

แผนการบริหารงานทำธุรกิจเปิดร้านโดยใช้เครื่องทำทาโกะยากิอัตโนมัติในประเทศไทย

ถึงทุกท่านที่ต้องการแยกตัวไปมีกิจการของตนเอง

★ การขาย

- **ใคร** : เจ้าของ, พนักงาน 1 คน, เจ้าของควรเป็นคนที่ชอบการพบปะกับลูกค้า ชอบทำอาหาร และคิด “อยากลองค้าขายด้วยตนเอง”
- **ใคร** : ระดับของลูกค้ากลุ่มเป้าหมาย (ผู้หญิง / แม่บ้าน / เด็ก / คู่สามีภรรยา / พนักงานเงินเดือน)
- **อะไร** : เสนอสินค้าที่เน้นการสั่งกลับบ้านอย่างเซ็ททาโกะยากิหรือยากิโอนิกิริ (ข้าวปั้นย่าง) และเครื่องดื่มไม่ใสแอลกอฮอล์ (น้ำอัดลม เป็นต้น)
- **อย่างไร** : ร้านขนาดประมาณ (7-50 ตร.ม.) ตามแผน 20 ตร.ม. จะมีประมาณ 6 ที่นั่ง
- **ที่ไหน** : บริเวณที่อยู่ระหว่างเขตที่อยู่อาศัยกับสถานี หรืออาคารที่มีค่าเช่าย่อมเยาที่อยู่ห่างจากสถานีกลางเมืองออกมาเล็กน้อย
- **เงื่อนไขการขาย** : เจ็ดสด ไม่รับบัตรเครดิต
- **ระยะเวลา** : 10:00-23:00 รวมระยะเวลาเปิดร้าน 13 ชั่วโมง

★ การจัดหาวัตถุดิบ

- ◆ **อะไร** :
 1. ปลาหมึกยักษ์ (octopus), ชิงดอง, แป้งสาธี่, ชิง, ต้นหอม, เศษแป้งเทมปุระทอดกรอบ, ซอส, ไข่, ปลาแห้งฝอย, สำหรับยี่เยียวสำหรับโรยหน้า, มายองเนส, ข้าวสวย, อาหารสด, น้ำผลไม้, เครื่องดื่มพร้อมขาย ฯลฯ
 2. ภาชนะใส่อาหาร, ตะเกียบ
 3. เครื่องมือในการทำอาหาร
 4. เพอร์นิเจอร์ตกแต่งร้าน
- ◆ **ที่ไหน** : ของสดให้ซื้อจากแหล่ง, ผ่านตัวแทนจำหน่าย, หรือผ่านร้านค้าขายปลีก ฯลฯ
ผลิตภัณฑ์เฉพาะท้องถิ่นให้ใช้บริการส่งตรงจากผู้ประกอบการในพื้นที่
- ◆ **เงื่อนไข** : ทุกสิ้นเดือน จะจ่ายเงินสดในส่วนของเดือนถัดไป หรืออาจมีการจ่ายเป็นครั้งคราวตามเงื่อนไขของคู่ค้า

★ รายละเอียดของสถานที่ที่จะออกร้าน

■ **เงื่อนไขที่ตั้ง** : บริเวณที่อยู่ระหว่างเขตที่อยู่อาศัยกับสถานี

หรืออาคารที่มีค่าเช่าย่อมเยาที่อยู่ห่างจากสถานีกลางเมืองออกมาเล็กน้อย ส่วนเงื่อนไขอื่นๆ จะกำหนดตามตำแหน่งที่ตั้งพื้นที่ภายในร้านสาขา เงื่อนไขในการเช่า (พื้นที่เก็บของ, โครงร่าง) ฯลฯ

แผนการบริหารงานทำธุรกิจเปิดร้านโดยใช้เครื่องทำทาโกะยากิอัตโนมัติในประเทศไทย

เงินทุนจำเป็น		รวม	วิธีจัดหา	รวม
ทุนค่าสถานที่	รายละเอียดค่าร้านและอุปกรณ์เครื่องใช้	480,000	ทุนส่วนตัว	320,000
	ค่าตกแต่งร้าน	THB		
	อุปกรณ์เครื่องใช้ภายในครัว			
	เฟอร์นิเจอร์และอุปกรณ์เครื่องใช้	300,000		
	ค่าเฟอร์นิเจอร์	50,000		
		30,000	เงินกู้	362,500
		100,000		
เงินทุนที่จำเป็น	การจัดซื้อสินค้าและค่าใช้จ่ายต่างๆ	95,000 THB		
	ค่าจัดซื้อสินค้า			
	ค่ามัดจำค่าเช่า (20 ตร.ม. 6 ที่นั่ง)	10,000		
	ค่าเช่าเครื่องทำทาโกะยากิ	30,000		
	ค่าใช้จ่ายต่างๆ เช่น ค่าโฆษณา	5,000		
		50,000		
รวม		575,000 บาท		575,000

★ ประเมินยอดขาย

■ ยอดขายในร้าน อังคาร – อาทิตย์ 11:00 ~ 23:00 26 วัน

กลางวัน 11:00 ~ 17:00 ราคาต่อหน่วย 100 THB × 6 ที่นั่ง = 600 × 0.7 ครั้ง = 420 THB

① 420 THB × 26 วัน = 10,920 THB

กลางคืน 17:00 ~ 23:00 ราคาต่อหน่วย 100 THB × 6 ที่นั่ง = 600 THB × 1.2 ครั้ง = 720 THB

② 720 THB × 26 วัน = 18,720 THB

■ นำกลับบ้าน อังคาร – พุธ สบดี 10:00 ~ 23:00 13 วัน

ชุดทาโกะยากิ ราคาต่อหน่วย 100 THB × 48 คน = 4,800 THB

③ 4,800 THB × 13 วัน = 62,400 THB

ศุกร์ – เสาร์ 13 วัน

ชุดทาโกะยากิ ราคาต่อหน่วย 100 THB × 58 คน = 5,800 THB

④ 5,800 THB × 13 วัน = 75,400 THB

เครื่องดื่มไม่ใสแอลกอฮอล์ 30 THB × 60 คน = 1,800 THB

⑤ $1800\text{THB} \times 26 \text{ วัน} = 46,800\text{THB}$

① ② + ③ + ④ + ⑤ = รวมเป็นเงิน 214,240THB

★ ยอดรวม 214,240THB

★ แบบประเมินกิจการ (รายรับ - รายจ่าย)

	เริ่มกิจการใหม่ๆ THB	หลังดำเนินกิจการได้สักพัก THB
--	----------------------	-------------------------------

แผนการบริหารงานทำธุรกิจเปิดร้านโดยใช้เครื่องทำทาโกะยากิอัตโนมัติในประเทศไทย

ยอดขาย ①		214,240	278,460
		685,568เยน	890,880เยน
ราคาทุนของยอดขาย ② 22%		47,132	61,261
		150,822เยน	196,035เยน
รายจ่าย	ค่าแรง	64,000	76,000
	ค่าเช่าร้าน & ค่าเช่าเครื่องทำทาโกะยากิ	35,000	35,000
	ดอกเบี้ยที่ต้องจ่าย (รวมดอกเบี้ยเงินต้นด้วย)	4,600	4,600
	ค่าเชื้อเพลิง ค่าน้ำประปา	10,000	12,000
	ค่าโฆษณา และอื่นๆ	20,000	30,000
	รวม ③	133,600	157,600
		427,520 円	504,320 円
กำไร ① - ② - ③		33,508THB 107,226เยน	59,599THB 190,717เยน

อัตราราคาทุนตอนเริ่มกิจการ 22% (คำนวณจากลักษณะสินค้า)

《หลังจากที่ติดตลาด》

① จะมีขาประจำช่วยโฆษณาแบบปากต่อปากมากกว่าตอนเริ่มกิจการใหม่ๆ 1.3 เท่า และมีการโฆษณาต่างหาก (ใบปลิว, เว็บไซต์, นิตยสาร เป็นต้น)

② อัตราราคาทุนในตอนแรก

③ ค่าแรงของพนักงานพาร์ตไทม์เพิ่มขึ้น 1 คน 12,000 THB และอื่นๆ เพิ่มขึ้นอีก 10,000 บาท

★ รายละเอียดค่าแรง : ค่าเจ้าของร้าน 50,000 บาท 1 คน, สตีฟ 14,000 บาท หนึ่งคน, พนักงานพาร์ตไทม์ 12,000 บาท 1 คน
รวมทั้งสิ้น 3 คน 76,000THB

1 เหตุผลในการริเริ่มกิจการ, ประสบการณ์ในการทำธุรกิจ

ประเภทธุรกิจ	ร้านทาโกะยากิ	กำหนดเริ่มในการดำเนินธุรกิจ	เดือนมิถุนายน พ.ศ. 2557
--------------	---------------	-----------------------------	-------------------------

แผนการบริหารงานทำธุรกิจเปิดร้านโดยใช้เครื่องทำทาโกะยากิอัตโนมัติในประเทศไทย

มีจุดประสงค์, เหตุผลอะไรที่คิดริเริ่มกิจการ?	เล็งเห็นความเป็นไปได้ของธุรกิจแนวใหม่ที่สามารถบริหารร้านอาหารโดยได้โดยใช้เครื่องจักรปรุงอาหารที่ถูกพัฒนาขึ้นให้สามารถใช้งานได้โดยไม่ต้องมีผู้เชี่ยวชาญหรือพ่อครัว-แม่ครัวอีกต่อไป และคิดว่าเป็นรูปแบบธุรกิจที่สามารถลดต้นทุนได้	
ในอดีตเคยบริหารกิจการด้วยตนเองมาก่อนหรือไม่?	กำลังอยู่ระหว่างการบริหารกิจการ	
มีประสบการณ์ในการทำธุรกิจด้านนี้มาบ้างหรือไม่? (ที่ทำงาน, ระยะเวลาทำงาน, ประวัติก่อนจะมาริเริ่มธุรกิจของตนเอง)	เดือน-ปี	ประวัติโดยสังเขป
ใบประกาศที่สอบผ่าน	ไม่มี	

2 สินค้าและบริการ

กรุณาเขียนรายละเอียดของสินค้าและบริการ	① กลางวัน : ชุดทาโกะยากิ และ โอนิกิริ (ข้าวปั้นย่าง) 100 บาท (ส่วนแบ่งการตลาด 16%)
	② กลางคืน : ชุดทาโกะยากิ และ โอนิกิริ (ข้าวปั้นย่าง) แบบประยุกต์ 100 บาท เครื่องดื่มไม่ใสแอลกอฮอล์ : 30 บาท (ส่วนแบ่งการตลาด 34%)
	③ ขายทาโกะยากิหน้าเคาเตอร์ 100 บาท (ส่วนแบ่งทางการตลาด 43%)
	④ น้ำแร่ 20THB (ส่วนแบ่งทางการตลาด 7%)
จุดขายคืออะไร	<p>นำเสนอทาโกะยากิแบบประยุกต์กับยากิโอนิกิริ (ข้าวปั้นย่าง) อร่อยๆ และเครื่องดื่มไม่มีแอลกอฮอล์</p> <p>จุดสำคัญคือเน้นการนำเสนอทาโกะยากิที่ต่างจากทาโกะยากิทั่วไป มีการประยุกต์ใช้วัตถุดิบที่ไม่เคยมีมาก่อน</p> <p>ยากิโอนิกิริจะนอกจากเน้นรสชาติแบบญี่ปุ่น ยังมีรสแกงกะหรี่ และรสชาติแบบไทยๆ อีกด้วย ทำด้วยเครื่องอย่างอัตโนมัติที่ทางบริษัทพัฒนาขึ้น</p> <p>เป็นลักษณะสายพานหมุนย่งให้ความร้อนอย่างทั่วถึง (อุณหภูมิ 240 °C)</p> <p>ลูกค้าสามารถเลือกจั่งคู่รสชาติของเมนูยากิโอนิกิริได้ตามอัธยาศัย</p> <p>นอกจากนั้นในร้านยังสามารถซื้อชื้อน้ำแร่ (600ml) ในราคา 20 บาท ตามที่ทางบริษัท SIAM คู่ค้าให้เราขายได้ในราคาพิเศษอีกด้วย</p> <p>*อุณหภูมิ 240 °C จะปล่อยรังสีอินฟราเรดได้ใกล้เคียงกับการย่างด้วยถ่านไฟ</p>

แผนการบริหารงานทำธุรกิจเปิดร้านโดยใช้เครื่องทำทาโกะยากิอัตโนมัติในประเทศไทย

	<p>ทำให้สามารถย่างไอนิกริได้แบบเรียลไทม์นอกแต่พอดดี และรักษาความอร่อยภายในไว้ได้ครบถ้วน และเนื่องจากเป็นเครื่องอัตโนมัติจึงไม่ต้องกังวลว่าจะมีการไหม้เสีย ไม่ว่าใครก็สามารถควบคุมการทำงานอันมีประสิทธิภาพของเครื่องได้ ด้วยเครื่องตัวนี้จะทำให้เกิดโครงสร้างโมเดลทางธุรกิจแบบใหม่ขึ้นในวงการ</p>
--	--

3 รายชื่อลูกค้า – เงินไซ

	ชื่อลูกค้า	ส่วนแบ่ง	อัตราส่วนลูกค้า	เงื่อนไขการเก็บยอด ▪ จ่ายเงิน	สถานที่ตั้ง
ผู้จำหน่าย	นิติบุคคลทั่วไป	100%		เงินสด	ไม่ระบุ
ผู้ผลิตสินค้าและวัตถุดิบ	SIAM Mineral Water	5%	100%	ครบกำหนดสิ้นเดือนต่อไป จ่ายเงินสด	
	ร้านค้าปลีกในกรุงเทพฯ – ข้าวสาร ของสด เครื่องปรุง	45%	100%	จ่ายเงินสด	
	เครื่องดื่มไม่ใส่อัลกอฮอล์	45%	100%	จ่ายเงินสด	
แหล่งสั่งจากภายนอก	Key-Note(มหาชน) (ตกแต่งร้าน)	100%	100%	จ่ายเงินสด	
	Hoshizaki-Kantou (มหาชน) – เครื่องครัว	100%	100%		
พนักงาน	จำนวนพนักงานประจำ		1 คน	การจ่ายค่าแรง	จบวัน ๙ สิ้นเดือน โบนัสออกเดือนมิถุนายน, ธันวาคม
	พนักงาน (รวมครอบครัว)		1คน (0)		
	พนักงานพาร์ทไทม์		1คน		