

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ธุรกิจร้านกาแฟสดมีอัตราการขยายตัวอย่างต่อเนื่องในช่วงหลายปีที่ผ่านมา เป็นธุรกิจที่น่าสนใจและมีผู้ต้องการเข้ามาลงทุนเป็นจำนวนมาก สาเหตุหลักอาจสืบเนื่องมาจากกระแสความนิยมการดื่มกาแฟของคนไทยก็เริ่มเปลี่ยนไป จากเดิมคนไทยนิยมดื่มกาแฟสำเร็จรูปกันเป็นส่วนใหญ่แต่ในปัจจุบันได้หันมานิยมเข้าร้านกาแฟสดคั่วบดที่มีการตกแต่งร้านให้หรูหรา ทันสมัย สะดวกสบาย มีบรรยากาศที่รื่นรมย์สำหรับการดื่มกาแฟมากขึ้นและธุรกิจร้านกาแฟรายใหญ่จากต่างประเทศเข้ามาลงทุนในธุรกิจนี้ทำให้เกิดความตื่นตัวให้กับวงการธุรกิจกาแฟเป็นอย่างมาก

จากผลการสำรวจพฤติกรรมกรรมการดื่มกาแฟของคนไทยในปี พ.ศ. 2543 โดยศูนย์วิจัยกสิกรไทยพบว่า คนไทยยังมีอัตราการดื่มกาแฟต่อคนต่ำมาก เฉลี่ย 200 แก้ว/คน/ปี เมื่อเทียบกับคนญี่ปุ่นดื่มกาแฟเฉลี่ย 500 แก้ว/คน/ปี ในขณะที่ชาวอเมริกันดื่มกาแฟเฉลี่ย 700 แก้ว/คน/ปี ดังนั้นการดื่มกาแฟของคนไทยในอนาคตจึงยังมีแนวโน้มที่จะเพิ่มสูงขึ้นอีก และเป็นสิ่งจูงใจให้นักลงทุนทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเข้ามาลงทุนในธุรกิจกาแฟสดเป็นจำนวนมาก จนดูเหมือนจะมีการแข่งขันที่รุนแรงแต่เนื่องจากร้านกาแฟในปัจจุบันแต่ละร้านจะมีจุดขายที่เป็นทางเลือกให้ผู้บริโภคแตกต่างกันอีกทั้งกลุ่มตลาดก็มีหลายกลุ่ม ทำให้สภาพการแข่งขันในตลาดยังไม่ชัดเจนนัก แต่อย่างไรก็ตามอนาคต มีแนวโน้มรุนแรงขึ้น ผู้ประกอบการจึงต้องสร้างมาตรฐานให้กับสินค้าและบริการ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น

ร้านกาแฟเป็นธุรกิจที่ต้องพัฒนาสินค้าและรักษามาตรฐานการบริการอย่างต่อเนื่อง ดังนั้นผู้ประกอบการธุรกิจร้านกาแฟจึงต้องมีระบบการบริหารจัดการที่ดีทั้งในด้านบุคลากร ระบบการขายและการบริการ ระบบคลังสินค้าและการตลาดที่มีประสิทธิภาพ เพื่อลดต้นทุนของธุรกิจ โดยการนำระบบเทคโนโลยีสารสนเทศเข้ามาช่วยควบคุมดูแลส่วนงานต่างๆ นั้นเอง

ดังนั้นเพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการบริหารจัดการธุรกิจร้านกาแฟ ผู้วิจัยจึงมีความสนใจศึกษาออกแบบ และพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟ โดยการค้นคว้าแบบอิสระครั้งนี้จะเป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาระบบขึ้นมาบางส่วนและสามารถที่จะนำไปพัฒนาเพิ่มเติมต่อไปได้ในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อพัฒนาระบบสารสนเทศสำหรับการจัดการร้านกาแฟตะวา
- 2) เพื่อจัดทำฐานข้อมูลของวัตถุดิบและสินค้าสำหรับร้านกาแฟตะวา

1.3 ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

- 1) ได้ระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟ
- 2) ได้ระบบฐานข้อมูลที่จำเป็นสำหรับการบริหารจัดการร้านกาแฟ
- 3) ได้แนวทางการพัฒนาระบบสารสนเทศในส่วนอื่นสำหรับร้านกาแฟ

1.4 ขอบเขตและวิธีการศึกษา

1.4.1 วิธีการศึกษา

- 1) ศึกษาค้นคว้าและเก็บข้อมูลผู้จัดการ พนักงานและจากเอกสารอ้างอิงอื่นๆ
- 2) ออกแบบและสร้างระบบฐานข้อมูล เพื่อเก็บข้อมูลที่ต้องใช้ในระบบสารสนเทศ เพื่อการจัดการร้านกาแฟ
- 3) พัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟ
- 4) ติดตั้งและทดสอบการใช้งาน
- 5) ปรับปรุงแก้ไขข้อผิดพลาด
- 6) จัดทำเอกสารประกอบ

1.4.2 ขอบเขต

การพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟตะวา เพื่อให้เกิดประโยชน์จากการค้นคว้าอิสระ ผู้ค้นคว้าจึงได้ศึกษาและพัฒนาระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟของร้านตะวา ซึ่งตั้งอยู่ใกล้มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ดำเนินธุรกิจร้านเช่าหนังสือและธุรกิจร้านกาแฟสด ในส่วนของธุรกิจร้านกาแฟมีทั้งหมด 2 สาขาคือร้านวันวานและร้านเธอ ตั้งอยู่ใกล้มหาวิทยาลัยเชียงใหม่เช่นกัน โดยร้านกาแฟสาขาทั้งสองจะดำเนินในส่วนของการขายเครื่องดื่มและอาหาร แต่การจัดซื้อวัตถุดิบ การบริหารสินค้าคงคลังและการบริหารจัดการทางส่วนกลาง (ร้านตะวา)จะเป็นผู้บริหารจัดการทั้งหมด

ดังนั้นระบบสารสนเทศเพื่อการจัดการร้านกาแฟตะวา มีลักษณะเป็นแบบ Stand Alone คือบันทึกข้อมูลไว้ในแต่ละสาขา และทำการส่งข้อมูลสรุปที่สำคัญไปยังคอมพิวเตอร์ส่วนกลาง (ร้านตะวา) ทุกวัน เพื่อให้ผู้บริหารสามารถตรวจสอบข้อมูลได้

ขอบเขตการทำงานมีดังนี้

1. ระบบจัดซื้อ

- 1.1. เพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลผู้ขายสินค้า
- 1.2. เพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลการสั่งซื้อสินค้าและวัตถุดิบ
- 1.3. ตรวจสอบรายการสั่งซื้อสินค้าและวัตถุดิบ

