



บทที่ 1

บทนำ

ในปัจจุบันอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องครัวที่ทันสมัย มีความต้องการสูงขึ้นตามสภาพการเติบโตทางเศรษฐกิจ ทั้งที่ใช้ในครัวบ้านและครัวโรงแรม ร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงพยาบาล และหน่วยงานต่างๆ โดยเฉพาะเครื่องครัวที่ผลิตด้วย Stainless Steel ได้รับความนิยมในทุกระดับเนื่องด้วยคุณสมบัติที่แข็งแรง ทนทาน สวยงาม และไม่เป็นสนิม ซึ่งเป็นคุณสมบัติเด่นของ Stainless Steel

อุตสาหกรรมการผลิตเครื่องครัว Stainless Steel ได้มีขึ้นในประเทศไทยเป็นเวลากว่า 20 ปี เพื่อผลิตสนองความต้องการต่อตลาดผู้บริโภคในระดับต่าง ๆ เช่น ครัวบ้านที่อยู่อาศัย ครัวร้านอาหารขนาดเล็ก และครัวสำหรับอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เช่น งานครัวโรงแรม งานครัวโรงพยาบาล งานครัวภัตตาคาร ซึ่งจะต้องใช้ อุปกรณ์หรือครุภัณฑ์ที่มีการออกแบบและสั่งผลิตเป็นพิเศษเพื่อให้ใช้งานได้ตามความต้องการของ พ่อครัว และ ตามประเภทของอาหารนั้นๆ เช่น ครัวอาหารจีน ครัวอาหารญี่ปุ่น อาหารไทย อาหารฝรั่ง เป็นต้น

ในช่วงทศวรรษที่ผ่านมา การพัฒนาของประเทศไทยโดยเฉพาะ ด้านการท่องเที่ยว การเติบโตทางเศรษฐกิจ ได้เติบโตอย่างรวดเร็วมาก มีผลให้ความต้องการใช้ ครุภัณฑ์ เครื่องครัว Stainless Steel มีความต้องการสูงตามไปด้วย การแข่งขันเพิ่มสูงมากขึ้น องค์กรที่ทำธุรกิจในด้านเครื่องครัว จะต้องพัฒนาตัวเองในทุกๆ ด้าน ทั้งด้านการตอบสนองความต้องการของลูกค้า การส่งมอบให้ทันเวลา คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และที่สำคัญต้นทุนการผลิตจะต้องสามารถแข่งขันได้ และอยู่รอดได้

ในอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องครัว สำหรับตลาดระดับสูง เพื่อสนองความต้องการของลูกค้ากลุ่ม โรงแรมชั้นหนึ่ง ภัตตาคาร โรงพยาบาลใหญ่ ๆ รวมถึง ร้าน Convenience Store ลักษณะของธุรกิจ จะเป็นงานสั่งทำใช้เฉพาะงานนั้นๆ ลักษณะเช่นนี้ มีผลทำให้การวางแผนการผลิต การจัดการระบบพัสดุคงคลังยุ่งยาก ซึ่งมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตที่จะสูงขึ้นด้วย สิ่งเหล่านี้จึงเป็นเหตุจูงใจให้ผู้วิจัยทำการศึกษาถึงปัญหาต่างๆ ที่มีผลต่อระบบโครงสร้างต้นทุน ในโรงงานตัวอย่าง เพื่อเป็นข้อมูลในการค้นคว้าวิจัยและดำเนินการ ในการวางแผนการผลิตและควบคุมต้นทุนในอุตสาหกรรมการผลิตเครื่องครัว และจากการสำรวจข้อมูลในโรงงานตัวอย่าง พบว่า

1. ลักษณะผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจะใช้ในงานครัวขนาดใหญ่ เช่น ครัวสายการบิน ครัวโรงแรม ครัวภัตตาคาร ศูนย์อาหาร เป็นต้น โดยเริ่มจากการออกแบบ เลือกใช้ ชนิดของเครื่องครัว การจัดวางรูปแบบผังงาน การวางตำแหน่งที่เหมาะสม และระบบสาธารณูปโภค ให้สอดคล้องกันเพื่อให้เป็นระบบครัวที่มีประสิทธิภาพ และตรงตามความต้องการของลูกค้า ดังนั้น ชนิดการใช้ประเภทของผลิตภัณฑ์ จะขึ้นอยู่กับประเภทของห้องครัว กลุ่มลูกค้า และสถานที่ ซึ่งมีความหลากหลายค่อนข้างสูง

2. รูปแบบผลิตภัณฑ์

สามารถแบ่งได้ 2 กลุ่มใหญ่ๆ คือ

2.1 อุปกรณ์สำเร็จรูปสั่งนำเข้า (Import Item) ได้แก่

- อุปกรณ์เตรียมอาหาร เช่น Food Cutter / Slicer , Vegetable Washers
- อุปกรณ์ทำอาหาร เช่น เตาอบ (Oven) Friers , Steamer Cooker
- อุปกรณ์ทำขนมปัง เช่น Bake Oven , Bread Slicer , Water Cooler
- อุปกรณ์ทำเครื่องดื่ม เช่น Soft Drink , Juice Dispenser , Coffee M/C
- อุปกรณ์ทำความสะอาด เช่น Dishwasher Automatic
- อุปกรณ์พิเศษ เช่น Vacuum Packing Machine , Oil Filter

2.2 อุปกรณ์ผลิตภายในโรงงาน (Local Made) ได้แก่อุปกรณ์ที่เสริมร่วมกับ

อุปกรณ์ (Import) เพื่อให้เข้าชุดที่สมบูรณ์ เช่น

- อุปกรณ์เตรียมอาหาร เช่น ชุดผสมอาหาร โต๊ะ Sink Shelf
 - อุปกรณ์ทำอาหาร เช่น เตาแก๊ส เตาไฟฟ้า เตาครัวจีน
 - อุปกรณ์อุ่นอาหาร เช่น Food warmer ตู้แช่อาหาร
 - อุปกรณ์ประกอบ (Assessory) เช่น Hood ครอบควัน ชุดดักไขมัน Food Counter Cashier Counter Salad Bar Show Case และอุปกรณ์อื่นๆ
- อีกหลายชนิดขึ้นกับแต่ละลักษณะงานครัว และความต้องการของลูกค้า

3. การตลาดและกลุ่มลูกค้า

กลุ่มตลาดเป้าหมาย คือ ลูกค้ากลุ่มโรงแรมชั้นนำระดับ 5 ดาว ภัตตาคาร ศูนย์อาหาร โรงพยาบาล คลับเฮ้าส์ Convenience Store

วัตถุประสงค์

1. เพื่อลดต้นทุนการผลิต

ขอบเขตงานวิจัย

1. ศึกษาเฉพาะต้นทุนการผลิตในโรงงานตัวอย่างเท่านั้น

ขั้นตอนงานวิจัยและดำเนินงาน

1. สํารวจงานวิจัยและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง
2. ศึกษาและรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพทั่วไปของโรงงาน
3. ศึกษากระบวนการ การสั่งการ การผลิต การควบคุม การนำข้อมูลไปใช้ การคิดต้นทุนในระบบปัจจุบัน

ระบบปัจจุบัน

4. ศึกษา ปัญหาที่เกี่ยวข้องกับการคิดต้นทุนในโรงงาน ในเรื่อง
 - ระบบวัสดุคงคลัง
 - ระบบเอกสาร (สารสนเทศ)
 - ระบบการวางแผนและการควบคุมการผลิต
5. กำหนดแนวทางในการปรับปรุงระบบต้นทุน และงานที่เกี่ยวข้อง
 - ระบบวัสดุคงคลัง
 - ระบบเอกสาร (สารสนเทศ)
 - ระบบการวางแผนและการควบคุมการผลิต
6. เริ่มทดลองปรับปรุงตามแนวทางที่วางไว้
7. จัดทำแผนงานลดต้นทุนการผลิต และเริ่มดำเนินการ
8. เริ่มจัดทำระบบต้นทุน ดังนี้
 - ระบบต้นทุนมาตรฐาน Standard Cost
 - ระบบต้นทุนงานสั่งทำ Customer Made Cost
9. เปรียบเทียบต้นทุนการผลิต ก่อนปรับปรุงและหลังปรับปรุง
10. จัดทำโปรแกรมคอมพิวเตอร์ ช่วยในการคิดคำนวณต้นทุนการผลิต

11. จัดทำระบบควบคุมต้นทุนการผลิตด้วย T-Account
12. สรุประบบงานพัฒนาระบบต้นทุนการผลิต และงานที่เกี่ยวข้อง พร้อมข้อเสนอแนะ
13. จัดทำรูปเล่มวิทยานิพนธ์

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากงานวิจัย

1. เป็นการจัดสร้างมาตรฐานของระบบต้นทุน ทั้งต้นทุนมาตรฐาน Standard Cost และต้นทุนงานสั่งทำ สำหรับงาน Customer Made
2. เป็นแนวทางในเรื่อง การวางแผนและควบคุมการผลิต เพื่อควบคุมการสูญเสียในด้านการผลิต และวัดผลถึงประสิทธิภาพการทำงานโดยใช้ ข้อมูลเรื่องต้นทุนเป็นเกณฑ์วัด
3. ใช้เอกสารและสารสนเทศในการบันทึกข้อมูล และการไหลของข้อมูลที่เกิดขึ้นอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อนำไปคิดคำนวณต้นทุน และใช้ในงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ
4. เป็นแนวทางในการลดและควบคุมต้นทุนการผลิต
5. เพื่อเพิ่มศักยภาพในการแข่งขันกับคู่แข่งในวงการการผลิตเครื่องครัว
6. สามารถให้ข้อมูลแก่ผู้บริหารได้ เพื่อใช้ในการวางแผน ควบคุม วิเคราะห์ และตัดสินใจอย่างมีประสิทธิภาพ
8. ช่วยให้การบริหารองค์กรมีประสิทธิภาพมากขึ้น
9. เป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ เพื่อนำไปประยุกต์ใช้ในงานวิจัยด้านอื่นๆต่อไป



การสำรวจงานวิจัย

จันทร์เพ็ญ อนุรัตน์านนท์ , 2535

วิทยานิพนธ์ ได้นำเสนอระบบสารสนเทศเพื่อการควบคุมต้นทุนการผลิต ในอุตสาหกรรมเครื่องประดับ การออกแบบระบบเอกสารเพื่อบันทึกข้อมูลด้านการผลิต เพื่อนำเสนอไปยังผู้บริหารเพื่อประโยชน์ในการวางแผน และตัดสินใจเรื่องการควบคุมต้นทุนการผลิต

พรชัย อรรถปริยางกูร , 2529

ได้นำเสนอแนวทาง การใช้ต้นทุนมาตรฐานในการควบคุมต้นทุนการผลิตในอุตสาหกรรมการผลิตพรม โดยใช้ข้อมูลทางบัญชีมากำหนดเป็นต้นทุนมาตรฐานในการผลิต เพื่อใช้เป็นข้อมูลเปรียบเทียบ กับต้นทุนที่เกิดขึ้นจริง แล้วนำมาวิเคราะห์ผลแตกต่างที่เกิดขึ้น เพื่อหาสาเหตุของความแตกต่างนั้นแล้วดำเนินการแก้ไขได้อย่างทันท่วงที ช่วยให้ผู้บริหารได้ทราบถึงข้อบกพร่องในการดำเนินงานอย่างรวดเร็ว

พลชัย ลิ้มภูวิวัฒน์ , 2533

ได้สรุปถึง ปัจจัยด้าน ต้นทุน กับ คุณภาพ ที่มีผลต่อการอยู่รอดของธุรกิจ และการจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อการลดและนำมาควบคุมต้นทุน ซึ่งจำเป็นต้องอาศัยการจดบันทึกข้อมูลการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็วถูกต้อง

ปิยะภรณ์ ธนังธีรพงษ์ , 2536

วิทยานิพนธ์นี้ได้กล่าวถึง การนำระบบสารสนเทศมาใช้ในการควบคุมต้นทุนการผลิต คัลต์ซ์โดยได้กล่าวถึงการนำระบบเอกสารมาใช้บันทึก ข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับเรื่องต้นทุนการผลิต การนำข้อมูลที่ได้เรื่องต้นทุนมาตรฐาน ไปใช้ในการควบคุมการผลิตคัลต์ซ์

มกริน สุตันตปฤดา , 2538

วิทยานิพนธ์นี้ได้กล่าวถึง การศึกษาระบบการบริหารการผลิต สำหรับโรงงานผลิตชิ้นส่วนอะไหล่ชนิดพลาสติก ในด้านการวางแผนการผลิต การจัดองค์กร และ ระบบสารสนเทศที่ใช้ในการทำงาน และการใช้ระบบต้นทุนในการควบคุมผลการดำเนินงาน

✓ อู๋ ยี่ กานต์สมเกียรติ , 2532

ได้ศึกษาถึงระบบข้อมูลต้นทุนการผลิตในอุตสาหกรรมแห อวน เพื่อนำมาใช้ในการควบคุมต้นทุน โดยได้มีการปรับปรุงระบบงานเอกสาร การจัดเก็บข้อมูล แล้วนำมาจัดทำโครงสร้างต้นทุน เป็นระบบต้นทุนมาตรฐาน เพื่อให้เป็นข้อมูลพื้นฐานแก่ผู้บริหารในการควบคุมติดตามต้นทุนการผลิตที่เกิดขึ้นจริง

สิริชัย โง้วกาญจนนาค , 2535

ได้นำเสนอระบบสารสนเทศแก่ผู้บริหาร สำหรับการควบคุมการผลิตในอุตสาหกรรมของเด็กเล่น เพื่อให้การบริหารงานของฝ่ายผลิต ทั้งงานวางแผน การควบคุม การจัดองค์กร การจัดคนเข้าทำงาน เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพโดยเปรียบเทียบระหว่าง ก่อนและหลังการปรับปรุง ซึ่งจากการวิจัยทำให้ผู้บริหารมีความพึงพอใจ

Gordon B.Davis , 1988

ได้สรุปถึง การบริหารระบบสารสนเทศ กระบวนการในการตัดสินใจ โครงสร้างของระบบข้อมูล การวางแผนและควบคุม การจัดองค์กรและการบริหารองค์กร โดยใช้ระบบสารสนเทศ ในการพัฒนาและดำเนินการอย่างมีประสิทธิภาพ

Thomas S. Dudick , 1962

ได้กล่าวถึงการได้มาของข้อมูลเรื่องต้นทุนที่ถูกต้อง และวิธีการที่จัดการข้อมูล การจัดสรรค่าใช้จ่ายการผลิต วิธีการจัดทำต้นทุนมาตรฐาน การวิเคราะห์ค่าความแตกต่างระหว่างค่าที่เกิดขึ้นจริงกับค่ามาตรฐาน เพื่อหาสาเหตุ มาใช้ในการประเมินผลและควบคุมต้นทุน และยังได้กล่าวถึงเนื้อหาด้านงานวัสดุคงคลังที่มีผลต่อระบบต้นทุน

John .J.W.Neuner , 1977

ได้อธิบายถึง วิธีการนำข้อมูลที่ได้จากบัญชีต้นทุน มาใช้ในงานอุตสาหกรรม ในรูปแบบการวิเคราะห์ด้านต่างๆ เช่น การคิดต้นทุนการผลิตโดยพิจารณาถึง วัตถุดิบ แรงงาน และค่าใช้จ่ายการผลิต การคิดคำนวณต้นทุนมาตรฐาน การวางแผน และการควบคุมต้นทุนอย่างมีหลักเกณฑ์