

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี

ประมวลวิชาสำหรับนักศึกษาปริญญาโทประเภทแผนธุรกิจ

	โดย	
1. นางสาวนัฐธิดา	วิรัชศิริ	5102030292
2. นางสาวณัฐนิตย์	ฤทธิ์จรรยา	5102030508
3. นายศุภสิทธิ์	เอกอมรรัตน์	5102030904

เรื่อง
แผนธุรกิจแคเทอริงสำหรับนักจัดเลี้ยงอิสระ

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต
เมื่อวันที่ ... 25 ... เมษายน ... 2553 ...

อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ ดร.สมประสงค์ โกศลบุญ)

กรรมการ

(รองศาสตราจารย์กิตติ สิริทัตถ)

กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไอลภาศ ไสตถิ์ลักษณะ)

แบบฟอร์มการอนุญาตให้สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์เผยแพร่ผลงาน
ทางวิชาการ

คณะผู้จัดทำอนุญาตให้สำนักหอสมุด มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ เผยแพร่ผลงานฉบับนี้
เพื่อประโยชน์ต่อการศึกษา ค้นคว้า วิจัย โดยไม่เกี่ยวข้องกับการค้า โดยวิธีการ ดังนี้

อนุญาตให้เผยแพร่ในรูปแบบดิจิทัลผ่านอินเทอร์เน็ต

- ลงชื่อคณะผู้จัดทำ 1. ชื่อ - สกุล ลายเซ็น..... พิชญดา วีระศิริ
2. ชื่อ - สกุล ลายเซ็น..... ศรัทธา เกตุอักษร
3. ชื่อ - สกุล ลายเซ็น..... ศุภมาส อรรถนุกุล

(หมายเหตุ : ให้นักศึกษาระบุเพียงข้อเดียวโดยการติ๊ก / ในช่อง และไม่ต้องพิมพ์ข้ออื่น)

สำนักหอสมุด

โครงการทางธุรกิจฉบับนี้ได้รับการพิจารณาจากคณะกรรมการให้มีคุณภาพในระดับ

พอใช้

๑

ดีมาก

อาจารย์ที่ปรึกษา

(อาจารย์ ดร.สมประสงค์ โกศลบุญ)

กรรมการ

(รองศาสตราจารย์กิตติ สิริพลภ)

กรรมการ

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ไอลภาศ โสคติลักษณ์)

สำนักหอสมุด

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง.....	(4)
สารบัญภาพประกอบ.....	(6)
บทที่	
1. บทนำ.....	1
1.1 ที่มาและความสำคัญ.....	1
1.2 โอกาสทางธุรกิจ.....	1
1.3 ลักษณะของธุรกิจ	3
1.4 รูปแบบธุรกิจ.....	5
1.5 วิสัยทัศน์.....	5
1.6 พันธกิจ.....	5
1.7 โครงสร้างแผนธุรกิจ.....	5
2. การวิเคราะห์สภาพแวดล้อม.....	8
2.1 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมทางการแข่งขันระดับมหภาค.....	8
2.2 การวิเคราะห์คู่แข่ง.....	19
2.3 การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกโดยใช้ five force.....	22
3. กรอบการวิจัยและการวิจัยตลาด.....	28
3.1 สมมติฐานและกรอบแนวคิดงานวิจัย.....	28
3.2 ระเบียบวิธีวิจัย.....	51
4. ผลการวิจัยตลาด.....	56
4.1 ผลการวิจัยจากการสัมภาษณ์เชิงลึก (In Depth interview).....	56
4.2 ผลการวิจัยจากการสำรวจแบบสอบถาม (Questionnaire).....	84
4.3 การนำผลการวิจัยไปใช้ในการกำหนดกลยุทธ์.....	93

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5. การกำหนดกลยุทธ์.....	95
5.1 การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคของธุรกิจ.....	95
5.2 การวิเคราะห์กลยุทธ์โดยใช้ TOWS Matrix.....	97
5.3 Strategic Canvas.....	98
5.4 ปัจจัยความสำเร็จ (Key Success Factors).....	104
5.5 การกำหนดกลยุทธ์.....	105
6. กลยุทธ์ในการดำเนินงาน.....	107
6.1 เป้าหมายในการดำเนินงาน.....	107
6.2 รูปแบบการดำเนินธุรกิจ.....	107
6.3 รูปแบบการให้บริการ.....	109
6.4 กลยุทธ์การดำเนินงาน.....	111
6.5 แผนการดำเนินงาน.....	111
6.6 การสร้างความสัมพันธ์กับผู้จัดหาอาหารและเครื่องดื่ม (Suppliers).....	115
7. กลยุทธ์ทางการตลาด.....	118
7.1 การวิเคราะห์ลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย.....	118
7.2 กลยุทธ์ทางการตลาด.....	121
8. กลยุทธ์การบริหารทรัพยากรบุคคล.....	134
8.1 แผนผังองค์กร.....	134
8.2 การบริหารทรัพยากรบุคคล.....	135

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
9. กลยุทธ์ทางการเงิน.....	138
9.1 เป้าหมายทางการเงิน.....	138
9.2 นโยบายทางการเงิน.....	139
9.3 สมมุติฐานและการประมาณการทางการเงิน.....	140
9.4 นโยบายและสมมุติฐานทางการเงิน.....	142
9.5 ประมาณการงบการเงิน.....	143
9.6 การวิเคราะห์ความเป็นไปได้ของโครงการ (Feasibility analysis).....	146
9.7 การวิเคราะห์ความอ่อนไหว (Sensitivity Analysis).....	146
10. การบริหารความเสี่ยง.....	149
10.1 กลยุทธ์บริหารความเสี่ยง.....	149
10.2 แผนในอนาคต.....	150
บรรณานุกรม.....	151
ภาคผนวก.....	155

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ตารางแสดงผล PEST Analysis.....	18
2.2 ตารางเปรียบเทียบราคาในการให้บริการของผู้ให้บริการประเภทต่างๆ.....	19
2.3 ตารางแสดงผลการวิเคราะห์ Five Forces Model.....	27
3.1 ตารางสรุปแนวคิด ทฤษฎีและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง และสมมติฐานงานวิจัย.....	28
3.2 ผู้ให้ข้อมูลในการสัมภาษณ์เชิงลึก.....	52
4.1 กระบวนการทำงานหลักของผู้ประกอบการแต่ละราย.....	65
4.2 สัดส่วนค่าใช้จ่ายและโครงสร้างรายได้และกำไรของผู้ประกอบการแต่ละราย...	66
4.3 กระบวนการที่สามารถจ้างบุคคลภายนอก (Outsource).....	66
4.4 ปัจจัยที่มีผลต่อความพึงพอใจในการเป็นพันธมิตรกับธุรกิจให้บริการจัดเลี้ยง อาหารและเครื่องดื่ม (Catering) อิสระ.....	69
4.5 เงื่อนไขที่ใช้พิจารณาในการเข้าร่วมทำพันธมิตร.....	74
4.6 รูปแบบความสัมพันธ์และผลตอบแทนที่ต้องการจากผู้จัดหาอาหารและเครื่องดื่ม แต่ละราย.....	78
4.7 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างอายุและการใช้งานในอนาคต.....	85
4.8 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างรายได้และการใช้บริการในอนาคต.....	85
4.9 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างรายได้และค่าใช้จ่ายสำหรับอาหารว่าง.....	86
4.10 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างรายได้และค่าใช้จ่ายสำหรับอาหารหลัก.....	87
4.11 แสดงความสัมพันธ์ระหว่างรายได้และประโยชน์อะไรที่คาดหวังว่าจะได้รับ จากการให้บริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม (Catering).....	89
4.12 แสดงคะแนนเฉลี่ยของความสำคัญที่แต่ละช่วงอายุให้กับการทราบข้อมูลและ เข้าใจรายละเอียดเกี่ยวกับการให้บริการของผู้ให้บริการแคเทอริง.....	91
4.13 แสดงคะแนนเฉลี่ยของความสำคัญที่แต่ละช่วงอายุให้กับภาพโดยรวมของการ จัดงาน.....	91
4.14 แสดงคะแนนเฉลี่ยของความสำคัญที่แต่ละช่วงอายุให้กับการที่ผู้ให้บริการ จำเป็นจะต้องประกอบอาหารเองทั้งหมดไม่ควรซื้อหรือจ้างร้านอาหารอื่นทำ...	92
4.15 แสดงคะแนนเฉลี่ยของความสำคัญที่แต่ละระดับรายได้ให้กับการมีหน้าร้าน...	92

สารบัญตาราง(ต่อ)

	หน้า
4.16 แสดงคะแนนเฉลี่ยของความสำคัญที่แต่ละระดับรายได้ให้กับการมีส่วนร่วม จากยอดการใช้บริการ.....	93
5.1 การวิเคราะห์ TOWS Matrix.....	97
5.2 ตารางแสดงการให้คะแนนปัจจัยในผืนผ้าใบเชิงกลยุทธ์.....	99
7.1 ค่าร้อยละของการใช้บริการในอนาคต จำแนกตามค่าใช้จ่ายสำหรับอาหารว่าง ของบุคคลทั่วไป.....	120
7.2 อัตราค่าบริการ.....	123
7.3 สรุประยะเวลาในการจัดกิจกรรมทางการตลาด ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม 2553 - เดือนธันวาคม.....	132
7.4 สรุปงบประมาณกิจกรรมทางการตลาดทั้งหมดของบริษัท.....	135
9.1 แสดงต้นทุนเงินทุน (WACC) ในแต่ละปี.....	140
9.2 การคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV).....	146
9.3 ตารางแสดงผลตอบแทนจากการลงทุนในกรณีต่างๆ.....	147
9.4 ตารางแสดงผลตอบแทนจากการลงทุนในกรณีที่อัตราผลตอบแทนของผู้ถือหุ้น (Rs) เพิ่มขึ้น.....	148

สารบัญภาพ

ภาพที่	หน้า
1. ตราสัญลักษณ์บริษัท Viva Catering Co, LTD.....	4
2. โครงสร้างแผนธุรกิจ.....	7
3. จำนวนนิติบุคคลจดทะเบียนจัดตั้งปี 2547 – 2552.....	16
4. กรอบแนวคิดงานวิจัย.....	50
5. ขั้นตอนการดำเนินงาน.....	64
6. Strategic canvas ของบริการจัดเลี้ยงอาหารและเครื่องดื่ม (Catering).....	98
7. แสดงรูปแบบการดำเนินธุรกิจ.....	108
8. ขั้นตอนในการให้บริการ.....	114
9. การวางตำแหน่งของธุรกิจ (Positioning).....	120
10. แสดงแผนผังองค์กรของบริษัท.....	134
11. ประมาณการงบกำไรขาดทุน.....	143
12. ประมาณการงบกระแสเงินสด.....	144
13. ประมาณการงบดุล.....	145