

วิสาหกิจ
ชุมชน

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/}

นักวิจัยวิสาณกิจชุมชน

ธวัช ไสสม^{5/}

ผู้ช่วยนักวิจัย

คัคนา กันตะพัฒนา^{2/}

^{1/} ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{2/} ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{3/} คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{4/} คณะการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

^{5/} กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

รายงานนี้เป็นงานวิจัยเชิงกรณีศึกษาอันเป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัย “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน” ซึ่งมีวัตถุประสงค์หลัก 3 ประการ คือ ประการที่หนึ่ง เพื่อสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชนรุ่นใหม่โดยผ่านกระบวนการวิจัย ประการที่สอง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ยกระดับผลผลิตภาพ เพิ่มประสิทธิภาพ และความเข้มแข็งอย่างเป็นรูปธรรมทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กรของกลุ่มธุรกิจ กลุ่มวิสาหกิจชุมชน และผู้ประกอบการหัตถกรรมและอาหารแปรรูปพื้นบ้าน อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการ รวมทั้งการจ้างงานในท้องถิ่น และประการที่สาม เพื่อนำข้อมูลจากผลการศึกษาไปประกอบการวางแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนและขยายผลไปสู่ภาคอื่นๆ

รายงานฉบับนี้เป็นหนึ่งใน 63 เรื่อง ซึ่งมุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับวิสาหกิจ โดยมีคณาจารย์ นักวิชาการและผู้ช่วยนักวิจัย จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และมหาวิทยาลัยในเครือข่าย เป็นคณะวิจัยหลัก ทำหน้าที่เป็นนักวิจัยพี่เลี้ยงให้กับนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติของหน่วยงานสนับสนุนในพื้นที่ (เจ้าหน้าที่จากกรมการพัฒนาชุมชน) และมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการเป็นนักวิจัยร่วม ซึ่งเป็นเจ้าของข้อมูลและเป็นผู้รับประโยชน์จากผลงานวิจัยนี้โดยตรง งานวิจัยนี้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของกลุ่มฯ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของกลุ่มฯ เป็นสำคัญ

คณะวิจัยขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ดร.สีลาภรณ์ บัวสาย ผู้อำนวยการฝ่ายชุมชนและสังคม ซึ่งให้การสนับสนุนโครงการเป็นอย่างดีและได้ประสานให้เกิดความร่วมมือกับกรมการพัฒนาชุมชน ขอขอบคุณท่านอธิบดี นายชัยสิทธิ์ โหตระกิตย์ รองอธิบดี นายวิฑูรย์ มนต์เชื้อศิริ และเจ้าหน้าที่ระดับสูงของกรมฯ ที่ได้เล็งเห็นความสำคัญของโครงการและกรุณาให้การสนับสนุนและร่วมแก้ไข ปัญหา อุปสรรคของงานให้สำเร็จลุล่วงมาด้วยดี

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณคณะกรรมการ และสมาชิกในกลุ่มฯ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดีและร่วมรวบรวมข้อมูล ตลอดจนตอบข้อสงสัยด้วยความเต็มใจ รายงานฉบับนี้ไม่อาจเกิดขึ้นได้โดยปราศจากความร่วมมือของกลุ่มฯ ตลอดจนการอนุญาตให้เสนอรายงานได้ตามความเป็นจริง

คณะวิจัย

มิถุนายน 2548

สารบัญ

	หน้า
คณะวิจัย	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภาพ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตของการศึกษา	3
1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย	3
1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	3
1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา	3
1.5.3 วิธีวิเคราะห์	3
1.6 ทบทวนเอกสาร	9
บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน	15
2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์	15
2.1.1 สภาพทางกายภาพ	15
2.1.2 สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก	15
2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน	16
2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ	16
2.3.1 สภาพทางสังคม	16
2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ	17
2.4 ทนทางสังคมและภูมิปัญญาชาวบ้านของประชากรในหมู่บ้าน	17
2.5 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการ	18
2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา	19
2.6.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.6.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข	19
2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน	19
บทที่ 3 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่ม	21
3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม	21
3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ	21
3.1.2 ที่ตั้งกลุ่ม	21
3.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่ม	22
3.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการกลุ่ม	22
3.3 บทบาทของกลุ่มต่อชุมชน	22
3.4 การจัดการองค์กรและการบริการงานของกลุ่ม	23
3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่ม	26
บทที่ 4 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	27
4.1 ผลิตภัณฑ์	27
4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต	27
4.2.1 การบริหารการผลิตของกลุ่มแปรรูปจากเนื้อสัตว์	27
4.2.2 การวางแผนการผลิต	28
4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต	29
4.3.1 วัตถุดิบ	29
4.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต	30
4.3.3 บรรจุภัณฑ์	33
4.3.4 โรงเรือน	34
4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต	34
4.4 แรงงานและการจ้างงาน	34
4.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต	34
4.4.2 การจ้างงาน	34
4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน	35
4.6 กรรมวิธีการผลิต	37

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.7 การพัฒนาเทคโนโลยี	41
4.8 แผนผังและสถานที่ผลิต	41
4.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต	42
4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	42
4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์ที่ดีในการผลิต (GMP)	42
4.11.1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคาร	42
4.11.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	43
4.11.3 การควบคุมกระบวนการผลิต	43
4.11.4 การสุขาภิบาล	43
4.11.5 การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด	43
4.11.6 บุคลากร	44
4.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต	44
บทที่ 5 การตลาด	45
5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด	45
5.1.1 การบริหารการตลาด	45
5.1.2 การวางแผนการตลาด	45
5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	46
5.2.1 ช่องทางการตลาดของกลุ่ม	46
5.2.2 ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์	47
5.3 ราคาและการตั้งราคา	49
5.4 การส่งเสริมการขาย	51
5.4.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า	51
5.4.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่	51
5.5 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด	51
5.5.1 ปัญหาด้านการตลาด	51
5.5.2 ความต้องการทางการตลาดของกลุ่ม	51

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 6 การเงิน	53
6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน	53
6.1.1 การบริหารการเงิน	53
6.1.2 ด้านการวางแผนการเงิน	54
6.2 แหล่งเงินทุน	54
6.3 ผลการดำเนินงานและสถานะภาพทางการเงิน	56
6.3.1 ผลการดำเนินงาน	56
6.3.2 สถานะภาพทางการเงิน	57
6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน	59
6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน	59
6.4.2 ความต้องการการช่วยเหลือทางการเงินของกลุ่ม	59
บทที่ 7 SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม	61
7.1 จุดอ่อน จุดแข็ง อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกลุ่ม	61
7.1.1 จุดแข็ง	61
7.1.2 จุดอ่อน	62
7.1.3 โอกาส	63
7.1.4 อุปสรรค	63
7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม	63
7.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์กรของกลุ่ม	63
7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	64
7.2.3 ศักยภาพการผลิต	64
7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด	64
7.2.5 ศักยภาพทางการเงิน	65
บทที่ 8 บทสรุป	67
8.1 สรุปผลการศึกษา	67
8.1.1 การจัดการองค์กร	67
8.1.2 การผลิต	67

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
8.1.3 การตลาด	68
8.1.4 การเงิน	68
เอกสารอ้างอิง	69
ภาคผนวก ก. รูปภาพ	
ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน	
ภาคผนวก ค. ต้นทุนและผลตอบแทน	
ผู้ร่วมโครงการวิจัย	
รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 ช่วงอายุของประชากรในหมู่บ้านบ่อญี่ปุ่น	16
2.2 การรวมกลุ่มของหมู่บ้านบ่อญี่ปุ่น	17
2.3 สัดส่วนการประกอบอาชีพของประชากรในหมู่บ้านบ่อญี่ปุ่น	17
2.4 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน	18
3.1 ตารางประวัติคณะกรรมการกลุ่ม ปี พ.ศ. 2546	25
3.2 หน่วยงานที่ให้การสนับสนุนกลุ่ม	26
4.1 การบริหารการผลิตของกลุ่ม	28
4.2 ช่วงการผลิตของกลุ่มในปี 2546	28
4.3 ปริมาณการผลิตในปี 2546	29
4.4 วัสดุอุปกรณ์ในการผลิต	32
4.5 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ และฉลากสินค้า	33
4.6 วัตถุประสงค์ในการผลิตแบบห่อใบตอง	39
4.7 วัตถุประสงค์ในการผลิตแบบแพ่ง	39
4.8 วัตถุประสงค์ในการผลิตไส้กรอกเยอรมัน	40
4.9 วัตถุประสงค์ในการผลิต ไส้กรอกอีสาน	40
4.10 วัตถุประสงค์ในการผลิตกุนเชียง	41
5.1 ยอดขายของแต่ละผลิตภัณฑ์ในปี 2546	45
5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม	46
5.3 ราคาและส่วนต่างของผลิตภัณฑ์	50
5.4 วิธีการตั้งราคา	50
6.1 แหล่งเงินทุนที่ได้จากการสนับสนุนจากหน่วยงาน และการกู้ยืม	55
6.2 ผลการดำเนินงานของกลุ่ม	56
7.1 อัตราส่วนทางการเงิน	66

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่	หน้า
3.1 แผนที่สถานที่ประกอบการ	21
3.2 โครงสร้างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อญี่ปุ่น	24
4.1 แผนผังสถานที่ผลิต	42
5.1 ช่องทางการตลาดของกลุ่ม	47
5.2 ช่องทางการจำหน่ายแหนมห่อ	47
5.3 ช่องทางการจำหน่ายแหนมห่อ	48
5.4 ช่องทางการจำหน่ายแหนมห่อ	48
5.5 ช่องทางการจำหน่ายแหนมห่อ	48
5.6 ช่องทางการจำหน่ายแหนมห่อ	49

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

ในภาพรวมแล้วธุรกิจชุมชนของไทยขยายตัวอย่างรวดเร็วในช่วง 1-2 ปีที่ผ่านมา ซึ่งเป็นผลมาจากนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ดังจะเห็นได้จากในช่วงครึ่งปีแรก ปี 2547 สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) มียอดขายกว่า 29,000 ล้านบาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 82.9 ของเป้าหมายตลอดปี และมีผู้จดทะเบียนเป็นผู้ผลิตสินค้า OTOPT เพิ่มขึ้น 37,704 ราย จาก 16,000 ราย ในปี 2546 โดยเป็นกลุ่มชุมชน 26,537 ราย หรือร้อยละ 70.4 ส่วนอีกร้อยละ 29.6 เป็นผู้ประกอบการ SMEs (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2547)

การพัฒนาธุรกิจในระดับชุมชนสอดคล้องกับแผนพัฒนาชนบทซึ่งเน้นหนักในเรื่องของวิสาหกิจชุมชน เพื่อยกระดับรายได้และเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน นอกจากนี้การส่งเสริมธุรกิจชุมชนจะมีส่วนช่วยอนุรักษ์และสืบสานศิลปวัฒนธรรมของแต่ละชุมชน ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญอย่างยิ่งต่อการดำรงไว้ซึ่งเอกลักษณ์ของชาติ อย่างไรก็ตาม ผู้ผลิตสินค้าชุมชนส่วนใหญ่ยังประสบปัญหาไม่สามารถขายสินค้าได้ตรงตามเป้าหมายที่ต้องการ ทั้งนี้ผู้ที่ผ่านการคัดสรรและได้ระดับ 5 ดาว เพียงร้อยละ 10 ที่มียอดขายที่น่าพอใจ ซึ่งจุดอ่อนของผู้ผลิตสินค้าในชุมชนส่วนใหญ่เกิดขึ้นในลักษณะเดียวกัน คือ ระบบการจัดการที่ไม่มีมาตรฐาน ผู้ผลิตไม่ให้ความสำคัญกับการออกแบบสินค้า บรรจุภัณฑ์ และการสร้างตราสินค้า ซึ่งเป็นหัวใจหลักในการจำหน่ายสินค้าในอนาคต (ฐานเศรษฐกิจ, อ้างจาก [ระบบออนไลน์] [http:// www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm](http://www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm))

แม้ธุรกิจชุมชนในภาพรวมจะมีการเติบโตค่อนข้างดีในช่วงที่ผ่านมา แต่ในระดับจุลภาคความสำเร็จของธุรกิจในแต่ละชุมชนค่อนข้างแตกต่างกันทั้งในด้านการประกอบการเชิงธุรกิจ อันนำมาซึ่งรายได้ของผู้ประกอบการ หรือกลุ่มประกอบการ ตลอดจนคุณภาพของงานฝีมือและการใช้เทคโนโลยี ดังจะเห็นได้จากการคัดเลือกผลิตภัณฑ์เข้าสู่โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ซึ่งปรากฏว่าผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันมีคุณภาพแตกต่างกันอย่างมาก และแม้แต่ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับคัดเลือกเข้าสู่โครงการแล้วก็ยังมีศักยภาพที่จะปรับปรุงให้ดียิ่งขึ้นไปได้อีกมาก จากการสำรวจเบื้องต้นได้พบว่า แม้สินค้าชุมชนได้เก็บเกี่ยวความรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์อย่างเป็นรูปธรรมแล้วก็ตาม แต่ผู้ผลิตยังคงประสบปัญหาในหลายด้าน อาทิเช่น ปัญหาด้านวัตถุดิบ เทคโนโลยีการผลิต การกำหนดราคา และการจัดการองค์กร เป็นต้น (ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ, 2547)

สำหรับรายงานฉบับนี้ มุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับหน่วยประกอบการ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของหน่วยประกอบการ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของแต่ละหน่วยประกอบการเป็นสำคัญ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษากรณีของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ ซึ่งกลุ่มชุมชนที่จัดตั้งจากความต้องการของแม่บ้านในชุมชน และได้รับการสนับสนุนการจัดตั้งจากหน่วยงานรัฐ เพื่อทำกิจกรรมผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ โดยต้องการผลิตสินค้าไว้จำหน่ายในหมู่บ้านเป็นหลัก ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริมและใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา กลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์และรักษาคุณภาพ

อย่างต่อเนื่องเพื่อรักษากลุ่มลูกค้าภายในตำบลจนแล้ว อย่างไรก็ตามการดำเนินงานของกลุ่มยังมีความท้าทายอยู่ ทั้งด้านเทคนิคการผลิต การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการจัดการด้านการเงิน และการจัดการองค์กร ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกลุ่ม ทั้งด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้เข้าใจสถานการณ์การดำเนินงานของกลุ่ม และเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มและวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ได้นำข้อมูลไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดการองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของกลุ่มและการจ้างงานในท้องถิ่น

เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เฉพาะกล่าวคือ

1. เพื่อทราบถึงสภาพปัจจุบันและพัฒนาการของกลุ่ม
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างของกลุ่ม ในประเด็นต่าง ๆ อาทิ โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด โครงสร้างทางการเงิน การระดมทุน ลักษณะการประกอบการหรือการดำเนินธุรกิจ รูปแบบการจัดการองค์กร เทคโนโลยีการผลิต/แปรรูป การเงิน รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ของกลุ่ม โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านเทคโนโลยี ซึ่งหมายรวมถึงเทคโนโลยีที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เพื่อชี้ให้เห็นถึงศักยภาพในการขยายธุรกิจและขยายตลาดของกลุ่ม

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจอย่างชัดเจนถึงสถานการณ์การดำเนินงาน และศักยภาพของกลุ่ม ในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการจัดการองค์กร การบริหารการผลิต การจัดการการตลาด และการจัดการการเงิน ซึ่งเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่ม เพื่อพิจารณานำข้อมูลในแต่ละด้านและข้อเสนอแนะต่าง ๆ ไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาคัดจุดอ่อนและเสริมจุดแข็งของกลุ่ม อันจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ และชีตความสามารถในการแข่งขันของกลุ่ม รวมทั้งยกระดับรายได้ของสมาชิกและคนในชุมชน
2. กลุ่มมีความเข้าใจตนเองทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง ได้เรียนรู้การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก และสามารถนำความรู้มาใช้ในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ดีขึ้น อันจะนำไปสู่การบริหารจัดการให้เกิดผลและมีความยั่งยืน
3. ข้อมูลจากการศึกษานี้สามารถนำไปปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดการองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น
4. ข้อมูลของกลุ่มจะถูกนำมาประมวลร่วมกับข้อมูลของหน่วยประกอบการอื่น ๆ อีก 62 ราย ซึ่งเข้าร่วมในโครงการวิจัยฯ (โครงการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน

ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน) เพื่อวิเคราะห์ในเชิงมหภาคให้เห็นถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้าน และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

งานวิจัยในส่วนนี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ ตำบลดอนแก้ว อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ ทั้งนี้เพื่อทราบถึงสถานการณ์การดำเนินงานและศักยภาพในด้านต่างๆ รวมถึงปัญหาและอุปสรรคที่แท้จริงและชัดเจนของกลุ่ม

1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย

1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษานี้มุ่งเน้นการเก็บข้อมูลภาคสนามเป็นสำคัญ ซึ่งได้จากการสำรวจและการสัมภาษณ์เจาะลึกจากกลุ่ม โดยมีกลุ่มเป็นผู้ร่วมกระบวนการวิจัยและให้ข้อมูลตลอดระยะเวลาของการดำเนินงาน (participatory research) ประกอบกับวิธีการสังเกตการณ์ โดยเยี่ยมสัมภาษณ์กลุ่มหลายครั้ง (multiple visits)

1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา

พื้นที่ศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาในพื้นที่หมู่บ้านบ่อปู้ ตำบลดอนแก้ว อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นพื้นที่หนึ่งในภาคเหนือตอนบน และเป็นพื้นที่ศึกษาของโครงการวิจัยฯ

หน่วยประกอบการที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ เนื่องจากเป็นกลุ่มชุมชนที่เกิดจากความต้องการของแม่บ้านในชุมชนเพื่อผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์จำหน่ายให้คนในชุมชน ซึ่งเป็นการสร้างงานให้แม่บ้านในชุมชน รวมถึงเป็นอาชีพเสริม อีกทั้งเป็นกลุ่มที่มีความต้องการเข้าร่วมโครงการและมีความประสงค์ที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเอง มีความใฝ่เรียนรู้ และต้องการร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคณะวิจัย ทั้งนี้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนานักวิจัยท้องถิ่นของโครงการวิจัยฯ เป็นผู้คัดสรรหน่วยประกอบการที่มีความพร้อมและยินดีเข้าร่วมโครงการ

ผลิตภัณฑ์ที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ ได้แก่ แหนม ไส้กรอกเยอรมัน และ กุนเชียง ซึ่งการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริม และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

1.5.3 วิธีวิเคราะห์

การศึกษานี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา ซึ่งประกอบด้วยการศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างการจัดองค์กร การบริหารงาน โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด และโครงสร้างทางการเงิน รวมถึงศักยภาพทางด้านต่าง ๆ ของหน่วยประกอบการใน

การศึกษาโครงสร้างแต่ละด้านของหน่วยประกอบการ มีระเบียบวิธีวิจัยดังนี้

โครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงาน

การศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงานกลุ่ม แต่ละกลุ่มให้ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของกลุ่ม ปรัชญาและวัตถุประสงค์การจัดตั้ง และลักษณะของกลุ่ม การศึกษาครอบคลุมรูปแบบการจัดองค์กร ขนาดของกลุ่ม โดยพิจารณาจากจำนวนสมาชิก ลักษณะการกระจายการถือหุ้น และความสอดคล้องกันระหว่างหน้าที่ตามตำแหน่งงานกับงานที่ปฏิบัติจริง ปรัชญาพื้นฐานของการดำเนินธุรกิจของกลุ่มและพิจารณาการดำเนินงานว่าสอดคล้องกับปรัชญาที่ตั้งไว้เพียงไร และเพราะเหตุใด ทั้งนี้เพื่อประเมินความเป็น “วิสาหกิจชุมชน” ของกลุ่ม โดยใช้ลักษณะ 7 ประการของ “วิสาหกิจชุมชน” (เสรี พงศ์พิศ, 2546) เป็นฐาน

โครงสร้างการผลิต

สำหรับการศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างการผลิตนั้น จะประกอบด้วยความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ การคัดคุณภาพของวัตถุดิบ การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีการผลิต ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิต และความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต รวมถึงศักยภาพของผลิตภัณฑ์ อันประกอบด้วย ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย ศักยภาพทางด้านยอดขาย และศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม (ทองศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ, 2547)

- 1) ชนิดและสัดส่วนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด เพื่อแสดงถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
- 2) การคัดคุณภาพของวัตถุดิบ การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยีการผลิต จะศึกษาโดยกลุ่มให้ข้อมูลและเจ้าหน้าที่สังเกตการณ์ว่ามีวิธีการและขั้นตอนการปฏิบัติอย่างไร
- 3) ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิต

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตจะใช้วิธีการคำนวณดังนี้

1. ต้นทุนรวมต่อการผลิต

$$\text{ต้นทุนรวมต่อการผลิต} = \text{ต้นทุนผันแปรต่อการผลิต} + \text{ต้นทุนคงที่ต่อการผลิต}$$
2. ต้นทุนต่อหน่วย

$$\text{ต้นทุนต่อหน่วย} = \text{ต้นทุนรวมต่อการผลิต} / \text{ปริมาณการผลิตต่อการผลิต}$$
3. ผลตอบแทนสุทธิต่อการผลิต

$$\text{ผลตอบแทนสุทธิต่อการผลิต} = \text{รายได้รวมต่อการผลิต} - \text{ต้นทุนรวมต่อการผลิต}$$
4. ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย

$$\text{ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย} = \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อการผลิต} / \text{ปริมาณการผลิตต่อการผลิต}$$

5. ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง

ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง = รายได้รวมต่อครั้ง - ต้นทุนผันแปรต่อครั้ง

- 4) ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต ได้จากการให้ข้อมูลของหน่วยประกอบการแต่ละราย

5) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

การศึกษากำไรต่อหน่วย ประกอบด้วย อัตรากำไรต่อราคาขาย และอัตรากำไรต่อต้นทุน

1. อัตรากำไรต่อราคาขาย

$$\text{อัตรากำไรต่อราคาขาย} = (\text{กำไรต่อหน่วย} / \text{ราคาขายต่อหน่วย}) \times 100$$

2. อัตรากำไรต่อต้นทุน

$$\text{อัตรากำไรต่อต้นทุน} = (\text{กำไรต่อหน่วย} / \text{ต้นทุนต่อหน่วย}) \times 100$$

6) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายนั้น พิจารณาจากยอดขายต่อปี เพื่อพิจารณาแนวโน้ม

$$\text{ยอดขายต่อปี} = \text{ยอดขายรวมตลอดปีของผู้ประกอบการแต่ละราย}$$

7) ศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวมประกอบด้วย ยอดขาย

ผลิตภัณฑ์หลักต่อปี อัตรายอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) หลัก ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ทั้งหมด อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ ยอดขายรวมต่อปี และยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์หลัก หมายถึงผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ที่มีศักยภาพมากที่สุดของหน่วยประกอบการ และมีการผลิตเป็นระยะเวลานานพอสมควร

1. ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี (ในอดีตถึงปัจจุบัน ถ้ามีข้อมูล)

$$= \text{ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักตลอดปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

2. ยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) หลัก ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ทั้งหมด

$$= (\text{ยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) หลักต่อปี} / \text{ยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) รวมต่อปี}) \times 100$$

3. อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ

$$= (\text{กำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี} / \text{ยอดขายทั้งหมดของกิจการต่อปี}) \times 100$$

4. ยอดขายรวมต่อปี

$$= \text{ยอดขายรวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

5. ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี
 = ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม)
 รวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

โครงสร้างทางการเงิน

การศึกษาถึงโครงสร้างการเงินนั้น ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน การวางแผนการใช้เงินทุน และศักยภาพทางการเงิน

สำหรับการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน และการวางแผนการใช้เงินทุนนั้น จะใช้ข้อมูลรายหน่วยประกอบการนำมาวิเคราะห์เชิงพรรณนา และสรุปเพื่อเป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับใช้พิจารณาประกอบกับข้อมูลด้านศักยภาพทางการเงิน (ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ, 2547)

การศึกษาศักยภาพทางการเงินนั้น จะมีการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน ดังนี้

1) **อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)** ซึ่งชี้ให้เห็นถึงสภาพคล่องระยะสั้นของธุรกิจ ประกอบด้วยอัตราส่วนดังต่อไปนี้

1. อัตราส่วนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)

$$= \text{สินทรัพย์หมุนเวียน} / \text{หนี้สินหมุนเวียน (current ratio)}$$

$$= CA / CL \quad (\text{เท่า})$$
2. อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น (หรืออัตราส่วนหมุนเวียน หรืออัตราส่วนฉบับสั้น) (Acid Test Ratio หรือ Quick Ratio)

$$= (\text{สินทรัพย์หมุนเวียน} - \text{สินค้าคงคลัง}) / CL = \text{สินทรัพย์สภาพคล่อง} / CL \quad (\text{เท่า})$$
3. อัตราส่วนสภาพคล่องของกระแสเงินสด (Cash Flow Liquidity Ratio)

$$= (\text{เงินสด} + \text{หลักทรัพย์} + \text{กระแสเงินสดจากกิจกรรมดำเนินงาน}) / CL \quad (\text{เท่า})$$
4. เงินทุนหมุนเวียนสุทธิ (Net Working Capital) $= CA - CL \quad (\text{บาท})$

2) อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)

อัตราส่วนต่อไปนี้ชี้ให้เห็นประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาวของธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย

1. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)

$$= \text{ยอดขายเชื่อ} / \text{ลูกหนี้การค้าถัวเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ})$$
2. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)

$$= 365 \text{ วัน} / \text{อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า} \quad (\text{วัน})$$
3. อัตราการหมุนเวียนเจ้าหนี้การค้า

$$= \text{ยอดซื้อเชื่อ} / \text{เจ้าหนี้การค้าถัวเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ})$$

4. ระยะเวลาเฉลี่ยในการชำระหนี้

$$= 365 / \text{อัตราหมุนเวียนเจ้าหนี้การค้า} \quad (\text{วัน})$$
5. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)

$$= \text{ต้นทุนสินค้าขาย} / \text{สินค้าคงคลังเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ})$$
6. อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)

$$= 365 \text{ วัน} / \text{อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง} \quad (\text{วัน})$$
7. 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)

$$= \text{ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้} + \text{อายุสินค้า} \quad (\text{วัน})$$
8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)

$$= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด} \quad (\text{ครั้ง หรือ เท่า})$$

$$= S / \text{Total Asset หรือ } S / (CA+FA)$$
9. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)

$$= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ถาวรสุทธิ} \quad (\text{ครั้ง หรือ เท่า})$$

$$= S / FA$$

3) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

1. อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์ทั้งหมด (Debt Ratio)

$$= (\text{หนี้สินทั้งหมด} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด}) \times 100\%$$
2. หนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (D/E)

$$= \text{หนี้สิน} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น} \quad (\text{เท่า})$$
3. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long – Term Debt/Total Capitalization)

$$= \text{หนี้ระยะยาว} / (\text{หนี้ระยะยาว} + \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \quad (\text{เท่า})$$
4. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายดอกเบี้ย (Times Interest Earning or Interest Coverage Ratio)

$$= \text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{ดอกเบี้ยจ่าย} = EBIT / I \quad (\text{เท่า})$$
5. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำ
(Fix Charge Coverage Ratio)

$$= EBIT / [I + \frac{\text{เงินต้น} + \text{เงินปันผล} + \text{เงินกองทุนรวม}}{(1 - \text{อัตราภาษีเงินได้})}] \quad (\text{เท่า})$$
6. Degree of Financial Leverage

$$= EBIT / (EBIT - I) = EBIT / EBT \quad (\text{เท่า})$$

4) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

$$= (\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี} / \text{ยอดขาย}) \times 100\%$$

$$= (\text{EAT} / \text{S}) \times 100\%$$

2. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)

$$= (\text{GP} / \text{S}) \times 100\%$$

3. อัตราการจ่ายเงินปันผล (Dividend Payout Ratio)

$$= (\text{เงินปันผลต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น}) \times 100\%$$

5) อัตราส่วนทางการเงินที่แสดงถึง อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio) และผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)

1. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment: ROI)

$$= (\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\%$$

$$= (\text{EAT} / \text{Total Assets}) \times 100\%$$

$$= ((\text{EAT}/\text{S}) \times (\text{S}/\text{TA})) \times 100\%$$

2. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets: ROA)

$$= (\text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\%$$

$$= (\text{EBIT} / \text{Total Assets}) \times 100\%$$

3. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE)

$$= (\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \times 100\%$$

$$= (\text{EAT} / \text{Equity}) \times 100\%$$

4. กำไรต่อหุ้น (Earning per Share)

$$= \text{ผลตอบแทนแก่หุ้นสามัญ} / \text{จำนวนหุ้นสามัญทั้งหมด} \quad (\text{บาท/หุ้น})$$

5. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น หรืออัตราส่วนราคาหุ้นต่อผลกำไร

$$(\text{Price to Earning Ratio})$$

$$= \text{ราคาตลาดต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น} \quad (\text{เท่า})$$

6. อัตราผลตอบแทนของเงินปันผล (Dividend Yield)

$$= (\text{เงินปันผลต่อหุ้น} / \text{ราคาตลาดต่อหุ้น}) \times 100\%$$

7. อัตรากำไรต่อแรงงานของสมาชิก

$$= \text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{จำนวนสมาชิกที่ร่วมผลิต} \quad (\text{บาท/คน})$$

6) การคำนวณหาเงินทุนหมุนเวียนของกิจการ

$$\begin{aligned} \text{เงินทุนหมุนเวียนที่ต้องการ} &= \text{เงินทุนในสต็อกวัตถุดิบและสินค้าสำเร็จรูป} \\ &+ \text{เงินลงทุนในลูกหนี้การค้า} \end{aligned}$$

- + เงินลงทุนในสินค้าที่อยู่ในระหว่างกระบวนการผลิต
- เครดิตที่ได้จากผู้ขายวัตถุดิบ

โครงสร้างทางการตลาดของหน่วยประกอบการ

การศึกษาโครงสร้างการตลาดของหน่วยประกอบการ เป็นการศึกษาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในแต่ละช่องทางตลาด โดยสัมภาษณ์หน่วยประกอบการถึง ครอบคลุมการตลาดของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่หน่วยประกอบการทำการผลิต ข้อมูลส่วนนี้สามารถนำมาประมวล เพื่อสรุปเป็นแนวทางการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่อไป

1.6 ทบทวนเอกสาร

แนวคิดเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

เสรี พงศ์พิศ (2546: 39-46) ได้อธิบายความเป็นมาและให้ความหมายของวิสาหกิจชุมชนว่า วิสาหกิจชุมชน (SMCE หรือ small and micro community enterprise) คือ การประกอบการเพื่อการจัดการ “ทุน” ของชุมชนอย่างสร้างสรรค์เพื่อการพึ่งตนเอง สำหรับ “ทุน” ในที่นี้ตามความหมายที่ เสรี พงศ์พิศ ให้ไว้ว่า ไม่ได้หมายถึงเพียงแค่เงินอย่างเดียว แต่รวมถึง ทรัพยากร ผลผลิต ความรู้ภูมิปัญญา ทุนทางวัฒนธรรม และ ทุนทางสังคม (กฎเกณฑ์ทางสังคมที่ทำให้ผู้คนอยู่ร่วมกันเป็นชุมชน เป็นพี่น้องไว้ใจกัน) โดยสรุปแล้วลักษณะสำคัญของวิสาหกิจชุมชนมี 7 องค์ประกอบ คือ

1. ชุมชนเป็นเจ้าของและดำเนินการ
2. ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน
3. ทรัพยากรหรือวัตถุดิบมาจากชุมชนหรือจากภายนอก
4. วิเริ่มสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมของชุมชน
5. มีฐานภูมิปัญญาท้องถิ่น ผสมผสานภูมิปัญญาสากล
6. มีกระบวนการเรียนรู้เป็นหัวใจ
7. มีการพึ่งพาตนเองของครอบครัวและชุมชนเป็นเป้าหมาย

