

ก๋วยเตี๋ยวเกี่ยวปลาที่เด็ด มีเส้นให้สั่ง แต่ไม่มีสายแลนให้ต่อ



ใครจะไปคิดว่าแค่ร้านก๋วยเตี๋ยวธรรมดา จะต้องใช้เทคโนโลยีอะไรมากมายนักหนา แต่แนวคิดของคุณเอกชัย ฤกษ์ทัศนสกุล เจ้าของกิจการท่านนี้ต่างออกไป



เราได้มีโอกาสพูดคุยกับคุณเอกชัย ฤกษ์ทัศนสกุล ซึ่งเป็นเจ้าของธุรกิจส่งออกเฟอร์นิเจอร์ และเพิ่งเริ่มจับธุรกิจร้านก๋วยเตี๋ยวแบบไฮเทค โดยนำเอาระบบไอทีมาใช้ในการปฏิบัติงาน อันประกอบด้วยฟ็อกเก็ตพีซีสำหรับให้พนักงานรับ Order จากลูกค้า แล้วส่งรายการอาหารผ่านแลนไร้สายมาอัปเดตฐานข้อมูลที่เซิร์ฟเวอร์ จากนั้นรายการอาหารที่สั่งจะปรากฏบนเครื่องพีซีในครัว พร้อมกับแสดงผลบนจอทีวีขนาดใหญ่ให้แม่ครัวเห็นได้ถนัด พร้อมทั้งระบบยังสามารถให้พนักงานทราบยอด เมื่อลูกค้าสั่งเช็กบิลผ่านฟ็อกเก็ตพีซีได้อีกด้วย

เมื่อเราถามถึงที่มาที่ไปของระบบนี้ คุณเอกชัยเล่าให้เราฟังตอนหนึ่งว่า "ผมทำธุรกิจด้านเฟอร์นิเจอร์ส่งออก ไม่เคยขายก๋วยเตี๋ยวมาก่อน แต่ที่คิดเปิดร้านก๋วยเตี๋ยว เพราะชอบกิน สัปดาห์หนึ่งกิน 5 วัน และสิ่งที่พบก็คือ เวลาสั่ง 10 ครั้งมีโอกาสพลาด 4 ครั้ง เรื่องที่ผิดพลาดก็ไม่ถึงกับใหญ่โตนัก เช่น ไม่ใส่ถั่วงอก ไม่ใส่กระเทียมเจียว เป็นต้น แต่แม้จะส่งมาผิดอย่างไร ส่วนใหญ่ลูกค้าก็มักจะยอม ไม่ค่อยมีใครคืน ยิ่งร้านไหนขายดี คนต้องนั่งรอคิวไป ไวยวายไม่ได้ เมื่อคนกินก๋วยเตี๋ยวส่วนใหญ่ไม่รู้จัก เลยไม่ค่อยมีการปรับปรุง แต่พอคำที่ดีต้องเอาใจลูกค้า เมื่อเห็นว่าลูกค้าต้องยอมรับสภาพแบบนี้ ถ้าเราสามารถ fulfill หรือปิดช่องว่างตรงนี้ เพื่อให้ผิดพลาดน้อยลง เลยลองมาคิดว่า ความผิดพลาดส่วนใหญ่เกิดจากอะไร"

"ที่แรกไม่ได้คิดจะใช้ PDA จะให้จดใส่กระดาษแล้วค่อยก็ย้เข้าเครื่องพีซี แต่ทำอย่างนี้จะต้องมีคนคุมประจำ ทำให้เสียบุคลากรตรงนี้ไปฟรีๆ หนึ่งคน เพราะจะไม่มีคนแน่นทุกเวลา แม้ไม่มีคน ก็ยังต้องมีคนประจำ พอติမ်ใช้ PDA ตัวนี้จด Memo ใช้เอ็กเซล เล่นหุ้นอยู่ ก็เลยคิดว่าเอามาใช้ใหม่ เพื่อนของลูกชายทำต่อให้ ระบบนี้ดูไม่ยากเย็น ไม่ได้แปลกละเอียด ตอนที่เอามาทดลองใช้ที่ร้านก๋วยเตี๋ยว ใครเห็นก็คิดว่า "ไม่เห็นมีอะไร แต่กว่าจะมาถึงตรงนี้ เราก็ลองมาเยอะ เช่น ถ้าระบบล่มจะต้องทำอย่างไร คำถามจะตามมาเรื่อยๆ"

"ร้านนี้เปิดเมื่อวันที่ 1 มีนาคมที่ผ่านมา แต่ก่อนที่เราจะทำ เราผ่านการวิเคราะห์มาหลายอย่าง เราต้องทำ Pre-test หลายขั้นตอน ทั้งให้ชิมแบบไม่เก็บเงิน แต่ขอให้ลูกค้าตอบแบบสอบถาม 5 ข้อ เกี่ยวกับเรื่องบริการ ความสะอาด รสชาติ ที่จอดรถ และภาพรวมว่าเป็นอย่างไร ได้คนตอบแบบสอบถามร่วม 1,000 ใบ คะแนนก็ประมาณ 80 ขึ้นไป นอกจากนี้ยังทดสอบระบบด้วยว่าเวลาขายจริงจะมีปัญหาไหม"



WIRELESS NOODLE

ก๋วยเตี๋ยวเกี่ยวปลาที่เด็ด มีเส้นให้สั่ง แต่ไม่มีสายแลนให้ต่อ



คุณเอกชัย ฤชุภัณฑ์สกุล

เจ้าของกิจการส่งออกเฟอร์นิเจอร์ และกิจการก๋วยเตี๋ยวเกี่ยวปลาที่เด็ด ที่ลงทุนใช้พ็อกเก็ตพีซีสั่งอาหารผ่านระบบแลนไร้สาย มีลูกชายและเพื่อนลูกเซตระบบให้



"ตอนที่อบรมเด็กใหม่ๆ เด็กไม่ยอมรับการเปลี่ยนแปลง บอกว่าอ่านไม่รู้เรื่อง ไม่ชิน แต่พอทำได้พักหนึ่งเริ่มชิน วันหนึ่งผมลองแห่ เห็นว่าทำไมกัน ลูกค้าต่อว่ามา จะเอาระบบนี้ออก เด็กๆ ร้องว่า ไม่เอา อย่างนี้ดีแล้ว"



ขั้นตอนการทำงานในร้าน

PREPARATION

ก่อนจะใช้งานโปรแกรม จะต้องมีการเตรียมข้อมูลพื้นฐานต่างๆ ดังต่อไปนี้

- ข้อมูลโต๊ะอาหาร (หมายเลขโต๊ะ)
- ข้อมูลหมวดของอาหาร ไม่ว่าจะเป็นรายการอาหาร หรือเครื่องดื่ม จะต้องกำหนดรหัสหมวดก่อนการใช้งาน
- ข้อมูลอาหาร เครื่องดื่ม
- ข้อมูลผู้ใช้ ยูสเซอร์เนม พาสเวิร์ด กำหนดสิทธิ์และขอบเขตในการใช้ระบบให้ผู้ใช้แต่ละราย

ATWORK

01 ลูกค้าสั่งอาหาร

พนักงานเลือกหมายเลขโต๊ะจากพ็อกเก็ตพีซี แล้วรับ Order โดยใส่รหัสของอาหารที่สั่ง และรับคำสั่งพิเศษเพิ่มเติม เช่น ไม่ใส่ต้นหอม กุ้งอก หรือส่วนประกอบอื่นๆ และยังมีแอปจับให้สั่งใส่ถุงด้วย พนักงานสามารถอ่านทวนรายการที่สั่งได้จากพ็อกเก็ตพีซี ก่อนที่ยืนยันการสั่ง

02 ส่งข้อมูล

ข้อมูลหมายเลขโต๊ะและอาหารที่สั่งจะถูกส่งจากพ็อกเก็ตพีซีไปยัง Access Point ซึ่งติดตั้งที่กำแพง

03 อัปเดตดาต้าเบส

ข้อมูลจากพ็อกเก็ตพีซีจะเข้าไปอัปเดตฐานข้อมูลระบบที่เซิร์ฟเวอร์ในสำนักงาน

04 อัปเดต Order ไปยังครัว

รายการอาหารที่อัปเดตจะถูกนำไปแสดงในรายการ "อาหารที่ถูกล้างใหม่" บนเครื่องสำหรับห้องครัว (Kitchen Station) ส่วนรายการเครื่องดื่มจะแยกแสดงบนหน้าจอของเครื่องสำหรับบาร์น้ำ (Beverage Station) ณ จุดบริการเครื่องดื่ม

05 แม่ครัวรับคำสั่ง

รายการ "อาหารที่ถูกล้างใหม่" จะปรากฏบนจอทีวีที่เขย่งไว้เหนือครัวด้วย แม่ครัวก็จะทำอาหารตาม Order ที่ปรากฏ

06 ปปรุงอาหารเสร็จ

อาหารที่ทำเสร็จจะส่งมายังเคาน์เตอร์ด้านหน้า พนักงานอัปเดตว่าอาหารพร้อมส่ง เอาอาหารใส่ภาชนะระบุหมายเลขโต๊ะด้วยป้ายวงกลมติดแม่เหล็ก อาหารที่ตัดออกจากรายการ "อาหารที่ต้อ่งทำ" และรายการในครัวต่อไปขึ้นมาแทน

08 ส่งอาหารถึงโต๊ะ

เนื่องจากมีโต๊ะจำนวนมาก จึงมีการแบ่งเป็น 2 โซนหลัก คือ โต๊ะเลขคู่ กับเลขคี่ ซึ่งจะสับของป้ายหมายเลขโต๊ะต่างกัน ช่วยให้พนักงานใหม่ทราบตำแหน่งโต๊ะเป้าหมายได้เร็วขึ้น

ร้านอาหาร

MANAGEMENT

ฝ่ายบริหารสามารถนำข้อมูลที่บันทึกการสั่งอาหารออกมาเป็นรายงานตามช่วงเวลาที่กำหนด ทั้งประจำวัน, ประจำเดือน และประจำปีได้ โดยรายงานที่ระบบสามารถวิเคราะห์ออกมานั้น ได้แก่

- รายงานยอดขายจำแนกตามชั่วโมง
- รายงานยอดขายจำแนกตามรายการอาหาร
- รายงานยอดขายจำแนกตามรายการอาหารและเครื่องดื่ม
- รายงานสรุปรายการอาหารที่ขายและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้ไป
- รายงานสรุปจำนวนส่วนประกอบที่ใช้ไปทั้งหมด
- รายงานยอดขาย จำแนกตามกลุ่มเมนู
- รายงานยอดขาย จำแนกตามกลุ่มเมนูแบบแสดงรายละเอียด
- รายงานยอดขาย จำแนกตามกลุ่มเมนูแบบแสดงรายละเอียด [เฉพาะใส่ถุง]

รหัสแท่งความอร่อย

- 1 เส้นใหญ่
- 2 เส้นเล็ก
- 3 เส้นหมี่
- 4 บะหมี่
- 5 วุ้นเส้น
- 6 ก๋วยเตี๋ยวปลา

XX

- 0 น้ำ
- 1 แต้
- 2 น้ำดื่มยา
- 3 แต้ดื่มยา

รหัสพิเศษ

- 70 เครื่องลวกจิ้ม
- 71 ยำปลาเส้น
- 72 เกาเหลาน้ำ
- 73 เกาเหลาแห้ง

09 เช็กบิล

พนักงานเซิร์ฟสามารถสั่งเช็กบิลจากพ็อกเก็ตพีซีได้เช่นกัน โดยเลือกหมายเลขโต๊ะที่สั่งเช็กบิล จะปรากฏรายการอาหารและยอดเงินที่พ็อกเก็ตพีซี พนักงานอ่านทวนรายการแล้วรับเงินพร้อมกับบันทึกจำนวนเงินที่รับมาได้เลย

10 นำเงินให้แคชเชียร์

พนักงานนำเงินให้แคชเชียร์เพื่อตรวจสอบยอดเงิน จากนั้นให้เงินทอน และสั่งปิดโต๊ะ

T-DED NOODLE PROGRAM โปรแกรมร้านอาหารก๋วยเตี๋ยว

โปรแกรมร้านอาหาร



เมื่อทางร้านฯ ตัดสินใจที่จะนำ Pocket PC มาใช้รับออเดอร์ ก๋วยเตี๋ยวแล้ว จึงให้บริษัท เข้าสัฟฟิตเดอะเดฟกรุ๊ป จำกัด มาพัฒนาระบบ ให้ โดยแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ โปรแกรมในส่วนที่ใช้งานบนเครื่อง PC และ โปรแกรมในส่วนที่ใช้งานบนเครื่อง Pocket PC

การทำงานของระบบจะทำงานเกี่ยวเนื่องกัน โดยในส่วนที่เป็นโปรแกรมบนเครื่อง PC นั้นจะสามารถทำงานได้ทุกระบบงาน ขึ้นอยู่กับสิทธิ์การเข้าใช้ข้อมูลในส่วนต่าง ๆ (ผู้ดูแลระบบต้องกำหนดผู้ใช้และสิทธิ์การใช้ก่อน) สำหรับโปรแกรมบนเครื่อง Pocket PC จะเป็นโมดูลในส่วนที่เป็นกรับรายการอาหารจากทางลูกค้าที่เข้ามาภายในร้าน และทำการสั่งอาหาร สั่งอาหารเพิ่มเติม สรุปรายการอาหาร รวมถึงการสรุปค่าอาหาร เพื่อแจ้งยอดเงินที่ลูกค้าโต๊ะนั้นๆ จะต้องชำระเงินได้

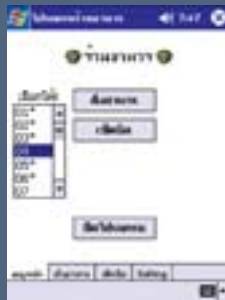
แผนรองรับ

สำหรับในกรณีที่เกิดปัญหาจนไม่สามารถใช้งานในระบบได้ ทางร้านก็ได้เตรียมแผนการรองรับเอาไว้เช่นกัน

กรณีที่ไฟดับ จะมีกานำระบบสำรองไฟ (UPS) เข้ามาใช้งานเพื่อให้ระบบทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และหากว่ากรณีไฟดับเป็นระยะเวลายาวนาน ทางร้านก็ยังคงนำระบบ Manual มาใช้ได้ตลอด และสามารถนำรายการที่มีการทำงานด้วยระบบ Manual เข้าไปรวมกับระบบได้ เพื่อให้โปรแกรมสามารถทำคำนวณรายงานได้อย่างถูกต้องต่อไปได้

ส่วนเรื่องของระบบรักษาความปลอดภัยของข้อมูลในการใช้เครือข่ายไร้สาย มีการใช้ Encryption (WEP) 128 บิต เพื่อป้องกันการเข้าถึงข้อมูลด้วย

POCKET PC INTERFACE / สั่งอาหาร



01 เลือกโต๊ะ: เมื่อลูกค้าเข้ามาที่ร้านบริการจะมารับรายการอาหารที่โต๊ะลูกค้าด้วยโต๊ะ โดยเลือกหมายเลขโต๊ะที่ลูกค้ามาใช้บริการจากหน้าจอหลัก แล้วกดปุ่มสั่งอาหารเพื่อเข้าสู่หน้าจอสำหรับรับรายการอาหารและเครื่องดื่ม



02 ใส่รหัสอาหาร บริการจะใส่รหัสรายการอาหารหรือเครื่องดื่ม พร้อมจำนวนที่สั่งเพิ่มเข้าไปที่ลิสต์รายการ ซึ่งทั้งหมดจะไปปรากฏในตารางรายการอาหารและเครื่องดื่ม สำหรับกรณีที่มิใช่เมนูพิเศษ เช่น ไม่ใส่ถั่วงอกหรือไม่ใส่กระเทียมเจียม ระบบก็สามารถระบุเพิ่มเติมได้โดยกดที่ปุ่ม "คำสั่งพิเศษ" นอกจากนี้ยังระบุให้ทำใส่ถุงได้ด้วย



03 ยืนยันการสั่ง เมื่อรายการครบถูกต้องแล้ว บริการจะยืนยันการสั่ง เพื่อส่งรายการอาหารที่ส่งไปยังห้องครัว กรณีสั่งเครื่องดื่มข้อมูลก็จะไปแสดงรายการเครื่องดื่มในหน้าจอที่ถูกติดตั้งในส่วนของจุดบริการเครื่องดื่มเช่นกัน และเมื่อระบบส่งข้อมูลเรียบร้อยแล้ว จะมีข้อความตอบกลับมาจาก "บันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว" ถือเป็นการเสร็จสิ้นการสั่งอาหาร

POCKET PC INTERFACE / เช็คบิล



01 เลือกโต๊ะ: บริการแต่ละคนที่ถือ Pocket PC สามารถคำนวณเงินและปิดรายการอาหารของโต๊ะหมายเลขนั้นๆ ที่ต้องการชำระเงินได้ โดยเลือกไปที่หมายเลขโต๊ะที่ยังไม่ได้ชำระเงิน (มีเครื่องหมายดอกจันแสดงอยู่) ในหน้าจอหลัก แล้วกดปุ่มเช็คบิล



02 สรุปยอดเงิน ในหน้าจอเช็คบิลโปรแกรมจะสรุปรายการอาหารและเครื่องดื่มทั้งหมดให้บริการทวนรายการได้ พร้อมทั้งสรุปยอดเงินที่ต้องชำระ โดยการเช็คบิลจากเครื่อง Pocket PC นี้สามารถทำได้ 2 วิธี คือ บริการรับเงินมาให้แคชเชียร์ แล้วแคชเชียร์สั่งปิดโต๊ะ (กดที่ปุ่มจ่ายเงิน) หรือบริการรับเงินแล้วสั่งปิดโต๊ะได้เลย (กดที่ปุ่มจ่ายเงิน+ปิดโต๊ะ)



03 ยืนยันการชำระเงิน หลังจากกดปุ่ม "จ่ายเงิน" หรือ "จ่ายเงิน+ปิดโต๊ะ" ระบบจะมีความหมายยืนยันว่ารับเงินถูกต้องหรือไม่ ถ้าตอบ YES เครื่อง Pocket PC จะส่งข้อมูลจำนวนเงินที่รับและเงินที่ต้องทอนไปยังเครื่องคอมพิวเตอร์ของแคชเชียร์เสร็จแล้วจะมีข้อความกลับมาว่า "บันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว" เป็นการเสร็จสิ้นการเช็คบิลและเครื่องหมายดอกจันก็จะหายไป



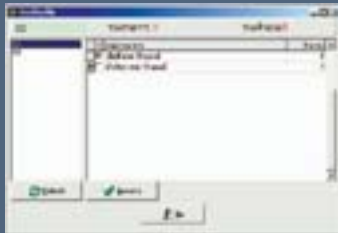
PC INTERFACE

ตัวอย่างหน้าจอการใช้งานระบบจัดการร้านอาหารในส่วนต่างๆ



01 Kitchen Station

ที่หน้าจอโทรทัศน์ในห้องครัวจะแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งเข้ามา และเมื่ออาหารดังกล่าวปรุงเสร็จและส่งมาที่เคาน์เตอร์เพื่อเตรียมส่งพนักงานที่เคาน์เตอร์นี้ต้องกดปุ่ม "ส่งอาหาร" ก่อนส่งไปยังโต๊ะลูกค้า เพื่อบันทึกข้อมูลและลบรายการนั้นออกจากจอโทรทัศน์ในห้องครัวด้วยรายการลำดับถัดไปที่ยังไม่ได้ปรุงก็จะขึ้นมาแสดงเป็นอันดับแรกแทน



