

บทที่ 4

ผลการศึกษา

ปัจจุบันสภาพสังคมได้เปลี่ยนไป จากการใช้เวลาเข้ามามีส่วนร่วมสำคัญในการดำเนินชีวิต ทำให้สภาพสังคมที่เคยเป็นอยู่แบบเรียบง่าย ต้องกลายมาเป็นสภาพสังคมที่มีการแข่งขันกันสูง ดังนั้นเมื่อสังคมซึ่งเป็นสภาพแวดล้อมของมนุษย์ได้เปลี่ยนไปทำให้มนุษย์ต้องปรับตัวเข้ากับสถานการณ์มากขึ้น พฤติกรรมต่างๆก็เปลี่ยนไป ซึ่งรวมถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารที่ไม่มีเวลาในการเตรียมอาหาร หรือ ปรุงอาหารเองที่บ้าน ทำให้ทางเลือกหนึ่งของมนุษย์ คือ การออกไปรับประทานอาหารนอกบ้าน ถ้ากล่าวถึงช่วงกลุ่มอายุ 15-24 ปีแล้ว เป็นวัยที่ต้องเรียนหนังสือซึ่งการเรียนการสอนในปัจจุบันมีความเข้มข้นขึ้น มีการให้ตัวนักเรียนไปค้นคว้าหาความรู้เองเพิ่มจึงไม่มีเวลาที่ประกอบอาหารเอง ประกอบกับการที่ต้องอยู่ในความดูแลของผู้ปกครองทำให้ต้องเลือกใช้บริการร้านอาหารโดยสำหรับสังคมของนักเรียนแล้วเพื่อนมีอิทธิพลสำคัญในการดำเนินชีวิตอยู่ นักเรียนชอบที่จะอยู่รวมกันเป็นกลุ่มโดยจะมีพฤติกรรมคล้ายๆกันภายในกลุ่มนั้น (รวีพรอัม โรจน์, 2544) รวมถึงพฤติกรรมด้านสันตนาการ การพักผ่อนหย่อนใจเช่นกัน จากการเรียนรู้อย่างหนักในช่วงเวลา 8.00น. – 15.30น. ในโรงเรียน ทำให้นักเรียนอยากจะคลายความเครียดในช่วงเวลาเย็นหลังเลิกเรียน หรือ ใช้เวลาพักผ่อนกับเพื่อน ดังนั้นร้านอาหารก็เป็นทางเลือกหนึ่งที่นักเรียนสามารถเลือกใช้บริการได้ ซึ่งรูปแบบการตลาดนั้นต้องทำการสำรวจวิจัยต่อไป

ข้อมูลที่รวบรวม เป็นทั้งข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) ซึ่งได้จากการออกแบบสอบถาม และ ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) ซึ่งได้จากการค้นคว้าและรวบรวมข้อมูลจากเอกสารแหล่งต่าง ๆ ตลอดจนข้อมูลอิเล็กทรอนิกส์จาก website ต่าง ๆ โดยสามารถอธิบายได้ดังนี้

4.1 ผลการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่าง 150 ตัวอย่าง

จากการศึกษาถึงความเป็นไปได้ในการลงทุนในธุรกิจร้านอาหารในเขตถนนแก้วนคร อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ จากกลุ่มตัวอย่าง 150 ตัวอย่างแบ่งเป็นนักเรียนโรงเรียนปิ่นสร้อย แผลสวีทวิทยาลัย 75 คน และ นักเรียนโรงเรียนดาราวิทยาลัย 75 คน โดยการออกแบบสอบถามด้วยวิธีการสุ่มแบบอย่างง่าย ซึ่งสามารถแบ่งผลการศึกษาออกเป็น 4 ส่วนดังนี้

ส่วนที่ 1 : ข้อมูลส่วนบุคคล

ตารางที่ 4.1 แสดงเพศของกลุ่มตัวอย่าง

เพศ	ความถี่	ร้อยละ
ชาย	40.00	26.67
หญิง	110.00	73.33
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน ผู้ตอบแบบสอบถามเป็นเพศหญิงจำนวน 110 คนคิดเป็น ร้อยละ 73.33 เป็นเพศชายจำนวน 40 คน คิดเป็น ร้อยละ 26.67 ทั้งนี้เนื่องมาจากขณะทำการสำรวจมีนักเรียนหญิงอยู่ในบริเวณนั้นมากกว่านักเรียนชาย ซึ่งเป็นการเก็บตัวอย่าง แบบสุ่มอย่างง่าย

ตารางที่ 4.2 แสดงสถานศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง

สถานศึกษา	ความถี่	ร้อยละ
D.R.A	75.00	50.00
P.R.C	75.00	50.00
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน เป็นนักเรียน โรงเรียนปรีณสรอย แอลวิทยาลัยจำนวน 75 คนคิดเป็นร้อยละ 50 และเป็นนักเรียน โรงเรียนคาราวิทยาลัยจำนวน 75 คนคิดเป็นร้อยละ 50 ทั้งนี้เนื่องมาจากการสมมุติฐานการวิจัย และ จากการแบ่งกลุ่มตัวอย่างของผู้จัดทำ

ตารางที่ 4.3 แสดงระดับชั้นของกลุ่มตัวอย่าง

ระดับชั้น	ความถี่	ร้อยละ
มัธยมศึกษาปีที่ 4	71.00	47.33
มัธยมศึกษาปีที่ 5	53.00	35.33
มัธยมศึกษาปีที่ 6	26.00	17.33
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน เป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่สี่มากที่สุดคือ 71 คน คิดเป็น ร้อยละ 47.33 รองลงมาเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่ห้า 53 คน คิดเป็น ร้อยละ 35.33 และเป็นนักเรียนชั้นมัธยมศึกษาปีที่หก 26 คน คิดเป็นร้อยละ 17.33 ทั้งนี้เนื่องมาจากขณะทำการสำรวจเป็นเวลาหลังเลิกเรียนทำให้กลุ่มนักเรียนกระจัดกระจายกันโดย กลุ่มตัวอย่างชั้นม.6 มีจำนวนน้อยที่สุดเพราะว่า ในช่วงเย็นจะต้องไปเรียนพิเศษต่อ สำหรับชั้นม.4 และม.5 นักเรียนบางกลุ่มมีการทำกิจกรรมหลังเลิกเรียน

ตารางที่ 4.4 แสดงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่าง

รายได้	ความถี่	ร้อยละ
ต่ำกว่า 1,500	61.00	40.67
1,501-2,000	44.00	29.33
2,001-3,000	29.00	19.33
3,001-4,000	11.00	7.33
4,001-5,000	3.00	2.00
มากกว่า 5,000	2.00	1.33
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน นักเรียนที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนต่ำกว่า 1,500 บาทมีจำนวนมากที่สุดมีจำนวน 61 คน คิดเป็นร้อยละ 40.67 รองลงมา มีนักเรียนที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 1,501-2,000 บาทมีจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 29.33 นักเรียนที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 2,001-3,000 บาทมีจำนวน 29 คน คิดเป็นร้อยละ 19.33 นักเรียนที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 3,001-4,000 บาทมีจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 7.33 นักเรียนที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ระหว่าง 4,001-5,000 บาทมีจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 และ นักเรียนที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 5,000.- บาทมีจำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ทั้งนี้เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ยังไม่มีรายได้เป็นของตนเอง ประกอบกับรายได้ดังกล่าวข้างต้นเป็นรายได้ที่ได้มาโรงเรียนเท่านั้นยังไม่รวมรายได้อื่นๆ อาทิ ค่าใช้จ่ายในวันหยุดนักขัตฤกษ์ เป็นต้น

ตารางที่ 4.5 แสดงวิธีการเดินทางมาโรงเรียนของกลุ่มตัวอย่าง

การเดินทางมาโรงเรียน	ความถี่	ร้อยละ
เดิน	11.00	7.33
ผู้ปกครองมาส่ง	70.00	46.67
รถยนต์ส่วนตัว	25.00	16.67
รถจักรยานยนต์	14.00	9.33
รถจักรยาน	2.00	1.33
รถรับส่งนักเรียน	25.00	16.67
รถโดยสารประจำทาง	3.00	2.00
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน นักเรียนเดินทางมาโรงเรียนโดยผู้ปกครองมาส่งมากที่สุดคือจำนวน 70 คน คิดเป็นร้อยละ 46.67 รองลงมา มีนักเรียนเดินทางมาโรงเรียนโดยรถยนต์ส่วนตัวจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 ซึ่งมีจำนวนเท่ากับนักเรียนที่เดินทางมาโรงเรียนโดยรถรับส่งนักเรียนคือมีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 นักเรียนที่เดินทางมาโรงเรียนโดยรถจักรยานยนต์จำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 9.33 นักเรียนเดินทางมาโรงเรียนโดยวิธีการเดินมาโรงเรียนจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 7.33 นักเรียนเดินทางมาโรงเรียนโดยรถโดยสารประจำทางจำนวน 3 คน คิดเป็นร้อยละ 2.00 และ นักเรียนเดินทางมาโรงเรียนโดย

จักรยาน จำนวน 2 คน คิดเป็นร้อยละ 1.33 ทั้งนี้เนื่องมาจาก กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่อยู่ในระดับชั้น ม.4 ยังไม่มีความรับผิดชอบที่จะนำรถส่วนตัวมาโรงเรียนได้ ผู้ปกครองจึงต้องมาส่งเอง หรือใช้บริการรถรับส่งนักเรียน ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่นำรถยนต์ส่วนตัวมาด้วยส่วนใหญ่เป็นนักเรียนชั้น ม.6

ตารางที่ 4.6 แสดงเวลาที่กลุ่มตัวอย่างเดินทางมาถึงโรงเรียน

เวลาที่มาถึงโรงเรียน	ความถี่	ร้อยละ
ก่อน 7.00 น.	43.00	28.67
7.00-7.30 น.	38.00	25.33
7.30-8.00 น.	69.00	46.00
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน มีนักเรียนเดินทางมาถึงโรงเรียน ระหว่างเวลา 7.30-8.00 น. มากที่สุดคือจำนวน 69 คน คิดเป็นร้อยละ 46.00 รองลงมาเป็นช่วงเวลา ก่อน 7.00น.จำนวน 43 คน คิดเป็น ร้อยละ 28.67 และ ช่วงเวลา7.00-7.30น.จำนวน 38 คน คิดเป็น ร้อยละ 25.33 ทั้งนี้เนื่องจากสภาพจราจรบริเวณโรงเรียนในช่วงเช้ามีสภาพหนาแน่น ทำให้การเดินทางไปโรงเรียนต้องใช้เวลาค่อนข้างนานส่งผลให้กลุ่มตัวอย่างบางกลุ่มต้องมาโรงเรียนสายและ บางกลุ่มมาโรงเรียนเช้า

ตารางที่ 4.7 แสดงเวลาที่กลุ่มตัวอย่างเดินทางกลับบ้าน

เวลาเดินทางกลับบ้าน	ความถี่	ร้อยละ
ทันทีหลังเลิกเรียน	24.00	16.00
30 นาทีหลังจากเลิกเรียน	43.00	28.67
1 ชั่วโมงหลังเลิกเรียน	45.00	30.00
อื่นๆ	38.00	25.33
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน มีนักเรียนที่เดินทางกลับบ้านในช่วงเวลา 1 ชั่วโมงหลังเลิกเรียนมากที่สุดคือจำนวน 45 คน คิดเป็นร้อยละ 30.00 รองลงมานักเรียนเดินทางกลับบ้าน 30 นาที หลังเลิกเรียนจำนวน 43 คน คิดเป็นร้อยละ 28.67 นักเรียนเดินทางกลับบ้านหลังเลิกเรียนพิเศษ / แล้วแต่ผู้ปกครองมารับ / มากกว่า 1 ชั่วโมงหลังเลิกเรียนจำนวน 38 คน คิดเป็นร้อยละ 25.33 และนักเรียนเดินทางกลับบ้านทันทีหลังเลิกเรียน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 ทั้งนี้เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างใช้เวลาก่อนกลับบ้าน ทำกิจกรรมในโรงเรียน พักผ่อนจากการเรียนที่หนักมาทั้งวัน หรือ รอเวลาไปเรียนพิเศษต่อ ประกอบกับในช่วงเย็น สภาพการจราจรในบริเวณรอบโรงเรียนค่อนข้างหนาแน่น ทำให้กลุ่มตัวอย่างบางกลุ่มรอเพื่อให้สภาพการจราจรดีขึ้นก่อนกลับบ้าน

ตารางที่ 4.8 แสดงกิจกรรมที่กลุ่มตัวอย่างทำหลังเลิกเรียน

กิจกรรมที่ทำหลังเลิกเรียน	ความถี่	ร้อยละ
คุยกับเพื่อน	50.00	33.33
นั่งรอรถมารับ	16.00	10.67
หาอาหารรับประทาน	44.00	29.33
อื่นๆ	40.00	26.67
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน นักเรียนส่วนใหญ่ใช้เวลาหลังเลิกเรียนคุยกับเพื่อนจำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 33.33 รองลงมานักเรียนใช้เวลาหลังเลิกเรียนหาอาหารรับประทานจำนวน 44 คน คิดเป็นร้อยละ 29.33 นักเรียนใช้เวลาหลังเลิกเรียนอ่านหนังสือ / เล่น Internet Computer / เรียนพิเศษทำการบ้าน / ชื่อมดนตรีกีฬา / ทำกิจกรรมของโรงเรียนจำนวน 40 คน คิดเป็นร้อยละ 26.67 และ นักเรียนใช้เวลาหลังเลิกเรียนนั่งรอรถมารับจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 10.67 ทั้งนี้เนื่องจากพฤติกรรมของวัยรุ่นจะติดเพื่อนมากกว่าครอบครัว ทำให้ในเวลาหลังเลิกเรียนกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่จะจับกลุ่มนั่งคุยกัน เพื่อรอเวลากลับบ้าน หรือ ไปทำภารกิจอื่นๆ ต่อ

ส่วนที่ 2 : พฤติกรรมการเลือกใช้บริการร้านอาหาร

ตารางที่ 4.9 แสดงค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการรับประทานอาหารเช้าของ กลุ่มตัวอย่าง

ค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยต่อมื้อในการรับประทาน	ความถี่	ร้อยละ
น้อยกว่า 50 บาท	25.00	16.67
50-100 บาท	56.00	37.33
101-150 บาท	24.00	16.00
151-200 บาท	14.00	9.33
มากกว่า 200 บาท	31.00	20.67
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการรับประทานอาหารเช้าของนักเรียนส่วนใหญ่อยู่ระหว่าง 50-100 บาท คือมีจำนวน 56 คน คิดเป็นร้อยละ 37.33 รองลงมา มีค่าใช้จ่ายมากกว่า 200 บาท มีจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 20.67 นักเรียนที่มีค่าใช้จ่ายน้อยกว่า 50 บาท มีจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 16.67 นักเรียนที่มีค่าใช้จ่ายระหว่าง 101-150 บาท มีจำนวน 24 คน คิดเป็นร้อยละ 16.00 และ นักเรียนที่มีค่าใช้จ่ายระหว่าง 151-200 บาท มีจำนวน 14 คน คิดเป็นร้อยละ 9.33 ทั้งนี้เนื่องจากปัจจุบันราคาอาหารสูง โดยเฉพาะอาหารเช้า 25-30 บาท รวมกับค่าเครื่องดื่มอีกประมาณ 10-20 บาท ประกอบกับในแต่ละมื้อกลุ่มตัวอย่างอาจทานมากกว่า 1 งานได้

ตารางที่ 4.10 แสดงการตอบสนองของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อร้านอาหารที่ใช้บริการเป็นประจำ

ผลการตอบสนองกับความต้องการ	ความถี่	ร้อยละ
ตอบสนอง	104.00	69.33
ไม่ตอบสนอง	46.00	30.67
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน ส่วนใหญ่ร้านอาหารที่ใช้บริการอยู่นั้นสามารถตอบสนองกับความต้องการของกลุ่มตัวอย่างได้ คือ มีจำนวน 104 คน คิดเป็นร้อยละ 69.33 และ นอกจากนั้นร้านอาหารที่ใช้บริการอยู่นั้นไม่สามารถตอบสนองกับความต้องการของกลุ่มนักเรียนได้คือ มีจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 30.67 ทั้งนี้เนื่องจากบริเวณโรงเรียนมีร้านอาหารให้เลือกบริการไม่มากนัก ทำให้กลุ่มตัวอย่างเลือกใช้บริการร้านที่ตนคิดว่าดีที่สุด

ตารางที่ 4.11 แสดงประเภทร้านอาหารที่กลุ่มตัวอย่างต้องการ (สำหรับกลุ่มตัวอย่างที่ร้านอาหารที่ไปใช้บริการเป็นประจำยังไม่ตอบสนองกับความต้องการ)

ประเภทร้านอาหารที่ถูกคัดต้องการ	ความถี่	ร้อยละ
ร้านอาหารที่มีบริการคนตรี	12.00	8.00
ร้านอาหารที่มีที่นั่งอ่านหนังสือ	13.00	8.67
ร้านอาหารที่มีความบันเทิงอื่นๆ	15.00	10.00
อื่นๆ ไปรกระบุน	6.00	4.00
Total	46.00	30.67
Missing	104.00	69.33
Total	150.00	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 46 คน จำที่ร้านอาหารที่ใช้บริการเป็นประจำ ยังไม่ตอบสนองกับความต้องการ ส่วนใหญ่ต้องการร้านอาหารที่มีความบันเทิงอื่น ๆ ประกอบจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 10.00 รองลงมาต้องการร้านอาหารที่มีส่วนของที่อ่านหนังสือจำนวน 13 คน คิดเป็น ร้อยละ 8.67 ที่เหลือจำนวน 12 คน คิดเป็นร้อยละ 8.00 ต้องการร้านอาหารที่มีบริการคนตรี และอีกจำนวน 6 คนคิดเป็น ร้อยละ 4.00 ต้องการร้านอาหารที่มีรสชาติอร่อย / มีบรรยากาศเป็นบ้าน / ดิเดแอร์สามารถนั่งนานๆได้ ทั้งนี้เนื่องจากบริการเสริมอื่น ๆ นอกเหนือจากบริการอาหารแล้วยังมีความสำคัญกับการเลือกใช้บริการของกลุ่มตัวอย่าง

ตารางที่ 4.12 แสดงความถี่ของการใช้บริการร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ที่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการ

ประเภทร้าน	บ่อยมาก		บ่อย		ปานกลาง		นานๆครั้ง		ไม่เคย	
	มากกว่า 6 ครั้ง / เดือน		4-6ครั้ง/เดือน		2-5ครั้ง/เดือน		1-3 ครั้ง / เดือน			
	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ	ความถี่	ร้อยละ
ร้านแฟงลอย รถเข็น	40.00	26.67	36.00	24.00	41.00	27.33	26.00	17.33	7.00	4.67
ร้านอาหารจานด่วน	7.00	4.67	32.00	21.33	60.00	40.00	45.00	30.00	6.00	4.00
ศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้า	14.00	9.33	46.00	30.67	66.00	44.00	23.00	15.33	1.00	0.67
ร้านอาหารตามสั่ง	50.00	33.33	57.00	38.00	33.00	22.00	9.00	6.00	1.00	0.67
ภัตตาคาร หรือ ห้องอาหารในโรงแรม	5.00	3.33	14.00	9.33	35.00	23.33	79.00	52.67	17.00	11.33

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่า จากกลุ่มตัวอย่าง 150 คน มีระดับความถี่ของการใช้บริการร้านอาหารแฟงลอย / รถเข็น ดังนี้ ส่วนใหญ่มีความถี่การใช้บริการปานกลางคิดเป็นร้อยละ 27.33 รองลงมา มีความถี่การใช้บริการบ่อยมาก คิดเป็นร้อยละ 26.67 และรองลงมา มีความถี่การใช้บริการบ่อย คิดเป็นร้อยละ 24.00 สำหรับความถี่ที่กลุ่มตัวอย่างไม่เคยใช้บริการมีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.67 เนื่องจากบริเวณสถานที่ต่างๆ จะมีร้านประเภทนี้ค่อนข้างมาก หารับประทานได้ง่าย

ร้านอาหารจานด่วน ส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการความถี่ปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมา มีความถี่แบบนานๆ ครั้ง และ ความถี่บ่อย คิดเป็นร้อยละ 30 และ 21.33 ตามลำดับ และกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยใช้บริการมีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 4.00 ทั้งนี้เนื่องจากส่วนใหญ่ร้านอาหารประเภทจานด่วน จะอยู่ตามห้างสรรพสินค้า หรือในทำเลเฉพาะแห่ง ดังนั้นกลุ่มตัวอย่างจะมีโอกาสที่จะใช้บริการได้ เช่น วันหยุดนักขัตฤกษ์

ศูนย์อาหารในห้างสรรพสินค้า ส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการความถี่ปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 44.00 รองลงมา กลุ่มตัวอย่างใช้บริการความถี่มาก และ ความถี่แบบนาน ๆ ครั้ง คิดเป็นร้อยละ

ละ 30.67 และ 15.33 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยใช้บริการมีน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 0.67 ทั้งนี้เนื่องจากโอกาสที่กลุ่มตัวอย่างจะได้ใช้บริการจะมีในช่วงเย็น และ วันหยุดเท่านั้น

ร้านอาหารตามสั่ง ส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการบ่อย และ บ่อยมาก คิดเป็นร้อยละ 57 และ 50 ตามลำดับ รองลงมา ใช้บริการความถี่แบบปานกลาง คิดเป็นร้อยละ 33 ส่วน กลุ่มตัวอย่างที่ไม่เคยใช้บริการเลย มีน้อยที่สุดคิดเป็นร้อยละ 0.67 ทั้งนี้เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างสามารถ เลือกรับทานได้ง่าย และสะดวกรวดเร็ว

ภัตตาคาร หรือ ห้องอาหารในโรงแรม ส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการความถี่แบบนาน ๆ ครั้ง คิดเป็นร้อยละ 52.67 รองลงมาใช้บริการความถี่แบบ ปานกลางและไม่เคยใช้บริการ คิดเป็นร้อยละ 23.33 และ 11.33 ตามลำดับ ส่วนกลุ่มตัวอย่างที่ใช้บริการความถี่แบบบ่อย มีจำนวนน้อยที่สุด คิดเป็นร้อยละ 3.33 ทั้งนี้เนื่องจาก ร้านอาหารประเภทนี้การให้บริการจะเป็นไปตามแต่ละโอกาส อาทิ งานแต่งงาน เป็นต้น ซึ่งส่วนใหญ่ราคาโดยเฉลี่ยของร้านอาหารประเภทนี้จะค่อนข้างสูง ดังนั้นกลุ่มตัวอย่างจะใช้บริการไม่บ่อยนัก

ส่วนที่ 3 : ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหาร

ตารางที่ 4.13 แสดงความสำคัญของปัจจัยปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการร้านอาหาร
ของกลุ่มตัวอย่างสามอันดับแรก

ปัจจัย	อันดับ1 (ความถี่*5)		อันดับ2 (ความถี่*4)		อันดับ3 (ความถี่*3)		คะแนน รวม	ค่าเฉลี่ย	ระดับความ สำคัญต่อการ ตัดสินใจ	อันดับ
	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน				
1. ราคา	16.00	80.00	33.00	132.00	41.00	123.00	335.00	2.23	น้อย	3
2. รสชาติ	64.00	320.00	42.00	168.00	25.00	75.00	563.00	3.75	มาก	1
3. ความสะอาด	55.00	275.00	49.00	196.00	18.00	54.00	525.00	3.50	มาก	2
4. ได้รับการรับรองฯ	0.00	0.00	1.00	4.00	4.00	12.00	16.00	0.11	น้อยที่สุด	9
5. การบริการ	0.00	0.00	4.00	16.00	15.00	45.00	61.00	0.41	น้อยที่สุด	6
6. ชื่อเสียงของร้าน	4.00	20.00	2.00	8.00	2.00	6.00	34.00	0.23	น้อยที่สุด	7
7. สถานที่ตั้ง	4.00	20.00	6.00	24.00	21.00	63.00	107.00	0.71	น้อยที่สุด	5
8. ที่จอดรถ	1.00	5.00	2.00	8.00	5.00	15.00	28.00	0.19	น้อยที่สุด	8
9. บรรยากาศ	6.00	30.00	11.00	44.00	18.00	54.00	128.00	0.85	น้อยที่สุด	4
10. อื่นๆ	0.00	0.00	0.00	0.00	1.00	3.00	3.00	0.02	น้อยที่สุด	10

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่ากลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญกับรสชาติ อันดับหนึ่ง ความสะอาดอันดับสอง ซึ่งอยู่ในระดับความสำคัญมาก และ ปัจจัยด้านราคาเป็นอันดับสาม ซึ่งกลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญน้อย และ ปัจจัยบรรยากาศ สถานที่ตั้ง การบริการ ชื่อเสียง ที่จอดรถ ได้รับการรับรอง และ อื่นๆ กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญในระดับน้อยที่สุด ตามลำดับ โดยทั่วไปจะเห็นได้ว่าร้านอาหารที่มีรสชาติอาหารที่อร่อย สะอาด จะได้รับความนิยมมากสำหรับคนทั่วไป โดยปัจจัยอื่นๆ จะไม่ค่อยมีผลกระทบกับร้านอาหารนั้นๆ

ตารางที่ 4.14 แสดงระดับความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อร้านอาหารที่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการเป็นประจำ

ปัจจัยที่มีผลต่อ ความพึงพอใจ ในการรับประทานอาหาร	ความถี่ (คะแนน)										คะแนน รวม	ค่า เฉลี่ย	ระดับความ พึงพอใจใน การใช้ บริการ	อันดับ
	มากที่สุด (ความถี่*5)		มาก (ความถี่*4)		ปานกลาง (ความถี่*3)		น้อย (ความถี่*2)		น้อยที่สุด (ความถี่*1)					
	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน				
1. ราคา	17.00	85.00	66.00	264.00	64.00	192.00	3.00	6.00	0.00	0.00	547.00	3.65	มาก	3
2. รสชาติ	41.00	205.00	77.00	308.00	32.00	96.00	0.00	0.00	0.00	0.00	609.00	4.06	มาก	1
3. ความสะอาด	35.00	175.00	74.00	296.00	41.00	123.00	0.00	0.00	0.00	0.00	594.00	3.96	มาก	2
4. คุณค่าทางโภชนาการ	18.00	90.00	59.00	236.00	69.00	207.00	4.00	8.00	0.00	0.00	541.00	3.61	มาก	4
5. การบริการ	14.00	70.00	61.00	244.00	72.00	216.00	3.00	6.00	0.00	0.00	536.00	3.57	มาก	5
6. ที่จอดรถ	11.00	55.00	34.00	136.00	91.00	273.00	14.00	28.00	0.00	0.00	492.00	3.28	ปานกลาง	7
7. สถานที่ตั้ง	15.00	75.00	59.00	236.00	69.00	207.00	6.00	12.00	1.00	1.00	531.00	3.54	มาก	6

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.14 แสดงความพึงพอใจต่อร้านอาหารที่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการเป็นประจำ พบว่า ส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างมีความพึงพอใจในการใช้บริการเลือกบริการร้านอาหารที่ใช้บริการเป็นประจำมากที่สุด ซึ่งสามารถแยกเป็นปัจจัยต่างๆ โดยเรียงลำดับจากความพึงพอใจมากที่สุดไปน้อยที่สุด ได้ดังนี้ รสชาติ, ความสะอาด, ราคา, คุณค่าทางโภชนาการ, การบริการ, สถานที่ตั้ง และ ที่จอดรถ ตามลำดับ โดย 1 ถึง 6 อันดับแรก อยู่ในระดับความพึงพอใจมาก และ อันดับที่ 7 อยู่ในระดับความพึงพอใจปานกลาง ทั้งนี้เนื่องจาก รสชาติของอาหารที่อร่อย สามารถดึงดูดการให้บริการได้ดี แม้ว่าร้านอาหารจะไม่มีบริการเสริมอื่นๆ เลย



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ตารางที่ 4.15 แสดงระดับความความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

ปัจจัยที่มีผลต่อ ความพึงพอใจ ในการรับประทานอาหาร	ความถี่ (คะแนน)										คะแนน รวม	ค่า เฉลี่ย	ระดับความ พึงพอใจใน การใช้ บริการ	อันดับ
	มากที่สุด (ความถี่*5)		มาก (ความถี่*4)		ปานกลาง (ความถี่*3)		น้อย (ความถี่*2)		น้อยที่สุด (ความถี่*1)					
	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน				
1. รายการอาหารมีความหลากหลาย	27.00	135.00	79.00	316.00	43.00	129.00	1.00	2.00	0.00	0.00	582.00	3.88	มาก	6
2. อาหารมีคุณภาพ สะอาด	67.00	335.00	63.00	252.00	20.00	60.00	0.00	0.00	0.00	0.00	647.00	4.31	มาก	1
3. รสชาติของอาหาร	63.00	315.00	70.00	280.00	16.00	48.00	1.00	2.00	0.00	0.00	645.00	4.30	มาก	2
4. การจัดแต่งอาหาร	11.00	55.00	43.00	172.00	84.00	252.00	10.00	20.00	2.00	2.00	501.00	3.34	ปานกลาง	7
5. บรรยากาศภายในร้านฯ	35.00	175.00	72.00	288.00	37.00	111.00	6.00	12.00	0.00	0.00	586.00	3.91	มาก	4
6. การบริการของพนักงาน	33.00	165.00	72.00	288.00	42.00	126.00	3.00	6.00	0.00	0.00	585.00	3.90	มาก	5
7. ระยะเวลาในการรออาหาร	45.00	225.00	61.00	244.00	39.00	117.00	5.00	10.00	0.00	0.00	596.00	3.97	มาก	3
8. บริการเสริมต่างๆ	14.00	70.00	31.00	124.00	76.00	228.00	25.00	50.00	4.00	4.00	476.00	3.17	ปานกลาง	8

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางที่ 4.15 แสดงลำดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง พบว่าส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญในระดับมาก ต่อปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ซึ่งสามารถแยกเป็นปัจจัยต่างๆ โดยเรียงลำดับจากความสำคัญมากที่สุดไปน้อยที่สุดได้ดังนี้ อาหารมีคุณภาพ, รสชาติ, ระยะเวลาในการรออาหาร, บรรยากาศภายในร้าน, การบริการ, รายการอาหารมีความหลากหลาย, การจัดแต่งอาหาร และ บริการเสริมอื่นๆ ตามลำดับ โดย 1 ถึง 6 อันดับแรก อยู่ในระดับความสำคัญมาก และ อันดับ 7 และ 8 อยู่ในระดับความสำคัญปานกลาง ทั้งนี้เนื่องจาก อาหารเป็นผลิตภัณฑ์หลัก ดังนั้นคุณภาพ รสชาติ ความสะอาด ของอาหารย่อมมีความสำคัญมากในการเลือกใช้บริการของกลุ่มตัวอย่าง

ตารางที่ 4.16 แสดงระดับความความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

ปัจจัยที่มีผลต่อ ความพึงพอใจ ในการรับประทานอาหาร	ความถี่ (คะแนน)													
	มากที่สุด (ความถี่*5)		มาก (ความถี่*4)		ปานกลาง (ความถี่*3)		น้อย (ความถี่*2)		น้อยที่สุด (ความถี่*1)		คะแนน รวม	ค่า เฉลี่ย	ระดับความ พึงพอใจใน การใช้ บริการ	อันดับ
	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน				
1. ราคาถูก	32.00	160.00	51.00	204.00	63.00	189.00	3.00	6.00	1.00	1.00	560.00	3.73	มาก	2
2. ราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพ	59.00	295.00	59.00	236.00	31.00	93.00	1.00	2.00	0.00	0.00	626.00	4.17	มาก	1
3. ตั้งราคาตามหลักจิตวิทยา	6.00	30.00	32.00	128.00	74.00	222.00	27.00	54.00	11.00	11.00	445.00	2.97	ปานกลาง	3

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.16 แสดงลำดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคาที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง พบว่าส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญในระดับมาก ต่อปัจจัยด้านราคา ซึ่งสามารถแยกเป็นปัจจัยต่าง ๆ โดยเรียงลำดับจากความสำคัญมากที่สุดไปน้อยที่สุด ได้ดังนี้ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพ, ราคาถูก และ ตั้งราคาตามหลักจิตวิทยา ตามลำดับ โดยอันดับที่ 1 และ 2 อยู่ในระดับความสำคัญมาก อันดับ 3 อยู่ในระดับความสำคัญปานกลาง ทั้งนี้เนื่องจากถ้าอาหารอร่อยราคาอาหารค่อนข้างสูง แต่มีคุณภาพ ลูกค้ายิ่งยินดีจ่าย ในทางกลับกันถ้ารสชาติอร่อย ราคาสูงแต่ไม่มีคุณภาพ ก็จะส่งผลให้กับยอดขายเช่นกัน

ตารางที่ 4.17 แสดงระดับความความสำคัญของปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง

ปัจจัยที่มีผลต่อ ความพึงพอใจ ในการรับประทานอาหาร	ความถี่ (คะแนน)										คะแนน รวม	ค่า เฉลี่ย	ระดับความ พึงพอใจใน การใช้ บริการ	อันดับ
	มากที่สุด (ความถี่*5)		มาก (ความถี่*4)		ปานกลาง (ความถี่*3)		น้อย (ความถี่*2)		น้อยที่สุด (ความถี่*1)					
	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน	ความถี่	คะแนน				
1. การเดินทางสะดวก	23.00	115.00	75.00	300.00	47.00	141.00	4.00	8.00	1.00	1.00	565.00	3.77	มาก	2
2. มีที่จอดรถสะดวก	27.00	135.00	61.00	244.00	51.00	153.00	4.00	8.00	1.00	1.00	541.00	3.61	มาก	3
3. อยู่ในแหล่งชุมชน	14.00	70.00	56.00	224.00	68.00	204.00	8.00	16.00	4.00	4.00	518.00	3.45	ปานกลาง	4
4. สถานที่ตั้งห่างไกล	32.00	160.00	68.00	272.00	47.00	141.00	3.00	6.00	0.00	0.00	579.00	3.86	มาก	1
5. การให้ส่วนลด	28.00	140.00	36.00	144.00	60.00	180.00	17.00	34.00	9.00	9.00	507.00	3.38	ปานกลาง	5
6. การโฆษณาทางสื่อ	5.00	25.00	26.00	104.00	74.00	222.00	35.00	70.00	9.00	9.00	430.00	2.87	ปานกลาง	7
7. ส่งเสริมกิจกรรมของนักเรียน	7.00	35.00	35.00	140.00	66.00	198.00	33.00	66.00	9.00	9.00	448.00	2.99	ปานกลาง	6

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.17 แสดงลำดับความสำคัญของปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่างพบว่าส่วนใหญ่กลุ่มตัวอย่างให้ความสำคัญในระดับปานกลางต่อปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ซึ่งสามารถแยกเป็นปัจจัยต่าง ๆ โดยเรียงลำดับจาก ความสำคัญมากที่สุดไปน้อยที่สุด ได้ดังนี้ สถานที่ตั้งที่ง่าย, การเดินทางสะดวก, มีที่จอดรถ สะดวกสบาย, อยู่ในแหล่งชุมชน, การให้ส่วนลด, การโฆษณาทางสื่อ และ การส่งเสริมกิจกรรม ของนักเรียน ตามลำดับ โดย 1 ถึง 3 อันดับแรก อยู่ในระดับความสำคัญมาก และ อันดับ 4 ถึง 7 อยู่ในระดับความสำคัญปานกลาง ทั้งนี้เนื่องจาก กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่ไม่มียานพาหนะเป็นของตนเอง ดังนั้นสถานที่ตั้งที่ง่าย และ การเดินทางไปใช้บริการสะดวก จะเป็นปัจจัยสำคัญในการเลือกใช้บริการ

ส่วนที่ 4 : การยอมรับในร้านอาหารตามรูปแบบที่นำเสนอ

ผู้จัดทำนำเสนอรูปแบบร้านอาหารให้กับกลุ่มตัวอย่างดังนี้ ร้านอาหารตามสิ่งในที่นี่ หมายถึง ร้านอาหารที่ให้บริการอาหาร เครื่องดื่ม และไอศกรีม มีกระบวนการในการปรุงอาหารที่ ถูกสุขลักษณะ ตามหลักโภชนาการโดยมี ความแตกต่าง จากร้านอาหารตามสิ่งทั่วไปอื่นๆ คือ ภาพรวมของร้านนั้นมีบรรยากาศร่มรื่นดูแล้วอบอุ่น มีการจัดตกแต่งภายในร้านด้วยสีสดใส สี เช่น สีฟ้า สีขาว สีชมพู ฯลฯ มีการเปิดเพลงฟังเบาๆ โดยแนวเพลงจะเป็นแนวอินดี้ เบเกอรี่ อีกทั้งยังมีการตกแต่งด้วยต้นไม้เล็กๆ ไว้ภายในร้าน รวมถึงมีการใช้กระจกใสกั้นระหว่างด้านนอกและด้านในร้าน ส่วนด้านนอกมีเฉลียง(ระเบียงไม้)พร้อมเฟอร์นิเจอร์ตกแต่งด้วยสีสบายตา อย่างสี Earth tone และมีการจัดแต่งสวนไม้ด้วยต้นไม้ใหญ่ –เล็ก ดอกไม้รวมถึงน้ำพุเพื่อสร้างบรรยากาศร่มรื่น แบบธรรมชาติ

ตารางที่ 4.18 แสดงความสนใจในร้านอาหารตามรูปแบบที่นำเสนอของกลุ่มตัวอย่าง

ความสนใจ	ความถี่	ร้อยละ
สนใจ	118	78.67
ไม่สนใจ	32	21.33
Total	150	100.00

ที่มา : จากการสำรวจ

จากตารางพบว่าจากจำนวนกลุ่มตัวอย่างทั้งหมด 150 คน มีกลุ่มตัวอย่างที่ให้ความสนใจกับรูปแบบร้านอาหารตามแบบที่นำเสนอจำนวน 118 คน คิดเป็นร้อยละ 78.67 และ ไม่สนใจจำนวน 32 คน คิดเป็นร้อยละ 21.33 ทั้งนี้อาจเนื่องมาจากการที่กลุ่มตัวอย่างได้เห็นภาพ รูปลักษณะของร้านอาหารตามรูปแบบที่นำเสนอ ซึ่งได้มาจากการค้นหาข้อมูลก่อนจากกลุ่มนักเรียนบางกลุ่ม ก่อนที่จะนำเสนอรูปแบบร้านอาหารให้กลุ่มตัวอย่างพิจารณา

4.2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการทางการเงิน

ในส่วนนี้จะวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงินของร้านอาหาร โดยใช้เกณฑ์ในการชี้วัดดังนี้

- 1) ระยะเวลาคืนทุน (Pay Back period: PB)
- 2) มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value: NPV)
- 3) อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (Internal Rate of Return: IRR)
- 4) อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (Benefit-Cost Ratio: B/C Ratio)
- 5) การวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis)

4.2.1 ข้อตกลงเบื้องต้นของการวิเคราะห์ทางการเงิน

- อายุของโครงการ 15 ปี อิงตามระยะเวลาที่สูงที่สุด (การกู้เพื่อเอนกประสงค์อื่นๆ)
- ระยะเวลาการตกแต่ง ดัดตั้งอุปกรณ์ต่าง ๆ ของร้านอาหาร ใช้เวลา ปี (ปีที่ 0)
- กลุ่มลูกค้าเป้าหมายคือ นักเรียนโรงเรียนคาราวิทยาลัย และ โรงเรียนปิ่นสร้อย แลลส์วิทยาลัย ซึ่งโรงเรียนทั้งสองแห่งมีนักเรียนชั้น ม.1-ม.6 ประมาณ 5,000 คนซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย จากการสำรวจแบบอย่างง่ายโดยการออกแบบสอบถามพบว่ากลุ่มตัวอย่างมีความสนใจในรูปแบบร้านอาหารตามที่ตั้งจัดทำนำเสนอร้อยละ 78 (จากตารางที่ 4.18 และจากการคำนวณ) ดังนั้นจากกลุ่มลูกค้าเป้าหมายทั้งหมด 5,000 คน จะมีลูกค้าของโครงการทั้งหมด 3,900 คน โดยกำหนดให้ลูกค้าของโครงการมาใช้บริการทุกเดือน โดยมีข้อสมมุติฐานคือ ในปี 1-2 ร้านอาหารยังไม่เป็นที่ยอมรับ มีลูกค้ามาใช้บริการจำนวนร้อยละ 40 ของจำนวนลูกค้าของโครงการทั้งหมด ในปี 3-7 ร้านอาหารเริ่มเป็นที่รู้จัก มีลูกค้ามาใช้บริการจำนวนร้อยละ 50 ของกำลังจำนวนลูกค้าของโครงการทั้งหมด ในปี 8-12 ร้านอาหารเป็นที่ยอมรับมากขึ้น เริ่มมีลูกค้าประจำ ลูกค้ามาใช้บริการจำนวนร้อยละ 60 ของจำนวนลูกค้าของโครงการทั้งหมด และ ในปี 13-15 ร้านอาหารเป็นที่ยอมรับ และได้รับความนิยม มีลูกค้าประจำ มีลูกค้ามาใช้บริการจำนวนร้อยละ 70 ของกำลังจำนวนลูกค้าของโครงการทั้งหมด (ตารางที่ 4.19)

ตารางที่ 4.19 แสดงจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการของร้านอาหาร

	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	
อัตราส่วนจำนวนลูกค้า(ร้อยละ)	40.00	40.00	50.00	50.00	50.00	50.00	50.00	
จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ(คน)	18,720.00	18,720.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	
	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
อัตราส่วนจำนวนลูกค้า(ร้อยละ)	60.00	60.00	60.00	60.00	60.00	70.00	70.00	70.00
จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ(คน)	28,080.00	28,080.00	28,080.00	28,080.00	28,080.00	32,760.00	32,760.00	32,760.00

ที่มา: จากการคำนวณ

- ค่าเสื่อมราคา ของวัสดุตกแต่งร้าน อุปกรณ์ต่างๆ และ เครื่องทำครัวคิดที่ร้อยละ 10 แบบวิธีเส้นตรง ไม่มีมูลค่าซาก

- อัตราคิดลดในการวิเคราะห์ คิดที่ร้อยละ 12 ตามหลักของธนาคาร โลกที่ได้ศึกษา และกำหนดไว้สำหรับประเทศกำลังพัฒนาอย่างประเทศไทยไว้ที่อัตรา 12% ต่อปี (คำแนะนำการคำนวณหา NPV, B/C – ratio และ IRR, 2550)

- เริ่มลงทุนด้วยทุนด้วยเงินส่วนตัวทั้งหมด 100%

4.2.2 การประมาณการรายรับของโครงการร้านอาหาร

รายรับของร้านอาหารใช้ราคาอาหารตามตั้งเฉลี่ยตามท้องตลาด ต่อเนื่องในการคำนวณโดยคิดที่ 50 บาทต่อหน่วย อ้างอิงจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการร้านอาหาร และ จากการสำรวจแบบอย่างง่ายโดยการออกแบบสอบถามพบว่าค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยที่ใช้ในการรับประทานอาหารเช้าประมาณ 50-100 บาท (ตารางที่ 4.9) โดยกำหนดให้ ราคาอาหารปรับเพิ่มร้อยละ 5 ทุกๆ 2 ปี (ปีพิเศษเป็นจำนวนเต็ม) โดยสามารถขายอาหารได้ตามข้อตกลงทุกวัน ดังนั้นสามารถคำนวณรายรับได้ดังตารางนี้ (ตาราง 4.20)

$$TR = P \times Q$$

เมื่อ TR = รายรับของโครงการร้านอาหาร

P = ราคาขายอาหาร(บาทต่อหน่วย)

Q = จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ(คน)

ตารางที่ 4.20 แสดงประมาณการรายรับของโครงการร้านอาหาร

	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	
ราคาขาย	50.00	50.00	53.00	53.00	55.00	55.00	58.00	
จำนวนลูกค้า	18,720.00	18,720.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	
รายรับ	936,000.00	936,000.00	1,240,200.00	1,240,200.00	1,287,000.00	1,287,000.00	1,357,200.00	
	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
ราคาขาย	58.00	61.00	61.00	64.00	64.00	67.00	67.00	70.00
จำนวนลูกค้า	28,080.00	28,080.00	28,080.00	28,080.00	28,080.00	32,760.00	32,760.00	32,760.00
รายรับ	1,628,640.00	1,712,880.00	1,712,880.00	1,797,120.00	1,797,120.00	2,194,920.00	2,194,920.00	2,293,200.00

ที่มา: จากการคำนวณ

4.2.3 การประมาณการลงทุนในโครงการร้านอาหาร

1) ต้นทุนในการจัดตั้งร้านอาหาร

1.1) จากการสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหารทั้งหมด 5 ราย สามารถเฉลี่ยข้อมูลตัวเลขในเรื่องของต้นทุนค่าใช้จ่ายในเริ่มแรกในการจัดตั้งร้านอาหารได้ดังนี้

- ค่าตกแต่งร้านอาหาร	500,000
- โຕ้ะ / เก้าอี้ทำงาน	30,000
- ตู้เก็บภาชนะ / ภาชนะ	30,000
- เครื่องปรับอากาศ	20,000
- เครื่องเสียง	10,000
- ตู้เย็น	10,000
- เครื่องคอมพิวเตอร์ และเครื่องพิมพ์	30,000
- เครื่องโทรศัพท์	3,000
- เฟอร์นิเจอร์อื่นๆ	100,000
- อุปกรณ์ทำครัว	50,000
รวม	783,000

1.2) ค่าเช่าอาคารสถานที่ตั้งโครงการร้านอาหาร เท่ากับ 10,000.- บาท ต่อเดือน อ้างอิงจากราคาตลาด โดยการสอบถามเจ้าของสถานที่บริเวณขอบเขตการศึกษา กำหนดให้ราคาค่าเช่าปรับเพิ่มขึ้น ร้อยละ 5 ทุกๆ 5 ปี ดังนั้นสามารถคำนวณค่าเช่าได้ดัง ตารางที่ 4.21

ตารางที่ 4.21 แสดงค่าเช่าอาคารสถานที่ของโครงการร้านอาหาร

	ปีที่0	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7
ค่าเช่า	120,000.00	120,000.00	120,000.00	120,000.00	120,000.00	126,000.00	126,000.00	126,000.00
	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
ค่าเช่า	126,000.00	126,000.00	132,300.00	132,300.00	132,300.00	132,300.00	132,300.00	138,915.00

ที่มา: จากการคำนวณ

2) ต้นทุนในการผลิตอาหาร

2.1) ค่าวัตถุดิบต่างๆ ที่ใช้ในการผลิต การปรุงอาหารแต่ละหน่วยจะขึ้นอยู่กับราคาอาหารแห้ง / อาหารสด ตามท้องตลาดทั่วไปโดยอ้างอิงราคาจากตลาดเมืองใหม่ ซึ่งใกล้เคียงกับโครงการร้านอาหารที่จะทำการจัดตั้งขึ้น ซึ่งถ้าราคาขายอาหารต่อหน่วยสูงขึ้น แสดงว่าราคาต้นทุนวัตถุดิบก็สูงขึ้นเช่นกัน โดยราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการคำนวณจะคิดร้อยละ 40 ของราคาขาย อ้างอิงจากการสอบถามผู้ประกอบการร้านอาหาร ซึ่งพบว่าโดยเฉลี่ยต้นทุนการผลิตจะอยู่ที่ร้อยละ 30-40 โดยกำหนดให้ต้นทุนขายเพิ่มขึ้น 5% ของราคาวัตถุดิบ ทุกๆ 2 ปี ดังนั้นสามารถคำนวณต้นทุนการผลิตอาหารได้ดังนี้(ตารางที่ 4.22)

$$TC = P \times Q$$

เมื่อ TC = ต้นทุนวัตถุดิบของโครงการร้านอาหาร

P = ราคาวัตถุดิบ(บาทต่อหน่วย)

Q = จำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการ(คน)

ตารางที่ 4.22 แสดงการประมาณการต้นทุนค่าวัตถุดิบของโครงการร้านอาหาร

	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	
ราคาวัตถุดิบ (บาท/หน่วย)	20.00	20.00	21.20	21.20	22.00	22.00	23.20	
จำนวน ลูกค้า	18,720.00	18,720.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	23,400.00	
ต้นทุน	374,400.00	374,400.00	496,080.00	496,080.00	514,800.00	514,800.00	542,880.00	
	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
ราคาวัตถุดิบ (บาท/หน่วย)	23.20	24.40	24.40	25.60	25.60	26.80	26.80	28.00
จำนวน ลูกค้า	28,080.00	28,080.00	28,080.00	28,080.00	28,080.00	32,760.00	32,760.00	32,760.00
ต้นทุน	651,456.00	685,152.00	685,152.00	718,848.00	718,848.00	877,968.00	877,968.00	917,280.00

ที่มา: จากการคำนวณ

2.2)ค่าแรง เป็นค่าแรงของพนักงานในร้านอาหารซึ่งประกอบด้วย

2.2.1) พนักงานระดับบริหาร 1 คน ค่าจ้างเดือนละ 12,000.- บาท/เดือน และกำหนดให้ค่าแรงงานปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ 4 ทุกๆ 5 ปี ตามอัตราการขยายตัวของเศรษฐกิจประเทศ

2.2.2) พนักงานระดับปฏิบัติการ 3 คนคือผู้ประกอบการ 1 คน ค่าจ้างเดือนละ 5,000.- บาท/เดือน พนักงานทั่วไป 2 คน ค่าจ้างเดือนละ 3,000.- บาท/เดือน/คน เป็นเงิน 6,000.- บาท/เดือน และ กำหนดให้ค่าแรงงานปรับเพิ่มขึ้นร้อยละ 4 ทุกๆ 5 ปี ตามอัตราการขยายตัวของเศรษฐกิจของประเทศ

ดังนั้นสามารถคำนวณต้นทุนค่าแรงของพนักงานได้ดัง ตารางที่ 4.23

ตารางที่4.23 แสดงการประมาณการต้นทุนค่าแรงของ พนักงานในร้านอาหาร

	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	
พนักงาน ระดับ บริหาร	144,000.00	144,000.00	144,000.00	144,000.00	144,000.00	149,760.00	149,760.00	
พนักงาน ระดับ ปฏิบัติการ	132,000.00	132,000.00	132,000.00	132,000.00	132,000.00	137,280.00	137,280.00	
ค่าแรง	276,000.00	276,000.00	276,000.00	276,000.00	276,000.00	287,040.00	167,022.11	
	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
พนักงาน ระดับ บริหาร	149,760.00	149,760.00	149,760.00	155,750.00	155,750.00	155,750.00	155,750.00	155,750.00
พนักงาน ระดับ ปฏิบัติการ	137,280.00	137,280.00	137,280.00	142,771.00	142,771.00	142,771.00	142,771.00	142,771.00
ค่าแรง	173,702.99	180,651.11	187,877.16	298,521.00	298,521.00	298,521.00	298,521.00	298,521.00

ที่มา: จากการคำนวณ

3) ค่าใช้จ่ายในการบริหารงาน

3.1) ค่าเสื่อมราคาของทรัพย์สิน เป็นค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์ต่างๆ เครื่องตกแต่งร้าน และ เฟอร์นิเจอร์ รวมเป็นมูลค่า 783,000.- บาท (ค่าเสื่อมของอาคารสถานที่ไม่คิดเนื่อง ผู้ให้เช่าเป็นผู้บำรุงรักษา) คิดค่าเสื่อมราคาที่ร้อยละ 10 ต่อปี แบบวิธีเส้นตรง ไม่มีมูลค่าซาก (ตารางที่ 4.24)

ตารางที่ 4.24 แสดงค่าเสื่อมราคาของทรัพย์สินของร้านอาหาร

	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	
ค่าเสื่อมราคา	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	
	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
ค่าเสื่อมราคา	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00	78,300.00

ที่มา: จากการคำนวณ

3.2) ค่าใช้จ่ายในการบริหารงานอื่น ๆ อาทิ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า ค่าโทรศัพท์ และ ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ดอื่น ๆ โดยจากการสอบถามผู้ประกอบการพบว่าค่าใช้จ่ายในการบริหารงานประมาณร้อยละ 5 ของรายรับของร้านอาหาร (ตารางที่ 4.25)

ตารางที่ 4.25 แสดงการประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารงานด้านอื่นๆของร้านอาหาร

	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	
รายรับ	936,000.00	936,000.00	1,240,200.00	1,240,200.00	1,287,000.00	1,287,000.00	1,357,200.00	
ค่าใช้จ่าย อื่นๆ	46,800.00	46,800.00	62,010.00	62,010.00	64,350.00	64,350.00	67,860.00	
	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
รายรับ	1,628,640.00	1,712,880.00	1,712,880.00	1,797,120.00	1,797,120.00	2,194,920.00	2,194,920.00	2,293,200.00
ค่าใช้จ่าย อื่นๆ	81,432.00	85,644.00	85,644.00	89,856.00	89,856.00	109,746.00	109,746.00	114,660.00

ที่มา: จากการคำนวณ

4.2.4 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงิน

รายรับรวม หมายถึง ผลตอบแทนรวมของโครงการที่เกิดจากการขายอาหารแต่ละหน่วย
ต้นทุนรวม หมายถึง ต้นทุนทั้งหมดที่เกิดขึ้นจากการจัดตั้งโครงการร้านอาหาร โดย
 ครอบคลุมถึงต้นทุนในการจัดตั้งโรงงาน ต้นทุนในการผลิต ค่าใช้จ่ายในการขายและการบริหาร
 อื่นๆทั้งหมด

ค่าเสื่อมราคาของทรัพย์สิน อุปกรณ์สำนักงานต่างๆ คิด 10 ปี แบบเส้นตรงไม่มีมูลค่าซาก
รายรับสุทธิ หมายถึง รายรับรวมที่ถูกหักต้นทุนรวมออกเรียบร้อยแล้ว ซึ่งเป็นรายรับสุทธิ
 ของโครงการร้านอาหาร

ผลการศึกษาโครงการร้านอาหารใช้ระยะเวลา 16 ปี ให้ผลสรุปโดยสามารถประมาณการ
 รายรับและรายจ่ายของโครงการได้ ดังตารางที่ 4.26 กล่าวคือ

รายรับรวมของโครงการตั้งแต่ปีที่ 0-15 มีมูลค่า 23,615,280.00 บาท
 ต้นทุนรวมของโครงการตั้งแต่ปีที่ 0-15 มีมูลค่า 18,483,689.37 บาท
 รายรับสุทธิของโครงการตั้งแต่ปีที่ 0-15 มีมูลค่า 5,131,590.63 บาท

ตารางที่ 4.26 แสดงประมาณการรายรับและต้นทุนของโครงการร้านอาหาร

(หน่วย : 1,000)

รายการ	ปีที่0	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5	ปีที่6	ปีที่7	ปีที่8	ปีที่9	ปีที่10	ปีที่11	ปีที่12	ปีที่13	ปีที่14	ปีที่15
รายรับ																
รายรับรวม(ตารางที่ 4.20)	0.00	936.00	936.00	1,240.20	1,240.20	1,287.00	1,287.00	1,357.20	1,628.64	1,712.88	1,712.88	1,797.12	1,797.12	2,194.92	2,194.92	2,293.20
ต้นทุน																
ต้นทุนในการจัดตั้งร้านอาหาร																
ค่าตกแต่งอาคาร	500.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
อุปกรณ์อื่นๆ	283.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
ค่าเช่าสถานที่(ตารางที่4.21)	120.00	120.00	120.00	120.00	120.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	132.30	132.30	132.30	132.30	132.30	138.92
รวมต้นทุนในการจัดตั้งร้าน	903.00	120.00	120.00	120.00	120.00	126.00	126.00	126.00	126.00	126.00	132.30	132.30	132.30	132.30	132.30	138.92
ต้นทุนในการผลิต																
ค่าวัตถุดิบ(ตารางที่ 4.22)	0.00	374.40	374.40	496.08	496.08	514.80	514.80	542.88	651.46	685.15	685.15	718.85	718.85	877.97	877.97	917.28
ค่าแรงงาน(ตารางที่ 4.23)	0.00	276.00	276.00	276.00	276.00	276.00	287.04	167.02	173.70	180.65	187.88	298.52	298.52	298.52	298.52	298.52
รวมต้นทุนในการผลิต	0.00	650.40	650.40	772.08	772.08	790.80	801.84	709.90	825.16	865.80	873.03	1,017.37	1,017.37	1,176.49	1,176.49	1,215.80
ค่าใช้จ่ายในการบริหารงาน																
ค่าบำรุงรักษา(ตารางที่ 4.24)	0.00	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30	78.30
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ(ตารางที่4.25)	0.00	46.80	46.80	62.01	62.01	64.35	64.35	67.86	81.43	85.64	85.64	89.86	89.86	109.75	109.75	114.66
รวมค่าใช้จ่ายในการบริหาร	0.00	125.10	125.10	140.31	140.31	142.65	142.65	146.16	159.73	163.94	163.94	168.16	168.16	188.05	188.05	192.96
ต้นทุนรวม	903.00	895.50	895.50	1,032.39	1,032.39	1,059.45	1,070.49	982.06	1,110.89	1,155.75	1,169.27	1,317.83	1,317.83	1,496.84	1,496.84	1,547.68
รายรับสุทธิ	-903.00	40.50	40.50	207.81	207.81	227.55	216.51	375.14	517.75	557.13	543.61	479.30	479.30	698.09	698.09	745.52

ที่มา : จากตารางที่ 4.19 - ตารางที่4.25

เกณฑ์ในการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงิน

1) ระยะเวลาคืนทุนของโครงการ (Pay Back period: PB)

ระยะเวลาคืนทุนของโครงการ คือ ระยะเวลาที่ผลตอบแทนจากการดำเนินงานเท่ากับค่าใช้จ่ายในการลงทุนตอนเริ่มโครงการ

จากตารางที่ 4.27 จะเห็นว่าค่าใช้จ่ายในการลงทุนตอนเริ่มโครงการมูลค่า 903,000.00 บาท และ รายรับสุทธิสะสมของโครงการ ณ ปีที่ 5 มีมูลค่า -178,830.00 บาท และ ปีที่ 6 รายรับสุทธิสะสมของโครงการมีมูลค่าเท่ากับ 37,680.00 บาท ซึ่งจะพบว่าเวลา 1 ปี รายรับสุทธิสะสมของปีที่ 5 และ ปีที่ 6 ต่างกัน 216,510.00 บาท และ ณ ปีที่ 5 รายรับสุทธิสะสมน้อยกว่าเงินลงทุน 178,830.00 บาท ดังนั้นระยะเวลาที่โครงการสามารถคืนทุนได้คือ

$$\begin{aligned} \text{ระยะเวลาคืนทุน} &= 5 \text{ ปี} + (178,830.00 \times 365 / 216,510.00) \\ &= 5 \text{ ปี} + 302 \text{ วัน (1 ปี : 365 วัน)} \\ &= 5 \text{ ปี } 10 \text{ เดือน } 2 \text{ วัน (1 เดือน : 30 วัน)} \end{aligned}$$

ซึ่งจะพบว่าระยะเวลาคืนทุนของโครงการร้านอาหารมีระยะเวลาในการคืนทุนที่สั้น คือ ใช้เวลาคืนทุน 5 ปี 10 เดือน 2 วัน ดังนั้นโครงการร้านอาหารจึงมีความเหมาะสมในการลงทุน

ตารางที่ 4.27 แสดงการวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุนของโครงการร้านอาหาร

ปีที่	เงินลงทุนเริ่มแรก	รายรับสุทธิ	รายรับสุทธิสะสม
0	903,000.00	-903,000.00	-903,000.00
1	0.00	40,500.00	-862,500.00
2	0.00	40,500.00	-822,000.00
3	0.00	207,810.00	-614,190.00
4	0.00	207,810.00	-406,380.00
5	0.00	227,550.00	-178,830.00
6	0.00	216,510.00	37,680.00
7	0.00	375,137.89	412,817.89
8	0.00	517,749.01	930,566.90
9	0.00	557,132.89	1,487,699.79

ตารางที่ 4.27 (ต่อ)

ปีที่	เงินลงทุนเริ่มแรก	รายรับสุทธิ	รายรับสุทธิสะสม
10	0.00	543,606.84	2,031,306.63
11	0.00	479,295.00	2,510,601.63
12	0.00	479,295.00	2,989,896.63
13	0.00	698,085.00	3,687,981.63
14	0.00	698,085.00	4,386,066.63
15	0.00	745,524.00	5,131,590.63

ที่มา : ตารางที่ 4.26 และ จากการคำนวณ

2) มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV)

การคำนวณหามูลค่าปัจจุบันสุทธิ ทำได้โดยการหามูลค่าปัจจุบันสุทธิในแต่ละปี ซึ่งได้จากการหักต้นทุนรวมออกจากรายรับรวม จะได้รายรับสุทธิของโครงการ เมื่อนำไปแปลงเป็นมูลค่าปัจจุบัน โดยคูณตัวคูณของอัตราคิดลดที่ร้อยละ 12 ตามที่ได้กำหนดไว้ มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการจะเท่ากับ 1,138,814.33 บาท (ตารางที่ 4.28) ซึ่งเป็นผลจากการรวบรวมมูลค่าปัจจุบันสุทธิในแต่ละปีเข้าด้วยกัน จากการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิมีค่าเป็นบวก หมายความว่า โครงการมีผลประโยชน์สูงกว่าต้นทุนที่เกิดขึ้น เมื่อมีการคิดลดอยู่ในรูปมูลค่าปัจจุบันแล้ว ตลอดอายุโครงการ จึงก่อให้เกิดผลกำไรจากการลงทุนในโครงการ

ตารางที่ 4.28 แสดงการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ

ปีที่	รายรับรวม	ต้นทุนรวม	รายรับสุทธิ	ตัวคูณอัตราคิดลดร้อยละ 12 (1+r) ^t	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ
0	0.00	903,000.00	-903,000.00	1.0000	- 903,000.00
1	936,000.00	895,500.00	40,500.00	0.8929	36,160.71
2	936,000.00	895,500.00	40,500.00	0.7972	32,286.35
3	1,240,200.00	1,032,390.00	207,810.00	0.7118	147,915.05
4	1,240,200.00	1,032,390.00	207,810.00	0.6355	132,067.01
5	1,287,000.00	1,059,450.00	227,550.00	0.5674	129,117.98

ตารางที่ 4.28 (ต่อ)

ปีที่	รายรับรวม	ต้นทุนรวม	รายรับสุทธิ	ตัวคูณอัตราคิด ลดร้อยละ 12 $1/(1+r)^t$	มูลค่าปัจจุบัน สุทธิ
6	1,287,000.00	1,070,490.00	216,510.00	0.5066	109,690.70
7	1,357,200.00	982,062.11	375,137.89	0.4523	169,693.33
8	1,628,640.00	1,110,890.99	517,749.01	0.4039	209,110.14
9	1,712,880.00	1,155,747.11	557,132.89	0.3606	200,907.71
10	1,712,880.00	1,169,273.16	543,606.84	0.3220	175,026.85
11	1,797,120.00	1,317,825.00	479,295.00	0.2875	137,785.86
12	1,797,120.00	1,317,825.00	479,295.00	0.2567	123,023.09
13	2,194,920.00	1,496,835.00	698,085.00	0.2292	159,983.06
14	2,194,920.00	1,496,835.00	698,085.00	0.2046	142,842.02
15	2,293,200.00	1,547,676.00	745,524.00	0.1827	136,204.45
รวม	23,615,280.00	18,483,689.37	5,131,590.63		1,138,814.33

ที่มา : ตารางที่ 4.26 และ จากการคำนวณ

3) อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ(Internal Rate of Return: IRR)

อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ คือ ผลตอบแทนเป็นร้อยละของโครงการหรือหมายถึงอัตราดอกเบี้ยในกระบวนการคิดลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการมีค่าเท่ากับศูนย์

ในที่นี้ ณ อัตราคิดลดที่ร้อยละ 23.95 ให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิที่ 12.82 บาท จึงทดลองใช้อัตราส่วนที่สูงขึ้นอีกคือ อัตราคิดลด ที่ร้อยละ 23.96 ให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิที่ - 521.21 บาท

(ดังแสดงในตารางที่ 4.29) เพราะฉะนั้นแสดงว่าอัตราผลตอบแทน ของโครงการจะอยู่ระหว่าง ร้อยละ 23.95-23.96 ต่อปี

ดังนั้น อัตราคิดลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการมีค่าเท่ากับศูนย์ สามารถคำนวณโดยใช้วิธีเทียบบัญญัติไตรยางศ์ได้ดังนี้ ส่วนต่างมูลค่าปัจจุบันสุทธิเท่ากับ 12.82-(-521.21) เท่ากับ 543.03 บาท คิดเป็นส่วนต่างอัตราคิดลดที่ร้อยละ 1×10^{-2} ดังนั้นหากส่วนต่างมูลค่าปัจจุบันสุทธิมีค่าเท่ากับ 12.82 บาท จะคิดเป็นส่วนต่างอัตราคิดลดที่ $(12.82/543.03) \times 1 \times 10^{-2}$ เท่ากับ 0.0002

เพราะฉะนั้นอัตราคิดลดที่ทำให้มูลค่าปัจจุบันเท่ากับ ศูนย์ คือ ร้อยละ 23.9502

$(23.95+0.0002 = 23.9502)$

ดังนั้นมูลค่าโครงการมีผลตอบแทนจากการลงทุนประมาณร้อยละ 23.9502 ต่อปี จะทำให้มูลค่าปัจจุบันของผลประโยชน์เท่ากับมูลค่าปัจจุบันของต้นทุนของโครงการ และเมื่อเทียบกับอัตราคิดลดร้อยละ12พบว่าผลตอบแทนของการลงทุนมีค่ามากกว่าอัตราคิดลดดังนั้นโครงการร้านอาหารจึงมีความเหมาะสมในการลงทุน

ตารางที่ 4.29 แสดงการวิเคราะห์อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ

ปีที่	รายรับรวม	ต้นทุนรวม	รายรับสุทธิ	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ ณ อัตราคิดลด ร้อยละ 23.95	มูลค่าปัจจุบันสุทธิ ณ อัตราคิดลด ร้อยละ 23.96
0	0.00	903,000.00	-903,000.00	- 903,000.00	- 903,000.00
1	936,000.00	895,500.00	40,500.00	32,674.47	32,671.83
2	936,000.00	895,500.00	40,500.00	26,361.00	26,356.75
3	1,240,200.00	1,032,390.00	207,810.00	109,125.65	109,099.24
4	1,240,200.00	1,032,390.00	207,810.00	88,040.06	88,011.65
5	1,287,000.00	1,059,450.00	227,550.00	77,775.75	77,744.38
6	1,287,000.00	1,070,490.00	216,510.00	59,703.36	59,674.47
7	1,357,200.00	982,062.11	375,137.89	83,457.47	83,410.35
8	1,628,640.00	1,110,890.99	517,749.01	92,928.09	92,868.14
9	1,712,880.00	1,155,747.11	557,132.89	80,675.19	80,616.64
10	1,712,880.00	1,169,273.16	543,606.84	63,506.71	63,455.50
11	1,797,120.00	1,317,825.00	479,295.00	45,174.26	45,134.19
12	1,797,120.00	1,317,825.00	479,295.00	36,445.55	36,410.29
13	2,194,920.00	1,496,835.00	698,085.00	42,825.59	42,780.70
14	2,194,920.00	1,496,835.00	698,085.00	34,550.70	34,511.70
15	2,293,200.00	1,547,676.00	745,524.00	29,768.96	29,732.96
รวม	23,615,280.00	18,483,689.37	5,131,590.63	12.82	- 521.21

ที่มา : ตารางที่ 4.26 และ จากการคำนวณ

4) อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (Benefit-Cost Ratio: B/C Ratio)

อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ คือ มูลค่าปัจจุบันของรายรับรวมหารด้วยมูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม ซึ่งอาจจะมากกว่าหรือน้อยกว่า 1 ก็ได้ แต่การตัดสินใจที่แสดงว่าโครงการมีความเหมาะสม และ คุ่มค่าต่อการลงทุน คือ อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน มีค่ามากกว่าหรือ เท่ากับ 1

จากตารางที่ 4.30 มูลค่าปัจจุบันของรายรับรวมตลอดอายุโครงการเท่ากับ 9,425,018.91 บาท ในขณะที่มูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวมตลอดอายุโครงการเท่ากับ 8,286,204.58 บาท ดังนั้นสามารถหาอัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ ได้โดยการนำมูลค่าปัจจุบันของรายรับรวมหารด้วยมูลค่าปัจจุบันของต้นทุนรวม ซึ่งมีค่าเท่ากับ 1.1374 เท่า ซึ่งมีความมากกว่า 1 แสดงว่าถ้าลงทุนไป 1 ล้านบาท จะได้ผลตอบแทน 1.1374 ล้านบาท หรือ มีกำไรประมาณ 0.1374 ล้านบาท นั่นคือผลตอบแทนที่ได้รับจากโครงการมีค่ามากกว่าค่าใช้จ่ายที่เสียไปจากการลงทุนในโครงการ ดังนั้นโครงการร้านอาหารจึงมีความเหมาะสมในการลงทุน

ตารางที่ 4.30 แสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ

ปีที่	รายรับรวม	ต้นทุนรวม	ตัวคูณอัตราคิดลดร้อยละ 12 $1/(1+r)^t$	มูลค่าปัจจุบันสุทธิของรายรับรวม	มูลค่าปัจจุบันสุทธิของต้นทุนรวม
0	0.00	903,000.00	1.0000	0.00	903,000.00
1	936,000.00	895,500.00	0.8929	835,714.29	799,553.57
2	936,000.00	895,500.00	0.7972	746,173.47	713,887.12
3	1,240,200.00	1,032,390.00	0.7118	882,749.86	734,834.81
4	1,240,200.00	1,032,390.00	0.6355	788,169.52	656,102.51
5	1,287,000.00	1,059,450.00	0.5674	730,278.36	601,160.38
6	1,287,000.00	1,070,490.00	0.5066	652,034.25	542,343.55
7	1,357,200.00	982,062.11	0.4523	613,928.36	444,235.02
8	1,628,640.00	1,110,890.99	0.4039	657,780.38	448,670.24
9	1,712,880.00	1,155,747.11	0.3606	617,681.70	416,773.99
10	1,712,880.00	1,169,273.16	0.3220	551,501.52	376,474.66

ตารางที่ 4.30 (ต่อ)

ปีที่	รายรับรวม	ต้นทุนรวม	ตัวคูณอัตราคิด ลดร้อยละ 12 $1/(1+r)^t$	มูลค่าปัจจุบัน สุทธิของรายรับ รวม	มูลค่าปัจจุบัน สุทธิของต้นทุน รวม
11	1,797,120.00	1,317,825.00	0.2875	516,629.06	378,843.20
12	1,797,120.00	1,317,825.00	0.2567	461,275.94	338,252.85
13	2,194,920.00	1,496,835.00	0.2292	503,019.01	343,035.95
14	2,194,920.00	1,496,835.00	0.2046	449,124.12	306,282.10
15	2,293,200.00	1,547,676.00	0.1827	418,959.07	282,754.62
รวม	23,615,280.00	18,483,689.37		9,425,018.91	8,286,204.58

ที่มา : ตารางที่ 4.26 และ จากการคำนวณ

5) การวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis)

การศึกษาครั้งนี้ มีสมมติฐาน 4 กรณี ดังนี้

5.1) เมื่อต้นทุนรวมในการผลิต เพิ่มสูงขึ้นร้อยละ 5 โดยกำหนดให้ผลตอบแทนจากการให้บริการอาหารคงที่ ผลจากการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ โดยใช้สมมติฐานดังกล่าวพบว่าสามารถคำนวณหาระยะเวลาคืนทุนได้ 5 ปี 10 เดือน 2 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 545,628.62 บาท อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (IRR) ได้ประมาณร้อยละ 17.7849 และ อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ (B/C Ratio) เท่ากับ 1.0614 เท่า (ตารางภาคผนวกที่ 2-5)

5.2) เมื่อต้นทุนรวมในการผลิตเพิ่มสูงขึ้นร้อยละ 10 โดยกำหนดให้ผลตอบแทนจากการให้บริการอาหารคงที่ ผลจากการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ โดยใช้สมมติฐานดังกล่าวพบว่าสามารถคำนวณหาระยะเวลาคืนทุนได้ 8 ปี 8 เดือน 3 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 112,800.52 บาท อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (IRR) เท่ากับร้อยละ 13.2822 และ อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ (B/C Ratio) เท่ากับ 1.0132 เท่า (ตารางภาคผนวกที่ 7-10)

5.3) เมื่อผลตอบแทนจากการให้บริการอาหารลดลงร้อยละ 5 โดยกำหนดให้ต้นทุนการผลิตรวมคงที่ ผลจากการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ โดยใช้สมมติฐานดังกล่าวพบว่า สามารถคำนวณหาระยะเวลาคืนทุนได้ 7 ปี 0 เดือน 2 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 667,563.38 บาท อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (IRR) ได้ประมาณร้อยละ 19.1816 และ อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ (B/C Ratio) เท่ากับ 1.0805 เท่า (ตารางภาคผนวกที่ 12-15)

5.4) เมื่อผลตอบแทนจากการให้บริการอาหารลดลงร้อยละ 10 โดยกำหนดให้ต้นทุนการผลิตรวมคงที่ ผลจากการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ โดยใช้สมมติฐานดังกล่าวพบว่า สามารถคำนวณหาระยะเวลาคืนทุนได้ 8 ปี 1 เดือน 12 วัน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV) เท่ากับ 196,312.44 บาท อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ (IRR) ประมาณร้อยละ 14.1884 และ อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ (B/C Ratio) เท่ากับ 1.0236 เท่า (ตารางภาคผนวกที่ 17-20)

จากการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการกรณีที่ดินทุนรวมเพิ่มสูงขึ้น ร้อยละ 5 และ ร้อยละ 10 และ ในกรณีที่ผลตอบแทนจากการให้บริการอาหารลดลง ร้อยละ 5 และ ร้อยละ 10 พบว่าโครงการจะมีความเหมาะสมในการลงทุน กล่าวคือมูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการมีค่ามากกว่าศูนย์ อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการมีค่ามากกว่าอัตราคิดลดที่ใช้ในการคำนวณ คือ ที่ร้อยละ 12 อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการมีค่ามากกว่า 1 และ ระยะเวลาคืนทุนอยู่ในช่วงที่ค่อนข้างสั้น ดังนั้นโครงการมีความเหมาะสมในการลงทุน

ตารางที่ 4.31 ผลสรุปการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ

รายการ	Payback Period (ปี-เดือน-วัน)	NPV (บาท)	IRR (ร้อยละ)	B/C Ratio (เท่า)
ก่อนการเปลี่ยนแปลง	05-10-02	1,138,814.33	23.9502	1.1374
ต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 5	07-03-24	545,628.62	17.7849	1.0614
ต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ 10	08-08-13	112,800.52	13.2822	1.0132
ผลตอบแทนจากการให้บริการอาหารลดลงร้อยละ 5	07-00-02	667,563.38	19.1816	1.0805
ผลตอบแทนจากการให้บริการอาหารลดลงร้อยละ 10	08-01-28	196,312.44	14.1884	1.0236

ที่มา : ตารางที่ 4.27-4.29, ตารางภาคผนวกที่ 2-5, ตารางภาคผนวกที่ 7-10, ตารางภาคผนวกที่ 12-15

และ ตารางภาคผนวกที่ 17-20