

HAZIR YEMEK SEKTÖRÜNÜN ÜRETİM SİSTEMLERİ VE MALİYET KONTROL YÖNTEMLERİYLE İLİŞKİSİ

Ümran Karahasanoğlu

İstanbul Üniversitesi İşletme Yüksek Lisans
Uludağ Üniversitesi Gıda Mühendisliği Lisans
uytepe@gmail.com

ÖZET

Hazır yemek sektörü çok sayıda tüketiciye yenmeye hazır ürün sunan bir faaliyet alanıdır. Bu hizmet ülkemizde uzun yıllar lokanta, restoran vb. işletmeler tarafından verilmekte iken son yıllarda çalışan insan sayısının artışı, hızlı kentleşme, okul ve şirket sayısının özellikle büyük kentlerde artması, işverenin çalışanın yemek ihtiyacını karşılaması gibi demografik etkenlerle artık toplu beslenmeye hizmet veren hazır yemek fabrikaları tarafından karşılanır olmuştur. Bu ihtiyaçlar doğrultusunda ülkemizde hazır yemek fabrikalarının sayısında büyük bir artış olmuş ve gıda sanayi toplu beslenmeye yönelik gıda üretimine hız vermiştir. Ayrıca hazır yemek sektörü ile ilişkili mevzuat ve yönetmelikler, uluslararası standartlar, tüketici sağlığı ve bilinçlenmesi, piyasa koşulları gibi birçok unsurun etkisi altında gelişimini sürdürmektedir. Bu çalışmanın temel amacı hazır yemek sektörünün üretim sistemleri ile ilişkisini kurmak ve hazır yemek fabrikalarında maliyet kontrol yöntemlerinin nasıl uygulandığını göstermektir.

Anahtar Kelimeler: Hazır yemek sektörü, Üretim Sistemleri, Maliyet Kontrol

ABSTRACT

The catering industry is a field of activity that offers ready-to-eat products to a large number of consumers. This service has been used in restaurants, etc. for many years in our country while it was given by businesses, it has now been met by ready-to-eat food factories that provide mass nutrition service due to demographic factors such as the increase in the number of people working in recent years, rapid urbanization, the increase in the number of schools and companies especially in big cities, and the employer's meeting the employees food needs. In line with these needs, there has been a great increase in the number of ready-made food factories in our country and the food industry has accelerated the production of food intended for collective nutrition. In addition, it continues to develop under the influence of many elements such as legislation and regulations related to the catering industry, international standards, consumer health and awareness, and market conditions. The main purpose of this study is to establish the relationship of the catering industry with production systems and to show how cost control methods are applied in ready-made food factories.

Keywords: Catering industry, Production Systems, Cost Control

ÜRETİM SİSTEMLERİ VE MALİYETLEME

1. Üretim Sistemleri

Üretim işlemi malzeme ve ürün akış özelliklerine bağlı olarak dört şekilde yapılmaktadır. Bunlar; sürekli üretim, sipariş üzerine üretim (kesikli üretim), karma üretim ve proje tipi üretimdir (Tekin, 1990). Bir de son zamanlarda ortaya çıkan ve esnek üretim sistemi ya da JIT (Just-in-Time) tam zamanında üretim olarak adlandırılan Japon menşeli sistemdir (Özkan, Esmeray, 2002).

Ancak üretim sektöründe üretim yapan işletmeler için geçerli ve yaygın olarak iki tip üretimden bahsedilmektedir ve tüm üretim tipleri temelde kesikli ve sürekli olmak üzere iki tipe dayanmaktadır (Sepehri, Silver, 1986).

1.1. Üretim Sistemlerinin Karşılaştırılması

Sipariş üzerine üretim yapılan proje ve parti tip üretimde aynı mamulün belirli veya belirsiz aralıklarla üretilmesi, üretim sistemlerini temelde kesikli ve sürekli olarak iki şekilde düşünülebileceğini göstermiştir. Sipariş miktarının kesintisiz devam etmesi ile işletmeler sürekli, üretimin kesintiye uğ-

raması ile kesikli üretim sistemini kullanmışlardır. Bunun yanı sıra sıfır stokla tam zamanında satın alma ve tam zamanında üretime karşılık gelen esnek üretim sistemi de son dönemlerde üretim işletmelerinin kullandığı bir yöntemdir. Tablo 1’de bu üç tip üretimin karakteristik özellikleri özet bir şekilde açıklanmaktadır.

Tablo 1: Üretim Sistem Tiplerinin Karakteristik Özellikleri

Sürekli Üretim	Kesikli Üretim	Esnek Üretim
Hammadde ve mamul stok seviyesi yüksek ve stok tutma sabit	Stok tutmanın seviyesi değişken, hammadde ve mamul stoğu düşük	Sıfır stok
Ara stoklar düşük	Ara stoklar yüksek	Ara stok sıfır
Talep düzenli	Talep düzensiz	Talep düzenli
Üretim hızı yüksek	Üretim hızı düşük	Üretim hızı yüksek
Üretim süresi kısa	Üretim süresi uzun	Üretim süresi kısa
Mamul miktarı fazla	Mamul miktarı az	Mamul miktarı fazla
Hammadde çeşitliliği az	Hammadde çeşitliliği fazla	Hammadde çeşitliliği fazla
Ürün çeşitliliği az	Ürün çeşitliliği fazla	Ürün çeşitliliği fazla
Hammadde maliyeti ve genel üretim maliyetleri yüksek işçilik maliyetleri düşük	İşçilik maliyeti yüksek genel üretim maliyetleri düşük	Genel üretim maliyetleri yüksek işçilik maliyetleri düşük
Yüksek sermayeli yatırım, özel amaçlı makine kullanılır	Genel amaçlı makine teçhizat kullanılır	Yüksek sermayeli yatırım, özel amaçlı makine kullanılır
Kapasitenin hesaplanması belirgin, Esneklik yok	Karmaşık yapıdan dolayı, kapasitenin hesaplanması zor , kapasite esnek	Kapasite esnek
Vasıfsız veya yarı yetenekli işçilik	Kalifiye işgücü	Direkt işçiliğin üretim sürecine katkısı az, kalifiye tedarikçi
Tüm ürünler için tek dolaşım hattı	Karmaşık dolaşım hattı	Karmaşık dolaşım hattı
Katma değer düşük	Katma değer yüksek	Katma değer yüksek
Üretim planları etkin, iş yükü dengeli	Ürün miktar ve çeşitliliği üretim planı kullanımını engeller, iş yükü dengesiz dağılır.	Üretim faaliyetleri eş zamanlı
Üretim basamaklarının sayısı az	Üretim basamaklarının sayısı fazla	Üretim basamaklarının sayısı az
Statik çalışma tezgahları	Tezgahlar çok amaçlı	İleri teknoloji, otomasyon
Üretimde teknik aksaklık tüm sistemi etkiler	Teknik aksaklık üretimi kısmen etkiler	Teknik aksaklık üretimi kısmen etkiler
Kalite standarttır, kalite düşüklüğü tüm sistemi etkiler	Kalite düşüklüğünde sadece bozuk olan kısım reddedilir	Sadece bozuk olan kısım reddedilir
Yerleşim planı imalat hattı şeklindedir	Yerleşim planı prosese göre yapılır	Yerleşim planı prosese göre yapılır

Kaynak: Fransoo,Rutten,Werner,1994

1.2. Hazır Yemek Sektörü Üretim Sistemleri İlişkisi

Hazır yemek sektöründe üretim akışında yer alan; üretim miktarı ve süresi, ürün çeşitliliği, stok seviyesi vb. özellikler incelendiğinde sürekli, kesikli ve esnek üretim sistemlerinin her üçünün karakteristik özelliklerinden bazılarına uyum sağladığı görülmüştür. Hazır yemek sektörünün, üretim sistemlerinin bu özellikleriyle ilişkisi Tablo 2’de verilmiştir.

