüzdandaki Çekler

101.02.02. Tahsildeki Çekler

101.02.03. Teminattaki Çekler

102 BANKALAR

102.01. Vadesiz TL Mevduatı Hesabı

102.01.01. A Bankası

102.01.02. B Bankası

102.02. Vadesiz Döviz Mevduatı hesabı

102.02.01. A Bankası

102.02.02. B Bankası

102.03. Vadeli YTL Mevduatı Hesabı

102.04. Vadeli Döviz Mevduatı Hesabı

102.05. Yurtdışı Bankalar Vadesiz Mevduatı Hesabı

102.06. Yurtdışı Bankalar Vadeli Mevduatı Hesabı

103 VERİLEN ÇEKLER VE ÖDEME EMİRLERİ (-)

103.01. Verilen YTL Çekleri ve Ödeme Emirleri

103.01.01. A Bankası

103.01.02. B Bankası

103.02. Verilen Yabancı Paralı Çekler ve Ödeme Emirleri

103.02.01. Dolar Çekleri

103.02.02. Euro Çekleri

108 DİĞER HAZIR DEĞERLER

108.01. Vadesi Gelmiş Kuponlar

108.01.01. Hisse Senedi Kuponları

108.01.02. Özel Kesim Tahvil Kuponları

108.01.03. Devlet Tahvili Kuponları

108.02. Pullar

108.02.01. Damga Pulları

108.02.02. Posta Pulları

108.03. Tahsil Edilecek Banka ve Posta Havaleleri

108.04. Kredi Kârtları Slipleri

108.04.01. Visa Kredi Kârtı Slipleri

108.04.02. Master Kredi Kârtı Slipleri

108.09. Diğer Hazır Değerler

11. MENKUL KIYMETLER**110 HİSSE SENETLERİ**

* Azaltun-Kaya, a.g.e., s. 15-44.

111 ÖZEL KESİM TAHVİL, SENET ve BONOLARI
112 KAMU KESİMİ TAHVİL SENET ve BONOLARI

- 112.01. Devlet Tahvilleri
 112.02. Hazine Bonoları
 112.03. Gelir Ortaklığı Senetleri
 112.04. Döviz Endeksli Devlet Tahvilleri

118 DİĞER MENKUL KIYMETLER

- 118.01. Yatırım Fonları
 118.01.01. A Tipi Yatırım Fonları
 118.01.02. B Tipi Yatırım Fonları
 118.02. Varlığa Dayalı Menkul Kıymetler
 118.03. Kâr ve Zarar Ortaklığı Belgesi
 118.04. Altın
 118.09. Diğer Çeşitli Menkul Kıymetler

119 MENKUL KIYMETLER DEĞER DÜŞÜKLÜĞÜ KÂRSİLİĞİ (-)

12. TİCARİ ALACAKLAR

120 ALICILAR

- 120.01. Yurtiçi Alıcılar
 120.01.01. Seyahat Acentaları
 120.01.02. Konuklar
 120.02. Yurtdışı Alıcılar
 120.02.01 Seyahat Acentaları
 120.02.02. Konuklar

121 ALACAK SENETLERİ

- 121.01. Cüzdandaki Senetler
 121.01.01. Ocak Vadeli Senetler
 121.01.02. Şubat Vadeli Senetler
 121.01.03. Mart Vadeli Senetler
 121.01.04. Nisan Vadeli Senetler
 121.01.05. Mayıs Vadeli Senetler
 121.01.06. Haziran Vadeli Senetler
 121.01.07. Temmuz Vadeli Senetler
 121.01.08. Ağustos Vadeli Senetler
 121.01.09. Eylül Vadeli Senetler
 121.01.10. Ekim Vadeli Senetler
 121.01.11. Kasım Vadeli Senetler
 121.01.12. Aralık Vadeli Senetler
 121.02. Tahsildeki Senetler
 121.02.01. A Bankası
 121.02.02. B Bankası
 121.03. Teminattaki Senetler
 121.04. Protestolu Senetler
 121.05. Takipteki Senetler
 121.06. Vadeli Çekler
 121.06.01. Vadeli YTL Çekleri
 121.06.02. Vadeli Yabancı Para Çekleri

122 ALACAK SENETLERİ REESKONTU (-)

- 122.01. Yeni Türk Liralı Alacak Senetleri Reeskontu
 122.02. Yabancı Paralı Alacak Senetleri Reeskontu

123 KREDİ KÂRTLARINDAN ALACAKLAR

- 123.01. A Bankası
 123.02. B Bankası

124 ALINAN VADELİ ÇEKLER

- 124.01. Cüzdandaki Vadeli Çekler
 124.01.01. Ocak Vadeli Çekler
 124.01.02. Şubat Vadeli Çekler
 124.01.03. Mart Vadeli Çekler
 124.01.04. Nisan Vadeli Çekler

- 124.01.05. Mayıs Vadeli Çekler
- 124.01.06. Haziran Vadeli Çekler
- 124.01.07. Temmuz Vadeli Çekler
- 124.01.08. Ağustos Vadeli Çekler
- 124.01.09. Eylül Vadeli Çekler
- 124.01.10. Ekim Vadeli Çekler
- 124.01.11. Kasım Vadeli Çekler
- 124.01.12. Aralık Vadeli Çekler
- 124.02. Tahsildeki Vadeli Çekler
- 124.03. Teminattaki Vadeli Çekler
- 126 VERİLEN DEPOZİTO ve TEMİNATLAR**
- 127 DİĞER TİCARİ ALACAKLAR**
- 128 ŞÜPHELİ TİCARİ ALACAKLAR**
- 128.01. Tahsili Geciken Ticarî Alacaklar
- 128.02. Dava ve İcra Safhasında Bulunan İhtilaflı Alacaklar
- 128.03. Protesto Edilmiş Alacak Senetleri
- 128.04. Karşılığı Olmayan Çekler
- 128.09. Diğer Şüpheli Alacaklar
- 129 ŞÜPHELİ TİCARİ ALACAKLAR KARŞILIĞI (-)**
- 129.01. Tahsili Geciken Alacaklar Karşılığı
- 129.02. Dava ve İcra Safhasında Bulunan İhtilaflı Alacaklar Karşılığı
- 129.09. Diğer Şüpheli Alacaklar Karşılığı
- 131 ORTAKLARDAN ALACAKLAR**
- 132 İŞTİRAKLARDAN ALACAKLAR**
- 133 BAĞLI ORTAKLIKLARDAN ALACAKLAR**
- 135 PERSONELDEN ALACAKLAR**
- 136 DİĞER ÇEŞİTLİ ALACAKLAR**
- 137 DİĞER ALACAK SENETLERİ REESKONTU (-)**
- 138 ŞÜPHELİ ALACAKLAR**
- 139 ŞÜPHELİ ALACAKLAR KARŞILIĞI (-)**
- 15. STOKLAR**
- 150 İLK MADDE ve MALZEME**
- 150.01. Yiyecek Malzemeleri
- 150.01.01. Etler
- 150.01.02. Balıklar
- 150.01.03. Tavuklar
- 150.01.04. Sebzeler
- 150.01.05. Meyveler
- 150.01.06. Kuru Gıdalar
- 150.01.07. Kahvaltılıklar
- 150.01.08. Konserveler
- 150.01.09. Şarküteriler
- 150.01.10. Baharatlar
- 150.01.11. Kuruyemişler
- 150.01.19. Diğer Yiyecek Malzemeleri
- 150.02. İçecek malzemeleri
- 150.02.01. Meşrubatlar
- 150.02.02. İçkiler
- 150.03. Oda Malzemeleri
- 150.04. Temizlik Malzemeleri
- 150.05. Doğalgaz
- 150.06. Giyim Malzemeleri
- 150.07. Bakım ve Onarım Malzemeleri
- 150.08. Kırtasiye ve Basılı Evrak
- 150.09. Diğer Malzemeler
- 150.19.01. Dönemsonu Kullanılmayan Yiyecek Malzemeleri
- 150.19.02. Dönemsonu Kullanılmayan İçecek Malzemeleri
- 150.19.03. Dönemsonu Kullanılmayan Temizlik Malzemeleri

