

เงินหายไปไหน?

สูตรลับจับต้นทุนแฝงและอุดรอยรั่วขนส่ง

ฉบับร้านอาหารและเบเกอรี่ SME



การจัดการที่มีประสิทธิภาพ = กำไรที่เพิ่มขึ้น



เพิ่มประสิทธิภาพร้านอาหารและเบเกอรี่ของคุณวันนี้!

คำนำ

เงินหายไปไหน

สูตรลับจับต้นทุนแฝงและอุดรอยรั่วขนส่งฉบับ
ร้านอาหารและเบเกอรี่ SME

หากคุณเป็นเจ้าของร้านอาหาร คาเฟ่ หรือธุรกิจเบเกอรี่ขนาดเล็ก คุณคงเคยเจอสถานการณ์เหล่านี้: วัตถุดิบสดเหลือทิ้งทุกวันเพราะจัดสต็อกไม่ดี, ขนส่งที่จ้างมาส่งของถึงมือลูกค้าช้าไปครึ่งวัน, หรือคิดว่าขายดีมีกำไร แต่เมื่อปิดบัญชีสิ้นเดือนกลับพบว่าตัวเลขในบัญชีไม่สวยอย่างที่คิด

นี่ไม่ใช่ความผิดของคุณ แต่เป็นกับดักของธุรกิจขนาดเล็กที่มักมองข้าม "ต้นทุนแฝง" และ "ระบบขนส่ง" สองเรื่องนี่คือตัวการเงียบที่คอยกัดกินกำไรอย่างไม่รู้ตัว

หนังสือเล่มนี้เกิดจากประสบการณ์ตรงที่เราสัมภาษณ์และเก็บข้อมูลจากผู้ประกอบการ SME ในวงการอาหารและเบเกอรี่กว่า 50 ราย ตั้งแต่ร้านเล็กๆ เพิ่งเปิดสาขาแรก ไปจนถึงธุรกิจที่ขยายเป็น 5-10 สาขา ปัญหาที่พวกเขาเจอเหมือนกันแทบทุกคน คือการบริหารต้นทุนวัตถุดิบที่ไม่แม่นยำ การจัดการสต็อกของสดและของแช่แข็งที่ยุ่งเหยิง และปัญหารบบขนส่งที่สร้างความเสียหายทั้งต่อสินค้าและชื่อเสียง

เนื้อหาภายในเล่มเราไม่ได้ใช้ทฤษฎีที่สวยงามหรู แต่ใช้ "สูตรสำเร็จ" ที่พิสูจน์แล้วว่าใช้ได้จริง พร้อมถอดบทเรียนจากความผิดพลาดที่เกิดขึ้นจริง เพื่อให้คุณนำไปปรับใช้ได้ทันทีโดยไม่ต้องเสียเวลา trial-and error ซ้ำรอยเดิม เป้าหมายของเราคือเปลี่ยนธุรกิจคุณจาก "ขายดีแต่กำไรน้อย" สู่ "ขายคุ้ม จัดการคล่อง สงทับใจ" โดยเริ่มจากปรับวิธีคิดเรื่องต้นทุนและโลจิสติกส์ตั้งแต่วันนี้

ขอให้หนังสือเล่มนี้เป็นคู่มือข้างกายที่ช่วยพลิกโฉมธุรกิจของคุณ

JACK PK



สารบัญ

บทนำ: ทำไมธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ส่วนใหญ่ถึง "ตกม้าตาย" ตาย
เรื่องต้นทุนแฝง? หน้า 05

บทที่ 1: รู้จักต้นทุนที่คุณไม่เคยเห็น – ต้นทุนแฝงในธุรกิจอาหาร
หน้า 08

บทที่ 2: วิธีคำนวณต้นทุนวัตถุดิบและ Yield – ไม่ให้กำไรจมหาย
หน้า 24

บทที่ 3: การจัดการสต็อกของสด/ของแช่แข็ง – หลีกเลี่ยง FIFO ที่ร้านคุณ
ก็ทำได้ หน้า 35

บทที่ 4: ถอดบทเรียนแก้ปัญหาเมื่อขนส่งล่าช้า หรือระบบคลังพัง
หน้า 50

บทที่ 5: เครื่องมือช่วยบริหารต้นทุนและโลจิสติกส์สำหรับ SME
(เริ่มต้นฟรี จ่ายน้อย) หน้า 65

บทที่ 6: สรุปสูตรสำเร็จ – ระบบ 4 ขั้นตอนสู่การบริหารต้นทุนและ
ขนส่งแบบไร้รอยร้าว หน้า 84



บทนำ

ทำไมธุรกิจอาหารและเบเกอรี่ส่วนใหญ่ถึง "ตกม้าตาย" เรื่องต้นทุนแฝง?

"ขายดีแต่ไม่เห็นมีกำไร" – วลีนี้คุณอาจได้ยินบ่อยในหมู่นักเจ้าของร้านอาหารและเบเกอรี่มือใหม่ แต่สิ่งทีหลายคนไม่รู้คือ สาเหตุที่แท้จริงไม่ได้มาจากราคาขายต่ำเกินไป หรือคู่แข่งเยอะเกินไป แต่เป็น "ต้นทุนแฝง" ที่ซ่อนตัวอยู่ในกระบวนการผลิตและจัดส่งต่างหาก

ต้นทุนแฝงในธุรกิจของคุณมีอะไรบ้าง?

ลองนึกภาพร้านเบเกอรี่เล็กๆ แห่งหนึ่งขายเค้กวันละ 20 ชิ้น ต้นทุนวัตถุดิบต่อชิ้นคิดที่ 50 บาท ขายราคา 150 บาท ดูเผินๆ กำไรขั้นต้น 100 บาทต่อชิ้น แต่เมื่อสิ้นเดือนกลับพบว่ากำไรสุทธิเหลือแค่ชิ้นละ 30 บาท ตัวการคืออะไร?

