

ร้านอาหาร ของคุณ ดียิ่งขึ้น

เข้าใจสิ่งที่เกิดขึ้น
ตัดสินใจในเวลาที่เหมาะสม

ซอฟต์แวร์บริหารจัดการและช่วยตัดสินใจที่คิดขึ้น
โดยผู้ประกอบการร้านอาหาร เพื่อคนที่ขับเคลื่อน
ธุรกิจบริการ



จัดซื้อ + สต็อก · ครั้ว · บุคลากร · บริการ · การเงิน · AI

Olivier Mösching · ผู้ประกอบการร้านอาหาร

เริ่มจากการทำงานจริง



MICE BOOK



ข้อมูลมีอยู่แล้ว

ราคาในใบแจ้งหนี้ ของสูญเสียในครัว ชั่วโมงในตารางงาน
การนำข้อมูลเหล่านี้มาเชื่อมโยงกันต้องใช้เวลา

แนวคิดของ POJU

ทำให้เข้าใจความเชื่อมโยงเหล่านี้ได้ง่ายขึ้น เพื่อเห็นความ
คลาดเคลื่อนตั้งแต่เนิ่น ๆ และเตรียมตัดสินใจ

ประสบการณ์ทำงาน

ประสบการณ์ในธุรกิจโรงแรมและร้านอาหารมากกว่าสิบห้าปี

จากตารางชุดแรก

เริ่มจากวิธีบริหารจัดการและไฟล์ข้อมูล ก่อนพัฒนา
เป็นแอปพลิเคชัน

การพัฒนา

โครงการมีเอกสารบันทึกตั้งแต่เดือนกรกฎาคม
2026 และขยายตามความต้องการในการทำงาน

ข้อมูลที่เหมาะสมกับแต่ละหน้าที่



MICE BOOK

ผู้บริหาร / เจ้าของ

ผลประโยชน์ ความแตกต่างระหว่างสาขา และเรื่องที่ต้องเตรียมตัดสินใจ

ผู้จัดการ / ผู้รับผิดชอบ

เรื่องสำคัญประจำวัน การจัดงาน ต้นทุน และปริมาณงานที่คาดหวัง

หัวหน้าครัว

วัตถุดิบ สูตรอาหาร ปริมาณ ผลได้หลังการเตรียม และต้นทุนอาหาร

หัวหน้าบริการ

การจอง การบริการ ลูกค้ายกลุ่ม และข้อมูลที่ต้องส่งต่อ

เลือกอ่านในเล่ม

วิสัยทัศน์และสถานะโครงการ 04

จัดซื้อ สต็อก และครัว 06

สุขอนามัยและบุคลากร 10

บริการ ลูกค้ายกลุ่ม และรีวิว 15

การเงินและผู้ช่วย POJU 19

การเริ่มใช้งานและทิศทางต่อไป 23

ร้านอาหารอิสระ ร้านอาหารในโรงแรม ธุรกิจจัดเลี้ยง หรือหลายสาขา
ขอบเขตการใช้งานควรสอดคล้องกับความต้องการ

เชื่อมโยงการทำงานเพื่อตัดสินใจได้ดีขึ้น

จัดซื้อ + สต็อก

สิ่งที่รับเข้าและสิ่งที่คงเหลือ

ครัว

สิ่งที่เตรียมและต้นทุนที่ใช้

ทีมงาน

ใครทำงาน เมื่อไร และอย่างไร



บริการ

สิ่งที่จอง เสิร์ฟ และขาย

การเงิน

รายได้และต้นทุนของกิจการ

ผู้ช่วย POJU

เรื่องที่เราควรให้ความสนใจ

การส่งของหนึ่งครั้ง สูตรอาหารหนึ่งสูตร ชั่วโมงทำงานหนึ่งชั่วโมง และการขายหนึ่งรายการ ควรสะท้อนกิจการเดียวกัน

สถานะโครงการ

แผนภาพนี้แสดงโครงสร้างที่มุ่งหวัง โมดูลและการเชื่อมต่อแต่ละส่วนมีระดับความซับซ้อนไม่เท่ากัน

มีพื้นฐานจริง ค่อย ๆ พัฒนาต่อ

หน้าจอที่มีอยู่ กฎที่กำหนดแล้ว และขั้นตอนที่ตรวจสอบแล้ว เป็นความคืบหน้าคนละระดับ

ด้านงาน	สิ่งที่มีอยู่	สิ่งที่ต้องตรวจสอบต่อ
จัดซื้อ + สต็อก	แอปพลิเคชันและสถานการณ์สาธิตที่มีเอกสารรองรับ	ทำขั้นตอนซ้ำ แล้ววัดผลการใช้งานจริง
ครัว	มีการพัฒนาสูตรอาหารและกฎคำนวณต้นทุน	ทำให้การจัดซื้อ ผลิต ขาย และใช้วัตถุดิบเชื่อถือได้
บุคลากร	พัฒนาแฟ้ม สัญญา ตารางงาน ชั่วโมง และพนักงานเสริมแล้ว	แก้ประเด็นที่พบจากการตรวจสอบโมดูลบุคลากร
สุขอนามัย / รีวิวลูกค้า	มีรายงานการพัฒนาและนำระบบขึ้นใช้งาน	ตรวจการเชื่อมต่อ การตั้งค่า และขั้นตอนที่ใช้งานอยู่
บริการ / การเงิน	กำหนดวิสัยทัศน์และเริ่มพัฒนาแล้ว	ทำขั้นตอนทั้งหมดให้สมบูรณ์และทดสอบ
Focus และผู้ช่วย	หน้าหลัก การแจ้งเตือน และกลไกบางส่วน	พัฒนาความช่วยเหลือให้ครอบคลุมทุกโมดูล

วิธีอ่าน: หน้าถัดไปอธิบายหน้าที่ที่มุ่งหวัง ส่วนแถบ “สถานะโครงการ” ระบุระดับความพร้อมตามเอกสาร

เปลี่ยนการรับของเป็นข้อมูลที่ใช้ได้

รวบรวมข้อเท็จจริง

จากภาพถ่ายหรือไฟล์ ระบุผู้ขาย สินค้า หน่วย ปริมาณ และราคา สร้างข้อมูลที่ยังขาด แล้วตรวจสอบ

ตรวจสอบสิ่งที่มาถึง

เทียบเอกสารกับสินค้าที่ได้รับ ปริมาณที่ขาดหรือหน่วยที่ไม่สอดคล้องกันต้องยังเห็นได้ชัด

เตรียมข้อมูลไว้หารือ

ประวัติช่วยตรวจสอบราคาที่เพิ่มขึ้น โดยพิจารณาคุณภาพ ผลได้ ระยะส่งมอบ และความน่าเชื่อถือร่วมด้วย

ความเชื่อมโยงที่มุ่งหวัง: เอกสาร → รับสินค้า → สต็อก → ต้นทุน

POJU

ตัวอย่างการส่งของสมมติ

ตามใบแจ้งหนี้

10

กก.

รับจริง

8

กก.

ต้องตรวจสอบ

2

กก.

ตรวจสอบส่วนต่างก่อนยืนยันยอดสต็อก

แผนภาพขั้นตอน · ข้อมูลสมมติ · ไม่ใช่ภาพหน้าจอซอฟต์แวร์

ตัวอย่างสมมติ: คิดเงิน 10 กก. แต่รับจริง 8 กก. สต็อกควรสะท้อนยอดรับที่ยืนยันแล้ว ส่วนต่างต้องได้รับการตรวจสอบ

สถานะโครงการ

ขอบเขตสาริตแรก: จัดซื้อ สต็อก สินค้า และผู้ขาย ต้องทำขั้นตอนซ้ำในเวอร์ชันที่ใช้ ก่อนทดสอบในสภาพจริง

รู้ว่ามีของอยู่จริงเท่าไร

เทียบระบบกับหน้างาน

การรับเข้า เคลื่อนไหว โอนย้าย และตรวจนับ ช่วย
เทียบยอดคงเหลือที่คำนวณกับจำนวนที่นับจริง

เข้าใจความคลาดเคลื่อน

หน่วย ขนาดเสิร์ฟ ของสูญเสีย การเตรียม หรือการนับ
อาจเป็นสาเหตุได้หลายอย่าง POJU ควรช่วยตรวจสอบ

เตรียมขั้นตอนถัดไป

ลือต วันที่ และสินค้าที่ใช้น้อย ควรช่วยวางแผน
หมุนเวียนสต็อก และนำไปสู่ข้อเสนอการสั่งซื้อใน
อนาคต

ความเชื่อมโยงที่มุ่งหวัง: สต็อกใช้ได้ → ความต้องการ
จริง → การซื้อที่เหมาะสม



ตัวอย่างสมมติ: ระบบแสดง 12 กก. แต่นับได้ 9 กก. ส่วนต่าง 3 กก. ต้องหาคำอธิบาย ยังสรุป
สาเหตุไม่ได้

สถานะโครงการ

มีพื้นฐานโมดูลสต็อกแล้ว การติดตามลือตครบวงจรและการเชื่อมสูตรอาหาร ยอดขาย และการเติมสต็อก ยังต้องทดสอบตามขอบเขต

เข้าใจต้นทุนของอาหารแต่ละจาน

สูตรอาหารที่มีประวัติ

วัตถุดิบ สูตรย่อย จำนวนเสิร์ฟ ขั้นตอน สารก่อภูมิแพ้ และเวอร์ชัน รวมเป็นข้อมูลสูตรอ้างอิง

จากวัตถุดิบสู่ส่วนที่ใช้ได้

การปอก ตัดแต่ง หรือปรุง ทำให้ผลได้เปลี่ยนไป ต้นทุนต้องสอดคล้องกับปริมาณที่เสิร์ฟจริง

ราคาที่ส่งผลกระทบต่อสูตร

ราคาซื้อที่เพิ่มขึ้นควรเชื่อมโยงไปยังสูตรที่ได้รับผล ขอสที่ใช้ร่วมกันหลายเมนูควรมีต้นทุนสอดคล้องกัน



ความเชื่อมโยงที่มุ่งหวัง: ราคาซื้อ → ต้นทุนสูตร → การตัดสินใจเรื่องเมนู

ตัวอย่างสมมติ ไม่รวมผลได้และการเปลี่ยนแปลงอื่น: + CHF 2/กก. × 100 กรัม = + CHF 0.20 ต่อที่ หรือ CHF 20 สำหรับ 100 ที่

สถานะโครงการ

มีการพัฒนาขั้นตอนสูตรอาหารและกฎการทำงานแล้ว แต่สายงานจัดซื้อ สูตร ผลิต และใช้วัตถุดิบ ยังต้องทำให้เชื่อถือได้ตลอดกระบวนการ

เตรียมในปริมาณที่เหมาะสม

จัดการงานผลิต

เชื่อมสูตร สต็อก จำนวนเสิร์ฟ และปริมาณงานที่คาดไว้ เพื่อเตรียมงานครัวและความต้องการวัตถุดิบ

พัฒนาเมนู

พิจารณายอดขาย ส่วนช่วยสร้างกำไร ของสูญเสีย และความยากในการผลิต โดยคงเอกลักษณ์ของร้าน

เลือกสูตรของร้าน

แผนพัฒนา: เลือกอาหารจากสูตรที่มีอยู่
ร้านกำหนดราคาขายสุดท้ายเอง
และใช้ราคาคำนวณสัดส่วนต้นทุนอาหาร



เชฟและผู้รับผิดชอบยังเป็นผู้ตัดสินใจ

ขนมชนิดหนึ่งขายได้น้อยและต้องใช้วัตถุดิบเฉพาะ POJU ควรช่วยเปรียบเทียบทางเลือกว่าจะคงไว้ ปรับเปลี่ยน หรือทดลองสูตรใหม่

สถานะโครงการ

การผลิตและการวิเคราะห์เมนูขั้นสูงยังเป็นวิสัยทัศน์ที่ต้องพัฒนาและยืนยัน สูตรคำนวณสำหรับส่วนขยายยังไม่ได้กำหนดครบ

ค้นหาผลตรวจและการติดตามได้

บันทึกในจุดที่ถูกต้อง

เชื่อมค่าที่บันทึกด้วยมือกับเวลา สินค้า หรือ อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้อง พร้อมระบุผู้ตรวจ

ติดตามความผิดปกติ

เก็บสิ่งที่พบ การดำเนินการที่เลือก การตรวจยืนยัน และการแก้ไขเสร็จสิ้น การแจ้งเตือนที่ยังเปิดต้องมีการติดตาม

ค้นหาประวัติ

เชื่อมล๊อต วันที่ การเตรียม และเอกสารประกอบ เพื่อให้ค้นหาและส่งออกข้อมูลที่จำเป็นได้ง่ายขึ้น

เริ่มจากการบันทึกด้วยมือได้ โดยไม่ต้องบังคับใช้
อุปกรณ์เชื่อมต่อ



ขณะรับสินค้า ค่าที่วัดได้ต้องได้รับการตรวจสอบ ผู้รับผิดชอบประเมินสถานการณ์และบันทึกการตัดสินใจตามกฎหมายของร้าน

สถานะโครงการ

มีรายงานการพัฒนาและนำระบบขึ้นใช้งาน ต้องตรวจเกณฑ์ ความถี่ การตั้งค่าเฉพาะร้าน และขั้นตอนครบวงจรก่อนใช้

แฟ้มที่ติดตามตลอดอายุงาน

ตั้งแต่เริ่มงานจนออกจากงาน

ตัวตน เอกสาร สัญญา ตำแหน่ง เงินเดือน สัดส่วน
เวลาจ้าง และการมอบหมายงาน ควรเชื่อมโยงกัน

เก็บประวัติการเปลี่ยนแปลง

การเปลี่ยนแปลงที่มีวันที่บังคับใช้ต้องไม่ลบสถานะ
เดิม ประวัติช่วยอธิบายการคำนวณ

ดูแลทีมงาน

ทักษะ การฝึกอบรม การประเมิน เป้าหมาย และ
กำหนดเวลา ควรอยู่ในโมดูลบุคลากรเดียวกัน



โมดูลบุคลากรเดียวครอบคลุมเส้นทางทั้งหมดของทีม

พนักงานเปลี่ยนตำแหน่งและสัดส่วนเวลาจ้าง POJU ควรเก็บเงื่อนไขก่อนและหลังวันที่มีผล พร้อม
สิทธิ์เข้าถึงที่เหมาะสม

สถานะโครงการ

แหล่งข้อมูลที่ตรวจสอบพบแฟ้ม สัญญา และฟังก์ชันติดตามหลายส่วนแล้ว ยังต้องแก้การใช้งาน การตั้งค่า และการเชื่อมโยงบางจุด

ข้อเสนอที่ผู้รับผิดชอบควบคุมได้



มีพื้นฐานที่พัฒนาแล้ว

กลไกปัจจุบันใช้ประวัติที่ยืนยันแล้วเพื่อเสนอตารางหนึ่งสัปดาห์ หากไม่มีประวัติ ต้องไม่สร้างรูปแบบงานขึ้นเอง

การจัดงานที่ต้องเติมเต็ม

เวลาว่าง การลา และทักษะควรช่วยจัดคนให้ครบตำแหน่ง ส่วนการจัดอัตรากำลังตามจำนวนลูกค้าเป็นการพัฒนาอีกขั้น

01

เสนอ

จากรูปแบบงานที่ทราบอยู่แล้ว

02

ปรับ

ผู้รับผิดชอบปรับตารางรายสัปดาห์

03

ยืนยัน

เก็บการตัดสินใจไว้

04

ปรับปรุง

ข้อเสนอแนะที่ยืนยันแล้วช่วยพัฒนาครั้งต่อไป

สถานะโครงการ

มีกลไกอิงประวัติและทดสอบทำงานในเครื่องแล้ว ยังต้องปรับความชัดเจน ยอดคงเหลือหลังลา และการเชื่อมทักษะบางจุด

เชื่อมงานที่ทำกับต้นทุนเสมอ

ขั้นตอนที่มุ่งหวัง

- 01 ชั่วโมงทำงานจริง**
บันทึกหรือนำเข้าชั่วโมงที่ทำจริง
- 02 ยืนยันรายสัปดาห์**
ตรวจรายการแก้ไขและยืนยันช่วงเวลา
- 03 ต้นทุนและฉบับร่าง**
ใช้เงื่อนไขตามวันที่และเตรียมยอดเงิน
- 04 เอกสารที่ตรวจแล้ว**
ตรวจ ยืนยัน และเก็บเอกสารที่จำเป็น

ขอบเขตของโมดูล

เงินเดือนและสัดส่วนเวลาจ้างตามวันที่
การเปลี่ยนสัญญา
การลาและชั่วโมงทำงาน
ฉบับร่างและเอกสาร
เงินเดือนเดือนที่ 13 ตามวิธีที่เลือก

ยอดสุทธิ เงินสมทบ และกฎที่ใช้ ต้องได้รับการ ตรวจสอบเฉพาะส่วน

แผนรองรับการคำนวณตามสัดส่วน และติดตามยอดสะสม จ่าย
แล้ว และคงเหลือของเงินเดือนเดือนที่ 13

สถานะโครงการ

การตรวจสอบพบข้อผิดพลาดในการแปลงชั่วโมงที่ยืนยันเป็นต้นทุน กระบวนการครบวงจรและเงินเดือนอัตโนมัติหลายประเทศยังไม่พร้อม

สองกรณี สองวิธีที่เหมาะสม



แฟ้มที่ถูกต้อง
สำหรับรูปแบบ
การจ้างแต่ละแบบ

จ้างพนักงานเสริมโดยตรง

มีแฟ้มบุคลากรและสัญญา
ต้องจัดการเวลาว่าง เงื่อนไขการจ้าง เอกสาร และค่าตอบแทน

พนักงานจากบริษัทจัดหาคน

งานผูกกับผู้ให้บริการบุคลากร
มีผู้ติดต่อและค่าใช้จ่ายตามใบแจ้งหนี้ โดยไม่สร้างเงินเดือนจ่าย
ตรงซ้ำสำหรับงานเดียวกัน

ทั้งสองกรณีต้องคั่นหางาน ชั่วโมงที่เกี่ยวข้อง ผู้รับผิดชอบ และต้นทุนได้

สถานะโครงการ

พัฒนาแฟ้มพนักงานเสริมและผู้ให้บริการบุคลากรแล้ว ยังต้องตรวจขั้นตอนทั้งหมดกับการตั้งค่าและเอกสารของร้าน

เตรียมบริการก่อนลูกค้ามาถึง

สมุดจองที่ใช้ร่วมกัน

การจอง ลูกค้ากลุ่ม ลูกค้าไม่จอง รายชื่อรอ การยกเลิก และการไม่มาตามนัด รวมอยู่ในมุมมองเดียว

