



2025, 14 (3), 1918-1942 | Araştırma Makalesi

Konaklama İşletmelerindeki Yöneticilerin Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol Algıları

Uğur Parlak ¹

Nilgün Sanalan Bilici ²

Öz

Konaklama sektöründeki işletmelerin öncelikli hedefi, müşterilerin konaklama ihtiyaçlarını karşılamaktır. Bununla birlikte yiyecek ve içecek hizmetleri sunmaları, farklı maliyet kalemleriyle karşılaşmalarına neden olmakta ve yiyecek-içecek maliyet kontrolü giderek daha önemli hale gelmektedir. Diğer ticari işletmelerde olduğu gibi konaklama işletmelerinin de temel amacı kârını artırmak ve devamlılığını sağlamaktır. Bu doğrultuda, konaklama işletmelerinin etkin bir maliyet kontrol sistemi oluşturup uygulaması yiyecek içecek maliyetlerini kontrol altına almada kritik önem taşımaktadır. Böyle bir sistem, konaklama işletmelerinin verimlilik ve performansını artırmasının yanı sıra kârlılığını yükselterek devamlılığını sağlamakla birlikte rakip işletmeler karşısında rekabette üstünlük sağlamasına da yardımcı olmaktadır. Bu araştırmanın amacı Iğdır ilinde faaliyet gösteren konaklama işletmesi yöneticilerinin yiyecek ve içecek maliyet kontrolüne yönelik algılarını ölçmektir. Iğdır ilinde toplam 20 konaklama işletmesi bulunmakta olup bu araştırmaya 18 konaklama işletmesinin yöneticileri katılmıştır. Veriler, yüz yüze görüşmeler yapılarak uygulanan yapılandırılmış anket formu aracılığıyla toplanmıştır. Araştırma sonuçlarına göre yöneticilerin büyük bir kısmının yiyecek ve içecek maliyet kontrolüne yönelik algıları olumludur. Ancak yapılan istatistiksel analizler, yöneticilerin demografik özellikleri (yaş, cinsiyet, eğitim durumu vb.) ile maliyet kontrol algıları arasında anlamlı bir farklılık olmadığını göstermektedir. Araştırma sonuçları ayrıca konaklama işletmelerinin yarıdan fazlasının 10 yıl ve üzerinde, yaklaşık %40'ının ise 20 yılın üzerinde faaliyette olduğunu ortaya koymaktadır. Araştırma kapsamındaki işletmelerin %80'den fazlası otel niteliğindedir ve bu işletmelerin mülkü kendilerine ait olsa bile yönetimin profesyonel kişilerce gerçekleştirildiği görülmektedir. Bunun yanı sıra, söz konusu işletmelerin yarıdan fazlasında maliyet kontrolünü yürüten bağımsız bir birimin bulunması ve bu birimlerdeki kontrollerin eğitilmiş, genç kadrolarca gerçekleştirilmesi, işletme yönetiminde dinamizm ile birlikte etkin kontrol ve planlamanın varlığına işaret eden önemli bir gösterge olarak değerlendirilebilir.

Anahtar Kelimeler: Konaklama İşletmeleri, Maliyet, Yiyecek ve İçecek, Maliyet Kontrolü, Yönetici Algısı

Parlak, U., & Sanalan Bilici, N. (2025). Konaklama İşletmelerindeki Yöneticilerin Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol Algıları. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 14(3), 1918-1942. <https://doi.org/10.15869/itobiad.1634667>

Geliş Tarihi	06.02.2025
Kabul Tarihi	26.09.2025
Yayın Tarihi	30.09.2025
*Bu CC BY-NC lisansı altında açık erişimli bir makaledir.	

¹ Öğr. Gör, Iğdır Üniversitesi, Meslek Yüksekokulu, Seyahat, Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü, Iğdır, Türkiye, ugur.parlak@igdir.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5901-7355

² Doç. Dr., Erzincan Binalı Yıldırım Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi, Finans Anabilim Dalı, Erzincan, Türkiye, nilgun.bilici@erzincan.edu.tr, ORCID: 0000-0001-8318-7250



2025, 14 (3), 1918-1942 | Research Article

Managers' Perceptions of Food and Beverage Cost Control in Accommodation Businesses

Uğur Parlak¹

Nilgün Sanalan Bilici²

Abstract

The primary goal of businesses in the accommodation sector is to meet customers' lodging needs. However, providing food and beverage services leads to various cost items, making food and beverage cost control increasingly important. As in other commercial enterprises, the main objective of accommodation businesses is to increase profitability and ensure continuity. In this regard, establishing and implementing an effective cost control system is of critical importance in controlling food and beverage costs. Such a system not only enhances the efficiency and performance of accommodation businesses but also increases profitability, ensures sustainability, and helps them gain a competitive advantage over rival enterprises. The aim of this study is to measure the perceptions of accommodation business managers operating in Iğdır regarding food and beverage cost control. There are a total of 20 accommodation businesses in Iğdır, and managers from 18 of these businesses participated in the research. Data were collected through structured questionnaires administered via face-to-face interviews. According to the results, most managers have positive perceptions of food and beverage cost control. However, statistical analyses show that there is no significant difference between managers' demographic characteristics (age, gender, education level, etc.) and their perceptions of cost control. The findings also reveal that more than half of the accommodation businesses have been operating for 10 years or more, with approximately 40% in operation for over 20 years. More than 80% of the businesses are hotels, and even though the properties are owned by the businesses themselves, management is carried out by professional personnel. Furthermore, the fact that more than half of these businesses have an independent unit responsible for cost control—and that these controls are conducted by young, well-trained staff—can be considered an important indicator of the presence of dynamism, effective control, and planning in business management.

Keywords: Hospitality Businesses, Cost, Food and Beverage, Cost Control, Manager Perception

Parlak, U., & Sanalan Bilici, N. (2025). Konaklama İşletmelerindeki Yöneticilerin Yiyecek ve İçecek Maliyet Kontrol Algıları. İnsan ve Toplum Bilimleri Araştırmaları Dergisi, 14(3), 1918-1942. <https://doi.org/10.15869/itobiad.1634667>

Date of Submission	06.02.2025
Date of Acceptance	26.09.2025
Date of Publication	30.30.2025
*This is an open access article under the CC BY-NC license.	

¹ Lecturer, Iğdır University, Vocational School, Department Travel, Tourism and Entertainment Services, Iğdır, Türkiye, ugur.parlak@igdir.edu.tr, ORCID: 0000-0002-5901-7355

² Assoc. Prof. Dr., Erzincan Binali Yıldırım University, Faculty of Economics and Administrative Sciences, Department of Finance, Erzincan, Türkiye, nilgun.bilici@erzincan.edu.tr, ORCID: 0000-0001-8318-7250

Giriş

Rekabetçi otel piyasasında kârlılığı artırmak ve sürdürülebilirliği sağlamak için gelir artışının yanı sıra maliyet kontrolü de büyük önem taşımaktadır. Gelirleri artırmak, tek başına yeterli olmaz; maliyetleri azaltmak veya kontrol altında tutmak gereklidir. Maliyet kontrolü; satın alma, depolama, dağıtım ve yiyecek-içecek hazırlığı gibi süreçleri içerir ve gerçekleşen maliyetlerin beklenenlerle karşılaştırılması yoluyla işletmenin verimliliğini ve kârlılığını artırmada kritik rol oynar (Köroğlu vd., 2011, s.34).

Konaklama işletmelerinde belirlenen bütçeyle yaptığı harcamalar genellikle farklılık göstermektedir. Bu nedenle bu maliyetlerin bütçeden neden daha yüksek olduğunu belirlemek ve yiyecek ve içecek departmanında yiyecek maliyetlerini kontrol etme stratejilerini geliştirmek için detaylı bir inceleme yapılması gerekmektedir (Artajaya vd., 2022, s. 119)

Yiyecek ve içecek hizmetleri için maliyet kontrolü büyük bir öneme sahiptir. Bu maliyetler; menü tasarımı, mutfak düzeni, gıda malzemeleri, işçilik, enerji ve sarf malzemeler gibi ilk planlama giderlerinin yanı sıra günlük işletme masraflarını da kapsar. Ticari amaçla faaliyet gösteren işletmeler, belirli bir kâr hedefine ulaşmak için yapılandırılırken sübvansiyonlu veya kamu destekli işletmeler dahi maliyetleri en düşük seviyede tutarak elde ettikleri geliri işletmeye aktarmayı ve böylece genel işletme giderlerini azaltmayı amaçlamaktadır (Davis vd., 2013, s.207-208).

Konaklama sektöründe faaliyet gösteren işletmeler, diğer işletmeler gibi yüksek kâr elde etmeyi amaçlamaktadır. Ancak piyasadaki yoğun rekabet ortamı bu hedefe ulaşmayı güçleştirebilir. Bu işletmelerde personel masraflarının yanı sıra en büyük gider kalemlerinden biri yiyecek-içecek maliyetleridir. Dolayısıyla konaklama işletmeleri, rekabet gücünü koruyabilmek ve hedeflenen kâra ulaşabilmek için yiyecek-içecek maliyetlerini kontrol edebilmeli ve bu kontrol sürecini yakından izlemeli ve kapsamlı bir maliyet analizi yapmalıdır. Analiz sonucunda ortaya çıkabilecek sapmaların nedenleri tespit edilmeli ve uygun maliyet kontrol yöntemleri uygulanmalıdır (Aksu ve Eken, 2013, s.1271-1372).

Maliyetlerin işletmelere rekabet avantajı sağlayabilmesi, etkin bir maliyet kontrol sisteminin uygulanmasına bağlıdır. Bu sistemi başarılı kılmak için özellikle muhasebe veya denetim birimlerinde görev yapan personelin maliyet ve kontrol konusunda hem bilgi hem de deneyim sahibi olması ve düzenli eğitimlerle desteklenmesi önemlidir. Ayrıca satın alma, teslim alma, depolama, malzeme çıkarma, üretim, gelir kontrolü ve personel giderleri gibi maliyet kontrolünün temel unsurlarını kapsayan süreçlerde gerekli önlemler alınmalı ve uygun maliyet kontrol yöntemleri kullanılmalıdır (Köroğlu vd., 2011, s. 44).

Bu araştırma, Iğdır ilindeki konaklama işletmelerinin yöneticilerinin yiyecek ve içecek maliyet kontrolüne ilişkin algılarını ve farkındalık düzeylerini derinlemesine incelemeyi amaçlamaktadır. Araştırma kapsamında, Iğdır ilinde faaliyet gösteren toplam 18 konaklama işletmesinin yöneticileriyle yüz yüze görüşmeler yapılmış ve yapılandırılmış bir anket formu kullanılarak veriler toplanmıştır. Araştırma bulguları, Iğdır ilindeki konaklama işletmelerinin yiyecek ve içecek maliyetlerini yönetme konusundaki güçlü ve zayıf yönlerini ortaya koyması açısından önemlidir. Özellikle

konaklama işletmelerinin yöneticilerinin maliyet kontrolüne yönelik algıları, bu maliyet kontrolünün işletmelere katkıları ele alınmaktadır. Elde edilen verilerin sektöre yönelik daha iyi stratejiler geliştirilmesi için önemli bir bilgi kaynağı sağlaması beklenmektedir. Bununla birlikte sonuçlar, konaklama sektöründe maliyet kontrol süreçlerinin geliştirilmesi, personel eğitimine yönelik ihtiyaçların belirlenmesi ve daha verimli maliyet yönetim sistemlerinin uygulanması için yol gösterici olabilir.

Bu araştırma, maliyet kontrolünün işletme başarısına olan katkısını vurgulamanın yanı sıra, Iğdır gibi yerel düzeydeki konaklama işletmelerinin karşılaştığı spesifik sorunları da aydınlatmaktadır. Literatürde yapılan çalışmalar genel olarak büyük ölçekli otel işletmelerinde maliyet kontrol süreçlerine odaklanmaktadır. Ancak küçük ve orta ölçekli konaklama işletmelerinin maliyet kontrol süreçleri üzerine yapılan araştırmalar sınırlıdır. Bu araştırma, bölgesel bazda, özellikle küçük ve orta ölçekli konaklama işletmelerinde maliyet kontrol süreçlerine dair eksiklikleri ortaya koyarak bu alandaki boşluğu doldurmayı hedeflemektedir.

Araştırmanın birinci bölümünde yiyecek-içecek maliyet kontrol algısına ilişkin kavramsal çerçeve sunulmaktadır. İkinci bölümde konuya yönelik önceki çalışmalar incelenerek literatür taraması yapılmıştır. Üçüncü bölümde araştırmanın yöntemi açıklanmış, dördüncü bölümde bulgular sunulmuş ve analiz edilmiştir. Son olarak, beşinci bölümde araştırma sonuçları tartışılmış ve sektöre yönelik öneriler geliştirilmiştir.

1. Kavramsal Çerçeve

Bu bölümde maliyet kavramı, konaklama işletmelerinde yiyecek içecek maliyet kontrolü ve konaklama işletmelerinde yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemleri detaylı olarak incelenmektedir.

1.1. Maliyet Kavramı

Literatürde maliyet kavramı ile ilgili farklı tanımlar bulunmaktadır. Türk Dil Kurumuna (2024) göre maliyet, üretimde bir mal elde edilinceye değin harcanan değerlerin toplamıdır.

Bir diğer tanıma göre maliyet, bir mal veya hizmet üretimi için yapılan harcamalar ve katlanılan ekonomik fedakârlıkların tümüdür (Alagöz ve Yılmaz, 2001, s. 152; Oğan ve Özulucan, 2017, s.74).

1.1. Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü

Maliyet kontrolü, işletmelerin istenilen kalitede üretim yapabilmesi için yeterli miktarda girdi ile bu üretimin yapılmasını ve belirlenen bu maliyetin üstüne çıkmayı önlemek olarak tanımlanabilir (Anasız, 2019, s. 182). Maliyet kontrolü, maliyetlerin ideal düzeyini belirleyerek hedeflenen maliyetlere ulaşmayı amaçlayan bir süreçtir. Bu süreç, aynı zamanda ölçme ve değerlendirme faaliyetlerini de içerir. Gerçekleşen maliyetlerle planlanan maliyetler arasındaki sapmaların tespiti ve söz konusu farklılıklara yol açan nedenlerin analiz edilmesine dayanır. Yapılan analizler sonucunda, tespit edilen sapmaların tekrar oluşmaması için gerekli düzeltici önlemlerin sürekli ve sistematik olarak uygulanması gerekmektedir (Taşkın, 1997, s. 51). Maliyet kontrolü, bir işletmenin başarısını veya başarısızlığını belirleyen önemli bir faktördür.

Maliyet kontrolünde yapılan hatalar, doğrudan işletmenin gelirlerini olumsuz şekilde etkileyebilir (Suryani ve Wijaya, 2023, s. 513).

Maliyetlerin ölçülmesi, analiz edilmesi ve raporlanması farklı yöntemlerle gerçekleştirilebilir. Bir maliyet ölçümünün anlam ifade edebilmesi, söz konusu ölçümün hangi amaç doğrultusunda yapıldığına bağlı olduğundan, maliyetlerin ölçüm yöntemi kullanım amacına ve mevcut koşullara göre farklılık gösterebilir (Özçelik, 2019, s. 607).

Konaklama işletmeleri, ekonomik faydayı artırmak amacıyla maliyet kontrolüne önem verir. Maliyet kontrolü, hizmet kalitesini korurken işletme maliyetlerini azaltmak ve kârlılığı yükseltmek için gereklidir. Özellikle yiyecek-içecek maliyetlerinin etkin kontrolü, satın almadan servise kadar tüm süreçleri kapsar. Yöneticilerin, maliyetleri etkileyen faktörleri bilmesi ve gerektiğinde uygun önlemleri alması önemlidir (Çam, 2009, s.506: Sun, 2017, s.500).

Yiyecek - içecek maliyet kontrol yöntemleri uygulamalarda farklılıklar olmasına rağmen temelde amaçları aynıdır. Maliyet kontrol yöntemlerinin temel amacı, maliyetleri kontrol altına almak ve maliyet bilgilerinin yöneticilere zamanında ve doğru bir biçimde ulaştırılmasıdır (Dönmez vd., 2011, s.203).

Satışları artırmak, kârı yükseltmenin tek yolu değildir; özellikle yiyecek ve içecek operasyonlarındaki maliyetleri düşürmek de aynı derecede önemlidir. Yiyecek ve içecek yönetimi, yalnızca stok ve israf kontrolünü değil, aynı zamanda çalışanların kaynakları verimli kullanmasını sağlamayı da içerir. Bu süreç, işletmelerin giderlerini azaltarak genel verimliliğini artırır. Yiyecek ve içecek maliyet kontrolörleri, maliyetleri optimize etmek için operasyonun farklı aşamalarını denetlemeli ve düzenlemelidir (Awasthi vd., 2020, s. 1717-1718).

Maliyetlerin etkin bir şekilde yönetilebilmesi için maliyet kontrolörleri ve ilgili departman yöneticilerinin aktif rol alması gerekmektedir. Denetim süreci; satın alma, mal kabul, depolama ve departmanlara dağıtım aşamalarını kapsamaktadır. Ayrıca maliyet kontrolünü sağlamak ve stok yönetimini optimize etmek için düzenli envanter takibinin her ay yapılması büyük önem taşımaktadır (Putra vd., 2022, s. 166).

Konaklama işletmeleri, maliyet analizi sonrasında maliyetleri kontrol ederek rekabet gücünü artırmayı ve işletme kârlılığını korumayı hedeflemektedir. Bu bağlamda birçok işletme, henüz üretim aşamasındayken maliyet azaltma tekniklerine başvurur. Maliyet azaltmanın temel amacı, gereksiz maliyetlerin ortadan kaldırılmasıyla işletme kârının yükseltilmesidir (Doğdubay ve Sarıoğlu, 2010, s. 7).

İşletmelerin büyüklükleri ve operasyonel yapıları farklılık gösterdiğinden uyguladıkları maliyet kontrol yöntemleri de çeşitlenebilir. Her ne kadar işletmelerde uygulanan maliyet kontrol sistemleri farklılık arz etse de literatürde en yaygın olarak kullanılan maliyet sistemleri dört ana kategoride sınıflandırılabilir. Bunlar aşağıdaki gibidir (Erdoğan, 2009, s. 315-316):

- Basit Maliyet Kontrol Yöntemi
- Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi
- Standart Maliyet Kontrol Yöntemi
- Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi

1.1.1. Basit Maliyet Kontrol Yöntemi

Basit maliyet kontrol yöntemi, satışlarla maliyetlerin oranlanmasına dayalı olduğu için yüzde kontrol yöntemleri olarak da adlandırılır (Özbirecikli ve Güven, 2016, s. 800). Günlük ve aylık olmak üzere iki şekilde uygulanabilir. Bu yöntemlerin her ikisinde de hesaplama mantığı aynıdır (Çiftçi ve Köroğlu, 2008, s. 35).

Satılan yiyecek ve içecek maliyetinin satış gelirlerine oranlanmasıyla yiyecek-içecek maliyet yüzdesi bulunur. Basit maliyet kontrol yönteminde bulunan bu yüzde değerler konaklama işletmelerine maliyetleri kontrol altına almaları için önemli bilgiler sağlamaktadır. Konaklama işletmeleri için yiyecek-içecek maliyet yüzdesinin %30 düzeyinde olması arzu edilmektedir (Akbulut ve Arslan, 2015, s. 87; Çam, 2009, s. 512).

1.1.2. Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi

Ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, işletmelerin yiyecek ve içecek maliyetlerini kapsamlı ve detaylı bir şekilde analiz etmelerine olanak tanır. Bu yöntemde maliyet kalemleri gruplara ayrılarak (ana, üst ve alt) incelenir. Böylece her bir ürünün maliyeti tek tek veya bütün olarak incelenebilir ve belli bir zaman dilimindeki satışlarla ilişkilendirilebilir (Gül ve Ergün, 2010, s.130). Bu sayede konaklama işletmeleri yiyecek ve içecek maliyetlerini günlük bazda ve ayrıntılı bir şekilde takip edebilirler (Işık ve Yılmaz, 2016, s. 66).

1.1.3. Standart Maliyet Kontrol Yöntemi

Standart maliyet kontrol yöntemi, yiyecek ve içecek maliyetlerindeki değişimleri ayrıntılı bir şekilde analiz ederek bu değişimlerin kaynağını belirlemeye yardımcı olur. Bu yöntemde bir dönem boyunca gerçekleşen gerçek yiyecek ve içecek maliyetleri, dönem başında belirlenen standart maliyetlerle karşılaştırılır (Çiftçi ve Köroğlu, 2008, s. 36). Bu karşılaştırmanın sağlıklı bir şekilde yapılabilmesi için porsiyon büyüklüklerinin, kullanılacak malzemelerin niteliklerinin ve porsiyon başına düşen maliyetlerin önceden belirlenmesi büyük önem taşımaktadır (Yılmaz, 1997, s. 178).

Standart maliyet kontrolü yöntemi, yiyeceklerin standart maliyetlerinin yiyeceklerin gerçek maliyetleri ile karşılaştırılması ve toplam standart maliyetlerin toplam gerçek maliyetler ile karşılaştırılması olmak üzere iki şekilde uygulanabilmektedir (Köroğlu, 2007).

1.1.4. Potansiyel Maliyet Kontrol Yöntemi

Tahmini maliyet veya öngörülen maliyet yöntemi olarak bilinen bu yöntem, geçmiş dönemlerdeki yiyecek ve içeceklerin satış miktarlarından faydalananak gelecek dönemler için maliyet ve satış tahmini yapmaya yarayan bir yöntemdir (Dönmez, Arıcı ve Kutluk, 2011, s. 208). Bu yöntem ile gelecekte gerçekleşmesi tahmin edilen maliyetlerin belirlenmesiyle gerçekleşmesi beklenen kâra yönelik satış fiyatları, porsiyon maliyetleri vb. unsurlar için gerekli tedbirlerin alınması ve bu kapsamda verimliliğin artırılmasına yönelik çalışmalar yapılır. Bu yöntem sayesinde hem kaynakların etkin bir biçimde kullanılması hem de personel verimliliği artırılabilir (Meriç, 2020, s. 125).

2. İlgili Araştırmalar

Konaklama işletmelerinde maliyet kontrolü, işletme kârlılığı ve sürdürülebilirliği açısından kritik öneme sahiptir ve akademik literatürde sıkça incelenmektedir. Literatürdeki çalışmalar, maliyet kontrol sistemlerinin etkinliği, uygulama zorlukları ve işletme verimliliğine etkileri gibi farklı açılardan konuyu ele almaktadır. Bu bölümde, ulusal ve uluslararası alandaki önemli araştırmaların amaçları, bulguları ve sonuçları kısaca özetlenmiştir.

Dönmez vd. (2011), Antalya ve çevresinde faaliyette bulunan 5 yıldızlı konaklama işletmelerinin yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemlerini ve fiyatlama konusunu araştırmışlardır. Araştırma sonucunda, konaklama işletmelerinin çoğunluğunun maliyet kontrol sistemlerini kurdukları ve yiyecek-içecek maliyet kontrolüne önem verdikleri tespit edilmiştir.

Köroğlu vd.'nin (2011) yapmış oldukları araştırmanın amacı, Marmaris'te faaliyette olan otel işletmelerinde maliyet kontrolü sayesinde oluşabilecek rekabet üstünlüğü arasındaki ilişkiyi açıklamaktır. Araştırma sonucunda otellerin yıldız sayısı artıkça maliyet kontrol yöntemleri daha ayrıntılı ve gerçekçi sonuç verecek biçimde farklılaştığı tespit edilmiştir. Araştırmanın sonucunda 2 ve 3 yıldızlı otel işletmeleri maliyet kontrolüne gerekli önemi vermedikleri için diğer yıldız sayısı yüksek işletmelerle rekabet edemedikleri saptanmıştır.

Akbulut ve Arslan'ın (2015) yapmış oldukları araştırmanın amacı, Batı Karadeniz Bölgesi'ndeki otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü uygulamaları ve kullanılan prosedürleri belirlemek, ayrıca konaklama işletmeleri yöneticilerinin maliyet kontrolüne ilişkin düşüncelerini ortaya koymaktır. Sonuçlar, katılımcıların %100'ünün uygulanan maliyet kontrol yöntemlerinin maliyetleri azaltıcı etkisi olduğuna inandığını göstermektedir.

Cengiz ve Cengiz (2015) yapmış oldukları çalışmada, Florida'nın Orlando şehrindeki otel işletmelerinin yiyecek içecek maliyet kontrol süreçlerini incelemeyi ve bu süreçte kritik görülen noktalar için bir önem-performans analizi yapmayı amaçlamışlardır. Araştırma sonuçları, otelin büyüklüğüne bağlı olarak satın alma ve üretim aşamalarındaki maliyet kontrol önlemlerinin performans puanları arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunduğunu, buna karşın depolama aşamasında böyle bir farklılık olmadığını göstermiştir. Ayrıca otelin büyüklüğü dikkate alındığında maliyet kontrol önlemlerinin önem puanları arasında ise istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir.

Yan vd. (2016) yapmış oldukları çalışmada ABD'de halka açık bir Çin finans markasını analiz etmişler ve analizde nitel ve nicel istatistikler bir arada kullanılmıştır. Sonuçlar, belirlenen altı maliyet kategorisinden ikisinin (standart oda maliyeti ile enerji ve bakım maliyeti) ideal değere ulaştığını, kiralama ve insan kaynaklarının ise aşırı değerlendirildiğini, franchise ücreti ve yenileme maliyetinin ise olduğundan daha az değerlendirildiğini ortaya koymaktadır.

Astawa vd. (2017) yapmış oldukları çalışmada, Bali'deki beş yıldızlı otellerde yiyecek ve içecek satın alma verimliliğini incelemişlerdir. Araştırma, 2016 yılında TripAdvisor tarafından ödüllendirilen on oteli kapsamaktadır. Veriler, satın alma departmanlarına uygulanan anketlerle toplanmış ve betimsel istatistik ile Ekonomik Sipariş Miktarı

(EOQ) yöntemi kullanılarak analiz edilmiştir. Sonuçlar, otellerin bozulabilir gıdalar için sözleşmeli alım, belirli tedarikçilerden düzenli sipariş ve küçük miktarlarda nakit alım gibi farklı satın alma sistemleri kullandığını göstermektedir. EOQ yöntemi, sipariş miktarlarını optimize ederek depolama maliyetlerini azaltabilir ve satın alma sürecinin verimliliğini artırabilir. Gelecekte otellerin, maliyetleri düşürmek ve performanslarını artırmak için ekonomik yaklaşımları daha fazla dikkate almaları önerilmektedir.

Büyükipekci ve Senel (2018), Konya'daki yiyecek-içecek işletmelerinde gerçekleştirdikleri çalışmalarında, işletmelerin maliyet kontrolüne verdikleri önemi ve kullandıkları sistemleri incelemiştir. Araştırma sonuçları, maliyet kontrolüne verilen önemin; eğitim düzeyi, şirket türü, işletme türü, menü türü ve uygulanan maliyet kontrol sistemi gibi değişkenlere göre istatistiksel olarak anlamlı farklılık gösterdiğini, ancak çalışan pozisyonu değişkeninin bu konuda anlamlı bir etki oluşturmadığını göstermiştir.

Cengiz ve diğerleri (2018) yapmış oldukları çalışmada yiyecek içecek bölümü yöneticilerinin maliyet kontrol önlemlerine verdikleri önem ile bu önlemlerin kullanım sıklığı arasındaki bağı ve bu kullanım sıklığının otelin finansal ve finansal olmayan performansına etkisini incelemiştir. Sonuçlar, önem düzeyi arttıkça maliyet kontrol önlemlerinin kullanımının da arttığını ve bu sık kullanımın, otelin çeşitli performans göstergeleri üzerindeki olumlu etkiye aracılık ettiğini göstermektedir.

Demirkol (2018) yapmış olduğu çalışmada Şanlıurfa'da faaliyette bulunan otel ve konuk evlerinde ki yiyecek-içecek maliyet kontrolünün sağlanmasına yönelik tutumu belirlemeyi amaçlamıştır. Araştırma sonucunda yiyecek içecek departmanının maliyet kontrolü ile ilgili ifadeler ile demografik faktörler arasında anlamlı bir farklılığın olmadığı belirlenmiştir.

Akmeşe ve Akkaya (2019) yapmış oldukları çalışmada, yiyecek içecek departmanında kullanılan maliyet kontrol sistemini yönetici ve personel açısından değerlendirmeyi amaçlamışlardır. Araştırma sonucunda işletmenin maliyet kontrol sürecinin fiyatları düşürmeye yardımcı olduğu ve ihtiyaç duyulan ürünlerin üretim alanlarının maliyeti etkilemediği görülmüştür.

Aksu ve Eken (2019) yapmış oldukları çalışmada, izlenebilen günlük toplam yiyecek maliyetleriyle birlikte kullanılan toplam maliyetlerin hangi kalemlerde oluştuğunu tespit etmeyi amaçlamışlardır. Araştırma sonucunda günlük olarak ve ara dönemlerde en önemli maliyet unsuru olarak et ve deniz ürünleri olarak saptanırken, aylık olarak ise en önemli maliyet kalemleri sırasıyla et ve et ürünleri, deniz ürünleri, süt ve süt ürünleri, konserveler, tahıllar, tatlandırıcılar ve baharatlar, meyve ve sebzeler şeklinde sıralanmaktadır.

Wijaya ve Widhiastuty (2021), Papillon Echo Beach otelinde gıda maliyet kontrolünü ve karşılaşılan engelleri incelemiştir. Nitel ve nicel analizlerle değerlendirilen veriler, maliyet kontrolünün uygulandığını, ancak tam verimli olmadığını göstermektedir. Oda doluluk belirsizliği, fiyat dalgalanmaları ve depolama eksiklikleri temel engeller olarak belirlenmiştir. Çözüm olarak tedarikçi sözleşmeleri, etkili depolama ve fiyat istikrarı önerilmektedir. Nisan 2020'de gıda maliyetleri %67,79 artmış, bu durum pandemi ve tedarik sorunları gibi faktörlerden kaynaklanmıştır. Araştırma, otellerde maliyet yönetimi için stratejik öneriler sunmaktadır.

Saputra ve Wasita (2024), Fairfield by Marriott Bali Legian otelinde yiyecek maliyet kontrolü ve iç kontrol sisteminin etkinliğini araştırmıştır. Gözlem, görüşme ve dokümantasyon yöntemleriyle toplanan veriler, depolama ve satın alma süreçlerindeki verimsizliklerin maliyet farkına neden olduğunu göstermektedir. Standart ve gerçekleşen maliyetler arasındaki bu fark, kontrol sisteminin yeterince etkili olmadığını ortaya koymuştur. Araştırma, otelin envanter yönetimi ve denetim süreçlerini güçlendirerek maliyet farklarını en aza indirmesi ve kârlılığını artırması gerektiğini vurgulamaktadır.

Nasir ve Gunawan (2025), Aston Makassar Hotel & Convention Center'da yiyecek ve içecek maliyet kontrol stratejilerini inceleyerek hammadde fiyat dalgalanmaları ve tedarikçi bağımlılığının etkilerini araştırmıştır. Anket ve görüşme yöntemleriyle elde edilen veriler, tedarikçi seçimi, ürün kalitesi ve kaynak yönetiminin kârlılık ve müşteri memnuniyeti üzerindeki etkisini göstermektedir. Araştırmada büyük etkinliklerin harcamaları artırdığı ve stratejik planlamanın önem taşıdığı vurgulanmıştır. Araştırma, otellerin ekonomik belirsizlikleri yönetebilmesi ve rekabet avantajını sürdürebilmesi için etkin maliyet kontrol önlemlerinin gerekliliğini ortaya koymaktadır.

3. Yöntem

Bu araştırmada, niceliksel araştırma yöntemi kullanılarak Iğdır ilindeki otel ve konukevlerinin yöneticilerinin yiyecek ve içecek maliyet kontrolüne ilişkin algıları incelenmiştir. Araştırmanın kapsamını belirlemek amacıyla Kültür ve Turizm Bakanlığı'nın Iğdır iline yönelik verileri incelenmiş ve il merkezinde toplamda 20 konaklama işletmesinin bulunduğu tespit edilmiştir. Bu işletmelerden 18'i araştırmaya katılmayı kabul etmiş ve bu işletmelerden veriler elde edilmiştir.

Araştırma verileri, yapılandırılmış bir anket formu aracılığıyla yüz yüze görüşmeler yapılarak elde edilmiştir. Anket formu, katılımcıların demografik özelliklerini ve yiyecek-içecek maliyet kontrolüne yönelik algılarını ölçmeye yönelik sorular içermektedir. Yüz yüze görüşme yöntemi, veri toplama sürecinde daha yüksek güvenilirlik sağlamak amacıyla tercih edilmiş olup bu yöntem sayesinde katılımcıların sorulara doğru, açık ve ayrıntılı bir şekilde yanıt vermeleri sağlanmıştır. Ayrıca bu yöntem, katılımcılarla birebir etkileşim kurularak araştırmanın daha derinlemesine bir anlayış geliştirilmesine olanak tanımıştır. Bu yöntem, Iğdır gibi sınırlı sayıda turizm işletmesinin bulunduğu bir bölgede, işletme yöneticilerinin maliyet kontrolü algılarını ölçmek ve konuya yönelik detaylı veriler elde etmek açısından etkili bir veri toplama tekniği sunmuştur. Araştırma, bu işletmelerin maliyet yönetimi uygulamalarını değerlendirmenin yanı sıra yerel düzeyde bu alanda karşılaşılan güçlü ve zayıf yönleri belirlemek için önemli bir temel sağlamaktadır.

3.1. Verilerin Toplanması ve Analizi

Iğdır ilindeki konaklama işletmelerinin yöneticileriyle gerçekleştirilen bu araştırmada veriler gönüllülük esasına dayalı olarak yapılandırılmış anketler aracılığıyla toplanmıştır. Anket uygulamaları, araştırmanın yapıldığı dönem olan Aralık 2023 ile Şubat 2024 tarihleri arasında gerçekleştirilmiştir. Bu süreç boyunca, katılımcılarla birebir görüşmeler yapılmış ve anket uygulaması tamamlanmıştır.

Bu çalışma için, Atatürk Üniversitesi Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulu'ndan 14 Kasım 2023 tarihli, E.88656144-000-2300366023 sayılı ve 269 numaralı karar ile etik kurul izin belgesi alınmıştır.

Anket formu iki bölümden oluşmaktadır. İlk bölümde, katılımcıların demografik özelliklerine ilişkin veriler yer almakta; ikinci bölümde ise Demirkol (2018) tarafından geliştirilen ve konaklama işletmelerindeki yöneticilerin yiyecek-içecek departmanında maliyet kontrol algısını ölçmeye yönelik ifadelerden oluşan maliyet kontrol algısı ölçeği bulunmaktadır. Anket sorularında 5'li Likert ölçeği (1- Kesinlikle Katılmıyorum, 5- Kesinlikle Katılıyorum) kullanılmıştır. Araştırmadan elde edilen veriler, uygun istatistiksel yazılımlar kullanılarak analiz edilmiştir.

Bir araştırmada, bir gruptaki gözlem sayısının 30'un altında olması durumunda parametrik testlerin uygulanamayacağı belirtilmektedir (Arslan, 2016, s. 206). Bu nedenle, gözlem sayısının düşük olması sebebiyle parametrik olmayan testler tercih edilmiştir. Araştırmada, iki değişkene sahip gruplar arasındaki farklılıkları değerlendirmek amacıyla Mann-Whitney U Testi, ikiden fazla değişkene sahip gruplar arasındaki farklılıkların belirlenmesinde ise Kruskal-Wallis H Testi uygulanmıştır. Ayrıca, konaklama işletmelerinin faaliyet süresi ile yiyecek-içecek maliyet kontrol algısı arasındaki ilişkiyi incelemek amacıyla korelasyon analizi gerçekleştirilmiştir. Bununla birlikte, konaklama işletmelerinde stok kontrolünün yapılma sıklığının yöneticilerin yiyecek-içecek maliyet kontrol algısı üzerindeki etkisini değerlendirmek üzere doğrusal regresyon analizi yapılmıştır.

3.2. Araştırmanın Hipotezleri

Bu araştırmada konaklama işletmelerindeki yöneticilerin yiyecek-içecek maliyet kontrolüne yönelik algılarını demografik ve işletme özelliklerine göre değerlendirmek amacıyla çeşitli hipotezler oluşturulmuş ve analiz edilmiştir. Bu hipotezler, şu şekildedir:

H₁: Konaklama işletmesi yöneticilerinin yaş grubuna göre yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

H₂: Konaklama işletmesi yöneticilerinin medeni durumuna göre yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

H₃: Konaklama işletmesi yöneticilerinin eğitim durumuna bağlı olarak yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır.

H₄: Konaklama işletmesi yöneticilerinin görev tanımlarına göre yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.

H₅: Konaklama işletmelerinde maliyet kontrolü için ayrı bir bölüm olan işletmeler ile olmayan işletmeler arasında yiyecek içecek maliyet kontrol algısı açısından anlamlı bir farklılık vardır.

H₆: Muhasebe eğitimi alan ve almayan işletme yöneticileri arasında yiyecek içecek maliyet kontrol algısı açısından anlamlı bir farklılık vardır.

H₇: Konaklama işletmesinin faaliyet süresi ile yiyecek içecek maliyet kontrol algısı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki vardır.

H₈: Konaklama işletmesinin stok kontrolünün yapılma sıklığı, yiyecek içecek maliyet kontrol algısı üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir.

4. Bulgular

Bu bölümde, araştırmaya katılan katılımcıların demografik özelliklerini tanımlayan veriler, konaklama işletmelerine ilişkin tanımlayıcı bilgiler ile araştırma hipotezlerinin analiz sonuçları yer almaktadır. Bu bilgiler, araştırmanın kapsamını daha iyi anlamak ve elde edilen bulguları değerlendirmek için önemli bir temel sağlamaktadır.

4.1. Ölçeğin Güvenirliliği

Tablo 1. Ölçeğin Güvenirlik Analizi

	Cronbach Alfa	N
Maliyet Kontrolü	0,742	17

Tablo 1'de yer alan güvenirlilik analizine göre konaklama işletmelerinin yiyecek ve içecek maliyet kontrolünü ölçmek amacıyla kullanılan ölçeğin güvenirlilik katsayısı 0,742 olarak hesaplanmıştır.

Likert tipi ölçeklerde, güvenirlilik analizleri için yaygın bir şekilde kullanılan Cronbach alfa yöntemi, ölçeğin iç tutarlılığını değerlendirmek amacıyla uygulanmıştır. Cronbach alfa değerleri genel olarak şu şekilde yorumlanmaktadır: 0,40'ın altında olması ölçeğin güvenirliliğinin düşük olduğunu, 0,40 ile 0,60 arasında olması güvenirliliğin zayıf düzeyde olduğunu, 0,60 ile 0,80 arasında olması güvenirliliğin oldukça yüksek olduğunu ve 0,80 ile 1,00 arasında olması ise güvenirliliğin çok yüksek olduğunu göstermektedir (Uzunsakal ve Yıldız, 2018, s. 19). Bu kapsamda araştırmada elde edilen Cronbach alfa değeri (0,742), ölçeğin güvenirlilik açısından "oldukça yüksek" bir seviyede olduğunu ortaya koymaktadır. Bu sonuç, kullanılan ölçeğin maliyet kontrolü ile ilgili ölçümleri sağlam ve tutarlı bir şekilde yapabildiğini göstermektedir.

4.2. Araştırmayı Tanımlayıcı Bilgiler

Araştırmaya katılan işletmelerin yöneticilerine ait demografik bilgiler, Tablo 2'de detaylı bir şekilde sunulmaktadır. Bu bilgiler, katılımcıların cinsiyet, yaş grubu, medeni durum ve eğitim düzeyleri gibi temel özelliklerini içermekte olup, araştırma sonuçlarının yorumlanması ve bağlamının daha iyi anlaşılması açısından önemli bir veri kaynağı oluşturmaktadır.

Araştırmaya katılan konaklama işletmesi yöneticilerinin demografik profili incelendiğinde, katılımcıların büyük çoğunluğunun erkek (%88,9) olduğu belirlenmiştir. Yaş dağılımı açısından katılımcıların yarısı (%50) 30-39 yaş aralığında yer almakta olup, medeni durum bakımından çoğunluk evlidir (%72,3). Eğitim düzeyi analizinde katılımcıların yarısının (%50) lisans ve üzeri, %11,1'inin ön lisans ve %38,9'unun lise veya daha düşük seviyede eğitim aldığı görülmektedir. İşletmedeki görevlerine bakıldığında, %72,2'sinin müdür veya yönetici, %27,8'inin ise işletme ortağı veya sahibi olduğu saptanmıştır. Bu durum profesyonel yönetim kadrolarının işletmelerde etkin bir şekilde görev aldığını göstermektedir. Ayrıca katılımcıların büyük bir kısmının (%83,3) muhasebe eğitimi almış olması, yöneticilerin maliyet kontrol

süreçlerine teknik bilgiyle yaklaşılabildiklerini ve uygulamalarda daha bilinçli kararlar verebildiklerini ortaya koymaktadır.

Bu bulgular, konaklama işletmelerindeki yönetici profillerini anlamak ve maliyet kontrolüne yönelik algılarını bağlama oturtmak açısından önemli bir veri kaynağı sağlamaktadır.

Tablo 2. Araştırmaya Katılan Katılımcıların Demografik Özellikleri

Değişkenler		Frekans	Yüzde (%)
Cinsiyet	Erkek	16	88,9
	Kadın	2	11,1
	Toplam	18	100
Yaş Grubu	20-29	3	16,7
	30-39	9	50
	40-49	3	16,7
	50 ve Üstü	3	16,7
	Toplam	18	100
	Evli	13	72,2
Medeni Durum	Bekar	5	27,8
	Toplam	18	100
Eğitim Durumu	Lise ve Altı	7	38,9
	Ön Lisans	2	11,1
	Lisans ve Üstü	9	50
	Toplam	18	100
Göreviniz	Müdür/Yönetici	13	72,2
	Ortak/Sahip	5	27,8
	Toplam	18	100
Muhasebe Eğitimi Aldınız mı ?	Evet	15	83,3
	Hayır	3	16,7
	Toplam	18	100

Araştırmada, konaklama işletmelerine ilişkin tanımlayıcı bilgiler elde etmek amacıyla yöneltilen sorular doğrultusunda kapsamlı bir analiz gerçekleştirilmiştir. Bu analizlerin sonuçları, işletmelerin faaliyet süreleri, sahiplik durumları, faaliyet türleri, maliyet kontrolü uygulamaları ve stok kontrol sıklıkları gibi temel özelliklerini ortaya koymaktadır. Söz konusu analizlere ilişkin detaylı veriler, Tablo 3'te sunulmuş olup, bu bilgiler işletmelerin genel profillerini anlamak ve araştırma bulgularını bu bağlamda değerlendirmek için önemli bir veri kaynağı oluşturmaktadır.

Tablo 3'teki analiz sonuçlarına göre araştırmanın yapıldığı konaklama işletmeleri, faaliyet süreleri açısından incelendiğinde, işletmelerin %38,9'unun 6-10 yıl ile 20 yıl ve üzeri süredir faaliyette olduğu, %22,2'sinin ise 11-19 yıl aralığında faaliyet gösterdiği belirlenmiştir. Sahiplik durumları açısından yapılan incelemede, konaklama işletmelerinin yarısından fazlasının (%55,6) kendi mülklerine ait olduğu tespit edilmiştir. Faaliyet türlerine göre değerlendirildiğinde, işletmelerin büyük bir çoğunluğunun (%83,3) otel işletmesi olduğu, %16,7'sinin ise konuk evi olarak faaliyet gösterdiği görülmüştür. Ayrıca, katılımcılara yöneltilen "İşletmenizde maliyet kontrolü için bağımsız bir bölüm bulunuyor mu?" sorusuna verilen yanıtlar incelendiğinde, işletmelerin yarıdan fazlasında (%55,4) maliyet kontrolü için bağımsız bir bölüm bulunduğu belirtmişlerdir. Stok kontrol uygulamaları incelendiğinde, katılımcıların %55,6'sının stok kontrollerini günlük olarak yaptıkları tespit edilmiştir. Bu durum, işletmelerin stok yönetimine verdiği önemin bir göstergesi olarak değerlendirilebilir. Katılımcılara, "Maliyet kontrolü yapmak maliyetleri azaltıyor mu?" sorusu

yöneltildiğinde ise büyük bir çoğunluğun (%77,8), maliyet kontrolü yapmanın işletme maliyetlerini düşürdüğünü beyan ettiği belirlenmiştir.

Bu bulgular, konaklama işletmelerinin maliyet kontrolü ve stok yönetimi süreçlerinde genel yaklaşımlarını anlamak ve sektördeki uygulamaların etkinliğini değerlendirmek için önemli veriler sunmaktadır.

Tablo 3. Konaklama İşletmelerini Tanımlayıcı Bilgiler

Değişkenler	Frekans	Yüzde (%)
İşletmenin Faaliyet Süresi	6-10 Yıl	38,9
	11-19 Yıl	22,2
	20 Yıl ve Üstü	38,9
	Toplam	100
Sahiplik Durumu	Mülk	55,6
	Kira	16,7
	Ortaklık	11,1
	Kamu	16,7
	Toplam	100
Faaliyet Türü	Otel	83,3
	Konuk Evi	16,7
	Toplam	100
Maliyet Kontrolü İçin Bağımsız Bölüm Var mı?	Evet	55,6
	Hayır	44,4
	Toplam	100
Stok Kontrolü Hangi Aralıklarla Yapılıyor?	Günlük	55,6
	Haftalık	22,2
	Aylık	11,1
	İhtiyaç Oldukça	11,1
	Toplam	100
Maliyet Kontrolü Yapmak Maliyetleri Azaltıyor mu?	Evet	77,8
	Hayır	22,2
	Toplam	100

Araştırmaya katılan katılımcıların maliyet kontrolü algılarını ölçmek amacıyla yöneltilen sorulara verilen yanıtlar analiz edilmiş ve bu analiz sonucunda önemli bulgular elde edilmiştir. Katılımcıların, maliyet kontrolüne ilişkin ifadelerle verdikleri yanıtlar değerlendirildiğinde, **"Kesinlikle katılıyorum"** ve **"Katılıyorum"** seçeneklerini işaretleme oranının en yüksek olduğu ifadeler sırasıyla %100 ile *"Satın alma aşamasında yapılan denetimler maliyet kontrolü için gereklidir"* ve *"Hedeflenen maliyete ulaşmak için maliyet kontrolü yapılmalıdır"* şeklinde olmuştur. Bu ifadeleri, %94 oranında desteklenen *"Yiyecek ve içecek bölümündeki maliyet kontrolü diğer bölümlere göre daha önemlidir"* ifadesi takip etmektedir. Bu sonuçlar, katılımcıların maliyet kontrolü süreçlerinin önemine ilişkin yüksek bir farkındalığa sahip olduklarını göstermektedir. Diğer yandan, **"Kesinlikle katılmıyorum"** ve **"Katılmıyorum"** seçeneklerinin en yüksek oranda işaretlendiği ifadeler %33,3 ile *"Fazla miktarlarda alım yapmak maliyetleri düşürür"* ve *"Alımları pazarlık yöntemi ile yapmak maliyetleri düşürür"* şeklinde olmuştur. Bu bulgu, katılımcıların, aşırı stok yapmanın veya pazarlık yöntemiyle alım yapmanın maliyet kontrolü üzerindeki etkilerine yönelik şüpheli bir yaklaşıma sahip olduklarını göstermektedir.

Genel olarak katılımcıların yiyecek ve içecek maliyet kontrolüne yönelik algıları olumlu bulunmuştur. Bu durum, konaklama işletmelerinde maliyet kontrolünün etkin bir şekilde gerçekleştirilebilmesi için yöneticilerin farkındalık seviyesinin yüksek olduğunu ve bu süreci önemsediklerini ortaya koymaktadır. Araştırma bulguları, özellikle satın

alma ve departman bazlı maliyet kontrolü uygulamalarının, yöneticiler tarafından kritik olarak değerlendirildiğini göstermektedir.

4.3. Araştırma Hipotezlerinin Test Edilmesi

Araştırmalarda, ortalamalar arasındaki farkları incelemek amacıyla kullanılan parametrik testlerin, veri setinin normal dağılım göstermemesi veya örneklem büyüklüğünün yetersiz olması durumlarında kullanılması uygun görülmemektedir. Bu tür koşullar altında, parametrik varsayımlardan bağımsız olarak analiz yapabilen parametrik olmayan testlerin kullanılması önerilmektedir (Field, 2009, s. 540). Ayrıca bir araştırmada, bir gruptaki gözlem sayısının 30'un altında olması durumunda parametrik testler yapılamamaktadır (Arslan, 2016, s. 206). Bu kapsamda araştırmada örneklem büyüklüğü düşük olduğu ve gözlem sayısının 30'un altında olması nedeniyle parametrik olmayan testlerin yapılması uygun görülmüştür. Bu nedenle, iki bağımsız grubun karşılaştırılmasında *Mann-Whitney U Testi*, üç veya daha fazla grubun karşılaştırılmasında ise *Kruskal-Wallis H Testi* kullanılmıştır.

Araştırma kapsamında, konaklama işletmesi yöneticilerinin demografik özelliklerine bağlı olarak maliyet kontrol algılarındaki farklılıkları incelemek amacıyla parametrik olmayan istatistiksel testler uygulanmıştır. Bu testler, örneklem büyüklüğünün küçük olması veya verilerin normal dağılım göstermemesi gibi durumlarda, bağımsız gruplar arasında istatistiksel olarak anlamlı farkların olup olmadığını değerlendirmek için tercih edilmiştir. Kullanılan parametrik olmayan testler arasında Mann-Whitney U testi, Kruskal-Wallis H testi gibi yöntemler yer almıştır. Analiz sonuçları detaylı bir şekilde Tablo 4'te sunulmuş olup, elde edilen bulgular konaklama sektöründeki maliyet kontrol stratejilerinin demografik faktörlerle nasıl ilişkili olduğunu anlamada önemli veri kaynakları sağlamaktadır. Bu bulgular, işletme yöneticilerinin demografik özelliklerine göre maliyet kontrol yaklaşımlarını optimize etmelerine yönelik stratejik karar alma süreçlerine katkıda bulunmaktadır.

Tablo 4. Araştırma Hipotezlerinin Analizleri (Parametrik Olmayan Farklılık Testleri İçin)

Yaş	N	X	SS	SO	Kruskal-Wallis H	
					X ²	p
20-29	3	65,67	7,024	8,83	2,674	0,445
30-39	9	65,78	8,151	9,50		
40-49	3	60,67	10,693	6,33		
50 ve Üstü	3	71,67	3,215	13,33		
Medeni Durum	N	ST	SO	Mann Whitney U		
				U	z	p
Evli	13	9,04	117,50	26,500	-0,594	0,552
Bekâr	5	10,70	53,50			
Eğitim Durumu	N	X	SS	SO	Kruskal-Wallis H	
					X ²	p
Lise	7	62,86	9,924	8,43	1,419	0,492
Ön Lisans	2	71,50	3,536	13,50		
Lisans ve Üstü	7	67,00	6,325	9,44		

Tablo 4. Devamı

Görev Tanımı	N	ST	SO	Mann Whitney U		
				U	z	p
Müdür/Yönetici	13	11,62	151,00	5,000	-2,723	0,006*
Ortak/Sahip	5	4,00	20,00			
Maliyet Kontrolü	N	ST	SO	Mann Whitney U		

için Ayrı Bölüm Var mı?				U	z	p
Evet	10	10,30	103,00	32,000	-0,714	0,475
Hayır	8	8,50	68,00			
Muhasebe Eğitim Aldınız mı?	N	ST	SO	Mann Whitney U		
				U	z	p
Evet	15	9,27	139,00	19,000	-0,417	0,677
Hayır	3	10,67	32,00			

*p<0,05

Not: X: aritmetik ortalama, SS: standart sapma, ST: sıra toplamı, SO: sıra ortalaması

Tablo 4'te yer alan analiz sonuçlarına göre, H₁, H₂, H₃, H₄, H₅ ve H₆ hipotezleri, anlamlılık düzeyi $p < 0,05$ kriterine göre değerlendirilmiş ve aşağıdaki bulgular elde edilmiştir:

Konaklama işletmesi yöneticilerinin yaş gruplarına göre yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Bu sonuç, yaş faktörünün yöneticilerin maliyet kontrol algıları üzerinde belirgin bir etkisi olmadığını göstermektedir. Dolayısıyla H₁ hipotezi kabul edilmemiştir.

Konaklama işletmesi yöneticilerinin medeni durumlarına göre yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık bulunamamıştır. Bu durum, yöneticilerin medeni durumlarının maliyet kontrolüne yönelik algılarını etkileyen bir faktör olmadığını ortaya koymaktadır. Bu nedenle H₂ hipotezi kabul edilmemiştir.

Konaklama işletmesi yöneticilerinin eğitim seviyelerine bağlı olarak yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında anlamlı bir farklılık saptanamamıştır. Bu bulgu, bu araştırma için eğitim seviyesinin maliyet kontrol algısı üzerindeki etkisinin anlamlı olmadığına işaret etmektedir. Bu sonuca göre H₃ hipotezi kabul edilmemiştir.

Araştırma bulgularına göre, konaklama işletmesi yöneticilerinin görev tanımlarına bağlı olarak yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel olarak anlamlı farklılıklar bulunmuştur. Özellikle, müdür veya yönetici pozisyonundaki bireylerin maliyet kontrol algılarının, işletme ortakları veya sahiplerine kıyasla daha yüksek olduğu tespit edilmiştir. Bu durum, yöneticilerin görev tanımlarının gerektirdiği şekilde maliyet kontrol süreçlerine daha fazla odaklanmaları ve bu alanda daha fazla sorumluluk üstlenmeleriyle açıklanabilir. Yöneticilerin operasyonel karar alma süreçlerinde maliyet etkinliğine öncelik vermeleri, bu algı farkını ortaya çıkaran temel etkenlerden biri olarak değerlendirilebilir. H₄ hipotezi kabul edilmiştir.

Konaklama işletmelerinde maliyet kontrolü için bağımsız bir bölümün bulunup bulunmaması ile yöneticilerin yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilememiştir. Bu sonuç, maliyet kontrolü için bağımsız bir birimin varlığının algılar üzerinde belirgin bir etkiye sahip olmadığını göstermektedir. Bu nedenle H₅ hipotezi kabul edilmemiştir.

Konaklama işletmesi yöneticilerinin muhasebe eğitimi alıp almama durumlarına göre yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında anlamlı bir farklılık bulunmamıştır. Bu sonuç, muhasebe eğitimi almış olmanın maliyet kontrol algısında belirgin bir farklılık yaratmadığını göstermektedir. Bu nedenle H₆ hipotezi kabul edilmemiştir.

Araştırma kapsamında korelasyon analizi yapmadan önce, parametrik ya da parametrik olmayan bir analiz yönteminin kullanılmasına karar verilebilmesi için öncelikle verilerin normal dağılıma sahip olup olmadığının değerlendirilmesi gerekmektedir. Verilerin normal dağılıma uygunluğunu belirlemek amacıyla çarpıklık ve basıklık analizleri yapılmıştır. Tabachnick ve Fidell'e (2013) göre çarpıklık ve basıklık katsayılarının +1,5 ile -1,5 arasında olması, verilerin normal dağılım gösterdiğine işaret etmektedir. Araştırmada elde edilen çarpıklık ve basıklık katsayıları Tablo 5'te gösterilmiştir ve bu değerlere göre araştırma verilerinin normal dağılıma uygun olduğu tespit edilmiştir. Bu bulgu, korelasyon analizi için parametrik yöntemlerin kullanılabileceğini göstermekte ve araştırmada kullanılacak istatistiksel analiz yöntemlerinin doğruluğunu desteklemektedir. Ayrıca verilerin normal dağılım göstermesi, çalışmanın sonuçlarının güvenilirliği ve geçerliliği açısından önemli bir temel sağlamaktadır.

Tablo 5. Verilerin Skewness ve Kurtosis Kat Sayıları

Ölçek Adı	N	Skewness		Kurtosis	
		Statistic	Standart Hata	Statistic	Standart Hata
Maliyet Kontrol Algısı	17	-0,690	0,536	-0,857	1,038

Araştırma kapsamında konaklama işletmelerinin faaliyet süresi ile yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında bir ilişki olup olmadığını belirlemek amacıyla korelasyon analizi gerçekleştirilmiştir. Bu analiz, işletmelerin faaliyet sürelerinin yöneticilerin maliyet kontrol algıları üzerindeki olası etkilerini değerlendirmek ve bu iki değişken arasındaki ilişki düzeyini ortaya koymak için uygulanmıştır.

Korelasyon analizine ilişkin elde edilen sonuçlar Tablo 6'da sunulmuştur. Bu sonuçlar, işletme faaliyet süresinin maliyet kontrol algısı üzerindeki etkisinin daha iyi anlaşılmasına katkı sağlamaktadır. Ayrıca analiz sonuçları, işletmelerin uzun vadeli yönetim uygulamalarının maliyet kontrol süreçlerindeki etkisine dair önemli ipuçları sunmaktadır.

Tablo 6 'da yer alan analiz sonuçlarına göre, tespit edilen anlamlılık değeri ($p=0,342$) ilişkinin anlamlı olduğunu belirleyen eşik değerden ($p<0,05$) büyük olduğu için, konaklama işletmelerinin faaliyet süresi ile yöneticilerin yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel olarak anlamlı bir ilişki bulunmamıştır. Bu sonuç, işletmenin faaliyet süresinin yöneticilerin maliyet kontrol algısını etkileyen bir faktör olmadığını göstermektedir.

Tablo 6. İşletmenin Faaliyet Süresi ile Maliyet Kontrol Algısı Arasındaki Korelasyon Analizi

		İşletmenin Faaliyet Süresi	Maliyet Kontrolü Algısı
İşletmenin Faaliyet Süresi	r	1	0,238
	p		0,342
Maliyet Kontrolü Algısı	r	0,238	1
	p	0,342	

* $p<0,05$

Bu analiz sonucuna dayanarak H_1 hipotezi bu araştırma kapsamında kabul edilmemiştir. Elde edilen bulgular, işletmenin faaliyet süresi gibi yapısal değişkenlerin, yöneticilerin maliyet kontrol süreçlerine yönelik algıları üzerinde belirgin bir etkisinin olmadığını işaret etmektedir. Bu durum, maliyet kontrol algısının daha çok bireysel

veya organizasyonel faktörlerden etkilenebileceği yönünde bir değerlendirme yapılmasına olanak sağlamaktadır.

Araştırma kapsamında konaklama işletmelerinde stok kontrolünün yapılma sıklığının yiyecek ve içecek maliyet kontrol algısı üzerinde bir etkisinin olup olmadığını belirlemek amacıyla regresyon analizi gerçekleştirilmiştir. Bu analiz, stok kontrol sıklığının yöneticilerin maliyet kontrol algıları üzerindeki olası etkisini ölçmek ve aralarındaki ilişkiyi değerlendirmek için uygulanmıştır. Regresyon analizine ilişkin elde edilen sonuçlar, detaylı bir şekilde Tablo 7’de sunulmuştur. Bu bulgular, işletmelerde stok kontrolünün sıklığının, maliyet yönetimi süreçlerinde etkili bir faktör olup olmadığını anlamak ve bu alandaki uygulamalara yönelik stratejik çıkarımlar yapmak açısından önemli bir veri kaynağı sağlamaktadır.

Tablo 7’de yer alan analiz sonuçlarına göre, tespit edilen anlamlılık değeri ($p=0,551$), etkinin anlamlı olduğunu belirleyen eşik değerden ($p<0,05$) büyük olduğu için, stok kontrolünün yapılma sıklığının işletme yöneticilerinin yiyecek ve içecek maliyet kontrol algısı üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkisi bulunmamıştır. Bu sonuç, stok kontrol sıklığının yöneticilerin maliyet kontrol algılarını şekillendiren bir faktör olmadığını göstermektedir. Dolayısıyla H_8 hipotezi bu araştırma kapsamında kabul edilmemiştir. Bu bulgu, stok kontrol sıklığının tek başına maliyet kontrol algısı üzerinde belirgin bir etkiye sahip olmadığını, algıların şekillenmesinde diğer organizasyonel ve bireysel faktörlerin daha belirleyici olabileceğini işaret etmektedir. Bu durum, maliyet kontrol süreçlerinin daha kapsamlı bir çerçevede değerlendirilmesi gerektiğine işaret etmektedir.

Tablo 7. Stok Kontrolünün Yapılma Sıklığı ile Yiyecek İçecek Maliyet Kontrol Algısına İlişkin Regresyon Analizi

Model	Kareler Toplamı	df	Kare Ortalama	F	p
1	0,433	1	0,433	0,371	0,551
	Kalan	18,678	16	1,167	
	Toplam	19,111	17		

* $p<0,05$

4.4. Araştırma Hipotezlerinin Sonuçları

Araştırma kapsamında sekiz hipotez geliştirilmiştir. Bu hipotezlerden, “Konaklama işletmesi yöneticilerinin görev tanımlarına göre yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında farklılıklar vardır” şeklindeki hipotez dışında, diğer tüm hipotezler kabul edilmemiştir. Hipotezlerin kabul edilme ve kabul edilmeme durumları Tablo 8’de gösterilmektedir.

Tablo 8. Araştırma Hipotezlerinin Kabul Edilme / Kabul Edilmeme Durumları

Hipotezler	Sonuç
H ₁ : Konaklama işletmesi yöneticilerinin yaş grubuna göre yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul Edilmedi
H ₂ : Konaklama işletmesi yöneticilerinin medeni durumuna göre yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul Edilmedi
H ₃ : Konaklama işletmesi yöneticilerinin eğitim seviyelerine bağlı olarak yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel	Kabul Edilmedi

olarak anlamlı bir farklılık bulunmaktadır.	
H4: Konaklama işletmesi yöneticilerinin görev tanımlarına göre yiyecek içecek maliyet kontrol algıları arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul Edildi
H5: Konaklama işletmelerinde maliyet kontrolü için ayrı bir bölüm olan işletmeler ile olmayan işletmeler arasında yiyecek içecek maliyet kontrol algısı açısından anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul Edilmedi
H6: Muhasebe eğitimi alan işletme yöneticileri ile almayan işletme yöneticileri arasında yiyecek içecek maliyet kontrol algısı açısından anlamlı bir farklılık vardır.	Kabul Edilmedi
H7: Konaklama işletmesinin faaliyet süresi ile yiyecek içecek maliyet kontrol algısı arasında istatistiksel açıdan anlamlı bir ilişki vardır.	Kabul Edilmedi
H8: Konaklama işletmesinin stok kontrolünün yapılma sıklığı, yiyecek içecek maliyet kontrol algısı üzerinde anlamlı bir etkiye sahiptir.	Kabul Edilmedi

Sonuç ve Öneriler

Bu araştırma, Iğdır ilinde faaliyet gösteren konaklama işletmeleri yöneticilerinin yiyecek ve içecek maliyet kontrolüne yönelik algılarını değerlendirmek amacıyla gerçekleştirilmiştir. Temel hedef, yöneticilerin maliyet kontrolüne ilişkin farkındalık düzeylerini ortaya koyarak konaklama işletmelerindeki maliyet kontrolünün etkinliğini incelemektir. Ayrıca yöneticilerin demografik özellikleri (yaş, medeni durum, eğitim durumu vb.) ile işletmelerin yapısal niteliklerinin (faaliyet süresi, sahiplik durumu, stok kontrol sıklığı vb.) yiyecek ve içecek maliyet kontrol algısı üzerindeki etkileri de analiz edilmiştir.

Araştırma sonuçlarına göre yönetim kademesinin %72,2'sinin profesyonel yöneticilerden oluştuğu, %50'sinin lisans ve üzeri eğitim düzeyine sahip olduğu ve yine %50'sinin 30-

39 yaş aralığındaki gençlerden meydana geldiği belirlenmiştir. Bu veriler, işletmelerde yönetim kademesinin büyük oranda eğitimli ve profesyonel gençlerden oluştuğunu ve dolayısıyla etkin yönetici olarak kabul edilebilecek niteliklere sahip kişiler tarafından yönetildiğini göstermektedir. Ayrıca yönetim kademesindeki kişilerin %83 gibi oldukça yüksek oranda muhasebe eğitimi almış olması, işletmelerin finansal verileri okuma, değerlendirme ve yönetmede daha avantajlı bir konumda olduklarının göstergesi olarak değerlendirilebilir.

Araştırma kapsamındaki işletmelerin yarıdan fazlası 10 yıl ve üzerinde faaliyet gösterirken yaklaşık %40'ı 20 yılın üzerinde faaliyette bulunmaktadır. Çalışma kapsamındaki işletmelerin %80'den fazlası otel işletmesi olup bu işletmelerin mülkü kendilerine ait olmasına rağmen yönetimin profesyonel kişilerce gerçekleştirildiği görülmektedir. Ayrıca söz konusu işletmelerin yarıdan fazlasında maliyet kontrolüyle ilgili bağımsız bir bölümün bulunması ve maliyet kontrollerinin eğitimli genç kadrolarca yapılması, yönetimde dinamizmin yanı sıra etkin kontrol ve planlamanın varlığına işaret eden önemli bir gösterge olarak değerlendirilebilir.

Araştırmada konaklama işletmelerinin yöneticilerinin yiyecek içecek maliyet kontrol algısı ile ilgili ifadelerin yüzde frekans analiz sonuçlarına göre yiyecek içecek departmanında ki maliyet kontrolünün diğer departmanlara nazaran daha önemli olduğu, hedeflenen maliyete ulaşmak için maliyet kontrolünün yapılması, satın alma aşamasında maliyet kontrolünün yapılması, satış fiyatları belirlenirken maliyet analizinin yapılması gerektiği ifadeleri yöneticiler tarafından daha fazla tercih edilmiştir. Fakat aynı firmadan mal almanın maliyetleri düşürücü bir etkisinin sorulduğu soruya yöneticilerin yarısı katılırken diğer yarısı katılmamaktadırlar.

Araştırma sonuçları, yöneticilerin maliyet kontrol algısının yüksek olduğunu göstermektedir. Ancak yöneticiler, büyük miktarda satın almanın maliyetleri düşürdüğü görüşüne katılmamaktadır. Bunun nedeni, konaklama işletmelerinde kullanılan birçok malzemenin stok devir hızının yüksek olması, dolayısıyla bazı ürünlerin kullanım süresinin kısıtlılığı nedeniyle çok fazla stok yapılamamasıdır.

Konaklama işletmeleri, gereksinim duydukları mal ve hizmetleri temin ederken farklı satın alma yöntemlerine başvurabilmektedir. Örneğin zincir oteller, geleceğe dair öngörülerin daha tutarlı olduğu dönemlerde merkezî bir noktadan alım yaparak uzun vadeli anlaşmalar gerçekleştirmeyi ve bu doğrultuda ihale yöntemini tercih etmeyi uygun bulmaktadır. Buna karşılık zincir otellerin bulunmadığı ve daha düşük yıldızlı konaklama işletmelerinin ağırlıkta olduğu Iğdır gibi bölgelerde doğrudan satın alma yöntemi daha yaygın bir uygulama olarak öne çıkmaktadır. Ekonomik kriz ve belirsizlik dönemlerinde ise işletmeler, risklerini azaltmak amacıyla satın alımlarını daha kısa aralıklara yaymayı tercih etmektedir. Çam (2009) tarafından yürütülen bir çalışma, özellikle yüksek yıldızlı otellerde maliyet kontrolü süreçlerinin daha kapsamlı ve etkili biçimde uygulandığını ve bu sayede maliyet yönetiminde daha başarılı sonuçlar elde edilebildiğini ortaya koymaktadır. Bu durum, yüksek yıldızlı otel işletmelerinin ürün ve hizmet satın alımlarında ihale usulünü tercih etme nedenlerine kanıt olarak gösterilebilir. Araştırma bulgularına göre ihale yönteminin tercih edilmemesi, Iğdır'da düşük yıldızlı otellerin yoğunlukta olmasıyla ilişkilendirilebilir. Ayrıca mevsimsel değişiklikler ve ekonomik belirsizlikler, doğrudan alımı zorlaştırıcı unsurlar olarak değerlendirilmektedir. Buna bağlı olarak araştırmada işletmelerin yaklaşık yarısının doğrudan alımı desteklediği, diğer yarısının ise desteklemediği görülmüştür. Bu durumun bölgedeki konaklama işletmelerinin yapısıyla yakından ilişkili olduğu söylenebilir.

Araştırma sonucunda konaklama işletmesi yöneticilerinin demografik özellikleri (yaş grupları, medeni durum, eğitim durumu) ile yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında anlamlı bir farklılık olmadığı belirlenmiştir. Benzer şekilde Demirkol (2018) tarafından yürütülen çalışmada da yiyecek-içecek birimlerinin maliyet kontrolüne yönelik tutumları ile demografik değişkenler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir fark bulunmadığı ortaya konmuştur. Dolayısıyla araştırma sonuçları, Demirkol'un (2018) araştırma sonuçları ile tutarlılık göstermektedir.

Yapılan analizler sonucunda konaklama işletmesi yöneticilerinin görev tanımlarına göre yiyecek ve içecek maliyet kontrol algıları arasında anlamlı bir farklılık tespit edilmiştir. Bu farklılığın kaynağının daha çok müdür/yönetici konumundaki kişilere dayandığı görülmektedir. Nitekim araştırmaya katılanların görev tanımları incelendiğinde yöneticilerin işletme sahibi veya ortaklara oranla sayıca daha fazla olduğu

anlaşılmaktadır. Ayrıca görevleri gereği işletme sahiplerine kıyasla yiyecek ve içecek maliyetleriyle ilgili algılarının daha yüksek olmasının bu kişilerin daha eğitilmiş, deneyimli ve dolayısıyla daha profesyonel olmalarından kaynaklandığı söylenebilir.

Araştırma sonuçları, konaklama işletmelerinin faaliyet süreleri ve stok kontrol sıklıklarının yöneticilerin maliyet kontrol algıları üzerinde istatistiksel açıdan anlamlı bir etkiye sahip olmadığını göstermiştir. Bu sonuçlar uzun süredir faaliyet gösteren veya sık stok kontrolü yapan işletmelerle daha kısa süredir hizmet veren ya da seyrek stok kontrolü yapan işletmeler arasında, maliyet kontrol algısı açısından kayda değer bir farklılık olmadığını ortaya koymaktadır. Dolayısıyla işletmenin faaliyet süresi ya da stok takibi sıklığı gibi yapısal özelliklerin, maliyet kontrol algısını doğrudan belirlemediği sonucuna ulaşılmaktadır. Ayrıca araştırmada, işletmelerde maliyet kontrolü için bağımsız bir bölümün varlığının ya da yöneticilerin muhasebe eğitimi alıp almamasının da maliyet kontrol algısı üzerinde anlamlı bir farklılık oluşturmadığı belirlenmiştir. Bu da söz konusu yapısal veya eğitim temelli değişkenlerin tek başına maliyet kontrol algısını şekillendirmediğini göstermektedir.

Yapılan literatür taraması sonucunda; oteller daha iyi maliyet kontrolü, bütçe tahmini ve yönetimde etkin karar vermek için bilgi sistemlerine daha bağımlı hale geldikçe, bilgi sistemlerinin performans ölçümünün rolü otellerin stratejik değerlendirme ve planlamasında önemli bir etken haline geldiği vurgulanmıştır. Otellerin yıldız sayısı arttıkça maliyet kontrol yöntemleri daha ayrıntılı ve gerçekçi sonuç verecek biçimde farklılaştığı tespit edilmiştir. Maliyet kontrol sistemi kuran konaklama işletmeleri yiyecek-içecek maliyet kontrolüne önem verdikleri saptanmıştır. Konaklama işletmelerinin maliyet kontrol süreci fiyatları düşürmeye yardımcı olduğu ve ihtiyaç duyulan ürünlerin üretim alanlarının maliyeti etkilemediğine yönelik sonuçlara ulaşılmıştır.

Araştırma sonuçları, literatürdeki önceki çalışmalarla büyük ölçüde uyum göstermektedir. Özellikle Akbulut ve Arslan (2015) tarafından yapılan çalışmada, konaklama işletmelerinde maliyet kontrol süreçlerinin etkinliği vurgulanmış ve bu süreçlerin işletme performansı üzerindeki olumlu etkileri ortaya konmuştur. Benzer şekilde, Cengiz ve arkadaşları (2018) maliyet kontrol önlemlerinin kullanım sıklığının işletmenin finansal ve finansal olmayan performansı üzerindeki etkilerini detaylı bir biçimde incelemişlerdir. Bununla birlikte, bu araştırma literatürle genel olarak örtüşmekle birlikte, konaklama işletmelerinin faaliyet süreleri ve stok kontrol sıklığının yöneticilerin maliyet kontrol algıları üzerinde istatistiksel olarak anlamlı bir etkiye sahip olmaması bakımından farklılık göstermektedir.

Köroğlu ve diğerleri (2011) tarafından yapılan araştırmada otellerin yıldız sayısı arttıkça maliyet kontrol yöntemlerinin daha ayrıntılı ve gerçekçi sonuçlar verecek şekilde farklılaştığı belirtilmiştir. Ancak bu araştırmada Iğdır ilindeki düşük yıldızlı konaklama işletmelerinin maliyet kontrol mekanizmalarının yeterince etkin olmaması nedeniyle, hipotezlerin çoğunun kabul edilmemesi söz konusu olmuştur. Bu farklılık, araştırmanın yürütüldüğü bölgesel ve sektörel koşulların farklı olmasından kaynaklanabilir. Özellikle Iğdır'daki konaklama işletmelerinin büyük çoğunluğunun kurumsallaşma sürecini tamamlamamış olması, maliyet kontrol süreçlerinde sistematik bir yapı kurulmasını engelleyebilir. Dolayısıyla araştırma bulgularındaki bu farklılık, çalışmanın

gerçekleştirildiği işletmelerin yapısal özellikleri, yönetim stratejileri ve bölgesel ekonomik dinamiklerden kaynaklanıyor olabilir.

Araştırmada yöneticilerin satın alma süreçlerindeki denetimleri, maliyet kontrolü açısından kritik gördüğü ortaya çıkmıştır. Benzer şekilde Astawa ve diğerleri (2017) Bali’de yaptıkları çalışmada, satın alma süreçlerinin maliyet kontrolü açısından önemini vurgulamıştır. Iğdır’daki otel işletmelerinin önemli bir bölümünün doğrudan satın alma yöntemini kullandığı tespit edilmiş olup işletmelerin mevcut ekonomik koşullar ve bölgesel yapılar nedeniyle farklı satın alma yöntemlerini benimsediği sonucuna varılmıştır.

Sonuç olarak bu araştırma, düşük yıldızlı ve henüz tam olarak kurumsallaşmamış konaklama işletmelerinin maliyet kontrol süreçlerinin iyileştirilmesi gerektiğini açıkça ortaya koymaktadır. Bu işletmelerin bilgi sistemlerini daha etkin kullanarak, profesyonel yönetim yaklaşımlarını benimseyerek ve çalışanlarını bu konuda düzenli olarak eğiterek maliyet kontrol mekanizmalarını güçlendirmeleri mümkündür. Böylece işletmeler, rekabet avantajı elde ederek sürdürülebilir bir büyüme süreci yakalayabilirler. Ayrıca bu araştırma sonuçlarının sektörde farkındalığı artırma ve gelecekteki çalışmalara yol gösterme açısından önemli katkılar sunmaktadır.

Araştırma bulguları, konaklama işletmelerinde maliyet kontrol süreçlerinin etkinliğinin artırılmasının önemini ortaya koymaktadır. Bu doğrultuda, yöneticilerin ve ilgili departman çalışanlarının maliyet kontrolüne ilişkin farkındalıklarını güçlendirecek, işletmelerin kurumsallaşma düzeyini yükseltecek ve bölgesel koşullara uygun stratejilerin geliştirilmesini sağlayacak çeşitli öneriler sunulmaktadır. Söz konusu öneriler aşağıda sıralanmaktadır:

- Konaklama işletmelerinde bilgi sistemlerinin etkin kullanımına yönelik yatırımlar artırılmalıdır. Bu sistemler sayesinde maliyetlerin gerçek zamanlı takibi ve raporlaması yapılabilir.
- Yöneticiler ve ilgili departman çalışanlarına düzenli olarak maliyet kontrolü ve finansal yönetim eğitimleri verilmelidir. Böylece kontrol süreçleri daha bilinçli şekilde yürütülebilir.
- İşletmelerin kurumsallaşma süreçlerini hızlandırmaları, profesyonel yönetim anlayışını benimsemeleri gerekmektedir. Özellikle bağımsız maliyet kontrol birimlerinin işlevselliği artırılmalıdır.
- Zincir otellerde ihale yöntemleri ve uzun vadeli anlaşmalar, küçük ölçekli otellerde ise bölgesel koşullara uygun esnek satın alma stratejileri uygulanmalıdır.

Bu araştırmanın bazı sınırlılıkları bulunmaktadır. Öncelikle çalışma yalnızca Iğdır ilinde faaliyet gösteren konaklama işletmeleri ile sınırlı olup, elde edilen bulguların diğer illerdeki veya farklı bölgesel yapıya sahip işletmelere genellenemez. Ayrıca araştırmada veri toplama yöntemi olarak anket kullanılmıştır. Bu nedenle yöneticilerin beyanlarına dayalı algılar esas alınmış ve gözlemsel veya finansal veri analizi sınırlı kalmıştır. Çalışmada düşük yıldızlı ve kurumsallaşma sürecini tamamlamamış işletmeler ağırlıklı olduğundan, yüksek yıldızlı ve kurumsallaşmış işletmelerin maliyet kontrol mekanizmalarıyla ilgili çıkarımlar sınırlı olabilir. Bunun yanı sıra, araştırma nicel yöntemlerle yürütülmüş olup, yöneticilerin maliyet kontrolüne ilişkin algılarının

derinlemesine anlaşılması için nitel araştırma yöntemleriyle desteklenmesi gelecekteki çalışmalar için önem arz etmektedir.

Değerlendirme	İki Dış Hakem / Çift Taraflı Körleme
Etik Beyan	Bu çalışmanın hazırlanma sürecinde bilimsel ve etik ilkelere uyulduğu ve yararlanılan tüm çalışmaların kaynakçada belirtildiği beyan olunur. *(Atatürk Üniversitesi, Sosyal ve Beşeri Bilimler Etik Kurulunun 14.11.2023 tarihli, 88656144-000-2300366023 Nolu kararı ile Etik Kurul Kararı alınmıştır.)
Benzerlik Taraması	Yapıldı – İthenticate
Etik Bildirim	itobiad@itobiad.com
Çıkar Çatışması	Çıkar çatışması beyan edilmemiştir.
Finansman	Bu araştırmayı desteklemek için dış fon kullanılmamıştır.
Yazar Katkıları	Çalışmanın Tasarlanması: 1. Yazar (%50), 2. Yazar (%50) Veri Toplanması: 1. Yazar (%50), 2. Yazar (%50) Veri Analizi: 1. Yazar (%50), 2. Yazar (%50) Makalenin Yazımı: 1. Yazar (%50), 2. Yazar (%50) Makale Gönderimi ve Revizyonu: 1. Yazar (%50), 2. Yazar (%50)
Peer-Review	Double anonymized - Two External
Ethical Statement	It is declared that scientific and ethical principles have been followed while carrying out and writing this study and that all the sources used have been properly cited. * (Atatürk University, Social Sciences and Humanities Ethics Committee Decision was taken with the decision dated 14.11.2023, numbered 88656144-000-2300366023 of the Presidency of the Publication Ethics Committee.)
Plagiarism Checks	Yes - İthenticate
Conflicts of Interest	The author(s) has no conflict of interest to declare.
Complaints	itobiad@itobiad.com
Grant Support	The author(s) acknowledge that they received no external funding in support of this research.
Author Contributions	Design of Study: 1. Author (%50), 2. Author (%50) Data Acquisition: 1. Author (%50), 2. Author (%50) Data Analysis: 1. Author (%50), 2. Author (%50) Writing up: 1. Author (%50), 2. Author (%50) Submission and Revision: 1. Author (%50), 2. Author (%50)

Kaynakça / References

- Akbulut, H. ve Arslan, F. (2015). Yiyecek - içecek maliyet kontrolü: Batı Karadeniz bölgesindeki otel işletmelerine yönelik bir araştırma. *Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 15 (3), 71-106.
- Akmeşe, H., ve Akkaya, R. A. A. (2019). Costs control systems used in the F&B department of the hotels: Istanbul provincial example. *Akademik Sosyal Araştırmalar Dergisi*, 99, 376-395.
- Aksu, İ. ve Eken, T. (2019). Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerinin incelenmesi: ayrıntılı maliyet kontrol yöntemine ilişkin bir uygulama. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 11(3), 1358-1374.
- Alagöz, A. ve Yılmaz, B. (2001). Çevre muhasebesi ve çevresel maliyetler. *Sosyal Ekonomik Araştırmalar Dergisi*, 1(1-2), 147-158.
- Anasız, İ. (2019). Otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü için israfı azaltacak farklı bir uygulama önerisi "hedef maliyetleme". *Kapadokya Akademik Bakış*, 2 (2) , 179-214.
- Arslan, B. (2016). Beyaz eşya sektöründe faaliyet gösteren kurumların uyguladıkları sosyal sorumluluk projelerinin tüketicilerin marka sadakati üzerine etkileri. *Gümüşhane Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 7(18), 196-209.
- Artajaya, M., Wijaya, M. W. C., & Febrianto, I. G. A. (2022). Analysis the Causes of High Food Costs and Food Cost Control Strategies at the Food and Beverage Product Department at the Four Points Hotel by Sheraton Bali. *Pusaka: Journal of Tourism, Hospitality, Travel and Business Event*, 4(2), 119-124.
- Astawa, I. P., Astawa, I. P. M., & Susyarini, N. P. W. A. (2017). Efficiency in the purchase of food and beverages in operation of star hotels in Bali. *International Journal of Applied Sciences in Tourism and Events*, 1(1), 19.
- Awasthi, A., Nain, A., & Roy, A. (2020). A study on cost cutting & control in food & beverage service department. *International Journal of Scientific & Technology Research*, 9, 1717-1719.
- Büyükipekci, S., & Senel, G. (2018). *The Importance of Cost Control in Food and Beverage Enterprises: Example in Konya*. *Advances In Business, Hospitality and Tourism Research*.
- Cengiz, E., & Cengiz, F. (2015, Mayıs 26–29). *Food and Beverage Cost Control Process of Hotel Enterprises: The Case of Orlando, Florida*. *International Interdisciplinary Business-Economics Advancement Conference*, Las Vegas, NV, USA.
- Cengiz, E., Cengiz, F., Demirciftci, T., & Cobanoğlu, C. (2018). Do food and beverage cost-control measures increase hotel performance? A case study in Istanbul, Turkey. *Journal of Foodservice Business Research*, 21(5), 510–527. <https://doi.org/10.1080/15378020.2018.1493893>
- Çam, M. (2009). Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolünün önemi ve Akdeniz bölgesindeki konaklama işletmelerinde bir anket çalışması. *Mustafa Kemal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 6 (11), 501-522.

Çiftçi, Y. ve Köroğlu, Ç. (2008). Otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerinin incelenmesi Marmaris ilçesi örneği. *Manas Üniversitesi, Sosyal Bilimler Dergisi*, 10 (19) , 33-42.

Davis, B., Lockwood, A., Alcott, P., & Pantelidis, I. S. (2013). Food and beverage operations: Production and service. In B. Davis, A. Lockwood, P. Alcott, & I. S. Pantelidis (Eds.), *Food and beverage management* (4th Edition). Routledge.

Demirkol, Ö. F. (2018). Otel ve konukevi işletmelerinde yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrolü: Şanlıurfa ilinde bir araştırma. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 10(1), 797-815.

Doğdubay, M. ve Sarıoğlu, M. (2010). Büyük Ölçekli Otel İşletmelerinin Yiyecek-İçecek Ünitelerinde Maliyet Azaltılması ve Maliyet Azaltılmasında Kontrol Sistemlerinin Uygulanabilirliği. *Verimlilik Dergisi* (4).

Dönmez, A., Arıcı, A. ve Kutluk, F. A. (2011). Antalya'daki beş yıldızlı konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü ve fiyatlama uygulamaları üzerine bir araştırma. *Uluslararası Alanya İşletme Fakültesi Dergisi*, 3 (1), 201-222.

Erdoğan, S. B. (2009). Konaklama İşletmelerinde yiyecek-içecek maliyet analizi. *Süleyman Demirel Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 14(1), 313-330.

Field, A. P. (2009). Discovering statistics using IBM SPSS statistics: and sex and drugs and rock 'n' roll (3rd ed.). Sage Publications.

Gül, K. ve Ergün, H. (2010). Endüstriyel yiyecek işletmelerinde maliyet azaltıcı yeni yöntemler ve bir uygulama. *Muhasebe ve Finansman Dergisi*, (45) , 127-145.

Işık, I. ve Yılmaz, B. B. (2016). Konaklama işletmelerinde yiyecek içecek maliyet kontrolü: bir otel işletmesinin yiyecek içecek maliyet kontrol yöntemleri üzerine inceleme. *Girişimcilik ve Kalkınma Dergisi*, 11(1), 6-84.

Köroğlu, Ç. (2007, Ağustos). Otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü ve basit maliyet kontrol yöntemine ilişkin bir uygulama. <http://www.mevzuatdergisi.com/2007/08a/02.htm> (Erişim Tarihi: 12 Aralık 2024).

Köroğlu, Ç., Biçici, F. ve Sezer, D. (2011). Otel işletmelerinde maliyet kontrolünün rekabet üstünlüğüne etkisi. *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 33-48.

Meriç, E. (2020). Konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek ünitelerinde satış fiyatı kontrol yöntemi ile kaçak tespitine yönelik bir uygulama. *Pamukkale Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 41, 120-137.

Nasir, M. E., & Gunawan, I. (2025). Optimizing Cost Control in the Hospitality Sector: A Comprehensive Study of Food and Beverage Management. *Daengku: Journal of Humanities and Social Sciences Innovation*, 5(1), 1-8.

Oğan, Y. ve Özulucan, A. (2017). Doğu Karadeniz bölgesindeki otel işletmelerinde kalite maliyet sistemleri. Ömer Halisdemir Üniversitesi, İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 10(1).

Özbirecikli, M. ve Güven, G. (2016). Lokantalarda Kullanılan Maliyet Hesaplama Yöntemleri Üzerine Bir Araştırma: Antakya Örneği. *World of Accounting Science*, 18(4), 797 – 823.

Özçelik, F. (2019). Maliyet Yöntemlerinin Değerlendirilmesi ve Seçimi. *Ömer Halisdemir Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 12(4), 607-622.

Putra, D. U., Lukitasari, R., Mulia, V. B., & Wibawa, I. K. (2022, December). Analisis Pengendalian Food Cost Di Hotel Vila Lumbung-Bali. In *Journey: Journal of Tourismpreneurship, Culinary, Hospitality, Convention and Event Management*, 5(2), s. 165-176.

Saputra, I. P. H., & Wasita, P. A. A. (2025). Analisis Sistem Pengendalian Internal Food Cost pada Hotel Fairfield by Marriott Bali Legian. *Seminar Ilmiah Nasional Teknologi, Sains, Dan Sosial Humaniora (SINTESA)*, 7, 445–450.

Sun, J. (2017). Analysis on Cost Control in Hotel Financial Management. In *International Conference on Social Science, Management and Economics. Recuperado* (Vol. 28).

Suryani, A.A.I.S. & Wijaya, G. C. (2023). Optimization Of Beverage Cost Control in Hotels The One Legian. *Abdi Dosen*, 7(2), 510-513.

Tabachnick, B. G. & Fidell, L. S. (2013). *Using multivariate statistics* (6th ed.). Boston, MA: Pearson.

Taşkın, E. (1997). Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Azaltılması (Bir Anket Uygulaması) [Yayımlanmamış Yüksek Lisans Tezi]. Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.

Türk Dil Kurumu. (2024). <https://sozluk.gov.tr/>. Erişim tarihi: 12 Haziran 2024.

Uzunsakal, E. & Yıldız, D. (2018). Alan araştırmalarında güvenilirlik testlerinin karşılaştırılması ve tarımsal veriler üzerine bir uygulama. *Uygulamalı Sosyal Bilimler Dergisi*, 2(1), 14-28.

Wijaya, I. M. K., & Widhiastuty, N. L. P. S. (2021). Pengendalian Food Cost Oleh Cost Controller Pada Papillon Echo Beach Cangu. *Journal of Tourism and Interdisciplinary Studies*, 1(2), 82-92.

Yan, Q. Y., Shen, H. J. & Kong, H. (2016). Assessing hotel cost control through value engineering: a case study on the budget hotels in a middle-sized city in China. *Asia Pacific Journal of Tourism Research*, 21(5), 512-523.

Yılmaz, Y. (1997). Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrol süreci ve bir kontrol aracı olarak maliyet ve satışların analizi. [Yayımlanmamış Doktora Tezi]. Balıkesir Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği ve Otelcilik Anabilim Dalı.