

การศึกษาความเป็นไปได้ของการรับจ้างผลิตขนมไทย สำหรับโรงแรมในเครือดุสิตธานี
 FEASIBILITY STUDY OF THAI DESSERT CONTRACT MANUFACTURING FOR DUSIT
 THANI HOTEL CHAIN

อัญญาพร ภูบุญศรี 6550168

กจ.ม.

คณะกรรมการที่ปรึกษาสารนิพนธ์: รองศาสตราจารย์พัลลภา ปิติสันต์, Ph.D.,
 ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเทพ นิมสาข, Ph.D., สหรัถย์ อารีราษฎร์, Ph.D.

บทคัดย่อ

การศึกษานี้จัดทำขึ้นเพื่อวิเคราะห์และวางแผนการขยายกำลังการผลิตของธุรกิจขนมไทยภายใต้แบรนด์ "บ้านเพชรรัตน์" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิตและจำหน่ายขนมไทยให้กับโรงแรมดุสิตธานีและโรงแรมในเครือดุสิตธานี ซึ่งมีความต้องการขนมไทยคุณภาพสูงในปริมาณมาก ในการศึกษานี้ได้วิเคราะห์กระบวนการผลิตปัจจุบันที่พบว่ามีจุดคอขวดในหลายขั้นตอน เช่น การเตรียมและผสมวัตถุดิบ และการตรวจสอบคลังสินค้าที่ทำให้การผลิตขาดประสิทธิภาพ

การวิเคราะห์กระบวนการผลิตถูกดำเนินการโดยการเปรียบเทียบขั้นตอนและปัญหาที่เกิดขึ้น รวมถึงการใช้เครื่องมือ Multiple Criteria Decision Analysis (MCDA) เพื่อพิจารณากลยุทธ์ที่เหมาะสม ในแต่ละขั้นตอน โดยให้ความสำคัญกับเกณฑ์ด้านค่าใช้จ่าย ประสิทธิภาพในการลดข้อผิดพลาด และความง่ายในการนำไปใช้ ผลการศึกษาพบว่าควรมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตโดยการแยกขั้นตอนในการผลิตขนมไทยแต่ละประเภท และการใช้เครื่องจักร รวมทั้งเพิ่มกำลังคน และอบรมพนักงานเพิ่มเติม เพื่อลดข้อผิดพลาดและเพิ่มประสิทธิภาพ นอกจากนี้การศึกษานี้ยังได้วิเคราะห์ความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในด้านต่าง ๆ ได้แก่ ความเสี่ยงด้านวัตถุดิบ ความเสี่ยงด้านการผลิต ความเสี่ยงด้านการเงิน และความเสี่ยงด้านสถานที่ผลิต พร้อมเสนอแนวทางการจัดการและลดความเสี่ยงเหล่านั้นเพื่อให้สามารถตอบสนองความต้องการ

ผลการวิเคราะห์และวางแผนการปรับปรุงกระบวนการผลิตนี้ คาดว่าจะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการผลิตและการบริหารจัดการของบ้านเพชรรัตน์ สร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า และเป็นแนวทางให้กับธุรกิจอื่นสำหรับต้องการขยายกำลังผลิตต่อไป

คำสำคัญ : ขนมไทย/ ดุสิตธานี/ รับจ้างผลิต