

บทที่ 1

บทนำ

ความเป็นมา และความสำคัญของปัญหา

อาหารถือเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ที่จำเป็นต่อการดำรงชีวิตของมนุษย์ไม่ว่าเศรษฐกิจจะเจริญรุ่งเรืองหรือตกต่ำอย่างไรธุรกิจร้านอาหารมักจะได้รับผลกระทบน้อยที่สุด ในปัจจุบันรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนเปลี่ยนแปลงไป อีกทั้งเวลากลายเป็นข้อจำกัดในการดำเนินชีวิตทำให้พฤติกรรมต่าง ๆ ในแต่ละวันต้องมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับข้อจำกัดดังกล่าว รวมถึงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารก็มีการเปลี่ยนแปลงไปเช่นกัน รูปแบบการดำเนินชีวิตที่มีการปรับเปลี่ยนให้เข้ากับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป ทำให้การบริโภคอาหารนอกบ้านมีแนวโน้มสูงขึ้น นอกจากนี้สภาพแวดล้อมที่มีมลภาวะ และความเครียดที่มากขึ้นทำให้ผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมาก

วิทยาลัยดุสิตธานีได้จัดจำหน่ายอาหาร และเครื่องดื่มที่เหมาะสมกับความต้องการของทุกคนในครอบครัว และมีหลักสูตรการเรียนการสอนไว้สำหรับบุคคลทั่วไปที่สนใจที่จะเรียนรู้การประกอบอาหารซึ่งใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติที่ผ่านการคัดสรรอย่างดี และมีคุณภาพซึ่งปัจจุบันมาจาก 2 แหล่ง คือวัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ และวัตถุดิบที่ผลิตขึ้นเองภายในประเทศ ซึ่งจากประสบการณ์การทำงานฝ่ายจัดซื้อของวิทยาลัยดุสิตธานี ทำให้ผู้เขียนเล็งเห็นว่าต้นทุนโดยรวมมีมูลค่าที่สูงมาก ไม่ว่าจะเป็นต้นทุนวัตถุดิบ การขนส่ง ปัญหาจากความสด และคุณภาพของวัตถุดิบ ดังนั้น ผู้เขียนจึงมองปัญหาว่าทำอย่างไรถึงจะทำให้ต้นทุนเหล่านี้ลดลง แต่ยังคงประสิทธิภาพในการบริหารงาน

จากข้อมูลเหล่านี้วิทยาลัยดุสิตธานี จึงหันมาปรับปรุงเรื่องการบริหารซัพพลายเออร์ใหม่ โดยทำการศึกษาใหม่ และนำแนวคิดกระบวนการลำดับชั้นเชิงวิเคราะห์ (Analytic Hierarchy Process: AHP) เข้ามาทดลอง เพื่อเป็นเครื่องมือช่วยในการทดลองวิเคราะห์ข้อมูลได้ชัดเจนและนอกจากนี้ยังทำให้เกิดผลลัพธ์ที่ดีอีกด้วย

นอกจากนี้ผู้เขียนเห็นว่าการจ้างงานจาก Outsource นี่ถือเป็นกิจกรรมที่ต้องใช้ทรัพยากรจำนวนมากในการดำเนินการไม่ว่าจะเป็นสารสนเทศที่ทันสมัย เพื่อสามารถสนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ทั้งต้นทุนถูกกว่าการจัดการเอง การบริหารเวลา ความสะดวก รวมถึงง่ายต่อการติดต่อตามคำสั่งซื้อ ซึ่งสิ่งที่กล่าวมาข้างต้นนี้ จะต้องใช้เงินลงทุน และมีค่าใช้จ่ายสูงในการดำเนินงานหากวิทยาลัยดำเนินการเอง ซึ่งจะทำให้ต้นทุนยิ่งสูงขึ้น

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อหาปัจจัยที่ใช้ในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นของวิทยาลัยดุสิตธานีและเปรียบเทียบหาลำดับความสำคัญของปัจจัยนั้น
2. เพื่อคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นของวิทยาลัยดุสิตธานี โดยคัดเลือกบริษัทที่เหมาะสมที่สุด
3. เพื่อลดต้นทุนให้กับวิทยาลัยดุสิตธานี

ขอบเขตของการวิจัย

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา การวิจัยนี้เป็นการศึกษาเพื่อหาคำตอบเกี่ยวกับ
 - 1.1 ปัจจัยและลำดับความสำคัญของปัจจัยที่วิทยาลัยดุสิตธานีจะใช้ในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นจำนวน 5 บริษัท ที่เสนอการบริการทั้งในส่วน of วัตถุดิบที่ผลิตภายในประเทศ และวัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ
 - 1.2 บริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นที่เหมาะสมที่สุดที่วิทยาลัยดุสิตธานีเลือกใช้บริการ
2. ขอบเขตด้านประชากรและพื้นที่ การวิจัยครั้งนี้ใช้วิทยาลัยดุสิตธานีเป็นกรณีศึกษา โดยใช้การสัมภาษณ์ร่วมกับแบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้เชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารญี่ปุ่นของวิทยาลัยดุสิตธานี กรุงเทพฯ และวิทยาลัยดุสิตธานี ศูนย์เมืองพัทยา จำนวนรวม 7 คน

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. มีความรู้ความเข้าใจ ตลอดจนถึงแนวทาง และหลักเกณฑ์ในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่น โดยใช้หลักการแนวคิดทฤษฎี Analytic Hierarchy Process (AHP)
2. สามารถนำแนวทาง และหลักการไปพัฒนาในการคัดเลือกบริษัทซัพพลายเออร์วัตถุดิบอาหารญี่ปุ่นให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น ทั้งนี้สามารถนำไปประยุกต์ให้เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจประเภทห้องอาหารภายในเครือโรงแรมดุสิตธานีได้ในอนาคต
3. สามารถลดต้นทุนวัตถุดิบที่ผลิตภายในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ
4. ประโยชน์ทางด้านอำนาจการต่อรองกับซัพพลายเออร์ สำหรับวัตถุดิบที่นำเข้าจากต่างประเทศ

นิยามคำศัพท์เฉพาะ

ซัพพลายเออร์ คือ คนหรือองค์กรที่จัดหาสินค้าบริการให้กับธุรกิจ

มหาวิทยาลัยบูรพา
Burapha University