

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษาและข้อเสนอแนะ

5.1 สรุปผลการศึกษา

งานวิจัยนี้มุ่งเน้นการนำเอาเทคโนโลยีสมัยใหม่มาประยุกต์ใช้เพื่อช่วยแก้ไขปัญหาของผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่ต้องการสร้างมาตรฐานให้กับสูตรอาหารของร้านรวมถึงลดปัญหาทางด้านความคิดในการคาดคะเนหรือประมาณการราคาขายอาหาร โดยปราศจากข้อมูลอ้างอิง พร้อมทั้งเป็นการสร้างสรรค์มูลค่าเพิ่มให้กับสูตรอาหารทางด้านมาตรฐานของรูปแบบการจัดเก็บที่แตกต่างออกไปจากการจัดเก็บสูตรอาหารไว้ในแฟ้มข้อมูล หรือการจัดเก็บไว้ในแฟ้มของโปรแกรม Microsoft Word, Microsoft Excel เป็นต้น อีกทั้งยังเป็นการสร้างมูลค่าของตัวเลขในการกำหนดราคาขายที่มีหลักการ หลักฐานข้อมูลอ้างอิง อย่างมีมาตรฐาน ช่วยส่งเสริมผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารในหลาย ๆ ด้าน ได้แก่

1. ช่วยลดต้นทุนในการจัดเตรียมวัตถุดิบสำหรับแต่ละเมนูอาหารได้อย่างแม่นยำ ไม่ขาดไม่เกิน ทำให้ไม่ต้องเสียโอกาสของต้นทุนในส่วนที่ขาด หรือส่วนที่เกิน
2. ช่วยจัดสรรวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารให้มีความชัดเจนมากยิ่งขึ้นในเรื่องของหน่วยวัตถุดิบ เนื่องจากความซับซ้อน และความหลากหลายของหน่วยวัตถุดิบ
3. เสริมสร้างภาพลักษณ์ในการกำหนดราคาขายที่เหมาะสมและคุ้มค่าต่อการเข้ามาใช้บริการของผู้บริโภคหรือลูกค้าของร้าน

จากปัญหาและคุณประโยชน์ดังกล่าวข้างต้นจึงได้นำเสนอการพัฒนาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร โดยการนำเอาเทคโนโลยี Microsoft Visual Basic .NET มาประยุกต์ใช้เพื่อพัฒนาซอฟต์แวร์สำหรับร้านอาหารที่สามารถสร้างมาตรฐานให้กับสูตรอาหาร โดยการสร้างเป็นซอฟต์แวร์โปรแกรมสำหรับร้านอาหาร โดยเฉพาะ ซึ่งผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารไม่ต้องกังวลต่อการจัดเก็บสูตรอาหาร อีกทั้งเรื่องของการกำหนดราคาขายอาหารที่ไม่ต้องคาดคะเนกับการกำหนดราคาขายอาหารจากความรู้สึกว่าเหมาะสมแล้วในราคานี้ โดยปราศจากหลักการ หลักฐานข้อมูลอ้างอิงจากวัตถุดิบ รวมถึงการสูญเสียต้นทุนและโอกาสในการเตรียมวัตถุดิบ

ตามที่วัตถุประสงค์ของการศึกษาและทำการวิจัยในครั้งนี้ ผู้วิจัยได้พึงปฏิบัติตามให้บรรลุวัตถุประสงค์ดังที่กำหนดไว้ คือ

1. เพื่อพัฒนาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร ที่สามารถจัดเก็บสูตรอาหารได้อย่างมีมาตรฐาน
2. เพื่อศึกษาวิธีการกำหนดราคาขายอาหาร ได้อย่างเหมาะสมจากพื้นฐานการคำนวณที่มีหลักการ

ผลของการศึกษาตามที่ได้ตั้งวัตถุประสงค์การวิจัยไว้ในเบื้องต้นนั้น ผู้วิจัยได้ผลจากการศึกษาและได้ทำการพัฒนาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร ที่สามารถปฏิบัติงานได้จริง และผู้วิจัยได้ทำการศึกษาถึงวิธีการกำหนดราคาขายอาหาร ได้ผลว่า ใช้การคาดคะเนถึงจำนวนตัวเลข ตามความรู้สึกส่วนตัวว่า ราคาขายอาหารที่ได้กำหนดขึ้นมีความคุ้มค่าและมีความเหมาะสมต่อการกำหนดราคาขายอาหารนั้นแล้ว ทำให้เกิดความไม่สมดุลหรือความคุ้มค่าต่อความรู้สึกของผู้บริโภค การที่ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารนำระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหารมาเป็นเครื่องมือในการจัดเก็บและเป็นตัวช่วยในการกำหนดราคาขายอาหาร ทำให้ธุรกิจร้านอาหารสามารถสร้างมาตรฐานของการจัดเก็บสูตรอาหาร และมาตรฐานของการกำหนดราคาขายอาหาร โดยการทำงานของระบบแบ่งออกเป็น 2 ส่วนหลัก ๆ ด้วยกันคือ

1. ระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐาน การจัดเก็บส่วนผสม การจัดเก็บวิธีการประกอบอาหาร การคิดคำนวณต้นทุน การคิดคำนวณราคาขายต่ำสุด และการคิดคำนวณราคาขายสูงสุด
2. ระบบคำนวณจำนวนวัตถุดิบ การคำนวณจำนวนวัตถุดิบที่ต้องเตรียมสำหรับแต่ละจำนวนที่ใช้คำนวณ การคำนวณต้นทุนทั้งหมดของการเตรียมวัตถุดิบในแต่ละครั้ง

5.2 ปัญหาและอุปสรรค

ปัญหาและอุปสรรคของการพัฒนาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร พบปัญหาดังต่อไปนี้

1. เนื่องจากความหลากหลายของหน่วยข้อมูลของวัตถุดิบในแต่ละสถานประกอบการที่ใช้ในสัดส่วนที่แตกต่างกันออกไป ทำให้ยากต่อการรองรับการออกแบบฐานข้อมูล

5.3 ข้อเสนอแนะและการพัฒนาต่อ

จากการพัฒนาระบบจัดการสูตรอาหารมาตรฐานและต้นทุนสำหรับร้านอาหาร สามารถนำไปประยุกต์ต่อยอดในแนวทางดังต่อไปนี้

1. ระบบสามารถเพิ่มเติมหลักการหรือวิธีการคิดคำนวณในการกำหนดราคาขายอาหารให้มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น โดยที่ใช้ระบบสามารถกำหนดสูตรหรือเลือกสูตรการคิดคำนวณในการกำหนดราคาขายอาหารได้ด้วยธุรกิจร้านอาหารเป็นผู้กำหนดเอง
2. ระบบสามารถส่งผ่านข้อมูลจากการใช้งานของผู้ใช้ระบบในฟังก์ชันการคิดคำนวณวัตถุดิบ ซึ่งสามารถเชื่อมต่อกับฐานข้อมูลของระบบจัดซื้อ เพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการคิดคำนวณวัตถุดิบเป็นรายการข้อมูลที่ต้องใช้ในใบคำร้องขอซื้อ (Purchasing Request) หรือใบสั่งซื้อ (Purchasing Order) ได้โดยอัตโนมัติ
3. ระบบสามารถสั่งพิมพ์รายงานเมนูอาหารที่ธุรกิจร้านอาหารต้องการจัดเป็นรายการขายในลักษณะเมนูที่เป็นรูปเล่มได้โดยอัตโนมัติ