

ความสำคัญและลักษณะการจัดซื้อที่ดีของร้านอาหาร



ความสำคัญของการจัดซื้อ

การจัดซื้อ (Purchasing) เป็นระบบการดำเนินการจัดหาสินค้าและวัสดุอุปกรณ์ต่างๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของธุรกิจ โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะจัดซื้อให้ได้สินค้าและวัสดุอุปกรณ์ที่ตรงตามความต้องการมากที่สุด ให้มีคุณภาพดีมีราคาต่ำหรือเป็นราคาที่เหมาะสมและสามารถจัดซื้อสินค้ามาในเวลาที่เหมาะสม และสอดคล้องกับเวลาที่จะนำไปใช้ประโยชน์

การจัดซื้อเป็นระบบที่มีความสำคัญระบบหนึ่งสำหรับงานภัตตาคาร ภัตตาคารที่มักพบปัญหาของอาหารหมดหรืออาหารไม่พอย่อมเป็นผลมาจากการวางแผนและความสามารถในการจัดซื้อไม่ดี นอกจากจะขึ้นกับทักษะและเทคนิคการประกอบอาหารแล้ว ยังขึ้นอยู่กับปัจจัยสำคัญ คือ คุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร คุณภาพอาหารจึงเป็นเรื่องสำคัญมาก ผู้บริโภคและผู้ให้บริการในปัจจุบันให้ความสำคัญในการเลือกอาหารที่มีคุณภาพดีมากที่สุด และเมื่อดำเนินการสั่งซื้อสินค้าที่เหมาะสมแล้วมีกระบวนการที่จะให้มั่นใจได้ว่าสินค้ามีคุณภาพตรงตามต้องการ จึงจำเป็นที่จะต้องมีการตรวจนับ การเก็บรักษา ตลอดจนการเบิกจ่ายที่จะเอื้อให้สินค้าที่พยายามจัดหาให้มีคุณภาพเหมาะสมที่สุดเมื่อนำไปใช้งาน

สาเหตุที่ทำให้ระบบการจัดซื้อสำหรับงานภัตตาคารมีความสำคัญแตกต่างไปจากธุรกิจประเภทอื่นๆ

การจัดซื้อสำหรับงานภัตตาคารแม้ว่าจะมีวัตถุประสงค์และกระบวนการที่คล้ายคลึงกับการจัดซื้อสำหรับธุรกิจประเภทอื่นก็ตาม แต่การจัดซื้อสำหรับงานภัตตาคารมีความยุ่งยากซับซ้อน และยากต่อการวางแผน การดำเนินการและการควบคุมมากกว่า เนื่องจากธุรกิจภัตตาคารมีลักษณะพิเศษที่แตกต่างจากธุรกิจบริการหรือ ธุรกิจการผลิตอื่นดังต่อไปนี้

1. อาหาร ซึ่งเป็นสินค้าหลักสำหรับการบริการของภัตตาคาร ย่อมแสดงให้เห็นว่าการจัดเกี่ยวกับอาหารต้องดำเนินการให้เหมาะสม ต้องจัดซื้อมาให้ในปริมาณที่พอดี และจะต้องมีการเก็บรักษาที่ดีจนกว่าจะ

นำไปให้บริการแก่ลูกค้า อาหารที่เสิร์ฟมีผลต่อคุณภาพของอาหารและต้นทุนการดำเนินงานดังที่ได้กล่าวมาแล้ว

2. การพยากรณ์หรือประมาณการเกี่ยวกับธุรกิจบริการอาหารให้ถูกต้องทำได้ยาก ยอดจำหน่ายอาหารแต่ละวันแม้แต่ละชั่วโมงมีการแปรผันมากและมีปัจจัยที่เกี่ยวข้องหลายประการ บางวันผู้ใช้บริการมาก บางวันผู้ใช้บริการน้อย เมื่อผู้ใช้บริการน้อยจนยากต่อการวางแผนการให้บริการรวมทั้งการจัดบุคลากรที่ให้บริการได้เหมาะสม

3. อาหารที่ให้บริการมีความหลากหลาย และมีจำนวนมาก ดังนั้นการวางแผนการดำเนินงานของกิจการภัตตาคารจึงจำเป็นต้องมีรายละเอียดและรัดกุมเพียงพอที่จะสามารถจัดอาหารได้ตามที่ผู้ใช้บริการต้องการ

4. ธุรกิจอาหารในแต่ละวันมีวัฏจักรของการดำเนินงานที่สั้น แต่สำหรับงานภัตตาคาร ผู้ใช้บริการทุกคนต้องการการบริการที่รวดเร็ว อาหารที่ปรุงเสร็จใหม่ๆ ร้อนๆ จะต้องรีบนำไปบริการทันที อาหารที่ปรุงแล้วจะต้องมีคุณภาพตามกำหนด นอกจากนี้ การจัดทำข้อมูลหรือการทำบัญชีต่างๆ ต้องทำวันต่อวันหรืออย่างน้อยอาทิตย์ละครั้ง เพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องครบถ้วน รวดเร็วต่อการดำเนินการเพื่อที่จะได้แก้ไขทันเมื่อมีปัญหา

5. ธุรกิจบริการอาหารมักมีต้นทุนคงที่ ในสัดส่วนที่สูงเมื่อเปรียบเทียบกับต้นทุนแปรผัน เช่น ค่าเช่าสถานที่ ซึ่งเป็นต้นทุนคงที่ คือไม่ว่าจะมีผู้มาใช้บริการมากน้อยเพียงใดก็ต้องจ่ายค่าเช่าสถานที่ในอัตราที่คงที่

6. ธุรกิจร้านอาหารทั่วไปมักจะมีการจัดการผลิตและการบริการเป็นแผนกย่อยๆ ตามชนิดของอาหาร เช่น ในภัตตาคารแห่งเดียวกันอาจมีทั้งห้องอาหารไทย ห้องอาหารจีน ห้องอาหารญี่ปุ่น ห้องอาหารยุโรป

7. ธุรกิจอาหารต้องเกี่ยวข้องกับผู้ใช้บริการจำนวนมาก และปริมาณการขายแต่ละรายมีมูลค่าที่น้อยมาก การที่จะต้องเกี่ยวข้องกับลูกค้าจำนวนมากก็ย่อมหมายความว่าทางภัตตาคารมีภาระที่จะต้องดูแลอำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้า



ลักษณะของการจัดซื้อที่ดี

1. มีขั้นตอนที่ชัดเจน รู้ว่าจะต้องทำอะไร ใครเป็นผู้รับผิดชอบในการอนุมัติ ทำให้ง่ายต่อการปฏิบัติงานและการควบคุมการทำงานของบุคลากรทุกคน
2. มีระบบข้อมูลที่สามารถตรวจสอบและควบคุมได้ง่าย เนื่องจากการจัดซื้อเป็นกระบวนการที่จะต้องดำเนินการอยู่ตลอดเวลา แต่ละชนิดมีคุณสมบัติและรายละเอียดที่แตกต่างกัน
3. สอดคล้องกับแผนการดำเนินงานหรือความจำเป็นที่จะต้องใช้ประโยชน์ โดยจะต้องมีปริมาณที่พอดี ไม่มากจนมีอาหารเหลือเก็บจำนวนมากหรือมีอาหารน้อยเกินไปจนอาหารไม่พอ

อ้างอิง

<http://www.library.uru.ac.th/bookonline/Books/SER06/topic8/linkfile/print5.htm>