- 1.4. รายงานการสั่งซื้อสินค้าและวัตถุดิบเรียงตามรหัสสินค้า
- 1.5. รายงานการสั่งซื้อสินค้าและวัตถุดิบเรียงตามเอกสาร
- 1.6. รายงานการสั่งซื้อสินค้าและวัตถุดิบเรียงตามผู้ขายสินค้า
- 1.7. รายงานสรุปการสั่งซื้อสินค้าและวัตถุดิบประจำเดือน/ปี
2. ระบบการขาย
 - 2.1. บันทึก แก้ไข ลบ ข้อมูลการขายได้
 - 2.2. บันทึก แก้ไข ลบ ข้อมูลรายการส่งเสริมการขาย
 - 2.3. ตรวจสอบรายการขาย
 - 2.4. พิมพ์ใบเสร็จรับเงิน
 - 2.5. รายงานการขายสุทธิรายชั่วโมง/รายวัน/รายเดือน/รายปี
 - 2.6. รายงานการขายตามรายการสินค้า
 - 2.7. รายงานการขายตามหมวดสินค้า
 - 2.8. รายงานการขายตามพนักงานขาย
3. ระบบคลังสินค้า
 - 3.1. เพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลหมวดสินค้าและวัตถุดิบ
 - 3.2. เพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลสินค้าและวัตถุดิบ
 - 3.3. เพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลการส่งสินค้าและวัตถุดิบให้ร้านค้าแฟสาขา
 - 3.4. ตรวจสอบข้อมูลสินค้าและวัตถุดิบคงคลังของส่วนกลางและร้านค้าแฟสาขา
 - 3.5. ตรวจสอบสินค้าและวัตถุดิบที่ถึงจุดสั่งซื้อของส่วนกลางและร้านค้าแฟสาขา
 - 3.6. รายงานรายละเอียดสินค้าและวัตถุดิบเรียงตามรหัสสินค้า/หมวดสินค้า/ชื่อสินค้า
 - 3.7. รายงานเตือนสินค้าและวัตถุดิบที่ต้องสั่งซื้อ
 - 3.8. รายงานสรุปสินค้าและวัตถุดิบคงเหลือ
4. ระบบการจัดการพนักงาน
 - 4.1. บันทึก เพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลพนักงานได้
 - 4.2. บันทึกเวลาเข้าและออกการทำงาน
 - 4.3. คำนวณค่าแรงของพนักงานได้
 - 4.4. ออกรายงานค่าแรงพนักงาน
 - 4.5. ออกรายงานสรุปการทำงานของพนักงานประจำวัน/เดือน/ปี

5. ระบบการจัดการร้านค้าเฟสสาขา

5.1. เพิ่ม แก้ไข ลบ ข้อมูลร้านค้าเฟสสาขา

5.2. รายงานสรุปยอดขายของร้านสาขาประจำวัน/เดือน/ปี

5.3. รายงานสรุปค่าแรงพนักงานของร้านสาขา

1.5 สถานที่ที่ใช้ดำเนินการและรวบรวมข้อมูล

- 1) สาขาวิชาเทคโนโลยีสารสนเทศและการจัดการ บัณฑิตศึกษาสถาน มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
- 2) ร้านกาแฟเซอ จังหวัดเชียงใหม่
- 3) ร้านกาแฟตะวา จังหวัดเชียงใหม่
- 4) สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

1.6 เครื่องมือที่ใช้ในการพัฒนา

1.6.1 ซอฟต์แวร์

ในการศึกษาจะใช้ซอฟต์แวร์หลักในการดำเนินการดังนี้

- 1) โปรแกรมจัดการฐานข้อมูล (Database Management Systems) มายเอสคิวแอล (MySQL)
- 2) โปรแกรมมายโอดีบีซี (My ODBC)
- 3) โปรแกรมมายเอสคิวแอล แอดมินนิสเตรเตอร์ (MySQL Administrator)
- 4) โปรแกรมไมโครซอฟท์วิซวลเบสิก 6.0 (Microsoft Visual Basic 6.0)
- 5) ระบบปฏิบัติการไมโครซอฟท์วินโดวส์เอ็กซ์พี (Microsoft Windows XP)

1.6.2 ฮาร์ดแวร์

- 1) เครื่องคอมพิวเตอร์ส่วนบุคคล
 - หน่วยประมวลผลกลาง (CPU) Intel Pentium 4 ความเร็ว 2.4 กิกะเฮิร์ต
 - หน่วยความจำ (Memory) ขนาด 256 เมกกะไบต์
 - จอภาพ (Monitor) 17 นิ้ว แบบเอสวีจีเอ
 - หน่วยความจำสำรอง (Hard disk) 40 กิกกะไบต์
 - การ์ดแสดงผลมีหน่วยความจำ 32 เมกกะไบต์
 - อุปกรณ์อ่านและเขียนซีดี (CD-RW)
- 2) เครื่องพิมพ์