แผนปรับปรุงธุรกิจร้านอาหาร ภายใต้แบรนด์ "วันวันกินแต่กะเพรา"
BUSINESS PLAN FOR RESTAURANT "WANWANKINTAEKAPRAO"

สิริวรรณ เขียวจันติ๊บ 6450929

กจ.ม.

คณะกรรมการที่ปรึกษาสารนิพนธ์: ผู้ช่วยศาสตราจารย์พัลลภา ปีติสันต์, Ph.D.,
ผู้ช่วยศาสตราจารย์สุเทพ นิ่มสาย, Ph.D., สหรัตถ์ อารีราษฎร์, Ph.D.

บทคัดย่อ

ภาพรวมธุรกิจร้านอาหารประเทศไทยในปัจจุบันนั้น พบว่าได้มีจำนวนร้านอาหารที่เปิดใหม่ขึ้นเรื่อยๆ โดยเพิ่มขึ้นถึง 13.6 % หรือจำนวน 1 แสนกว่าร้านอาหาร ซึ่งพบว่ามูลค่าการขายประเภทนั่งรับรับประทานที่ร้านนั้นมีอัตราการเติบโตสูงขึ้นอย่างต่อเนื่องภายหลังจากสถานการณ์โควิด ด้วยภาพรวมธุรกิจของร้านอาหารที่มีแนวโน้มเติบโตในอนาคต และเนื่องจากครอบครัวของผู้จัดทำแผนธุรกิจนั้นมีประสบการณ์ในการเปิดร้านอาหารแต่เดิมมาก่อน ประกอบกับมีพื้นที่ที่เอื้อต่อการประกอบธุรกิจร้านอาหารอยู่แล้วแต่เดิม ผู้จัดทำแผนธุรกิจจึงเล็งเห็นถึงโอกาสและความสนใจในธุรกิจนี้

ธุรกิจร้านอาหารวันวันกินแต่กะเพรา เป็นร้านอาหารที่นำเสนอเมนูกะเพราต่างๆ เนื่องจากเป็นรูปแบบร้านอาหารที่ผู้จัดทำแผนธุรกิจนั้นสามารถควบคุมและจัดการกับวัตถุดิบได้ง่ายกว่าร้านอาหารทั่วไป โดยร้านอาหารวันวันกินแต่กะเพรามีการนำเสนอร้านที่แตกต่างจากร้านอาหารบริเวณใกล้เคียง คือ ความแปลกใหม่ของรูปแบบอาหาร เพื่อเพิ่มความน่าสนใจ และความท้าทายใหม่ๆให้แก่ผู้บริโภค โดยนำเสนอความแปลกใหม่ในรูปแบบอาหารที่เป็นเมนูอาหารที่แปลกใหม่ที่ต่างกันไปในแต่ละเดือนหรือเทศกาลต่างๆ และบรรยากาศร้านอาหารที่ให้ความรู้สึกสบาย ชิล และใกล้ชิดกับธรรมชาติ

โดยแผนปรับปรุงธุรกิจร้านอาหารวันวันกินแต่กะเพราใช้เงินลงทุนเริ่มแรก 200,000 บาท มีต้นทุนถัวเฉลี่ยเท่ากับ 15 เปอร์เซ็นต์ มีมูลค่าปัจจุบันสุทธิ 7,322,221 บาท และมีระยะการคืนทุน คือ ประมาณ 6 เดือน

คำสำคัญ : แผนธุรกิจ/ ร้านอาหารตามสั่ง

93 หน้า