ข้อมูลที่ช่วยเตรียมทีม

เวลา อาการแพ้หรือภาวะไม่ทนต่ออาหารที่แจ้งไว้ คำขอพิเศษ และสินค้าที่มีจำกัด ต้องถึงตำแหน่งงานที่ถูกต้อง

จัดพื้นที่บริการให้พร้อม

โต๊ะ โซน ระเบียบ และเขตบริการช่วยจัดงาน การคาดการณ์จำนวนลูกค้าต้องอธิบายได้และแสดงความไม่แน่นอน



ความเชื่อมโยงที่มุ่งหวัง: งานที่คาดไว้ → การเตรียม
→ การจัดงาน

หลายรายการจองมาถึงเวลาเดียวกัน ผู้รับผิดชอบควรเตรียมการต้อนรับ ครั้ว และการแบ่งงานได้ก่อนเริ่มบริการ

สถานะโครงการ

กำหนดขั้นตอนเป้าหมายแล้ว การจอง ผังโต๊ะ และการคาดการณ์ลูกค้าครบวงจรยังต้องพัฒนาให้เสร็จและทดสอบกับทีม

ติดตามบริการจนเห็นผลลัพธ์



ขั้นตอนที่เหมาะสมกับพนักงาน

รับรายการอาหาร แก้ไขตามสิทธิ์ ส่งข้อมูลให้ครัวและบาร์ แล้วให้ทีมยืนยันความพร้อม

ใบเรียกเก็บที่เข้าใจง่าย

แยกบิล วิธีชำระ มัดจำ ส่วนลด หรือรายการให้ฟรี ต้องเป็นไปตามสิทธิ์และมีประวัติบันทึก

01

รับรายการอาหาร

แยกอาการเพื่อออกจากความชอบ

02

ส่งต่อ

ข้อมูลถึงตำแหน่งงานที่ถูกต้อง

03

รับชำระ

ยอดเรียกเก็บผ่านการยืนยันตามที่กำหนด

04

ปิดรอบ

เทียบยอดคาคับยอดจริงและเก็บส่วนต่าง

สถานะโครงการ

สายงานบริการทั้งหมดต้องพัฒนาให้สมบูรณ์ มีแนวคิดนำเข้าข้อมูลจากเครื่องคิดเงินเดิม แต่ต้องศึกษาและทดสอบการเชื่อมต่อแต่ละระบบ

จากการติดต่อครั้งแรกถึงสรุปงาน

แฟ้มการขายที่ต่อเนื่อง

คำขอ ใบเสนอราคาและเวอร์ชัน การกันวัน ยืนยัน
มัดจำ ใบแจ้งหนี้ และยอดคงค้าง อยู่ในเรื่องเดียวกัน

เตรียมงานร่วมกัน

เมนู ปริมาณ อาหารแพ้ การจัดซื้อ ทีม อุปกรณ์ และ
บริการภายนอก ช่วยกำหนดลำดับงานประจำวัน

เก็บประสบการณ์ไว้ครั้งหน้า

หลังจบงาน เปรียบเทียบจำนวนคน การใช้วัตถุดิบ
ชั่วโมง และค่าใช้จ่ายที่วางแผนไว้กับสิ่งที่เกิดขึ้น
จริง

ควรเปลี่ยนการจองเป็นงานกลุ่มได้โดยไม่กรอกข้อมูล
ซ้ำเกินจำเป็น



งานนอกสถานที่ต้องมีข้อมูลการเข้าถึง น้ำ ไฟฟ้า ระบบความเย็น และการขนส่งด้วย ข้อจำกัด
เหล่านี้ส่งผลต่อการเตรียมงาน

สถานะโครงการ

มีเอกสารวิสัยทัศน์ด้านอีเวนต์แล้ว ขั้นตอนครบวงจรยังต้องสร้าง เชื่อมต่อ และทดสอบ ภาพไม่ใช่สถานที่จริงหรือความจุที่เสนอขาย

เปลี่ยนความคิดเห็นเป็นแนวทางปรับปรุง

รวมแหล่งข้อมูลที่มีอยู่

ควรแยกแพลตฟอร์มรีวิวและแหล่งข้อมูลอื่นที่เข้าถึงได้ พร้อมประวัติที่มีของแต่ละแหล่ง

เข้าใจประเด็นที่กล่าวถึง

การต้อนรับ เวลา รอ อาหาร หรือความคุ้มค่า ติดตามหัวข้อที่เกิิดซ้ำและการเปลี่ยนแปลง

เก็บบริบทไว้

ความคิดเห็นกำกวมหรือประชดควรอ่านอย่างรอบคอบ การวิเคราะห์ต้องช่วยให้ผู้รับผิดชอบพิจารณาข้อความได้



รีวิวยังคงอยู่ในโมดูลบริการ โดยใช้ช่องทางเดิมที่มีอยู่

หลายความคิดเห็นกล่าวถึงการรอ ในอนาคต POJU ควรช่วยเชื่อมสัญญาณนี้กับรอบบริการและการจัดงานที่เกี่ยวข้อง

สถานะโครงการ

มีรายงานการพัฒนาและนำระบบขึ้นใช้งาน ต้องตรวจการเชื่อมต่อ ประวัติ และการทำงานจริง ส่วนการวิเคราะห์ข้ามโมดูลยังต้องพัฒนา

เข้าใจสิ่งที่เหลือจากการดำเนินงาน

เชื่อมรายได้กับค่าใช้จ่าย

ยอดขาย การใช้วัตถุดิบ บุคลากร และค่าใช้จ่ายอื่น
ควรสะท้อนผลประกอบการอย่างสอดคล้องกัน

อธิบายความคลาดเคลื่อน

แยกผลจากจำนวนลูกค้า ราคา ของสูญเสีย ชั่วโมง และ
ค่าใช้จ่าย แล้วค้นหาข้อเท็จจริงที่ทำให้เปลี่ยนแปลง

ย้อนกลับถึงหลักฐาน

ยอดรวมควรนำไปถึงรายการและเอกสารที่
เกี่ยวข้องได้ ทั้งสำหรับผู้รับผิดชอบและผู้ทำบัญชี

เป้าหมาย: งบกำไรขาดทุนถึง EBITDA ก่อนดอกเบี้ย
ภาษี ค่าเสื่อมราคา และค่าตัดจำหน่าย



ร้านเต็มอาจยังให้ผลประกอบการไม่เพียงพอ เป้าหมายคือเข้าใจต้นทุนและการเปลี่ยนแปลง ไม่ดู
เพียงยอดขาย

สถานะโครงการ

มีการพัฒนาวิสัยทัศน์การเงินและพื้นฐานการเชื่อมต่อแล้ว ความสอดคล้องของยอด การส่งออก และการปิดรอบครบวงจรยังต้องทำให้เสร็จและยืนยัน

มองล่วงหน้าโดยเก็บฐานอ้างอิง

งบประมาณ

สิ่งที่อนุมัติไปแล้ว

ฐานอ้างอิงที่มีวันที่สำหรับเทียบผลลัพธ์

ประมาณการ

สิ่งที่คาดในขณะนี้

การปรับประมาณการที่เก็บสมมติฐานและประวัติ

กระแสเงินสด

เงินเข้าและออกเมื่อไร

มองกำหนดรับจ่าย แยกจากกำไรทางบัญชี

จำลองการตัดสินใจ

พิจารณาการเปลี่ยนจำนวนลูกค้า ต้นทุน หรือการลงทุน โดยไม่แก้รายการจริง ค่าใช้จ่ายด้านอุปกรณ์ยังติดตามแยกต่างหาก

ค้นหาเอกสารและกำหนดเวลา

หลักฐาน ไฟล์ส่งออก สัญญา ประกัน สัญญาเช่า และการต่ออายุ ควรช่วยเตรียมและตรวจสอบงาน หน้าที่ปฏิบัติการและบัญชียังคงแยกกัน

สถานะโครงการ

กำหนดพื้นฐานและวิสัยทัศน์แล้ว การคาดการณ์ จำลอง ส่งออก และธุรการต้องพัฒนาให้ครบตามขอบเขต POJU ไม่ดำเนินการชำระเงินผ่านธนาคาร

เห็นเรื่องที่ควรใส่ใจ

Focus ประจำวัน

เรื่องสำคัญไม่ก็เรื่องตามหน้าที่ พร้อมข้อเท็จจริงที่พบ ความสำคัญ และการดำเนินการที่เป็นไปได้

ดัชนี POJU

ข้อมูลสรุปที่ควรแสดงองค์ประกอบและความน่าเชื่อถือของข้อมูลที่มี

เข้าใจ

ค้นหาข้อเท็จจริงและแหล่งที่มา

POJU

FOCUS ประจำวัน

01 ข้อเท็จจริงที่พบ

02 ข้อมูลที่ต้องตรวจสอบ

03 ทางเลือกดำเนินการ

ข้อมูลที่ขาดต้องตรวจสอบ ไม่ใช่ผลลัพธ์ที่แย่

แผนภาพประสบการณ์ที่มุ่งหวัง · ไม่ใช่ภาพหน้าจอซอฟต์แวร์

ดัชนี POJU

องค์ประกอบ

ความน่าเชื่อถือของข้อมูล

แหล่งที่ตรวจสอบย้อนกลับได้

ตรวจสอบ

คำนึงถึงข้อมูลที่ยังขาด

ตัดสินใจ

เลือกการดำเนินการที่เหมาะสม

สถานะโครงการ

มีหน้าหลักและการแจ้งเตือนให้เห็นแล้ว การเชื่อมโมดูลและภาพสรุปครบถ้วนยังต้องทำให้เชื่อถือได้ ข้อมูลที่ขาดไม่ควรถูกมองเป็นผลลัพธ์ที่แย่

ถามด้วยคำพูดของคุณเอง

บทสนทนาที่มีประโยชน์

ใช้ข้อความหรือเสียงถามข้อมูลที่มีสิทธิ์เข้าถึง และรับคำอธิบายที่เข้าใจได้

ข้อเสนอที่มีเหตุผลรองรับ

แสดงข้อเท็จจริงที่ใช้ ข้อจำกัด และทางเลือก
ดำเนินการ ต้องระบุเมื่อข้อมูลไม่ครบ

การเรียนรู้ที่มีการควบคุม

การแก้ไขที่ยืนยันแล้วควรช่วยปรับข้อเสนอ ผู้
รับผิดชอบยังเป็นผู้อนุมัติข้อผูกพัน



เทคโนโลยีช่วยให้ข้อมูลประกอบ ผู้เชี่ยวชาญเป็นผู้
ตัดสินใจ

“ทำไมต้นทุนอาหารของฉันเพิ่มขึ้น”
“พรุ่งนี้ควรเตรียมอะไรบ้าง”
“ช่วยร่างข้อเสนอการสั่งซื้อ”

สถานะโครงการ

มีหน้าหลัก การแจ้งเตือน และกลไกบางส่วนแล้ว ผู้ช่วยที่วิเคราะห์เชื่อมทุกโมดูลยังเป็นเป้าหมายที่ต้องพัฒนาต่อ

อาหารสำหรับลูกค้ากลุ่ม 60 คน

สถานการณ์ตัวอย่าง: ข้อมูลควรเชื่อมโยงกันเช่นนี้ในอนาคต

- 01** **ลูกค้ากลุ่มยืนยัน**
จำนวนคน เมนู อาหารแพ็คเกจ เวลา และมัดจำ
- 02** **ครัวเตรียมงาน**
สูตร จำนวนเสิร์ฟ สต็อก และของที่ต้องซื้อ
- 03** **ทีมจัดงาน**
ตาราง ตำแหน่งงาน ทักษะ และกำลังเสริม
- 04** **เริ่มบริการ**
การเปลี่ยนแปลง การใช้วัตถุดิบ และสิ่งที่พบ
- 05** **ผู้รับผิดชอบวิเคราะห์**
ยอดขาย วัตถุดิบ ชั่วโมง และค่าใช้จ่ายงาน



จำนวนคนที่เปลี่ยนอากระทบปริมาณ การซื้อ และการจัด
งาน ผลสรุปควรช่วยเตรียมข้อเสนอครั้งต่อไป

ข้อมูลเดียว ใช้ได้ตามหน้าที่

โทรศัพท์

ถ่ายภาพ สแกน ตรวจสอบ หรือดูข้อมูลเร็วในหน้างาน

แท็บเล็ต

เตรียมงาน สูตรอาหาร การจอง และติดตามงาน

คอมพิวเตอร์

จัดงาน วิเคราะห์ ธุรกิจ และตัดสินใจ

เป้าหมาย: ติดตามงานประจำวัน 15 ถึง 20 นาทีตามขอบเขต โดยต้องวัดระหว่างการทดลอง

เริ่มหนึ่งแห่ง แล้วขยายหลายแห่ง

โครงการวางแผนใช้ข้อมูลอ้างอิงร่วมเมื่อเหมาะสม โดยผู้งานและความรับผิดชอบกับสาขาที่ถูกต้อง

ภาษาและบริบท

วางแผนรองรับฝรั่งเศส อังกฤษ เยอรมัน สเปน และไทย รวมถึงหลายสกุลเงิน แต่ละบริบทต้องมีกฎเฉพาะ

สิทธิ์ตามหน้าที่

ทีม ผู้จัดการ และผู้บริหารมีสิทธิ์เข้าถึงต่างกัน การดูแลระบบ POJU แยกจากงานร้านอาหาร

ความต่อเนื่องและการกู้คืน

การสำรอง กู้คืน ส่งออก และความต่อเนื่องเป็นข้อกำหนดที่ต้องทดสอบ ยังไม่ระบุว่าโหมดออฟไลน์ครอบคลุมทุกกรณีพร้อมแล้ว

สถานะโครงการ

มีเอกสารการติดตั้งในเครื่องและออนไลน์ ต้องตรวจสอบสิทธิ์ การกู้คืน การซิงค์ และการทำงานแต่ละอุปกรณ์ตามขอบเขตที่เลือก

ทดลองพร้อมการดูแลและเห็นผลได้

ประมาณ 45 วันสำหรับกระบวนการทั้งหมด

ระยะเวลาขึ้นกับวันเปิดร้านและปริมาณงาน 30 วันที่ระบุด้านล่างคือวันที่ใช้งานจริง

เตรียม	ใช้งานจริง 30 วัน		สรุปผล
ขอบเขต ข้อมูล สิทธิ์ และการสาธิต	ทำงานที่เลือก บันทึกการแก้ไข และสังเกตการทำงานด้วยตนเองของทีม		ตัดสินใจว่าจะเดินหน้าต่อ ปรับเปลี่ยน หรือหยุด
เวลา เทียบงานเดียวกันโดยรวมเวลาแก้ไข ด้วย	ความเชื่อถือได้ ตรวจสอบข้อมูลเทียบเอกสารและหน้า งาน	ประโยชน์ พิจารณาการแจ้งเตือนที่ช่วยตัดสินใจ	ทำได้ด้วยตนเอง ทำขั้นตอนซ้ำโดยไม่ต้องมีผู้ช่วย ตลอดเวลา

สถานะโครงการ

การทดลองควรเริ่มด้วยขอบเขตชัดเจนและเกณฑ์ที่ตกลงกัน ไม่ได้นำเสนอตัวเลขประหยัดเวลาหรือค่าใช้จ่ายว่าเป็นผลที่วัดแล้ว

พัฒนา POJU ด้วยหลักฐานจากการใช้งาน



เป้าหมายคือเริ่มจากความต้องการเฉพาะ แล้วขยาย
เมื่อฟังก์ชันพร้อมและมีประโยชน์

- 01 ทำให้เชื่อถือได้**
แก้ขั้นตอนตั้งแต่ต้นจนจบ โดยเฉพาะประเด็นในโมดูล
บุคลากร
- 02 ทำให้ง่ายขึ้น**
สังเกตการทำงาน ความลังเล และการกรอกซ้ำ เพื่อให้
งานลื่นไหล
- 03 เชื่อมโยง**
เชื่อมโมดูลด้วยกฎและข้อมูลที่ตรงแล้ว
- 04 เพิ่มความสามารถ**
พัฒนาคาดการณ์ จำลอง และคำแนะนำจากพื้นฐานที่
เชื่อถือได้

สถานะโครงการ

จังหวะพัฒนาขึ้นกับการทดลอง ความต้องการที่พบ และทรัพยากรที่มี แผนนี้ไม่ได้กำหนดวันส่งมอบทั้งโครงการ

เริ่มให้เหมาะกับร้าน

เลือกปัญหาที่ชัดเจน

เริ่มจากผู้ขายหนึ่งราย สินค้าไม่กี่รายการ หรือ
ขั้นตอนที่มีประโยชน์ ทีมต้องเข้าใจขอบเขต

เตรียมข้อมูลที่เหมาะสม

นำเข้าสินค้า หน่วย เอกสาร และสิทธิ์ที่จำเป็น ระบุ
สิ่งที่จะคงไว้จากการทำงานปัจจุบัน

เรียนรู้จากการใช้จริง

สาธิตขั้นตอน ให้ทีมทำซ้ำ จุดจุดที่ล้มเหลว และแก้
อุปสรรคก่อนขยายการใช้งาน



เป้าหมายแรก: ทำรายการให้ครบ เข้าใจผลลัพธ์ และทำซ้ำได้โดยไม่ต้องมีผู้ช่วยตลอดเวลา

ร้านเลือกฟังก์ชันที่มีประโยชน์ตามความพร้อมของ
ระบบ

สถานะโครงการ

สิ่งที่ต้องกำหนดก่อนเริ่ม: ฟังก์ชัน การเตรียม สิทธิ์ การดูแล เงื่อนไขค่าใช้จ่าย และการนำข้อมูลกลับคืน



Olivier Mösching

ผู้สร้าง POJU
ผู้ประกอบการร้านอาหาร

poju.ch

olivier.moesching@poju.ch

เล่มนี้นำเสนอขอบเขตและทิศทางของ POJU การใช้งานที่อธิบายว่าเป็นเป้าหมาย ไม่ใช่รายชื่อฟังก์ชันที่มีพร้อมแล้ว

เอกสารอ้างอิง

- 1 · POJU ภาพรวม: สิ่งที่มีและวิสัยทัศน์ กันยายน 2026; ประวัติโครงการ 14 กรกฎาคม ถึง 17 กันยายน 2026
- 2 · บทสัมภาษณ์ Olivier เรื่อง POJU บทวิสัยทัศน์ฉบับ 22 กันยายน 2026; เอกสารนำเสนอ POJU และภาพหน้าจอสาธิต
- 3 · รายงานตรวจสอบโมดูลบุคลากร POJU ฉบับ 19 กันยายน 2026

ฉากร้านอาหารเป็นภาพแสดงวิสัยทัศน์ หุ่นยนต์เป็นตัวแทนซอฟต์แวร์ ไม่ได้เสนอขายหุ่นยนต์จริง