

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ธุรกิจบริการประเภทร้านอาหารยังคงมีแนวโน้มการเจริญเติบโตของธุรกิจอย่างต่อเนื่อง อันเป็นผลมาจากแนวโน้มของการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้านเพิ่มสูงขึ้นของผู้บริโภค เนื่องจากภาวะสังคมที่เปลี่ยนแปลงไป ความเร่งรีบทำให้ไม่มีเวลาในการประกอบอาหารที่บ้าน ความต้องการเปลี่ยนบรรยากาศเพื่อผ่อนคลายความเครียด การแสวงหาความสุขสนุกสนานในครอบครัวหรือในกลุ่มเพื่อนฝูง อย่างไรก็ตามบรรดาผู้ประกอบการในธุรกิจร้านอาหารต่างก็ต้องเร่งปรับตัวให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่หันมาใส่ใจในคุณค่าของอาหารที่รับประทานมากขึ้น และยังเน้นประหยัดค่าใช้จ่าย กล่าวคือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารควรหันมาเน้นความคุ้มค่า และคุ้มทุนระหว่างธุรกิจร้านอาหารกับผู้บริโภค

ปัญหาที่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารมักพบเจอนั้นก็คือ การกำหนดราคาขายอาหารให้เหมาะสมต่อต้นทุนวัตถุดิบ ค่าไร่ และต้นทุนผันแปรที่เกิดขึ้นในแต่ละกระบวนการเมื่อทำการปรุงอาหาร ซึ่งอาจใช้วิธีการอนุมาน การคาดคะเน หรือความพอใจว่าราคาที่ได้กำหนดเป็นราคาขายอาหารที่เหมาะสม โดยปราศจากเหตุผล หลักฐาน และการคิดคำนวณจากพื้นฐานข้อมูลจริงนั้นก็คือ วัตถุดิบ ค่าโสหุ้ย และแรงงาน รวมถึงอัตราผลกำไร

จากปัญหาดังกล่าวผู้ศึกษาค้นคว้าการวิจัยอิสระได้เล็งเห็นถึงความสำคัญในการพัฒนาระบบจัดการมาตรฐานสูตรอาหารและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร เพื่อใช้เป็นเครื่องมือและตัวช่วยในการเก็บรักษาสูตรอาหารได้อย่างมีรูปแบบที่เป็นมาตรฐาน รวมถึงสามารถกำหนดราคาขายได้อย่างเหมาะสม ซึ่งยังสนับสนุนกระบวนการลดต้นทุนและเพิ่มกำไรอย่างมีมาตรฐานให้แก่ผู้ประกอบการประเภทธุรกิจร้านอาหารได้อย่างชัดเจน โดยมีการคำนวณราคาขายของแต่ละสูตรอาหารตามต้นทุนรวมของวัตถุดิบหรือส่วนผสมที่ประกอบกับอยู่ในแต่ละสูตรอาหาร โดยมีการแปลงค่าหน่วยวัดของวัตถุดิบชนิดนั้น ๆ ตามมาตราซึ่งดวงวัดแบบสากล (Conversion of

Cooking Measures) ร่วมด้วยการบริการจัดการเกี่ยวกับการคำนวณราคาขาย จากพื้นฐานการคำนวณราคาขายอาหารของสมาคมภัตตาคารเท็กซัส (Texas Restaurant Association) จากการพิจารณาถึงผลกำไร และการตลาด/โปรโมชั่น พร้อมกับอัตราการสูญเสียของวัตถุดิบ เพื่อสร้างมูลค่าของสูตรอาหารที่มีมาตรฐานให้สามารถจับต้องได้ในของตัวเลขที่เป็นอัตราส่วนทางการตลาด ซึ่งสามารถนำตัวเลขที่ได้นั้นประกอบกับการตัดสินใจในการวางแผนกลยุทธ์ทางด้านราคาขายอาหาร เช่น การกำหนดราคาขายอาหารต่ำสุด และการกำหนดราคาขายอาหารสูงสุด หรือนำไปประยุกต์ใช้กับ การจัดโปรโมชั่นของสถานประกอบการ การเชื่อมต่อกับระบบ POS เป็นต้น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

ในการศึกษาค้นคว้างานวิจัยในครั้งนี้ ผู้ค้นคว้ามุ่งหวังที่จะศึกษาการจัดการต้นทุนของอาหารและการจัดเก็บสูตรอาหารที่มีรูปแบบเป็นมาตรฐาน โดยการใช้เทคโนโลยีเข้ามาช่วยกำหนดราคาขายอาหารของสถานประกอบการ ซึ่งมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาดังต่อไปนี้

1. เพื่อพัฒนาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร ที่สามารถจัดเก็บสูตรอาหารได้อย่างมีมาตรฐาน
2. เพื่อศึกษาวิธีการกำหนดราคาขายอาหาร ได้อย่างเหมาะสมจากพื้นฐานการคำนวณที่มีหลักการ

1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษาเชิงทฤษฎีและ/หรือเชิงประยุกต์

การศึกษาค้นคว้างานวิจัยระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร ผู้ค้นคว้าได้พิจารณาถึงประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษาในเชิงทฤษฎีและเชิงประยุกต์ใช้ในครั้งนี้ คือ

1. ระบบสามารถช่วยควบคุมต้นทุนวัตถุดิบให้กับสถานประกอบการได้ เนื่องจากมีการจำแนกวัตถุดิบตามการวัด และการตัดแต่งไว้อย่างชัดเจน
2. ธุรกิจร้านอาหาร ภัตตาคาร สามารถนำเอาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร ช่วยเป็นเครื่องมือในการกำหนดราคาขายที่คุ้มค่าต่อธุรกิจ และลูกค้าได้
3. สามารถนำมูลค่าของตัวเลขที่เป็นอัตราส่วนทางการตลาด ไปประยุกต์ใช้กับ การจัดโปรโมชั่น การเชื่อมต่อกับระบบ POS เป็นต้น

1.4 ขอบเขตของการศึกษาวิจัย

ในการค้นคว้าแบบอิสระนี้ ได้แบ่งขอบเขตของงานออกเป็น 2 ส่วนหลักดังนี้

1. ขอบเขตในส่วนประมวลผลข้อมูล

- ระบบจัดการบันทึกและแก้ไขสูตรอาหาร
- ระบบการคำนวณต้นทุนของสูตรอาหาร
- ระบบการคำนวณราคาขายของสูตรอาหาร
- ระบบการคำนวณจำนวนวัตถุดิบ

2. ขอบเขตในส่วนติดต่อประสานผู้ใช้งาน (User Interface)

- ระบบแสดงผลสูตรอาหารมาตรฐาน
- ระบบแสดงผลการคำนวณจำนวนวัตถุดิบ
- ระบบแสดงผลสรุปราคาขายอาหาร
- ระบบแสดงผลรายงาน
 - ใบสรุปราคาขาย
 - สูตรอาหารมาตรฐาน

1.5 นิยามคำศัพท์

1. สูตรอาหารมาตรฐาน หมายถึง สูตรอาหารที่กำหนดเองโดยเฉพาะสำหรับการใช้งานของพ่อครัวและแม่ครัวของสถานประกอบการซึ่งมีคำอธิบายในการปรุงแต่งอาหารที่เฉพาะเจาะจง และมีการกำหนดข้อมูลวัตถุดิบไว้อย่างชัดเจนตามมาตราซึ่งตวงวัดแบบสากล
2. ราคาขาย หมายถึง ราคาขายอาหารที่กำหนดขึ้น โดยมีหลักการการคิดคำนวณตามสูตรการคำนวณที่เฉพาะเจาะจง ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าโซหุ้ย และอัตราผลกำไรที่ต้องการ
3. ต้นทุน หมายถึง ต้นทุนค่าอาหาร ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการปรุงอาหาร
4. การคาดคะเน หมายถึง การใช้ความรู้สึกในการกำหนดราคาขายอาหาร

5. การคำนวณวัตถุดิบ หมายถึง การคิดจำนวนวัตถุดิบที่จะจัดเตรียมสำหรับแต่ละเมนูอาหาร ซึ่งมีการสรุปจำนวนวัตถุดิบแต่ละรายการ และสรุปต้นทุนทั้งหมดในการเตรียมวัตถุดิบสำหรับเมนูอาหารนั้นๆ
6. ราคาต่ำสุด หมายถึง การกำหนดราคาขายอาหารตามสูตร ดังต่อไปนี้
 - ราคาต่ำสุด (Min Price) = ต้นทุนอาหาร x 3
7. ราคาสูงสุด หมายถึง การกำหนดราคาขายอาหารตามสูตร ดังต่อไปนี้
 - ราคาต่ำสุด (Max Price) = (ต้นทุนอาหาร x 3) + ((ต้นทุนอาหาร x 3) x 10%)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved