



แผนธุรกิจ เฟรชชี ซีฟู้ด



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แผนธุรกิจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชา 761 427 สัมมนาปัญหาทางธุรกิจ

ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2551

แผนธุรกิจเฟรชชี ซีฟู้ด



แผนธุรกิจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชา 761-427 สัมมนาปัญหาทางธุรกิจ
ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2551

ที่ประชุมสาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร พิจารณาแล้ว
อนุมัติให้แผนธุรกิจเรื่อง กิจการแปรรูปอาหารทะเลร้านเฟรชชีชีฟู๊ด เสนอโดยนางสาวณัฐณี บุรี มี
คุณค่าเพียงพอที่จะเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชาสัมมนาปัญหาทางธุรกิจ ตามหลักสูตร
ศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ

.....
(อาจารย์ ดร.ชนินทร์รัฐ รัตนพงศ์ภิญโญ)

หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

อาจารย์ที่ปรึกษา

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณพนธ์ หอมสุต

คณะกรรมการสอบสัมมนาปัญหาทางธุรกิจ

.....ประธานกรรมการ

(อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต)

..... /

.....กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณพนธ์ หอมสุต)

..... /

.....กรรมการ

(อาจารย์ ดร.ชนินทร์รัฐ รัตนพงศ์ภิญโญ)

..... /



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

1248039: สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

คำสำคัญ: กิจการอาหารทะเลแปรรูป “Freshy seafood”

ณัฐณี บุรี: แผนธุรกิจกิจการอาหารทะเลแปรรูป “Freshy seafood” อาจารย์ที่
ปรึกษา: ผศ.นภนันทน์ หอมสุต. 83 หน้า.

บทสรุปผู้บริหาร

กิจการแปรรูปอาหารทะเล เป็นกิจการคนเดียว ดำเนินงานโดย คุณณัฐณี บุรี ซึ่งเป็นเจ้าของกิจการ เนื่องด้วยเจ้าของกิจการเป็นคนอำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และอาชีพหลักของคนในชุมชนเป็นชาวประมงส่งปลาให้ในแต่ละวันมีอาหารทะเลสดจำนวนมาก และมีการเน่าเสียจำนวนมากหากไม่มีผู้มารับซื้อ ทำให้ผู้ประกอบการมีแนวคิดที่จะแปรรูปอาหารทะเลสดเหล่านั้น เพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดระยะเวลาอาหารทะเลให้อยู่ได้นานขึ้น โดยเน้นที่รสชาติและบรรจุภัณฑ์ที่แปลกใหม่ เพื่อดึงดูดใจลูกค้า

วิสัยทัศน์ มุ่งสู่ความเป็นผู้นำทางด้านการผลิตและจำหน่ายอาหารทะเลแปรรูปที่มีชื่อเสียง ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งสร้างความแตกต่างให้กับธุรกิจร้านอาหารทะเลแปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าอย่างไม่หยุดนิ่ง

เน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างจุดต่างของผลิตภัณฑ์และความแปลกใหม่ให้แก่ผู้บริโภค ใส่ใจผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสดใหม่อยู่เสมอ ตอบสนองกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการอาหารทะเลที่มีคุณภาพและสดใหม่รสชาติอร่อย

จากการวิเคราะห์ทางการเงินของกิจการ ในรอบระยะเวลา 5 ปีแรกของการประกอบกิจการ ได้มูลค่าปัจจุบันของโครงการเท่ากับ 224,772.59 ผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 11.93 โดยมีระยะเวลาคืนทุน 3 ปี 8 เดือน

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2551

ลายมือชื่อนักศึกษา

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

กิตติกรรมประกาศ

แผนธุรกิจนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี โดยได้รับความดูแลเอาใจใส่อย่างดียิ่งจากผู้ช่วยศาสตราจารย์นภนันทน์ หอมสุต อาจารย์ที่ปรึกษาในการทำแผนธุรกิจ ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์โดยตลอดเวลา ในการให้คำปรึกษา ข้อเสนอแนะ แนวคิดต่างๆ และได้กรุณาทุ่มเทช่วยเหลือในเรื่องของการปรับปรุงแก้ไขด้วยความเมตตาตลอดมา จนทำให้การศึกษาครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี และขอขอบคุณอาจารย์ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต และอาจารย์สยามณย์ กอวัฒนารานนท์ ที่กรุณาสละเวลามาเป็นกรรมการในการสอบสัมมนาปัญหาทางธุรกิจในครั้งนี้ ขอกราบขอบพระคุณคุณพ่อคุณแม่ คุณยาย ที่ให้ความห่วงใย คอยเป็นกำลังใจ ให้ความรักความเข้าใจ และให้ความอนุเคราะห์ในเรื่องค่าใช้จ่าย อีกทั้งยังเป็นแรงบันดาลใจสำคัญให้มีความอดทนในการทำงานจนสำเร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณเพื่อนๆทุกคนที่คอยช่วยเหลือในการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ ความคิด และเป็นกำลังใจรวม ทั้งร่วมอดหลับอดนอนอยู่ด้วยกันเพื่อให้งานของพวกเราเสร็จสิ้นลงด้วยดี

คุณประโยชน์ใด ๆ ที่ได้รับจากแผนธุรกิจฉบับนี้ ผู้จัดทำขอมอบให้กับคุณพ่อ คุณแม่ ที่ได้อบรม สั่งสอน ปลูกฝังคุณงามความดี และความอดทน ตลอดจนครูอาจารย์ทุกท่านที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ให้กับผู้จัดทำตั้งแต่เด็กจนถึงปัจจุบันส่งผลให้งานวิจัยฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ด้วยดี

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร.....	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ฉ
บทที่	
1 วัตถุประสงค์ในการนำเสนอธุรกิจ.....	1
2 ความเป็นมาของธุรกิจ.....	2
ที่อยู่/ที่ตั้งกิจการ.....	3
รายชื่อเจ้าของกิจการและสัดส่วนการถือครอง.....	3
ประวัติเจ้าของกิจการ.....	3
ประโยชน์ของโครงการที่มีต่อเศรษฐกิจ.....	3
ขั้นตอนการดำเนินงาน.....	4
รายละเอียดผลิตภัณฑ์.....	5
3 การวิเคราะห์อุตสาหกรรมและการวิเคราะห์ตลาด.....	7
สถานะอุตสาหกรรม.....	7
การวิเคราะห์ปัจจัยของธุรกิจ.....	8
การวิเคราะห์สภาพการแข่งขันด้วยFive Force Model.....	11
สภาพการแข่งขัน.....	12
คู่แข่ง.....	12
ขนาดของตลาดและแนวโน้ม.....	13
ส่วนแบ่งตลาด.....	13
4 แผนบริหารจัดการ.....	15
รายละเอียดของธุรกิจ.....	15
รายชื่อผู้ร่วมงาน.....	15
ประวัติผู้ร่วมงาน.....	16
ประวัติบุคลากร.....	17

บทที่		หน้า
4	วิสัยทัศน์ (VISSION).....	19
	พันธกิจ (MISSION).....	19
	เป้าหมายทางธุรกิจ (GOAL OF BUSINESS)	19
	ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (KEY SUCCESS FACTORS).....	20
5	แผนการตลาด.....	21
	ผลิตภัณฑ์/สินค้า.....	21
	STP Analysis.....	22
	เปรียบเทียบคู่แข่ง.....	24
	กลยุทธ์ทางการตลาด (Marketing Mix)	28
	แสดงค่าใช้จ่ายในการโฆษณาประชาสัมพันธ์.....	29
	การกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย.....	29
6	แผนการผลิต และบริการ.....	30
	ที่ตั้งของร้าน.....	30
	วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต.....	31
	เครื่องจักรและอุปกรณ์เครื่องมือการผลิต.....	32
	กำลังการผลิต.....	33
	รายการเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต.....	34
7	แผนการเงิน.....	36
	การประมาณการในการลงทุน.....	36
	การชำระคืนเงินกู้รายปี.....	37
	สินทรัพย์และค่าเสื่อมราคา.....	38
	การประมาณการขายรายเดือน.....	40
	การประมาณรายได้จากการขายสินค้า.....	46
	การประมาณการต้นทุนสินค้าในการขาย.....	49
	การประมาณการต้นทุนการขายสินค้า.....	51
	การประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร.....	52
	การประมาณการงบกำไรขาดทุน.....	53
	การประมาณงบกระแสเงินสด.....	54

บทที่		
7	การประมาณงบล.....	55
	การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน.....	56
8	แผนฉุกเฉิน.....	57
9	แผนปรับปรุงเพื่อเพิ่มขีดความสามารถ.....	58
บรรณานุกรม.....		59
ภาคผนวก.....		60
	ภาคผนวก ก.....	60
	ภาคผนวก ข.....	62
	ภาคผนวก ค.....	78
ประวัติผู้เขียน.....		83

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ตารางแสดงขั้นตอนการดำเนินงาน.....	4
2	ตารางแสดงการวิเคราะห์ SWOT วิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายใน.....	8
3	ตารางแสดงการวิเคราะห์ SWOT วิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก.....	10
4	ตารางแสดงรายชื่อบุคลากรหลักและหน้าที่ความรับผิดชอบ.....	16
5	ตารางแสดงจำนวนบุคลากรและค่าใช้จ่ายบุคลากรของกิจการ.....	18
6	ตารางแสดงรายละเอียดการเปรียบเทียบกับคู่แข่ง.....	25
7	ตารางแสดงการวิเคราะห์การตลาด จากตาราง Marketing Mix (4P's).....	28
8	ตารางแสดงค่าใช้จ่ายในการโฆษณาประชาสัมพันธ์.....	29
9	ตารางแสดงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต.....	34
10	ตารางแสดงรายการเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต.....	35
11	ตารางแสดงต้นทุน โครงการละแหล่งที่มาของเงินทุน.....	36
12	ตารางแสดงการชำระคืนเงินกู้รายปี.....	48
13	ตารางแสดงประมาณการทรัพย์สินในการประกอบธุรกิจและค่าเสื่อมราคา.....	52
14	ตาราง แสดงประมาณการขายรายเดือน.....	54
15	ตารางแสดงประมาณการรายได้จากการขายสินค้าและบริการ.....	55
16	ตารางแสดงประมาณการต้นทุนวัตถุดิบทางตรง.....	56
17	ตารางแสดงประมาณการต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายสินค้า.....	58
18	ตารางแสดงประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร.....	59
19	ตารางแสดงประมาณการงบกำไรขาดทุน.....	60
20	ตารางแสดงประมาณการงบกระแสเงินสด.....	61
21	ตารางแสดงประมาณการงบดุล.....	63
22	ตารางแสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน.....	65
23	ตารางแสดงแผนลูกเงิน.....	66
24	ตารางแสดงแผนปรับปรุงเพื่อเพิ่มขีดความสามารถ.....	

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	แสดงส่วนแบ่งตลาด.....	14
2	โครงสร้างองค์กร.....	16
3	สายผลิตภัณฑ์ร้าน Freshy Seafood.....	21
4	Positioning ร้าน Freshy Seafood.....	23
5	ผังร้าน.....	30
6	กระดาษที่ใช้ในการผลิต.....	32
7	เชือกที่ใช้ในการผลิต.....	32
8	เครื่องบดปลาหมึก.....	33
9	ภาพเตาอบ.....	33
10	ภาพแผงตากปลาหมึก.....	33
11	ภาพตะขอ.....	34

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 1

วัตถุประสงค์ในการนำเสนอธุรกิจ

วัตถุประสงค์

1. เพื่ออธิบายถึงแนวคิดในการทำธุรกิจตลอดจนขั้นตอนต่างๆ
 - 1.1 อธิบายแนวคิดและโอกาสในการทำธุรกิจ
 - 1.2 อธิบายขั้นตอนการทำงานในขั้นตอนต่างๆ
 - 1.3 เพื่อช่วยลดความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ โดยผ่านการ ประเมินผลในทุกขั้นตอนการทำงานและมีแผนฉุกเฉินเพื่อช่วยลดความเสี่ยงทางธุรกิจที่เกิดจากปัจจัยภายนอกที่ธุรกิจไม่สามารถควบคุมได้
2. ขอรับการสนับสนุนทางด้านสินเชื่อจากธนาคารพาณิชย์ โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้
 - 2.1 จำนวนสินเชื่อที่จะขอรับการสนับสนุนจำนวน 500,000 บาท
 - 2.2 วัตถุประสงค์ในการขอสินเชื่อ เพื่อใช้ในการลงทุนในกิจการ
 - 2.3 หลักประกันในการขอสินเชื่อ คือ ตึกแถวจำนวน 1 คูหา
 - 2.4 การผ่อนชำระคืนเงินต้น ผ่อนชำระเป็นรายเดือน ซึ่งจำนวนเงินผ่อนชำระคืนจะเป็นไปตามเงื่อนไขที่ธนาคารกำหนด
 - 2.5 เงื่อนไขอื่นๆเป็นไปตามกฎเกณฑ์ของธนาคาร

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 2

ความเป็นมาของธุรกิจ

อาหารทะเลเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ได้มีการค้นพบว่าเป็นอาหารบำรุงสมองได้ดีสำหรับเด็กที่กำลังเจริญเติบโต อาหารทะเลมีแร่ธาตุที่จำเป็นต่อร่างกาย เช่น ไอโอดีน สังกะสี ธาตุเหล็ก แคลเซียม และยังเป็นแหล่งรวมวิตามินบีรวม ทั้งบี1 บี2 บี6 และบี12 และสำหรับปลายังมีวิตามินเอที่สำคัญอีกด้วย นอกจากนี้หอยทะเล เช่น หอยแครง หอยแมลงภู่ หอยนางรม ยังเป็นแหล่งรวมของธาตุเหล็ก สังกะสี ทองแดง และแคลเซียมที่สำคัญอีกมากมาย อาหารทะเลโดยรวมยังเป็นแหล่งรวมของกรดอะมิโนต่างๆ ที่มีความจำเป็นต่อร่างกาย เช่น Valine, Threonine, Methionine, Lysine เป็นต้น อาหารทะเลมีไขมันต่ำและเป็นไขมันอิ่มตัว ช่วยลดระดับคอเลสเตอรอล จึงเหมาะสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนักหรือผู้สูงอายุ ยกเว้น อาหารประเภทที่มีเปลือกหรือกระดอง เช่น กุ้ง ปู ปลาหมึก จะมีคอเลสเตอรอลสูง และนอกจากนี้ อาหารทะเลเป็นอาหารที่ปลอดภัยชนิดต่างๆ (Asia Pacific Food Industry Thailand September: October 2006 หน้า 14)

การบริโภคอาหารทะเลในปัจจุบันยังมีข้อจำกัด หลายด้าน เช่น ด้านการขนส่ง เนื่องจากความห่างไกลของแหล่งผลิต ส่งผลให้อาหารทะเล เสียคุณค่าและเกิดการเน่าเสียก่อนถึงมือผู้บริโภค จึงทำให้เกิดแนวคิดที่จะถนอมคุณค่าของอาหารทะเลให้ยาวนานขึ้น เพื่อง่ายต่อการบริโภคและการขนส่ง พร้อมทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าของอาหารทะเล และสร้างรายได้ให้แก่คนในท้องถิ่น

กิจการแปรรูปอาหารทะเล เป็นกิจการคนเดียว ดำเนินงานโดย คุณณัฐณี บุรี ซึ่งเป็นเจ้าของกิจการ เนื่องจากเจ้าของกิจการเป็นคนอำเภอปรางบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ และอาชีพหลักของคนในชุมชนเป็นชาวประมงส่งผลให้ในแต่ละวันมีอาหารทะเลสดจำนวนมาก และมีการเน่าเสียจำนวนมากหากไม่มีผู้มารับซื้อ ทำให้ผู้ประกอบการมีแนวคิดที่จะแปรรูปอาหารทะเลสดเหล่านั้น เพื่อเพิ่มมูลค่าและยืดระยะเวลาอาหารทะเลให้อยู่ได้นานขึ้น โดยเน้นที่รสชาติและบรรจุภัณฑ์ที่แปลกใหม่ เพื่อดึงดูดใจลูกค้า

ที่อยู่ / ที่ตั้งกิจการ

400/1 หมู่ 2 ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ 77220

รายชื่อเจ้าของกิจการและสัดส่วนถือครอง

นางสาวณัฐณี นุรี

สัดส่วนถือครอง 100%

ประวัติของเจ้าของกิจการ

ปีพ.ศ. 2539-2544

ระดับมัธยมศึกษา

โรงเรียนมารีย์อุปถัมภ์

ปีพ.ศ. 2548

ระดับปริญญาตรี

ศิลปศาสตรบัณฑิต(การจัดการธุรกิจทั่วไป)

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ประโยชน์ของโครงการที่มีต่อเศรษฐกิจ

1. ลดโอกาสในปัญหาการว่างงานของประชากรเป็นการสร้างรายได้ให้กับคนในท้องถิ่น
2. สนับสนุนชาวประมงไทยในการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ตารางที่ 1 แสดงขั้นตอนเริ่มดำเนินการธุรกิจ

ลำดับ	รายการดำเนินการ	ระยะเวลาดำเนินงาน	คาดว่าจะแล้วเสร็จ
1	ศึกษาความเป็นไปได้	2 เดือน	มิถุนายน - กรกฎาคม
2	วางแผนและจัดทำแผนในการประกอบธุรกิจ	1 เดือน	สิงหาคม
3	กำหนดโครงสร้างและวางแผนผังกิจการ	1 สัปดาห์	สิงหาคม
4	กำหนดงบประมาณทั้งหมดในการทำกิจการ	1 เดือน	กันยายน
5	สำรวจทำเลที่ตั้งและจดทะเบียนร้านค้า	1 สัปดาห์	กันยายน
6	ออกแบบและตกแต่งบรรจุภัณฑ์	1 เดือน	ตุลาคม
7	จักซื้อวัสดุอุปกรณ์	2 เดือน	กันยายน – ตุลาคม
8	สรรหาและคัดเลือกพนักงาน	1เดือน	พฤศจิกายน
9	จัดหา supplier	3เดือน	ตุลาคม – ธันวาคม
10	ฝึกอบรมพนักงาน	1เดือน	พฤศจิกายน
11	ทดสอบผลิตภัณฑ์	1เดือน	ธันวาคม
12	เปิดกิจการ	วันที่ 1 มกราคม	
13	ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์	เดือนละ 2 ครั้ง	
14	ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์	ปีละ 1 ครั้ง	

รายละเอียดผลิตภัณฑ์

ปลาหมึกแดดเดียว

ขนาด 500 กรัม ราคา 220 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 420 บาท

ปลาหมึกกรอบ

ขนาด 500กรัม ราคา 230 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 450 บาท

ปลาหมึกหยอง

ขนาด 500กรัม ราคา 180 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 350 บาท

ปลาอินทรีซี่เค็ม

ขนาด 500กรัม ราคา 150 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 300 บาท

ปลาหมึกแห้ง

ขนาด 500กรัม ราคา 160 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 300 บาท

ปลาเกล็ดขาวกรอบ

ขนาด 500กรัม ราคา 100 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 190 บาท

ปลาจิ้งจั้งกรอบ

ขนาด 500กรัม ราคา 160 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 300 บาท

กุ้งแห้ง

ขนาด 500กรัม ราคา 180 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 350 บาท

หอยเสียบ

ขนาด 500กรัม ราคา 250 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 500 บาท

หอยแมลงภู่วาน

ผลงานวิจัยนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ขนาด 500กรัม ราคา 120 บาท

ขนาด 1,000กรัม ราคา 220 บาท

ขายเป็นถุงพลาสติก ที่มีลักษณะเป็นซิปล็อค สามารถกันลมได้ ด้านหน้าถุงติด
สติ๊กเกอร์ร้านพร้อมรายละเอียดติดต่อและด้านหลังมีรายละเอียดคุณค่าทางโภชนาการสำหรับ
อาหารทะเลแปรรูปชนิดต่างๆ



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 3

การวิเคราะห์อุตสาหกรรมและการวิเคราะห์ตลาด

วิเคราะห์ตลาด

สภาวะอุตสาหกรรมและตลาด

สภาพโดยรวมของกิจการแปรรูปอาหารทะเลเป็นลักษณะอุตสาหกรรมที่มีคู่แข่งจำนวนมาก รายโดยผลิตและจำหน่ายสินค้าที่มีรูปร่างลักษณะคล้ายกันแต่มีความแตกต่างด้านคุณภาพและราคาของผลิตภัณฑ์ โดยผู้บริโภครสามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพและราคาตามความพอใจ (ผู้จัดการออนไลน์ 2007) มีการแข่งขันในเรื่องรสชาติและรูปลักษณ์ การประยุกต์รูปแบบและรสชาติของอาหารให้มีความน่ารับประทานมากขึ้น โดยอาหารทะเลแปรรูปในปัจจุบันจะเน้นการออกแบบดีไซน์บรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย รสชาติที่แปลกใหม่ และมีการแข่งขันด้านการบริการ การส่งเสริมการขายให้แก่ลูกค้า และตัวแทนจำหน่าย เพื่ออำนวยความสะดวก บรรจุภัณฑ์ที่มีรูปแบบสวยงามทันสมัยเพื่อให้เหมาะกับการนำไปเป็นของขวัญของฝาก เนื่องจากอาหารทะเลแปรรูปเป็นสินค้าที่มีกรรมวิธีการผลิตที่ซับซ้อน จึงมีผู้ผลิตสินค้าน้อยรายที่จะผลิตสินค้าออกมาแข่งขันในตลาดชั้นบน โดยการแข่งขันส่วนมากจะเป็นการแข่งขันด้านคุณภาพ ซึ่งผู้ผลิตรายเล็กจะผลิตสินค้าคุณภาพระดับต่ำออกมาจำหน่าย ส่วนผู้ผลิตรายใหญ่จะเน้นการแข่งขันที่การกระจายสินค้าและคุณภาพผลิตภัณฑ์ โดยมีคุณภาพหลายระดับและเจาะกลุ่มลูกค้าแต่ละพื้นที่ต่างกัน ไปและได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐ

อาหารทะเลแปรรูปในปัจจุบันจะมีจำหน่ายตามท้องตลาดทั่วไป โรงแรม ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ตหรือแม้แต่ห้างสรรพสินค้าก็ตาม จนทำให้ภาครัฐมีการส่งเสริมการทำอาหารทะเลแปรรูป ในโครงการของ OTOP โดยเป็นการเพิ่มคุณค่าและมูลค่าให้อาหารทะเลแปรรูปด้วยการปรับเปลี่ยนรูปลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ให้ดูน่ารับประทานมากขึ้น อีกทั้งยังเปลี่ยนแปลงรสชาติให้เข้ากับยุคสมัยของการดูแลสุขภาพ ด้วยเหตุนี้เองทำให้กิจการแปรรูปอาหารทะเลเป็นอีกธุรกิจที่น่าจับตามอง

อาหารทะเลแปรรูปในปัจจุบันมีแนวโน้มทางการตลาดที่ดีขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีกระบวนการผลิตที่พิถีพิถัน มีการพัฒนาคุณภาพเรื่อยๆ แนวโน้มของอาหารทะเลแปรรูปต่อไปไม่

เพียงแข่งขันกับตัวเองหรือตลาดในประเทศเท่านั้น เราจะต้องสามารถแข่งขันกับอาหารประเภทอื่นๆจากต่างประเทศที่เข้ามาแย่งส่วนแบ่งตลาด

ตารางที่ 2 แสดงการวิเคราะห์ปัจจัยของธุรกิจ หรือ SWOT ANALYSIS

การวิเคราะห์ปัจจัยภายใน

จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weakness)
<p>ด้านการบริหาร</p> <p>1. การบริหารจัดการมีความคล่องตัวสูง ง่ายต่อการสั่งการหรือปรับปรุงเปลี่ยนแปลงการบริหารจัดการ เนื่องจากเป็นกิจการเจ้าของคนเดียว พนักงานสามารถดำเนินงานไปในทิศทางเดียวกันโดยไม่เกิดความสับสนในการสั่งการ</p> <p>2. มีการแบ่งแยกตำแหน่งพนักงานอย่างชัดเจน ทำให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีระบบ ง่ายต่อการควบคุมดูแล</p>	<p>ด้านการบริหาร</p> <p>1. การบริหารบุคลากรให้มีความเชี่ยวชาญและซื่อสัตย์ต่อกิจการอย่างแท้จริงนั้นเป็นไปได้ยาก ต้องอาศัยแรงจูงใจในรูปแบบต่างๆ เช่น เงิน โบนัส สวัสดิการ ที่พัก ทำให้ต้นทุนในการบริหารจัดการสูงขึ้นตามไปด้วย</p>
<p>ด้านการส่งเสริมการขาย</p> <p>1. มีการโฆษณาประชาสัมพันธ์ตามแหล่งต่างๆ ได้แก่ การแจกใบปลิวบริเวณสถานที่ท่องเที่ยว ใกล้เคียงร้าน การลงโฆษณาในหนังสือท่องเที่ยว อสท. เป็นเวลาประมาณ 5 เดือน และการลงโฆษณาในเว็บไซต์การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย เพื่อเป็นการสร้างตราสินค้าของร้าน Freshy seafood ให้เป็นที่จดจำ</p> <p>2. ร้าน Freshy seafood มีการจัดทำรายการส่งเสริมการขายอย่างต่อเนื่อง เพื่อเป็นการดึงดูดใจลูกค้าและรักษาลูกค้าไว้ เช่น มีการจัดแนะนำผลิตภัณฑ์เมื่อมีผลิตภัณฑ์ใหม่จะออกสู่ตลาด การลด แลก แจก แถม ของสมนาคุณแก่ลูกค้าเมื่อมาใช้บริการ</p>	<p>ด้านการส่งเสริมการขาย</p> <p>1. เพราะเป็นร้านที่เข้ามาใหม่ในอุตสาหกรรม จึงต้องอาศัยการส่งเสริมการขายอย่างหนักเพื่อให้เป็นที่รับรู้ และรู้จักในตราสินค้าและผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้ค่าใช้จ่ายในด้านการส่งเสริมการขายมียอดที่สูงกว่าด้านอื่นๆ</p>

ตารางที่ 2 (ต่อ)

จุดแข็ง (Strengths)	จุดอ่อน (Weakness)
<p>ด้านการจัดจำหน่าย</p> <p>1. ร้าน Freshy seafood ตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม อยู่บนถนนสายหลักที่ผู้คนใช้สัญจรไปมาเยอะ การเดินทางสะดวก มีที่สำหรับจอดรถที่กว้างขวาง ทำให้เกิดความสะดวกสบายแก่ลูกค้า</p> <p>2. บรรจุภัณฑ์ของร้าน Freshy seafood มีความทันสมัยและคำนึงถึงการใช้งานของลูกค้า คือการใช้ถุงที่มีซิปล็อคในการใส่ผลิตภัณฑ์ เพื่อป้องกันการเก็บรักษาของลูกค้าเมื่อรับประทานไม่หมด</p> <p>3. ร้าน Freshy seafood มีการจัดรูปแบบร้าน การตกแต่งร้านที่สวยงาม สีสดใส ทันสมัย สบายตา โป่งโล่งเป็นที่ดึงดูดใจแก่ลูกค้า</p>	<p>ด้านการจัดจำหน่าย</p> <p>1. ร้าน Freshy seafood เป็นร้านเปิดใหม่ ทำให้ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ จึงมีไม่มากนัก ส่งผลให้ลูกค้ามีตัวเลือกในผลิตภัณฑ์น้อย</p> <p>2. เนื่องจากการใช้บรรจุภัณฑ์ที่มีความทันสมัย และแปลกแตกต่างจากร้านอื่นๆ ส่งผลให้ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ของร้าน Freshy seafood สูงกว่าร้านอื่นๆ</p>

ตารางที่ 3 แสดงการวิเคราะห์ปัจจัยภายนอก

โอกาส (Opportunities)	อุปสรรค (Threats)
<p>ด้านสภาพแวดล้อม</p> <p>1. จากข้อมูลการวิเคราะห์อุตสาหกรรมเบื้องต้นผู้บริโภคมีความนิยมความแปลกใหม่ ความท้าทายที่จะทดลองสิ่งใหม่ๆ สังเกตได้จากการเปิดธุรกิจใหม่ๆที่มีความแตกต่างจากรูปแบบเดิมๆจะได้รับกระแสการตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี เป็นโอกาสที่จะขยายช่องทางการจัดจำหน่ายได้</p> <p>2. คู่แข่งขันทางธุรกิจส่วนใหญ่จะให้ความสำคัญกับเรื่องราคาของผลิตภัณฑ์ โดยการลดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ให้ต่ำลงเพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีราคาถูกทำให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ลดลง จึงเป็นโอกาสของร้าน Freshy seafood ที่จะเจาะตลาดผู้บริโภคที่เน้นความต้องการทางด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์</p>	<p>ด้านสภาพแวดล้อม</p> <p>1. เนื่องจากธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหารทะเลแปรรูปนั้นเป็นช่องทางในการทำรายได้ อีกทั้งยังเป็นธุรกิจที่ตลาดเปิดกว้างในการลงทุนและมีโอกาสทำกำไรสูง จึงทำให้เกิดคู่แข่งทางการตลาดเพิ่มขึ้นได้ง่าย</p> <p>2. เนื่องจากลูกค้าส่วนใหญ่ของตลาดอาหารทะเลแปรรูปยังให้ความสำคัญในเรื่องของราคา เป็นปัจจัยหลักในการเลือกซื้อ จึงทำให้เกิดเป็นอุปสรรคของร้าน Freshy seafood เพราะผลิตภัณฑ์ของร้านมีราคาสูงแต่เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงเช่นกัน</p>
<p>ด้านเทคโนโลยี</p> <p>1. ทางร้าน Freshy seafood ใช้เทคโนโลยีการผลิตที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ไม่ใช่สารเคมี ได้คุณภาพผลิตภัณฑ์ตามต้องการ สะอาดถูกหลักอนามัย ก่อให้เกิดโอกาสในการเจาะกลุ่มตลาดของผู้บริโภคที่คำนึงถึงคุณภาพของสินค้า พวกอนุรักษ์นิยม พวกรักสุขภาพ</p>	<p>ด้านเทคโนโลยี</p> <p>1. เนื่องจากร้าน Freshy seafood ใช้เทคโนโลยีการผลิตที่เป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ถ้าสมมุติไม่ได้มีการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้เพื่อลดต้นทุนการผลิต เช่น แรงงานคน เป็นต้น และยังคงก่อให้เกิดความล่าช้าในการผลิตอีกด้วย</p>
<p>ด้านเศรษฐกิจ</p> <p>1. ผลิตภัณฑ์ของร้าน Freshy seafood มีกลุ่มลูกค้าเป้าหมายกว้างครอบคลุมทุกเพศทุกวัย รวมทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ สามารถรับประทานได้ทุกโอกาส จึงเป็นโอกาสในการขยายตลาดได้ง่าย</p>	<p>ด้านเศรษฐกิจ</p> <p>1. จากภาวะเศรษฐกิจในปัจจุบันส่งผลถึงการจับจ่ายใช้สอยของผู้บริโภค ทำให้ผู้บริโภคใช้จ่ายเงินเพื่อซื้อสินค้าอุปโภค บริโภคน้อยลง จึงมีผลกระทบต่อให้การบริโภคอาหารทะเลแปรรูปน้อยลงตามไปด้วย</p>

วิเคราะห์สภาพการแข่งขันด้วย Five Force Model

1. คู่แข่งรายใหม่ (Potential Competitors)

คู่แข่งรายใหม่สามารถเข้าสู่ธุรกิจได้ง่าย เนื่องจากมีอุปสรรคในการเริ่มธุรกิจต่ำ กล่าวคือ การเข้าสู่ตลาดอาหารทะเลแปรรูปนั้นเป็นไปได้โดยง่าย ผู้บริโภคมีความจงรักภักดีต่ำต่อสินค้า เนื่องจากตัวสินค้าไม่แตกต่างกันมากมายนัก มีเทคโนโลยีการผลิตที่ไม่ซับซ้อนมากนัก ทำให้เกิดคู่แข่งรายใหม่ตลอดเวลา ผู้ประกอบการต้องเน้นด้านรสชาติและความแปลกใหม่ทันสมัยของบรรจุภัณฑ์

2. การแข่งขันภายในอุตสาหกรรม (Rivalry among Established Firms)

การแข่งขันในธุรกิจมีความรุนแรงมากขึ้น เนื่องจากมีผู้ประกอบการทั้งรายเล็กและรายใหญ่เป็นจำนวนมาก ทำให้รูปแบบการแข่งขันเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมที่แข่งขันกันที่ผลิตภัณฑ์ แต่ปัจจุบันพบว่าผลิตภัณฑ์สามารถลอกเลียนแบบกันได้ง่าย เนื่องจากมีการเผยแพร่ความรู้และวิธีการผลิตทำให้ผู้ประกอบการขนาดกลางและขนาดใหญ่หันมาแข่งขัน โดยการสร้างความแตกต่างทางด้านบริการและหีบห่อ รวมทั้งการส่งเสริมการขาย ในขณะที่ผู้ประกอบการขนาดเล็กหันมาแข่งขันด้านราคามากยิ่งขึ้น

3. อำนาจต่อรองของผู้ซื้อ (The Bargaining Power of Buyers)

อำนาจการต่อรองของผู้ซื้อมีสูงมาก เนื่องจากผู้บริโภคมีทางเลือกหลายทางในการบริโภคสินค้า ขณะที่ต้นทุนในการเปลี่ยนตราสินค้า (Switching Costs) ต่ำยิ่งทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจง่ายขึ้น

4. อำนาจต่อรองของผู้จำหน่ายวัตถุดิบ (The Bargaining Power of Suppliers)

วัตถุดิบการผลิตหลักเป็นสินค้าที่มีจำนวนมาก มีผู้ผลิตมากรายก็จริง แต่มีการผูกขาดจากผู้ประกอบการทำให้ supplier มีอำนาจต่อรองสูง จึงต้องมีการทำสัญญาซื้อขายเพื่อความสะดวกในการควบคุมคุณภาพและปริมาณวัตถุดิบ

5. สินค้าทดแทน (Substitute Products)

อาหารทะเลแปรรูปเป็นสินค้าที่มีสินค้าทดแทนได้ยากแต่ก็ขึ้นอยู่กับกรมอาหารทะเลแปรรูปว่าเป็นอาหารประเภทใด ถ้ามองว่าเป็นอาหารคาวก็จะมีสินค้าทดแทนเป็นอาหารทะเลสดทั่วไป ถ้ามองเป็นรูปของกินเล่น ขบเคี้ยวก็จะมีสินค้าทดแทนคือขนมคบเคี้ยวอื่นที่เป็นของฝากเช่นกัน

สภาพการแข่งขัน

ในปัจจุบันตลาดอาหารทะเลแปรรูป มีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง ผู้ประกอบการแต่ละรายต่างหันมาให้ความสนใจด้านการพัฒนาสินค้า ซึ่งรวมถึงรสชาติ ความสดใหม่ และรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ความตื่นตัวของผู้ประกอบการในการพัฒนาสินค้า ทำให้สินค้าพัฒนาไปมาก อีกทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐอีกด้วย

ตลาดอาหารทะเลแปรรูปสามารถแบ่งออกเป็น 3 ประเภท คือ

1. ร้านอาหารทะเลแปรรูปตามข้างทาง

เป็นการรับสินค้ามาขาย ไม่ได้ทำทุกวัน ไม่เน้นคุณภาพและบรรจุภัณฑ์ ราคาถูก

2. ร้านขายของฝาก

ส่วนใหญ่เป็นการรับสินค้ามาขาย ไม่ได้ทำใหม่ แต่เน้นความแตกต่างที่บรรจุภัณฑ์

3. ร้านขายของฝากที่พัฒนาสู่อุตสาหกรรมเล็ก

ทำสินค้าขายเอง สด ใหม่ บรรจุภัณฑ์ทันสมัย คุณภาพดี ไม่เน้นแข่งขันด้านราคาแต่แข่งขันด้านคุณภาพ

คู่แข่ง

คู่แข่งหลัก

ร้านทะเลปราณ เป็นร้านที่เปิดมาเป็นเวลานานเป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยวและคนในท้องถิ่น เป็นร้านอาหารทะเลแปรรูปที่พัฒนาสู่อุตสาหกรรมขนาดเล็ก โดยผลิตสินค้าเองและขายเองโดยเปิดหน้าร้าน มีการปรับปรุงคุณภาพอยู่ตลอดเวลา มีการปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย ไม่เน้นแข่งขันทางด้านราคา แต่เน้นที่คุณภาพของสินค้า ส่วนหน้าร้านที่ใช้จัดจำหน่ายเป็นแบบสมัยใหม่ใช้สีฟ้าแสดงถึงน้ำทะเล จัดชั้นวางให้ดูน่ารับประทาน โป่ง โลง มีทางเดินกว้างสำหรับเลือกสินค้า อาหารทะเลทุกชนิดไม่ใส่สารกันบูด

คู่แข่งรอง

ร้านเฮียตุ้ เป็นร้านขนาดเล็ก เปิดได้ประมาณ 3 ปี ยังไม่เป็นที่รู้จักมากนัก เป็นร้านอาหารทะเลแปรรูปที่รับสินค้าจากโรงงานใหญ่ออกมาขาย มีการทำบรรจุภัณฑ์เอง ใช้ชื่อร้านเป็นสัญลักษณ์ และเริ่มมีการพัฒนาผลิตสินค้าเอง ขึ้นมาขายในช่วงหนึ่งปีหลัง จะขายของในราคาไม่แพง ส่วนร้านที่ใช้จำหน่ายเป็นตึกแถว 1 คูหา ใช้ชั้นล่างของตึกเป็นที่ขายสินค้า

ร้านขายตามชายหาด เป็นการรับสินค้าจากผู้ผลิตใหญ่รายเดียวกัน ออกมาขายโดยใช้กระเบื้องหลังของรถกระบะเป็นหน้าร้านสำหรับขายสินค้า ขายสินค้าในราคาถูก ไม่มีการทำบรรจุภัณฑ์ใหม่ใช้ถุงพลาสติกมัดยางธรรมดา ขายสินค้าเน้นด้านราคามากกว่าคุณภาพ

ขนาดของตลาดและแนวโน้ม

โดยแนวโน้มตลาดในประเทศมีอัตราการเติบโตเพิ่มขึ้นปีละ 20% เพราะแนวโน้มอาหารทะเลแปรรูปมีราคาลดลง (บทความ จาก คมชัดลึก: 2007) และผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศด้านประมงมีการขยายตัวสูงขึ้น 6.6% (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ)

ฉะนั้นจะเห็นได้ว่า ตลาดอาหารทะเลแปรรูปมีแนวโน้มที่จะเติบโตได้อีก ถึงแม้จะมีราคาลดลงก็ตาม

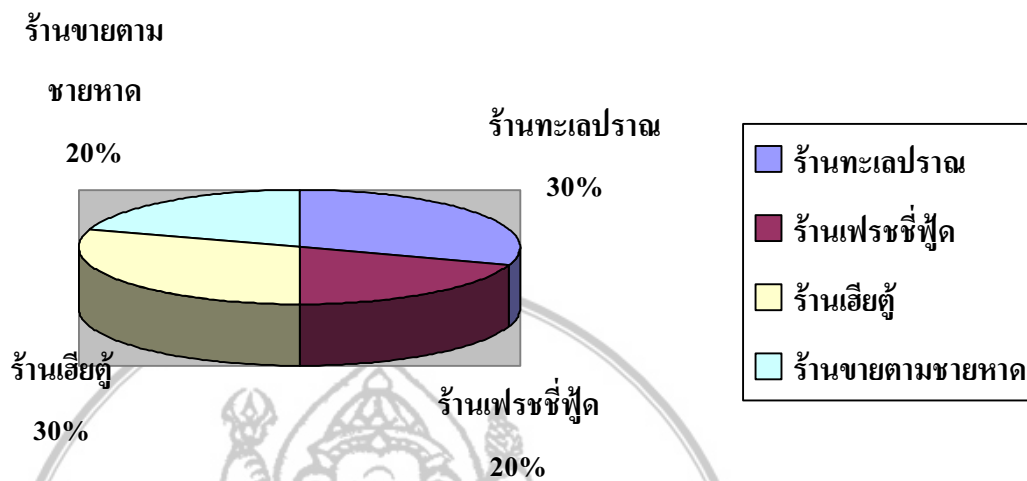
การแบ่งส่วนตลาด

1. Geographic Segmentation – การแบ่งส่วนตลาดตามหลักภูมิศาสตร์ ซึ่งเลือกบริเวณ 400/1 หมู่ 2 ต.ปากน้ำปราณ อ.ปราณบุรี จ.ประจวบคีรีขันธ์ สามารถเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้ดี
2. Demographic Segmentation – การแบ่งส่วนตลาดตามหลักประชากรศาสตร์มีช่วงอายุตั้งแต่เด็กจนถึงผู้สูงอายุ หรือพนักงาน นักเรียน นักศึกษา ที่มีรายได้หรืออำนาจซื้อ
3. Psychographic Segmentation – การแบ่งส่วนตลาดเชิงจิตวิสัย แบ่งตามสถานะของผู้ใช้ คือนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวพักผ่อนอากาศและคนในท้องถิ่นพร้อมทั้งผู้ที่รักด้านสุขภาพ

ส่วนแบ่งการตลาด

ร้าน “เฟรชซีซีฟู้ด” freshy seafood เป็นธุรกิจที่ยังไม่ได้เปิดดำเนินการปัจจุบัน ดังนั้นจึงต้องอาศัยการคาดการณ์ส่วนแบ่งการตลาดหรือ Market share เท่ากับ 20 % ของธุรกิจการแปรรูปอาหารทะเล เมื่อเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ภาพที่ 1 กราฟแสดงส่วนแบ่งตลาด

หมายเหตุ

คาดคะเนโดยการสังเกตการณ์กลุ่มลูกค้า ที่เข้าซื้อสินค้าในร้านอาหารทะเลแปรรูป บริเวณดังกล่าว และเปรียบเทียบโดยการจำแนกตามสัดส่วน เช่น ถ้ามีลูกค้าเดินมา 10 คน น่าจะเป็นที่ลูกค้าจะเดินเข้าร้านทะเลปราณ 3 คน ร้านเอี้ยตุ๋น 3 คน ร้านขายตามชายหาด 2 คน และร้าน“เฟรชชีฟู๊ด” freshy seafood 2 คน ดังนั้น Market share ของร้านเฟรชชีฟู๊ดจึงเท่ากับ 20 % เมื่อเปรียบเทียบกับสัดส่วนทั้งหมด

ผลงานวิจัยนภคศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 4

แผนบริหารจัดการ

รายละเอียดของธุรกิจ

ชื่อกิจการ ร้าน Freshy seafood
ที่อยู่/ที่ตั้งกิจการ 400/1 หมู่2 ตำบล ปากน้ำปราณ อำเภอปราณบุรี จังหวัด ประจวบคีรีขันธ์ รหัสไปรษณีย์ 77220
รูปแบบดำเนินกิจการ เจ้าของคนเดียว
เงินทุน เงินลงทุนเริ่มแรกของกิจการ 1,000,000 บาท

รายชื่อผู้ร่วมงาน

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	หน้าที่ความรับผิดชอบ
1	นางสาวณัฐณี บุรี	เจ้าของกิจการ	1. วางนโยบายการบริหารงาน 2. ควบคุมด้านการเงิน 3. ดูแลการขายหน้าร้าน
2	นางสาวกรชนก คล้อยตามวงศ์	ฝ่ายการตลาดและออกแบบบรรจุภัณฑ์	1. ควบคุมดูแลการตลาด 2. ออกแบบบรรจุภัณฑ์
3	นางสาวจันทิมา ตามเชื้อ	ฝ่ายการผลิต	1. ควบคุมดูแลการผลิต 2. ปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์

วันและเวลาการทำงาน จันทร์-อาทิตย์ 09.00-20.00 น.

ประวัติของผู้ร่วมงาน

1. นางสาวณัฐนี บุรี อายุ 22 ปี : เจ้าของกิจการ

การศึกษา: ปริญญาตรี ศศบ. จากมหาวิทยาลัยศิลปากร คณะวิทยาการจัดการ สาขาการจัดการธุรกิจ
ทั่วไป ปีพ.ศ. 2548

อัตราเงินเดือน 15,000 บาท

2. นางสาวกรชนก คล้อยตามวงศ์ อายุ 22 ปี : ฝ่ายการตลาด

การศึกษา: ปริญญาตรี ศศบ. จากมหาวิทยาลัยศิลปากร คณะวิทยาการจัดการ สาขาการจัดการธุรกิจ
ทั่วไป ปี พ.ศ.2548

อัตราเงินเดือน 10,000 บาท

หน้าที่ความรับผิดชอบ

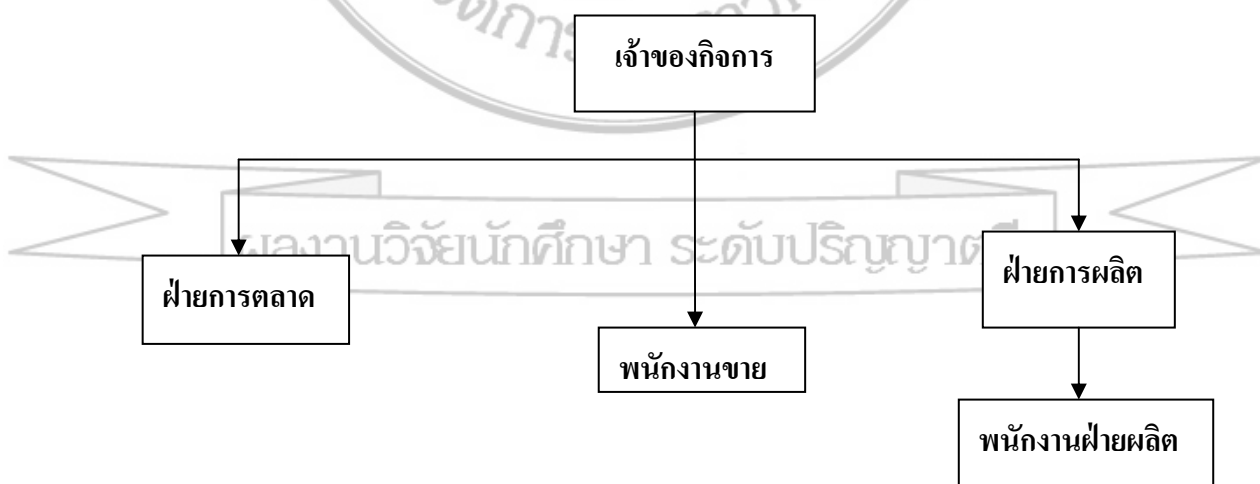
1. จัดรายการส่งเสริมการขายต่างๆ

2. ดูแลด้านการตลาดทั้งหมดของร้าน

3. นางสาวจันทิมา ตาลเชื้อ อายุ 28 ปี : ฝ่ายการผลิต

การศึกษา: ปริญญาตรี ศศบ. จากมหาวิทยาลัยราชภัฏสวนดุสิต คณะสหกรรม พ.ศ. 2540

อัตราเงินเดือน 10,000 บาท



ภาพที่ 2 แสดงโครงสร้างขององค์กร

ตารางที่ 4 แสดงรายชื่อบุคลากรหลักและหน้าที่ความรับผิดชอบ

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	หน้าที่ความรับผิดชอบ
1	นางสาวเสาวภาคย์ แซ่ลี	พนักงานขาย
2	นางสาวอรอุมา จันทร์กระจ่าง	พนักงานฝ่ายผลิต
3	นางสาวอ้อมเดือน นิ่มนวล	พนักงานฝ่ายผลิต
4	นางนิรชา อุดมสุขถาวร	พนักงานฝ่ายผลิต
5	นางทวิภัทร์ ไพศาลชัชวาล	พนักงานฝ่ายผลิต

ประวัติบุคลากรหลักหรือพนักงาน

1. นางสาวเสาวภาคย์ แซ่ลี อายุ 20 ปี

ตำแหน่ง พนักงานฝ่ายขาย

หน้าที่ความรับผิดชอบ

1. ปฏิบัติงานด้านการขายผลิตภัณฑ์
2. ให้ข้อมูลลูกค้า

การศึกษา จบการศึกษา ระดับ ปวช. จากหัวหน้าพาณิชย์การ

คุณสมบัติตามตำแหน่ง

1. การศึกษาระดับมัธยมตอนปลาย ปวช. ปวส.
2. พุดจาจะฉาน
3. มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี
4. มีความกระฉับกระเฉง
5. รักงานบริการ
6. มีความซื่อสัตย์สุจริต

อัตราเงินเดือน 7,500 บาท

2. นางสาวอรอุมา จันทร์กระจ่าง อายุ 28 ปี

ตำแหน่ง พนักงานฝ่ายผลิต

หน้าที่ความรับผิดชอบ

1. นำวัตถุดิบมาแปรรูปตามกระบวนการ
2. บรรจุผลิตภัณฑ์เข้าชั้นวางและตู้แช่

การศึกษา จบการศึกษาระดับ มัธยมศึกษาตอนปลาย จาก โรงเรียนปากน้ำปราณวิทยา

คุณสมบัติ

1. ชยัน อดทน
2. ชื่อสัตย์ สุจริต

อัตราเงินเดือน 5,000 บาท

3. นางสาวอ้อมเดือน นิ่มนวล อายุ 25 ปี

ตำแหน่ง พนักงานฝ่ายผลิต

หน้าที่ความรับผิดชอบ

1. นำวัตถุดิบมาแปรรูปตามกระบวนการ
2. บรรจุผลิตภัณฑ์เข้าชั้นวางและตู้แช่

การศึกษา จบการศึกษาระดับ มัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนปากน้ำปราณวิทยา
คุณสมบัติ

1. ชยัน อดทน
2. ชื่อสัตย์ สุจริต

อัตราเงินเดือน 5,000 บาท

4. นางนิรชา อุดมสุขถาวร อายุ 30 ปี

ตำแหน่ง พนักงานฝ่ายผลิต

หน้าที่ความรับผิดชอบ

1. นำวัตถุดิบมาแปรรูปตามกระบวนการ
2. บรรจุผลิตภัณฑ์เข้าชั้นวางและตู้แช่

การศึกษา จบการศึกษาระดับ มัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนปากน้ำปราณวิทยา
คุณสมบัติ

1. ชยัน อดทน

2. ชื่อสัตย์ สุจริต

อัตราเงินเดือน 5,000 บาท

5. นางทวิภัทร์ ไผ่ศาลัชชवाल

ตำแหน่ง พนักงานฝ่ายผลิต

หน้าที่ความรับผิดชอบ

1. นำวัตถุดิบมาแปรรูปตามกระบวนการ
2. บรรจุผลิตภัณฑ์เข้าชั้นวางและตู้แช่

การศึกษา จบการศึกษาระดับ ประถมศึกษา จากโรงเรียนปากน้ำปราณวิทยา
คุณสมบัติ

1. ชยัน อดทน
2. ซื่อสัตย์ สุจริต

อัตราเงินเดือน 5,000 บาท

ตารางที่ 5 แสดงจำนวนบุคลากรและค่าใช้จ่ายบุคลากรของกิจการ

ลำดับ	ตำแหน่งงาน	จำนวน	อัตราเงินเดือน
1	เจ้าของกิจการ	1	15,000
5	ฝ่ายการตลาด	1	10,000
3	ฝ่ายการผลิต	1	10,000
4	พนักงานขาย	1	7,500
5	พนักงานฝ่ายผลิต (5,000*4)	4	20,000
	รวม	8	62,500

วิสัยทัศน์ (VISION)

มุ่งสู่ความเป็นผู้นำทางด้านการผลิตและจำหน่ายอาหารทะเลแปรรูปที่มีชื่อเสียง ทั้งในประเทศและต่างประเทศ รวมทั้งสร้างความแตกต่างให้กับธุรกิจร้านอาหารทะเลแปรรูป และพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้าอย่างไม่หยุดนิ่ง

พันธกิจ (MISSION)

ผลิตและจำหน่ายอาหารทะเลแปรรูป ที่มีคุณภาพในราคาที่เหมาะสมกับกลุ่มลูกค้าโดยกระบวนการที่ได้มาตรฐาน เทคโนโลยีที่ทันสมัยและรักษาสภาพแวดล้อม เน้นการพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างจุดต่างของผลิตภัณฑ์และความแปลกใหม่ให้แก่ผู้บริโภคใส่ใจผลิตภัณฑ์ที่มี คุณภาพสดใหม่อยู่เสมอ เพื่อตอบสนองกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการรับประทานอาหารทะเลแปรรูปที่มีคุณภาพสูง

เป้าหมายทางธุรกิจ

ระยะสั้น

1. สร้างตราสินค้า ให้เป็นที่รู้จัก และเป็นที่จดจำของลูกค้า เพื่อก่อให้เกิดยอดขายที่เพิ่มขึ้น
2. ครองส่วนแบ่งตลาดอาหารทะเลแปรรูปได้ 20 %

3. สร้างกำไรขั้นต้น 50% หรือกำไรสุทธิ 30% โดยจะนำกำไรขั้นต้นนี้ไปเพิ่มกิจกรรมส่งเสริมการขายและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ระยะยาว

1. ประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อกระตุ้นยอดขายให้เพิ่มขึ้น 10% ต่อปี
2. ขยายส่วนแบ่งทางการตลาดให้มากขึ้นจากเดิม เป็น 30%
3. พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้หลากหลายมากขึ้นและขยาย line การผลิต
4. การขยายสาขาเพิ่มเติมและขยายฐานผู้บริโภคไปสู่ระดับนานาชาติ

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

1. บุคลากรในการบริหารมีความคุ้นเคยกัน จึงทำให้มีจุดมุ่งหมายและแนวทางในการบริหารงานเป็นไปในทิศทางเดียวกัน
2. การทำให้สินค้ามีความแตกต่างจากสินค้าทั่วไปที่มีอยู่ในท้องตลาด โดยเสนอมุมมองที่แปลกใหม่ เพื่อสร้างจุดขายให้กับสินค้า ไม่ว่าจะเป็นการสร้างความแตกต่างให้กับตัวผลิตภัณฑ์ การตกแต่งร้าน การสร้างตราสินค้า และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สอดคล้องกันและแตกต่างจากคู่แข่งมีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
3. เข้าใจถึงความต้องการการบริโภคของลูกค้าอย่างแท้จริง เพื่อจะได้นำมาพัฒนาสินค้าที่ตอบสนองความต้องการของลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น

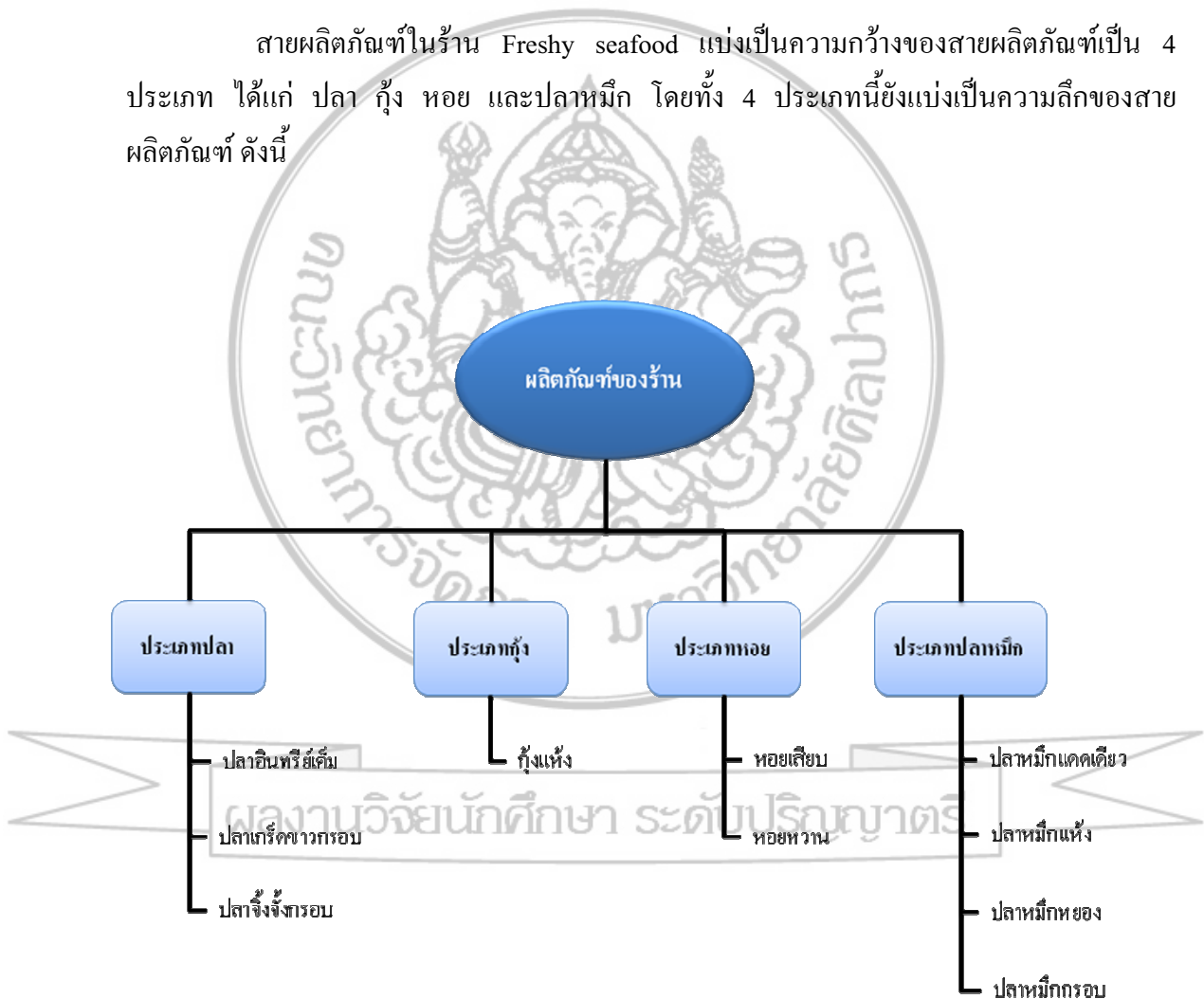
ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 5

แผนการตลาด

ผลิตภัณฑ์

สายผลิตภัณฑ์ในร้าน Freshy seafood แบ่งเป็นความกว้างของสายผลิตภัณฑ์เป็น 4 ประเภท ได้แก่ ปลา กุ้ง หอย และปลาหมึก โดยทั้ง 4 ประเภทนี้ยังแบ่งเป็นความลึกของสายผลิตภัณฑ์ ดังนี้



ภาพที่ 3 แสดงสายผลิตภัณฑ์ของร้าน Freshy Seafood

STP Analysis

1. Segmentation

Market Segmentation ของธุรกิจการแปรรูปอาหารทะเลสามารถแบ่งตามลักษณะประชากรศาสตร์และพฤติกรรมผู้บริโภคดังนี้

1.1 แบ่งตามเพศ มีทั้งเพศหญิงเพศชาย

1.2 แบ่งตามอายุ อาหารทะเลแปรรูปสามารถรับประทานได้ทั้งเด็กและผู้ใหญ่ เพราะอาหารทะเลอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ อายุจึงไม่เป็นอุปสรรคต่อการบริโภค

1.3 แบ่งตามสถานะของลูกค้า ได้แก่ นักเรียน นักศึกษา พนักงานบริษัท ข้าราชการ แม่บ้าน เจ้าของกิจการ และอื่นๆ

1.4 แบ่งตามรายได้ ผู้บริโภคที่มีรายได้ประมาณ 5000 บาทขึ้นไป

1.5 แบ่งตามพฤติกรรมการซื้อผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ลูกค้าให้ความสำคัญกับคุณค่าทางโภชนาการและคุณภาพความสดใหม่ของสินค้าเป็นสำคัญ

2. Targeting

วิเคราะห์ตลาดเป้าหมายของร้าน Freshy seafood โดยการใช้กลยุทธ์ 6W's H's

2.1 Who constitutes the market? ตลาดเป้าหมายคือใคร (Occupant) เป็นได้ทั้งหญิงและชาย ไม่จำกัดอายุและอาชีพแต่ต้องเป็นผู้ที่มีอำนาจซื้อ

2.2 What does the market buy? ลูกค้าเป้าหมายซื้ออะไร (Object) ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่มีความสดใหม่ และมีคุณภาพ

2.3 Why does the market buy? ทำไมลูกค้าจึงซื้อสินค้า (Objective) เพราะลูกค้าต้องการบริโภคอาหารทะเลแปรรูปที่มีคุณภาพ สดใหม่ ราคาที่คุ้มค่า มีความแปลกใหม่ของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมต่อการใช้งาน

2.4 Who participates in the buying? ใครบ้างที่มีส่วนร่วมในการซื้อสินค้าของผู้บริโภค (Organization) ผู้ที่มีส่วนร่วมคือ คนในครอบครัว เช่น คุณแม่ คุณป้า คุณยายและเพื่อนๆ

2.5 How does the market buy? ลูกค้าซื้ออย่างไร (Operation) กระบวนการในการตัดสินใจของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ของร้าน Freshy seafood คือการอาศัยปัจจัยที่เกิดจากตัวสินค้าเอง เช่น คุณภาพของสินค้า ความสดใหม่ ส่วนประกอบ/ส่วนผสม ราคาของสินค้า เป็นต้น ปัจจัยอื่นๆเช่น opening leader ผู้นำทางความคิด เช่น พ่อ แม่ หรือเพื่อน หรือจะเป็นในรูปแบบของการวิเคราะห์ Life style เช่น word of mouth เป็นการพูดแบบปากต่อปากถึงคุณภาพ และรสชาติของผู้ที่เคยรับประทานมาก่อน

2.6 When does the market buy? ผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์ของกิจการเมื่อใด (Occasion) ผู้บริโภคจะซื้อเมื่อต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์นั้น หรือซื้อเมื่อต้องการนำไปเป็นของฝากให้ผู้อื่น

2.7 Where does the market buy? ผู้บริโภคจะซื้อผลิตภัณฑ์ที่ไหน (Outlets) ลักษณะของร้านที่ผู้บริโภคต้องการเข้าคือ ร้านที่ตั้งอยู่ในทำเลที่เดินทางสะดวก การตกแต่งร้านสะอาดตา สวยงาม มีรูปลักษณ์ชัดเจน โปร่ง โล่ง

3. Positioning

ตำแหน่งของร้าน Freshy seafood ที่ได้จากการวิเคราะห์ SWOT ANALYSIS



ภาพที่ 4 แสดง Positioning ของร้าน Freshy seafood

จาก STP Analysis

3.1 ตำแหน่งของร้าน Freshy seafood จะเน้นที่ตัวผลิตภัณฑ์ให้ที่คุณภาพที่ดี มีมาตรฐาน ราคาสูงตามคุณภาพของสินค้า นอกจากนั้นยังให้ความสำคัญต่อผู้บริโภค คือสนใจและใส่ใจในความพึงพอใจของผู้บริโภค ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของคุณค่า รสชาติ ความสวยงาม หรือเรื่องของบรรจุภัณฑ์

3.2 ร้านที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพดีราคาสูง แต่ไม่คำนึงถึงความต้องการผู้บริโภค ได้แก่ ร้านทะเลปราณ จึงมีผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี ราคาสูง แต่ไม่ให้ความสนใจในรายละเอียดอื่นๆของความต้องการของผู้บริโภค แต่สนใจเพียงผลิตภัณฑ์เพียงอย่างเดียว เช่นการให้บริการคำแนะนำ หรือการชิมผลิตภัณฑ์

3.3 ร้านที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพต่ำและราคาถูกแต่คำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภค คือร้านเฮียตู้ เพราะร้านเฮียตู้ รับผิดชอบที่มีคุณภาพต่ำ และราคาถูกจากโรงงานมาขาย แต่ให้ความสนใจเรื่องของการบริการ โดยมีบริการส่งสินค้าให้ และเรื่องของบรรจุภัณฑ์ มีการทำหีบห่อที่มิดชิด และมีโลโก้ร้านตัวเอง

3.4 ร้านที่ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพต่ำ ราคาถูกและไม่คำนึงถึงผู้บริโภค ได้แก่ รถที่ขายตามชายหาด เพราะรถเหล่านั้นรับที่สินค้าที่มีราคาถูกแต่คุณภาพไม่ดีมาขาย พร้อมทั้งไม่คำนึงถึงความต้องการใดๆของลูกค้าใช้ เรื่องราคาของสินค้าเป็นกลยุทธ์หลัก

ร้าน Freshy seafood อยู่ในตำแหน่งที่แตกต่างอย่างชัดเจนจากคู่แข่งรายอื่นๆในตลาด และทางกิจการสามารถนำข้อมูลจากการวิเคราะห์ STP Analysis มาใช้ในการวางแผนพัฒนากลยุทธ์ให้เป็นผู้นำในอุตสาหกรรมและสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ได้

การเปรียบเทียบคู่แข่ง

จากแบบสำรวจปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป ได้ทำการสุ่มกลุ่มตัวอย่างจำนวน 100 คน สามารถนำข้อมูลดังกล่าวมาจัดทำกลยุทธ์ทางการตลาด (MARKETING MIX) โดยใช้หลัก 4 P's ได้ดังนี้

ตารางที่ 6 แสดงรายละเอียดการเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

ร้าน Freshy seafood	ร้านทะเลปราณ	ร้านเฮียตู้	รถขายตามชายหาด
<p>Product</p> <p>1. ผลิตภัณฑ์ของร้าน Freshy seafood เป็นประเภทปลาหมึก และปลาอินทรี มีคุณค่าทางโภชนาการสูง ใช้วัตถุดิบธรรมชาติ มีบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย คำนึงการใช้งานของผู้บริโภค</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์ของร้าน Freshy seafood เน้นที่คุณภาพความสดใหม่ของผลิตภัณฑ์เป็นสำคัญ โดยไม่ใช้สารเคมีในการถนอมอาหารและเป็นส่วนผสม</p>	<p>Product</p> <p>1. ผลิตภัณฑ์ของร้านทะเลปราณมีประเภทของผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย เช่น ปลาหมึก กุ้ง ปลาชนิดต่างๆ เป็นต้น บรรจุภัณฑ์ของร้านทะเลปราณใช้ถุงพลาสติกธรรมดา</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์ของร้านทะเลปราณเน้นที่คุณภาพของสินค้า แต่มีการใช้สารเคมีเป็นส่วนประกอบ</p>	<p>Product</p> <p>1. ผลิตภัณฑ์ของร้านเฮียตู้มีประเภทของผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ครอบคลุมทุกประเภทของอาหารทะเล บรรจุภัณฑ์ที่ใช้คือถุงพลาสติกแบบธรรมดาหนึ่งยาง</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์มีการใช้สารเคมีในการถนอมอาหารทะเลแปรรูป และสินค้ามีคุณภาพต่ำ</p>	<p>Product</p> <p>1. ผลิตภัณฑ์ของรถขายตามชายหาดมีประเภทของผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ครอบคลุมทุกประเภทของอาหารทะเล บรรจุภัณฑ์ที่ใช้คือถุงพลาสติกแบบธรรมดาหนึ่งยาง</p> <p>2. ผลิตภัณฑ์มีการใช้สารเคมีในการถนอมอาหารทะเลแปรรูป และสินค้ามีคุณภาพต่ำ</p>

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ร้าน Freshy seafood	ร้านทะเลปราณ	ร้านเฮียตุ๋	รถขายตามชายหาด
<p>Price</p> <p>1. ร้าน Freshy seafood มีการตั้งราคา ตามขนาดของผลิตภัณฑ์ คือ แบ่งเป็นขนาด 500 กรัม และ 1,000 กรัม</p> <p>2. ราคาผลิตภัณฑ์ของร้าน Freshy seafood ก่อนข้างมีราคาสูงเพื่อให้เหมาะสมกับรูปลักษณ์และคุณภาพ เน้นจับกลุ่มลูกค้าที่รายได้สูง</p>	<p>Price</p> <p>1. ร้านทะเลปราณได้วางตำแหน่งของตัวเองไว้อย่างชัดเจน โดยเน้นจับกลุ่มลูกค้าที่มีรายได้สูงเป็นหลัก เพราะสินค้ามีราคาสูง เพื่อให้เหมาะสมกับคุณภาพ</p>	<p>Price</p> <p>1. ราคาผลิตภัณฑ์ของร้านเฮียตุ๋ตั้งในราคาถูก เน้นจับกลุ่มลูกค้าที่รายปานกลางถึงต่ำ เป็นหลัก ผลิตภัณฑ์ไม่ค่อยได้คุณภาพ</p>	<p>Price</p> <p>1. ราคาผลิตภัณฑ์ของรถขายตามชายหาดตั้งในราคาถูก เน้นจับกลุ่มลูกค้าที่รายปานกลางถึงต่ำเป็นหลัก ผลิตภัณฑ์ไม่ค่อยได้คุณภาพ</p>
<p>Place</p> <p>1. ที่ตั้งของร้าน Freshy seafood ตั้งอยู่บนถนนสายหลักของ ตำบลปากน้ำปราณ มีผู้คนสัญจรไปมามาก</p> <p>2. มีที่จอดรถจำนวนมาก กว้างขวางเพื่อบริการลูกค้า</p> <p>3. การตกแต่งร้านมีความสะอาด และดึงดูดลูกค้า</p>	<p>Place</p> <p>1. ที่ตั้งของร้านทะเลปราณอยู่บนถนนเลียบริมชายหาดของ ตำบลปากน้ำปราณ นักท่องเที่ยวผ่านไปมามาก</p> <p>2. ไม่มีที่จอดรถสำหรับลูกค้า เพราะที่ตั้งร้านเป็นตึกแถวติดถนน จึงไม่มีเนื้อที่กว้างพอ</p>	<p>Place</p> <p>1. ที่ตั้งของร้านเฮียตุ๋อยู่บนถนนสายหลักของ ตำบลปากน้ำปราณ ผู้คนใช้สัญจรผ่านไปมามาก</p> <p>2. ไม่มีที่จอดรถสำหรับลูกค้า เพราะที่ตั้งร้านเป็นตึกแถวติดถนน จึงไม่มีเนื้อที่กว้างพอ</p>	<p>Place</p> <p>1. รถขายตามชายหาดไม่มีหน้าร้านสำหรับขาย แต่ใช้ด้านหลังของรถกระบะในการขายผลิตภัณฑ์</p> <p>2. ไม่มีที่จอดรถสำหรับลูกค้าเพราะรถจะจอดตามชายหาดเท่านั้น</p>

ตารางที่ 6 (ต่อ)

ร้าน Freshy seafood	ร้านทะเลปราณ	ร้านเฮียตุ๋	รถขายตามชายหาด
<p>Promotion</p> <p>1. มีการแจกใบปลิวตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างในบริเวณใกล้เคียงกับร้าน</p> <p>2. มีส่วนลดสำหรับลูกค้า</p> <p>3. มีการแจกและแถม ของสมนาคุณแก่ลูกค้าเมื่อมาใช้บริการ</p> <p>4. มีการโฆษณาในหนังสือ อสท. และเว็บไซต์การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเป็นประจำ</p> <p>5. มีการแนะนำผลิตภัณฑ์เมื่อมีผลิตภัณฑ์ใหม่ออกสู่ตลาด</p>	<p>Promotion</p> <p>1. มีส่วนลดสำหรับลูกค้า</p>	<p>Promotion</p> <p>1. มีส่วนลดสำหรับลูกค้า</p>	<p>Promotion</p> <p>1. มีส่วนลดสำหรับลูกค้า</p>

ตารางที่ 7 แสดงการวิเคราะห์การตลาด จากตาราง Marketing Mix (4P's) ซึ่งเป็นผลที่ได้รับจากทำแบบสอบถาม จากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 100 คน จะได้กลยุทธ์ทางการตลาดดังต่อไปนี้

ร้าน Freshy seafood	
Product	<ol style="list-style-type: none"> 1. มี Product line ที่หลากหลาย 2. ตราสินค้าของร้าน คือ รูปปลาหมึกสีชมพูและตัวอักษรสีขาวเขียนว่า Freshy Seafood 3. บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์จะใช้ถุงพลาสติกที่มีซิปล็อค เพราะเมื่อผู้บริโภครับประทานไม่หมดสามารถเก็บไว้รับประทานต่อได้โดย ผลิตภัณฑ์จะไม่โดนลม ทำให้เสียรสชาติและง่ายต่อการเก็บรักษา และสำหรับลูกค้าที่นำไปเป็นของฝากทางร้านจะมีบรรจุภัณฑ์แบบพิเศษให้เลือกอีก เช่น กล่อง กระเช้า เป็นต้น
Price	<ol style="list-style-type: none"> 1. กลยุทธ์การตั้งราคา ณ ระดับราคาตามคุณภาพและราคาของวัตถุดิบ เป็นระดับราคาที่สูงกว่าราคาตลาด เพื่อที่จะรักษาภาพลักษณ์และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ถ้าราคาต่ำเกินไป ลูกค้าจะไม่เชื่อถือ
Place	<ol style="list-style-type: none"> 1. ที่ตั้งของอยู่ติดถนนสายหลักใน ตำบลปากน้ำปราง ผู้คนส่วนใหญ่ใช้สัญจรไปมา 2. การตกแต่งร้าน ผนังร้านและโถงสีของร้านจะเป็นสีฟ้า น้ำทะเลและสีขาว เพื่อให้โล่ง โปร่ง สบายตา และแสดงถึงธรรมชาติของน้ำทะเล 3. เป้าหมายระยะยาว คือการเป็นตัวแทนในการส่งอาหารทะเลแปรรูปให้กับร้านขายของที่ระลึกอื่นๆ ในจังหวัด ประจวบคีรีขันธ์และใกล้เคียง
Promotion	<ol style="list-style-type: none"> 1. มีการโฆษณาผ่านใบปลิว ในวันหยุดนักขัตฤกษ์ และวันเสาร์อาทิตย์ ตามแยกไฟแดง และสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ บริเวณใกล้เคียง 2. มีการลงโฆษณาในหนังสือ อสท.และเว็บไซต์การท่องเที่ยว 3. มีการจัดรายการส่งเสริมการขาย คือ การจัดการแนะนำสินค้าเมื่อมีสินค้าใหม่ออกสู่ตลาด และมีส่วนลดพิเศษสำหรับลูกค้าเมื่อลูกค้าซื้อสินค้าในจำนวนที่ร้านกำหนดไว้ เช่น ซื้อครบ 1,000บาท จะได้รับส่วนลดทันที 100 บาท มีการลด แลก แจก แถม เมื่อลูกค้ามาใช้บริการ

ตารางที่ 8 แสดงค่าใช้จ่ายในการโฆษณาประชาสัมพันธ์

รายการ	ค่าใช้จ่าย
ใบปลิว พิมพ์ 4 สี ขนาด A4 แผ่นละ 10 บาท จำนวน 500 แผ่น/ครั้ง	5,000 บาท/ครั้ง
โฆษณา ในหนังสือ อสท. ด้านในเล่ม พิมพ์ 4 สี ขนาด 10x 12 ซม.	12,000 บาท/ครั้ง
โฆษณาบนเว็บไซต์ ของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย	บริการฟรี

การโฆษณาประชาสัมพันธ์

ใบปลิว ในปีแรก จะทำ เดือนละ 2 ครั้ง และในปีที่ 2 จะลดลงเป็น 1 ครั้งต่อหนึ่งเดือน และลดลงตามลำดับ เมื่อสินค้าเริ่มเป็นที่รู้จัก

โฆษณาในหนังสือ อสท. ในปีแรก ทำ 12 ครั้ง ปีที่ 2 ทำ 10 ครั้ง และลดลงตามลำดับ
โฆษณาบนเว็บไซต์การท่องเที่ยว ทำตลอดทั้งปี เพราะเป็นบริการฟรี

กำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

ตลาดเป้าหมายของร้าน Freshy seafood อาจแบ่งได้ 2 กลุ่ม

1. กลุ่มเป้าหมายหลัก

เมื่อพิจารณาถึงนิสัยของผู้บริโภค โดยใช้ปัจจัยตามสถานะของผู้บริโภค พบว่า นักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวพักตากอากาศส่วนใหญ่จะมีการซื้อของฝากกลับบ้าน ซึ่งทางกิจการ จะจัดทำบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมเป็นของฝาก พร้อมทั้งกลุ่มคนรักสุขภาพเพราะทางเราจะมี การบอกคุณค่าทางสารอาหารของผลิตภัณฑ์ ซึ่งแบ่งเป็นกลุ่มได้ดังนี้ 1. กลุ่มนักท่องเที่ยว 2. กลุ่มคนรักสุขภาพ

2. กลุ่มเป้าหมายรอง

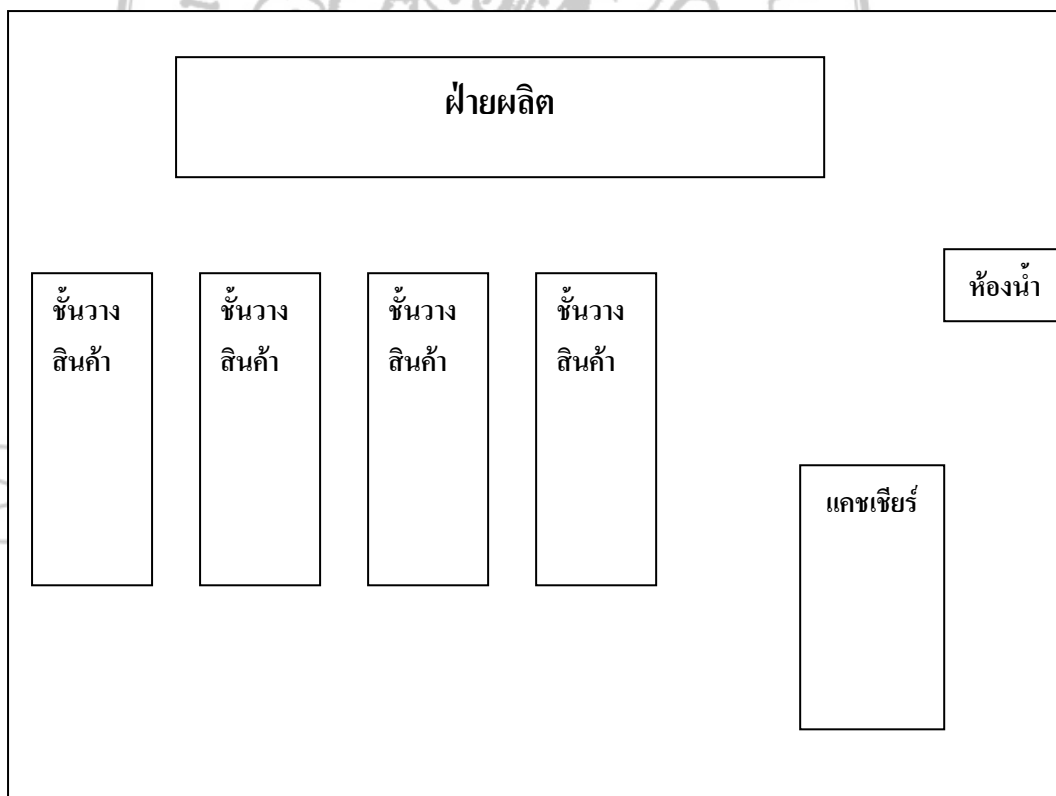
นอกจากธุรกิจจะมีกลุ่มลูกค้าเป็นกลุ่มนักท่องเที่ยว คนในท้องถิ่นและกลุ่มคนที่รักสุขภาพเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักแล้ว กลุ่มเป้าหมายประเภท ร้านขายของที่ระลึก ร้านอาหารที่อยู่บริเวณใกล้เคียงจัดเป็นกลุ่มเป้าหมายรอง เป็นการเพิ่มทางเลือกในการจัดจำหน่าย

บทที่ 6

แผนการผลิต

ที่ตั้งของร้าน

ที่ตั้งของร้านอยู่ที่ 400/1 หมู่ 4 ตำบลปากน้ำปราณ อำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ดัดแปลงจากทรัพย์สินส่วนตัวที่มีอยู่เดิม และได้ทำการออกแบบตกแต่งภายใน จนได้เป็นร้าน Freshy seafood ซึ่งสินทรัพย์ส่วนตัวที่มีอยู่นี้ ทำให้ร้านสามารถลดต้นทุนในเรื่องของค่าเช่าอาคารและสถานที่ได้มากอีกทั้งยังเป็นทำเลที่เหมาะสม



ภาพที่ 5 แสดงผังร้าน

วัตถุดิบ

อาหารทะเล มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์และมีความอร่อยในตัวอยู่แล้ว ทำให้เมื่อนำมาแปรรูปจึงไม่ต้องปรุงแต่งรสกลั่นสีอะไรมากนัก เพียงแต่ทำให้สามารถยืดอายุอาหารให้นานขึ้นเท่านั้น จึงประกอบด้วยวัตถุดิบเพียงไม่กี่ชนิด ดังนี้

1. ปลาหมึกปลาหมึกเป็น ปลาหมึกสด โดยทางร้านจะรับมาจาก supplier ประจำ ที่มั่นใจในคุณภาพ ปลาหมึกมีหลายชนิดแล้วแต่การนำมาแปรรูป ดังต่อไปนี้

1.1 ปลาหมึกกระตอยหรือปลาหมึกกล้วย จะนำมาแปรรูปเป็นปลาหมึกแห้ง ปลาหมึกกระตอยจะมีตั้งแต่ขนาดใหญ่อันจนถึงขนาดเล็ก ทางร้านจะนำมาคัดไซส์ และผ่านกระบวนการแปรรูป

1.2 ปลาหมึกสอก จะนำมาแปรรูปเป็นปลาหมึกแดดเดียว ปลาหมึกกรอบและปลาหมึกหยอง เพราะปลาหมึกสอก จะมีตัวขนาดใหญ่ เนื้อจำนวนมาก มีราคาแพง เนื้อหวานอร่อย

2. ปลาอินทรี ปลาอินทรี เป็นปลาหางแข็ง ตัวใหญ่ เนื้ออร่อย นิยมนำมาดองเค็มเพื่อเก็บไว้รับประทาน มีราคาสูงตามแต่คุณภาพของปลา ถ้าขั้นตอนการดองไม่ดี จะส่งผลให้เนื้อของปลาอินทรีและเมื่อนำมาปรุงอาหาร และจะเกิดหอนขณะเก็บรักษา

3. ปลาจิ้งจั้ง เป็นหัวอ่อน ตัวใหญ่กว่าปลาข้าวสาร มีราคาไม่สูงมากนัก นิยมนำมาอบกรอบและปรุงรสเป็นรสชาติต่างๆ เพื่อเก็บไว้รับประทาน

4. กุ้งฝอย มีลักษณะตัวเล็ก นิยมนำมาทำเป็นกุ้งแห้ง ไว้สำหรับประกอบอาหารชนิดต่างๆ สามารถเก็บไว้ได้นาน

5. หอยแมลงภู่ เป็นหอยที่มีขนาดใหญ่ นิยมนำมารับประทาน โดยการ เผา นึ่ง อบ เป็นต้น แต่ก็มีการนำมาแปรรูปเป็นอาหารแห้ง เพื่อเก็บไว้รับประทานและประกอบอาหาร

6. หอยเสียบ เป็นสัตว์อาศัยบริเวณเนินทรายต้องขุดหา มีขนาดเล็ก นิยมนำมาตากแห้งเพื่อเก็บไว้รับประทาน มีราคาสูง เพราะขั้นตอนการหาขุดยากและมีน้อย

7. ปลาเกล็ดขาว เป็นตัวเล็กแต่มีขนาดใหญ่กว่าปลาจิ้งจั้ง นิยมนำมาแปรรูปเป็น ปลาเกล็ดขาวอบกรอบแล้ว

8. เกลือ เป็นเครื่องปรุงรส ช่วยให้รสชาติรับประทานยิ่งขึ้น และเป็นส่วนสำคัญในการยืดอายุอาหารทะเล และเป็นส่วนประกอบหลักในการทำปลาอินทรีเค็ม ทางร้านจะเลือกใช้เกลือทะเล ที่มีลักษณะเป็นเม็ดเพราะหากใช้เกลือป่นจะทำให้เนื้อของปลาอินทรีเน่าง่ายและเกิดหอนง่ายเช่นกัน

9. น้ำตาล เป็นเครื่องปรุงรส ช่วยให้รสชาติน่ารับประทานยิ่งขึ้น เป็นส่วนประกอบในการทำปลาหมึกกรอบและปลาหมึกหยอง ช่วยให้เนื้อของปลาหมึกมีความหวานมากขึ้น

10. พริก เป็นเครื่องปรุงรสสำหรับ คนที่นิยมรับประทานรสจัด ช่วยเพิ่มสีสันและรสชาติที่จัดจ้าน ให้กับอาหารทะเล

11. น้ำทะเล การใช้น้ำทะเลเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่น ที่ไม่เหมือนกับ อาหารทะเลแปรรูปที่อื่น โดยใช้น้ำทะเลในการแช่ และการล้าง อาหารทะเล เนื่องจากน้ำทะเลมีความเค็มเป็นธรรมชาติ ไม่ปรุงแต่งทำให้รสชาติของอาหารทะเลแปรรูปมีความเป็นธรรมชาติและอร่อย แต่ถ้าเป็นอาหารทะเลแปรรูปจากที่อื่นจะใช้น้ำผสมเกลือทำให้รสชาตินั้นไม่เป็นธรรมชาติ

เครื่องจักรและอุปกรณ์เครื่องมือการผลิต



ภาพที่ 6 แสดงกระดาดที่ใช้ในการผลิต

1. กระดาด

เป็นกระดาดแผ่นใหญ่ที่สามารถคลุมตัวปลาได้ทั้งหมด ใช้ห่อปลาอินทรีย์ ขณะดองเกลือ ช่วยป้องกันแมลงวันเข้าไปทำให้เกิดหนอน และช่วยให้เกลือเข้าเนื้อปลามากขึ้น

ผลงานวิจัยนักดี



บุญชาติ

ภาพที่ 7 แสดงเชือกที่ใช้ในการผลิต

2. เชือก

เป็นเชือกฟางธรรมชาติ ใช้สำหรับมัดปากปลาอินทรีย์และมัดกระดาดที่ห่อตัวปลาไว้



ภาพที่8 แสดงภาพเครื่องบดปลาหมึก

3. เครื่องบดปลาหมึก

เป็นเครื่องที่มีลูกกลิ้งเป็นชั้นๆ ใช้สำหรับบดปลาหมึก ให้เป็นแผ่น และบางขึ้นเพื่อให้ซึมซับเครื่องปรุงได้อย่างดี และรับประทานง่ายมากขึ้น



ภาพที่9 แสดงภาพเตาอบ

4. เตาอบ

เป็นเตาอบขนาดเล็กหรือขนาดใหญ่ก็ได้ สำหรับอบปลาหมึกที่ผ่านการบดมาแล้วให้กรอบและน่ารับประทานมากขึ้น



ภาพที่10 แสดงภาพแผงตากปลาหมึก

5. แผงตากปลาหมึก

เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าขนาดใหญ่ จึงด้วยลวดหรือตาข่าย ให้เป็นตารางที่ลมผ่านได้ดี ไว้สำหรับตากปลาหมึกผึ่งแดด



ภาพที่11 แสดงภาพตะขอ

6. ตะขอเกี่ยวปลาหมึกมีลักษณะเป็นตะขอ หรือเบ็ด ทำจากเหล็กหรืออะลูมิเนียม ใช้สำหรับเกี่ยวที่ตัวของปลาหมึกเพื่อ ตากแดด

กำลังการผลิต

จำนวนหน่วยการผลิตสูงสุด 500 กิโลกรัม /วัน

จำนวนเวลาผลิตต่อวัน(ชั่วโมง) 8 ชั่วโมง/วัน

เป้าหมายการผลิต 450 กิโลกรัม/วัน

จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตต่อเดือน/ปี 30 วัน/เดือน

จำนวนแรงงานที่ใช้ในการผลิต 4 คน/วัน

อัตราค่าแรงงานในการผลิต 5,000 บาท/เดือน

ตารางที่ 9 แสดงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

ตารางแสดงวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตต่อวัน

จำนวนวัตถุดิบในการผลิต	ราคา	ปริมาณ(ต่อวัน)
ปลาหมึก		
- ปลาหมึกกล้วย (กก.)	130 บาท	50 กิโลกรัม
- ปลาหมึกсок (กก.)	130 บาท	38 กิโลกรัม
ปลาอินทรี (กก.)	150 บาท	35 กิโลกรัม
ปลาจิ้งจั้ง	160 บาท	30 กิโลกรัม
ปลาเกล็ดขาว	80 บาท	35 กิโลกรัม
หอยแมลงภู่	50 บาท	30 กิโลกรัม
หอยเสียบ	180 บาท	30 กิโลกรัม
กุ้งฝอย	120 บาท	40 กิโลกรัม
เกลือ (กก.)	12.50 บาท	8 กิโลกรัม
น้ำตาล(กก.)	23 บาท	4 กิโลกรัม
พริกป่น (กก.)	70 บาท	1 กิโลกรัม

ตารางที่ 10 แสดงรายการเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคา
ค่าเครื่องจักร			
1	เตาอบ ขนาด 2 ถาด	1	15,450
2	เครื่องบดปลาหมึก ราคาเครื่องละ 650 บาท	2	1,300
เครื่องใช้สำนักงาน			
3	โทรศัพท์/โทรสาร ราคาเครื่องละ 3,650 บาท	1	3,650
4	เครื่องคิดเงิน ราคาเครื่องละ 5,500 บาท	1	5,500
5	ตราข่ง ราคาเครื่องละ 2,500 บาท	1	2,500
อุปกรณ์ตกแต่งร้าน			
6	เครื่องปรับอากาศ ราคาเครื่องละ 17,000 บาท	2	34,000
7	ชั้นวางสินค้า ราคาชั้นละ 3,500 บาท	2	7,000
8	เคาน์เตอร์แคชเชียร์ ราคา 5,250 บาท	1	5,250
9	ตู้แช่สินค้า ราคาตู้ละ 17,000 บาท	1	17,000
10	โต๊ะ เก้าอี้ ราคาชุดละ 2,500 บาท	2	5,000
วัสดุสิ้นเปลืองในการผลิต			
11	อุปกรณ์เครื่องครัวต่างๆ (เช่น มีด กะละมัง ทัพพี หม้อ เป็นต้น)	1	5,000
12	แผงตากปลาหมึก ราคาแผงละ 250 บาท	20	5,000
13	ตะขอเกี่ยวปลาหมึก ราคาอันละ 50 สต.	500	250
14	เชือก ราคาม้วนละ 15 บาท	12	180
15	กระดาษ ราคาแผ่นละ 3 บาท	100	300
16	ชุดทำความสะอาด (เช่น ไม้กวาด แปรงถูพื้น น้ำยาทำความสะอาด เป็นต้น) ราคาชุดละ	1	420
17	บรรจุภัณฑ์		15,000

บทที่ 7

งบการเงิน

ตารางที่ 11 แสดงต้นทุนโครงการละแหล่งที่มาของเงินทุน

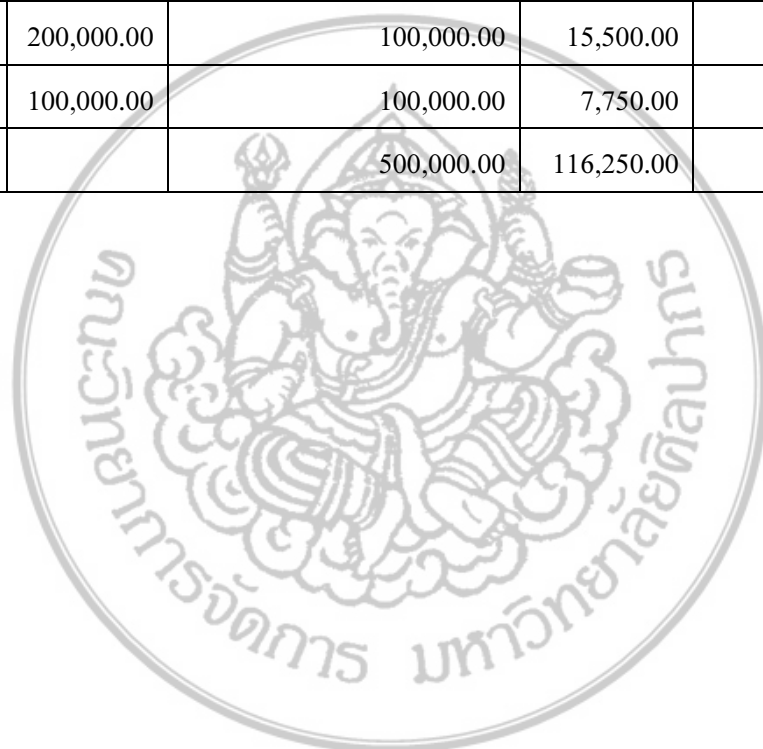
ต้นทุนโครงการและแหล่งที่มาของเงินทุน

รายการ	รวมจำนวน ทั้งสิ้น (บาท)	แหล่งที่มาของเงินทุน		
		หนี้สิน		ส่วนของผู้ถือหุ้น
		เจ้าหนี้การค้า	เงินกู้	
1.เงินลงทุนหมุนเวียน				
1.1เงินสดสำรองการดำเนินงาน	500,000.00	0.00	500,000.00	0.00
รวมเงินลงทุนหมุนเวียน	500,000.00	0.00	500,000.00	0.00
2.ที่ดิน อาคาร และอุปกรณ์				
2.1 ที่ดิน	800,000.00	0.00	0.00	800,000.00
2.2 อาคาร	1,200,000.00	0.00	0.00	1,200,000.00
2.3เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิตสินค้า	47,900.00	0.00	0.00	47,900.00
2.4 เครื่องใช้สำนักงาน	74,900.00	0.00	0.00	74,900.00
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	2,122,800.00	0.00	0.00	2,122,800.00
3.รายจ่ายก่อนการดำเนินงาน				
3.1รายจ่ายในการเตรียมการ	50,000.00	0.00	0.00	50,000.00
รวมรายจ่ายก่อนการดำเนินงาน	50,000.00	0.00	0.00	50,000.00
รวมต้นทุนโครงการทั้งสิ้น	2,672,800.00	0.00	500,000.00	2,172,800.00
อัตราส่วนหนี้สิน : ส่วนของผู้ถือหุ้น	1.00		0.19	0.81

ตารางที่ 12 แสดงการชำระคืนเงินกู้รายปี

อัตราดอกเบี้ยต่อปี 7.75%

ปีที่	ยอดเงินกู้	ผ่อนชำระคืนเงินต้นปีละ	ดอกเบี้ยจ่าย	รวมเงินต้น+ดอกเบี้ย
1	500,000.00	100,000.00	38,750.00	138,750.00
2	400,000.00	100,000.00	31,000.00	131,000.00
3	300,000.00	100,000.00	23,250.00	123,250.00
4	200,000.00	100,000.00	15,500.00	115,500.00
5	100,000.00	100,000.00	7,750.00	107,750.00
รวม		500,000.00	116,250.00	616,250.00



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 13 แสดงประมาณการทรัพย์สินในการประกอบธุรกิจและค่าเสื่อมราคา

รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	มูลค่ารวมทั้งสิ้น	อัตราค่าเสื่อมราคา	ค่าเสื่อมราคาต่อปี	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ
	(หน่วย)	(บาท)	(บาท)	ต่อปี (%)	(บาท)	(สิ้นปีที่ 1)	(สิ้นปีที่ 2)	(สิ้นปีที่ 3)	(สิ้นปีที่ 4)	(สิ้นปีที่ 5)
ที่ดิน	1	800,000.00	800,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
อาคาร	1	1,200,000.00	1,200,000.00	5%	60,000.00	1,140,000.00	1,080,000.00	1,020,000.00	960,000.00	900,000.00
เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต										
เดอบขนาด 2 ถาด	1	15,450.00	15,450.00	20%	3,090.00	12,360.00	9,270.00	6,180.00	3,090.00	1.00
เครื่องบดปลาหมึก	2	650.00	1,300.00	20%	260.00	1,040.00	780.00	520.00	260.00	2.00
ตู้แช่สินค้า	1	17,000.00	17,000.00	20%	3,400.00	13,600.00	10,200.00	6,800.00	3,400.00	1.00
รวม	4	33,100.00	33,750.00		6,750.00	27,000.00	20,250.00	13,500.00	6,750.00	4.00

ผลงานวิทยานิพนธ์ศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 13 (ต่อ)

รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	มูลค่ารวมทั้งสิ้น	อัตราค่าเสื่อมราคา	ค่าเสื่อมราคาต่อปี	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ	มูลค่าสินทรัพย์สุทธิ
	(หน่วย)	(บาท)	(บาท)	ต่อปี (%)	(บาท)	(สิ้นปีที่ 1)	(สิ้นปีที่ 2)	(สิ้นปีที่ 3)	(สิ้นปีที่ 4)	(สิ้นปีที่ 5)
เครื่องใช้สำนักงาน										
โทรสาร	1	3,650.00	3,650.00	20%	730.00	2,920.00	2,190.00	1,460.00	730.00	1.00
เครื่องคิดเงิน	1	5,500.00	5,500.00	20%	1,100.00	4,400.00	3,300.00	2,200.00	1,100.00	1.00
ตราซิ่ง	2	2,500.00	5,000.00	20%	1,000.00	4,000.00	3,000.00	2,000.00	1,000.00	2.00
เครื่องปรับอากาศ	2	17,000.00	34,000.00	20%	6,800.00	27,200.00	20,400.00	13,600.00	6,800.00	2.00
ชั้นวางสินค้า	2	3,500.00	7,000.00	20%	1,400.00	5,600.00	4,200.00	2,800.00	1,400.00	2.00
เคาน์เตอร์แคชเชียร์	1	5,250.00	5,250.00	20%	1,050.00	4,200.00	3,150.00	2,100.00	1,050.00	1.00
โต๊ะและเก้าอี้ สำนักงาน	2	2,500.00	5,000.00	20%	1,000.00	4,000.00	3,000.00	2,000.00	1,000.00	2.00
รวม	11.00	39,900.00	65,400.00		13,080.00	52,320.00	39,240.00	26,160.00	13,080.00	11.00
รวมทั้งสิ้น		1,273,000.00	1,299,150.00	0.05	79,830.00	1,219,320.00	1,139,490.00	1,059,660.00	979,830.00	900,015.00

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 แสดงประมาณการขายรายเดือน

รายการ	เดือนที่ 1	เดือนที่ 2	เดือนที่ 3	เดือนที่ 4	เดือนที่ 5	เดือนที่ 6	เดือนที่ 7	เดือนที่ 8	เดือนที่ 9	เดือนที่ 10	เดือนที่ 11	เดือนที่ 12	รวม
จำนวนสินค้าที่ขาย (ลู่ง)													
ปลาหมึกกรอบ ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาหมึกกรอบขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาหมึกทอง ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาหมึกทอง ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาอินทรีซีตัม ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาอินทรีซีตัม ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาถืดขาวกรอบ ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาถืดขาวกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00

ผลงานวิจัยนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	เดือนที่ 1	เดือนที่ 2	เดือนที่ 3	เดือนที่ 4	เดือนที่ 5	เดือนที่ 6	เดือนที่ 7	เดือนที่ 8	เดือนที่ 9	เดือนที่ 10	เดือนที่ 11	เดือนที่ 12	รวม
จำนวนสินค้าที่ขาย (สูง)													
ปลาจิ้งจั้งอบกรอบ ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
ปลาจิ้งจั้งอบกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
กุ้งแห้ง ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
กุ้งแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
หอยเสียบ ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
หอยเสียบ ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
หอยหวาน ขนาด 500 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
หอยหวาน ขนาด 1,000 กรัม	400.00	200.00	300.00	500.00	400.00	200.00	100.00	100.00	100.00	300.00	200.00	200.00	3,000.00
รวมจำนวนสินค้าที่ขาย	8,000.00	4,000.00	6,000.00	10,000.00	8,000.00	4,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	6,000.00	4,000.00	4,000.00	60,000.00

ผลงานวิจัยนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	เดือนที่ 1	เดือนที่ 2	เดือนที่ 3	เดือนที่ 4	เดือนที่ 5	เดือนที่ 6	เดือนที่ 7	เดือนที่ 8	เดือนที่ 9	เดือนที่ 10	เดือนที่ 11	เดือนที่ 12	รวม
ราคาขาย													
ปลาหมึกกรอบ ขนาด 500 กรัม	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00	230.00
ปลาหมึกกรอบขนาด 1,000 กรัม	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00	450.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 500 กรัม	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 500 กรัม	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 1,000 กรัม	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 500 กรัม	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 1,000 กรัม	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00	420.00
ปลาอินทรีซีตัม ขนาด 500 กรัม	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00
ปลาอินทรีซีตัม ขนาด 1,000 กรัม	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 500 กรัม	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00	190.00

ผลงานวิจัยนักศึกษาระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	เดือนที่ 1	เดือนที่ 2	เดือนที่ 3	เดือนที่ 4	เดือนที่ 5	เดือนที่ 6	เดือนที่ 7	เดือนที่ 8	เดือนที่ 9	เดือนที่ 10	เดือนที่ 11	เดือนที่ 12	รวม
ราคาขาย													
ปลาจิ้งจอบกรอบ ขนาด 500 กรัม	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00	160.00
ปลาจิ้งจอบกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00	300.00
กุ้งแห้ง ขนาด 500 กรัม	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00	180.00
กุ้งแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00	350.00
หอยเสียบ ขนาด 500 กรัม	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00	250.00
หอยเสียบ ขนาด 1,000 กรัม	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00	500.00
หอยหวาน ขนาด 500 กรัม	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00
หอยหวาน ขนาด 1,000 กรัม	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00	220.00
ราคาสินค้าเฉลี่ย	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50	256.50

ผลงานวิทยนักรศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	เดือนที่ 1	เดือนที่ 2	เดือนที่ 3	เดือนที่ 4	เดือนที่ 5	เดือนที่ 6	เดือนที่ 7	เดือนที่ 8	เดือนที่ 9	เดือนที่ 10	เดือนที่ 11	เดือนที่ 12	รวม
ปลาหมึกกรอบ ขนาด 500 กรัม	92,000.00	46,000.00	69,000.00	115,000.00	92,000.00	46,000.00	23,000.00	23,000.00	23,000.00	69,000.00	46,000.00	46,000.00	690,000.00
ปลาหมึกกรอบขนาด 1,000 กรัม	180,000.00	90,000.00	135,000.00	225,000.00	180,000.00	90,000.00	45,000.00	45,000.00	45,000.00	135,000.00	90,000.00	90,000.00	1,350,000.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 500 กรัม	64,000.00	32,000.00	48,000.00	80,000.00	64,000.00	32,000.00	16,000.00	16,000.00	16,000.00	48,000.00	32,000.00	32,000.00	480,000.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	120,000.00	60,000.00	90,000.00	150,000.00	120,000.00	60,000.00	30,000.00	30,000.00	30,000.00	90,000.00	60,000.00	60,000.00	900,000.00
ปลาหมึกทอง ขนาด 500 กรัม	72,000.00	36,000.00	54,000.00	90,000.00	72,000.00	36,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	54,000.00	36,000.00	36,000.00	540,000.00
ปลาหมึกทอง ขนาด 1,000 กรัม	140,000.00	70,000.00	105,000.00	175,000.00	140,000.00	70,000.00	35,000.00	35,000.00	35,000.00	105,000.00	70,000.00	70,000.00	1,050,000.00
ปลาหมึกเคลดเดี่ยว ขนาด 500 กรัม	88,000.00	44,000.00	66,000.00	110,000.00	88,000.00	44,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	66,000.00	44,000.00	44,000.00	660,000.00
ปลาหมึกเคลดเดี่ยว ขนาด 1,000 กรัม	168,000.00	84,000.00	126,000.00	210,000.00	168,000.00	84,000.00	42,000.00	42,000.00	42,000.00	126,000.00	84,000.00	84,000.00	1,260,000.00
ปลาอินทรีขี้ต้ม ขนาด 500 กรัม	60,000.00	30,000.00	45,000.00	75,000.00	60,000.00	30,000.00	15,000.00	15,000.00	15,000.00	45,000.00	30,000.00	30,000.00	450,000.00
ปลาอินทรีขี้ต้ม ขนาด 1,000 กรัม	120,000.00	60,000.00	90,000.00	150,000.00	120,000.00	60,000.00	30,000.00	30,000.00	30,000.00	90,000.00	60,000.00	60,000.00	900,000.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 500 กรัม	40,000.00	20,000.00	30,000.00	50,000.00	40,000.00	20,000.00	10,000.00	10,000.00	10,000.00	30,000.00	20,000.00	20,000.00	300,000.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	76,000.00	38,000.00	57,000.00	95,000.00	76,000.00	38,000.00	19,000.00	19,000.00	19,000.00	57,000.00	38,000.00	38,000.00	570,000.00

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	เดือนที่ 1	เดือนที่ 2	เดือนที่ 3	เดือนที่ 4	เดือนที่ 5	เดือนที่ 6	เดือนที่ 7	เดือนที่ 8	เดือนที่ 9	เดือนที่ 10	เดือนที่ 11	เดือนที่ 12	รวม
ปลั๊กจิ้งจิ้งอกรอบ ขนาด 500 กรัม	64,000.00	32,000.00	48,000.00	80,000.00	64,000.00	32,000.00	16,000.00	16,000.00	16,000.00	48,000.00	32,000.00	32,000.00	480,000.00
ปลั๊กจิ้งจิ้งอกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	120,000.00	60,000.00	90,000.00	150,000.00	120,000.00	60,000.00	30,000.00	30,000.00	30,000.00	90,000.00	60,000.00	60,000.00	900,000.00
กุ้งแห้ง ขนาด 500 กรัม	72,000.00	36,000.00	54,000.00	90,000.00	72,000.00	36,000.00	18,000.00	18,000.00	18,000.00	54,000.00	36,000.00	36,000.00	540,000.00
กุ้งแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	140,000.00	70,000.00	105,000.00	175,000.00	140,000.00	70,000.00	35,000.00	35,000.00	35,000.00	105,000.00	70,000.00	70,000.00	1,050,000.00
หอยเสียบ ขนาด 500 กรัม	100,000.00	50,000.00	75,000.00	125,000.00	100,000.00	50,000.00	25,000.00	25,000.00	25,000.00	75,000.00	50,000.00	50,000.00	750,000.00
หอยเสียบ ขนาด 1,000 กรัม	200,000.00	100,000.00	150,000.00	250,000.00	200,000.00	100,000.00	50,000.00	50,000.00	50,000.00	150,000.00	100,000.00	100,000.00	1,500,000.00
หอยหวาน ขนาด 500 กรัม	48,000.00	24,000.00	36,000.00	60,000.00	48,000.00	24,000.00	12,000.00	12,000.00	12,000.00	36,000.00	24,000.00	24,000.00	360,000.00
หอยหวาน ขนาด 1,000 กรัม	88,000.00	44,000.00	66,000.00	110,000.00	88,000.00	44,000.00	22,000.00	22,000.00	22,000.00	66,000.00	44,000.00	44,000.00	660,000.00
รวมรายได้สะสม(บาท)	1,104,000.00	552,000.00	828,000.00	1,380,000.00	1,104,000.00	552,000.00	276,000.00	276,000.00	276,000.00	828,000.00	552,000.00	552,000.00	8,280,000.00
เงินสักรับการขาย(บาท)	1,104,000.00	552,000.00	828,000.00	1,380,000.00	1,104,000.00	552,000.00	276,000.00	276,000.00	276,000.00	828,000.00	552,000.00	552,000.00	8,280,000.00

ผลงานวิทยนักรศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 15 แสดงประมาณการรายได้จากการขายสินค้าและบริการ

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
จำนวนสินค้าขาย(ถุง)					
ปลาหมึกกรอบ ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาหมึกกรอบขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาอินทรีซีเค็ม ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาอินทรีซีเค็ม ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาจิ้งจั้งกรอบ ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
ปลาจิ้งจั้งกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
กุ้งแห้ง ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
กุ้งแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
หอยเสียบ ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
หอยเสียบ ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
หอยหวาน ขนาด 500 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
หอยหวาน ขนาด 1,000 กรัม	3,000.00	3,200.00	3,300.00	3,400.00	3,500.00
รวมจำนวนสินค้าที่ขาย	60,000.00	64,000.00	66,000.00	68,000.00	70,000.00

ตารางที่ 15 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ราคาสินค้า(บาท/ถุง)					
ปลาหมึกกรอบ ขนาด 500 กรัม	230.00	230.00	235.00	240.00	245.00
ปลาหมึกกรอบขนาด 1,000 กรัม	450.00	450.00	460.00	470.00	480.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 500 กรัม	160.00	160.00	165.00	170.00	175.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	300.00	300.00	310.00	315.00	320.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 500 กรัม	180.00	180.00	185.00	190.00	195.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 1,000 กรัม	350.00	350.00	360.00	370.00	380.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 500 กรัม	220.00	220.00	230.00	230.00	240.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 1,000 กรัม	420.00	420.00	430.00	440.00	450.00
ปลาอินทรีขี้เค็ม ขนาด 500 กรัม	150.00	150.00	160.00	170.00	180.00
ปลาอินทรีขี้เค็ม ขนาด 1,000 กรัม	300.00	300.00	320.00	330.00	340.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 500 กรัม	100.00	100.00	110.00	120.00	130.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	190.00	190.00	200.00	210.00	220.00
ปลาจิ้งจั้งกรอบ ขนาด 500 กรัม	160.00	160.00	165.00	170.00	180.00
ปลาจิ้งจั้งกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	300.00	300.00	310.00	320.00	330.00
กุ้งแห้ง ขนาด 500 กรัม	180.00	180.00	190.00	200.00	210.00
กุ้งแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	350.00	350.00	360.00	370.00	380.00
หอยเสียบ ขนาด 500 กรัม	250.00	250.00	260.00	270.00	280.00
หอยเสียบ ขนาด 1,000 กรัม	500.00	500.00	520.00	530.00	540.00
หอยหวาน ขนาด 500 กรัม	120.00	120.00	130.00	140.00	150.00
หอยหวาน ขนาด 1,000 กรัม	220.00	220.00	230.00	240.00	250.00
รวมสินค้าเฉลี่ย(บาท)	276.00	276.00	285.50	292.50	300.50

ตารางที่ 15 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้จากการขาย (บาท)					
ปลาหมึกกรอบ ขนาด 500 กรัม	690,000.00	736,000.00	775,500.00	816,000.00	857,500.00
ปลาหมึกกรอบขนาด 1,000 กรัม	1,350,000.00	1,440,000.00	1,518,000.00	1,598,000.00	1,680,000.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 500 กรัม	900,000.00	960,000.00	1,056,000.00	1,122,000.00	1,190,000.00
ปลาหมึกแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	828,000.00	883,200.00	942,150.00	994,500.00	1,051,750.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 500 กรัม	540,000.00	576,000.00	610,500.00	646,000.00	682,500.00
ปลาหมึกหยอง ขนาด 1,000 กรัม	1,050,000.00	1,120,000.00	1,188,000.00	1,258,000.00	1,330,000.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 500 กรัม	660,000.00	704,000.00	759,000.00	782,000.00	840,000.00
ปลาหมึกแดดเดียว ขนาด 1,000 กรัม	1,260,000.00	1,344,000.00	1,419,000.00	1,496,000.00	1,575,000.00
ปลาอินทรีซีดี ขนาด 500 กรัม	450,000.00	480,000.00	528,000.00	578,000.00	630,000.00
ปลาอินทรีซีดี ขนาด 1,000 กรัม	900,000.00	960,000.00	1,056,000.00	1,122,000.00	1,190,000.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 500 กรัม	300,000.00	320,000.00	363,000.00	408,000.00	455,000.00
ปลาเกล็ดขาวกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	570,000.00	608,000.00	660,000.00	714,000.00	770,000.00
ปลาจิ้งจั้งกรอบ ขนาด 500 กรัม	480,000.00	512,000.00	544,500.00	578,000.00	630,000.00
ปลาจิ้งจั้งกรอบ ขนาด 1,000 กรัม	900,000.00	960,000.00	1,023,000.00	1,088,000.00	1,155,000.00
กุ้งแห้ง ขนาด 500 กรัม	540,000.00	576,000.00	627,000.00	680,000.00	735,000.00
กุ้งแห้ง ขนาด 1,000 กรัม	1,050,000.00	1,120,000.00	1,188,000.00	1,258,000.00	1,330,000.00
หอยเสียบ ขนาด 500 กรัม	750,000.00	800,000.00	858,000.00	918,000.00	980,000.00
หอยเสียบ ขนาด 1,000 กรัม	1,500,000.00	1,600,000.00	1,716,000.00	1,802,000.00	1,890,000.00
หอยหวาน ขนาด 500 กรัม	360,000.00	384,000.00	429,000.00	476,000.00	525,000.00
หอยหวาน ขนาด 1,000 กรัม	660,000.00	704,000.00	759,000.00	816,000.00	875,000.00
รวมรายได้สะสม(บาท)	15,738,000.00	16,787,200.00	18,019,650.00	19,150,500.00	20,371,750.00
เงินสตรับการขาย(บาท)	15,738,000.00	16,787,200.00	18,019,650.00	19,150,500.00	20,371,750.00

ตารางที่ 16 แสดงประมาณการต้นทุนวัตถุดิบทางตรง

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
จำนวนซื้อวัตถุดิบทางตรงในการผลิต (ก.ก.)					
ปลาหมึก	32,000.00	32,000.00	32,000.00	33,000.00	34,000.00
ปลาอินทรี	12,000.00	12,000.00	12,000.00	13,000.00	14,000.00
ปลาเกล็ดขาว	12,000.00	12,000.00	13,000.00	14,000.00	15,000.00
ปลาจิ้งจั้ง	10,000.00	11,000.00	12,000.00	13,000.00	14,000.00
กุ้งฝอย	15,000.00	16,000.00	17,000.00	18,000.00	19,000.00
หอยเสียบ	10,000.00	10,000.00	11,000.00	12,000.00	13,000.00
หอยแมลงภู่	10,000.00	11,000.00	12,000.00	13,000.00	14,000.00
เกลือ	3,000.00	3,200.00	3,400.00	3,600.00	3,800.00
น้ำตาล	1,500.00	1,600.00	1,800.00	2,000.00	2,200.00
พริกป่น	100.00	120.00	140.00	160.00	180.00
ราคาต่อหน่วยของวัตถุดิบทางตรง (บาท/ก.ก.)					
ปลาหมึก	130.00	130.00	132.00	135.00	135.00
ปลาอินทรี	150.00	150.00	150.00	155.00	155.00
ปลาเกล็ดขาว	80.00	80.00	82.00	85.00	85.00
ปลาจิ้งจั้ง	160.00	160.00	162.00	165.00	165.00
กุ้งฝอย	120.00	120.00	122.00	125.00	125.00
หอยเสียบ	180.00	180.00	182.00	185.00	185.00
หอยแมลงภู่	50.00	50.00	52.00	55.00	55.00
เกลือ	12.50	12.50	13.00	13.50	14.00
น้ำตาล	20.00	23.00	25.00	25.00	25.00
พริกป่น	70.00	70.00	72.00	73.00	75.00

ตารางที่ 16 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ยอดซื้อวัตถุดิบทางตรงในการผลิต (บาท)					
ปลาหมึก	4,160,000.00	4,160,000.00	4,224,000.00	4,455,000.00	4,590,000.00
ปลาอินทรี	1,800,000.00	1,800,000.00	1,800,000.00	2,015,000.00	2,170,000.00
ปลาเก๋สดขาว	960,000.00	960,000.00	1,066,000.00	1,190,000.00	1,275,000.00
ปลาจิ้งจั้ง	1,600,000.00	1,760,000.00	1,944,000.00	2,145,000.00	2,310,000.00
กุ้งฝอย	1,800,000.00	1,920,000.00	2,074,000.00	2,250,000.00	2,375,000.00
หอยเสียบ	1,800,000.00	1,800,000.00	2,002,000.00	2,220,000.00	2,405,000.00
หอยแมลงภู่	500,000.00	550,000.00	624,000.00	715,000.00	770,000.00
เกลือ	37,500.00	40,000.00	44,200.00	48,600.00	53,200.00
น้ำตาล	30,000.00	36,800.00	45,000.00	50,000.00	55,000.00
พริกป่น	7,000.00	8,400.00	10,080.00	11,680.00	13,500.00
รวมยอดซื้อวัตถุดิบทางตรงในการผลิต (บาท)	12,694,500.00	13,035,200.00	13,833,280.00	15,100,280.00	16,016,700.00
บวก ค่าขนส่งเข้า	1,269,450.00	1,303,520.00	1,383,328.00	1,510,028.00	1,601,670.00
ยอดซื้อวัตถุดิบทางตรง-สุทธิ	13,963,950.00	14,338,720.00	15,216,608.00	16,610,308.00	17,618,370.00
บวก วัตถุดิบทางตรงต้นงวด		1,396,395.00	1,433,872.00	1,521,660.80	1,661,030.80
หัก วัตถุดิบทางตรงปลายงวด	1,396,395.00	1,433,872.00	1,521,660.80	1,661,030.80	1,761,837.00
วัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิต	12,567,555.00	14,301,243.00	15,128,819.20	16,470,938.00	17,517,563.80
เงินสดจ่ายค่าวัตถุดิบทางตรงในการผลิต(บาท)	13,963,950.00	14,338,720.00	15,216,608.00	16,610,308.00	17,618,370.00

ตารางที่ 17 แสดงประมาณการต้นทุนการผลิตและต้นทุนขายสินค้า

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ต้นทุนการผลิตสินค้า(บาท)					
ค่าวัตถุดิบทางตรงในการผลิตสินค้า	12,567,555.00	14,301,243.00	15,128,819.20	16,470,938.00	17,517,563.80
ค่าแรงงานทางตรงในการผลิตสินค้า	360,000.00	390,000.00	420,000.00	450,000.00	480,000.00
ค่าวัสดุสิ้นเปลืองในการผลิต	336,000.00	350,000.00	360,000.00	365,000.00	370,000.00
ค่าไฟฟ้า น้ำประปา	240,000.00	245,000.00	250,000.00	255,000.00	260,000.00
ค่าบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์	0.00	5,000.00	7,000.00	9,000.00	10,000.00
รวมต้นทุนการผลิตสินค้า	13,503,555.00	15,291,243.00	16,165,819.20	17,549,938.00	18,637,563.80
ค่าเสื่อมราคาในการผลิต (บาท)					
ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์	6,750.00	6,750.00	6,750.00	6,750.00	6,746.00
รวมต้นทุนค่าเสื่อมราคาในการผลิต	6,750.00	6,750.00	6,750.00	6,750.00	6,746.00
รวมต้นทุนการผลิตสินค้าทั้งสิ้น	13,510,305.00	15,297,993.00	16,172,569.20	17,556,688.00	18,644,309.80
สินค้าคงเหลือ (บาท)					
บวก สินค้าคงเหลือต้นงวด	-	1,351,030.50	1,529,799.30	1,617,256.92	1,755,668.80
หัก สินค้าคงเหลือปลายงวด	1,351,030.50	1,529,799.30	1,617,256.92	1,755,668.80	1,864,430.98
รวมต้นทุนขายสินค้า (บาท)	12,159,274.50	15,119,224.20	16,085,111.58	17,418,276.12	18,535,547.62
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการผลิต	936,000.00	990,000.00	1,037,000.00	1,079,000.00	1,120,000.00

ตารางที่ 18 แสดงประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ค่าใช้จ่ายในการบริหารและการขาย (บาท)					
เงินเดือนบุคลากร	390,000.00	408,000.00	426,000.00	444,000.00	462,000.00
ค่าโฆษณาและประชาสัมพันธ์	500,000.00	400,000.00	300,000.00	200,000.00	100,000.00
ค่าไฟฟ้าและน้ำประปา	180,000.00	183,600.00	185,400.00	187,200.00	189,000.00
ค่าใช้จ่ายในการติดต่อสื่อสาร	84,000.00	85,680.00	86,520.00	87,360.00	88,200.00
ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์	60,000.00	61,200.00	61,800.00	62,400.00	63,000.00
ค่าใช้จ่ายด้านยานพาหนะ	50,000.00	51,000.00	51,500.00	52,000.00	52,500.00
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดอื่นๆ	108,000.00	110,160.00	111,240.00	112,320.00	113,400.00
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการเริ่มแรก	50,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00
รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	1,422,000.00	1,299,640.00	1,222,460.00	1,145,280.00	1,068,100.00
ค่าเสื่อมราคาส่วนการขายและบริหาร					
ค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้สำนักงาน	13,080.00	13,080.00	13,080.00	13,080.00	13,069.00
ค่าเสื่อมราคาอาคาร	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00	60,000.00
รวมค่าเสื่อมราคา	73,080.00	73,080.00	73,080.00	73,080.00	73,069.00
รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	1,495,080.00	1,372,720.00	1,295,540.00	1,218,360.00	1,141,169.00
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	1,422,000.00	1,299,640.00	1,222,460.00	1,145,280.00	1,068,100.00

ตารางที่ 19 แสดงประมาณการงบกำไรขาดทุน

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้					
รายได้จากการขายสินค้า	15,738,000.00	16,787,200.00	18,019,650.00	19,150,500.00	20,371,750.00
รวมรายได้	15,738,000.00	16,787,200.00	18,019,650.00	19,150,500.00	20,371,750.00
หัก - ต้นทุนขายสินค้า	12,159,274.50	15,119,224.20	16,085,111.58	17,418,276.12	18,535,547.62
กำไรขั้นต้น	3,578,725.50	1,667,975.80	1,934,538.42	1,732,223.88	1,836,202.38
หัก-ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	1,495,080.00	1,372,720.00	1,295,540.00	1,218,360.00	1,141,169.00
กำไรจากการดำเนินงานก่อนหักดอกเบี้ยจ่าย	2,083,645.50	295,255.80	638,998.42	513,863.88	695,033.38
หัก - ดอกเบี้ยจ่าย	38,750.00	31,000.00	23,250.00	15,500.00	7,750.00
กำไรจากการดำเนินงานก่อนหักภาษีเงินได้	2,044,895.50	264,255.80	615,748.42	498,363.88	687,283.38
หัก - ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	451,093.65	11,525.58	56,799.68	33,386.39	68,006.68
กำไรสุทธิ	1,593,801.85	252,730.22	558,948.74	464,977.49	619,276.70
กำไรสะสม (7)	1,593,801.85	1,846,532.07	2,405,480.81	2,870,458.30	3,489,735.00
ตารางแสดงการคำนวณภาษีบุคคลธรรมดา จำนวนจ่ายตามจริง					
การคำนวณภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	2,083,645.50	295,255.80	638,998.42	513,863.88	695,033.38
(หัก)ค่าลดหย่อนส่วนตัว	30,000.00	30,000.00	30,000.00	30,000.00	30,000.00
เงินได้พึงประเมินสุทธิ	2,053,645.50	265,255.80	608,998.42	483,863.88	665,033.38
ช่วงภาษี 0-150,000 ได้รับการยกเว้น	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ช่วงภาษี 150,000-500,000 อัตราภาษี 10%	35,000.00	11,525.58	35,000.00	33,386.39	35,000.00
ช่วงภาษี 500,001-1,000,000 อัตราภาษี 20%	100,000.00	0.00	21,799.68	0.00	33,006.68
ช่วงภาษี 1,000,001-4,000,000 อัตราภาษี 30%	316,093.65	0.00	0.00	0.00	0.00
ช่วงภาษี 4,000,000 บาทขึ้นไป อัตราภาษี 37%	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	451,093.65	11,525.58	56,799.68	33,386.39	68,006.68

ตารางที่ 20 แสดงประมาณการงบกระแสเงินสด

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
กระแสเงินสดจากกิจกรรมดำเนินงาน					
เงินสดรับจากการขายสินค้า	15,738,000.00	16,787,200.00	18,019,650.00	19,150,500.00	20,371,750.00
เงินสดจ่ายค่าวัตถุดิบทางตรงในการผลิต	(13,963,950.00)	(14,338,720.00)	(15,216,608.00)	(16,610,308.00)	(17,618,370.00)
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการผลิต	(936,000.00)	(990,000.00)	(1,037,000.00)	(1,079,000.00)	(1,120,000.00)
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	(1,422,000.00)	(1,299,640.00)	(1,222,460.00)	(1,145,280.00)	(1,068,100.00)
เงินสดจ่ายชำระคืนดอกเบี้ย	(38,750.00)	(31,000.00)	(23,250.00)	(15,500.00)	(7,750.00)
เงินสดจ่ายค่าภาษีเงินได้	0.00	(451,093.65)	(11,525.58)	(56,799.68)	(33,386.39)
กระแสเงินสดสุทธิจากกิจกรรมดำเนินงาน	(622,700.00)	(323,253.65)	508,806.42	243,612.32	524,143.61
กระแสเงินสดจากกิจกรรมลงทุน					
เงินสดจ่ายในอาคาร	(1,200,000.00)	0.00	0.00	0.00	0.00
เงินสดจ่ายลงทุนในเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต	(33,750.00)	0.00	0.00	0.00	0.00
เงินสดจ่ายลงทุนในเครื่องใช้สำนักงาน	(65,400.00)	0.00	0.00	0.00	0.00
กระแสเงินสดสุทธิจากกิจกรรมลงทุน	(1,299,150.00)	0.00	0.00	0.00	0.00
กระแสเงินสดจากกิจกรรมจัดหาเงิน					
เงินสดรับจากการกู้ยืม	500,000.00	0.00	0.00	0.00	0.00
เงินสดรับจากเจ้าของ	2,172,800.00	0.00	0.00	0.00	0.00
เงินสดจ่ายชำระคืนเงินกู้	(100,000.00)	(100,000.00)	(100,000.00)	(100,000.00)	(100,000.00)
กระแสเงินสดสุทธิจากกิจกรรมจัดหาเงิน	2,572,800.00	(100,000.00)	(100,000.00)	(100,000.00)	(100,000.00)
กระแสเงินสดสุทธิ	650,950.00	(423,253.65)	408,806.42	143,612.32	424,143.61
บวก กระแสเงินสดต้นงวด	0.00	650,950.00	227,696.35	636,502.77	780,115.09
กระแสเงินสดสุทธิปลายงวด	650,950.00	227,696.35	636,502.77	780,115.09	1,204,258.70

ตารางที่ 21 แสดงประมาณการงบดุล

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
สินทรัพย์					
สินทรัพย์หมุนเวียน					
เงินสดและเงินฝากสถาบันการเงิน	650,950.00	227,696.35	636,502.77	780,115.09	1,204,258.70
สินค้าคงเหลือ	2,747,425.50	2,963,671.30	3,138,917.72	3,416,699.60	3,626,267.98
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	3,398,375.50	3,191,367.65	3,775,420.49	4,196,814.69	4,830,526.68
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียน					
อุปกรณ์-สุภาณี	1,219,320.00	1,139,490.00	1,059,660.00	979,830.00	900,015.00
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	1,219,320.00	1,139,490.00	1,059,660.00	979,830.00	900,015.00
รวมสินทรัพย์	4,617,695.50	4,330,857.65	4,835,080.49	5,176,644.69	5,730,541.68
หนี้สินหมุนเวียน					
ภาษีเงินได้ค้างจ่าย	451,093.65	11,525.58	56,799.68	33,386.39	68,006.68
เงินกู้ระยะยาวที่กำหนดชำระในปี	100,000.00	100,000.00	100,000.00	100,000.00	0.00
รวมหนี้สินหมุนเวียน	551,093.65	111,525.58	156,799.68	133,386.39	68,006.68
หนี้สินไม่หมุนเวียน					
เงินกู้ระยะยาว	300,000.00	200,000.00	100,000.00	0.00	0.00
รวมหนี้สินไม่หมุนเวียน	300,000.00	200,000.00	100,000.00	0.00	0.00
รวมหนี้สิน	851,093.65	311,525.58	256,799.68	133,386.39	68,006.68
ส่วนของผู้ถือหุ้น					
ทุน-นางสาว.....	2,172,800.00	2,172,800.00	2,172,800.00	2,172,800.00	2,172,800.00
กำไรสะสม	1,593,801.85	1,846,532.07	2,405,480.81	2,870,458.30	3,489,735.00
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	3,766,601.85	4,019,332.07	4,578,280.81	5,043,258.30	5,662,535.00
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	4,617,695.50	4,330,857.65	4,835,080.49	5,176,644.69	5,730,541.68

ตารางที่ 22 แสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

รายการการวิเคราะห์	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
อัตราส่วนวัดสภาพคล่องทางการเงิน					
อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน (Current Ratio)	6.17	28.62	24.08	31.46	71.03
อัตราส่วนสินทรัพย์คล่องตัว (Quick Ratio)	1.18	2.04	4.06	5.85	17.71
อัตราส่วนการวัดประสิทธิภาพการใช้สินทรัพย์					
อัตราหมุนเวียนของสินค้า (Inventory Turnover)	9.00	9.88	9.95	9.92	9.94
ระยะเวลาสินค้าคงเหลือ (Inventory Turnover Period)	40.56	36.93	36.70	36.79	36.71
อัตรากาไรหมุนของสินทรัพย์ถาวร	0.53	0.20	0.60	0.80	1.34
อัตรากาไรหมุนของสินทรัพย์รวม	0.14	0.05	0.13	0.15	0.21
อัตราส่วนวัดความสามารถในการก่อหนี้					
อัตราส่วนแห่งหนี้ (Debt Ratio)	0.18	0.07	0.05	0.03	0.01
อัตราส่วนแห่งเงินทุน (Debt to Equity Ratio)	0.23	0.08	0.06	0.03	0.01
อัตราส่วนความสามารถในการจ่ายดอกเบี้ย (Interest Coverage Ratio)	53.77	9.52	27.48	33.15	89.68
อัตราส่วนวัดความสามารถในการบริหาร					
อัตราส่วนผลตอบแทนต่อสินทรัพย์ (ROA)	0.35	0.06	0.12	0.09	0.11
อัตราส่วนผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (ROE)	0.42	0.06	0.12	0.09	0.11
อัตรากำไรขั้นต้น (เปอร์เซ็นต์)	0.23	0.10	0.11	0.09	0.09
อัตรากำไรจากการดำเนินงาน (เปอร์เซ็นต์)	0.13	0.02	0.03	0.03	0.03
ข้อมูลทางการเงินจากการลงทุน					
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV)	224,772.59				
อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR)	11.93%				
ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)	3 ปี 8 เดือน				

บทที่ 8

แผนฉุกเฉิน

ตารางที่ 23 แสดงแผนฉุกเฉิน

ลำดับ	ลักษณะปัญหา	ผลกระทบที่เกิดขึ้น	แนวทางแก้ไข
1	ราคาของต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตสูงขึ้นหรือบางครั้งวัตถุดิบขาดตลาด	ต้นทุนของสินค้าจะเพิ่มขึ้น	-เจรจาต่อรองกับ Supplier รายใหม่ -เลือกผลิตภัณฑ์ใหม่เข้ามาทดแทน
2	ยอดขายต่ำกว่าเป้าหมาย	รายได้น้อยกว่าที่ตั้งไว้	-จัดโปรโมชั่นกระตุ้นยอดขาย -ปรับเป้าหมายไปตามสถานการณ์ที่เกิดขึ้น -เตรียมจัดหาแหล่งเงินทุนเพื่อนำมาใช้หมุนเวียนไม่ให้เกิดปัญหาสภาพคล่อง
3	พนักงานคนสำคัญขอลาออกอย่างกะทันหัน	ทำให้งานติดขัด	-ฝึกพนักงานให้มี ความสามารถทำงานแทนกัน ได้มีการหมุนเวียนงานกันภายในกิจการรวมทั้งสร้าง สวัสดิการที่พนักงานพึงพอใจ เพื่อสร้างความจงรักภักดีต่อองค์กร
4	การเข้ามาของคู่แข่งรายใหม่	เกิดการแข่งขันสูงขึ้น	-สร้างกลยุทธ์ใหม่ๆขึ้นมาเพื่อทำให้เกิด ความแตกต่างกับคู่แข่ง

บทที่ 9

แผนปรับปรุงเพื่อเพิ่มขีดความสามารถ

ตารางที่ 23 แสดงแผนปรับปรุงเพื่อเพิ่มขีดความสามารถ

ลำดับ	งานที่ต้องการปรับปรุง	วิธีการ	ผลที่คาดว่าจะได้รับ
1	ความชำนาญในการผลิตของพนักงาน	เพิ่มเวลาการฝึกอบรมพนักงานมากขึ้น	ปริมาณสินค้าที่ผลิตได้มากขึ้น
2	การศึกษาข้อมูลของคู่แข่งทางตรงและคู่แข่งทางอ้อม	ทำการหาข้อมูลกลยุทธ์ของคู่แข่งแล้วนำมาปรับใช้	สามารถต่อสู้กับภาวะการแข่งขันที่รุนแรงได้
3	ต้นทุนวัตถุดิบที่ดีแนวโน้มจะสูงขึ้น	การเปลี่ยนผู้จัดส่งวัตถุดิบ การหาวัตถุดิบอื่นทดแทน	ต้นทุนการผลิตมีการปรับระดับลดลง
4	เพิ่มศักยภาพของตัวเอง	เข้ารับการฝึกอบรมต่างๆ ทั้งภาครัฐและภาคเอกชน มีการจัดขึ้น เกี่ยวการเสริมสร้างผู้ประกอบการ	เพื่อปฏิบัติต่อภาระหน้าที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น
5	เก็บฐานข้อมูลการขายและการสั่งซื้อวัตถุดิบให้มีระเบียบง่ายต่อการค้นหา	นำคอมพิวเตอร์มาช่วยในการเก็บข้อมูล	สามารถเรียกดูข้อมูลได้สะดวกรวดเร็ว

บรรณานุกรม

กลุ่มแม่บ้านotop . “กิจการอาหารทะเลแปรรูป.” Asia Pacific Food Industry Thailand 19 , 3 (ตุลาคม 2549) : 14.

ผู้จัดการออนไลน์. สินค้าแปรรูป. [online]. Accessed 14 November 2551. Available from <http://www.manager.co.th>.

มนตรี อภิสสร. ตั้งตัวได้ด้วยธุรกิจ SMEs. กรุงเทพมหานคร : บริษัทสารสาระ มาร์เก็ตติ้ง จำกัด, 2546.

สาโรจน์ โอปัทักษ์ชีวิน. แผนธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์โนเบิลบุ๊ก, ม.ป.ป.

สุภากร ภูริสปัญญา, สิริวรรณ โฉมจัญญ และ ศรีสุภา สหชัยเสรี. คู่มือการสร้างแผนธุรกิจ SMEs. กรุงเทพมหานคร : บริษัท ลีอกซ์เลย์ จำกัด(มหาชน), 2537.

สุพล คมธวัช. แนวโน้มกิจการแปรรูปอาหารทะเล. [online]. Accessed 10 November 2008.

Available from <http://phuketindex.com/travel/going-out/shopping-th.htm>

OTOP. อาหารทะเลแห้ง. [online]. Accessed 11 November 2008. Available from

<http://www.bkk95.com/>

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



รูปภาพ ตราสัญลักษณ์ ของร้าน Freshy seafood

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

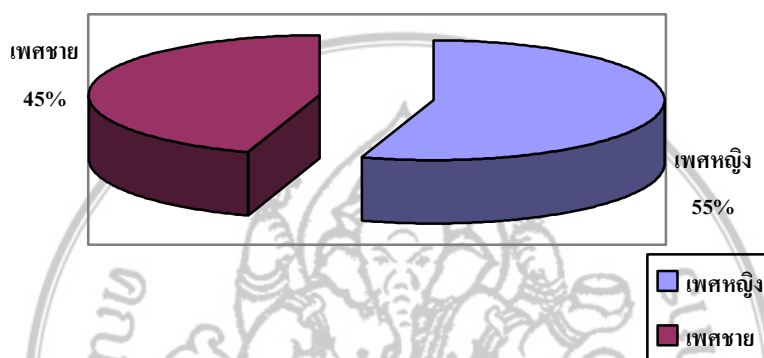


ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

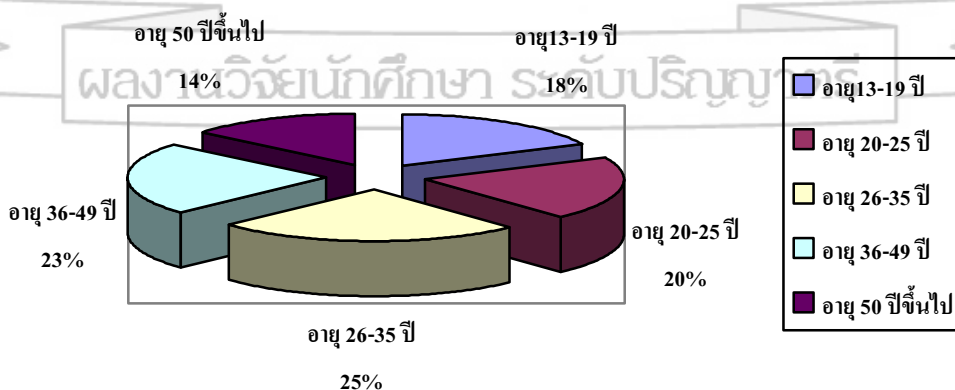
**ข้อมูลที่ได้จากการสำรวจแบบสอบถามจากผู้มาใช้บริการร้านอาหารทะเลแปรรูป ในเขตอำเภอ
ปราณบุรี จำนวน 100 คนได้ผลสรุปของการสำรวจ ดังนี้**

ส่วนที่ 1: ข้อมูลส่วนบุคคล

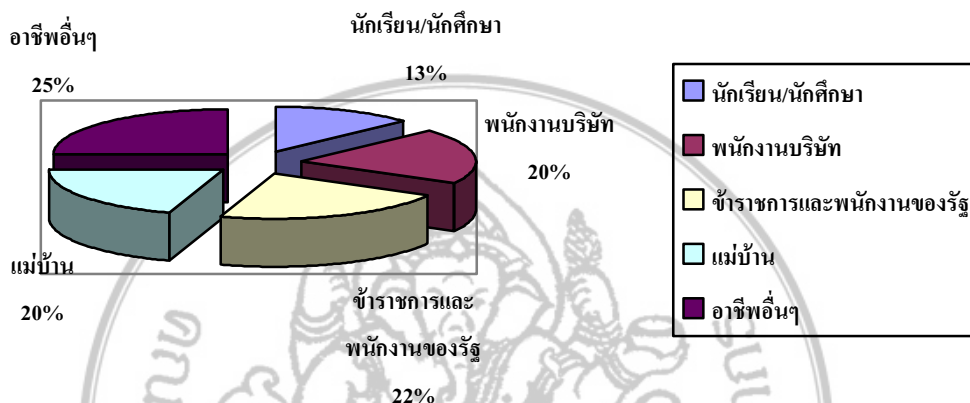
1. เพศ จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค มีเพศหญิง ร้อยละ 55 เพศชาย ร้อยละ 45



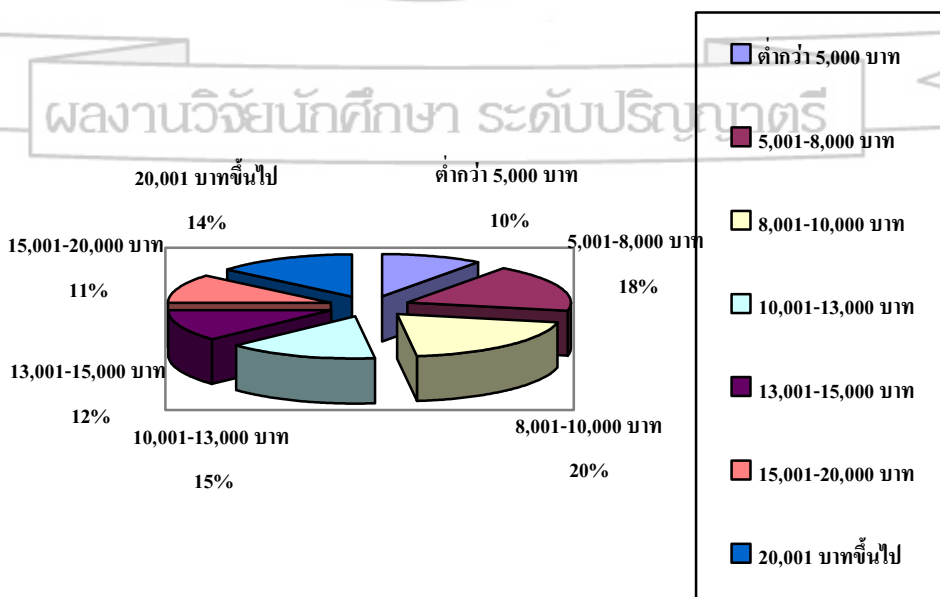
2. อายุ จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood มีอายุระหว่าง 13-19 ปี ร้อยละ 18, อายุ 20-25 ปี ร้อยละ 20, อายุ 26-35ปี ร้อยละ 25, อายุ 36-49ปี ร้อยละ 23, 50 ปีขึ้นไป ร้อยละ 14



3. อาชีพ จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood มีอาชีพ นักเรียน/นักศึกษา ร้อยละ 13, พนักงานบริษัท ร้อยละ 20, ข้าราชการและพนักงานของรัฐ ร้อยละ 22, แม่บ้าน ร้อยละ 20, และอาชีพอื่นๆ ร้อยละ 25

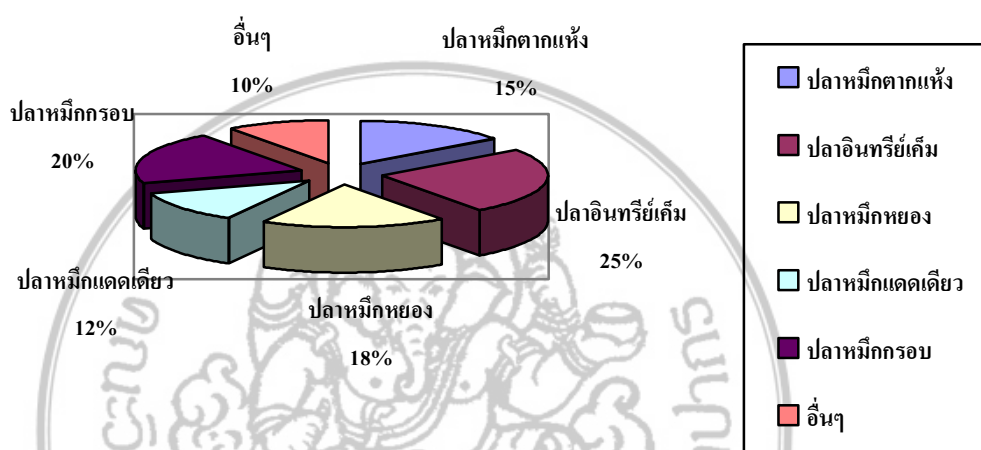


4. รายได้ (บาท/เดือน) จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood มีผู้มีรายได้ต่ำกว่า 5,000 บาท ร้อยละ 10 5,001-8,000 บาท ร้อยละ 18 8,001-10,000 บาท ร้อยละ 20 10,001-13,000 บาท ร้อยละ 15 13,001-15,000 บาท ร้อยละ 12 15,001-20,000 บาท ร้อยละ 11 20,001 บาทขึ้นไป ร้อยละ 14

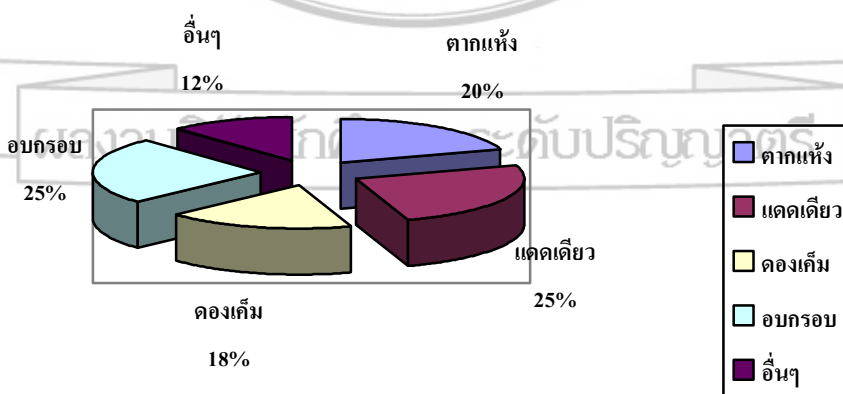


ส่วนที่ 2: ข้อมูลทั่วไป

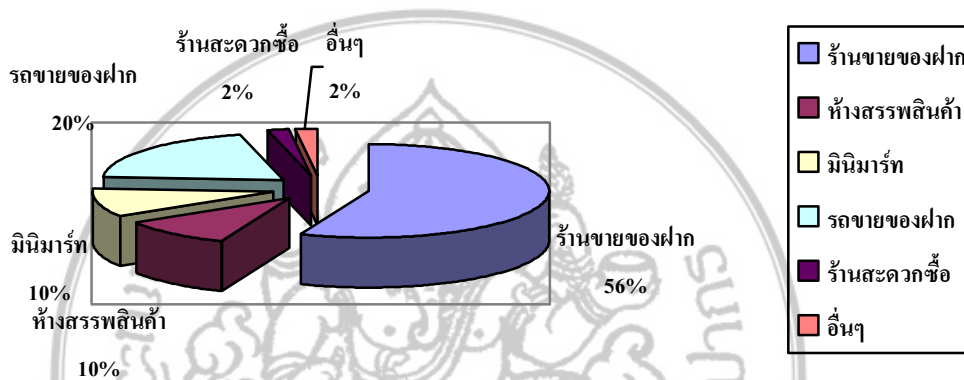
5. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ ท่านนิยมบริโภคอาหารทะเลแปรรูปใดบ้าง (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) ปลาหมึกแห้ง ร้อยละ 15 ปลาอินทรีเค็ม ร้อยละ 25 ปลาหมึกหอม ร้อยละ 18 ปลาหมึกแดดเดียว ร้อยละ 12 ปลาหมึกกรอบ ร้อยละ 20 อื่นๆ ร้อยละ 10



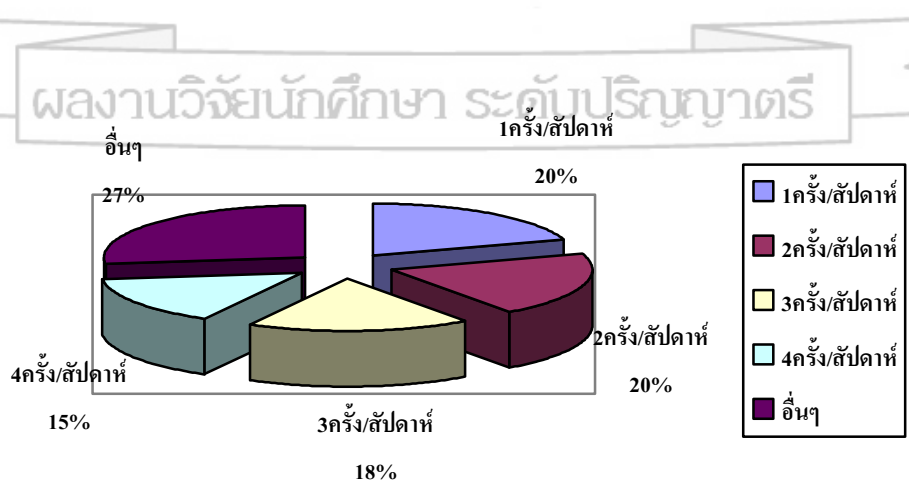
6. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ รูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปแบบใดที่ท่านชื่นชอบ (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) ตากแห้ง ร้อยละ 20 แดดเดียว ร้อยละ 25 ดองเค็ม ร้อยละ 18 อบกรอบ ร้อยละ 25 อื่นๆ ร้อยละ 12



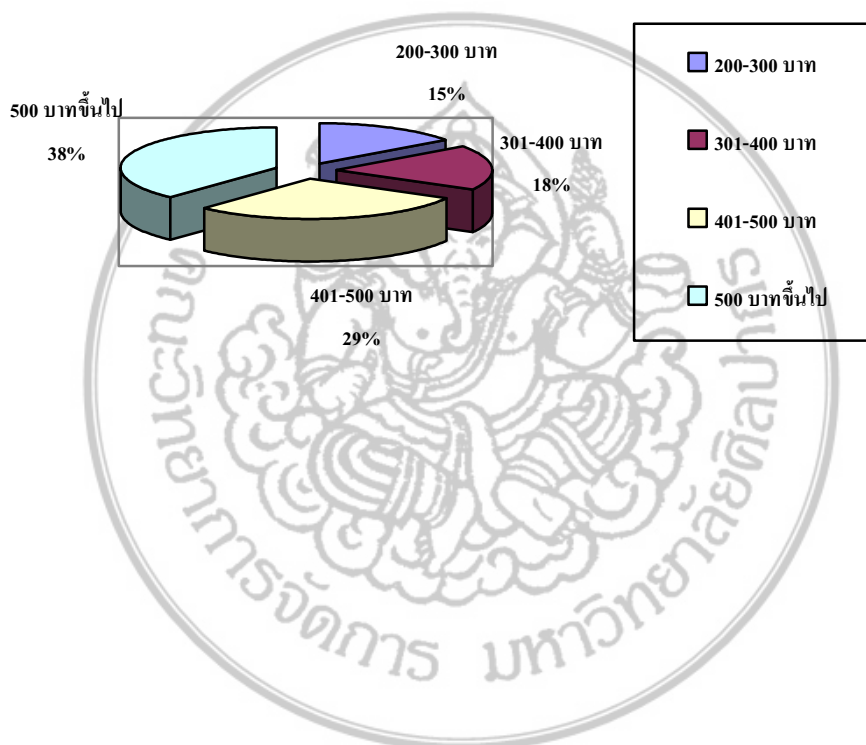
7. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ ท่านซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของท่านจากที่ใด ร้านขายของฝาก ร้อยละ 56 ห้างสรรพสินค้า ร้อยละ 10 มินิมาร์ต ร้อยละ 10 รถขายของฝาก ร้อยละ 20 ร้านสะดวกซื้อ ร้อยละ 2 และอื่นๆ ร้อยละ 2



8. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ ในแต่ละครั้ง ท่านบริโภคอาหารทะเลแปรรูปกี่ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย) 1ครั้ง/สัปดาห์ ร้อยละ 20 2ครั้ง/สัปดาห์ ร้อยละ20 3ครั้ง/สัปดาห์ ร้อยละ 18 4ครั้ง/สัปดาห์ ร้อยละ15 อื่นๆ ร้อยละ 27



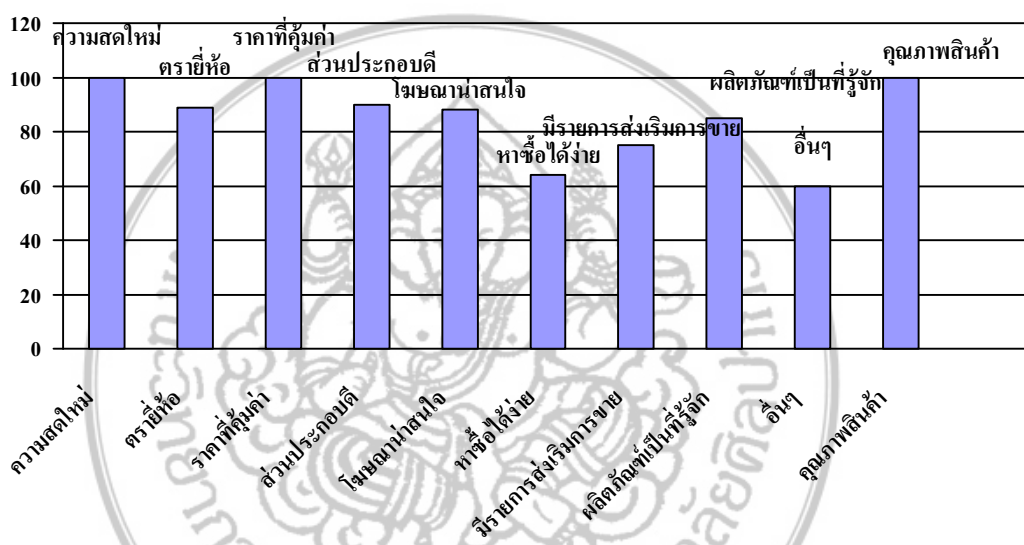
9. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ ในแต่ละครั้งค่าใช้จ่ายของท่านในการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปเป็นจำนวนเงินเท่าไร (โดยเฉลี่ย) 200-300บาท ร้อยละ 15 301-400 บาท ร้อยละ 18 401-500 บาท ร้อยละ 29 500 บาทขึ้นไป ร้อยละ 38



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ส่วนที่ 3: ข้อมูลพฤติกรรมผู้บริโภค

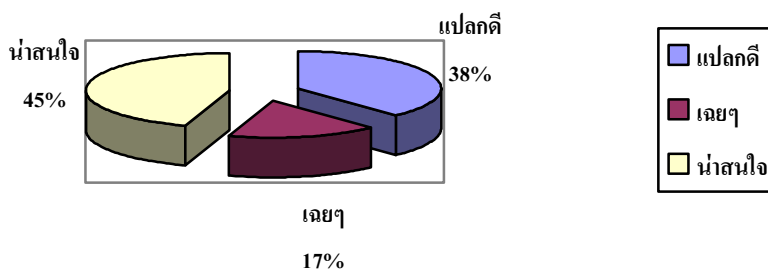
10. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ ปัจจัยใดที่มีอิทธิพลต่อการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของท่านมากที่สุด (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ) โดยเรียงจากมากไปหาน้อย ดังนี้ คุณภาพสินค้า ความสดใหม่ ราคาที่คุ้มค่า ส่วนประกอบที่ดี ทรายหือ โฆษณาน่าสนใจ ดึงดูดใจ ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จัก มีรายการส่งเสริมการขายที่น่าสนใจ และหาซื้อได้ง่ายสะดวก อื่นๆ



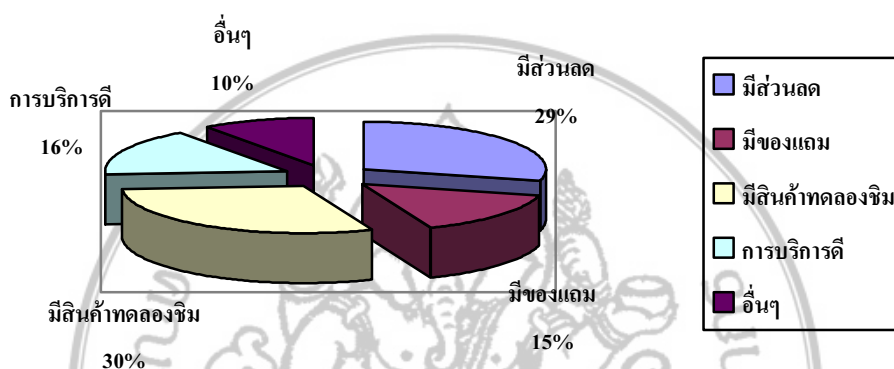
11. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่เหมาะสมเป็นของฝาก

(โปรดระบุ) มีผู้ที่คิดว่า แปกดี ร้อยละ 38 เฉยๆ ร้อยละ 17 น่าสนใจ ร้อยละ 45

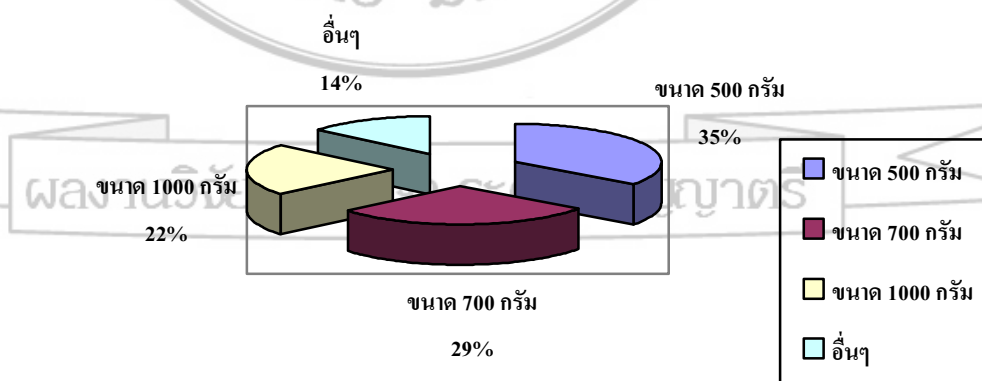
ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



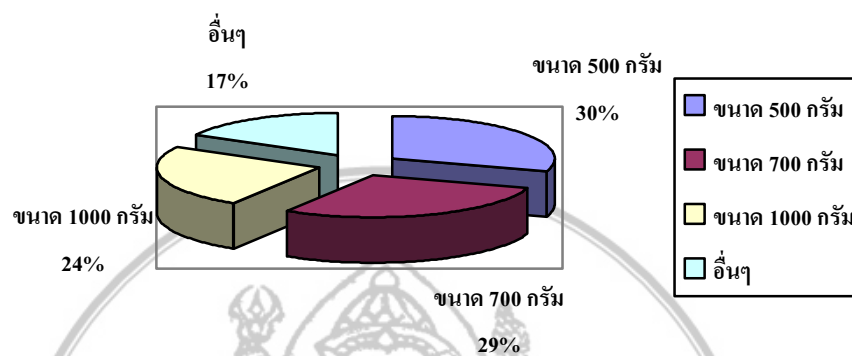
12. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ วิธีการใดมีส่วนในการตัดสินใจ ซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของท่าน (เลือกตอบได้มากกว่า 1 ข้อ) มีส่วนลด ร้อยละ 29 มีของแถม ร้อยละ 15 มีสินค้าทดลองชิม ร้อยละ 30 การบริการดี ร้อยละ 16 อื่นๆ ร้อยละ 10



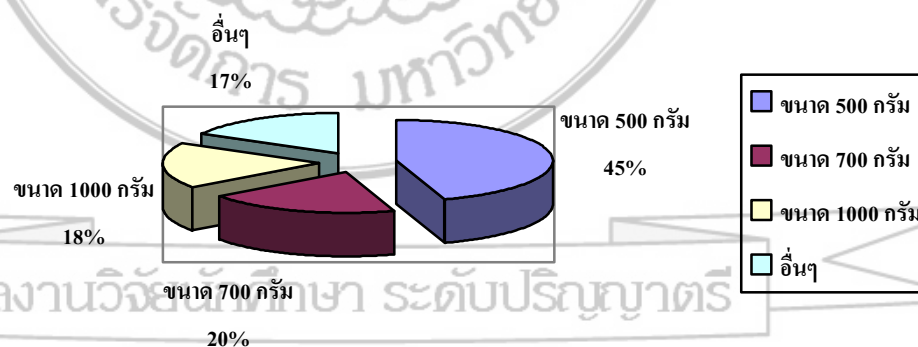
13.1 ปลาหมึกแดดเดียว มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 220 บาท ร้อยละ 35ขนาด 700 กรัม ราคา 380 บาท ร้อยละ 29 ขนาด 1,000กรัม ราคา 420 บาท ร้อยละ 22 อื่นๆ ร้อยละ 14



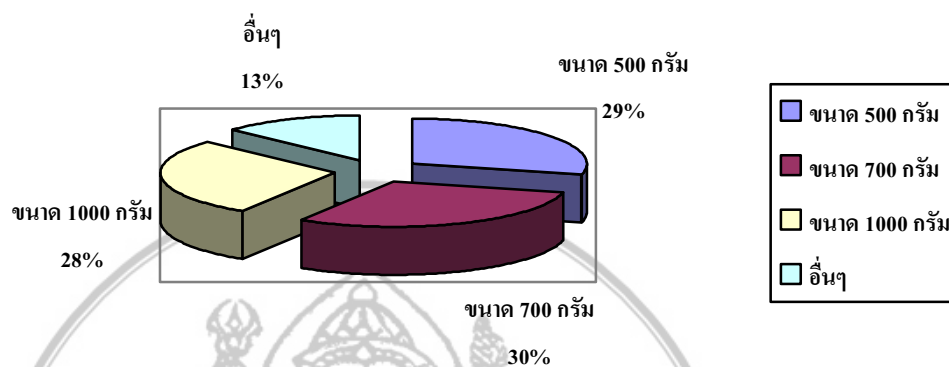
13.2 ปลาหมึกกรอบ มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 230 บาท ร้อยละ 30 ขนาด 700 กรัม ราคา 350 บาท ร้อยละ 29 ขนาด 1,000กรัม ราคา 450 บาท ร้อยละ 24 อื่นๆ ร้อยละ 17



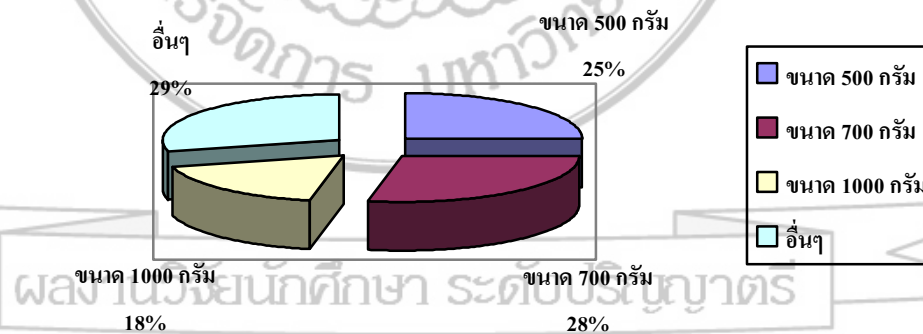
13.3 ปลาหมึกหยอง มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 180 บาท ร้อยละ 45 ขนาด 700 กรัม ราคา 320 บาท ร้อยละ 20 ขนาด 1,000กรัม ราคา 350 บาท ร้อยละ 18 อื่นๆ ร้อยละ 17



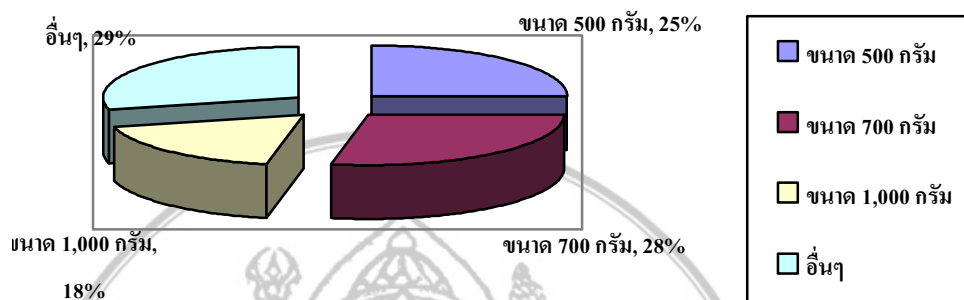
13.4 ปลาอินทรีเค็ม มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 150 บาท ร้อยละ 29 ขนาด 700 กรัม ราคา 270 บาท ร้อยละ 30 ขนาด 1,000กรัม ราคา 300 บาท ร้อยละ 28 อื่นๆ ร้อยละ 13



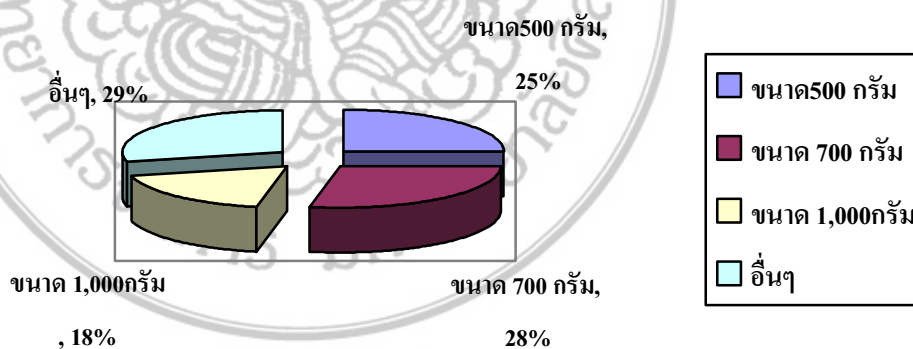
13.5 ปลาหมึกแห้ง มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 160 บาท ร้อยละ 25 ขนาด 700กรัม ราคา 280 บาท ร้อยละ 28 ขนาด 1,000กรัม ราคา 300 บาท ร้อยละ 18 อื่นๆ ร้อยละ 29



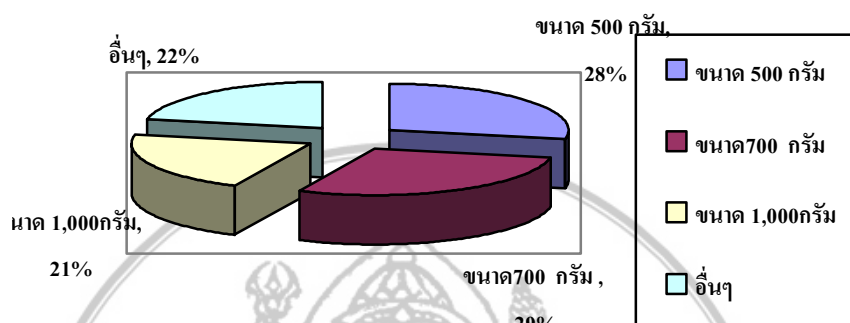
13.6 ปลาเกล็ดขาวกรอบ มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 100 บาท ร้อยละ 21 ขนาด 700กรัม ราคา 150 บาท ร้อยละ 35 ขนาด 1,000กรัม ราคา 190 บาท ร้อยละ 30 อื่นๆ ร้อยละ 19



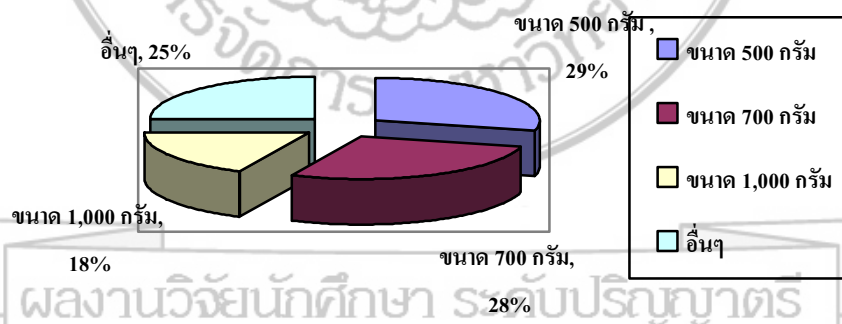
13.7 ปลาจิ้งจอบกรอบ มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 160 บาท ร้อยละ 25 ขนาด 700 กรัม ราคา 280 บาท ร้อยละ 28 ขนาด 1,000กรัม ราคา 300 บาท ร้อยละ 18 อื่นๆ ร้อยละ 29



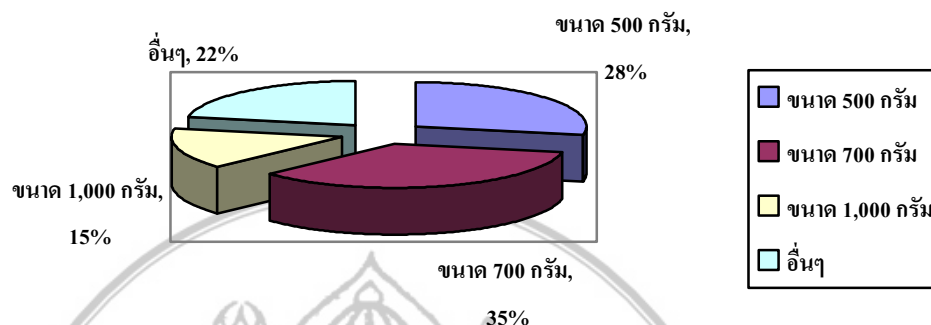
13.8 หอยเสียบ มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 250 บาท ร้อยละ 28 ขนาด 700กรัม ราคา 350 บาท ร้อยละ 29 ขนาด 1,000กรัม ราคา 500 บาท ร้อยละ 21 อื่นๆ ร้อยละ 22



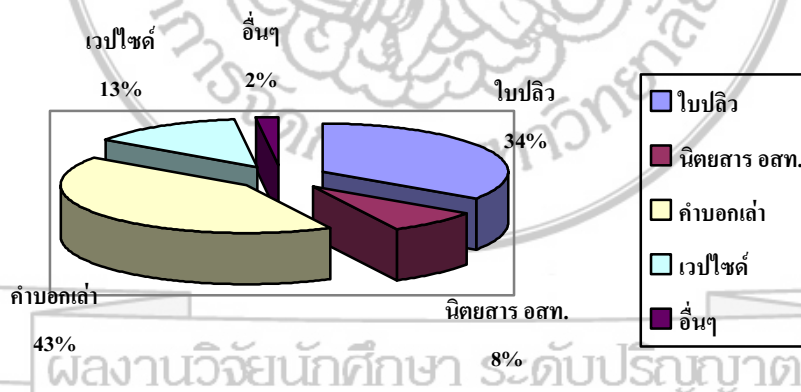
13.9 หอยหวาน มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 120 บาท ร้อยละ 29 ขนาด 700กรัม ราคา 190 บาท ร้อยละ 28 ขนาด 1,000กรัม ราคา 220 บาท ร้อยละ 18 อื่นๆ ร้อยละ 25



13.10 กุ้งแห้ง มีผู้ตอบดังนี้ ขนาด 500กรัม ราคา 180 บาท ร้อยละ 28 ขนาด 700กรัม ราคา 300 บาท ร้อยละ 35 ขนาด 1,000กรัม ราคา 350 บาท ร้อยละ 15 อื่นๆ ร้อยละ 22

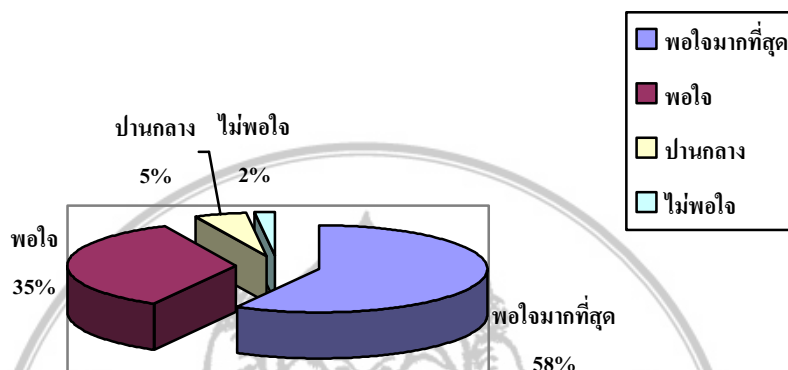


14. จากแบบสำรวจความต้องการของผู้บริโภค ที่มีผลต่อการทำแผนธุรกิจของร้าน Freshy seafood ในหัวข้อ ท่านได้รับข่าวสารผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปจากที่ใดบ้าง มีคนตอบดังนี้ ใปปลิว ร้อยละ 35 นิตยสาร อสท. ร้อยละ 8 คำบอกเล่า ร้อยละ 42 เว็บไซต์ ร้อยละ 13 อื่น ร้อยละ 2

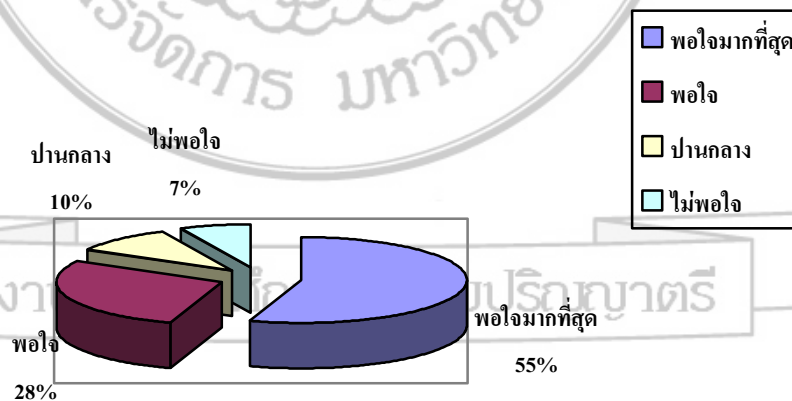


15. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรกับรายการส่งเสริมการขายของร้านอาหารทะเลแปรรูป

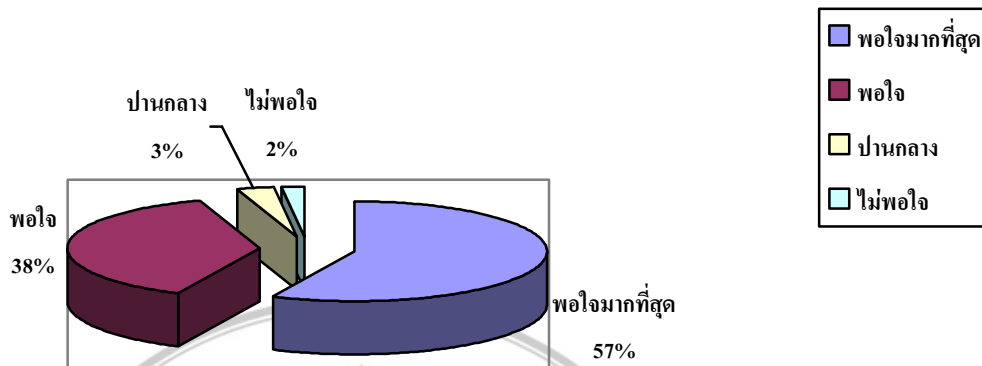
15.1 มีการจัดรายการสะสมแต้มการซื้อสินค้า เมื่อซื้อ ครบ 10 ครั้ง จะรับสิทธิพิเศษ ตามที่ทางร้านกำหนด มีผู้ตอบดังต่อไปนี้



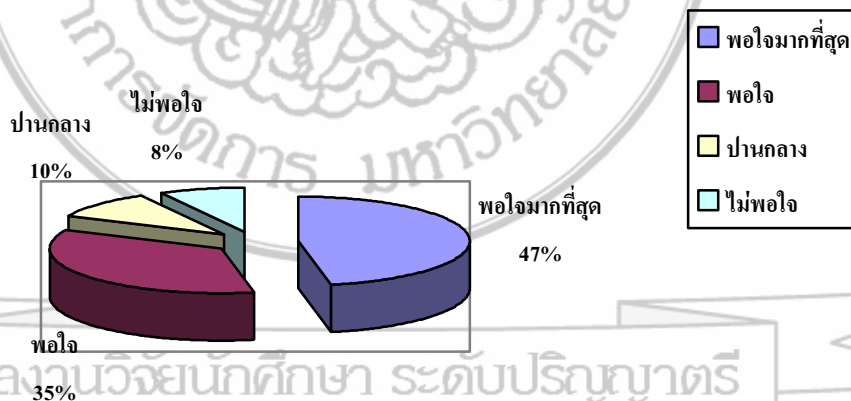
15.2 มีส่วนลดพิเศษ เมื่อลูกค้าซื้อสินค้าตามจำนวนที่ร้านกำหนด เช่น 1,000 บาทขึ้นไป มีผู้ตอบดังต่อไปนี้



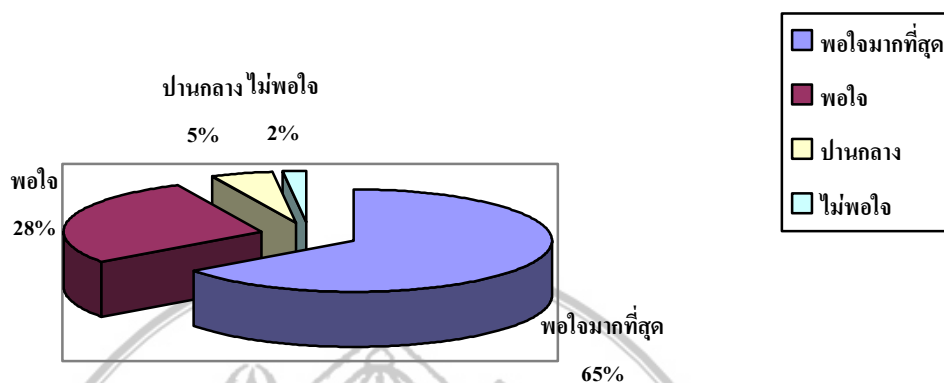
15.3 มีการจัดแนะนำสินค้าเมื่อมีสินค้าตัวใหม่ออกสู่ตลาด มีผู้ตอบดังต่อไปนี้



15.4 มีการแจกบัตรชิงโชค เพื่อชิงของรางวัล เมื่อซื้อสินค้าครบ 500 บาท มีผู้ตอบดังต่อไปนี้



15.5 มีการแจกและแถมของสมนาคุณให้แก่ลูกค้าเมื่อมาใช้บริการ มีผู้ตอบดังต่อไปนี้



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แบบสำรวจที่แสดงถึงปัจจัยต่างๆที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้ออาหารทะเลแปรรูป

คำชี้แจง โปรดเขียนเครื่องหมาย / ในช่อง หน้าข้อและเติมข้อความในช่องว่างให้สมบูรณ์

1. ข้อมูลส่วนตัว

เพศ

ชาย หญิง

อายุ

13-19 ปี 20-25 ปี 26-35 ปี 36-49 ปี 50 ปีขึ้นไป

อาชีพ

นักเรียน/นักศึกษา พนักงานบริษัท ข้าราชการ/พนักงานภาครัฐ

เจ้าของกิจการ อื่นๆ โปรดระบุ.....

รายได้ต่อเดือน

ต่ำกว่า 5,000 บาท 5,001-8,000 บาท

8,001-10,000 บาท 10,001-13,000 บาท

13,001-15,000 บาท 15,001-20,000 บาท

20,001 บาทขึ้นไป

2. General Consumer Information

1. ท่านนิยมบริโภคอาหารทะเลแปรรูปใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ปลาหมึกตากแห้ง ปลาอินทรีเค็ม ปลาหมึกหยอง

ปลาหมึกแดดเดียว ปลาหมึกกรอบ อื่นๆ โปรดระบุ.....

2. รูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปแบบใดที่ท่านชื่นชอบ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

ตากแห้ง แดดเดียว ดองเค็ม

อบกรอบ อื่นๆ โปรดระบุ.....

3. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของท่านที่ใด

ร้านขายของฝาก ห้างสรรพสินค้า มินิมาร์ท

รถขายของฝาก ร้านสะดวกซื้อ อื่นๆ โปรดระบุ.....

4. ท่านบริโภคอาหารทะเลแปรรูปกี่ครั้งต่อสัปดาห์ (โดยเฉลี่ย)

1 ครั้ง ต่อ สัปดาห์ 2 ครั้ง ต่อ สัปดาห์ 3 ครั้ง ต่อ สัปดาห์

4 ครั้ง ต่อ สัปดาห์ อื่นๆ โปรดระบุ.....

5. ในแต่ละครั้ง ค่าใช้จ่ายของท่านในการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป เป็นจำนวนเงินเท่าไร (โดยเฉลี่ย)

3. Consumer Behaviors

6. ปัจจัยใดที่มีอิทธิพลต่อการซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของท่านมากที่สุด (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> คุณภาพสินค้า | <input type="checkbox"/> ความสด ใหม่ |
| <input type="checkbox"/> ตรายี่ห้อ | <input type="checkbox"/> ราคาที่คุ้มค่า |
| <input type="checkbox"/> ส่วนประกอบของสินค้า | <input type="checkbox"/> การโฆษณาที่น่าสนใจ/ดึงดูดใจ |
| <input type="checkbox"/> หาซื้อง่าย/สะดวก | <input type="checkbox"/> มีรายการส่งเสริมการขาย |
| <input type="checkbox"/> ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จัก | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

7. ท่านมีความเห็นอย่างไรเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่เหมาะสมสำหรับเป็นของฝาก.....

8. วิธีการใดมีส่วนในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป ของท่าน (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | | |
|---|--|---|
| <input type="checkbox"/> มีส่วนลด | <input type="checkbox"/> มีของแถม | <input type="checkbox"/> มีสินค้าทดลองชิม |
| <input type="checkbox"/> การบริการที่ดี | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... | |

9. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปควรมีราคาเท่าใด

9.1 ปลาหมึกแดดเดียว

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ขนาด 500กรัม ราคา 220 บาท | <input type="checkbox"/> ขนาด 1,000กรัม ราคา 420 บาท |
| <input type="checkbox"/> ขนาด 700กรัม ราคา 380 บาท | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

9.2 ปลาหมึกกรอบ

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ขนาด 500กรัม ราคา 230 บาท | <input type="checkbox"/> ขนาด 1,000กรัม ราคา 450 บาท |
| <input type="checkbox"/> ขนาด 700กรัม ราคา 350 บาท | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

9.3 ปลาหมึกหยอง

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ขนาด 500กรัม ราคา 180 บาท | <input type="checkbox"/> ขนาด 1,000กรัม ราคา 350 บาท |
| <input type="checkbox"/> ขนาด 700กรัม ราคา 320 บาท | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

9.4 ปลาอินทรีเค็ม

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ขนาด 500กรัม ราคา 150 บาท | <input type="checkbox"/> ขนาด 1,000กรัม ราคา 300 บาท |
| <input type="checkbox"/> ขนาด 700กรัม ราคา 270 บาท | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

9.5 ปลาหมึกแห้ง

- ขนาด 500กรัม ราคา 160 บาท ขนาด 1000กรัม ราคา 300 บาท
ขนาด 700กรัม ราคา 280 บาท อื่นๆโปรดระบุ.....

9.6 ปลาเกล็ดขาวกรอบ

- ขนาด 500กรัม ราคา 100 บาท ขนาด 1000กรัม ราคา 190 บาท
ขนาด 700กรัม ราคา 150 บาท อื่นๆโปรดระบุ.....

9.7 ปลาจิ้งจั้งอบกรอบ

- ขนาด 500กรัม ราคา 160 บาท ขนาด 1000กรัม ราคา 300 บาท
ขนาด 700กรัม ราคา 280 บาท อื่นๆโปรดระบุ.....

9.8 หอยเสียบ

- ขนาด 500กรัม ราคา 250 บาท ขนาด 1000กรัม ราคา 500 บาท
ขนาด 700กรัม ราคา 350 บาท อื่นๆโปรดระบุ.....

9.9 หอยหวาน

- ขนาด 500กรัม ราคา 120 บาท ขนาด 1000กรัม ราคา 220 บาท
ขนาด 700กรัม ราคา 190 บาท อื่นๆโปรดระบุ.....

9.10 กุ้งแห้ง

- ขนาด 500กรัม ราคา 180 บาท ขนาด 1000กรัม ราคา 350 บาท
ขนาด 700กรัม ราคา 300 บาท อื่นๆโปรดระบุ.....

10. ท่านได้รับข่าวสารผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปจากที่ใดบ้าง

- ไปปลีก นิตยสาร อสท.

- คำบอกเล่า เว็บไซต์ของการท่องเที่ยว

- อื่นโปรดระบุ.....

11. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรกับรายการส่งเสริมการขายของร้านอาหารทะเลแปรรูป

รายการ	พอใจมากที่สุด (4)	พอใจ (3)	ปานกลาง (2)	ไม่พอใจ (1)
1. มีการจัดรายการสะสมแต้มการซื้อสินค้า เมื่อซื้อ ครบ 10 ครั้ง จะรับสิทธิพิเศษ ตามที่ทางร้านกำหนด				
2. มีส่วนลดพิเศษ เมื่อลูกค้าซื้อสินค้าตามจำนวนที่ร้านกำหนด เช่น 1,000 บาทขึ้นไป				
3. มีการจัดแนะนำสินค้าเมื่อมีสินค้าตัวใหม่ออกสู่ตลาด				
4. มีการแจกบัตรชิงโชค เพื่อชิงของรางวัล เมื่อซื้อสินค้าครบ 500 บาท				
5. มีการแจกและเล่นเกมของสมนาคุณให้แก่ลูกค้าเมื่อมาใช้บริการ				

ประวัติผู้ทำแผนธุรกิจ

ชื่อ-สกุล นางสาวณัฐณี บุรี
 ที่อยู่ 88/1040 หมู่ 5 ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จังหวัดสมุทรสาคร
 รหัสไปรษณีย์ 74130

ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2547 สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลาย จาก โรงเรียนมารีย์อุปถัมภ์ นครปฐม
 พ.ศ. 2551 กำลังศึกษาสาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ
 มหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี