

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินร้านอาหารติ่มซำ
ในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

The Financial Feasibility Study of Dim – Sum Restaurant
In Tesco – Lotus Srinakarin Branch



ฉพ.
ว 1๗6 ก
๑๕๕๑

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน..... **75228**
วัน,เดือน,ปี... **26 ต.ค. 2550**

b. **11835๙๕3**
i.

เสนอ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการเรียนการสอนเท่านั้น อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

| | | |
|------------------|---|--|
| ชื่อเรื่อง | : | การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ |
| นักศึกษา | : | นางสาวหทัยรัตน์ วรพฤกษ์จารุ |
| ระดับการศึกษา | : | บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต |
| สาขาวิชา | : | บริหารธุรกิจ |
| อาจารย์ที่ปรึกษา | : | รองศาสตราจารย์อมรศรี ดันพิพัฒน์ |

จากชื่อเสียงของร้านติ่มซำประเภทแฟรนไชส์ที่สามารถประสบผลสำเร็จและเป็นที่ยอมรับของบุคคลทั่วไป จึงได้สร้างความสนใจที่จะเข้ามาเปิดดำเนินการร้านติ่มซำในรูปแบบของธุรกิจส่วนตัว ในจังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากการทำธุรกิจจะต้องมีเงินลงทุนค่อนข้างสูง ซึ่งถือเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องนำมาประกอบการพิจารณาในการลงทุนด้วย การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนในโครงการจึงเป็นสิ่งจำเป็น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาต้นทุน และผลตอบแทนของการประกอบกิจการร้านติ่มซำ ที่ตั้งอยู่ภายในพื้นที่เช่าในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จังหวัดสมุทรปราการ และศึกษาถึงความเป็นไปได้ทางการเงินของกิจการร้านติ่มซำสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย ที่ตั้งอยู่ภายในห้างเทสโก้ โลตัส รวมทั้งลักษณะรูปแบบการดำเนินกิจการร้านติ่มซำที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญ โดยใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างซึ่งได้แก่ เจ้าของธุรกิจร้านอาหารติ่มซำ 2 ราย และกลุ่มประชาชนทั่วไปที่เข้ามาใช้บริการภายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จำนวน 384 คน ส่วนการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินจะใช้ตัวชี้วัดทางการเงินเป็นเกณฑ์ในการตัดสินใจความคุ้มค่าในการลงทุน โดยคำนึงถึงการปรับค่าเงินตามเวลา คือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ อัตราผลตอบแทนภายใน อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน และระยะเวลาคืนทุน โดยกำหนดระยะเวลาของโครงการเท่ากับ 5 ปี อัตราคิดลดที่ใช้ในการคำนวณเท่ากับร้อยละ 10 และใช้วิธีการคิดค่าเสื่อมราคาแบบเส้นตรง

ผลการศึกษาเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปและความต้องการของผู้บริโภค พบว่ากลุ่มตัวอย่างของผู้เข้ามาใช้บริการภายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 20 ถึง 29 ปี มีอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน รายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ต่ำกว่า 10,000 บาท เคยรับประทานอาหารติ่มซำ และจะมีความถี่ในการบริโภค 1-3 ครั้งต่อ 3 เดือน ค่าใช้จ่ายในการทานติ่มซำประมาณ 101 – 150 บาท ต่อคนต่อครั้ง โดยรับประทานครั้งละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3-4 คน และใช้เวลารับประทานประมาณ ครึ่งชั่วโมง ถึง 1 ชั่วโมง ในเวลา 12:00 – 14:00 น. กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เสนอให้ราคาอาหารติมข้าวต่อชั่งอยู่ที่ 13 บาท และสนใจที่จะใช้บริการร้านอาหารติมข้าวในห้างเทสโก้ โลตัส ร้อยละ 82 เหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างต้องการใช้บริการ คือ เพื่อน ชักชวน และตั้งใจจะไปรับประทานโดยตรง จากการศึกษากลุ่มตัวอย่างพบว่าปัจจัยสำคัญที่ทำให้กลุ่มตัวอย่างเลือกที่จะมารับประทานอาหารติมข้าวได้แก่ ความสะอาด รสชาติ และราคาของอาหารมากที่สุด นอกจากนี้อาหารประเภทอื่นที่กลุ่มตัวอย่างแนะนำให้มีเพิ่มในร้านอาหารติมข้าวคือ น้ำผลไม้ ในส่วนของผลการศึกษาร่วมกับความเป็นไปได้ทางการเงินในการที่จะดำเนินธุรกิจร้านติมข้าวในห้างสรรพสินค้าเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ พบว่ามีความคุ้มค่าในการลงทุน โดยจะพิจารณาจากตัวชี้วัดทางการเงิน 4 ชนิด ได้แก่ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) โดยจะมีมูลค่าเท่ากับ 2,297,142.56 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) ซึ่งมีค่าเท่ากับ ร้อยละ 64 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) เท่ากับ 3.32 และระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 1 ปี 9 เดือน ซึ่งถือว่าไม่นานจนเกินไป

ผลการศึกษาความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis) ซึ่งแบ่งเป็น 3 กรณีนั้นพบว่า

1. กรณีระดับต้นทุนระดับต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ขณะที่รายได้จากการขายคงที่นั้นพบว่ามีความคุ้มค่าในการลงทุน โดยพิจารณาจากตัวชี้วัดทางการเงิน 4 ชนิด คือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) มีค่าเท่ากับ 1,466,767.56 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) มีค่าเท่ากับ ร้อยละ 46 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) มีค่าเท่ากับ 2.50 และระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 2 ปี 4 เดือน

2. กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ในขณะที่ต้นทุนราคาอาหารคงที่พบว่า มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) มีค่าเท่ากับ 1,397,801.17 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) เท่ากับ ร้อยละ 44 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) ซึ่งจะมีค่าเท่ากับ 2.43 และระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) มีค่าเท่ากับ 2 ปี 5 เดือน ซึ่งถือว่ามีความคุ้มค่าในการลงทุนและโครงการมีระยะเวลาคืนทุนที่ไม่ยาวนานจนเกินไป

3. กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 และต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 นั้นพบว่าโครงการมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 650,463.66 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) เท่ากับร้อยละ 27 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) เท่ากับ 1.69 และระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 3 ปี 3 เดือน ซึ่งยังถือว่าโครงการนี้ยังมีความคุ้มค่าในการลงทุนอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ABSTRACT

Title : The Financial Feasibility Study of Dim Sum Restaurant in Tesco Lotus (Srinakarin Branch)

Student : Miss Hathairat Voraprukjaru

Level of student : Master of Business Administration

Major : Business Administration

Advisor : Associate Professor Amornsri Tunpipat

Since it is renowned and successful business in the food market, Dim Sum's Franchise is one of the most favorable businesses for the private investment. However, in order to initial this mutual business, the investment cost has to be considered because it is quite high. Therefore, the investment cost is a parameter among the most important parameter that should be considered in the feasibility study of the investment. The objective of the feasibility is to study the cost and return rate of the investment in Dim Sum Restaurant located in Tesco Lotus Hypermarket (Srinakarin Branch, Samut Prakan). The financial study of the investor in Dim Sum Restaurant is also very important in the feasibility study. Additionally, the requirements of the customers are also the most important parameter in the business execution. The questionnaires are prepared to gathering the information from 2 owners of the Dim Sum Restaurant and 384 Customers in Tesco Lotus (Srikarin Branch). The financial statement will be used as an indicator for the results of this feasibility. The parameter used for the decision is the net present value, internal rate of return, benefit per cost ratio, and the payback period. In order to run the sensitivity analysis, it is assumed that the project life is 5 years and the discount rate is 10%. Moreover, the Straight-Line Depreciation is applied for the studying.

From the studying, it was observed that the major populations of the samples are females. Their ages are between 20-29 years old. Their average wages are lower than 10,000 Baht. Most of them have ever had Dim Sum with the frequency 1-3 times a month. The expense for their meal is around 101-150 baht per person. Normally, they

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

have dim sum with group approximately 3-4 persons per group. They used half hour to one hour from 12:00pm-2:00pm for their meal. The major population proposed that the price should be at 13 baht per dish and they are interesting to use the service in Dim Sum Restaurant in Tesco Lotus. 82% among the population want to go to Dim Sum Restaurant because the urge from their friend and their intention to go to Dim Sum Restaurant. The populations want to have Dim Sum due to, the fresh and clean, the taste, and the price. Moreover, some of population proposed to have the fruit juice in the Dum Sum Restaurant. The feasibility shows that this project is very interesting for the investment because of these 4 financial parameters. Net Present Value is 2,297,000 Baht, Internal Rate of Return is 64%, Benefit per Cost Ratio is 3.32, and the Payback Period is 1 years and 9 months.

From the sensitivity analysis that consider in 3 cases, it was observe that the project is feasible in every case. However, the financial parameters are different as follow:

Case-1 In case of the cost of raw material increase 5%, with the constant revenue, this project is still interesting for the investment. For this case, Net present Value is 1,466,000 Baht, Internal Rate of Return is 46%, Benefit per Cost Ration is 2.5, and Pay Back Period is 2 years and 4 months.

Case-2 In case of the revenue decrease by 10% but the raw material cost is constant, it is found that, the Net Present Value decrease to 1,397,000 Baht, Internal Rate of Return is 44%, Benefit per Cost Ratio is 2.43, and Pay Back Period is 2 years and 5 months. Therefore, this project is still feasible and the pay back period is still fine.

Case-3 In case of the revenue decrease by 10% and the raw material cost increase by 5%, the Net Present Value is deducted to 650,000 Baht, Internal Rate of Return decrease to 27%, Benefit per Cost Ratio decrease to 1.69, and the Payback Period is 3 years and 3 months. In this case, the feasibility is still interesting for the investment.

From the results of this study, it is recommend that the key decision of the consumers to come to the restaurant are the cleanness of the food and the restaurant,

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

the taste of the food and the price. Therefore, the investor should concern in the quality of the raw material, and the procedure to keep them freshly. The movement of the stock should be FIFO. Especially, the price of the food should be fare for the customer. Moreover, the investment of Dim Sum Restaurant in Tesco Lotus (Srinakarin Branch) is worth and the payback period is not too long. However, because of high investment for the rent and decoration, the loan period may need to find appropriately to match to the payback period. The employee should be employed temporary because it is more flexible to manage. The sale forecast in this studying increase yearly 10%, this forecast may not achieve the target due to the local economic. Therefore, the investor should concern for the market growth and the local economic status.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

การศึกษาระดับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยความอนุเคราะห์ และความกรุณาอย่างสูงของ รองศาสตราจารย์อมรศรี ตันพิพัฒน์ ประธานกรรมการการศึกษาอิสระ และผู้ช่วยศาสตราจารย์ อภิสสิทธิ์ แก้วฉา กรรมการการศึกษาอิสระ ที่กรุณาให้คำปรึกษา คำแนะนำ และชี้แนวทางในการศึกษา ตลอดจนตรวจสอบ และแก้ไขปรับปรุงรายงานการศึกษาอิสระฉบับนี้ อันเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการศึกษา จนทำให้การศึกษาระดับนี้เสร็จสมบูรณ์

ขอขอบคุณ ผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่กรุณาใช้เวลาอันมีค่าในการตอบแบบสอบถาม ขอขอบคุณผู้ให้ความอนุเคราะห์เชื้อเพื่อข้อมูลที่นำมาประกอบการศึกษาระดับนี้ทุกท่านที่มี อาจกล่าวนามได้ครบถ้วน ซึ่งมีส่วนช่วยเหลือให้การทำการศึกษาอิสระครั้งนี้สำเร็จลุล่วงไปด้วยดี นอกจากนี้ผู้ศึกษาต้องขอขอบคุณคุณอาจารย์ในหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต ภาควิชา บริหารธุรกิจเกษตร คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหาร ลาดกระบังที่ได้ให้ความรู้ทางวิชาการอันเป็นสิ่งที่มีความค่าอย่างยิ่ง รวมถึง คุณพ่าชวัญ ชูอำไพ และ เจ้าหน้าที่ธุรการทุกท่าน ที่ให้ความช่วยเหลือในการติดต่อประสานงาน และอำนวยความสะดวก มาโดยตลอด

ท้ายสุดขอขอบคุณครอบครัวที่ได้มอบกำลังใจอันมีค่าให้กับผู้ศึกษามาโดยตลอด และ ขอขอบคุณเพื่อนนักศึกษาระดับปริญญาโท MBA 10 ทุกท่านที่คอยให้ความช่วยเหลือ และให้กำลังใจ มาโดยตลอด

หทัยรัตน์ วรพฤษ์จารุ

2 กุมภาพันธ์ 2550

สารบัญ

| | หน้า |
|--|------|
| กิตติกรรมประกาศ | (1) |
| สารบัญ | (2) |
| สารบัญตาราง | (4) |
| สารบัญภาพ | (7) |
| บทที่ 1 บทนำ | 1 |
| ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา | 1 |
| วัตถุประสงค์ของการศึกษา | 2 |
| ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ | 3 |
| ขอบเขตของการศึกษา | 3 |
| การตรวจเอกสาร | 3 |
| วิธีการศึกษา | 5 |
| บทที่ 2 แนวคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง | 10 |
| แนวความคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์โครงการ | 10 |
| แนวความคิดที่ใช้ในการวัดความคุ้มค่าในการลงทุน | 13 |
| การทดสอบความอ่อนไหวของโครงการ | 15 |
| บทที่ 3 สภาพแวดล้อมทั่วไป และลักษณะของโครงการร้านอาหารติ่มซำ | 16 |
| สภาพทั่วไปของจังหวัดสมุทรปราการ | 16 |
| สภาพทั่วไปของห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ | 20 |
| ลักษณะของร้านอาหารติ่มซำ | 21 |
| บทที่ 4 ผลการศึกษา | 24 |
| ลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง | 24 |
| ทัศนคติ และพฤติกรรมการบริโภคติ่มซำของกลุ่มตัวอย่าง | 26 |
| การประมาณขนาดของยอดขาย | 33 |
| การวิเคราะห์ทางการเงินของธุรกิจร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส | 34 |
| สาขาศรีนครินทร์ | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | หน้า |
|---|------|
| บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ | 46 |
| สรุป | 46 |
| ข้อเสนอแนะ | 48 |
| บรรณานุกรม | 49 |
| ภาคผนวก | 51 |
| ภาคผนวก ก แบบสอบถามโครงการศึกษาอิสระ | 52 |
| ภาคผนวก ข ตารางแสดงผลการศึกษาและการวิเคราะห์ทางการเงิน | 59 |
| ภาคผนวก ค สัญญาการเช่าพื้นที่ในศูนย์อาหารของห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ | 69 |
| ประวัติผู้เขียน | 73 |



สารบัญตาราง

| ตารางที่ | | หน้า |
|----------|--|------|
| 1 | จำนวนประชากรในอำเภอเมืองสมุทรปราการ พ.ศ. 2548 | 19 |
| 2 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ | 24 |
| 3 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ | 25 |
| 4 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ | 25 |
| 5 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน | 26 |
| 6 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามผู้ที่เคยและไม่เคยรับประทานติ่มซำที่ร้าน | 26 |
| 7 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจำนวนครั้งในการบริโภคร้านติ่มซำในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา | 27 |
| 8 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามค่าใช้จ่ายในการรับประทานต่อครั้ง | 27 |
| 9 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามคนในการรับประทานติ่มซำแต่ละครั้ง | 28 |
| 10 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเวลาที่ใช้ในการรับประทานติ่มซำแต่ละครั้ง | 28 |
| 11 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงเวลาในการรับประทานติ่มซำ | 29 |
| 12 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามค่าใช้จ่ายที่เหมาะสมต่อครั้งต่อคน | 30 |
| 13 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามราคาที่เหมาะสมสำหรับติ่มซำต่อแห่ง | 30 |
| 14 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสนใจในการใช้บริการร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส | 30 |
| 15 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเหตุผลที่เลือกรับประทานอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส | 31 |
| 16 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างไม่เลือกเข้ารับประทานติ่มซำที่ร้านอาหารติ่มซำ | 32 |
| 17 | ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามปัจจัยสำคัญที่ทำให้เลือกรับประทานติ่มซำ | 32 |
| 18 | กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายการอาหารที่ต้องการให้มีเพิ่มในร้านอาหารติ่มซำ | 33 |
| 19 | รายได้จากการขายของร้านอาหารติ่มซำโดยมีรายรับเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ต่อปี | 34 |
| 20 | เงินลงทุนเริ่มต้นในการลงทุนร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ | 38 |
| 21 | ต้นทุนคงที่สำหรับการดำเนินการร้านอาหารติ่มซำ ภายในห้างเทสโก้ โลตัส | 39 |
| 22 | ต้นทุนผันแปรสำหรับกิจการร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ | 40 |
| 23 | ต้นทุนผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภคร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส | 41 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 11 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของร้านอาหารที่มีชำรุดมีผลตอบแทนจากการลงทุน 68
ลดลงร้อยละ 10 ขณะที่ต้นทุนค่าอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

| ภาพที่ | | หน้า |
|--------|---|------|
| 1 | แผนที่ตั้งและแสดงอาณาเขต | 16 |
| 2 | แผนที่แสดงที่ตั้งห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ | 20 |



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ปัจจุบันคนไทยเริ่มให้ความสนใจในการประกอบธุรกิจส่วนตัวมากขึ้นนับตั้งแต่ช่วงเวลาของวิกฤติการณ์ทางเศรษฐกิจของประเทศไทย นับจากวันที่ 2 กรกฎาคม พ.ศ. 2540 เป็นต้นมา เป็นยามที่เศรษฐกิจของประเทศอยู่ในสภาวะวิกฤติ ค่าเงินบาทลอยตัวเมื่อเทียบกับเงินตราสกุลต่างประเทศ สภาพคล่องทางการเงินฝืดเคือง ทำให้องค์กรธุรกิจหลาย ๆ ธุรกิจ ต้องลดกำลังการผลิต และลดขนาดองค์กรลง ผู้คนส่วนใหญ่จึงเริ่มให้ความสนใจใน “ถนนธุรกิจ SMEs” คำว่า SMEs คือ Small & Medium Enterprises หรือ ธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ซึ่งรัฐบาลได้มีการออกพระราชบัญญัติส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม และมีประกาศในราชกิจจานุเบกษา เมื่อวันที่ 17 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2543 เพื่อสนับสนุนและส่งเสริมทั้งทางด้านเงินลงทุน และระบบพัฒนาธุรกิจ SMEs ทำให้เฟื่องฟูจนถึงระดับที่คนไทยส่วนใหญ่ได้มีงานทำ และพลิกฟื้นสถานการณ์ทางเศรษฐกิจของประเทศให้ดีขึ้น เมื่อคนไทยจำนวนมากได้รับการกระตุ้นด้วยกระแส SMEs โดยมีการจัดตั้งสถาบันเครือข่ายเพื่อการพัฒนาธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมออกไปทั่วประเทศ จากงบประมาณของกระทรวงอุตสาหกรรม (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม, 2545) ซึ่งการประกอบธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมนี้ ทางผู้ศึกษาได้พิจารณาการทำธุรกิจด้านอาหารและเครื่องดื่มเป็นหลัก เนื่องจากเป็นธุรกิจที่มีแฟรนไชส์คุณภาพดีเป็นจำนวนมาก และประกอบกับเป็นที่ต้องการในแหล่งสำรวจ

“ติ่มซำ” อาหารว่างที่คนไทยรู้จักกันดีหลายคนคุ้นเคยกับการเป็นของว่างที่ทานตอนเช้าคู่กับน้ำชา หรือใช้เรียกน้ำย่อยก่อนอาหารเที่ยง ด้วยรูปแบบของติ่มซำที่หลากหลายไม่ว่าจะเป็นขนมจีบ สะเก๋ ไปจนถึงของหนักท้องที่ทำให้อิ่มอย่าง ซาลาเปา เปาะเปี๊ยะทอด หรือก้วยเตี๋ยว หลอด รวมถึงรูปแบบของติ่มซำที่มีมากมายหลายสิบประเภททำให้หลายคนชื่นชอบ แต่ด้วยข้อจำกัดเรื่องสถานที่จำหน่ายซึ่งติ่มซำจะเป็นอาหารที่เสิร์ฟอยู่ในภัตตาคาร หรือร้านอาหารชั้นดีเป็นส่วนใหญยกเว้นแต่ในภาคใต้ของประเทศเท่านั้น และ บักกุตเต่ อาหารชื่อแปลกที่เป็นที่นิยมในแถบ มาเลเซีย สิงคโปร์ ทำจากซีโครงหมูต้มเครื่องยาจีนกว่า 15 ชนิด มีรสชาติอร่อย กลมกล่อม บำรุงสุขภาพ และสามารถรับประทานเข้ากับติ่มซำได้เป็นอย่างดี ด้วยเหตุนี้เองทำให้เกิดมีแนวความคิดในการนำเสนอติ่มซำในรูปแบบใหม่ ซึ่งลักษณะร้านจะเป็นแบบร้านอาหารฟาสต์ฟู้ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งเป็นลักษณะสะดวกซื้อ สะดวกทาน แต่อร่อยเหมือนได้ทานชาลาเปาภัตตาคารในราคาที่ถูกกว่าหลายเท่า

ห้างเทสโก้ โลตัส ตั้งอยู่ เลขที่ 9 หมู่ 6 ถนนศรีนครินทร์ ตำบลบางเมือง อำเภอเมืองสมุทรปราการ จังหวัดสมุทรปราการ ซึ่งก่อสร้างแล้วเสร็จและเปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2542 บริเวณดังกล่าวตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งชุมชน โดยเป็นอาคารสูง 3 ชั้น มีพื้นที่ให้บริการทั้งหมด 22,500 ตารางเมตร ซึ่งแบ่งเป็นพื้นที่ในส่วนของตัวห้าง และพื้นที่สำหรับร้านค้าเช่าและศูนย์อาหาร เป็นสัดส่วน 3:2 ซึ่งภายในห้างประกอบด้วยร้านอาหาร KFC Mc Donald's Newton Suki และศูนย์อาหารของห้างไว้ให้บริการแก่ประชาชนที่อาศัยอยู่ในบริเวณพื้นที่ใกล้เคียง

จังหวัดสมุทรปราการซึ่งอาณาเขตติดต่อกับกรุงเทพมหานคร และปัจจุบันเป็นเมืองผ่านที่สามารถเชื่อมต่อไปสู่วงแหวนตะวันออก และวงแหวนตะวันตกซึ่งกำลังดำเนินการก่อสร้าง นอกจากนี้ยังมีเส้นทางเชื่อมต่อไปยังสนามบินสุวรรณภูมิ ซึ่งมีการคมนาคมที่สะดวกสบาย และมีการเจริญเติบโตทางเศรษฐกิจของจังหวัดสมุทรปราการ รายได้ของประชากรเฉลี่ยต่อคนต่อปีเท่ากับ 203,635 บาท และมีประชากรทั้งสิ้นประมาณ 1,008,303 คน (สำนักงานสถิติจังหวัดสมุทรปราการ) ปัจจุบันภายในอำเภอเมืองสมุทรปราการยังไม่มีร้านขายติ่มซำแบบเฉพาะ มีแต่ร้านขายชาลาเปาและขนมจีบตามร้านที่ขายอาหารทั่วไปเท่านั้น จากชื่อเสียงของร้านติ่มซำประเภทแพร์นไชน์ที่สามารถประสบความสำเร็จและเป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป จึงได้สร้างความสนใจที่จะเข้ามาเปิดดำเนินการร้านติ่มซำในรูปแบบของธุรกิจส่วนตัว ในจังหวัดสมุทรปราการ เนื่องจากการทำธุรกิจจะต้องมีเงินลงทุนค่อนข้างสูง ซึ่งถือเป็นเรื่องสำคัญที่จะต้องนำมาประกอบการพิจารณาในการลงทุนด้วย นอกจากนี้ด้วยสภาวะเศรษฐกิจที่ชะลอตัวในปัจจุบัน รวมถึงการแข่งขันที่สูงขึ้น คู่แข่งทางการค้าทั้งทางตรงและทางอ้อมมีจำนวนมาก ทำให้การลงทุนในธุรกิจมีความเสี่ยงสูง เพื่อสร้างความมั่นใจว่าการลงทุนจะประสบความสำเร็จให้ผลตอบแทนที่คุ้มค่ากับการลงทุน การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนในโครงการจึงเป็นสิ่งจำเป็น เพื่อช่วยเป็นแนวทางในการตัดสินใจ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. ศึกษาต้นทุน และผลตอบแทนของการประกอบกิจการร้านอาหารติ่มซำ ที่ตั้งอยู่ภายในพื้นที่เช่าในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จังหวัดสมุทรปราการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินของกิจการร้านติ่มซำ สำหรับผู้ประกอบการรายย่อยที่ตั้งอยู่ภายในห้างเทสโก้ โลตัส

3. ศึกษาลักษณะรูปแบบการดำเนินกิจการร้านติ่มซำ ที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญซึ่งเป็นการส่งเสริมให้เกิดหน่วยธุรกิจรายย่อยมากขึ้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เพื่อทราบถึงต้นทุน ผลตอบแทน จากการลงทุนประกอบกิจการร้านติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส

2. สามารถใช้เป็นแนวทางการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินจากการลงทุนร้านติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส

3. สามารถใช้เป็นแนวทางในการพิจารณาความเหมาะสมในการดำเนินการและเป็นข้อมูลพื้นฐานประกอบการตัดสินใจในการลงทุนเปิดร้านติ่มซำ

4. เป็นประโยชน์ให้กับผู้ที่สนใจของผู้ที่สนใจประกอบธุรกิจร้านติ่มซำ

ขอบเขตของการศึกษา

ศึกษาแนวโน้มกิจการร้านติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ และความเป็นไปได้ในทางการเงินในการประกอบธุรกิจร้านติ่มซำ โดยการวิเคราะห์ ทั้งต้นทุนประเภทต่าง ๆ และรายได้จากการขาย โดยการประเมินรายได้ในอนาคต ซึ่งพิจารณาจากตัวแปรต่าง ๆ ที่เป็นตัวกำหนดการตัดสินใจในการบริโภคอาหาร และการแข่งขันในกิจการประเภทเดียวกัน ช่วงเวลาในการเก็บข้อมูลอยู่ในช่วงเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2549 – ธันวาคม พ.ศ. 2549

การตรวจเอกสาร

บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด (2541) ได้ทำการสำรวจธุรกิจร้านอาหารในทรรศนะของผู้ประกอบการ (เฉพาะย่านอโศก) เห็นความสำคัญของธุรกิจร้านอาหารว่ายังคงเป็นธุรกิจที่น่าสนใจประเภทหนึ่งในช่วงเศรษฐกิจตกต่ำ เพราะธุรกิจนี้ยังดำเนินการไปได้อย่างต่อเนื่อง เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยที่สำคัญต่อการดำรงชีวิต ได้สำรวจความคิดเห็นเจ้าของกิจการร้านอาหารประเภท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ต่าง ๆ จากกลุ่มตัวอย่างร้านอาหารในย่านอโศก จำนวน 31 ร้าน โดยแยกเป็นร้านประเภทแผงลอย จำนวน 4 ร้านหรือร้อยละ 13.0 รถเข็นจำนวน 4 ร้านหรือร้อยละ 13.0 ร้านริมถนนหรือร้านในซอย จำนวน 15 ร้านหรือร้อยละ 47.8 และร้านในตึกหรืออาคารสำนักงานจำนวน 8 ร้านหรือร้อยละ 26.0 พบว่ารายได้จากอาหารต่อรายได้อื่น ๆ เช่น เครื่องดื่ม ส่วนใหญ่มีสัดส่วน 50:50 คิดเป็นร้อยละ 37.5 สัดส่วน 70:30 คิดเป็นร้อยละ 25 และรายได้จากอาหารเพียงอย่างเดียว คิดเป็นร้อยละ 25 สำหรับรายได้ต่อเดือนหลังหักค่าใช้จ่ายแล้วนั้นจะแตกต่างกันขึ้นอยู่กับประเภทของร้าน และขนาดของร้าน เป็นสำคัญ ร้านอาหารประเภทแผงลอย และรถเข็นมีรายได้ประมาณ 5,000 – 10,000 บาทต่อเดือน คิดเป็นร้อยละ 11.7 ร้านริมถนนหรือร้านในซอยมีรายได้ 20,000 – 25,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 36.4 ร้านในตึกหรืออาคารสำนักงานมีรายได้ 15,000- 20,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 40 ระดับความเสี่ยงในการลงทุนด้านอาหารในย่านอโศกตามความเห็นของผู้ประกอบการส่วนใหญ่อยู่ในระดับร้อยละ 50 เนื่องจากภาวะการแข่งขันอยู่ในเกณฑ์สูง ปัญหาที่สำคัญมากที่สุดในการทำกิจการร้านอาหารในย่านอโศก ได้แก่ คู่แข่งคิดเป็นร้อยละ 54.5 ปัญหาทางด้านภาษี ร้อยละ 22.7 และปัญหาเทคนิค ร้อยละ 13.6

ศุภชัย และคณะ (2542) ได้ศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนและกลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสมของร้าน Bread&Spread (ศึกษาเฉพาะกรณีสยามสแควร์) จะพบว่าร้าน Bread&Spread ประกอบธุรกิจอาหารว่างประเภทขนมปัง-นมสดที่ต้องการขยายสาขา จึงพิจารณาทำเลที่ตั้งบริเวณสยามสแควร์ ซึ่งสามารถเข้าถึงผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมาย โดยศึกษาถึงความต้องการรวมแล้วยังคงมีความต้องการคงเหลืออยู่ถึง 1,970 คนต่อวัน แสดงถึงโอกาสที่จะได้ส่วนแบ่งตลาดเพิ่มมากขึ้น ส่วนการวิเคราะห์ด้านการเงินใช้ข้อมูลด้านการผลิตและการจัดการสินค้าคงเหลือ รวมถึงด้านการจัดการองค์กร ผลการศึกษาสรุปได้ว่า โครงการเปิดร้าน Bread&Spread ภายในสยามสแควร์นั้น เป็นโครงการที่น่าสนใจ มีความคุ้มค่าในการลงทุน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้เป็นแนวทาง สำหรับผู้ลงทุนในธุรกิจขนาดเล็กที่เกี่ยวข้องได้

สุนทรี่ (2546) กล่าวว่า ได้ตัดสินใจดำเนินธุรกิจแฟรนไชส์ร้านอาหารและกาแฟที่ห้างโรบินสัน อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี สาเหตุที่เลือกธุรกิจนี้ เนื่องจากต้องการลดความเสี่ยงในการทำธุรกิจ โดยลงทุนประมาณ 3-6 ล้านบาท ปัจจุบันมีความพอใจในการลงทุน เพราะมีผลกำไรต่อเดือนมากกว่า 120,000 บาทขึ้นไป และที่ลงทุนมานั้นคุ้มทุนแล้วในเวลา 3 ปี ส่วนค่าใช้จ่ายที่จ่ายไปนั้น คือ 1 ล้านบาท คิดว่าคุ้มค่า เนื่องจากเห็นว่าทางบริษัทแม่มีระบบการจัดการที่ดี และมีการพัฒนาขึ้นเรื่อย ๆ รวมทั้งมีการโฆษณาช่วยให้ธุรกิจดีขึ้น นอกจากนี้ระบบแฟรนไชส์เป็นระบบที่ดี เพราะบริษัทแม่มีความชำนาญงาน ช่วยจัดระบบงานให้ รวมทั้งให้คำแนะนำต่าง ๆ ทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้การบริหารงานง่าย และถ้าจะต้องลงทุนใหม่ จะซื้อแฟรนไชส์ก็ค่อนข้างแน่นอน เพราะคิดว่า การเริ่มทำธุรกิจใหม่นั้นเป็นเรื่องยาก และเสี่ยงในการลงทุน อย่างไรก็ตามการทำแฟรนไชส์ก็ไม่ได้หมายความว่าธุรกิจจะประสบความสำเร็จทุกราย โดยเฉพาะถ้าลงทุนสูงจะต้องพิจารณาในรายละเอียดเป็นพิเศษ

วิธีการศึกษา

วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลในการวิเคราะห์เป็นข้อมูลที่เก็บรวบรวมโดยวิธีการดังนี้

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ได้จากการสำรวจภาคสนามสัมภาษณ์เพื่อเก็บข้อมูลจากเจ้าของร้านที่เปิดดำเนินการร้านติ่มซำ และร้านติ่มซำที่ดำเนินการโดยวิธีซื้อแฟรนไชส์ จำนวน 2 ราย โดยการสุ่มเลือกจากผู้ประกอบการร้านติ่มซำที่พบในเว็บไซต์ต่าง ๆ เพื่อศึกษาถึงต้นทุนในการประกอบกิจการร้านติ่มซำ และสำรวจผู้บริโภคทั่วไปเพื่อศึกษาถึงผลตอบแทนจากการดำเนินกิจการ โดยจะทำการสำรวจกลุ่มตัวอย่างจากประชากรซึ่งมาใช้จ่ายภายในห้างเทสโก้ โลตัส โดยใช้แบบสอบถามที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้นเพื่อใช้กับกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งเป็นแบบสอบถามที่ให้ผู้ตอบกรอกเอง โดยมีรายละเอียดต่าง ๆ แบ่งออกเป็น 4 ส่วน ดังต่อไปนี้

ส่วนที่ 1 เป็นส่วนที่ศึกษาเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปของผู้ใช้บริการร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

ส่วนที่ 2 เป็นส่วนที่ศึกษาเกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

ส่วนที่ 3 เป็นส่วนที่ศึกษาเกี่ยวกับปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกรับประทานอาหารโดยแบ่งออกเป็น 5 ระดับ คือ มากที่สุด มาก ปานกลาง น้อย และน้อยที่สุด จากนั้นคำนวณช่วงของระดับคะแนนในแต่ละระดับความสำคัญดังต่อไปนี้

$$\frac{(\text{คะแนนสูงสุด} - \text{คะแนนต่ำสุด})}{\text{จำนวนขั้นที่จะแบ่ง}} = \frac{5 - 1}{5} = 0.80$$

จากค่าที่คำนวณได้สามารถกำหนดเกณฑ์ ในการแปรผลระดับความสำคัญดังนี้

| | | |
|------------|----------------|-------------------|
| ระดับคะแนน | ลำดับความสำคัญ | ช่วงของระดับคะแนน |
|------------|----------------|-------------------|

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่ 5 ส่วนไว้สำหรับการใช้งานมากที่สุด เอกสารที่ 5 นั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปยังสื่อโซเชียลด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

| | | |
|---|------------|-------------|
| 4 | มาก | 3.41 - 4.20 |
| 3 | ปานกลาง | 2.61 - 3.40 |
| 2 | น้อย | 1.81 - 2.60 |
| 1 | น้อยที่สุด | 1.00 - 1.80 |

ส่วนที่ 4 เป็นส่วนที่ศึกษาเกี่ยวกับความต้องการร้านติ่มซำของผู้บริโภคในห้างเทศโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ซึ่งเป็นข้อมูลสภาพทั่วไปของพื้นที่ที่โครงการตั้งอยู่ และสภาพแวดล้อมต่าง ๆ นอกจากนี้ยังมีข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหารพฤติกรรมกาบริโภคของคนในเขตเมือง รวมทั้งข้อมูลทำเลที่ตั้งต่าง ๆ ซึ่งข้อมูลดังกล่าวได้จากรายงานประจำปีวารสารทางวิชาการ เอกสารอ้างอิง การศึกษาพิเศษ บทความต่าง ๆ รวมทั้งวิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้องจากห้องสมุด หน่วยงานทางภาครัฐ และเอกชน

ประชากรและขนาดตัวอย่าง

ในการกำหนดขนาดตัวอย่างจะแบ่งออกเป็น 2 กลุ่ม คือ

1. กลุ่มตัวอย่างของผู้ประกอบการโดยการสุ่มตัวอย่างจากเว็บไซต์กูเกิ้ลดอทคอมซึ่งเป็นเว็บไซต์ Search Engine โดยเลือกผู้ประกอบการที่เปิดธุรกิจเองจำนวน 1 ราย และเปิดธุรกิจโดยการซื้อแฟรนไชส์จำนวน 1 ราย โดยพิจารณาจากความมีชื่อเสียง ความนิยมของลูกค้าที่เข้ามาให้ข้อมูลในเว็บไซต์ ตลอดจนความสะดวกของผู้ศึกษาในการเดินทางไปเก็บข้อมูล

2. กลุ่มที่สอง คือ กลุ่มตัวอย่างของผู้บริโภคแต่เนื่องจากไม่สามารถหาจำนวนประชากรที่แน่นอนได้ จึงใช้วิธีการคำนวณหาขนาดตัวอย่างเพื่อกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่ต้องใช้ในการศึกษา

สูตรการหาจำนวน n ของ William G. Zikmund (กัลยา, 2544: 96)

$$n = \frac{Z^2 pq}{E^2}$$

โดยที่ n = ขนาดของกลุ่มตัวอย่าง

Z = ระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 มีค่าเท่ากับ 1.96

p = ค่าประมาณร้อยละที่คาดหวัง มีค่าเท่ากับร้อยละ 50

q = (100-p)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

$e =$ ความคลาดเคลื่อนที่ยอมให้เกิดขึ้น (0.05)

$$\text{แทนค่า} \quad n = \frac{1.96^2(0.5*0.5)}{0.05^2}$$

$$n = 384.16 \text{ ตัวอย่าง}$$

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างเท่ากับ 384 ราย

วิธีการสุ่มตัวอย่าง

การสุ่มตัวอย่างผู้ที่ใช้บริการร้านติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส ผู้ศึกษาจะใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) รวมทั้งหมด 384 ตัวอย่าง โดยการสอบถามลูกค้าที่มาใช้บริการในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ และยินดีที่จะให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

การวิเคราะห์ข้อมูล

1. ต้นทุนจากการดำเนินธุรกิจร้านติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สามารถแบ่งได้เป็น 2 ชนิด คือ

1.1 ต้นทุนคงที่ ประกอบด้วย

1.1.1 ค่าออกแบบสถานที่

1.1.2 ค่าตกแต่งสถานที่ก่อนการดำเนินงาน

1.1.3 ค่าอุปกรณ์ไฟฟ้าประกอบด้วย

1.1.3.1 เครื่องบันทึกเงินสด

1.1.3.2 ไมโครเวฟ

1.1.3.3 ตู้เย็นขนาดใหญ่

1.1.4 ค่าอุปกรณ์สำนักงานประกอบด้วย

1.1.4.1 แก้วอีแคชเชียร์

1.1.4.2 โทรศัพท์พร้อมเครื่องโทรสาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 1.1.4.3 ตู้เซฟ
- 1.1.4.4 ตู้เอกสาร
- 1.1.4.5 ค่าป้ายไฟฟ้าสำหรับติดชื่อร้าน
- 1.1.4.6 ค่าติดตั้งระบบไฟฟ้า
- 1.1.4.7 ค่าอุปกรณ์เครื่องครัวสแตนเลส
- 1.1.4.8 อุปกรณ์ภาชนะบรรจุอาหาร
- 1.1.4.9 ตู้แช่แข็งและตู้เย็น
- 1.1.4.10 ค่าเครื่องซึ่งติดจุดดตอล
- 1.1.4.11 ค่าอุปกรณ์ระบบระบายอากาศ
- 1.1.4.12 ค่าเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว
- 1.1.4.13 ค่าเครื่องกรองน้ำ
- 1.1.4.14 ค่าตระกร้าจัดเตรียมอาหาร ชั้นวางแก้ว และค่ากะบะเก็บจาน
- 1.1.4.15 ค่าอุปกรณ์เครื่องเขียน
- 1.1.4.16 ค่าอุปกรณ์ในการขายประกอบด้วย โต๊ะ และเก้าอี้
- 1.1.4.17 ค่าชุดเครื่องเสียง
- 1.1.4.18 ค่าเครื่องบันทึกเวลา

1.1.5 ค่าจ้างแรงงานพนักงาน ได้มีการกำหนดให้ปรับเปลี่ยนขึ้นร้อยละ 5 ต่อปี และมีการกำหนดจำนวนพนักงานให้เพียงพอสำหรับการผลิตหรือบริการ ที่ระดับเต็มความสามารถทางการผลิต

- 1.1.6 ค่าเช่าพื้นที่
- 1.1.7 ค่าเตรียมอาหารประจำวัน
- 1.1.8 ค่าใช้จ่ายสำหรับเครื่องแบบพนักงาน
- 1.1.9 ค่าดอกเบี้ยจ่าย

1.2 ต้นทุนผันแปร

- 1.2.1 ค่าไฟฟ้า คิดเป็นร้อยละต่อยอดขาย
- 1.2.2 ค่าน้ำประปา คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อยอดขาย
- 1.2.3 ค่าแก๊สหุงต้ม คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ต่อยอดขาย
- 1.2.4 ค่ากระดาษปรุงร่งพื้นโต๊ะ คิดเป็นค่าใช้จ่ายต่อผู้บริโภค 1 คน
- 1.2.5 ค่าตะเกียบไม้ คิดเป็นค่าใช้จ่ายต่อผู้บริโภค 1 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2.6 ค่าน้ำจิ้มต้มยำ คิดเป็นค่าใช้จ่ายต่อผู้บริโภค 1 คน

1.2.7 ค่าน้ำดื่มที่ให้บริการ คิดเป็นค่าใช้จ่ายต่อผู้บริโภค 1 คน

1.2.8 ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด สำหรับการดำเนินกิจการร้านต้มยำคิดเป็นร้อยละต่อ

ยอดขาย

2. รายได้จากการดำเนินการร้านอาหารต้มยำ จะมีรายได้จากการที่ลูกค้ามาบริโภคอาหารภายในร้าน ซึ่งได้จากการสำรวจร้านอาหารต้มยำที่ดำเนินการอยู่ในปัจจุบันตามสถานที่ต่าง ๆ นำมาหาค่าเฉลี่ยจำนวนผู้บริโภคต่อวัน และคูณกับค่าใช้จ่ายการบริโภคของผู้บริโภค 1 คนต่อผู้บริโภค 1 ครั้ง

3. วิเคราะห์โอกาสทางการเงิน การลงทุนเบื้องต้น

3.1 การคำนวณหามูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV)

3.2 การคำนวณระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)

3.3 อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (Internal Rate of Return : IRR)

3.4 ผลตอบแทนต่อค่าใช้จ่าย (Benefit-Cost Ratio : BCR)

3.5 การทดสอบความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis) เพื่อศึกษารายได้ของโครงการจะได้รับผลกระทบมากน้อยเพียงใดภายใต้สภาวะการณ์ต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงไปจากการประมาณการในสภาวะการณ์ปัจจุบัน โดยมี 3 กรณี คือ

3.5.1 ระดับต้นทุนอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ในขณะที่รายได้คงที่

3.5.2 รายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ในขณะที่ต้นทุนคงที่

3.5.3 ระดับต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 และรายได้ลดลงร้อยละ 10

บทที่ 2

แนวความคิดและทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง

แนวความคิดเกี่ยวกับการวิเคราะห์โครงการ

โดยทั่วไปแล้วเกือบทุกประเทศจะต้องเผชิญกับปัญหาพื้นฐานทางด้านเศรษฐกิจซึ่ง ได้แก่ การจัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัด เช่น ที่ดิน ทุน แรงงาน รวมทั้งทรัพยากรธรรมชาติ เพื่อใช้ในการผลิตสินค้าและบริการสนองต่อความต้องการของคนในสังคมที่มีอยู่อย่างมากมาย จึงจำเป็นที่จะต้องมีการจัดสรรทรัพยากรที่มีอยู่อย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดรวมทั้งสามารถบรรลุวัตถุประสงค์ในการพัฒนาเศรษฐกิจ เช่น ทำให้เกิดการกระจายรายได้ ทำให้ระดับรายได้ของคนในสังคมเพิ่มสูงขึ้น ซึ่ง "การใช้ทรัพยากรอย่างประหยัด หมายถึง การเลือกโครงการที่ใช้ทรัพยากรน้อยสุด แต่ให้ผลตรงตามวัตถุประสงค์เหมือนโครงการอื่นที่ใช้ทรัพยากรมากกว่า (ลลิตา, 2537)

การใช้ทรัพยากรให้มีประสิทธิภาพ หมายถึง การใช้ทรัพยากรอันก่อให้เกิดผลตอบแทนมากที่สุด เช่น โครงการที่มีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ในกรณีของการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงิน แสดงว่าโครงการนั้นมีผลกำไรจากการดำเนินงานคือมีการใช้ทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

การวิเคราะห์โครงการเป็นวิธีหนึ่งในการแสดงการใช้ทรัพยากรไปอย่างมีประสิทธิภาพ และประหยัดภายใต้จุดมุ่งหมาย หรือความต้องการของสังคมในรูปแบบที่สะดวกและเหมาะสม เพราะการวิเคราะห์โครงการจะมีการประเมินถึง ผลตอบแทน (Benefits) และค่าใช้จ่าย (Cost) ต่าง ๆ ของแต่ละโครงการแล้วปรับเป็นตัวร่วม (Common Denominator) ซึ่งถ้าหากผลตอบแทนมีมากกว่าค่าใช้จ่ายตามที่ได้ปรับแล้ว โครงการนั้นก็จะเป็นโครงการที่ให้ผลตอบแทนคุ้มค่า แต่ถ้าค่าใช้จ่ายมีมากกว่าผลตอบแทนตามที่ได้ปรับแล้วโครงการนั้นก็จะเป็นโครงการที่ไม่คุ้มค่า การวิเคราะห์โครงการจึงมีส่วนช่วยต่อการตัดสินใจที่จะใช้ทรัพยากรไปอย่างมีประสิทธิภาพตามหลักวิชาการ (สุภาพนา, 2540)

รูปแบบการวิเคราะห์โครงการ

การวิเคราะห์การเงินเป็นการวิเคราะห์การลงทุนและผลตอบแทนภาคเอกชนโดยการประเมินการเปลี่ยนแปลงฐานะทางการเงินของโครงการ นอกจากนี้ยังมีการวางแผนทางการเงินที่เหมาะสมกับโครงการเพื่อมิให้เกิดปัญหาทางการเงินในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการวิเคราะห์ทางการเงินจะใช้ราคาตลาด ซึ่งจะรวมเอาภาษีและเงินอุดหนุน ในการหาค่าของผลตอบแทนของโครงการ นอกจากนี้ยังมีการนำอัตราเงินเพื่อเข้ามาพิจารณาด้วยเพื่อให้การพยากรณ์เงินสดในอนาคตมีความถูกต้องมากที่สุด และการวิเคราะห์ทางการเงินนั้นจะทำการหักดอกเบี้ยจ่ายให้กับแหล่งเงินทุนภายนอก เพราะจัดว่าเป็นต้นทุนค่าใช้จ่ายที่จะต้องทำการหักก่อนที่จะหาผลตอบแทนจากการลงทุน

การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ

การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการนั้น หมายถึงกระบวนการวิเคราะห์ถึงความเหมาะสมในการที่จะตัดสินใจเลือกดำเนินการโครงการใดโครงการหนึ่งว่ามีโอกาสที่จะประสบความสำเร็จ หรือบรรลุตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการได้มากน้อยเพียงใด ซึ่งจะต้องอาศัยข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ ทั้งจากข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) และข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) โดยจะต้องพิจารณาความเป็นไปได้ในหลายลักษณะประกอบกัน ซึ่งโครงการที่ดำเนินการโดยภาคเอกชนนั้น มักมีวัตถุประสงค์เพื่อแสวงหาผลกำไรจากการดำเนินการ ทำให้การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการสำหรับภาคเอกชนจะให้ความสำคัญกับการวิเคราะห์ทางด้านการตลาด และการเงินเป็นส่วนใหญ่ สำหรับการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินนั้นนับเป็นส่วนสำคัญอย่างยิ่งต่อโครงการภาคเอกชน เนื่องจากจะทำให้ทราบถึงผลตอบแทนต่าง ๆ ทางการเงินจากการลงทุนในโครงการว่ามีความสามารถในการสร้างรายได้ และมีความเป็นไปได้ในการลงทุนมากน้อยเพียงใด

แนวความคิดเกี่ยวกับมูลค่าปัจจุบัน

ค่าของเงินในระยะเวลาต่าง ๆ ย่อมมีค่าที่แตกต่างกัน เช่น มูลค่าของเงินหนึ่งบาทที่จะได้รับในอนาคต (Future Value) จะมีค่าน้อยกว่าเงินหนึ่งบาทในปัจจุบัน สิ่งเหล่านี้เป็นจริงสำหรับบุคคลทั่วไปที่ว่า คนเราชอบที่จะรับเงินตราในปัจจุบันมากกว่าเงินจำนวนเดียวที่รับในอนาคตด้วยเหตุผล 2 ประการ คือ (เบญจมาศ, 2544:198)

1. ความชอบตามเวลาที่แท้จริง (Pure Time Preference) โดยส่วนมากแล้วคนเรามักจะชอบการบริโภคในปัจจุบันมากกว่าในอนาคตของมูลค่าที่เป็นตัวเงินจำนวนเดียวกันด้วยเหตุผลที่ว่า อนาคตคือความไม่แน่นอน (ทั้งปริมาณและราคาสินค้า) บุคคลมีช่วงเวลาของการมีชีวิตอยู่ (Life Expectancy) ที่จำกัดและในช่วงที่รายได้แท้จริงสูงขึ้นนั้นถ้าหากจะกระตุ้นให้ประชาชนทำ

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออมเพิ่มขึ้น เขาเหล่านั้นจะต้องได้รับการชดเชย สำหรับการเสียสละที่ไม่ทำการบริโภคในปัจจุบันการให้สิ่งจูงใจนี้ คือ การจ่ายดอกเบี้ยให้กับเงินออม

2. ค่าเสียโอกาสของทุน (Opportunity Cost of Capital) การกำหนดให้ตลาดทุนที่มีอยู่นั้นสามารถนำเงินตราไปลงทุนเพื่อสร้างเงินตราให้มีจำนวนมากขึ้นในอนาคต หรืออาจกล่าวได้อีกว่ามีค่าเสียโอกาสของการออม ทางเลือกต่อการบริโภคในปัจจุบัน คือ การใช้เงินทุนหรือทรัพยากรไปในทางที่ก่อให้เกิดรายได้ในอนาคตซึ่งอย่างน้อยจะต้องมีมูลค่าเท่ากับค่าเงินตราในปัจจุบันที่เกิดจากการลงทุนในแบบอื่น

โครงการที่มีมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนสุทธิเกิดจากผลตอบแทนสุทธิที่ได้ปรับลดด้วยค่าของเวลาแล้ว ถ้ามูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนสุทธิเป็นบวก แสดงว่าโครงการนั้นมีความคุ้มค่าในการลงทุน

แนวความคิดเกี่ยวกับอัตราคิดลด

ในการวิเคราะห์โครงการทางการเงิน อัตราคิดลดจะเป็นตัววัดความพอใจในการบริโภคต่างระยะเวลากัน เนื่องจากคนทั่วไปจะชอบที่จะบริโภคในปัจจุบันมากกว่าในอนาคต

การปรับค่าตามเวลาจะขึ้นอยู่กับปัจจัย 2 ชนิด คือ

1. ระยะเวลาระหว่างปัจจุบัน และเวลาสิ้นสุดโครงการ
2. อัตราคิดลด

เมื่อกำหนดให้ระยะเวลาคงที่ แต่อัตราการคิดลดสูงขึ้นจะทำให้มูลค่าปัจจุบันมีค่าน้อยลง ซึ่งอัตราคิดลดที่ใช้ในการวิเคราะห์โครงการทางการเงินนั้นจะต้องมีค่าคงที่ตลอดชั่วอายุโครงการ และอัตราคิดลดได้จากการใช้อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ที่หน่วยธุรกิจสามารถทำการกู้ยืมได้จากสถาบันการเงิน ซึ่งอัตราคิดลดที่เลือกมาจะต้องไม่สูงเกินไปจนทำให้มีการลงทุนทั้งหมดน้อยกว่าที่ระบบเศรษฐกิจต้องการหรือต่ำเกินไปจนทำให้การใช้ทุนไปในโครงการที่ให้ผลตอบแทนต่ำจนไม่น่าจะดำเนินการ อัตราที่เหมาะสมจึงเป็นอัตราที่จะทำให้อุปสงค์และอุปทานเงินทุนเท่ากัน และเมื่อดุลยภาพระหว่างอุปสงค์และอุปทานของเงินเกิดขึ้นแล้ว อัตราส่วนลดที่จุดนั้นเท่ากับอัตราผลตอบแทนของโครงการสุดท้าย และในทำนองเดียวกันถ้าระบบเศรษฐกิจมีการแข่งขันอย่างสมบูรณ์แล้ว อัตราดอกเบี้ยของการกู้ยืมเงินก็อาจนำมาใช้ได้เช่นกัน (ประสิทธิ์, 2527)

แนวความคิดที่ใช้ในการวัดความคุ้มค่าในการลงทุน

ตัวชี้วัดความคุ้มค่าของโครงการจะเป็นเกณฑ์ที่ใช้ในการตัดสินใจที่จะลงทุน โดยจะนำต้นทุนและผลประโยชน์ที่ได้จากโครงการ มาคำนวณหาตัวชี้วัดความคุ้มค่าโครงการที่มีการปรับค่าของเวลาแล้ว ซึ่งวิธีที่มีความแพร่หลายมีอยู่ 3 วิธี คือ (อภิรัฐ, 2546:271)

1. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV)

มูลค่าปัจจุบันสุทธิ คือ ผลรวมของผลตอบแทนสุทธิที่ได้มีการปรับค่าของเวลาแล้วหรือกล่าวได้ว่ามูลค่าปัจจุบันสุทธิเกิดจากมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน (PVB) หักออกด้วยมูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม (PVC) ในการหาค่าของมูลค่าปัจจุบันสุทธินั้น ข้อมูลที่จะต้องทราบมีดังนี้ กระแสเงินสดจ่ายลงทุนสุทธิ กระแสเงินสดรับสุทธิตลอดอายุโครงการ ระยะเวลาโครงการ และค่าของทุนของธุรกิจนั้น (เพชร, 2544)

$$\begin{aligned}
 NPV &= PVB - PVC \\
 &= \sum_{t=1}^n \frac{B}{(1+r)^t} - \sum_{t=1}^n \frac{C}{(1+r)^t} \quad \text{หรือ} \\
 &= \sum_{t=1}^n \frac{B_t - C_t}{(1+r)^t} \quad \text{หรือ} \\
 &= \sum_{t=1}^n (B_t - C_t)(1+r)^{-t}
 \end{aligned}$$

ในที่นี้ B_t = ผลตอบแทนในปีที่ t
 C_t = ค่าใช้จ่ายในปีที่ t
 t = ระยะเวลาโครงการมีค่า 1,2,3,...,n
 r = อัตราดอกเบี้ยหรืออัตราคิดลดที่เหมาะสม

หลักเกณฑ์ในการวัดความคุ้มค่าทางการลงทุนโดยใช้หลักการของมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) คือโครงการที่มีมูลค่าปัจจุบันสุทธินั้นมากกว่า 0 หรือเป็นบวก จึงจะทำให้โครงการนั้นมีความคุ้มค่าที่จะลงทุน

2. อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (Benefits-Cost Ratio : BCR)

อัตราส่วนผลตอบแทนต่อต้นทุน คือ มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนรวมหารด้วยมูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม ซึ่งต้นทุนนั้นเป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการก่อสร้างรวมทั้งค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานและ การบำรุงรักษา

$$BCR = \frac{PVB}{PVC}$$

หลักเกณฑ์ที่ใช้ในการพิจารณาว่าโครงการมีความคุ้มค่าในการลงทุน โดยการนำผลตอบแทนและต้นทุน ที่ได้มีการปรับค่าไปตามระยะเวลาหรือคิดเป็นมูลค่าปัจจุบัน มาเปรียบเทียบหาอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) คือ จะพิจารณาจากโครงการที่มีอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) มากกว่าหนึ่ง ซึ่งแสดงถึงผลตอบแทนโครงการมีมากกว่าต้นทุน

ดังนั้นจะพบว่า โครงการที่มีความคุ้มค่าในการลงทุนนั้นจะมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) มากกว่า 0 และอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) มากกว่า 1 แต่ในทางตรงกันข้ามถ้ามูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) น้อยกว่า 0 และ อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (BCR) น้อยกว่า 1 แสดงว่าโครงการนั้นไม่ควรจะลงทุน

3. อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (Internal Rate of Return : IRR)

อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ คือ อัตราคิดลดเป็นร้อยละ หรือ อัตราดอกเบี้ยที่ใช้ในการคิดลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิมีค่าเป็นศูนย์

กำหนดให้ r คือ อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR) โดยที่ค่า r หาได้จากสมการ

$$\sum_{t=1}^n \frac{(B_t - C_t)}{(1 + r)^t} = 0$$

การตัดสินใจ จากอัตราผลตอบแทนการลงทุนที่คำนวณได้ ให้นำไปเปรียบเทียบกับอัตราผลตอบแทนขั้นต่ำที่ธุรกิจจะยอมรับการลงทุนได้ หรืออัตราดอกเบี้ยของสถาบันการเงิน ถ้าอัตราผลตอบแทนการลงทุนที่คำนวณได้สูงกว่า จึงถือเป็นโครงการที่คุ้มค่าต่อการลงทุน เช่นควรจะสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ของบริษัทเงินทุน หรือสถาบันการเงินต่าง ๆ หรือสูงกว่าหรือเท่ากับอัตราผลตอบแทนการลงทุนตามที่กฎหมายกำหนดไว้ (จันทนา และศิริจันทร์, 2524)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)

ระยะเวลาคืนทุน แสดงให้เห็นถึงระยะเวลาที่ผลตอบแทนสุทธิจากการดำเนินการมีค่าเท่ากับค่าลงทุนของโครงการ โดยที่ระยะเวลาคืนทุนยิ่งสั้นยิ่งดี เนื่องจากโครงการที่มีระยะเวลาคืนทุนนานย่อมมีความเสี่ยง และความไม่แน่นอนสูงกว่าโครงการที่มีระยะเวลาคืนทุนสั้น การวัดค่าด้วยวิธีนี้มีข้อเสียคือ การที่ไม่นำเอาผลตอบแทนหลังระยะคืนทุนมาคิดรวมด้วย ซึ่งอาจนำไปสู่ความผิดพลาดในการเลือกโครงการได้ โดยสูตรที่ใช้ในการคำนวณคือ

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = \text{ค่าใช้จ่ายในการลงทุน} / \text{ผลตอบแทนสุทธิเฉลี่ยต่อปี}$$

การทดสอบความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis)

การทดสอบความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis) เป็นการเพิ่ม และลดระดับรายได้ ค่าใช้จ่าย หรือต้นทุนบางรายการของโครงการ เพื่อศึกษาว่าหากรายได้ ต้นทุน หรือค่าใช้จ่ายต่าง ๆ มีการเปลี่ยนแปลงไปจากที่คาดการณ์ไว้ จะทำให้ผลตอบแทน หรือผลประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจะเปลี่ยนแปลงไปอย่างไร มีผลกระทบกับโครงการมากน้อยเพียงไร และโครงการยังมีความน่าสนใจที่จะลงทุนอยู่อีกหรือไม่

บทที่ 3

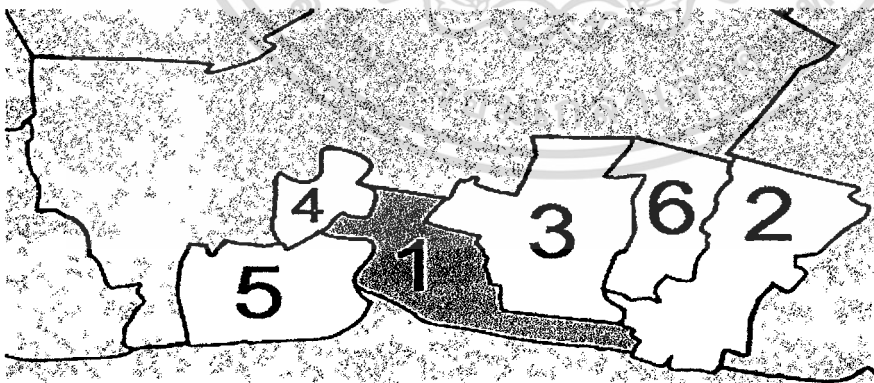
สภาพแวดล้อมทั่วไป และลักษณะของโครงการร้านอาหารติ่มซำ

การศึกษาในบทนี้ จะเป็นการศึกษาสภาพแวดล้อมทั่วไป และลักษณะของโครงการร้านอาหารติ่มซำ ในห้างเทสโก้โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะพิจารณาถึงสภาพแวดล้อมทั่วไปของพื้นที่เขตอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ และห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ รวมถึงลักษณะของโครงการร้านอาหารติ่มซำ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

สภาพทั่วไปของจังหวัดสมุทรปราการ

จังหวัดสมุทรปราการแบ่งส่วนการปกครองออกเป็น 6 อำเภอ ได้แก่ (ภาพที่ 1)

1. อำเภอเมือง
2. อำเภอบางปะอิน
3. อำเภอบางพลี
4. อำเภอพระประแดง
5. อำเภอพระสมุทรเจดีย์
6. กิ่งอำเภอบางเสาธง



ภาพที่ 1 แผนที่แสดงที่ตั้งและอาณาเขต

ที่มา : (<http://th.wikipedia.org>, 2549)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในส่วนของอำเภอเมืองสมุทรปราการ ตั้งอยู่บริเวณปากแม่น้ำเจ้าพระยาตรงข้ามกับ อำเภอพระสมุทรเจดีย์ นอกจากนี้เป็นที่ตั้งของศาลากลางจังหวัดแล้ว อำเภอเมืองสมุทรปราการยังเป็นที่ตั้งของศาลเด็กและเยาวชน ห้องสมุดประชาชน และท่ารถโดยสารประจำทางต่าง ๆ รวมทั้งเป็นบริเวณที่จัดงานพระสมุทรเจดีย์ของทุกปี

| | | |
|-------------|-----------|----------------------------------|
| ทิศเหนือ | ติดต่อกับ | กรุงเทพมหานคร เขตบางนา |
| ทิศตะวันออก | ติดต่อกับ | อำเภอบางพลี |
| ทิศใต้ | ติดต่อกับ | อ่าวไทย |
| ทิศตะวันตก | ติดต่อกับ | อำเภอพระประแดงและแม่น้ำเจ้าพระยา |

เขตการปกครองส่วนภูมิภาค

อำเภอเมืองสมุทรปราการแบ่งเขตปกครองย่อยออกเป็น 13 ตำบล ได้แก่

1. ปากน้ำ
2. สำโรงเหนือ
3. บางเมือง
4. ท้ายบ้าน
5. บางปูใหม่
6. แพรกษา
7. บางโปรง
8. บางปู
9. บางด้วน
10. บางเมืองใหม่
11. เทพารักษ์
12. ท้ายบ้านใหม่
13. แพรกษาใหม่

เขตการปกครองส่วนท้องถิ่น

อำเภอเมืองสมุทรปราการประกอบด้วยองค์การปกครองส่วนท้องถิ่น 12 แห่ง(ภาพที่ 1)

ได้แก่ เอกสารที่ส่งวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลง 75228 ต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. เทศบาลนครสมุทรปราการ ครอบคลุมพื้นที่ตำบลปากน้ำทั้งตำบล
2. เทศบาลตำบลสำโรงเหนือ ซึ่งจะครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของตำบลสำโรงเหนือ ตำบลบางเมืองใหม่ และตำบลเทพารักษ์
3. เทศบาลตำบลด่านสำโรง ครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของตำบลสำโรงเหนือ
4. เทศบาลตำบลบางเมือง จะครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของตำบลบางเมือง ตำบลบางเมืองใหม่ และตำบลเทพารักษ์
5. เทศบาลตำบลแพรกษา ครอบคลุมพื้นที่บางส่วนของตำบลแพรกษา และตำบลแพรกษาใหม่
6. เทศบาลตำบลบางปู ครอบคลุมพื้นที่ตำบลท้ายบ้าน ตำบลบางปูใหม่ ตำบลบางปู และตำบลท้ายบ้านใหม่ทั้งตำบล
7. องค์การบริหารส่วนตำบลบางเมือง ครอบคลุมพื้นที่ตำบลบางเมือง (นอกเขตเทศบาลตำบลบางเมือง)
8. องค์การบริหารส่วนตำบลแพรกษา ครอบคลุมพื้นที่ตำบลแพรกษา (นอกเขตเทศบาลตำบลแพรกษา)
9. องค์การบริหารส่วนตำบลบางโปรง ครอบคลุมพื้นที่ตำบลบางโปรงทั้งตำบล
10. องค์การบริหารส่วนตำบลบางด้วน ครอบคลุมพื้นที่ตำบลบางด้วนทั้งตำบล
11. องค์การบริหารส่วนตำบลเทพารักษ์ ครอบคลุมพื้นที่ในตำบลเทพารักษ์ (นอกเขตเทศบาลตำบลสำโรงเหนือและเทศบาลตำบลบางเมือง)
12. องค์การบริหารส่วนตำบลแพรกษาใหม่ ครอบคลุมพื้นที่ตำบลแพรกษาใหม่ (นอกเขตเทศบาลตำบลแพรกษา)

โดยในเขตอำเภอเมืองสมุทรปราการนั้นมีจำนวนประชากรซึ่งแบ่งตามเขตปกครองข้างต้นในเดือนกรกฎาคม พ.ศ. 2548 ออกเป็นนอกเขตเทศบาล และในเขตเทศบาลดังนี้ (ตารางที่ 1)

สภาพทางเศรษฐกิจ สังคม

ฐานะความเป็นอยู่ของประชากรในท้องที่อำเภอเมืองสมุทรปราการส่วนใหญ่มีฐานะดี ซึ่งมีประมาณร้อยละ 40 และผู้มีรายได้น้อยฐานะทางเศรษฐกิจค่อนข้างต่ำ มีประมาณร้อยละ 10 เท่านั้น ซึ่งมักจะเป็นผู้ที่ไม่ขยันขันแข็งในการประกอบอาชีพ และประพฤติตนไม่ดี เล่นการพนัน ดื่มสุรา สร้างปัญหาให้สังคม แต่ในภาพรวมแล้วประชากรในเขตอำเภอเมืองสมุทรปราการมี

ฐานะ และสภาพความเป็นอยู่ที่ดีสมบูรณอำเภอหนึ่ง ประชากรในอำเภอเมืองสมุทรปราการแต่เดิม
 เอกส
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประกอบอาชีพทำสวนทำการประมง แต่ปัจจุบันมีโรงงานอุตสาหกรรมอยู่ในท้องที่นี้เป็นจำนวนมาก ประชากรสามารถเลือกประกอบอาชีพตามความต้องการของแต่ละคน ได้แก่ การทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม การค้าขาย การประมงโดยใช้เรือตั้งเกือกจับปลาในทะเล การเลี้ยงสัตว์ เช่น กุ้ง ปลา การรับราชการ และอาชีพบริการทั่วไป เช่น ขับรถ ขับเรือ เป็นต้น

ลักษณะทางสังคม อำเภอเมืองสมุทรปราการเป็นเขตที่มีการเจริญเติบโตทางด้านเศรษฐกิจมานาน เป็นที่ตั้งของนิคมอุตสาหกรรมบางปู มีโรงงานอุตสาหกรรมจำนวนมาก จึงทำให้ประชาชนอพยพเข้ามาในพื้นที่มากขึ้น ซึ่งก่อให้เกิดปัญหาในด้านต่าง ๆ ต่อสังคม ได้แก่ ปัญหาการระบายน้ำ ปัญหาด้านการจราจร ปัญหาด้านสิ่งแวดล้อม ปัญหาละอองและควันพิษ ปัญหาด้านความแออัด และความไม่เป็นระเบียบเรียบร้อย เป็นต้น

ตารางที่ 1 จำนวนประชากรในอำเภอเมืองสมุทรปราการ พ.ศ.2548

| พื้นที่เขต | ประชากรในอำเภอเมืองสมุทรปราการ (คน) | | | จำนวนหลังคาเรือน |
|----------------------|-------------------------------------|---------|---------|------------------|
| | ชาย | หญิง | รวม | |
| รวม | 223,282 | 236,817 | 460,099 | 163,568 |
| นอกเขตเทศบาล | 42,264 | 45,478 | 87,742 | 33,862 |
| ในเขตเทศบาล | 181,018 | 191,339 | 372,357 | 129,706 |
| เทศบาลนครสมุทรปราการ | 34,820 | 34,825 | 69,645 | 14,529 |
| เทศบาลตำบลลำโรงเหนือ | 16,166 | 17,584 | 33,750 | 14,624 |
| เทศบาลตำบลบางเมือง | 45,376 | 49,822 | 95,198 | 35,617 |
| เทศบาลตำบลแพรกษา | 4,168 | 4,225 | 8,393 | 3,797 |
| เทศบาลตำบลบางปู | 54,449 | 56,603 | 111,052 | 42,639 |
| เทศบาลตำบลแพรกษา | 26,039 | 28,280 | 54,319 | 18,500 |

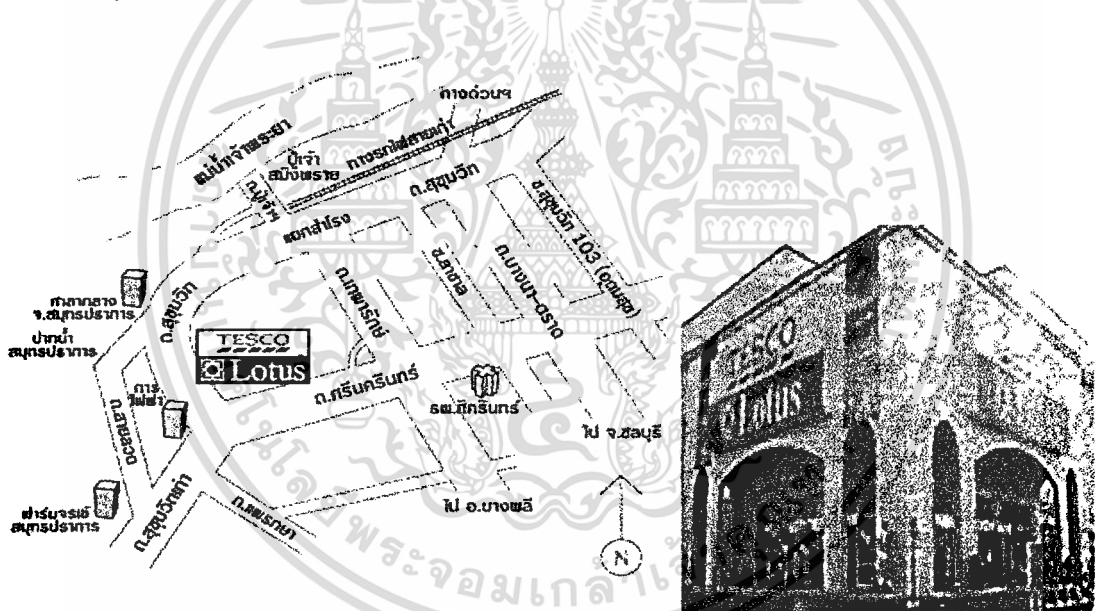
ที่มา : (สำนักงานทะเบียนราษฎร, 2548)

สภาพทั่วไปของห้างเอสโก้ โลดส์ สาขาศรีนครินทร์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้างเทสโก้โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จัดเป็นห้างลักษณะไฮเปอร์มาเก็ต ตั้งอยู่ เลขที่ 9 หมู่ 6 ถนนศรีนครินทร์ ตำบลบางเมืองใหม่ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรปราการ 10270 เปิดทำการ เวลา 9:00 – 23:00 มีรถประจำทางสายที่ผ่านคือ สาย ปอ.145 และ ปอ.พ.6 โดยก่อสร้างแล้วเสร็จ และเปิดดำเนินการเมื่อวันที่ 1 สิงหาคม 2542 บริเวณดังกล่าวตั้งอยู่ใกล้กับแหล่งชุมชน โดยเป็นอาคารสูง 3 ชั้น มีพื้นที่ให้บริการทั้งหมด 22,500 ตารางเมตร ซึ่งแบ่งเป็นพื้นที่ในส่วนของตัวห้าง และพื้นที่สำหรับร้านค้าเช่าและศูนย์อาหารเป็นสัดส่วน 3:2 (ภาพที่ 2)

สิ่งอำนวยความสะดวกภายในห้างเทสโก้โลตัสได้แก่ ที่จอดรถ น้ำดื่มฟรี จุดตรวจสอปรราคาสินค้า บริการส่งสินค้าถึงที่จอดรถ ลานออกกำลังกาย และบริการรถรับส่งฟรีจากตัวเมือง ปากน้ำสมุทรปราการ



ภาพที่ 2 แผนที่แสดงที่ตั้งห้างเทสโก้ โลตัส
ที่มา : (<http://www.tescolotus.net>, 2549)

ร้านค้าในพื้นที่เช่าของห้างในปัจจุบัน

ในปัจจุบันห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์มีร้านค้าในเขตพื้นที่เช่าซึ่งแยกเป็นประเภทต่าง ๆ ดังนี้

อาหาร/ภัตตาคาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เคเอฟซี เอสแอนด์พี แครีควีน แม็คโดนัลด์ ดันกินโดนัท นิวตันส์กี้ พิซซาบูเดย์
 สีสันเท็ง

ชันโซนิก เกมส์ และซีทาญา

แพชั่น/เครื่องแต่งกาย

ออโรรา (ร้านทอง)

แว่นตา/นาฬิกา/ศูนย์บริการภาพถ่าย

ไทม์ วิชั่น แคร่

คอมพิวเตอรื/โทรศัพท์มือถือ

เจ มาร์ท เทเลวิซ ดีแทค

สุขภาพ/ความงาม

โอเรียนทอล ฟรินเชส ฟาร์มาสี

บริการเกี่ยวกับรถยนต์

โปรคลีน

อื่น ๆ

เพลย์ แลนด์ ซีเอ็ด บุกเซนเตอร์ ยามาฮ่า (โรงเรียนสอนดนตรี) วอเตอร์เน็ท และ
 แมชชีน (ตู้น้ำดื่มหยอดเหรียญ)

ลักษณะของร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

ร้านอาหารติ่มซำที่ทำการศึกษานั้นจะมีลักษณะดังนี้

1. ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายจะเป็นผู้บริโภคระดับกลางขึ้นไป ที่ใช้จ่ายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ เนื่องจากทำเลที่ตั้งของร้านติ่มซำตั้งอยู่ภายในห้างทำให้การตกแต่งร้านอาหารต้องสอดคล้องต่อลักษณะของกลุ่มของผู้บริโภค
2. การกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ของร้านติ่มซำ จะเน้นถึงความสะอาดของอาหารที่มีการควบคุมคุณภาพ และได้มาตรฐานของค์กรอาหารและยา (อย.) ด้านระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (Good Manufacturing Practice : GMP) และด้านระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (Hazard Analysis and Critical Control Point : HACCP) จากบริษัทที่ผลิตอาหารประเภทติ่มซำมานานกว่า 12 ปี ซึ่งมีรายการอาหารให้เลือก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากกว่า 30 ชนิด โดยมีการบริการที่รวดเร็ว สุภาพตลอดจนการมีการตกแต่งร้านอาหารที่ดี เพื่อให้เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมายภายในห้าง

3. ที่ตั้งของร้านติ่มซำจะตั้งอยู่ในส่วนพื้นที่เช่าของศูนย์อาหารชั้นสามของห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ มีพื้นที่ประมาณ 80 ตารางเมตร แบ่งเป็นพื้นที่สำหรับครัวขนาด 15 ตารางเมตร พื้นที่สำหรับเคาท์เตอร์ 5 ตารางเมตร และพื้นที่สำหรับบริการลูกค้ามีขนาด 60 ตารางเมตร

4. สำหรับพื้นที่ขาย 4 ตารางเมตรสามารถติดตั้งโต๊ะได้ 1 ตัวและเก้าอี้ 4 ตัว ดังนั้นจะมีพื้นที่ขาย 60 ตารางเมตร ซึ่งจะประกอบด้วยโต๊ะทั้งหมด 15 ตัว มีที่นั่งทั้งหมด 60 ที่

5. ระยะเวลาในการจัดเตรียมและตกแต่งสถานที่ก่อนการดำเนินกิจการร้านอาหารติ่มซำภายในห้างเทสโก้ โลตัสใช้เวลาทั้งสิ้น 1 เดือน

6. เงินลงทุนเบื้องต้นประกอบด้วยเงินทุนจากส่วนของผู้ประกอบการจำนวน 2,000,000 บาท

7. พนักงานจำนวน 16 คน จะต้องจัดเตรียมให้สามารถบริการลูกค้าได้อย่างเพียงพอโดยแบ่งเป็นสองกะทำงาน คือ กะที่ 1 ทำงานตั้งแต่ 8:00 – 16:00 ส่วนกะที่ 2 ทำงานตั้งแต่ 15:00 – 23:00 โดยแต่ละกะทำงานประกอบด้วย ผู้จัดการร้านโดยทำหน้าที่ควบคุมดูแลความเรียบร้อยของร้านและควบคุมเครื่องบันทึกรับเงินสด 1 คน พนักงานบริการประจำตู้อาหารติ่มซำ 2 คน เนื่องจากทางร้านจะให้ลูกค้าสามารถสั่งอาหารที่หน้าตู้อาหารติ่มซำด้วยตัวเองก่อนที่จะนั่งประจำที่โต๊ะ นอกจากนี้ยังมีพนักงานบริการทั่วไปสำหรับเสิร์ฟอาหาร เก็บจานและบริการน้ำดื่มอีก 2 คน ส่วนภายในครัว แต่ละกะจะประกอบด้วย พนักงานจัดเตรียมอาหารและเครื่องต้ม 2 คน และพนักงานทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์อาหาร 1 คน ซึ่งพนักงานบริการทั่วไป จะสามารถทำงานทดแทนกันได้กรณีที่มีการลาหยุดงาน ดังนั้นในแต่ละกะทำงานจะประกอบด้วยพนักงานทั้งหมด 8 คน รวมสองกะทำงานจะมีพนักงานทำงานรวมทั้งหมด 16 คน โดยสามารถแบ่งเป็นแรงงานในตำแหน่งต่าง ๆ ได้

สัญญาการเช่าพื้นที่ในศูนย์อาหารของห้างเทสโก้ โลตัสสาขาศรีนครินทร์

สัญญาการเช่าพื้นที่ภายในศูนย์อาหาร (ภาคผนวก ค) ได้มีการตกลงทำสัญญาการเช่าพื้นที่เป็นระยะเวลา 5 ปี ซึ่งอัตราการเช่าพื้นที่จะคิดค่าเช่าเป็นต่อตารางเมตรซึ่งระดับราคาเช่าพื้นที่จะอยู่ที่ตารางเมตรละ 300 – 600 บาท ซึ่งจากการเช่าพื้นที่ในการทำร้านอาหารติ่มซำค่าเช่าพื้นที่จะอยู่ที่ตารางเมตรละ 390 บาท และคิดค่าใช้จ่ายสาธารณูปโภคในอัตราดังนี้

1. ค่าไฟฟ้า

3.8 บาทต่อหน่วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. ค่าน้ำประปา 16 บาทต่อหน่วย
3. ค่าแก๊สหุงต้ม 74 บาทต่อหน่วย

นอกจากนี้ในวันทำสัญญาผู้เช่าจะต้องชำระเงินประกันการใช้พื้นที่ให้บริการแก่ผู้ให้เช่า เป็นจำนวนเงิน 20,000 บาท ซึ่งหลังจากครบกำหนดสัญญาเช่า 5 ปี แล้วทางผู้ให้เช่าจะคืนเงินประกันการเช่าพื้นที่ให้หลังจากตรวจสอบแล้วว่าทางผู้เช่าไม่มีหนี้ค้างชำระภายใน 60 วัน หลังจากการเช่าสิ้นสุดลง



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ผลการศึกษาจากการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิ โดยการใช้แบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่างจำนวนทั้งสิ้น 384 คน ซึ่งเป็นกลุ่มเป้าหมายในการให้บริการร้านอาหารติมชำภายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ สามารถนำผลการสำรวจมาวิเคราะห์ข้อมูลได้โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วนดังนี้

- ส่วนที่ 1 ลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง
- ส่วนที่ 2 ทศนคติและพฤติกรรมการบริโภคติมชำ
- ส่วนที่ 3 การประมาณการยอดขาย
- ส่วนที่ 4 การวิเคราะห์ทางการเงินของร้านอาหารติมชำ

ลักษณะทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

เพศของกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มตัวอย่างที่ศึกษาในครั้งนี้มีจำนวน 384 คน ซึ่งเป็นเพศชาย 186 คน คิดเป็นร้อยละ 48.4 และเป็นเพศหญิง 198 คน คิดเป็นร้อยละ 51.6 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ

| เพศ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|------|------------|--------|
| ชาย | 186 | 48.4 |
| หญิง | 198 | 51.6 |
| รวม | 384 | 100.0 |

อายุของกลุ่มตัวอย่าง

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 20 – 29 ปี มีจำนวน 171 คน เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดเป็นร้อยละ 44.5 รองลงมาคือช่วงอายุ 30 – 39 ปี คิดเป็นร้อยละ 24 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ

| ช่วงอายุ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------|------------|--------|
| ต่ำกว่า 20 ปี | 22 | 5.7 |
| 20 – 29 ปี | 171 | 44.5 |
| 30 – 39 ปี | 92 | 24.0 |
| 40 – 49 ปี | 76 | 19.8 |
| 50 ปีขึ้นไป | 23 | 6.0 |
| รวม | 384 | 100.0 |

อาชีพของกลุ่มตัวอย่าง

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีอาชีพพนักงานบริษัทเอกชนจำนวน 145 คน คิดเป็นร้อยละ 37.8 รองลงมาคือ อาชีพข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ จำนวน 60 คน คิดเป็นร้อยละ 15.6 และ นักศึกษาจำนวน 57 คน คิดเป็นร้อยละ 14.8 ตามลำดับ (ตารางที่ 4)

ตารางที่ 4 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอาชีพ

| อาชีพ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-----------------------|------------|--------|
| พนักงานเอกชน | 145 | 37.8 |
| ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ | 60 | 15.6 |
| นักศึกษา | 57 | 14.8 |
| แม่บ้าน | 45 | 11.7 |
| ค้าขาย | 34 | 8.9 |
| เจ้าของกิจการ | 23 | 6.0 |
| รับจ้าง | 12 | 3.1 |
| อื่น ๆ | 8 | 2.1 |
| รวม | 384 | 100.0 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รายได้เฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่าง

จากการศึกษาพบว่า รายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่างที่ใช้จ่ายในห้างเทสโก้ โลตัส ส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ในช่วง ต่ำกว่า 10,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 27.6 รองลงมาคือ ช่วงรายได้ที่อยู่ในช่วง 20,001 – 30,000 บาท คิดเป็นร้อยละ 25.5 ตามลำดับ (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายได้เฉลี่ยต่อเดือน

| รายได้ต่อเดือน | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------|------------|--------|
| ต่ำกว่า 10,000 บาท | 106 | 27.6 |
| 10,000 – 20,000 บาท | 54 | 14.1 |
| 20,001 – 30,000 บาท | 98 | 25.5 |
| 30,001 – 40,000 บาท | 71 | 18.5 |
| 40,001 – 50,000 บาท | 28 | 7.3 |
| 50,000 บาทขึ้นไป | 27 | 7.0 |
| รวม | 384 | 100.0 |

ทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคติ่มซำของประชากรตัวอย่าง

การเข้ารับประทานติ่มซำที่ร้านอาหารติ่มซำ

ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 88.3 จะเป็นผู้ที่เคยเข้ารับประทานติ่มซำที่ร้านอาหารติ่มซำ และร้อยละ 11.7 ไม่เคยเข้ารับประทานติ่มซำที่ร้านอาหารติ่มซำ (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามผู้ที่เคยและไม่เคยรับประทานติ่มซำที่ร้านติ่มซำ

| การรับประทานติ่มซำที่ร้าน | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------------|------------|--------|
| เคยรับประทาน | 339 | 88.3 |
| ไม่เคยรับประทาน | 45 | 11.7 |
| รวม | 384 | 100.0 |

จำนวนครั้งในการบริโภคร้านอาหารติ่มซำในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา

จากการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานติ่มซำที่ร้าน ส่วนใหญ่จะรับประทานอาหารในร้านติ่มซำประมาณ 1-2 ครั้งในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมาคิดเป็นร้อยละ 56.0 รองลงมา รับประทานอาหารประมาณ 3-4 ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 31.3 และรับประทานมากกว่า 5 ครั้งขึ้นไปคิดเป็นร้อยละ 7.4 อย่างไรก็ตามมีกลุ่มตัวอย่างร้อยละ 5.3 ที่ไม่ได้รับประทานเลยในรอบระยะเวลา 3 เดือนที่ผ่านมา (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจำนวนครั้งในการบริโภคร้านอาหารติ่มซำในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา

| จำนวนครั้งของการบริโภคในรอบ 3 เดือน | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-------------------------------------|------------|--------|
| ไม่ได้รับประทาน | 18 | 5.3 |
| 1-2 ครั้ง | 190 | 56.0 |
| 3-4 ครั้ง | 106 | 31.3 |
| 5 ครั้งขึ้นไป | 25 | 7.4 |
| รวม | 339 | 100.0 |

ค่าใช้จ่ายในการรับประทานอาหารติ่มซำต่อครั้ง

จากการศึกษา ค่าใช้จ่ายในการรับประทานติ่มซำต่อครั้งต่อคนของกลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานติ่มซำที่ร้าน พบว่าส่วนใหญ่จะมีค่าใช้จ่ายในการรับประทานติ่มซำครั้งละ 101 – 150 บาท จำนวน 177 คน คิดเป็นร้อยละ 52.2 รองลงมามีค่าใช้จ่ายต่อครั้งต่อคน 151 – 200 บาท จำนวน 86 คน คิดเป็นร้อยละ 25.4 (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามค่าใช้จ่ายในการรับประทานติ่มซำต่อครั้ง

| ค่าใช้จ่ายต่อครั้งต่อหัว | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|--------------------------|------------|--------|
| น้อยกว่า 100 บาท | 38 | 11.2 |
| 101 – 150 บาท | 177 | 52.2 |
| 151 – 200 บาท | 86 | 25.4 |
| มากกว่า 200 บาท | 38 | 11.2 |
| รวม | 339 | 100.0 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวนคนในการรับประทานอาหารติมข้าวแต่ละครั้ง

จากการศึกษาพบว่ากลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานอาหารติมข้าวที่ร้านโดยส่วนใหญ่แล้วจะมารับประทานอาหารติมข้าวครั้งละ 3-4 คน นั้นมีจำนวน 137 คน คิดเป็นร้อยละ 40.4 รองลงมารับประทานอาหารครั้งละ 1-2 คน จำนวน 108 คน คิดเป็นร้อยละ 31.9 รับประทานอาหารครั้งละ 4-5 คน จำนวน 52 คน คิดเป็นร้อยละ 15.3 และรับประทานอาหารครั้งละ 6 คนขึ้นไป จำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 12.4 (ตารางที่ 9)

ตารางที่ 9 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามจำนวนคนในการรับประทานอาหารติมข้าวแต่ละครั้ง

| จำนวนคนในแต่ละครั้ง | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------|------------|--------|
| 1-2 คน | 108 | 31.9 |
| 3-4 คน | 137 | 40.4 |
| 4-5 คน | 52 | 15.3 |
| 6 คนขึ้นไป | 42 | 12.4 |
| รวม | 339 | 100.0 |

เวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหารติมข้าว

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานอาหารติมข้าวที่ร้านจะใช้เวลาในการรับประทานอาหารติมข้าวแต่ละครั้งเป็นเวลา 0.50 ชั่วโมง – 1 ชั่วโมง มากที่สุด จำนวน 187 คน คิดเป็นร้อยละ 55.2 รองลงมาจะใช้เวลา 1 ชั่วโมง – 1.5 ชั่วโมง จำนวน 73 คน คิดเป็นร้อยละ 21.5 (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเวลาที่ใช้ในการรับประทานอาหารติมข้าวแต่ละครั้ง

| เวลาที่ใช้รับประทานอาหารติมข้าว | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|---------------------------------|------------|--------|
| น้อยกว่าครึ่งชั่วโมง | 32 | 9.5 |
| 0.50 ชั่วโมง – 1 ชั่วโมง | 187 | 55.3 |
| 1 ชั่วโมง – 1.5 ชั่วโมง | 73 | 21.5 |
| 1.5 ชั่วโมง – 2 ชั่วโมง | 47 | 13.7 |
| รวม | 339 | 100.0 |

ช่วงเวลาในการรับประทานติ่มซำ

จากการศึกษาพบว่า เวลาที่กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานติ่มซำที่ร้านนั้นจะรับประทานติ่มซำ มากที่สุดอยู่ในช่วงเวลา 12:01 – 14:00 น. จำนวน 129 คน คิดเป็นร้อยละ 38.1 รองลงมาคือช่วงเวลา 16:01 – 18:00 น. จำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 20.6 ส่วนช่วงเวลาที่กลุ่มตัวอย่างจะเลือกรับประทานติ่มซำน้อยที่สุดอยู่ในช่วงเวลา 14:01 – 16:00 น. (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามช่วงเวลาในการรับประทานติ่มซำ

| ช่วงเวลาที่ใช้รับประทานติ่มซำ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-------------------------------|------------|--------|
| 10:00 – 12:00 | 64 | 18.9 |
| 12:01 – 14:00 | 129 | 38.1 |
| 14:01 – 16:00 | 18 | 5.3 |
| 16:01 – 18:00 | 70 | 20.6 |
| 18:01 – 20:00 | 58 | 17.1 |
| รวม | 339 | 100.0 |

ค่าใช้จ่ายที่เหมาะสมต่อครั้งต่อคน

จากการศึกษาพบว่า ค่าใช้จ่ายที่กลุ่มตัวอย่างที่เคยรับประทานติ่มซำที่ร้านเห็นว่าเหมาะสมมากที่สุดต่อครั้งต่อคนคือ น้อยกว่า 100 บาท จำนวน 190 คน คิดเป็นร้อยละ 49.5 รองลงมามีความคิดเห็นว่า 101-150 บาท เป็นระดับราคาที่เหมาะสม จำนวน 132 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 34.4 และค่าใช้จ่ายที่เห็นว่าเหมาะสมต่อครั้งต่อคนน้อยที่สุดคือ มากกว่า 200 บาท จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 2.1 (ตารางที่ 12)

ราคาที่เหมาะสมสำหรับติ่มซำต่อแข่ง

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างเห็นว่าราคาที่เหมาะสมมากที่สุดสำหรับติ่มซำต่อแข่งคือ 13 บาท จำนวน 134 คน คิดเป็นร้อยละ 34.9 รองลงมามีเห็นว่าราคาที่เหมาะสมคือแข่งละ 15 บาท จำนวน 127 คน คิดเป็นร้อยละ 33.1 (ตารางที่ 13)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่12 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามค่าใช้จ่ายที่เหมาะสมต่อครั้งต่อคน

| ค่าใช้จ่ายต่อครั้งต่อคน | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-------------------------|------------|--------|
| น้อยกว่า 100 บาท | 190 | 49.5 |
| 101 – 150 บาท | 132 | 34.4 |
| 151 – 200 บาท | 54 | 14.1 |
| มากกว่า 200 บาท | 8 | 2.1 |
| รวม | 384 | 100.0 |

ตารางที่13 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามราคาที่เหมาะสมสำหรับติ่มชำต่อเซ่ง

| ราคาต่อเซ่ง | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-------------|------------|--------|
| 13 บาท | 134 | 34.9 |
| 14 บาท | 75 | 19.5 |
| 15 บาท | 127 | 33.1 |
| 16 บาท | 48 | 12.5 |
| รวม | 384 | 100.0 |

ความสนใจในการใช้บริการร้านอาหารติ่มชำ

จากการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างสนใจใช้บริการร้านอาหารติ่มชำจำนวน 315 คน ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 82 และมีผู้ไม่สนใจใช้บริการร้านอาหารติ่มชำจำนวน 69 คนคิดเป็นร้อยละ18 (ตารางที่14)

ตารางที่14 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามความสนใจในการใช้บริการร้านอาหารติ่มชำในห้างเทสโก้ โลตัส

| ความสนใจในการใช้บริการ | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|------------------------|------------|--------|
| ให้บริการ | 315 | 82.0 |
| ไม่ให้บริการ | 69 | 18.0 |
| รวม | 384 | 100.0 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 16 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างจะไม่เลือกที่จะเข้ารับประทานติ่มซำที่
ร้านอาหารติ่มซำ

| เหตุผลที่รับประทาน | จำนวน (คน) | ร้อยละ |
|-------------------------|------------|--------|
| รสชาติไม่ถูกปาก | 140 | 36.5 |
| เดินทางไม่สะดวก | 59 | 15.4 |
| บริการไม่ประทับใจ | 52 | 13.5 |
| ราคาแพง | 50 | 13.0 |
| ไม่ชอบทานอาหารประเภทนี้ | 45 | 11.7 |
| อื่น ๆ | 38 | 9.9 |
| รวม | 384 | 100.0 |

ปัจจัยสำคัญที่ทำให้กลุ่มตัวอย่างเลือกรับประทานอาหารติ่มซำ

จากการศึกษา ปัจจัยที่ในการเลือกรับประทานติ่มซำของกลุ่มตัวอย่าง พบว่าความสด สะอาด รสชาติของติ่มซำ และราคาของติ่มซำ มีระดับความสำคัญมากที่สุด ส่วนเรื่องสถานที่ สะดวก ความหลากหลายของอาหาร และการบริการ มีระดับความสำคัญมาก (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 ค่าเฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามปัจจัยสำคัญที่ทำให้เลือกรับประทานติ่มซำ

| ความสำคัญ | ค่าเฉลี่ย | ระดับความสำคัญ |
|----------------------|-----------|----------------|
| ความสดสะอาด | 4.74 | มากที่สุด |
| รสชาติของติ่มซำ | 4.67 | มากที่สุด |
| ราคาอาหาร | 4.47 | มากที่สุด |
| สถานที่สะดวก | 4.13 | มาก |
| ความหลากหลายของอาหาร | 3.89 | มาก |
| การบริการ | 3.77 | มาก |
| กลิ่นอาหาร | 3.58 | มาก |
| การโฆษณา | 2.94 | ปานกลาง |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารที่แนะนำให้มีเพิ่มในร้านอาหารติมชำ

จากการศึกษาพบว่า อาหารที่กลุ่มตัวอย่างแนะนำให้มีเพิ่มในร้านอาหารติมชำมากที่สุดคือเครื่องดื่มน้ำผลไม้จำนวนร้อยละ 31.3 รองลงมาคือ ไอศกรีม ร้อยละ 25.4 ขนมหวานร้อยละ 20 และบักกุดเต้ร้อยละ 19.6 (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 กลุ่มตัวอย่างจำแนกตามรายการอาหารที่ต้องการให้มีเพิ่มในร้านอาหารติมชำ

| รายการอาหาร | จำนวน (คำตอบ) | ร้อยละ |
|---------------------|---------------|--------|
| เครื่องดื่มน้ำผลไม้ | 144 | 31.3 |
| ไอศกรีม | 117 | 25.4 |
| ขนมหวาน | 92 | 20.0 |
| บักกุดเต้ | 90 | 19.6 |
| อื่น ๆ | 17 | 3.7 |
| รวม | 460 | 100.0 |

การประมาณการยอดขาย และต้นทุนการดำเนินงาน

การคำนวณค่าใช้จ่ายของผู้บริโภคที่จะเข้ามาใช้บริการร้านอาหารติมชำได้จากการตอบแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 384 คน พบว่ามีจำนวน 315 คน ที่ต้องการจะใช้บริการร้านอาหารติมชำ (ตารางที่ 14) โดยในการใช้บริการจะเสียค่าใช้จ่ายประมาณ 100 – 150 บาท ต่อการบริโภค 1 ครั้งต่อ 1 คน (ตารางที่ 8) และจากการสอบถามจากผู้ประกอบการร้านอาหารติมชำทั้งแบบลักษณะแฟรนไชส์ และแบบประกอบกิจการด้วยตัวเองพบว่า ค่าใช้จ่ายของผู้บริโภคต่อครั้ง ต่อคนจะอยู่ที่ประมาณ 110 บาท ซึ่งเมื่อเปรียบเทียบกับกับผลสำรวจความคิดเห็นของด้านราคาจากกลุ่มตัวอย่างพบว่าระดับราคาของอาหารติมชำของผู้ประกอบการอยู่ในระดับราคาที่ผู้บริโภคยอมรับได้ในเรื่องของราคา

สำหรับปริมาณผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการของร้านได้จากการสอบถามจากผู้ประกอบการอาหารติมชำทั้งแบบลักษณะแฟรนไชส์ และแบบประกอบกิจการด้วยตัวเองพบว่า ในแต่ละวันจะมีผู้มาใช้บริการประมาณวันละ 120 - 150 คนต่อวัน ดังนั้นโครงการร้านอาหารติมชำ มีการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมาณยอดขายปีละเท่ากับ 110 บาท x 130 คน x 365 วัน เท่ากับ 5,219,500 บาท โดยให้โครงการมีรายรับจากจำนวนผู้บริโภคเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ต่อปี ตลอดระยะเวลา 5 ปี (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 รายได้จากการขายของร้านอาหารติมชำโดยมีรายรับเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ต่อปี

| ปีที่ | รายได้จากการขาย (บาท) |
|-------|-----------------------|
| 1 | 5,219,500.00 |
| 2 | 5,741,450.00 |
| 3 | 6,315,595.00 |
| 4 | 6,947,154.50 |
| 5 | 7,641,869.95 |

การวิเคราะห์ทางการเงินของร้านอาหารติมชำ ในห้างเทสโก้ โลตัส

การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินของโครงการร้านอาหารติมชำในห้างเทสโก้ โลตัส โดยการคำนวณหาตัวชี้วัดความคุ้มค่าในการลงทุนของโครงการที่มีการปรับค่าของเวลา ซึ่งตัวชี้วัดความคุ้มค่าในการลงทุน ได้แก่

1. การคำนวณระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)
2. มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value :NPV)
3. อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (Benefit-Cost Ratio : BCR)
4. อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (Internal Rate of Return : IRR)
5. การวิเคราะห์ความอ่อนไหว (Sensitivity Analysis) สำหรับการศึกษาคั้งนี้ได้แบ่งเป็น

กรณีต่าง ๆ 3 กรณี คือ

5.1 ระดับต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ในขณะที่ผลตอบแทนคงที่

5.2 รายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ในขณะที่ต้นทุนคงที่

5.3 ระดับต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 และรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10

ซึ่งการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินของโครงการร้านอาหารติมชำในห้างเทสโก้ โลตัส นั้นจะพิจารณาถึงข้อกำหนดต่าง ๆ ดังนี้

1. ระยะเวลาโครงการ 5 ปี เนื่องจากเป็นอายุของสัญญาเช่าพื้นที่ขายในห้าง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. อัตราคิดลด (Discount Rate) ของโครงการที่จะใช้ในการวิเคราะห์ คือ 10% ซึ่งได้จากการคำนึงค่าเสียโอกาสของการนำเงินไปลงทุนกับธุรกิจอื่น รวมกับความเสี่ยงที่อาจเกิดขึ้นในอนาคต ในที่นี้จะใช้อัตราดอกเบี้ยเงินฝากประจำที่ผู้ลงทุนได้รับ เมื่อฝากเงินกับธนาคารที่อัตราร้อยละ 4 รวมกับส่วนชดเชยความเสี่ยงร้อยละ 6 ต่อปีรวมใช้อัตราคิดลดเท่ากับร้อยละ 10

3. การคิดค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ถาวร จะคิดจะใช้วิธีคำนวณแบบเส้นตรงตามการประมาณการอายุการใช้งานเท่ากับอายุโครงการ คือ 5 ปี

จากการศึกษาพบว่า การดำเนินกิจการร้านอาหารติ่มซำมีรายละเอียดของต้นทุนดังต่อไปนี้

ต้นทุนจากการดำเนินงาน

จากการสอบถามจากผู้ประกอบการกิจการร้านอาหารติ่มซำจะต้องพิจารณาด้านทุนที่เกิดขึ้นจากการดำเนินงานดังต่อไปนี้

1. เงินลงทุนเริ่มต้น ซึ่งคือค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงานของร้านอาหารติ่มซำ โดยมีการคำนึงถึงอายุการใช้งานของอุปกรณ์ในการประกอบกิจการเพื่อนำค่าเสื่อมราคาและมูลค่าซากสำหรับอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ได้จากการสำรวจผู้ประกอบการซึ่งดำเนินการอยู่ในปัจจุบัน มาพิจารณารายรับ และมูลค่าซากเมื่อสิ้นสุดโครงการ ซึ่งค่าใช้จ่ายต่าง ๆ จะประกอบด้วย

1.1 ค่าออกแบบและตกแต่งสถานที่ประกอบด้วย การปูพื้นกระเบื้อง การติดกระดาษสำหรับตกแต่งผนัง การประดับผนัง และเสากายในร้าน การตกแต่งเพดาน เคาน์เตอร์คิดเงินพร้อมเก้าอี้ โต๊ะและเก้าอี้สำหรับ 60 ที่ ส่วนครัวจะประกอบด้วยตู้เก็บอุปกรณ์ลักษณะแบบติดกับพื้นผนัง รวมถึงค่าติดตั้งระบบไฟฟ้าภายในร้านซึ่งประกอบด้วย ค่าเดินสายไฟฟ้า การติดตั้งหลอดไฟฟ้าเพื่อความสวยงามในจุดต่าง ๆ รวมคิดเป็นตารางเมตรละ 10,000 บาท ซึ่งร้านอาหารติ่มซำมีเนื้อที่ทั้งสิ้น 80 ตารางเมตร ดังนั้นรวมเป็นเงิน 800,000 บาท ทั้งนี้อุปกรณ์ที่ใช้ในการตกแต่งสถานที่ที่มีลักษณะเฉพาะสำหรับแต่ละพื้นที่ และเป็นวัสดุที่ติดแน่น ดังนั้นจึงไม่สามารถจำหน่ายอุปกรณ์ตกแต่งให้กับร้านอื่น ๆ ได้ รวมถึงเก้าอี้นั่งสำหรับลูกค้าด้วย ซึ่งทั้งหมดจะมีอายุการใช้งานตามอายุของโครงการ คือ 5 ปี จะมีเฉพาะในส่วนของโต๊ะที่ทำจากวัสดุหินอ่อนและเหล็กคุณภาพดีซึ่งมีอายุการใช้งาน 10 ปี โดยที่โต๊ะจะแบ่งเป็น 2 ประเภท คือ สำหรับ 4 ที่ และ 6 ที่ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 244,000 บาท ซึ่งจะมีมูลค่าซากสิ้นปีที่ 5 เท่ากับ 122,000 บาท ดังนั้นค่าออกแบบและตกแต่งสถานที่รวมเก้าอี้สำหรับลูกค้าแล้วมีมูลค่าเท่ากับ 556,000 บาท ไม่มีมูลค่าซากเหลือเมื่อสิ้นปีที่ 5

เอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคิดค่าเสื่อมราคา จะแบ่งออกเป็นค่าออกแบบ และค่าตกแต่งสถานที่ซึ่งมีมูลค่าเท่ากับ 800,000 – 244,000 = 556,000 บาท และค่าโต๊ะหินอ่อนเท่ากับ 244,000 บาท

1.2 อุปกรณ์ไฟฟ้ารวมเป็นเงิน 31,490 บาท โดยอุปกรณ์แต่ละชนิดมีอายุการใช้งาน 5 ปี ดังนั้นเมื่อสิ้นปีที่ 5 จะไม่มีมูลค่าซากเหลืออยู่

1.2.1 เครื่องบันทึกเงินสดจำนวน 1 เครื่อง ราคา 20,000 บาท

1.2.2 เครื่องต้มน้ำไฟฟ้า 1 เครื่อง ขนาด 28 เซนติเมตร เครื่องละ 7,900 บาท

1.2.3 ชุดเครื่องเสียงใช้ภายในร้านจำนวน 1 ชุด ราคา 3,590 บาท

1.3 อุปกรณ์สำนักงานรวมเป็นเงิน 20,990 บาท โดยอุปกรณ์แต่ละชนิดจะมีอายุการใช้งานทั้งสิ้น 5 ปี ดังนั้นเมื่อสิ้นปีที่ 5 จะไม่มีมูลค่าซากเหลืออยู่

1.3.1 โทรศัพท์พร้อมเครื่องโทรสารในตัวรวมค่าติดตั้งจำนวน 1 เครื่อง มีมูลค่ารวมทั้งสิ้นเท่ากับ 2,990 บาท

1.3.2 ตู้เซฟ จำนวน 1 ตู้ ราคา 5,500 บาท

1.3.3 เครื่องบันทึกเวลาทำงานจำนวน 1 เครื่อง ราคา 12,500 บาท

1.4 ป้ายไฟฟ้าสำหรับชื่อร้านมีขนาด ยาว 3 เมตร กว้าง 3.5 เมตร เป็นเงิน 35,000 บาท มีอายุการใช้งาน 5 ปี ดังนั้นเมื่อสิ้นปีที่ 5 จะไม่มีมูลค่าซากเหลืออยู่

1.5 อุปกรณ์เครื่องครัวสแตนเลสรวมเป็นเงินทั้งสิ้น 15,025 บาทโดยอุปกรณ์แต่ละชนิดจะมีอายุการใช้งานเท่ากับ 5 ปี ดังนั้นเมื่อสิ้นปีที่ 5 จะไม่มีมูลค่าซากเหลืออยู่ ซึ่งประกอบด้วย

1.5.1 ซึ้งนึ่งสแตนเลสแบบ 4 ชั้น ขนาด 50 เซนติเมตร จำนวน 2 ใบ ราคารวมทั้งสิ้น 11,360 บาท

1.5.2 कुลเลอร์ขนาด 26 เซนติเมตร ราคา 1,770 บาท

1.5.3 เหยือกน้ำมีฝาสำหรับบริการน้ำชา จำนวน 5 ใบ ราคา 1,895 บาท

1.6 อุปกรณ์ภาชนะบรรจุอาหารรวมเป็นเงินทั้งสิ้น 15,000 บาท ซึ่งจะมีอายุการใช้งานเท่ากับ 5 ปี ดังนั้นเมื่อสิ้นปีที่ 5 จะไม่มีมูลค่าซากเหลืออยู่ ซึ่งประกอบด้วย

1.6.1 ช่าง จำนวน 300 ใบ ราคา 7,500 บาท

1.6.2 ถ้วยน้ำจิ้มจำนวน 300 ใบ ราคา 4,800 บาท

1.6.3 แก้วน้ำดื่มจำนวน 180 ใบ ราคา 2,700 บาท

1.6.4 กะบะสำหรับเก็บจาน จำนวน 10 ใบ ราคาใบละ 100 บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้นเท่ากับ 1,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.6.5 ชั้นวางแก้วน้ำขนาด 24 ช่อง จำนวน 8 อัน ราคาอันละ 75 บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 600 บาท

1.7 ตู้แช่แข็งอาหารจำนวน 2 ตู้ ราคา 24,000 บาท โดยมีอายุการใช้งาน 10 ปี ดังนั้นในปีที่ 5 ที่สิ้นสุดสัญญาเช่าพื้นที่ จะมีรายรับที่เกิดจากมูลค่าซากของตู้แช่แข็งอาหาร เป็นเงินทั้งสิ้น 12,000 บาท

1.8 อุปกรณ์ระบายอากาศภายในร้านจำนวน 2 เครื่อง รวมเป็นเงิน 29,500 บาท โดยมีอายุการใช้งาน 10 ปี ซึ่งประกอบด้วย

1.8.1 อุปกรณ์ระบายอากาศภายในครัวจำนวน 1 ชุด ราคา 25,000 บาท

1.8.2 อุปกรณ์ระบายอากาศภายในพื้นที่ขาย โดยหนึ่งเครื่องสามารถระบายอากาศครอบคลุมพื้นที่ 70 ตารางเมตร ดังนั้นในส่วนพื้นที่ขายใช้จำนวน 1 เครื่องราคา 4,500 บาท

ดังนั้นมูลค่าซากของอุปกรณ์ระบายอากาศภายในร้านดื่มชาเมื่อสิ้นปีที่ 5 มีมูลค่าเท่ากับ 14,750 บาท

1.9 เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัวรวมเป็นเงินทั้งสิ้น 12,970 บาท มีอายุการใช้งาน 5 ปี ดังนั้นเมื่อสิ้นปีที่ 5 จะไม่มีมูลค่าซากเหลืออยู่ ซึ่งประกอบด้วย

1.9.1 ถังต้มน้ำไฟฟ้า 1 เครื่อง ขนาด 28 เซนติเมตร ราคา 7,990 บาท

1.9.2 เครื่องปั่นน้ำผลไม้จำนวน 1 เครื่อง ราคา 1,690 บาท

1.9.3 เครื่องกรองน้ำ จำนวน 1 เครื่อง ราคา 3,290 บาท

1.10 ชั้นวางแก้วน้ำขนาด 24 ช่อง จำนวน 8 อัน ราคาอันละ 75 บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 600 บาท

1.11 กะบะสำหรับเก็บจาน จำนวน 10 ใบ ราคาใบละ 100 บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 1,000 บาท

1.12 เก้าอี้นั่งสำหรับลูกค้าที่เป็นเด็ก จำนวน 6 ตัว ราคาตัวละ 900 บาท รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 5,400 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี มีมูลค่าซากสิ้นปีที่ 5 เท่ากับ 2,700 บาท

1.13 ค่าประกันพื้นที่เช่าเป็นเงินจำนวน 20,000 บาท ซึ่งจะทำการจ่ายในวันทำสัญญาและได้รับคืนเมื่อสิ้นสุดสัญญา

1.14 เงินทุนหมุนเวียนในร้าน 50,000 บาท

ดังนั้นจากรายการข้างต้นสามารถสรุปเงินลงทุนเริ่มต้นในการดำเนินกิจการร้านดื่มชาดังตารางที่ 20

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 20 ต้นทุนคงที่ในการลงทุนร้านอาหารติมชำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

หน่วย : บาท

| รายการค่าใช้จ่าย ปีที่ 0 | จำนวน | มูลค่าซากสิ้นปีที่ 5 |
|---------------------------|---------------------|----------------------|
| ค่าออกแบบและตกแต่งสถานที่ | 800,000.00 | 122,000.00 |
| ค่าอุปกรณ์ไฟฟ้า | 31,490.00 | |
| ค่าอุปกรณ์สำนักงาน | 20,990.00 | |
| ป้ายไฟฟ้า | 35,000.00 | |
| อุปกรณ์เครื่องครัวสแตนเลส | 15,025.00 | |
| ภาชนะบรรจุอาหาร | 15,000.00 | |
| ตู้แช่แข็งจำนวน 2 ตู้ | 24,000.00 | 12,000.00 |
| อุปกรณ์ระบายอากาศ | 29,500.00 | 14,750.00 |
| เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว | 12,970.00 | |
| ชั้นวางแก้ว | 600.00 | |
| กะเบาะเก็บจาน | 1,000.00 | |
| เก้าอี้สำหรับเด็ก | 5,400.00 | 2,700.00 |
| ค่าประกันพื้นที่เช่า | 20,000.00 | 20,000.00 |
| เงินทุนหมุนเวียนในร้าน | 50,000.00 | 50,000.00 |
| รวม | 1,060,975.00 | 221,450.00 |

2. ค่าเสื่อมราคาอาคารเท่ากับ 135,600 บาทต่อปี (ตารางผนวกที่ 2)

3. ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ต่าง ๆ เท่ากับ 31,985 บาทต่อปี (ตารางผนวกที่ 3)

4. ต้นทุนคงที่จากการดำเนินงานร้านอาหารติมชำมีรายการดังนี้

4.1 ค่าแรงงานพนักงานภายในร้านติมชำ โดยแบ่งตามหน้าที่ต่าง ๆ ดังนี้

4.1.1 ค่าแรงของผู้บริหารจะจ่ายเป็นรายเดือน ในอัตราเดือนละ 40,000 บาท

คิดเป็นเงินรวมต่อปีเท่ากับ 480,000 บาท

4.1.2 ค่าแรงพนักงานในส่วนงานต่าง ๆ ซึ่งแต่ละกะจะประกอบด้วย ผู้จัดการร้าน ซึ่งเป็นพนักงานประจำทำหน้าที่ควบคุมความเรียบร้อยของร้านและควบคุมเครื่องบันทึกเงินสด จำนวน 2 คน ค่าจ้างต่อเดือนเดือนละ 9,000 บาท พนักงานบริการประจำตู้อาหารติมชำ 2 คน พนักงานบริการทั่วไปสำหรับเสิร์ฟอาหาร เก็บจานและบริการน้ำดื่ม 2 คน พนักงานจัดเตรียม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารและเครื่องดื่ม 2 คน พนักงานทำความสะอาดและล้างภาชนะอุปกรณ์อาหารอีก 1 คน รวม 7 คน ดังนั้น 2 กะจะมีพนักงานทั้งสิ้น 14 คน ซึ่งพนักงานเป็นพนักงานรายวันโดยค่าจ้างต่อวันวันละ 200 บาท ซึ่งจะเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ต่อปี ดังนั้นคิดเป็นค่าแรงในปีแรกเดือนละ 102,000 บาท คิดเป็นเงินรวมต่อปีเท่ากับ 1,224,000 บาท

4.2 ค่าเช่าพื้นที่ภายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จากการสำรวจพบว่าระดับราคาค่าเช่าจะคิดจากขนาดของพื้นที่เช่า ซึ่งสำหรับร้านอาหารที่เปิดดำเนินการในปัจจุบันซึ่งอยู่ในชั้น 3 ของห้างนั้นจะคิดค่าเช่าอยู่ระดับตารางเมตรละ 390 บาท รวมเป็นเงินค่าเช่าต่อเดือน 31,200 บาท คิดเป็นเงินรวมต่อปีเท่ากับ 374,400 บาท

4.3 ค่าโทรศัพท์ที่ใช้เฉลี่ยเดือนละ 1,500 บาท คิดเป็นเงินรวมต่อปี 18,000 บาท

4.4 ค่าใช้จ่ายสำหรับเครื่องแบบพนักงานเป็นเงิน 600 บาท ต่อชุด พนักงาน 1 คน จะมีเครื่องแบบพนักงานคนละ 2 ชุด ต่อปี ดังนั้นพนักงานทั้งหมด 16 คน รวมเป็นค่าใช้จ่ายทั้งหมด 19,200 บาท

ดังนั้นจากรายการข้างต้นสามารถสรุปต้นทุนคงที่ในการดำเนินกิจการร้านอาหารติ่มซำ (ตารางที่ 21)

ตารางที่ 21 ต้นทุนคงที่สำหรับดำเนินการร้านอาหารติ่มซำ ภายในห้างเทสโก้ โลตัส

| รายการ | หน่วย : บาท | | | | |
|----------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|---------------------|
| | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
| เงินเดือนผู้บริหาร | 480,000.00 | 480,000.00 | 480,000.00 | 480,000.00 | 480,000.00 |
| ค่าแรงงาน | 1,224,000.00 | 1,285,200.00 | 1,349,460.00 | 1,416,933.00 | 1,487,779.65 |
| ค่าเช่าพื้นที่ | 374,400.00 | 374,400.00 | 374,400.00 | 374,400.00 | 374,400.00 |
| ค่าโทรศัพท์ | 18,000.00 | 18,000.00 | 18,000.00 | 18,000.00 | 18,000.00 |
| ค่าเครื่องแบบพนักงาน | 19,200.00 | 19,200.00 | 19,200.00 | 19,200.00 | 19,200.00 |
| รวม | 2,115,600.00 | 2,176,800.00 | 2,241,060.00 | 2,308,533.00 | 2,379,379.65 |

5. ต้นทุนผันแปรในการลงทุน คือค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในระหว่างการดำเนินงาน และจะมีการเปลี่ยนแปลงตามปริมาณผู้ใช้บริการที่เปลี่ยนแปลงไป ประกอบด้วย

5.1 ต้นทุนค่าอาหารเป็นการสั่งซื้อจากบริษัทที่ดำเนินการผลิตติ่มซำอยู่ในอัตราร้อยละ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

40 จากราคาอาหารที่จำหน่ายให้กับผู้บริโภค

5.2 ค่าภาษีธุรกิจ คิดอัตราร้อยละ 30 จากขายรับหลังหักต้นทุนและดอกเบี้ยจ่าย

5.3 ค่าไฟฟ้าที่ใช้ในแต่ละเดือน คิดเป็นร้อยละ 2.14 จากยอดขายต่อเดือน

5.4 ค่าแก๊สหุงต้มที่ใช้ในแต่ละเดือน คิดเป็นร้อยละ 1.39 จากยอดขายต่อเดือน

5.5 ค่าน้ำประปาที่ใช้ในแต่ละเดือน คิดเป็นร้อยละ 0.23 จากยอดขายต่อเดือน

5.6 ตะเกียบไม้ใช้เพียงครั้งเดียวสำหรับลูกค้า ราคาคู่ละ 0.30 บาทต่อคน

5.7 ค่าน้ำดื่มสำหรับบริการลูกค้าซึ่งผู้บริโภคแต่ละคนจะบริโภคน้ำดื่มโดยเฉลี่ยครั้งละครึ่งลิตร สำหรับการบริโภคแต่ละครั้ง ดังนั้นผู้บริโภคจำนวน 36 คน จะบริโภคน้ำดื่มปริมาณ 18 ลิตร หรือ 1 แกลลอน ราคาแกลลอนละ 50 บาท ดังนั้นต้นทุนน้ำดื่มสำหรับผู้บริโภคแต่ละคนเท่ากับ 1.38 บาท

5.8 ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดประกอบด้วยสินค้าประกอบการปรุงหรือการบริโภคอาหาร ได้แก่ น้ำแข็ง ใบชา ตลอดจนวัสดุต่าง ๆ ในการดำเนินการได้แก่ น้ำยาล้างจาน ผงซักฟอก อุปกรณ์ทำความสะอาด ถังสำหรับใส่ขยะ กล้องโคมไฟบรรจุอาหาร กระดาษชำระ กระดาษบันทึกรายการอาหาร ปากกา และไม้จิ้มฟัน ประมาณเดือนละ 3,260 บาทคิดเป็นค่าใช้จ่ายร้อยละ 0.76 จากยอดขาย ดังนั้นสามารถสรุปต้นทุนผันแปรจากการดำเนินงานของกิจการได้ดังนี้ (ตารางที่ 22 และ 23)

ตารางที่ 22 ต้นทุนผันแปรสำหรับกิจการร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์

| รายการ | อัตรา (ร้อยละต่อยอดขาย) |
|------------------------------------|-------------------------|
| ต้นทุนของอาหารที่จัดซื้อจากผู้ผลิต | 40.00 |
| ค่าภาษีธุรกิจ | 30.00 |
| ค่าไฟฟ้า | 1.98 |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | 1.35 |
| ค่าน้ำประปา | 0.23 |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | 0.76 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 23 ต้นทุนผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภคร้านอาหารติมช้าในห้างเทสโก้ โลตัส

| รายการ | ราคา (บาทต่อคน) |
|---------------|-----------------|
| ค่าตะเกียบไม้ | 0.30 |
| ค่าน้ำดื่ม | 1.38 |
| รวม | 1.68 |

จากข้อมูลต้นทุนผันแปรสำหรับการดำเนินกิจการ และต้นทุนผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภคสามารถคำนวณเป็นค่าใช้จ่ายได้นี้ (ตารางที่ 24)

ตารางที่ 24 ค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับการดำเนินกิจการ และค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภค

หน่วย : บาท

| รายการ | จำนวนเงิน |
|---------------------------------------|--------------|
| ค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับดำเนินกิจการ | |
| ต้นทุนค่าอาหาร | 2,087,800.00 |
| ค่าไฟฟ้า | 103,346.10 |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | 70,463.25 |
| ค่าน้ำประปา | 12,004.85 |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | 39,668.20 |
| ค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภค | 79,716.00 |
| รวม | 2,392,998.40 |

จากข้อมูลการพยากรณ์ยอดขาย ต้นทุนที่เกิดขึ้น และค่าใช้จ่ายผันแปร สามารถคำนวณหากระแสเงินสดรับสุทธิได้ดังนี้ (ตารางที่ 25)

จากผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการดำเนินกิจการร้านอาหารติมช้าในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ พบว่ามีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 2,297,142.56 บาท ซึ่งมีค่ามากกว่าศูนย์ ผลการวิเคราะห์ต่อทุนของโครงการ (BCR) เท่ากับ 3.32 ซึ่งมีค่ามากกว่า 1 ให้ผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR) เท่ากับร้อยละ 64.00 และมีระยะเวลาคืนทุน (Payback

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Period) เท่ากับ 1 ปี 9 เดือน ซึ่งจะเห็นได้ว่าการลงทุนสำหรับโครงการนี้มีความคุ้มค่าทางการเงินในการลงทุน (ตารางที่ 26)

ตารางที่ 25 การคำนวณกระแสเงินสดรับสุทธิปีแรกในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารติมชำ

หน่วย : บาท

| รายการ | จำนวนเงิน |
|--|--------------|
| รายรับเฉลี่ยต่อปี | 5,219,500.00 |
| หัก ค่าใช้จ่ายจากการดำเนินงาน | |
| ต้นทุนคงที่จากการดำเนินงาน | 2,115,600.00 |
| ต้นทุนค่าอาหาร | 2,087,800.00 |
| ค่าไฟฟ้า | 103,416.67 |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | 70,463.25 |
| ค่าน้ำประปา | 12,004.85 |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | 39,668.20 |
| ค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภคร | 79,716.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอาคาร | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | 31,985.00 |
| รวมค่าใช้จ่าย | 4,676,183.40 |
| กำไรจากการดำเนินงาน | 543,316.60 |
| หัก ภาษีนิติบุคคล 30% | 162,994.98 |
| กำไรสุทธิหลังหักภาษี | 380,321.62 |
| บวก ค่าเสื่อมราคาอาคาร | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | 31,985.00 |
| กระแสเงินสดรับสุทธิ | 547,906.62 |

ที่มา : (ตารางผนวกที่ 4)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 26 ผลการคำนวณตัวชี้วัดทางการเงินที่มีการปรับค่าของเวลา

| ตัวชี้วัดทางการเงิน | ผลการคำนวณ |
|---------------------------------|--------------|
| มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) | 2,297,142.56 |
| อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) | 3.32 |
| อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) | ร้อยละ 64.00 |
| ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) | 1 ปี 9 เดือน |

ที่มา : (ตารางผนวกที่ 5)

การทดสอบความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis)

การวิเคราะห์ความอ่อนไหวของร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส ได้แบ่งการวิเคราะห์ความอ่อนไหวเป็น 3 กรณี เพื่อศึกษาถึงผลตอบแทนของผู้ประกอบการในกรณีที่รายรับ หรือต้นทุน การเปลี่ยนแปลงเป็นดังนี้ คือ

1. กรณีระดับต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ในขณะที่รายได้จากการขายคงที่ จะได้ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการดำเนินกิจการร้านอาหารติ่มซำ พบว่ามีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 1,466,767.56 บาท ซึ่งมีค่ามากกว่าศูนย์ ผลการวิเคราะห์ต่อทุนของโครงการ (BCR) เท่ากับ 2.50 ซึ่งมีค่ามากกว่า 1 ให้ผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR) เท่ากับร้อยละ 46.00 และมีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 2 ปี 4 เดือน ซึ่งจะเห็นได้ว่าการลงทุนสำหรับโครงการนี้มีความคุ้มค่าทางการเงินในการลงทุน (ตารางที่ 27)

ตารางที่ 27 ผลการคำนวณตัวชี้วัดทางการเงินที่มีการปรับค่าของเวลา กรณีระดับต้นทุนของราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ขณะที่รายได้จากการขายคงที่

| ตัวชี้วัดทางการเงิน | ผลการคำนวณ |
|---------------------------------|--------------|
| มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) | 1,466,767.56 |
| อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) | 2.50 |
| อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) | ร้อยละ 46.00 |
| ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) | 2 ปี 4 เดือน |

ที่มา : (ตารางผนวกที่ 6 และ 7)

เอกสารนี้เป็นทรัพย์สินทางปัญญาของมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี การใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2. กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ในขณะที่ต้นทุนราคาอาหารคงที่ จะได้ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการดำเนินกิจการร้านอาหารติมชำ พบว่ามีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 1,397,801.17 บาท ซึ่งมีค่ามากกว่าศูนย์ ผลการวิเคราะห์ต่อทุนของโครงการ (BCR) เท่ากับ 2.43 ซึ่งมีค่ามากกว่า 1 ให้ผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR) เท่ากับร้อยละ 44.00 และมีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 2 ปี 5 เดือน ซึ่งจะเห็นได้ว่าการลงทุนสำหรับโครงการนี้มีความคุ้มค่าทางการเงินในการลงทุน (ตารางที่ 28)

ตารางที่ 28 ผลการคำนวณตัวชี้วัดทางการเงินที่มีการปรับค่าของเวลา กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ในขณะที่ต้นทุนราคาอาหารคงที่

| ตัวชี้วัดทางการเงิน | ผลการคำนวณ |
|---------------------------------|--------------|
| มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) | 1,397,801.17 |
| อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) | 2.43 |
| อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) | ร้อยละ 44.00 |
| ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) | 2 ปี 5 เดือน |

ที่มา : (ตารางผนวกที่ 8 และ 9)

3. กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 และต้นทุนของราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 จะได้ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของการดำเนินกิจการร้านอาหารติมชำ พบว่ามีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 650,463.66 บาท ซึ่งมีค่ามากกว่าศูนย์ ผลการวิเคราะห์ต่อทุนของโครงการ (BCR) เท่ากับ 1.69 ซึ่งมีค่ามากกว่า 1 ให้ผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR) เท่ากับร้อยละ 27.00 และมีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 3 ปี 3 เดือน ซึ่งจะเห็นได้ว่าการลงทุนสำหรับโครงการนี้มีความคุ้มค่าทางการเงินในการลงทุน (ตารางที่ 29)

ตารางที่ 29 ผลการคำนวณตัวชี้วัดทางการเงินที่มีการปรับค่าของเวลา กรณีรายได้จากการขาย
ลดลงร้อยละ 10 ในขณะที่ต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5

| ตัวชี้วัดทางการเงิน | ผลการคำนวณ |
|---------------------------------|--------------|
| มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) | 650,463.66 |
| อัตราผลตอบแทนต่อดัชนี (BCR) | 1.69 |
| อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) | ร้อยละ 27.00 |
| ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) | 3 ปี 3 เดือน |

ที่มา : (ตารางผนวกที่ 10 และ 11)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การศึกษาเกี่ยวกับความเป็นไปได้ทางการเงินของการดำเนินธุรกิจร้านติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ มีวัตถุประสงค์ เพื่อศึกษาต้นทุน และผลตอบแทนของการประกอบกิจการร้านติ่มซำ ซึ่งรวมถึงการคำนวณจุดคุ้มทุนสำหรับการดำเนินธุรกิจ นอกจากนี้ยังต้องการศึกษารูปแบบของการดำเนินงานร้านติ่มซำ ที่ผู้ประกอบการให้ความสำคัญ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจ ที่จะดำเนินธุรกิจร้านอาหารติ่มซำภายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ รวมถึงยังสามารถที่จะนำไปประยุกต์ใช้กับธุรกิจอื่น ๆ ได้ในโอกาสต่อไป โดยเฉพาะธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอาหาร ซึ่งในการศึกษาครั้งนี้ได้ใช้แนวคิดทางทฤษฎีทางการเงินมาเป็นกรอบแนวคิดในการสร้างแบบสอบถาม โดยการศึกษาลักษณะทั่วไปของธุรกิจ ความต้องการของผู้บริโภค และการประมาณขนาดของยอดขายนั้นได้ใช้วิธีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่เป็นผู้เข้ามาใช้บริการภายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จำนวน 384 คน โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างที่ไม่อาศัยความน่าจะเป็น (Non-Probability Sampling) ในลักษณะที่เป็นการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (Accidental Sampling) โดยลักษณะคำถามจะเป็นเรื่องเกี่ยวกับลักษณะโดยทั่วไป ความคิดเห็นและความต้องการเข้ามารับประทานอาหารในร้านติ่มซำด้วยแบบสอบถาม นอกจากนี้ยังมีการเก็บรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านอาหารติ่มซำเพื่อศึกษาการดำเนินธุรกิจ ค่าใช้จ่ายตลอดจนรายรับโดยประมาณจากกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด ส่วนการศึกษาเกี่ยวกับความเป็นไปได้ทางการเงินนั้น เพื่อเป็นการช่วยในการตัดสินใจที่จะลงทุนในร้านอาหารติ่มซำ ซึ่งได้ใช้ตัวชี้วัดทางการเงินทั้ง 4 ชนิด ซึ่งได้แก่ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) และระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)

ผลการศึกษาเกี่ยวกับลักษณะทั่วไปและความต้องการของผู้บริโภค พบว่ากลุ่มตัวอย่างของผู้เข้ามาใช้บริการภายในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง โดยกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 20 ถึง 29 ปี มีอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน รายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ต่ำกว่า 10,000 บาท โดยส่วนใหญ่แล้วกลุ่มตัวอย่างจะเคยทานอาหารติ่มซำ โดยจำนวนครั้งในการบริโภคจะอยู่ที่ 1-3 ครั้งต่อ 3 เดือน มีค่าใช้จ่ายในการทานอาหารติ่มซำ ประมาณ 101 – 150 บาท ต่อคนต่อครั้ง ซึ่งมีจะรับประทานครั้งละ 3-4 คนโดยเฉลี่ย และใช้เวลารับประทานเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอญญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ประมาณ ครึ่งชั่วโมง ถึง 1 ชั่วโมง โดยรับประทานในช่วงเวลา 12:00 – 14:00 น. โดยกลุ่มตัวอย่าง เสนอให้ราคาอาหารติมชำต่อเซตอยู่ที่ 13 บาท กลุ่มตัวอย่างสนใจที่จะใช้บริการร้านอาหารติมชำ ในห้างเทสโก้ โลตัส 315 คน โดยเหตุผลที่กลุ่มตัวอย่างต้องการใช้บริการคือ เพื่อนชักชวน และ ตั้งใจจะไปรับประทานโดยตรง จากการศึกษาของกลุ่มตัวอย่างพบว่าปัจจัยสำคัญที่ทำให้กลุ่ม ตัวอย่างเลือกเข้ามารับประทานติมชำโดยค่านึงถึง ความสดสะอาด รสชาติ และราคาของอาหาร มากที่สุด โดยอาหารประเภทอื่นที่กลุ่มตัวอย่างแนะนำให้มีเพิ่มในร้านอาหารติมชำคือ น้ำผลไม้

ในส่วนของผลการศึกษาเกี่ยวกับความเป็นไปได้ทางการเงินในการที่จะดำเนินธุรกิจ ร้านอาหารติมชำในห้างสรรพสินค้าเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ นั้นพบว่ามีมูลค่าในการ ลงทุน โดยพิจารณาจากตัวชี้วัดทางการเงิน 4 ชนิดคือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) ซึ่งมีค่าเท่ากับ 2,297,142.56 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) เท่ากับร้อยละ 64 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อ ทุน (BCR) มีค่าเท่ากับ 3.32 และระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 1 ปี 9 เดือน ซึ่งถือ ว่าไม่นานจนเกินไป

จากผลการศึกษาเกี่ยวกับการทดสอบความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis) ซึ่งแบ่งออกเป็น 3 กรณี คือ

1. กรณีระดับต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ขณะที่รายได้จากการขายคงที่นั้นพบว่ามี ความคุ้มค่าในการลงทุน โดยพิจารณาจากตัวชี้วัดทางการเงิน 4 ชนิดคือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) ซึ่งมีค่าเท่ากับ 1,466,767.56 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) เท่ากับร้อยละ 46 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) มีค่าเท่ากับ 2.50 และมีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 2 ปี 4 เดือน ซึ่งถือไม่นานจนเกินไป

2. กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ในขณะที่ต้นทุนราคาอาหารคงที่พบว่า มูลค่า ปัจจุบันสุทธิ (NPV) มีค่าเท่ากับ 1,397,801.17 บาท อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) เท่ากับ ร้อยละ 44 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) มีค่าเท่ากับ 2.43 และจะมีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 2 ปี 5 เดือน ซึ่งถือได้ว่ามีความคุ้มค่าในการลงทุน และโครงการมี ระยะเวลาคืนทุนที่ไม่ยาวนานจนเกินไป

3. กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 และต้นทุนราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 นั้น จากการศึกษาพบว่า โครงการจะมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 650,463.66 บาท อัตรา ผลตอบแทนภายใน (IRR) เท่ากับร้อยละ 27 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อทุน (BCR) เท่ากับ 1.69 และระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) เท่ากับ 3 ปี 3 เดือน ซึ่งยังถือว่าโครงการนี้ยังมีความ คุ้มค่าในการลงทุนอยู่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องการวิเคราะห์ทางการเงินของการดำเนินธุรกิจร้านอาหารติ่มซำ เพื่อสามารถใช้เป็นแนวทางประกอบการตัดสินใจในการลงทุนร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ และสามารถใช้เป็นแนวทางการศึกษาวิจัยเกี่ยวกับการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินของธุรกิจอื่น ๆ ได้โดยเฉพาะธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับร้านอาหาร โดยการนำผลการศึกษา วิเคราะห์ทางการเงินไปใช้ช่วยในเรื่องของการตัดสินใจในการที่จะดำเนินธุรกิจ ซึ่งอาจจะ เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับบุคคลทั่วไปในการตัดสินใจที่จะเข้ามาดำเนินธุรกิจนี้ โดยมี ข้อเสนอแนะ ดังนี้

1. จากการศึกษาพบว่า ความต้องการของผู้บริโภคในการเข้ามาใช้บริการต่าง ๆ ภายในร้านอาหารติ่มซำให้หลักเกณฑ์ในเรื่องของความสะอาด รสชาติ และราคาของอาหารเป็นหลัก ซึ่งถือเป็นหัวใจสำคัญของการเปิดร้านอาหารโดยทั่วไป จึงควรที่จะทำการควบคุมคุณภาพของอาหารติ่มซำที่ซื้อจากผู้ประกอบการ และต้องมีการเก็บอาหารให้มีความสดใหม่อยู่ตลอดเวลา ไม่เก็บกักตุนสินค้านานเกินไป โดยใช้หลัก FIFO รวมไปถึงต้องมีการกำหนดราคาอาหารที่ยุติธรรม สามารถแข่งขันกับร้านอาหารประเภทอื่นได้

2. จากการศึกษาพบว่า การดำเนินธุรกิจร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส มีความคุ้มค่าการลงทุน และใช้ระยะเวลาคืนทุนไม่นานนัก แต่ต้องให้เงินลงทุนเป็นจำนวนมากพอสมควร ทั้งในการเช่าพื้นที่ และการตกแต่งร้านอาหาร ซึ่งหากไม่สามารถที่จะหาเงินลงทุนของตนเองได้ และตัดสินใจที่จะดำเนินธุรกิจร้านอาหารติ่มซำ ควรจะหาเงินลงทุนที่มีระยะเวลาการส่งคืนเงินต้น เหมาะสมกับระยะเวลาการคืนทุน เพื่อให้รายรับและรายจ่ายในการชำระหนี้ในช่วงเวลาที่สอดคล้องกัน นอกจากนี้พนักงานประจำร้านอาหารควรที่จะเป็นลักษณะพนักงานชั่วคราว มากกว่าพนักงานประจำเพื่อลดต้นทุนในการแบกรับภาระด้านสวัสดิการ เนื่องจากสามารถปรับเปลี่ยนหมุนเวียนพนักงานได้โดยง่าย ซึ่งลักษณะงานบริการร้านอาหารอาจไม่ซับซ้อนมากนัก ที่ต้องการพนักงานประจำอยู่ตลอดและยาวนาน

3. การประมาณการยอดขายเพิ่มขึ้นร้อยละ 10 ทุกปีตลอดอายุโครงการนั้น ในความเป็นจริงยอดขายอาจจะเพิ่มน้อยกว่าที่ประมาณการไว้ เนื่องจากการบริโภคและการใช้จ่ายของผู้บริโภคที่ลดลงตามสภาวะเศรษฐกิจ จึงอาจส่งผลให้ผลตอบแทนของโครงการต่ำกว่าที่ได้จากการศึกษาครั้งนี้ ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญที่ผู้ลงทุนควรระมัดระวังและให้ความสนใจ

บรรณานุกรม

- กัลยา วานิชย์บัญชา. 2544. การใช้ SPSS for windows ในการวิเคราะห์ข้อมูล
กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์ ห้างหุ้นส่วนจำกัด ซี เค แอนด์ เอส โฟโต้สตุดีโอ.
- จันทนา จันทโร และ ศิริจันทร์ ทองประเสริฐ. 2524. การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ
ด้านธุรกิจและ อุตสาหกรรม. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย
- ฐาปนา จีนไพศาล. 2540. การบัญชีบริหาร. กรุงเทพฯ : เอช เอ็น กรุ๊ป.
- บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด. 2541. ธุรกิจร้านอาหารในทรศณะของผู้ประกอบการ
(เฉพาะย่านอโศก). โพลล์ศูนย์วิจัยกสิกรไทย
- บริษัท เอก-ชัย ดิสทริบิวชั่น ซิสเต็ม จำกัด. 2549. ข้อมูลการตลาด. แหล่งที่มา :
<http://www.tescolotus.net>
- เบญจมาศ อภิลักษณ์ภิญโญ. 2544. การบัญชีบริหาร. กรุงเทพฯ : ซีเอ็ดดูเคชั่น.
- ประสิทธิ์ ตงยิ่งศิริ. 2527. การวิเคราะห์และประเมินโครงการ. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์
ไอเดียนสโตร์.
- เพชร ชุมทรัพย์. 2544. หลักการบริหารการเงิน. กรุงเทพมหานคร : โรงพิมพ์
มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์,
- มนู เลียวไพโรจน์. 2546. รายงานประจำปี 2545 Annual Report 2002. กรุงเทพมหานคร :
บริษัท สุทธิ กราฟฟิค แอนด์ พรินติ้ง จำกัด.

ลลิตา ปรีดากรณ์. 2537. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางเศรษฐกิจและการเงินของ
โครงการการจัดทำไร่นาสวนผสม อำเภอพานทอง จังหวัดชลบุรี.
กรุงเทพมหานคร : วิทยานิพนธ์ปริญญาโท. มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

วิกิพีเดียสารานุกรมเสรี. 2549. ภูมิศาสตร์ไทย. แหล่งที่มา : <http://th.wikipedia.org>

ศุภชัย อัครารักษ์ และคณะ. 2542. การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนและกลยุทธ์ทาง
การตลาดที่เหมาะสมของร้าน Bread&Spread (ศึกษาเฉพาะกรณีสยามสแควร์).
กรุงเทพมหานคร. วิทยานิพนธ์ปริญญาโท, มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์

สุนทร รุ่งรัตน์ . 2546. กลยุทธ์ธุรกิจร้านกาแฟ. กรุงเทพมหานคร : บริษัท เอ็กสเปอร์เน็ท.

สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม. 2545. รายงานประจำปี 2545,
กรุงเทพมหานคร. กระทรวงอุตสาหกรรม

สำนักงานทะเบียนราษฎร. 2548. ประชากรในอำเภอเมืองสมุทรปราการ. แหล่งที่มา :
<http://area.obec.go.th/suphanburi3/sumlink.htm>

อภิรัฐ ตั้งกระจ่าง. 2546. เศรษฐศาสตร์การจัดการ. กรุงเทพมหานคร : บริษัท ธรรมสาร จำกัด.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก

แบบสอบถามโครงการการศึกษาอิสระ หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง พฤติกรรมการบริโภคติ่มซำของผู้เข้ามาจับจ่ายในห้างเทสโก้ โลตัส

วัตถุประสงค์ แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาวิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ
หลักสูตรบริหารธุรกิจ มหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบังโดย
มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินร้านติ่มซำในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรี
นครินทร์

คำชี้แจง กรุณาตอบแบบสอบถามนี้โดยทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องว่างด้านหน้าข้อความที่ตรงกับ
ความเห็นของท่านมากที่สุด หรือเติมข้อความลงในช่องว่างที่กำหนดไว้ให้ครบถ้วนตามความ
ต้องการ

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- 1) ชาย 2) หญิง

2. อายุ

- 1) ต่ำกว่า 20 ปี 2) 20 – 29 ปี
 3) 30 – 39 ปี 4) 40 – 49 ปี
 5) 50 ปีขึ้นไป

3. อาชีพ

- 1) พนักงานเอกชน 2) ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ
 3) เจ้าของกิจการ 4) นักศึกษา
 5) แม่บ้าน 6) อื่น ๆ โปรดระบุ.....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. รายได้

- | | |
|---|---|
| <input type="checkbox"/> 1) ต่ำกว่า 10,000 บาท | <input type="checkbox"/> 2) 10,001 – 20,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 3) 20,001 – 30,000 บาท | <input type="checkbox"/> 4) 30,001 – 40,000 บาท |
| <input type="checkbox"/> 5) 40,001 – 50,000 บาท | <input type="checkbox"/> 6) 50,001 บาทขึ้นไป |

ส่วนที่ 2 : ข้อมูลที่เกี่ยวกับทัศนคติและพฤติกรรมการบริโภคติ่มซำ

1. ท่านเคยใช้บริการร้านอาหารติ่มซำหรือไม่

- 1) เคย 2) ไม่เคย (ข้ามไปตอบข้อ 3)

2. ในรอบ 3 เดือนที่ผ่านมา ท่านรับประทานติ่มซำบ่อยเพียงใด

- 1) ไม่ได้ทาน
 2) 1-2 ครั้ง
 3) 3-4 ครั้ง
 4) 5 ครั้งขึ้นไป

3. ท่านใช้จ่ายในการรับประทานติ่มซำต่อครั้งเท่าใด

- 1) น้อยกว่า 100 บาทต่อหัว
 2) 101-150 บาทต่อหัว
 3) 151-200 บาทต่อหัว
 4) มากกว่า 200 บาทต่อหัว

4. โดยปกติแล้วท่านรับประทานติ่มซำคราวละกี่คน

- 1) 1-2 คน
 2) 3-4 คน
 3) 4-5 คน
 4) 6 คนขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ท่านใช้เวลาในการรับประทานติ่มซำโดยเฉลี่ยนานเท่าใด

- 1) น้อยกว่า ครึ่งชั่วโมง
- 2) ครึ่งชั่วโมง - 1 ชั่วโมง
- 3) 1 ชั่วโมง – 1.5 ชั่วโมง
- 4) 1.5 ชั่วโมง – 2 ชั่วโมง

6. โดยปกติแล้วท่านไปรับประทานติ่มซำในช่วงเวลาใด

- 1) 10:00 – 12:00
- 2) 12:01 – 14:00
- 3) 14:01 – 16:00
- 4) 16:01 – 18:00
- 5) 18:01 – 20:00

7. ท่านคิดว่าค่าใช้จ่ายที่เหมาะสมในการรับประทานติ่มซำควรเป็นเท่าใด

- 1) น้อยกว่า 100 บาทต่อหัว
- 2) 101-150 บาทต่อหัว
- 3) 151-200 บาทต่อหัว
- 4) มากกว่า 200 บาทต่อหัว

8. ท่านคิดว่าราคาที่เหมาะสมสำหรับติ่มซำ 1 เถ่งควรเป็นเท่าใด

- 1) 13 บาท
- 2) 14 บาท
- 3) 15 บาท
- 4) 16 บาท

9. ถ้ามีร้านอาหารติ่มซำในห้างเทสโก้โลตัส ท่านจะใช้บริการหรือไม่

- 1) ใช้บริการ
- 2) ไม่ใช้บริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

10. เหตุผลที่ท่านเลือกรับประทานอาหารติมชำในห้างเทสโก้โลตัส

- 1) ต้องการเปลี่ยนแปลงรสชาติใหม่
- 2) มีอาหารหลากหลาย
- 3) เดินทางสะดวก
- 4) ตั้งใจไปรับประทาน
- 5) เพื่อนชักชวน
- 6) อื่น ๆ

11. เหตุผลที่ท่านไม่รับประทานอาหารติมชำคือ

- 1) ไม่ชอบทานอาหารประเภทนี้
- 2) รสชาติไม่ถูกปาก
- 3) ราคาแพง
- 4) เดินทางไม่สะดวก
- 5) บริการไม่ประทับใจ
- 6) อื่น ๆ

12. ท่านให้ความสำคัญเพียงใดกับเรื่องต่อไปนี้ ในการเลือกรับประทานติมชำ

| | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
|----------------------|-----------|-----|---------|------|------------|
| รสชาติของติมชำ | | | | | |
| ความสะดวกสบาย | | | | | |
| การบริการ | | | | | |
| กลิ่นอาหาร | | | | | |
| ความหลากหลายของอาหาร | | | | | |
| ราคาอาหาร | | | | | |
| สถานที่สะดวก | | | | | |
| การโฆษณา | | | | | |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

13. ท่านมีความต้องการให้ร้านดื่มชามีอาหารลักษณะใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> 1) บั๊กเกตต์ | <input type="checkbox"/> 4) ขนมหวาน |
| <input type="checkbox"/> 2) เครื่องดื่มน้ำผลไม้ | <input type="checkbox"/> 5) อื่น ๆ |
| <input type="checkbox"/> 3) ไอศกรีม | |

****ผู้วิจัยขอขอบคุณทุกท่านที่สละเวลาอันมีคุณค่าในการตอบแบบสอบถามครั้งนี้****

แบบสอบถามผู้ประกอบการร้านดื่มชา

เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินร้านดื่มชาในห้างเทสโก้ โลตัส สาขาศรีนครินทร์ จังหวัดสมุทรปราการ
วัตถุประสงค์ แบบสอบถามฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของวิชาการศึกษาค้นคว้าอิสระ (IS) หลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

- บริเวณที่ตั้งร้านดื่มชา
_____ ทำเลตามแนวถนน
_____ บริเวณห้างสรรพสินค้า
- ขนาดของร้านมีพื้นที่เท่ากับ _____ ตารางเมตร หรือ _____ ตารางวา
- จำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยต่อวัน _____ คน
- รายรับจากการขายโดยเฉลี่ยต่อวัน _____ บาท
- ค่าธรรมเนียมจ่ายแรกเริ่มการใช้สิทธิทางการค้า (Franchise Fee) เป็นเงินจำนวนทั้งสิ้น _____ บาท โดยมีกำหนดระยะเวลาการใช้สิทธิ _____ ปี
- ค่าธรรมเนียมจ่ายโดยคิดจากยอดขายในอัตราร้อยละ _____
- ค่าออกแบบสถานที่ จำนวน _____ บาท
- ค่าตกแต่งสถานที่ก่อนการดำเนินงาน จำนวน _____ บาท
- ค่าอุปกรณ์ไฟฟ้าประกอบด้วยเครื่องบันทึกเงินสด เครื่องต้มน้ำไฟฟ้า _____ บาท
- ค่าอุปกรณ์สำนักงานประกอบด้วย แก้วอีแคชเชียร์ โทรศัพท์พร้อมเครื่องโทรสาร ตู้เซฟ และ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่โรงเรียนใช้ในการส่งเสริมการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

11. ค่าป้ายไฟฟ้าสำหรับติดตั้งชื่อร้าน จำนวน _____ บาท
12. ค่าติดตั้งระบบไฟฟ้า จำนวน _____ บาท
13. ค่าอุปกรณ์เครื่องครัวสแตนเลส จำนวน _____ บาท
14. ค่าภาชนะบรรจุอาหาร จำนวน _____
15. ตู้แช่แข็งและตู้เย็นแช่แข็ง จำนวน _____ บาท
16. ค่าเครื่องชั่งระบบดิจิตอล จำนวน _____ บาท
17. ค่าอุปกรณ์ระบบระบายอากาศ จำนวน _____ บาท
18. ค่าเครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว _____ บาท
19. ค่าเช่าโต๊ะเก้าอี้ ค่าชั้นวางแก้ว และค่ากะปะเก็บจาน จำนวน _____ บาท
20. ค่าอุปกรณ์เครื่องเขียน จำนวน _____ บาท
21. ค่าอุปกรณ์การขายประกอบด้วย โต๊ะ และเก้าอี้ จำนวน _____ บาท
22. ค่าชุดเครื่องเสียง _____ บาท
23. ค่าเครื่องบันทึกเวลา จำนวน _____ บาท
24. ค่าเช่าพื้นที่ขาย จำนวน _____ บาทต่อเดือน
25. ค่าเตรียมอาหารประจำวัน _____ บาท ต่อวัน
26. ค่าใช้จ่ายสำหรับเครื่องแบบพนักงาน จำนวน _____ บาท ต่อปี
27. เงินลงทุนประกอบด้วย
 - เงินทุนจากเจ้าของกิจการเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น _____ บาท
 - เงินทุนกู้ยืมจากสถาบันการเงินเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น _____ บาท
28. ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดรวมเป็นเงิน _____ บาท ต่อเดือน
29. จำนวนลูกจ้างภายในร้านทั้งหมด _____ คน ซึ่งประกอบด้วย
 - ผู้จัดการร้าน _____ คน
 - พนักงานจัดเตรียมอาหาร _____ คน
 - พนักงานบริการทั่วไป _____ คน
30. เงินเดือนโดยเฉลี่ยต่อพนักงานในหน้าที่ต่าง ๆ ดังนี้
 - ผู้จัดการร้าน _____ บาท ต่อคน
 - พนักงานจัดเตรียมอาหาร _____ บาท ต่อคน
 - พนักงานบริการทั่วไป _____ บาท ต่อคน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

31. ค่าไฟฟ้าที่ใช้ในแต่ละเดือน _____ บาท ต่อเดือน
32. ค่าแก๊สหุงต้มในแต่ละเดือน _____ บาท ต่อเดือน
33. ค่าน้ำประปาคิดเป็นเงิน _____ บาท ต่อเดือน
34. ปัญหาจากการดำเนินกิจการร้านต้มยำ ได้แก่

| ปัญหาที่เกิด | มากที่สุด | มาก | ปานกลาง | น้อย | น้อยที่สุด |
|--------------------------------------|-----------|-------|---------|-------|------------|
| 34.1 ขาดแคลนแรงงาน | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| 34.2 ขาดแคลนเงินทุน | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| 34.3 ขาดแคลนวัตถุดิบทำให้ต้นทุนสูง | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| 34.4 การให้ผู้บริโภคยอมรับราคาสินค้า | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| 34.5 ความสามารถเพิ่มราคาอาหาร | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| 34.6 การแข่งขันทางธุรกิจร้านอาหาร | _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |

ข้อเสนอแนะ (ถ้ามี) _____

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข

ตารางแสดงผลการศึกษา และการวิเคราะห์ทางการเงิน

ตารางผนวกที่ 1 การคำนวณต้นทุนค่าอาหาร และค่าใช้จ่ายผันแปรตามยอดขาย

| รายการ | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|-------------------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| รายรับต่อยอดขาย | 5,219,500.00 | 5,741,450.00 | 6,315,595.00 | 6,947,154.50 | 7,641,869.95 |
| ต้นทุนค่าอาหาร | 2,087,800.00 | 2,296,580.00 | 2,526,238.00 | 2,778,861.80 | 3,056,747.98 |
| ค่าไฟฟ้า | 103,346.10 | 113,680.71 | 125,048.78 | 137,553.66 | 151,309.03 |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | 70,463.25 | 77,509.58 | 85,260.53 | 93,786.59 | 103,165.24 |
| ค่าน้ำประปา | 12,004.85 | 13,205.34 | 14,525.87 | 15,978.46 | 17,576.30 |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | 39,668.20 | 43,635.02 | 47,998.52 | 52,798.37 | 58,078.21 |
| ค่าใช้จ่ายผันแปร สำหรับงานบริการ | 87,687.60 | 96,456.36 | 106,102.00 | 116,712.20 | 128,383.42 |

ตารางผนวกที่ 2 การคำนวณค่าเสื่อมราคาอาคารต่อปี

| รายการ | จำนวน | มูลค่าซาก | อายุการใช้งาน (ปี) | ค่าเสื่อมราคา ต่อปี |
|-------------------------------|------------|------------|--------------------|------------------------|
| ค่าออกแบบและ ตกแต่งสถานที่ | 556,000.00 | - | 5 | 111,200.00 |
| ค่าโต๊ะหินอ่อน | 244,000.00 | 122,000.00 | 5 | 24,400.00 |
| รวม | 800,000.00 | 122,000.00 | | 135,600.00 |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางผนวกที่ 3 การคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ต่อปี

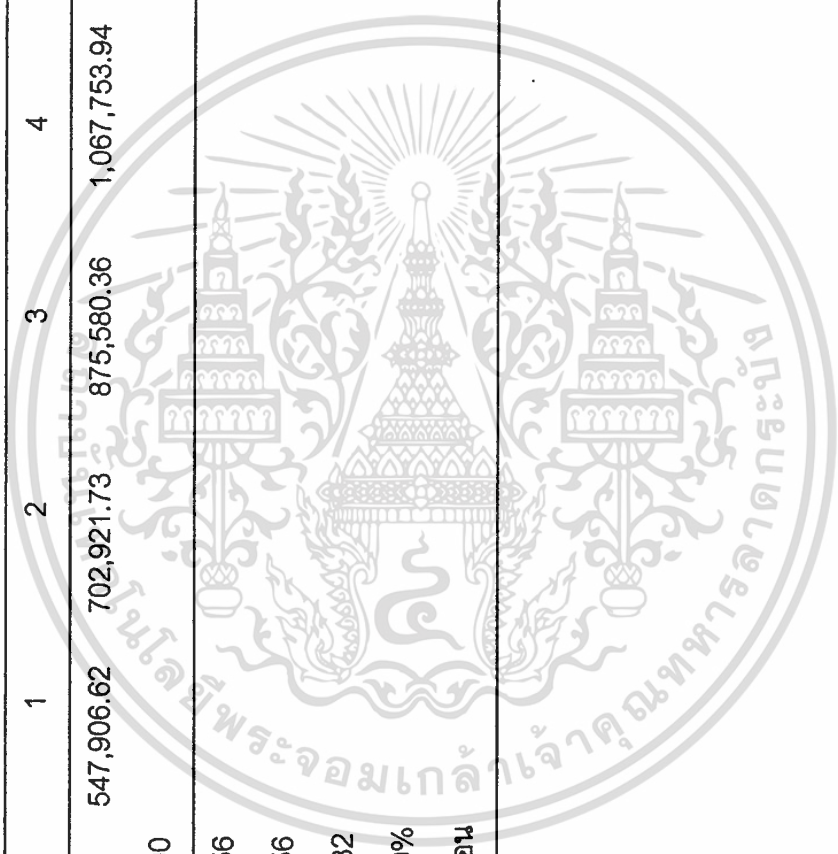
| รายการ | จำนวน | มูลค่าซาก | อายุการใช้งาน (ปี) | ค่าเสื่อมราคาต่อปี |
|--------------------------|-------------------|------------------|--------------------|--------------------|
| ค่าอุปกรณ์ไฟฟ้า | 31,490.00 | - | 5 | 6,298.00 |
| ค่าอุปกรณ์สำนักงาน | 20,990.00 | - | 5 | 4,198.00 |
| ค่าป้ายไฟฟ้า | 35,000.00 | - | 5 | 7,000.00 |
| อุปกรณ์เครื่องครัว | 15,025.00 | - | 5 | 3,005.00 |
| สแตนเลส | | | | |
| ภาชนะบรรจุอาหาร | 15,000.00 | - | 5 | 3,000.00 |
| ตู้แช่แข็งอาหาร | 24,000.00 | 12,000.00 | 5 | 2,400.00 |
| อุปกรณ์ระบายนอกาศ | 29,500.00 | 14,750.00 | 5 | 2,950.00 |
| เครื่องใช้ไฟฟ้าภายในครัว | 12,970.00 | - | 5 | 2,594.00 |
| เก้าอี้สำหรับเด็ก | 5,400.00 | 2,700.00 | 5 | 540.00 |
| รวม | 189,375.00 | 73,190.00 | | 31,985.00 |

ตารางผนวกที่ 4 การคำนวณกระแสเงินสดรับของโครงการร้านอาหารที่ชำ จากการประมาณการของผู้ให้บริการเพิ่มขึ้นปีละ 10%

| รายการ | ปีที่ 0 | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|--|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| รายรับจากการดำเนินงานกิจการ | | 5,219,500.00 | 5,741,450.00 | 6,315,595.00 | 6,947,154.50 | 7,641,869.95 |
| รายรับจากมูลค่าสาขา | | | | | | 151,450.00 |
| ค่าประกันพื้นที่เช่าและเงินหมุนหมุนเวียน | | | | | | 70,000.00 |
| ต้นทุนคงที่ | -1,060,975.00 | | | | | |
| ต้นทุนจากการดำเนินงาน | | 2,115,600.00 | 2,176,800.00 | 2,241,060.00 | 2,308,533.00 | 2,379,379.65 |
| ต้นทุนอาหาร | | 2,087,800.00 | 2,296,580.00 | 2,526,238.00 | 2,778,861.80 | 3,056,747.98 |
| ค่าไฟฟ้า | | 103,346.10 | 113,680.71 | 125,048.78 | 137,553.66 | 151,309.03 |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | | 70,463.25 | 77,509.58 | 85,260.53 | 93,786.59 | 103,165.24 |
| ค่าน้ำประปา | | 12,004.85 | 13,205.34 | 14,525.87 | 15,978.46 | 17,576.30 |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | | 39,668.20 | 43,635.02 | 47,998.52 | 52,798.37 | 58,078.21 |
| ค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับผู้บริโภคต่อคน | | 79,716.00 | 87,687.60 | 96,456.36 | 106,102.00 | 116,712.20 |
| ค่าเสื่อมราคาอาคาร | | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 |
| กำไรจากการดำเนินงาน | | 543,316.60 | 764,766.76 | 1,011,421.94 | 1,285,955.63 | 1,812,766.34 |
| ภาษีนิติบุคคล 30% | | 162,994.98 | 229,430.03 | 303,426.58 | 385,786.69 | 543,829.90 |
| กำไรสุทธิหลังหักภาษี | | 380,321.62 | 535,336.73 | 707,995.36 | 900,168.94 | 1,268,936.44 |
| บวก ค่าเสื่อมราคาอาคาร | | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 |
| กระแสเงินสดรับสุทธิ | | 547,906.62 | 702,921.73 | 875,580.36 | 1,067,753.94 | 1,436,521.44 |

ตารางผนวกที่ 5 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของร้านอาหารต้มยำ

| อัตราคิดลด | 10% | | | | |
|-------------------------|---------------|------------|------------|--------------|--------------|
| ปีที่ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| กระแสเงินสดรับส่วนเพิ่ม | 547,906.62 | 702,921.73 | 875,580.36 | 1,067,753.94 | 1,436,521.44 |
| เงินลงทุนเริ่มต้น | -1,060,975.00 | | | | |
| PV | 3,358,117.56 | | | | |
| NPV | 2,297,142.56 | | | | |
| BCR | 3.32 | | | | |
| IRR | 64.00% | | | | |
| Payback Period | 1 ปี 9 เดือน | | | | |

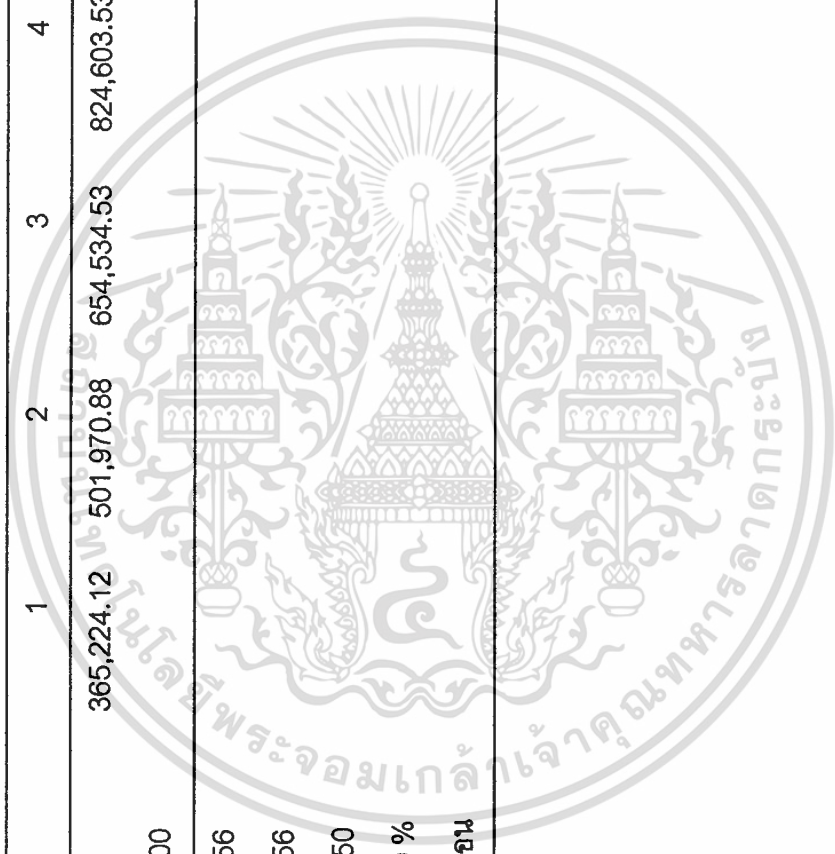


ตารางผนวกที่ 6 การคำนวณกระแสเงินสดรับของโครงการร้านอาหารติ่มซำ จากการประมาณการของผู้ให้บริการที่มีราคาอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ระยะเวลา 5 ปี
ผลตอบแทนจากรายรับคงที่

| รายการ | ปีที่ 0 | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|---|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|-----------|
| รายรับจากการดำเนินงาน | 5,219,500.00 | 5,741,450.00 | 6,315,595.00 | 6,947,154.50 | 7,641,869.95 | |
| รายรับจากมูลค่าซาก | | | | | 171,450.00 | |
| ค่าประกันพื้นที่เช่าและเงินทอนหมุนเวียน | | | | | | 70,000.00 |
| ต้นทุนคงที่ | -1,060,975.00 | | | | | |
| ต้นทุนจากการดำเนินงาน | 2,115,600.00 | 2,176,800.00 | 2,241,060.00 | 2,308,533.00 | 2,379,379.65 | |
| ต้นทุนอาหาร | 2,348,775.00 | 2,583,652.50 | 2,842,017.75 | 3,126,219.53 | 3,438,841.48 | |
| ค่าไฟฟ้า | 103,346.10 | 113,680.71 | 125,048.78 | 137,553.66 | 151,309.03 | |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | 70,463.25 | 77,509.58 | 85,260.53 | 93,786.59 | 103,165.24 | |
| ค่าน้ำประปา | 12,004.85 | 13,205.34 | 14,525.87 | 15,978.46 | 17,576.30 | |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | 39,668.20 | 43,635.02 | 47,998.52 | 52,798.37 | 58,078.21 | |
| ค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภคราคาคง | 79,716.00 | 87,687.60 | 96,456.36 | 106,102.00 | 116,712.20 | |
| ค่าเสื่อมราคาอาคาร | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | |
| กำไรจากการดำเนินงาน | 282,341.60 | 477,694.26 | 695,642.19 | 938,597.90 | 1,430,672.85 | |
| ภาษีนิติบุคคล 30% | 84,702.48 | 143,308.28 | 208,692.66 | 281,579.37 | 429,201.85 | |
| กำไรสุทธิหลังหักภาษี | 197,639.12 | 334,385.98 | 486,949.53 | 657,018.53 | 1,001,470.99 | |
| บวก ค่าเสื่อมราคาอาคาร | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | |
| กระแสเงินสดรับสุทธิ | 365,224.12 | 501,970.88 | 654,534.53 | 824,603.53 | 1,169,055.99 | |

ตารางผนวกที่ 7 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 ขณะที่ผลตอบแทนจากรายรับคงที่

| อัตราคิดลด | 10% | | | | |
|-------------------------|---------------|------------|------------|------------|--------------|
| ปีที่ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| กระแสเงินสดรับส่วนเพิ่ม | 365,224.12 | 501,970.88 | 654,534.53 | 824,603.53 | 1,169,055.99 |
| เงินลงทุนเริ่มต้น | -1,060,975.00 | | | | |
| PV | 2,527,742.56 | | | | |
| NPV | 1,466,767.56 | | | | |
| BCR | 2.50 | | | | |
| IRR | 46.00 % | | | | |
| Payback Period | 2 ปี 4 เดือน | | | | |

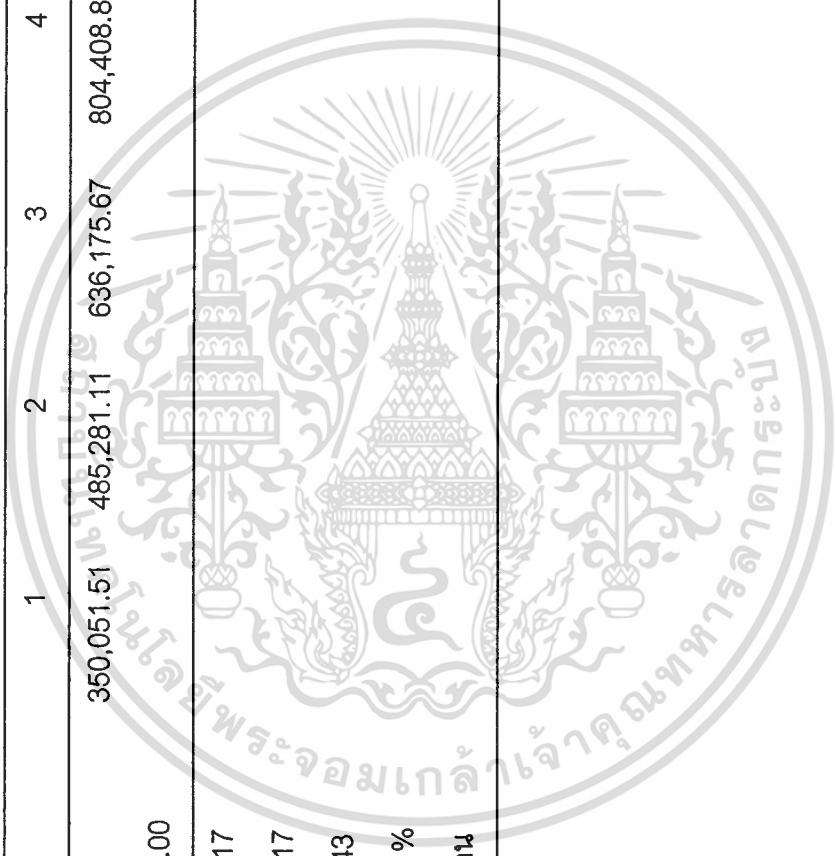


ตารางผนวกที่ 8 การคำนวณกระแสเงินสดรับของโครงการร้านอาหารริมท่า กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ขณะที่ต้นทุนค่าอาหารคงที่

| รายการ | ปีที่ 0 | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|--|---------------|------------------|------------------|------------------|------------------|------------------|
| รายรับจากการดำเนินงาน | | 4,697,550.00 | 5,167,305.00 | 5,684,035.50 | 6,252,439.10 | 6,877,683.00 |
| รายรับจากมูลค่าซาก | | | | | | 191,945.00 |
| ค่าประกันพื้นที่เช่าและเงินทุนหมุนเวียน | | | | | | 70,000.00 |
| ต้นทุนคงที่ | -1,060,975.00 | | | | | |
| ต้นทุนจากการดำเนินงาน | | 2,115,600.00 | 2,176,800.00 | 2,241,060.00 | 2,308,533.00 | 2,379,379.65 |
| ต้นทุนอาหาร | | 1,879,600.00 | 2,066,922.00 | 2,273,614.20 | 2,500,975.64 | 2,751,073.20 |
| ค่าไฟฟ้า | | 93,011.49 | 102,312.64 | 112,543.90 | 123,798.29 | 136,178.12 |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | | 63,416.93 | 69,758.62 | 76,734.48 | 84,407.93 | 92,848.72 |
| ค่าน้ำประปา | | 10,804.37 | 11,884.80 | 13,073.28 | 14,380.61 | 15,818.67 |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | | 35,701.38 | 39,271.52 | 43,198.67 | 47,518.54 | 52,270.39 |
| ค่าใช้จ่ายผันแปรค่าบริการผู้บริโภคราคต่อคน | | 71,744.40 | 78,918.84 | 86,810.72 | 95,491.80 | 105,040.98 |
| ค่าเสื่อมราคาอาคาร | | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | | <u>31,985.00</u> | <u>31,985.00</u> | <u>31,985.00</u> | <u>31,985.00</u> | <u>31,985.00</u> |
| กำไรจากการดำเนินงาน | | 260,666.44 | 453,851.58 | 669,415.24 | 909,748.29 | 1,398,938.27 |
| ภาษีนิติบุคคล 30% | | 78,199.93 | 136,155.48 | 200,824.57 | 272,924.49 | 419,681.48 |
| กำไรสุทธิหลังหักภาษี | | 182,466.51 | 317,696.11 | 468,590.67 | 636,823.81 | 979,256.79 |
| บวก ค่าเสื่อมราคาอาคาร | | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 |
| กระแสเงินสดรับสุทธิ | | 350,051.51 | 485,281.11 | 636,175.67 | 804,408.81 | 1,146,841.79 |

ตารางผนวกที่ 9 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการที่มีกรอบระยะเวลาการลงทุนลดลงร้อยละ 10 ขณะที่ต้นทุนค่าอาหารคงที่

| อัตราคิดลด | 10% | | | | |
|-------------------------|---------------|------------|------------|------------|--------------|
| ปีที่ | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| กระแสเงินสดรับส่วนเพิ่ม | 350,051.51 | 485,281.11 | 636,175.67 | 804,408.81 | 1,146,841.79 |
| เงินลงทุนเริ่มต้น | -1,060,975.00 | | | | |
| PV | 2,458,776.17 | | | | |
| NPV | 1,397,801.17 | | | | |
| BCR | 2.43 | | | | |
| IRR | 44.00 % | | | | |
| Payback Period | 2 ปี 5 เดือน | | | | |



ตารางผนวกที่ 10 การคำนวณกระแสเงินสดรับของโครงการร้านอาหารเดิมทำ กรณีรายได้จากการขายลดลงร้อยละ 10 ขณะที่ต้นทุนค่าอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5

| รายการ | ปีที่ 0 | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|---|---------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| รายรับจากการดำเนินงานกิจการ | | 4,697,550.00 | 5,167,305.00 | 5,684,035.50 | 6,252,439.10 | 6,877,683.00 |
| รายรับจากมูลค่างาน | | | | | | 191,945.00 |
| ค่าประกันพื้นที่เช่าและเงินทุนหมุนเวียน | | | | | | 70,000.00 |
| ต้นทุนคงที่ | -1,060,975.00 | | | | | |
| ต้นทุนจากการดำเนินงาน | | 2,115,600.00 | 2,176,800.00 | 2,241,060.00 | 2,308,533.00 | 2,379,379.65 |
| ต้นทุนอาหาร | | 2,113,897.50 | 2,325,287.25 | 2,557,815.98 | 2,813,597.60 | 3,094,957.35 |
| ค่าไฟฟ้า | | 93,011.49 | 102,312.64 | 112,543.90 | 123,798.29 | 136,178.12 |
| ค่าแก๊สหุงต้ม | | 63,416.93 | 69,758.62 | 76,734.48 | 84,407.93 | 92,848.72 |
| ค่าน้ำประปา | | 10,804.37 | 11,884.80 | 13,073.28 | 14,380.61 | 15,818.67 |
| ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | | 35,701.38 | 39,271.52 | 43,198.67 | 47,518.54 | 52,270.39 |
| ค่าใช้จ่ายผันแปรสำหรับบริการผู้บริโภครีโอดัดคอน | | 71,744.40 | 78,918.84 | 86,810.72 | 95,491.80 | 105,040.98 |
| ค่าเสื่อมราคาอาคาร | | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 |
| กำไรจากการดำเนินงาน | | 25,788.94 | 195,486.33 | 385,213.47 | 597,126.34 | 1,055,054.12 |
| ภาษีนิติบุคคล 30% | | 7,736.68 | 58,645.90 | 115,564.04 | 179,137.90 | 316,516.24 |
| กำไรสุทธิหลังหักภาษี | | 18,052.26 | 136,840.43 | 269,649.43 | 417,988.44 | 738,537.88 |
| บวก ค่าเสื่อมราคาอาคาร | | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 | 135,600.00 |
| ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ | | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 | 31,985.00 |
| กระแสเงินสดรับสุทธิ | | 185,637.26 | 304,425.43 | 437,234.43 | 585,573.44 | 906,122.88 |

ตารางผนวกที่ 11 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการลงทุนลดลงร้อยละ 10 ขณะที่ต้นทุนค่าอาหารเพิ่มขึ้นร้อยละ 5

| อัตราคิดลด | 10% | | | | | |
|-------------------------|---------------|--------------|------------|------------|------------|------------|
| ปีที่ | 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |
| กระแสเงินสดรับส่วนเพิ่ม | | 185,637.26 | 304,425.43 | 437,234.43 | 585,573.44 | 906,122.88 |
| เงินลงทุนเริ่มต้น | -1,060,975.00 | | | | | |
| PV | | 1,711,438.66 | | | | |
| NPV | | 650,463.66 | | | | |
| BCR | | 1.69 | | | | |
| IRR | | 27.00 % | | | | |
| Payback Period | | 3 ปี 3 เดือน | | | | |



ประวัติผู้เขียน

- ชื่อ-นามสกุล : นางสาวหทัยรัตน์ วรพฤษ์จารุ
วันเดือนปีเกิด : 4 ตุลาคม 2520
สถานที่เกิด : จังหวัดกรุงเทพมหานคร
ประวัติการศึกษา : บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาการบัญชี
มหาวิทยาลัยหัวเฉียวเฉลิมพระเกียรติ
ประวัติการทำงาน : บริษัทเอก-ชัย ดิสทริบิวชั่นซิสเต็ม จำกัด
ตำแหน่ง Section Manager (พ.ศ. 2544 – ปัจจุบัน)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้