บทที่ 1
บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อาหารเป็นสิ่งจำเป็นสำหรับชีวิตมนุษย์ทุกคน เพราะทุกคนต้องอาศัยอาหารสำหรับการขับเคลื่อนกลไกภายในอวัยวะทุกส่วนของร่างกายทั้งภายในและภายนอก ขณะเดียวกันทุกคนก็ลืมเรื่องการสุขาภิบาลที่ถูกสุขอนามัย เมื่อเกิดความหิว แต่เราก็สามารถที่จะชดเชยการไม่ได้คำนึงถึงเรื่องสุขาภิบาลอาหารได้ เมื่อผู้ประกอบอาหารมีความตระหนักถึงหลักการสุขาภิบาลอาหาร สถานศึกษาก็มีส่วนเกี่ยวข้องกับเรื่องการสุขาภิบาลอาหารอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ เนื่องจากสถานศึกษาจะมีผู้ประกอบอาหารในโรงอาหารเพื่อจำหน่ายอาหารให้กับนักเรียน นักศึกษา ครู อาจารย์ ผู้ปกครอง รวมถึงบุคคลภายนอกที่เข้ามาติดต่อราชการในสถานศึกษา

โดยปกติทั่วไป สถานศึกษาได้ประกาศรับสมัครผู้ประกอบอาหารเข้ามาดำเนินการประกอบอาหารเพื่อจำหน่ายให้แก่นักเรียน นักศึกษา และพิจารณาจากผู้ที่เสนอผลประโยชน์ให้กับสถานศึกษาสูงสุด และกำหนดเฉพาะด้านราคา โดยไม่สนใจเรื่องการกำหนดระดับคุณภาพของอาหารให้ได้มาตราฐานของการสุขาภิบาลอาหาร ซึ่งก็มีผลกระทบโดยตรงต่อระบบการเรียนรู้ สุขภาพอนามัยของร่างกาย และถ้าหากสถาบันการศึกษามีผู้ดูแลที่ขาดความรู้ความเข้าใจในคุณภาพของอาหารที่ถูกหลักการสุขาภิบาลอาหารอย่างแท้จริงแล้ว ก็ต้องมีผลกระทบต่อการเจริญเติบโตของสมองของนักเรียน นักศึกษาในสถาบันนั้นๆ ด้วย

โครงการศูนย์อาหารวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น เป็นโครงการที่มุ่งเน้นถึงการปรับปรุงและพัฒนากิจการการจำหน่ายอาหารของผู้ประกอบอาหาร ให้ถูกสุขอนามัยตามหลักการสุขาภิบาลอาหารของกระทรวงสาธารณสุข โดยมีนโยบายและเป้าหมายที่จะบริการด้วยคุณภาพที่ยอดเยี่ยม ความสะอาดที่เยี่ยมยอด และบริการที่ดีเลิศ ราคายุติธรรม โดยไม่เอาเปรียบผู้บริโภคในทุกๆ ด้าน ตามหลักการสุขาภิบาลอาหาร และหลักโภชนาการอาหารของกระทรวงสาธารณสุข เพื่อมุ่งเน้นสู่เป้าหมายของความเป็นต้นแบบและเป็นผู้นำในการพัฒนาโรงอาหารในสถาบันการศึกษาต่างๆ ทั้งในปัจจุบันและอนาคต จากอุดมการณ์นโยบายและเป้าหมายที่ชัดเจน จึงได้นำเสนอโครงการศูนย์อาหารเกิดขึ้น

โครงการศูนย์อาหารวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น จึงได้เริ่มต้นจากการนำเสนอโครงการ โดยห้างหุ้นส่วนจำกัดกอบคำก่ำเงินเสนอผ่านผู้บริหารของทางวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น และตกลงทำสัญญาเช่าสถานที่จากวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น ปรับปรุงสถานที่ การเลือกเฟ้นหาผู้ประกอบอาหาร ที่มีชื่อเสียงในจังหวัดเชียงใหม่ โดยกระบวนการคัดเลือกร้านที่มีคุณภาพให้เข้ามาประกอบอาหารและจำหน่ายอาหารให้กับนักศึกษา ในลักษณะของการจำหน่ายโดยรูปแบบของคูปองแทนการซื้อ-ขาย ด้วยเงินสด และนอกจากนี้ได้ขอความร่วมมือจากสาธารณสุขจังหวัดเข้าไปตรวจสอบคุณภาพอย่างสม่ำเสมอโดยกำหนดการตรวจสอบ 4 เดือน ต่อ การตรวจสอบ 1 ครั้ง

จากการดำเนินงานดังกล่าวจึงเห็นว่า โครงการศูนย์อาหารวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น (เชียงใหม่) เป็นโครงการที่น่าศึกษาความเป็นไปได้ว่าเป็นโครงการที่น่าลงทุนหรือไม่ และปัจจุบันนี้ผลตอบแทนของโครงการนี้เป็นอย่างไร และเหมาะสมกับการพัฒนาโรงอาหารในสถานศึกษาต่อไปในอนาคตได้หรือไม่ เนื่องจากโครงการนี้เป็นโครงการทำเกิดขึ้นใหม่

ดังนั้นการศึกษาในครั้งนี้ จึงมุ่งหวังที่จะวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของโครงการพัฒนาศูนย์อาหารวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น (เชียงใหม่)และในสถานศึกษา ตลอดจนศึกษาถึงปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อต้นทุนและผลตอบแทนของโครงการนี้

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาผลตอบแทนของการลงทุนโครงการศูนย์อาหารวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น (เชียงใหม่)

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1.เป็นแนวทางประกอบการตัดสินใจพัฒนาปรับปรุงโครงการศูนย์อาหารในสถาบันการศึกษาให้มากขึ้น

2.ทราบถึงต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงินของการดำเนินงานโครงการศูนย์อาหารในสถานศึกษา

3. ทราบถึงระยะเวลาคืนทุนของโครงการพัฒนาและปรับปรุงศูนย์อาหารในสถานศึกษา

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้จะจำกัดขอบเขตการศึกษาผลตอบแทนจากการดำเนินงาน โครงการศูนย์อาหารวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น (เชียงใหม่) ของห้างหุ้นส่วนจำกัดกอบคำก่ำเงิน โดยจะทำการศึกษาต้นทุน วิธีการดำเนินงาน ต้นทุนและผลตอบแทนของโครงการดังกล่าวเป็นเวลา 5 ปี เริ่มตั้งแต่ปี พ.ศ. 2543-2547

1.5 คำนิยามศัพท์เฉพาะ

การสุขาภิบาลอาหาร	หมายถึง	การจัดการและควบคุมเพื่อให้อาหารสะอาดปลอดภัยจากเชื้อโรค พยาธิ และสารเคมีที่เป็นพิษต่าง ๆ ซึ่งเป็นอันตรายหรืออาจเป็นอันตรายต่อการเจริญเติบโตของร่างกาย สุขอนามัย และการดำรงชีวิตของมนุษย์(สุวรรณา ธรรมร่มดี ,2541)
ศูนย์อาหารในที่นี้	หมายถึง	ศูนย์อาหารที่มีผู้ควบคุมดูแลร้านค้าหรือผู้ประกอบอาหารให้ถูกหลักของการสุขาภิบาลอาหาร มุ่งเน้นร้านค้าที่มีชื่อเสียงเป็นหลักและมีการจัดสรรพื้นที่ประเภทอาหารให้มีความหลากหลาย เช่น ศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้าโลตัส คาร์ฟู แมคโคร บิ๊กซี โดยที่ ไม่มีการจำหน่ายเครื่องดื่มของมึนเมา หรือ เครื่องดื่มต้องห้ามตามกฎระเบียบของทางวิทยาลัย

1.6 การดำเนินงานโครงการศูนย์อาหารวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น(เชียงใหม่)

1.6.1 ความเป็นมาและสภาพตลาดของธุรกิจในสถานศึกษา

สถาบันการศึกษาเป็นศูนย์รวมของกิจกรรมหลายอย่าง รวมทั้งเป็นศูนย์รวมของกลุ่มประชากรที่มารวมกันมากมายหลายระดับหลายอาชีพ แตกต่างกันทั้งฐานะความเป็นอยู่ แตกต่างกันทั้งอาชีพประสบการณ์ และพื้นฐานที่แตกต่างกัน

ดังนั้นสถานศึกษาจึงเป็นแหล่งของกิจกรรมมากมายที่สามารถสร้างสิ่งใหม่ๆออกสู่สังคมอย่างสม่ำเสมอและต่อเนื่องตลอดมาดังเช่นโครงการศูนย์อาหารของวิทยาลัยฟาร์อีสเทอร์น (เชียงใหม่) ก็เป็นอีกโครงการหนึ่งที่เกิดขึ้นในสถานศึกษา

จากอดีตที่ผ่านมา สถานศึกษามีโรงอาหารไว้สำหรับบริการให้กับนักเรียน นักศึกษา ครู-อาจารย์ และเจ้าหน้าที่ที่ปฏิบัติหน้าที่ภายในสถานศึกษานั้นๆ เพียงเท่านั้น แต่ปัจจุบันบุคคลภายนอกสถานศึกษาก็เข้าไปใช้บริการเพิ่มมากขึ้นทุกปี เช่น ผู้ปกครองของนักเรียน นักศึกษาที่ไปส่งบุตรหลานในการศึกษาเล่าเรียน เป็นต้น

1.6.2 สภาพตลาดในสถานศึกษา

สภาพตลาดในสถานศึกษาแบ่งเป็น 2 กลุ่ม ดังนี้

1) สถานศึกษาแบบระบบเปิด

2) สถานศึกษาแบบระบบปิด

1) สถานศึกษาแบบระบบเปิด หมายถึง สถานศึกษาที่นักเรียน นักศึกษา สามารถออกนอกบริเวณสถานศึกษาได้ เช่นสถาบันระดับอุดมศึกษา วิทยาลัย มหาวิทยาลัย เป็นต้น สถานศึกษาประเภทนี้มีผลกระทบต่อยอดขายของโครงการได้โดยตรง ยอดขายจะผันแปรไปตามจำนวนนักศึกษาที่เข้ามาใช้บริการ เมื่อนักศึกษามาใช้บริการมากยอดขายก็จะมาก ถ้าใช้บริการน้อยยอดขายก็จะน้อยตามไปด้วย การคำนวณผลตอบแทนจะคำนวณจากยอดขายที่ขายได้โดยการประมาณเพียงเท่านั้นไม่สามารถคำนวณจากจำนวนนักศึกษาที่มีอยู่แท้จริงในสถานศึกษานั้นๆได้ เพราะในสถานศึกษาแบบระบบเปิดนี้จะมีนักศึกษาบางส่วนไปใช้บริการภายนอกสถานศึกษาทำให้มีผลต่อโครงการได้ทางตรง ดังนั้นการทำโครงการในสถานศึกษาแบบระบบเปิดจะต้องเน้นเรื่องคุณภาพ ราคา บริการ และสิ่งแวดล้อมอย่างมีประสิทธิภาพมากที่สุด เพื่อป้องกันการออกนอกบริเวณของนักเรียน นักศึกษา

2) สถานศึกษาแบบระบบปิด หมายถึง สถานศึกษาที่นักเรียน นักศึกษา ไม่สามารถออกนอกบริเวณได้ เช่นสถานศึกษาที่ขึ้นตรงต่อกรมสามัญศึกษา กระทรวงศึกษาธิการ หรือสถานศึกษาระดับประถมศึกษา มัธยมศึกษา เป็นต้น สถานศึกษาประเภทนี้สามารถประมาณการยอดขายหรือผลตอบแทนได้ใกล้เคียงความจริงมากที่สุด เพราะสามารถคำนวณได้จากจำนวนนักเรียน นักศึกษาที่มีอยู่จริงในขณะนั้น โดยการคิดคำนวณการใช้จ่ายต่อคนต่อวัน เพราะมีผู้มาใช้บริการที่แน่นอนเนื่องจากนักเรียน นักศึกษาไม่สามารถออกนอกบริเวณสถานศึกษาได้ สถานศึกษาแบบระบบปิดจึงเป็นโครงการที่มีความเสี่ยงน้อยกว่าสถานศึกษาระบบเปิด แต่ระยะเวลาการคืนทุนจะยาวกว่าสถานศึกษาแบบระบบเปิด เพราะราคาที่ขายจะถูกกว่าสถานศึกษาแบบระบบเปิดผลตอบแทนจึงน้อยกว่าเมื่อเทียบกับปริมาณต่อหน่วย

1.6.3 วิธีการดำเนินงานศึกษาโครงการ

1) ลักษณะของโครงการดังนี้

1. จำนวนร้านค้าในศูนย์อาหารจำนวน 9 ร้านค้า
2. พื้นที่โครงการ 600 ตารางเมตร
3. จำนวนที่นั่งตั้งแต่ 300 - 600 ที่นั่ง

4. จำนวนนักศึกษา

ปีที่ 1 (2543)	500	คน
ปีที่ 2 (2544)	1,200	คน
ปีที่ 3 (2545)	1,800	คน
ปีที่ 4 (2546)	2,400	คน
ปีที่ 5 (2547)	3,000	คน

2) วิธีการดำเนินงานโครงการ

1. การคัดเลือกร้านค้า ทำการคัดเลือกจากร้านค้าที่มีชื่อเสียง สะอาด อร่อย และมีใบประกาศรับรองจากสาธารณสุขจังหวัด โดยผ่านการอบรมหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหาร

2. การจัดร้านค้าและประเภทอาหาร จะจัดโดยการเน้นความหลากหลายและได้สัดส่วนตามประเภทของอาหาร เช่น อาหารคาว อาหารหวาน เครื่องดื่มและขนมขบเคี้ยว

3. การจัดแบ่งพื้นที่ให้บริการ จะแบ่งส่วนบริการสำหรับนักศึกษา บุคคลทั่วไป และส่วนบริการสำหรับคณะครู - อาจารย์ และผู้บริหาร

4. การอำนวยความสะดวกแก่ผู้ใช้บริการ

- การบริหารด้วยคูปองแทนการซื้อขายด้วย เงินสด
- อุปกรณ์อำนวยความสะดวกต่างๆ เช่น ภาชนะใส่อาหารให้ได้มาตราฐาน มีจำนวนเพียงพอในการให้บริการ บริการน้ำดื่มด้วยเครื่องทำน้ำเย็น

5. การควบคุมราคาให้เหมาะสมทั้งปริมาณและคุณภาพ โดยมุ่งเน้นที่ความประหยัดเป็นหลัก

6. ด้านสุขอนามัยได้มาตราฐานตามสาธารณสุขกำหนด โดยเชิญเจ้าหน้าที่สาธารณสุขมาตรวจเช็คคุณภาพ 4 เดือน ต่อ 1 ครั้ง

7. พนักงานบริการ เพื่ออำนวยความสะดวก รวดเร็ว และขั้นตอนการประสานงานที่คล่องตัวโดยจัดโครงสร้างการทำงานตามหน้าที่ เช่น

- ผู้จัดการศูนย์อาหาร จะดูแลและประสานงานกับฝ่ายอาคารสถานที่ของทางวิทยาลัยและร้านค้าผู้ประกอบอาหาร
- พนักงานขายคูปอง บริการขาย แลกคืนคูปอง
- พนักงานเก็บจาน , ล้างจาน
- พนักงานบัญชีและการเงิน , พนักงานทั่วไป

8. การแต่งกายของพนักงาน ผู้ปฏิบัติงาน และร้านค้าที่ประกอบอาหาร

- สวมชุดยูนิฟอร์มแบบสุภาพ
- พนักงานขายอาหารสวมเสื้อสีขาวหรือสีครีม พร้อมคาดผ้ากันเปื้อนและสวมหมวก
- พนักงานบริการสวมเสื้อเชิ๊ตแขนสั้นสีขาว กางเกงขายาวสีดำ และรองเท้าหุ้มส้น

9. กำหนดกฎระเบียบและข้อปฏิบัติในการบริหารงานและการอยู่ร่วมกัน

9.1 การปฏิบัติการล้างภาชนะ

1. แยกเศษอาหารและขยะจากโต๊ะเก็บอุปกรณ์

2. ฉีดน้ำสะอาดล้างภาชนะที่ใช้บริโภคลงในอ่างล้างจาน เพื่อแยกไขมันและเศษอาหารผ่านถังแยกไขมันและเศษอาหาร ก่อนนำเข้าเครื่องล้างจานอัตโนมัติ

3.จานหรือภาชนะที่ล้างด้วยน้ำสะอาดผ่านเข้าเครื่องล้างอัตโนมัติ 2 กระบวนการ

3.1 กระบวนการล้าง ล้างด้วยน้ำยาล้างจานในน้ำอุ่นที่อุณหภูมิ 58 องศาเซลเซียส

3.2 กระบวนการอบแห้ง อบจานหรือภาชนะที่ล้างด้วยน้ำยาอบแห้งเข้าสู่กระบวนการอบแห้ง โดยเคลือบน้ำยาฆ่าเชื้อที่อุณหภูมิ 85 องศาเซลเซียส จานหรือภาชนะผ่านเครื่องล้างอัติโนมัติจะถูกอบแห้งโดยไม่ต้องใช้ผ้าเช็ด ซึ่งอาจติดเชื้อจากผ้าได้

4. เก็บจานหรือภาชนะที่แห้งจะถูกเก็บในห้องเก็บภาชนะโดยสูงจากพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร และมีผ้าขาวคลุมเพื่อป้องกันฝุ่นละออง

9.2 การทำความสะอาดสถานที่

1. ทำความสะอาดโดยการกวาดและถูพื้นด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อวันละ 1 ครั้ง

2. ทำความสะอาดพื้นที่บริเวณศูนย์อาหารและห้องประกอบอาหารด้วยน้ำยาฆ่าเชื้ออาทิตย์ละ 1 ครั้ง

3. ล้างพื้นด้วยน้ำสะอาดและน้ำยาล้างพื้น เพื่อล้างคราบเศษอาหารและไขมันภายในบริเวณโรงอาหารเดือนละ 1 ครั้ง

4. การเช็ดโต๊ะรับประทานอาหาร จะเช็ดด้วยน้ำยาฆ่าเชื้อและดับกลิ่นทุกครั้ง