

**แผนธุรกิจ ร้าน TAURUS BAKERY**  
 วิภาดา เกื้อกุล<sup>1</sup>

---

**บทสรุปผู้บริหาร**

ร้าน “TAURUS BAKERY” เกิดจากความชอบเป็นการส่วนตัวของเจ้าของร้านที่ชื่นชอบในการทำขนมหวานและชอบที่จะสรรหาขนมหวานรวมถึงวิเคราะห์ว่ารสชาติเป็นอย่างไร ขนมแต่ละชิ้นทำมาจากอะไร ต้นทุนเท่าไร ถ้าเรานำมาตัดแปลงหรือเราทำเองจะดีกว่าไหม อย่างน้อยขนมที่เราจะทำสามารถเลือกตามความต้องการของเราได้ ไม่ว่าจะเป็นรสชาติ สีกลิ่นของขนม ที่สำคัญอาจช่วยลดต้นทุนของเราได้ด้วยควมมีเสน่ห์ของขนมอบเบเกอรี่ไม่ใช่แค่เพียงรสชาติดี อร่อยกลมกล่อมเท่านั้น รูปลักษณ์และสีกลิ่นการตกแต่งตัวผลิตภัณฑ์ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ผู้บริโภครู้สึกประทับใจ รูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่ดูสวยงามมีชีวิตชีวาจะทำให้ผลิตภัณฑ์ดูน่ารับประทานมากยิ่งขึ้นหรือเหมาะที่จะใช้เป็นฝากของขวัญในงานเทศกาลต่างๆ ถือเป็นเสน่ห์อย่างหนึ่งของขนมอบเบเกอรี่ที่ทำให้ผู้บริโภคติดอกติดใจและได้รับความนิยมตลอดมา

แผนธุรกิจของ TAURUS BAKERY เป็นร้านขนมที่เป็นลักษณะ Homemade ซึ่งเกิดจากที่ตัวเองเป็นคนชอบทำขนมอยู่แล้ว จึงง่ายต่อการตัดสินใจที่จะทำขนมในรูปแบบเป็นร้านของตัวเอง ภายใต้ชื่อร้าน “TAURUS BAKERY” ซึ่งอยากทำอะไรที่เราชอบและมีความสุข และธุรกิจเบเกอรี่ซึ่งยังคงอยู่ในความคิดและความสนใจเสมอมา และเชื่อว่าเป็นธุรกิจที่น่าสนใจของหลายๆ คนเช่นกัน ซึ่งมีเหตุผลที่ทำให้เกิดการทำร้าน Homemade Bakery ทางร้านเราจะเน้นทำตามออเดอร์ลูกค้าสั่งเป็นส่วนใหญ่ เช่น เค้กวันเกิด รับประทานจัดเบรก เป็นต้น และมีหน้าร้านสำหรับนั่งทานชิลล์ๆ หรือจะซื้อกลับไปทานที่บ้านก็ได้เช่นกัน ที่ร้านมีเค้กหลากหลาย แต่จะมีอยู่ประมาณ 4 รายการที่เป็น signature ของร้านที่ทางเราอยากนำเสนอ ซึ่งใครมาอยากแนะนำเค้ก 4 รายการดังกล่าวข้างต้น

---

<sup>1</sup> นักศึกษาปริญญาโท หลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการเป็นผู้ประกอบการ มหาวิทยาลัยรังสิต

ในส่วน of ช่องทางการจัดจำหน่ายจะเป็นในรูปแบบของการมีหน้าร้านเป็นของตัวเอง, มีเพจเฟซบุ๊กและทางอินสตราแกรม ทั้งนี้ลูกค้าสามารถเข้ามารับประทานที่ร้านรวมไปถึงการสั่งซื้อกลับไปรับประทานที่บ้านได้ ทางร้านพร้อมทั้งมีการจัดส่งตามบ้าน หรือ ปริมาณที่ใกล้เคียงให้กับลูกค้าตามที่อยู่จัดส่งที่ลูกค้าระบุไว้ เพื่อให้เกิดความสะดวกสบายสูงสุดแก่ลูกค้า

**คำสำคัญ :** แผนธุรกิจ, ร้าน Taurus Bakery

## บทนำ

เบเกอรี่ (Bakery) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ขนมอบ ความเป็นมาของเบเกอรี่ เบเกอรี่เริ่มมีขึ้นในยุคหิน โดยชาวสวิสได้เป็นผู้ริเริ่มนำเมล็ดข้าวสาลีมาบดให้แตก ผสมน้ำ ทำให้สุกบน แผ่นหินเผาไฟ ได้อาหารเป็นแผ่น ช่างในคอนข้างนามาก นับเป็นขนมปังชนิดแรกของโลกเลย และ ต่อมา ชาวอียิปต์ได้พัฒนาจากขนมปังที่เป็นก้อนแน่น ให้มาเป็นก้อนโปร่งฟูขึ้น ซึ่งมาจากที่ชาวอียิปต์หมักก้อนแป้งแล้วลืมหึ่งไว้ และได้นำมาผสมกับแป้งที่ทำใหม่เพื่อให้ขนมขึ้นฟู และชาวอียิปต์ยังได้นำดินเหนียว มาทำเป็นภาชนะเพื่อใช้ในการอบขนมแทนแผ่นหิน ซึ่งนั่นก็ถือว่าเป็นเตาอบชนิดแรกของโลก และเตาอบ ชนิดนี้ แบ่งเป็น 2 ชั้น คือ ชั้นล่างไว้ก่อไฟ ชั้นบนสำหรับอบขนม ในสมัยกรีกได้พัฒนาการทำขนมปัง โดยปั้นเป็นก้อนกลมรี น้ำหนักก้อนละ 1 ปอนด์ และเปลี่ยนรูปแบบเตาอบเป็นลักษณะคล้ายรวงผึ้ง ซึ่งยังใช้ไม้เป็นเชื้อเพลิงเหมือนเดิม ต่อมาในสมัยโรมัน ก็มีการพัฒนาเทคโนโลยีการทำขนมปังเพิ่มขึ้น โดยสร้างเครื่องผสมซึ่งประกอบด้วยอ่างหินและพายไม้ และก็พัฒนามาเรื่อย จนถึงศตวรรษที่ 13 ชาวฝรั่งเศสได้บันทึกถึงความก้าวหน้าของการพัฒนาเครื่องทำขนม ชนิดของขนมปัง และเมื่อกลางศตวรรษที่ 20 เป็นต้นมา อุตสาหกรรมขนมอบก็เริ่มเกิดขึ้น และมีการพัฒนาต่อเนื่องในประเทศไทย ได้พบหลักฐานในปี พ.ศ. 2230 จากจดหมายเหตุของนักบวชชาวฝรั่งเศส เขียนรายงาน เรื่องการซื้อแป้งสาลีมาทำขนมปังในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ปี พ.ศ. 2399 จากรายงานของกัปตันเทาเซนต์ แฮร์ริส ว่า มีการนำแป้งสาลีจากฮ่องกงเพื่อทำขนมปังสำหรับงานเลี้ยงในพระราชวังสมัยสมเด็จพระจอมเกล้าเจ้าอยู่หัว เบเกอรี่ (Bakery) คือ ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตจากแป้งสาลีแปรรูปและทำให้สุกโดยการอบ โดยแบ่งเป็น 4 ประเภทใหญ่ๆ คือ ขนมปัง คุกกี้ เค้กและเพสตรี โดยมีลักษณะเฉพาะดังนี้ 1. ขนมปัง (Bread) เป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการใช้ยีสต์ ซึ่งจะมีส่วนผสมหลักดังนี้ แป้งสาลี ยีสต์ เกลือ น้ำ และส่วนผสมอื่นๆ เช่น นม ไข่ น้ำตาล ผลไม้ ซึ่งส่วนผสมเหล่านี้จะทำให้เกิดขนมปังประเภทต่างๆ มากมาย เช่น ขนมปังผลไม้ ขนมปังหวาน เคนนิชชนิดต่างๆ และประเภทของขนมปังจะสามารถแบ่งออกเป็นประเภทต่างๆ

ได้ตามปริมาณของไขมัน ดังนี้ ขนมปังที่มีปริมาณไขมันต่ำ 0-3 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังที่มีลักษณะผิวค่อนข้างแข็ง เช่น ดินเนอร์โรล ขนมปังฝรั่งเศส และขนมปังที่มีปริมาณไขมันปานกลาง 3-6 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังจืด ขนมปังแซนด์วิช ขนมปังหั่วกะโหลกชนิดจืด และขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูง 6-12 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังหวานชนิดที่มีไส้ขนมปังที่มีเนื้อนุ่ม เช่น ซอฟบัน ขนมปังไส้ต่างๆ ขนมปังแฮมเบอร์เกอร์ ขนมปังลูกเกด และขนมปังที่มีปริมาณไขมันสูงมากๆ 12-24 เปอร์เซ็นต์ ได้แก่ ขนมปังหวาน ขนมปังผลไม้ ขนมปัง มะพร้าว นอกจากขนมปังแล้วจะมีขนมชนิดอื่นที่ต้องหมักด้วยยีสต์และใช้ไขมันในปริมาณสูง เช่น 1. โดนัทยีสต์ ได้แก่ โดนัทไส้ต่างๆ โรลชนิดต่างๆ เช่น ชีสโรล เดนนิสเพสตรี เป็นขนมปังที่ใช้ยีสต์เหมือนขนมปังแต่ใช้นยเพสตรีห่อในการทำให้เกิดชั้นของขนม 2. คุกกี้ (Cookies) วัตถุดิบในการทำคุกกี้ จะคล้ายกับเค้กมากคือมีแป้ง เนย นม ไข่ น้ำตาล สิ่งที่จะช่วยให้ขึ้นฟู และส่วนผสมอื่นๆ จะแบ่งชนิดของคุกกี้ตามชนิดที่นำไปใช้ แบ่งได้ 4 ชนิด คือ คุกกี้หยอด เป็นคุกกี้ที่มีรูปร่างไม่คงที่ ใช้ช้อนตักหยอดเป็นรูปต่างๆ หรือใส่กรวยที่มีหัวบีบเป็นรูปต่างๆ เช่นเดียวกัน ตกแต่งหน้าด้วยเชอร์รี่หรือลูกเกด เช่น คุกกี้นมสด และคุกกี้ม้วน ส่วนผสมจะค่อนข้างอยู่ตัว นำมารีดเป็นแผ่น วางลดตายแบบต่างๆ หรือจะใช้วิธีการม้วนให้ เป็นแท่งกลม นิยมใช้ 2 สี เพื่อให้ลายเด่นชัด เมื่อต้องการอบตัดเป็นแฉ่งๆ ตามขวาง ใส่ถาดที่ทำไขมันวางให้มีระยะห่างกันพอควร และคุกกี้กด เป็นคุกกี้ที่มีความเข้มข้นมาก คล้ายเค้ก วิธีทำรูปร่างอาจใช้กระบอกคุกกี้ หรือผ่านหัวบีบ ลักษณะต่างๆ ตกแต่งหน้าด้วยผลไม้เชื่อมแห้ง เช่น คุกกี้เนย คุกกี้กาแฟ คุกกี้แท่ง ลักษณะแป้งค่อนข้างอยู่ตัว นำมารีดเป็นแผ่นบางๆ ทาหน้าด้วยไข่ โรยเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ หรืออัลมอนด์สับละเอียดแล้วนำมาตัดเป็นแท่ง เช่น คุกกี้ฟีนแลนด์ คุกกี้สิงคโปร์ 3. เค้ก (Cake) วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเค้ก ได้แก่ แป้งสาลี น้ำตาล เกลือ ผงฟู นม ไข่ ไขมัน และกลิ่นรส แบ่งได้เป็น 3 ประเภท เค้กเนยเป็นเค้กที่มีปริมาณไขมันสูง การขึ้นฟูของเค้กเกิดจากอากาศที่ได้จากการตีเนย โดยเมื่อดไขมันจะเก็บอากาศไว้และจะขยายตัวในระหว่างการอบ เช่น เค้กผลไม้ ช็อกโกแลตเค้ก และเค้กไข่ เป็นเค้กที่ไม่มีไขมันในส่วนผสม เนื้อเค้กและปริมาณของเค้กขึ้นอยู่กับ การขยายตัวของไข่ขาวที่ถูกนำมาตีจนเป็นฟองซึ่งจะเก็บอากาศในระหว่างการตีไข่ ทำให้เค้กขยายตัวและขึ้นฟูในระหว่างการอบ เช่น สปันจ์เค้ก แยมโรล แองเจิ้ลฟู๊ดเค้ก และชิฟฟอนเค้ก เป็นเค้กที่มีลักษณะของเค้กเนยและเค้กไข่ คือ มีโครงสร้างที่ละเอียดของไข่และมีเนื้อที่มันเงาของเนย แต่ชิฟฟอนนิยมน้ำมันพืชแทนไข่เนย 4. เพสตรี (Pastry) วัตถุดิบที่ใช้ในการทำเพสตรีเป็นส่วนผสมหลักมีดังนี้ แป้งสาลี ไขมัน น้ำเกลือ ไข่ มี 2 ชนิด คือ พายร่วนและพายชั้น

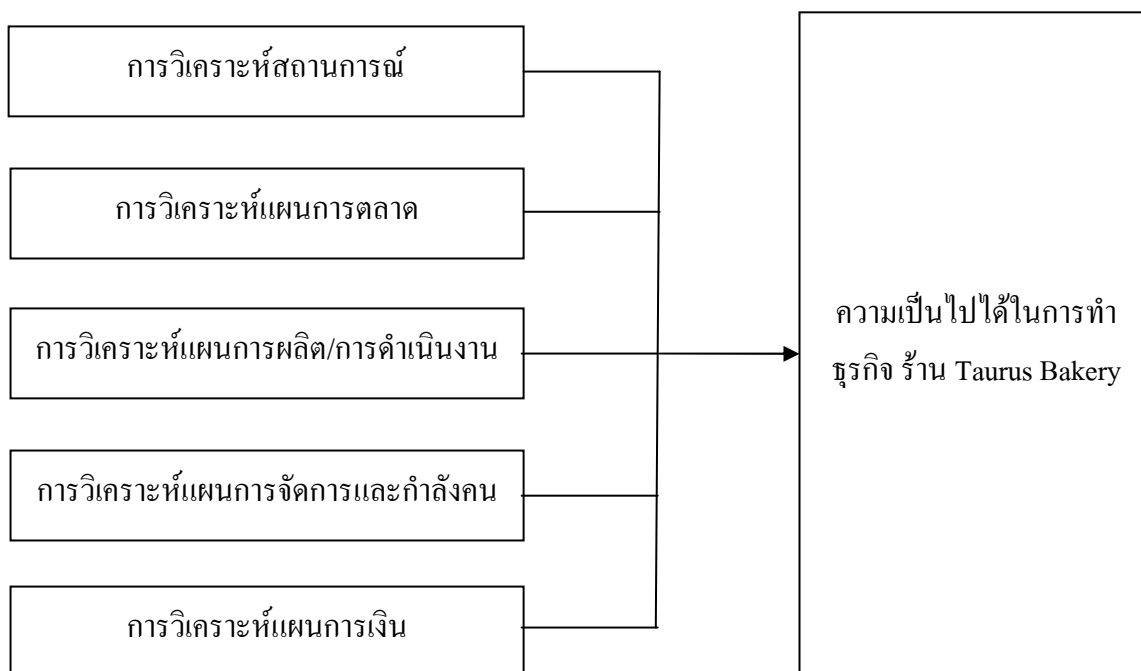
### วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ ร้าน Taurus Bakery

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผลการศึกษาในครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ ร้าน Taurus Bakery

### กรอบแนวคิดในการศึกษา



### ขอบเขตของการศึกษา

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจ ร้าน Taurus Bakery

2. ขอบเขตด้านเวลา ใช้ระยะเวลาทำการศึกษาดังตั้งแต่วันที่ ๑ มกราคม - พฤษภาคม ๒๕๖๑

### นิยามคำศัพท์

1. แผนธุรกิจ หมายถึง การวิเคราะห์สถานการณ์ การวิเคราะห์ด้านการตลาด การวิเคราะห์ด้านการผลิต/การดำเนินงาน การวิเคราะห์ด้านการเงิน และสรุปผลว่า ธุรกิจดังกล่าวมีความเป็นไปได้ในการดำเนินงานหรือไม่

2. ร้าน TAURUS BAKERY หมายถึง ร้านเบเกอรี่ชาวนาวิเศษ

3. การวิเคราะห์สถานการณ์ หมายถึง การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกขององค์กร โดยการวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรค (SWOT Analysis)

4. การวิเคราะห์ด้านการตลาด หมายถึง การกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายการวางตำแหน่งทางการตลาด การกำหนดผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด

5. การวิเคราะห์ด้านการผลิต หมายถึง ขั้นตอนการผลิต/การบริหารขององค์กร

6. การวิเคราะห์ด้านการจัดการและกำลังคน หมายถึง การกำหนดโครงสร้างองค์กร

7. การวิเคราะห์ด้านการเงิน หมายถึง รายได้หรือยอดขาย กำไรสุทธิ ระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ และอัตราผลตอบแทนภายใน

#### ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

- การวิเคราะห์สถานการณ์

การวิเคราะห์สถานการณ์ โดยการใช้วิธี SWOT Analysis มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

#### จุดแข็งของกิจการ (Strengths)

1. บริษัทมีโครงสร้างการบริหารงานที่ชัดเจน
2. บริษัทมีระบบประกันคุณภาพภายในที่ได้มาตรฐาน
3. ผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานผ่านการรับรองจากองค์การอาหารและยา
4. ตัวของเบเกอร์รี่และบรรจุภัณฑ์มีความสวยงาม ทันสมัย

#### จุดอ่อนของกิจการ (Weaknesses)

1. เนื่องจากเป็นสินค้าผลิตวันต่อวัน อายุของสินค้าหากขายไม่หมดจะทำให้สินค้าหมดอายุได้
2. เนื่องจากเป็นร้านใหม่และเป็นแบรนด์ใหม่ต้องใช้เวลาในการทำให้ลูกค้าจดจำและรู้จักสร้างความเชื่อมั่นให้กับลูกค้า

#### โอกาสของกิจการ (Opportunities)

1. ตลาดเบเกอร์รี่มุ่งเน้นให้ความสำคัญทางด้านคุณค่าทางโภชนาการ คำนึงถึงคุณภาพและคำนึงถึงคนรักสุขภาพ จะทำให้ได้รับความสนใจจากผู้บริโภคในปัจจุบัน
2. ยังไม่มีร้านเบเกอร์รี่ระดับกลางตั้งอยู่ในบริเวณใกล้เคียง
3. เพิ่มโอกาสการขายด้วยการรับจัดขนมเบรค อาหารว่างสำหรับงานสัมมนา การประชุมให้แก่หน่วยงานต่างๆ

4. ประชากรหรือกลุ่มลูกค้าให้ความสนใจกับ Homemade Bakery มากขึ้น เนื่องจากเป็นเบเกอรี่ที่สดใหม่อยู่เสมอ

5. จำนวนประชากรที่เพิ่มมากขึ้นและอายุเฉลี่ยที่เพิ่มมากขึ้น ซึ่งส่วนใหญ่เป็นกลุ่มประชากรคนวัยทำงานเป็นปัจจัยที่สร้างโอกาสในการดำเนินธุรกิจ กลุ่มลูกค้าที่มีอายุเพิ่มมากขึ้นมีกำลังซื้อสูงและมีแนวโน้มที่จะสนใจซื้อสินค้าเพื่อความสะดวกในการใช้ชีวิตประจำวันมากกว่ากลุ่มวัยรุ่น

6. รัฐบาลให้การส่งเสริมในธุรกิจ SME's เมื่อจะขยายกิจการสามารถขอการสนับสนุนจากสถาบันการเงินของรัฐได้ง่ายกว่าในอดีต

#### อุปสรรคของกิจการ (Threats)

1. การแข่งขันในตลาดที่สูงขึ้น เนื่องจากเกิดคู่แข่งใหม่ๆ ทั้งร้านอาหารจานด่วน คู่แข่งจากต่างประเทศที่เป็นร้านเบเกอรี่โฮมเมด เนื่องจากธุรกิจเบเกอรี่ในปัจจุบันได้เจาะกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่มีเวลาหรือมีเวลาน้อยในการรับประทานอาหารตามร้านอาหารต่างๆ

2. ผลกระทบจากสินค้าทดแทน ไม่ว่าจะเป็นผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ทั่วไป ผลิตภัณฑ์อาหาร อื่นๆ เพื่อสุขภาพอื่นๆ เนื่องจากธุรกิจเบเกอรี่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่องทำให้ผู้ประกอบการทั้งหลายมีความสนใจในตลาดดังกล่าวนี้ ทำให้เกิดสินค้าทดแทน หรือสินค้าเพื่อสุขภาพอื่นๆ มากขึ้น

3. การลอกเลียนแบบง่าย ประกอบกับต้นทุนในการเปลี่ยนแปลงตราสินค้าต่ำ (Switching Cost) เนื่องจากผู้ประกอบการคนอื่นๆ ก็สามารถเข้าสู่ธุรกิจได้ง่าย

#### ● การวิเคราะห์ด้านการตลาด

##### การกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (T: Target Market)

กลุ่มลูกค้าเป้าหมายหลักของร้าน TAURUS BAKERY คือ ประชากรที่อยู่ในวัยเรียน และวัยทำงาน ที่อยู่อาศัยจังหวัดปทุมธานี หรือปริมณฑล อายุตั้งแต่อายุ 18-39 ปี โดยรายได้ประมาณ 10,001-30,000 บาทขึ้นไป ชอบทานขนมอบ และเบเกอรี่ สาเหตุที่เลือกกลุ่มนี้เป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก เพราะกลุ่มนี้มีความสามารถในการตัดสินใจซื้อได้ด้วยตัวเอง มีความทันสมัยใหม่ และเป็นคนช่างเลือกช่างสรรหาในเรื่องการรับประทานอาหาร

กลุ่มเป้าหมายรอง ของร้าน TAURUS BAKERY คือ ประชากรที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียงปทุมธานี อายุตั้งแต่ 18-39 ปีขึ้นไป เนื่องจากลูกค้ากลุ่มนี้มีความชอบในการทานขนมอบและเบเกอรี่แต่กำลังซื้อและอำนาจการตัดสินใจซื้อ มีน้อยกว่ากลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

### การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์ (P : Positioning)



### กลยุทธ์ด้านผลิตภัณฑ์ (Product Strategy)

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ ก่อ่งใส่เบเกอรี่ของร้าน TAURUS BAKERY ออกแบบเป็นลักษณะวินเทจ เรียบง่ายแต่ดูดี โดยก่อกองจะมีหลากหลาย เช่น น้ำตาล ชมพู ขาวมุก เป็นต้น แต่ก่อกองใส่ลูกก็จะเป็นสีน้ำตาล รูปแบบตัวอย่างเป็นดังรูป

ลำดับ	รายการ	รูปแบบ
1	กล่องบรรจุไส้ขนมเค้ก ปอนด์ สำหรับเค้ก 2 หรือ 3 ปอนด์	
2	กล่องบรรจุไส้ขนมเค้กชิ้น	
3	กล่องใส่คุกกี้	

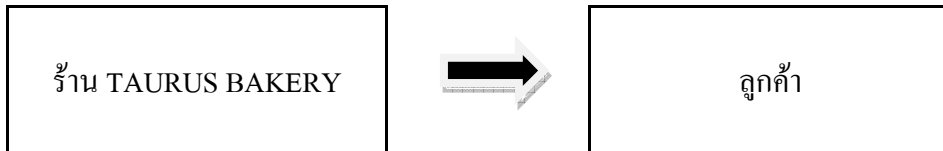
### กลยุทธ์ด้านราคา (Price Strategy)

เนื่องจากร้าน TAURUS BAKERY เป็นร้านเปิดใหม่ อีกทั้งกลุ่มลูกค้าเป้าหมายเป็นกลุ่มลูกค้าระดับกลาง ดังนั้นการตั้งราคาจึงคำนึงถึงต้นทุนวัตถุดิบและผู้บริหาร โภคเป็นสำคัญ ซึ่งราคาต้องอยู่ในระดับที่ผู้บริหารโภครับได้ เพื่อต้องการให้ลูกค้ารู้จักและได้ทดลองชิมสินค้าของร้าน TAURUS BAKERY ทางร้านจึงมีการกำหนดราคาตามความเหมาะสม



### กลยุทธ์ด้านช่องทางจัดจำหน่าย (Place Strategy)

ช่องทางการจัดจำหน่ายของร้าน TAURUS BAKERY คือ จัดจำหน่ายผ่านทางเพจ เป็นส่วนใหญ่ โดยเน้นการจัดส่งบริการถึงบ้าน หรือลูกค้าจะมารับประทานที่ร้านได้เช่นกัน



ช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านเป็นการจำหน่ายสินค้าหน้าร้าน และจัดจำหน่ายผ่านเว็บเพจให้กับผู้บริโภคโดยตรง ลูกค้าสามารถเลือกซื้อขนมได้ตามความสะดวกของลูกค้า ซึ่งจะซื้อเพื่อทานที่ร้านหรือซื้อเพื่อกลับไปทานที่บ้านก็ได้ หรือจะโทรสั่งก็ได้

### กลยุทธ์ด้านการส่งเสริมการตลาด (Promotion Strategy)

บริษัทมีการใช้กลยุทธ์ในการส่งเสริมการตลาด ดังต่อไปนี้ คือ

ร้าน TAURUS BAKERY จัดทำการส่งเสริมการตลาด โดยแบ่งเป็นช่วงเปิดร้าน 3 เดือนแรก และการส่งเสริมการตลาดในระยะหลังจากเปิดร้านแล้ว 3 เดือน

1. การส่งเสริมการตลาดในช่วง 3 เดือนแรก มีจุดประสงค์เพื่อสร้างการรู้จักและให้ลูกค้าได้ซื้อสินค้าในครั้งแรก แจกใบปลิวโฆษณา เป็นสื่อที่สามารถเลือกกลุ่มเป้าหมายที่ต้องการได้ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับสินค้าของร้าน TAURUS BAKERY โปรโมชั่นต่างๆ ของร้าน และแนะนำทำเลที่ตั้งของร้าน โดยจะออกแบบให้ดูน่าสนใจและโดดเด่นสื่อถึงเอกลักษณ์ของร้านเพื่อให้ลูกค้าสนใจและอยากเห็นอยากลอง โดยจัดทำใบปลิวจำนวน 2,000 ใบ (เป็นเงิน 1,000 บาท) โดยจะแจกในช่วงเวลา 07:00-08:00 น. และเวลา 11:30-12:30 น.

- การวิเคราะห์แผนการผลิต

1. เตรียมวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมในสัดส่วนของเมนูที่จะผลิต
2. ผสมส่วนต่างๆ ของเมื่อนั้นๆ ตามขั้นตอนของแต่ละเมนูที่จะทำ
3. เมื่อผสมเสร็จแล้วให้เทส่วนผสมในแม่พิมพ์กลมขนาด 3 ปอนด์ และนำเข้าเตาอบ
4. เมื่อน้ำเค้กที่อบสุกแล้วตามระยะเวลาที่กำหนดในแต่ละเมนูให้นำออกจากเตามาพักให้เย็น
5. นำเนื้อเค้กที่เย็นแล้วออกจากแม่พิมพ์เพื่อประกอบแต่งหน้าเค้ก

6. นำเค้กที่แต่งเสร็จแล้วมาตัดแบ่งด้วยที่แบ่งเค้ก จะแบ่งได้ 10 ชิ้น ต่อ 1 ก้อน และนำเค้กที่ตัดเสร็จมาวางบนฐานเค้ก (ฐานเค้กชั้นเดียว) แล้วห่อพลาสติกจัดสำหรับแพ็คเกจพร้อมจำหน่ายหน้าร้าน

#### การประมาณการกำลังการผลิตและปริมาณการผลิต

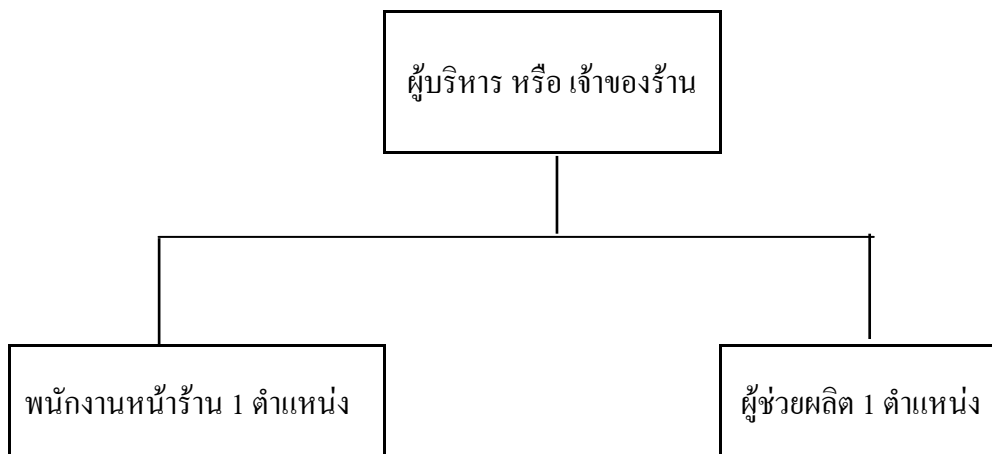
การคำนวณการผลิตของร้าน TAURUS BAKERY สามารถแสดงรายละเอียดการให้บริการได้ดังนี้ โดยคำนวณจากระยะเวลาของเมนูเค้กที่ใช้ระยะเวลาทานที่สุดในแต่ละขั้นตอน

1. ขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบและผสมส่วนต่างๆ ใช้เวลาเฉลี่ย 30 นาทีต่อเค้ก 1 ก้อน ขนาด 3 ปอนด์ สามารถตัดได้ 10 ชิ้น
2. พื้นที่ให้บริการลูกค้าโต๊ะเล็กสำหรับลูกค้าที่มา 2-4 คน ประกอบด้วยโต๊ะกลม 3 โต๊ะ เก้าอี้ 3 ตัว และโซฟา ยาวตลอดแนวผนัง เนื้อที่ 15.75 ตารางเมตร เปิดให้บริการตั้งแต่ 10:00-20:00 น. คาดว่า มีผู้ใช้บริการเฉลี่ยวันละ 24 ที่นั่ง/เฉลี่ยคนละ 1 ชิ้น ระยะเวลาในการผลิต จะให้เวลาในการทำงาน ประมาณวันละ 8 ชั่วโมง

- การวิเคราะห์แผนการจัดการและกำลังคน

#### โครงสร้างองค์การ

ร้าน TAURUS BAKERY จะดำเนินงานในลักษณะของเจ้าของบริหารเอง และมีอำนาจการตัดสินใจทั้งหมด เพื่อในความสะดวกในการตัดสินใจและเพื่อให้งานที่ออกมามีประสิทธิภาพและรวดเร็วโดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้



1. ผู้บริหารและเจ้าของ ทำหน้าที่ดูแลพนักงานทั้งหมด เป็นผู้วางแผนการผลิต การตลาด และการจัดจำหน่ายทั้งหมด และคอยดูแลความเรียบร้อยและการให้บริการลูกค้าของพนักงานอีกด้วย

2. พนักงานหน้าร้าน ทำหน้าที่ดูแลให้บริการขายสินค้าทางหน้าร้าน การให้บริการลูกค้า รวมไปถึงดูแลความสะอาดความสะอาดภายในร้านด้วย

3. พนักงานผู้ช่วยผลิต ทำหน้าที่คอยช่วยเหลือด้านกระบวนการผลิต

● การวิเคราะห์แผนการเงิน

ตำแหน่ง	จำนวน (คน)	เงินเดือน (บาท/คน)	ค่าจ้างต่อปี (บาท)
ผู้จัดการร้าน	1	15,000	180,000
ผู้บริหารร้าน	1	13,000	156,000
ผู้ช่วยผลิต	1	10,000	120,000
รวม	3	38,000	456,000

### สรุปผลการศึกษา

จากการวิเคราะห์สถานการณ์ การวิเคราะห์ด้านการตลาด การวิเคราะห์ด้านการผลิต การวิเคราะห์ด้านกำลังคน และการวิเคราะห์ด้านการเงิน ได้ข้อสรุปว่า ธุรกิจ ร้าน Taurus Bakery ภายใต้เงื่อนไขที่บริษัทกำหนดขึ้นมีความเป็นไปได้ในการลงทุน

### บรรณานุกรม

การแผนธุรกิจออนไลน์. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

[http://gs.utcc.ac.th/mk/SpeicalPlan/Hbk\\_Service/Hbk\\_Service.pdf,2557](http://gs.utcc.ac.th/mk/SpeicalPlan/Hbk_Service/Hbk_Service.pdf,2557). บุญ อยู่

ขอพรประเสริฐ. สื่อเพื่อการประชาสัมพันธ์ ปี 2554. กรุงเทพฯ : กรุงเทพมหานคร ทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์ “การจดทะเบียนการค้า”. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก

: [www.thairegistration,2557](http://www.thairegistration,2557)

เบเกอร์ออนไลน์-เทรนด์ใหม่ของธุรกิจ. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<http://money.sanook.com/78926/เบเกอร์ออนไลน์-เทรนด์ใหม่ของธุรกิจ-home-made/>

ประวัติที่มาของเบเกอร์รี่. [ออนไลน์]. เข้าถึงได้จาก :

<https://sites.google.com/site/sureeratsrp/pra-wati-be-ke-xri>