No. 04

เรียนรู้การ‘ลดของเสีย’ ฉบับมือโปร

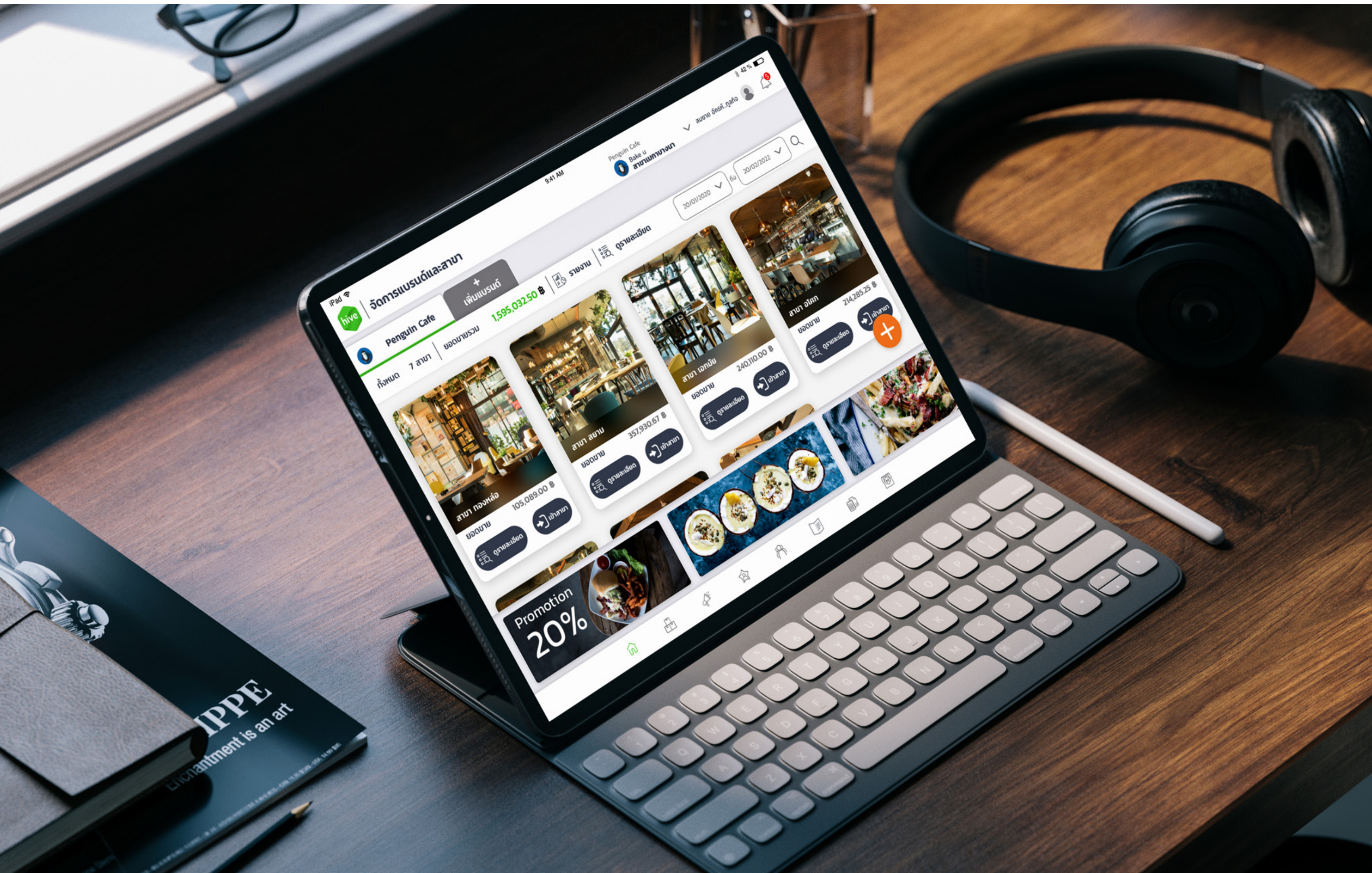
HIVE คืออะไร ?

HIVE เป็นแพลตฟอร์ม Food Ecosystem ที่สมบูรณ์ที่สุดรายแรกของประเทศไทย เพราะเรามุ่งมั่นที่จะสร้างชุมชนที่ดีให้แก่อุตสาหกรรมอาหาร (Food Industry) ทั้งระบบ ภายใต้แนวคิด

"หลายชีวิตจะดีขึ้นได้ด้วย HIVE"

เราไม่เพียงแต่เป็นผู้ให้บริการแพลตฟอร์มเพียงเท่านั้น แต่เราคำนึงหลัก 3P ได้แก่ Profit, People และ Planet เพราะเรามองว่าสังคมควรได้รับประโยชน์และเติบโตไปพร้อมกัน เราจึงมุ่งเน้นให้ความรู้ด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารตลอดซัพพลายเชน ไม่ว่าจะเป็นผู้ผลิต ซัพพลายเออร์ ร้านอาหาร ไปจนถึงผู้บริโภค โดยเรามีพันธมิตรจากหลายฝ่ายที่พร้อมใจร่วมกันผนึกกำลัง เพื่อสร้างชุมชนที่แข็งแกร่ง

แพลตฟอร์มของ HIVE แตกต่างจาก POS ทั่วไป โดยเราให้บริการครอบคลุมทุกฟังก์ชันการใช้งาน ตั้งแต่ระบบบริหารร้านอาหารอัจฉริยะ (HIVE RI) ที่รวบรวมระบบจัดการหน้าร้าน ระบบจัดการสินค้าคงคลัง ระบบจัดการบุคลากรและบัญชีเงินเดือน ไว้ในแพลตฟอร์มเดียว รวมทั้งเรายังมีระบบบริหารลูกค้าสัมพันธ์ (HIVE CRM) ที่ช่วยให้ผู้บริโภคสามารถเข้าถึงร้านอาหารได้ง่ายขึ้น และระบบตลาดออนไลน์ (HIVE Market) ที่รวบรวมซัพพลายเออร์ไว้ทุกประเภท เพื่อช่วยให้เหล่าผู้ผลิตและเกษตรกรสามารถเข้าถึงร้านอาหารได้โดยตรงด้วยรูปแบบ Farm to table โดยเราเปิดบริการทุกฟังก์ชันฟรี! ไม่มีค่าใช้จ่าย■



สแกน QR Code เพื่อเข้าสู่
เว็บไซต์ของ HIVE

บทนำ

ปัจจุบันมีร้านอาหารเกิดขึ้นมากมาย ไม่ว่าด้วยสภาวะเศรษฐกิจจะเป็นอย่างไร แต่ธุรกิจที่เกี่ยวกับอาหารก็ยังโตอย่างต่อเนื่อง เพราะอาหารคือปัจจัยที่หนึ่งของการดำรงชีวิต ดังนั้น จึงไม่แปลกใจเลยว่า ทำไมร้านอาหารถึงผุดขึ้นมาราวกับดอกเห็ด หากเราลงลึกไปมากกว่านั้น ก็จะเห็นว่ามีทั้งร้านอาหารที่อยู่รอด ยอดขายดี มีแนวโน้มเติบโต แต่ก็มีร้านอาหารอีกจำนวนไม่น้อยที่ไม่ประสบความสำเร็จ โดยเฉพาะร้านอาหารขนาดเล็กและขนาดกลาง เนื่องจากเจ้าของร้านขาดองค์ความรู้พื้นฐานในการบริหารจัดการร้านอาหารที่ดี ซึ่งปัญหาที่พบบ่อยนั้นคือ ***'ขายไม่ได้ กำไรไม่มี'*** อันนี้ถือว่าเป็นเหตุผลที่สอดคล้องกัน แต่ยังมีปัญหาหลักที่พบบ่อยเช่นกันคือ **'ยอดขายได้ แต่กำไรไม่มี'**

เกิดอะไรขึ้นกับการบริหารจัดการร้านค้าแบบนี้?

ร้านขายดีทุกวัน แต่ทำไมพอหักต้นทุนที่เกี่ยวข้องแล้ว แทบจะไม่เหลือกำไรให้ชื่นใจเลย

ปัญหานี้เกิดจากอะไร?