150.19.09. Dönemsonu Kullanılmayan Diğer Malzemeler

157 DİĞER STOKLAR

157.01. Hurdalar

157.02. Artıklar

158 STOK DEĞER DÜŞÜKLÜĞÜ KARŞILIĞI (-)

159 VERİLEN SİPARİŞ AVANSLARI

159.01. Verilen Yurtiçi Sipariş Avansları

159.02. Verilen Yurtdışı Sipariş Avansları

18.GELECEK AYLARA AİT GİDERLER ve GELİR TAHAKKUKLARI

180 GELECEK AYLARA AİT GİDERLER

7/A SEÇENEĞİNİ UYGULAYANLAR

180.01. Gelecek Aylara Ait Hizmet Üretim Giderleri

180.02. Gelecek Aylara Ait Araştırma ve Geliştirme Giderleri

180.03. Gelecek Aylara Ait Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri

180.04. Gelecek Aylara Ait Genel Yönetim Giderleri

180.05. Gelecek Aylara Ait Finansman Giderleri

180.06. Gelecek Aylara Ait Diğer Olağan Gelirler

7/B SEÇENEĞİNİ UYGULAYANLAR

180.01. Gelecek Aylara Ait İşçi Ücret ve Giderleri

180.02. Gelecek Aylara Ait Memur Ücret ve Giderleri

180.03. Gelecek Aylara Ait Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler

180.04. Gelecek Aylara Ait Çeşitli Giderler

180.05. Gelecek Aylara Ait Vergi Giderleri

180.06. Gelecek Aylara Ait Finansman Giderleri

180.07. Gelecek Aylara Ait Diğer Olağan Giderleri

181 GELİR TAHAKKUKLARI

181.01. Menkul Kıymetler Gelir Tahakkukları

181.02. Kira Gelirleri Tahakkukları

181.03. Faiz Gelirleri Tahakkukları

181.04. Diğer Gelir Tahakkukları

182 ÖNBÜRO KONTROL HESABI

19. DİĞER DÖNEN VARLIKLAR

190 DEVREDEDEN KDV

191 İNDİRİLECEK KDV

191.01. Malzeme ve Hizmet Alışları KDV

191.02. Amortisman Tabi Duran Varlıklara İlişkin KDV

191.03. Satış İadelerine İlişkin KDV

191.04. Yabancılara Satış Nedeniyle İndirilecek KDV

191.05. Gelecek Aylarda İndirilecek KDV

192 DİĞER KDV

192.01. Ertelenen KDV

192.02. Terkin Edilecek KDV

192.03. Tecil Edilebilir KDV

193 PEŞİN ÖDENEN VERGİ ve FONLAR

193.01. Mahsup Edilecek Vergi ve Fonlar

193.02. Geri Alınacak Vergi ve Fonlar

195 VERİLEN İŞ AVANSLARI

195.01. Personele Verilen İş Avansları

195.02. Diğer Kişilere Verilen İş Avansları

196 PERSONEL AVANSLARI

196.01. Ücret Avansları

196.02. Yolluk Avansları

196.03. Diğer Avansları

197 SAYIM VE TESELLÜM NOKSANLARI

197.01. Kasa Noksanı

197.02. Menkul Kıymet Noksanı

197.03. Stok Noksanı

- 197.04. Maddi Duran Varlık Noksanı
 197.05. Diğer Sayım ve Tesellüm Noksanı
198 DİĞER ÇEŞİTLİ DÖNEN VARLIKLAR
199 DİĞER DÖNEN VARLIKLAR KARŞILIĞI (-)
2 DURAN VARLIKLAR
 22 TİCARİ ALACAKLAR
220 ALICILAR
 220.01. Yurtiçi Alışlar
 220.01.01. Seyahat Acentaları
 220.01.02. Konuklar
 220.02. Yurtdışı Alıcılar
 220.02.01. Seyahat Acentaları
 220.02.02. Konuklar
221 ALACAK SENETLERİ
 221.01. Cüzdandaki Alacak Senetleri
 221.01.01. YTL Senetleri
 221.01.02. Yabancı Paralı Senetler
 221.02. Tahsildeki Senetler
 221.02.01. A Bankası
 221.02.02. B Bankası
 221.03. Teminattaki Senetler
 221.04. Protestolu Senetler
 221.05. Takipteki Senetler
226 VERİLEN DEPOZİTO ve TEMİNATLAR
 23 DİĞER ALACAKLAR
231 ORTAKLARDAN ALACAKLAR
232 İŞTİRAKLER ALACAKLAR
233 BAĞLI ORTAKLIKLARDAN ALACAKLAR
234 PERSONELDEN ALACAKLAR
236 DİĞER ÇEŞİTLİ ALACAKLAR
237 DİĞER ALACAK SENETLERİ REESKONTU (-)
 24 MALİ DURAN VARLIKLAR
240 BAĞLI MENKUL KIYMETLER
241 BAĞLI MENKUL KIYMETLER DEĞER DÜŞÜKLÜĞÜ KARŞILIĞI(-)
242 İŞTİRAKLER
243 İŞTİRAKLERE SERMAYE TAAHÜLERİ (-)
244 İŞTİRAKLER SERMAYE PAYI DEĞER DÜŞÜKLÜĞÜ
KARŞILIĞI (-)
245 BAĞLI ORTAKLIKLAR
246 BAĞLI ORTAKLIKLARA SERMAYE TAAHHÜLERİ (-)
247 BAĞLI ORTAK. SERMAYE PAYI DEĞER DÜŞÜKLÜĞÜ KARŞILIĞI (-)
248 DİĞER MALİ DURAN VARLIKLAR
249 DİĞER MALİ DURAN VARLIKLAR KARŞILIĞI
 25 MADDİ DURAN VARLIKLAR
250 ARAZİ ve ARSALAR
 250.01. Araziler
 250.02. Arsalar
251 YERALTI ve YERÜSTÜ DÜZENLERİ
 251.01. Yollar
 251.01.01. Maliyet Bedeli
 251.01.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
 251.02. Havuzlar, Kaydıraklar ve Köprüler
 251.02.01. Maliyet Bedeli
 251.02.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
 251.03. Bahçeler ve Parklar
 251.03.01. Maliyet Bedeli
 251.03.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
 251.04. Spor Sahaları

- 251.04.01. Maliyet Bedeli
- 251.04.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 252 BİNALAR**
- 253 TESİS, MAKİNE ve CİHAZLAR**
- 253.01. Makineler
- 253.01.01. Maliyet Bedeli
- 253.01.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.02. Çamaşırhane Tesisatı
- 253.02.01. Maliyet Bedeli
- 253.02.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.03. Müzik Tesisatı
- 253.03.01. Maliyet Bedeli
- 253.03.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.04. Restoran ve Bar Tesisatı
- 253.04.01. Maliyet Bedeli
- 253.04.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.05. Mutfak Tesisatı
- 253.05.01. Maliyet Bedeli
- 253.05.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.06. Spor Tesisatı
- 253.06.01. Maliyet Bedeli
- 253.06.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.07. Sağlık Tesisatı
- 253.07.01. Maliyet Bedeli
- 253.07.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.08. TV ve VİDEO Cihazları
- 253.08.01. Maliyet Bedeli
- 253.08.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.09. Haberleşme Tesisatı
- 253.09.01. Maliyet Bedeli
- 253.09.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 253.10. Teknik Takımları
- 253.10.01. Maliyet Bedeli
- 253.10.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 254 TAŞITLAR**
- 254.01. Otomobiller
- 254.01.01. Maliyet Bedeli
- 254.01.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 254.02. Minibüsler
- 254.02.01. Maliyet Bedeli
- 254.02.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 254.03. Diğer Taşıtlar
- 254.03.01. Maliyet Bedeli
- 254.03.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 255 DEMİRBAŞLAR**
- 255.01. Oda Demirbaşları
- 255.01.01. Maliyet Bedeli
- 255.01.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 255.02. Açık Saha Demirbaşları
- 255.02.01. Maliyet Bedeli
- 255.02.01. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 255.03. Animasyon Demirbaşları
- 255.03.01. Maliyet Bedeli
- 255.03.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 255.04. Büro Demirbaşları
- 255.04.01. Maliyet Bedeli
- 255.04.02. Yeniden Değerleme Değer Artışı
- 256 DİĞER MADDİ DURAN VARLIKLAR**

257 BİRİKMİŞ AMORTİSMANLAR

- 257.01. Yeraltı ve Yerüstü Düzenleri Birikmiş Amortismanı
- 257.02. Binalar Birikmiş Amortismanı
- 257.03. Tesis, Makine ve Cihazlar Birikmiş Amortismanı
- 257.04. Taşıtlar Birikmiş Amortismanı
- 257.05. Demirbaşlar Birikmiş Amortismanı
- 257.06. Diğer Maddi Duran varlıklar Birikmiş Amortismanı

258 YAPILMAKTA OLAN YATIRIMLAR**259 VERİLEN AVANSLAR**

26 MADDİ OLMAYAN DURAN VARLIKLAR

260 HAKLAR**261 ŞEREFİYE****262 KURULUŞ ve ÖRGÜTLEME GİDERLERİ****263 ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME GİDERLERİ****264 ÖZEL MALİYETLER****267 DİĞER MADDİ OLMAYAN DURAN VARLIKLAR****268 BİRİKMİŞ AMORTİSMANLAR****269 VERİLEN AVANSLAR**

28 GELECEK YILLARA AİT GİDERLER ve GELİR TAHAKKUKLARI

280 GELECEK YILLARA AİT GİDERLER**281 GELİR TAHAKKUKLARI**

29 DİĞER DURAN VARLIKLAR

292 DİĞER KATMA DEĞER VERGİSİ**293 GELECEK YILLAR İHTİYACI STOKLAR****294 ELDEN ÇIKARILACAK STOKLAR ve MADDİ DURAN VARLIKLAR****297 DİĞER ÇEŞİTLİ DURAN VARLIKLAR****298 STOK DEĞER DÜŞÜKLÜĞÜ KARŞILIĞI (-)****299 BİRİKMİŞ AMORTİSMANLAR****3. KISA VADELİ YABANCI KAYNAKLAR**

30 MALİ BORÇLAR

300 BANKA KREDİLERİ

300.01. YTL Krediler

300.01.01. Z Bankası

300.01.02. Y Bankası

300.02. Yabancı Para Kredileri

300.02.01. V Bankası

300.02.02. W Bankası

303 UZUN VADELİ KREDİLERİN ANAPARA TAKSİTLERİ ve FAİZLERİ

303.01. YTL Kredi Taksit ve Faizleri

303.01.01. Z Bankası

303.01.02. Y Bankası

303.02. Yabancı Para Kredi Taksit ve Faizleri

303.02.01. V Bankası

303.02.02. W Bankası

304 TAHVİL ANAPARA BORÇ, TAKSİT ve FAİZLERİ**305 ÇIKARILMIŞ BONOLAR ve SENETLER****306 ÇIKARILMIŞ DİĞER MENKUL KIYMETLER****307 FİNANSAL KİRALAMA BORÇLARI****308 MENKUL KIYMET İHRAÇ FARKI (-)****309 DİĞER MALİ BORÇLAR**

