



**นโยบายการควบคุมต้นทุนสินค้าและวัตถุดิบสำหรับสาขา
บริษัท เซ็น คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และบริษัทย่อย**

บริษัท เซ็น คอร์ปอเรชั่น กรุ๊ป จำกัด และบริษัทย่อย มีนโยบายการควบคุมต้นทุนสินค้าและวัตถุดิบ เพื่อให้ร้านอาหารในเครือสามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ตรวจสอบได้ และเหมาะสมกับการดำเนินธุรกิจ

ขอบเขตการดำเนินการ

เพื่อควบคุมต้นทุนสินค้า 7 ประเภท ดังต่อไปนี้

1. ผักและผลไม้ (VEG, FRT)
2. ของแช่เย็น (CHL)
3. ของแช่แข็ง (FRZ)
4. ของแห้ง (DRY)
5. เครื่องดื่ม (BEV)
6. บรรจุภัณฑ์ (PKG)
7. วัสดุสิ้นเปลืองและน้ำยาทำความสะอาด (CHM)

แนวทางการควบคุม

1. **อัตราต้นทุนสินค้า (COGs)** ให้เป็นตัวชี้วัดหลักในการควบคุมและเปรียบเทียบกับเป้าหมายที่กำหนด โดยครอบคลุมการสั่งซื้อ การรับสินค้า การจัดเก็บ การเบิกใช้ การจัดเตรียมและการบันทึกสินค้าสูญเสีย
2. **สินค้ารายชิ้น** โดยเปรียบเทียบจำนวนรับเข้า ยอดขายและคงเหลือ และรายการสูญเสีย
3. **สินค้าสำคัญ** ให้กำหนดรายการโดยพิจารณาจากมูลค่า ปริมาณการใช้ และผลกระทบต่อต้นทุน
4. **สินค้าสูญเสีย** ให้บันทึกผ่านระบบ เพื่อนำข้อมูลไปวิเคราะห์และปรับปรุงการสั่งซื้อ การจัดเก็บ และการเตรียมวัตถุดิบ
5. **ตรวจนับสต็อก** เป็นรายวัน รายสัปดาห์ รายเดือน และการสุ่มตรวจประเภทสินค้าตามระดับความเสี่ยง
6. **ความผิดปกติ** วิเคราะห์แนวโน้มและผลต่าง ตรวจสอบสาเหตุ และกำหนดแนวทางแก้ไข

คณะกรรมการบริษัทอนุมัตินโยบายฉบับนี้ ในการประชุมครั้งที่ 5 /2569 และมีผลบังคับใช้ ตั้งแต่วันที่ 14 สิงหาคม 2569

(นายไพฑูรย์ ทวีผล)

ประธานคณะกรรมการบริษัท