

บทที่ 1

บทนำ



1.1 ความเป็นมาของปัญหา

หนึ่งในปัจจัยสี่ของมนุษย์คืออาหาร แต่เนื่องจากสภาพสังคมและ เศรษฐกิจที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทุกชีวิตมีแต่ความรีบเร่ง เวลาในการปรุงอาหารมีน้อยลง ปัจจุบันธุรกิจด้านร้านอาหารจึงเป็นที่นิยมกันอย่างแพร่หลาย และ เมื่อธุรกิจนั้นเป็นที่นิยมของผู้บริโภคมากขึ้น ระบบเครือข่ายสาขา จึงถูกนำมาใช้ในการเพิ่มผลกำไรของธุรกิจ เป็นเหตุให้ข้อมูลด้านการบริหารถูกกระจายอยู่ตามสาขาต่างๆแต่อุปสรรคในการส่งข่าวสาร และข้อมูลระหว่างสำนักงานใหญ่กับสาขาหรือระหว่างสาขาค่อยๆกันเอง เกิดความล่าช้าและความซ้ำซ้อนของข้อมูล เช่น ข้อมูลการขายรายวัน ข้อมูลรายการสั่งซื้อวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปที่กระทำโดยสาขา รายการสินค้าที่จำเป็นต้องควบคุมจากส่วนกลาง เป็นต้นทำให้การตัดสินใจดำเนินธุรกิจ เกิดความคลาดเคลื่อน โดยเฉพาะข้อมูลการขายและสินค้าคงคลังจำเป็นต้องมีข้อมูลที่ถูกต้องและทันเหตุการณ์ เพื่อประมาณการจัดหาวัตถุดิบและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปต่าง ๆ ในการเตรียมการขายในช่วงถัดไป แม้ว่าในปัจจุบันร้านอาหารส่วนใหญ่ จะหันมานิยมใช้ เครื่องบันทึกเงินสด (Cash Register) ในการบันทึกการขายและสรุปรายงานการขายกันมากขึ้น แต่ เครื่องบันทึกเงินสดนี้ไม่สามารถทำการบริหารสินค้าคงคลังได้ เนื่องจากการปรุงอาหาร จำเป็นต้องมีสูตรในการผลิต การบริหารสินค้าคงคลังจึงเป็นไปได้ยาก อีกทั้งเครื่องดังกล่าวยังมีราคาแพงมาก ทำให้ต้นทุนการผลิตสูงไม่คุ้มค่าแก่การลงทุนเท่าที่ควร

จากปัญหาดังกล่าวข้างต้นจึงได้มีแนวคิดที่จะนำเอาคอมพิวเตอร์มาประยุกต์ใช้ ในการบริหารข้อมูลของกิจการร้านอาหาร โดยเฉพาะกิจการร้านอาหารที่มีขายสาขากระจายอยู่ตามสถานที่ต่าง ๆ ดังนี้

1.1.1 การบริหารข้อมูลการขาย ข้อมูลรายการขายอาหารแต่ละประเภท ข้อมูลทางด้านการเงินข้อมูลส่วนลดการขาย สรุปรายงานการขายต่าง ๆ ที่จำเป็นสำหรับการบริหาร และการตัดสินใจ

1.1.2 การบันทึกข้อมูลสินค้าคงคลังของสาขา เพื่อการบริหารสินค้าคงคลัง

1.1.3 การเก็บสูตรอาหาร เพื่อใช้ในการหักยอดสินค้าคงคลังและสามารถรายงานการใช้วัตถุดิบต่าง ๆ ที่ใช้ไปในแต่ละวัน

1.1.4 การสั่งซื้อวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจากผู้ผลิต เพื่อควบคุมต้นทุนการผลิต

1.1.5 การติดต่อสื่อสารระหว่างสำนักงานใหญ่และสาขา หรือระหว่างสาขา เพื่อส่งข้อมูลรายงานการขาย ข้อมูลการสั่งซื้อ และข้อมูลอื่น ๆ ที่จำเป็นในการบริหาร และการตัดสินใจ

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อทำการออกแบบและพัฒนาระบบสารสนเทศด้านการขาย สินค้าคงคลัง และการสั่งซื้อ เพื่อการบริหารสำหรับกิจการขายร้านอาหาร

1.3 ขอบเขตของการวิจัย

1.3.1 ในการวิจัยได้ใช้ บริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด และ บริษัท เดอะเรสทัวรนต์ แอนด์ เบเกอรี่ กรุ๊ป จำกัด ซึ่งเป็นร้านอาหารในเครือข่ายของบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด ที่มีจำนวนสาขาถึง 19 สาขา และจุดขายต่างๆในกรุงเทพฯอีก 14 แห่ง เป็นกรณีศึกษา

1.3.2 การวิจัยครั้งนี้ได้ทำการพัฒนาระบบการจัดการข้อมูลเพื่อการบริหาร โดยทดสอบบนเครื่องไมโครคอมพิวเตอร์ ซึ่งประกอบด้วย

1.3.2.1 งานบันทึกข้อมูลแบบแข็ง (Hard Disk)

1.3.2.2 งานบันทึกข้อมูลแบบอ่อน (Floppy Disk)

1.3.2.3 เครื่องส่งและรับข้อมูล MODEM (MODulator/DEModulator)

1.3.2.4 โปรแกรมสำเร็จรูปในการส่งข้อมูลทางโทรศัพท์

1.3.3 การวิจัยครอบคลุมถึงงานด้าน

1.3.3.1 การบันทึกการขายประจำวัน และสรุปข้อมูลการขายเพื่อการบริหาร

1.3.3.2 การบริหารข้อมูลทางด้านสินค้าคงคลัง โดยนำข้อมูลการขายมาหักยอดสินค้าคงคลัง

1.3.3.3 การบริหารสูตรของอาหาร (Bill of material-BOM) เพื่อใช้ในการวิเคราะห์ต้นทุนอาหาร

1.3.3.4 การบันทึกรายการสั่งซื้อวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป

1.3.3.5 การออกใบเสร็จรับเงิน พร้อมรายงานภาษีมูลค่าเพิ่ม

1.3.3.6 โปรแกรมระบบที่นำข้อมูลจากสาขาต่างๆ มาเพื่อประมวลผลและนำเสนอรายงานเพื่อการบริหารแก่ผู้บริหาร ซึ่งข้อมูลเหล่านี้จะถูกส่งมาจากสาขาต่างๆ โดยผ่านอุปกรณ์รับ-ส่งข้อมูลผ่านทางสายโทรศัพท์(MODEM) โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปที่เกี่ยวข้องกับการส่งข้อมูล

1.3.4 โปรแกรมระบบนี้พัฒนาโดยใช้โปรแกรมที่จัดการกับฐานข้อมูล

1.4 ขั้นตอนในการดำเนินการวิจัย

1.4.1 รวบรวมข้อมูลต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับกิจการขายร้านอาหาร

1.4.2 ศึกษาโครงสร้างของระบบงานของกิจการร้านอาหาร

1.4.3 วิเคราะห์ และออกแบบฐานข้อมูลที่เหมาะสมกับระบบงาน

1.4.4 พัฒนาโปรแกรมเพื่อใช้ฐานข้อมูลที่ได้ออกแบบไว้

1.4.5 สรุปผลการวิจัยและข้อเสนอแนะ

1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการวิจัย

1.5.1 เพื่อเป็นระบบฐานข้อมูล และโปรแกรมซึ่งนำเสนอข้อมูล เพื่อการบริหารงานด้านร้านอาหาร ทั้งที่มี และไม่มีระบบ เครือข่ายสาขา

1.5.2 เพื่อเป็นระบบต้นแบบที่สามารถนำไปพัฒนาใช้ได้กับกิจการอื่น ที่มีลักษณะใกล้เคียง เช่น ระบบที่มีการขายและควบคุมสินค้าคงคลัง เป็นต้น