



KONAKLAMA İŞLETMELERİNDE DEPARTMAN BAZINDA MALİYETLERİN HESAPLANMASI VE MUHASEBELEŞTİRİLMESİNE YÖNELİK BİR YÖNTEM ÖNERİSİ

ENGİN MERİÇ^{1*}

¹ Dr. Öğr. Üyesi, Trakya Üniversitesi, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Yönetim Bilişim Sistemleri Bölümü, enginmeric@trakya.edu.tr; <https://orcid.org/0000-0002-0965-3089>

ÖZ

Tüm sektörlerde olduğu gibi konaklama işletmeleri de kârlılık hedefli işletmeler olup, kârlılıklarını koruyabilmeleri ve sürdürülebilir kalmaları maliyetlerini doğru biçimde hesaplayabilmelerinden geçmektedir. Üretim (mamul/hizmet) işletmelerinde departman bazında muhasebe kayıtlarının yapılmasındaki amaç kayıt düzeni üzerinden kontrole yöneliktir. Bu kapsamda elde edilecek veriler oluşturulacak ek hesaplara bağlıdır. Bu şekilde bir kayıt düzeni sayesinde işletmelerde gelir, gider ve maliyetlerin departmanlar bazında takip edilip gerekli durumlarda müdahale edilmesi ve istenen sıklıkta kontrol edilebilmesi büyük önem taşımaktadır. Bu bağlamda çalışmanın amacı, hizmet üretim maliyetlerinin departman bazında muhasebeleştirilmesine yönelik bir yöntem önerisinde bulunarak konaklama işletmelerinin bu konudaki muhasebesel uygulamalarına ve iç kontrole katkı sağlamaktır. Bu amaçla hipotetik veriler kullanılarak bir yöntem önerisinde bulunulmuştur. Önerilen maliyet kontrol yöntemi 9 adımda gerçekleştirilerek çalışmaya dahil edilmiştir. Çalışmada önerilen yöntem ile oluşturulan yiyecek-içecek maliyet tabloları sayesinde elde edilen veriler mizan ile balans sağlamıştır. Önerilen bu yöntem ile herhangi bir manuel bilgi, belge ve veriye gereksinim duyulmadan mizan verileri üzerinden yiyecek-içecek maliyet tabloları hazırlanabileceği görülmüştür. Uygulanan yöntemde iç kontrole katkı sağlanması da hedeflendiğinden, gelir ve gider hesapları da analize elverişli detayda kullanılmış olup departman bazında yiyecek-içecek maliyet tabloları muhasebe kayıtlarından alınarak sonuçların herhangi bir olumsuzluk durumu ortadan kaldırılmıştır.

Anahtar Kelimeler: Konaklama İşletmeleri, Hizmet Üretim Maliyeti, Departman Bazlı Maliyet, Yiyecek-İçecek Maliyetleri, Muhasebe Kayıt Düzeni, Sürdürülebilir Kârlılık.

Editör / Editor:

Ayşe CİNGÖZ,
Erciyes Üniversitesi, Türkiye

Hakemler / Referees:

Osman Nuri ÖZDOĞAN,
Aydın Adnan Menderes Üniversitesi, Türkiye
İsmail ANASIZ,
Kırşehir Ahi Evran Üniversitesi, Türkiye

***Sorumlu Yazar/ Corresponding Author:**

Engin MERİÇ
enginmeric@trakya.edu.tr

JEL:

M40, M41, M42

Geliş: 9 Eylül 2022

Received: September 9, 2022

Kabul: 20 Şubat 2023

Accepted: February 20, 2023

Yayın: 27 Nisan 2023

Published: April 27, 2023

Atıf / Cited as (APA):

Meriç, E. (2023),
Konaklama İşletmelerinde Departman Bazında Maliyetlerin Hesaplanması ve Muhasebeleştirilmesine Yönelik Bir Yöntem Önerisi, Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 64, 7-19, doi: 10.18070/erciyesiibd.1173195

A METHOD PROPOSAL FOR CALCULATING AND ACCOUNTING FOR DEPARTMENT-BASED COSTS IN ACCOMMODATION BUSINESSES

ABSTRACT

As in all sectors, accommodation businesses are also profitability-oriented businesses, and their ability to maintain their profitability and make them sustainable depends on accurately calculating their costs. The purpose of making accounting records on a departmental basis in production (product/service) enterprises is for control over the record order. Thanks to a good record system, monitoring the income, expenses and costs, intervening when needed and controlling as often as desired is of great importance. In this context, the aim of the study is to propose a method for accounting service production costs on a departmental basis and to contribute to the accounting practices and internal control of accommodation enterprises. It has been seen that with the proposed method in the study, food and beverage cost tables can be prepared based on trial balance data without the need for any manual information, documents and data. Since it is also aimed to contribute to the internal control in the method applied, income and expense accounts are used in detail suitable for analysis, and taking the food and beverage cost tables from the accounting records of every department any negative situation in the results is eliminated.

Keywords: Accommodation Businesses, Service Production Cost, Department Based Costs, Food and Beverage Costs, Accounting Registry, Sustainable Profitability..

GİRİŞ

Turizm işletmelerinde muhasebe birimi, mali tabloların analizi ve yorumlanması, yiyecek-içecek maliyetlerinin kontrolü, işçilik maliyetlerinin kontrolü, işletme bütçesinin hazırlanması gibi faaliyetleri de yürütmektedir. Bu nedenle belirtilen faaliyetlerin gerçekleştirilebilmesi noktasında iyi bir belge akışına ve kayıt düzenine sahip olunması gerekmektedir. Konaklama işletmelerinde etkin kararlar verilebilmesi, ancak bu kararların alınması için gerekli bilgilerin zamanında, doğru ve kesintisiz bir şekilde iletilmesi ile mümkün olabilmektedir. İşletme yönetimleri için önemli bir konumda olan muhasebe departmanı, sadece finansal durumu yansıtan bir gösterge değil, ayrıca yönetim ve karar verme sürecine ait bütün aşamalarda bilgi sistemi oluşturan bir birimdir (Arzova, 2003).

Bu açıdan konaklama işletmelerinde maliyet ve yönetim muhasebesi büyük önem taşımaktadır. Muhasebe departmanı her türlü finansal ihtiyaca cevap verebilmeli, işletmedeki gelişmeler hakkında eş zamanlı olarak etkin ve verimli bir şekilde bilgi sağlamalıdır. Bu sayede finansal olayların zamanında kayıt altına alınması, maliyetler ile ilgili bilgilere erişim ve bu bilgilerin yönetime zamanında raporlanması gerçekleştirilebilecektir (Sarı ve Çam 2014).

Hizmet satışlarında, hizmeti gerçekleştirmek için katlanılan maliyet ve giderler ölçülebilir olmalı, eşleştirme ve dönemsellik kavramlarına uygun olarak muhasebeleştirilmelidir (Dursun ve Yalnız, 2013).

İşletme yönetimlerine doğru, anlaşılır ve analize elverişli mali bilgilerin sunulması önem arz etmektedir. Sağlıklı veriler içeren bir raporlamanın işletmeler için önemli bir ihtiyaç olduğundan hareketle çalışmada yiyecek-içecek maliyet hesaplamalarında muhasebeleştirme işlemleri bu bilinçle yapılmıştır. Bu noktada muhasebenin veri, analiz ve rapor hazırlama safhalarında, tekdüzen hesap planı esas alınmıştır. Uygulanan maliyet kontrol yöntemi 9 temel adımda gerçekleştirilmiş olup, ilk 8 adımda yapılan çalışmalar sonucu elde edilen verilerin muhasebesel işlemler neticesi çıkan mizan sonuçları ile check edildiğinde balans sağlayan veriler kullanılarak 9. adımda departman bazlı cari ay yiyecek-içecek maliyet tablolarının hazırlanması şeklinde sonuçlandırılmıştır. Çalışmanın amacı, konaklama işletmelerinde hizmet üretim maliyetlerinin muhasebeleştirilmesine yönelik önerilerde bulunmak ve bu söz konusu işletmelerin muhasebe uygulamalarına katkı sağlamaktır. Bu amaçla hipotetik verilere dayanılarak bir uygulama gerçekleştirilmiş konu örneklerle açıklanmıştır. Çalışmanın tüm süreçlerinde, araştırma ve yayın etiğine uyulması hususunda azami derecede özen gösterilmiştir.

I. LİTERATÜR TARAMASI

Konaklama işletmelerinde; yiyecek-içecek ünitelerine ait hizmet üretim maliyetlerinin muhasebeleştirilmesi ve iç kontrolün sağladığı katkılar hakkında yapılan araştırmalardan bazıları aşağıda yer almıştır.

Çiftci ve Köroğlu (2008), Marmaris ilçesinde faaliyet gösteren 165 otel işletmesinde yaptıkları çalışmada, yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerinin yıldız sayısı yüksek olan otel işletmelerinde daha ayrıntılı ve profesyonel bir biçimde uygulandığını, küçük ölçekli otel işletmelerinde ise maliyet kontrolünün daha basit şekilde uygulandığını tespit etmişlerdir.

Güngörmüş (2010), konaklama işletmesi yöneticilerinin departmanlar bazında; maliyet, gelir ve gider bilgilerine ulaşım maliyetleri kontrol altında tutabilmeleri için oluşturulan hesap planlarının maliyetlerin ortaya çıktığı departmanlar bazında takip edilmesi gerektiğini vurgulamıştır. Böylece departmanlar bazında maliyet artışlarının takibinin ve maliyet düşürücü tedbirlerin daha kolay bir biçimde alınabileceğini aktarmıştır.

Köroğlu, Biçici ve Sezer (2011), yaptıkları çalışmada otellerin yıldız sayılarındaki artışa paralel olarak uygulamış oldukları yiyecek-içecek ve işçilik ile ilgili maliyet kontrol yöntemlerinin farklılık gösterdiğini aktarmışlardır. Bununla birlikte, iki ve üç yıldızlı otel işletmesinin maliyet kontrolüne fazla önem vermemeleri, maliyetlerini diğer işletmelerle karşılaştırmamaları gibi nedenlerden dolayı rekabet edemedikleri sonucuna ulaşmışlardır.

