

# ANTALYA'DAKİ BEŞ YILDIZLI KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YİYECEK-İÇECEK MALİYET KONTROLÜ VE FİYATLAMA UYGULAMALARI ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

*Yrd.Doç.Dr. Adnan DÖNMEZ*

Akdeniz Üniversitesi, İ.İ.B.F., İşletme Bölümü

*Ali ARICI*

Akdeniz Üniversitesi, S.B.E., Yüksek Lisans Öğrencisi

*Yrd.Doç.Dr. Filiz ANGAY KUTLUK*

Akdeniz Üniversitesi, Ayşe Sak Uygulamalı Bilimler Yüksek Okulu

## ÖZET

*Bu çalışmada, Antalya ve çevresinde faaliyet gösteren beş yıldızlı konaklama işletmelerinde, yiyecek-içecek maliyet kontrol sistemleri ve fiyatlama konusunun araştırılması amaçlanmıştır. Araştırmanın ana kütlesini 196 adet 5 yıldızlı otel ve 1.sınıf tatil köyü oluşturmaktadır. Çalışma, araştırmanın amacına uygun olarak hazırlanan bir anket aracılığı ile yürütülmüş ve elde edilen veriler SPSS paket programı aracılığı ile analize tabi tutulmuştur. Anket sonuçlarının analizi sonucunda işletmelerin büyük bir çoğunluğunun yiyecek maliyetlerinin kontrolünde aylık basit maliyet kontrol sistemini, içecek kontrol sistemi olarak ise standart maliyet kontrol sistemini kullandıkları görülmüştür. Ayrıca genel fiyatlama yaklaşımı olarak kâra dayalı fiyatlama yaklaşımının, oda fiyatlarının belirlenmesinde ise gelir-gider tahminlemesi yönteminin daha yoğun olarak kullanıldığı saptanmıştır.*

**Anahtar Kelimeler:** Konaklama İşletmeleri, Yiyecek ve İçecek, Fiyatlama, Maliyet Kontrolü.

## A RESEARCH ON FOOD AND BEVERAGE COST CONTROL APPLICATIONS AND PRICING IN FIVE STAR HOSPITALITY ENTERPRISES IN ANTALYA

### ABSTRACT

*The aim of this study is to explore food and beverage cost control systems and pricing in five star hospitality enterprises in Antalya. The population of the study consists of 196 five star hotels and first class holiday villages. This study is conducted by a survey that fits to the aim and obtained data was analyzed by SPSS package program. According to the results, the enterprises predominantly use monthly simple cost control system in controlling food costs and standard cost control system as beverage control system. Besides,*

*profit based approach is mostly used as general pricing approach and income and expense estimation method is mostly used in room price setting.*

**Key Words:** *Hospitality Enterprises, Food and Beverage, Pricing, Cost Control.*

## 1.GİRİŞ

Konaklama sektörü yapısı itibari ile diğer sektörlerden farklıdır. Temel ürünün ağırlama ve konaklama olduğu sektörün farklılığı insan faktöründen kaynaklanmaktadır. Sürekli değişen talepler, gelişen teknoloji, ulaşımın kolaylaşması, rekabet yoğunluğu, kültürel etkileşimler gibi sosyal ve ekonomik değişimler konaklama sektörünü birebir etkileyen faktörlerdir. Sektördeki işletmeler, müşterilerini daha iyi ağırlamak, daha iyi bir konaklama hizmeti sağlamak için bu değişimleri birebir takip etmek zorundadır.

Konaklama işletmeleri, bu değişimleri belirli koşullar altında bünyelerine uygulamaktadır. Maliyet yapısı, yönetim anlayışı, işletme yapısı, pazar durumu gibi koşullar işletmelerin bu değişimleri ne ölçüde bünyelerine yansıtabileceklerini belirlemektedir. Müşterilerinin konaklama ihtiyaçlarını karşılamanın yanı sıra yiyecek-içecek ve diğer sosyal ihtiyaçlarının da karşılanmasını sağlayan konaklama işletmeleri, müşteri tatminini sağlayacak mal ve hizmet üretim çabaları ile birlikte işletmenin sürekliliğini sağlayabilmek için kârlılık amaçlarını da gözetmek zorundadırlar (Yılmaz 2007: 1). İşletmelerin istenilen kârlılığa ulaşabilmesi için faaliyetler hem satışlar hem de maliyetler açısından iyi bir şekilde yönetilmelidir (Azaltun, 2007: 95).

Günümüze konaklama işletmelerinin en önemli gelir kaynağını yiyecek-içecek satışlarından elde edilen gelirler oluşturmaktadır. Ancak sektörde her şey dahil sisteminin getirdiği yoğun rekabet nedeniyle yiyecek-içecek kalemlerinin maliyetleri de son derece önem kazanmaktadır.

Bu çalışmada konaklama işletmeleri için büyük önem arz eden yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri ve oda fiyatlamalarını belirlemede kullandıkları yöntemler üzerinde durulmuştur. Çalışma kapsamında öncelikle yiyecek-içecek kontrol yöntemleri ve fiyatlama yöntemleri ele alınacak, daha sonra ise Antalya ve çevresinde faaliyet gösteren beş yıldızlı konaklama işletmelerine uygulanan anket çalışmasının sonuçlarına ve analizlerine yer verilecektir.

## **2.KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE YİYECEK - İÇECEK KONTROL SİSTEMLERİ**

Yiyecek-içecek maliyet kontrolü; tekrar satılmak üzere ham, yarı-hazır ya da hazır olarak satın alınan yiyecek ve içecek maddeleri üzerinde satın almadan satış noktasına kadar kurulan denetim mekanizması olarak ifade edilebilir (Kozak vd., 2002: 217).

Yiyecek-içecek işletmelerinde satış kârlarının en yüksek düzeyde tutulması için yiyecek ve içecek ilk madde ve malzeme giderlerinin kontrol altında tutulması büyük önem taşımaktadır (Çetiner, 1989: 40).

Konaklama sektöründe yiyecek ve içecek departman maliyetleri üç temel gider kaleminden oluşur. Bu gider kalemleri şunlardır (Witzky, 1964:130).

- Personel Giderleri
- Yiyecek-içecek malzeme giderleri
- Diğer giderler (temizlik, mutfakta kullanılan yakıt, eğlence vb.).

Bu maliyetlerin kontrolü önceden belirlenmiş standartlarla mümkün olur. Kontrolün dayanağı standardizasyondur ve standardizasyon kabul görmüş, tanınmış ve dikkatle saptanmış bir ölçüdür (Witzky, 1964: 130).

### **2.1. Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Amaçları ve Yararları**

Yiyecek ve İçecek maliyet kontrolünün amaçlarını belirli başlıklar altında toplamak mümkündür. Bunlar (Aktaş, 2001: 129):

- Gelir gider analizlerinin yapılması,
- Standartların belirlenmesi ve sürekliliğinin sağlanması,
- Fiyatlamaya temel oluşturma,
- Hırsızlığın önlenmesi,
- İsrafın önlenmesi,
- Yönetimin bilgilendirilmesidir.

