



แผนธุรกิจร้าน ปุงปิ้งนมสด



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แผนธุรกิจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชา 761 427 สัมมนาปัญหาทางธุรกิจ
ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป
คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร
ปีการศึกษา 2554

แผนธุรกิจ ร้านปิ้งปิ้งนมสด



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

แผนธุรกิจนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชา 761 427 สัมมนาปัญหาทางธุรกิจ

ตามหลักสูตรปริญญาศิลปศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2554

ที่ประชุมสาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร พิจารณาแล้ว
อนุมัติให้แผนธุรกิจ เรื่อง “ร้านปุงปึงนมสด” เสนอโดยนางสาวญาใจ รินับถื้อ มีคุณค่าเพียงพอที่จะ
เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาในรายวิชาสัมมนาปัญหาทางธุรกิจ ตามหลักสูตรศิลปศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป คณะวิทยาการจัดการ

.....
(อาจารย์ ดร.ธนินทร์ฐ์ รัตนพงศ์ภิญโญ)
หัวหน้าสาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป
วันที่ เดือน พ.ศ.

อาจารย์ที่ปรึกษา
อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต
คณะกรรมการสอบสัมมนาปัญหาทางธุรกิจ
..... ประธานกรรมการ
(อาจารย์ ดร.ธนินทร์ฐ์ รัตนพงศ์ภิญโญ)
..... / /

..... กรรมการ
(อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต)
..... / /

..... กรรมการ
(อาจารย์ภาวิณี กาญจนภา)
..... / /

12510046 : สาขาวิชาธุรกิจทั่วไป

คำสำคัญ : แผนธุรกิจ/ร้านปิ้งปิ้งนมสด

ญาติ รินับถือ:ร้านปิ้งปิ้งนมสด อาจารย์ที่ปรึกษา:อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต.60
หน้า.

บทสรุปผู้บริหาร

ธุรกิจร้านขนมปัง นมสดอยู่ในสภาวะการแข่งขันสูงและตลาดยังมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง ธุรกิจการทำร้านขนมปัง นมสดในปัจจุบันนี้มีอย่างแพร่หลาย ทั้งร้านที่มีขนาดเล็กที่ตั้งขายกันทั่วไป ไปจนถึงร้านที่มีขนาดปานกลาง นมเป็นอาหารเสริมชนิดหนึ่งที่มีคุณค่าและประโยชน์มากมายคนที่ดื่มจะมีสุขภาพร่างกายที่สมบูรณ์แข็งแรง ซึ่งการบริโภคนมเหมาะสมกับคนทุกวัยซึ่งแสดงให้เห็นถึงโอกาสในการที่จะประกอบธุรกิจ ถึงแม้ว่าแนวโน้มของร้านขนมปังนมสดได้รับความนิยมสูงขึ้น แต่ร้านขนมปังนมสดส่วนใหญ่จะเน้นให้บริการขนมปังที่มีแต่รูปแบบหน้าขนมปังเดิมๆ ไม่หลากหลายแต่ร้านปิ้งปิ้งนมสดจะเน้นหน้าขนมปังเป็นพิเศษและไม่เหมือนร้านขนมปังนมสดทั่วไปทำให้ร้านอื่นๆ ไม่อาจตอบสนองความต้องการผู้บริโภคได้หลากหลายในเวลาเดียวกัน ร้านปิ้งปิ้งนมสดจึงเล็งเห็นช่องทางการนำเสนอร้านขนมปังหน้าต่างๆ ที่มีเอกลักษณ์และความอร่อยที่ไม่เหมือนใครจะเน้นที่คุณภาพ

จากสถานการณ์ข้างต้นทำให้ผู้ประกอบการจึงเล็งเห็นโอกาสในการเปิดร้าน “ปิ้งปิ้ง นมสด” ที่มีความโดดเด่นด้วยรูปแบบของขนมปังที่ไม่เหมือนที่อื่นมีการบริการ Wireless ภายในร้านที่เสริมเข้ามาเพื่อให้ลูกค้าที่ต้องการที่จะทำงานและใช้อินเทอร์เน็ต ได้สื่อสารข้อมูลกับเพื่อนๆ ได้ในระหว่างนั่งดื่ม

เป้าหมายทางธุรกิจเป้าหมายระยะสั้น (3- 5 เดือน) ธุรกิจเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคจนลูกค้าชื่นชอบกลับมาใช้บริการใหม่ สร้างความพึงพอใจให้ลูกค้าประมาณ 40 % เป้าหมายระยะกลาง (5เดือน - 2ปี)ธุรกิจมียอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจากการดำเนินงานในระยะเริ่มแรก มีการหาช่องทางการจัดจำหน่ายนมสดให้ตลาดกว้างขึ้น มีการพัฒนารายการอาหารให้เพิ่มมากขึ้น

กลยุทธ์ทางการตลาด ด้านผลิตภัณฑ์จะเน้นความสดใหม่ ทำวันต่อวัน ด้านราคา เน้นราคาสูงกว่าตลาดทั่วไปแต่คุณภาพดีกว่า ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายเน้นจำหน่ายหน้าร้านหรือขายตรง ด้านส่งเสริมการขาย มีการแจกใบปลิวและทำโปรโมชั่นในแต่ละเดือน

การลงทุนจัดหาเงินทุนโดยเจ้าของกิจการออกเงินลงทุนทั้งหมด 1000000 บาทการลงทุนผลตอบแทนที่คาดว่าจะได้รับภายใต้สถานการณ์ปกติร้าน “ร้านปิ้งปิ้งนมสด” จะมีระยะเวลาคืนทุน 1 ปี ภายใต้อัตราผลตอบแทนจากการลงทุน (IRR) ที่ระดับ 50%

คณะวิทยาการจัดการ

มหาวิทยาลัยปทุม

ปี2554

ลายมือชื่อศึกษา

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษา.....

กิตติกรรมประกาศ

แผนธุรกิจนี้จะไม่สำเร็จล่วงได้ ถ้าไม่ได้รับความอนุเคราะห์และคำปรึกษาจากอาจารย์ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต ผู้ซึ่งให้คำแนะนำและคำปรึกษามาโดยตลอดผู้จัดทำมีความรู้สึกซาบซึ้งในความมีเมตตา เอื้ออาทรในการจัดทำแผนธุรกิจนี้เป็นอย่างยิ่งและขอขอบคุณนางสาวชนาภรณ์ นิจะยะ ที่ช่วยทำให้สิ่งที่ยากที่สุดของแผนธุรกิจคืองบการเงินปิดงบลงได้และอธิบายวิธีคิดข้อมูลทางการเงินจากการลงทุนและปรับบงให้สมบูรณ์ ขอขอบพระคุณอาจารย์ทั้งสองท่านที่ได้กรุณามาเป็นประธานและกรรมการในการสอบสัมมนาปัญหาทางธุรกิจในครั้งนี้

ขอขอบคุณคณาจารย์ในคณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากรวิทยาเขตสารสนเทศเพชรบุรี ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการจัดทำแผนธุรกิจฉบับนี้ให้สำเร็จล่วงไปได้ด้วยดี

ท้ายที่สุดผู้จัดทำ ขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูง สำหรับกำลังใจที่ได้รับจากมารดาและครอบครัวมาโดยตลอด และขอบคุณเพื่อนๆ ที่ให้ความช่วยเหลือ ให้คำปรึกษาจนทำให้แผนธุรกิจนี้เสร็จสมบูรณ์

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญ

หน้า

บทสรุปผู้บริหาร.....ค	
กิตติกรรมประกาศ.....ง	
สารบัญตาราง.....ช	
สารบัญภาพ.....ซ	

บทที่

1	วัตถุประสงค์ในการนำเสนอแผนธุรกิจ.....1
2	ความเป็นมาของธุรกิจ.....2
	แนวคิดและความเป็นมาของธุรกิจ.....2
3	ผลิตภัณฑ์.....3
	รายละเอียดของสินค้าและบริการ.....3
4	การวิเคราะห์อุตสาหกรรมและวิเคราะห์ตลาด.....11
	4.1 สถานะอุตสาหกรรม.....11
	4.2 สถานะตลาด.....11
	4.3 การแบ่งส่วนตลาด.....12
	4.4 ตลาดเป้าหมายและลักษณะลูกค้า.....13
	4.5 การวิเคราะห์สภาพแข่งขันทางอุตสาหกรรม(Five-Force Model).....14
	4.6 การวิเคราะห์สถานการณ์หรือSWOT ANALYSIS.....15
5	แผนบริหารจัดการ.....18
	5.1 รายละเอียดธุรกิจ.....18
	5.2 ประวัติเจ้าของกิจการ.....18
	5.3 คุณสมบัติบุคลากรและหน้าที่ความรับผิดชอบ.....19
	5.4 วิสัยทัศน์.....20
	5.5 พันธกิจ.....21
	5.6 เป้าหมายทางธุรกิจ.....21
	5.7 ปัจจัยแห่งความสำเร็จ.....22
6	แผนการตลาด.....23
	6.1 เป้าหมายทางการตลาด.....23
	6.2 กลยุทธ์การตลาด(4P).....23

แผนงานฉบับนี้จัดทำขึ้นเพื่อศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญ(ต่อ)

หน้า

บทที่

7	แผนการผลิต.....	26
	สถานประกอบการผลิต.....	26
	กำลังการผลิต.....	27
	ขั้นตอนการผลิตสินค้า.....	27
8	แผนการเงิน.....	33
	ประมาณการในการลงทุน.....	33
	ประมาณทรัพย์สินในการประกอบธุรกิจและค่าเสื่อมราคา.....	34
	ประมาณการในการขายสินค้ารายเดือน.....	36
	ประมาณการรายได้จากการขายสินค้า.....	43
	ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบทางตรง.....	48
	ประมาณการต้นทุนการผลิตและต้นทุนการขายสินค้า.....	51
	ประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารและการขาย.....	52
	ประมาณการงบกำไรขาดทุน.....	53
	ประมาณการงบกระแสเงินสด.....	54
	ประมาณการงบดุล.....	55
	การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน.....	56
9	แผนฉุกเฉิน.....	57
	บรรณานุกรม.....	59
	ประวัติผู้ศึกษา.....	60

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ขั้นตอนการดำเนินงาน.....	3
2	ตารางการเปรียบเทียบคู่แข่ง.....	15
3	ตารางการวิเคราะห์สถานการณ์หรือSWOT ANALYSIS ภายใน.....	16
4	ตารางการวิเคราะห์สถานการณ์หรือSWOT ANALYSIS ภายนอก.....	17
5	ตารางจำนวนบุคลากรและค่าใช้จ่ายของบุคลากร.....	20
6	ตารางราคาผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่ม.....	24
7	ตารางราคาผลิตภัณฑ์ประเภทขนมปัง.....	25
8	ตารางราคาผลิตภัณฑ์ประเภทขนมอื่นๆ.....	25
9	ตารางเครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต.....	27
10	ตารางเครื่องใช้สำนักงาน.....	28
11	ตารางประมาณการในการลงทุน.....	33
12	ตารางประมาณทรัพยากรในการประกอบธุรกิจและค่าเสื่อมราคา.....	34
13	ตารางประมาณการในการขายสินค้ารายเดือน.....	36
14	ตารางประมาณการรายได้จากการขายสินค้า.....	43
15	ตารางประมาณการต้นทุนวัตถุดิบทางตรง.....	48
16	ตารางประมาณการต้นทุนการผลิตและต้นทุนการขายสินค้า.....	51
17	ตารางประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารและการขาย.....	52
18	ตารางประมาณการงบกำไรขาดทุน.....	53
19	ตารางประมาณการงบกระแสเงินสด.....	54
20	ตารางประมาณการงบดุล.....	55
21	ตารางการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน.....	56

ผลงานชิ้นนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1 ขนมหึงปิ้งหน้าข้าวโพด.....	4
2 ขนมหึงปิ้งหน้าเผือก.....	5
3 ขนมหึงปิ้งหน้าซ้อคโกแลต.....	5
4 ขนมหึงปิ้งหน้าสังขยา.....	5
5 ขนมหึงนึ่งสังขยา.....	6
6 เค้กส้ม.....	6
7 เค้กสตรอเบอรี่นมสด.....	7
8 เค้กพรีเนม้ดมะม่วง.....	7
9 บลูเบอรี่ชีสเค้ก.....	8
10 เค้กมะพร้าวอ่อน.....	8
11 ขนมหึงแกล้ง.....	9
12 นมชาเย็นปั่น.....	9
13 นมชาเขียวปั่น.....	10
14 นมร้อน.....	10
15 แผนที่ตั้งกิจการ.....	26
16 แผนผังกระบวนการผลิตขนมปัง.....	31

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 1

วัตถุประสงค์ในการเขียนแผนธุรกิจ

โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ

1. จัดทำขึ้นเพื่อเป็นเอกสารประกอบการจัดตั้งกิจการร้าน
2. อธิบายแนวความคิดในการทำธุรกิจตลอดจนขั้นตอนต่างๆในการปฏิบัติงาน
3. ช่วยประกอบการตัดสินใจในการดำเนินธุรกิจให้มีเป้าหมายและกำหนดทิศทางที่ชัดเจนสามารถนำไปสู่ ความสำเร็จของธุรกิจในอนาคต
4. ลดความเสี่ยงในการดำเนินธุรกิจ และป้องกันความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจจากปัจจัยภายนอกที่ไม่สามารถควบคุมได้
5. จัดทำขึ้นเพื่อให้สามารถประเมินความน่าสนใจในการลงทุนจากแผนการเงินได้ว่าคุ้มกับการลงทุนหรือไม่

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บทที่ 2

ความเป็นมาของธุรกิจ

แนวคิดและความเป็นมาของธุรกิจ

นมเป็นอาหารเสริมชนิดหนึ่งที่มีคุณค่าและประโยชน์มากมายคนที่ดื่มนมจะมีสุขภาพร่างกายที่สมบูรณ์แข็งแรง เพราะนมเป็นอาหารเสริมที่มีสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายหลายชนิด แต่คนไทยไม่ค่อยนิยมดื่มนมกันมากนัก จะมีเพียงบางส่วนเท่านั้นที่ให้ความสำคัญกับการดื่มนม

นมเป็นอาหารที่ย่อยง่าย อุดมไปด้วยสารอาหารที่มีประโยชน์ต่อร่างกายมากมาย เช่น โปรตีน แคลเซียม วิตามินเอ และวิตามินบีสอง ซึ่งเด็กที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตจะมีความต้องการสารอาหารเหล่านี้มากกว่าผู้ใหญ่ เพราะร่างกายจะต้องนำไปสร้างร่างกาย สร้างกระดูก ฟัน กล้ามเนื้อ ฯลฯ และหากได้รับสารอาหารเหล่านี้ไม่เพียงพอกับความต้องการของร่างกายแล้ว จะทำให้เด็กเป็นโรคขาดสารอาหารหลายอย่างและที่สำคัญที่สุดคือ ขาดโปรตีน เพราะนอกจากจะมีผลเสียต่อร่างกายแล้ว ยังมีผลต่อสติปัญญาของเด็กด้วย หากให้เด็กดื่มนมวันละ 2 แก้ว จะเป็นส่วนช่วยเสริมสร้างปริมาณโปรตีนที่ได้รับจากอาหารอื่นบ้างแล้ว ให้มีปริมาณที่พอเพียงกับความต้องการของร่างกาย แม้แต่ผู้ใหญ่ก็ควรดื่มนมทุกวัน อย่างน้อยวันละ 1 แก้ว เราจึงอยากให้คนเราหันมาบริโภคนมกันมากขึ้น

ธุรกิจการทำร้านนมสดในปัจจุบันนี้มีอย่างแพร่หลาย มีการแข่งขันกันอยู่มากเช่นกัน ทั้งร้านที่มีขนาดเล็กที่ตั้งชุมชนขายกันทั่วไป ไปจนถึงร้านที่มีขนาดปานกลาง ร้าน ปุงปึง นมสด เป็นร้านที่อยู่ในระดับปานกลางพอเหมาะแก่ลูกค้าที่ต้องการเข้ามาใช้บริการ มาพักผ่อน และดื่มด่ำกับบรรยากาศที่อบอุ่น น่ารักสดใส เต็มไปด้วยสีสันที่น่านั่งภายในร้าน อีกทั้งบริการ อินเทอร์เน็ตภายในร้านที่เสริมเข้ามาเพื่อให้ลูกค้าที่ต้องการที่จะทำงานและใช้อินเทอร์เน็ต ได้ สื่อสารข้อมูลกับ

เพื่อนๆได้ ในระหว่างนั่งดื่มมิกค์ด้วย ซึ่งเป็นจุดที่เป็นน่าสนใจและดึงดูดลูกค้าได้เป็นอย่างดี
 เนื่องด้วยในปัจจุบันเทคโนโลยีใหม่ๆได้เข้ามาทำให้ ร้านปิ้งปิ้ง นมสด เล็งเห็นว่าควรมีบริการ
 Wireless Network แก่ลูกค้าที่ต้องการ Update ข้อมูลเรื่องราวต่างๆ จากโน้ตบุ๊ก หรือเครื่องมือ
 สื่อสารต่างๆที่สามารถเข้าใช้ Internet ได้ และเนื่องจากธุรกิจร้านปิ้งปิ้งนมสดมีพี่สาวที่เปิดร้าน
 ขนมเบเกอรี่จึงเป็นผู้ขายปัจจัยการผลิตเช่นขนมปังสูตรพิเศษทำให้ได้รสชาติที่แตกต่าง

ตารางที่1 แสดงขั้นตอนการเริ่มทำงาน

ลำดับ	รายการดำเนินงาน	ระยะเวลาดำเนินการ	ระยะเวลาที่คาดว่าจะ แล้วเสร็จ
1	ศึกษาวางแผนและเลือกทำเล ที่ตั้งของร้านค้า	1 เดือน	31 ธันวาคม 2554
2	ทำการตกแต่งร้านและติดตั้ง อุปกรณ์	1 เดือน	31 มกราคม 2555
3	ติดต่อ Supplier ในการสั่งซื้อ วัตถุดิบ	2 อาทิตย์	14 กุมภาพันธ์ 2555
4	ออกแบบสถาปัตยกรรม และตรวจสอบความเรียบร้อย อย่างถี่ถ้วน	1 อาทิตย์	21 กุมภาพันธ์ 2555
5	จัดเรียงสินค้าตรวจสอบความ เรียบร้อยและเตรียมเปิด ให้บริการ	1 เดือน	21 มีนาคม 2555
6	เปิดให้บริการ		1 เมษายน 2555

บทที่ 3 ผลิตภัณฑ์

รายละเอียดของสินค้าและบริการ

ทางร้านเรามีให้บริการเครื่องดื่มที่ทำมาจากนมสด ขนมปิ้งหน้าต่างๆ และนมสดบรรจุขวดโดยทางร้านเรานำนมสดมาจากฟาร์มโคนมห้วยสัตว์ใหญ่ อ.หัวหิน จ. ประจวบคีรีขันธ์ มาใช้ในการผลิต

รายละเอียดของสินค้า

1. ขนมปิ้งปิ้งหน้าต่างๆ เช่น หน้าข้าวโพด หน้าเผือก หน้าช็อคโกแลต เป็นต้น



ภาพที่ 1 ขนมปิ้งปิ้งหน้าข้าวโพด



ภาพที่ 2 ขนมปังปิ้งหน้าเผือก



ภาพที่ 3 ขนมปังปิ้งหน้าช็อคโกแลต



ภาพที่ 4 ขนมปังปิ้งหน้าสังขยา



ภาพที่ 5 ขนมปังนึ่งตั้งขยา

1. ขนมเค้กชนิดต่างๆ



ภาพที่ 6 เค้กส้ม (Orange Whipped Cream Cake)



ภาพที่ 7 เค้กสตอเบอรี่นมสด (Strawberry Whipped Cream Cake)



ภาพที่ 8 เค้กพารีเน่เมื่อดมะม่วง



ภาพที่ 9 บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก



ภาพที่ 10 เค้กมะพร้าวอ่อน



ภาพที่ 11 ขนมเอแคลร์



ภาพที่ 12 นมชาเย็นปั่น



ภาพที่ 13 นมชาเขียวปั่น



ภาพที่ 14 นมร้อน

บทที่ 4

การวิเคราะห์อุตสาหกรรมและการวิเคราะห์ตลาด

สภาวะอุตสาหกรรมและสภาวะตลาด

จากการวิเคราะห์ร้านนมสดในปัจจุบันมีจำนวนคู่แข่งเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากในปัจจุบันผู้บริโภคนิยมหันมาใส่ใจดูแลตัวเองมากขึ้น จึงเลือกรับประทานอาหารของว่างที่เป็นประโยชน์เช่นนมกับขนมปังเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับปัจจุบันประเทศไทยเป็นเมืองที่มีอากาศร้อนทำให้คนอยากหาที่พักผ่อนมารับประทานของว่างโดยเฉพาะในกลุ่มของนักเรียน นักศึกษาซึ่งชื่นชอบที่จะหาร้านที่บรรยากาศดีมานั่งคุยกันเพื่อให้สะดวกในการพบปะสังสรรค์ โดยร้านของเราจะเน้นการจัดบรรยากาศให้ดูเย็นสบาย น่านั่งพักผ่อน เปรียบเสมือนเป็นบ้านของตนเอง และคุณภาพของขนมปังเราจะสั่งทำจากร้านเบเกอรี่ ที่มีสูตรพิเศษทำให้ขนมปังเหมาะกับการทำใส่ลงไปในแต่ละหน้าเพื่อเน้นความอร่อยของผู้บริโภค เราจะเน้นในคุณภาพของอาหารเครื่องดื่มทุกอย่างเพื่อให้ผู้บริโภครู้สึกของรสชาติอาหารที่คงเดิมด้วยความเข้มข้น และปริมาณที่เท่าเดิมคงความมาตรฐานไว้ ด้านการตลาด จุดขายอยู่ที่บรรยากาศของร้านและอาหาร มีกลุ่มเป้าหมายอยู่ที่วัยรุ่นจนถึงบุคคลวัยทำงาน

สภาวะตลาด

ธุรกิจร้านปิ้ง นมสด ก็มีความเสี่ยงในการดำเนินงานเกิดขึ้นเนื่องจากปัจจุบันมีคู่แข่งเพิ่มขึ้น ไม่ว่าจะเป็นคู่แข่งทางตรงหรือคู่แข่งทางอ้อมล้วนแต่มีผลกระทบต่อยอดขายและส่วนแบ่งการตลาดของธุรกิจทั้งสิ้นทางร้านจึงต้องมีการนำเสนอสินค้าที่มีคุณภาพ สะอาด อร่อยและรสชาติคงเดิม เพื่อให้สินค้ามีความแตกต่างจากคู่แข่ง รวมไปถึงการจัดหน้าร้านให้มีความสวยงามและบรรยากาศภายในร้านด้วยและเนื่องจากร้านมีสินค้าทดแทนเป็นจำนวนมาก

การแบ่งส่วนตลาด กลยุทธ์ที่ใช้ในการแบ่งส่วนตลาด คือ

Segment Marketing

การแบ่งส่วนตลาดใช้สถานการณ์การแข่งขันและพฤติกรรมผู้บริโภค นั่นคือ มุ่งแบ่งส่วนตลาดได้ตรงกับพฤติกรรมผู้บริโภคของผู้บริโภคที่ให้ความสนใจและความสำคัญกับสุขภาพ ด้วยการบริโภคของว่างที่มีประโยชน์เช่น นมกับขนมปังแผ่นหน้าต่างๆ แทนที่จะไปบริโภคอาหารที่ไม่มีประโยชน์จำพวกขนมบรรจุถุงภายใต้สถานการณ์การแข่งขันของอุตสาหกรรมร้านขายเครื่องดื่มนมสดมีการแข่งขันสูงและมีคู่แข่งทางอ้อมเป็นจำนวนมาก

หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการแบ่งส่วนตลาด คือ

1. การแบ่งส่วนตลาดทางภูมิศาสตร์ (Geographic Segmentation) เลือกแหล่งธุรกิจบริเวณหน้าสถาบันกวดวิชา โพธิ์ส และใกล้ตลาดโต้รุ่งเพชรไพลย์ เลขที่ 84/45 ต.บ้านหม้อ อ.เมือง จ.เพชรบุรี สามารถเข้าถึงลูกค้าได้หลากหลายไม่ว่าจะเป็นนักเรียน ครู ผู้ปกครอง พนักงานโรงพยาบาล และบุคคลทั่วไปบริเวณพื้นที่นี้

2. การแบ่งส่วนตลาดตามประชากร (Demographic Segmentation) มีช่วงอายุตั้งแต่เด็กจนถึงผู้ใหญ่ นั่นคือ นักเรียน และผู้ปกครอง ครู ที่คาดการณ์ว่ามีรายได้ปานกลางและมีอำนาจซื้อในการตอบสนองความต้องการของตนเองได้

3. การแบ่งส่วนตลาดตามพฤติกรรม (Behavioristic Segmentation) พิจารณาจากลักษณะของประโยชน์ นั่นคือ กลุ่มผู้บริโภคที่ให้ความสนใจและความสำคัญกับการรักษาสุขภาพโดยเลือกบริโภคนมสดกับขนมปังใส่หน้าเพิ่มคุณค่าทางอาหารมากขึ้นพร้อมกับบรรยากาศภายในร้านที่จะดึงดูดลูกค้าให้สนใจมาใช้บริการร้านของเรา

ตลาดเป้าหมาย

โดยมีตลาดเป้าหมายหลักแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่

1.กลุ่มลูกค้าหลัก

1.1 พนักงานโรงพยาบาลเพชรรัตน์ คุณครู และนักเรียนในเขตตัวเมืองเพชรบุรี

2.กลุ่มลูกค้ารอง

2.1 ได้แก่นักท่องเที่ยว และ บุคคลทั่วไปที่แวะเวียนผ่านมา เป็นต้น

ขนาดของตลาดและแนวโน้มของตลาด

ธุรกิจร้านขนมปัง นมสดในปัจจุบันเริ่มมีการขยายตลาดเพิ่มมากขึ้นและคาดว่าจะมีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่องแม้กระทั่งรูปแบบการนำเสนอร้าน บรรยากาศภายในร้าน เพื่อเป็นการสร้างแรงดึงดูดให้ลูกค้ามาสนใจอยากเข้ามาใช้บริการ การบริโภคนมกับขนมปังแสนอร่อยในวันเวลาว่างๆแถมด้วยคุณค่าทางโภชนาการอาหารเหมาะสำหรับเด็กและวัยรุ่นเป็นอย่างมากและการลงทุนค่อนข้างต่ำ ความเสี่ยงน้อยมากทำให้ผู้ประกอบการสนใจในการทำธุรกิจนี้จึงทำให้ธุรกิจนี้มีการเจริญเติบโตอย่างต่อเนื่อง

จากการที่ผู้ประกอบการจะตั้งธุรกิจนี้เนื่องจากเล็งเห็นว่าธุรกิจนี้เหมาะกับลูกค้าทุกเพศทุกวัยที่ชอบดื่มนมสดหรือของว่างที่เป็นขนมปังและมีการใช้เงินลงทุนไม่บ่อยสูงมากนัก และมีทำเลอยู่หน้าโรงเรียนจึงทำให้คิดว่าธุรกิจนี้น่าจะไปได้ด้วยดี

ลักษณะลูกค้า

1.กลุ่มของนักเรียน หรือนักศึกษาที่อยู่ในตัวเมืองจังหวัดเพชรบุรี

2.บุคคลทั่วไปที่มีความต้องการบริโภคนมสดและขนมปัง

สภาพการแข่งขัน

การวิเคราะห์สภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรม(Five-Force Model)

1. Treat of Industry Competitor (อุปสรรคด้านคู่แข่งในอุตสาหกรรม)

ร้านปุงปึง นมสด มีคู่แข่งค่อนข้างสูงเนื่องจากมีร้านอาหารอยู่เป็นจำนวนมากมีทั้งซุ้ม ผลไม้ปั่นที่จะมาตั้งหลังเลิกเรียน ทำให้เกิดสินค้าทดแทนจำนวนมาก อีกทั้งยังมี 7-Eleven ทำให้เกิดทางเลือกแก่ผู้บริโภคมากขึ้น อีกทั้งผลิตภัณฑ์ยังมีความแตกต่างค่อนข้างน้อยดังนั้นผู้ประกอบการจึงต้องสร้างความแตกต่างในสินค้าและบริการโดยร้านของเราจะเน้นคุณภาพของเครื่องดื่มและขนมปังปิ้งหน้าต่างๆที่จะทำวันต่อวัน และการจัดร้านที่สร้างบรรยากาศที่เป็นกันเองทำให้เกิดความสบายใจเมื่อได้มานั่งมีการให้บริการ WiFi ด้วยเพื่อให้ลูกค้าได้สามารถมานั่งทำงานได้

2.Treat of New Entrants (อุปสรรคด้านคู่แข่งรายใหม่ที่จะเข้ามา)

การเข้าออกของคู่แข่งในธุรกิจประเภทนี้สามารถทำได้ง่ายเพราะเป็นธุรกิจที่ลงทุนไม่สูงมากนัก ไม่มีความซับซ้อนในการทำธุรกิจจึงทำให้สามารถเพิ่มจำนวนคู่แข่งได้ง่ายและ สามารถถูกลอกเลียนแบบได้

3.Treat of Substitute products (อุปสรรคจากการที่มีผลิตภัณฑ์อื่นมาทดแทน)

เนื่องจากการที่มีสินค้าทดแทนเป็นจำนวนมากลูกค้าสามารถเลือกซื้ออย่างอื่นได้ด้วยรูปแบบการให้บริการที่เฉพาะกลุ่มลูกค้าส่วนใหญ่ที่มาใช้บริการในร้านเราจะเป็นลูกค้าที่มานั่งคุยกัน ประชุมกัน มาทำงาน เราขายบริการที่เป็นกันเอง ซึ่งคู่แข่งของเราไม่มีให้บริการ

4. Threat of Growing Bargaining Power of Suppliers (อุปสรรคด้านอำนาจต่อรอง

ของผู้ขายปัจจัยการผลิตในอุตสาหกรรม)วัตถุดิบเราหาซื้อได้ตามท้องตลาดโดยทั่วไปแต่ขนมปังเราจะสั่งทำจากร้านเบเกอรี่ ที่มีการใช้สูตรเฉพาะทำให้แป้งขนมปังเหนียวนุ่มน่าทานทำให้ผู้ประกอบการประหยัต้นทุนในการผลิตขนมปังและวัตถุดิบที่สำคัญที่สุดคือนมสดเราได้จัดซื้อนมสดจากฟาร์มโคนม ห้วยสัตว์ใหญ่ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ ที่ได้ผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรส์แล้วทำให้น้ำนมที่ได้มามีคุณภาพ คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วน

5.Treat of Growing Bargaining Power of Buyer(อุปสรรคด้านต่อรองของผู้ซื้อ

มากขึ้น)นมสดกับขนมปัง มีสินค้าทดแทนหลายชนิดและหาซื้อทดแทนได้ตามร้านค้าทั่วไปแถมยังมีราคาที่ต่ำกว่าทำให้ลูกค้าที่มาใช้ร้านเรามีวัตถุประสงค์หลักคือต้องการมานั่งคุยปรึกษาเรื่องงานหรือมานั่งรอรับลูก หรือมานั่งรอเรียนพิเศษเป็นต้นซึ่งจะเห็นได้ว่าเป็นการจำกัดผู้บริโภคให้แคบลงกว่าเดิมและความต้องการในการบริโภคยังมีไม่มากเท่าที่ควร

ตารางที่ 2 การเปรียบเทียบคู่แข่ง

การเปรียบเทียบ	ร้านปุงปึง นมสด	คู่แข่ง
ด้านผลิตภัณฑ์	เน้นสินค้าที่มีความสดใหม่ ใช้นมสดแท้ 100% รสชาติ ของนมที่ปรุงและความ หลากหลายของเมนู ที่มีให้เลือก อย่างมากมาย	สินค้าอยู่ในระดับปานกลางไม่ มีความหลากหลาย วัตถุดิบหา ซื้อได้ตามท้องตลาดทั่วไปส่วน ใหญ่จะขายเฉพาะเครื่องดื่ม
ด้านการบริการ	เน้นการบริการขายที่รวดเร็ว มีการจ่ายเงินก่อนค่อยกินมีโต๊ะนั่ง ให้บริการ มีอินเทอร์เน็ตฟรีให้ใช้ บริการ มีพนักงานเสิร์ฟที่โต๊ะ	มีคนขายคนเดียวทำหน้าที่ผลิต และคิดเงิน ไม่มีโต๊ะนั่ง ให้บริการ
ด้านราคา	มีราคาสูงกว่าคู่แข่งเนื่องจาก คุณภาพดีกว่า	มีราคาถูกกว่า
ด้านสถานที่ตั้ง	มีทำเลที่ตั้งเหมาะสม มีที่จอดรถ อยู่ฝั่งตรงข้ามโรงเรียนพรหมานุ สรณ์ และเป็นแหล่งชุมชน	อยู่ในมุมตามซอยต่างๆ ไม่มี หน้าร้าน
ด้านการส่งเสริมการขาย	มีการจัดทำโปรโมชั่นทุก 1 เดือน	มีการสะสมแต้ม 10 แก้ว ฟรี 1 แก้ว
ด้านการบริหารจัดการ	มีพนักงานหลายคน มีเจ้าของ กิจการเป็นผู้รับผิดชอบการ ดำเนินงาน	มีเจ้าของเพียงคนเดียวไม่มี พนักงาน

การวิเคราะห์ปัจจัยทางธุรกิจ SWOT ANALYSIS

ตารางที่ 3 ตารางวิเคราะห์ SWOT ANALYSIS วิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายใน

จุดแข็ง	จุดอ่อน
ด้านการบริหาร การบริหารงานทำได้โดยง่ายเนื่องจากธุรกิจร้าน ปุงปึงนมสดเป็นธุรกิจขนาดเล็กจึงทำให้มีความคล่องตัวสูง รวมทั้งจากการที่เจ้าของกิจการเป็นพนักงานขายทำให้สามารถเข้าใจความต้องการของลูกค้าได้เป็นอย่างดี	ด้านการบริหาร เนื่องจากผู้ประกอบการมีประสบการณ์น้อยทำให้เกิดปัญหาและอุปสรรคมากในช่วงเริ่มต้นธุรกิจร้าน ปุงปึงนมสด
ด้านการตลาด มีการจัดโปรโมชันลดราคาสินค้าจำพวกนมสดมีการทำเพิ่มรูปแบบผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะร้าน	ด้านการตลาด กิจการจำเป็นต้องมีการพัฒนาการส่งเสริมการขายทางด้านต่างๆ มากเพื่อให้เป็นที่รับรู้ เนื่องจากร้านเพิ่งเปิดใหม่ทำให้ผู้บริโภคยังไม่รู้จักร้าน
ด้านการเงิน การลงทุนเราจะใช้เงินลงทุนของเจ้าของกิจการทำให้ไม่ต้องเสียดอกเบี้ยต้นทุนสูง ประกอบกับธุรกิจนี้เป็นธุรกิจเกี่ยวกับอาหารจึงได้รับความนิยมไม่ยากนักส่งผลให้มีรายได้เพิ่มขึ้น	ด้านการเงิน เนื่องจากธุรกิจนี้เพิ่งเปิดใหม่ทำให้ส่วนแบ่งทางการตลาดน้อยทำให้กำไรของกิจการยังมีไม่มากส่งผลให้ในช่วงแรกของการดำเนินงานอาจขาดสภาพคล่องทางการเงิน
ด้านการผลิต ขั้นตอนในการผลิตไม่ยุ่งยาก ไม่ต้องใช้เทคโนโลยีในการผลิตสูงมากนัก รวมทั้งวัตถุดิบส่วนใหญ่หาซื้อได้ทั่วไปทำให้ลดอำนาจการต่อรองจากผู้ขาย ปัจจัยการผลิต ยกเว้น นมสด ที่จะได้รับมาจากฟาร์มโคนมหัวยสัตว์ใหญ่ อำเภอสว่างแดนดินประจวบคีรีขันธ์	ด้านการผลิต เนื่องจากนมสดมีอายุการใช้งานสั้นเราจึงต้องมีกระบวนการแปรรูปเพื่อให้นมสามารถอยู่รับประทานได้นานหรือจะต้องทำการส่งเสริมการขายเพื่อให้ผลิตภัณฑ์จำหน่ายได้หมด

ตารางที่ 4 วิเคราะห์ SWOT ANALYSIS วิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก

โอกาส (Opportunities)	อุปสรรค(Threats)
ตลาดและกลุ่มเป้าหมาย ในปัจจุบันผู้บริโภคให้ความใส่ใจกับสุขภาพมากขึ้น ทำให้ ขนบปิ้งกับนมสดเป็นทางเลือกหนึ่งของอาหารว่างที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพร่างกายทำให้เป็นทางเลือกหนึ่งในการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี	ตลาดและกลุ่มเป้าหมาย เนื่องจากผู้บริโภคบางส่วนเชื่อว่าการบริโภคนมกับขนมปังนั้นจะเป็นส่วนในการทำให้น้ำหนักเพิ่มขึ้นเพราะมีแป้งและไขมันเป็นสารอาหารหลักดังนั้นผู้บริโภคจึงไม่กล้าเสี่ยง
สถานการณ์การแข่งขัน ธุรกิจร้านนมสดในปัจจุบันมีการแข่งขันอย่างรุนแรง แต่ส่วนใหญ่จะไม่มีพื้นที่นั่งทำร้านเราเป็นตัวเลือกหนึ่งของสถานที่พักผ่อน นั่งสบายๆทำให้สามารถสร้างส่วนแบ่งตลาดได้ไม่ยาก	สถานการณ์การแข่งขัน เนื่องจากร้านอาหารมีหลายรูปแบบทำให้ผู้บริโภคมีตัวเลือกในการตอบสนองความต้องการของตนเองได้มากขึ้นทำให้มีสินค้าทดแทนมาก
สังคม จากสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป ผู้บริโภคให้ความสนใจดูแลสุขภาพมากขึ้นรวมทั้งผู้บริโภครุ่นใหม่ถึงความสะดวกสบายในการรับประทานเป็นหลัก	สังคม เมื่อสังคมเปลี่ยนไป จากการที่วัฒนธรรมต่างชาติเข้ามาทำให้ผู้บริโภคหันมานิยมรับประทานอาหารจากต่างชาติมากขึ้น
สภาพเศรษฐกิจ ถึงแม้ว่าในปัจจุบันจะเกิดภาวะเศรษฐกิจซบเซาแต่ก็ไม่ได้ส่งผลกระทบมากนักทั้งนี้เกิดจากการเปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภคของคนไทยที่เห็นได้ว่าผู้บริโภคต้องการซื้อของที่มียี่ห้อแพงเพื่อคุณภาพที่ดีกว่า	สภาพทางเศรษฐกิจ จากการขยายตัวของเศรษฐกิจในปัจจุบัน ทำให้กิจการมีคู่แข่งในธุรกิจเดียวกัน เพิ่มขึ้นส่งผลให้แต่ละธุรกิจจำเป็นต้องพัฒนากลยุทธ์ด้านการแข่งขันให้มีความเหมาะสมต่อธุรกิจและจากสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไปอยู่เสมอ

บทที่ 5

แผนบริหารจัดการ

ร้าน ปุงปึง นมสด มุ่งนำเสนอสินค้าและบริการที่มีคุณภาพ โดยเน้นวัตถุดิบที่มาจากฟาร์มวันต่อวันมีความสะอาด สดใหม่ในการผลิต มีความโดดเด่นเหนือคู่แข่ง ด้านรสชาติที่อร่อยลงตัวพร้อมกับความนุ่มของนมปึง ทั้งยังได้คุณค่าทางอาหารมากกว่าคู่แข่งชั้น ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อร่างกายสอดคล้องกับวิถีชีวิตของคนในปัจจุบันที่หันมาบริโภคนมที่มีสารอาหารที่เป็นประโยชน์ หันมาใส่ใจสุขภาพร่างกายที่แข็งแรงได้สัดส่วน และยังมีการตัดตกแต่งร้านที่มีสไตล์เป็นกันเอง นอกจากผลิตภัณฑ์ที่มีความสดใหม่แล้ว ยังมีบริการจากพนักงานที่ได้รับการฝึกอบรมเป็นอย่างดีคอยให้บริการอย่างสุภาพเป็นกันเอง

รายละเอียดธุรกิจ

ชื่อกิจการ

ปุงปึงนมสด

ที่อยู่/ที่ตั้งกิจการ

84/43 หมู่ 8 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอเมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000

เวลาเปิด 10.00 – 21.00 น. ทุกวัน ยกเว้นวันศุกร์

รูปแบบการดำเนินธุรกิจ

เจ้าของคนเดียว

ประวัติเจ้าของกิจการ

นางสาวญาใจ รินับถือ สัดส่วนถือครอง 100%

การศึกษา

ปี พ.ศ. 2546-2548 ระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนเบญจมเทพอุทิศจังหวัดเพชรบุรี

ปี พ.ศ. 2554 ระดับปริญญาตรี ศิลปศาสตรบัณฑิต (ธุรกิจทั่วไป) มหาวิทยาลัยศิลปากร

ประสบการณ์ทำงาน

ปี พ.ศ.2553

บริษัทบริหารสินทรัพย์กรุงเทพพาณิชย์จำกัด ฝ่ายพัฒนาสินทรัพย์ 1

ตำแหน่ง นักศึกษาฝึกงานฝ่ายพัฒนาสินทรัพย์

แผนผังองค์กรของร้าน ปุงปิ้งนมสด

การบริหารงานของร้านเป็นการบริหารโดยเจ้าของกิจการเป็นผู้สั่งการโดยตรงไปยังพนักงานฝ่ายต่างๆคือพนักงานฝ่ายขาย พนักงานคิดเงินการบริหารงานในลักษณะนี้เป็นการบริหารในแนวราบที่มีชั้นการบริหารที่ไม่ซับซ้อน



ภาพประกอบที่ 1 แผนผังกิจการร้านปุงปิ้งนมสด

คุณสมบัติบุคลากรและหน้าที่ความรับผิดชอบ

1.นางสาวญาใจ รินับถื่อ ตำแหน่ง ผู้จัดการร้านอัตราเงินเดือน 12000 บาท
หน้าที่ความรับผิดชอบ วางแผนและนโยบายในการบริหารงานให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและ
จัดหาวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต เตรียมความพร้อมสำหรับการขาย คอยคิดเงินให้ลูกค้า
รวมถึงการบริการลูกค้าด้วยสุภาพ

2.นางสาวนิษานถ รินับถื่อ ตำแหน่งเจ้าหน้าที่เตรียมและจัดการสินค้าอัตราเงินเดือน
7500 บาทหน้าที่ความรับผิดชอบ คอยดูแลผลิตหน้าขนมปังและคิดสูตรหน้าขนมปังแบบใหม่
พร้อมทั้งตรวจสอบสินค้าภายในร้านรวมถึงคอยอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า

3.นางสุคนธ์ รินับถิ๋อ ตำแหน่ง เจ้าหน้าที่เตรียมและจัดการสินค้า อัตราเงินเดือน 7500 บาทหน้าที่ความรับผิดชอบ คอยดูแลผลิตหน้าขนมปังและคืดสูตรหน้าขนมปังแบบใหม่ พร้อมทั้งตรวจสอบสินค้าภายในร้านรวมถึงคอยอำนวยความสะดวกแก่ลูกค้า

4.นายณรวัฒน์ เกตุแก้ว ตำแหน่ง พนักงานเสิร์ฟ อัตราเงินเดือน 7500 บาท หน้าที่ความรับผิดชอบรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าแล้วทำเครื่องดื่มหรือปังขนมปังและส่งมอบให้ลูกค้า

จำนวนบุคลากรและค่าใช้จ่ายของบุคลากรของรัฐกิจ

ตารางที่ 5 จำนวนบุคลากรและค่าใช้จ่ายของบุคลากรรัฐกิจ

ลำดับ	ตำแหน่งงาน	จำนวน	อัตราเงินเดือน/ต่อคน
1	เจ้าของกิจการ	1	12000 บาท
2	เจ้าหน้าที่เตรียมและจัดการสินค้า	2	7500 บาท
3	พนักงานเสิร์ฟ	1	7500 บาท
รวม		4	34500 บาท

วิสัยทัศน์

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

“ เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มนมสดและขนมปังที่อร่อยที่สุดด้วยคุณภาพของสินค้าและบริการในจังหวัดเพชรบุรี”

พันธกิจ

- 1.เราจะเลือกวัตถุดิบที่สดใหม่และมีคุณภาพในการผลิตโดยคำนึงถึงสุขภาพของผู้บริโภค
- 2.มุ่งบริการที่รวดเร็วทำให้ลูกค้าไม่ต้องเสียเวลานาน ด้วยความสุภาพอ่อนน้อม
- 3.มีการพัฒนาปรับปรุงสินค้าบริการให้เป็นไปตามความต้องการของลูกค้า
- 4.เน้นการบริการที่แตกต่างโดยมีการติดตั้งสัญญาณอินเทอร์เน็ตไว้สาขบริการลูกค้า

เป้าหมายทางธุรกิจ

เป้าหมายระยะสั้น (3- 5เดือน)

- 1.ธุรกิจเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมจากผู้บริโภคจนลูกค้าชื่นชอบกลับมาใช้บริการใหม่
- 2.สร้างความพึงพอใจให้ลูกค้าประมาณ 40 % จากแบบสอบถามที่ทางร้านจัดทำขึ้น

เป้าหมายระยะกลาง(5เดือน - 2ปี)

- 1.ธุรกิจมียอดขายเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องจากการดำเนินงานในระยะเริ่มแรก
- 2.มีการพัฒนารายการอาหารให้เพิ่มมากขึ้น

เป้าหมายระยะยาว(2 ปีขึ้นไป)

- 1.ธุรกิจสามารถขยายร้านให้สามารถตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้าได้

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ(Key of Success)

1.ปรับปรุงภาพลักษณ์ใหม่ให้ดีกว่าเดิม

เมื่อจะทำการเปิดร้านของตนเองอย่างจริงจัง จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนา เปลี่ยนแปลง ภาพลักษณ์ของกิจการให้ดีขึ้น จึงทำการตกแต่งร้านให้ดูทันสมัย สะอาดตา หูหระ ไม่ใช่เป็นเพียงแค่ร้านตึกแถวที่ดูธรรมดาๆ

2.ให้ความสำคัญกับการพัฒนาสินค้า และควบคุมคุณภาพ

รายการอาหารจะทำการปรับปรุงเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และล่าสุดได้เพิ่มรายการอาหารประเภทเบเกอรี่ และเครื่องดื่มที่มีส่วนผสมของนมเพิ่มเข้ามา ในการพัฒนาสินค้าใหม่จะใช้วิธีไปทดลองชิมที่ร้านอื่นๆ ที่มีชื่อเสียง แล้วนำมาวางขาย เพื่อให้สามารถรองรับต่อความต้องการของลูกค้าได้ดียิ่งขึ้น แต่อย่างไรก็ดี สำหรับรายการอาหารที่ทำยดีที่สุดที่ร้านก็ยังคงเป็น นมสด และสังขยา

3.ทางด้านการผลิต มีการคัดเลือกวัตถุดิบที่มีคุณภาพอย่างเข้มงวด

สิ่งสำคัญคือทางร้านจะไม่ใส่สารกันบูดในอาหาร โดยอาหารที่จำหน่ายจะต้องผลิตใหม่ๆ สดๆ อยู่เสมอ ผลิตวันต่อวัน และเจ้าของร้านจะเข้าไปควบคุมการผลิตในทุกขั้นตอน

4.ทำแบบค่อยเป็นค่อยไป เพื่อให้ก้าวไปข้างหน้าได้อย่างมั่นคง

เราจะค่อยๆ พัฒนาธุรกิจของเราไปเรื่อยๆ เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้าให้พอดีเพื่อที่จะได้ประเมินถึงความต้องการที่แท้จริงของลูกค้าเพื่อจะทำให้ไม่ผิดวัตถุประสงค์หลักของกิจการ

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

บทที่ 6

แผนการตลาด

เป้าหมายทางการตลาด

เป้าหมายทางการตลาดคือกลุ่มลูกค้าที่มีอายุระหว่าง 13 - 30 ปี โดยอยู่ในช่วงวัยเรียน และวัยทำงานเป็นผู้มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนในระดับปานกลาง ซึ่งมีปริมาณและความต้องการบริโภคนมค่อนข้างสูงมากกว่าช่วงอายุอื่นๆ โดยการดำเนินการต่างๆ ของกิจการจะดำเนินการเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า

กลยุทธ์การตลาด (4P's)

กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ (Product)

ผลิตภัณฑ์ของเราจะเน้นอาหารที่มีความสดใหม่ผลิตวันต่อวันไม่ใส่สารกันบูดรสชาติ กระบวนการวิธีเหมือนเดิมทุกขั้นตอนทำให้รสชาติอร่อยคงคุณภาพเหมือนเดิมโดยนมสดเรามาจากฟาร์มโดยผ่านกระบวนการพาสเจอร์ไรท์มาแล้วเพียงนำมาปรับปรุงรสชาติและบรรจุขวดขาย สำหรับลูกค้าต้องการซื้อกลับบ้านส่วนลูกค้าที่ทานที่ร้านหรือต้องการทานขณะนั้นเราจะมีแก้วใส่ให้ซึ่งเราจะผลิตขายวันต่อวันส่วนนมปิ้งเราสั่งทำจากร้านเบเกอรี่ที่ใช้สูตรเฉพาะของทางร้านทำให้ขนมปังเหนียวนุ่ม โดยเราจะสั่งมาขายวันต่อวันเช่นกันส่วนหน้าขนมปังเราจะทำวันต่อวันเหมือนกันบางรายการมีเฉพาะวันจันทร์ทำให้อาหารและเครื่องดื่มมีความสดใหม่และน่ารับประทานมาก

กลยุทธ์ด้านราคา (Price)

ทางด้านราคาเราใช้กลยุทธ์ราคาสูงกว่าคู่แข่งเนื่องจากสินค้าของเรามีคุณภาพและมาตรฐานที่ดีกว่าแต่ราคาก็ไม่ได้แพงมากนักแต่เหมาะสมกับคุณภาพสินค้าและบริการที่ดีเยี่ยมซึ่งเราจะเน้นของตกแต่งที่สามารถทานได้เสริมเข้าไปเพื่อให้หน้ากินเช่น วิปป์ครีม เป็นต้น ซึ่งถ้าเป็นที่อื่นจะบวกเพิ่มอีกสิบบาทมีความแตกต่างจากที่อื่นอย่างเห็นได้ชัด

ตารางที่ 6 ราคาของผลิตภัณฑ์

เครื่องดื่ม	ราคาต่อแก้วบาท
นมชาเขียว(เย็น)	35.00
นมโกโก้(เย็น)	35.00
นมชาเย็น(เย็น)	35.00
นมชมพู(เย็น)	35.00
นมกาแฟ(เย็น)	35.00
นมร้อน	30.00
กาแฟร้อน	35.00
ชานมร้อน	30.00
นมชาเขียว(ปั่น)	40.00
นมโกโก้(ปั่น)	40.00
นมชาเย็น(ปั่น)	40.00
นมชมพู(ปั่น)	40.00
นมกาแฟ(ปั่น)	40.00

ตารางที่ 7 ราคาประเภทของขนมปัง

ขนมปัง	ราคาต่อชิ้นบาท
ขนมปังปิ้งหน้าเผือก	25.00
ขนมปังปิ้งหน้าสังขยา	25.00
ขนมปังปิ้งหน้าช็อคโกแลต	25.00
ขนมปังปิ้งชุบข้าวโพด	25.00
ขนมปังนึ่งสังขยา	30.00

ตารางที่ 8 ราคาประเภทสินค้าอื่นๆ

ขนมเค้ก	ราคาต่อชิ้นบาท
ขนมเค้กมะพร้าวอ่อน	45.00
ขนมเค้กบานาน่าช็อคโก	40.00
ขนมเค้กสตอเบอรี่	45.00
บลูเบอรี่ชีสเค้ก	35.00
แอมแอนด์	30.00

กลยุทธ์ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย(Place)

ร้านปังปิ้งนมสด ใช้ช่องทางการจัดจำหน่ายทางตรง คือ เป็นผู้จำหน่ายสินค้าภายในร้านของตนเพื่อให้เข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายหลักและเป้าหมายรองและทำให้เราสามารถเข้าถึงความต้องการของลูกค้าที่แท้จริงได้จึงสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปปรับใช้และพัฒนาให้ดีขึ้นอีกด้วย และเพื่อเป็นช่องทางในการโฆษณาประชาสัมพันธ์ร้านในอีกทางหนึ่งด้วย

กลยุทธ์การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

- 1.มีการจัดทำโปรโมชั่นทุก 1 เดือนเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าออกใหม่โดยการแจกใบปลิว
- 2.มีการตั้งชื่อร้านที่จดจำง่าย มีโลโก้ประจำร้านด้วยรูปแบบที่น่ารัก

บทที่ 7
แผนการผลิต

สถานประกอบการผลิต

ตั้งอยู่บริเวณเชิงโรงพยาบาลเพชรรัตน์เพชรบุรีใกล้กับโรงเรียนพรหมานุสรณ์และตลาดไต้รุ่งเพชรไพบูลย์ เลขที่ 84/43 ม 8 ตำบลบ้านหม้อ อำเภอมือง จังหวัดเพชรบุรี 76000 ทำสัญญาเช่าพื้นที่ 10 ปี ขนาดพื้นที่ 4x8 เมตร มีการตกแต่งด้วยเฟอร์นิเจอร์ไม้ โต๊ะ 6 ชุด เก้าอี้ 24 ตัว อัตราค่าเช่าเดือนละ 3800 บาท

แผนที่ตั้งของกิจการ



กำลังการผลิต

จำนวนเวลาผลิตต่อวัน (ชั่วโมง)	10 ชั่วโมงต่อวัน (เปิดทำการตั้งแต่เวลา 10.00-20.00 น.)
จำนวนวันที่ใช้ในการผลิตต่อเดือน	26 วัน/เดือน
เป้าหมายผู้มาบริโภค/วัน	55 /วัน
จำนวนแรงงานที่ใช้ในการผลิต	4 คน/วัน
อัตราค่าจ้างแรงงานในการผลิต	34500 บาท

ตารางที่ 9 เครื่องจักร อุปกรณ์และเครื่องมือในการผลิต

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคาทุน	อายุ
1	เตาปั้นขนมปัง	1	7,500.00	5 ปี
2	เตาแก๊ส	1	1,500.00	5 ปี
3	กระติกน้ำร้อน	2	4,000.00	5 ปี
4	เครื่องปั่น	2	2,500.00	5 ปี
5	ตู้เย็น	1	8,500.00	5 ปี
6	ตู้แช่แข็ง	1	1,550.00	5 ปี
7	ตราชั่งขนาดเล็ก	1	450.00	5 ปี
8	อุปกรณ์เครื่องครัว	1	10,000.00	5 ปี

**หมายเหตุ

1. อุปกรณ์เครื่องครัวได้แก่ งานเซรามิก แก้วใส แก้วกาแฟ ชุด ช้อน ขวดโหล
งานเซรามิก 50 ใบ ใบละ 35 บาท แก้วใส 50 ใบ ใบละ 40 บาท
แก้วกาแฟชุด 30 ชุด ชุดละ 50 บาท ช้อนกาแฟ 3 โหล โหลละ 45 บาท
ขวดโหล 5 ใบ ใบละ 70 บาท อื่นๆ

ตารางที่ 10 เครื่องใช้สำนักงาน

ลำดับ	รายการ	จำนวน	ราคาทุน	อายุ
1	เครื่องปรับอากาศ	2	36,000.00	5 ปี
2	ชุดโต๊ะไม้จามจุรี	6	9,600.00	5 ปี
3	เคาน์เตอร์บาร์	1	20,000.00	5 ปี
4	โทรทัศน์	1	8,000.00	5 ปี
5	ตู้วางขนมเค้ก	1	4,000.00	5 ปี
6	เครื่องคิดเลข	1	2,000.00	5 ปี
7	โทรศัพท์	1	450.00	5 ปี

**หมายเหตุ

- ท 1.โทรทัศน์ LG 26LV2130 LED TV26" 768p, SMART ENERGY SAVING, LED TV ความละเอียดหน้าจอระดับ Full HD 1,366 x 768p
- ท 2.เครื่องปรับอากาศยี่ห้อ Sharp แบบติดผนัง รุ่น PA พลาสมาคัลลัสเตอร์ ประหยัดไฟ เบอร์ 5 รุ่นใหม่ 2011

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ขั้นตอนและกระบวนการผลิตสินค้า

1. นมสด ร้อน นำนมสดที่ซื้อมาต้มเสียก่อน แล้วจึงมาผสมกับน้ำตาลทรายขาวในอัตราส่วน นมสด 2-3 ลิตร ต่อน้ำตาลทราย 1/2 ถ้วยตวง คนละลายเข้ากัน เมื่อลูกค้านำนมสดร้อน
2. ขนมหั้วปิ้งหน้าต่างๆ หั่นขนมปังปอนด์เป็นสี่เหลี่ยมผืนผ้าแล้วเอาไปปิ้งบนเตาประมาณ 3 นาที แล้วนำไปราดหน้าตามที่ลูกค้า

ขั้นตอนทำสังขยาเผือก

1. กะทิ 1 กิโล
2. เผือกนึ่งบด 900-1000 กรัม
3. น้ำตาลทราย 1 กิโลกรัม
4. แป้งข้าวโพด 10 ช้อนโต๊ะ
5. เกลือ 1/8 ช้อนชา
6. ไข่ 10 ฟอง
7. เนย 100 กรัม
8. สีม่วง 10 หยด

วิธีทำ

นำกะทิกับเผือกบด ใส่เครื่องบดก่อนจะได้เนยข้นสวยผสมทุกอย่างรวมกัน (ยกเว้นเนย)

นำตั้งเตาแก๊สใช้ไฟกลางไม่ต้องแรงมาก 20 นาที คนไปเรื่อยๆ พอเข้าที่ก็ใส่เนยลงไป

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

4. ขั้นตอนการทำขนมปังสังขยา

วัตถุดิบส่วนผสม

เครื่องปรุง

1. กะทิ 1 ½ ถ้วย
2. ใบเตย 10 ใบ
3. น้ำเปล่า 1 ถ้วย
4. น้ำตาลทราย ½ ถ้วย
5. น้ำตาลปี๊บ ½ ถ้วย
6. ไข่ไก่ 2 ฟอง
7. แป้งข้าวโพด 1/4 ถ้วย

วิธีทำ

1. นำใบเตยมาล้างให้สะอาด หั่นเป็นท่อนเล็กๆ นำไปใส่ในโถปั่น เติมน้ำเปล่าลงไป แล้วปั่นให้ละเอียด จากนั้น นำมาคั้นและกรองน้ำใบเตยออกมา
2. นำแป้งข้าวโพดมาใส่ลงในน้ำใบเตย คนไปในทางเดียวกันจนแป้งละลายหมด พักไว้
3. นำน้ำตาลปี๊บ น้ำตาลทราย และกะทิ ใส่ลงในหม้อผสมอีกใบ คนไปในทางเดียวกัน ให้น้ำตาลละลายหมด
4. นำส่วนผสมน้ำใบเตยมาเทรวมกับส่วนผสมน้ำกะทิ คนไปในทางเดียวกันให้ส่วนผสมเข้ากันดี จากนั้น ตอกไข่ใส่หม้อ ตีให้ขึ้นฟู และนำไปผสมกับส่วนผสมให้เข้ากัน
5. นำส่วนผสมที่ได้ไปกรองด้วยผ้าขาวบาง
6. เปิดเตาที่ไฟปานกลางค่อนข้างแรง นำน้ำเปล่าประมาณ 3 ถ้วยใส่หม้อต้มให้เดือด เมื่อน้ำเดือดได้ที่แล้วให้นำส่วนผสมที่ได้ใส่หม้ออีกใบแล้วเอาไปช้อนในหม้อน้ำเดือด ลดไฟลง เหลือไฟปานกลางค่อนข้างอ่อน คนส่วนผสมไปในทางเดียวกันเรื่อยๆ จนส่วนผสมข้น ก็ปิดเตา และยกลงได้
7. ตักสังขยาใส่ถ้วย ราดด้วยนมข้นจืด เสิร์ฟพร้อมขนมปังได้เลย

แผนผังกระบวนการผลิตขนมปังปิ้ง



5. ขั้นตอนการทำเครื่องดื่ม

สูตรการทำชาเขียวนมสดส่วนผสมชาเขียวนมสด

1. ชาเขียว 1 ช้อนโต๊ะ
2. นมข้นหวาน 2 ออนซ์
3. น้ำตาลทราย 1 ช้อนชา
4. นมสด 1 ออนซ์
5. เกลือนิดหน่อย
6. ไซรัปชาเขียว

วิธีการทำชาเขียวนมสด

1. นำชาเขียวมาผ่านน้ำร้อนสัก 1 ครั้ง แล้วค่อยแช่กับน้ำร้อนประมาณ 3 - 4 นาที อย่าเกินนี้นะเพราะรสชาติชาเขียวจะขม ไม่อร่อย
2. แล้วเอานมข้นหวาน น้ำตาลทราย นมสด ใส่แก้วไว้ เทชาเขียวลงไปคนให้เข้ากัน เติมเกลือนิดหน่อย
3. เอาแก้วใส่น้ำแข็ง เทชาเขียวนมสดที่เราชงไว้และท็อปปิ้งด้วยไซรัปชาเขียว

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

บทที่ 8
แผนการเงิน

ประมาณในการลงทุน

ตารางที่ 11 ต้นทุนโครงการและแหล่งที่มาเงินทุน

รายการ	รวมจำนวน ทั้งสิ้น(บาท)	แหล่งที่มาของเงินทุน		
		หนี้สิน		ส่วนของผู้ถือหุ้น
		เจ้าหนี้ การค้า	เงินกู้	
1.เงินทุนหมุนเวียน				
เงินสดสำหรับการดำเนินงาน	1,000,000.00	-	-	1,000,000.00
รวมเงินทุนหมุนเวียน	1,000,000.00	-	-	1,000,000.00
2.ที่ดิน อาคารและอุปกรณ์				
เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต	36,000.00	-	-	36,000.00
เครื่องใช้สำนักงาน	80,050.00	-	-	80,050.00
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	116,050.00	-	-	116,050.00
3.รายจ่ายก่อนการดำเนินงาน				
รายจ่ายก่อนการดำเนินงาน	51,600.00	-	-	51,600.00
รวมรายจ่ายก่อนการดำเนินงาน	51,600.00	-	-	51,600.00
รวมต้นทุนโครงการทั้งสิ้น	1,167,650.00	-	-	1,167,650.00
อัตราส่วนหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	1.00	0.00	0.00	1.00

ตารางที่ 12 ประมาณทรัพย์สินในการประกอบธุรกิจและค่าเสื่อมราคา

รายการ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	จำนวน	ราคา/ หน่วย	มูลค่า รวม ทั้งสิ้น	อัตรา ค่าเสื่อม ราคา	ค่าเสื่อม ราคา ต่อปี	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ
	(หน่วย)	(บาท)	(บาท)	ต่อปี(%)	(บาท)	(สิ้นปีที่ 1)	(สิ้นปีที่ 2)	(สิ้นปีที่ 3)	(สิ้นปีที่ 4)	(สิ้นปีที่ 5)
<u>เครื่องจักรและอุปกรณ์ในการผลิต</u>										
เตาปิ้งขนมปัง	1	7,500.00	7,500.00	20%	1,500.00	6,000.00	4,500.00	3,000.00	1,500.00	1.00
เตาแก๊ส	1	1,500.00	1,500.00	20%	300.00	1,200.00	900.00	600.00	300.00	1.00
กระติกน้ำร้อน	2	2,000.00	4,000.00	20%	800.00	3,200.00	2,400.00	1,600.00	800.00	2.00
เครื่องปั่น	2	1,250.00	2,500.00	20%	500.00	2,000.00	1,500.00	1,000.00	500.00	2.00
ตู้เย็น	1	8,500.00	8,500.00	20%	1,700.00	6,800.00	5,100.00	3,400.00	1,700.00	1.00
ตู้น้ำแข็ง	1	1,550.00	1,550.00	20%	310.00	1,240.00	930.00	620.00	310.00	1.00
ตราซังขนาดเล็ก	1	450.00	450.00	20%	90.00	360.00	270.00	180.00	90.00	1.00
อุปกรณ์เครื่องครัว	1	10,000.00	10,000.00	20%	2,000.00	8,000.00	6,000.00	4,000.00	2,000.00	1.00
รวม	10.00	32,750.00	36,000.00		7,200.00	28,800.00	21,600.00	14,400.00	7,200.00	10.00

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 12 (ต่อ)

รายการ	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
	จำนวน	ราคา/ หน่วย	มูลค่า รวม ทั้งสิ้น	อัตรา ค่าเสื่อม ราคา ต่อปี	ค่าเสื่อม ราคา ต่อปี	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ	มูลค่า สินทรัพย์ สุทธิ
	(หน่วย)	(บาท)	(บาท)	ต่อปี(%)	(บาท)	(สิ้นปีที่ 1)	(สิ้นปีที่ 2)	(สิ้นปีที่ 3)	(สิ้นปีที่ 4)	(สิ้นปีที่ 5)
เครื่องใช้สำนักงาน										
เครื่องปรับอากาศ	2	18,000.00	36,000.00	20%	7,200.00	28,800.00	21,600.00	14,400.00	7,200.00	2.00
ชุดโต๊ะไม้จามจุรี	6	1,600.00	9,600.00	20%	1,920.00	7,680.00	5,760.00	3,840.00	1,920.00	6.00
เคาน์เตอร์บาร์	1	20,000.00	20,000.00	20%	4,000.00	16,000.00	12,000.00	8,000.00	4,000.00	1.00
โทรทัศน์	1	8,000.00	8,000.00	20%	1,600.00	6,400.00	4,800.00	3,200.00	1,600.00	1.00
ตู้วางขนมเค้ก	1	4,000.00	4,000.00	20%	800.00	3,200.00	2,400.00	1,600.00	800.00	1.00
เครื่องคิดเลข	1	2,000.00	2,000.00	20%	400.00	1,600.00	1,200.00	800.00	400.00	1.00
โทรศัพท์	1	450.00	450.00	20%	90.00	360.00	270.00	180.00	90.00	1.00
รวม	13	54,050.00	80,050.00		16,010.00	64,040.00	48,030.00	32,020.00	16,010.00	13.00
รวมทั้งสิ้น	23	86,800.00	116,050.00		23,210.00	92,840.00	69,630.00	46,420.00	23,210.00	23.00

ตารางที่ 13 ประมาณการในการขายสินค้ารายเดือน

รายการ	เดือนที่1	เดือนที่2	เดือนที่3	เดือนที่4	เดือนที่5	เดือนที่6	เดือนที่7	เดือนที่8	เดือนที่9	เดือนที่10	เดือนที่11	เดือนที่12	รวม
จำนวนสินค้าขาย(แก้ว)													
นมชาเขียว(เย็น)	100.00	100.00	100.00	120.00	120.00	120.00	120.00	140.00	140.00	140.00	145.00	145.00	1,490.00
นมโกโก้(เย็น)	100.00	100.00	100.00	120.00	120.00	120.00	120.00	140.00	140.00	140.00	145.00	145.00	1,490.00
นมชาเย็น(เย็น)	80.00	80.00	80.00	100.00	100.00	100.00	110.00	110.00	110.00	120.00	120.00	120.00	1,230.00
นมชมพู(เย็น)	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	960.00
นมกาแฟ(เย็น)	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,200.00
นมร้อน	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	150.00	200.00	200.00	200.00	200.00	200.00	2,050.00
กาแฟร้อน	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	960.00
ชานมร้อน	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	960.00
นมชาเขียว(ปั่น)	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,200.00
นมโกโก้(ปั่น)	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	1,440.00

ผลงานวิทยานิพนธ์ศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 13(ต่อ)

รายการ	เดือนที่1	เดือนที่2	เดือนที่3	เดือนที่4	เดือนที่5	เดือนที่6	เดือนที่7	เดือนที่8	เดือนที่9	เดือนที่10	เดือนที่11	เดือนที่12	รวม
นมชาเย็น(ปั่น)	80.00	80.00	80.00	80.00	80.00	90.00	90.00	95.00	95.00	100.00	105.00	105.00	1,080.00
นมชมพู(ปั่น)	80.00	80.00	80.00	80.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	100.00	1,120.00
นมกาแฟ(ปั่น)	60.00	60.00	60.00	60.00	70.00	70.00	70.00	70.00	80.00	80.00	80.00	80.00	840.00
รวมจำนวนสินค้าขาย	1,210.00	1,210.00	1,210.00	1,270.00	1,300.00	1,310.00	1,320.00	1,415.00	1,425.00	1,440.00	1,455.00	1,455.00	16,020.00
จำนวนสินค้าขาย(ชิ้น)													
ขนมปังปิ้งหน้าเผือก	100	100	100	100	120	120	120	120	140	140	140	140	1440
ขนมปังปิ้งหน้าสังขยา	120	120	120	120	140	140	140	140	160	160	160	160	1680
ขนมปังปิ้งหน้าช็อคโกแลต	80	80	80	80	90	90	90	90	100	100	100	100	1080
ขนมปังปิ้งชุบข้าวโพด	80	80	80	80	90	90	90	90	100	100	100	100	1080
ขนมปังนึ่งสังขยา	120	120	120	120	140	140	140	140	160	160	160	160	1680
รวมจำนวนสินค้าขาย	500	500	500	500	580	580	580	580	660	660	660	660	6,960

ผลงานวิทยนักรศึกษา ระดับปริญญาตรี

[illegible]

ตารางที่ 13(ต่อ)

รายการ	เดือนที่1	เดือนที่2	เดือนที่3	เดือนที่4	เดือนที่5	เดือนที่6	เดือนที่7	เดือนที่8	เดือนที่9	เดือนที่10	เดือนที่11	เดือนที่12	รวม
นมกาแฟ(เย็น)	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
นมร้อน	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
กาแฟร้อน	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00	420.00
ชานมร้อน	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00	360.00
นมชาเขียว(ปั่น)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
นมโกโก้(ปั่น)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
นมชาเย็น(ปั่น)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
นมชมพู(ปั่น)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
นมกาแฟ(ปั่น)	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	480.00
ราคาสินค้าเฉลี่ย	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15	5640.00

ผลงานวิทยนักรศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 13(ต่อ)

รายการ	เดือนที่1	เดือนที่2	เดือนที่3	เดือนที่4	เดือนที่5	เดือนที่6	เดือนที่7	เดือนที่8	เดือนที่9	เดือนที่10	เดือนที่11	เดือนที่12	รวมรายได้
รายได้จากการขาย(บาท)													
นมชาเขียว(เย็น)	3,500	3,500	3,500	4,200	4,200	4,200	4,200	4,900	4,900	4,900	5,075	5,075	52,150
นมโกโก้(เย็น)	3,500	3,500	3,500	4,200	4,200	4,200	4,200	4,900	4,900	4,900	5,075	5,075	52,150
นมชาเย็น(เย็น)	2,800	2,800	2,800	3,500	3,500	3,500	3,850	3,850	3,850	4,200	4,200	4,200	43,050
นมชมพู(เย็น)	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	33,600
นมกาแฟ(เย็น)	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	3,500	42,000
นมร้อน	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	4,500	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000	61,500
กาแฟร้อน	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	2,800	33,600
ชานมร้อน	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	28,800
นมชาเขียว(ปั่น)	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	48,000
นมโกโก้(ปั่น)	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	4,800	57,600
นมชาเย็น(ปั่น)	3,200	3,200	3,200	3,200	3,200	3,600	3,600	3,800	3,800	4,000	4,200	4,200	43,200
นมชมพู(ปั่น)	3,200	3,200	3,200	3,200	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	4,000	44,800
นมกาแฟ(ปั่น)	2,400	2,400	2,400	2,400	2,800	2,800	2,800	2,800	3,200	3,200	3,200	3,200	33,600
รวมรายได้จากการขาย	43,400	43,400	43,400	45,500	46,700	47,100	47,450	50,550	50,950	51,500	52,050	52,050	574,050

ตารางที่ 13(ต่อ)

รายการ	เดือนที่1	เดือนที่2	เดือนที่3	เดือนที่4	เดือนที่5	เดือนที่6	เดือนที่7	เดือนที่8	เดือนที่9	เดือนที่10	เดือนที่11	เดือนที่12	รวมรายได้
รายได้จากการขาย(บาท)													
ขนมปังปิ้งหน้าเผือก	2,500	2,500	2,500	2,500	3,000	3,000	3,000	3,000	3,500	3,500	3,500	3,500	36,000
ขนมปังปิ้งหน้าสังขยา	3,000	3,000	3,000	3,000	3,500	3,500	3,500	3,500	4,000	4,000	4,000	4,000	42,000
ขนมปังปิ้งหน้าช็อคโกแลต	2,000	2,000	2,000	2,000	2,250	2,250	2,250	2,250	2,500	2,500	2,500	2,500	27,000
ขนมปังปิ้งชุบข้าวโพด	2,000	2,000	2,000	2,000	2,250	2,250	2,250	2,250	2,500	2,500	2,500	2,500	27,000
ขนมปังนึ่งสังขยา	3,600	3,600	3,600	3,600	4,200	4,200	4,200	4,200	4,800	4,800	4,800	4,800	50,400
รวมรายได้จากการขาย	13,100	13,100	13,100	13,100	15,200	15,200	15,200	15,200	17,300	17,300	17,300	17,300	182,400
รายการ	เดือนที่1	เดือนที่2	เดือนที่3	เดือนที่4	เดือนที่5	เดือนที่6	เดือนที่7	เดือนที่8	เดือนที่9	เดือนที่10	เดือนที่11	เดือนที่12	รวมรายได้
รายได้จากการขาย(บาท)													
ขนมเค้กมะพร้าวอ่อน	4,500	4,500	4,500	4,500	5,400	5,400	5,400	5,400	5,400	6,750	6,750	9,000	67,500
ขนมเค้กบานานาช็อคโก	3,200	3,200	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	2,400	3,200	31,200
ขนมเค้กสตอเบอรี่	3,150	4,500	3,150	3,150	3,150	3,150	3,600	3,600	3,600	3,600	3,600	2,700	40,950
บลูเบอรี่ชีสเค้ก	2,800	2,800	2,450	2,450	2,450	2,450	2,450	2,450	2,450	2,450	2,450	3,500	31,150
แอมแอนด์	1,800	1,800	1,500	1,500	1,500	1,800	1,800	1,800	2,100	2,100	2,100	3,000	22,800
รวมรายได้จากการขาย	15,450	16,800	14,000	14,000	14,900	15,200	15,650	15,650	15,950	17,300	17,300	21,400	193,600

ตารางที่ 14 ประมาณการรายได้จากการขายสินค้า

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
สินค้าประเภทเครื่องดื่ม					
จำนวนสินค้าขาย (แก้ว)		เพิ่มขึ้น 5%	เพิ่มขึ้น 10%	เพิ่มขึ้น 15%	เพิ่มขึ้น 20%
นมชาเขียว(เย็น)	1,490	1,565	1,721	1,979	2,375
นมโกโก้(เย็น)	1,490	1,565	1,721	1,979	2,375
นมชาเย็น(เย็น)	1,230	1,292	1,421	1,634	1,960
นมชมพู(เย็น)	960	1,008	1,109	1,275	1,530
นมกาแฟ(เย็น)	1,200	1,260	1,386	1,594	1,913
นมร้อน	2,050	2,153	2,368	2,723	3,267
กาแฟร้อน	960	1,008	1,109	1,275	1,530
ชานมร้อน	960	1,008	1,109	1,275	1,530
นมชาเขียว(ปั่น)	1,200	1,260	1,386	1,594	1,913
นมโกโก้(ปั่น)	1,440	1,512	1,663	1,913	2,295
นมชาเย็น(ปั่น)	1,080	1,134	1,247	1,435	1,721
นมชมพู(ปั่น)	1,120	1,176	1,294	1,488	1,785
นมกาแฟ(ปั่น)	840	882	970	1,116	1,339
รวมจำนวนสินค้าขาย (แก้ว)	16,020	16,823	18,504	21,280	25,533
จำนวนสินค้าขาย (จีน)					
ขนมปังปิ้งหน้าเค้ก	1440	1,512	1,663	1,913	2,295
ขนมปังปิ้งหน้าสังขยา	1680	1,764	1,940	2,231	2,678
ขนมปังปิ้งหน้าช็อคโกแลต	1080	1,134	1,247	1,435	1,721
ขนมปังปิ้งชุบข้าวโพด	1080	1,134	1,247	1,435	1,721
ขนมปังนึ่งสังขยา	1680	1,764	1,940	2,231	2,678
รวมจำนวนสินค้าขาย (จีน)	6,960	7,308	8,039	9,245	11,094

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
จำนวนสินค้าขาย (ชิ้น)					
ขนมเค้กมะพร้าวอ่อน	1500	1,575	1,733	1,992	2,391
ขนมเค้กบานานาชีอคโก	780	819	901	1,036	1,243
ขนมเค้กสตอเบอรี่	910	956	1,051	1,209	1,450
บลูเบอรี่ชีสเค้ก	890	936	1,028	1,182	1,419
แอมแอนด์	760	798	878	1,009	1,211
รวมจำนวนสินค้าขาย (ชิ้น)	4,840	5,084	5,591	6,428	7,714
รวมจำนวนขายสินค้าทั้งหมด	27,820	29,215	32,134	36,953	44,341
รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
สินค้าประเภทเครื่องดื่ม					
จำนวนสินค้าขาย (แก้ว)					
นมชาเขียว(เย็น)	35	35	35	35	35
นมโกโก้(เย็น)	35	35	35	35	35
นมชาเย็น(เย็น)	35	35	35	35	35
นมชมพู(เย็น)	35	35	35	35	35
นมกาแฟ(เย็น)	35	35	35	35	35
นมร้อน	30	30	30	30	30
กาแฟร้อน	35	35	35	35	35
ชานมร้อน	30	30	30	30	30
นมชาเขียว(ปั่น)	40	40	40	40	40
นมโกโก้(ปั่น)	40	40	40	40	40
นมชาเย็น(ปั่น)	40	40	40	40	40
นมชมพู(ปั่น)	40	40	40	40	40
นมกาแฟ(ปั่น)	40	40	40	40	40
ราคาเฉลี่ยสินค้าขาย (แก้ว)	36.15	36.15	36.15	36.15	36.15

