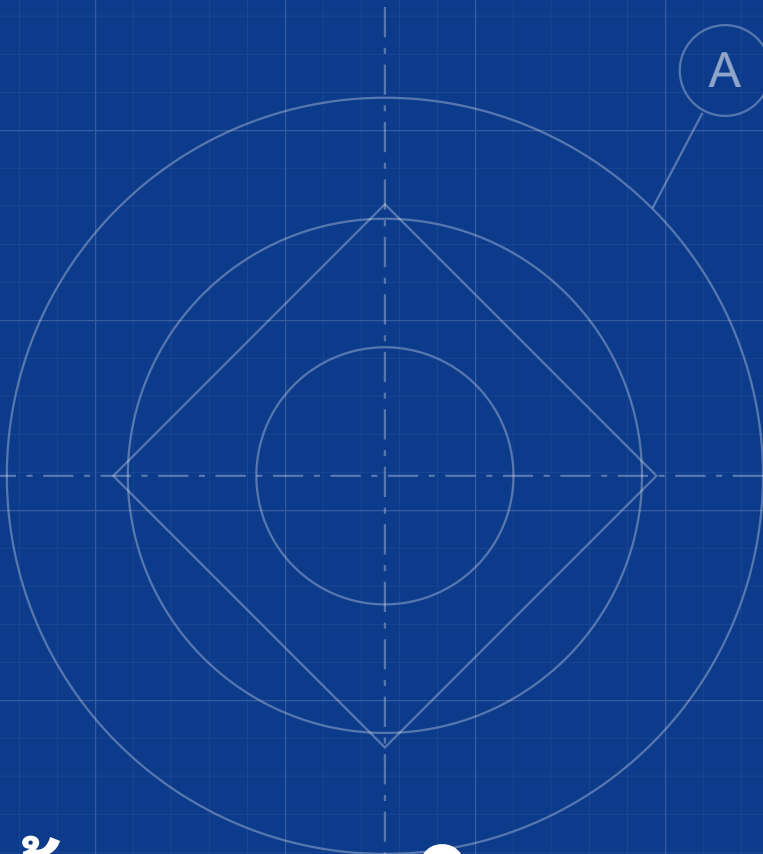


ข้อเสนอ โซลูชัน

ข้อเสนอโครงการและใบเสนอราคา

26 กันยายน 2569



ระบบ AI บริหารร้านอาหาร 8 สาขา

เครือร้านอาหารไทย 8 สาขา ใช้ cloud POS ที่มี API นับสต็อกสินค้าทีละครั้งใน Excel และมีบิลรวม 25,000 บิลต่อเดือน

ตัวอย่าง PROPOSAL



โปรดเกล้า

ระบบ AI บริหารร้านอาหาร 8 สาขา

จัดทำโดย

AI วิศวกรของ DNA
Maker

ตรวจสอบโดย

ทีมวิศวกร DNA Maker

วันที่

26 กันยายน 2569

แผ่นที่

01 / 09

ฉบับ

A

บทสรุปผู้บริหาร

ปัจจุบันแต่ละสาขาแยกกันดูแลออเดอร์ สต็อก ต้นทุนอาหาร และโปรโมชั่น ทำให้มองภาพรวมทั้งเครือไม่ได้ และต้นทุนอาหารค่อย ๆ ไต่ขึ้นโดยไม่มีสัญญาณเตือนล่วงหน้า เราจะสร้างระบบ AI บริหารร้านอาหารที่ดึงข้อมูลบิลจาก cloud POS ทุกสาขาผ่าน API เข้าสู่ศูนย์ข้อมูลกลาง แล้ววิเคราะห์เมนูข้ามสาขา พยากรณ์วัตถุดิบ ตรวจสอบต้นทุนอาหาร และเสนอโปรโมชั่น พร้อมคอนเทนต์โซเชียลจากเมนูจริง ผลลัพธ์คือผู้บริหารเห็นต้นทุนและเมนูของทั้ง 8 สาขาในที่เดียว ควบคุมต้นทุนอาหารได้ก่อนที่จะบานปลาย และตัดสินใจโปรโมชั่นจากข้อมูลจริงแทนการเดา

ข้อมูลโครงการ

ลูกค้า

เครือร้านอาหารไทย 8 สาขา ใช้ cloud POS ที่มี API นับสต็อกสัปดาห์ละครั้งใน Excel และมีบิลรวม 25,000 บิลต่อเดือน

โปรเจกต์

ระบบ AI บริหารร้านอาหารสำหรับ 8 สาขา

ระยะเวลาโดยรวม

10 สัปดาห์

เฟสการพัฒนา · องค์กรประกอบระบบ

4 · 6

8 สาขา

จำนวนสาขาที่ต้องรวมข้อมูลเข้าด้วยกัน

25,000 บิล/เดือน

ปริมาณบิลรวมทุกสาขาที่ระบบต้องรองรับ

สัปดาห์ละ 1 ครั้ง

รอบนับสต็อกใน Excel ปัจจุบัน

แนวทางของเรา

ระบบจะเชื่อมต่อ cloud POS เดิมผ่าน API เพื่อดึงข้อมูลบิลทุกสาขาเข้าสู่ศูนย์ข้อมูลกลางโดยไม่ต้องเปลี่ยนเครื่องหน้าร้าน จากนั้น AI จะวิเคราะห์เมนูข้ามสาขา พยากรณ์ความต้องการวัตถุดิบจากประวัติการขาย ตรวจสอบต้นทุนอาหารเทียบกับมาตรฐาน และเสนอโปรโมชั่นที่สอดคล้องกับเมนูและสต็อกจริง พร้อมสร้างคอนเทนต์โซเชียลจากเมนูของร้านเพื่อให้ผู้บริหารและแต่ละสาขาใช้ข้อมูลชุดเดียวกันในการตัดสินใจ

การวิเคราะห์ปัญหา

จากการพูดคุยพบ 4 ปัญหาหลักที่ทำให้ต้นทุนอาหารไต่ขึ้น

1

ประเด็น 01

ข้อมูลแยกสาขา

ออเดอร์ สต็อก ต้นทุนอาหาร และโปรโมชั่นถูกดูแลแยกกันในแต่ละสาขา ผู้บริหารจึงไม่มีภาพรวมของทั้ง 8 สาขาในทีเดียว การเปรียบเทียบว่าสาขาไหนต้นทุนสูงผิดปกติหรือเมนูไหนทำกำไรดีจึงทำได้ยาก และการตัดสินใจต้องรอข้อมูลที่ประกอบมือขึ้นมาใหม่ทุกครั้ง

2

ประเด็น 02

ต้นทุนอาหารไต่ขึ้น

ต้นทุนอาหารเพิ่มขึ้นต่อเนื่องแต่ไม่มีกลไกตรวจสอบเทียบกับมาตรฐานหรือแจ้งเตือนเมื่อเริ่มผิดปกติ ทำให้กว่ารู้ตัวก็กินกำไรไปแล้วหลายรอบ ต้นทุนที่เพิ่มเพียงเล็กน้อยต่อจาน(当初 25,000) บิลต่อเดือนจะกลายเป็นเงินก้อนใหญ่

3

ประเด็น 03

สต็อกนับมือ

การนับสต็อกสัปดาห์ละครั้งใน Excel ทำให้ข้อมูลระหว่างสัปดาห์เป็นช่องว่าง วัตถุดิบขาดหรือเกินไม่รู้ตัวซ้ำ และการสั่งของรอบถัดไปอาศัยการประมาณจากตัวเลขที่อาจคลาดเคลื่อนอยู่แล้ว ยิ่งสาขามาก ความคลาดเคลื่อนยิ่งสะสม

4

ประเด็น 04

โปรโมชั่นไม่เชื่อมข้อมูล

โปรโมชั่นถูกจัดแยกตามแต่ละสาขาโดยไม่ได้ผูกกับผลขายของเมนูหรือวัตถุดิบที่เหลืออยู่ จึงมีโอกาสดราคราเมนูที่กำลังขายอยู่แล้ว หรือต้นทุนที่วัตถุดิบกำลังจะขาด ของที่ควรระบายกลับค้างและกลายเป็นของเสีย



สถาปัตยกรรมของทางออก

ระบบ AI บริหารร้านอาหารสำหรับ 8 สาขา

รายละเอียด A — ภาพรวมการทำงานของระบบ

ระบบ AI บริหารร้านอาหาร 8 สาขา

รวมข้อมูลทุกสาขา ควบคุมต้นทุนอาหาร และเสนอโปรโมชั่นด้วย AI

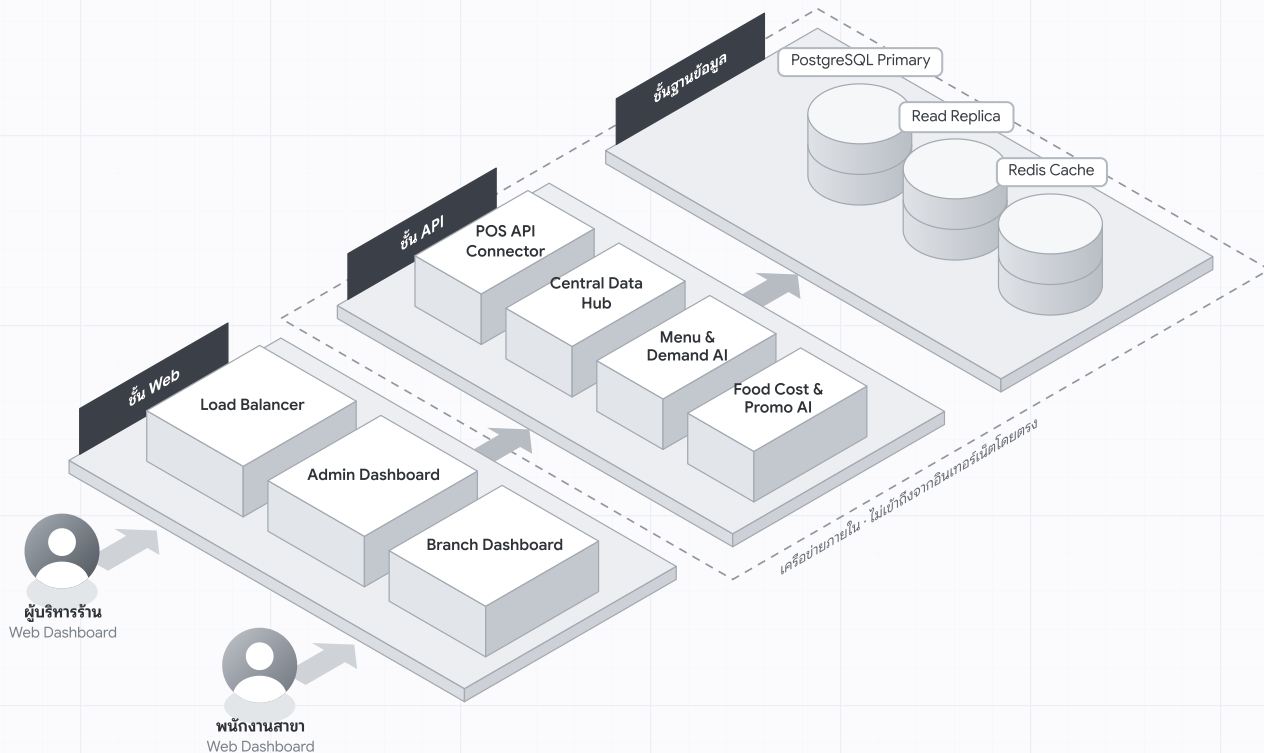


ระบบ AI บริหารร้านอาหาร 8 สาขา — รวมข้อมูลทุกสาขา ควบคุมต้นทุนอาหาร และเสนอโปรโมชั่นด้วย AI



สถาปัตยกรรมการติดตั้งระบบ

ติดตั้งแบบ 3-Tier แท้ — Web, API และฐานข้อมูลแยกชั้นกัน ฐานข้อมูลอยู่ในเครือข่ายภายใน ไม่เปิดสู่อินเทอร์เน็ตโดยตรง



ผู้ใช้งานระบบ



ผู้บริหารร้าน
Web Dashboard

ดูรายงานเมนู ต้นทุน และอนุมัติโปรโมชั่น
ข้าม 8 สาขา



พนักงานสาขา
Web Dashboard

บันทึกสต็อก weekly และดูพยากรณ์
วัตถุดิบกับคอนเทนเนอร์ของสาขา

ประมาณการปริมาณการใช้งาน

ปริมาณต่อวัน

~830 บิล/วัน (25,000/
เดือน)

ช่วงพีค

~2 req/s ช่วง 18:00-
20:00

ผู้ใช้พร้อมกัน

~40 ผู้ใช้

แผนรองรับโหลด

2 app servers หลัง load balancer, auto-scale
ถึง 4; PostgreSQL primary + replica

$25,000 \text{ บิล/เดือน} \div 30 \approx 830 \text{ บิล/วัน}$, ช่วงพีค 15% $\approx 125 \text{ บิล/ชม.}$, $\times 6 \text{ API calls} \approx 0.2 \text{ req/s}$; ระบบ launch รองรับได้เกิน 3 เท่า

ข้อเสนอนี้ไม่รวมค่าเซิร์ฟเวอร์และค่าบริการคลาวด์ ซึ่งผู้ให้บริการเรียกเก็บจากลูกค้าโดยตรง

ขอบเขตงาน

รายการองค์ประกอบระบบ

ลำดับ	องค์ประกอบหลัก	หน้าที่
1	ตัวเชื่อมต่อ POS API	ดึงข้อมูลบิลและรายการขายจาก cloud POS ของทั้ง 8 สาขาเข้าสู่ระบบกลางโดยอัตโนมัติ
2	ศูนย์ข้อมูลกลาง	รวมออเดอร์ สต็อก ต้นทุนอาหาร และโปรโมชั่นของทุกสาขาให้เป็นข้อมูลชุดเดียวกันที่เทียบกันได้
3	ระบบวิเคราะห์เมนูข้ามสาขา	จัดอันดับเมนูตามยอดขายและกำไร เพื่อดูว่าเมนูใดควรดัน เมนูใดควรปรับหรือตัดออก
4	ระบบพยากรณ์วัตถุดิบ	คาดการณ์ปริมาณวัตถุดิบที่แต่ละสาขาต้องใชจากประวัติการขาย เพื่อลดของขาดและของเหลือ
5	ระบบตรวจสอบต้นทุนอาหาร	เทียบต้นทุนจริงกับมาตรฐานและแจ้งเตือนเมื่อต้นทุนเริ่มไต่ขึ้นผิดปกติ
6	ระบบแนะนำโปรโมชั่นและคอนเทนต์	เสนอโปรโมชั่นตามข้อมูลเมนูและสต็อก พร้อมสร้างคอนเทนต์โซเชียลจากเมนูของร้าน

รวมอยู่ในขอบเขต

- ☒ เชื่อมต่อ cloud POS API ของทั้ง 8 สาขาเข้าสู่ระบบกลาง
- ☒ ศูนย์ข้อมูลกลางรวมออเดอร์ สต็อก ต้นทุนอาหาร และโปรโมชั่น
- ☒ แดชบอร์ดวิเคราะห์เมนูข้ามสาขา
- ☒ ระบบพยากรณ์วัตถุดิบจากประวัติการขาย
- ☒ ระบบตรวจสอบต้นทุนอาหารและแจ้งเตือน
- ☒ ระบบแนะนำโปรโมชั่นและสร้างคอนเทนต์โซเชียลจากเมนู

ไม่รวมในขอบเขตนี้

- ☐ การปรับปรุงหรือเปลี่ยนระบบ cloud POS เดิมของลูกค้า
- ☐ การติดตั้งฮาร์ดแวร์และอุปกรณ์หน้าร้าน
- ☐ การผลิตคอนเทนต์โซเชียลแบบถ่ายทำจริงหรือจ้าง influencer
- ☐ ค่าเซิร์ฟเวอร์และค่าบริการคลาวด์

ความเสี่ยงและการรับมือ

ข้อมูลสต็อกจาก Excel ไม่สม่ำเสมอ ทำให้การตรวจสอบต้นทุนอาหารคลาดเคลื่อน

กำหนดรูปแบบไฟล์มาตรฐานและตรวจสอบข้อมูลร่วมกับทีมสาขาในสัปดาห์แรกของโครงการ

API ของ POS อาจมีข้อจำกัดด้าน rate limit หรือฟิลต์ข้อมูลไม่ครบถ้วน

ทดสอบเชื่อมต่อจริงกับทุกสาขาตั้งแต่ช่วง Discovery และออกแบบกลไกสำรองสำหรับข้อมูลที่ไมครบ

ทีมสาขาอาจไม่ปรับมาใช้ระบบใหม่ ทำให้ข้อมูลไม่ต่อเนื่อง

ออกแบบแดชบอร์ดให้ใช้งานง่าย อบรมผู้ใช้งานแต่ละสาขา และมีช่องทาง feedback หลัง Go-live



แผนการดำเนินงาน



งบประมาณโดยประมาณ

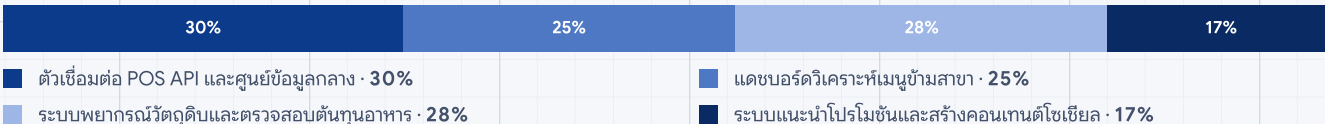
รวมโดยประมาณ

฿400,000–600,000

ระยะเวลาโดยรวม

10 สัปดาห์

สัดส่วนงบประมาณ



รายการ

	ช่วงราคา (บาท)	ระยะเวลา
ตัวเชื่อมต่อ POS API และศูนย์ข้อมูลกลาง เชื่อมต่อ cloud POS ทั้ง 8 สาขา รวมฮาร์ดแวร์ สต็อก ต้นทุน และโปรโมชั่นเข้าสู่ศูนย์ข้อมูลเดียว	฿120,000–180,000	3 สัปดาห์
แดชบอร์ดวิเคราะห์เมนูข้ามสาขา เปรียบเทียบยอดขายและกำไรของเมนู across 8 สาขา พร้อมมุมมองผู้บริหารและรายสาขา	฿100,000–150,000	4 สัปดาห์
ระบบพยากรณ์วัตถุดิบและตรวจสอบต้นทุนอาหาร พยากรณ์ความต้องการวัตถุดิบจากประวัติการขาย และแจ้งเตือนเมื่อต้นทุนอาหารเบี่ยงจากมาตรฐาน	฿110,000–170,000	3 สัปดาห์
ระบบแนะนำโปรโมชั่นและสร้างคอนเทนต์โซเชียล เสนอโปรโมชั่นตามเมนูและสต็อกจริง พร้อมร่างคอนเทนต์โซเชียลจากเมนูของร้าน	฿70,000–100,000	3 สัปดาห์

รวมโดยประมาณ

฿400,000–600,000 10 สัปดาห์

เงื่อนไขการชำระเงิน



สมมติฐานของการประเมิน

- Cloud POS มี API ที่พร้อมใช้งานและสามารถดึงข้อมูลบิลย้อนหลังได้อย่างน้อย 12 เดือน
- ข้อมูลสต็อกและต้นทุนอาหารใน Excel มีโครงสร้างชัดเจน และทีมงานพร้อมตรวจสอบความถูกต้องร่วมกัน
- ลูกค้าจัดเตรียมผู้ประสานงานฝ่าย IT และตัวแทนผู้บริหารร้านสำหรับการทดสอบ UAT ตามกำหนดการ
- ปริมาณบิลประมาณ 25,000 ใบต่อเดือน และไม่มีการเปลี่ยนแปลงสถาปัตยกรรม POS ระหว่างโครงการ

หมายเหตุ ตัวเลขทั้งหมดในเอกสารนี้เป็นการประมาณการเบื้องต้นจากข้อมูลที่ได้รับในการสนทนา ราคาและระยะเวลาจริงยืนยันหลังการตรวจสอบความต้องการและระบบที่ใช้งานอยู่โดยละเอียด ข้อเสนอไม่รวมค่าเซิร์ฟเวอร์และค่าบริการคลาวด์ ซึ่งผู้ให้บริการเรียกเก็บจากลูกค้าโดยตรง



โปรเจกต์
ระบบ AI บริหารร้านอาหาร 8 สาขา

จัดทำโดย
AI วิศวกรของ DNA Maker

วันที่
26 กันยายน 2569

แผ่นที่
08 / 09

ทำไมต้อง DNA Maker

ธนาคาร องค์กรชั้นนำ และหน่วยงานภาครัฐของไทย ไว้วางใจให้เราสร้างระบบที่ต้องใช้งานได้จริง และทำงานต่อเนื่องไม่สะดุด

500+

โปรเจกต์ที่ส่งมอบแล้ว ตั้งแต่ปี 2012

01

องค์กรชั้นนำของประเทศเลือกเรา

SCB, KBank, กรุงศรี, AIS, SCG, BDMS, กรมธนารักษ์ กระทรวงการคลัง และ Sony Device Thailand เลือก DNA Maker สำหรับระบบที่พลาดไม่ได้

02

ความปลอดภัยระดับธนาคาร พิสูจน์แล้ว

สถาปัตยกรรม 3-Tier แท้ (Web · API · Database) ฐานข้อมูลไม่เปิดสู่อินเทอร์เน็ตโดยตรง ผ่าน Penetration Test และ Stress Test — Bluweo Engine ผ่านการรับรองด้านความปลอดภัย และใช้งานจริงในหลายกลุ่มธนาคาร

03

ระบบเป็นของคุณ 100%

ส่งมอบ Source Code และทรัพย์สินทางปัญญาครบถ้วน ไม่ผูกติด Plugin ไม่มีค่า License แอปแอฟ ท่อยอดได้ไม่จำกัด

04

ผ่านทุกด่านก่อน Go-live

เข้าใจ IT Governance ของธนาคารและองค์กรขนาดใหญ่อย่างลึกซึ้ง ครอบคลุมทุกข้อใน TOR ไม่มีช่องโหว่ ไม่มีเรื่องเซอร์ไพรส์ตอนตรวจรับ

05

พร้อมสำหรับยุค AI

โครงสร้างเนื้อหา การค้นหา และข้อมูล ออกแบบมาเพื่อ AI Search และผู้ช่วยแบบ ChatGPT ระบบเติบโตต่อได้โดยไม่ต้องสร้างใหม่

06

พาร์ทเนอร์ระยะยาวหลังส่งมอบ

ลูกค้าอยู่กับเรายาวหลายปี ทีมวิศวกรในกรุงเทพฯ ดูแล พัฒนา และแก้ปัญหาต่อเนื่องหลัง Go-live

ได้รับความไว้วางใจจาก

SCB

ธนาคาร

KBank

ธนาคาร

กรุงศรี

ธนาคาร

AIS

โทรคมนาคม

SCG

อุตสาหกรรม

BDMS

การแพทย์

กรมธนารักษ์

กระทรวงการคลัง

Sony Device Thailand

อิเล็กทรอนิกส์

ขั้นตอนถัดไป

1

นัดประชุม scoping session กับทีมวิศวกรเพื่อยืนยันขอบเขตและรายละเอียดทางเทคนิค

2

ตรวจสอบ API และโครงสร้างข้อมูลจริงของ cloud POS ทั้ง 8 สาขา

3

สรุปแผนงาน กำหนดการ และเงื่อนไขสัญญาเพื่อเริ่มโครงการ

สร้างให้ใช้งานได้จริง และอยู่ได้ยาวนาน

**CEO & Solution Provider**

pheerakarn@dnamaker.com

081-831-5679

LINE @dnamaker · www.dnamaker.com



โปรเจกต์

ระบบ AI บริหารร้านอาหาร 8 สาขา

จัดทำโดย

AI วิศวกรของ DNA Maker

วันที่

26 กันยายน 2569

แผ่นที่

09 / 09