

51602718 : สาขาวิชาการประกอบการ

คำสำคัญ : แผนธุรกิจ / ขนมไทย / ญ้าวหวาน

อริยา จินกลับ : แผนธุรกิจ ร้านข้าวเหนียว ขนมไทยที่ใช้สารสกัดจากสมุนไพร  
ญ้าวหวานแทนน้ำตาล อาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ : อ.ดร. เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต. 157 หน้า.

ร้านข้าวเหนียว เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ขนมไทยประยุกต์แบบไร้น้ำตาล โดยใช้  
สารสกัดจากญ้าวหวานเป็นสารให้ความหวานแทนน้ำตาลซึ่งมีคุณค่าทางโภชนาการ ร้านข้าวเหนียว  
ตั้งอยู่ที่ 105/1 ถนนเทศบาลสงเคราะห์ แขวงลาดยาว เขตจตุจักร กรุงเทพมหานคร 10900 ดำเนินธุรกิจ  
ในรูปแบบกิจการเจ้าของคนเดียว ใช้เงินลงทุน 1.1 ล้านบาท เป็นส่วนของเจ้าของ 650,000 บาท  
และกู้ยืมสถาบันการเงิน 450,000 บาท

การศึกษาในครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาโอกาสในการประกอบธุรกิจและประเมิน  
ความเป็นไปได้ของโครงการลงทุน เพื่อใช้เป็นแนวทางในการดำเนินธุรกิจ และเพื่อประกอบการ  
ขอสินเชื่อเงินลงทุนจากสถาบันการเงิน

วิธีการศึกษา ศึกษาในรูปแบบของการจัดทำแผนธุรกิจ ของกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม  
กระทรวงอุตสาหกรรม โดยสืบค้นข้อมูลและวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลต่อการดำเนินธุรกิจ เพื่อให้ทราบถึง  
สถานการณ์ของกิจการและคู่แข่ง ซึ่งจะใช้ประกอบการตัดสินใจในการกำหนดกลยุทธ์ของกิจการ เพื่อ  
สร้างความได้เปรียบที่เหนือคู่แข่ง อันจะนำไปสู่ความสำเร็จในการประกอบธุรกิจและวิเคราะห์ถึง  
ผลตอบแทนจากการลงทุน เพื่อสร้างความมั่นใจให้กับสถาบันการเงินในการพิจารณาให้สินเชื่อ

ผลจากการศึกษา เพื่อให้ประสบความสำเร็จในการประกอบธุรกิจ ในด้านการบริหาร  
จัดการ กิจการได้นำกลยุทธ์การสร้างแตกต่าง (Differentiation Strategy) ทั้งในด้านของ  
ส่วนผสมผลิตภัณฑ์ที่ใช้สกัดจากญ้าวหวานเป็นสารให้ความหวานแทนการใช้น้ำตาล และมีการ  
ออกแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยแตกต่างไปจากเดิม ซึ่งเป็นจุดเด่นของผลิตภัณฑ์  
รวมทั้งการสร้างแตกต่างด้านการให้บริการ (Service Differentiation) โดยมุ่งการตอบสนองอย่าง  
รวดเร็ว และมีคุณภาพ พร้อมกับการนำกลยุทธ์การมุ่งเน้นลูกค้าเฉพาะกลุ่ม (Focus Strategy) เพื่อ  
สร้างความได้เปรียบที่เหนือคู่แข่งขึ้น ทางด้านแผนการตลาดและการผลิต กิจการได้นำส่วนประสม  
ของตลาด (Marketing Mix 4P'S) และการวิเคราะห์วงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ (Product life cycle) มาใช้ใน  
การดำเนินการ และทางด้านแผนการเงินในการประมาณการทางการเงินระยะเวลาคืนทุนของกิจการ  
เท่ากับ 1 ปี 10 เดือน และมูลค่าโครงการปัจจุบันสุทธิ (Net Present Value : NPV) ณ สิ้นปีที่ 5  
เท่ากับ 7,019,479 บาท

สาขาวิชาการประกอบการ

บัณฑิตวิทยาลัย มหาวิทยาลัยศิลปากร

ปีการศึกษา 2553

ลายมือชื่อนักศึกษา.....

ลายมือชื่ออาจารย์ที่ปรึกษาการค้นคว้าอิสระ .....

51602718 : MAJOR : ENTREPRENEURSHIP

KEY WORDS : BUSINESS PLAN / THAI DESSERT / STEVIA

ARIYA JEENKLUB : BUSINESS PLAN : RAAN KOW NOM THAI DESSERT  
BUSINESS USING STEVIA EXTRACT TO REPLACE SUGAR. INDEPENDENT STUDY  
ADVISOR : KREAGRIT AMPAWAT, Ph.D. 157 pp.

Raan Kow Nom, a manufacturer and vendor of Non-sugar Thai dessert products using nutritious stevia extract as a sweetener instead of sugar, is located at 105/1 Tetsabansongkrau Road, Kwaeng Ladyao, Khet Chatuchak, Bangkok 10900. It is a single proprietorship with THB 1.1 million investment fund: THB650,000 of the owner and THB450,000 loan from a financial institute.

The purpose of this paper is to study the opportunities of engaging in this business and to evaluate the possibility of the investment project to use as a guideline and a supplement document for obtaining loan from financial institutes.

The method of the paper is to use the Business Plan Preparation of the Department of Industrial Promotion, Ministry of Industry by searching for information and analyzing factors resulting in the running of the business to learn the environment of the business and competitors for the success in this business, and to analyze the return on investment for supporting the loan application to the financial institutes.

The result of this study is that to obtain the success in the business management, the Differentiation Strategy has to be applied in the business. The stevia extract is used as a sweetener and products and packages are modeled in a modern and unique technique, which is the strong point of the product. Applying the Service Differentiation by prompt service with quality and the Focus Strategy to take advantage over competitors are also needed. For the marketing plan and manufacture, the Marketing Mix 4P'S and the analysis of Product life cycle are utilized, and the financial plan of return on investment estimation is 1 year and 10 months. The net present value of the project as of the fifth year end equals to THB 7,019,479.

---

Program of Entrepreneurship Graduate School, Silpakorn University Academic Year 2010

Student's signature.....

Independent Study Advisor's signature.....

## กิตติกรรมประกาศ

งานการค้นคว้าอิสระฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความกรุณาเป็นอย่างสูงจากอาจารย์ ดร. เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต อาจารย์ที่ปรึกษาและคณะกรรมการตรวจสอบการค้นคว้าอิสระ คือ อาจารย์ ดร.วิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์นภนัท หอมสุต ที่ได้กรุณาให้แนวคิด และคำแนะนำอันมีค่า ตลอดจนสละเวลาตรวจแก้ไขข้อบกพร่องด้วยความใส่ใจเป็นอย่างยิ่งตลอดมา จนทำให้งานการค้นคว้าอิสระฉบับนี้สมบูรณ์ยิ่งขึ้น

ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ทุกท่านของมหาวิทยาลัยศิลปากร ที่ได้ประสิทธิ์ประสาทวิทยาการต่าง ๆ ให้ผู้ศึกษาสามารถนำมาเป็นประโยชน์ในการศึกษาในครั้งนี้ สำเร็จลุล่วงลงได้

ท้ายนี้ ผู้ศึกษาขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อ คุณแม่ และสมาชิกทุกคนในครอบครัวที่สนับสนุนและให้ความสำคัญกับการศึกษามาโดยตลอด อีกทั้งยังให้ความรัก ความห่วงใย และเป็นกำลังใจในการศึกษาเสมอมา และขอขอบคุณเจ้าหน้าที่บัณฑิตวิทยาลัยและเพื่อน ๆ นักศึกษาปริญญาโททุกท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกด้วยดีเสมอมา ตลอดระยะเวลาที่ศึกษาอยู่นี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความอนุเคราะห์จากบุคคลหลาย ๆ ท่าน ที่ได้ให้ความอนุเคราะห์ต่อผู้ศึกษาเป็นอย่างดี

ขอขอบใจพระคุณ อาจารย์ ดร.เกริกฤทธิ์ อัมพะวัต อาจารย์ที่ปรึกษา และคณะกรรมการตรวจสอบการค้นคว้าอิสระอีก 2 ท่าน คือ อาจารย์ ดร.วิโรจน์ เจษฎาลักษณ์ และผู้ช่วยศาสตราจารย์นภนัท หอมสุต ที่กรุณาให้คำแนะนำและข้อมูลที่เป็นประโยชน์ กรุณาตรวจตราและแก้ไขเนื้อหา ตลอดจนให้กำลังใจในการทำการศึกษา

ขอขอบพระคุณท่านอาจารย์ผู้ทรงคุณวุฒิทุกท่านที่ได้ถ่ายทอดวิชาการความรู้ และประสบการณ์ ซึ่งผู้ศึกษาได้นำมาประกอบในการค้นคว้า และขอขอบคุณแหล่งข้อมูลที่มีส่วนช่วยสนับสนุนให้การศึกษาในครั้งนี้สำเร็จลุล่วงลงได้

ท้ายนี้ ผู้ศึกษาขอขอบพระคุณบุคคลในครอบครัวที่ให้กำลังใจ และสนับสนุนในเรื่องของการศึกษาเสมอมา และขอขอบคุณเจ้าหน้าที่บัณฑิตวิทยาลัยและเพื่อน ๆ นักศึกษาปริญญาโททุกท่านที่ได้ให้ความช่วยเหลือและอำนวยความสะดวกด้วยดีเสมอมา ตลอดระยะเวลาที่ศึกษาอยู่