32 TİCARİ BORÇLAR

320.01. Yurtiçi Satıcılar

320.01.01. A Şirketi

320.01.02. B Şirketi

320.02. Yurtdışı Satıcılar

320.02.01. A Şirketi

320.02.02. B Şirketi

321 BORÇ SENETLERİ

- 321.01. Ocak Vadeli Senetler
- 321.02. Şubat Vadeli Senetler
- 321.03. Mart Vadeli Senetler
- 321.04. Nisan Vadeli Senetler
- 321.05. Mayıs Vadeli Senetler
- 321.06. Haziran Vadeli Senetler
- 321.07. Temmuz Vadeli Senetler
- 321.08. Ağustos Vadeli Senetler
- 321.09. Eylül Vadeli Senetler
- 321.10. Ekim Vadeli Senetler
- 321.11. Kasım Vadeli Senetler
- 321.12. Aralık Vadeli Senetleri
- 322. BORÇ SENETLERİ REESKONTU**
- 326 ALINAN DEPOZİTO ve TEMİNATLAR**
- 329. DİĞER TİCARİ BORÇLAR**
- 329.01. Belgesi Gelmeyen Mal ve Hizmet Borçları
- 329.02. Taşeronlara Borçlar
- 33 DİĞER BORÇLAR**
- 331 ORTAKLARA BORÇLAR**
- 331.01. Ödenecek Temettüleri
- 331.02. Ortaklara Diğer Borçlar
- 332 İŞTİRAKLERE BORÇLAR**
- 333 BAĞLI ORTAKLIKLARA BORÇLAR**
- 335 PERSONELE BORÇLAR**
- 335.01. Ödenecek Ücretler
- 335.02. Ödenecek İkramiye ve Primler
- 335.03. Ödenecek Kıdem Tazminatı
- 335.04. Ödenecek Servis Hisseleri
- 335.05. Ödenecek Diğer Borçlar
- 337 DİĞER BORÇ SENETLERİ REESKONTU (-)**
- 339 DİĞER ÇEŞİTLİ BORÇLAR**
- 34 ALINAN AVANSLAR**
- 340 ALINAN SİPARİŞLERİ AVANSLARI**
- 340.01. Konuk Rezervasyon Avansları
- 340.01.01. Alınan Konaklama Avansları
- 340.01.02. Alınan Yiyecek-İçecek Avansları
- 340.01.03. Alınan Ziyafet Avansları
- 340.02. Acenta Rezervasyon Avansları
- 340.02.01. Alınan Konaklama Avansları
- 340.02.02. Alınan Yiyecek-İçecek Avansları
- 340.02.03. Alınan Ziyafet Avansları
- 340.03. Yurtdışı Rezervasyon Avansları
- 340.03.01. Alınan Konaklama Avansları
- 340.03.02. Alınan Yiyecek-İçecek Avansları
- 340.03.03. Alınan Ziyafet Avansları
- 349 ALINAN DİĞER AVANSLAR**
- 36 ÖDENECEK VERGİ ve YÜKÜMLÜLÜKLER**
- 360 ÖDENECEK VERGİ ve FONLAR**
- 360.01. Ödenecek Kurumlar Vergisi
- 360.02. Ödenecek Gelir Vergisi
- 360.03. Ödenecek Fon Payları
- 360.05. Ödenecek Katma Değer Vergisi
- 360.06. Ödenecek Damga Vergisi
- 361 ÖDENECEK SOSYAL GÜVENLİK KESİNTİLERİ**
- 361.01. Ödenecek SSK Primleri
- 361.02. Ödenecek İşsizlik Sigorta Fonu Kesintileri
- 368 VADESİ GEÇMİŞ, ERTELENMİŞ veya TAKSİTLENDİRİLMİŞ VERGİ ve DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLER**

369 ÖDENECEK DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLER

369.01. Ödenecek İcra Kesintileri

369.02. Ödenecek Diğer Kesintiler

37 BORÇ ve GİDER KARŞILIKLARI

370 DÖNEM KÂRI VERGİ ve DİĞER YASAL YÜKÜMLÜLÜK KARŞILIKLARI

370.01. Kurumlar Vergisi Karşılığı

370.02. Gelir Vergisi Karşılığı

370.03. Fon Payı Karşılıkları

371 DÖNEM KÂRININ PEŞİN ÖDENEN VERGİ ve DİĞER YÜKÜMLÜLÜKLERİ (-)**372 KIDEM TAZMİNATI KARŞILIĞI****373 MALİYET GİDERLERİ KARŞILIĞI**

373.01. Hizmet Maliyetleri Karşılığı

373.02. Araştırma ve Geliştirme Giderleri Karşılığı

373.03. Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri Karşılığı

373.04. Genel Yönetim Giderleri Karşılığı

373.05. Finansman Giderleri Karşılığı

373.06. Diğer Olağan Giderler Karşılığı

379 DİĞER BORÇ ve GİDER KARŞILIKLARI

379.01. Toplu İş Sözleşmesi Ücret Farkları Karşılığı

379.02. Tahakkuk Etmemiş Müteahhit İstihkakları Karşılığı

38 GELECEK AYLARA AİT GELİRLER ve GİDER TAHAKKUKLARI

380 GELECEK AYLARA AİT FAİZ GELİRLERİ

380.01. Gelecek Aylara Ait Faiz Gelirleri

380.02. Gelecek Aylara Ait Kira Gelirleri

380.03. Gelecek Aylara Ait Komisyon Gelirleri

380.04. Gelecek Aylara Ait Diğer Gelirler

381 GİDER TAHAKKUKLARI

381.01. Hizmet Üretim Giderleri Tahakkukları

381.02. Araştırma ve Geliştirme Giderleri tahakkukları

381.03. Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri Tahakkukları

381.04. Genel Yönetim Giderleri Tahakkuku

381.05. Finansman Giderleri Tahakkuku

381.06. Diğer Olağan Giderler Tahakkuku

39 DİĞER KISA VADELİ YABANCI KAYNAKLAR

391 HESAPLANAN KDV

391.01. Satış Üzerinden Hesaplanan KDV

391.02. Alış İadelerine Ait Hesaplanan KDV

391.03. Maddi Duran Varlık Satışlarına Ait Hesaplanan KDV

391.04. İndirilemeyecek KDV

391.05. Hesaplanan Diğer KDV

392 DİĞER KDV

392.01. Ertelenen KDV

392.02. Terkin Edilen KDV

393 MERKEZ ve ŞUBELER CARİ HESABI**397 SAYIM ve TESELLÜM FAZLALARI**

397.01. Kasa Fazlası

397.02. Menkul Kıymet Fazlası

397.03. Stok Fazlası

397.04. Maddi Duran Varlık Fazlası

397.05. Diğer Sayım ve Tesellüm Fazlası

399 DİĞER ÇEŞİTLİ YABANCI KAYNAKLAR

399.01. Alıcılara Borçlar

399.09. Diğer Çeşitli Kısa Vadeli Borçlar

4. UZUN VADELİ YABANCI KAYNAKLAR

40 MALİ BORÇLAR

400 BANKA KREDİLERİ

400.01. YTL Krediler

- 400.01.01. Z Bankası
- 400.01.02. Y Bankası
- 400.02. Yabancı Para Kredileri
- 400.02.01. V Bankası
- 400.02.02. W Bankası
- 42 TİCARİ BORÇLAR
- 420 SATICILAR**
- 420.01. YTL Yurtiçi Satıcılar
- 420.01.01. A Bankası
- 420.01.02. B Bankası
- 420.02. YTL Yurtdışı Satıcılar
- 420.02.01. A Şirketi
- 420.02.02. B Şirketi
- 421 BORÇ SENETLERİ**
- 422 BORÇ SENETLERİ REESKONTU**
- 426 ALINAN DEPOZİTO ve TEMİNATLAR**
- 429 DİĞER TİCARİ BORÇLAR**
- 429.01. Belgesi Gelmeyen Malzeme ve Hizmet Borçları
- 429.02. Taşeronlara Borçlar
- 43 DİĞER BORÇLAR
- 431 ORTAKLARA BORÇLAR**
- 432 İŞTİRAKLERE BORÇLAR**
- 433 BAĞLI ORTAKLIKLARA BORÇLAR**
- 437 DİĞER BORÇ SENETLERİ REESKONTU (-)**
- 438 KAMUYA OLAN ERTELENMİŞ veya TAKSİTLENDİRİLMİŞ BORÇLAR**
- 439 DİĞER ÇEŞİTLİ BORÇLAR**
- 44 ALINAN AVANSLAR
- 440 ALINAN SİPARİŞ AVANSLARI**
- 449 ALINAN DİĞER AVANSLAR**
- 47 BORÇ ve GİDER KARŞILIKLARI
- 472 KIDEM TAZMİNATI KARŞILIĞI**
- 479 DİĞER BORÇ ve GİDER KARŞILIKLARI**
- 48 GELECEK AYLARA AİT GELİRLER ve GİDER TAHAKKUKLARI
- 480 GELECEK YILLARA AİT GELİRLER**
- 481 GİDER TAHAKKUKLARI**
- 49 DİĞER UZUN VADELİ YABANCI KAYNAKLAR
- 492 GELECEK YILLARA ERTELENEN veya TERKİN EDİLEN KDV**
- 493 TESİSE KATILMA PAYLARI**
- 499 DİĞER ÇEŞİTLİ UZUN VADELİ YABANCI KAYNAKLAR**
- 5. ÖZ KAYNAKLAR**
- 50 ÖDENMEMİŞ SERMAYE
- 500 SERMAYE**
- 501 ÖDENMEMİŞ SERMAYE (-)**
- 52 SERMAYE YEDEKLERİ
- 520 HİSSE SENEDİ İHRAÇ PRİMLERİ**
- 521 HİSSE SENETİ İPTAL KARARLARI**
- 522 M.D. V. YENİDEN DEĞERLEME ARTIŞLARI**
- 522.01. Yeraltı ve Yerüstü Düzenleri
- 522.02. Binalar
- 522.03. Tesis, Makine ve Cihazlar
- 522.04. Taşıt Araçları
- 522.05. Demirbaşlar
- 523 İŞTİRAKLER YENİDEN DEĞERLEME ARTIŞLARI**
- 523.01. X Yılı İştirakler Yeniden Değerleme Artışları
- 523.02. Y Yılı İştirakler Yeniden Değerleme Artışları
- 524 MALİYET BEDELİ ARTIŞ FONLARI**
- 524.01. Gayri Menkuller Maliyet Artışları Fonu
- 524.02. İştirak Hissesi Maliyet Artışları Fonu

525 MADDİ OLMAYAN DURAN VARLIKLAR YENİDEN DEĞERLEME ARTIŞI

525.01. Özel Maliyet Bedelleri

529 DİĞER SERMAYE YEDEKLERİ

529.01. İştiraklerde Sermaye İlâvesinden Oluşan Yedekler

529.02. Bedelsiz Alınan Anonim Şirketler İştirak Payları

54 KÂR YEDEKLERİ**540 YASAL YEDEKLER**

540.01. I. Tertip Yasal Yedekler

540.02. II. Tertip Yasal Yedekler

541 STATÜ YEDEKLER**542 OLAĞANÜSTÜ YEDEKLER****548 DİĞER KÂR YEDEKLER****549 ÖZEL FONLAR**

57 GEÇMİŞ YILLAR KÂRLARI

570 GEÇMİŞ YILLAR KÂRLARI

58 GEÇMİŞ YILLAR ZARARLARI

580 GEÇMİŞ YILLAR ZARARLARI (-)

59 DÖNEM NET KÂRI (ZARARI)

590 DÖNEM NET KÂRI**591 DÖNEM NET ZARARI (-)****6. GELİR TABLOSU HESAPLARI**

60 BRÜT SATIŞLAR

600 YURT İÇİ SATIŞLARI

600.01. Oda Satışları

600.01.01. Münferit Konuklara Satışlar

600.01.02. Grup Konuklara Satışlar

600.01.03. Diğer Oda Satışları

600.02. Yiyecek Satışları

600.02.01. Pansiyon Yiyecek

600.02.02. Ekstra Yiyecek

600.02.03. Diğer Yiyecekler

600.03. İçecek Satışları

600.03.01. Ekstra İçecek

600.03.02. Diğer İçecek Satışları

600.04. Plaj

600.04.01. Plaj Girişi

600.04.02. Havlu, Deniz Yatağı

600.05. Havuz

600.05.01. Havuz Girişi

600.05.02. Havlu, Şilte

600.06. Sauna-Hamam

600.06.01. Hamam Girişi

600.06.02. Sauna Girişi

600.07. Diğer Üniteler

600.07.01. Aktivite

600.07.02. Tenis

600.07.03. Kiralık Kasalar

600.07.04. Masa Tenisi

600.07.05. Oyun Makineleri

600.07.06. Disko Girişi

600.08. Çamaşırhane

600.08.01. Çamaşır Yıkama

600.08.02. Ütüleme

600.09. Telefon, Faks, Fotokopi

600.10. Kira

600.10.01. Dükkan Kiraları

600.10.02. Lojman Kiraları

601 YURTDIŞI SATIŞLAR

- 601.01. Oda Satışları
- 601.01.01. Münferit Konuklara satışlar
- 601.01.02. Grup Konuklara Satışlar
- 601.02. Yiyecek Satışları
- 601.02.01. Pansiyon Yiyecek Gelirleri
- 602 DİĞER GELİRLER**
- 602.01. Teşvik Primleri
- 602.02. Vergi İadeleri
- 602.03. Alınan Sübvansiyonlar
- 602.04. İptal Edilen Rezervasyon Avansları
- 602.05. Vade Farkları
- 602.06. Diğer Çeşitli Gelirler
- 610 SATIŞTAN İADELER**
- 610.01. Komisyon İadeleri
- 610.01.01. Yurtiçi Komisyon İadeleri
- 610.01.02. Yurtdışı Komisyon İadeleri
- 610.02. Hizmet Satış İadeleri
- 610.03. Diğer İadeler
- 611 SATIŞ İSKONTALARI (-)**
- 611.01. Konaklama
- 611.02. Yiyecek
- 611.03. İçecek
- 611.04. Diğer
- 612 DİĞER İNDİRİMLER**
- 612.01. Satış Primi ve Komisyonları
- 62 SATIŞLARIN MALİYETİ**
- 622 SATILAN HİZMET MALİYETİ (-)**
- 622.01. Konaklama Ünitesi Maliyeti
- 622.02. Yiyecek Ünitesi Maliyeti
- 622.03. İçecek Ünitesi Maliyeti
- 622.04. Plaj Ünitesi Maliyeti
- 622.05. Havuz Ünitesi Maliyeti
- 622.06. Sauna-Hamam Üniteleri Maliyeti
- 622.07. Çamaşırhane Ünitesi Maliyeti
- 622.08. Telefon Ünitesi Maliyeti
- 623 DİĞER SATIŞLARIN MALİYETİ (-)**
- 63 FAALİYET GİDERLERİ**
- 630 ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME GİDERLERİ**
- 631 PAZARLAMA SATIŞ ve DAĞITIM GİDERLERİ**
- 632 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ**
- 64 DİĞER FAALİYETLERDEN OLAĞAN GELİR ve KÂRLAR**
- 640 İŞTİRAKLERDEN TEMETTÜ GELİRLERİ**
- 641 BAĞLI ORTAKLIKLARDAN TEMETTÜ GELİRLERİ**
- 642 FAİZ GELİRLERİ**
- 642.01. Vadesiz Mevduat Faizleri
- 642.02. Vadeli Mevduat Faizleri
- 642.03. Devlet Tahvili Faizleri
- 642.04. Hazine Bonosu Faizleri
- 642.05. Diğer Faiz Gelirleri
- 643 KOMİSYON GELİRLERİ**
- 643.01. Yurtiçi Komisyon Gelirleri
- 643.01.01. Seyahat Acentalarından Alınan Komisyon Gelirleri
- 643.01.02. Kiralama Komisyon Gelirleri
- 643.02. Yurtdışı Komisyon Gelirleri
- 643.03. Diğer Komisyon Gelirleri
- 644 KONUSU KALMAYAN KARŞILIKLAR**
- 644.01. Şüpheli Ticarî Alacaklar Karşılığı İptal Kârları
- 644.02. Menkul Değer Düşüklüğü Karşılığı İptal Kârları

- 644.03. Diğer Konusu Kalmamış Karşılıklar İptal Kârları
645 MENKUL KİTMET SATIŞ KÂRLARI
645.01. Hisse Senedi Satış Kârı
645.02. Tahvil Satış Kârı
645.03. Diğer Menkul Kıymetler Satış Kârı
646 KAMBİYO KÂRLARI
646.01. Yabancı Para Kasası ile İlgili Kambiyo Kârları
646.02. Döviz Tevdiat Hesapları ile İlgili Kambiyo Kârları
646.03. Yabancı Çekler ile İlgili Kambiyo Kârları
646.04. Alacaklar ile İlgili Kambiyo Kârları
646.05. Diğer Kambiyo Kârları
647 REESKONT FAİZ GELİRLERİ
649 DİĞER OLAĞAN GELİR ve KÂRLAR
649.01. Kira Gelirleri
649.02. Gecikme Faizleri
649.03. İşletme Dışına Verilen Hizmet Gelirleri
649.04. Diğer Olağan Gelir ve Kârlar
65 DİĞER FAALİYETLERDEN OLAĞAN GİDER ve ZARARLAR (-)
653 KOMİSYON GİDERLERİ
653.01. Yurtiçi Komisyon Giderleri
653.02. Yurtdışı Komisyon Giderleri
653.03. Diğer Komisyon Giderleri
654 KARŞILIK GİDERLERİ
654.01. Şüpheli Alacaklar Zararı
654.02. Menkul Kıymetler Değer Düşüklüğü Zararı
654.03. Stok Değer Düşüklüğü Karşılığı
654.04. İştirakler Değer Düşüklüğü Karşılığı
654.05. Bağlı Ortaklıklar Değer Düşüklüğü Karşılığı
654.06. Sayım ve Tesellüm Noksanları
654.07. Diğer Karşılık Giderleri
655 MENKUL KIYMET SATIŞ ZARARLARI
655.01. Hisse Senedi Satış Zararları
655.02. Tahvili Satış Zararları
655.03. Diğer Menkul Kıymetler Satış Zararları
656 KAMBİYO ZARARLARI
656.01. Yabancı Para Kasası ile İlgili Kambiyo Zararları
656.02. Döviz Tevdiat Hesapları ile İlgili Kambiyo Zararları
656.03. Yabancı Çekler ile İlgili Kambiyo Zararları
656.04. Alacaklar ile İlgili Kambiyo Zararları
656.05. Diğer Kambiyo Zararları
657 REESKONT FAİZ GİDERLERİ
659 DİĞER OLAĞAN GİDER ve ZARARLAR
66 FİNANSMAN GİDERLERİ (-)
660 KISA VADELİ BORÇLANMA GİDERLERİ
661 UZUN VADELİ BORÇLANMA GİDERLERİ
67 OLAĞAN DIŞI GELİR ve KÂRLAR
671 ÖNCEKİ DÖNEM GELİR ve KÂRLARI
671.01. Önceki Dönem Faiz Gelirleri
671.02. Önceki Dönem Satış Gelirleri
679 DİĞER OLAĞANDIŞI GELİR ve KÂRLARI
679.01. Maddi Duran Varlık Satış Kârları
679.02. İştirak ve Bağlı Ortaklık Devir Kârları
679.03. Sayım Fazlası Gelirleri
679.04. Arızı Satış Kârları
679.05. Hasar Fazlası Tazminat Gelirleri
679.06. İrat Kaydedilen Depozito ve Teminatlar
679.07. Alınan Ceza ve Tazminatlar
679.08. Diğer Çeşitli Olağan Gelir ve Kârlar

68 OLAĞANDIŞI GİDER ve ZARARLAR (-)

680 ÇALIŞMAYAN KISIM GİDER ve ZARARLARI

680.01. Direkt İşçilik Giderleri

680.02. Genel Üretim Giderleri

680.03. Diğer Çalışmayan Kısım Gider ve Zararları

681 ÖNCEKİ DÖNEM GİDER ve ZARARLARI

681.01. Önceki Dönem Faiz Giderleri

681.02. Önceki Dönem Alış Giderleri

681.03. Önceki Yıllara Ait Vergi ve Harçlar

681.04. Kıdem Tazminatı Farkları

681.05. Diğer Önceki Dönem Gider ve Zararları

689 DİĞER OLAĞAN DIŞI GİDER ve ZARARLAR

689.01. Maddi Duran Varlık Satış Zararı

689.02. İştirak ve Bağlı Ortaklık Devir Zararları

689.03. Sayım Noksanı Gideri

689.04. Arızı Satış Zararları

689.05. Gider Kaydedilen Depozito ve Teminatlar

689.06. Ödenen Ceza ve Teminatlar

689.07. Bağış ve Yardımlar

689.08. Diğer Çeşitli Olağandışı Gider ve Zararlar

69 DÖNEM NET KÂRI veya ZARARI

690 DÖNEM KÂRI veya ZARARI

691 DÖNEM KÂRI VERGİ ve DİĞER YASAL YÜKÜMLÜLÜK KARŞILIKLARI (-)

691.01. Kurumlar Vergisi Karşılığı

691.02. Gelir Vergisi Karşılığı

691.03. Fon Payı Karşılıkları

692 DÖNEM NET KÂRI veya ZARARI

7. MALİYET HESAPLARI

74 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ

740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ

740.01. Odalar Maliyeti

740.01.01. Malzeme Giderleri

740.01.02. İşçi Ücret ve Giderleri

740.01.03. Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler

740.01.04. Çeşitli Giderler

740.02. Yiyecek Maliyeti

740.02.01. Malzeme Giderleri

740.02.02. İşçi Ücret ve Giderleri

740.02.03. Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler

740.02.04. Çeşitli Giderler

740.03. İçecek Maliyeti

740.03.01. Malzeme Giderleri

740.03.02. İşçi Ücret ve Giderleri

740.03.03. Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler

740.03.04. Çeşitli Giderler

740.04. Plaj, Sauna, Hamam ve Havuz Maliyeti

740.04.01. Malzeme Giderleri

740.04.02. İşçi ücret ve Giderleri

740.04.03. Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler

740.04.04. Çeşitli Giderler

740.05. Telefon Santral Maliyeti

740.05.01. Malzeme Giderleri

740.05.02. İşçi Ücret ve Giderleri

740.05.03. Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler

740.05.04. Çeşitli Giderler

740.06. Animasyon Giderleri

740.06.01. Malzeme Giderleri

740.06.02. İşçi Ücret ve Giderleri

- 740.06.03. Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler
740.06.04. Çeşitli Giderler
741 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ YANSITMA HESABI
741.01. Odalar Maliyeti Yansıtma
741.02. Yiyecek Maliyeti Yansıtma
741.03. İçecek Maliyeti Yansıtma
741.04. Plaj, Sauna, Hamam, Havuz Maliyeti Yansıtma
741.05. Çamaşırhane Maliyeti Yansıtma
741.06. Telefon Santrali Maliyeti Yansıtma
742 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ FARK HESABI
75 ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME GİDERLERİ
750 ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME GİDERLERİ
751 ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME GİDERLERİ YANSITMA HESABI
752 ARAŞTIRMA ve GELİŞTİRME GİDERLERİ FARK HESABI
76 PAZARLAMA, SATIŞ ve DAĞITIM GİDERLERİ
760 PAZARLAMA, SATIŞ ve DAĞITIM GİDERLERİ
761 PAZARLAMA, SATIŞ ve DAĞITIM GİDERLERİ YANSITMA HESABI
762 PAZARLAMA, SATIŞ ve DAĞITIM GİDERLERİ FARK HESABI
77 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ
770 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ
770.01. Malzeme Giderleri
770.02. İşçilik Ücret ve Giderleri
770.03. Dışarıdan Sağlanan Fayda ve Hizmetler
770.04. Çeşitli Giderler
770.05. Vergi, Resim ve Harçlar
770.06. Amortismanlar
771 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ YANSITMA HESAPLARI
772 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ FARKLARI HESABI
78 FİNANSMAN GİDERLERİ
780 FİNANSMAN GİDERLERİ
780.01. K.V. Banka Kredi Faizleri
780.02. K.V. Satıcılara Ödenen Vade Farkları
780.03. K.V. Borçlanmadan Doğan Kur Farkları
780.04. K.V. Kredi Sözleşme ve Komisyon Giderleri
780.05. K.V. Teminat Mektubu Komisyon ve Giderleri
780.06. K.V. Diğer Finansman Giderleri
780.07. U.V. Banka Kredi Faizleri
780.08. U.V. Satıcılara Ödenen Vade Farkları
780.09. U.V. Borçlanmadan Doğan Kur Farkları
780.10. U.V. Kredi Sözleşme ve Komisyon Giderleri
780.11. U.V. Teminat Mektubu Komisyon ve Giderleri
780.12. U.V. Diğer Finansman Giderleri
781 FİNANSMAN GİDERLERİ YANSITMA HESABI
782 FİNANSMAN GİDERLERİ FARK HESABI
79 GİDER ÇEŞİTLERİ (MALİYET HESAPLARI 7/B SEÇENEĞİ)
790 İLK MADDE ve MALZEME GİDERLERİ
791 İŞÇİ ÜCRET ve GİDERLERİ
792 MEMUR ÜCRET ve GİDERLERİ
793 DIŞARDAN SAĞLANAN FAYDA ve HİZMETLER
794 ÇEŞİTLİ GİDERLER
795 VERGİ, RESİM ve HARÇLAR
796 AMORTİSMANLAR ve TÜKENME PAYLARI
797 FİNANSMAN GİDERLERİ
798 GİDER ÇEŞİTLERİ YANSITMA HESABI
799 ÜRETİM MALİYET HESABI
9. NAZIM HESAPLAR
90 YABANCI PARALI İŞLEMLER
900 EFEKTİF ve DÖVİZ DEPOSU

- 900.01. Efektif Dolar Deposu
- 900.02. Efektif Euro Deposu
- 901 BANKA DÖVİZ TEVDİAT HESABI**
- 901.01. Dolar Hesapları
- 901.02. Euro Hesapları
- 902 DÖVİZ TAHSİLÂT HESABI**
- 902.01. Döviz Tahsilât Hesabı
- 902.02. Euro Tahsilât Hesabı
- 903 DÖVİZ HÂSILATI**
- 903.01. Mal ve Hizmet Satışları
- 903.02. Servis Hâsılatı
- 903.03. KDV Hâsılatı
- 903.04. Döviz Alım-Satım Hâsılatı
- 904 EFEKTİF ve DÖVİZ DURUMU**
- 904.01. Dolar Durumu
- 904.02. Euro Durumu
- 905 DÖVİZ ALACAKLARI**
- 905.01. Dolar Alacakları
- 905.02. Euro Alacakları
- 906 DÖVİZ BORÇLARI**
- 906.01. Dolar Borçları
- 906.02. Euro Borçları
- 91 TEMİNAT MEKTUPLARI
- 910 TEMİNAT MEKTUBUNDAN ALACAKLAR**
- 911 TEMİNAT MEKTUBUNDAN BORÇLAR**
- 92 TEMİNATA VERİLEN ve ALINAN KIYMETLER
- 920 KIYMETLERİMİZİ TEMİNAT ALANLAR**
- 921 TEMİNATTAKİ KIYMETLERİMİZ**
- 921.01. Teminattaki Kambiyo Senetleri
- 921.02. Teminattaki Menkul Kıymetler
- 921.03. Gayrimenkul İpotekleri
- 925 TEMİNATA ALINAN KIYMETLER**
- 925.01. Teminata Alınan Kambiyo Senetleri
- 925.02. Teminata Alınan Menkul Kıymetler
- 926 TEMİNATA KIYMET VERENLER**
- 93 EMANET ALINAN ve VERİLEN KIYMETLER
- 930 EMANET KIYMET ALANLAR**
- 931 EMANET VERİLEN KIYMETLER**
- 931.01. Tahsile Verilen Kambiyo Senetleri
- 931.02. Tahsile Verilen Menkul Kıymetler
- 935 EMANET ALINAN KIYMETLER**
- 936 EMANET KIYMET VERENLER**
- 94 YATIRIM İNDİRİMİ
- 940 YARARLANILACAK YATIRIM İNDİRİMİ**
- 940.01. X Yılında Yararlanılan Yatırım
- 940.01.251. Yeraltı ve Yerüstü Düzenleri
- 940.01.252. Binalar
- 940.01.253. Tesis, Makine ve Cihazlar
- 940.01.254. Taşıtlar
- 940.01.255. Demirbaşlar
- 940.01.256. Diğer Maddi Duran Varlıklar
- 941 YARARLANILMIŞ YATIRIM İNDİRİMİ**
- 941.01. X Yılında Yararlanılan Yatırım İndirimi
- 941.01.251. Yeraltı ve Yerüstü Düzenleri
- 941.01.252. Binalar
- 941.01.253. Tesis, Makine ve Cihazlar
- 941.01.254. Taşıtlar
- 941.01.255. Demirbaşlar

941.01.256. Diğer Maddi Duran Varlıklar

942 YATIRIM İNDİRİMİ ALACAKLI HESABI

95 MALİ KÂRA ERİŞİM HESAPLARI

950 KANUNEN KABUL EDİLMEYEN GİDERLER

950.01. Satıştan İadeler

950.02. Satış İskontoları

950.03. Diğer İndirimler

950.04. Satılan Hizmet Maliyeti

950.05. Diğer Satışların Maliyeti

950.06. Araştırma ve Geliştirme Giderleri

950.07. Pazarlama, Satış ve Dağıtım Giderleri

950.08. Genel Yönetim Giderleri

950.09. Komisyon Giderleri

950.10. Karşılık Giderleri

950.11. Menkul Kıymet Satış Zararı

950.12. Kambiyo Zararları

950.13. Reeskont Faiz Giderleri

950.14. Diğer Gider ve Zararlar

950.15. Kısa Vadeli Borçlanma Giderleri

950.16. Uzun Vadeli Borçlanma Giderleri

950.17. Çalışmayan Kısım Gider ve Zararları

950.18. Önceki Dönem Gider ve Zararları

950.19. Diğer Olağandışı Gider ve Zararlar

951 KANUNEN KABUL EDİLMEYEN GİDERLER ALACAKLI HESABI

952 VERGİYE TABİ OLMAYAN GELİRLER BORÇLU HESABI

953 VERGİYE TABİ OLMAYAN GELİRLER

953.01. Yurtiçi Satışlar

953.02. Yurtdışı Satışlar

953.03. Diğer Gelirler

953.04. İştiraklerden Temettü Gelirleri

953.05. Bağlı Ortaklıklardan Temettü Gelirleri

953.06. Faiz Gelirleri

953.07. Komisyon Gelirleri

953.08. Konusu Kalmayan Karşılıklar

953.09. Menkul Kıymet Satış Kârları

953.10. Kambiyo Kârları

953.11. Reeskont Faiz Gelirleri

953.12. Faaliyetle İlgili Diğer Gelir ve Kârlar

953.13. Önceki Dönem Gelir ve Kârları

953.14. Diğer Olağandışı Gelir ve Kârlar

954 VERGİ MATRAHINDAN BU DÖNEMDE İNDİRİLECEK ÖNCEKİ DÖNEM GİDERLERİ

954.01. Önceki Dönemlere Ait Bu Dönemde Ödenen SSK Primleri

955 VERGİ MATRAHINDAN BU DÖNEMDE İNDİRİLECEK GİDERLER ALACAKLI HESABI

KİŞİSEL BİLGİLER

Adı Soyadı : Çağrı KÖROĞLU

Doğum Yeri : MUĞLA

Doğum Yılı : 1982

Medeni Hali : Bekâr

EĞİTİM VE AKADEMİK BİLGİLER

Lise 1996-2000 : Marmaris Sabancı Lisesi

Lisans 2000-2004 : Muğla Üniversitesi İ.İ.B.F

Yabancı Dil : İngilizce

MESLEKİ BİLGİLER

2005-..... : Muğla Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü İşletme Anabilim Dalı'nda Araştırma Görevlisi