ทั้ง 7 องค์ประกอบล้วนมีความสำคัญทั้งสิ้น โดยฐานสำคัญที่สุดอยู่ที่ การพึ่งตนเองได้ ซึ่งเป็นฐานรากของ “ความพอเพียง” ตามแนวคิด “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งเป็นปรัชญาที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำรัสชี้แนะแนวทางการดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทยมาโดยตลอด โดยชี้ถึงแนวการดำรงอยู่และปฏิบัติตนของประชาชนในทุกๆระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ระดับชุมชน จนถึงระดับรัฐ ทั้งในการพัฒนาและบริหารประเทศให้ดำเนินไปใน “ทางสายกลาง” โดยเฉพาะการพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อให้ก้าวทันต่อโลกยุคโลกาภิวัตน์ ซึ่งการพึ่งตนเองของชุมชนเป็นฐานรากสำคัญของการทำวิสาหกิจชุมชน ต้องมีการจัดการแบบวิสาหกิจชุมชนที่มีการ “ผนึกกำลัง” (synergy) การปรับปรุงชีวิตให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ต้องมาจากพลังปัญญา พลังความรู้ที่ได้มาจากการการเรียนรู้ และความคิดสร้างสรรค์ โดยนำมาผสมผสานกันทำกิจกรรมทางเศรษฐกิจ

สังคมแบบเสริมกัน ดังนั้นหัวใจสำคัญของการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอยู่ที่การเรียนรู้ เริ่มจากการเรียนรู้วิถีคิดใหม่ คิดให้รอบด้าน คิดให้ทวิคูณ และคิดแบบบูรณาการหรือการประสานพลัง

จารย์พงศ์ พลเดช (2546) ได้ให้ความหมาย วิสาหกิจชุมชน ไว้ว่า การประกอบกิจการของชุมชน โดยคนในชุมชนเป็นเจ้าของกิจการ เพื่อการจัดการ “ทุน” ทางสังคมของชุมชนที่มีอยู่เพื่อสร้างรายได้ และการพึ่งตนเองของครอบครัว และชุมชน และระหว่างชุมชน โดย “ทุน” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) นั้นรวมถึงทุนที่เป็นเงิน ทุนที่เป็นทรัพยากรธรรมชาติ ดิน น้ำ ป่า ทุนที่เป็นผลผลิต ทุนความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณี ทรัพยากรท้องถิ่น ให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และการเรียนรู้ของชุมชน

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ และพิทยา ว่องกุล (2545: 38) ให้ความหมายว่า เป็นการประกอบกิจการโดยชุมชน ที่มีสมาชิกเป็นเจ้าของปัจจัยการผลิต ทั้งด้านการผลิต การค้า และการเงิน และต้องการใช้ปัจจัยผลิตนี้ให้เกิดดอกออกผล ทั้งทางเศรษฐกิจ และสังคม ด้านเศรษฐกิจคือ การสร้างรายได้และอาชีพ ด้านสังคม คือ การยึดโยงร้อยรัดความเป็นครอบครัว และชุมชนให้ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับผิดชอบ โดยผ่านกระบวนการของชุมชน

ความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนมีความสำคัญต่อการอยู่รอด และพัฒนาชุมชน เนื่องจากวิสาหกิจชุมชน เน้นความร่วมมือกันทำกิจกรรมเพื่อให้พึ่งตนเองได้ และเน้นการใช้ทุนที่มีอยู่ในท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนจึงเป็น เครื่องมือเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ด้านเศรษฐกิจ และสังคม เปรียบเป็นการสร้างรากฐานที่เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ และสังคมของประเทศ (ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ , 2542: 39)

จุดแข็งของวิสาหกิจชุมชน (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) คือ 1. ทุนทรัพยากร ความหลากหลายทางชีวภาพของท้องถิ่น 2. ทุนทางวัฒนธรรม ซึ่งคือ ภูมิปัญญานำมาประยุกต์ และผสมผสานสร้างสิ่งใหม่ๆ ที่มีคุณค่าและมูลค่า 3. ทุนทางสังคม อันได้แก่เครือข่ายความสัมพันธ์ระหว่างผู้คน ร่วมกันจัดตั้งองค์กรชุมชน และเครือข่ายในเชิงเศรษฐกิจ ร่วมกันจัดการทรัพยากรทางการผลิตต่างๆ วิสาหกิจชุมชน เป็นระบบที่มีหลากหลายกิจกรรมเชื่อมโยงเข้าด้วยกัน เสริมกันแบบบูรณาการ ซึ่งกิจกรรมดังกล่าว จะนำมาซึ่งการลดรายจ่ายจากภายนอก และสามารถก่อให้เกิดรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน ทั้งยังส่งเสริมให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งจากการร่วมกันคิดและร่วมกันทำ

ระดับของวิสาหกิจชุมชน

ขนาดของวิสาหกิจชุมชน สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ลักษณะ คือ วิสาหกิจชุมชนขนาดย่อม มีสมาชิกมากกว่า 15 คน วิสาหกิจชุมชนขนาดจิ๋ว มีสมาชิก ตั้งแต่ 5 คนถึง 15 คน (กฤษฎา นิลศรี, 2545: 68)

วิสาหกิจชุมชนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1) วิสาหกิจชุมชนทดแทนการพึ่งพาภายนอกชุมชน หมายถึง กิจกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่เน้นการลดรายจ่ายของเกษตรกรและชุมชน หรือเรียกว่า “วิสาหกิจชุมชนพื้นฐาน” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) เป็นการดำเนินการต่าง ๆ เพื่อกินเพื่อใช้ในชุมชน เพื่อให้ครอบครัวพึ่งตนเองได้ ให้ชุมชนเกิดความพอเพียงอย่างน้อยให้พออยู่พอกิน หรือพอกินพอใช้

2) วิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลผลิตและทรัพยากร หมายถึง ชุมชนผลิตทางการเกษตร และมีการประกอบการเพื่อนำผลผลิต และทรัพยากรมาสร้างผลิตภัณฑ์ หรือเรียกว่า “วิสาหกิจชุมชนก้าวหน้า” (สถาบัน

ส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) เป็นกิจกรรมการนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นเข้าสู่ตลาดบริโภค และรวมไปถึงผลผลิตทั่วไปที่เหลือกินเหลือใช้ในท้องถิ่นที่นำออกสู่ตลาดบริโภค โดยการปรับปรุงคุณภาพผลผลิต หีบห่อ การตลาด และการจัดวางต่าง ๆ เพื่อให้สามารถ "แข่งขัน" ได้

3) วิสาหกิจชุมชนบริการ หมายถึง การประกอบกิจการที่เกิดจากทักษะ ภูมิปัญญา และความคิดสร้างสรรค์เพื่อให้บริการกับเกษตรกรในครอบครัว ชุมชน และบุคคลทั่วไป

ระดับของวิสาหกิจชุมชน มี 3 ระดับ ดังนี้

1. ระดับครอบครัว คือการทำงานทำใช้ในครอบครัว สร้างผลิตภัณฑ์ในลักษณะหลากหลาย เพื่อการพึ่งตนเอง ลดรายจ่ายที่เสียไปจากการซื้อภายนอก
2. ระดับชุมชนและเครือข่าย หมายถึง ทำโดยครอบครัวหรือกลุ่ม ชื้อขายแลกเปลี่ยนในระดับชุมชน และเครือข่าย เนื่องจากในบางกรณีไม่สามารถทำได้ โดยลำพังครอบครัวเดียว หรือชุมชนเดียว ต้องสร้างระบบเกื้อหนุนพึ่งพากันในชุมชน และเครือข่าย
3. ระดับธุรกิจ หมายถึง การมีส่วนเกินของผลผลิต และทรัพยากร จากการอุปโภคบริโภคในระดับครอบครัว ชุมชน และเครือข่าย หรือชุมชนมีภูมิปัญญา มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ มีคุณค่า เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในสังคมกว้าง

การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

กฤษฎา นิลศรี (2545: 68) ได้กล่าวถึงการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนไว้ดังนี้

1. กิจกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจ บนพื้นฐานการผลิต และทรัพยากรของชุมชนโดยมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ที่วางอยู่บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาของชุมชน
2. เป็นกระบวนการฟื้นฟู และพัฒนาระบบการจัดการของชุมชน โดยรูปแบบวิธีการที่เหมาะสมและสอดคล้องกับยุคสมัย
3. มีเป้าหมายเพื่อการพึ่งตนเอง และความพอเพียงของครอบครัวและชุมชน
4. มีกระบวนการเรียนรู้เป็นแกนกลางการพัฒนา

การพัฒนาวิสาหกิจของชุมชน จึงตั้งอยู่บนฐานสำคัญ ดังนี้

- 1) วิสาหกิจชุมชนระดับครอบครัว
- 2) วิสาหกิจชุมชนระดับชุมชน
- 3) วิสาหกิจชุมชนระดับเครือข่าย
- 4) วิสาหกิจชุมชนเพื่อการจัดการผลผลิตส่วนเกิน

แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน มักจะเป็นเรื่องการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขธรรมชาติ เป็นเรื่องความมั่นคงและมีอยู่มีกินทั้งในวันนี้และวันหน้า และต้องมีแนวทางเฉพาะที่สอดคล้องกับแนวคิดและเป้าหมาย และเอื้อให้เกิดการพัฒนากระบวนการเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเองได้

สำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนมีแนวทางดังนี้ (ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร, 2546)

1. วิสาหกิจชุมชนมีรากฐานการเริ่มต้น และการดำเนินงานอยู่ที่ชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชน เป็นหน่วยผลิตที่สร้างผลผลิตจริงของระบบเศรษฐกิจ

2. วิสาหกิจชุมชนต้องการการบริหารจัดการที่มีอิสระ และสอดคล้องกับศักยภาพในการบริหารจัดการขององค์กรชุมชน จึงต้องมีรูปแบบนิติบุคคลเฉพาะไว้รองรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการที่มีอิสระเป็นหลักประกันที่สำคัญที่สุดของการสร้างระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองที่เป็นจริง

3. เจ้าของปัจจัยการผลิตและภูมิปัญญาเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชนเป็นผู้สร้างผลผลิต และสืบทอดภูมิปัญญา จึงควรได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม และเป็นการคืนสิทธิในการจัดการผลผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนพัฒนาระบบการพึ่งตนเองที่เป็นจริงขึ้น

4. วิสาหกิจชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของชุมชน วิสาหกิจที่แท้จริงให้ความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเอง การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน คือ การเปิดโอกาสให้ชุมชนได้เรียนรู้จากการจัดการทรัพยากรและผลผลิต แสวงหาและพัฒนาความรู้บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน

5. วิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชน พัฒนาระบบทุนและสวัสดิการของชุมชน เป็นการสร้างผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีคุณธรรมกำกับความสัมพันธ์กับทุกฝ่าย มิใช่การฉวยโอกาสการผลิตในปริมาณมาก และการแสวงหากำไรสูงสุด

6. การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน สามารถดำเนินการในรูปแบบการสร้างร่วมมือกับองค์กรภายนอก เพราะองค์กรชุมชนเครือข่ายชุมชน ซึ่งเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชนยังมีข้อจำกัดในความสามารถด้านการบริหารจัดการ เป็นการสร้างความร่วมมือโดยองค์กรชุมชน หรือเครือข่ายองค์กรชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจ และเป็นผู้เลือกองค์กรภายนอกเข้ามาในกระบวนการความร่วมมือที่เกิดขึ้น ไม่ใช่การตัดสินใจโดยหน่วยงาน หรือ องค์กรภายนอกที่ไม่ใช่องค์กรชุมชน

7. การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน สามารถดำเนินการในรูปแบบการร่วมทุนกับองค์กรภายนอก โดยมีทุนหลักในการดำเนินงานจากชุมชน ในกรณีที่องค์กรชุมชนหรือเครือข่ายองค์กรชุมชน ซึ่งเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชนยังมีข้อจำกัดในด้านทุน เป็นการสร้างความร่วมมือ โดยองค์กรหรือชุมชน หรือเครือข่ายองค์กรชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจ และเป็นการร่วมทุนระหว่างองค์กรชุมชน หรือเครือข่ายองค์กรชุมชนกับองค์กรภายนอก โดยมีการกำหนดสัดส่วนที่เหมาะสม

8. องค์กรชุมชนและองค์กรเครือข่ายชุมชน สามารถกำหนดมาตรฐาน เพื่อรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนของตน ให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และผู้ใช้บริการ เพราะวิสาหกิจชุมชนแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลาง และขนาดเล็ก (SMEs) และแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทั้งการผลิตและการตลาดทั้งกระบวนการจัดการ และเป้าหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน กำหนดจากความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิต กับผู้บริโภค ส่วนธุรกิจอุตสาหกรรมต้องมีมาตรฐานกลางควบคุม

พิทยา ว่องกุล (2545) ได้เสนอยุทธศาสตร์การพัฒนาเพื่อสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการพัฒนากระแสหลัก ดังต่อไปนี้

1. เน้นกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน เพื่อสร้างฐานความรู้และองค์ความรู้ที่เป็นของตนเอง รวมไปถึงการวางแผนพัฒนาชุมชน แบบมีส่วนร่วมของสมาชิก โดยผู้นำ ผู้มีความรู้ ในชุมชนเป็นแกนกลาง คุณลักษณะนี้

เป็นจุดแข็งที่ชุมชนใช้สร้างความเอกภาพ และศักยภาพของตนสามารถพัฒนาและรวบรวมความรู้ต่างๆ เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ของชุมชน หรือจัดตั้งมหาวิทยาลัยชาวบ้าน อีกทั้งสามารถพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชนได้

2. กระบวนการสร้างทุนชุมชน/ทุนสังคม ที่มองครอบคลุมทั้งการสะสมเงินตรา จากน้อยสู่มาก เพื่อสร้างกลุ่มออมทรัพย์ ธนาคารชุมชน หรือธุรกิจชุมชน ซึ่งอาศัยเงินตราเป็นสื่อ และทุนทางสังคมที่มาจากบุคลากร ภูมิปัญญา ประเพณีวัฒนธรรมชุมชน สถาบันในชุมชน สาธารณสมบัติ ทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ฯลฯ ปัจจุบันชุมชนในชนบททุกภาคได้สร้างทุนชุมชน/สังคมในรูปแบบหลากหลายมากมาย

3. กระบวนการศึกษาวิจัย ในกระบวนการค้นคว้าใหม่ควรเป็นการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนา ได้แก่ แสวงหาความร่วมมือจากนักวิชาการ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานภายนอกชุมชน กับส่งเสริมให้ชุมชนหรือสถาบันในชุมชน ทำงานวิจัยเอง เพื่อนำผลที่ได้มาวางแผนพัฒนาชุมชนในขั้นตอนต่อไป โดยได้รับเงินทุนสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาที่กำหนดขึ้นจากการวิจัยด้วย

4. กระบวนการผสมผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนการค้นคว้าใหม่ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้ และความช่วยเหลือจากภายนอกโดยเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนะระหว่างชุมชนกับหน่วยงานรัฐ และองค์กรพัฒนาเอกชน หรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจและวางแผนการพัฒนาตนเอง

5. กระบวนการสร้างเครือข่ายชุมชน จะนำไปสู่กระบวนการค้นคว้าใหม่ในการต่อยอดความรู้ในการพัฒนาตนเอง และเครือข่ายตลอดเวลา นำไปสู่ธุรกิจอุตสาหกรรมชุมชน เช่น โรงสีชุมชน ฯลฯ การกำหนดตลาดเครือข่ายทั้งในรูปแบบที่ซื้อขายสินค้า และแลกเปลี่ยนสินค้ากัน รวมไปถึงสถาบันการเงินของเครือข่าย และการวางแผนพัฒนา หรือยุทธศาสตร์การพัฒนาตนเอง อย่างมีพลัง

บทที่ 2

ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน

2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์

2.1.1 สภาพทางกายภาพ

บ้านบ่อปู้ ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่ หมู่ที่ 1 ตำบลดอนแก้ว อำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ ตัวหมู่บ้านห่างจากอำเภอแมริมเป็นระยะทาง 3 กิโลเมตร และอยู่ห่างจากตัวจังหวัดเชียงใหม่เป็นระยะทาง 12 กิโลเมตร โดยมีเส้นทางคมนาคมจากตัวเมืองจังหวัดเชียงใหม่ ไปตามเส้นทางสายเชียงใหม่-ฝาง ซึ่งที่ตั้งของหมู่บ้านจะตั้งอยู่บริเวณ 2 ข้างทาง มีอาณาเขตติดต่อดังนี้

ทิศเหนือ	มีอาณาเขตติดต่อกับ หมู่ที่ 3,4 ตำบลแม่สา อำเภอแมริม
ทิศใต้	มีอาณาเขตติดต่อกับ หมู่ที่ 2 ตำบลดอนแก้ว อำเภอแมริม
ทิศตะวันออก	มีอาณาเขตติดต่อกับ หมู่ที่ 9 ตำบลสบสาหนองพาน อำเภอแมริม
ทิศตะวันตก	มีอาณาเขตติดต่อกับ หมู่ที่ 2 ตำบลดอนแก้ว อำเภอแมริม

มีพื้นที่ทั้งหมด 650 ไร่ แบ่งออกเป็นพื้นที่ทำนา 75 ไร่ พื้นที่ปลูกพืชไร่ 70 ไร่ และพื้นที่ทำสวนผลไม้ 30 ไร่

2.1.2 สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก

ในหมู่บ้านบ่อปู้ มีสาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวกให้แก่ชาวบ้านในหมู่บ้าน โดยมีรายละเอียดดังนี้

การคมนาคม ในหมู่บ้านมีเส้นทางที่สามารถไปติดต่อกับอำเภอได้ 2 เส้นทาง มีรถรับจ้างรถสองแถว และรถโดยสารประจำทางบริการอย่างสม่ำเสมอ ส่วนเส้นทางหลักในหมู่บ้าน มีพื้นที่ยาว 6 กิโลเมตร เป็นถนนลาดยางและถนนคอนกรีตเสริมไม้ไผ่ทั้งหมด

น้ำกินน้ำใช้ แหล่งน้ำอุปโภคบริโภคในหมู่บ้าน จะใช้น้ำประปาของหมู่บ้านทุกครัวเรือน และมีแหล่งน้ำดื่มน้ำใช้ในหมู่บ้าน ได้แก่ บ่อน้ำตื้น และบ่อน้ำบาดาล

ไฟฟ้า ชาวบ้านในหมู่บ้านมีไฟฟ้าใช้ครบทุกครัวเรือน จำนวน 78 ครัวเรือน

การโทรคมนาคม ครัวเรือนในหมู่บ้านมีโทรศัพท์ประจำบ้านใช้ จำนวน 47 ครัวเรือน โทรศัพท์สาธารณะในหมู่บ้าน จำนวน 2 แห่ง และมีการใช้โทรศัพท์เคลื่อนที่ ซึ่งเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

สถานพยาบาล เมื่อเกิดการเจ็บป่วย ชาวบ้านมักจะใช้บริการจากสถานีนามัย ซึ่งตั้งอยู่หมู่ที่ 2 บ้านดอนแก้ว ตำบลดอนแก้ว ห่างจากบ้านบ่อปู้ 5 กิโลเมตร และโรงพยาบาลนครพิงค์ ซึ่งห่างจากหมู่บ้าน 6 กิโลเมตร

โรงเรียน ในหมู่บ้านไม่มีโรงเรียนที่เปิดสอนในระดับประถมศึกษาและระดับมัธยมศึกษา ซึ่งเด็กในหมู่บ้านส่วนมากจะไปเรียนระดับประถมศึกษาที่โรงเรียนบ้านริมใต้ ตำบลริมใต้ และระดับมัธยมศึกษาจะไปเรียนที่โรงเรียนนวมินทราชูทิศพายัพ ตำบลดอนแก้ว

สถาบันการเงิน ในหมู่บ้านมีสถาบันการเงินของหมู่บ้านเองที่ช่วยเหลือซึ่งกันและกัน คือ กลุ่มออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติ แต่ถ้านำไปใช้ประกอบอาชีพหรือดำเนินธุรกิจที่ใช้เงินจำนวนมาก ชาวบ้านจะนิยมใช้สินเชื่อจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาแมริม ระยะทาง 3 กิโลเมตร และธนาคารพาณิชย์ต่างๆ ในเขตอำเภอแมริม และในเขตอำเภอเมืองเชียงใหม่

สถานที่ราชการ บ้านบ่อปู้ไม่มีสถานที่ราชการที่อยู่ในหมู่บ้าน

ร้านค้า ร้านค้าในหมู่บ้านมีร้านค้าจำนวนทั้งหมด 2 ร้าน โดยเป็นร้านขายของชำทั้ง 2 ร้าน

2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน

คำว่า บ่อปู้ หมายถึง ในหมู่บ้านแห่งนี้ มีบ่อน้ำที่อยู่ในหมู่บ้านและไหลผุดออกมาตลอดปี จึงเรียกชื่อหมู่บ้านนี้ว่าบ้านบ่อปู้ หมู่บ้านนี้จะมีพื้นที่หมู่บ้านประกอบด้วยกัน 3 ส่วน คือ ส่วนของชาวบ้านประชาชนที่อยู่เดิม จำนวน 78 ครัวเรือน อยู่ในเขตทหาร จำนวน 113 ครัวเรือน และบ้านจัดสรร จำนวน 244 ครัวเรือน ซึ่งส่วนที่ผู้ใหญ่บ้านได้ดูแลอยู่ในการปกครองและพัฒนาพร้อมสำรวจข้อมูล คือ 78 ครัวเรือน

2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ

2.3.1 สภาพทางสังคม

ประชากรในหมู่บ้านบ่อปู้ มีจำนวน 78 ครัวเรือน จำนวนประชากรทั้งหมด 267 คน แบ่งเป็นประชากรชาย 128 คน และประชากรหญิง 139 คน โดยมีขนาดเฉลี่ย 3-4 คนต่อครัวเรือน จำนวนประชากรในหมู่บ้านแยกตามช่วงอายุ แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 ช่วงอายุของประชากรในหมู่บ้านบ่อปู้

ช่วงอายุ	จำนวน	
	ชาย (คน)	หญิง (คน)
≤ 5 ปี	4	5
6 – 11 ปี	13	11
12 – 14 ปี	5	5
15 – 17 ปี	7	5
18 – 49 ปี	72	82
50 – 60 ปี	7	14
มากกว่า 60 ปี ขึ้นไป	20	17

การรวมกลุ่มของประชาชนในหมู่บ้าน ซึ่งมีวัตถุประสงค์ทั้งทางด้านสังคมและด้านเศรษฐกิจ โดยได้รับการช่วยเหลือและสนับสนุนจากหน่วยงานของภาครัฐ แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 การรวมกลุ่มของหมู่บ้านบ่อญี่ปุ่น

กลุ่ม	ปีที่ก่อตั้ง	บทบาท/หน้าที่ต่อชุมชน
- กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อญี่ปุ่น	2538	เป็นรายได้เสริมให้กับสมาชิก
- กลุ่มออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติ	2542	ช่วยเหลือกิจกรรมในชุมชน
- กลุ่มออมทรัพย์บ้านบ่อญี่ปุ่น	2541	ช่วยเหลือกิจกรรมในชุมชน
- กลุ่มผู้ผลิตน้ำตาล	2544	เป็นรายได้เสริมและช่วยเหลือกิจกรรมในชุมชน

2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชากรในหมู่บ้านบ่อญี่ปุ่น ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับจ้าง จำนวน 54 ครัวเรือน รองลงมาเป็น อาชีพรับราชการ และอาชีพเกษตรกรรม จำนวน 13 ครัวเรือน และ 9 ครัวเรือน ตามลำดับ แสดงรายละเอียดดังตารางที่ 2.3

ตารางที่ 2.3 สัดส่วนการประกอบอาชีพของประชากรในหมู่บ้านบ่อญี่ปุ่น

งาน/อาชีพ	จำนวน (ครัวเรือน)	อายุ (ปี)	ช่วงเดือนที่ทำ	หน่วยงานที่สนับสนุน
อาชีพหลัก รับจ้าง/รับราชการ	67	18-60	ตลอดปี	-
อาชีพรอง เกษตรกรรม	9	40-60	ตลอดปี	-
ค้าขาย	2	-	ตลอดปี	-
งานหัตถกรรม	-	-	-	-
ประชากรว่างงาน	-	-	-	-

ในส่วนของค่าแรงขั้นต่ำในหมู่บ้าน ซึ่งเป็นค่าจ้างจากการรับจ้างทั่วไป มีค่าตอบแทนการจ้างวันละ 150 บาท

ประชากรมีที่ดินเป็นของตนเอง 55 ครัวเรือน โดยเฉลี่ยครัวเรือนละ 11.8 ไร่

2.4 ทูทางสังคมและภูมิปัญญาชาวบ้านของประชากรในหมู่บ้าน

ชาวบ้านบ่อปู้ เดิมอาชีพหลักของประชาชนในหมู่บ้านคือ เกษตรกรรม เนื่องจากมีสภาพแวดล้อมที่อุดมสมบูรณ์ด้วยน้ำที่มีตลอดปี ต่อมาด้วยความเจริญเข้ามามาก เนื่องจากอยู่ใกล้เขตพื้นที่อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ประชาชนส่วนใหญ่จึงมีวิถีชีวิตในการประกอบอาชีพเปลี่ยนไป โดยไปทำงานรับจ้างในเขตอำเภอแม่ริม และอำเภอเมืองเชียงใหม่ เป็นจำนวนมาก โดยผู้ที่มีส่วนในการส่งเสริมการพัฒนาหมู่บ้านและเป็นที่นับถือของประชาชนในหมู่บ้าน ได้แก่

1. นายบัน ใจเที่ยง อายุ 77 ปี
2. นายบุญสม ธิ เชียงใหม่ อายุ 63 ปี อดีตผู้ใหญ่บ้าน
3. นายบุญรัตน์ พรหมวรรณ อายุ 47 ปี ผู้ใหญ่บ้านคนปัจจุบัน

สถานที่ที่ชาวบ้านเคารพนับถือและเป็นศูนย์กลางในการยึดเหนี่ยวจิตใจที่สำคัญของหมู่บ้าน คือ วัดดาราภิรมย์ ซึ่งสร้างเมื่อปี พ.ศ.2416 โดยชาวบ้านในหมู่บ้านยังคงยึดถือขนบธรรมเนียมและประเพณีทางพุทธศาสนาอย่างเคร่งครัด ในงานวันสำคัญทางศาสนา เช่น งานวันเข้าพรรษา วันออกพรรษา วันมาฆบูชา งานประเพณีสงฆ์น้ำพระนอนขอนแก่น และงานประเพณีสำคัญๆ เช่น งานประเพณีลอยกระทง งานจุดบั้งไฟขอฝน และงานประเพณีสงกรานต์รดน้ำดำหัวผู้ใหญ่ เป็นต้น

2.5 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการ

หมู่บ้านบ่อปู้ได้รับการช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการมาโดยตลอด โดยเฉพาะกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ หน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือ แสดงรายละเอียดไว้ในตารางที่ 2.4

ตารางที่ 2.4 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

หน่วยงาน	ความช่วยเหลือ	ความถี่
สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ริม	- สนับสนุนการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้	1 ครั้ง/ปี
	- สนับสนุนงบประมาณค่าวัสดุ/อุปกรณ์ในการทำเหมม	1 ครั้ง/ปี
	- สนับสนุนการตลาดของกลุ่ม	5 ครั้ง/ปี
กรมส่งเสริมการเกษตร	- สนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนเพื่อใช้ในการผลิตสินค้า	ตั้งแต่ปี 2540
	- สนับสนุนการตลาด	1 ครั้ง/ปี
	- สนับสนุนวิชาการแปรรูปอาหารจากเนื้อ	1 ครั้ง

ตารางที่ 2.4 (ต่อ)

หน่วยงาน	ความช่วยเหลือ	ความถี่
องค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว	- สนับสนุนให้สมาชิกเข้ารับการอบรม - ส่งเสริมการตลาด - สนับสนุนอุปกรณ์ในการผลิตและบรรจุภัณฑ์	1 ครั้ง ขึ้นอยู่กับคณะมาศึกษาดูงาน 1 ครั้ง
- สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่	- สนับสนุนวิชาการ - งบประมาณปรับปรุงโรงเรียน	6 ครั้ง/ปี 1 ครั้ง
- สำนักงานประชาสัมพันธ์จังหวัด	- เงินทุนหมุนเวียน - วัสดุอุปกรณ์	1 ครั้ง 1 ครั้ง
- สำนักงานปศุสัตว์เขต 5	- วิชาการแปรรูปอาหารจากเนื้อ	1 ครั้ง
- กองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมือง	- งบประมาณ	1 ครั้ง

ที่มา: จากข้อมูลของกลุ่ม

2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา

2.6.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน

บ้านบ่อปู้ได้มีการเปลี่ยนแปลงวิถีชีวิตแตกต่างจากเดิมมาก จากการเป็นอยู่โดยมีอาชีพการเกษตรเป็นหลัก เมื่อที่ดินมีราคาแพงก็มีการขายที่ดินในหมู่บ้าน ส่วนหนึ่งกลายเป็นหมู่บ้านจัดสรรซึ่งมีอยู่ในเขตบ้านบ่อปู้ จำนวน 3 โครงการ ชาวบ้านก็มีอาชีพเข้าไปรับจ้างในเมืองเชียงใหม่ และในอำเภอแมริม ซึ่งบางคนก็ได้เรียนมีโอกาสเรียนหนังสือก็เป็นข้าราชการ จึงทำให้คนที่ประกอบอาชีพทางการเกษตรมีน้อยลง แต่วิถีชีวิตการเป็นอยู่ของประชาชนก็ดีขึ้น เนื่องจากมีรายได้ที่ดีกว่าทำการเกษตรด้านวัฒนธรรมประเพณียังคงรักษาไว้มาอย่างต่อเนื่อง การรวมกลุ่มต่างๆ ทั้งทางด้านเศรษฐกิจและกลุ่มทางสังคม เพื่อสร้างความสามัคคีและช่วยลดปัญหาความยากจน ก็มีการดำเนินการในระดับหนึ่ง

2.6.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข

ปัญหาและการแก้ไขด้านเศรษฐกิจแยกได้ดังนี้

- ปัญหาด้านหนี้สินและค่าครองชีพที่สูงขึ้น

ปัญหาและการแก้ไขด้านสังคม

- ไม่มี

ปัญหาสิ่งแวดล้อม

- ไม่มี

2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน

เนื่องจากสภาพหมู่บ้านที่อยู่ใกล้เขตอำเภอเมืองเชียงใหม่ และอำเภอแมริม การดำเนินชีวิตของชาวบ้านจะเป็นลักษณะของการออกไปทำงาน เข้าไป-เย็นกลับ ในด้านศักยภาพการพัฒนาหมู่บ้านนั้น ทางด้านโครงสร้างพื้นฐานในหมู่บ้าน มีถนนลาดยางและคอนกรีตเสริมไม้ไผ่ทั่วทั้งหมู่บ้าน และมีโทรศัพท์ใช้เกือบทุกหลังคาเรือน

ด้านแหล่งเงินทุน ในหมู่บ้านมีแหล่งเงินทุนของหมู่บ้าน จำนวน 2 แห่ง คือ กลุ่มออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติฯ และกลุ่มออมทรัพย์บ้านบ่อปู่ เงินกองทุนหมู่บ้าน ซึ่งชาวบ้านก็มาใช้บริการกู้ยืมกันอย่างต่อเนื่อง

ทางด้านการรวมกลุ่ม ทำการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ ซึ่งเป็นการรวมกลุ่มที่ช่วยสร้างความสามัคคี และการมีรายได้เสริมของผู้ร่วมงาน ซึ่งหากมีการทำการตลาดอย่างจริงจัง น่าจะมีโอกาสในการสร้างรายได้เพิ่มมากขึ้นได้

จากการสัมภาษณ์ผู้นำหมู่บ้าน ได้มีแผนงานที่เตรียมไว้โดยไม่ได้จัดทำเป็นรูปเล่ม โดยจะมีการจัดเก็บข้อมูลหมู่บ้านและจัดทำระบบข้อมูลของหมู่บ้านให้ตรงกับสภาพความเป็นจริง เพื่อที่จะใช้ในการวางแผนชุมชนของหมู่บ้านต่อไป

บทที่ 3

ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่ม

3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ: กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้

3.1.2 ที่ตั้งกลุ่ม : 74 บ้านบ่อปู้ ซอย 5 หมู่ที่ 1 ต.ดอนแก้ว อ.แมริม จ. เชียงใหม่ โทรศัพท์ 0-5329-9494
การเดินทางไปยังสถานที่ตั้งกลุ่ม ใช้ทางหลวงสาย เชียงใหม่- แมริม จากที่ว่าการจังหวัดเชียงใหม่ ผ่านกองพันสัตว์ต่าง



