

ระบบจัดการร้านกาแฟ กรณีศึกษา ร้านกาแฟละมุน

พงษ์พิทักษ์ พิลานันท์¹ และ เสกศักดิ์ ปราบพาลา¹

¹คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ

Emails: monrawe@hotmail.com, seksak@cpru.ac.th

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ ออกแบบ และ พัฒนาระบบบริหารจัดการร้านกาแฟ โดยใช้กรณีศึกษา ร้านกาแฟละมุน ในรูปแบบเดสก์ท็อปแอปพลิเคชัน โดยระบบสามารถจัดการข้อมูลพื้นฐาน ข้อมูลลูกค้า การจองโต๊ะ การตรวจสอบสถานะของโต๊ะในการเข้ารับบริการร้านกาแฟ ระบบที่พัฒนาขึ้นนี้ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือพนักงาน และผู้ดูแลระบบ พนักงานสามารถจองโต๊ะ และยกเลิก แก้ไขข้อมูลการจองโต๊ะ ผู้ดูแลระบบสามารถบริหารจัดการข้อมูลการให้บริการต่างๆ ในร้านกาแฟ รวมไปถึงการอนุมัติและยกเลิกการจองโต๊ะย้ายโต๊ะ พนักงานสามารถจองโต๊ะและตรวจสอบสถานะการจองได้แก้ไขข้อมูลส่วนตัวได้ ผลการวิจัย พบว่า ระบบที่พัฒนาขึ้นนี้สามารถทำการเพิ่ม แก้ไข ยกเลิกข้อมูลการจองโต๊ะย้ายโต๊ะชำระเงิน ค้นหาข้อมูลได้ ออกรายงานยอดขาย/ผลิตภัณฑ์ ผลการประเมินประสิทธิภาพระบบด้านการทำงานของระบบโดยรวมอยู่ในระดับมาก ($\bar{X} = 4.10$) และความพึงพอใจในการใช้งานระบบอยู่ในระดับมากเช่นเดียวกัน ($\bar{X} = 4.13$) ซึ่งในการทำงานของระบบเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ มีความสะดวกรวดเร็วข้อมูลมีความถูกต้องมากยิ่งขึ้นและสามารถนำไปใช้ได้

ABSTRACT

The purposes of the research were to analyze, to design, and to development of a coffee shop management system and Lamoon coffee shop was selected to this case study. The system able to manage basic of data such as customer data, desk booking, service status checking. The system had divided to 2 parts: 1) employees 2) system admin. The employees

part able to products and promotion management, desk booking, and cancelation their desk reservation. The system admin able to manage all functions in the system. The result of study was the system able to insert, edit, cancelation and search any data in them. The research findings showed that the performance evaluation system, the performance of the overall system at a high level ($\bar{X} = 4.10$) and satisfaction in using the system in much the same ($\bar{X} = 4.13$), in which the system is effectiveness, convenience to use, information is more accurate and can be apply to used.

1. บทนำ

เนื่องจาก ปัจจุบันเครื่องดื่มประเภทกาแฟ กำลังเป็นที่นิยมมากขึ้นไม่ว่าจะเป็นประเทศใดก็ตามกาแฟจะเป็นที่รู้จักของคนทุกเพศทุกวัยจะเห็นว่าทุกคนให้ความสนใจกับรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ และกลิ่นหอมหวานชวนดื่ม ซึ่งกาแฟจะมีสรรพคุณในการแก้ปวด และช่วยให้มีความกระตือรือร้นมากขึ้นเพราะในกาแฟนั้น จะมีสาร คาเฟอีน ที่ไปกระตุ้นระบบประสาทให้ตื่นตัวไม่รู้สึกง่วงในขณะเรียนทำงาน หรือ ขณะขับขีรถยนต์ แทบจะกล่าวได้ว่า ไม่มีใครไม่รู้จักกาแฟ ซึ่งปัจจุบันกระแสการดื่มกาแฟของคนไทย เริ่มเปลี่ยนจากการดื่มกาแฟสำเร็จรูป มาเป็นการดื่มกาแฟสด เพราะมีกลิ่นหอมกว่า และ มีความเข้มข้นให้เลือกได้หลากหลายกว่า และ จากการสำรวจคน ไทยในปัจจุบันมีแนวโน้มที่จะดื่มกาแฟเพิ่มขึ้น ทั้งนี้เนื่องมาจาก ธุรกิจกาแฟมีการขยายตัวทาง การตลาด มีนักลงทุนจากต่างประเทศเข้ามาลงทุนทำธุรกิจร้านกาแฟมาก

จากที่ได้กล่าวมาในข้างต้นร้านกาแฟหลายแห่งยังประสบกับปัญหาต่างๆมากมาย ไม่ว่าจะเป็นปัญหาอันเนื่องมาจากพนักงาน เช่น พนักงานมีการจดจำรายการส่งลูกค้าผิดไปจากความต้องการ เป็นต้น ปัญหาอันเนื่องมาจากระบบการจัดการ เช่น ปัญหาการจัดลำดับลูกค้าว่าลูกค้ารายใดมาก่อนมาหลัง เป็นต้นหรือแม้กระทั่งปัญหาอันเนื่องมาจากสินค้าไม่เพียงพอต่อความต้องการ เช่น ลูกค้าสั่งสินค้าแต่ไม่มีสินค้านั้นอยู่ในคลังสินค้า หรือ สินค้าหมด ก็ไม่สามารถรู้ได้เลย หรือ อาจจะต้องมีพนักงานประจำคลังสินค้าเพื่อใช้ในการนับหรือคอยตรวจสอบสินค้าตลอดเวลา เป็นต้น สมาชิกภายในกลุ่มจึงเล็งเห็นว่า ถ้ามีระบบที่ช่วยรองรับปัญหาต่างๆเหล่านี้ ก็จะทำให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

จากปัญหาดังกล่าวคณะผู้จัดทำจึงมีแนวคิดที่จะพัฒนาระบบร้านกาแฟที่จะช่วยให้เจ้าของกิจการสามารถจัดการกับปัญหาต่างๆที่เกิดขึ้นและเป็นการช่วยให้การทำงานภายในร้านมีความเป็นระบบเพิ่มมากขึ้นอีกทั้งยังเป็นการอำนวยความสะดวกให้กับผู้ใช้ระบบ รวมไปถึงการบริหารจัดการภายในร้านมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น

2. ทฤษฎีและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง “ระบบจัดการร้านกาแฟและมุน” เป็นการศึกษาการนำเอาระบบสารสนเทศเข้ามาใช้เป็นเครื่องมือช่วยบริหารจัดการงานของร้านกาแฟและมุน ผู้ศึกษาได้ทำการศึกษาค้นคว้าจากตำราเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง เพื่อใช้เป็นแนวทางในการศึกษาและพัฒนาระบบบริหารการจัดการโดยมีประเด็นที่จะศึกษาดังนี้

[1] ปวีศรี เหลืองทองคำ(2553) ได้พัฒนาระบบการจัดการร้านอาหาร เป็นโปรแกรมที่พัฒนาขึ้น เพื่อนำมาประยุกต์ใช้งานในการบริหารจัดการร้านอาหาร เพื่อให้การบริหารร้านมีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว และลดความผิดพลาดในการทำงาน สามารถตรวจสอบรายรับตามช่วงเวลาที่ต้องการ ออกรายงานประจำเดือนให้กับเจ้าของร้าน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาการบริหารร้านอาหารในอนาคต

[2] วณิดา บุญภิรักษ์ (2549) ได้พัฒนาระบบบริหารจัดการคลังสินค้าสำหรับร้านกาแฟซูชิ คอฟฟี่ เฮาส์ ซึ่งเป็นระบบบริหารจัดการคลังสินค้าสำหรับร้านกาแฟ โดยใช้ภาษา ASP ในการพัฒนาเว็บแอปพลิเคชันร่วมกับ Microsoft SQL Server 2000 เป็นฐานข้อมูลในการบริหารสินค้าคงคลัง ทั้งการ

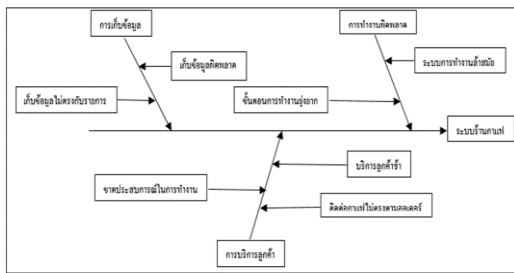
ตรวจสอบสินค้าคงเหลือ การเบิก-จ่ายสินค้าและอุปกรณ์ภายในสาขา การสั่งซื้อวัตถุดิบ การตรวจสอบสถานะการสั่งซื้อวัตถุดิบผ่านทางสำนักงานใหญ่ รวมถึงการบันทึกรายการขายแต่ละวันเพื่อจัดเก็บในฐานข้อมูลเดียวกันและสามารถประมวลผลข้อมูลดังกล่าว เพื่อจัดทำเป็นรายงานที่เป็นประโยชน์ ผลการศึกษาพบว่าทำให้ผู้ประกอบการสามารถบริหารจัดการคลังสินค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดภาระการทำงานด้านเอกสารลดความซ้ำซ้อนในการจัดการข้อมูลสามารถใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดต่อองค์กรและเกิดข้อได้เปรียบทางการค้าได้

[3] ปรีชา นนท์ คุณมีและคณะ (2550) พัฒนาโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟวัตถุประสงค์จัดทำขึ้นเพื่อทดแทนการจัดบันทึกต่างๆ โดยอาศัย ระบบฐานข้อมูลเป็นตัวกลางในการจัดเก็บข้อมูลต่าง ๆ ทำให้ทราบถึงข้อมูลเกี่ยวกับการขาย จำนวนผู้มาใช้บริการ สินค้าที่ขายในแต่ละวัน สินค้าที่ขายได้มากที่สุดและน้อยที่สุด ข้อมูลสถิติการขายของแต่ละวันเพื่อนำมาปรับปรุงการบริหารของร้านขายกาแฟให้ดียิ่งขึ้น การพัฒนาระบบครั้งนี้ใช้เครื่องมือพัฒนาโปรแกรม Visual Basic 6.0 ร่วมกับ Microsoft SQL Server 2000 เพื่อใช้ในการจัดการฐานข้อมูล ผลการศึกษาพบว่าทดสอบการพัฒนาโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟใช้กลุ่มตัวอย่างร้านขายกาแฟ 15 ร้าน มีความพอใจต่อโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟในด้านต่าง ๆ อยู่ในระดับปานกลาง เป็นส่วนใหญ่ คิดเป็น 65.8 เปอร์เซนต์

3. วิธีการดำเนินงาน

3.1 ระบบงานเดิมและปัญหาของระบบ

ระบบจัดการร้านกาแฟและมุน แบบเดิมใช้การจดบันทึกและจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบเอกสารจึงมีความผิดพลาดและมีความล่าช้าของข้อมูลพนักงาน ข้อมูลการขายและข้อมูลสินค้าคงเหลือ มีความผิดพลาดบ่อยครั้ง จากปัญหาดังกล่าวที่พบ ทำให้ทราบว่าการจัดเก็บข้อมูลในรูปแบบของเอกสาร ทำให้เกิดปัญหาในด้านต่าง ๆ ที่เป็นผลกระทบระบบงานนั้นเป็นอย่างมาก และสามารถนำมาเขียนในรูปของแผนภูมิแกงปลาได้ดังนี้

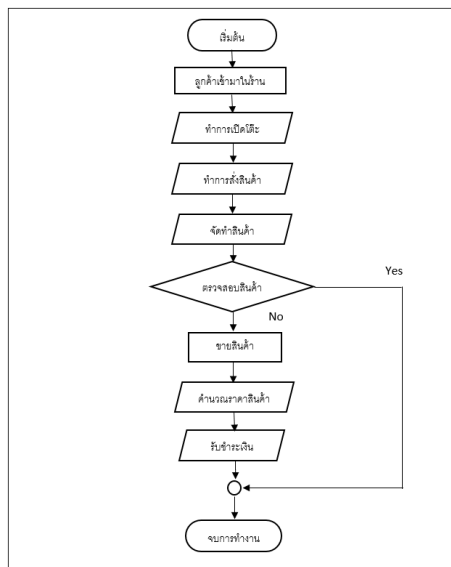


รูปที่ 1 แผนภูมิแก๊งปลา Fish Diagram



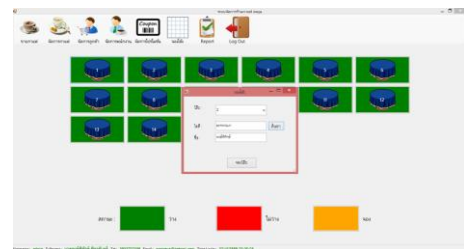
รูปที่ 3 หน้าจอการจัดการสิทธิ์ของพนักงาน

3.2 ระบบงานใหม่



รูปที่ 2 Flowchart แสดงระบบงานใหม่

2. บริหารจัดการข้อมูลเกี่ยวกับการจองโต๊ะ , ยกเลิกโต๊ะ



รูปที่ 5 หน้าจอจัดการข้อมูลการจองโต๊ะ

3. สามารถทำการพับบิลได้



รูปที่ 6 หน้าจอการพับบิล

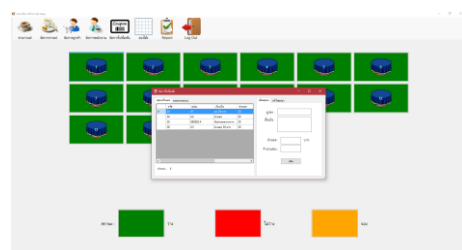
4. ผลการดำเนินงาน

4.1 ผลการพัฒนาระบบ

ระบบงานการจัดการร้านกาแฟที่ผู้ศึกษาได้วิเคราะห์ ออกแบบและพัฒนาระบบนี้จะช่วยในการดำเนินงานขององค์กร ให้เป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพโดยประกอบด้วยส่วน ของการใช้งาน 2 ส่วนคือส่วนการใช้งานของพนักงาน และส่วน การใช้งานของ เจ้าของร้าน มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. บริหารจัดการข้อมูลสิทธิ์ ของพนักงาน

4. สามารถจัดการข้อมูลการจัดโปรโมชั่น



รูปที่ 7 หน้าจอการจัดโปรโมชั่น

5. ระบบชำระเงิน / ออกใบเสร็จได้



รูปที่ 5 หน้าจอระบบชำระเงิน / ออกใบเสร็จ

4.2 ผลการประเมินระบบ

4.2.1 ประสิทธิภาพระบบของกระบวนการบริหารจัดการ

ร้านกาแฟ วิทยาลัยการศึกษาร้านกาแฟและมุน

ในการวิจัยเพื่อพัฒนาออกแบบ และพัฒนาระบบของกระบวนการบริหารจัดการร้านกาแฟ วิทยาลัยการศึกษาร้านกาแฟและมุนในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้ทำการติดตั้งระบบเพื่อทำการทดสอบการใช้งานระบบจริง โดยผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องกับการใช้บริการร้านกาแฟ ที่พัฒนาขึ้นจำนวน 30 คน มีผลการประเมินระบบ แสดงดังตารางที่ 1

ตารางที่ 1 แสดงค่าเฉลี่ยความคิดเห็นต่อประสิทธิภาพของการทดลองใช้ระบบบริหารจัดการร้านกาแฟ วิทยาลัยการศึกษาร้านกาแฟและมุน

รายการ	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความ คิดเห็น
1. ด้านการทำงานของระบบ	4.24	0.52	มาก
2. ด้านส่วนต่อประสาน	4.12	0.64	มาก
3. ด้านเทคนิคการออกแบบ	3.95	0.61	มาก
โดยรวม	4.10	0.59	มาก

จากตารางที่ 1 พบว่า ค่าเฉลี่ยความคิดเห็นที่มีต่อประสิทธิภาพการทำงานของระบบ โดยรวมอยู่ในระดับมาก (\bar{X} 4.10) เมื่อพิจารณา รายด้านพบว่า อยู่ในระดับมากทั้งสามด้าน (\bar{X} = 4.24, \bar{X} =4.12, \bar{X} =3.95)

4.2.2 ด้านความพึงพอใจต่อการใช้งานของระบบ

ผู้วิจัยดำเนินการสอบถามการใช้ระบบบริหารจัดการร้านกาแฟ วิทยาลัยการศึกษาร้านกาแฟและมุน ของผู้ให้บริการระบบที่มี

ต่อระบบหลังจากการใช้บริการ จากนั้นนำผลการสอบถามมาวิเคราะห์ด้วยค่าสถิติพื้นฐานเทียบกับเกณฑ์และสรุปผล แสดงค่าเฉลี่ย และค่าเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของผู้ใช้งานระบบที่มีความพึงพอใจในการใช้งานระบบ ด้านความรวดเร็ว ด้านความถูกต้อง ด้านคุณภาพ ของผู้ใช้งานระบบจำนวน 30 คน แสดงดังตารางที่ 2

ตารางที่ 2 แสดงค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการใช้งานของระบบ

รายการ	\bar{X}	S.D.	ระดับ ความ พึง พอใจ
1. ด้านความรวดเร็ว	4.12	0.61	มาก
2. ด้านความถูกต้อง	4.15	0.62	มาก
3. ด้านคุณภาพ	4.11	0.57	มาก
โดยรวม	4.13	0.60	มาก

จากตารางที่ 2 พบว่า ค่าเฉลี่ยความพึงพอใจต่อการใช้งานระบบ โดยรวมอยู่ในระดับมาก (\bar{X} 4.13) เมื่อพิจารณา รายด้านพบว่า อยู่ในระดับมากทั้งสามด้าน (\bar{X} = 4.15, \bar{X} =4.12, \bar{X} =4.11)

5. สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

ระบบบริหารจัดการร้านกาแฟที่พัฒนาขึ้นในครั้งนี้แบ่งการทำงานได้เป็นสองส่วน คือ

- ส่วนของผู้ดูแลระบบ มีฟังก์ชันการทำงาน ดังนี้
 - จัดการข้อมูลพนักงาน
 - จัดการข้อมูลสมาชิก
 - จัดการระบบจองโต๊ะ
 - จัดการระบบโปรโมชั่น
 - จัดการสิทธิ์ผู้ใช้
 - จัดการการขาย
 - จัดการการออกรายงาน
- ส่วนของผู้ใช้ มีฟังก์ชันการทำงาน ดังนี้

เหมือนกันกับส่วนของผู้ดูแลระบบทั้งนี้ขึ้นอยู่กับที่ได้รับสิทธิ์จากผู้ดูแลระบบ

5.2 อภิปรายผลได้ดังนี้ ระบบบริหารจัดการร้านกาแฟที่พัฒนาขึ้นช่วยให้ร้านที่ประกอบธุรกิจนี้ มีความสะดวกสบายในการทำงานเพิ่มมากขึ้น นอกจากระบบจะสามารถช่วยบริหารจัดการกระบวนการหน้าร้านแล้ว ระบบบริหารจัดการธุรกิจร้านกาแฟ ที่พัฒนาขึ้นนี้ มีคุณลักษณะพิเศษ ต่าง ๆ ที่ช่วยให้การดำเนินธุรกิจเป็นไปได้อย่างคล่องตัว ทั้งการจดจำประวัติลูกค้า ข้อมูลการจองคิวลูกค้า ช่วยสนับสนุนการบริหารจัดการอุปกรณ์ และ สินค้าสิ้นเปลืองในร้าน การทำบัญชี ระบบได้รับการพัฒนาให้มีความยืดหยุ่น สามารถปรับเปลี่ยนตามลักษณะเฉพาะของร้านกาแฟต่าง ๆ ได้ สอดคล้องกับ [2] วนิดา บุญภิรักษ์ ซึ่งได้พัฒนาระบบบริหารจัดการคลังสินค้าสำหรับร้านกาแฟชูชุกี คอฟฟี่ เฮาส์ ผลการวิจัยพบว่า ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ธุรกิจร้านกาแฟ มีอัตราการเติบโตรวดเร็วอย่างเห็นได้ชัด สืบเนื่อง มาจาก กระแสความนิยมการดื่มกาแฟของคนไทยเริ่มมีความเปลี่ยนแปลง โดยหันมานิยมกาแฟสด คั่วบด แทนการดื่มกาแฟสำเร็จรูปเช่นเดิม การแข่งขันในธุรกิจนี้จึงทวีความรุนแรงมากขึ้น ทั้งยังมี ธุรกิจร้านกาแฟรายใหญ่จากต่างประเทศเข้ามาลงทุน ผู้ประกอบการจึงจำเป็นต้องสร้างมาตรฐาน ให้กับสินค้า และ บริการ ให้สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น อีกทั้งยังต้อง หาวิธีการจัดการเชิงกลยุทธ์ เพื่อให้เกิดข้อได้เปรียบทางการค้าต่อผู้ค้ารายอื่น ด้วยเหตุนี้ ผู้พัฒนา จึงได้พัฒนาระบบบริหารจัดการคลังสินค้าสำหรับร้านกาแฟชูชุกี คอฟฟี่เฮาส์ขึ้น โดยใช้เว็บเทคโนโลยี (Web-Based Application) หลักการของ Database ประกอบกับ ASP และ Microsoft SQL Server 2000 เป็นเครื่องมือในการบริหารสินค้าคงคลัง ทั้งการตรวจสอบสินค้าคงเหลือ การเบิก-จ่ายสินค้าและอุปกรณ์ภายในสาขา การสั่งซื้อวัตถุดิบ การตรวจสอบสถานะการสั่งซื้อวัตถุดิบผ่านทางสำนักงานใหญ่ รวมถึงการบันทึกการขายรายวัน เพื่อจัดเก็บในฐานข้อมูลเดียวกัน และสามารถประมวลผลข้อมูลดังกล่าว เพื่อจัดทำเป็น รายงานที่เป็นประโยชน์ ทำให้ผู้ประกอบการ สามารถบริหารจัดการคลังสินค้า ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ลดภาระการทำงานด้านเอกสาร ลดความซ้ำซ้อนในการจัดการข้อมูล สามารถใช้ ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์

สูงสุดต่อองค์กร และเกิดข้อได้เปรียบทางการค้าได้มากที่สุด และ สอดคล้องกับ [4] วิโรจน์ เพชรเด่นลาภ ได้ทำทำการพัฒนาระบบการจัดการภัตตาหาร ผลการวิจัยพบว่า ระบบงานที่พัฒนาขึ้นสามารถจองโต๊ะอาหารได้ทั้งทางหน้าร้าน และทางโทรศัพท์ โดยมีการค้น หา และเลือกที่นั่ง การสั่งอาหารผ่านทางคอมพิวเตอร์ มีการแสดงภาพอาหารที่ต้องการก่อนการสั่งอาหาร การ จัดการวัตถุดิบ การควบคุมลำดับการผลิตอาหารตามเวลาที่ลูกค้าสั่งอาหารและการอธิบายรายละเอียดของวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหาร การชำระเงิน และการพิมพ์ใบเสร็จรับเงิน เป็นต้น โปรแกรมดังกล่าวจะช่วยจัดการ การทำงาน และการบริการของภัตตาหารให้มีประสิทธิภาพดีขึ้น ทำให้ลูกค้าเกิดความประทับใจ และอยาก กลับมาใช้บริการอีก โครงการนี้เป็นการประยุกต์เทคโนโลยีมาใช้งานให้เกิดประโยชน์ โดยใช้ไคลเอนต์-เซิร์ฟเวอร์ ที่มีพาวเวอร์บิวเดอร์ (Power Builder) เป็นเครื่องมือในการพัฒนาและระบบฐานข้อมูล Sybase SQL Anywhere โดยเหมาะสมกับภัตตาหารขนาดเล็กถึงขนาดกลางที่มีโต๊ะอาหารระหว่าง 20-50 โต๊ะและสอดคล้องกับ [5] นฤมณส์ สุขในมณี ซึ่งได้พัฒนาระบบจัดการร้านเบเกอรี่ ผลการวิจัยพบว่า ช่วยให้การจัดการร้านเบเกอรี่มีประสิทธิภาพมากขึ้นโดยช่วยในการบริหารสต็อก การจัดซื้อสินค้า การจัดการรายรับรายจ่าย การจัดการวัตถุดิบ สินค้าและส่วนผสม การจัดการฐานข้อมูลลูกค้า และสนับสนุนการตัดสินใจของผู้บริหารให้มีความเป็นระบบมากขึ้น ซึ่งสามารถจะช่วยลดค่าใช้จ่ายที่ไม่จำเป็นและช่วยในการประหยัดเวลา อันจะส่งผลต่อผลกำไรและการดำเนินธุรกิจของร้านต่อไป [4] ปรีชานนท์ คุณมี และคณะ ได้พัฒนาโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟ ผลการวิจัยพบว่า การทดสอบพัฒนาโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟ ใช้กลุ่มตัวอย่างร้านขายกาแฟ 15 ร้าน มีความพอใจต่อโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟในด้านต่าง ๆ อยู่ในระดับปานกลางเป็นส่วนใหญ่และ สอดคล้องกับ [6] ภูริทัศน์ สวดสม ซึ่งได้พัฒนาระบบการสั่งอาหารแบบไร้สายผ่านเครื่องคอมพิวเตอร์มือถือ ผลการวิจัยพบว่า ขั้นตอนการจอง การ รับประทานอาหาร การสั่งอาหารไปยังห้องครัว และการเช็คบิล มีความสะดวกในการใช้งาน รวมถึงการ ออกแบบฐานข้อมูลเพื่อใช้ในการจัดเก็บ และค้นหาข้อมูลที่จำเป็นนั้นสามารถค้นหาได้ง่าย รวมถึงช่วย สนับสนุนการ จัดทำ รายงานที่จำเป็นได้เป็นอย่างดี ผู้ใช้งานระบบที่ได้ทำการทดสอบการใช้งาน ยังมี ความคุ้นเคยกับระบบ ค่อนข้างน้อย เนื่องจากยัง

ไม่เคยมีการพัฒนาระบบการสั่งอาหารแบบไร้สาย ผ่านเครื่องคอมพิวเตอร์มือถือขึ้นมาใช้งานเลย แต่เมื่อใช้งานไปได้สักระยะ พร้อมทั้งศึกษาคู่่มือการใช้ งานระบบควบคู่ไปด้วย ก็จะสามารถใช้งานระบบนี้ได้เป็นอย่างดี

5.3 ข้อเสนอแนะ

จากการพัฒนาระบบบริหารจัดการร้านกาแฟ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะเกี่ยวกับการทำงาน โดยควรมีการพัฒนาฟังก์ชันการทำงาน คือ ควรจะมีการสรุปยอดรายเดือนว่าขายได้กี่แก้ว กาแฟชนิดใดขายดีและรายได้เท่าไร รวมถึงการเสนอโปรโมชั่นที่สอดคล้องกับลักษณะของลูกค้าแต่ละคน

6. บรรณานุกรม

- [1] ปวริศร์ เหลืองทองคำ. “ระบบการจัดการร้านอาหาร”, สารนิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศ บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีมหานคร, 2553.
- [2] วณิดา บุญภิรักษ์. “ระบบบริหารจัดการคลังสินค้าสำหรับร้านกาแฟชูชุกี คอฟฟี่ เฮาส์”วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์, 2549.
- [3] ปรีชานนท์ คุณมีและคณะ. “การพัฒนาโปรแกรมบริหารงานร้านขายกาแฟ.”ปริญญานิพนธ์วิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีคอมพิวเตอร์อุตสาหกรรมมหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 2550.
- [4] วิโรจน์ เพชรเด่นลาภ. “ระบบการจัดการภัตตาคาร.”วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี, 2540.
- [5] นฤมณีส สุขในมณี. “ระบบจัดการร้านเบเกอรี่ : กรณีศึกษาร้านเบคแอนด์เชค.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการเทคโนโลยีสารสนเทศ มหาวิทยาลัยรามคำแหง, 2550.
- [6] ภูริทัตน์ สวดสม และ อภิวงศ์ ไทวระ. “ระบบการสั่งอาหารแบบไร้สายผ่านเครื่องคอมพิวเตอร์มือถือ.” วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาเทคโนโลยีอินเทอร์เน็ตและสารสนเทศ มหาวิทยาลัยนเรศวร, 2551.