

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Chiang Mai University

## ภาคผนวก

รายชื่อบางส่วนของผู้ประกอบการที่ตอบแบบสอบถาม

รวบรวมคำสัมภาษณ์ของผู้ประกอบการธุรกิจเบเกอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่บางส่วน ที่จดทะเบียนและมีรายชื่ออยู่ในทำเนียบโรงงานอุตสาหกรรม

1. เอเชียเบเกอร์รี่ 184 ถ.วังสิงห์คำ หมู่ 5 ต.ป่าตัน อ.เมือง จ.เชียงใหม่
2. ขนมปังเวียงพิงค์ 54/1 ถ.ประชาสัมพันธ์ ต.ช้างคลาน อ.เมือง จ.เชียงใหม่
3. เอ็ม แอนด์ เค เบเกอร์รี่ 152 ถ.จุฬารัตน์ไฮเวย์ หมู่ 2 ต.หนองป่าครั่ง อ.เมือง จ.เชียงใหม่
4. ชูย์เบเกอร์รี่ 100/8 ถ.ห้วยแก้ว หมู่ 5 ต.ช้างเผือก อ.เมือง จ.เชียงใหม่
5. บริษัท ซีอาร์ซี เอ โซลด์ แอร์พอร์ด จำกัด 2 ถ.มหิดล ต.หายยา อ.เมือง จ.เชียงใหม่
6. ศิริโชคเบเกอร์รี่ 199/1 หมู่ 4 ต.หนองผึ้ง อ.สารภี จ.เชียงใหม่
7. บริษัท เจ.เจ.เบเกอร์รี่ จำกัด 2-6 ถ.ราชดำเนิน ต.ศรีภูมิ อ.เมือง จ.เชียงใหม่
8. บริษัท ยูเอฟเอ็มฟู๊ดเซ็นเตอร์ จำกัด 144-6 ถ.ท่าแพ ต.ช้างม่อย อ.เมือง จ.เชียงใหม่
9. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ฝ่ายเฮลท์ฟู๊ดส์ 106 ถ.อินทวโรรส ต.ศรีภูมิ อ.เมือง จ.เชียงใหม่
10. เอส.พี.ฟาสฟู๊ด 58/3 ถ.เชียงใหม่-สันกำแพง หมู่ 4 ต.สันกลาง อ.สันกลาง จ.เชียงใหม่
11. บริษัทเอส แอนด์ พี เบเกอร์รี่โปรดักส์ จำกัด 11/11 ถ.เกาะกลาง ต.หนองหอย อ.เมือง จ.เชียงใหม่
12. บริษัท โอซอง เชียงใหม่ จำกัด 203 หมู่ 3 ต.ท่าศาลา อ.เมือง จ.เชียงใหม่
13. บริษัท เซ็นคาร์ จำกัด 94 ถ.เชียงใหม่-ลำปาง หมู่ 4 ต.หนองป่าครั่ง อ.เมือง จ.เชียงใหม่
14. ช้างน้อยเบเกอร์รี่ 137 หมู่ 8 ต.หนองควาย อ.หางดง จ.เชียงใหม่
15. จรรย์ แป้นรักษา 9 ซอย 3 ถ.วังสิงห์คำ ต.ป่าตัน อ.เมือง จ.เชียงใหม่

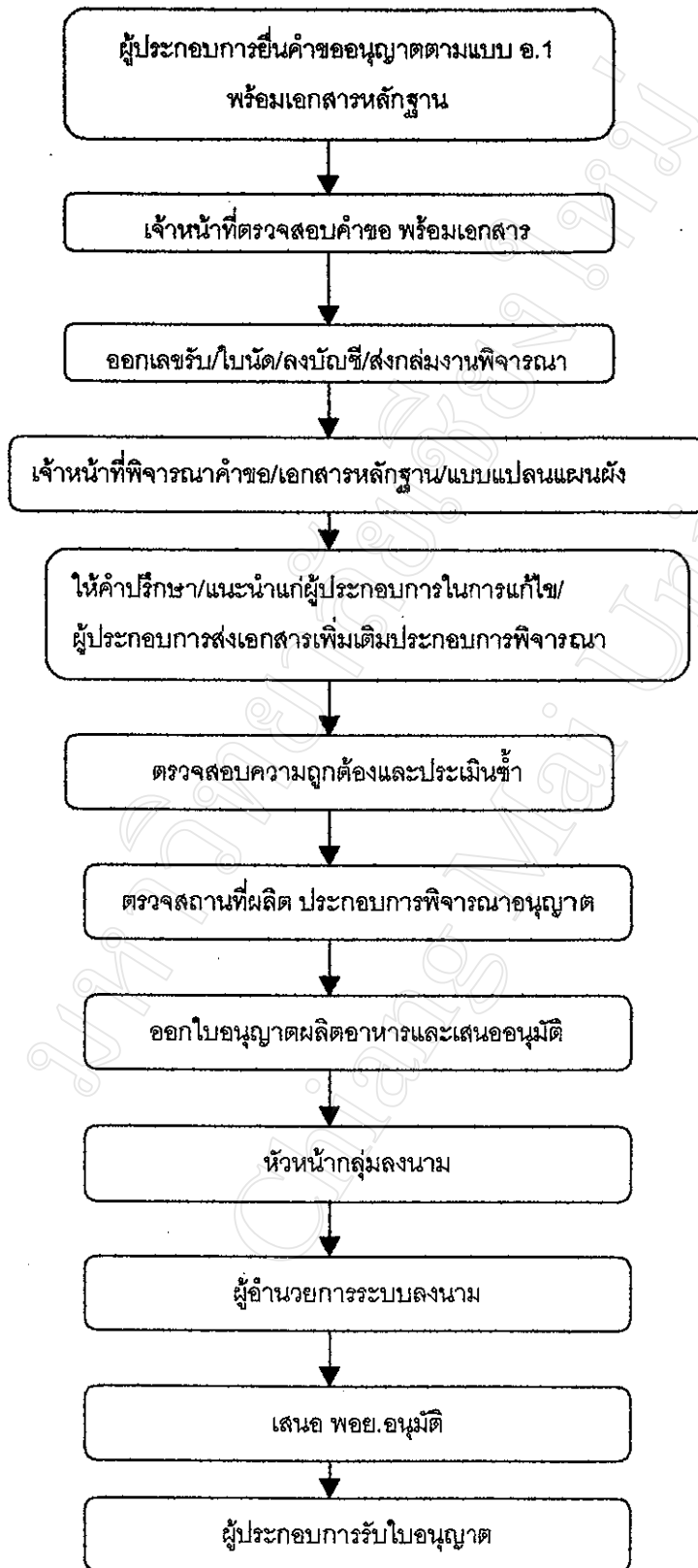
### การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร

การขออนุญาตผลิตภัณฑ์อาหาร จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยานั้นจะต้องยึดถือตามพระราชบัญญัติอาหารจากคู่มือการขออนุญาตผลิตภัณฑ์สุขภาพ ประกอบด้วย<sup>1</sup>

- ขั้นตอนการขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร
- ขั้นตอนการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร
- ขั้นตอนการขออนุญาตคำขอโฆษณาอาหาร

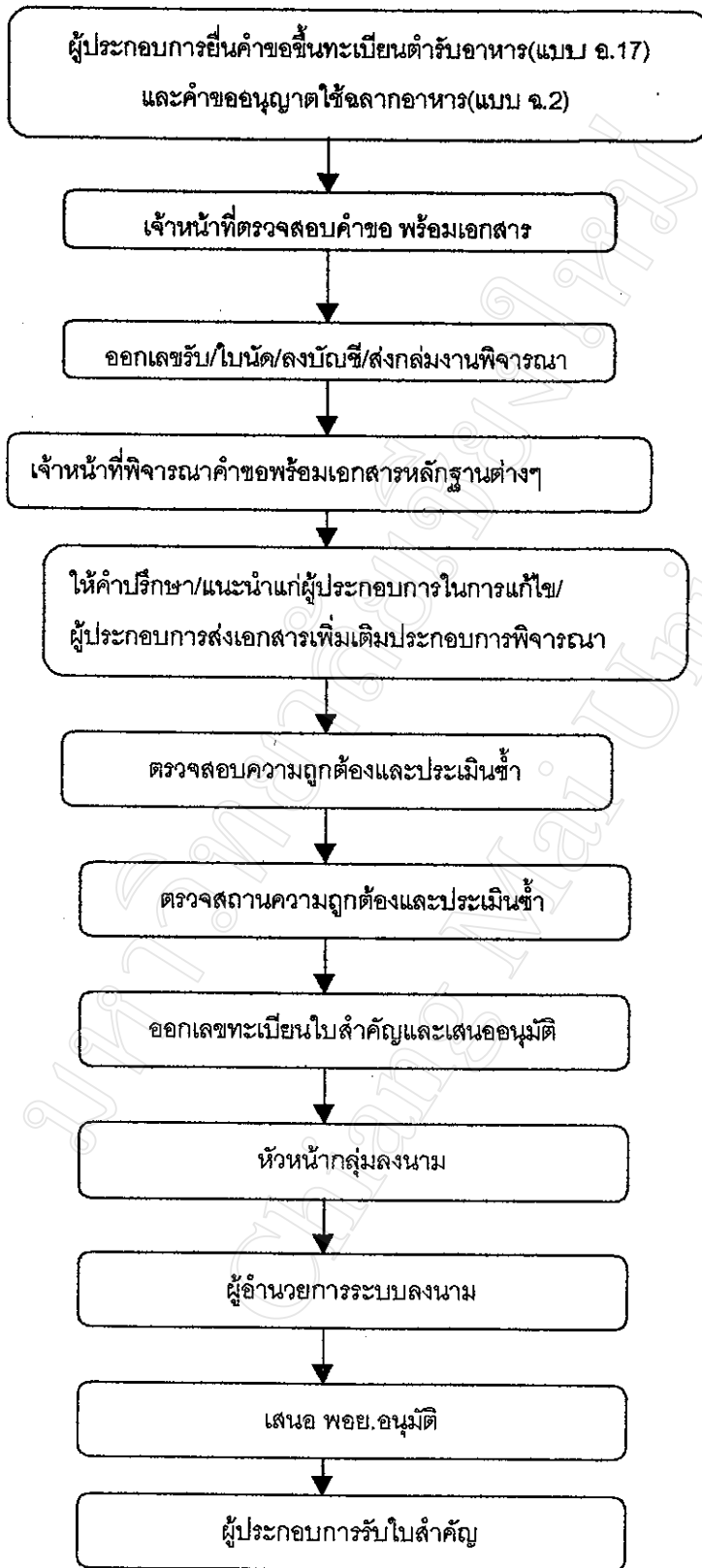
<sup>1</sup> ชรัศน์ รุ่งเรืองศิลป์ และคณะ, “คู่มือการประกอบธุรกิจ”, (กรุงเทพ : บริษัท พิมพ์สวย จำกัด, 2541) หน้า

### แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหาร



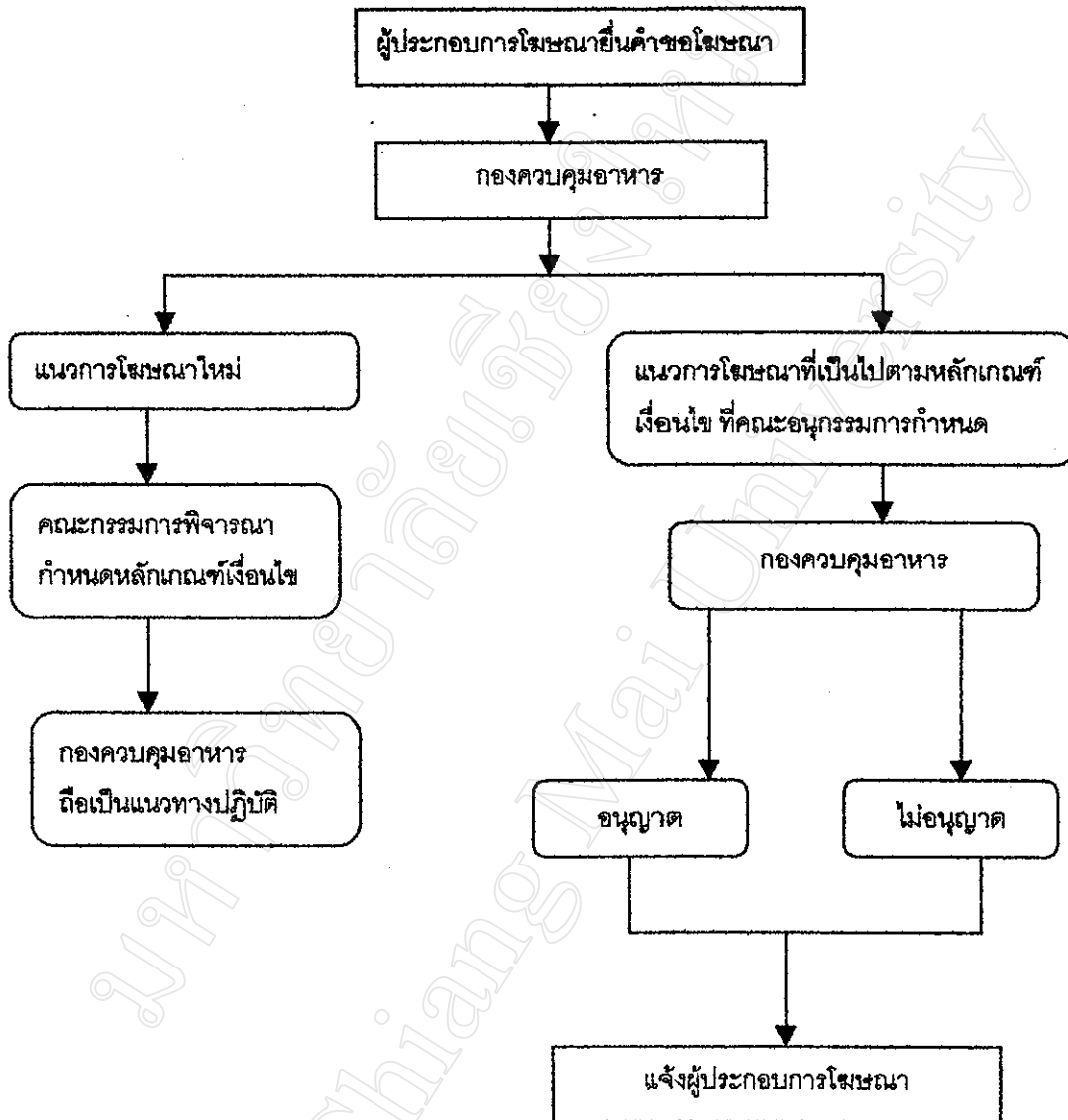
\*\*\* ระยะเวลาดำเนินการรวม 16วันทำการ (ไม่รวมเวลา ที่ผู้ประกอบการใช้แก้ไข)

แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขอขึ้นทะเบียนตำรับอาหารและคำขออนุญาตใช้ฉลากอาหาร



\*\*\* ระยะเวลาดำเนินการรวม 15วันทำการ (ไม่รวมเวลา ที่ผู้ประกอบการใช้แก้ไข)

## แผนภูมิแสดงขั้นตอนการขออนุญาตคำขอโฆษณาอาหาร



### การจดทะเบียนจัดตั้งนิติบุคคล

การดำเนินธุรกิจต่างๆในปัจจุบัน หากเป็นบุคคลธรรมดาจะมีข้อจำกัดหลายอย่างที่ไม้อื้ออำนวยความสะดวกด้านงาน จึงจำเป็นต้องจัดตั้งนิติบุคคลขึ้น เพื่อให้เป็นที่น่าเชื่อถือและมั่นใจต่อบุคคล หรือองค์กรที่ติดต่อทำธุรกิจด้วย การจัดตั้งองค์กรทางธุรกิจในรูปแบบของนิติบุคคล เช่น ห้างหุ้นส่วนจำกัด บริษัทจำกัด

#### การจดทะเบียนเพื่อจัดตั้งห้างหุ้นส่วนจำกัด

จะต้องยื่นคำขอและเอกสารประกอบคำขอจดทะเบียน มีดังนี้<sup>2</sup>

1. แบบ ทส. 1
2. แบบ ทส. 2
3. แบบจองชื่อนิติบุคคล
4. สำเนาบัตรประจำตัวของหุ้นส่วนผู้จัดการที่ลงชื่อในคำขอจดทะเบียน
5. สำเนาบัตรนายความหรือหลักฐานการเป็นสมาชิกเนติบัณฑิตยสภาของผู้รับรองลายมือชื่อ (สำหรับผู้ที่รับจดทะเบียนแทนผู้ประกอบการ)
6. แบบ สสข. 1 จำนวน 2 ฉบับ (ภูมิภาค เช่น จังหวัดเชียงใหม่ ใช้ 3 ฉบับ)
7. หนังสือมอบอำนาจ (กรณีไม่ได้ไปดำเนินการด้วยตัวเอง)
8. หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่

(หมายเหตุ : แบบฟอร์มต่างๆเช่น ทส.1 ทส.2 สสข.1 สามารถขอได้ที่สำนักงานบริการจดทะเบียนกรมทะเบียนการค้า หรือ สำนักงานทะเบียนการค้าจังหวัด)

#### การจดทะเบียนเพื่อจัดตั้งบริษัทจำกัด

สำหรับการยื่นขอจดทะเบียนบริษัทจำกัด จะต้องประกอบด้วย 2 ขั้นตอน คือ<sup>3</sup>

##### ขั้นตอนที่ 1

1. แบบ บอจ. 1
2. แบบ บอจ. 2

<sup>2</sup> ทรัพย์สิน รุ่งเรืองศิลป์ และคณะ, "คู่มือการประกอบธุรกิจ", (กรุงเทพฯ : บริษัทพิมพ์สวย จำกัด, 2541) หน้า

<sup>3</sup> เรื่องเดียวกัน , หน้า 1 -13

3. แบบ ว.
4. แบบจองชื่อนิติบุคคล
5. สำเนาบัตรประจำตัวของผู้เริ่มก่อนการที่ลงชื่อในคำขอจดทะเบียน
6. สำเนาบัตรทนายความหรือหลักฐานการเป็นสมาชิกนิติบุคคลของผู้รับรองลายมือชื่อ (สำหรับผู้ที่รับจดทะเบียนแทนผู้ประกอบการ)
7. หนังสือมอบอำนาจ (กรณีไม่ได้ไปดำเนินการด้วยตัวเอง)
8. หนังสือยินยอมให้ใช้สถานที่

ขั้นตอนที่ 2 การจดทะเบียนจัดตั้งบริษัท ขั้นตอนนี้จะเริ่มภายหลังจากเสร็จขั้นตอนที่ 1 แล้ว สำหรับเอกสารที่ใช้ประกอบคำขอจดทะเบียนจัดตั้งบริษัท คือ

1. แบบ บจ. 1
  2. แบบ บจ. 3
  3. แบบ ก.
  4. แบบ บจ.5
  5. สำเนาหนังสือนัดประชุมตั้งบริษัท
  6. สำเนารายงานการประชุมตั้งบริษัท
  7. สำเนาข้อบังคับ
  8. หนังสือบริคณห์สนธิฉบับตีพิมพ์ จำนวน 2 ฉบับ (ภูมิภาค เช่น จังหวัดเชียงใหม่ ใช้ 3 ฉบับ)
  9. ข้อบังคับฉบับตีพิมพ์ จำนวน 2 ฉบับ (ภูมิภาค เช่น จังหวัดเชียงใหม่ใช้ 3 ฉบับ)
  10. สำเนาบัตรประจำตัวของกรรมการที่ลงชื่อในคำขอจดทะเบียน
  11. สำเนาบัตรทนายความหรือหลักฐานการเป็นสมาชิกนิติบุคคลของผู้รับรองลายมือชื่อ (สำหรับผู้จดทะเบียนแทนผู้ประกอบการ)
  12. แบบ สสช. 1 จำนวน 2 ฉบับ (ภูมิภาค เช่น จังหวัดเชียงใหม่ใช้ 3 ฉบับ)
  13. หนังสือมอบอำนาจ(กรณีไม่ได้ไปดำเนินการด้วยตนเอง)
- (หมายเหตุ : ต้องยื่นจดทะเบียนจัดตั้งบริษัทภายใน 3 เดือน นับแต่วันประชุมเพื่อจัดตั้งบริษัท)

#### การขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า

สามารถขอจดทะเบียนเครื่องหมายการค้า(Trade Mark) เครื่องหมายบริการ(Service Mark) ได้ที่กรมทรัพย์สินปัญญา สำนักงานพาณิชย์จังหวัด



ที่ตั้งหน่วยงานกระทรวงพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่<sup>4</sup>

1. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่ ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่ (ชั้น 2) ถ.โชตนา อ.เมือง จ.  
เชียงใหม่ 50300  
โทรศัพท์ (053) 221217  
222733  
220507  
โทรสาร (053) 221121
2. สำนักงานการค้าภายในจังหวัดเชียงใหม่ ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่ (ชั้น 2) ถ.โชตนา อ.เมือง  
จ.เชียงใหม่ 50300  
โทรศัพท์ (053) 210266  
890395  
โทรสาร (053) 210266
3. สำนักงานทะเบียนการค้าจังหวัดเชียงใหม่ ศาลากลางจังหวัดเชียงใหม่ (ชั้น 2) ถ.โชตนา อ.  
เมือง จ.เชียงใหม่ 50300  
โทรศัพท์ (053) 222788  
211873  
โทรสาร (053) 214159

<sup>4</sup> สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเขต 10, “การติดต่อกับหน่วยงานของกระทรวงพาณิชย์”, กระทรวง  
พาณิชย์ (มิถุนายน 42) : หน้า 1.

แบบ บอจ.1

คำขอที่.....

รับวันที่.....

สำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท

**คำขอจดทะเบียนบริษัทจำกัด**

บริษัท.....จำกัด

ทะเบียนเลขที่.....

ข้าพเจ้าขอจดทะเบียนบริษัทจำกัด ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ดังต่อไปนี้

- หนังสือบริคณห์สนธิ
- แก้ไขเพิ่มเติมหนังสือบริคณห์สนธิก่อนการจัดตั้งบริษัท ข้อ.....
- จัดตั้งบริษัทจำกัด
- ความบริษัท (บริษัท.....จำกัด ทะเบียนเลขที่.....  
ได้รวมเข้ากับ บริษัท.....จำกัด ทะเบียนเลขที่.....)
- มติพิเศษให้ (เพิ่มทุน/ลดทุน/ความบริษัท)
- เพิ่มทุน/ลดทุน
- แก้ไขเพิ่มเติมหนังสือบริคณห์สนธิ ข้อ.1 (ชื่อบริษัท)
- แก้ไขเพิ่มเติมหนังสือบริคณห์สนธิ ข้อ.2 (สำนักงานของบริษัท)
- แก้ไขเพิ่มเติมหนังสือบริคณห์สนธิ ข้อ.3 (วัตถุประสงค์ของบริษัท)
- แก้ไขเพิ่มเติมหนังสือบริคณห์สนธิ ข้อ.5 (ทุน/หุ้น/มูลค่าหุ้น)
- แก้ไขเพิ่มเติมข้อบังคับ ข้อ.....
- กรรมการ (เข้า.....คน) (ออก.....คน)
- แก้ไขเพิ่มเติมจำนวนหรือชื่อกรรมการซึ่งลงชื่อผูกพันบริษัท
- แก้ไขเพิ่มเติมที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ/หรือ สำนักงานสาขา
- แก้ไขเพิ่มเติมตราบริษัท
- รายการอย่างอื่นซึ่งเห็นสมควรจะให้ทราบแก่ประชาชน

ได้แนบรายการจดทะเบียนและเอกสารประกอบคำขอมาด้วยแล้ว คือ

(1) รายการจดทะเบียน แบบ.....จำนวน.....แผ่น

(2) .....

ข้าพเจ้ากรรมการผู้จดทะเบียนขอรับรองว่า การขอจดทะเบียนครั้งนี้ได้ดำเนินการถูกต้องครบถ้วน ตามกฎหมายและข้อบังคับของบริษัท โดยเป็นไปตามมติที่ประชุม.....ครั้งที่.....เมื่อวันที่.....

(คือบริษัท/ผู้ถือหุ้น/กรรมการ)

และที่ประชุมสามัญ/วิสามัญผู้ถือหุ้นครั้งที่.....เมื่อวันที่.....และรายการที่ระบุในคำขอจดทะเบียนถูกต้องตรงตามความเป็นจริงทุกประการ

(ประทับตราห้างหุ้นส่วน)

วันที่.....

ลงลายมือชื่อผู้เริ่มก่อนการจดทะเบียน/กรรมการผู้มีอำนาจผูกพันบริษัท

(.....)

(.....)

บันทึกนายทะเบียน

ขอรับรองว่าผู้จดทะเบียนได้ลงลายมือชื่อต่อหน้าข้าพเจ้า รับจดทะเบียน ณ วันที่.....

.....

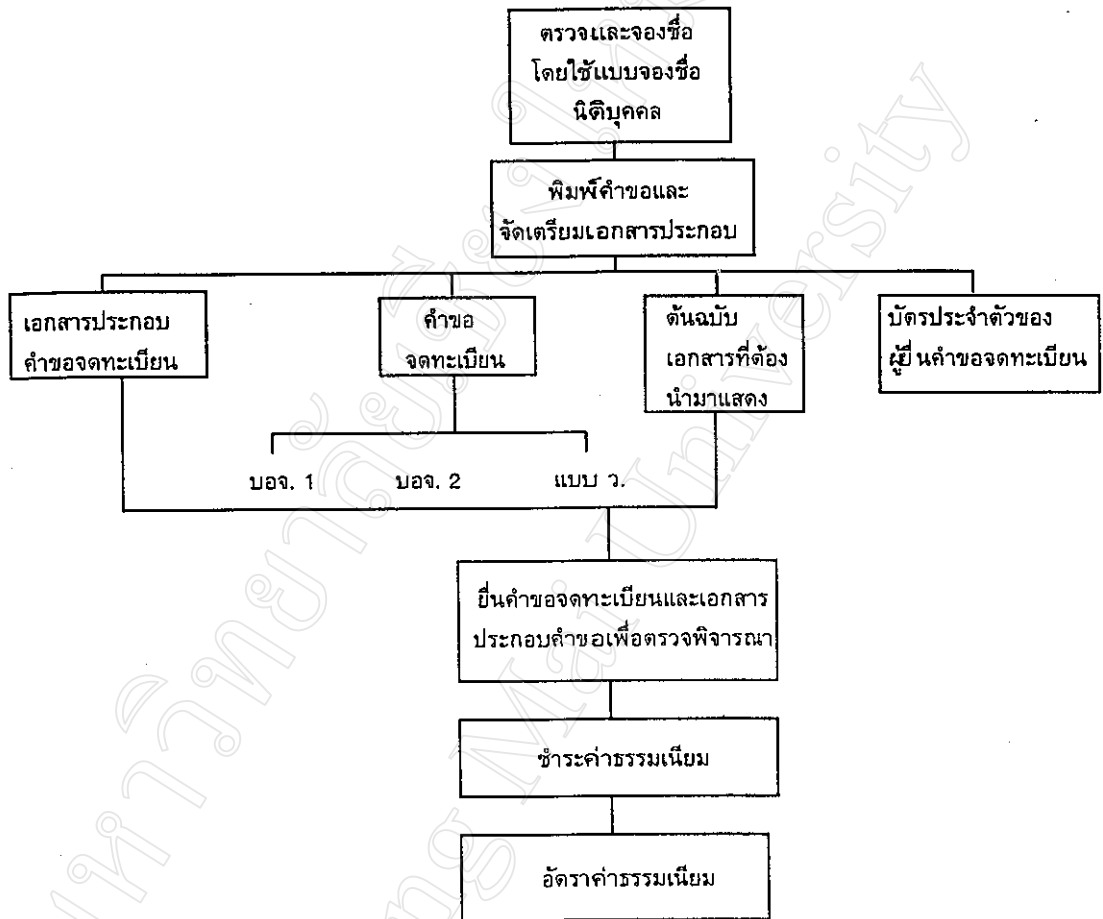
(.....)

นายทะเบียน/.....

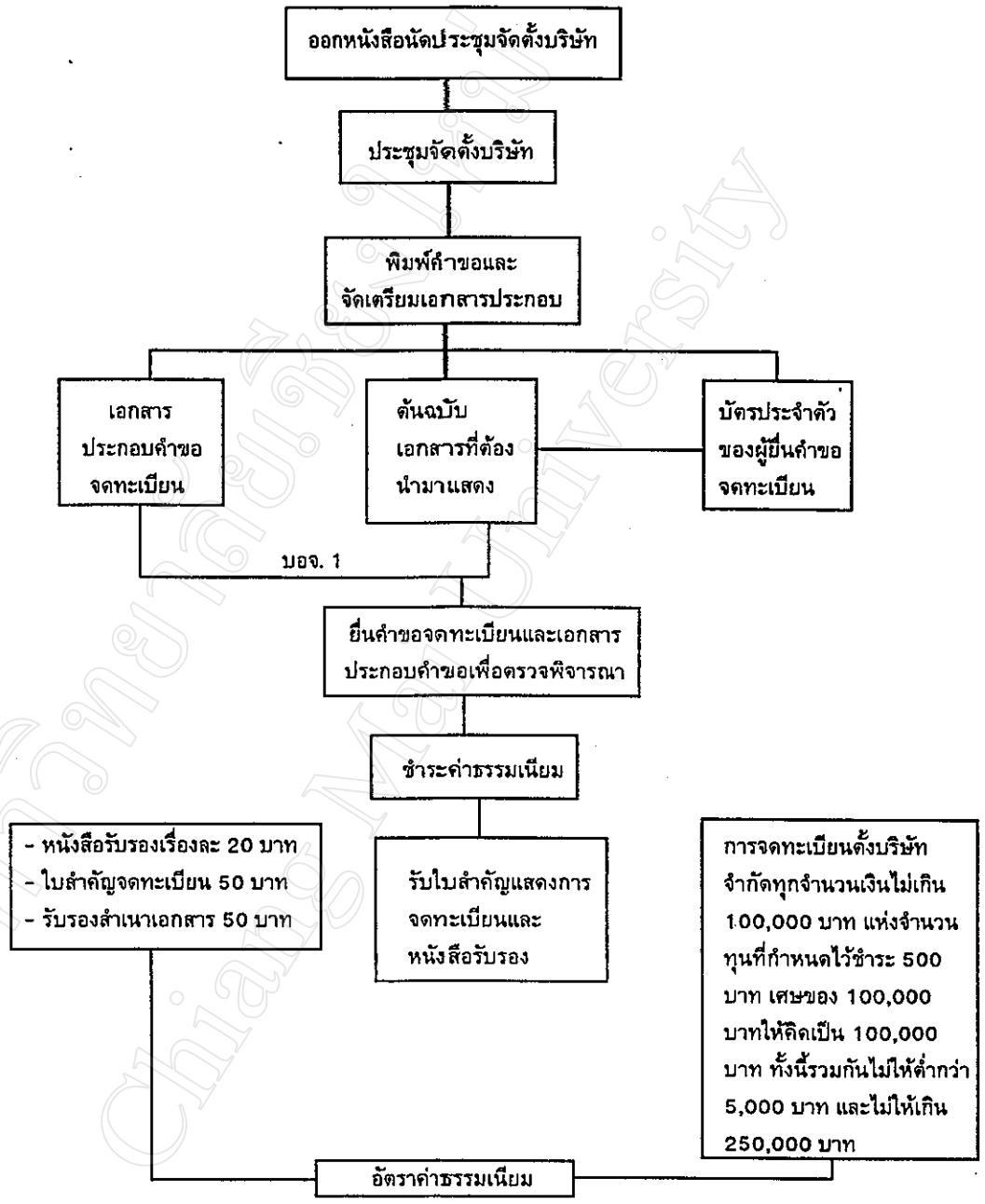
(ลงลายมือชื่อ).....นายทะเบียน

(.....)

ประทับตราประจำตำแหน่ง



ขั้นตอนการยื่นเอกสารเพื่อขอจดทะเบียนหนังสือบริคณห์สนธิ  
(ขั้นตอนที่ 1)



ขั้นตอนการยื่นเอกสารเพื่อขอจดทะเบียนจัดตั้งบริษัท (ขั้นตอนที่ 2)

แบบ ทส.1

คำขอที่ .....

รับวันที่ .....

สำนักงานทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท

.....

## คำขอจดทะเบียนห้างหุ้นส่วน

ห้างหุ้นส่วน.....

ทะเบียนเลขที่.....

ข้าพเจ้าขอจดทะเบียนห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล/จำกัด ตามประมวลกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ ดังต่อไปนี้

- จัดตั้งห้างหุ้นส่วนสามัญนิติบุคคล/จำกัด
- ความห้างหุ้นส่วน (ห้างหุ้นส่วน.....ทะเบียนเลขที่.....  
ได้ความเข้ากันกับ ห้างหุ้นส่วน.....ทะเบียนเลขที่.....)
- แก้ไขเพิ่มเติมชื่อห้างหุ้นส่วน
- แก้ไขเพิ่มเติมวัตถุประสงค์ของห้างหุ้นส่วน
- แก้ไขเพิ่มเติมที่ตั้งสำนักงานใหญ่ และ/หรือ สำนักงานสาขา
- แก้ไขเพิ่มเติมผู้เป็นหุ้นส่วน(หุ้นส่วนเข้า.....คน) (หุ้นส่วนออก.....คน)  
(เพิ่มทุน/ลดทุน.....คน)(เปลี่ยนสิ่งที่นำมาลงทุน.....คน) (เปลี่ยนเจ้าพวกร่วมหุ้น.....คน)
- แก้ไขเพิ่มเติมหุ้นส่วนผู้จัดการ
- แก้ไขเพิ่มเติมข้อจำกัดอำนาจหุ้นส่วนผู้จัดการ
- แก้ไขเพิ่มเติมตราของห้างหุ้นส่วน
- รายการอื่น ๆ ที่เห็นสมควรจะให้ประชาชนทราบ

ได้แนบรายการจดทะเบียนและเอกสารประกอบคำขอมาด้วยแล้ว คือ

(1) รายการจดทะเบียน แบบ ทส.2 จำนวน.....แผ่น

(2) .....

ข้าพเจ้าหุ้นส่วนผู้จัดการผู้ขอจดทะเบียน ขอรับรองว่าการขอจดทะเบียนครั้งนี้ได้ดำเนินการถูกต้องครบถ้วนตาม  
กฎหมาย ตามสัญญาของผู้เป็นหุ้นส่วนทุกคนเมื่อวันที่.....มีผลใช้บังคับวันที่.....และ  
รายการที่ระบุในคำขอจดทะเบียนถูกต้องตรงตามความเป็นจริงทุกประการ

(ประทับตราห้างหุ้นส่วน)

วันที่.....

ลงลายมือชื่อหุ้นส่วนผู้จัดการ

.....  
(.....).....  
(.....)

บันทึกนายทะเบียน

ขอรับรองว่าผู้ขอจดทะเบียนได้ลงลายมือชื่อต่อหน้าข้าพเจ้า

รับจดทะเบียน ณ วันที่ .....

.....

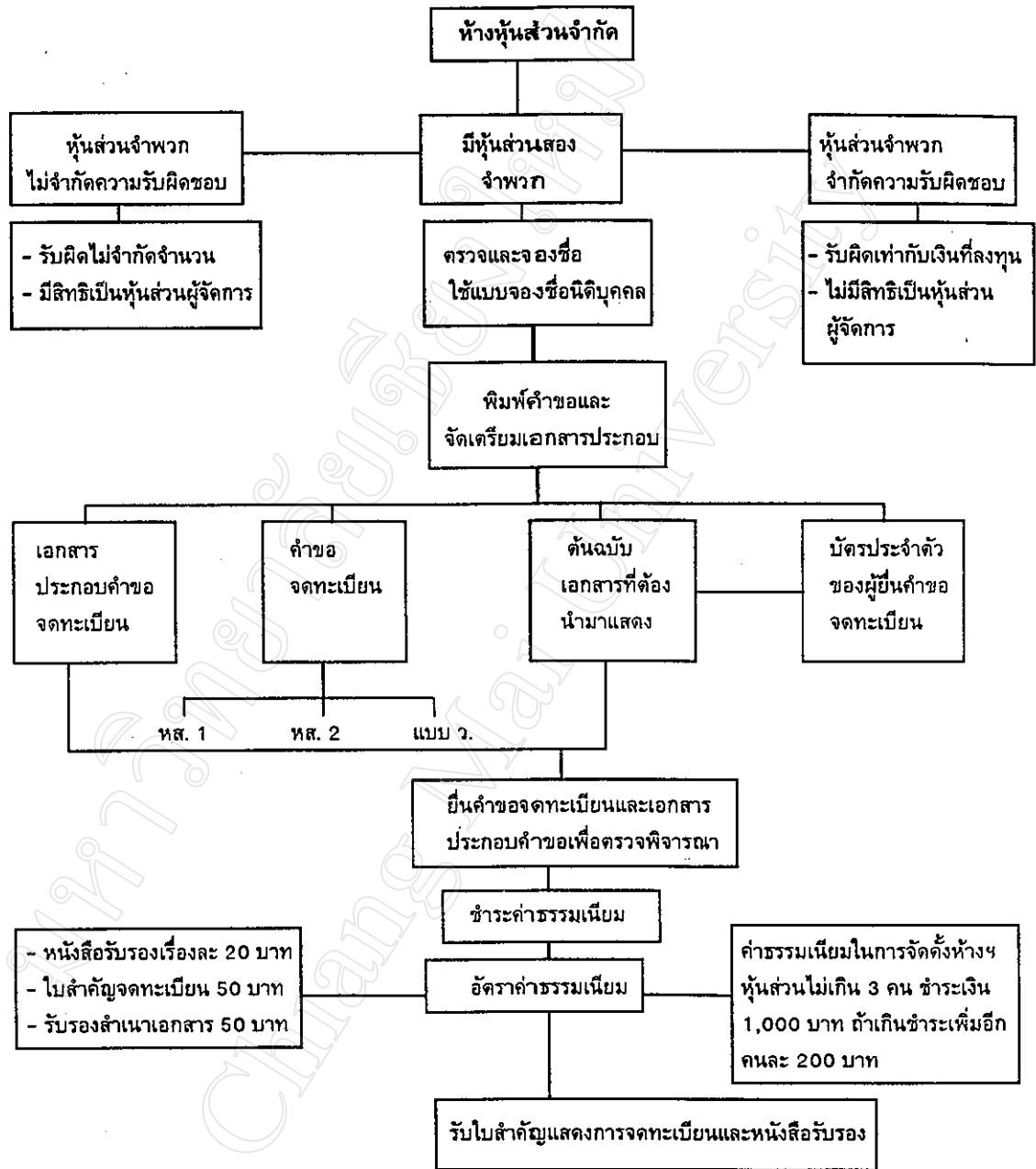
(ลงลายมือชื่อ).....นายทะเบียน

(.....)

(.....)

นายทะเบียน/.....

ประทับตราตำแหน่ง



**ขั้นตอนการยื่นเอกสารเพื่อขอจดทะเบียนจัดตั้งห้างหุ้นส่วนจำกัด**

## การจัดตั้งโรงงาน

โรงงาน ตามนิยามของพระราชบัญญัติโรงงาน พ.ศ.2535(มาตรา 5) หมายความว่าถึงอาคาร สถานที่ หรือยานพาหนะที่ใช้เครื่องจักรมีกำลังรวมตั้งแต่ 5 แรงม้า หรือกำลังเทียบเท่าตั้งแต่ห้าแรงม้าขึ้นไป หรือใช้คนงานตั้งแต่เจ็ดคนขึ้นไป โดยใช้เครื่องจักรหรือไม่ก็ตาม สำหรับทำ ผลิตภัณฑ์ ประกอบ บรรจุ ซ่อม ซ่อมบำรุง ทดสอบ ปรับปรุง แปรสภาพ ลำเลียง เก็บรักษา หรือทำลายสิ่งใด ๆ ทั้งนี้ตามประเภทหรือชนิดของโรงงานที่กำหนดในกฎกระทรวง

### การจำแนกประเภทและขนาดของโรงงาน

กรมโรงงานได้กำหนดประเภทของโรงงานไว้ 3 จำพวก คือ โรงงานจำพวกที่ 1 โรงงานจำพวกที่ 2 และโรงงานจำพวกที่ 3 ซึ่งได้ประกาศเป็นกฎกระทรวงไว้ ณ วันที่ 24 กันยายน พ.ศ.2535

โรงงานประกอบกิจการเกี่ยวกับอาหารจากแป้ง อย่างใดอย่างหนึ่งหรือหลายอย่างดังต่อไปนี้

- (1) การทำขนมปังหรือขนมเค้ก
- (2) ทำขนมปังกรอบหรือขนมอบแห้ง
- (3) ทำผลิตภัณฑ์อาหารจากแป้ง

จัดเป็นโรงงานจำพวกที่ 1 เมื่อเครื่องจักรไม่เกิน 20 แรงม้าและคนงานไม่เกิน 20 คน

จัดเป็นโรงงานจำพวกที่ 2 เมื่อเครื่องจักรไม่เกิน 50 แรงม้าและคนงานไม่เกิน 50 คน

จัดเป็นโรงงานจำพวกที่ 3 เมื่อเครื่องจักรเกิน 50 แรงม้าหรือคนงานเกิน 50 คน

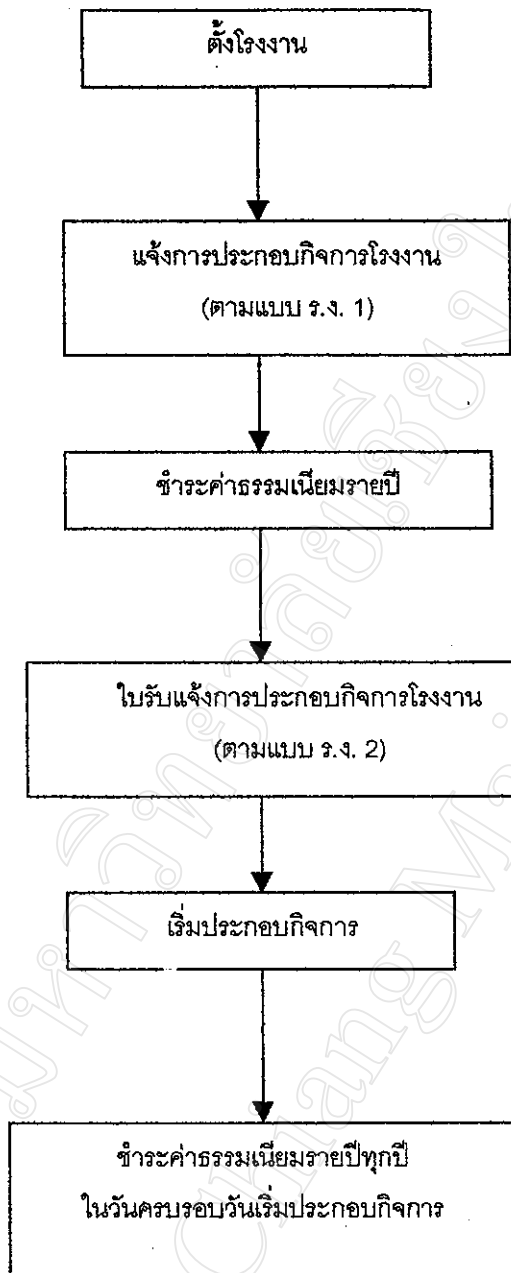
### ขั้นตอนการขอใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน

#### ขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการโรงงาน จำพวกที่ 1

1. ไม่ต้องยื่นขออนุญาต
2. ประกอบกิจการได้ทันที
3. ต้องปฏิบัติตามหลักเกณฑ์ที่กำหนดในกฎกระทรวงและประกาศกระทรวงเกี่ยวกับที่ตั้งโรงงาน ลักษณะอาคาร เครื่องจักร การควบคุมการปล่อยของเสียหรือมลพิษ

<sup>5</sup> ชรัศน์ รุ่งเรืองศิลป์ และคณะ, “คู่มือการประกอบธุรกิจ”, (กรุงเทพฯ : บริษัทพิมพ์สวย จำกัด, 2541 )

## ขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการโรงงานจำพวกที่ 2

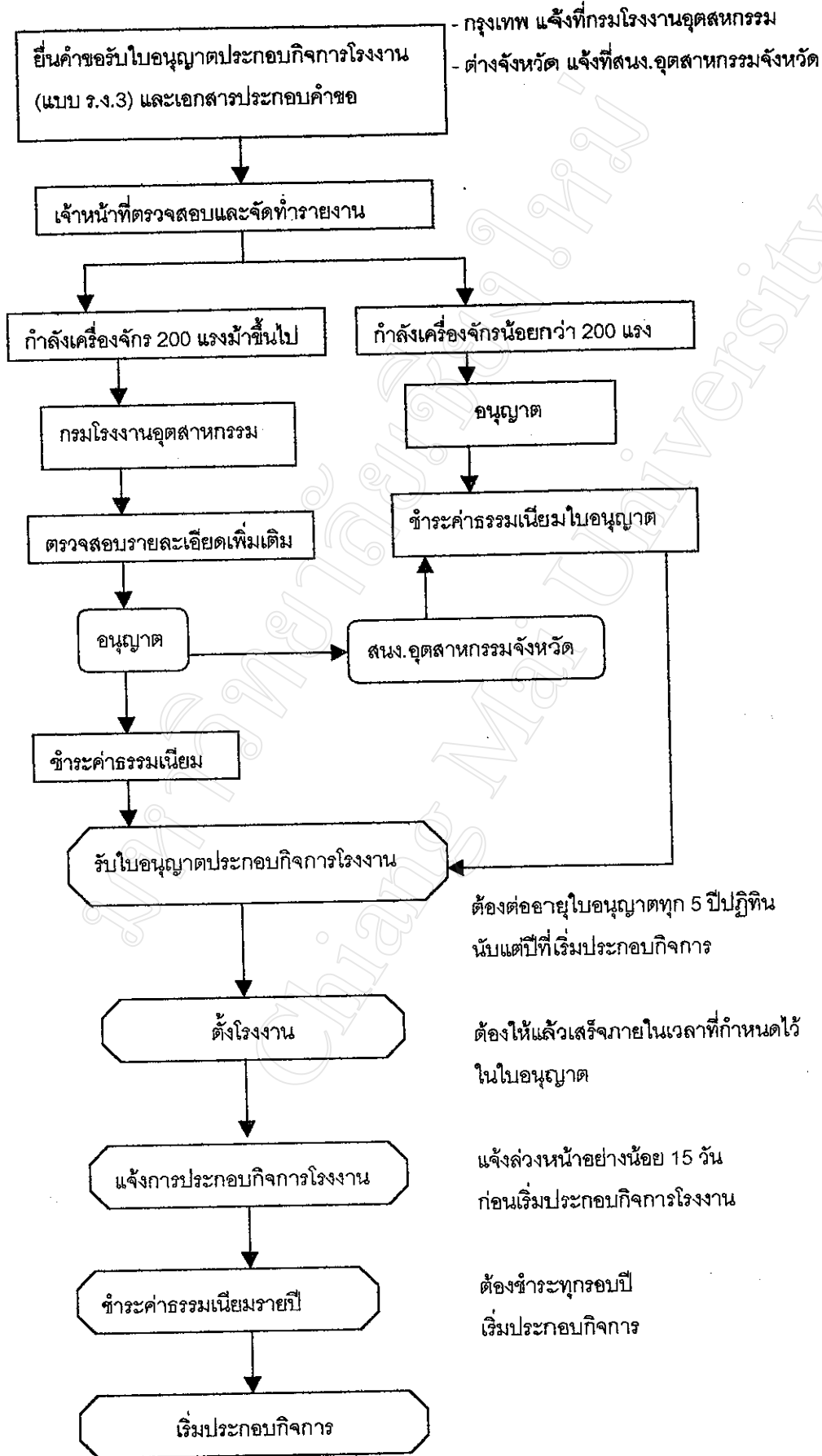


ทำเลต้องเป็นไปตามกฎกระทรวง  
ฉบับที่ 2 (พ.ศ. 2535) ข้อ 1

- กรุงเทพฯ แจ้งที่กรมโรงงานอุตสาหกรรม
- ต่างจังหวัดแจ้งที่สนง.อุตสาหกรรมจังหวัด



ขั้นตอนการขออนุญาตประกอบกิจการโรงงาน จำพวกที่ 3



เอกสารประกอบคำขอรับใบอนุญาตประกอบกิจการโรงงาน จำพวกที่ 3

1. สำเนาทะเบียนบ้าน และสำเนาบัตรประจำตัวประชาชน(กรณีผู้ขออนุญาตเป็นบุคคลธรรมดา
2. สำเนาหนังสือรับรองการจดทะเบียนนิติบุคคล ที่ระบุชื่อผู้มีอำนาจลงนามผูกพันนิติบุคคล ที่ตั้งสำนักงาน วัตถุประสงค์ของนิติบุคคล(กรณีผู้ขออนุญาตเป็นนิติบุคคล)
3. แผนผังแสดงสิ่งปลูกสร้างภายในบริเวณโรงงานขนาดเหมาะสมและถูกต้องตามมาตรฐาน
4. แผนผังแสดงการติดตั้งเครื่องจักรขนาดเหมาะสมและถูกต้องตามมาตรฐานพร้อมด้วยรายละเอียด โดยมีคำรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุมหรือบุคคลอื่นที่กระทรวงอุตสาหกรรมกำหนด
5. แบบแปลนอาคารโรงงานขนาดเหมาะสมและถูกต้องตามมาตรฐาน โดยมีคำรับรองของผู้ประกอบวิชาชีพวิศวกรรมควบคุมหรือบุคคลอื่นที่กระทรวงอุตสาหกรรมกำหนด
6. แบบแปลน แผนผัง และคำอธิบายโดยละเอียดแสดงวิธีการป้องกันเหตุเดือดร้อน รำคาญ ความเสียหาย อันตราย การควบคุมการปล่อยของเสีย มลพิษหรือสิ่งใดๆที่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมซึ่งเกิดขึ้นจากการประกอบกิจการโรงงาน

## แบบสอบถาม

คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ธันวาคม 2542

เรื่อง ขอความร่วมมือในการตอบแบบสอบถาม

เรียน ผู้บริหารธุรกิจเบเกอร์รี่

สิ่งที่ส่งมาด้วย แบบสอบถามจำนวน 1 ชุด

ด้วยดิฉัน นางสาวพณีน ตันชัย รหัส 4195191 นักศึกษาระดับบัณฑิตศึกษา สาขาบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้ทำการค้นคว้าแบบอิสระหัวข้อ “การดำเนินงานของธุรกิจเบเกอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่” โดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาเพื่อให้ทราบถึงการดำเนินงานและปัญหาของผู้ประกอบการธุรกิจเบเกอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่

จึงใคร่ขอความกรุณาจากท่าน ช่วยตอบแบบสอบถามชุดนี้ด้วย เพื่อใช้ประกอบการศึกษาวิจัยเท่านั้น และข้อมูลต่างๆที่ได้จะถือเป็นความลับอย่างยิ่ง จะนำไปวิเคราะห์และเสนอในลักษณะโดยรวม โดยไม่ระบุหรือเจาะจงว่าเป็นของสถานประกอบการใด

ทางผู้วิจัยขอขอบคุณที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามนี้

ขอแสดงความนับถือ

ผู้ดำเนินการศึกษา

การดำเนินงานของธุรกิจเบเกอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่

ส่วนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. ตำแหน่ง

- ( ) เจ้าของกิจการ ( ) ผู้จัดการแผนกงาน  
( ) ผู้จัดการสาขา, รองผู้จัดการสาขา ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

2. เพศ

- ( ) หญิง ( ) ชาย

3. อายุ

- ( ) ต่ำกว่า 20 ปี ( ) 21 – 30 ปี  
( ) 31 – 40 ปี ( ) 41 - 50 ปี  
( ) 51 – 60 ปี ( ) 61 ปีขึ้นไป

4. สถานภาพสมรส

- ( ) โสด ( ) สมรส  
( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

5. วุฒิการศึกษา

- ( ) ต่ำกว่ามัธยม ( ) มัธยม  
( ) อนุปริญญาตรี ( ) ปริญญาตรี  
( ) สูงกว่าปริญญาตรี ( ) อื่นๆ ระบุ.....

ส่วนที่ 2 ข้อมูลทั่วไปเกี่ยวกับธุรกิจเบเกอร์รี่ของกิจการ

6. ลักษณะธุรกิจ

- ( ) เจ้าของคนเดียว ( ) ห้างหุ้นส่วนจำกัด  
( ) ห้างหุ้นส่วนสามัญ ( ) บริษัทจำกัด  
( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

7. ลักษณะธุรกิจที่ดำเนินการ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) ขายส่งให้ร้านทั่วไป ( ) ดำเนินการขายปลีกเอง  
( ) ผลิตตามคำสั่งซื้อ ( ) ฝากขาย  
( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

## 8. กิจการดำเนินธุรกิจมาเป็นเวลา

- ( ) ต่ำกว่า 2 ปี ( ) 2 - 4 ปี  
 ( ) 4 - 6 ปี ( ) 6 - 8 ปี  
 ( ) 8 - 10 ปี ( ) 10 ปีขึ้นไป

## 9. จำนวนพนักงานว่าจ้างประจำ

- ( ) ต่ำกว่า 5 คน ( ) 5 - 10 คน  
 ( ) 11 - 15 คน ( ) 16 - 20 คน  
 ( ) 21 - 25 คน ( ) 26 - 30 คน  
 ( ) 31 คนขึ้นไป

## 10. ท่านคิดว่าผลการดำเนินงานของกิจการ ประสบผลสำเร็จเป็นที่น่าพอใจหรือไม่

- ( ) น่าพอใจมาก  
 ( ) น่าพอใจ  
 ( ) ไม่น่าพอใจ

เพราะ.....

## ส่วนที่ 3 ข้อมูลด้านการจัดการ

## 11. การดำเนินงานของกิจการ เน้นการทำงานด้านใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) ด้านการจัดการในกิจการ เช่น การวางแผนงาน การจัดหาพนักงาน การสั่งงาน  
 ( ) ด้านการตลาด เช่น การหาตลาด การประชาสัมพันธ์ การขาย  
 ( ) ด้านการเงิน เช่น การหาเงินทุน การชำระหนี้ การจัดการเงินสด  
 ( ) ด้านการผลิต เช่น จัดหาเครื่องจักร ได้มาตรฐาน การจัดหาวัตถุดิบ  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

## 12. ในด้านการจัดการ ท่านให้ความสำคัญด้านใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) การวางแผนต่างๆในการทำงาน ( ) การจัดองค์กร รูปแบบของกิจการ  
 ( ) การจัดหา,การพัฒนาพนักงาน ( ) การสั่งงาน,การจูงใจพนักงาน  
 ( ) การควบคุมการทำงานในขั้นตอนต่างๆ  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

## 13. ในกิจการของท่านส่วนใหญ่วางแผนการทำงานลักษณะใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) แผนระยะสั้น (ไม่เกิน 1 ปี) ( ) แผนระยะปานกลาง (1 - 3 ปี)  
 ( ) แผนระยะยาว ( ) ไม่มีการวางแผน คิดวันต่อวัน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

14. การวางแผนในธุรกิจเบเกอร์รี่ของท่านไปในทิศทางใด

- ( ) ขยายการผลิต ( ) ลดปริมาณการผลิต  
 ( ) ผลิตปริมาณเดิม ( ) ผลิตปริมาณไม่แน่นอน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

15. ในการวางแผนในธุรกิจเบเกอร์รี่ ท่านได้ปฏิบัติเรื่องใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

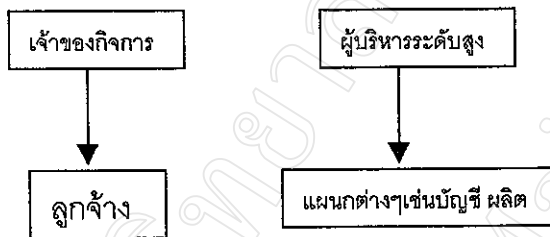
- ( ) คำนึงถึงโอกาสจากสิ่งแวดล้อมภายใน,ภายนอก  
 ( ) กำหนดเป้าหมายที่กิจการต้องการจะเป็น  
 ( ) กำหนดทางเลือกในการปฏิบัติไว้อย่างชัดเจน  
 ( ) จัดทำงบประมาณที่เกี่ยวข้องในองค์กร เช่น งบเงินสด งบค่าใช้จ่ายต่างๆ  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

16. โครงสร้างของกิจการเป็นแบบใด

ก. โครงสร้างแบบง่าย

ข. แบ่งตามหน้าที่

ค. อื่นๆ โปรดระบุ



17. หลักเกณฑ์สำคัญที่ใช้ในการคัดเลือกคนเข้าทำงานคือ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) วุฒิการศึกษา ( ) ประสบการณ์ในการทำงาน  
 ( ) อายุ ( ) เพศ  
 ( ) ภูมิฐานะ ( ) บุคลิกภาพ  
 ( ) ความชำนาญในงาน ( ) จากการแนะนำของพนักงานในองค์กร  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

18. ปัจจัยสำคัญที่ท่านใช้ในการบริหารค่าตอบแทน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) จ่ายตามอัตราตลาด ( ) ความสามารถในการจ่ายของกิจการ  
 ( ) กฎหมายแรงงาน ( ) ภาวะค่าครองชีพในปัจจุบัน  
 ( ) ความสามารถของผู้ปฏิบัติงาน ( ) แล้วแต่การตกลงกัน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ .....

19. ท่านมีผลตอบแทนที่เป็นตัวเงินให้พนักงานอย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) เบี้ยขยัน ( ) ค่าทำงานล่วงเวลา  
 ( ) เงินรางวัลประจำปี(โบนัส) ( ) การยืมเงินฉุกเฉิน  
 ( ) การประกันชีวิตและอุบัติเหตุ ( ) ประกันสังคม /กองทุนสำรองเลี้ยงชีพ  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
20. ท่านมีผลตอบแทนที่ไม่เป็นตัวเงินให้พนักงานอย่างไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) เวลาทำงานที่ยืดหยุ่น ( ) อาหาร  
 ( ) น้ำดื่ม ( ) ชุดทำงาน  
 ( ) ที่พัก ( ) การรักษาพยาบาล  
 ( ) ยานพาหนะ(เช่น รถรับส่ง) ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
21. ท่านมีวิธีการสำคัญอะไรจูงใจพนักงานในองค์กร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) การมีส่วนร่วมออกความเห็นในงาน ( ) การจัดอบรมพัฒนาพนักงาน  
 ( ) ให้โอกาสในการเลื่อนตำแหน่ง ( ) รางวัลพนักงานดีเด่น  
 ( ) การยอมรับนับถือ ( ) ความมั่นคงในการทำงาน  
 ( ) ให้สวัสดิการต่างๆ เช่น การจัดงานตามประเพณี กิจกรรมพนักงาน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
22. กิจการของท่านมีการควบคุมและประเมินผลในการทำงานหรือไม่
- ( ) ไม่มี (ข้ามไปตอบส่วนที่ 4)  
 ( ) มี โดย ( ) ผู้บริหารควบคุมเอง  
 ( ) ผู้จัดการ  
 ( ) หัวหน้างาน  
 ( ) พนักงานควบคุมกันเอง  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
23. ระยะเวลาในการรายงานการประเมินผลงานของกิจการ
- ( ) ทุกๆวันทำการ ( ) รายสัปดาห์  
 ( ) 15 วัน/ครั้ง ( ) รายเดือน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

#### ส่วนที่ 4 ข้อมูลด้านการผลิต

24. กิจการของท่านมีการวางแผนการผลิตหรือไม่
- ( ) มี ( ) ไม่มี  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

25. ลักษณะการผลิตในกิจการส่วนมากขึ้นอยู่กับ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) ตามความสามารถของกิจการ ( ) ตามจำนวนแรงงานในการผลิต  
 ( ) ตามปริมาณการขาย/คำสั่งซื้อ ( ) ตามแผนการผลิต  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

26. ปริมาณที่ผลิตได้ในแต่ละวัน

- ( ) มีปริมาณที่แน่นอน ( ) ไม่มีปริมาณที่แน่นอน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

27. กิจการของท่านให้ความสำคัญในด้านการคิดค้นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ใหม่ๆเพียงใด

- ( ) ให้ความสำคัญมาก เนื่องจาก.....  
 ( ) ให้ความสำคัญน้อย เนื่องจาก.....  
 ( ) ไม่เห็นความสำคัญ เนื่องจาก.....  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

28. กรรมวิธีในการผลิตของกิจการคือ

- ( ) เน้นผลิตด้วยมือ ( ) เน้นการใช้เครื่องจักร  
 ( ) เน้นทั้งสองวิธีผสมกัน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 5 ข้อมูลด้านการตลาด

29. ในด้านการตลาด กิจกรรมใดที่ทำให้ธุรกิจเบเกอรี่ของท่านประสบความสำเร็จมากที่สุด(เรียงลำดับโดย 1 = มากที่สุด และ 2,3,4 ตามลำดับ)

- ..... ด้านผลิตภัณฑ์ เช่น รูปแบบเบเกอรี่ ลักษณะ ขนาด ชนิดเบเกอรี่ที่มีให้เลือก  
 ..... ด้านราคา เช่น การให้ส่วนลด ระยะเวลาการชำระเงิน การตั้งราคาเบเกอรี่  
 ..... ด้านการจัดจำหน่าย เช่น ระยะทางการขนส่ง การเลือกคนกลางจำหน่ายสินค้า  
 ..... ด้านการส่งเสริมการตลาด เช่น การโฆษณา การลด แลก แจก แถม

30. ปัจจุบันกิจการเบเกอรี่ของท่านเน้นขายเบเกอรี่ให้กับลูกค้าประเภทใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) นักท่องเที่ยวชาวไทย ( ) นักท่องเที่ยวชาวต่างชาติ  
 ( ) คนในท้องถิ่น ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

31. ถ้าท่านเน้นขายให้กับคนในท้องถิ่นด้วย ลูกค้าของท่านมักเป็นกลุ่มใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) นักเรียน,นักศึกษา,กลุ่มวัยรุ่น ( ) คนวัยทำงาน  
 ( ) ลูกค้าทั่วไปไม่เฉพาะเจาะจง ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....



32. ท่านคิดว่าแนวโน้มการแข่งขันในธุรกิจเบเกอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่เป็นอย่างไร
- ( ) มีการแข่งขันมากขึ้น เนื่องจาก.....
- ( ) มีการแข่งขันน้อยลง เนื่องจาก.....
- ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
33. ท่านคิดว่าแนวโน้มการแข่งขันในธุรกิจเบเกอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่เน้นไปทางด้านใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) รสชาติ ความอร่อยของเบเกอร์รี่ ( ) ลักษณะ รูปแบบ สีสรรเบเกอร์รี่
- ( ) ราคาของเบเกอร์รี่ ( ) ความหลากหลายของเบเกอร์รี่
- ( ) ความสดใหม่ของเบเกอร์รี่ ( ) การกระจายเบเกอร์รี่ให้ทั่วถึง
- ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
34. สภาพการตลาดในปัจจุบัน ท่านเห็นว่าความต้องการบริโภคผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่เป็นไปในทิศทางใด
- ( ) มากขึ้น เพราะ.....
- ( ) คงที่ เพราะ.....
- ( ) น้อยลง เพราะ.....
- ( ) ไม่แน่นอน เพราะ.....
- ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
35. ท่านคิดว่าแนวโน้มผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่เพื่อสุขภาพ จะมีความต้องการไปในทิศทางใด
- ( ) มีความต้องการเพิ่มมากขึ้น เพราะ.....
- ( ) มีความต้องการคงเดิม เพราะ.....
- ( ) มีความต้องการน้อยลง เพราะ.....
- ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
36. ผลิตภัณฑ์ของท่านมีตราสินค้าหรือไม่
- ( ) มีตราสินค้าเดียว ( ) บางชนิดมีตราสินค้า บางชนิดไม่มี
- ( ) ไม่มีตราสินค้าเลย ( ) ผลิตภัณฑ์แต่ละตัวใช้ตราสินค้าแตกต่างกัน
- ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
37. ท่านคิดว่าควรมีตราสินค้าในผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่หรือไม่
- ( ) ควรมี เนื่องจาก.....
- ( ) ไม่ควรมี เนื่องจาก.....
- ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

38. กิจกรรมของท่านผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) ขนมปั่น แชนค์วิช สอตดอก แสมเบอร์เกอร์ ( ) ขนมเล็ก เช่น เค้กเนย เค้กผลไม้  
 ( ) พาย พัฟ ทาร์ต เดนนิช ครัวซองต์ ( ) เอแคลร์  
 ( ) โดนัท ( ) คูกี้ชนิดต่างๆ  
 ( ) ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่เน้นคุณค่าอาหาร  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
39. กิจกรรมของท่านเน้นขายผลิตภัณฑ์อะไรเป็นพิเศษ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) ขนมปั่น แชนค์วิช สอตดอก แสมเบอร์เกอร์ ( ) ขนมเล็ก เช่น เค้กเนย เค้กผลไม้  
 ( ) พาย พัฟ ทาร์ต เดนนิช ครัวซองต์ ( ) เอแคลร์  
 ( ) โดนัท ( ) คูกี้ชนิดต่างๆ  
 ( ) ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่เน้นคุณค่าอาหาร ( ) ขายแต่ละชนิดในสัดส่วนเท่ากัน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
40. ท่านคิดว่ารสชาติของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในกิจการของท่าน
- ( ) เหมาะสมแล้ว  
 ( ) ต้องมีการปรับปรุงเพิ่มเติม เนื่องจาก.....  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
41. ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในกิจการออกแบบโดย (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) ศึกษาจากคู่แข่ง ( ) จากตำรา  
 ( ) จากโรงเรียนสอน ( ) ตามความคิดเห็นของผู้ประกอบการ  
 ( ) ตามคำสั่งของลูกค้า ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
42. ด้านผลิตภัณฑ์ ท่านให้ความสำคัญในผลิตภัณฑ์ที่จำหน่ายอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ( ) วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ( ) สีส้นของผลิตภัณฑ์เบเกอรี่  
 ( ) การออกแบบเบเกอรี่ ( ) มีตราสินค้า  
 ( ) การบรรจุ หีบห่อเบเกอรี่ ( ) ความหลากหลายของเบเกอรี่  
 ( ) คุณภาพของเบเกอรี่ ( ) รสชาติ ความอร่อย  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

43. หีบห่อที่ใช้ในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ในกิจการของท่าน (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ทำให้ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่แตกต่างจากรายอื่น | <input type="checkbox"/> เป็นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์ |
| <input type="checkbox"/> เน้นใช้วัสดุมีความคงทน                  | <input type="checkbox"/> เน้นใช้วัสดุราคาแพง     |
| <input type="checkbox"/> มีการปรับปรุงให้ทันสมัยขึ้นอยู่กับเสมอ  | <input type="checkbox"/> ใช้รูปแบบเดิม           |
| <input type="checkbox"/> ไม่เน้นการหีบห่อ                        | <input type="checkbox"/> ไม่มีหีบห่อ             |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....                     |  |
44. ท่านตั้งราคาผลิตภัณฑ์โดย
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ตั้งราคาโดยบวกจากต้นทุน   | <input type="checkbox"/> ตั้งราคาเท่ากับคู่แข่ง    |
| <input type="checkbox"/> ตั้งราคาให้สูงกว่าคู่แข่ง | <input type="checkbox"/> ตั้งราคาให้ต่ำกว่าคู่แข่ง |
| <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....       |  |
45. ปัจจัยที่นำมาพิจารณาในการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> คู่แข่งขัน                    | <input type="checkbox"/> ขนาดของเบเกอรี่     |
| <input type="checkbox"/> รูปแบบของเบเกอรี่             | <input type="checkbox"/> ต้นทุนของเบเกอรี่   |
| <input type="checkbox"/> ประเภทของลูกค้า               | <input type="checkbox"/> สถานะตลาด เศรษฐกิจ  |
| <input type="checkbox"/> การตกลงกันระหว่างพ่อค้าคนกลาง | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |
46. การขายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ของกิจการ เน้นขายที่ใด (ตอบ ได้มากกว่า 1 ข้อ)
- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> ขายในตลาดสด             | <input type="checkbox"/> ขายในซูเปอร์มาร์เก็ต        |
| <input type="checkbox"/> ขายในร้านค้าของกิจการ   | <input type="checkbox"/> ขายตามร้านค้า ร้านค้าทั่วไป |
| <input type="checkbox"/> ขายตามสถานที่ท่องเที่ยว | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....         |
47. ท่านมีการโฆษณาเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่หรือไม่
- |                                    |   |  |
|------------------------------------|---|--|
| <input type="checkbox"/> ไม่มี     | <input type="checkbox"/> หนังสือพิมพ์ท้องถิ่น | <input type="checkbox"/> ป้ายโฆษณา               |
| <input type="checkbox"/> มี ได้แก่ | <input type="checkbox"/> โฆษณาวิทยุ           | <input type="checkbox"/> โปสเตอร์                |
|                                    | <input type="checkbox"/> แผ่นพับ ใบปลิว       | <input type="checkbox"/> โฆษณาที่หีบห่อผลิตภัณฑ์ |
|                                    | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ.....  |  |
48. ท่านมีการส่งเสริมการขายเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่หรือไม่
- |                                    |                                       |  |
|------------------------------------|---------------------------------------|--|
| <input type="checkbox"/> ไม่มี     | <input type="checkbox"/> ลดราคา       | <input type="checkbox"/> แลก                 |
| <input type="checkbox"/> มี ได้แก่ | <input type="checkbox"/> ชิมผลิตภัณฑ์ | <input type="checkbox"/> สาธิตการทำผลิตภัณฑ์ |
|                                    | <input type="checkbox"/> คู่มือลดราคา | <input type="checkbox"/> อื่นๆ โปรดระบุ..... |

49. ท่านมีการให้ข่าวและประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่หรือไม่

- ( ) ไม่มี  
 ( ) มี ได้แก่ ( ) บริจาคเพื่อการกุศล ( ) เป็นสปอนเซอร์พิธีต่างๆ  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

ส่วนที่ 6 ข้อมูลด้านการเงิน

50. ท่านมีการบันทึกข้อมูลทางบัญชีหรือไม่

- ( ) ไม่มี  
 ( ) มี โดย ( ) ใช้สมุดบันทึกบัญชี  
 ( ) ใช้คอมพิวเตอร์  
 ( ) ใช้ทั้งสองอย่างรวมกัน  
 ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

51. แหล่งที่มาของเงินทุนเริ่มแรก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) เงินส่วนตัว ( ) กู้ยืมจากญาติพี่น้อง/เพื่อน  
 ( ) เงินกู้จากสถาบันการเงิน ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

52. เงินลงทุนทั้งหมดที่ใช้ในกิจการเบเกอร์รี่ของท่าน

- ( ) น้อยกว่า 100,000 บาท  
 ( ) 100,001 - 500,000 บาท  
 ( ) 500,001 - 1,000,000 บาท  
 ( ) 1,000,001 - 1,500,000 บาท  
 ( ) 1,500,001 - 2,000,000 บาท  
 ( ) มากกว่า 2,000,000 บาท

53. ถ้ามีเงินกู้จากสถาบันการเงิน ปัจจัยสำคัญที่คำนึงถึงในการกู้ยืมเงิน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ( ) อัตราดอกเบี้ย ( ) ระยะเวลาการชำระหนี้  
 ( ) วงเงินที่ได้ ( ) ค่าใช้จ่ายในการกู้ยืม  
 ( ) หลักประกันในการกู้ยืม ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....

54. ธุรกิจเบเกอร์รี่ในจังหวัดเชียงใหม่ควรจะใช้เงินลงทุนขั้นต่ำ ประมาณ
- ( ) ต่ำกว่า 100,000 บาท
- ( ) 100,001 – 200,000 บาท
- ( ) 200,001 – 300,000 บาท
- ( ) 300,001 – 400,000 บาท
- ( ) 400,001 – 500,000 บาท
- ( ) 500,001 บาทขึ้นไป
55. เงินลงทุนหมุนเวียนที่ใช้ในกิจการต่อเดือน (เช่น เงินเดือน, ค่าวัตถุดิบ, ค่าน้ำ – ไฟ, ค่าวัสดุการ  
พนักงาน)
- ( ) 0 – 50,000 บาท
- ( ) 50,001 – 100,000 บาท
- ( ) 100,001 – 150,000 บาท
- ( ) 150,001 – 200,000 บาท
- ( ) 200,000 บาทขึ้นไป
56. กิจการมีการกำหนดวงเงินสัดขั้นค่าที่ต้องถือไว้ในการค้าเงินงานหรือไม่
- ( ) มี ( ) ไม่มี
- ( ) อื่นๆ โปรดระบุ.....
57. ค่าใช้จ่ายประจำปี เช่น ค่าบำรุงเครื่องจักร ซื้วัสดุอุปกรณ์ใหม่
- ( ) น้อยกว่า 10,000 บาท ( ) 10,001 – 20,000 บาท
- ( ) 20,001 – 30,000 บาท ( ) 30,001 – 40,000 บาท
- ( ) 40,001 – 50,000 บาท ( ) 50,000 บาทขึ้นไป
58. กำไรก่อนหักภาษีของกิจการ โดยประมาณคือ
- ( ) ต่ำกว่า 10 % ( ) 10 – 19 %
- ( ) 20 – 29 % ( ) 30 – 39 %
- ( ) 40 % ขึ้นไป

ส่วนที่ 7 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคด้านการจัดการ

59. ปัญหาด้านการจัดการ	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
1. การวางแผนในการทำงาน					
2. การจัดทำงบประมาณรายรับ-รายจ่าย					
3. การขาดแคลนแรงงาน					
4. ความชำนาญของพนักงาน					
5. การจัดการด้านค่าตอบแทน					
6. การประสานงานระหว่างหัวหน้า-พนักงาน					
7. ความสัมพันธ์ระหว่างพนักงาน					
8. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ส่วนที่ 8 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคด้านการผลิต

60. ปัญหาด้านการผลิต	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
1. เทคโนโลยีการผลิตมีราคาแพง					
2. วัตถุดิบราคาแพง					
3. วัตถุดิบไม่ได้มาตรฐาน					
4. อุปกรณ์ใช้ในการผลิตไม่ได้มาตรฐาน					
5. การควบคุมระหว่างผลิตทำยาก					
6. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ส่วนที่ 9 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคด้านการตลาด

61. ปัญหาด้านการตลาด	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
1. จำนวนคู่แข่งชั้นมีมาก					
2. ความต้องการของลูกค้ามีหลายหลาย					
3. ชนิดของเบเกอร์รี่ให้เลือกน้อย					
4. ต้นทุนของเบเกอร์รี่ค่อนข้างสูง					
5. การกระจายเบเกอร์รี่ให้ทั่วถึงกลุ่มลูกค้า					
6. การส่งเสริมการขาย เช่นลดราคา แคมเปญผลิตภัณฑ์ ยังไม่ได้รับความสนใจเท่าที่ควร					
7. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

ส่วนที่ 10 ข้อมูลเกี่ยวกับปัญหาและอุปสรรคด้านการเงิน

62. ปัญหาด้านการเงิน	มากที่สุด	มาก	น้อย	น้อยที่สุด	ไม่มีปัญหา
1. ไม่มีมีความรู้ด้านการบันทึกข้อมูลทางบัญชี					
2. ไม่มีมีความรู้ด้าน ภาษี /กฎหมาย					
3. มีระยะเวลาชำระหนี้เร็ว					
4. การจัดการเงินทุนหมุนเวียนยังไม่ดีพอ					
5. ยอดขายผลิตภัณฑ์เบเกอร์รี่ต่ำ					
6. กำไรที่ได้จากการขายเบเกอร์รี่ต่ำ					
7. อื่นๆ โปรดระบุ.....					

63. ปัญหาอื่นๆเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจเบเกอร์รี่.....

64. ข้อเสนอแนะอื่นๆเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจเบเกอร์รี่.....

## ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นางสาวพาฝัน ตัณฑชัย
วัน เดือน ปี เกิด	18 พฤศจิกายน 2516
ประวัติการศึกษา	สำเร็จการศึกษามัธยมศึกษาตอนปลาย โรงเรียนสุรศักดิ์มนตรี กรุงเทพมหานคร ปีการศึกษา 2534 สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาบัณฑิต สาขาบัญชี มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ปีการศึกษา 2538
ประสบการณ์	Price Waterhouse Co., Ltd. ปีพ.ศ.2538 บริษัท ผลิตภัณฑ์และวัตถุก่อสร้าง จำกัด ปีพ.ศ.2538 -2541