

Basitleştirilmiş menü-maliyetleri kutuçizimi

ÇEV. ÖZGÜR UYSAL

Bu makale, benim basitleştirilmiş menü-maliyetleri kutuçizimi (BMMK) olarak adlandırdığım sistemi, kendi başınıza nasd yaratabileceğiniz aşama aşama ana hatlarıyla verilmektedir. Bu sistem, kısa zamanda kurulabilir ve kolaylıkla güncelleştirilebilir.

Stephen G. Miller, "The simplified menu-cost spreadsheet", The Cornell H.R.A. Quarterly, June 1992, Vol. 33, No.3.
Özgür Özmen, Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulunda öğretim görevlisidir.

BÜYÜK yiyecek servis örgütleri, genellikle incelikli ve ayrıntılı menü analizlerini gerçekleştirebilecek önemli kaynaklara sahiptir. Bu durumun, bağımsız işletmeler için ya da küçük zincirler için nadiren geçerli olmasına karşın; menü analizi, küçük işletmeler için daha az önemli değildir. Ne var ki; kişisel bilgisayarların düşük maliyetli oluşu ve kullanımı kolay yazılım araçlarının büyük ölçüde artışı, hemen hemen bütün örgütlerin kolaylıkla ve hızlı bir biçimde, az ya da hemen hemen hiç gider yaratmaksızın, menü analizi yapabilmelerine olanak yaratmıştır.

Bu makalede, benim basitleştirilmiş menü-maliyetleri kutuçizimi (BMMK) olarak adlandırdığım sistemi, kendi başınıza nasıl yaratabileceğinizi aşama aşama ana hatlarıyla veriyorum. Bu sistem, kısa zamanda kurulabilir ve kolaylıkla güncelleştirilebilir. Kutuçizimi kullanıma hazır bir formda tutmak için görece az veri girişi gerekir. Belki de bu sisteme ilişkin olarak söylenebileceklerin en iyisi, BMMK'nin çok az bilgisayar becerisi gerektirmesidir.

Sistemin kurulması için gerekli olan menü analizi, yemek reçetelerinizin ve işletim prosedürlerinizin yeniden gözden geçirilmesinden daha fazlasını ge-

rektirmektedir. Eğer bu yeniden gözden geçirme etkinliği yakın geçmişte yapılmamışsa, bunun şimdi yapılması giderlerinizde hızlı bir azalmaya neden olarak işletmeniz için ek bir değer yaratabilir.

Uyarı. BMMK yaklaşımı bir tahmin düzeyine ulaşabilmeyi sağlar. Bu sistem, (örneğin ucuz baharatlar gibi) önemsiz giderlerin maliyetlerini hiç değerlemeye almaz. Fakat, pahalıya malolmayacak bir menü-maliyet kutuçiziminin geliştirilebilmesi için, işletim kolaylığı sağlamak üzere, bir ölçüde doğruluktan fedakarlık etmek gerekmektedir.

Karar verme durumunda olan bir kişinin, doğru kararlar verebilmesi için, hangi ölçüde bir doğruluk düzeyini gereksindiğini düşünürüz. Yiyecek servis endüstrisi için rakamları kuruşu kuruşuna hesaplamak genellikle anlamsızdır. Aslında, menü-maliyetlerine ilişkin paket programlar birkaç kesir düzeyinde doğruluk sağlamaktadır. Kişisel olarak ben hiçbir işletmenin bu denli bir titizlikle işletilebileceğini olası bulmuyorum. Matematik derslerinde şunu öğrendim ki; bir hesaplama ancak denklemde yeralan en az doğru olan rakam kadar doğru olabilir. Aynı ilke menü maliyet hesaplamaları için de geçerlidir.

	A	B	C
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			
8			

Kutuçizim

Pek çok acemi bilgisayar kullanıcısının BMMK'nin kolaylığı, ekonomik oluşu gibi olumlu özelliklerinden yararlanacağını umuyorum. Bu nedenle, sadece birkaç dakikalık bir zaman diliminde bu kullanıcılara kutuçizim programlarının temelini anlatmak istiyorum.

Kutuçizim, aşağıda görüldüğü gibi, hem yatay hem de dikey eksenler boyunca çizilen çizgilerin kesişimiyle yaratılan yüzlerce kutucuktan (ya da hücreden) oluşur:

Yatay ve dikey olarak kesişen hatlar üzerindeki her bir kutuya hem sıra sayısından hem de kolon numarasından oluşan (örneğin; A1,C7 gibi) bir etiket verilir.

Kullanıcı, her bir kutu içine rakamların, denklemlerin ya da diğer kutuların koordinatlarının girişini yapabilir. Örneğin, bütün hesaplamaları incelikle gerçekleştiren bir finansal tablo hazırlamak olanaklıdır; öyle ki, finansal tablo basıldığında aynı bir daktiloda ya da sözcük işlemcide yazılmış gibidir.

Kutuçizimlerin temel yararı, tek bir kutu ya da bir grup kutu içinde yer alan verileri diğer bir kutuyla ilişkilendirme becerisine sahip oluşlarıdır. Bu beceri, büyük miktarlarda bilginin; yeniden daktilo edilmesine, yeniden girişinin yapılmasına ya da yeniden hesaplanmasına gerek kalmaksızın hemem hemen eşzamanlı olarak değiştirilebilmesini ya da yeniden güncelleştirilebilmesini sağlar. Bir finansal tabloda yer alan bütün gelir kalemlerini topladığınızı varsayınız ve bu toplamı raporunuz boyunca diğer bazı hesaplamalarda da kullandığınızı düşününüz. Eğer daha sonradan bu 'gelir' kalemlerinden birinin ya da daha çoğunun yanlış olduğunun ayırına varırsanız, ilgili değişikliği yalnızca bir kez yapmanız yeterlidir; bu revizyon, diğer ilgili bütün hesaplamaları da etkileyerek otomatik olarak düzeltilmelerini sağlayacaktır.

BMMK'nin Hazırlanması

BMMK'nin kurulması kolaydır. Sistemi kurmak için yeterli zamanı olmayan yöneticiler, bu işi bilgisayar ile biraz tanışıklığı olan bir kişiye aktarabilirler.

Tabii ki, yönetici bu durumda kullanılacak veriyi belirlemekle sorumludur. BMMK bir kez yaratıldıktan sonra, yönetici kutuçizimin pratik ve doğrudan yararlarını görecektir ve kutu-çizimin üzerinde gereken güncelleştirmeyi birkaç dakika içinde gerçekleştirebilecektir.

1. Aşama: Genellikle protein içeren kalemleri içermek üzere, girdilerin bir listesini oluşturunuz (Gösterim 1'e bakınız). Birinci kolon her bir ana girdinin ismini (gelecekteki güncelleştirmelerin daha kolay olmasını sağlamak üzere) alfabetik olarak içerir; ikinci kolon ise, her bir birim başına girdi maliyetini, tipik ticari paketi üzerinden sıralar. Örneğin; ilgili kalemi libreye satınıyorsanız ağırlık birimi olarak libreyi kullanınız; eğer kalemi kutuyla satınıyorsanız kutu maliyetini kullanınız.

Üçüncü kolon her bir menü kalemi için gerçek maliyeti verir. Kızarmış hindiden yüzde elli verim alıyorsanız, ikinci kolondaki maliyet hücresini (yüzde ellisini bulmak üzere) ikiye böldükten sonra bir ounce başına maliyetini bulmak üzere tekrar 16'ya bölünüz. Excel'de kullanılan formül şuna benzer:

	C
26	= (B26/0.5)/16

Programa aşına olmayanlar için yeniden bir anımsatma yapalım: Eşittir işareti hücrenin bir denklem içerdiğini belirtir ve "B26"; libre başına hindinin maliyetini içeren bilginin koordinatlarını belirten etikettir.

Temel girdilerin herbiri için (Gösterim 1'de B ve C kolonlarında yer alan) doğru verileri belirleyerek, doğru ölçü birimini ve uygun verim düzeyini değerlendirmeye almamız; kutuçizim programların pek çoğunda denklemleri kopyalamak için kolay bir yöntem bulunmaktadır; böylece, pek çok durumda denklemin girişi yalnızca bir kez yapılır.

2. Aşama: Daha sonra, Gösterim 2'de içerilen (E-K kolonları olmak üzere) bütün sıra ve kolonların veri girişlerini gerçekleştiriniz. Çalışmanızın taslağı bir

Bu sistemin üstünlüğü, bir kez kurulduğunda, kolaylıkla veri değişikliği yapılabilmesine ve BMMK'nin yiyecek maliyet yüzdelerinin ve her bir menü kalemine ilişkin brüt kârın otomatik olarak yeniden hesaplanabilmesine olanak sağlamasıdır.

kez oluşunca, tahmin edilen değerleri üzerinden, verileriniz ve denklemlerinize ait hesaplamalar otomatik olarak gerçekleşir.

G kolonu ile başlayarak, çeşitli ana yemeklerle birlikte servis edilen, (örneğin; salata, sebze, patates, ekmek ve çerezler gibi) ek yiyeceklerin maliyetlerini giriniz. BMMK'nin, ek yiyeceklerin maliyetinin doğru bir tahminini gerektirmesi nedeniyle, bu veriler periyodik olarak gözden geçirilmelidir. Yalnızca deneyime ya da sezgiye dayalı tahminler yapmaktan sakının; çünkü, bu değerler nadiren anlamlı olabilir.

Gösterim amacıyla, bütün ana yemeklerin aynı ek yiyeceklerle servis edildiğini ve 1.25\$'in bu yiyeceklerin maliyetini uygun bir biçimde yansıttığını varsaydım. Böyle tahminler yaparken daima en iyi yargınızı kullanınız; çünkü, yapılan hesaplamaların doğruluğu kullanılan verilere bağlıdır.

3. Aşama: I kolonuna ana yemeklere ilişkin menü fiyatlarını giriniz.

Hesaplamalar

Geri kalan kolonlardaki veriler daha önceden kutucizime girilen verileri kullanan denklemlerden yararlanılarak oluşturulur. Bu noktada, hücrelerin birbirleriyle ilişkilendirilmesi kavramı önem kazanır.

4. Aşama: F kolonunda, ana yemeklerin maliyetini hesaplayınız. Yiyecek hazırlama evresinde biraz kayıp olacağını varsayabilirsiniz; bu nedenle, bu kaybı değerlemeye almalısınız. Bu örnekte, kaybın yüzde 10'a eşit olduğunu varsaydım ve kaybı karşılamak üzere ürün porsiyonuna bu yüzde 10'u ekledim. Bu demektir ki, 8 ounce' luk bir hindi porsiyonu elde etmek için 8.8 ounce' luk hindiye işe başlamalı ve bu miktar üzerinden ödemede bulunmalısınız. Böylece hesaplama, sekiz ounce' luk bir hindi için, birim maliyetin 8.8 ile çarpılıp, (etsuyu, kızılciğha benzer bir meyve ve maydanozdan oluşan) garnitür için de 50 cent eklenmesini gerektirir:

Kayıbı değerlemeye almanın bir diğer yolu da (yukarıda gösterildiği gibi ürün

GÖSTERİM 1

	A	B	C*	D
1	Girdiler	Libre maliyeti	Birim maliyet	
2	Tavuk Göğsü	3.80	0.24	
3	Istiridyeye	20.00	0.21	
4	Ördek	1.24	2.48	
5	Fileminyon	8.50	0.71	
6	Mezit Balığı	3.25	0.20	
7	Domuz Kontrfile	3.79	0.24	
8	Hamburger	0.99	0.06	
9	Kuzu Pirzola	3.95	0.33	
10	Çiğir	1.80	0.15	
11	Istakoz	6.25	6.25	
12	L. Izgaralık Piliç	3.29	0.24	
13	NY Strip	5.75	0.36	
14	Tatlısu Levreği	3.25	0.20	
15	Domuz Fileto	2.25	0.14	
16	Pirzozalık Et	3.79	0.47	
17	Som Balığı	5.75	0.36	
18	Tarak	9.50	0.59	
19	Yavru Morina	4.50	0.28	
20	Karides U15	9.50	0.73	
21	Karides 1620	8.50	0.47	
22	Dilbalığı/Yengeç	3.59	3.59	
23	Kılıçbalığı	11.50	0.72	
24	Siğir/ Domuz fileto	7.60	0.48	
25	Üst But	3.29	0.24	
26	Hindi	0.99	0.12	
27	Dana	7.60	0.48	
28	Alabalık	6.00	0.38	
29				
30	*Genellikle ounces			

	K
21	= (8.8* C26) + 0.5

yerine) maliyetinize yüzde 10 eklemektedir. Maliyetinize yüzde 10 ekleme yapmak, 1.1'in porsiyon maliyetinizin yüzde 110'unu, 0.5'in ise garnitür için yapılan eklemeyi temsil ettiği, aşağıdaki formülü kullanabilirsiniz:

	F
21	= (8* C26)*1.1+ 0.5

Deniz ürünleri kebabı gibi bazı menü kalemlerinin birden fazla girdi içerdiğini anımsayarak, herbir kalem için süreci yineleyin. Ana yemeklerin maliyeti hesaplanırken bu değişken girdilerin tahmin edilen maliyetleri dikkate alınmalıdır.

5. Aşama: H kolonundaki hesaplama basittir; aşağıda görüldüğü gibi herbir kalem için F ve G kolonlarını toplanır. Bu bize herbir menü kaleminin maliyetini verir.

	J
21	= SUM (F21: G21)

BMMK'nin, menü kalendarine ilişkin maliyet yüzdelerinin analizi için düşük maliyetli bir araç sağlamış olması nedeniyle, daha çok sayıda yönetici verimli bir biçimde menü maliyetlerini sorgulayabilir, spesiyaliteler üretebilir, varolan menü kalemlerini geliştirebilir ve genellikle kârlılığını arttırabilir

	J
21	= F21 + G21

6. Aşama: I kolonundaki satış fiyatını H kolonundaki yiyecek maliyetlerine bölerek J kolonundaki yiyecek maliyet yüzdesini hesaplarız:

	J
21	= (H21/121

Daha sonra, hücreyi sonucu bir yüzde olarak göstermesi için formatlar ve (Gösterim 2'de görülen) bu sonucu elde ederiz:

	J
21	34.42 %

Bu örnekte, hindi 8.25\$'a satılır ve 2.84\$'a mal olurken yüzde 34.42 düzeyinde bir maliyet yüzdesi ortaya çıkar.

7. Aşama: H kolonunda yeralan toplam yiyecek giderleri düzeyini I kolonunda yeralan satış fiyatından çıkardığımızda brüt kâr elde ederiz. Hindi 8.25\$'a satılıp 2.84\$'a mal olurken 5.41\$ düzeyinde (8.25\$-2.84\$=5.41\$) bir kara ulaşılır. Formül şöyledir:

	K
21	= (121 - H21)

Gösterim 2'de görüleceği üzere yanıt şöyledir:

	K
21	= 5.41 \$

Kullanıma Hazır

Bu sistemin üstünlüğü, bir kez kurulduğunda, kolaylıkla veri değişikliği yapılabilmesine ve BMMK'nin yiyecek maliyet yüzdelere ve herbir menü kalemine ilişkin brüt kârın otomatik olarak yeniden hesaplanabilmesine olanak sağlamasıdır. Örneğin; sizin satıcınız pırzola etin fiyatını yükseltirse, siz sadece B16 kutusundaki değişikliği yapmalısınız; diğer bütün değişiklikler otomatik olarak gerçekleşecektir.

BMMK'nin, menü kalemlerine ilişkin maliyet yüzdelere analizi için düşük maliyetli bir araç sağlamış olması nedeniyle, daha çok sayıda yönetici verimli bir biçimde menü maliyetlerini sorgulayabilir, spesiyalite üretilebilir, varolan menü kalemlerini geliştirebilir ve genellikle kârlılığı artırabilir. □

GÖSTERİM 2

	E	F	G	H	I	J	K
1	Menu Kalemi	Ana Yemek Maliyeti	Ek Yiyecek Maliyeti	Toplam Maliyet	Satış Fiyatı	Yiyecek Maliyet %	Brüt Kar
2	Siğir Kebabı	2.82	1.25	4.07	8.75	46.51%	4.68
3	Tavuk Kievski	2.07	1.25	3.32	8.5	39.06%	5.18
4	C Steyk	0.93	1.25	2.18	7.95	27.42%	5.77
5	D Steyk	5.46	1.25	6.71	9.95	67.44%	3.24
6	Fileminyon	4.43	1.25	5.68	15.95	35.61%	10.27
7	Karides Tava	3.62	1.25	4.87	9.95	48.94%	5.08
8	Kuzu Pırzola	3.15	1.25	4.4	12.95	33.98%	8.55
9	Çiğer ve Beykin	1.49	1.25	2.74	7.5	36.53%	4.76
10	L Izgaralık piliç	1.80	1.25	3.05	8.95	34.08%	5.9
11	Tatlısu Lavreği	1.84	1.25	3.09	8.95	34.53%	5.86
12	Domuz Pırzola	1.49	1.25	2.74	8.5	32.24%	5.76
13	Pırzola	6.50	1.25	7.75	14.95	51.84%	7.2
14	Tarak	4.22	1.25	5.47	11.95	45.77%	6.48
15	Yavru Morina	2.11	1.25	3.36	8.95	37.54%	5.59
16	Deniz Ür Kebabı	3.27	1.25	4.52	9.95	45.43%	5.43
17	Deniz Ür Tabağı	3.99	1.25	5.24	15.5	33.81%	10.26
18	Dilbalığı/Yengeç	4.20	1.25	5.45	10.95	49.77%	5.5
19	S Steyk	4.99	1.25	6.24	14.95	41.74%	8.71
20	Kılıçbalığı	4.94	1.25	6.19	12.95	47.80%	6.76
21	Hindi	1.59	1.25	2.84	8.25	34.42%	5.41
22	Alabalık	2.73	1.25	3.98	12.95	30.73%	8.97

BMMK'nin kurulması kolaydır. Sistemi kurmak için yeterli zamanı olmayan yöneticiler, bu işi bilgisayar ile biraz tanışıklığı olan bir kişiye aktarabilirler. Tabii ki, yönetici bu durumda kullanılacak veriyi belirlemede sorumludur.