

56602306 : หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

คำสำคัญ : การจัดการโลจิสติกส์/ ห่วงโซ่อุปทาน/ การผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสด

จิตติมา บุตรพันธ์ : การจัดการโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทานการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสดในจังหวัดนครปฐม. อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : ผศ. ดร.วิโรจน์ เจษฎาลักษณ์. 95 หน้า.

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาลักษณะการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทานการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสด 2) ศึกษาการจัดการระบบโลจิสติกส์ของธุรกิจผู้ประกอบการในห่วงโซ่อุปทานการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสด กรณีศึกษาในจังหวัดนครปฐม เก็บรวบรวมข้อมูลโดยวิธีการสัมภาษณ์เชิงลึก กลุ่มผู้ให้ข้อมูลได้แก่ ผู้ส่งวัตถุดิบหลัก ผู้ประกอบการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสด ผู้ประกอบการค้าส่งและผู้ประกอบการค้ารายย่อย และนำข้อมูลที่ได้มาวิเคราะห์เนื้อหา สรุปผลการศึกษา และนำเสนอผลการศึกษาในรูปแบบการพรรณนาความ ผลการศึกษาพบว่าลักษณะการดำเนินธุรกิจของผู้ประกอบการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสดเป็นธุรกิจขนาดย่อม (SMEs) แบบเจ้าของคนเดียว ทำให้ง่ายต่อการบริหารอำนาจในการตัดสินใจการดำเนินงานขึ้นอยู่กับเจ้าของกิจการแต่เพียงผู้เดียว แต่ควรมีการวางแผนการบริหารงานให้ได้มาตรฐานเพื่อลดความเสี่ยงในการบริหารงาน ควรมองไปถึงอนาคตหากจะมีการขยายกิจการมากขึ้นที่จะส่งผลกระทบต่อขยายตลาดมากขึ้น ด้านการจัดการระบบโลจิสติกส์ของผู้ประกอบการผลิตก๋วยเตี๋ยวเส้นสดประกอบด้วย 1) การคาดการณ์ความต้องการ ทางผู้ประกอบการคาดการณ์ความต้องการเพื่อการวางแผนการผลิตจากคำสั่งซื้อ 2) การจัดหาวัตถุดิบในการผลิตที่ใช้ผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบที่ได้มาจากสินค้าทางการเกษตร ทำให้วัตถุดิบมีราคาขึ้นลงตามราคาตลาด ผู้ประกอบการจึงต้องมีการตรวจสอบราคาอย่างสม่ำเสมอ เพื่อให้สามารถเจรจาต่อรองราคากับผู้ส่งวัตถุดิบ 3) การผลิต จะต้องมีการตรวจสอบการผลิตในทุกๆ ขั้นตอน เพื่อการควบคุมคุณภาพการผลิตให้ได้มาตรฐาน 4) การส่งมอบสินค้า ใช้รถบรรทุกก๋วยเตี๋ยวเส้นสดไปส่งยังลูกค้าเพื่อความสะดวกและรวดเร็ว 5) การจัดช่องทางการจัดจำหน่าย มีการจัดจำหน่ายได้หลายทางทั้งการจัดส่งก๋วยเตี๋ยวเส้นสดโดยตรงจากผู้ผลิตสู่พ่อค้าคนกลางหรือผู้ผลิตสู่ผู้บริโภค 6) การรับคืนสินค้า ทางผู้ประกอบการจะรับคืนก็ต่อเมื่อสินค้าเกิดความเสียหายจากการผลิตและจากการขนส่ง ซึ่งจากการศึกษาผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาเป็นแนวทางในการพัฒนาด้านการบริหารจัดการระบบโลจิสติกส์

---

หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ปีการศึกษา 2557

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์.....

56602352 : MASTER OF BUSINESS ADMINISTRATION PROGRAM  
KEY WORD : THE LOGISTICS MANAGEMENT/ SUPPLY CHAIN/ FRESH NOODLES  
PRODUCTION

CHITTIMA BUTPHAN :THE LOGISTICS MANAGEMENT IN SUPPLY CHAIN  
OF FRESH NOODLES ENTREPRENEURS IN NAKHON PATHOM. THESIS ADVISOR :  
ASST.PROF.VIROJ JADESADALUG, Ph.D. 95 pp.

This research aimed to study 1) the business procedures in supply chain of fresh noodles entrepreneurs and 2) the logistics management in supply chain of fresh noodles entrepreneurs in Nakhon Pathom. The data was collected through in-depth interviews where the interviewees were the major suppliers of the fresh noodles entrepreneurs; the fresh noodles entrepreneurs; the owners of wholesale shop for fresh noodles; and the owners of retail shop for fresh noodles. There were 11 interviewees in total. The data was then checked for completeness and accuracy by triangulation method; and analyzed before being presented in description. The results showed that the business procedures of fresh noodles entrepreneurs were the single-owner small and medium enterprises (SMEs). This allowed the management to run easy, because the business owner was the only one in charge and had the power to make decisions. However, the management planning for quality-standard operation should be carefully set in order to reduce risk as the owner was the one who decided everything. The owner needed to think ahead before expand the business for bigger marketing. The process of logistics management of fresh noodles entrepreneurs consisted of 1) Demand forecasting – the demand forecasting was done by the entrepreneurs in order to plan the production according to the purchase order, so the clients got the noodles that were always fresh 2) Supply procurement – the main ingredients for fresh noodles were agricultural products which were sold in changeable prices. The entrepreneurs must have an up-to-date information on the prices in order to negotiate the cost with the suppliers 3) Production – quality control must be conducted in every stage of production to maintain the standard for quality 4) Distribution – the fresh noodles were delivered to the clients by small closed trucks allowing short time shipping 5) Types of distribution – the distribution could be either from entrepreneurs to the middlemen or the entrepreneurs to consumers 6) Return policy – the unsatisfied buyers could return their ordered product that had been damaged during delivery or production process. According to the study, the entrepreneurs could use this research as the guideline to improve their logistics management and prepare themselves for business growth.

---

Master of Business Administration Program

Graduate School, Slipakorn University

Student's signature.....

Academic 2014

Thesis Advisor's signature.....