

ส่วนที่ 1 สรุปความเป็นมาของธุรกิจ / ผู้บริหารโครงการ

สรุปความเป็นมาของธุรกิจ

1. ชื่อเจ้าของกิจการ
 1. นางสาวลดาตมณี จุฬาทิพย์
 2. นางสาววิไลลักษณ์ จำรัสบุญ
 3. นางสาวศศิมาภรณ์ สีหะ
 4. นางสาวสุทธาทิพย์ วิเศษ
 5. นางสาวอสมมา ปานสอน

ชื่อกิจการ NALAN Fresh Fruit Jelly Balls Milk

2. ที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ 25/1 ถ. สุขุมวิท 71 แขวงคลองตันเหนือ เขตวัฒนา กรุงเทพมหานคร 10110

3. ประเภทสินค้าหรือบริการ เครื่องดื่มผลไม้ปั่นนมสด

4. มูลเหตุจูงใจ หรือแรงบันดาลใจ ที่ทำให้ประกอบธุรกิจ หรือขยายกิจการ

เนื่องจากนมสดและผลไม้เป็นเครื่องดื่มและอาหารที่มีประโยชน์มาก มีคุณค่าทางสารอาหารอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ และผลไม้มีรสชาติและกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัวเมื่อรับประทานเข้าไปจะรู้สึกสดชื่น และช่วยดับกระหายคลายร้อนคลายความร้อน เครื่องดื่มผลไม้ปั่นนมสดและมีหลากหลาย เช่น นมสดสตอร์เบอร์รี่ นมสดโอวัลดี นมสดกล้วย นมสดเมล่อน เป็นต้น ในปัจจุบันเครื่องดื่มผลไม้ปั่นนมสดจึงเป็นที่นิยมในหมู่คนสมัยใหม่ เพราะมีกระแสนิยมวัฒนธรรมของเกาหลี จึงมีการผลิตและจำหน่ายเครื่องดื่มผลไม้ปั่นนมสดในตลาดจำนวนมาก และเครื่องดื่มผลไม้ปั่นนมสดได้ปรุงแต่งขึ้นมาเพื่อเน้นให้ดื่มง่ายเหมาะสำหรับผู้บริโภคที่ไม่ชอบดื่มนมสดที่มีรสชาติจืด ตามศึกษาค้นคว้าข้อมูลจากหลายๆแหล่งพบว่าผู้ผลิตส่วนมากนำผลไม้มาทวนและนำไปใส่ในนมสด

ทางผู้จัดทำจึงได้คิดค้นทำเครื่องดื่มผลไม้ปั่นนมสดที่นิยมในปัจจุบันให้มีความแตกต่างจากทั่วไป โดยนำผลไม้ไปทำเป็นวุ้นทรงกลม เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับรู้สัมผัสของวุ้นผลไม้ ที่เข้ากันกับนมสดเป็นอย่างดี

5. ระยะเวลาการก่อตั้ง

เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน

คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประเมินเดือน ธันวาคม ปี 2564

ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี

ดำเนินธุรกิจมาแล้วมากกว่า 1 ปี

แผนธุรกิจ(แบบย่อ)

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ

วัตถุประสงค์และวงเงินการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน)

- เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ
- เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ
- เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ
- เพื่อชำระหนี้อื่น
- อื่น ๆ (ระบุ).....

วงเงินที่ต้องการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน) 5,000 บาท

ส่วนที่ 2 การวิเคราะห์สถานการณ์ (SWOT Analysis)

การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค - ภาครวมของทั้งบริษัท

จุดแข็ง ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง

1. มีความแปลกใหม่ทางผลิตภัณฑ์
2. มีประโยชน์จากผลไม้และนมสด
3. มีราคาย่อมเยา

จุดอ่อน ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

1. เนื่องจากกิจการเป็นกิจการเปิดใหม่อาจยังไม่เป็นที่รู้จักต่อผู้บริโภคโดยทั่วไป
2. ผู้บริโภคบางกลุ่มไม่ชอบรสชาติของนมสด
3. รสชาติอาจยังไม่ถูกปากและมีรสชาติไม่หลากหลายตรงตามความต้องการของลูกค้า

โอกาส (เป็นปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต)

1. เป็นเครื่องดื่มที่มีความแปลกใหม่ทั้งรสชาติและกลิ่นที่ไม่เหมือนใคร
2. มีตลาดคู่แข่งน้อย
3. มีราคาที่ย่อมเยากับคนทุกประเภท

อุปสรรค (เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ)

1. คู่แข่งทางการตลาดมีการขายดีราคา
2. คู่แข่งมีกิจการใหญ่อาจเป็นที่รู้จักเป็นจำนวนมาก

ปัจจัยภายนอกองค์กร	โอกาส	อุปสรรค
1. กิจกรรมมีโอกาสที่จะเป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น	<input checked="" type="checkbox"/> ใช่	<input type="checkbox"/> ไม่ใช่
2. จำนวนคู่แข่งชั้นมีแนวโน้มเพิ่มมากขึ้น	<input type="checkbox"/> ใช่	<input checked="" type="checkbox"/> ไม่ใช่
3. สินค้าถูกลอกเลียนแบบ	<input type="checkbox"/> ใช่	<input checked="" type="checkbox"/> ไม่ใช่
4. มีผู้สนใจทำแฟนไซต์	<input checked="" type="checkbox"/> ใช่	<input type="checkbox"/> ไม่ใช่
5. ได้รับการสนับสนุนจากนายทุนระดับสูง	<input checked="" type="checkbox"/> ใช่	<input type="checkbox"/> ไม่ใช่

ส่วนที่ 3 กลยุทธ์การบริหารกิจการ

แผนการตลาด และการวิเคราะห์คู่แข่ง

1. คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่ง ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่ง)

คู่แข่งที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ จำนวน 1 ราย

ชื่อคู่แข่งทางตรง

1. นมสดผลไม้ ขนมหวาน (Smoothie indy)

ข้อได้เปรียบ

- กิจการได้เปรียบทางด้านราคาเนื่องจากมีราคาที่ย่อมเยากว่า
- รสชาติแปลกใหม่

ข้อเสียเปรียบ

- สินค้ามีความคล้ายคลึงกัน

ชื่อคู่แข่งทางอ้อม

1. ชาพะยอม

ข้อได้เปรียบ

- กิจการได้เปรียบทางด้านราคาเนื่องจากมีราคาที่ย่อมเยากว่า
- รสชาติแปลกใหม่

ข้อเสียเปรียบ

- สินค้ามีความคล้ายคลึงกัน

2. การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

คุณสมบัติของ สินค้า / บริการ / อาชีพ	เปรียบเทียบกับคู่แข่ง			หมายเหตุ
	ดีกว่า	ใกล้เคียง	ด้อยกว่า	
1. ราคา	✓			
2. ท่าเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า		✓		
3. ลักษณะสินค้า / รสชาติของผลิตภัณฑ์	✓			
4. คุณภาพสินค้า		✓		
5. การจัดโปรโมชั่น	✓			
6. ยอดขายสินค้า	✓			

3. ตลาดของสินค้า / บริการ

- ตลาดท้องถิ่น / ในจังหวัด ตลาดต่างจังหวัด ตลาดต่างประเทศ
 อื่น ๆ (ระบุ).....

4. ลักษณะของผู้ซื้อ

- มีลูกค้าประจำ / แน่นนอน / ตลาดเปิด มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม / ตลาดแคบ
 เป็นลูกค้าชาจร ไม่แน่นนอน อื่น ๆ (ระบุ).....

5. กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ซื้อสินค้า (ควรระบุรายชื่อลูกค้าให้ได้มากที่สุด)

1. นักเรียน / นักศึกษา
2. กลุ่มคนทำงาน
3. ลูกค้าจรที่ผ่านไปมา

6. การส่งเสริมการตลาด (เช่น การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การลด แลก แจก แถม เป็นต้น)

- มีและดำเนินการต่อเนื่อง

โดยวิธี การแจกใบปลิวเพื่อโปรโมชั่นร้านและโปรโมชั่น

มีการประชาสัมพันธ์ผ่านเพจและสื่อออนไลน์

- มีและไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี.....
 ไม่มี

7. การกำหนดราคาขาย

7.1 ราคาสินค้า กำหนดจาก

- ต้นทุนสินค้า / บริการ ความต้องการของลูกค้า
 เปรียบเทียบราคากับคู่แข่ง อื่น ๆ (ระบุ).....

7.2 ราคาขาย 20 บาท

7.3 ราคาขายของคู่แข่ง 25 บาท

8. ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ขายตรง ขายปลีก ขายส่ง ขายฝาก รับจ้างผลิต
 อื่น ๆ (ระบุ).....

แผนการผลิต / การให้บริการ

1. กระบวนการผลิต / การให้บริการ (อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด)

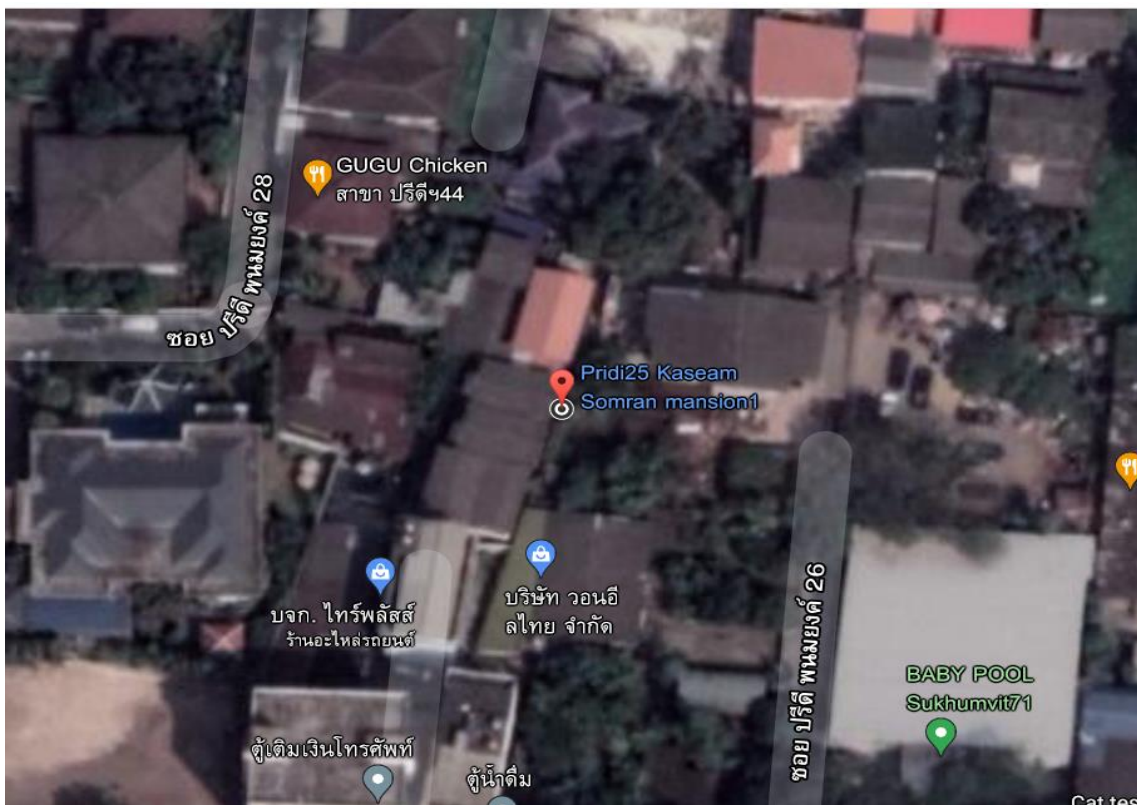
ขั้นตอนการทำซอสผลไม้

- นำผลไม้แต่ละชนิด มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ภาชนะแล้วบดให้ละเอียด เพื่อทำเป็นซอสผลไม้
- ใส่น้ำตาล 60 กรัม ลงในผลไม้แต่ละชนิดที่บดจนละเอียดแล้วคนให้เข้ากัน
- ตั้งหม้อเพื่อนำผลไม้ลงเคี่ยวให้เดือด เมื่อเดือดได้ที่แล้วพักไว้ให้เย็น
เป็นอันเสร็จขั้นตอนในส่วนของการทำซอส

ขั้นตอนการทำตัววุ้นซอสผลไม้

- ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตามด้วยผงวุ้นลงไปแล้วคนให้เข้ากัน
- นำหม้อส่วนผสมวุ้นขึ้นตั้งไฟกลางค่อนข้างสูง
พอเริ่มเดือดให้ปรับเป็นไฟกลางแล้วใส่น้ำตาลทรายคนให้เข้ากัน
(พยายามคนวุ้นไปทิศทางเดียวกันและหมั่นช้อนฟองทิ้ง) พอวุ้นเริ่มจะเดือดอีกครั้งให้ปรับเป็นไฟอ่อน
ต้มต่อประมาณ 10 นาที แล้วปิดไฟ
- นำส่วนผสมวุ้นไปกรองด้วยกระชอนตาถี่
- พักทิ้งไว้ประมาณ 5-7 นาที เพื่อให้วุ้นอุ่น
- หยอดส่วนผสมวุ้นลงไปในพิมพ์ ประมาณ 1 ซ้อนชา (ขึ้นอยู่กับขนาดของพิมพ์)
ใส่ซอสผลไม้ต่างๆตามลงไป
- เทส่วนผสมวุ้นที่เหลือลงไปในพิมพ์จนถึงขอบพิมพ์
- ปิดฝาพิมพ์ ทับด้วยจาน หรือเชียง (หรือวัสดุที่หนักๆ) พักทิ้งไว้ประมาณ 20-30 นาที เพื่อให้วุ้นเซ็ตตัว
- แกะวุ้นผลไม้สดออกจากพิมพ์ นำไปแช่ตู้เย็นจนเย็นจัด
- จัดใส่ภาชนะ และเติมนมสดลงไป

2. แผนผังที่ตั้งกิจการ (อธิบายให้ละเอียด หรือวาดเป็นแผนที่ ระบุที่ตั้งให้ชัดเจน)



3. แหล่งวัตถุดิบ (สั่งซื้อจากใคร ระบุชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้ชัดเจน)

แหล่งวัตถุดิบในการซื้อผลไม้

- สวนผลไม้

แหล่งวัตถุดิบในการซื้อนมสด

- ฟาร์มโคนม

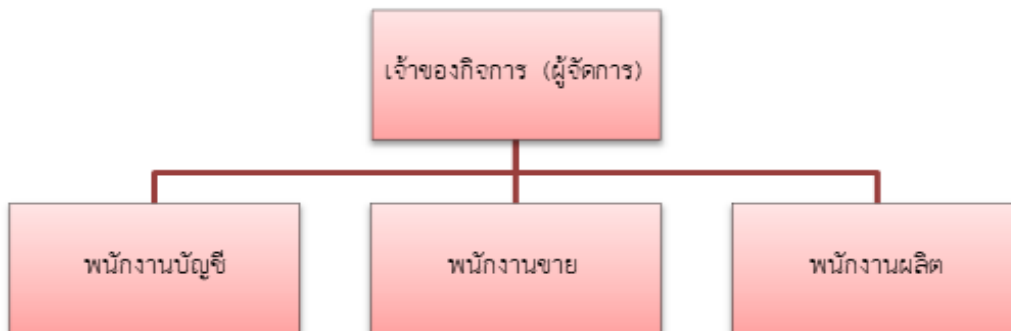
4. การซื้อวัตถุดิบ และเงื่อนไขการซื้อ

ซื้อเป็นเงินสด 90 %

ซื้อเป็นเงินเชื่อ 10 % มีกำหนดชำระเงินภายใน 2/10, N/30

แผนการจัดการ

1. โครงสร้างองค์กร (แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ,หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลตามแผนภูมิ)



แผนภูมิที่ 1 แผนผังองค์กร

2. การจ้างงาน

กิจการมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม 5 คน ค่าจ้างรวม 7,500 บาทต่อเดือน

หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก 0 คน ค่าจ้าง 0 บาทต่อเดือน

รวมค่าจ้างทั้งสิ้น หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม 7,500 บาทต่อเดือน

แผนการเงิน

1. ปัจจุบันได้รับเงินสนับสนุนจากนายทุนระดับสูงจำนวน 15,000 บาท
2. อนาคต จะลงทุนในโครงการหรือขยายกิจการ ต้องการใช้จ่ายทั้งสิ้นรวม 30,000 บาท

เป็นเงินที่ต้องกู้ยืม 5,000 บาท และเงินทุนส่วนตัว 25,000 บาท

สัดส่วน เงินกู้ยืม ต่อ เงินทุนส่วนตัว เท่ากับ 3 ต่อ 5

3. หลักประกันเงินกู้ คือ ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร
4. เงินลงทุน จะลงทุนในโครงการหรือกิจการ ตามข้อ 2. จะนำไปใช้ในการลงทุน ดังนี้

เป็นเงินทุนหมุนเวียน	23,500 บาท
ค่าเช่าอาคาร	1,500 บาท
ค่าวัสดุสำนักงาน	5,000 บาท
รวม	30,000 บาท

4. ประมาณการรายรับและรายจ่ายในการประกอบการ

รายการ	ระยะเวลาดำเนินการเดือน/ปี (จำนวนเงิน)							
	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.

รายรับ (บาท)								
- ยอดขาย	23,200	26,100	26,000	29,000	28,000	29,000	25,200	29,000

- รายได้อื่น	-	-	-	-	-	-	-	-
รายจ่าย (บาท)								
- ค่าเช่าสถานที่	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500	1,500
- ค่าสินค้า / วัสดุดิบ / วัสดุเพื่อผลิต/บริการ	11,600	11,050	12,000	12,500	14,500	13,000	11,000	11,500
- ค่าแรงงาน จำนวน 5 คน เจ้าของกิจการ (เดือน ละ 1,500 บาท)	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500	7,500
พนักงาน - คน (เดือน ละ - บาท)	-	-	-	-	-	-	-	-
- ค่าสาธารณูปโภค (ค่าน้ำ / ค่าไฟฟ้า / ค่า โทรศัพท์)	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500	2,500
- ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ (ดอกเบี้ย/คืนเงินกู้/ ประชาสัมพันธ์)	1,000	1,000	1,000	1,000	1,000	-	-	-
- ภาษี	-	-	-	-	-	-	-	-
กำไรสุทธิ (บาท)	(900)	2,550	1,500	4,000	1,000	4,500	2,700	6,000

ลงชื่อ นางสาวลดาภาณี จุฬาทิพย์ นางสาวสุทธาทิพย์ วิเศษ
เจ้าของโครงการ

(นางสาวลดาภาณี จุฬาทิพย์) (นางสาวสุทธาทิพย์ วิเศษ)

หัวหน้าทีม นางสาวอสมมา ปานสอน
ชื่อสถานศึกษา.....วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ.....