

## สารบัญ

	หน้า
กิตติกรรมประกาศ	ก
บทคัดย่อภาษาไทย	ข
บทคัดย่อภาษาอังกฤษ	ง
สารบัญ	ฉ
สารบัญตาราง	ช
สารบัญภาพ	ญ
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญ	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
1.3 ขอบเขตการศึกษา	3
1.4 กรอบแนวคิดงานวิจัย	4
1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
1.6 นิยามศัพท์เฉพาะ	5
<b>บทที่ 2 วรรณกรรมและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</b>	
2.1 แนวคิดและทฤษฎีการวิเคราะห์และประเมินโครงการ	6
2.2 การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนทางการตลาด	7
2.3 การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนทางด้านเทคนิค	13
2.4 การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนทางการจัดการ	16
2.5 การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนทางการเงิน	21
2.6 งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	28
<b>บทที่ 3 วิธีการดำเนินการวิจัย</b>	
3.1 การกำหนดประชากรและเลือกกลุ่มตัวอย่าง	32
3.2 เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษา	33
3.3 การเก็บรวบรวมข้อมูล	34
3.4 การจัดทำข้อมูลและการวิเคราะห์ข้อมูล	35
3.5 สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์ข้อมูล	36
<b>บทที่ 4 ผลการศึกษา</b>	
4.1 ผลการศึกษาด้านการตลาด	38
4.2 ผลการศึกษาด้านเทคนิค	66
4.3 ผลการศึกษาด้านการจัดการ	71

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
<b>บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผลการศึกษา</b>	
5.1 สรุปผลการศึกษา	92
5.2 การอภิปรายผลการศึกษา	96
5.3 ข้อเสนอแนะ	98
<b>เอกสารอ้างอิง</b>	<b>100</b>
<b>ภาคผนวก</b>	
ก ผลการประเมิน IOC จากผู้เชี่ยวชาญ	104
ข แบบสอบถาม เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการลงทุนธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี	113
ค แบบสัมภาษณ์ (ผู้ประกอบการ) เรื่อง การศึกษาความเป็นไปได้ในโครงการลงทุน ธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดอุบลราชธานี	116
<b>ประวัติผู้วิจัย</b>	<b>119</b>

คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี

## สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
2.1	สรุปงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง	30
4.1	รูปแบบการให้คะแนนสำหรับการวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกทั่วไปและการวิเคราะห์การแข่งขันของอุตสาหกรรม	37
4.2	การวิเคราะห์การแข่งขัน (Competitive Analysis: 5 Force Model)	44
4.3	จำนวนและร้อยละของปัจจัยส่วนบุคคล จำแนกตามสถานภาพ	42
4.4	การเปรียบเทียบการวิเคราะห์โอกาสและอุปสรรคของร้านอาหารญี่ปุ่นจังหวัดอุบลราชธานี	49
4.5	รูปแบบการให้คะแนนสำหรับการวิเคราะห์ปัจจัยภายใน จุดแข็ง จุดอ่อนของธุรกิจร้านอาหารญี่ปุ่น	49
4.6	การบริหารงานด้านต่าง ๆ ขององค์กร โดยใช้เครื่องมือ 7S McKinsey	50
4.7	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามเพศ	55
4.8	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอายุ	55
4.9	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระดับการศึกษา	56
4.10	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามอาชีพ	56
4.11	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามรายได้	56
4.12	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามสิ่งจูงใจในการเลือกใช้บริการ	57
4.13	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามความถี่ในการใช้บริการต่อเดือน	57
4.14	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามค่าใช้จ่ายในการบริโภคผลิตภัณฑ์	58
4.15	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามวันที่มาใช้บริการ	58
4.16	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามช่วงเวลาในการใช้บริการ	59
4.17	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามระยะเวลาในการใช้บริการ	59
4.18	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามประเภทอาหาร	59
4.19	ข้อมูลของผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามกลุ่มบุคคลที่มาใช้บริการ	60
4.20	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามจำนวนคนที่มาใช้บริการ	60
4.21	ข้อมูลผู้ตอบแบบสอบถามจำแนกตามบุคคลที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกใช้บริการ	61
4.22	ข้อมูลการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารด้านผลิตภัณฑ์	61
4.23	ข้อมูลการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารด้านราคา	62
4.24	ข้อมูลการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารด้านการจัดจำหน่าย	62
4.25	ข้อมูลการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารด้านการส่งเสริมการตลาด	63
4.26	ข้อมูลการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารด้านบุคลากร	63
4.27	ข้อมูลการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารด้านกระบวนการให้บริการ	64
4.28	ข้อมูลการตัดสินใจใช้บริการร้านอาหารด้านหลักฐานทางกายภาพ	64
4.29	รายการวัสดุอุปกรณ์ที่สำคัญสำหรับร้านอาหารญี่ปุ่น	69
4.30	แผนการทำงานก่อสร้างโครงการร้านอาหารญี่ปุ่น	70

## สารบัญตาราง (ต่อ)

ตารางที่	หน้า	
4.31	แผนการดำเนินงานและระยะเวลาดำเนินงาน	71
4.32	อัตราเงินเดือนพนักงานต่อเดือนต่อปี	73
4.33	การเปรียบเทียบอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ธนาคารพาณิชย์	76
4.34	ผลเงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวร	77
4.35	ต้นทุนอาคารก่อสร้างร้านอาหารญี่ปุ่น	77
4.36	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	77
4.37	การประมาณเงินทุนหมุนเวียนต่อปี	77
4.38	ประมาณการจำนวนและต้นทุนอุปกรณ์	78
4.39	เงินลงทุนของโครงการเริ่มแรก และวิธีการตัดค่าเสื่อมราคา	78
4.40	การคิดค่าเสื่อมราคา และค่าเสื่อมราคาสะสม	79
4.41	อัตราการเสียภาษีเงินได้นิติบุคคล	79
4.42	ประมาณการรายได้รายต่อเดือน	80
4.43	ประมาณการรายได้ต่อปี	80
4.44	ต้นทุนในการผลิตอาหาร	81
4.45	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานในปีที่ 1-5	82
4.46	งบกำไรขาดทุน	82
4.47	งบกระแสเงินสด	83
4.48	งบแสดงฐานะการเงิน	84
4.49	การคำนวณกระแสเงินสดสุทธิ	86
4.50	การคำนวณระยะเวลาในการคืนทุน	88
4.51	การวิเคราะห์ความไวของโครงการกรณีรายได้ต่อปีลดลง	89
4.52	การวิเคราะห์ความไวของโครงการกรณีค่าใช้จ่ายต่อปีเพิ่มขึ้น	90
4.53	การวิเคราะห์ความไวของโครงการกรณีรายได้ต่อปีลดลงและค่าใช้จ่ายต่อปีเพิ่มขึ้น	90
4.54	สรุปผลการวิเคราะห์ความเป็นไปได้ทางการเงิน	91

## สารบัญญภาพ

ภาพที่		หน้า
1.1	มูลค่าตลาดร้านอาหารในประเทศไทย ปี 2560	1
1.2	กรอบแนวคิดงานวิจัย	4
4.1	การวิเคราะห์กลยุทธ์ระดับองค์กรจากการใช้เครื่องมือ GE Matrix	54
4.2	ทำเลที่ตั้งโครงการ	67
4.3	รูปแบบของอาคารสำหรับก่อสร้างร้านอาหารญี่ปุ่น	68
4.4	การจัดโครงสร้างองค์กรของร้านอาหารญี่ปุ่น	72
4.5	รายการเมนูราคา 499 บาทต่อท่าน (หน้าแรก)	74
4.6	รายการเมนูราคา 499 บาทต่อท่าน (หน้าหลัง)	74
4.7	รายการเมนูราคา 599 บาทต่อท่าน	75
4.8	รายการเมนูราคา 899 บาทต่อท่าน	75
4.9	รายการเมนูราคา 1,099 บาทต่อท่าน	76
4.10	วิธีการคำนวณมูลค่าปัจจุบันสุทธิ (NPV)	87
4.11	วิธีการคำนวณอัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR)	88

คณะบริหารศาสตร์ มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี