

แบบฟอร์มการขอเสนอวาระเข้าที่ประชุม
คณะกรรมการประจำกรรมการคณะกรรมการบริการละการท่องเที่ยว
เรื่อง การเปิดให้บุคคลภายนอกเช่าห้องอาหารสวีท แพลทอรี่

ความเป็นมา

ตามมติที่ประชุมคณะกรรมการคณะครั้งที่ผ่านมา เรื่องการสรรหาผู้เช่าร้านอาหาร สวีท แพลทอรี่ ในอัตราค่าเช่า ๑๒,๐๐๐ บาท และเริ่มให้บริการตั้งแต่วันที่ ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๒ ถึง ๑ กรกฎาคม ๒๕๖๓

ขั้นตอนที่ได้ดำเนินการไปแล้ว

๑. เปิดรับสมัครผู้สนใจเช่าร้านอาหาร สวีท แพลทอรี่ โดยมีผู้สมัครทั้งสิ้นจำนวน ๓ รายดังนี้
 - ๑.๑ นางสาวพรพรรณ เทพพิพิธ
 - ๑.๒ นายชัชชิต สุขวัฒน์ (แทนนางสาวธัญพร ชวลิต)
 - ๑.๓ นายธนิต เล็กศิริ
๒. นัดผู้สมัครทั้ง ๓ รายเพื่อพูดคุยแผนธุรกิจและรายละเอียดอื่น ๆ ในวันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๒
๓. สรุปผลการพิจารณาผู้สมัครเช่าร้านอาหารฯ คือ นางสาวพรพรรณ เทพพิพิธ

ข้อมูลประกอบการพิจารณา

๑. บันทึกการประชุม วันที่ ๑๐ มิถุนายน ๒๕๖๒
๒. เอกสารหลักฐานการสมัครและแผนธุรกิจของผู้ที่ได้รับการคัดเลือก

ประเด็นพิจารณา

รายงานการประชุมคณะกรรมการการพิจารณาคัดเลือกและสัมภาษณ์ผู้เช่ารายใหม่ ร้านอาหาร สวีท แฟกทอรี

ครั้งที่ 1/2562 วันที่ 10 มิถุนายน 2562

ณ ห้องประชุมบ้านเย็น คณะการบริการและการท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ วิทยาเขตภูเก็ต

ผู้เข้าร่วมประชุม

1. อาจารย์คนพศ กาลเนาวกุล	ประธานกรรมการ
2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ตติยาพร จารุมณีรัตน์	กรรมการ
3. อาจารย์ปทุมมาลัย พัฒโร	กรรมการ
4. ดร.ชยานนท์ ภูเจริญ	กรรมการ
5. นางสาวอมรรัตน์ สหพัฒน์นา	กรรมการ
6. นางสาวรัตติกานท์ เพชรสลับแก้ว	กรรมการและเลขานุการ

ผู้รับการสัมภาษณ์

1. นางสาวพรพรรณ เทพพิพิธ	ผู้สมัครเช่าร้านอาหาร สวีท แฟกทอรี
2. นายชัชชิต สุขวัฒน์ (แทน นางสาวธัญพร ขวาลิต)	ผู้สมัครเช่าร้านอาหาร สวีท แฟกทอรี
3. นายธนิต เล็กศิริ	ผู้สมัครเช่าร้านอาหาร สวีท แฟกทอรี

เริ่มประชุมเวลา 15.00 น.

เมื่อการสัมภาษณ์เสร็จสิ้นลง ประธานกล่าวสรุปการสัมภาษณ์ที่ผ่านมา และกรรมการร่วมกันแสดงความคิดเห็น รวมถึงโหวตให้คะแนนผู้สมัครเช่าร้านอาหาร สวีท แฟกทอรี ดังนี้

1. นางสาวพรพรรณ เทพพิพิธ ในการนำเสนอแผนธุรกิจและสัมภาษณ์คณะกรรมการต่างลงความเห็นว่ามีเตรียมตัวในการนำเสนอ มีแผนธุรกิจที่ดีและจับต้องได้ เมนูมีความหลากหลายแต่อาจจะต้องแก้ไขเล็กน้อย เพราะพื้นที่ของร้านมีจำกัดในการประกอบอาหาร มีแนวคิดในการแก้ปัญหาในช่วงปิดเทอมที่เป็นรูปธรรมที่สุด มีประสบการณ์ในการบริหารจัดการร้านอาหารที่หลากหลายแต่ปิดกิจการไปหมดแล้วเนื่องจากปัญหาต่าง ๆ สามารถทำอาหารว่างและ Catering ได้ มีการตอบข้อซักถามได้อย่างดี

2. นายชัชชลิต สุขวัฒน์ ในการนำเสนอแผนธุรกิจและสัมภาษณ์คณะกรรมการต่างลงความเห็นว่าการนำเสนอร้านที่ชัดเจน แต่เมนูอาหารที่นำเสนอไม่มีความหลากหลายและไม่เหมาะกับผู้บริโภค เน้นอาหารเพื่อสุขภาพ สามารถทำอาหารว่างได้แต่ไม่สามารถทำ Catering ได้ มีความตั้งใจในการดำเนินธุรกิจ มีความเป็นมืออาชีพ มีประสบการณ์ในการบริหารจัดการร้านอาหาร

3. นายธนิต เล็กศิริ ในการนำเสนอแผนธุรกิจและสัมภาษณ์คณะกรรมการต่างลงความเห็นว่าการทำแผนธุรกิจและเมนูเพื่อนำเสนอที่ชัดเจนและไม่น่าสนใจ มีการขอปรับลดค่าเช่าในช่วงปิดเทอม สามารถทำอาหารว่างและ Catering ได้ เคยร่วมงานกับทางโรงแรม พี เอส ยู ลอดจ์

คะแนนจากคณะกรรมการมีรายละเอียดดังนี้

ลำดับ	รายชื่อคณะกรรมการ	รายชื่อผู้สมัคร		
		นางสาวพรพรรณ เทพพิพิธ	นายชัชชลิต สุขวัฒน์	นายธนิต เล็กศิริ
1	นายคณพศ กาลเนาวกุล	24	19	15
2	ผศ. ดร.ตติยาพร จารุมณีรัตน์	23	16	16
3	นางสาวปทุมมาลัย พัฒโร	22	19	19
4	ดร.ชยานนท์ ภูเจริญ	23	17	17
5	นางสาวอมรรรัตน์ สหพัฒน์นา	21	18	11
6	นางสาวรติกานท์ เพชรสลัแก้ว	24	21	20
รวม		137	110	98
เต็ม 25 คะแนน		22.8	18.3	16.3

และผู้ที่ได้รับคัดเลือกให้เข้าร้านอาหาร สวิต แฟกทอรี ได้แก่ นางสาวพรพรรณ เทพพิพิธ โดยได้รับคะแนนสูงสุด (22.8คะแนน) ในการสัมภาษณ์ครั้งนี้

ปิดประชุมเวลา 15.30 น.



(นางสาวรติกานท์ เพชรสลัแก้ว)

ผู้บันทึกรายงานการประชุม



(นางสาวอมรรรัตน์ สหพัฒน์นา)

ผู้ตรวจรายงานการประชุม

แผนธุรกิจร้าน Sweet Factory



แนวคิดการดำเนินกิจการ

ร้าน Sweet Factory เป็นร้านที่ตั้งอยู่ในมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์วิทยาเขตภูเก็ต ซึ่งอยู่ในทำเลที่เข้าถึงได้ง่ายโดยกลุ่มลูกค้าที่เป็นนักศึกษา และบุคลากร ดังนั้นแนวคิดการดำเนินกิจการต้องอยู่ในระดับที่กลุ่มลูกค้าสามารถมาใช้บริการได้ เช่น รสชาติ, คุณภาพ, บรรยากาศ, ราคา และการบริการ

กลยุทธ์การตลาด

1. ด้านการจัดการ

- มีพนักงานเพียงพอสำหรับการให้บริการ
- มอบหมายหน้าที่ให้แต่ละคนรับผิดชอบอย่างชัดเจน

2. ด้านการบริการ

- เน้นคุณภาพของวัตถุดิบและรสชาติ
- เน้นการบริการแบบเป็นกันเอง และรวดเร็ว
- จัดวางสถานที่ให้สะดวก สบาย ไม่หนาแน่น

3. ด้านการตลาด

- มีโปรโมชั่นส่งเสริมการขายทุกเดือน และ เทศกาล เช่น คอมโบเซต, สะสมแต้ม, ไข่ปลิว, สื่อโซเชียลต่างๆ
- เน้นความหลากหลายของเมนู
- จัดทำสื่อโฆษณาเพื่อเข้าถึงกลุ่มเป้าหมาย
- ราคาคุ้มค่า
- รูปแบบการบริการที่หลากหลาย เช่น Take away, delivery, coffee break , โทรศัพท์ หรือ Facebook
- ส่งเสริมลดการใช้พลาสติก
- สร้างตราหรือเครื่องหมายเพื่อให้ลูกค้าจดจำได้ง่าย
- สร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ
- สามารถบริหารจัดการ Catering หรือ Function ต่างๆ ได้

4. การคำนวณผลประกอบการ

- ต้นทุนคงที่

ค่าเช่า	12,000 บาท
เงินเดือนพนักงาน (2 คน)	25,000 บาท
ค่าไฟฟ้า	3,000 บาท
ค่าน้ำประปา	500 บาท
ค่าซ่อมบำรุง	500 บาท
ค่าการตลาด	500 บาท
รวม	41,500 บาท

- คาดคะเนยอดขายต่อเดือน

ปริมาณการใช้จ่ายของลูกค้าต่อคน	70 บาท
ปริมาณจำนวนลูกค้าที่มาใช้บริการต่อวัน	80 คน
ประมาณการยอดขายต่อวัน (70x80)	5,600 บาท
ประมาณการยอดขายต่อเดือน (5,600x22วัน)	123,200 บาท

- คำนวณกำไรสุทธิ

ต้นทุนค่าอาหารและเครื่องดื่มประมาณ 40% ของ ยอดขาย	49,280 บาท
ต้นทุนคงที่	41,500 บาท
กำไรสุทธิ (ยอดขายหักด้วยต้นทุนอาหารและต้นทุน คงที่)	32,420 บาท

เมนูอาหารจานด่วน

รายการอาหาร	ราคา
1. ข้าวไข่เจียว (หมู/ ไก่/ กุ้ง)	25-35
2. เบอร์เกอร์ (หมู/ ไก่/ กุ้ง)	35-45
3. แซนวิช (แฮมชีส / ทูน่า / คลับ)	35-40
4. ข้าวไก่อบ น้ำจิ้มแจ่ว	40
5. ไข่กะทะ	40
6. ข้าวผัดโตปลาแห้ง	45
7. ข้าวผัด (หมู/ ไก่/ กุ้ง)	40-50
8. ข้าวหน้าหมูแดง กระเทียม พริกไทย	40
9. ข้าวหน้าไข่คองชีอิ้ว	45
10. ข้าวผัดน้ำพริก (ไข่เจียว/ปลาทุ)	40-50
11. ข้าวไก่อบ	45
12. ผัดชีอิ้ว	40
13. มาม่าผัด/ต้ม (หมู/ ไก่/ กุ้ง)	35-40
14. ไข่ดาว/ไข่เจียว	10

อาหารว่างและขนม

รายการอาหารว่าง	ราคา
1. น้กเก็ต	30
2. เฟรนฟราย (ชีส)	25-30
3. ไส้กรอกทอด	25
4. ลูกชิ้นทอด	25
5. ขนมปังทูน้าอบชีส	35
6. ขนมปังปิ้ง (เนย นม / เนย น้ำตาล / นูเทลล่า / สังขยาภูเก็ต / หมูหยองน้ำพริกเผา)	20-30
7. สลัดโรล	45
8. สอทอดอก	30
9. วอฟเฟิล+ไอศกรีม	40
10. เค้ก	35-55
11. ช็อกโกแลตลาวา	45
12. ปูอัดรังนก	35
13. ปังเย็น	45-55
14. โดเกียว หน้าต่างๆ	25-35

เครื่องดื่ม (ร้อน / เย็น / ปั่น)

เครื่องดื่ม	ราคา
1. ชาไทย/ชาเขียว	25-35
2. โอวัลติน/โกโก้	25-35
3. กาแฟสด	30-55
4. นมสด	30-35
5. ชามะนาว	30
6. อัญชันมะนาว	30
7. แดงมะนาวโซดา	30
8. น้ำผึ้งมะนาว	35
9. อิตาเลียนโซดา (แอปเปิ้ล, ลิ้นจี่, เมล่อน, โซดา)	25
10. น้ำผลไม้สกัดเย็น	40-60
11. ผลไม้สดปั่น (แตงโม, ส้ม, มะนาว, แอปเปิ้ล, สับปะรด, สตอเบอร์รี่, มิกซ์เบอร์รี่, มะพร้าว, ถั่วฝักยาว)	30-45
12. สตอเบอร์รี่โยเกิร์ต	40
13. มิกซ์เบอร์รี่โยเกิร์ต	40
14. บานาน่ามิลค์เชค	45
15. วานิลลามิลค์เชค	45
16. ช็อกโกแลต (ทิวลิป, โอรีโอ้)	45
17. ยาคูลตีปั่น	40
18. น้ำอัดลมกระป๋อง/โออิชิ	15-25

Signature เมนู

อาหารจานด่วน และอาหารว่าง	เครื่องดื่ม
1. ไข่กระทะ 2. ข้าวผัดโตปลาแห้ง ไข่ต้ม 3. ข้าวหน้าหมูเค็ม กระเทียม พริกไทย 4. ข้าวหน้าไข่คองชีอิ้ว 5. ข้าวผัดน้ำพริก (ปลาทู/ไข่เจียว) 6. ข้าวไก่ไข่อบ 7. โตเกียว หน้าต่างๆ 8. วอฟเฟิล 9. ขนมปังทูน่าอบชีส 10. ชีฟฟอน	1. น้ำผลไม้สดเย็น 2. สตอเบอรี่ โยเกิร์ต 3. มิกซ์เบอรี่ โยเกิร์ต 4. วานิลลามิลค์เชค 5. ช็อกโกแลต (ทิวส์, โอรีโอ้) 6. กาแฟสด

Breakfast Set (PSU Lodge)

Premium Set	Super Save Set
American Breakfast (แฮม/ไส้กรอก/ไข่/ผลไม้/ชา กาแฟ)	ไข่กระทะ + ขนมปัง (ชา กาแฟ)
โจ๊ก ส่องกง + ปาท่องโก๋ (ผลไม้/ชา กาแฟ)	ข้าวมันไก่ น้ำซุป (ชา กาแฟ)
	Kaya Toast + ไข่ลวก (ชา กาแฟ)

