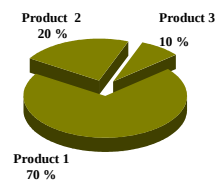


แผนธุรกิจ

วิสาหกิจชุมชน



กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู่

โครงการ “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน”

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)



ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร และคณะเศรษฐศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มิถุนายน 2548

ที่ปรึกษาโครงการ

ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร

คณะวิจัย

หัวหน้าโครงการ

รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์^{1/ 2/}

หัวหน้าโครงการร่วม

อาจารย์ ดร. ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์^{2/ 3/}

นักวิจัยส่วนกลาง

อาจารย์วิมล อารยะรัตน์^{4/}

ผู้ช่วยนักวิจัย

รัตนา แก้วเสน^{2/}

^{1/} ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{2/} ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{3/} คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{4/} คณะการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

คำนำ

โครงการวิจัย “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน” ดำเนินการโดยศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตรและศูนย์วิจัยและพัฒนาเศรษฐกิจชุมชน คณะเศรษฐศาสตร์ โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) โครงการนี้มีวัตถุประสงค์หลัก 3 ประการ คือ ประการที่หนึ่ง เพื่อสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชนรุ่นใหม่โดยผ่านกระบวนการวิจัย ประการที่สอง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ยกระดับผลผลิตภาพ เพิ่มประสิทธิภาพ และความเข้มแข็งอย่างเป็นรูปธรรม ทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการหัตถกรรม และอาหารแปรรูปพื้นบ้าน อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการ รวมทั้งการจ้างงานในท้องถิ่น และประการที่สาม เพื่อนำข้อมูลจากผลการศึกษาไปประกอบการวางแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนและขยายผลไปสู่ภาคอื่น ๆ

โครงการนี้ได้ทำการวิเคราะห์เชิงลึกวิสาหกิจชุมชนจำนวน 63 ราย และเพื่อให้การศึกษานี้เป็นประโยชน์ต่อวิสาหกิจชุมชนให้มากที่สุด โครงการจึงได้จัดให้มีการถ่ายทอดด้านวิชาการให้แก่กลุ่มฯ และผู้ประกอบการหลายครั้ง เป็นลำดับไปแล้ว สำหรับงานชิ้นนี้โครงการร่วมกับกลุ่มฯ จัดทำแผนธุรกิจขึ้นโดยให้เป็นไปตามความต้องการของกลุ่มฯ เป็นสำคัญ คณะวิจัยทำหน้าที่ด้านวิชาการในการคำนวณ วิเคราะห์ผล และเขียนแผน โดยปรับปรุงและเพิ่มเติมให้เกิดความสมบูรณ์และมีความเป็นไปได้มากที่สุด ภายใต้ข้อจำกัดของเวลา และเป้าหมายของกลุ่มฯ ทั้งนี้เพื่อให้ได้แผนธุรกิจที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มฯ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ มีผลิตภัณฑ์รวม 6 ชนิด สำหรับแผนธุรกิจใน 5 ปีนี้ กลุ่มฯ ประสงค์ที่จะขยายการผลิตและการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คณะวิจัยหวังเป็นอย่างยิ่งว่าแผนธุรกิจฉบับนี้จะให้แนวทางที่เป็นประโยชน์ต่อกลุ่มฯ ซึ่งกลุ่มฯ จำเป็นจะต้องปรับใช้ให้สอดคล้องกับสถานการณ์ทางเศรษฐกิจด้วยเช่นกัน และขอขอบคุณคณะกรรมการและสมาชิกในกลุ่ม ที่ให้การต้อนรับและร่วมงานกับคณะวิจัยเป็นอย่างดีตลอดระยะเวลาเกือบ 2 ปี

คณะวิจัย

มิถุนายน 2548

สารบัญ

	หน้า
คณะวิจัย	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
บทสรุปผู้บริหาร	1
แผนธุรกิจ	3
1. ประวัติย่อของกลุ่มฯ	3
2. การวิเคราะห์ SWOT ของกลุ่มฯ	4
3. วัตถุประสงค์และเป้าหมายทางธุรกิจ	6
4. การจัดการความเสี่ยงของกลุ่มฯ	24
5. สรุปแผนการดำเนินงานของกลุ่มฯ	24
6. ภาคผนวก	25

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้

บทสรุปผู้บริหาร

แนวคิดธุรกิจ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ ก่อตั้งอย่างเป็นทางการเมื่อ ปี พ.ศ. 2538 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่สตรีให้หมู่บ้าน กลุ่มฯ มุ่งมั่นให้มีการผลิตอย่างต่อเนื่อง และพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ กรรมวิธีการผลิต และสถานที่ผลิตเพื่อให้ได้รับการรับรองจากกระทรวงสาธารณสุข ซึ่งจะทำให้กลุ่มฯ สามารถขยายตลาดได้กว้างขึ้นและได้รับการยอมรับจากลูกค้ามากขึ้น นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายมากขึ้น โดยการปรับปรุงเทคโนโลยีและอุปกรณ์การผลิตที่มีอยู่เพื่อใช้ในการผลิตถุงยางและใส่กรอกรมควัน

โอกาสของธุรกิจ

ผลิตภัณฑ์แนมเป็นอาหารพื้นบ้านของชาวเหนือ ซึ่งนิยมบริโภคกันในชุมชน กลุ่มฯ ลูกค้าส่วนใหญ่จึงเป็นในชุมชน นอกจากนี้กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม สาธารณสุขจังหวัด และองค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้วอย่างสม่ำเสมอ อีกทั้งได้รับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริมเพื่อใช้ เป็นเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต และเป็นกองทุนให้สมาชิกกู้ยืม

กลุ่มลูกค้าเป้าหมายและการคะเนลูกค้าเป้าหมาย

ลูกค้าของกลุ่มฯ คือ ร้านค้าชุมชน ภายในท้องถิ่น ใน ต. ดอนแก้ว ตั้งแต่หมู่ที่ 1- 10 จำนวน 16 ร้าน และร้านค้าในตำบลสันผีเสื้อจำนวน 4 ร้าน กลุ่มฯ มีเป้าหมายที่จะเพิ่มจำนวนร้านค้าชุมชนในต่างตำบลมากขึ้น โดยจะเพิ่มขึ้นจำนวน 10 ร้าน ภายใน 5 ปี

ความได้เปรียบแข่งขันของธุรกิจ

1. อยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบ และกลุ่มฯ มีร้านจำหน่ายวัตถุดิบประจำซึ่งได้คุณภาพตามที่ต้องการ
2. มีอุปกรณ์การผลิตอย่างเพียงพอสำหรับการผลิตของกลุ่มฯ

ความคุ้มค่าเชิงเศรษฐกิจและความสามารถในการทำกำไร

ผลประกอบการของกลุ่มฯ ในปี พ.ศ. 2546 ในการผลิตภัณฑ์จำนวน 5 ผลิตภัณฑ์ คือ แนมหมูแบบห่อ แนมหมูแบบแท่ง กุนเชียง ไส้กรอกเยอรมันและไส้กรอกอีสาน แต่การจัดทำแผนธุรกิจเลือกทำเฉพาะผลิตภัณฑ์หลักที่กลุ่มฯ ทำการผลิตอย่างต่อเนื่องและมีแนวโน้มสูงขึ้น ได้แก่ แนมห่อใบตองและแนมแท่ง คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 67 ของมูลค่าขายทั้งหมดของกลุ่มฯ ในปี 2546 มีรายละเอียดผลประกอบการของกลุ่มฯ ดังนี้

ยอดขาย	156,178.00 บาท
กำไรขั้นต้น	5,778.47 บาท
อัตรากำไรขั้นต้นต่อยอดขาย	3.70%

จากการวิเคราะห์แนวโน้มกำไรและอัตราผลตอบแทนจากการผลิตผลิตภัณฑ์เหมมห่อใบตองกับเหมมแท่ง พบว่า มีแนวโน้มในการทำกำไรเพิ่มสูงขึ้นและ อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้นมีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น (ตารางที่ 1) นอกจากนี้ในการลงทุนของกลุ่มฯ ในการปรับปรุงโรงเรือนในปี 2548 จำนวน 30,000 บาท และปี 2550 ในการซื้อตู้แช่ผลิตภัณฑ์มูลค่า 12,000 บาท กลุ่มฯ มีระยะเวลาในการคืนทุนประมาณ 2 ปี ดังตารางที่ 2

ตารางที่ 1 แนวโน้มกำไรและระยะเวลาในการทำกำไร

รายการ	ปี 2548	ปี 2549	ปี 2550	ปี 2551	ปี 2552
ปริมาณขาย(ชิ้น)	21,480	23,628	25,992	28,584	31,440
ยอดขายมูลค่า(บาท)	429,600	472,560	519,840	571,680	628,800
กำไรขั้นต้น(บาท)	127,521.60	140,930.76	155,686.46	171,867.22	189,697.47
อัตรากำไรขั้นต้น(บาท)	29.68%	29.82%	29.95%	30.06%	30.17%
กำไรสุทธิ(บาท)	28,857.57	34,523.97	40,140.72	46,977.09	54,524.80
อัตรากำไรสุทธิ(%)	6.72	7.31	7.72	8.22	8.67
ส่วนของผู้ถือหุ้น(บาท)	162,400	164,800	179,200	181,600	184,000
อัตราส่วนตอบแทนต่อเจ้าของ	37.80	34.87	34.47	31.77	29.26
จุดคุ้มทุน(บาท)	171,829.54	169,090.38	171,928.31	169,727.48	167,737.22

ตารางที่ 2 ประมาณการระยะเวลาคืนทุน

หน่วย : บาท

รายการ	ปี 2548	ปี 2549	ปี 2550	ปี 2551	ปี 2552
เงินสดรับ(จริง)	21,636.43	21,636.43	22,236.43	22,236.43	22,236.43
เงินสดรับ(สะสม)	21,636.43	43,272.86	65,509.29	87,745.71	109,982.14

เงินลงทุนของโครงการ 42,000.00

ระยะเวลาคืนทุน 2 ปี

แผนธุรกิจ

1. ประวัติย่อของกลุ่มฯ

1.1 ประวัติความเป็นมาของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ ได้เริ่มก่อตั้งอย่างไม่เป็นทางการโดยการรวมกลุ่มของแม่บ้านที่เป็นญาติพี่น้องของนางโสภา (ประธานกลุ่มฯ) เพื่อผลิตขนมสำหรับบริโภคเองในครัวเรือน และขายในหมู่บ้าน จนกระทั่งเกษตรอำเภอแมริมได้เข้ามาสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มฯ เพื่อการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่สตรีให้หมู่บ้าน จึงได้มีการรวมกลุ่มของสตรีในชุมชนโดยมีนางโสภา เป็นแกนนำ เพื่อทำการผลิตขนมและ นางสมศรีเป็นแกนนำในการผลิตขนม

ในปี 2538 ได้มีการรวมกลุ่มฯ อย่างเป็นทางการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ ทำการจดทะเบียนกับสำนักงานเกษตรอำเภอแมริมเงินทุนที่ใช้ในการดำเนินการกลุ่มครั้งแรก คือเงินสนับสนุนจากประชาสงเคราะห์จังหวัดที่จัดให้แก่ประชาชน รวมกันเป็นเงิน 20,000 บาท กลุ่มนำมาเป็นเงินทุนดำเนินงานเริ่มต้น

ปี 2540 จึงได้รับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยจากกรมส่งเสริมการเกษตรผ่านทางสำนักงานเกษตรอำเภอแมริมจำนวน 200,000 บาท มีเงื่อนไขในการชำระคืน 5 ปี กลุ่มฯได้นำไปใช้เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนและจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตทั้งกิจกรรมการแปรรูปเนื้อ และแปรรูปขนม

ปี 2541 อบต.ดอนแก้ว อ.แมริม จ. เชียงใหม่ ส่งสมาชิกจำนวน 50 คน เข้าอบรมวิธีการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ระหว่างวันที่ 1-3 กันยายน 2541 ณ สำนักงานปศุสัตว์เขต 5

ในช่วงปี 2545 กลุ่มมียอดขายหน่วยผลิตภัณฑ์สูงในทุกผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกที่เข้ามาทำงานในกลุ่มเนื้อได้ประมาณ เดือนละ 3,000 บาท ต่อคน แต่ตั้งแต่ ปี 2546 เป็นต้นมา ยอดขายของกลุ่มลดลง กลุ่มจึงลดประมาณการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ ลง ผลิตภัณฑ์ที่ยังคงทำการผลิตอย่างสม่ำเสมอ คือ แหนมห่อ

1.2 ลักษณะและรายละเอียดของสินค้า

1. รายละเอียดสินค้า

กลุ่มฯ ทำการผลิตสินค้าออกเป็น 2 ประเภท คือ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อและกลุ่มขนม สำหรับกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อนั้นประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 5 ชนิด โดยมีผลิตภัณฑ์หลัก คือ แหนมหมูแบบห่อ และผลิตภัณฑ์รอง คือ แหนมหมูแบบแท่ง กุนเชียง ไส้กรอกเยอรมันและไส้กรอกอีสาน ผลิตภัณฑ์ที่เลิกผลิตไปแล้วคือ หมูยอ การผลิตไส้กรอกเยอรมันและไส้กรอกอีสาน ได้รับการอบรมจากสถาบันวิทยาศาสตร์และอาหาร ส่วนการผลิตกุนเชียงและแหนมนั้น ได้รับการอบรมการผลิตจากปศุสัตว์ตำบลห้วยแก้ว และกลุ่มขนมมีผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ ทองม้วน และขนมดอกจอก

การจัดทำแผนธุรกิจนั้นเลือกทำเฉพาะผลิตภัณฑ์หลักที่กลุ่มฯ ทำการผลิตอย่างต่อเนื่องและมีแนวโน้มสูงขึ้น ได้แก่ แหนมห่อใบตองและแหนมแท่ง

2. ประวัติของสินค้า

ตั้งแต่ปี 2538 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปรรูปเนื้อไม้เพียงอย่างเดียว คือ แหนมห่อใบตอง โดยอาศัยภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร ต่อมาในปี 2541 องค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว ได้สนับสนุนงบประมาณให้สมาชิกเข้าอบรมเรื่องการแปรรูปจากเนื้อสัตว์ที่สำนักงานปศุสัตว์เขต 5 จังหวัดเชียงใหม่ ทำให้กลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์โดยมีการผลิตแหนมแห้ง ใส่กรอกเยอรมัน กุนเชียงและใส่กรอกอีสาน

3. จุดแข็งของสินค้า

1. คุณภาพสม่ำเสมอ รสชาติอร่อย
2. ได้รับการรับรองคุณภาพการผลิตภายใต้มาตรฐาน GMP
3. ผลิตภัณฑ์ที่มีปลอดภัยในการบริโภค เนื่องจากมีการควบคุมปริมาณสารเคมี ให้ได้มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

2. การวิเคราะห์ SWOT ของกลุ่มฯ

2.1 จุดแข็ง

1. การจัดการองค์กร

- สมาชิกกลุ่มมีความสามัคคี ในการทำงาน และเชื่อใจในการทำงานของคณะกรรมการกลุ่ม
- คณะกรรมการมีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจน และผู้มีหน้าที่ในงานที่รับผิดชอบดังกล่าวปฏิบัติงานได้ดี
- กลุ่มฯ มีการฝึกอบรมบุคลากรด้านการผลิตและการจัดการระบบ GMP

2. การผลิต

- กลุ่มฯ มีเครื่องมืออุปกรณ์ที่เพียงพอ และสามารถช่วยเพิ่มกำลังการผลิตของกลุ่มได้ กลุ่มมีการปรับปรุงเทคโนโลยี อุปกรณ์ในการผลิตให้เหมาะสมกับการผลิต เช่น การปรับปรุงเตาอบสำหรับอบ กุนเชียง และรมควันใส่กรอก
- กลุ่มฯ มีการคัดเลือกคุณภาพวัตถุดิบในการผลิต อย่างสม่ำเสมอ ในขั้นตอนการผลิต การควบคุมปริมาณของสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- การผลิตเป็นการนำภูมิปัญญาพื้นบ้านมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และก่อให้เกิดรายได้
- กลุ่มฯ มีการรับรองคุณภาพการผลิตภายใต้มาตรฐาน GMP

3. การตลาด

- ผลิตภัณฑ์แหนมห่อได้รับการยอมรับจากตลาดภายในชุมชนเป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ทั้งในด้านรสชาติ และวัตถุดิบในการผลิต
- ผลิตภัณฑ์มีความปลอดภัยในการบริโภค เนื่องจากมีการควบคุมปริมาณสารเคมี ให้ได้มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

- กลุ่มฯ มีการประชาสัมพันธ์อย่างต่อเนื่อง ทั้งการออกร้านและการจำหน่ายสินค้าที่กลุ่ม
- กลุ่มฯ มีฉลากสินค้า ซึ่งสามารถอธิบายรายละเอียดสินค้า วันที่ผลิต และหมดอายุ

4. การเงิน

- กลุ่มมีการจัดทำรายการรับจ่ายของกลุ่ม ซึ่งได้รับการอบรมจากสถาบันราชภัฏเชียงใหม่
- การจัดการด้านการเงินมีการแบ่งแยกออกจากกันอย่างชัดเจนระหว่างกลุ่มแปรรูปเนื้อสัตว์กับกลุ่มทำขนม ทำให้มีความโปร่งใสในการจัดการด้านการเงิน
- กลุ่มมีแหล่งเงินทุนปลอดดอกเบี้ยกำหนดชำระคืน 5 ปีของสำนักงานเกษตรอำเภอเชียงใหม่ ซึ่งกลุ่มมีนโยบายจะชำระหนี้ปีแรกในปี 2548 ซึ่งแสดงให้เห็นความสามารถในการชำระคืนของกลุ่มฯ

2.2 จุดอ่อน

1. การจัดการองค์กร

- สมาชิกกลุ่มฯ ไม่ค่อยมีส่วนร่วมในการจัดการกลุ่มฯ โดยเฉพาะด้านการผลิตเนื่องจากขาดแรงจูงใจ
- กลุ่มฯ ไม่มีการวางแผนในการพัฒนาการผลิตและการตลาดของกลุ่ม เนื่องจากขาดบุคลากรที่มีความรู้ในด้านการจัดการตลาด
- กลุ่มฯ ไม่มีการสร้างตัวแทนในการดำเนินงานด้านบริหารจัดการองค์กรและ การผลิต ซึ่งหากประธานคนปัจจุบันไม่สามารถดำเนินงานต่อ การผลิตของกลุ่มฯ จะหยุดชะงัก
- กลุ่มฯ ขาดความรู้เรื่องการบริหารจัดการองค์กร เนื่องจากกรรมการทุกคนไม่เคยมีประสบการณ์ด้านนี้มาก่อน

2. การผลิต

- ปัจจุบันกลุ่มฯ ทำการผลิตไม่เต็มประสิทธิภาพ ทำให้กลุ่มต้องรับภาระต้นทุนค่าเสื่อมราคาสูง แม้เป็นต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน แต่ทำให้กลุ่มไม่มีศักยภาพด้านการผลิต
- การปฏิบัติตนด้านสุขอนามัยของแรงงานผลิตอาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์ยังไม่ถูกต้องตามหลัก GMP เนื่องจากขาดการปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ เช่น บางครั้งไม่มีการสวมหมวกคลุมผม ชุดคลุม และผ้าปิดปาก เป็นต้น ทำให้อาจมีการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตได้
- การวางแผนจัดวางอุปกรณ์และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิต ยังมาถูกต้องตามตามหลัก GMP อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนจากวัตถุดิบ สุอาหารที่สำเร็จแล้วได้

3. การตลาด

- กลุ่มไม่มีการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ชัดเจน ทำให้ไม่สามารถวางแผนการพัฒนาตลาดได้

- ลูกค้าส่วนใหญ่ของกลุ่มฯ เป็นลูกค้าภายในท้องถิ่น ทำให้ไม่สามารถเพิ่มราคาสินค้าได้ และด้วยต้นทุนการผลิตที่สูง ทำให้ไม่สามารถปรับลดราคาได้ด้วยเช่นกัน ส่งผลให้การใช้กลยุทธ์ในการแข่งขันทางด้านราคาของกลุ่มฯ ไม่สามารถใช้ได้

- ตลาดหลักของกลุ่มฯ คือ ภายในชุมชน ซึ่งมีกำลังซื้อน้อย และไม่นิยมในการบริโภค กุนเชียง ไส้กรอก แหนมแห้ง

การเงิน

- บุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านการเงินยังไม่สามารถจัดทำการเงินได้ ซึ่งในการจัดการงบประมาณการเงินแต่ละครั้งในการเสนอโครงการจะต้องให้ทางหน่วยงานภายนอก เช่น อบต. ดอนแก้ว สำนักงานสหกรณ์จังหวัด เป็นผู้ช่วยเหลือในการจัดทำ

2.3 โอกาส

- กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจาก สำนักงานเกษตรอำเภอแมริม สาธารณสุขจังหวัดและองค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้วอย่างสม่ำเสมอ

- กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม เพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต และเป็นกองทุนให้สมาชิกกู้ยืม

2.4 ข้อจำกัด

- วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต คือ เนื้อหมู มีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นของราคาบ่อย ซึ่งส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิต ในทุกผลิตภัณฑ์

- ไบโตนงซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์ของแหนมห่อ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มเริ่มขาดแคลนและมีราคาสูง

- กลุ่มฯ มีคู่แข่งทางการตลาดมาก เนื่องจากผลิตภัณฑ์แหนมเป็นสินค้าอาหารพื้นบ้านที่มีผู้ผลิตมาก

3. วัตถุประสงค์และเป้าหมายทางธุรกิจ

3.1 เป้าหมายโดยรวมของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ มีความต้องการให้กลุ่มฯ มีการผลิตอย่างต่อเนื่องตลอดไป และต้องการขยายตลาดให้กว้างขึ้น แต่ต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และโรงเรือนเพื่อให้ได้มาตรฐานรับรองจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ภายในระยะเวลา 1-2 ปี

3.2 เป้าหมายเฉพาะด้านและแผนธุรกิจ

3.2.1 เป้าหมายและแผนการตลาด

เป้าหมายทางการตลาดของกลุ่มฯ คือ การเพิ่มยอดขายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ คือ ผลิตภัณฑ์แหนมแห้งและแหนมห่อไบโตนง ร้อยละ 50 หรือร้อยละ 10 ต่อปี และจะขยายตลาดสู่ร้านค้าในตำบลแม่สาจำนวน 5 ร้านและตำบลริมใต้อีกจำนวน 5 ร้าน ภายใน 5 ปี

ภาพรวมของการตลาด

กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

ลูกค้าเก่าของกลุ่มฯ ที่มีศักยภาพ ได้แก่ ร้านค้าทั่วไป ในตำบลดอนแก้วรวมจำนวน 16 ร้าน และร้านค้าในตำบลสันผีเสื้อจำนวน 4 ร้าน ภายใน 5 ปีกลุ่มฯ ต้องการที่จะเพิ่มจำนวนร้านค้าชุมชนในต่างตำบลจำนวน 10 ร้าน

ส่วนแบ่งการตลาด

ส่วนแบ่งการตลาดในปัจจุบัน

ปัจจุบันกลุ่มฯ มีส่วนแบ่งการตลาดในระดับตำบลประมาณร้อยละ 70 ของทั้งตลาด ทั้งนี้ กลุ่มฯ ยังไม่มีส่วนแบ่งระดับอำเภอ จังหวัดและต่างประเทศ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ยังไม่ได้รับการรับรองมาตรฐานจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาซึ่งทำให้การขยายตลาดค่อนข้างยาก

ส่วนแบ่งการตลาดที่คาดหวัง

ในอนาคตอีก 5 ปี ข้างหน้า กลุ่มฯ คาดว่าจะมีส่วนแบ่งการตลาดในระดับตำบลเพิ่มขึ้นอีกร้อยละ 15 จากเดิม (ร้อยละ 70)

ตารางที่ 3 เป้าหมายและแผนการตลาด

เป้าหมายการตลาด	กลุ่มเป้าหมาย	ส่วนแบ่งทางการตลาด	กลยุทธ์			
			ผลิตภัณฑ์	ราคา	ช่องทางการจัดจำหน่าย	การส่งเสริมการขาย
ระยะยาว 3 ปี และระยะยาว 5 ปี						
แหนมแห้ง 10% ต่อปี แหนมห่อใบตอง 10% ต่อปี	ลูกค้าเก่า 60% ส่ง 90% ปลีก 10% ลูกค้าใหม่ 40% ส่ง 100%	ระดับต่ำบลเพิ่ม 15%	- ควบคุมคุณภาพให้คงที่ - พัฒนารรจจุภัณฑ์แบบแห้งจากการใช้เชื้อกfangเปลี่ยนเป็นลวดมัด แหนม รขอของบจาก อบต.ดอนแก้ว (งบประมาณ 12,000 บาท)	- ตั้งราคาตามต้นทุนการผลิตและบวกกำไร	- ฝากขายตามร้านค้าทั่วไปต่างตำบลมากขึ้น จำนวน 1 ร้านต่อปี	- ให้เครดิตแก่ลูกค้า 5-10 วัน - บริการส่งสินค้าโดยไม่คิดค่าใช้จ่ายลูกค้าถึงที่ - แลกคืนสินค้าเมื่อลูกค้าจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไม่หมด
ระยะปานกลาง 1 ปี						
แหนมแห้ง 10% แหนมห่อใบตอง 10%	ลูกค้าเก่า 100% ส่ง 90% ปลีก 10%	คงที่	- ควบคุมคุณภาพให้คงที่ - พัฒนาให้สามารถเก็บได้นานขึ้น ขอรับการอบรมการถนอมอาหารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง	- ตั้งราคาตามต้นทุนการผลิตและบวกกำไร	- ฝากขายตามร้านค้าทั่วไปต่างตำบลมากขึ้น จำนวน 1 ร้าน	- ให้เครดิตแก่ลูกค้า 5-10 วัน - ติดต่อเสนอขายสินค้าแก่ลูกค้าถึงที่ - แลกคืนสินค้าเมื่อลูกค้าจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไม่หมด

3.2.2 เป้าหมายด้านการผลิต

ผลิตผลิตภัณฑ์แหนมแห้งและแหนมห่อใบตองเพิ่มจากเดิมร้อยละ 50 ภายใน 5 ปี และพัฒนาผลิตภัณฑ์ กระบวนการผลิตและโรงเรือนให้ได้มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข ภายใน 1-2 ปี

ภาพรวมของแผนการผลิต

ประธานกลุ่มฯ เป็นผู้ทำการบริหารการผลิต โดยจะกำหนดปริมาณการผลิตตามชนิดผลิตภัณฑ์ เช่น แหนมแบบห่อและแบบแท่ง จะประมาณการผลิตในแต่ละครั้งจากปริมาณยอดขายแหนมแบบห่อที่จำหน่ายให้แก่ร้านค้าในหมู่บ้าน และหากได้รับแจ้ง จาก อบต.ว่าจะมีการจัดงาน จึงจะทำการผลิตเพิ่มขึ้นจากปริมาณการผลิตปกติ 10 กิโลกรัมต่อครั้ง เป็น 15 - 20 กิโลกรัม โดยใช้เกณฑ์จากจำนวนผู้เข้าเยี่ยมชม

ข้อได้เปรียบด้านการผลิต

1. กลุ่มฯ อยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบ คุณภาพวัตถุดิบได้ตามที่ต้องการ
2. กลุ่มฯ มีการควบคุมคุณภาพทุกกระบวนการผลิต และมีหน่วยงานสาธารณสุขเข้ามาตรวจสอบคุณภาพ จำนวน 3 ครั้งต่อปี
3. มีความเที่ยงตรง โดยจะมีการ ชั่ง ตวง วัด ทุกครั้ง เพื่อให้คุณภาพและรสชาติคงที่
4. อุปกรณ์การผลิตและแรงงานมีอย่างเพียงพอสำหรับการผลิต

ยุทธศาสตร์ที่นำมาใช้ในการวางแผนการผลิต

1. ผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสม่ำเสมอ
2. ส่งมอบสินค้าตรงเวลา
3. สามารถตอบสนองความต้องการของตลาดได้อย่างรวดเร็ว

การวางแผนการผลิต

กลุ่มฯ วางแผนที่จะปรับปรุงโรงเรือนให้ถูกสุขลักษณะมากขึ้น คือติดมุ้งลวดและติดพัดลมดูดอากาศ ด้านการกำกับการผลิตกลุ่มฯ นั้นแรงงานสมาชิกที่มีอยู่เพียงพอสำหรับการขยายกำกับการผลิตเพิ่มขึ้นโดยการเพิ่มจำนวนครั้งในการผลิตมากขึ้นจากเดิม (5 ครั้งต่อเดือน) และทำการผลิตช่วงกลางคืนที่สมาชิกว่างจากการทำงานประจำ

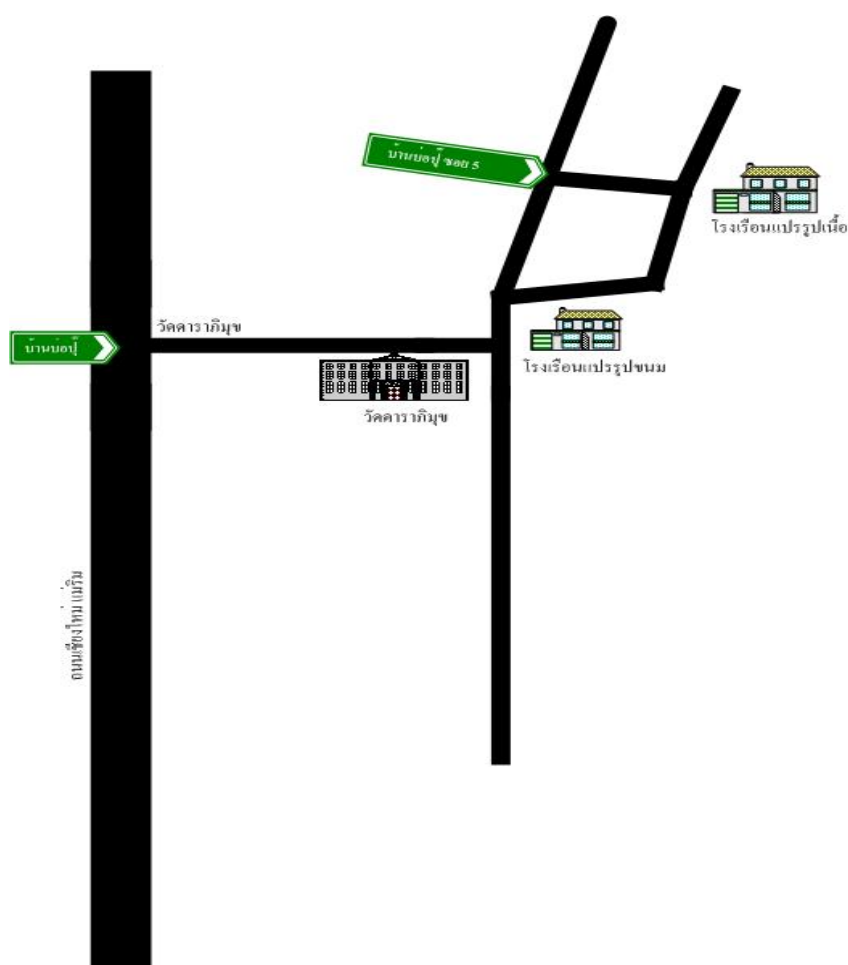
ตารางที่ 4 เป้าหมายและแผนการผลิต

เป้าหมายการผลิต	กลยุทธ์					
	แรงงาน	วัตถุดิบ	เครื่องจักรและอุปกรณ์	กระบวนการผลิต	การควบคุมคุณภาพ	สถานที่ผลิต
ระยะปานกลาง 3 ปี และระยะยาว 5 ปี						
แผนแม่บท 10% ต่อปี แผนห่อใบตอง 10% ต่อปี	- อบรมและศึกษาดูงาน วิธีการผลิตและเทคนิคการผลิต - ไม่มีการเพิ่มแรงงานที่มีอยู่เพียงพอต่อการขยายการผลิต	- จัดซื้อวัตถุดิบเพิ่มขึ้นตามปริมาณการผลิต - จัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งเดิมเนื่องจากคุณภาพดีและตรงกับความต้องการ	- ต้องการดูแลเพื่อแช่ผลิตภัณฑ์เพื่อให้เก็บได้นานขึ้น งบประมาณ 12,000 บาท (ขอสนับสนุนจากหน่วยงาน)	- เน้นความสะดวกปลอดภัย แก่ผู้บริโภค	- ผู้ผลิต แต่งกายถูกสุขลักษณะป้องกันการปนเปื้อน - มีการชี้แจง วัตถุประสงค์ในการผลิตทุกครั้ง - รักษาคุณภาพให้คงที่	-
ระยะสั้น 1 ปี						
แผนแม่บท เพิ่มขึ้น 10% แผนห่อใบตอง 10%	- อบรมและศึกษาดูงาน วิธีการผลิตและเทคนิคการผลิต - ไม่มีการเพิ่มแรงงานที่มีอยู่เพียงพอต่อการขยายการผลิต	- จัดซื้อวัตถุดิบเพิ่มขึ้นตามปริมาณการผลิต - จัดซื้อวัตถุดิบจากแหล่งเดิมเนื่องจากคุณภาพดีและตรงกับความต้องการ	- ใช้วัสดุอุปกรณ์ที่มีอยู่อย่างเต็มกำลัง โดยเพิ่มปริมาณการผลิตให้มากขึ้น	- เน้นความสะดวกปลอดภัย แก่ผู้บริโภค	- ผู้ผลิต แต่งกายถูกสุขลักษณะป้องกันการปนเปื้อน - มีการชี้แจง วัตถุประสงค์ในการผลิตทุกครั้ง - รักษาคุณภาพให้คงที่	- ปรับปรุงโรงเรือนผลิตให้ได้มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข งบประมาณ 30,000 บาท

3.2.3 เป้าหมายและแผนการจัดองค์กรและกำลังคน

1. สถานที่ตั้งของกลุ่มฯ

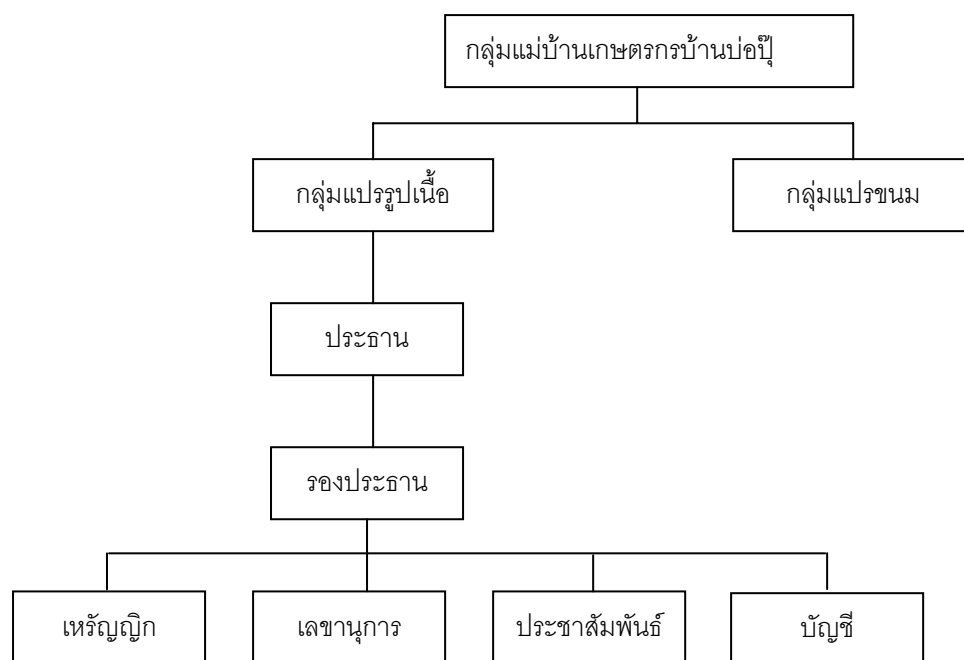
74 บ้านบ่อปู ซอย 5 หมู่ที่ 1 ต.ดอนแก้ว อ.แมริม จ. เชียงใหม่ โทรศัพท์ 053-299494
การเดินทางไปยังสถานที่ตั้งกลุ่มใช้ทางหลวงสาย (เชียงใหม่- แมริม) จากที่ว่าการจังหวัดเชียงใหม่ ผ่านกอง
พันสัตว์ต่าง



แผนภาพที่ 1 สถานที่ทำการของกลุ่มฯ

2. โครงสร้างองค์กร

กลุ่มฯ มีโครงสร้างการดำเนินงานโดยมีการจัดตั้งคณะกรรมการในการดำเนินงาน 6
คน ดังแผนภาพที่ 2



แผนภาพที่ 2 โครงสร้างการบริหารองค์กรของกลุ่มฯ

ตารางที่ 5 ประวัติคณะกรรมการกลุ่มฯ ปี พ.ศ. 2546

รายชื่อ	เพศ	อายุ (ปี)	การศึกษา	หน้าที่
นางโสภา ฅ เชียงใหม่	หญิง	59	ประถมศึกษาปีที่ 4	ประธาน
นางอุไร ทนทะน่าน	หญิง	40	ประถมศึกษาปีที่ 4	เหรัญญิก รองประธาน
นางบัวเหลียว นันตา	หญิง	48	ประถมศึกษาปีที่ 4	เลขานุการ
นางคำปัน ลังกากาศ	หญิง	54	ประถมศึกษาปีที่ 4	บัญชี
นางสมศรี ฅ เชียงใหม่	หญิง	40	ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง	ประชาสัมพันธ์

ตารางที่ 6 เป้าหมายและแผนการจัดการองค์กรและกำลังคนของกลุ่มฯ

เป้าหมายการจัดการองค์กรและกำลังคน	กลยุทธ์
ระยะปานกลาง (3 ปี) และระยะยาว (5 ปี)	
1. โครงสร้างองค์กร	- ฝึกอบรมคณะกรรมการด้านการบริหารจัดการต่างๆ เช่น ด้านการจัดการองค์กร การตลาดและการเงิน เพื่อให้การทำงานมีประสิทธิภาพมากขึ้น
2. สมาชิก	- ฝึกอบรมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับการผลิต งบประมาณ 2,000 บาท/ปี
3. สวัสดิการ	- ค่าเดินทาง 100 บาท/วัน แก่คณะกรรมการหรือสมาชิกที่เป็นตัวแทนกลุ่มฯ ไปอบรม สัมมนาต่าง ๆ - เป็นแหล่งกู้แก่สมาชิก - นำรายได้จากดอกเบี้ยเงินกู้มาปันผลให้แก่สมาชิก
ระยะสั้น (1ปี)	
1. โครงสร้างองค์กร	- ฝึกอบรมการจัดทำบัญชีแก่คณะกรรมการ โดยขอการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
2. สมาชิก	- ฝึกอบรมและศึกษาดูงานเกี่ยวกับการผลิต งบประมาณ 2,000 บาท/ปี
3. สวัสดิการ	- ค่าเดินทาง 100 บาท/วัน แก่คณะกรรมการหรือสมาชิกที่เป็นตัวแทนกลุ่มฯ ไปอบรม สัมมนาต่าง ๆ - เป็นแหล่งเงินกู้แก่สมาชิก ในกรณีฉุกเฉิน - นำรายได้จากดอกเบี้ยเงินกู้มาปันผลให้แก่สมาชิก

3.2.3 เป้าหมายด้านการเงิน

ภายในปี 2548 กลุ่มฯ มีเป้าหมายที่จะปรับปรุงระบบบัญชีให้เป็นระบบมากขึ้น และนำเงินผลกำไรและเงินกู้จากหน่วยงานให้สมาชิกกู้ยืมมากขึ้น เพื่อให้กลุ่มฯ มีรายได้จากดอกเบี้ยเงินกู้

ตารางที่ 7 พยากรณ์ยอดผลิต

ผลิตภัณฑ์	ปีที่ 1	ปีที่ 2	อัตราส่วน เพิ่ม (%)	ปีที่ 3	อัตราส่วน เพิ่ม (%)	ปีที่ 4	อัตราส่วน เพิ่ม (%)	ปีที่ 5	อัตราส่วน เพิ่ม (%)
ແໜ່ນຫໍ່ໄປຕອງ (ถุง)	13,920	15,312	10.00	16,848	10.03	18,528	9.97	20,376	9.97
ແໜ່ນແຫ່ງ (แท่ง)	7,560	8,316	10.00	9,144	9.96	10,056	9.97	11,064	10.02

ตารางที่ 8 พยากรณ์ยอดขาย

ผลิตภัณฑ์	ปีที่ 1	ปีที่ 2	อัตราส่วน เพิ่ม (%)	ปีที่ 3	อัตราส่วน เพิ่ม (%)	ปีที่ 4	อัตราส่วน เพิ่ม (%)	ปีที่ 5	อัตราส่วน เพิ่ม (%)
ແໜ່ນຫໍ່ໄປຕອງ (ถุง)	13,920	15,312	10.00	16,848	10.03	18,528	9.97	20,376	9.97
ແໜ່ນແຫ່ງ (แท่ง)	7,560	8,316	10.00	9,144	9.96	10,056	9.97	11,064	10.02

ตารางที่ 9 ประมาณการต้นทุนสินค้าขาย

หน่วย: บาท

รายการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
สินค้าคงเหลือต้นปี	-	-	-	-	-
บวก : วัตถุดิบทางตรง	295,508.40	325,059.24	357,583.54	393,242.78	432,532.53
วัตถุดิบทางอ้อม	-	-	-	-	-
วัสดุสิ้นเปลือง	-	-	-	-	-
ค่าแรงงานทางตรง	-	-	-	-	-
ค่าใช้จ่ายโรงงาน	6,570	6,570	6,570	6,570	6,570
สินค้าที่มีเพื่อขาย	302,078.40	331,629.24	364,153.54	399,812.78	439,102.53
หัก : สินค้าคงเหลือปลายปี	-	-	-	-	-
ต้นทุนสินค้าขาย	302,078.40	331,629.24	364,153.54	399,812.78	439,102.53

ตารางที่ 10 ประมาณการค่าใช้จ่าย

หน่วย: บาท

รายการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
ค่าใช้จ่ายโรงงานต่อไป					
ค่าแรงทางอ้อม เงินเดือนและค่าจ้าง(ต้นทุนการผลิต)	-	-	-	-	-
ค่าใช้จ่ายโรงงาน(โสหุ้ยการผลิต)	6,570	6,570	6,570	6,570	6,570
ค่าใช้จ่ายในการขาย					
ค่าโฆษณาและส่งเสริมการขาย	-	-	-	-	-
ค่าบรรจุภัณฑ์	77,428	85,170	93,709	103,054	113,336
ค่าขนส่งสินค้า (ส่วนของการขาย)	-	-	-	-	-
ค่าไฟฟ้า	-	-	-	-	-
ค่าใช้จ่ายในการบริหารต่อไป					
เงินเดือนและค่าจ้าง	-	-	-	-	-
ค่าโทรศัพท์	-	-	-	-	-
ฝึกอบรมและศึกษาดูงาน	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
ค่าไฟฟ้า (ส่วนของการบริหาร)	-	-	-	-	-
รวม	85,998	93,740	102,279	111,624	121,906

ตารางที่ 11 ประมาณการงบประมาณโครงการ

รายการ		แหล่งที่มาของเงินทุน			จำนวนเงินทั้งสิ้น (บาท)
		หนี้สิน (บาท)		ส่วนของเจ้าของ (บาท)	
		เจ้าหนี้	เงินกู้		
1	เงินทุนหมุนเวียน				
1.1	เงินสด		150,000	130,000	280,000
1.2	สินค้าสำเร็จรูปเตรียมไว้เพื่อขาย				-
1.3	วัตถุดิบทางตรงคงคลัง				-
1.4	วัตถุดิบทางอ้อมคงคลัง				-
1.5	วัสดุคงคลัง			-	-
					280,000
2	สินทรัพย์ถาวร				
2.1	ที่ดิน			-	-
2.2	สิ่งปลูกสร้างส่วนโรงงาน			46,000	46,000
2.3	เครื่องจักร			40,700	40,700
2.4	อุปกรณ์โรงงานและอุปกรณ์ขนถ่ายสินค้า			82,310	82,310
2.5	สิ่งปลูกสร้างส่วนการขาย			-	-
2.6	อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการขาย			3,000	3,000
2.7	สิ่งปลูกสร้างส่วนสำนักงาน			-	-
2.8	อุปกรณ์และเครื่องใช้สำนักงาน			-	-
2.9	ยานพาหนะ			-	-
2.10	สินทรัพย์ถาวรอื่นๆ			-	-
					172,010
3	ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินการ				
3.1	ค่าใช้จ่ายในการเตรียมการ				-
3.2	สิทธิในการใช้สินทรัพย์				-
					-
				รวม	452,010

ตารางที่ 12 ประมาณการงบกำไรขาดทุน

หน่วย: บาท

	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
รายได้					
ขาย	429,600	472,560	519,840	571,680	628,800
รายได้อื่น					
หัก ต้นทุนสินค้าขาย	302,078.40	331,629.24	364,153.54	399,812.78	439,102.53
กำไรเบื้องต้น	127,521.60	140,930.76	155,686.46	171,867.22	189,697.47
หัก ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน					
ค่าใช้จ่ายในการขาย	77,427.60	85,170.36	93,709.32	103,053.71	113,336.23
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
ค่าเสื่อมราคา (จากส่วนของการผลิต การขายและการบริหาร)	19,236.43	19,236.43	19,836.43	19,836.43	19,836.43
ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงาน ตัดจ่าย					
กำไรก่อนหักดอกเบี้ยและภาษี	28,857.57	34,523.97	40,140.72	46,977.09	54,524.80
หัก ดอกเบี้ยจ่าย	-	-	-	-	-
กำไรสุทธิก่อนหักภาษี	28,857.57	34,523.97	40,140.72	46,977.09	54,524.80
หัก ภาษี (อัตรา %)					
กำไรสุทธิหลังหักภาษี	28,857.57	34,523.97	40,140.72	46,977.09	54,524.80
หัก เงินปันผลหุ้นบุริมสิทธิ					
กำไรสุทธิเพื่อจัดสรรให้หุ้นสามัญ	28,857.57	34,523.97	40,140.72	46,977.09	54,524.80
หัก เงินปันผล (ค่าแรงงาน)	26,457.57	32,123.97	37,740.72	44,577.09	52,124.80
กำไร (ขาดทุน) สะสม	2,400	4,800	7,200	9,600	12,000

ตารางที่ 13 ประมาณการงบกระแสเงินสด

หน่วย: บาท

รายการ	ปีก่อนการดำเนินการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
เงินสดรับ						
ขายสินค้า		429,600	472,560	519,840	571,680	628,800
รับชำระหนี้ (ลูกหนี้)		-	-	-	-	-
รายได้อื่น						
รวมเงินสดรับ	-	429,600	472,560	519,840	571,680	628,800
เงินสดจ่าย						
การดำเนินการ						
ซื้อวัตถุดิบทางตรง		295,508.40	325,059.24	357,583.54	393,242.78	432,532.53
ซื้อวัตถุดิบทางอ้อม		-	-	-	-	-
ซื้อวัสดุสิ้นเปลือง		-	-	-	-	-
ค่าแรงงานทางตรง		-	-	-	-	-
ค่าใช้จ่ายโรงงาน		6,570	6,570	6,570	6,570	6,570
ค่าใช้จ่ายในการขาย		77,427.60	85,170.36	93,709.32	103,053.71	113,336.23
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร		2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
การลงทุน						
เงินทุนหมุนเวียน						

ตารางที่ 13 (ต่อ)

หน่วย: บาท

รายการ	ปีก่อนการดำเนินการ	ปีที่1	ปีที่2	ปีที่3	ปีที่4	ปีที่5
สินทรัพย์ถาวร	172,010					
ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินการ						
รวมเงินสดจ่าย	172,010	381,506	418,799.60	459,862.86	504,866.49	554,438.77
เงินสดสุทธิ						
บวก เงินสดยกยอดยกมา		107,990	126,084.00	149,844.40	179,821.54	216,635.06
รวมเงิน	- 172,010	48,094	53,760.40	59,977.14	66,813.51	74,361.23
บวก ทุนส่วนของเจ้าของ	130,000					
เงินกู้ระยะสั้น	-	-				
ชำระคืนเงินต้น		-	-	-	-	-
ชำระคืนดอกเบี้ย		-	-	-	-	-
เงินกู้ระยะยาว	150,000					
ชำระคืนเงินต้น		30,000	30,000	30,000	30,000	30,000
ชำระคืนดอกเบี้ย		-		-	-	-
หัก เงินปันผล		26,457.57	32,123.97	37,740.72	44,577.09	52,124.80
เงินสดคงเหลือยกไป	107,990	99,626.43	91,262.86	83,499.29	75,735.71	67,972.14

ตารางที่ 14 ประมาณการงบดุล

(หน่วย: บาท)

รายการ	ปีเริ่มโครงการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
สินทรัพย์						
สินทรัพย์หมุนเวียน						
เงินสดในมือและฝากธนาคาร	107,990	99,626.43	91,262.86	83,499.29	75,735.71	67,972.14
ลูกหนี้		-	-	-	-	-
สินค้าสำเร็จรูปเตรียมไว้เพื่อขาย		-	-	-	-	-
วัตถุดิบทางตรงคงคลัง		-	-	-	-	-
วัตถุดิบทางอ้อมคงคลัง		-	-	-	-	-
วัสดุคงคลัง		-	-	-	-	-
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	107,990	126,084.00	149,844.40	179,821.54	216,635.06	260,996.29
สินทรัพย์ถาวร						
ที่ดิน	-	-	-	-	-	-
สิ่งปลูกสร้างส่วนโรงงาน	46,000	76,000	76,000	76,000	76,000	76,000
เครื่องจักร	40,700	40,700	40,700	40,700	40,700	40,700
อุปกรณ์โรงงานและอุปกรณ์ขนถ่ายสินค้า	82,310	82,310	82,310	82,310	82,310	82,310
สิ่งปลูกสร้างส่วนการขาย	-	-	-	-	-	-
อุปกรณ์และเครื่องใช้ในการขาย	3,000	3,000	3,000	15,000	15,000	15,000
สิ่งปลูกสร้างส่วนสำนักงาน	-	-	-	-	-	-

ตารางที่ 14 (ต่อ)

(หน่วย: บาท)

รายการ	ปีเริ่มโครงการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
อุปกรณ์และเครื่องใช้สำนักงาน	-	-	-	-	-	-
ยานพาหนะ	-	-	-	-	-	-
สินทรัพย์ถาวรอื่นๆ	-	-	-	-	-	-
รวมสินทรัพย์ถาวร	172,010	202,010	202,010	214,010	214,010	214,010
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม		19,236.43	38,472.86	58,309.29	78,145.71	97,982.14
รวมสินทรัพย์ถาวรสุทธิ	172,010	182,773.57	163,537.14	155,700.71	135,864.29	116,027.86
สินทรัพย์อื่น ๆ						
ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินการ รอคการตัดจ่าย						
สิทธิการใช้สินทรัพย์						
รวมสินทรัพย์อื่นๆ						
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	280,000	282,400	254,800	239,200	211,600	184,000
หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น						
หนี้สินหมุนเวียน						
เงินเบิกเกินบัญชี	-	-	-	-	-	-
เจ้าหนี้		-	-	-	-	-
ตัวเงินจ่ายและเงินกู้ระยะยาวเมื่อทวงถาม						
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย		-	-	-	-	-
รวมหนี้สินหมุนเวียน	-	-	-	-	-	-

ตารางที่ 14 (ต่อ)

(หน่วย: บาท)

รายการ	ปีเริ่มโครงการ	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
หนี้สินระยะยาว						
เงินกู้ยืมระยะยาว	150,000	120,000	90,000	60,000	30,000	-
รวมหนี้สินระยะยาว	150,000	120,000	90,000	60,000	30,000	-
ส่วนของผู้ถือหุ้น						
ทุนจดทะเบียน (ออกเอง)	130,000	160,000	160,000	172,000	172,000	172,000
หุ้นบุริมสิทธิ						
หุ้นสามัญ						
กำไรสะสม		2,400	4,800	7,200	9,600	12,000
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	130,000	162,400	164,800	179,200	181,600	184,000
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้นทั้งสิ้น	280,000	282,400	254,800	239,200	211,600	184,000

ตารางที่ 15 ประมาณการอัตราส่วนทางการเงิน

	อัตราส่วนทางการเงิน	หน่วย	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
I	อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio) : แสดงถึงสภาพคล่องระยะสั้น						
1	ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)	บาท	99,626.43	91,262.86	83,499.29	75,735.71	67,972.14
II	อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / Efficiency Ratio)						
2	อัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)	ครั้ง/เท่า	1.52	1.85	2.17	2.70	3.42
3	อัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)	ครั้ง/เท่า	2.35	2.89	3.34	4.21	5.42
III	อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม						
4	อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio)	ร้อยละ	42.49	35.32	25.08	14.18	-
5	หนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ (D / E)	เท่า	0.74	0.55	0.33	0.17	-
6	อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long - Term Debt / Total Capitalization)	ร้อยละ	0.42	0.35	0.25	0.14	-
7	Degree of Financial Leverage	เท่า	1.00	1.00	1.00	1.00	1.00
IV	อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)						
8	อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)	ร้อยละ	6.72	7.31	7.72	8.22	8.67
9	อัตราส่วนกำไรเบ็ดเสร็จต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)	ร้อยละ	29.68	29.82	29.95	30.06	30.17
10	อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on investment : ROI)	ร้อยละ	10.22	13.55	16.78	22.20	29.63
V	ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)						
11	อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)	ร้อยละ	10.22	13.55	16.78	22.20	29.63
12	อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)	ร้อยละ	17.77	20.95	22.40	25.87	29.63

4. การจัดการความเสี่ยงของกลุ่มฯ

ตารางที่ 16 การจัดการความเสี่ยงของกลุ่มฯ

ความเสี่ยง	วิธีการแก้ไข
ความเสี่ยงจากปัจจัยภายใน	-
ความเสี่ยงจากปัจจัยภายนอก 1. ราคาเนื้อหมูเพิ่มสูงขึ้น 2. จำนวนคู่แข่งเพิ่มมากขึ้น	- ลดปริมาณลง แต่ราคาเท่าเดิม แหนมห่อใบตองขนาดบรรจุ 60 กรัมลดลง เหลือ 30 กรัมและแหนมแท่งจาก 170 กรัมเป็น 140 กรัม - พัฒนารรจภัณฑ์ให้ทันสมัยถูกสุขลักษณะมากขึ้น - รักษาคุณภาพและรสชาติให้มีความสม่ำเสมอ

5. สรุปแผนการดำเนินงานของกลุ่มฯ

ตารางที่ 17 สรุปค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

กลยุทธ์ / แผน	มาตรการ / วิธีการ	งบประมาณ (บาท / ปี)				
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
การตลาด	- พัฒนารรจภัณฑ์	-	-	12,000	-	-
การผลิต	- ปรับปรุงโรงเรือน	30,000				
	- ซื้อตู้แช่เก็บผลิตภัณฑ์	-	-	12,000	-	-
การเงิน	- ปรับปรุงให้ระบบบัญชีเป็นระบบมากขึ้น	-	-	-	-	-
การบริหารจัดการ	- เข้ารับการฝึกอบรมและศึกษาดูงาน	2,000	2,000	2,000	2,000	2,000
รวมค่าใช้จ่ายทั้งหมด		32,000	1,000	26,000	2,000	2,000

6. ภาคผนวก

กระบวนการผลิต

แหนมหมูแบบห่อใบตอง ทำการผลิตเฉลี่ยสัปดาห์ละครั้ง ปริมาณการผลิตเฉลี่ยครั้งละ 12 กก. ความสามารถในการผลิตสูงสุด 20 กก./ครั้ง ในการผลิตแหนมหมู 10 กิโลกรัม สามารถผลิตเป็นแหนมห่อใบตองได้ 290 ห่อ บรรจุถุง ถุงละ 5 ห่อ สามารถบรรจุได้ 58 ถุง โดยมีรายละเอียดวัตถุดิบในการผลิตดังตารางที่ 18

ตารางที่ 18 วัตถุดิบในการผลิตแหนมห่อใบตอง

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
เนื้อสะโพกหมู	6	กก.	เครื่องบดกระเทียม	กรรไกร
หนัง	4	กก.	เครื่องหั่นหนัง	โต๊ะอะลูมิเนียม
ข้าวเหนียวสุก	0.5	กก.	เตาแก๊ส	มีด
กระเทียมกลีบเล็ก	0.75	กก.	กะละมัง	
เกลือผสมไนไตรท์	0.24	กก.	ถาดกั้นดิน	
พริก	0.5	กก.	กระทะ	
ผงชูรส	0.04	กก.	ถาดกั้นลึก	
ปริมาณผลผลิตรวม 12 กิโลกรัม				

กระบวนการผลิต

1. ต้มหนังหมู ประมาณ 20 นาที และหุงข้าวเหนียว โดยระหว่างนั้น ทำการบดกระเทียมกลีบเล็ก บดด้วยเครื่องบดกระเทียม
2. เมื่อหนังหมูสุก นำมาหั่นด้วยเครื่องหั่นหนัง และตัดหนังที่หั่นแล้วด้วยกรรไกรอีกครั้ง
3. ผสมส่วนประกอบทั้งหมดให้เข้ากัน
4. ทำความสะอาดใบตอง โดยการเช็ดด้วยผ้า การเตรียมใบตองจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ใบตองสำหรับห่อชั้นใน และชั้นนอก
5. ห่อส่วนผสมทั้งหมด และพริกชี้ฟ้าจำนวน 2 ดอก ด้วยใบตองชั้นใน ขนาดบรรจุต่อห่อ คือ 40 กรัม จากนั้นส่งต่อไปให้คนที่หน้าที่ห่อใบตองชั้นนอก และติดฉลากวัดหนัวย่าง
6. บรรจุถุง เก็บไว้ประมาณ 3 วัน จากนั้นจึงนำไปส่งขาย

แหนมหมูแบบแห้ง

กระบวนการผลิต

1. ต้มหนังหมู ประมาณ 20 นาที และหุงข้าวเหนียว โดยระหว่างนั้น ทำการบดกระเทียมกลีบเล็ก บดด้วยเครื่องบดกระเทียม
 2. เมื่อหนังหมูสุก นำมาหั่นด้วยเครื่องหั่นหนัง และตัดหนังที่หั่นแล้วด้วยกรรไกรอีกครั้ง
 3. ผสมส่วนประกอบทั้งหมดให้เข้ากัน
 4. นำส่วนผสมทั้งหมด ใส่ในเครื่องอัด โดยเปลี่ยนขนาดของช่องอัดให้เหมาะสมกับขนาดถุงแหนมอัดแห้ง
 5. มัดปากถุงด้วยเชือกฟาง จากนั้นเก็บไว้ประมาณ 3 วัน จึงสามารถนำไปขายได้
- สำหรับสูตรในการผลิตแหนมหมูแบบแห้ง 12 กก. ดังตารางที่ 19

ตารางที่ 19 วัตถุดิบในการผลิตแหนมแห้ง

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
เนื้อสะโพกหมู	6	กก.	เครื่องบดกระเทียม	กรรไกร
หนัง	4	กก.	เครื่องหั่นหนัง	โต๊ะอะลูมิเนียม
ข้าวเหนียวสุก	0.5	กก.	เตาแก๊ส	มีด
กระเทียมกลีบเล็ก	0.75	กก.	กะละมัง	ถาดกั้นลึก
เกลือผสมไนไตรท์	0.24	กก.	ถาดกั้นตื้น	เครื่องอัด
พริก	0.5	กก.	กระทะ	
ผงชูรส	0.04	กก.		
ปริมาณผลผลิตรวม 12 กิโลกรัม				