

บทที่

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหาในการศึกษา

การแข่งขันของโลกธุรกิจในปัจจุบัน มีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น สินค้าและบริการชนิดใหม่เกิดขึ้นตลอดเวลา ในขณะที่กระแสความนิยมของผู้บริโภคก็เปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็วเช่นเดียวกัน ทำให้เจ้าของกิจการจำเป็นต้องมีการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อที่จะทำให้กิจการของตนอยู่รอด และเป็นผู้นำในธุรกิจนั้น ซึ่งการเพิ่มประสิทธิภาพในระบบการทำงานของธุรกิจเป็นวิธีหนึ่งที่จะทำให้กิจการของตนมีข้อได้เปรียบมากกว่ากิจการของคู่แข่ง

ปัจจุบันธุรกิจร้านอาหารได้มีการก่อตั้งเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากอาหารอยู่ในปัจจัย 4 ของสิ่งจำเป็นในการดำรงชีพของมนุษย์ดังนั้นธุรกิจร้านอาหารประเภทต่างๆจึงเกิดขึ้นเป็นจำนวนมาก โดยมีขนาดที่หลากหลาย ตั้งแต่ร้านอาหารขนาดเล็กที่ดำเนินกิจการโดยบุคคลในครอบครัว ไปจนถึงภัตตาคารขนาดใหญ่ ระดับบริษัทข้ามชาติ ซึ่งมีสาขาหลายแห่งในหลายประเทศ การแข่งขันของธุรกิจประเภทนี้ จึงมีความรุนแรงเป็นอย่างยิ่ง

ระบบการจัดการภายในร้านอาหารประกอบด้วย ฝ่ายบริการส่วนหน้า (Front Office) ซึ่งประกอบไปด้วย ส่วนของการให้บริการโดยพนักงานหน้าร้าน ส่วนการทำอาหารภายในครัวโดยพ่อครัวและผู้ช่วย และฝ่ายสำนักงานส่วนหลัง (Back Office) ซึ่งจะประกอบไปด้วย ฝ่ายบัญชีรับผิดชอบงานบุคคล งานจัดซื้อ งานต้นทุน และงานระบบบัญชีทั้งหมด ซึ่งในทุกส่วนงานนั้นมีความสำคัญต่อความอยู่รอดของกิจการอย่างยิ่ง หากส่วนใดสามารถเพิ่มประสิทธิภาพได้นั้นหมายถึงความเจริญก้าวหน้าโดยรวมของกิจการร้านอาหารทั้งสิ้น

ในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารนั้น สิ่งแรกที่จะถือกำเนิดขึ้นจากการดำเนินธุรกิจก็คือ “ต้นทุน” ซึ่งต้นทุนที่เกิดขึ้นนี้ถือเป็นปัจจัยสำคัญที่สุดอย่างหนึ่งที่จะเป็นตัวชี้วัดและบ่งบอกได้ว่าธุรกิจจะมีโอกาสการอยู่รอดมากขนาดไหนเมื่อต้องลงไปแข่งขันในตลาดธุรกิจ นอกจากนี้การทราบต้นทุนที่แท้จริงและการบริหารจัดการทางด้านต้นทุนที่มีประสิทธิภาพ ยังจะมีส่วนช่วยให้สามารถกำหนดรายละเอียดและวางแผนงานทางธุรกิจให้เหมาะสมกับรูปแบบสินค้าและการดำเนินธุรกิจด้วย

