

การจัดการคิว All Café (All Café Queue System)



โครงการนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาจากอาจารย์วิภาวี พูลทวี อาจารย์ที่ปรึกษา
โครงการที่ได้ให้คำแนะนำ แนวคิด ตลอดจนแก้ไขข้อบกพร่องต่างๆ มาโดยตลอด จน
โครงการเล่มนี้เสร็จสมบูรณ์ ผู้ศึกษาจึงขอกราบขอบพระคุณเป็นอย่างสูง

ขอกราบขอบพระคุณผู้ปกครองที่ให้คำปรึกษาในเรื่องต่างๆรวมทั้งเป็นกำลังใจที่ดีเสมอมา
ขอบคุณผู้จัดการร้านและพี่ๆพนักงานสาขาสี่มุมเมือง แหลมฉบัง (10014) ที่ช่วยระยะเวลา
ช่วยให้คำแนะนำที่ดีเกี่ยวกับโครงการชิ้นนี้ จนทำให้โครงการสำเร็จลุล่วงไปได้

นางสาวนันทาชา แก้วปรี้อ

นางสาวสุมิตา บรรยงกะเสนา

บทคัดย่อ

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ปัญหาการให้บริการ All Café และเพื่อเป็นแนวทางการพัฒนาการบริการ All Café ให้มีประสิทธิภาพและเป็นระบบมากยิ่งขึ้น กลุ่มตัวอย่างคือ พ่อค้าแม่ค้า ที่เข้ามาใช้บริการ All Café เครื่องมือในการวิจัยคือ แบบประเมินการใช้บัตรคิว All Café ผลการศึกษาพบว่าขั้นตอนการให้บริการ All Café มีความผิดพลาด มีการผลิตสินค้าให้ลูกค้าผิด และไม่ตรงตามความต้องการของลูกค้า

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงได้กำหนดแนวทางการปรับปรุงการให้บริการ All Café โดยขั้นแรกจัดทำบัตรคิวที่มีเลขลำดับอย่างชัดเจน และใบเมนู All Café ทำให้ลดความผิดพลาดในการผลิตสินค้าของพนักงานได้ถึงร้อยละ 90% ทำให้ลดการรับสินค้าผิดคิวหรือการลัดคิวได้ถึงร้อยละ 90% และได้สินค้ารวดเร็วตามความต้องการของลูกค้า เป็นการเพิ่มประสิทธิภาพของการทำงานของพนักงาน All Café

สรุปในการวิจัยครั้งนี้มีการแก้ปัญหาการให้บริการ All Café โดยการทำบัตรคิวตามลำดับเลขการสั่งซื้อ เข้ามามีส่วนช่วยในการลดความผิดพลาดการผลิตสินค้าผิดของพนักงาน และการรับสินค้าผิดคิวหรือการลัดคิวของลูกค้าได้

สารบัญ

| เรื่อง | หน้า |
|--|-------|
| กิตติกรรมประกาศ | ก |
| บทคัดย่อ | ข |
| สารบัญ | ค |
| ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา | 1 |
| บทนำ | 2-3 |
| วัตถุประสงค์ | 4 |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 4 |
| ขั้นตอนดำเนินงาน | 4-6 |
| การดำเนินโปรเจกในรูปแบบ FlowChart | 7 |
| ผลการดำเนินงาน | 8-11 |
| สรุปผลการดำเนินงานและสิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน | 12 |
| เอกสารอ้างอิง | 13 |
| ภาพผนวก | 14-16 |

ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

เซเว่นอีเลฟเว่น สาขาสี่มุมเมือง แหลมฉบัง (10014) มีผู้เข้ามาใช้บริการเป็นจำนวนมาก ทำให้การจัดการคิวของผู้เข้มาารอนั้นสำคัญ เพราะถ้าจัดการไม่ดี ก็ทำให้เกิดความล่าช้าจนผู้เข้มาาใช้บริการไม่พอใจ ซึ่งแนวคิดนี้สามารถนำมาใช้กับเซเว่นอีเลฟเว่นสาขาอื่นๆ ได้ด้วย การนำระบบบัตรคิวมาใช้สามารถบริการได้อย่างถูกต้องและเป็นระเบียบเรียบร้อยและเป็นธรรมต่อผู้มาใช้บริการ ผู้ที่มารับบัตรคิวก่อนก็จะได้รับการบริการก่อนเพื่ออำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า และประสิทธิภาพในการตอบสนองลูกค้าทั้งในด้านของเวลาในการดำเนินการ คุณภาพมาตรฐานในสินค้าที่ได้รับให้เป็นไปตามที่ลูกค้าต้องการ ความสำคัญหากเกิดความผิดพลาดในการบริการทางสาขาจะเสียลูกค้าและผลกำไรลดลง เนื่องจากการตอบสนองความต้องการของลูกค้าไม่เป็นไปตามเป้าหมาย

