



แผนธุรกิจ Magic Rice Center



โดย

นางสาวพนิดา อมรเรืองวณิชย์

นายสิทธิโชค ไทยสนธิ

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แผนธุรกิจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชา 761 427 สัมมนาปัญหาทางธุรกิจ

ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2553

แผนธุรกิจ Magic Rice Center



โดย

นางสาวพนิดา อมรเรืองวณิชย์

นายสิทธิโชค ไทยสนธิ

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แผนธุรกิจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชา 761 427 สัมมนาปัญหาทางธุรกิจ

ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2553

ที่ประชุมสาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร พิจารณาแล้ว
อนุมัติให้ แผนธุรกิจ เรื่อง “Magic Rice Center” เสนอโดยนางสาวพนิดา อมรเรืองวานิชย์ และนาย
สิทธิโชค ไทยสนธิ มีคุณค่าเพียงพอที่จะเป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชาสัมมนาปัญหาทาง
ธุรกิจ ตามหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ

.....
(อาจารย์ ดร.ชนินทร์รัฐ รัตนพงศ์ปัญญา)

หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

วันที่เดือนพ.ศ.

อาจารย์ที่ปรึกษา

อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต

คณะกรรมการสอบสัมมนาปัญหาทางธุรกิจ

..... ประธานกรรมการ

(อาจารย์ ดร.ชนินทร์รัฐ รัตนพงศ์ปัญญา)

...../...../.....

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

..... กรรมการ

(อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต)

...../...../.....

..... กรรมการ

(อาจารย์ภาวิณี บรรลือพรศักดิ์)

...../...../.....

12500079, 12500123 : สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

คำสำคัญ : Magic / Rice / Center

พนิดา อมเรืองวานิชย์ และ สิทธิโชค ไทยสนธิ : แผนธุรกิจ Magic Rice Center อาจารย์
ที่ปรึกษา: อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต. 86 หน้า.

บทคัดย่อ

สภาพแวดล้อมที่เต็มไปด้วยมลภาวะและความเครียด ส่งผลให้พฤติกรรมบริโภคของคนไทยในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป โดยหันมาบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น ศูนย์วิจัยกลีกรไทย ได้วิจัยว่ามูลค่าธุรกิจอาหารในปีที่ผ่านมามีมูลค่าสูงถึง ประมาณ 2.2 แสนล้านบาท

หากกล่าวถึงอาหารหลักของคนไทยต้องนึกถึงข้าวเป็นอันดับแรก แต่ข้าวที่นิยมบริโภคที่สุด คือ ข้าวขาวที่ผ่านการขัดสีจึงมีคุณค่าทางอาหารน้อย ขณะที่ข้าวกล้องที่มีคุณค่าทางอาหารสูงแต่รสชาติกลับไม่เป็นที่นิยม จากปัญหานี้เพื่อให้ได้ข้าวที่มีรสชาติดี มีคุณค่าทางอาหารสูงจึงมีการนำสมุนไพร เช่น ใบเตย ขมิ้น อัญชัน กระเจี๊ยบ มาเคลือบบนข้าวสารทำให้ข้าวมีสีแสนสวยงามเมื่อหุงแล้วจะได้กลิ่นหอมน่ารับประทาน คงจะดีไม่น้อยหากมีศูนย์กลางการจำหน่ายข้าวสารเคลือบสมุนไพร และอาหารสำเร็จรูปจากข้าวสารเคลือบสมุนไพร แนวคิดนี้จึงเป็นจุดกำเนิดของ Magic Rice Center ภายใต้สโลแกน “The rice that will change your life” ที่ให้บริการแบบครบวงจร ทั้งข้าวสารเคลือบสมุนไพร อาหารคาว-หวาน และเครื่องดื่ม ซึ่งธุรกิจหลักเป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพ Magic Rice Center เลือกใช้ส่วนประสมทางการตลาด 7 ประการ คือ ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคลากร กระบวนการให้บริการ และลักษณะทางกายภาพ

สำหรับกลยุทธ์การสื่อสารทางการตลาดที่ใช้มีหลากหลายสื่อ โดยมุ่งสื่อเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ มีการแจกของเล็กๆน้อยๆที่ใช้งานได้สกรีน โลโก้และรายละเอียดของร้าน เพื่อดึงดูดความสนใจจากลูกค้าเพื่อให้เข้ามาใช้บริการที่ Magic Rice Center นำมาสู่สิ่งที่ร้านต้องการนั่นคือการบอกต่อในเรื่องของความแตกต่างของคุณภาพ รสชาติ และบริการ เพื่อสร้างแบรนด์ให้แข็งแรงและติดตลาด นอกจากนั้นร้านมีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายใหม่ๆเพื่อขยายตลาดในอนาคต รวมถึงการขายสิทธิบัตร และมีการเพิ่มความหลากหลายในผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอีกด้วย

คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2553

ลายมือชื่อนักศึกษา 1.....2.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา

กิตติกรรมประกาศ

แผนธุรกิจเล่มนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาจากบุคคลหลายฝ่าย ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณท่านอาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต เป็นอย่างยิ่งที่ให้ความอนุเคราะห์รับเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาในการทำแผนธุรกิจครั้งนี้ ท่านให้คำแนะนำให้ความช่วยเหลือชี้แนวทางในการจัดทำ ตรวจสอบ ปรับปรุงและแก้ไขด้วยความเอาใจใส่เป็นอย่างดีมาโดยตลอด รวมทั้งอาจารย์ทุกท่านที่ได้ให้ความรู้และคำแนะนำ จึงขอกราบขอบพระคุณทุกท่านมา ณ โอกาสนี้

ขอขอบพระคุณ รุ่งพี คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรทุกท่านที่ได้ทำแผนธุรกิจไว้ ณ ห้องสมุดของมหาวิทยาลัยศิลปากร วิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี ซึ่งหากปราศจากแผนธุรกิจของพี่ๆ แผนธุรกิจเล่มนี้คงขาดแนวทางการเขียนที่ถูกต้อง

ท้ายสุดขอขอบพระคุณสมาชิกในครอบครัวทุกท่านที่เป็นแรงใจสำคัญในการเขียนแผนธุรกิจครั้งนี้ ซึ่งท่านทั้งหลายได้ให้คำปรึกษาและให้การสนับสนุนในทุกเรื่องด้วยดีตลอดมา

ประโยชน์และคุณค่าอันพึงมีจากแผนธุรกิจเล่มนี้ ผู้ศึกษาขอมอบเป็นเครื่องบูชาพระคุณบิดา มารดา ครูบาอาจารย์ผู้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้วางรากฐานการศึกษาที่ดีแก่ผู้ศึกษา และ ขอมอบให้แก่ผู้มีส่วนร่วมทุกท่านทั้งที่เอ่ยนามและไม่ได้เอ่ยนาม

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญ

หน้า

บทสรุปผู้บริหาร.....	ค
กิตติกรรมประกาศ.....	ง
สารบัญตาราง.....	ช
สารบัญภาพ.....	ฅ
บทที่	
1 บทสรุปผู้บริหาร.....	1
2 วัตถุประสงค์ของแผนธุรกิจ.....	2
3 ความเป็นมาของธุรกิจ.....	4
ขอบเขตของธุรกิจ.....	5
4 ผลิตภัณฑ์.....	7
5 การวิเคราะห์อุตสาหกรรม และการวิเคราะห์ตลาด.....	10
สภาพตลาดของอาหารเพื่อสุขภาพ.....	10
การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และการวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์.....	10
ตลาดลูกค้าเป้าหมาย.....	10
สภาพการแข่งขัน และ คู่แข่ง.....	11
การวิเคราะห์สภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรม (FIVE FORCE MODEL).....	13
การวิเคราะห์โอกาส อุปสรรค จุดแข็ง และจุดอ่อนของธุรกิจ(SWOT Analysis)...	15
6 แผนบริหารจัดการ.....	17
รายละเอียดของธุรกิจ.....	17
การคัดเลือกพนักงาน.....	19
วิสัยทัศน์.....	22
พันธกิจ.....	22
เป้าหมาย.....	22
คำขวัญ.....	23
7 แผนการตลาด	

ข้อมูลทั่วไปของสินค้า.....	24
การกำหนดลูกค้าเป้าหมาย.....	24
การกำหนดส่วนผสมทางการตลาด.....	25
8 แผนการปฏิบัติการและแผนการดำเนินงาน	
สถานประกอบการ.....	28
กระบวนการจัดการวัตถุดิบ.....	32
9 แผนการเงิน.....	40
10 แผนฉุกเฉินหรือแผนประเมินความเสี่ยง.....	62
บรรณานุกรม.....	63
ภาคผนวก.....	64
ภาคผนวก ก แบบฟอร์มการขอ ย.	65
คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร.....	66
คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร.....	68
คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน.....	71
ภาคผนวก ข รายการอาหารร้าน Magic Rice Center.....	74
ภาคผนวก ค นามบัตร ของแจก และป้ายโฆษณาร้าน Magic Rice Center.....	83
ประวัติผู้จัดทำ.....	85

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	รายชื่อหุ้นส่วน ผู้ถือหุ้น และสัดส่วนผู้ถือครอง.....	5
2	ขั้นตอนดำเนินงาน.....	6
3	ตารางแสดงการเปรียบเทียบคู่แข่ง.....	12
4	หน้าที่ความรับผิดชอบ และคุณสมบัติของบุคลากร.....	18
5	แผนงานด้านบุคลากรและค่าใช้จ่าย.....	19
6	แสดงตำแหน่ง คุณสมบัติและหน้าที่ในการคัดเลือกบุคลากร.....	19
7	แสดงอุปกรณ์ เครื่องมือในการผลิตและขายสินค้า.....	29
8	ประมาณการในการลงทุน.....	40
9	ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจในปัจจุบัน.....	41
10	สมมติฐานทางการเงิน.....	42
11	ประมาณการในการขาย และรายได้รายปี.....	43
12	ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบและสินค้าเข้ามาเพื่อการผลิต.....	45
13	ประมาณการต้นทุนการผลิตและต้นทุนการขายสินค้า.....	56
14	ประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร.....	56
15	ประมาณการงบกำไรขาดทุน.....	57
16	ประมาณการงบกระแสเงินสด.....	58
17	ประมาณการงบดุล.....	60
18	การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน.....	61
19	แสดงลักษณะปัญหาหรือความเสี่ยง และแนวทางในการแก้ไข.....	62

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ตราผลิตภัณฑ์ของร้าน Magic Rice Center.....	8
2 แผนผังภายในร้าน Magic Rice Center ชั้น 1.....	9
3 แผนผังภายในร้าน Magic Rice Center ชั้น 2.....	9
4 ที่ตั้งของกิจการ.....	28
5 กระบวนการจัดการวัตถุดิบ.....	31
6 บัตรสมาชิกร้าน Magic Rice Center.....	84
7 ของที่ใช้แจกลูกค้า.....	84
8 ป้ายโฆษณาร้าน.....	84

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 1

บทสรุปผู้บริหาร

สภาพแวดล้อมที่เต็มไปด้วยมลภาวะและความเครียด ส่งผลให้พฤติกรรมบริโภคของคนไทยในปัจจุบันเปลี่ยนแปลงไป โดยหันมาบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น ศูนย์วิจัยกสิกรไทย ได้วิจัยไว้ว่ามูลค่าธุรกิจอาหารในปีที่ผ่านมามีมูลค่าสูงถึง ประมาณ 2.2 แสนล้านบาท

หากกล่าวถึงอาหารหลักของคนไทยต้องนึกถึงข้าวเป็นอันดับแรก แต่ข้าวที่นิยมบริโภคที่สุด คือ ข้าวขาวที่ผ่านการขัดสีจึงมีคุณค่าทางอาหารน้อย ขณะที่ข้าวกล้องที่มีคุณค่าทางอาหารสูงแต่รสชาติกลับไม่เป็นที่นิยม จากปัญหานี้เพื่อให้ได้ข้าวที่มีรสชาติดี มีคุณค่าทางอาหารสูงจึงมีการนำสมุนไพร เช่น ใบเตย ขมิ้น อัญชัน กระเจี๊ยบ มาเคลือบบนข้าวสารทำให้ข้าวมีสีอันสวยงามเมื่อหุงแล้วจะได้กลิ่นหอมน่ารับประทาน คงจะดีไม่น้อยหากมีศูนย์กลางการจำหน่ายข้าวสารเคลือบสมุนไพร และอาหารสำเร็จรูปจากข้าวสารเคลือบสมุนไพร แนวคิดนี้จึงเป็นจุดกำเนิดของ Magic Rice Center ภายใต้สโลแกน “The rice that will change your life” ที่ให้บริการแบบครบวงจร ทั้งข้าวสารเคลือบสมุนไพร อาหารคาว-หวาน และเครื่องดื่ม ซึ่งธุรกิจหลักเป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพ คุณภาพดีและให้ความสำคัญกับการบริการเป็นพิเศษ โดยรวมแล้ว Magic Rice Center เลือกใช้ส่วนประสมทางการตลาด 7 ประการ ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย การส่งเสริมการตลาด บุคลากร กระบวนการให้บริการ และลักษณะทางกายภาพ

สำหรับกลยุทธ์การสื่อสารทางการตลาดที่ใช้มีหลากหลายสื่อ โดยมุ่งสื่อเกี่ยวกับอาหารและสุขภาพ มีการแจกของเล็กๆน้อยๆที่ใช้งานได้สกรีนโลโก้และรายละเอียดของร้าน เพื่อดึงดูดความสนใจจากลูกค้าเพื่อให้เข้ามาใช้บริการที่ Magic Rice Center นำมาสู่สิ่งที่ร้านต้องการนั่นคือการบอกต่อในเรื่องของความแตกต่างของคุณภาพ รสชาติ และบริการ เพื่อสร้างแบรนด์ให้แข็งแกร่งและติดตลาด นอกจากนั้นร้านมีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายใหม่ๆเพื่อขยายตลาดในอนาคต รวมถึงการขายสิทธิบัตร และมีการเพิ่มความหลากหลายในผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอีกด้วย

บทที่ 2

วัตถุประสงค์ของแผนธุรกิจ

ข้าวเป็นพืชเศรษฐกิจของประเทศไทย ซึ่งได้รับการยอมรับว่ามีคุณภาพดีที่สุดในโลก เนื่องจากภูมิประเทศเหมาะสม และเกษตรกรไทยมีความสามารถตลอดจนมีภูมิปัญญาในการปลูกข้าวมาช้านานไม่ว่าเศรษฐกิจจะตกต่ำหรือรุ่งเรือง ประเทศจะแตกแยกหรือสมานฉันท์ จะงานเฉลิมฉลองหรืองานไว้อาลัย คนไทยก็ยังต้องกินข้าว ธุรกิจข้าวเคลือบสมุนไพร เป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้แก่ข้าว โดยเสริมสารสกัดสมุนไพรไทยเคลือบเข้าไปบนเมล็ดข้าว เนื่องจากเราต้องการคุณค่าทางสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายและป้องกันหรือต้านทานโรคต่างๆ ตามธรรมชาติได้ ผลิตภัณฑ์ข้าวสมุนไพรนี้ อาจใช้ส่วนประกอบที่มีคุณภาพ คือ ข้าว และ สมุนไพรที่ปลูกโดยระบบไม่ใช้สารเคมี มีลักษณะสีน้ำตาลสวยงามตามชนิดของสมุนไพรที่ใช้เคลือบ และมีคุณค่าในการบำรุงสุขภาพตามสรรพคุณของข้าวและสมุนไพรแต่ละชนิด ภายใต้งานแบรนด์ Magic Rice จึงถือว่าเป็นธุรกิจที่มีความมั่นคงสูง ขณะที่แหล่งวัตถุดิบข้าวคัดเฉพาะข้าวที่ปลูกโดยปราศจากสารเคมีโดยสร้างเครือข่ายรับซื้อจากเกษตรกรโดยตรง หวังเป็นอีกช่องทางหนึ่งที่จะช่วยยกระดับคุณภาพชีวิตให้ชาวนาไทย เช่นเดียวกันกับแหล่งวัตถุดิบสมุนไพรที่รับซื้อจากเกษตรกรทั้งหมดในปัจจุบันพบว่าการเปลี่ยนแปลงทางด้านสังคม สิ่งแวดล้อม และ เทคโนโลยี มีผลให้รูปแบบการดำเนินชีวิตของคนเปลี่ยนแปลงไปอีกทั้งเวลากลายเป็นข้อจำกัดในการดำเนินชีวิตทำให้ชีวิตมีความเร่งรีบมากขึ้นพฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านจึงมีแนวโน้มสูงขึ้น ทำให้การบริโภคอาหารนอกบ้านและการซื้ออาหารสำเร็จรูปหรืออาหารแช่แข็งมารับประทานได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว อีกทั้งปัจจุบันสิ่งแวดล้อมรอบตัวเป็นพิษมากขึ้น ก่อให้เกิดโรคร้ายไข้เจ็บต่างๆ ทำให้คนหันมาให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพพยายามแสวงหาความรู้และแนวปฏิบัติที่ถูกต้องเห็นได้จากกระแสการรณรงค์ให้มีการออกกำลังกายและการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ และถูกสุขลักษณะ การดูแลสุขภาพในเบื้องต้นด้วยแนวทางปฏิบัติดังกล่าวรวมทั้งการพักผ่อนนอนหลับให้เต็มที่นับเป็นสิ่งที่จะช่วยทำให้ชีวิตยืนยาวและปราศจากโรคร้ายไข้เจ็บซึ่งจะนำไปสู่การมีภาวะโภชนาการและสุขภาพที่ดี อีกทั้งในปัจจุบันไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร หรือผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่กล่าวอ้างว่าเป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพกำลังเข้ามาสร้างกระแสให้เกิดค่านิยมการบริโภคแบบใหม่ อันจะทำให้เกิดความสับสน และก่อให้เกิดพฤติกรรมการกินอาหารที่ไม่ถูกต้องตามหลักโภชนาการหน่วยงานของรัฐได้พยายามเข้ามาแก้ปัญหาด้านสุขภาพอนามัยของประชาชน ดังจะเห็นได้จากการ

ที่กระทรวงสาธารณสุขร่วมกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจัดทำ “ข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย” หรือ “โภชนบัญญัติสำหรับคนไทย” ขึ้น ซึ่งมี 9 ข้อ ดังนี้

1. กินอาหารครบ 5 หมู่ ซึ่งแต่ละหมู่ควรให้มีความหลากหลายและหมุนเวียนตามฤดูกาลของอาหาร

2. กินข้าวเป็นอาหารหลัก สลับกับอาหารประเภทแป้งเป็นบางมื้อ

3. กินพืชผักให้มากและกินผลไม้เป็นประจำ

4. กินปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่ และถั่วเมล็ดแห้ง เป็นประจำ

5. ดื่มนมให้เหมาะสมตามวัย

6. กินอาหารที่มีไขมันแต่พอควร

7. หลีกเลี่ยงการกินอาหารรสหวานจัด และเค็มจัด

8. กินอาหารที่สะอาด ปราศจากการปนเปื้อน

9. งดหรือลดเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์

ก. ในขณะที่กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุขได้เคยริเริ่มโครงการ Clean Food Good Taste ขึ้นโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อลดความเสี่ยงอันเนื่องมาจากการบริโภคอาหาร และ น้ำที่ไม่สะอาด และ ส่งเสริมการบริการอาหารในแหล่งท่องเที่ยวให้ถูกสุขลักษณะนอกจากนี้สื่อต่างๆ ได้เข้ามามีบทบาทในการแสวงหาใส่ใจในเรื่องสุขภาพเช่นกัน ไม่ว่าจะเป็นรายการโทรทัศน์ นิตยสาร หรือ อินเทอร์เน็ต ก็มีการให้สาระความรู้เกี่ยวกับเรื่องสุขภาพมากขึ้นซึ่งสื่อดังกล่าวจะเป็นตัวกระตุ้นให้คนคำนึงถึงการดูแลสุขภาพร่างกายอย่างจริงจังและสม่ำเสมอแต่ในปัจจุบันพบว่าอาหารเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริงยังมีน้อยกว่าความต้องการ และไม่สามารถตอบสนองความต้องการของคนทุกเพศ ทุกวัยได้ในเวลาเดียวกันทาง Magic Rice จึงเล็งเห็นโอกาสในการดำเนินธุรกิจศูนย์กลางอาหารเพื่อสุขภาพที่จะให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริงโดยใช้ข้าวเป็นพาหนะนำคุณค่าเข้าสู่ร่างกายเพราะเรากินข้าวทุกวันอยู่แล้วนอกจากอร่อยแล้วยังมีประโยชน์ด้วย คงดีกว่าการต้องกินยาทุกวันเมื่อไม่สบายรับรองว่าไม่อร่อยอย่างแน่นอน

บทที่ 3

ความเป็นมาของธุรกิจ

แนวคิดในการจัดตั้งธุรกิจ

ในปัจจุบันรูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนได้เปลี่ยนแปลงไป อีกทั้งเวลากลายเป็นข้อจำกัดในการดำเนินชีวิตทำให้พฤติกรรมต่างๆ ในแต่ละวันต้องมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับข้อจำกัดดังกล่าว รวมถึงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารก็มีการเปลี่ยนแปลงไปเช่นกันผู้คนหันมารับประทานอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น จึงเป็นที่มาของทั้งไอศกรีมสมุนไพร เครื่องดื่มสมุนไพร จึงเกิดแนวความคิดว่าควรมีข้าวสมุนไพรบ้างเนื่องจากข้าวเป็นอาหารหลักของคนไทย และจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทยเริ่มแรกมีการทดลองนำน้ำดอกอัญชันมาหุงกับข้าวผลที่ได้ คือ ข้าวออกมาเป็นสีม่วงแต่ก็เกิดความยุ่งยากในการสกัดน้ำดอกอัญชัน ดังนั้นจึงมีแนวคิดว่าถ้าหากสามารถทำข้าวสารที่เคลือบสีมากกว่าหนึ่งสีและใช้สีจากสมุนไพรทั้งหมดเพื่อเป็นการเพิ่มคุณค่าทางอาหารให้แก่ข้าวคงน่าสนใจไม่น้อย

เนื่องจากข้าวขาวที่คนนิยมบริโภคกันนั้นผ่านกระบวนการขัดสีจนมีคุณค่าทางโภชนาการน้อยขณะที่ข้าวกล้องแม้จะอุดมไปด้วยประโยชน์แต่กลับมีจุดอ่อนที่รสชาติไม่ดีนัก เพื่อจะแก้ปัญหาดังกล่าวจึงต้องการนำสีจากสมุนไพรที่คนไทยรู้จักถึงสรรพคุณมาใช้เคลือบลงบนข้าวสารเพื่อให้ได้ข้าวที่มีทั้งสีสวยงามและคุณค่าทางอาหารที่สูงกว่าเดิมเมื่อนำแนวคิดข้างต้นมาผนวกกับแนวคิดด้านธุรกิจจึงเป็นจุดกำเนิดของแบรนด์ “Magic Rice” และ “Magic Rice Center” ที่จะให้บริการแบบครบวงจร ไม่ว่าจะเป็นในรูปแบบร้านอาหารหรืออาหารแช่แข็งสำเร็จรูปที่ผลิตมาจากข้าวเคลือบสมุนไพรที่มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่ม รวมไปถึงข้าวสารเคลือบสมุนไพรต่างๆ ไว้บริการผู้ที่ต้องการนำกลับไปหุงรับประทานเองที่บ้าน นอกจากนี้ในอนาคตยังจะมีเมนูข้าวสำเร็จรูปบรรจุกระป๋องไว้รองรับตลาดชาวต่างชาติอีกด้วย เนื่องจากชาวต่างชาติที่นิยมบริโภคข้าวนั้นส่วนใหญ่ขาดความชำนาญในการหุงข้าวประกอบกับความนิยมในอาหารไทยของชาวต่างชาติในปัจจุบันที่มีแนวโน้มสูงขึ้นส่งผลให้สินค้าประเภทข้าวผัดต่างๆ ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ข้าพเจ้าจึงคิดว่าธุรกิจนี้น่าจะเติบโตได้ดีและมีความมั่นคงสูงเนื่องจากเป็นธุรกิจที่เกี่ยวกับปากท้องไม่ว่าจะอย่างไรคนไทยคงไม่เลิกกินข้าวแน่นอน

ขอบเขตของธุรกิจ

Magic Rice Center จะเริ่มดำเนินธุรกิจในเดือน ตุลาคม 2554 โดยจะให้บริการด้านอาหารเพื่อสุขภาพแบบครบวงจรไม่ว่าจะเป็นอาหารแช่แข็งหรืออาหารสำเร็จรูปที่ผลิตมาจากข้าวเคลือบสมุนไพรที่มีทั้งอาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่มโดยสามารถรับประทานได้ที่ร้านหรือหากต้องการนำกลับไปไว้ปรุงอาหารที่บ้านทาง Magic Rice Center ก็มีบริการจำหน่ายข้าวสารเคลือบสมุนไพรต่างๆไว้บริการผู้ที่ต้องการนำกลับไปหุงรับประทานเอง

ผลิตภัณฑ์ของ Magic Rice Center นั้นนอกจากจะมีความแปลกใหม่ในด้านรสชาติแล้ว ยังมีความแตกต่างทางด้านบรรจุภัณฑ์อีกด้วย โดย Magic Rice Center จะขายสินค้าให้แก่ลูกค้า 2 กลุ่ม คือ กลุ่มที่มาทานอาหารภายใน Magic Rice Center และกลุ่มที่มาซื้อผลิตภัณฑ์ เช่น ข้าวสารเคลือบสมุนไพร หรืออาหารแช่แข็งกลับไปรับประทานที่บ้านโดยมีกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มคนในเมืองที่รักสุขภาพเป็นหลัก

รายชื่อหุ้นส่วน ผู้ถือหุ้น และ สัดส่วนผู้ถือครอง

ตารางที่ 1 รายชื่อหุ้นส่วน ผู้ถือหุ้น และ สัดส่วนผู้ถือครอง

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	สัดส่วน (%)
1	คุณ สิทธิโชค ไทยสนธิ	ประธานกรรมการ	60 %
2	คุณ พนิดา อมรเรืองวณิชช์	รองประธานกรรมการ	40 %

ประวัติเจ้าของกิจการ

1. นายสิทธิโชค ไทยสนธิ

ประธานกรรมการ

การศึกษา

ปี พ.ศ. 2547-2549

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

โรงเรียนวิสุทธิรังสี จ.กาญจนบุรี

ปี พ.ศ. 2550-2554

ระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยศิลปากร คณะวิทยาการจัดการ สาขาการจัดการธุรกิจทั่วไป

ประสบการณ์ทำงาน

ปี พ.ศ. 2553

โรงแรม Novotel Bangkok on Siam Square แผนก Sales

2. นางสาวพนิดา อมรเรืองวณิชย์

รองประธานกรรมการ

การศึกษา

ปี พ.ศ. 2547-2549

ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย

โรงเรียนมกุฎเมืองราชวิทยาลัย

จ.ระยอง

ปี พ.ศ. 2550-2554

ระดับปริญญาตรี

มหาวิทยาลัยศิลปากร คณะวิทยาการ

จัดการ สาขาการจัดการธุรกิจทั่วไป

ประสบการณ์ทำงาน

ปี พ.ศ. 2553

บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน) Ground Customer Service of LP
(กองบริการผู้โดยสารพิเศษ)

ขั้นตอนการดำเนินงาน

ตารางที่ 2 แสดงขั้นตอนเริ่มดำเนินงาน

ลำดับ	รายการดำเนินงาน	ระยะเวลา ดำเนินการ	ระยะเวลาที่คาดว่าจะแล้วเสร็จ
1	ศึกษา วางแผนและเลือกทำเลที่ตั้ง ของร้าน	8 สัปดาห์	25 ก.พ. 54 – 21 เม.ย. 54
2	ทำการตกแต่งและติดตั้งอุปกรณ์ ภายในร้าน	12 สัปดาห์	22 เม.ย. 54 – 14 ก.ค. 54
3	ติดต่อ Supplier ในการสั่งซื้อวัตถุดิบ	4 สัปดาห์	15 ก.ค. 54 – 11 ส.ค. 54
4	ออกแบบฉลากบรรจุภัณฑ์ และ ตรวจสอบความเรียบร้อย	4 สัปดาห์	12 ส.ค. 54 – 08 ก.ย. 54
5	เปิดรับสมัครพนักงาน	4 สัปดาห์	09 ก.ย. 54 – 06 ต.ค. 54
6	จัดเรียงสินค้าและตรวจสอบสินค้า ครั้งสุดท้าย	1 สัปดาห์	07 ต.ค. 54 – 13 ต.ค. 54
7	เปิดให้บริการ		14 ต.ค. 54
	รวมระยะเวลาทั้งสิ้น	33 สัปดาห์	

บทที่ 4

ผลิตภัณฑ์

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ :

ผลิตภัณฑ์ที่นำมาจัดจำหน่ายในร้าน Magic Rice Center คือ อาหารเพื่อสุขภาพโดยใช้ข้าวสารเคลือบสมุนไพรเป็นส่วนสำคัญในการประกอบอาหาร ข้าวเคลือบสมุนไพรที่ทางร้านนำมาใช้นั้นคือ ข้าวเคลือบใบเตย กระเจี๊ยบแดง ขมิ้นชัน และอัญชัน สำหรับข้าวที่หุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว นอกจากจะได้ข้าวสีสวยงดงามน่ารับประทานแล้วยังมีกลิ่นหอมอ่อนๆจากสมุนไพรอีกด้วย สำหรับเมนูอาหารของร้าน Magic Rice Center จะเน้นไปที่เมนูเพื่อสุขภาพต่างๆซึ่งเหมาะกับผู้ที่ใส่ใจในสุขภาพและบุคคลทั่วไปที่มีความสนใจเมนูสุขภาพกับเมนูข้าวเคลือบสมุนไพร เมนูของทางร้านมีทั้งเมนูอาหารจานเดียวและเป็นเซตที่ทางร้านจัดไว้ให้ ซึ่งอาหารแต่ละเมนูลูกค้าสามารถเลือกได้ว่าจะรับประทานกับข้าวสีใด นอกจากการจัดจำหน่ายอาหารสำเร็จรูปแล้วทาง Magic Rice Center ยังมีการจำหน่ายเครื่องดื่ม และของหวานเพื่อสุขภาพ ซึ่งสามารถกล่าวได้ว่าเข้ามารับประทานอาหารที่ Magic Rice Center นอกจากจะอิ่มอร่อยแล้ว ยังได้สุขภาพที่ดีพกกลับบ้านไปอีกด้วย สำหรับผู้ที่สนใจในตัวข้าวสารเคลือบสมุนไพรซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของเราและอยากนำกลับไปหุงและประกอบอาหารเองที่บ้าน ทางร้านได้มีการจัดทำเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัย สวยงามราคาขอมหาไว้ให้เลือกรื้อเลือกสรรกันอย่างมากมาย

ชนิดของผลิตภัณฑ์ :

1. ข้าวสารเคลือบสมุนไพร	ราคา 99 บาท
2. เมนูอาหารเพื่อสุขภาพ	ราคา 79 บาท
3. เมนูอาหารครบชุด 5 หมู่	ราคา 159 บาท
4. เมนูอาหารมังสวิรัติ	ราคา 149 บาท
5. เมนูอาหารสำหรับเด็ก	ราคา 119 บาท
6. เมนูแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคต่างๆ	ราคา 250 บาท
7. เมนูอาหารควบคุมน้ำหนัก	ราคา 199 บาท
8. เครื่องดื่มสมุนไพร ผัก ผลไม้	ราคา 29 บาท
9. ของหวานเพื่อสุขภาพ	ราคา 35 บาท

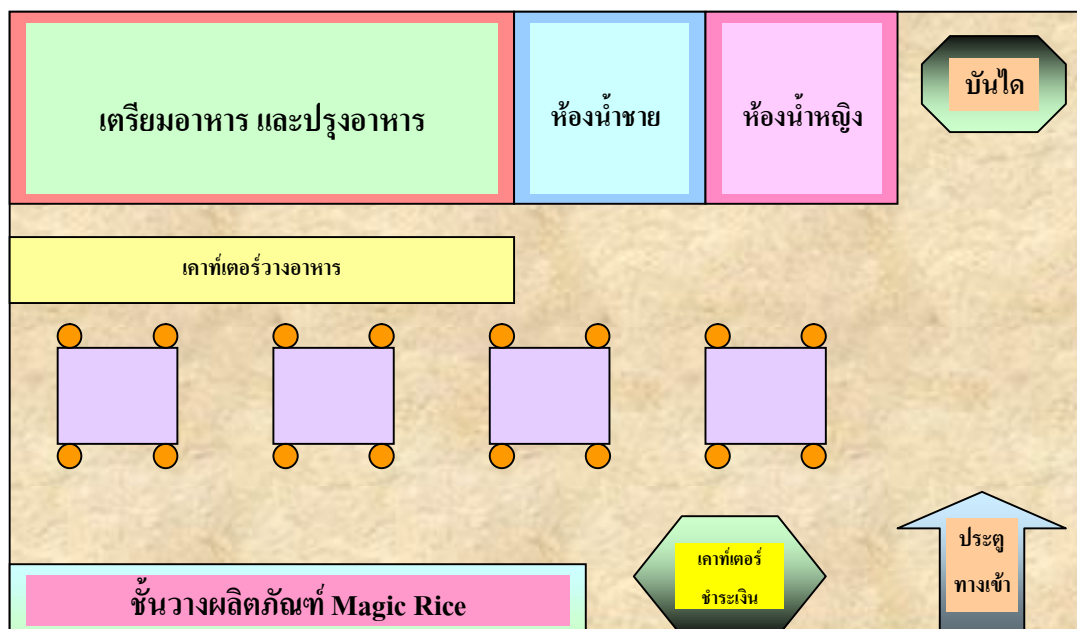
ตราผลิตภัณฑ์ ของร้าน Magic Rice Center



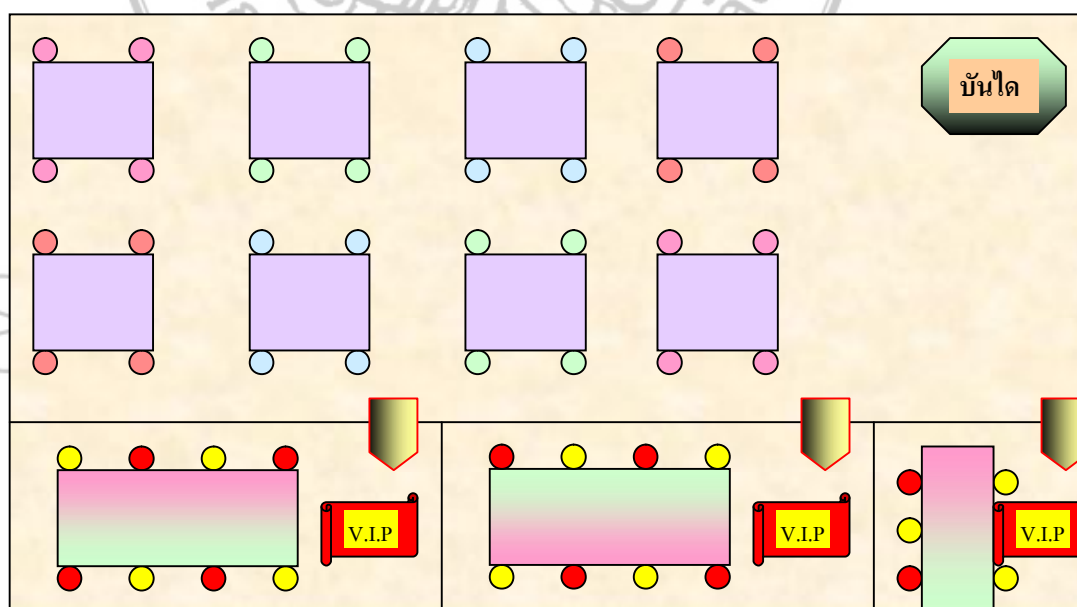
ภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์

ผลงานวิทยุนักศึกษาระดับปริญญาตรี

แผนผังภายในร้าน Magic Rice Center



ภาพที่ 2 แผนผังภายในร้าน ชั้นที่ 1



ภาพที่ 3 แผนผังภายในร้าน ชั้นที่ 2

บทที่ 5

การวิเคราะห์อุตสาหกรรม และการวิเคราะห์ตลาด

สภาพตลาดของอาหารเพื่อสุขภาพ

ในปัจจุบันมีร้านอาหารจำนวนน้อยมากที่มีคุณสมบัติครบถ้วนเหมาะสมที่จะเป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง โดยร้านอาหารเพื่อสุขภาพที่มีอยู่ส่วนใหญ่นำเสนอประเภทอาหารชีวจิต และอาหารเจหรือมังสวิรัตซึ่งไม่บริโภคเนื้อสัตว์ อาหารไม่ใส่ผงชูรส หรืออาหารสำหรับควบคุมน้ำหนัก ซึ่งเป็นการดำเนินธุรกิจตามกระแสความนิยมของผู้บริโภคในแต่ละช่วงเวลานั้นๆ ยิ่งเป็นอาหารเพื่อสุขภาพแปรรูปเช่น อาหารแช่แข็งนั้นมีน้อยมากทำให้ไม่อาจตอบสนองความต้องการผู้บริโภคได้ทุกเพศทุกวัย ดังนั้นทาง Magic Rice Center จึงเล็งเห็นโอกาสในการดำเนินธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริงและครบวงจร ทั้งนี้นอกจากจะมีคุณสมบัติตามที่กล่าวมาแล้ว โดยการสร้างความแตกต่างที่การเน้นการบริการที่มีคุณภาพ และการสื่อสารถึงประโยชน์ที่ผู้บริโภคจะได้รับ (Customer Benefit) เนื่องจากเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้สำหรับการเป็นอาหารเพื่อสุขภาพที่สมบูรณ์แบบซึ่งสามารถตอบสนองความต้องการด้านอาหารเพื่อสุขภาพให้กับครอบครัวที่เอาใจใส่และให้ความสำคัญกับสุขภาพอย่างแท้จริง

การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย และ การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์

การแบ่งส่วนตลาด การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย

การแบ่งกลุ่มลูกค้าและการกำหนดกลุ่มเป้าหมายจะแบ่งแยกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มลูกค้าที่มารับประทานอาหารภายในร้าน
2. กลุ่มลูกค้าที่มาซื้อข้าวสารเคลือบสมุนไพรและอาหารแช่แข็งกลับบ้าน

ตลาดลูกค้าเป้าหมาย

เน้นกลุ่มคนที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ (Health – Conscious) มีการเลือกรับประทานอาหารเฉพาะที่เป็นประโยชน์และตรงกับความต้องการของร่างกาย หลีกเลี่ยงอาหารที่เป็นโทษ หรืออาหารที่ทำจากวัตถุดิบที่ไม่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย ซึ่งในปัจจุบันผู้บริโภคลักษณะดังกล่าวเพิ่มมากขึ้นตามกระแสการหันมาใส่ใจในเรื่องสุขภาพ จากงานวิจัยของศูนย์วิจัยกสิกรไทย (2540) พบว่าปัจจัยที่มีอิทธิพลอย่างมากต่อคนกรุงเทพฯ ในการเลือกร้านอาหาร คือร้อยละ 29.3 เลือกที่

ความอร่อย ร้อยละ 25.1 เลือกที่ความสะอาด ร้อยละ 24.2 เลือกที่ความสะดวกและอีกร้อยละ 21.4 ได้แก่ปัจจัยในเรื่องบริการดีคำแนะนำจากเพื่อนและสื่อมวลชน และชื่อเสียงของร้าน

สภาพการแข่งขัน และ คู่แข่ง

ปัจจุบันมีร้านอาหารเพื่อสุขภาพที่ให้บริการในลักษณะที่ค่อนข้างใกล้เคียงกับ Magic Rice Center เพียงไม่กี่ราย ซึ่งจะพิจารณาเป็นคู่แข่งทางตรง และ ทางอ้อม ดังนี้

คู่แข่งทางตรง

1. ร้านอาหารเจ ให้บริการและจำหน่ายอาหารเจทั้งรับประทานที่ร้านและนำกลับบ้าน เมื่อถึงเทศกาลกินเจ จำนวนผู้ประกอบการจะเพิ่มจำนวนสูงขึ้นเพื่อตอบสนองความต้องการอาหารเจที่เพิ่มขึ้น อีกทั้งรูปแบบการบริการจะมีตั้งแต่ร้านแผงลอยไปจนถึงภัตตาคารหรูหราในโรงแรมซึ่งให้บริการอาหารเจในช่วงเวลาดังกล่าว
2. ร้านอาหารมังสวิรัต ให้บริการและจำหน่ายอาหารมังสวิรัตทั้งรับประทานที่ร้านและนำกลับบ้าน ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เป็นรายเล็กๆ ลักษณะร้านค้าเป็นตึกแถว ไม่หรูหรา หรือตั้งอยู่ในศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้า ขณะเดียวกันร้านอาหารทั่วไปบางร้านก็ให้บริการอาหารมังสวิรัตด้วย
3. ร้านอาหารชีวจิต เป็นร้านอาหารที่เกิดขึ้นตามกระแสการบริโภคตามแนวคิดที่อาศัยธรรมชาติเป็นตัวปรับวิถีการบริโภคเพื่อสร้างภูมิคุ้มกันด้านทาน โรคเน้นการรักษาสุขภาพกาย และสุขภาพจิตด้วยตนเอง นอกจากให้บริการอาหารชีวจิตทั้งรับประทานที่ร้านและนำกลับบ้านแล้ว ส่วนใหญ่จะมีสินค้าชีวจิตจำหน่ายด้วย ทั้งวัตถุดิบในการปรุงอาหารและผลิตภัณฑ์อื่น เช่น ขนมหานเล่านอาหารว่าง เป็นต้น ประกอบกับวัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงอาหารและผลิตภัณฑ์ชีวจิตส่วนใหญ่เป็นวัตถุดิบที่หาง่ายในท้องถิ่นหรือเป็นภูมิปัญญาชาวบ้าน ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานของรัฐในการผลิตเพื่อจำหน่าย จึงทำให้กระแสการบริโภคอาหาร ชีวจิตได้รับความนิยมอย่างมาก
4. ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ เกิดขึ้นหลังจากกระแสการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีบทบาทเพิ่มขึ้นในสังคมไทยทำให้วิถีการบริโภคอาหารของคนไทยโดยเฉพาะในเมืองเปลี่ยนแปลงไป ผู้ประกอบการซึ่งเล็งเห็นแนวโน้มที่สดใสของตลาดส่วนนี้จึงเริ่มเปิดตัวบริการใหม่ๆ ขึ้น ได้แก่ ร้าน KONYAKKY ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มที่มีบุกเป็นส่วนประกอบ และ

5. NC Food จำหน่ายอาหารแช่แข็งพร้อมบริการส่งถึงที่ ร้านอาหารเพื่อสุขภาพลักษณะนี้ส่วนใหญ่ตอบสนองผู้บริโภคกลุ่มวัยรุ่น หรือกลุ่มที่ชอบลองของใหม่ รวมทั้งผู้ที่ต้องการควบคุมน้ำหนัก

ตารางที่ 3 ตารางแสดงการเปรียบเทียบคู่แข่ง

ลักษณะด้านต่างๆ	ร้านอาหารเจ	ร้านอาหารมังสวิรัต	ร้านอาหารชีวจิต	ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ
รูปแบบบริการ	- ให้บริการอาหารเจทั้งรับประทานที่ร้านและนำกลับ - ไม่เน้นการบริการ - บางร้านมีวัตถุดิบในการปรุงอาหารเจจำหน่ายด้วย	- ให้บริการอาหารมังสวิรัตทั้งรับประทานที่ร้านและนำกลับ - ไม่เน้นการบริการ - บางร้านมีวัตถุดิบในการปรุงอาหารมังสวิรัตจำหน่ายด้วย	- ให้บริการอาหารชีวจิตทั้งรับประทานที่ร้านและนำกลับ - มีวัตถุดิบในการปรุงอาหารชีวจิตจำหน่าย - เน้นการบริการมากกว่า - ร้านอาหารเจและมังสวิรัต	- ให้บริการอาหารเพื่อสุขภาพแช่แข็งพร้อมทั้งให้ข้อมูลด้านโภชนาการ - รูปแบบการบริการเหมือน Fast Food ทั่วไป - ทุกเมนูจะมีการแจ้งพลังงานให้ผู้บริโภคทราบ
ช่องทางการจัดจำหน่าย	- มีตั้งแต่ร้านค้าขนาดเล็กไปจนถึงร้านอาหารหรือภัตตาคารทั่วไป - ผู้ประกอบการจะเพิ่มจำนวนมากขึ้นในช่วงเทศกาลกินเจ	- มีตั้งแต่ร้านค้าขนาดเล็กหรือศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้าและอาจมีจำหน่ายในร้านอาหารหรือภัตตาคารทั่วไป	- เป็นร้านค้าขนาดกลางขึ้นไปจำหน่ายทั้งอาหารและวัตถุดิบในการปรุงอาหารชีวจิต	- วางจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าทั่วไป และมีบริการส่งถึงที่

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ราคา	- ราคาอาหารค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป	- ราคาอาหารขึ้นอยู่กับลักษณะร้านและการบริการ	- ราคาอาหารค่อนข้างสูงเมื่อเทียบกับอาหารทั่วไป	- ราคาใกล้เคียงกับร้านอาหาร Fast food ทั่วไป
ลูกค้า	- ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่รับประทานช่วงเทศกาลกินเจ	- ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ	- ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ	- เน้นกลุ่มวัยรุ่นวัยทำงานสมัยใหม่และผู้ต้องการควบคุมน้ำหนัก
การโฆษณา	- จะโฆษณาช่วงเทศกาลกินเจ	- น้อยมาก - อาจเปลี่ยนเป็นอาหารเจเมื่อถึงเทศกาลกินเจ เพราะได้กระแสการกินเจเป็นตัวช่วยในการส่งเสริมการขาย	- ปานกลาง ส่วนใหญ่ลงโฆษณาในนิตยสารเพื่อสุขภาพ หรือแจกใบปลิว	- ใช้สื่อโฆษณาหลายรูปแบบทั้งนิตยสาร, หนังสือพิมพ์, โทรทัศน์, วิทยุ, ไปสเตอร์ขนาดใหญ่, แผ่นพับ เป็นต้น

คู่แข่งทางอ้อม

ร้านอาหารทุกประเภทที่ตั้งอยู่บริเวณ Magic Rice Center โดยจะพิจารณาย่านสยาม-สแควร์ ซึ่งมีร้านอาหารหลากหลายรูปแบบตั้งแต่ แผงลอย ร้านอาหาร ห้องแถว จนถึงภัตตาคารมีชื่อเสียง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นร้านอาหาร ประเภท Fast Food เช่น KFC สุกี้ MK ก๋วยเตี๋ยวคูด้ ฯลฯ รวมถึงอาหารแช่แข็งทุกชนิด เช่น อีชีโก พรานทะเล ฯลฯ

การวิเคราะห์สภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรม (FIVE FORCE MODEL)

1. การแข่งขันกันระหว่างคู่แข่งภายในอุตสาหกรรมเดียวกัน

การแข่งขันกันในธุรกิจอาหารไม่ว่าจะเป็น ร้านอาหาร อาหารแช่แข็ง หรือ ข้าวสาร มีการแข่งขันกันค่อนข้างสูงเนื่องจากมีผู้ประกอบการอยู่ในธุรกิจอาหารจำนวนมาก และเป็นธุรกิจที่สามารถเข้าสู่การแข่งขันได้ง่ายไม่ว่าจะเป็นผู้ประกอบการรายย่อยที่ยังไม่เป็นที่รู้จักมาก

นักหรือจะเป็นกิจการที่มีแบรนด์ติดตลาดเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคอยู่แล้วซึ่งคู่แข่งเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งของการแข่งขันที่เข้มข้น ทาง Magic Rice จึงต้องสร้างเอกลักษณ์และความแตกต่างรวมถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์เพื่อช่วงชิงส่วนแบ่งทางการตลาด

2. ภัยคุกคามจากผู้แข่งขันหน้าใหม่

คู่แข่งรายใหม่สามารถเข้าสู่ธุรกิจได้ง่าย เนื่องจากมีอุปสรรคในการเข้าสู่ธุรกิจต่ำ ซึ่งเป็นผลมาจาก

- ผู้บริโภคมีความจงรักภักดีต่อตราสินค้าต่ำเนื่องจากตัวสินค้าไม่แตกต่างกันมากนัก

- การผลิตสินค้าจำนวนมากไม่ทำให้เกิดการประหยัดจากขนาดเหมือนในธุรกิจอื่นเนื่องจากต้นทุนส่วนใหญ่เป็นต้นทุนผันแปร ดังนั้นผู้ประกอบการรายย่อยจึงไม่เสียเปรียบผู้ประกอบการรายใหญ่จากสาเหตุดังกล่าว

- ภาครัฐบาลไม่มีข้อจำกัดสำหรับธุรกิจร้านอาหาร แต่จะมีข้อกำหนดบางประการสำหรับธุรกิจร้านอาหารในด้านความสะอาดถูกสุขลักษณะเพื่อก่อให้เกิดประโยชน์แก่ผู้บริโภค ทำให้คู่แข่งรายใหม่สามารถเข้าสู่ธุรกิจได้ง่าย

ดังนั้น ธุรกิจจำเป็นต้องหากลยุทธ์ที่สามารถตอบสนองลูกค้าได้เป็นอย่างดี และสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความซื่อสัตย์ต่อตัวผลิตภัณฑ์

3. อำนาจต่อรองของผู้ซื้อ

อำนาจการต่อรองของผู้ซื้อมีสูงมาก เนื่องจากผู้บริโภคมีทางเลือกหลายทางในการบริโภคสินค้า และจากความคล้ายคลึงกันในเรื่องของสินค้า ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ห่วงใยสุขภาพและมีชีวิตที่เร่งรีบ ทำให้ลูกค้าสามารถเปลี่ยนแปลงการเลือกซื้อสินค้าได้ง่าย

4. อำนาจต่อรองของผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

อำนาจการต่อรองของผู้จำหน่ายวัตถุดิบมีพอสมควรแต่ไม่ถึงกับมากนัก เนื่องจากมีผู้จำหน่ายข้าวเปลือกสมุนไพรประมาณ 5-6 ราย ส่วนวัตถุดิบอื่นๆนั้นผู้จำหน่ายจำนวนมากดังนั้นอำนาจการต่อรองต่อผู้จำหน่ายจึงสูงโดยเฉพาะผู้ประกอบการรายใหญ่ และผู้ประกอบการที่มีการจัดการด้านวัตถุดิบที่ดี

5. ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน

สินค้าทดแทนสำหรับอาหารนั้นมีเป็นจำนวนมาก เพราะผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานขนม หรืออาหารว่างอื่นแทนอาหารเพื่อตอบสนองความหิวได้ เมื่อไม่สามารถเลือกบริโภคตามที่ต้องการได้ ผู้บริโภคก็จะเลือกบริโภคตราสินค้าอื่นทดแทน

แม้ว่าธุรกิจร้านอาหารจะอยู่ในภาวะที่มีการแข่งขันสูง เนื่องจากมีผู้ประกอบการจำนวนมาก และผู้ประกอบการรายใหม่ก็สามารถเข้ามาแข่งขันได้ง่าย ทำให้ผู้ซื้อมีอำนาจต่อรองสูง อีกทั้งอาหารเป็นสินค้าที่มีสินค้าทดแทนจำนวนมาก ทำให้ร้านอาหารต่างๆ พยายามสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันในรูปแบบที่แตกต่างกันไป แต่จากกระแสการใส่ใจในสุขภาพรวมถึงการให้ความสำคัญกับคุณภาพของสินค้าและบริการที่มากขึ้น จึงเป็นโอกาสที่จะเข้ามาสู่ธุรกิจอาหารในรูปแบบของ Magic Rice Center ภายใต้การนำเสนออาหารและบริการที่มีคุณภาพ เพื่อสร้างความพึงพอใจแก่ผู้บริโภค

การวิเคราะห์โอกาส อุปสรรค จุดแข็ง และจุดอ่อนของธุรกิจ (SWOT Analysis)

จุดแข็ง (Strengths)

- การบริการที่ดีภายในร้าน พนักงานทุกคนจะต้องมีรอยยิ้ม และใส่ใจลูกค้าทุกคนสร้างความรู้สึกให้ทุกคนเป็นคนพิเศษ หากสามารถทำให้ลูกค้ารับรู้ถึงความแตกต่างนี้แล้ว ก็จะนำมาซึ่งความพึงพอใจของลูกค้าและนำไปสู่การกลับมาใช้บริการซ้ำ
- ความหลากหลายของสายผลิตภัณฑ์ภายในร้าน ไม่ว่าจะเป็นอาหารสำเร็จรูป ข้าวสารเคลือบสมุนไพร รวมถึงอาหารแช่แข็งไว้เพื่อรองรับทุกความต้องการของลูกค้า

จุดอ่อน (Weaknesses)

- ยังไม่เป็นที่รู้จักของลูกค้า จึงทำให้ลูกค้าไม่ทราบถึงความแตกต่าง และประโยชน์มากมายของ Magic Rice
- ใช้เงินทุนค่อนข้างสูง ทำให้การขยายกิจการต้องใช้เวลา

โอกาส (Opportunity)

- อาหารเป็นหนึ่งในปัจจัยการดำเนินชีวิตของมนุษย์ซึ่งความต้องการบริโภคอาหารนี้ไม่อาจหมดไป หรือลดลงได้เพราะถึงอย่างไรผู้มนุษย์ก็จำเป็นต้องรับประทานอาหารเพื่อให้สามารถดำรงชีวิตอยู่ต่อไป ดังนั้นธุรกิจอาหารจึงมีโอกาสนในการทำธุรกิจ เพื่อรองรับความจำเป็นดังกล่าว
- ครอบครัวในปัจจุบันเป็นครอบครัวขนาดเล็กมีสมาชิกน้อย พ่อแม่ส่วนใหญ่มีการศึกษาดี รายได้ต่อครอบครัวสูงและมีความใส่ใจในเรื่องเกี่ยวกับโภชนาการมากขึ้น จึงเป็นโอกาสดีสำหรับข้าวเคลือบสมุนไพรที่ให้คุณค่าทางโภชนาการสูง
- พฤติกรรมการรับประทานอาหารนอกบ้านมีแนวโน้มสูงขึ้นเนื่องจากปัจจุบันทั้งผู้หญิง และผู้ชายต่างก็ทำงานหารายได้นอกบ้าน รูปแบบการดำเนินชีวิตของคนจึงเปลี่ยนแปลงไปเนื่องจากข้อจำกัดในด้านเวลา

- ค่านิยมในการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมีมากขึ้นอย่างรวดเร็ว และอาหารเพื่อสุขภาพก็ยังมีน้อยกว่าความต้องการ

- วัตถุดิบหลักในการผลิตหาได้ง่ายในประเทศ เพราะไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมมีการปลูกข้าวเป็นหลักในการผลิตสามารถใช้ข้าวเกร็ดไดก็ได้มาทำ การผลิต จึงช่วยให้ต้นทุนในการผลิตค่อนข้างต่ำ

- ร้านตั้งอยู่ในย่านศูนย์กลางธุรกิจ (Central Business District: CBD) ซึ่งมีประชากรอยู่อาศัยหนาแน่น มีอาคารสำนักงาน และร้านจำหน่ายสินค้าต่างๆจำนวนมาก

อุปสรรค (Threat)

- คู่แข่งทางอ้อมมีจำนวนมาก การแข่งขันรุนแรง และการเข้าสู่การแข่งขันสามารถทำได้ง่าย

- ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังขาดความรู้เกี่ยวกับคุณค่าทางโภชนาการของผลิตภัณฑ์ที่แท้จริง ซึ่งอาจทำให้เกิดความเข้าใจว่าสีของข้าวเคลือบสมุนไพรมาจากสีสังเคราะห์ผสมอาหาร จึงต้องมีการให้ความรู้เกี่ยวกับคุณค่าของผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภคอย่างมาก

- การควบคุมคุณภาพการบริการอาจทำได้ไม่ทั่วถึง

บทที่ 6
แผนบริหารจัดการ

รายละเอียดของธุรกิจ

ชื่อกิจการ	Magic Rice Center
ที่อยู่/ที่ตั้งกิจการ	สยามสแควร์ ซอย 6 ถนน พระราม 1 เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
รูปแบบการดำเนินงาน	เจ้าของกิจการ
เงินลงทุน	เงินลงทุนเริ่มต้น 3,000,000 บาท สำหรับการสร้างร้าน และอุปกรณ์
	เงินทุนหมุนเวียน 1,500,000 บาท
วัน และ เวลาการเปิดบริการ	ทุกวัน 10.00 น. – 22.30 น.

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 4 หน้าที่ความรับผิดชอบ และ คุณสมบัติของบุคลากรหลัก

ลำดับ	ชื่อ-นามสกุล	ตำแหน่ง	หน้าที่	อัตราเงินเดือน
1	นาย สิทธิโชค ไทยสนธิ	ประธาน กรรมการ	กำหนดนโยบาย ทิศทาง และ กำหนด วัตถุประสงค์ของ บริษัทดูแลด้านการ บริหารทั่วไปโดย การติดตามสภาพ การแข่งขันที่ เป็นอยู่ขณะนั้นเพื่อ วางกลยุทธ์ทาง การตลาด และ กำกับดูแล ประสานงานกับ ทีมงานด้านอื่นๆ	35,000 บาท
2	นางสาว พนิดา อมรเรืองวณิชย์	รอง ประธาน กรรมการ	ร่วมกำหนด นโยบายและ ทิศทางของบริษัท ด้านการบริหาร ทั่วไปกับประธาน กรรมการเพื่อให้ การดำเนินงาน สอดคล้องและ เป็นไปในทิศทาง เดียวกัน	30,000 บาท

ตารางที่ 5 แผนงานด้านบุคลากร และ ค่าใช้จ่าย

ลำดับ	ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	เงินเดือน (บาท)	จำนวนเงินรวม (บาท)
1	ผู้จัดการร้าน	1	17,000	12,000
2	แม่ครัว	3	12,000	36,000
3	ผู้ช่วยแม่ครัว	3	7,000	21,000
4	พนักงานเก็บเงิน	1	7,500	7,500
5	พนักงานเสิร์ฟ	4	7,000	28,000
6	พนักงานต้อนรับ	1	6,500	6,500
7	พนักงานล้างจาน	2	6,500	13,000
8	พนักงานทำความสะอาด และสไตร์	3	8,000	24,000
9	พนักงานบัญชี	1	10,000	10,000
รวมจำนวนบุคลากรและค่าใช้จ่าย เงินเดือน		18		163,000

การคัดเลือกพนักงาน

การคัดเลือกพนักงานแต่ละตำแหน่งจะดำเนินการก่อนเปิดร้านประมาณ 1 เดือนเพื่อให้มีเวลาเพียงพอในการฝึกอบรม และเตรียมระบบขั้นตอนงานที่ดีที่สุด โดยในแต่ละตำแหน่งจะต้องมีคุณสมบัติ ดังนี้

ตารางที่ 6 แสดงตำแหน่ง คุณสมบัติและหน้าที่ในการคัดเลือกบุคลากร

ลำดับ	ตำแหน่ง	คุณสมบัติ	หน้าที่
1	ผู้จัดการร้าน	1. วุฒิ ปวส.หรือปริญญาตรี 2. มีบุคลิกดีน่าเชื่อถือ 3. อายุไม่ต่ำกว่า 22 ปี 4. สามารถสื่อสาร ภาษาอังกฤษได้ 5. มนุษย์สัมพันธ์ดี และมี จิตใจรักการบริการ	1. เปิด – ปิด ร้านตามเวลาที่กำหนด 2. นำแผนปฏิบัติงานที่ได้รับ มอบหมายมาปฏิบัติ 3. ควบคุมการปฏิบัติงานของ พนักงานทุกคน 4. ตรวจสอบความเรียบร้อยของร้าน

ตารางที่ 6 (ต่อ)

		6. มีความกระตือรือร้นในการทำงาน	5.สั่งซื้อวัตถุดิบรายวัน และรายสัปดาห์ 6.ตรวจรับวัตถุดิบร่วมกับผู้ช่วยแม่ครัว
2	แม่ครัว	1. สามารถปรุงอาหารด้วยความรวดเร็วและมีรสชาติที่ดี 2. มีจิตใจรักการบริการ 3. มีสุขอนามัยที่ดี และมีความตั้งใจในการทำงาน 4. มีประสบการณ์ด้านการปรุงอาหารไม่ต่ำกว่า 1 ปี	1. ปรุงอาหารให้ถูกต้องตามหลักสุขอนามัย 2. ตรวจนับ และประมาณปริมาณวัตถุดิบให้เพียงพอกับการใช้งาน 3. แจ้งชนิดและปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการแก่ผู้จัดการร้านเพื่อดำเนินการสั่งซื้อ 4. ทำความสะอาดบริเวณเตาปรุงอาหาร และอุปกรณ์เครื่องใช้ในครัว
3	ผู้ช่วยแม่ครัว	1. มีความกระตือรือร้นในการทำงาน 2. มีจิตใจรักการบริการ 3. มีสุขอนามัยที่ดี	1. ตรวจรับวัตถุดิบร่วมกับผู้จัดการร้าน 2. จัดเตรียมวัตถุดิบให้พร้อมสำหรับให้แม่ครัวประกอบอาหารแต่ละจาน 3. ส่งอาหารที่ปรุงเสร็จให้พนักงานเสิร์ฟ 4. ทำความสะอาดบริเวณครัว
4	พนักงานเก็บเงิน	1. วุฒิ ปวส. ขึ้นไป 2. มีความละเอียดรอบคอบ 3. อายุไม่ต่ำกว่า 20 ปี 4. มนุษย์สัมพันธ์ดี และมีจิตใจรักการบริการ 5. ซื่อสัตย์ และมีความ	1. ตรวจนับเงินก่อนร้านเปิดให้บริการและหลังร้านปิดบริการ (วันละ 2 ครั้ง) 2. คิดเงินค่าอาหารและเครื่องดื่ม 3. สรุปยอดเงินค่าอาหารและ

ตารางที่ 6 (ต่อ)

		กระตือรือร้นในการทำงาน	เครื่องดื่มแต่ละวัน 4. ออกใบกำกับภาษี / ใบเสร็จรับเงิน 5. ทำความสะอาดบริเวณ เคาน์เตอร์พนักงานเก็บเงิน
5	พนักงานเสิร์ฟ	1. วุฒิ ม.3 ขึ้นไป 2. อายุไม่เกิน 25 ปี 3. มนุษย์สัมพันธ์ดี และมี จิตใจรักการบริการ 4. มีสุขอนามัยที่ดี และมีความ กระตือรือร้นในการทำงาน	1. จัดหาที่นั่ง และเตรียม อุปกรณ์ต่างๆ สำหรับให้บริการ ลูกค้า 2. ชี้แจงและเสนอแนะประเภท อาหาร 3. รับคำสั่งรายการอาหารจาก ลูกค้า พร้อมทั้งเสิร์ฟอาหาร และเครื่องดื่มให้แก่ลูกค้า 4. ให้บริการอื่นๆ ตามความ ต้องการของลูกค้า 5. เก็บเงินและมอบเงินทอนให้ ลูกค้า 6. ทำความสะอาดโต๊ะและเก้าอี้ ที่ให้บริการลูกค้า
6	พนักงานต้อนรับ	1. วุฒิ ม.3 ขึ้นไป 2. อายุไม่เกิน 25 ปี 3. มนุษย์สัมพันธ์ดี และมี จิตใจรักการบริการ 4. มีสุขอนามัยที่ดี และมีความ กระตือรือร้นในการทำงาน	1. รับ – ส่ง ลูกค้าที่หน้าประตู ร้าน 2. ทำความสะอาดบริเวณ ภายนอกร้าน กระจกรอบตัว ร้าน
7	พนักงานล้างจาน	1. รักความสะอาด มีความ เป็นระเบียบเรียบร้อย 2. มีสุขอนามัยที่ดี และมี	1. แยกเศษอาหาร 2. ล้าง อบ จัดเก็บ ภาชนะ อุปกรณ์ต่างๆ ให้สะอาดถูกหลัก

ตารางที่ 6 (ต่อ)

		ความกระตือรือร้นในการทำงาน	อนามัย และทำความสะอาดต่อ ระบายน้ําและอ่างล้างจาน
8	พนักงานดูแลความ สะอาดและสไตร์	1. รักความสะอาด มีความ เป็นระเบียบเรียบร้อย 2. มีสุขอนามัยที่ดี และมี ความกระตือรือร้นในการทำ งาน 3. มีความละเอียดรอบคอบ	1. ทำความสะอาดทั่วไปภายใน ร้าน 2. เช็ดคัสต็อกสินค้า 3. จัดเรียงสินค้าให้เป็นระเบียบ สวยงาม
9	พนักงานบัญชี	1. วุฒิ ปวส. ทางด้านการ บัญชี 2. มีความละเอียดรอบคอบ 3. มีความซื่อสัตย์และตั้งใจ ในการทำงาน	1. จัดทำและตรวจสอบบัญชี ภายในร้าน 2. ตรวจสอบการเบิกจ่าย

วิสัยทัศน์ (Vision)

Magic Rice จะเป็นเวทมนต์สร้างสรรค์สุขภาพที่ดีของทุกคนด้วยผลิตภัณฑ์จากข้าว และ
สมุนไพรไทย

พันธกิจ (Mission)

1. ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพที่มีคุณภาพในราคาที่
เหมาะสม โดยกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานเทคโนโลยีที่ทันสมัยและรักษาสภาพแวดล้อม โดยมี
การพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง เพื่อตอบสนองกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการอาหารและเครื่องดื่มที่มี
คุณค่าทางโภชนาการสูง

2. เราจะเป็นเลิศทางด้านการบริการที่ใส่ใจลูกค้าเป็นพิเศษ พร้อมทั้งให้ความรู้ทางด้าน
โภชนาการที่ถูกต้อง และ สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคทุกคน

3. สร้างมูลค่าเพิ่มให้ความสนับสนุนเกษตรกรไทยและยกระดับคุณค่าของข้าวไทย
เป้าหมาย(Goals)

เป้าหมายระยะสั้น

1. สร้างผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค
2. สร้างการรับรู้ (Brand Awareness) ให้ “Magic Rice” เป็นที่รู้จักและน่าเชื่อถือในด้านคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ผ่านทาง “Magic Rice Center”

เป้าหมายระยะกลาง

1. ขยายฐานลูกค้าผ่านทางร้านสะดวกซื้อและห้างสรรพสินค้า
2. พัฒนาและเพิ่มจำนวนผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นทางเลือกที่หลากหลายแก่ผู้บริโภค
3. สร้างผลิตภัณฑ์ Magic Rice ให้เป็นของฝากที่นิยม

เป้าหมายระยะยาว

1. ส่งผลิตภัณฑ์ไปขายในตลาดต่างประเทศ
2. สร้างโรงงานสำหรับการผลิตผลิตภัณฑ์ของตนเอง

คำขวัญ(Slogan)

“The rice that will change your life”

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 7

แผนการตลาด

ข้อมูลทั่วไปของสินค้า

ข้าวเป็นอาหารที่คนไทยบริโภคเป็นอาหารหลักและยังจัดเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของไทย โดยไทยเป็นประเทศในอันดับต้นๆ ที่ส่งออกข้าวจำหน่ายไปยังทั่วโลก แต่ในภาวะการณ์ปัจจุบัน การส่งออกข้าวในรูปของข้าวสาร ประสบปัญหาการแข่งขันทางด้านราคาทำให้ข้าวมีราคาตกต่ำ ซึ่งแนวทางหนึ่งที่สามารถแก้ไขปัญหาดังกล่าวได้ คือ การแปรรูปข้าวสารให้เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป หรือ กึ่งสำเร็จรูปที่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มให้ตัวเองได้สูงขึ้น เพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภคและมีราคาที่ค่อนข้างเสถียรภาพไม่ขึ้นลงตามภาวะตลาดสินค้าเกษตร ทั้งนี้การแปรรูปข้าวเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถจัดเตรียมเพื่อรับประทานได้สะดวกมากขึ้นและใช้ระยะเวลาเพียงเล็กน้อยเท่านั้น เหมาะสมกับวิถีของการดำเนินชีวิตของบุคคลในสังคมเมืองใหญ่ หรือย่านธุรกิจที่มีการเปลี่ยนแปลงไปในลักษณะที่มีความรีบเร่งมากขึ้น นิยมทานอาหารนอกบ้านมากขึ้น Magic Rice Center เป็นร้านอาหารที่สามารถตอบโจทย์วิถีชีวิตคนยุคใหม่ได้ดี เพราะจะมีบริการทั้งอาหารสำเร็จรูปที่สามารถรับประทานที่ร้านในรูปแบบร้านอาหารหรือจะเป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปในรูปแบบต่างๆ เช่น อาหารแช่แข็งที่สามารถนำเข้าไมโครเวฟแล้วรับประทานได้ทันทีหรือข้าวสารเคลือบสมุนไพรเป็นต้น

การแปรรูปข้าวให้เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป รูปแบบหนึ่ง คือ ข้าวสำเร็จรูปและอาหารแช่แข็ง โดยสามารถทำการผลิตข้าวสำเร็จรูปได้หลายรูปแบบ ทั้งข้าวสวย ข้าวเหนียว ข้าวญี่ปุ่น ส่วนเมนูอาหารแช่แข็ง เช่น ข้าวผัดกระเพราหมู/ไก่ ข้าวหน้าหมูทอด โดยคาดว่าจะสามารถตอบสนองความต้องการในปัจจุบันได้มากยิ่งขึ้นเนื่องจากกระแสความใส่ใจด้านสุขภาพของคนยุคปัจจุบันที่หันมาบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงมากกว่าอดีตนั่นเอง

การกำหนดลูกค้าเป้าหมาย

เป็นกลุ่มคนในระดับกลางขึ้นไปเนื่องจากผู้บริโภคที่อยู่ในกลุ่มนี้ค่อนข้างมีการศึกษาสูง และมีความใส่ใจในสุขภาพให้ความสำคัญกับคุณค่าทางโภชนาการต้องการบริโภคสินค้าที่เป็นประโยชน์ต่อร่างกาย จะมีความสนใจผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีกำลังซื้อเพียงพอ โดยจะเน้นผู้ที่อยู่ในเขตกรุงเทพฯ เนื่องจากมีกลุ่มลูกค้าเป้าหมายอยู่มาก และสามารถเข้าถึงได้ง่าย

นอกจากนี้กลุ่มวัยรุ่นที่มาเดินในย่านสยามสแควร์ก็ถือเป็นกลุ่มเป้าหมายเช่นกัน เนื่องจากวัยรุ่นเป็นกลุ่มที่มีกำลังซื้อสูงมากเพราะไม่ได้หาเงินเอง ดังนั้นผลิตภัณฑ์ของ Magic Rice Center จะมีความแปลกใหม่ และบรรยากาศภายใน Magic Rice Center ก็มีความสวยงามตกแต่งในรูปแบบของดินแดนแห่งเวทมนตร์ทำให้เข้ากับนิสัยของวัยรุ่นที่มีความอยากรู้อยากลอง

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของ Magic Rice Center เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เหมาะกับทุกเพศทุกวัย และสามารถรับประทานได้ทุกคน ดังนั้น นอกจากลูกค้ากลุ่มเป้าหมายแล้ว ทาง Magic Rice Center ก็พยายามเข้าถึงผู้บริโภคในกลุ่มอื่นๆ ด้วย

การกำหนดส่วนประสมทางการตลาด

ผลิตภัณฑ์ (Product)

ผลิตภัณฑ์ของ Magic Rice Center เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการเพิ่มคุณค่าตั้งแต่ข้าวที่เป็นพระเอกของร้าน รวมถึงรายการเมนูอาหารต่างๆ ที่ล้วนให้ประโยชน์ต่อร่างกายและยังมีเมนูสำหรับผู้ที่เป็นโรคต่างๆ เช่น โรคเบาหวาน โรคความดันโลหิต หรือแม้แต่โรคยอดนิยมนอย่างโรคอ้วน และโรคต่างๆ อีกมากมาย

หมวดหมู่รายการผลิตภัณฑ์อาหารมี ดังนี้

- อาหารชุดครบ 5 หมู่
- อาหารจานเดียว
- อาหารสำหรับเด็ก
- อาหารแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคเบาหวานที่ใช้น้ำตาลน้อย
- อาหารแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคความดันโลหิตสูง
- อาหารแนะนำสำหรับผู้ป่วยโรคกระดูกพรุนที่เน้นแคลเซียม
- อาหารแนะนำสำหรับผู้ควบคุมน้ำหนักที่มีไขมันต่ำและ มากด้วยไฟเบอร์
- อาหารมังสวิรัต
- ของหวาน ผลไม้ เครื่องดื่ม
- อาหารแช่แข็งเมนูต่างๆ
- ข้าวสารเคลือบสมุนไพร

ราคา (Price)

จาก Nine Price – Quality Strategies

Very Good	ราคาสูง สินค้าคุณภาพต่ำ	ราคาสูง สินค้าคุณภาพมาตรฐาน	ราคาสูง สินค้าคุณภาพสูง
Performance	ราคารมาตรฐาน สินค้าคุณภาพต่ำ	ราคารมาตรฐาน สินค้าคุณภาพมาตรฐาน	ราคารมาตรฐาน สินค้าคุณภาพสูง
Improvement	ราคาต่ำ สินค้าคุณภาพต่ำ	ราคาต่ำ สินค้าคุณภาพมาตรฐาน	ราคาต่ำ สินค้าคุณภาพสูง

ทาง Magic Rice Center ใช้กลยุทธ์ราคาสูงและสินค้าคุณภาพสูงเพื่อให้ผู้บริโภคได้เห็นถึงความแตกต่างทางด้าน คุณภาพ ความสะอาด ความแปลกใหม่ ทันสมัย และประโยชน์ที่มีต่อสุขภาพ นอกจากนี้เนื่องจาก Location ของ Magic Rice Center ซึ่งตั้งอยู่ย่านสยามสแควร์ ผู้คนที่มาจับจ่ายใช้สอยที่นี่ส่วนใหญ่มีกำลังซื้อสูงต้องการสินค้าคุณภาพดีตรงกับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นกลุ่มคนในระดับกลางขึ้นไป หากตั้งราคาต่ำจะมีผลทางด้านจิตวิทยาที่ลูกค้ามักมีทัศนคติว่าของถูกและดีไม่มีในโลกจนทำให้มีปัญหาทางยอดขายได้

ช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)

ในส่วนช่องทางการจัดจำหน่ายนั้นทาง Magic Rice Center เลือกใช้ช่องทางการขายตรงโดยร้านจะตั้งอยู่บริเวณสยามสแควร์ ซอย6 ซึ่งเป็นบริเวณที่เป็นแหล่งของเป้าหมายหลักอยู่แล้ว อย่างไรก็ตามเมื่อทางร้านมีการเจริญเติบโตมากขึ้นก็จะมีการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายตามไปด้วย

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

เนื่องจาก Magic Rice Center ยังไม่เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป และเป็นร้านที่กำลังจะเปิดตัวจึงจำเป็นต้องใช้การสื่อสารทางการตลาดทุกรูปแบบเพื่อสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จักจนกระทั่งติดตลาดโดยใช้วิธีประชาสัมพันธ์ และส่งเสริมการขายที่ใช้งบประมาณไม่มากเนื่องจากมีข้อจำกัดทางด้านงบประมาณ ดังนี้

กลยุทธ์การประชาสัมพันธ์

- กลยุทธ์หลักที่ใช้ คือ กลยุทธ์เกมสักระชับเป็นการสร้างลูกค้าจากลูกค้าโดยใช้การบอกกันปากต่อปาก

- การเชิญคนดังที่อยู่ในกระแสสังคมมาใช้บริการของ Magic Rice Center และพยายามทำให้เป็นวัฒนธรรมว่าถ้าคุณเป็นคนดังคุณต้องเคยมาที่ Magic Rice Center เนื่องจากเป็นที่ที่ทราบกันดีถึงนิสัยคนไทยที่ชอบทำอะไร ใช้อะไร เลียนแบบคนดัง

- ทิ้งบรรจุก้นท์ของ Magic Rice ลงในถังขยะบริเวณรอบร้านจนล้นเพื่อให้เป็นจุดสนใจของคนที่เดินผ่านไปมา

- จ้างคนมาขอให้เต็มร้านเพื่อให้ลูกค้าเกิดความสนใจ และอยากลองใช้บริการของ Magic Rice Center

- ใช้คนหน้าตาดี หุ่นดี มาแจกเอกสารแนะนำสินค้า และทำเอกสารแนะนำสินค้าให้น่าสนใจ

- ออกรายการต่างๆทางโทรทัศน์ เช่น SME ดีแตก ครัวรู้ทางรวย เส้นทางเศรษฐี เป็นต้น
กลยุทธ์การส่งเสริมการขาย

- จัดโปรโมชั่นการขายเป็นคอร์ส คอร์สละ 1 เดือนโดยจัดเมนูให้ลูกค้าทุกวันโดยในหนึ่งวันจะประกอบไปด้วย อาหารหลัก 3 มื้อ และอาหารว่าง 2 มื้อ โดยลูกค้าสามารถเลือกคอร์สที่เหมาะสมกับความต้องการ เช่น คอร์สไดเอทจะเป็นอาหารไขมันต่ำทั้งหมด หรือคอร์สเบาหวานก็จะเป็นอาหารที่เหมาะสมกับคนเป็นโรคเบาหวาน เป็นต้น

- จัดทำบัตรสมาชิกของร้านโดยหากเป็นสมาชิกจะได้รับส่วนลด 10% และสิทธิพิเศษต่างๆของร้าน

- หากทานอาหารครบ 1,000 บาท รับทันทีคูปองเงินสด 100 บาท โดยคูปองมีอายุ 1

เดือน

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

- จัดให้มีการสื่อสารเกี่ยวกับคุณค่าสารอาหารชนิดต่างๆของผลิตภัณฑ์ภายในร้าน บนกระดานรองจาน แก้วน้ำ และเสนอแนะว่าสารอาหารดังกล่าวมีมากในเมนูอะไร

- จัดทำบอร์ดให้ลูกค้าสามารถนำนามบัตรของตัวเองมาติดไว้ได้การทำเช่นนี้เพื่อให้ลูกค้ากลับมาที่ร้านอีกครั้งเพื่อดูนามบัตรของตัวเองใช้หลักการเดียวกับคนที่ส่ง SMS ไปรายการโทรทัศน์ต่างๆแล้วคอยดู SMS ของตัวเอง

บทที่ 8

แผนการปฏิบัติการและแผนการดำเนินงาน

สถานประกอบการ

ชื่อกิจการ Magic Rice Center

สถานที่ตั้ง สยามสแควร์ ซอย 6 ถนน พระราม 1 เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330

แผนผังแสดงที่ตั้งของกิจการ



ภาพที่ 4 ที่ตั้งของกิจการ

รายละเอียด เป็นอาคารพาณิชย์ 2 ชั้น ทำเลที่ตั้งนั้นเป็นแหล่งที่มีคนพลุกพล่านอยู่ตลอด เนื่องจากเป็นศูนย์กลางของสิ่งอำนวยความสะดวกทำให้มีตลาดรองรับกับกลุ่มลูกค้าเป้าหมายเป็นอย่างดี

