หัวข้อสหกิจศึกษา	การศึกษาวิธีการบริหารจัดการสวัสดิการร้านค้า กรณีศึกษา บริษัททริคแมนูแฟคเชอร์ริ่ง(ประเทศไทย)จำกัด
ชื่อศึกษา	นางสาวสุวนันท์ มีอนันต์
อาจารย์ที่ปรึกษาสหกิจ	อาจารย์ปราณี เปียช้าง
หลักสูตร	บริหารธุรกิจบัณฑิต
สาขาวิชา	การจัดการทรัพยากรมนุษย์
พ.ศ.	2560

บทคัดย่อ

การศึกษาวิธีการบริหารจัดการสวัสดิการร้านค้า กรณีศึกษา บริษัท ทริคแมนูแฟคเชอร์ริ่ง (ประเทศไทย)จำกัด มีวัตถุประสงค์ 1.) ศึกษาความต้องการของพนักงานในการให้บริการสวัสดิการร้านค้า 2.) ศึกษาวิธีการบริหารจัดการสวัสดิการร้านค้า 3.) เพื่อเป็นประโยชน์ต่อการกำกับดูแลสวัสดิการร้านค้า กลุ่มประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ กลุ่มประชากรพนักงานของบริษัททริคแมนูแฟคเชอร์ริ่ง(ประเทศไทย)จำกัด เก็บรวบรวมข้อมูลโดยใช้แบบประเมินสำรวจความพึงพอใจเกี่ยวกับการจัดการสวัสดิการร้านค้า โดยการสำรวจจะมี 2 ช่วง คือช่วงเดือนกรกฎา จำนวนพนักงาน 239 คน และเดือนสิงหาคม จำนวนพนักงาน 280 คน

จากการศึกษาพบว่าการประเมินครั้งที่ 1 ความพึงพอใจของพนักงาน มีรายละเอียดดังนี้ 1. เรื่องรสชาติอาหาร จากการสำรวจปรากฏว่าเรื่องรสชาติอาหารยังไม่ผ่านเกณฑ์ จำนวนคนที่ให้ผ่านอยู่ที่ 77 คน คิดเป็นร้อยละ 32% และไม่ผ่าน จำนวน 162 คน คิดเป็นร้อยละ 68% 2.ส่วนประกอบอาหารและความพร้อมของอุปกรณ์ จำนวนคนที่ให้ผ่านอยู่ที่ 128 คิดเป็นร้อยละ 54% และไม่ผ่าน จำนวน 111 คน คิดเป็น 46% 3.ราคาอาหาร จำนวนคนที่ให้ผ่าน อยู่ที่ 130 คน คิดเป็นร้อยละ 54% และไม่ผ่าน 109 คน คิดเป็นร้อยละ 46% 4.ความสะอาด จำนวนคนที่ให้ผ่าน อยู่ที่ 148 คน คิดเป็นร้อยละ 62 % และไม่ผ่าน91 คน คิดเป็น 38% 5.มนุษย์สัมพันธ์ จำนวนคนที่ให้ผ่าน อยู่ที่ 192 คน คิดเป็นร้อยละ 80% และไม่ผ่าน จำนวน 47 คิดเป็นร้อยละ 20%

ผลการประเมินครั้งที่ 2 ความพึงพอใจของพนักงานมีรายละเอียดดังนี้ 1.เรื่องรสชาติอาหาร จากการสำรวจปรากฏว่าเรื่องรสชาติอาหาร จำนวนคนที่ให้ผ่านอยู่ที่ 142 คน คิดเป็นร้อยละ 51% และไม่ผ่าน จำนวน 138 คน คิดเป็นร้อยละ 49% 2.ส่วนประกอบอาหารและความพร้อมของอุปกรณ์ จำนวนคนที่ให้ผ่านอยู่ที่ 190 คิดเป็นร้อยละ 68% และไม่ผ่าน จำนวน 90 คน คิดเป็น 32%

SPU CHONBURI

3.ราคาอาหาร จำนวนคนที่ให้ผ่าน อยู่ที่ 186 คน คิดเป็นร้อยละ 66% และไม่ผ่าน 94 คน คิดเป็นร้อยละ 34% 4.ความสะอาด จำนวนคนที่ให้ผ่าน อยู่ที่ 208 คน คิดเป็นร้อยละ 74% และไม่ผ่าน72 คน คิดเป็น 26%5.มนุษย์สัมพันธ์ จำนวนคนที่ให้ผ่าน อยู่ที่ 237 คน คิดเป็นร้อยละ 85% และไม่ผ่าน จำนวน 43 คิดเป็นร้อยละ 15% ในการประเมินครั้งที่ 2 สรุปผลได้ว่าร้านค้ามีการปรับปรุงดีขึ้นทั้ง 5 หัวข้อ ผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดไว้ จึงได้ดำเนินประกอบกิจการร้านค้าต่อไป

จากการศึกวิธีการบริหารจัดการสวัสดิการร้านค้า สามารถนำโครงการไปประยุกต์ใช้ได้ในการกำหนดมาตรฐานโรงอาหาร เกี่ยวกับสถานที่รับประทานอาหาร สถานที่ปรุงอาหาร มาตรฐานการประกอบอาหาร ภาชนะอุปกรณ์ การรวบรวมขยะ การแต่งกายของผู้ปรุง การเพิ่มเติมขั้นตอนการกำกับดูแลร้านค้าสวัสดิการของคณะกรรมการสวัสดิการให้เป็นแนวปฏิบัติที่ดีต่อไป

SPU CHONBURI