สารบัญ

บทนำ ***หน้า 1***

บทที่ 1. MAN : คน ***หน้า 5***

1.1 งานที่เกี่ยวกับ “คน” ในธุรกิจอาหาร 6

1.2 หลักการบริหารคน 8

บทที่ 2. MATERIAL : วัสดุ ***หน้า 15***

2.1 วัตถุดิบ 16

2.2 อุปกรณ์ เครื่องมือ-เครื่องใช้ ภาชนะ 22

2.3 สถานที่ 23

2.4 ความสะอาด 24

2.5 เทคโนโลยีกับการพัฒนาคุณภาพสินค้า 34

บทที่ 3. MANAGEMENT : การจัดการ ***หน้า 37***

3.1 ขั้นตอนที่ 1. การวางแผน 37

3.2 ขั้นตอนที่ 2. การดำเนินการ 38

- หน่วยการจัดซื้อ 39
- หน่วยตรวจรับสินค้า 46
- หน่วยจัดเก็บสินค้า 48
- หน่วยเบิกจ่ายสินค้า 50
- หน่วยผลิตสินค้า 51
- หน่วยการขายสินค้า 62

3.3 ขั้นตอนที่ 3. การจัดการเพื่อการควบคุมการดำเนินงาน 62

- การควบคุมต้นทุนอาหารและเครื่องดื่ม 64
  * เหตุผลที่ธุรกิจอาหารต้องการการควบคุมที่ดี 65
  * ประเภทของต้นทุนในธุรกิจอาหาร 66
  * กระบวนการควบคุมต้นทุนในธุรกิจอาหาร 69

* การใช้ข้อมูลเพื่อประโยชน์ในการควบคุม 70
1 : การหาจุดคุ้มทุน 71
2 : การหาจุดกำไร 74
3 : การกำหนดราคาขาย 75
4 : การจัดการสินค้าคงเหลือ 78
5 : การจัดการสินเชื่อ 82
- การประเมินและการแก้ไข 85
* การสำรวจความอยู่รอดของธุรกิจอาหาร 87

บทที่ 4. เครื่องดื่ม ***หน้า 93***
4.1 ประเภทเครื่องดื่ม 94
4.2 การจัดบาร์ (สถานที่ผสม/ขายเครื่องดื่ม) 98
4.3 การควบคุมการขายเครื่องดื่ม 101
4.4 วิธีการตรวจสอบเครื่องดื่มที่ใช้ไป 103

ภาคผนวก ***หน้า 107***

บรรณานุกรม ***หน้า 133***