02 Beverage Station

ด้านรายการเครื่องดื่ม เมื่อลูกค้าสั่งเครื่องดื่มเข้ามา ข้อมูลจะมาปรากฏที่หน้าจอการส่งเครื่องดื่ม เพื่อที่จะได้จัดเครื่องดื่มไปส่งยังโต๊ะที่สั่งเข้ามาได้ถูกต้อง โดยทุกครั้งต้องกดปุ่ม "Refresh" ก่อนเพื่อให้หน้าจอแสดงข้อมูลล่าสุด หากรายการใดจัดส่งแล้วก็ต้องกดปุ่ม "ส่งอาหาร" ด้วยเช่นเดียวกับการส่งอาหาร

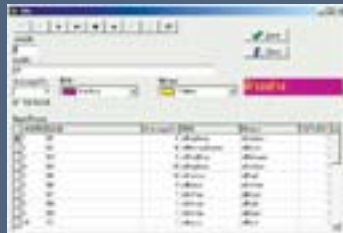


03 Cashier Station

ที่หน้าจอของแคชเชียร์จะแสดงรายการอาหารจำนวนตามโต๊ะ พร้อมแสดงสถานะการออกจากห้องครัวของอาหารด้วย (Order/ส่งอาหารแล้ว) นอกจากนี้ยังคำนวณค่าอาหารเตรียมไว้ให้เสร็จสรรพ เมื่อลูกค้าได้อาหารครบแล้ว และต้องการจะจ่ายเงิน ก็สามารถเรียกพนักงานที่ถือเครื่อง Pocket PC เพื่อเรียกเก็บเงิน หรือลูกค้าเดินมาจ่ายเงินที่เครื่องคอมพิวเตอร์ซึ่งมีแคชเชียร์นั่งอยู่ก็ได้

04 PC Order

ในกรณีเครื่อง Pocket PC มีปัญหา หรือลูกค้าเดินมาสั่งอาหารด้วยตนเอง ทางร้านสามารถสั่งอาหารผ่านทางเครื่องคอมพิวเตอร์ได้เช่นเดียวกับการใช้ Pocket PC ไม่ว่าจะเป็นการเพิ่ม ลบ แก้ไข รายการอาหาร หรือสั่งด้วยเงื่อนไขพิเศษ ระบบก็สามารถทำได้



05 Setting System

หน้าจอนี้เป็นส่วนการจัดการ เพิ่ม แก้ไข ลำดับโต๊ะ รหัสโต๊ะ ชื่อโต๊ะ จำนวนลูกค้า สีโต๊ะและสีตัวอักษรซึ่งจะไปปรากฏอยู่ในห้องครัว นอกจากนี้ยังมีส่วนสำหรับจัดการส่วนอื่นๆ อีก อาทิ การเพิ่ม ลบ แก้ไข รหัสรายการอาหาร ข้อมูลส่วนประกอบต่างๆ และข้อมูลคำสั่งพิเศษ รวมถึงส่วนของ Admin ที่ใช้กำหนดสิทธิ์ของผู้ใช้โปรแกรมว่า ใครบ้างที่สามารถใช้โปรแกรมนี้ได้ และใช้งานส่วนไหนได้บ้าง รวมถึงการกำหนดรหัสผ่านด้วย



06 Noodle Report

โปรแกรมนี้ได้เตรียมส่วนของรายงานที่จำเป็นแบบต่างๆ ไว้ให้ทางร้านอย่างครบถ้วน เพื่อใช้วิเคราะห์ข้อมูลต่างๆ อาทิ รายงานยอดขายจำแนกตามชั่วโมง/ตามรายการอาหาร/ตามรายการอาหารและชั่วโมง รายงานสรุปรายการอาหารที่ขายและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้ไป จำนวนตามกลุ่มเมนู แบบแสดงรายละเอียด เป็นต้น

T-DED Software Modules :

โมดูลต่างๆ ของระบบนี้ ประกอบด้วย

- **Login Module** เป็นโมดูลระบบรักษาความปลอดภัย ที่ผู้จะใช้งานโปรแกรมต้องผ่านโมดูลนี้ก่อน โดยต้องมียูสเซอร์เนมและพาสเวิร์ดที่ผู้ดูแลระบบกำหนดสิทธิ์ไว้ เพื่อป้องกันการใช้งานโปรแกรมโดยผู้ไม่มีสิทธิ์
- **Keep Data Order Module** เป็นโมดูลสำหรับบันทึกข้อมูลการสั่งรายการอาหารและเครื่องดื่มของลูกค้าตามโต๊ะแต่ละหมายเลข ซึ่งสามารถสั่งรายการเพิ่ม และค้นหารายการอาหารได้ด้วย
- **Served Module** เป็นโมดูลสำหรับบันทึกรายการอาหารหรือเครื่องดื่มที่จัดส่งที่โต๊ะของลูกค้าแล้ว
- **Cash Module** เป็นโมดูลสำหรับคำนวณค่าอาหารในแต่ละโต๊ะและบันทึกการรับชำระเงินของลูกค้า
- **Admin Module** เป็นโมดูลสำหรับผู้จัดการระบบ เพื่อสามารถ เพิ่ม / แก้ไข / ยกเลิก ข้อมูลผู้ที่สามารถเข้าใช้งานโปรแกรมได้ พร้อมทั้งกำหนดสิทธิ์ในการใช้งานของผู้ใช้
- **Report Module** เป็นโมดูลสำหรับออกรายงานต่างๆ เช่น รายงานข้อมูลพื้นฐาน รายงานการขาย จำแนกตามรายการอาหารและเครื่องดื่ม ตามหมายเลขโต๊ะ หรือตามช่วงเวลา รายงานสรุปรายการอาหารที่ขายและจำนวนส่วนประกอบที่ใช้ไป และรายงานสรุปยอดจำนวนเงินที่ได้รับ เป็นต้น

System Requirement :

ความต้องการของระบบในการใช้งานโปรแกรมนี้ คือ

- ใช้โปรแกรมบนเครื่องคอมพิวเตอร์ลูกข่ายที่มีความเร็ว 200 MHz หรือมากกว่า และ RAM 64 MB หรือมากกว่า
- ใช้โปรแกรมภายใต้การทำงานบนระบบปฏิบัติการ Windows98 SE หรือสูงกว่า (สำหรับเครื่อง PC)
- ใช้โปรแกรมภายใต้การทำงานบนระบบปฏิบัติการ Microsoft Pocket PC 2002 หรือสูงกว่า (สำหรับเครื่อง Pocket PC)
- ระบบ Network (หากต้องการใช้งานแบบ Multi User ซึ่งโปรแกรมสามารถรองรับการใช้งานแบบ Client/Server)
- ระบบจัดการฐานข้อมูล (DBMS) ต้องติดตั้งอยู่ที่เครื่องแม่ข่าย โดยต้องมีกำหนด Permission ให้
- เครื่องพิมพ์ สลิป สำหรับพิมพ์สลิป ยอดเงินที่ต้องชำระ

ไอทีหลังร้าน

ระบบไอทีเบื้องหลังของร้านก๋วยเตี๋ยวปลาโฮตคแห่งนี้ เป็นเครือข่ายแบบโคเค็นต์/เซิร์ฟเวอร์ง่าย ๆ ที่ไม่ได้ซับซ้อนอะไร แต่ก็มีเกร็ดเล็กๆ น้อยๆ แฝงอยู่ในการจะเลือกซื้ออุปกรณ์และออกแบบระบบอะไรสักอย่าง ซึ่งทางคุณเอกชัย เจ้าของร้านก๋วยเตี๋ยวปลาที่เด็ด และคุณชัยรัตน์ ศรีพงษ์ธนากุล บริษัท เข้าส์ซอฟต์อะเคพกรุ๊ป จำกัด ซึ่งเป็นทีมผู้พัฒนาระบบให้กับทางร้าน ได้ให้ข้อมูลกับเรา ดังนี้



เครื่องเซิร์ฟเวอร์จะรันอยู่บนระบบปฏิบัติการ Windows 2000 Server และมีระบบจัดการฐานข้อมูลเป็น MS SQL Server 2000 ส่วนเครื่องไคลเอ็นต์ถึง 3 เครื่อง จะรันอยู่บนระบบปฏิบัติการ Windows 2000 Professional โดยทำหน้าที่แตกต่างกัน



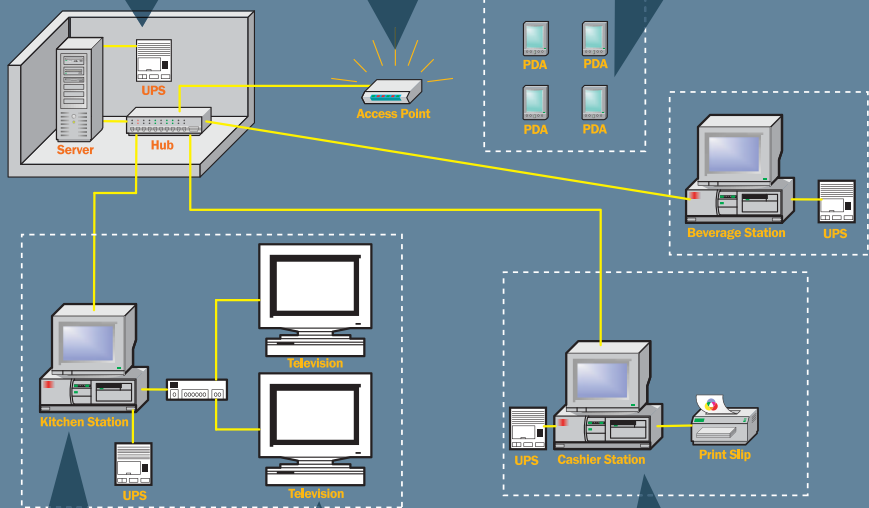
สำหรับอุปกรณ์ Access Point สิ่งที่ต้องพิจารณา คือ ความเร็วในการส่งข้อมูล ระหว่างพีซีกับเซิร์ฟเวอร์ และระยะทางที่สัญญาณของ Access Point ให้บริการครอบคลุม นอกจากนี้

เหตุผลที่ทางร้านเลือก Access Point ของ D-Link ก็เนื่องจากในขณะที่ทำงานวางแผนเลือกซื้อใน ทาง D-Link ได้ออกผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับระบบเครือข่ายไร้สาย (Wireless Lan) ออกมาหลายตัวให้เลือกใช้ แลใน ผลิตภัณฑ์ตัวนี้มีการพัฒนา Firmware เพื่อเพิ่มการดูแลอุปกรณ์ให้มีประสิทธิภาพที่สูงขึ้น รวมทั้งมีการรับประกัน การเสียหายของตัวอุปกรณ์ด้วย



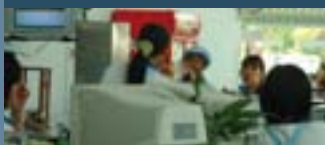
PDA ที่เลือกใช้ในนี้ต้อง รองรับระบบปฏิบัติการ Pocket PC เนื่องจาก ถูกบังคับด้วยโปรแกรม ที่พัฒนาขึ้นมา ต้องรองรับ การใช้งาน Wireless Lan ได้ และต้องคำนึงถึงขีมี

และหน่วยความจำที่เหมาะสม เพื่อให้การทำงานของ เครื่องเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและรวดเร็ว นอกจากนี้ ต้องคำนึงถึงระบบแบตเตอรี่สำรอง เนื่องจาก PDA บางรุ่นไม่มีระบบแบตเตอรี่สำรอง ซึ่งหากมีการ ใช้งานจนแบตเตอรี่หมดจะทำให้โปรแกรมที่ติดตั้งใน เครื่องและข้อมูลที่ถูกบันทึกใน RAM จะถูกระงับออกหมด



เครื่องไคลเอ็นต์สำหรับห้องครัว

(Kitchen Station) ใช้ในการแสดงผลลำดับรายการ อาหารที่มีการสั่งงาน PDA หรือ เครื่องไคลเอ็นต์อื่นๆ (เครื่องตู้เก็บเงิน, เครื่องบาร์น้ำ) ในห้องครัว โดย เชื่อมต่อผ่านตัว Splitter เพื่อแยกสัญญาณภาพแล้วนำไปแสดงผลที่หน้าจอโทรทัศน์ในห้องครัว



เป็นความฉลาดเลือกของทางร้าน ที่นำจอโทรทัศน์มา แสดงผลในห้องครัวแทนจอมอนิเตอร์ เนื่องจากทางร้าน ต้องการจอขนาดใหญ่ที่ช่วยได้ไม่ครัวสามารถมองเห็น ลำดับรายการอาหารได้ง่าย ซึ่งเมื่อเทียบค่าใช้จ่าย ระหว่างจอโทรทัศน์กับจอมอนิเตอร์ก็แทบเท่ากัน จอ โทรทัศน์มีราคาสูงกว่ามาก นอกจากนี้ไม่รบกวนเสียงของ แบงส์แต่ละรายการอาหารเพื่อแยกแยะ ทำให้การแสดงผลดีขึ้น แต่ก็ยังสามารถเห็นรายการอาหารที่ต้อง ปรุงได้ชัดเจนขึ้น ไม่เกิดความสับสน



เครื่องไคลเอ็นต์สำหรับบาร์น้ำ

(Beverage Station) ใช้ในการแสดงผลลำดับรายการ เครื่องดื่มที่มีการสั่งงาน PDA หรือเครื่องไคลเอ็นต์อื่นๆ (เครื่องตู้เก็บเงิน, เครื่องสำหรับห้องครัว) และเพื่อให้เจ้าหน้าที่ที่รับผิดชอบจัดการรายการเครื่องดื่มออกไปยัง หมายเลขโต๊ะที่สั่งเครื่องดื่มนั้นๆ



เครื่องไคลเอ็นต์สำหรับตู้เก็บเงิน

- ใช้เรียกเก็บและชำระเงิน สำหรับโต๊ะที่มีรายการอาหารที่สั่งอยู่
- พิมพ์สรุปรายการอาหารอย่างย่อ หรือ พิมพ์สรุปสรุปรายการอาหารออกมาได้
- ติดตามรายการอาหารว่ามีการจัดทำออกจากห้องครัวแล้วหรือยัง
- การรวมโต๊ะ กรณีที่ลูกค้ามีการรวมค่าอาหาร และเครื่องดื่มเพื่อชำระเงิน
- การย้ายโต๊ะ กรณีที่ลูกค้าเปลี่ยนโต๊ะที่นั่ง

Noodle System ประกอบด้วย

- | | |
|----------------------|-------------------------------------|
| 1. Server | จำนวน 1 เครื่อง |
| 2. Client | จำนวน 3 เครื่อง |
| 3. PDA | จำนวน 4 เครื่อง |
| 4. Access Point | จำนวน 1 ตัว |
| 5. CF Wireless Lan | จำนวน 4 ตัว (สำหรับ PDA ทุกเครื่อง) |
| 6. Hub/Switch 10/100 | จำนวน 1 ตัว |
| 7. TV | จำนวน 2 เครื่อง |



ลงทุนขนาดนี้คุ้มหรือไม่?

คุณเอกชัย : "ในการลงทุนระบบนี้ ผมมองว่าเพื่อสร้างตำนานมากกว่า มันเป็นเรื่องแปลกใหม่ ไม่มีใครทำ เช่น ร้านนี้มีโต๊ะมากที่สุด ที่จอดรถมากเกินกว่าการเป็นแค่ร้านก๋วยเตี๋ยว คนอื่นอาจไม่กล้าทำ เพราะต้นทุนสูง อย่างเครื่องฟอกเกิดพีซี ถ้าต้องมี 4 เครื่องก็เป็นเงินแสนแล้ว แต่ผมไม่ได้มองว่าจะคืนทุนเมื่อไหร่ ผมมองว่าถ้าสามารถทำให้ร้านก๋วยเตี๋ยวดัง มีคนเข้ามามาก เราสามารถหารายได้จากจุดอื่นได้ อย่างที่เห็น ผมเอาสินค้า OTOP เข้ามาขาย ผมเริ่มเก็บค่าเช่าจากพื้นที่ที่สร้างขึ้นมาจากโดยรอบ กำไรดีกว่าร้านก๋วยเตี๋ยว นี่ถ้าคราวหน้ามาเจอกันอีก อาจได้พบกับแบนเนอร์โฆษณาขนาดใหญ่ ซึ่งตอนนี้ก็มีคนพร้อมจะเช่าตรงนั้นแล้ว ลำพังขายก๋วยเตี๋ยว ต่อให้กำไร 300% ยังไม่พอค่าที่แปลงนี้เลย"

ขายระบบนี้ไหม?

คุณเอกชัย : "มีหลายคนมาถามผมว่าจะขายระบบนี้ไหม ผมบอกว่าจะไปดูได้เลย ผมไม่ปกปิด อายุจะ 60 แล้ว ไม่รู้จะปิดไปทำไม ตอนนี้นั้นมีแค่คนกล้าๆ กลั้วๆ ถ้าหากเห็นมีคนนำไปใช้ประโยชน์มากๆ ผมจะภูมิใจกว่านี้ เราจะได้แข่งกับพวก Fast food ซ้ำรสชาติได้ ถ้าไม่มีที่ต่จๆ แล้ว คนจะเข้าไปกินที่ไหน"

มีโครงการอะไรต่อ?

คุณเอกชัย : "ตั้งใจจะเปิด 12 สาขา และจะมีบริการ Delivery ด้วย เพราะลูกค้าเรียกร้องให้ไปจัดส่ง ตอนนี้กำลังทำฐานข้อมูลลูกค้าอยู่ว่า ลูกค้าอยู่ที่ไหน ไปทางไหน และจะทำระบบเชิงรุกด้วย เช่น ต้องเดินทางไปเส้นตึกไหนๆ ก็จะติดต่อคนที่อยู่ระหว่างทาง เพื่อไปที่เดียว"

"การเปิดหลายๆ สาขาทำให้เราต้องมีระบบที่สามารถเช็คข้อมูลได้โดยไม่ต้องมาที่ร้าน เมื่อสาขาเรียบร้อย ก็จะสามารถส่งข้อมูลมาที่เซิร์ฟเวอร์ได้ และกำลังจะทำการบูรณาการปรุงอาหารให้เป็นมาตรฐาน ให้มีรสชาติหนึ่ง ไม่มากไม่น้อยไป" **เอกชัย**



ใครอยากลองชิมรสชาติก๋วยเตี๋ยวเกี่ยวปลา ที่เด็ด หรือไปดูระบบสั่งอาหารผ่านแอปเกิดพีซี ก็ลองแวะไปได้เลยนะครับ โทร. 0-2386-7127-8