‘กำไร’ เกิดจากยอดขายลบต้นทุนรวม หากร้านอาหารอยากได้กำไรตามที่ตั้งไว้ ต้นทุนสินค้าก็ต้องไม่เกินสิ่งที่กำหนดไว้เช่นกัน สิ่งที่เขียนอาจจะดูง่ายในเชิงทฤษฎี แต่ในทางปฏิบัตินั้น เกิดขึ้นได้ยาก หากเจ้าของร้านขาดความรู้ความเข้าใจ หลายๆ ครั้งที่ต้นทุนอาหารเกินจากที่กำหนด สิ่งแรกที่พนักงานจะบอกเจ้าของร้านคือ ‘วัตถุดิบขึ้นราคา’ ‘ราคาไม่เหมือนเดิม’ และในฐานะเจ้าของร้านคุณจะทำอย่างไร? ‘ขึ้นราคาอาหารตามราคาวัตถุดิบ’ หรือ ‘ยอมแบกรับต้นทุนที่มากขึ้นและขายเท่าเดิม’ จะดีกว่ามั้ย? ถ้าคุณจะเปลี่ยนแนวคิดสักนิด แล้วมาดูรายละเอียดเล็กๆ น้อยเหล่านี้แทน เพราะสิ่งที่คุณเสียไป เมื่อนำมารวมกันแล้วก็เกิดมูลค่ามากเช่นกัน

สำหรับ ‘การบริหารจัดการวัตถุดิบ’ ถือเป็นหัวใจหลักในการควบคุมต้นทุนรวม เนื่องจากต้นทุนด้านอื่นๆ ค่อนข้างจะคงที่และเปลี่ยนแปลงน้อย เมื่อเทียบกับวัตถุดิบ เพราะมีหลายปัจจัย ที่ส่งผลให้ราคาวัตถุดิบมีการเปลี่ยนแปลงตลอดเวลา ถ้าวันนี้ เจ้าของร้านไม่มาค้นหาปัจจัยที่ทำให้ต้นทุนด้านวัตถุดิบเพิ่มขึ้น แล้วมาบริหารจัดการเอง เรามองอนาคตของร้านอาหารของคุณออกได้เลยว่าคุณกำลังเปิดร้านอาหารฟรีๆ ไม่มีกำไร ดังนั้น มาดูกันว่าเราจะมีวิธีช่วยบริหารจัดการวัตถุดิบในร้านอาหารของคุณได้อย่างไรบ้าง?▪

สารบัญ

01. บทนำ 1

02. ต้นกำเนิดของ ‘ของเสีย’ ในร้านอาหาร 5

03. อยากลดของเสียในร้านอาหาร ลองทำตามนี้! 9

04. เปลี่ยนของเสียเหลือทิ้ง ให้เป็นกำไรของร้านอาหาร 20

05. หลักการบริหารสต๊อกวัตถุดิบ ในแต่ละวัน 22

06. ข้อดีของการบริหารจัดการสต๊อกสินค้า 24

07. มาหาซัพพลายเออร์ดีๆ ใน HIVE MARKET กันเถอะ 28

08. ข้อแนะนำในการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภท 29

09. งบประมาณร้านอาหารกับวัตถุดิบราคาสูง 32

ต้นกำเนิดของ ‘ของเสีย’ ในร้านอาหาร

ของเสีย (Waste) คือ สิ่งที่เกิดจากกระบวนการผลิต นอกจากของเสียจะไม่เกิดมูลค่าแล้ว ยังทำให้เกิดค่าใช้จ่ายในการจัดการของเสียอีกด้วย เรามาดูกันว่าของเสียในร้านอาหารนั้น มีอะไรกันบ้าง■

ของเสีย จากวัตถุดิบเน่าเสีย

ในการประกอบอาหาร ‘วัตถุดิบ’ ถือเป็นหัวใจสำคัญของอาหาร และปัญหาของวัตถุดิบเน่าเสียเป็นสิ่งที่พบบ่อยอันดับต้นๆ ของร้านอาหาร และก็เป็นเรื่องปกติที่วัตถุดิบจะเน่าเสีย เพราะวัตถุดิบแต่ละชนิดมีอายุการใช้งาน ซึ่งของเสียที่เกิดจากวัตถุดิบนั้นเป็นของเสียที่เกิดขึ้นอย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ อย่างไรก็ตาม คุณสามารถยืดอายุการใช้งาน เพื่อใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบได้อย่างเต็มที่■

สาเหตุหลักของปัญหาที่ทำให้วัตถุดิบเน่าเสียนั้นเกิดจากการจัดเก็บวัตถุดิบที่ผิดวิธี รวมทั้งการไม่รู้ข้อกำหนดของวัตถุดิบนั้นๆ ก่อนว่า ควรจัดเก็บในสภาวะแบบใด เช่น นมสดควรเก็บแช่เย็นอุณหภูมิ 4-8 องศาเซลเซียส มีอายุ 5-7 วัน สำหรับการเก็บผักสด ควรอยู่ในอุณหภูมิสูงกว่า 8 องศาเซลเซียส เพื่อไม่ให้วัตถุดิบเสียเร็วเกินตามกำหนด ดังนั้น เจ้าของร้านอาหารจึงต้องให้ความสำคัญกับวิธีการจัดเก็บวัตถุดิบที่ถูกต้อง ไม่ว่าจะเป็นอุณหภูมิที่เหมาะสมของวัตถุดิบแต่ละชนิด รวมทั้งการตัดแต่งก่อนจัดเก็บให้ถูกต้อง การจัดเรียงวัตถุดิบเพื่อให้สอดคล้องกับอายุการใช้งาน การทำบันทึกเพื่อให้เกิดการนำมาใช้แบบ First in First out และการให้ความสำคัญกับการกำหนดขั้นตอนการทำงานของทีมงานที่เกี่ยวข้อง ก็มีส่วนที่ช่วยให้การนำวัตถุดิบมาใช้เป็นระบบมากขึ้น อีกทั้งยังช่วยลดปัญหาเน่าเสียได้

อีกหนึ่งเหตุผลที่ทำให้เกิดของเสียจากการเก็บวัตถุดิบ นั่นคือ การมีตู้เย็นหรือตู้แช่แข็งที่ไม่เพียงพอสำหรับจัดเก็บวัตถุดิบ ในกรณีที่คุณมีของสดเยอะ ร้านอาหารของคุณต้องมีตู้เย็นที่เพียงพอ เพราะหลายร้านใช้วิธีการยัดๆ อัดๆ รวมกันไป แทนที่วัตถุดิบจะเน่าเสียแค่บางส่วน แต่กลับทำให้วัตถุดิบในตู้เย็นเสียหมด เนื่องจากความเย็นไม่กระจายเพียงพอ ▪

ของเสีย
ที่จากการผลิตมากเกินไป

รูปแบบของเสียนี้ เป็นปัญหาที่ทุกร้านอาหารต้องเคยเจอ เนื่องจากเจ้าของร้านไม่สามารถประมาณการสินค้าที่ลูกค้าต้องการได้ ทำให้ไม่รู้ว่าต้องเตรียมสินค้าปริมาณเท่าไหร่ หลายร้านอาจจะใช้คอนเซ็ปต์ 'เหลือดีกว่าขาด' ซึ่งทำให้พนักงานยิ่งขาดการตระหนักในการเตรียมของให้พอดี ตัวอย่างเช่น ร้านอาหารประเภทบุฟเฟต์ ต้องมีอาหารหลายชนิด และไม่สามารถเตรียมทำสดได้ จึงจำเป็นต้องเตรียมอาหารล่วงหน้า เพื่อให้พร้อมต้อนรับลูกค้าตลอดเวลา หรือ ร้านอาหารทั่วไป อย่างน้อยสินค้าที่ต้องเตรียมนาน เช่น แกง ซุป หรือข้าวสวยก็ต้องเตรียมทำไว้ล่วงหน้า ซึ่งข้อเสียของอาหาร คือ เมื่อคุณเตรียมอาหารออกมามากเกินไป หากขายไม่หมด ก็ไม่สามารถนำมาขายต่ออีกวันได้ เนื่องจากคุณภาพสินค้าก็จะลดลง ทำให้เกิดของเสียตามมา■

ของเสีย
ที่เกิดจากการผลิตของเสีย

สำหรับร้านอาหาร 'ของเสีย' ข้อนี้ถือว่าพบได้มากที่สุด รวมทั้งมีหลายปัจจัยที่ทำให้เกิดขึ้นได้ ตั้งแต่การรับออเดอร์ เช่น พนักงานจดเมนูผิด เมนูตกหล่น เชฟปรุงอาหารผิดจนต้องปรุงใหม่ หรือไม่มีสูตรอาหารที่แน่นอน เชฟไม่สามารถทำอาหารออกมาให้คุณภาพสินค้าเหมือนเดิม หรือพนักงานใหม่ไม่มีความชำนาญในการเตรียม รวมทั้งเรื่องการหั่นเนื้อสัตว์ผิดขนาด โดยตัวอย่างการเตรียมเนื้อสัตว์ผิด ที่ทำให้ต้นทุนอาหารเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด คือ สเต็ก เนื่องจากมีการกำหนดขนาดน้ำหนักต่อชิ้นไว้ หากพนักงานหั่นชิ้นใหญ่เกินมาตรฐาน นั่นหมายความว่าต้นทุนขึ้นอย่างแน่นอน■

ของเสีย
ที่เกิดจากการจัดเก็บวัตถุดิบ

การจัดเก็บวัตถุดิบในข้อนี้ไม่ได้หมายถึง การจัดเก็บในตู้เย็นหรือตู้แช่แข็ง แต่พูดถึงสต๊อกวัตถุดิบที่มีการรับเข้ามาแล้ว เจ้าของร้านอาหารต้องรู้ว่าวัตถุดิบหายไปไหนบ้าง ดังคำที่พูดว่า **'สสารไม่มีวันหายไปจากโลก'** ดังนั้น สต๊อกวัตถุดิบก็เช่นกัน ของเสียที่เกิดจากการจัดเก็บวัตถุดิบที่ไม่เป็นระเบียบและไม่มีการตรวจเช็ก คุณจะไม่รู้เลยว่า คุณซื้อวัตถุดิบอะไรมาบ้าง ซื้อมาอย่างละกี่กิโลกรัม และจะหมดอายุเมื่อไหร่ เพราะคนที่ไปซื้อมีหน้าที่แค่ซื้อของตามสั่ง และคนที่ใช้คือ **'เชฟ'** เมื่อไม่มีข้อมูลให้ดู แล้วเชฟจะรู้ได้อย่างไรว่าวัตถุดิบนี้ ซื้อมาตั้งแต่เมื่อไหร่ และเหลือปริมาณเท่าไหร่ สิ่งเหล่านี้ จะส่งผลให้เกิดของเสียมากมาย หรือเมื่อมีการขโมยของในร้านเกิดขึ้น เจ้าของร้านจะไม่ทราบได้เลย เพราะไม่มีข้อมูลกลางที่สามารถเข้าไปดูได้

ดังนั้น 3 สิ่งที่เจ้าของร้านต้องรู้ก่อนจัดการสต๊อก คือ จำนวนวัตถุดิบที่เข้ามา ในร้าน จำนวนวัตถุดิบที่ขายออก และจำนวนวัตถุดิบคงเหลือ เพราะจะช่วยให้ลดของเสียจากวัตถุดิบที่หายไปอย่างไร้ร่องรอยได้ หรือการเน่าเสียจากของที่ซื้อมาแล้วไม่ได้ใช้ รวมทั้งคุณต้องเช็กกับสูตรด้วยว่า ใช้ปริมาณตามที่กำหนดหรือไม่ ของเสียอีกอย่างที่มาจากการจัดเก็บวัตถุดิบ คือ ซื้อของสิ้นเปลืองโดยใช่เหตุ เช่น ซื้อวัตถุดิบมาเป็นจำนวนมาก ราคาจะถูกลงถ้าซื้อในปริมาณที่มากขึ้น หรือช่วงนี้วัตถุดิบตามฤดูกาลถูกมาก เจ้าของร้านจึงซื้อมากักตุนไว้เยอะ โดยไม่คำนึงถึงเวลาใช้ สิ่งเหล่านี้ ก่อให้เกิดของเสียทั้งนั้น■

แหล่งที่มา : amarinacademy.com

อยากลดของเสียในร้านอาหาร ลองทำตามนี้ !

วิธีการลดของเสียที่เกิดจากวัตถุดิบเน่าเสีย

ปัญหาหลักที่ทำให้เกิดของเสียจากวัตถุดิบ คือ ข้อกำหนดและข้อจำกัดของสินค้าแต่ละชนิด รวมไปถึงอุปกรณ์ในการจัดเก็บ และแนวทางการลดของเสีย ซึ่งพนักงานต้องทราบข้อกำหนดเหล่านี้ก่อน

- จัดทำเอกสารข้อกำหนดของวัตถุดิบให้พนักงานทุกคนทราบ ซึ่งในข้อกำหนดจะต้องแบ่งตามสภาวะการจัดเก็บ โดยระบุลงไปเลยว่า ในตู้แช่เย็นมีวัตถุดิบอะไรบ้าง อายุวัตถุดิบ รวมถึงข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการจัดเก็บ.

ตัวอย่าง เอกสารการจัดเก็บวัตถุดิบ

ตู้เย็น	สำหรับผัก	อุณหภูมิตู้แช่ 8-12 °C
รายการ	**อายุสินค้า**	**ลักษณะก่อนจัดเก็บ**
ต้นหอม	5 วัน	ล้าง,ตัดราก,ใส่ถุง
ผักชี	5 วัน	ล้าง,ตัดราก,ใส่ถุง
พริกชี้ฟ้า	5 วัน	ล้าง,ตัดราก,ใส่ถุง
แครอท	7 วัน	ล้าง,ตัดราก,ใส่ถุง

ตู้เย็น	สำหรับเนื้อสัตว์	อุณหภูมิตู้แช่ 4-8 °C
รายการ	**อายุสินค้า**	**ลักษณะก่อนจัดเก็บ**
เนื้อหมู	5 วัน	ล้าง,ตัดแต่ง,ใส่ถุง
เนื้อไก่	5 วัน	ล้าง,ตัดแต่ง,ใส่ถุง
เนื้อปลา	5 วัน	ล้าง,ตัดแต่ง,ใส่ถุง
เครื่องใน	3 วัน	ล้าง,ใส่ถุง

- การจัดหาตู้แช่ให้เพียงพอต่อการจัดเก็บ รวมถึงหมั่นตรวจเช็กอุณหภูมิตู้อยู่สม่ำเสมอ และมีแผนการทำความสะอาดที่ชัดเจน▪

- ออกแบบเมนูให้เหมาะสม ร้านอาหารควรออกแบบเมนูที่สามารถนำวัตถุดิบมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด เพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายและควบคุมการใช้วัตถุดิบได้ง่ายขึ้น เช่น หากร้านมีเมนูที่ใช้เนื้อวัว ก็ควรออกแบบเมนูที่เป็นเนื้อวัวหลายประเภท อย่างน้อย 3-5 เมนู เช่น สเต็กเนื้อ ข้าวหน้าเนื้อ สตูว์เนื้อ และแกงกะหรี่เนื้อ เป็นต้น▪

วิธีการลดของเสีย
จากการผลิตออกมากเกินไป

การผลิตของเสียออกมามากเกินไป เกิดขึ้นเพราะคุณไม่มีข้อมูลเป็นตัวอ้างอิงในการผลิต ดังนั้น เจ้าของร้านต้องหาตัวเลขอ้างอิงมาหนึ่งตัว มาใช้เป็นตัวตั้งต้นในการผลิตสินค้าแต่ละวันว่าจะยึดจากอะไร

- เก็บข้อมูลของอาหารที่ขายได้ทุกวัน จากจำนวนที่ขายได้แต่ละเมนูต่อวัน รวมทั้งช่วงเวลาที่ขายดี เมนูขายดี ซึ่งข้อมูลพวกนี้ จะช่วยประเมินว่าควรเตรียมอาหารกี่เสิร์ฟ และควรเผื่อไว้เท่าไหร่ เพราะแต่ละช่วงเวลา หรือแต่ละวัน ลูกค้าจะเข้าร้านไม่เหมือนกัน ดังนั้น คุณจะต้องมีข้อมูล เพื่อจะได้เตรียมการผลิตอาหารให้เพียงพอและเหมาะสม.

- แผนสำรอง หรือโปรโมชั่นในกรณีที่สินค้านั้นหมด เพราะหากสินค้าหมดและลูกค้าเดินจากร้านไป นั่นหมายความว่า ลูกค้าเสียความรู้สึกกับร้านเรา ดังนั้น คุณควรมีแผนสำรองที่แนบโปรโมชั่นที่น่าสนใจ เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกว่ามีข้อเสนออื่นที่ดีกว่า.

วิธีการลดของเสีย จากการผลิตของเสีย

ของเสียที่เกิดจากการผลิตของเสียข้อนี้ 100% เกิดจากคน ดังนั้น หากจะแก้ปัญหาการควบคุมคน ต้องทำตามแนวทาง ดังนี้

- นำระบบบริหารจัดการร้านอาหารเข้ามาช่วย เช่น ระบบการรับออเดอร์ โดยให้พนักงานทวนรายการออเดอร์ทุกครั้ง.
- จัดทำเอกสารสำหรับงานในครัว เช่น สูตรอาหารและข้อกำหนดการเตรียมต่างๆ.
- จัดฝึกอบรมพนักงานอย่างสม่ำเสมอ ในแต่ละเรื่องและแยกตามหน้าที่ความรับผิดชอบ.
- จัดให้มีอุปกรณ์ ชั่ง ตวง วัด และต้องออกมาตรฐานการใช้งาน เพื่อให้พนักงานปฏิบัติตาม.
- วัตถุดิบที่สามารถจัดเตรียมไว้ล่วงหน้า ควรจัดเตรียมเป็นชุดๆ พร้อมใช้ต่อจาน เช่น แกงส้มผักรวม ก็ชั่งของเป็นชุดๆ รอไว้ได้เลย.

