

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการจัดซื้อสินค้าของธุรกิจภัตตาคาร และศึกษาหาแนวทางการควบคุมการจัดซื้อสินค้าของธุรกิจภัตตาคาร

กลุ่มตัวอย่างธุรกิจภัตตาคารที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ คือ ภัตตาคารเจ็ททั้งเฮง ภัตตาคารนางนวล และร้านลาคาซ่า ใช้การศึกษาแบบการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยการสัมภาษณ์เชิงลึกประกอบกับแบบสัมภาษณ์กึ่งโครงสร้าง และการสนทนาในการเก็บรวบรวมข้อมูล

ผลการศึกษาการจัดซื้อสินค้าของธุรกิจภัตตาคารพบว่า มีการควบคุมการจัดซื้อสินค้าในด้านคุณภาพสินค้า ลักษณะเฉพาะของสินค้า ปริมาณสินค้าในการจัดซื้อสินค้า ผู้รับผิดชอบการจัดซื้อสินค้า วิธีการจัดซื้อสินค้า การตรวจรับสินค้า การเก็บรักษาและควบคุมสินค้าคงคลัง แต่ยังคงขาดการจัดทำเอกสารการควบคุมการจัดซื้อสินค้าในบางส่วน คือ เอกสารกำหนดลักษณะเฉพาะของสินค้า เอกสารการปฏิเสธสินค้า เอกสารบัตรสินค้า และ เอกสารบัตรประจำภาชนะสินค้า

จากผลการศึกษาด้านแนวทางการควบคุมการจัดซื้อสินค้า ได้วางแนวทางในการควบคุมออกเป็น 2 ส่วนคือ

1. การควบคุมกิจกรรมก่อนการจัดซื้อ คุณภาพของสินค้า ควรที่จะกำหนดจากความต้องการของลูกค้า การกำหนดลักษณะเฉพาะของสินค้า ควรใช้ตรา ยี่ห้อสินค้า และประสบการณ์ของผู้จัดการทั่วไปหรือผู้จัดการฝ่ายจัดซื้อ เป็นข้อมูลในการกำหนดลักษณะเฉพาะของสินค้า และควรทำการบันทึกลักษณะเฉพาะของสินค้าไว้เป็นลายลักษณ์อักษร ในส่วนของการกำหนดปริมาณสินค้าในการจัดซื้อ ควรที่จะได้รับการอนุมัติจากฝ่ายบริหารหรือหัวหน้าแผนกก่อนการจะทำการจัดซื้อ และธุรกิจภัตตาคารควรที่จะมีการฝึกอบรมพนักงานจัดซื้ออย่างต่อเนื่อง เพราะการจัดหาพนักงานจัดซื้อที่มีคุณสมบัติครบถ้วนตามความต้องการนั้นทำได้ยาก

2. การควบคุมกิจกรรมการจัดซื้อ การกำหนดวิธีการจัดซื้อควรพิจารณาถึงนโยบายของธุรกิจภัตตาคารเป็นสำคัญ และการคัดเลือกผู้ขายสินค้า ควรที่จะมีการจัดตั้งกรรมการในการคัดเลือก เพื่อให้ได้การตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ ในส่วนของการตรวจรับสินค้า การเก็บรักษาสินค้าและการควบคุมสินค้าคงคลัง พนักงานบัญชีควรที่จะมีส่วนร่วมในการตรวจสอบความถูกต้อง เพื่อลดการทุจริตและข้อผิดพลาด และควรให้ความสำคัญกับการจัดทำเอกสารต่างๆ ที่เกี่ยวข้องให้มากขึ้น

เพื่อความสมบูรณ์ของการควบคุมการจัดซื้อ ผู้วิจัยขอเสนอว่าควรที่จะมีการศึกษาหรือทำการวิจัย ในวิธีการจัดซื้อต่างๆและกลยุทธ์การต่อรองราคากับผู้ขาย เพื่อที่จะช่วยทำให้การควบคุมการจัดซื้อสินค้านี้มีประสิทธิภาพสูงสุดต่อไป

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 may 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.