

ก๋วยเตี๋ยวเกี่ยวปลาที่เด็ด มีเส้นให้สั่ง แต่ไม่มีสายแลนให้ต่อ



ใครจะไปคิดว่าแค่ร้านก๋วยเตี๋ยวธรรมดา จะต้องใช้เทคโนโลยีอะไรมากมายนักหนา แต่แนวคิดของคุณเอกชัย ฤกษ์ทัศนสกุล เจ้าของกิจการท่านนี้ต่างออกไป



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

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

"ที่แรกไม่ได้คิดจะใช้ PDA จะให้จัดใส่กระดาษแล้วค่อยก็ย้เข้าเครื่องพีซี แต่ทำอย่างนี้จะต้องมีคนคุมประจำ ทำให้เสียบุคลากรตรงนี้ไปฟรีๆ หนึ่งคน เพราะจะไม่มีคนแน่นทุกเวลา แม้ไม่มีคน ก็ยังต้องมีคนประจำ พอติမ်ใช้ PDA ตัวนี้จด Memo ใช้เลือกเซล 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 ความสะดวก 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 เห็นว่าทำไม่กัน ลูกค้า ต่อว่ามา 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" จะปรากฏบนจอทีวีที่เขยวไว้เหนือครัวด้วย 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 แแท้ง
- 2 น้ำดื่มยา
- 3 แแท้งดื่มยา

รหัสพิเศษ

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

09 เช็กบิล

พนักงานเซิร์ฟสามารถสั่งเช็กบิลจากพ็อกเก็ตพีซีได้เช่นกัน โดยเลือกหมายเลขโต๊ะที่สั่งเช็กบิล จะปรากฏรายการอาหารและยอดเงินที่พ็อกเก็ตพีซี พนักงานอ่านทวนรายการแล้วรับเงินพร้อมกับบันทึกจำนวนเงินที่รับมาได้เลย

10 นำเงินให้แคชเชียร์

พนักงานนำเงินให้แคชเชียร์เพื่อตรวจสอบยอดเงิน จากนั้นให้เงินทอน และสั่งปิดโต๊ะ

T-DED NOODLE PROGRAM โปรแกรมร้านก๋วยเตี๋ยว

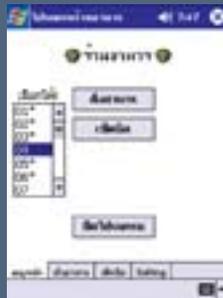
โปรแกรมร้านอาหาร



เมื่อทางร้านฯ ตัดสินใจที่จะนำ Pocket PC มาใช้รับออเดอร์ ก๋วยเตี๋ยวแล้ว จึงให้บริษัท เข้าสั้ออฟเดอะเดฟกรุ๊ป จำกัด มาพัฒนาระบบ ให้ โดยแบ่งเป็น 2 ส่วน คือ โปรแกรมในส่วนของ ใช้งานบนเครื่อง PC และ โปรแกรมในส่วนของ ใช้งานบนเครื่อง Pocket PC

การทำงานของระบบจะทำงานเกี่ยวเนื่องกัน โดยใน ส่วนที่เป็นโปรแกรมบนเครื่อง PC นั้นจะสามารถ ทำงานได้ทุกระบบงาน ขึ้นอยู่กับสิทธิ์การเข้าใช้ข้อมูล ในส่วนต่าง ๆ (ผู้ดูแลระบบต้องกำหนดผู้ใช้และสิทธิ์ การใช้ก่อน) สำหรับโปรแกรมบนเครื่อง Pocket PC จะเป็นโมดูลในส่วนที่เป็นกรับรายการอาหารจาก ทางลูกค้าที่เข้ามาภายในร้าน และทำการสั่งอาหาร สั่งอาหารเพิ่มเติม สรุปรายการอาหาร รวมถึงการ สรุปรค่าอาหาร เพื่อแจ้งยอดเงินที่ลูกค้าโต๊ะนั้นๆ จะต้องชำระเงินได้

POCKET PC INTERFACE / สั่งอาหาร



01 เลือกโต๊ะ: เมื่อลูกค้าเข้ามาที่ร้าน บริกรจะมารับรายการอาหารที่โต๊ะ ลูกค้าด้วยโต๊ะ โดยเลือกหมายเลข โต๊ะที่ลูกค้ามาใช้บริการจากหน้า จอหลัก แล้วกดปุ่มสั่งอาหารเพื่อเข้า สู่นำจอลำหรับรับรายการอาหาร และเครื่องดืม

02 ใส่รหัสอาหาร บริกรจะใส่รหัสรายการ อาหารหรือเครื่องดืม พร้อมจำนวน ที่สั่งเพิ่มเข้าไปที่ลระรายการ ซึ่งทั้งหมดจะไปปรากฏในตารางรายการ อาหารและเครื่องดืม สำหรับกรณีที่มีเงื่อนไขพิเศษ เช่น ไม้ใส่ถั่วอก หรือไม้ใส่กระเทียมเจียม ระบบ ก็สามารถระบุเพิ่มเติมได้โดยกดที่ ปุ่ม "คำสั่งพิเศษ" นอกจากนี้ยังระบุ ให้ทำใส่ถุงได้อีกด้วย

03 ยืนยันการสั่ง เมื่อรายการครบถูกต้อง แล้ว บริกรจะกดยืนยันการสั่ง เพื่อส่ง รายการอาหารที่สั่งไปยังห้องครัว กรณีสั่งเครื่องดืมข้อมูลก็จะไปแสดง รายการเครื่องดืมในหน้าจอที่ถูกติด ตั้งในส่วนของจุดบริการเครื่องดืม ร้อยแล้ว จะมีข้อความตอบกลับมา ว่า "บันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว" ถือ เป็นการเสร็จสิ้นการสั่งอาหาร

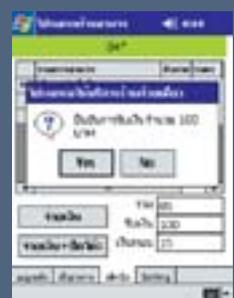
แผนรองรับ

สำหรับในกรณีที่เกิดปัญหาจนไม่สามารถใช้ งานในระบบได้ ทางร้านก็ได้เตรียมแผนการรองรับเอาไว้เช่นกัน

กรณีที่ไฟดับ จะมีการนำระบบสำรองไฟ (UPS) เข้ามาใช้ทำงานเพื่อให้ระบบทำงานได้อย่างต่อเนื่อง และหากว่ากรณีไฟดับเป็นระยะเวลายาวนาน ทางร้านก็ยังคงนำระบบ Manual มาใช้ ได้ตลอด และสามารถนำรายการที่มีการ ทำงานด้วยระบบ Manual เข้าไปรวมกับระบบ ได้ เพื่อให้โปรแกรมสามารถคำนวณรายงาน ได้อย่างถูกต้องต่อไปได้

ส่วนเรื่องของระบบรักษาความปลอดภัยของ ข้อมูลในการใช้เครือข่ายไร้สาย มีการใช้ Encryption (WEP) 128 บิต เพื่อป้องกันการเข้าถึงข้อมูลด้วย

POCKET PC INTERFACE / เช็คบิล



01 เลือกโต๊ะ: บริกรแต่ละคนที่ถือ Pocket PC สามารถคำนวณเงินและ ปิดรายการอาหารของโต๊ะหมายเลข นั้นๆ ที่ต้องการชำระเงินได้ โดยเลือก ไปที่หมายเลขโต๊ะที่ยังไม่ได้ชำระเงิน (มีเครื่องหมายดอกจันแสดงอยู่) ใน หน้าจอหลัก แล้วกดปุ่มเช็คบิล

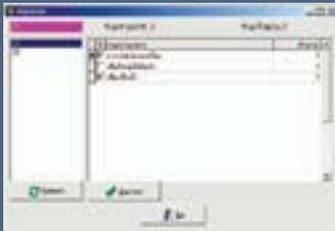
02 สรุปรยอดเงิน ในหน้าจอเช็ค บิล โปรแกรมจะสรุปรายการอาหาร และเครื่องดืมทั้งหมดให้บริกรทวน รายการได้ พร้อมทั้งสรุปรยอดเงินที่ ต้องชำระ โดยการเช็คบิลจากเครื่อง Pocket PC นี้สามารถทำได้ 2 วิธี คือ บริกรรับเงินมาให้แคชเชียร์ แล้ว แคชเชียร์สั่งปิดโต๊ะ (กดที่ปุ่มจ่าย เงิน) หรือบริกรรับเงินแล้วสั่งปิดโต๊ะ ได้เลย (กดที่ปุ่มจ่ายเงิน+ปิดโต๊ะ)

03 ยืนยันการชำระเงิน หลังจากกดปุ่ม "จ่ายเงิน" หรือ "จ่ายเงิน+ปิดโต๊ะ" ระบบจะมีข้อความให้ยืนยันว่ารับเงินถูกต้องหรือไม่ ถ้าตอบ YES เครื่อง Pocket PC จะส่งข้อมูลจำนวนเงินที่รับและเงินที่ต้องทอนไปยังเครื่องคอมพิวเตอร์ของ แคชเชียร์ เสร็จแล้วจะมีข้อความกลับมาว่า "บันทึกข้อมูลเรียบร้อยแล้ว" เป็นการเสร็จสิ้นการเช็คบิล และเครื่อง หมายเลขนั้นก็หายไปด้วย