- Yield ที่หายไป – เวลาตีแป้ง 1 กก. ได้เค้กจริงแค่ 0.8 กก.
เพราะติดขาม ติดเครื่อง อบแล้วหด หรือเศษที่ตัดทิ้ง

- สต็อกเกินอายุ – ครีมชีสที่ซื้อมา 5 กก. ใช้แค่ 3 กก. ที่เหลือเสียเพราะจัดเก็บไม่ดี ไม่มีระบบ FIFO
- ขนส่งล่าช้า – จ้างไรเดอร์ส่งเค้กแต่งงาน แต่รถติด เค้กเลอะเยิ้ม ลูกค้าขอคืนเงิน
- ค่าแรงแอบแฝง – พนักงานเสียเวลา 1 ชม. ต่อวันในการนับสต็อกและหาของในตู้เย็นที่รก

ต้นทุนเหล่านี้หลายคนไม่เคยคำนวณ เพราะไม่มีระบบจับ หรือคิดว่าเป็นเรื่องเล็ก แต่เมื่อรวมกันแล้วมันกลายเป็นรูรั่วที่ทำให้กำไรธุรกิจไหลออกโดยไม่รู้ตัว

ทำไมหนังสือเล่มนี้แตกต่าง?

เราจะไม่สอนให้คุณไปลงทุนระบบใหญ่ หรือจ้างที่ปรึกษาราคาแพง แต่เราจะให้ "สูตรสำเร็จที่พิสูจน์แล้ว" จากผู้ประกอบการ SME ที่เคยเจอปัญหาซ้ำๆ แล้วพลิกธุรกิจได้ด้วยการปรับเปลี่ยนเล็กๆ แต่เห็นผลชัด:

- สูตรคำนวณ Yield และต้นทุนต่อหน่วย แบบละเอียดถึงเศษวัตถุดิบที่สูญเสีย (ทำได้ด้วย Excel หรือแม้แต่กระดาษจด)
- ระบบ FIFO ฉบับคนขี้เกียจ – ใช้สติ๊กเกอร์สีและตารางติดตู้เย็นจัดเรียงใหม่ใน 30 นาที

- บทเรียนความผิดพลาดเรื่องขนส่ง จากร้านจริงที่เจอทั้งของเสีย ลูกค้าโวย และวิธีแก้ไขที่ได้ผล

เนื้อหาในบทต่อๆ ไปจะพาคุณดำดิ่งสู่รายละเอียดที่ละเอียด ตั้งแต่การนับต้นทุนเม็ดเล็กที่สุด ไปจนถึงการตั้งระบบขนส่งที่ทำให้ลูกค้าประทับใจ โดยไม่เพิ่มต้นทุน

ก่อนจะถึงบทที่ 1 เราแนะนำให้คุณเตรียมสมุดเล่มเล็กๆ สักเล่ม แล้วจดตัวเลขเหล่านี้คร่าวๆ ก่อน:

- ต้นทุนวัตถุดิบโดยเฉลี่ยต่อเมนู (รวมทุกอย่างที่ใช้ตั้งแต่ต้นจนจาน)
- ปริมาณของเสียที่ทิ้งในแต่ละสัปดาห์ (เป็นกิโลกรัม หรือเป็นเงิน)
- จำนวนครั้งที่ขนส่งล่าช้าหรือสินค้าเสียหายในเดือนที่แล้ว

เพราะเมื่อคุณอ่านจบเล่ม คุณจะกลับมาที่ตัวเลขเหล่านี้อีกครั้ง แล้วพบว่าสามารถลดมันลงได้อย่างไม่น่าเชื่อ

บทที่ 1

รู้จักต้นทุนที่คุณไม่เคยเห็น –
ต้นทุนแฝงในธุรกิจอาหาร



หากคุณเป็นเจ้าของร้านอาหาร ร้านเบเกอรี่ หรือธุรกิจอาหารใด ๆ คุณคงเคยเจอสถานการณ์นี้: เดือนหนึ่งยอดขายดีมาก ลูกค้าต่อคิวรอ แต่พอถึงเวลาสรุปบัญชีกลับพบว่ากำไรน้อยกว่าที่คิด หรือบางเดือนก็ขาดทุนทั้งที่ขายได้เรื่อย ๆ คำถามที่ผุดขึ้นในใจคือ “เงินหายไปไหน?”

คำตอบส่วนใหญ่มักไม่ใช่การทุจริตหรือค่าใช้จ่ายใหญ่โตอะไร หากแต่เป็น “ต้นทุนแฝง” กลุ่มต้นทุนที่มองไม่เห็นด้วยตาเปล่า ค่อย ๆ กัดกิน

กำไรของคุณที่ละนิดทุกวัน จนพอบวกกันเข้าจริงกลายเป็นตัวเลขมหาศาลที่ทำให้ธุรกิจสะดุด

ในบทนี้ เราจะพาคุณไปรู้จักกับต้นทุนแฝงประเภทต่าง ๆ ตั้งแต่ความหมาย ตัวอย่างในชีวิตจริงของร้านอาหารและเบเกอรี่ ไปจนถึง 5 ต้นทุนแฝงที่พบบ่อยที่สุด พร้อมวิธีสำรวจและจัดการด้วย Checklist ง่าย ๆ ที่คุณสามารถนำไปปรับใช้ได้ทันที

1.1 ต้นทุนแฝงคืออะไร? ตัวอย่างในร้านอาหาร/เบเกอรี่

ต้นทุนแฝง (Hidden Cost) คือค่าใช้จ่ายหรือมูลค่าที่สูญหายไป โดยไม่ได้ถูกบันทึกเป็นตัวเลขชัดเจนในบัญชีรายการปกติ แต่ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการทำกำไรของธุรกิจอย่างมีนัยสำคัญ

พูดง่าย ๆ คือ “ต้นทุนที่คุณไม่เห็น แต่คุณจ่ายมันอยู่ทุกวัน”

เพื่อให้เห็นภาพชัดเจน ลองดูตัวอย่างจากธุรกิจสองประเภทที่เราจะเน้นในหนังสือเล่มนี้ ได้แก่ ร้านอาหาร และ ร้านเบเกอรี่

ตัวอย่างต้นทุนแฝงในร้านอาหาร

ร้านก๋วยเตี๋ยวเนื้อน้ำตกแห่งหนึ่ง คำนวณต้นทุนวัตถุดิบต่อชามไว้อย่างดี เนื้อสด 30 บาท เส้น 5 บาท ผักและเครื่องเคียง 3 บาท ค่าน้ำแก๊ส 2 บาท รวมต้นทุนทางบัญชีต่อชาม 40 บาท ขาย 60 บาท ส่วนต่าง 20 บาท กำไรดูดี แต่พอยอดขาย 100 ชามต่อวัน กลับเหลือกำไรแค่ 1,000 บาท ทั้งที่ควรได้ 2,000 บาท ทำไม?

เมื่อลงไปสังเกตการณ์พบว่า:

- พนักงานตักเนื้อจากชามใหญ่เข้าชามย่อยแต่ครั้งมีเนื้อร่วงหล่นใต้เขียง รวมแล้ววันหนึ่งตกประมาณ 2 ชาม (ต้นทุนแฝง 60 บาท/วัน)
- ลูกค้าสั่งน้ำตกแต่พนักงานเทน้ำซุ๊ปไม่ทัน น้ำล้นจานรองทำให้ต้องเสียเวลาเช็ดและเปลี่ยนจานใหม่ (เวลาเสีย)
- น้ำซุ๊ปที่เหลือทิ้งในหม้อทุกวันเพราะผลิตเกินความต้องการถึง 15% (ต้นทุนวัตถุดิบสูญเปล่า)

ต้นทุนแฝงเหล่านี้ไม่ได้ถูกบันทึกในบัญชีว่า “ค่าเนื้อร่วง” หรือ “น้ำซุ๊ปเหลือทิ้ง” แต่มันเป็นเงินที่หายไปจริง ๆ

ตัวอย่างต้นทุนแฝงในร้านเบเกอรี่

ร้านเบเกอรี่ขนาดเล็กขายขนมปังสังขยาหน้ากรอบ มีสูตรแป้งมาตรฐานที่ผ่านการทดสอบแล้วว่าต้นทุนวัตถุดิบต่อชิ้นอยู่ที่ 15 บาท ขาย 35 บาท กำไรต่อชิ้น 20 บาท เดิมพันด้วยกำลังการผลิตวันละ 200 ชิ้น หวังกำไร 4,000 บาทต่อวัน แต่ผลที่ได้กลับไม่เป็นเช่นนั้น

สาเหตุจาก:

- แป้งที่ซื้อมิเท่ากันทุกก้อน ทำให้บางก้อนใหญ่เกินไป (เสียวัตถุดิบ) บางก้อนเล็กเกินไป (ต้องแถมหรือขายในราคาเดียวกันแต่ต้นทุนสูงขึ้น)
- ขนมปังที่ออกจากเตาแล้วหน้าไหม้บางส่วน แต่ยังกินได้ พนักงานไม่ยอมทิ้งเลยลดราคาขายเป็น 15 บาท (ต้นทุนแฝงจากการสูญเสียมูลค่าขาย)
- อุปกรณ์อบไม่ทั่วถึง ทำให้ขนมภายในชุดเดียวกันมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ต้องคัดทิ้งประมาณ 5-8 ชิ้นต่อวัน (ต้นทุนแฝงจากการเสีย)

เมื่อลองคำนวณดูจะพบว่าต้นทุนแฝงรวมกันแล้วมากถึง 800-1,000 บาทต่อวัน คิดเป็น 20-25% ของกำไรที่ควรได้!

1.2 5 ต้นทุนแฝงที่พบบ่อยในธุรกิจอาหารและเบเกอรี่

จากการลงพื้นที่สำรวจร้านอาหารและเบเกอรี่มากกว่า 50 แห่ง พบว่า ต้นทุนแฝงทั้ง 5 ประเภทนี้ปรากฏในแทบทุกธุรกิจ เพียงแต่รูปแบบและขนาดแตกต่างกันไป

1. ต้นทุนจากของเสีย (Waste Cost)

ของเสียในธุรกิจอาหารไม่ใช่แค่เศษผักที่ถูกทิ้ง แต่รวมถึงวัตถุดิบที่เน่าเสียก่อนนำมาใช้ อาหารที่ผลิตเกินความต้องการ ขนมที่หน้าตาไม่สวย หรือของเหลือจากจานลูกค้า

กรณีศึกษา: ร้านสลัดเพื่อสุขภาพแห่งหนึ่งในกรุงเทพฯ ซื้อผักสดทุกวัน แต่ไม่สามารถคาดการณ์ยอดขายได้แม่นยำ ทำให้ผักที่เหลือในแต่ละวันเน่าเสียประมาณ 8-10 กิโลกรัม คิดเป็นมูลค่ากว่า 600 บาท/วัน หรือ 18,000 บาท/เดือน นี่เป็นเงินที่จ่ายซื้อวัตถุดิบแล้วแต่ขายไม่ได้ แม้แต่บาทเดียว

ในร้านเบเกอรี่ ของเสียมาในรูปแบบ “ขนมไม่ผ่านมาตรฐาน” เช่น เค้กที่ยุบตัว ขนมปังที่ไหม้ หรือคุกกี้ที่แตกหัก ร้านส่วนใหญ่มักทิ้งหรือแจกพนักงาน ซึ่งก็คือการสูญเสียต้นทุนวัตถุดิบ 100%

2. ต้นทุนจากการเก็บสต็อกเกิน (Overstock Cost)

การซื้อวัตถุดิบล่วงหน้าในปริมาณมากเพื่อหวังประหยัดค่าขนส่งหรือได้ราคาถูก มักกลายเป็นกับดักต้นทุนแฝงที่ร้ายแรงที่สุดอย่างหนึ่ง

กลไกการเกิดต้นทุน:

- พื้นที่จัดเก็บที่ต้องใช้ค่าวางระบบแช่เย็น แช่แข็ง หรือคลังสินค้า
- เงินทุนที่จมอยู่กับสต็อก ไม่สามารถนำไปหมุนเวียนซื้อวัตถุดิบสดใหม่หรือพัฒนาธุรกิจ
- เสี่ยงต่อการหมดอายุหรือเสื่อมคุณภาพ โดยเฉพาะวัตถุดิบประเภท ไข่ เนย นม ผักสด
- ค่าไฟฟ้าและค่าบำรุงรักษาเครื่องทำความเย็นที่เพิ่มขึ้นตามปริมาณสต็อก

ร้านเบเกอรี่หลายแห่งชอบซื้อเนยสดหรือครีมเทียมเป็นลังเพราะราคาต่อหน่วยถูกกว่า แต่ลืมคำนวณว่าตู้เย็นขนาดใหญ่กินไฟเดือนละเท่าไร และเนยที่เก็บไว้ 3 เดือนอาจเริ่มมีกลิ่นหืนหากอุณหภูมิไม่คงที่

3. ต้นทุนจากการขนส่งล่าช้า (Logistics Delay Cost)

ธุรกิจอาหารต้องอาศัยความสดใหม่ของวัตถุดิบ การขนส่งที่ล่าช้าไม่ว่าจะจากผู้จำหน่ายหรือภายในร้านเอง สร้างความเสียหายที่เป็นลูกโซ่

กรณีจากร้านพิซซ่าสัญชาติอิตาลีแห่งหนึ่ง: ซัพพลายเออร์ส่งแป้งพิซซ่ามาช้ากว่ากำหนด 2 ชั่วโมง ทำให้พนักงานที่รอทำงานว่างงาน (เสียค่าแรง) ลูกค้าที่สั่งพิซซ่าต้องรออาหารนานขึ้น เสี่ยงต่อการยกเลิกออเดอร์ และบางออเดอร์ที่ขายได้ในช่วงนั้นต้องใช้แป้งสำรองที่คุณภาพต่ำกว่า ทำให้รสชาติไม่คงที่

ในร้านเบเกอรี่ที่ต้องพึ่งพาการส่งแป้ง ไซ นม ทุกเช้า ถ้ารถส่งมาช้า 30 นาที การหมักแป้งทั้งล็อตจะเลื่อนออกไป ส่งผลให้ขนมอบเสร็จไม่ทันขายในช่วงเช้า ขาดรายได้ที่ควรได้รับ

4. ต้นทุนจากการสูญเสีย Yield (Yield Loss)

Yield คืออัตราส่วนระหว่างวัตถุดิบที่นำไปใช้ได้จริง กับปริมาณที่ซื้อมาตั้งต้น การสูญเสีย Yield เกิดขึ้นเมื่อคุณไม่ได้ใช้วัตถุดิบอย่างเต็มประสิทธิภาพ

ตัวอย่างคลาสสิกคือการปอกกุ้ง: คุณซื้อกุ้งสด 1 กิโลกรัมราคา 300 บาท หลังปอกเปลือก ฝ่าเอาเส้นดำออก เหลือเนื้อกุ้งสุทธิเพียง 600 กรัม คิดเป็น Yield 60% แปลว่าต้นทุนเนื้อกุ้งที่แท้จริงต่อกิโลกรัมคือ

$300 / 0.6 = 500$ บาท แต่ร้านส่วนใหญ่ยังคงคำนวณต้นทุนจากราคาซื้อ 300 บาท นี่คือช่องโหว่ใหญ่ที่ทำให้ราคาขายต่ำเกินไป

ในร้านเบเกอรี่: การตีไข่แล้วเหลือเปลือกติดเนื้อขาวเยอะ การร่อนแป้งแล้วเหลือแป้งบนตะแกรง การละลายช็อกโกแลตที่เกาะหม้อจนเสียไป 5-10% ล้วนเป็นต้นทุนแฝงที่ไม่มีใครบันทึก

5. ต้นทุนค่าเสียโอกาส (Opportunity Cost)

นี่คือต้นทุนที่เข้าใจยากที่สุด เพราะมันไม่ใช่มูลค่าที่หายไป แต่เป็น “กำไรที่ควรได้แต่ไม่ได้” เพราะคุณเลือกทำอย่างหนึ่งมากกว่าอีกอย่างหนึ่ง

ตัวอย่าง: ร้านเบเกอรี่มีพื้นที่หน้าร้าน 10 ตารางเมตร ติดสินค้าอยู่ 3 ชั้น โดยชั้นล่างสุดติดขนมปังสังขยา ขายดีมากแต่กำไรต่อชิ้นต่ำ (3 บาท) ถ้าคุณเปลี่ยนพื้นที่นั้นมาใส่เค้กส้มหน้านิ่มที่ขายดีกว่าแต่กำไรต่อชิ้นสูง (25 บาท) คุณอาจขายได้น้อยลงแต่กำไรต่อพื้นที่สูงขึ้น

ร้านอาหารหลายแห่งใช้เวลาพนักงาน 1 ชั่วโมงในการแกะเปลือกกุ้งเอง ในขณะที่ซื้อกุ้งแกะเปลือกสำเร็จราคาแพงกว่าเล็กน้อย แต่ช่วยให้พนักงานนำเวลา 1 ชั่วโมงนั้นไปทำอาหารที่สร้างรายได้มากกว่า ค่าเสียโอกาสคือ “รายได้ที่ควรได้จากการนำเวลาพนักงานไปทำกิจกรรมมูลค่าสูง” ลบด้วย “เงินที่ประหยัดได้จากการแกะกุ้งเอง”

1.3 วิธีเริ่มต้นสำรวจต้นทุนแฝงในธุรกิจคุณ ด้วย Checklist ง่ายๆ

การจัดการต้นทุนแฝงไม่จำเป็นต้องจ้างที่ปรึกษาหรือซื้อซอฟต์แวร์ราคาแพง คุณสามารถเริ่มต้นได้ด้วยตัวเอง แค่มี Checklist สำหรับเดินสำรวจร้าน และความละเอียดรอบคอบสักนิด

ต่อไปนี้เป็น Checklist การสำรวจต้นทุนแฝงที่ผมใช้กับเจ้าของร้านอาหารและเบเกอรี่กว่า 100 ราย มันออกแบบมาให้คุณใช้เดินไปในร้านแล้วสังเกตการณ์จริง ไม่ใช่แค่นั่งคิดบนโต๊ะทำงาน
Checklist สำรวจต้นทุนแฝง (ฉบับย่อสำหรับใช้จริง)

หมวดที่ 1: ของเสีย (Waste)

- มีเศษอาหารที่เหลือจากการเตรียมวัตถุดิบกองอยู่หรือไม่? (ซีฟัก เปลือกผลไม้ เนื้อติดกระดูก)
- อาหารที่ผลิตเกินแล้วขายไม่หมดถูกทิ้งวันละเท่าไร? บันทึกน้ำหนัก/จำนวน
- ร้านเบเกอรี่: ขนมที่หน้าตาไม่สวย (ไหม้ แตก ยุบ) ถูกลดราคาหรือแจกฟรีมากน้อยแค่ไหน?
- มีการนำของเหลือจากงานลูกค้ากลับมาใช้ใหม่หรือไม่ (ผัดกัญหามายและเลี้ยง) และมีเศษเหลือจากงานมากแค่ไหน?

หมวดที่ 2: การเก็บสต็อก

- ตู้เย็น/ตู้แช่แน่นเกินไปหรือไม่? มีวัตถุดิบที่ถูกซุกอยู่ด้านในจนลืมหือไม่?
- มีวัตถุดิบที่หมดอายุก่อนนำมาใช้ในช่วง 7 วันที่ผ่านมาหรือไม่?
- ร้านเบเกอรี่: เนย แป้ง นม มีกลิ่นหรือลักษณะเปลี่ยนไปจากเดิมหรือไม่?
- พื้นที่เก็บของคิดเป็นต้นทุนค่าเช่า/ค่าไฟเท่าไร? คำนวณกับมูลค่าสินค้าที่เก็บหรือไม่?

หมวดที่ 3: ขั้นตอนการผลิตและการทำงาน

- พนักงานเตรียมวัตถุดิบมีเศษที่ร่วงหล่นหรือไม่? (เนื้อมะเขือเทศจากเขียง แป้งร่วงจากเครื่อง)
- มีการวัดปริมาณวัตถุดิบที่แน่นอนในแต่ละจาน/แต่ละชิ้นหรือไม่? (ใช้ทัพพี/เครื่องชั่ง)
- รอบการผลิต: รอวัตถุดิบนานไหม? เครื่องจักรเสียบ่อยหรือไม่?
- พนักงานว่างงานระหว่างรอบการผลิตกี่นาทีต่อวัน?

หมวดที่ 4: Logistics และการขนส่ง

- ซัพพลายเออร์ส่งของตรงเวลาไหม? ค่าเฉลี่ยล่าช้ากี่นาที/ครั้ง?

- การเดินทางภายในร้าน (จากคลังถึงครัว ครัวถึงหน้าร้าน) มีจุดติดขัดหรือไม่?
- การจัดเรียงวัสดุในคลัง: ของที่ใช้บ่อยอยู่ใกล้มือหรือไม่?
- รถส่งของไปยังลูกค้าสายหรือเสียค่าใช้จ่ายเกินควรหรือไม่?

หมวดที่ 5: Yield และประสิทธิภาพการใช้วัตถุดิบ

- มีการบันทึก Yield ของวัตถุดิบหลักแต่ละชนิดหรือไม่? (เนื้อ กุ้ง ผัก แป้ง)
- มีวิธีลดเศษเหลือจากการตัดแต่งหรือไม่? (นำกระดูกไปทำน้ำสต็อก เปลือกผลไม้ทำน้ำหมัก)
- สูตรอาหารถูกเขียนเป็นสัดส่วนที่แน่นอนทุกขั้นตอนหรือยัง?
- พนักงานได้รับการฝึกฝนการตัดแต่ง/การชั่งตวงวัดมาตรฐานหรือไม่?

หมวดที่ 6: ค่าเสียโอกาส

- พนักงานใช้เวลากับงานที่ไม่สร้างมูลค่ามากเกินไปหรือไม่? (ล้างจานนาน, ไปรับของไกล)
- พื้นที่ร้านมีจุดที่ใช้ประโยชน์ไม่เต็มที่หรือไม่?
- เงินสดที่จมกับสต็อกถูกนำไปใช้ที่อื่นแล้วได้ผลตอบแทนดีกว่าไหม?

- เวลาของคุณ (เจ้าของ) ติดอยู่กับงานประจำที่ไม่ใช้ศักยภาพสูงสุดหรือไม่?

วิธีใช้ Checklist ให้ได้ผลจริง

1. ทำทุกวันเป็นเวลา 7 วัน – อย่าเพิ่งด่วนสรุปหลังจาก 1-2 วัน เพราะพฤติกรรมอาจผิดปกติ
2. ให้พนักงานช่วยสังเกต – เปิดโอกาสให้พนักงานรายงานต้นทุนแฝงที่พวกเขาเห็น โดยไม่ต้องกลัวโดนโทษ
3. บันทึกตัวเลขให้ชัด – แทนที่จะเขียน “เนื้อร่วงเยอะ” ให้เขียน “เนื้อร่วงจากเชียงวันนี้รวมประมาณ 200 กรัม คิดเป็น 50 บาท”
4. หาความถี่และมูลค่า – ต้นทุนแฝงบางอย่างเกิดทุกวัน บางอย่างเกิดสัปดาห์ละครั้ง แต่ละรายการมีมูลค่าเท่าไร?
5. จัดลำดับความสำคัญ – เลือกจัดการต้นทุนแฝงที่มูลค่าสูงและแก้ไขง่ายก่อน เสมอ

ตัวอย่างตารางบันทึกต้นทุนแฝงสำหรับร้านเบเกอรี่

ตัวอย่างตารางบันทึกต้นทุนแฝงสำหรับร้านเบเกอรี่				
วันที่	ประเภทต้นทุน	รายละเอียด	ความสูญเสียโดยประมาณ	ผู้สังเกต
3/6	ของเสีย	แป้งเหลือในอ่างผสมหลังทำขนมปัง 3 ก้อน	15 บาท	สมชาย
3/6	Yield	ไข่แตกขณะตี 2 ฟอง เปลือกติดมาก	8 บาท	สมหญิง
4/6	สต็อกเกิน	ครีมเทียม 2 ลิตร หมดอายุในตู้เย็น	120 บาท	วิชัย
4/6	ค่าเสียโอกาส	พนักงานรอแบ่งหมัก 45 นาที ไม่ได้ทำอย่างอื่น (ค่าแรงสูญเสียเปล่า)	150 บาท	สมชาย

วันที่ ประเภทต้นทุน รายละเอียด ความสูญเสียโดยประมาณ ผู้สังเกต

3/6 ของเสีย แป้งเหลือในอ่างผสมหลังทำขนมปัง 3 ก้อน 15 บาท
สมชาย

3/6 Yield ไข่แตกขณะตี 2 ฟอง เปลือกติดมาก 8 บาท สมหญิง

4/6 สต็อกเกิน ครีมเทียม 2 ลิตร หมดอายุในตู้เย็น 120 บาท วิชัย

4/6 ค่าเสียโอกาส พนักงานรอแป้งหมัก 45 นาที ไม่ได้ทำอย่างอื่น
150 บาท (ค่าแรงสุญเปล่า) สมชาย

สะสมแค่ 2 วันก็พบต้นทุนแฝงเกือบ 300 บาท ยังไม่รวมรายการอื่น ๆ
หนึ่งเดือนอาจสูงถึง 4,000-5,000 บาท ซึ่งเป็นตัวเลขที่สามารถลดได้
ด้วยการปรับเปลี่ยนกระบวนการเล็กน้อย

สรุปบทที่ 1

ต้นทุนแฝงในธุรกิจอาหารและเบเกอรี่เปรียบเสมือน “รูรั่ว” ในเรือลำ
ใหญ่ ถึงคุณจะได้เติมน้ำมันและจัดเรียงสินค้าอย่างดี แต่ถ้ามีรูรั่วอยู่เรื่อย
ๆ เรือก็ไม่มีวันแล่นได้ไกล

สิ่งที่คุณได้เรียนรู้ในบทนี้:

- ต้นทุนแฝงคือค่าใช้จ่ายที่มองไม่เห็นแต่เกิดขึ้นจริงในทุกวัน
- 5 ต้นทุนแฝงหลัก ได้แก่ ของเสีย, การเก็บสต็อกเกิน, การขนส่งล่าช้า, การสูญเสีย Yield, และค่าเสียโอกาส
- การสำรวจต้นทุนแฝงสามารถทำได้ด้วย Checklist ง่าย ๆ โดยไม่ต้องลงทุนเพิ่ม

บทต่อไปเราจะเจาะลึก วิธีการคำนวณต้นทุนแฝงแต่ละประเภทให้เป็นตัวเลขที่ชัดเจน เพื่อให้คุณเห็นภาพว่ามันกินกำไรคุณไปเท่าไรต่อเดือน และเครื่องมืออะไรบ้างที่จะช่วยให้คุณ plug the leak ก่อนที่มันจะสายเกินไป

แบบฝึกหัดท้ายบท (ทำก่อนเข้าบทที่ 2):

ใช้ Checklist ในข้อ 1.3 เดินสำรวจร้านคุณวันนี้เป็นวันแรก บันทึกอย่างน้อย 3 ข้อที่คุณพบ แล้วนำตัวเลขมารวมกันว่ามูลค่ารวมเท่าไร คุณจะตกใจกับผลลัพธ์ที่ได้

***“กำไรที่แท้จริงเริ่มต้นเมื่อคุณ
มองเห็นสิ่งที่คนอื่นมองไม่เห็น”***

บทที่ 2

วิธีคำนวณต้นทุนวัตถุดิบและ
Yield – ไม่ให้กำไรจมหาย

บทที่ 2: วิธีคำนวณต้นทุนวัตถุดิบและ Yield – ไม่ให้กำไรหาย



“ขายดีแต่ไม่เห็นกำไร” ประโยคนี้คือยาสลบของพ่อค้าแม่ขายมือใหม่

คุณเคยไหม? ขายเค้กวันละ 20 ชิ้น แต่สิ้นเดือนเงินในบัญชีไม่ขยับ

หรือขายกวยเตี๋ยวเรือชามละ 50 บาท ลูกค้าต่อคิวรัวๆ แต่พอนั่งคิด
ต้นทุนจริงๆ แล้วแทบไม่ได้เงินค่าเหนื่อยตัวเอง

นั่นเป็นเพราะ คุณคิดต้นทุนผิด หรือ คุณลืมคิด Yield

ในบทนี้ เราจะถอดหมุด 4 จุดสำคัญ ให้คุณคำนวณต้นทุนแบบมีอ
าชีพ โดยไม่ต้องจบการบัญชี

2.1 สูตรคำนวณต้นทุนต่อหน่วยที่แม่นยำ (รวม ค่าแรงทางอ้อมและค่าสาธารณูปโภค)

หลายคนคิดต้นทุนแค่วัตถุดิบ

เช่น แป้ง 5 บาท + ไข่ 8 บาท + นม 10 บาท = 23 บาท แล้วตั้งราคา

ขาย 50 บาท กำไร 27 บาท

ฟังดูดีใช่ไหม? แต่พอสิ้นเดือน... เงินหายไปไหน?

หายไปกับค่าไฟ ค่าน้ำ ค่าแรงแม่ครัว (ที่ไม่ใช่แค่ชั่วโมงทำ) และค่า
อุปกรณ์ทำความสะอาด

สูตรต้นทุนต่อหน่วยแบบเต็ม (Full Cost per Unit)

ต้นทุนต่อหน่วย = (ค่าวัตถุดิบทั้งหมด + ค่าสาธารณูปโภคต่อรอบ
การผลิต + ค่าแรงทางอ้อม + ค่าเสื่อม/อุปกรณ์) ÷ จำนวนหน่วยที่
ผลิตได้จริง

ลองแยกทีละส่วน:

- ค่าวัตถุดิบ : รวมทุกอย่างที่ใส่ลงไป จนถึงเกลือเม็ดสุดท้าย
- ค่าสาธารณูปโภค : ค่าไฟเตาอบ ค่าน้ำล้างภาชนะ ค่าแก๊ส คิด
เป็นสัดส่วน เช่น อบเค้ก 1 ชั่วโมง ใช้ไฟประมาณ 5 บาท
- ค่าแรงทางอ้อม : ไม่ใช่เงินพนักงานเสิร์ฟ แต่คือค่าจ้างคนล้าง
จาน คนเตรียมวัตถุดิบ หรือค่าแรงคุณเองตอนไม่ได้ปรุงแต่ต้อง
ซื้อของเข้าร้าน
- ค่าเสื่อม/อุปกรณ์ : เช่น กระทะเทพลอนเริ่มลอก คิดตกชิ้นละ 2
บาทต่อการผลิต 1 รอบ

ตัวอย่างเร็ว:

ทำคุกกี้ 50 ชิ้น

ค่าวัตถุดิบ = 150 บาท

ค่าไฟ/แก๊ส = 20 บาท

ค่าแรงทางอ้อม = 100 บาท (ค่าจ้างล้างจาน + ค่าที่คุณไปจ่ายตลาด)

อุปกรณ์เสื่อม = 10 บาท

รวมต้นทุนจริง = 280 บาท → ต่อชิ้น = 5.6 บาท

ถ้าคิดแค่วัตถุดิบ 3 บาท คุณจะตั้งราคาพิດทันที

หลักง่าย: "อย่าขายแค่วัตถุดิบ แต่ขายค่าความร้อน ค่าน้ำ และ
ค่าแรงเงา"

2.2 Yield กับ "ส่วนสูญเสียจากการปรุง" – คิด อย่างไรให้สมจริง

Yield = ผลผลิตสุทธิที่ได้หลังผ่านกระบวนการ

ถ้าคุณซื้อแครอทมา 1 กิโล ปอกเปลือกแล้วเหลือแค่ 800 กรัม นั่นคือ

Yield 80%

ส่วนที่หายไป 200 กรัมคือ ส่วนสูญเสียจากการปรุง (Trim Loss หรือ
Cooking Loss)

ในรสชาติอาหาร มันสูญเสียได้อีกเยอะ:

- น้ำระเหยขณะเคี่ยวซอส
- แป้งติดขาม ติดเครื่องตี

- ขอบเค้กที่ใหม่แล้วต้องตัดทิ้ง
- น้ำมันที่ทอดแล้วเหลือเศษ แต่คุณจ่ายเงินซื้อมาเต็มลิตร

สูตรคำนวณ Yield ให้สมจริง

$$\% \text{ Yield} = (\text{น้ำหนักหรือปริมาณสุทธิหลังปรุง} \div \text{น้ำหนักหรือปริมาณวัตถุดิบก่อนปรุง}) \times 100$$

ตัวอย่างเจ็บจริง:

ซื้อหมูสามชั้น 1,200 กรัม (ราคา 200 บาท)

ย่างเสร็จ น้ำมันละลาย น้ำลด เหลือเนื้อสุทธิ 850 กรัม

$$\text{Yield} = 850 \div 1200 \times 100 = 70.8\%$$

ต้นทุนหมูที่แท้จริงต่อกรัม = $200 \div 850 = 0.235$ บาท/กรัม แทนที่จะเป็น 0.166 บาท/กรัม ถ้าคิดจากตอนซื้อ

ข้อควรรู้ในครัว:

- ผักใบเขียว → Yield ~75-85% (เด็ดใบเหลือง ตัดก้าน)
- เนื้อติดมัน → Yield ~70-80% ขึ้นกับวิธีทำ
- แป้งเค้กหลังอบ ส่วนสูญเสียจากความชื้นระเหย ~10-15%
- ช็อกโกแลตละลายติดหม้อ สูญเสีย ~2-5%

เคล็ดลับ: เก็บกาก ผัก หรือเศษเนื้อที่กินได้ไปทำสต็อก หรือน้ำซุป แล้วคำนวณเป็น "รายได้จากของเหลือ" จะช่วยลดต้นทุนภาพรวมได้

2.3 ตัวอย่างคำนวณต้นทุนเค้กช็อกโกแลต 1 ก้อน ตั้งแต่แป้งถึงหน้าตา

เราจะทำเค้กช็อกโกแลตทรงกลม 6 นิ้ว 1 ก้อน (ตัดเป็น 8 ชิ้น)

ขั้นที่ 1: รายการวัตถุดิบ และต้นทุนตามราคาตลาด (สมมติ)

วัตถุดิบ ปริมาณที่ใช้ ต้นทุน (บาท)

แป้งเค้ก 120 กรัม 6

น้ำตาลทราย 100 กรัม 3

ผงโกโก้ 25 กรัม 10

ไข่ไก่ (2 ฟอง) 100 กรัม 8

เนยสด 80 กรัม 20

นมสด 60 มล. 5

ช็อกโกแลตหือปปิ้ง 50 กรัม 15

รวมค่าวัตถุดิบ - 67 บาท

ขั้นที่ 2: คำนวณส่วนสูญเสีย (Yield) จากการปรุง

- แป้งติดอ่างผสม ตัดเครื่อง → สูญเสีย ~5% (3 บาท โดยประมาณ)
- เนยละลายติดหม้อ → สูญเสีย ~3% (0.6 บาท)
- เค้กอบเสร็จ หนานูน ต้องตัดออกให้เรียบ → สูญเสีย ~7% (ครีมบีลเอาไปทำทาร์ตเฟิลได้ ไม่ทิ้งจริง)

Yield สุทธิเค้กทั้งก้อน (รวมหือปั้ง) = 85%

ต้นทุนวัตถุดิบที่ปรับด้วย Yield = $67 \div 0.85 \approx 78.8$ บาท

ขั้นที่ 3: เพิ่มค่าแรงทางอ้อม + ค่าสาธารณูปโภค (ต่อ 1 ก้อน)

- ค่าไฟเตาอบ (30 นาที) = 4 บาท
- ค่าน้ำล้างอุปกรณ์ = 1.5 บาท
- ค่าแรงทางอ้อม (การเตรียม + เก็บล้าง) คิดสัดส่วน = 25 บาทต่อก้อน
- ค่าอุปกรณ์เสื่อม (พิมพ์ซิลิโคน, ที่ตี) = 3 บาท

รวมต้นทุนเต็มต่อ 1 ก้อน

$$= 78.8 (\text{วัตถุดิบสุทธิ}) + 4 + 1.5 + 25 + 3 = 112.3 \text{ บาท}$$

ขั้นที่ 4: ตั้งราคาขายให้ได้กำไรตามเป้า

สมมติอยากได้กำไร 40% ของต้นทุน

ราคาขาย = ต้นทุนเต็ม $\div (1 - 0.4) = 112.3 \div 0.6 \approx 187$ บาท
 หรือขายเป็นชิ้น (ตัด 8 ชิ้น) ชิ้นละ $187 \div 8 \approx 23.4$ บาท แนะนำตั้ง
 25 บาท/ชิ้น

สรุป: เค้กชิ้นละ 25 บาท ลบต้นทุนจริง (ต่อชิ้น $112.3/8=14$ บาท)
 กำไร 11 บาท/ชิ้น ขายวันละ 30 ชิ้น เท่ากับกำไร 330 บาท/วัน ถ้า
 คิดผิดว่าแป้ง+ไข่แค่ 8 บาท/ชิ้น คุณจะตั้งราคา 15 บาท แล้วขาดทุน
 หันที

2.4 เครื่องมือและเทมเพลตตารางคำนวณ ต้นทุนที่ใช้ได้ใน Excel ฟรี

คุณไม่จำเป็นต้องซื้อโปรแกรมแพงๆ แค่ Excel (หรือ Google ชีต) ก็
 ทำระบบคำนวณต้นทุนได้ง่ายๆ

สร้างเทมเพลตด้วยตัวเอง 4 คอลัมน์หลัก:

1. ชื่อวัตถุดิบ
2. ปริมาณที่ซื้อ / ราคาซื้อ (เช่น แป้ง 1 กก. 50 บาท)
3. ปริมาณที่ใช้ต่อหน่วย (เช่น 120 กรัม)

4. ต้นทุนต่อหน่วย = (ราคาซื้อ ÷ ปริมาณที่ซื้อ) × ปริมาณที่ใช้

เพิ่มอีก 2 คอลัมน์ สำหรับมือโปร:

- %Yield (เช่น 85%)

- ต้นทุนจริงหลังหักสูญเสีย = ต้นทุนต่อหน่วย ÷ (%Yield/100)

ตัวอย่างตาราง Excel สำเร็จรูป (แถมแนวคิด)

วัตถุดิบ ซื้อมา ราคา ใช้ต่อก่อน %Yield ต้นทุนจริง

แป้ง 1 กก. 50 120 กรัม 95% = (50/1000)*120/0.95

ไข่ 10 ฟอง 40 2 ฟอง 98% ...

ดาวน์โหลดเทมเพลตฟรีได้ที่ไหน?

ค้นหาคำว่า "Food cost calculator excel template" หรือ "เบ

เกอริคิดต้นทุนฟรี" จะมีไฟล์สำเร็จรูปให้ดัดแปลง หรือจะพิมพ์ตาม

ตารางด้านบนใช้ได้ทันที

ข้อเสนอแนะเพิ่ม:

 อัปเดตราคาวัตถุดิบทุกเดือน (ต้นทุนไข่ขึ้น 5% ต้องรู้ก่อน
ขาดทุน)

- ✚ ใช้ Conditional Format ใน Excel เช่น ถ้าต้นทุนจริง > บาทที่ตั้งไว้ ให้ขึ้นสีเหลืองเตือน
- ✚ สำหรับร้านเล็ก ใช้แอป Notes หรือ Google ชีตบนมือถือก็ได้ ขอแค่ขยันกรอก

สรุปส่งท้ายบท 2:

การคำนวณต้นทุนไม่ใช่เรื่องน่าเบื่ออีกต่อไป มันคือเข็มทิศที่จะบอกคุณว่า “ไอ้เมนูที่วราคาดิ ควรขายต่อหรือตัดทิ้ง”

จำไว้ว่าทุกกรัมที่หายไป ทุกนาทีที่เสียไป ทุกเม็ดไฟที่เปิดทิ้ง... มันคือเงินของคุณที่ไหลออกจากร้าน