

ความสัมพันธ์ของคุณภาพสารสนเทศทางบัญชีกับประสิทธิภาพ
ในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร
THE RELATIONSHIP OF ACCOUNTING INFORMATION QUALITY AND THE
EFFECTIVENESS IN CONTROLLING FOOD AND BEVERAGE COSTS IN THE HOTELS
LOCATED IN BANGKOK

ณัฐธยาน์ อธิรัฐจิรัชัย *

Nattaya Atiratjirachai

พัชรภรณ์ ใจบุญมา **

Phatcharaporn Jaiboonma

นิตญา ก่อมขุนทด ***

Nittaya Komkhuntod

(Received : February 10, 2019, Revised : May 22, 2019, Accepted : June 2, 2019)

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาคุณภาพสารสนเทศทางการบัญชีที่ใช้ในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร 2) ศึกษาประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร และ 3) ศึกษาความสัมพันธ์ของคุณภาพสารสนเทศทางการบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัยครั้งนี้ คือ ผู้บริหารในแผนกอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร จำนวน 400 คน เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัยคือแบบสอบถาม และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ค่าความถี่ ค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพของสารสนเทศทางบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนโดยการทดสอบด้วยการวิเคราะห์แบบถดถอยพหุคูณ (Multiple Regression Analysis)

* อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี คณะบัญชีและวิทยาการจัดการ วิทยาลัยเซาธ์อีสท์บางกอก,

e-mail : nattaya@southeast.ac.th

** อาจารย์ประจำสาขาวิชาการบัญชี คณะบัญชีและวิทยาการจัดการ วิทยาลัยเซาธ์อีสท์บางกอก,

e-mail : phatcharaporn@southeast.ac.th

*** อาจารย์ประจำกลุ่มงานวิจัยและบริการวิชาการ วิทยาลัยเซาธ์อีสท์บางกอก,

e-mail : nittaya_g@southeast.ac.th

ผลการวิจัยดังนี้ 1) คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีที่ใช้ในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร โดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจมีระดับมากที่สุด เป็นข้อมูลที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ดี รองลงมา คือด้านการเปรียบเทียบข้อมูลเกี่ยวกับสามารถนำข้อมูลการเปรียบเทียบไปใช้ประโยชน์ได้ดี และด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลาเป็นข้อมูลที่ได้รับตรงตามเวลาที่กำหนด 2) ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร โดยรวมอยู่ในระดับมาก โดยความคิดเห็นเกี่ยวกับด้านการควบคุมการสั่งซื้อมีระดับมากที่สุดที่ปริมาณการสั่งซื้อในแต่ละครั้งมีความเหมาะสม รองลงมาคือด้านการควบคุมการรับของที่ปริมาณของวัตถุดิบที่ได้รับ ถูกต้อง ตรงตามใบสั่งซื้อ ด้านการควบคุมการเบิกจ่ายเกี่ยวกับมีแบบฟอร์มการเบิกจ่ายวัตถุดิบ และด้านการควบคุมการเก็บรักษาเกี่ยวกับสภาพของเครื่องมือ อุปกรณ์ ในห้องเก็บรักษา มีความสะอาด และสามารถตรวจสอบวัตถุดิบคงเหลือได้ และ 3) ผลการวิเคราะห์หาความสัมพันธ์ พบว่า คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีมีความสัมพันธ์กับประสิทธิภาพในการควบคุมการสั่งซื้ออาหารและเครื่องดื่ม ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติเท่ากับ 0.05

คำสำคัญ : สารสนเทศทางการบัญชี ต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหาร

Abstract

This research was aimed to 1) investigate the accounting information quality used to control food and beverage costs of hotels in Bangkok; 2) to examine the effectiveness of controlling food and beverage costs of hotels in Bangkok and 3) to examine the relationship of accounting information quality and effectiveness in controlling food and beverage costs of hotels in Bangkok. The samples used in this research were the executives in the food and beverage department managers of the hotels in Bangkok areas. The number of sample were calculated from the Yamane formula and then selected by multi-stage sampling. The research instrument was the questionnaire, and data obtained from the questionnaires were analyzed using descriptive statistics in terms of frequency, percentage, mean, and standard deviation. To find out the relationship between the quality of accounting information and the ability to control costs and effectiveness in controlling food and beverage costs was multiple regression analysis was calculated.

The results revealed the following. Firstly, overall the quality of accounting information used to control food and beverage costs of hotels in Bangkok was at the high level. That is, the use of information for decision making is the at highest level and it can respond well to needs, followed by the comparison of information that can be used to compare data to be useful and timely information is information that has been received on time. Secondly, overall the effectiveness in controlling the costs of food and beverages of hotels in Bangkok was at the high level when the order control was at the highest level; each order quantity is appropriate, followed by the control of receiving goods; the amount of raw materials received is correct in accordance with the purchase order; the control of the disbursement of raw material with disbursement forms and the storage control regarding the conditions of the equipment in the storage room are clean and the raw materials can be monitored. Thirdly, the results of the analysis of the relationship between the quality of accounting information and the effectiveness in controlling the cost of food and beverages in hotels in Bangkok revealed that the quality of accounting information is related to the effectiveness in controlling the purchase of food and beverages at the statistical significance level of 0.05.

Keywords : Accounting information, Food and beverage costs, The Effectiveness in controlling food

บทนำ

ประเทศไทยมีการส่งเสริมการท่องเที่ยวมาโดยตลอด ทำให้ธุรกิจโรงแรมมีการขยายตัวมากขึ้น ในการดำเนินงานธุรกิจผู้บริหารของธุรกิจโรงแรมต้องมีการควบคุมต้นทุนภายในโรงแรมทุกส่วนงาน อาทิ การบริการที่พัก สถานที่ออกกำลังกาย ห้องสำหรับจัดสัมมนาอบรม นอกจากนี้ยังมีบริการเรื่องของอาหารและเครื่องดื่มให้กับผู้ที่มาใช้บริการในการเปิดห้องพัก การสัมมนาอบรม แผนกอาหารและเครื่องดื่มของธุรกิจโรงแรมสามารถสร้างรายได้ให้กับธุรกิจโรงแรมเป็นอันดับ 2 รองจากค่าห้องพัก โดยมีสัดส่วนร้อยละ 0-60 ในขณะที่ค่าที่พักสร้างรายได้ประมาณร้อยละ 35-80 (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อย, 2553) ผู้จัดการหรือผู้บริหารในแผนกนี้จึงต้องพยายามควบคุมต้นทุนให้อยู่ระดับที่กำหนดซึ่งประมาณร้อยละ 40 โดยการควบคุมต้นทุนแต่ละขั้นตอนของการจัดซื้อจรรยาบรรณการปรุงอาหารเสร็จเพื่อนำอาหารออกให้ลูกค้า

ผลประกอบการของแผนกอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรม ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัย เช่น ฤดูกาลการท่องเที่ยว จำนวนแขกที่เข้าพัก การนำเสนอรายการอาหารและเครื่องดื่ม การส่งเสริมการขาย การเปลี่ยนแปลงยอดขาย การบริการ ค่าใช้จ่ายประจำสูง จำนวนพนักงานมากเกินไป มีวัตถุดิบเน่าเสียได้ง่ายมากขาดการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ตั้งราคาขายไม่เหมาะสม และอาจจะได้รับอิทธิพลจากปัจจัยภายนอกที่นอกเหนือการควบคุม เช่น สภาวะเศรษฐกิจ สังคม การเมือง ท่าเลที่ตั้ง และค่านิยมของลูกค้าอื่นนอกจากนี้ สาเหตุที่ทำให้ต้นทุนอาหารสูงซึ่งสรุปได้ 10 ประเด็น (สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย - ญี่ปุ่น), 2553) คือ 1) การวางแผนรายการอาหาร 2) การจัดซื้อวัตถุดิบ 3) การตรวจรับสินค้า 4) การจัดเก็บสินค้า 5) การเบิกจ่ายสินค้า 6) การควบคุมด้านเอกสาร 7) กระบวนการจัดเตรียมวัตถุดิบ 8) การปรุงอาหาร 9) การขาย และ 10) การให้บริการลูกค้า ระบบสารสนเทศทางบัญชีเป็นสิ่งที่มีความสำคัญ และมีค่าต่อการตัดสินใจเพราะเป็นสิ่งที่เพิ่มพูนความรู้ ทำให้สามารถคาดการณ์ถึงสิ่งต่าง ๆ ในอนาคตได้อย่างถูกต้องมากยิ่งขึ้น และยังช่วยลดความไม่แน่นอน ให้แก่ผู้ทำการตัดสินใจ โดยทำให้การตัดสินใจมีประสิทธิภาพอย่างมากขึ้น

การแก้ไขปัญหาในการควบคุมต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่ม ผู้บริหารต้องมีการวางแผน โดยการใช้ระบบสารสนเทศเข้ามาช่วยในการดำเนินการเพื่อความสะดวก และรวดเร็วในการตรวจสอบ เข้ามาช่วยในการตัดสินใจ การวางแผน การประเมินผลการดำเนินงานและนำมาวางกลยุทธ์ในการดำเนินงานของธุรกิจ ผู้วิจัยจึงสนใจที่จะศึกษาหาความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพของสารสนเทศทางบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. ศึกษาคุณภาพสารสนเทศทางการบัญชีที่ใช้ในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร
2. ศึกษาประสิทธิภาพของการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร
3. ศึกษาความสัมพันธ์ของคุณภาพสารสนเทศทางการบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร

การทบทวนวรรณกรรม

1. แนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพระบบสารสนเทศทางการบัญชี

อุทัยวรรณ จรุงวิภู (2550) กล่าวว่าระบบสารสนเทศเป็นสิ่งที่มีความสำคัญและมีค่าต่อการตัดสินใจเพราะเป็นสิ่งที่ช่วยเพิ่มพูนความรู้ ทำให้สามารถคาดการณ์ถึงสิ่งต่าง ๆ ในอนาคตได้อย่างถูกต้องมากยิ่งขึ้นและยังช่วยลดความไม่แน่นอนให้แก่ผู้ทำการตัดสินใจ สารสนเทศที่มีคุณภาพควรมีลักษณะที่สำคัญ คือ

- การตัดสินใจ (Relevance) สารสนเทศที่ดีจะต้องสามารถตอบสนองต่อความต้องการของผู้ใช้ที่จะนำไปใช้ในการตัดสินใจได้ กล่าวคือ จะต้องมีความเกี่ยวข้องกับเรื่องที่ใช้จะต้องตัดสินใจ เพราะหากมีสารสนเทศอยู่มากมายแต่ไม่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้ หรือไม่เกี่ยวข้องกับเรื่องที่จะต้องตัดสินใจก็ย่อมไม่มีประโยชน์หรือมีค่าต่อผู้ใช้

- ถูกต้องเชื่อถือได้ (Accuracy) สารสนเทศที่ดีจะต้องมีความถูกต้องเชื่อถือได้ เพราะหากสารสนเทศขององค์กรขาดความถูกต้องหรือมีความผิดพลาด การตัดสินใจขององค์กรก็ผิดพลาดตามไปด้วย

- สมบูรณ์ครบถ้วน (Completeness) กล่าวคือ จะต้องมามีสารสนเทศที่สำคัญครบถ้วนเพียงพอในทุกด้านที่จะนำไปใช้ในการตัดสินใจอย่างมีประสิทธิภาพและประสิทธิผล การขาดสารสนเทศที่สำคัญในบางด้านมีผลทำให้การตัดสินใจผิดพลาดเคลื่อนได้

- ทันเวลา (Timeliness) สารสนเทศจะต้องได้รับมาทันเวลาต่อความต้องการของผู้ใช้อีกด้วย เพราะมีฉะนั้นแล้วสารสนเทศนั้นจะไม่มีประโยชน์ต่อการตัดสินใจแต่อย่างใด

- แสดงเป็นจำนวนได้ (Quantifiability) สารสนเทศจะมีคุณภาพมากขึ้นหากสารสนเทศนั้นแสดงออกมาในรูปของจำนวนหรือปริมาณหรือตัวเลข ตัวอย่างเช่น “ระดับความพอใจของลูกค้าเป็น 4.5 จากคะแนน 5” เป็นสารสนเทศที่มีประโยชน์หรือมีคุณภาพมากกว่าที่บอกว่า “ลูกค้ามีความพอใจมาก” เป็นต้น

- ตรวจสอบความถูกต้องได้ (Verifiability) สารสนเทศที่ดีควรจะสามารถตรวจสอบความถูกต้องการได้ ทั้งนี้เพื่อเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้ใช้

- สามารถเปรียบเทียบกันได้ (Comparability) สารสนเทศที่ดีจะต้องจัดอยู่ในรูปแบบที่สามารถเปรียบเทียบกันได้ เพื่อให้ผู้ใช้สามารถทราบถึงข้อแตกต่างระหว่างสารสนเทศต่าง ๆ ได้ ซึ่งจะมีประโยชน์แก่ผู้ใช้ในการตัดสินใจได้มากขึ้น เช่น ในกรณีของงบการเงิน ผู้ใช้งบการเงินควรจะสามารถเปรียบเทียบงบการเงินของกิจการในรอบระยะเวลาต่าง ๆ ได้ เพื่อจะได้สามารถคาดคะเนถึงแนวโน้มของฐานะการเงินและการดำเนินงานของกิจการนั้น อีกทั้งสามารถเปรียบเทียบงบการเงินของกิจการกับงบการเงินของกิจการอื่น ๆ ในอุตสาหกรรมเดียวกันได้อีกด้วย ทั้งนี้เพื่อจะได้สามารถวิเคราะห์ถึงจุดแข็งและจุดอ่อนของกิจการได้อย่างถูกต้องยิ่งขึ้น

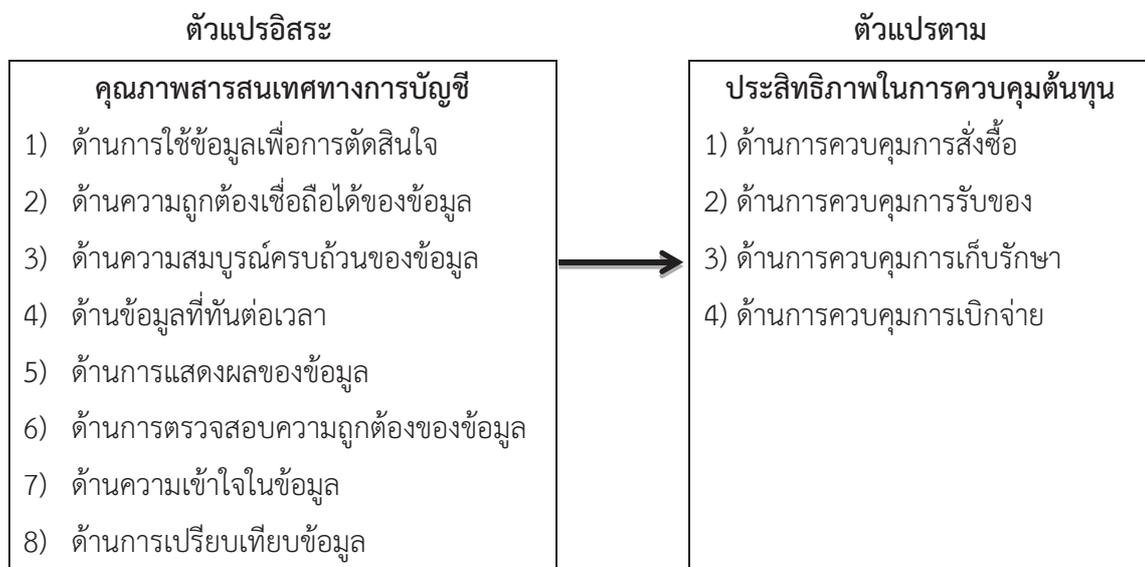
2. การดำเนินการในการควบคุมต้นทุนมาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่ม

สุรีย์ เข้มทอง และคณะ (2555) ได้ให้ความหมาย การดำเนินการในการควบคุมต้นทุนมาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่ม คือ การควบคุมต้นทุนของอาหาร และเครื่องดื่ม จะต้องควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ในการดำเนินงานเพื่อให้ต้นทุนและผลตอบแทนเป็นไปตามเป้าหมายที่ได้วางเอาไว้ ซึ่งปัจจัยสำคัญในการควบคุมต้นทุนของอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการบริการ มีดังนี้ คือ การสั่งซื้อ การรับของ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย เคลื่อนย้ายและบัญชีพัสดุ การผลิต และการขายและเงินสด

สมมติฐานของการวิจัย คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีมีความสัมพันธ์กับประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร

กรอบแนวคิดในการวิจัย

ผู้วิจัยได้นำแนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพระบบสารสนเทศทางการบัญชี ของอุทัยวรรณ จรุงวิภู (2550) มาเป็นตัวแปรอิสระในการวิจัย และแนวคิดเกี่ยวกับการดำเนินการในการควบคุมต้นทุนมาตรฐานของอาหารและเครื่องดื่มของสุรียรี เข้มทอง และคณะ (2555) มาเป็นตัวแปรตาม ทำให้สามารถเขียนกรอบแนวคิด ได้ดังนี้



รูปที่ 1 กรอบแนวคิดที่ใช้ในการวิจัย

วิธีการวิจัย

ประชากรและกลุ่มตัวอย่าง

ประชากร ได้แก่ โรงแรมในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานครทั้งหมดซึ่งมี 12 เขตพื้นที่ มีจำนวนโรงแรม 2,784 แห่ง (ศูนย์ข้อมูลกรุงเทพมหานคร, 2562)

กลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ โรงแรมในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร กำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างโดยใช้สูตร ยามาเน่ (Yamane, 1973) ที่ระดับความเชื่อมั่น 95% ความคลาดเคลื่อนไม่เกิน 5% (พรณี ลีกิจวัฒน์, 2558) ได้จำนวนกลุ่มตัวอย่าง 350 แห่ง แต่ ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลในครั้งนี้ จำนวน 400 แห่ง เพื่อสำหรับกรณีข้อมูลที่ได้จากกลุ่มตัวอย่างไม่สมบูรณ์ และใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น (Stratified Sampling) ดังนี้

ตารางที่ 1 จำนวนประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการวิจัย

เขตพื้นที่	ประชากร (N)	กลุ่มตัวอย่าง (n)
1. สุขุมวิท	808	116
2. รัชดาภิเษก	257	37
3. ประตูน้ํา	186	27
4. สาทร	170	24
5. จตุจักร	155	22
6. สยาม	116	17
7. ข้างสาร	270	38
8. สนามบินนานาชาติดอนเมือง	255	37
9. สีลม	173	25
10. สนามบินสุวรรณภูมิ	160	23
11. บางกะปิ	121	17
12. บางนา	113	17
รวม	2,784	400

ขั้นตอนที่ 2 เนื่องจากรายชื่อโรงแรมในแต่ละเขตเรียงลำดับตามตัวอักษร ก-ฮ ผู้วิจัยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบมีระบบ โดยใช้ประชากรของแต่ละเขตหารด้วยขนาดของกลุ่มตัวอย่าง เช่น เขตสุขุมวิท มีจำนวนโรงแรม 808 แห่ง ผู้วิจัยต้องการสุ่ม 116 แห่ง ผู้วิจัยจะเลือกโรงแรมแรกและเว้นไปทุก 6 โรงแรมตามการเรียงลำดับ จนครบ 116 แห่ง เป็นต้น ดำเนินการลักษณะนี้ในทุก ๆ เขต จนได้กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 แห่ง

เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

แบบสอบถาม ในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยแบ่งเป็น 4 ตอน ดังนี้

ตอนที่ 1 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับปัจจัยส่วนบุคคลของผู้ให้ข้อมูล

ตอนที่ 2 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ได้แก่ 1) ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ 2) ด้านความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูล 3) ด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล 4) ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา 5) ด้านการแสดงผลของข้อมูล 6) ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล 7) ด้านความเข้าใจในข้อมูล และ 8) ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล (อุทัยวรรณ จรุงวิภู, 2550) ลักษณะเป็นแบบสอบถามแบบมาตราประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ

ตอนที่ 3 เป็นแบบสอบถามเกี่ยวกับประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ประกอบด้วย 1) ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ 2) ด้านการควบคุมการรับของ 3) ด้านการควบคุมการเก็บรักษา และ 4) ด้านการควบคุมการเบิกจ่าย (สุรีย์ เข้มทอง และคณะ, 2555) ลักษณะเป็นแบบสอบถามแบบมาตราประมาณค่า (Rating Scale) 5 ระดับ

โดยมีเกณฑ์การให้คะแนนข้อคำถาม ดังนี้

คะแนน	หมายถึง	ประสิทธิภาพ
5	หมายถึง	มากที่สุด
4	หมายถึง	มาก
3	หมายถึง	ปานกลาง
2	หมายถึง	น้อย
1	หมายถึง	น้อยที่สุด

ตอนที่ 4 ข้อเสนอแนะ ลักษณะเป็นคำถามปลายเปิด เพื่อเปิดโอกาสให้ผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แสดงความคิดเห็น พร้อมกับปัญหาและข้อเสนอแนะ

การสร้างเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

เมื่อสร้างแบบสอบถามให้ครอบคลุม ทั้งในด้านคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี และ ประสิทธิภาพการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม แล้วนำร่างแบบสอบถามที่ได้สร้างขึ้นมาเสนอต่อ ที่ปรึกษาในงานวิจัยและผู้ทรงคุณวุฒิ เพื่อตรวจสอบความตรงเชิงเนื้อหา (Content Validity) และได้ ให้ผู้ทรงคุณวุฒิตรวจสอบความถูกต้องของแบบสอบถามก่อนการนำไปใช้จริง โดยได้ค่า IOC อยู่ระหว่าง 0.66-1.00 นำแบบสอบถามไปทดลองใช้กับกลุ่มตัวอย่างจำนวน 30 ตัวอย่าง ที่เป็นคนละชุดกับที่ใช้ในการศึกษา ครั้งนี้ โดยทดสอบความเชื่อถือได้ของเครื่องมือ (Reliability) ด้วยวิธีการสัมประสิทธิ์แอลฟาของครอนบัค (Cronbach, 1970) โดยได้ค่าความเชื่อมั่นทั้งฉบับเท่ากับ 0.980

การเก็บรวบรวมข้อมูล

การวิจัยครั้งนี้ เป็นการวิจัยเชิงสำรวจ (Survey Research) เพื่อให้ทราบถึงประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารของโรงแรมในเขตพื้นที่กรุงเทพมหานคร ผู้วิจัยจึงขึ้นตอนในการเก็บรวบรวม ข้อมูล ด้วยการส่งแบบสอบถามไปทางไปรษณีย์ โดยเจ้าหน้าที่ส่งถึงผู้บริหารแผนกอาหารและ เครื่องดื่มของโรงแรมโดยตรง ได้รับกลับคืนจำนวน 400 ฉบับ

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา (Descriptive Statistics) วิเคราะห์หาค่าความถี่และค่า ร้อยละ ค่าเฉลี่ย (\bar{x}) และค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน (s.d.) โดยมีเกณฑ์การแปลความหมายค่าเฉลี่ย ดังนี้ (พรรรณี ลีกิจวัฒน์, 2558)

ค่าเฉลี่ย	หมายถึง	ประสิทธิภาพ
4.50-5.00	หมายถึง	มากที่สุด
3.50-4.49	หมายถึง	มาก
2.50-3.49	หมายถึง	ปานกลาง
1.50-2.49	หมายถึง	น้อย
1.00-1.49	หมายถึง	น้อยที่สุด

การทดสอบสมมติฐาน วิเคราะห์หาความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพของสารสนเทศทางบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม โดยการวิเคราะห์การถดถอยพหุคูณ (Multiple Linear Regression) ที่ระดับนัยสำคัญทางสถิติ 0.05

ผลการวิจัย

ผู้ให้ข้อมูล/ตอบแบบสอบถาม

ตารางที่ 2 แสดงจำนวนและร้อยละของข้อมูลเกี่ยวกับผู้ให้ข้อมูล

เกี่ยวกับผู้ให้ข้อมูล	จำนวน	ร้อยละ
เพศ		
หญิง	262	65.50
ชาย	138	34.50
อายุ		
อายุน้อยกว่า 35 ปี	207	51.70
อายุอยู่ระหว่าง 35 – 40 ปี	62	15.50
อายุอยู่ระหว่าง 41 – 45 ปี	73	18.30
อายุมากกว่า 45 ปีขึ้นไป	58	14.50
ประสบการณ์การทำงาน		
น้อยกว่า 5 ปี	185	46.30
5 – 10 ปี	107	26.30
11 – 15	55	13.80
มากกว่า 15 ปีขึ้นไป	53	13.30
ประเภทของโรงแรม		
ประเภท 5 ดาว	158	39.40
ประเภท 4 ดาว	83	20.80
ประเภท 3 ดาว	63	15.80
ประเภท ต่ำกว่า 3 ดาว	96	24.00
รวม	400	100.00

จากตารางที่ 2 พบว่าผู้ที่ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ทำงานอยู่ในโรงแรมประเภท 5 ดาว คิดเป็นร้อยละ 39.40 และเป็นเพศหญิง คิดเป็นร้อยละ 65.50 ส่วนใหญ่มีอายุน้อยกว่า 35 ปี คิดเป็นร้อยละ 51.70 ซึ่งเป็นผู้มีประสบการณ์การทำงานเกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่มในโรงแรมน้อยกว่า 5 ปี คิดเป็นร้อยละ 46.30

คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี

ตารางที่ 3 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีที่ใช้ในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร

คุณภาพของสารสนเทศทางบัญชี	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ	4.51	0.65	มากที่สุด
2. ด้านความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูล	4.22	0.85	มาก
3. ด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล	4.26	0.70	มาก
4. ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา	4.14	0.73	มาก
5. ด้านการแสดงผลของข้อมูล	4.27	0.83	มาก
6. ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล	4.21	0.78	มาก
7. ด้านความเข้าใจในข้อมูล	4.36	0.75	มาก
8. ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล	4.40	0.69	มาก
รวม	4.30	0.75	มาก

จากตารางที่ 3 พบว่า คุณภาพของสารสนเทศทางบัญชี โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.30$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.51$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.40$) เป็นอันดับสอง และ ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.14$) เป็นอันดับสุดท้าย โดยสามารถสรุปเป็นรายด้าน ดังนี้

ตารางที่ 4 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีฯ ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ

ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ข้อมูลสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ดี	4.59	0.64	มากที่สุด
2. ข้อมูลสามารถใช้ในการพยากรณ์ยอดขายได้ดี	4.49	0.61	มาก
3. ข้อมูลสามารถใช้ในการบริหารงานทั่วไปได้ดี	4.45	0.71	มาก
รวม	4.51	0.65	มากที่สุด

จากตารางที่ 4 พบว่า ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ คุณภาพของสารสนเทศทางบัญชี ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.51$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อมูลสามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ดี อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.59$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ข้อมูลสามารถใช้ในการพยากรณ์ยอดขายได้ดี อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.49$) เป็น

อันดับสอง และ ข้อมูลสามารถใช้ในการบริหารงานทั่วไปได้ดี อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.45$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 5 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ด้านความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูล

ด้านความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูล	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ข้อมูลมีความถูกต้องเชื่อถือได้	4.29	0.81	มาก
2. ข้อมูลมีประสิทธิภาพในการนำไปใช้	4.14	0.91	มาก
3. ข้อมูลตรงตามความต้องการของการนำไปใช้	4.22	0.84	มาก
รวม	4.22	0.85	มาก

จากตารางที่ 5 พบว่า ด้านความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูล คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ด้านความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.22$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อมูลมีความถูกต้องเชื่อถือได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.29$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ข้อมูลตรงตามความต้องการของการนำไปใช้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.22$) เป็นอันดับสอง และข้อมูลตรงตามความต้องการของการนำไปใช้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.14$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 6 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล

ด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ข้อมูลครบถ้วนต่อการตัดสินใจ	4.35	0.68	มาก
2. ข้อมูลเพียงพอต่อการตัดสินใจ	4.22	0.73	มาก
3. ข้อมูลมีครบทุกด้าน	4.20	0.69	มาก
รวม	4.26	0.70	มาก

จากตารางที่ 6 พบว่า ด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.26$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อมูลครบถ้วนต่อการตัดสินใจ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.35$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ข้อมูลเพียงพอต่อการตัดสินใจ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.22$) เป็นอันดับสอง และข้อมูลมีครบทุกด้าน อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.20$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 7 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี
 ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา

ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา	n = 400		ระดับความ คิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ข้อมูลที่ได้รับตรงตามเวลาที่กำหนด	4.23	0.65	มาก
2. ข้อมูลมีการอัปเดตให้ทันต่อสภาพขององค์กร	4.09	0.72	มาก
3. ข้อมูลมีการอัปเดตให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ	4.11	0.82	มาก
รวม	4.14	0.73	มาก

จากตารางที่ 7 พบว่า ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา คุณภาพของสารสนเทศทางบัญชี ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.14$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อมูลที่ได้รับตรงตามเวลาที่กำหนด อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.23$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ข้อมูลมีการอัปเดตให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.11$) เป็นอันดับสอง และ ข้อมูลมีการอัปเดตให้ทันต่อสภาพขององค์กร อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.09$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 8 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี
 ด้านการแสดงผลของข้อมูล

ด้านการแสดงผลของข้อมูล	n = 400		ระดับความ คิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. สามารถนำข้อมูลมาใช้ในการวิเคราะห์ได้	4.35	0.88	มาก
2. สามารถนำข้อมูลมาใช้ในการประเมินผลได้	4.28	0.82	มาก
3. สามารถนำข้อมูลมาใช้ในการรายงานผลได้	4.18	0.78	มาก
รวม	4.27	0.83	มาก

จากตารางที่ 8 พบว่า ด้านการแสดงผลของข้อมูล คุณภาพของสารสนเทศทางบัญชี ด้านการแสดงผลของข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.27$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ สามารถนำข้อมูลมาใช้ในการวิเคราะห์ได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.35$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ สามารถนำข้อมูลมาใช้ในการประเมินผลได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.28$) เป็นอันดับสอง และสามารถนำข้อมูลมาใช้ในการรายงานผลได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.18$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 9 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีฯ ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของข้อมูลได้	4.25	0.78	มาก
2. สามารถแสดงการนำข้อมูลเข้า-ออก ได้	4.22	0.78	มาก
3. สามารถตรวจสอบผู้ที่นำข้อมูลเข้า-ออกได้	4.15	0.79	มาก
รวม	4.21	0.78	มาก

จากตารางที่ 9 พบว่า ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.21$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของข้อมูลได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.25$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ สามารถแสดงการนำข้อมูลเข้า-ออก ได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.22$) เป็นอันดับสอง และ สามารถตรวจสอบผู้ที่นำข้อมูลเข้า-ออกได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.15$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 10 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ฯ ด้านความเข้าใจในข้อมูล

ด้านความเข้าใจในข้อมูล	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ข้อมูลอยู่ในรูปแบบที่สามารถเข้าใจง่าย	4.49	0.75	มาก
2. ข้อมูลไม่มีความซับซ้อน	4.36	0.76	มาก
3. ผู้ใช้ข้อมูลมีความเข้าใจในข้อมูลที่ตนเองต้องการ	4.22	0.75	มาก
รวม	4.36	0.75	มาก

จากตารางที่ 10 พบว่า ด้านความเข้าใจในข้อมูล คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี ด้านความเข้าใจในข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.36$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า ข้อมูลอยู่ในรูปแบบที่สามารถเข้าใจง่าย อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.49$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ข้อมูลไม่มีความซับซ้อน อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.36$) เป็นอันดับสอง และผู้ใช้ข้อมูลมีความเข้าใจในข้อมูลที่ตนเองต้องการ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.22$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 11 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีด้านการเปรียบเทียบข้อมูล

ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. สามารถเปรียบเทียบข้อมูล ก่อน-หลัง ได้ดี	4.40	0.69	มาก
2. ผลการเปรียบเทียบข้อมูลมีความถูกต้อง	4.35	0.68	มาก
3. สามารถนำข้อมูลการเปรียบเทียบไปใช้ประโยชน์ได้ดี	4.44	0.69	มาก
รวม	4.40	0.69	มาก

จากตารางที่ 11 พบว่า ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล คุณภาพของสารสนเทศทางบัญชี ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.40$) เมื่อพิจารณาเป็นรายข้อ พบว่า สามารถนำข้อมูลการเปรียบเทียบไปใช้ประโยชน์ได้ดี อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.44$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ สามารถเปรียบเทียบข้อมูล ก่อน-หลัง ได้ดี อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.40$) เป็นอันดับสอง และผลการเปรียบเทียบข้อมูลมีความถูกต้อง อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.35$) เป็นอันดับสุดท้าย

ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร

ตารางที่ 12 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร

ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ	4.56	0.68	มากที่สุด
2. ด้านการควบคุมการรับของ	4.49	0.81	มาก
3. ด้านการควบคุมการเก็บรักษา	4.39	0.77	มาก
4. ด้านการควบคุมการเบิกจ่าย	4.41	0.81	มาก
รวม	4.46	0.77	มาก

จากตารางที่ 12 พบว่า ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.46$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.56$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ด้านการควบคุมการรับของ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.49$) เป็นอันดับสอง ด้านการควบคุมการเบิกจ่าย อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.41$) เป็นอันดับสาม และด้านการควบคุมการเก็บรักษา อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.39$) เป็นอันดับสุดท้าย โดยสามารถสรุปเป็นรายด้าน ดังนี้

ตารางที่ 13 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ

ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ปริมาณการสั่งซื้อในแต่ละครั้งมีความเหมาะสม	4.62	0.58	มากที่สุด
2. คุณภาพของวัตถุดิบที่ทำการสั่งซื้อมีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด	4.49	0.77	มาก
3. เลือกแหล่งขายวัตถุดิบที่ให้ราคาที่เหมาะสม	4.56	0.68	มากที่สุด
รวม	4.56	0.68	มากที่สุด

จากตารางที่ 13 พบว่า ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ โดยรวมอยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.56$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ปริมาณการสั่งซื้อในแต่ละครั้งมีความเหมาะสม อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.62$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ เลือกแหล่งขายวัตถุดิบที่ให้ราคาที่เหมาะสม ($\bar{x} = 4.56$) เป็นอันดับสอง และ คุณภาพของวัตถุดิบที่ทำการสั่งซื้อมีคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด ($\bar{x} = 4.49$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 14 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการควบคุมการรับของ

ด้านการควบคุมการรับของ	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. ปริมาณของวัตถุดิบที่ได้รับ ถูกต้อง ตรงตามใบสั่งซื้อ	4.56	0.88	มากที่สุด
2. คุณภาพของวัตถุดิบที่ได้รับ ตรงตามข้อกำหนดมาตรฐาน	4.45	0.76	มาก
3. ราคาของวัตถุดิบ ถูกต้อง ตรงตามใบสั่งซื้อ	4.47	0.80	มาก
รวม	4.49	0.81	มาก

จากตารางที่ 14 พบว่า ด้านการควบคุมการรับของ ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการควบคุมการรับของ โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.49$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า ปริมาณของวัตถุดิบที่ได้รับ ถูกต้อง ตรงตามใบสั่งซื้อ อยู่ในระดับมากที่สุด ($\bar{x} = 4.56$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ ราคาของวัตถุดิบ ถูกต้อง ตรงตามใบสั่งซื้อ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.47$) เป็นอันดับสอง และ คุณภาพของวัตถุดิบที่ได้รับ ตรงตามข้อกำหนดมาตรฐาน อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.45$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 15 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการควบคุมการเก็บรักษา

ด้านการควบคุมการเก็บรักษา	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. สภาพของเครื่องมือ อุปกรณ์ ในห้องเก็บรักษา มีความสะอาด	4.45	0.77	มาก
2. มีการดูแล ทำความสะอาด ห้องเก็บรักษา อย่างสม่ำเสมอ	4.40	0.76	มาก
3. สามารถตรวจสอบวัตถุดิบคงเหลือและการนำเข้าวัตถุดิบได้	4.33	0.77	มาก
รวม	4.39	0.77	มาก

จากตารางที่ 15 พบว่า ด้านการควบคุมการเก็บรักษา ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการควบคุมการเก็บรักษา โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.39$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า สภาพของเครื่องมือ อุปกรณ์ ในห้องเก็บรักษา มีความสะอาด อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.45$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ มีการดูแล ทำความสะอาด ห้องเก็บรักษา อย่างสม่ำเสมอ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.40$) เป็นอันดับสอง และ สามารถตรวจสอบวัตถุดิบคงเหลือ และการนำเข้าวัตถุดิบได้ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.33$) เป็นอันดับสุดท้าย

ตารางที่ 16 แสดงค่าเฉลี่ยและค่าส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการควบคุมการเบิกจ่าย

ด้านการควบคุมการเบิกจ่าย	n = 400		ระดับความคิดเห็น
	\bar{x}	sd.	
1. มีแบบฟอร์มการเบิกจ่ายวัตถุดิบ	4.49	0.88	มาก
2. มีกำหนดและขั้นตอนในการเบิกจ่ายวัตถุดิบ	4.40	0.79	มาก
3. มีวัตถุดิบเพียงพอต่อการเบิกจ่าย	4.35	0.77	มาก
รวม	4.41	0.81	มาก

จากตารางที่ 16 พบว่า ด้านการควบคุมการเบิกจ่าย ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม ด้านการควบคุมการเบิกจ่าย โดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.41$) เมื่อพิจารณาเป็นรายด้าน พบว่า มีแบบฟอร์มการเบิกจ่ายวัตถุดิบ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.49$) เป็นอันดับหนึ่ง รองลงมาคือ มีกำหนดและขั้นตอนในการเบิกจ่ายวัตถุดิบ อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.40$) เป็นอันดับสอง และ มีวัตถุดิบเพียงพอต่อการเบิกจ่าย อยู่ในระดับมาก ($\bar{x} = 4.35$) เป็นอันดับสุดท้าย

การวิเคราะห์ความสัมพันธ์

ความสัมพันธ์ของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมการสั่งซื้ออาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร พบว่า คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีที่มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการควบคุมการสั่งซื้ออาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมใน

กรุงเทพมหานคร จำนวน 6 ด้าน จาก 8 ด้าน ที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ตามลำดับความสัมพันธ์ จากมากไปน้อย ได้แก่ ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล ด้านความ เข้าใจในข้อมูล ด้านความถูกต้องเชื่อถือได้ของข้อมูล ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล และด้านการใช้ ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ ยกเว้นด้านการแสดงผลของข้อมูล และด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล

ความสัมพันธ์ของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมการ รับอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร พบว่า คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีที่ มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการควบคุมการรับอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร ใน 5 ด้านจาก 8 ด้าน ที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ ด้านการตรวจสอบความถูกต้องของ ข้อมูล ด้านความเข้าใจในข้อมูล ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล และ ด้านความสมบูรณ์ครบถ้วนของข้อมูล

ความสัมพันธ์ของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมการ เก็บรักษาอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร พบว่า คุณภาพของสารสนเทศทางการ บัญชีที่มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการควบคุมการเก็บรักษาอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม ในกรุงเทพมหานคร จำนวน 5 ด้านจาก 8 ด้าน ที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 จำนวน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านความเข้าใจในข้อมูล ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อ การตัดสินใจ และด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

ความสัมพันธ์ของคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีกับประสิทธิภาพในการควบคุมการ เบิกจ่ายอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในกรุงเทพมหานคร พบว่า คุณภาพของสารสนเทศทางการ บัญชีที่มีความสัมพันธ์กับความสามารถในการควบคุมการเบิกจ่ายอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมใน กรุงเทพมหานคร จำนวน 5 ด้าน จาก 8 ด้าน ที่นัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 จำนวน 5 ด้าน ได้แก่ ด้านข้อมูลที่ทันต่อเวลา ด้านการเปรียบเทียบข้อมูล ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ ด้านความ เข้าใจในข้อมูล และด้านการตรวจสอบความถูกต้องของข้อมูล

การอภิปรายผลและสรุป

1. คุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชีที่ใช้ในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของ โรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการใช้ข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ มีคุณภาพอยู่ในระดับมากที่สุด เนื่องจากมีข้อมูลที่สามารถตอบสนองต่อความต้องการได้ดี สามารถใช้ในการพยากรณ์ยอดขายได้ดี และสามารถใช้ในการบริหารงานทั่วไปได้ดี ด้านอื่น ๆ อีก 7 ด้าน มีคุณภาพอยู่ในระดับมาก เนื่องจาก ข้อมูลมีความถูกต้องเชื่อถือได้ ตรงตามความต้องการของการนำไปใช้ เพียงพอต่อการตัดสินใจ และ ข้อมูลมีครบทุกด้าน ข้อมูลที่ได้รับตรงตามเวลาที่กำหนด มีการอัปเดตให้เป็นปัจจุบันอยู่เสมอ และ ข้อมูลมีการอัปเดตให้ทันต่อสถานการณ์ขององค์กร ด้านการแสดงผลของข้อมูล สามารถนำข้อมูลมาใช้ ในการวิเคราะห์ได้ สามารถนำข้อมูลมาใช้ในการประเมินผลได้ และสามารถนำข้อมูลมาใช้ในการ

รายงานผลได้ สามารถตรวจสอบแหล่งที่มาของข้อมูลได้ สามารถแสดงการนำข้อมูลเข้า-ออก ได้ และสามารถตรวจสอบผู้ที่นำข้อมูลเข้า-ออกได้ ข้อมูลอยู่ในรูปแบบที่สามารถเข้าใจง่าย ข้อมูลไม่มีความซับซ้อน และผู้ใช้ข้อมูลมีความเข้าใจในข้อมูลของตนเองต้องการ สามารถนำข้อมูลการเปรียบเทียบไปใช้ประโยชน์ได้ดี สามารถเปรียบเทียบข้อมูล ก่อน-หลัง ได้ดี สอดคล้องกับแนวคิดเกี่ยวกับคุณภาพระบบสารสนเทศทางการบัญชีของ อุทัยวรรณ จรุงวิภู (2550) ทำการวิจัยเรื่อง ความสัมพันธ์ระหว่างสารสนเทศทางการบัญชีบริหาร การเรียนรู้อัจฉริยะ และผลการดำเนินงานด้านการผลิตของบริษัทจดทะเบียนในตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย ซึ่งผลการวิจัยพบว่า เทคโนโลยีทางการผลิตที่ก้าวหน้า และกลยุทธ์ด้านการผลิตมีความสัมพันธ์กับปริมาณการใช้สารสนเทศทางการบัญชีบริหารไปในทิศทางเดียวกัน

2. ประสิทธิภาพในการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรมในเขตกรุงเทพมหานคร ด้านการควบคุมการสั่งซื้อ มีประสิทธิภาพอยู่ในระดับมากที่สุด เนื่องจากการควบคุมการสั่งซื้อ ทั้งปริมาณ การเลือกแหล่งขายวัตถุดิบที่ให้ราคาที่เหมาะสม และคุณภาพตามมาตรฐานที่กำหนด สอดคล้องกับแนวคิดของ สุรีย์ เข้มทอง และคณะ (2555) ที่กล่าวว่าการควบคุมต้นทุนของอาหาร และเครื่องดื่ม จะต้องควบคุมปัจจัยต่าง ๆ ในการดำเนินงานเพื่อให้ต้นทุนและผลตอบแทนเป็นไปตามเป้าหมายที่ได้วางเอาไว้ ซึ่งปัจจัยสำคัญ คือ การสั่งซื้อ การรับของ การเก็บรักษา การเบิกจ่าย เคลื่อนย้ายและบัญชีพัสดุ การผลิต และการขายและเงินสด

ข้อเสนอแนะ

ข้อเสนอแนะในการวิจัย

ธุรกิจโรงแรมควรให้ความสำคัญกับคุณภาพของสารสนเทศทางการบัญชี เพื่อไปใช้กับการควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่มของโรงแรม เพื่อส่งเสริมให้กระบวนการทำงานของนักบัญชีหรือผู้ใช้ข้อมูลทำงานเป็นระบบมากขึ้น และข้อมูลมีความน่าเชื่อถือ เพื่อให้สารสนเทศทางการบัญชีเป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจของผู้บริหารอย่างแท้จริง สามารถใช้ในการพยากรณ์ยอดขายได้ และสามารถใช้ในการบริหารงานทั่วไป ผู้บริหารของธุรกิจโรงแรมควรให้ความสำคัญในการนำเสนอสารสนเทศทางการบัญชีมาใช้ในการตัดสินใจ เพื่อให้เกิดการตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพและเกิดประโยชน์สูงสุดต่อองค์กร

ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

ควรทำการศึกษาเกี่ยวกับความสัมพันธ์คุณภาพของสารสนเทศทางบัญชีกับแผนกอื่น ๆ ในธุรกิจโรงแรม และธุรกิจอื่น ๆ ที่ใช้สารสนเทศทางบัญชี ภายในองค์กร เพื่อศึกษาคุณภาพของสารสนเทศทางบัญชี กับธุรกิจต่าง ๆ ว่ามีคุณภาพมากน้อยเพียงใด

เอกสารอ้างอิง

- พรรณี ลีกิจวัฒน์. (2558). *วิธีการวิจัยทางการศึกษา* (พิมพ์ครั้งที่ 10). กรุงเทพฯ: มินเซอริวิส ซัพพลายเซน.
ศูนย์ข้อมูลกรุงเทพมหานคร. (2562). *จำนวนโรงแรมในกรุงเทพมหานคร*. สืบค้น 1 เมษายน 2562, จาก
<http://203.155.220.230/bmainfo/esp/>
- สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น). (2553). *บทวิเคราะห์ธุรกิจโรงแรมและรีสอร์ท รายงาน
โครงการกิจกรรมเผยแพร่ผลวิเคราะห์ระบบเตือนภัยและระบบฐานข้อมูลแก่สาธารณะ*.
กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2553). *บทวิเคราะห์ธุรกิจโรงแรมขนาดกลาง
และขนาดย่อมรายสาขาอุตสาหกรรมท่องเที่ยว รายงานโครงการกิจกรรมเผยแพร่ผลวิเคราะห์
ระบบเตือนภัยและระบบฐานข้อมูลแก่สาธารณะ*. กรุงเทพฯ: สมาคมส่งเสริมเทคโนโลยี (ไทย-ญี่ปุ่น).
- สุรีย์ เข้มทอง และคณะ. (2555). *การจัดการห้องพักและการจัดการอาหารและเครื่องดื่ม*. กรุงเทพฯ:
มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช.
- อุทัยวรรณ จรุงวิภู. (2550). *ระบบสารสนเทศทางการบัญชี*. กรุงเทพฯ: จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- Cronbach, Lee J. (1970). *Essentials of psychological test* (5th ed.). New York: Harper Collins.
- Yamane, Taro. (1973). *Statistics: An introductory analysis* (3rd ed.). New York: Harper
and Row Publication.