

ชื่อเรื่อง การบริหารจัดการสินค้าคงคลังในร้านเบียร์บุฟเฟต์ 2
กรณีศึกษา ร้านเบียร์บุฟเฟต์ 2
โดย นายกิตติพงษ์ สุนทรสนิท
 นายศรชัย มาตมา

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้ศึกษาเกี่ยวกับระบบวัสดุคงคลังของร้านเนื้อย่างเบียร์บุฟเฟต์ 2 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อหาวิธีการพยากรณ์ความต้องการวัตถุดิบที่เหมาะสม ผู้วิจัยเลือกศึกษาวัตถุดิบ 4 ชนิด คือ เนื้อหมู เนื้อไก่ หมึก และหมึกกรอบ และเก็บรวบรวมข้อมูลความต้องการวัตถุดิบในช่วง เดือนมีนาคม ถึง เดือนพฤษภาคม พ.ศ. 2559 ผลการทดลองพบว่าวิธีการพยากรณ์ที่เหมาะสมคือวิธีการพยากรณ์ค่าเฉลี่ยเคลื่อนที่ (Moving Average) และวิธีการพยากรณ์ค่าเฉลี่ยเคลื่อนที่แบบถ่วงน้ำหนัก (Weighted Moving Average) ผู้วิจัยได้ทดสอบวิธีการพยากรณ์ดังกล่าวเพื่อใช้ในการจัดซื้อวัตถุดิบในช่วงระยะเวลา 1 เดือน ผลการทดสอบพบว่าการจัดซื้อวัตถุดิบตามค่าพยากรณ์ความต้องการสามารถลดค่าใช้จ่ายในการจัดเก็บวัตถุดิบทั้ง 4 ชนิดได้ 1866 บาทในช่วงระยะเวลา 3 เดือน และวัตถุดิบที่จัดซื้อ มีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการของลูกค้าในแต่ละวันอีกด้วย

TITLE Inventory management for Beer buffet 2

Case study Beer buffet 2

By Mr.Kittiphong Soontronsanit

 Mr.Sonchai Matma

ABSTRACT

This research studies about the inventory system of the Beer buffet restaurant 2 with the objective of finding the suitable demand forecasting methods. Four types of raw materials, pork, chicken meat, squid and crispy squid are studied and demands of these raw materials are collected during March and May, 2016. The results find that the appropriate forecasting methods are the Moving Average and Weighted Moving average. Both forecasting methods are tested to purchase raw materials for one month. The experimental results show that the inventory holding cost can be reduced by 1866 Baht in three months and the amount of raw materials purchased can meet the demands of customer each day.