Bu amaçlara ulaşabilmek için, her şeyden önce sistemin sağlıklı olması ve elde edilen verilerin iyi değerlendirilmesi gerekmektedir. Ancak kontrol sistemi tek başına bir çare olmadığı gibi bazı olumsuzlukların çıkmasına da engel olamaz. Bununla birlikte bu amaçlar çerçevesinde işletmeye birçok yararlar sağladığı da muhakkaktır. Sağladığı yararları şu şekilde sıralayabiliriz (Aras, 1993: 17):

- İşletmenin yiyecek-içecek ve ilgili verilerinin dökümü yapılarak belirli kriterlere göre rapor haline getirilmesi sağlanabilir.
- Söz konusu raporlar analiz edilerek, değerlendirme sonucu olumsuz etkenler var ise bunlara yönelik tedbirler alınabilir.
- Malzeme giderleri saptanarak brüt kâr üniteler itibari ile belirlenebilir ve bu verilerden ileriye yönelik tahmin çalışmaları yapılabilir.
- İşletmenin genel satış politikasının oluşturulmasına katkıda bulunur.

## 2.2. Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolünde Karşılaşılan Sorunlar

Yiyecek ve içecek maliyet kontrolünde karşılaşılan sorunlar şu şekilde özetlenebilir (Kozak vd., 2002: 220; Erdinç, 2009: 315):

- Yiyecek-içecek satışlarının çoğunluğunun küçük parçalar halinde yapılması. Örneğin bir şişe rakının kadehler halinde satılması ya da yiyeceklerin porsiyonlar halinde satılması gibi.
- Yiyecek-içecek madde stoklarının devir hızlarının yüksek olması diğer bir sorundur. Satışların yoğun olduğu dönemlerde işletmeye olan yiyecek-içecek akışları da hızlanmaktadır. Bu akışlar farklı miktar ve fiyatlarda olabilmektedir. Dönemler arası farklılaşma alış fiyatlarının takibini güçleştirmektedir.
- Yiyecek malzemelerinden sadece ana yemek üretiminde değil diğer yemeklerin üretimlerinde de yararlanılması, porsiyon maliyetlemesini güçleştirmektedir. Aynı durum kokteyller içerisine katılan farklı tür ve miktarlardaki içecekler için de geçerlidir.
- Maliyet kontrolündeki görevliler ile diğer personelin, maliyetleme, fiyatlandırma ve servis gibi hususlarda yeterince bilgiye sahip olmamaları, kontrolden beklenen verimin ve yararın alınmasını engellemektedir.
- Seçilen maliyet kontrol sisteminin işletme yapı ve politikasına uymaması kontrolü anlamsız kılmaktadır.
- Yiyecek-içecek üretim ve servisini gerçekleştiren personelin dışında kalan çalışanlardan (restoran temizlik görevlisi gibi) ne ölçüde yararlandığının hesaplanması oldukça güç bir iştir.
- Çevresel faktörler olan ekonomik, sosyal, politik ve teknolojik değişimlerdeki beklenmedik bir gelişme işletmenin maliyet kontrol sistemi üzerinde önemli bir sorun yaratabilmektedir. Enflasyonist baskı altındaki ülkelerde sürekli artan yiyecek-içecek maliyetleri yüzünden tutarlı bir maliyet kontrolü oluşturmak olanaksız hale gelmektedir.

## 2.3. Yiyecek Maliyet Kontrol Yöntemleri

Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyetlerinin ne yönde geliştiğini ölçebilmek, gelişmeleri takip edebilmek, maliyetlerin önceden saptanan veya kabul edilebilir sınırlar içerisinde olup olmadığını tespit edebilmek için kontrol yöntemlerine ihtiyaç vardır. Maliyet kontrol yöntemleri sayesinde maliyet bilgileri yorumlanabilir bir hale getirilir.

Yiyecek-içecek maliyetlerinin önceden belirlenen veya kabul edilebilir sınırlar içerisinde olup olmadığına ilişkin geliştirilen kontrol yöntemleri uygulama açısından bazı farklılıklar arz etmekle birlikte temelde birbirlerine çok yakındırlar ve amaçları da aynıdır. Tüm yöntemlerin ortak noktası, maliyetlere ilişkin bilgilerin yöneticilere doğru ve çabuk şekilde ulaştırılmasıdır (Yılmaz, 2007: 147).

Değişik kaynaklarda farklı adlarla ifade edilen çeşitli maliyet kontrol yöntemleri bulunmakla birlikte en yaygın olarak bilinen yöntemler dört başlık altında incelenebilir (Erdinç, 2009: 316):

- a) Basit Maliyet Kontrol Yöntemi
  - Aylık Basit Maliyet Kontrol Yöntemi
  - Günlük Basit Maliyet Kontrol Yöntemi
- b) Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi
  - Harris, Kerr and Forster Yöntemi
  - Horwarth and Horwarth Yöntemi
- c) Standart Maliyet Yöntemi
- d) Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi

### **2.3.1. Basit Maliyet Kontrol Sistemi**

Basit maliyet kontrol sistemi kendi içerisinde aylık basit maliyet kontrol sistemi ve günlük basit maliyet kontrol sistemi olarak ikiye ayrılmaktadır. Ancak yiyecek maliyeti hesaplanırken ikisininde hesaplama mantığı aynı olup maliyetlerin satışlara oranlanması esasına dayanmaktadır (Dittmer ve Griffin, 1989: 384; Çam, 2009: 512).

#### **2.3.1.1. Aylık Basit Maliyet Kontrol Sistemi**

Basit maliyet kontrol yöntemlerine yüzde kontrol yöntemleri de denilmektedir. Zira yöntemin esası maliyetlerin satışlara olan oranına dayanmaktadır. Basit aylık maliyet kontrol yönteminde bu oran aylık olarak bulunmaktadır.

Aylık yiyecek malzeme maliyetinin belirlenmesi için ay sonu depo sayımlarının yapılması gerekir. Yapılan sayımda mevcut malların miktarlarının fiyatları ile çarpımı sonucu depo mevcutlarının parasal değerleri belirlenir. O aydaki dönem başı açılış stokları ile o dönem içindeki alışlar toplanarak dönem sonu envanterinden çıkartılmak suretiyle tüketim miktarı bulunmuş olur.

Malzemelerin değerlerinin belirlenmesi daha önce değinildiği gibi işletmenin önceden belirlediği stok değerlendirme yöntemlerine göre yapılır. O dönemin dönem sonu stokları bir sonraki dönemin dönem başı stok mevcudu olarak işlem görür (Erdoğan, 2009: 316).

Basit aylık maliyet kontrol yöntemi şu eşitlikle ifade edilebilir (Yılmaz, 2007: 149):

Açılış stokları + Dönem İçi Alımlar = Kullanabilir Durumdaki Yiyecek Stokları

Kullanılabilir Durumdaki Yiyecek Stokları – Dönem Sonu Stokları = Kullanılan Malzeme Maliyeti

### **2.3.1.2. Günlük Basit Maliyet Kontrol Sistemi**

Günlük basit maliyet kontrol yönteminde maliyetler günlük olarak bulunmaktadır. Alımlar, o günün maliyetine eklenmekte ve maliyet ve satışlar, günlük olarak, bir tablo yardımı ile takip edilmektedir (Yılmaz, 2007: 155).

Bu yöntemle maliyetlerin günlük olarak takibi ve gerektiğinde tedbirlerin zamanında alınması amaçlanmış olmakla birlikte bu amaca hizmet etmesi pek mümkün görülmemektedir. Zira o gün alınan yiyeceklerin hepsinin aynı günde kullanılması söz konusu olmayabilir.

Yiyecek maddelerinin toplu alındığı günlerde (hepsi kullanılmış olsa bile) maliyetler yüksek çıkacak bazı günlerde ise (stoktan kullanıldığı için) normalden düşük çıkacaktır. Bu nedenle sonuçların bir hafta veya 10 gün gibi belirli dönemler ile analizi daha anlamlı olacaktır. Diğer yandan bu yöntemle maliyetler kısa bir dönemi kapsadığı için kontrolün verimliliğini düşürmesi de söz konusudur (Ulu ve Sarışık, 1996: 6).

### **2.3.2. Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi**

Ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi yiyecek maliyetlerinin günlük bazdaki değişimleri hakkında etkin bir kontrol sağlayabilmek ve satılan yiyecek maliyetlerinin hangi malzeme türlerinden kaynaklandığını saptamak amacıyla geliştirilmiş bir yiyecek maliyet kontrol yöntemidir (Çiftçi ve Köroğlu, 2008: 35; Taşkın, 1997: 129). Bu yöntem uygulanırken yiyecekler, et ve et ürünleri, deniz mahsulleri, sebze ve meyveler, süt ve süt ürünleri, konserve tatlılar, tatlandırıcı ve baharatlar, ekmek ve hamur ürünleri gibi gruplara ayrılmaktadır (Aktaş, 2001: 338; Yılmaz, 2007: 156).

Ayrıntılı maliyet kontrol yönteminde Haris, Kerr and Forster Yöntemi ve Horwarth and Horwarth Yöntemi olmak üzere iki uygulama mevcuttur.

#### **2.3.2.1. Harris, Kerr and Forster Yöntemi**

Harris, Kerr and Forster kuruluşunca geliştirilen bu yöntemin özü, satılan yemeklerin maliyetlerinin hangi girdi kalemlerinden oluştuğunu bulmaya dayanır. Diğer yandan bu yöntemde günlük maliyet değişimleri takip edilebildiği gibi, ara toplamlar alınarak belirli aralıklarla veya ay sonu sonuçları da alınabilmektedir (Sümerkan, 1989: 83; Yılmaz, 2007: 155). Aylık maliyetin tam gerçeği yansıtabilmesi için mutlaka aybaşı ve ay sonu malzeme sayımlarının gözden uzak tutulmaması gerekmektedir (Aras, 1993: 170).

Ülkemizde daha çok otel işletmelerinde kullanılan bu yöntem aynı zamanda maliyetleri karşılaştırarak farkları bulmaya ve menüde yapılması gerekli değişiklikleri saptamaya olanak sağlamaktadır (Ulu ve Sarışık, 1996: 8).

Bu yöntemin uygulanabilmesi için satışların ve maliyetlerin önceden tahmin edilmesi gerekir. Daha sonra tahminler ile gerçekler arasındaki farklılıklar

saptanarak menüde ne tür değişiklikler yapılacağı tespit edilir (Çiftçi ve Köroğlu, 2008: 35).

### **2.3.2.2. Horwarth and Horwarth Yöntemi**

Harris, Kerr and Forster yönteminde olduğu gibi yiyecekler bu yöntemde de gruplandırılmakta ve maliyetler günlük olduğu kadar belirli periyotlar halinde de takip edilebilmektedir.

Horwarth and Horwarth yönteminde maliyetlerle birlikte satış kalemleri de yakından takip edilmektedir. Diğer yandan, bu yöntem günlük ambar stoklarının bilinmesine de olanak sağlamaktadır (Erdoğan, 2009: 317). Yöntemin özü, maliyetlerle birlikte her bir yiyecek grubu için satış oranlarının da bulunmasına dayanmaktadır. Böylelikle her bir yiyecek grubu için toplam içindeki ağırlık tespit edilmekte ve herhangi bir olumsuzluk söz konusu olduğunda gerekli önlemler alınabilmektedir (Aktaş, 2001: 342).

Yöntemin en önemli dezavantajı, maliyetlerdeki artışları ayrıntılı göstermesine karşılık, maliyet değişiminin kaynağını ayrıntılı bir şekilde göstermediği için, işletmenin alacağı kararlarda yanılığa düşmesine neden olabilmesidir (Çiftçi ve Köroğlu, 2008: 36).

### **2.3.3. Standart Maliyet Yöntemi**

Standart maliyet kontrol yöntemi yiyecek maliyetlerinde önceki aylarda önceki aylarda meydana gelen değişimleri ayrıntılı olarak belirleyerek, değişime neden olan yiyecek malzemelerinin ortaya çıkarılmasını sağlayarak gerçekçi sonuçlar ortaya çıkaran bir yöntemdir (Çiftçi ve Köroğlu, 2008: 36).

Bu kontrol sisteminin ilk aşaması standart reçetelerin ve ardından standart porsiyon büyüklüğünün belirlenmesidir. Standart reçetelerin kullanılması ile malzeme miktarının kontrolü kolaylaşmakta, ürünün her seferinde aynı özellikte olması sağlanarak fireler önlenmektedir (Bölükoğlu ve Özgen, 2006: 76).

Bu yöntem, toplam standart maliyetlerin toplam gerçekleşen maliyetlerle karşılaştırılması ve yiyecek grupları bakımından karşılaştırma olmak üzere iki şekilde uygulanmaktadır.

#### **2.3.3.1. Toplam Standart Maliyetlerin Toplam Gerçekleşen Maliyetlerle Karşılaştırması Yöntemi**

Bu yöntemde satılan yiyecek türlerinin porsiyon miktarları her bir yiyecek türü için belirlenen standart fiyatlarla çarpılır ve yiyecek türlerinin toplam standart maliyetleri bulunur. Her bir yiyecek türü için bulunan toplam standart maliyetler de toplanarak tüm yiyeceklere ait toplam standart maliyet bulunmuş olur. Bulunan toplam standart maliyet ile o gün veya o dönem için

gerçekleşen (fili) maliyetler karşılaştırılarak sapmalar hesaplanır (Erdoğan, 2009: 318; Çiftçi ve Köroğlu, 2008: 36).

### **2.3.3.2. Yiyecek Grupları Bakımından Karşılaştırma Yöntemi**

İşletmede sunulan yemeklerin çok çeşitli olmaması durumunda mönüde yer alan tüm yemeklere ait maliyet hesaplaması yapmak mümkün olmakta iken, çeşidin fazla olması durumunda yiyeceklerin gruplandırılması gerekmektedir. Gruplandırılan yiyeceklerin maliyetleri de gruplar itibarıyla takip edilir. Karşılaştırmada yine toplam standart maliyetlerin toplam gerçekleşen maliyetlerle karşılaştırılmasında olduğu gibi yapılır (Erdoğan 2009: 318).

### **2.3.4. Potansiyel Yiyecek Maliyet Kontrol Yöntemi**

Öngörülen maliyet veya tahmini maliyet yöntemi olarak ta adlandırılan bu yöntem, geçmişte satışı yapılan yiyecek çeşitleri ile satış miktarlarından yararlanarak gelecek dönemler için yemeklerin maliyetleri ile satış miktarını tahmin etmeye yarayan bir yöntemdir (Denizer, 2005: 199).

## **2.4. İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri**

İçecek maliyet kontrolünde de yiyecek maliyet kontrol sistemlerinden yararlanılabilir. Bunların yanında üç önemli maliyet kontrol sistemi vardır (Kozak vd., 2002: 242):

- Yüzde İle İçecek Maliyet Kontrol Sistemi
- Satış Fiyatı İle İçecek Maliyet Kontrol Sistemi
- Standart İçecek Maliyet Kontrol Sistemi

### **2.4.1. Yüzde İle Maliyet Kontrol Yöntemi**

Yüzde ile içecek maliyet kontrol yöntemi, daha önceden belirlenen içecek maliyet yüzdeleri ile gerçekleşen yüzdelerin karşılaştırılması esasına dayanır. Aylık ya da günlük olarak kullanılabilir. Her ay bu işlemin yapılması halinde, depodaki fiziksel sayım ile stok kartlarındaki miktarlar karşılaştırılır ve buna göre aylık olarak maliyetler ve satışlar kontrol edilir (Çetiner, 2002: 585).

### **2.4.2. Satış Fiyatı İle Maliyet Kontrol Yöntemi**

Bu yöntemde, depodan alınan içkiler satış fiyatı ile değerlendirilir ve gerçek satış gelirleri ile karşılaştırılır. Karşılaştırma yapılırken içki satışlarının, standart ölçülerle sek olarak, kokteyl olarak ve şişe olarak üç tür yapılabileceği dikkate alınmalıdır. Bu nedenle satış şekline göre satış gelirleri farklı olabilir (Çetiner, 2002: 585).



### 3. KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE FİYATLAMA

Konaklama sektöründe, işletme kârlılığını belirleyen en önemli faktörlerden birisi de fiyattır. Fiyatların kişilerin ödeyebileceği miktardan çok olması, gelirlerin azalmasına ve işletme kârlılığının düşmesine neden olacaktır. Fiyatların ödenebilecek miktardan yüksek olması satış giderlerini azaltacak ve potansiyel işletme karlılığını düşürecektir. O halde işletmenin temel hedefi kârlılığı arttıracak bir fiyat oluşturmaktır. (Çetiner, 2002: 416).

Konaklama işletmelerinde oda fiyatları bir taraftan maliyetleri karşılayacak ve yatırılan sermaye üzerinden makul bir getiriye sağlayacak kadar yüksek olmalı, diğer taraftan otel işletmesinin yöneldiği pazarın müşterisini çekecek ve tutabilecek düzeyde mantıklı olmalıdır. Otel oda fiyatlarının tespitinde uygulanan değişik yöntemler vardır. Bu yöntemlerin başlıcaları şunlardır (Olalı ve Korzay, 1993: 138):

- Toplam Yatırım Maliyetine Göre Günlük Ortalama Oda Fiyatlarının Hesaplanması
- Gider Tahminlemesi Yöntemi İle Oda fiyatlarının Hesaplanması
- Hubbart Formülü İle Oda Fiyatının Hesaplanması

#### 3.1. Toplam Yatırım Maliyetine Göre Günlük Ortalama Oda Fiyatlarının Hesaplanması

Otel işletmelerinde günlük ortalama oda fiyatlarının hesaplanmasında en kolay yöntem, oda fiyatlarının toplam yatırım maliyetinin (odabaşına) 1/1000'inin alınması yöntemidir. Bu yöntemde odabaşına yatırım maliyet kavramı, arazi, arazinin düzenlenmesi, genel kullanım alanları, bina ve tesisata yapılan yatırım harcamasını ifade eder (Olalı ve Korzay, 1993: 139).

#### 3.2. Gelir-Gider Tahminlemesi Yöntemi İle Oda fiyatlarının Hesaplanması

Oda fiyatının hesaplanması sırasında oda maliyetinin belirlenmesi için yapılacak ilk iş, doluluk oranının ve giderlerin tahmin edilmesi ve toplam giderlerin bir yılda satılabilecek oda sayısına bölünmesidir. Daha sonra belirli bir kâr oranı eklenerek farklı özellikler gösteren oda fiyatlarının tespiti yapılır. Oda fiyatının hesaplanması aşağıdaki gibi formüle edilebilir (Olalı ve Korzay, 1993:139):

$$\text{Oda Maliyet Fiyatı} = \frac{\text{Toplam Giderler}}{\text{Oda Sayısı} \times \text{Doluluk Oranı} \times 365}$$

$$\text{Oda Maliyet Fiyatı} + \text{Kâr} = \text{Oda Fiyatı}$$

### 3.3.Hubbart Formülü İle Oda Fiyatının Hesaplanması

Oda fiyatlarının saptanmasına ilişkin Hubbart Formülü, yöneticilerin karar vermesini kolaylaştıran standart bir reçete özelliği taşır. Hubbart formülünde, önceden elde edilecek kâr tespit edilmekte ve buradan ortalama oda fiyatına ulaşılmaktadır. Hubbart Formülünde nihai oda fiyatı şu formül ile hesaplanır (Fay vd., 1971: 365):

$$\text{Oda Fiyatı} = \frac{\text{İstenen Odalar Bölümü Geliri}}{\text{Oda Sayısı} \times \text{Doluluk Oranı} \times 365}$$

## 4.ANTALYA VE ÇEVRESİNDE FAALİYET GÖSTEREN KONAKLAMA İŞLETMELERİ ÜZERİNE BİR ARAŞTIRMA

### 4.1. Araştırmanın Amacı

Bu çalışmanın temel amacı, Antalya ilinde faaliyet gösteren 5 yıldızlı otel ve 1.sınıf tatil köyü kapsamında yer alan konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrol sistemleri ve fiyatlama sistemlerine ilişkin uygulamaların ortaya konmasıdır. Yapılan bu araştırma ile işletmelerin teorik bilgilerden ne derece faydalandıkları, bu bilgileri işletmelerinde ne derece uyguladıkları da ortaya konmuş olacaktır.

### 4.2. Araştırmanın Kapsamı ve Yöntemi

Araştırma Antalya ve çevresinde faaliyet gösteren 5 Yıldızlı Otel ve 1.Sınıf Tatil Köyü İşletme Belgesine sahip konaklama tesislerini kapsamaktadır. Araştırmanın ana kütlesini 153 adet 5 Yıldızlı Otel ve 43 adet 1.Sınıf Tatil Köyü olmak üzere toplam 196 işletme oluşturmaktadır.

Araştırma yöntemi olarak mevcut durumun saptanmasına yönelik olarak tanımlayıcı araştırma yöntemi, araştırma aracı olarak ise anket kullanılmıştır. Anket soruları hazırlanırken sadece yiyecek-içecek maliyet kontrol sistemleri ve fiyatlama ile ilgili olarak değil işletmenin tüm maliyet sistemini ilgilendiren daha geniş kapsamda hazırlanmıştır. Anket 3 bölümden oluşmaktadır. Toplam 40 sorunun sorulduğu ankette birinci bölüm 24, ikinci bölüm 15 ve üçüncü bölüm 1 sorudan oluşmaktadır. Anket tasarımında birinci bölüm sorularında Rasim (2004) ve Angay'ın (2003) anketlerinden faydalanılmıştır.

Anket formlarının doldurulması sırasında büyük oranda yüz yüze görüşme yönteminden faydalanılmış olmakla birlikte e-mail ve faks yöntemlerinden de faydalanılmıştır. Araştırma sonucunda 196 işletmeden 48 tanesinden anketler geri dönmüştür. Geri dönüşüm oranı yaklaşık %25 olmuştur.

Anket ve anketten elde edilen veriler SPSS 17.0 programında kodlanarak

araştırma hipotezleri Chi-Square analizi ile test edilmiş ayrıca tanımlayıcı analizlere dayalı değerlendirmeler yapılmıştır.

#### 4.3. Araştırmanın Hipotezleri

Konaklama işletmelerinin faaliyet süreleri, fiyatlama politikasını belirleyen faktörler, fiyatlama politikaları ve maliyet sisteminin esas aldığı yöntemle ilgili olarak aşağıdaki hipotezler belirlenmiştir:

**H1**=Konaklama işletmelerinin faaliyet süreleriyle fiyatlama politikaları arasında ilişki vardır.

**H2**=Konaklama işletmelerinin fiyatlama politikasını belirleyen faktörlerle fiyatlama politikası arasında ilişki vardır.

**H3**=Konaklama işletmelerinin faaliyet süreleriyle maliyet sisteminin esas aldığı yöntem arasında ilişki vardır.

#### 4.4. Araştırma Bulgularının Analizi

Araştırma bulgularının analizi sırasında anketin çok kapsamlı olması nedeniyle yiyecek-içecek maliyet kontrol sistemleri, fiyatlama ve araştırmaya katılan işletmelerin demografik bilgilerini içeren soruların analizine yer verilmiştir.

##### 4.4.1 İşletmelerin Genel Özellikleri İle İlgili Soruların Analizi

Araştırmaya katılan işletmelere ilişkin genel özellikler Tablo 1’de sunulmuştur.

**Tablo 1. Araştırmaya Katılan Otel İşletmelerinin Genel Özellikleri**

<b>İşletmenin Bulunduğu Grup</b>	<b>Sayı</b>	<b>Yüzde (%)</b>
5 yıldızlı otel	37	77,1
Tatil Köyü	11	22,9
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>
<b>İşletmenin Faaliyet Süresi</b>	<b>Sayı</b>	<b>Yüzde (%)</b>
1-5 Yıl	14	29,2
6-10 Yıl	24	50
11-15 Yıl	5	10,4
15 Yıl ve Üzeri	5	10,4
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>
<b>İşletmede Çalışan Personel Sayısı</b>	<b>Sayı</b>	<b>Yüzde (%)</b>
51-100 arası	3	6,3
101-150 arası	4	8,3
151 ve üzeri	41	85,4
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

Tablo 1’de görüldüğü üzere araştırmaya katılan otel işletmelerin %77,1’i 5 yıldızlı otel, %22,9’u ise tatil köyüdür. İşletmelerin %50 si 6-10 yıl aralığında, %29,2’si 1-5 yıl aralığında faaliyet göstermektedir. İşletmelerin büyük bir çoğunluğunda (%85,4) 151 ve daha fazla personel çalışmaktadır.

#### 4.4.2. Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü ve Fiyatlama Uygulamalarına İlişkin Soruların Analizi

Çalışmanın bu kısmında işletmelerin yiyecek-içecek maliyet kontrol sistemleri ve fiyatlama uygulamalarının saptanmasına yönelik olarak sorulan soruların analizine yer verilmiştir. Tablo 2'de işletmelerin kullandıkları 7 Nolu hesap sınıfına ilişkin dağılım verilmiştir.

**Tablo 2. İşletmelerin Kullandıkları 7 Nolu Hesap Sınıfına İlişkin Dağılım**

Kullanılan 7 Nolu Hesap Sınıfı	Sayı	Yüzde (%)
7/A	40	83,3
7/B	8	16,7
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

Tablo 2'de görüldüğü üzere işletmelerin %83,3'ü 7/A seçeneğini, %16,7'si ise 7/B seçeneğini kullandıklarını belirtmişlerdir.

İşletmelere ürün/hizmet maliyetlerini ne kadar sıklıkla hesapladıklarını belirleme için sorulan soruya işletmelerin tamamı aylık olarak ürün/hizmet maliyeti hesapladıkları yanıtını vermişlerdir.

Tablo 3'te işletmelerin maliyetleri hesaplamada kapsamına göre maliyet yöntemlerinden hangisini kullandıklarına ilişkin soruya verdikleri yanıtların dağılımı yer almaktadır.

Tablo 3'te görüldüğü üzere işletmelerin %45,8'i Tam Maliyet Yöntemini, %6,3'ü Değişken Maliyet Yöntemini, %47,9'u Normal Maliyet Yöntemini esas olarak kullanmaktadır. Asal Maliyet Yöntemi hiçbir işletme tarafından kullanılmamaktadır.

**Tablo 3. İşletmelerin Kapsamına Göre Esas Aldıkları Maliyet Hesaplama Yöntemi**

Kapsamına Göre Maliyet Yöntemleri	Sayı	Yüzde (%)
Tam Maliyet	22	45,8
Normal Maliyet Yöntemi	23	47,9
Değişken Maliyet Yöntemi	3	6,3
Asal Maliyet Yöntemi	0	0
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

İşletmelerin tamamı, personel giderlerinin kontrolünde hangi ücret sistemini kullandıklarına ilişkin sorulara sabit ücret sistemi yanıtını vermişlerdir.

İşletmelerin depodan yaptıkları malzeme çıkışında esas aldıkları stok değerlendirme yöntemlerine ilişkin dağılım Tablo 4'te sunulmuştur.

Tablo 4'te görüldüğü üzere işletmelerin %39,6'sı Gerçek Maliyet Yöntemini, %20,8'i İlk Giren İlk Çıkar Yöntemini (FİFO), %2,1'i Son Giren İlk Çıkar Yöntemini (LİFO), %37,5'i Ortalama Maliyet Yöntemini kullanmaktadır.

**Tablo 4. İşletmelerin Depodan Malzeme Çıkışlarında Esas Aldıkları Stok Değerleme Yöntemini**

Stok Değerleme Yöntemleri	Sayı	Yüzde (%)
Gerçek Maliyet Yöntemi	19	39,6
İlk Giren İlk Çıkar (FİFO) Yöntemi	10	20,8
Son Giren İlk Çıkar (LİFO)Yöntemi	1	2,1
Ortalama Maliyet Yöntemi	1800	37,5
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

İşletmelere sorulan "Sizce fiyatlama politikanızı etkileyen en önemli faktör nedir?" sorusunda işletmelerin verdikleri yanıtlara ilişkin dağılım Tablo 5'te sunulmuştur.

