



การวางระบบบัญชีสำหรับการบริการร้านอาหาร*

THE SETUP OF ACCOUNTING SYSTEM SET UP FOR THE RESTAURANT SERVICE BUSINESS

ชนากานต์ ฉัตรมี*, ปิยพงศ์ ประไพศรี

Chanakarn Chatmee*, Piyapong Prapai Sri

คณะบัญชี มหาวิทยาลัยภาคกลาง นครสวรรค์ ประเทศไทย

Faculty of Accountancy, The University of Central, Nakhon Sawan, Thailand

*Corresponding author E-mail: karnneepinky3333@gmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิชาการฉบับนี้มีจุดมุ่งหมาย 1) เพื่อศึกษาถึงแนวคิดการวางระบบบัญชีสำหรับธุรกิจบริการร้านอาหาร 2) เพื่อแสดงรูปแบบการวางระบบบัญชีสำหรับการบริการร้านอาหารในแต่ละประเภทของร้านอาหาร ระบบบัญชีจึงมีความสำคัญในการรวบรวมข้อมูลทางการเงินเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องครบถ้วนรวมทั้งเป็นขั้นตอนการปฏิบัติเกี่ยวกับการรวบรวมข้อมูลเอกสารทางการเงินต่างๆที่เป็นหลักฐานในการบันทึกบัญชีตลอดจนเป็นวิธีการในการบันทึกบัญชีโดยให้บุคคลที่เกี่ยวข้องมีหน้าที่จัดทำบัญชีลงข้อมูลรายการค้าอย่างถูกต้อง สำหรับปัญหาสำคัญที่พบในปัจจุบันคือปัญหาไม่ทราบต้นทุนและกำไรของกิจการซึ่งมาจากปัญหาที่เกิดขึ้นคือไม่มีนักบัญชีประจำร้านและไม่ทราบสถานการณ์ทางธุรกิจที่แท้จริง ทำให้เกิดผลกระทบไม่เข้าใจเรื่องของภาษีมูลค่าเพิ่มหรือภาษีหัก ณ ที่จ่าย แยกรายการรายรับรายจ่ายของเอกสารกิจการตนเองไม่เป็นระบบ ไม่ทราบค่าใช้จ่ายใดหักภาษีชนิดใด หรือจ่ายเงินเดือนไม่มีเอกสารประกอบการจ่าย รวมทั้งธุรกิจวางระบบการจัดทำบัญชีที่ไม่ถูกต้อง อาจมีการจัดทำบัญชีหลายบัญชีเพื่อหลบเลี่ยงภาษีบทความฉบับนี้ใช้วิธีการวิเคราะห์ข้อมูลโดยอาศัยกรณีศึกษาระบบบัญชีร้านอาหารแต่ละประเภท ผลการศึกษาชี้ให้เห็นว่าการวางระบบบัญชีที่ดีจะช่วยให้ระบบการทำงานราบรื่นและได้ข้อมูลถูกต้องเป็นไปตามนโยบายบัญชี มีความเที่ยงตรงและออกรายงานงบการเงินที่มีถูกต้องน่าเชื่อถือเป็นไปตามที่ข้อกำหนดที่ประมวลรัษฎากรกำหนด ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากบทความฉบับนี้คือการจัดทำแนวทางสำหรับระบบบัญชีร้านอาหารและคู่มือปฏิบัติที่เหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจร้านอาหารแต่ละประเภท ตลอดจนการสร้างต้นแบบที่สามารถนำไปปรับใช้ระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหารทุกประเภท

คำสำคัญ: ร้านอาหาร, ธุรกิจบริการ, ระบบบัญชี

Abstract

This academic article aims 1) to study accounting system concepts for restaurant service businesses and 2) to demonstrate accounting system layouts for various types of restaurants. A

well-established accounting system will facilitate smooth operation, accurate data in accordance with accounting policies, and produce accurate and reliable financial statements. This data can be used to calculate tax figures and prepare tax reports in accordance with the Revenue Code. A major current problem is the lack of accountants and the unawareness of the business's actual business situation. This leads to a lack of understanding of value-added tax (VAT) or withholding tax. This leads to a lack of systematic income and expense classification in business documents, the inability to know which expenses are deducted for which taxes, or the absence of supporting documentation for salary payments. Furthermore, businesses may have inaccurate accounting systems, potentially leading to the creation of multiple accounts to evade taxes. This article analyzes data through case studies of various types of restaurant accounting systems. The results indicate that a well-established accounting system will facilitate smooth operation, accurate data in accordance with accounting policies, and produce accurate and reliable financial statements in accordance with the Revenue Code. The expected benefits of this article are to provide guidelines for restaurant accounting systems and procedures appropriate for each type of restaurant business, as well as to create a prototype that can be applied to all types of restaurant accounting systems.

Keywords: Restaurant, Service Business, Accounting System

บทนำ

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีความสำคัญธุรกิจหนึ่งต่อภาคบริการของเศรษฐกิจของประเทศ โดยธุรกิจร้านอาหารมีผู้ประกอบการตั้งแต่ธุรกิจขนาดเล็กไปจนถึงธุรกิจขนาดใหญ่ และมีความเกี่ยวข้องกับธุรกิจอุตสาหกรรมอื่น ๆ ไม่ว่าจะเป็นช่วงเศรษฐกิจของประเทศจะเป็นไปในทิศทางไหน ธุรกิจร้านอาหารก็ยังเป็นที่นิยมมาตลอด เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตของมนุษย์ อีกทั้งสังคมเมืองในปัจจุบันที่ผู้คนส่วนใหญ่ต้องรีบเร่งออกไปทำงานนอกบ้านตั้งแต่ตอนเช้าจนถึงช่วงกลางคืนจึงไม่มีเวลาปรุงอาหารเอง ส่งผลให้ธุรกิจร้านอาหารเข้ามามีบทบาทสำคัญในการดำรงชีวิต (ณัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภูธร, 2558) ด้วยสาเหตุเหล่านี้จึงทำให้ธุรกิจอาหารได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการทั้งกลุ่มคนหน้าใหม่และกลุ่มคนหน้าเก่า ซึ่งการลงทุนในการทำธุรกิจนี้หากเทียบกับธุรกิจอื่น ๆ ถือว่าเป็นการลงทุนที่ใช้เงินไม่มากและมีโอกาสคืนทุนได้ในเวลาไม่นานหากมีการบริหารจัดการระบบอย่างรัดกุม รอบคอบ มีการวางแผนจัดการระบบต่าง ๆ ที่ดี สำหรับธุรกิจร้านอาหารมีกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการประกอบธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่ม 7 หมวด (สำนักส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2566) และมีหลากหลายรูปแบบโดยธุรกิจร้านอาหารของประเทศไทยส่วนใหญ่เป็นธุรกิจที่มีขนาดกลางและขนาดเล็ก กรมพัฒนาธุรกิจการค้าจึงได้พยายามผลักดันธุรกิจร้านอาหารเข้าสู่เกณฑ์มาตรฐานคุณภาพเพื่อเป็นการสร้างความน่าเชื่อถือ และเป็นที่ยอมรับของลูกค้าทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศ (รัชนิวรรณ วัฒนปริญญา และกิตติพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ, 2556) โดยผู้ประกอบการร้านอาหารต่าง ๆ ต้องเร่งปรับตัวในการพัฒนาร้านอาหารให้ดีขึ้นในการ



บริการลูกค้า รสชาติอาหาร ความสะอาด ความสดของอาหาร มีเมนูอาหารที่หลากหลายและน่าสนใจ นอกจากนี้กระทรวงพาณิชย์ได้มีการแบ่งลักษณะประเภทร้านอาหาร ออกเป็น 4 ลักษณะ (วนิดา สิงห์จาวลา, 2554) ได้แก่ 1) ร้านอาหารระดับหรู (Fine Dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งอย่างประณีตสวยงาม การใช้วัสดุและอุปกรณ์ราคาแพง จัดอาหารอย่างหรู มีการบริการระดับ 5 ดาว 2) ร้านอาหารระดับกลาง (Casual Dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเหมาะสมโดยเน้นบรรยากาศแบบสบายๆ เป็นกันเองและราคาอาหารระดับปานกลาง พนักงานบริการแบบเป็นกันเองและไม่มีพิธีรีตอง 3) ร้านอาหารทั่วไป (Fast Dining) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบเรียบง่าย สะดวก รวดเร็ว มีความทันสมัย เน้นบริการอาหารจานด่วน ยังมีรายการอาหารจำกัดและสามารถหมุนเวียนลูกค้าได้ในปริมาณมาก 4) ร้านริมบาทวิถี (Kiosk) เป็นร้านที่มีการออกแบบตกแต่งแบบง่ายๆ เน้นอาหารจานเดียว สามารถปรุงได้ง่ายและรวดเร็ว โดยเป็นธุรกิจขนาดย่อมที่มีเจ้าของร้านเป็นพ่อครัวเอง

สำหรับธุรกิจบริการร้านอาหารหากมีการวางระบบบัญชีที่ดีจะช่วยให้ระบบการทำงานราบรื่นและได้ข้อมูลถูกต้องเป็นไปตามนโยบายบัญชี มีความเที่ยงตรงและออกรายงานงบการเงินที่มีถูกต้องน่าเชื่อถือ และยังสามารถนำข้อมูลไปใช้ในการคำนวณตัวเลขภาษีและการจัดทำรายงานทางภาษีให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่ประมวลรัษฎากรกำหนด ให้ข้อมูลที่เปรียบเทียบช่วงเวลาปัจจุบันกับข้อมูลในอดีตได้ถูกต้องและสามารถนำไปใช้ในการวางแผนบริหารองค์กรรวมถึงช่วยทำให้ระบบการควบคุมภายในองค์กรนั้นมีความเสถียรป้องกันการทุจริตและลดข้อผิดพลาดในการทำงานและช่วยประหยัดเวลาและลดขั้นตอนในการทำงาน ประหยัดค่าใช้จ่ายในการจ้างพนักงานไม่ต้องจ้างพนักงานในทุกขั้นตอนของการทำงาน ดังนั้นระบบธุรกิจร้านอาหารดำรงอยู่ได้อย่างต่อเนื่องก็คือการจัดการระบบงานที่ดีหรือการวางระบบบัญชีที่ดี ซึ่งการวางระบบบัญชีที่ดีในการประกอบธุรกิจจำเป็นต้องอาศัยเครื่องมือวัดความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจเพื่อใช้ในการวางแผน การควบคุมและการตัดสินใจเพื่อหาแนวทางบริหารจัดการธุรกิจให้ประสบผลสำเร็จที่ตั้งเป้าหมายที่วางไว้โดยใช้ข้อมูลทางการเงินบัญชีและการเงินจากรายงานทางการเงินหรืองบการเงินของกิจการ ซึ่งประกอบด้วย งบกำไรขาดทุนเบ็ดเสร็จ งบแสดงฐานะทางการเงิน งบแสดงการเปลี่ยนแปลงส่วนของผู้ถือหุ้น งบกระแสเงินสดและหมายเหตุประกอบงบการเงิน ซึ่งเป็นข้อมูลทางการเงินที่เกิดจากการจัดทำบัญชีในกิจการโดยจัดทำขึ้นตามมาตรฐานการบัญชีที่รับรองโดยทั่วไป (ณพัชรพรรณ ก้อย่างรุ่งเรือง และคณะ, 2564) โดยข้อมูลทางการเงินบัญชีต้องชัดเจน ถูกต้อง เพื่อสถานประกอบการนำมาใช้เป็นข้อมูลในการพัฒนาธุรกิจ สำหรับการควบคุมทางการเงินบัญชีเป็นกระบวนการทำงานที่กำหนดระบบขึ้นเพื่อการปฏิบัติงานบรรลุผลทางด้านรายงานทางการเงินมีความถูกต้องเชื่อถือได้รวมทั้งการวางระบบบัญชีที่ดีจะช่วยส่งผลดีต่อธุรกิจบริการร้านอาหาร ระบบบัญชีที่ดีนั้นเป็นระบบที่มีการบริหารจัดการข้อมูลทางการเงินและข้อมูลอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องเพื่อสนับสนุนในเรื่องการปฏิบัติงาน การบริหารความเสี่ยง การควบคุมภายใน การรักษาความมั่นคงรวมถึงความปลอดภัยข้อมูลองค์กร (สุชุม โพธิสวัสดิ์, 2553)

ในปัจจุบันร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็กยังประสบปัญหาไม่ทราบต้นทุนและกำไรของกิจการซึ่งมาจากปัญหาที่เกิดขึ้นคือไม่มีนักบัญชีประจำร้านและไม่ทราบสถานการณ์ทางธุรกิจที่แท้จริง ทำให้เกิดผลกระทบไม่เข้าใจเรื่องของภาษีมูลค่าเพิ่มหรือภาษีหัก ณ ที่จ่าย แยกรายการรายรับรายจ่ายของเอกสารกิจการตนเองไม่เป็นระบบ ไม่ทราบค่าใช้จ่ายใดหักภาษีชนิดใด หรือจ่ายเงินเดือนไม่มีเอกสารประกอบการจ่าย รวมทั้งธุรกิจวางระบบการจัดทำบัญชีที่ไม่ถูกต้อง อาจมีการจัดทำบัญชีหลายบัญชีเพื่อหลบเลี่ยงภาษี ทำให้ได้รายงานทางการเงินที่ไม่เป็นความจริง ส่งผลกระทบต่อผู้ใช้งบการเงินทั้งภายในและภายนอก (สุทธาทิพย์ บุญเรือง และคณะ, 2562)

จากที่กล่าวมาข้างต้นผู้เขียนจึงสนใจในเรื่องการวางระบบบัญชีร้านอาหารเนื่องจากปัญหาด้านความรู้ความเข้าใจเรื่องระบบเอกสารรายรับรายจ่ายของผู้ประกอบการร้านอาหารที่ยังมีจุดบกพร่องไม่เป็นระบบ ดังนั้นผู้ประกอบการควรพัฒนาด้านความรู้ความเข้าใจในเรื่องการวางระบบบัญชีในธุรกิจร้านอาหาร เพราะเป็นระบบที่มีความสำคัญต่อองค์กรเนื่องจากเป็นระบบที่สะท้อนถึงข้อมูลทางการเงิน รวมถึงต้นทุนต่าง ๆ ของกิจการ ส่งผลให้เกิดการพัฒนารูปแบบการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารพร้อมเพิ่มประสิทธิภาพในการบริหารจัดการธุรกิจร้านอาหารและยังสามารถช่วยเหลือผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารทั่วไปในการเพิ่มมูลค่าของตลาดธุรกิจบริการเกี่ยวกับอาหารให้เติบโตได้ยิ่งขึ้นอีกด้วย

การวางระบบบัญชีสำหรับการบริการร้านอาหาร

1. แนวคิดการวางระบบบัญชีสำหรับธุรกิจ

1.1 ระบบบัญชี (Accounting Systems)

การบัญชีเป็นศาสตร์แขนงหนึ่งที่เกี่ยวข้องกับข้อมูล หรือสารสนเทศทางการเงินของกิจการหรือบุคคลและข้อมูลหรือสารสนเทศทางการเงินนี้มีประโยชน์ต่อการตัดสินใจในเชิงเศรษฐกิจของผู้ใช้ข้อมูลทั้งภายในและภายนอกกิจการ ซึ่งมีการให้ความหมายของการบัญชีว่า ศิลปะของการจดบันทึก จัดประเภท และการสรุปผลของรายการและเหตุการณ์ที่มีลักษณะในรูปแบบตัวเงิน ซึ่งมีลักษณะการเงิน และการตีความผลลัพธ์นั้น (นิพนธ์เห็นโชคชัยชนะ, 2559) ระบบบัญชีจึงมีความสำคัญในการรวบรวมข้อมูลทางการเงินเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ถูกต้องซึ่งนักวิชาการได้ให้ความหมายของระบบบัญชี (Accounting System) หมายถึง ขั้นตอน การปฏิบัติเกี่ยวกับการรวบรวมข้อมูล เอกสารทางการเงินต่างๆที่เป็นหลักฐานในการบันทึกบัญชี ตลอดจนวิธีการในการบันทึกบัญชีเพื่อช่วยให้ฝ่ายจัดการสามารถปฏิบัติหน้าที่ในความรับผิดชอบได้ตรงตามวัตถุประสงค์ (วิไล วีรปรีดิ์ และคณะ, 2566) ตลอดจนระบบสามารถบริหารจัดการข้อมูลพื้นฐานภายในกิจการ เช่น ข้อมูลพนักงานลงเวลาเข้า-ออก เงินเดือน ข้อมูลวัตถุดิบและสินค้า ข้อมูลลูกค้า จัดการสั่งซื้อและรับเข้าวัตถุดิบและสินค้า บริหารจัดการรายได้รายจ่าย นอกจากนี้ยังสามารถจัดทำรายงานสำหรับเจ้าของกิจการได้ ยกตัวอย่าง รายงานสั่งซื้อและรับเข้าวัตถุดิบสินค้า รายงานการผลิต รายงานขายสินค้า รายงานเงินเดือนพนักงาน รายงานรายจ่ายประจำเดือนและประจำวัน รวมทั้งประจำปี (ปริญธร อ่อนไกร และคณะ, 2563)

1.2 การวางระบบบัญชี (Accounting Systematization)

กระบวนการศึกษารวบรวมข้อมูลและความต้องการ วิเคราะห์ ออกแบบ จัดหาหรือสร้างการติดตั้งใช้งานหรือติดตามผลในการปรับปรุงระบบบัญชี เพื่อให้มั่นใจว่าระบบบัญชีนั้นสอดคล้องกับวัฒนธรรมและความต้องการขององค์กรตั้งแต่ระดับกลยุทธ์จนถึงระดับปฏิบัติและการสนับสนุนการกำกับดูแลกิจการที่ดีในการสร้างคุณค่าให้กิจการอย่างยั่งยืนรวมทั้งการเลือกใช้เทคโนโลยีสารสนเทศที่เหมาะสมอย่างมีประสิทธิภาพเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันและก้าวทันการเปลี่ยนแปลง (เยาว์ลักษณ์ ขาดิปัญญาชัย และศรัณย์ ชูเกียรติ, 2565)

1.3 ความสำคัญของการวางระบบบัญชี

การวางระบบบัญชีเพื่อวัตถุประสงค์ในการจัดเก็บข้อมูลทางบัญชีและการเงินซึ่งประกอบด้วยเอกสารต่างๆ บันทึกทางการเงินบัญชีเพื่อช่วยให้ฝ่ายบริหารจัดการสามารถปฏิบัติหน้าที่บริหารจัดการระบบบัญชีได้



อย่างมีประสิทธิภาพ เนื่องจากการวางระบบบัญชีนั้นผู้บริหารระดับสูงเป็นส่วนสำคัญในเรื่องการตัดสินใจในการวางระบบบัญชี เพราะระบบบัญชีใช้เป็นเครื่องมือวัดผลการดำเนินงานในรอบระยะเวลาที่ผ่านมา อีกทั้งธุรกิจจำเป็นต้องมีระบบบัญชีที่ดีเพื่อเป็นเครื่องมือของฝ่ายบริหารจัดการควบคุมการดำเนินงานให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์

1.4 การวางระบบบัญชีเพื่อกิจการ

การที่จะดำเนินกิจการต่าง ๆ นั้นไม่ว่าจะเป็นธุรกิจบริการ ธุรกิจซื้อขายไป และธุรกิจอุตสาหกรรมหรือธุรกิจอื่น ๆ นั้นจะต้องมีฝ่ายที่เกี่ยวข้องกับการบริหารงานและการควบคุมภายในของบริษัทเพื่อการทำงานนั้นจะได้เป็นไปตามแผนการที่วางแผนไว้ก่อนหน้าและหากมีปัญหาเกิดขึ้นในจุดใดจะได้มีการแก้ไขปรับปรุงหรือพัฒนาให้เหมาะสมยิ่งขึ้น หากกิจการไม่มีการกำหนดผังโครงสร้างองค์กรและการกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบของบุคลากรเป็นลายลักษณ์อักษร รวมทั้งระบบบัญชีที่ไม่สมบูรณ์ส่งผลต่อการควบคุมภายในขาดประสิทธิภาพและไม่มีการจัดทำบัญชีที่ถูกต้องตามมาตรฐานรายงานทางการเงินที่สามารถบ่งบอกสถานะทางการเงินย่อมส่งผลเสียต่อกิจการ (อัญชลีกร พวงทอง และทศวรรณ วงษ์หงส์, 2561) ดังนั้นกิจการต้องจัดทำผังโครงสร้างองค์กรใหม่โดยให้แยกแผนกบัญชีจากแผนกขายและกำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบเป็นลายลักษณ์อักษร พร้อมทั้งวางระบบบัญชีด้านการขายสินค้าและซื้อสินค้าที่มีระบบการควบคุมภายในที่ถูกต้องและจัดทำบัญชีได้ถูกต้องตามมาตรฐานรายงานทางการเงิน (ณพัชรพรรณ ก้อย่างรุ่งเรือง และคณะ, 2564)

