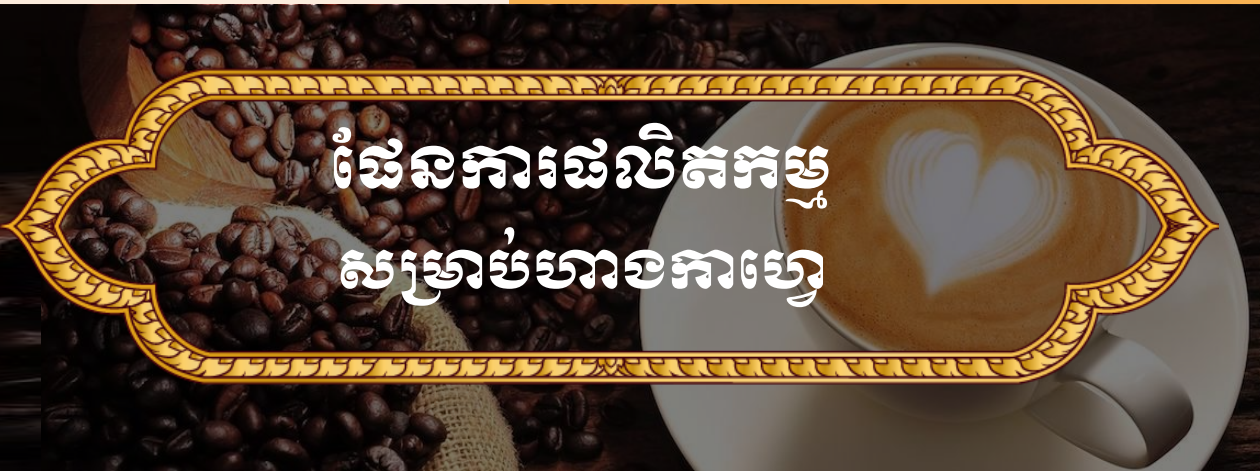




# សាកលវិទ្យាល័យភូមិន្ទនីតិសាស្ត្រ និងវិទ្យាសាស្ត្រសេដ្ឋកិច្ច

## កិច្ចការស្រាវជ្រាវ



ឆ្នាំសិក្សា ២០២៤ ២០២៥

កូដថ្នាក់៖ B3C01

មុខវិជ្ជា៖ សហគ្រិនភាព

ក្រុមទី៖ ៣



សាស្ត្រាចារ្យណែនាំ

អ្នកគ្រូ ព្រំ ទេវី

ស្រាវជ្រាវដោយនិស្សិតឈ្មោះ៖

១. ឌុច និសុវត្តិ

៣. ពិន លក្ខិណា

៥. ហុច ជូលីន

៧. ឌុច សៀវគាខ

៩. ម៉ង់ គាខឌុច

២. យោន មនោរ៉ា

៤. ឡាន ចាន់លី

៦. ជា រ៉ាហ្សា

៨. អ៊ុយ វិរៈ

១០. ណាម ម៉ីនឌុច

# ផែនការផលិតកម្ម

## សម្រាប់ហាង Mood Coffee



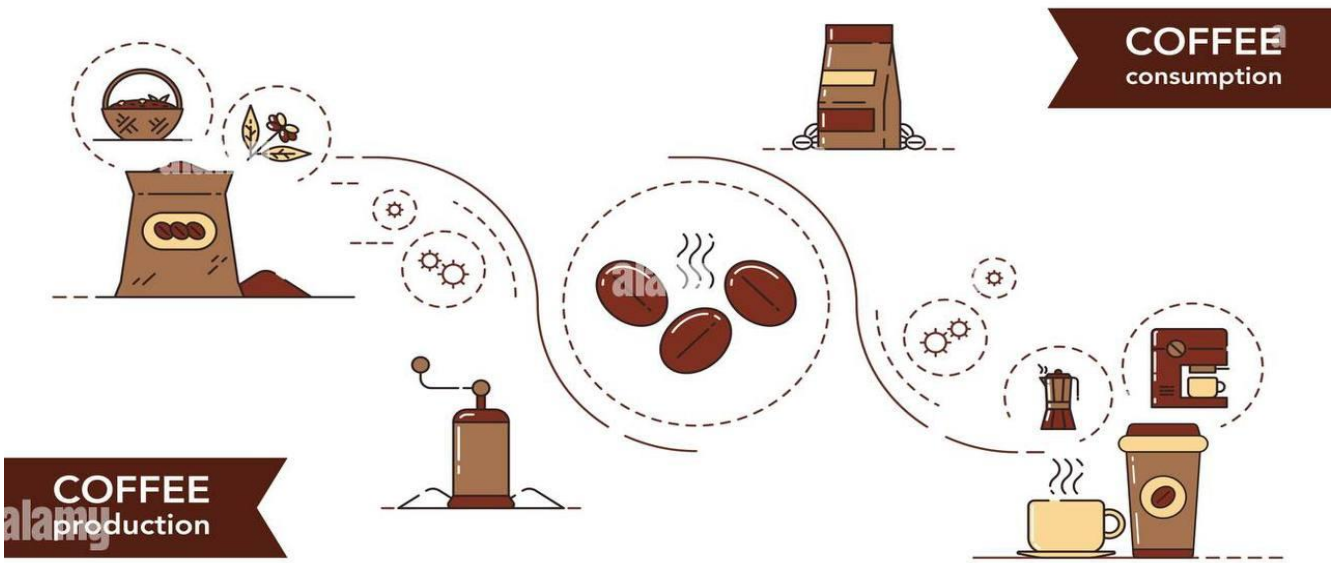
## មាតិកា

អារម្ភកថា.....	2
សេចក្តីផ្តើម .....	3
១. ទិដ្ឋភាពទូទៅអំពីវិស័យហាងកាហ្វេ.....	3
១.២ គោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវ .....	4
១.៣ សារៈសំខាន់នៃផែនការផលិតកម្ម.....	4
មេរៀនទី៤.....	5
ផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាងលក់កាហ្វេ.....	6
១. ការពិពណ៌នាអំពីកម្ម.....	6
១.១ ផែនការផលិតកម្មនៃហាងលក់កាហ្វេ.....	6
១.២ ភាពខុសគ្នារវាង ផលិតកម្មកាហ្វេ និង កម្មន្តកម្មកាហ្វេ.....	11
១.៣ សារៈសំខាន់នៃផែនការផលិតកម្មក្នុងវិស័យកាហ្វេ.....	13
២. ប្រភេទផ្សេងៗនៃការរៀបចំផែនការផលិតកម្ម.....	13
៣. កត្តាផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាងលក់កាហ្វេ.....	17
៤. ជំហាននៃការរៀបចំផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាងលក់កាហ្វេ.....	18
៥. សេចក្តីសន្និដ្ឋាន.....	27
៥.១ សង្ខេបលទ្ធផលនៃការស្រាវជ្រាវ .....	27
៥.២ អត្ថប្រយោជន៍នៃការធ្វើផែនការផលិតកម្ម.....	27
៥.៣ បញ្ចប់ដោយមតិផ្ទាល់ខ្លួន.....	28
៦. ឯកសារយោង.....	29

### អារម្ភកថា

ក្នុងសម័យបច្ចុប្បន្ននេះ ការបើកហាងកាហ្វេបានក្លាយជារីនិយោគមួយដែលមានទំនាក់ទំនងជាមួយនឹងជីវិតប្រចាំថ្ងៃរបស់មនុស្សរស់នៅក្នុងសង្គម ជាពិសេសវ័យក្មេង និងអ្នកធ្វើការជាច្រើន។ ហាងកាហ្វេមិនត្រឹមតែជាកន្លែងលក់ភេសជ្ជៈទេ ប៉ុន្តែវានៅជាកន្លែងសម្រាក កន្លែងជួបជុំ និងកន្លែងធ្វើការផងដែរ។ ដូច្នេះការផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលដែលមានគុណភាព បំពេញតម្រូវការប្រើប្រាស់ និងគាំទ្រពិសេសភាពនៃម៉ាកឲ្យមានសក្តានុពល ប្រាកដជាស្ថាបនាការប្រកួតប្រជែងក្នុងទីផ្សារបានយ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាព។ ក្នុងការរីកចម្រើននិងគាំទ្រនូវការប្រកួតប្រជែងនេះ យើងត្រូវមានផែនការផលិតកម្មសកម្ម បញ្ជាក់ពីអ្វីដែលត្រូវផលិត ចំនួនប៉ាន់ស្មាន កាលវិភាគផលិត និងធនធានដែលត្រូវប្រើ។ «ផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាងកាហ្វេ» គឺជាឯកសារសិក្សាសំខាន់មួយដែលមានបំណងរៀបរាប់ពីការរៀបចំ ការគ្រប់គ្រង និងការអភិវឌ្ឍន៍ផលិតផលកាហ្វេ និងមុខម្ហូបផ្សេងៗក្នុងហាង។ វានឹងជួយបញ្ជាក់ពីការប្រើប្រាស់ធនធានប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព ការកំណត់បរិមាណផលិត និងការត្រៀមជាស្រេចសម្រាប់ការផ្គត់ផ្គង់ដល់អតិថិជន។