ดังนั้นเพื่อเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการบริการ All Café ผู้ศึกษาทำการศึกษาการจัดการคิว All Café ทำขึ้นเพื่อลดข้อผิดพลาดที่อาจจะเกิดขึ้นในการให้บริการซึ่งเป็นการลดปัญหาที่เกิดขึ้น เพื่อประโยชน์ในการดำเนินงานและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ทันที

สภาพพื้นที่บริเวณร้านโคจรวม



วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้าที่มาใช้บริการ All Café
2. เพื่อสร้างฐานลูกค้าใหม่ และสร้างฐานลูกค้าเดิมเป็นลูกค้าประจำ
3. เพื่อปรับปรุงความผิดพลาดของพนักงานในการให้บริการ All Café

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ลูกค้ากลับมาใช้บริการซ้ำและเพิ่มขึ้น วันละ 1-3 คน
2. การนำบัตรคิวมาใช้ส่งผลให้ลดระยะเวลาการให้บริการลูกค้าได้ถึง 3-5 นาที/แก้ว

ทำให้พนักงานสามารถให้บริการอย่างอื่นให้กับลูกค้าท่านอื่นๆได้

3. ลดต้นทุนของบริษัทและตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ขั้นตอนที่ 1 เรียนรู้งานจากพนักงานที่ปฏิบัติหน้าที่เกี่ยวข้องกับการบริการ All Café ตั้งแต่กระบวนการรับออเดอร์ การผลิต การส่งสินค้าตามออเดอร์ของลูกค้า



ขั้นตอนที่ 2 เริ่มศึกษากระบวนการการทำงานในพื้นที่ขายเก็บรวบรวมปัญหาที่เกิดขึ้น
ในแต่ละวัน และสังเกตวิธีการแก้ปัญหาเมื่อกระบวนการทำงานติดขัด ปัญหาที่เกิดขึ้น

- ลูกค้าได้รับสินค้าที่ไม่ต้องตามความต้องการ
- ลูกค้ารอสินค้าเป็นเวลานาน
- ลูกค้ารับสินค้าผิดคิวหรือเกิดการลัดคิว เนื่องจากเมนูเหมือนกัน
- พนักงานเกิดความผิดพลาดในการผลิตสินค้า



พนักงานเกิดความผิดพลาดในการผลิตสินค้า

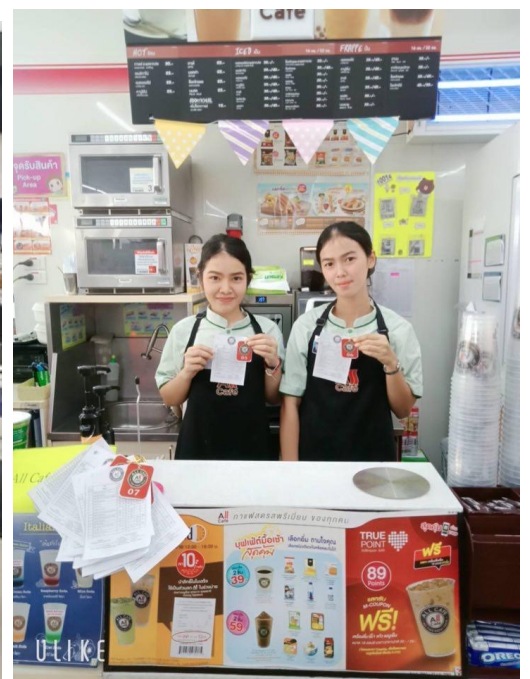


ลูกค้ารอรับสินค้าเป็นเวลานาน

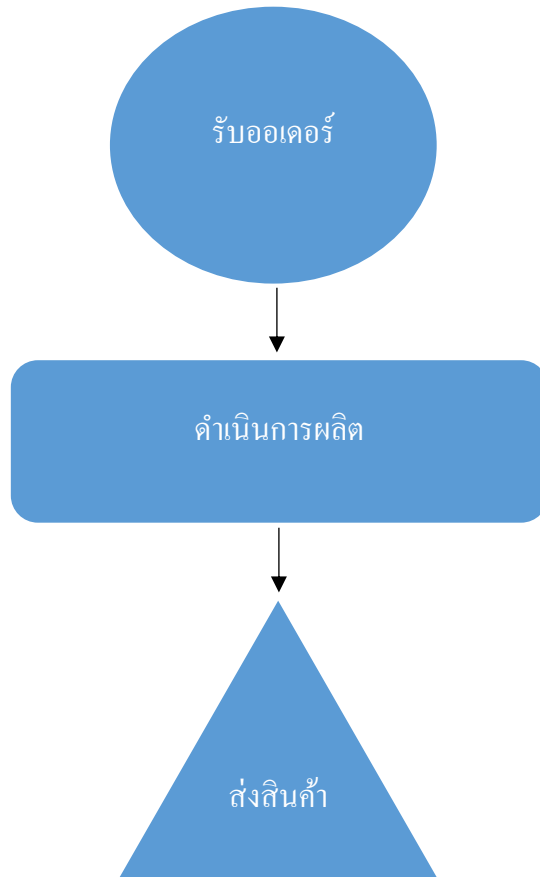
ขั้นตอนที่ 3 เริ่มศึกษาหาวิธีเพื่อเป็นแนวทางในการแก้ไข ปรับปรุงให้มีประสิทธิภาพ เพิ่มมากขึ้น โดยปรึกษาผู้จัดการร้าน และพนักงานขาย All Café เพื่อหาเครื่องมือเข้ามาจัดการให้ กระบวนการที่มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้นโดยการจัดทำบัตรคิว All Café ขึ้น ประกอบด้วย เลขที่ บัตรคิว (ด้านหน้า) QR Code ทางร้าน (ด้านหลัง) และใบเมนู All Café






ขั้นตอนที่ 4 เมื่อศึกษาหาข้อมูลเพื่อนำมาเป็นเครื่องมือในการช่วยแล้วจากนั้นก็เสนอ แนวทางให้กับ Cp All เพื่อนำไปพัฒนาปรับปรุงแก้ไขให้มีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น และมี คุณภาพตามความต้องการของลูกค้า



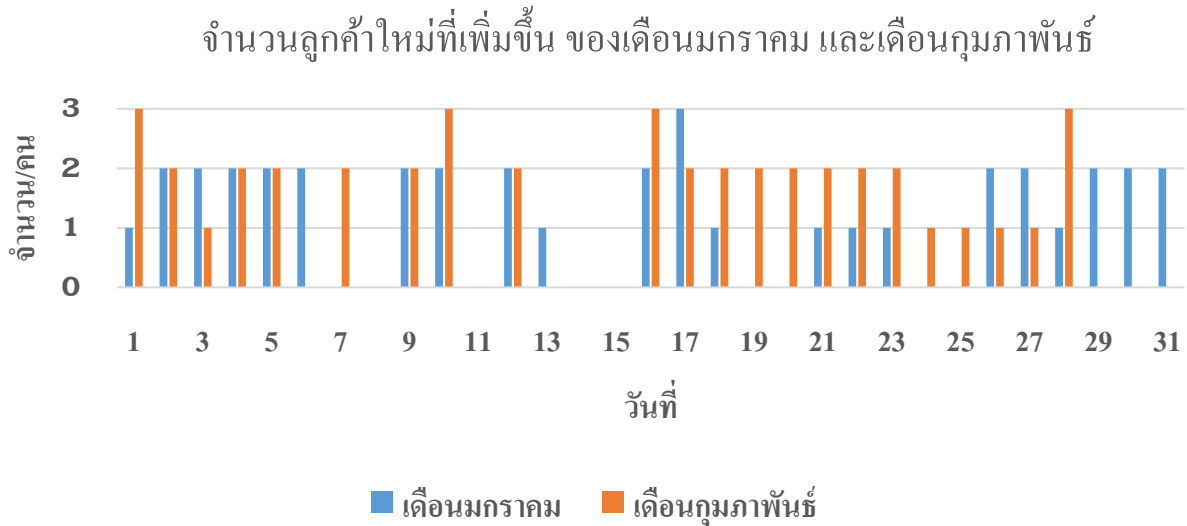
การดำเนินโปรเจกในรูปแบบ FlowChart



| สัญลักษณ์ | ความหมาย |
|---|--|
|  | Order การรับออเดอร์จากลูกค้า |
|  | Production การผลิตสินค้า |
|  | Deliver การส่งสินค้าตามออเดอร์ที่ได้รับ |

ผลการดำเนินงาน

1. ได้ฐานลูกค้าเพิ่มขึ้นจากเดิม 1-3 คน/วัน ของเดือนมกราคม และเดือนกุมภาพันธ์



2. พนักงานสามารถปฏิบัติงานได้อย่างรวดเร็วและลดระยะเวลาได้จริง

| จำนวน/แก้ว | ระยะเวลาการให้บริการก่อนทำ โครงการ / นาที | ระยะเวลาการให้บริการจากการ ทำโครงการ / นาที |
|------------|--|--|
| 3 | 8-9 นาที | 5-6 นาที |
| 5 | 12-13 นาที | 9-10 นาที |
| 10 | 21-22 นาที | 18-19 นาที |

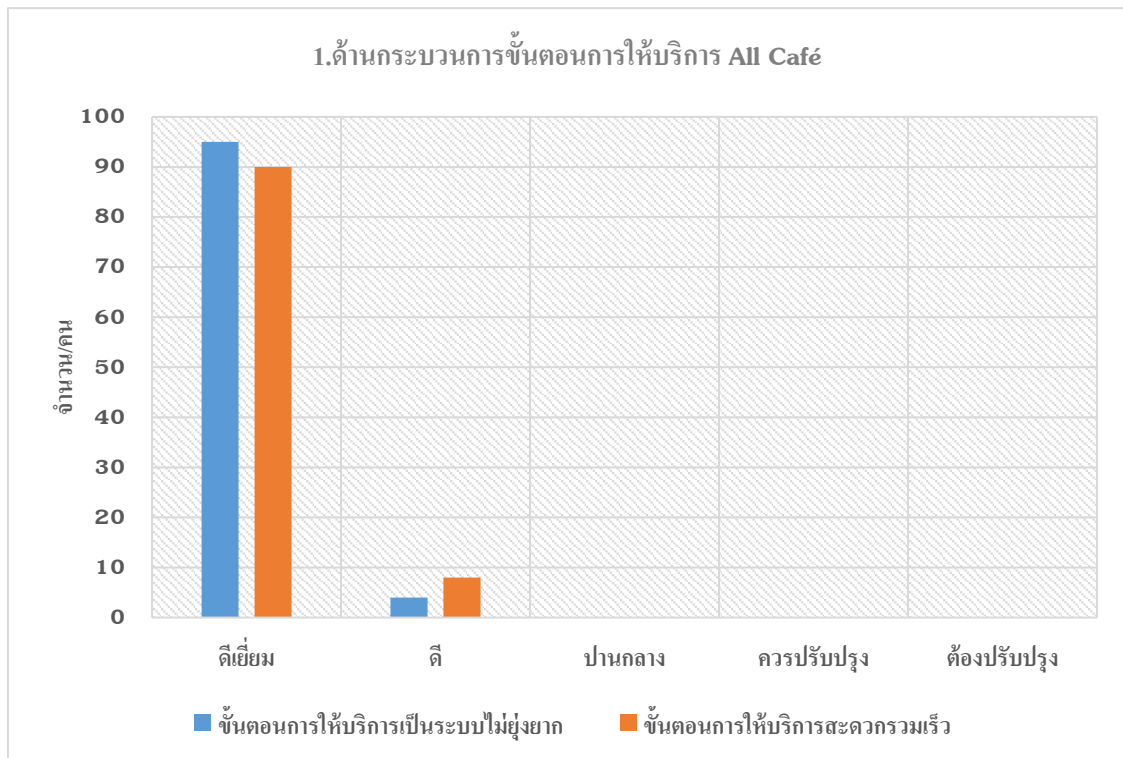
3. การตอบสนองความต้องการต่อลูกค้าได้อย่างไม่ผิดพลาดตามหลัก 7Rs คือ การ
ได้มา

- ซึ่งสินค้าที่ใช่ (Right Product) คือ ลูกค้าได้รับสินค้าตามความต้องการ
- ส่งให้ลูกค้าอย่างถูกต้อง (Right Consumer) คือ พนักงานส่งมอบสินค้าตามใบคิวที่ลูกค้าได้รับและได้สินค้าตามความต้องการ
- ในปริมาณที่ถูกต้อง (Right Quantity) คือ พนักงานชั่งกาแฟได้ในปริมาณที่เต็มแก้วไม่น้อยเกินไปหรือมากเกินไป
- ในเงื่อนไขที่ถูกต้อง (Right Condition) คือ ลูกค้ารับบัตรคิวก่อนก็จะได้รับสินค้าก่อนตามที่พนักงานส่งมอบตามเลขที่บัตรคิว
- ส่งถูกสถานที่ (Right Place) คือ การได้รับสินค้าในพื้นที่ขายโดยทำให้ลูกค้าไม่สัมผัสสินค้า เนื่องจากลูกค้าจะถือบัตรคิวมารับสินค้า
- ถูกเวลาที่ต้องการ (Right Time) คือ การลดระยะเวลาการทำงานของพนักงานทำให้ลูกค้าได้รับสินค้าอย่างรวดเร็ว
- ราคาที่ใช่ (Right Price) คือ ได้สินค้าในราคาที่เหมาะสมและได้ในราคาโปรโมชันตามเงื่อนไข

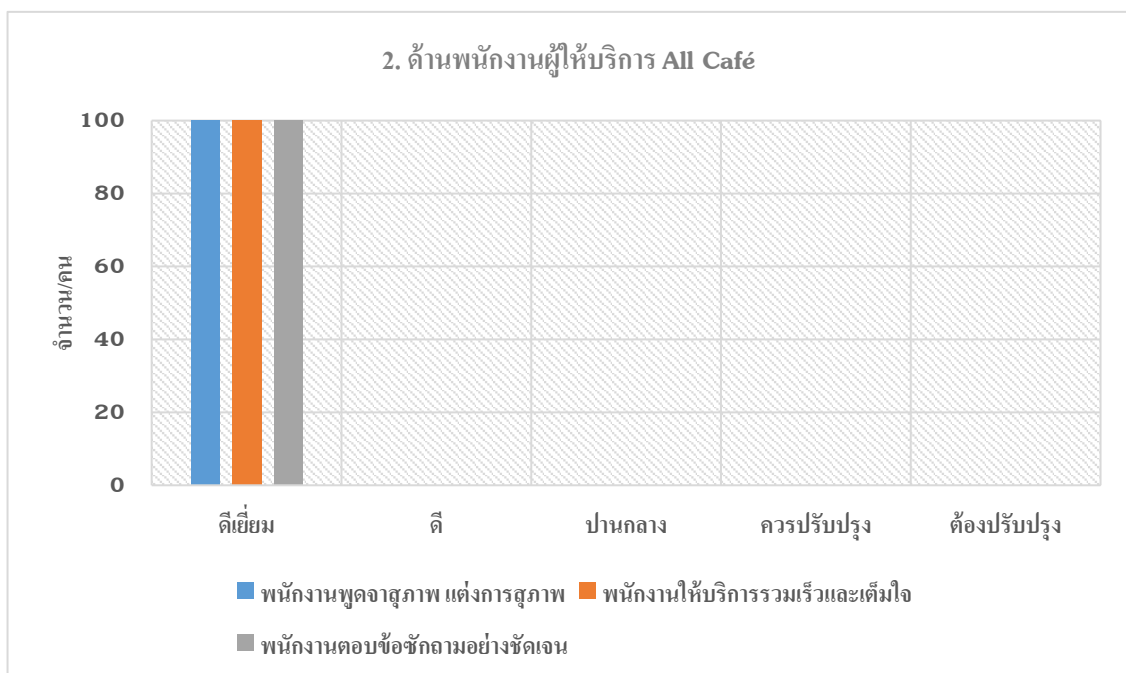
จากการปฏิบัติงานที่ดีขึ้นของพนักงาน All Café มีลูกค้าเพิ่มมากขึ้น ดังนั้นมีการแก้ไข
ปัญหาในการจัดคิวโดยการทำให้ลูกค้ารับบัตรคิวตามลำดับ เพื่อความสะดวกในการ
บริการและได้สินค้าตามความต้องการ

