

# Banket organizasyonları maliyetlemesinde sipariş maliyetleme sisteminin kullanılması

O. AVŞAR KURGUN

## I. GİRİŞ

Toplum hayatında yaşanan gelişmeler ile sosyo-kültürel anlamda bir faaliyet merkezi görünümüne kavuşan modem otel işletmeleri, birçok sosyo - kültürel faaliyetin gerçekleştirilmesine imkan sağlar duruma gelmişlerdir.

Otel işletmelerinde gerçekleştirilen sosyo - kültürel faaliyetlerin en önemlilerinden biri "banket organizasyonları"dır. Banket; otellerdeki restoranlar, ızgara salonları, cafe ve loby gibi rutin olarak uygulanan yeme-içme hizmetleri dışında kalan alanlardaki özel hizmet faaliyetlerini ifade etmektedir. Bu özel hizmetler; öğle yemeği partileri, konferanslar, kokteyl partileri, düğün ve nişan partileri, danslı akşam yemekleri, yıldönümü kutlama partileri, balolar, seminerler, moda gösterileri, kongreler, yeni ürünlerin tanıtılmasına yönelik basın toplantıları, sergiler ve benzeri faaliyetlerden oluşur (Aktaş 1995, s. 303).

Banket organizasyonları, niteliği ve maliyet - satış hacmi ile aynı departman tarafından yürütülmesi gereken bir faaliyet görünümündedir. Genellikle her otel işletmesine uyum gösterecek tek tip bir banket organizasyonu yoktur. Önemli olan; işletmedeki banket yöneticisinin departman çalışanları ve diğer departmanlarla en iyi iletişimi kurabilecek organizasyon yapısını, işletme koşullarına uygun biçimde geliştirebilmesidir. Unutulmamasıdır ki; başarılı bir banketin ilk şartı, "etkin bir planlama ve iletişimdir".

## II. OTEL İŞLETMELERİNDE MALİYETLEME SİSTEMLERİ

Maliyet sistemi, işletmede üretilen ürünlerin birim maliyetlerini hesaplama

yöntemidir (Cashin, Lener 1974, s. 120). Maliyet sistemleri çeşitli kriterlere göre sınıflandırılabilir. Ancak, hiçbir maliyet sistemi diğerinden bağımsız değildir. Çoğu zaman maliyet sistemlerinin birkaçı bir arada kullanılır (Başaağaçve Diğerleri 1993, s. 262). Maliyet sistemlerini Şekil 1'de olduğu gibi sınıflandırmak mümkündür:

Yönetim muhasebesinde birim maliyetlerin saptanması ve çeşitli yönetim kararlarının alınması önemli yer tutmaktadır. Yönetim muhasebesinin birim maliyetleri sistematik bir düzen içinde saptamak amacıyla yararlandığı temel araç, maliyetleme sistemidir (Büyükmirza 1987, s.31). Otel işletmelerinde kurulacak bir maliyetleme sisteminin başarısı, maliyet muhasebesi anlayışı ile çalışan muhasebe personeli ve diğer departman yöneticileri arasında kurulacak hızlı ve sağlıklı bir veri akışına bağlıdır.

Şekil 1'de görülebileceği gibi, maliyet sistemleri işletmelerde uygulanan üretim tekniği ve politikasına göre ikiye ayrılmaktadır. Safha maliyet sistemi, uygulanması için işletmelerin taşınması gerekli özellikler gözönüne alındığında otel işletmeleri için uygulanabilir nitelikte değildir. Ancak, sipariş maliyetleme sistemi otel işletmelerinde ve özellikle banket organizasyonlarının maliyetlenmesinde kullanılabilir özelliktedir.

## III. SİPARİŞ MALİYETLEME SİSTEMİ VE İŞLEYİŞİ

Sipariş maliyetleme sistemi, aynı dönem süresince birbirinden farklı mal ve hizmetlerin üretildiği işletmelerce kullanılır (Newman 1989, s.134). Sipariş maliyetleme sistemi, özel bir sipariş ya da sözleşmeye ait malzeme, işçilik ve genel

### ABSTRACT

#### USAGE OF JOB ORDER COSTING SYSTEM IN BANQUET ORGANIZATION

Purpose of this article is to provide the usage of job order costing system in banquet organizations. This study aims to analyse the application of this system to food and beverage operations. In order to achieve this objective, banquet costing forms and banquet budgets are prepared and essential allocation of cost is realized and evaluated.

