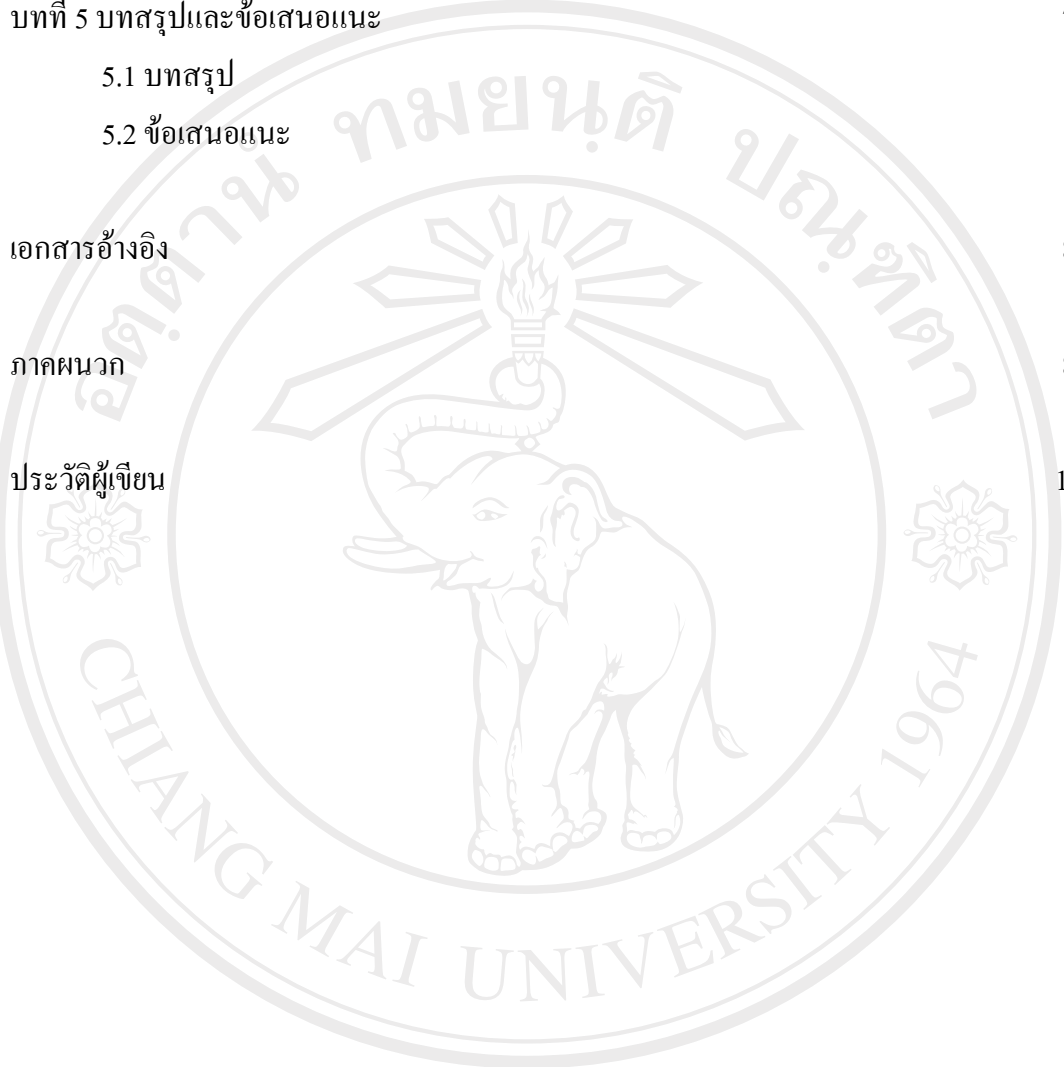


## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ฉ
สารบัญตารางภาคผนวก	ฐ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	5
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	6
1.4 ขอบเขตการศึกษา	6
1.5 สมมติฐานของการศึกษา	6
<b>บทที่ 2 กรอบแนวคิด ทฤษฎี และ งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	<b>7</b>
2.1 กรอบแนวความคิด	7
ทฤษฎีที่เกี่ยวข้อง	7
SWOT Analysis	7
วิเคราะห์การแข่งขันในอุตสาหกรรม (Five Forces Model)	13
ปัจจัยสู่ความสำเร็จ (Key Success Factors)	15
ส่วนผสมทางการตลาด (Marketing Mix – 4P’s)	17
แนวคิดลูกโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Analysis)	19
เป็นซ์มาร์ค (Benchmarking)	22
แนวความคิดความเป็นไปได้ของโครงการ	24
การวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนโครงการ (Cost-Benefit Analysis)	25
ระยะเวลาคืนทุน (Pay Back period: PB)	26
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value: NPV)	26

อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ(Internal Rate of Return: IRR)	27
อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (Benefit-Cost Ratio: B/C Ratio)	27
การวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis)	28
การวิเคราะห์ลักษณะสภาพแวดล้อมทางธุรกิจ	28
มิติในด้านต่าง ๆ ในการจัดเตรียม และ วิเคราะห์โครงการ ( Aspect of Project Preparation and Analysis )	30
องค์ประกอบแห่งความสำเร็จของธุรกิจบริการอาหารและเครื่องดื่ม	33
2.2 เอกสารงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	34
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	40
3.1 ประชากรและกลุ่มตัวอย่างที่ใช้ศึกษา	40
3.2 วิธีการศึกษา	40
บทที่ 4 ผลการศึกษา	42
4.1 ผลการศึกษาจากกลุ่มตัวอย่าง 150 ตัวอย่าง	42
ส่วนที่1 : ข้อมูลส่วนบุคคล	43
ส่วนที่2 : พฤติกรรมการเลือกใช้บริการร้านอาหาร	48
ส่วนที่3 : ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการร้านอาหาร	52
ส่วนที่4 : การยอมรับในร้านอาหารตามรูปแบบที่นำเสนอ	61
4.2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการทางการเงิน	62
4.2.1 ข้อตกลงเบื้องต้นของการวิเคราะห์ทางการเงิน	62
4.2.2 การประมาณการรายรับของโครงการร้านอาหาร	63
4.2.3 การประมาณการลงทุนในโครงการร้านอาหาร	64
4.2.4 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงิน	68
ระยะเวลาคืนทุนของโครงการ (Pay Back period: PB)	70
มูลค่าปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV)	71
อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ(Internal Rate of Return: IRR)	72
อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุน (Benefit-Cost Ratio: B/C Ratio)	74
การวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ (Sensitivity Analysis)	75

บทที่ 5 บทสรุปและข้อเสนอแนะ	78
5.1 บทสรุป	78
5.2 ข้อเสนอแนะ	80
เอกสารอ้างอิง	82
ภาคผนวก	84
ประวัติผู้เขียน	105

The logo of Chiang Mai University is a large circular emblem. It features a central figure of an elephant standing and facing left. Above the elephant's head is a traditional Thai symbol, the 'Chang' (a flame-like symbol with multiple points). The emblem is surrounded by a circular border containing the university's name in Thai script at the top and 'CHIANG MAI UNIVERSITY 1964' in English at the bottom. There are also decorative floral motifs on the sides.

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

## สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
1.1 แสดงจำนวนร้านอาหารในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ในปีพ.ศ.2546	1
1.2 แสดงการคำนวณค่าใช้จ่ายในการทานอาหารนอกบ้านของจังหวัดเชียงใหม่	2
1.3 แสดงจำนวนนักเรียนจำแนกตามระดับชั้นม.1-ม.6 โรงเรียนคาราวินาลัย	3
1.4 แสดงจำนวนนักเรียนจำแนกตามระดับชั้นม.1-ม.6 โรงเรียน ปรินส์รอยแยลส์วิทยาลัย	3
4.1 แสดงเพศของกลุ่มตัวอย่าง	43
4.2 แสดงสถานศึกษาของกลุ่มตัวอย่าง	43
4.3 แสดงระดับชั้นของกลุ่มตัวอย่าง	44
4.4 แสดงรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของกลุ่มตัวอย่าง	44
4.5 แสดงวิธีการเดินทางมาโรงเรียนของกลุ่มตัวอย่าง	45
4.6 แสดงเวลาที่กลุ่มตัวอย่างเดินทางมาถึง โรงเรียน	46
4.7 แสดงเวลาที่กลุ่มตัวอย่างเดินทางกลับบ้าน	46
4.8 แสดงกิจกรรมที่กลุ่มตัวอย่างทำหลังเลิกเรียน	47
4.9 แสดงค่าใช้จ่ายโดยเฉลี่ยในการรับประทานอาหารต่อมื้อ ของกลุ่มตัวอย่าง	48
4.10 แสดงการตอบสนองของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อร้านอาหารที่ใช้บริการเป็นประจำ	48
4.11 แสดงประเภทร้านอาหารที่กลุ่มตัวอย่างต้องการ (สำหรับกลุ่มตัวอย่าง ที่ร้านอาหารที่ไปใช้บริการเป็นประจำยังไม่ตอบสนองกับความต้องการ)	49
4.12 แสดงความถี่ของการใช้บริการร้านอาหารประเภทต่าง ๆ ที่กลุ่มตัวอย่างใช้บริการ	50
4.13 แสดงความสำคัญของปัจจัยปัจจัยต่างๆ ที่มีผลต่อการเลือกใช้บริการ ร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่างสามอันดับแรก	52
4.14 แสดงระดับความพึงพอใจของกลุ่มตัวอย่างที่มีต่อร้านอาหารที่ กลุ่มตัวอย่างใช้บริการเป็นประจำ	53
4.15 แสดงระดับความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง	55

4.16 แสดงระดับความสำคัญของปัจจัยด้านราคา ที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง	57
4.17 แสดงระดับความสำคัญของปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ที่มีผลต่อการใช้บริการร้านอาหารของกลุ่มตัวอย่าง	59
4.18 แสดงความสนใจในร้านอาหารตามรูปแบบที่นำเสนอของกลุ่มตัวอย่าง	61
4.19 แสดงจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการของร้านอาหาร	62
4.20 แสดงประมาณการรายรับของโครงการร้านอาหาร	63
4.21 แสดงค่าเช่าอาคารสถานที่ของโครงการร้านอาหาร	64
4.22 แสดงการประมาณการต้นทุนค่าวัสดุของโครงการร้านอาหาร	65
4.23 แสดงการประมาณการต้นทุนค่าแรงของ พนักงานในร้านอาหาร	66
4.24 แสดงค่าเสื่อมราคาของทรัพย์สินของร้านอาหาร	67
4.25 แสดงการประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารงานด้านอื่นๆของร้านอาหาร	67
4.26 แสดงประมาณการรายรับและต้นทุนของโครงการร้านอาหาร	69
4.27 แสดงการวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุนของโครงการร้านอาหาร	70
4.28 แสดงการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ	71
4.29 แสดงการวิเคราะห์อัตราผลตอบแทนภายในของโครงการ	73
4.30 แสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ	74
4.31 ผลสรุปการวิเคราะห์ความอ่อนไหวของโครงการ	77

### สารบัญตารางภาคผนวก

ตารางภาคผนวก	หน้า
1 แสดงประมาณการรายรับและต้นทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีต้นทุนในการผลิตเพิ่มขึ้น ร้อยละห้า	85
2 แสดงการวิเคราะห์ระยะเวลาต้นทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ ห้า	86
3 แสดงการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ ห้า	87
4 แสดงการวิเคราะห์ผลตอบแทนภายในของโครงการ กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้น ร้อยละ ห้า	88
5 แสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละห้า	89
6 แสดงประมาณการรายรับและต้นทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้น ร้อยละสิบ	90
7 แสดงการวิเคราะห์ระยะเวลาต้นทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ สิบ	91
8 แสดงการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละ สิบ	92
9 แสดงการวิเคราะห์ผลตอบแทนภายในของโครงการ กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้น ร้อยละ สิบ	93
10 แสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ กรณีต้นทุนรวมเพิ่มขึ้นร้อยละสิบ	94
11 แสดงประมาณการรายรับและต้นทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละห้า	95
12 แสดงการวิเคราะห์ระยะเวลาต้นทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ ห้า	96
13 แสดงการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ ห้า	97

14 แสดงการวิเคราะห์ผลตอบแทนภายในของโครงการ กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ ห้า	98
15 แสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ ห้า	99
16 แสดงประมาณการรายรับและต้นทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ สิบ	100
17 แสดงการวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุนของโครงการร้านอาหาร กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ สิบ	101
18 แสดงการวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ สิบ	102
19 แสดงการวิเคราะห์ผลตอบแทนภายในของโครงการ กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ สิบ	103
20 แสดงการวิเคราะห์อัตราส่วนผลประโยชน์ต่อต้นทุนของโครงการ กรณีรายรับรวมลดลง ร้อยละ สิบ	104