วิธีการลดของเสีย จากการจัดเก็บวัตถุดิบ

- สร้างระบบการสั่งซื้อ – ใช้วัตถุดิบ โดยการซื้อวัตถุดิบของร้านอาหารมี 2 รูปแบบใหญ่ๆ คือ ซื้อเองและสั่งจากซัพพลายเออร์ แต่ไม่ว่าจะซื้อรูปแบบใด สิ่งที่ควรทำคือ ตรวจเช็กจำนวนวัตถุดิบทุกครั้ง โดยระบุหน่วยที่เหมือนกันทั้งหมด เช่น กิโลกรัม กรัม เป็นต้น เพื่อให้ง่ายต่อการคิดคำนวณ▪

- ต้องระบุวันที่วัตถุดิบเข้ามาในร้าน และวันหมดอายุให้ชัดเจน เพื่อจะได้ทราบว่าควรหยิบใช้วัตถุดิบใดก่อน โดยควรใช้หลัก FIFO หรือ First in First out คือ มาก่อนใช้ก่อน เพื่อป้องกันการเน่าเสีย▪

- จัดเรียงวัตถุดิบให้ง่ายและสะดวกต่อการใช้ เพื่อให้รู้ว่าควรใช้วัตถุดิบชิ้นใดก่อน-ชิ้นใดหลัง เช่น จัดเรียงให้วัตถุดิบที่มาใหม่อยู่ในสุด อันไหนเก่าควรมาวางหน้าสุด เพื่อให้ง่ายต่อการหยิบมาใช้▪

- กำหนดสูตรมาตรฐาน ร้านอาหารส่วนใหญ่มักใช้วิธีกะปริมาณในการปรุง เพราะเชฟมักใช้ความชำนาญและประสบการณ์ของตัวเอง ซึ่งข้อนี้จะทำให้เราบริหารจัดการสต๊อกได้ยาก และที่สำคัญยังทำให้รสชาติอาหารไม่คงที่อีกด้วย ดังนั้น ร้านอาหารต้องกำหนดสูตรมาตรฐานให้พนักงานชั่ง ตวง วัด วัตถุดิบ ก่อนใช้งานทุกครั้ง รวมถึงสามารถใช้สูตรในการคำนวนการสั่งซื้อวัตถุดิบในร้านอีกด้วย ตามตารางตัวอย่างด้านล่าง▪

ตัวอย่าง ตารางแสดงปริมาณวัตถุดิบกะเพรา ต่อ 1 จาน

ส่วนประกอบ	สูตรสินค้า	สูตรสินค้า	สูตรสินค้า
ข้าวกะเพราหมู	1 จาน (กรัม)	10 จาน (กรัม)	50 จาน (กรัม)
พริกขี้หนูแดงบด	10	100	500
ใบกะเพรา	20	200	1,000
น้ำมันปาล์ม	30	300	1,500
ซีอิ๊วขาว	15	150	750
ซอสหอยนางรม	25	250	1,250
ซีอิ๊วดำ	3	30	150
ซอสปรุงรส	10	100	500
น้ำตาลทราย	5	50	250
เนื้อหมู	100	1,000	5,000
ข้าวสวย	100	1,000	5,000
รวม	**318**	**3,180**	**15,900**
หลังผัด	**250**	**2,500**	**12,500**

***1,000 กรัม = กิโลกรัม**

- เอาเทคโนโลยีเข้ามาช่วย โดยเทคโนโลยีที่เข้ากับคนทำร้านอาหารมากที่สุด คือ ระบบ POS เพราะเจ้าของร้านไม่ต้องมานั่งคำนวณยอดขายเองหรือหักลบค่าใช้จ่ายอื่นๆ ให้ยุ่งยาก แถมยังช่วยเก็บสถิติได้ด้วยว่าร้านของคุณเมนูไหนขายดี เมนูไหนขายได้น้อย วัตถุดิบชนิดไหนกำลังจะหมด และควรสั่งเพิ่มเท่าไหร่▪

- ตรวจเช็กสต๊อกเป็นประจำ ซึ่งการมีระบบคอยช่วยทุ่นแรง ก็ไม่ได้หมายความว่าสต๊อกนั้นถูกต้อง ดังนั้น ควรลงไปตรวจสต๊อกวัตถุดิบจริงด้วยตัวเอง เพราะระบบบอกได้เพียงตัวเลขในอุดมคติเท่านั้น ซึ่งไม่รู้ว่าจะตรงกับจำนวนวัตถุดิบในสต๊อกจริงๆ หรือเปล่า รวมทั้งไม่สามารถบอกได้ว่าวัตถุดิบใดกำลังจะหมดอายุ ฉะนั้น ร้านก็ต้องหมั่นตรวจสอบสต๊อกอย่างสม่ำเสมอด้วย โดยอาจจะกำหนดไปเลยว่าทุกสิ้นเดือนต้องมีการนับวัตถุดิบคงเหลือจริง และเปรียบเทียบกับระบบว่าข้อมูลตรงกันหรือไม่ หากไม่ตรงกัน แสดงว่าวัตถุดิบนั้นหายไป คุณจะได้ตามสืบหาเจอได้▪

แหล่งที่มา : amarinacademy.com

เคล็ดลับการลดของเสีย ในร้านอาหาร ที่ได้ผล!

จากหลักการลดของเสียในร้านอาหารที่กล่าวไปทั้งหมดนั้น จะมีประสิทธิภาพมากขึ้น หากคุณนำเทคนิคเหล่านี้เข้ามาใช้ด้วย.

ตรวจสอบปริมาณและประเภทของเสียอย่างสม่ำเสมอ

การตรวจสอบปริมาณของเสียในร้านอาหาร ทำให้เจ้าของร้านรู้ว่าสูญเสียเงินไปมากน้อยแค่ไหนกับของเสียเหล่านี้ ทั้งนี้ สิ่งที่ร้านอาหารควรเริ่มทำ คือ การแยกขยะ ได้แก่ กระดาษ (กระดาษทิชชู กระดาษเช็ดมือ ใบปลิว ฯลฯ) ภาชนะแบบใช้แล้วทิ้ง (ช้อน-ส้อมพลาสติก แก้วกระดาษ ตะเกียบ) พลาสติก รวมทั้งวัตถุดิบจำพวกเนื้อสัตว์ ผัก ผลไม้ และขยะอื่นๆ เช่น กระดาษฟอยล์ จานหรือแก้วแตก เป็นต้น โดยเมื่อแยกขยะแล้วจะทำให้คุณเห็นภาพชัดเจนขึ้นว่าแต่ละวันต้องเสียค่าใช้จ่ายไปกับสิ่งใดบ้าง และสมเหตุสมผลหรือไม่ เพื่อนำมาพิจารณาว่าควรลดของเสียอย่างไร▪

อบรมพนักงานให้ลดปริมาณของเสีย

พนักงาน คือ คนที่มีความสำคัญที่สุดในการลดของเสีย ดังนั้น พนักงานต้องเห็นความสำคัญของการลดปริมาณของเสียก่อน และมีความรู้ ความเข้าใจถึงที่มาของของเสีย ซึ่งการอบรมพนักงานนั้น ต้องให้ความรู้พนักงานทั้งส่วนหน้าร้าน และหลังร้าน โดยหัวข้อการฝึกอบรมต้องเกี่ยวข้องกับงานที่รับผิดชอบ และสอดคล้องกับของเสียที่จะเกิดขึ้น เช่น พนักงานเตรียมในครัวก็อบรมเรื่องการตัดแต่งเนื้อสัตว์ หรือผักให้ถูกต้อง▪

จัดตั้งโครงการลดต้นทุน

ให้เจ้าของร้านจัดตั้งโครงการลดของเสียในร้าน โดยมีรางวัลเป็นแรงบรรดาลใจให้กับพนักงาน เพราะนอกจากจะช่วยลดของเสียในร้านอาหารแล้ว พนักงานยังอยากที่จะปรับปรุงกระบวนการทำงานให้ดีขึ้นด้วย เช่น โครงการลดกระดาษทิชชู่ ด้วยการเปลี่ยนกระดาษทิชชู่เป็นม้วนๆ มาเป็นแบบแผ่นที่วางพร้อมจานจำนวนที่ทำให้ลูกค้าก็จะเท่ากับจำนวนเก้าอี้ หากลูกค้าต้องการเพิ่มค่อยหามาให้ใหม่.

