



บทที่ 3

การหาเงินลงทุนและผลตอบแทน

อาจารย์วรานิชฐ์ พุทธโรจน์รังษี

เนื้อหาการเรียนรู้



01

การหาเงินลงทุนในธุรกิจ

02

จำนวนเงินลงทุนในธุรกิจ

03

การบริหารต้นทุน

04

การจัดหาแหล่งเงินทุน

05

ผลตอบแทน

06

จำนวนเงินลงทุน

07

คำแนะนำในการลงทุน

08

ข้อควรระวัง

09

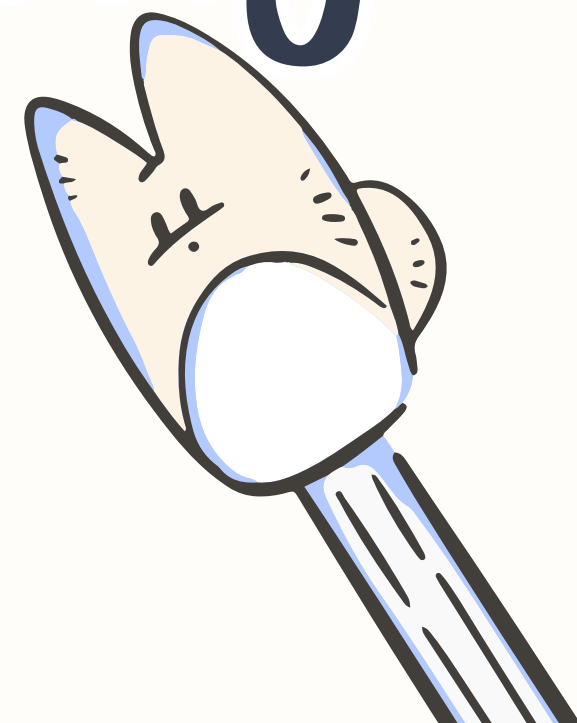
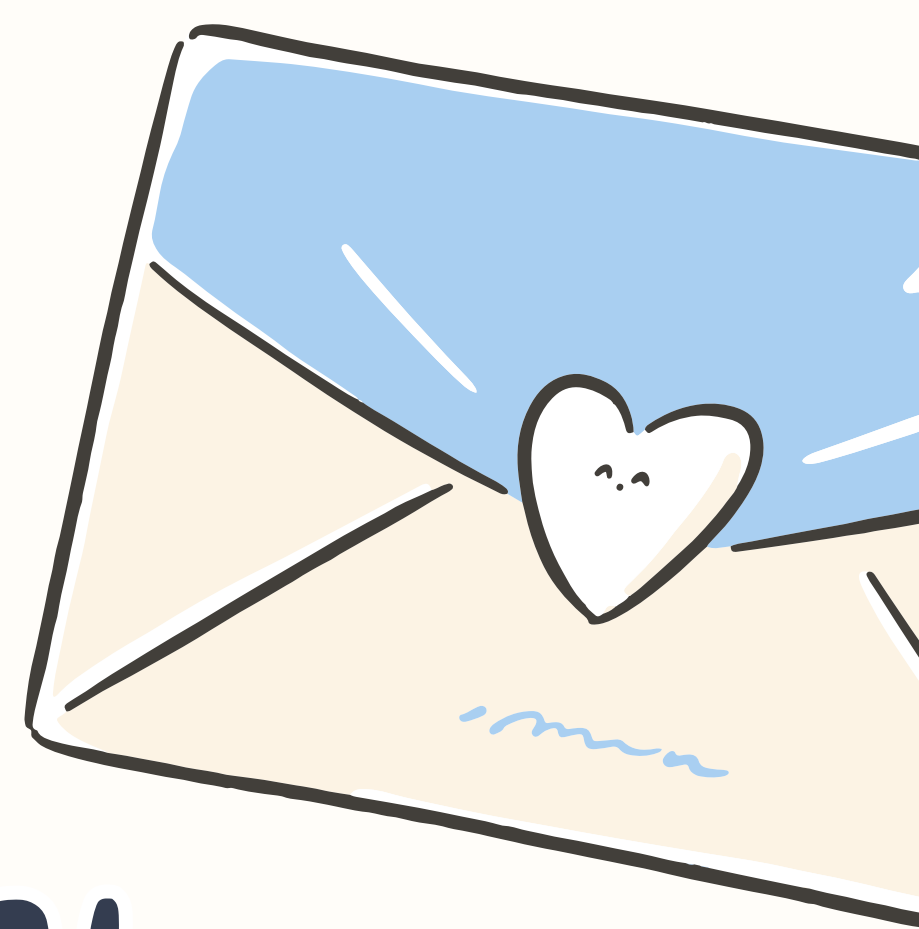
ระยะเวลาในการคืนทุน

10

แบบฝึกหัด

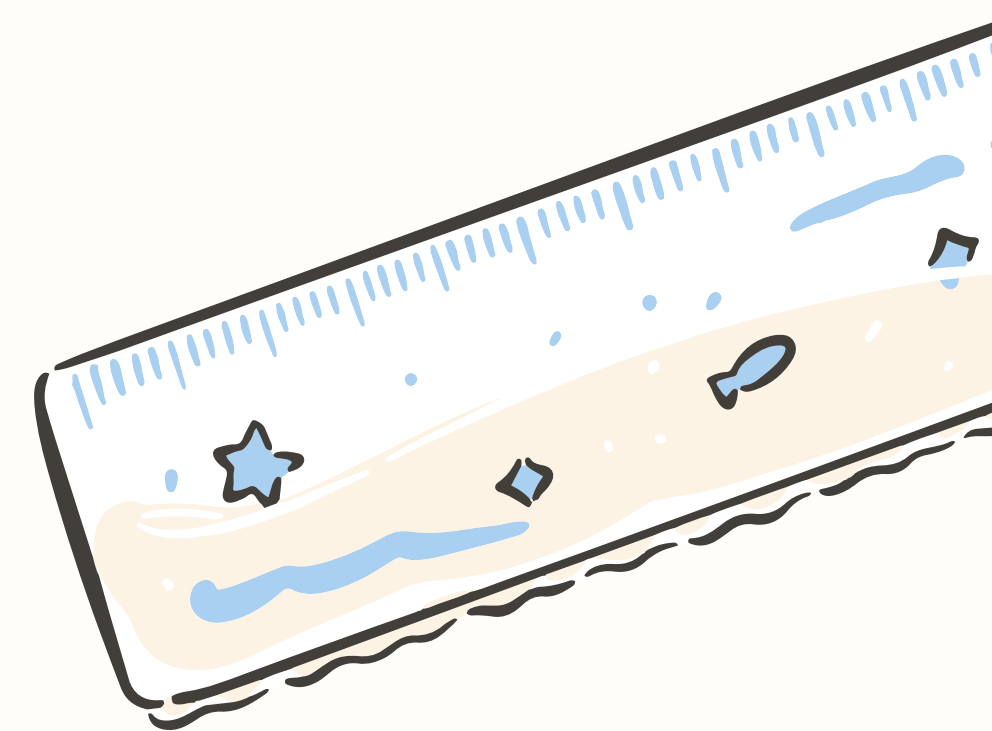
01

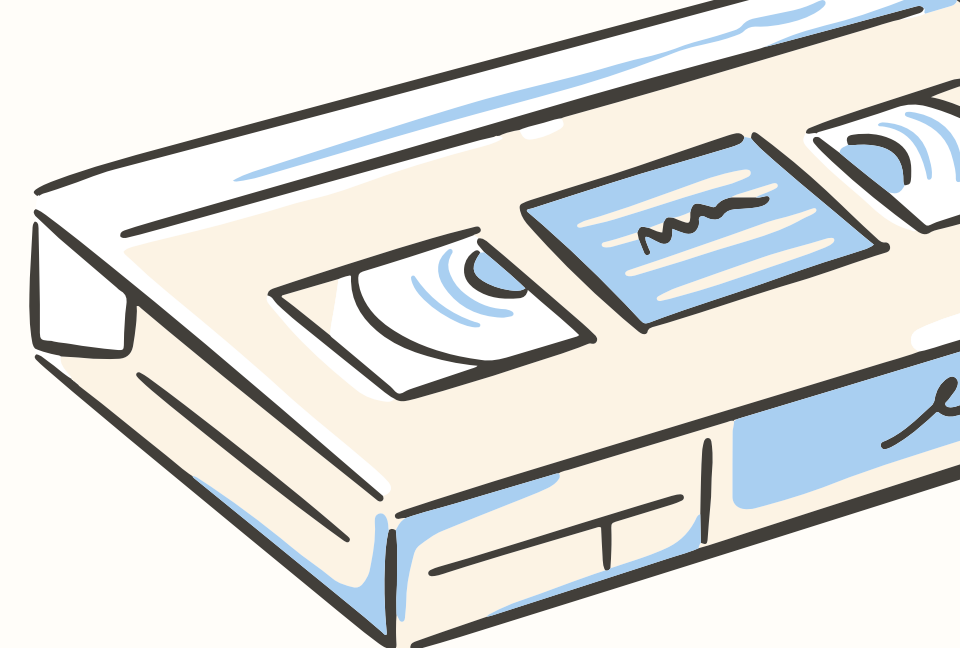
การหาเงินลงทุน ในธุรกิจ Catering



การหาเงินลงทุนในธุรกิจ Catering

การหาเงินลงทุนในธุรกิจ Catering สามารถทำได้หลายวิธี เริ่มต้นจากการใช้เงินทุนส่วนตัวหรือเงินออมที่มีอยู่ ซึ่งเป็นวิธีที่ปลอดภัยและไม่ต้องพึ่งพาคนอื่น นอกจากนี้ยังสามารถขอสินเชื่อจากธนาคารหรือสถาบันการเงินต่าง ๆ โดยเตรียมแผนธุรกิจที่ชัดเจนและน่าเชื่อถือเพื่อให้ธนาคารมั่นใจในการปล่อยกู้ อีกวิธีหนึ่งคือการหาหุ้นลงทุนหรือพันธมิตรที่มีความสนใจในธุรกิจเดียวกัน ซึ่งจะช่วยแบ่งเบาภาระการลงทุนและเสริมสร้างเครือข่ายธุรกิจให้กว้างขึ้น การระดมทุนผ่านแพลตฟอร์มคราวด์ฟัน딩ก็เป็นอีกทางเลือกที่ดี โดยการใช้การเสนอขายหุ้นหรือรางวัลต่าง ๆ เพื่อดึงดูดผู้สนใจลงทุน สุดท้ายนี้ การขอรับการสนับสนุนจากภาครัฐหรือองค์กรที่ส่งเสริมผู้ประกอบการรายย่อยก็เป็นอีกแนวทางที่สามารถช่วยลดภาระทางการเงินได้



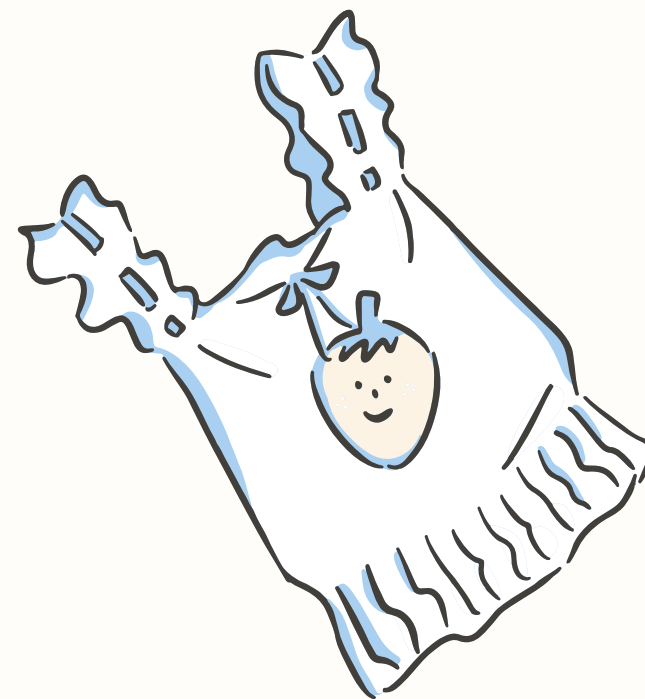


02

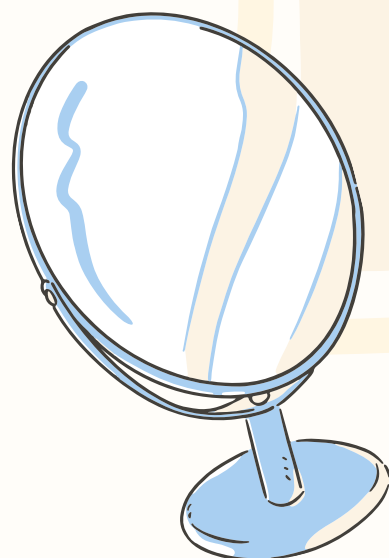
จำนวนเงินลงทุน ในธุรกิจ Catering



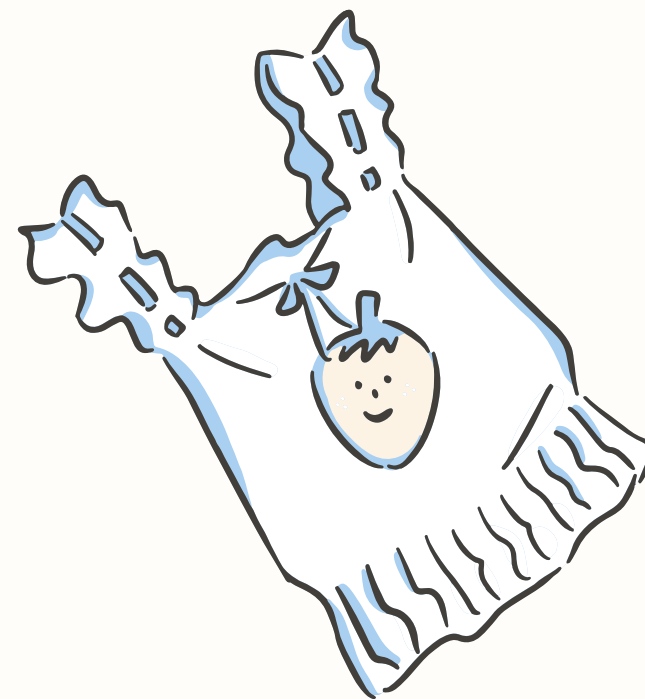
จำนวนเงินลงทุน ในธุรกิจ Catering



การลงทุนในธุรกิจ Catering มีหลายปัจจัยที่ต้องพิจารณาและค่าใช้จ่ายที่สำคัญที่จะต้องเตรียมไว้ ซึ่งรวมถึงค่าอุปกรณ์ทำอาหาร เช่น เตาอบ หม้อไฟฟ้า และเครื่องครัวต่างๆ ค่าเช่าสถานที่หากไม่ได้ทำที่บ้าน ค่าโฆษณาและการตลาด ค่าแรงงานสำหรับพนักงานที่ช่วยในการเตรียมอาหารและจัดส่ง ค่าใช้จ่ายในการซื้อวัตถุดิบและส่วนผสมทางอาหาร รวมถึงค่าใช้จ่ายทางธุรกิจอื่นๆ เช่น การจดทะเบียนบริษัทและการทำประกันภัย

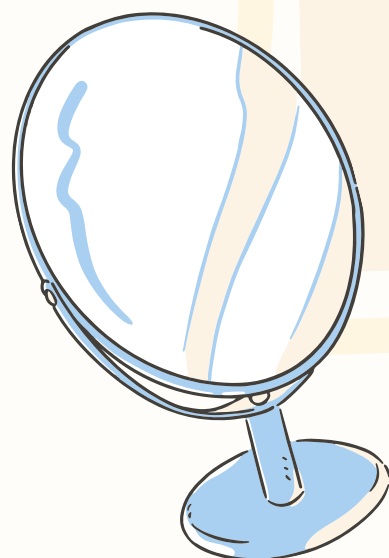


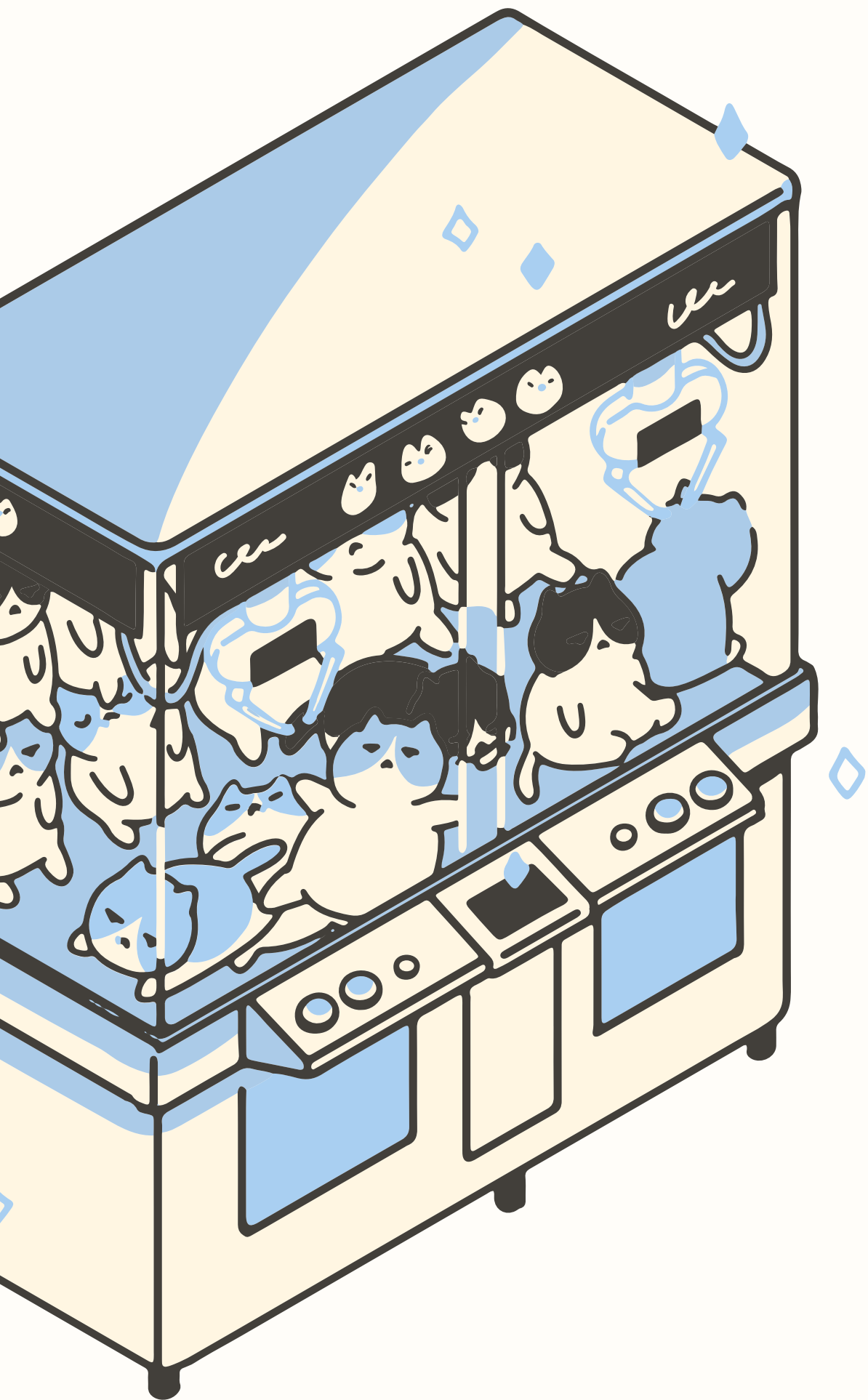
จำนวนเงินลงทุน ในธุรกิจ Catering



โดยทั่วไปแล้ว การเริ่มต้นธุรกิจ Catering อาจต้องใช้เงินลงทุนตั้งแต่หลักหมื่นถึงหลักแสนบาท ขึ้นอยู่กับขนาดและความซับซ้อนของธุรกิจ เช่น ถ้าเป็นงานเล็กๆ ที่ทำที่บ้านก็อาจจะใช้เงินลงทุนน้อยกว่า แต่ถ้าเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ที่ต้องการครัวขนาดใหญ่และพนักงานมาก ก็จะต้องใช้เงินลงทุนมากขึ้น