ระบบบัญชีต้นทุนของร้านอาหารประกอบไปด้วยการจัดทำต้นทุนสินค้าขายที่เกิดขึ้นและต้นทุนสินค้าส่งระหว่างสาขาสำหรับร้านอาหารขนาดใหญ่ เพื่อใช้ในการคำนวณกำไรขาดทุน และยังสามารถจัดทำต้นทุนมาตรฐาน ซึ่งใช้สูตรเมนูอาหารในการคำนวณปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ไปในการผลิตนำมาใช้ในการวิเคราะห์เปรียบเทียบต้นทุนที่ใช้ไปจริงในแต่ละงวด เพื่อตรวจสอบและควบคุมมาตรฐานในการจัดทำอาหารของพ่อครัวว่าใช้วัตถุดิบได้ตรงตามสูตรเมนูอาหารหรือไม่ นอกจากนี้ในงานของระบบบัญชีต้นทุน ต้องมีการจัดทำต้นทุนใช้ไปของวัตถุดิบแต่ละประเภท ค่าแรงทางตรง และค่าใช้จ่ายอื่นๆเพื่อใช้ในการตรวจสอบควบคุมมาตรฐาน และเกี่ยวพันถึงการจัดทำงบการเงินเพื่อนำเสนอแก่ผู้ใช้งบการเงิน ได้แก่ เจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพใช้ในการตรวจวัดเปรียบเทียบกับอาหารที่ให้บริการแก่ลูกค้า ผู้บริหารที่ต้องการข้อมูลหรือมีข้อสงสัย เช่นรายงานราคาวัตถุดิบแยกตามผู้จัดจำหน่ายใช้เพื่อวางแผนการดำเนินงานของธุรกิจตลอดจนเจ้าหน้าที่การตลาดเพื่อใช้ในการจัดทำเมนูอาหารใหม่หรือจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดอีกด้วย (ถ้าไข มากเจริญ, 2551: 30) ดังนั้นจึงมีความสำคัญเป็นอย่างยิ่งหากสามารถจัดทำข้อมูลต้นทุนสินค้าขายที่ถูกต้องและทันต่อความต้องการใช้ เพื่อตอบสนองทุกฝ่ายได้อย่างถูกต้องและรวดเร็ว ก็จะสามารถนำไปสู่การควบคุมทางด้านต้นทุนของกิจการที่มีประสิทธิภาพและสามารถเป็นผู้นำทางด้านต้นทุนได้

การจัดทำต้นทุนอาหาร ของธุรกิจร้านอาหารนั้นมีความซับซ้อนอย่างมาก เนื่องจากในร้าน ประกอบไปด้วยเมนูอาหารเป็นจำนวนมากซึ่งมีองค์ประกอบที่แตกต่างกัน และวัตถุดิบทั้งที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธีการผลิตและที่ได้ผ่านกรรมวิธีการผลิตมาบ้างแล้วซึ่งจะต้องนำไปทำการผลิตต่อหรือส่งไปยังสาขาต่างๆ รวมถึงความผันผวนของราคาวัตถุดิบที่เปลี่ยนแปลงเกือบทุกวัน ดังนั้นขั้นตอนในการคำนวณต้นทุนจึงมีความซับซ้อน ใช้เวลาที่ค่อนข้างมากทำให้บริษัทส่วนใหญ่จัดทำต้นทุน โดยการใช้เจ้าหน้าที่ต้นทุนเป็นผู้จัดทำ ซึ่งรายงานทั้งหมดนั้น จัดทำบนกระดาษรายงาน ผ่านการคำนวณรายการด้วยเครื่องคำนวณ และด้วยสาเหตุที่มีรายการเป็นจำนวนมากต้องใช้เวลาานาน จึงไม่สามารถทำการปรับปรุงราคาต้นทุนวัตถุดิบให้เป็นปัจจุบันได้ ซึ่งส่งผลให้การกำหนดมูลค่าของต้นทุนที่ได้ไม่เป็นปัจจุบัน ไม่สามารถสะท้อนข้อมูลกำไรที่เป็นจริงได้และหากต้องการรายงานทางด้านต้นทุนแบบอื่นเพิ่มเติมเช่น รายงานข้อมูลราคาวัตถุดิบรายวัน รายสัปดาห์ หรือแยกตามประเภทของวัตถุดิบ ก็จะต้องใช้เวลาในการจัดทำเพิ่มมากยิ่งขึ้น นอกจากจะเป็นการสิ้นเปลืองทรัพยากรบุคคลแล้ว ยังขาดหลักเกณฑ์ในการจัดทำที่แน่ชัด การตรวจสอบและการปรับเปลี่ยนรูปแบบเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ใช้งบทำได้

ยาก และยังมีปัญหาในด้านการพัฒนาองค์ความรู้ของงานบัญชีต้นทุนที่ยังเป็นอุปสรรคต่อการถ่ายทอดความรู้อีกด้วย

