

หัวข้อวิจัย	การศึกษารูปแบบการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช
ผู้ดำเนินการวิจัย	นางสาววารีย์ ศรีสุรพล นางวันธนี สุดศิริ
ที่ปรึกษา	ดร.เทิดชาย ช่วยบำรุง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.รัฐจวน ประวัตติเมือง
หน่วยงาน	หลักสูตรบัญชีบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต
ปี พ.ศ.	2558

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษารูปแบบการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช และวิเคราะห์ศักยภาพในการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช เพื่อเสนอแนวทางในการพัฒนารูปแบบการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช การเก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์เชิงลึก ผู้ประกอบการหรือตัวแทนสถานประกอบการธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช และหน่วยงานภาครัฐ ได้แก่ สำนักงานสรรพากรพื้นที่ สาขา สัมพันธวงศ์

ผลการวิจัย พบว่า รูปแบบการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อมในย่านเยาวราช ส่วนใหญ่จะมีวิธีการจัดทำบัญชีโดยจัดจ้างสำนักงานบัญชีหรือบุคคลภายนอกเป็นผู้ทำบัญชี โดยไม่ได้บันทึกบัญชีด้วยตนเอง เนื่องจากสถานประกอบการไม่มีรูปแบบหรือกระบวนการจัดทำบัญชีเป็นขั้นตอน รวมถึง ไม่มีการใช้เครื่องจักรหรือเครื่องทุ่นแรงในการจัดทำบัญชี

ศักยภาพในการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม โดยแบ่งเป็นรายด้าน พบว่า 1) ด้านผู้มีหน้าที่จัดทำบัญชี เป็นผู้ที่ไม่มีความรู้ความเข้าใจในเรื่องการบัญชีและการจัดทำบัญชี ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ มากกว่า 10 ปี จำนวนพนักงาน ไม่เกิน 10 คน 2) ด้านผู้ทำบัญชี ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการไม่มีการจ้างพนักงานบัญชี โดยผู้ประกอบการเป็นผู้จดบันทึกรายรับ - รายจ่ายด้วยตนเอง บางกิจการก็ไม่มีการจดบันทึกรายรับ - รายจ่ายที่เกิดขึ้น 3) ด้านเอกสารประกอบการลงบัญชี ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการใช้การจดบันทึกรายรับ - รายจ่ายของสถานประกอบการ เป็นเอกสารหลักฐานทางการบัญชี 4) ด้านชนิดของบัญชีที่ต้องจัดทำ ส่วนใหญ่ผู้ประกอบการไม่มีการจัดทำบัญชีทั้งบัญชีรายวัน และบัญชีแยกประเภท มีเพียงส่วนน้อยที่ดำเนินการจัดทำบันทึก 5) ด้านปัญหาที่เกิดขึ้นจากการจัดทำบัญชี ผู้ประกอบการบางส่วนยังไม่มี

การจดบันทึกรายรับ – รายจ่าย การบันทึกรายการค้าที่เกิดขึ้น ยังขาดเอกสารหลักฐาน การเก็บรักษาเงินสด ผู้ประกอบการเก็บรักษาเงินสดส่วนตัวร่วมกับเงินสดที่ใช้หมุนเวียนในกิจการ

แนวทางในการพัฒนารูปแบบการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารขนาดกลางและขนาดย่อม ในย่านเยาวราช จากการศึกษาแบบการจัดทำบัญชี และวิเคราะห์ศักยภาพในการจัดทำบัญชีของธุรกิจร้านอาหารข้างต้น คณะผู้วิจัยได้นำเสนอขั้นตอนการจัดทำบัญชี และแบบฟอร์มเอกสารที่ใช้ในการจัดทำบัญชีอย่างง่าย โดยแบ่งออกเป็น 3 ด้าน ด้านรายได้ โดย 1) การรับรายการสั่งอาหารและเครื่องดื่ม พนักงานจะนำรายการอาหารที่ระบุรายชื่ออาหารและราคาให้กับลูกค้า แล้วบันทึกรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งลงในแบบฟอร์มใบรายการอาหาร โดยจัดทำขึ้น 2 ฉบับ ต้นฉบับ ใบรายการอาหาร ให้กับห้องครัว ฉบับสำเนา ใบรายการอาหาร ให้กับการเงิน เพื่อเป็นเอกสารหลักฐานในการออกบิลเงินสดให้กับลูกค้า 2) เมื่อลูกค้าชำระเงิน กิจการจะออกบิลเงินสด 2 ฉบับ โดยต้นฉบับ บิลเงินสด ออกให้กับลูกค้า ฉบับสำเนา บิลเงินสด ให้กับการเงิน 3) เมื่อสิ้นวันให้นำ สำเนา บิลเงินสด มาสรุปลงในแบบฟอร์มสรุปรายได้ประจำวัน ด้านค่าใช้จ่าย โดย 1) การออกไปสั่งซื้อวัตถุดิบ ด้วยการใส่รายการวัตถุดิบที่ต้องการซื้อในแบบฟอร์มใบสั่งซื้อที่สถานประกอบการได้จัดทำขึ้น โดยจัดทำขึ้น 2 ฉบับ ต้นฉบับ ใบสั่งซื้อ ให้กับพนักงานที่รับผิดชอบในการนำไปซื้อวัตถุดิบ ฉบับสำเนา ใบสั่งซื้อ ให้กับพนักงานการเงิน เพื่อเป็นหลักฐานในการตรวจสอบ 2) การจ่ายเงินและจ่ายค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ให้กับบิลเงินสด / ใบเสร็จรับเงิน / ใบกำกับภาษี ไว้เป็นหลักฐานในการสรุปรายจ่ายประจำวัน 3) เมื่อสิ้นวัน ให้รวบรวมบิลเงินสด / ใบเสร็จรับเงิน / ใบกำกับภาษี มาจัดทำใบสรุปค่าใช้จ่ายประจำวัน ด้านบัญชี โดยกิจการต้องจัดทำสมุดบัญชีอย่างง่าย หรือที่เรียกว่า สมุดเงินสด 2 ช่อง คือ ด้านรายได้และค่าใช้จ่าย โดยนำใบสรุปรายได้ – ค่าใช้จ่ายประจำวันมาบันทึกการบัญชีลงในสมุดเงินสดเรียงตามวันที่ โดยใบสรุปรายได้ประจำวัน บันทึกลงในบัญชีด้านเงินสตรับ ใบสรุปค่าใช้จ่ายประจำวัน บันทึกลงในบัญชีด้านเงินสดจ่าย เมื่อสิ้นวัน หรือสิ้นเดือนให้นำรายได้ – ค่าใช้จ่ายมาหักลบเพื่อคำนวณหากำไรสุทธิประจำวันหรือประจำเดือน แล้วแต่ความต้องการของสถานประกอบการได้ โดยที่ไม่ต้องจ้างสำนักงานบัญชีในการจัดทำบัญชีให้สถานประกอบการ และยังประหยัดค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานได้อีกด้วย