4. ผลการประเมินของลูกค้าในการใช้บริการ All Café

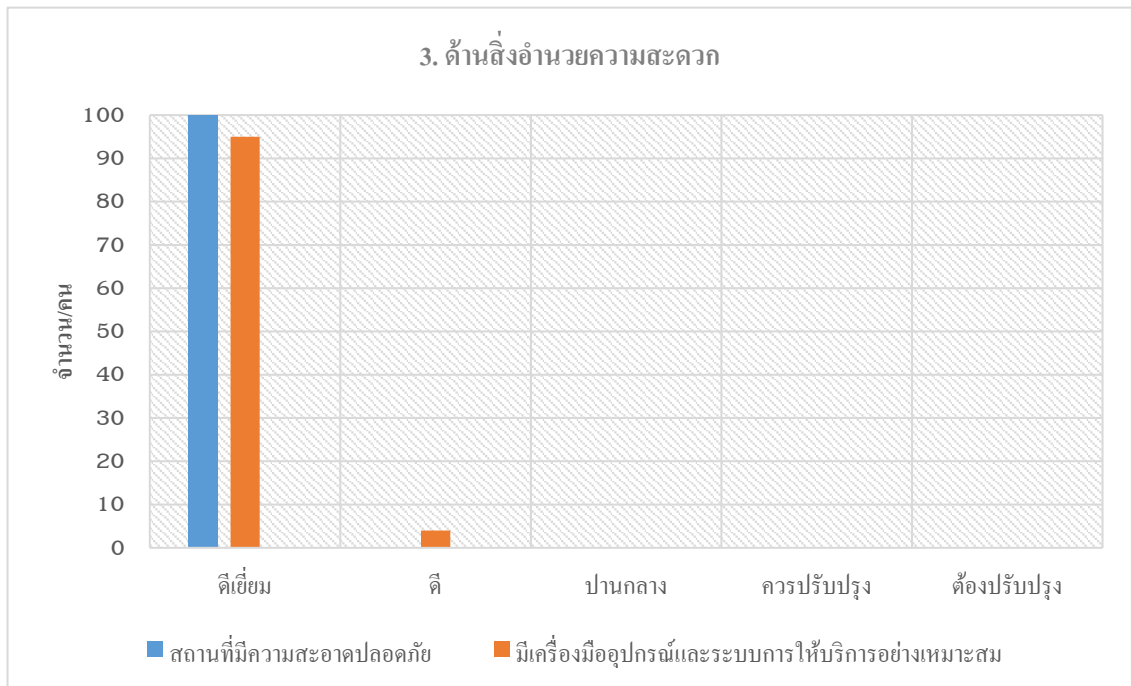
- ด้านกระบวนการขั้นตอนการให้บริการ All Café



- ด้านพนักงานผู้ให้บริการ All Café



- ด้านสิ่งอำนวยความสะดวก



สรุปผลการดำเนินงานและสิ่งที่ได้รับจากการปฏิบัติงาน

จากการศึกษาพบว่าปัญหาในการจัดการคิว All Café สาขาสี่มุมเมือง (10014) คือ ปัญหาที่เกิดความผิดพลาดในการทำงานของพนักงาน พบว่าในการมาใช้บริการของลูกค้าในแต่ละครั้งลูกค้าได้รับสินค้าที่ไม่ถูกต้องตามความต้องการ และลูกค้ารอสินค้าเป็นเวลานานทำให้เกิดการร้องเรียนเกิดขึ้น

ดังนั้นผู้ศึกษาได้แนวทางการลดความผิดพลาดและปัญหาที่เกิดขึ้น โดยการจัดทำคิว All Café ที่มีหมายเลขคิวชัดเจนพร้อมกับใบออเดอร์ เพื่อให้ลูกค้าที่มาใช้บริการได้รับสินค้าที่ถูกต้องและรวดเร็วตรงตามความต้องการ ดังนั้นในการปรับปรุงและแก้ปัญหานั้นสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า ลูกค้ากลับมาใช้บริการซ้ำ และยังสามารถลดค่าใช้จ่ายให้กับร้านสาขาได้อีกด้วย



เอกสารอ้างอิง

- วิชาการจัดการการผลิตและการปฏิบัติการ
- วิชาการบริหารโครงการ
- วิชาการวิเคราะห์เชิงปริมาณ
- วิชาการจัดการเชิงกลยุทธ์
- วิชาการเจรจาต่อรอง
- วิชาการเป็นผู้ประกอบการ
- วิชาการจัดการตนเองเพื่อพัฒนางาน
- วิชาการเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพการจัดการ
- บริษัท ซีพี ออลล์ จำกัด(มหาชน) สาขาสี่มุมเมือง (10014)

ภาคผนวก



แคชเชียร์ (Cashier)



บาริสต้า (Barista All Café)



ทำความสะอาดพื้นที่ขาย



เติมสินค้าในพื้นที่ขาย



จัดทำโครงการคิว All Café