**Tablo 5. İşletmelerin Fiyatlama Politikasını Etkileyen Faktörler**

Faktörler	Sayı	Yüzde (%)
Sunulan Hizmetin Farklılığı	26	54,1
Maliyet Yapısı	8	16,7
Kâr Maksimizasyonu	8	16,7
Çevre Otellerle Olan Rekabet	3	6,2
Fiyat Koyma Aralığı	3	6,2
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

İşletmelerin %54,1'lik kısmı fiyatlama politikasını etkileyen en önemli faktör olarak "sunulan hizmetin farklılığı" nı görürken diğer önemli bulunan faktörler "maliyet yapısı" ve "kâr maksimizasyonu" dur.

İşletmelerin temel aldıkları fiyatlama politikalarına ilişkin dağılım Tablo 6'da gösterilmiştir.

**Tablo 6. İşletmelerin Temel Aldıkları Fiyatlama Politikası**

Fiyatlama Politikası	Sayı	Yüzde (%)
Bağımsız Fiyatlama Politikası	34	70,8
Benzer Otellerin Fiyatına Paralel Fiyat Politikası	14	29,2
Lider Otelin Fiyatına Göre Fiyat Belirleme Politikası	0	0
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

Tablo 6'da işletmelerin %70,8'inin Bağımsız Fiyatlama Politikasını, %29,2'sinin ise Benzer Otellerin Fiyatına Paralel Fiyat Politikasını benimsedikleri görülmektedir.

Tablo 7'de işletmelerin genel fiyatlama yaklaşımı olarak hangi yaklaşımı benimsediklerine ilişkin soruya verilen yanıtların dağılımı yer almaktadır.

**Tablo 7. İşletmelerin Fiyatlama Yaklaşımları**

Fiyatlama Yaklaşımları	Sayı	Yüzde (%)
Maliyet Yönlü Fiyatlama Yaklaşımı	11	22,9
Kâra Dayalı Fiyatlama Yaklaşımı	33	68,8
Diğer	4	8,3
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

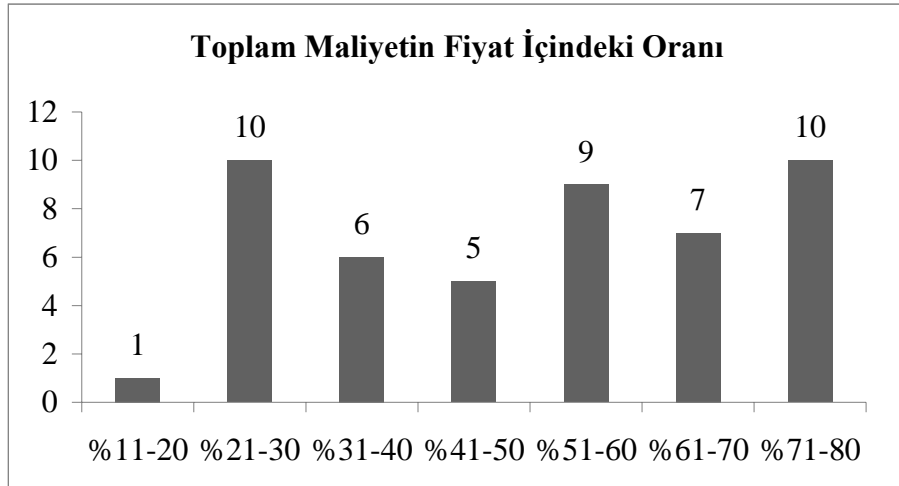
Tablo 7'de işletmelerin büyük bir çoğunluğunun (%68,8) Kâra Dayalı Fiyatlama Yaklaşımını temel aldıkları görülmektedir.

İşletmelerin oda fiyatlarını belirlemede kullandıkları yöntemlere ilişkin dağılım Tablo 8'de, maliyetin belirlenen satış fiyatının ne kadarlık kısmını oluşturduğuna ilişkin dağılım ise Şekil 1'de sunulmuştur.

**Tablo 8. İşletmelerin Oda Fiyatlarını Belirlemede Kullandıkları Yöntemler**

Oda Fiyatı Belirleme Yöntemleri	Sayı	Yüzde (%)
Gelir-Gider Tahminlemesi Yöntemi	29	60,4
Hubbart Formülü Yöntemi	7	14,6
Toplam Yatırım Maliyeti	6	12,5
Diğer Yöntemler	6	12,5
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

Tablo 8'de görüldüğü üzere işletmelerin büyük bir çoğunluğu (%60,4) Gelir-Gider Tahminlemesi Yöntemini oda fiyatını belirlemede kullanmaktadır.



**Şekil 1. Toplam Maliyetin Satış Fiyatı İçindeki Oranı**

Şekil 1’de görüldüğü üzere işletmelerden 1 tanesi toplam maliyetin fiyat içindeki oranını %11-20, 10 tanesi %21-30, 6 tanesi %31-40, 5 tanesi %41-50, 9 tanesi %51-60, 7 tanesi %61-70, 10 tanesi %71-80 olarak belirtmiştir. Bu oranların ortalaması alındığında 48 işletme için toplam maliyetin fiyat içindeki oranının %51-60 aralığında bulunduğu tespit edilmiştir.

Tablo 9’da işletmelerin yiyecek maliyet kontrol yöntemi olarak kullandıkları yöntemlere ilişkin dağılım sunulmuştur.

Tablo 9’de görüldüğü üzere işletmelerin büyük bir çoğunluğu (%89,6) yiyecek maliyetlerini kontrol etmede Aylık Basit Maliyet Kontrol Sistemini kullanmaktadır.

**Tablo 9. İşletmelerin Kullandıkları Yiyecek Maliyet Kontrol Yöntemleri**

Oda Fiyatı Belirleme Yöntemleri	Sayı	Yüzde (%)
Aylık Basit Maliyet Kontrol Yöntemi	43	89,5
Günlük Basit Maliyet Kontrol Yöntemi	1	2,1
Haris, Kerr and Forster Yöntemi	1	2,1
Standart Maliyet Kontrol Yöntemi	3	6,3
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

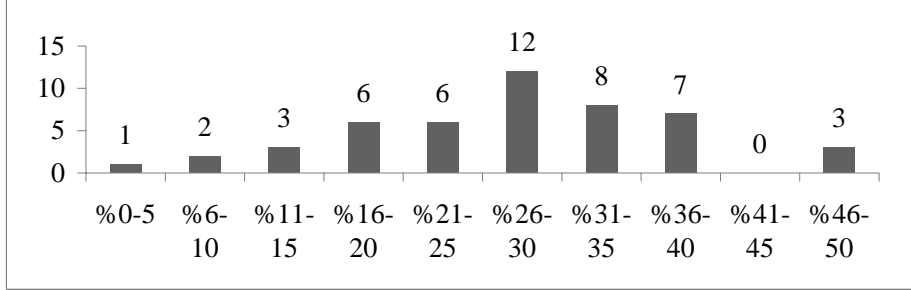
İşletmelerin içecek maliyet kontrol yöntemi olarak kullandıkları yöntemlere ilişkin dağılım Tablo 10’da görülmektedir.

**Tablo 10. İşletmelerin Kullandıkları İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri**

Oda Fiyatı Belirleme Yöntemleri	Sayı	Yüzde (%)
Standart Maliyet Kontrol Yöntemi	26	54,2
Satış Fiyatı İle Kontrol Yöntemi	4	8,3
Yüzde İle Kontrol Sistemi	1	2,1
Diğer	17	35,4
<b>Toplam</b>	<b>48</b>	<b>100</b>

Tablo 10’a göre işletmelerin en yoğun olarak kullandıkları yöntem Standart Maliyet Kontrol Yöntemidir (%54,2).

Yiyecek-içecek giderlerinin toplam maliyet giderlerinin ne kadarlık kısmını oluşturduğuna ilişkin olarak işletmelerin verdiği yanıtların dağılımı Şekil 2’de yer almaktadır.



**Şekil 2. Yiyecek-İçecek Giderlerinin Toplam Maliyet İçindeki Oranı**

Şekil 2'de görüldüğü üzere araştırmaya katılan 48 işletmeden 1 tanesi yiyecek-içecek giderlerinin toplam maliyet içindeki oranının % 0-5 aralığında olduğunu, 2 tanesi % 6-10 aralığında olduğunu, 3 tanesi % 11-15 aralığında olduğunu, 6 tanesi % 16-20 aralığında olduğunu, 6 tanesi % 21-25 aralığında olduğunu, 12 tanesi % 26-30 aralığında olduğunu, 8 tanesi % 31-35 aralığında olduğunu, 7 tanesi % 36-40 aralığında olduğunu, 3 tanesi % 46-50 aralığında olduğunu belirtmiştir. Yapılan analizde 48 işletmenin ortalaması olarak % 26-30 aralığı bulunmuştur.

#### 4.4.3. Araştırma Hipotezlerinin Test Edilmesine İlişkin Sonuçlar

Hipotezlerin testi için Chi-Square analizi uygulanmış ve sonuçlar çapraz tablolarda gösterilmiştir. İşletmenin faaliyet süresi sorusunun son iki maddesi birleştirilmiştir.

H1=Konaklama işletmelerinin faaliyet süreleriyle fiyatlama politikaları arasında ilişki vardır.

**Tablo 11. Faaliyet Süresi ile Fiyatlama Politikası Arasındaki İlişki**

İşletmenin faaliyet süresi	Fiyatlama politikası				Toplam	
	Bağımsız Fiyat Politikası		Benzer Otellerin Fiyatına Paralel Fiyat Politikası			
	F	%	F	%	F	%
1-5 Yıl	10	71	4	29	14	100
6-10 Yıl	20	83	4	17	24	100
11 Yıl ve üzeri	4	40	6	60	10	100



İşletmenin faaliyet süresi	Fiyatlama politikası				Toplam	
	Bağımsız Fiyat Politikası		Benzer Otellerin Fiyatına Paralel Fiyat Politikası			
	F	%	F	%	F	%
1-5 Yıl	10	71	4	29	14	100
6-10 Yıl	20	83	4	17	24	100
11 Yıl ve üzeri	4	40	6	60	10	100
<b>Toplam</b>	34	71	14	29	48	100

$X^2 = 6,419$   $P=0,040$  ( $<0,05$ ) ancak 2 hücrenin beklenen değeri 5'ten küçük olduğu için geçerli kabul edilemez.

11 yıl ve daha uzun süre faaliyette olan konaklama işletmelerinin bağımsız fiyat politikasından çok, benzer otellerin fiyatlarına paralel fiyat politikasını uygulama eğilimi görülmektedir. Ancak istatistiki sonuçlar yetersiz olduğu için hipotez 1 reddedilmiştir.

$H_2$ =Konaklama işletmelerinin fiyatlama politikasını belirleyen faktörlerle fiyatlama politikası arasında ilişki vardır.

**Tablo 12.Fiyatlama Politikasını Belirleyen Faktörler ile Fiyatlama Politikası Arasındaki İlişki**

Fiyatlama politikasını belirleyen faktörler	Fiyatlama politikası				Toplam	
	Bağımsız Fiyat Politikası		Benzer Otellerin Fiyatına Paralel Fiyat Politikası			
	F	%	F	%	F	%
Kar Maksimizasyonu	2	25	6	75	8	100
Çevre Otellerle Olan Rekabet	1	33	2	67	3	100

Sunulan Hizmetin Farklılığı	24	92	2	8	26	100
Maliyet Yapısı	5	63	3	27	8	100
Fiyat Koyma Aralığı	2	67	1	33	3	100
<b>Toplam</b>	34	71	14	29	48	100

$X^2 = 16,274$   $P=0,003$  ( $<0,05$ ) ancak 6 hücrenin beklenen değeri 5'ten küçük olduğu için geçerli kabul edilemez

Fiyatlandırma politikasını kar maksimizasyonu ve çevre otellerle olan rekabetin belirlediği oteller daha çok benzer otellerin fiyatına paralel fiyat politikası izleme eğilimi görülmektedir. Ancak istatistiki sonuçlar yetersiz olduğu için hipotez 2 reddedilmiştir.

$H_3$ =Konaklama işletmelerinin faaliyet süreleriyle maliyet sisteminin esas aldığı yöntem arasında ilişki vardır.

**Tablo 13.Faaliyet Süresi ile Maliyet Sisteminin Esas Aldığı Yöntem**

İşletmenin faaliyet süresi	Maliyet sisteminin esas aldığı yöntem						Toplam	
	Geleneksel Maliyet Sistemi		Çağdaş Maliyet Sistemi		Faaliyet Tabanlı Maliyet Sistemi			
	F	%	F	%	F	%	F	%
1-5 Yıl	5	36	0	0	9	64	14	100
6-10 Yıl	9	38	1	4	14	58	24	100
11 Yıl ve üzeri	6	60	1	10	3	30	10	100
<b>Toplam</b>	20	42	2	4	26	54	48	100

$X^2 = 3,845$   $P=0,427$  ( $>0,05$ ) olduğu için hipotez reddedilmiştir.

11 yıl ve daha uzun süre faaliyette olan konaklama işletmelerinin daha çok geleneksel maliyet sistemini kullanma eğilimi görülmektedir, ancak sonuçlar istatistiki olarak anlamlı olmadığından hipotez 3 reddedilmiştir.

## 5.SONUÇ

Rekabetin yüksek olduğu konaklama sektöründe işletmelerin kâr etmeleri veya kârlılıklarını devam ettirebilmelerinde maliyet kontrolünün etkin bir şekilde yapılması gerekmektedir. Konaklama işletmeleri diğer işletmelere oranla daha fazla maliyet unsuru ile karşı karşıya kalmalarından dolayı maliyet kontrolüne diğer işletmelerden daha fazla dikkat etmek zorundadırlar. Maliyetlerin içinde önemli bir yere sahip olan yiyecek-içecek maliyetlerinin kontrolünün ise işletmeler tarafından daha dikkatli ve titiz olarak yapılması işletmelerin kârlılığı ve sürekliliği açısından büyük önem taşımaktadır.

Bu çalışmada Antalya ve çevresinde konaklama sektöründe faaliyet gösteren 5 yıldızlı otel ve tatil köyü işletmelerinin kullandıkları fiyatlandırma, yiyecek-içecek kontrol yöntemleri araştırılmıştır. Ayrıca bu işletmelerde temel maliyet unsurlarının uygulanırılığı ve ne ölçüde kullanıldıkları tespit edilmeye çalışılmıştır.

Araştırma sonuçlarına göre;

- İşletmelerin % 83,3'ü 7 nolu hesap gruplarından 7/A hesap sınıfını kullanmaktadır.
- İşletmelerin tamamı personel ücret kontrolünde sabit ücret kontrol yöntemini kullanmaktadır. Her şey dahil sistemi nedeniyle yüzde yöntemine göre ücret kontrolü kullanılamamaktadır.
- İşletmeler fiyatlandırma politikasını etkileyen en önemli faktör olarak sunulan hizmetin farklılığını görmektedirler. Anket uygulanan otellerin yüksek standartları ve kaliteli olmaları nedeniyle sundukları hizmetin farklılığı öne çıkmaktadır.
- İşletmelerin % 70,8'i bağımsız fiyat politikasını temel almaktadır. Anket kapsamındaki otellerin lider özelliği taşıması büyük çoğunluğunun bağımsız fiyat politikası uygulamasına yol açmaktadır.
- İşletmelerin büyük bir çoğunluğu (% 68,8) fiyatlandırma yaklaşımı olarak kâra dayalı fiyat yaklaşımını benimsemektedir. Kârın öncelikli hedef olduğu sektörde büyük otel ve tatil köyleri fiyatlandırma yaklaşımlarını bu doğrultuda belirlemektedir.
- İşletmelerin % 60,4'ü oda fiyatını belirlerken gelir-gider tahminlemesi yöntemini kullanmaktadır. Oteller için temel ürün olan odaların fiyatı, müşteri talebinde belirleyici etkindir. İşletmeler gelir ve giderlerini tahmin ederek oda fiyatını belirlemektedir.
- İşletmelerin satış fiyatı içindeki toplam maliyetin oranı ortalama olarak % 51-60 aralığında bulunmuştur. Bu oran maliyetin ne kadar önemli olduğunun da bir göstergesidir.
- İşletmelerin % 89,6'sı yiyecek kontrol yöntemi olarak aylık basit maliyet yöntemini kullanmaktadır.
- İşletmelerin % 54,2'si içecek kontrol yöntemi olarak standart maliyet kontrol yöntemini kullanmaktadır.
- Yiyecek ve içecek maliyetlerinin işletme maliyetlerinin ortalama olarak %26-30'unu oluşturduğu görülmüştür. Hizmetin öncelikli olduğu otel işletmelerinde ağırlama faaliyetleri için yiyecek ve içecek

ikramı yoğunluktadır. Bu nedenle personel giderlerinden sonra en büyük maliyet unsuru yiyecek ve içecek giderleridir.

Araştırma kapsamında kurulan hipotezlerin test edilmesi sonucunda ise;

- Konaklama işletmelerinin faaliyet süreleriyle fiyatlama politikaları arasında bir istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olmadığı,
- Konaklama işletmelerinin fiyatlama politikasını belirleyen faktörlerle fiyatlama politikası arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olmadığı,
- Konaklama işletmelerinin faaliyet süreleriyle maliyet sisteminin esas aldığı yöntem arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki olmadığı,

görülmüştür.

Araştırma sonuçları toplu olarak değerlendirildiğinde işletmelerin büyük çoğunluğunun maliyet sistemlerini kurdukları ve yiyecek-içecek maliyet kontrolüne de önem verdikleri görülmektedir.

## **KAYNAKÇA**

AKTAŞ, A. (2001). Ağırlama Hizmet İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık. Ankara.

ANGAY, F. (2003). "Konaklama İşletmelerinde Maliyet ve Yönetim Muhasebesi Problemleri ve Çözüm Önerileri", Akdeniz Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı , Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Antalya.

ARAS, H. (1993). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü, Devran Matbaası, Ankara.

AZALTUN, M. (2007): " İstanbul'daki Beş Yıldızlı Otel İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrolü Uygulamaları Üzerine Bir Araştırma", I.Ulusal Gastronomi Sempozyumu ve Etkinlikleri Bildiriler Kitabı, 94-108.

BÖLÜKOĞLU, O. ve ÖZGEN, I. (2006). "Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Standart Maliyet Sistemi", Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi. Sayı:1. 71-88.

ÇAM, M. (2009). "Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolünün Önemi ve Akdeniz Bölgesindeki Konaklama İşletmelerinde Bir Anket Çalışması", Mustafa Kemal Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, Cilt:6, Sayı:11, 503-524.

ÇETİNER, E. (1989). Konaklama Yönetim Muhasebesi, Tubitay Yayınları, Ankara.

ÇETİNER, E. (2002). Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları, Gazi Kitabevi, Ankara.

ÇİFTÇİ, Y. ve KÖROĞLU, Ç. (2008). "Otel İşletmelerinde Yiyecek İçecek Kontrol Yöntemlerinin İncelenmesi (Marmaris İlçesi Örneği)", Manas Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, Sayı:19, 33-42.

DENİZER, D. (2005). Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi, Detay Yayıncılık, Ankara.

DITTMER, R. P. ve GRIFFIN, G. (1989). Principles of Food, Beverage and Labor Cost Controls, John Willey and Sons, 4. Basım, New York.

ERDİNÇ, S.B. (2009). "Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Analizi", Süleyman Demirel Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, Cilt:14, Sayı:1, 313-330.

FAY, C.T., RHOADS, R.C. ve ROSENBLATTS, R.L. (1971). Managerial Accounting for The Hospitality Service Industries, WM C. Brown Company, Iowa.

KOZAK, N., ÇAKICI, A.C., KOZAK, M.A., AZALTUN, M., SÖKMEN, A. ve SARIİŞİK, M. (2002). Otel İşletmeciliği, Detay Yayıncılık, Ankara.

OLALI, H. ve KORZAY, M. (1993). Otel İşletmeciliği ve Yönetimi, Beta Yayınları, İstanbul.

RASİM, Z. (2004). "Otel İşletmelerinde Maliyet ve Yönetim Muhasebesi Uygulamaları: Bir Araştırma", Selçuk Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, İşletme Ana Bilim Dalı, Muhasebe-Finansman Bilim Dalı, Yayınlanmış Yüksek Lisans Tezi, Konya.

SÜMERKAN, Z. (1989). Konaklama İşletmelerinde Maliyet Bilgilerinin Hazırlanması, İnce Ofset, Balıkesir.

TAŞKIN, E. (1997). "Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Azaltılması", Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi.

ULU, A. ve SARIİŞİK, M. (1996). "Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Türkiye Açısından Uygulanabilirliği", 1. Uluslararası ve 7. Ulusal Turizm Kongresi, Kuşadası.

YILMAZ, Y. (2007). Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü, Detay Yayıncılık, Ankara.

WITZKY, H. (1964). Modern Hotel-Motel Management Methods, Ahrens Publishing Company, Amerika Birleşik Devletleri.

A.DÖNMEZ-A.ARICI-F.ANGAY KUTLUK/Antalya'daki Beş Yıldızlı Konaklama...