Atmaca ve Yılmaz (2011), konaklama işletmelerinde yönetim ve muhasebe ile ilgili faaliyetlerde maliyet kontrolünün etkilerini ölçmeyi amaçladıkları çalışmalarında, muhasebe ve maliyet muhasebesi

uygulamalarının maliyet kontrolünü sağlamaya yönelik işletme faaliyetleri ile birlikte önemli bir rolü olduğunu aktarmışlardır.

Aktaş (2011), yiyecek-içecek maliyet kontrolünün amaçlarını; gelir ve gider analizlerinin yapılması, standartların belirlenmesi, fiyatlandırmanın sağlanması, israf ve çalınmalardan korunulabilmesi ve yönetimin bilgilendirilmesinin sağlanması olarak özetlemiştir.

Işık ve Yılmaz (2016), Konaklama işletmelerinin rekabet koşullarında rakiplerine karşı üstünlük sağlayabilmeleri ve kârlılıklarını arttırabilmeleri için yiyecek-içecek maliyet kontrol sürecinin her aşamasının dikkatli bir şekilde kontrol edilerek maliyet analizi yapmaları gerektiğini ve oluşan sapmaların tespit edilebilmesi için hedef ve faaliyetler için uygun maliyet kontrol yönteminin uygulanması gerektiğini aktarmışlardır.

Bilici ve Turan (2019), otel işletmeleri tarafından yönetim ve maliyet muhasebesi uygulamalarının düşük seviyede kullanılmasının sadece ürün ve hizmetlerin maliyetini arttırmakla kalmayıp, olası sorunlara çözüm üretmede de yetersiz kalacağını vurgulamışlardır. Bu bağlamda işletmelerin bu tür sorunlarla baş edebilmeleri ve çağın gereklerine ayak uydurabilmeleri için yönetim ve maliyet muhasebesi uygulamalarını daha fazla tercih etmelerinin maliyetlerin daha doğru hesaplanması açısından faydalı olacağını ve yönetimin daha hızlı ve güvenilir bilgiye ulaşmalarında da yardımcı olacağını belirtmişlerdir.

II. KAVRAMSAL ÇERÇEVE

Maliyet kontrolü, konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek maliyetlerinin ne yönde hareket ettiğini ölçmek, maliyetlerin önceden belirlenmiş ve kabul edilebilir sınırlar içinde olup olmadığının belirlenebilmesi için gereklidir (Aksu ve Eken, 2019).

Bu bağlamda yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemleri iki başlık altında incelenmiştir.

Yiyecek Maliyet Kontrol Yöntemleri

Maliyet kontrol yöntemleri farklı kaynaklarda farklı isimlerle ifade edilse de en yaygın olarak bilinenlerini; Basit, Ayrıntılı, Standart ve Potansiyel Maliyet Yöntemi olmak üzere 4 ana başlık altında incelemek mümkündür (Yılmaz, 2010; Aktaş, 2011).

1. Basit Maliyet Kontrol Yöntemi: Basit maliyet kontrol yönteminde, gerçekleşen faaliyetler ile geçmiş yıllardaki faaliyetlere ait rakamlar oranlanarak karşılaştırılmaktadır. Bu karşılaştırma sonrası eğer oranlarda bir artış söz konusu ise, yiyecek-içecek maliyetlerinin yükseldiği kabul edilmektedir (Anasız, 2019).

Kısaca maliyetlerin satışlara oranlanması esasına dayanan Basit Maliyet Kontrol Yöntemi, aylık ve günlük olmak üzere iki şekilde uygulanabilmektedir (Dittmer ve Griffin, 1999).

Aylık basit maliyet kontrol yönteminin uygulanmasındaki adımlar aşağıdaki gibidir (Meriç, 2020):

Dönem başı yiyecek malzeme stoku + satın alınan malzeme tutarı + depodan alınan malzeme tutarı + Departmanlararası transferler – dönem sonu kullanılmayan malzeme tutarı – yönetici iâşe (ödenmezler) – ikramlar – departmanlararası transferler = Aylık Yiyecek Malzeme Tutarı

Aylık Yiyecek Gelirleri – Aylık Yiyecek Gelirlerinden İndirimler = Aylık Net Yiyecek Geliri

Aylık Yiyecek Malzeme Tutarı / Aylık Net Yiyecek Geliri = Aylık Yiyecek Maliyet %'si

Günlük basit maliyet kontrol yönteminin uygulanmasındaki adımlar da aylık yiyecek basit maliyet kontrol yöntemi hesaplama mantığı ile aynıdır.

2. Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi: Ayrıntılı maliyet kontrol yönteminde, maliyet unsurları tespit edilirken, yiyeceklerin üretiminde kullanılan tüm malzeme ve hammaddeler gruplandırılarak maliyetleri satışlarla ilişkilendirilerek analiz edilmektedir. Bu yöntem sayesinde maliyetler günlük olarak ve ayrıntılı bir biçimde incelenmektedir (Işık ve Yılmaz, 2016).

Gruplandırılan yiyecekler ile ilgili uygulanan ayrıntılı maliyet kontrol sistemleri; Harris, Kerr, Forster ve Horwarth & Horwarth sistemleri şeklinde iki ayrı ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi olarak kullanılmaktadır (Sarıışık ve Bilgin, 2017).

(i). Harris, Kerr and Forster yöntemi: Konaklama işletmeleri tarafından tercih edilen bu kontrol yönteminin temeli, satılan yiyeceklerin maliyetinin hangi girdilerden oluştuğunun bulunması

dayanmaktadır. Bu yöntem uygulanarak günlük maliyet değişimleri izlenebilir ve ara toplamlar alınarak ay sonu sonuçları temin edilebilir (Aktaş, 2011).

(ii). Horwath and Horwath Yöntemi: Bu yöntem, maliyetlerin yanı sıra satışı yapılan ürünlerin takibine, ambar stoklarının günlük olarak bilinmesine, gelirler ve elde edildiği yerlerin tespitine yardımcı olmaktadır. Bu yöntem sayesinde her yiyecek grubuna ait satış oranının tespiti ve toplam içindeki ağırlığının belirlenmesi sonrası olumsuz sapmalara yönelik önlemler alınabilir (Özdoğan, 2019).

3. Standart Maliyet Kontrolü: Bu kontrol sistemindeki ilk adım, standart reçetelerin ve standart porsiyon boyutlarının tespit edilmesidir. Standart reçete kullanımı malzeme miktarının kontrolünü kolaylaştırırken, ürünlerin her seferinde aynı özelliklere sahip olmasını sağlayarak fire oranını azaltır. Porsiyon büyüklüğünün standart oluşu, hazırlanan yiyeceklerin ağırlık ve adet olarak aynı miktarda, içeceklerin ise ölçü bakımından her seferinde aynı miktarda oluşudur (Bölükoğlu ve Özgen, 2006).

4. Potansiyel Yiyecek Maliyet Kontrol Yöntemi: Potansiyel yiyecek maliyet kontrol yöntemi, satılan yiyecek türleri ve satış miktarlarından faydalanılarak sonraki dönemlere ait yiyecek maliyetlerinin ve satış miktarlarının tahmin edilmesine yönelik bir kontrol yöntemidir (Çetiner, 2009).

İçecek Maliyet Kontrol Yöntemleri

İçecekler için kullanılan maliyet kontrol yöntemleri; basit, yüzde ile ve satış fiyatıyla kontrol yöntemi olarak sınıflandırılabilir (Kozak vd., 2002).

a) Basit Maliyet Kontrol Yöntemi: Basit maliyet kontrolü yönteminin uygulanışı yiyecek maliyet kontrolünde olduğu gibidir. Yöntemde bir maliyet tablosu oluşturulup satılan içeceğin maliyeti bulunur sonrasında bulunan bu maliyetin satışlara oranlaması ile istenen içecek maliyet yüzdesi tespit edilir Basit maliyet kontrol yöntemi içecekler için de aylık ve günlük olarak hesaplanabilir (Çiftçi ve Köroğlu, 2008).

Aylık içecek maliyet kontrol yöntemi uygulamasında;

Dönembaşı içecek malzeme stoku + Satın alınan malzeme tutarı + Depodan alınan malzeme tutarı + Departmanlararası transferler – Dönemsonu kullanılmayan malzeme tutarı – Yönetici ödenmez içecek mlz. – İkram içecek mlz. – Departmanlararası transferler = Aylık İçecek Malzeme Tutarı.

Aylık içecek gelirleri – Aylık içecek gelirlerinden indirimler = Aylık Net İçecek Geliri

Aylık içecek malzeme tutarı / Aylık içecek net geliri = Aylık İçecek Maliyet %'si şeklinde hesaplanabilir.

Günlük basit maliyet kontrolü yönteminde ise, günlük sayıma gerek yoktur, bara günlük satışları karşılayacak kadar içecek stoklanır. Bu yöntemde günlük satış maliyetinin belirlenmesi için her gün sayım yapmak yerine boş ve dolu şişeler birbiriyle değiştirilir ve değiştirilen içecek miktarlarının o güne ait içecek maliyeti olduğu varsayılır (Anasız, 2019).

Günlük içecek maliyet kontrol yöntemi uygulamasında;

Günlük satışları karşılayacak içecekler ait malzeme tutarı + Departmanlararası transferler – Yönetici içecek ödenmezleri – İkramlar = Günlük İçecek Malzeme Tutarı

Günlük gelirler – Günlük içecekten indirimler = Günlük Net İçecek Geliri

Günlük içecek malzeme tutarı / Günlük net içecek geliri = Günlük İçecek Maliyet %'si şeklinde hesaplanabilir.

Yüzde ile Maliyet Kontrol Yöntemi

Yüzde ile maliyet kontrol yönteminde, gerçekleşen içecek maliyetleri ile önceden belirlenen maliyet yüzdeleri yüzdesel olarak karşılaştırılarak hesaplanır. Hesaplamalar günlük veya aylık olarak yapılabilmektedir (Özdoğan, 2010).

Satış Fiyatı ile Kontrol Yöntemi

Bu kontrol yönteminde depodan alınan içecekler satış fiyatı ile değerlendirilir ve gerçekleşen satış gelirleri ile karşılaştırılır (Boroğlu, 2016). Karşılaştırma yapılırken içki satışlarının standart ölçülerle (sek, kokteyl veya şişe) yapılabileceği göz önünde bulundurulmalıdır (Dönmez, Arıcı ve Angay Kutluk, 2011).

III. YÖNTEM

Konaklama işletmelerinin ana gelir kaynakları içerisinde konaklama gelirlerinden sonra en büyük oranı yiyecek-içecek gelirleri oluşturmaktadır. Bu açıdan konaklama işletmelerinin yiyecek-içecek maliyetlerini sağlıklı ve istenilen sıklıkta bilmeleri son derece önem arz etmektedir. Konaklama işletmelerinin kârlılıklarını koruyabilmeleri, sürdürülebilir kılmaları maliyetlerini sağlıklı hesaplayabilmelerinden geçmektedir.

Gerek üretim gerekse de hizmet işletmelerinde departman bazında muhasebe kayıtlarının yapılmasındaki amaç oluşturulacak ek hesaplar sayesinde kayıt düzeni üzerinden kontrolün sağlanmasına yöneliktir. Bu sayede gelir, gider ve maliyetler departmanlar takip ve kontrol edilerek gerekli olması durumunda müdahale edilmesi ve istenen aralıklarla kontrol edilebilmesi büyük önem arz etmektedir. Bu amaçla hizmet işletmelerinde üretim maliyetlerinin departman bazında muhasebeleştirilmesine yönelik bir yöntem önerisinde bulunarak hizmet işletmeleri içerisinde önemli bir yere sahip olan konaklama işletmelerinin bu konudaki muhasebesel uygulamalarına ve iç kontrole katkı sağlanması hedeflenmiştir.

Bu bağlamda muhasebenin raporlama sürecinde, tekdüzen hesap planı esas alınarak üretilecek raporlamaların işletmeler için önemli bir ihtiyaç oluşundan hareketle departman bazında maliyetlerin hesaplanmasına ve muhasebeleştirilmesine yönelik 9 adımdan oluşan bir yöntem önerisine yer verilmiştir.

Konaklama işletmelerinde yiyecek-içecek kontrol süreci olarak;

- Δ Satınalma
- Δ Teslim alma
- Δ Depolama
- Δ Depo mal çıkışı
- Δ Üretim kontrolü
- Δ Satış kontrolü

gibi aşamaların yer aldığı süreçlerin sağlıklı yürümesi, analize elverişli bir kayıt düzeni gerektirmektedir. Bu bağlamda yapılan çalışmada doğru veri temini için tekdüzen hesap planı formatında bir kayıt düzeni üzerinde durulmuştur.

Ayrıca muhasebenin işlevini yerine getirebilmesi için görevleri arasında bulunan; kaydetme, sınıflandırma, özetleme ve raporlama fonksiyonları göz önünde tutularak, yiyecek ve içecek maliyet hesaplamalarında doğru bir analiz için;

- Δ Bilanço hesapları
- Δ Gelir tablosu hesapları
- Δ Maliyet Hesapları (7/A Seçeneği)

kullanılarak muhasebe kayıt işlemleri neticesi mizandan alınacak kesinleşmiş veriler kullanılarak maliyet tabloları oluşturulması önerilmiştir.

Önerilen yöntem ile ilgili olarak bir konaklama işletmesinin;

- Restaurant
- Alacarte restaurant
- Snack bar
- Lobi bar

ünitelerine ait departman bazlı yiyecek-içecek maliyet hesaplamaları üzerinde durulmuştur.

Uygulanacak departman bazlı yiyecek-içecek maliyet hesaplama ve muhasebeleştirme işlemleri ile ilgili adımlar aşağıda aktarılmıştır.

Adım 1: Önceki dönem sonu ünitelerde tüketilmemiş yiyecek-içecek malzeme envanterleri tutarlarının cari ay kullanımına sunulmak üzere muhasebe işlemlerinin yapılması

Adım 2: Departmanlar tarafından dönem içi ambar talep fişleri ile stoklardan teslim alınmış yiyecek-içecek malzeme tutarlarının muhasebe işlemlerinin yapılması

Adım 3: Varsa dönem içi departmanlar arası malzeme transfer fişleri ile alınmış yiyecek-içecek malzeme tutarlarının muhasebe işlemlerinin yapılması

Adım 4: Dönem sonu departmanlarda tüketilmemiş yiyecek-içecek malzeme envanterlerinin hazırlanması ve muhasebe işlemlerinin yapılması

Adım 5: Ödenmez hakkı olan yöneticilerin dönem içi departmanlarda yaptıkları harcamaların raporlanması ve muhasebe işlemlerinin yapılması

Adım 6: Dönem içi yapılan ikramların raporlanması ve muhasebeleştirilmesi

Adım 7: Departmanlara ait cari ay satışların günlük hasılat raporu verileri doğrultusunda muhasebeleştirilmesi

Adım 8: Cari ay içerisinde departmanlara ait yiyecek ve içecek gelirlerinden yapılan indirimlerin departman bazında muhasebeleştirilmesi

Adım 9: İlk sekiz adımda yapılan çalışmalar ile elde edilen rapor ve belgelere dayanarak düzenlenen mahsup fişlerinin kaydı neticesi çıkan mizan kayıtlarından departman bazlı cari ay yiyecek-içecek maliyet tablolarının hazırlanması.

IV. BULGULAR VE ANALİZ

31.01.2021 ay sonu itibariyle Restaurant, Alacarte Restorante, Snack Bar ve Lobi Bar'da yapılan tüketilmemiş yiyecek-içecek malzeme sayımlarına ait envanter sonuçları aşağıda Tablo 1'de aktarılmıştır.

TABLO 1 | Ocak Ayı Sonu Sayım Envanteri Sonuçları

DEPARTMAN	YİYECEK MLZ. TUTARI (TL)	DEPARTMAN	İÇECEK MLZ. TUTARI (TL)
Restaurant	720,00	Restaurant	495,00
Alacarte Restaurant	360,00	Alacarte Restaurant	330,00
Snack Bar	480,00	Snack Bar	180,00
Lobi Bar	240,00	Lobi Bar	420,00
TOPLAM (TL)	1.800,00	TOPLAM (TL)	1.425,00

31.01.2021 tarihinde çıkartılan envanter sonuçları neticesinde tespit edilen tüketilmemiş yiyecek malzeme tutarı 1.800,00 TL ve tüketilmemiş içecek malzeme tutarı 1.425,00 TL ile ilgili olarak;

31.01.2021 tarihinde 150.80 Ay Sonu Tüketilmemiş Yiyecek Malzeme Sayımları ile 150.90 Ay Sonu Tüketilmemiş İçecek Malzeme Sayımları hesaplarına Borç, ilgili hizmet üretim maliyetleri hesaplarına Alacak verilerek muhasebe işlemi yapılmıştır. 31.01.2021 tarihinde sayımlarda kullanılmadığı tespit edilen bu malzemelerin, Şubat 2021 tarihinde kullanılmak üzere muhasebeleştirme işlemi Adım 1'de yer almıştır.

Adım 1:

Ocak 2021 ayı sonu tüketilmeyip Şubat 2021 ayında tüketilecek olan malzemelere ait envanter tutarları ile ilgili bu kez ters işlem yapılarak gelecek aylara ait giderler hesabına Alacak ilgili departmanların yiyecek ve içecek malzeme giderleri Hizmet Üretim Maliyeti hesabına Borç verilerek muhasebeleştirme işlemi yapılmıştır.

TABLO 2 | Ocak Ayı Sonu Sayım Envanter Sonuçlarının Muhasebeleştirilmesi

MAHSUP

01.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
740	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ		3.225,00	150	İLK MADDE VE MALZEME		3.225,00
740.10	Yiyecek Üniteleri Maliyeti	1.800,00		150.80	Ay Sonu Tüketilmemiş Yiyecek Mlz. Sayımları	1.800,00	
.10.001.01	Restaurant D.B./D.S. Dev. Yiy. Mlz. Gid.	720,00		.80.001	Restaurant	720,00	
.10.002.01	Alacarte Restaurant D.B./D.S. Dev. Yiy. Mlz. Gid.	360,00		.80.002	Alacarte Restaurant	360,00	
.10.003.01	Snack Bar D.B./D.S. Dev. Yiy. Mlz. Gid.	480,00		.80.003	Snack Bar	480,00	
.10.004.01	Lobi Bar D.B./D.S. Dev. Yiy. Mlz. Gid.	240,00		.80.004	Lobi Bar	240,00	
740.20	İçecek Üniteleri Maliyeti	1.425,00		150.90	Ay Sonu Tüketilmemiş İçecek Mlz. Sayımları	1.425,00	
.20.001.01	Restaurant D.B./D.S. Dev. İçe. Mlz. Gid.	495,00		.90.001	Restaurant	495,00	
.20.002.01	Alacarte Restaurant D.B./D.S. Dev. İçe. Mlz. Gid.	330,00		.90.002	Alacarte Restaurant	330,00	
.20.003.01	Snack Bar D.B./D.S. Dev. İçe. Mlz. Gid.	180,00		.90.003	Snack Bar	180,00	
.20.004.01	Lobi Bar D.B./D.S. Dev. İçe. Mlz. Gid.	420,00		.90.004	Lobi Bar	420,00	
TOPLAM (TL)			3.225,00	TOPLAM (TL)			3.225,00

AÇIKLAMA:

31.01.2021 ay sonu sayımı envanteri ile Gelecek Aylara Ait Giderler hesabına alınan tüketilmeyen malzemelerin 01.02.2021 itibariyle Gelecek Aylara Ait Giderler hesabından ilgili departman yiyecek-içecek malzeme giderleri hesaplarına virmanı

DÜZENLEYEN

YETKİLİ İMZALAR

Yiyecek-içecek kontrol süreçlerinden olan;

Δ Satınalma

Δ Teslim alma

Δ Depolama

süreçleri departmanlarca verilen satınalma talepleri doğrultusunda yapılan alımlar, teslim alma süreci ile depolama süreçleri sonrasında stok kayıtlarına alınmıştır. Bu satınalma talepleri ile alınan malzemelerin gerekli kontrolleri yapılmış, ambar giriş işlemleri tamamlanmıştır. Bu aşamadan sonra ambar giriş fişleri ve fatura verilerine dayanarak muhasebe işlemi gerçekleştirilmiştir.

TABLO 3 | Satın Alınan Yiyecek ve İçecek Malzemelerinin Stok Hesaplarına Kaydı ile İlgili Mahsup İşlemi**MAHSUP**

03.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
150	İLK MADDE VE MALZEME		8.690,00	320	SATICILAR		9.495,00
150.10	YIYECEK MLZ. STOKLARI	6.300,00		.312	X Gıda Ltd. Şti.	6.804,00	
10.001	Kuru Gıdalar	1.200,00		.116	Z İçecek Mlz. Bayii	2.691,00	
10.007	Konserveler	640,00					
10.008	Balıklar	1.450,00					
10.009	Etler	1.860,00					
10.015	Sebzeler	600,00					
10.016	Meyveler	550,00					
150.20	İÇECEK MLZ. STOKLARI	2.390,00					
20.001	Meşrubatlar	420,00					
20.001	Sodalar	870,00					
20.001	Alkollü İçecekler	1.100,00					
191	İNDİRİLECEK KDV		805,00				
191.01	İndirilecek KDV	805,00					
01.01	%18 KDV	198,00					
01.02	% 8 KDV	607,00					
TOPLAM (TL)			9.495,00	TOPLAM (TL)			9.495,00

AÇIKLAMA:

A214102 ve A11042 no.lu faturalar ile satın alması yapılan yiyecek-içecek malzemelerinin 042166 ve 042267 no.lu ambar giriş fişleri ile stok kaydı sonrası muhasebeleştirilmesi

DÜZENLEYEN

YETKİLİ İMZALAR

Adım 2:

Prosedürler içerisinde satınalma ve stoklama işlemi tamamlanmış süreçlerden sonra cari ay içerisinde departman sorumluları tarafından hazırlanan malzeme talep fişleri ile depodan alınan yiyecek-içecek malzeme tutarları 150 hesaba Alacak, 740 Hizmet Üretim Maliyeti Hesabına Borç kaydı yapılarak muhasebeleştirilmiştir. İlgili muhasebeleştirme işlemi aşağıda Tablo 4'te yer aldığı gibidir.

TABLO 4 | İlk Madde ve Malzeme Stoklarından Çıkışı Yapılan Malzemelerin Hizmet Üretim Maliyetlerine Kaydı ile İlgili Mahsup İşlemi**MAHSUP**

01-10.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
740	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ		6.363,00	150	İLK MADDE VE MLZ.		6.363,00
740.10	Yiyecek Üniteleri Maliyeti	5.040,00		150.10	Yiyecek Mlz. Stokları	5.040,00	
.10.001.02	Restaurant Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	2.685,00		.10.001	Kuru Gıdalar	840,00	
.10.002.02	Alacarte Restaurant Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	1.590,00		.10.007	Konserveler	240,00	
.10.003.02	Snack Bar Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	240,00		.10.008	Balıklar	1.365,00	
.10.004.02	Lobi Bar Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	525,00		.10.009	Etler	1.620,00	
740.20	İçecek Üniteleri Maliyeti	1.323,00		.10.015	Sebzeler	540,00	
.20.001.02	Restaurant Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	120,00		.10.016	Meyveler	435,00	
.20.002.02	Alacarte Restaurant Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	303,00		150.20	İçecek Mlz. Stokları	1.323,00	
.20.003.02	Snack Bar Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	420,00		.20.001	Meşrubatlar	393,00	
.20.004.02	Lobi Bar Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	480,00		.20.002	Sodalar	540,00	
				.20.008	Alkollü içecekler	390,00	
TOPLAM (TL)			6.363,00	TOPLAM (TL)			6.363,00

AÇIKLAMA:

05.02.2021 tarihinde Restaurant, Alacarte Restaurant, Snack Bar ve Lobi Bar tarafından ATF.0043, ATF 412122, ATF 4813 ve ATF. 441213 no.lu ambar talep fişleri ile depodan talep edilen yiyecek malzemeleri ile 10.02.2021 tarihinde Restaurant, Alacarte Restaurant, Snack Bar ve Lobi Bar tarafından ATF.0044, ATF 412121, ATF 4812 ve ATF. 441214 no.lu ambar talep fişleri ile alınan içecek malzeme tutarlarının ilgili departman malzeme giderlerine kaydı işlemi.

DÜZENLEYEN

YETKİLİ İMZALAR

Ambar çıkış işlemleri ile ilgili mahsup işlemi günlük veya 10'ar günlük periyotlar halinde yapılmalıdır.

Adım 3:

Bu adımda cari ay içinde departmanlar arası malzeme talep fişleri ile alınan yiyecek-içecek malzemelerinin muhasebeleştirme işlemi yapılmıştır. Snack bar tarafından Lobi Bar'dan talep edilen içecek malzeme tutarlarının muhasebe kaydı Tablo 6'da yer almıştır.

TABLO 5 | Departmanlararası Malzeme Talep Fişi

08.02.2021					
Talep Eden Departman : Snack Bar					
Talep Edilen Departman : Lobi Bar					
SIRA NO	STOK KODU	MALZEME CİNSİ	MİKTAR	FİYAT	TUTARI (TL)
01	150.20.001	Soda	50	0,90	45,00
02	150.20.002	Meyve suyu	65	1,20	78,00
03					
04					
05					
TOPLAM (TL)					123,00
AÇIKLAMA: 08.01.2021 tarihinde Snack Bar'ın Lobi Bar'dan talep ettiği malzemelerin muhasebeleştirilmesi ve yiyecek-içecek maliyet tablolarına kaydı için fiyatlandırma işleminin yapılması.					

Talep Eden:

İmza

Teslim Alan:

İmza

Onay:

İmza

TABLO 6 | Departmanlararası Malzeme Transferi ile İlgili Mahsup İşlemi**MAHSUP**

08.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
740	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ		123,00	740	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ		123,00
.20.003.03	Snack Bar Depart. arası Transferler İçecek Mlz. Gid.	123,00		.20.004.03	Lobi Bar Depart. arası Transferler İçecek Mlz. Gid..	123,00	
TOPLAM (TL)			123,00	TOPLAM (TL)			123,00
AÇIKLAMA: Snack Bar'ın Lobi Bar'dan departmanlar arası malzeme talep fişi ile talep ettiği malzeme tutarının muhasebeleştirilmesi							

DÜZENLEYEN**YETKİLİ İMZALAR****Adım 4:**

Ay sonu itibarıyla Restaurant, Alacarte Restaurant, Snack Bar ve Lobi Bar'da yapılan sayımlarla tespit edilen, tüketilmemiş yiyecek-içecek malzeme envanterleri sonuçları aşağıda yer almıştır.

Bu envanter sonuçları ile ilgili; 180 Gelecek Aylara Ait Giderler hesabına Borç, 740 Hizmet Üretim Maliyeti hesabına Alacak verilerek muhasebe işlemi tamamlanmıştır.

TABLO 7 | Şubat Ayı Sonu Sayım Envanterleri Sonuçları

AÇIKLAMA	YİYECEK MLZ. TUTARI (TL)	İÇECEK MLZ. TUTARI (TL)
Restaurant Ay sonu Tüketilmemiş Malzeme Tutarı	330,00	180,00
Alacarte Restaurant Ay Sonu Tüketilmemiş Malzeme Tutarı	255,00	72,00
Snack Bar Ay Sonu Tüketilmemiş Malzeme Tutarı	291,00	170,00
Lobi Bar Ay Sonu Tüketilmemiş Malzeme Tutarı	135,00	96,00
TOPLAM (TL)	1.011,00	518,00

TABLO 8 | Şubat Ayı Sonu Sayım Envanter Sonuçlarının Muhasebeleştirilmesi**MAHSUP**

28.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
150	İLK MADDE VE MALZEME		1.529,00	740	HİZ. ÜRETİM MALİYETİ		1.529,00
150.80	Ay Sonu Tüketilmemiş Yiyecek Mlz. Sayımları	1.011,00		740.10	Yiyecek Üniteleri Maliyeti	1.011,00	
.80.001	Restaurant	330,00		.10.001.01	Rest. D.B./D.S. Dev. Yiyecek Mlz. Gid.	330,00	
.80.002	Alacarte Restaurant	255,00		.10.002.01	Alacarte Rest. D.B./D.S. Dev. Yiyecek Mlz. Gid.	255,00	
.80.003	Snack Bar	291,00		.10.003.01	Snack Bar D.B./D.S. Dev. Yiyecek Mlz. Gid.	291,00	
.80.004	Lobi Bar	135,00		.10.004.01	Lobi Bar D.B./D.S. Dev. Yiyecek Mlz. Gid.	135,00	
150.90	Ay Sonu Tüketilmemiş İçecek Mlz. Sayımları	518,00		740.20	İçecek Üniteleri Maliyeti	518,00	
.90.001	Restaurant	180,00		.20.001.01	Restaurant D.B./D.S. Dev. İçecek Mlz. Gid.	180,00	
.90.002	Alacarte Restaurant	72,00		.20.002.01	Alacarte Rest. D.B./D.S. Dev. İçecek Mlz. Gid.	72,00	
.90.003	Snack Bar	170,00		.20.003.01	Snack Bar D.B./D.S. Dev. İçecek Mlz. Gid.	170,00	
.90.004	Lobi Bar	96,00		.20.004.01	Lobi Bar D.B./D.S. Dev. İçecek Mlz. Gid.	96,00	
TOPLAM (TL)			1.529,00	TOPLAM (TL)			1.529,00
AÇIKLAMA: 28.02.2021 ay sonu sayımları ile tespit edilen kullanılmayan malzeme envanter sonuçlarının muhasebeleştirilmesi							

DÜZENLEYEN

YETKİLİ İMZALAR

Adım 5:

Bu adımda işletmede ödenmez hakkına sahip yöneticilerin cari ay içerisinde yaptıkları yiyecek-içecek harcamaları satış fiyatları üzerinden değerlendirilmekte ve kasiyer raporları ile sonuçlandırılmaktadır. Sonraki aşamada malzeme gider tespitleri bir önceki ay gerçekleşmiş yiyecek-içecek % maliyet oranları ile Tablo 9'da hesaplanarak Tablo 10'da muhasebeleştirilme işlemi tamamlanmıştır.

TABLO 9 | Yönetim Ödenmez Harcamaları Tablosu

28.02.2021

DEPARTMAN	YİYECEK HARCAMASI	İÇECEK HARCAMASI	31.01.2021 COST %		YÖNETİCİ YİYECEK MALZEME TUTARI	YÖNETİCİ İÇECEK MALZEME TUTARI
			YİYECEK	İÇECEK		
Restaurant	1.200,00	450,00	%29,90	%18,90	358,88	85,05
Alacarte Restaurant	400,00	150,00	%31,50	%19,10	126,00	28,65
Snack Bar	200,00	-	%32,10	%19,50	64,20	-
Lobi Bar	600,00	200,00	%31,80	%19,40	190,80	38,80
TOPLAM (TL)	2.400,00	800,00			739,80	152,50

TABLO 10 | Ödenmez Harcamalarının Muhasebeleştirilmesi**MAHSUP**

28.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
770	GEN. YÖN. GİD.		892,30	740	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ		892,30
.118	Yönetici İlaşe Yiyecek Gid.	739,80		740.10	Yiyecek Üniteleri Maliyeti	739,80	
.119	Yönetici İlaşe İçecek Gid.	152,50		.10.001.04	Restaurant Yönetici İlaşe Yiyecek Mlz. Gid.	358,80	
				.10.002.04	Alacarte Restaurant Yönetici İlaşe Yiyecek Mlz. Gid.	126,00	
				.10.003.04	Snack Bar Yönetici İlaşe Yiyecek Mlz. Gid.	64,20	
				.10.004.04	Lobi Bar Yönetici İlaşe Yiyecek Mlz. Gid.	190,80	
				740.20	İçecek Üniteleri Maliyeti	152,50	
				.20.001.04	Restaurant Yönetici İlaşe İçecek Mlz. Gid.	85,05	
				.20.002.04	Alacarte Restaurant Yönetici İlaşe İçecek Mlz. Gid.	28,65	
				.20.004.04	Lobi Bar Yönetici İlaşe İçecek Mlz. Gid.	38,80	
TOPLAM (TL)			892,30	TOPLAM (TL)			892,30
AÇIKLAMA: Cari ay içerisinde yönetim kadrolarının yapmış olduğu ödenmez harcamaları malzeme tutarlarının muhasebeleştirilmesi							

DÜZENLEYEN

YETKİLİ İMZALAR

Ödenmezlerin muhasebeleştirilmesi ile ilgili mahsup işlemleri günlük veya 10'ar günlük periyotlar halinde yapılmalıdır.

Adım 6:

Ay içerisinde satış fiyatları üzerinden yapılan ikramlar ile ilgili harcamalar kasiyer raporları ile sonuçlandırılmıştır. İkram yiyecek-içecek harcamalarına ait malzeme tutarları ise 31.01.2021 tarihi itibarıyla gerçekleşmiş yiyecek-içecek maliyet % oranları üzerinden yapılan hesaplamayla Tablo 11’de tespit edilerek, Tablo 12’de muhasebe işlemi yapılmıştır.

TABLO 11 | İkram Harcamaları Tablosu

28.02.2021

DEPARTMAN	YİYECEK HARCAMASI	İÇECEK HARCAMASI	31.01.2021 COST %		İKRAM YİYECEK MALZEME TUTARI	İKRAM İÇECEK MALZEME TUTARI
			YİYECEK	İÇECEK		
Restaurant	-	200,00	%29,90	%18,90	-	37,80
Alacarte Restaurant	1.600,00	700,00	%31,50	%19,10	504,00	133,70
Snack Bar	200,00	-	%32,10	%19,50	64,20	-
Lobi Bar	-	650,00	%31,80	%19,40	-	126,10
TOPLAM (TL)	1.800,00	1.550,00			568,20	297,60

TABLO 12 | İkram Giderlerinin Muhasebeleştirilmesi**MAHSUP**

1-28.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
760	PAZ. SAT. DAĞ. GİD.		865,80	740,00	HİZMET ÜRETİM MALİYETİ		865,80
.108	İkam Yiyecek Mlz. Gid.	568,20		740.10	Yiyecek Üniteleri Maliyeti	568,20	
.101	İkram İçecek Mlz. Gid.	297,60		.10.002.05	Alacarte Restaurant İkram Yiyecek Mlz. Gid.	504,00	
				.10.003.05	Snack Bar İkram Yiyecek Mlz. Gid.	64,20	
				740.20	İçecek Üniteleri Maliyeti	297,60	
				.20.001.05	Restaurant İkram İçecek Mlz. Gid.	37,80	
				.20.002.05	Alacarte Restaurant İkram İçecek Mlz. Gid.	133,70	
				.20.004.05	Lobi Bar İkram İçecek Mlz. Gid.	126,10	
TOPLAM (TL)			865,80	TOPLAM (TL)			865,80

AÇIKLAMA:

Cari ay içerisinde yapılan ikram giderlerinin muhasebe kaydı

DÜZENLEYEN**YETKİLİ İMZALAR**

İkramların muhasebeleştirilmesi ile ilgili mahsup işlemleri günlük veya 10’ar günlük periyotlar halinde yapılmalıdır.

Adım 7:

Cari ay içerisinde işletmedeki departmanların satışları kasiyer raporları ile derlenerek Günlük Hasılat Raporu oluşturulmuştur. Oluşturulan Günlük Hasılat Raporu verileri doğrultusunda muhasebeleştirme işlemi yapılmıştır. Ayrıca muhasebeleştirme işleminde bilanço hesapları ile gelir tablosu hesapları kullanılarak iç kontrol’ün güçlendirilmesi sağlanmaya çalışılmıştır.

TABLO 13 | Cari Aya ait Gelirlerin Muhasebeleştirilmesi**MAHSUP**

1-28.02.2021

BORÇLU HESAPLAR				ALACAKLI HESAPLAR			
HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)	HESAP KODU	AÇIKLAMA		TUTARI (TL)
108	DIĞ. HAZIR DEĞERLER		5.400,00	391	HESAPLANAN KDV		245,00
.01	Kredi Kartları	5.400,00		.00	Tahsil Edilen KDV	245,00	
184	ODA MÜST. KONT. HS.		14.945,00	600	YURTIÇİ SATIŞLAR		24.500,00
.00	Oda. Kredileri Kont. Hs. (Extra Harc.)	14.945,00		600.10	Yiyecek Gelirleri	15.500,00	
120	ALICILAR		4.400,00	.10.001	Restaurant	9.400,00	
120.00	Müşterilerden Alacaklar	4.400,00		.10.002	Alacarte Restaurant	3.600,00	
.00.108	A..... K.....	2.800,00		.10.003	Snack Bar	1.000,00	
.00.139	H..... A.....	1.600,00		.10.004	Lobi Bar	1.500,00	
				600.20	İçecek Gelirleri	9.000,00	
				.20.001	Restaurant	1.750,00	
				.20.002	Alacarte Restaurant	2.050,00	
				.20.003	Snack Bar	2.500,00	
				.20.004	Lobi Bar	2.700,00	
TOPLAM (TL)			24.745,00	TOPLAM (TL)			24.745,00

AÇIKLAMA:

Cari ay Restaurant, Alacarte Restaurant, Snack Bar ve Lobi Bar gelirlerinin günlük hasılat raporu gereği muhasebeleştirilmesi

DÜZENLEYEN**YETKİLİ İMZALAR**

Gelirlerin muhasebeleştirilmesi ile ilgili mahsup işlemleri günlük veya 10’ar günlük periyotlar halinde yapılmalıdır.

Adım 8:

Cari aya ait yiyecek ve içecek gelirlerinden herhangi bir indirim yapılmamıştır.

8 adımın tamamlanması neticesinde düzenlenmiş tüm muhasebe fişlerinin kaydı sonrasında hazırlanan Geçici Mizan aşağıda yer almıştır.

TABLO 14 | Cari Aya ait Geçici Mizan**28.02.2021 AYI GEÇİCİ MİZAN**

AÇIKLAMA	BORÇ	ALACAK	BORÇ BAKİYE	ALACAK BAKİYE
1. DÖNEN VARLIKLAR				
108 DİĞER HAZIR DEĞERLER	5.400,00		5.400,00	
108.10.001 Kredi Kartları	5.400,00		5.400,00	
120 ALICILAR	4.400,00		4.400,00	
120.00 MÜŞTERİLERDEN ALACAKLAR	4.400,00		4.400,00	
120.00.001 A. K.	2.800,00		2.800,00	
120.00.042 M. A.	1.600,00		1.600,00	
150 İLK MADDE VE MALZEME	13.444,00	9.588,00	3.856,00	
150.10 YİYECEK MALZEME STOKLARI	6.300,00	5.040,00	1.260,00	
150.10.001 Kuru Gıdalar	1.200,00	840,00	360,00	
150.10.007 Konserveler	640,00	240,00	400,00	
150.10.008 Balıklar	1.450,00	1.365,00	85,00	
150.10.009 Etler	1.860,00	1.620,00	240,00	
150.10.015 Sebzeler	600,00	540,00	60,00	
150.10.016 Meyveler	550,00	435,00	115,00	
150.20 İÇECEK MALZEME STOKLARI	2.390,00	1.323,00	1.067,00	
150.20.001 Meşrubatlar	420,00	393,00	27,00	
150.20.002 Sodalar	870,00	540,00	330,00	
150.20.008 Alkollü içecekler	1.100,00	390,00	710,00	
150.80 AY SONU TÜKETİLMEMİŞ YİY. MLZ. SAYIMLARI	2.811,00	1.800,00	1.011,00	
150.80.001 Restaurant Yiyecek Mlz. Sayımları	1.050,00	720,00	330,00	
150.80.002 Alacarte Restaurant Yiyecek Mlz. Sayımları	615,00	360,00	255,00	
150.80.003 Snack Bar Yiyecek Mlz. Sayımları	771,00	480,00	291,00	
150.80.004 Lobi Bar Yiyecek Mlz. Sayımları	375,00	240,00	135,00	
150.90 AY SONU TÜKETİLMEMİŞ İÇE. MLZ. SAYIMLARI	1.943,00	1.425,00	518,00	
150.90.001 Restaurant İçecek Mlz. Sayımları	675,00	495,00	180,00	
150.90.002 Alacarte Restaurant İçecek Mlz. Sayımları	402,00	330,00	72,00	
150.90.003 Snack Bar İçecek Mlz. Sayımları	350,00	180,00	170,00	
150.90.004 Lobi Bar İçecek Mlz. Sayımları	516,00	420,00	96,00	
184 ODA MÜŞTERİLERİ KONTROL HESABI	14.945,00		14.945,00	
184.00 Oda Kredileri Kontrol Hesabı (Extra Harcamalar)	14.945,00		14.945,00	
191 İNDİRİLECEK KDV	805,00		805,00	
191.01 İndirilecek KDV	805,00		805,00	
191.01.01 %18 KDV	607,00		607,00	
191.01.02 %8 KDV	198,00		198,00	
3. KISA VADELİ YABANCI KAYNAKLAR				
320 SATICILAR		9.495,00		9.495,00
320.312 X Gıda Ltd. Şti.	-	6.804,00		6.804,00
320.116 Z. İçecek Mlz. Bayii	-	2.691,00		2.691,00
391 HESAPLANAN KDV		245,00		245,00
391.00 Tahsil Edilen KDV		245,00		245,00
6. GELİR TABLOSU HESAPLARI				
600 YURTİÇİ SATIŞLAR		24.500,00		24.500,00
600.10 YİYECEK GELİRLERİ		15.500,00		15.500,00
600.10.001 Restaurant Yiyecek Gelirleri		9.400,00		9.400,00
600.10.002 Alacarte Restaurant Yiyecek Gelirleri		3.600,00		3.600,00
600.10.003 Snack Bar Yiyecek Gelirleri		1.000,00		1.000,00
600.10.004 Lobi Bar Yiyecek Gelirleri		1.500,00		1.500,00

TABLO 14 (Devamı) | Cari Aya ait Geçici Mizan

AÇIKLAMA	BORÇ	ALACAK	BORÇ BAKİYE	ALACAK BAKİYE
600.20 İÇECEK GELİRLERİ		9.000,00		9.000,00
600.20.001 Restaurant İçecek Gelirleri		1.750,00		1.750,00
600.20.002 Alacarte Restaurant İçecek Gelirleri		2.050,00		2.050,00
600.20.003 Snack Bar İçecek Gelirleri		2.500,00		2.500,00
600.20.004 Lobi Bar İçecek Gelirleri		2.700,00		2.700,00
611 SATIŞ İNDİRLERİ (-)				
611.10 Yiyecek Satış İndirimleri				
611.10.001 Restaurant Yiyecek Gelirlerinden İndirimler				
611.10.002 Alacarte Restaurant Yiyecek Gelirlerinden İndirimler				
611.10.003 Snack Bar Yiyecek Gelirlerinden İndirimler				
611.10.004 Lobi Bar Yiyecek Gelirlerinden İndirimler				
611.20 İçecek Satış İndirimleri				
611.20.001 Restaurant İçecek Gelirlerinden İndirimler				
611.20.002 Alacarte Restaurant İçecek Gelirlerinden İndirimler				
611.20.003 Snack Bar İçecek Gelirlerinden İndirimler				
611.20.004 Lobi Bar İçecek Gelirlerinden İndirimler				
680. ÖNCEKİ DÖNEM GİDERLERİ		3.225,00		3.225,00
7. MALİYET HESAPLARI (7/A SEÇENEĞİ)				
740 HİZMET ÜRETİM MALİYETİ	9.711,00	3.410,10	8.182,00	1.881,10
740.10 YİYECEK ÜNİTELERİ MALİYETLERİ	6.840,00	2.319,00	5.829,00	1.308,00
740.10.001 Restaurant Yiyecek Malzeme Giderleri	3.405,00	688,80	3.075,00	358,80
740.10.001.01 Dönem Başu/Dönem Sonu Devreden Yiyecek Mlz. Gid.	720,00	330,00	390,00	
740.10.001.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	2.685,00		2.685,00	
740.10.001.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili Yiyecek Mlz. Gid.	-	-	-	-
740.10.001.04 Yönetici İşaede Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri		358,80		358,80
740.10.001.05 İkramlarda Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri	-	-	-	-
740.10.002 Alacarte Restaurant Yiyecek Malzeme Gid.	1.950,00	885,00	1.695,00	630,00
740.10.002.01 Dönem Başu/Dönem Sonu Devreden Yiyecek Mlz. Gid.	360,00	255,00	105,00	
740.10.002.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	1.590,00		1.590,00	
740.10.002.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili Yiyecek Mlz. Gid.	-	-	-	-
740.10.002.04 Yönetici İşaede Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri		126,00		126,00
740.10.002.05 İkramlarda Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri		504,00		504,00
740.10.003 Snack Bar Yiyecek Malzeme Giderleri	720,00	419,40	429,00	128,40
740.10.003.01 Dönem Başu/Dönem Sonu Devreden Yiyecek Mlz. Gid.	480,00	291,00	189,00	
740.10.003.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	240,00		240,00	
740.10.003.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili Yiyecek Mlz. Gid.	-	-	-	-
740.10.003.04 Yönetici İşaede Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri		64,20		64,20
740.10.003.05 İkramlarda Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri		64,20		64,20
740.10.004 Lobi Bar Yiyecek Malzeme Giderleri	765,00	325,80	630,00	190,80
740.10.004.01 Dönem Başu/Dönem Sonu Devreden Yiyecek Mlz. Gid.	240,00	135,00	105,00	
740.10.004.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan Yiyecek Mlz. Gid.	525,00		525,00	
740.10.004.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili Yiyecek Mlz. Gid.	-	-	-	-
740.10.004.04 Yönetici İşaede Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri		190,80		190,80
740.10.004.05 İkramlarda Kullanılan Yiyecek Mlz. Bedelleri	-	-	-	-
740.20 İÇECEK ÜNİTELERİ MALİYETLERİ	2.871,00	1.091,10	2.353,00	573,10
740.20.001 Restaurant İçecek Malzeme Giderleri	615,00	302,85	435,00	122,85
740.20.001.01 Dönem Başu/Dönem Sonu Devreden İçecek Mlz. Gid.	495,00	180,00	315,00	
740.20.001.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	120,00		120,00	
740.20.001.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili İçecek Mlz. Gid.	-	-	-	-
740.20.001.04 Yönetici İşaede Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri		85,05		85,05
740.20.001.05 İkramlarda Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri		37,80		37,80

TABLO 14 (Devamı) | Cari Aya ait Geçici Mizan

AÇIKLAMA	BORÇ	ALACAK	BORÇ BAKİYE	ALACAK BAKİYE
740.20.002 Alacarte Restaurant İçecek Malzeme Gid.	633,00	234,35	561,00	162,35
740.20.002.01 Dönem Başı/Dönem Sonu Devreden İçecek Mlz. Gid.	330,00	72,00	258,00	
740.20.002.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	303,00		303,00	
740.20.002.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili İçecek Mlz. Gid.	-	-	-	-
740.20.002.04 Yönetici İşşede Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri		28,65		28,65
740.20.002.05 İkramlarda Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri		133,70		133,70
740.20.003 Snack Bar İçecek Malzeme Giderleri	723,00	170,00	553,00	
740.20.003.01 Dönem Başı/Dönem Sonu Devreden İçecek Mlz. Gid.	180,00	170,00	10,00	
740.20.003.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	420,00		420,00	
740.20.003.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili İçecek Mlz. Gid.	123,00		123,00	
740.20.003.04 Yönetici İşşede Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri	-	-	-	-
740.20.003.05 İkramlarda Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri	-	-	-	-
740.20.004 Lobi Bar İçecek Malzeme Giderleri	900,00	383,90	804,00	287,90
740.20.004.01 Dönem Başı/Dönem Sonu Devreden İçecek Mlz. Gid.	420,00	96,00	324,00	
740.20.004.02 Ay içi Depo Çıkışı Yapılan İçecek Mlz. Gid.	480,00		480,00	
740.20.004.03 Departmanlararası Transferler ile İlgili İçecek Mlz. Gid.		123,00		123,00
740.20.004.04 Yönetici İşşede Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri		38,80		38,80
740.20.004.05 İkramlarda Kullanılan İçecek Mlz. Bedelleri		126,10		126,10
760 PAZARLAMA SAT. VE DAĞ. GİD.	865,80		865,80	
.108 İkram Yiy. Mlz. Gid.	568,20		568,20	
.109 İkram İçe. Mlz. Gid.	297,60		297,60	
770 GENEL YÖNETİM GİDERLERİ	892,30		892,30	
.118 Yönetici İşşede Yiyecek Malzeme Giderleri	739,80		739,80	
.119 Yönetici İşşede İçecek Malzeme Giderleri	152,50		152,50	
TOPLAM (TL)	50.463,10	50.463,10	39.346,10	39.346,10

Yiyecek-içecek maliyet tablolarının hazırlanmasında kullanılan verileri temin etmede izlenen uygulama adımları ve hesaplama formülleri aşağıda aktarılmıştır.

TABLO 15 | Yiyecek Maliyet Tablosu Hesaplama Formülleri

DEPARTMAN BAZLI YIYECEK MALİYETLERİ TABLOSU AÇILIMI	UYGULAMA YÖNTEMİ ADIMLARI	MİZAN VERİ İÇERİĞİ								
		RESTAURANT		ALACARTE RESTAURANT		SNACK BAR		LOBİ BAR		
		AÇIKLAMA	HS. KODU	AÇIKLAMA	HS. KODU	AÇIKLAMA	HS. KODU	AÇIKLAMA	HS. KODU	
A	Dönem Başı Yiyecek Malzeme Stoku	1	BORÇ	740.10.001.01	BORÇ	740.10.002.01	BORÇ	740.10.003.01	BORÇ	740.10.004.01
B	Ay içi Depo Çıkışları	2	BORÇ	740.10.001.02	BORÇ	740.10.002.02	BORÇ	740.10.003.02	BORÇ	740.10.004.02
C	Departmanlararası Transferler	3	BORÇ	740.10.001.03	BORÇ	740.10.002.03	BORÇ	740.10.003.03	BORÇ	740.10.004.03
D	AY İÇİ KULLANILABİLEN MLZ. TUTARI	-		D=A+B+C		D=A+B+C		D=A+B+C		D=A+B+C
E	Ay Sonu Envanteri (-)	4	ALACAK	740.10.001.01	ALACAK	740.10.002.01	ALACAK	740.10.003.01	ALACAK	740.10.004.01
F	AY İÇİ KULLANILAN YIYECEK MLZ. TUTARI	-		F=D-E		F=D-E		F=D-E		F=D-E
G	Yönetici İşşede Yiyecek Mlz. (-)	5	ALACAK	740.10.001.04	ALACAK	740.10.002.04	ALACAK	740.10.003.04	ALACAK	740.10.004.04
H	İkram Yiyecek Mlz. (-)	6	ALACAK	740.10.001.05	ALACAK	740.10.002.05	ALACAK	740.10.003.05	ALACAK	740.10.004.05
I	Departmanlararası Transferr (-)	3	ALACAK	740.10.001.03	ALACAK	740.10.002.03	ALACAK	740.10.003.03	ALACAK	740.10.004.03
J	SATIŞLARIN AYLIK MLZ. MALİYETİ	-		J=F-G-H-I		J=F-G-H-I		J=F-G-H-I		J=F-G-H-I
K	AYLIK YIYECEK GELİRİ	7	ALACAK	600.10.001	ALACAK	600.10.002	ALACAK	600.10.003	ALACAK	600.10.004
L	İndirimler (-)	8	BORÇ	611.10.001	BORÇ	611.10.002	BORÇ	611.10.003	BORÇ	611.10.004
M	AYLIK NET YIYECEK GELİRİ	-		M=K-L		M=K-L		M=K-L		M=K-L
N	AYLIK YIYECEK MALİYET %'Sİ	-		N=J/M		N=J/M		N=J/M		N=J/M

TABLO 16 | İçecek Maliyet Tablosu Hesaplama Formülleri

DEPARTMAN BAZLI YIYECEK MALİYETLERİ TABLOSU AÇILIMI			MİZAN VERİ İÇERİĞİ							
			RESTAURANT		ALACARTE RESTAURANT		SNACK BAR		LOBİ BAR	
			AÇIKLAMA	HS. KODU	AÇIKLAMA	HS. KODU	AÇIKLAMA	HS. KODU	AÇIKLAMA	HS. KODU
A	Dönem Başı İçecek Malzeme Stoku	1	BORÇ	740.20.001.01	BORÇ	740.20.002.01	BORÇ	740.20.003.01	BORÇ	740.20.004.01
B	Ay içi Depo Çıkışları	2	BORÇ	740.20.001.02	BORÇ	740.20.002.02	BORÇ	740.20.003.02	BORÇ	740.20.004.02
C	Departmanlararası Transferler	3	BORÇ	740.20.001.03	BORÇ	740.20.002.03	BORÇ	740.20.003.03	BORÇ	740.20.004.03
D	AY İÇİ KULLANILABİLEN MLZ. TUTARI	-		D=A+B+C		D=A+B+C		D=A+B+C		D=A+B+C
E	Ay Sonu Envanteri (-)	4	ALACAK	740.20.001.01	ALACAK	740.20.002.01	ALACAK	740.20.003.01	ALACAK	740.20.004.01
F	AY İÇİ KULLANILAN İÇECEK MLZ. TUTARI	-		F=D-E		F=D-E		F=D-E		F=D-E
G	Yönetici İlaşe İçecek Mlz. (-)	5	ALACAK	740.20.001.04	ALACAK	740.20.002.04	ALACAK	740.20.003.04	ALACAK	740.20.004.04
H	İkram İçecek Mlz. (-)	6	ALACAK	740.20.001.05	ALACAK	740.20.002.05	ALACAK	740.20.003.05	ALACAK	740.20.004.05
I	Departmanlararası Transferler (-)	3	ALACAK	740.20.001.03	ALACAK	740.20.002.03	ALACAK	740.20.003.03	ALACAK	740.20.004.03
J	SATIŞLARIN AYLIK MLZ. MALİYETİ	-		J=F-G-H-I		J=F-G-H-I		J=F-G-H-I		J=F-G-H-I
K	AYLIK İÇECEK GELİRİ	7	ALACAK	600.20.001	ALACAK	600.20.002	ALACAK	600.20.003	ALACAK	600.20.004
L	İndirimler (-)	8	BORÇ	611.20.001	BORÇ	611.20.002	BORÇ	611.20.003	BORÇ	611.20.004
M	AYLIK NET İÇECEK GELİRİ	-		M=K-L		M=K-L		M=K-L		M=K-L
N	AYLIK İÇECEK MALİYET %'Sİ	-		N=J/M		N=J/M		N=J/M		N=J/M

Adım 9:

Cari ay içerisinde gerçekleşen yiyecek-içecek gelir ve gider hareketlerine ait mizan verileri doğrultusunda departman bazında hazırlanan yiyecek-içecek maliyet tabloları aşağıda yer almıştır.

TABLO 17 | Yiyecek Maliyet Tablosu

28.02.2021

AÇIKLAMA		DEPARTMANLAR				
		RESTAURANT	ALACARTE RESTAURANT	SNACK BAR	LOBİ BAR	TOPLAM
A	Dönem Başı Yiyecek Malzeme Stoku	720,00	360,00	480,00	240,00	1.800,00
B	Ay içi Depo Çıkışları	2.685,00	1.590,00	240,00	525,00	5.040,00
C	Departmanlararası Transferler	-	-	-	-	-
D	AY İÇİ KULLANILABİLEN MLZ. TUTARI	3.405,00	1.950,00	720,00	765,00	6.840,00
E	Ay Sonu Envanteri (-)	330,00	255,00	291,00	135,00	1.011,00
F	AY İÇİ KULLANILAN YIYECEK MLZ. TUTARI	3.075,00	1.695,00	429,00	630,00	5.829,00
G	Yönetici İlaşe Yiyecek Mlz. (-)	358,80	126,00	64,20	190,80	739,80
H	İkram Yiyecek Mlz. (-)	-	504,00	64,20	-	568,20
I	Departmanlararası Transferler (-)	-	-	-	-	-
J	SATIŞLARIN AYLIK MLZ. MALİYETİ	2.716,20	1.065,00	300,60	439,20	4.521,00
K	AYLIK YIYECEK GELİRİ	9.400,00	3.600,00	1.000,00	1.500,00	15.500,00
L	İndirimler (-)	-	-	-	-	-
M	AYLIK NET YIYECEK GELİRİ	9.400,00	3.600,00	1.000,00	1.500,00	15.500,00
N	AYLIK YIYECEK MALİYET %'Sİ	28,90%	29,58%	30,06%	29,28%	29,17%

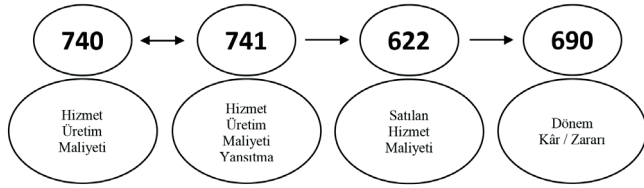
TABLO 18 | İçecek Maliyet Tablosu

28.02.2021

AÇIKLAMA		DEPARTMANLAR				
		RESTAURANT	ALACARTE RESTAURANT	SNACK BAR	LOBİ BAR	TOPLAM
A	Dönem Başı İçecek Malzeme Stoku	495,00	330,00	180,00	420,00	1.425,00
B	Ay içi Depo Çıkışları	120,00	303,00	420,00	480,00	1.323,00
C	Departmanlararası Transferler	-	-	123,00	-	123,00
D	AY İÇİ KULLANILABİLEN MLZ. TUTARI	615,00	633,00	723,00	900,00	2.871,00
E	Ay Sonu Envanteri (-)	180,00	72,00	170,00	96,00	518,00
F	AY İÇİ KULLANILAN İÇECEK MLZ. TUTARI	435,00	561,00	553,00	804,00	2.353,00
G	Yönetici İlaşe İçecek Mlz. (-)	85,05	28,65	-	38,80	152,50
H	İkram İçecek Mlz. (-)	37,80	133,70	-	126,10	297,60
I	Departmanlararası Transferler (-)	-	-	-	123,00	123,00
J	SATIŞLARIN AYLIK MLZ. MALİYETİ	312,15	398,65	553,00	516,10	1.779,90
K	AYLIK İÇECEK GELİRİ	1.750,00	2.050,00	2.500,00	2.700,00	9.000,00
L	İndirimler (-)	-	-	-	-	-
M	AYLIK NET İÇECEK GELİRİ	1.750,00	2.050,00	2.500,00	2.700,00	9.000,00
N	AYLIK İÇECEK MALİYET %'Sİ	17,84%	19,44%	22,12%	19,11%	19,78%

Departman bazında maliyetlerin hesaplanması ve muhasebeleştirilmesine yönelik önerilen bu yöntemin uygulanması neticesinde ay içinde gerçekleştirilen yiyecek-içecek gelirleri ve gider hareketlerine ait mizan verileri doğrultusunda departman bazında yiyecek-içecek maliyet tablolarının hazırlanmasına olanak sağlayan kayıt yöntemi oluşturulmuştur. Bu aşamadan sonra dönem sonu işlemleri ile ilgili Hizmet Üretim Maliyeti hesap akışı aşağıda verilmiştir.

ŞEKİL 1 | Hizmet Üretim Maliyeti Hesap Akışı



SONUÇ

Yiyecek ve içecek maliyet kontrolü ile ilgili olarak yapılan araştırmalarda genel olarak bilinen belirli yiyecek maliyet yüzdelere göre maliyetlerin kontrol edildiği gözlemlenmektedir. Fakat işletmelerin konumu, departman yapısı ve hizmet kalitesi dikkate alındığında bu yüzdelere aynı olamayacağı için karşılaştırılabilir bir veri bulunmamaktadır. Karşılaştırılabilir veriler ancak işletmelerin departmanlar bazında maliyetleri hesaplanarak elde edilebilir.

Çalışmada önerilen yöntem ile oluşturulan maliyet tabloları sayesinde departman bazında maliyetler hesaplanmış ve elde edilen veriler ile mizan arasında balans sağlanmıştır. Önerilen yöntemde diğer yöntemlerden farklı olarak muhasebe kayıtları dışında herhangi bir belge veya veriye ihtiyaç olmadan mizan verileri üzerinden yiyecek-içecek maliyet tabloları hazırlanabileceği görülmüştür. Ayrıca önerilen yöntemde iç kontrole katkı hedeflenmiş olup, gelir ve gider hesapları da analize elverişli detayda kullanılmıştır. Departman bazında yiyecek-içecek maliyet tablolarına ait veriler muhasebe kayıtlarından alınarak sonuçların herhangi bir olumsuzluk durumu ortadan kaldırılmıştır.

Çalışmada dönem başı devreden malzeme, ambar çıkışları, departmanlararası malzeme transferi, ay sonu sayımları, yönetici işe ve ikram harcamaları ile ilgili muhasebe kayıt işlemleri tekdüzen hesap planı ana hesaplarına bağlı kalınarak örneklenmiştir. Ayrıca yiyecek-içecek gelirleri ve yiyecek-içecek indirimleri de departman bazında ayrı ayrı muhasebeleştirilmiştir. Önerilen yöntem ile ilgili tüm adımların tamamlanması sonucunda cari ay işlemlerine ait geçici mizan çıkartılmıştır. Çıkartılan mizan verilerinden hazırlanan maliyet tabloları ile departman bazında yiyecek-içecek fiili maliyetlerine ulaşılmıştır.

Sonuç olarak cari ay için toplamda yiyecek aylık malzeme maliyeti 4.521,00 TL, aylık yiyecek gelirleri 15.500,00 TL aylık maliyet %'si olarak %29,17 sonucuna ulaşılmıştır. Aylık içecek toplam maliyeti 1.779,90 TL olarak gerçekleşirken içecek gelirleri ise 9.000,00 TL olarak gerçekleşmiş, içecek maliyet %'si ise %19,78 olarak hesaplanmıştır. Yiyecek-içecek maliyet tablolarında departman bazında maliyetlere yer verilmiş olup böylece departmanlar bazında da aylık maliyet %'leri mukayesesine olanak sağlanmıştır.

Departman bazlı maliyet kontrol yönteminin uygulanması ile konaklama işletmelerinde hizmet üretim maliyetlerinin kaydedilmesine yönelik muhasebesel uygulamalara katkı sağlanabilir. Bu sayede giderlerin ait oldukları aya kaydedilmesi sonucu departman bazında aylık maliyet kontrolleri sağlanabilecektir. Ayrıca yöntem tekdüzen hesap planı esas alınarak uygulandığında mizan sonuçları ile check edildiğinde balans sağlayan verilerle hatalı işlemlerin azaltılmasının yanında departman bazında gerçek maliyetlerin görülebilmesine yönelik katkı sağlanırken planlanan hedeflerin gerçekleştirilmesi anlamında maliyetlerin yönetilebilmesine olan katkısı sebebiyle önemli bir yönetim aracı olarak uygulanabilir.

KAYNAKÇA

- [1] 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.

- [2] Aktaş, A. (2011). *Ağırlama hizmet işletmelerinde yiyecek ve içecek yönetimi (1. Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- [3] Anasız, İ. (2019). Otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrolü için israfi azaltacak farklı bir uygulama önerisi: Hedef maliyetleme, *Kapadokya Akademik Bakış*, 2(2), 179-214.
- [4] Arzova, B. (2003). Konaklama işletmelerinde yönetim bilgi sistemi oluşturma sürecinde, 7/A maliyet kayıtlama sistematğinde kullanılacak hesapların düzenlenmesi, *1. Yaklaşım Dergisi*, Sayı.128, 188-194.
- [5] Atmaca, M. ve B. B. Yılmaz. (2011). Konaklama işletmelerinin faaliyetlerinde maliyet kontrolünün etkileri: Marmara bölgesinde faaliyet gösteren beş yıldızlı oteller üzerine bir araştırma, *Mali Çözüm Dergisi*, 108, 15-34.
- [6] Bilgin, E. Ö. ve Sarıışık, M. (2017). Yiyecek içecek maliyet kontrol sistemleri. Mehmet Sarıışık (Eds.). *Yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolü kavramlar, uygulamalar ve örnekler* içinde (s. 271-297). Ankara: Detay Yayıncılık.
- [7] Bilici, S. N. ve Turan, B. (2019). Yönetim muhasebesi uygulamalarının incelenmesi: Erzurum ili otel işletmelerine yönelik bir araştırma, *Journal of Tourism Intelligence and Smartness*, 2 (2), 130-145.
- [8] Boroğlu, A. (2016). İçecek maliyet kontrolü. Nurettin Ayaz ve Bayram Akay (Eds.). *Turizm işletmelerinde maliyetler ve kontrolü* içinde (s. 73-89). Ankara: Detay Yayıncılık.
- [9] Bölüköçü, İ. ve Özgen, I. (2006). Yiyecek-içecek işletmelerinde standart maliyet sistemi, *Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 8(1), 71-88.
- [10] Çetiner, E. (2009). *Konaklama işletmelerinde yönetim muhasebesi (1.Baskı)*. Ankara: Gazi Kitabevi.
- [11] Çiftçi, Y. ve Köroğlu, Ç. (2008). Otel işletmelerinde yiyecek-içecek maliyet kontrol yöntemlerinin incelenmesi (Marmaris ilçesi örneği), *Sosyal Bilimler Dergisi*, Kırğızistan Manas Üniversitesi, 19, 32-42.
- [12] Dittmer, R. P. ve Griffin, G. G. (1999). *Principles of food, beverage and labor cost controls*. New York: John Wiley&Sons.
- [13] Dönmez, A., Arıcı A. ve Angay Kutluk, F. (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.
- [14] Dursun, A. ve Yılmaz, S. (2013). Konaklama işletmelerinde hizmet üretim maliyetleri -TMS 2 Stoklar ve TMS 18 Hasılat Standartları açısından değerlendirilmesi, *Atatürk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi*, 27(1), 139-157.
- [15] Güngörmüş, A. H. (2010). Konaklama işletmelerinde yönetsel hesap planlarının oluşturulması, *İzmir Mali Müşavirler Odası Dayanışma Dergisi*, 109, 4151.
- [16] 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), 60-83.
- [17] Kozak, N., Çakıcı, A. C., Kozak, M. A., Azaltun, M., Sökmen, A. ve Sarıışık, M. (2002). *Otel işletmeciliği*. Ankara: Detay Yayıncılık.
- [18] Köroğlu, Ç., Biçici, F. ve Sezer, D. (2011). Otel işletmelerinde maliyet kontrolünün rekabet üstünlüğüne etkisi, *İşletme Araştırmaları Dergisi*, 3(1), 33-48.
- [19] 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, 120-135.
- [20] Özdoğan, N. O. (2019). Maliyet kontrolü. Mehmet Sarıışık, Şenol Çavuş ve Kurtuluş Karamustafa (Eds.). *Profesyonel restoran yönetimi: İlkeler, uygulamalar ve örnek olaylar* içinde (s. 253- 293). (2.Baskı). Ankara: Detay Yayıncılık.
- [21] Sarı, M. ve Çam, A. V. (2014). Konaklama işletmelerinde yönetim muhasebesi uygulamaların kullanımı. Gümüşhane Üniversitesi *Sosyal Bilimler Elektronik Dergisi*, 9, 247-266.
- [22] Yılmaz, Y. (2010). *Konaklama işletmelerinde yiyecek - içecek maliyet kontrolü maliyet ve satışlar analizi (4. Baskı)*. Ankara: Detay Yayıncılık.