จัดโปรโมชั่นประจำสัปดาห์

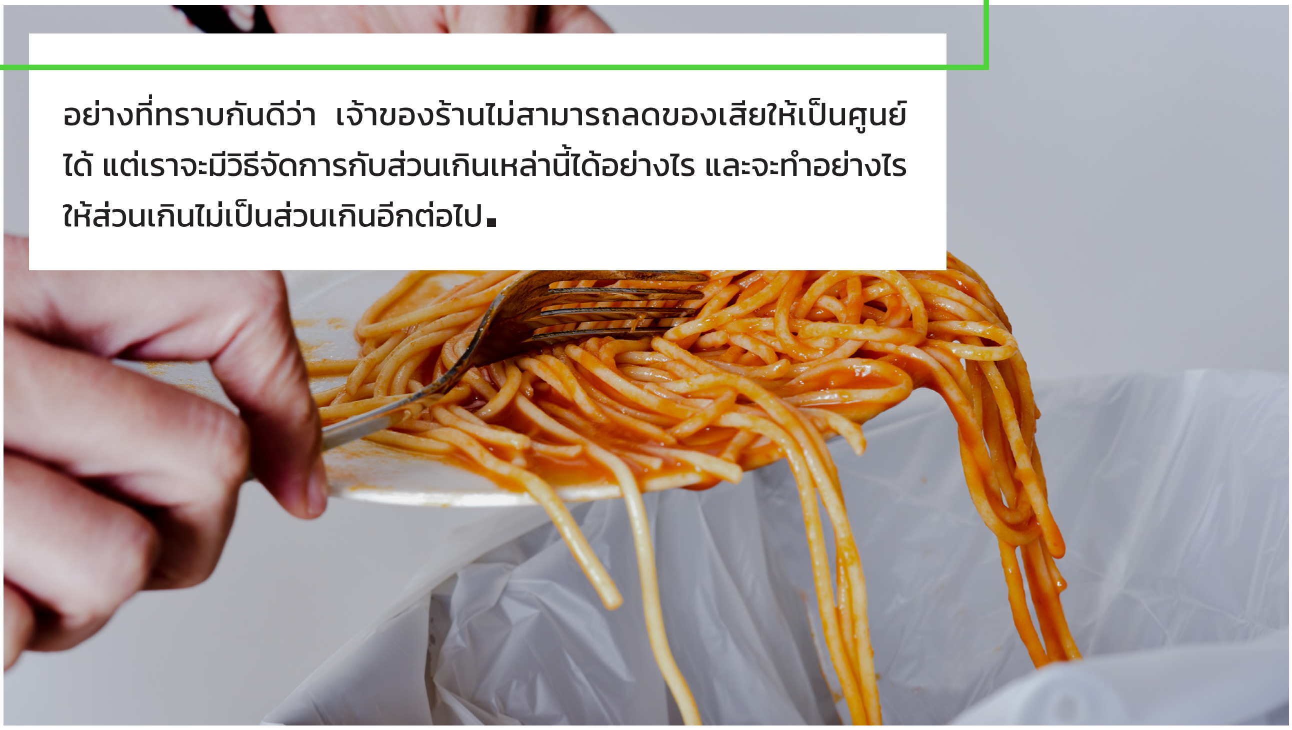
เมนูโปรโมชั่น เป็นทางแก้ปัญหาวัตถุดิบคงค้างที่ดีทางหนึ่ง โดยก่อนสิ้นสัปดาห์ร้านอาหารอาจจะลองตรวจเช็กว่ามีวัตถุดิบใดเหลืออยู่มาก (ซึ่งหากวัตถุดิบนั้น คุณภาพยังดีอยู่) ก็อาจนำมาออกแบบเป็นเมนูใหม่ๆ หรือจัดโปรโมชั่นให้น่าสนใจ เพื่อสร้างมูลค่าและระบายวัตถุดิบคงค้างให้หมดไวได้.

ใช้บรรจุภัณฑ์แบบรีไซเคิล

ปัจจุบันจะเห็นกระแสรักษ์โลกมาแรง อย่างการลดใช้ถุงพลาสติก เพื่อเป็นการลดขยะ ซึ่งเป็นวิธีที่ช่วยลดของเสียอีกทาง ซึ่งปัจจุบันจะเห็นหลายร้านมีการปรับใช้วิธีนี้แล้ว เช่น การห่อกลับบ้าน ต้องมีกล่องมาใส่ ถ้าหากไม่มี ทางร้านก็ต้องมีกล่องขายและกล่องสามารถนำกลับมาใช้ซ้ำ หรือร้านเครื่องดื่มกาแฟ ที่เมื่อนำแก้วมาเองจะได้ส่วนลดอีกด้วย.

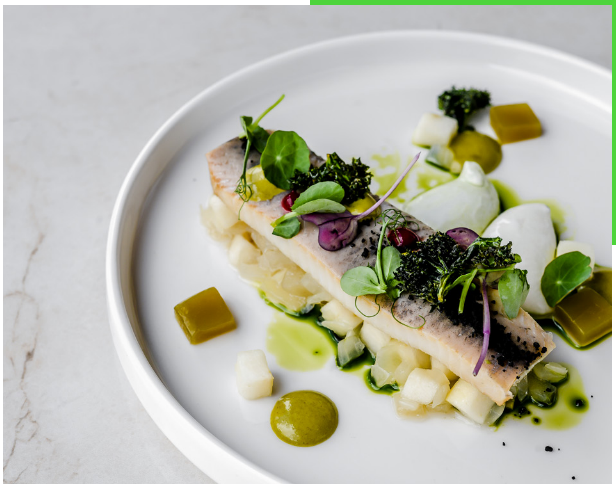
เปลี่ยนของเสียเหลือทิ้ง ให้เป็นกำไรของร้านอาหาร

อย่างที่ทราบกันดีว่า เจ้าของร้านไม่สามารถลดของเสียให้เป็นศูนย์ได้ แต่เราจะมีวิธีจัดการกับส่วนเกินเหล่านี้ได้อย่างไร และจะทำอย่างไรให้ส่วนเกินไม่เป็นส่วนเกินอีกต่อไป



ใช้ทุกส่วนของวัตถุดิบ ให้เกิดประโยชน์สูงสุด

ส่วนต่างๆ ของวัตถุดิบที่เราคิดว่าไม่มีประโยชน์หรือเป็นส่วนที่เราเคยมองข้ามไป เราสามารถนำกลับมาประยุกต์และสร้างมูลค่าให้กับสิ่งเหล่านี้ได้ เช่น ร้านอาหารบางร้านที่ใช้ปลาเป็นส่วนประกอบหลัก ซึ่งทางร้านจัดเสิร์ฟเนื้อปลาเป็นชิ้น แต่นำส่วนที่เป็นหัว ครีบ รวมถึงก้างปลาทิ้งไป เราก็สามารถนำส่วนที่เหลือใช้เหล่านี้ มาปรุงออกมาให้เป็นน้ำสต๊อกปลาเข้มข้น และนำเสนอออกมาเป็นเยลลี่ที่ทำจากสต๊อกปลาได้ เพียงเท่านี้ คุณก็จะได้เมนูที่เพิ่มมูลค่าจากสิ่งที่ทิ้งไป นอกจากนี้ คุณยังสามารถใส่เรื่องราวให้แก่เมนูอาหารนั้นๆ เพราะเป็นการช่วยเรียกความสนใจให้แก่ผู้บริโภคอีกด้วย



เปลี่ยนเมนูใหม่

ของเสียที่เกิดจากเชฟทำผิด หรือใส่เครื่องปรุงผิด สำหรับแนวทางการแก้ปัญหาเรื่องนี้ คุณอาจจะต้องยอมสูญเสียเมนูบางส่วน เพื่อให้เกิดเมนูใหม่ เช่น วันนี้ร้านทำแกงหม้อใหญ่มาก แต่ทำออกมารสชาติเพี้ยนหมดเลย วิธีการแก้ปัญหาอาจจะทิ้งส่วนน้ำแกง แล้วนำส่วนเนื้อมาทำผัดเผ็ดแห้ง จากนั้นให้พนักงานรับออเดอร์ช่วยโปรโมทเมนู ด้วยการบอกว่ามีเมนูใหม่เฉพาะวันนี้ เพราะวิธีนี้ทำให้เมนูที่เสีย ยังสามารถทำเงินได้▪

สร้างแคมเปญคืนสิ่งดีๆ ให้กับสังคม

โดยการส่งต่ออาหารที่ผลิตเกินยอดจำหน่ายหรือสินค้าคงเหลือในแต่ละวันให้แก่ประชาชนหรือหน่วยงานที่ต้องการ เช่น ร้านกาแฟและโดนัทชื่อดังบินไกลมาจากประเทศแคนาดา ‘Tim Horton’ ได้นำโดนัทที่ขายไม่หมดในแต่ละวัน ส่งมอบให้แก่ทางโรงพยาบาลหรือสถานที่ต่างๆ เพื่อเป็นการลดปัญหาของเสีย (Food Waste)▪

ดังนั้น การลดปัญหา Food Waste ที่ง่ายที่สุด ต้องเริ่มจากตัวเรา ด้วยการซื้อของแต่พอประมาณ รับประทานอาหารให้หมด เก็บรักษาวัตถุดิบอย่างถูกวิธี และที่สำคัญวัตถุดิบบางอย่าง เช่น ผักหรือผลไม้บางครั้งภาพลักษณ์ภายนอกอาจดูไม่สวยงาม แต่ความจริงคุณภาพของวัตถุดิบยังสามารถนำมาใช้ได้ เราจึงควรนำมาใช้อย่างคุ้มค่าและเกิดประโยชน์สูงสุด▪

แหล่งที่มา : leitesculinaria.com

หลักการบริหารสต๊อกวัตถุดิบ ในแต่ละวัน

เพื่อต้องการให้เกิดกำไรสูงสุด หรือให้ต้นทุนค่าอาหารอยู่ภายใต้มาตรฐานที่กำหนด ดังนั้น ร้านอาหารต้องมีการบริหารวัตถุดิบในแต่ละวันให้เกิดการใช้งานอย่างคุ้มค่า เรามาดูกันว่า หลักบริหารสต๊อกวัตถุดิบขั้นต้นนั้นควรทำอย่างไรกันบ้าง?.

ตรวจเช็กรายการอาหารทั้งหมดที่ขายได้

เพราะข้อมูลตรงนี้จะช่วยให้ร้านเห็นการใช้วัตถุดิบว่า มีปริมาณมากน้อยเพียงใด และวัตถุดิบใดที่ควรซื้อมากักตุน เพราะมีการใช้ปริมาณต่อวันเป็นจำนวนมาก นอกจากนี้ ต้องเช็กกับสต๊อกในร้านด้วยว่าหลังจากที่ใช้แล้วคงเหลือเท่าไหร่ เพื่อให้การสั่งซื้อของครั้งต่อไปเกิดประสิทธิภาพมากที่สุด ซึ่งการเช็กเป็นรายวันแบบนี้ เหมาะกับวัตถุดิบกลุ่มหลักในร้าน อย่างพวกเนื้อสัตว์ และผักสด ซึ่ง 2 กลุ่มนี้เสี่ยงต่อการเป็นของเสียอยู่แล้ว ดังนั้น หากเราสามารถตรวจสอบได้ในแต่ละวัน ก็จะช่วยให้ร้านอาหารสามารถจัดการกับของเสียได้ดีอีกด้วย.

การเลือกซื้อเฉพาะวัตถุดิบที่จำเป็น

อย่างที่ทราบกันว่า ในเบื้องต้นร้านอาหารจะพยายามหาซื้อวัตถุดิบทุกตัวที่ต้องใช้ในรายการอาหารทุกรายการที่มีในร้านก่อน เพื่อป้องกันลูกค้าสั่งแล้วไม่มีของ แต่วิธีการนี้อาจจะทำให้วัตถุดิบบางรายการถูกใช้น้อยมาก หรือไม่ถูกใช้เลย ดังนั้น หากเราทำตามข้อ 1 คือ การเช็กรายการขายในแต่ละวัน อย่างน้อยคุณก็จะมีข้อมูลการซื้อวัตถุดิบที่ต้องใช้ในปริมาณที่เหมาะสม หรือซื้อเฉพาะสิ่งที่ต้องใช้ก่อนเป็นอันดับแรก ส่วนวัตถุดิบที่ใช้น้อยมาก ทางร้านต้องมีการปรับสูตรอาหาร ด้วยการนำวัตถุดิบกลุ่มนี้เข้าไปใช้ เพื่อลดของเสียและเป็นการลดค่าใช้จ่ายอีกด้วย■

ควบคุมปริมาณการใช้วัตถุดิบ

หลักพื้นฐานของการทำอาหารให้มีมาตรฐาน ทั้งรสชาติ คุณภาพ หน้าตา และปริมาณ คือ การมีสูตรมาตรฐาน ซึ่งสิ่งนี้พนักงานคนทำ หรือเชฟต้องมีความเข้าใจก่อนว่า ในการปรุงอาหารแต่ละหม้อต้องจัดเตรียมทุกอย่างตามสูตรมาตรฐานที่เขียนไว้ แต่การทำตามมาตรฐานเชฟจะทำอย่างไร ดังนั้น ร้านอาหารต้องมีเครื่องมือที่ใช้บ่งบอกมาตรฐานได้ คือ เครื่องชั่ง ซึ่งแน่นอนอยู่แล้วว่าหากมีเอกสารสูตร และเครื่องชั่ง การใช้วัตถุดิบก็จะเกิดประสิทธิภาพสูงสุด■

ข้อดีของการบริหารจัดการสต๊อกสินค้า

ความถูกต้องแม่นยำในการสั่งวัตถุดิบ

หากเจ้าของร้านเช็กสต๊อกบ่อยๆ ก็จะเห็นการเคลื่อนไหวของวัตถุดิบทั้งหมด และทำให้ร้านค้าสามารถใช้เงินได้คุ้มค่าที่สุด▪

ลดค่าใช้จ่ายในการกักตุนสินค้าและสต๊อกวัตถุดิบ

แน่นอนว่าการสต๊อกสินค้านั้นก็มีค่าใช้จ่ายเช่นกัน เช่น ค่าไฟ มากขึ้น ค่าพนักงานทำโอทีมากขึ้น เพราะต้องคอยจัดการกับของเสีย▪

ตัดปัญหาสินค้าคงคลังที่ไม่มีการเคลื่อนไหว

หากรู้ว่าวัตถุดิบนี้ไม่มีการใช้เลย คุณก็จะได้ไม่ต้องสั่งเข้ามาในร้านอีก เพื่อเป็นการลดของเสียที่ต้องทิ้งเนื่องจากหมดอายุ▪

ป้องกันปัญหาเรื่องสินค้าหมดอายุ

เพราะของในร้านมีพอดี และใช้หมดก่อนที่จะหมดอายุ▪

ให้การขายเป็นไปอย่างต่อเนื่อง

เมื่อเจ้าของร้านรู้ยอดรายการวัตถุดิบที่ใกล้หมดแล้ว จะได้มีการซื้อมาเตรียมไว้ ทำให้การขายไม่สะดุด▪

ช่วยให้กระแสเงินสดดีขึ้น

ถ้ามีเงินหมุนเวียนเข้าในร้านมาก แต่ร้านนำไปซื้อวัตถุดิบมากักตุน ทำให้รายจ่ายมากเกินกว่าที่จะได้กำไร ดังนั้น หากเรามีการจัดการสต๊อกสินค้าที่ดี กระแสเงินสดในร้านเราก็จะมากขึ้นไปด้วย▪

หลักการเลือกซื้อวัตถุดิบจากซัพพลายเออร์

ซัพพลายเออร์ (Supplier) คือ คนหรือองค์กรที่จัดหาวัตถุดิบที่เราต้องการนำมาเสนอให้ได้ โดยเงื่อนไขหลักที่ร้านอาหารต้องการ คือ การจัดหาวัตถุดิบที่มีราคาถูก และมีคุณภาพ เพื่อให้ต้นทุนของสินค้าในร้านถูกลง นอกจากนี้ ซัพพลายเออร์ยังต้องมีการบริการด้านอื่น เช่น การขนส่ง การจ่ายเงินแบบ 1 รอบต่อเดือน สิ่งเหล่านี้ ล้วนเป็นข้อเสนอที่ทางซัพพลายเออร์จะนำเสนอ เพื่อเป็นทางเลือกให้ร้านอาหาร ดังนั้น หากคุณจะเลือกซัพพลายเออร์สักรายมาเป็นคนจัดหาสินค้าและบริการ เรามาดูกันว่า คุณต้องพิจารณาจากอะไรบ้าง

Cost

ราคาเป็นปัจจัยแรกที่ทำให้วัตถุดิบนั้นดูน่าสนใจ และอยากเข้าไปดูรายละเอียดบริการอื่นๆ ต่อ ซึ่งฝ่ายจัดซื้อของทางร้านอาหารมักจะเลือกราคามาก่อนเป็นอันดับแรก และพิจารณาด้านอื่นๆ ควบคู่กันอีกที ดังนั้น ต่อให้ร้านอาหารเลือกซัพพลายเออร์ที่มาจากราคาถูก ก็ใช่ว่าจะได้วัตถุดิบที่มีราคาถูกมาใช้ในร้านเสมอไป.

Quality

การจัดซื้อวัตถุดิบ ต้องเปรียบเทียบคุณภาพของวัตถุดิบในการตัดสินใจซื้อ และอะไรคือหลักเกณฑ์ในการเปรียบเทียบ เพราะร้านอาหารแต่ละร้าน ต่างมีข้อกำหนดมาตรฐานที่จัดทำขึ้นมาเองว่า อยากได้ของแบบไหน เพื่อใช้ในการอ้างอิงตอนตรวจรับ และที่สำคัญราคาถูกกว่าไม่ได้แปลว่าดีกว่าเสมอไป ต้องได้คุณภาพตรงตามมาตรฐานด้วย ตัวอย่าง ข้อกำหนดมาตรฐานที่ร้านต้องมีเพื่อตวจสอบ คือ ชื่อวัตถุดิบ รูปภาพ อธิบายลักษณะที่ยอมรับ อธิบายลักษณะที่ไม่ยอมรับ และอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง.

Lead time

สำหรับส่วนนี้ถือว่าร้านอาหารค่อนข้างสำคัญ เนื่องจากวัตุดิบคือหัวใจหลัก ดังนั้น ร้านไม่ควรขาดวัตถุดิบหลัก ซึ่งจะสอดคล้องกับระยะเวลาการส่งมอบ โดยซัพพลายเออร์ที่ดีต้องมีของในมือ เมื่อลูกค้าต้องการสามารถใช้ระยะเวลาเตรียมการรวดเร็วและสามารถจัดส่งได้ทันเวลา หรือบางทีก็จะมีวัตถุดิบที่ราคาถูกกว่าที่คุณภาพใกล้เคียง แต่ใช้ระยะเวลารอนาน ดังนั้น ร้านต้องจัดการเรื่องการสั่งของให้ดี และมีแผนการสั่งล่วงหน้า.

Services

การให้บริการในที่นี้ คือ ข้อกำหนดที่อยู่ในการซื้อขาย ว่าหากมีการซื้อขายแล้วเราจะได้บริการอะไรบ้าง ที่ทำให้ร้านอาหารลดต้นทุนลงได้ เช่น บริการจัดส่งเป็นรอบๆ หรือให้เครดิตในการสั่งของและจ่ายเงิน บริการเปลี่ยนวัตถุดิบในกรณีที่วัตถุดิบไม่ได้ตามข้อกำหนด หรือการบริการติดตามเรื่องจากผู้ส่ง กรณีวัตถุดิบไม่ได้มาตรฐานซึ่งสิ่งเหล่านี้ เจ้าของร้านต้องใส่ในสัญญาซื้อขายให้ครบ■

Compare

หลักการคัดเลือกที่ดีที่สุด จะต้องมีการเปรียบเทียบ ข้อได้เปรียบ เสียเปรียบของแต่ละซัพพลายเออร์ สำหรับวัตถุดิบเดียวกัน เพื่อหาซัพพลายเออร์ที่ดีที่สุด อย่างน้อย 3 เจ้า โดยไม่จำเป็นต้องเปรียบเทียบทุกรายการ เลือกเฉพาะรายการที่มีต้นทุนสูงๆ มาเปรียบเทียบ โดยใช้หลักการ 4 ข้อเป็นตัวกำหนด เช่น เนื้อวัว นำเข้า ราคาแพงมาก ดังนั้น ซัพพลายเออร์ที่นำเนื้อมาเสนอขายให้ทั้งหมด 3 เจ้า เมื่อเจ้าของร้านได้เอกสารมาแล้ว ก็ทำการเปรียบเทียบราคา คุณภาพระยะเวลาในการส่งมอบและบริการหลังการขาย เพื่อคัดเลือกเจ้าที่ได้คะแนนสูงที่สุด■

Audit

ทางร้านอาหารควรจะมีแผนลงไปดูซัพพลายเออร์บ้างว่า เบื้องหลังวัตถุดิบที่ส่งมาให้ มีขั้นตอนการดำเนินงานตามที่ตกลงกันไว้หรือเปล่า เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจในคุณภาพ และทำให้ซัพพลายเออร์ตระหนักว่า ต้องรักษาคุณภาพให้ดี ก่อนที่จะส่งสินค้ามาให้เราเสมอ■

แหล่งที่มา : amarinacademy.com

มาหาซัพพลายเออร์ดีๆ ใน HIVE MARKET กันเถอะ

เมื่อต้องควบคุมการสั่งซื้อวัตถุดิบ คุณควรกำหนดรายการของวัตถุดิบแต่ละรายการที่ทางร้านใช้ หลังจากนั้นเลือกแหล่งจัดซื้อ โดยจะต้องดูจากคุณภาพและราคาของวัตถุดิบควบคู่กันไป รวมทั้งเปรียบเทียบราคาและคุณภาพของวัตถุดิบของซัพพลายเออร์แต่เจ้า และเลือกซัพพลายเออร์ที่เชื่อถือได้ เช่น ในระบบตลาดออนไลน์อย่าง HIVE Market เป็นระบบสั่งซื้อสินค้าออนไลน์ ที่ให้คนซื้อได้เปรียบเทียบราคาและคุณภาพสินค้าของซัพพลายเออร์แต่ละเจ้า ก่อนตัดสินใจซื้อ โดยที่ทางระบบมีการคัดเลือกซัพพลายเออร์ที่มีคุณภาพและได้มาตรฐาน และที่สำคัญซัพพลายเออร์ทุกรายจะต้องผ่านการตรวจสอบก่อนทำการขายสินค้า นอกจากนี้ คุณยังเลือกซื้อสินค้าได้เหมาะสมกับร้านอาหารของตัวเอง เพราะระบบ HIVE Market มีสินค้าให้เลือกซื้อหลากหลายเหมาะกับร้านอาหารทุกประเภท▪

ข้อแนะนำในการจัดเก็บวัตถุดิบแต่ละประเภท

อย่างที่ทราบกันดีว่า การจัดเก็บวัตถุดิบที่ดี จะช่วยทำให้วัตถุดิบที่เราซื้อมาคงคุณภาพ รักษาความสดใหม่ รวมถึงอายุสินค้าเป็นไปตามจริง ไม่เน่าเสียก่อนกำหนด ดังนั้น ร้านอาหารต้องให้ความรู้พนักงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อให้พวกเขาเข้าใจ และช่วยให้การควบคุมต้นทุนเป็นไปตามที่กำหนด เพื่อลดของเสียที่เกิดจากวัตถุดิบ.

เตรียมวัตถุดิบก่อนจัดเก็บ

หากใช้วิธีการเตรียมก่อน จะทำให้วัตถุดิบสะอาดพร้อมใช้งาน รวมทั้งลดพื้นที่การจัดเก็บ ลดการเน่าเสีย ซึ่งการเตรียมวัตถุดิบแต่ละประเภทมีความแตกต่างกันออกไป.

- **เนื้อสัตว์** เช่น เนื้อหมู เนื้อไก่ ควรจะทำความสะอาด ตัดแต่งเนื้อตามลักษณะที่ต้องการ จะทำให้แห้ง หรือหั่นเป็นชิ้นตามที่กำหนด หรืออาจจะนำไปหมักกับเครื่องปรุง แล้วแบ่งเป็นสัดส่วนสำหรับใช้ในแต่ละครั้ง โดยบรรจุใส่กล่อง หรือใส่ในถุงซิปล็อคแล้วกดให้แบน เพื่อให้ความเย็นเข้าถึงทั่วกันและจัดเก็บง่าย.

แหล่งที่มา : amarinacademy.com

- **อาหารทะเล** สำหรับวัตถุดิบประเภทอาหารทะเล หลักสำคัญคือ ความสดใหม่ ซึ่งการแช่แข็งอาจจะทำให้รสชาติของวัตถุดิบด้อยลง ดังนั้น การจัดเก็บวัตถุดิบอาหารทะเล เจ้าของร้านต้องพิจารณาให้ดีว่า ควรเก็บแช่เย็นหรือแช่แข็งดี?

ปลา เอาเครื่องในออกและทำความสะอาด จากนั้นทำให้แห้ง จะหั่นหรือเก็บทั้งตัวก็ได้

กุ้ง ตัดหนวดส่วนหัว ขา ล้างให้สะอาด แล้วทำให้แห้ง จะแกะเปลือกหรือไม่ก็ได้ แบ่งตามสัดส่วนที่ใช้

ปลาหมึก กำจัดส่วนที่กินไม่ได้ทิ้ง และทำความสะอาด จะหั่นหรือเก็บทั้งตัวก็ได้ จากนั้นทำให้แห้ง แบ่งเก็บตามสัดส่วนที่ใช้

หอย ล้างทำความสะอาดให้ทั้งเปลือก แล้วบรรจุใส่ถุงตามสัดส่วน

ปู ควรใช้ทำอาหารแบบสด ด้วยการล้างแช่เย็น พร้อมใช้งานภายใน 1-2 วัน■

- **ผัก** มีอุณหภูมิที่เหมาะสมแตกต่างกัน บางชนิดใส่ตู้เย็นได้ แต่บางชนิดไม่ควรเก็บในตู้เย็น

ผักสด/ผักสลัดต่างๆ ถ้ามาทั้งรากให้ตัดออก คัดส่วนที่เสียทิ้ง หลังจากนั้นใช้พลาสติกห่ออาหารคลุมผัก เพื่อให้สดสามารถนำเข้าตู้เย็นโดยไม่ต้องล้างน้ำ เมื่อจะใช้ค่อยนำมาทำความสะอาด

ผักที่มีลักษณะเป็นหัว เช่น กะหล่ำปลี บร็อคโคลี่ แครอท มันฝรั่ง ควรมีถุงห่อให้มิดชิด จะช่วยให้ผักคงความสดกรอบ และยืดอายุได้หลายสัปดาห์

เห็ด มีอายุการเก็บรักษาสั้น ไม่ควรนำไปล้างน้ำก่อนแช่ตู้เย็น ควรห่อด้วยกระดาษ จะช่วยเรื่องสีไม่คล้ำ

ต้นหอม ผักชี โหระพา ใบกะเพราควรจัดเก็บอุณหภูมิ 8-10 องศาเซลเซียส หากเย็นกว่านั้นใบจะช้ำและมีสีน้ำตาล

พริก เด็ดขั้วออก เก็บในภาชนะที่ปิดสนิท แล้วแช่ตู้เย็น

ผักที่วางไว้นอกตู้เย็นได้ เช่น มันฝรั่ง หอมใหญ่ กระเทียม หอมแดง มะเขือเทศ ให้เก็บในที่แห้งและมีอากาศถ่ายเทสะดวก■

การแยกประเภท

หลังจากเตรียมแล้ว ก็กำหนดพื้นที่จัดเก็บให้ชัดเจน และระบุลงไปว่า สามารถจัดเก็บอะไรได้บ้าง
ตู้เก็บของแห้ง เหมาะกับเก็บวัตถุดิบกลุ่มของแห้ง เช่น เครื่องปรุงต่างๆ แป้ง, เส้น, ข้าว
ตู้เย็นจัดเก็บของแช่เย็น 4-8 องศาเซลเซียส เหมาะกับเก็บเนื้อสัตว์สด และผักที่เป็นหัว
ตู้เย็นจัดเก็บของแช่เย็น 8-12 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับเก็บวัตถุดิบกลุ่มผักใบ, ผักสด
ตู้แช่แข็งจัดเก็บของแช่แข็ง –18 องศาเซลเซียส เหมาะสำหรับแช่แข็งเนื้อสัตว์ หรือผักที่ลวกแล้ว
โดยข้อกำหนดพวกนี้ เจ้าของร้านควรจัดทำรายการวัตถุดิบ แล้วนำไปติดไว้ที่ตู้ เพื่อให้พนักงานอ่านได้■

งบประมาณร้านอาหาร กับวัตถุดิบราคาสูง

สิ่งสำคัญของการเลือกวัตถุดิบของเจ้าของร้านอาหาร คุณภาพอาหารต้องมาอันดับหนึ่ง เพราะวัตถุดิบที่มีราคาสูงก็ไม่ได้แปลว่าคุณภาพดีเสมอไป เนื่องจากคุณภาพของวัตถุดิบขึ้นอยู่กับหลายองค์ประกอบ และถ้าหากเจ้าของร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็ก ที่อยากใช้วัตถุดิบคุณภาพดีแต่ราคาสูง แต่รู้สึกว่าสู้ต้นทุนไม่ไหว ควรทำอย่างไรหากยังอยากใช้วัตถุดิบแบบนั้นอยู่.

คุณลักษณะของวัตถุดิบ

คนปรุงอาหารต้องรู้จักวิธีการดึงรสชาติของวัตถุดิบเหล่านั้น ออกมาให้ได้มากที่สุด เพื่อให้ผู้บริโภคได้สัมผัสกับรสชาติของวัตถุดิบได้อย่างมากที่สุดด้วยเช่นกัน นั่นคือสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการ ตัวอย่างและวิธีการเลือกซื้อวัตถุดิบ เช่น การเลือกซื้อไข่ หากผิวไข่หยาบเล็กน้อยไม่เรียบลื่นเกินไป สีเปลือกไข่สม่ำเสมอและมีน้ำหนักพอสมควร เมื่อนำไปแช่น้ำไข่จะลอย หรือ การเลือกซื้อเนื้อปลา ตาปลาใส เหงือกแดง เนื้อแน่น ไม่เป็นรอยบุ๋มเมื่อกดลงไปไม่มีกลิ่นเหม็นคาวผิดปกติ การเลือกซื้อปลาหมึกตาใสเห็นตาดำชัด ไม่ขุ่น หนวดสมบูรณ์ ไม่เปื่อยยุ่ยเนื้อแน่นกดแล้วไม่คืนตัว ไม่เละ หนังหุ้มไม่หลุดลุ่ย การเลือกซื้อกุ้ง ตากุ้งใส เปลือกแข็งใส หัวติดกับลำตัวแน่นไม่หลุดง่าย หรือการเลือกซื้อหอย โดยทั่วไปดูที่เปลือกหอยสภาพดีไม่แตก ไม่เหม็น เปลือกไม่มีเมือก ถ้าหอยยังเป็นๆ อยู่ เวลาถูตัวเปลือกจะปิดลง ส่วนการเลือกซื้อปู ควรซื้อปูที่ยังเป็นๆ อยู่ เนื้อแน่น ตาใสไม่มีกลิ่นเหม็นคาว สำหรับการเลือกซื้อเนื้อหมู ให้ดูที่สีของเนื้อหมู เพราะเนื้อหมูที่สดควรมีสีชมพูอ่อนตามธรรมชาติ มันสีขาว ไม่มีกลิ่นคาวและเหม็นเน่า ไม่มีเมือกตามผิวหรือไม่มีลักษณะเขียวช้ำ และการเลือกซื้อเนื้อวัว ควรมีสีแดงสด มันสีขาว เนื้อแน่น ไม่เป็นรอยบุ๋มเมื่อกดลงไป ไม่มีกลิ่นเหม็นเน่าหรือเหม็นคาว และไม่มีรอยเขียวคล้ำ.

หาซัพพลายเออร์เพิ่ม

บางครั้งปัญหาวัตถุดิบราคาสูงขึ้น เกิดจากการปรับเปลี่ยนราคาของซัพพลายเออร์บางเจ้า คุณควรจะมีตัวเลือกซัพพลายเออร์ ที่มีคุณภาพวัตถุดิบที่ใกล้เคียงกัน และเหมาะสมกับร้านอาหารของคุณ เช่น บางเจ้าสามารถให้สั่งซื้อในจำนวนขั้นต่ำ หรือให้เครดิต ก็เป็นการช่วยส่งเสริมสภาพคล่องให้กับร้านได้ หรือบางเจ้าขายจำนวนเยอะ แต่ขายได้ในราคาต่อหน่วยที่ลดลง ก็อาจจะช่วยให้คุณสามารถลดต้นทุนต่องานลงไปได้■

วิเคราะห์ข้อมูลเมนู

การจัดทำสูตรอาหารจะช่วยให้ร้านของคุณมีข้อมูลด้านวัตถุดิบ โดยในหนึ่งเมนูประกอบด้วยวัตถุดิบอะไรบ้าง หรือวัตถุดิบตัวไหนที่มีราคาสูงขึ้น ร้านต้องแบกรับต้นทุนของวัตถุดิบที่ไม่ทำกำไรอยู่กี่เมนู ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ สามารถนำมาใช้ให้เป็นประโยชน์ในการบริหารจัดการวัตถุดิบ และการหาทางออกให้กับปัญหาวัตถุดิบที่แพงขึ้นได้ เช่น เมนูไหนขายไม่ดีแบกรับต้นทุนแพง อาจลดปริมาณการขายลง หรือจัดทำโปรโมชั่นเชียร์ขายเมนูที่ต้นทุนต่ำ เพื่อช่วยกระตุ้นยอดขายเมนูอื่นๆ แทนเมนูที่ต้นทุนสูง■

ปรับเปลี่ยนเมนูเพื่อทำกำไร

การบอกลูกค้าว่าขอขึ้นราคา หรืองดขายบางเมนูเนื่องจากวัตถุดิบแพงขึ้น จะทำให้ลูกค้ารู้สึกว่าเป็นปัญหาของร้าน แต่ทำไมผลักภาระมาให้ลูกค้า ในบางครั้งเมื่อวัตถุดิบราคาสูงมาก คุณไม่จำเป็นต้องยกเลิกจำหน่ายเมนูนั้นไปเสียทีเดียว แต่อาจจะปรับเปลี่ยนโดยใช้วัตถุดิบบางอย่าง แล้วนำเสนอใหม่ให้แตกต่าง โดยขายในราคาที่สูงขึ้นไปเลย เทคนิคนี้ คือ การเพิ่มคุณค่าที่จะทำให้ลูกค้าอยากจ่ายให้กับของที่แพงขึ้น อีกทั้งการมีเมนูใหม่ๆ ยังเป็นการทำการตลาดให้กลุ่มเป้าหมายใหม่ๆ กับร้านอีกด้วย■

แหล่งที่มา : amarinacademy.com

เกี่ยวกับผู้เขียน

"คุณอาสยา พิทักษ์ศิริพรรณ (เชฟหมู) เชฟรุ่นใหม่ที่มีประสบการณ์มากมายทั้งด้านอาหารและเบเกอรี่จาก Diplome De Cuisine Le Cordon Bleu และอดีตเชฟจากโรงแรม Four Seasons, Anatara Siam, Dean & Deluca และ Gourmet Primo ก่อนจะผันตัวไปเป็น อาจารย์สอนทำอาหารและเบเกอรี่โรงเรียน The V School รวมถึงการ ศึกษาเพิ่มเติมทางด้านอาหารจาก Kai Ping Culinary School โรงเรียนแห่งเดียวใน ไต้หวัน ที่ได้รับการันตีจาก World Association of Chefs' Societies (WACS) และ CerialTech School of Backing Technology ปัจจุบันเชฟหมูเป็นที่ปรึกษาด้านเมนูอาหารของร้าน My Backyard Farm & Bistro (Sansiri Backyard).

"คุณนารีรัตน์ มีทา (บอม) มีประสบการณ์การทำงานด้านวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (กลุ่มอาหาร) มากว่า 12 ปี ด้วยผลงานอันโดดเด่นของคุณบอม ทำให้เธอได้ใบประกาศนียบัตรด้านเทคนิคการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ จากสถาบันอาหาร รวมทั้งจาก Moody International, Goumet Primo และสำนักงานคณะกรรมการ อาหารและยา ปัจจุบัน คุณบอมดำรงตำแหน่ง Assistant Research and Development Manager จาก Goumet Primo.