กิจการที่ทำการวางระบบให้สามารถดำเนินการจัดทำบัญชีได้ด้วยตนเองและการวางระบบที่ไม่ซับซ้อนเหมาะกับธุรกิจที่มีขนาดเล็กที่มีจำนวนและทางเดินเอกสารไม่มากสามารถจัดเก็บเอกสารได้สะดวกลงรายการบันทึกบัญชีได้ด้วยตนเองไม่ต้องใช้จำนวนคนมากประหยัดงบประมาณและยังรวมไปถึงการสรุปงบกำไรขาดทุนได้ด้วยตนเองอีกด้วย (จุฑามาศ เพียงประดิษฐ์ผล และพรณิภา แก้วกาหลง, 2562)

จะเห็นได้ว่าการวางระบบบัญชีสำหรับกิจการมีความสำคัญและเป็นประโยชน์อย่างมาก สำหรับการวางระบบบัญชีที่ดีต้องให้ความสำคัญด้านเอกสารหลักฐานทางบัญชี ด้านแบบฟอร์มทางการบัญชี ด้านระบบสารสนเทศทางการบัญชีและด้านการควบคุมภายใน ซึ่งมีความสัมพันธ์และผลกระทบเชิงบวกกับคุณภาพข้อมูลทางการบัญชีโดยรวม ดังนั้นควรให้ความสำคัญกับการวางระบบบัญชีที่ดีโดยมีการสนับสนุนและการออกแบบและพัฒนาเอกสาร ทางการบัญชีให้เหมาะสมต่อการประกอบธุรกิจและใช้เป็นหลักฐานประกอบการบันทึกรายการทางบัญชี รวมทั้งการติดตามผลการดำเนินงานว่าเป็นไปตามแผนการดำเนินงานตามโครงสร้างขององค์กรและควบคุมการดำเนินงานของแต่ละแผนก โดยเน้นด้านการควบคุมภายในเพื่อให้ได้มาซึ่งคุณภาพข้อมูลทางการบัญชี เพื่อประกอบการตัดสินใจและด้านต่าง ๆ เช่น ด้านความเป็นตัวแทนอันเที่ยงธรรม ด้านการเปรียบเทียบกันได้ ด้านความสามารถพิสูจน์ยืนยันได้ ด้านความทันเวลาและด้านความสามารถเข้าใจได้ ส่งผลต่อการสร้างความเชื่อมั่นต่อคุณภาพรายงานทางการเงิน และเป็นประโยชน์ต่อผู้ใช้รายงานทางการเงินนำไปใช้ในการตัดสินใจเชิงเศรษฐกิจ (ไมตรี เขียววรรณ และคณะ, 2563)

ดังที่กล่าวมาข้างต้นสรุปได้ว่าการวางระบบบัญชีร้านอาหาร คือพัฒนาระบบการจัดการร้านอาหารพร้อมแก้ไขจุดผิดพลาดในระบบบัญชีของกิจการร้านอาหาร โดยพัฒนาออกแบบระบบการจัดการร้านอาหาร กล่าวคือให้ความสำคัญกับหลักฐานประกอบการบันทึกการลงรายการบัญชี ด้านระบบสารสนเทศทางการบัญชีและด้านการควบคุมภายใน โดยที่ระบบสามารถบริหารจัดการข้อมูลขั้นพื้นฐาน ยกตัวอย่าง ข้อมูลพนักงาน ข้อมูลวัตถุดิบและ

สินค้า ข้อมูลรายได้และรายจ่ายและสามารถจัดทำรายงานทางการเงินประจำวันและประจำเดือนรวมทั้งรายงานทางการเงินประจำปีรวมทั้งรายงานเงินเดือนพนักงานได้

1.5 ความแตกต่างประเภทธุรกิจบริการ กรณีศึกษา: ระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหารกับระบบบัญชีธุรกิจขนส่ง

ระบบบัญชีมีความสำคัญกับธุรกิจร้านอาหารและธุรกิจขนส่งอย่างมากเนื่องจากธุรกิจขนส่งช่วยเติมเต็มให้ธุรกิจอาหารดำเนินธุรกิจได้อย่างราบรื่น ตั้งแต่ต้นทางจากเกษตรกรที่ทำฟาร์มที่เป็นผู้ผลิต เช่น ผลผลิตทางการเกษตร เนื้อสัตว์แปรรูป เป็นต้น จำเป็นต้องอาศัยการขนส่งวัตถุดิบให้สดใหม่และคงคุณภาพ จนไปถึงร้านอาหารนำไปประกอบอาหารให้ผู้บริโภค แต่อย่างไรก็ตาม ระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหารและระบบบัญชีขนส่งมีความแตกต่างกันบางประการ ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 1 ความแตกต่างประเภทธุรกิจบริการ กรณีศึกษา: ระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหารกับระบบบัญชีธุรกิจขนส่ง

เอกสารทางบัญชี	ระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหาร	ระบบบัญชีธุรกิจขนส่ง
1. รายงานบัญชีประจำวัน	ประกอบด้วย สมุดบัญชีรายรับ-รายจ่าย สมุดรายวันทั่วไป สมุดแยกประเภททั่วไป สมุดบันทึกวัตถุดิบและสินค้าคงเหลือ ใบรับรายการส่งสินค้า ใบเสร็จรับเงิน ใบกำกับภาษีอย่างย่อ / ใบกำกับภาษีเต็ม รูปบิลเงินสด รายงานประจำวันของพนักงานแคชเชียร์ ใบสั่งซื้อ ใบสอบถามราคา ใบสำคัญจ่ายเงิน ใบสำคัญรับเงิน ทะเบียนคุมเช็ค ทะเบียนคุมจ่ายเงิน รับเงิน ใบรับคืน/ส่วนลด ใบส่งคืน/ส่วนลด	ประกอบด้วย รายงานเงินสดรับ-จ่ายการขนส่งแต่ละเที่ยว รายงานการขนส่งประจำวัน รายงานรายจ่ายให้แก่บริษัทรถร่วม รายงานรายได้ก่อนหักรายจ่าย รายงานแสดงการหักภาษี ณ ที่จ่าย
2. รายงานประจำเดือน	รายงานสรุปรายรับ-รายจ่ายประจำเดือน รายงานกำไรขาดทุนประจำเดือน รายงานงบทดลองประจำเดือน รายงานภาษีซื้อ รายงานภาษีขาย ภพ.๓๐ ใบเพิ่มหนี้ ใบลดหนี้ ทะเบียนเงินเดือน ใบสรุปเงินเดือน ใบหักภาษี ณ ที่จ่าย รายงานจ่ายเงินเดือน ทะเบียนสินทรัพย์ รายงานการนำส่งเงินประกันสังคม	รายงานสรุปรายรับ-รายจ่ายประจำเดือน รายงานกำไรขาดทุนประจำเดือน รายงานงบทดลองประจำเดือน รายงานภาษีหัก ณ ที่จ่ายประจำเดือน รายงานสรุปการขนส่งประจำเดือน รายงานทะเบียนสินทรัพย์ รายงานสรุปค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ รายงานมูลค่าสินทรัพย์ปัจจุบัน รายงานการจ่ายเงินเดือน รายงานการนำส่งเงินประกันสังคม
3. รายงานประจำปี	งบกำไรขาดทุน งบแสดงฐานะการเงิน รายงานเงินสดรับ-จ่ายประจำปี รายงานแสดงการเปลี่ยนแปลงส่วนของผู้ถือหุ้น หมายเหตุประกอบงบการเงิน งบด.๕๐ งบด.๕๑	งบกำไรขาดทุน งบแสดงฐานะการเงิน รายงานเงินสดรับ-จ่ายประจำปี รายงานแสดงการเปลี่ยนแปลงส่วนของผู้ถือหุ้น หมายเหตุประกอบงบการเงิน



2. เพื่อแสดงรูปแบบการวางระบบบัญชีสำหรับการบริการร้านอาหารในแต่ละลักษณะประเภทของร้านอาหาร

2.1 วิธีการวางระบบบัญชีของธุรกิจร้านอาหาร

ธุรกิจที่ต้องมีการปรับปรุงระบบบัญชีทั้งระบบโดยผู้วางระบบบัญชีและผู้มีส่วนเกี่ยวข้องต้องวางระบบบัญชีตามขั้นตอนดังนี้

2.1.1 การศึกษาความเหมาะสมของธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจร้านอาหารมีจุดบกพร่องที่เกี่ยวข้องกับระบบบัญชีตรงจุดไหนบ้าง ต้องทำการสำรวจจุดบกพร่องในระบบพร้อมจัดทำเป็นโครงการนำเสนอผู้บริหารในการตัดสินใจและต้องคำนึงถึงระยะเวลาการวางระบบบัญชีและงบประมาณในการปรับปรุง

2.1.2 วิเคราะห์ศึกษาความเหมาะสมของระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหาร ผู้วางระบบบัญชีและผู้เกี่ยวข้องต้องศึกษาและรวบรวมข้อมูลอย่างละเอียด โดยเริ่มต้นจากแผนผังแบ่งส่วนงานของธุรกิจร้านอาหารคือแผนกบัญชีธุรกิจของร้านอาหารมีลักษณะงานอย่างไร การแบ่งหน้าที่การทำงานของแผนกบัญชีและงบการเงินของธุรกิจร้านอาหารและการจำแนกประเภทบัญชีต่าง ๆ มีการแยกประเภทและสมุดรายวัน เช่น สมุดบัญชีย่อย คู่มือปฏิบัติมาตรฐาน ต้องมีการจัดทำคู่มือในการวางระบบบัญชีร้านอาหารให้มีความเหมาะสมและทันสมัยกับธุรกิจร้านอาหารและเอกสารทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจ เมื่อทำการสำรวจข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารแล้วจะต้องดำเนินการวิเคราะห์และจัดทำต้นทุนเปรียบเทียบทางเลือกให้แก่ผู้บริหารหรือผู้เกี่ยวข้องเพื่อตัดสินใจวางระบบบัญชีของธุรกิจร้านอาหาร

2.1.3 การวางแผนปฏิบัติงานเกี่ยวกับระบบบัญชี โดยจัดเตรียมพิมพ์วิธีปฏิบัติการในเรื่องการวางระบบบัญชีที่เกี่ยวข้องในระบบบัญชีร้านอาหารและต้องมีการฝึกอบรมเพื่อให้ผู้บริหารและบุคลากรภายในองค์กรเข้าใจระบบบัญชีของธุรกิจร้านอาหารรวมทั้งการจัดเตรียมข้อมูลในระบบร้านอาหารเดิมพิมพ์เข้าสู่ระบบบัญชีเพื่อเป็นการเริ่มต้นการใช้ระบบบัญชีใหม่

2.1.4 การปฏิบัติตามคู่มือระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหาร เมื่อนำระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหารที่ได้วางระบบบัญชีใหม่มาใช้ให้ทุกฝ่ายในองค์กรที่เกี่ยวข้องเริ่มใช้งานระบบบัญชีใหม่ทันที (ประไพพิศ ลลิตาภรณ์, 2550)

2.2 วิธีการวางระบบบัญชีของธุรกิจรูปแบบร้านอาหาร 4 ลักษณะ

ร้านอาหารระดับหรู (Fine Dining) และร้านอาหารระดับกลาง (Casual Dining) สำหรับวิธีการวางระบบบัญชี เริ่มต้นจากกำหนดปัญหา (Problem Definition) ระบบบัญชีร้านอาหาร โดยมีการวางแผนงานโดยประชุมจากผู้ใช้งานและผู้ร่วมวางระบบบัญชีร้านอาหาร โดยเช็คปัญหาระบบบัญชีเอกสารและระบบควบคุมภายในก่อนทำการวางระบบบัญชี ด้วยการสัมภาษณ์และสอบถามกับพนักงานในแผนกทุกคนเรื่องเอกสารประกอบการลงข้อมูลบัญชีอบรมพนักงานในการรวบรวมเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวกับระบบบัญชีให้ได้ เช่น ใบกำกับภาษีแบบเต็มรูป ใบเสร็จรับเงิน บิลเงินสด ใบคำสั่งซื้อ ใบรับสินค้า รายงานภาษีซื้อ รายงานภาษีขาย เป็นต้น ต้องแยกแยะและจัดเป็นหมวดหมู่ให้ชัดเจนเพื่อสะดวกในการนำเอกสารออกมาใช้งานหรือนำมาตรวจสอบหรือสอบทานและนำส่งเอกสารเพื่อให้สำนักงานบัญชีจัดทำบัญชีให้ถูกต้อง

ร้านอาหารทั่วไป (Fast Dining) เจ้าของร้านเป็นเจ้าของกิจการคนเดียวจึงไม่มีการประชุมวางแผนร่วมกับบุคคลอื่น เป็นการตัดสินใจแต่เพียงผู้เดียวสำหรับการขายกิจการจะขายเงินสด โดยเจ้าของร้านเป็น

คนขายและเก็บเงินด้วยตนเองจากรับรายการสินค้าจากลูกค้าเพื่อจัดเตรียมสินค้าให้แก่ลูกค้า หลังจากเสร็จกระบวนการให้บริการ เจ้าของกิจการจะออกใบเสร็จรับเงินหรือบิลเงินสดแก่ลูกค้า หลังจากนั้นเจ้าของร้านจะทำการเก็บใบเสร็จรับเงินในแฟ้มเอกสารของกิจการและทำการบันทึก รายการขายสินค้าในสมุดรายวันทั่วไปโดยเดบิตเงินสดเครดิตขายสินค้าและภาษีขายและบันทึกรายการผ่านบัญชีแยกประเภท สำหรับระบบการซื้อสินค้า เริ่มจากการตรวจสอบสินค้าคงเหลือของกิจการหรือการเช็คสต็อกสินค้าเพื่อจะได้จัดทำใบสั่งซื้อสินค้า หรือใบรายการจัดซื้อสินค้า ซึ่งเจ้าของกิจการอาจเขียนรายการสินค้าที่ต้องการซื้อในแต่ละวัน ได้อย่างถูกต้อง และครบถ้วนเสร็จเรียบร้อยเพื่อทำการสั่งซื้อสินค้าจากผู้จำหน่าย เมื่อได้รับใบเสร็จรับเงินจากการซื้อสินค้าก็นำใบเสร็จจัดเก็บไว้ในแฟ้มเอกสารของกิจการและทำการบันทึกบัญชีการซื้อสินค้าในสมุดเงินสดจ่าย โดยเดบิต ซื้อสินค้า ภาษีซื้อ เครดิตเงินสด และบันทึกรายการผ่านบัญชีแยกประเภท เจ้าของร้านรับใบเสร็จรับเงินเพื่อ ทราบถึงยอดค่าใช้จ่ายต่างๆ ของกิจการ ค่าเช่า ค่าสาธารณูปโภคจากนั้น ก็จะนำใบเสร็จจัดเก็บในแฟ้มเอกสารของกิจการและทำการบันทึก รายการใช้จ่ายต่าง ๆ ในสมุดเงินสดโดย เดบิต ค่าใช้จ่าย และเครดิต เงินสดและบันทึกรายการผ่านแยกประเภท ลงรายการในโปรแกรม Google Sheet Flow Account, PEAK เพื่อประมวลรายการค้าออกมาเป็นรูปแบบ รายงานงบการเงิน

ร้านริมบาทวิถี (Kiosk) เจ้าของร้านเป็นเจ้าของกิจการคนเดียวจึงไม่มีการประชุมวางแผนร่วมกับบุคคลอื่น เป็นการตัดสินใจแต่เพียงผู้เดียวสำหรับการขายกิจการจะขายเงินสด โดยเจ้าของร้านเป็นคนขายและเก็บเงินด้วยตนเองหลังจากรับรายการสินค้าจากลูกค้าเพื่อจัดเตรียมสินค้าให้แก่ลูกค้า หลังจากเสร็จกระบวนการให้บริการ เจ้าของกิจการจะออกใบเสร็จรับเงินหรือบิลเงินสดแก่ลูกค้า หลังจากนั้นเจ้าของร้านจะทำการเก็บใบเสร็จรับเงินในแฟ้มเอกสารของกิจการและทำการบันทึก รายการขายสินค้าในสมุดรายวันทั่วไปโดยเดบิตเงินสดเครดิตขายสินค้าและภาษีขายและบันทึกรายการผ่านบัญชีแยกประเภท สำหรับระบบการซื้อสินค้า เริ่มจากการตรวจสอบสินค้าคงเหลือของกิจการหรือการเช็คสต็อกสินค้าเพื่อจะได้จัดทำใบสั่งซื้อสินค้า หรือใบรายการจัดซื้อสินค้า ซึ่งเจ้าของกิจการอาจเขียนรายการสินค้าที่ต้องการซื้อในแต่ละวัน ได้อย่างถูกต้อง และครบถ้วนเสร็จเรียบร้อยเพื่อทำการสั่งซื้อสินค้าจากผู้จำหน่าย เมื่อได้รับใบเสร็จรับเงินจากการซื้อสินค้าก็นำใบเสร็จจัดเก็บไว้ในแฟ้มเอกสารของกิจการและทำการบันทึกบัญชีการซื้อสินค้าในสมุดเงินสดจ่าย โดยเดบิต ซื้อสินค้า ภาษีซื้อ เครดิตเงินสด และบันทึกรายการผ่านบัญชีแยกประเภท เจ้าของร้านรับใบเสร็จรับเงินเพื่อทราบถึงยอดค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ของกิจการ ค่าเช่า ค่าสาธารณูปโภคจากนั้นก็นำใบเสร็จจัดเก็บในแฟ้มเอกสารของกิจการและทำการบันทึก รายการใช้จ่ายต่าง ๆ ในสมุดเงินสดโดยเดบิต ค่าใช้จ่ายและเครดิตเงินสดและบันทึกรายการผ่านแยกประเภทลงรายการในโปรแกรม โปรแกรม SME สบายใจ เพื่อประมวลรายการค้าออกมาเป็นแบบรายงานงบการเงิน (จุฑามาศ เพียงประดิษฐ์ผล และพรรณิภา แก้วกาหลง, 2562)



2.3 ตารางสรุปการวางระบบบัญชีของธุรกิจรูปแบบร้านอาหาร 4 ลักษณะ

ตารางที่ 2 ตารางสรุปการวางระบบบัญชีของธุรกิจรูปแบบร้านอาหาร 4 ลักษณะ

ลักษณะประเภทร้านอาหาร ระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหาร	ร้านอาหารระดับ หรู (Fine Dining)	ร้านอาหาร ระดับกลาง (Casual Dining)	ร้านอาหารทั่วไป (Fast Dining)	ร้านริมบาทวิถี (Kiosk)
1. สมุดบัญชีรายรับ-รายจ่าย สมุด รายวันทั่วไป	✓	✓	✓	✓
2. สมุดแยกประเภททั่วไป	✓	-	-	-
3. สมุดบันทึกวัตถุดิบและสินค้า คงเหลือ	✓	✓	-	-
4. ใบรับรายการส่งสินค้า	✓	✓	✓	-
5. ใบเสร็จรับเงิน	✓	✓	✓	✓
6. ใบกำกับภาษีอย่างย่อ / ใบกำกับ ภาษีเต็มรูป	✓	✓	✓	✓
7. รายงานภาษีซื้อ รายงานภาษีขาย	✓	-	-	-
8. ภงด.๕๐ ภงด.๕๑ ภพ.๓๐	✓	-	-	-
9. ใบเพิ่มหนี้ ใบลดหนี้	✓	-	-	-
10. บิลเงินสด	✓	✓	✓	✓
11. รายงานประจำวันของพนักงาน แคชเชียร์	✓	-	-	-
12. ใบสั่งซื้อ ใบสอบถามราคา	✓	-	-	-
13. ใบรับสินค้า	✓	-	-	-
14. ทะเบียนเงินเดือน ใบสรุป เงินเดือน ใบหักภาษี ณ ที่จ่าย	✓	-	-	-
15. รายงานรับจ่ายเงินเดือน	✓	✓	-	-
16. ใบสำคัญจ่ายเงิน ใบสำคัญรับเงิน	✓	-	-	-
17. ทะเบียนคุมเช็ค ทะเบียนคุมจ่าย เงิน รับเงิน	✓	-	-	-
18. ทะเบียนสินทรัพย์	✓	-	-	-
19. ใบรับคืน/ส่วนลด	✓	-	-	-
20. ใบส่งคืน/ส่วนลด	✓	-	-	-
21. รายงานการนำส่งเงินประกันสังคม	✓	-	-	-
22. งบกำไรขาดทุน	✓	-	-	-
23. งบแสดงฐานะการเงิน	✓	-	-	-
24. รายงานเงินสดรับ-จ่ายประจำปี	✓	-	-	-
25. รายงานแสดงการเปลี่ยนแปลง ส่วนของผู้ถือหุ้น หมายเหตุประกอบ งบการเงิน ภงด.๕๐ ภงด.๕๑	✓	-	-	-

2.4 การวางระบบบัญชีที่ดีในธุรกิจร้านอาหาร

การวางระบบบัญชีที่ดีนั้นจะต้องมีการสอดคล้องไปกับระบบงานซึ่งเกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร โดยต้องผสมรวมกับธุรกิจร้านอาหารอย่างลงตัวโดยการวางระบบต้องคำนึงถึงลักษณะของธุรกิจร้านอาหาร ประเภทของธุรกิจร้านอาหาร ซึ่งในการทำงานหรือการดำเนินธุรกิจต้องเป็นไปตามจริงของระบบต่าง ๆ ภายในธุรกิจและสร้างขึ้นมาจะต้องไม่เป็นการขัดขวางต่อการดำเนินงานและไม่ทำให้เกิดการผิดพลาดในส่วนของผู้ใช้งาน ข้อมูล เช่น ผู้บริหารหรือเจ้าของธุรกิจร้านอาหารควรจะต้องรู้ความต้องการของตนเองก่อนที่จะวางระบบบัญชี เพื่อที่จะให้การวางระบบบัญชีร้านอาหารสามารถรองรับความต้องการของผู้บริหารหรือเจ้าของกิจการตามความต้องการจริง

การวางระบบบัญชีที่ดีจะต้องมีการควบคุมภายในอย่างมีประสิทธิภาพป้องกันการทุจริตอย่างได้ผลในทุกเรื่องโดยระบบบัญชีที่ดีจะต้องมีความสอดคล้องไปกับการทำงานและมีการควบคุมภายในที่เหมาะสมกับสภาพการดำเนินธุรกิจและขนาดของกิจการ ไม่ว่าจะเป็นขนาดใหญ่หรือขนาดย่อมก็ตามจะต้องสอดคล้องต่อนโยบายในการดำเนินกิจการด้วย ดังนั้นระบบบัญชีที่เหมาะสมจะใช้งานได้ดีในกิจการแบบเดียวกันแห่งหนึ่งอาจไม่สามารถใช้ได้ดีกับอีกแห่งหนึ่ง ดังนั้นจึงต้องปรับให้ขึ้นตามความถนัดและความชำนาญของแต่ละกิจการ การวางระบบบัญชีที่ดีจะต้องมีการนำเสนอรายงานตามระยะเวลาที่เหมาะสมสำหรับการเสนอรายงานบางอย่างมีความซ้ำทำให้คุณค่าของรายงานอาจจะเหลือเท่ากับศูนย์หรือรายงานที่มากเกินไปจะทำให้เกิดการสับสนได้ ดังนั้นนำเสนอต้องคำนึงถึงการวางระบบที่เหมาะสมไม่มากและน้อยจนเกินไป (กนกมณี หอมแก้ว และคณะ, 2559)

การวางระบบบัญชีที่ดีของธุรกิจร้านอาหารต้องใช้ความคิดของทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้องในกิจการเพื่อกำหนดหรือวางรูปแบบซึ่งมาจากฝ่ายบัญชีหรือนักบัญชี แต่การวางระบบบัญชีจำเป็นต้องใช้ศิลปะและศาสตร์หลายแขนง ดังนั้น การวางระบบบัญชีที่ดีเพื่อเหมาะสมกับกิจการจะต้องเกิดจากการรวมตัวของแผนกต่าง ๆ ในกิจการและนักบัญชีที่มีประสบการณ์ทั้งบัญชีการเงิน บัญชีบริหาร บัญชีภาษีอากร ผู้วางระบบบัญชีหรือฝ่ายบัญชีจะต้องเป็นผู้มีใจกว้าง ยอมรับคำแนะนำหรือข้อขัดแย้งจากผู้อื่นและจะต้องได้รับการยอมรับจากทุก ๆ ฝ่ายโดยเฉพาะผู้บริหาร และสามารถประสานงาน อธิบายเหตุผลต่าง ๆ ได้อย่างชัดเจน กรณีที่ฝ่ายบัญชีไม่มีคุณสมบัติเพียงพออาจต้องพึ่งพาบุคคลภายนอกที่มีคุณสมบัติมาชดเชย เช่น บริษัทรับวางระบบบัญชี (Master plan audit and Consultant, 2017)

สรุป

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจความสำคัญธุรกิจหนึ่งต่อภาคบริการของเศรษฐกิจของประเทศ โดยธุรกิจร้านอาหารมีผู้ประกอบการตั้งแต่ธุรกิจขนาดเล็กไปจนถึงธุรกิจขนาดใหญ่โดยให้บริการลูกค้าในด้านเรื่องของอาหารเครื่องดื่ม เน้นรสชาติอาหาร ความสะอาด ความสดของอาหาร มีเมนูอาหารที่หลากหลายและน่าสนใจ แต่โดยบทความมุ่งเน้นศึกษาถึง ธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดเล็กส่วนใหญ่ยังมีปัญหาในเรื่องไม่ทราบต้นทุนและกำไรของกิจการซึ่งมาจากปัญหาที่เกิดขึ้นคือไม่มีนักบัญชีประจำร้านทำให้เกิดผลกระทบไม่เข้าใจเรื่องของภาษีมูลค่าเพิ่มหรือภาษีหัก ณ ที่จ่าย แยกรายการรายรับรายจ่ายของเอกสารกิจการตนเองไม่เป็นระบบไม่ทราบค่าใช้จ่ายใดหักภาษีชนิดใด หรือจ่ายเงินเดือนไม่มีเอกสารประกอบการจ่าย รวมทั้งธุรกิจวางระบบการ



จัดทำบัญชีที่ไม่ถูกต้อง อาจมีการจัดทำบัญชีหลายบัญชีเพื่อหลบเลี่ยงภาษี ทำให้ได้รายงานทางการเงินที่ไม่เป็นความจริง ส่งผลกระทบต่อผู้ใช้งบการเงินทั้งภายในและภายนอก บทความนี้จึงมุ่งเน้นศึกษาแนวทางการวางระบบบัญชีของธุรกิจร้านอาหารช่วยให้ระบบการทำงานราบรื่นและได้ข้อมูลถูกต้องเป็นไปตามนโยบายบัญชี มีความเที่ยงตรงและออกรายงานงบการเงินที่มีถูกต้องน่าเชื่อถือ และยังสามารถนำข้อมูลไปใช้ในการคำนวณตัวเลขภาษี และการจัดทำรายงานทางภาษีให้เป็นไปตามข้อกำหนดที่ประมวลรัษฎากรกำหนด และศึกษารูปแบบการวางระบบบัญชีสำหรับการบริการร้านอาหารในแต่ละประเภทเพื่อประโยชน์ในการรวบรวมจัดเก็บเอกสารที่ใช้ประกอบการลงบัญชีให้เหมาะสมกับและคู่มือปฏิบัติที่เหมาะสมกับรูปแบบธุรกิจร้านอาหารแต่ละประเภท ตลอดจนการสร้างต้นแบบที่สามารถนำไปปรับใช้ระบบบัญชีธุรกิจร้านอาหารทุกประเภท

เอกสารอ้างอิง

- กนกมณี หอมแก้ว และคณะ. (2559). ปัจจัยที่มีผลต่อประสิทธิภาพในการปฏิบัติงานบัญชีของนักบัญชีไทย. เรียกใช้เมื่อ 13 มีนาคม 2568 จาก <https://so08.tci-thaijo.org/index.php/MSJournal/article/view/1753>
- จุฑามาศ เพียงประดิษฐ์ผล และพรณิภา แก้วกาหลง. (2562). การวางระบบบัญชีและจัดทำบัญชีให้กับร้านวันคอฟฟี่. เรียกใช้เมื่อ 25 ตุลาคม 2567 จาก <http://www.atc.ac.th/ATCWeb/FileATC/>
- ณพัชรพรรณ ก้อย่างรุ่งเรือง และคณะ. (2564). การพัฒนาระบบบัญชีธุรกิจผลิตน้ำดื่มกรณีศึกษา: ห้างหุ้นส่วนสามัญสมหวังดริงค์วอเตอร์กรุ๊ป ตำบลสมอแข อำเภอเมือง จังหวัดพิษณุโลก. เรียกใช้เมื่อ 25 ตุลาคม 2567 จาก <https://so03.tcithaijo.org/index.php/jmspsru/article/download/246831/168815>
- ณัฐวุฒิ รุ่งเสถียรภูธร. (2558). ประเภทของร้านอาหารคุณภาพของอาหารคุณภาพการบริการและสื่อสังคมออนไลน์ที่ส่งผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหารสำหรับมือค้ำของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร. ใน สารานินพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจ. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- นิพนธ์ เห็นโชคชัยชนะ. (2559). ความหมายและขอบเขตของการบัญชี. เรียกใช้เมื่อ 17 ตุลาคม 2567 จาก <http://www.jap.tbs.tu.ac.th/files/Article/Jap35/Ful/Jap35Nipan.pdf>
- ประไพพิศ ลลิตาภรณ์. (2550). คู่มือการวางระบบบัญชีสำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์. เรียกใช้เมื่อ 13 ตุลาคม 2565 จาก <http://ia.psd.ku.ac.th/document/pp/ppsprint.pdf>
- ปรีนทร อ่อนไกร และคณะ. (2563). ระบบจัดการร้านกาแฟมูลค่าเบียร์หิมะ. ใน สารนิพนธ์ บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาคอมพิวเตอร์ธุรกิจ. มหาวิทยาลัยราชภัฏอุดรธานี.
- ไมตรี เจริญวรรณ และคณะ. (2563). ความสัมพันธ์ระหว่างการวางระบบบัญชีที่ดีกับคุณภาพข้อมูลทางการเงินของธุรกิจเครื่องดื่มในประเทศไทย. เรียกใช้เมื่อ 16 ตุลาคม 2567 จาก <https://so02.tci-thaijo.org/index.php/mbs/article/download/243968/165482/849559>
- เยาว์ลักษณ์ ชาดิปัญญาชัย และศรัณย์ ชูเกียรติ. (2565). มีอาชีพการวางระบบบัญชี กับการสร้างความยั่งยืนของ ASEAN CPA และผู้ประกอบการวิชาชีพบัญชีไทย. เรียกใช้เมื่อ 13 ตุลาคม 2567 จาก [thaiJohttps://so03.tci-thaijo.org>article](https://so03.tci-thaijo.org/article)

- รัชนีวรรณ วัฒนปริญญา และกิตติพันธ์ คงสวัสดิ์เกียรติ. (2556). การตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหารของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร. วารสารการตลาดและการสื่อสาร, 1(2), 317-333.
- วนิดา สิงห์จาวลา. (2554). ร้านอาหารเนื้ออย่างหมูย่างโนบิตะ. ใน สารนิพนธ์ ปริญญามหาบัณฑิต สาขาวิชาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- วิไล วีรปรีย์ และคณะ. (2566). ระบบบัญชี. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.
- สำนักส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. (2566). คู่มือกฎหมายสำหรับผู้ประกอบการ SME สาขาธุรกิจร้านอาหาร. เรียกใช้เมื่อ 1 กันยายน 2568 จาก www.sme.go.th
- สุขุม โพธิสวัสดิ์. (2553). การวางระบบบัญชี. (พิมพ์ครั้งที่10). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สายธาร.
- สุทธาทิพย์ บุญเรือง และคณะ. (2562). คุณภาพข้อมูลทางบัญชีที่ส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการตัดสินใจของผู้ประกอบการธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ในจังหวัดสงขลา. วารสารเศรษฐศาสตร์และบริหาร ธุรกิจ, 11(1), 77-92.
- อัญชลีกร พวงทอง และทศวรรณ วงษ์หงส์. (2561). การวางระบบบัญชีและจัดทำบัญชีให้กับข้าวมันไก่. ใน สารนิพนธ์หลักสูตรประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง สาขาวิชาบัญชี. วิทยาลัยเทคโนโลยีอรรณพวิทย พณิชยการ.
- Master plan audit and Consultant. (2017). แนวคิดเกี่ยวกับการวางระบบบัญชี. เรียกใช้เมื่อ 13 ตุลาคม 2567 จาก <https://mpacacc.com/2017/accountingsystem/>