

ชื่อเรื่องการค้นคว้าแบบอิสระ	การควบคุมการจัดซื้อสินค้า ในธุรกิจภัตตาคาร : กรณีศึกษา ชมรมร้านอาหารและภัตตาคาร จังหวัดเชียงใหม่	
ชื่อผู้เขียน	นายชาญชัย เมฆศิริ	
ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต	สาขาวิชาการจัดการอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว	
คณะกรรมการสอบการค้นคว้าแบบอิสระ	อาจารย์อัญญา รัตนประเสริฐ	ประธานกรรมการ
	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ทักษิณา คุณารักษ์	กรรมการ
	รองศาสตราจารย์บุญเลิศ จิตตั้งวัฒนา	กรรมการ

บทคัดย่อ

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดซื้อสินค้าของธุรกิจภัตตาคาร และศึกษาหา
แนวทางการควบคุมการจัดซื้อสินค้าของธุรกิจภัตตาคาร

กลุ่มตัวอย่างธุรกิจภัตตาคารที่ใช้ในการศึกษานี้ คือ ภัตตาคารเจียทังเฮง ภัตตาคาร
นางนวล และร้านลาคาซ่า ใช้การศึกษาแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกประกอบ
กับแบบสัมภาษณ์กึ่ง โครงสร้าง และการสนทนาในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผลการศึกษการจัดซื้อสินค้าของธุรกิจภัตตาคารพบว่า มีการควบคุมการจัดซื้อสินค้าใน
ด้านคุณภาพสินค้า ลักษณะเฉพาะของสินค้า ปริมาณสินค้าในการจัดซื้อสินค้า ผู้รับผิดชอบการจัด
ซื้อสินค้า วิธีการจัดซื้อสินค้า การตรวจรับสินค้า การเก็บรักษาและควบคุมสินค้าคงคลัง แต่ยังคงขาด
การจัดทำเอกสารการควบคุมการจัดซื้อสินค้าในบางส่วน คือ เอกสารกำหนดลักษณะเฉพาะของ
สินค้า เอกสารการปฏิเสธสินค้า เอกสารบัตรสินค้า และ เอกสารบัตรประจำสถานะสินค้า

จากผลการศึกษาด้านแนวทางการควบคุมการจัดซื้อสินค้า ได้วางแนวทางในการควบคุม
ออกเป็น 2 ส่วนคือ

1. การควบคุมกิจกรรมก่อนการจัดซื้อ คุณภาพของสินค้า ควรที่จะกำหนดจากความ ต้องการของลูกค้า การกำหนดลักษณะเฉพาะของสินค้า ควรใช้ตรา ยี่ห้อสินค้า และ ประสบการณ์ของผู้จัดการทั่วไปหรือผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ เป็นข้อมูลในการกำหนดลักษณะเฉพาะ ของสินค้า และควรทำการบันทึกลักษณะเฉพาะของสินค้าไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ในส่วนของการ กำหนดปริมาณสินค้าในการจัดซื้อ ควรที่จะได้รับการอนุมัติจากฝ่ายบริหารหรือหัวหน้าแผนกก่อน การจะทำการจัดซื้อ และธุรกิจกักตุนควรที่จะมีการฝึกอบรมพนักงานจัดซื้ออย่างต่อเนื่อง เพราะ การจัดหาพนักงานจัดซื้อที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามความต้องการนั้นทำได้ยาก

2. การควบคุมกิจกรรมการจัดซื้อ การกำหนดวิธีการจัดซื้อควรพิจารณาถึงนโยบายของ ธุรกิจกักตุนเป็นสำคัญ และการคัดเลือกผู้ขายสินค้า ควรที่จะมีการจัดตั้งกรรมการในการ คัดเลือก เพื่อให้ได้การตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ ในส่วนของการตรวจรับสินค้า การเก็บรักษา สินค้าและการควบคุมสินค้าคงคลัง พนักงานบัญชีควรที่จะมีส่วนร่วมในการตรวจสอบความ ถูกต้อง เพื่อลดการทุจริตและข้อผิดพลาด และควรให้ความสำคัญกับการจัดทำเอกสารต่างๆ ที่ เกี่ยวข้องให้มากขึ้น

เพื่อความสมบูรณ์ของการควบคุมการจัดซื้อ ผู้วิจัยขอเสนอว่าควรที่จะมีการศึกษาหรือทำ การวิจัย ในวิธีการจัดซื้อต่างๆและกลยุทธ์การต่อรองราคากับผู้ขาย เพื่อที่จะช่วยทำให้การควบคุม การจัดซื้อสินค้ามีประสิทธิภาพสูงสุดต่อไป

Independent Study Title	Purchasing Control in Restaurant Business : A Case Study of Chiang Mai Restaurant Club	
Author	Mr. Charnchai Makesiri	
M.A.	Tourism Industry Management	
Examining Committee	Lecturer Ananya Ratanaprasert	Chairman
	Assistant Professor Dr. Taksina Kunarucks	Member
	Associate Professor Boonlert Jittangwatana	Member

Abstract

This Independent Study was conducted to study the purchasing control in restaurant business.

Jia Tong Heng Restaurant, Nangnual Restaurant and Lacaza Restaurant were chosen to be sample group. As a qualitative study, this research was based on data obtained through in-depth and semi-structural interviews and discussions.

The study has revealed that every restaurant has the purchasing control in terms of product quality, product specification, quantity for purchasing, purchasing methods, purchaser, receiving, storing and inventory control. However, there is no purchasing control document such as the document for specification, repudiation, Stock Card and Bin Card.

From this study, purchasing control has 2 methods as below:

1. Pre-Purchasing Activity Control: quality of product should be set up in accordance with customer's need. Specification of the product should depend upon its brand, brand name or experience of the general manager or the purchasing manager of the restaurant. After that it is necessary that the specification of each product should be recorded. In terms of quantity of the product, approval from administrators of department head is needed before purchasing. Other

than that, restaurant business ought to train the purchasing staff consistently because qualified purchasers are not easy to find.

2. Purchasing Activity Control: to determine the purchasing method, people concerned should take the policy of the restaurant into consideration and to select product dealers, each restaurant has to have a committee to guarantee a good decision. In terms of receiving, storing and inventory control, an accountant should take part in all activities to reduce corruption or mistakes that man occur and the restaurant should pay more attention to paperwork or documentation.

To make purchasing control flawless, the researcher suggest that a study or research on purchasing methods and negotiating strategies. It should be carried out to make purchasing control the most effective.