

# ສັງຫອງຂາ

Aurora Cha



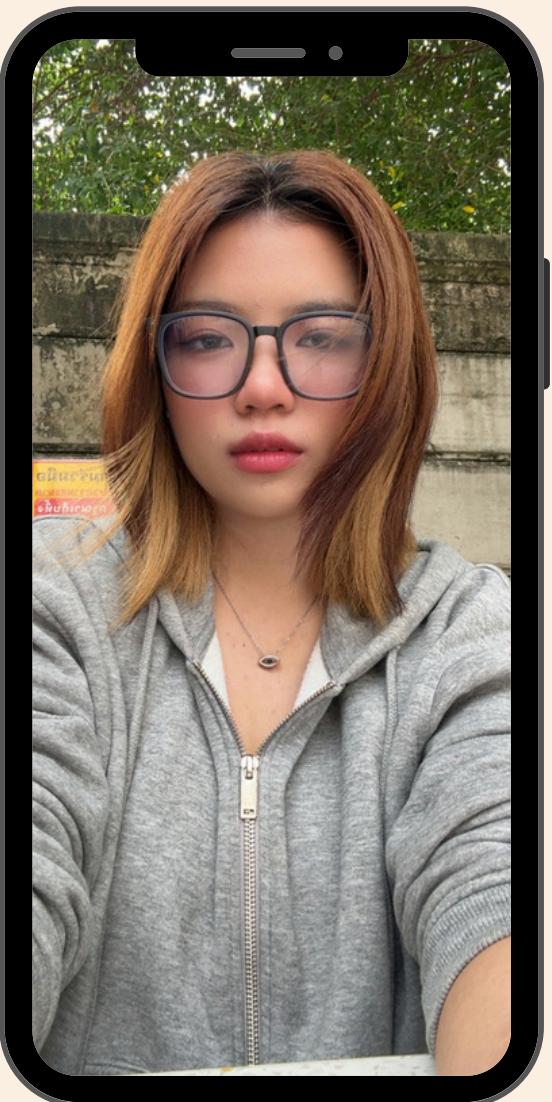
# Team Project



นางสาวปวีณกร แก้ววัฒนะ  
661326



นายธนวัฒน์ ตันเจริญกุล  
661517



นางสาวปวีณา บุญกอบ  
661587



นายนนทพักร์ บุญกรรพย์  
661762

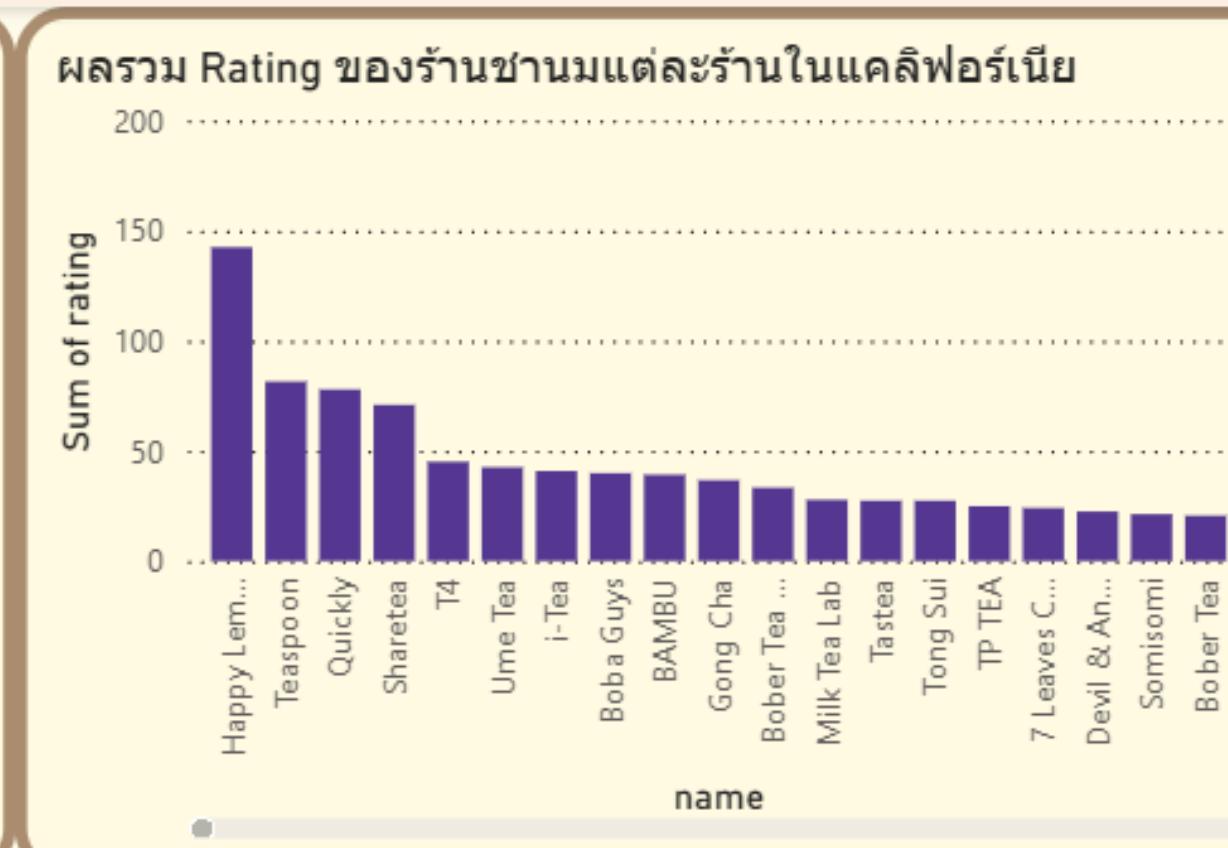
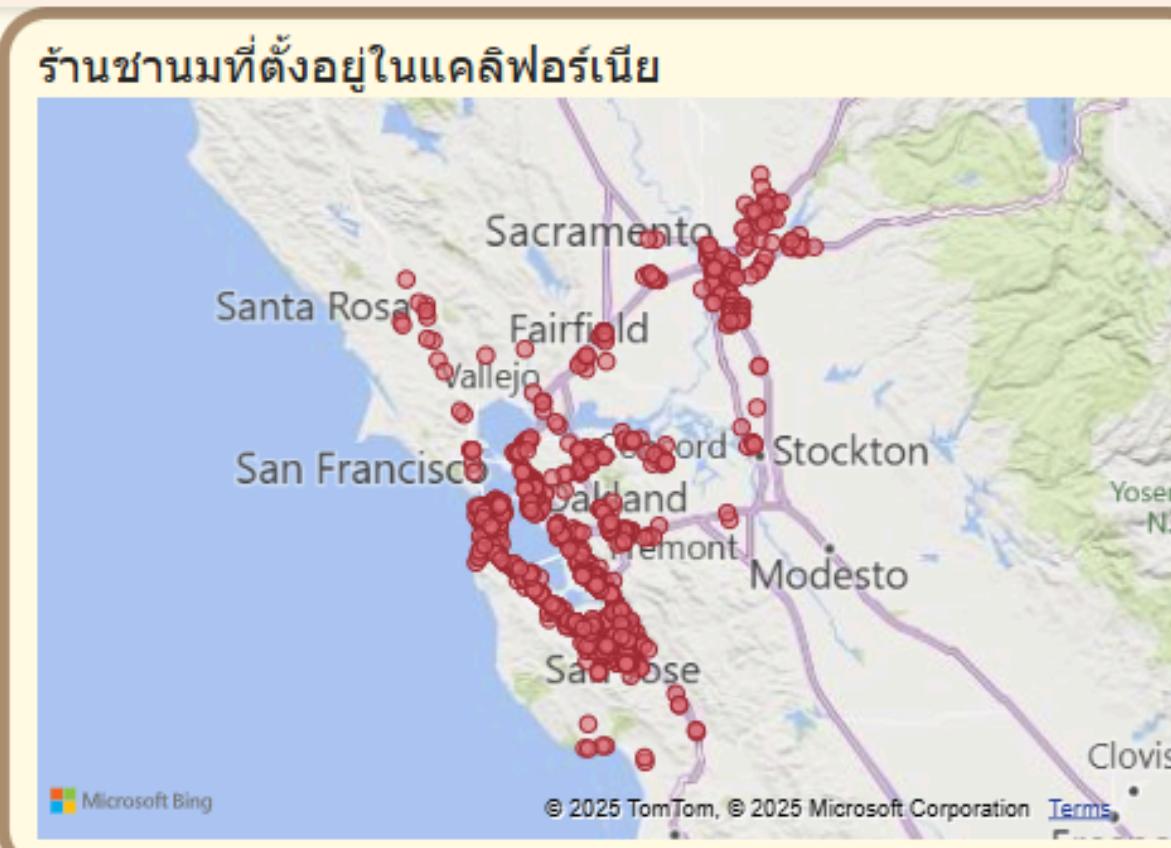
## ธุรกิจชานมไข่มุก



- ธุรกิจชานมไข่มุกยังคงเป็นธุรกิจที่น่าสนใจและมีศักยภาพ เนื่องจากเป็นเครื่องดื่มที่ได้รับความนิยมและมีแนวโน้มเติบโต การจะเปิดร้านให้ประสบความสำเร็จต้องวางแผนด้านการลงทุนให้ดี, เลือกทำเลที่เหมาะสม, เน้นรสชาติและวัตถุดิบคุณภาพ, สร้างจุดขายของแบรนด์ให้โดดเด่น และมีช่องทางการขายที่หลากหลาย