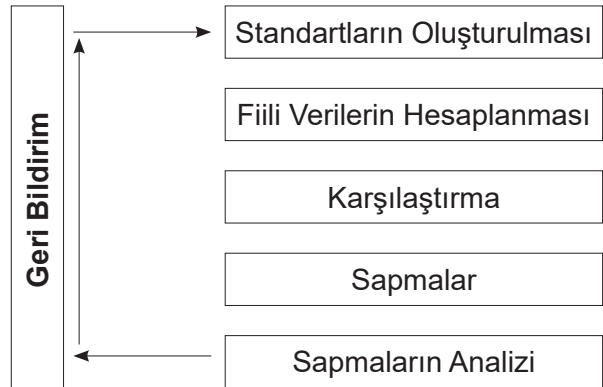
Tablo 2: Hazır Yemek Sektörü Üretim Sistemleri İlişkisi

Karakteristik Özellikler	Sürekli Üretim	Kesikli Üretim	Esnek Üretim
Hammadde stoğu bulundurma	x	x	
Ara stok seviyesi		x	x
Talep düzeni	x	x	
Yarı mamul ve mamul stoğu bulundurma			x
Üretim hızı		x	
Üretim süresi		x	
Mamul miktarı		x	
Hammadde çeşitliliği		x	x
Ürün çeşitliliği		x	
İşçilik maliyeti		x	
Genel üretim maliyeti			x
Makine teçhizat yatırım sermayesi		x	
Üretim miktarı		x	
Üretim kapasitesi		x	x
İş gücü kalitesi	x	x	
Dolaşım hattı		x	
Katma değer		x	x
İş yükü dengesi		x	
Üretim basamaklarının sayısı		x	
Çalışma tezgahlarının fonksiyonelliği		x	
Tamir bakım faaliyetleri		x	
Kalitenin standardı		x	x
Yerleşim planı		x	
Tedarikçi kalitesi			x



2. Maliyet Kontrol

Maliyet kontrolü, işletmede sürdürülen etkinliklere yönelik maliyetlerin maliyet muhasebesi temelinde değerlendirilmesi ve düzenlenmesi olarak ifade edilmektedir (Uysal, 2015). Bir maliyet kontrol modeli olan Şekil 1’de maliyet kontrolünün tanımını özetlenmiştir (Yüngül,1998).



Şekil 1: Bir Maliyet Kontrol Modeli



2.1. Hazır Yemek Sektöründe Maliyet Kontrol Süreci

Hizmet ve üretimin bir arada yapıldığı yiyecek içecek işletmelerinde maliyet kontrolünün amaçları arasında; gelir gider analizlerinin yapılması, standartların belirlenmesi ve güncelliğinin sağlanması, fiili durumla belirlenen standartların kıyaslanarak sapma analizlerinin yapılması, yiyecek ve içecek maliyetleri için hedef yüzdelerin hesaplanması ve fiili durumla hedef yüzdelerin karşılaştırılması ve tüm bunların periyodik olarak takip edilmesi sayılabilir (Kozak,1995).

Yiyecek içecek işletmelerinde üretilen mamullerin maliyetlerinin hesaplanmasında etken olan unsurların başında; üretimde kullanılan teknoloji, işletmenin büyüklüğü, örgüt yapısı, mamul türleri yer almaktadır. İşletmede sıralanan bu unsurlara ve yönetimin beklentilerine göre en uygun maliyet sistemi kurulmalı ve değişen koşullara göre sistem sürekli güncellenmeli, iyileştirilmelidir (Altuğ, 2001).

Yiyecek içecek işletmelerinde yiyecek maliyetlerinin kontrolü iki aşamalı olarak yapılmaktadır. Birinci aşama da faaliyetlerin izlendiği; satın alma kontrolü, teslim kontrolü, depolama ve dağıtım kontrolü, üretim kontrolü ve gelir kontrolü gibi süreçler itibariyle düzeltici önleyici kontrol, ikinci aşamada ise yönetsel ya da muhasebe kontrolü olarak bilinen maliyetlerin belgeler üzerindeki kontrolüdür. Bu iki aşama birbirinin tamamlayıcısıdır ve birinin eksikliği kontrolü amacına tam olarak ulaştırmamaktadır (Fermani, 2003).

2.2.Maliyet Kontrol Yöntemleri

İşletmelerde maliyetlerin belirlenmesi, kontrol altında tutulması ve elde edilen maliyet bilgilerinin gelecekte alınacak kararlarda kullanılabilmesi için işletmelerin bir maliyet kontrol yöntemine sahip olması gerekir (Taşkın, 1991).

Bir yiyecek içecek işletmesinde maliyetlerin kontrol altında tutulması için kullanılacak bazı maliyet kontrol yöntemleri bulunmaktadır. Bunlar; basit maliyet kontrol yöntemi, ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi, standart maliyet kontrol yöntemi ve potansiyel maliyet kontrol yöntemidir. Çalışma ile ilgili literatür taraması yapıldığında, sektörde basit maliyet kontrol yönteminin uygulandığını ve yöntemlerin işletmelerin büyüklüklerine göre değiştiği tespit edilmiştir (Aksu,Eken,2019).

Küçük işletmeler için en uygun maliyet kontrol yöntemi fazla maliyetli olmayan ve maliyetler hakkında genel bilgi veren analizlerdir. Daha büyük işletmeler ise, maliyetlerin yüksek olmasına neden olan unsurları ortaya çıkaran ayrıntılı bir maliyet kontrol yöntemine ihtiyaç duymaktadırlar. Bütün işletmeler için maliyet kontrol sisteminin kurulmasında temel amaç maliyetin önceden kabul edilen sınırlar içinde olup olmadığını saptanacağı en uygun maliyet kontrol yönteminin uygulanmasıdır (Benligiray,1997).

2.2.1.Basit Maliyet Kontrol Yöntemi

Yiyecek içecek işletmelerinde basit maliyet analizi, gerçekleşen maliyet sistemine dayanan, mali-



yetlerin en basit şekilde hesaplandığı bir yöntemdir (Ninemerer,1982). Yüzde ile kontrol yöntemi adı da verilen basit maliyet analizlerinde yiyecek maliyet giderleri satışlara oranlanarak yiyecek maliyet yüzdesi hesaplanmaktadır. İşletmelerin geçmiş yıl yiyecek maliyetleri ile gerçekleşen yiyecek maliyetleri arasındaki rakamlar oranlanarak karşılaştırılır. Bu karşılaştırmalı oranlara göre bir artış varsa yiyecek maliyetleri yükselmiş kabul edilir (Çetiner,1995).

Basit maliyet kontrol yönteminin doğru bir şekilde uygulanması küçük işletmeler için yeterli olmaktadır. Küçük işletmeler için kontrol yöntemi karmaşıklaştığı zaman hem daha fazla sayıda vasıflı personele ihtiyaç duyulmakta hem de zaman kaybına neden olmaktadır. Bu şekilde de yöntemin maliyeti, sağlayacağı yararın önüne geçebilmektedir. Basit maliyet analiz yöntemleri, aylık basit yiyecek maliyet kontrol yöntemi ve günlük

basit yiyecek maliyet kontrol yöntemi olmak üzere ikiye ayrılır (Taşkın,1991).

Aylık basit yiyecek maliyet kontrol yönteminde maliyetler aylık olarak satışlara oranlanır (Dittmer,Griffin,1999). Aylık yiyecek malzeme maliyetinin belirlenmesi için, ay sonu depo sayımlarının yapılması gerekmektedir. Basit aylık maliyet kontrol yöntemi aşağıda verilen Denklem 1'de ifade edilmiştir (Yılmaz,1997).

Denklem 1:

$$\text{Açılış Stokları} + \text{Dönem İçi Alımlar} = \text{Kullanıma Hazır Yiyecek Stokları} + \text{Kullanıma Hazır Yiyecek Stokları} - \text{Dönem Sonu Stokları} = \text{Kullanılan Malzeme Maliyeti}$$

Basit günlük maliyet kontrol yöntemi, yiyeceklerin alındıkları gün alım raporlarına işlendiği ve alınan ürünlerin ya anında üretime ya da depola-



ra gönderildiği bir yöntemdir. Üretime gönderilen ürünler genelde kolay bozulan ürünler iken, depolara gönderilen ürünler ise dayanıklı ürünlerdir. Yöntem, alınan ürünlerin aynı gün kullanılacağı varsayımına dayanmasına rağmen, bu ürünlerin hepsinin aynı gün kullanımı mümkün olmayabilmektedir (Ninemeier,1982).

Günlük yiyecek maliyeti belirlendikten sonra yapılacak işlem, günlük yiyecek maliyet yüzdesinin bulunmasıdır. Bulunan günlük yiyecek maliyet yüzdesi ile işletmede, maliyetlerin artıp artmadığı kontrol edilebilmektedir. Basit günlük maliyet kontrol yöntemi ise aşağıda verilen Denklem 2'de ifade edilmiştir (Köroğlu,2007).

Denklem 2:

Günlük Yiyecek Maliyet Yüzdesi = Günlük Satılan Yiyecek Maliyeti / Yiyecek Satışları

2.2.2.Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemi

Ayrıntılı maliyet kontrol yöntemi toplam maliyetin yanı sıra her bir yiyecek malzemesinin maliyetinin toplam yiyecek satışları içerisindeki oranı hakkında bilgi vermekte, her malzeme maliyetinin toplam maliyet içerisindeki ağırlıklarını da karşılaştırmalı olarak göstermektedir. Dolayısıyla işletme sonuçlarını olumsuz yönde etkileyen malzemeler saptanarak gerekli tedbirler zamanında alınabilmektedir (Taşkın,1997).

Ayrıntılı maliyet kontrol yönteminin de birbirinden farklı iki ayrı yaklaşım söz konusudur. Bunlar; Harris, Kerr ve Forster Yöntemi ve Horwath and Horwath Yöntemi'dir (Aras,1993). Harris, Kerr ve Forster yönteminin özü, satılan yemeklerin maliyetlerinin hangi girdi kalemlerinden oluştuğunu bulmaya dayanır. Ayrıca, bu yöntem sayesinde günlük maliyet

*Mesleğimiz ve
Meslektaşlarımız
için **GıdaMO***



değişmeleri takip edilebilir ve ara toplamlar alınarak ay sonu sonuçları da alınabilir (Yılmaz,1997). Bu yöntemin uygulanabilmesi için satışların ve maliyetlerin önceden tahmin edilmesi gerekir. Daha sonra öngörülenler ile gerçekleşenler arasındaki farklılıklar saptanıp menüde ne çeşit bir değişiklik yapılacağı tespit edilir (Akbulut ve Arslan,2015).

Horwath and Horwath yönteminde ise, maliyetlerle birlikte satış kalemleri yakından takip edilmekte olup, günlük depo stoklarının bilinmesine de olanak sağlamaktadır. Bu yöntem, depo girişleri yanında günlük satışları da içerdiğinden, yiyecek maliyet oranının günlük ve kümülatif olarak belirlenmesine de olanak sağlamaktadır (Yılmaz,1997).

Yöntemin dezavantajı ise maliyetlerdeki artışları ayrıntılı göstermesine rağmen, maliyet değişimi-

nin kaynağını vermemesidir. Bu durum, işletmenin alacağı önlemlerde yetersiz kalmasına neden olabilmektedir (Ulu, Sarıışık, 1996). Ayrıca yöntem, maliyetlerde oluşabilecek yükselmeler karşısında bu maliyet artışından sorumlu tutulabilecek personeli maliyet düşürücü çaba harcamaya zorlamamaktadır (Taşkın,1997).

2.2.3.Tahmini (Potansiyel) Maliyet Kontrol Yöntemi

Öngörülen maliyet, tahmini maliyet ya da potansiyel maliyet olarak adlandırılan bu yöntem, satışı yapılan yiyeceklerin miktar ve türlerinin geçmiş satış verilerinden yararlanarak gelecek dönemler için tahmin edilmesine dayanmaktadır (Taşkın,1997). Bunun için; geçmiş dönemlere ait yemek satış analizleri, kahvaltı, öğle ve akşam yemeklerindeki iş hacmi, tabldot, alakart, özel yemeklerden satılan porsiyon adedi, yemek

satışlarının toplam tüm yiyecek satışlarına oranı gibi çalışmaların yapılması gerekir. Potansiyel maliyet kontrol yöntemi ile kaynakların etkin kullanımı sağlanırken, personelin de daha verimli çalışması sağlanabilmektedir (Türksoy,1998).

2.2.4. Standart Maliyet Kontrol Yöntemi

Standart maliyet yöntemine göre, mamul birim maliyetleri, standart maliyetler doğrultusunda, önceden saptanan direkt ilk madde ve malzeme, direkt işçilik ve genel üretim gideri standartlarına göre hesaplanmaktadır. Yönteme göre, gerçekleşen rakamlar standartlarla karşılaştırılarak sapmalar bulunmaktadır (Büyüksık,2001).

Fiili maliyetler gerçekte ortaya çıkan maliyetler, standart maliyetler ise gerçekte ortaya çıkması gereken, teknik incelemeler sonucu saptanan maliyetleri temsil etmektedirler (Büyükmirza,2007). Sistemin kurulmasındaki ilk ve en önemli adım standartların saptanmasıdır. Standartlar doğru tespit edildiklerinde işletmelerin değişen koşullara göre güncellenmeleri gerekmektedir (Taşkın,1997).

Standart maliyet sisteminde önemli olan bir diğer nokta gerçekleşen maliyetler ile standart maliyetler arasındaki farkın minimum seviyede olmasını sağlamaktır. Maliyet kontrolünün etkinliği gerçekleşen maliyetler ile standart maliyetlerin birbirine yakınlığı ile ölçülmektedir. Standartın üzerinde ya da altındaki bir başarıyı yansıtmalarına göre sapmalar, olumlu sapma ya da olumsuz sapma olarak adlandırılmaktadırlar. Standartları saptama sorumluluğu öncelikle sapmalardan sorumlu olacak bölümlere verilmelidir. İlgili bölüm yöneticileri ile muhasebe bölümü ve üst yönetim yöneticilerini de içeren bir komite tarafından standartlar belirlenmelidir (Taşkın,1997).

Fiili maliyetler standart maliyetlerden farklı ise, bu durum standartlara uyulmadığını göstermektedir. Bu sapmalar; standart porsiyondan fazla veya eksik servis yapılması, üretim miktarındaki fazlalık, malzeme alınmasında standart malzeme özelliklerine dikkat edilmemesi, piyasa fiyatlarının sık

sık değişmesi, personel yemekleri, malzeme talep fişindeki fiyatlamalar, talep edilen malzemenin üretimde kullanılmamış olması gibi nedenlerden ileri gelebilmektedir (Çetiner,2002).

Üretim sırasında yiyecek ve içeceklerin, standart reçete ve porsiyon büyüklüklerine uyulmadan üretilmesi, içeceklerin servise hazırlanması esnasında standart ölçüklerin kullanılmaması, malzemelerden artan kısımların yeni yiyecekler hazırlanması için kullanılmaması gibi hususlar maliyet kontrolünün kapsamındadır. Çünkü menüde yer alan bir yiyecek kaleminin, hangi malzemelerden ne kadar kullanılarak üretilmesi gerektiğini gösteren standart reçeteler sayesinde standart porsiyon, standart verim ve standart yiyecek yüzdesi belirlenebilmektedir (Okutmuş,-Gövce,2015).

BULGULAR

Hazır yemek sektörünün ülkemizde gelişmekte olan bir sektör olması, firma yapılarının genellikle küçük ve orta büyüklükteki işletmeler düzeyinde olması, daha çok emek yoğun bir sektör olması, özellikle denetim eksikliğinin oldukça fazla olması gibi nedenlerden dolayı işletmelerde muhasebe sistemleri de yeterince gelişme gösterememiştir.

Aşağıda hazır yemek sektöründe faaliyet gösteren işletmeler için öneri niteliğinde sonuçlar sıralanmıştır.

- Hazır yemek işletmelerinde öncelikle; giderlerin daha etkin kontrolünün sağlanması ve standart ürün ya da hizmet kalitesi açısından standart reçetelerin oluşturulması gerekmektedir. Bu amaçla üretim, muhasebe ve yönetimden temsilcilerin olduğu bir komisyon oluşturulmalıdır.
- İşletmelerde fiili kayıtların kullanılmadığı için giderler standartlaştırılmamaktadır. Bu nedenle işletmeler, gerçekleşen giderlerle tahmini giderleri karşılaştırma olanağından yoksundur. Bu durumun önüne geçebilmek için aylık ve yıllık olarak üretim bütçeleri hazırlanmalıdır.
- Bu işletmelerde genel olarak kesikli üretim

sistemi hakimdir, üretim az miktarda ve çeşitlidir. Üretim sistemi bakımından maliyetler, basit maliyet kontrol yöntemi yerine standart maliyet kontrol yöntemi ile daha ayrıntılı incelenebilecektir. Bu şekilde standart giderler ile gerçekleşen giderler dönem sonunda karşılaştırılarak olumlu veya olumsuz sapmaların nedenleri araştırılabilecektir.

- İşletmelerde hammaddenin kontrolü gerektiği gibi yapılmamaktadır. Hammadde depolarından üretime ürün akışı malzeme istek formları kullanılarak ve teslim memurunun gözetiminde gerçekleşmelidir. Üretimden herhangi bir çalışanın kontrolsüz depolara girişi engellenmelidir.

- Üretimde koltuk altı depoları oluşturulmalı, ana depolardan ürün akışı günün belli saatlerinde gerçekleşmelidir. Her ihtiyacın sürekli ana depodan çekilmesi envanter tutulmasını güçleştirmektedir.

- Maliyet kontrol yönteminin gereği olarak ve işletmede depo kontrolünün düzenli olması açısından depo stok kontrolü yapılmalıdır.

- Hammaddelerin günlük giriş-çıkış işlemleri bilgisayar ortamında kayıt altına alınmalı ve bir yazılım programı ile desteklenmelidir.

- Satın alma görevlisi depodaki malzemeyi anında görebildiği için stokların bilgisayar ortamında takip edilmesi malzemelerin siparişini kolaylaştıracaktır.

Önerilen yöntemlerin uygulanması maliyet sistemleri ile ilgili birtakım aksaklıkların düzeltilmesi, üretim sistemine uygun bir maliyet sisteminin geliştirilmesi, işletmelerin uzun dönem ayakta durabilmesi açısından önemlidir. Oluşturulan maliyet sistemi yönetime; planlama, kontrol ve karar verme aşamalarında sağlıklı veriler sunacak doğru kararların alınmasını sağlayacaktır. Maliyet muhasebesi sistemi işletmenin, verimliliğini artıracak, giderlerini azaltacak, ideal giderlerle hedeflenen karlılığa ulaşılacaktır.

KAYNAKLAR

1. Akbulut Halim, Arslan Filiz, Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolü, Batı Karadeniz Bölgesindeki Otel İşletmelerine Yönelik Bir Araştırma, Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 2015.
2. Aksu İbrahim, Eken Taner, Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Yöntemlerinin İncelenmesi, Ayrıntılı Maliyet Kontrol Yöntemine İlişkin Bir Uygulama , İşletme Araştırmaları Dergisi, 2019.
3. Altuğ Osman, Maliyet Muhasebesi, 13. Baskı, İstanbul, Türkmen Kitapevi, 2001.
4. Aras Haşim, Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrolü, Deva Matbaası, 1993.
5. Benligiray Yılmaz, Otel İşletmelerinde Kar Planlaması ve Maliyet Kontrolü, İktisadi İdari Ticari Bilimler Akademisi Yayınları, Yayın No:180/181, 1997.
6. Büyükkışık Emre R, Standart Maliyet Yöntemi, Muhasebe ve Denetime Bakış Dergisi, Sayı:4, 2001.
7. Büyükmirza Kamil, Maliyet ve Yönetim Muhasebesi, Gazi Kitabevi, 2007.
8. Çetiner Ertuğrul, Konaklama İşletmelerinde Muhasebe Uygulamaları, Gazi Kitabevi, 2002.
9. Çetiner Ertuğrul, Konaklama İşletmelerinde Yönetim Muhasebesi, Detay Yayıncılık, Ankara, 1995.
10. Dittmer Paul R., Griffin Gerald G., Principles of Food, Beverage And Labor Cost Controls, 1999.
11. Fermani Maviş, Otel İşletmeciliği İlke ve Kavramlar, Anadolu Üniversitesi Eskişehir Meslek Yüksekokulu Yayını, Eskişehir, 2003
12. Fransoo, C.J, Rutten, G.M.M., Werner, A Typology of Production Control Situations in Process Industries, International Journal of Operations&Production Manegement, Vol.14, No.12, 1994.

13. Kozak Metin, Otel İşletmelerinde Verimlilik Açısından Yiyecek İçecek Maliyet Kontrolünün Sağlanması, Verimlilik Dergisi, Sayı:3, 1995.
14. Köroğlu Çağrı, Konaklama İşletmelerinde Yiyecek İçecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Muhasebeleştirilmesi, Muğla Üniversitesi, Y.Lisans Tezi, 2007.
15. Ninemerer Jack, Planning and Control for Beverage Operations, Institute American Hotel And Motel Association, 1982.
16. Okutmuş Ercüment, Gövce Gülcan, Yiyecek İşletmelerinin Maliyet Kontrolünde Standart Reçetelerin Karşılaştırmalı Olarak İncelenmesi ve Bir Uygulama, Niğde Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi, 2015.
17. Özkan Azzem, Esmeray Murat, Bir Maliyet Kontrol Sistemi Olarak JIT Üretim Sistemi ve Muhasebe Uygulamaları, Erciyes Üniversitesi, C.Ü., İktisadi ve İdari Bilimler Dergisi, Cilt 3, Sayı 1, 2002.
18. Sepehri, M., Silver, E.A. And New, C., “ A Heuristic for Multiple Lot Sizing for an Order Under Variable Yield, IIE Transactions, Vol.16. No:1, 1986.
19. Taşkın Engin, Konaklama Sektöründeki Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Optimum Maliyet ve Karlılık Analizi, Uludağ Üniversitesi, Yüksek Lisans Tezi, 1991
20. Taşkın Engin, Otel İşletmelerinde Yiyecek Maliyetlerinin Kontrolü ve Azaltılması, Balıkesir Üniversitesi, Doktora Tezi, 1997.
21. Tekin Mahmut, Üretim Yönetimi, Arı Ofset, Konya 1990.
22. Türksoy Adnan, Otel Yönetim Muhasebesi, Turhan Kitabevi, 1998.
23. Ulu Ahmet, Sarıışık Mehmet, Yiyecek İçecek İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemleri ve Türkiye Açısından Uygulanabilirliği, 1. Uluslararası ve 7. Ulusal Turizm Kongresi, 1996.
24. Uysal Tuğba, Yiyecek-İçecek Hizmeti Veren Konaklama İşletmelerinde Maliyet Kontrol Sistemlerinin Etkinliği Açısından İç Kontrol, Muhasebe ve Vergi Uygulamaları Dergisi, 2015.
25. Yılmaz Yaşar, Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek Maliyet Kontrol Süreci ve Bir Kontrol Aracı Olarak Maliyet ve Satışların Analizi, Balıkesir Üniversitesi, Doktora Tezi, 1997.
26. Yüngül İbrahim, Üretim Maliyet Unsurları Bütçe Yoluyla Kontrolü, Gazi Kitabevi, 1998.