ที่มา: จากการสำรวจ

แผนภาพที่ 3.1 แผนที่สถานที่ประกอบการ

3.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่ม

นางโสภา ณ เชียงใหม่ อายุ 58 จบการศึกษาระดับประถมศึกษาปีที่ 4 ทำอาชีพเกษตรกรเป็นหลัก สมรสกับนายบุญสม ณ เชียงใหม่ มีบุตรจำนวน 3 คน เสียชีวิตแล้ว 1 คน ดำรงตำแหน่งประธานกลุ่มตั้งแต่เริ่มก่อตั้งกลุ่มในปี 2538 จนถึงปัจจุบัน สาเหตุที่นางโสภา ยังคงได้รับตำแหน่งประธานกลุ่มจนถึงกระทั่งปัจจุบัน เนื่องจาก นางโสภาเป็นผู้มีน้ำใจเอื้อเฟื้อ เสียสละในการทำกิจกรรมกลุ่มอย่างสม่ำเสมอ นอกจากรับตำแหน่งหน้าที่ประธานกลุ่มแล้วนางโสหายังทำหน้าที่เป็นฝ่ายตลาดให้แก่กลุ่มด้วย

นอกจากการเป็นประธานกลุ่ม แล้วนางโสภาพมีได้ดำรงตำแหน่งอื่นๆ ในชุมชนอีก เนื่องจากนางโสภาไม่ต้องการดำรงตำแหน่งอื่นในชุมชน หากมีกิจกรรมใดในชุมชน นางโสภา จะช่วยเหลือตามความถนัดของตนเอง

3.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการกลุ่ม

ก่อนที่จะมีการจัดตั้งกลุ่มอย่างเป็นทางการนั้น ได้มีการรวมกลุ่มของแม่บ้านที่เป็นญาติพี่น้องของนางโสภา เพื่อผลิตแหนมสำหรับบริโภคเองในครัวเรือน และขายในหมู่บ้าน จนกระทั่งเกษตรอำเภอแมริมได้เข้ามาสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่ม เพื่อการผลิตเพื่อสร้างรายได้เสริมให้แก่สตรีในหมู่บ้าน จึงได้มีการรวมกลุ่มของสตรีในชุมชน โดยมีนางโสภา เป็นแกนนำ เพื่อทำการผลิตแหนม นางสมศรีเป็นแกนนำในการผลิตขนม

ในปี 2538 ได้มีการรวมกลุ่มอย่างเป็นทางการ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ ทำการจดทะเบียนกับสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม เงินทุนที่ใช้ในการดำเนินการกลุ่มครั้งแรก คือ เงินสนับสนุนจากประชาสงเคราะห์จังหวัดที่จัดให้แก่ประชาชน รวมกันเป็นเงิน 20,000 บาท กลุ่มนำมาเป็นเงินทุนในการดำเนินเริ่มต้น

ปี 2540 จึงได้รับการสนับสนุนเงินเป็นเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย จากกรมส่งเสริมการเกษตรผ่านทางสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม จำนวน 200,000 บาท มีเงื่อนไขในการชำระคืน 5 ปี กลุ่มได้นำไปใช้เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนและจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตทั้งกิจกรรมการแปรรูปเนื้อ และแปรรูปขนม

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

ในช่วงปี 2545 กลุ่มมียอดขายรายผลิตภัณฑ์สูงในทุกผลิตภัณฑ์ สามารถสร้างรายได้ให้แก่สมาชิกที่เข้ามาทำงานในกลุ่มเนื้อได้ประมาณ เดือนละ 3,000 บาท ต่อคน แต่ตั้งแต่ ปี 2546 เป็นต้นมา ยอดขายของกลุ่มลดลง กลุ่มจึงลดประมาณการผลิต ผลิตภัณฑ์ต่างๆ ลง ผลิตภัณฑ์ที่ยังคงทำการผลิตอย่างสม่ำเสมอ คือ แหนมห่อ

3.3 บทบาทของกลุ่มต่อชุมชน

เนื่องจากวัตถุประสงค์หลักของกลุ่มคือ ต้องการสร้างรายได้เสริมให้แก่สตรีในชุมชน ซึ่งจากการดำเนินงานที่ผ่านมาแม่บ้านที่เป็นสมาชิกก็จะผลัดกันเข้ามาทำงานในกลุ่ม นอกจากนี้ถ้ามีอะไรที่เกิดขึ้นภายในกลุ่มนั้น จะมีการจัดสรรกำไรร้อยละ 5 เพื่อนำไปบริจาคในงานศพของคนในหมู่บ้าน และเนื่องจากกลุ่มได้รับการสนับสนุนความรู้ด้าน GMP จากสาธารณสุขจังหวัดและได้รับการสนับสนุนในการปรับปรุงการผลิตให้ถูกต้อง

ตามหลัก GMP เพื่อเป็นสถานที่ดูงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจากที่ต่างๆ จึงถือได้ว่าเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการผลิตให้ได้มาตรฐาน GMP ของชุมชน

ประโยชน์ของกลุ่มที่มีต่อสมาชิก คือ เป็นแหล่งเงินกู้ในกรณีฉุกเฉิน โดยมีเงื่อนไขคือ

1. ผู้กู้จะต้องเป็นสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ของกลุ่ม
2. ผู้กู้จะต้องฝากเงินออมทรัพย์กับกลุ่มทุกเดือน
3. อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ ร้อยละ 2 บาทต่อเดือน

3.4 การจัดการองค์กรและการบริการงานของกลุ่ม

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ แบ่งการดำเนินงานตามกิจกรรมการแปรรูป เป็น 2 กลุ่ม คือ กลุ่มแปรรูปเนื้อ และกลุ่มแปรรูปขนม (แผนภาพที่ 3.2) กลุ่มแปรรูปเนื้อมีโรงเรือนผลิตที่บ้านประธานกลุ่ม ลักษณะการรวมกลุ่มเป็นกลุ่มชุมชน และกิจกรรมการทำขนม ซึ่งจะทำที่บ้านนางสมศรี โดยทั้ง 2 กิจกรรมจะแบ่งแยกการบริหารออกจากกันอย่างชัดเจน กิจกรรมผลิตขนมนั้นจะมีลักษณะการรวมกลุ่มในลักษณะกลุ่มประยุกต์ โดยนางสมศรี เป็นผู้ลงทุนในการผลิตขนมโดยจากจ้างแรงงานจากสมาชิกในกลุ่ม ส่วนกลุ่มแปรรูปเนื้อ จะมีลักษณะเป็นกลุ่มชุมชน ใช้เงินทุนหมุนเวียนจากการลงทุน รูปแบบการรวมกลุ่มที่เกิดขึ้นนั้นมาจากปัจจัยสำคัญเพื่อการขอรับการสนับสนุนจากภาครัฐ เนื่องจากเงื่อนไขหนึ่งที่จะขอรับการสนับสนุนจากภาครัฐทั้งด้านเงินทุนหมุนเวียนและการรับความสนับสนุนด้านเครื่องมืออุปกรณ์ คือ จะต้องมีการจัดตั้งเป็นกลุ่มเกิดขึ้น และเมื่อได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐแล้วนั้น ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ จะจัดสรรเงินออกเป็น 2 ส่วน ให้แก่กลุ่มแปรรูปเนื้อ และกลุ่มผลิตขนม นอกจากนี้ผลได้ที่เกิดขึ้นจากการรวมเป็นกลุ่ม คือ การขอลดหย่อนภาษี

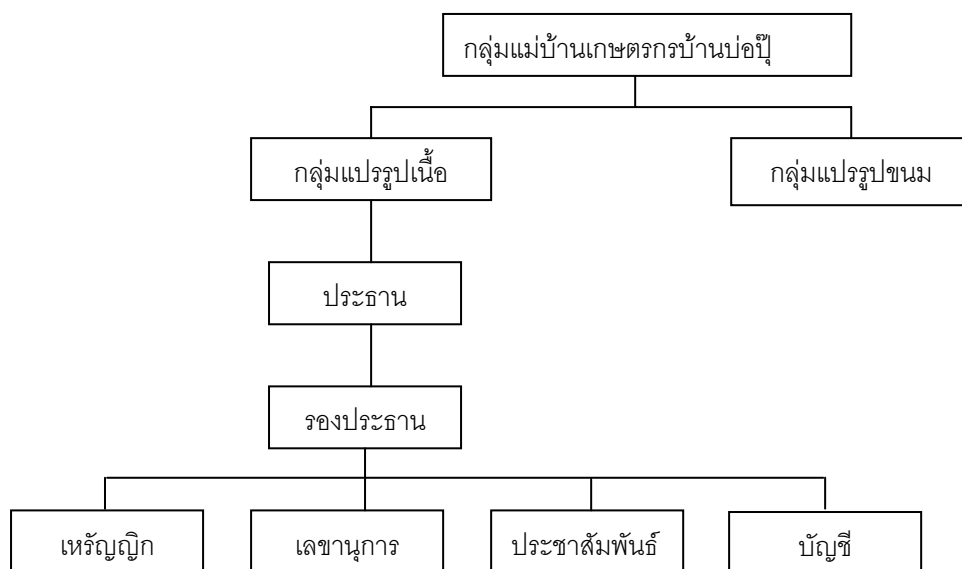
นอกจากนี้กลุ่มได้มีการจัดกิจกรรมการออมทรัพย์ โดยใช้ชื่อกิจกรรมการออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติ มีวัตถุประสงค์การจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์เพื่อเป็นสวัสดิการให้สมาชิกกู้ยืมในเวลาฉุกเฉิน และมุ่งหวังให้สมาชิกรู้จักการออมทรัพย์ และเพื่อให้เป็นแหล่งเงินในอนาคต ปัจจุบันกลุ่มมีสมาชิกจำนวน 80 คน ทั้ง 80 คน ทำกิจกรรมร่วมกัน คือ การออมทรัพย์ฯ และร่วมทำกิจกรรมในกลุ่มแปรรูปเนื้อ 8 คน และทำงานในกลุ่มขนม 4 คน

กลุ่มมีโครงสร้างการดำเนินงานโดยมีการจัดตั้งคณะกรรมการในการดำเนินงาน 6 คน ซึ่งแบ่งตามหน้าที่ดังนี้

นางโสภา ณ เชียงใหม่	ประธานและฝ่ายตลาด
นางอุไร ทนทะนาน	รองประธาน และเหรัญญิก
นางบัวเหลียว นันตา	เลขานุการ
นางคำปัน ลังกากาศ	ทำบัญชีเงินออมทรัพย์ และเงินกู้
นางสมศรี ณ เชียงใหม่	ประชาสัมพันธ์ (เจ้าของกิจการแปรรูปขนม)
นายบุญสม ณ เชียงใหม่	ที่ปรึกษากลุ่ม

คณะกรรมการกลุ่มไม่มีการกำหนดวาระการบริหารงาน ทำให้ตั้งแต่มีการก่อตั้งกลุ่มมีการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างการบริหารงานเพียง 1 ครั้ง คือ เปลี่ยนผู้ทำหน้าที่เหรัญญิก เนื่องจากเหรัญญิกคนเดิมได้ลาออกไป

การประชุมสามัญของกลุ่ม มีเพียงปีละ 1 ครั้ง ซึ่งเป็นการประชุมประจำปีเพื่อปันผลและรายงานผลการดำเนินงานรายปี สำหรับการประชุมย่อยของกลุ่มเป็นการประชุมเพื่อขออนุมัติการกู้เงินของสมาชิก จะมีปีละ 2 ครั้ง คือ ในเดือนมกราคม และเดือนตุลาคม ของทุกปี



แผนภาพที่ 3.2 โครงสร้างกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร บ้านบ่อญี่ปุ่น

การคัดเลือกคณะกรรมการกลุ่ม

กรรมการทุกคนได้มาจากตัวแทนที่ร่วมในการก่อตั้งกลุ่มครั้งแรก วิธีการคัดเลือกคณะกรรมการกลุ่มนั้น ใช้วิธีการแต่งตั้งจากผู้ที่มาปฏิบัติงานของกลุ่มแปรรูปเนื้อ ซึ่งมี 8 คน แต่งตั้งเพื่อเป็นกรรมการกลุ่ม 4 คน และ 1 คนมาจากกลุ่มแปรรูปขนม การแต่งตั้งนั้นพิจารณาจากความเหมาะสมในการทำงาน และความสมัครใจของผู้ที่ได้รับการเสนอชื่อ โดยไม่มีการขอมติในที่ประชุม เมื่อแต่งตั้งแล้วจึงเสนอชื่อให้แก่สำนักงานเกษตรอำเภอ รับทราบ จากนั้นจึงถือเอาคณะกรรมการชุดดังกล่าวปฏิบัติหน้าที่เรื่อยมา แม้จะมีการกำหนดวาระการทำงานให้คณะกรรมการปฏิบัติหน้าที่ในตำแหน่งวาระละ 4 ปี แต่ในการประชุมใหญ่ทุกปี ก็ไม่มีการเสนอญัตติเลือกตั้งคณะกรรมการกลุ่มชุดใหม่ สาเหตุเนื่องมาจากสมาชิกส่วนใหญ่พอใจในการดำเนินกิจกรรมการออมทรัพย์ และการให้สมาชิกกู้ยืม สำหรับกิจกรรมการแปรรูปเนื้อนั้น มีผู้สนใจในการเข้าร่วมกิจกรรมน้อยเนื่องจากเห็นว่าได้ผลตอบแทนต่ำ ทำให้ไม่ได้รับความสนใจทั้งการเข้าร่วมกิจกรรมและการวางแผนการพัฒนา

บทบาทและหน้าที่ของกรรมการแต่ละตำแหน่ง

ประธาน นางโสภา ณ เชียงใหม่ ทำหน้าที่ในการกำหนดปริมาณการผลิต บริหารการตลาด เป็นตัวแทนกลุ่มเพื่อเข้าร่วมประชุมตามสถานที่ต่างที่เชิญกลุ่มเข้าร่วมประชุม ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานภาครัฐ

รองประธาน นางอุไร ทนทะนันทน์ มีหน้าที่ทำหน้าที่แทนประธานเมื่อไม่อยู่ และทำหน้าที่เป็นเหรียญกรกลุ่มด้วย ทำหน้าที่ในการนำเงินออมทรัพย์ของกลุ่มไปฝาก และรักษาบัญชีเงินฝากและเงินกู้ของกลุ่ม

เลขานุการ นางบัวเหลียว นันตา ทำหน้าที่จัดซื้อวัตถุดิบในการผลิต เก็บรักษาเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต และบันทึกการรับรายจ่ายของกลุ่ม เก็บรวบรวมเงินกู้ของกลุ่มเพื่อนำไปให้แก่นางอุไร ทนทะนันทน์ รองประธานกลุ่ม

บัญชี นางคำปัน ลังกากาศ ทำหน้าที่ในการบันทึกยอดเงินฝากออมทรัพย์ และรวบรวมเงินฝากออมทรัพย์ของกลุ่ม ทำบัญชีเงินฝาก และบัญชีเงินกู้

ประชาสัมพันธ์ นางสาวสมศรี ณ เชียงใหม่ มีหน้าที่ในการกำหนดให้ติดต่อประสานงานระหว่างกลุ่มกับหน่วยงานภาครัฐ แต่ในการปฏิบัติหน้าที่ดังกล่าวนั้นประธานเป็นผู้ทำหน้าที่

ตารางที่ 3.1 ตารางประวัติคณะกรรมการกลุ่ม ปี พ.ศ. 2546

รายชื่อ	เพศ	อายุ (ปี)	การศึกษา	หน้าที่
นางโสภา ณ เชียงใหม่	หญิง	59	ประถมศึกษาปีที่ 4	ประธาน
นางอุไร ทนทะนันทน์	หญิง	40	ประถมศึกษาปีที่ 4	เหรียญกร รองประธาน
นางบัวเหลียว นันตา	หญิง	48	ประถมศึกษาปีที่ 4	เลขานุการ
นางคำปัน ลังกากาศ	หญิง	54	ประถมศึกษาปีที่ 4	บัญชี
นางสาวสมศรี ณ เชียงใหม่	หญิง	40	ประกาศนียบัตรวิชาชีพ ชั้นสูง	ประชาสัมพันธ์

ที่มา: จากการสำรวจ

สวัสดิการที่กลุ่มจัดสรรให้สมาชิก มีเพียงการให้สมาชิกกลุ่มที่ร่วมออมทรัพย์กู้ยืม โดยมีกฎระเบียบในการกู้ยืม คือ

1. สมาชิกที่มีสิทธิในการกู้ยืมเงินจะต้องฝากเงินในกิจกรรมออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติ และต้องฝากเงินตามกำหนดสม่ำเสมอ
2. อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 12 บาทต่อปี
3. สมาชิกแต่ละคนสามารถกู้ยืมได้คนละไม่เกิน 5,000 บาท เป็นระยะเวลา 6 เดือน จะต้องชำระคืนทั้งเงินต้นและดอกเบี้ย
4. จะต้องมีส่วนในในกลุ่มเป็นผู้ค้ำประกัน 2 คน

สำหรับการวางแผนการจัดการองค์กรในอนาคต ไม่มีเพราะสมาชิกกลุ่มและกรรมการ มีความพอใจในสถานะปัจจุบันของกลุ่ม

ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่ม

จากการสัมภาษณ์ประธานกลุ่ม และคณะกรรมการนั้น กลุ่มไม่มีปัญหาในการจัดการองค์กร เนื่องจากกรรมการทุกคนมีความพอใจในการทำงาน และสมาชิกเองมีความพอใจที่มีกลุ่ม เนื่องจากเป็นแหล่งเงินทุนที่ดอกเบี้ยต่ำ สามารถกู้ยืมได้ในยามฉุกเฉิน

สำหรับปัญหาจากการวิเคราะห์การจัดการองค์กรของกลุ่มนั้นพบว่า 1) บุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านการตลาดนั้นยังขาดความรู้เรื่องการบริหารการตลาด ซึ่งจะทำให้การขยายตลาดของกลุ่มประสบปัญหาได้ 2) กลุ่มขาดการวางแผนในการจัดการและการพัฒนาองค์กร และ 3) กลุ่มไม่มีการสร้างทายาทในการสืบต่อกิจกรรมการแปรรูป

3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่ม

กลุ่มได้รับความช่วยเหลือครั้งแรก จากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม ในการก่อตั้งกลุ่มในปี 2538 จากนั้นขอรับเงินกู้จากทางเกษตรอำเภอแมริม เป็นจำนวน 200,000 บาท เพื่อใช้เป็นเงินทุนเพื่อขยายกิจการกลุ่มและให้สมาชิกกู้ยืม ซึ่งกลุ่มได้ชำระคืนเงินกู้ทั้งหมดแล้ว ในปี 2545

องค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว ได้สนับสนุนความรู้ด้านการผลิตอาหารแปรรูปจากเนื้อ ในปี 2541 และสนับสนุนอุปกรณ์การผลิต ในปี 2542 และได้รับเงินสนับสนุนจากกรมประมงสงเคราะห์ จำนวน 30,000 บาท ในปี 2545 กลุ่มได้ทำการขอรับเงินกู้จากทางเกษตรอำเภอแมริม จำนวน 150,000 บาท เพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต และให้สมาชิกกู้ยืม และในปีเดียวกัน ได้รับเงินสนับสนุนจากทางสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ สำหรับปรับปรุงโรงเรือนให้ได้มาตรฐาน GMP ดังตารางที่ 3.2

ตารางที่ 3.2 หน่วยงานที่ให้การสนับสนุนกลุ่ม

ปีพ.ศ.	หน่วยงานสนับสนุน	การช่วยเหลือ
2538	สำนักงานเกษตรอำเภอแมริม	การก่อตั้งกลุ่ม
2540	กรมส่งเสริมการเกษตรผ่าน ทางเกษตรอำเภอแมริม	สนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย 200,000 บาท ปัจจุบันได้มีการชำระคืนแล้ว
	สำนักงานเกษตร อ.แมริม	สนับสนุนเงิน 10,000 บาท
2541	อบต.ดอนแก้ว	สนับสนุนด้านการฝึกอบรม
2542	อบต.ดอนแก้ว	สนับสนุนอุปกรณ์การผลิต 26,650 บาท
	กรมประมงสงเคราะห์	สนับสนุนเงิน 30,000 บาท
2545	กรมส่งเสริมการเกษตร	สนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย จำนวน 150,000 บาท
	สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด เชียงใหม่	สนับสนุนเงิน 30,000 บาท สำหรับการปรับปรุงโรงเรือน กลุ่มแปรรูปเนื้อ และกลุ่มผลิตขนม

ที่มา: จากการสำรวจ

บทที่ 4

การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

4.1 ผลิตภัณฑ์

กลุ่มมีการผลิตสินค้าออกเป็น 2 ผลิตภัณฑ์ คือ กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อสัตว์ มีผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 4 ชนิด โดยมีผลิตภัณฑ์หลัก คือ แหนมหมูแบบห่อ และผลิตภัณฑ์รอง คือ แหนมหมูแบบแท่ง กุนเชียง ไส้กรอกเยอรมัน และไส้กรอกอีสาน ผลิตภัณฑ์ที่เลิกผลิตไปแล้วคือ หมูยอ

การผลิตไส้กรอกเยอรมัน และไส้กรอกอีสาน ได้รับการอบรมจากสถาบันวิทยาศาสตร์และอาหาร และการผลิตกุนเชียง และแหนมนั้น ได้รับการอบรมการผลิตจากปศุสัตว์ตำบลห้วยแก้ว และกลุ่มชนมมีผลิตภัณฑ์ 2 ชนิด คือ ทองม้วน และขนมดอกจอก โดยทั้งสองเป็นผลิตภัณฑ์หลัก

การวิเคราะห์สำหรับการศึกษาด้านการผลิตในครั้งนี้ ทำการศึกษาเพียงผลิตภัณฑ์ในกลุ่มแปรรูปเนื้อเท่านั้น

4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต

4.2.1 การบริหารการผลิตของกลุ่มแปรรูปจากเนื้อสัตว์

การบริหารการผลิตของกลุ่มแปรรูปจากเนื้อสัตว์นั้น นางโสภาก็เป็นผู้ทำการบริหารการผลิต โดยจะกำหนดปริมาณการผลิต โดยจะแบ่งการผลิตตามผลิตภัณฑ์ สำหรับผลิตภัณฑ์แหนมแบบห่อ จะประมาณการผลิตในแต่ละครั้งจากปริมาณยอดขายแหนมแบบห่อที่จำหน่ายให้แก่ร้านค้าในหมู่บ้าน และหากได้รับการแจ้งจาก อบต.ว่าจะมีการจัดงาน จึงจะทำการผลิตเพิ่มขึ้นจากปริมาณการผลิตปกติที่ผลิต 10 กิโลกรัมต่อครั้ง เป็น 15 - 20 กิโลกรัม โดยใช้เกณฑ์จากจำนวนผู้เข้ามาจัดงาน สำหรับการผลิตไส้กรอกอีสาน จะทำการผลิตเมื่อกลุ่มไปออกร้าน โดยปริมาณการผลิตต่อครั้ง 14 กิโลกรัม และผลิตตามคำสั่งซื้อ ไส้กรอกเยอรมัน และกุนเชียงจะทำเมื่อจะมีการเข้ามาจัดงาน การออกร้าน และผลิตตามคำสั่งซื้อ (ตารางที่ 4.1) โดยจะแบ่งหน้าที่ในการทำงาน คือ ประธานจะเป็นผู้กำหนดปริมาณการผลิต หลังจากนั้นจะให้เหรัญญิกทำหน้าที่ในการจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิต และสมาชิกที่มีหน้าที่เป็นฝ่ายผลิต โดยลักษณะการผลิตนั้นจะเป็นการรวมกันผลิตในโรงเรือน ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณบ้านประธาน

ตารางที่ 4.1 การบริหารการผลิตของกลุ่ม

ผลิตภัณฑ์	รูปแบบการผลิต	ปริมาณการผลิตต่อครั้ง
แหนมห่อใบตอง	- ผลิตประจำเพื่อส่งให้ร้านค้า ภายในหมู่บ้าน - ผลิตเพื่อขายเมื่อมีการจัดงาน - ผลิตเพื่อในการออกร้าน	10 กิโลกรัม 15- 20 กิโลกรัม 5-10 กิโลกรัม
แหนมแท่ง	- ผลิตตามคำสั่งซื้อ	5 กิโลกรัม
ไส้กรอกอีสาน	- ผลิตเพื่อการออกร้าน - ผลิตตามคำสั่งซื้อ	14 กิโลกรัม 10 กิโลกรัม
กุนเชียง	- ผลิตตามคำสั่งซื้อ	5 - 8 กิโลกรัม
ไส้กรอกเยอรมัน	- ผลิตตามคำสั่งซื้อ	5- 8 กิโลกรัม

ที่มา: จากการสำรวจ

4.2.2 การวางแผนการผลิต

ตั้งแต่กลางปี 2546 ปริมาณการผลิตสินค้า ได้แก่ ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง ไส้กรอกเยอรมัน และ แหนมแท่ง ลดลงเนื่องจากไม่สามารถแข่งขันด้านราคากับคู่แข่งภายนอกได้ ทำให้กลุ่มลดปริมาณการผลิตลง อย่างไรก็ตามสำหรับผลิตภัณฑ์แหนมชนิดห่อ กลุ่มยังมีการผลิตตลอดทั้งปี เพื่อจำหน่ายภายในหมู่บ้าน ผลิตภัณฑ์อื่นจะทำการผลิตเมื่อมีหน่วยงานราชการเชิญให้ทางกลุ่มไปออกร้าน หรือจำหน่ายที่กลุ่ม เมื่อมีการนำกลุ่ม ชุมชนอื่นมาดูงานด้านการผลิตที่กลุ่มเท่านั้น โดยมีการประมาณช่วงการผลิตในปี 2546 ดังตาราง 4.2 และมี ปริมาณการผลิตดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.2 ช่วงการผลิตของกลุ่มในปี 2546

ผลิตภัณฑ์	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
แหนมห่อใบตอง	←											→
แหนมแท่ง	←											→
ไส้กรอกเยอรมัน	←											→
ไส้กรอกอีสาน	←					→						
กุนเชียง	←											→

หมายเหตุ ← → มีการผลิตทั้งปี

← → การผลิตไม่สม่ำเสมอ

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.3 ปริมาณการผลิตในปี 2546

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิต
แหม่มห่อใบตอง	กิโลกรัม	1,046
แหม่มแพ่ง	กิโลกรัม	209
ไส้กรอกเยอรมัน	กิโลกรัม	125
ไส้กรอกอีสาน	กิโลกรัม	250
กุนเชียง	กิโลกรัม	55

ที่มา: จากการสำรวจ

4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

4.3.1 วัตถุดิบ

วัตถุดิบหลัก

เนื้อหมู ทำการจัดซื้อในวันทำการผลิต จากตลาดพระนอน ตำบลดอนแก้ว ราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 80 บาท โดยนางบัวเหี่ยวซึ่งมีหน้าที่ในการจัดซื้อ จะให้ร้านค้าเจ้าประจำบดให้ โดยชำระเป็นเงินสด

หนังหมู จากตลาดพระนอน ตำบลดอนแก้ว เช่นกัน ราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 50 บาท ใช้ในการผลิตแหม่ม

วัตถุดิบรอง

มันแข็ง จากตลาดพระนอน ตำบลดอนแก้ว ราคาเฉลี่ยกิโลกรัมละ 40 บาท ใช้ในการผลิตไส้กรอกเยอรมัน ไส้กรอกอีสาน และกุนเชียง

ไส้เทียม จำหน่ายเป็นเส้น ราคาเส้นละ 120 บาท ใช้ในการผลิตไส้กรอกเยอรมัน ในการผลิตไส้กรอกเยอรมัน 7 กิโลกรัม จะต้องให้ไส้แคะจำนวน 2 เส้น สาเหตุที่ใช้ไส้เทียมแทนไส้แคะแห้ง เนื่องจากขนาดของไส้เทียมเป็นขนาดเล็กกว่าไส้แคะแห้ง เมื่อทำการบรรจุถุงเพื่อขายนั้น จะทำให้มีขนาดบรรจุมีความสวยงามมากกว่าการใช้ไส้แคะแห้ง

ไส้แคะแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 350 บาท กลุ่มซื้อจากสำนักงานปศุสัตว์ห้วยแก้ว ใช้ในการผลิตกุนเชียง และไส้กรอกอีสาน

ข้าวเหนียว ซื้อมาครั้งละ 1 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 20 บาท ใช้ในการผลิตแหม่ม กลุ่มจะออกไปซื้อทุกครั้งที่ทำกรผลิต โดยไปซื้อพร้อมกับเนื้อหมู ตลาดพระนอน ตำบลดอนแก้ว

ข้าวเจ้า ใช้ในการผลิตไส้กรอกอีสาน ราคา กิโลกรัมละ 22 บาท ซื้อมาจากตลาดพระนอน ตำบลดอนแก้ว

กระเทียมกลีบเล็ก ใช้ในการผลิตแหม่ม ซื้อมาครั้งละ 1.5 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 40 บาท ซื้อจากตลาดพระนอน ตำบลดอนแก้ว

พริกสด เป็นพริกชี้ฟ้าสด ใช้ใส่ในแหนมห่อใบตอง และแหนมแท่ง กำหนดให้แหนมห่อใบตอง 1 ห่อ จะมีพริกชี้ฟ้า 2 เม็ด ส่วนในแหนมแท่งจะผสมพริกในเนื้อหมูและเครื่องปรุงอื่นในหม้ออัด

ผงโนไตรท์ จำหน่ายเป็นถุงขนาด 100 กรัม ราคาถุงละ 20 บาท ใช้ในการผลิตแหนม ซื้อมาครั้งละ 1-2 ถุง ผงโนไตรท์ ปริมาณ 100 กรัม จะใช้ในการผสมเกลือ 10 กิโลกรัม กลุ่มซื้อผงโนไตรท์จากร้านเคมีภัณฑ์ใน อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

เกลือโซเดียมคลอไรด์ ใช้ในการปรุงรสในแต่ละผลิตภัณฑ์ ซื้อมาจากตลาดพระนอน ครั้งละ 1 กิโลกรัม สามารถใช้ได้ประมาณ 1 เดือน

ถ่าน ใช้ในการอบกุนเชียง ซื้อมาเป็นกระสอบ กระสอบละ 100 บาท ถ่าน 1 กระสอบ สามารถอบกุนเชียงได้ 2 ครั้ง ประมาณ 14 กิโลกรัม

ใบตอง ใช้ในการบรรจุแหนมห่อใบตอง ในการผลิต 1 ครั้ง ขนาดการผลิต 12 กิโลกรัม จะซื้อใบตองมา 1 มัด ราคา 100 บาท สามารถใช้ผลิตแหนมได้ 290 ห่อ ต้นทุนใบตองเฉลี่ยต่อห่อ เท่ากับ 0.345 บาท

4.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต

เตาอบเล็ก เป็นเตาอบที่ใช้ในการรมควันไส้กรอกเยอรมัน และอบกุนเชียง นางโสภา ได้สร้างเตาอบเล็กขึ้นเอง โดยจ้างแรงงานของสามีเพื่อให้ทำขึ้นจำนวน 1 เตา โดยมีมูลค่า 3,000 บาท สร้างในปี 2538 อายุการใช้งาน 10 ปี

กระทะสับ ใช้ในการผลิตไส้กรอกเยอรมัน และกุนเชียง ได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว ในปี 2544 จำนวน 1 ใบ ราคาใบละ 37,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี

เครื่องอัด ใช้ในการอัดไส้กรอกเยอรมัน ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง และแหนมแท่ง ได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว ในปี 2544 ราคาเครื่องละ 20,000 บาท จำนวน 10 เครื่อง อายุการใช้งาน 10 ปี

เครื่องบดกระเทียม ใช้ในการบดกระเทียมผสมในการผลิตแหนม และไส้กรอกอีสาน กลุ่มจัดซื้อเองจำนวน 1 เครื่อง ในปี 2544 มูลค่า 3,000 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี

เครื่องซีล ใช้ในขั้นตอนการบรรจุ แหนมแท่ง ไส้กรอกเยอรมัน และกุนเชียง กลุ่มจัดซื้อเองในปี 2544 จำนวน 1 เครื่อง ราคา 300 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี

เครื่องหั่นหนัง ใช้ในการผลิตแหนม กลุ่มทำการจัดซื้อเอง จำนวน 1 เครื่อง ในราคา 6,750 บาท ในปี 2541 อายุการใช้งาน 7 ปี

หม้อหุงข้าว ใช้ในการหุงข้าวเพื่อเป็นส่วนผสมของไส้กรอกอีสาน กลุ่มใช้เงินงบประมาณที่ได้รับสนับสนุนจาก ส.ส. จัดซื้อมาในราคาใบละ 500 บาท จำนวน 2 ใบ มูลค่า 1,000 บาท ในปี 2543 มีอายุการใช้งาน 5 ปี

เครื่องปิ้งไร้ควัน ใช้ในขั้นตอนการปิ้งไส้กรอกอีสานก่อนการนำขาย เพื่อความสะดวกในการขาย กลุ่มเป็นผู้จัดซื้อเองในปี 2544 จำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 4,000 บาท มีอายุการใช้งาน 5 ปี

กะละมัง มีด ถาดก้นลึก ถาดก้นตื้น เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตทุกผลิตภัณฑ์ มีทั้งที่กลุ่มจัดซื้อเอง และได้รับการสนับสนุนด้านงบประมาณในการจัดซื้อจากหน่วยงานภายนอก

ตู้เก็บของ ใช้เก็บวัตถุดิบประเภทส่วนผสม เครื่องปรุงในการผลิต เป็นของประธานกลุ่ม มอบให้กลุ่มในปี 2538 ตั้งแต่เริ่มก่อตั้งกลุ่ม ให้กลุ่มใช้ จำนวน 1 หลัง ราคา 1,500 บาท มีอายุการใช้งาน 10 ปี

โต๊ะหุ้มอะลูมิเนียม ใช้ในกระบวนการผลิตทุกผลิตภัณฑ์ ตัวโต๊ะทำด้วยไม้ เป็นของประธานนำมาให้สมาชิกใช้ในการผลิต เดิมนั้นกลุ่มไม่มีการนำอะลูมิเนียมมาหุ้ม แต่เมื่อได้รับการอบรมความรู้เรื่องการผลิตทำให้มีการเปลี่ยนแปลงให้มีการนำอะลูมิเนียมมาหุ้ม ราคาโต๊ะ 7,500 บาท มีอายุการใช้งาน 10 ปี

เครื่องชั่ง กลุ่มมีเครื่องชั่ง 2 ขนาด คือ 15 กิโลกรัม และ 1 กิโลกรัม เครื่องชั่ง 15 กิโลกรัม ใช้ในการชั่งหยาบ เช่น การชั่งเนื้อหมู มันหมู ข้าวเหนียว และข้าวสาร เป็นต้น ราคาเครื่องละ 300 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี เป็นของประธานกลุ่มให้กลุ่มใช้ในการผลิต ตั้งแต่ปี 2538 และเครื่องชั่ง 1 กิโลกรัม จำนวน 1 เครื่อง ราคาอันละ 400 บาท ใช้ในการชั่งละเอียด เช่น การชั่งเครื่องปรุง และส่วนผสม เป็นของประธานกลุ่ม กลุ่มนำมาใช้ในการผลิตตั้งแต่ปี 2538

เตาแก๊ส ใช้ในการต้มหนังหมู นึ่งข้าวเหนียวเพื่อทำการผลิตไส้กรอกอีสาน แหนม ต้มไส้กรอกเยอรมัน กลุ่มจัดซื้อเองในราคาเตาละ 150 บาท จำนวน 1 เตา อายุการใช้งาน 5 ปี

กรรไกร ใช้ในการตัดหนังหมู ใบตอง ด้าย ตัดกุนเชียง ตัดไส้กรอกเยอรมัน กลุ่มจัดซื้อมาจำนวน 3 อัน ราคาอันละ 20 บาท กรรไกรมีอายุการใช้งาน 2 ปี

หม้อสแตนดเลส ใช้ในการต้มไส้กรอกเยอรมัน เมื่อผ่านกระบวนการอัดใส่ไส้แห้งแล้ว กลุ่มจัดซื้อเอง จำนวน 1 ใบ ราคาใบละ 150 บาท ตั้งแต่ปี 2544 อายุการใช้งาน 10 ปี

กระทะ ใช้ในการต้มหนังหมูเพื่อการผลิตแหนม และไส้กรอกอีสาน กลุ่มจัดซื้อเองในปี 2544 จำนวน 1 ใบ ราคาใบละ 300 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี

หม้อนึ่งข้าวเหนียว ใช้สำหรับนึ่งข้าวเหนียว เพื่อผลิตแหนม หม้อนึ่งทำด้วยอะลูมิเนียม จำนวน 1 ใบ ราคา 120 บาท มีอายุการใช้งาน 5 ปี

หวด ใช้นึ่งข้าวเหนียว ทำด้วยไม้ไผ่สาน จำนวน 1 ใบ ราคาอันละ 20 บาท

ตารางที่ 4.4 วัสดุอุปกรณ์ในการผลิต

อุปกรณ์การผลิต	จำนวน	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	มูลค่ารวม	ปีที่ได้มา	อายุการใช้ งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา/ ปี (บาท)
เตาอบเล็ก	1	เตา	3,000	3000	2538	10	300
กระทะสับ	1	ใบ	37,000	37000	2544	7	5285.71
เครื่องอัด (ใส่กรอกและ แหนม)	1	เครื่อง	20,000	20000	2542	7	2857.14
เครื่องบดกระเทียม	1	เครื่อง	3,000	3,000	2544	5	600
เครื่องซีล	1	เครื่อง	300	300	2544	2	150
เครื่องหั่นหนัง	1	เครื่อง	6,750	6,750	2541	5	1,350
หม้อหุงข้าว	2	ใบ	500	1,000	2543	5	200
เครื่องปิ้งไร้ควัน	1	เครื่อง	4,000	4,000	2544	5	800
กะละมัง	2	ใบ	50	100	2544	2	50
มีด	5	ด้าม	50	250	2544	5	50
ตู้เก็บของ	1	หลัง	1,500	1,500	2538	10	150
โต๊ะเคลือบอะลูมิเนียม	1	ตัว	7,500	7,500	2544	10	750
ถาดก้นตื้น	5	อัน	50	250	2544	10	25
ถาดก้นลึก	5	อัน	70	350	2544	10	35
ตาชั่ง 15 kg	1	เครื่อง	300	300	2538	10	30
ตาชั่ง 1 kg	1	เครื่อง	400	400	2538	10	40
เตาแก๊ส	1	เตา	150	150	2538	5	30
กรรไกร	3	อัน	20	60	2544	2	30
หม้อ	1	ใบ	150	150	2544	10	15
หวด	1	ใบ	20	20	2544	1	20
หม้อนึ่งข้าวเหนียว	1	ใบ	120	120	2546	5	24
กระทะ	1	ใบ	300	300	2544	10	30
โรงเรือน	1	หลัง	46,000	46,000	2538	20	2,300

ที่มา: จากการสำรวจ

4.3.3 บรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์แต่ละประเภทมีรายละเอียดที่แตกต่างกัน (ตารางที่ 4.5) ดังนี้

ถุงพลาสติก ขนาด 7*12 ราคาแพ็คละ 25 บาท มีถุงจำนวน 200 ถุง ราคาต่อหนึ่งหน่วยเท่ากับ 0.125 บาท

หนังยาง ใช้มัดแหนม และมัดปากถุง ราคาถุงละ 45 บาท มีหนังยางประมาณ 1,000 เส้น ราคาต่อหนึ่งหน่วยเท่ากับ 0.045

ฉลากแหนมห่อใบตอง ทำด้วยกระดาษ สีขาวขนาด A4 ใช้วิธีการผลิตโดยการถ่ายเอกสาร ราคาแผ่นละ 50 สตางค์ 1 แผ่น มีจำนวน 18 อัน ราคาต่อแผ่น 0.028 บาท

ถุงอัดแหนม ราคา กิโลกรัมละ 75 บาท ตั้งแต่มีการผลิตมา กลุ่มซื้อเพียง 1 ครั้ง จำนวน 10 กิโลกรัม ต้นทุนต่อถุง 0.375 บาท

เชือกฟาง ราคา ม้วนละ 10 บาท ยาว 20 เมตร แหนม 1 แท่ง ใช้เชือกฟางประมาณ 5 เซนติเมตร ต้นทุนค่าเชือกฟางของแหนม 1 แท่ง เท่ากับ 0.025 บาท

ฉลาก แหนมแท่งและกุนเชียง ราคาอันละ 0.37 บาท ใส่กรอกเยอร์มัน 0.6 บาท

ตารางที่ 4.5 บรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ และฉลากสินค้า

ผลิตภัณฑ์	บรรจุภัณฑ์	ต้นทุนต่อหน่วย	ปริมาณการใช้ต่อครั้ง	ต้นทุนต่อ 1 หน่วยบรรจุ
แหนมห่อใบตอง	ใบตอง	0.345	5	1.724
	แผ่นพลาสติก	0.6	5	3
	ถุงพลาสติกขนาด 10*12	0.125	1	0.125
	หนังยาง	0.045	6	0.270
	ฉลาก	0.028	5	0.140
แหนมแท่ง	ถุงพลาสติกอันแท่ง	0.375	1	0.375
	ฉลาก	0.37	1	0.370
	เชือกฟาง	0.025	1	0.025
ใส่กรอกเยอร์มัน	ถุงพลาสติกขนาด 7*11	0.375	1	0.375
	ฉลาก	0.6	1	0.600
ใส่กรอกอีสาน	ถุงพลาสติก 12*18		1	0.000
กุนเชียง	ถุงพลาสติกขนาด	0.375	1	0.375
	ฉลาก	0.37	1	0.370

ที่มา: จากการสำรวจ

4.3.4 โรงเรือน

โรงเรือนของกลุ่มสร้างในบริเวณบ้านของประธานต่อเติมจากห้องครัว จำนวน 1 หลัง สร้างในปี 2538 โดยนางโสภาเป็นผู้ออกค่าใช้จ่ายให้จำนวน 2,000 บาท และในปี 2540 ได้มีการปรับปรุงโดยมีค่าใช้จ่ายในการปรับปรุง มูลค่า 26,000 บาท เป็นเงินที่ได้รับการขายการใช้งาน 10 ปี โรงเรือนมีลักษณะ เป็นอาคารก่ออิฐ ด้านหน้าเป็นผนังกระจก ประตูบานเลื่อนเป็นกระจก ฝาผนัง 3 ด้าน เป็นอิฐก่อปูนครึ่งล่าง ครึ่งบนของฝาผนังก่อด้วยอิฐช่องลม ภายในบุฉนวนเพื่อป้องกันแมลง ด้านข้างของโรงเรือนผลิตเป็นครัวของบ้านประธาน ด้านหน้าโรงเรือนเป็นโรงจอดรถ (ตารางที่ 4.4)

4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

การตรวจสอบคุณภาพปัจจัยการผลิต เป็นหน้าที่ของนางบัวเหี้ยว ซึ่งเป็นฝ่ายจัดซื้อ ทำหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่จัดซื้อมาในแต่ละครั้ง โดยวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตแต่ละครั้งจะต้องมีความสด และนางโสภา ประธานกลุ่ม ทำหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่มีอยู่ที่กลุ่ม ก่อนนำมาผลิต เช่น การตรวจสอบเชื้อรา การตรวจสอบสิ่งปนเปื้อน โดยระบบการตรวจสอบโดยการใช้สายตาตรวจสอบคุณภาพ โดยที่ผ่านมา ไม่พบปัญหาในการตรวจสอบแต่อย่างใด

การเก็บรักษาปัจจัยการผลิต เนื่องจากการผลิตส่วนใหญ่ของกลุ่ม เป็นการผลิตให้สำเร็จในครั้งเดียว การจัดซื้อจึงซื้อมาเพื่อให้พอดีกับการผลิตในแต่ละครั้ง การเก็บรักษาปัจจัยการผลิตที่เป็นของสด เช่น หมู หนั๋ง หนั๋ง จึงไม่มีปัจจัยการผลิตที่กลุ่มทำการเก็บรักษาส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบที่มีความแห้ง เช่น เกลือ ข้าวสาร เครื่องเทศ ซึ่งจะทำการเก็บรักษาไว้ในตู้ เก็บของ ภายในห้องผลิต โดยที่ผ่านมา ไม่พบปัญหาในการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

4.4 แรงงานและการจ้างงาน

4.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต

แรงงานที่ทำการผลิตที่กลุ่ม เป็นแรงงานหญิง มีแรงงานที่มาทำประจำ 7 คน ผลิตเปลี่ยนมาทำงานในแต่ละครั้งประมาณ 4 - 5 คน ถ้ามีการผลิตมาก แรงงานทั้ง 7 คนจะมาทำการผลิตทั้งหมด ไม่มีการกำหนดหน้าที่ของผู้ทำการผลิตแต่ละคน จะเป็นลักษณะช่วยกันทำงาน

4.4.2 การจ้างงาน

กลุ่มมีการปันผลกำไรที่ได้จากการผลิตและจำหน่ายสินค้า เพื่อเป็นผลตอบแทนค่าแรงงานที่ทำการผลิต ดังนั้น ค่าจ้างแรงงานที่สมาชิกได้รับจึงไม่แน่นอน ตามแต่ผลกำไรที่ได้จากการขาย การปันผลกำไรจากการขายจะมีการปันผลเดือนละ 1 ครั้ง โดยแบ่งตามจำนวนแรงงานที่สมาชิกแต่ละคนมาทำการผลิต รายได้เฉลี่ยจากการทำงานประมาณ

4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน

การคำนวณต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อของกลุ่มโดยการทำการคำนวณต่อหนึ่งหน่วยการผลิต(ภาคผนวก ค.) ต้นทุนของผลิตภัณฑ์ 5 ผลิตภัณฑ์ คือ แหนมห่อใบตอง แหนมแห้ง ไส้กรอกเยอรมัน ไส้กรอกอีสาน กุนเชียง

แหนมห่อใบตอง ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบหลักคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 68.18 โดยเป็นต้นทุนของวัตถุดิบหลัก โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 62.45 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และต้นทุนการผลิตที่มีสัดส่วนรองลงมา คือ ต้นทุนแรงงาน ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ต้นทุนคงที่ และต้นทุนค่าวัสดุร้อยละ 25.30 3.84 3.6 และ 0.08 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	19.90 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	19.90 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	20.43 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	20 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	0.10 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	0.10 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	- 0.43 บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 0.51
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 0.51
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -2.17

แหนมแห้ง ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบหลักคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 76.15 โดยเป็นต้นทุนของคือ เนื้อหมู โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 50.90 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และต้นทุนการผลิตที่มีสัดส่วนรองลงมา คือ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนแรงงาน ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ร้อยละ 10 9.43 และ4.52 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	15.93 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	15.93 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	17.68 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	20 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	4.07บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	4.07บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	2.32 บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 20.35
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 20.35
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 11.60

ไส้กรอกเยอรมัน ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบหลักคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 73.16 โดยเป็นต้นทุนของคือ เนื้อหมู โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 29.08 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และต้นทุนการผลิตที่มีสัดส่วนรองลงมา คือ ต้นทุนคงที่ ต้นทุนแรงงาน ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ร้อยละ 17.56 7.04 และ 2.22 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	145.78 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	145.78 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	176.82 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	170 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	24.22 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	24.22 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-6.82 บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 14.25
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 14.25
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -4.01

ไส้กรอกอีสาน ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบหลักคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 65.73 โดยเป็นต้นทุนของคือ เนื้อหมู โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 34.63 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และต้นทุนการผลิตที่มีสัดส่วนรองลงมา คือ ต้นทุนแรงงาน ต้นทุนคงที่ ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ร้อยละ 22.90 8.01 และ 3.35 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	107.57 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	107.57 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	116.94 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	120 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	12.43 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	12.43 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.06 บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 10.36
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 10.36
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 2.55

กุนเชียง ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบหลักคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 70.43 โดยเป็นต้นทุนของคือ เนื้อหมู โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 50.30 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด และต้นทุนการผลิตที่มีสัดส่วนรองลงมา คือ ต้นทุนแรงงาน ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต ร้อยละ 15.29 9.61 และ 4.68 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	173.24 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	173.24 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	204.50 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	170 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-3.24 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-3.24 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-34.50 บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ -1.90
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ -1.90
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -20.29

4.6 กรรมวิธีการผลิต

แนม การผลิตแนมในระยะเริ่มต้นของกลุ่มเป็นการนำภูมิปัญญาที่ด้านการถนอมอาหารมาทำการผลิต โดยผู้คิดริเริ่มให้มีการผลิตแนมในกลุ่ม คือ นางโสภา ประธานกลุ่ม ซึ่งมีสูตร และกรรมวิธีการผลิตดังนี้

แนมหมูแบบห่อใบตอง ทำการผลิตเฉลี่ยอาทิตย์ละครั้ง ปริมาณการผลิตเฉลี่ยครั้งละ 12 กิโลกรัม ความสามารถในการผลิตสูงสุด 20 กิโลกรัม/ครั้ง ในการผลิตแนมหมู 10 กิโลกรัม สามารถผลิตเป็นแนมห่อใบตองใบตองได้ 290 ห่อ บรรจุถุง ถุงละ 5 ห่อ สามารถบรรจุได้ 58 ถุง โดยมีรายละเอียดวัตถุดิบในการผลิตดังตารางที่ 4.6

กระบวนการผลิตแนมห่อใบตอง

1. ต้มหนังหมู ประมาณ 20 นาที และหุงข้าวเหนียว โดยระหว่างนั้น ทำการบดกระเทียมกลีบเล็ก บดด้วยเครื่องบดกระเทียม
2. เมื่อหนังหมูสุก นำมาหั่นด้วยเครื่องหั่นหนัง และตัดหนังที่หั่นแล้วด้วยกรรไกรอีกครั้ง
3. ผสมส่วนประกอบทั้งหมดรวมกันในกะละมัง
4. ทำความสะอาดใบตอง โดยการเช็ดด้วยผ้า การเตรียมใบตองจะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ ใบตองสำหรับห่อชั้นใน และชั้นนอก
5. ห่อส่วนผสมทั้งหมดและพริกชี้ฟ้าจำนวน 2 เม็ด ด้วยใบตองชั้นใน ขนาดบรรจุต่อห่อ คือ 40 กรัม จากนั้นส่งต่อไปให้คนที่หน้าที่ห่อใบตองชั้นนอก และติดฉลากรัดหนังยาง
6. บรรจุถุง เก็บไว้ประมาณ 3 วัน จากนั้นจึงนำไปส่งขาย

แนมหมูแบบแท่ง

กระบวนการผลิต

1. ต้มหนังหมู ประมาณ 20 นาที และหุงข้าวเหนียว โดยระหว่างนั้น ทำการบดกระเทียมกลีบเล็ก บดด้วยเครื่องบดกระเทียม
2. เมื่อหนังหมูสุก นำมาหั่นด้วยเครื่องหั่นหนัง และตัดหนังที่หั่นแล้วด้วยกรรไกรอีกครั้ง

3. ผสมส่วนประกอบทั้งหมด รวมกัน ในกะละมัง
 4. นำส่วนผสมทั้งหมด ใส่ในเครื่องอัด โดยเปลี่ยนขนาดของช่องอัดให้เหมาะสมกับขนาดถุงแฉกอัดแท่ง
 5. มัดปากถุงด้วยเชือกฟาง จากนั้นเก็บไว้ประมาณ 3 วัน จึงสามารถนำไปขายได้
- สำหรับสูตรในการผลิตแฉกแบบแท่ง 12 กิโลกรัม ดังตารางที่ 4.7

ไส้กรอกเยอรมัน

มีสูตรการผลิตต่อปริมาณผลผลิต 7 กิโลกรัม ความสามารถในการผลิตสูงสุด 20 กิโลกรัม ต่อครั้ง โดยมีรายละเอียดวัตถุดิบในการผลิตดังตารางที่ 4.8

กระบวนการผลิต

1. นำเนื้อหมูบด ผสมด้วยมันแข็ง เครื่องปรุงรสนำไปแช่แข็งประมาณ 20 นาที หลังจากนั้นนำออกมาใส่กระทะสับเพื่อทอด โดยระหว่างการทอด ผสมน้ำแข็งลงไปเรื่อยๆ เพื่อรักษาอุณหภูมิของส่วนผสม หากไม่ผสมน้ำแข็งขณะทอดเนื้อ จะทำให้ไส้กรอกที่ได้มีเนื้อนุ่ม ไม่เหนียวแน่น
2. เมื่อส่วนผสมเข้ากันดีแล้ว นำไปเข้าเครื่องอัด เพื่ออัดส่วนผสมทั้งหมดลงในไส้แห้ง โดยระหว่างการอัดหลอดจะมีการมัดไส้กรอกให้มีขนาดยาวประมาณ

จากนั้นนำไส้กรอกไปต้ม ประมาณ 15 นาที จากนั้น ตัดด้วยที่มัดไส้กรอกออก จัดใส่ถุง ซิลปากถุงให้สนิท เก็บรักษาไว้ในตู้เย็นเพื่อรอการจำหน่าย

ไส้กรอกอีสาน

สูตรในการผลิตต่อปริมาณผลผลิต 10 กิโลกรัม ประกอบด้วยผลผลิต โดยมีรายละเอียดวัตถุดิบในการผลิตดัง ตารางที่ 4.9

กระบวนการผลิต

1. นำส่วนผสมทั้งหมดผสมกันตามสัดส่วน
2. จากนั้นนำส่วนผสมทั้งหมด อัดใส่แห้ง จากนั้นมัดเป็นลูกกลมขนาด 1 นิ้ว
3. นำไปตากแดดให้แห้ง ประมาณ 2 ชั่วโมง สังเกตโดยการใช้มือสัมผัส จะไส้กรอกจะไม่ติดมือ จากนั้นนำไส้กรอกมาแขวนผึ่งลม และหมัก ในห้องผลิตเพียง 1 คืน ไส้กรอกอีสานก็จะมีรสชาติเปรี้ยวกำลังพอดีสามารถนำไปขายได้
4. ก่อนนำไปขาย ปิ้งไส้กรอกอีสานให้สุกเหลือง เพื่อให้สะดวกในการขายเนื่องจากไม่จำเป็นต้องปิ้งนาน

กุนเชียง

สูตรในการผลิตต่อปริมาณผลผลิต 7 กิโลกรัม ประกอบด้วยผลผลิต โดยมีรายละเอียดวัตถุดิบในการผลิตดัง ตารางที่ 4.10

กระบวนการผลิต

1. นำส่วนผสมทั้งหมด ผสมรวมกัน ในกระทะสับ เพื่อให้ส่วนผสมทุกอย่างรวมกันเป็นเนื้อเดียวกัน
2. อัดส่วนผสมลงในไส้แคะแห้ง มัดแบ่งไส้กรอกให้ได้ความยาวประมาณ 7 นิ้ว

3. นำกุ้งแช่แข็งที่ได้ไปอบในเตาอบเล็ก โดยใช้เวลาในการรมควัน 2 วัน 2 คืน จากนั้นตรวจสอบความแห้งของกุ้งแช่แข็งด้วยการตรวจสอบด้วยสายตา พิจารณาจาก สี จะต้องเป็นสีแดงเข้ม และการสัมผัสผิวของกุ้งแช่แข็งจะต้องแห้งสนิท ไม่มีความชื้น

4. นำกุ้งแช่แข็งที่ได้มาบรรจุถุงเตรียมจำหน่าย

ตารางที่ 4.6 วัตถุดิบในการผลิตแฮมหม้อไอน้ำ

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

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.7 วัตถุดิบในการผลิตแฮมแห้ง

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

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.8 วัตถุดิบในการผลิตไส้กรอกเยอรมัน

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
เนื้อสะโพกหมู	4	กก.	เตาแก๊ส	มีด
มันแข็ง	1.5	กก.	ถาดกั้นลึก	กะละมัง
เกลือ	0.12	กก.	ถาดกั้นตื้น	เครื่องอัด
ผงชูรส	0.01	กก.	หม้อสแตนดเลส	โต๊ะอะลูมิเนียม
โปรตีนถั่วเหลือง	0.5	กก.	ถาดกั้นลึก	กรรไกร
น้ำแข็ง	0.5	กก.	เครื่องซีล	กระทะสับ
ดอกจันทน์	0.1	กก.	ตู้อบเล็ก	
ลูกจันทน์	0.1	กก.		
พริกไทยขาว	0.1	กก.		
ไข่แห้ง	2	เส้น		
ปริมาณผลผลิตทั้งหมด 7 กิโลกรัม				

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.9 วัตถุดิบในการผลิตไส้กรอกอีสาน

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
เนื้อหมู	4.5	กก.	มีด	เครื่องบดกระเทียม
มันแข็ง	2.5	กก.	ถาดกั้นลึก	กะละมัง
เกลือ	0.12	กก.	ถาดกั้นตื้น	เครื่องอัด
ผงชูรส	0.02	กก.	หม้อสแตนดเลส	โต๊ะอะลูมิเนียม
กระเทียม	0.5	กก.	ถาดกั้นลึก	กรรไกร
พริกไทยขาว	0.01	กก.	เครื่องปั่นไรค์วัน	
ข้าวเจ้า	3	กก.		
ไข่แกะแห้ง	0.5	กก.		
ปริมาณผลผลิตทั้งหมด 10 กิโลกรัม				

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.10 วัตถุดิบในการผลิตกุ้งแช่แข็ง

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
เนื้อสะโพกหมู	8	กก.	ถาดก้นลึก	กะละมัง
มันแข็ง	2	กก.	ถาดก้นตื้น	เครื่องอัด
น้ำตาล	2	กก.	หม้อสแตนดเลส	โต๊ะอะลูมิเนียม
พริกไทย	0.01	กก.	ถาดก้นลึก	กรรไกร
เกลือ	0.12	กก.	เครื่องซีล	กระทะสับ
ใส่กะแ้ง	0.5	กก.	มีด	ตู้อบเล็ก
ปริมาณผลผลิตที่ได้ต่อครั้งการผลิต 7 กิโลกรัม				

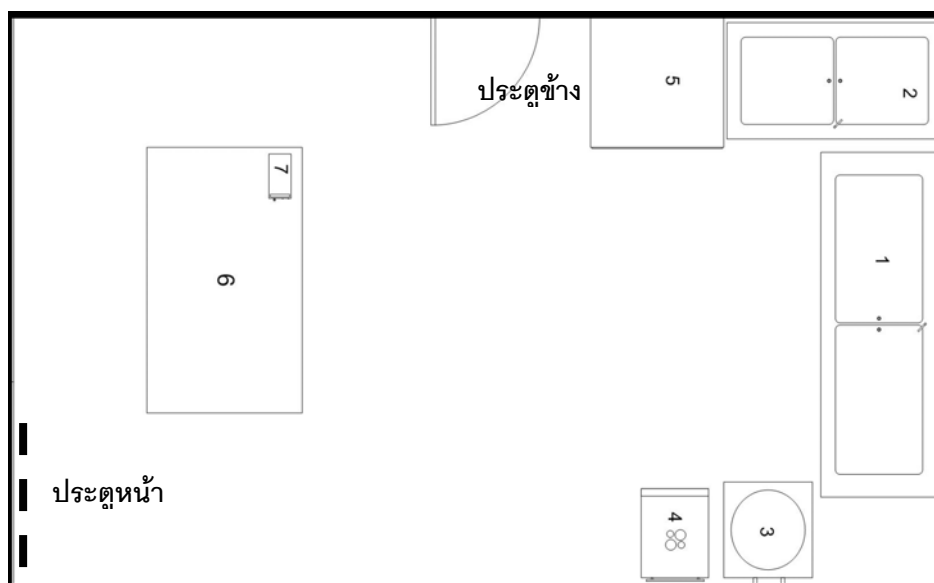
ที่มา: จากการสำรวจ

4.7 การพัฒนาเทคโนโลยี

กลุ่มมีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต จาก 3 ทางด้วยกัน คือ 1) องค์การบริหารส่วนตำบลคอนแก้วในการจัดการฝึกอบรมเรื่องการผลิตอาหารแปรรูปจากเนื้อ ทำให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์หลากหลายขึ้น และการสนับสนุนเครื่องมือในการผลิต 2) สาธารณสุขจังหวัด การให้ความรู้เรื่องการจัดการการผลิตที่ถูกสุขลักษณะ และ 3) สำนักงานเกษตรอำเภอแมริม สนับสนุนเครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิต และการพัฒนาเทคโนโลยีโดยการดัดแปลงเครื่องมือขึ้นใช้เอง เช่น เตอบเล็ก เพื่อใช้ในการอบกุ้งแช่แข็ง และรวมควั่นไส้กรอกเยอรมัน

4.8 แผนผังและสถานที่ผลิต

สถานที่ผลิตของกลุ่มนั้นอยู่ในบริเวณบ้านนางโสภา จัดวางเครื่องมือการผลิตดังแผนภาพที่ 4.1 โดยสถานที่ผลิตมีประตูเข้าออก 2 ทาง คือ ด้านหน้าเป็นประตูบานเลื่อนกระจก และด้านข้างเป็นประตูบานพับไม้ ภายในห้องผลิตมีบริเวณล้างทำความสะอาด (หมายเลข 1 และ 2) โต๊ะอะลูมิเนียมสำหรับทำงาน (หมายเลข 6) บนโต๊ะจัดวางเครื่องอัด นอกจากนี้ภายในห้องประกอบด้วย ตู้เก็บของ (หมายเลข 5) กระทะสับหมายเลข 3) และเครื่องหั่นหนัง และเครื่องบดกระเทียม (หมายเลข 4)



แผนภาพที่ 4.1 แผนผังสถานที่ผลิต

4.9 การจัดการของเสียที่เกิดขึ้นจากกิจกรรมกระบวนการผลิต

ในการผลิตของเสียที่เกิดขึ้นมีจำนวนน้อยมาก ได้แก่ เศษอาหาร พวกเนื้อ เศษไขมัน และเศษใบตอง วิธีการกำจัดที่กลุ่มใช้คือ การทิ้งเศษอาหารเหล่านั้นในถังขยะ บริเวณครัวของนางโสภา โดยไม่มีการแยกประเภทขยะ และเมื่อถังขยะเหล่านั้นเต็มแล้ว นางโสภาจะเป็นผู้นำไปทิ้งในที่ทิ้งขยะสาธารณะเพื่อให้รถขนขยะของ อบต. มาจัดเก็บอีกครั้ง

4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ก่อนการนำสินค้าไปจำหน่าย นางโสภาจะเป็นผู้ทำหน้าที่ในการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ โดยวิธีในการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุกผลิตภัณฑ์นั้นใช้วิธีการสังเกตด้วยตาเปล่า และการชิมรสชาติ เพื่อให้คุณภาพของสินค้าที่กลุ่มผลิตได้มาตรฐาน

4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)

4.11.1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคาร

ที่ตั้งของบริเวณแปรรูปเนื้อต้องอยู่ในที่ไม่ก่อการปนเปื้อนได้ง่าย เนื่องจากมีการกันห้องกระจกสำหรับแปรรูปเนื้อโดยเฉพาะ มีการติดมุ้งลวดเพื่อป้องกันแมลงเข้าไปในบริเวณผลิต แต่มุ้งลวดมีลักษณะยึดติดกับผนังอาคารทำให้ยากแก่การทำความสะอาด ลักษณะอาคารมีขนาดเหมาะสม บริเวณผลิตแยกออกเป็นสัดส่วนไม่ปนอยู่กับที่อยู่อาศัยหรือที่เก็บวัตถุดิบผลิต การจัดวางอุปกรณ์การผลิตยังไม่เป็นไปตามลำดับขั้นตอน

การผลิต พื้น ของบริเวณผลิตปุ๋ยด้วยกระบี่ แต่การลาดเอียงสู่ช่องทางการระบายน้ำยังไม่เพียงพอ ซึ่งหากมีการท่วมขังของน้ำ จะทำให้การระบายน้ำเป็นไปได้ยาก มีการระบายอากาศอย่างเพียงพอ การติดตั้งหลอดไฟ เพื่อให้แสงสว่างแก่ผู้ผลิตมีเพียงพอ

4.11.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

เครื่องมือ และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตต้องสัมผัสกับอาหาร กลุ่มใช้เครื่องมือที่ทำจากอะลูมิเนียม ซึ่งไม่เป็นสนิม และไม่ทำปฏิกิริยากับอาหาร มีเพียงเชียงที่ใช้ในการหั่นเท่านั้นที่เป็นไม้ สาเหตุหนึ่งที่ไม่มีการเปลี่ยนแปลงเป็นเชียงพลาสติก เนื่องจากความคุ้นเคยในวัฒนธรรมการทำอาหารของผู้ผลิต จำนวนเครื่องมือ อุปกรณ์ในการผลิตมีอย่างเพียงพอ กลุ่มไม่มีการจัดแบ่งประเภทของภาชนะที่ใช้ในการการผลิต แต่ไม่มีการนำภาชนะที่ใช้ใส่สารพิษมาใช้ในการผลิต กลุ่มควรมีการปรับปรุงเรื่องการจัดเก็บ และการออกแบบติดตั้ง เนื่องจากอุปกรณ์การผลิตบางส่วนมีการจัดวางไว้ในที่ไม่เหมาะสม เช่น การจัดเก็บในชั้นวางของ ได้บริเวณทำความสะอาด ทำให้อุปกรณ์ที่ทำความสะอาดแล้วอาจปนเปื้อนสิ่งสกปรกที่นำเข้ามาทำความสะอาดได้ เครื่องจักรในการผลิตบางอย่าง เช่น เครื่องหั่นหั่น จัดวางไว้ติดฝาผนัง ซึ่งยากแก่การทำความสะอาด การจัดวางชั้นวางของชิดฝาผนัง ทำให้ยากต่อการทำความสะอาด

4.11.3 การควบคุมกระบวนการผลิต

กลุ่มมีการคัดเลือก วัตถุดิบ ส่วนผสมที่มีคุณภาพดี น้ำที่ใช้ในการผลิต เป็นน้ำประปา ซึ่งผ่านการรับรองคุณภาพน้ำ และภาชนะบรรจุมีการล้างทำความสะอาด ควรปรับปรุงเรื่องระบบการจัดเก็บเนื่องจากไม่มีการบันทึกลำดับก่อนหลัง และบันทึกปริมาณการผลิต วันเดือนปีที่ผลิต

4.11.4 การสุขาภิบาล

น้ำที่ใช้ในการผลิตและการล้างทำความสะอาดเป็นน้ำที่อยู่ในเกณฑ์การรับรองของการผลิตน้ำประปา แต่ไม่มีการปรับปรุงคุณภาพน้ำเพิ่มเติม มีการแยกห้องน้ำ ห้องส้วมออกจากสถานที่ผลิต แต่บริเวณหน้าห้องน้ำไม่มีที่ล้างมือ ในกระบวนการผลิตมีขยะที่เกิดจากการผลิตซึ่งเป็นเศษอาหารที่สามารถเกิดการเน่าเสียได้ง่าย กลุ่มมีการจัดระบบการกำจัด โดยการจัดให้มีภาชนะรองรับ และนำเศษขยะดังกล่าวไปทิ้งในถังขยะนอกบริเวณการผลิต ไม่มีการปนเปื้อนเข้าสู่กระบวนการผลิต ทางระบายน้ำทั้งมีอุปกรณ์ดักเศษอาหารอย่างเหมาะสม

4.11.5 การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด เป็นกระบวนการที่ควรได้รับการปรับปรุงมากที่สุด เนื่องจากบางครั้งการรักษาความสะอาดไม่สม่ำเสมอ หรือ เป็นเวลานานที่กลุ่มจะมีโอกาสได้ทำความสะอาด เช่น บริเวณด้านนอกบริเวณผลิต ขาดการดูแลรักษาความสะอาด มีการปนเปื้อนของฝุ่นละออง และครบน้ำมัน รด เนื่องจากบริเวณหน้าห้องทำการผลิตเป็นโรงจอดรถของบ้านประชาชนกลุ่ม หรือในการผลิตบางครั้งไม่มีการทำความสะอาดเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิต ทันทีหลังจากจบกระบวนการผลิต อาจทำให้เกิดจุลินทรีย์ปนเปื้อนในอุปกรณ์การผลิตได้

4.11.6 บุคลากร

ข้อควรปรับปรุงเรื่องเกี่ยวกับบุคลากรของกลุ่มที่ดำเนินการผลิต คือ พฤติกรรมการปฏิบัติในการสวมใส่ชุดกันเปื้อน และสวมหมวกคลุมผมไม่สม่ำเสมอ แม้จะได้รับการอบรมเรื่อง GMP อยู่เสมอ แต่ในบางครั้งที่กลุ่มทำการผลิต สุขลักษณะพื้นฐานของบุคลากรที่อยู่ในกระบวนการผลิตเองมักจะมีการละเลยไม่ปฏิบัติ

4.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต

ปัญหาด้านการผลิต

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มมีปัญหาในขั้นตอนการบรรจุแหนมแท่ง เพราะจากการใช้เชือกฟางในการรัดปากถุงของแหนมแท่งนั้น นอกจากจะทำให้ลักษณะของผลิตภัณฑ์ไม่สวยงามแล้ว ยังเกิดปัญหาการไหลซึมของน้ำที่เกิดจากกระบวนการหมักแหนม ไหลออกมาจากปากถุง เนื่องจากแรงคนในการรัดปากถุงไม่แน่นพอ

และจากการวิเคราะห์ปัญหาในการผลิตของกลุ่ม นอกจากการขาดแคลนเทคโนโลยีที่กลุ่มต้องการดังกล่าวแล้ว ปัญหาด้านการผลิตของกลุ่ม คือ 1) การผลิตของกลุ่มยังเป็นการผลิตที่ไม่เต็มกำลังการผลิต ทำให้มีต้นทุนคงที่ประเภทค่าเสื่อมของอุปกรณ์การผลิตสูง และ 2) สุขลักษณะในการผลิตอาหารของสมาชิกในกลุ่มยังไม่เพียงพอ แม้มีการอบรมเรื่องการ GMP แล้ว การปฏิบัติตนของผู้ปฏิบัติการยังไม่สม่ำเสมอ หรือจะปฏิบัติเฉพาะเมื่อมีการจัดการดูงานที่กลุ่มเท่านั้น

ความต้องการความช่วยเหลือของกลุ่ม

กลุ่มมีความต้องการเครื่องมัดปากถุงแหนมแท่ง โดยเป็นเครื่องมัดปากที่ใช้ลวดในการมัดปากถุงแทนการใช้เชือกฟาง และกลุ่มเองเชื่อมั่นว่าจะไม่ทำให้น้ำจากโลกรั้มกระบวนการหมักไหลออกจากถุง โดยกลุ่มมีการวางแผนทางในการขอความช่วยเหลือจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริมในการสนับสนุนอุปกรณ์การผลิตที่กลุ่มต้องการ

บทที่ 5

การตลาด

5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด

5.1.1 การบริหารการตลาด

ผู้ที่ทำหน้าที่การบริหารการตลาดของกลุ่ม คือ นางโสภา ซึ่งทำหน้าที่ประธานกลุ่ม โดยทำหน้าที่ทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการตลาด อันได้แก่ การหาตลาด การรับคำสั่งซื้อ การส่งมอบสินค้า และการจำหน่าย วิธีในการบริหารการตลาดของกลุ่มเริ่มจากการรับคำสั่งซื้อ หรือข่าวสารการออกร้านจากหน่วยงานราชการ โดยผ่านทางนางโสภา จากนั้นนางโสภาจะกำหนดปริมาณการผลิต โดยกำหนดวันที่รวบรวมสมาชิกมาทำการผลิต จากนั้นนางโสภาจะนำไปจำหน่าย

5.1.2 การวางแผนการตลาด

การวางแผนการแยกตามผลิตภัณฑ์ นั่นคือ แหนมห่อใบตอง จะยึดตลาดในชุมชนเป็นหลัก โดยเน้นการจำหน่ายให้แก่ร้านค้าในชุมชน ตั้งแต่หมู่ที่ 1 ถึง 10 ใน ตำบลดอนแก้ว การจำหน่ายเป็นไปอย่างสม่ำเสมอ ตลอดปี ผลิตภัณฑ์แหนมแท่ง กุนเชียง ไส้กรอกอีสาน และไส้กรอกเยอรมัน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์รองของกลุ่มนั้น การวางแผนการจำหน่ายขึ้นกับข่าวสาร ข้อมูลการตลาดที่ทางกลุ่มจะได้รับจากหน่วยงานภาครัฐ และ อบต. ดอนแก้ว เกี่ยวกับการจัดงานออกร้าน หรือการเข้ามาดูงานที่กลุ่ม ซึ่งเป็นผลทำให้ไม่สามารถวางแผนการตลาดในระยะยาวได้

ตารางที่ 5.1 ยอดขายของแต่ละผลิตภัณฑ์ในปี 2546

ผลิตภัณฑ์	ยอดขาย (บาท)	ร้อยละ
แหนมห่อ	83,710	53.60
แหนมแท่ง	20,928	13.40
ไส้กรอกเยอรมัน	15,000	9.60
ไส้กรอกอีสาน	30,000	19.21
กุนเชียง	6,540	4.19
รวม	156,178	100.00

ที่มา: จากการสำรวจ

5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ตั้งแต่ปี 2538 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแปรรูปเนื้อ มีเพียงอย่างเดียว คือ แหนมห่อใบตอง โดยอาศัยภูมิปัญญาในการถนอมอาหาร ต่อมาในปี 2541 องค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว ได้สนับสนุนงบประมาณให้สมาชิกเข้าอบรมเรื่องการแปรรูปจากเนื้อสัตว์ที่สำนักงานปศุสัตว์เขต 5 จังหวัดเชียงใหม่ ทำให้กลุ่มได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ โดยมีการผลิต แหนมแท่ง ไส้กรอกเยอรมัน กุนเชียง และไส้กรอกอีสาน (ตารางที่ 5.2)

ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ กลุ่มได้เริ่มมีการใช้ฉลากสินค้าในปี 2542 ได้แก่ แหนมแท่ง และกุนเชียง โดยการสนับสนุนของสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม และกรมประชาสัมพันธ์ จัดทำขึ้น โดยหักค่าใช้จ่ายจากเงินสนับสนุนกลุ่ม สำหรับไส้กรอกเยอรมันนั้น องค์การบริหารส่วนตำบล และสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม เป็นผู้จัดทำขึ้น ซึ่งค่าใช้จ่ายรวมในเงินสนับสนุนกลุ่ม

ตารางที่ 5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

ผลิตภัณฑ์	2538 - 2539	2540 - 2541	2542 - 2543	2543 - 2546
แหนมห่อ				
แหนมแท่ง				
ไส้กรอกเยอรมัน				
ไส้กรอกอีสาน				
กุนเชียง				

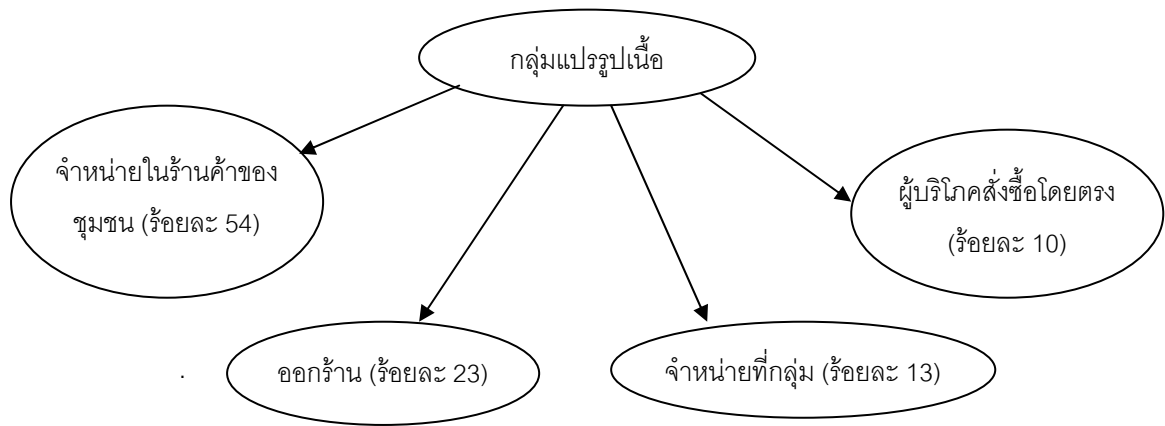
ที่มา: จากการสำรวจ

5.2.1 ช่องทางการตลาดของกลุ่ม

กลุ่มมีช่องทางการตลาด 4 ช่องทาง โดยสามารถแบ่งสัดส่วนการจำหน่ายผ่านแต่ละช่องทางจากยอดจำหน่ายรวมทั้งหมดได้ดังนี้ คือ การจำหน่ายในร้านค้าภายในหมู่บ้าน คิดเป็นร้อยละ 54 การจำหน่ายที่กลุ่ม¹ ร้อยละ 13 การออกร้าน ร้อยละ 23 และการผลิตตามคำสั่งซื้อจากผู้บริโภคโดยตรง ร้อยละ 10 ดังภาพที่

5.1

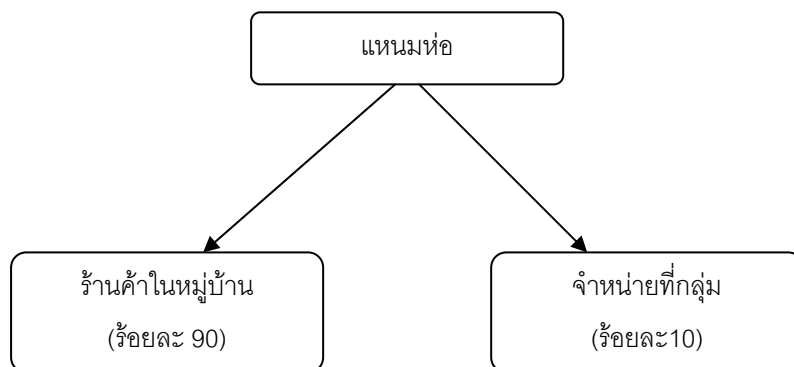
¹ การจำหน่ายที่กลุ่มเกิดจากการที่ อบต.ดอนแก้วได้เป็นที่ศึกษาดูงานของหน่วยงานราชการส่วนท้องถิ่นอื่นๆ ทางอบต. ได้จัดให้มีการเยี่ยมชมกลุ่มซึ่งเป็นหนึ่งในจุดศึกษาดูงานของอบต.ดอนแก้ว



แผนภาพที่ 5.1 ช่องทางการตลาดของกลุ่ม

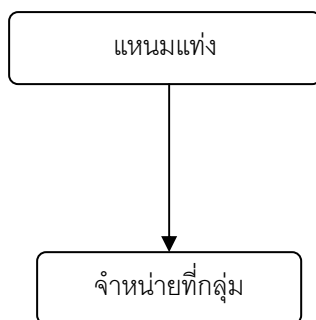
5.2.2 ช่องทางการตลาดของผลิตภัณฑ์

แฮมหม้อ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้ให้แก่กลุ่มมากที่สุด เน้นการจำหน่ายส่งร้อยละ 90 ภายในท้องถิ่น ใน ต.ดอนแก้ว โดยจำหน่ายให้แก่ร้านค้าชุมชน หมู่บ้านตั้งแต่หมู่ที่ 1- 10 จำหน่ายปลีกร้อยละ 10 ในที่กลุ่ม แสดงดังแผนภาพที่ 5.2



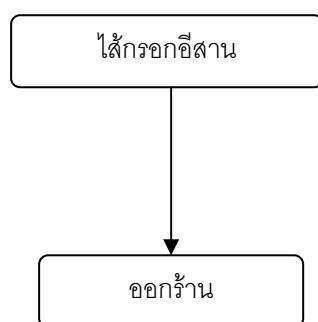
แผนภาพที่ 5.2 ช่องทางการจำหน่ายแฮมหม้อ

แฮมแท่ง มีช่องทางการจำหน่ายเพียงช่องทางเดียว คือ จำหน่ายที่กลุ่ม เมื่อทางอบต.จัดให้มีการดูงานด้านการผลิตของกลุ่ม แสดงดังแผนภาพที่ 5.3



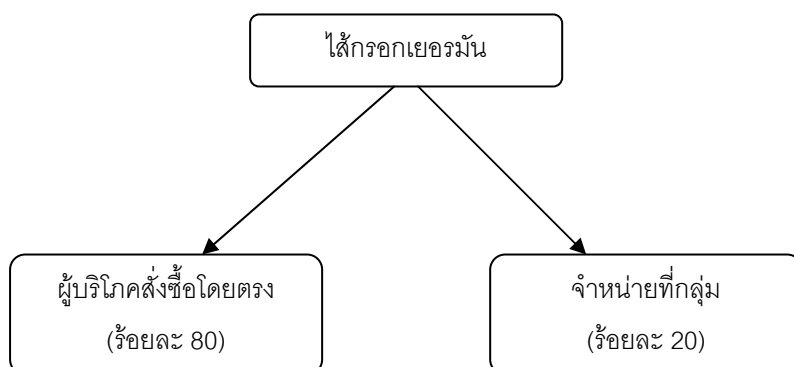
แผนภาพที่ 5.3 ช่องทางการจำหน่ายเหมมเหอ

ไส้กรอกอีสาน มีช่องทางจำหน่ายเพียงช่องทางเดียว คือ การจำหน่ายในงานออกร้านที่ทางหน่วยงานราชการจัดขึ้น และงานเทศกาลต่างที่จัดขึ้น แสดงดังแผนภาพที่ 5.4



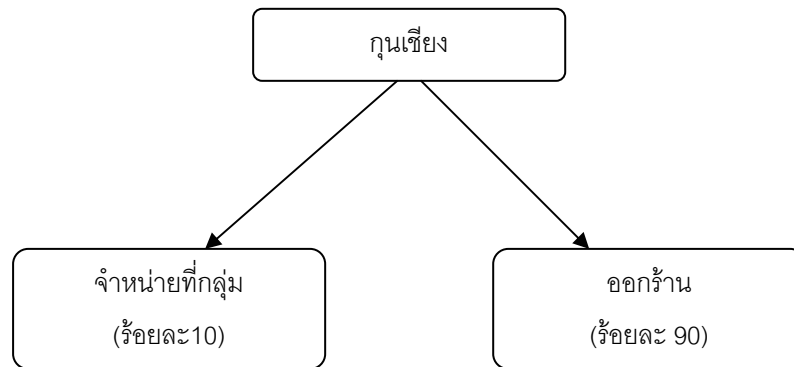
แผนภาพที่ 5.4 ช่องทางการจำหน่ายเหมมเหอ

ไส้กรอกเยอรมัน มีช่องทางการจำหน่ายหลัก คือ การผลิตตามคำสั่งซื้อ ร้อยละ 80 และการผลิตเพื่อจำหน่ายที่กลุ่มร้อยละ 20 แสดงดังแผนภาพที่ 5.5



แผนภาพที่ 5.5 ช่องทางการจำหน่ายเหมมเหอ

กุนเชียง มีช่องทางการจำหน่ายหลัก คือ การจำหน่ายในงานออกร้านที่ทางหน่วยงานราชการจัดขึ้น ร้อยละ 90 และจำหน่ายที่กลุ่ม ร้อยละ 10 แสดงดังแผนภาพที่ 5.6



แผนภาพที่ 5.6 ช่องทางการจำหน่ายแหนมหม้อ

5.3 ราคาและการตั้งราคา

กลุ่มได้กำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ ทั้งการจำหน่ายในราคาปลีก และราคาส่ง ดังนี้ แหนมหม้อ บรรจุห่อละ 40 กรัม จำหน่ายเป็นแพ็ค ละ 5 ห่อ จำหน่ายส่งในราคา 20 บาท จำหน่ายปลีกในราคา 25 บาท แหนมแท่ง ขนาด 200 กรัม จำหน่ายส่งในราคา 20 บาท ได้กรอกเยอรมัน มีราคาจำหน่ายราคาเดียว คือ กิโลกรัมละ 170 บาท ได้กรอกอีสาน จำหน่ายราคา กิโลกรัมละ 120 บาททั้งปลีกและส่ง กุนเชียง จำหน่ายในราคา กิโลกรัมละ 170 บาททั้งปลีกและส่ง พบว่าส่วนต่างระหว่างต้นทุนที่กลุ่มคิด และราคาขายนั้น กลุ่มได้รับส่วนต่างในทุกผลิตภัณฑ์เป็นบวก โดยจากการตั้งราคาของกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ได้รับส่วนต่างมากที่สุด คือ ได้กรอกเยอรมัน และ กุนเชียง

การพิจารณาส่วนต่างระหว่างราคาขายส่ง กับต้นทุนจากการวิเคราะห์พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับส่วนต่างเป็นบวก คือ แหนมแท่ง และได้กรอกอีสาน และส่วนต่างระหว่างราคาขายปลีก กับต้นทุนจากการวิเคราะห์พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับส่วนต่างเป็นบวก คือ แหนมหม้อ แหนมแท่ง และได้กรอกอีสาน (ตารางที่ 5.3)

วิธีการตั้งราคาของกลุ่ม เป็นการตั้งราคาโดยการพิจารณาจากต้นทุน หรือ markup on cost (mark up) เฉพาะต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์ เมื่อทำการผลิตพิจารณาถึงผลกำไรที่ได้จากการตั้งราคาของแต่ละผลิตภัณฑ์ พบว่า แหนมหม้อมีการขาดทุนจากการตั้งราคาขายส่ง ร้อยละ 7.49 แหนมแท่งมีกำไร ร้อยละ 7.36 ได้กรอกเยอรมันมีการขาดทุนร้อยละ 4.55 ได้กรอกอีสานมีกำไรร้อยละ 2.35 และกุนเชียงมีการขาดทุน ร้อยละ 17.29 ซึ่งเห็นได้ว่า ผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำกำไรจากราคาขายส่งได้นั้นมี 2 ผลิตภัณฑ์ คือ แหนมแท่ง และได้กรอกอีสาน และผลิตภัณฑ์ที่มีการขาดทุนจากราคาขายมากที่สุด คือ กุนเชียง รองลงมาได้แก่ แหนมหม้อ และได้กรอกเยอรมัน (ตารางที่ 5.4)

ตารางที่ 5.3 ราคาและส่วนต่างของผลิตภัณฑ์

หน่วย:บาท/หน่วย

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนทั้งหมด		ราคาขาย		ส่วนต่างของราคา			
	กลุ่ม	วิเคราะห์	ราคาขายส่ง	ราคาขายปลีก	กลุ่ม		วิเคราะห์	
					ราคาขายส่ง	ราคาขายปลีก	ราคาขายส่ง	ราคาขายปลีก
แหนมห่อ	15	25.76	20	25	5	10	- 5.76	- 0.76
แหนมแท่ง	15	18.63	20	25	5	10	1.37	6.37
ไส้กรอกเยอรมัน	150	178.10	170	170	20	20	- 8.10	- 8.10
ไส้กรอกอีสาน	120	117.25	120	120	0	0	2.75	2.75
กุนเชียง	150	205.55	170	170	20	20	- 35.55	- 35.55

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ 5.4 วิธีการตั้งราคา

หน่วย: บาท/หน่วย

รายการ	แหนมห่อ	แหนมแท่ง	ไส้กรอกเยอรมัน	ไส้กรอกอีสาน	กุนเชียง
1. ต้นทุนการผลิต	16.30	17.68	176.82	116.94	204.5
2. ต้นทุนการตลาด	5.32	0.95	1.28	0.30	1.05
3. ราคาขายส่ง	20.00	20.00	170.00	120.00	170.00
4. ต้นทุนการผลิต และการตลาด (1)+(2)	21.62	18.63	178.10	117.25	205.55
5. ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิต (3)+(4)	-1.62	1.37	-8.10	2.75	-35.55
Mark up (ร้อยละ)	-7.49	7.36	-4.55	2.35	-17.29

ที่มา : จากการสำรวจ

5.4 การส่งเสริมการขาย

ในผลิตภัณฑ์แนมห่อนั้น วิธีในการส่งเสริมการขาย คือ ฝ่ายตลาดของกลุ่มจะนำสินค้าไปทดลองตลาดในบริเวณชุมชน เพื่อให้แนมของกลุ่มเป็นที่รู้จักมากขึ้น นอกจากนี้ยังมีการบริหารส่วนตำบลควบคู่กันไปจัดให้มีการดูงานที่กลุ่มอยู่บ่อยครั้ง ซึ่งเป็นการส่งเสริมให้กลุ่มเป็นที่รู้จักของตลาดมากขึ้น และเมื่อการจัดงานจำหน่ายสินค้าของหน่วยงานราชการในจังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มก็นำสินค้าไปจำหน่ายเพื่อให้เป็นที่รู้จักมากขึ้น

5.4.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า

การรักษาราคาสินค้าให้คงที่แม้ราคาวัตถุดิบในขณะนั้นมีราคาสูงขึ้น และการรักษาคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐานเสมอ

5.4.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่

1. การนำสินค้าของกลุ่มโดยไปจำหน่ายในงานออกร้านในงานที่หน่วยงานต่างๆ จัดขึ้น เพื่อให้กลุ่ม เป็นที่รู้จักของบุคคลภายนอกมากขึ้น
2. การนำสินค้าไปทดลองวางจำหน่ายในร้านค้าภายนอก โดยนางโสภณจะนำสินค้าที่ผลิตขึ้นเช่น แนมแท่ง ไส้กรอกเยอรมัน ไปวางจำหน่ายในร้านค้าที่นางโสภณรู้จักเพื่อทดลองตลาด
3. การบอกต่อ วิธีนี้แม้จะได้รับการขยายน้อย แต่ก็สามารถทำให้กลุ่มที่รู้จักได้ เช่น การผลิตตามคำสั่งซื้อของปลัดอำเภอแมริม ก็จะได้ลูกค้าจากที่ว่าการอำเภอแมริม การผลิตตามคำสั่งซื้อของบุคลากรในโรงพยาบาลนครพิงค์ ก็จะได้ลูกค้าจากโรงพยาบาล แต่ยอดการสั่งซื้อมีจำนวนน้อย และไม่สม่ำเสมอ

5.5 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด

5.5.1 ปัญหาด้านการตลาด

จากการสัมภาษณ์ พบว่าปัญหาด้านการตลาดที่เกิดขึ้นกับกลุ่ม คือ 1) กลุ่มไม่สามารถแข่งขันด้านราคากับผู้ผลิตสินค้าประเภทเดียวกันได้ เนื่องจากต้นทุนการผลิตของกลุ่มสูง 2) กลุ่มมีช่องทางการจำหน่ายสินค้าน้อย

จากการวิเคราะห์ปัญหาด้านการตลาดของกลุ่ม คือ 1) กลุ่มไม่สามารถเพิ่มราคาขายผลิตภัณฑ์ได้เนื่องจากตลาดเป้าหมายเป็นตลาดระดับล่าง ซึ่งคำนึงถึงราคาสินค้าเป็นหลัก การขึ้นราคาจะทำให้จำนวนลูกค้าลดลงได้ นอกจากนี้กลุ่มยังขาดอำนาจในการต่อรองทางการตลาด และ 2) ขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถด้านการตลาด ในการพัฒนาช่องทางการตลาดของกลุ่ม

5.5.2 ความต้องการทางการตลาดของกลุ่ม

กลุ่มต้องการให้หน่วยงานภาครัฐเข้ามามีส่วนช่วยจำหน่ายสินค้าของกลุ่ม โดยไม่มีการกำหนดวิธีการในการช่วยเหลือ และไม่ระบุหน่วยงานที่จะเข้ามาช่วยเหลือด้านการตลาด

บทที่ 6

การเงิน

6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน

6.1.1 การบริหารการเงิน

การบริหารการเงินของกลุ่มแบ่งออกเป็น 2 ส่วนตามกิจกรรม คือ กิจกรรมการแปรรูปเนื้อ มีนางโสภา ณ เชียงใหม่ ประธานกลุ่ม และนางบัวเหี่ยว นันตา เลขาเป็นผู้ดูแล กิจกรรมการออมทรัพย์ มีนางอุไร ทนทะนาน รองประธาน นางคำปิ่น ดังกาาศ ฝ่ายบัญชี และนางบัวเหี่ยว นันตา เลขา เป็นผู้ดูแล โดยมีวิธีการบริหาร คือ ในกิจกรรมการแปรรูปเนื้อ เมื่อนางโสภาได้วางแผนการผลิตแล้ว นางโสภา จะบอกปริมาณวัตถุดิบที่ต้องการแก่ นางบัวเหี่ยว ให้เป็นผู้จัดซื้อ เมื่อจำหน่ายสินค้าได้ นางโสภาจะเป็นผู้รวบรวมรายได้ดังกล่าว ให้นางบัวเหี่ยวทำการบันทึก และเป็นผู้เก็บเงินในส่วนดังกล่าว ทุก 1 เดือน จะมีการแบ่งกำไรจากการขายให้แก่สมาชิก โดยการปันผลกำไรแบ่งจากจำนวนแรงงานที่ทางกลุ่มบันทึกจำนวนวันที่มาทำงานของสมาชิกสำหรับประธาน ในการทำงานแต่ละครั้งจะได้ปันผลเท่ากับ 2 แรง โดยจะได้จาก แรงงานที่ทำการการผลิต 1 แรง และแรงงานในการนำสินค้าไปขายในแต่ละครั้ง 1 แรง นางบัวเหี่ยว เองแม้จะไม่ได้ร่วมทำการผลิต แต่ในแต่ละครั้งที่ทำการผลิต นางบัวเหี่ยวจะได้ โดยนับจำนวนแรงงาน เท่ากับ 1 แรง เนื่องจากเป็นผู้จัดหาวัตถุดิบในการผลิต เงินทุนหมุนเวียนที่นางบัวเหี่ยว ถือไว้สำหรับการจัดซื้อวัตถุดิบในแต่ละเดือน ประมาณ 15,000 บาท และใช้ซื้อวัตถุดิบครั้งละ 3,000 บาท

กิจกรรมออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติ ปัจจุบันยอดเงินฝากออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติเท่ากับ 92,000 บาท กลุ่มได้ตั้งกฎในการออมทรัพย์ คือ

1. สมาชิกจะต้องนำเงินมาออมทรัพย์ทุกเดือน เดือนละ 50 บาท/สมาชิก 1 คน
2. ทุก 3 ปีจะมีการนำเงินออมทรัพย์ ดอกเบี้ยจากการออมทรัพย์ และดอกเบี้ยที่ได้รับจากการปล่อยให้สมาชิกกู้ยืม เหลือคืนให้แก่สมาชิก
3. ในการกู้ยืมของสมาชิกนั้น มีข้อกำหนด คือ สมาชิกสามารถแจ้งความจำนงค์ในการขอกู้ยืมได้ทุก 6 เดือน โดยมีกฎระเบียบในการกู้ยืม คือ
 - 1) สมาชิกที่มีสิทธิ์ในการกู้ยืมเงินจะต้องฝากเงินในกิจกรรมออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติ และต้องฝากเงินตามกำหนดสม่ำเสมอ
 - 2) อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 12 บาทต่อปี
 - 3) สมาชิกแต่ละคนสามารถกู้ยืมได้คนละไม่เกิน 5,000 บาท เป็นระยะเวลา 6 เดือน จะต้องชำระคืนทั้งเงินต้น และดอกเบี้ย
 - 4) จะต้องมีส่วนในในกลุ่มออมทรัพย์ร่วมเป็นผู้ค้ำประกัน 2 คน

การปันผลกำไรที่ได้จากการกู้ยืม ซึ่งคือ ดอกเบี้ยที่ได้รับจากสมาชิกที่ทำการกู้ยืมนั้น กลุ่มจะทำการปันผลทุก 3 ปี โดยทำการปันผลในการประชุมประจำปีของกลุ่ม วิธีการในการปันผล คือ การนำเงินฝากและดอกเบี้ยที่ได้รับจากการฝากเงิน และการปล่อยยืมให้สมาชิกกู้ยืม นำมาเฉลี่ยคืน ตามจำนวนสมาชิก

การเก็บรักษาสมุดบัญชีธนาคารของกลุ่มจะมีเหรียญกษาปณ์ทำหน้าที่ดูแล กลุ่มเองมีสมุดบัญชีธนาคารจำนวน 2 เล่ม โดยเป็นของธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรทั้ง 2 เล่ม แบ่งเป็นสมุดเงินฝากในบัญชีเงินออมทรัพย์เฉลิมพระเกียรติ และบัญชีเงินออมทรัพย์ที่ใช้เก็บเงินกู้ยืมจากสำนักงานเกษตรจังหวัด

6.1.2 ด้านการวางแผนการเงิน

กลุ่มมีความต้องการจะชำระเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย ที่กู้ยืมจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม งวดแรกในเดือนมกราคม 2548 โดยยังไม่มีกำหนดยอดการชำระคืน เนื่องจากจะต้องมีการประชุมกลุ่มเสียก่อน

6.2 แหล่งเงินทุน

กลุ่ม มีแหล่งเงินทุนที่ใช้ในการผลิต 3 แหล่ง คือ จากการระดมทุนจากสมาชิก การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ และการกู้ยืม มีการระดมทุนจากสมาชิกในปี 2546 มีสมาชิกร่วมลงหุ้น คนละ 1 หุ้น กำหนดหุ้นละ 300 บาทต่อหุ้น จำนวน 25 คน ปัจจุบันมีหุ้น 25 หุ้น เป็นเงิน 7,500 บาท เงินจากการระดมหุ้นนั้นนำมาใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต แหล่งเงินทุนที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เช่น กรมประชาสัมพันธ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด องค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว และแหล่งเงินทุนจากการกู้ยืม กลุ่มทำการกู้ยืมสำนักงานเกษตรอำเภอแมริมจำนวน 150,000 บาท ในปี 2545 กำหนดใช้คืนปีละ 30,000 บาท กำหนดระยะเวลา 5 ปี (รายละเอียดดังตารางที่ 6.1)

ตารางที่ 6.1 แหล่งเงินทุนที่ได้จากการสนับสนุนจากหน่วยงาน และการกู้ยืม

แหล่งเงินทุน	ปีที่ ได้มา	จำนวนเงิน (บาท)	วัตถุประสงค์ใน การนำใช้	ระยะเวลา ในการกู้ยืม	เงื่อนไขการกู้ยืม
การระดมทุน	2546	7500	ใช้เป็นเงินทุน หมุนเวียนในการ ผลิต	—	—
กรมส่งเสริม การเกษตรผ่านทาง เกษตรอำเภอแมริม	2540	200,000	เป็นเงิน ทุน หมุนเวียน	5 ปี	เงินกู้ปลอดดอกเบี้ยปัจจุบัน ชำระคืนเรียบร้อยแล้ว
สำนักงานเกษตร อ.แมริม	2540	10,000	เป็นเงิน ทุน หมุนเวียน	—	ให้เปล่า
อบต.ดอนแก้ว	2541	45,855.05	ค่าฝึกอบรม และอุปกรณ์	—	ให้เปล่า
อบต.ดอนแก้ว	2542	26,650	ซื้ออุปกรณ์การ ผลิต	—	ให้เปล่า
กรม ประชาสัมพันธ์	2542	30,000	เป็นเงิน ทุน หมุนเวียน	—	ให้เปล่า
กรมส่งเสริม การเกษตร	2545	150,000	เป็นเงิน ทุน หมุนเวียน	5 ปี	เงินกู้ปลอดดอกเบี้ย กำหนด ใช้คืนปีละ 30,000 บาท
สำนักงาน สาธารณสุขจังหวัด เชียงใหม่	2545	30,000	สำหรับ การ ปรับปรุงโรงเรือน กลุ่มแปรรูปเนื้อ และผลิตภัณฑ์	—	ให้เปล่า

ที่มา: จากการสำรวจ

6.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน

6.3.1 ผลการดำเนินงาน

โดยการบันทึกรายได้ของกลุ่มพบว่า กลุ่มมีรายได้จากการขายในปี 2546 เท่ากับ 161,378 บาท เป็นต้นทุนรวมทั้งหมดเท่ากับ 142,958.50 บาท ทำให้กลุ่มได้รับกำไรขั้นต้น เท่ากับ 13,219.50 บาท และมีรายได้อื่นเท่ากับ 5,200 บาท ทำให้กลุ่มมีกำไรสุทธิเท่ากับ 18,419.50 บาท

แต่จากการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานของกลุ่มพบว่า ต้นทุนรวมของกลุ่มเท่ากับ 142,958.50 บาท โดยต้นทุนที่กลุ่มคิดนั้น เป็นต้นทุนที่ไม่มีการรวมเอาต้นทุนค่าแรงงาน และค่าเสื่อมราคาเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้ต้นทุนกลุ่มที่เกิดขึ้นนั้น ต่ำกว่าต้นทุนจากการวิเคราะห์ ซึ่งต้นทุนรวมจากการวิเคราะห์เท่ากับ 191,484.46 บาท รายได้ในปี 2546 ของกลุ่มเท่ากับ 161,378.00 บาท ทำให้กำไรสุทธิที่ได้จากการคำนวณส่วนของรายได้รวมกับต้นทุนจากการวิเคราะห์ เท่ากับ -30,106.46 ซึ่งต่ำกว่ากำไรสุทธิที่กลุ่มคำนวณ

ตารางที่ 6.2 ผลการดำเนินงานของกลุ่ม

หน่วย: บาท

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณขาย	หน่วย	ต้นทุนรวม		รายได้รวม	กำไรสุทธิรวม	
			กลุ่ม	วิเคราะห์		กลุ่ม	วิเคราะห์
แหนมห่อ	5,232	ถุง	78,478.50	113,113.68	83,710.40	5,231.90	-29,403.28
แหนมแท่ง	837	แท่ง	12,555.00	15,593.31	20,927.60	8,372.60	5,334.29
ไส้กรอกเยอรมัน	125	กก.	18,750.00	22,262.50	15,000.00	-3,750.00	-7,262.50
ไส้กรอกอีสาน	250	กก.	25,000.00	29,312.50	30,000.00	5,000.00	687.50
กุนเชียง	55	กก.	8,175.00	11,202.48	6,540.00	-1,635.00	-4,662.48
รายได้อื่น					5,200.00	5,200.00	5,200.00
รวม			142,958.50	191,484.46	161,378.00	18,419.50	-30,106.46

ที่มา: จากการสำรวจ

จากการดำเนินงานในปี 2546 สามารถประมาณการงบกำไรขาดทุนของกลุ่ม ได้ดังนี้

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านปอปี

ประมาณการงบกำไรขาดทุน

สิ้นสุดวันที่ 30 ธันวาคม 2546

หน่วย : บาท

ขาย	156,178.00
<u>หัก ต้นทุนสินค้าขาย</u>	150,399.53
กำไรขั้นต้น	5,778.47
<u>หัก ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน</u>	
ค่าเสื่อมราคาการผลิต	17,436.43
ค่าใช้จ่ายในการขาย	23,348.50
ค่าเสื่อมราคาการตลาด	300.00
ค่าใช้จ่ายในการบริหารทั่วไป	
ค่าเช่า	
ค่าเสื่อมราคาการบริหาร	
รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	41,084.93
กำไรจากการดำเนินงาน	-35,306.46
บวก รายได้อื่นๆ	5,200.00
<u>หัก ดอกเบี้ยจ่าย</u>	0
กำไรก่อนหักภาษี	-30,106.46
<u>หัก ภาษี</u>	
กำไรสุทธิ	-30,106.46
ที่มา: จากการคำนวณ	

6.3.2 สถานภาพทางการเงิน

จากประมาณการงบดุลของกลุ่ม สิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2546 กลุ่มมีสินทรัพย์หมุนเวียนทั้งหมด 110,500 บาท เป็นเงินสดและเงินฝากธนาคาร 110,000 บาท เป็นวัตถุดิบคงเหลือ 500 บาท มีสินทรัพย์ถาวรเท่ากับ 173,060 บาท รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น 283,560 บาท สินทรัพย์และส่วนเจ้าของของกลุ่มนั้นประกอบด้วยหนี้สินระยะยาว จำนวน 150,000 บาท ทุนเท่ากับ 156,166.46 บาท การระดมทุนจากสมาชิกจำนวน 7,500 บาท ขาดทุนสุทธิจากการดำเนินงานเท่ากับ 30,106.46 บาท รวมเป็นหนี้สินและส่วนเจ้าของทั้งสิ้น 283,560 บาท

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้

งบดุล

สำหรับเดือนมกราคม ปี 2546 สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย : บาท

สินทรัพย์

สินทรัพย์หมุนเวียน

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	110,000.00
ลูกหนี้การค้า	-
สินค้าสำเร็จรูปคงคลัง	-
งานระหว่างทำ	-
วัตถุดิบคงคลัง	500
วัสดุสิ้นเปลืองคงคลัง	-
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่นๆ (ลูกหนี้เงินกู้)	0
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	110,500.00

สินทรัพย์ถาวร

ที่ดิน	-
อาคาร	46,000.00
เครื่องจักร / อุปกรณ์	126,010.00
ยานพาหนะ	-
เครื่องใช้สำนักงาน	1,050.00
เงินสดและสินทรัพย์ถาวรที่ได้เปล่า	-
<u>หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม</u>	<u>52,720.00</u>
รวมสินทรัพย์ถาวรสุทธิ	173,060.00

สินทรัพย์อื่นๆ

รายจ่ายในการเตรียมการ

รวมสินทรัพย์ทั้งหมด

283,560.00

หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้นหนี้สินหมุนเวียน

ภาษีเงินได้ค้างจ่าย	-
เจ้าหนี้ถึงกำหนดชำระภายใน 1 ปี	-
รวมหนี้สินหมุนเวียน	-

หนี้สินระยะยาว

เงินกู้ระยะยาว	150,000.00
รวมหนี้สินระยะยาว	150,000.00

ส่วนของผู้ถือหุ้น

ทุน	156,166.46
การระดมทุน	7,500.00
ได้เปล่า	-
กำไรสะสมต้นงวด	-
<u>ลบ กำไรสุทธิ</u>	<u>-30,106.46</u>
ขาดทุนสะสมปลายงวด	- 30,106.46
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	133,560.00
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	283,560.00

ที่มา: จากการคำนวณ

6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน

6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน

สำหรับปัญหาด้านการเงิน คือ ขาดบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการจัดการด้านการบันทึกบัญชี แม้ว่านางบัวเหี่ยวกรรมการฝ่ายเลขานุการจะมีพื้นฐานในการบันทึกการรับจ่ายของกลุ่ม แต่ยังไม่สามารถจัดทำงบกำไรขาดทุนของกลุ่มเองได้ และปัญหาอีกประการของกลุ่ม คือ มีการกระจายหน้าที่รับผิดชอบเรื่องการเงินในแต่ละส่วนออกจากกันนั้น แต่ผู้ที่ทำหน้าที่ดังกล่าวยังขาดความรู้เรื่องการจัดทำบัญชี ทำให้อาจเกิดความผิดพลาดในการจัดทำรายการทางการเงินได้

6.4.2 ความต้องการความช่วยเหลือทางการเงินของกลุ่ม

กลุ่มไม่มีความต้องการความช่วยเหลือเรื่องการเงินเพิ่มเติม เนื่องจากในปัจจุบัน กลุ่มได้รับเงินกู้ยืมปลอดดอกเบี้ย จากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม มาจัดสรรให้สมาชิกกู้ยืม จัดซื้ออุปกรณ์ และเป็นเงินทุนหมุนเวียนที่เพียงพออยู่แล้ว การจะกู้ยืมเพิ่มขึ้นนั้น กลุ่มมีนโยบายว่าจะต้องทำการชำระเงินกู้เดิมให้หมดสิ้นก่อน จะทำการกู้ยืมครั้งใหม่

บทที่ 7

SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม

จากการศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารจากเนื้อสัตว์บ้านบ่อปู้ ในด้านการบริหารจัดการ การผลิต การตลาด และการเงิน สามารถวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และข้อจำกัด ดังนี้

7.1 จุดอ่อน จุดแข็ง อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกลุ่ม

7.1.1 จุดแข็ง

1) การจัดการองค์กร

- กลุ่มมีความสามัคคี ในการทำงาน มีความเชื่อใจในการทำงานของคณะกรรมการกลุ่ม
- มีการแบ่งหน้าที่รับผิดชอบที่ชัดเจน และผู้มีหน้าที่ในงานที่รับผิดชอบดังกล่าวปฏิบัติงานได้ดี

2) การผลิต

- มีการฝึกอบรมบุคลากรด้านการผลิต การจัดการระบบ GMP
- มีเครื่องมืออุปกรณ์ที่เพียงพอ และสามารถช่วยเพิ่มกำลังการผลิตของกลุ่มได้ กลุ่มมีการปรับปรุงเทคโนโลยี อุปกรณ์ในการผลิตให้เหมาะสมกับการผลิต เช่น การปรับปรุงเตาอบสำหรับอบกุนเชียง และรวมควันใส่กรอก
- มีการคัดเลือกคุณภาพวัตถุดิบในการผลิตอย่างสม่ำเสมอ ในขั้นตอนการผลิตการควบคุมปริมาณของสารเคมีที่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค
- การผลิตเป็นการนำภูมิปัญญาพื้นบ้านมาใช้ให้เกิดประโยชน์ และก่อให้เกิดรายได้
- มีการรับรองคุณภาพการผลิตภายใต้มาตรฐาน GMP

3) การตลาด

- ผลิตภัณฑ์แห้งหม้อได้รับการยอมรับจากตลาดภายในชุมชนเป็นอย่างดี เนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ ทั้งในด้านรสชาติ และวัตถุดิบในการผลิต
- เป็นผลิตภัณฑ์ที่ปลอดภัยในการบริโภค เนื่องจากมีการควบคุมปริมาณสารเคมี ให้ได้มาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข
- มีการประชาสัมพันธ์กลุ่มอย่างต่อเนื่อง ทั้งการออกร้าน และการจำหน่ายสินค้าที่กลุ่ม
- มีฉลากสินค้า ซึ่งสามารถอธิบายรายละเอียดสินค้า วันที่ผลิต และหมดอายุ

4) การเงิน

- กลุ่มมีการจัดทำรายการรับจ่ายของกลุ่มซึ่งได้รับการอบรมจากสถาบันราชภัฏเชียงใหม่
- การจัดการเรื่องการเงินมีการแบ่งแยกออกจากกันอย่างชัดเจน ทำให้มีความโปร่งใสในการจัดการด้านการเงิน
- กลุ่มมีแหล่งเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย กำหนดชำระคืน 5 ปี ของสำนักงานเกษตรอำเภอเชียงใหม่ ซึ่งกลุ่มมีนโยบายจะชำระหนี้ปีแรกในปี 2548 ซึ่งแสดงให้เห็นความสามารถในการชำระคืนของกลุ่ม

7.1.2 จุดอ่อน

1) การจัดการองค์กร

- สมาชิกกลุ่มมีส่วนร่วมในการจัดการกลุ่มน้อย โดยเฉพาะด้านการผลิตเนื่องจากได้รับผลตอบแทนน้อย
- ไม่มีการวางแผนในการพัฒนาด้านการผลิต การตลาดของกลุ่ม เนื่องจากขาดบุคลากรที่มีความรู้ในการจัดการตลาด
- ไม่มีการสร้างตัวแทนกลุ่ม ในการดำเนินงานด้านบริหารจัดการองค์กร การผลิต ซึ่งหากนางโสภาไม่ดำเนินงานต่อ การผลิตของกลุ่มจะหยุดลงทันที
- ขาดความรู้เรื่องการบริหารจัดการองค์กร เนื่องจากกรรมการทุกคนไม่เคยมีประสบการณ์ด้านการบริหารจัดการองค์กรมาก่อนจะเข้าร่วมเป็นคณะกรรมการกลุ่ม

2) การผลิต

- ปริมาณการผลิตของกลุ่มในปัจจุบันนั้น เป็นการผลิตที่ไม่เต็มประสิทธิภาพ ทำให้กลุ่มต้องรับภาระต้นทุนค่าเสื่อมราคาสูง แม้เป็นต้นทุนที่ไม่เป็นตัวเงิน แต่ทำให้กลุ่มไม่มีประสิทธิภาพการผลิต
- การปฏิบัติตนด้านสุขอนามัยของส่วนบุคคลของผู้ทำการผลิตอาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์นั้น ยังไม่ปฏิบัติเป็นกิจวัตร บางครั้งไม่มีการสวมหมวกคลุมผม ชุดคลุม และผ้าปิดปาก ทำให้แม้จะได้รับมาตรฐาน GMP แล้วก็ตาม อาจมีการปนเปื้อนในกระบวนการการผลิตได้
- การวางแผนจัดวางอุปกรณ์ เครื่องมือ การผลิต ยังไม่ถูกต้องตามกระบวนการผลิต อาจทำให้เกิดการปนเปื้อนจากวัตถุดิบ สู่อาหารที่สำเร็จแล้วได้
- กลุ่ม ยังขาดความชัดเจนในของวัตถุประสงค์ในการจัดการผลิต เพื่อเน้นการจำหน่ายหรือการผลิตแบบพอเพียง บริโภค และจำหน่ายในชุมชน

3) การตลาด

- กลุ่มไม่มีการกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่ชัดเจน ทำให้ไม่สามารถวางแผนการพัฒนาตลาดได้
- ผลิตภัณฑ์ประเภท ไส้กรอกเยอรมัน กุนเชียง และไส้กรอกอีสาน มีช่องทางการตลาดน้อย เนื่องจากไม่มีบุคลากรทำหน้าที่ในการหาช่องทางการตลาดเพิ่มเติม

- ลูกค้าส่วนใหญ่ของกลุ่มเป็นลูกค้าภายในท้องถิ่น ทำให้ไม่สามารถเพิ่มราคาสินค้าได้ และด้วยต้นทุนการผลิตที่สูง ทำให้ไม่สามารถปรับลดราคาได้ด้วยเช่นกัน ส่งผลให้การใช้กลยุทธ์ในการแข่งขันทางด้านราคาของกลุ่มไม่สามารถใช้ได้

4) การเงิน

บุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านการเงินยังไม่สามารถจัดทำงบการเงินได้ ซึ่งในการจัดการงบประมาณในแต่ละครั้งในการเสนอโครงการจะต้องให้ทางหน่วยงานภายนอก เช่น อบต.ดอนแก้ว สำนักงานสหกรณ์จังหวัด เป็นผู้ช่วยเหลือในการจัดทำ

7.1.3 โอกาส

- กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม สาธารณสุขจังหวัดและองค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้วอย่างสม่ำเสมอ
- กลุ่มได้รับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม ทำให้เป็นเงินทุนหมุนเวียนที่สามารถนำมาใช้ในการผลิต และเป็นกองทุนให้สมาชิกกู้ยืม

7.1.4 อุปสรรค

- มีคู่แข่งทางการตลาดมาก เนื่องจากผลิตภัณฑ์ແໝ່ນเป็นสินค้าอาหารพื้นบ้านที่มีผู้ผลิตมาก
- ตลาดหลักของกลุ่ม คือ ลูกค้าภายในชุมชน ซึ่งมีกำลังซื้อน้อย และไม่นิยมในการบริโภค กุนเชียง ไส้กรอก และແໝ່ນແຫ້ງ
- วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต คือ เนื้อหมู มีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นของราคาบ่อย ซึ่งส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิตในทุกผลิตภัณฑ์
- ใบตองซึ่งเป็นบรรจุภัณฑ์ของແໝ່ນห่อ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มเริ่มขาดแคลน และมีราคาสูง

7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม

7.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์กรของกลุ่ม

สมาชิกกลุ่มมีความสามัคคีและพอใจ ใ่วางใจในการดำเนินงานของคณะกรรมการ เนื่องจากมีความโปร่งใส แต่อย่างไรก็ดีการมีส่วนร่วมของสมาชิกต่อการกำหนดนโยบายการทำงานของกลุ่มมีน้อย ซึ่งสาเหตุอาจเนื่องมาจากการประชุมกลุ่ม มีเพียงปีละ 2 ครั้ง โดยมีวัตถุประสงค์ในการประชุมเพียงเพื่อเสนอขอ กู้ยืมเงินเท่านั้น ทำให้การวางแผนเพื่อร่วมกันพัฒนากลุ่มเป็นประเด็นที่ไม่มีสมาชิกคนใดสนใจ และยังไม่มีหน่วยงานที่เข้าไปแนะนำเรื่องการจัดการองค์กร อุปสรรคสำคัญด้านการจัดการองค์กรของกลุ่ม คือ กลุ่มไม่มีการสร้างตัวแทน ที่สามารถดำเนินงานกลุ่มต่อไปได้ หากประธานคนปัจจุบันไม่สามารถดำเนินงานต่อไปได้

ด้านโอกาสกลุ่ม ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐหลายแห่ง ได้แก่ สำนักงานเกษตรอำเภอแมริม สาธารณสุขจังหวัดและองค์การบริหารส่วนตำบลดอนแก้ว จากปัจจัยดังกล่าว กลุ่มมีศักยภาพในการ

ดำเนินงานเพราะปัจจัยสำคัญที่กลุ่มสามารถดำเนินงานต่อได้ คือ การสนับสนุนจากภาครัฐ และสมาชิกยังมีความพอใจในการมีกลุ่มอยู่

7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

1) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

1. อัตรากำไรต่อราคาขาย ผลิตภัณฑ์ที่มีกำไรต่อราคาขายมากที่สุด คือ แหนมแห้ง และได้กำไรสุทธิ คือ มีอัตรากำไรร้อยละ 25.49 และ 2.29 ตามลำดับ

2. ผลิตภัณฑ์ที่มีอัตรากำไรต่อต้นทุนรวมสูงสุด 2 อันดับแรก ได้แก่ แหนมแห้ง และได้กำไรสุทธิ คือ มีอัตรากำไรร้อยละ 34.20 และ 2.35 ตามลำดับ

2) ศักยภาพด้านยอดขาย

1. อัตรายอดขายผลิตภัณฑ์หัตถกรรมหลักต่อยอดขายผลิตภัณฑ์หัตถกรรมรวม ที่มีศักยภาพ 3 อันดับแรก คือ แหนมห่อใบตอง ไล่ไส้สาน และ แหนมแห้ง คิดเป็นร้อยละ 53.60 19.21 และ 13.40 ตามลำดับ

2. เนื่องจากกลุ่มเริ่มมีการบันทึกบัญชี ในปี 2546 ทำให้ทราบยอดขายของปี 2546 เท่ากับ 156,178 บาท

3. อัตรากำไรจากการวิเคราะห์ ของอาหารแปรรูปทั้งหมดต่อยอดขายรวมของกลุ่มในปี 2546 เท่ากับร้อยละ -22.6 เนื่องจากมีผลการขาดทุนจากกิจกรรมการแปรรูป แหนมห่อใบตอง ไล่ไส้กรอกเยอรมัน และ กุนเชียง

7.2.3 ศักยภาพการผลิต

1) ศักยภาพของปัจจัยการผลิต

กลุ่มมีศักยภาพด้านปัจจัยการผลิตหากพิจารณาเรื่องความขาดแคลนนั้น พบว่า เนื้อหมูที่เป็นปัจจัยการผลิตหลัก ไม่ประสบปัญหาด้านความขาดแคลน แต่อย่างไรก็ดีพบว่า มีปัจจัยอื่นที่ไม่สามารถควบคุมได้ คือ ราคาเนื้อหมูที่มีการเปลี่ยนแปลงค่อนข้างบ่อย ซึ่งส่งผลกระทบต่อต้นทุนการผลิต

2) ศักยภาพของกระบวนการผลิต

กลุ่มมีศักยภาพด้านกระบวนการผลิต เนื่องจากกระบวนการผลิตเป็นการนำเอาภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้ในการแปรรูปอาหาร ซึ่งผลิตภัณฑ์เป็นที่ต้องการของคนในท้องถิ่น ประกอบกับกลุ่มได้รับการอบรมเรื่องมาตรฐาน GMP สม่าเสมอ ทำให้เป็นจุดแข็งที่สำคัญ หากกลุ่มจะนำวิธีการผลิตตามมาตรฐาน GMP มาใช้ และปฏิบัติตามอย่างสม่ำเสมอ

7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด

จากการวิเคราะห์ศักยภาพทางการตลาดของกลุ่ม โดยอาศัยการวิเคราะห์ส่วนผสมทางการตลาด พบว่า

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม เป็นที่ยอมรับของชุมชน ทั้งในด้านรสชาติและกระบวนการผลิต ทั้งนี้เนื่องจากผลิตภัณฑ์เป็นอาหารพื้นบ้านในท้องถิ่น จึงไม่ยากที่กลุ่มลูกค้าใหม่จะเข้ามาทำการทดลองผลิตภัณฑ์ที่กลุ่ม ผลิตขึ้น

ราคา สาเหตุที่กลุ่มไม่สามารถทำการตั้งราคาให้สูงกว่าคู่แข่งได้ เนื่องจากสินค้าเป็นอาหารแปรรูปพื้นบ้าน และกลุ่มไม่สามารถนำเสนอให้ลูกค้าเห็นถึงความแตกต่างระหว่างสินค้าของกลุ่ม และสินค้าของคู่แข่งได้ ดังนั้นในบางผลิตภัณฑ์จึงมีการขาดทุนขึ้น

ช่องทางการตลาด กลุ่มทำการตลาดในเชิงรับ ทำให้ช่องทางหลักในการจำหน่ายสินค้าของกลุ่มจะอยู่ในชุมชน ทั้งนี้สาเหตุหลักของการทำการตลาดลักษณะดังกล่าวมาจากการที่ขาดบุคลากรที่มีความรู้ด้านการจัดการตลาด และการทำกิจกรรมแปรรูปนั้น เน้นการทำเป็นอาชีพเสริม หากไม่มีเวลารว่างจากการประกอบอาชีพหลัก กลุ่มจะไม่มีเวลาในการประชุมเพื่อการพัฒนาช่องทางการตลาด

การส่งเสริมการตลาด กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลออนแก้วในการประชาสัมพันธ์และแนะนำกลุ่มอยู่เสมอ และได้รับสนับสนุนข่าวสารจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริมและสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อให้กลุ่มได้นำสินค้าไปออกร้าน

7.2.5 ศักยภาพทางการเงิน

จากการตารางที่ 7.1 การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินนั้น พบว่ากลุ่มมีเงินทุนหมุนเวียนสุทธิเท่ากับ 110,500 บาท มีประสิทธิภาพในการดำเนินงานต่ำ เนื่องจากมีการนำสินทรัพย์มาเปลี่ยนยอดขายได้ต่ำ นอกจากนี้ยังมีความเสี่ยงทางการเงินสูง เห็นได้จากอัตราส่วนหนี้สิน ที่สูงถึงร้อยละ 52.90 มีหนี้สินเป็น 1.12 เท่าของส่วนของผู้ถือหุ้น แสดงให้เห็นว่า ทุก 1 บาท ของส่วนของผู้ถือหุ้นจะมีภาระหนี้เท่ากับ 1.12 บาท จากผลการดำเนินงานที่ขาดทุนในปี 2546 ทำให้ความสามารถในการทำกำไรสุทธิเป็นลบเท่ากับ -19.28 แสดงให้เห็นว่า ทุก 100 บาท ของยอดจำหน่ายจะก่อให้เกิดผลการขาดทุนสุทธิ -19.28 บาท

การวิเคราะห์ผลตอบแทนต่อผู้ลงทุนนั้น เห็นได้ว่ากลุ่มมีอัตราส่วนของอัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน เท่ากับร้อยละ -10.62 หมายถึงทุก 100 บาท สินทรัพย์รวมสามารถสร้างการขาดทุนสุทธิให้แก่กลุ่มเท่ากับ -10.62 บาท อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม เท่ากับร้อยละ -12.45 หมายถึง ทุก 100 บาทของสินทรัพย์รวม กลุ่มสามารถสร้าง ผลการขาดทุนจากการดำเนินงานได้เท่ากับ -12.45 บาท และอัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น เท่ากับร้อยละ -22.54 หมายถึง ทุก 100 บาทของส่วนของผู้ถือหุ้นจะก่อให้เกิดการขาดทุนสุทธิเท่ากับ -22.54 บาท

จากตัวเลขอัตราส่วนทางการเงินที่วิเคราะห์นั้นเป็นตัวบ่งชี้ให้เห็นว่า กลุ่มไม่มีศักยภาพด้านการเงิน

ตารางที่ 7.1 อัตราส่วนทางการเงิน

อัตราส่วน	กิจการ
I อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)	
1. ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital) (บาท)	110,500
II. อัตราส่วนแสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน	
2. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio) (เท่า)	0.55
3. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets turnover Ratio) (เท่า)	0.90
III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม	
4. อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio) (ร้อยละ)	52.90
5. หนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ (D/E) (เท่า)	1.12
6. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long – Term Debt / Total Capitalization) (เท่า)	0.53
IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร	
7. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin) (ร้อยละ)	-19.28
8. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin) (ร้อยละ)	3.70
v. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)	
9. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment): ROI (ร้อยละ)	-10.62
10. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets: ROA) (ร้อยละ)	-12.45
11. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE) (ร้อยละ)	- 22.54

ที่มา: จากการคำนวณ

บทที่ 8

บทสรุป

8.1 สรุปผลการศึกษา

8.1.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ ก่อตั้งขึ้นในปี 2538 โดยการสนับสนุนของเกษตรอำเภอแมริม จังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มแบ่งโครงสร้างการบริหารออกเป็น 2 ส่วน คือ กลุ่มกิจกรรมแปรรูปเนื้อ กิจกรรมทำขนม วัตถุประสงค์หลักของกลุ่ม คือ ต้องการสร้างรายได้เสริมให้แก่สตรีในชุมชน ซึ่งจากการดำเนินงานที่ผ่านมา แม่บ้านที่เป็นสมาชิกก็จะผลัดกันเข้ามาทำงานในกลุ่ม นอกจากนี้ถ้าเกิดขึ้นภายในกลุ่มนั้น จะมีการจัดสรรกำไรจำนวน 5 % เพื่อนำไปบริจาคในงานศพของคนในหมู่บ้าน และเนื่องจากกลุ่มได้รับการสนับสนุนความรู้ด้าน GMP จากสาธารณสุขจังหวัดและได้รับการสนับสนุนในการปรับปรุงการผลิตให้ถูกต้องตามหลัก GMP เพื่อเป็นสถานที่ดูงานของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรจากที่ต่างๆ จึงถือได้ว่าเป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการผลิตให้ได้มาตรฐาน GMP ของชุมชน

สำหรับปัญหาจากการวิเคราะห์การจัดการองค์กรของกลุ่มนั้น พบว่า บุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านการตลาดนั้นยังขาดความรู้เรื่องการบริหารการตลาดที่เพียงพอ ซึ่งอาจทำให้การขายตลาดของกลุ่มประสบปัญหาได้ กลุ่มขาดการวางแผนในการจัดการและการพัฒนาองค์กรไม่มีการสร้างทายาทในการสืบทอดกิจกรรมการแปรรูป

8.1.2 การผลิต

กลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเนื้อหมูผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 4 ชนิด โดยมีผลิตภัณฑ์หลัก คือ แหนมหมูแบบห่อ และผลิตภัณฑ์รอง คือ แหนมหมูแบบแท่ง กุนเชียง ไส้กรอกเยอรมัน และไส้กรอกอีสาน ผลิตภัณฑ์ที่เลิกผลิตไปแล้ว คือ หมูยอ การบริหารการผลิต แบ่งหน้าที่ในการทำงาน คือ ประธานจะเป็นผู้กำหนดปริมาณการผลิต หลังจากนั้นจะให้เหรัญญิกทำหน้าที่ในการจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิต และสมาชิกที่มีหน้าที่เป็นฝ่ายผลิต โดยลักษณะการผลิตนั้นจะเป็นการรวมกันผลิตในโรงเรือน ซึ่งตั้งอยู่ในบริเวณบ้านประธาน ในปี 2546 มีการผลิต แหนมห่อ จำนวน 1,046 กิโลกรัม แหนมแท่ง จำนวน 209 กิโลกรัม ไส้กรอกอีสาน จำนวน 125 กิโลกรัม กุนเชียง จำนวน 250 กิโลกรัม ไส้กรอกเยอรมัน จำนวน 55 กิโลกรัม ผลิตภัณฑ์ที่สามารถทำกำไร และมียอดจำหน่ายสูงสุด คือ แหนมห่อใบตอง

ปัญหาด้านการผลิตของกลุ่ม ได้แก่ การผลิตของกลุ่มยังเป็นการผลิตที่ไม่เต็มกำลังการผลิต ทำให้มีต้นทุนคงที่ประเภทค่าเสื่อมของอุปกรณ์การผลิตสูง สุลักษณะในการผลิตอาหารของสมาชิกในกลุ่มยังไม่เพียงพอ แม้มีการอบรมเรื่องการ GMP แล้ว การปฏิบัติงานของผู้ปฏิบัติการยังไม่สม่ำเสมอ หรือจะปฏิบัติเฉพาะเมื่อมีการจัดการดูงานที่กลุ่มเท่านั้น และการขาดเทคโนโลยีที่ช่วยในผลิตแหนมแท่ง

8.1.3 การตลาด

ผู้ที่ทำหน้าที่การบริหารการตลาดของกลุ่ม คือ นางโสภา ซึ่งทำหน้าที่ประธานกลุ่ม โดยทำหน้าที่ทั้งหมดที่เกี่ยวข้องกับการตลาด อันได้แก่ การหาตลาด การรับคำสั่งซื้อ การส่งมอบสินค้า และการจำหน่าย วิธีในการบริหารการตลาดของกลุ่ม เริ่มจากการรับคำสั่งซื้อ หรือข่าวสารการออกร้านจากหน่วยงานราชการ โดยผ่านทางนางโสภา กลุ่มมีช่องทางการตลาดแบ่งออกเป็น 4 ช่องทาง โดยสามารถแบ่งสัดส่วนการจำหน่ายผ่านแต่ละช่องทางจากยอดขายรวมทั้งหมดได้ดังนี้ คือ การจำหน่ายในร้านค้าภายในหมู่บ้านคิดเป็นร้อยละ 54 การจำหน่ายที่กลุ่ม ร้อยละ 13 การออกร้าน ร้อยละ 23 และการผลิตตามคำสั่งซื้อจากผู้บริโภคโดยตรง ร้อยละ 10 จากการวิเคราะห์ปัญหาด้านการตลาดของกลุ่ม คือ 1. กลุ่มไม่สามารถเพิ่มราคาขายผลิตภัณฑ์ได้ เนื่องจากกลุ่ม ตลาดที่กลุ่มยึดเป็นตลาดหลักเป็นตลาดระดับล่าง ซึ่งคำนึงถึงราคาสินค้าเป็นหลักการขึ้นราคาจะทำให้จำนวนลูกค้าลดลงได้ นอกจากนี้กลุ่มยังขาดอำนาจในการต่อรองทางการตลาด 2. ขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถด้านการตลาด ในการพัฒนาช่องทางการตลาดของกลุ่ม

8.1.4 การเงิน

การบริหารการเงินของกลุ่มแบ่งออกเป็น 2 ส่วนตามกิจกรรม คือ กิจกรรมการแปรรูปเนื้อ มีนางโสภา ณ เชียงใหม่ ประธานกลุ่ม และนางบัวเหลียว นันตา เลขาเป็นผู้ดูแล กิจกรรมการออมทรัพย์ มีนางอุไร ทนทะนาน รองประธาน นางคำปัน ลังกากาศ ฝ่ายบัญชี และนางบัวเหลียว นันตา เลขา เป็นผู้ดูแลสำหรับแผนการเงินของกลุ่ม คือ กลุ่มมีความต้องการจะชำระเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย ที่กู้ยืมจากสำนักงานเกษตรอำเภอแมริม วงดแรกในเดือนมกราคม 2548 กลุ่มมีแหล่งเงินทุนที่ใช้ในการผลิต 3 แหล่ง คือ จากการระดมทุนจากสมาชิก การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ และการกู้ยืม

การวิเคราะห์ผลการดำเนินงานของกลุ่มพบว่า ต้นทุนรวมของกลุ่ม เท่ากับ 142,958.50 บาท โดยต้นทุนที่กลุ่ม คิดนั้นเป็นต้นทุนที่ไม่มีการรวมเอาต้นทุนค่าแรงงาน และค่าเสื่อมราคาเข้ามาเกี่ยวข้อง ทำให้ต้นทุนกลุ่มที่เกิดขึ้นนั้น น้อยกว่าต้นทุนจากการวิเคราะห์ ซึ่งต้นทุนรวมจากการวิเคราะห์เท่ากับ 191,484.46 บาท รายได้ในปี 2546 ของกลุ่มเท่ากับ 161,378 บาท กำไรสุทธิที่ได้จากการคำนวณส่วนต่างของต้นทุนกลุ่ม และรายได้รวมเท่ากับ 18,419.50 ซึ่งสูงกว่ากำไรสุทธิจากการวิเคราะห์ต้นทุนที่แท้จริง ซึ่งเท่ากับ -30,106.46 บาท ด้านสถานะทางการเงินของกลุ่มนั้น พบว่ากลุ่มมีสินทรัพย์หมุนเวียนทั้งหมด 110,500 บาท เป็นเงินสดและเงินฝากธนาคาร 110,000 บาท เป็นวัตถุดิบคงเหลือ 500 บาท มีสินทรัพย์ถาวรเท่ากับ 190,901.43 บาท รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น 283,560 บาท สินทรัพย์และส่วนเจ้าของของกลุ่มนั้น ประกอบด้วยหนี้สินระยะยาว จำนวน 150,000 บาท ทุนเท่ากับ 118,883.55 บาท การระดมทุนจากสมาชิกจำนวน 7,500 บาท กำไรสุทธิจากการดำเนินงานเท่ากับ 7,281.45 บาท รวมเป็นหนี้สินและส่วนเจ้าของทั้งสิ้น 283,560 บาท

เอกสารอ้างอิง

- กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2547. “จำนวนผู้ผลิตสินค้า OTOP ปี 2547 จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http:// www.thaitambon.com/OTOP2547/Info2004B.htm](http://www.thaitambon.com/OTOP2547/Info2004B.htm) (29 กันยายน 2547).
- กฤษณา นิลศรี. 2545. “วิสาหกิจชุมชน กับการพัฒนาเศรษฐกิจรากหญ้า”. 23,12 (ธันวาคม). 68-71.
- จารุพงศ์ พลเดช. 2546. **วิสาหกิจชุมชน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.cdd.moi.go.th/jarupong/j462204.doc. (20 ตุลาคม 2546).
- ฐานเศรษฐกิจ. 2547. “รัฐยกเครื่องใหม่ OTOP ครัก 200 ล้าน ดึงเข้มทั้งระบบ แก้ปัญหาคุณภาพและยอดขาย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http:// www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm](http://www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm) (5 กรกฎาคม 2547).
- ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ. 2542. **ธุรกิจชุมชนเส้นทางที่เป็นไปได้**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.
- ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ และพิทยา ว่องกุล, บรรณาธิการ. 2545. **วิสาหกิจชุมชน กลไกเศรษฐกิจ รากฐาน**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์บุ๊ค เซ็นเตอร์ จำกัด.
- ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ. 2547. **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์**. เชียงใหม่: โครงการ การปรับปรุงโครงสร้างอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้านในภาคเหนือตอนบน, ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร. 2546. “**การพัฒนากลุ่มลูกค้าให้มีความสามารถในการผลิตและการดำเนินธุรกิจ**”. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.baac.in.th/technical/110946. (20 ตุลาคม 2546).
- พิทยา ว่องกุล. 2545. “ธุรกิจชุมชน-วิสาหกิจชุมชนแบบองค์รวมที่ยั่งยืน”. **วิสาหกิจชุมชน กลไกเศรษฐกิจ รากฐาน**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์บุ๊ค เซ็นเตอร์ จำกัด.
- สถาบันพัฒนาวิสาหกิจชุมชน. 2546. **วิสาหกิจชุมชน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.yala.riv.ac.th/~research/document/publication/smce.html. (20 ตุลาคม 2546).
- เสรี พงศ์พิศ. 2546. **ฐานความคิดจากแผนแม่บทสู่วิสาหกิจชุมชน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ภูมิปัญญาไท.

ภาคผนวก ก.

รูปภาพ



รูปที่ ก. 1 ผลิตภัณฑ์แฮมห่อใบตอง



รูปที่ ก. 2 ผลิตภัณฑ์แฮมแท่ง



รูปที่ ก. 3 ผลิตภัณฑ์ไส้กรอกเยอรมัน



รูปที่ ก. 4 ผลิตภัณฑ์กุนเชียงหมู



รูปที่ ก. 5 ห้องผลิตและบรรจุผลิตภัณฑ์



รูปที่ ก. 6 เครื่องอัดหลอดแฮม



รูปที่ ก. 7 การห่อแหนมห่อใบตอง



รูปที่ ก. 8 การห่อแหนมห่อใบตอง

ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

การคำนวณแบ่งเป็นการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลัก และต้นทุนวัตถุดิบรอง ซึ่งจะมีวิธีการคำนวณเช่นเดียวกัน โดยการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบนั้นจะนำปริมาณการใช้วัตถุดิบต่อครั้ง คูณ ราคาต่อหน่วยของวัตถุดิบ จากนั้น หารด้วยปริมาณผลผลิตที่ได้ จะได้ต้นทุนต่อหน่วย ซึ่งในกรณีขนมห่อจะมีการจำหน่ายโดยการนำขนมห่อมารวมเป็นถุงเพื่อจำหน่าย ดังนั้นในกรณีขนมห่อนั้นจะมีการรวมต้นทุนต่อห่อเป็นต้นทุนต่อถุง โดยการนำจำนวนห่อที่บรรจุในถุง คูณด้วยต้นทุนต่อหน่วย จึงจะได้ต้นทุนต่อถุง

ตัวอย่าง

การคำนวณต้นทุนเนื้อหมูในการผลิตขนมห่อใบตอง ต่อ ถุง ในการผลิตขนมห่อนั้น แต่ละครั้งการผลิตจะใช้เนื้อสะโพกหมู จำนวน 6 กก. ในกรณีเรากำหนดราคาเนื้อหมูสะโพกเฉลี่ย 90 บาท ต่อกิโลกรัม รวมเป็นต้นทุนค่าเนื้อหมู เท่ากับ 540 บาท ในการผลิต 1 ครั้งสามารถผลิตเป็นขนมได้ จำนวน 290 ห่อ คิดเป็นต้นทุนต่อห่อเท่ากับ 1.86 บาท ใน 1 ถุงบรรจุขนมจำนวน 5 ห่อ ดังนั้น ต้นทุนเนื้อสะโพกหมูต่อถุง เท่ากับ 9.31 บาท

วิธีการคำนวณ

การผลิตต่อครั้ง ใช้เนื้อสะโพกหมู 6 กก. ราคา กก.ละ 90 บาท = $6 \times 90 = 540$ บาท

สามารถผลิตขนมได้ 290 ห่อ = $540 / 290 = 1.86$ บาท/ห่อ

ในการจำหน่าย บรรจุขนมถุงละ 5 ห่อ ดังนั้น ต้นทุนต่อถุงเท่ากับ $1.86 \times 5 = 9.31$ บาท

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิต

เริ่มจากการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิตต่อปี โดยการนำจำนวนของอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิดคูณกับมูลค่าของอุปกรณ์นั้นๆ จากนั้นหารด้วยอายุการใช้งานของแต่ละชนิด

การคำนวณหาค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิด ในกรณีที่ผู้ผลิตทราบเวลาในการใช้อุปกรณ์การผลิตชนิดนั้นๆ ในการคำนวณจะใช้เวลาที่มีการใช้ต่อครั้งคูณกับปริมาณแผ่นที่ผลิตได้ต่อปีของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด แล้วหารด้วยปริมาณผลผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆ ที่ผลิตได้ต่อครั้ง จากนั้นนำค่าที่ได้ไปเทียบบัญญัติไตรยางศ์หาสัดส่วนของค่าเสื่อมราคาของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับภาระ แล้วนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนปริมาณการผลิตที่ได้ทั้งหมดต่อปี ก็จะได้ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

ตัวอย่าง

การคำนวณค่าเสื่อมราคาเครื่องอัดหลอด มีค่าเสื่อมราคาต่อปีเท่ากับ 2,857.14 บาท มีผลิตภัณฑ์ที่ใช้เครื่องอัด ประกอบด้วย ขนมแท่ง ไข่กรอกอีสาน ไข่กรอกเยอรมัน และกุนเชียง ทำการพิจารณาค่าเสื่อมต่อ

หน่วยของเครื่องอัดหลอด ต่อผลิตภัณฑ์ ได้รอกอีसान ได้ดังนี้ ให้อีสานมีระยะเวลาการใช้งานเครื่องอัดเท่ากับ 6 นาทีต่อกิโลกรัม ดังนั้นในปี 2546 มีการใช้เครื่องอัดเป็นเวลา $= 0.1 \times 250 = 25$ ชั่วโมง คิดเป็นสัดส่วนการใช้ต่อปี $= (25/46.24) \times 100 = 54.07$ คิดเป็นค่าเสื่อมต่อปี $= (54.07 \times 2,857.14) / 100 = 1,544.83$ บาท คิดเป็นค่าเสื่อมต่อหน่วย $= 1,544.83 / 250 = 6.18$ บาท ต่อกิโลกรัม

ในกรณีที่อุปกรณ์การผลิตมีการใช้งานร่วมกันในทุกผลิตภัณฑ์และไม่สามารถทราบเวลาในการใช้ที่แน่ชัด ในการคำนวณจะใช้ค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ หารด้วยจำนวนการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ก็จะได้ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตชนิดนั้นๆ ต่อหน่วย

การคำนวณต้นทุนวัสดุ

ในการผลิตของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้ นั้นมีวัสดุที่ใช้ในการผลิตเพียงอย่างเดียว คือ หวดซึ่งอุปกรณ์ที่มีอายุการใช้งานน้อยกว่า 1 ปี โดยหลักการคำนวณจะคล้ายกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกันและไม่สามารถทราบเวลาที่ใช้แน่นอนได้ ซึ่งหลังจากที่ทราบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุชนิดนั้นๆ ต่อปีแล้ว จะหาสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับผิดชอบ แล้วหารด้วยปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่อปี

ตัวอย่าง

การจัดซื้อหวด มีค่าใช้จ่ายต่อปีเท่ากับ 20 บาท ผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้วัสดุมีเพียง 2 ผลิตภัณฑ์ ได้แก่ แหนมห่อ และแหนมแท่ง หากพิจารณาต้นทุนวัสดุจากแหนมห่อ สามารถทำการคำนวณได้ดังนี้ สัดส่วนการผลิตแหนมห่อต่อปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ใช้หวดทั้งหมด คิดเป็นร้อยละ 83.33 หรือ คิดเป็นค่าใช้จ่าย 16.67 บาทต่อปี หารด้วยปริมาณการผลิตแหนมห่อทั้งหมด 1,046 กิโลกรัม จะได้ค่าใช้จ่ายต่อกก.เท่ากับ $16.67 / 1,046 = 0.02$ บาท ต่อกิโลกรัม คิดเป็นค่าวัสดุต่อถุงเท่ากับ 0.003 บาท

วิธีการคำนวณ

สัดส่วนการผลิตต่อปี $= (1,046 / 1,255) \times 100 = 83.33$

ค่าใช้จ่ายต่อปี $= (83.33 \times 20) / 100 = 16.67$ บาท

ค่าใช้จ่ายต่อกิโลกรัม $= 16.67 / 1,046 = 0.02$ บาท

เนื่องจาก 1 ถุง บรรจุ 200 กรัม ดังนั้น 1 กิโลกรัม สามารถแบ่งจำหน่ายได้ 5 ถุง คิดเป็นค่าใช้จ่ายต่อถุงเท่ากับ $0.02 / 5 = 0.003$

การคำนวณต้นทุนค่าแรงงานในการผลิต

ปกติกลุ่มฯ แบ่งผลกำไรจากการขาย เพื่อเป็นค่าแรงให้สมาชิกที่ทำงาน ในการคำนวณค่าแรงงานของกลุ่มฯ ครั้งนี้ เพื่อแสดงให้เห็นถึงค่าแรงงานที่เปรียบเทียบให้เห็นค่าเสียโอกาสซึ่งเทียบจากค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำภายในพื้นที่ ดังนี้

ค่าจ้างแรงงานขั้นต่ำในพื้นที่ ต่อวันเท่ากับ 100 บาทคิดเป็นค่าแรงงานต่อชั่วโมงเท่ากับ 12.5 บาท ดังนั้นในการคำนวณค่าแรงงานในการผลิตนี้ จะทำการคำนวณจาก ค่าแรงงานต่อชั่วโมง คูณแรงงานที่ทำงาน คูณจำนวนเวลาที่ทำงานจริง

กรณี ค่าแรงงานต่อหน่วยของกุ้งเลี้ยง ประกอบด้วยการทำงาน 2 ขั้นตอน คือ

แรงงานในการเตรียม ผสม ปู๋ จำนวน 4 คน คนละ 2 ชั่วโมง รวมเป็น 100 บาท

แรงงานในอบกุ้งเลี้ยง จำนวน 1 คน ใช้เวลา 3 ชั่วโมง รวมเป็น 37.5 บาท

รวมค่าแรงทั้งหมดเท่ากับ 137.5 บาทต่อครั้งการผลิต ซึ่งสามารถคิดเป็นค่าแรงงานต่อกิโลกรัมได้โดยการหารปริมาณการผลิต ต่อครั้งซึ่งเท่ากับ $137.5/7 = 19.64$ บาท /กิโลกรัม

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต

ได้แก่ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำ และค่าน้ำมันในการจัดซื้อวัตถุดิบ ที่นำมาใช้ในการผลิต ในการคำนวณจะใช้หลักการเดียวกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ซึ่งหลังจากที่ทราบค่าใช้จ่ายอื่นๆ ในการผลิตต่อไปแล้ว จะหาสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับผิดชอบ แล้วหารด้วยปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

ตัวอย่าง

ค่าไฟฟ้าต่อปีเท่ากับ 1,920 บาท เมื่อพิจารณาสัดส่วนค่าไฟฟ้าของผลิตภัณฑ์แฮมม่อที่ต้องรับภาระเท่ากับ 1,192 บาท สามารถคิดเป็นค่าไฟฟ้าต่อหน่วย ได้โดยการหารปริมาณการผลิตทั้งหมดซึ่งเท่ากับ 5,232 ห่อ 0.23 บาท ต่อห่อ

รายละเอียดการคำนวณต้นทุนการผลิตชนิดต่างๆ แสดงได้ในตารางที่ ข.1 – ข. 41

ตารางที่ ข.1 วัตถุดิบในการผลิตแฮมม่อ

วัตถุดิบ	ปริมาณการใช้ต่อครั้ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	รวม	ปริมาณผลิต/ครั้ง (ห่อ)	ต้นทุนต่อห่อ	ต้นทุนต่อถุง ^{1/}
เนื้อสะโพกหมู	6	กก.	90	540	290	1.86	9.31
หนัง	4	กก.	50	200	290	0.69	3.45
ข้าวเหนียวสุก	0.5	กก.	20	10	290	0.03	0.17
กระเทียมกลีบเล็ก	0.75	กก.	40	30	290	0.10	0.52
เกลือ	0.24	กก.	20	4.8	290	0.02	0.08
พริก	0.5	กก.	40	20	290	0.07	0.34
ผงชูรส	0.04	กก.	65	2.6	290	0.01	0.04
รวม	12.03	กก.			290	2.78	13.92

หมายเหตุ: ^{1/} การผลิตแฮมม่อ 1 ครั้งจะได้ แฮมม่อจำนวน 12 กก. สามารถผลิตแฮมม่อได้จำนวน 290 ห่อ บรรจุถุงละ 5 ห่อ

ตารางที่ ข.2 ต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตขนมแท่ง

วัตถุดิบ	ปริมาณการใช้ต่อครั้ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	รวม	ปริมาณการผลิต/ครั้ง	ต้นทุนต่อแท่ง (200 กรัม)
เนื้อสะโพกหมู	6	กก.	90	540	60	9
หนัง	4	กก.	50	200	60	3.33
ข้าวเหนียวสุก	0.5	กก.	20	10	60	0.17
กระเทียมกลีบเล็ก	0.75	กก.	40	30	60	0.50
เกลือ	0.24	กก.	20	4.8	60	0.08
พริก	0.5	กก.	40	20	60	0.33
ผงชูรส	0.04	กก.	65	2.6	60	0.04
รวม	12.03	กก.				13.46

ตารางที่ ข.3 ต้นทุนการผลิตไส้กรอกเยอรมัน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	รวม	ปริมาณการผลิต/ครั้ง	ต้นทุนต่อกก.
เนื้อสะโพกหมู	4	กก.	90	360	7	51.43
มันแข็ง	1.5	กก.	40	60	7	8.57
เกลือ	0.12	กก.	20	2.4	7	0.34
ผงชูรส	0.01	กก.	65	0.65	7	0.09
โปรตีนถั่วเหลือง	0.5	กก.	180	90	7	12.86
น้ำแข็ง	0.5	กก.	5	2.5	7	0.36
ดอกจันทร์	0.1	กก.	500	50	7	7.14
ลูกจันทร์	0.1	กก.	500	50	7	7.14
พริกไทยขาว	0.1	กก.	500	50	7	7.14
ไส้แห้ง	2	เส้น	120	240	7	34.29
รวม						129.36

ตารางที่ ข.4 ต้นทุนการผลิตไส้กรอกอีสาน

วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	รวม	ปริมาณการผลิต/ ครั้ง	ต้นทุนต่อกก.
เนื้อหมู	4.5	กก.	90	405	10	40.5
มันแข็ง	2.5	กก.	40	100	10	10
เกลือ	0.12	กก.	20	2.4	10	0.24
ผงชูรส	0.02	กก.	65	1.3	10	0.13
กระเทียม	0.5	กก.	40	20	10	2
พริกไทยขาว	0.01	กก.	500	5	10	0.5
ข้าวเจ้า	3	กก.	20	60	10	6
ไส้แคะแห้ง	0.5	กก.	350	175	10	17.5
รวม						76.87

ตารางที่ ข.5 ต้นทุนการผลิตกุนเชียง

วัตถุดิบ	ปริมาณ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	รวม	ปริมาณการผลิต/ ครั้ง	ต้นทุนต่อหน่วย
เนื้อสะโพกหมู	8	กก.	90	720	7	102.9
มันแข็ง	2	กก.	40	80	7	11.4
น้ำตาล	2	กก.	13	26	7	3.7
พริกไทย	0.01	กก.	500	5	7	0.7
เกลือ	0.12	กก.	20	2.4	7	0.3
ไส้แคะแห้ง	0.5	กก.	350	175	7	25.0
รวม	12.63					144.1

ตารางที่ ข.6 ตารางค่าเสื่อมราคาเตาอบเล็ก

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ (กก.)	ปริมาณชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด	ร้อยละ	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี	ค่าเสื่อมราคาต่อ หน่วย
ไส้กรอกเยอรมัน	กก.	125.00	31.25	1.18	3.54	0.028
กุนเชียง	กก.	54.50	2,616.00	98.82	296.46	5.44
รวม			2,647.25		300.00	

ตารางที่ ข.7 ตารางค่าเสื่อมราคากระทะสับ

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อ หน่วย
ไส้กรอกเยอรมัน	กก.	125.00	73.35	2,713.94	21.7
กุนเชียง	กก.	54.50	26.65	986.06	18.1
รวม				3,700	

ตารางที่ ข.8 ค่าเสื่อมราคาเครื่องอัดหลอด

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณ ชั่วโมงการ ทำงาน ทั้งหมด	สัดส่วนการ ผลิต(ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี (บาท)	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
แฮมแท่ง	209.28	0.05	10.46	22.63	646.59	837.1	แท่ง	0.77
ไส้กรอกเยอรมัน	125.00	0.05	6.25	13.52	386.21	125.0	กก.	3.09
ไส้กรอกอีสาน	250.00	0.10	25.00	54.07	1,544.83	2,50.0	กก.	6.18
กุนเชียง	54.50	0.08	4.52	9.78	279.52	54.5	กก.	5.13
รวม			46.24		2,857.14			

ตารางที่ ข.9 ค่าเสื่อมราคาเครื่องบดกระเทียม

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี (บาท)	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคาต่อ หน่วย
ແໜ່ມແຫ່ງ	1,046.38	85.71	514.29	1,046.0	ແຫ່ງ	0.49
ແໜ່ມຫ້ອ	209.28	14.29	85.71	5,232.0	ຄູ່ງ	0.02
รวม	1,255	100	600			

ตารางที่ ข.10 ค่าเสื่อมเครื่องปิดผนึก

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณชั่วโมงการทำงานทั้งหมด (ชม.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อ หน่วย
ໄສ້ກອກເຍອຣມັນ	125.00	0.05	5.88	79.67	119.51	0.96
ກຸ່ນເຢຶ່ງ	54.50	0.03	1.50	20.33	30.49	0.56
รวม	179.50		7.37		150	

ตารางที่ ข.11 ค่าเสื่อมราคาเครื่องหั่นหั่น

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ	สัดส่วนการผลิต	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย
ແໜ່ມແຫ່ງ	ແຫ່ງ	1,046.0	83.33	803.57	0.77
ແໜ່ມຫ້ອ	ຄູ່ງ	5,232.0	16.67	160.71	0.03
รวม			100	964.29	

ตารางที่ ข.12 ค่าเสื่อมราคาหม้อหุงข้าว

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ	ค่าเสื่อมราคาต่อปี	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย
ໄສ້ກອກອີສານ	กก.	250.00	200.00	0.8

ตารางที่ ข.13 ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิ้งไร้ควัน

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ	ค่าเสื่อมราคาต่อปี	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย
ไต้กรอกอีสาน		250.00	800.00	3.2

ตารางที่ ข.14 ค่าเสื่อมราคากะละมังสแตนดเลส

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด (ชม.)	สัดส่วนการ ผลิต(ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี (บาท)	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อม ราคาต่อ หน่วย
ແໜ່ມຮ່ອ	1,046.38	0.60	627.83	74.58	111.87	5,232	ຖູ່ງ	0.02
ແໜ່ມແຫ່ງ	209.28	0.10	20.93	2.49	3.73	1,046	ແຫ່ງ	0.004
ໄສ້ກຣອກເຢອຣມັນ	125.00	0.57	71.25	8.46	12.70	125.0	กก.	0.10
ໄສ້ກຣອກອີສານ	250.00	0.40	100.00	11.88	17.82	250.0	กก.	0.07
ກຸ່ນເຊຶ່ຍງ	54.50	0.40	21.80	2.59	3.88	54.5	กก.	0.07
รวม	1,685.16			841.81	800			

ตารางที่ ข.15 ค่าเสื่อมราคามีด

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด (ชม.)	สัดส่วนการ ผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคาต่อ หน่วย
ແໜ່ມຮ່ອ	1,046.38	0.60	627.83	74.58	111.87	5,232	ຖູ່ງ	0.021
ແໜ່ມແຫ່ງ	209.28	0.10	20.93	2.49	3.73	1,046	ແຫ່ງ	0.004
ໄສ້ກຣອກເຢອຣມັນ	125.00	0.57	71.25	8.46	12.70	125	กก.	0.102
ໄສ້ກຣອກອີສານ	250.00	0.40	100.00	11.88	17.82	250	กก.	0.071
ກຸ່ນເຊຶ່ຍງ	54.50	0.40	21.80	2.59	3.88	55	กก.	0.071
รวม	1,685.16		841.81		150.00			

ตารางที่ ข.16 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะหุ้มอะลูมิเนียม

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด (ชม.)	สัดส่วนการ ผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อม ราคาต่อ หน่วย
آهنมท่อ	1,046.38	0.60	627.83	74.58	559.36	5,232	ถุง	0.11
آهنมแท่ง	209.28	0.10	20.93	2.49	18.65	1,046	แท่ง	0.02
ไม้กระบอกเยอรมัน	125.00	0.57	71.25	8.46	63.48	125	กก.	0.51
ไม้กระบอกอีสาน	250.00	0.40	100.00	11.88	89.09	250	กก.	0.36
กุนเชียง	54.50	0.40	21.80	2.59	19.42	55	กก.	0.36
รวม	1,685.16		841.81		750.00			

ตารางที่ ข.17 ค่าเสื่อมราคานม้อ

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท/กก.)
ไม้กระบอกเยอรมัน	125.00	15.00	0.12

ตารางที่ ข.18 ค่าเสื่อมราคาถาดกันดิน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด (ชม.)	สัดส่วนการ ผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อม ราคาต่อ หน่วย
آهنมท่อ	1,046.38	0.60	627.83	74.58	18.65	5,232	ถุง	0.004
آهنมแท่ง	209.28	0.10	20.93	2.49	0.62	1,046	แท่ง	0.001
ไม้กระบอกเยอรมัน	125.00	0.57	71.25	8.46	2.12	125	กก.	0.017
ไม้กระบอกอีสาน	250.00	0.40	100.00	11.88	2.97	250	กก.	0.012
กุนเชียง	54.50	0.40	21.80	2.59	0.65	55	กก.	0.012
รวม	1,685.16		841.81		25.00			

ตารางที่ ข.19 ค่าเสื่อมราคาถดถอย

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด (ชม.)	สัดส่วน การผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อม ราคาต่อ หน่วย
ແໜ່ນຫໍ່	1,046.38	0.60	627.83	74.58	26.10	5,232	ຖູ່ງ	0.005
ແໜ່ນແຫ່ງ	209.28	0.10	20.93	2.49	0.87	1,046	ແຫ່ງ	0.001
ໄສ້ກອກເຍອຣມັນ	125.00	0.57	71.25	8.46	2.96	125	กก.	0.024
ໄສ້ກອກອີສານ	250.00	0.40	100.00	11.88	4.16	250	กก.	0.017
ກຸ່ນເຮື່ຍ	54.50	0.40	21.80	2.59	0.91	55	กก.	0.017
รวม	1,685.16		841.81		35.00			

ตารางที่ ข.20 ค่าเสื่อมราคาโรงเรือน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคาต่อ หน่วย
ແໜ່ນຫໍ່	1,046.38	62.09	1,428.16	5,232	ຖູ່ງ	0.27
ແໜ່ນແຫ່ງ	209.28	12.42	285.63	1,046	ແຫ່ງ	0.27
ໄສ້ກອກເຍອຣມັນ	125.00	7.42	170.61	125	กก.	1.36
ໄສ້ກອກອີສານ	250.00	14.84	341.21	250	กก.	1.36
ກຸ່ນເຮື່ຍ	54.50	3.23	74.38	55	กก.	1.36

ตารางที่ ข.21 ค่าเสื่อมราคาตาข่าย 1 กก.

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
ແໜ່ນຫໍ່	1,046.38	62.09	24.84	5,232	ຖູ່ງ	0.005
ແໜ່ນແຫ່ງ	209.28	12.42	4.97	1,046	ແຫ່ງ	0.005
ໄສ້ກອກເຍອຣມັນ	125.00	7.42	2.97	125	กก.	0.024
ໄສ້ກອກອີສານ	250.00	14.84	5.93	250	กก.	0.024
ກຸ່ນເຮື່ຍ	54.50	3.23	1.29	55	กก.	0.024
รวม			40.00			

ตารางที่ ข. 22 ค่าเสื่อมราคาตาข่าย 15 กก.

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
แหนมห่อ	1,046.38	62.09	18.63	5,232	ถุง	0.004
แหนมแท่ง	209.28	12.42	3.73	1,046	แท่ง	0.004
ไส้กรอกเยอรมัน	125.00	7.42	2.23	125	กก.	0.018
ไส้กรอกอีสาน	250.00	14.84	4.45	250	กก.	0.018
กุนเชียง	54.50	3.23	0.97	55	กก.	0.018
รวม			30.00			

ตารางที่ ข.23 ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บของ

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
แหนมห่อ	1,046.38	62.09	93.14	5,232	ถุง	0.018
แหนมแท่ง	209.28	12.42	18.63	1,046	แท่ง	0.018
ไส้กรอกเยอรมัน	125.00	7.42	11.13	125	กก.	0.089
ไส้กรอกอีสาน	250.00	14.84	22.25	250	กก.	0.089
กุนเชียง	54.50	3.23	4.85	55	กก.	0.089
รวม	1,685.16		150.00			

ตารางที่ ข.24 ค่าเสื่อมราคาเตาแก๊ส

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ระยะเวลา (กก./ชม.)	ปริมาณชั่วโมง การทำงาน ทั้งหมด	สัดส่วน การผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
แหนมห่อ	1,046.38	0.03	31.39	31.11	9.33	5,232	ถุง	0.002
แหนมแท่ง	209.28	0.28	57.55	57.03	17.11	1,046	แท่ง	0.016
ไส้กรอกเยอรมัน	125.00	0.04	4.46	4.42	1.33	125	กก.	0.011
ไส้กรอกอีสาน	250.00	0.03	7.50	7.43	2.23	250	กก.	0.009
รวม			100.90	100	30.00			

ตารางที่ ข.25 ค่าเสื่อมราคากระทะ

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
หม้อห่อ	1,046.38	83.33	25.00	5,232	ถุง	0.005
หม้อแท่ง	209.28	16.67	5.00	1,046	แท่ง	0.005
รวม	1,255	100	30			

ตารางที่ ข.26 ค่าเสื่อมราคามือหนึ่งข้าวเหนียว

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อม ราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อม ต่อหน่วย
หม้อห่อ	1,046.38	83.33	20.00	5,232	ถุง	0.004
หม้อแท่ง	209.28	16.67	4.00	1,046	แท่ง	0.004
รวม	1,255.66		24.00			

ตารางที่ ข.27 ค่าเสื่อมราคาตู้โชว์

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี (บาท)	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
หม้อห่อ	1,046.38	62.09	186.28	5,232	ถุง	0.04
หม้อแท่ง	209.28	12.42	37.26	1,046	แท่ง	0.04
ไม้กรอกอีสาน	125.00	7.42	22.25	125	กก.	0.18
ไม้กรอกเยอรมัน	250.00	14.84	44.51	250	กก.	0.18
กุนเชียง	54.50	3.23	9.70	55	กก.	0.18
รวม	1,685.16		300.00			

ตารางที่ ข.28 ค่าวัสดุต่อหน่วย

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ (กก.)	ร้อยละ	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ปริมาณ	หน่วย	ค่าเสื่อมต่อ หน่วย
ແໜ່ມຫໍ່	1,046.38	83.33	16.67	5,232	ຄູ່ງ	0.003
ແໜ່ມແຫ່ງ	209.28	16.67	3.33	1,046	ແຫ່ງ	0.003
รวม	1,255.66		20.00			

ตารางที่ ข.29 ค่าใบตอง

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ/ ครั้ง	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย	จำนวนที่ผลิต ได้ (ห่อ)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อห่อ)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อถุง)
ແໜ່ມຫໍ່	1	ມັດ	100	290	0.34	1.72

ตารางที่ ข.30 ค่าฉลาก

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ/ ครั้ง	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อ1 หน่วย)	ต้นทุนต่อถุง
ໄສ້ກອກເຍອຣມັນ	1	ໂປ	0.6	0.600	0.60
ແໜ່ມແຫ່ງ	1	ໂປ	0.37	0.370	0.37
ກຸ່ນເຮື່ຍງ	1	ໂປ	0.37	0.370	0.37
ແໜ່ມຫໍ່	1	ໂປ	0.027	0.027	0.14

ตารางที่ ข.31 ค่าพลาสติกห่อด้านนอก สำหรับແໜ່ມຫໍ່

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ/ ครั้ง	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อห่อ)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อถุง)
ແໜ່ມຫໍ່	1	ໂປ	0.6	0.6	3.00

ตารางที่ ข.32 ค่าหนังยาง

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ/ ครั้ง	หน่วย	ราคาต่อ หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อก้อน)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อถุง)
ແໜ່ມຫໍ່	1	ວງ	0.032	0.032	0.16

ตารางที่ ข.33 ค่าเชือกฟาง

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณ/แท่ง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาทต่อแท่ง)
แหนมแท่ง	0.05	เมตร	0.5	0.025

ตารางที่ ข.34 ค่าด้ายไนลอน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต	หน่วย	สัดส่วน (ร้อยละ)	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ต้นทุนต่อหน่วย
ไส้กรอกเยอรมัน	125	กก.	29.0	15.72	0.13
ไส้กรอกอีสาน	250	กก.	58.0	31.43	0.13
กุนเชียง	54.5	กก.	13.0	6.85	0.13
รวม	429.5			54.00	

ตารางที่ ข.35 ค่าไนไตรท์

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ร้อยละ	ค่าใช้จ่ายต่อปี	ต้นทุนต่อกก.	ต้นทุนต่อหน่วย
ไส้กรอกอีสาน	1,046.4	83.33	41.67	0.040	0.01
ไส้กรอกเยอรมัน	209.3	16.67	8.33	0.040	0.01
รวม	1,255.7		50.00		

ตารางที่ ข.36 ค่าแก๊ส

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ร้อยละ	ค่าใช้จ่ายต่อปี	ต้นทุนต่อกก.	ต้นทุนต่อหน่วย
แหนมห่อ	1,046.38	64.17	590.36	0.56	0.11
แหนมแท่ง	209.28	12.83	118.07	0.56	0.11
ไส้กรอกเยอรมัน	125.00	7.67	70.52	0.56	0.56
ไส้กรอกอีสาน	250.00	15.33	141.05	0.56	0.56
รวม	1,630.66	100	920.00		

ตารางที่ ข.37 ค่าถ่าน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต	ค่าใช้จ่ายต่อปี	ต้นทุนต่อกก.
กุนเชียง	54.5	340	6.24

ตารางที่ ข.38 ค่าไฟฟ้า

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	สัดส่วน (ร้อยละ)	ค่าไฟรายปี (บาท)	ค่าไฟต่อกก. (บาท/กก.)	ปริมาณการผลิต (หน่วย)	หน่วย	ค่าไฟฟ้าต่อหน่วย
ແໜ່ມຮ່ອ	1,046	62.09	1,192.20	1.14	5,232	ຖູ່ງ	0.23
ແໜ່ມແຫ່ງ	209	12.42	238.44	1.14	1,046	ແຫ່ງ	0.23
ໄຊ້ກອກອີ່ສານ	125	7.42	142.42	1.14	125	ກກ.	1.14
ໄຊ້ກອກເຢອຣມັນ	250	14.84	284.84	1.14	250	ກກ.	1.14
ກຸ່ນເຮື່ຍງ	55	3.23	62.10	1.14	55	ກກ.	1.14
รวม	1,685		1,920.00				

ตารางที่ ข.39 ค่าน้ำ

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก)	สัดส่วน (ร้อยละ)	ค่าน้ำรายปี	ค่าน้ำต่อกก (บาท/กก)	ปริมาณการผลิต (หน่วย)	หน่วย	ค่าน้ำต่อหน่วย
ແໜ່ມຮ່ອ	1,046	62.09	298.05	0.28	5,232	ຖູ່ງ	0.06
ແໜ່ມແຫ່ງ	209	12.42	59.61	0.28	1,046	ແຫ່ງ	0.06
ໄຊ້ກອກອີ່ສານ	125	7.42	35.61	0.28	125	ກກ.	0.28
ໄຊ້ກອກເຢອຣມັນ	250	14.84	71.21	0.28	250	ກກ.	0.28
ກຸ່ນເຮື່ຍງ	55	3.23	15.52	0.28	55	ກກ.	0.28
รวม	1,685.16		480.00				

ตารางที่ ข.40 ค่าน้ำมันในการผลิต

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก)	สัดส่วน (ร้อยละ)	ค่าน้ำมันในการซื้อวัตถุดิบรายปี	ค่าน้ำมันในการซื้อวัตถุดิบต่อกก (บาท/กก)	ปริมาณการผลิต (หน่วย)	หน่วย	ต้นทุนการผลิตต่อชิ้น
ແໜ່ມຮ່ອ	1,046	62.09	2,018.05	1.93	5,232	ຖູ່ງ	0.39
ແໜ່ມແຫ່ງ	209	12.42	403.61	1.93	1,046	ແຫ່ງ	0.39
ໄຊ້ກອກອີ່ສານ	125	7.42	241.08	1.93	125	ກກ.	1.93
ໄຊ້ກອກເຢອຣມັນ	250	14.84	482.15	1.93	250	ກກ.	1.93
ກຸ່ນເຮື່ຍງ	55	3.23	105.11	1.93	55	ກກ.	1.93
รวม	1,685.16		3,250.00				

ตารางที่ ข.41 ค่าแรงงาน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต/ครั้ง	หน่วย	จำนวนแรงงาน (คน)	จำนวนชั่วโมง การทำงาน	ค่าแรงต่อชั่วโมง	ค่าแรง ทั้งหมด	ค่าแรงต่อ หน่วย	รวมค่าแรง ต่อหน่วย
แหนมห่อ	290	ห่อ	4	6	12.5	300	1.03	1.03
แหนมแท่ง	60	แท่ง	4	2	12.5	100	1.67	1.67
ไส้กรอกเยอรมัน	7	กก.	5	3	12.5	187.5	26.79	26.79
ไส้กรอกอีสาน	10	กก.	5	2	12.5	125	12.50	12.50
กุนเชียง	7	กก.	4	2	12.5	100	14.29	19.64
กุนเชียง	7		1	3	12.5	37.5	5.36	

ภาคผนวก ค.
ต้นทุนและผลตอบแทน

ตารางที่ ค.1 ต้นทุนแหลมหม่อไบทอง

รายการ	แหลมหม่อไบทอง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					15.76	-	19.90	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
เนื้อหมู		บาท			9.310		9.31	36.15
หนังหมู		บาท			3.448		3.45	13.39
1.2 วัตถุดิบรอง								
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.172		0.17	0.67
กระเทียมกลีบเล็ก		บาท			0.517		0.52	2.01
ไนโตรท์		บาท			0.008		0.01	0.03
พริก		บาท			0.345		0.34	1.34
ผงชูรส		บาท			0.045		0.04	0.17
เกลือโซเดียมคลอไรด์		บาท			0.083		0.08	0.32
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
หวด		บาท			0.016		0.02	0.06
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.228		0.23	0.88
ค่าน้ำ		บาท			0.057		0.06	0.22
ค่าน้ำมันในการซื้อวัตถุดิบ		บาท			0.386		0.39	1.50
ค่าแก๊ส		บาท			0.113		0.11	0.44

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	แนบหม้อใบตอง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนทั้งหมด
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			1.03		5.17	20.07
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบดกระเทียม		บาท				0.016	0.0164	0.06
เครื่องหั่นหั่น		บาท				0.031	0.0307	0.12
กะละมัง		บาท				0.021	0.0214	0.08
มีด		บาท				0.021	0.0214	0.08
ตู้เก็บของ		บาท				0.018	0.0178	0.07
โต๊ะเคลือบอะลูมิเนียม		บาท				0.107	0.1069	0.42
ถาดก้นตื้น		บาท				0.004	0.0036	0.01
ถาดก้นลึก		บาท				0.005	0.0050	0.02
ตาชั่ง 15 kg		บาท				0.004	0.0036	0.01
ตาชั่ง 1 kg		บาท				0.005	0.0047	0.02
เตาแก๊ส		บาท				0.002	0.0018	0.01
กรรไกร		บาท				0.005	0.0050	0.02
กระทะ		บาท				0.005	0.0048	0.02
หม้อนึ่ง		บาท				0.019	0.0191	0.07
โรงเรือนผลิต		บาท				0.273	0.2730	1.06
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด/ต่อหน่วย (บาท)				15.00	15.76	0.54	20.43	
ราคาขายส่ง (บาท)					20.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					5.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					0.10			

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	แหลมห่อใบตอง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนทั้งหมด
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					4.24			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					- 0.43			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					25.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					0.51			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					21.19			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					- 2.17			
ราคาขายปลีก (บาท)					25.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					5.10			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					9.24			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					4.57			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					40.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					20.41			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					36.95			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					18.27			
(2) ต้นทุนการตลาด								
ใบตอง		บาท			1.724		1.72	6.69
ถุงบรรจุ		บาท			0.125		0.13	0.49
ค่าฉลาก		บาท			0.135		0.14	0.52
พลาสติกห่อด้านนอก		บาท			3		3.00	11.65
หนังยาง		บาท			0.16		0.16	0.62
ค่าเสื่อมราคาตู้โชว์		บาท				0.178	0.18	0.69
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							5.32	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	แนบข้อบ่งชี้							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนทั้งหมด
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					25.76			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					- 5.76			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					- 0.76			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					25.76			100.00

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.2 ต้นทุนแหลมแท่ง

รายการ	แหลมแท่ง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุน ทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					15.93	-	15.93	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
เนื้อหมู		บาท			9		9.00	48.31
หนังหมู		บาท			3.333		3.33	17.89
1.2 วัตถุดิบรอง								
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.167		0.17	0.89
กระเทียมกลีบเล็ก		บาท			0.500		0.50	2.68
ไนไตรท์		บาท			0.008		0.01	0.04
พริก		บาท			0.333		0.33	1.79
ผงชูรส		บาท			0.043		0.04	0.23
เกลือโซเดียมคลอไรด์		บาท			0.080		0.08	0.43
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
หวด		บาท			0.016		0.02	0.09
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.228		0.23	1.22
ค่าน้ำ		บาท			0.057		0.06	0.31
ค่าน้ำมันในการซื้อวัตถุดิบ		บาท			0.386		0.39	2.07
ค่าแก๊ส		บาท			0.113		0.11	0.61
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			1.67		1.67	8.95
ต้นทุนคงที่								

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	แนมแท่ง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุน ทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องอัด		บาท				0.124	0.1236	0.66
เครื่องบดกระเทียม		บาท				0.492	0.4917	2.64
เครื่องหั่นหั่น		บาท				0.768	0.7682	4.12
กะละมัง		บาท				0.004	0.0036	0.02
มีด		บาท				0.004	0.0036	0.02
ตู้เก็บของ		บาท				0.018	0.0178	0.10
โต๊ะเคลือบอะลูมิเนียม		บาท				0.018	0.0178	0.10
ถาดกั้นดิน		บาท				0.001	0.0006	0.00
ถาดกั้นลึก		บาท				0.001	0.0008	0.00
ตาชั่ง 15 kg		บาท				0.004	0.0036	0.02
ตาชั่ง 1 kg		บาท				0.005	0.0047	0.03
เตาแก๊ส		บาท				0.016	0.0164	0.09
กรรไกร		บาท				0.001	0.0008	0.00
กระทะ		บาท				0.005	0.0048	0.03
หม้อนึ่ง		บาท				0.019	0.0191	0.10
โรงเรือนผลิต		บาท				0.273	0.2730	1.47
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				15.00	15.93	1.75	17.68	
ราคาขายส่ง (บาท)					20.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					5.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					4.07			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					4.07			

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	แนมแท่ง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุน ทั้งหมด
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					2.32			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					25.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					20.35			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					20.35			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					11.60			
ราคาขายปลีก (บาท)					25.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					9.07			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					9.07			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					7.32			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					40.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					36.28			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					36.28			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					29.28			
(2) ต้นทุนการตลาด								
ถุงบรรจุ		บาท			0.375		0.38	2.01
ค่าฉลาก		บาท			0.370		0.37	1.99
เชือกฟาง		บาท			0.025		0.03	0.13
ด้าย		บาท					0.00	0.00
ค่าเสื่อมราคาตู้โชว์		บาท				0.178	0.18	0.96
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อ หน่วย (บาท)							0.95	

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	แนมแท่ง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุน ทั้งหมด
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					18.63			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					1.37			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					6.37			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					18.63			100.00

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.3 ต้นทุนไส้กรอกเยอรมัน

รายการ	ไส้กรอกเยอรมัน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					145.78	-	145.78	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
เนื้อหมู		บาท			51.43		51.43	28.88
1.2 วัตถุดิบรอง								
มันแข็ง		บาท			8.57		8.57	4.81
ผงชูรส		บาท			0.09		0.09	0.05
เกลือโซเดียมคลอไรด์		บาท			0.34		0.34	0.19
โปรตีนถั่วเหลือง		บาท			12.86		12.86	7.22
น้ำแข็ง		บาท			0.36		0.36	0.20
ดอกจันทร์		บาท			7.14		7.14	4.01
ลูกจันทร์		บาท			7.14		7.14	4.01
พริกไทยขาว		บาท			7.14		7.14	4.01
ไส้แห้ง		บาท			34.29		34.29	19.25
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
หวด		บาท					0.00	
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			1.14		1.14	0.64
ค่าน้ำ		บาท			0.28		0.28	0.16
ค่าน้ำมันในการซื้อวัตถุดิบ		บาท			1.93		1.93	1.08
ค่าแก๊ส		บาท			0.56		0.56	0.32

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	ใช้กรอกเยอรมัน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			12.50		12.50	7.02
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เตาอบเล็ก		บาท				0.028	0.0283	0.02
กระทะสับ		บาท				21.711	21.7115	12.19
เครื่องอัด		บาท				6.179	6.1793	3.47
เครื่องซีล		บาท				0.956	0.9561	0.54
กะละมัง		บาท				0.071	0.0713	0.04
มีด		บาท				0.071	0.0713	0.04
ตู้เก็บของ		บาท				0.089	0.0890	0.05
โต๊ะเคลือบอะลูมิเนียม		บาท				0.356	0.3564	0.20
ถาดก้นตื้น		บาท				0.012	0.0119	0.01
ถาดก้นลึก		บาท				0.017	0.0166	0.01
ตาชั่ง 15 kg		บาท				0.018	0.0178	0.01
ตาชั่ง 1 kg		บาท				0.024	0.0237	0.01
เตาแก๊ส		บาท				0.009	0.0089	0.01
กรรไกร		บาท				0.017	0.0167	0.01
หม้อ		บาท				0.120	0.1200	0.07
โรงเรือนผลิต		บาท				1.365	1.3649	0.77
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				150.00	145.78	31.04	176.82	
ราคาขายส่ง (บาท)					170.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					20.00			

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	ใส่กรอกเยอรมัน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					24.22			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					24.22			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					-6.82			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					11.76			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					14.25			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					14.25			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					-4.01			
ราคาขายปลีก (บาท)					170.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					20.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					24.22			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					24.22			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					-6.82			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					11.76			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					14.25			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					14.25			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					-4.01			
(2) ต้นทุนการตลาด								
ถุงบรรจุ		บาท			0.38		0.38	0.21
ค่าฉลาก		บาท			0.60		0.60	0.34
ด้าย		บาท			0.13		0.13	0.07
ค่าเสื่อมราคาตู้โชว์		บาท				0.178	0.18	0.10
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							1.28	

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	ผู้ก่อกรโยธรมัน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					178.10			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					-8.10			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					-8.10			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					178.10			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.4 ไร่กรอกอีสาน

รายการ	ไร่กรอกอีสาน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					107.57	-	107.57	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
เนื้อหมู		บาท			40.5		40.50	34.54
1.2 วัตถุดิบรอง								
มันแซ้ง		บาท			10		10.00	8.53
กระเทียมกลีบเล็ก		บาท			2		2.00	1.71
ผงชูรส		บาท			0.13		0.13	0.11
เกลือโซเดียมคลอไรด์		บาท			0.24		0.24	0.20
พริกไทยขาว		บาท			0.5		0.50	0.43
ใส่แห้ง		บาท			17.5		17.50	14.93
ข้าวเจ้าสุก		บาท			6		6.00	5.12
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
หวด		บาท					0.00	
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			1.139		1.14	0.97
ค่าน้ำ		บาท			0.285		0.28	0.24
ค่าน้ำมันในการซื้อวัตถุดิบ		บาท			1.929		1.93	1.64
ค่าแก๊ส		บาท			0.564		0.56	0.48
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			26.79		26.79	22.85
ต้นทุนคงที่								

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	ใช้กรอกอีสาน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องอัด		บาท				3.090	3.0897	2.64
หม้อหุงข้าว		บาท				0.800	0.8000	0.68
เครื่องปั่นไร้คว้น		บาท				3.2	3.2000	2.73
กะละมัง		บาท				0.102	0.1016	0.09
มีด		บาท				0.102	0.1016	0.09
ตู้เก็บของ		บาท				0.089	0.0890	0.08
โต๊ะเคลือบอะลูมิเนียม		บาท				0.508	0.5078	0.43
ถาดกั้นต้น		บาท				0.017	0.0169	0.01
ถาดกั้นเล็ก		บาท				0.024	0.0237	0.02
ตาชั่ง 15 kg		บาท				0.018	0.0178	0.02
ตาชั่ง 1 kg		บาท				0.024	0.0237	0.02
เตาแก๊ส		บาท				0.011	0.0106	0.01
กรรไกร		บาท				0.024	0.0237	0.02
โรงเรือนผลิต		บาท				1.365	1.3649	1.16
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				100.00	107.57	9.37	116.94	
ราคาขายส่ง (บาท)					120.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					20.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					12.43			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					12.43			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					3.06			

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	ใส่กรอกอีสาน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					16.67			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					10.36			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					10.36			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					2.55			
ราคาขายปลีก (บาท)					120.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					20.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					12.43			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					12.43			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					3.06			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					16.67			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					10.36			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					10.36			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					2.55			
(2) ต้นทุนการตลาด								
ด้าย		บาท			0.126		0.13	0.11
ค่าเสื่อมราคาตู้โชว์		บาท				0.178	0.18	0.15
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							0.30	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					117.25			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					2.75			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					2.75			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					117.25			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.5 ต้นทุนกุนเชียง

รายการ	กุนเชียง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					173.24	-	173.24	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
เนื้อหมู		บาท			102.857		102.86	50.04
1.2 วัตถุดิบรอง								
มันแข็ง		บาท			11.429		11.43	5.56
เกลือโซเดียมคลอไรด์		บาท			0.343		0.34	0.17
พริกไทยขาว		บาท			0.70		0.70	0.34
ไส้แห้ง		บาท			25.00		25.00	12.16
น้ำตาล		บาท			3.70		3.70	1.80
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
หวด		บาท					0.00	
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			1.139		1.14	0.55
ค่าน้ำ		บาท			0.285		0.28	0.14
ค่าน้ำมันในการซื้อวัตถุดิบ		บาท			1.929		1.93	0.94
ถ่าน		บาท			6.21		6.21	3.02
2.แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			19.64		19.64	9.56
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เตาอบเล็ก		บาท				5.440	5.440	2.65
กระทะสับ		บาท				18.093	18.093	8.80

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	กุนเชียง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
เครื่องอัด		บาท				5.129	5.129	2.50
เครื่องซีล		บาท				0.559	0.559	0.27
กะละมัง		บาท				0.071	0.071	0.03
มีด		บาท				0.071	0.071	0.03
ตู้เก็บของ		บาท				0.089	0.089	0.04
โต๊ะเคลือบอะลูมิเนียม		บาท				0.356	0.356	0.17
ถาดกั้นต้น		บาท				0.012	0.012	0.01
ถาดกั้นเล็ก		บาท				0.017	0.017	0.01
ตาชั่ง 15 kg		บาท				0.018	0.018	0.01
ตาชั่ง 1 kg		บาท				0.024	0.024	0.01
กรรไกร		บาท				0.017	0.017	0.01
โรงเรือนผลิต		บาท				1.365	1.365	0.66
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ หน่วย (บาท)				150.00	173.24	31.26	204.50	
ราคาขายส่ง (บาท)					170.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					20.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					- 3.24			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					- 3.24			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					- 34.50			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					11.76			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					- 1.90			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					- 1.90			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					- 20.29			
ราคาขายปลีก (บาท)					170.00			

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	กุนเชียง							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุน ทั้งหมด
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					20.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					- 3.24			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					- 3.24			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					- 34.50			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					11.76			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					- 1.90			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					- 1.90			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					- 20.29			
(2) ต้นทุนการตลาด								
ถุงบรรจุ		บาท			0.375		0.38	0.18
ค่าฉลาก		บาท			0.37		0.37	0.18
ด้าย		บาท			0.126		0.13	0.06
ค่าเสื่อมราคาตู้โชว์		บาท				0.178	0.18	0.09
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							1.05	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					205.55			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					- 35.55			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					- 35.55			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					205.55			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

ที่ปรึกษาโครงการ	ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร	
หัวหน้าโครงการ	รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
หัวหน้าโครงการร่วม	อาจารย์ ดร. ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
นักวิจัยส่วนกลาง	รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	รศ. ดร. พิชิต ธานี	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ผศ. ดร. พัฒนา เจียรวิริยะพันธ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	อาจารย์ลักขมี วรชัย	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	อาจารย์ศรัณย์ อารยะรังสฤษฎ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ดร. ไพรัช กาญจนการุณ	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	รศ. พรทิพย์ เขียวธีรวิทย์	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ผศ. กาญจนา ไชคถาวร	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	อาจารย์วิมล อารยะรัตน์	คณะการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
	อาจารย์วีรศักดิ์ สมยานะ	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
	อาจารย์นันทมน ธีระกุล	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ประทานทิพย์ กระมล	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	สุชุม พันธุ์รงค์	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	พุทธรพรรณ ชันตันธง	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	พิมลพรรณ บุญยะเสนา	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผู้ช่วยนักวิจัย	พิมพิมล แก้วมณี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	กนกวรรณ มูลละ	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	ทินรัตน์ พัทธพงศ์เจริญ	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	กฤษฎา แก่นมณี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	พีรพงษ์ ปราบริปู	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	รัตนา แก้วเสน	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร

	คัคนา กันตะพัฒนะ	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
ผู้ช่วยบริหารโครงการ	พิมพิมล แก้วมณี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
เลขานุการโครงการ	นาริรัตน์ ทนดี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
นักวิจัยวิสาหกิจชุมชนและนักวิจัยร่วม		
นักวิจัยวิสาหกิจชุมชน	นักวิจัยร่วม	
เถลิงศก คงมั่น	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว	
ประหยัด มณีมูล	กลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย	
สุรพงษ์ กุสาวดี	กลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2	
สมเด็จ คันธะวงค์	กลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล	
ปรีชา ปวงคำ	กลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง	
นราวุฒิ นันตติอย	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้	
ธวัช ไสสม	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อญี่ปุ่น	
ไกรสร บัญญัติศิลป์	กลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันตก	
สุนันท์ จันทรสว่าง	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันตันดู่	
อัญชนา ตีทขาว	กลุ่มโคมไฟและตุ้มขี้เหล็กล้านนา	
วนิดา ดั่งอิน	กลุ่มหัตถกรรมกระดาดสาบ้านต้นเปา	
รำพรรณ ศิริจันทน์	กลุ่มจักสานบ้านไชยสถาน	
ทรงพร เชื้อสุริยา	กลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า	
ประจวบ เชนันต์	กลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล	
ดิเรก ปิตีสาร	กลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก	
สุภาพร เข้มทอง	กลุ่มข้าวแควงบาตำชุมชนหัวเดียด	
พิมลรัตน์ ตาคำ	กลุ่มทอผ้าปาเกอญอบ้านปาไร่เหนือ	
สิริพร สีลาภรณ์	กลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ	
กรุณา การินไชย	กลุ่มแปรรูปมะไฟบ้านกอก	
เฉลิมชัย ชมพูนภูมิกุล	กลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม	
สุนีย์ บัณฑิต	กลุ่มตีเหล็กบ้านป่าตาง	
สมพงษ์ สัตยสุนทร	กลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย	
อรชร จรัสแผ้ว	กลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง	
ณัฐนรี ยะราช	กลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม	
พรพจน์ พนาธิกุล	กิจการปลาส้มศรีทน	
กุลวดี เขียวแก้ว	กลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านสันปูเลย	
ไพนี ทองน้อย	กลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย	
ไพฑูรย์ ศรีราชจันทร์	กลุ่มผ้าปักชาวเขานบ้านปางค่า	
ธีรศักดิ์ ปันกิติ	กลุ่มเกษตรทำนาบ้านตำม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)	

วรวิทย์ ปันสุวรรณ
พิเชฐ บุญยะรัตน์
อำไพ บัวระดก
ประทีป อริยจารุกุล
สุเมธ ผสมทอง
แคทรียา สัตยสุนทร
พูนศรี สวิง
เปรมฤทัย ไกรวิจิตร
ศุภรณันท์ ศรีเจริญ
พิเชฐรัฐ อาจสามารถ
พีชมงคล สิงห์กุล
เดือน เมืองมูล
กัลยา ประพันธ์
ธนพร วิบูลย์อรรถ
เสาวนีย์ เกียรติศิริถาวร
วุฒิชัย ไชยกาญจน์
พจน์ คำวิชัยมงคล
สุเทพ วงศ์สุภา
เจลา ผดุงพงษ์
ประสิทธิ์ศรี สิงห์กำพล
นันทิญา สุสา
สุภาพ คำตัน
กัลปพฤกษ์ ผดุงพงษ์
ณัฐริกา สกุลศรีนำชัย
กอง สรพงษ์
บำเพ็ญ เมืองมูล
ลำดวน วงศ์ผืน
รัศมี สีดาเพ็ง
ฐิติรัตน์ ลิขโม่งค์
อุดมศักดิ์ สาครสินธุ์
วิภารัตน์ สิงห์แก้ว
วรวัฒน์ สินธพานนท์
สมชาย วงศ์เขียว
สุรวิ ชัยมงคล

กลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์
กลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต
กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 12 บ้านเหล่าป่าฝาง
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ
กลุ่มหัตถกรรมผ้าคันมือบ้านธรรมเมือง
กิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (ข้าวกล้อง)
กลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านปางไฮ
กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด
กลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย
กลุ่มตัดเย็บผ้าไหมเมืองปอน
กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม
กลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง
กลุ่มจักสานบ้านเลโคะ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโม่บ้านทุ่งม่านเหนือ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว
กลุ่มจักสานกล่องข้าวหกเหลี่ยม
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะคา
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโม่จ้าวพัฒนา
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)
กลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา
กลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่
กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจักรหัตถกรรม
กลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่นและดินหอมมะลิ
กลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านต้นผึ้ง
กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว
กลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว
กลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง
กลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด
กลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล
กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่จ้องใต้

รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ

รายงานกรณีศึกษา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว
รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อญี่ปุ่น
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันตก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันตันดู่
รายงานกรณีศึกษากลุ่มโคมไฟและตุ๊กตาดินเผา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า
รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวกลึงพลังน้ำตก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเตี้ยด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าปาเก๋อญอบ้านป่าไร่เหนือ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านนอก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม
รายงานกรณีศึกษากลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม
รายงานกรณีศึกษากิจการปลาสามศรีทน
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านสันปูเลย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผ้าปักชาวเขานบ้านปางค่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรทำนาบ้านด้าม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ 12 บ้านเหล่าป่าฝาง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมผ้าดันมือบ้านธรรมเมือง

รายงานกรณีศึกษากิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มส่งเสริมอาชีพข้าวกล้องบ้านเหมืองหม้อ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มตัดเย็บผ้าไต้เมืองปอน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านเลโคะ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานกล่องข้าวหกลเหลี่ยม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหล่าย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่

รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจัดหัตถกรรม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่น และดินหอมมะลิ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมพุดสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนธุรกิจ/แผนปรับปรุงโครงสร้าง

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว
แผนธุรกิจกลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย
แผนธุรกิจกลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล
แผนธุรกิจกลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันตก
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันต้นดู่
แผนธุรกิจกลุ่มโคมไฟและตุ๊กตาด้านนา
แผนธุรกิจกลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง
แผนธุรกิจกลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล
แผนธุรกิจกลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า
แผนธุรกิจกลุ่มข้าวกลั่นพลังน้ำตก
แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปมะไฟบ้านกอก
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม
แผนธุรกิจกลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย
แผนธุรกิจกิจการปลาส้มศรีทน

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าไทยลื้อบ้านสันปูเลย
แผนธุรกิจกลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย
แผนธุรกิจกลุ่มผ้าปักชาวเขาน่านปางค่า
แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรทำนาบ้านต้าม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต
แผนธุรกิจกลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษบ้านลองลือบุญ
แผนธุรกิจกิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน
แผนธุรกิจกลุ่มส่งเสริมอาชีพข้าวกล้องบ้านเหมืองหม้อ
แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำริด
แผนกลุ่มหัตถกรรมผ้าต้นมือบ้านธรรมเมือง
แผนธุรกิจกลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย
แผนธุรกิจกลุ่มตัดเย็บผ้าไหมเมืองปอน
แผนธุรกิจกลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านกะปวง
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานบ้านเลโคะ
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานกล่องข้าวหกละเอียด
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหล่าย
แผนธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ซิม)
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา
แผนธุรกิจกลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่
แผนธุรกิจกลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจัดหัตถกรรม
แผนธุรกิจกลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่น และดินหอมมะลิ
แผนธุรกิจกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง
แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้าบ้านแม่ขนาด

แผนธุรกิจกลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมหมูสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเตี้ยด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอดผ้าปาเก๋ญอบ้านป่าไร่เหนือ

**รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับ
วิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน**

รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒนางานวิสาหกิจชุมชน

รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน