

สารบัญ

	หน้า
บทสรุปผู้บริหาร	(1)
กิตติกรรมประกาศ.....	(3)
สารบัญ	(5)
สารบัญตาราง.....	(9)
สารบัญภาพประกอบ	(11)
บทที่	
1. บทนำ	1
1.1 ความเป็นมา.....	1
1.2 วิสัยทัศน์.....	2
1.3 พันธกิจ	2
1.4 เป้าหมายขององค์กร.....	3
1.5 ขอบเขตของธุรกิจ	3
1.6 สินค้าของบริษัท	4
1.7 การรับรองคุณภาพ	5
2. การวิเคราะห์สภาวะเศรษฐกิจและอุตสาหกรรม	7
2.1 การวิเคราะห์สภาพการณ์เศรษฐกิจโดยรวม.....	7
2.2 สภาวะอุตสาหกรรมไต้หวันและสภาวะตลาด	9
2.3 การแบ่งส่วนแบ่งตลาด.....	15

2.4 แนวโน้มทางการตลาด	16
2.5 ตลาดเป้าหมาย	17
2.6 ลักษณะทั่วไปของลูกค้า	17
2.7 การวิเคราะห์สภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรม(Five Force Model)	17
2.8 การวิเคราะห์คู่แข่ง	19
2.9 การวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis)...	24
3. แผนการบริหารและจัดการองค์กร	26
3.1 ข้อมูลธุรกิจ	26
3.2 แผนผังองค์กร	28
3.3 หน้าที่รับผิดชอบและคุณสมบัติของบุคลากรหลัก	28
3.4 แผนงานด้านบุคลากรและค่าใช้จ่ายบุคลากรของธุรกิจ	35
3.5 แผนการดำเนินการด้านอื่นๆของธุรกิจ	39
4. แผนการตลาด	42
4.1 การวิจัยตลาด	42
4.2 เป้าหมายทางการตลาด	50
4.3 กลยุทธ์ทางการตลาด	51
4.4 กิจกรรมหรือแผนการดำเนินการด้านการตลาด	60
5. แผนการผลิต	68
5.1 การเลือกทำเลที่ตั้ง	68
5.2 เครื่องจักรที่ใช้ในกระบวนการผลิต	69
5.3 วัตถุดิบที่ใช้และแหล่งวัตถุดิบ	71
5.4 กระบวนการผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	73
5.5 กำลังการผลิตและแผนการผลิต	75

5.6	ผังโรงงาน.....	76
5.7	การควบคุมคุณภาพการผลิต(Quality Control)	77
5.8	การควบคุมคุณภาพโซ่อุปทานและวิเคราะห์คุณสมบัติ.....	80
5.9	การบรรจุหีบห่อ.....	80
5.10	การกระจายสินค้า.....	80
5.11	บริหารสินค้าคงคลัง(Inventory Management)	81
5.12	การบริหารโซ่อุปทาน(Supply chain management)	82
6.	แผนการเงิน.....	86
6.1	นโยบายทางการเงิน.....	86
6.2	แหล่งที่มาของเงินทุนและโครงสร้างเงินทุน.....	86
6.3	สมมติฐานและประมาณการทางการเงิน.....	88
6.4	ประมาณการยอดขาย.....	89
6.5	การเติบโตของยอดขาย	89
6.6	ประมาณการการดำเนินงาน.....	91
6.7	ประมาณการงบกำไรขาดทุน	100
6.8	ประมาณการสถานะการเงิน.....	101
6.9	ประมาณการกระแสเงินสด.....	102
6.10	การวิเคราะห์ทางการเงิน	103
6.11	การวิเคราะห์ความอ่อนไหว (Sensitivity Analysis)	110
7.	การประเมินแผนธุรกิจ.....	112
7.1	แนวทางการประเมินความเป็นไปได้ของธุรกิจ.....	112
7.2	ปัจจัยที่เป็นเงื่อนไขแห่งความสำเร็จ	112
7.3	การวิเคราะห์ความเสี่ยงของโครงการ	115
7.4	ความเสี่ยงของโครงการและแนวทางแก้ไข	117

ภาคผนวก

ก. หัวข้อสัมภาษณ์เชิงลึก.....	120
ข. ข้อมูลพื้นฐานกล้วย.....	124
ค. ข้อกำหนดและมาตรฐาน GMP.....	135
ฅ. พระราชบัญญัติอาหาร.....	142
ง.. การขออนุญาตต่างของสำนักงานอาหารและยา(อย.).....	154
จ. การขออนุญาตตั้งโรงงานผลิตอาหารกับกรมโรงงาน.....	160
ฉ. รายชื่อโรงแรม ที่พัก กรุงเทพมหานคร	161
ช. ตัวอย่างเมนูอาหารและเครื่องดื่ม ที่ใช้ไซรัปเป็นส่วนประกอบ.....	165
ฌ. ผลการสำรวจราคาไซรัปและหรือผลิตภัณฑ์ใกล้เคียง	166
ฉ. การผลิตไซรัปจากกล้วยตากตกเกรดสัญญาเลขที่ RDG5150075.....	169
ญ. ผังโรงงานPilot Plant.....	175
ฎ. โรงแรมของประเทศไทย.....	176
บรรณานุกรม	179
ประวัติการศึกษา.....	182