



## แผนธุรกิจ

ชื่อธุรกิจ... ส้มตำ Shake ร้านเจ้าผัด .....

จัดทำโดย

แผนกวิชา... การบัญชี .....

| ที่ | ชื่อ-นามสกุล               | โทรศัพท์     | ตำแหน่ง             |
|-----|----------------------------|--------------|---------------------|
| 1   | นาย ชัยพล ชื่นสุวรรณ       | 097-192-0628 | ฝ่ายการขาย/การตลาด  |
| 2   | นางสาววิญญู บุตรบัว        | 091-043-5699 | ฝ่ายบัญชีและการเงิน |
| 3   | นางสาวศิริลักษณ์ อากู้น    | 045-290-1290 | ผู้จัดการ           |
| 4   | นางสาวพิมพ์ชนก วิชา        | 091-052-5596 | ฝ่ายการผลิต/จัดซื้อ |
| 5   | นางสาววิญญูวดี นพลาภิวัฒน์ | 061-526-4067 | รองผู้จัดการ        |
|     |                            |              |                     |
|     |                            |              |                     |
|     |                            |              |                     |
|     |                            |              |                     |
|     |                            |              |                     |

แบบฟอร์มแผนธุรกิจแบบย่อ

ส่วนที่ 1 ภาพรวมธุรกิจ

1.1 แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ/ชื่อกิจการ/ชื่อเจ้าของ (ถ้ามี).....

1) แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ.....

ประเทศไทยมีอาหารหลากหลายประเภทอาหารอีสานเป็นอีกประเภทหนึ่งที่ได้รับความนิยมของคนไทย  
ที่จะลองชิม สักครั้งในชีวิตซักครั้ง และถูกปากคนไทย จึงทำให้ร้านอาหารอีสานได้รับความนิยมมากขึ้น  
ซึ่งทำเป็นอาหารที่คนอีสานชอบรับประทานกับข้าวเหนียวและหน่อไม้ฝรั่ง ซึ่งทำขึ้นจากส่วนผสมของผักและ  
สมุนไพร มีรสเปรี้ยวร้อนระอุ รสชาติเข้มข้น มีรสชาติเผ็ดร้อน มีรสชาติเผ็ดร้อน มีรสชาติเผ็ดร้อน  
ที่สัปดาห์ และอื่นๆ ซึ่งจะมีรสชาติที่แตกต่างไปจากอาหารอีสานทั่วๆไป ด้วยรสชาติที่เผ็ดร้อนและ  
และรสชาติอื่น ซึ่งทำให้ไปบรรจุกินได้ รสชาติจะแตกต่างไปจากอาหารอีสานทั่วๆไป  
ทางผู้ประกอบการจึงเล็งเห็นถึงแนวโน้มที่จะได้ไปรับชมบรรจุกินได้ จากกรุงเทพฯ ขึ้นมา และเพื่อ  
เพื่อส่งเสริมงานศิลปะและศิลปะ และสามารถใช้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ จากกรุงเทพฯ ขึ้นมา และเพื่อ  
ทำให้ผู้ประกอบการสามารถเปลี่ยนเป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ และสามารถใช้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้  
เพื่อส่งเสริมงานศิลปะและศิลปะ และสามารถใช้เป็นแหล่งท่องเที่ยวได้ จากกรุงเทพฯ ขึ้นมา และเพื่อ

2) ชื่อเจ้าของกิจการ นาย ก. และ น. ส. และ น. ส.

ชื่อกิจการ (ถ้ามี) ส้มตำบ้านไร่

3) ที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ 193 หมู่ 3 ต.หนองนาเกลือ

อ.สัตหีบ จ.ชลบุรี 20250

4) ประเภทสินค้าหรือบริการ ผักสดและผลไม้

1.2 นวัตกรรมที่ใช้ในธุรกิจ .....

1.3 ลักษณะธุรกิจ (ธุรกิจการผลิต, ธุรกิจบริการ, ธุรกิจซื้อมา ขายไป).....

1) ลักษณะธุรกิจ... ธุรกิจการผลิต และจำหน่าย

2) ระยะเวลาการก่อตั้ง

☒ เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน

คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประเมินเดือน..... สิงหาคม ปี..... 2565

☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี

☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วมากกว่า 1 ปี

3) วัตถุประสงค์และวงเงินการขอสินเชื่อ/กู้ยืมเงิน

☒ เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ

☐ เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ

☐ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ

☐ เพื่อชำระหนี้อื่น

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

วงเงินที่ต้องการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน)..... 5,000 .....บาท

1.4 เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ หรือขยายกิจการ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ.....

ต้องการนำวัตถุดิบที่หาได้จากท้องถิ่นมาสร้างรายได้ ราคาย่อมเยา สะดวก สะอาด เก็บรักษาได้นาน พกพาไปใช้ได้ทุกที่ ปลอดภัยถูกปาก

2) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ.....

1 ได้รับรายได้รายวัน 2 ใช้เวลาว่างให้เกิดประโยชน์ 3 เป็นแนวทางในการทำธุรกิจในอนาคต

3) ความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ.....

เป็นแนวทางในการทำอาชีพ และเพิ่มพูนความรู้ให้ตนเอง



## ส่วนที่ 2 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ SWOT Analysis

### 2.1 สภาพแวดล้อมภายใน

1) จุดแข็ง (Strength): ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง).....

1. ผลิตภัณฑ์ที่สร้างมาที่ไม่แพงมากจนเกินไป
2. ผลิตภัณฑ์มีความสดใหม่ สะอาด และสามารถหาได้ง่าย
3. วัตถุดิบหาซื้อได้ง่าย
4. ผลิตภัณฑ์เก็บรักษาได้นานมากกว่าสินค้าที่ตลาดแล้ว 1-2 วัน
5. ราคาดีพอ

2) จุดอ่อน (Weakness): ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง.....

1. ผลิตภัณฑ์ยังไม่เป็นที่รู้จักของลูกค้า
2. เสียเปรียบผู้ประกอบการร้านสินค้าที่เกือตจะหมดแล้ว
3. ผู้ประกอบการยังประสบภาระหนี้

2.2 สภาพแวดล้อมภายนอก (เช่น สภาพตลาด ภาวะเศรษฐกิจ สังคม กฎหมาย การเมือง วัฒนธรรม ค่านิยม ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และเครือข่ายธุรกิจ)

1) โอกาส (Opportunity) : (เป็นปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต).....

1. ตลาดในชุมชนใกล้เคียงมีโอกาสที่จะจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์
2. กลุ่มเป้าหมายลูกค้าเป็นกลุ่มที่สามารถเข้าถึงได้ง่าย

2) อุปสรรค (Threat) : (เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ).....

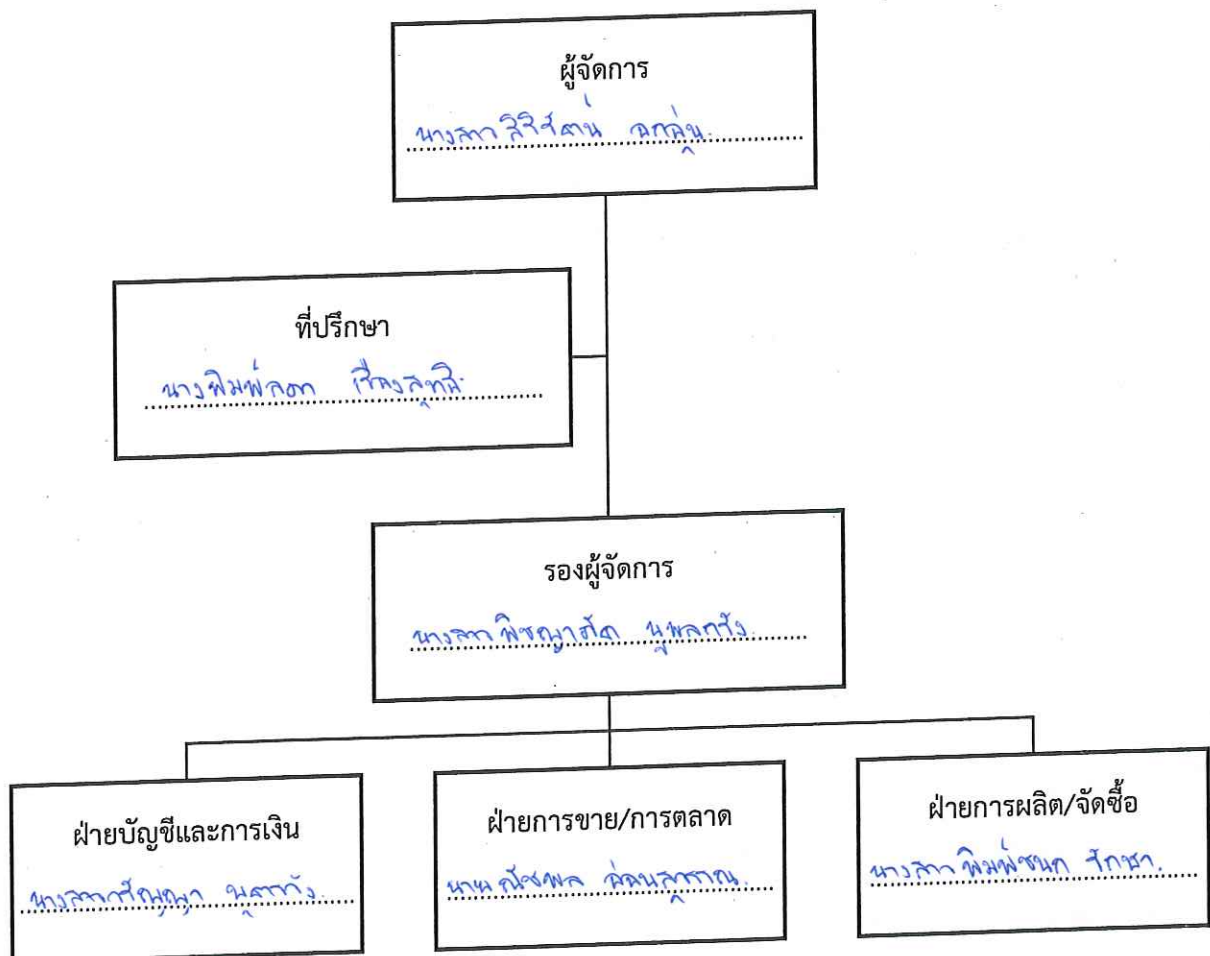
1. น้ำท่วม
2. สภาพอากาศที่แปรปรวน
3. โรคระบาด Covid-19

### ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จ

- 1 เป้าหมายที่ชัดเจน
- 2 มีโปรแกรมช่วยดึงดูดความสนใจจากลูกค้า
- 3 ตัวแทนการลงทุนที่สูง
- 4 รักษาคุณภาพของสินค้าและบริการ

### ส่วนที่ 4 แผนการจัดการ

4.1 โครงสร้างองค์กร (แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลตามแผนภูมิ)



แผนธุรกิจ(ฉบับย่อ)

ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคนิคสตั๊ด

#### 4.2 การแบ่งหน้าที่งาน

ผู้จัดการทำหน้าที่ กำหนดและดูแลกิจกรรม

รองผู้จัดการทำหน้าที่ ดำเนินการตามคำสั่ง

ฝ่าย การเงิน และ การเงิน ทำหน้าที่ จัดทำงบการเงิน

ฝ่าย การตลาด ทำหน้าที่ โฆษณาสินค้าจากผลิตภัณฑ์ใหม่

ผลิตภัณฑ์ใหม่

ฝ่าย การผลิต/จัดซื้อ ทำหน้าที่ ผลิตสินค้าจากวัตถุดิบ

และวัตถุดิบในกาผลิต

#### 4.3 การจ้างงาน

กิจการมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม.....คน ค่าจ้างรวม.....บาทต่อเดือน  
หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก.....คน ค่าจ้าง.....บาทต่อเดือน  
รวมค่าจ้างทั้งสิ้น หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม.....บาทต่อเดือน

### ส่วนที่ 5 แผนการดำเนินงานด้านการตลาด (Marketing Plan)

5.1 ผลิตภัณฑ์ (Product) รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะและประโยชน์ของสินค้า/บริการต้องเป็นนวัตกรรมใหม่ และการกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ (Positioning)

- ผลิตภัณฑ์ถูกกำหนดในแผนแม่บทและใช้เพื่อลดต้นทุนสินค้า สักกผลกำไรผล  
เพื่อที่จะทำสินค้าให้เป็นที่ได้นานมากขึ้น

- กำหนด ลำดับขั้นที่จะนำสินค้ามาสู่ตลาดและ กลุ่มลูกค้า ที่สนใจในตลาด



## 5.2 ระบุกลุ่มเป้าหมายหลัก/กลุ่มเป้าหมายรอง พร้อมระบุเหตุผล

กลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่... ผู้ซื้อเครื่องดื่มประเภทชาเขียวรสผลไม้

กลุ่มเป้าหมายรอง ได้แก่... นักเรียน นักศึกษา นิสิต นักศึกษาในวิทยาลัยเทคนิคสกลนคร

## 5.3 คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่งขัน ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่งขัน)

1) คู่แข่งขันที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ จำนวน ๑ ราย

2) ชื่อคู่แข่งขันทางตรง... ร้านกาแฟในวิทยาลัยเทคนิคสกลนคร

3) ชื่อคู่แข่งขันทางอ้อม... ร้านกาแฟรสผลไม้ Minney, ร้านค้าเครื่องดื่มในวิทยาลัยเทคนิคสกลนคร

4) การเปรียบเทียบกับคู่แข่ง

| คุณสมบัติของ<br>สินค้า / บริการ / อาชีพ             | เปรียบเทียบกับคู่แข่ง |           |          | หมายเหตุ |
|-----------------------------------------------------|-----------------------|-----------|----------|----------|
|                                                     | ดีกว่า                | ใกล้เคียง | ด้อยกว่า |          |
| 1. ราคา                                             | ✓                     |           |          |          |
| 2. ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า                        | ✓                     |           |          |          |
| 3. ลักษณะสินค้า/บริการ/อาชีพ<br>(รูปร่างบรรจุภัณฑ์) |                       | ✓         |          |          |
| 4. คุณภาพสินค้า/บริการ/อาชีพ                        |                       | ✓         |          |          |
| 5. ชื่อเสียงของสินค้า/บริการ                        |                       | ✓         |          |          |
| 6. ยอดขายสินค้า/บริการ/อาชีพ                        |                       | ✓         |          |          |

5) ตลาดของสินค้า/บริการ

- ☒ ตลาดท้องถิ่น/ในจังหวัด .....
- ☐ ตลาดต่างจังหวัด .....
- ☐ ตลาดต่างประเทศ .....
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) จากออนไลน์ / เดลิเวอรี่ .....

6) ลักษณะของผู้ซื้อ

- ☒ มีลูกค้าประจำ/แน่นอน/ตลาดเปิด .....
- ☐ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม/ตลาดแคบ .....
- ☐ เป็นลูกค้าจร ไม่แน่นอน .....
- ☒ อื่นๆ (ระบุ) ลูกค้าในแพลตฟอร์มออนไลน์ .....

5.4 การส่งเสริมการตลาด (เช่น การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การลด แลก แจก แถม เป็นต้น)

- ☒ มี และดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี โซเชียลมีเดีย มีโพสมีไลน์ จัดงาน ๑ ชม  
แจกฟรี แด่คน จากพื้นที่ จนนวน .....
- ☐ มี และไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี .....
- ☐ ไม่มี



5.5) การกำหนดราคาขาย

1) ราคาสินค้า/บริการ กำหนดจาก

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

2) ราคาขาย.....35.....บาท/หน่วย

3) ราคาขายของคู่แข่ง.....50.....บาท/หน่วย

5.6) ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ พร้อมระบุรายละเอียดให้ชัดเจน)

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

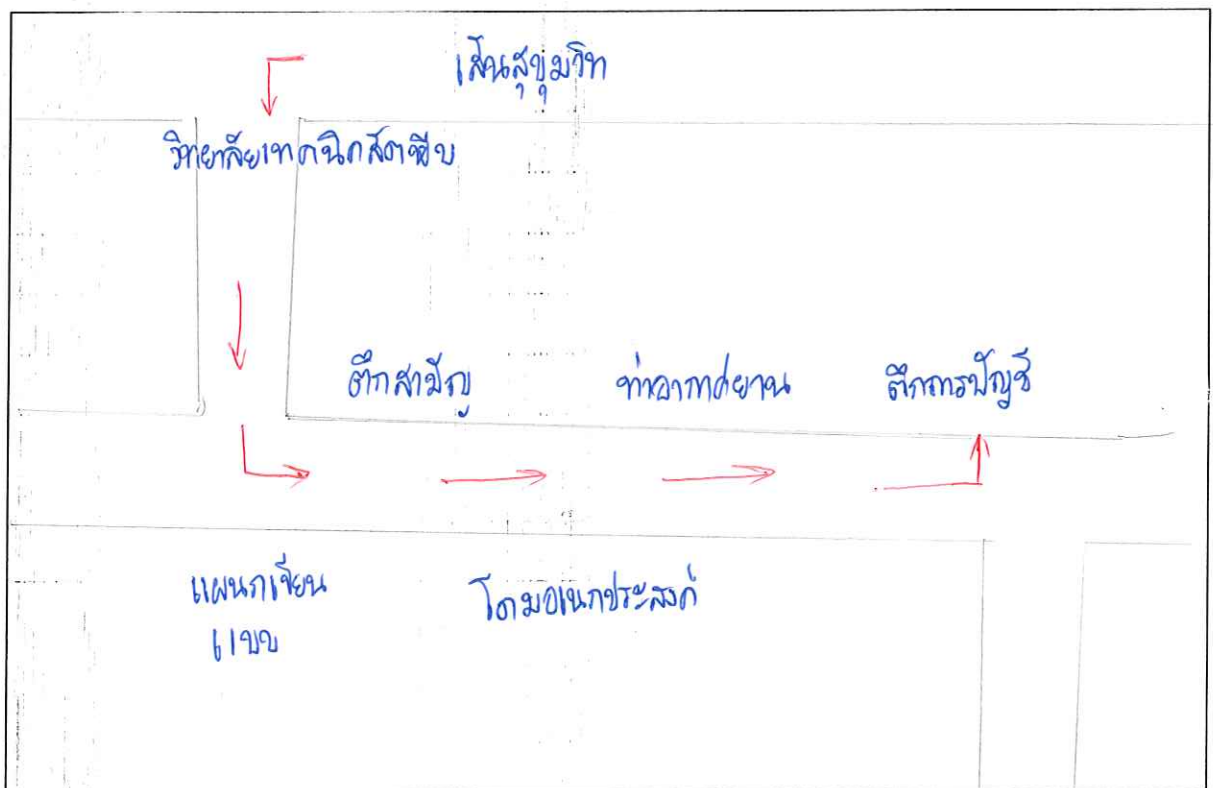
ส่วนที่ 6 แผนการผลิต

6.1 กระบวนการผลิต/การให้บริการ/อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด

วัตถุดิบ 1. มะม่วงเขียว 1 กำมือ 5. มะนาว 1 ลูก 9. ถั่วฝักยาว 1 ฝัก  
2. พริกแห้ง 3 เม็ด 6. หอมปาว 1 กระชวย 10. ตะไคร้ 3 กลีบ  
3. ผงชูรส ครึ่งช้อนชา 7. ปลาดำ 1 ตัว  
4. น้ำตาลปี๊บ 1 ช้อนชา 8. มะเขือเทศ 1 ลูก

ได้พริกแห้งและกระเทียมในหมกรกตำใส่ละเอียดผสมประมาณตามด้วย  
ผงฟูรตแล้วใส่ทำตาลสนใส่ทำปลาว่าลงไป 1 กระป๋องครึ่ง ใส่สมท  
1 ลูก แล่น้ำหะเล็ดเทศ ใส่ตัวฝักยาว 1 ฝัก แล่น้ำหะเล็ดเทศใส่ไข่  
เผ้าก้นใส่ปลา 1 ตัวเป็นอันเสร็จ

## 6.2 แผนผังที่ตั้งกิจการ (อธิบายให้ละเอียด หรือวาดเป็นแผนที่ ระบุที่ตั้งให้ชัดเจน)



6.3 แหล่งวัตถุดิบ (สั่งซื้อจากใคร ระบุชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้ชัดเจน)

ตลาดไทจาก ฟาร์มจากบ้านพี่ลิ้น และบ้านเงินตรา

6.4 การซื้อวัตถุดิบ และเงื่อนไขการซื้อ

ซื้อเป็นเงินสด 100 %

ซื้อเป็นเงินเชื่อ % มีกำหนดชำระเงินภายใน วัน

ส่วนที่ 7 แผนการเงิน (ประมาณการล่วงหน้า 1 ปี)

7.1 ปัจจุบัน มีเงินลงทุน 9000 บาท

7.2 อนาคต จะลงทุนในโครงการ หรือขยายกิจการ ต้องการใช้งินทั้งสิ้นรวม 4,000 บาท

7.3 เป้าหมายทางการเงิน

1) ประมาณการยอดขาย เพิ่มขึ้นเดือนละ 30 %

2) ประมาณการยอดขายในแต่ละเดือน

| รายการ        | ระยะเวลาดำเนินการเดือน/ปี (จำนวนเงิน) |       |       |       |       |       |       |       |
|---------------|---------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|               | ม.ย.                                  | ก.ค.  | ส.ค.  | ก.ย.  | ต.ค.  | พ.ย.  | ธ.ค.  | ม.ค.  |
| จำนวนหน่วย    | 100                                   | 120   | 140   | 160   | 180   | 200   | 220   | 240   |
| ราคาขาย/หน่วย | 35                                    | 35    | 35    | 35    | 35    | 35    | 35    | 35    |
| จำนวนเงิน     | 3,500                                 | 4,200 | 4,900 | 5,600 | 6,300 | 7,000 | 7,700 | 8,400 |

7.4 ประมาณการกำไรขาดทุนจากการดำเนินธุรกิจ

| รายการ                      | ระยะเวลาดำเนินการเดือน/ปี (จำนวนเงิน) |       |       |       |       |       |       |       |
|-----------------------------|---------------------------------------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|-------|
|                             | ม.ย.                                  | ก.ค.  | ส.ค.  | ก.ย.  | ต.ค.  | พ.ย.  | ธ.ค.  | ม.ค.  |
| รายรับ (บาท)                |                                       |       |       |       |       |       |       |       |
| - ยอดขาย                    | 3,500                                 | 4,200 | 4,900 | 5,600 | 6,300 | 7,000 | 7,700 | 8,400 |
| - รายได้อื่น                |                                       |       |       |       |       |       |       |       |
| รายจ่าย (บาท)               |                                       |       |       |       |       |       |       |       |
| - ต้นทุนขายสินค้า/ให้บริการ | 2,000                                 | 2,400 | 2,800 | 3,200 | 3,600 | 4,000 | 4,400 | 4,800 |
| - ค่าเช่า ค่าไฟ             | 200                                   | 200   | 200   | 200   | 200   | 200   | 200   | 200   |
| - ค่าโฆษณา                  | 200                                   | 300   | 300   | 300   | 300   | 300   | 300   | 300   |
| -                           |                                       |       |       |       |       |       |       |       |
| รวมค่าใช้จ่าย (ขาดทุนสุทธิ) | 2,500                                 | 2,900 | 3,300 | 3,700 | 4,100 | 4,500 | 4,900 | 5,300 |
| กำไรสุทธิ (บาท)             | 1,000                                 | 1,300 | 1,600 | 1,900 | 2,200 | 2,500 | 2,800 | 3,100 |



ส่วนที่ 8 แผนฉุกเฉิน

8.1 จริยธรรมทางธุรกิจ

1. กำหนดราคาสินค้า บริการด้านตามหลักธรรม เหนือระดับต้นทุนค่าและค่าตอบแทน
2. ปฏิบัติการค้าอย่างสุจริตตามหลักธรรมแห่งศีลธรรมอันดีงาม
3. ไม่กระทำการใดๆ เพื่อเพิ่มกำไรเพียงอย่างเดียวโดยไม่คำนึงถึงผลกระทบต่อสังคม

8.2 แผนฉุกเฉิน/แผนบริหารความเสี่ยง

1. ฝึกซ้อมแผนและพัฒนาระบบแผนฉุกเฉินให้รัดกุมและสามารถใช้งานได้จริง
2. ฝึกซ้อมแผนในการลดจำนวน
3. พิจารณาผลกระทบของสินค้า หากไม่ซื้อสินค้าใหม่ที่ได้รับผลกระทบนั้น  
บุคลากรให้รายงานตามหลักเกณฑ์ขององค์กร

ลงชื่อ.....เจ้าของโครงการ

(.....)

ชื่อสถานศึกษา.....วิทยาลัยเทคนิคสกลนคร

ภาคผนวก  
(ภาพถ่ายสินค้า/การให้บริการ และภาพถ่ายการดำเนินธุรกิจ)



## แผนธุรกิจ

ชื่อธุรกิจ      วันลูกแก้วผลไม้สด (Fresh Milk Fruit Jelly)

จัดทำโดย

แผนกวิชา    การบัญชี

| ที่ | ชื่อ-นามสกุล               | โทรศัพท์   | ตำแหน่ง             |
|-----|----------------------------|------------|---------------------|
| 1   | นางสาว ธนาภรณ์ พลอยคำ      | 0985677417 | ผู้จัดการ           |
| 2   | นางสาว ปัทมาพร จาติกานนท์  | 0648366719 | รองผู้จัดการ        |
| 3   | นางสาว สุธาสินี อุดมสินธุ์ | 0864323992 | ฝ่ายบัญชีและการเงิน |
| 4   | นางสาว ปรีญา รอดมณี        | 0946871723 | ฝ่ายบัญชีและการเงิน |
| 5   | นางสาว นงนภัส ทองเอี่ยม    | 0982487319 | ฝ่ายการขาย/การตลาด  |
| 6   | นางสาว ภัทรมน คิตไมตรีจิตร | 0620286535 | ฝ่ายการผลิต/จัดซื้อ |
|     |                            |            |                     |
|     |                            |            |                     |
|     |                            |            |                     |
|     |                            |            |                     |



## แบบฟอร์มแผนธุรกิจแบบย่อ

### ส่วนที่ 1 ภาพรวมธุรกิจ

#### 1.1 แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ/ชื่อกิจการ/ชื่อเจ้าของ (ถ้ามี)

##### 1) แนวคิดธุรกิจ/ความเป็นมาของธุรกิจ

เนื่องจากวัตถุดิบหลักที่เป็นผลไม้มีหลากหลาย ที่หาได้ง่ายในพื้นที่ จึงนำมาเป็นตัวแปรหลักในการตัดสินใจเลือกทำธุรกิจ ผนวกกับความต้องการของอาจารย์และนักศึกษาท่านอื่นที่ต้องการนำผลไม้มาเป็นวัตถุดิบหลัก และนำผลไม้มาทำการแปรรูปเพื่อเพิ่มมูลค่าทางธุรกิจ จึงทำให้เกิดความคิด วุ้นลูกแก้วผลไม้รสดี ขึ้น อีกทั้งผลไม้และนมสดยังมีประโยชน์ต่อร่างกายมากมายและสรรพคุณหลากหลายอีกด้วย

##### 2) ชื่อเจ้าของกิจการ

1. นางสาว ธนาภรณ์ พลอยขำ
2. นางสาว ปัทมาพร จาติกานนท์
3. นางสาว สุธาสินี อุดมสินธุ์
4. นางสาว ปรีญา รอดมณี
5. นางสาว นงนภัส ทองเอี่ยม
6. นางสาว ภัทรมน คิดโมตรีจิตร

ชื่อกิจการ (ถ้ามี) วุ้นลูกแก้วผลไม้รสดี (Fresh Milk Fruit Jelly)

3) ที่ตั้งของสถานที่ประกอบการ 61/1 ม.5 ต.นาจอมเทียน ต.สัตหีบ จ.ชลบุรี 20250

4) ประเภทสินค้าหรือบริการ อาหาร

#### 1.2 นวัตกรรมที่ใช้ในธุรกิจ มีการนำแอปพลิเคชันเดลิเวอรี่เข้ามาใช้

#### 1.3 ลักษณะธุรกิจ (ธุรกิจการผลิต, ธุรกิจบริการ, ธุรกิจซื้อมา ขายไป)

1) ลักษณะธุรกิจ ธุรกิจการผลิต

2) ระยะเวลาการก่อตั้ง

☒ เป็นผู้ประกอบการใหม่ ไม่เคยทำธุรกิจมาก่อน

คาดว่าจะเริ่มดำเนินการ ประเมินเดือน กรกฎาคม ปี 2565

☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วไม่เกิน 1 ปี

☐ ดำเนินธุรกิจมาแล้วมากกว่า 1 ปี

3) วัตถุประสงค์และวงเงินการขอสินเชื่อ/กู้ยืมเงิน

☒ เพื่อการลงทุนในการประกอบธุรกิจ

☐ เพื่อขยายธุรกิจ ปรับปรุงกิจการ

☒ เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ

☐ เพื่อชำระหนี้อื่น

☐ อื่น ๆ (ระบุ).....

วงเงินที่ต้องการขอสินเชื่อ (กู้ยืมเงิน) 10,000 บาท

1.4 เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ หรือขยายกิจการ ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1) เหตุผลและสิ่งจูงใจ/แรงบันดาลใจในการดำเนินธุรกิจ

ผลไม้และนมสด เป็นอาหารและเครื่องดื่มที่มีประโยชน์มาก มีคุณค่าทางสารอาหาร อุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ ทานแล้วรู้สึกสดชื่น ดับกระหายคลายร้อน

ทางคณะผู้จัดทำจึงร่วมกันจัดตั้งธุรกิจ วันลูกแก้วผลไม้ นมสด เพื่อนำผลไม้มาใช้ประโยชน์โดยการแปรรูป เนื่องจากคนส่วนใหญ่ที่ทานผลไม้มักจะเป็นผู้สูงวัย และยังต้องการตั้งเป้าหมายเป็นกลุ่มวัยรุ่น จึงนำความแปลกใหม่นี้เป็นจุดขายเพื่อให้ได้กลุ่มเป้าหมายจากผู้ที่สนใจลองรับประทาน ทั้งนี้ธุรกิจวันลูกแก้วผลไม้ นมสดยังเป็นการลงทุนน้อยแต่ได้กำไรมาก เพราะผลไม้มีจำนวนการปลูกเยอะและยังสามารถกระจายรายได้ให้กับคนในชุมชนจากการรับซื้อผลไม้ตามชุมชน มาใช้ในการผลิตสินค้าได้อีกด้วย

2) ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. สามารถนำมาเป็นอาหารว่างและขนมทานเล่นได้
2. และรู้จักวิธีการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าที่มีอยู่แล้วให้มากขึ้นไปอีก
3. ได้รู้จักวิธีการทำวันผลไม้ นมสด
4. เป็นการสร้างทางเลือกให้กับผู้บริโภคในการเลือกซื้อสินค้าประเภทผลไม้ให้มากขึ้น

### 3) ความเป็นไปได้ในการดำเนินธุรกิจ

1. กิจการมีความก้าวหน้ามากขึ้น
2. มีลูกค้าประจำ
3. มีผู้สนับสนุนเงินในการลงทุน
4. กิจการมีความมั่นคงมากขึ้น
5. มีรายได้จากการประกอบธุรกิจ

## ส่วนที่ 2 วิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางธุรกิจ SWOT Analysis

### 2.1 สภาพแวดล้อมภายใน

#### 1) จุดแข็ง (Strength): ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการมีความได้เปรียบคู่แข่ง)

1. มีความแปลกใหม่ทางผลิตภัณฑ์
2. มีประโยชน์จากผลไม้และนมสด
3. มีราคาย่อมเยา

#### 2) จุดอ่อน (Weakness): ปัจจัยภายในองค์กรที่ทำให้กิจการเสียเปรียบคู่แข่ง

1. เนื่องจากกิจการเป็นกิจการเปิดใหม่อาจยังไม่เป็นที่รู้จักต่อผู้บริโภคทั่วไป
2. ผู้บริโภคบางกลุ่มไม่ชอบรสชาติของนมสด
2. เป็นผู้ประกอบการรายย่อยหน้าใหม่ที่มีเงินลงทุนไม่มาก

2.2 สภาพแวดล้อมภายนอก (เช่น สภาพตลาด ภาวะเศรษฐกิจ สังคม กฎหมาย การเมือง วัฒนธรรม ค่านิยม ความก้าวหน้าทางเทคโนโลยี และเครือข่ายธุรกิจ)

1) โอกาส (Opportunity) : เป็นปัจจัยภายนอกที่จะส่งเสริม หรือสนับสนุนให้กิจการเติบโตได้ในอนาคต

1. เป็นรุ่นที่มีรสชาติแปลกใหม่และมีลักษณะที่ไม่เหมือนใคร
2. มีตลาดคู่แข่งน้อย
3. มีราคาที่ย่อมเยากับคนเพศทุกวัย

2) อุปสรรค (Threat) : เป็นปัจจัยภายนอกที่จะทำให้กิจการไม่รุ่งเรือง เติบโตช้า เป็นอุปสรรคต่อการดำเนินธุรกิจ

1. เป็นกิจการที่มีการแข่งขันด้านราคา
2. คู่แข่งมีกิจการใหญ่อาจเป็นที่รู้จักจำนวนมาก
3. ปัญหามาตรฐานอาหารและความไม่แน่นอนของวัตถุดิบ

แผนธุรกิจ(ฉบับย่อ)

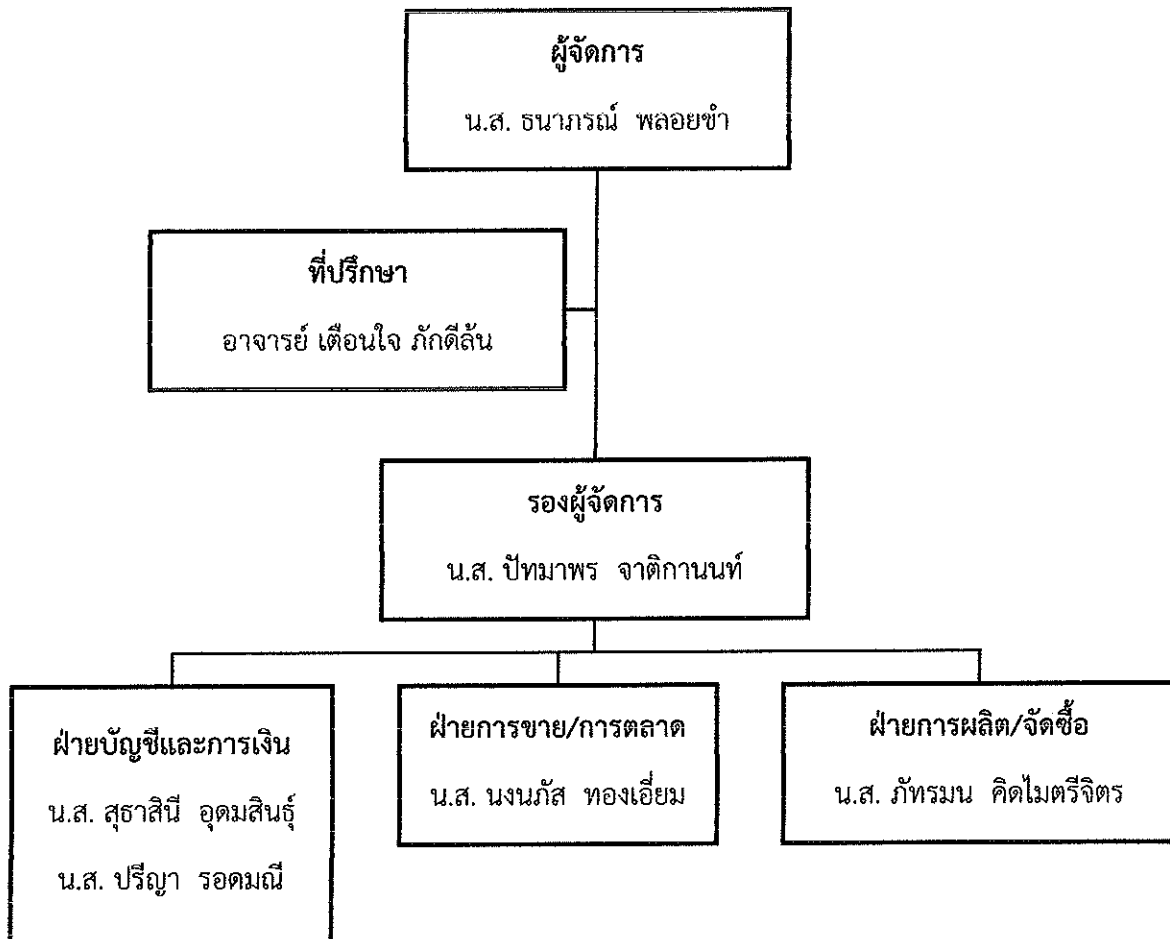
ศูนย์บ่มเพาะผู้ประกอบการอาชีวศึกษา วิทยาลัยเทคนิคสัตหีบ

### ส่วนที่ 3 ปัจจัยที่นำไปสู่ความสำเร็จ

1. ผลิตภัณฑ์สดใหม่ทุกวัน
2. ต้นทุนการลงทุนไม่สูง
3. การรักษาคุณภาพของสินค้าและบริการ
4. เปิดเพจร้านขายออนไลน์

### ส่วนที่ 4 แผนการจัดการ

#### 4.1 โครงสร้างองค์กร (แสดงแผนภูมิองค์กร และระบุชื่อ หน้าที่ความรับผิดชอบของแต่ละบุคคลตามแผนภูมิ)





#### 4.2 การแบ่งหน้าที่งาน

ผู้จัดการ ทำหน้าที่ ควบคุมและดูแลกิจการ

รองผู้จัดการ ทำหน้าที่ ดูแลทรัพยากรบุคคล

ฝ่าย บัญชีและการเงิน ทำหน้าที่ บันทึกรายการค้า จัดทำงบการเงิน

ฝ่าย การขาย/การตลาด ทำหน้าที่ โอนย้ายสินค้าจากคนหนึ่งไปให้อีกคนหนึ่ง

ฝ่าย การผลิต/จัดซื้อ ทำหน้าที่ ผลิตสินค้าออกจำหน่าย จัดหาสินค้าและวัตถุดิบในการผลิต

#### 4.3 การจ้างงาน

กิจการมีพนักงาน ณ ปัจจุบัน รวม 6 คน ค่าจ้างรวม 6,000 บาทต่อเดือน

หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม คาดว่าจะรับพนักงานเพิ่มอีก 4 คน ค่าจ้าง 4,000 บาทต่อเดือน

รวมค่าจ้างทั้งสิ้น หลังขยายกิจการ หรือลงทุนเพิ่ม 10,000 บาทต่อเดือน

### ส่วนที่ 5 แผนการดำเนินงานด้านการตลาด (Marketing Plan)

5.1 ผลิตภัณฑ์ (Product) รายละเอียดเกี่ยวกับลักษณะและประโยชน์ของสินค้า/บริการต้องเป็นนวัตกรรมใหม่ และการกำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ (Positioning)

1. เป็นอาหารว่างและขนมทานเล่นได้
2. มีรสชาติอร่อย แปลกใหม่
3. คุณภาพของสินค้าดี ใช้ของสดใหม่ สะอาด ในการทำ
4. พนักงานบริการดี ยิ้มแย้มแจ่มใส

#### 5.2 ระบุกลุ่มเป้าหมายหลัก/กลุ่มเป้าหมายรอง พร้อมระบุเหตุผล

กลุ่มเป้าหมายหลัก ได้แก่ นักศึกษา อาจารย์ และบุคลากรภายในวิทยาลัยเทคนิคสัททีบ  
กลุ่มวัยรุ่น ที่ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์มาก มีจุดมุ่งหมายชัดเจน

กลุ่มเป้าหมายรอง ได้แก่ ทุกเพศทุกวัย ที่ให้ความสนใจผลิตภัณฑ์ มีจุดมุ่งหมายไม่แน่นอน  
บุคคลภายนอกวิทยาลัยเทคนิคสัททีบ

5.3 คู่แข่งขัน (ระบุชื่อคู่แข่งขัน ข้อได้เปรียบ และข้อเสียเปรียบของกิจการที่มีต่อคู่แข่งขัน)

1) คู่แข่งที่สำคัญและมีผลต่อกิจการ จำนวน 2 ราย

2) ชื่อคู่แข่งขันทางตรง คู่แข่งที่ขายอาหารประเภทเดียวกับร้านเรา มีรูปแบบเมนูและราคาขายใกล้เคียงกัน และจับกลุ่มลูกค้าเดียวกัน เช่น ร้านขายวันผลไม้ตามทั่วไป

3) ชื่อคู่แข่งขันทางอ้อม คู่แข่งที่อาจขายอาหารคนละประเภทกับร้านเรา แต่จับกลุ่มลูกค้าใกล้เคียงกันหรือ อาจขายอาหารประเภทเดียวกันหรือคล้ายกับเรา แต่ราคาต่างกันและจับกลุ่มลูกค้าไม่เหมือนกัน เช่น ร้านขายวุ้นหางลายแก้วตามทั่วไป

4) การเปรียบเทียบกับคู่แข่งขัน

| คุณสมบัติของ<br>สินค้า / บริการ / อาชีพ             | เปรียบเทียบกับคู่แข่งขัน |           |          | หมายเหตุ |
|-----------------------------------------------------|--------------------------|-----------|----------|----------|
|                                                     | ดีกว่า                   | ใกล้เคียง | ด้อยกว่า |          |
| 1. ราคา                                             | ✓                        |           |          |          |
| 2.ทำเลที่ตั้งกับกลุ่มลูกค้า                         | ✓                        |           |          |          |
| 3. ลักษณะสินค้า/บริการ/อาชีพ<br>(รูปร่างบรรจุภัณฑ์) | ✓                        |           |          |          |
| 4. คุณภาพสินค้า/บริการ/อาชีพ                        |                          | ✓         |          |          |
| 5. ชื่อเสียงของสินค้า/บริการ                        |                          |           | ✓        |          |
| 6. ยอดขายสินค้า/บริการ/อาชีพ                        |                          | ✓         |          |          |

5) ตลาดของสินค้า/บริการ

- ☒ ตลาดท้องถิ่น/ในจังหวัด .....
- ☐ ตลาดต่างจังหวัด .....
- ☐ ตลาดต่างประเทศ .....
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

6) ลักษณะของผู้ซื้อ

- ☐ มีลูกค้าประจำ/แน่นอน/ตลาดเปิด .....
- ☐ มีผู้ซื้อเฉพาะกลุ่ม/ตลาดแคบ .....
- ☒ เป็นลูกค้าขาจรไม่แน่นอน .....
- ☐ อื่นๆ (ระบุ) .....

5.4 การส่งเสริมการตลาด (เช่น การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ การลด แลก แจก แถม เป็นต้น)

- ☒ มี และดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี โฆษณาผ่านสื่อออนไลน์ จัดโปรโมชั่น ชื้อ 5 แถม 1
- ☐ มี และไม่ได้ดำเนินการต่อเนื่อง โดยวิธี .....
- ☐ ไม่มี

5.5) การกำหนดราคาขาย

1) ราคาสินค้า/บริการ กำหนดจาก

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

2) ราคาขาย 20 บาท/หน่วย

3) ราคาขายของคู่แข่งชั้น 25 บาท/หน่วย

5.6) ช่องทางการจำหน่าย (เลือกได้มากกว่า 1 ข้อ พร้อมระบุรายละเอียดให้ชัดเจน)

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

## ส่วนที่ 6 แผนการผลิต

### 6.1 กระบวนการผลิต/การให้บริการ/อธิบายขั้นตอนการผลิตสินค้า หรือการให้บริการให้ละเอียด

#### วัตถุดิบ

- สตอเบอร์รี่ 1 กิโลกรัม
- บลูเบอร์รี่ 1 กิโลกรัม
- กีวี 1 กิโลกรัม
- นมสด 3,000 มิลลิลิตร
- น้ำอัญชัน 1,800 มิลลิลิตร
- ผงวุ้น 3 ซอง
- น้ำตาลทราย 3 ถ้วยตวง
- เกลือ 3 ช้อนชา
- แม่พิมพ์ทรงกลม 6 อัน
- พายชนะทรงกลม แบบมีฝาปิด
- ซ้อนส้อม
- หม้อ เตาไฟฟ้า ไม้พาย

#### ขั้นตอนการทำ

##### - การเตรียมผลไม้

1. นำผลไม้แต่ละชนิด มาหั่นเป็นชิ้นเล็กๆ

##### - การทำวุ้นผลไม้

1. ใส่น้ำเปล่าลงในหม้อ ตามด้วยผงวุ้นลงไปแล้วคนให้เข้ากัน
2. นำหม้อส่วนผสมวุ้นขึ้นตั้งไฟกลางค่อนข้างแรงพอเริ่มเดือดให้ปรับเป็นไฟกลางแล้วใส่น้ำตาลทรายคนให้เข้ากัน (พยายามคนไปทิศทางเดียวกันและหมั่นช้อนฟองทิ้ง) พอวุ้นเริ่มจะเดือดอีกครั้งให้ปรับเป็นไฟอ่อน ต้มต่อประมาณ 10 นาที แล้วปิดไฟ
3. นำส่วนผสมวุ้นไปกรองด้วยกระชอนตาถี่
4. หยอดส่วนผสมวุ้นลงไปในพิมพ์ ประมาณ 3ช้อนโต๊ะ (ขึ้นอยู่กับขนาดของพิมพ์) ใสผลไม้ต่างๆตามลงไป
5. พักทิ้งไว้ประมาณ 5-7 นาที เพื่อให้วุ้นเซตตัว



6. เทส่วนผสมวันที่เหลือลงไปนึ่งพืชมจนถึงขอบพืชม
7. ปิดฝาพืชม นำไปแช่ตู้เย็น 1-2 ชม. เพื่อให้วันเซ็ดตัว
8. แกะวันผลไม้ออกจากพืชม
9. จัดใส่ภาชนะ และเติมนมสดลงไป

#### 6.2 แผนผังที่ตั้งกิจการ (อธิบายให้ละเอียด หรือวาดเป็นแผนที่ ระบุที่ตั้งให้ชัดเจน)



#### 6.3 แหล่งวัตถุดิบ (สั่งซื้อจากใคร ระบุชื่อผู้จำหน่ายวัตถุดิบให้ชัดเจน)

- สตอเบอร์รี่ บลูเบอร์รี่ กีวี อัญชัน ตลาดผลไม้/แมคโคร
- น้ำตาลทราย เกลือ ผงวุ้น นมสด เทสโก้โลตัส
- พายชนะทรงกลม แบบมีฝาปิด ซ้อนซ้อน ร้านเบเกอรี่

#### 6.4 การซื้อวัตถุดิบ และเงื่อนไขการซื้อ

ซื้อเป็นเงินสด 100 %

ซื้อเป็นเงินเชื่อ 0 % มีกำหนดชำระเงินภายใน 0 วัน

ส่วนที่ 7 แผนการเงิน (ประมาณการล่วงหน้า 1 ปี)

7.1 ปัจจุบัน มีเงินลงทุน 10,000 บาท

7.2 อนาคต จะลงทุนในโครงการ หรือขยายกิจการ ต้องการใช้เงินทั้งสิ้นรวม 20,000 บาท

7.3 เป้าหมายทางการเงิน

1) ประมาณการยอดขาย เพิ่มขึ้นเดือนละ 20 %

2) ประมาณการยอดขายในแต่ละเดือน

| รายการ        | ระยะเวลาดำเนินการเดือน/ปี (จำนวนเงิน) |        |        |        |
|---------------|---------------------------------------|--------|--------|--------|
|               | ก.ค.                                  | ส.ค.   | ก.ย.   | ต.ค.   |
| จำนวนหน่วย    | 1,250                                 | 1,500  | 1,750  | 2,000  |
| ราคาขาย/หน่วย | 20                                    | 20     | 20     | 20     |
| จำนวนเงิน     | 25,000                                | 30,000 | 35,000 | 40,000 |

7.4 ประมาณการกำไรขาดทุนจากการดำเนินธุรกิจ

| รายการ                      | ระยะเวลาดำเนินการเดือน/ปี (จำนวนเงิน) |        |        |        |
|-----------------------------|---------------------------------------|--------|--------|--------|
|                             | ก.ค.                                  | ส.ค.   | ก.ย.   | ต.ค.   |
| รายรับ (บาท)                |                                       |        |        |        |
| - ยอดขาย                    | 25,000                                | 30,000 | 35,000 | 40,000 |
| - รายได้อื่น                |                                       |        |        |        |
| รายจ่าย (บาท)               |                                       |        |        |        |
| - ต้นทุนขายสินค้า/ให้บริการ | 2,000                                 | 2,500  | 3,000  | 3,500  |
| - ค่าเช่าสถานที่            | 1,500                                 | 1,500  | 1,500  | 1,500  |
| - ค่าน้ำ ค่าไฟ              | 1,000                                 | 1,000  | 1,000  | 1,000  |
| - ค่าแรงคนงานจำนวน 6คน      | 6,000                                 | 6,000  | 6,000  | 6,000  |
| กำไรสุทธิ (บาท)             | 14,500                                | 19,000 | 23,500 | 28,000 |

## ภาคผนวก

(ภาพถ่ายสินค้า/การให้บริการ และภาพถ่ายการดำเนินธุรกิจ)

