

วันเพ็ญ สุมนานุสรณ์ 2554: การจัดการโซ่อุปทานประเภทผักสดของร้านอาหาร ปริญา
วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (การจัดการเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร) สาขาการจัดการเทคโนโลยี
อุตสาหกรรมเกษตร ภาควิชาเทคโนโลยีอุตสาหกรรมเกษตร อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก:
ผู้ช่วยศาสตราจารย์พรธิกา องค์กรคุณารักษ์, Ph.D. 216 หน้า

เนื่องจากผักสดมีลักษณะเน่าเสียง่าย และมีผลต่อความปลอดภัยของผู้บริโภค โดยงานวิจัยนี้มี
วัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสถานการณ์ปัจจุบันและรูปแบบการจัดการของเกษตรกรผู้เพาะปลูก ผู้รวบรวม และ
ร้านอาหาร ด้วยการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้อง และวิเคราะห์ตาม SCOR Model และ IDEF0 ผลการศึกษา พบว่า
ร้านอาหารยังมีความต้องการผักที่สะอาดและปลอดภัยจากสารพิษตกค้าง ซึ่งเกษตรกรผู้ปลูกผักและผู้รวบรวมมี
บทบาทสำคัญอย่างยิ่งในโซ่อุปทานผักสด โดยเกษตรกรผู้ปลูกผักส่วนใหญ่เป็นรายย่อยและมีตัวกลางจำนวนมาก
มากทำให้ยากต่อการควบคุมคุณภาพ และการจัดการผลผลิตที่แตกต่างกันออกไปในตัวกลางแต่ละประเภท การ
มีมาตรฐาน GAP และตราสินค้ามีผลต่อการดำเนินงานของเกษตรกรและคุณภาพผักสดให้มีลักษณะแตกต่างกัน
ออกไป แต่ราคาผักที่มีและไม่มี GAP ไม่แตกต่างกัน เกษตรกรที่มีตราสินค้ามักเป็นเกษตรกรรายใหญ่ ส่งมอบ
สินค้าไปยังร้านอาหาร โดยตรงด้วยรถที่ควบคุมอุณหภูมิ โดยราคาผักจะสูงกว่าราคาตลาดทั่วไป ในขณะที่
ผู้รวบรวมควรจัดหาผักที่มีความสด สะอาด รวมถึงเน้นความปลอดภัยด้านการปนเปื้อนยาฆ่าแมลงมากขึ้น โดย
ควรมีตรา GAP เพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ ซึ่งตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการร้านอาหาร ดังนั้น
ภาครัฐควรส่งเสริมเกษตรกรให้ปฏิบัติตาม GAP และให้ผักที่ได้รับการรับรองว่ามีคุณภาพดีมีราคาแตกต่างจาก
ผักที่คุณภาพต่ำๆ เพื่อเพิ่มมูลค่าผักสดสำหรับร้านอาหารที่เน้นผู้บริโภคที่ใส่ใจด้านสุขภาพและความปลอดภัย
และสามารถเพิ่มรายได้ทั้งโซ่อุปทานด้วย

สำหรับการจัดการวัตถุดิบคงคลังของร้านอาหารกรณีศึกษา ได้คัดเลือกวัตถุดิบที่มีมูลค่าสูงสุด ได้แก่
มะนาวเหลือง แต่พบว่ามะนาวเหลืองมีราคาที่สูงกว่าตามฤดูกาลแต่ไม่มีข้อมูลที่เพียงพอในการพยากรณ์ จึง
พยากรณ์ราคามะนาวเขียวซึ่งมีแนวโน้มไปในทางเดียวกัน พบว่าการพยากรณ์ราคาด้วยวิธีเชิงปริมาณนั้นไม่
เหมาะสม เนื่องจากมีปัจจัยหลายประการที่มีอิทธิพลต่อราคา ดังนั้น ผู้ประกอบการควรใช้ประสบการณ์
ประกอบการพิจารณาด้วย การจัดหามะนาวเหลืองนั้นได้เสนอ นโยบายที่พิจารณาราคาในแต่ละช่วงเวลาโดยใช้
เทคนิคโปรแกรมเชิงเส้นร่วมกับนโยบาย (s, S) เมื่อเปรียบเทียบกับนโยบายปัจจุบัน พบว่า นโยบายที่เสนอ
สามารถลดต้นทุนรวมประมาณ 7,051.56 บาท คิดเป็นร้อยละ 3.70 และยังคงรักษาระดับการให้บริการลูกค้าและ
อัตราการเดิมน้ำหนักเท่ากับร้อยละ 100

ลายมือชื่อนิติกร

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์หลัก