

Otel ve Konukevi İşletmelerinde Yiyecek- İçecek Bölümünün Maliyet Kontrolü: Şanlıurfa İlinde Bir Araştırma¹

Food And Beverage Of The Cost Control In Hotel And Housing Operations: A Research On Sanliurfa City

Ömer Faruk DEMİRKOL

Harran Üniversitesi
İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi
İşletme Bölümü
Şanlıurfa, Türkiye
orcid.org/0000-0003-0483-3790
ofdemirkol@harran.edu.tr

Özet

Otel ve konukevi işletmelerinde en önemli maliyet unsurlarından biri de yiyecek – içecek bölümüdür. Bu bölüm çeşit sayısının fazla olması, çabuk ve sürekli tüketilmesi, en önemli temel ihtiyaçlardan biri olan yeme- içme ihtiyacını gidermesi gibi çok farklı etkenlerin etkisindedir. Bu yönüyle önemli bir girdi – çıktı ve parasal hareketliğinin merkezlerinden biri olan yiyecek-içecek bölümü muhasebenin de ilgi odağı olmuştur. Bu bölümdeki maliyet kontrolü işletmenin tüm maliyetleri üzerinde önemli bir etki bırakacak güçtedir. Otel ve konukevi işletmelerinin yiyecek- içecek bölümündeki maliyet kontrolünü sağlamak için iyi bir sistem kurması ve bunu uygulayabilmesi gerekmektedir. Çalışmanın amacı inanç turizmin önemli merkezlerinden biri olan Şanlıurfa’da faaliyet gösteren otel ve konukevi işletmelerinin yiyecek ve içecek bölümünün maliyet kontrolünün sağlanmasına yönelik tutumu tespit etmektir. Ayrıca Şanlıurfa’da faaliyet gösteren otel ve konukevi işletmelerinin yöneticilerinin maliyet kontrolüne yönelik tutumlarının demografik faktörleri bağlamında farklılık gösterip göstermediğini belirlemekte çalışmanın diğer amacıdır. Bu amaçlarla Şanlıurfa’da faaliyet gösteren otel ve konukevi işletmelerine anket yapılmış sonuçlar SPSS programında analiz edilmiştir. Yapılan analiz sonucunda yiyecek-içecek bölümünün maliyet kontrolü ile ilgili tutumları ile demografik faktörler arasında istatistiksel olarak anlamlı bir farklılık olmadığı tespit edilmiştir.

Anahtar Kelimeler: *Muhasebe, maliyet, maliyet kontrolü, otel, konukevi.*

¹ Bu çalışma 25-26 Kasım 2017 tarihlerinde Ankara’da yapılan “ICOMUS- International Conference on Multidisciplinary Sciences”de bildiri olarak sunulmuştur.

Abstract

One of the most important cost elements in hotels and guest houses which are in Sanliurfa is the food and beverage department. This section is influenced by many different factors such as excessive number of varieties, rapid and continuous consumption, elimination of one of the most important basic needs of eating and drinking. In this regard, the food and beverage division, which is one of the centers of an important input - output and monetary movement, has also become a focus of accountancy. The cost control in this section is likely to have a significant impact on the overall costs of the operator. Hotels and guest houses need to be able to build and implement a good system to provide cost control in the food and beverage department. The aim of work is to determine the attitude towards providing cost control of the food and beverage section of hotels and guesthouses, one of the important centers of faith tourism. Determine whether managers of hotel and guest houses operating in Şanlıurfa differ in their management attitudes towards cost control in terms of demographic factors. For this purpose, the results of the questionnaires were analyzed in the SPSS program. As a result of the analysis made, it has been determined that there are not a signifiante difference between the attitudes towards cost control of the food and beverage section and the demographic factors.

Keywords: *Accounting, Cost, cost control, hotel, guest house.*