ตารางที่ 7 แสดงอุปกรณ์ เครื่องมือในการผลิต และขายสินค้า

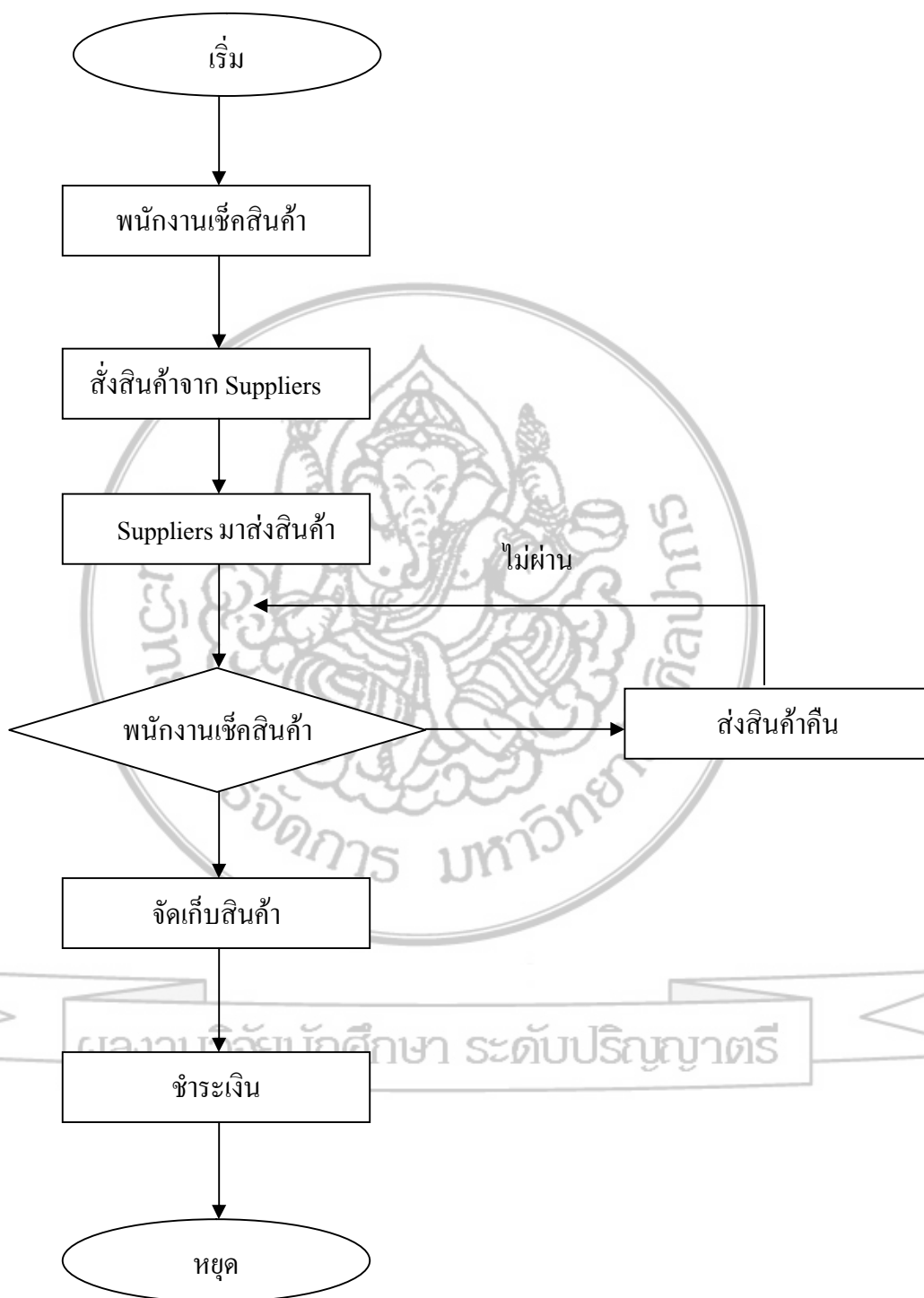
ลำดับ	รายการ	จำนวน	การใช้งาน	ราคา (บาท)	อายุ การใช้งาน
1	โต๊ะและเก้าอี้	15 ชุด	ให้ลูกค้านั่ง รับประทานอาหาร	30,000	5ปี
2	จาน/ชาม/ช้อน/ส้อม/ ถ้วย/แก้ว	80 ชุด	ใส่อาหารและทาน อาหาร	12,000	5ปี
3	หม้อเล็ก/ใหญ่	5 ใบ	ปรุงอาหาร	1,500	5ปี
4	กระทะเล็ก/ใหญ่	5 ใบ	ปรุงอาหาร	2,000	5ปี
5	กาต้มน้ำร้อน	2 ใบ	ต้มน้ำ	500	5 ปี
6	เครื่องปั่น Moulinex	2 เครื่อง	ปั่นสมูทไพร/ปั่นน้ำ ผลไม้	2,000	5 ปี
7	หม้อหุงข้าว	5 ใบ	ใช้หุงข้าว	6,500	5ปี
8	Hood ดูดควัน	1 เครื่อง	ดูดควันจากการ ทำอาหาร	10,000	5ปี
9	ตู้เย็น/ตู้แช่	2 หลัง	จัดเก็บวัตถุดิบที่ เป็นของสด	25,000	5ปี
10	ตู้อบจาน	1 หลัง	อบฆ่าเชื้อโรค	20,000	5ปี
11	กระติกน้ำร้อนไฟฟ้า	1 ใบ	ต้มน้ำร้อน	700	5 ปี
12	ไมโครเวฟ	1 เครื่อง	อุ่นอาหาร	2,200	5 ปี
13	เตาอบลมร้อนไฟฟ้า	1 เครื่อง	อบอาหาร	2,000	5 ปี
14	ถังแช่น้ำแข็ง	1 หลัง	แช่น้ำแข็ง	5,000	5ปี
15	เตาแก๊ส	5 หัว	ปรุงอาหาร	15,000	5ปี
16	เครื่องสกัดน้ำผลไม้	1 เครื่อง	สกัดน้ำผลไม้	1,500	5 ปี
17	ตู้แช่ 3 ประตู	1 หลัง	วางจำหน่ายอาหาร แช่แข็ง	30,000	5ปี

ตารางที่ 7 (ต่อ)

18	ชั้นวางสินค้า	1 หลัง	วางจำหน่ายข้าว เคลือบสมุนไพร	3,000	5 ปี
19	พัดลมดูดอากาศ	3 เครื่อง	ดูด/ถ่ายเท อากาศภายในร้าน	1,500	5 ปี
20	พัดลมติดผนัง	2 เครื่อง	พัดลมร้อนออกจาก ร้าน	2,000	5 ปี
21	เครื่องปรับอากาศ	1 เครื่อง	ปรับอากาศภายใน ร้าน	40,000	5 ปี
22	คอมพิวเตอร์	1 เครื่อง	เก็บข้อมูล	20,000	5 ปี
23	เครื่องคิดเงิน	1 เครื่อง	คิดเงิน/เก็บเงิน/ ออกใบเสร็จ	8,000	5 ปี
24	เครื่องครัวเบ็ดเตล็ด	-	ใช้สอยทำอาหาร	3,600	5 ปี
25	อุปกรณ์อื่นๆ ปาละ	-	ทั่วไป	8,000	5 ปี

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แผนผังกระบวนการจัดการวัตถุดิบ



ภาพที่ 5 กระบวนการจัดการวัตถุดิบ

กระบวนการจัดการวัตถุดิบ

วัตถุดิบที่ใช้ในการปรุงประกอบอาหารแยกออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ ได้แก่ อาหารสด และอาหารแห้ง ซึ่งมีวิธีการจัดการ จัดเก็บ ดังนี้

1. อาหารสด หมายถึง อาหารที่มีลักษณะเน่าเสียได้ง่าย ได้แก่ ผักผลไม้ เนื้อสัตว์ต่างๆ และไข่ อาหารสดเป็น ตัวกลางสำคัญที่จะนำพาสิ่งสกปรกและเชื้อโรค จึงจำเป็นต้องมีการป้องกัน กำจัดสิ่งสกปรก และเชื้อโรสดังกล่าวโดยควรมีการควบคุมตั้งแต่ การจัดซื้อ การล้างทำความสะอาด การเตรียม และเก็บอาหารสดก่อนปรุงการจัดซื้อต้องมีการกำหนดคุณลักษณะของอาหารเพื่อการควบคุมความสะอาด และปลอดภัยของอาหารดังนี้

1.1 ผัก – ผลไม้สด มักมีสิ่งปนเปื้อนได้แก่ ดิน ปุ๋ย สารเคมี ที่ใช้ทางการเกษตร ไข่พยาธิ เชื้อโรสดังนั้นผัก ผลไม้ ควรมีคุณลักษณะดังนี้

ผัก – มีความสดสมบูรณ์ตามลักษณะของผัก – ผลไม้ ชนิดนั้นๆ
ผลไม้ – ไม่มีคราบของสารพิษตกค้างอยู่ที่ผิวใบ หรือส่วนอื่นๆ ที่สามารถสังเกตได้ หรืออาจมีการสุ่มตรวจสอบสารตกค้าง

ผัก – มีความสะอาดพอสมควร คือไม่มีเศษดิน หรือส่วนที่เน่าเสียของผักปนเปื้อน ผักที่ปนเปื้อนมากควรมีการทำความสะอาดขั้นต้นก่อน คือ ควรมีการกำจัดเศษดิน ส่วนที่เน่าเสีย และ ส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน เช่น ผักชนิดที่มีราก เช่น ผักชี ผักบุ้ง ฯลฯ ควรให้ผู้จำหน่ายเด็ดใบที่เน่าเสียทิ้งและล้างเศษดินที่ติดมาถ้าระยะเวลาที่ต้องเก็บผักไม่นานมากก็ควรให้ผู้จำหน่ายตัดรากหรือส่วนโคนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อนส่งส่วนผักประเภทที่เป็นหัว เช่น หัวผักกาด แครอท ฟักทอง มัน ฯลฯ มักมีเศษดินติดอยู่ต้องกำหนดให้ผู้จำหน่ายล้างทำความสะอาดก่อนจัดส่ง

1.2 ไข่ ความสด ความสมบูรณ์ ซึ่งพิจารณาได้โดย:

- ส่องดูฟองอากาศในฟองไข่ ไข่สดจะมีฟองอากาศขนาดเล็ก
- เมื่อต่อยไข่ออกมาไข่แดงต้องเป็นก้อนกลมไม่แตกกระจาย

และไข่ขาวต้องมีสีใส ไม่ขุ่น

- ไข่ไม่บูบ ไม่รื้อยร้าวหรือรอยแตก
- มีความสะอาด เปลือกไข่ต้องไม่มีอุจจาระของเป็ดไก่

ปนเปื้อน

1.3 เนื้อสัตว์ มักมีความไม่ปลอดภัยเนื่องจากมีเชื้อโรคปนเปื้อนจากแหล่งผลิต การขนส่ง และการจำหน่ายได้มาก นอกจากนี้ยังเน่าเสียได้ง่าย ดังนั้นในการจัดซื้อเนื้อสัตว์จึงต้องควบคุมเป็นพิเศษควรกำหนดคุณลักษณะดังนี้

1.3.1 ต้องมีความสดตามลักษณะของเนื้อสัตว์ประเภทนั้นๆ โดยสามารถตรวจสอบได้ตามลักษณะทางกายภาพที่สามารถสังเกตได้ เช่น กลิ่น สี ความแน่น ตามลักษณะที่ดีของเนื้อสัตว์ชนิดนั้นๆ เนื้อสัตว์บางชนิด มีการเน่าเสียที่ต่างกัน เช่น เนื้อหมู จะมีการเน่าเสียจากข้างในออกสู่ข้างนอกสำหรับเนื้อวัวจะเน่าเสียจากด้านนอก

1.3.2 มีความสะอาด ปลอดภัยจากเชื้อโรคและตัวอ่อนของพยาธิ โดยคัดเลือกแหล่งผลิต เช่น โรงฆ่าสัตว์ ที่ได้รับการตรวจสอบจากทางราชการ

1.3.3 หลีกเลี่ยงการใช้เนื้อสัตว์สดที่มีการเปลี่ยนแปลงสภาพ เช่น เนื้อหมูบด มักมีปัญหาเกี่ยวกับการปนเปื้อน และความไม่สด นอกจากนั้นอาหารประเภทที่ทำจากเนื้อสัตว์ เช่น ไส้กรอก ลูกชิ้น ฯลฯ จะต้องเลือกชนิดที่มีคุณภาพดีได้มาตรฐาน สีเป็นธรรมชาติมีความสดใหม่

การขนส่งอาหารสด

ในการจัดส่งอาหารผู้จำหน่ายต้องมีการบรรจุหีบห่อให้มิดชิด และใช้พาหนะขนส่งที่สะอาด ดังนี้

1.1 ผัก-ผลไม้สด

- ต้องใช้ถุงพลาสติกใสดีใหม่ ไม่ฉีกขาด ห่อหุ้มและปิดปากถุงให้มิดชิด
- ตะกร้าที่จะบรรจุถุงผัก – ผลไม้สดต้องสะอาด ไม่ใช่ขี้เถ้าไม้ไผ่เพราะมีความคมจะทำให้ถุงบรรจุอาหารขาดได้ และทำ ความสะอาดยากควรเป็นพลาสติก และมีการทำความสะอาดทุกครั้งหลังจากการใช้งาน

1.2 ไข่

- กระบะใส่ไข่ควรเป็นกระบะพลาสติกที่สะอาด ต้องไม่มีเศษวัสดุ หรือสัตว์แมลงต่างๆติดมากับกระบะไข่

1.3 เนื้อสัตว์

- ต้องบรรจุอยู่ในถุงพลาสติกที่สะอาดใหม่ ไม่รั่วซึม

- ใช้ถังเก็บความเย็นที่มีฝาปิด และไม่รั่วซึม ภายในถังควรมีอุณหภูมิต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส โดยต้องล้างทำความสะอาดหลังการใช้งานทุกครั้ง

- ต้องแยกภาชนะที่บรรจุอาหารแต่ละประเภทเพื่อไม่ให้เชื้อโรคที่มีอยู่ในเนื้อสัตว์ต่างๆ มีการปนเปื้อนระหว่างกัน

การรับอาหารสด

ดำเนินการโดยตรวจสอบอาหารทั้งในด้านของปริมาณรวมทั้งคุณลักษณะตามที่กำหนดไว้ต้องมีภาชนะของร้านเพื่อรับอาหารสดจากผู้จัดส่งโดยหลังจากตรวจรับแล้วควรนำไปจัดเก็บยังสถานที่ที่เตรียมไว้เพื่อจัดส่งให้กับหน่วยเตรียมอาหารต่อไป และควบคุมไม่ให้สิ่งสกปรกจากอาหารสดกระจ่ายไปในห้องครัว เช่น มีการล้างทำความสะอาดบริเวณที่ตรวจรับทันทีที่ตรวจรับเสร็จ

การล้างอาหารสด

การล้างผัก ต้องทำการคัดเลือก ตัดแต่ง ส่วนที่มีสิ่งปนเปื้อน ส่วนที่เน่าเสีย และส่วนที่ไม่นำมาใช้ออกทิ้งก่อนที่จะนำไปล้างเพื่อลดเชื้อโรค สิ่งสกปรก และช่วยลดสารเคมีที่ใช้ในการเกษตรโดยควรแยกตาประเภท ดังนี้

1. ผักชนิดที่เป็นหัว เช่น หัวผักกาด มัน แครอท ฯลฯ ต้องล้างทำความสะอาดก่อน ห้างไว้ให้แห้ง นำไปปอกเปลือกแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งโดยไม่ควรแช่น้ำทิ้งไว้ เพราะอาจทำให้สูญเสียคุณค่าของอาหารไป

2. ผักชนิดใบหนา เช่น ผักคะน้า ผักกาด กะหล่ำปลี ฯลฯ สำหรับผักกาดหรือผักที่เป็นกอควรตัดโคนทิ้งไปก่อน สำหรับกะหล่ำปลี ควรผ่าซีกแล้วจึงนำไปล้างให้สะอาดต่อไป

3. ผักชนิดใบบาง ได้แก่ ผักกาดหอม ต้นหอม ผักชีฝรั่ง ผักชี เป็นต้น ผักชนิดนี้จะต้องล้างด้วยความระมัดระวังให้สะอาดทั่วถึง ถ้ามีรากต้องตัดรากและโคนทิ้งก่อนล้าง เพราะจะช่วยลดสิ่งสกปรกได้

4. ผักชนิดที่เป็นผลหรือเป็นฝัก เช่น แตงกวา มะเขือเทศ มะเขือยาว ถั่วฝักยาว ผักชนิดนี้ต้องล้างโดยถูผิวให้สะอาดอย่างทั่วถึง

การล้างผลไม้

ผลไม้ทุกชนิดต้องล้างเปลือกให้สะอาด โดยแบ่งตามประเภทได้ ดังนี้

1. ผลไม้ผิวเรียบ เช่น ส้ม มะม่วง มะละกอ ส้มโอ แตงโม ฯลฯ ล้างโดยน้ำผสมกับด่างทับทิมแล้วถูผิวให้สะอาด สำหรับผลไม้ชนิดที่บอบช้ำง่าย เช่น มะละกอ ฝรั่ง ต้องล้างด้วยความระมัดระวังโดยใช้มือหรือวัสดุที่นุ่ม แต่สำหรับผลไม้บางชนิดที่ผิวไม่บอบช้ำง่าย เช่น ส้ม แตงโม แคนตาลูป ใช้แผ่นใยขัดที่ไม่คมถูให้สะอาด

2. ผลไม้ที่ผิวไม่เรียบ เช่น สับปะรด เงาะ ฯลฯ มักมีสิ่งสกปรกติดอยู่มาก ให้ใช้แรงเสียดสีช่วยในการชะล้างโดยอาจใช้เป็นหัวฉีดช่วยในการทำความสะดวก

3. การล้างผลไม้โดยทั่วไป ให้ล้างโดยน้ำไหลผ่านตลอดเวลาประมาณ 2 นาที ในกรณีที่แรงดันน้ำน้อยให้ใช้ภาชนะขนาดใหญ่ใส่น้ำปริมาณที่เพียงพอให้ท่วมผักผลไม้ แช่น้ำทิ้งไว้ประมาณ 1 นาทีแล้วขัดถูให้สะอาดอย่างทั่วถึงแล้วล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง

การล้างไข่

ต้องล้างไข่ก่อนที่จะนำไปเก็บหรือนำไปประกอบอาหารโดยเฉพาะไข่เป็ดมักมีอุจจาระเป็ดและเป็ดเปลือกไข่มาก ต้องให้ผู้จำหน่ายคัดเลือกหรือล้างเปลือกไข่ก่อนที่จะนำมาส่งถ้าหากยังมีสิ่งสกปรกมากให้ใช้ฟองน้ำขัดล้างพร้อมกับใช้แผ่นใยหรือแปรงขนอ่อนทำความสะอาดแล้วล้างฟองให้แห้งก่อนนำมาใช้

การล้างเนื้อสัตว์สด

เนื้อสัตว์สดทุกชนิดต้องล้างทำความสะอาดก่อนที่จะนำไปเตรียมหรือเก็บโดยแยกตามประเภทของเนื้อสัตว์ ดังนี้

1. เนื้อหมู เนื้อวัว หั่นให้เป็นชิ้นขนาดพอสมควร ไม่ควรหนาเกิน 3 นิ้ว นำไปล้างและหั่นเพื่อจัดเตรียมปรุงอาหารหรือนำไปเก็บในตู้เย็นต่อไป

2. ปลา ให้ผู้จำหน่าย ขอดเกล็ดและนำส่วนที่ไม่ได้ใช้ทิ้งไปก่อน เช่น อุจจาระ ไข่ แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดให้ทั่วถึง

3. เป็ด ไก่ ล้างให้สะอาดแยกส่วนทั้งภายใน ภายนอกและแยกเครื่องในออก

4. สัตว์ทะเล เช่น กุ้ง ปลาหมึก ปลาทะเล มักมีการปนเปื้อนกับเชื้อ

Vibriopara haemolyticus ซึ่งทำให้เกิดอาการอาหารเป็นพิษได้ ดังนั้น เมื่อตรวจรับแล้วต้องนำไปล้างทันทีก่อนที่จะนำไปแกะเปลือก หรือเก็บเพื่อเตรียมอาหารต่อไป

การเก็บอาหารสด

อาหารสดที่ล้างทำความสะอาดแล้วควรเก็บไว้ในตู้เย็นก่อน เพื่อช่วยลดหรือชะลอการเสื่อมคุณภาพของอาหารและควบคุมการเพิ่มจำนวนของเชื้อจุลินทรีย์ที่ยังมีตกค้างอยู่ในอาหาร โดยการเก็บอาหารในตู้เย็นให้ปฏิบัติ ดังนี้

1. แยกเก็บตามประเภทของอาหารไม่ให้ปะปนกันเพื่อป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหารแต่ละชนิด

2. ใส่ภาชนะบรรจุ หรือ ภาชนะห่อหุ้มที่ไม่รั่วไม่ซึมน้ำ และปกปิดได้มิดชิด เพื่อป้องกันการระเหยของน้ำกลั่น และการกระจายของเชื้อโรค นอกจากนี้ยังช่วยป้องกันการปนเปื้อนจากสิ่งต่างๆ ได้อีกด้วย

3. เก็บในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อช่วยรักษาคุณภาพของอาหารไว้ได้นานขึ้นและยังช่วยยับยั้งหรือชะลอการเจริญเติบโตของเชื้อโรคได้ โดยอุณหภูมิที่เหมาะสมกับการเก็บอาหารของ ผัก-ผลไม้ และ เนื้อสัตว์แตกต่างกัน ดังนี้

- ผักและผลไม้ เก็บที่อุณหภูมิประมาณ 7-10 องศาเซลเซียส ต้องสังเกตผัก ถ้ามีลักษณะซ้ำให้ปรับอุณหภูมิสูงขึ้น

- เนื้อสัตว์สด เก็บที่อุณหภูมิจุดศูนย์กลางของเนื้อสัตว์ต่ำกว่า 4 องศาเซลเซียส โดยควรใช้ให้หมดภายใน 24 ชั่วโมง ถ้าแช่แข็งต้องใช้อุณหภูมิต่ำกว่า -2 องศาเซลเซียส ขนาดขึ้นต้องไม่ใหญ่เกินไปเพราะจะทำให้ความเย็นไม่ทั่วถึง

4. จัดวางอาหารให้เป็นระเบียบ และไม่มากเกินไป เพื่อให้อาหารได้รับความเย็นอย่างทั่วถึงชั้นล่างสุดสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

5. ป้องกันสิ่งสกปรกจากภายนอกเข้าสู่ตู้เย็น โดยอาหารและภาชนะบรรจุที่ใส่อาหาร ต้องสะอาด

2. อาหารแห้ง หมายถึง อาหารที่ไม่เสื่อมเสียง่าย และ อาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทต่างๆ

การคัดเลือกอาหารแห้ง

1. อาหารแห้งประเภทธัญพืช และพืชเมล็ดแห้ง เช่น ข้าวสาร ถั่วเมล็ดแห้งต่างๆ หอม กระเทียม ฯลฯ มีอันตรายจากสารพิษของเชื้อรา ดังนั้นการคัดเลือกจะต้องคัดเลือกเมล็ดที่สมบูรณ์ และ ไม่มีเชื้อรา สำหรับพืชที่เมล็ดเล็ก เช่น ข้าวสาร หรืออาหารที่บดแล้ว ถ้ามีเชื้อราจะทิ้งทั้งหมดในภาชนะบรรจุนั้น

2. อาหารประเภทเนื้อสัตว์ตากแห้ง เช่น ปลาแห้ง กุ้งแห้ง อาจมีอันตรายจากสารเคมีที่ใช้ในการผลิต เช่น ดินประสิว สีส้มเคราะห์

3. อาหารที่บรรจุในภาชนะปิดสนิท เช่น อาหารกระป๋อง มีข้อพิจารณา คือ

- สังเกตภาชนะบรรจุ สะอาด ไม่ชำรุด ไม่เป็นสนิม หรือบุบ บวม
- มีฉลากที่บอกถึงรายละเอียดที่สำคัญ

การเก็บอาหารแห้ง

อาหารแห้งทำการควบคุมปริมาณคงเหลือโดยใช้ Stock Card และให้จัดเก็บดังนี้

- เก็บในห้องจัดเก็บอาหารแห้งโดยเฉพาะ โดยห้องที่เก็บมีการระบายอากาศที่ดี ไม่อับชื้น มีแสงสว่างพอสมควร ไม่ให้แสงแดดส่องมากเกินไป พื้นต้องแห้งไม่เปียกชื้น

- จัดเป็นระเบียบ อาหารทุกชนิดห้ามวางบนพื้น ต้องวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร ยกเว้นอาหารที่บรรจุในภาชนะที่ปิดสนิทวางสูงจากพื้นอย่างน้อย 30 เซนติเมตร

- ปกปิดมิดชิด ถ้าภาชนะหุ้มห่อแตกออกก็ควรใส่ภาชนะปิดให้มิดชิดหรือใส่ถุงพลาสติกหุ้มอีกชั้นหนึ่ง

- อาหารที่ซื้อก่อนให้เบิกใช้ก่อน อาหารแห้งที่ซื้อมาใหม่ให้จัดไว้ด้านในอาหารที่ซื้อมาก่อนจัดไว้ด้านนอก ในการนำอาหารแห้งไปใช้ทุกครั้งควรตรวจสอบดูฉลากและลักษณะของอาหาร

- เมื่อมีการเบิกอาหาร ไปใช้ให้ตัดยอดออกจาก Stock Card ทุกครั้ง และเมื่อปริมาณคงเหลือต่ำกว่าหรือใกล้กับปริมาณคงเหลือขั้นต่ำที่กำหนดให้ทำการสั่งซื้อมาเพิ่ม โดยทำการสั่งซื้อสัปดาห์ละ 1 ครั้ง

แนวทางปฏิบัติในการผลิต

ในขั้นตอนของการปรุงอาหารนี้ มีข้อที่ควรระมัดระวังเพื่อป้องกันการปนเปื้อนของอาหาร และทำลายเชื้อโรคในอาหารดังนี้

การปรุงอาหารทั่วไป

1. ตรวจสอบคุณภาพอาหารก่อนปรุง อาหารสดต้องสด และผ่านการล้างทำความสะอาดแล้ว อาหารแห้ง เครื่องปรุงอาหารต่างๆ ก่อนนำมาประกอบอาหารต้องมีคุณภาพดีไม่มีลักษณะที่ผิดปกติและต้องดูวันหมดอายุด้วย

2. ในขั้นตอนของการปรุงอาหารต้องใช้ความร้อนที่เพียงพอในการทำลายเชื้อโรค ต้องให้อาหารทุกส่วนได้รับความร้อนอย่างทั่วถึง และต้องสุกทั่วถึงทั้งหมด

3. การป้องกันการปนเปื้อนระหว่างอาหารดิบและอาหารที่พร้อมบริโภค ในบริเวณที่ปรุงอาหารจะเป็นบริเวณที่อาหารสุกและอาหารดิบมาอยู่ใกล้กันมากที่สุด จึงมีข้อควรระวัง ดังนี้

- ต้องแยกส่วนของบริเวณที่วางอาหารดิบ และบริเวณที่วางอาหารที่พร้อมบริโภคไว้ให้เป็นสัดส่วน และอยู่ห่างกันพอสมควร

- ไม่ยกหรือหยิบอาหารดิบข้ามผ่านอาหารที่พร้อมบริโภค

- ต้องไม่ใช่ภาชนะอุปกรณ์ปะปนกันระหว่างอาหารดิบ และ อาหารที่พร้อมบริโภค และ แยกกระหว่างเนื้อสัตว์และผักผลไม้

- ไม่ใช้มือในการหยิบจับทั้งอาหารดิบ และ อาหารสุกต้องใช้อุปกรณ์ช่วย เช่น ที่คีบ ที่ตัก ถังมือ ฯลฯ ต้องไม่ใช่ปะปนกันระหว่างอาหารดิบและอาหารที่พร้อมบริโภค

- อาหารที่พร้อมบริโภคต้องยกไปไว้บริเวณที่จัดเตรียมอาหารสำหรับ

เสิร์ฟทันที

การเตรียมผลไม้

ผลไม้เป็นอาหารสดที่รับประทานโดยไม่ผ่านความร้อน ดังนั้น การจัดเตรียมผลไม้จะต้องให้ความสำคัญระมัดระวังเป็นพิเศษ ดังนี้

1. ผลไม้ทุกชนิดทั้งที่รับประทานทั้งเปลือก และ ชนิดที่ต้องปอกเปลือกก่อนรับประทาน ต้องล้างเปลือกให้สะอาด เมื่อล้างเสร็จแล้วต้องทิ้งให้แห้งก่อน จึงจะนำไปปอกและหั่นหรือเสิร์ฟ

2. อุปกรณ์ในการจัดเตรียม เช่น เขียง มีด ถาด ต้องเป็นอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการเตรียมผลไม้โดยเฉพาะ และควรล้างทำความสะอาดก่อนนำมาใช้

3. ขณะที่ปอกหรือหั่นผลไม้ ต้องระวังอย่าให้มือสัมผัสกับเนื้อผลไม้ อาจใช้ถุงมือช่วยทั้งนี้ต้องระวังให้ใช้ถุงมือสำหรับหยิบผลไม้ที่สะอาดเท่านั้น และห้ามสวมถุงมือแล้วไปหยิบของอื่น ต้องมีการล้างและเปลี่ยนถุงมือบ่อยๆ

4. ผลไม้บางชนิดไม่ต้องปอกหรือหั่น เมื่อล้างสะอาดและแห้งดีแล้วสามารถเสิร์ฟทั้งลูกได้เลย เช่น ส้ม มังคุด เงาะ ฯลฯ ทั้งนี้ต้องล้างให้สะอาด และต้องไม่วางให้สัมผัสกับอาหารอื่นที่ปรุงสำเร็จแล้ว

แนวทางปฏิบัติในการทำความสะอาดภาชนะอุปกรณ์

1. ภาชนะอุปกรณ์ที่ใช้ในการเตรียมและประกอบอาหาร แบ่งออกตามวัสดุได้ ดังนี้

1.1 ภาชนะที่ทำด้วยวัสดุประเภทโลหะ ได้แก่ อลูมิเนียม สแตนเลส เหล็ก ฯลฯ

- การทำความสะอาด จัดให้มีอ่างขนาดใหญ่ ภาชนะบางส่วนที่มีขนาดใหญ่มากจนไม่สามารถนำไปล้างในอ่างได้จะจัดให้มีบริเวณล้างโดยเฉพาะ โดยมีการกั้นขอบเขตให้ชัดเจน ผู้ปฏิบัติงานเข้าไปล้างภาชนะจะต้องเปลี่ยนสวมรองเท้าบูทที่ใช้ในบริเวณที่ล้างภาชนะโดยเฉพาะถ้ามีคราบสกปรกฝังแน่นต้องใช้เส้นใยขัดชนิดคม เช่น ฝอยสแตนเลส ควรเลือกเส้นใยที่มีความเหนียว ทนทานถ้าเส้นใยจัดอยู่ในสภาพที่เก่าและหลุดได้ง่าย ควรรีบเปลี่ยนทันที และต้องล้างด้วยน้ำสะอาดให้ทั่วถึง โดยเฉพาะตามซอก มุม รอยต่อของภาชนะ แล้วตรวจสอบดูอีกครั้งก่อนนำไปใช้งานว่ามีเศษเส้นใยขัดติดค้างอยู่หรือไม่

1.2 ภาชนะอุปกรณ์ประเภทพลาสติก เช่น ตะกร้า ตะแกรง ฯลฯ

- การทำความสะอาด ใช้แผ่นใยขัดที่ไม่มีความคมสำหรับภาชนะประเภทตะกร้า ตะแกรงควรใช้แปรงขนอ่อนช่วยในการทำความสะอาด และควรทำความสะอาดทุกครั้งหลังใช้งาน และต้องแยกใช้ระหว่างตะกร้าที่ใช้กับผัก – ผลไม้ และเนื้อสัตว์

2. ภาชนะสำหรับใส่อาหารได้แก่ จาน ชาม ถ้วย แก้วน้ำ ช้อน ส้อม ฯลฯ

- การทำความสะอาด ต้องใช้อ่างที่สูงจากพื้นอย่างน้อย 60 เซนติเมตร มีก๊อกน้ำใช้และท่อระบายน้ำที่ใช้การได้ดี อย่างน้อย 3 อ่าง ขั้นตอนในการล้างภาชนะ มีดังนี้

2.1 กวาดเศษอาหารทิ้ง

2.2 แช่และล้างเศษอาหารทิ้ง

2.3 ขัดถูด้วยน้ำยาล้างภาชนะ

2.4 ล้างด้วยน้ำสะอาด

2.5 นำเช็ดโรค เช่น แขน้ำร้อน 100 องศาเซลเซียส

นาน 2 นาที

2.6 เข้าเครื่องอบให้แห้ง

แนวทางการรักษาความสะอาดของพนักงาน

พนักงานที่มีการสัมผัสอาหารจะต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดเกี่ยวกับความสะอาดส่วนบุคคลอย่างเคร่งครัด รวมทั้งผู้จัดการร้านต้องหมั่นตรวจตราความสะอาดส่วนบุคคลของพนักงาน พนักงานทุกคนต้องทราบว่าตัวเองอาจเป็นผู้ก่อให้เกิดการปนเปื้อนโดยทางใดบ้าง ทั้งจาก ผม ปาก จมูก หู ผิวหนัง มือ บาดแผล รวมไปถึงเครื่องประดับและเครื่องสำอางค์ พนักงานต้องทราบถึงวิธีการป้องกันไม่ให้เกิดการปนเปื้อนด้วย โดยการรักษาความสะอาดส่วนบุคคลให้อยู่ในระดับที่ดีมาก สวมผ้ากันเปื้อน ที่คลุมผม และรองเท้าที่เหมาะสมโดยชุดกันเปื้อนควรอยู่ในสภาพที่สะอาด และถูกลักษณะ ชุดกันเปื้อนพอดีตัว สวมสบาย ซักล้างได้ และมีสีอ่อน เนื่องจากหากเปื้อนจะทำให้เห็นได้ชัดเจน รองเท้าที่สวมใส่สะอาด

ทั้งนี้ทางร้านจัดให้มีสิ่งอำนวยความสะดวกให้กับพนักงานเพื่อให้มีการปฏิบัติ และรักษาสุขลักษณะที่ดีไว้ได้ เช่น จัดให้มีห้องสุขา อุปกรณ์การล้างมือ สบู่ น้ำ และอุปกรณ์การทำให้มือแห้งอย่างถูกสุขลักษณะ เหมาะสมเพียงพอกับจำนวนพนักงาน

บทที่ 9

แผนการเงิน

ตารางที่ 8 ประมาณการในการลงทุน

ลำดับ	ผู้ร่วมทุน	จำนวนเงิน	คิดเป็นเปอร์เซ็นต์
1.	นายสิทธิโชค ไทยสนธิ	2,700,000	60%
2.	นางสาวพนิดา อมรเรืองวณิชย์	1,800,000	40%
	รวมมูลค่าการลงทุนทั้งสิ้น	4,500,000	100%



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 9 ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจในปัจจุบัน

ลำดับ	รายการลงทุน	การลงทุนในค่าใช้จ่ายที่เป็นสินทรัพย์ทุน (บาท)				
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
1.	อาคาร	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
2.	ค่าสร้างร้าน	1,000,000	-	-	-	-
3.	ค่าตกแต่ง ภายใน	300,000	150,000	200,000	200,000	200,000
4.	ค่าเครื่องมือ/ อุปกรณ์	252,000	200,000	200,000	200,000	150,000
5.	ค่าโฆษณา/ ประชาสัมพันธ์	700,000	500,000	500,000	500,000	500,000
	รวมมูลค่า ทรัพย์สิน	2,852,000	1,450,000	1,500,000	1,500,000	1,450,000

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 10 สมมติฐานทางการเงิน

รายการ	หน่วย	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
การเปลี่ยนแปลง เพิ่มขึ้นของ จำนวนลูกค้า	คน	104,400	107,532	112,909	120,813	132,894
การเปลี่ยนแปลง เพิ่มขึ้นของ รายได้	บาท	10,440,000	10,753,200	11,290,900	12,081,300	13,289,400
การเปลี่ยนแปลง เพิ่มขึ้นของราคา ขายสินค้า	บาท	-	-	-	-	-
การเปลี่ยนแปลง เพิ่มขึ้นของ ต้นทุนการผลิต	บาท	3,650,000	3,680,000	3,700,000	3,720,000	3,750,000
การเปลี่ยนแปลง ของค่าใช้จ่ายการ ขายและการ บริหาร	บาท	3,696,000	3,696,000	3,969,600	3,969,600	4,270,560
ระยะเวลาที่ใช้ใน การคำนวณใน 1 ปี – วัน/เดือน	365 วัน					

ตารางที่ 11 ประมาณการในการขาย และรายได้รายปี

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
จำนวนสินค้าขาย (जान,ชุด,แก้ว,กล่อง)					
ข้าวสารเคลือบ สมุนไพร	7,300	7,519	7,895	8,448	9,293
อาหารเพื่อสุขภาพ ทั่วไป	21,900	22,557	23,685	25,343	27,877
อาหารครบชุด 5 หมู่	25,500	26,265	27,578	29,508	32,459
อาหารมังสวิรัต	7,300	7,519	7,895	8,448	9,293
อาหารสำหรับเด็ก	18,250	18,798	19,738	21,120	23,232
อาหารแนะนำสำหรับ ผู้ป่วยโรคต่างๆ	10,950	11,279	11,843	12,672	13,939
อาหารควบคุมน้ำหนัก	29,200	30,076	31,580	33,791	37,170
เครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ	73,000	75,190	78,950	84,477	92,925
ของหวานเพื่อสุขภาพ	29,200	30,076	31,580	33,791	37,170
รวมจำนวนสินค้า	222,600	229,279	240,744	257,598	283,358
ราคาสินค้า (जान,ชุด,แก้ว,กล่อง)					
ข้าวสารเคลือบ สมุนไพร	99	99	99	99	99
อาหารเพื่อสุขภาพ ทั่วไป	79	79	79	79	79
อาหารครบชุด 5 หมู่	159	159	159	159	159
อาหารมังสวิรัต	149	149	149	149	149
อาหารสำหรับเด็ก	119	119	119	119	119
อาหารแนะนำสำหรับ ผู้ป่วยโรคต่างๆ	250	250	250	250	250

ตารางที่ 11 (ต่อ)

อาหารควบคุมน้ำหนัก	199	199	199	199	199
เครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพ	29	29	29	29	29
ของหวานเพื่อสุขภาพ	35	35	35	35	35
ราคาลิ้นค้าเฉลี่ย	124.222	124.222	124.222	124.222	124.222
รายได้จากการขาย (บาท)					
ข้าวสารเคลือบ สมุนไพร	722,700	744,381	781,605	836,352	920,007
อาหารเพื่อสุขภาพ ทั่วไป	1,730,100	1,782,003	1,871,115	2,002,097	2,202,283
อาหารครบชุด 5 หมู่	4,054,500	4,176,135	4,384,902	4,691,772	5,160,981
อาหารมังสวิวัติ	1,087,700	1,120,331	1,176,355	1,258,752	1,384,657
อาหารสำหรับเด็ก	2,171,750	2,236,962	2,348,822	2,513,280	2,764,608
อาหารแนะนำสำหรับ ผู้ป่วยโรคต่างๆ	2,737,500	2,819,750	2,960,750	3,168,000	3,484,750
อาหารควบคุมน้ำหนัก	5,810,800	5,985,124	6,284,420	6,724,409	7,396,830
เครื่องดื่ມเพื่อสุขภาพ	2,117,000	2,180,510	2,289,550	2,449,833	2,694,845
ของหวานเพื่อสุขภาพ	1,022,000	1,052,660	1,105,300	1,182,685	1,300,950
รายได้รวม	21,454,050	22,097,856	23,202,819	24,827,180	27,309,911

ตารางที่ 12 ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบและสินค้าซื้อมาเพื่อการผลิต

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
จำนวนวัตถุดิบในการผลิต (หน่วย)					
ข้าวเคลือบสมุนไพรสำหรับประกอบอาหาร (กระสอบ)	365	376	395	423	465
ไข่ไก่ (ฟอง)	109,500	112,785	118,424	126,714	187,981
เนื้อหมู	5,475	5,639	5,921	6,336	6,970
เนื้อไก่	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
เนื้อวัว	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ปลาน้ำจืด	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
ปลาทะเล	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
กุ้ง	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
หอย	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
ปู	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
ปลาหมึก	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
เครื่องในสัตว์	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ลูกชิ้น	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ผักคะน้า	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
กะหล่ำปลี	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ผักกาด	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ถั่วงอกยาว	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
เห็ด	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ข้าวโพด	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
มะเขือเทศ	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323

ตารางที่ 12 (ต่อ)

แตงกวา	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
บร็อคโคลี่	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
หัวไชเท้า	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ฟัก / แฝง	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
แครอท	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ผักบุ้ง	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ถั่วงอก	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
กวางตุ้ง	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ตำลึง	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
บวบ	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ฟักทอง	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
หน่อไม้ฝรั่ง	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ยอดมะพร้าว	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
มะระ	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ถั่วงู	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
มะนาว	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
มะขามเปียก	365	376	395	423	465
ขิง	365	376	395	423	465
ข่า	365	376	395	423	465
ตะไคร้	365	376	395	423	465
พริก	730	752	790	845	930
หอมแดง	730	752	790	845	930
หัวหอมใหญ่	730	752	790	845	930
กระเทียม	730	752	790	845	930
กระชาย	730	752	790	845	930

ตารางที่ 12 (ต่อ)

กิ้นข่าย	365	376	395	423	465
ต้นหอม	365	376	395	423	465
ผักชี	365	376	395	423	465
พริกไทย	183	188	197	211	232
กะเพรา	365	376	395	423	465
โหระพา	365	376	395	423	465
กะทิ	730	752	790	845	930
ผักชีฝรั่ง	365	376	395	423	465
มะเขือ	365	376	395	423	465
เต้าหู้	730	752	790	845	930
น้ำตาล	730	752	790	845	930
น้ำมันพืช	3,650	3,760	3,948	4,224	4,646
น้ำปลา	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ซีอิ๊ว	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
ซอส	1,825	1,880	1,974	2,112	2,323
พริกแกง	2,920	3,008	3,158	3,409	3,751
ว่านหางจระเข้	365	376	395	423	465
กระเจียบแดง	365	376	395	423	465
ใบเตย	183	188	197	211	232
อัญชัน	183	188	197	211	232
ขมิ้น	183	188	197	211	232
มะตูมแห้ง	183	188	197	211	232
ฝรั่ง	730	752	790	845	930
ส้ม	730	752	790	845	930
แอปเปิ้ล	730	752	790	845	930

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ตับประด	730	752	790	845	930
มะพร้าว	730	752	790	845	930
ลำไย	183	188	197	211	232
แตงโม	730	752	790	845	930
สตอเบอรี่	365	376	395	423	465
ถั่วเขียว	183	188	197	211	232
ถั่วเหลือง	183	188	197	211	232
ลูกเดือย	183	188	197	211	232
ชาเขียว	183	188	197	211	232
แป้งมัน	365	376	395	423	465
แป้งข้าวโพด	365	376	395	423	465
ราคาต่อหน่วยของ วัตถุดิบในการผลิต (หน่วย)					
ข้าวเปลือกสมุนไพรร สำหรับประกอบ					
อาหาร (กระสอบ)	2000	2000	2000	2000	2000
ไข่ไก่ (ฟอง)	2.5	2.5	2.5	2.5	2.5
เนื้อหมู	120	120	120	120	120
เนื้อไก่	45	45	45	45	45
เนื้อวัว	140	140	140	140	140
ปลาน้ำจืด	50	50	50	50	50
ปลาทะเล	70	70	70	70	70
กุ้ง	100	100	100	100	100
หอย	40	40	40	40	40

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ปู	200	200	200	200	200
ปลาหมึก	120	120	120	120	120
เครื่องในสัตว์	65	65	65	65	65
ลูกชิ้น	120	120	120	120	120
ผักคะน้า	15	15	15	15	15
กะหล่ำปลี	8	8	8	8	8
ผักกาด	15	15	15	15	15
ถั้วฝักยาว	30	30	30	30	30
เห็ด	50	50	50	50	50
ข้าวโพด	50	50	50	50	50
มะเขือเทศ	15	15	15	15	15
แตงกวา	15	15	15	15	15
บร็อกโคลี่	50	50	50	50	50
หัวไชเท้า	15	15	15	15	15
ฟัก / แฝง	10	10	10	10	10
แครอท	15	15	15	15	15
ผักบุ้ง	15	15	15	15	15
ถั่วงอก	15	15	15	15	15
กวางตุ้ง	20	20	20	20	20
ตำลึง	10	10	10	10	10
บวบ	12	12	12	12	12
ฟักทอง	15	15	15	15	15
หน่อไม้ฝรั่ง	60	60	60	60	60
ยอดมะพร้าว	2	2	2	2	2
มะระ	10	10	10	10	10

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ถั่วพู	35	35	35	35	35
มะนาว	50	50	50	50	50
มะขามเปรี้ยว	30	30	30	30	30
ขิง	40	40	40	40	40
ข่า	25	25	25	25	25
ตะไคร้	30	30	30	30	30
พริก	35	35	35	35	35
หอมแดง	22	22	22	22	22
หัวหอมใหญ่	13	13	13	13	13
กระเทียม	60	60	60	60	60
กระชาย	30	30	30	30	30
ก้านข่า	30	30	30	30	30
ต้นหอม	27	27	27	27	27
ผักชี	30	30	30	30	30
พริกไทย	70	70	70	70	70
กะเพรา	15	15	15	15	15
โหระพา	18	18	18	18	18
กะทิ	50	50	50	50	50
ผักชีฝรั่ง	22	22	22	22	22
มะเขือ	14	14	14	14	14
แต้หู้	80	80	80	80	80
น้ำตาล	27	27	27	27	27
น้ำมันพืช	30	30	30	30	30
น้ำปลา	26	26	26	26	26
ซีอิ๊ว	26	26	26	26	26

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ซอส	26	26	26	26	26
พริกแกง	45	45	45	45	45
ว่านหางจระเข้	40	40	40	40	40
กระเจียบแดง	120	120	120	120	120
ใบเตย	12	12	12	12	12
อัญชัน	12	12	12	12	12
ขมิ้น	30	30	30	30	30
มะตูมแห้ง	50	50	50	50	50
ฝรั่ง	15	15	15	15	15
ส้ม	35	35	35	35	35
แอปเปิ้ล	45	45	45	45	45
สับปะรด	6	6	6	6	6
มะพร้าว	10	10	10	10	10
ลำไย	8	8	8	8	8
แตงโม	11	11	11	11	11
สตอเบอรี่	80	80	80	80	80
ถั่วเขียว	20	20	20	20	20
ถั่วเหลือง	15	15	15	15	15
ลูกเดือย	95	95	95	95	95
ชาเขียว	250	250	250	250	250
แป้งมัน	7	7	7	7	7
แป้งข้าวโพด	7	7	7	7	7
ต้นทุนวัตถุดิบในการผลิต (บาท)					
ข้าวเคลือบสมุนไพร	730,000	752,000	790,000	846,000	930,000

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ไข่ไก่	273,750	281,963	296,060	316,785	469,953
เนื้อหมู	657,000	676,680	710,520	760,320	836,400
เนื้อไก่	164,250	169,200	177,660	190,080	209,070
เนื้อวัว	255,500	263,200	276,360	295,680	325,220
ปลาน้ำจืด	182,500	188,000	197,400	211,200	232,300
ปลาทะเล	225,500	263,200	276,366	295,680	325,220
กุ้ง	365,000	376,000	374,800	422,400	464,600
หอย	146,000	150,400	157,920	168,960	185,840
ปู	730,000	752,000	789,600	844,800	929,200
ปลาหมึก	438,000	451,200	473,760	506,880	557,520
เครื่องในสัตว์	118,625	122,200	128,310	137,280	150,995
ลูกชิ้น	219,000	225,600	236,880	253,440	278,760
ผักคะน้า	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
กะหล่ำปลี	14,600	15,040	15,792	16,896	18,584
ผักกาด	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
ถั้วผักขาว	54,750	56,400	59,220	63,360	69,690
เห็ด	91,250	94,000	98,700	105,600	116,150
ข้าวโพด	91,250	94,000	98,700	105,600	116,150
มะเขือเทศ	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
แตงกวา	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
บร็อคโคลี่	91,250	94,000	98,700	105,600	116,150
หัวไชเท้า	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
ฟัก / แพง	18,250	18,800	19,740	21,120	23,230
แครอท	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
ผักบุ้ง	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845

ตารางที่ 12 (ต่อ)

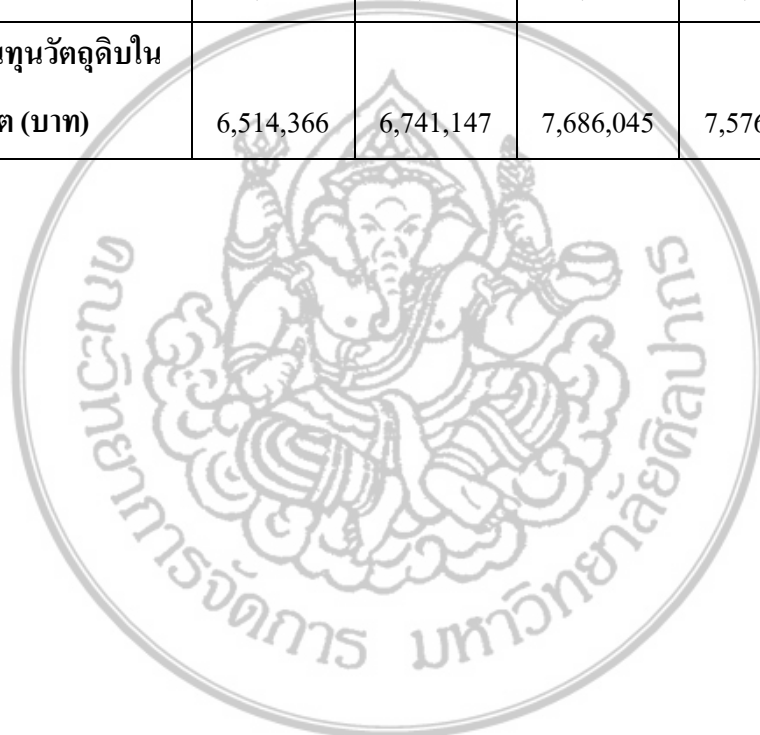
ถั่วอก	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
กวาดุ้ง	36,500	37,600	39,480	42,240	46,460
ตำลึง	18,250	18,800	19,740	21,120	23,230
บวบ	21,900	22,560	23,688	25,344	27,876
ฟักทอง	27,375	28,200	29,610	31,680	34,845
หน่อไม้ฝรั่ง	109,500	112,800	118,440	126,720	139,380
ยอดมะพร้าว	40,150	41,360	43,428	46,464	51,106
มะระ	18,250	18,800	19,740	21,120	23,230
ถั่วพู	63,875	65,800	69,090	73,920	81,305
มะนาว	91,250	94,000	98,700	105,600	116,150
มะขามเปียก	10,950	11,280	11,850	12,690	13,950
จิง	14,600	15,040	15,800	16,920	18,600
ข่า	9,125	9,400	9,875	10,575	11,625
ตะไคร้	10,950	11,280	11,850	12,690	13,950
พริก	25,550	26,320	27,650	29,575	32,550
หอมแดง	16,060	16,544	17,380	18,590	20,460
หัวหอมใหญ่	9,490	9,776	10,270	10,985	12,090
กระเทียม	43,800	45,120	47,400	50,700	55,800
กระชาย	21,900	22,560	23,700	25,350	27,900
กึ้นข่า	10,950	11,280	11,850	12,690	13,950
ต้นหอม	9,855	10,152	10,665	11,421	12,555
ผักชี	10,950	11,280	11,850	12,690	13,950
พริกไทย	12,810	13,160	13,790	14,770	16,240
กะเพรา	5,475	5,640	5,925	6,345	6,975
โหระพา	6,570	6,768	7,110	7,614	8,370

ตารางที่ 12 (ต่อ)

กะทิ	36,500	37,600	39,500	42,250	46,500
ผักชีฝรั่ง	8,030	8,272	8,690	9,306	10,230
มะเขือ	5,110	5,264	5,530	5,922	6,510
เต้าหู้	58,400	60,160	63,200	67,600	74,400
น้ำตาล	19,710	20,304	21,330	22,815	25,110
น้ำมันพืช	109,500	112,800	118,440	126,720	139,380
น้ำปลา	47,450	48,880	51,454	54,912	60,398
ซีอิ๊ว	47,450	48,880	51,454	54,912	60,398
ซอส	47,450	48,880	51,454	54,912	60,398
พริกแกง	131,400	135,360	142,110	153,405	168,795
ว่านหางจระเข้	14,600	15,040	15,800	16,920	18,600
กระเทียมแดง	43,800	45,120	47,400	50,760	55,800
ใบเตย	2,196	2,256	2,364	2,532	2,784
อัญชัน	2,196	2,256	2,364	2,532	2,784
ขมิ้น	5,490	5,640	5,910	6,330	6,960
มะตูมแห้ง	9,150	9,400	9,850	10,550	12,760
ฝรั่ง	10,950	11,280	11,850	12,675	13,950
ส้ม	25,550	26,320	27,650	29,575	32,550
แอปเปิ้ล	32,850	33,840	35,550	38,025	41,850
สับปะรด	4,380	4,512	4,740	5,070	5,580
มะพร้าว	7,300	7,520	7,900	8,450	9,300
ลำไย	1,464	1,504	1,576	1,688	1,856
แตงโม	8,030	8,272	8,690	9,295	10,230
สตอเบอรี่	29,200	30,080	31,600	33,840	37,200
ถั่วเขียว	3,660	3,760	3,940	4,220	4,640

ตารางที่ 12 (ต่อ)

ถั่วเหลือง	2,745	2,820	2,955	3,165	3,480
ลูกเดี๋ย	17,385	17,860	18,715	20,045	22,040
ชาเขียว	45,750	47,000	49,250	52,750	58,000
แป้งมัน	2,555	2,632	2,765	2,961	3,255
แป้งข้าวโพด	2,555	2,632	2,765	2,961	3,255
รวมต้นทุนวัตถุดิบใน การผลิต (บาท)	6,514,366	6,741,147	7,686,045	7,576,032	8,455,332



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 13 ประมาณการต้นทุนการผลิตและต้นทุนการขายสินค้า

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ค่าวัตถุดิบในการขาย สินค้า	6,570,000	6,767,100	7,105,455	7,602,837	8,363,121
เงินเดือนพนักงาน	2,736,000	2,736,000	3,009,600	3,009,600	3,310,560
ค่าเครื่องมือ/อุปกรณ์	252,000	200,000	200,000	200,000	150,000
รวมต้นทุนการผลิต สินค้า	9,558,000	9,703,100	10,315,055	10,812,437	11,823,681

ตารางที่ 14 ประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ค่าเช่าสถานที่	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
ค่าสาธารณูปโภค	360,000	400,000	400,000	420,000	420,000
ค่าโฆษณา/ ประชาสัมพันธ์	700,000	500,000	500,000	500,000	500,000
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด	40,000	40,000	40,000	45,000	45,000
รวมค่าใช้จ่ายในการ ขายและการบริหาร	1,700,000	1,540,000	1,540,000	1,565,000	1,565,000

ตารางที่ 15 ประมาณการงบกำไรขาดทุน

งบกำไรขาดทุน (บาท)	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้จากการขาย สินค้า	21,454,050	22,097,856	23,202,819	24,827,180	27,309,911
รวมรายได้	21,454,050	22,097,856	23,202,819	24,827,180	27,309,911
ต้นทุนขาย	9,558,000	9,703,100	10,315,055	10,812,437	11,823,681
ค่าเสื่อมราคา เครื่องมือ/อุปกรณ์	43,000	43,000	43,000	43,000	43,000
รวมต้นทุนขาย	9,601,000	9,746,100	10,358,055	10,855,437	11,866,681
กำไรขั้นต้น	11,853,050	12,351,756	12,844,764	13,971,743	15,443,230
ค่าใช้จ่ายในการขาย และการบริหาร	1,700,000	1,540,000	1,540,000	1,565,000	1,565,000
ค่าเสื่อมราคา อาคาร	160,000	160,000	160,000	160,000	160,000
รวมค่าใช้จ่ายในการ ขายและการบริหาร	1,860,000	1,700,000	1,700,000	1,725,000	1,725,000
กำไรจากการ ดำเนินงาน	9,993,050	10,651,756	11,144,764	12,246,743	13,718,230
หักดอกเบี้ยจ่าย	-	-	-	-	-
กำไรก่อนหักภาษี	9,993,050	10,651,756	11,144,764	12,246,743	13,718,230
หักภาษีเงินได้นิติ บุคคล 30%	2,997,915	3,195,527	3,343,429	3,674,023	4,115,469
กำไรสุทธิ	6,995,135	7,456,229	7,801,335	8,572,720	9,602,761

ตารางที่ 16 ประมาณการงบกระแสเงินสด

งบกระแสเงินสด (บาท)	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
กระแสเงินสดจากการดำเนินงาน					
เงินสดรับจากการขาย	21,454,050	22,097,856	23,202,819	24,827,180	27,309,911
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการผลิต	9,558,000	9,703,100	10,315,055	10,812,437	11,823,681
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร	1,700,000	1,540,000	1,540,000	1,565,000	1,565,000
เงินสดจ่ายภาษีเงินได้นิติบุคคล	3,087,915	3,195,527	3,343,429	3,674,023	4,115,469
กระแสเงินสดจากการดำเนินงานรวม	7,108,135	7,659,229	8,004,335	8,775,720	9,805,761
กระแสเงินสดจากการลงทุน					
เงินสดจ่ายค่าการลงทุนสร้างร้าน	1,000,000	-	-	-	-
เงินสดจ่ายค่าตกแต่งภายใน	300,000	150,000	200,000	200,000	200,000
เงินสดจ่ายค่าเครื่องมือ/อุปกรณ์	252,000	200,000	200,000	200,000	150,000

ตารางที่ 16 (ต่อ)

กระแสเงินสดจาก การลงทุนรวม	1,552,000	350,000	400,000	400,000	350,000
กระแสเงินสดจากการ จัดหาเงิน					
เงินสดรับจากผู้ร่วม ทุน	4,500,000	-	-	-	-
กระแสเงินสดจาก การจัดหาเงินรวม	4,500,000	-	-	-	-
กระแสเงินสดสุทธิ	10,056,135	7,309,229	7,604,335	8,375,720	9,455,761
บวก กระแสเงินสดต้น งวด	0	10,056,135	17,365,364	24,969,699	33,345,419
กระแสเงินสดปลาย งวด	10,056,135	17,365,364	24,969,699	33,345,419	42,801,180

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 17 ประมาณการงบดุล

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
สินทรัพย์					
สินทรัพย์หมุนเวียน					
เงินสดในมือและเงินสดในธนาคาร	10,056,135	17,665,364	25,269,699	33,645,419	43,101,180
ลูกหนี้การค้า	-	-	-	-	-
สินค้าคงเหลือ	-	-	-	-	-
สินทรัพย์หมุนเวียน	-	-	-	-	-
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	10,056,135	17,665,364	25,269,699	33,645,419	43,101,180
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียน					
อาคาร สุทธิ	600,000	600,000	600,000	600,000	600,000
เครื่องมือ/อุปกรณ์ สุทธิ	252,000	200,000	200,000	200,000	150,000
สินทรัพย์ จัปต้องไม่ได้	-	-	-	-	-
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียนอื่น	-	-	-	-	-
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	852,000	800,000	800,000	800,000	750,000
รวมสินทรัพย์	10,908,135	18,465,365	26,069,699	34,445,419	43,851,180
หนี้สิน					
หนี้สินหมุนเวียน	-	-	-	-	-

ตารางที่ 17 (ต่อ)

หนี้สินไม่หมุนเวียน	-	-	-	-	-
รวมหนี้สิน	-	-	-	-	-
ส่วนของเจ้าของ					
ทุนเรือนหุ้น	4,500,000	4,500,000	4,500,000	4,500,000	4,500,000
กำไรสะสม	6,995,135	7,456,229	7,801,335	8,572,720	9,602,761
รวมส่วนของเจ้าของ	11,495,135	11,956,229	12,301,335	13,072,720	14,102,761
รวมหนี้สินและส่วน ของเจ้าของ	11,495,135	11,956,229	12,301,335	13,072,720	14,102,761

ตารางที่ 18 การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
การวัดประสิทธิภาพในการใช้ทรัพย์สิน					
อัตรากำไรสุทธิ	25.18	27.62	29.00	31.03	36.41
อัตรากำไรสุทธิต่อสินทรัพย์รวม	1.97	1.20	0.89	0.72	0.62
การวัดความสามารถในการบริหารงาน					
อัตราส่วนผลตอบแทนต่อสินทรัพย์ (ROA) %	64.13	40.38	29.92	24.89	21.90
อัตราส่วนผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (ROE) %	60.85	62.36	63.42	65.58	68.09
อัตรากำไรขั้นต้น (%)	55.25	55.90	55.36	56.28	56.55
อัตรากำไรจากการดำเนินงาน (%)	33.13	34.66	34.50	35.35	35.90
อัตรากำไรสุทธิ (%)	32.61	33.74	33.62	34.53	35.16
ข้อมูลทางการเงินจากการลงทุน					
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value)	93,481,366				
อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR)	44.75 %				
ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)	10 เดือน 23 วัน				

บทที่ 10

แผนฉุกเฉินหรือแผนประเมินความเสี่ยง

ตารางที่ 19 แสดงลักษณะปัญหาหรือความเสี่ยง และแนวทางในการแก้ไข

ลำดับ	ลักษณะปัญหาหรือความเสี่ยง	แนวทางในการแก้ไข
1.	จำนวนลูกค้าที่เข้ามาใช้บริการต่ำกว่าที่คาดการณ์ไว้	เพิ่มการประชาสัมพันธ์ และการจัดการส่งเสริมการตลาด (Promotion) ต่างๆ เพื่อดึงดูดลูกค้า
2.	ธุรกิจประสบภาวะขาดทุนอย่างต่อเนื่องเป็นระยะเวลานาน	ปรับเปลี่ยน และแก้ไขกลยุทธ์ทางธุรกิจให้เหมาะสม
3.	พนักงานในร้านลาออก	สร้างความสัมพันธ์อันดีกับพนักงานให้พนักงานในร้านรู้สึกเหมือนเป็นครอบครัวเดียวกัน
4.	ราคาน้ำมันเพิ่มขึ้นส่งผลให้ค่าขนส่งเพิ่มขึ้นตามไปด้วย	ปรับแต่งรถขนส่งสินค้าของร้านให้สามารถใช้พลังงานทดแทนได้
5.	ความนิยมของลูกค้าลดลง	เน้นการประชาสัมพันธ์และโฆษณาเพื่อให้เกิดภาพลักษณ์ที่ดีของตราสินค้าและเน้นการสร้างภาพลักษณ์ที่ดีต่อตราสินค้า รวมถึงการจัดทำการส่งเสริมการตลาดและการขาย
6.	เงินทุนหมุนเวียนเกิดปัญหา	ทำการติดต่อกับแหล่งเงินทุน เช่น ธนาคาร เพื่อขอกู้ยืมเงินในการดำเนินกิจการ

บรรณานุกรม

นัคดา หงส์วิวัฒน์. ผักและสุขภาพ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์แสงแดด, 2546.

บริษัท อมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่ง จำกัด (มหาชน). สมูทตี้ น้ำผักน้ำผลไม้ เพื่อสุขภาพและความงาม. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ Health&Cuisine, 2550.

พนิดา กุลประสูติติก. สุขภาพแข็งแรงด้วยเครื่องดื่มสุขภาพ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สุขภาพใจ, 2545.

พิชัย วาสนาส่ง. ข้างครัว สุขภาพ. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สิดา, 2548.

ยุวดี จอมพิทักษ์. เมนูฮิตพิชิต คอเรสเตอรอล. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์คุณพ่อ, 2546.

สมชาย มหาสิงห์. อาหารจาน สมุนไพร. กรุงเทพฯ : สายธุรกิจโรงพิมพ์, 2548.

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ภาคผนวก ก แบบฟอร์มการขอ อย.

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แบบ อ.๑

เลขรับที่.....

วันที่.....

(สำหรับเจ้าหน้าที่เป็นผู้กรอก)

คำขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร

เขียนที่

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.....

๑. ข้าพเจ้า.....อายุ.....ปี สัญชาติ.....

บัตรประจำตัวประชาชน เลขที่.....ออกให้ ณ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....หมู่ที่.....

ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....จังหวัด.....

โทรศัพท์.....

๒. ขอรับใบอนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร ในนามของ.....

(ชื่อผู้ขออนุญาต)

โดยมี.....เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิตชื่อ.....

อยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

และมีสถานที่เก็บอาหารอยู่เลขที่.....ตรอก/ซอย.....ถนน.....

หมู่ที่.....ตำบล/แขวง.....อำเภอ/เขต.....

จังหวัด.....โทรศัพท์.....

๓. เพื่อผลิตอาหาร

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

๔. พร้อมกับคำขอนี้ข้าพเจ้าได้แนบหลักฐานต่าง ๆ มาด้วย คือ

(๑) รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิตอาหาร

จำนวน ๒ ชุด

(๒) แผนที่แสดงที่ตั้งของโรงงานและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง

จำนวน ๒ ชุด

- (๓) แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงาน จำนวน ๒ ชุด
- (๔) สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- (๕) สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และมีอำนาจลงชื่อแทน

นิติบุคคลผู้ขออนุญาต

- (๖) หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- (๗) สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนการค้าหรือใบทะเบียนพาณิชย์
- (๘) หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์

(ลายมือชื่อ)..... ผู้ยื่นคำขอ



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แบบ สป.3

เลขรับที่.....

วันที่.....

คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร

ข้าพเจ้า ในนามของ (บริษัท /
ห้าง / ร้าน ซึ่งมีสำนักงานใหญ่ตั้งอยู่ ณ
เลขที่ ซอย ถนน หมู่ที่
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
โทร.

มีความประสงค์ขออนุญาตใช้ฉลากของอาหารตามตัวอย่างที่ได้แนบมาด้วย และมีรายละเอียดต่าง ๆ
เพื่อประกอบการพิจารณาดังต่อไปนี้

1. ชื่ออาหารภาษาไทย
ชื่ออาหารภาษาต่างประเทศ
2. ลักษณะของอาหาร
3. ประเภท..... ตามประกาศฯ ฉบับที่
4. ชนิดของภาชนะบรรจุ ขนาดบรรจุ

5. รายละเอียดเกี่ยวกับสถานที่ผลิต แบ่งบรรจุ หรือนำเข้าเพื่อจำหน่าย

5.1 ☐ ได้รับอนุญาตผลิตอาหารตามใบอนุญาตเลขที่ ประเภท

☐ ได้รับอนุญาตนำเข้าหรือส่งอาหารเข้ามาในราชอาณาจักรตามใบอนุญาตเลขที่

ประเภท.....

☐ ได้รับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ ประเภทอาหาร

5.2 ☐ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่ผลิต

☐ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่แบ่งบรรจุ

☐ ชื่อและที่ตั้งของสถานที่นำเข้า

6. สูตรส่วนประกอบของอาหาร (คิดเป็นร้อยละของน้ำหนัก)

ชื่อวัตถุดิบ

ปริมาณ

ชื่อวัตถุดิบ

ปริมาณ

.....

.....			
.....			
.....			
.....			

(แบบ สบ.3)

7. อายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์นี้ได้นาน วัน

8. รายละเอียดเพิ่มเติมอื่น ๆ

กรรมวิธีการผลิต

.....

.....

☐ คำแปลภาษาต่างประเทศ จำนวน ฉบับ

9. วัตถุประสงค์ของฉลาก

☐ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่จำหน่ายในราชอาณาจักร

☐ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่มีจำหน่ายโดยตรงต่อผู้บริโภค แต่จำหน่ายให้แก่โรงงาน

ประเภท

☐ เป็นฉลากสำหรับอาหารที่จะส่งออกไปจำหน่ายนอกราชอาณาจักร

10. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า จะแสดงข้อความในฉลากให้ปรากฏชัดเจนและสอดคล้องกับพื้นฉลากที่ภาษา
บรรจุ หรือหีบห่อที่บรรจุอาหาร และจะดำเนินการจัดทำฉลากให้ถูกต้องตามที่ได้รับอนุมัติภายใน
เวลา 60 วัน นับแต่วันที่ได้รับอนุญาตให้ใช้ฉลากตามคำขออนุญาตนี้เป็นต้นไป

11. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร ดังนี้

11.1 คำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร จำนวน 2 ฉบับ (ลงลายมือชื่อจริงทุกฉบับ)

11.2 ฉลาก จำนวน 5 ชุด

11.3 ผลการตรวจวิเคราะห์อาหาร (ฉบับจริงพร้อมสำเนา) จำนวน 2 ชุด (สำหรับอาหารควบคุม
เฉพาะและอาหารที่กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน)

11.4 เอกสารอื่น

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ
(.....)

สำหรับเจ้าหน้าที่

- ☐ อนุญาต อาหารชื่อ
 เลขสารบบอาหารที่
- ☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก

ลงชื่อ ผู้อนุญาต

(.....)

ตำแหน่ง

วันที่



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แบบ สบ.1

เลขรับที่.....
วันที่.....

คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน

เขียนที่.....

วันที่.....เดือน.....พ.ศ.

1. ข้าพเจ้า อายุ ปี สัญชาติ
บัตรประจำตัวประชาชนเลขที่ ออกให้ ณ
อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
โทรศัพท์ โทรสาร
ขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ในนามของ
(ชื่อผู้ขออนุญาต)

เลขประจำตัวผู้เสียภาษี โดยมี
เป็นผู้ดำเนินการ ณ สถานที่ผลิต ชื่อ
อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
โทรศัพท์ โทรสาร และมีสถานที่เก็บอาหาร
อยู่เลขที่ ตรอก/ซอย ถนน หมู่ที่
ตำบล/แขวง อำเภอ/เขต จังหวัด
โทรศัพท์ โทรสาร

2. อาหารที่ผลิต ณ สถานที่ผลิตนี้ ได้แก่

กลุ่ม 1 อาหารควบคุมเฉพาะ	กลุ่ม 2 อาหารกำหนดคุณภาพหรือมาตรฐาน	กลุ่ม 3 อาหารที่ต้องมีฉลาก
ประเภท	ประเภท	ประเภท
.....		
.....		

3. ข้าพเจ้าได้ส่งหลักฐานในการยื่นคำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหาร ดังนี้

- ☐ 3.1 คำขอรับเลขสถานที่ผลิตอาหารที่ไม่เข้าข่ายโรงงาน (แบบ สบ.1) จำนวน 2 ฉบับ
- ☐ 3.2 รายการเครื่องจักร เครื่องมือ พร้อมทั้งอุปกรณ์ที่ใช้ประกอบในการผลิต รวมทั้งจำนวน
คนงาน

- ☐ 3.3 แผนที่แสดงที่ตั้งของสถานที่ผลิตและสิ่งปลูกสร้างที่อยู่ในบริเวณใกล้เคียง
- ☐ 3.4 แบบแปลนแผนผังสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณสถานที่ผลิต
- ☐ 3.5 สำเนาหรือรูปถ่ายทะเบียนบ้าน
- ☐ 3.6 สำเนาหรือรูปถ่ายหนังสือรับรองการจดทะเบียน วัตถุประสงค์ และผู้มีอำนาจลงชื่อแทนนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 3.7 สำเนาหรือรูปถ่ายใบทะเบียนพาณิชย์
- ☐ 3.8 หนังสือแสดงว่าเป็นผู้ได้รับมอบหมายให้ดำเนินการของนิติบุคคลผู้ขออนุญาต
- ☐ 3.9 หนังสือรับรองสัญชาติของนิติบุคคลจากกระทรวงพาณิชย์
- ☐ 3.10 อื่น ๆ

2

(แบบ สบ.1)

4. ขอรับรองว่า

- 4.1 การผลิตอาหารดังกล่าวข้างต้นเป็นไปตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสัญลักษณ์ทั่วไป และว่าด้วยเรื่อง
- 4.2 อาหารที่ผลิตต้องมีลักษณะดังต่อไปนี้
 - ☐ มีคุณภาพหรือมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่อง
 - ☐ ใช้วัตถุเจือปนอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุเจือปนอาหาร
 - ☐ ใช้สีผสมอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องสีผสมอาหาร
 - ☐ ไม่มีการใช้วัตถุที่ห้ามใช้ในอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องวัตถุที่ห้ามใช้ในอาหาร
 - ☐ ไม่มีการใช้อาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องอาหารที่ห้ามผลิต นำเข้า หรือจำหน่าย เป็นส่วนประกอบ
 - ☐ แสดงฉลากอาหารตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องฉลาก
 - ☐ ใช้ภาชนะบรรจุตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขว่าด้วยเรื่องภาชนะบรรจุ
 - ☐ อื่น ๆ

4.3 ต้องยื่นคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหารตามแบบ สป.3 หรือแจ้งรายละเอียดของอาหารที่ผลิตตามแบบ สป.5 ให้สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาทราบก่อนการผลิตครั้งแรกของอาหาร แต่ละรายการทุกครั้ง

5. ข้าพเจ้าขอรับรองว่า คำรับรองดังกล่าวข้างต้นสามารถปฏิบัติได้ทุกประการ

ลงชื่อ ผู้ดำเนินการ
(.....)

หมายเหตุ : การฝ่าฝืนคำรับรองในข้อ 4.1-4.3 ย่อมมีความผิดตามพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ.2522

สำหรับเจ้าหน้าที่

เลขสถานที่ผลิตอาหารเพื่อนำไปประกอบการแสดงเลขสารบบอาหาร

☐ อนุญาต

เลขสถานที่ผลิตอาหาร ที่

ให้แก่

(ชื่อบุคคลธรรมดาและชื่อร้าน หรือชื่อนิติบุคคล)

☐ ไม่อนุญาต เนื่องจาก

ลงชื่อ ผู้อนุญาต
(.....)

ตำแหน่ง

วันที่

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ภาคผนวก ข รายการอาหารร้าน Magic Rice Center

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

รายการอาหาร

ร้าน Magic Rice Center

@ Siam Square soi.6



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

เมนูหลากหลายเพื่อสุขภาพ

เสิร์ฟพร้อมกับข้าวเคลือบสมุนไพรหลากสี

ไม่เพียงอิ่มและอร่อยเท่านั้น

แต่คุณยังมีสุขภาพที่ดีพกกลับบ้านไปอีกด้วย

เวลา เปิด-ปิด (Open-close): 10.00-22.30 น.

รายการอาหาร

ข้าวสวยเคลือบสมุนไพร

- ใบเตย
- กระเจี๊ยบแดง
- ขมิ้นชัน
- อัญชัน

อาหารเพื่อสุขภาพ (1 อย่าง + เครื่องดื่ม 1)

อาหารครบชุด 5 หมู่ (อาหาร 2 อย่าง + ข้าวสวยเคลือบสมุนไพร 1)

สะเต๊ะเต้าหู้

ทอดมันเต้าหู้

เกี้ยวซ่าเจ

เต้าหู้ทอดใส่

เปาะเปี๊ยะผักกอนามัย

ผักรวมชุบแป้งทอด

ผักรวมนึ่ง+น้ำพริกเต้าหู้, น้ำพริกเห็ดฟาง

กล้วยเตี๋ยลุยสวน

ราดหน้าผักรวมเพื่อสุขภาพ

ผัดซีอิ๊วธัญพืช

กล้วยเตี๋ยเชื่อมไส้ซอสนมถั่วเหลือง

กล้วยเตี๋ยเส้นข้าวกล้องเห็ดสับ

กล้วยเตี๋ยผัดขี้เมาสมุนไพร

ซูปเห็ดหอม

ซูปผักผสมกลมกล่อม

ซูปแครอทเพื่อสุขภาพ

ชูปดอกไม้จีนสด

ต้มจืดสมุนไพร

ต้มจืดเต้าหู้ผักรวม

แกงเลียง

เห็ดหม้อไฟ

ต้มยำสารพัดเห็ด

หลนเต้าหู้ยี้กุ้งลึบ

แกงป่าปลาเห็ดโคน

แกงส้มรวมพล

แกงส้มชะอมไข่-กุ้งสด

ผัดผักบุ้งไฟแดง

ผัดกะฉ่ำปลาเค็ม/หมูกรอบ

ผัดโปะแตก

ผัดพริกแกง

ผัดฉ่ำสมุนไพร

ข้าวผัดธัญพืช

ข้าวผัดสมุนไพร

ข้าวผัดสองเกลอ

เห็ดผัดขิง

เต้าหู้ทอดราดซอสมะขาม

เบญจรงค์ห่าสี

เต้าหู้สามรส

หมูทอดสมุนไพร

ปลาสำลีทอดน้ำปลา

ปลาทึบต้มราดสมุนไพร

ปลากะพงทอดใส่สมุนไพร

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ปลากะพงนึ่งมะนาว

ปลาทับทิมนึ่งซีอิ๊ว

ยำหกสมุนไพโร

ยำเห็ดสามสหาย

ยำเต้าหู้สมุนไพโร

ยำสมุนไพโรปลาทอด

ยำผักบั้งกรอบ

ปลาดุกยำสมุนไพโร

พลาเต้าหู้

ลาบเต้าหู้

ลาบเห็ด

อาหารมังสวิรัตติ (อาหาร 1 อย่าง + ข้าวสวยเคลือบสมุนไพโร 1 + เครื่องดื่ม 1)

หมี่กรอบสมุนไพโรมังสวิรัตติ

วุ้นเส้นราดหน้ามังสวิรัตติ

ข้าวราดหน้าเต็กมังสวิรัตติ

ผัดกะเพราฟองเต้าหู้

ผัดไทใส่สับประรด

เต้าหู้ทรงเครื่อง

แกงส้มผักรวม

ผัดขิงเห็ดสามเกลอ

ยำก้านคะน้ำ

มะระหวานผัดไข่

อาหารสำหรับเด็ก (อาหาร 1 อย่าง + ข้าวสวยเคลือบสมุนไพโร 1 + เครื่องดื่ม 1)

ข้าวผัดอเมริกัน

ข้าวผัด(ไข่, ปู, กุ้ง, ไก่, หมู, หมึก, กุนเชียง)

ราดหน้า(กุ้ง, ไก่, หมู, หมึก)

ผัดซีอิ๊ว(กุ้ง, ไก่, หมู, หมึก)

ผักผักรวมมิตรใส่กุ้ง

กุ้ง ไก่ หมึก ปลา ผักต่างๆ ชุบแป้งทอด

ไข่ยัดไส้

ไข่ลูกเขย

ผัดบวบกุ้งสด

ไข่ตุ๋น

ต้มจืดเต้าหู้หมูสับ

ไข่กวนใบตำลึง

กุ้งชุบแป้งทอด

ไข่เจียวผักรวมหมูสับ

อาหารแนะนำสำหรับผู้ป่วย (อาหาร 2 อย่าง + ข้าวสวยเคลือบสมุนไพร 1 + เครื่องดื่ม 1)

โรคหัวใจ

ยำปลาสุกฟู

ปลาดุกย่าง+น้ำพริกกะปิ

ลาบปลาดุก

ยำปลาทูน่า

ผัดกระเพราปลาทูน่า

สลัดทูน่า

แกงส้มปลาช่อนแป๊ะซะ

ปลาช่อนลุยสวน

ปลาช่อนผัดขึ้นช่าย

แกงป่าปลาช่อน

ผัดพริกแกงปลาช่อน

ปลาช่อนนึ่งสมุนไพรจีน

ห่อหมกปลาช่อน

ฉู่ฉี่ปลาช่อน

ทอดมันปลาแซลมอน

ปลาจะละเม็ดนึ่งซอสกระเทียม

ปลากะพงผัดคื่นช่าย

ปลาผัดน้ำพริกเผาเม็ดมะม่วงหิมพานต์

ผัดผักรวมมิตรใส่รวมมิตรธัญพืช

โรคมะเร็ง

ต้มจืดสาหร่ายทะเล

แกงส้มมะละกอ

ปลากะพงนึ่งมะนาว

ยำเห็ดสามสหาย

เห็ดออริโนจิผัดน้ำมันหอย

ปลาผัดขิง

กะหล่ำปลี/กะหล่ำดอกผัดกุ้ง

สลัดผัก

น้ำพริกอ่อน+ผัดต้ม

สปาเก็ตตี้/มักกะโรนี ผัดซอสมะเขือเทศ

ผัดเปรี้ยวหวานผักรวม

บร็อกโคลี่ผัดกุ้ง

โรคเบาหวาน

ยำวุ้นเส้น

ต้มจืดวุ้นเส้นหมูสับ

ผัดกระเพราวุ้นเส้นรวมมิตร

ผัดกะน้าหมูกรอบ

ผัดถั่วงอกใส่เต้าหู้เหลือง

แกงส้มผักรวม

หอยลายผัดน้ำ

กุ้งอบวุ้นเส้น

ยำรวมมิตรทะเล

ปลาจะละเม็ดนึ่งบ๊วย

ปลาผัดคลื่นช่าย

ปลากะพงทอดน้ำปลา

ปลาหีบต้มสามรส

ปลาเนื้ออ่อนทอดกระเทียม

อาหารควบคุมน้ำหนัก (อาหาร 2 อย่าง + ข้าวสวยเคลือบสมุนไพร 1)

สลัด (ผัก, เต้าหู้, ไข่, กุ้ง, ทูน่า)

แกงส้มผักรวม

ยำผลไม้รวม

ต้มจืดเต่งกวางยัดไส้ไก่สับ

ต้มยำหัวปลากะพง

ต้มส้มปลาทุ

หน่อไม้ฝรั่งผัดกุ้ง

เครื่องดื่มสมุนไพร/ผัก/ผลไม้

น้ำวุ้นหางจรเข้ (ร้อน/เย็น)

น้ำกระเจี๊ยบ (ร้อน/เย็น)

น้ำใบเตย (ร้อน/เย็น)

น้ำอัญชัน (ร้อน/เย็น)

น้ำขมิ้นชัน (ร้อน/เย็น)

น้ำจิง (ร้อน/เย็น)

น้ำตะไคร้ (ร้อน/เย็น)

น้ำมะตูม (ร้อน/เย็น)
 น้ำลำไย (ร้อน/เย็น)
 น้ำเต้าหู้ (ร้อน/เย็น)
 น้ำข้าวโพด (เย็น/ปั่น)
 น้ำแครอท (เย็น/ปั่น)
 น้ำมะเขือเทศ (เย็น/ปั่น)
 น้ำมะนาว (เย็น/ปั่น)
 น้ำส้ม (เย็น/ปั่น)
 น้ำฝรั่ง (เย็น/ปั่น)
 น้ำแอปเปิ้ล (เย็น/ปั่น)
 น้ำสตรอเบอร์รี่ (เย็น/ปั่น)
 น้ำสับปะรด (เย็น/ปั่น)
 น้ำแตงโม (เย็น/ปั่น)
 น้ำมะพร้าว (เย็น/ปั่น)
 น้ำชาเขียว
 น้ำเปล่า

ของหวานเพื่อสุขภาพ

ฟรีดส์ลัค

เต้าทัง

แคนตาลูปน้ำขิง
 บัวลอยน้ำขิงดำ
 กระท้อนลอยแก้ว
 บัวลอยเผือก

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ภาคผนวก ค ภาพนามบัตร ของแจก และป๊ายโฆษณา

ร้าน Magic Rice Center

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี



ภาพที่ 6 บัตรสมาชิก ร้าน Magic Rice Center



ภาพที่ 7 ของที่ใช้แจกลูกค้า



ภาพที่ 8 ป้ายโฆษณาร้าน

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ-สกุล นางสาวพนิดา อมรเรืองวานิชย์
 ที่อยู่ 121/2 หมู่.3 ตำบลวังจันทร์ อำเภอวังจันทร์ จังหวัดระยอง 21210
 ประวัติการศึกษา
 พ.ศ. 2550 สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนมกุฎเมืองราชวิทยาลัย
 จังหวัดระยอง
 พ.ศ. 2553 ศึกษาต่อระดับปริญญาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป
 คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
 ประวัติการฝึกงาน
 พ.ศ. 2553 บริษัท การบินไทย จำกัด (มหาชน)
 แผนก Ground Customer Service of LP (กองบริการผู้โดยสารพิเศษ)



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ประวัติผู้จัดทำ

ชื่อ-สกุล

นายสิทธิโชค ไทยสนธิ

ที่อยู่

646/39 หมู่.2 ตำบลท่าม่วง อำเภอท่าม่วง จังหวัดกาญจนบุรี 71110

ประวัติการศึกษา

- พ.ศ. 2550 สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย จากโรงเรียนวิสุทธรังสี
จังหวัดกาญจนบุรี
- พ.ศ. 2553 ศึกษาต่อระดับปริญญาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ประวัติการฝึกงาน

- พ.ศ. 2553 โรงแรม Novotel Bangkok on Siam Square แผนก Sales



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี