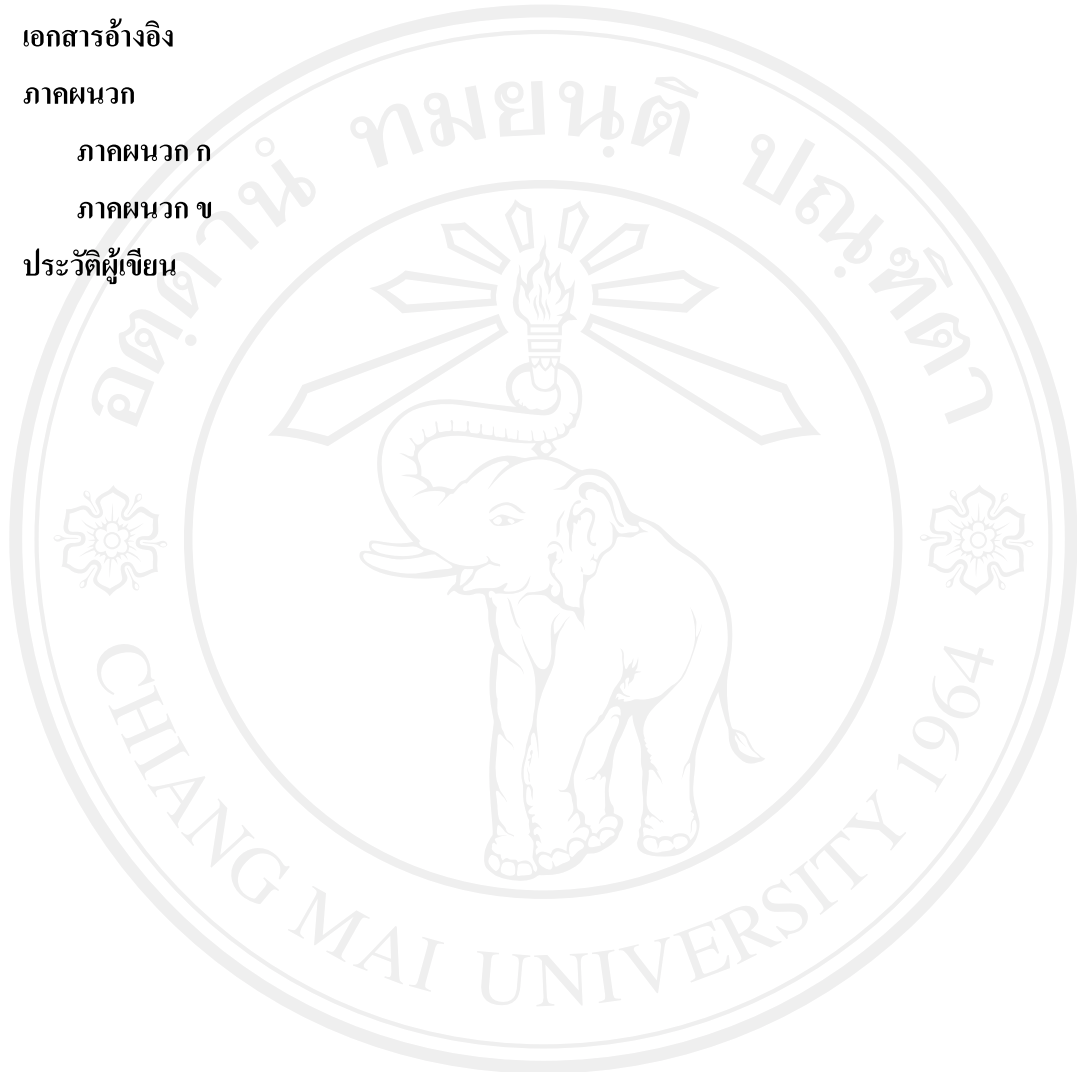


สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ง
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ฌ
บทที่ 1 บทนำ	
1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา	2
1.4 นิยามศัพท์	3
บทที่ 2 แนวคิด ทฤษฎี และวรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	
2.1 แนวคิด ทฤษฎี	4
2.2 วรรณกรรมที่เกี่ยวข้อง	8
บทที่ 3 ขอบเขตและวิธีการศึกษา	
3.1 ขอบเขตของการศึกษา	11
3.2 การเก็บรวบรวมข้อมูล	12
3.3 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	13
3.4 การวิเคราะห์ข้อมูล	14
3.5 สถานที่ในการดำเนินการศึกษาและเก็บรวบรวมข้อมูล	14
3.6 ระยะเวลาในการศึกษา	15
บทที่ 4 ผลการศึกษา	
4.1 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของตลาด	16
4.2 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ด้านเทคนิค	71
4.3 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ด้านการจัดการ	85
4.4 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ด้านการเงิน	89
บทที่ 5 สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ	
5.1 สรุปผลการศึกษา	104
5.2 อภิปรายผล	108
5.3 ข้อเสนอแนะ	109

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
เอกสารอ้างอิง	111
ภาคผนวก	
ภาคผนวก ก	114
ภาคผนวก ข	125
ประวัติผู้เขียน	142



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.1 ข้อมูลด้านผลิตภัณฑ์ของร้านกาแฟโบราณในจังหวัดเชียงใหม่	19
4.2 ข้อมูลด้านราคาของร้านกาแฟโบราณในจังหวัดเชียงใหม่	20
4.3 ข้อมูลด้านการจัดจำหน่ายของร้านกาแฟโบราณในจังหวัดเชียงใหม่	21
4.4 ข้อมูลด้านการส่งเสริมการตลาด ของร้านกาแฟโบราณในจังหวัดเชียงใหม่	21
4.5 ข้อมูลด้านบุคคลผู้ให้บริการของร้านกาแฟโบราณในจังหวัดเชียงใหม่	22
4.6 ข้อมูลด้านกระบวนการให้บริการของร้านกาแฟโบราณในจังหวัดเชียงใหม่	23
4.7 ข้อมูลด้านการสร้างและนำเสนอลักษณะทางกายภาพของร้านกาแฟโบราณ ในจังหวัดเชียงใหม่	23
4.8 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	25
4.9 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ	25
4.10 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	26
4.11 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษาสูงสุด	26
4.12 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายรับเฉลี่ยต่อเดือน	27
4.13 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความถี่ในการดื่ม เครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โบราณ	27
4.14 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามราคาจำหน่ายขนม และของทานเล่นอื่นๆที่เหมาะสม	28
4.15 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามประเภทของ เครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โบราณที่ผู้บริโภคชื่นชอบมากที่สุด	29
4.16 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามร้านที่ผู้บริโภคเคยซื้อ เครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โบราณ	29
4.17 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามร้านที่ผู้บริโภคนิยม ซื้อเครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โบราณมากที่สุด	30
4.18 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามผลิตภัณฑ์อื่นๆที่ ผู้บริโภคนิยมรับประทานคู่กับเครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โบราณ	30
4.19 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามค่าใช้จ่ายของ ผู้บริโภคโดยเฉลี่ยต่อคน ต่อครั้งในการซื้อเครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โบราณ	31

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.20 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามราคาจำหน่ายต่อแก้วของเครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โปราณที่เหมาะสม	31
4.21 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามราคาจำหน่ายขนมและของทานเล่นอื่นๆที่เหมาะสม	32
4.22 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามช่วงเวลาที่ผู้บริโภคนิยมดื่มเครื่องดื่มที่มีการชงแบบ โปราณ	32
4.23 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามการให้ความสำคัญต่อปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ	33
4.24 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของปัจจัยในด้านผลิตภัณฑ์ของผู้ตอบแบบสอบถามที่คาดว่าจะได้รับจากร้านกาแฟโปราณ	34
4.25 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของปัจจัยในด้านราคาของผู้ตอบแบบสอบถามที่คาดว่าจะได้รับจากร้านกาแฟโปราณ	35
4.26 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของปัจจัยในการจัดจำหน่ายของผู้ตอบแบบสอบถามที่คาดว่าจะได้รับจากร้านกาแฟโปราณ	35
4.27 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของปัจจัยในการส่งเสริมการตลาดของผู้ตอบแบบสอบถามที่คาดว่าจะได้รับจากร้านกาแฟโปราณ	36
4.28 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของปัจจัยในด้านบุคลากรของผู้ตอบแบบสอบถามที่คาดว่าจะได้รับจากร้านกาแฟโปราณ	36
4.29 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของปัจจัยในการให้บริการของผู้ตอบแบบสอบถามที่คาดว่าจะได้รับจากร้านกาแฟโปราณ	37
4.30 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของปัจจัยในด้านสภาพแวดล้อมการนำเสนอบริการของผู้ตอบแบบสอบถามที่คาดว่าจะได้รับจากร้านกาแฟโปราณ	37
4.31 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความต้องการของผู้บริโภคในการใช้บริการร้านกาแฟโปราณบริเวณ เขตเมืองเก่า อำเภอเมือง เชียงใหม่	38
4.32 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถามที่ต้องการใช้บริการร้านกาแฟโปราณบริเวณ เขตเมืองเก่า อำเภอเมือง เชียงใหม่ จำแนกตามอายุของผู้บริโภค	39

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า
4.33 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามเวลาที่ผู้บริโภคร้อง ต้องการในการใช้บริการร้านกาแฟโบราณบริเวณ เขตเมืองเก่า อำเภอเมือง เชียงใหม่	40
4.34 จำนวนและร้อยละของผู้ตอบแบบสอบถาม จำแนกตามความต้องการในด้าน บรรยากาศ รวมถึงองค์ประกอบต่างๆภายในร้านกาแฟโบราณบริเวณ เขต เมืองเก่า อำเภอเมืองเชียงใหม่	40
4.35 ข้อมูลทั่วไปโดยสรุปของผู้ตอบแบบสอบถาม โครงการศึกษาความเป็นไปได้ใน การลงทุนร้านกาแฟโบราณ ในเขตเมืองเก่า อำเภอเมืองเชียงใหม่	42
4.36 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของลูกค้าที่มีต่อปัจจัยส่วนประสมทาง การตลาดบริการของร้านกาแฟโบราณ	43
4.37 ค่าเฉลี่ยและระดับความคาดหวังของผู้ตอบแบบสอบถามต่อปัจจัยด้านต่างๆ ของส่วนประสมทางการตลาดบริการ โดยเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย จำนวน 10 ลำดับ	45
4.38 ราคาขายเครื่องดื่มน้ำที่มีจำหน่ายภายในร้านกาแฟโบราณในโครงการในปีที่ 1	48
4.39 ราคาขายสินค้าทานเล่นที่มีจำหน่ายภายในร้านกาแฟโบราณในโครงการปี 1	48
4.40 การวางแผนการส่งเสริมการตลาดของร้านกาแฟโบราณในโครงการ	50
4.41 ประเมินการค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมการตลาดปีที่ 1	51
4.42 ประเมินการค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมการตลาด ปีที่ 1 ถึงปีที่ 5	51
4.43 ประเมินยอดขายเครื่องดื่มต่อวัน ในปีที่ 1 ระหว่างเดือน พฤษภาคม – ตุลาคม (low season)	57
4.44 ประเมินการขายเครื่องดื่มต่อวัน ในปีที่ 1 ระหว่างเดือน ระหว่างเดือน พฤศจิกายน – เมษายน (high season)	58
4.45 ประเมินการขายเครื่องดื่มต่อปี ในปีที่ 1	58
4.46 ประเมินการขายเครื่องดื่มที่คาดว่าจะขายได้จริง ในปีที่ 1	60
4.47 ประเมินการขายในปีที่ 1-5	61
4.48 ประเมินการขายในปีที่ 1-5 แยกตามชนิดของแก้ว	62
4.49 ราคาขายเครื่องดื่มที่มีจำหน่ายภายในร้านกาแฟโบราณในโครงการในปีที่ 1-5	63

สารบัญตาราง

ตาราง	หน้า	
4.50	ประมาณการรายได้จากเครื่องคั่วในปีที่ 1-5	64
4.51	ประมาณการปริมาณการขายสินค้าฝากขายโดยเฉลี่ยต่อวัน ในปีที่ 1 ระหว่างเดือน พฤษภาคม – ตุลาคม (low season)	65
4.52	ประมาณการปริมาณการขายสินค้าฝากขายโดยเฉลี่ยต่อวัน ในปีที่ 1 ระหว่างเดือน พฤศจิกายน – เมษายน (high season)	66
4.53	ประมาณการยอดขายสินค้าฝากขาย ในปีที่ 1	67
4.54	ประมาณการยอดขายสินค้าฝากขายที่คาดว่าจะขายได้จริง ในปีที่ 1	68
4.55	ประมาณการยอดขายสินค้าฝากขายในร้านกาแฟโบราณของโครงการในปีที่ 1 ถึงปีที่ 5	69
4.56	ราคาขายสินค้าทานเล่นที่มีจำหน่ายภายในร้านกาแฟโบราณในโครงการในปีที่ 1-5	69
4.57	ประมาณการรายได้สินค้าฝากขายในร้านกาแฟโบราณของโครงการในปีที่ 1 ถึงปีที่ 5	70
4.58	การประมาณการรายได้ทั้งหมดของร้านกาแฟโบราณของโครงการ ในปีที่ 1 – ปีที่ 5	70
4.59	ประมาณการการลงทุนส่วนสินทรัพย์	75
4.60	ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบต่อหน่วยของเครื่องคั่วในปีที่ 1	77
4.61	ประมาณการต้นทุนต่อหน่วยวัตถุดิบเครื่องคั่วในปีที่ 1-5	77
4.62	ประมาณการต้นทุนต่อหน่วยของสินค้าฝากขายในปีที่ 1-5	78
4.63	ประมาณการค่าบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วยในปีที่ 1	79
4.64	ประมาณการค่าบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วยในปีที่ 1-5	79
4.65	ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบเครื่องคั่ว ปีที่ 1-5	81
4.66	ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบสินค้าฝากขาย ในปีที่ 1-5	82
4.67	ประมาณการต้นทุนวัตถุดิบรวม ปีที่ 1-5	83
4.68	ปริมาณการใช้วัตถุดิบต่อหน่วยของเครื่องคั่ว	84
4.69	โครงสร้างเงินเดือนพนักงาน ปีที่ 1-5	87
4.70	ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	88
4.71	รายการสินทรัพย์และค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน	90

สารบัญตาราง

ตาราง		หน้า
4.72	ค่าใช้จ่ายในการซื้อวัสดุอุปกรณ์สิ้นเปลือง (บรรจุภัณฑ์) ตั้งแต่ปีที่ 1-5	92
4.73	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินโครงการ	93
4.74	ประมาณการงบกำไรขาดทุน	94
4.75	ประมาณการงบกระแสเงินสด	96
4.76	ประมาณการงบดุลของโครงการ	97
4.77	การวิเคราะห์มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ ณ อัตราส่วนลด 15%	99
4.78	ค่าใช้จ่ายระหว่างการดำเนินโครงการ โดยถือเป็นต้นทุนคงที่ในการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	101
4.79	การวิเคราะห์จุดคุ้มทุน	101
4.80	ผลการวิเคราะห์ความไวกรณียอดขายเปลี่ยนแปลง	102
4.81	ผลการวิเคราะห์ความไวกรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเปลี่ยนแปลง	103
ก.1	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณียอดขายลดลงร้อยละ 10	114
ก.2	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณียอดขายลดลงร้อยละ 20	115
ก.3	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณียอดขายลดลงร้อยละ 30	116
ก.4	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณียอดขายลดลงร้อยละ 35	117
ก.5	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณียอดขายลดลงร้อยละ 36	118
ก.6	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 10	119
ก.7	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 20	120
ก.8	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 40	121
ก.9	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 62	122
ก.๑	ประมาณการงบกระแสเงินสดกรณีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเพิ่มขึ้นร้อยละ 63	123

สารบัญภาพ

ภาพ	หน้า
4.1 ขั้นตอนการคำนวณยอดขายเครื่องคั้มของร้านกาแฟโบราณของโครงการใน 1 วัน	54
4.2 ประมาณการยอดขายเครื่องคั้มในแต่ละวัน เปรียบเทียบช่วง low season และ high season	56
4.3 แสดงทำเลที่ตั้งของร้านกาแฟโบราณในเขตเมืองเก่า อำเภอเมืองเชียงใหม่	72
4.4 แสดงแผนผังของร้านกาแฟโบราณในเขตเมืองเก่า อำเภอเมืองเชียงใหม่	73