អត្ថបទនេះនឹងបង្ហាញពីជំហាននានានៃការរៀបចំផែនការផលិតកម្ម ដូចជា ការវិភាគស្ថានភាពទីផ្សារ ការជ្រើសរើសបុគ្គលិក ការបញ្ជាក់លើកម្រិតផលិត និងការត្រួតពិនិត្យគុណភាព ដែលទាំងអស់នឹងជួយឲ្យគម្រោងបើកហាងកាហ្វេដំណើរការបានល្អ និងទទួលបានភាពជោគជ័យនៅលើទីផ្សារ។



<https://hbr.org/1985/05/how-to-write-a-winning-business-plan>

## សេចក្តីផ្តើម



### ១.១ ទិដ្ឋភាពទូទៅអំពីវិស័យហាងកាហ្វេ

នៅក្នុងស្ថានភាពសេដ្ឋកិច្ចសព្វថ្ងៃ វិស័យសេវាកម្មមានតួនាទីសំខាន់ ក្នុងការជំរុញការរីកចម្រើនសេដ្ឋកិច្ចជាតិ។ ក្នុងចំណោមសេវាកម្ម នានា វិស័យហាងកាហ្វេកំពុងមានការលូតលាស់យ៉ាងឆាប់រហ័ស និងទាក់ទាញអតិថិជនយ៉ាងខ្លាំង ដោយសារតែចំណង់ចំណូលចិត្តនៃ កាហ្វេបានក្លាយជាប្រពៃណីប្រចាំថ្ងៃសម្រាប់មនុស្សជាច្រើន។ ការរីកចម្រើននេះនាំឱ្យមានការចាំបាច់ក្នុងការធ្វើផែនការផលិតកម្ម យ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាព ដើម្បីធានានូវគុណភាពសេវាកម្ម និងភាព ប្រសើរនៃការប្រកួតប្រជែង។

អត្ថបទស្រាវជ្រាវនេះមានគោលបំណងសិក្សាអំពីផែនការផលិតកម្ម សម្រាប់ហាងកាហ្វេមួយ តាមរយៈការវិភាគស្ថានភាពទីផ្សារ ដំណើរការផលិត ការគ្រប់គ្រងធនធាន និងការគ្រប់គ្រងគុណភាព ដើម្បីសម្រេចបាននូវផលិតកម្មមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់ និង សម្របសម្រួលទៅនឹងតម្រូវការអតិថិជន។



### ១.២ គោលបំណងនៃការស្រាវជ្រាវ

គោលបំណងចម្បងនៃការស្រាវជ្រាវនេះគឺដើម្បីរៀបចំផែនការផលិតកម្មសម្រាប់បើកដំណើរការហាងលក់កាហ្វេមួយ ដែលអាចបំពេញតម្រូវការរបស់ទីផ្សារ បង្កើតប្រព័ន្ធផលិតកម្មមានប្រសិទ្ធភាព និងធានាការផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលមានគុណភាពជាប្រចាំ។ ការស្រាវជ្រាវមានគោលបំណងជាក់លាក់ដូចខាងក្រោម៖

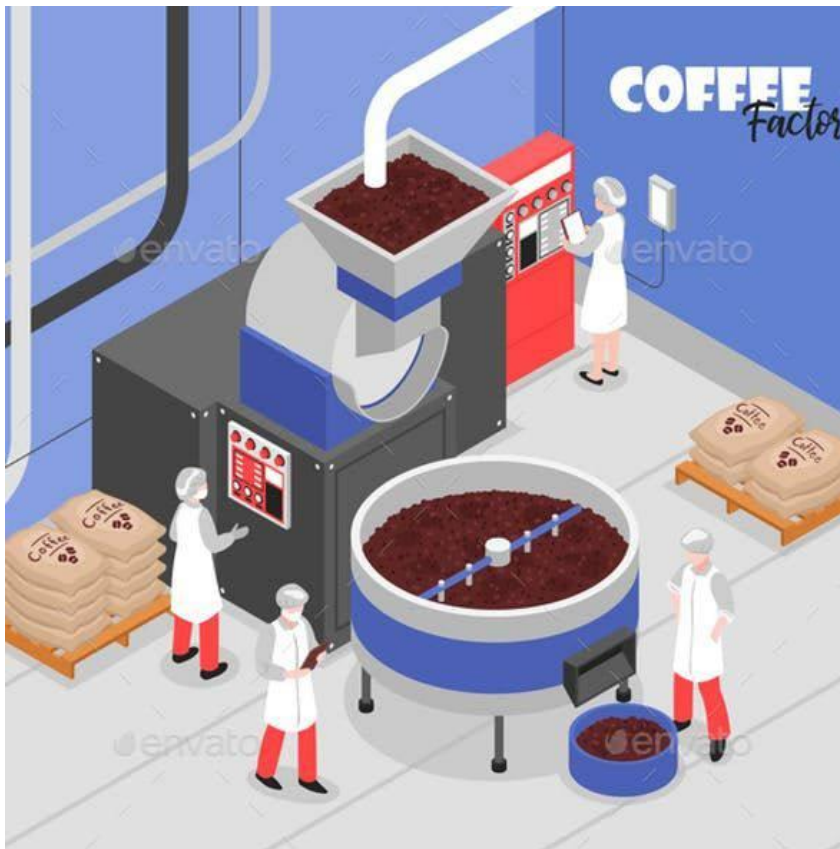
- ❖ វាយតម្លៃតម្រូវការផលិតកម្ម៖ ដើម្បីកំណត់បរិមាណនិងប្រភេទផលិតផលដែលត្រូវផលិតឱ្យសមស្របនឹងតម្រូវការអតិថិជនក្នុងតំបន់។
- ❖ បង្កើតគោលនយោបាយផលិតកម្ម៖ ដើម្បីកំណត់ដំណើរការផលិត កំណត់ស្តង់ដារផលិតផល កាលវិភាគផលិត និងចំណាយក្នុងដំណើរការផលិត។
- ❖ បញ្ជាក់អនុគ្រោះផ្នែកធនធាន ៖ ដើម្បីកំណត់ចំនួនធនធានមនុស្ស សម្ភារៈ គ្រឿងចក្រ និងកន្លែង ដែលត្រូវការសម្រាប់ដំណើរការផលិត។
- ❖ បញ្ជាក់អត្រាផលិតភាព និងការប្រើប្រាស់ធនធាន៖ ដើម្បីធានាថាដំណើរការផលិតមានប្រសិទ្ធភាព កាត់បន្ថយការខ្វះខាត និងបង្កើនផលចំណេញ។
- ❖ ផ្តល់ផែនការច្បាស់លាស់ ៖ ដើម្បីជាជំហានមួយក្នុងការរៀបចំផែនការអាជីវកម្មសរុបសម្រាប់បើកហាងកាហ្វេ ដោយផ្តល់ចំណុចសម្រេចយ៉ាងច្បាស់សម្រាប់ការបំពេញគោលដៅអាជីវកម្ម។

### ១.៣ សារៈសំខាន់នៃផែនការផលិតកម្ម

ការស្រាវជ្រាវអំពីផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាង Mood Coffee មានសារៈសំខាន់យ៉ាងខ្លាំងក្នុងការធ្វើឱ្យអាជីវកម្មដំណើរការបានល្អប្រសើរ និងឈានទៅរកភាពជោគជ័យ។ សារៈសំខាន់រួមមាន៖

- ❖ ជាស្នាមផ្លូវដល់ភាពជោគជ័យ – ផែនការផលិតជួយអោយម្ចាស់ហាងមានទិសដៅច្បាស់លាស់នៃការផលិត ការប្រើប្រាស់ធនធាន និងការគ្រប់គ្រងពេលវេលា។
- ❖ បង្កើនប្រសិទ្ធភាពក្នុងការផលិត – ដំណើរការផលិតដែលបានរៀបចំល្អអាចកាត់បន្ថយការខ្វះខាតធនធាន និងបង្កើនផលចំណេញ។

- ❖ ធានាគុណភាពផលិតផល – ការស្រាវជ្រាវអាចជួយកំណត់ស្តង់ដារផលិត និងគ្រប់គ្រងគុណភាព ដើម្បីឱ្យផលិតផលកាហ្វេមានភាពស្អិតស្អំ និងតម្រូវនឹងអតិថិជន។
- ❖ បញ្ជាក់លើសមត្ថភាពផលិតនិងការរំពឹងទុកទីផ្សារ – ធ្វើអោយអាចរៀបចំការផ្គត់ផ្គង់ផលិតផលឱ្យគ្រប់គ្រាន់នឹងតម្រូវការអតិថិជន ដោយគ្មានការខ្វះខាតឬលើសលប់។
- ❖ ជាគ្រឿងសំខាន់ក្នុងផែនការអាជីវកម្មទាំងមូល – ផែនការផលិតគឺជាផ្នែកមួយសំខាន់នៃផែនការអាជីវកម្ម ដែលទាក់ទងទៅនឹងផែនការហិរញ្ញវត្ថុ ផែនការទីផ្សារ និងផែនការគ្រប់គ្រង។



ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ <https://www.investopedia.com/terms/b/business-plan.asp>



## មេរៀនទី៤

### ផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាង Mood Coffee

#### ១. ការពិពណ៌នាអំពីផលិតកម្ម

តើអ្វីទៅជាផែនការផលិតកម្ម? ហើយផែនការនេះមានសារៈសំខាន់អ្វីខ្លះ?

ផែនការផលិតកម្ម (Production Plan) ជាឯកសារដែលរៀបរាប់អំពីរបៀប និងជំហាននានាសម្រាប់ផលិតផលិតផល ឬសេវាកម្មឲ្យបានសម្រេច តាមគោលបំណងអាជីវកម្ម។ វាកំណត់ពីអ្វីដែលត្រូវផលិត, តើផលិតប៉ុន្មាន, តើផលិតនៅពេលណា, តើប្រើធនធានអ្វីខ្លះ, និងតើផលិតយ៉ាងដូចម្តេច។

សារៈសំខាន់របស់ផែនការផលិតកម្ម រួមមាន៖

- ជួយបញ្ជាក់ពីតម្រូវការផលិត (ដូចជា ចំនួន និងពេលវេលា)
- គ្រប់គ្រងធនធានដើម្បីកាត់បន្ថយការខាតបង់ និងកំណត់ថវិកាឲ្យមានប្រសិទ្ធភាព
- បង្កើនប្រសិទ្ធភាពនៃដំណើរការផលិត
- ជួយបំពេញការទាមទាររបស់អតិថិជនឲ្យទាន់ពេលវេលា
- ជាជំហានសំខាន់ក្នុងការធ្វើសេចក្តីផ្តល់ព្យាករណ៍ និងការគ្រប់គ្រងសារពើភណ្ណ
- ជាមូលដ្ឋានសម្រាប់ការទំនាក់ទំនងរវាងផ្នែកផ្សេងៗ (ដូចជា ផ្នែកលក់ ផ្នែកផ្គត់ផ្គង់ និងផ្នែកហិរញ្ញវត្ថុ)



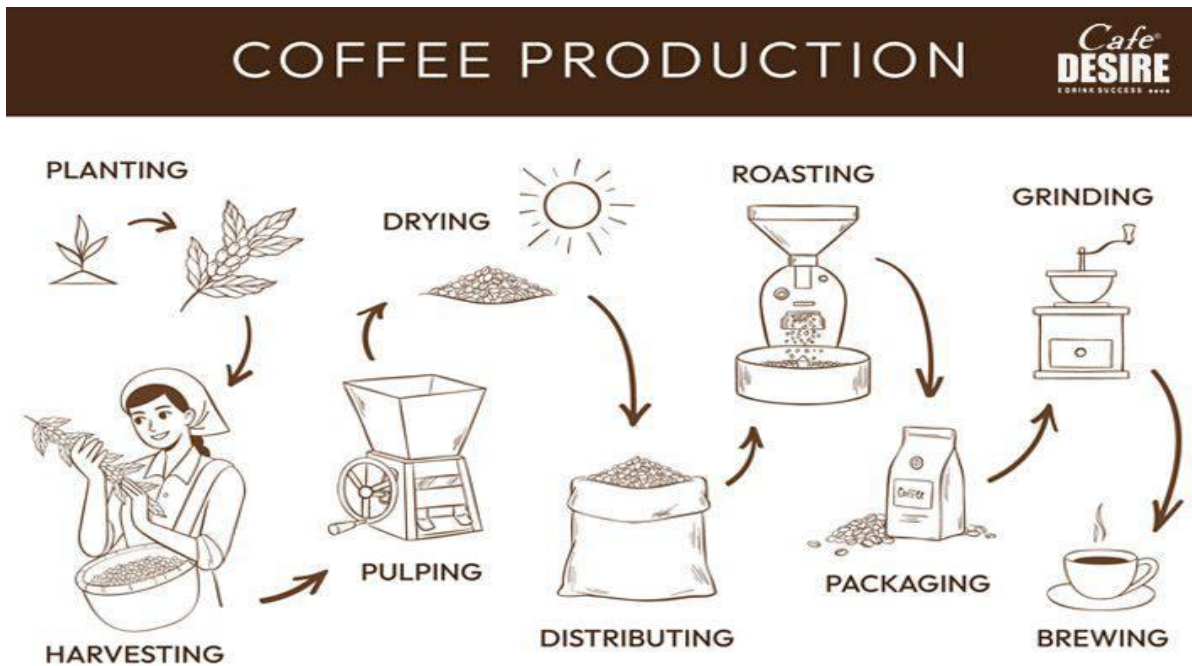
#### ១.១ ផែនការផលិតកម្មនៃហាងលក់កាហ្វេ

ផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាងលក់កាហ្វេ គឺជាឯកសារសំខាន់មួយដែលបង្ហាញពីវិធីសាស្ត្រ ទ្រឹស្តីនៃការផលិត និងដំណើរការនៃការផ្តល់សេវាកម្មកាហ្វេ ដើម្បីធានានូវគុណភាពល្អបំពេញតាមតម្រូវការរបស់អតិថិជន និងការប្រើប្រាស់ធនធានដែលមានប្រសិទ្ធភាពខ្ពស់។ ខាងក្រោមជាគំរូផែនការផលិតកម្មមួយសម្រាប់ហាងកាហ្វេដែលមានឈ្មោះថា Mood Coffee។

❖ សម្ភារៈ និងឧបករណ៍

ឈ្មោះឧបករណ៍	ចំនួន	តម្លៃប្រហែល	លក្ខណៈបច្ចេកទេស
ម៉ាស៊ីន Espresso	1	\$ 800	Semi-automatic
ម៉ាស៊ីនតុងទឹកដោះគោ	1	\$ 100	Steamer
Blender	1	\$ 70	សម្រាប់ស្ករទឹក
ទ្រនាប់ beans	5	\$ 25	សម្រាប់ beans
កៅអី តុ	10	\$ 250	សម្រាប់អតិថិជន





រូបភាពដកស្រង់ចេញពី៖ <https://www.investopedia.com/terms/b/business-plan.asp>

**តាមទ្រឹស្តីផែនការផលិតកម្ម៖** ផែនការផលិតកម្មជាឯកសារពន្យល់អំពីអ្វីដែលត្រូវផលិត ហើយនៅ ពេលណា។ ការពន្យល់នោះមានដូចជាជំហាននានាដើម្បីផលិត ផលិតផល គោលដៅនៃ ការផលិត ធនធានជាតម្រូវការ កិច្ចដំណើរការ និងកាលវិភាគ ជាដើម។

❖ គោលបំណង

បង្កើតប្រព័ន្ធផលិតកម្មស្រួលប្រើ ដើម្បីផលិតកាហ្វេមានគុណភាពខ្ពស់ និងបំពេញតាម តម្រូវការអតិថិជននៅពេលវេលាត្រឹមត្រូវនឹងច្បាស់លាស់។

❖ ផលិតផលសំខាន់ៗ

យើងត្រូវដឹងថាយើងកំពុងលក់អ្វី? ត្រូវប្រើសេវាកម្មអ្វីទៅកាន់អតិថិជន?

ពិតណាស់យើងគឺលក់ការហ្វេដូច្នោះយើងត្រូវដឹងអំពីផលិតផលរបស់យើង

រួមទាំងរស់ជាតិផងដែរ។ ក្នុងនោះរួមមាន៖

- កាហ្វេទឹកក្តៅ (Espresso, Americano, Cappuccino, Latte)
- កាហ្វេទឹកក្រឡុក/ត្រជាក់ (Iced Latte, Cold Brew, Frappe)
- ផលិតផលបន្ថែម (អារហាសម្រន់(នំ), សូកូឡា, ទឹកផ្លែឈើនិងផ្សេងៗទៀត)



❖ ដំណើរការផលិតកម្ម

- ត្រៀមសម្ភារៈ និងគ្រឿងផ្សំ
- ជ្រើសរើសគ្រឿងផ្សំស្តង់ដារ (គ្រាប់កាហ្វេ, ទឹកស្អាត, ទឹកដោះគោ, ខ្លឹះដូងនឹងវត្ថុផ្សេងៗទៀតដែលចាំបាច់)
- សម្អាតឧបករណ៍ (ម៉ាស៊ីនកាហ្វេ, កែវ, ចាន)

❖ ដំណើរការផលិត

- ការលាយកាហ្វេតាមរូបមន្តស្តង់ដារ
- បំពេញភេសជ្ជៈ និងប្រើបច្ចេកទេសត្រជាក់/ក្តៅ
- ផ្តល់អនុសាសន៍ការផឹកឱ្យអតិថិជន

❖ ការផ្តល់សេវាកម្ម

- សម្រួលការងារផ្តល់ភេសជ្ជៈឱ្យបានរហ័ស
- អ្នកបម្រើត្រូវស្មោះត្រង់ ស្ងប់ស្ងាត់ និងអំណរគុណ

❖ គុណភាពនិងស្តង់ដារ

- រៀបចំ SOP (Standard Operating Procedures) សម្រាប់ភេសជ្ជៈនីមួយៗ
- ពិនិត្យគ្រឿងផ្សំ និងភាពស្អាតជាប្រចាំ
- អនុវត្តន៍ HACCP (បច្ចេកទេសសុវត្ថិភាពអាហារ)

❖ ការគ្រប់គ្រងស្តុកនិងអន្តរកម្មជាមួយអ្នកផ្គត់ផ្គង់

- គ្រប់គ្រងស្តុកជាប្រចាំ (Daily Inventory)
- កិច្ចសហប្រតិបត្តិការជាមួយអ្នកផ្គត់ផ្គង់គ្រឿងផ្សំមានគុណភាព

❖ ការគ្រប់គ្រងបុគ្គលិក

- បណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកពីវិធីផលិត និងសេវាកម្ម
- ផ្តល់តួនាទីច្បាស់ៗ និងត្រួតពិនិត្យការងារ



# COFFEE HARVEST

ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ <https://www.investopedia.com/terms>



❖ កម្លាំងពលកម្ម

តួនាទី	ចំនួន	កាតព្វកិច្ច	បៀវត្ស(ប្រចាំខែ)
Barista	2	ឆុងនិងតម្កើងភេសជ្ជៈ	300/នាក់
cashier	1	ទទួលបញ្ជា និងប្រាក់	\$ 250
cleaner	1	សម្អាត និងរដ្ឋបាល	\$ 200

❖ កាលវិភាគផលិតកម្ម

ម៉ោង	កម្មភាព	បុគ្គលិកចូលរួម
6:30am – 7:00am	រៀបចំឧបករណ៍ និងសម្ភារៈ	បុគ្គលិកផ្នែកផលិត
7:00am – 11:00am	ផ្តល់សេវាកម្មពេលព្រឹក	បុគ្គលិកទាំងអស់
11:00am – 2:00pm	ផ្លាស់ប្តូរកិច្ចការផលិត	បុគ្គលិកម៉ោងថ្ងៃ
2:00pm – 6:00pm	ផ្តល់សេវាកម្មពេលល្ងាច	បុគ្គលិកម៉ោងល្ងាច
6:00pm – 6:30pm	សម្អាត និងបិទហាង	បុគ្គលិកទទួលបន្ទុក



ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ [Brown Coffee Cup Logo Design HD PNG | Citypng](https://www.citypng.com/public/png/free/illustration/png-id3522888.html)

## ១.២ ភាពខុសគ្នារវាង ផលិតកម្មកាហ្វេ និង កម្មន្តកម្មកាហ្វេ

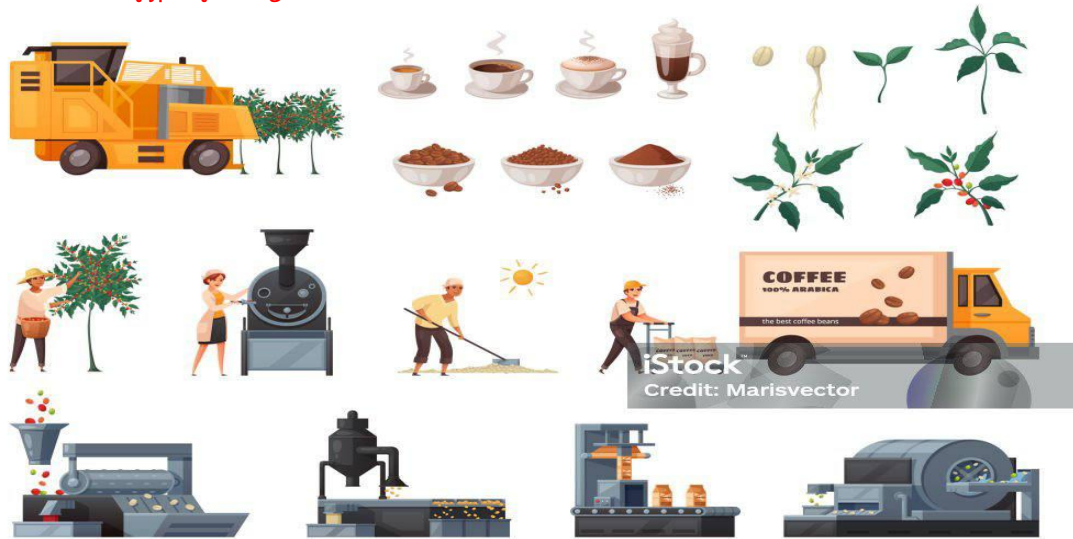
ភាពខុសគ្នារវាង ផលិតកម្មកាហ្វេ និង កម្មន្តកម្មកាហ្វេ គឺសំខាន់ណាស់ ដោយពួកវាសម្គាល់ដល់ដំណាក់កាល និងទំហំក្នុងក្របខ័ណ្ឌផលិតកម្មកាហ្វេ។

### ❖ ផលិតកម្មកាហ្វេ (Coffee Production)

- ជាអនុវត្តន៍ទូទៅនៃការផលិតកាហ្វេចាប់ពីដំណាំរុក្ខជាតិ (ដំណាំកាហ្វេ) រហូតដល់ការប្រមូលផល និងដំណើរការដំបូង។
- រាប់បញ្ចូលដំណាក់កាលដូចជា៖ ការដាំដំណាំកាហ្វេ, ប្រមូលផ្លែ, សម្រុះសំបក, ស្ងួត, និងដាក់ឱ្យរួចជាសណ្ឋានគ្រាប់ (green beans)។
- ជាផ្នែកសម្របសម្រួលនៅកសិកម្ម និងការផលិតដំបូង (primary processing)។



❖ កម្មន្តកម្មកាហ្វេ (Coffee Industry or Coffee Manufacturing)



1176296190

ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ [Brown Coffee Cup Logo Design HD PNG | Citypng](#)

- ជាការចូលរួមរបស់ឧស្សាហកម្មក្នុងការបំប្លែងគ្រាប់កាហ្វេ (green beans) ទៅជាផលិតផលចុងក្រោយ ដូចជា៖ កាហ្វេរំលីង, កាហ្វេអំពូល, កាហ្វេចំហាយ, បរិច្ឆេទ និងការចែកចាយ។
- រាប់បញ្ចូលដំណាក់កាលដូចជា៖ ការលីងកាហ្វេ (roasting), ការចម្រង់, ការវេចខ្ចប់ និងការលក់។
- ជាផ្នែកនៃឧស្សាហកម្មផលិត និងទីផ្សារ (secondary processing and distribution) ។

ភាពខុសគ្នានៃផលិតកម្មកាតហ្វេ និង កម្មន្តកម្មកាហ្វេ

ផលិតកម្មកាហ្វេ	កម្មន្តកម្មកាហ្វេ
ផលិតកម្មក្នុងវិស័យកសិកម្ម	ផលិតកម្មក្នុងវិស័យឧស្សាហកម្ម
ដំណាំ, ប្រមូល, ស្ងួត	ពង, វេចខ្ចប់, ចែកចាយ
ផលិតផល៖ គ្រាប់កាហ្វេខៀវ	កាហ្វេរួចរាល់



### ១.៣សារៈសំខាន់នៃផែនការផលិតកម្មក្នុងវិស័យកាហ្វេ

ក្នុងហាងកាហ្វេការផលិតមិនមែនមានស្រាប់ទេ តែជាដំណើរការ រតូចៗច្រើនដូចជា ការរៀបចំ វត្ថុធាតុដើម ការកំណត់ម៉ឺនុយ ការចាត់ចែងការងារ និងការដឹកជញ្ជូន។ ដូច្នោះ ផែនការផលិតកម្ម មានសារៈសំខាន់ក្នុង៖

- ធានានូវស្តុកគ្រឿងផ្សំគ្រប់គ្រាន់
- កំណត់បុគ្គលិកទាមទារសម្រាប់ម៉ោងជាក់លាក់
- ចាត់ចែងការបង្ហាញផលិតផល និងបរិយាកាសហាង
- ជួយបញ្ចៀសការលំបាកក្នុងម៉ោងរវល់
  - ❖ ទ្រឹស្តីអំពីការគ្រប់គ្រងផលិតកម្ម

ការគ្រប់គ្រងផលិតកម្មស្ថិតនៅលើគ្រឹះនៃវិទ្យាសាស្ត្រប្រមូល ចំណូល និងបែងចែកធនធាន។ សៀវភៅសេដ្ឋកិច្ចទំនើបកំណត់ថា ផលិតកម្មមានគោលបំណងបំផុតគឺផលិតបានច្រើនជាងគេ ដោយ ប្រើធនធានតិចជាងគេ។ តាមអនុវត្តនៅក្នុងហាងកាហ្វេវាមានន័យថា៖

- ត្រូវចេះគ្រប់គ្រងម៉ាស៊ីន ឬឧបករណ៍ផ្សេងៗ
- គ្រប់គ្រងបុគ្គលិកឱ្យមានប្រសិទ្ធភាព
- សម្របសម្រួលស្តុកនិងសេវាកម្មដល់អតិថិជន



### ២.ប្រភេទផ្សេងៗនៃការរៀបចំផែនការផលិតកម្ម សម្រាប់ហាងលក់កាហ្វេមួយ ដោយផ្អែកលើ

វិធីសាស្ត្រផ្សេងៗដូចខាងក្រោម៖

- ❖ ផ្អែកលើប្រភេទការងារ  
(Job-Oriented Production Planning)

ផលិតកម្មត្រូវបានរៀបចំសម្រាប់ការបំពេញតាមការ បញ្ជាទិញផ្ទាល់នីមួយៗ។ ប្រសិនបើហាងកាហ្វេផ្តល់សេវា “custom coffee” ឬការបញ្ជាទិញដោយ ប្តូរធាតុផ្សំ (customizable drinks) ដូចជា តែឆុងជាក់លាក់, កាហ្វេសុទ្ធជាជីវិតបុរាណ។ អតិថិជនមានការចូលរួមក្នុងការជ្រើសរើស / បង្កើតផលិតផលដោយខ្លួនឯង។

ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ <https://kofi.com.kh/post/8-steps-to->



❖ វិធីសាស្ត្រជាក្រុម (Batch Production Planning)

ផលិតផលត្រូវបានផលិតជាក្រុម (batch) ជាចំនួនកំណត់ មិនជាប់លាប់ជាបន្តបន្ទាប់។ បើហាងមានការផលិតជាក្រុម សម្រាប់ស្តុក (e.g., ដុតខ្នុក, រៀបចំកាហ្វេប៉ូឌី) ក្នុងពេលព្រឹកសម្រាប់លក់ថ្ងៃនោះ។ មានភាពបត់បែនតិចជាង job-order, តែអាចគ្រប់គ្រងការចំណាយបានប្រសើរជាង។



❖ វិធីសាស្ត្រលំហូរ (Flow Production Planning)

ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ <https://kofi.com.kh/post/>

មានដំណើរការផលិតជាចង្វាក់បន្តបន្ទាប់ មិនដាច់ខាតពីកម្រិតមួយទៅកម្រិតបន្ទាប់ទេ។ ប្រសិនបើហាងកាហ្វេមានម៉ាស៊ីនផលិតជាបន្តបន្ទាប់ (automation) ដូចជា ម៉ាស៊ីនឆុងកាហ្វេ ទាំងស្រុងឬចំអិនដោយប្រើរបៀបម៉ាស៊ីនផ្ទាល់។ ប្រសើរសម្រាប់កម្រិតផលិតភាពខ្ពស់ និងទាមទារ តម្រូវភាពស្មើស្មាននៃការលក់។

❖ វិធីសាស្ត្រផលិតទ្រង់ទ្រាយធំ (Mass Production Planning)

ផលិតភាពក្នុងបរិមាណធំជាប់គ្នា សម្រាប់តម្រូវការច្រើន។ ប្រសិនបើហាងលក់កាហ្វេជា សាខាច្រើន ហើយត្រូវការផលិតធាតុដើមមួយចំនួនជាច្រើនសម្រាប់ចែកចាយទៅគ្រប់សាខា។ ផលិតភាពខ្ពស់ ត្រូវការទីតាំង និងមនុស្សបច្ចេកទេស។

❖ វិធីសាស្ត្រដំណើរការកម្មន្តកម្ម (Process Production Planning)

ផលិតកម្មត្រូវបានចែកជា “ដំណើរការ” ដែលគ្រប់ដំណាក់កាលត្រូវបានស្តង់ដារជាលក្ខណៈ ថេរ។ ប្រសិនបើហាងមានរោងចក្រ (e.g., roasting facility) ផលិតកាហ្វេទៅតាមដំណើរការពេញ លេញពី roasting -> grinding -> packing -> distributing។ ត្រូវការបច្ចេកវិទ្យាខ្ពស់ និងការត្រួត ពិនិត្យគុណភាពត្រឹមត្រូវ។

❖ ការបែងចែកនិងគ្រប់គ្រងបុគ្គលិក

**កំណត់គោលបំណងនៃការបណ្តុះបណ្តាល**

• ឲ្យបុគ្គលិកយល់ច្បាស់ពី Brand Mood Coffee (ស្លោកសញ្ញា, អារម្មណ៍, គោលនយោបាយសេវាកម្ម)

- បង្កើតទំនាក់ទំនងល្អជាមួយអតិថិជន
- ឲ្យមានជំនាញក្នុងការកុម្មវិនីខេតជាមួយក្រុម

**ប្រធានបទបណ្តុះបណ្តាលសំខាន់**

**1 ការពិពណ៌នាពី Brand និងវប្បធម៌ក្រុមហាង**

- ប្រវត្តិ និងទស្សនវិស័យ Mood Coffee
- បែបផែនសេវាកម្មដែលយើងចង់ផ្តល់ (friendly, cozy, fast)

**2 ជំនាញផ្នែកកាហ្វេ និងភេសជ្ជៈ:**

- Brewing basics (espresso, latte, cappuccino, cold brew...)
- Latte art step-by-step
- តម្លៃសម្រួល (standard recipes + serving sizes)

**3 សេវាកម្មអតិថិជន (Customer Service)**

- Greeting និងទទួលអតិថិជនដោយសមរម្យ
- ការដោះស្រាយការតវ៉ា ឬបញ្ហា
- Up-selling និង cross-selling (ឧ. ជំរុញឲ្យទិញផ្លែមជាមួយកាហ្វេ)

**4 ការគ្រប់គ្រងបរិស្ថានក្នុងហាង**

- សុវត្ថិភាព និងអនាម័យអាហារ
- ការត្រួតពិនិត្យឧបករណ៍ និងសម្ភារៈ

**5 សមត្ថភាពទំនាក់ទំនងក្នុងក្រុម**

- ការសហការរវាង Barista, Cashier, និង Manager
- ការរៀបចំផែនការងារ

**6. វិធីសាស្ត្របង្ហាត់**

- Training On-the-job: បង្រៀនពេលធ្វើការពិត (Hands-on practice)
- Workshop: ការបង្ហាត់ពិសេសប្រចាំសប្តាហ៍/ខែ
- Role-play: លេងតួនាទីជាអតិថិជន និងបុគ្គលិក ដើម្បីហ្វឹកហាត់ប្រតិកម្ម



- Video & Handbook: ឯកសារអនុវត្តស្តង់ដារផ្លូវការ (SOP)

### 7 ការវាស់វែង និងបន្តការបណ្តុះបណ្តាល

- ធ្វើ checklist សមត្ថភាពបុគ្គលិក
- ទទួល feedback ពីអតិថិជន និងក្រុម
- បន្តបណ្តុះបណ្តាលជាបន្តបន្ទាប់ (Continuous Improvement)

### ៣. កត្តាផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាងលក់ការហ្វេ

កត្តាផែនការផលិតកម្ម (Production Planning Factors) សម្រាប់ហាងលក់ការហ្វេមានសារៈសំខាន់ក្នុងការធ្វើឲ្យការប្រតិបត្តិការរបស់ហាងមានប្រសិទ្ធភាព និងកំណត់ចំណូលចំណាយបានល្អ។ កត្តាសំខាន់ៗរួមមាន៖

- ❖ ការគ្រប់គ្រងសារពើភណ្ឌ (Inventory Management):
  - ការត្រួតពិនិត្យចំនួនគ្រឿងផ្សំដើម (ដូចជាការហ្វេ, ទឹកដោះគោ, ទឹកស្ករ...)
  - បញ្ហាទិញតាមតម្រូវការពិត ដើម្បីបញ្ចៀសការខាតបង់
- ❖ កម្លាំងពលកម្ម (Workforce Planning):
  - ការរៀបចំម៉ោងបុគ្គលិកតាមម៉ោងពេញនិយម និងស្ងប់ស្ងាត់
  - ការបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិកក្នុងការឆ្លងការហ្វេ និងបម្រើ
- ❖ សម្ភារៈ និងឧបករណ៍ (Equipment and Facility):
  - គ្រឿងម៉ាស៊ីនការហ្វេ, ម៉ាស៊ីនកិន, បំពង់ត្រជាក់
  - ការថែទាំឧបករណ៍ឲ្យប្រើបានល្អជានិច្ច



ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ <https://kofi.com.kh/post/8-steps-to-become-a-coffee-business-owne>

- ❖ ការគ្រប់គ្រងសមត្ថភាពផលិត (Capacity Planning):
  - កំណត់ថាហាងអាចបម្រើបានប៉ុន្មានភ្ញៀវក្នុងមួយម៉ោង
  - រៀបចំការផ្គត់ផ្គង់ដោយមិនធ្វើឲ្យអស់ធនធាន
- ❖ ការបង្កើតម៉ឺនុយផលិតផល (Menu Planning):
  - កំណត់មុខម្ហូបដែលមានទំនាក់ទំនងជាមួយសមត្ថភាពផលិត
  - ការពិចារណាលើផលិតផលដែលមានតម្លៃថ្លៃចំណេញខ្ពស់



- ❖ គុណភាព និងស្តង់ដារ (Quality Control):
  - តាមដានគុណភាពកាហ្វេ និងសេវាកម្ម
  - មានស្តង់ដារប្រតិបត្តិ (SOPs) សម្រាប់ភេសជ្ជៈនីមួយៗ
- ❖ ពេលវេលា និងតម្លៃផលិត (Time & Cost Efficiency):
  - គ្រប់គ្រងពេលវេលាផលិតនៃមុខម្ហូបនីមួយៗ
  - បូកគណនាតម្លៃផលិត និងតម្លៃលក់សមរម្យ



ដកស្រង់រូបភាពចេញពី៖ <https://kofi.com.kh/post/8-steps-to-become-a-coffee-business-owne>

#### ៤. ជំហាននៃការរៀបចំផែនការផលិតកម្មសម្រាប់ហាង Mood Coffee កាហ្វេ

- ❖ ប្រមូលការប៉ាន់ស្មាននិងព្យាករណ៍តម្រូវការ (Demand estimation and forecasting)

នេះមានន័យថា៖ ការសិក្សា និងប្រមូលព័ត៌មានអំពីអតិថិជនអំពីចំនួន និងប្រភេទផលិតផល (ឧ. កាហ្វេ កាហ្វេទឹកកក កាហ្វេនំ...) ដែលពួកគេអាចនឹងត្រូវការ។ វាជាដំណើរការមួយដើម្បីព្យាករណ៍ថា តើតម្រូវការរបស់អតិថិជននឹងមានប៉ុន្មានក្នុងរយៈពេលខាងមុខ ដូចជា៖

- ប្រើទិន្នន័យពីការលក់នៅអតីតកាល
- សិក្សាពីរដូវកាល ឬព្រឹត្តិការណ៍ពិសេស (ឧ. តែថ្ងៃបុណ្យលក់បានច្រើនជាង)
- ពិនិត្យនិន្នាការទីផ្សារដើម្បីជួយសម្រេចចិត្តថា តើត្រូវផលិតប៉ុន្មាននិងទិញវត្ថុធាតុដើមប៉ុន្មាន។

- ❖ ប៉ាន់ប្រមាណបរិមាណសន្និធិ (Inventory estimation)

មានន័យថាការប៉ាន់ប្រមាណថាតើត្រូវមានសន្និធិ (ឧ. កាហ្វេម៉ាស៊ីនគ្រាប់ទឹកដោះគោ ស្ករ កែវកាហ្វេ...) ប៉ុន្មានសម្រាប់បំពេញតម្រូវការលក់ និងការផលិត។ វារួមបញ្ចូល

- ការកំណត់ស្តុកអប្បបរមា (មិនឲ្យអស់)



- ការប៉ាន់ស្មានស្តុកអតិបរមា (កុំឲ្យលើសដល់ចំណាយដាក់ស្តុក)
- ការតាមដានថ្លៃផុតកំណត់នៃទំនិញ (ជាពិសេសទំនិញឆាប់ផុត)

គោលបំណងឲ្យមានសមធម៌រវាងចំនួនទំនិញទុកក្នុងស្តុកនិងតម្រូវការពិតប្រាកដ ដើម្បីកុំឲ្យខាតបង់ខ្លះៗ។

❖ កំណត់ធនធានដែលត្រូវការ (Resource requirement planning)

មានន័យថា៖ ការកំណត់ចាំបាច់នៃធនធានសម្រាប់ផលិត និងដំណើរការជួញដូរ។ វាអាចរួមមាន៖

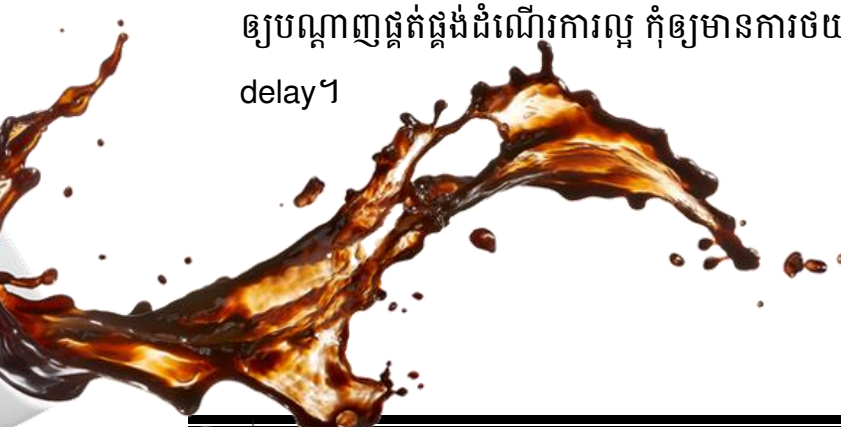
- ធនធានមនុស្ស៖ បុគ្គលិកចំនួនប៉ុន្មាន តួនាទីអ្វីខ្លះ (បារីស្តា ជាងចម្អិន គណនេយ្យ...)
- វត្ថុធាតុដើម៖ គ្រឿងផ្សំដែលត្រូវការសម្រាប់ផលិតកាហ្វេ
- សម្ភារៈឧបករណ៍៖ ម៉ាស៊ីនស្ករកាហ្វេ ម៉ាស៊ីនបំលែងទឹកកក ថាស កែវ ជាដើម
- បច្ចេកវិទ្យា៖ ប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងលក់ POS ឬកម្មវិធីបញ្ជាទិញ
- ថវិកា៖ កំណត់ថវិកាសម្រាប់រៀបចំការផលិត និងប្រតិបត្តិការផ្សេងៗ

❖ តាមដានកម្រិតផលិតកម្មនិងការបរិច្ឆេទផែនការបញ្ចេញទំនិញ (Monitoring production levels and product release schedule)

វាមានន័យថា៖ ការត្រួតពិនិត្យជារៀងៗពីចំនួនផលិតផលដែលកំពុងផលិត និងកាលបរិច្ឆេទដែលគ្រោងបញ្ចេញ (ចេញចូលទីផ្សារ ឬដឹកជញ្ជូនទៅអតិថិជន)។ ការតាមដាននេះរួមមាន៖

- កំណត់ថ្ងៃចាប់ផ្តើម និងបញ្ចប់នៃការផលិត
- ធ្វើបញ្ជីកម្រិតផលិតកម្មប្រចាំថ្ងៃ/សប្តាហ៍
- វាស់វែងប្រសិទ្ធភាពផលិតកម្ម (ឧ. ថ្ងៃនេះផលិតបាន 100 ពែងកាហ្វេ តែគ្រោងផលិត 120)
- ត្រួតពិនិត្យថា តើការផលិតដើរតាមផែនការដែរឬទេ
- កំណត់ថ្ងៃនឹងម៉ោងចេញទំនិញទៅអតិថិជន ឬសាខា

ឲ្យបណ្តាញផ្គត់ផ្គង់ដំណើរការល្អ កុំឲ្យមានការថយចុះនៃស្តុក ឬទំនិញអន់គុណភាពដោយសារ delay។



❖ សម្របសម្រួលដើម្បីឲ្យផលិតកម្មប្រសើរឡើងនៅផ្នែកក្រោយ (Adjustments for future production improvement)

ការពិចារណានិងធ្វើការផ្លាស់ប្តូរដើម្បីបង្កើនប្រសិទ្ធភាព និងគុណភាពផលិតកម្មនៅពេលអនាគត តៗ វាមាន៖

- វិភាគបញ្ហា (ឧ. ការយឺតយ៉ាវក្នុងដំណើរការ គុណភាពមិនស្មើសម...)
- ប្រមូលមតិពីបុគ្គលិកនិងអតិថិជន
- ប្រើបច្ចេកវិទ្យាថ្មី ឬប្តូរប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រង
- កែលម្អបណ្តុះបណ្តាលបុគ្គលិក
- កំណត់គោលដៅថ្មីដែលអាចវាស់វែងបាន (KPIs) ដូចជា៖ បន្ថយកំណត់កំចាត់ខុស ប្រហែល 10% ក្នុង 1 ខែ

បង្កើនផលិតភាព កាត់បន្ថយចំណាយ និងបង្កើនភាពស្មើញរបស់អតិថិជន។



តម្លៃលក់កាហ្វេ នៅក្នុងហាង Mood Coffee ដែលផ្អែកលើស្ថានភាពរស់នៅ និងសេដ្ឋកិច្ច របស់ប្រជាជនកម្ពុជា ប្រសិនបើយើងចង់បង្កើតផែនការលក់ (pricing strategy) ឲ្យសមស្របទៅ នឹងតម្លៃទីផ្សារជាស្តង់ដារជាមួយការប្រកួតប្រជែងទីផ្សារ។ ខាងក្រោមនេះជាតារាងតម្លៃនៃការលក់នៅ ក្នុងហាង Mood Coffee របស់យើង៖

❖ ការវិភាគលើប្រាក់ចំណូលមធ្យម (Average Income)

ព័ត៌មានចុងក្រោយបង្ហាញថា ប្រាក់ចំណូលមធ្យមប្រចាំខែរបស់ ប្រជាជនកម្ពុជានៅតំបន់ក្រុង ប្រហែល \$250 – \$350។ ចំណូលនេះជាឧបករណ៍សំខាន់ក្នុងការកំណត់ថាមនុស្សអាច ចំណាយ ប៉ុន្មានសម្រាប់កាហ្វេមួយពេលរបស់ពួកគេ។ ដូច្នេះយើងអាចសន្និដ្ឋានបានថាតម្លៃលក់គួរតែស្ថិតក្នុង ចន្លោះ\$1 ដល់ \$2.50សម្រាប់កាហ្វេមួយកែវដើម្បីអោយសមស្របនឹងអតិថិជនជាប្រភេទមធ្យម។

❖ តម្លៃទីផ្សារបច្ចុប្បន្ន (Current Market Prices)

ប្រភេទការហ្វេ	តម្លៃជាមធ្យម
ការហ្វេខ្មែរត្រជាក់(Iced Khmer Coffee	\$ 1.00 - \$ 1.50
Cappuccino/ Latte (Modern Coffee')	\$ 2.00 - \$ 3.50
Espresso/ Americano	\$ 1.50 - \$ 2.50

ប្រសិនបើ Mood Coffee ចង់ចាប់ផ្តើមជាហាង ដែលទាក់ទាញវ័យក្មេង និងមធ្យមថ្នាក់ (urban class), តម្លៃគួរតែ ស្ថិតនៅ \$1.50 – \$2.50 សម្រាប់កាហ្វេទេស ព្យ (specialty coffee) និង \$1.00 – \$1.20 សម្រាប់កា ហ្វេខ្មែរប្រចាំថ្ងៃ។



❖ យុទ្ធសាស្ត្រផ្សេងៗសម្រាប់តម្លៃ

មុខងារ	ការពិពណ៌នា
កំណត់តម្លៃសមរម្យ	ការដាក់តម្លៃសមរម្យដើម្បីទាក់ទាញអតិថិជន
Set Menu / Combo	Latte + Croissant 2.50\$
Happy Hour	បញ្ចុះតម្លៃ 10%-20%នៅម៉ោង 3-5 PM



**ផ្តិតផ្តាយ Mood Coffee (Menu with Pricing & Profit Plan)**

លរ	មុខម្ហូប/ភេសជ្ជៈ	តម្លៃដើម	តម្លៃលក់	ចំណេញ/%
1	Iced Khmer Coffee	\$ 0.50	\$ 1.20	58
2	Hot latte	\$ 0.80	\$ 2.20	63
3	Iced Latte	\$ 0.90	\$ 2.50	64
4	Cappuccino	\$ 0.85	\$ 2.40	64
5	Americano(hot/iced)	\$ 0.60	\$ 1.80	67
6	Caramel Macchiato	\$ 1.00	\$ 2.80	64
7	Mocha	\$ 1.00	\$ 2.70	63
8	Espresso	\$ 0.40	\$ 1.30	69
9	Green tea Latte	\$ 1.00	\$ 2.60	61
10	Iced Chocolate	\$ 1.10	\$ 2.80	61

❖ យុទ្ធសាស្ត្រណែនាំ

Combo Ideas

Breakfast Combo: Hot Latte + Croissant = \$2.90

Afternoon Combo: Mocha + Cookie = \$3.00

Student Combo: Iced Latte + Muffin = \$2.80

Target Promotion

Happy Hour: 3PM-5PM → ការបញ្ចុះតម្លៃ 10-20%

Loyalty Card: ទិញ 5 ពេល ទទួលបាន 1 ពេលឥតគិតថ្លៃ

Bring Your Own Cup (BYOC): បញ្ចុះ \$0.20



# Coffee Mood MENU



## ESPRESSO



- Americano
- Cappuccino
- Latte
- Double Espresso
- Machiato
- Mochaccino
- Long Black
- Flat White

## NON-COFFEE

- Caramel
- Coffee Jelly
- Hazelnut Mocha
- Matcha Cream
- Strawberry Cream
- Vanilla Bean
- Milkshake
- Milk Tea

## TEA

- Hot Tea
- Ice Tea
- Lemon Tea
- Green Tea
- Jasmine Tea

## DESSERTS

- Strawberry Waffle
- Cinnamon Roll
- Lemon Pie
- Croissant
- Chocolate Waffle

OPEN DAILY 10 AM - 10 PM



### ការរក្សាផលិតផលនិងឃ្នាំងស្តុកឥវ៉ាន់

ផ្នែកខាងក្នុង

#### ➢ ការគ្រប់គ្រងគ្រឿងផ្សំ (Inventory Management)

#### ការរក្សាទុក (Storage)

- Coffee beans: រក្សាក្នុងថង់ zip-lock ឬបន្ទប់មិនមានសំណើម
- Milk & dairy: ទុកក្នុងទូរទឹកកក 1-4°C
- Syrup & powder: ទុកកន្លែងស្ងួត និងឆ្ងាយពីពន្លឺព្រះអាទិត្យ

#### គោលការណ៍ FIFO (First In, First Out)

- ប្រើគ្រឿងដែលទិញមុនសិន ដើម្បីទប់ស្កាត់ការផុតកំណត់

#### ការកត់ត្រា (Tracking)

- ប្រើ Inventory Sheet ឬ Google Sheets
- កត់ចំនួនចូល-ចេញរាល់ថ្ងៃ
- សម្ភារៈដែលចុះក្រោមកម្រិតកំណត់ (Reorder Level) ព្រមទាំងដើម្បីទិញថ្មី

#### ការត្រួតពិនិត្យប្រចាំសប្តាហ៍

- ពិនិត្យថាមានសម្ភារៈណាខូច ឬផុតកំណត់
- កំណត់កម្រិតប្រើប្រាស់ក្រុម (Avoid waste)

#### គន្លឹះក្នុងការទប់ស្កាត់ការខាតបង់

- បង្រៀនបុគ្គលិកឱ្យប្រើសម្ភារៈតាម Recipe Standard
- កំណត់ portion size ជាក់លាក់ (កំណត់ទំងន់ beans, milk, syrup)
- មានអ្នកទទួលខុសត្រូវ

សត្រូវគ្រប់គ្រង stock ជាអ្នកតែមួយឬពីរនាក់



ផ្នែកខាងក្រៅ



❖ ការស្វែងរកដៃគូរដ្ឋតំផ្លង់សម្ភារៈសម្រាប់ហាង Mood Coffee

❖ ស្ថានីយ៍កាហ្វេ

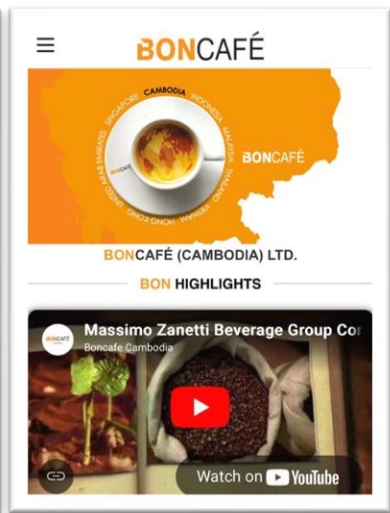
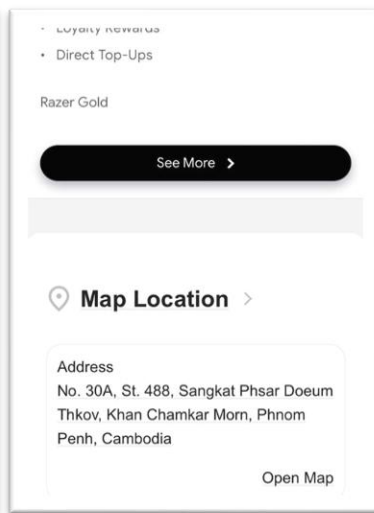
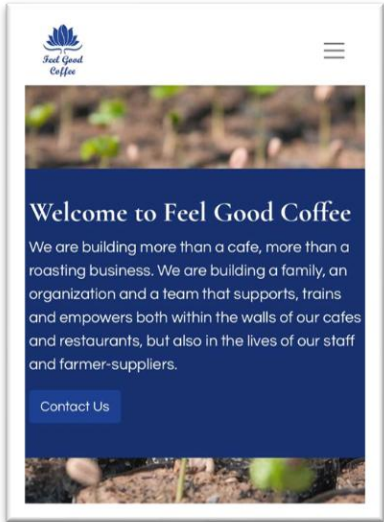
ផ្តល់ជូន coffee beans នាំចូល (Brazil, Colombia, Ethiopia, Lao Arabica...) និង ម៉ាស៊ីនពីអ៊ីតាលី, grinder និង blender Coffee Station B2B ល្អសម្រាប់ហាងហិបជួរសម័យថ្មីដែលចង់បាន beans មានកម្រិត specialty

❖ Feel Good Coffee Co.

ផ្គត់ផ្គង់ roasted beans ប្រចាំសប្តាហ៍, ម៉ាស៊ីន La Scala, accessories ដូចជា tampers, milk jug, timers Feel Good Coffee មាន barista training និង after-sale maintenance សម្រាប់អ្នកទិញម៉ាស៊ីន

❖ KOFI Co., Ltd.

ឈានមុខជាងគេនៅកម្ពុជាក្នុងការផ្គត់ផ្គង់ beans, syrup, និងម៉ាស៊ីន (ឡើងខ្ម. La Marzocco, De'Longhi...) រួម ទាំង training និង support Kofi Co., Ltd. Head Office kofi.com.kh.



[https://kh29606.contact.page/?utm\\_source=chatgpt.com](https://kh29606.contact.page/?utm_source=chatgpt.com)  
[https://boncafe.com.kh/?utm\\_source=chatgpt.com](https://boncafe.com.kh/?utm_source=chatgpt.com)



## ៥. សេចក្តីសន្និដ្ឋាន

### ៥.១សង្ខេបលទ្ធផលនៃការស្រាវជ្រាវ

ក្នុងសំណុំផែនការផលិតកម្មនេះ យើងបានបង្ហាញយ៉ាងច្បាស់អំពីដំណើរការផលិត និងបម្រើកាហ្វេនៅក្នុងហាងលក់កាហ្វេដែលបានគ្រោងសាងសង់ក្រោមឈ្មោះថា Mood Coffee។ ការកំណត់ប្រភេទផលិតផល គុណភាពវត្ថុធាតុដើម កម្លាំងពលកម្ម ស្តង់ដារសុវត្ថិភាព និងសភាពបរិស្ថាននៃការផលិត ត្រូវបានរៀបចំយ៉ាងប្រកបដោយយុទ្ធសាស្ត្រ។ ផែនការផលិតកម្មមិនត្រឹមតែផ្តល់ស្ថាបនាកម្មល្អក្នុងការផលិតទេ ប៉ុន្តែថែមទាំងជួយបង្កើនប្រសិទ្ធភាពក្នុងការបម្រើអតិថិជន និងធានាចំណេញរបស់ហាងក្នុងរយៈពេលវែង។

ជាពិសេស ការត្រៀមខ្លួនរួចជាស្រេចទាំងស្រុងទាំងផ្នែកបច្ចេកទេស និងកម្លាំងមនុស្ស គឺជាកត្តាសំខាន់ក្នុងការធ្វើឲ្យការផលិតមានប្រសិទ្ធភាព និងបំពេញតាមតម្រូវការអតិថិជន។ ដូច្នេះ ការអនុវត្តផែនការនេះក្នុងជីវិតពិតនឹងជួយដល់ជោគជ័យរបស់ហាងលក់កាហ្វេនាពេលអនាគត ដោយផ្ដោតលើគុណភាព ការច្នៃប្រឌិត និងសេវាកម្មល្អប្រសើរ។

### ៥.២អត្ថប្រយោជន៍នៃការធ្វើផែនការផលិតកម្ម

គុណសម្បត្តិ និងគុណវិបត្តិនៃផែនការផលិតកម្ម

#### គុណសម្បត្តិ៖

- ❖ គុណភាពផលិតផលខ្ពស់៖ដោយការជ្រើសរើសវត្ថុធាតុដើមមានគុណភាព និងការត្រួតពិនិត្យគ្រប់ដំណាក់កាលផលិតកម្ម បង្កើនភាពជឿជាក់របស់អតិថិជន។
- ❖ ប្រព័ន្ធផលិតមានប្រសិទ្ធភាព៖ការរៀបចំដំណើរការផលិតយ៉ាងច្បាស់លាស់ ជួយកាត់បន្ថយការខូចខាត និងកំណត់ពេលវេលាប្រកបដោយប្រសិទ្ធភាព។
- ❖ ភាពអាចបត់បែនបាន៖ផែនការផលិតអាចត្រូវបានកែប្រែនៅពេលចាំបាច់ ដើម្បីឆ្លើយតបទៅនឹងស្ថានភាពទីផ្សារ ឬតម្រូវការអតិថិជន។
- ❖ ការគ្រប់គ្រងធនធានល្អ៖ដោយមានការរៀបចំជាមុន ជួយអោយការប្រើប្រាស់ធនធានទាំងអស់កើតមានអតិបរមា។
- ❖ សេវាកម្មអតិថិជនល្អ៖ផែនការដែលល្អនាំឲ្យមានសេវាកម្មល្អ និងអតិថិជនពេញចិត្ត។

#### គុណវិបត្តិ៖



- ❖ ការចំណាយចាប់ផ្តើមខ្ពស់៖ ការតម្រូវឲ្យមានឧបករណ៍សមរម្យ និងវត្ថុធាតុដើមគុណភាពខ្ពស់ អាចនាំឲ្យមានការចំណាយដើមខ្ពស់។
- ❖ ភាពស្មុគស្មាញក្នុងការគ្រប់គ្រង៖ ដំណើរការផលិតច្រើនជាដំណាក់កាលទាមទារការគ្រប់គ្រង ប្រកបដោយជំនាញ។
- ❖ ការពឹងផ្អែកលើអ្នកផ្គត់ផ្គង់៖ ប្រសិនបើអ្នកផ្គត់ផ្គង់មិនមានស្ថិរភាព នឹងប៉ះពាល់ដល់ដំណើរការផលិត។
- ❖ ហានិភ័យពីការផ្លាស់ប្តូរទីផ្សារ៖ ប្រសិនបើស្ថានភាពទីផ្សារផ្លាស់ប្តូរយ៉ាងឆាប់រហ័ស ការផលិត អាចនឹងត្រូវមានការកែប្រែស្រេចចិត្ត។
- ❖ បញ្ហាការងារនិងបច្ចេកទេស ៖ បុគ្គលិកអសមត្ថភាព ឬបញ្ហាបច្ចេកទេសអាចបណ្តាលឲ្យមានការ រាំងស្ទះក្នុងដំណើរការ។

**៥.៣ បញ្ចប់ដោយមតិផ្ទាល់ខ្លួន**

ក្នុងនាមជានិស្សិតសេដ្ឋកិច្ចពួកយើងសូមអនុសាសន៍ឲ្យអ្នកបង្កើតហាងលក់កាហ្វេ ផ្តល់អាទិភាពដល់ការរៀបចំផែនការផលិតកម្មយ៉ាងប្រកបដោយយុទ្ធសាស្ត្រ។ គួរតែជ្រើសរើសវត្ថុធាតុដើមដែលមានគុណភាព ទាញយកបុគ្គលិកដែលមានជំនាញ និងពង្រឹងប្រព័ន្ធគ្រប់គ្រងក្នុងដំណើរការផលិត។ លើសពីនេះ គួរតែមានការត្រួតពិនិត្យបន្តបន្ទាប់ និងមានភាពបត់បែនដើម្បីអាចឆ្លើយតបនឹងការផ្លាស់ប្តូរទីផ្សារ និងតម្រូវការអតិថិជនបានយ៉ាងមានប្រសិទ្ធភាព។ ផែនការផលិតកម្មជាផ្នែកសំខាន់ខ្លាំងណាស់ក្នុងការធ្វើអោយហាងកាហ្វេជោគជ័យ។ ការសម្រេចចិត្តលើចំនួនផលិតផលក្នុងមួយថ្ងៃ កម្លាំងពលកម្ម ទំហំឧបករណ៍ និងការចំណាយ ត្រូវតែធ្វើឡើងដោយផ្អែកលើការវិភាគយ៉ាងម៉ត់ចត់។ ខ្ញុំជឿជាក់ថា បើមានការអនុវត្តផែនការនេះដោយម៉ត់ចត់ និងប្រកបដោយចិត្តទទួលខុសត្រូវ ហាងលក់កាហ្វេនឹងអាចប្រកួតប្រជែងបានក្នុងទីផ្សារ និងទទួលបានការគាំទ្រពីអតិថិជនយ៉ាងស្ថិរភាព។



## ៦. ឯកសារយោង

1. [សៀវភៅសហគ្រិនភាពបោះផ្សាយឆ្នាំ២០២៣ ដោយសាស្ត្រាចារ្យ ព្រំ ទេវី](#)
2. <https://www.investopedia.com/terms/b/business-plan.asp>
3. <https://www.bplans.com/business-planning/basics/plan-outline/>
4. <https://www.sba.gov/business-guide/plan-your-business/write-your-business-plan>
5. <https://hbr.org/1985/05/how-to-write-a-winning-business-plan>



