



บทที่ 4

สรุปและข้อเสนอแนะ

4.1 สรุป

โปรแกรมสำเร็จรูปสำหรับร้านอาหารที่ได้พัฒนาขึ้นมาสามารถใช้งานได้กับร้านอาหารทั่วไป ไม่ว่าจะเป็นร้านอาหารขนาดเล็ก กลาง หรือใหญ่ แต่เหมาะที่สุดสำหรับร้านอาหารขนาดกลางที่มีจำนวนโต๊ะไว้บริการตั้งแต่ 20-50 โต๊ะ เพราะถ้าเป็นร้านอาหารขนาดเล็กจะยังไม่มีความจำเป็นที่จะต้องใช้คอมพิวเตอร์ช่วยงาน หรือถ้าเป็นร้านอาหารขนาดใหญ่เครื่องคอมพิวเตอร์เครื่องเดียวอาจทำงานไม่ทัน

โปรแกรมที่พัฒนาขึ้นมาจะช่วยให้ผู้จัดการหรือผู้บริหารร้านอาหารในการทำงานเกือบทุกด้าน ตั้งแต่ระบบสั่งอาหารและคิดเงินซึ่งจะช่วยให้การคิดเงินและการออกใบเสร็จเป็นไปได้อย่างถูกต้องและรวดเร็วขึ้น นอกจากนี้ยังมีระบบที่ช่วยเก็บข้อมูลของลูกค้าที่ยังไม่จ่ายเงิน ซึ่งจะช่วยให้สามารถติดตามหนี้ได้สะดวก ระบบการวิเคราะห์ยอดขายช่วยสรุปรายการอาหารที่ขายได้ทั้งรายวัน รายสัปดาห์และรายเดือน ทำให้ทราบว่าการขายรายการไหนขายดี รายการไหนขายไม่ดี ซึ่งผู้จัดการสามารถนำไปปรับปรุงเมนูอาหารให้เป็นที่พอใจของลูกค้ามากขึ้น รวมทั้งสามารถคาดคะเนปริมาณวัตถุดิบที่ต้องเตรียมไว้ใช้ในแต่ละวันได้แม่นยำขึ้น ระบบสินค้าคงคลังจะช่วยให้การบริหารการจัดซื้อ และเบิกจ่ายสินค้าที่ต้องใช้งานในร้านอาหารคอยตรวจสอบไม่ให้สินค้าขาด stock และไม่ให้มีสินค้าค้าง stock นานเกินไป ประโยชน์ข้อสุดท้าย คือ จะช่วยผู้จัดการในด้านการบริหารงานบุคคลเพราะมีระบบข้อมูลส่วนตัว และมีข้อมูลการทำงานของพนักงานอยู่ ทำให้สามารถใช้ตรวจสอบข้อมูลเพื่อใช้ในการขึ้นเงินเดือน เลื่อนตำแหน่งหรือปลดพนักงานที่ขาดคุณภาพออกได้

โปรแกรมที่พัฒนาขึ้นมาสามารถใช้งานได้ง่าย เป็นลักษณะเมนูแบบหน้าต่าง รวมทั้งมีคำอธิบายต่าง ๆ อยู่บนจอด้วย ทำให้ผู้ใช้สามารถใช้ได้โดยไม่ต้องมีความรู้เกี่ยวกับคอมพิวเตอร์เลย จึงมีความเป็นไปได้สูงที่จะนำไปใช้งานได้จริง ๆ นอกจากนี้ราคาคอมพิวเตอร์ขนาด 16 บิตหรือกระทั่ง 32 บิตในปัจจุบันมีราคาถูกลงมาก จึงอยู่ในวิสัยที่ร้านอาหารทั่วไปจะลงทุนซื้อคอมพิวเตอร์มาใช้ในกิจการของตนเองได้

4.2 ความเป็นไปได้ในการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้/ผลิตในเชิงพาณิชย์หรืออุตสาหกรรม

เนื่องจากว่าโปรแกรมนี้พัฒนาให้ใช้งานได้สำหรับร้านอาหารทั่ว ๆ ไป โดยไม่จำกัดขนาด และโปรแกรมมีลักษณะเป็นเมนูแบบหน้าต่าง การออกแบบหน้าจอเป็นแบบ pop-up window ซึ่งซ้อนกันได้หลายชั้น โดยตัวเลือกในเมนูเป็นภาษาไทย ทำให้ใช้งานง่าย จึงสามารถนำไปใช้ได้กับร้านอาหารทั่วไปในประเทศ ซึ่งมีจำนวนเป็นหมื่นร้าน ประกอบกับราคาไมโครคอมพิวเตอร์ที่จะใช้งานได้มีราคาถูกลงเหลือเครื่องละประมาณ 30,000 - 40,000 บาท เท่านั้น จึงมีความเป็นไปได้สูง ในเชิงพาณิชย์ที่จะให้มีการผลิต software ดังกล่าวสำหรับจำหน่ายในราคาถูก โดยอาจขายพร้อมกับเครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ก็ได้

4.3 ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาและอุปสรรคด้านเทคโนโลยีไม่มี แต่ที่มีปัญหาอยู่บ้าง คือ เรื่องเวลาของผู้ทำวิจัย เนื่องจากผู้ทำวิจัยมีภาระงานหลายค่าทำให้การจัดทำรายงานล่าช้าไป ถึงแม้ว่าโปรแกรมจะสามารถพัฒนาได้เสร็จทันเวลาก็ตาม ปัญหาอีกประการหนึ่งที่พบคือในการทดลองใช้งานจริง เนื่องจากร้านอาหารในภาคใหญ่ส่วนมากไม่มีคอมพิวเตอร์ใช้ ทำให้ต้องจัดหาเครื่องคอมพิวเตอร์ไปให้ทางร้านยืม ซึ่งผลการทดสอบก็เป็นที่น่าพอใจ

4.4 ข้อเสนอแนะ

4.4.1 เนื่องจากระบบที่พัฒนาขึ้นมาเหมาะสำหรับผู้ใช้คนเดียว (single user) ถ้านำไปใช้กับร้านอาหารขนาดใหญ่ที่มีลูกค้ามากจะทำงานไม่ทัน ถ้าจะให้การใช้งานเป็นไปได้กว้างขวางและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้นควรจะดัดแปลงให้เป็นระบบผู้ใช้หลายคน (multi-user) โดยอาจนำระบบเครือข่ายท้องถิ่น (Local Area Network) มาใช้

4.4.2 ระบบโปรแกรมสำหรับร้านอาหารนี้ สามารถพัฒนาให้มีประสิทธิภาพสูงขึ้น โดยเพิ่มโปรแกรมที่ช่วยคำนวณวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารต่าง ๆ ซึ่งจะช่วยในการตรวจสอบ stock ว่าปริมาณของที่ใช้ไปตรงกับที่เบิกจ่ายหรือไม่ อันจะเป็นประโยชน์ต่อการบริหารงานของร้านอาหารยิ่งขึ้น

4.4.3 ถ้านำโปรแกรมไปใช้งานจริง ใบเสร็จรับเงิน และแบบฟอร์มรายงานบางอย่างที่ต้องใช้งานบ่อย ๆ ควรพิมพ์ฟอร์มไว้ล่วงหน้า (pre-printed form) จะช่วยให้การทำงานรวดเร็วขึ้น เพราะเครื่องพิมพ์ไม่ต้องเสียเวลาในการพิมพ์แบบฟอร์มใหม่ทุกครั้ง