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
จำนวนสินค้าขาย (ชิ้น)					
ขนมปังปิ้งหน้าเผือก	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
ขนมปังปิ้งหน้าสังขยา	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
ขนมปังปิ้งหน้าช็อคโกแลต	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
ขนมปังปิ้งชุบข้าวโพด	25.00	25.00	25.00	25.00	25.00
ขนมปังนึ่งสังขยา	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00
ราคาเฉลี่ยสินค้าขาย (ชิ้น)	26	26	26	26	26
จำนวนสินค้าขาย (ชิ้น)					
ขนมเค้กมะพร้าวอ่อน	45.00	45.00	45.00	45.00	45.00
ขนมเค้กบานานาช็อคโก	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00
ขนมเค้กสตอเบอรี่	45.00	45.00	45.00	45.00	45.00
บลูเบอรี่ชีสเค้ก	35.00	35.00	35.00	35.00	35.00
แอมแอนด์	30.00	30.00	30.00	30.00	30.00
ราคาเฉลี่ยสินค้าขาย (ชิ้น)	39.00	39	39	39	39
รวมราคาเฉลี่ยสินค้าทั้งหมด	101	101	101	101	101

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
สินค้าประเภทเครื่องดื่มนม					
นมชาเขียว(เย็น)	52,150.00	54,775.00	60,235.00	69,265.00	83,125.00
นมโกโก้(เย็น)	52,150.00	54,775.00	60,235.00	69,265.00	83,125.00
นมชาเย็น(เย็น)	43,050.00	45,220.00	49,735.00	57,190.00	68,600.00
นมชมพู(เย็น)	33,600.00	35,280.00	38,815.00	44,625.00	53,550.00
นมกาแฟ(เย็น)	42,000.00	44,100.00	48,510.00	55,790.00	66,955.00
นมร้อน	61,500.00	64,590.00	71,040.00	81,690.00	98,010.00
กาแฟร้อน	33,600.00	35,280.00	38,815.00	44,625.00	53,550.00
ชานมร้อน	28,800.00	30,240.00	33,270.00	38,250.00	45,900.00
นมชาเขียว(ปั่น)	48,000.00	50,400.00	55,440.00	63,760.00	76,520.00
นมโกโก้(ปั่น)	57,600.00	60,480.00	66,520.00	76,520.00	91,800.00
นมชาเย็น(ปั่น)	43,200.00	45,360.00	49,880.00	57,400.00	68,840.00
นมชมพู(ปั่น)	44,800.00	47,040.00	51,760.00	59,520.00	71,400.00
นมกาแฟ(ปั่น)	33,600.00	35,280.00	38,800.00	44,640.00	53,560.00
รวมจำนวนสินค้าขาย (บาท)	574,050.00	602,820.00	663,055.00	762,540.00	914,935.00

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 14 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ขนมปังปิ้งหน้าเผือก	36,000.00	37,800.00	41,575.00	47,825.00	57,375.00
ขนมปังปิ้งหน้าสังขยา	42,000.00	44,100.00	48,500.00	55,775.00	66,950.00
ขนมปังปิ้งหน้าซ็อกโกแลต	27,000.00	28,350.00	31,175.00	35,875.00	43,025.00
ขนมปังปิ้งชุบน้ำทอด	27,000.00	28,350.00	31,175.00	35,875.00	43,025.00
ขนมปังนึ่งสังขยา	50,400.00	52,920.00	58,200.00	66,930.00	80,340.00
รวมจำนวนสินค้าขาย (บาท)	182,400.00	191,520.00	210,625.00	242,280.00	290,715.00
สินค้าประเภทขนมเค้ก					
ขนมเค้กมะพร้าวอ่อน	67,500.00	70,875.00	77,985.00	89,640.00	107,595.00
ขนมเค้กบานานาซ็อกโก	31,200.00	32,760.00	36,040.00	41,440.00	49,720.00
ขนมเค้กสตอเบอรี่	40,950.00	43,020.00	47,295.00	54,405.00	65,250.00
บลูเบอร์รี่ชีสเค้ก	31,150.00	32,760.00	35,980.00	41,370.00	49,665.00
แอสเคิร์	22,800.00	23,940.00	26,340.00	30,270.00	36,330.00
รวมจำนวนสินค้าขาย (บาท)	193,600.00	203,355.00	223,640.00	257,125.00	308,560.00
รวมจำนวนขายสินค้าทั้งหมด	950,050.00	997,695.00	1,097,320.00	1,261,945.00	1,514,210.00
เงินสดรับจากการขายสะสม(บาท)	950,050.00	1,947,745.00	3,045,065.00	4,307,010.00	5,821,220.00

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 15 ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบทางตรง

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
จำนวนวัตถุดิบในการผลิต (หน่วย)		เพิ่ม5%	เพิ่ม10%	เพิ่ม15%	เพิ่ม20%
นมสดแท้100%(1แกลลอน/5ลิตร)	280	294	308	322	336
ผงโกโก้(1 ถูง/500กรัม)	13	14	14	15	16
ผงชาเขียว(1 ถูง/500กรัม)	8	8	9	9	10
ผงกาแฟ(1 ถูง/500กรัม)	10	10.5	11	11.5	12
นมข้นหวาน(กระป๋อง)	1200	1260	1320	1380	1440
น้ำตาลทราย(1 กระสอบ/25 กก.)	4	4	4	5	5
ครีมเทียม(1 ถูง/500กรัม)	8	8	9	9	10
ขนมปังปอนด์สูตรพิเศษ(ปอนด์)	231	243	254	266	277
ครีมข้าวโพดกระป๋อง	250	263	275	288	300
กะทิ(ก.ก.)	120	126	132	138	144
ใบเตย(กำ)	150	158	165	173	180
ไข่ไก่(แผง)	48	50	53	55	58
แป้งข้าวโพด(ถุง)	12	13	13	14	14
แป้งสาลี(ถุง)	12	13	13	14	14
เผือก(ก.ก.)	100	105	110	115	120
เนย(ก.ก.)	25	26	28	29	30
สีผสมอาหารสีม่วง(ซอง)	200	210	220	230	240
เกลือ(ถุง)	10	11	11	12	12
กลิ่นวนิลา(ขวด)	2	2	2	2	2
กลิ่นเนยนม(ขวด)	2	2	2	2	2
คาราเมล(ขวด)	15	16	17	17	18
น้ำแข็ง(ก.ก.)	2000	2100	2200	2300	2400

ตารางที่ 16(ต่อ)

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
ราคาต่อหน่วยวัตถุดิบ					
นมสดแท้100%(1แกลลอน/5ลิตร)	23	24	25	26	28
ผงโกโก้(1 ถูง/500กรัม)	600	630	660	690	720
ผงชาเขียว(1 ถูง/500กรัม)	1150	1208	1265	1323	1380
ผงกาแฟ(1 ถูง/500กรัม)	300	315	330	345	360
นมข้นหวาน(กระป๋อง)	25	26	28	29	30
น้ำตาลทราย(1 กระสอบ/25 กก.)	600	630	660	690	720
ครีมเทียม(1 ถูง/500กรัม)	180	189	198	207	216
ขนมปังปอนด์สูตรพิเศษ(ปอนด์)	28	29	31	32	34
ครีมข้าวโพดกระป๋อง	35	37	39	40	42
กะทิ(ก.ก.)	55	58	61	63	66
ใบเตย(กำ)	5	5	6	6	6
ไข่ไก่(แผง)	120	126	132	138	144
แป้งข้าวโพด(ถุง)	30	32	33	35	36
แป้งสาลี(ถุง)	25	26	28	29	30
เผือก(ก.ก.)	50	53	55	58	60
เนย(ก.ก.)	80	84	88	92	96
สีผสมอาหารสีม่วง(ซอง)	5	5	6	6	6
เกลือ(ถุง)	3	3	3	3	3
กลิ่นวนิลา(ขวด)	120	126	132	138	144
กลิ่นเนยนม(ขวด)	120	126	132	138	144
คาราเมล(ขวด)	175	184	193	201	210
น้ำแข็ง(ก.ก.)	6	6	7	7	7

ตารางที่ 16(ต่อ)

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
ยอดต้นทุนวัตถุดิบทางตรง(บาท)					
นมสดแท้100%(1แกลลอน/5ลิตร)	6,440.00	7,100.10	7,792.40	8,516.90	9,273.60
ผงโกโก้(1 ถุง/500กรัม)	7,800.00	8,599.50	9,438.00	10,315.50	11,232.00
ผงชาเขียว(1 ถุง/500กรัม)	9,200.00	10,143.00	11,132.00	12,167.00	13,248.00
ผงกาแฟ(1 ถุง/500กรัม)	3,000.00	3,307.50	3,630.00	3,967.50	4,320.00
นมข้นหวาน(กระป๋อง)	30,000.00	33,075.00	36,300.00	39,675.00	43,200.00
น้ำตาลทราย(1 กระสอบ/25 กก.)	2,400.00	2,646.00	2,904.00	3,174.00	3,456.00
ครีมเทียม(1 ถุง/500กรัม)	1,440.00	1,587.60	1,742.40	1,904.40	2,073.60
ขนมปังปอนด์สูตรพิเศษ(ปอนด์)	6,468.00	7,130.97	7,826.28	8,553.93	9,313.92
ครีมข้าวโพดกระป๋อง	8,750.00	9,646.88	10,587.50	11,571.88	12,600.00
กะทิ(ก.ก.)	6,600.00	7,276.50	7,986.00	8,728.50	9,504.00
ใบเตย(กำ)	750.00	826.88	907.50	991.88	1,080.00
ไข่ไก่(แผง)	5,760.00	6,350.40	6,969.60	7,617.60	8,294.40
แป้งข้าวโพด(ถุง)	360.00	396.90	435.60	476.10	518.40
แป้งสาลี(ถุง)	300.00	330.75	363.00	396.75	432.00
เผือก(ก.ก.)	5,000.00	5,512.50	6,050.00	6,612.50	7,200.00
เนย(ก.ก.)	2,000.00	2,205.00	2,420.00	2,645.00	2,880.00
ส่วนผสมอาหารสีม่วง(ซอง)	1,000.00	1,102.50	1,210.00	1,322.50	1,440.00
เกลือ(ถุง)	25.00	27.56	30.25	33.06	36.00
กลิ่นวานิลลา(ขวด)	240.00	264.60	290.40	317.40	345.60
กลิ่นเนยนม(ขวด)	240.00	264.60	290.40	317.40	345.60
คาราเมล(ขวด)	2,625.00	2,894.06	3,176.25	3,471.56	3,780.00
น้ำแข็ง(ก.ก.)	12,000.00	13,230.00	14,520.00	15,870.00	17,280.00

ตารางที่ 16(ต่อ)

รวมยอดซื้อวัตถุดิบทางตรงในการผลิต(บาท)(1)	112,398.00	123,918.80	136,001.58	148,646.36	161,853.12
บวกค่าขนส่งเข้า(2)	20,000.00	21,000.00	22,000.00	23,000.00	24,000.00
ต้นทุนวัตถุดิบทางตรงสุทธิ(3)	132,398.00	144,918.80	158,001.58	171,646.36	185,853.12
บวกวัตถุดิบทางตรงต้นงวด(4)	0	13,239.80	14,491.88	15,800.16	17,164.64
หักวัตถุดิบทางตรงปลายงวด(5)	13,239.80	14,491.88	15,800.16	17,164.64	18,585.31
วัตถุดิบทางตรงใช้ไปในการผลิต(3)+(4)-(5)	119,158.20	143,666.72	156,693.30	170,281.88	184,432.44
เงินสดจ่ายค่าวัตถุดิบทางตรงในการผลิต(บาท)	119,158.20	143,666.72	156,693.30	170,281.88	184,432.44



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 17 ประมาณการต้นทุนการผลิตและต้นทุนการขายสินค้า

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
ต้นทุนการผลิตสินค้า(บาท)					
ค่าวัตถุดิบทางตรงในการผลิตสินค้า	119,158.20	143,666.72	156,693.30	170,281.88	184,432.44
ค่าแรงงานทางตรงในการผลิตสินค้า	270,000.00	283,500.00	297,000.00	310,500.00	324,000.00
ค่าวัสดุสิ้นเปลืองในการผลิต	12,000.00	12,600.00	13,200.00	13,800.00	14,400.00
ค่าไฟฟ้า น้ำประปา	30,000.00	31,500.00	33,000.00	34,500.00	36,000.00
ค่าบำรุงรักษาเครื่องจักรและอุปกรณ์	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00	1,000.00
รวมต้นทุนการผลิตสินค้า(1)	432,158.20	472,266.72	500,893.30	530,081.88	559,832.44
ค่าเสื่อมราคาในการผลิต(บาท)					
ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,190.00
รวมต้นทุนค่าเสื่อมราคาในการผลิต(2)	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,190.00
รวมต้นทุนการผลิตสินค้า(1)+(2)	439,358.20	479,466.72	508,093.30	537,281.88	567,022.44
สินค้าคงเหลือ(บาท)					
บวก สินค้าคงเหลือต้นงวด	0	13,239.80	14,491.88	15,800.16	17,164.64
หัก สินค้าคงเหลือปลายงวด	13,239.80	14,491.88	15,800.16	17,164.64	18,585.31
รวมต้นทุนขายสินค้า(บาท)	426,118.40	478,214.64	506,785.02	535,917.40	565,601.77
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการผลิต	432,158.20	472,266.72	500,893.30	530,081.88	559,832.44

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 18 ประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารและการขาย

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
ค่าใช้จ่ายในการบริหารและการขาย					
ค่าใช้จ่ายเงินเดือนผู้บริหาร	144,000.00	151,200.00	158,400.00	165,600.00	172,800.00
ค่าเช่าอาคาร	45,600.00	45,600.00	45,600.00	45,600.00	45,600.00
ค่าใช้จ่ายโทรศัพท์	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00	2,400.00
ค่าใช้จ่ายแบบพิมพ์เอกสาร	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00	2,000.00
ค่าใช้จ่ายวัสดุสิ้นเปลืองสำนักงาน	1,000.00	1,050.00	1,100.00	1,150.00	1,200.00
ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์	3,000.00	3,150.00	3,300.00	3,450.00	3,600.00
ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	51,600.00	-	-	-	-
ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดอื่นๆ	1,550.00	1,627.50	1,705.00	1,782.50	1,860.00
รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร(1)	251,150.00	207,027.50	214,505.00	221,982.50	229,460.00
ค่าเสื่อมราคาสถานการขายและบริหาร					
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์เครื่องใช้	16,010.00	16,010.00	16,010.00	16,010.00	15,997.00
รวมค่าเสื่อมราคา(2)	16,010.00	16,010.00	16,010.00	16,010.00	15,997.00
รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร(1)+(2)	267,160.00	223,037.50	230,515.00	237,992.50	245,457.00
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการบริหารการขาย	251,150.00	207,027.50	214,505.00	221,982.50	229,460.00

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 19 ประมาณการงบกำไรขาดทุน

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
รายได้					
รายได้จากการขายสินค้า	950,050.00	997,695.00	1,097,320.00	1,261,945.00	1,514,210.00
รวมรายได้	950,050.00	997,695.00	1,097,320.00	1,261,945.00	1,514,210.00
หัก-ต้นทุนขายสินค้า	426,118.40	478,214.64	506,785.02	535,917.40	565,601.77
กำไรขั้นต้น	523,931.60	519,480.36	590,534.98	726,027.60	948,608.23
หักค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	267,160.00	223,037.50	230,515.00	237,992.50	245,457.00
กำไรจากการดำเนินงานก่อนหักดอกเบี้ยจ่าย	256,771.60	296,442.86	360,019.98	488,035.10	703,151.23
หัก-ดอกเบี้ยจ่าย	0	0	0	0	0
กำไรจากการดำเนินงานก่อนหักภาษีเงินได้	256,771.60	296,442.86	360,019.98	488,035.10	703,151.23
หัก-ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	25,677.16	29,644.29	72,004.00	97,607.02	140,630.25
กำไรสุทธิ	231,094.44	266,798.58	288,015.98	390,428.08	562,520.99
กำไรสะสม	231,094.44	497,893.02	785,909.00	1,176,337.08	1,738,858.07
ตารางแสดงการคำนวณภาษีบุคคลธรรมดา คำนวณจ่ายตามจริง					
การคำนวณภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	256,771.60	296,442.86	360,019.98	488,035.10	703,151.23
ช่วงภาษี0-150000 ได้รับการยกเว้น					
ช่วงภาษี150000-500000 (อัตราภาษี 10%)	25,677.16	29,644.29			
ช่วงภาษี500001-1000000 (อัตราภาษี 20%)			72,004.00	97,607.02	140,630.25
ช่วงภาษี1000001-4000000 (อัตราภาษี 30%)					
มากกว่า4000000 (อัตราภาษี 37%)					
ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	25,677.16	29,644.29	72,004.00	97,607.02	140,630.25

ตารางที่ 20 ประมาณการงบกระแสเงินสด

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
กระแสเงินสดจากกิจกรรมดำเนินงาน					
เงินสดรับจากการขายสินค้า	950,050.00	997,695.00	1,097,320.00	1,261,945.00	1,514,210.00
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการผลิต	432,158.20	472,266.72	500,893.30	530,081.88	559,832.44
เงินสดจ่ายค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	251,150.00	207,027.50	214,505.00	221,982.50	229,460.00
เงินสดจ่ายค่าภาษีเงินได้	25,677.16	29,644.29	72,004.00	97,607.02	140,630.25
เงินสดจ่ายค่าดอกเบี้ย	0	0	0	0	0
กระแสเงินสดสุทธิจากกิจกรรมดำเนินงาน	241,064.64	288,756.50	309,917.70	412,273.60	584,287.31
กระแสเงินสดจากกิจกรรมลงทุน					
เงินสดจ่ายลงทุนเครื่องจักรและอุปกรณ์	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,200.00
เงินสดจ่ายลงทุนในเครื่องใช้สำนักงาน	16,010.00	16,010.00	16,010.00	16,010.00	16,010.00
กระแสเงินสดสุทธิจากกิจกรรมลงทุน	23,210.00	23,210.00	23,210.00	23,210.00	23,210.00
กระแสเงินสดจากกิจกรรมจัดหาเงิน					
เงินสดรับจากเจ้าของ	1,000,000.00	0	0	0	0
เงินสดรับจากการกู้ยืม	0	0	0	0	0
เงินสดจ่ายชำระคืนเงินกู้	0	0	0	0	0
กระแสเงินสดสุทธิจากกิจกรรมจัดหาเงิน	1,000,000.00				
กระแสเงินสดสุทธิ	1,217,854.64	265,546.50	286,707.70	389,063.60	561,077.31
บวกกระแสเงินสดต้นงวด	0	1,217,854.64	1,483,401.14	1,770,108.84	2,159,172.44
กระแสเงินสดสุทธิปลายงวด	1,217,854.64	1,483,401.14	1,770,108.84	2,159,172.44	2,720,249.75

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ตารางที่ 21 ประมาณการงบดุล

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
สินทรัพย์					
สินทรัพย์หมุนเวียน					
เงินสด	1,217,854.64	1,483,401.14	1,770,108.84	2,159,172.44	2,720,249.75
สินค้าคงเหลือ	15,706.96	20,926.17	64,594.15	91,561.66	136,028.56
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	1,233,561.60	1,504,327.30	1,834,702.99	2,250,734.10	2,856,278.31
สินทรัพย์ไม่หมุนเวียน					
อุปกรณ์-สุทธิ	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,200.00	7,200.00
เครื่องใช้สำนักงาน	16,010.00	16,010.00	16,010.00	16,010.00	16,010.00
รวมสินทรัพย์ไม่หมุนเวียน	23,210.00	23,210.00	23,210.00	23,210.00	23,210.00
รวมสินทรัพย์	1,256,771.60	1,527,537.30	1,857,912.99	2,273,944.10	2,879,488.31
หนี้สินหมุนเวียน					
ภาษี	25,677.16	29,644.29	72,004.00	97,607.02	140,630.25
รวมหนี้สิน	25,677.16	29,644.29	72,004.00	97,607.02	140,630.25
ส่วนของผู้ถือหุ้น					
ทุน	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00	1,000,000.00
กำไรสะสม	231,094.44	497,893.02	785,909.00	1,176,337.08	1,738,858.07
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	1,231,094.44	1,497,893.02	1,785,909.00	2,176,337.08	2,738,858.07
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	1,256,771.60	1,527,537.30	1,857,912.99	2,273,944.10	2,879,488.31

ตารางที่ 22 การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

รายการการวิเคราะห์	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
อัตราส่วนวัดสภาพคล่องทางการเงิน					
อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน(Current Ratio)	48.04	50.75	25.48	23.06	20.31
อัตราส่วนสินทรัพย์คล่องตัว(Quick Ratio)	47.43	50.04	24.58	22.12	19.34
อัตราส่วนการวัดประสิทธิภาพการใช้สินทรัพย์					
อัตราการหมุนสินทรัพย์ถาวร	40.93	42.99	47.28	54.37	65.24
อัตราการหมุนของสินทรัพย์รวม	0.86	0.81	0.80	0.80	0.77
อัตราส่วนในการวัดความสามารถในการบริหาร					
อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์ ROA	18.39%	17.47%	15.50%	17.17%	19.54%
อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น ROE	18.77%	17.81%	16.13%	17.94%	20.54%
อัตรากำไรขั้นต้น(%)	55.15%	52.07%	53.82%	57.53%	62.65%
อัตรากำไรจากการดำเนินงาน(%)	27.03%	29.71%	32.81%	38.67%	46.44%
ข้อมูลทางการเงินจากการลงทุน					
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ NPV	1552599.7536 บาท				
อัตราผลตอบแทนภายใน IRR	50%				
ระยะเวลาคืนทุน	1 ปี				

ผลงานวิทยานิพนธ์ ระดับปริญญาตรี

บทที่ 9
แผนฉุกเฉิน

ตารางที่ 21 แผนฉุกเฉิน

ลำดับ	ลักษณะของปัญหา	ผลกระทบที่เกิดขึ้น	แนวทางในการแก้ไข
1	จำนวนสินค้าไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภค	ทำให้ลูกค้าเกิดความไม่พอใจทางร้านและไม่มาใช้บริการทางร้านอีกอาจทำให้ร้านเสียโอกาส	ต้องมีมาตรการการณืจำนวนสินค้าที่เพียงพอต่อความต้องการซื้อสินค้าในช่วงวันหยุดของลูกค้าและพนักงานควรมีไหวพริบนำเสนอสินค้าอื่นนอกจากสินค้าที่ลูกค้าสั่งเพื่อทดแทนสินค้าทั้งหมด
2	ยอดขายลดลงหรือไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่ได้มีการคาดการณ์ไว้	ส่งผลกระทบต่อกิจการทางด้านการเงินทำให้เงินขาดสภาพคล่องในการบริหาร	เพิ่มการประชาสัมพันธ์การโฆษณาและการส่งเสริมการขายให้มากขึ้นเพื่อเป็นการชักจูงใจให้ลูกค้ามีความสนใจในการซื้อสินค้าเพิ่มมากขึ้น
3	วัตถุดิบของสินค้าขึ้นราคาทำให้ต้องเพิ่มราคาสินค้า	ลูกค้าที่เคยใช้บริการทางร้านอาจเกิดความไม่พอใจที่ทางร้านขึ้นราคาโดยไม่ทราบว่าเป็นเพราะต้นทุนที่เพิ่มขึ้น	ทางร้านอาจเปลี่ยนแหล่งซื้อวัตถุดิบที่ให้ราคาถูกกว่าและทำป้ายประชาสัมพันธ์ถึงการขึ้นราคาให้ลูกค้าทราบอย่างทั่วถึง

4	การมีของเหลือที่เกิดจากการขายเช่น นมสด ขนมปิ้งและการที่มีวันหมดอายุ	ไม่สามารถจัดการกับของเหลือที่เกิดขึ้นได้	อาจนำของที่ใกล้หมดอายุและเหลือนั้นมาขายลดราคาหน้าร้าน
---	---	--	---



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

บรรณานุกรม

ร้านมนต์นมสด.ขนมปังหน้าเผือก-นมสด[Online],Accessed 4 January 2010.

http://www.weloveeating.com/dining-out/star/002_mont.php

ปีเคเคคอตคอม.วิธีการทำขนมปังสังขยา[Online],Accessed 15 June 2007

http://www.ezythaicooking.com/free_dessert_recipes/Thai_custard_th.html

อำนาจ ชีระวิช.การจัดการธุรกิจนาคย้อม.กรุงเทพมหานคร(พิมพ์ครั้งที่4).

มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์,2544



ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ประวัติผู้ศึกษา

ชื่อ-สกุล

นางสาวญาใจ รินับถือ

ที่อยู่

193 หมู่ 7 ตำบลห้วยสัตว์ใหญ่ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ประวัติการศึกษา

ปีพ.ศ.2550

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายที่โรงเรียนเบญจมเทพ
อุทิศจังหวัดเพชรบุรี

ปีพ.ศ.2554

ศึกษาต่อระดับปริญญาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

ประสบการณ์การทำงาน

ปี พ.ศ. 2553

ฝึกงานบริษัทบริหารสินทรัพย์กรุงเทพพาณิชย์จำกัด ฝ่ายพัฒนา

ปี พ.ศ. 2553

สินทรัพย์ 1-2

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี

ประวัติผู้ศึกษา

ชื่อ-สกุล

นางสาวญาใจ รินับถือ

ที่อยู่

193 หมู่ 7 ตำบลห้วยสัตว์ใหญ่ อำเภอหัวหิน จังหวัดประจวบคีรีขันธ์

ประวัติการศึกษา

ปีพ.ศ.2550

สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายที่โรงเรียนเบญจมเทพ
อุทิศจังหวัดเพชรบุรี

ปีพ.ศ.2554

ศึกษาต่อระดับปริญญาบัณฑิต สาขาวิชาการจัดการธุรกิจทั่วไป

ประสบการณ์การทำงาน

ปี พ.ศ. 2553

ฝึกงานบริษัทบริหารสินทรัพย์กรุงเทพพาณิชย์จำกัด ฝ่ายพัฒนา

ปี พ.ศ. 2554

สินทรัพย์ 1-2

ผลงานวิจัยนักศึกษา ระดับปริญญาตรี