

สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญภาพ	ฐ
บทที่ 1 บทนำ	1
หลักการและเหตุผล	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
สมมุติฐานในการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	4
แนวคิดและทฤษฎีการศึกษาความเป็นไปได้(Feasibility Study)	4
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการตลาด	4
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านเทคนิค	6
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการจัดการ	7
การศึกษาความเป็นไปได้ด้านการเงิน	7
แนวคิดทางการเงินที่ใช้เป็นเกณฑ์ประเมินโครงการ	7
ระยะเวลาคืนทุนแบบคิดลด	7
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ	8
อัตราผลตอบแทนภายใน	8
การวิเคราะห์ความไว	8
อาหารเพื่อสุขภาพ	8
เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	9

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 ระเบียบวิธีการศึกษา	13
ขอบเขตการศึกษา	13
การเก็บรวบรวมข้อมูล	14
เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	14
บทที่ 4 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ	16
ภาพรวมโดยทั่วไปของธุรกิจร้านอาหาร	16
การวิเคราะห์ด้านการตลาด	17
การวิเคราะห์ด้านเทคนิค	43
การวิเคราะห์ด้านการจัดการ	52
การวิเคราะห์ด้านการเงิน	56
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	76
สรุปผลการศึกษา	76
อภิปรายผลการศึกษา	80
ข้อค้นพบ	80
ข้อเสนอแนะ	81
บรรณานุกรม	82
ภาคผนวก	84
แบบสัมภาษณ์	85
แนวทางในการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการ	92
ข้อมูลจากผู้ประกอบการร้านอาหารชีวิต	93
อาหารเจ	96
อาหารมังสวิรัต	99

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ญ

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
อาหารแมคโครไบโอติกส์	101
อาหารชีวจิต	104
กฎหมายที่เกี่ยวข้องในการจัดตั้งร้านอาหาร	110
ประวัติผู้เขียน	122



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับผู้ตอบแบบสอบถาม	19
2 ข้อมูลเกี่ยวกับความคิดเห็นและความรู้ความเข้าใจในการบริโภคอาหารชีวจิต	21
3 ความคิดเห็นของผู้ตอบแบบสอบถามต่ออาหารชีวจิต	22
4 ความรู้ความเข้าใจในอาหารชีวจิต	23
5 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมกรบริโภค ปัจจัยในการตัดสินใจเลือก ปริมาณและความถี่ในการบริโภค และความคิดเห็นต่อลักษณะร้านอาหารชีวจิต	24
6 ปัจจัยที่มีส่วนในการตัดสินใจเลือกการบริโภคอาหารชีวจิตของท่าน	26
7 ปริมาณและความถี่ในการบริโภคอาหารชีวจิตของท่าน	27
8 ลักษณะร้านอาหารที่ถูกคัดเลือกมาให้เปิดบริการ	29
9 แผนการตลาดและงบประมาณในการสื่อสารทางการตลาดในปีที่ 1	39
10 แผนการตลาดและงบประมาณในการสื่อสารทางการตลาดในปีที่ 2 – 5	40
11 การคำนวณต้นทุนเครื่องมือสำหรับการส่งเสริมการตลาด	40
12 งบประมาณการยอดขาย	42
13 ค่าใช้จ่ายในการตกแต่งและปรับปรุง	44
14 เงินลงทุนในอุปกรณ์และเครื่องใช้	49
15 ต้นทุนในการผลิตและการบริการ	50
16 ส่วนประกอบวัตถุดิบทางตรงของอาหารแต่ละจาน โดยเฉลี่ย	50
17 รายละเอียดค่าจ้างพนักงาน	50
18 สัดส่วนการแบ่งเงินพิเศษที่ได้จากการให้บริการของพนักงาน (ทิป)	51
19 ตัวอย่างการคำนวณเงินพิเศษจากการให้บริการ	51
20 การคำนวณหาต้นทุนถัวเฉลี่ย (WACC)	57
21 การคำนวณการชำระเงินกู้ยืมและดอกเบี้ยจ่าย	57
22 การคำนวณภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	58
23 การคำนวณภาษีป้าย	58
24 เงินลงทุนเริ่มแรกในโครงการ	59

สารบัญตาราง (ต่อ)

ตาราง	หน้า
25 ค่าธรรมเนียมก่อนการจัดตั้งร้านอาหาร	60
26 เงินทุนหมุนเวียนสำหรับระยะเวลา 1 เดือนแรก	60
27 การประมาณการต้นทุนการบริการตลอดโครงการ	61
28 การประมาณการค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานตลอดโครงการ	61
29 ประมาณการกำไร (ขาดทุน) สุทธิตลอดโครงการ	62
30 การคำนวณค่าเสื่อมราคา	62
31 การคำนวณภาษีเงินได้บุคคลธรรมดา	63
32 การประมาณการกระแสเงินสดรับ (จ่าย) สุทธิจากการดำเนินงาน	64
33 ประมาณการงบดุลล่วงหน้า	65
34 การคำนวณเงินสดสะสมในแต่ละปี	66
35 การประมาณการงบกำไร (ขาดทุน) สะสมล่วงหน้า	66
36 แสดงการคำนวณระยะเวลาคืนทุน	67
37 การคำนวณค่า NPV	68
38 แสดงการคำนวณหาค่า IRR	69
39 การคำนวณระยะเวลาคืนทุน กรณีจำนวนลูกค้าลดลง 10%	71
40 การคำนวณค่า NPV กรณีจำนวนลูกค้าลดลง 10%	71
41 การคำนวณค่า IRR กรณีจำนวนลูกค้าลดลง 10%	72
42 การคำนวณระยะเวลาคืนทุน กรณีจำนวนลูกค้าเพิ่มขึ้น 10%	73
43 การคำนวณค่า NPV กรณีจำนวนลูกค้าเพิ่ม 10%	74
44 การคำนวณค่า IRR กรณีจำนวนลูกค้าเพิ่มขึ้น 10%	74
45 การสรุปผลการวิเคราะห์ความไวของโครงการร้านอาหารชีวิต	75

สารบัญภาพ

รูป		หน้า
1	แสดงที่ตั้งของร้านอาหารชีวิต	43
2	แผนผังภายในร้านอาหารชีวิต	48
3	กระบวนการให้บริการ (Flow Chart)	52
4	โครงสร้างขององค์กร	53

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
 Copyright© by Chiang Mai University
 All rights reserved