สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

A Feasibility Study on an Investment of Organic Restaurant at Soi Thonglor in Bangkok

โดย

นางสาวเครือวัลย์ สุทธไชย

นายธีระรัตน์ จูเจริญ

นางสาวนันทนา ยอยง

เสนอ

เลขหมู่.....
เลขทะเบียน 134892
วัน,เดือน,ปี 19 พ.ย. 2557

.b.....
.i.....

สาขาวิชาวิทยาการจัดการ

วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

ปีการศึกษา 2553

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ใบรับรองปัญหาพิเศษ

สาขาวิชาบริหารธุรกิจเกษตร

วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

A Feasibility Study on an Investment of Organic Restaurant

at Soi Thonglor in Bangkok

ของ

นางสาวเครือวัลย์ สุทธไชย

นายธีระรัตน์ จูเจริญ

นางสาวนันทนา ยอยง

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ (บริหารธุรกิจเกษตร)

เมื่อวันที่ 22 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2554

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ _____ 22/ก.พ./54

(รองศาสตราจารย์ รังสรรค์ โนชัย)

กรรมการปัญหาพิเศษ _____ 22/ก.พ./54

(อาจารย์ทัศไนย ปราณี)

ประธานสาขาฯ _____ 25/มี.ค./54

(รองศาสตราจารย์ดร.อำนวย แสงโนรี)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง: การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

โดย: นางสาวเครือวัลย์ สุทธไชย
นายธีระรัตน์ จูเจริญ
นางสาวนันทนา ยอยง

ชื่อปริญญา: วิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก: บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ : _____ 22 / ก.พ. / 54

(รังสรรค์ โนชัย)

ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยมีแนวโน้มเติบโตขึ้นเรื่อยๆ และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นอีกในอนาคต ปัจจุบันผู้บริโภคต่างใส่ใจในเรื่องการรับประทานอาหารที่ปราศจากสารพิษและสิ่งตกค้างมากขึ้น ทำให้ธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ได้เข้ามามีบทบาทและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันได้ ซึ่งในขณะที่ความต้องการในอาหารเกษตรอินทรีย์ของผู้บริโภคเพิ่มสูงขึ้น กลับพบว่าไม่มีธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในบริเวณพื้นที่ซอยทองหล่อ จึงเห็นสมควรมีการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อใช้เป็นแนวทางในการตัดสินใจลงทุนต่อไป

วัตถุประสงค์ในการศึกษาครั้งนี้ เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ของการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยทำการศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด ด้านเทคนิค และทางด้านการเงินของโครงการ โดยได้ทำการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างโดยใช้แบบสอบถาม และสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหารบริเวณที่ตั้งโครงการ ประกอบกับการค้นคว้าข้อมูลจากเอกสารอ้างอิง และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการตลาด พบว่า สภาพแวดล้อมภายนอก และการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันของอุตสาหกรรม ต่างมีส่วนช่วยสนับสนุนในการจัดตั้งโครงการ ซึ่งส่งผลในทางที่ดีต่อการดำเนินธุรกิจ กลุ่มตัวอย่างที่สนใจใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ คิดเป็นร้อยละ 84 โดยมีขนาดตลาดคิดเป็น 4,842,537 บาทต่อปี ทั้งนี้คาดว่าจะมีผู้ที่มาใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เท่ากับ 268 คนต่อวัน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย 251 บาทต่อครั้งและความถี่ในการซื้อ 6 ครั้งต่อเดือน แนวโน้มตลาดสินค้าอาหารเกษตรอินทรีย์มีอัตราการเติบโตถึงร้อยละ 10 ต่อปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณพื้นที่โครงการยังไม่มีร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มาก่อน ทำให้ได้ส่วนแบ่งตลาดเพียงกิจการเดียว ซึ่งเมื่อเทียบกับเกณฑ์การพิจารณาแล้ว ขนาดตลาดและแนวโน้มตลาด มีค่าที่สูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนด อีกทั้งส่วนแบ่งตลาดก็เป็นไปตามเกณฑ์ที่ตั้งไว้ จึงทำให้โครงการ การลงทุนในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ มีความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด

ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิคของโครงการ เมื่อพิจารณาแล้วพบว่ามีความเหมาะสมในเรื่องทำเลที่ตั้ง ซึ่งเป็นไปตามหลักเกณฑ์ของ OECD มีความพร้อมในระบบการผลิต ทั้งปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และปัจจัยนำออก การศึกษาต้นทุนและค่าใช้จ่ายในการลงทุน เมื่อเทียบกับเกณฑ์การพิจารณาพบว่า อัตราต้นทุนทางด้านวัตถุดิบ อัตราค่าเช่าสถานที่ และอัตราค่าใช้จ่ายเงินเดือนของพนักงานของโครงการ มีค่าร้อยละต่ำกว่าเกณฑ์การพิจารณา แสดงให้เห็นว่า โครงการมีความได้เปรียบในเรื่องของต้นทุนการผลิต อีกทั้งอัตรากำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้ว มีค่าสูงกว่าเกณฑ์ที่ตั้งไว้ จึงทำให้โครงการ การลงทุนในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ มีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค

ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงินของโครงการพบว่า อยู่ในเกณฑ์คุ้มค่าน่าลงทุนทุกกรณี โดยกำหนดอายุโครงการ 5 ปี โครงการจะมีอัตราผลตอบแทนภายใน เท่ากับร้อยละ 53.18 มีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน เท่ากับ 2.33 เท่า และมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ 1,591,079 บาท โดยมีระยะเวลาคืนทุน 1 ปี 9 เดือน 20 วัน รวมทั้งการวิเคราะห์ความอ่อนไหว จากข้อมูลดังกล่าวเมื่อเทียบกับเกณฑ์การพิจารณาพบว่า ค่าที่ได้จากการวิเคราะห์สามารถผ่านเกณฑ์พิจารณาได้ทั้งหมด จึงทำให้โครงการ การลงทุนในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ มีความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน

จึงสรุปได้ว่ามีความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมีข้อเสนอแนะคือ ผู้ประกอบการควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการในด้านต่างๆ อยู่เสมอ ควรให้ความสำคัญในเรื่องของคุณภาพวัตถุดิบ ที่มาจากแหล่งผลิตที่เชื่อถือได้ มีการเก็บข้อมูลปริมาณการใช้วัตถุดิบ เพื่อนำข้อมูลไปวางแผนความต้องการใช้วัตถุดิบในแต่ละวัน อีกทั้งควรให้ความสำคัญกับเงินทุนหมุนเวียนภายในโครงการ โดยต้องประมาณการไว้ให้เพียงพอกับค่าใช้จ่ายของโครงการ และหากโครงการมีผลประกอบการที่ดี อาจจะพิจารณาลงทุนขยายสาขาร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่อื่นๆ เพื่อที่จะเป็นการเพิ่มผู้บริโภคกลุ่มใหม่และเป็นการเพิ่มยอดขายของร้านเพิ่มมากยิ่งขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คำนิยม

ปัญหาพิเศษฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์ได้ด้วยความกรุณาในการให้คำแนะนำ และให้คำปรึกษาในการแก้ไขปัญหา และข้อบกพร่องต่างๆ จากรองศาสตราจารย์ รังสรรค์ โนซัย ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ รวมไปถึงอาจารย์ทัศไนย ปราณี กรรมการปัญหาพิเศษ ที่ทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น ตลอดจนอาจารย์ทุกท่านที่ให้คำแนะนำ ทางผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่าน ณ โอกาสนี้ด้วย

นอกจากนี้ ทางผู้ศึกษาขอขอบพระคุณ นักศึกษา พนักงานสำนักงาน และประชาชนทุกคนในเขตวัฒนาที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม ตลอดจนเจ้าหน้าที่ห้องบริการคอมพิวเตอร์ ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่าน และผู้เกี่ยวข้องกับปัญหาพิเศษฉบับนี้ทุกคนที่ให้ความช่วยเหลือเป็นอย่างดีตลอดมา ทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จสมบูรณ์ด้วยดี

สุดท้ายนี้ขอขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และญาติ สำหรับคำแนะนำที่ดี รวมถึงเพื่อนๆ ทุกคนที่คอยให้ความช่วยเหลือ และคอยเป็นกำลังใจในการทำงานตลอดมา คุณค่าและประโยชน์อันพึงมีในการศึกษาปัญหาพิเศษฉบับนี้ ขอมอบให้แด่ผู้มีพระคุณทุกท่าน

เครือวัลย์ สุทธไชย
ธีระรัตน์ จูเจริญ
นันทนา ยอยง
กุมภาพันธ์ 2554

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบาญ

		หน้า
สารบาญตาราง		(4)
สารบาญภาพ		(6)
สารบาญตารางภาคผนวก		(7)
สารบาญภาพภาคผนวก		(8)
บทที่ 1	บทนำ	1
	ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
	ขอบเขตของการศึกษา	5
	นิยามศัพท์	5
บทที่ 2	โครงร่างทฤษฎี	7
	แนวคิดและทฤษฎีในการวิเคราะห์ ความเป็นไปได้ของโครงการ	7
	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด	8
	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค	14
	การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน	23
	ตรวจสอบเอกสาร	31
	กรอบแนวความคิด	34
	สมมติฐานการศึกษา	37
บทที่ 3	วิธีการศึกษา	38
	การเก็บรวบรวมข้อมูล	38

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้า

ข้อมูลปฐมภูมิ 38
ข้อมูลทุติยภูมิ 40
วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล 40
การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด 40
การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค 44
การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน 45

บทที่ 4 ผลการศึกษา 48
การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด 48
การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก 48
การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมการแข่งขันของอุตสาหกรรม 50
การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความ 53
คาดหวังต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่าง
ขนาดตลาด 61
แนวโน้มตลาด 63
ส่วนแบ่งตลาด 64
พยากรณ์ความต้องการของตลาด 65
การประมาณการยอดขาย 66
สรุปผลการศึกษาทางด้านการตลาด 67
การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค 69
ทำเลที่ตั้ง 69
ระบบการผลิต 71
ประมาณการค่าใช้จ่ายโครงการ 81
สรุปผลการศึกษาทางด้านเทคนิค 86
การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน 87
สมมติฐานทางด้านการเงิน 87
การวิเคราะห์ด้านการเงิน 90
สรุปผลการศึกษาทางด้านการเงิน 93

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หน้า

บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ 95

สรุป 95

ข้อเสนอแนะ 98

เอกสารอ้างอิง 101

ภาคผนวก 105

ภาคผนวก ก. แบบสอบถาม 106

ภาคผนวก ข. การวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม 110

ภาคผนวก ค. การคำนวณด้านการเงิน 112

ภาคผนวก ง. ขั้นตอนในการดำเนินงาน 121

ภาคผนวก จ. ภาษีป้ายร้าน 130

ภาคผนวก ฉ. ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา 133

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบาญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	เปรียบเทียบปัจจัยที่ใช้ในการผลิตของผักเกษตรอินทรีย์กับผักประเภทอื่นๆ	2
2	เปรียบเทียบความแตกต่างของผักเกษตรอินทรีย์กับผักประเภทอื่นๆ	3
3	ประมาณการเงินลงทุนทั้งสิ้นของโครงการ	20
4	การประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตรายปี	21
5	การประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	22
6	ประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	22
7	ประมาณการงบกำไรขาดทุนของโครงการ	24
8	ประมาณการกระแสเงินสดสุทธิรายปีของโครงการ โดยคำนึงถึงแหล่งเงินทุนจากภายนอก	25
9	ประมาณการงบประมาณเงินสดของโครงการ	26
10	ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ ระดับการศึกษาอาชีพหลัก สถานภาพ	54
11	ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม รายได้เฉลี่ยต่อเดือน จำนวนสมาชิกในครอบครัว	55
12	จำนวนผู้ที่เคยและไม่เคยบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ	56
13	พฤติกรรมของผู้ที่เคยบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ	56
14	พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ จำแนกตามความถี่และค่าใช้จ่ายเฉลี่ยที่ผู้บริโภคสามารถจ่ายได้	58
15	จำนวนผู้ที่สนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์และผู้ที่ไม่สนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์	59
16	ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความถี่ในการใช้บริการ และค่าใช้จ่ายการบริโภคร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่ผู้สนใจคาดหวัง	59
17	ลักษณะการตกแต่งร้าน รูปแบบอาหาร ประเภทส่วนลด ช่วงเวลาที่มาใช้บริการ และช่องทางที่ผู้บริโภครู้จักร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ได้ดีที่สุด	59

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่		หน้า
18	ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเพื่อสุขภาพ	61
19	การพยากรณ์ความต้องการตลาดตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 ถึง พ.ศ. 2558	66
20	การประมาณการยอดขายจากการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์	67
21	ประมาณการค่าวัตถุดิบของโครงการ	72
22	ประมาณการเงินเดือนพนักงานของโครงการ	74
23	งบประมาณการลงทุนเครื่องจักรและอุปกรณ์เริ่มต้นของโครงการ	74
24	ประมาณการเงินลงทุนทั้งสิ้นของโครงการ	81
25	ประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิต ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารโครงการ	83
26	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดของโครงการ ไม่รวมค่าเสื่อมราคา	84
27	งบบัญชีกำไร-ขาดทุน	88
28	งบกระแสเงินสด	89
29	ผลการวิเคราะห์ทางด้านการเงิน	90
30	สรุปผลการวิเคราะห์การลงทุน กรณีรายได้ลดลงร้อยละ 5	91
31	สรุปผลการวิเคราะห์การลงทุน กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	92

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบาญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	การวิเคราะห์แรงผลักดันทั้งห้า	11
2	ประเภทค่าใช้จ่ายของโครงการ	16
3	กรอบแนวความคิด	36
4	ภาพรวมกระบวนการดำเนินงานในร้านอาหาร	77
5	แผนผังร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ (ชั้นล่าง)	79
6	แผนผังร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ (ชั้นบน)	80

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบาญตารางภาคผนวก

ตารางที่		หน้า
1	การวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม	110
2	ตัวแปรและความหมาย	111
3	การคำนวณระยะเวลาคืนทุนของโครงการ (บาท)	112
4	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ	113
5	อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ	114
6	ประมาณการงบกำไร (ขาดทุน) สุทธิของโครงการ (บาท) กรณีรายได้ลดลงจากประมาณการร้อยละ 5	115
7	ประมาณการกระแสเงินสดสุทธิรายปี กรณีรายได้ลดลงร้อยละ 5	116
8	การวิเคราะห์ความอ่อนไหว กรณีรายได้ลดลงจากประมาณการร้อยละ 5	117
9	ประมาณการงบกำไร (ขาดทุน) สุทธิของโครงการ (บาท) กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	118
10	ประมาณการกระแสเงินสดสุทธิรายปี กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินการเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	119
11	การวิเคราะห์ความอ่อนไหว กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	120
12	อัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	134

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบาญภาพภาคผนวก

ภาพที่		หน้า
1	ตู้เย็นและตู้แช่แข็ง	127
2	ครัวแบบปิด	128

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและประเด็นปัญหา

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีความสำคัญ และมีมูลค่าตลาดอยู่ในระดับที่สูง โดยในปี พ.ศ.2553 ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยมีมูลค่าสูงถึง 194,000 ล้านบาท และคาดว่าจะมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นอีกในอนาคต (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2553) เหตุเพราะค่านิยมในเรื่องการออกไปทานอาหารนอกบ้านมีมากขึ้นกว่าเดิม ผนวกกับสภาพสังคมที่เปลี่ยนไป ในเรื่องของเวลาที่เร่งรีบในปัจจุบัน ทำให้คนไม่มีเวลาประกอบอาหารเหมือนแต่ก่อน ทั้งยังมองว่าการออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน เป็นการเปลี่ยนบรรยากาศ เพื่อผ่อนคลายความเครียดอีกด้วย หลายคนจึงหันไปทานอาหารที่ร้านอาหารกันมากขึ้น เพื่อหวังจะได้ความรู้สึกผ่อนคลายจากความเครียด และได้รับความสนุกสนานกับครอบครัวหรือเพื่อนฝูง (นักรบ, 2553)

ขณะที่กระแสการดูแลรักษาสุขภาพ ยังเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญเป็นอันดับต้นๆในการเลือกรับประทานอาหาร จึงทำให้อาหารเพื่อสุขภาพยังคงเป็นที่นิยมในปัจจุบัน และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆเช่นกัน ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นสินค้าประเภทผักปลอดสารพิษหรือผักไฮโดรโปนิกส์ แต่อย่างไรก็ตาม ผักดังกล่าวคงไม่ใช่ทางเลือกที่ดีที่สุดสำหรับการดูแลรักษาสุขภาพ เนื่องจากในปัจจุบันมีทางเลือกที่ดีกว่า นั่นก็คือ สินค้าเกษตรอินทรีย์ เพราะในกระบวนการผลิตจะไม่มีการใช้สารเคมีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งเกษตรอินทรีย์เป็นเกษตรกรรมที่อาศัยการจัดองค์ประกอบต่างๆ ภายในพื้นที่เพาะปลูกให้ทำหน้าที่ทางชีวภาพอย่างสอดคล้องและเกื้อหนุนกัน โดยลดการพึ่งพาปัจจัยการผลิตจากภายนอก และที่สำคัญ คือ หลีกเลี่ยงใช้สารเคมีสังเคราะห์ เช่น ปุ๋ยเคมี สารเคมีกำจัดศัตรูพืช และเวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ ในขณะเดียวกันก็พยายามประยุกต์ใช้ธรรมชาติในการเพิ่มผลผลิต และพัฒนาความต้านทานต่อศัตรูพืชและสัตว์เลี้ยง (ตารางที่ 1) ความแตกต่างของผักอินทรีย์กับผักประเภทอื่นๆ จึงไม่ใช่แค่การใช้หรือไม่ใช้สารเคมีเท่านั้น แต่ยังต้องคำนึงถึงการสร้างความหลากหลายและสมดุลให้กับสภาพแวดล้อมอีกด้วย (พิรุณไพร, 2549) ทำให้สินค้าเกษตรอินทรีย์มีความปลอดภัยที่สูงกว่าสินค้าอาหารโดยทั่วไป มีมาตรฐานการรับรองจากหน่วยงานต่างๆที่ชัดเจน และเป็นที่ยอมรับในระดับนานาชาติ (ตารางที่ 2) อีกทั้งผู้บริโภคทุกวันนี้ส่วนใหญ่ ก็มิได้ให้ความสำคัญแต่เพียงความปลอดภัยของตนเองเท่านั้น แต่ยังคำนึงถึงผลกระทบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ว่ามีผลต่อสิ่งแวดล้อมและระบบนิเวศมากน้อยเพียงใดด้วย ซึ่งสืบเนื่องมาจากการตื่นตัวในเรื่องของการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ (climate change) ของคนทั่วโลก

ตารางที่ 1 เปรียบเทียบปัจจัยที่ใช้ในการผลิตของผักเกษตรอินทรีย์กับผักประเภทอื่นๆ

ประเภท	ปัจจัยการผลิต				
	GMO	ปุ๋ยเคมี	สารเคมีกำจัดวัชพืช	สารเคมีกำจัดโรคและแมลง	ฮอร์โมนสังเคราะห์
เกษตรอินทรีย์	ห้าม	X	X	X	X
ผักไร้สารพิษ	ไม่ได้ระบุ	X	X	X	ไม่ได้ระบุ
ผักปลอดสารพิษ	ไม่ได้ระบุ	/	/	/	ไม่ได้ระบุ
ผักอนามัย	ไม่ได้ระบุ	/	/	/	ไม่ได้ระบุ

หมายเหตุ เครื่องหมาย X แสดงว่าห้ามใช้, เครื่องหมาย / แสดงว่าอนุญาตให้ใช้ได้

ที่มา: (มูลนิธิสายใยแผ่นดิน, 2549)

ตารางที่ 2 เปรียบเทียบความแตกต่างของผักเกษตรอินทรีย์กับผักประเภทอื่นๆ

ประเภท	ความปลอดภัยต่อผู้บริโภค	ไม่เป็นพิษต่อสิ่งแวดล้อม	ความหลากหลายทางชีวภาพ	มาตรฐาน	การตรวจสอบรับรอง
เกษตรอินทรีย์	/	/	/	/	/
ผักไร้สารพิษ	/	ไม่ได้ระบุ	ไม่ได้ระบุ	GAP	/
ผักปลอดสารพิษ	/	ไม่ได้ระบุ	ไม่ได้ระบุ	GAP	/
ผักอนามัย	/	ไม่ได้ระบุ	ไม่ได้ระบุ	GAP	/

หมายเหตุ เครื่องหมาย / แสดงว่ามีการคำนึงถึง

ที่มา: (มูลนิธิสายใยแผ่นดิน, 2549)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แต่อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคมีทางเลือกในการรับประทานอาหารที่เป็นเกษตรอินทรีย์ค่อนข้างจำกัด เพราะร้านอาหารส่วนใหญ่ตามสถานที่ต่างๆ ยังคงเลือกใช้วัตถุดิบโดยทั่วไป ที่มีสารพิษตกค้างในการประกอบอาหาร และมีร้านอาหารจำนวนน้อยรายที่เลือกใช้ผักปลอดสารพิษในการปรุงแทน ในขณะที่ยังไม่เคยมีธุรกิจร้านอาหาร ที่ใช้วัตถุดิบซึ่งมาจากระบบเกษตรอินทรีย์มาก่อน มีเพียงแต่ร้านจำหน่ายสินค้าที่เป็นวัตถุดิบ ซึ่งยังไม่ได้ผ่านกระบวนการใดๆ ทำให้เป็นข้อจำกัดของผู้บริโภคที่ต้องการรับประทานอาหารเกษตรอินทรีย์ แต่ไม่สามารถประกอบอาหารด้วยตัวเองได้ ด้วยเหตุนี้ ทำให้เกิดแนวคิดธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์อย่างเต็มรูปแบบขึ้น ผสานกับแนวคิดที่มีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งทุกๆกระบวนการ ตั้งแต่เรื่องวัตถุดิบจนถึงการบริการอาหารถึงโต๊ะลูกค้า จะคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมเป็นสำคัญ เช่น การออกแบบภายในร้านที่คำนึงถึงการประหยัดพลังงาน การลดใช้พลาสติก มีระบบการจัดการของเสียที่ดี ซึ่งจะส่งผลให้ธุรกิจมีความได้เปรียบกว่าร้านอาหารอื่นๆในอนาคต ทั้งในด้านภาพลักษณ์ของร้าน และต้นทุนค่าใช้จ่ายต่างๆ อีกทั้งยังเป็นการดำเนินธุรกิจที่สอดคล้องกับแนวนโยบายของภาครัฐ ที่ให้การสนับสนุนในเรื่องของเกษตรอินทรีย์ และสอดคล้องกับแนวทางการจัดการภาวะโลกร้อนในระดับนานาชาติอีกด้วย ซึ่งจะทำให้ร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เป็นที่ยอมรับทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ซอยทองหล่อเป็นพื้นที่ ที่มีความสำคัญในถนนสุขุมวิท เนื่องจากเป็นแหล่งธุรกิจต่างๆที่สำคัญเป็นอันดับต้นๆของกรุงเทพมหานคร และบริเวณโดยรอบยังเป็นที่อยู่อาศัยของคนมีฐานะ อีกทั้งยังมีชาวต่างชาติอาศัยอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งตรงกับกลุ่มเป้าหมายของธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ โดยมองกลุ่มเป้าหมายหลักเป็นผู้ที่ทำงานและผู้อยู่อาศัยในบริเวณซอยทองหล่อและพื้นที่ใกล้เคียง เนื่องจากลูกค้ากลุ่มนี้มีกำลังซื้อที่มาก และมีความต้องการสินค้าที่มีคุณภาพสูง (premium food) อีกด้วย ซึ่งก็สอดคล้องกับอาหารเกษตรอินทรีย์ที่จัดเป็นอาหารที่มีคุณภาพสูง จึงมีความพิเศษและราคาที่สูงกว่าอาหารโดยทั่วไป นอกจากนี้ร้านซุปเปอร์มาร์เก็ตบริเวณซอยทองหล่อยังมีผักผลไม้อินทรีย์ต่างๆวางขายอยู่เป็นจำนวนมาก ซึ่งแสดงให้เห็นว่า คนในบริเวณซอยทองหล่อ รู้จักและสนใจในอาหารเกษตรอินทรีย์ และซอยทองหล่อยังมีปัจจัยที่พร้อมส่งเสริมธุรกิจ เช่น การมีถนน 6 เลน การจอดรถริมถนนได้ การเป็นซอยศูนย์กลางที่เป็นทางลัดออกสุขุมวิทซอยอื่นๆ ถนนพระราม 4 และถนนเพชรบุรี อีกทั้งยังมีสถานทูต และโรงพยาบาลต่างๆในบริเวณนั้นอีกหลายแห่ง เช่น โรงพยาบาลกรุงเทพ โรงพยาบาลคามิลเลียน โรงพยาบาลเพชรเวช เป็นต้น ซึ่งในอนาคตสามารถที่จะขยายกลุ่มลูกค้าไปยังผู้ป่วยระยะพักฟื้นตามโรงพยาบาลต่างๆได้อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากเหตุผลดังกล่าว ทำให้ธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เป็นธุรกิจที่มีความน่าสนใจ และเหมาะสมกับสภาวการณ์ในปัจจุบันเป็นอย่างยิ่ง เพราะผู้บริโภคตระหนักถึงความสำคัญและต้องการมีส่วนร่วมต่อการรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมมากขึ้น อีกทั้งอาหารเกษตรอินทรีย์มีความปลอดภัยสูงกว่า มีความพิเศษกว่าอาหารที่ใช้วัตถุดิบโดยทั่วไป ทำให้อาหารเกษตรอินทรีย์มีความได้เปรียบทางภาพลักษณ์กว่าอาหารอื่นๆ แต่อย่างไรก็ตาม ร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทยยังมีอยู่น้อยมาก ในขณะที่ความต้องการของผู้บริโภคมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้นเรื่อยๆ ทั้งนี้เพื่อเป็นการรองรับความต้องการของตลาดผู้บริโภคดังกล่าว จึงควรทำการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เพื่อเป็นประโยชน์ในการตัดสินใจแก่ผู้ที่มีความสนใจจะลงทุนในธุรกิจนี้ และใช้เป็นร้านต้นแบบในการเปิดร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เพื่อเป็นแนวทางในการขยายไปเปิดตามแหล่งอื่นๆของประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร
3. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

เพื่อให้ทราบถึงความเป็นไปได้ทางการตลาด ได้แก่ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก การวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม ขนาดตลาด แนวโน้มตลาด ส่วนแบ่งตลาด การพยากรณ์ความต้องการตลาด และประมาณการยอดขาย ความเป็นไปได้ทางเทคนิค ได้แก่ วิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง ปัจจัยการนำเข้า ประกอบด้วย วัสดุที่ใช้ในการสร้างต่อเติมร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ แหล่งที่มาของเงินทุน แรงงาน และวัตถุดิบที่ใช้ในกระบวนการผลิต ปัจจัยการนำออก คือ การให้บริการของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ และการประมาณการค่าใช้จ่ายโครงการ รวมทั้งทราบความเป็นไปได้ทางการเงิน ซึ่งได้แก่ การคำนวณทางด้านการเงินที่ไม่คำนึงถึงมูลค่าของเงินตามเวลา คือ ระยะเวลาคืนทุน และการคำนวณทางด้านการเงินที่คำนึงถึงมูลค่าของเงินตามกาลเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) และอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) รวมไปถึงการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการเพื่อวิเคราะห์สถานการณ์ และวางแผนทางการเงิน หากเกิดสถานการณ์นอกเหนือจากแผนงานที่วางไว้ และใช้ประกอบการตัดสินใจ เพื่อลดความเสี่ยงในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาครั้งนี้เป็นการศึกษาถึงความเป็นไปได้ของโครงการ โดยทำการศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด ด้านเทคนิค และด้านการเงินของธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ โดยเริ่มจากการเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิจากแบบสอบถาม กำหนดกลุ่มตัวอย่างที่จะทำการศึกษา ซึ่งได้แก่ ผู้ที่ทำงานและผู้ที่อาศัยบริเวณซอยทองหล่อ โดยเก็บแบบสอบถามจากกลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 ตัวอย่าง โดยเริ่มทำการศึกษาตั้งแต่ เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2553 ถึง เดือนธันวาคม พ.ศ. 2553 มีช่วงอายุโครงการ 5 ปี ตามสัญญาเช่าอาคาร ข้อมูลที่เก็บจากแบบสอบถามจะเป็นข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ นำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจมาทำการวิเคราะห์ด้านการตลาด โดยเริ่มจากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก และการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม จากนั้นจึงศึกษาขนาดตลาด แนวโน้มตลาด และส่วนแบ่งตลาด ทางด้านเทคนิคได้นำข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิมาทำการกำหนดปัจจัยที่ใช้ในการเลือกทำเลที่ตั้ง ศึกษาทำเลที่ตั้ง ระบบการผลิต และประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ ส่วนด้านการเงิน ได้นำข้อมูลทุติยภูมิมาทำการประมาณการผลตอบแทนของโครงการ ด้วยการวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน การวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ โดยเลือกพื้นที่ศึกษาบริเวณซอยทองหล่อ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร

นิยามศัพท์

การศึกษาความเป็นไปได้ หมายถึง การศึกษาเพื่อให้ทราบถึงผลที่จะตามมาจากการดำเนินการตามโครงการนั้นโดยพิจารณาจากการศึกษาทางด้านการตลาด ด้านเทคนิค และด้านการเงินของโครงการ ตลอดจนการตัดสินใจในการลงทุนในโครงการ ทั้งนี้เพื่อให้เกิดผลตอบแทนการลงทุนที่สูงที่สุด (ฐาปนาและอัจฉรา, 2544)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการ หมายถึง โครงการในการลงทุน เพื่อจัดตั้งร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ บริเวณซอยทองหล่อ 16 ถนนสุขุมวิท 55 เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร

เกษตรอินทรีย์ หมายถึง ระบบการเกษตรที่ผลิตอาหารและเส้นใยด้วยความยั่งยืนทางด้านสิ่งแวดล้อม สังคม เศรษฐกิจ โดยเน้นที่หลักการปรับปรุงบำรุงดิน การเคารพต่อศักยภาพทางธรรมชาติของพืช สัตว์ และนิเวศการเกษตร เกษตรอินทรีย์จึงลดการใช้ปัจจัยการผลิตภายนอกและหลีกเลี่ยงการใช้สารเคมีสังเคราะห์ เช่น ปุ๋ยเคมี สารกำจัดศัตรูพืช และเวชภัณฑ์สำหรับสัตว์ แต่ในขณะเดียวกันก็พยายามประยุกต์ใช้ธรรมชาติในการเพิ่มผลผลิต และพัฒนาความต้านทานต่อโรคของพืช และสัตว์เลี้ยง หลักการเกษตรอินทรีย์นี้เป็นหลักสากลที่สอดคล้องกับเงื่อนไขทางเศรษฐกิจ สังคม ภูมิอากาศ และวัฒนธรรมของท้องถิ่นด้วย (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2551)

สินค้าเกษตรอินทรีย์ หมายถึง ผลิตผลที่ได้จากระบบการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ของพืช สัตว์น้ำ และปศุสัตว์ ซึ่งได้รับการรับรองจากหน่วยรับรองที่ได้รับการยอมรับจากกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ, 2551)

ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ หมายถึง ร้านอาหารที่ให้บริการอาหาร และเครื่องดื่มที่มีคุณค่าครบตามหลักโภชนาการ โดยใช้วัตถุดิบที่มาจากธรรมชาติ มีการควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน คำนึงถึงประโยชน์ที่ลูกค้าจะได้รับจากอาหาร และส่งเสริมเสริมให้ลูกค้ารักษาสุขภาพ ตลอดจนสถานที่ให้บริการถูกสุขลักษณะ (นักรบ, 2553)

ร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ หมายถึง ร้านอาหารที่ให้บริการอาหาร และเครื่องดื่ม โดยใช้วัตถุดิบหลักที่มาจากระบบการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ ซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐานจากหน่วยงานรับรองต่างๆ มีการใช้พลังงานทดแทน ลดการใช้พลาสติก มีระบบการจัดการของเสียที่ดี ตลอดจนในทุกๆกระบวนการจะคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมเป็นสำคัญ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

โครงร่างทฤษฎี

ในบทนี้จะกล่าวถึงการตรวจเอกสาร และงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับการศึกษา โดยรวบรวมจากรายงานการศึกษา และผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง สมมติฐานของการศึกษาที่ผู้ศึกษาได้กำหนดไว้ล่วงหน้าเพื่อเป็นแนวทางในการเก็บและวิเคราะห์ข้อมูล และในส่วนของแนวคิดทฤษฎีที่ใช้เป็นเครื่องมือในการศึกษาวิเคราะห์ข้อมูล โดยมีรายละเอียดดังนี้

แนวคิดและทฤษฎีในการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ

การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ หมายถึง การศึกษาเพื่อให้ทราบผลที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินการตามโครงการนั้น โดยพิจารณาจากการศึกษาด้านการตลาด ด้านเทคนิค ด้านการบริหาร ด้านสิ่งแวดล้อม ด้านการเงิน และด้านเศรษฐศาสตร์ เพื่อประกอบการตัดสินใจของผู้ที่คิดจะลงทุนในโครงการนั้น ๆ ในการศึกษาดังกล่าวนั้นจะต้องกล่าวถึงรายละเอียด และวิเคราะห์สิ่งที่จำเป็นต่าง ๆ ที่เกี่ยวเนื่องกับการผลิตรวม และนอกจากนี้จะต้องระบุกำลังการผลิตและสถานที่ตั้งของโครงการ ค่าใช้จ่ายในการลงทุน และดำเนินกิจการทั้งนี้เพื่อให้ได้ผลตอบแทนการลงทุนให้สูงที่สุด (ฐาปนาและอัจฉรา, 2544)

การศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการ เป็นขั้นตอนในระยะก่อนการลงทุนของวงจรพัฒนาโครงการ ซึ่งเป็นวงจรที่บอกขั้นตอนการดำเนินงานต่างๆ ในการบริหารโครงการเป็นลำดับขั้นตอนตั้งแต่ความคิดที่จะมีโครงการจนกระทั่งระยะเริ่มดำเนินการจัดตั้ง โดยขั้นตอนต่างๆ ในวงจรพัฒนาโครงการ แบ่งออกได้เป็นดังนี้

1. ระยะก่อนการลงทุน (pre-investment phase) ได้แก่ การศึกษาสถานการณ์ทั่วๆไปเพื่อดูว่าโครงการใดควรจะลงทุน เมื่อเลือกโครงการได้แล้วจึงศึกษาความเป็นไปได้

2. ระยะลงทุน (investment phase) ได้แก่ การออกแบบทางด้านวิศวกรรมต่างๆการติดต่อทำสัญญาด้านกฎหมาย การก่อสร้าง การรับสมัครงาน เป็นต้น

3. ระยะดำเนินการ (operational phase) เป็นระยะสุดท้ายหลังจากที่ผู้ริเริ่มโครงการได้ลงทุนไปแล้วในโครงการแล้ว หลังจากนี้ผู้ริเริ่มโครงการมีหน้าที่ดำเนินการให้เป็นไปตามแผนและติดตามผลงานเป็นระยะจนกว่าจะสิ้นสุดโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาแนวทางความเป็นไปได้ของโครงการสำหรับผู้ริเริ่มโครงการ จะมุ่งถึงการทำกำไรในเชิงเศรษฐกิจ กล่าวคือเป็นการวิเคราะห์ด้านการตลาด ด้านเทคนิค และด้านการเงิน นอกจากนี้ยังต้องมีการศึกษาในด้านต่างๆ ต่อไปนี้ประกอบด้วย คือ ในด้านเศรษฐกิจ ด้านสภาพแวดล้อมของโครงการและด้านการบริหาร ซึ่งการวิเคราะห์ในแต่ละขั้นตอนมีขอบเขตที่ควรพิจารณาดังนี้

การศึกษาความเป็นไปได้ทางการตลาด

ในอดีตการแข่งขันทางธุรกิจไม่รุนแรงมากนัก ประกอบกับธุรกิจส่วนใหญ่ก็มีขนาดเล็กทำให้ผู้ประกอบการสามารถตัดสินใจว่าควรจะทำการลงทุนหรือไม่ลงทุนในโครงการใดได้ โดยใช้วิจารณญาณ ซึ่งอาจเป็นเพราะใช้เงินลงทุนไม่มาก และผู้ประกอบการส่วนใหญ่ก็คุ้นเคยกับธุรกิจที่จะทำมากพอสมควร จึงทำให้ผู้ประกอบการพอจะคาดคะเนความต้องการตลาดได้ใกล้เคียงโดยใช้ประสบการณ์ที่มีอยู่ แต่สำหรับในปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นด้านภาวะเศรษฐกิจ เทคโนโลยี ฯลฯ อันมีผลให้ความต้องการของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไปด้วย ปัจจัยเหล่านี้ล้วนมีผลกระทบต่อความสำเร็จและความล้มเหลวของโครงการได้ทั้งสิ้น คงเป็นผู้ที่จะทำการลงทุนในโครงการต่าง ๆไม่ว่ารายเล็กหรือรายใหญ่ในปัจจุบัน จึงต้องควรทำการศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาดเสียก่อน ทั้งนี้เพราะการศึกษาด้านการตลาดจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถแน่ใจได้ในระดับหนึ่งว่าโครงการที่จะสามารถทำผลตอบแทนได้คุ้มตัวเงินที่ลงทุนไป หรืออีกนัยหนึ่งคือสามารถอยู่รอดและทำกำไรได้ในระยะยาว

การศึกษาด้านการตลาดนี้ถือเป็นเครื่องมือที่จะช่วยลดความเสี่ยงภัยและความไม่แน่นอนในการตัดสินใจลงทุนในโครงการได้อย่างมีประสิทธิภาพ เพราะการศึกษาด้านการตลาดจะศึกษาลงลึกถึงรายละเอียดที่จะทำให้ได้มาซึ่งข้อมูลประกอบการตัดสินใจอย่างมีหลักเกณฑ์และเชื่อถือได้ การศึกษาด้านการตลาดจะครอบคลุมถึงประเด็นใหญ่ๆ 3 ประเด็นประกอบด้วย การศึกษาขนาดของตลาด (market size) แนวโน้มตลาด (market trend) และส่วนแบ่งตลาดที่โครงการจะเข้าไปแข่งขันได้ (market share) นอกจากนี้ยังอาจศึกษาถึงลักษณะของอุปสงค์ตลาด ขอบเขตของตลาดและลักษณะลูกค้าเป้าหมาย ตลอดจนภาวการณ์แข่งขันในตลาดในตลาดทั้งปัจจุบันและอนาคต เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถนำไปใช้เป็นแนวทางในการเจาะตลาด ตลอดจนกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดที่เหมาะสม เมื่อได้ตัดสินใจดำเนินโครงการอีกแล้วด้วย โดยมีรายละเอียดดังนี้ (ฐาปนาและอัจฉรา, 2544)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การศึกษาทางด้านการตลาดของโครงการ อาจแบ่งออกเป็นขั้นตอนใหญ่ๆ ได้ตามลำดับดังนี้

1. การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางด้านการตลาด เป็นการวิเคราะห์สิ่งแวดล้อมต่าง ๆ จะมีประโยชน์อย่างมากในการวางแผนทางการตลาด ซึ่งสิ่งแวดล้อมทางการตลาดแบ่งเป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ คือ (ประสิทธ์, 2545)

1.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมแบบมหภาค ประกอบด้วย ปัจจัยในวงกว้างที่มีอิทธิพลต่อสังคมส่วนรวมของประเทศ ได้แก่

1.1.1 สภาพแวดล้อมทางด้านสังคม วัฒนธรรม เมื่อสภาวะแวดล้อมทางสังคม และวัฒนธรรมเปลี่ยนแปลงไป ความต้องการของบุคคลในสังคมก็เปลี่ยนไปด้วย ดังนั้น นักการตลาดจึงต้องมีการปรับกลยุทธ์ทางการตลาดให้สอดคล้องกับสภาวะทางสังคมและวัฒนธรรมที่เปลี่ยนแปลงไป

1.1.2 สภาพแวดล้อมทางด้านเศรษฐกิจ การที่ธุรกิจจะขายผลิตภัณฑ์ได้นั้น นอกจากจะต้องขึ้นอยู่กับความพึงพอใจของลูกค้าแล้ว ยังขึ้นอยู่กับอำนาจซื้อที่มีอยู่ด้วย ดังนั้น ผู้บริหารการตลาดจะต้องให้ความสนใจต่อสิ่งแวดล้อมทางเศรษฐกิจนี้ด้วย เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจจะมีผลกระทบต่ออุปสงค์ อุปทาน อำนาจซื้อ ความเต็มใจซื้อ รูปแบบและระดับการใช้จ่ายของผู้บริโภค รวมทั้งยังมีผลต่อความรุนแรงของการแข่งขันด้วย

1.1.3 สภาพแวดล้อมทางด้านเทคโนโลยีการเปลี่ยนแปลงต่างๆ หรือความก้าวหน้าทางเทคโนโลยีจะมีผลกระทบทั้งต่อสังคมผู้บริโภค และธุรกิจ

1.1.4 สภาพแวดล้อมทางด้านการเมืองและกฎหมาย ก ารเปลี่ยนแปลงทางด้านการเมืองและกฎหมาย จะมีอิทธิพลต่อการดำเนินธุรกิจอย่างสูงเช่นเดียวกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งในประเทศไทยการเมืองมีอิทธิพลอย่างมากต่อการดำเนินนโยบายทางด้านการเมืองและกฎหมายซึ่งจะมีผลต่อสภาวะการลงทุน นโยบายด้านการเงินและการคลัง และกฎหมายต่างๆ

1.1.5 สภาพแวดล้อมทางด้านประชากรศาสตร์ คือ การศึกษาถึงลักษณะต่างๆของประชากรหรือพลเมืองในประเทศนั้น ซึ่งจะรวมไปถึงจำนวน หรือขนาดการกระจายตัว องค์ประกอบ และการเปลี่ยนแปลงของประชากร

1.1.6 สภาพแวดล้อมทางด้านทรัพยากรต่างๆ เพื่อประโยชน์ในการใช้วิเคราะห์หาโอกาสและวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาด นักการตลาดจะต้องมีการศึกษาถึงแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของสิ่งแวดล้อมทางธรรมชาติต่างๆ ซึ่งได้แก่ การขาดแคลนวัตถุดิบ การเพิ่มขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ของต้นทุนพลังงาน การเพิ่มขึ้นของระดับมลภาวะ การเปลี่ยนแปลงของรัฐบาลในการป้องกันสิ่งแวดล้อม

1.2 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมจุลภาค ประกอบด้วย สภาพแวดล้อมภายนอกและสภาพแวดล้อมภายใน

1.2.1 สภาพแวดล้อมภายนอก ที่มีอิทธิพลต่อกิจกรรมต่างๆของธุรกิจทางด้านการตลาดประกอบด้วย 5 ตัวแปรหลัก คือ ตลาดผู้ขายปัจจัยการผลิต คนกลางทางตลาด คู่แข่งขัน และกลุ่มสาธารณชน

1.2.2 สภาพแวดล้อมภายในองค์กรประกอบด้วยทรัพยากรต่างๆ ภายในบริษัท ซึ่ง ได้แก่ ฝ่ายการตลาด ทรัพยากรบุคคล ทรัพยากรทางการเงิน การวิจัยและพัฒนา ภาพลักษณ์ของบริษัท ทำเลที่ตั้ง และสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิต

2. การวิเคราะห์อุตสาหกรรม ในปัจจุบันการทำความรู้จักลูกค้าอย่างเดียวนั้นคงไม่พอแล้ว จึงจำเป็นต้องศึกษาคู่แข่งขันทั้งในประเทศและต่างประเทศ การศึกษากลยุทธ์ของคู่แข่งเป็นสิ่งสำคัญสำหรับการวางแผนทางการตลาดที่มีประสิทธิผล (ศิริวรรณ และคณะ, 2541) การวิเคราะห์แรงผลักดันห้าประการ (five forces model) ของ Michael E. Poter เป็นเครื่องมือในการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการแข่งขัน ประกอบด้วย

2.1 ภัยคุกคามจากคู่แข่งภายในอุตสาหกรรมเดียวกัน โดยอุตสาหกรรมจำนวนมากในระบบเศรษฐกิจมีระดับการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น การแข่งขันนี้โดยทั่วไปสามารถเพิ่มการแข่งขันด้านราคา ความแตกต่างด้านผลิตภัณฑ์ และนวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์

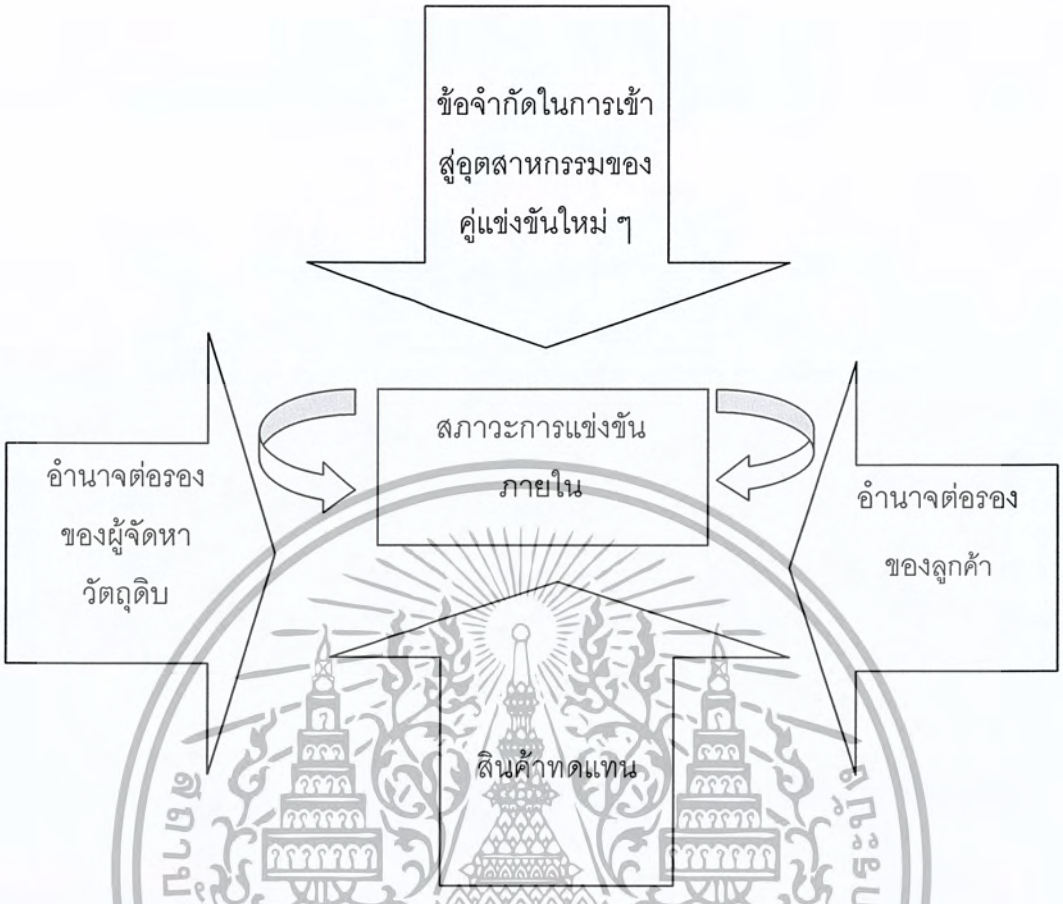
2.2 ภัยคุกคามจากคู่แข่งรายใหม่ที่เกิดขึ้น คู่แข่งรายใหม่ในอุตสาหกรรม จะเป็นอุปสรรคทางการแข่งขัน สำหรับธุรกิจเดิม การเพิ่มสมรรถภาพ และศักยภาพที่จะแย่งส่วนครองตลาดของคู่แข่งเดิม คู่แข่งขันใหม่จะทำให้เกิดการใช้ทรัพยากรมากขึ้น

2.3 ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน ความสามารถในการหาผลิตภัณฑ์ที่ทดแทนกันจะทำให้เกิดข้อจำกัดด้านราคาของผลิตภัณฑ์ในอุตสาหกรรม เมื่อราคาของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่สูงขึ้นเหนือกว่าผลิตภัณฑ์ที่ทดแทนกันได้ ลูกค้าจะเปลี่ยนแปลงไปใช้สินค้าทดแทนกันได้ทันที

2.4 ภัยคุกคามจากอำนาจต่อรองของผู้ซื้อ ผู้ซื้อผลิตภัณฑ์ของอุตสาหกรรมจะสร้างอำนาจการต่อรองด้านราคา หรือต้องการคุณภาพที่ดีขึ้นสำหรับราคาเดิม

2.5 ภัยคุกคามจากอำนาจต่อรองของผู้ขายปัจจัยการผลิต ผู้ขายปัจจัยการผลิตจะมีผลต่อศักยภาพด้านกำไรของอุตสาหกรรม ทำให้ราคาปัจจัยการผลิต และราคาสินค้าสูงขึ้น หรือการลดคุณภาพของสินค้า และลดบริการลง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 1 การวิเคราะห์แรงผลักดันทั้งห้า
ที่มา: (Porter, M.E., 1979)

3. การวิเคราะห์สภาวะตลาด

การวิเคราะห์สภาวะตลาด ทำไปเพื่อตอบปัญหาสำคัญ 3 ประการ คือ ขนาดของตลาด (market size) ใหญ่เล็กเพียงใด ตลาดมีแนวโน้มในอนาคต (market trend) ไปในทางที่ดีขึ้น ทรงตัว หรือเลวลง และโครงการจะได้ส่วนแบ่ง (market share) จากตลาดนั้นมากน้อยเพียงใด มีรายละเอียดดังนี้

3.1 ขนาดตลาด เป็นการศึกษาถึงขนาดตลาดในภาพกว้างเพื่อให้ทราบว่า ตลาดที่เราจะทำการศึกษามีขนาดเล็กหรือใหญ่เพียงใดและเมื่อศึกษาในภาพกว้างแล้วก็จะศึกษาขอบข่ายตลาดที่เฉพาะเจาะจงยิ่งขึ้น คือ การศึกษาถึงส่วนของตลาดที่ผลิตภัณฑ์ของโครงการมุ่งเข้าไปตอบสนอง ทั้งนี้เพื่อทราบถึงขนาดและกลุ่มเป้าหมายที่ถูกต้องและแม่นยำยิ่งขึ้น อย่างไรก็ตาม ยังมีปัจจัยอื่นที่เป็นตัวกำหนดขนาดของตลาดอีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.1.1 อำนาจการซื้อ (purchasing power) ซึ่งก็คือรายได้ของผู้คนในตลาดนั้น ๆโดยดูจากรายได้เฉลี่ยต่อหัวต่อปี (per capita income)

3.1.2 อัตราการบริโภค (consumption rate) ซึ่งหมายถึง ความถี่ในการบริโภคสินค้านั้นๆ นิยมวัดเป็นปริมาตร หรือหน่วยน้ำหนัก เช่น วัดเป็นลิตรต่อปีหรือกิโลกรัมต่อปี อนึ่ง เมื่อศึกษาสภาพกว้างแล้ว ถ้าทำได้ควรศึกษาขอบข่ายตลาดที่เฉพาะเจาะจงขึ้นกล่าวคือ ศึกษาถึงส่วนของตลาด (market segment) ที่ผลิตภัณฑ์ของโครงการมุ่งเข้าไปตอบสนองทั้งนี้เพื่อให้ทราบถึงขนาดของตลาดที่ถูกต้องและแม่นยำยิ่งขึ้น

3.2 แนวโน้มของตลาด เป็นการศึกษาที่แสดงให้เห็นถึงทิศทางความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ว่าจะมากขึ้นหรือน้อยลงเพียงใดเมื่อเวลาผ่านไป นิยมวัดเป็นอัตราการขยายตัว (growth rate) หน่วยเป็นร้อยละ

3.3 ส่วนแบ่งตลาด หมายถึง ความสามารถของธุรกิจที่จะได้ตลาดส่วนหนึ่งจากตลาดทั้งหมดที่คาดคะเนไว้

4. การพยากรณ์ความต้องการของตลาด

เมื่อผู้ประกอบการโครงการได้ทำการวิเคราะห์สภาวะตลาดแล้ว ขั้นตอนต่อไปก็คือการพยากรณ์ความต้องการของตลาด (market demand estimate) ซึ่งหมายถึง การพยากรณ์ปริมาณอุปสงค์ของตลาด ในรูปของจำนวนเงินหรือจำนวนหน่วยสำหรับผลิตภัณฑ์ชนิดใดชนิดหนึ่ง ของกลุ่มผู้บริโภคภายในขอบเขตพื้นที่หนึ่ง และระยะเวลาที่กำหนดให้ ภายใต้โปรแกรมการตลาดและสภาพแวดล้อมทางการตลาดที่กำหนดขึ้น จากความหมายของการพยากรณ์ความต้องการของตลาดดังกล่าว มีข้อควรพิจารณา ดังนี้

4.1 ผลิตภัณฑ์ (product) ที่จะพยากรณ์ความต้องการของตลาด ควรระบุให้ได้ว่าผลิตภัณฑ์นั้นเป็นอะไร และตลาดของผลิตภัณฑ์เป็นอะไร และตลาดของผลิตภัณฑ์นั้นคือใคร

4.2 กลุ่มผู้บริโภค (customer group) ในการพยากรณ์ความต้องการของตลาดต้องระบุกลุ่มผู้บริโภคว่าเป็นส่วนใดส่วนหนึ่งของตลาด หรือเป็นผู้บริโภคในตลาดทั้งหมด

4.3 ขอบเขตพื้นที่ (geographical area) ควรมีการกำหนดขอบเขตพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่ทำการประมาณความต้องการของตลาด

4.4 ระยะเวลา (time period) ควรมีการระบุระยะเวลาที่ทำการพยากรณ์ความต้องการ เช่นในช่วงระหว่างปี พ.ศ.2548 ถึง ปี พ.ศ.2552 เป็นต้น

4.5 โปรแกรมทางการตลาด (marketing program) ในการพยากรณ์ความต้องการของตลาดควรต้องพิจารณาถึงการจัดการทรัพยากรทางการตลาด หรือจัดงบประมาณ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางการตลาดให้แก่ตลาดเป้าหมายของผลิตภัณฑ์ ตลอดจนส่วนประสมทางการตลาดที่คาดว่าจะใช้ อันได้แก่ ผลิตภัณฑ์ การกำหนดราคา การจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด ว่าก่อให้เกิดประสิทธิผลทางการตลาดจากการใช้เงินลงทุนดังกล่าวอย่างไร

4.6 สภาพแวดล้อมทางการตลาด (marketing environment) เป็นการพิจารณาถึงปัจจัยภายนอกที่ไม่สามารถควบคุมได้ เช่น เศรษฐกิจ สังคม การเมือง เทคโนโลยี ประชากร และสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

5. การประมาณการยอดขายสินค้า

เมื่อได้มีการวิเคราะห์สภาวะตลาดในปัจจุบัน ตลอดจนพยากรณ์ความต้องการของตลาดในอนาคตของผลิตภัณฑ์ทั้งอุตสาหกรรมแล้ว ขั้นตอนต่อไปก็คือการพยากรณ์ยอดขายสินค้าของโครงการ ซึ่งมีวิธีพื้นฐานที่นิยมใช้ในการพยากรณ์ยอดขายก็คือ การคาดคะเน ส่วนแบ่งตลาดที่โครงการนั้นจะได้รับว่าเป็นร้อยละเท่าใดของตลาดรวมดังกล่าว อย่างไรก็ตามในการคาดคะเนยอดขายของโครงการยังควรพิจารณาถึงสภาวะเศรษฐกิจ การแข่งขัน ระดับกลยุทธ์ทางการตลาดที่ใช้การโฆษณาและการส่งเสริมการขาย และปัจจัยอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องด้วย จากนั้นเมื่อได้ยอดขายโดยประมาณแล้ว ก็จะนำมาจัดทำเป็นแผนยอดขายหรือที่เรียกว่า การประมาณการยอดขายของสินค้า แสดงถึงจำนวนเงินที่ได้รับจากการขายสินค้าในช่วงระยะเวลาที่กำหนด ซึ่งการประมาณการยอดร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เป็นการประมาณรายได้จากร้านอาหารเป็นหลัก สามารถคำนวณหาได้จากสมการ ดังนี้

ยอดขาย = ค่าใช้จ่ายในการใช้บริการแต่ละครั้ง × ความถี่ในการใช้บริการใน 1 ปี

รายได้จากการขายต่อวัน = ผลรวมของ (จำนวนผู้มาใช้บริการ × ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคแต่ละครั้ง)

อย่างไรก็ตามในการคาดคะเนยอดขายของโครงการ ยังคงพิจารณาถึงสภาวะเศรษฐกิจ การแข่งขัน และปัจจัยอื่นๆที่เกี่ยวข้องด้วย

6. สรุปผลการศึกษาด้านการตลาด

เป็นขั้นตอนสุดท้ายของกระบวนการศึกษาด้านการตลาด คือการสรุปผลการศึกษาที่ได้ทำการวิเคราะห์ข้อมูลจากด้านต่างๆ มาแล้วว่าโครงการจะพบปัญหาและอุปสรรคใดบ้าง และจะมีความเป็นไปได้ของโครงการเกิดขึ้นหรือไม่ ขึ้นอยู่กับการตัดสินใจทางด้านการตลาดเป็นหลัก โดยดูจากข้อมูลที่ได้ทำการวิเคราะห์ไว้ตามหัวข้อต่างๆ ดังที่ได้กล่าวมาแล้ว ไม่ว่าจะเป็นทางด้านขนาดตลาดที่ศึกษาว่าขนาดตลาดบริเวณโครงการใหญ่หรือเล็ก และการที่จะเข้าไปดึงส่วนแบ่งตลาดมาเป็นของโครงการเรามีมากน้อยเพียงใด แนวโน้มการเจริญเติบโตของธุรกิจที่ทำการศึกษานั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นไปในทางบวกหรือลบ เพื่อที่จะได้มาซึ่งคำตอบที่ว่า โครงการดังกล่าวควรทำการความเป็นไปได้ด้านอื่นๆ ต่อไปหรือไม่ กล่าวคือ ถ้าผลการศึกษาด้านการตลาดออกมาน่าพอใจ คือมีอุปสงค์หรือความต้องการตลาดในผลิตภัณฑ์ของโครงการมีมากพอ เมื่อนำไปเทียบกับคู่แข่งที่มีอยู่ในตลาดแล้วเราสามารถได้ส่วนครองตลาดมาทั้งหมด เนื่องจากว่ายังไม่มีธุรกิจใดทำมาก่อน รวมถึงการประมาณการยอดขายที่ได้ต้องไม่ต่ำหรือสูงจนเกินไป การพยากรณ์การตลาดที่ควรมีแนวโน้มของผู้บริโภคที่เพิ่มมากขึ้น ทำให้ตลาดกว้างมากยิ่งขึ้นและสภาวะตลาดที่เอื้ออำนวยต่อโอกาสที่จะทำให้โครงการประสบความสำเร็จได้ ถ้าหากการศึกษาด้านการตลาดมีคุณสมบัติครบถ้วน และตลาดที่เลือกนั้นเหมาะแก่การลงทุนในการทำธุรกิจ โครงการก็ควรทำการศึกษาด้านอื่นๆ เป็นลำดับ

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค จะทำให้ทราบถึงความเหมาะสมของทำเลที่ตั้ง การบริหารการบริการ ความเหมาะสมของสิ่งปลูกสร้าง และคุณภาพแรงงานที่ต้องการ ตามวัตถุประสงค์ของการศึกษาปัจจัยต่างๆ ในด้านเทคนิค เพื่อพิจารณาว่าโครงการนี้มีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิคหรือไม่ นอกจากนั้น การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ด้านเทคนิคยังเป็นพื้นฐานในการคาดคะเนต้นทุน คาดคะเนผลกระทบที่เกิดขึ้นจากการเลือกด้านเทคนิคต่างๆเช่น ในแง่ของการว่าจ้างงาน อิทธิผลต่อสิ่งแวดล้อมที่มีผลกระทบต่อมวลมนุษย์ ปัญหาต่างๆ และอุปสรรคของโครงการอยู่ที่ปัจจัยใด ตลอดจนวิธีแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้นในโครงการซึ่งการวิเคราะห์ทางด้านเทคนิคนั้นมีแนวทางในการพิจารณา และมีเกณฑ์การตัดสินใจในการลงทุนดังนี้ (ฐาปนา, 2544)

1. ทำเลที่ตั้ง เป็นแหล่งที่ทำให้ธุรกิจสามารถประกอบกิจกรรมได้ โดยในการเลือกทำเลที่ตั้งของโครงการดังกล่าว ต้องทำการพิจารณาถึงสองปัจจัยใหญ่ๆ ดังต่อไปนี้

1.1 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการผลิต ซึ่งเป็นปัจจัยที่ส่งผลกระทบโดยตรงต่อการผลิต ซึ่งได้แก่

1.1.1 ที่ดิน ลักษณะ และราคาของที่ดิน ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อการเลือกทำเลที่ตั้ง ตรงกับความต้องการหรือไม่

1.1.2 แรงงาน

1.1.3 วัตถุดิบ

1.1.4 ตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1.5 การขนส่ง นับเป็นปัจจัยสำคัญประการหนึ่ง ที่ต้องคำนึงถึง ในการเลือกทำเลที่ตั้ง เพราะทั้งนี้ไม่ว่าจะเป็นวัตถุดิบ คน เครื่องจักร หรือวัสดุอุปกรณ์ต่างๆล้วนจำเป็นต้องใช้การขนส่งทั้งสิ้น หากทำเลที่ตั้งไม่สะดวก ในการเดินทางจะทำให้เป็นอุปสรรคอย่างมากอีกทั้งยังเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มขึ้นอีก

1.2 ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับสภาพแวดล้อม ซึ่งจะไม่มีผลกระทบด้านต้นทุนการผลิตโดยตรง ปัจจัยประเภทนี้ได้แก่

1.2.1 กฎหมายและภาษี การเลือกทำเลที่ตั้งต้องคำนึงถึงกฎหมายของแต่ละท้องที่ด้วย เช่น กฎหมายแรงงาน โดยต้องคำนึงถึงจำนวนชั่วโมงที่อนุญาตให้แรงงานทำในแต่ละวัน อายุขึ้นต่ำ ค่าแรงขึ้นต่ำ เป็นต้น กฎหมายเกี่ยวกับการประกันภัยให้แรงงาน กฎหมายเกี่ยวกับลิขสิทธิ์

1.2.2 ภูมิอากาศ ฤดูกาลใดที่ส่งเสริมให้การท่องเที่ยว ณ ภูมิภาคนั้นๆ เหมาะสมแก่การท่องเที่ยว เป็นต้น

1.2.3 ทัศนคติของชุมชน ซึ่งธุรกิจและชุมชนจะต้องพึ่งพาซึ่งกันและกัน ธุรกิจจะดำรงอยู่ได้นั้น ต้องรับได้การสนับสนุนจากชุมชน เนื่องจากชุมชนจะเป็นผู้ขายวัตถุดิบและแรงงานให้กับธุรกิจ และเมื่อธุรกิจมีผลกำไรก็ควรทำประโยชน์แก่ชุมชนกลับคืน

1.2.4 การเมืองและกฎหมาย เนื่องจากรัฐบาลอาจออกกฎหมายให้ความคุ้มครองธุรกิจบางประเภท หรือให้ความช่วยเหลือกับธุรกิจ

2. ระบบการผลิต ประกอบด้วยปัจจัยพื้นฐาน 3 ประการ คือ

2.1 ปัจจัยนำเข้า เป็นปัจจัยที่ใช้พื้นฐานจึงจะทำให้โครงการเกิดผลผลิตขึ้นมาได้ คือกำลังคนว่ามีเพียงพอและตรงกับความต้องการหรือไม่

2.2 กระบวนการผลิต เป็นกรรมวิธีในการแปรสภาพปัจจัยนำเข้า ให้เป็นสินค้าหรือบริการ ซึ่งในที่นี้ คือ สถานที่ตั้ง มีความเหมาะสมต่อการจัดตั้งโครงการหรือไม่

2.3 ปัจจัยนำออก เป็นผลผลิตขึ้นสุดท้ายของกระบวนการออกมา ที่ในรูปของสินค้าหรือบริการ ในที่นี้ก็คือ ก ารให้บริการของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ซึ่ งจะต้องตรงต่อความต้องการของตลาด ปัจจัยทางเทคนิคจะเป็นเครื่องบ่งชี้ขนาดของงบประมาณ ใช้สำหรับการลงทุนและการดำเนินการ

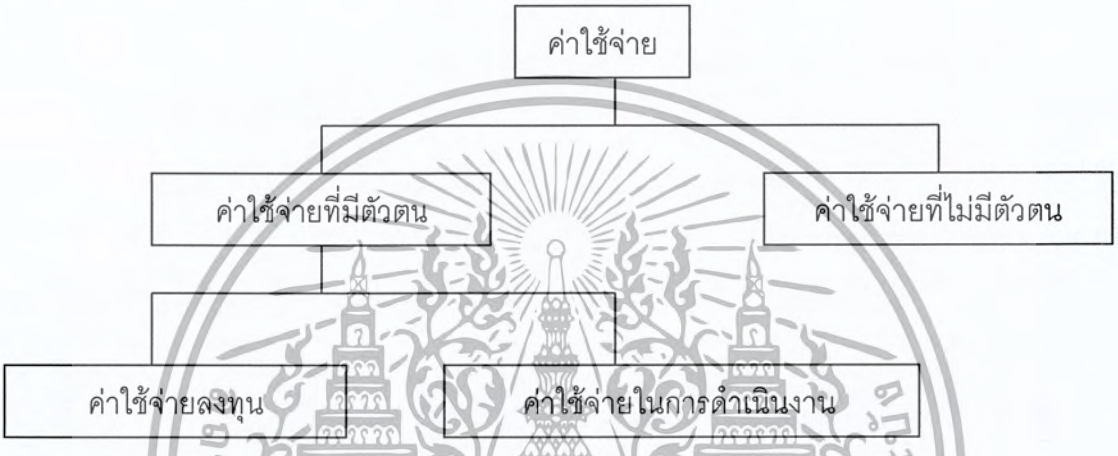
3. การประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ

ค่าใช้จ่ายของโครงการ อาจแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะคือ ค่าใช้จ่ายที่มีตัวตน (tangible costs) และค่าใช้จ่ายที่ไม่มีตัวตน (intangible costs)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าใช้จ่ายที่มีตัวตน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่สามารถคิดเป็นมูลค่าหรือตัวเงินได้ ขณะที่ค่าใช้จ่ายที่ไม่มีตัวตน จะหมายถึงค่าใช้จ่ายที่ไม่สามารถคิดออกมาเป็นมูลค่าหรือตัวเงินได้

ค่าใช้จ่ายที่มีตัวตน ยังสามารถแบ่งได้ตามหน้าที่ออกได้เป็น 2 ประเภท คือ ค่าใช้จ่ายลงทุน (investment costs) และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (operating costs) ซึ่งสรุปได้ดังรูปต่อไปนี้



ภาพที่ 2 ประเภทค่าใช้จ่ายของโครงการ
ที่มา: (ฐาปนาและอัจฉรา, 2544)

3.1 ค่าใช้จ่ายลงทุน

ค่าใช้จ่ายลงทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่ใช้เพื่อเป็นพื้นฐานหรือสิ่งอำนวยความสะดวกในการผลิตหรือให้บริการ ค่าใช้จ่ายลงทุน หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า เงินลงทุนในโครงการ โดยทั่วไปจะประกอบด้วย

3.1.1 เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ที่มีอายุการใช้งานมากกว่า 1 ปี และโครงการจำเป็นต้องใช้ในการดำเนินงาน ซึ่งได้แก่

3.1.1.1 ที่ดินและค่าพัฒนาที่ดินต่างๆ เช่น ค่าถมดิน ค่าทำถนน ค่าติดตั้งเสาไฟ และค่าทำรั้ว

3.1.1.2 อาคารและสิ่งก่อสร้างอื่นๆ เช่น ค่าอาคารโรงงาน ค่าก่อสร้างบ้านพักคนงาน ค่าก่อสร้างโกดังเก็บวัตถุดิบ ซึ่งจะรวมถึง ค่าติดตั้งระบบไฟฟ้า ค่าน้ำประปาและระบบโทรศัพท์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

3.1.1.3 เครื่องจักรและอุปกรณ์ เช่น ค่าเครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิต ค่าอุปกรณ์การขนถ่ายวัสดุ ค่าเครื่องมือต่างๆ ในโรงงาน อุปกรณ์และเครื่องใช้ในสำนักงาน ยานพาหนะ

3.1.2 ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นนับตั้งแต่เริ่มโครงการจนถึงวันที่เริ่มดำเนินการผลิตหรือให้บริการ แต่ถ้าเป็นกรณีโครงการขยายกิจการ จะหมายถึงค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น ตั้งแต่เริ่มโครงการจนถึงวันที่มีรายได้ส่วนเพิ่มจากการขยายกิจการ ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงานโดยทั่วไป ได้แก่ เงินเดือนผู้บริหารและเจ้าหน้าที่ของโครงการ ค่าเดินทาง ค่าเช่าสำนักงาน ค่าธรรมเนียมในการขออนุญาตกิจการ ค่าใช้จ่ายในการติดต่อขอกู้เงิน ค่าฝึกอบรมพนักงาน ค่าใช้จ่ายในการทดลองเครื่อง ค่าดอกเบี้ยเงินกู้ระหว่างก่อสร้าง ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์ก่อนเริ่มโครงการ เป็นต้น

3.1.3 เงินทุนหมุนเวียน หมายถึง เงินทุนหมุนเวียนสุทธิที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ ซึ่งหาได้จากสินทรัพย์หมุนเวียนลบด้วยหนี้สินหมุนเวียน ซึ่งปกติโครงการจะต้องเตรียมเงินทุนหมุนเวียนนี้ไว้นอกเหนือจากค่าใช้จ่ายลงทุนประเภทอื่น ทั้งนี้เพื่อความราบรื่นในการดำเนินงาน อย่างไรก็ตามเมื่อโครงการสิ้นสุดลง เงินทุนหมุนเวียนนี้ก็จะกลับคืนมาเป็นผลตอบแทนในปีสุดท้ายของโครงการ เนื่องจากเงินที่ลงทุนเป็นเงินทุนหมุนเวียนไม่ได้จ่ายแล้วจ่ายเลย แต่ใช้หมุนเวียนอยู่ในโครงการ ดังนั้นเมื่อสิ้นสุดโครงการจึงได้รับกลับคืนมานั้นเอง

เงินทุนหมุนเวียนหาได้จากสูตรดังนี้

เงินทุนหมุนเวียน = สินทรัพย์หมุนเวียน – หนี้สินหมุนเวียน

โดยที่สินทรัพย์หมุนเวียน คือ สินทรัพย์ที่สามารถเปลี่ยนเป็นเงินสดได้ภายใน 1 ปี เช่น เงินสด ลูกหนี้การค้า สินค้าคงเหลือ ซึ่งอาจจะเป็นวัตถุดิบ งานระหว่างทำ จนถึงสินค้าสำเร็จรูป

ส่วนหนี้สินหมุนเวียน คือ หนี้สินที่ต้องชำระคืนภายใน 1 ปี เช่น เจ้าหนี้การค้า เงินกู้เบิกเกินบัญชี เงินกู้ระยะสั้น ซึ่งกู้ยืมจากสถาบันการเงินต่างๆ เป็นต้น

ในการคำนวณหาเงินทุนหมุนเวียนในแต่ละรายการ ควรจะต้องมีการกำหนดจำนวนวันที่ต้องการอย่างน้อยที่สุดก่อน เช่น กำหนดให้มีเงินทุนสำรองเป็นเงินสดในมือ 15 วัน และสำหรับลูกหนี้เป็น 30 วัน และกำหนดให้มีเงินทุนสำรองสำหรับค่าใช้จ่ายประเภทวัตถุดิบเป็น 30 วัน เท่ากับระยะเวลาที่เก็บวัตถุดิบไว้ในสต็อก เป็นต้น

โดยทั่วไป เงินทุนหมุนเวียนมักจะเพิ่มขึ้นเมื่อโครงการเริ่มทำการผลิตไปจนถึงผลิตเต็มกำลังการผลิต อย่างไรก็ตาม การได้รับเครดิตจากเจ้าหนี้การค้าจะมีผลทำให้โครงการสามารถลดจำนวนเงินทุนหมุนเวียนลงได้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

134892

3.2 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่ใช้เพื่อการดำเนินงานของโครงการ หรืออีกนัยหนึ่งก็คือจำนวนเงินที่โครงการจ่ายออกไปเพื่อการดำเนินงานตามปกติของโครงการนั้นเอง ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั่วไปประกอบด้วย 2 ประเภท คือ

3.2.1 ค่าใช้จ่ายในการผลิตหรือต้นทุนผลิต หมายถึง ค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวกับการผลิตสินค้าหรือการให้บริการ ประกอบด้วย

3.2.1.1 ค่าวัตถุดิบทางตรง ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนสำคัญของการผลิตสินค้าหรือการให้บริหาร

3.2.1.2 ค่าแรงทางตรง ได้แก่ ต้นทุนแรงงานที่ใช้โดยตรงในการผลิตสินค้าหรือการให้บริการ

3.2.1.3 ค่าใช้จ่ายในการผลิต ได้แก่ ต้นทุนการผลิตทั้งหมดที่จำเป็นต้องใช้ นอกเหนือจากวัตถุดิบทางตรง และค่าแรงทางตรง ตัวอย่างเช่น ค่าวัตถุดิบทางอ้อม ค่าแรงทางอ้อม ค่าน้ำไฟ ค่าเสื่อมราคาและค่าประกันภัยเครื่องจักร ของใช้สิ้นเปลือง ฯลฯ

3.2.2 ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร หมายถึง ค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่เกี่ยวกับการขายและบริหาร ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตสินค้าหรือให้บริการโดยตรง เช่น เงินเดือนผู้บริหาร ค่านายหน้าพนักงานขาย ค่าเช่าสำนักงาน ค่าน้ำไฟในสำนักงาน ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ในสำนักงาน ค่าประกันภัยสำนักงาน เป็นต้น

ขั้นตอนการประมาณค่าใช้จ่ายของโครงการ ประกอบด้วยขั้นตอน 3 ขั้นตอน ดังนี้

1. ระบุรายการและปริมาณค่าใช้จ่าย
2. ตีราคาค่าใช้จ่าย
3. รวมค่าใช้จ่ายเป็นรายปี

ขั้นตอนที่ 1 : ระบุรายการและปริมาณค่าใช้จ่าย

เนื่องจากค่าใช้จ่ายโครงการก็คือมูลค่าของปัจจัยการผลิตหรือทรัพยากรที่โครงการใช้ไป ดังนั้นการประมาณการค่าใช้จ่ายต่างๆ ของโครงการ จึงควรเริ่มต้นจากการระบุว่าถ้ามีการลงทุนก่อสร้างตามแผนโครงการแล้ว จะต้องมีการใช้ปัจจัยการผลิตหรือทรัพยากรอะไรบ้าง และในปริมาณมากน้อยเพียงใด และหลังจากพยายามระบุค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องในทุกประเภทออกมาได้แล้ว จากนั้นก็ให้ทำการจัดประเภทค่าใช้จ่ายออกเป็นหมวดหมู่ต่างๆ ดังที่กล่าวไปแล้ว เช่น ค่าที่ดิน ค่าอาคารและสิ่งก่อสร้าง ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อย่างไรก็ตาม ในทางปฏิบัติ ก่อนที่จะมีการระบุรายการและปริมาณค่าใช้จ่ายของโครงการที่จะทำจะต้องมีการศึกษาถึงความเป็นไปได้ทางด้านต่างๆ ที่เกี่ยวข้องมาพอสมควรแล้ว เช่น จะต้องมีการศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด ด้านเทคนิค ซึ่งรวมถึงการสำรวจออกแบบและกำหนดขนาดการผลิตมาก่อนแล้ว ดังนั้น โดยทั่วไปการระบุค่าใช้จ่ายของโครงการจึงทำได้ไม่ยากนัก เพราะเจ้าหน้าที่ทางเทคนิค หรือวิศวกรจะเป็นผู้ให้คำตอบสิ่งต่างๆ เหล่านี้ได้อย่างดี

ขั้นตอนที่ 2 : ตีราคาค่าใช้จ่าย

การตีราคาค่าใช้จ่าย คือการนำราคาที่เหมาะสมมาตีค่ารายการค่าใช้จ่ายที่ระบุไว้แล้วในขั้นตอนที่ 1 ทั้งนี้เพื่อจะได้ประมาณการรายการค่าใช้จ่ายที่ระบุให้เป็นตัวเงิน เนื่องจากปัจจัยการผลิตหรือทรัพยากรที่ใช้ในโครงการมีหน่วยไม่เหมือนกัน เช่น ที่ดินมีหน่วยเป็นไร่ แรงงานมีหน่วยเป็นคนหรือชั่วโมง ยานพาหนะมีหน่วยเป็นคัน เป็นต้น การตีราคาค่าใช้จ่ายจะต้องมีการกำหนดราคาที่ใช้ในการตีค่าที่เหมาะสม เพราะหากมีการใช้ราคาที่ไม่เหมาะสม อาจนำไปสู่ความผิดพลาดในการประเมินค่าโครงการในที่สุด อย่างไรก็ตาม ราคาที่อาจนำมาใช้ได้มี 2 ชนิด คือ ราคาตลาด (market price) และราคาเงา (shadow price)

1. ราคาตลาด หมายถึง ราคาที่มีการกำหนดขึ้นโดยเปิดเผย ซึ่งสามารถสังเกตได้จากการซื้อขายจริงในตลาด ราคาตลาดจะเป็นราคาจริง (actual price) ของปัจจัยการผลิตที่มีการซื้อขายกันภายในระบบการแลกเปลี่ยนตามปกติ ราคาตลาดจึงสามารถนำมาใช้ในการตีราคาปัจจัยการผลิตของโครงการได้ และเพื่อให้ได้มาซึ่งราคาตลาดดังกล่าว ผู้วิเคราะห์โครงการอาจใช้วิธีสอบถามราคาปัจจัยการผลิตที่ต้องการจากแหล่งข้อมูลต่างๆ ซึ่งอาจจะเป็นผู้ค้าส่งหรือผู้ค้าปลีกหรือผู้ขายปัจจัยการผลิตนั้นๆ ส่วนถ้าเป็นประเภทค่าก่อสร้าง ก็อาจสอบถามจากผู้รับเหมา หรือราคาที่วิศวกรประมาณการไว้ เป็นต้น

อนึ่ง มีข้อพึงสังเกตว่าราคาตลาดที่จะนำมาใช้ในการคำนวณค่าใช้จ่ายของโครงการจะต้องเป็นราคาที่โครงการคาดว่าจะจ่ายจริง และต้องเป็นราคาที่ส่งถึงที่ตั้งโครงการและพร้อมใช้งาน เช่น ถ้าต้องมีค่าใช้จ่ายในการขนส่งหรือค่าติดตั้งก็ต้องรวมเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งในราคาตลาดของเครื่องจักรนั้นด้วย

2. ราคาเงา หมายถึง ราคาที่ควรจะเป็นในระบบเศรษฐกิจที่มีคุณภาพ ภายใต้เงื่อนไขของการแข่งขันที่สมบูรณ์ ราคาเงาเป็นราคาสมมติที่จะสะท้อนถึงค่าเสียโอกาสที่แท้จริงของปัจจัยการผลิต ราคาเงาจึงเป็นแนวคิดในทางเศรษฐศาสตร์

ขั้นตอนที่ 3 : รวมค่าใช้จ่ายเป็นรายปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การรวมค่าใช้จ่ายเป็นรายปี เป็นขั้นตอนสุดท้ายของการประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ ทั้งนี้เพื่อให้ผู้วิเคราะห์โครงการได้มองเห็นภาพรวมของค่าใช้จ่ายทั้งหมดของโครงการตลอดจนอายุของโครงการ ซึ่งปกติโครงการทุกประเภทส่วนใหญ่มักจะมีการลงทุนมากในระยะเริ่มแรก เนื่องจากมีค่าซื้อที่ดิน ค่าก่อสร้าง ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต อย่างไรก็ตาม ยังมีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีเมื่อโครงการก่อสร้างเสร็จแล้วและเริ่มเปิดดำเนินการอีกด้วย เช่น ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า ค่าประกันภัย ค่าซ่อมแซมและบำรุงรักษา เงินเดือนผู้บริหาร ฯลฯ ซึ่งการประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานนี้ควรทำการประมาณการเป็นรายปีในแต่ละรายการของค่าใช้จ่าย เช่น เงินเดือนผู้บริหารใช้วิธีประมาณการตามที่คาดว่าจะจ่ายจริง ขณะที่ค่าวัตถุดิบจะประมาณการตามความต้องการใช้วัตถุดิบเพื่อการผลิตในแต่ละปี เป็นต้น

เพื่อให้เข้าใจถึงวิธีการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายของโครงการดีขึ้น จึงขอสรุปรายการค่าใช้จ่ายสำคัญๆ ที่มักจะพบเสมอๆ ไว้ดังตารางที่ 3 ซึ่งจะแสดงรายละเอียดของการประมาณการการเงินลงทุนทั้งสิ้นของโครงการ ส่วนตารางที่ 4 และตารางที่ 5 จะแสดงรายละเอียดของการประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิต และการประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร ตามลำดับ จากนั้นตารางที่ 6 จะเป็นการสรุปการประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ซึ่งได้จากการรวมตารางที่ 4 และ 5 เข้าด้วยกัน

ตารางที่ 3 ประมาณการเงินลงทุนทั้งสิ้นของโครงการ

รายการ	ปีที่ 0*
1. เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร	XX
- ที่ดินและค่าพัฒนาที่ดิน	XX
- อาคารและสิ่งก่อสร้างอื่นๆ	XX
- เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต	XX
- ยานพาหนะ	XX
- อุปกรณ์สำนักงาน	XX
2. ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	XX

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 0*
3. เงินทุนหมุนเวียน	XX
รวม	XX

หมายเหตุ * เงินลงทุนในโครงการส่วนใหญ่มักเป็นเงินลงทุนในปีปัจจุบัน (ปีที่ 0) ซึ่งอาจเรียกได้อีกอย่างหนึ่งว่าเงินลงทุนเริ่มแรก (initial investment cost) อย่างไรก็ตามถ้ามีการลงทุนในปีอื่นๆ ก็ต้องระบุปีและจำนวนเงินลงทุนดังกล่าวด้วย

ตารางที่ 4 การประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิตรายปี

รายการ	ปีที่ 1	...	ปีสุดท้าย
1. วัตถุดิบ	XX	...	XX
2.ค่าแรงงาน	XX	...	XX
3. ค่าใช้จ่ายโรงงาน			
3.1 ค่าเสื่อมราคาอาคารโรงงาน	XX	...	XX
3.2 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต	XX	...	XX
3.3 ค่าประกันอัคคีภัยโรงงาน	XX	...	XX
3.4 ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง น้ำมันหล่อลื่น	XX	...	XX
3.5 ค่าไฟฟ้า - น้ำประปาที่ใช้ในการผลิต	XX	...	XX
3.6 ค่าซ่อมแซมบำรุงรักษา	XX	...	XX
3.7 ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ	XX	...	XX
รวม	XX	...	XX

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 5 การประมาณการค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร

รายการ	ปีที่ 1	...	ปีสุดท้าย
1. ค่าใช้จ่ายในการขาย			
1.1 ค่านายหน้า	XX	...	XX
1.2 เงินเดือนพนักงานขาย	XX	...	XX
1.3 ค่าเสื่อมราคายานพาหนะที่ใช้ในการขาย	XX	...	XX
1.4 ค่าโฆษณา	XX	...	XX
1.5 ค่าใช้จ่ายในการขายอื่นๆ	XX	...	XX
2. ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร			
2.1 เงินเดือนผู้บริหารและพนักงานในสำนักงาน	XX	...	XX
2.2 ค่าเสื่อมราคาอาคารสำนักงาน	XX	...	XX
2.3 ค่าเสื่อมราคายานพาหนะที่ใช้ในสำนักงาน	XX	...	XX
2.4 ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์สำนักงาน	XX	...	XX
2.5 ค่าไฟฟ้า - น้ำประปาที่ใช้ในสำนักงาน	XX	...	XX
2.6 ค่าประกันอัคคีภัยในสำนักงาน	XX	...	XX
2.7 ค่าดอกเบี้ยเงินกู้	XX	...	XX
2.8 ตัดค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	XX	...	XX
2.9 ค่าใช้จ่ายในการบริหารอื่นๆ	XX	...	XX
รวม	XX	...	XX

ตารางที่ 6 ประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

รายการ	ปีที่ 1	...	ปีสุดท้าย
1. ค่าใช้จ่ายในการผลิต			
1.1 วัตถุดิบ	XX	...	XX
1.2 ค่าแรงงาน	XX	...	XX

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 6 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	...	ปีสุดท้าย
1.3 ค่าใช้จ่ายโรงงาน	XX	...	XX
2. ค่าใช้จ่ายในการขาย	XX	...	XX
3. ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	XX	...	XX
รวม	XX	...	XX

4. สรุปผลการศึกษาทางด้านเทคนิค

เป็นขั้นตอนสุดท้ายในการศึกษาด้านเทคนิค คือการสรุปผลการศึกษาที่จะให้ทราบคำตอบว่าโครงการควรทำการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินต่อไปหรือไม่ กล่าวคือถ้าผลการศึกษาทางเทคนิค ที่ได้จากการวิเคราะห์มีความน่าสนใจในการลงทุนทั้งในด้านทำเลที่ตั้งของสถานที่ที่โครงการเลือกนั้นตั้งอยู่ตรงตามกลุ่มเป้าหมายหรือไม่ รวมถึงระบบสาธารณูปโภคว่ามีความพร้อมเพียงใด รวมถึงการวิเคราะห์ปัจจัยนำเข้าว่ามีความสะดวก เหมาะสมกับโครงการมากน้อยเพียงใด กระบวนการผลิตที่มีการวางผังโครงการอย่างมีระบบ สามารถดำเนินการได้อย่างมีประสิทธิภาพ รวมถึงการวางแผนกำลังการผลิตที่สามารถตอบสนองผู้บริโภคได้อย่างทั่วถึง และสุดท้ายคือปัจจัยนำออกที่เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ที่จะต้องมีคุณภาพ ตรงตามความต้องการของลูกค้า หากมีคุณสมบัติครบถ้วนก็จะทำการศึกษาด้านการเงินต่อไป

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน

การวิเคราะห์ด้านการเงิน เป็นการศึกษาความสามารถของโครงการในการคืนทุนให้กับผู้ลงทุนในระดับที่ต้องการ โดยการวิเคราะห์ทางด้านการเงินนั้นจำเป็นต้องนำข้อมูลจากการศึกษาความเป็นไปได้ด้านการตลาด และความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค มาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการตัดสินใจ แ ละคาดคะเนรายรับ ต ลอดจนพิจารณาต้นทุนที่จะเกิดขึ้นว่ามีความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน และมีลู่ทางในการลงทุนเพียงใด โดยการนำข้อมูลนั้นมาวิเคราะห์ และประเมินค่าโครงการลงทุน เพื่อพิจารณาว่าโครงการนั้นให้ผลตอบแทนคุ้มค่ากับการลงทุนหรือไม่ ซึ่งการวิเคราะห์ด้านการเงิน สามารถแบ่งออกได้ดังนี้ (ฐาปนา, 2544)

1. การประมาณการงบกำไรขาดทุนของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การประมาณการงบกำไรขาดทุน หรือการจัดทำงบกำไรขาดทุนล่วงหน้า จัดทำขึ้นเพื่อแสดงผลการดำเนินงานของโครงการล่วงหน้าตลอดอายุของโครงการ ว่าในแต่ละปีโครงการที่ทำคาดว่าจะได้กำไรหรือขาดทุนเท่าใด

การประมาณการงบกำไรขาดทุน จำเป็นต้องมีการประมาณการรายได้จากการขาย ค่าใช้จ่ายในการผลิต (ต้นทุนการผลิต) และค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร ตลอดอายุของโครงการเสียก่อน จากนั้นจึงนำมาเปรียบเทียบกัน ซึ่งถ้าปีใดรายได้มากกว่าค่าใช้จ่าย โครงการก็จะได้กำไรในปีนั้น และในทางตรงกันข้าม ถ้าปีใดรายได้น้อยกว่าค่าใช้จ่าย ปีนั้นโครงการก็จะขาดทุน

การประมาณการงบกำไรขาดทุน แสดงได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 7 ประมาณการงบกำไรขาดทุนของโครงการ

ปีที่	0	1	...	ปีสุดท้าย
โปรแกรมการผลิต	ระยะก่อสร้าง			
รายได้จากการขาย	-	XX	...	XX
หัก ต้นทุนการผลิต	-	XX	...	XX
กำไรขั้นต้น	-	XX	...	XX
หัก ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	-	XX	...	XX
กำไรก่อนหักภาษี	-	XX	...	XX
หัก ภาษีเงินได้	-	XX	...	XX
กำไรสุทธิ	-	XX	...	XX

2. การประมาณการกระแสเงินสดสุทธิรายปีของโครงการ

เนื่องจากโครงการมีอายุยาวนานหลายปี และตลอดอายุของโครงการ ก็จะมีทั้งค่าใช้จ่ายรายปีและผลตอบแทนรายปี ดังนั้นในทางปฏิบัติจึงมักนำเอาผลตอบแทนรายปีที่ได้รับมาหักด้วยค่าใช้จ่ายรายปี เพื่อให้ได้ผลตอบแทนสุทธิรายปี หรือกระแสเงินสดสุทธิรายปีของโครงการ โดยที่กระแสเงินสดสุทธิรายปีของโครงการนี้จะเป็นสิ่งจำเป็นที่จะใช้ประเมินค่าโครงการลงทุนว่าควรตัดสินใจลงทุนหรือไม่ลงทุนต่อไป กระแสเงินสดสุทธิรายปีของโครงการ สามารถหาสมการได้จากสูตรดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระแสเงินสดสุทธิรายปี = กระแสเงินสดรับรายปี – กระแสเงินสดจ่ายรายปี

การหากระแสเงินสดสุทธิรายปี ตลอดอายุของโครงการ สามารถแบ่งเป็น 2 กรณีดังนี้

1. กรณีคำนึงถึงแหล่งเงินทุนจากภายนอก
2. กรณีไม่คำนึงถึงแหล่งเงินทุนจากภายนอก

แสดงได้ดังตารางต่อไปนี้

ตารางที่ 8 ประมาณการกระแสเงินสดสุทธิรายปีของโครงการ โดยคำนึงถึงแหล่งเงินทุนจากภายนอก

ปีที่	0	1	...	ปีสุดท้าย
โปรแกรมการผลิต	ระยะก่อสร้าง			
ก. กระแสเงินสดรับ				
รายได้จากการขาย		XX	...	XX
ข. กระแสเงินสดจ่าย				
1. เงินลงทุนทั้งสิ้น				
1.1 เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร	XX			
1.2 ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	XX			
1.3 เงินทุนหมุนเวียน	XX			
2. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (ไม่รวมค่าเสื่อมราคาและรายการตัดค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน)*		XX	...	XX
3. ภาษีเงินได้		XX	...	XX
ค. กระแสเงินสดสุทธิ (ก)-(ข)	XX	XX	...	XX

หมายเหตุ * เหตุที่ไม่นำค่าเสื่อมราคาและการตัดค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงานมาคืนเพราะทั้ง 2 รายการเป็นการตัดค่าใช้จ่ายรายปีในทางบัญชีซึ่งไม่ได้มีการจ่ายเงินสดออกไปจริง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการจัดทำงบประมาณเงินสด

1. ประมาณการจำนวนเงินสดรับ ซึ่งเงินสดรับโดยทั่วไปจะได้มาจากรายได้จากการขายสินค้าหรือบริการ เงินทุนส่วนของเจ้าของ การกู้ยืม เงินปันผลรับ ฯลฯ

2. ประมาณการจำนวนเงินสดจ่าย ซึ่งเงินสดจ่ายโดยทั่วไปจะจ่ายเพื่อซื้อสินทรัพย์ถาวร จ่ายเป็นค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงานและเงินทุนหมุนเวียน ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน จ่ายชำระหนี้ทั้งเงินต้นและดอกเบี้ย ตลอดจนจ่ายภาษีเงินได้ เป็นต้น

3. เปรียบเทียบรายการเงินสดรับกับเงินสดจ่ายในช่วงระยะเวลาเดียวกัน ว่ามีเงินสดสุทธิเท่าใด ซึ่งถ้าเงินสดสุทธิเป็นบวก ก็แสดงว่ากิจการมีเงินสดคงเหลือปลายงวดนั้นๆ แต่ถ้าเงินสดสุทธิติดลบก็แสดงว่ากิจการเงินสดขาดมือ ซึ่งข้อมูลเหล่านี้ผู้บริหารจะนำไปใช้ในการวางแผนจัดการเงินสดให้มีประสิทธิภาพต่อไป

นอกจากนี้ การจัดทำงบประมาณเงินสด ยังช่วยให้โครงการสามารถหาดุลเงินสดสะสม ณ เวลาใดเวลาหนึ่ง (ปลายงวด) ได้จากการรวมยอดสะสมของเงินสดในปีที่ผ่านมา จนถึง ณ เวลานั้นๆ เพื่อนำไปแสดงในรายการเงินสดของงบดุลที่จะประมาณขึ้นในขั้นตอนต่อไปอีกด้วย

ตารางต่อไปนี้จะแสดงแนวทางในการจัดทำงบประมาณเงินสดของโครงการดังกล่าวข้างต้น

ตารางที่ 9 ประมาณการงบประมาณเงินสดของโครงการ

ปีที่	0	1	...	ปีสุดท้าย
โปรแกรมการผลิต	ระยะก่อสร้าง			
ก. ประมาณการเงินสดรับ				
1. เงินจากแหล่งเงินทุนต่างๆ	XX			
2. รายได้จากการขายสินค้าหรือบริการ		XX	...	XX
ข. ประมาณการเงินสดจ่าย				
1. เงินลงทุนทั้งสิ้น				
1.1 เงินลงทุนในทรัพย์สินถาวร	XX			
1.2 ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	XX			
1.3 เงินทุนหมุนเวียนที่เพิ่มขึ้น*		XX	...	XX

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 9 (ต่อ)

ปีที่	0	1	...	ปีสุดท้าย
โปรแกรมการผลิต	ระยะก่อสร้าง			
2. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (ไม่รวมค่าเสื่อมราคา รายการตัดจ่ายค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน และดอกเบี้ยเงินกู้		XX	...	XX
3. การชำระหนี้				
3.1 ดอกเบี้ยเงินกู้		XX	...	XX
3.2 เงินต้นที่ชำระคืน		XX	...	XX
4. ภาษีเงินได้		XX	...	XX
ค. กระแสเงินสดสุทธิ (ก)-(ข)	XX	XX	...	XX
ง. ดุลเงินสดสะสม (เงินสดปลายงวด)	XX	XX	...	XX

หมายเหตุ * เงินทุนหมุนเวียนที่เพิ่มขึ้น มาจากเงินทุนหมุนเวียนสุทธิปีที่ t+1 ลบด้วยเงินทุนหมุนเวียนปีที่ t

3. ประเมินค่าโครงการลงทุน เพื่อพิจารณาว่าโครงการนั้นให้ผลตอบแทนคุ้มค่ากับเงินลงทุนหรือไม่ หรือผลประโยชน์ที่ได้รับสูงกว่าค่าใช้จ่ายที่เสียไป ซึ่งการประเมินค่าโครงการลงทุนนั้นสามารถแบ่งออกเป็น 2 วิธี ได้แก่

3.1 การประเมินค่าโครงการลงทุน โดยที่ไม่คำนึงถึงค่าของเงินกับเวลา ซึ่งประกอบด้วย 2 วิธี คือ

3.1.1 ระยะเวลาคืนทุน (payback period) คือ ระยะเวลากระแสเงินสดรับสุทธิเท่ากับเงินสดจ่ายลงทุนของโครงการ หรือระยะเวลาที่ตอบแทนจากการดำเนินโครงการเท่ากับเงินลงทุนของโครงการ ด้วยวิธีนี้เป็นวิธีที่นิยมใช้ในธุรกิจ และโครงการต่างๆ โดยการใช้วิธีการวัดระยะเวลาคืนทุนนี้ จะเป็นการวัดว่าโครงการจะได้รับเงินทุนกลับมาเร็วมากน้อยเพียงใด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กล่าวคือ ถ้าผลการคำนวณได้ค่าระยะเวลาคืนทุนที่เกินกว่าระยะเวลาคืนทุนที่บริษัทต้องการนั้น บริษัทไม่สมควรทำการลงทุน

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = \frac{\text{เงินสดจ่ายลงทุน}}{\text{กระแสเงินรับสุทธิ}}$$

การใช้วิธีการประเมินในรูปแบบนี้มีข้อดีคือ เป็นการใช้กระแสเงินสดในการตัดสินใจ ง่ายต่อการคำนวณ และง่ายต่อการทำความเข้าใจ แต่มีข้อเสียบางประการ อาทิ การประเมินด้วยวิธีนี้ไม่ได้คำนึงถึงมูลค่าของเงินตามกาลเวลา และไม่ได้สนใจว่ากระแสเงินสดที่ได้รับหลังจากคืนทุนแล้วจะเป็นเช่นไร นำไปสู่การตัดสินใจที่ผิดพลาด และอาจจะเกิดผลเสียต่อโครงการในภายหลังได้

3.2 การประเมินค่าโครงการลงทุนที่คำนึงถึงค่าของเงินต่อเวลา ซึ่งเป็นวิธีที่มีแนวคิดว่าเงินในแต่ละปีที่ได้รับมีมูลค่าไม่เท่ากัน นั่นคือ เงินมีมูลค่าเพิ่มขึ้นหรือลดลงตามกาลเวลา แม้จะได้รับเป็นจำนวนเดียวกันก็ตาม โดยมูลค่าของเงินจะขึ้นกับอัตราดอกเบี้ย และเศรษฐกิจในเวลานั้นๆ โดยวิธีการประเมินค่าโครงการลงทุนที่คำนึงถึงค่าของเงินกับวิธีนี้ สามารถจำแนกได้ 3 วิธีคือ

3.2.1 วิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (net present value: NPV) หมายถึง ผลต่างของมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดรับแต่ละปีตลอดอายุของโครงการ กับเงินสดจ่ายลงทุน เพื่อเป็นการศึกษาว่าการลงทุนโครงการนี้จะมีกำไรสุทธิ หรือขาดทุนสุทธิ โดยสามารถคำนวณหาได้จากสูตรในการหาค่า NPV ในกรณีการพิจารณาการลงทุนต่อเนื่องรายปี จะใช้กับโครงการขนาดกลางและขนาดใหญ่ที่โครงการมีอายุโครงการมากกว่า 1 ปี ขึ้นไป โดยจะเกิดผลตอบแทนหลายจำนวน ดังนี้ B_1 ,B_2 , B_3 ,.....,B_n อีกทั้งจะเกิดกระแสเงินสดจ่ายหลายจำนวนดังนี้ C_1, C_2, C_3,.....,C_nซึ่งสามารถคำนวณหาได้จากสูตรต่อไปนี้

$$NPV = \sum_{t=1}^{n} \frac{B_i}{(1+k)^i} - \sum_{t=1}^{n} \frac{C_t}{(1+k)^t}$$

กำหนดให้ NPV = มูลค่าปัจจุบันสุทธิ

B_i = กระแสเงินสดรับแต่ละปี ตลอดอายุโครงการ

k = อัตราผลตอบแทนที่ต้องการ (หน่วยร้อยละ)

C_i = เงินสดจ่ายลงทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

n = อายุของโครงการ (ปี)

จากการประเมินค่าโครงการลงทุนที่คำนึงถึงค่าของเงินกับเวลา โดยวิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (net present value: NPV) สามารถพิจารณาจากค่า NPV ที่เกิดขึ้น จากการคำนวณ ถ้าค่า NPV เป็นลบ หมายถึง อัตราผลตอบแทนที่ได้ของโครงการมีค่าน้อยกว่าอัตราผลตอบแทนที่ต้องการหรือผลตอบแทนที่ได้น้อยกว่าค่า k ที่ตั้งไว้นั่นเอง ในทางกลับกันถ้าคำนวณได้ค่า NPV เป็นบวกแสดงว่า อัตราผลตอบแทนที่ได้ของโครงการมีค่ามากกว่าอัตราผลตอบแทนที่ต้องการ และถ้าค่าNPV ที่เกิดขึ้นมีค่าเป็นศูนย์ แสดงว่า อัตราผลตอบแทนที่ได้ของโครงการมีค่าเท่ากับผลตอบแทนที่ต้องการนั่นเองซึ่งการใช้วิธีค่าปัจจุบันสุทธินี้ มีข้อดีหลายประการ อาทิ เป็นการสะท้อนให้เห็นถึงเวลาที่แท้จริงของผลตอบแทนที่ได้รับจากโครงการลงทุน เนื่องจากการใช้กระแสเงินสดในการวัดมากกว่าการใช้กำไรทางการบัญชี นอกจากนั้นยังสามารถเปรียบเทียบระหว่างผลตอบแทนจากการลงทุนกับเงินลงทุนโครงการได้ตามกาลเวลา และการที่จะเลือกลงทุนโครงการที่มีค่าปัจจุบันสุทธิเป็นบวกนั้นจะสร้างความมั่นใจต่อผู้ถือหุ้น และสร้างความมั่นใจในการชำระหนี้ตามเวลาให้กับแหล่งเงินทุนต่างๆ ที่ทางโครงการได้กู้ยืมไว้ นั่นเอง

3.2.2 วิธีอัตราผลตอบแทนของโครงการ (internal rate of return: IRR) เป็นการคำนวณหาอัตราส่วนลด (r) หรืออัตราดอกเบี้ยที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดรับสุทธิตลอดอายุโครงการกับเงินสดจ่ายลงทุน ซึ่งสามารถคำนวณหาได้ดังนี้

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

ค่าอัตราผลตอบแทนโครงการ (r) นั้นสามารถหาได้จากวิธีการทดลอง (trial and error) โดยการเปิดตารางปัจจัยดอกเบี้ยมูลค่าปัจจุบัน PVIF แล้วนำค่าที่ได้ไปแทนในสูตร โดยลองไปเรื่อยๆ จนกว่าจะได้ผลลัพธ์ของกระแสเงินสดรับสุทธิเท่ากับเงินสดจ่ายพอดี

จากสูตรคำนวณหาค่า IRR สามารถทำให้เกิดเหตุการณ์ต่างๆ ได้ 3 เหตุการณ์ กล่าวคือ ถ้าค่าของ r ใดๆมาแทนในสูตรแล้วทำให้อัตราผลตอบแทนของโครงการมากกว่าค่าของทุน แสดงว่าโครงการนั้นมีกำไรสมควรลงทุน และในทางกลับกันถ้าค่าของ r ใดๆ มาแทนในสูตรแล้วทำให้อัตราผลตอบแทนโครงการน้อยกว่าค่าของทุน แสดงว่าโครงการนั้นขาดทุน หากเกิดเหตุการณ์เช่นนี้ขึ้น ทางผู้จัดการโครงการควรศึกษาว่าปัจจัยใดที่มาให้โครงการนั้นไม่ได้กำไร นำมาปรับปรุงกระบวนการต่างๆ เพื่อให้โครงการนั้นสามารถสร้างกำไรได้ และค่าของ r ใดๆ มาแทนในสูตรแล้วทำให้อัตราผลตอบแทนของโครงการเท่ากับค่าของทุน แสดงว่าโครงการมีค่าเสมอตัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.2.3 อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) หมายถึงการพิจารณาอัตราส่วนมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนกับมูลค่าปัจจุบันของตนที่จ่ายไปในการดำเนินโครงการ ซึ่งในทางธุรกิจเรียกวิธีการประเมินค่าโครงการแบบนี้ว่า ดัชนีการทำกำไร

$$BCR = \frac{\sum_{t=1}^{n} \frac{B_t}{(1+i)^t}}{\sum_{t=1}^{n} \frac{C_t}{(1+i)^t}}$$

โดยที่ B_t = กระแสเงินสดรับของโครงการปีที่ t

C_t = กระแสเงินสดจ่ายของโครงการปีที่ t

t = ปีการดำเนินโครงการ มีค่า 0 ถึง n

i = อัตราผลตอบแทนที่ต้องการ อัตราคิดลด

n = อายุโครงการ

ซึ่งจากการคำนวณสามารถทำให้เกิดเหตุการณ์ได้ 3 เหตุการณ์ ดังนี้ ถ้าอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนมีค่าเท่ากับ 1 คือมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนมีค่าเท่ากับมูลค่าปัจจุบันของต้นทุน หรือจุดคุ้มทุนนั่นเอง คือโครงการดังกล่าวไม่ได้มีกำไร แต่ก็ไม่ขาดทุน ถ้าอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนมีค่ามากกว่า 1 หมายถึงมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนมีค่ามากกว่ามูลค่าปัจจุบันของต้นทุน คือโครงการดังกล่าวน่าลงทุน และถ้าอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนมีค่าน้อยกว่า 1 แสดงว่ามูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนมีค่าน้อยกว่ามูลค่าปัจจุบันของต้นทุน แสดงว่า โครงการดังกล่าวขาดทุนนั่นเอง โดยโครงการทั่วไปจะตัดสินใจพิจารณาโครงการลงทุนเมื่อมีค่าอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนมีค่าเท่ากับ 1 เป็นอย่างน้อย

3.3 การวิเคราะห์ความอ่อนไหว (sensitive analysis) ในการวิเคราะห์ทางการเงินที่สมบูรณ์จะต้องทำการพิจารณาความอ่อนไหวของโครงการด้วย หมายถึง หากรายรับและค่าใช้จ่ายต่างๆ ไม่เป็นไปตามแผนที่คาดว่าจะเป็น ซึ่งอาจเกิดจาก 2 สาเหตุที่สำคัญ ได้แก่ ความเสี่ยง คือโอกาสที่จะเกิดขึ้นในสิ่งที่ไม่พึงประสงค์ภายในความน่าจะเป็นของเหตุการณ์ และความไม่แน่นอนของโครงการ คือการเกิดเหตุการณ์ในอนาคตที่เราไม่สามารถคาดการณ์ล่วงหน้าได้ ซึ่งความไม่แน่นอนที่อาจเกิดขึ้นในที่นี้ได้แก่ อัตราการเข้าพักลดลงนอกช่วงเทศกาลท่องเที่ยว หรืออัตราการบริโภคอาหารที่ลดลงเนื่องมาจากเทศกาลต่างๆ เป็นต้น

4. การสรุปผลการศึกษาทางด้านการเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นขั้นตอนสุดท้ายในการศึกษาด้านการเงิน คือ การสรุปผลการศึกษาที่ได้จากการวิเคราะห์ที่จะมุ่งเน้นถึงผลตอบแทนทางการเงินหรือความสามารถในการทำกำไร รวมถึงการวางแผนทางการเงินและการวางแผนกำไร โดยใช้วิธีการประเมินที่ต้องคำนึงถึงค่าของเงินกับระยะเวลา คือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (net present value: NPV) ว่าเป็นไปในทางบวกหรือทางลบ อัตราผลตอบแทนเงินลงทุน (interest rate of return: IRR) ของโครงการมากกว่าค่าของทุนหรือไม่ อัตราผลตอบแทนของต้นทุน (benefit cost ratio: BCR) ว่ามีค่ามากกว่า น้อยกว่าหรือเท่ากับ 1 และวิธีที่ไม่คำนึงถึงค่าของเงินกับระยะเวลาคือ ระยะเวลาคืนทุน (pay back period) เพื่อเป็นการวัดว่าโครงการจะได้รับเงินทุนกลับมาเร็วมากน้อยเพียงใด โดยใช้เพื่อให้ผู้ลงทุนเกิดความมั่นใจในการลงทุนว่า ถ้ามีการลงทุนในโครงการแล้วจะไม่มีปัญหาทางการเงินใดๆ กับโครงการ และเพื่อประกอบการตัดสินใจว่าควรลงทุนในกิจการหรือไม่

ตรวจสอบเอกสาร

ศิวพร (2542) ได้ศึกษาเรื่องพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร ในปี พ.ศ. 2542 โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างจำนวน 400 ตัวอย่าง ของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร โดยใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบใช้ความน่าจะเป็นและวิเคราะห์ค่าความถี่ ร้อยละ ค่าเฉลี่ย เพื่อสำรวจพฤติกรรม และปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อผักปลอดสารพิษ ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มผู้บริโภคเพศหญิงจะให้ความสนใจในการบริโภคผักปลอดสารพิษมากกว่าเพศชาย และผู้สมรสแล้วสนใจบริโภคผักปลอดสารพิษมากกว่าผู้ที่เป็นโสด ซึ่งรายได้ของผู้บริโภคมีผลมากต่อการเลือกซื้อผักปลอดสารพิษโดยผู้นิยมซื้อ ส่วนใหญ่มีรายได้ตั้งแต่ 15,001-20,000 บาท มีจำนวนสมาชิกในครอบครัว ตั้งแต่ 5 คน ขึ้นไป สำหรับอาชีพของกลุ่มเป้าหมายที่ศึกษาพบว่าส่วนมากทำงาน บริษัทเอกชน ผักปลอดสารพิษที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความนิยมมากที่สุดคือผักคะน้า โดยระยะเวลาเฉลี่ยในการซื้อผักปลอดสารพิษมาบริโภคในแต่ละครั้ง นิยมซื้อทุก 3 วัน น้ำหนักของผักปลอดสารพิษที่ผู้บริโภคนิยมซื้อแต่ละครั้ง คือน้ำหนัก 0.6-1 กิโลกรัม โดยนิยมซื้อจากห้างสรรพสินค้ามากที่สุด สาเหตุที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมเลือกซื้อจากสถานที่ดังกล่าว เพราะสะดวกในการไปซื้อสินค้าอื่น ๆ

รชตพรรณ (2544) ได้ศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนของธุรกิจร้านอาหารเพื่อสุขภาพ โดยมีวิธีการศึกษา ดังนี้ การวิเคราะห์ด้านการตลาดโดยใช้ข้อมูลปฐมภูมิจากกลุ่มตัวอย่าง โดยออกแบบสอบถามจำนวน 150 ราย และสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวน 3 ราย การเลือกตัวอย่างเป็นการเลือกตัวอย่างโดยไม่ใช้หลักความน่าจะเป็น ใช้วิธีการเลือกตัวอย่างแบบเจาะจง การวิเคราะห์ด้านการตลาดจากการรวบรวมข้อมูลเบื้องต้นจากกลุ่มลูกค้าเป้าหมายโดยใช้แบบสอบถาม พบว่ารูปแบบอาหารเพื่อสุขภาพที่นิยมเป็นอาหารมังสวิรัติและอาหารเจ การวิเคราะห์ด้านเทคนิค พบว่า โครงการธุรกิจร้านอาหารเพื่อสุขภาพที่ศึกษากำหนดให้ตั้งอยู่ในเขตเทศบาลอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เป็นกิจการเจ้าของคนเดียว ลักษณะที่ตั้งเป็นห้องแถวชั้นเดียว 2 คูหา มีเงินทุนเริ่มแรกเท่ากับ 270,000 บาท เพื่อใช้เป็นเงินทุน การวิเคราะห์ด้านการเงิน พบว่า มีระยะเวลาโครงการ 5 ปี จะมีความคุ้มค่าการต่อลงทุน สรุปได้ว่าโครงการนี้มีความเป็นไปได้ในการจัดตั้ง และมีผลตอบแทนคุ้มค่ากับการลงทุน

จารุวัฒน์ (2545) ได้ทำการศึกษาเรื่องความเป็นไปได้ในการลงทุนโครงการร้านอาหารญี่ปุ่นขนาดเล็กในสวนลุมไนท์บาซาร์ เป็นการศึกษาเพื่อเป็นข้อมูลประกอบการตัดสินในลงทุนในโครงการสำหรับนักลงทุนซึ่งมีเงินทุนไม่มากนัก ซึ่งผู้ศึกษาทำการศึกษาโครงการเป็นระยะเวลา 9 ปี และคิดลดร้อยละ 9.25 แหล่งเงินทุนกู้จากสถาบันการเงิน และคำนวณการจ่ายชำระเงินกู้ด้วยวิธี Amortized เก็บรวบรวมข้อมูลต่างๆ เกี่ยวกับโครงการร้านอาหารญี่ปุ่นขนาดเล็ก ในสวนลุมไนท์บาซาร์อยู่ก่อนแล้ว และเปิดดำเนินการมาครบ 1 ปี แล้วนำมาเสนอโดยการวิเคราะห์เชิงปริมาณ และรวมข้อมูลเกี่ยวกับสภาพตลาดของอาหารญี่ปุ่นและร้านอาหารญี่ปุ่นจากนิตยสารต่างๆ โดยการศึกษามีวัตถุประสงค์ เป็นข้อมูลสำหรับการตัดสินใจศึกษาสภาพทั่วไปและวิเคราะห์ผลกระทบต่อความเป็นไปได้ในการลงทุน ที่เกิดจากการเปลี่ยนแปลงในปัจจัยบางประการที่มีนัยสำคัญ (ความอ่อนไหว) ผลการศึกษาดังกล่าวสรุปได้ว่า โครงการร้านอาหารญี่ปุ่นขนาดเล็กในสวนลุมไนท์บาซาร์มีความอ่อนไหวต่อผลตอบแทนสูงกว่าค่าใช้จ่าย หากผู้ลงทุนตัดสินใจลงทุนในโครงการ ควรจะเตรียมวิธีการป้องกันผลกระทบเนื่องจากความเปลี่ยนแปลงของผลตอบแทนเพื่อความยั่งยืนของโครงการ

สุพรรณี (2545) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการบริโภคผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษาเขตจตุจักร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการเลือกบริโภคผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในเขตจตุจักร โดยประชากรที่ใช้ในศึกษา คือ ผู้บริโภคที่มาซื้อผักจากร้านโครงการหลวงในมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ และร้านสหกรณ์ไร้สารพิษ ในบริเวณสวนจตุจักร จำนวน 200 ตัวอย่าง เก็บข้อมูลโดยใช้แบบสัมภาษณ์ ทำการวิเคราะห์ข้อมูลทางสถิติเพื่อหาค่าร้อยละ ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน และค่าไคว-สแควร์ ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ยังคงมีความต้องการข่าวสารความรู้เกี่ยวกับผักปลอดสารพิษ ซึ่งผู้บริโภคมีความต้องการทราบเกี่ยวกับคุณภาพ และมาตรฐานของผักปลอดสารพิษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มากที่สุด ด้านความรู้ของผู้บริโภค ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความรู้เกี่ยวกับผักปลอดสารพิษปานกลาง มีทัศนคติต่อการบริโภคผักปลอดสารพิษปานกลาง สำหรับปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการเลือกบริโภคผักปลอดสารพิษอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ได้แก่ เพศ ระดับการศึกษารายจ่ายเฉพาะค่าอาหารของสมาชิกในครอบครัว การปฏิบัติกับผักสด หรือผักดิบก่อนรับประทาน

จรสลักษณ์ (2548) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารมังสวิรัติในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย มีวัตถุประสงค์เพื่อการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจอาหารมังสวิรัติ เนื่องจากประชาชนหันมาให้ความสนใจ การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น วิธีการศึกษาเป็นการวิจัยเชิงสำรวจ โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล มีขอบเขตของการศึกษา คือ ประชากรผู้อาศัยในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย และผู้ประกอบการร้านธุรกิจอาหารมังสวิรัติจำนวน 3 ราย กำหนดจำนวนกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 คน การ วิเคราะห์ด้านการตลาด พบว่า ปัจจัยสำคัญในที่เลือกร้านอาหาร ได้แก่ ความสะอาดและรสชาติของอาหารการส่งเสริมการจำหน่ายที่ลูกค้าให้ความสนใจ คือ การมีป้ายแนะนำเรื่องสุขภาพ การวิเคราะห์ด้านเทคนิค พบว่า โครงการธุรกิจร้านอาหารมังสวิรัติ ที่ทำการศึกษากำหนดให้ตั้งอยู่ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย เป็นกิจการเจ้าของคนเดียว มีเงินทุนเริ่มแรกเท่ากับ 442,124 บาท เพื่อใช้เป็นเงินทุน การวิเคราะห์ด้านการเงิน พบว่า มีระยะเวลาโครงการ 5 ปี จะมีความคุ้มค่าในการลงทุน มีอัตราผลตอบแทนความคุ้มค่าต่อการลงทุน สรุปได้ว่าโครงการนี้มีความเป็นไปได้ในการจัดตั้งและมีผลตอบแทนคุ้มค่าต่อการลงทุน

ปัณรสี (2550) ได้ศึกษาเรื่องปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคผักปลอดสารพิษของประชาชนใน อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา ใช้แบบสอบถามเก็บข้อมูลปฐมภูมิจากกลุ่มตัวอย่างในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา โดยใช้ข้อมูลทุติยภูมิจากเอกสารต่างที่เกี่ยวข้อง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ จำนวน 120 ตัวอย่าง เพื่อเป็นตัวแทนของประชากรที่ต้องการศึกษาในเขตอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา ปัจจัยทางการตลาดที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคผักปลอดสารพิษ ทัศนคติของผู้บริโภคในอำเภอหาดใหญ่ ที่มีต่อผักปลอดสารพิษ ปัจจัยทางเศรษฐกิจและสังคมของประชาชนในเขตอำเภอหาดใหญ่ ที่มีต่อปัจจัยทางการตลาดและทัศนคติของผู้บริโภค ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคผักปลอดสารพิษจะเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย มีอายุอยู่ในช่วง 23 – 35 ปี สถานภาพสมรส การศึกษาระดับปริญญาตรีหรือสูงกว่า มีสถานภาพเป็นสมาชิกในครอบครัวและแม่บ้าน มีจำนวนสมาชิกในครอบครัว 4 - 6 คนส่วนใหญ่ประกอบอาชีพพนักงานบริษัท ซึ่งมีรายได้ตั้งแต่ 5,001 บาทขึ้นไป ในการศึกษาการตัดสินใจและพฤติกรรมการบริโภคผักปลอดสารพิษของกลุ่มตัวอย่างผู้บริโภคที่สุ่มมาศึกษาใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อำเภอหาดใหญ่ พบว่า กลุ่มผู้บริโภคนิยมประกอบอาหารทานเอง โดยแม่บ้านจะมีหน้าที่หลักในการเลือกซื้ออาหารสดทุกวัน สำหรับสถานที่จับจ่ายเลือกซื้ออาหารนั้นมักจะซื้อที่ตลาดใกล้บ้าน ซึ่งจะให้ความสำคัญกับความสะอาดของสถานที่ซื้ออาหารเหล่านั้น ผักต่างๆ เป็นอาหารสดที่ผู้บริโภคซื้อเกือบทุกครั้งที่มีการจับจ่ายสินค้าประเภทอาหารสด โดยจะซื้อผักจำนวน 4 ครั้งต่อสัปดาห์ ความถี่ในการบริโภคผักของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า บริโภคจำนวน 2 มื้อต่อวัน และกลุ่มผู้บริโภคที่ได้รับข่าวสารและรับรู้ในเรื่องของผักปลอดสารพิษ จากโทรทัศน์วิทยุ ซึ่งกลุ่มนี้ส่วนหนึ่งจะจำแนกตัวเองเป็นผู้บริโภคผักปลอดสารพิษ เนื่องจากรู้สึกห่วงใยในสุขภาพ และบริโภคผักปลอดสารพิษสม่ำเสมอ โดยนิยมบริโภคผักคะน้า ผักบุ้งจีน แตงกวา ตำลึง และถั่วฝักยาวตามลำดับ แหล่งซื้อผักปลอดสารพิษส่วนใหญ่จะซื้อจากซุปเปอร์มาร์เก็ต เนื่องจากคุณภาพที่เชื่อถือได้

โชติกานต์ (2550) ได้ศึกษาความเป็นไปได้ของธุรกิจร้านอาหารที่เน้นอาหารและเครื่องดื่มสุขภาพ บริเวณมหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการประกอบธุรกิจร้านอาหารที่เน้นอาหารเพื่อสุขภาพ และได้ทำการศึกษาปัจจัยทางด้านต่างๆที่ส่งผลกระทบต่อธุรกิจร้านอาหารเพื่อสุขภาพ มีวิธีการศึกษาโดย ทำการสำรวจความต้องการทางการตลาดของกลุ่มเป้าหมายด้วยการสำรวจแบบสอบถาม ซึ่งประชากรกลุ่มเป้าหมาย คือ ประชากรในมหาวิทยาลัยขอนแก่น โดยกำหนดกลุ่มตัวอย่างจากสูตรการหาขนาดตัวอย่างของ ทาโร่ ยามาเน่ จากการคำนวณใช้กลุ่มตัวอย่าง 400 ชุด โดยใช้วิธีสุ่มตัวอย่างแบบแบ่งชั้น และใช้กลุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น จากการศึกษาพบว่า โครงการมีความเป็นไปได้ด้านการตลาด โดยมีความต้องการเข้ามาใช้บริการในร้านอาหารเพื่อสุขภาพถึงร้อยละ 92.25 ความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค พบว่า สถานที่จัดตั้งของโครงการมีความเหมาะสม มีความพร้อมด้านสาธารณูปโภคต่างๆ ละมีความสะดวกในด้านการเข้ามาใช้บริการ และความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน โครงการมีระยะเวลาคืนทุน 1 ปี 6 เดือน มีอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนของโครงการเท่ากับร้อยละ 98.03 โครงการนี้มีความเป็นไปได้ในการจัดตั้ง และมีผลตอบแทนคุ้มค่ากับการลงทุน จึงสรุปได้ว่ามีวามเป็นไปได้ทางด้านการตลาด เทคนิค และการเงินในการจัดตั้งธุรกิจร้านอาหารที่เน้นอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ บริเวณมหาวิทยาลัยขอนแก่น

กรอบแนวความคิด

จากการตรวจสอบแนวคิดและทฤษฎีต่างๆ ตลอดจนเอกสารงานวิจัยที่ผ่านมาพบว่า ในการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขต

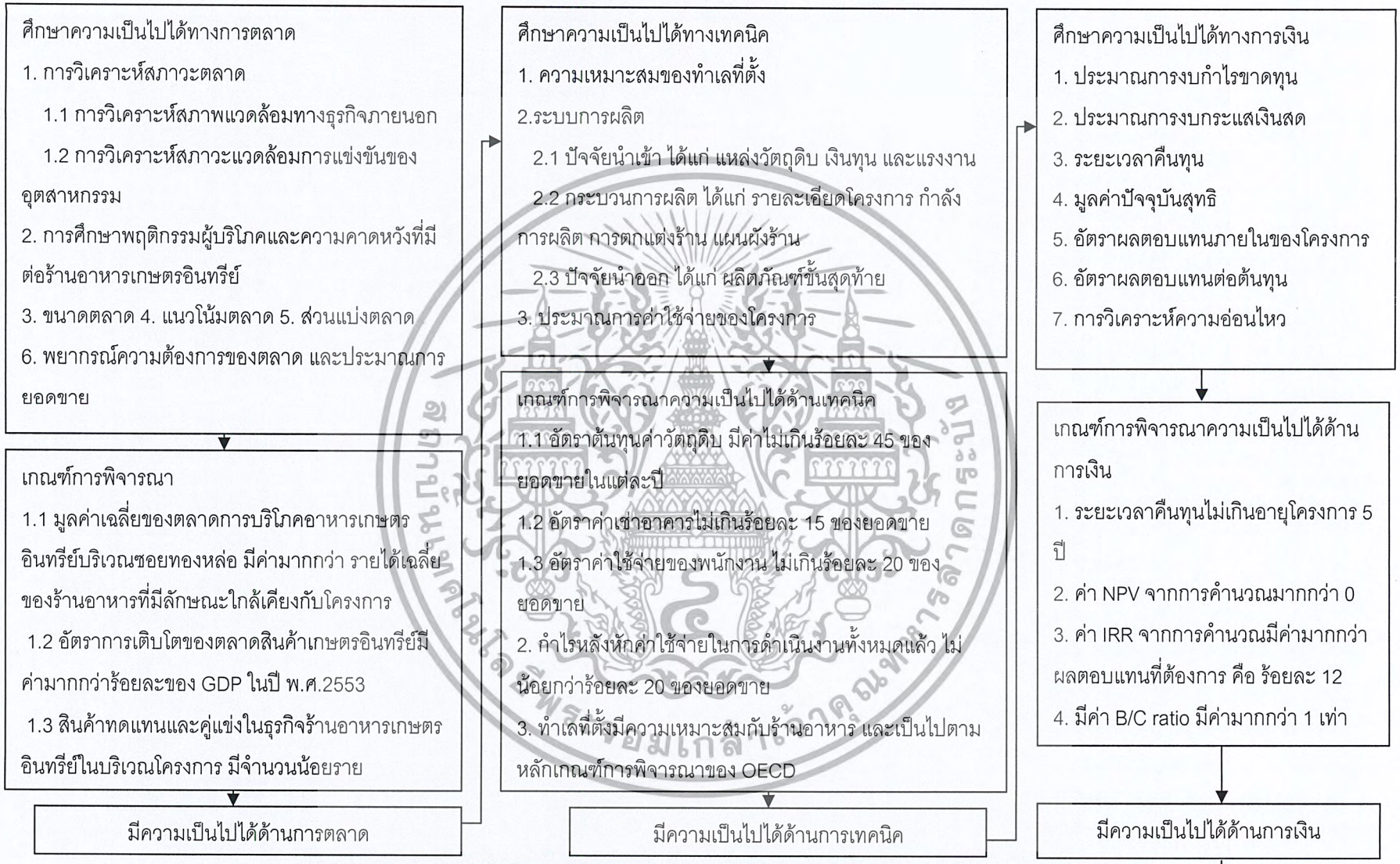
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรุงเทพมหานคร จะต้องศึกษาความเป็นไปได้ทั้ง 3 ด้าน คือ ทางด้านการตลาด ทางด้านเทคนิค และทางด้านการเงิน ซึ่งจะเป็นการศึกษาโครงการในภาพรวมทั้งหมด ดังกรอบแนวความคิดในภาพที่ 3 โดยพิจารณารายละเอียดดังนี้

1. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด เริ่มจากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก และการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม จากนั้นจึงทำการการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่าง ซึ่งได้จากแบบสอบถาม เพื่อนำข้อมูลที่ได้ทั้งในส่วนของการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก การวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม และการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคมาประกอบการวิเคราะห์สภาวะตลาด ซึ่งประกอบด้วย ขนาดตลาด แนวโน้มตลาด และส่วนแบ่งตลาด รวมถึงการพยากรณ์ความต้องการของตลาด และประมาณการรายได้ของโครงการ เมื่อทำการศึกษาประเด็นต่างๆ ในด้านการตลาดเรียบร้อยแล้ว จึงนำข้อมูลที่ได้มาทำการสรุปผลการศึกษาทางด้านการตลาด ว่าโครงการมีความเป็นไปได้หรือไม่ โดยใช้เกณฑ์ในการพิจารณาคือ หากมูลค่าเฉลี่ยของตลาดการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อ มีค่ามากกว่ารายได้เฉลี่ยต่อปีของร้านอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการ มีอัตราการเติบโตของตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์มีค่ามากกว่าร้อยละของ GDP ในปี พ.ศ.2553 และมีสินค้าทดแทน และคู่แข่งในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในบริเวณโครงการ จำนวนน้อยราย ซึ่งจะส่งผลให้ให้โครงการมีส่วนแบ่งตลาดที่สูง จึงจะสรุปได้ว่ามีความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด และจะดำเนินการศึกษาต่อทางด้านเทคนิค และด้านการเงินต่อไปตามลำดับ แต่หากพบว่าโครงการไม่มีความเป็นไปได้ทางด้านการตลาดก็จะล้มเลิกโครงการ

2. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค จะทำการวิเคราะห์ทำเลที่ตั้ง เพื่อพิจารณาความเหมาะสมของสถานที่ในด้านต่างๆ ตามหลักเกณฑ์การพิจารณาของ Organization for Economic Cooperation and Development (OECD) จากนั้นจึงทำการวิเคราะห์ระบบการผลิต ซึ่งประกอบด้วย ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และปัจจัยนำออก รวมทั้งการประมาณการเงินลงทุนของโครงการ และการประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ ซึ่งจะเป็นเรื่องที่เชื่อมโยงไปถึงการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน เมื่อทำการศึกษาประเด็นต่างๆในด้านเทคนิคเรียบร้อยแล้ว จึงนำข้อมูลที่ได้มาทำการสรุปผลการศึกษาทางด้านเทคนิค ว่าโครงการมีความเป็นไปได้หรือไม่ โดยใช้เกณฑ์ในการพิจารณาคือ มีอัตราต้นทุนทางด้านวัตถุดิบ อัตราค่าเช่าสถานที่ และอัตราค่าใช้จ่ายเงินเดือนของพนักงานของโครงการ มีค่าร้อยละต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป ซึ่งแสดงให้เห็นว่า โครงการมีความได้เปรียบในเรื่องของต้นทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3 กรอบแนวความคิด

การผลิต รวมทั้งค่าใช้จ่ายต่างๆ และเมื่อพิจารณาอัตรากำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้ว มีค่าสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป จึงจะสรุปได้ว่ามีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค และจะดำเนินการศึกษาต่อทางด้านการเงินต่อไป แต่หากพบว่าโครงการไม่มีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิคก็จะล้มเลิกโครงการ

3. การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน จะประกอบไปด้วยการวิเคราะห์งบการเงินล่วงหน้าของโครงการ คือ งบกำไรขาดทุน และประมาณการงบกระแสเงินสด โดยใช้ข้อมูลจากการศึกษาความเป็นไปได้ด้านการตลาด และความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค มาใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการ คาดคะเนรายรับรายจ่ายของโครงการ จากนั้นจึงทำการประเมินค่าโครงการลงทุน โดยแบ่งเป็น การประเมินโครงการการลงทุนที่ไม่คำนึงถึงค่าของเงินกับเวลา โดยใช้วิธีหาระยะเวลาคืนทุน (PB) โครงการที่เหมาะสม ควรจะมีระยะเวลาคืนทุนที่เร็ว ส่วนการประเมินโครงการการลงทุนที่คำนึงถึงค่าของเงินกับเวลา ประกอบด้วย มูลค่าปัจจุบันสุทธิ(NPV) โครงการที่เหมาะสม ควรจะมีผลต่างดังกล่าวเป็นค่าบวก อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (IRR) โครงการที่เหมาะสม ควรจะมีอัตราผลตอบแทนมากกว่าค่าของทุน และอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) โครงการที่เหมาะสม ควรจะมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน มากกว่า 1 ในส่วนการวิเคราะห์ความอ่อนไหว (sensitivity analysis) เป็นการวิเคราะห์สถานการณ์ที่อาจเกิดขึ้นจริงในอนาคต ซึ่งจะส่งผลกระทบถึงรายได้และต้นทุนการผลิตของโครงการ ทำให้การดำเนินงานเกิดปัญหาขึ้นได้ โดยแบ่งเป็น 2 กรณีคือ กรณีที่รายได้ลดลงร้อยละ 5 โดยมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ และกรณีที่ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 โดยมีรายได้จากการขายคงที่ เมื่อทำการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทั้ง 3 ด้านเรียบร้อยแล้ว และพบว่ามีความเป็นไปได้ทั้ง 3 ด้าน จะสามารถสรุปได้ว่าโครงการมีความเป็นได้ที่จะเกิดขึ้นจริงในอนาคต

สมมติฐานการศึกษา

1. การลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานครไม่มีความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด

2. การลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานครไม่มีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค

3. การลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานครไม่มีความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3

วิธีการศึกษา

เนื้อหาของบทนี้จะกล่าวถึง วิธีการศึกษา โดยแยกออกเป็นขั้นตอนในการเก็บรวบรวมข้อมูลและวิธีการวิเคราะห์ข้อมูล จากแหล่งข้อมูลปฐมภูมิโดยการสัมภาษณ์ผู้ที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจร้านอาหาร และใช้แบบสอบถามกับกลุ่มเป้าหมาย และข้อมูลทุติยภูมิใช้วิธีการทบทวนเอกสารจากหน่วยงานต่างๆ

การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้ในการเก็บรวบรวมเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์นั้น จะเก็บรวบรวมข้อมูล 2 ประเภท ได้แก่ ได้แก่ข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) และข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) ดังนี้

ข้อมูลปฐมภูมิ

เป็นข้อมูลที่ได้จากการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างโดยใช้แบบสอบถาม เป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ประชากรที่ใช้ในการศึกษา คือ ประชากรเพศชายและเพศหญิง ซึ่งมีที่อยู่อาศัยหรือทำงานในบริเวณซอยทองหล่อ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร โดยมีกระบวนการดังนี้

1.1 ขนาดตัวอย่าง คำนวณหาขนาดตัวอย่างที่เหมาะสมเพื่อนำมาใช้เป็นตัวแทนของประชากร จากประชากรทั้งหมดบริเวณโครงการ ซึ่งไม่ทราบจำนวนประชากรที่แน่นอน ดังนั้นผู้ศึกษาจึงกำหนดขนาดของกลุ่มตัวอย่างจากสูตรดังนี้ (ศิริวรรณและคณะ, 2541)

$$n = \frac{Z^2}{4E^2}$$

โดย n คือ ขนาดกลุ่มตัวอย่าง

Z คือ ค่าที่ได้จากตารางที่ระดับความเชื่อมั่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

E คือ ค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้เป็นร้อยละ

กำหนดให้ระดับความเชื่อมั่นที่ร้อยละ 95 นำไปเปิดตารางค่า Z ได้เท่ากับ 1.96 กำหนดค่าความคลาดเคลื่อนที่ยอมรับได้ร้อยละ 5 และกำหนดให้ค่า E เท่ากับ 0.05

แทนค่าในสูตร

$$n = \frac{1.96^2}{4(0.05)^2}$$

n = 384.16 หรือ 385 ตัวอย่าง

ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่คำนวณได้คือ 385 ตัวอย่าง และสำรองไว้เผื่อความผิดพลาดอีกร้อยละ 4 เท่ากับ (384.16 × 4)/100 เท่ากับ 15 ตัวอย่าง ดังนั้น ขนาดของกลุ่มตัวอย่างที่เลือกใช้จะเท่ากับ 400 ตัวอย่าง

1.2 วิธีการสุ่มตัวอย่างในการเก็บรวบรวมข้อมูล โดยใช้การสุ่มตัวอย่างแบบไม่อาศัยความน่าจะเป็น (non probability sampling) คือ เป็นการสุ่มตัวอย่างโดยไม่ได้กำหนดโอกาสหรือความน่าจะเป็นที่กลุ่มตัวอย่างจะได้รับเลือกจากประชากรทั้งหมด (ศิริวรรณ และคณะ, 2541) การเลือกพื้นที่ในการเก็บข้อมูล โดยกำหนดพื้นที่ในการเก็บข้อมูลบริเวณโครงการในระยะ 1 กิโลเมตร จากนั้นจะรอเก็บแบบสอบถามคืนจากกลุ่มตัวอย่างทันที

1.3 เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ เป็นแบบสอบถามที่ผู้ศึกษาสร้างขึ้น โดยการศึกษาค้นคว้าจากแนวคิด ทฤษฎีและผลงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง โดยแบ่งออกเป็น 4 ส่วนคือ

ส่วนที่ 1 สอบถามข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ได้แก่ เพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ และสถานภาพ ซึ่งเป็นคำถามแบบเลือกตอบได้เพียงคำตอบเดียวจำนวน 5 ข้อ รายได้เฉลี่ย และจำนวนสมาชิกในครอบครัว เป็นคำถามแบบเปิดโดยให้ผู้ตอบเติมข้อมูลลงไป จำนวน 2 ข้อ รวมทั้งสิ้น 7 ข้อ

ส่วนที่ 2 สอบถามข้อมูลด้านพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ มีคำถามแบบเลือกตอบจำนวน 7 ข้อ และคำถามปลายเปิดจำนวน 2 ข้อ รวมทั้งสิ้น 9 ข้อ

ส่วนที่ 3 สอบถามข้อมูลด้านความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ มีคำถามแบบเลือกตอบจำนวน 6 ข้อ และคำถามปลายเปิดจำนวน 2 ข้อ รวมทั้งสิ้น 8 ข้อ

ส่วนที่ 4 สอบถามถึงปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เป็นคำถามปลายเปิดจำนวนทั้งสิ้น 12 ข้อ

1.4 การวัดความเชื่อมั่น (reliability) ของแบบสอบถาม ซึ่งทำการวิเคราะห์โดยใช้โปรแกรมสำเร็จรูปในการคำนวณ เป็นการวัดความสอดคล้องภายในเพื่อหาความเชื่อถือได้ของ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถามที่ใช้ในการวัดทั้งชุด โดยการวิเคราะห์คุณภาพรายข้อ จะพิจารณาที่ Item-Total Correlation (r) โดยคำถามรายข้อมีคุณภาพเมื่อ r มีค่าไม่ต่ำกว่า 0.20 และคุณภาพโดยรวมของแบบสอบถาม จะพิจารณาที่ Alpha โดย Alpha ควรมีค่าไม่ต่ำกว่า 0.80 ค่าสูงสุดคือ 1.00 (วัฒนา , 2553) เมื่อพิจารณาคุณภาพรายข้อของแบบสอบถาม พบว่า ไม่มีรายข้อใดของแบบสอบถามที่มีค่า Item-Total Correlation (r)น้อยกว่า 0.20 และเมื่อพิจารณาคุณภาพโดยรวมของแบบสอบถาม พบว่า ค่า Alpha เท่ากับ 0.8386 ดังนั้นแสดงว่าแบบสอบถามนี้มีค่าความน่าเชื่อถือเท่ากับ 83.86% ซึ่งรายละเอียดแสดงไว้ในภาคผนวก ข

2. ผู้ประกอบการธุรกิจร้านอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการ โดยการสัมภาษณ์ผู้ประกอบธุรกิจร้านอาหาร จำนวน 5 ร้าน เพื่อสอบถามเกี่ยวกับจำนวนผู้ที่เข้ามาใช้บริการโดยเฉลี่ย รายได้โดยเฉลี่ยของธุรกิจ การบริหารจัดการ และปัญหาต่างๆ ของกิจการ เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการจัดตั้งธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

ข้อมูลทุติยภูมิ

เป็นข้อมูลที่เก็บรวบรวมจากเอกสารอ้างอิงต่างๆ จากหน่วยงานของรัฐ ได้แก่ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ สำนักงานเขตวัฒนา กระทรวงพาณิชย์ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ หน่วยงานงานเอกชน ได้แก่ มูลนิธิสายใยแผ่นดิน สหกรณ์กรีนเนท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย เป็นต้น วิทยานิพนธ์ที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาความเป็นไปได้ธุรกิจร้านอาหารสุขภาพและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องกับความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ ข้อมูลจากเว็บไซต์ต่างๆได้แก่ สมาคมภัตตาคารไทย สำนักงานบริการการจดทะเบียนธุรกิจ กรมพัฒนาธุรกิจการค้า กรมสรรพากร ธนาคารพาณิชย์ และสำนักสุขาภิบาลอาหารและน้ำ

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด

เป็นการวิเคราะห์เพื่อให้ทราบถึงตลาดของธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพและความต้องการอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อ โดยเริ่มจากการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก และวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม ที่อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจได้ จึงจำเป็นจะต้องมี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การวิเคราะห์ทั้งสองส่วนนี้ก่อน จากนั้นจึงทำการวิเคราะห์พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ การวิเคราะห์สภาวะทางการตลาดในส่วนต่างๆ ได้แก่ ขนาดตลาด แนวโน้มตลาด และส่วนแบ่งตลาด การพยากรณ์ความต้องการของตลาด และการประมาณการยอดขายของโครงการ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก จะนำข้อมูลทุติยภูมิที่ได้จากการเก็บรวบรวมในรูปแบบบทความ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง มาใช้ในการวิเคราะห์ ซึ่งสามารถจำแนกขั้นตอนการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกได้ดังนี้

1.1 ทางด้านประชากรศาสตร์ (demographic) ได้แก่ โครงสร้างอายุ โครงสร้างครอบครัว อัตราการเติบโตของประชากร ส่วนประกอบทางชาติพันธุ์

1.2 ทางด้านสังคมและวัฒนธรรม (social culture) ได้แก่ ค่านิยม วัฒนธรรมกลุ่มย่อย การเปลี่ยนแปลงในค่านิยมของคนในสังคม

1.3 ทางด้านเศรษฐกิจ (economic) ได้แก่ รายได้ กำลังการซื้อ การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้จ่าย ผลิตภัณฑ์มวลรวมภายในประเทศ

1.4 ทางด้านกฎหมายการเมือง (political) ได้แก่ นโยบายของภาครัฐที่มีผลต่อการลงทุนจัดตั้งธุรกิจ การให้ความสนับสนุนในด้านต่างๆที่เกี่ยวข้องกับการลงทุนในโครงการต่างๆ

2. การวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม โดยนำข้อมูลในส่วนของทุติยภูมิเกี่ยวกับธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ ไม่ว่าจะเป็นด้านคู่แข่ง สินค้าทดแทน การต่อรองราคาทั้งผู้ซื้อและผู้ขาย มาประกอบการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม โดยใช้การวิเคราะห์แรงผลักดันของปัจจัยทั้ง 5 ประการ (five force analysis) มาทำการวัดความเข้มข้นของการแข่งขันในธุรกิจอุตสาหกรรมเดียวกันที่สามารถเปลี่ยนแปลงได้เสมอ มีรายละเอียดดังนี้

2.1 ภัยคุกคามจากคู่แข่งภายในอุตสาหกรรมเดียวกัน

2.2 ภัยคุกคามจากคู่แข่งรายใหม่ที่เกิดขึ้น

2.3 ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน

2.4 ภัยคุกคามจากอำนาจต่อรองของผู้ซื้อ

2.5 ภัยคุกคามจากอำนาจต่อรองของผู้ป้อนวัตถุดิบ

3. การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่าง เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาใช้ประกอบการวิเคราะห์สภาวะตลาดของธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ พยากรณ์ความต้องการของตลาด และประมาณการรายได้ของโครงการ โดยการนำแบบสอบถามที่ได้รับทั้งหมดมาตรวจสอบความสมบูรณ์ของแบบสอบถาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และนำไปวิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม ข้อมูลด้านพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ ข้อมูลด้านความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ และปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ โดยคิดเป็นค่าร้อยละและค่าเฉลี่ย ตามรูปแบบของแต่ละคำถาม

4. การคำนวณประชากรเฉลี่ยต่อวัน ที่เข้าใช้บริการร้านอาหารในพื้นที่บริเวณที่ตั้งของโครงการ ได้จากการสอบถามจากเจ้าของกิจการร้านอาหารบริเวณโครงการ ซึ่งมีลักษณะของร้านรูปแบบ และการให้บริการที่มีลักษณะใกล้เคียงกับธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เป็นจำนวน 5 ร้าน โดย

4.1 นำค่าเฉลี่ยต่อวัน ที่ได้จากจากการสอบถามแต่ละร้านจำนวน 5 ร้านมารวมกัน

4.2 นำค่าที่ได้จาก 4.1 หารด้วย 5 ซึ่งจะได้จำนวนประชากรโดยเฉลี่ยที่ใช้บริการร้านอาหารบริเวณที่ตั้งโครงการต่อวัน

5. การวิเคราะห์สภาวะตลาด ประกอบด้วยการศึกษา 3 ด้าน ดังนี้

5.1 ศึกษาขนาดตลาด เพื่อให้ทราบว่า ตลาดของอาหารเกษตรอินทรีย์ที่จะทำการศึกษานั้น มีขนาดตลาดที่เล็กหรือขนาดตลาดที่ใหญ่ เหมาะแก่การลงทุนทำธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มากน้อยเพียงใด โดยนำข้อมูลปฐมภูมิที่ได้จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างบริเวณซอยทองหล่อ และข้อมูลทุติยภูมิที่ได้จากงานวิจัยที่เกี่ยวข้องมาวิเคราะห์ โดยใช้เกณฑ์พิจารณาจากการเปรียบเทียบมูลค่ารายได้เฉลี่ยของธุรกิจร้านอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการ ซึ่งคำนวณจาก

5.1.1 ประชากร วิเคราะห์ข้อมูลทั่วไปของประชากร โดยจำเป็นที่จะต้องทราบว่ามีจำนวนผู้ที่มาใช้บริการร้านอาหารโดยเฉลี่ยต่อวันเป็นจำนวนเท่าใด เพื่อนำมาใช้ประกอบการหามูลค่าตลาดของอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อ ซึ่งสามารถคำนวณหาจำนวนประชากรที่มาใช้บริการร้านอาหารโดยเฉลี่ยต่อวัน ได้จากการสัมภาษณ์ร้านอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการจำนวน 5 ร้าน เพื่อให้ทราบจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการร้านอาหารโดยเฉลี่ยต่อวัน และนำค่าที่ได้ในแต่ละร้านมาหาค่าเฉลี่ยอีกครั้ง

5.1.2 จำนวนของผู้ที่สนใจที่จะใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ซึ่งวัดจากจำนวนผู้ตอบแบบสอบถามที่สนใจจะใช้บริการ

5.1.3 อำนาจการซื้อ ได้จากค่าใช้จ่ายเฉลี่ยที่ผู้บริโภคสามารถจ่ายได้ในการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ต่อครั้ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5.1.4 อัตราการเข้าใช้บริการของผู้บริโภค โดยวัดจากความถี่ที่คาดว่าจะเข้ามาใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ต่อเดือน ซึ่งใช้แบบสอบถามเป็นตัววัดอัตราการเข้าใช้บริการของผู้บริโภค

5.1.5 มูลค่าตลาดของการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อ คำนวณได้จาก

= จำนวนประชากรโดยเฉลี่ยที่ใช้บริการร้านอาหารบริเวณที่ตั้งโครงการ (5.1.1) × ร้อยละของผู้ที่สนใจใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ (5.1.2) × ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างในแต่ละมื้อ (5.1.3) × ความถี่ในใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เฉลี่ยต่อเดือน (5.1.4) × จำนวนเดือนในหนึ่งปี

5.2 ศึกษาแนวโน้มของตลาด เป็นการวิเคราะห์แนวโน้มของตลาดว่ามีทิศทางของตลาดเป็นอย่างไร โดยนำข้อมูลทุติยภูมิเกี่ยวกับอัตราการเจริญเติบโตของอาหารเพื่อสุขภาพ อัตราการเจริญเติบโตของสินค้าเกษตรอินทรีย์ และใช้ข้อมูลปฐมภูมิจากแบบสอบถาม ที่สอบถามถึงแนวโน้มการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในอนาคต มาใช้ประกอบการวิเคราะห์เพื่อหาแนวโน้มของตลาด

5.3 ศึกษาส่วนแบ่งตลาด เพื่อให้ทราบถึงความสามารถของธุรกิจที่จะได้ส่วนแบ่งตลาดส่วนหนึ่งจากตลาดทั้งหมดที่คาดคะเนไว้ โดยวิเคราะห์จากข้อมูลทุติยภูมิ โดยพิจารณาคู่แข่งทางธุรกิจทั้งทางตรงและทางอ้อม รวมถึงสินค้าทดแทนต่างๆ ในบริเวณซอยทองหล่อ

6. การพยากรณ์ความต้องการของตลาด คำนวณโดยให้ จำนวนความต้องการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในแต่ละปีเพิ่มขึ้น ตามอัตราการขยายตัวเฉลี่ยของจำนวนประชากรในเขตวัฒนา ซึ่งเป็นพื้นที่ตั้งของโครงการ คือเพิ่มขึ้นในอัตราร้อยละ 2 ต่อปี

= จำนวนความต้องการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในแต่ละปี × 1.02

7. ประมาณการยอดขายต่อปี คำนวณจาก

= ปริมาณความต้องการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ต่อปี (6) × ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างในแต่ละมื้อ (5.1.3)

8. สรุปผลการศึกษาทางด้านการตลาด โดยพิจารณาตามเกณฑ์จากกรอบแนวความคิด คือ ขนาดตลาดมีมูลค่าเฉลี่ยของตลาดการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อ มีค่ามากกว่า รายได้เฉลี่ยของร้านอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการ แนวโน้มมีอัตราการเติบโตของตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์มีค่ามากกว่าร้อยละของ GDP ในปี พ.ศ.2553 และสินค้าทดแทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และคู่แข่งในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในบริเวณโครงการ มีจำนวนน้อยราย จึงจะมีความเป็นไปได้ด้านการตลาด

การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิคในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์จะทำการวิเคราะห์ทางด้านเทคนิคเพื่อที่จะศึกษาถึง ทำเลที่ตั้งของโครงการ ระบบการผลิต ได้แก่ ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต ปัจจัยนำออก และการประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ เพื่อที่จะพิจารณาว่าโครงการมีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิคหรือไม่ มีปัญหาอุปสรรคอย่างไร และมีหนทางที่จะแก้ไขอย่างไร ในการวิเคราะห์ทางด้านเทคนิคของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์จะทำการศึกษาโดยเก็บรวบรวมข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิจากแหล่งต่างๆ เช่น ผู้ประกอบการร้านอาหาร คู่มือธุรกิจของกรมพัฒนาธุรกิจการค้า สมาคมภัตตาคารไทย หนังสือที่เกี่ยวข้องกับโครงการ รวมถึงงานวิจัยอื่นที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งเป็นพื้นฐานในการคาดคะเนต้นทุนของโครงการ มีรายละเอียดดังนี้

1. ทำเลที่ตั้ง พิจารณาความเหมาะสมของสถานที่ตั้งของโครงการ โดยใช้เกณฑ์การพิจารณาของ Organization for Economic Cooperation and Development (OECD) ซึ่งประกอบด้วย 5 ปัจจัย ได้แก่

1.1 ปัจจัยด้านเทคนิค เช่น ขนาดและลักษณะของที่ดิน ความพร้อมของสาธารณูปโภค เช่น ไฟฟ้า ถนน การสื่อสาร เป็นต้น

1.2 ต้นทุนปัจจัยการผลิต ความใกล้ไกลจากแหล่งวัตถุดิบ ซึ่งจะมีผลต่อต้นทุนค่าขนส่งของโครงการ

1.3 กำลังคนหรือความเป็นไปได้ในการหากำลังคนได้ตามที่ต้องการ

1.4 ปัจจัยด้านการตลาด ขนาดตลาด และการแข่งขันของธุรกิจ

1.5 ปัจจัยทางสังคมและการเมือง โดยเฉพาะกฎระเบียบข้อบังคับ นโยบายส่งเสริมการลงทุนและการกระจายอุตสาหกรรมไปสู่ภูมิภาค สิ่งอำนวยความสะดวกในชุมชน และคุณภาพสิ่งแวดล้อม

2. ระบบการผลิต ในการวิเคราะห์ระบบการผลิต จะทำการวิเคราะห์ 3 ด้าน ที่เป็นปัจจัยสำคัญในระบบการผลิต คือ ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และปัจจัยนำออก โดยโครงการจะทำการวิเคราะห์ตามลำดับดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 วิเคราะห์ปัจจัยนำเข้า ได้แก่ วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตของโครงการ การจัดหาวัตถุดิบ แหล่งที่มาของวัตถุดิบ แหล่งที่มาของเงินทุน และแรงงาน

2.2 วิเคราะห์กระบวนการผลิต โดยกล่าวถึงรายละเอียดของโครงการ การตกแต่งร้าน แผนผังร้าน และกำลังการผลิต

2.3 วิเคราะห์ปัจจัยนำออก โดยกล่าวถึงผลิตภัณฑ์ขั้นสุดท้ายของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

3. การประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ เป็นการประมาณการค่าใช้จ่ายทั้งหมดที่อาจจะเกิดขึ้นจริง เมื่อมีการเปิดร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ขึ้น จึงจำเป็นที่จะต้องประมาณการต้นทุนเพื่อให้ทราบค่าใช้จ่ายของโครงการ ซึ่งเป็นข้อมูลสำคัญที่จะนำไปใช้ในการวิเคราะห์ด้านการเงินต่อไป มีรายละเอียดดังนี้

3.1 การประมาณการเงินลงทุนของโครงการ เป็นการประมาณการเงินลงทุนเริ่มต้นของโครงการ ได้แก่ เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร และเงินทุนหมุนเวียน

3.2 การประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ เป็นการประมาณการถึงต้นทุนในด้านต่างๆของโครงการ เช่น ค่าแรง ค่าสาธารณูปโภค ค่าเช่า เป็นต้น โดยจะแสดงในรูปของตารางแสดงค่าการประมาณของ ค่าวัตถุดิบ ค่าแรง ค่าใช้จ่ายในการผลิต ค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดของโครงการไม่รวมค่าเสื่อมราคา

4. สรุปผลการศึกษาทางด้านเทคนิค โดยพิจารณาตามเกณฑ์จากกรอบแนวความคิด คือ ทำเลที่ตั้งมีความเหมาะสมกับร้านอาหาร และเป็นไปตามหลักเกณฑ์การพิจารณาของ OECD อัตราต้นทุนค่าวัตถุดิบ อัตราค่าเช่าอาคาร อัตราค่าใช้จ่ายของพนักงานมีค่าไม่เกินเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป และกำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้ว มีค่าไม่น้อยกว่าร้อยละ 20 ของยอดขาย จึงจะมีความเป็นไปได้ด้านเทคนิค

การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน

การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงินในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ประกอบด้วย การวิเคราะห์งบการเงินล่วงหน้า การประเมินโครงการลงทุน และการวิเคราะห์ความอ่อนไหว ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

1. การวิเคราะห์งบการเงินล่วงหน้าของโครงการ ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1 งบกำไรขาดทุน เป็นงบที่แสดงถึงผลประกอบการของร้านสิ้นสุดแต่ละปี ว่ามีรายได้ ค่าใช้จ่าย กำไรหรือขาดทุนในแต่ละรอบเวลา

1.2 ประมาณการงบกระแสเงินสด จัดทำขึ้นเพื่อแสดงการรับและจ่ายเงินสด เพื่อให้ทราบสถานะของกระแสเงินสด ซึ่งจะเป็นข้อมูลที่ใช้ในการจัดหาและใช้ไปของเงินสดตลอดอายุโครงการ

2. การประเมินค่าโครงการลงทุน เป็นการศึกษาว่าโครงการที่จะดำเนินการนั้น ให้ผลตอบแทนคุ้มค่ากับการลงทุนหรือไม่ โดยสามารถแบ่งได้ 2 วิธีการคือ

2.1 การประเมินโครงการการลงทุนที่ไม่คำนึงถึงค่าของเงินกับเวลา โดยใช้วิธีหาระยะเวลาคืนทุน (payback period: PB) คำนวณจากจำนวนปีที่กระแสเงินสดรับสุทธิเท่ากับกระแสเงินสดจ่ายของโครงการว่าใช้ระยะเวลาเท่าไร หากมากกว่าระยะเวลาโครงการ ถือว่าโครงการไม่มีความเป็นไปได้

2.2 การประเมินโครงการการลงทุนที่คำนึงถึงค่าของเงินกับเวลา โดยใช้ 3 วิธี คือ

2.2.1 มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (net present value: NPV) เป็นการศึกษาผลต่างของมูลค่าปัจจุบันของกระแสเงินสดรับสุทธิแต่ละรอบตลอดอายุโครงการกับเงินสดลงทุน โครงการที่เหมาะสม ควรจะมีผลต่างดังกล่าวเป็นค่าบวก

2.2.2 อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (internal rate of return: IRR) เพื่อศึกษาหาผลตอบแทนของการลงทุนว่ามีค่าร้อยละเท่าไร โดยคำนวณหาอัตราส่วนลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการตลอดอายุของโครงการมีค่าเท่ากับเงินสดที่จ่ายลงทุน ผลตอบแทนของโครงการลงทุนมากกว่าอัตราผลตอบแทนที่ต้องการของทางโครงการหรือไม่ โครงการที่เหมาะสม ควรจะมีอัตราผลตอบแทนมากกว่าค่าของทุน (cost of capital)

2.2.3 อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (benefit cost ratio: BCR) เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่างมูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทนกับมูลค่าปัจจุบันของต้นทุนที่จ่ายไปในการดำเนินโครงการ โครงการที่เหมาะสม ควรจะมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน มากกว่า 1

3. วิเคราะห์ความอ่อนไหว (sensitivity analysis) เป็นการวิเคราะห์สถานการณ์ที่อาจเกิดขึ้นจริงในอนาคต ซึ่งจะส่งผลกระทบถึงรายได้และต้นทุนการผลิตของโครงการ ทำให้การดำเนินงานเกิดปัญหาขึ้นได้ โดยการวิเคราะห์จะแบ่งเป็น 2 กรณี คือ

3.1 รายได้ลดลงร้อยละ 5 โดยมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่

3.2 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 โดยมีรายได้จากการขายคงที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. สรุปผลการศึกษาทางด้านการเงิน โดยพิจารณาตามเกณฑ์จากกรอบแนวความคิด คือ ระยะเวลาคืนทุนไม่เกินอายุโครงการ 5 ปี ค่า NPV จากการคำนวณมากกว่า 0 ค่า IRR จากการคำนวณมีค่ามากกว่าผลตอบแทนที่ต้องการ คือ ร้อยละ 12 และมีค่า B/C ratio มีค่ามากกว่า 1 เท่า จึงจะมีความเป็นไปได้ด้านการเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ในการศึกษาจะเสนอลักษณะของกลุ่มตัวอย่างและผลของการศึกษาความเป็นไปได้ของการลงทุนธุรกิจธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานครซึ่งได้การศึกษา 3 ด้านคือ ศึกษาความเป็นไปได้ด้านการตลาด ด้านเทคนิค และด้านการเงิน โดยมีรายละเอียดดังนี้

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก

สภาพแวดล้อมภายนอก (external environment) เป็นสภาพแวดล้อมที่มีขอบเขตกว้างขว้าง ขณะเดียวกันก็เป็นกรอบการดำเนินงานของธุรกิจและอุตสาหกรรม สภาพแวดล้อมทั่วไปเป็นสภาพแวดล้อมภายนอกที่มีผลกระทบในวงกว้างต่ออุตสาหกรรม ซึ่งประกอบไปด้วยปัจจัยต่างๆ โดยมีรายละเอียดโดยรวมดังต่อไปนี้

ด้านประชากรศาสตร์ (demographic)

อัตราการเพิ่มของประชากรในพื้นที่เขตวัฒนา ซึ่งเป็นที่ตั้งของโครงการ มีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปีอย่างต่อเนื่อง โดยมีจำนวนประชากรตั้งแต่ปี พ.ศ. 2548 – 2552 คือ 80,127 80,596 80,744 81,053 และ 81,102 ตามลำดับ (สำนักงานปกครองและทะเบียน, 2553) หรือเพิ่มขึ้นโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 2 ต่อปี และมีแนวโน้มในแต่ละปีที่ประชากรจะเป็นผู้สูงอายุ (สถาบันวิจัยประชากรและสังคม, 2553) ส่งผลให้มีความต้องการในการดูแลรักษาสุขภาพมากขึ้น และทำให้ความต้องอาหารที่เป็นเกษตรอินทรีย์ในแต่ละปีเพิ่มขึ้นตามไปด้วย เนื่องจากบริเวณซอยทองหล่อเป็นศูนย์กลางด้านธุรกิจขนาดใหญ่ มีอาคารสำนักงานจำนวนมาก จึงทำให้บุคคลส่วนใหญ่อยู่ในวัยทำงาน มีอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน และนอกจากซอยทองหล่อจะเป็นแหล่งธุรกิจแล้ว ยังเป็นแหล่งร้านค้า และสถานบันเทิงต่างๆอีกด้วย และยังมีชาวต่างชาติ ทั้งชาวเอเชียและชาวยุโรปที่ทำงานหรืออาศัยบริเวณซอยทองหล่อเป็นจำนวนมาก ซึ่งส่งให้โครงการสามารถขยายกลุ่มเป้าหมายเพิ่มขึ้นได้อีกด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ทางด้านสังคมและวัฒนธรรม (social culture)

ปัจจุบันค่านิยมในการบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงจากเดิมไปอย่างมาก สาเหตุมาจากเวลาที่เร่งรีบของคนวัยทำงาน หรือข้อจำกัดในเรื่องที่พักอาศัย จึงทำให้ไม่สามารถประกอบอาหารรับประทานเองได้ ส่งผลให้ผู้บริโภคให้ความสนใจใช้บริการร้านอาหารมากขึ้น และด้วยเหตุผลของการทำงาน จึงทำให้คนส่วนใหญ่นิยมเจรจาพูดคุยธุรกิจในร้านอาหาร หรือหลังเลิกงานก็มาสังสรรค์พูดคุยกันในเวลาเย็น เป็นต้น นอกจากนี้ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการดูแลรักษาสุขภาพมากขึ้น คำนึงถึงคุณประโยชน์และคุณค่าที่ได้รับของอาหาร ซึ่งอาหารที่เป็นเกษตรอินทรีย์มีความปลอดภัยที่สูงกว่าอาหารที่ผลิตจากระบบอื่นๆ ทำให้ร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เป็นทางเลือกหนึ่งของผู้บริโภคที่ใส่ใจในเรื่องสุขภาพ ประกอบกับกระแสการตื่นตัวเรื่องภาวะโลกร้อน ผู้บริโภคคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมมากยิ่งขึ้น อยากมีส่วนร่วมในการรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ซึ่งการไม่ใช้สารเคมีใดๆในระบบการผลิตเกษตรอินทรีย์ ทำให้มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมน้อยที่สุด และส่งผลให้เกษตรอินทรีย์เป็นที่สนใจของผู้บริโภค ทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศมากขึ้น

ทางด้านเศรษฐกิจ (economic)

เศรษฐกิจของไทยมีอัตราการขยายตัวร้อยละ 6.7 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2553) โดยได้รับแรงสนับสนุนจากการฟื้นตัวของเศรษฐกิจโลกและความมั่นใจของนักลงทุน ส่งผลให้การบริโภคของภาคเอกชนมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง จะเห็นได้จากการใช้จ่ายภาคครัวเรือนมีการขยายตัวร้อยละ 5 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2553) ซึ่งส่งผลดีให้กับธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เนื่องมีกำลังการซื้อที่สูงขึ้น และผู้บริโภคยังมีการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้จ่าย โดยให้สัดส่วนในเรื่องสุขภาพหรืออาหารเสริมต่างๆเพิ่มมากขึ้นจากเดิม (สถาบันอาหาร, 2553) โดยจะยอมจ่ายค่าอาหารในราคาที่สูงขึ้น หากผลิตภัณฑ์ที่ได้รับเป็นเกษตรอินทรีย์ แต่ทั้งนี้ราคาที่เพิ่มขึ้น จะไม่เกินร้อยละ 10 จากราคาอาหารทั่วไป เนื่องจากเป็นราคาที่ผู้บริโภคสามารถยอมรับได้ (มูลนิธิสายใยแผ่นดิน, 2549) อีกทั้งยังมีแนวโน้มที่รายได้ของกลุ่มเป้าหมายจะเพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากการมีการปรับเงินเดือนและค่าจ้างขั้นต่ำ ซึ่งทั้งหมดดังกล่าวจะช่วยสนับสนุนการดำเนินธุรกิจของโครงการ

ทางด้านกฎหมายการเมือง (political)

ปัจจุบันภาครัฐมีนโยบายส่งเสริมให้เกษตรกรหันมาทำการเกษตรและปศุสัตว์ในระบบเกษตรอินทรีย์มากขึ้น ไม่ว่าจะเป็นการปลูกข้าว พืชสวน พืชไร่ เลี้ยงไก่ไข่ หรือเลี้ยงปลา เป็นต้น จะเห็นได้จากความร่วมมือระหว่างกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี และกระทรวงพาณิชย์ ที่ผลักดันการทำเกษตรในระบบเกษตรอินทรีย์อย่างต่อเนื่อง อีกทั้งยังมีการส่งเสริมในการทำวิจัยและพัฒนาระบบการตรวจสอบให้เป็นมาตรฐานสากลมากยิ่งขึ้น (มูลนิธิสายใยแผ่นดิน, 2553) โดยเฉพาะกระทรวงพาณิชย์ที่จัดให้เกษตรอินทรีย์เป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์หลักของกระทรวงที่จะต้องให้การสนับสนุน (กระทรวงพาณิชย์, 2553) จากเหตุผลดังกล่าวทำให้วัตถุดิบที่ผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์มีปริมาณมากขึ้นกว่าเดิม ส่งผลให้ราคาวัตถุดิบดังกล่าวลดลงตามไปด้วย ซึ่งช่วยให้โครงการสามารถซื้อวัตถุดิบในราคาที่ถูกลง ในขณะเดียวกันก็ได้วัตถุดิบที่มีความหลากหลายมากยิ่งขึ้น ไม่จำกัดเพียงแค่ข้าวหรือผักผลไม้เท่านั้น และภาครัฐยังสนับสนุนในเรื่องของเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (creative economy) ซึ่งกำลังผลักดันให้เป็นแนวทางในการพัฒนาประเทศ โดยธุรกิจอาหารก็เป็นหนึ่งในธุรกิจที่มีการส่งเสริมให้เป็นธุรกิจสร้างสรรค์เช่นกัน ทำให้ร้านอาหารเกษตรอินทรีย์จะได้รับการสนับสนุนไปด้วย ทางด้านระดับนานาชาติ ก็ให้ความสำคัญกับเรื่องภาวะโลกร้อนเช่นกัน เห็นได้จากการประชุมระดับนานาชาติว่าด้วยเรื่องการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศที่ประเทศเดนมาร์ก ในปี พ.ศ. 2552 และประเทศเม็กซิโก ในปี พ.ศ. 2553 ซึ่งจะส่งผลให้เป็นกรอบในการดำเนินนโยบายของแต่ละประเทศ และเป็นข้อจำกัดในด้านต่างๆในการทำการค้าในอนาคต จากที่ได้กล่าวทั้งหมดจึงเป็นแรงสนับสนุนให้กับโครงการทั้งในเรื่องของต้นทุนวัตถุดิบ ความหลากหลายของวัตถุดิบ และการยอมรับในร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของผู้บริโภคทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ

การวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมการแข่งขันของอุตสาหกรรม

การวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันของอุตสาหกรรมได้นำเครื่องมือการวิเคราะห์แรงผลักดันของปัจจัยทั้ง 5 ประการ (five force analysis) มาทำการวัดความเข้มข้นของการแข่งขันในธุรกิจอุตสาหกรรมเดียวกันที่สามารถมีการเปลี่ยนแปลงได้อยู่เสมอ เพื่อวิเคราะห์ความรุนแรงของปัจจัยแต่ละประการที่จะส่งผลกระทบต่อธุรกิจ โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ภัยคุกคามจากคู่แข่งภายในอุตสาหกรรมเดียวกัน ธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เป็นธุรกิจที่จัดอยู่ในอุตสาหกรรมที่มีคู่แข่งปานกลาง เนื่องจากพื้นที่บริเวณซอยทองหล่อเป็นแหล่งธุรกิจบันเทิง ร้านอาหาร ศูนย์กลางการค้า และศูนย์กลางการค้าขนาดเล็ก เป็นจำนวนมาก ซึ่งถือว่าเป็นช่องทางการจำหน่ายที่สามารถเลือกซื้ออาหารได้หลากหลายครอบคลุมและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ จำนวนคู่แข่งในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในเขตกรุงเทพมหานครมีร้านอาหารกระจายอยู่ตามพื้นที่ต่างๆ ส่วนในบริเวณสถานที่ตั้งของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริเวณซอยทองหล่อนั้น ถึงแม้ว่าจะมีร้านอาหารตั้งอยู่เป็นจำนวนมาก แต่ร้านอาหารส่วนใหญ่มักจะเป็นร้านอาหารประเภทฟาสฟู้ด ซึ่งผู้บริโภคในปัจจุบันมีกระแสการรักสุขภาพมากขึ้น นิยมรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพและให้คุณประโยชน์ต่อร่างกาย ทำให้การหาร้านอาหารที่ตอบสนองความต้องการได้ค่อนข้างลำบาก

สรุปว่าจำนวนคู่แข่งในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในบริเวณที่ตั้งของโครงการ มีซุปเปอร์มาเก็ตในห้างสรรพสินค้าที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์และมีร้านอาหารเพื่อสุขภาพ แต่ธุรกิจที่กล่าวมาทั้งหมดอยู่ในรูปของซุปเปอร์มาเก็ตและร้านอาหารก็เป็นเพียงร้านอาหารเพื่อสุขภาพเท่านั้น ซึ่งยังไม่มีธุรกิจในการจัดตั้งร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่เน้นทางด้านอินทรีย์โดยตรง ทำให้การเข้าถึงผู้บริโภคยังไม่ทั่วถึงและศูนย์การค้าไม่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกและความต้องการในเรื่องของการดูแลสุขภาพ ดังนั้นการแข่งขันของธุรกิจในบริเวณนี้จึงไม่รุนแรง

2. ภัยคุกคามจากคู่แข่งรายใหม่ที่เกิดขึ้น การที่ภาครัฐให้การส่งเสริมและสนับสนุนธุรกิจขนาดย่อม พร้อมทั้งให้แหล่งเงินทุน ไม่ว่าจะเป็นรูปแบบการกู้ หรือสินเชื่อต่างๆในการลงทุนทำธุรกิจหรือขยายธุรกิจ ทำให้มีการแข่งขันในธุรกิจค่อนข้างสูง สำหรับธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์นั้นมีคู่แข่งรายใหม่ที่สามารถเข้ามาสู่ธุรกิจได้ค่อยข้างยาก เนื่องจากมีอุปสรรคในการเข้ามาสู่ธุรกิจสูง คือเงินลงทุนในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ใช้เงินลงทุนที่สูงพอสมควร การลอกเลียนแบบกันในผลิตภัณฑ์และรูปแบบของธุรกิจทำได้ยาก เนื่องจากวัสดุและกระบวนการผลิตจะต้องใช้ระบบอินทรีย์ทั้งหมด ดังนั้นการแข่งขันของธุรกิจในบริเวณโครงการจึงมีความรุนแรงในระดับปานกลาง

3. ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน สินค้าทดแทนของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ซึ่งในบริเวณซอยทองหล่อ เขตวัฒนามีร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารทั่วไป คือ ร้านอาหารตามสั่ง ร้านอาหารญี่ปุ่น ร้านอาหารอิตาลี ร้านอาหารเวียดนาม ซุปเปอร์มาเก็ตตามห้างสรรพสินค้า ร้านอาหารฟาสฟู้ดที่เน้นบริการที่รวดเร็ว สะดวก เป็นต้น ดังนั้นจึงถือได้ว่าภัยคุกคามจากสินค้าทดแทนของอุตสาหกรรมนี้มีสูง แต่กระแสการใส่ใจสุขภาพ การรณรงค์ และประชาสัมพันธ์ถึงประโยชน์ของอาหารเกษตรอินทรีย์ในระยะยาว ทำให้ผู้บริโภคให้ความสนใจและใส่ใจในการเลือกบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ รวมถึงการให้ความสำคัญกับคุณภาพของสินค้าและบริการที่มากขึ้น จึงเป็นโอกาสของการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ โดยมีผลิตภัณฑ์และบริการที่มีคุณภาพ เพื่อสร้างความพึงพอใจให้กับผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เห็นได้ว่าสินค้าทดแทนสำหรับร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่หลากหลาย ทำให้ภัยคุกคามจากสินค้าทดแทนนี้มีมาก ผู้บริโภคสามารถเลือกรับประทานอาหารเกษตรอินทรีย์ หรืออาหารประเภทอื่น อีกทั้งผลิตภัณฑ์ทดแทนต่างๆนั้นหาซื้อได้สะดวก เมื่อไม่สามารถบริโภคในสิ่งที่ต้องการได้ก็สามารถบริโภคสินค้าอื่นแทนได้ ดังนั้นการแข่งขันของธุรกิจในบริเวณนี้จึงมีความรุนแรงค่อนข้างสูง

4. ภัยคุกคามจากอำนาจต่อรองของผู้ซื้อ ปัจจุบันร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ยังมีจำนวนน้อย ร้านอาหารส่วนใหญ่เป็นร้านอาหารเพื่อสุขภาพหรือร้านอาหารมังสวิรัต ซึ่งร้านอาหารดังกล่าวยังไม่ใช้ผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการผลิตโดยระบบอินทรีย์โดยตรง ผู้บริโภคจึงมีทางเลือกในการซื้อสินค้าและบริการมากขึ้น ในระดับความแตกต่างของสินค้ามีมากมายหลายอย่าง ในเรื่องของราคาสินค้าเกษตรอินทรีย์จะมีราคาสูงกว่าสินค้าทั่วๆไปไม่มากนักเมื่อเทียบกับประโยชน์ที่ผู้บริโภคได้รับ และราคาของสินค้าก็อาจจะขึ้นอยู่กับประเภทของอาหารและลักษณะของร้านอาหาร จึงทำให้ผู้บริโภคมีสิทธิเลือกรับประทานอาหารที่ใดก็ได้ตามต้องการ ดังนั้นแสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคมีสิทธิที่จะเลือกซื้อสินค้าและบริการจากผู้ประกอบการรายใดก็ได้ตามความต้องการ มีอำนาจในการต่อรองสูง มีทางเลือกที่หลากหลาย ประกอบกับสินค้าทดแทนก็มีความหลากหลายเช่นกัน แต่ธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่มีอยู่ในบริเวณที่จัดตั้งโครงการคือพื้นที่บริเวณซอยทองหล่อ ยังไม่มีร้านอาหารเกษตรอินทรีย์อย่างเต็มรูปแบบ หรือที่มีส่วนใหญ่ก็จะเป็นวัตถุดิบที่วางจำหน่ายอยู่ตามซุปเปอร์มาเก็ตตามห้างสรรพสินค้าต่างๆในบริเวณนั้น แต่ยังไม่ถูกแปรรูปในขั้นตอนสุดท้าย ทำให้เสียเวลาในการเข้าไปซื้อและนำมาแปรรูปเป็นอาหารเอง ซึ่งในบริเวณซอยทองหล่อยังไม่มีร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคที่เน้นในเรื่องของสุขภาพและระบบอินทรีย์ ฉะนั้นผู้บริโภคที่เข้ามาใช้บริการจึงมีอำนาจการต่อรองไม่มาก ดังนั้นการแข่งขันของธุรกิจในบริเวณนี้จึงมีความรุนแรงในระดับปานกลาง

5. ภัยคุกคามจากอำนาจต่อรองของผู้ป้อนวัตถุดิบ ในการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์จะเป็นการรับผลิตภัณฑ์มาจากผู้ผลิตหรือผู้จำหน่ายเพื่อมาแปรรูป ส่วนใหญ่จะมีแหล่งผลิตมาจากฟาร์มที่ทำการผลิตโดยระบบเกษตรอินทรีย์หรือผู้จำหน่ายในบริเวณใกล้เคียง สินค้าประเภทนี้จะมีแหล่งผลิตอยู่ค่อนข้างน้อย และรูปแบบของสินค้ามีให้เลือกน้อย สินค้าที่เราต้องการเป็นพิเศษอาจจะทำการระบุกับผู้ผลิตแต่อาจมีการเสียค่าใช้จ่ายเพิ่มเติมจากการปรับเปลี่ยนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ซึ่งราคาของอาหารเกษตรอินทรีย์จะมีราคาสูงกว่าอาหารทั่วไป เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้นั้นมีราคาแพง ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายยังมีค่อนข้างน้อย และยังไม่มีผู้ผลิตรายใดที่เป็นผู้ผูกขาดในธุรกิจ ดังนั้นการแข่งขันของธุรกิจในบริเวณซอยทองหล่อจึงมีความรุนแรงในระดับค่อนข้างสูง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการวิเคราะห์สภาวะแวดล้อมของการแข่งขันภายในอุตสาหกรรมทั้ง 5 ประการนี้ พบว่าโดยรวมถือว่าธุรกิจการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ยังมีความรุนแรงจากสภาพแวดล้อมหลายๆด้านแต่ไม่ส่งผลกระทบกับการลงทุนมากนัก และมีบางกรณีที่เป็นการสนับสนุนโครงการให้ยังมีความน่าสนใจที่จะทำการลงทุนอยู่ ถึงแม้จะมีระดับความรุนแรงอยู่บางประการก็ตาม เนื่องจากปัจจัยบางประการยังคงแสดงให้เห็นถึงความต้องการที่อาจถูกตอบสนองไม่ตรงตามความต้องการเท่าที่ควร ซึ่งปัจจัยบางอย่างอาจมีการเปลี่ยนแปลงได้ในอนาคต จึงสรุปได้ว่าหากโครงการมีการจัดทำผลิตภัณฑ์ที่ตรงตามความต้องการของลูกค้าได้ทุกประการ มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความสด สะอาด แปลกใหม่ ดึงดูดความสนใจของลูกค้าอยู่เสมอ มาจากกระบวนการผลิตโดยระบบเกษตรอินทรีย์ และสร้างความแตกต่างในการทำธุรกิจให้แปลกใหม่กว่าธุรกิจอื่นๆที่อาจแย่งลูกค้าไปจากเราได้ ก็จะทำให้ผู้บริโภคหันมาสนใจการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มากยิ่งขึ้น ซึ่งธุรกิจของโครงการยังถือเป็นธุรกิจที่ยังไม่มีคู่แข่งร้านอาหารเกษตรอินทรีย์โดยตรงในบริเวณสถานที่ตั้งของโครงการ ทำให้โครงการยังคงมีข้อได้เปรียบในหลายๆด้าน จึงเหมาะแก่การลงทุน

การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่าง

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ บริเวณซอยทองหล่อ ได้ทำการวิจัยเชิงสำรวจกลุ่มตัวอย่าง โดยการใช้แบบสอบถามจำนวน 400 ตัวอย่าง เพื่อนำมาวิเคราะห์แนวความคิดของกลุ่มเป้าหมาย โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามเพศ อายุ ระดับการศึกษา อาชีพ สถานภาพ รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และจำนวนสมาชิกในครอบครัว

ในการเก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 ตัวอย่าง ในครั้งนี้มีจำนวนของเพศชาย 104 คน และจำนวนเพศหญิง 296 คน หรือคิดเป็นชายร้อยละ 26 และหญิงร้อยละ 74 ส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 36-45 ปี คิดเป็นร้อยละ 41 รองลงมามีอายุอยู่ในช่วง 26-35 ปี คิดเป็นร้อยละ 32 มีอายุอยู่ในช่วงต่ำกว่า 25 ปี คิดเป็นร้อยละ 14 และมีอายุอยู่ในช่วง 46 ปีขึ้นไป คิดเป็นร้อยละ 13 (ตารางที่ 10)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 25,268.75 บาทต่อเดือน และมีจำนวนสมาชิกในครอบครัวโดยเฉลี่ย 4 คน (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 10 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตามอายุ ระดับการศึกษา อาชีพหลัก สถานภาพ

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เพศ		
ชาย	104	26.00
หญิง	296	74.00
อายุ (ปี)		
46 ปีขึ้นไป	56	14.00
26 – 35	128	32.00
36 – 45	164	41.00
ต่ำกว่า 25	52	13.00
ระดับการศึกษา		
ปริญญาตรีขึ้นไป	36	9.00
ปริญญาตรี	272	68.00
ต่ำกว่าปริญญาตรี	92	23.00
อาชีพหลัก		
ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ	36	9.00
พนักงานบริษัทเอกชน	248	62.00
ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	96	24.00
อื่นๆ	20	5.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 10 (ต่อ)

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สถานภาพ		
โสด	144	36.00
สมรส	256	64.00
รวม	400	400.00

ตารางที่ 11 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่างจำแนกตาม รายได้เฉลี่ยต่อเดือน และจำนวนสมาชิกในครอบครัว

ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มตัวอย่าง	Min	Max	$\overline{X}$
รายได้เฉลี่ยต่อเดือน	17,500	60,000	25,268.75
จำนวนสมาชิกในครอบครัว	2	6	4.03

พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

จำนวนกลุ่มตัวอย่างที่เคยบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์คิดเป็นร้อยละ 81.00 และกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพคิดเป็นร้อยละ 19.00 (ตารางที่ 12)

สาเหตุที่รับประทานอาหารเพื่อสุขภาพของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ เพื่อให้สุขภาพแข็งแรง คิดเป็นร้อยละ 59.26 รองลงมาคือรับประทานตามคนใกล้ชิด คิดเป็นร้อยละ 19.75 และอันดับสามคือรับประทานอาหารมังสวิรัติ/อาหารเจ เป็นประจำ คิดเป็นร้อยละ 9.88 โดยประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพที่ผู้บริโภครับเป็นประจำเป็นผัก/ผลไม้ (เช่น ผักปลอดสารพิษ) คิดเป็นร้อยละ 56.79 รองลงมาคือข้าว (เช่น ข้าวกล้อง ข้าวอินทรีย์) คิดเป็นร้อยละ 34.57 และอันดับสามคือเครื่องดื่ม (เช่น เครื่องดื่มธัญญาพืช) คิดเป็นร้อยละ 6.79 สถานที่ซื้ออาหารเพื่อสุขภาพมักจะเป็นซุปเปอร์มาเก็ต คิดเป็นร้อยละ 51.85 รองลงมาเป็นร้านอาหาร/ภัตตาคาร คิดเป็นร้อยละ 40.12 และอันดับสามคือร้านสะดวกซื้อ คิดเป็นร้อยละ 8.02 ผู้บริโภคนิยมรับประทานอาหารช่วงเวลา 16.00 น. เป็นต้นไปมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 57.10 รองลงมาคือเวลา 12.00-16.00 น. คิดเป็นร้อยละ 30.20 และอันดับสามคือเวลา 9.00-12.00 น. คิดเป็นร้อยละ 11.11 การบริโภคอาหารเพื่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สุขภาพในรอบปีที่ผ่านมาเมื่อเทียบกับปีก่อน มีการบริโภคมากขึ้น คิดเป็นร้อยละ 63.89 รองลงมามีการบริโภคเท่าเดิมเหมือนปกติที่ผ่านมา คิดเป็นร้อยละ 33.33 และอันดับสามคือมีการบริโภคน้อยลง คิดเป็นร้อยละ 2.78 ซึ่งกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่มีแนวโน้มการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้น คิดเป็นร้อยละ 64.81 รองลงมาคือบริโภคเท่าเดิมเหมือนปกติที่ผ่านมา คิดเป็นร้อยละ 35.19 (ตารางที่ 13)

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพเฉลี่ย 6 ครั้งต่อเดือน และมีค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อมื้อ ในการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพเฉลี่ย เป็นจำนวนเงิน 211 บาท (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 12 จำนวนผู้ที่เคยและไม่เคยบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

พฤติกรรมผู้บริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เคย	324	81.00
ไม่เคย	76	19.00
รวม	400	100.00

ตารางที่ 13 พฤติกรรมของผู้ที่เคยบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

พฤติกรรมการซื้ออาหารเพื่อสุขภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สาเหตุที่รับประทาน		
เพื่อให้สุขภาพแข็งแรง	192	59.26
อยากลอง	17	5.25
รับประทานตามคนใกล้ชิด	64	19.75
ต้องการลดน้ำหนัก	14	4.32
รับประทานอาหารมังสวิรัติ/อาหารเจ เป็นประจำ	32	9.88
ต้องการเปลี่ยนบรรยากาศ	5	1.54
ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพ		
ผัก/ผลไม้(เช่น ผักปลอดสารพิษ)	184	56.79
ข้าว(เช่น ข้าวกล้อง ข้าวอินทรีย์)	112	34.57

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 13 (ต่อ)

พฤติกรรมการซื้ออาหารเพื่อสุขภาพ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เครื่องดื่ม(เช่น เครื่องดื่มธัญญาพืช)	22	6.79
เนื้อสัตว์(เช่น หมูอนามัย ไข่ไก่อินทรีย์)	6	1.85
สถานที่ซื้ออาหารเพื่อสุขภาพ		
ร้านอาหาร/ภัตตาคาร	130	40.12
ซุปเปอร์มาเก็ต	168	51.85
ร้านสะดวกซื้อ	26	8.02
ช่วงเวลาที่มาใช้บริการ		
ก่อน 9.00 น.	5	1.54
9.00 -12.00 น.	36	11.11
12.00 -16.00 น.	98	30.20
16.00 น. เป็นต้นไป	185	57.10
การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพในรอบปีที่ผ่านมาเมื่อเทียบกับปีก่อน		
บริโภคมากขึ้น	207	63.89
บริโภคเท่าเดิม เหมือนปกติที่ผ่านมา	108	33.33
บริโภคน้อยลง	9	2.78
แนวโน้มการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ		
บริโภคมากขึ้น	210	64.81
บริโภคเท่าเดิม เหมือนปกติที่ผ่านมา	114	35.19
รวม	324	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 14 พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ จำแนกตามความถี่และค่าใช้จ่ายเฉลี่ยที่ผู้บริโภคสามารถจ่ายได้

พฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ	Min	Max	$\bar{X}$	S.D.
ความถี่ในการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ (ครั้ง/เดือน)	4	8	5.89	1.28
ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยที่ผู้บริโภคสามารถจ่ายได้ (บาท/ครั้ง)	180	250	211.15	21.50

ความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

กลุ่มตัวอย่างมีความสนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ คิดเป็นร้อยละ 84 และไม่สนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ คิดเป็นร้อยละ 16 (ตารางที่ 15)

ราคาที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ สามารถจ่ายได้ คือ 251 บาท และจะเข้าไปใช้บริการในร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ 6 ครั้งต่อเดือน (ตารางที่ 16)

กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ มีความต้องการลักษณะการตกแต่งร้านสไตล์ไทยร่วมสมัย คิดเป็นร้อยละ 62.5 รองลงมาคือสไตล์ไทยอิงธรรมชาติ คิดเป็นร้อยละ 28.57 และอันดับสามคือสไตล์ยุโรป คิดเป็นร้อยละ 8.93 รูปแบบอาหารที่ผู้บริโภคต้องการ ส่วนใหญ่เป็นอาหารไทยฟิวชั่น (ไทยประยุกต์) คิดเป็นร้อยละ 23.10 รองลงมาคืออาหารสไตล์ยุโรป (เช่น เมดิเตอเรเนียน) คิดเป็นร้อยละ 20 และอันดับสามคืออาหารไทยดั้งเดิม คิดเป็นร้อยละ 11.90 ประเภทส่วนลดที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการคือ ส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก คิดเป็นร้อยละ 43.75 รองลงมาคือ ส่วนลดสำหรับอาหารที่สั่งเป็นชุด คิดเป็นร้อยละ 27.08 และอันดับสามคือ ส่วนลดในการใช้บริการครั้งต่อไป คิดเป็นร้อยละ 19.35 ช่วงเวลาที่ผู้บริโภคต้องการมาใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ส่วนใหญ่คือเวลา 16.00 น. เป็นต้นไป คิดเป็นร้อยละ 58.04 รองลงมาคือเวลา 12.00-16.00 น. คิดเป็นร้อยละ 31.85 และอันดับสาม คือ เวลา 9.00 - 12.00 น. คิดเป็นร้อยละ 8.93 ช่องทางที่ผู้บริโภครู้จักร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ได้ดีที่สุดก็คือ วารสาร/นิตยสาร คิดเป็นร้อยละ 36.01 รองลงมาคือ เพื่อน/คนรู้จัก คิดเป็นร้อยละ 32.14 และอันดับสามคือ ป้ายโฆษณา คิดเป็นร้อยละ 17.86 (ตารางที่ 17)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 15 จำนวนผู้ที่สนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์และผู้ที่ไม่สนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

ความคาดหวังของผู้บริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สนใจ	336	84.00
ไม่สนใจ	64	16.00

ตารางที่ 16 ค่าเฉลี่ย และส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐานของความถี่ในการใช้บริการ และค่าใช้จ่ายในการบริโภคร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่ผู้สนใจคาดหวัง

พฤติกรรมการบริโภคร้านอาหารเกษตรอินทรีย์	Min	Max	$\bar{X}$	S.D.
ความถี่ในการเข้าร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ (ครั้ง/เดือน)	4	8	5.76	1.20
ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยที่ผู้บริโภคสามารถจ่ายได้ (บาท/ครั้ง)	200	320	251.03	33.26

ตารางที่ 17 ลักษณะการตกแต่งร้าน รูปแบบอาหาร ประเภทส่วนลด ช่วงเวลาที่มาใช้บริการ และช่องทางที่ผู้บริโภครู้จักร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ได้ดีที่สุด

ความคาดหวังของผู้บริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ลักษณะการตกแต่งร้าน		
สไตล์ไทยร่วมสมัย	210	62.50
สไตล์ไทยอิงธรรมชาติ	96	28.57
สไตล์ยุโรป	30	8.93
รูปแบบอาหารที่ต้องการ		
อาหารไทยดั้งเดิม	40	11.90
อาหารไทยฟิวชั่น (ไทยประยุกต์)	215	23.10
อาหารสไตล์ยุโรป (เช่น เมดิเตอเรเนียน)	67	20.00
อาหารสไตล์จีน	14	4.17

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 17 (ต่อ)

ความคาดหวังของผู้บริโภค	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ประเภทของส่วนลดที่ต้องการ		
ส่วนลดสำหรับผู้จองโต๊ะล่วงหน้า	33	9.82
ส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก	147	43.75
ส่วนลดในการใช้บริการครั้งต่อไป	65	19.35
ส่วนลดสำหรับอาหารที่สั่งเป็นชุด	91	27.08
ช่วงเวลาที่มาใช้บริการ		
ก่อน 9.00 น.	4	1.19
9.00-12.00 น.	30	8.93
12.00-16.00 น.	107	31.85
16.00 น. เป็นต้นไป	195	58.04
ช่องทางที่รู้จักร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ได้ดีที่สุด		
เพื่อน/คนรู้จัก	108	32.14
ป้ายโฆษณา	60	17.86
วารสาร/นิตยสาร	121	36.01
อินเทอร์เน็ต	22	6.55
แผ่นพับ/ใบปลิว	25	7.44
รวม	336	400.00

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ จำนวน 5 อันดับแรก คือ คุณค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภค (9.05) ได้รับอาหารที่คุ้มค่ากับราคา (8.66) ความสะอาด ความปลอดภัย ของอาหาร (8.45) รสชาติของอาหาร (8.42) และบริการที่ได้รับ (8.12) ตามลำดับ (ตารางที่ 18)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 18 ค่าเฉลี่ย ส่วนเบี่ยงเบนมาตรฐาน ของปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเพื่อสุขภาพ

ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเพื่อสุขภาพ	$\overline{X}$	S.D.
คุณค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภค	9.05	0.85
ได้รับอาหารที่คุ้มค่ากับราคา	8.66	0.65
ความสะอาด ความปลอดภัย ของอาหาร	8.45	0.63
รสชาติของอาหาร	8.42	0.62
บริการที่ได้รับ	8.12	0.56
มีรายการส่งเสริมการขาย (เช่น ราคาสมาชิก,ส่วนลด)	7.86	0.81
ชื่อเสียงของร้าน	7.29	0.66
บรรยากาศภายในร้าน	7.21	0.43
สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆเช่น ลานจอดรถ	7.04	0.79
มีส่วนช่วยรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม	6.9	0.80
ความหลากหลายของเมนูอาหาร	6.64	1.03
การเดินทางมาที่ร้านมีความสะดวก	6.46	0.60

ขนาดตลาด

เป็นการศึกษาเพื่อให้ทราบว่าตลาดที่จะนำผลิตภัณฑ์หรือบริการออกไปจำหน่ายนั้นมีขนาดใหญ่เพียงพอหรือน่าสนใจสำหรับการลงทุนหรือไม่ ซึ่งถ้าขนาดตลาดเล็กไปก็อาจส่งผลกระทบต่อธุรกิจที่จะทำได้ แต่ถ้าขนาดตลาดมีขนาดที่ใหญ่เกินไปก็อาจจะมีกำลังการผลิตที่ไม่เพียงพอ ฉะนั้นจะต้องมีการศึกษาขนาดของตลาดที่ต้องการจะทำธุรกิจ ขนาดตลาดจะช่วยให้เห็นถึงโอกาสและปริมาณในการใช้บริการอาหารเกษตรอินทรีย์ การหาขนาดตลาด ในการศึกษาครั้งนี้ได้นำข้อมูลที่ได้จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างที่เป็นกลุ่มเป้าหมายของโครงการ ซึ่งอยู่ในเขตวัฒนา บริเวณซอยทองหล่อและรัศมีใกล้เคียง โดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 400 ชุด เพื่อนำข้อมูลพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ มาประกอบการวิเคราะห์เพื่อหาขนาดตลาด โดยมีรายละเอียดดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. จำนวนลูกค้าทั้งหมดที่คาดว่าจะเป็นกลุ่มเป้าหมายของโครงการ จะประมาณการจากจำนวนลูกค้าที่เข้าใช้บริการร้านอาหารทั่วไปโดยเฉลี่ยต่อวัน ในบริเวณพื้นที่ใกล้เคียงกับที่ตั้งโครงการ โดยกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษาครั้งนี้ เป็นบุคคลชายหรือหญิง ที่ทำงานหรืออยู่อาศัยในบริเวณที่ตั้งของโครงการ การลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ผู้ศึกษาได้ทำการประมาณจำนวนลูกค้าที่เข้าใช้บริการร้านอาหารในพื้นที่บริเวณที่ตั้งของโครงการ โดยการสอบถามจากเจ้าของกิจการร้านอาหารบริเวณดังกล่าว ซึ่งมีลักษณะของร้าน รูปแบบ และการให้บริการที่มีลักษณะใกล้เคียงกับธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เป็นจำนวน 5 ร้าน ข้อมูลที่ได้จากร้านอาหารจำนวน 5 ร้านเป็นข้อมูลของ จำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยที่เข้ามาใช้บริการในร้านอาหารต่อวัน

การคำนวณจำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยที่เข้ามาใช้บริการภายใน 1 วัน ได้จากการนำจำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยต่อวันที่เข้าใช้บริการร้านอาหารในแต่ละร้าน มารวมกันแล้วหารด้วย 5 เพื่อหาค่าเฉลี่ย คือ

= 372+265+344+290+325/5

= 319.2 คนต่อวัน

ดังนั้นจำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยที่ใช้บริการร้านอาหารบริเวณที่ตั้งโครงการ เท่ากับ 319.20 คนต่อวัน หรือประมาณ 319 คนต่อวัน

2. อัตราการซื้อของผู้บริโภค จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง โดยใช้แบบสอบถาม จำนวน 400 ชุด พบว่า ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยที่กลุ่มตัวอย่างยอมจ่ายให้แก่อาหารเกษตรอินทรีย์โดยเฉลี่ยอยู่ที่ 251 บาทต่อมื้อ ความถี่ในการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์เฉลี่ย 6 ครั้งต่อเดือน

3. อำนาจในการซื้อ การซื้ออาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มเป้าหมายนั้นถือว่ามีกำลังซื้อปานกลางถึงสูง เนื่องจากอาหารเกษตรอินทรีย์มีราคาสูงกว่าอาหารเพื่อสุขภาพไม่มากนัก และอาหารเกษตรอินทรีย์ยังสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้ในระดับที่สูงกว่าอาหารเพื่อสุขภาพทั่วๆไป ทำให้ผู้บริโภคมีอำนาจและการตัดสินใจในการเลือกซื้อมากขึ้น จากข้อมูลการสำรวจของกลุ่มตัวอย่างที่สนใจบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ ทำให้ได้ข้อมูลเกี่ยวกับรายได้ส่วนใหญ่ของผู้บริโภคที่สนใจอาหารเกษตรอินทรีย์ โดยพบว่า รายได้เฉลี่ยของกลุ่มตัวอย่างอยู่ที่ประมาณ 25,268.75 บาทต่อเดือน และส่วนใหญ่จะมีอายุโดยเฉลี่ยประมาณ 36 - 45 ปี

4. มูลค่าตลาด จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างโดยแบบสอบถามจำนวน 400 ชุด ในบริเวณพื้นที่ตั้งโครงการ คือ บริเวณซอยทองหล่อ เขตวัฒนา สามารถคำนวณหามูลค่าตลาดอาหารเกษตรอินทรีย์ในบริเวณซอยทองหล่อได้ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มูลค่าตลาดอาหารเกษตรอินทรีย์ภายในบริเวณซอยทองหล่อ

= จำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยที่เข้ามาใช้บริการร้านอาหารบริเวณที่ตั้งโครงการ × ร้อยละของผู้ที่สนใจใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ × ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างในแต่ละมื้อ × ความถี่ในการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เฉลี่ยต่อเดือน × จำนวนเดือนในหนึ่งปี

= 319 × 0.84 × 251 × 6 × 12

= 4,842,573 บาทต่อปี

ดังนั้นขนาดตลาดอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อมีมูลค่าตลาดเท่ากับ 4,842,573 บาทต่อปี เนื่องจากพื้นที่บริเวณซอยทองหล่อและรัศมีใกล้เคียง ยังไม่มีธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มาก่อน จึงทำให้มูลค่าตลาดอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อเป็นรายได้ของโครงการเพียงกิจการเดียว

แนวโน้มตลาด

แนวโน้มตลาด เป็นการศึกษาถึงทิศทางความต้องการของตลาดว่า จะดำเนินไปในทิศทางใด จะมากหรือน้อยลงเมื่อเวลาเปลี่ยนไป ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพยังคงเป็นธุรกิจที่มีอัตราการเติบโตที่สูงอย่างต่อเนื่อง โดยในปี 2553 มูลค่ารวมของตลาดโลกจะอยู่ที่ 5.3 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐ และจะเพิ่มเป็น 6.15 หมื่นล้านเหรียญสหรัฐ ในปี 2554 (สถาบันอาหาร, 2553) ในขณะที่ตลาดอาหารเพื่อสุขภาพในประเทศไทย มีมูลค่า 2,000 ล้านบาท (สถาบันอาหาร, 2553) และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นเรื่อยๆเช่นกัน เนื่องจากวิถีชีวิตในปัจจุบันเป็นไปด้วยความเร่งรีบ ทำให้ไม่มีโอกาสที่จะบริโภคอาหารครบตามความต้องการของร่างกายได้ รวมทั้งมีเวลาในการออกกำลังกายน้อยลง การพึ่งพาอาหารแนวสุขภาพจึงเพิ่มบทบาทความสำคัญมากขึ้นเรื่อยๆ เช่นเดียวกับกระแสตลาดโลก อีกทั้งกลุ่มผู้บริโภคหลักในตลาดของไทย ส่วนมากเป็นผู้หญิงวัยทำงาน อายุระหว่าง 25-40 ปี แต่แนวโน้มการขยายตัวของฐานผู้บริโภค ก็มีทิศทางที่ค่อนข้างเพิ่มสูงขึ้นไปยังผู้บริโภคในกลุ่มอื่นๆ เช่น กลุ่มวัยรุ่น และกลุ่มผู้สูงอายุ เป็นต้น

ส่วนตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย มีมูลค่ารวมอยู่ที่ 520.59 ล้านบาท และมีอัตราการเติบโตเฉลี่ยประมาณร้อยละ 10 ต่อปี (กระทรวงพาณิชย์, 2553) โดยจะเห็นได้ว่าตลาดอาหารเกษตรอินทรีย์มีการขยายตัวค่อนข้างสูง เนื่องจาก รายได้ของผู้บริโภคมีแนวโน้มที่สูงขึ้น ประกอบกับประชากรผู้สูงอายุมีเพิ่มขึ้น ส่งผลให้ผู้บริโภคมีความต้องการอาหารที่มีคุณภาพที่ดี อีกทั้งสังคมไทยเริ่มตระหนักถึงภาวะโลกร้อน ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่เริ่มหันมาสนใจกับสินค้าที่มี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระบวนการผลิตที่สะอาด ไม่ใช้สารเคมีที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ในขณะที่บริเวณซอยทองหล่อยังไม่มีร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ทำให้มีโอกาสที่จะลงทุนทำธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในบริเวณนี้ เห็นได้จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง ที่มีผู้สนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ร้อยละ 84 และมีผู้ตอบร้อยละ 64.81 ที่คาดว่าแนวโน้มในอนาคตจะบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพมากขึ้นกว่าเดิม

ส่วนแบ่งตลาด

ส่วนแบ่งตลาด เป็นความสามารถของธุรกิจหรือโครงการ ที่จะได้ตลาดส่วนหนึ่งจากตลาดทั้งหมดที่คาดคะเนไว้ โดยมีปัจจัยที่มีผลต่อความสามารถในการครองตลาดที่พิจารณา คือ ความเข้มข้นของการแข่งขัน และความสามารถในการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. ความเข้มข้นของการแข่งขัน จากการสำรวจพื้นที่โดยรอบบริเวณซอยทองหล่อ ซึ่งเป็นพื้นที่ตั้งของโครงการพบว่า คู่แข่งที่เป็นธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์โดยตรงหรือมีลักษณะใกล้เคียงกับโครงการ เช่น ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ นั้นยังไม่มีธุรกิจใดดำเนินกิจการมาก่อน มีเพียงแต่ร้านซุปเปอร์มาเก็ตเท่านั้น ที่มีการจัดจำหน่ายผลผลิตที่เป็นเกษตรอินทรีย์ เช่น ผัก ผลไม้ ข้าวสาร เป็นต้น ทางด้านคู่แข่งทางอ้อมพบว่า บริเวณพื้นที่ซอยทองหล่อ มีธุรกิจร้านอาหารค่อนข้างมาก ทำให้มีสินค้าทดแทนมากขึ้นตามไปด้วย แต่โดยส่วนใหญ่จะเป็นเพียงอาหารโดยทั่วไปที่ไม่ใช่สินค้าที่เป็นเกษตรอินทรีย์ เช่น อาหารไทย จีน อิตาเลียน ญี่ปุ่น เป็นต้น เพราะฉะนั้นจึงทำให้การแข่งขันในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มีความรุนแรงที่ต่ำ เนื่องจากมีเพียงกิจการของโครงการเพียงกิจการเดียวที่ดำเนินธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

2. ความสามารถในการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค จากการศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่าง พบว่า มีกลุ่มตัวอย่างถึงร้อยละ 84 หรือจำนวน 336 คนจากทั้งหมด 400 คน ที่สนใจจะเข้าใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ หากมีการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์นี้ขึ้น ซึ่งแสดงให้เห็นว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่ให้ความสนใจในธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่สูง ในขณะที่ความต้องการของผู้บริโภคเพิ่มสูงขึ้น แต่เมื่อพิจารณาพื้นที่โดยรอบบริเวณซอยทองหล่อกลับพบว่า ยังไม่มีกิจการใดดำเนินการมาก่อน มีเพียงแต่ร้านซุปเปอร์มาเก็ตที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ที่อยู่ในรูปแบบของวัตถุดิบเท่านั้น เพราะฉะนั้นจึงทำให้กิจการของโครงการ สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคอยู่ในระดับที่สูง และตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อส่วนแบ่งตลาดดังกล่าวทำให้พบว่าพื้นที่บริเวณซอยทองหล่อ และพื้นที่ใกล้เคียงยังไม่มีกิจการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มาก่อน อีกทั้งร้านอาหารเพื่อสุขภาพก็ยังไม่มีการจัดตั้งเช่นกัน จึงทำให้โครงการได้ส่วนแบ่งตลาดของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์แต่เพียงกิจการเดียว

พยากรณ์ความต้องการของตลาด

เนื่องจากร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เป็นธุรกิจขนาดเล็ก เปิดขายเฉพาะบริเวณซอยทองหล่อ เขตวัฒนา ทำให้การพยากรณ์ในเรื่องประมาณการยอดขายในอนาคตและการเติบโตของตลาดทำได้ยาก เพราะธุรกิจของโครงการนอกจากจะเป็นธุรกิจขนาดเล็กแล้ว บริเวณที่ตั้งร้านก็ยังไม่เคยมีธุรกิจที่เกี่ยวกับร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เปิดขึ้นมาก่อน ทำให้การพยากรณ์ต่างๆ ทำได้ยาก ดังนั้นถ้าต้องการทราบถึงการพยากรณ์ความต้องการในอนาคตของธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ จะพิจารณาจากการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรในเขตวัฒนา ที่มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นต่อเนื่องร้อยละ 2 ต่อปี (ตารางที่ 19) จากข้อมูลดังกล่าวสามารถพยากรณ์ความต้องการตลาดในปี พ.ศ.2554 – พ.ศ.2558 ตามอายุโครงการได้ โดยในปี พ.ศ.2553 คำนวณความต้องการได้จาก

= จำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยที่เข้ามาใช้บริการร้านอาหารบริเวณที่ตั้งโครงการ × ร้อยละของผู้ที่สนใจใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ × ความถี่ในการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เฉลี่ยต่อเดือน × จำนวนเดือนในหนึ่งปี

= 319 × 0.84 ×6 × 12

= 19,293 คน

ในปี พ.ศ.2554 - พ.ศ.2558 สามารถพยากรณ์ความต้องการตลาดได้ดังนี้

= ความต้องการตลาดในปีก่อนหน้าที่พยากรณ์ × อัตราการขยายตัวเฉลี่ยของประชากรในเขตวัฒนา

ปี พ.ศ.2554 = 19,293 × 1.02

= 19,679 คน

ปี พ.ศ.2555 = 19,679 × 1.02

= 20,073 คน

ปี พ.ศ.2556 = 20,073 × 1.02

= 20,474 คน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปี พ.ศ.2557 = 20,474 × 1.02

= 20,883 คน

ปี พ.ศ.2558 = 20,883 × 1.02

= 21,301 คน

ตารางที่ 19 การพยากรณ์ความต้องการตลาดตั้งแต่ปี พ.ศ. 2553 ถึง พ.ศ. 2558

ปี	อัตราการขยายตัว	ความต้องการตลาด (คน)
2553	-	19,293
2554	0.02	19,679
2555	0.02	20,073
2556	0.02	20,474
2557	0.02	20,883
2558	0.02	21,301

การประมาณการยอดขาย

การประมาณการยอดขายของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ บริเวณซอยทองหล่อ เขตวัฒนา ตลอดระยะเวลาดำเนินการของโครงการ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554 – 2558 โดยการคำนวณยอดขายของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์แต่ละปี ได้จากการนำจำนวนลูกค้าโดยเฉลี่ยที่ใช้บริการร้านอาหารบริเวณที่ตั้งโครงการ 319 คน คูณร้อยละของผู้ที่สนใจใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ 0.84 คูณความถี่ในการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เฉลี่ยต่อเดือน 6 ครั้ง คูณจำนวนเดือนใน 1 ปี จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่างพบว่า มีค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคร้านอาหารเกษตรอินทรีย์อยู่ที่ 251 บาทต่อครั้ง ส่วนจำนวนผู้บริโภคที่คาดว่าจะใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในปีที่ 2 ถึง 5 จะพิจารณาจากอัตราการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรในเขตวัฒนา โดยมีอัตราการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรในเขตวัฒนา ร้อยละ 2 ต่อปี จากข้อมูลสามารถคำนวณหารายได้จากการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2554 ถึง พ.ศ. 2558 ได้ดังนี้ (ตารางที่ 20)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

= ความต้องการตลาดในแต่ละปี × ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการบริโภคอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างในแต่ละมื้อ

ตารางที่ 20 การประมาณการยอดขายจากการใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

ปี	ความต้องการตลาด	ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย	รายได้จากการประมาณการ
2554	19,679	251	4,939,429
2555	20,073	251	5,038,323
2556	20,474	251	5,138,974
2557	20,883	251	5,241,633
2558	21,301	251	5,346,551

สรุปผลการศึกษาทางด้านการตลาด

จากการศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกที่เอื้ออำนวยต่อการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์พบว่า ด้านประชากรศาสตร์ มีอัตราการเพิ่มของประชากรในพื้นที่เขตวัฒนาเฉลี่ยร้อยละ 2 ต่อปี กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่บริเวณพื้นที่โครงการอยู่ในวัยทำงานซึ่งสอดคล้องกับกลุ่มเป้าหมายของโครงการ ด้านสังคมและวัฒนธรรม กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่นิยมใช้บริการร้านอาหารมากขึ้น อันเนื่องมาจากทั้งในเรื่องของการงานและการสังสรรค์ ผู้บริโภคยังคงให้ความสำคัญในเรื่องการดูแลรักษาสุขภาพ และคำนึงถึงสิ่งแวดล้อมมากยิ่งขึ้น ด้านเศรษฐกิจ มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 6.7 ส่งผลให้การใช้จ่ายภาคครัวเรือนมีการขยายตัวร้อยละ 5 ตามไปด้วย อีกทั้งรายได้ของกลุ่มตัวอย่างโดยเฉลี่ยอยู่ที่ 25,268.75 บาทต่อเดือน และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มสูงขึ้น ทางด้านกฎหมายการเมือง หน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชนต่างส่งเสริมให้เกษตรกรทำเกษตรอินทรีย์ รวมทั้งมีแรงผลักดันเรื่องภาวะโลกร้อนของนานาชาติ จึงเป็นแรงสนับสนุนให้กับโครงการทั้งในเรื่องของต้นทุนวัตถุดิบ ความหลากหลายของวัตถุดิบ และการยอมรับในร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของผู้บริโภคทั้งชาวไทย และชาวต่างชาติ จากข้อมูลดังกล่าวจะเห็นได้ว่า สภาพแวดล้อมภายนอกล้วนเอื้ออำนวยต่อการจัดตั้งธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันของอุตสาหกรรมพบว่า คู่แข่งภายในอุตสาหกรรมเดียวกันนั้นยังไม่มีการทำธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ภายในบริเวณพื้นที่จัดตั้งโครงการ ทำให้มีความรุนแรงในการแข่งขันปานกลาง แต่มีผลกระทบจากภัยคุกคามจากสินค้าทดแทน คู่แข่งรายใหม่ที่เกิดขึ้น และอำนาจต่อรองของผู้ป้อนวัตถุดิบมีผลกระทบค่อนข้างสูง ในขณะที่อำนาจต่อรองของผู้ซื้ออยู่ในระดับปานกลางถึงต่ำ โดยภาพรวมแล้วปัจจัยต่างๆยังถือว่าส่งผลทางด้านบวกต่อการเปิดกิจการ

ในส่วนของการศึกษาความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่สนใจใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ คิดเป็นร้อยละ 84 ของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จากการวิเคราะห์พบว่ามีผู้ที่จะมาใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เท่ากับ 268 คนต่อวัน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการซื้อแต่ละครั้ง 251 บาทต่อครั้ง และความถี่ในการใช้บริการ 6 ครั้งต่อเดือน

ขนาดตลาดมีมูลค่าตลาดภายในบริเวณซอยทองหล่อเท่ากับ 4,842,573 บาทต่อปี จะเห็นได้ว่ามีขนาดตลาดที่ค่อนข้างใหญ่ เพราะเมื่อทำการเปรียบเทียบกับเกณฑ์การพิจารณา ที่ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหารที่มีลักษณะใกล้เคียงกับธุรกิจของโครงการ พบว่า รายได้เฉลี่ยต่อปีของร้านดังกล่าวมีมูลค่าประมาณ 3.9 ล้านบาท ซึ่งเมื่อเทียบกับมูลค่าตลาดของโครงการที่มีมูลค่าประมาณ 4.8 ล้าน พบว่ามีมูลค่าที่สูงกว่า ส่งผลให้โครงการมีความน่าสนใจในการลงทุนทั้งด้านปัจจัยทางด้านมูลค่า และมีความเป็นไปได้ในส่วนของขนาดตลาด

แนวโน้มตลาดสินค้าอาหารเกษตรอินทรีย์มีอัตราการเติบโตถึงร้อยละ 10 ต่อปีและมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นทุกปี เมื่อนำอัตราการเติบโตของตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์คือร้อยละ 10 มาเปรียบเทียบกับเกณฑ์การพิจารณาคือ ผลิตภัณฑ์มวลรวมในประเทศ (GDP) ในปี พ.ศ.2553 มีอัตราการขยายตัวเท่ากับร้อยละ 6.7 (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2553) จะพบว่าตลาดสินค้าเกษตรอินทรีย์มีอัตราการขยายตัวที่สูงกว่า จากข้อมูลทั้งหมดดังกล่าวจึงมีความเป็นไปได้ในส่วนของแนวโน้มทางการตลาด

จากการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อส่วนแบ่งตลาดดังกล่าวทำให้พบว่าพื้นที่บริเวณซอยทองหล่อ และพื้นที่ใกล้เคียงยังไม่มีกิจการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มาก่อน อีกทั้งร้านอาหารเพื่อสุขภาพก็ยังไม่มีการจัดตั้งเช่นกัน และโครงการสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี จึงทำให้โครงการได้ส่วนแบ่งตลาดของร้านธุรกิจอาหารเกษตรอินทรีย์แต่เพียงกิจการเดียว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ในการพยากรณ์ความต้องการของตลาด พิจารณาจากอัตราการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรในเขตวัฒนา ที่มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นต่อเนื่องร้อยละ 2 ต่อทุกปี ซึ่งส่งผลให้โครงการมียอดขายในปี พ.ศ. 2554-2558 เท่ากับ 4,939,429 5,038,323 5,138,974 5,241,633 และ 5,346,551 บาท ตามลำดับ จากผลการศึกษาทั้งในส่วนของสภาพแวดล้อมภายนอก และการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันของอุตสาหกรรม การศึกษาความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ขนาดตลาดและแนวโน้มตลาด เมื่อเทียบกับเกณฑ์แล้ว พบว่ามีค่าสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ส่วนแบ่งตลาดมีจำนวนคู่แข่งน้อยราย และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้สูง ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ รวมทั้งการพยากรณ์ความต้องและยอดขาย จึงสรุปได้ว่ามีความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด จึงปฏิเสธสมมติฐานที่ว่า การลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร ไม่มีความเป็นไปได้ในด้านการตลาด

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค เพื่อให้ทราบถึงการที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ขึ้นมาจำหน่ายว่ามีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิคหรือไม่ มีปัญหาอุปสรรคอย่างไร ซึ่งการศึกษาทางด้านเทคนิคนั้น จะกล่าวถึง ทำเลที่ตั้ง และปัจจัยต่างๆที่ใช้ในการเลือกทำเลที่ตั้ง ระบบการผลิตที่มีปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และปัจจัยนำออก รวมถึงการประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ

ทำเลที่ตั้ง

สถานที่ตั้งของโครงการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ตั้งอยู่ที่ ซอยทองหล่อ 16 ถนนสุขุมวิท 55 เขตวัฒนา กรุงเทพมหาคร จากการสำรวจพบว่ามีผู้ที่สนใจในร้านอาหารเกษตรอินทรีย์อยู่ร้อยละ 84 สถานที่ตั้งโครงการเป็นศูนย์รวมธุรกิจ อาคารสำนักงาน และที่อยู่อาศัย มีการคมนาคมที่สะดวก สามารถเดินมาได้หลายเส้นทาง เป็นแหล่งที่มีผู้คนสัญจรผ่านไปมาจำนวนมาก การเดินทางของผู้จัดส่งวัตถุดิบและผู้บริโภคมาที่สถานที่ตั้งโครงการสามารถมาได้ง่ายและสะดวก

ปัจจัยในการเลือกทำเลที่ตั้ง

ในการพิจารณาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค การเลือกสถานที่ตั้งของโครงการจำเป็นจะต้องคิดถึงปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อการประกอบธุรกิจ โดยพิจารณาจากปัจจัยดังต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. พื้นที่ทำเลที่ตั้ง ในการเลือกทำเลที่ตั้งของโครงการ จะเลือกบริเวณซอยทองหล่อ 16 เนื่องจากเป็นบริเวณพื้นที่ที่มีกลุ่มเป้าหมายตามที่โครงการต้องการ คือเป็นบุคคลวัยทำงาน มีอำนาจในการซื้อค่อนข้างสูง มีผู้สัญจรผ่านไปมาบริเวณโครงการต่อวันจำนวนมาก การคมนาคมเป็นไปได้อย่างสะดวก ความสามารถในการเข้าถึงกลุ่มลูกค้าเป้าหมายของโครงการทำได้ง่าย จากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง พบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความสนใจในโครงการจำนวนมาก โดยมีผู้ที่สนใจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มีจำนวน 336 คน จากทั้งหมด 400 คน ซึ่งแสดงให้เห็นว่าผู้บริโภคยังไม่ได้รับการตองสนองความต้องการเท่าที่ควร จึงเป็นเหตุผลสนับสนุนให้มีการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ขึ้น

2. จำนวนลูกค้า บริเวณซอยทองหล่อ 16 จากการสำรวจพบว่ามีผู้สัญจรผ่านไปมาบริเวณนี้จำนวนมาก เนื่องจากมีร้านอาหารต่าง ๆ ร้านขายสินค้ามากมาย ไม่ว่าจะเป็นเสื้อผ้าทั้งเด็กและผู้ใหญ่ กระเป๋า รองเท้า เครื่องประดับ นอกจากนั้นยังมีร้านซักรีด ทำผม สปา และอื่นๆ อีกมากมายที่จัดไว้สำหรับการบริการอย่างเต็มรูปแบบ และลักษณะการใช้ชีวิตของผู้คนบริเวณนี้มีความต้องการความสะดวก การใช้บริการที่ง่าย และการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์ก็เช่นเดียวกันผู้บริโภคต้องการความสะดวกในการซื้อสินค้าและบริการ รวมถึงกลุ่มเป้าหมายรองคือลูกค้าทั่วไปที่สนใจและมีความต้องการในตัวผลิตภัณฑ์ จึงเป็นสถานที่ที่มีลูกค้าจะมาใช้บริการจำนวนมาก ดังนั้นนับได้ว่าสถานที่แห่งนี้เป็นทำเลที่ตั้งที่เหมาะสม

3. ความสะดวกในการเดินทาง เนื่องจากบริเวณซอยทองหล่อเป็นแหล่งธุรกิจที่สำคัญ มีถนน 6 เลน จอดรถริมถนนได้ และเป็นซอยศูนย์กลางที่เป็นทางลัดออกสุขุมวิทและซอยอื่นๆ คือถนนพระราม 4 และถนนเพชรบุรี อีกทั้งยังมีสถานทูต และโรงพยาบาลต่างๆในบริเวณนั้นอีกหลายแห่ง ทำให้มีผู้คนสัญจรไปมาเป็นจำนวนมาก และบริเวณดังกล่าวยังมีบ้านพัก และอาคารสำนักงานจำนวนมาก ทำให้มีผู้บริโภคเพิ่มขึ้น โดยสถานที่ตั้งของโครงการ มีทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติที่เข้ามาใช้บริการร้านต่างๆ ทำให้มีคนมากขึ้นอีก ที่ตั้งของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์อยู่ติดถนนใหญ่ ทำให้สามารถเดินทางมาได้สะดวก รวดเร็ว

4. สภาพธุรกิจ บริเวณ ซอยทองหล่อ 16 เป็นแหล่งที่มีการขายสินค้าและบริการอยู่จำนวนมาก ร้านอาหารส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารญี่ปุ่น ฝรั่งเศส จีน ซึ่งจากการสำรวจดังกล่าว พบว่ายังไม่มีร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ที่ใช้วัตถุดิบที่มาจากอินทรีย์โดยตรง ทำให้โครงการไม่มีการแข่งขันที่รุนแรง เนื่องจากผลิตภัณฑ์อาหารเกษตรอินทรีย์ที่พบส่วนใหญ่จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่ยังไม่ได้รับการแปรรูป หากบางครั้งผู้บริโภคต้องการความสะดวก ค่อนข้างลำบากและเสียเวลาที่จะประกอบอาหารเกษตรอินทรีย์รับประทานเอง ทำให้โครงการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์บริเวณซอยทองหล่อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหมาะสำหรับการลงทุน รวมทั้งการเดินทางที่สะดวก มีการขนส่งได้หลายทาง จึงทำให้บริเวณซอยทองหล่อเหมาะแก่การดำเนินธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

5. สาธารณูปโภค ในบริเวณที่ตั้งโครงการมีความพร้อมในระบบสาธารณูปโภค เพื่ออำนวยความสะดวกไว้อย่างเพียบพร้อม ได้แก่ ระบบไฟฟ้า น้ำประปา โทรศัพท์ เป็นต้น

6. เนื่องจากบริเวณที่ตั้งโครงการ เป็นศูนย์กลางธุรกิจและการค้า ทำให้สามารถขนส่งวัตถุดิบได้อย่างสะดวก รวดเร็ว เนื่องจากตั้งอยู่ใกล้กับบริษัทผู้จัดหาวัตถุดิบ ซึ่งจะช่วยให้ประหยัดค่าขนส่งและค่าดำเนินการของโครงการ

7. สามารถสรรหาพนักงานของโครงการได้อย่างสะดวก เนื่องจากเป็นแหล่งชุมชนขนาดใหญ่ มีประชากรอาศัย และทำงานอยู่เป็นจำนวนมาก

8. ข้อสนับสนุนอื่นๆ ด้านเศรษฐกิจบริเวณสถานที่ตั้งของโครงการถือว่าบริเวณนี้มีเศรษฐกิจที่ดี เงินเดือนอยู่ในระดับสูง ประกอบกับนโยบายสนับสนุนการลงทุนในการทำธุรกิจของภาครัฐ และความพร้อมของสถานที่ตั้งโครงการที่สามารถเข้าไปปรับปรุงพื้นที่ตามรูปแบบของโครงการและทำการค้าได้ทันที

ระบบการผลิต

โครงการแต่ละโครงการจะมีระบบการผลิตที่แตกต่างกันไปตามลักษณะของสินค้าและบริการ โดยมีปัจจัยที่โครงการต้องพิจารณาถึงระบบการผลิตอยู่ด้วยกัน 3 ด้านคือ ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และปัจจัยนำออก ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. ปัจจัยนำเข้า เป็นปัจจัยต่างๆที่สำคัญที่โครงการจัดหามาจากภายนอกเพื่อนำไปใช้ในการผลิตสินค้าและบริการในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ดังนั้นในการเลือกปัจจัยนำเข้าจำเป็นที่จะต้องพิจารณาเกณฑ์ต่างๆดังนี้

1.1 แหล่งที่มาของวัตถุดิบ โครงการจะพิจารณาวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารจากแหล่งการผลิตที่เชื่อถือได้ โดยมีการรับรองว่าเป็นวัตถุดิบที่ผลิตขึ้นในระบบเกษตรอินทรีย์ จากหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เพื่อให้ได้วัตถุดิบที่มีคุณภาพตรงตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ และช่วยเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภค ในด้านต้นทุนวัตถุดิบของโครงการ เนื่องจากโครงการเป็นธุรกิจร้านอาหารซึ่งมีรายการอาหารที่หลากหลาย จึงทำให้คำนวณต้นทุนได้ยาก ทำให้ต้องพิจารณาจากเกณฑ์มาตรฐานด้านต้นทุนอาหาร ของร้านอาหารโดยทั่วไปได้ดังนี้ (ตารางที่ 21)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 21 ประมาณการค่าวัตถุดิบของโครงการ

รายการ	ค่าใช้จ่ายคิดเป็นร้อยละจากรายได้ (บาท)				
	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้	4,939,429	5,038,323	5,138,974	5,241,633	5,346,551
ค่าวัตถุดิบ[1]	1,975,772	2,015,329	2,055,590	2,096,653	2,138,620
ต้นทุนของเสีย[2]	19,758	20,153	20,556	20,967	21,386
รวมค่าวัตถุดิบทั้งหมด	1,995,529	2,035,482	2,076,145	2,117,620	2,160,007

หมายเหตุ[1] ร้อยละ 40 ของรายได้

[2] ร้อยละ 1 ของค่าวัตถุดิบ

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

1.1.1 ค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหาร คิดเป็นอัตราร้อยละ 40 ของยอดขายในแต่ละปี ประกอบด้วยร้อยละ 35 เป็นต้นทุนค่าอาหารตามเกณฑ์มาตรฐาน (สมาคมภัตตาคารไทย) รวมกับต้นทุนค่าวัตถุดิบที่เป็นเกษตรอินทรีย์ ซึ่งมีราคาสูงกว่าวัตถุดิบโดยทั่วไปเฉลี่ยร้อยละ 5 (สหกรณ์กรีนเนท)

1.1.2 ต้นทุนที่เกิดจากของเสียหาย (waste cost) ผักน้ำหนัก 1,000 กรัม เมื่อตัดแต่งออกแล้ว อาจจะใช้ได้เพียง 800 - 900 กรัม เป็นต้น โดยคิดร้อยละ 1 ของค่าวัตถุดิบ

ดังนั้นสามารถคำนวณค่าวัตถุดิบทั้งหมดของโครงการได้ดังนี้

= ค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบ + ต้นทุนที่เกิดจากของเสียหาย

1.2 แหล่งที่มาของเงินทุน ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ มาจากส่วนของเจ้าของทั้งหมด เนื่องจากการกู้เงินจากธนาคารมีอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ที่สูง ทางโครงการจึงเลือกใช้ส่วนของเจ้าของมาใช้ในการลงทุน

1.3 จำนวนบุคลากรและแรงงาน รวม 9 คน ประกอบด้วย (ตารางที่ 22)

1.3.1 พ่อครัว/แม่ครัว 2 คน อัตราจ้างเดือนละ 15,000 บาท

1.3.2 พนักงานช่วยงานในครัว 2 คน อัตราจ้างเดือนละ 8,000 บาท

1.3.3 แคชเชียร์ 1 คน อัตราจ้างเดือนละ 8,500 บาท

1.3.4 พนักงานเสิร์ฟ 3 คน อัตราจ้างเดือนละ 7,000 บาท

1.3.5 แม่บ้าน 1 คน อัตราจ้างเดือนละ 7,000 บาท

1.4 ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆ เมื่อเริ่มต้นของโครงการประกอบด้วย (ตารางที่ 23)

1.4.1 ตู้เย็นแช่แข็ง จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 16,700 บาท

1.4.2 ตู้แช่ของ จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 15,000 บาท

1.4.3 เตาสแตนเลส 2 หัว จำนวน 1 เตา มูลค่า 35,000 บาท

1.4.4 ถังแก๊ส ขนาดใหญ่ 48 กก. จำนวน 1 ถัง มูลค่า 2,600 บาท

1.4.5 เตาไมโครเวฟ จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 2,890 บาท

1.4.6 หม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 4,490 บาท

1.4.7 หม้อใส่ข้าวรอเสิร์ฟ จำนวน 1 ชุด มูลค่า 2,500 บาท

1.4.8 กระทะเทฟลอน จำนวน 1 ชุด มูลค่า 1,000 บาท

1.4.9 หม้อชุดอะลูมิเนียม จำนวน 1 ชุด มูลค่า 975 บาท

1.4.10 พัดลมดูดควัน จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 5,280 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 22 ประมาณการเงินเดือนพนักงานของโครงการ

รายการ	เงินเดือน	จำนวน (คน)	จำนวนเงิน (ต่อเดือน)	จำนวนเงิน (ต่อปี)
พ่อครัว	15,000	2	30,000	360,000
พนักงานในครัว	8,000	2	16,000	192,000
แคชเชียร์	8,500	1	8,500	102,000
พนักงานเสิร์ฟ	7,000	3	21,000	252,000
แม่บ้าน	7,000	1	7,000	84,000
รวม				990,000

ตารางที่ 23 งบประมาณการลงทุนเครื่องจักรและอุปกรณ์เริ่มต้นของโครงการ

รายการ	ค่าใช้จ่าย	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมต่อปี (บาท)
ตู้เย็นแช่แข็ง	16,700	5	3,340
ตู้แช่ของ	15,000	5	3,000
เตาสแตนเลส 2 หัว	35,000	5	7,000
ถังแก๊ส (ใหญ่) 48 กก.	2,600	5	520
เตาไมโครเวฟ	2,890	5	578
หม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส	4,490	5	898
หม้อใส่ข้าวรอเสิร์ฟ	2,500	5	500
กระทะเทฟลอน	1,000	5	200
หม้อชุดอะลูมิเนียม	975	5	195
พัดลมดูดควัน	5,280	5	1,056
เครื่องปั่น	2,500	5	500
โต๊ะกลางเตรียมอาหาร	7,000	5	1,400
อ่างล้างจานขนาด 3 หลุม	9,500	5	1,900
อุปกรณ์ย่อยอื่นๆ	20,000	5	4,000
โต๊ะรับประทานอาหาร	91,000	5	18,200
เครื่องปรับอากาศ	65,000	5	13,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 23 (ต่อ)

รายการ	ค่าใช้จ่าย	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมต่อปี (บาท)
อุปกรณ์ดับเพลิง	3,000	5	600
โถสุขภัณฑ์	6,000	5	1,200
อ่างล้างมือ	3,800	5	760
เครื่องเก็บเงิน	6,000	5	1,200
โทรศัพท์	3,000	5	600
เครื่องเสียง	6,000	5	1,200
เคาท์เตอร์วางของ	3,000	5	600
รวม	312,235		62,447

1.4.11 เครื่องปั่น จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 2,500 บาท

1.4.12 โต๊ะกลางเตรียมอาหาร จำนวน 1 ตัว มูลค่า 7,000 บาท

1.4.13 อ่างล้างจานขนาด 3 หลุม จำนวน 1 ตัว มูลค่า 9,500 บาท

1.4.14 อุปกรณ์ย่อยอื่นๆ ประกอบด้วย อุปกรณ์ในการประกอบอาหาร และอุปกรณ์ในการรับประทานอาหาร รวมมูลค่า 20,000 บาท

1.4.15 ชุดโต๊ะรับประทานอาหาร จำนวน 13 ชุด มูลค่า 91,000 บาท

1.4.16 เครื่องปรับอากาศ จำนวน 2 เครื่อง มูลค่า 65,000 บาท

1.4.17 อุปกรณ์ดับเพลิง จำนวน 2 ชุด มูลค่า 3,000 บาท

1.4.18 โถสุขภัณฑ์ จำนวน 3 โถ มูลค่า 6,000 บาท

1.4.19 อ่างล้างมือ จำนวน 2 อ่าง มูลค่า 3,800 บาท

1.4.20 เครื่องเก็บเงิน จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 6,000 บาท

1.4.21 โทรศัพท์ จำนวน 2 เครื่อง มูลค่า 3,000 บาท

1.4.22 เครื่องเสียง จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 6,000 บาท

1.4.23 เคาน์เตอร์วางของ จำนวน 2 ตัว มูลค่า 3,000 บาท

2. กระบวนการผลิต ในการวางแผนกระบวนการผลิตของโครงการจะทำการศึกษาถึงรายละเอียดของสถานที่ตั้งโครงการ การตกแต่งร้านภายในโครงการ และแผนการผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 รายละเอียดของโครงการ โดยสถานที่จะอยู่บริเวณซอยทองหล่อ 16 เป็นอาคารว่างให้เช่าซึ่งเป็นของบริษัทเอกชน เปิดให้ทำการเช่าโดยมีสัญญาผูกมัดในการเช่าคือ 5 ปี และทำการเช่าต่อเมื่อสัญญาสิ้นสุดลง โดยมีขนาดพื้นที่ ที่กำหนดไว้มีความกว้าง 5 เมตร และยาว 10 เมตร ขนาด 2 ชั้น บริเวณใกล้เคียงยังมีร้านของผู้ประกอบการรายอื่นที่จำหน่ายสินค้าชนิดอื่น สถานที่ตั้งโครงการมีสิ่งอำนวยความสะดวกในด้านสาธารณูปโภคพร้อม สะดวกแก่การจัดตั้งเพียงทำสัญญาตกลงเช่าสถานที่ แต่ไม่มีการตกแต่งภายใน ให้เป็นเพียงห้องว่างเปล่า สามารถตกแต่งได้ตามต้องการโดยไม่ทำให้สถานที่ต้องชำรุดเสียหาย

2.2 การตกแต่งร้าน จากการสำรวจความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ในการศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด พบว่า กลุ่มตัวอย่างร้อยละ 62.50 ต้องการให้ตกแต่งร้านสไตล์ไทยร่วมสมัย โครงการจึงเลือกการตกแต่งร้านแบบไทยร่วมสมัย ที่เน้นความหรูหรา มีลาดลายไทย ประกอบกับการตกแต่งที่ใช้ไม้เป็นวัสดุหลัก ใช้สีและแสงไฟที่ช่วยให้ผ่อนคลาย ในขณะเดียวกันก็มีความทันสมัย ไม่ดูเก่าหรือโบราณจนเกินไป พร้อมทั้งยังมีสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ เพื่อบริการแก่ลูกค้า

2.3 การบริหารภายในร้าน ประกอบด้วย (ภาพที่ 4)

2.3.1 กิจกรรมแรกเข้า

2.3.1.1 จัดหาที่นั่ง เมื่อลูกค้าเข้ามารับบริการ กระบวนการจัดหาที่นั่งให้แก่ลูกค้าเป็นขั้นตอนแรกในการต้อนรับลูกค้า ซึ่งประกอบด้วย

2.3.1.1.1 สอบถามจำนวนของผู้เข้าใช้บริการ

2.3.1.1.2 สอบถามความต้องการพิเศษอื่นๆ เช่น ตำแหน่งโต๊ะที่นั่งที่ต้องการเป็นพิเศษ บริเวณที่สูบบุหรี่ได้ เป็นต้น

2.3.1.1.3 การรับจัดเก็บเสื้อนอกหรือสิ่งของอื่นๆ ที่ลูกค้าไม่ต้องการนำไปยังที่นั่งด้วย

2.3.1.1.4 การพาลูกค้าไปยังที่นั่ง

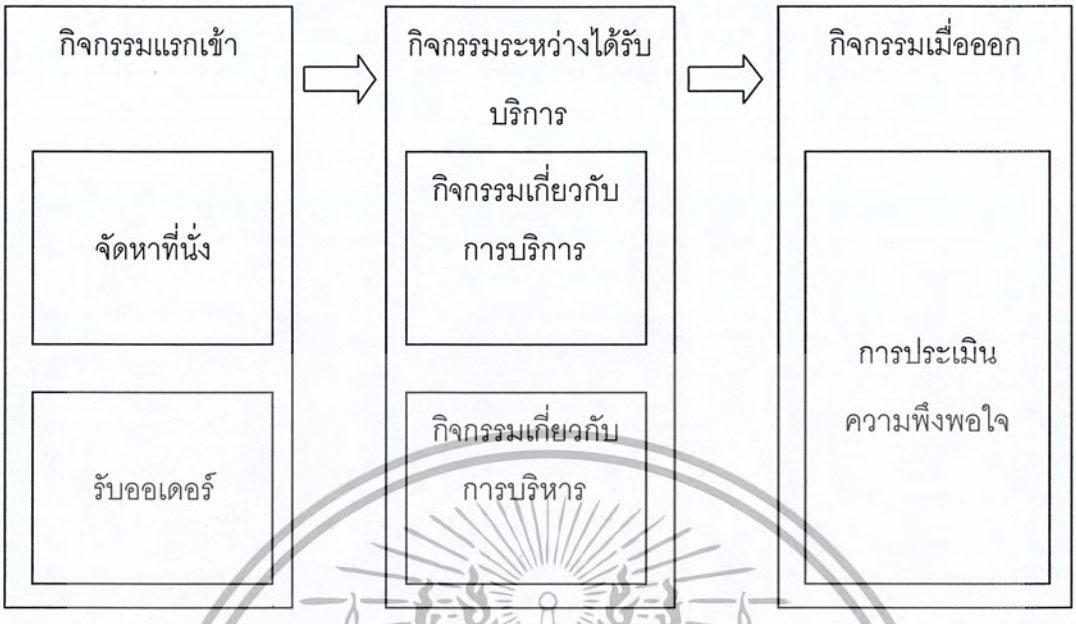
2.3.1.1.5 การแนะนำตัวของผู้ให้บริการแก่ลูกค้า และสอบถามถึงความต้องการอื่นๆ ในเบื้องต้น รวมถึงการแนะนำอาหารพิเศษประจำวัน

2.3.1.2 การรับออเดอร์ ประกอบด้วย

2.3.1.2.1 ให้คำแนะนำในเรื่องของเมนูอาหาร

2.3.1.2.2 รับรายการอาหารที่ลูกค้าต้องการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4 ภาพรวมกระบวนการดำเนินงานในร้านอาหาร
ที่มา: (กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2553)

2.3.1.2.3 ทวนรายการอาหารเพื่อตรวจสอบความครบถ้วนและถูกต้อง

2.3.1.2.4 จัดเก็บเมนูอาหารและแจ้งให้ลูกค้าทราบถึงระยะเวลาโดยประมาณในการรอคอย

2.3.2 กิจกรรมระหว่างได้รับบริการ

2.3.2.1 กิจกรรมเกี่ยวกับการบริการ ประกอบด้วย

2.3.2.1.1 การเสิร์ฟอาหาร

2.3.2.1.2 การตรวจสอบความครบถ้วนของรายการอาหารที่ลูกค้าสั่ง

2.3.2.1.3 สอบถามความต้องการเพิ่มเติม

2.3.2.1.4 ดูแลความเรียบร้อยของลูกค้าระหว่างรับประทานอาหาร

2.3.2.1.5 การเก็บอาหารเมื่อลูกค้ารับประทานเสร็จ

2.3.2.1.6 สอบถามความต้องการเพิ่มเติม

2.3.2.2 กิจกรรมที่เกี่ยวกับการบริหารร้านอาหาร ประกอบด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.2.2.1 ทำความสะอาดดูแลรักษาสถานที่

2.3.2.2.2 การจัดการความเรียบร้อยภายในครัว

2.3.2.2.3 ตรวจสอบและบำรุงรักษาสถานที่ เครื่องมืออุปกรณ์ต่างๆให้อยู่ในสภาพดี

2.3.2.2.4 ซักรีดเครื่องแบบ ทำความสะอาดอุปกรณ์เครื่องใช้ต่างๆ

2.3.2.2.5 การตรวจสอบความพอเพียงของวัตถุดิบ และสินค้าอื่นๆ ให้พร้อม

2.3.2.2.6 ฝึกอบรมพนักงานเกี่ยวกับการให้บริการที่ดี

2.3.2.2.7 ประชุมทีมผู้ให้บริการเพื่อพัฒนาคุณภาพโดยการวิเคราะห์ความต้องการและความคาดหวังของลูกค้า

2.3.3 กิจกรรมเมื่อออก

2.3.3.1 ประเมินความพึงพอใจของลูกค้า ทั้งในรูปแบบของแบบฟอร์ม และ/หรือการสอบถามพูดคุยกับลูกค้า ซึ่งประกอบด้วยปัจจัยต่างๆ อาทิ

2.3.3.2 รสชาติอาหาร ความหลากหลายของเมนูอาหาร

2.3.3.3 การให้บริการ เช่น ความรวดเร็ว ความสะอาด เป็นต้น

2.3.3.4 สิ่งแวดล้อม บรรยากาศและสถานที่

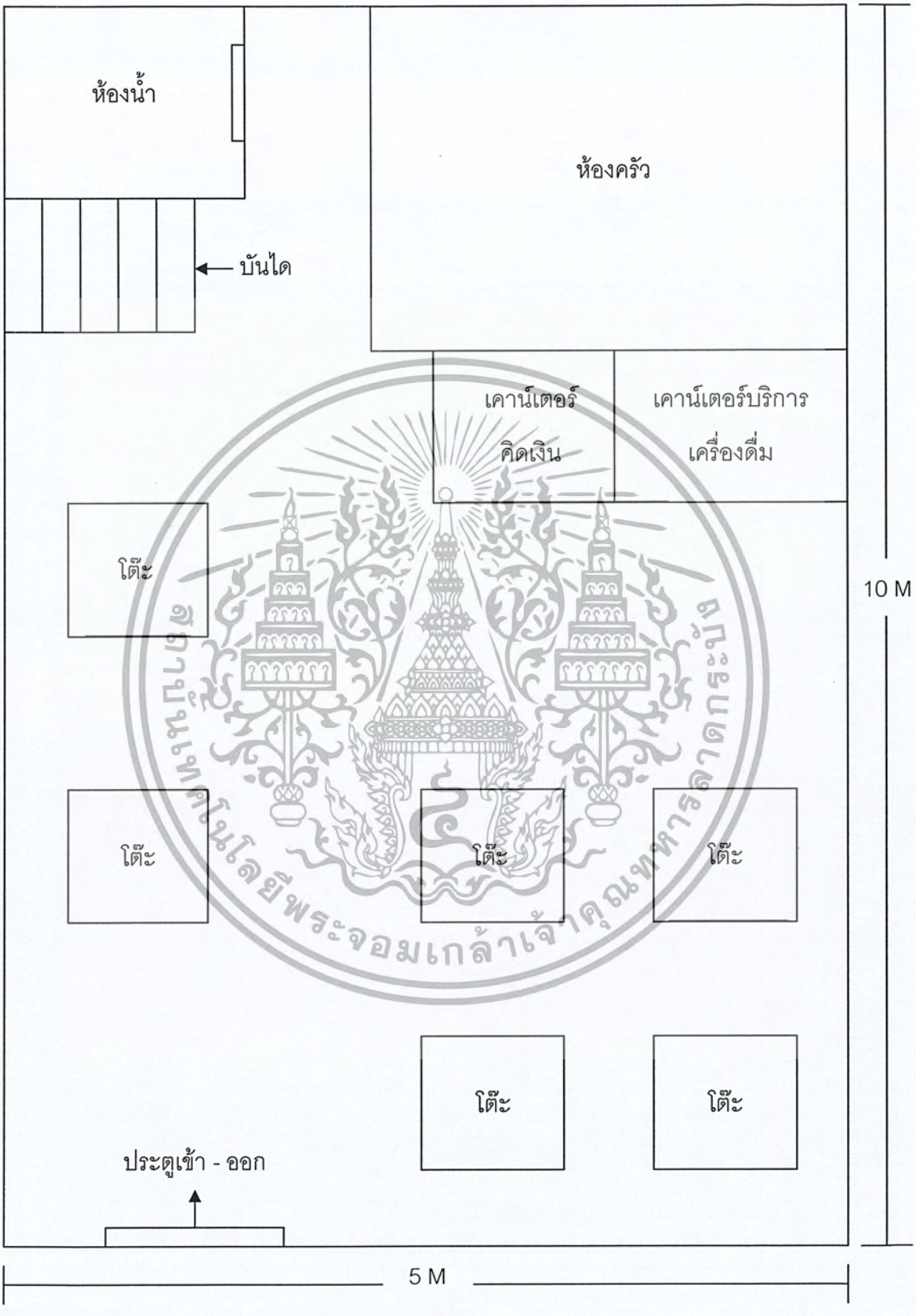
2.3.3.5 เครื่องมือ อุปกรณ์ สิ่งอำนวยความสะดวก

2.3.3.6 ข้อแนะนำเพิ่มเติม

2.4 กำลังการผลิต จากข้อมูลที่ได้จากการสอบถามกลุ่มตัวอย่าง พบว่ามีผู้ที่สนใจจะใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์จำนวนมากถึง ร้อยละ 84 ทำให้ทางร้านจะทำการเปิดบริการทุกวัน โดยจะเปิดใน เวลา 11.00 น. และปิดในเวลา 22.00 น. โดยมีพ่อครัวทำอาหารจำนวน 2 คน สามารถรองรับจำนวนโต๊ะพร้อมกัน 13 โต๊ะๆละ 4 คน

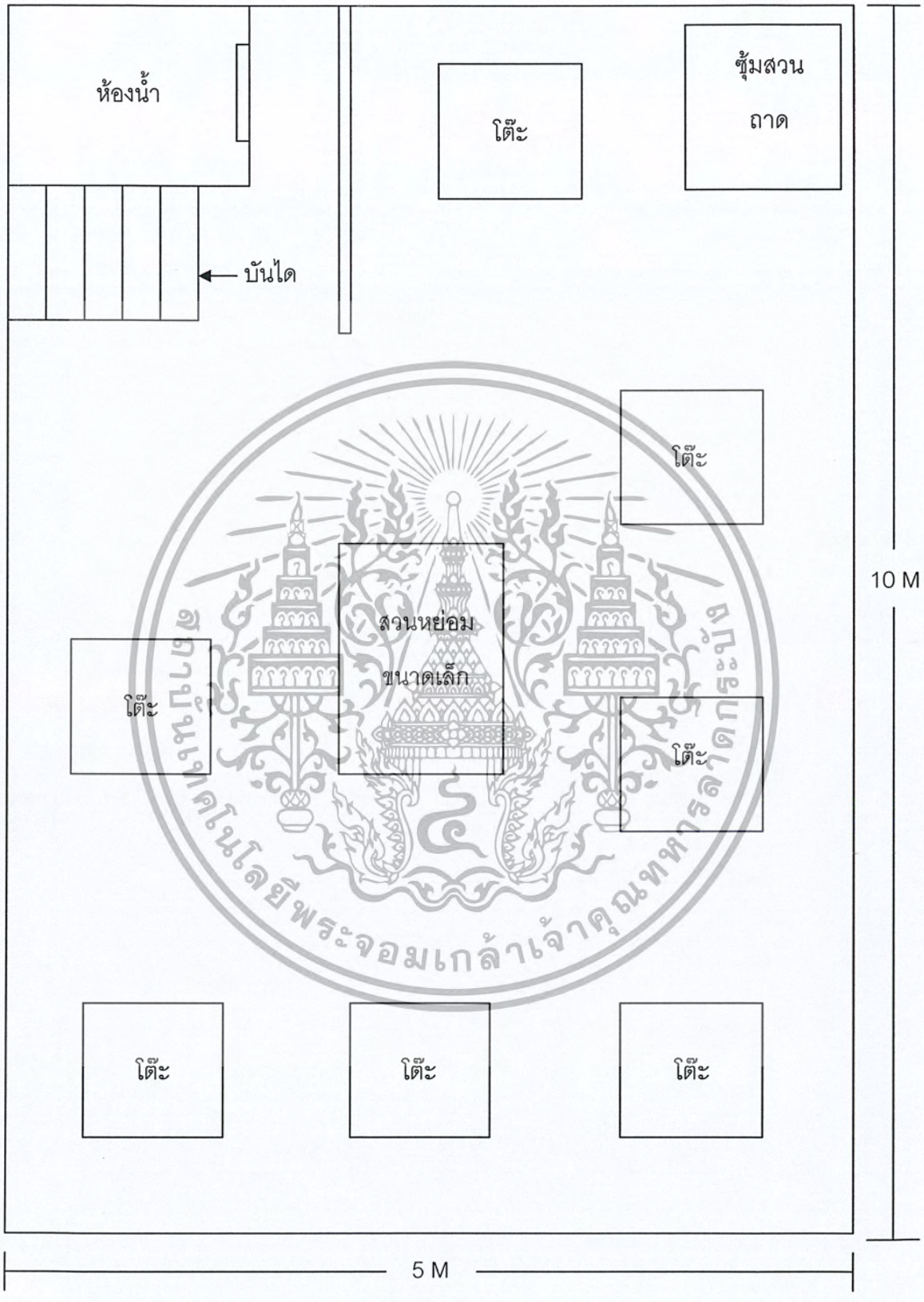
2.5 แผนผังร้าน โครงการได้ทำการลงทุนในการตกแต่งร้าน โดยมีรายละเอียดในการจัดวางวัสดุอุปการณ์ต่างๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 5 แผนผังร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ (ชั้นล่าง)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 6 แผนผังร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ (ชั้นบน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. ปัจจัยนำออก รายการอาหารและเครื่องดื่มของร้านมีให้เลือกหลากหลายชนิด โดยในทุกๆรายการอาหาร จะมีส่วนประกอบหลัก เป็นวัตถุดิบที่ได้จากการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์ ที่มีการรับรองมาตรฐานแล้ว เพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า โดยทางร้านจะเน้นคุณภาพ ความสะอาด มีมาตรฐาน และความเหมาะสมของราคาเป็นสำคัญในการให้บริการ เพื่อความพอใจสูงสุดแก่ลูกค้า

ประมาณการค่าใช้จ่ายโครงการ

โดยการนำข้อมูลปฐมภูมิที่ได้จากการสัมภาษณ์ และข้อมูลทุติยภูมิที่เกี่ยวข้องกับต้นทุนในการจัดตั้งโครงการมาทำการประมาณค่าใช้จ่ายของโครงการ ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. การประมาณการเงินลงทุนของโครงการ จากการเก็บรวบรวมข้อมูล นำมาทำการพิจารณาข้อมูลเงินลงทุนทั้งสิ้นของโครงการ โดยกำหนดให้เงินลงทุนในโครงการอยู่ในปีปัจจุบัน (ปีที่ 0) หรืออาจกล่าวได้อีกอย่างคือเงินลงทุนเริ่มแรก ประกอบด้วย (ตารางที่ 24)

1.1 ค่าใช้จ่ายในการลงทุนในสินทรัพย์ถาวร ประกอบไปด้วย

1.1.1 เงินค้ำประกันในสัญญาเช่าอาคาร โดยคิดจากราคาค่าเช่า 60,000 บาท จำนวน 3 เดือน รวมทั้งสิ้น 180,000 บาท

1.1.2 ค่าออกแบบ ตกแต่งภายใน และค่าติดตั้งระบบสาธารณูปโภค รวมทั้งสิ้น 350,000 บาท

1.1.3 ค่าเครื่องจักร และอุปกรณ์ต่างๆ ภายในร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ รวมทั้งสิ้น 312,235 บาท

1.2 เงินทุนหมุนเวียน จำนวน 350,000 บาท โดยผู้ลงทุนจะเตรียมเงินทุนหมุนเวียนไว้นอกเหนือจากค่าใช้จ่ายลงทุนประเภทอื่นๆ เพื่อความราบรื่นในการดำเนินงาน ซึ่งจะได้รับคืนเมื่อหมดอายุโครงการ

ตารางที่ 24 ประมาณการเงินลงทุนทั้งสิ้นของโครงการ

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร	
เงินค้ำประกัน	180,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 24 (ต่อ)

รายการ	จำนวนเงิน (บาท)
ค่าออกแบบ และตกแต่งภายใน	350,000
ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์	312,235
เงินทุนหมุนเวียน	350,000
รวม	1,192,235

2. การประมาณการค่าใช้จ่ายทั้งหมดของโครงการ เป็นการประมาณการค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของโครงการ มีรายละเอียดดังนี้

2.1 ค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบเพื่อนำมาประกอบอาหาร

2.2 ค่าแรงของบุคลากร

2.3 ค่าใช้จ่ายในการผลิต (ตารางที่ 25)

2.3.1 ค่าไฟฟ้า เดือนละ 5,000 บาท

2.3.2 ค่าน้ำประปา เดือนละ 1,500 บาท

2.3.3 ค่าวัสดุสิ้นเปลือง เดือนละ 1,000 บาท

2.3.4 ค่าซ่อม/ซ่อมบำรุง เดือนละ 600 บาท

2.3.5 ค่าประกันภัย ปีละ 1,000 บาท

2.3.6 ค่าเช่าสถานที่ เดือนละ 60,000 บาท

2.3.7 ค่าภาษีป้าย ปีละ 400 บาท

2.4 ค่าใช้จ่ายในการขาย และการบริหาร (ตารางที่ 25)

2.4.1 ค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมการขาย คิดร้อยละ 3 ของยอดขายในแต่ละปี เฉลี่ยประมาณ 150,000 บาทต่อปี

2.4.2 ค่าโทรศัพท์ เดือนละ 700 บาท

2.4.3 ค่าอุปกรณ์สำนักงาน เดือนละ 500 บาท

2.4.4 ค่าประกันสังคม คิดจากร้อยละ 5 ของเงินเดือนพนักงาน รวมประมาณ 49,500 บาทต่อปี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 25 ประมาณการค่าใช้จ่ายในการผลิต ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารโครงการ

รายการ	จำนวนเงิน (ต่อเดือน)	จำนวนเงิน (ต่อปี)
ค่าไฟฟ้า	5,000	60,000
ค่าน้ำประปา	1,500	18,000
ค่าวัสดุสิ้นเปลือง	1,000	12,000
ค่าซ่อม/ซ่อมบำรุง	600	7,200
ค่าโทรศัพท์	700	8,400
ค่าอุปกรณ์สำนักงาน	500	6,000
ค่าเช่า	60,000	720,000
ค่าประกันสังคม	ร้อยละ 5 ของเงินเดือน	49,500
ค่ารายการส่งเสริมการขาย	ร้อยละ 3 ของยอดขาย	150,000
ค่าประกันภัย		1,000
ค่าภาษีป้าย		400
รวม		1,032,500

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 26 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดของโครงการ ไม่รวมค่าเสื่อมราคา

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
ค่าวัตถุดิบ	1,995,529	2,035,482	2,076,145	2,117,620	2,160,007
ค่าใช้จ่ายในการผลิต					
ค่าแรงพ่อครัว	360,000	360,000	360,000	360,000	360,000
ค่าแรงพนักงานในครัว	192,000	192,000	192,000	192,000	192,000
ค่าแรงพนักงานเสิร์ฟ	252,000	252,000	252,000	252,000	252,000
ค่าแรงแม่บ้าน	84,000	84,000	84,000	84,000	84,000
ค่าไฟฟ้า	60,000	60,000	60,000	60,000	60,000
ค่าน้ำประปา	18,000	18,000	18,000	18,000	18,000
ค่าวัสดุสิ้นเปลือง	12,000	12,000	12,000	12,000	12,000
ค่าซ่อม/ซ่อมบำรุง	7,200	7,200	7,200	7,200	7,200
ค่าประกันภัย	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000
ค่าเช่าสถานที่	720,000	720,000	720,000	720,000	720,000
ค่าภาษีป้าย	400	400	400	400	400

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ตารางที่ 26 (ต่อ)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รวมต้นทุนการผลิต	4,644,378	4,693,232	4,742,953	4,793,667	4,845,496
ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร					
ค่ารายการส่งเสริมการขาย	148,183	151,150	154,169	157,249	160,397
ค่าแรงแคชเชียร์	102,000	102,000	102,000	102,000	102,000
ค่าโทรศัพท์	8,400	8,400	8,400	8,400	8,400
ค่าอุปกรณ์สำนักงาน	6,000	6,000	6,000	6,000	6,000
ค่าประกันสังคม	49,500	49,500	49,500	49,500	49,500
รวมค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	314,083	317,050	320,069	323,149	326,297
รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	4,016,212	4,059,132	4,102,815	4,147,369	4,192,903

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

สรุปผลการศึกษาทางด้านเทคนิค

จากการวิเคราะห์ทางด้านเทคนิคพบว่า อัตราต้นทุนทางด้านวัตถุดิบ อัตราค่าเช่าสถานที่และอัตราค่าใช้จ่ายเงินเดือนของพนักงานของโครงการ มีค่าร้อยละต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป และเนื่องจากปีที่ 5 เป็นปีที่มีกำลังการผลิตสูงสุดของโครงการ จึงนำค่าที่วิเคราะห์ได้ของปีที่ 5 มาพิจารณาเทียบกับเกณฑ์ที่กำหนดไว้กล่าวคือ

อัตราค่าต้นทุนวัตถุดิบของโครงการเมื่อเทียบกับยอดขาย ณ ปีที่ 5 คิดเป็นร้อยละ 40.40 ค่าที่ได้ มีค่าน้อยกว่า ร้อยละ 45 ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานต้นทุนอาหารของร้านอาหารโดยเฉลี่ย (สมาคมภัตตาคารไทย, 2553) อัตราค่าเช่าสถานที่ของโครงการเมื่อเทียบกับยอดขาย ณ ปีที่ 5 คิดเป็นร้อยละ 13.47 ค่าที่ได้ มีค่าน้อยกว่า ร้อยละ 15 ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานต้นทุนค่าเช่าสถานที่ของร้านอาหารโดยเฉลี่ย (สมาคมภัตตาคารไทย, 2553) และอัตราค่าใช้จ่ายเงินเดือนของพนักงานของโครงการ เมื่อเทียบกับยอดขาย ณ ปีที่ 5 คิดเป็นร้อยละ 18.52 ค่าที่ได้ มีค่าน้อยกว่าร้อยละ 20 ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานต้นทุนค่าใช้จ่ายเงินเดือนของพนักงานของร้านอาหารโดยเฉลี่ย (สมาคมภัตตาคารไทย, 2553) ซึ่งแสดงให้เห็นว่า โครงการมีความได้เปรียบในเรื่องของต้นทุนการผลิต รวมทั้งค่าใช้จ่ายต่างๆ

เมื่อพิจารณาอัตรากำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้ว พบว่า มีค่าสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป คือ อัตรากำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้ว เมื่อเทียบกับยอดขาย ณ ปีที่ 5 คิดเป็นร้อยละ 21.6 ค่าที่ได้ มีค่ามากกว่า ร้อยละ 20 ซึ่งเป็นเกณฑ์มาตรฐานอัตรากำไรของร้านอาหารโดยเฉลี่ย (สมาคมภัตตาคารไทย, 2550)

ด้านทำเลที่ตั้งของโครงการ เมื่อพิจารณาตามหลักเกณฑ์ของ Organization for Economic Cooperation and Development (OECD) พบว่า บริเวณพื้นที่ตั้งโครงการมีความเหมาะสม และตรงตามเกณฑ์ ของ OECD ทั้งห้าประการ ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยด้านเทคนิค ที่อยู่ใกล้กับผู้จัดหาวัตถุดิบ มีสาธารณูปโภคพร้อม สามารถหาแรงงานได้ง่าย ปัจจัยด้านการตลาด ที่เป็นแหล่งที่พักอาศัย และธุรกิจที่สำคัญต่างๆ ลูกค้ามีกำลังซื้อที่สูง มีถนนผ่านหลายสาย อีกทั้งยังเป็นจุดที่สังเกตเห็นได้โดยง่าย ประกอบกับนโยบายสนับสนุนการลงทุนในการทำธุรกิจของภาครัฐ และความพร้อมของสถานที่ตั้งโครงการที่สามารถเข้าไปปรับปรุงพื้นที่ตามรูปแบบของโครงการและทำการค้าได้ทันที

นอกจากนี้โครงการยังมีความพร้อมทั้งในด้านระบบการผลิต ปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และปัจจัยนำออก จากผลการศึกษาทั้งในเรื่องทำเลที่ตั้งที่มีความเหมาะสมและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ มีความพร้อมในระบบการผลิต และจากการพิจารณาค่าใช้จ่ายของโครงการทั้งต้นทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วัตถุดิบ ค่าเช่าสถานที่ และค่าจ้างแรงงาน ซึ่งทั้งหมดมีค่าน้อยกว่าเกณฑ์การพิจารณาที่กำหนดไว้ รวมทั้งอัตรากำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้ว มีค่าสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป จึงผ่านเกณฑ์พิจารณาทั้งหมด ดังนั้นจากที่กล่าวมาข้างต้น โครงการจึงมีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค จึงปฏิเสธสมมติฐานที่ว่า การลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร ไม่มีความเป็นไปได้ในด้านเทคนิค

การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงิน

การวิเคราะห์ทางด้านการเงินเป็นการวิเคราะห์ที่มุ่งเน้นถึงผลตอบแทนทางการเงิน หรือความสามารถในการทำกำไร เพื่อให้ผู้ลงทุนเกิดความมั่นใจในการลงทุนว่า ถ้ามีการลงทุนในโครงการแล้วจะไม่มีปัญหาทางการเงินใดๆกับโครงการ และเพื่อประกอบการตัดสินใจว่าควรลงทุนในกิจการนั้นหรือไม่ โดยใช้วิธีที่ไม่คำนึงถึงค่าของเงินกับระยะเวลาคือ ระยะเวลาคืนทุน (pay back period) และวิธีการประเมินที่คำนึงถึงค่าของเงินกับระยะเวลา คือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (net present value: NPV) อัตราผลตอบแทนภายใน (interest rate of return: IRR) อัตราผลตอบแทนของต้นทุน (benefit cost ratio: BCR)

สมมติฐานทางการเงิน

1. ในการศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินครั้งนี้ ถือว่าเป็นการลงทุนโดยไม่มีความเสี่ยง สินค้าที่ผลิตสามารถขายได้ทั้งหมด และเป็นการขายโดยใช้เงินสด

2. โครงการมีอายุ 5 ปีตามสัญญาเช่าอาคารพาณิชย์

3. เงินลงทุนในการเปิดกิจการ เงินลงทุนเริ่มแรกเป็นของเจ้าของกิจการเองทั้งหมด โดยใช้อัตราคิดลดในการวิเคราะห์การลงทุนเท่ากับ ร้อยละ 12 ต่อปี ซึ่งเป็นอัตราที่นักลงทุนคาดหวัง ในธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร ในทำเลชั้นดี (สมาคมนักประเมินราคาอิสระไทย, 2551)

4. ค่าเสื่อมราคา (depreciation) ใช้วิธีตัดค่าเสื่อมราคาแบบเส้นตรง โดยกำหนดอายุเครื่องจักรเท่ากับ 5 ปี เท่ากับสัญญาเช่าอาคารพาณิชย์ และถือว่าไม่มีมูลค่าซาก

5. เงินเดือนพนักงาน 9 คน ในอัตราคงที่ตลอดระยะเวลาของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 27 งบบัญชีกำไร-ขาดทุน

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้จากการขาย	4,939,429	5,038,323	5,138,974	5,241,633	5,346,551
(หัก) ต้นทุนการผลิต	3,702,129	3,742,082	3,782,745	3,824,220	3,866,607
กำไรขั้นต้น	1,237,300	1,296,241	1,356,229	1,417,413	1,479,944
(หัก) ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	314,083	317,050	320,069	323,149	326,297
กำไรก่อนหักภาษี	923,217	979,191	1,036,159	1,094,264	1,153,648
(หัก) ภาษีเงินได้ (ร้อยละ 30)	276,965	293,757	310,848	328,279	346,094
กำไรสุทธิ	646,252	685,434	725,311	765,985	807,554
กำไรสะสม	646,252	1,331,685	2,056,997	2,822,982	3,630,535

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ตารางที่ 28 งบกระแสเงินสด

รายการ	ปีที่ 0	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
กระแสเงินสดรับ						
รายได้จากการขาย		4,939,429	5,038,323	5,138,974	5,241,633	5,346,551
กระแสเงินสดจ่าย						
เงินลงทุนของโครงการ	842,235	0	0	0	0	0
เงินทุนหมุนเวียน	350,000	0	0	0	0	-350,000
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (ไม่รวมค่าเสื่อมราคา)		4,016,212	4,059,132	4,102,815	4,147,369	4,192,903
ภาษีเงินได้ (ร้อยละ 30)		276,965	293,757	310,848	328,279	346,094
รวมกระแสเงินสดจ่าย		4,293,177	4,352,889	4,413,663	4,475,648	4,188,997
กระแสเงินสดสุทธิ	1,192,235	646,252	685,434	725,311	765,985	1,157,554
กระแสเงินสดสะสม		646,252	1,331,685	2,056,997	2,822,982	3,980,535

การวิเคราะห์ด้านการเงิน

จากการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด และทางด้านเทคนิคข้างต้นพบว่า มีความเป็นไปได้ในการจัดตั้งโครงการ การวิเคราะห์ทางด้านการเงินมุ่งเน้นในด้านผลตอบแทนทางการเงิน หรือความสามารถในการทำกำไรจากธุรกิจ เพื่อประกอบการตัดสินใจว่าควรลงทุนในกิจการหรือไม่ ระยะเวลาการวิเคราะห์อยู่ในช่วงปี พ.ศ. 2554 – 2558 (หรือปีที่ 1 - 5) โดยในปี พ.ศ. 2553 (หรือปีที่ 0) เป็นที่เริ่มดำเนินการในการปรับปรุงพื้นที่ และติดตั้งเครื่องจักรอุปกรณ์ โดยจะเริ่มดำเนินการและทำให้เกิดรายได้ในปี พ.ศ. 2554 (หรือปีที่ 1) ดังนั้นอายุโครงการรวมจะเท่ากับ 5 ปี เงินลงทุนเริ่มแรกที่ใช้ในการจัดตั้งร้านโครงการเท่ากับ 1,192,235 บาท โดยกำหนดอัตราคิดลดเท่ากับร้อยละ 12 การประมาณการยอดขาย จะใช้วิธีประมาณจากยอดขายที่ได้จากการวิเคราะห์ทางด้านการตลาด โดยทำการวิเคราะห์ ระยะเวลาคืนทุน (pay back period) มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (net present value: NPV) อัตราผลตอบแทนภายใน (interest rate of return: IRR) และอัตราผลตอบแทนของต้นทุน (benefit cost ratio: BCR) ดังที่กล่าวรายละเอียดไปแล้วในบทที่ 3 โดยผลการวิเคราะห์ของการประเมินค่าการลงทุนทั้ง 4 วิธี ดังแสดงในตารางที่ 29

ตารางที่ 29 ผลการวิเคราะห์ทางการเงิน

วิธีการประเมินการลงทุน	ผลที่ได้จากการคำนวณ
ระยะเวลาคืนทุน (PB)	1 ปี 9 เดือน 20 วัน
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) (บาท)	1,591,079
อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) (ร้อยละ)	53.18
อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) (เท่า)	2.33

ซึ่งอธิบายผลการประเมินค่าการลงทุน จากการศึกษาได้ดังนี้

1. ระยะเวลาคืนทุน คำนวณจากจำนวนปีที่กระแสเงินสดรับสุทธิเท่ากักระแสเงินสดจ่ายของโครงการ ซึ่งโครงการนี้มีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 1ปี 9 เดือน 20 วัน

2. มูลค่าปัจจุบัน เป็นการศึกษาผลต่างระหว่างมูลค่ารวมของกระแสเงินสดสุทธิกับเงินสดลงทุน ถ้ามูลค่าปัจจุบันสุทธิในการศึกษามุ่งหวังจะให้โครงการได้รับผลตอบแทนที่มีความคุ้มค่ากับกำไร โดยที่มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการจะต้องมีค่าเป็นบวกหรือมากกว่าศูนย์ แต่ถ้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการเท่ากับศูนย์แสดงว่า ผลตอบแทนเท่ากันต้นทุนโครงการไม่มีกำไรแต่ก็ไม่ได้ขาดทุน และในกรณีที่มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการมีค่าเป็นลบ หรือมีค่าน้อยกว่าศูนย์แสดงว่าผลตอบแทนน้อยกว่าต้นทุนโครงการนั้นถือว่าขาดทุน ซึ่งเมื่อพิจารณามูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการนั้นมีค่าเท่ากับ 1,591,079 บาท แสดงว่าผลตอบแทนที่ได้นั้นมีค่ามากกว่าต้นทุนหรือโครงการมีความคุ้มค่าหรือได้กำไรจากการลงทุน

3. อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ เพื่อศึกษาผลตอบแทนสุทธิของโครงการว่ามีค่าร้อยละเท่าไร โดยคำนวณหาอัตราส่วนลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการตลอดอายุของโครงการมีค่าเท่ากับเงินสดที่จ่ายลงทุน ซึ่งโครงการนี้มีผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 53.18 ซึ่งมากกว่าอัตราผลตอบแทนที่ต้องการของโครงการที่กำหนดไว้ที่ ร้อยละ 12

4. อัตราผลตอบแทนต่อค่าใช้จ่าย เพื่อศึกษาอัตราส่วนระหว่างมูลค่าปัจจุบันสุทธิของผลตอบแทนกับมูลค่าปัจจุบันของค่าใช้จ่ายตลอดอายุโครงการ โดยโครงการคาดหวังว่าอัตราผลตอบแทนต่อค่าใช้จ่ายจะมีค่ามากกว่าหนึ่ง คือผลตอบแทนที่ได้จะมีค่ามากกว่าค่าใช้จ่ายที่เสียไปในการลงทุนหรือโครงการก็จะมีกำไร อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนของโครงการที่ได้มีค่าเท่ากับ 2.33 เท่า แสดงว่าผลตอบแทนมากกว่าต้นทุนหรือโครงการมีกำไร

การวิเคราะห์ความอ่อนไหว

เป็นการวิเคราะห์ถึงผลกระทบต่อโครงการที่อาจจะเกิดขึ้นจริงในอนาคต ซึ่งจะคาดการณ์ถึงปัจจัยต่างๆ ที่อาจส่งผลกระทบถึงรายได้และต้นทุนการผลิตของโครงการ ปัจจัยที่คาดคะเนว่าอาจจะเกิดขึ้นจริงในอนาคตต่อโครงการคือ กรณีที่รายได้ลดลงและกรณีที่ต้นทุนในการดำเนินงานเพิ่มขึ้น ซึ่งจะส่งผลโดยทำให้การดำเนินงานเกิดปัญหาขึ้นได้ ดังนั้นจึงจำเป็นต้องมีการคำนวณผลตอบแทนโครงการ หากกรณีดังกล่าวเกิดขึ้น เพื่อเตรียมความพร้อมให้แก่โครงการ กรณีเกิดเหตุการณ์ดังกล่าว โดยทำการตั้งสมมติฐานเป็น 2 กรณี คือ

กรณีที่ 1 รายได้ลดลงจากการประมาณการร้อยละ 5 โดยมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่

กรณีที่ 2 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 โดยมีรายได้จากการขายคงที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 30 สรุปผลการวิเคราะห์การลงทุน กรณีรายได้ลดลงร้อยละ 5

การประเมินการลงทุน	ค่าที่ได้จากการคำนวณ
ระยะเวลาคืนทุน (PB)	2 ปี 4 เดือน 20 วัน
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) (บาท)	945,309
อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) (ร้อยละ)	37.13
อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) (เท่า)	1.79

ผลการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการกรณีที่ 1

จากผลการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการกรณีรายได้ลดลงจากการประมาณการร้อยละ 5 โดยกำหนดให้ต้นทุนการดำเนินงานคงที่ จากการคำนวณตามสมมติฐานดังกล่าว พบว่าโครงการมีระยะเวลาคืนทุน 2 ปี 4 เดือน 20 วัน โดยมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ 945,309 บาท อัตราผลตอบแทนภายในโครงการร้อยละ 37.13 และอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน 1.79 เท่า แม้ระยะเวลาคืนทุนจะมากกว่ากรณีปกติ แต่เมื่อพิจารณาโดยรวมแล้วโครงการยังถือว่ามีความคุ้มค่าในการลงทุนอยู่ จึงสามารถสรุปได้ว่า หากเกิดรายได้จากการดำเนินโครงการลดลงร้อยละ 5 โครงการดังกล่าวจะยังมีความเป็นไปได้ในการลงทุน

ตารางที่ 31 สรุปผลการวิเคราะห์การลงทุน กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้น ร้อยละ 5

การประเมินการลงทุน	ค่าที่ได้จากการคำนวณ
ระยะเวลาคืนทุน (PB)	2 ปี 2 เดือน 29 วัน
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) (บาท)	1,074,553
อัตราผลตอบแทนภายใน (IRR) (ร้อยละ)	40.34
อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน (BCR) (เท่า)	1.90

ผลการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการกรณีที่ 2

จากผลการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการกรณีต้นทุนในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 โดยกำหนดให้รายได้จากการขายคงที่ จากการคำนวณ พบว่าโครงการมีระยะเวลาคืนทุน 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปี 2 เดือน 29 วัน โดยมีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ 1,074,553 บาท อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละร้อยละ 40.34 และอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน 1.90 เท่า จึงสามารถสรุปได้ว่า หากต้นทุนในการดำเนินงานของโครงการมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ 5 โครงการดังกล่าวจะยังมีความเป็นไปได้ในการดำเนินงาน

สรุปผลการศึกษาทางด้านการเงิน

ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงินในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร จากการประมาณการงบกำไรขาดทุน พบว่า โครงการจะได้รับผลกำไรในทุกๆปี โดย ณ ปีที่ 5 โครงการจะมีกำไรสุทธิหลังหักภาษีเท่ากับ 807,554 บาท ส่วนการประมาณการงบกระแสเงินสด ในแต่ละปีจะมีกระแสเงินสดรับมากกว่ากระแสเงินสดจ่าย โดย ณ ปีที่ 5 โครงการจะมีกระแสเงินสดสุทธิเท่ากับ 1,157,554 บาท โครงการจะมีอายุ 5 ปี มีอัตราคิดลดเท่ากับร้อยละ 12 และคิดค่าเสื่อมราคาแบบเส้นตรง

โครงการมีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 1 ปี 9 เดือน 20 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 1,591,079 บาท ซึ่งมีค่าเป็นบวก อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 53.18 และมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนเท่ากับ 2.33 เท่า ซึ่งมีค่ามากกว่า 1

ส่วนการวิเคราะห์ความอ่อนไหว พบว่า กรณีที่ 1 รายได้ลดลงจากการประมาณการร้อยละ 5 โดยมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ มีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 2 ปี 4 เดือน 20 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 945,309 บาท อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 37.13 และมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนเท่ากับ 1.79 เท่า กรณีที่ 2 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 โดยมีรายได้จากการขายคงที่ มีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 2 ปี 2 เดือน 29 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 1,074,553 บาท อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 40.34 และมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนเท่ากับ 1.9 เท่า

จะเห็นได้ว่าในการประเมินค่าการลงทุนของโครงการ ในทุกๆกรณี สามารถผ่านเกณฑ์การพิจารณาได้ คือ มูลค่าปัจจุบันสุทธิต้องมีค่าเป็นบวก อัตราผลตอบแทนภายในโครงการต้องมีค่ามากกว่าร้อยละ 12 และอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนต้องมากกว่า 1

จากการวิเคราะห์การเงินทุกกรณี ทำให้ทราบว่าโครงการมีความคุ้มค่าในการลงทุน ซึ่งค่าที่ได้จากการวิเคราะห์สามารถผ่านเกณฑ์พิจารณาได้ทั้งหมด ดังนั้นจากที่กล่าวมาข้างต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการจึงมีความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน จึงปฏิเสธสมมติฐานที่ว่า การลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร ไม่มีความเป็นไปได้ในด้านการเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

ธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยที่มีแนวโน้มเติบโตขึ้นเรื่อยๆ และคาดว่าจะเพิ่มขึ้นอีกในอนาคต วิถีชีวิตของคนไทยในปัจจุบัน มีความเร่งรีบ และมีการแข่งขันอยู่ตลอดเวลา ต้องเผชิญกับสภาวะแวดล้อม มลพิษ และปัจจัยต่างๆ ในสังคม ส่งผลกระทบต่อรูปแบบการดำเนินชีวิต รวมถึงพฤติกรรมการบริโภคมีการเปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับเป็นยุคของข้อมูลข่าวสาร ผู้บริโภคมีระดับการศึกษาและความรู้เพิ่มมากขึ้น จึงให้ความใส่ใจในเรื่องการรับประทานอาหารที่ปราศจากสารพิษและสิ่งตกค้าง ทำให้ธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ได้เข้ามามีบทบาทและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันได้ ซึ่งในขณะที่ความต้องการในอาหารเกษตรอินทรีย์ของผู้บริโภคเพิ่มสูงขึ้น กลับยังไม่มีธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในบริเวณพื้นที่ซอยทองหล่อ จึงมีการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยโครงการมีความจำเป็นที่จะต้องศึกษาความเป็นไปได้ เพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจลงทุนต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา คือ เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาด ด้านเทคนิค และด้านการเงินในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร เพื่อเสนอเป็นแนวทางสำหรับประกอบการตัดสินใจให้แก่ผู้ที่สนใจในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ โดยในส่วนของการศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านตลาดนั้น ใช้ข้อมูลปฐมภูมิและทุติยภูมิ เพื่อวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอก วิเคราะห์สภาวะการแข่งขันภายในอุตสาหกรรม การศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพและความคาดหวังต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ของกลุ่มตัวอย่างจำนวน 400 ตัวอย่าง วิเคราะห์ขนาดตลาด แนวโน้มตลาด และส่วนแบ่งของตลาด พยากรณ์ความต้องการของตลาด และประมาณการยอดขายต่อปีของโครงการ ส่วนการศึกษาความเป็นไปได้ทางเทคนิคจะใช้ข้อมูลทุติยภูมิที่ได้จากแหล่งต่างๆ พิจารณาความเหมาะสมของสถานที่ตั้งของโครงการ วิเคราะห์ระบบการผลิต ซึ่งประกอบด้วยปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต และปัจจัยนำออก รวมไปถึงการประมาณการค่าใช้จ่ายของโครงการ การศึกษาความเป็นไปได้ทางการเงินจะทำการประมาณการงบกำไรขาดทุน และงบกระแสเงินสดของโครงการ ประเมินค่าการลงทุน โดยพิจารณาจากการ ระยะเวลาคืนทุน มูลค่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบันสุทธิ อัตราผลตอบแทนภายใน และอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุน รวมถึงการวิเคราะห์ความอ่อนไหว

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านการตลาดของการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร ผลการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกที่มีผลต่อธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ทั้งในด้านประชากรศาสตร์ สังคมและวัฒนธรรม เศรษฐกิจ และด้านกฎหมายการเมือง ล้วนแต่เอื้ออำนวยให้กับโครงการ โดยจะส่งผลดีทั้งในเรื่องมีต้นทุนวัตถุดิบที่ถูกลง มีวัตถุดิบให้เลือกหลากหลายมากขึ้น ผู้บริโภคมีกำลังซื้อที่สูง มีปริมาณความต้องการในแต่ละปีเพิ่มสูงขึ้น และธุรกิจเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคมากขึ้นด้วย ส่วนในด้านการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันของอุตสาหกรรมพบว่าโดยภาพรวมแล้วปัจจัยต่างๆยังถือว่าส่งผลทางด้านบวกต่อการเปิดกิจการ ในส่วนของการศึกษาความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่สนใจใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ คิดเป็นร้อยละ 84 ของกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด จากการวิเคราะห์พบว่ามีผู้ที่จะมาใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เท่ากับ 268 คนต่อวัน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการซื้อแต่ละครั้ง 251 บาทต่อครั้งและความถี่ในการซื้อ 6 ครั้งต่อเดือน ขนาดตลาดมีมูลค่า ตลาดภายในบริเวณซอยทองหล่อเท่ากับ 4,842,573 บาทต่อปี ซึ่งมีค่าที่สูงกว่าเมื่อเทียบกับเกณฑ์พิจารณา แนวโน้มตลาดสินค้าอาหารเกษตรอินทรีย์มีอัตราการเติบโตถึงร้อยละ 10 ต่อปีและมีแนวโน้มที่จะเพิ่มขึ้นทุกปี ซึ่งมีค่าสูงกว่าเกณฑ์การพิจารณาเช่นกัน และโครงการได้ส่วนแบ่งตลาดของร้านธุรกิจอาหารเกษตรอินทรีย์แต่เพียงกิจการเดียว เนื่องจากยังไม่มีกิจการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ซอยทองหล่อ ในการพยากรณ์ความต้องการของตลาด คิดจากอัตราการเพิ่มขึ้นของจำนวนประชากรในเขตวัฒนา ที่มีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นต่อเนื่องร้อยละ 2 ต่อปี ซึ่งส่งผลให้ โครงการมียอดขายเท่ากับ 5,346,551 บาท ในปีที่ 5 จากผลการศึกษาทั้งในส่วนของสภาพแวดล้อมภายนอก และการวิเคราะห์สภาวะการแข่งขันของอุตสาหกรรม การศึกษาความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ขนาดตลาดและแนวโน้มตลาด เมื่อเทียบกับเกณฑ์แล้ว พบว่ามีค่าสูงกว่าเกณฑ์ที่กำหนดไว้ ส่วนแบ่งตลาดมีจำนวนคู่แข่งน้อยราย และสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้สูง ซึ่งเป็นไปตามเกณฑ์ รวมทั้งการพยากรณ์ความต้องและยอดขาย จึงสรุปได้ว่ามีความเป็นไปได้ทางด้านการตลาดในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

การศึกษาความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค พบว่า อัตราต้นทุนทางด้านวัตถุดิบ อัตราค่าเช่าสถานที่ และอัตราค่าใช้จ่ายเงินเดือนของพนักงานของโครงการ มีค่าร้อยละต่ำกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป ซึ่งแสดงให้เห็นว่า โครงการมีความได้เปรียบในเรื่องของต้นทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การผลิต รวมทั้งค่าใช้จ่ายต่างๆ และเมื่อพิจารณาอัตรากำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้ว พบว่า มีค่าสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป ด้านทำเลที่ตั้งเมื่อพิจารณาตามหลักเกณฑ์ของ Organization for Economic Cooperation and Development (OECD) พบว่า บริเวณพื้นที่ตั้งโครงการมีความเหมาะสม และตรงตามเกณฑ์ ของ OECD ทั้งห้าประการ ไม่ว่าจะเป็นปัจจัยด้านเทคนิค ที่อยู่ใกล้กับผู้จัดหาวัตถุดิบ มีสาธารณูปโภคพร้อม สามารถหาแรงงานได้ง่าย ปัจจัยด้านการตลาด ที่เป็นแหล่งที่พักอาศัย และธุรกิจที่สำคัญต่างๆ ลูกค้ามีกำลังซื้อที่สูง มีถนนผ่านหลายสาย อีกทั้งยังเป็นจุดที่สังเกตเห็นได้โดยง่าย ประกอบกับนโยบายสนับสนุนการลงทุนในการทำธุรกิจของภาครัฐ และความพร้อมของระบบการผลิต ทั้งปัจจัยนำเข้า กระบวนการผลิต ปัจจัยนำออก รวมทั้งสถานที่ตั้งโครงการที่สามารถเข้าไปปรับปรุงพื้นที่ตามรูปแบบของโครงการและทำการค้าได้ทันที จากผลการศึกษาทั้งในเรื่องทำเลที่ตั้งที่มีความเหมาะสมและเป็นไปตามหลักเกณฑ์ มีความพร้อมในระบบการผลิต และจากการพิจารณาค่าใช้จ่ายของโครงการทั้งต้นทุนวัตถุดิบ ค่าเช่าสถานที่ และค่าจ้างแรงงาน ซึ่งทั้งหมดมีค่าน้อยกว่าเกณฑ์การพิจารณาที่กำหนดไว้ รวมทั้งอัตรากำไรหลังหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานทั้งหมดแล้วมีค่าสูงกว่าเกณฑ์มาตรฐานของร้านอาหารโดยทั่วไป จึงผ่านเกณฑ์พิจารณาทั้งหมด ดังนั้นจากที่กล่าวมาข้างต้น โครงการจึงมีความเป็นไปได้ทางด้านเทคนิค ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางด้านการเงินในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร จากการประมาณการงบกำไรขาดทุน พบว่าโครงการจะได้รับผลกำไรในทุกๆปี โดย ณ ปีที่ 5 โครงการจะมีกำไรสุทธิหลังหักภาษีเท่ากับ 807,554 บาท ส่วนการประมาณการงบกระแสเงินสด ในแต่ละปีจะมีกระแสเงินสดรับมากกว่ากระแสเงินสดจ่าย โดย ณ ปีที่ 5 โครงการจะมีกระแสเงินสดสุทธิเท่ากับ 1,157,554 บาท โครงการจะมีอายุ 5 ปี มีอัตราคิดลดเท่ากับร้อยละ 12 และคิดค่าเสื่อมราคาแบบเส้นตรง โครงการมีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 1 ปี 9 เดือน 20 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 1,591,079 บาท ซึ่งมีค่าเป็นบวก อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 53.18 และมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนเท่ากับ 2.33 เท่า ซึ่งมีค่ามากกว่า 1 ส่วนการวิเคราะห์ความอ่อนไหว พบว่า กรณีที่ 1 รายได้ลดลงจากการประมาณการร้อยละ 5 โดยมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานคงที่ มีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 2 ปี 4 เดือน 20 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 945,309 บาท อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 37.13 และมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนเท่ากับ 1.79 เท่า กรณีที่ 2 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 โดยมีรายได้จากการขายคงที่ มีระยะเวลาคืนทุนเท่ากับ 2 ปี 2 เดือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

29 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 1,074,553 บาท อัตราผลตอบแทนภายในโครงการเท่ากับร้อยละ 40.34 และมีอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนเท่ากับ 1.9 เท่า ซึ่งค่าที่ได้จากการวิเคราะห์สามารถผ่านเกณฑ์พิจารณาได้ทั้งหมด ดังนั้นจากที่กล่าวมาข้างต้น โครงการจึงมีความเป็นไปได้ทางด้านการเงิน ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ผลการศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่ามีความเป็นไปได้ทั้งด้านการตลาด ด้านเทคนิค และด้านการเงิน ดังนั้นโครงการจึงมีความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร

ข้อเสนอแนะ

โครงการมีความเป็นไปได้จึงเสนอให้มีการลงทุนเพื่อทำธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ ในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมีข้อเสนอแนะในการดำเนินงาน ดังนี้

1. ข้อเสนอแนะทางด้านการตลาด

1.1 ในการดำเนินธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ผู้ประกอบการควรมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการในด้านต่างๆ อยู่เสมอ เช่น ปรับปรุงสูตรอาหาร เพิ่มรายการอาหารให้มีความหลากหลายมากขึ้น เป็นต้น รวมทั้งจำเป็นที่จะต้องสร้างภาพลักษณ์เฉพาะที่แตกต่างจากร้านอื่นๆ เช่น เป็นร้านที่มีระบบประหยัดพลังงาน ของตกแต่งมาจากการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์ หรือใช้วัตถุดิบที่คัดพิเศษ เป็นต้น โดยจะต้องสามารถลอกเลียนแบบได้ยาก เนื่องจากปัจจุบันมีความต้องการที่จะใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในปริมาณที่สูง จึงเป็นแรงดึงดูดให้เกิดคู่แข่งรายใหม่ๆมากขึ้น ซึ่งจะทำให้มีการแข่งขันสูงในธุรกิจเกษตรอินทรีย์ตามไปด้วย

1.2 ผู้ประกอบการควรคำนึงถึงคุณประโยชน์หรือคุณค่าของอาหารเป็นสำคัญ โดยพยายามทำให้ลูกค้าเห็นถึงคุณประโยชน์ที่จะได้รับเมื่อรับประทานอาหารของร้าน เช่น มีคำบรรยายคุณประโยชน์ของอาหารแต่ละรายการ เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ให้ความสำคัญกับปัจจัยนี้เป็นอย่างมาก รวมทั้งต้องคุ้มค่ากับราคา สมเหตุผล มีความสะอาดปลอดภัย มีรสชาติที่ดี และมีบริการเป็นที่น่าพอใจ

1.3 เนื่องจากวัตถุดิบที่มาจากระบบเกษตรอินทรีย์ สามารถแยกความแตกต่างจากวัตถุดิบโดยทั่วไปได้ยาก จึงจำเป็นที่จะต้องสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า เช่น มีใบรับรองว่าวัตถุดิบของทางร้านเป็นวัตถุดิบที่ได้รับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์แล้ว เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.4 ผู้ประกอบการควรทำการสื่อสารการตลาดไปยังลูกค้า เพื่อกระตุ้นความถี่ในการใช้บริการให้มากขึ้น เนื่องจากการสำรวจกลุ่มตัวอย่าง คาดว่าจะมาใช้บริการร้านอาหารเษตรอินทรีย์ 6 ครั้งต่อเดือน หรือเพียงแค่ 1 – 2 ครั้งต่อสัปดาห์

1.5 กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะใช้บริการในช่วงเวลา หลัง 16.00 น. มากที่สุด แต่เนื่องจากทางร้านอาหารเกษตรอินทรีย์เปิดบริการตั้งแต่ 11.00 น. จึงควรทำการส่งเสริมการขายในช่วงเวลาก่อน 16.00 น. เช่น ลูกค้าจะได้รับราคาที่พิเศษกว่า เป็นต้น เพื่อเป็นการกระจายลูกค้าไม่ให้แน่นในช่วงเย็นมากเกินไป

2. ข้อเสนอแนะทางด้านเทคนิค

2.1 ในการจัดซื้อวัตถุดิบ ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับผู้จัดหาวัตถุดิบ ซึ่งจะต้องเชื่อถือได้ โดยต้องพิจารณาไปถึงแหล่งเพาะปลูก ว่ามีการรับรองมาตรฐานอย่างถูกต้องหรือไม่ รวมทั้งต้องคำนึงถึงต้นทุนของวัตถุดิบ และต้นทุนค่าขนส่ง ให้เป็นไปอย่างสมเหตุผลกับคุณภาพที่ได้รับด้วย

2.2 ในการทำธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ควรมีการทำสูตรการผลิต (recipe) คือการหาต้นทุนที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตอาหารแต่ละจาน เพื่อใช้ควบคุมต้นทุนและการบริหารสินค้าคงคลังให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

2.3 ผู้ประกอบการควรมีการเก็บข้อมูลปริมาณการใช้วัตถุดิบแต่ละชนิดในแต่ละวัน เพื่อนำข้อมูลไปวางแผนความต้องการใช้วัตถุดิบของร้านในแต่ละวัน ซึ่งจะช่วยลดปริมาณวัตถุดิบคงเหลือ และสามารถรองรับปริมาณลูกค้าได้อย่างเพียงพอ

2.4 ธุรกิจมีต้นทุนด้านอาหารค่อนข้างสูง ดังนั้นผู้ประกอบการอาจขอส่วนลดระยะสั้นจากผู้จัดหาวัตถุดิบเดิมในขั้นต้น และทำโปรแกรมสั่งซื้อระยะยาว และขอส่วนลดเพิ่มขึ้นตามปริมาณการขายของร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

2.5 เนื่องจากร้านอาหารเกษตรอินทรีย์มีแนวโน้มที่ความต้องการใช้บริการมากขึ้นในแต่ละปี ซึ่งอาจจะส่งผลให้ต้องเพิ่มจำนวนบุคลากรของร้าน เพื่อที่จะบริการลูกค้าได้อย่างเพียงพอและทั่วถึง ผู้ประกอบการจึงควรจะพิจารณาในส่วนนี้ด้วย

3. ข้อเสนอแนะทางด้านการเงิน

3.1 ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับเงินทุนหมุนเวียนภายในโครงการ โดยต้องประมาณการไว้ให้เพียงพอกับค่าใช้จ่ายของโครงการ ในกรณีที่โครงการไม่มีรายได้จากยอดขายเป็นระยะเวลาหนึ่ง และหากโครงการมีรายได้เพิ่มขึ้น มีผลประกอบการที่ดี อาจจะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พิจารณาลงทุนขยายสาขาร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่อื่นๆ เพื่อที่จะเป็นการเพิ่มผู้บริโภคกลุ่มใหม่ และเป็นการเพิ่มยอดขายของร้านเพิ่มมากยิ่งขึ้น

3.2 ด้านการลงทุนร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ สำหรับผู้ที่สนใจจะลงทุนในธุรกิจนี้จะต้องศึกษาถึงขั้นตอนการขอรับใบอนุญาตประกอบสถานบริการ ขั้นตอนการขอใบรับรองต่างๆ และขั้นตอนการประเมินความรู้ความสามารถของผู้ดำเนินการและผู้ให้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ เพื่อความถูกต้องในการดำเนินธุรกิจอย่างถูกกฎหมาย และปลอดภัยต่อผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

กระทรวงพาณิชย์. 2553. **ยุทธศาสตร์การค้าสินค้าเกษตรอินทรีย์ของกระทรวงพาณิชย์.** [Online]. Available: http://www.organic.moc.go.th/. 15 ธันวาคม 2553.

กรุงเทพมหานคร. 2553. **จำนวนประชากรเขตวัฒนา.** [Online]. Available: http://www.bangkok.go.th/info/. 9 สิงหาคม 2553.

กรมพัฒนาธุรกิจการค้า. 2553. **โครงสร้างธุรกิจอาหาร.** [Online]. Available: http://www.dbd.go.th/mainsite/. 15 สิงหาคม 2553.

จรสลักษณ์ จันทรมานนท์. 2548. **การศึกษาความเป็นไปได้ของธุรกิจร้านอาหารและเครื่องดื่มร้านอาหารมังสวิรัติในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย.** วิทยานิพนธ์ศึกษาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาบริหารการศึกษา. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง.

จารุวัฒน์ เอี่ยมสำอางค์. 2545. **ทำการศึกษาเรื่องความเป็นไปได้ในการลงทุนโครงการร้านอาหารญี่ปุ่นขนาดเล็กในสวนลุมไนท์บาซาร์.** วิทยานิพนธ์เศรษฐศาสตร์มหาบัณฑิต สาขาเศรษฐศาสตร์ธุรกิจ. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยหอการค้าไทย.

โชติกานต์ เลิศศรี. 2550. **การศึกษาความเป็นไปได้ของธุรกิจร้านอาหารที่เน้นอาหารและเครื่องดื่มสุขภาพ บริเวณมหาวิทยาลัยขอนแก่น.** วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิทยาศาสตร์สิ่งแวดล้อม. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยขอนแก่น.

ฐาปนา ฉิ่นไพศาล และ อัจฉรา ชีวะตระกูลกิจ. 2544. **การบริหารโครงการและการศึกษาความเป็นไปได้.** กรุงเทพมหานคร: ธีระฟิลม์และไซเท็กซ์ จำกัด.

ดวงมณี โกมารทัต. 2548. **การบัญชีบริหาร.** กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ฟิสิกส์เซ็นเตอร์.

วิทูรย์ ปัญญากุล. 2546. **การตลาดเกษตรอินทรีย์.** กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิสายใยแผ่นดิน.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วิทูรย์ ปัญญากุล. 2547. **ความรู้เบื้องต้นเกษตรอินทรีย์**. กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิสายใยแผ่นดิน.

นักรบ พิมพ์ขาว. 2553. **ร้านอาหารเพื่อสุขภาพ**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ think beyond.

ประสิทธิ์ ตงยิ่งศิริ. 2545. **การวางแผนและการวิเคราะห์โครงการ**. กรุงเทพมหานคร: ซีเอ็ดยูเคชั่น.

ปัณรสี พลันสังเกตุ. 2545. **ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจบริโภคผักปลอดสารพิษของประชาชนใน อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา**. วิทยานิพนธ์ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจเกษตร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์.

พิรุณไพร ศรีทอง. 2549. **ผักเกษตรอินทรีย์ กินดีปลอดภัย**. กรุงเทพมหานคร:มูลนิธิสายใยแผ่นดิน.

มยุรี อนุมานราชธน. 2546. **การบริหารโครงการ**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

มูลนิธิสายใยแผ่นดิน. 2549. **ปัจจัยที่ใช้ในการผลิตของผักเกษตรอินทรีย์กับผักประเภทอื่นๆ**. [Online]. Available: http://www.greennet.or.th/footer/about%20us.htm. 2 มิถุนายน 2553.

รชตพรรณ ยงพานิช. 2544. **การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจอาหารเพื่อสุขภาพ ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่**. วิทยานิพนธ์บัญชีมหาบัณฑิต สาขาการบัญชี. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

วัฒนา สุนทรธัย. 2553. **เรียนสถิติด้วย SPSS ภาคสถิติอิงพารามิเตอร์**. กรุงเทพมหานคร: บริษัทวิทยพัฒน์ .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ศูนย์วิจัยกสิกรไทย. 2553. **ธุรกิจร้านอาหารในประเทศ.** [Online]. Available: http://www.igetweb.com/www/setpluss/index.php?mo=3&art=387237. 1 มิถุนายน 2553.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์และคณะ. 2541. **การวิจัยธุรกิจ**. กรุงเทพมหานคร: บริษัท A.N. การพิมพ์.

ศิวพร สิงห์สุข. 2542. **การศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่ส่งผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร.** วิทยานิพนธ์บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต สาขาบริหารธุรกิจ. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษมบัณฑิต.

สมาคมนักประเมินราคาอิสระไทย. 2551. **การวิเคราะห์การลงทุนธุรกิจโรงแรมและร้านอาหาร**. http://www.tva.or.th/main.php?filename=index. 17 ธันวาคม 2553.

สมาคมภัตรคารอาหารไทย. 2553. **ร้านอาหารมาตรฐาน**. [Online]. Available: http://www.tra-thailand.com/. 28 พฤศจิกายน 2553.

สถาบันวิจัยประชากรและสังคม. 2553. **ประชากรของประเทศไทย พ.ศ. 2554**. [Online]. Available: http://www.ipsr.mahidol.ac.th/ipsr-th/population_thai.html. 15 ธันวาคม 2553.

สถาบันอาหาร. 2553. **การเปลี่ยนแปลงรูปแบบการใช้จ่ายของผู้บริโภค**. [Online]. Available: http://www.nfi.or.th/. 17 ธันวาคม 2553.

สหกรณ์กรีนเนต. 2553. **เกษตรอินทรีย์ไทย.** [Online]. Available: http://www.greennet.or.th /t5102.html. 14 กันยายน 2553.

สำนักงานเศรษฐกิจการคลัง. 2552. **ภาวะเศรษฐกิจไทย.** [Online]. Available: http://www.mof.go.th/map/fpo.html. 1 กรกฎาคม 2553.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำนักงานเขตวัฒนา. 2553. **ข้อมูลทั่วไปของเขตวัฒนา.** [Online]. Available: http://203.155.220.239/subsite/index.php?strOrgID=001017. 7 มิถุนายน 2553.

สำนักงานปกครองและทะเบียน. 2553. **จำนวนประชากรในเขตวัฒนา.** [Online]. Available: http://203.155.220.217/ard/pr_new3.html. 15 ธันวาคม 2553.

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ. 2551. **สินค้าเกษตรอินทรีย์.** [Online]. Available: http://www.greenlattes.com/index.php?topic=6.0 5 มิถุนายน 2553.

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. 2551. **โครงการศึกษาเพื่อติดตามและผลักดันยุทธศาสตร์การพัฒนาสินค้าเกษตรอินทรีย์**. กรุงเทพมหานคร: พิมพ์อินโฟไมนิ่ง.

สรชัย พิศาลบุตร. 2546. **วิธีวิจัยเชิงปฏิบัติ**. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์วิทยพัฒน์.

สรชัย พิศาลบุตร. 2551. **การวิจัยตลาด**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์วิทยพัฒน์.

สุรชัย จิวเจริญสกุล. 2550. **ครบเครื่องเรื่องธุรกิจอาหาร**. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ฐานการพิมพ์.

สุพรรณี แย้มสี. 2545. **ปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับการบริโภคผักปลอดสารพิษของผู้บริโภคในกรุงเทพมหานคร กรณีศึกษาเขตจตุจักร**. วิทยานิพนธ์วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต สาขาส่งเสริมการเกษตร. บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.

Porter.1979. "How competitive forces shape strategy". **Harvard Business Review.** March/April 1979

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เลขที่แบบสอบถาม.....

ภาคผนวก ก.

แบบสอบถาม

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนธุรกิจร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

วัตถุประสงค์ แบบสอบถามนี้จัดทำขึ้นเพื่อประโยชน์ในการศึกษาวิชาปัญหาพิเศษตามหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาบริหารธุรกิจเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง โดยข้อมูลจากแบบสอบถามนี้จะถือเป็นความลับในการวิเคราะห์เพื่อประโยชน์ทางด้านวิชาการและนำเสนอบทสรุปในภาพรวมเท่านั้นจึงใคร่ขอความร่วมมือจากท่านในการกรอกแบบสอบถามตามความเป็นจริงเพื่อประโยชน์ต่อการศึกษาวิจัย ทั้งนี้ทางผู้วิจัยขอขอบคุณทุกท่านเป็นอย่างยิ่งที่กรุณาสละเวลาให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามมา ณ โอกาสนี้

คำชี้แจง โปรดทำเครื่องหมาย **V** หน้าคำตอบที่ท่านต้องการลงใน [ ] หรือเติมข้อความในช่องว่างที่เป็นจริงและเหมาะสมกับท่านมากที่สุด

ส่วนที่ 1 **ข้อมูลทั่วไปของผู้กรอกแบบสอบถาม**

1. เพศ

[ ] 1) ชาย [ ] 2) หญิง

2. อายุ

[ ] 1) ต่ำกว่า 25 ปี [ ] 2) 26 -35 ปี

[ ] 3) 36 -45 ปี [ ] 4) 46 ปีขึ้นไป

3. ระดับการศึกษา

[ ] 1) ต่ำกว่าปริญญาตรี [ ] 2) ปริญญาตรี

[ ] 3) สูงกว่าปริญญาตรี

4. อาชีพหลัก

[ ] 1) ข้าราชการ/พนักงานรัฐวิสาหกิจ [ ] 2) พนักงานบริษัทเอกชน

[ ] 3) ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว [ ] 4) อื่นๆ (ระบุ).....

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. สถานภาพ

[ ] 1) โสด [ ] 2) สมรส

6. รายได้เฉลี่ยต่อเดือน..... (บาท)

7.จำนวนสมาชิกในครอบครัวของท่าน.....คน

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมของผู้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

8. ท่านเคยรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ หรือไม่

[ ] เคย [ ] ไม่เคย (ข้ามไปทำส่วนที่3)

9. สาเหตุใดที่ทำให้ท่านรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ (เลือกเพียง 1 ข้อ)

[ ] เพื่อให้สุขภาพแข็งแรง [ ] อยากลอง [ ] รับประทานตามคนใกล้ชิด

[ ] ต้องการลดน้ำหนัก [ ] รับประทานอาหารมังสวิรัติ/อาหารเจ เป็นประจำ

[ ] ต้องการเปลี่ยนบรรยากาศ

10.ประเภทของอาหารเพื่อสุขภาพที่ท่านรับประทานเป็นประจำ

[ ]ผัก/ผลไม้ (เช่น ผักปลอดสารพิษ) [ ]ข้าว (เช่น ข้าวกล้อง ข้าวอินทรีย์)

[ ]เครื่องดื่ม (เช่น เครื่องดื่มธัญญาพืช) [ ] เนื้อสัตว์ (เช่น หมูอนามัย)

11.ปกติท่านซื้ออาหารเพื่อสุขภาพจากสถานที่ใด

[ ] ร้านอาหาร/ภัตตาคาร [ ] ซุปเปอร์มาร์เก็ต [ ] ร้านสะดวกซื้อ

12. ท่านรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพ.....ครั้ง/เดือน

13. ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อมื้อ ในการรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพเป็นจำนวนเงิน.....บาท

14. ช่วงเวลาที่ท่านมาใช้บริการร้านอาหารเพื่อสุขภาพ

[ ] ก่อน 9.00 น. [ ] 9.00-12.00 น. [ ]12.00-16.00 น. [ ]16.00 น. เป็นต้นไป

15. การบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของท่าน ในรอบปีที่ผ่านมาเมื่อเทียบกับปีก่อน

[ ] บริโภคมากขึ้น [ ] บริโภคเท่าเดิม เหมือนปกติที่ผ่านมา

[ ] บริโภคน้อยลง [ ] ไม่บริโภคแล้ว

16. แนวโน้มการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพของท่าน ในปีหน้าเมื่อเทียบกับปีปัจจุบัน คาดว่าจะ

[ ] บริโภคมากขึ้น [ ] บริโภคเท่าเดิม เหมือนปกติที่ผ่านมา

[ ] บริโภคน้อยลง [ ] ไม่บริโภคแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 3 ความคาดหวังของผู้บริโภคที่มีต่อร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

17. หากมีร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ ณ ซอยทองหล่อ มาเปิดให้บริการแก่ท่าน ท่านสนใจที่จะเข้าไปใช้บริการหรือไม่

[ ] สนใจ [ ] ไม่สนใจ (ข้ามไปทำส่วนที่ 4)

18. ท่านคิดว่าราคาอาหารเกษตรอินทรีย์โดยเฉลี่ยที่สามารถจ่ายได้.....บาท (คน ต่อ มื้อ)

19. ท่านคาดว่า จะเข้าใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์กี่ครั้ง ใน 1เดือน.....ครั้ง/เดือน

20. ลักษณะการตกแต่งของร้านที่ท่านต้องการ

[ ] สไตล์ไทยร่วมสมัย [ ] สไตล์อิงธรรมชาติ [ ] สไตล์ยุโรป

21. อาหารรูปแบบใดที่ท่านต้องการให้มีบริการ

[ ] อาหารไทยดั้งเดิม [ ] อาหารไทยฟิวชั่น (ไทยประยุกต์)

[ ] อาหารสไตล์ยุโรป (เช่น เมดิเตอเรเนี่ยน) [ ] อาหารสไตล์จีน

22. ท่านต้องการให้ร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ มีส่วนลดประเภทใดมากที่สุด

[ ] ส่วนลดสำหรับผู้ที่จองโต๊ะล่วงหน้า [ ] ส่วนลดพิเศษสำหรับสมาชิก

[ ] ส่วนลดในการใช้บริการครั้งต่อไป [ ] ส่วนลดสำหรับอาหารที่สั่งเป็นชุด

23. ช่วงเวลาที่ท่านต้องการมาใช้บริการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

[ ] ก่อน 9.00 น. [ ] 9.00-12.00 น.

[ ] 12.00-16.00 น. [ ]16.00 น. เป็นต้นไป

24. ท่านคิดว่าช่องทางใด ที่ช่วยให้ท่านรู้จักร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ได้ดีที่สุด

[ ] เพื่อน/คนรู้จัก [ ] ป้ายโฆษณา [ ] วารสาร/นิตยสาร

[ ] อินเทอร์เน็ต [ ] แผ่นพับ/ใบปลิว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนที่ 4 ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเกษตรอินทรีย์

คำชี้แจง : กรุณาให้สำคัญต่อปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ โปรดระบุคะแนนตั้งแต่1 ถึง 10 ลงในช่องคะแนน (สามารถตอบเป็นทศนิยมได้)

ด้าน	ระดับความสำคัญที่มีผลต่อการตัดสินใจ น้อยที่สุด 1 ⟷ 10 มากที่สุด
1. รสชาติของอาหาร	
2. คุณค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภค	
3. ความสะอาด ความปลอดภัย ของอาหาร	
4. ความหลากหลายของเมนูอาหาร	
5. ได้รับอาหารที่คุ้มค่ากับราคา	
6. บรรยากาศภายในร้าน	
7. บริการที่ได้รับ	
8. สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆเช่น ลานจอดรถ	
9. มีส่วนช่วยรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม	
10.ชื่อเสียงของร้าน	
11.การเดินทางมาที่ร้านมีความสะดวก	
12.มีรายการส่งเสริมการขาย (เช่น ราคาสมาชิก ,ส่วนลด)	

ข้อเสนอแนะ.....

.....

.....

.....

.....

****

ขอขอบพระคุณอย่างสูงที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข.

การวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม

ตารางภาคผนวกที่ 1 การวิเคราะห์ความน่าเชื่อถือของแบบสอบถาม

	Scale Mean if Item Deleted	Scale Variance if Item Deleted	Corrected Item-total Correlation	Alpha if Item Deleted
X1	84.4050	78.3166	.3922	.8339
X2	85.6000	75.6818	.3923	.8340
X3	85.3600	78.8438	.3924	.8341
X4	84.9200	73.9986	.3925	.8342
X5	84.9100	79.8858	.3926	.8343
X6	85.8100	76.5645	.3927	.8344
X7	85.5000	64.8232	.3928	.8345
X8	85.8600	61.5004	.3929	.8346
X9	84.5600	79.7085	.3930	.8347
X10	86.1400	66.7428	.3931	.8348
X11	85.7400	74.1994	.3932	.8349
X12	86.0650	65.968	.3933	.8350

Reliability Coefficients

N of Cases = 100.0 N of Items = 12

Alpha = .8386

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางภาคผนวกที่ 2 ตัวแปรและความหมาย

ตัวแปร	ความหมาย
X1	รสชาติของอาหาร
X2	คุณค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับจากการบริโภค
X3	ความสะอาด ความปลอดภัยของอาหาร
X4	ความหลากหลายของเมนู
X5	ได้รับอาหารที่คุ้มค่ากับราคา
X6	บรรยากาศภายในร้าน
X7	บริการที่ได้รับ
X8	สิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆเช่น ลานจอดรถ
X9	มีส่วนช่วยรับผิดชอบต่อสังคม
X10	ชื่อเสียงของร้าน
X11	การเดินทางที่ร้านมีความสะดวก
X12	มีรายการส่งเสริมการขาย (เช่น ราคาสมาชิก,ส่วนลด)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค.

การคำนวณด้านการเงิน

การคำนวณระยะเวลาคืนทุนของโครงการ

ตารางภาคผนวกที่ 3 การคำนวณระยะเวลาคืนทุนของโครงการ (บาท)

ปีที่	กระแสเงินสดสุทธิ	กระแสเงินสดสะสม
1	646,252	646,252
2	685,434	1,331,685
3	725,311	2,056,997
4	765,985	2,822,982
5	1,157,554	3,980,535
รวม	3,980,535	10,838,451

โครงการมีเงินลงทุนเริ่มแรกเท่ากับ 1,192,235 บาท จากตารางพบว่า ระยะเวลาคืนทุนของโครงการอยู่ในช่วง 1 ถึง 2 ปี

จากการคำนวณขั้นต้นทำให้ทราบระยะเวลาคืนทุนเป็นปี แต่เนื่องจากโครงการต้องการทราบระยะเวลาคืนทุนอย่างละเอียดจึงคำนวณโดย

จำนวนเงิน [(1,192,235 - 646,252) × 365] / 685,434 จะได้ 290.74 วัน

ดังนั้นระยะเวลาคืนทุนของโครงการนี้เท่ากับ 1 ปี 9 เดือน 20 วัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ (NPV)

ตารางภาคผนวกที่ 4 มูลค่าปัจจุบันสุทธิ

ปีที่	กระแสเงินสดสุทธิ	อัตราคิดลดที่ 12%	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ
1	646,252	0.893	577,103
2	685,434	0.797	546,291
3	725,311	0.712	516,422
4	765,985	0.636	487,166
5	1,157,554	0.567	656,333
รวม	3,980,535		2,783,314

จากตาราง พบว่ามีเงินลงทุนตลอดอายุโครงการ 1,192,235 บาท และมูลค่าปัจจุบันสุทธิตลอดโครงการ 2,783,314 บาท มีมูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการเท่ากับ 1,591,079 บาท ซึ่งได้มาจากการคำนวณ (2,783,314 - 1,192,235) มูลค่าปัจจุบันสุทธิที่คำนวณได้เป็นบวก แสดงว่าอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนสูงกว่าอัตราคิดลด ซึ่งอัตราคิดลดที่ใช้คือ12 %จึงสรุปได้ว่าเมื่อประเมินผลโครงการด้วยวิธีมูลค่าปัจจุบันสุทธิแล้ว โครงการนี้มีความเป็นไปได้ในการลงทุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การคำนวณอัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (IRR)

ตารางภาคผนวกที่ 5 อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ

ปีที่	กระแสเงินสดสุทธิ
0	-1,192,235
1	646,252
2	685,434
3	725,311
4	765,985
5	1,157,554

จากการคำนวณอัตราผลตอบแทนภายในโครงการ เท่ากับ 53.18%

การคำนวณอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน

เมื่อพิจารณาผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการเท่ากับร้อยละ 12 และจากการประมาณการกระแสเงินสดสุทธิของโครงการ (ตารางที่ 25) ได้อัตราผลประโยชน์ต่อต้นทุน คือ

$$\text{B/C ratio} = \frac{2,783,314}{1,192,235}$$

= 2.33 เท่า

ดังนั้นอัตราผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการที่คำนวณได้มีค่าเท่ากับ 2.33 เท่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กรณีที่ 1 กรณีรายได้ลดลงจากประมาณการร้อยละ 5

ตารางภาคผนวกที่ 6 ประมาณการงบกำไร (ขาดทุน) สุทธิของโครงการ (บาท)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้จากการขาย	4,692,458	4,786,407	4,882,025	4,979,551	5,079,223
(หัก) ต้นทุนการผลิต	3,702,129	3,742,082	3,782,745	3,824,220	3,866,607
กำไรขั้นต้น	990,328	1,044,324	1,099,280	1,155,332	1,212,617
(หัก) ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	314,083	317,050	320,069	323,149	326,297
กำไรก่อนหักภาษี	676,245	727,275	779,211	832,183	886,320
(หัก) ภาษีเงินได้ (ร้อยละ 30)	202,874	218,182	233,763	249,655	265,896
กำไรสุทธิ	473,372	509,092	545,447	582,528	620,424
กำไรสะสม	473,372	982,464	1,527,911	2,110,439	2,730,863

ตารางภาคผนวกที่ 7 ประมาณการกระแสเงินสดสุทธิรายปี กรณีรายได้ลดลงร้อยละ 5

รายการ	ปีที่ 0	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
กระแสเงินสดรับ						
รายได้จากการขาย		4,692,458	4,786,407	4,882,025	4,979,551	5,079,223
กระแสเงินสดจ่าย						
เงินลงทุนของโครงการ	842,235	0	0	0	0	0
เงินทุนหมุนเวียน	350,000	0	0	0	0	-350,000
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (ไม่รวมค่าเสื่อมราคา)		4,016,212	4,059,132	4,102,815	4,147,369	4,192,903
ภาษีเงินได้ (ร้อยละ 30)		202,874	218,182	233,763	249,655	265,896
รวมกระแสเงินสดจ่าย		4,219,086	4,277,315	4,336,578	4,397,024	4,108,799
กระแสเงินสดสุทธิ	1,192,235	473,372	509,092	545,447	582,528	970,424
กระแสเงินสดสะสม		473,372	982,464	1,527,911	2,110,439	3,080,863

ตารางภาคผนวกที่ 8 การวิเคราะห์ความอ่อนไหว กรณีรายได้ลดลงจากประมาณการร้อยละ 5

ปีที่	รายได้จากการขาย	รายได้ลดลงร้อยละ 5	กระแสเงินสดสุทธิ	กระแสเงินสดสะสม	อัตราผลตอบแทนที่ต้องการร้อยละ 12	มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน(NPV)
1	4,939,429	4,692,458	473,372	473,372	0.893	422,721
2	5,038,323	4,786,407	509,092	982,464	0.797	405,747
3	5,138,974	4,882,025	545,447	1,527,911	0.712	388,359
4	5,241,633	4,979,551	582,528	2,110,439	0.636	370,488
5	5,346,551	5,079,223	970,424	3,080,863	0.567	550,231
รวม			3,080,863			2,137,544
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (บาท)						945,309
อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (ร้อยละ)						37.13
อัตราผลประโยชน์ต่อต้นทุน (เท่า)						1.79
ระยะเวลาคืนทุน						2 ปี 4 เดือน 20 วัน

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

กรณีที่ 2 กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5

ตารางภาคผนวกที่ 9 ประมาณการงบกำไร (ขาดทุน) สุทธิของโครงการ (บาท)

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้จาการขาย	4,939,429	5,038,323	5,138,974	5,241,633	5,346,551
(หัก) ต้นทุนการผลิต	3,887,236	3,929,187	3,971,883	4,015,431	4,059,937
กำไรขั้นต้น	1,052,193	1,109,136	1,167,091	1,226,202	1,286,614
(หัก) ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	329,787	332,902	336,073	339,306	342,611
กำไรก่อนหักภาษี	722,406	776,234	831,019	886,896	944,003
(หัก) ภาษีเงินได้ (ร้อยละ 30)	216,722	232,870	249,306	266,069	283,201
กำไรสุทธิ	505,684	543,364	581,713	620,827	660,802
กำไรสะสม	505,684	1,049,048	1,630,761	2,251,588	2,912,390

ตารางภาคผนวกที่ 10 ประมาณการกระแสเงินสดสุทธิรายปี กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินการเพิ่มขึ้นร้อยละ 5

รายการ	ปีที่ 0	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
กระแสเงินสดรับ						
รายได้จากการขาย		4,939,429	5,038,323	5,138,974	5,241,633	5,346,551
กระแสเงินสดจ่าย						
เงินลงทุนของโครงการ	842,235	0	0	0	0	0
เงินทุนหมุนเวียน	350,000	0	0	0	0	-350,000
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (ไม่รวมค่าเสื่อมราคา)		4,217,023	4,262,089	4,307,955	4,354,737	4,402,548
ภาษีเงินได้ (ร้อยละ 30)		216,722	232,870	249,306	266,069	283,201
รวมกระแสเงินสดจ่าย		4,433,745	4,494,959	4,557,261	4,620,806	4,335,749
กระแสเงินสดสุทธิ	1,192,235	505,684	543,364	581,713	620,827	1,010,802
กระแสเงินสดสะสม		505,684	1,049,048	1,630,761	2,251,588	3,262,390

ตารางภาคผนวกที่ 11 การวิเคราะห์ความอ่อนไหว กรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 5

ปีที่	รายได้จากการขาย	รายได้ลดลงร้อยละ 5	กระแสเงินสดสุทธิ	กระแสเงินสดสะสม	อัตราผลตอบแทนที่ต้องการร้อยละ 12	มูลค่าปัจจุบันของผลตอบแทน(NPV)
1	4,016,212	4,217,023	505,684	505,684	0.893	451,576
2	4,059,132	4,262,089	543,364	1,049,048	0.797	433,061
3	4,102,815	4,307,955	581,713	1,630,761	0.712	414,180
4	4,147,369	4,354,737	620,827	2,251,588	0.636	394,846
5	4,192,903	4,402,548	1,010,802	3,262,390	0.567	573,125
รวม			3,262,390			2,266,788
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (บาท)						1,074,553
อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (ร้อยละ)						40.34
อัตราผลประโยชน์ต่อต้นทุน (เท่า)						1.9
ระยะเวลาคืนทุน						2 ปี 2 เดือน 29 วัน

ภาคผนวก ง.

ขั้นตอนในการดำเนินงาน

1. การขออนุญาตประกอบธุรกิจ นอกจากการจดทะเบียนเบื้องต้นต่างๆแล้ว ผู้ประกอบการยังต้องมีการขออนุญาตตามกฎหมายและระเบียบเฉพาะธุรกิจดังรายละเอียดดังนี้

1.1 การขอใบอนุญาตประกอบกิจการที่เป็นอันตรายต่อสุขภาพ เนื่องจากธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจที่มีความเสี่ยงต่อการเป็นอันตรายต่อสุขภาพตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข ซึ่งต้องมีการขออนุญาตประกอบกิจการก่อนดำเนินการสถานที่ขออนุญาต โดยทำการยื่นขอได้ที่สำนักงานเขตที่ตั้งสถานประกอบการ

1.2 แนวทางการประกอบธุรกิจร้านอาหารให้ถูกต้องตามกฎหมาย เนื่องจากร้านอาหารจัดเป็นสถานที่จำหน่ายอาหาร ตามพระราชบัญญัติการสาธารณสุข พ.ศ. 2535 ซึ่งอยู่ภายใต้การควบคุมดูแลของราชการส่วนท้องถิ่นอาทิ กรุงเทพมหานคร เทศบาล สุขาภิบาล องค์การบริหารส่วนจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบลและเมืองพัทยา ดังนั้น การจะประกอบธุรกิจร้านอาหารต้องปฏิบัติ ดังนี้

1.2.1 ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านมากกว่า 200 ตารางเมตรต้องขออนุญาตประกอบกิจการต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เมื่อได้รับใบอนุญาตแล้วจึงเปิดดำเนินกิจการได้ โดยใบอนุญาตมีอายุ 1 ปีและการขอต่อใบอนุญาตต้องยื่นคำขอก่อนใบอนุญาตหมดอายุ

1.2.2 ผู้ประกอบกิจการร้านอาหารที่มีพื้นที่ของร้านไม่เกิน 200 ตารางเมตรเมื่อเปิดกิจการต้องแจ้งต่อเจ้าพนักงานท้องถิ่น เพื่อขอหนังสือรับรองการแจ้ง และเมื่อประสงค์จะเลิกกิจการหรือโอนกิจการให้บุคคลอื่น ต้องแจ้งให้เจ้าพนักงานท้องถิ่นทราบด้วย

1.2.3 การยื่นคำขอใบอนุญาต การต่อใบอนุญาตและการขอหนังสือรับรองให้แจ้งได้ที่สำนักงานเขต (เฉพาะร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร) สำนักงานเขตเทศบาล (ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเทศบาล) สำนักงานบริหารส่วนจังหวัด (ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนจังหวัด) สำนักงานบริหารส่วนตำบล (ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตองค์การบริหารส่วนตำบล) และสำนักงานเมืองพัทยา (ร้านอาหารที่ตั้งอยู่ในเขตเมืองพัทยา)

1.2.4 ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องปฏิบัติตามข้อกำหนดและเงื่อนไขที่ทางราชการส่วนท้องถิ่นกำหนด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2.5 ผู้ประกอบการร้านอาหารโดยไม่มีใบอนุญาต ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินหกเดือนหรือปรับไม่เกินหนึ่งหมื่นบาท

1.2.6 ผู้ประกอบการร้านอาหารโดยไม่มีหนังสือรับรองการแจ้ง ต้องระวางโทษจำคุกไม่เกินสามเดือนหรือปรับไม่เกินห้าพันบาท

1.2.7 ผู้ประกอบการร้านอาหารต้องแสดงใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่ายในบริเวณร้านอาหาร ผู้ฝ่าฝืนต้องระวางโทษปรับไม่เกินห้าร้อยบาท

1.3 ขั้นตอนการดำเนินการขออนุญาตจัดตั้ง

1.3.1 ติดต่อและยื่นคำร้องต่อฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล สำนักงานเขตที่เป็นที่ตั้งของร้านอาหาร

1.3.2 เตรียมเอกสารและหลักฐานประกอบให้พร้อม

1.3.3 กรอกแบบฟอร์มที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาล ที่สำนักงานเขตดังนี้

1.3.3.1 รายใหม่: คำขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.1)

1.3.3.2 รายเก่า: คำขอต่ออายุใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ. 5)

1.3.3.3 ยื่นคำขอรับใบแทนใบอนุญาตจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.6) หรือคำขอรับใบแทนหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.8)

1.3.3.4 กรณีบอกเลิกกิจการ: ต้องยื่นคำขอบอกเลิกการดำเนินกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.10)

1.3.3.5 กรณีโอนกิจการ: ต้องยื่นคำขอโอนกิจการสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.11)

1.3.3.6 กรณีแก้ไขใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง: ต้องยื่นคำขอแก้ไขรายการในใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งจัดตั้งสถานที่จำหน่ายอาหารหรือสถานที่สะสมอาหาร (แบบ สอ.12)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.4 เจ้าหน้าที่ตรวจสอบเอกสารหลักฐานและตรวจสุขลักษณะของร้านอาหารตามเกณฑ์ด้านสุขลักษณะ สรุปผลการตรวจสอบและเสนอให้ผู้อำนวยการเขตพิจารณาออกใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

1.3.4.1 กรณีหนังสือรับรองการแจ้ง: เมื่อเจ้าหน้าที่เขตได้รับแจ้งให้ออกใบรับแจ้ง (แบบ สอ.2) แก่ผู้ประกอบการเพื่อใช้เป็นหลักฐานในการประกอบกิจการตามที่แจ้งได้ชั่วคราวในระหว่างเวลาที่เจ้าหน้าที่เขตยังไม่ได้ออกหนังสือรับรองการแจ้ง

1.3.4.2 ถ้าเจ้าหน้าที่เขตตรวจสอบแล้วถูกต้องตามแบบที่กำหนด ให้ออกหนังสือรับรองการแจ้งภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

1.3.4.3 ในกรณีที่การแจ้งไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ ให้เจ้าหน้าที่เขตแจ้งให้ผู้ประกอบการทราบภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้งถ้าผู้ประกอบการไม่แก้ไขให้ถูกต้องภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้งจากเจ้าหน้าที่เขต ถือว่าการแจ้งไม่เป็นผล แต่ถ้าผู้แจ้งได้ดำเนินการภายในเวลาที่กำหนดแล้วให้เจ้าหน้าที่เขตออกหนังสือรับรองการแจ้งภายใน 7 วันทำการ นับแต่วันที่ได้รับการแจ้ง

1.3.4.4 กรณีใบอนุญาต: เมื่อเจ้าหน้าที่เขตได้รับคำขอรับใบอนุญาตหรือคำขอต่ออายุใบอนุญาตให้ตรวจสอบความถูกต้องและสมบูรณ์ของหลักฐาน

1.3.4.5 ถ้าเจ้าหน้าที่เขตตรวจสอบแล้วพบว่าไม่ถูกต้องหรือไม่สมบูรณ์ตามแบบที่กำหนดให้แจ้งผู้ประกอบการทราบภายใน 15 วันทำการนับแต่วันที่ได้รับการร้องขอ

1.3.4.6 เจ้าหน้าที่เขตต้องออกใบอนุญาตหรือมีหนังสือแจ้งคำสั่งไม่อนุญาตพร้อมด้วยเหตุผลให้ผู้ขออนุญาตทราบภายใน 30 วันนับแต่วันที่ได้รับคำขอ ซึ่งมีรายละเอียดถูกต้องหรือครบถ้วนตามที่กำหนดในข้อกำหนดท้องถิ่น

1.3.4.7 ในกรณีที่มีเหตุจำเป็นที่ไม่อาจออกใบอนุญาตหรือยังไม่อาจมีคำสั่งอนุญาตได้ภายในกำหนดเวลา 30 วัน ให้ขยายเวลาออกไปได้ไม่เกิน 2 ครั้ง ครั้งละไม่เกิน 15 วัน แต่ต้องมีหนังสือแจ้งการขยายเวลาและเหตุจำเป็นแต่ละครั้งให้ผู้ขออนุญาตทราบก่อนสิ้นกำหนดเวลา

1.3.5 เจ้าหน้าที่แจ้งให้ผู้ได้รับใบอนุญาตมารับ พร้อมกับชำระค่าธรรมเนียมภายใน 15 วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนดแล้ว ไม่มารับใบอนุญาตหรือไม่ชำระค่าธรรมเนียม ให้ยกเลิกการอนุญาตนั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.3.5.1 เจ้าหน้าที่แจ้งให้ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งมารับพร้อมกับชำระค่าธรรมเนียมภายใน 7 วัน นับแต่วันที่ได้รับแจ้ง หากพ้นกำหนดแล้ว ไม่มารับหนังสือรับรองการแจ้งหรือไม่ชำ ระค่าธรรมเนียมให้ยกเลิกการแจ้งนั้น

1.3.5.2 การชำระค่าธรรมเนียมให้เป็นไปตามข้อบัญญัติกรุงเทพมหานครเรื่องค่าธรรมเนียมสำหรับการดำเนินการตามกฎหมายว่าด้วยการสาธารณสุข พ.ศ. 2547

1.3.6 ในกรณีที่ใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ ต้องยื่นคำขอต่อเจ้าหน้าที่ฝ่ายสิ่งแวดล้อมและสุขาภิบาลสำนักงานเขตเพื่อขอรับใบแทนใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งภายใน 15 วันนับแต่วันที่สูญหาย ถูกทำลายหรือชำรุดในสาระสำคัญ พร้อมกับเอกสารการแจ้งความกรณีใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้งสูญหายหรือทำลาย

1.3.7 ผู้ได้รับหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตต้องแสดงหนังสือรับรองการแจ้งหรือใบอนุญาตไว้โดยเปิดเผยและเห็นได้ง่าย ณ ร้าน ตลอดเวลาที่เปิดดำเนินกิจการ

1.4 เอกสารประกอบที่สำคัญในการจดทะเบียนและขออนุญาต

1.4.1 สำเนาบัตรประชาชนและสำเนาทะเบียนบ้านของผู้ขอรับใบอนุญาตหรือหนังสือรับรองการแจ้ง

1.4.2 สำเนาทะเบียนบ้านของที่ตั้งร้านอาหาร

1.4.3 สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคลพร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้แทนนิติบุคคล (กรณีผู้ขอรับใบอนุญาตหรือผู้ขอแจ้งเป็นนิติบุคคล)

1.4.4 หนังสือมอบอำนาจที่ถูกต้องตามกฎหมายพร้อมสำเนาบัตรประชาชนของผู้มอบอำนาจและผู้รับมอบอำนาจ (กรณีผู้ประกอบการไม่สามารถยื่นคำขอด้วยตนเอง)

1.4.5 กรณีการต่อใบอนุญาต ต้องแนบวุฒิบัตรแสดงว่าผู้ถือใบอนุญาตผ่านการอบรมตามหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารที่กรุงเทพมหานครกำหนด หรือหลักสูตรการสุขาภิบาลอาหารของสถาบันการศึกษาทั้งภาครัฐและเอกชน หรือหน่วยงานอื่นๆที่กรุงเทพมหานครรับรอง

1.4.6 แผนที่พอสังเขปแสดงที่ตั้งร้านอาหาร

2. พื้นที่บริเวณหน้าร้าน พื้นที่บริเวณหน้าร้านประกอบด้วย ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.1 เครื่องหมายส่งเสริมการค้าด้านรสชาติ เช่น เชลล์ชวนชิม หรือเกียรติบัตรรับรองมาตรฐานร้านอาหารสะอาดและรสชาติอร่อยจากสำนักอนามัยสิ่งแวดล้อม กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข ก็ควรมีการแสดงไว้เพื่อความมั่นใจของผู้บริโภค

2.2 โต๊ะ เก้าอี้ สำหรับบริการลูกค้า เป็นส่วนสำคัญและมีค่าใช้จ่ายมาก ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะการให้บริการ หากเป็นร้านอาหารที่ต้องการให้บริการที่ดีแก่ลูกค้า จำเป็นต้องใช้โต๊ะที่ทำจากเนื้อวัสดุที่ดี และออกแบบสวยงามหรือมีการตกแต่งด้วยผ้าปูโต๊ะให้ดูประณีตด้วยการให้บริการ

2.3 เคาน์เตอร์ หรือโต๊ะเก็บเงิน เป็นทั้งส่วนที่ใช้ประโยชน์และใช้ตกแต่งร้านอาหาร ในทำนองเดียวกันอาจจะใช้เป็นพื้นที่ให้บริการเครื่องดื่มด้วย

2.4 ส่วนบริการเครื่องดื่ม หากไม่รวมอยู่ในเคาน์เตอร์ จำเป็นต้องกำหนดพื้นที่ในส่วนนี้ เพราะเครื่องดื่มนับเป็นส่วนสำคัญของการทำรายได้ให้กับร้านอาหาร

2.5 สิ่งของตกแต่งร้าน เพื่อสร้างบรรยากาศให้น่าดูน่ามองและรื่นรม แต่ต้องระวังคือ ไม่ตั้งมากจนรกตาและเสียพื้นที่ทำมาหากิน เช่น ตู้ปลา ตู้โชว์ ของตกแต่งควรมีเพียงพอเพื่อจำเป็น

2.6 ช่องทางเดินภายในร้าน ได้แก่ ช่องทางเดินเข้าออกร้าน เดินระหว่างโต๊ะอาหาร เดินเข้าออกครัว ลูกค้าเดินไปห้องน้ำ ซึ่งต้องสัมพันธ์กันและไม่ทำให้เกะกะขวางทางระหว่างการปฏิบัติงานของพนักงานด้วย

2.7 ครัว หรือพื้นที่ฝ่ายการผลิต ห้องครัวควรมีขนาดตั้งแต่หนึ่งในสี่ของพื้นที่ทั้งหมด ในกรณีเป็นร้านอาหารที่ไม่มีบริการให้แก่ลูกค้ามากนัก แต่ร้านอาหารที่มีรูปแบบบริการมาก ขนาดของห้องครัว หรือฝ่ายปฏิบัติการที่รวมถึงห้องเก็บของและสัมภาระจะใหญ่มากขึ้นตามขนาดของความประณีตในการให้บริการของร้านนั้นๆ เพราะร้านอาหารที่ให้บริการแบบประณีตพิถีพิถันจำเป็นต้องมีอุปกรณ์บริการมาก เช่น ชนิด ขนาด ประเภท และรูปแบบของจาน ช้อน ภาชนะใส่และเสิร์ฟอาหารที่ตกแต่งหลากหลาย

2.8 ห้องน้ำ หลายคนเห็นด้วยว่า เป็นหน้าตาของร้านอาหาร เพราะหากห้องน้ำสะอาด จะอธิบายระบบการทำงานของร้านอาหารได้หลายประการ เช่น เจ้าของร้านเป็นคนเอาใจใส่ในรายละเอียดดี เจ้าของร้านอบรมพนักงานให้มีวินัยในการทำงานดี และน่าจะส่งผลให้ส่วนอื่นๆ ของร้านได้รับการดูแลอย่างดี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.9 อ่างล้างมือ อาจจะมีความจะเป็นหากเป็นร้านอาหารที่ผู้บริโภคต้องรับประทานด้วยมือ เช่น ร้านจำหน่ายอาหารทะเล เพื่อให้ความสะดวกสำหรับลูกค้าที่ไม่ต้องเข้าไปล้างมือในห้องน้ำ

ผู้ประกอบการร้านอาหารที่ต้องการริเริ่มงานด้วยตนเอง จำเป็นต้องมีความรู้และความสามารถในหลายๆด้าน แต่หากมีความรู้และความสามารถจำกัด และต้องพึ่งพาอาศัยช่าง ก็จำเป็นต้องมีค่าใช้จ่ายสูง ซึ่งก็จะเป็นความกังวลอีกส่วนหนึ่ง หากมีงบประมาณจำกัด หรือต้องควบคุมค่าใช้จ่าย ก็ต้องคำนึงถึงเรื่องการเตรียมตัวก่อนเปิดร้านอาหารดังกล่าว

การเปิดดำเนินการร้านอาหารเกษตรอินทรีย์ แห่งนี้ จะเปิดให้บริการทุกวัน วันละ 12 ชั่วโมง โดยจะเริ่มทำการตั้งแต่เวลา 11.00 น. จนถึงเวลา 22.00 น. ของทุกวัน เพื่อผลิตสินค้าที่ต้องการความสดใหม่ เช่น น้ำผลไม้เพื่อสุขภาพ จะสามารถผลิตระหว่างวันได้

เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ของโครงการ

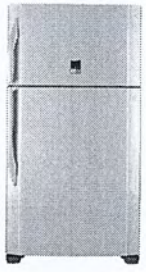
1. อุปกรณ์ที่ใช้ภายในร้าน อุปกรณ์จำเป็นที่ต้องเตรียมก่อนเปิดร้านมีมากมายหลายชนิด คือ

1.1 วัสดุอุปกรณ์ที่เกี่ยวกับการตกแต่งและการเลือกซื้อมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ ขนาด รูปแบบ รูปทรง และจำนวนของจะขึ้นอยู่กับความชอบ ความเหมาะสมเข้ากันได้ สะดวกในการใช้งาน สะดวกต่อการเก็บล้างและเก็บรักษา คือ จำนวนโต๊ะหรือที่นั่งให้บริการลูกค้า หากต้องให้บริการลูกค้าจำนวนมาก อาจจำเป็นต้องซื้อหม้อขนาดใหญ่ไว้บ้าง ส่วนสีสันและคุณภาพของเนื้อวัสดุอุปกรณ์ที่จะเลือกใช้มีความหลากหลายมาก ขึ้นอยู่กับงบประมาณ รสนิยมและคอนเซ็ปต์ร้าน เช่น การเลือกใช้ภาชนะก็เป็นส่วนสำคัญส่วนหนึ่งของคอนเซ็ปต์ร้าน เพื่อความเหมาะสมและเข้ากับการตกแต่งร้านอาหารในแต่ละแบบ เช่น สไตล์ไทยร่วมสมัย สไตล์อิงธรรมชาติ สไตล์ยุโรป

1.2 อุปกรณ์อื่นๆ ในร้านอาหารจึงมีความเกี่ยวข้องกับงบประมาณและรสนิยมในการเลือกใช้ของผู้ประกอบการร้านอาหารเป็นสำคัญ อาจจะพิจารณาประเภทและจำนวนขั้นต่ำของอุปกรณ์ เพื่อการริเริ่มดำเนินการธุรกิจร้านอาหาร ดังนี้

1.2.1 อุปกรณ์ที่ต้องติดตั้ง ได้แก่ ระบบไฟฟ้า น้ำประปา บ่อดักไขมัน ระบบระบายควันและอากาศในครัว และระบบระบายน้ำทิ้งที่จำไม่สร้างปัญหาสิ่งแวดล้อมให้กับชุมชน ระบบเตาแก๊สแบบหัวเตาธรรมดา เตาแก๊สหัวเร่ง ถังแก๊สพร้อมอุปกรณ์ โต๊ะเตรียมอาหาร ตู้เย็นเก็บอาหารสดทั้งส่วนที่เป็นระบบแช่เย็น (Chiller) และระบบแช่แข็ง (Freezer) ถังสำรองน้ำใช้ และถังดับเพลิงประจำครัว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพภาคผนวกที่ 1 ตู้เย็นและตู้แช่แข็ง
ที่มา: (โครงสร้างธุรกิจอาหาร, กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2553)

1.2.2 อุปกรณ์การหุงข้าว ประกอบด้วย หม้อหุงข้าวด้วยแก๊ส (ขนาดตามปริมาณลูกค้าที่จะให้บริการ) ถังเก็บข้าวสาร หม้อใส่ข้าวรอการเสิร์ฟ และหม้อใส่ข้าวสำหรับจัดเสิร์ฟ เป็นต้น

1.2.3 อุปกรณ์การผัดและทอดอาหาร ประกอบด้วย กระทะสองหู กระทะเหล็กด้ามแหลม ตะหลิว กระชอน แปลงล้างกระทะ และถังใส่น้ำล้างกระทะ

1.2.4 อุปกรณ์การต้มและแกง ประกอบด้วย หม้ออะลูมิเนียมสองหู หม้อต้มซุป ทัพพีตักอาหาร กระบวยตักน้ำแกง ลังถึง (ซึ้ง) สำหรับนึ่งอาหาร ตะกร้อลวกก๋วยเตี๋ยว และปืนยิงติดแก๊ส (อาจใช้ไฟแช็คหรือไม้ขีดแทนได้)

1.2.5 อุปกรณ์ล้างผักและเนื้อสัตว์ ประกอบด้วย กะละมังสำหรับล้างผักและเนื้อสัตว์ ตะกร้าใส่ผักหรือเนื้อสัตว์ที่ล้างแล้ว

1.2.6 อุปกรณ์การปอก หั่น และสับ ประกอบด้วย เขียงแยกหั่นผักและเนื้อสัตว์ดิบและสุก (อย่างน้อยสามอัน) มีดใหญ่สำหรับสับ มีดหั่น (มีดขนาดกลาง) มีดเล็กสำหรับปอกเปลือก กรรไกร (ตัดหัวกุ้งและอื่นๆ) และที่ปอกเปลือกผลไม้

1.2.7 วัสดุและอุปกรณ์จัดเก็บเครื่องปรุง ประกอบด้วย ภาชนะจัดเก็บอาหารแห้ง (สำหรับจัดเก็บเครื่องเทศ ถั่วแห้งต่างๆ และแป้งต่างๆ) ภาชนะกระเบื้องใส่เครื่องปรุง (น้ำตาล เกลือ น้ำมันหอย น้ำพริก น้ำปลา น้ำมะนาวและเครื่องปรุงอื่นๆ) ภาชนะจานชามสำหรับใส่อาหารสดที่หั่นแล้วพร้อมปรุงและชั้นวางตั้งเครื่องปรุงและเก็บของส่วนตัว

1.2.8 อุปกรณ์ชั่งตวงอาหาร ได้แก่ ตาชั่งหยาบ ตาชั่งละเอียด ถ้วยตวงอาหารของแห้ง ถ้วยตวงของเหลว ช้อนตวง เหยือกตวงของเหลวปริมาณมาก เป็นต้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

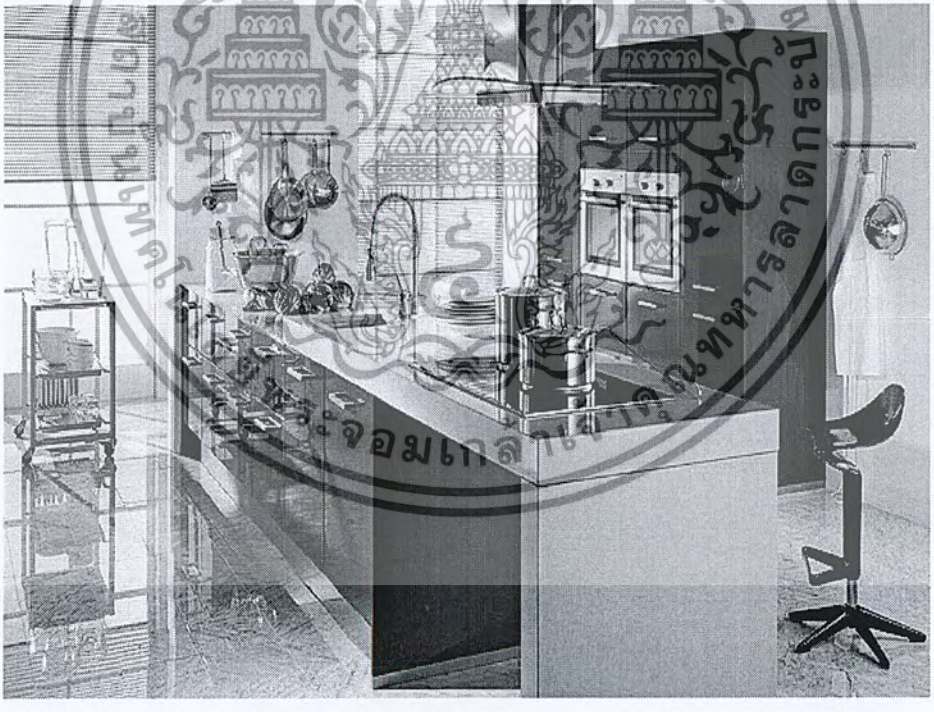
1.2.9 อุปกรณ์การจัดเสิร์ฟและการบริการอาหาร ประกอบด้วย จานข้าว จานใส่กับข้าว ชามใส่อาหารที่มีน้ำแกง (หรือน้ำซุป) ถาดเสิร์ฟอาหาร ช้อนส้อมสแตนเลส ช้อนส้นสแตนเลส ตะเกียบ ถ้วยน้ำจิ้ม และภาชนะใส่เครื่องปรุง (เครื่องพวง น้ำปลา น้ำตาลทราย น้ำส้มสายชู และพริกป่น)

1.2.10 อุปกรณ์การล้างทำความสะอาด ได้แก่ กะละมังล้างจานจำนวนสามถึงสี่ใบ กะละมังล้างแก้วจำนวนสามใบ ตะกร้าใส่จานที่ล้างแล้ว ผ้าเช็ดจานชาม ผ้าเช็ดโต๊ะ และอุปกรณ์ซักล้างต่างๆที่ใช้ในครัว

2. องค์ประกอบหลักในการประกอบธุรกิจ องค์ประกอบหลักในการจัดตั้งธุรกิจร้านอาหาร ประกอบด้วย

2.1 ส่วนครัว ครัวในร้านอาหารเกษตรอินทรีย์จะเป็นครัวที่มีลักษณะเป็นครัวปิด

2.1.2 ครัวปิด เป็นครัวตามร้านทั่วไปที่ไม่สามารถมองเห็นข้างในครัวจากบริเวณที่ให้บริการ โดยทั่วไปสำหรับร้านอาหาร 20-30 ที่นั่ง ครัวไม่จำเป็นต้องมีพื้นที่มากนัก



ภาพภาคผนวกที่ 2 ครัวแบบปิด

ที่มา: (โครงสร้างธุรกิจอาหาร, กรมพัฒนาธุรกิจการค้า, 2553)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2 บริเวณให้บริการลูกค้า บริเวณที่ให้บริการลูกค้าเป็นบริเวณที่สำคัญมากสำหรับธุรกิจร้านอาหารเนื่องจากเป็นบริเวณที่ลูกค้ามีส่วนร่วมในการใช้บริการมากที่สุด ดังนั้นผู้ประกอบการควรเตรียมความพร้อมทั้งในด้านสถานที่และบุคลากรในการให้บริการแก่ลูกค้า

2.2.1 สถานที่ สิ่งสำคัญที่สุดได้แก่ความสะอาดและควรมีอากาศถ่ายเทได้ดีซึ่งจะช่วยลดกลิ่นไม่พึงประสงค์ และสร้างความรู้สึกที่ดีในการมาใช้บริการ

2.2.2 บุคลากร ได้แก่พนักงานเสิร์ฟ ซึ่งถือเป็นปัจจัยหลักที่สำคัญต่อธุรกิจเนื่องจากเป็นผู้ที่มีปฏิสัมพันธ์ต่อลูกค้ามากที่สุด โดยควรมีคุณสมบัติเป็นผู้ที่สามารถใช้ภาษาสื่อสารกับลูกค้าได้เป็นอย่างดี นอกจากนั้นยังต้องมีบุคลิกภาพที่ดี ดูสะอาด และรักการบริการ

2.3 การจัดซื้ออุปกรณ์ที่จำเป็นต่างๆ

2.3.1 ภาชนะใส่อาหาร ควรมีมากกว่าหนึ่งแบบเพื่อเป็นการนำเสนอความหลากหลายและไม่จำเจแก่ลูกค้า สำหรับจำนวนภาชนะ ควรคำนวณจากจำนวนความจุของร้าน และจำนวนภาชนะโดยประมาณที่จะใช้ต่อหนึ่งโต๊ะเช่น โต๊ะ 4 ที่นั่ง ควรมีโถข้าว 1 โถ จานข้าว 4 ใบ จานกับข้าว 4 จานถ้วยแกง 1 ใบ ถ้วยแบ่งแกง 4 ใบ ถ้วยน้ำจิ้ม 4 ถ้วย จานหรือถ้วยขนม 4ใบ แก้วน้ำ 4 ใบ จานรองแก้วน้ำ 4 ใบ ถังน้ำแข็ง 1 ถัง ถ้วยกาแฟ 4 ถ้วยจานรองถ้วยกาแฟ 4 ใบ เป็นต้น

2.3.2 เครื่องมือสำหรับร้านอาหารไทยนั้นเครื่องมือหลักในการรับประทานอาหารคือช้อน ส้อม แต่ก็ควรจะมีตะเกียบไว้สำรองด้วยเช่นกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก จ.

ภาษีป้ายร้าน

ป้ายที่ต้องเสียภาษีได้แก่ ป้ายที่แสดงชื่อ ยี่ห้อหรือเครื่องหมาย ที่ใช้ในการประกอบการค้าหรือประกอบกิจการอื่น เพื่อหารายได้หรือโฆษณาการค้าหรือกิจการอื่นเพื่อหารายได้ ไม่ว่าจะได้แสดงหรือโฆษณาไว้ที่วัตถุใดๆ ด้วยอักษร ภาพ หรือเครื่องหมายที่เขียน แกะสลัก จารึก หรือทำให้ปรากฏด้วยวิธีอื่น

ผู้มีหน้าที่เสียภาษี

ผู้มีหน้าที่เสียภาษีป้ายคือ เจ้าของป้าย แต่ในกรณีที่ปรากฏแก่พนักงานเจ้าหน้าที่ว่าไม่มีผู้ยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้าย (ภ.ป.1) สำหรับป้ายใด เมื่อพนักงานเจ้าหน้าที่ไม่อาจหาตัวเจ้าของป้ายนั้นได้ให้ถือว่าผู้ถือครองป้ายป้ายนั้นมีหน้าที่เสียภาษีป้าย ถ้าไม่อาจหาตัวผู้ถือครอบครองป้ายนั้นได้ให้ถือว่าเจ้าของหรือผู้ถือครอบครองอาคาร หรือที่ดินป้ายนั้นติดตั้งหรือแสดงอยู่เป็นผู้มีหน้าที่เสียภาษีป้ายตามลำดับและให้พนักงานเจ้าหน้าที่แจ้งการประเมินภาษีเป็นหนังสือไปยังบุคคลดังกล่าว

กำหนดระยะเวลาให้ยื่นแบบแสดงรายการ

ให้เจ้าของป้ายซึ่งจะต้องเสียภาษีป้าย ยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้ายตามแบบและวิธีการที่กระทรวงมหาดไทยกำหนด ภายในเดือนมีนาคมของปี ให้เจ้าของป้ายมีหน้าที่เสียภาษีป้ายโดยเสียเป็นรายปี ยกเว้นป้ายที่เริ่มติดตั้งหรือแสดงในปีแรกให้เสียภาษีป้ายตั้งแต่วันเริ่มติดตั้ง หรือแสดงจนถึงวันสิ้นปี และให้คิดภาษีป้ายเป็นรายงวด งวดละสามเดือนของปี โดยเริ่มเสียภาษีป้ายตั้งแต่งวดที่ติดตั้งป้ายจนถึงงวดสุดท้ายของปี ทั้งนี้เป็นไปตามอัตราที่กำหนดในกฎกระทรวง ป้ายที่ติดตั้งบนอสังหาริมทรัพย์ของบุคคลอื่น และมีพื้นที่เกินสองตารางเมตรต้องมีชื่อและที่อยู่ของเจ้าของป้าย เป็นตัวอักษรไทยที่ชัดเจนที่มุมขวาด้านล่างของป้ายและให้ข้อความดังกล่าวได้รับยกเว้นภาษีป้าย ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวง ในกรณีที่เจ้าของป้ายอยู่นอกประเทศไทย ให้ตัวแทนหรือผู้แทนภายในประเทศ มีหน้าที่ยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้ายแทนเจ้าของป้าย ถ้าเจ้าของป้ายตาย เป็นผู้ไม่อยู่เป็นคนสาบสูญ เป็นคนไร้ความสามารถหรือเป็นคนเสมือนไร้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความสามารถให้ผู้จัดการมรดก ผู้ถือครองทรัพย์มรดกไม่ว่าจะเป็นทายาทหรือผู้อื่น ผู้จัดการทรัพย์สิน ผู้อนุบาลหรือผู้พิทักษ์แล้วแต่กรณี มีหน้าที่ปฏิบัติการแทนเจ้าของป้าย เจ้าของป้ายผู้ใด

1. ติดตั้งหรือแสดงป้ายอันต้องเสียภาษีภายหลังเดือนมีนาคม ให้เสียเป็นรายงวด

2. ติดตั้งหรือแสดงป้ายใหม่แทนป้ายเดิม และมีพื้นที่ ข้อความ ภาพและเครื่องหมายอย่างเดียวกับป้ายเดิมที่ได้เสียภาษีป้ายแล้ว ป้ายชำรุดไม่ต้องชำระเฉพาะปีที่ติดตั้ง

3. เปลี่ยนแปลงแก้ไขพื้นที่ป้าย ข้อความ ภาพ หรือเครื่องหมายบางส่วนในป้ายที่ได้เสียภาษีป้ายแล้ว อันเป็นเหตุให้ต้องเสียภาษีป้ายเพิ่ม ป้ายที่เพิ่มข้อความชำระตามประเภทป้าย เฉพาะส่วนที่เพิ่มป้ายที่ลดขนาดไม่ต้องคืนภาษีในส่วนที่ลด ถ้าเปลี่ยนขนาดต้องชำระใหม่ ให้เจ้าของป้ายยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้ายต่อพนักงานเจ้าหน้าที่ภายในสิบห้าวันนับแต่วันที่ติดตั้งหรือแสดงป้าย หรือนับแต่วันเปลี่ยนแปลง แก้ไขข้อความ ภาพ หรือเครื่องหมายป้ายเดิมแล้วแต่กรณี

ฐานภาษีและอัตราภาษี

ฐานภาษีและอัตราภาษี คือเนื้อที่ของป้ายและประเภทของป้ายรวมกัน ถ้าเป็นป้ายที่มีขอบเขตกำหนดได้ การคำนวณพื้นที่ป้ายให้เอาส่วนที่กว้างที่สุดคูณด้วยส่วนที่ยาวที่สุดเป็นขอบเขตของป้าย ถ้าเป็นป้ายที่ไม่มีขอบเขตกำหนดได้ ให้ถือเอาตัวอักษร ภาพ หรือเครื่องหมายที่อยู่ริมสุดเป็นขอบเขตสำหรับกำหนดส่วนที่กว้างที่สุดและยาวที่สุด แล้วคำนวณเป็นตารางเซนติเมตร เศษของ 500 ตารางเซนติเมตรถ้าเกินครึ่ง ให้นับเป็น 500 ตารางเซนติเมตร ถ้าต่ำกว่าปัดทิ้ง ประกอบกับประเภทของป้าย คำนวณเป็นค่าภาษีป้ายที่ต้องชำระ โดยกำหนดอัตราภาษีป้ายดังนี้

1. ป้ายที่มีอักษรไทยล้วน คิดอัตรา 3 บาท ต่อห้าร้อยตารางเซนติเมตร

2. ป้ายที่มีอักษรไทยปนกับอักษรต่างประเทศ และหรือปนกับภาพ และหรือเครื่องหมายอื่นให้คิดอัตรา 20 บาท ต่อห้าร้อยตารางเซนติเมตร

3. ป้ายดังต่อไปนี้ ให้คิดอัตรา 40 บาท ต่อห้าร้อยตารางเซนติเมตร

3.1 ป้ายที่ไม่มีอักษรไทย ไม่ว่าจะมีภาพหรือเครื่องหมายใด หรือไม่

3.2 ป้ายที่มีอักษรไทยบางส่วน หรือทั้งหมดอยู่ใต้หรือต่ำกว่าอักษรต่างประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ป้ายที่เปลี่ยนแปลงหรือแก้ไขพื้นที่ป้าย ข้อความ ภาพ หรือเครื่องหมายบางส่วนในป้ายที่ได้เสียภาษีแล้ว อันเป็นเหตุให้ต้องเสียภาษีป้ายเพิ่มขึ้น ให้คิดอัตราตามข้อ 1,2 หรือ 3 แล้วแต่กรณี และให้เสียเฉพาะจำนวนเงินภาษีที่เพิ่มขึ้น

5. ป้ายทุกประเภทเมื่อคำนวณพื้นที่ของป้ายแล้ว ถ้ามีอัตราที่ต้องเสียต่ำกว่าป้ายละ 200 บาท ให้เสียภาษีป้ายละ 200 บาท

ขั้นตอนการยื่นเสียภาษี

ให้ผู้มีหน้าที่เสียภาษีป้ายสามารถขอรับแบบแสดงรายการภาษีป้าย (ภ.ป.1) ได้ที่สำนักงานเขตโดยไม่คิดมูลค่า กรอกรายการในแบบ ภ.ป.1 ตามความเป็นจริงให้ครบถ้วน ลงลายมือชื่อของตนพร้อมวัน เดือน ปี ส่งคืนพนักงานเจ้าหน้าที่แห่งท้องที่ที่ป้ายนั้นได้ติดตั้งหรือแสดงไว้ ทั้งนี้จะนำส่งด้วยตัวเอง มอบหมายให้ผู้อื่นไปส่งแทน หรือส่งทางไปรษณีย์ลงทะเบียนก็ได้ ให้เจ้าของป้ายหรือผู้มีหน้าที่เสียภาษีป้ายหรือผู้ที่ได้รับมอบหมายยื่นแบบแสดงรายการภาษีป้ายต่อพนักงานเจ้าหน้าที่สำนักงานเขตที่ป้ายนั้นติดตั้งแสดงอยู่ สำหรับป้ายที่แสดงไว้ที่ยานพาหนะที่ต้องเสียภาษี ให้ยื่น ณ สำนักงานเขตซึ่งการจดทะเบียนยานพาหนะได้กระทำในท้องที่นั้น

การชำระภาษี

ผู้รับประเมินได้รับหนังสือแจ้งการประเมินภาษี (ภ.ป.3) ให้ชำระภายใน 15 วันนับแต่วันที่ได้รับแจ้งการประเมินโดยชำระภาษีได้ที่สำนักงานเขต ซึ่งป้ายนั้นตั้งอยู่หรือที่กองการเงินสำนักการคลัง ศาลาว่าการกรุงเทพมหานคร (เสาชิงช้า) การชำระภาษีป้ายจะกระทำโดยส่งธนาณัติ หรือตั๋วแลกเงินของธนาคารที่สั่งจ่ายแก่กรุงเทพมหานครก็ได้ โดยส่งทางไปรษณีย์ลงทะเบียน และให้ถือว่าวันที่ได้ทำการส่งดังกล่าวเป็นวันชำระภาษีป้าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ฉ

ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา

ภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา คือ ภาษีที่จัดเก็บจากบุคคลทั่วไป หรือจากหน่วยภาษีที่มีลักษณะพิเศษ ตามที่กฎหมายกำหนดและมีรายได้เกิดขึ้นตามเกณฑ์ที่กำหนด โดยปกติจัดเก็บเป็นรายปี รายได้ที่เกิดขึ้นในปีใดๆ ผู้มีรายได้มีหน้าที่ต้องนำไปแสดงรายการตนเองตามแบบแสดงรายการภาษีที่กำหนดภายในเดือนมกราคมถึงมีนาคมของปีถัดไป สำหรับผู้ที่มีรายได้บางกรณี กฎหมายยังกำหนดให้ยื่นแบบฯ เสียภาษีตอนครึ่งปี สำหรับรายได้ที่เกิดขึ้นจริงในช่วงครึ่งปีแรก เพื่อเป็นการบรรเทาภาระภาษีที่ต้องชำระ และเงินได้บางกรณี กฎหมายกำหนดให้ผู้จ่ายทำหน้าที่หักภาษี ณ ที่จ่ายเงินได้ที่จ่ายบางส่วน เพื่อให้มีการทยอยชำระภาษีขณะที่มีเงินได้เกิดขึ้นอีกด้วย

ผู้มีหน้าที่เสียภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา ได้แก่ ผู้ที่มีเงินได้เกิดขึ้นระหว่างปีที่ผ่านมาโดยมีสถานะอย่างหนึ่งอย่างใดดังนี้

1. บุคคลธรรมดา
2. ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือคณะบุคคลที่ไม่ใช่บุคคล
3. ผู้ถึงความตายระหว่างปีภาษี
4. กองมรดกที่ยังไม่ได้แบ่ง

ตามกฎหมาย เงินได้ที่ต้องเงินได้ภาษีบุคคลธรรมดา เรียกว่า เงินได้พึงประเมิน หมายถึง เงินได้ของบุคคลใดๆ หรือภาษีใดข้างต้นที่เกิดขึ้นระหว่างวันที่ 1 มกราคม ถึง 31 ธันวาคม ของปีใดๆ หรือเงินได้ที่เกิดขึ้นในปีภาษี ได้แก่

1. เงิน
2. ทรัพย์ที่อาจคิดคำนวณได้เป็นเงินที่ได้รับจริง
3. ประโยชน์ซึ่งอาจคิดคำนวณได้เป็นเงิน
4. เงินค่าภาษีอากรที่ผู้จ่ายเงินหรือผู้อื่นออกแทนให้
5. เครดิตภาษีตามที่กฎหมายกำหนด

ผู้ที่มีเงินได้เกิดขึ้นระหว่างปีภาษีจะต้องยื่นแบบฯ ก็ต่อเมื่อมีเงินได้ถึงเกณฑ์ขั้นต่ำตามที่กฎหมายกำหนด ไม่ว่าเมื่อคำนวณภาษีแล้วจะมีภาษีต้องชำระเพิ่มหรือไม่ก็ตาม ดังนี้

1. ผู้มีเงินได้จากการจ้างแรงงานประเภทเงินเดือน ค่าจ้างประเภทที่ได้รับในปีภาษีนั้น (ตั้งแต่ 1 มกราคม ถึง 31 ธันวาคม)

1.1 กรณีไม่มีคู่สมรสต้องมีเงินได้พึงประเมินเกิน 50,000 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.2 กรณีที่มีคู่สมรสไม่ว่าฝ่ายเดียว หรือทั้งสองฝ่ายต้องมีเงินได้พึงประเมินรวมกันเกิน 100,000 บาท

2. ผู้มีเงินได้จากการทำธุรกิจการค้าทั่วไปที่มิใช่เกิดจากการจ้างงานที่ได้รับในปีภาษีนั้น (ตั้งแต่ 1 มกราคม ถึง 31 มกราคม)

2.1 กรณีไม่มีคู่สมรสต้องมีเงินได้พึงประเมินเกิน 30,000 บาท

2.2 กรณีมีคู่สมรสไม่ว่าฝ่ายเดียวหรือทั้งสองฝ่ายต้องมีรายได้พึ่งประเมินรวมกันเกิน 60,000 บาท

3. กองมรดกของผู้ตายที่ยังไม่แบ่งเกิน 30,000 บาท

4. ห้างหุ้นส่วนสามัญหรือคณะบุคคลที่มิใช่นิติบุคคลเกิน 30,000 บาท

ตารางภาคผนวกที่ 12 อัตราภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา

เงินได้สุทธิ	ช่วงเงินได้สุทธิแต่ละขั้น	อัตราภาษี (ร้อยละ)	ภาษีแต่ละขั้นเงินได้สุทธิ	ภาษีสะสมสูงสุดของขั้น
1-150,000	150,000	ได้รับยกเว้น		
150,001 - 500,000	350,000	10	35,000	35,000
500,001 - 1,000,000	500,000	20	100,000	135,000
1,000,001 - 4,000,000	3,000,000	30	900,000	1,035,000
4,000,001 บาทขึ้นไป		37		

หมายเหตุ: การยกเว้นภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา เงินได้สุทธิเฉพาะส่วนไม่เกิน 150,000 บาท มีผลใช้บังคับสำหรับเงินได้สุทธิที่เกิดขึ้นในปีพ.ศ. 2551 เป็นต้นไป (พระราชกฤษฎีกา (ฉบับที่ 470) พ.ศ. 2551)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อพฤติกรรมผู้บริโภค ผลิตภัณฑ์สาหร่ายตราเถ้าแก่น้อยในเขตกรุงเทพมหานคร

Marketing Mix Factors Influencing Consumer Behavior of "TAOKAENOI" in Bangkok

โดย

นางสาว ชรัญญา เหรียญปรีชา

นางสาว นรินทิพย์ ขันธิจิตร

นางสาว รชวลย อนุกูลประชา

เสนอ

สาขาวิชาวิทยาการจัดการ

วิทยาลัยการบริหารและจัดการ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

ปีการศึกษา 2553

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้