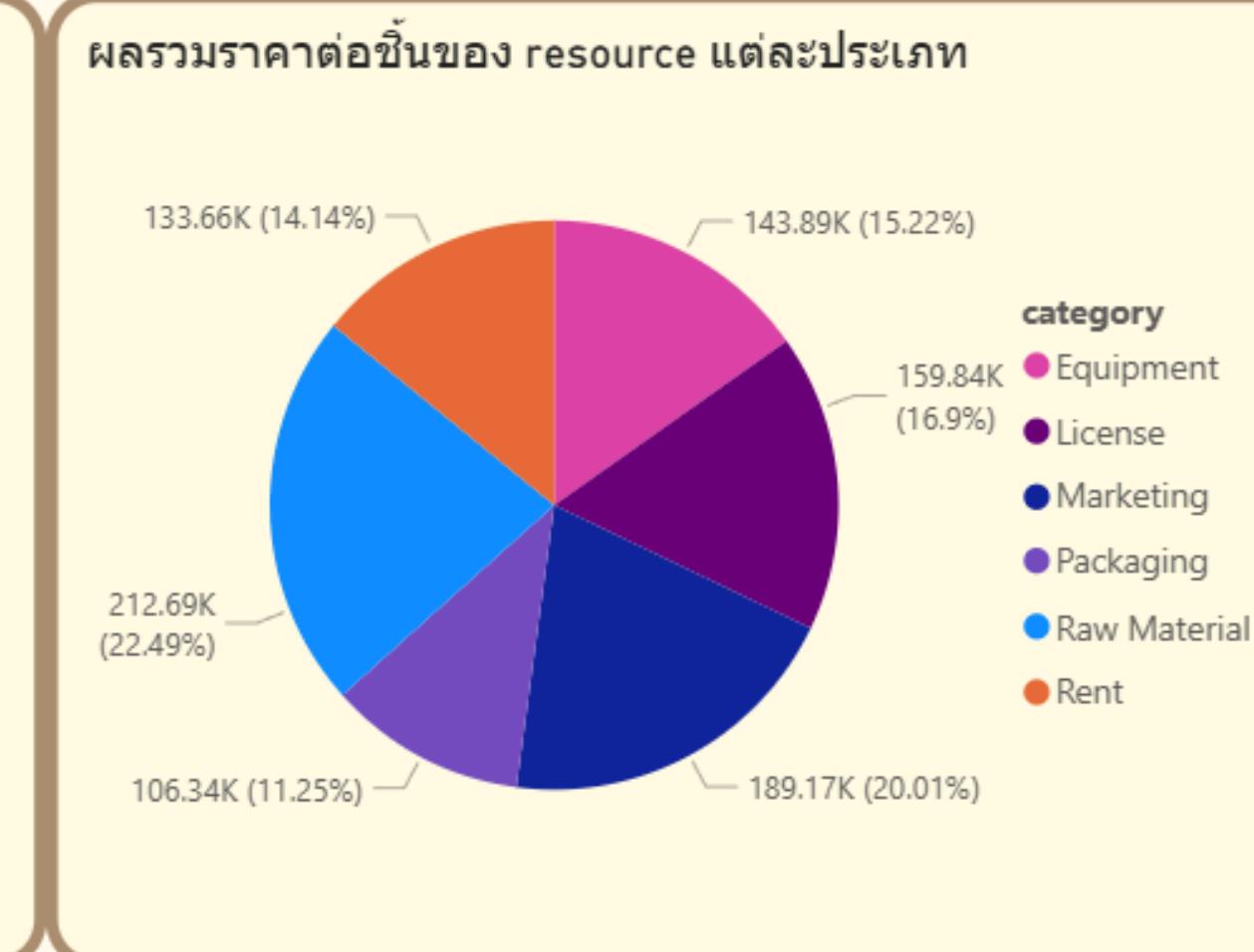


# Power BI dashboard



List ร้านชานมใน California

name
101 Tea Plantation
1011 Sip Tea
18 Grams Coffee & Tea
3Catea
5 Degree Tea House
7 Leaves Cafe
813 Cha Siam
8Teas Bubble
A tea A seat
Acha Coffee & Tea
After Hours Boba & Tea
Aggie Yogurt
Aimée's Boba Café
Ain't Common
Akira Coffee & Tea
Alexander's Patisserie
Aloha Fresh
Aloh-o
Amausaan Uji Matcha
Amor Cafe and Tea Oakridge
An Vat Co Beo
Anton



## 1. Project Information

# Planning and Management



# การวิเคราะห์ตลาด

## Market Analysis

### ข้อมูลภาพรวมตลาด (Market Overview)

- ขนาดและอัตราการเติบโตของตลาด: ตลาดชา นมไข่มุกในพื้นที่ใหญ่แค่ไหน และมีแนวโน้มเติบโตหรือชะลอตัวอย่างไร
- แนวโน้มหลัก: แนวโน้มปัจจุบันที่น่าสนใจ เช่น ความต้องการเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพ/ลดน้ำตาล
- ปัจจัยขับเคลื่อน: อะไรที่กำให้ตลาดนี้ยังคงได้รับความนิยม (เช่น วัฒนธรรมการดื่ม, การตลาดโซเชียลมีเดีย, ความสะดวกในการบริโภค)



### การวิเคราะห์คู่แข่ง (Competitor Analysis)

- ระบุคู่แข่งโดยตรง (ร้านชานมไข่มุกอื่น ๆ) และคู่แข่งทางอ้อม (ร้านกาแฟ, ร้านเบเกอรี่, ร้านของหวานอื่น ๆ) ในพื้นที่เป้าหมายลูกค้า สิ่งที่ต้องเรียนรู้จากคู่แข่ง
- เมนูยอดนิยม: เมนูไหนที่ลูกค้าซื้อซ้ำบ่อย ๆ
- ช่องทางการขาย: คู่แข่งเน้นขายหน้าร้านหรือ Delivery มากกว่ากัน
- โปรโมชั่น: รูปแบบโปรโมชั่นที่ดึงดูดลูกค้า



# การวิเคราะห์เป้าหมาย ยอดขาย (Sales Forecasting)

- กำลัง (Location)
- แบรนด์และเอกลักษณ์ (Brand Identity)
- รสชาติและคุณภาพสินค้า (Product Quality)
- ต้นทุนและการบริหารเงิน (Cost Management)
- การตลาดและโปรโมชัน (Marketing)
- การบริการลูกค้า (Customer Experience)
- การวางแผนระยะยาว (Growth Strategy)



# การคำนวณ ต้นทุน



- กำ萊 (Location) : Japan Town in San Francisco California
- แบรนด์และเอกลักษณ์ (Brand Identity)
- รสชาติและคุณภาพสินค้า (Product Quality)
- ต้นทุนและการบริหารเงิน (Cost Management)
- การตลาดและโปรโมชัน (Marketing)
- การบริการลูกค้า (Customer Experience)
- การวางแผนระยะยาว (Growth Strategy)



# กลุ่มเป้าหมาย

*target group*



## กลุ่มเป้าหมายหลัก

- ช่วงอายุ: วัยรุ่นถึงวัยผู้ใหญ่ต่อนั้น โดยทั่วไปอยู่ในช่วงอายุ 13 - 30 ปี
- นักเรียนมัธยม: ใช้ชื่อปรสชาติที่สนับสนาน มีสีสัน และมองว่าเป็นเครื่องดื่มที่กันสมัย
- นักศึกษามหาวิทยาลัย: มักจะซื้อเป็นของว่างระหว่างเรียน หรือเป็นจุดนัดพบประสังสรรค์
- คนวัยทำงานต่อนั้น: ใช้เป็นเครื่องดื่มคลายเครียด หรือเป็นส่วนหนึ่งของการเข้าสังคม
- เชื้อชาติ/ภูมิหลัง: ชุมชนชาวເວເຊຍອມເຮັດກັນຫານມາຈຸດມີຮາກສູານນາຈັກວັຕນບຣຣມເວເຊຍ (ໄຕ້ຫວັນ)
- ลักษณะทางสังคม: ผู้ที่เน้นประสบการณ์ทางสังคมและเกรนด์





## กลุ่มเป้าหมายรอง

- ช่วงอายุ: เด็ก และ ผู้ใหญ่ตوبปลาย
- เด็กเล็ก/ครอบครัว: มักจะบริโภคเมื่อมา กับผู้ปกครอง โดยอาจเลือกเมนูที่ไม่มี caffeine หรือมีรสชาติอ่อนโยน
- ผู้ใหญ่ที่ อายุมากกว่า 30 ปี: เริ่มหันมาลองชานมมากขึ้น เมื่อร้านค้ามีตัวเลือกที่ตอบโจทย์ความกังวลด้านสุขภาพ เช่น เมนูหวานน้อย, ชาที่ไม่มีนมวัว (Dairy-Free), หรือเครื่องดื่มที่ให้พลังงาน
- ลักษณะด้านสุขภาพ: ผู้บริโภคที่ใส่ใจสุขภาพ
- มองหาทางเลือก เช่น ชานมไข่นกน้ำตาลน้อย ชาผลไม้, หรือก็อปปี้ที่มีไฟเบอร์สูง/แคลอรี่ต่ำ
- เชื้อชาติ/ภูมิหลัง: ชุมชนอื่น ๆ ที่ไม่ใช่ชาวເວເຊຍ
- กลุ่มละติน/อเมริกันแอฟริกัน (African) เป็นกลุ่มที่ได้รับความนิยมเพิ่มขึ้น เช่น กับ



กลุ่มเป้าหมาย  
*target group*



# Project scope and problem



# Scope

- เครื่องดื่มชาบู ชาผลไม้ นมสด และเครื่องดื่มพิเศษ
- ก๊อปปี้ เช่น ไข่มุก เจลลี่ วิปครีม
- เมนู Seasonal ตามเทศกาล



# Problem

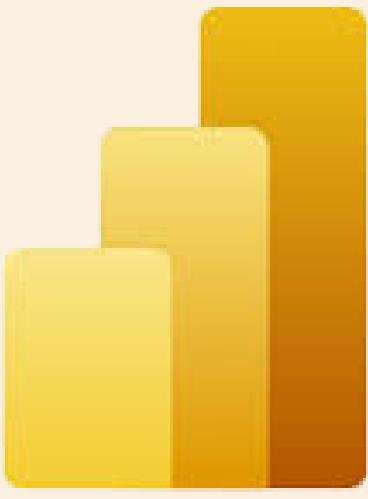
- ขาดร้านชานมที่มีมาตรฐานรสชาติสม่ำเสมอ
  - ลูกค้าบ้ากเจอปั่นหาเช่น
    - ไข่บุกไม่บุ่ม
    - ความหวานไม่เท่ากัน
    - คุณภาพไม่คงที่
- กำเลบางพื้นที่ยังไม่มีร้านชานมคุณภาพดี
- ร้านเล็ก ๆ มักขาดระบบจัดการภายใน เช่น
  - ไม่มีระบบ POS
  - คุณสต็อกไม่ดี ทำให้ตันทุบสูง
  - การฝึกพนักงานไม่เป็นมาตรฐาน



# Project theory and tools



- Excel



## PowerBI

- Power BI



# Project Goals

- Business Type
  - Beverage/Food Service
- เพิ่มการเข้าถึงร้านและเพิ่มความพึงพอใจของลูกค้า
  - ให้บริการเครื่องดื่มคุณภาพดี รสชาติสมบูรณ์
  - กำเลสเดวก ใกล้กับลูกค้าเป้าหมาย เช่น มหาวิทยาลัย/ออฟฟิศ
  - บริการเป็นมิตร รวดเร็ว ลดเวลารอคิว
- สร้างภาพลักษณ์และตัวตนของแบรนด์อย่างชัดเจน
  - ออกแบบแบรนด์ โลโก้ เมนู และบรรยายการสร้างให้โดดเด่น
  - ทำการตลาดออนไลน์ (TikTok, Instagram, Google Maps, Yelp)
  - สร้างฐานลูกค้าประจำและยอดรีวิวที่ดี



# Project Goals

- ปฏิบัติตามกฎหมายและมาตรฐานสุขอนามัย
  - ผ่านการตรวจสุขภาพจากหน่วยงานรัฐ
  - ให้พนักงานมีใบ Food Handler / Food Manager (ถ้าเปิดในต่างประเทศ เช่น California)
  - รักษาความสะอาดและความปลอดภัยของอาหารทุกขั้นตอน
- สร้างฐานลูกค้าประจำ
  - ใช้โปรแกรมแต้ม (Loyalty Program)
  - เมนูพิเศษเฉพาะลูกค้าประจำ
  - บริการดีจนลูกค้ากลับมาใช้บริการซ้ำ



# กฎหมายทั้งหมด ที่เกี่ยวข้อง

*All related laws*



- 01** กฎหมายการจัดตั้งธุรกิจและการขอใบอนุญาต  
(Licensing & Registration)
- 02** กฎหมายสุขภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร  
(Food Safety & Health)
- 03** กฎหมายแรงงานและการจ้างงาน  
(Labor & Employment Laws)
- 04** กฎหมายภาษีและการเงิน (Taxation & Finance)
- 05** กฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมและบรรจุภัณฑ์  
(Environmental and Waste)



# All related laws

## 01 กฎหมายการจัดตั้งธุรกิจและการขอใบอนุญาต (Licensing & Registration)

ระดับ	รายการกฎหมาย/ข้อบังคับ	หน่วยงานกำกับดูแล	ผลกระทบต่อธุรกิจ
รัฐบาลกลาง (Federal)	Employer Identification Number (EIN)	Internal Revenue Service (IRS)	ต้องมี EIN เพื่อจ้างพนักงาน และยื่นภาษีธุรกิจ
รัฐแคลิฟอร์เนีย (State)	การจดทะเบียนบัตรุคคล (LLC, Corporation)	California Secretary of State	กำหนดความรับผิดชอบทางกฎหมายของเจ้าของธุรกิจ
ระดับท้องถิ่น (Local)	ใบอนุญาตธุรกิจ (Business License)	City or County Government	ต้องมีเพื่อดำเนินการในพื้นที่บ้านๆ
	Certificate of Occupancy (C of O)	City Planning Department	ต้องมีเพื่อยืนยันว่าอาคารที่เช่าสามารถใช้เป็นร้านอาหารได้ (เกี่ยวข้องกับการปรับปรุงร้าน)

# All related laws

## 02 กฎหมายสุขภาพและความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety & Health)

รายการกฎหมาย/ข้อบังคับ	รายละเอียดสำคัญ	ผลกระทบต่อต้นทุน/การดำเนินงาน
California Retail Food Code (CalCode)	กฎหมายอาหารค้าปลีกของแคลิฟอร์เนีย ครอบคลุมทุกอย่างตั้งแต่การจัดเก็บอาหาร การเตรียมอาหาร การควบคุมอุณหภูมิ (Hot/Cold Holding) และการสุขาภิบาล	การออกแบบร้าน: กำหนดจำนวนอ่างล้างมือ (Hand Washing Sinks), พื้นผิวที่ทำความสะอาดง่าย (Non-Porous), และการแยกพื้นที่เตรียมอาหาร
Health Permit (ใบอนุญาตสุขภาพ)	ต้องได้รับอนุญาตจาก County Health Department (เช่น Santa Clara County Health Department) ก่อนเปิดร้าน และมีการตรวจสุขภาพประจำปี	ต้นทุนเริ่มต้น: ต้องจ่ายค่าธรรมเนียมใบอนุญาต และอาจมีค่าปรับหากไม่ผ่านการตรวจ
Food Safety Certification	Food Manager Certification: ผู้จัดการหรือเจ้าของร้านต้องมีใบรับรองความปลอดภัยด้านอาหารที่ได้รับการยอมรับจากผู้รับรอง (Certified Food Safety Manager)	ต้นทุนแรงงาน: ต้องลงทุนในการฝึกอบรมและสอบใบรับรอง
Employee Health Handlers Card	พนักงานทุกคนที่สัมผัสอาหารต้องมีใบอนุญาตผู้ดูแลด้านสุขภาพ (Food Handlers Card)	การจ้างงาน: ต้องมั่นใจว่าพนักงานทุกคนปฏิบัติตามข้อกำหนดนี้

# All related laws

## 03 กฎหมายแรงงานและการจ้างงาน (Labor & Employment Laws)

รายการกฎหมาย/ข้อบังคับ	รายละเอียดสำคัญ	ผลกระทบต่อต้นทุน/การดำเนินงาน
Minimum Wage Law	ค่าแรงขั้นต่ำของแคลิฟอร์เนีย และ ค่าแรงขั้นต่ำของเมือง (เช่น San Jose \$17.95/ชม. / SF \$18.67/ชม.) ต้องใช้ค่าแรงขั้นต่ำที่สูงกว่าสุด	ต้นทุนแรงงานหลัก: ทำให้ค่าแรงต่อ แก้วของคุณลูปสูงขึ้นมาก
Meal and Rest Breaks	กำหนดการพัก: ต้องให้เวลาพักรับ ประทานอาหาร (Meal Breaks) และ เวลาพักผ่อน (Rest Breaks) ตาม จำนวนชั่วโมงที่ทำงาน โดยมี กฎหมายกำหนดโดยหากละเลย	ความเสี่ยงทางกฎหมาย: การไม่ ปฏิบัติตามอาจนำไปสู่การฟ้องร้อง ทางกฎหมาย (Class Action Lawsuits) และค่าปรับสูง

# All related laws

## 03 กฎหมายแรงงานและการจ้างงาน (Labor & Employment Laws)

รายการกฎหมาย/ข้อบังคับ	รายละเอียดสำคัญ	ผลกระทบต่อต้นทุน/การดำเนินงาน
Paid Sick Leave (PSL)	ลาป่วยโดยได้รับค่าจ้าง: ต้องให้พนักงานทุกคนมีสิทธิ์ลาป่วยโดยได้รับค่าจ้าง (อย่างน้อย 24 ชั่วโมง หรือ 3 วันต่อปี)	วัสดิการพนักงาน: เป็นต้นทุนเพิ่มเติมที่ต้องรวมอยู่ในค่าแรงกั้งหมัด
Workers' Compensation	ประกันการชดเชยค่าเสียหายของคนงาน: ต้องมีประกันนี้สำหรับพนักงานทุกคน	ต้นทุนคงที่: เป็นค่าธรรมเนียมประกันที่ต้องจ่ายรายปี
Anti-Discrimination Laws	กฎหมายการห้ามเลือกปฏิบัติในการจ้างงาน โดยเฉพาะ California Fair Employment and Housing Act (FEHA)	การบริหารจัดการ: ต้องมั่นใจว่ากระบวนการจ้างงานและการทำงานเป็นไปตามกฎหมาย

## All related laws

# 04 กฎหมายภาษีและการเงิน (Taxation & Finance)

รายการกฎหมาย/ข้อบังคับ	รายละเอียดสำคัญ	หน่วยงานกำกับดูแล
Sales Tax (ภาษีการขาย)	ต้องเรียกเก็บภาษีจากการขายจากลูกค้าสำหรับสินค้าที่ต้องเสียภาษี (ส่วนใหญ่ใน CA อาหารดูดแพรรูปจะเสียภาษี) และนำส่งรัฐบาล	California Department of Tax and Fee Administration (CDTFA)
Payroll Taxes	ภาษีเงินเดือน: ต้องหักและนำส่งภาษีเงินได้, FICA (Social Security/Medicare), State Disability Insurance (SDI) และ Unemployment Insurance (UI) ของพนักงาน	IRS และ California Employment Development Department (EDD)
Local Business Tax (Gross Receipts Tax)	ภาษีที่เก็บจากรายได้รวมของธุรกิจ ซึ่งแตกต่างกันไปตามแต่ละเมือง (เช่น ใน SF)	Local City/County Tax Office

## 05

### กฎหมายด้านสิ่งแวดล้อมและบรรจุภัณฑ์ (Environmental and Waste)

- **Plastic Straw & Single-Use Container Ordinances:** เมืองส่วนใหญ่ในแคลิฟอร์เนีย (รวมถึง San Jose และ SF) มีข้อจำกัดหรือห้ามใช้หลอดพลาสติกแบบใช้ครั้งเดียว ก็ง และกำหนดให้ใช้บรรจุภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ (Compostable)
- **Organic Waste Recycling (SB 1383):** รัฐกิจอาหารต้องแยกยนต์อินทรีย์ (เศษอาหารและของเสียอื่น ๆ) เพื่อนำไปรีไซเคิลอย่างเคร่งครัด





# การคำนวณต้นทุนและ การวิเคราะห์ทางการเงิน

*Cost calculation and  
financial analysis*

- 01** การคำนวณเงินลงทุนเริ่มต้น  
(Startup Costs)
- 02** การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย  
(Cost per Unit - CPC)
- 03** การคำนวณระยะเวลาในการคืนทุน  
(Payback Period)
- 04** ขั้นตอนการคำนวณ  
(Calculation steps)



# 01

## การคำนวณเงินลงทุนเริ่มต้น (Startup Costs)

หมวดหมู่	รายการลงทุนหลัก	ช่วงราคาโดยประมาณ (USD)	หมายเหตุสำหรับ SF
1. ค่าสถานที่	ค่ามัดจำ + ค่าเช่าล่วงหน้า (1-2 เดือน)	\$20,000 - \$40,000	สูงมาก ใน Japantown Center/บริเวณใกล้เคียง
2. การปรับปรุงพื้นที่ (T.I.)	ก่อสร้างตามมาตรฐาน CalCode และห้องอาหาร	\$80,000 - \$160,000+	ค่าแรงก่อสร้างใน SF สูง เป็นพิเศษ
3. อุปกรณ์หลัก	ตู้แช่/ตู้บัน, เครื่องซีล, เครื่องกำน้ำแข็ง, ระบบ POS	\$25,000 - \$45,000	ต้องเป็น Commercial Grade
4. ใบอนุญาต/กฎหมาย	ใบอนุญาตสุขภาพ (Health Permit), ค่าทนาย, ค่าที่ปรึกษาด้านกฎหมาย แรงงาน	\$8,000 - \$18,000	ค่าธรรมเนียมและการปฏิบัติตามกฎหมายเข้มงวด

# 01

## การคำนวณเงินลงทุนเริ่มต้น (Startup Costs)

หมวดหมู่	รายการลงทุนหลัก	ช่วงราคายอดประมาณ (USD)	หมายเหตุสำหรับ SF
5. สินค้าคงคลังเริ่มต้น	วัตถุดิบ, แก้ว, หลอด (ต้องเป็น Compostable)	\$5,000 - \$10,000	-
6. เงินทุนสำรอง (Working Capital)	สำรองสำหรับค่าใช้จ่าย 3-6 เดือนแรกที่ยอดขายยังไม่คงที่	\$60,000 - \$100,000	จำเป็นอย่างยิ่ง สำหรับการรองรับ Fixed Cost กี่สูงมาก
รวมเงินลงทุนเริ่มต้นโดยประมาณ	-	\$198,000 - \$373,000+	ค่าเฉลี่ยที่สมเหตุสมผล: \$280,000

## 02 การคำนวณต้นทุนต่อหน่วย (Cost per Unit - CPC)

รายละเอียด	ต้นทุนโดยประมาณต่อแก้ว (16 ออนซ์)	คำอธิบาย
A. ต้นทุนวัตถุดิบ (COGS)	\$1.45	ชา, นม, น้ำตาล, ไข่มุก (ราคากลางที่ใน CA)
B. ต้นทุนบรรจุภัณฑ์	\$0.50	แก้ว, หลอด, ฝา (ราคาสูงกว่าปกติเพื่อรองรับใช้สู่สู่ Compostable ตามกฎหมาย SF)
รวม COGS ต่อแก้ว	\$1.95	-
C. ต้นทุนแรงงานผับแปร	\$0.63	\$8,000 - \$18,000
รวมต้นทุนผับแปรต่อแก้ว	\$2.58	กำไรต่อหน่วย (Contribution Margin) ที่ราคาขาย \$8.00 คือ \$5.42

## 03 การคำนวณระยะเวลาในการคืนทุน (Payback Period)

รายการ	มูลค่าที่ใช้ในการคำนวณ
เงินลงทุนเริ่มต้น (I)	\$280,000
ค่าใช้จ่ายคงที่รายเดือน (Fixed Cost)	\$20,000 (ค่าเช่า, เงินเดือนผู้จัดการ, สาธารณูปโภค)
ราคาขายเฉลี่ย (ASP)	\$8.00 ต่อแก้ว (ราคาสูงเหมาสมกับ SF)
กำไรต่อหน่วย (Contribution Margin)	$\$8.00 - \$2.58 = **\$5.42$ ต่อแก้ว**
ยอดขายเฉลี่ยรายวัน (Target)	350 แก้ว/วัน

04

## ขั้นตอนการคำนวณ (Calculation steps)

1. คำนวณกำไรต่อเดือนก่อนหักค่าใช้จ่ายคงที่ (Total Contribution Margin):
    - $350 \text{ (แก้ว/วัน)} * 30 \text{ วัน} * \$5.42 \text{ ราคาต่อแก้ว} = \$56,910 \text{ ต่อเดือน}$
  2. คำนวณกำไรสุทธิรายเดือน (Net Profit):
    - $\$56,910 \text{ (รายรับรวม)} - \$20,000 \text{ (ค่าใช้จ่ายคงที่)} = \$36,910 \text{ ต่อเดือน}$
  3. คำนวณระยะเวลาคืนทุน (Payback Period):
    - ระยะเวลาคืนทุน = เงินลงทุนเริ่มต้น / กำไรสุทธิรายเดือน
      - =  $\$280,000 / \$36,910$
      - $\approx 7.58 \sim 7.6 \text{ เดือน}$
- ∴ ในการนี้สามารถขายได้ 350 แก้ว/วัน อย่างต่อเนื่อง ด้วยราคาขายเฉลี่ย \$8.00 ต่อแก้ว จะสามารถคืนทุนเงินลงทุนเริ่มต้นได้ภายในเวลาประมาณ 7.6 เดือน

## 2. Data Collection

- Data source
  - Kaggle.com
- Dataset
  - <https://www.kaggle.com/datasets/willatran/boba-shops-in-the-bay-area-2024/data>
  - <http://resource.tcdc.or.th/ebook/BIC-Restaurant-Guide-30Dec2016.pdf>
  - <https://www.kaggle.com/code/fionaguoguolu/boba-shops-in-the-bay-area-stats>





## 2. Data Collection

- Business Factors
  - ปัจจัยด้านตลาด
  - ปัจจัยด้านกำลัง
  - ปัจจัยด้านการเงิน
  - ปัจจัยด้านการดำเนินงาน
  - ปัจจัยด้านบุคลากร
  - ปัจจัยด้านกฎหมาย
  - ปัจจัยด้านชั้พพลายเออร์
  - ปัจจัยด้านเทคโนโลยี
  - ปัจจัยด้านประสบการณ์ลูกค้า

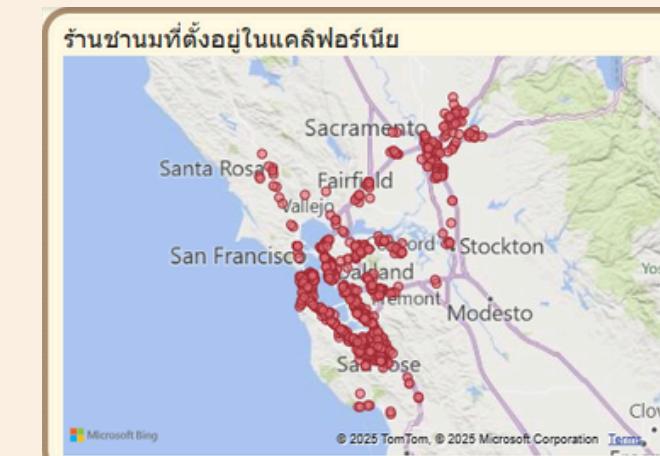


# 2. Data Collection

- Data cleaning and outputs

item	category	quantity	unit_cost	total_cost
Monthly Rent	Rent	9	280.17	2521.53
Business License	License	5	5985.17	29925.85
Cups 50pc	Packaging	5	737.3	3686.5
Lids 50pcs	Packaging	9	5995.35	53958.15
Sealing Filr	Packaging	3	5325.11	15975.33
Maintenan	Rent	9	9289.29	83603.61
Food Safe	License	7	478.22	3347.54
Creamer 50	Raw Mater	5	9146.17	45730.85
Black Tea 1	Raw Mater	3	6942.46	20827.38
Opening P	Marketing	1	711.26	711.26
Sealing Filr	Packaging	6	6649.14	39894.84
Business R	License	6	6094.68	36568.08
Syrup Bott	Raw Mater	3	8514.33	25542.99
Business R	License	5	5426.87	27134.35
Maintenan	Rent	7	1998.84	13991.88
Opening P	Marketing	2	8443.54	16887.08
Creamer 50	Raw Mater	3	4980.19	14940.57
Food Safe	License	6	961.52	5769.12
Opening P	Marketing	1	7409.57	7409.57
Ice Maker	Equipment	5	5072.82	25364.1
Food Safe	License	8	9547.42	76379.36

name	rating	address	city	lat	long
gong cha	3.5	1501 park	Alameda	37.76553	-122.242
top up	4.3	650 centra	Alameda	37.77073	-122.278
i-tea	3.2	1626 park	Alameda	37.76736	-122.24
malaya tea	4.5	920 centra	Alameda	37.77101	-122.27
tomo tea h	4.2	825 marin	Alameda	37.78387	-122.273
raretea	3.5	2670 fifth	Alameda	37.78725	-122.28
mandro	4.1	1321 park	Alameda	37.76319	-122.244
one milk te	3.8	2691 fruity	Oakland	37.7905	-122.221
tasty point	3.8	2412 santa	Alameda	37.76495	-122.241
yifang taiw	3.7	409 s shor	Alameda	37.75746	-122.254
tea on piec	4.4	4098 piedr	Oakland	37.82642	-122.252
uc dessert	4.1	388 9th st	Oakland	37.80046	-122.272
suptea lab	4.7	3349 gran	Oakland	37.81352	-122.247
yokee milk	4.3	1728 frank	Oakland	37.80637	-122.268
sweetheart	3.7	315 9th st	Oakland	37.79945	-122.27
happy lem	3.7	2321 santa	Alameda	37.76567	-122.242
boba me	4	1342 park	Alameda	37.76353	-122.243
raretea	3.5	5817 colle	Oakland	37.84647	-122.252
mr green t	3.6	4299 piedr	Oakland	37.82896	-122.249
k street	4.3	3905 broa	Oakland	37.82707	-122.257
i-tea	4	388 9th st	Oakland	37.80061	-122.271



resource  
5.51M  
Sum of total\_cost

List ร้านชานมใน California  
name  
101 Tea Plantation  
1011 Sip Tea  
18 Grams Coffee & Tea  
3Catea  
5 Degree Tea House  
7 Leaves Cafe  
813 Cha Siam  
8Teas Bubble  
A tea A seat  
Acha Coffee & Tea  
After Hours Boba & Tea  
Aggie Yogurt  
Aimée's Boba Café  
Ain't Common  
Akira Coffee & Tea  
Alexander's Patisserie  
Aloha Fresh  
Aloh-o  
Amausaan Uji Matcha  
Amor Cafe and Tea Oakridge  
An Vat Co Beo  
Anton



# ວ້າງວົງ

*References*

<https://www.kaggle.com/datasets/willatran/boba-shops-in-the-bay-area-2024/data>

<http://resource.tcdc.or.th/ebook/BIC-Restaurant-Guide-30Dec2016.pdf>

# Thank you