ดังนั้น จึงได้มีแนวคิดในการนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์ เข้ามาช่วยในการจัดทำงบทางบัญชีต้นทุน เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการจัดทำบัญชีต้นทุน ให้มีความคล่องตัว ประหยัดเวลาและมีความถูกต้องแม่นยำมากยิ่งขึ้น อีกทั้งยังเป็นการสร้างองค์ความรู้ที่สามารถส่งต่อถ่ายทอดกันได้ระหว่างพนักงาน เป็นการสร้างมาตรฐานการทำงาน ที่สามารถตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูลได้ แม้ว่าในปัจจุบันนี้ ได้มีผู้จัดทำโปรแกรมเฉพาะด้าน (Specific Programs) เพื่อใช้ในการจัดทำระบบบัญชีต้นทุนอยู่เป็นจำนวนมาก แต่ด้วยสาเหตุที่ตัวโปรแกรมนั้น ยังมีราคาที่สูงกว่าสูงอีกทั้งยังต้องลงทุนในส่วนของเครื่องคอมพิวเตอร์ (Hardware) และอุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องซึ่งรวมทั้งหมดยังมีมูลค่าที่สูงเกินขีดจำกัดด้านงบประมาณของกิจการ โดยเฉพาะกิจการขนาดกลางและขนาดเล็ก นอกจากนั้นแล้วลักษณะการใช้งาน และรูปแบบของรายงานจากโปรแกรมเฉพาะด้านนั้น ยังมีความยืดหยุ่นน้อย มีความยุ่งยากในการปรับเปลี่ยน ตลอดจนต้องใช้นักโปรแกรมเพื่อทำการแก้ไขตัดแปลง ให้โปรแกรมเฉพาะด้านดังกล่าวสามารถทำงานได้ตามที่ผู้ปฏิบัติงานต้องการ

ด้วยสาเหตุจากข้อจำกัดทางด้านงบประมาณและอื่นๆ ดังกล่าวแล้ว ผู้ศึกษาจึงมีแนวคิดที่จะจัดทำต้นแบบการคำนวณต้นทุนของธุรกิจร้านอาหารจานเดียวด้วยความประหยัดและมีประสิทธิภาพ โดยการนำโปรแกรมคอมพิวเตอร์ที่มีใช้อยู่โดยทั่วไปมาช่วยในการดำเนินการในการเชื่อมโยงข้อมูล และใช้สูตรในการคำนวณพร้อมทั้งสามารถสร้างกราฟแสดงข้อมูลเปรียบเทียบได้ในทันที ดังนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะพัฒนาระบบต้นแบบการคำนวณต้นทุนของธุรกิจร้านอาหารจานเดียวเพื่อใช้ในการพัฒนาระบบงานบัญชีต้นทุนของธุรกิจร้านอาหารจานเดียว

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อพัฒนาโปรแกรมต้นแบบในการคำนวณต้นทุนอาหารของร้านอาหารจานเดียว

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

1. ทำให้ได้โปรแกรมต้นแบบในการคำนวณต้นทุนอาหารของร้านอาหารจานเดียว
2. ปรับปรุงประสิทธิภาพการคำนวณและการบันทึกต้นทุนของร้านอาหารจานเดียว

1.4 นิยามศัพท์

ต้นแบบการคำนวณต้นทุน คือ วิธีการที่สร้างขึ้นเพื่อเป็นแบบฉบับเพื่อใช้ในการสร้างงานอื่น โดยใช้หาคำตอบจากข้อมูลที่ป้อนเข้าไป ซึ่งในที่นี้หมายถึงข้อมูลต้นทุนวัตถุดิบ ต้นทุนค่าแรง และต้นทุนอื่นๆ เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุนอาหารของร้านอาหาร

ต้นทุนมาตรฐาน คือ ต้นทุนที่มีการกำหนดไว้ล่วงหน้าอย่างมีหลักเกณฑ์โดยศึกษาถึงลักษณะการทำงานภายใต้สภาวะแวดล้อมปัจจุบัน หรือในอนาคตอันใกล้ว่าต้นทุนการผลิตสินค้าควรจะเป็นเท่าใด

ธุรกิจร้านอาหารจานเดียว คือ กิจการที่ให้บริการอาหารตามความต้องการของลูกค้า มีลักษณะแตกต่างกันไปตามลักษณะของอาหารที่ให้บริการและกลุ่มลูกค้าที่ใช้บริการ โดยจะเป็นรายการอาหารที่ปรุงสำเร็จอยู่ในจานเดียว

อาหารจานเดียว คือ อาหารปรุงสำเร็จพร้อมรับประทานใน 1 จาน มีราคาแยกสำหรับแต่ละจาน ระยะเวลา แรงงาน ค่าใช้จ่ายในการจัดทำ เช่น ข้าวมันไก่ ข้าวผัดเหนม ข้าวหมูกรอบ มะกะโรนีผัดไก่ ข้าวขาหมู ฯลฯ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved