คู่มือการคำนวณต้นทุนเมนูอาหาร

Food Cost Calculation Guide

ระบบร้านอาหาร BY เต็ง888

Jaewhon Cost Management System

Version 1.2

พฤษภาคม 2569

สารบัญ

1	บทนำ	3
2	แนวคิดการคำนวณต้นทุนอาหาร	4
3	การเตรียมข้อมูลก่อนคำนวณต้นทุน	5
4	วิธีการใช้ฟังก์ชันคำนวณต้นทุน	7
5	สูตรและตัวอย่างการคำนวณ	8
6	การคำนวณ Food Cost Percentage	10
7	การคิดคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายทางอ้อม (Overhead)	11
8	การดูรายงานและประวัติราคา	12
9	เคล็ดลับและแนวปฏิบัติที่ดี	13

1. บทนำ

ระบบคำนวณต้นทุนเมนูอาหาร (Cost Calculation) เป็นฟังก์ชันในระบบร้านอาหาร BY เต็ง888 ที่ช่วยให้ผู้ประกอบการร้านอาหารสามารถคำนวณต้นทุนวัตถุดิบต่อจาน รวมถึงต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ได้อย่างแม่นยำและรวดเร็ว

การคำนวณต้นทุน (ในอดีตใช้วิธีคิดจากกระดาษหรือเครื่องคิดเลข แต่ปัจจุบันระบบจะคำนวณให้โดยอัตโนมัติตามสูตรที่กำหนดไว้ ทำให้ลดข้อผิดพลาดและประหยัดเวลา

ระบบนี้เหมาะสำหรับ:

- ร้านอาหารที่ต้องการควบคุมต้นทุนวัตถุดิบ
- ผู้ประกอบการที่มีหลายสาขา
- ผู้ที่ต้องการวิเคราะห์กำไรของเมนูต่างๆ
- ร้านที่ต้องการตั้งราคาขายที่เหมาะสมตามหลัก Food Cost สากล

2. แนวคิดการคำนวณต้นทุนอาหาร

การคำนวณต้นทุนอาหาร (Food Costing) เป็นหลักการสากลที่ร้านอาหารทั่วโลกใช้ เพื่อกำหนดราคาขายและควบคุมกำไร โดยมีแนวคิดพื้นฐานดังนี้:

2.1 ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง (Direct Cost)

คือต้นทุนของวัตถุดิบแต่ละชนิดที่ใช้ในการปรุงอาหารหนึ่งจาน คำนวณจากปริมาณที่ใช้ (Quantity) คูณด้วยราคาต่อหน่วย (Unit Price) แล้วรวมต้นทุนวัตถุดิบทุกชนิดเข้าด้วยกัน

2.2 ต้นทุนค่าใช้จ่ายทางอ้อม (Overhead Cost)

คือค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินกิจการร้านอาหาร เช่น ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำประปา ค่าแรงงาน ค่าเช่าสถานที่ ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ ค่าการตลาด และค่าขนส่ง ซึ่งระบบจะคำนวณปันส่วน (จัดสรร) เข้าไปในต้นทุนของแต่ละเมนู

2.3 Food Cost Percentage (FC%)

คือร้อยละของต้นทุนอาหารเมื่อเทียบกับราคาขาย เป็นตัวชี้วัดสำคัญที่บ่งบอกว่าต้นทุนวัตถุดิบคิดเป็นกี่เปอร์เซ็นต์ของรายได้ โดยทั่วไปร้านอาหารควรมี FC% อยู่ที่ 25-40%

> คำแนะนำ: Food Cost % ที่เหมาะสมสำหรับร้านอาหารทั่วไปคือ 30-35% ถ้าเกิน 40% ควรพิจารณาปรับราคาขายหรือลดต้นทุนวัตถุดิบ

3. การเตรียมข้อมูลก่อนคำนวณต้นทุน

ก่อนที่จะใช้ฟังก์ชันคำนวณต้นทุน ผู้ใช้ต้องเตรียมข้อมูลพื้นฐานในระบบก่อน ดังนี้:

3.1 เพิ่มข้อมูลสาขา (Branches)

ไปที่หน้า "Branches" ในเมนูด้านซ้ายมือ คลิกปุ่ม "เพิ่มสาขา" กรอกชื่อสาขาและข้อมูลที่เกี่ยวข้อง

3.2 เพิ่มข้อมูลเจ้าของ (Owners)

ไปที่หน้า "Owners" เพิ่มชื่อเจ้าของร้าน สามารถอัปโหลดโลโก้ร้านได้

3.3 เพิ่มข้อมูลวัตถุดิบ (Ingredients)

ไปที่หน้า "Ingredients" คลิก "เพิ่มวัตถุดิบ" กรอกชื่อวัตถุดิบ ราคาต่อหน่วย หน่วยนับ (กิโลกรัม/กรัม/ลิตร/ชิ้น) และสาขาที่เกี่ยวข้อง สามารถลากเรียงลำดับวัตถุดิบได้ตามต้องการ

3.4 เพิ่มสูตรอาหาร (Recipes)

ไปที่หน้า "Recipes" คลิก "เพิ่มสูตรอาหาร" ตั้งชื่อสูตรอาหาร เลือกสาขา แล้วเพิ่มวัตถุดิบที่ใช้ ระบุปริมาณที่ใช้ต่อหนึ่งสูตร ระบบจะคำนวณต้นทุนต่อหน่วยให้อัตโนมัติ

> สำคัญ: ต้องเพิ่มวัตถุดิบก่อนถึงจะสร้างสูตรอาหารได้ เพราะระบบต้องดึงรายการวัตถุดิบมาให้เลือก

3.5 เพิ่มเมนูอาหาร (Menus)

ไปที่หน้า "Menus" คลิก "เพิ่มเมนู" เลือกสาขา ชื่อเมนู และราคาขาย จากนั้นเลือกสูตรอาหารที่สัมพันธ์กับเมนูนี้ (สามารถปล่อยว่างไว้ได้ถ้ายังไม่มีสูตร) สามารถลากเรียงลำดับเมนูได้ตามต้องการ

4. วิธีการใช้ฟังก์ชันคำนวณต้นทุน

เมื่อเตรียมข้อมูลครบแล้ว ให้ไปที่หน้า "คำนวณต้นทุน" ในเมนูด้านซ้ายมือ (หรือไปที่ /cost-calculation/) หน้านี้ประกอบด้วย 3 ส่วนหลัก:

4.1 ส่วนสรุปภาพรวม (KPI Summary)

ส่วนบนของหน้าจะแสดงสถิติสรุป เช่น จำนวนเมนูทั้งหมด ราคาเฉลี่ย ต้นทุนเฉลี่ย และ Food Cost % เฉลี่ย ข้อมูลนี้ช่วยให้เห็นภาพรวมของธุรกิจได้อย่างรวดเร็ว

4.2 เลือกเมนูที่ต้องการคำนวณ

ในส่วนนี้จะแสดงตารางเมนูอาหารทั้งหมด ผู้ใช้สามารถเลือกเมนูที่ต้องการคำนวณโดย:

- คลิกเลือกทีละเมนูด้วย checkbox
- คลิก "เลือกทั้งหมด" เพื่อเลือกเมนูทั้งหมดในหน้า
- เลือกสาขาเพื่อกรองเฉพาะเมนูของสาขานั้น

4.3 คำนวณต้นทุน

เมื่อเลือกเมนูที่ต้องการแล้ว ให้คลิกปุ่ม "คำนวณต้นทุน" (ปุ่มสีทองด้านล่างตาราง) ระบบจะคำนวณต้นทุนของเมนูที่เลือกโดยอัตโนมัติ

นอกจากนี้ ผู้ใช้ยังสามารถระบุวันที่ในการคำนวณย้อนหลังได้ (Calculation Date) เพื่อดูว่าต้นทุนของเมนูนั้น เป็นเท่าใดในอดีต โดยระบบจะใช้ราคาวัตถุดิบ ณ วันนั้น

4.4 อ่านผลลัพธ์

ผลลัพธ์จะแสดงในรูปแบบตาราง โดยแต่ละเมนูจะแสดงรายละเอียดดังนี้:

- ชื่อเมนูและสาขา
- ต้นทุนวัตถุดิบทั้งหมด
- ค่าใช้จ่ายทางอ้อมที่คำนวณได้
- ต้นทุนรวม (วัตถุดิบ + ค่าใช้จ่ายทางอ้อม)
- ราคาขาย
- กำไรต่อหน่วย
- Food Cost Percentage

> เคล็ดลับ: ถ้าต้องการดูรายละเอียดการคำนวณของแต่ละเมนู ให้คลิกที่เมนูนั้นในตารางผลลัพธ์ ระบบจะแสดง breakdown ของต้นทุนวัตถุดิบแต่ละชนิด

5. สูตรและตัวอย่างการคำนวณ

ระบบใช้หลักการคำนวณต้นทุนอาหารตามมาตรฐานสากล โดยมีสูตรดังนี้:

5.1 ต้นทุนวัตถุดิบต่อจาน (Ingredient Cost)

ต้นทุนวัตถุดิบ = ปริมาณที่ใช้ (Quantity) x ราคาต่อหน่วย (Unit Price)

ตัวอย่าง: ไข่ไก่ 2 ฟอง x ราคาฟองละ 3.50 บาท = 7.00 บาท

5.2 ต้นทุนวัตถุดิบรวมต่อเมนู (Total Food Cost)

รวมต้นทุนวัตถุดิบ = ผลรวมของ (ปริมาณวัตถุดิบที่ 1 + วัตถุดิบที่ 2 + ... + วัตถุดิบที่ n)

ตัวอย่าง:

ข้าวสาร 200 กรัม x 0.05 บาท/กรัม = 10.00 บาท

หมูสับ 100 กรัม x 0.15 บาท/กรัม = 15.00 บาท

ใบกระเพรา 10 กรัม x 0.50 บาท/กรัม = 5.00 บาท

รวมต้นทุนวัตถุดิบ = 10.00 + 15.00 + 5.00 = 30.00 บาท

5.3 ต้นทุนรวม (Total Cost)

ต้นทุนรวม = ต้นทุนวัตถุดิบรวม + ค่าใช้จ่ายทางอ้อม (Overhead)

ตัวอย่าง:

ต้นทุนวัตถุดิบรวม = 30.00 บาท

ค่าใช้จ่ายทางอ้อมต่อจาน = 5.00 บาท

ต้นทุนรวม = 30.00 + 5.00 = 35.00 บาท

6. การคำนวณ Food Cost Percentage (FC%)

Food Cost Percentage คือตัวชี้วัดที่สำคัญที่สุดสำหรับร้านอาหาร มันบอกว่าต้นทุนวัตถุดิบคิดเป็นกี่เปอร์เซ็นต์ของราคาขาย

6.1 สูตรคำนวณ FC%

FC% = (ต้นทุนวัตถุดิบรวม / ราคาขาย) x 100

ตัวอย่าง: (30.00 / 69.00) x 100 = 43.48%

เกณฑ์มาตรฐาน FC%

ค่า Food Cost % ที่เหมาะสมแบ่งตามประเภท:

- 25-30% : ร้านอาหาร fine dining, steakhouse
- 30-35% : ร้านอาหารทั่วไป, ตามสั่ง
- 35-40% : ร้านอาหาร quick service, fast food
- มากกว่า 40% : ควรปรับปรุง (ต้นทุนสูงเกินไป)

วิธีการปรับปรุง FC%:

1. ปรับเพิ่มราคาขาย (Increase selling price)
2. ลดปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ (Reduce portion size)
3. เปลี่ยนซัพพลายเออร์หรือหาวัตถุดิบราคาถูกลง
4. ลดการสูญเสียวัตถุดิบ (Reduce food waste)

7. การคิดคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายทางอ้อม (Overhead)

ค่าใช้จ่ายทางอ้อมคือค่าใช้จ่ายที่ไม่ใช่วัตถุดิบโดยตรง แต่จำเป็นต่อการดำเนินกิจการร้านอาหาร ระบบรองรับค่าใช้จ่ายทางอ้อม 6 ประเภท:

- ค่าไฟฟ้า (Utilities)
- ค่าแรงงาน (Labor)
- ค่าเช่าสถานที่ (Rent)
- ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ (Depreciation)
- ค่าการตลาด (Marketing)
- ค่าขนส่ง (Delivery)

ผู้ใช้สามารถกำหนดค่าใช้จ่ายเหล่านี้ได้ที่หน้า "Settings" (เมนูด้านซ้ายมือ) โดยกรอกจำนวนเงินค่าใช้จ่ายแต่ละประเภทต่อเดือน ระบบจะนำไปคำนวณปันส่วน (จัดสรร) เข้าในต้นทุนของแต่ละเมนูตามสัดส่วนที่เหมาะสม

7.1 การคำนวณค่าใช้จ่ายทางอ้อมต่อเมนู

ค่าใช้จ่ายทางอ้อมต่อจาน = (ค่าใช้จ่ายทางอ้อมรวมต่อเดือน / จำนวนเมนูทั้งหมดที่ขายต่อเดือน)

ตัวอย่าง:
ค่าใช้จ่ายทางอ้อมรวม = 50,000 บาท/เดือน
จำนวนเมนูที่ขาย = 3,000 จาน/เดือน
ค่าใช้จ่ายทางอ้อมต่อจาน = 50,000 / 3,000 = 16.67 บาท

8. การดูรายงานและประวัติราคา

8.1 รายงานและส่งออก (Reports)

ไปที่หน้า "รายงานและส่งออก" (Reports) เพื่อดูรายงานสรุปต้นทุน กำไร และยอดขาย สามารถส่งออกเป็นไฟล์ CSV ได้

8.2 ประวัติราคา (Price History)

ทุกครั้งที่มีการซื้อวัตถุดิบใหม่ (Purchase) ระบบจะบันทึกราคาใหม่และสร้างประวัติราคาโดยอัตโนมัติ ผู้ใช้สามารถดูประวัติการเปลี่ยนแปลงราคาของวัตถุดิบแต่ละชนิดได้ที่หน้า "ประวัติราคา" (Price History Report)

ฟังก์ชันนี้มีประโยชน์อย่างมากในการ:

- วิเคราะห์แนวโน้มราคาวัตถุดิบ
- เปรียบเทียบราคาจากซัพพลายเออร์แต่ละราย
- คำนวณต้นทุนย้อนหลังเพื่อดูผลกำไรในอดีต

8.3 การนำเข้าข้อมูล (Import Data)

หน้าสำหรับนำเข้าข้อมูลจากไฟล์ CSV รองรับการนำเข้าข้อมูลวัตถุดิบคงคลัง (Inventory) และข้อมูลการซื้อ (Purchase) ระบบมีตัวอย่างไฟล์ให้ดาวน์โหลด

9. เคล็ดลับและแนวปฏิบัติที่ดี

9.1 อัปเดตราคาวัตถุดิบอย่างสม่ำเสมอ

ราคาวัตถุดิบเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ควรบันทึกการซื้อวัตถุดิบทุกครั้งเพื่อให้ระบบมีราคาปัจจุบันที่ถูกต้อง ระบบจะอัปเดตราคาและสต๊อกให้อัตโนมัติเมื่อบันทึกการซื้อ

9.2 ตรวจสอบ Food Cost % เป็นประจำ

ควรตรวจสอบ FC% ของเมนูต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ ถ้าเมนูใดมี FC% สูงกว่า 40% ควรพิจารณาปรับลดต้นทุนหรือเพิ่มราคาขาย

9.3 ใช้การคำนวณย้อนหลังเพื่อวางแผน

การใช้ฟังก์ชันคำนวณย้อนหลัง (Calculation Date) ช่วยให้ผู้ประกอบการเห็นว่าต้นทุนในอดีตเป็นอย่างไร และนำไปใช้วางแผนกำหนดราคาขายในอนาคตได้

9.4 ตั้งค่า Overhead ให้ถูกต้อง

การตั้งค่า Overhead Costs ในหน้า Settings ให้ใกล้เคียงความเป็นจริง จะทำให้การคำนวณกำไรสุทธิแม่นยำมากขึ้น

9.5 ใช้ Drag & Drop จัดเรียง

ทั้งหน้า Ingredients และ Menus รองรับการลากเรียงลำดับ (Drag & Drop) เพื่อจัดลำดับรายการตามความต้องการ เช่น เรียงวัตถุดิบที่ใช้บ่อยไว้ด้านบน