Osman Avşar Kurgun, Department of Tourism Management, Dokuz Eylül University, Buca, İzmir, Turkey.

O. Avşar Kurgun, Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'nda araştırma görevlisidir.

üretim giderlerinin toplanarak hesaplandığı bir yöntemdir. Yani, sipariş maliyetleme sistemi; her bir ürün ya da siparişe ait her maliyet unsurunu ayrı ayrı saptayan, ürün ya da sipariş maliyetini özel olarak saptamaya olanak tanıyan bir maliyet hesaplama sistemidir (Yükçü 1993, s. 167).

Sipariş maliyetleme sisteminde, maliyetler her birim ya da siparişe ayrı ayrı yüklenir. Böylece her birim ya da sipariş diğerinden ayırt edilebilir (Deakin, Maher 1987, s.131). Sipariş maliyet sistemini uygulayan işletmeler, birbirinden farklı olan ve çoğu kez tüketicilerin özel isteklerine göre üretilen mal ve hizmetlerin birim maliyetlerini hesaplamak olanağını elde etmektedirler. Otel işletmelerinde düzenlenen banket organizasyonları dikkate alındığında bu faaliyetlerin sipariş maliyetleme sisteminin uygulanmasına ilişkin özellikleri taşıdığı görülebilir.

Banket organizasyonları, toplantıyı düzenleyen katılımcıların isteklerine uygun olarak düzenlenmekte ve çoğu kez bu istekler birbirinden farklı olmaktadır. Bu durumda, her banket organizasyonu yeni bir siparişi ifade etmektedir. Bu açıdan yaklaşıldığında, otel işletmesinde düzenlenen banket organizasyonlarının birim maliyetinin hesaplanmasında sipariş maliyetleme sisteminin uygun olacağı söylenebilir.

Sipariş maliyetleme sisteminde amaç, söz konusu sipariş nedeni ile ortaya çıkan tüm üretim maliyetlerin biraraya toplana-

arak bu siparişe yüklenmesidir. Sistemin işleyişinde, maliyet verilerinin toplanması ve biraraya getirilmesinde çeşitli belgeler kullanılmaktadır. Sistemin işleyişini açıklamadan önce bu belgelerin incelenebilir.

### 1. Sipariş maliyetleme sisteminde kullanılan belgeler

Sistemin işleyişinde üç belge kullanılmaktadır. Gerçekte bu belgelerden bir tanesi temel, diğerleri ise bu belgenin hazırlanmasında kullanılan yardımcı belgelerdir.

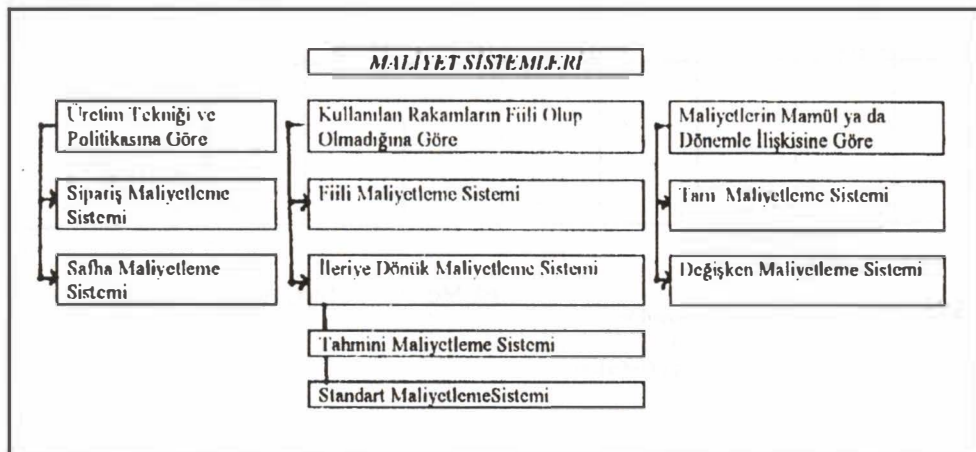
#### a) Sipariş maliyet kartı

Sistemin işleyişinde kullanılan en önemli belgedir. Her sipariş için ayrı bir sipariş maliyet kartı hazırlanır ve bu kart siparişe yüklenmiş tüm üretim maliyetlerinin kayıtlarını tutmakta kullanılır. Bir sipariş tamamlandığında bu kart tamamlanmış ürünlerin maliyetini gösterir (Meigs, Meigs 1993, s. 1023). Şekil 2, sipariş maliyet kartı örneğini göstermektedir.

Şekil 2' de görülen sipariş maliyet kartı üretim işletmelerinde kullanılan bir örnektir. İlerki bölümlerde kart otel işletmelerine uyarlanmaya çalışılacaktır.

Şekil 2'deki kartta, siparişlerin tamamlana kadar farklı üretim merkezlerinden geçeceği düşünülerek iki üretim merkezi kolonu açılmıştır. Banket organizasyonlarında bu iki üretim merkezi,

ŞEKİL-1: Maliyet sistemlerinin sınıflandırılması



Otel işletmelerinde gerçekleştirilen sosyo-kültürel faaliyetlerin en önemlilerinden biri "banket organizasyonları"dır.

restoran - mutfak ve bar olarak düşünülebilir. Kartın direkt malzemeye ilişkin kolonlarının doldurulmasında "malzeme istek fişleri"nden yararlanılabilir.

Kart, içerdiği bilgiler açısından banket organizasyonlarında kullanılabilir durumdadır. Ancak, konuklara sunulacak ek hizmetlerle ilgili maliyetlerin yer alacağı bir bölümün eklenmesi gerekmektedir. Animasyon amaçlı teçhizatlar, teknik donanım, müzik donanımı, çiçek ve benzeri kalemlerin yer aldığı bir bölüm düzenlenerek karta eklenebilir.

### b) İşçi çalışma kartı

Bu kart sipariş maliyet kartının direkt işçilikle ilgili bölümlerinin doldurulmasında kullanılır. İşçi çalışma kartı ile hangi işçinin, hangi sipariş için, hangi üretim merkezinde, ne kadar süre ile çalıştığını belirlemek mümkündür. Örneğin; banketin

hazırlanması için mutfak ve bar departmanlarında görev alan elamanların çalışma süreleri bu kart yardımı ile elde edilebilir.

### c) İşçi çalışma kartı özeti

İşçi çalışma kartlarında yer alan bilgilerin topluca görüldüğü özet bir karttır.

## 2. Sipariş maliyet sisteminin işleyişi

Sipariş maliyetleme sistemi, birim maliyetlerin belirlenmesi için direkt malzeme, direkt işçilik ve genel üretim giderlerinin sipariş maliyet kartı üzerinde toplanmasına dayanmaktadır.

Direkt malzeme ve direkt işçilik maliyetlerinin ilgili siparişe, yani bankete yüklenmesi kolaydır. Çünkü, bu maliyetler, ilgili banket organizasyonunda fiili olarak kullanılan malzeme ve fiili olarak çalışan personelin maliyetini ifade etmektedir. Direkt malzeme kayıtları için malzeme

ŞEKİL 2 : Sipariş maliyet kartı

ABC ŞİRKETİ										
Stok İçin : .....			Müşteri : .....			Sipariş No : .....				
Mamul : .....						Bitiş Tarihi : ...				
Miktar : .....						Başlangıç No :				
ÜRETİM MERKEZİ A										
Direkt Hammadde			Direkt İşçilik			Genel Üretim Giderleri				
Tarih	Stok İstek Fişi No	Tutar	Tarih	İşçi Çıkış Kart No	Tutar	Tarih	Gider Oranı	Tutar	Genel Tutar	
ÜRETİM MERKEZİ B										
Direkt Hammadde			Direkt İşçilik			Genel Üretim Giderleri				
Tarih	Stok İstek Fişi No	Tutar	Tarih	İşçi Çıkış Kart No	Tutar	Tarih	Gider Oranı	Tutar	Genel Tutar	
Satış Fiyatı .....										
Maliyetler .....										
						Üret. Mer. A		Üret. Mer. B		Toplam
Direkt Hammadde .....										
Direkt İşçilik .....										
Genel Üretim Giderleri .....										
Brüt Kar .....										

Banket organizasyonları, niteliği ve maliyet - satış hacmi ile ayrı bir departman tarafından yürütülmesi gereken bir faaliyet görünümündedir.

istek fişleri ve direkt işçilik kayıtları için işçi çalışma kartları kullanılabilir.

Ancak, genel üretim giderlerinin banket maliyetine yüklenmesi bazı zorlukları içermektedir. Bu nedenle genel üretim giderlerinin banket maliyetleri ile ilişkilendirilmesi için objektif dağıtım anahtarları aracılığı ile bir dağıtım işlemi yapmak gerekmektedir.

Genel üretim giderlerinin bu özelliği nedeni ile sipariş maliyet kartları üzerinde yalnızca direkt malzeme ve direkt işçilik maliyetleri biriktirilir. Genel üretim giderleri ise kart üzerinde teker teker kaydedilir ve hesaplama dahil edilmez. Dağıtım anahtarları ve yöntemleri aracılığı ile bar ve restoran gider yerlerinde toplanan genel üretim giderleri banket organizasyonu süresiyle ilişkilendirilerek bulunacak yüklenme oranları ile siparişlere yüklenebilir.

Genel üretim giderlerinin yüklemesi ile sipariş maliyet kartı üzerindeki bilgiler tamamlanmış olur ve kartın son bölümünde tüm bu bilgiler özetlenerek banket organizasyonunu maliyeti ve konuk başına maliyet elde edilebilir.

### III. SİPARİŞ MALİYETLEME SİSTEMİNİN BANKET ORGANİZASYONLARINDA UYGULANMASI

Otel işletmelerinde üretilen birçok mal ve hizmet gerçekte bir "sipariş" özelliği taşımaktadır. Çünkü, mal ve hizmetlerin büyük bir çoğunluğu konukların isteklerine göre üretilmektedir. Örneğin, içecekler konusunda tecrübeli bir konuk, barda menüde bulunmayan değişik bir kokteyl isteyebilir. Bu kokteylin daha önce barda hazırlanmıyor olması ve tamamen tüketici istekleri doğrultusunda hazırlanması ona "sipariş" özelliği kazandırmaktadır. Ancak, bu tür örnekler maliyetleri açısından oldukça önemsiz düzeyde olmaları nedeni ile sipariş maliyetleme sistemine konu olamazlar.

Banket organizasyonları ise, hacmi ve maliyetleri açısından sipariş maliyet sisteminin uygulanması için otel işletmele-

rindeki en uygun faaliyetlerdir. Çünkü, çağdaş otel işletmeciliğinde banket organizasyonları bağımsız bir departman tarafından yürütülmektedir. Bu organizasyonlarla otel işletmesi önemli karlar elde ederken, işletmenin tanıtımına da katkıda bulunmakta ve faaliyetin gerçekleştirilmesinde büyük ölçüde maliyet söz konusu olmaktadır. Ölçekleri bu boyutta olan bir faaliyet için sipariş maliyetleme sisteminin kurulması ve işletilmesi rakılcı olacaktır.

Banket; restoran, bar ya da özel salonlarda gruplara sunulan tüm yiyecek ve içecek hizmetleridir. Banketler konuk sayısının bilinmesi, servisin hızlı yürümesi, servis planının kolaylıkla yapılabilmesi ve ek işgücü ihtiyacının saptanabilmesi gibi önemli üstünlüklere sahiptir. Banketlere katılımcıların istekleri doğrultusunda müzik, teknik donanım, çeşitli tecizat ve benzeri olanaklar eklenebilir.

Banket organizasyonlarında, banket sözleşmesi (formu) ve banket bütçesi olmak üzere iki temel belge kullanılmaktadır.

#### 1. Banket kontratı

Banket kontratı, organizasyonla ilgili ayrıntıları içermektedir.

Bu kontrat, verilecek hizmetler ve sunulacak özel olanaklar ile ilgili tüm ayrıntıların yer aldığı bir belgedir.

Kontratın hazırlanmasında en önemli noktalardan biri, bankete katılacak konuk sayısının belirlenmesidir. Bunun nedeni, organizasyona ait tüm düzenlemelerin (salon biçimi, masa düzeni, kuver sayısı, servis personeli vb.) katılacak konuk sayısının göz önüne alınarak hazırlanıyor olmasıdır. Konuk sayısında beklenmeyen bir artış olursa, banket salonunun ve sunulan hizmetlerin yetersizliğinden doğacak sorunlar banket yöneticisini güç durumda bırakabilir.

Banket yöneticisi, organizasyona katılacak en düşük sayıdaki konuk sayısını göz önüne alarak tüm hazırlıklarını buna göre yapar. Ancak, beklenmeyen bir artış olabileceği düşünülerek, % 5'lik bir sapma

**Banket organizasyonları, toplantıyı düzenleyen katılımcıların isteklerine uygun olarak düzenlenmekte ve çoğu kez birbirinden farklı olmaktadır.**

ŞEKİL 3 : Banket bütçesi

A SAYILI BANKET BÜTÇESİ			
TARİHİ : .....			
Kullanılan Direkt Malzeme Tutarı	Kişi Sayısı	Tutar	Toplam
Açılış Kokteyli	50	\$ 4	\$ 200
3 Çeşit Yemek	50	\$ 20	\$1.000
20 Şişe Beyaz Şarap	-	\$ 10	\$ 200
30 Şişe Kırmızı Şarap	-	\$ 10	\$ 300
Likörler	20	\$ 3	\$ 60
Sigara	30	\$ 2	\$ 60
Müzik	-	-	\$ 1.000
		<b>GENEL =</b>	<b>\$ 2.820</b>
		<b>TOPLAM</b>	

faktörü belirlenir. Bu faktör, garanti konuk sayısının üstüne çıkabilecek konuk sayısını ifade etmektedir. Buna rağmen, işletmenin sunduğu banket menüsü alışılmamış ve hazırlanması güç kalemlerden oluşuyorsa böyle bir esnekliğin tanınması mümkün olmayabilir.

Banket formunda konuk sayısı dışında, fiyatlar, ödeme koşulları, grubun kullanacağı teknik olanaklar, teçizat ve bunların kira bedelleri, sözleşmenin iptali ve doğuracağı tazminat gibi ayrıntılar da yer almaktadır.

Türkiye'de, tüm işletmelerce kullanılan tek tip banket formu yoktur. Her işletme kendi koşul ve prensiplerine uygun formlar hazırlamıştır. Ancak, temelde tüm formlar benzer bilgileri içermektedir (Ek 1 ve Ek 2'de iki farklı banket kontratı örneği sunulmuştur).

## 2. Banket bütçesi

Banket bütçesi ise banket organizasyonunda kullanılan tüm direkt malzeme miktar ve tutarlarını gösteren bir belgedir. Banket bütçesi yardımı ile sözkonusu bankete ait direkt malzeme maliyeti saptanır. Şekil 3' de bir banket bütçesi örneği görülmektedir.

Şekil 3' de görüldüğü gibi örnek otel işletmesi banket organizasyonunda 2.820 \$'lık direkt malzeme kullanmıştır. Banket bütçesinde görülen açılış kokteyli ve yemeklerle ilgili malzemeler ve tutarları daha

ayrıntılı biçimde gösterilebilir. Bu tamamen yöneticilerin yaklaşımına bağlıdır. Örnekte sadece toplam tutarlar gösterilmektedir.

Banket organizasyonlarında fiyatlama için genellikle bütçelenen gelirler ve yiyecek - içecek maliyetleri arasında bir "faktör" belirlenmesi yapılır. Yapılan bu belirleme diğer banket organizasyonlarında da kullanılır. Örneğin, bütçelenen banket gelirleri 5.000 \$ ve yiyecek - içecek maliyetleri 2.500 \$ ise faktör " 4 " olacaktır. Başka bir deyimle; banket maliyeti % 25 olmalıdır.

Ancak banket organizasyonlarının fiyatlandırılmasında gözden kaçırılan en önemli nokta, işçilik maliyetleridir. Otel işletmeciliğinde işçilik maliyetleri toplam maliyetlerin yaklaşık % 40 dolaylarındadır. Banket maliyetlemesi çalışmalarında işçilik maliyetleri de mutlaka göz önüne alınmalıdır. Banket yöneticileri işçilik maliyetlerinin banket organizasyonlarının karlılığı üzerindeki etkilerini gözardı etmemelidirler. (M. Rey, Wieland 1985, s. 269).

Banket maliyeti ve satış fiyatını belirlemek için yukarıda sözü edilen yöntem yerine sipariş maliyet sisteminin uygulanması çok daha rasyonel sonuçlar verecektir. Bu amaçla hazırlanacak bir sipariş maliyet kartı banket için kullanılan işçiliğin de maliyet hesaplamalarında dikkate alınmasını sağlayacaktır.

**Banketler konuk sayısının bilinmesi, servisin hızlı yürütülmesi, servis planının kolaylıkla yapılabilmesi ve ek işgücü ihtiyacının saptanabilmesi gibi önemli avantajlara sahiptir.**

### 3. Banket maliyet formu

Sipariş maliyet kartının banket organizasyonlarında kullanılması için "banket maliyet formu" biçimine dönüştürülmesi düşünülebilir. Şekil 4'de örnek bir banket maliyet formu sunulmaktadır:

Şekil 4'de görülen banket maliyet formu, işletmelerin kendine has özelliklerine uygun olarak değiştirilmek yolu ile her işletmede uygulanabilir. Banket maliyet formunda, banket kontratında bulunan grup başkanı, konuk sayısı gibi bilgiler yanında organizasyonun hazırlanmasında katkısı olan üretim bölümlerinin ve ek hizmetlerle ilgili ayrıntıların yer aldığı bölümlerde bulunmalıdır. Banket maliyet formunun son bölümünde, banketin toplam maliyeti, kişi başına maliyet ve kişi başına satış fiyatı da yer almalıdır.

Banket maliyet formunun direkt işçilik bölümündeki kayıtların tutulmasında işletmedeki ücret sistemi ve buna uygun olarak saat başına düşen işçilik ücreti göz önüne alınmalıdır. İşçi çalışma kartlarında her çalışanın hangi üretim merkezinde ne kadar süre ile çalıştığı kolayca anlaşılabilir. Direkt malzeme maliyetleri ise banket bütçesi yardımı ile belirlenecektir. Ancak, genel üretim maliyetleri daha önce açık-

landığı gibi uygun dağıtım anahtarları yardımı ile dağıtılacaktır. Genel üretim maliyetlerinin dağıtımında direkt işçilik saatleri kullanılabilir. Konunun daha iyi anlaşılabilmesi için bir örnek üzerinde görülmesi faydalı olacaktır.

Daha önce hazırlanan banket bütçesinde toplam 2.820 \$'lık direkt malzeme kullanıldığı hesaplanmıştı. İşçi çalışma kartları özetine göre ise toplam direkt işçilik maliyeti 800 \$'dır. Bu işçiliğin 5 saatlik ve 270 \$'ı barda, 10 saatlik ve 530 \$'lık kısmı mutfak ve restoranda kullanılmıştır. Genel üretim giderleri yükleme oranı ise 20 \$ / DİS (Direkt işçilik saati) olarak belirlenmiştir.

Verilerden yararlanarak ilk olarak söz konusu bankete yüklenecek genel üretim giderleri saptanmaktadır.

Bar 5 saat x 20 \$ / DIS	= 100 \$
Mutfak ve restoran 10 saat x 20 \$ / DIS	= 200 \$
Bankete yüklenen toplam genel üretim gideri	= 300 \$

Bu durumda direkt malzeme, direkt işçilik ve bankete yüklenen toplam genel üretim giderleri tutarları hesaplanmış olmaktadır.

ŞEKİL 4 : Banket maliyet formu

X OTELİ BANKET MALİYET FORMU				
Banket No : .....		Tarihi : .....		
Grup Başkanı : .....				
Konuk Sayısı : .....				
MALİYETLER	RESTORAN ve MUTFAK	BAR	DİĞER	TOPLAM
Direkt İşçilik				
Direkt Malzeme				
Genel Üretim Maliyetleri				
Sigara				
Müzik				
Dekorasyon				
<b>TOPLAM MALİYET</b>				
	<b>KİŞİ BAŞINA SATIŞ FİYATI :</b>		<b>KİŞİ BAŞINA MALİYET</b>	

Banket organizasyonlarında fiyatlama için genellikle bütçelenn gelirler ve yiyecek-içecek maliyetleri için bir "faktör" belirlenmesi yapılır.

Direkt işçilik	\$ 800
Direkt malzeme	\$ 2.820
Genel üretim giderleri	\$ 300
Banketin toplam maliyeti	\$ 3.920
Banketin toplam maliyeti / kişi sayısı	= \$ 3.920 / 50 Kişi başına maliyet
	=
	\$ 78.4

İşletme yöneticisi bu aşamadan sonra, kar politikası, rakipler ve fiyat üzerinde etkili diğer faktörleri de gözönüne alarak uygun bir fiyat belirleyecektir. Yapılan analizle ulaşılan bu maliyet yönetici için önemli bir veri özelliğindedir. Alınacak fiyatlama kararının rasyonelliği ancak bu maliyetin sağlıklı biçimde belirlenmesi ile sağlanabilir.

Yapılan tüm hesaplamalar Şekil 4'deki banket maliyet formuna işlenmelidir. Bu şekilde banketler departmanını rasyonel fiyatlama konusunda başarıya götürecek bir yönetim ve kontrol aracı ortaya konulmuş olur.

#### IV. SONUÇ

Gerek işletmenin tanıtımı yönünden üstlendiği görev, gerekse satışların artırılmasındaki etkinliği ile banket organizasyonları günümüz otel işletmeciliğinin en önemli fonksiyonlarından biri durumuna gelmiştir. Yarattığı maliyetler ve sağladığı kar gözönüne alındığında banket faaliyetlerinin bağımsız bir departman tarafından yönetilmesi gerekliliği açıkça görülmektedir.

Böylesi önem taşıyan banket organizasyonlarının fiyatlanması da sağlıklı biçimde yapılmalıdır. Otel işletmelerinde düzenlenen banketlerin organizasyon açısından oldukça yeterli düzeye ulaşmış olmalarına rağmen fiyatlama yaklaşımları açısından ciddi eksikleri olduğu söylenebilir. Bu eksiklerden en önemlileri arasında aşağıdaki unsurlar sayılabilir.

● Banket organizasyonlarının fiyatlanmasında işçilik maliyetlerinin bilimsel yöntemlerden çok deneyimlere göre saptanması.

● Banket organizasyonlarının fiyatlanmasında genel üretim giderleri ya hiç dikkate alınmaması ya da deneyimlere dayalı olarak maliyetlere dahil edilmesi.

Söz konusu eksiklerin giderilmesi ve otel işletmelerinin banket organizasyonlarından sağlayacağı karların en üst düzeye çıkarılması, fiyatlamaya temel olacak rasyonel bir maliyetleme yönteminin kullanılması ile sağlanabilir.

Bu amaçla otel işletmelerinde kullanılacak en uygun maliyetleme sistemi sipariş maliyetleme sistemidir.

Sipariş maliyetleme sistemi, banket organizasyonunu bir sipariş olarak kabul eder ve o siparişe ait direkt malzeme, direkt işçilik ve genel üretim giderlerini belirler. Sipariş maliyetleme sisteminin kurulması, aynı zamanda hazırlanan organizasyonla ilgili tüm maliyetlerin izlendiği banket maliyet formunun hazırlanmasını da gerektirecektir.

Sipariş maliyetleme sisteminin kurulması ve işletilmesinin yaratacağı maliyetler karşısında otel işletmesi şu faydaları sağlayacaktır:

● Banketler arasında maliyet ve kar karşılaştırmaları yapabilmeye olanak sağlayan sürekli ve belgelere dayanan bir sistem kurulmuş olur. Böylece, otel işletmesinde düzenlenen tüm banket maliyetleri arasında gerçek anlamda kar sağlayanların diğerlerinden ayırt edilmesini sağlar.

● İleriki dönemlerde gerçekleştirilmesi düşünülen banket organizasyonlarının maliyetlerinin tahminlenmesine yardımcı olur.

● Banket organizasyonlarında kullanılan işçilik, malzeme miktarlarının belirlenmesi ile işçilik zaman kontrolü ve malzeme miktar kontrollerinin yapılmasını sağlar.

● Siparişlerin, maliyet merkezlerinin, maliyetlerin dökümü ve maliyet kontrollerinin yapılmasını kolaylaştırır.

● Banketlere rekabet gücü yüksek fiyatların verilmesine yardımcı olur.

● Banketler bölümünün ve yöneticisinin çalışmalarını ve başarısının değerlendirilmesi için bir araç rolünü üstlenir. □

**Gerek işletmenin tanıtımı yönünden üstlendiği görev, gerekse satışların artırılmasındaki etkinliği ile banket organizasyonları, günümüz otel işletmeciliğinin en önemli fonksiyonlarından biri durumuna gelmiştir.**

**KAYNAKÇA**

AKTAŞ, Ahmet, *Yiyecek ve İçecek Yönetimi*, Eren Ofset, Antalya, 1995.

BAŞAAĞAÇ, Yalçın, Sedat YALIN, Mevlü ÖZER, Hilmi TAKAZ, *Tek Düzen Maliyet Sistemi*, İksan Matbaası, Ankara, 1993.

BÜYÜMİRZA, Kamil, *Yönetim Muhasebesi*, Gazi Üniversitesi Basımevi, Gazi Üniversitesi Yayınları, No: 114, İ.İ.B.F. Yay. No: 47, Ankara, 1987.

CASHIN, James A., Joel J. LERNER, *Accounting II*, McGraw - Hill Inc., U.S.A., 1974.

DEAKIN, Edward B., Micheal W. MAHER, *Cost Accounting*, Richard Irwin Inc., U.S.A., 1987.

HORNGREN, Charles T., George FOSTER, *Cost Accounting*, Prentice Hall Inc., U.S.A., 1985.

MEIGS, Robert F., Walter B. MEIGS, *Accounting Basis For Business Decision*, McGraw - Hill Inc., U.S.A., 1993.

NEWMAN, Robert L., *Accounting Information For Decision Makers*, Longman Cheshire Pty. Ltd, Australia, 1989.

REY, Anthony M., Ferdinand WIELAND, *Managing Service in Food and Beverage Operations*, The Educational Institute of The American Hotel and Motel Association, U.S.A., 1985.

YÜKÇÜ, Süleyman, *Maliyet Muhasebesi*, Anadolu Matbaacılık, İzmir, 1993.

EK-I: Banket formu örneği

DAVET SAHİBİNİN ADI SOYADI :		ZİYAFET NO :	
FATURA ADRESİ :		TARİHİ :	
		SAATİ :	
Merasimin Türü	Salon Adı	Yaklaşık Misafir Adedi	Garanti Misafir Adedi
.....	.....	.....	.....
KİŞİ BAŞINA FİYAT + KDV : RAKAMLA : .....		YAZIYLA : .....	
YEMEK :			
İÇKİ :			
MASA DÜZENİ : .....		ÇİÇEK : .....	
MÜZİK - PROGRAM : .....			
ÖDENEN DEPOZİT : .....		ÖDEME ŞEKLİ : .....	
ÖZEL İSTEKLER : .....			
Bu istekler merasimin icra edileceği tarihten 48 saat öncesine kadar yapılır, aksi halde Otel..... mesuliyet kabul etmez.			
<b>DAVET SAHİBİ</b>		<b>OTEL .....</b>	

**Otel işletmelerinde düzenlenen banketlerin organizasyon açısından oldukça yeterli düzeye ulaşmış olmasına rağmen, fiyatları yaklaşımaları açısından ciddi eksikleri olduğu söylenebilir.**