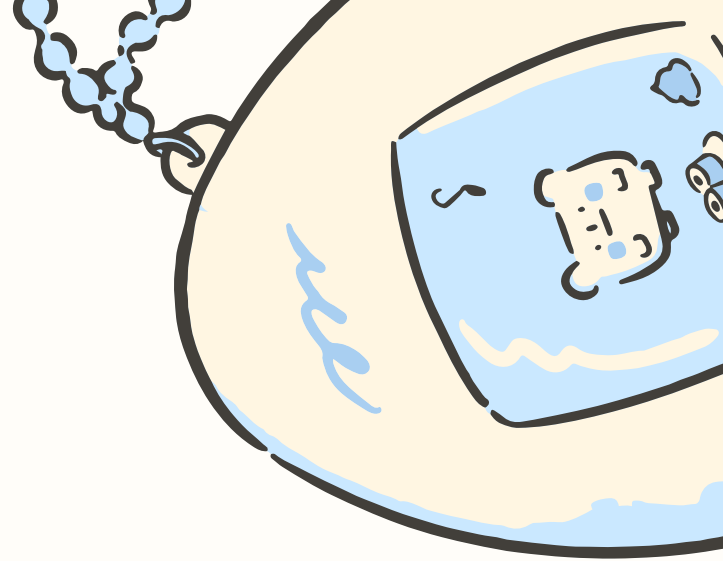
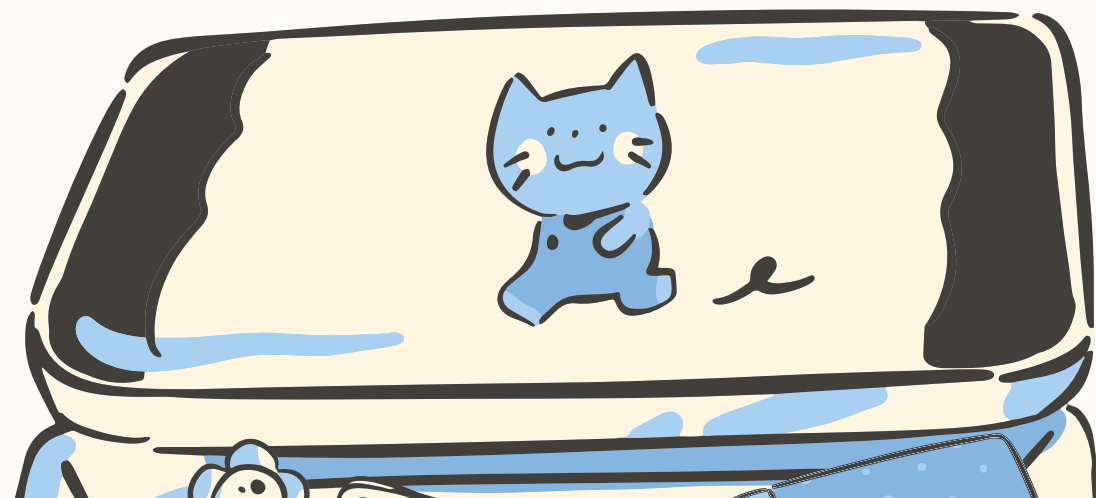
การวางแผนงบประมาณอย่างละเอียดและการวิจัยตลาดเป็นสิ่งสำคัญที่จะทำให้ธุรกิจ Catering ของคุณประสบความสำเร็จและสามารถรับมือกับความท้าทายต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ

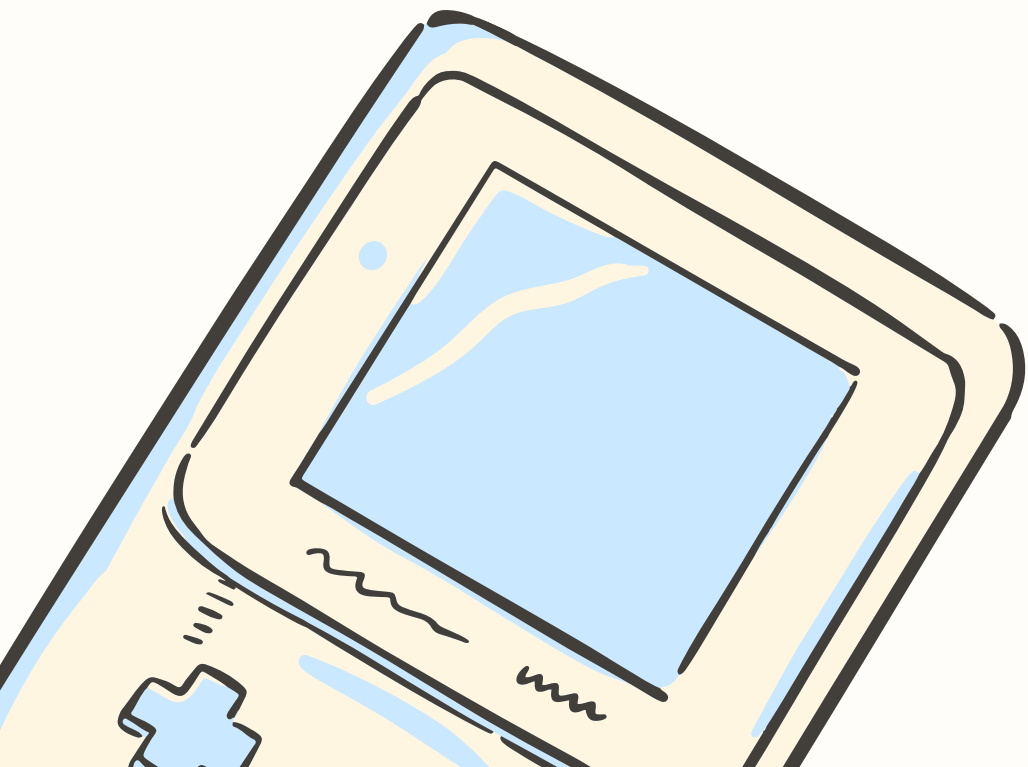
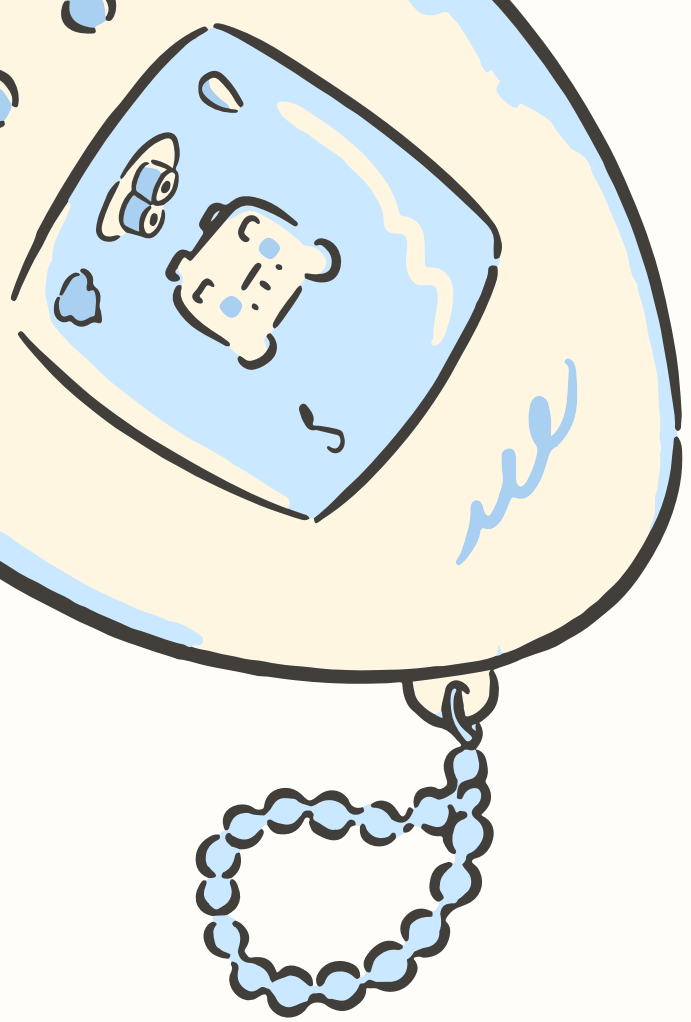




03

การบริหาร ต้นทุน





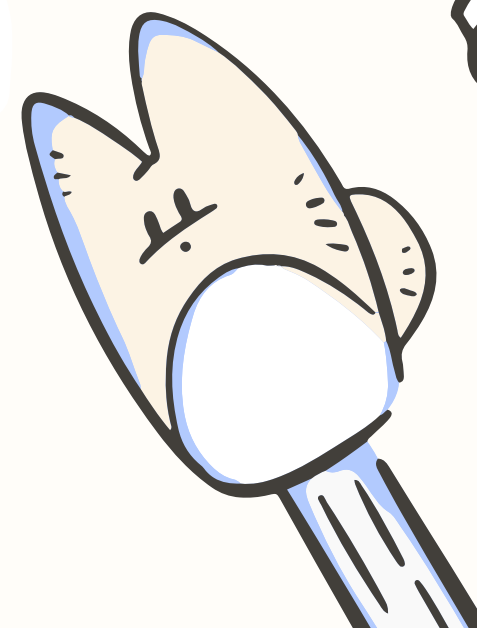
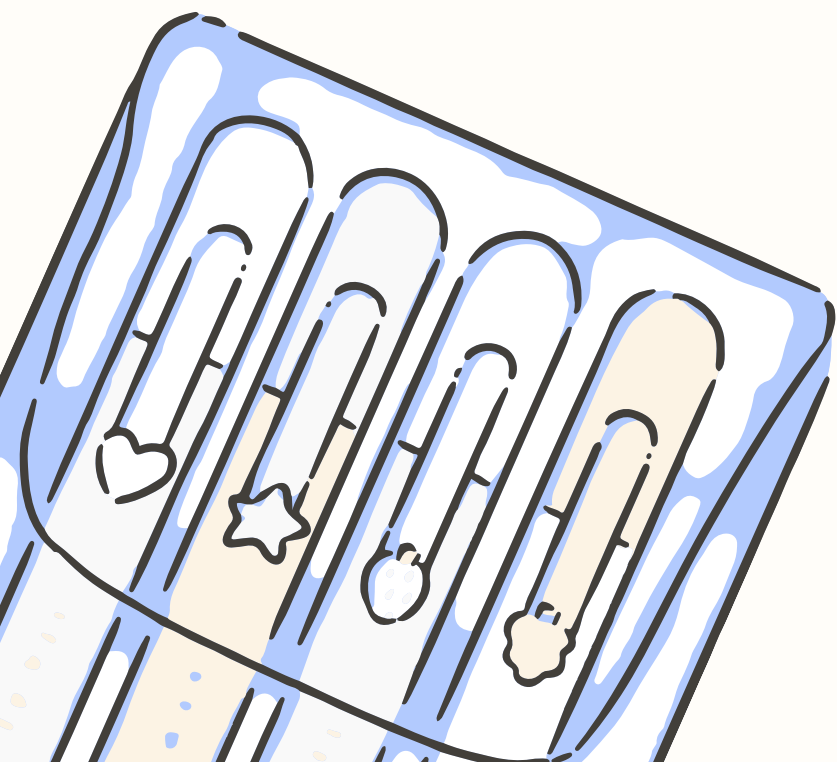
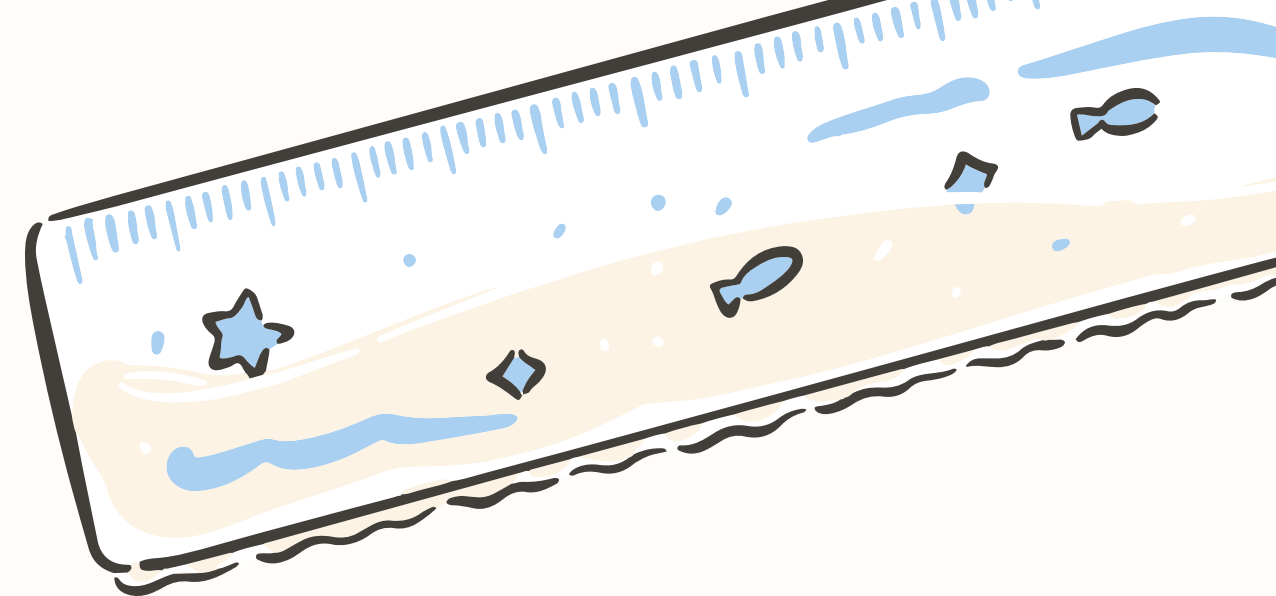
การบริหารต้นทุน



การบริหารต้นทุนในธุรกิจ catering เป็นสิ่งสำคัญที่จะช่วยให้ธุรกิจสามารถดำเนินไปได้อย่างราบรื่นและมีประสิทธิภาพ การควบคุมต้นทุนเริ่มต้นจากการวางแผนเมนูที่สามารถควบคุมราคาได้ และเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพและราคาเหมาะสม การจัดการสต็อกวัตถุดิบอย่างมีประสิทธิภาพยังเป็นปัจจัยสำคัญเพื่อป้องกันการสูญเสียบหรือการเสียหายของวัตถุดิบ นอกจากนี้ ควรให้ความสำคัญกับการจัดการทรัพยากรบุคคล โดยการฝึกอบรมพนักงานให้มีความรู้และทักษะที่เหมาะสม รวมถึงการวางแผนการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อให้การบริการลูกค้าเป็นไปอย่างราบรื่น การติดตามและประเมินผลการดำเนินงานอย่างต่อเนื่องก็จะช่วยให้สามารถปรับปรุงและพัฒนาธุรกิจได้อย่างต่อเนื่อง

04

การจัดหา แหล่งเงินทุน

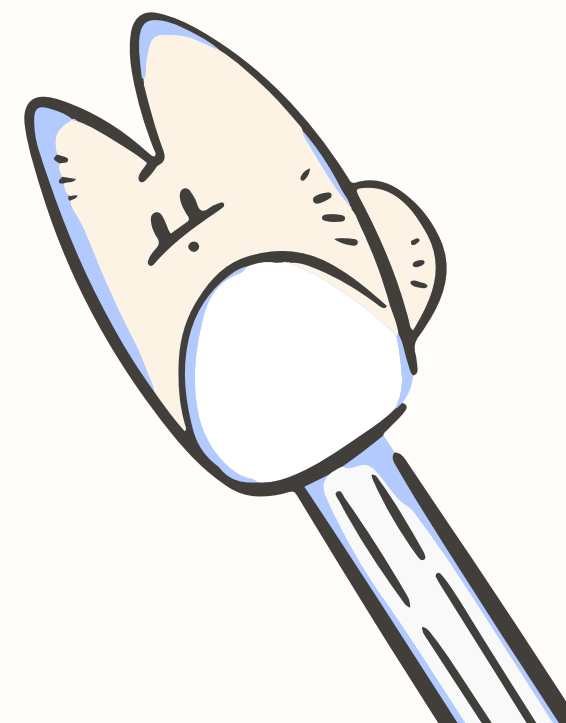
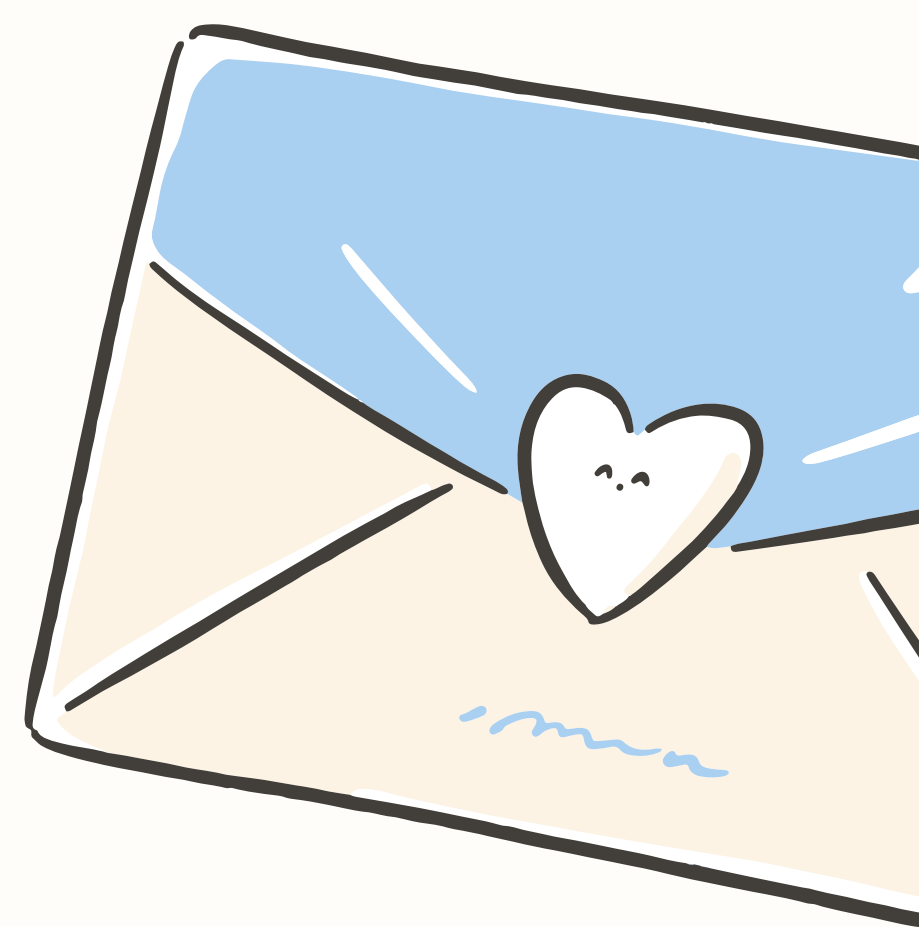


การจัดหาแหล่งเงินทุน

การจัดหาแหล่งเงินทุนสำหรับธุรกิจ catering ถือเป็นขั้นตอนสำคัญในการเริ่มต้นและขยายธุรกิจ โดยมีหลายวิธีในการหาแหล่งเงินทุน เช่น การกู้ยืมจากธนาคาร ซึ่งต้องมีแผนธุรกิจที่ชัดเจนและมีความน่าเชื่อถือ หรือการหาเงินทุนจากนักลงทุนเอกชนหรือ venture capital ที่สนใจในธุรกิจอาหาร นอกจากนี้ยังสามารถใช้วิธีการระดมทุนออนไลน์ (crowdfunding) ผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ เช่น Kickstarter หรือ Indiegogo ที่เปิดโอกาสให้ประชาชนทั่วไปเข้ามาร่วมลงทุน อีกวิธีหนึ่งที่น่าสนใจคือการร่วมทุนกับร้านค้าในอุตสาหกรรมเดียวกัน ซึ่งอาจช่วยเสริมสร้างความร่วมมือและขยายฐานลูกค้าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ไม่ว่าจะเลือกวิธีใด การมีการวางแผนการเงินและการจัดการที่ดีจะช่วยให้ธุรกิจ catering ของคุณเติบโตอย่างมั่นคงและยั่งยืน

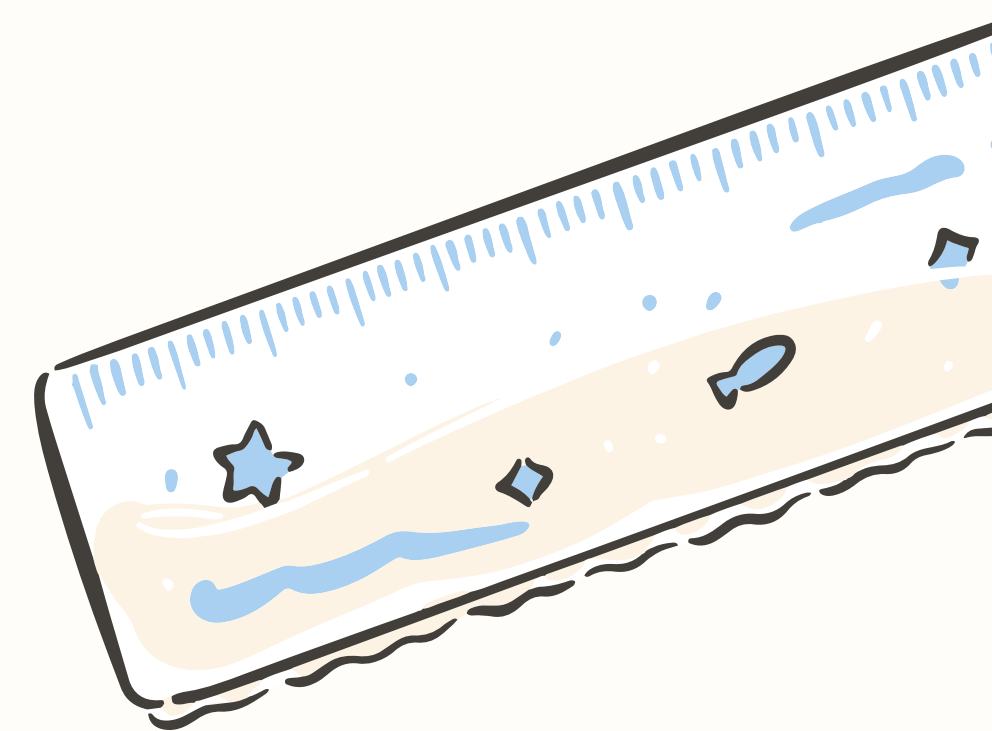
05

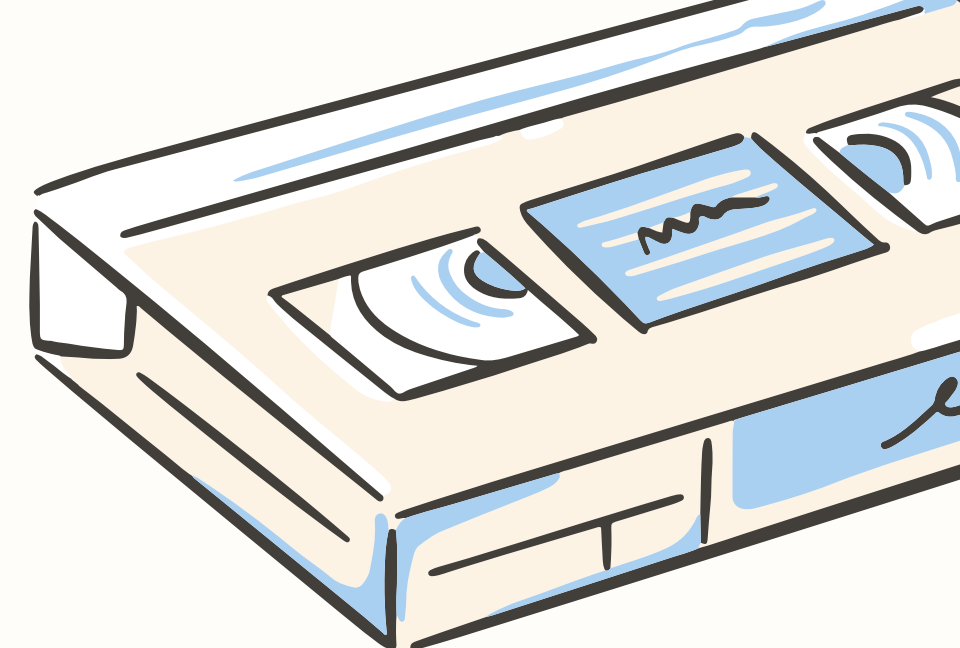
ผลตอบแทน



ผลตอบแทน

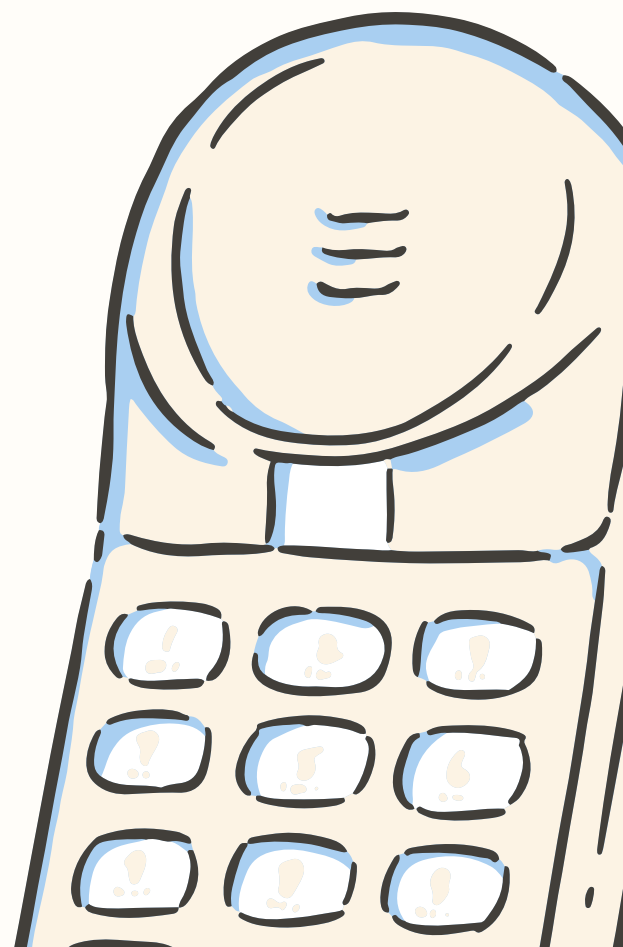
ผลตอบแทนในธุรกิจ Catering นั้นสามารถมาจากหลายแหล่ง ไม่ว่าจะเป็นรายได้จากการจัดงานเลี้ยง งานประชุม หรือแม้กระทั่งงานแต่งงานที่ต้องการบริการอาหารและเครื่องดื่มที่มีคุณภาพ การที่ธุรกิจสามารถสร้างชื่อเสียงในด้านการให้บริการดีเยี่ยมและมีเมนูที่หลากหลาย ก็สามารถดึงดูดลูกค้าได้อย่างต่อเนื่อง ผลตอบแทนอื่นๆ ยังรวมถึงการสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับลูกค้า ซึ่งอาจนำไปสู่การแนะนำธุรกิจให้กับคนรู้จัก หรือการกลับมาใช้บริการอีกในโอกาสถัดไป นอกจากนี้การจัดการต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพและการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพยังสามารถช่วยเพิ่มกำไรให้กับธุรกิจได้อย่างมีนัยสำคัญ





06

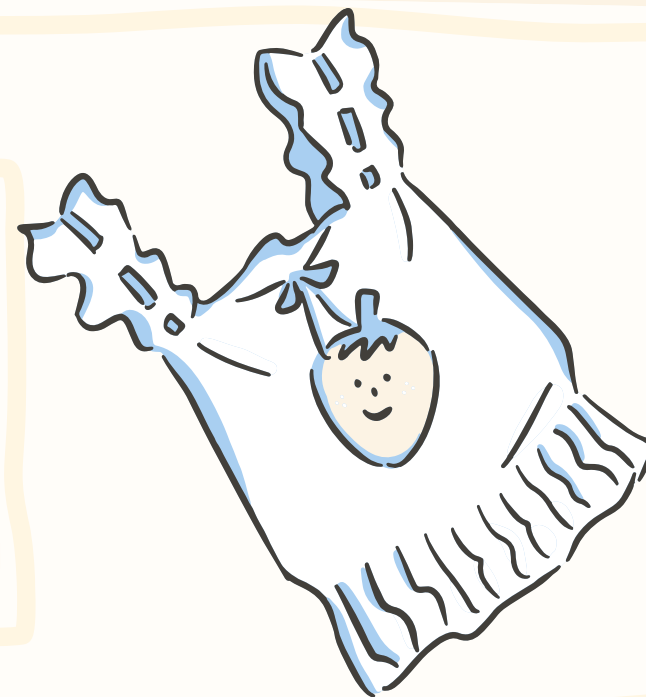
จำนวนเงินลงทุน



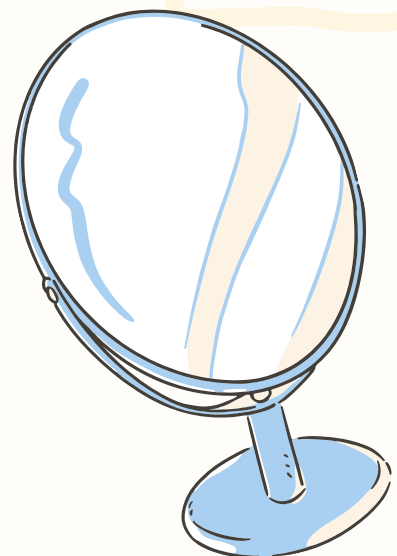
จำนวนเงินลงทุน

การลงทุนในธุรกิจ catering นั้นมีหลายปัจจัยที่ต้องพิจารณา ซึ่งจำนวนเงินที่ต้องใช้ขึ้นอยู่กับขนาดและประเภทของธุรกิจที่คุณต้องการเริ่มต้น โดยทั่วไปแล้วสามารถแบ่งออกเป็นหลายส่วนดังนี้

1. ค่าอุปกรณ์และเครื่องมือ: ประกอบด้วยเครื่องครัว, เตาอบ, หม้อ, กระทะ, ตู้เย็น, และอุปกรณ์อื่น ๆ ที่จำเป็นสำหรับการเตรียมอาหาร ค่าใช้จ่ายในส่วนนี้อาจอยู่ระหว่าง 50,000 ถึง 500,000 บาท ขึ้นอยู่กับคุณภาพและจำนวนของอุปกรณ์ที่ต้องการ



2. ค่าวัตถุดิบและสต็อก: การเริ่มต้นธุรกิจ catering จำเป็นต้องมีวัตถุดิบอาหารต่าง ๆ ในสต็อก โดยเฉพาะเมื่อมีการรับออเดอร์ใหญ่ ๆ ค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ประมาณ 10,000 ถึง 50,000 บาท



จำนวนเงินลงทุน

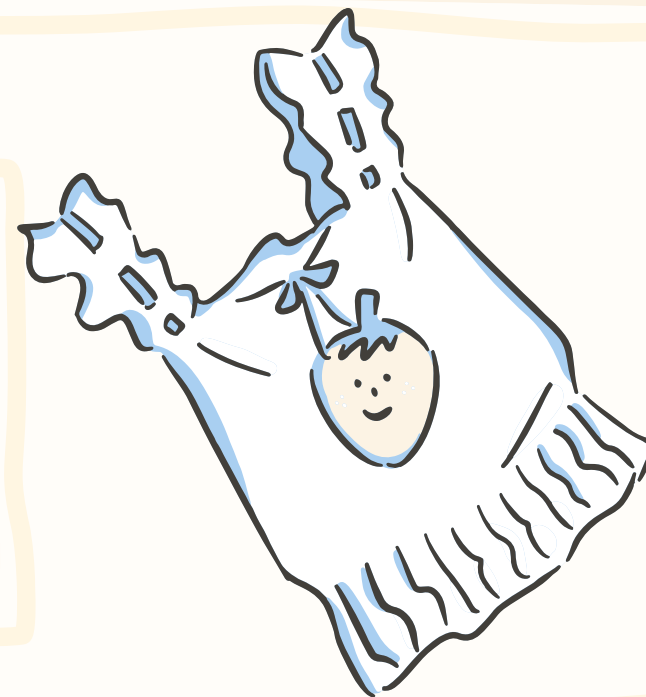
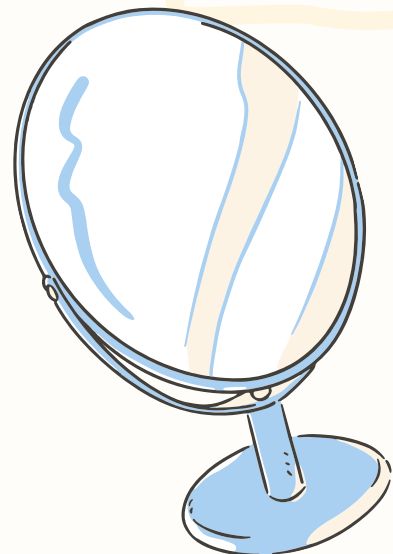
3. ค่าจ้างแรงงาน: หากคุณต้องการจ้างพนักงาน เช่น เชฟ, ผู้ช่วยเชฟ, และพนักงานเสิร์ฟ ค่าใช้จ่ายในส่วนนี้จะแตกต่างกันไปตามจำนวนพนักงานและอัตราค่าจ้าง

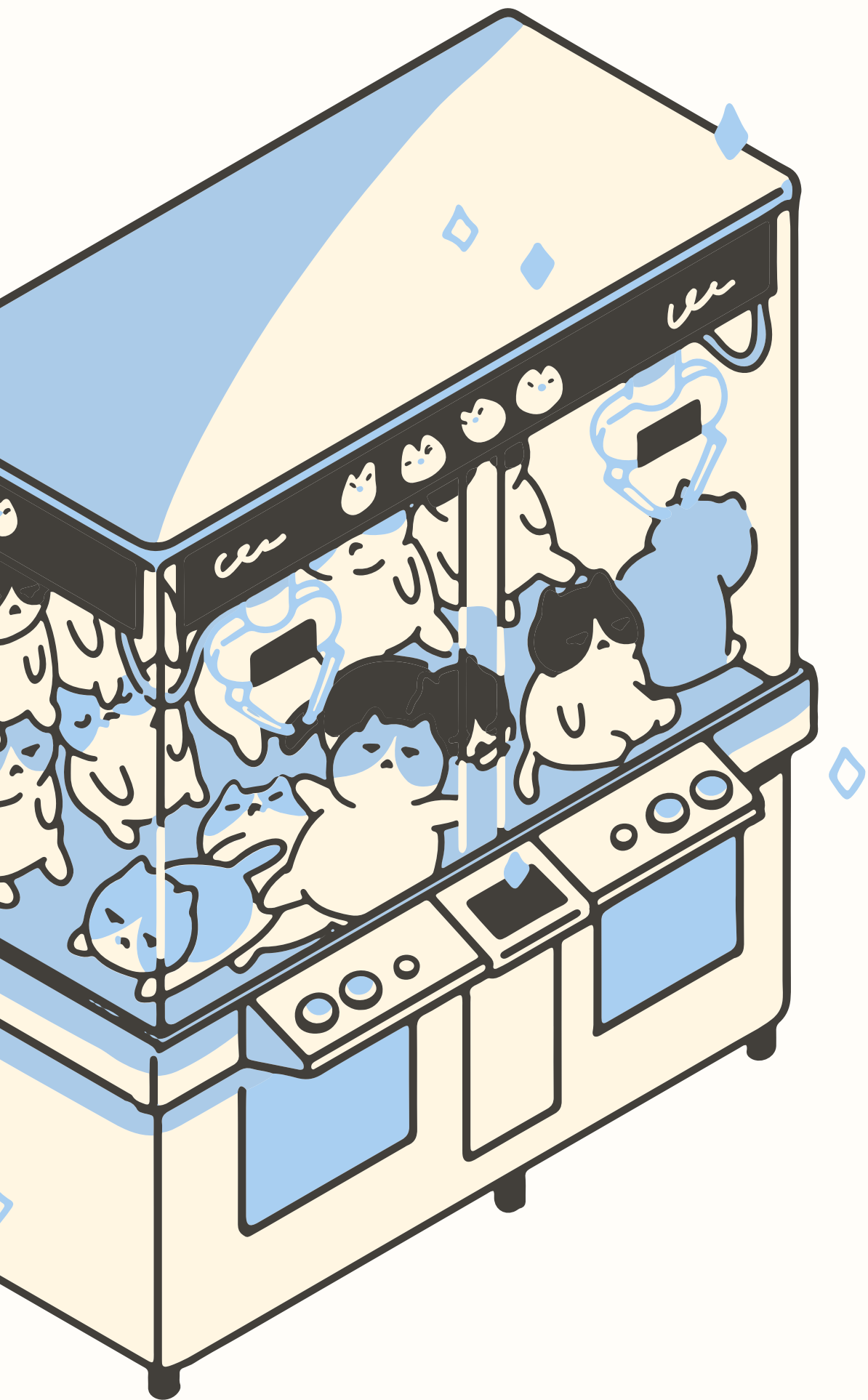
4. ค่าเช่าสถานที่และค่าสาธารณูปโภค: หากคุณไม่ได้ใช้บ้านเป็นที่ทำงาน คุณจะต้องมีค่าเช่าที่และค่าน้ำ-ไฟ ซึ่งประมาณ 20,000 ถึง 100,000 บาทต่อเดือน

5. ค่าใช้จ่ายในการตลาดและโฆษณา: เพื่อโปรโมทธุรกิจใหม่ของของคุณ คุณอาจต้องใช้เงินในการทำการตลาด เช่น สร้างเว็บไซต์, โฆษณาบนโซเชียลมีเดีย, และพิมพ์แผ่นพับ ประมาณ 10,000 ถึง 100,000 บาท

ค่าเช่าสถานที่และค่าสาธารณูปโภค: หากคุณไม่ได้ใช้บ้านเป็นที่ทำงาน คุณจะต้องมีค่าเช่าที่และค่าน้ำ-ไฟ ซึ่งประมาณ 20,000 ถึง 100,000 บาทต่อเดือน

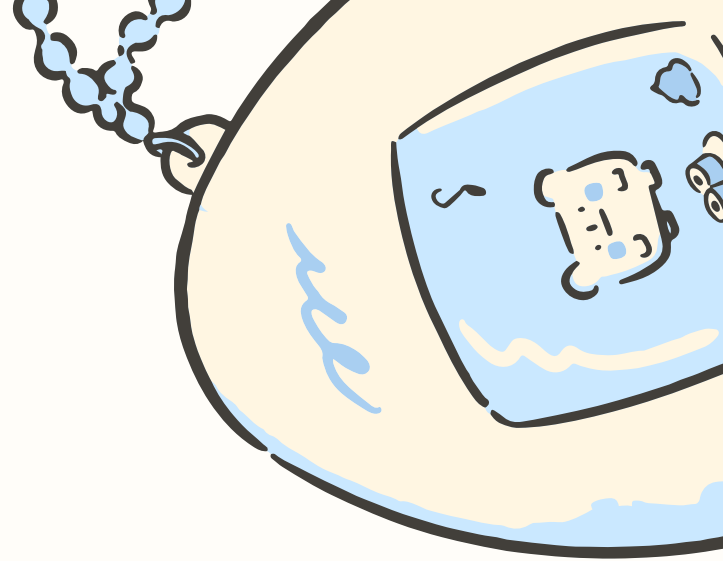
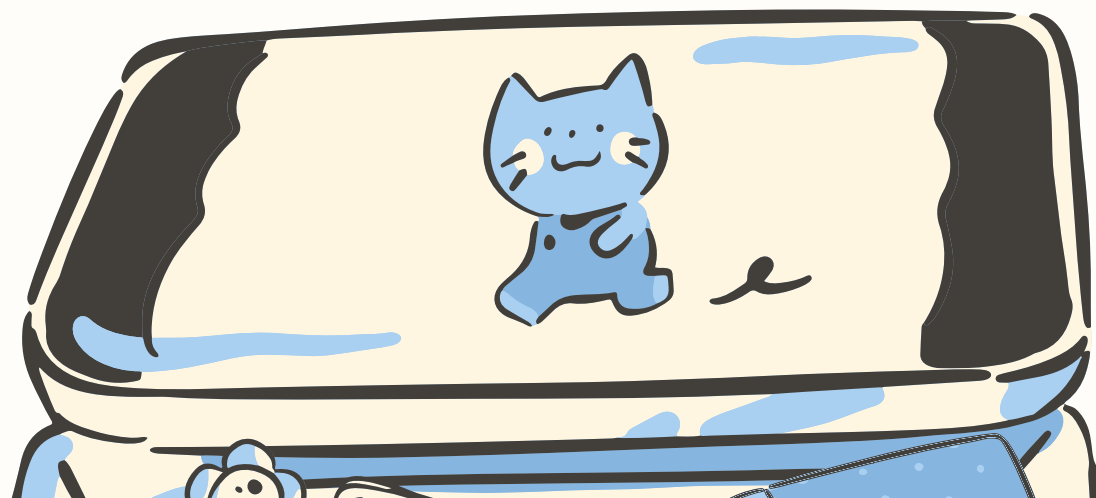
โดยรวมแล้ว การลงทุนในธุรกิจ catering อาจต้องใช้เงินตั้งแต่ 100,000 ถึง 1,000,000 บาท ขึ้นอยู่กับขนาดและความซับซ้อนของธุรกิจที่คุณต้องการเริ่มต้น





07

คำแนะนำ การลงทุน



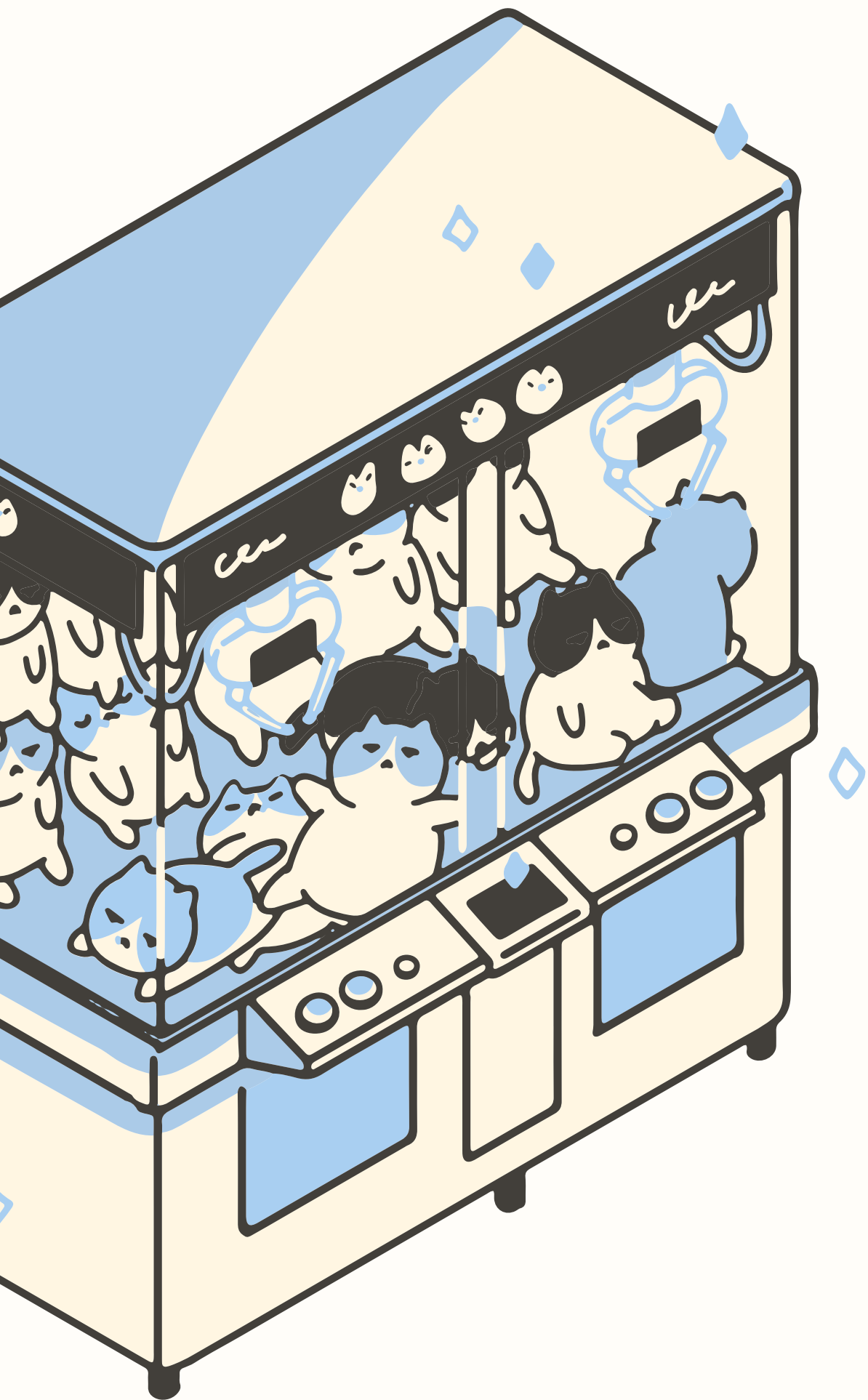
คำแนะนำในการลงทุน

การทำธุรกิจ Catering มีข้อควรระวังหลายประการที่ควรรู้เพื่อให้ธุรกิจดำเนินไปได้อย่างราบรื่นและประสบความสำเร็จ

ประการแรก คือ เรื่องของความสะอาดและสุขอนามัย เนื่องจากอาหารเป็นสิ่งที่คุณบริโภคเข้าไปในร่างกายต้องมั่นใจว่าอาหารที่จัดเตรียมมีความปลอดภัยและถูกสุขลักษณะ

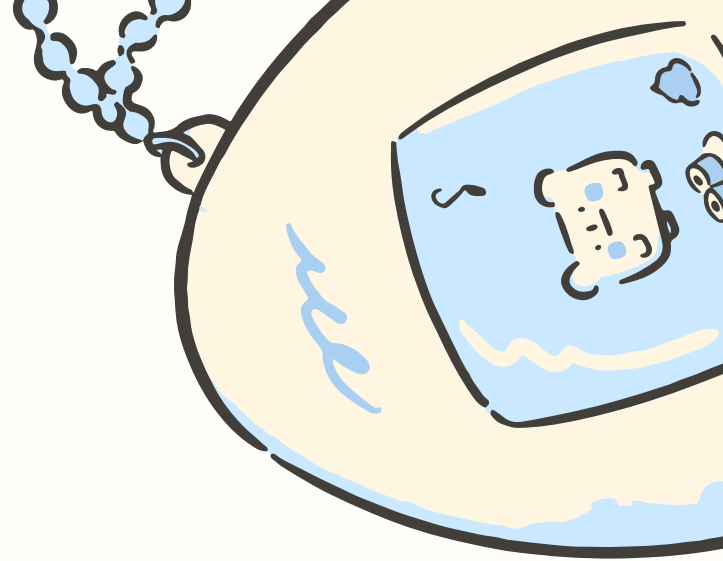
ประการที่สอง คือ การบริหารจัดการวัตถุดิบและสต็อกสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อไม่ให้เกิดการสูญเสียหรือขาดแคลนวัตถุดิบขณะให้บริการ

ประการที่สาม คือ การให้บริการที่ตรงเวลาและมีคุณภาพ เพื่อสร้างความประทับใจและความพึงพอใจให้กับลูกค้า และสุดท้ายคือการจัดการด้านการเงินอย่างรอบคอบ ทั้งในเรื่องของการตั้งราคา การจัดการต้นทุน และการบริหารรายรับรายจ่าย เพื่อให้ธุรกิจมีกำไรและสามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน



08

ข้อควรระวัง

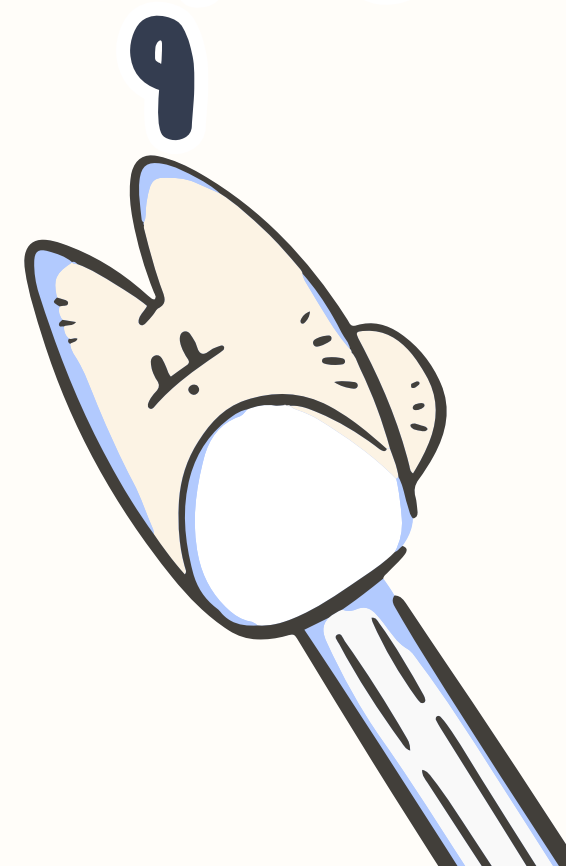
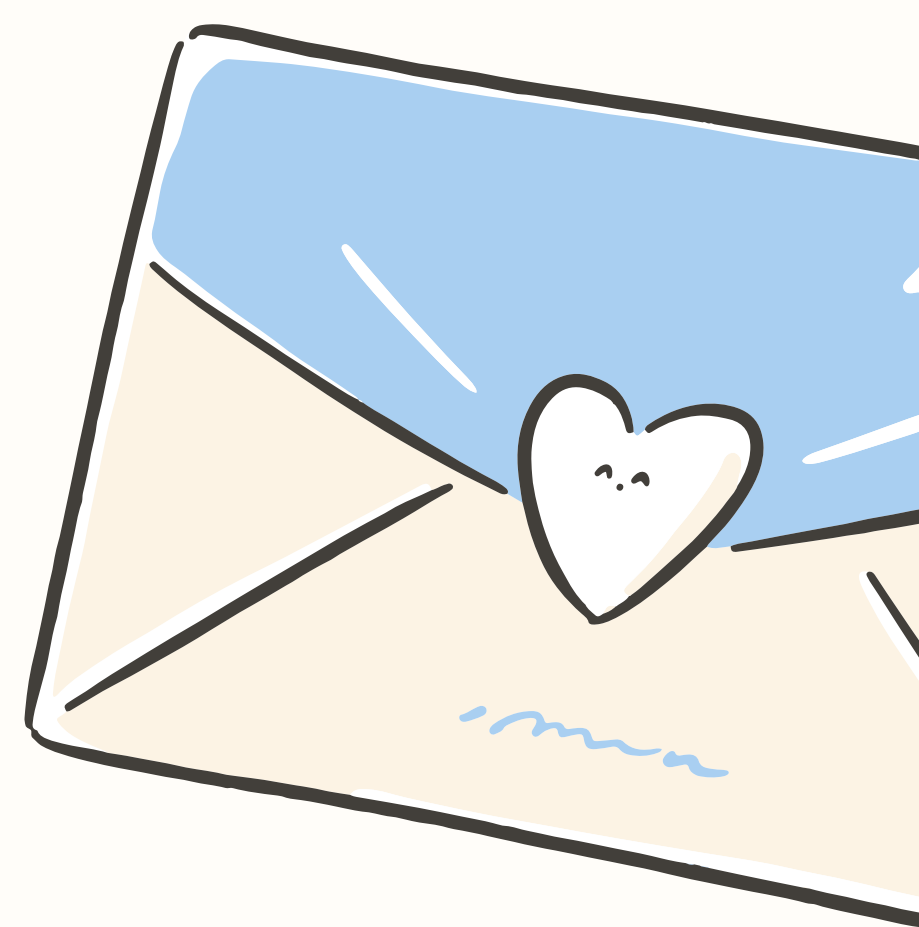


ข้อควรระวัง

การทำธุรกิจ catering มีข้อควรระวังหลายประการที่ต้องพิจารณาเพื่อให้ธุรกิจประสบความสำเร็จและไม่มีปัญหาเกิดขึ้น โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านสุขอนามัยและบริการลูกค้า อันดับแรกคือการรักษามาตรฐานความสะอาดและสุขอนามัยของอาหาร เนื่องจากอาหารเป็นสิ่งที่ต้องใส่ใจอย่างมาก ทั้งในกระบวนการเตรียม การเก็บรักษา และการจัดส่ง อาหารต้องปลอดจากสารปนเปื้อนและเชื้อโรคที่อาจก่อให้เกิดอันตรายต่อผู้บริโภค นอกจากนี้ ควรระวังเรื่องการบริหารจัดการงบประมาณและการจัดหารั้วตติบ การคำนวณต้นทุนและการตั้งราคาที่เหมาะสมจะช่วยให้ธุรกิจสามารถทำกำไรได้อย่างยั่งยืน การเลือกรั้วตติบที่มีคุณภาพและมีแหล่งที่มาที่เชื่อถือได้จะช่วยลดปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในระยะยาว อีกประการหนึ่งที่สำคัญคือการบริการลูกค้า การตอบสนองต่อความต้องการและความคาดหวังของลูกค้าอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพจะช่วยสร้างความพึงพอใจและความไว้วางใจในบริการ นอกจากนี้ การสื่อสารที่ดีระหว่างทีมงานและลูกค้าก็เป็นเรื่องที่ไม่ควรมองข้าม เพราะจะช่วยป้องกันความเข้าใจผิดและปัญหาที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการทำงาน

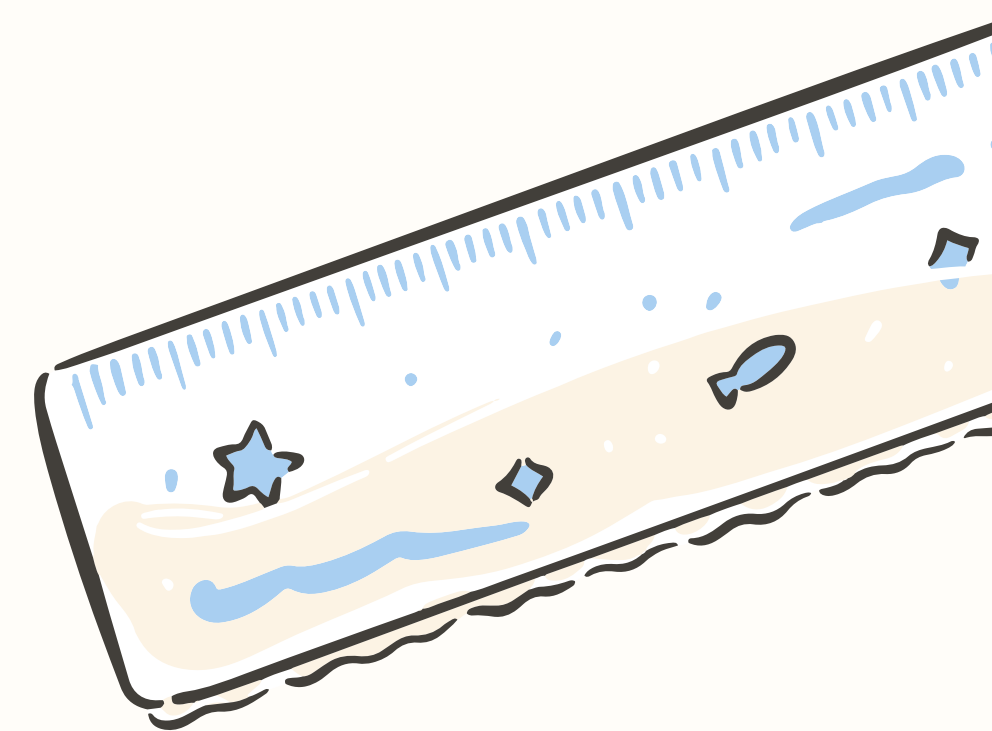
09

ระยะเวลาการคืนทุน



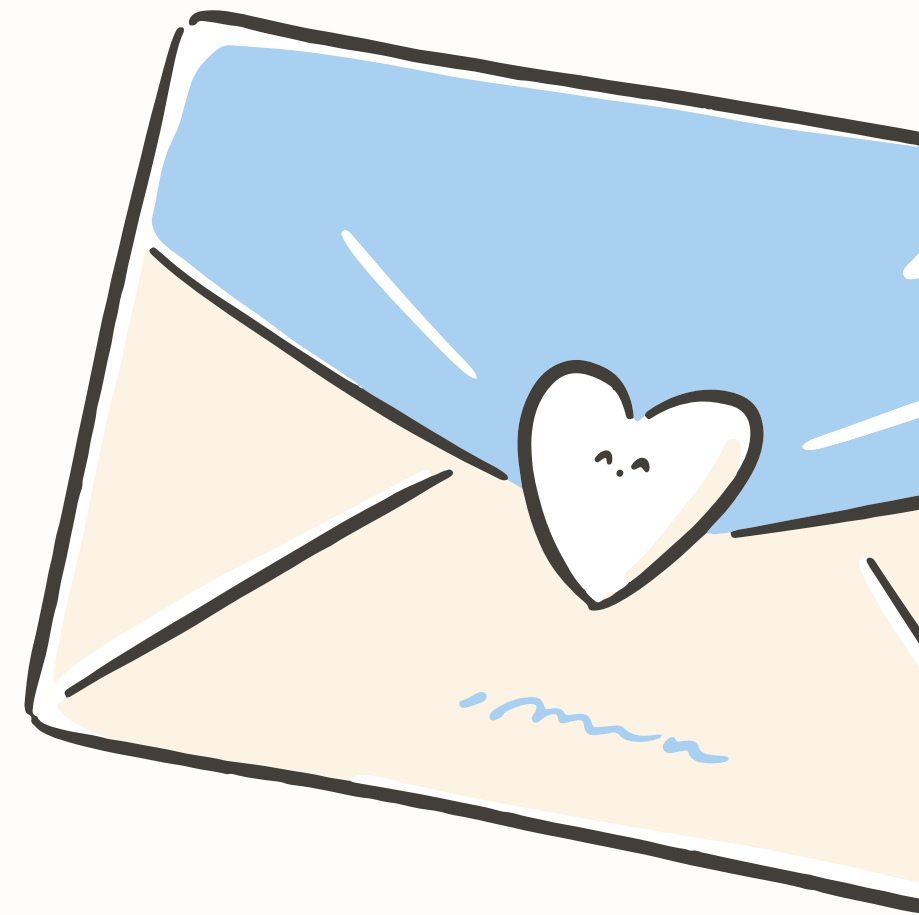
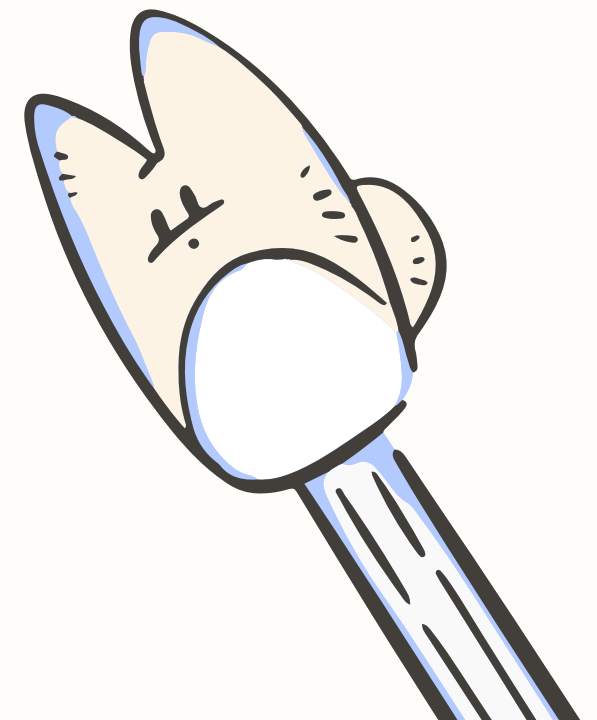
ระยะเวลาการคืนทุน

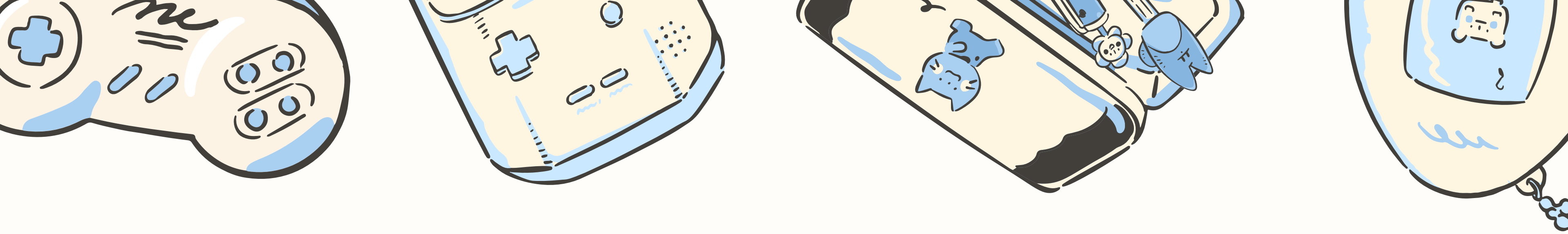
การคืนทุนในธุรกิจ catering ขึ้นอยู่กับหลายปัจจัยที่สำคัญ เช่น ขนาดของธุรกิจ, การลงทุนเริ่มต้น, การจัดการต้นทุน, และการตลาด เป็นต้น โดยทั่วไปแล้ว ธุรกิจ catering ขนาดเล็กถึงกลางอาจใช้เวลาประมาณ 1-3 ปีในการคืนทุน หากมีการบริหารจัดการที่ดีและมีการตลาดที่มีประสิทธิภาพ ในขณะเดียวกัน ถ้าหากธุรกิจมีการลงทุนสูงหรือมีต้นทุนการดำเนินงานที่สูงขึ้น อาจใช้เวลานานกว่านั้นในการคืนทุน สิ่งสำคัญคือการวางแผนธุรกิจอย่างรอบคอบ การควบคุมต้นทุน และการสร้างฐานลูกค้าที่มั่นคงเพื่อให้สามารถคืนทุนได้ตามเป้าหมายที่ตั้งไว้



แบบฝึกหัด

ให้นักศึกษาเขียน ภารกิจในฝันของตัวเอง พร้อมอธิบายแหล่งที่มาของ
เงินทุน ระยะเวลาในการได้ผลตอบแทน ปัจจัยความเสี่ยงที่จะได้รับ
จากธุรกิจ





Q & A