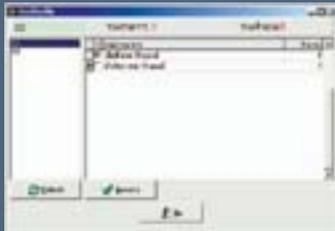
PC INTERFACE

ตัวอย่างหน้าจอการใช้งานระบบจัดการร้านอาหารในส่วนต่างๆ



01 Kitchen Station

ที่หน้าจอโทรทัศน์ในห้องครัวจะแสดงรายการอาหารที่ลูกค้าสั่งเข้ามา และเมื่ออาหารดังกล่าวปรุงเสร็จและส่งมาที่เคาน์เตอร์เพื่อเตรียมส่งพนักงานที่เคาน์เตอร์นี้ต้องกดปุ่ม "ส่งอาหาร" ก่อนส่งไปยังโต๊ะลูกค้า เพื่อบันทึกข้อมูลและลบรายการนั้นออกจากจอโทรทัศน์ในห้องครัวด้วยรายการลำดับถัดไปที่ยังไม่ได้ปรุงก็จะขึ้นมาแสดงเป็นอันดับแรกแทน



02 Beverage Station

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

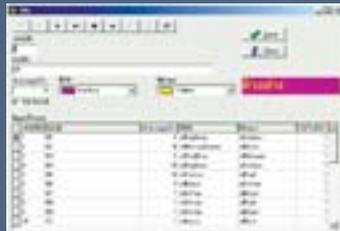


03 Cashier Station

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

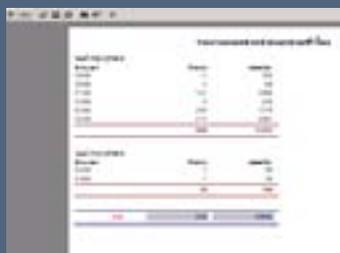
04 PC Order

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



ลงทุนขนาดนี้คุ้มหรือไม่?

คุณเอกชัย : "ในการลงทุนระบบนี้ ผมมองว่าเพื่อสร้างตำนานมากกว่า มันเป็นเรื่องของแปลกใหม่ ไม่มีใครทำ เช่น ร้านนี้มีโต๊ะมากที่สุด ที่จอดรถมากเกินกว่าการเป็นแคร์ร้านถ้วยเดียว คนอื่นอาจไม่กล้าทำ เพราะต้นทุนสูง อย่างเครื่องฟ็อกเก็ตพีซี ถ้าต้องมี 4 เครื่องก็เป็นเงินแสนแล้ว แต่ผมไม่ได้มองว่าจะคืนทุนเมื่อไหร่ ผมมองว่าถ้าสามารถทำให้ร้านถ้วยเดียวดัง มีคนเข้ามามาก เราสามารถหารายได้จากจุดอื่นได้ อย่างที่เห็น ผมเอาสินค้า OTOP เข้ามาขาย ผมเริ่มเก็บค่าเช่าจากพื้นที่ที่สร้างขึ้นมาโดยรอบ กำไรดีกว่าทำถ้วยเดียว นี่ถ้าคราวหน้ามาเจอกันอีก อาจได้พบกับแบนเนอร์โฆษณาขนาดใหญ่ ซึ่งตอนนี้ก็มีคนพร้อมจะเช่าตรงนั้นแล้ว ลำพังขายถ้วยเดียว ต่อให้กำไร 300% ยังไม่พอค่าที่แปลงนี้เลย"

ขายระบบนี้ไต่?

คุณเอกชัย : "มีหลายคนมาถามผมว่าจะขายระบบนี้ไหม ผมบอกว่าจะไปดูแล ผมไม่ปกติ อายุจะ 60 แล้ว ไม่รู้จะปิดไปทำไม ตอนนี้นั้นมีแค่คนกล้าๆ กลั้วๆ ถ้าหากเห็นมีคนนำไปใช้ประโยชน์มากๆ ผมจะภูมิใจกว่านี้ เราจะได้แข่งกับพวก Fast food ซ้ำรสชาติได้ ถ้าไม่มีที่ต่จ แล้ว คนจะเข้าไปกินที่ไหน"

มีโครงการอะไรต่อ?

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

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



ใครอยากลองชิมรสชาติถ้วยเดียวเกี่ยวปลา ที่เด็ด หรือไปดูระบบสั่งอาหารผ่านฟ็อกเก็ตพีซี ก็ลองแวะไปได้เลยนะครับ โทร. 0-2386-7127-8

