

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ค
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ญ
สารบัญภาพ	ฎ
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์	2
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
นิยามศัพท์	2
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎีและเอกสารที่เกี่ยวข้อง	4
แนวคิดและทฤษฎี	4
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	24
ขอบเขตการศึกษา	24
วิธีการศึกษา	24
บทที่ 4 รายงานผลการศึกษา	26
ขั้นตอนที่ 1 สํารวจราคาขายที่แข่งขันกันในตลาด	27
ขั้นตอนที่ 2 การกำหนดกำไรของกรอบที่กำหนดไว้	33
ขั้นตอนที่ 3 การกำหนดต้นทุนเป้าหมายเพื่อให้ได้กำไร	34
ขั้นตอนที่ 4 การจัดการองค์การเพื่อลดต้นทุน	34
ขั้นตอนที่ 5 ใช้ระบบต้นทุนแบบโคเซนในการควบคุมการลดต้นทุนอย่างต่อเนื่อง	40
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ ข้อเสนอแนะ และข้อจำกัดการศึกษา	43
สรุปผลการศึกษา	43
อภิปรายผล	44
ข้อค้นพบ	45

สารบัญ(ต่อ)

	หน้า
ข้อเสนอแนะ	46
ข้อจำกัดการศึกษา	47
บรรณานุกรม	48
ภาคผนวก	50
ภาคผนวก ก รายละเอียดราคาขายของผู้แข่งขันในตลาด	51
ภาคผนวก ข แบบสอบถามเกี่ยวกับต้นทุนของร้านกาแฟ	57
ภาคผนวก ค ผลการศึกษาเกี่ยวกับต้นทุนของร้านกาแฟ	68
ภาคผนวก ง กาแฟสำเร็จรูป : ปริมาณและมูลค่าการนำเข้ารายเดือน	92
ประวัติผู้เขียน	93

สารบัญตาราง

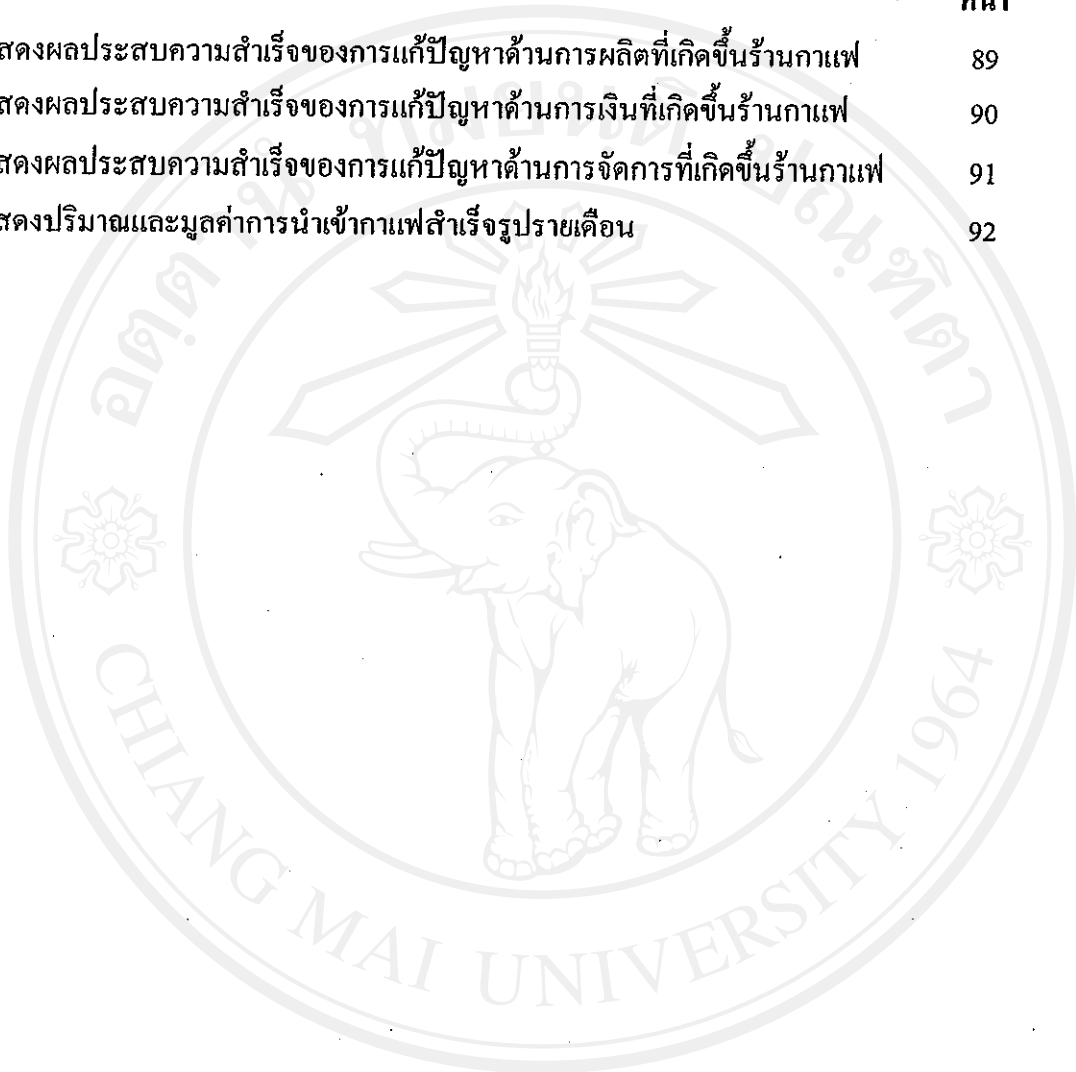
ตารางที่	หน้า
2.1 ปริมาณการรับซื้อและปริมาณการแปรรูปเป็นเมล็ดกาแฟดิบ ของมูลนิธิโครงการหลวง ปีการผลิต 2547/48	22
2.2 ปริมาณวัตถุดิบกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มและปริมาณกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ตราดอยคำปีการผลิต 2547/48	22
2.3 ปริมาณและมูลค่าการขายกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำของผลิตผลปี 2547/48	23
4.1 ราคากาแฟคั่วราคาขายของผู้แข่งขันในตลาด	27
4.2 ราคาซื้อกาแฟคั่วของร้านกาแฟ ณ เดือนธันวาคม พ.ศ.2549 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ 2550	28
4.3 ราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ	29
4.4 แสดงการเปรียบเทียบราคาขายของผู้แข่งขันในตลาดกับราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ตราดอยคำ ณ เดือนกันยายน พ.ศ.2549	31
4.5 แสดงการเปรียบเทียบราคาซื้อกาแฟคั่วของร้านกาแฟกับราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ตราดอยคำ ณ เดือนธันวาคม พ.ศ.2549 ถึง กุมภาพันธ์ พ.ศ.2550	32
4.6 กำไรกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ	33
4.7 แสดงรายละเอียดเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ตราดอยคำ	35
4.8 แสดงการคำนวณค่าเสื่อมเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกาแฟคั่ว สีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ	36
4.9 แสดงการต้นทุนคงที่ ต่อ กิโลกรัม กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ	37
4.10 แสดงต้นทุนผันแปรของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ	38
4.11 แสดงการคำนวณต้นทุนต่อกิโลกรัมของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ	39
4.12 แสดงต้นทุนผันแปรของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำเมื่อมีการควบคุม การผลิตอย่างเข้มงวด	41
4.13 แสดงการคำนวณต้นทุนต่อกิโลกรัมของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำเมื่อ มีการควบคุมการผลิตอย่างเข้มงวด	42
ผ.1 แสดงรายละเอียดราคาขายของผู้แข่งขันในตลาด ณ เดือนกันยายน พ.ศ.2549	51

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่		หน้า
ผ.2	แสดงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์เกี่ยวกับกาแฟ	69
ผ.3	แสดงปีที่เริ่มดำเนินกิจการร้านกาแฟ	69
ผ.4	แสดงลักษณะของกิจการร้านกาแฟ	70
ผ.5	แสดงลักษณะร้าน	70
ผ.6	แสดงมูลค่ารวมสินทรัพย์ถาวร	71
ผ.7	แสดงจำนวนพนักงานประจำร้าน	71
ผ.8	แสดงการจำหน่ายเครื่องคั่วกาแฟต่อวัน	72
ผ.9	แสดงยอดขายรวมต่อปี ในปีที่ผ่านมา	72
ผ.10	แสดงผลกำไรสุทธิหลังภาษี ในปีที่ผ่านมา โดยประมาณ	73
ผ.11	แสดงผลกำไรสุทธิหลังภาษีต่อยอดขาย ในปีที่ผ่านมา โดยประมาณ	73
ผ.12	แสดงยี่ห้อที่สั่งซื้อหรือผลิตกาแฟคั่ว	74
ผ.13	แสดงปริมาณการสั่งซื้อ (กิโลกรัม)	75
ผ.14	แสดงปริมาณการผลิต (กิโลกรัม)	76
ผ.15	แสดงราคากาแฟคั่วต้นทุนวัตถุดิบในร้านกาแฟ	77
ผ.16	แสดงการเปลี่ยนแปลงราคากาแฟคั่ว	78
ผ.17	แสดงการสั่งซื้อหรือผลิตกาแฟคั่ว	78
ผ.18	แสดงปีที่เข้ามามีส่วนร่วมในการบริหารกิจการของผู้ตอบแบบสอบถาม	79
ผ.19	แสดงเพศของผู้ตอบแบบสอบถาม	79
ผ.20	แสดงอายุของผู้ตอบแบบสอบถาม	80
ผ.21	แสดงการศึกษาของผู้ตอบแบบสอบถาม	80
ผ.22	แสดงสถานภาพในการสืบทอดกิจการของผู้ตอบแบบสอบถามนับจากวันก่อตั้ง	81
ผ.23	แสดงความรุนแรงของปัญหาที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	82
ผ.24	แสดงความรุนแรงของปัญหาด้านการตลาดที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	83
ผ.25	แสดงความรุนแรงของปัญหาด้านการผลิตที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	85
ผ.26	แสดงความรุนแรงของปัญหาด้านการเงินที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	86
ผ.27	แสดงความรุนแรงของปัญหาด้านการจัดการที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	87
ผ.28	แสดงผลประสบความสำเร็จของการแก้ปัญหาด้านการตลาดที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	88

สารบัญตาราง(ต่อ)

ตารางที่		หน้า
ผ.29	แสดงผลประสบความสำเร็จของการแก้ปัญหาด้านการผลิตที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	89
ผ.30	แสดงผลประสบความสำเร็จของการแก้ปัญหาด้านการเงินที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	90
ผ.31	แสดงผลประสบความสำเร็จของการแก้ปัญหาด้านการจัดการที่เกิดขึ้นร้านกาแฟ	91
ผ.32	แสดงปริมาณและมูลค่าการนำเข้ากาแฟสำเร็จรูปรายเดือน	92



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved

สารบัญภาพ

ภาพที่

หน้า

2.1 กระบวนการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอยคำ

21



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved