

วิสาหกิจ  
ชุมชน

## กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม



โครงการ “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน”  
สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)



ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร และคณะเศรษฐศาสตร์  
มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มิถุนายน 2548

## ที่ปรึกษาโครงการ

ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร

## คณะวิจัย

หัวหน้าโครงการ

รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์<sup>1/ 2/</sup>

หัวหน้าโครงการร่วม

อาจารย์ ดร. ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์<sup>2/ 3/</sup>

นักวิจัยวิสาทกิจชุมชน

เดียน เมืองมูล<sup>4/</sup>

ผู้ช่วยนักวิจัย

คัคนา กันตะพัฒนะ<sup>2/</sup>

---

<sup>1/</sup> ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

<sup>2/</sup> ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

<sup>3/</sup> คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

<sup>4/</sup> กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

## คำนำ

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

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

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

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณคณะกรรมการ และสมาชิกในกลุ่มฯ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดีและร่วมรวบรวมข้อมูล ตลอดจนตอบข้อสัมภาษณ์ด้วยความเต็มใจ รายงานฉบับนี้ไม่อาจเกิดขึ้นได้โดยปราศจากความร่วมมือของกลุ่มฯ ตลอดจนการอนุญาตให้เสนอรายงานได้ตามความเป็นจริง

คณะวิจัย

มิถุนายน 2548

## สารบัญ

|                                                     | หน้า |
|-----------------------------------------------------|------|
| คณะวิจัย                                            | ก    |
| คำนำ                                                | ข    |
| สารบัญ                                              | ค    |
| สารบัญตาราง                                         | ช    |
| สารบัญแผนภาพ                                        | ซ    |
| บทที่ 1 บทนำ                                        | 1    |
| 1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา                    | 1    |
| 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา                         | 1    |
| 1.3 ขอบเขตของการศึกษา                               | 1    |
| 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ                       | 2    |
| 1.5 วิธีการศึกษา                                    | 2    |
| 1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล                           | 2    |
| 1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่างและพื้นที่ศึกษา          | 2    |
| 1.5.3 วิธีการวิเคราะห์                              | 2    |
| บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน                    | 9    |
| 2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์                               | 9    |
| 2.1.1 สภาพทางกายภาพ                                 | 9    |
| 2.1.2 สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก              | 9    |
| 2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน                    | 10   |
| 2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ                         | 10   |
| 2.3.1 สภาพทางสังคม                                  | 10   |
| 2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ                               | 11   |
| 2.4 วิสาหกิจชุมชน                                   | 12   |
| 2.5 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา           | 12   |
| 2.5.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านด้านโครงสร้างพื้นฐาน | 12   |
| 2.5.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข                          | 13   |
| 2.6 ศักยภาพการพัฒนาหมู่บ้าน                         | 13   |
| บทที่ 3 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่ม                       | 15   |
| 3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม                            | 15   |
| 3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ                             | 15   |
| 3.1.2 สถานที่ตั้ง                                   | 15   |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                                                      | หน้า |
|----------------------------------------------------------------------|------|
| 3.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่ม                                           | 16   |
| 3.2 ประวัติความเป็นมาของกลุ่ม                                        | 16   |
| 3.3 บทบาทของกลุ่มต่อชุมชน                                            | 17   |
| 3.4 การจัดองค์กรและการบริหารงานของกลุ่ม                              | 18   |
| 3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่ม                         | 21   |
| บทที่ 4 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต                                   | 23   |
| 4.1 ผลิตภัณฑ์                                                        | 23   |
| 4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผน                                     | 23   |
| 4.2.1 การบริหารการผลิต                                               | 23   |
| 4.2.2 การวางแผนการผลิต                                               | 24   |
| 4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต                                            | 24   |
| 4.3.1 วัตถุดิบ                                                       | 24   |
| 4.3.2 วัสดุอุปกรณ์ในการผลิต                                          | 25   |
| 4.3.3 บรรจุภัณฑ์                                                     | 27   |
| 4.3.4 โรงเรือน                                                       | 27   |
| 4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต                   | 28   |
| 4.4 กรรมวิธีการผลิต                                                  | 30   |
| 4.5 แรงงานและการจ้างงาน                                              | 32   |
| 4.6 ต้นทุนและผลตอบแทน                                                | 32   |
| 4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต                                         | 44   |
| 4.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต                                         | 44   |
| 4.9 การกำจัดของเสีย                                                  | 45   |
| 4.10 การควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพของผลผลิตภัณฑ์                      | 45   |
| 4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) | 46   |
| 4.11.1 สถานที่ผลิต                                                   | 46   |
| 4.11.2 สุขอนามัยของผู้ผลิต                                           | 46   |
| 4.11.3 สุขอนามัยในกระบวนการผลิต                                      | 46   |
| 4.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต                     | 46   |
| 4.12.1 ปัญหาด้านการผลิต                                              | 46   |
| 4.12.2 ความต้องการทางการผลิตของกลุ่ม                                 | 47   |

## สารบัญ (ต่อ)

|                                                               | หน้า |
|---------------------------------------------------------------|------|
| บทที่ 5 การตลาด                                               | 49   |
| 5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด                       | 49   |
| 5.1.1 การบริหารการตลาด                                        | 49   |
| 5.1.2 การวางแผนการตลาด                                        | 50   |
| 5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์                            | 50   |
| 5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย                                      | 51   |
| 5.3.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่ม                               | 51   |
| 5.3.2 ช่องทางการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์                           | 51   |
| 5.4 ราคาและการตั้งราคา                                        | 53   |
| 5.5 การส่งเสริมการขาย                                         | 55   |
| 5.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า                                  | 55   |
| 5.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่                                     | 55   |
| 5.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด               | 56   |
| 5.6.1 ปัญหาด้านการตลาด                                        | 56   |
| 5.6.2 ความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด                     | 56   |
| บทที่ 6 การเงิน                                               | 57   |
| 6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนทางการเงิน                    | 57   |
| 6.1.1 การบริหารการเงิน                                        | 57   |
| 6.1.2 การวางแผนการเงิน                                        | 57   |
| 6.2 แหล่งเงินทุน                                              | 58   |
| 6.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน                        | 58   |
| 6.3.1 ผลการดำเนินงาน                                          | 58   |
| 6.3.2 สถานภาพทางการเงิน                                       | 60   |
| 6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน               | 62   |
| 6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน                                        | 62   |
| 6.4.2 ความต้องการด้านการเงิน                                  | 62   |
| บทที่ 7 SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม          | 63   |
| 7.1 จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกลุ่ม | 63   |
| 7.1.1 จุดแข็ง                                                 | 63   |
| 7.1.2 จุดอ่อน                                                 | 64   |
| 7.1.3 โอกาส                                                   | 65   |

สารบัญ (ต่อ)

|                                                                        | หน้า |
|------------------------------------------------------------------------|------|
| 7.1.4 ข้อจำกัด                                                         | 65   |
| 7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม                                        | 65   |
| 7.2.1 ศักยภาพด้านการจัดการองค์กร                                       | 65   |
| 7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์                                              | 65   |
| 7.2.3 ศักยภาพการผลิต                                                   | 66   |
| 7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด                                                | 66   |
| 7.2.5 ศักยภาพด้านการเงิน                                               | 67   |
| บทที่ 8 บทสรุป                                                         | 69   |
| 8.1 สรุปผลการศึกษา                                                     | 69   |
| 8.1.1 การจัดการองค์กร                                                  | 69   |
| 8.1.2 การผลิต                                                          | 69   |
| 8.1.3 การตลาด                                                          | 71   |
| 8.1.4 การเงิน                                                          | 71   |
| 8.2 ศักยภาพการพัฒนา                                                    | 72   |
| 8.3 ข้อเสนอแนะการปรับปรุง                                              | 72   |
| 8.3.1 การจัดการองค์กร                                                  | 72   |
| 8.3.2 การผลิต                                                          | 73   |
| 8.3.3 การตลาด                                                          | 73   |
| 8.4.4 การเงิน                                                          | 73   |
| เอกสารอ้างอิง                                                          | 75   |
| ภาคผนวก ก.รูปภาพ                                                       |      |
| ภาคผนวก ข.การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน                         |      |
| ภาคผนวก ค.แบบสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟห้วยห้อม |      |
| ผู้ร่วมโครงการวิจัย                                                    |      |
| รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ                                  |      |

## สารบัญตาราง

| ตารางที่                                                         | หน้า |
|------------------------------------------------------------------|------|
| 2.1 ช่วงอายุของประชากรในบ้านห้วยห้อม                             | 11   |
| 3.1 ประวัติคณะกรรมการกลุ่มกิจกรรมการจำหน่ายสารกาแฟ               | 20   |
| 3.2 ประวัติคณะกรรมการกลุ่มกิจกรรมการแปรรูปกาแฟ                   | 20   |
| 3.3 แหล่งให้การสนับสนุนและช่วยเหลือกลุ่ม                         | 22   |
| 4.1 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม                                            | 23   |
| 4.2 ปริมาณการผลิตของกลุ่ม ในปี 2546                              | 24   |
| 4.3 ช่วงเวลาการจัดหาวัตถุดิบ                                     | 25   |
| 4.4 การจัดหาวัตถุดิบ                                             | 25   |
| 4.5 วัสดุ อุปกรณ์ และโรงเรือน                                    | 29   |
| 4.6 ต้นทุนการผลิตสารกาแฟของเกษตรกร                               | 33   |
| 4.7 ต้นทุนและผลตอบแทนการแปรรูปสารกาแฟ                            | 35   |
| 4.8 ต้นทุนและผลตอบแทนกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม                | 36   |
| 4.9 ต้นทุนและผลตอบแทนกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม                | 40   |
| 5.1 การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์                                      | 50   |
| 5.2 เปรียบเทียบต้นทุนการผลิต กับราคาขายส่งและราคาขายปลีก         | 53   |
| 5.3 การตั้งราคากาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม                           | 54   |
| 5.4 การตั้งราคากาแฟคั่วบดขนาด 250 กรัม                           | 55   |
| 6.1 แหล่งเงินทุน                                                 | 58   |
| 6.2 ผลการดำเนินงานกิจกรรมการผลิตสารกาแฟและแปรรูปของกลุ่ม ปี 2546 | 59   |
| 7.1 อัตราส่วนทางการเงินของสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม          | 68   |

## สารบัญแผนภาพ

| แผนภาพที่                                | หน้า |
|------------------------------------------|------|
| 3.1 แผนที่สถานประกอบการ                  | 15   |
| 3.2 โครงสร้างองค์กร                      | 18   |
| 3.3 โครงสร้างการบริหารงานขององค์กร       | 19   |
| 4.1 ขั้นตอนการผลิตสารกาแฟ                | 30   |
| 4.2 ขั้นตอนการผลิตกาแฟคั่วบด             | 31   |
| 4.3 การจัดวางอุปกรณ์ของโรงเรือนสีสารกาแฟ | 44   |
| 4.4 การจัดวางโรงเรือนแปรรูปกาแฟคั่วบด    | 45   |
| 5.1 ความเชื่อมโยงด้านการตลาดของกลุ่ม     | 49   |
| 5.2 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่ม            | 51   |
| 5.3 ช่องทางการจำหน่ายสารกาแฟ             | 52   |
| 5.4 ช่องทางการจำหน่ายกาแฟคั่วบด          | 52   |

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

จากนโยบายของรัฐบาลในการส่งเสริมสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ซึ่งเริ่มมาตั้งแต่ ปี 2545 ส่งผลให้เกิดการพัฒนาสินค้าชุมชนเข้าสู่ตลาดของผู้บริโภคและได้รับความสนใจจะประชาชนทั้งในและต่างประเทศ เมื่อกระแสของสินค้า OTOP ได้รับการต้อนรับเป็นอย่างดีจากผู้บริโภคจึงเกิดการแข่งขันทั้งด้านคุณภาพและราคาสินค้า ซึ่งทำให้เกิดการขับเคลื่อน การพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์พื้นบ้านให้มีคุณภาพสูงขึ้น และหากชุมชนหรือผู้ประกอบการรายใดสามารถพัฒนาสินค้าของตนเองให้มีคุณภาพและอยู่ในความสนใจก็จะสามารถจำหน่ายสินค้าได้เป็นจำนวนมาก

กาแฟอาราบิก้าของกลุ่มผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม ก็เป็นอีกสินค้าหนึ่งที่ได้รับ ความสนใจและได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากส่วนราชการต่างๆ ให้มีการพัฒนาสินค้าโดยการแปรรูปสินค้าเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดจำหน่าย ซึ่งแต่เดิมกลุ่มจัดจำหน่ายเฉพาะเมล็ดกาแฟสด การแปรรูปจะสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลผลิตของสมาชิก นอกจากนั้นยังเป็นโอกาสที่จะใช้จุดเด่นของผลผลิตกาแฟของกลุ่มอย่างเต็มศักยภาพ จุดเด่นของผลิตภัณฑ์กาแฟอาราบิก้าบ้านห้วยห้อม คือ การทำการเกษตรแบบอาศัยพึ่งพิงธรรมชาติโดยไม่ทำลายสภาพแวดล้อมของป่าไม้และที่สำคัญไม่ใช้สารเคมีในการบำรุงรักษา

เนื่องจากการที่กลุ่มพึ่งพาบริษัทผู้รับซื้อเมล็ดกาแฟสดเป็นหลักอาจจะทำให้กลุ่มขาดทักษะในการพึ่งพาตนเองในอนาคต ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาถึงโครงสร้างการดำเนินงานของกลุ่มฯ ในทุกๆ ด้านเพื่อหาแนวทางการพัฒนาให้กลุ่มฯ สามารถจัดระบบการบริหารงาน ตลอดจนกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคได้ ซึ่งจะช่วยเสริมให้การดำเนินงานของกลุ่มเกิดความมั่นคงและสามารถกระจายผลตอบแทนแก่สมาชิกได้ดียิ่งขึ้น

#### 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

- 1) เพื่อศึกษากระบวนการผลิตกาแฟและการแปรรูปกาแฟของกลุ่มฯ
- 2) เพื่อศึกษาระบบการบริหารงานและโครงสร้างการบริหารจัดการของกลุ่มฯ
- 3) เพื่อศึกษาการจัดการการตลาด และแนวทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟแปรรูปของกลุ่มฯ

#### 1.3 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาเป็นลักษณะการวิเคราะห์กรณีศึกษาเฉพาะ กลุ่มผู้ปลูกกาแฟอาราบิก้าบ้านห้วยห้อม หมู่ที่ 1 ต.ห้วยห้อม อ.แม่ลาน้อย จ.แม่ฮ่องสอน สำหรับข้อมูลการผลิตเป็นข้อมูลในปี 2546

#### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) เกิดความเข้าใจอย่างแท้จริงเกี่ยวกับการบริหารจัดการในทุกๆ ด้านของกลุ่มฯ ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการนำไปปรับใช้เพื่อพัฒนาการบริหารจัดการกลุ่มฯ อย่างเป็นระบบและสามารถตรวจสอบได้
- 2) กลุ่มฯ ได้ทราบถึงสถานการณ์การผลิตและการแปรรูปกาแฟของตนเอง รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ซึ่งกลุ่มฯ สามารถนำไปปรับใช้เพื่อพัฒนาการผลิตกาแฟแปรรูปให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น เป็นที่ต้องการของลูกค้า
- 3) ชี้ให้เห็นถึงแนวทางการจัดสรรผลตอบแทนแก่สมาชิก เพื่อให้ประโยชน์กระจายสู่สมาชิกอย่างเท่าเทียมกัน

#### 1.5 วิธีการศึกษา

##### 1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ข้อมูลที่ใช้ประกอบด้วยข้อมูลปฐมภูมิ จากการสอบถามประธานกลุ่ม คณะกรรมการกลุ่ม สมาชิกกลุ่ม ผู้นำหมู่บ้าน และจากการสังเกตการปฏิบัติงานจริงของกลุ่ม ข้อมูลปฐมภูมิที่ใช้ ได้แก่ ประวัติของกลุ่ม การจัดการองค์กร การดำเนินงานในด้านการผลิต การแปรรูป การตลาดและการบริหารการเงิน ตลอดจนข้อมูลทุติยภูมิ เช่น ข้อมูลทั่วไปของหมู่บ้าน ซึ่งได้จาก กชช 2 ค. เป็นต้น

##### 1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่างและพื้นที่ศึกษา

เหตุที่เลือกศึกษากลุ่มนี้ เนื่องจากเป็นกลุ่มที่มีประวัติความเป็นมายาวนาน บทเรียนจากกลุ่มห้วยห้อมอาจสามารถนำไปใช้เป็นต้นแบบ หรือประยุกต์ใช้ให้เป็นประโยชน์ต่อการพัฒนาการผลิตกาแฟของเกษตรกรในพื้นที่ใกล้เคียงได้

##### 1.5.3 วิธีการวิเคราะห์

การศึกษานี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา ซึ่งประกอบด้วยการศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างการจัดองค์กร การบริหารงาน โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด และโครงสร้างทางการเงิน รวมถึงศักยภาพทางด้านต่าง ๆ ของหน่วยประกอบการ

ในการศึกษาโครงสร้างแต่ละด้านของหน่วยประกอบการ มีระเบียบวิธีวิจัยดังนี้

##### **โครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงาน**

การศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงานกลุ่มฯ แต่ละกลุ่มฯ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของกลุ่มฯ ปรัชญาและวัตถุประสงค์การจัดตั้ง และลักษณะของกลุ่มฯ การศึกษาครอบคลุมรูปแบบการจัดองค์กร ขนาดของกลุ่มฯ โดยพิจารณาจากจำนวนสมาชิก ลักษณะการกระจายการถือหุ้น และความสอดคล้องกันระหว่างหน้าที่ตามตำแหน่งงานกับงานที่ปฏิบัติจริง ปรัชญาพื้นฐานของการดำเนินธุรกิจของกลุ่มฯ และพิจารณาการดำเนินงานว่าสอดคล้องกับปรัชญาที่ตั้งไว้เพียงไร และเพราะเหตุใด ทั้งนี้เพื่อประเมินความเป็น “วิสาหกิจชุมชน” ของกลุ่มฯ โดยใช้ลักษณะ 7 ประการของ “วิสาหกิจชุมชน” (เสรี พงศ์พิศ, 2546) เป็นฐาน

### โครงสร้างการผลิต

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

- 1) ชนิดและสัดส่วนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด เพื่อแสดงถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
- 2) การคัดคุณภาพของวัตถุดิบ การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยีการผลิต จะศึกษาโดยกลุ่มฯ ให้ข้อมูล และเจ้าหน้าที่สังเกตการณ์ว่ามีวิธีการและขั้นตอนการปฏิบัติงานอย่างไร
- 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. ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อการผลิต
 
$$\text{ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อการผลิต} = \text{รายได้รวมต่อการผลิต} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อการผลิต}$$
- 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

ยอดขายต่อปี = ยอดขายรวมตลอดปีของผู้ประกอบการแต่ละราย

7) ศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวมประกอบด้วย ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี 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)

= ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักตลอดปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

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

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

3. อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ

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

4. ยอดขายรวมต่อปี

= ยอดขายรวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

5. ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี

= ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) รวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

### โครงสร้างทางการเงิน

การศึกษาถึงโครงสร้างการเงินนั้น ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน การวางแผนการใช้เงินทุน และศักยภาพทางการเงิน

สำหรับการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน และการวางแผนการใช้เงินทุนนั้น จะใช้ข้อมูลรายหน่วยประกอบการนำมาวิเคราะห์เชิงพรรณนา และสรุปเพื่อ

เป็นข้อมูลพื้นฐานสำหรับใช้พิจารณาประกอบกับข้อมูลด้านศักยภาพทางการเงิน (ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ, 2547)

การศึกษาศักยภาพทางการเงินนั้น จะมีการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน ดังนี้

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

1. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)
 
$$= \text{สินทรัพย์หมุนเวียน} / \text{หนี้สินหมุนเวียน (current ratio)}$$

$$= CA / CL \quad (\text{เท่า})$$
2. อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น (หรืออัตราส่วนทุนหมุนเวียน หรืออัตราส่วนจับพลัน) (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)
 
$$= \text{ยอดขายเชื่อ} / \text{ลูกหนี้การค้าเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ})$$
2. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)
 
$$= 365 \text{ วัน} / \text{อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า} \quad (\text{วัน})$$
3. อัตราการหมุนเวียนเจ้าหนี้การค้า
 
$$= \text{ยอดซื้อเชื่อ} / \text{เจ้าหนี้การค้าเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ})$$
4. ระยะเวลาเฉลี่ยในการชำระหนี้
 
$$= 365 / \text{อัตราการหมุนเวียนเจ้าหนี้การค้า} \quad (\text{วัน})$$
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)

$$= EBIT / [I + (\text{เงินต้น} + \text{เงินปันผล} + \text{เงินกองทุนรวม})] \quad (\text{เท่า})$$

$$(1 - \text{อัตราภาษีเงินได้})$$

6. Degree of Financial Leverage

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

4) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

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

$$= (EAT / S) \times 100\%$$

2. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)

$$= (GP / S) \times 100\%$$

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)

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\% \\ &= (\text{EAT} / \text{Total Assets}) \times 100\% \\ &= ((\text{EAT}/S) \times (S/\text{TA})) \times 100\% \end{aligned}$$

2. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets: ROA)

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\% \\ &= (\text{EBIT} / \text{Total Assets}) \times 100\% \end{aligned}$$

3. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE)

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \times 100\% \\ &= (\text{EAT} / \text{Equity}) \times 100\% \end{aligned}$$

4. กำไรต่อหุ้น (Earning per Share)

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

5. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น หรืออัตราส่วนราคาหุ้นต่อผลกำไร

$$\begin{aligned} &(\text{Price to Earning Ratio}) \\ &= \text{ราคาตลาดต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น} \quad (\text{เท่า}) \end{aligned}$$

6. อัตราผลตอบแทนของเงินปันผล (Dividend Yield)

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

7. อัตรากำไรต่อแรงงานของสมาชิก

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

6) การคำนวณหาเงินทุนหมุนเวียนของกิจการ

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

**โครงสร้างทางการตลาดของหน่วยประกอบการ**

การศึกษาโครงสร้างการตลาดของหน่วยประกอบการ เป็นการศึกษาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในแต่ละช่องทางตลาด โดยสัมภาษณ์หน่วยประกอบการถึง ครอบครองการตลาดของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่หน่วยประกอบการทำการผลิต ข้อมูลส่วนนี้สามารถนำมาประมวล เพื่อสรุปเป็นแนวทางการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่อไป (ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ, 2547)

## บทที่ 2

### ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน

บ้านห้วยห้อมเป็นหมู่บ้าน หมู่ที่ 1 ในจำนวนทั้งหมด 9 หมู่บ้าน อยู่ในเขตปกครองของตำบลห้วยห้อม ประชาชนที่อาศัยอยู่เป็นชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง สภาพพื้นที่โดยทั่วไปเป็นภูเขาสูงชันและหมู่บ้านตั้งอยู่บนที่ลาดเอียงตามไหล่เขา ประชาชนมีวิถีชีวิตที่เรียบง่าย รักความสงบ

#### 2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์

##### 2.1.1 สภาพทางกายภาพ

**ที่ตั้ง** ตั้งอยู่หมู่ที่ 1 ตำบลห้วยห้อม ระยะทางห่างจากตัวอำเภอแม่ลาน้อย ประมาณ 30 กิโลเมตร และห่างจากตัวจังหวัดแม่ฮ่องสอน ระยะทาง 166 กิโลเมตร มีเส้นทางหลักที่ใช้ติดต่อกับอำเภอ 1 เส้นทาง ใช้เวลาเดินทางประมาณ 1 ชั่วโมง

|         |             |                               |
|---------|-------------|-------------------------------|
| อาณาเขต | ทิศเหนือ    | ติดกับ บ้านคูลาเปอ ต.ห้วยห้อม |
|         | ทิศใต้      | ติดกับ บ้านละอูบ ต.ห้วยห้อม   |
|         | ทิศตะวันออก | ติดกับ บ้านห้วยห้า ต.ห้วยห้อม |
|         | ทิศตะวันตก  | ติดกับ บ้านแม่ะ ต.แม่ลาน้อย   |

**ลักษณะพื้นที่และการใช้พื้นที่** ตั้งอยู่ในเขตป่าสงวนแห่งชาติมีทรัพยากรธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์ เต็มไปด้วยภูเขาและป่าไม้ และสามารถใช้พื้นที่ในการเกษตรอย่างสมดุลทั้งที่เป็นภูเขา ไหล่เขาและในหุบเขาโดยไม่ทำลายทรัพยากรป่าไม้เพิ่มเติม ปลูกพืชที่สำคัญ เช่น ข้าวไร่ ข้าวนาปี กาแฟ เสาวรส พืช กล้วย เป็นต้น

**แหล่งน้ำธรรมชาติ** ที่สำคัญ ได้แก่

- 1.ลำห้วยชะหย่าโก๊ะ
- 2.ลำห้วยบาโก๊ะ
- 3.ลำห้วยหนูโก๊ะ
- 4.ลำห้วยชอติโก๊ะ

##### 2.1.2 สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก

**การคมนาคม** มีถนนติดต่อกับอำเภอและหมู่บ้านอื่นๆ 1 เส้นทาง โดยเป็นถนนลาดยาง ประมาณ 1 กิโลเมตร นอกนั้นก็จะเป็นถนนดินลูกรัง สลับกับลาดยางบ้างเป็นบางจุด ใช้ได้ดีในฤดูแล้ง

**น้ำดื่ม** น้ำใช้ ได้จากประปาธรรมชาติหรือประปาภูเขา ที่ต่อจากลำห้วยธรรมชาติมีน้ำไหลตลอดปี เมื่อนำไปใช้ดื่มจะต้องต้มก่อน

**ไฟฟ้า** มีไฟฟ้าของการไฟฟ้าส่วนภูมิภาคแม่ลาน้อยให้บริการ และประชาชนมีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน

**การโทรคมนาคม** มีโทรศัพท์ชนบทสาธารณะให้บริการ 1 เลขหมาย และโทรศัพท์เคลื่อนที่ระบบ GSM 1 เลขหมาย (ของประธานกลุ่มกาแฟ)

**สถานพยาบาลของรัฐ** ไม่มีให้บริการในหมู่บ้าน มีเพียงอาสาสมัครสาธารณสุขประจำหมู่บ้าน

**โรงเรียน** มีโรงเรียนระดับประถมศึกษา จำนวน 1 แห่ง เปิดสอนตั้งแต่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 1 ถึงชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 และศูนย์พัฒนาเด็กเล็ก รับเลี้ยงเด็กก่อนเกณฑ์ 1 แห่ง

**สถาบันการเงิน** มีกองทุนต่างๆ หลายกองทุน ในส่วนที่ราชการให้การสนับสนุน คือ กองทุนหมู่บ้าน 1 ล้านบาท กองทุนแก้ไขปัญหาความยากจน 280,000 บาท กองทุนสตรีสหกรณ์ 80,000 บาท และกองทุนที่ประชาชนร่วมกันจัดตั้งคือ สหกรณ์เครดิตยูเนียน 160,000 บาท

**สถานที่ราชการอื่นๆ** นอกจากโรงเรียนประถมศึกษาแล้ว ไม่มีส่วนราชการอื่น

**ร้านค้า** มีร้านค้าสหกรณ์ของชุมชนที่จัดจำหน่ายสินค้าอุปโภค บริโภค ให้กับสมาชิกและประชาชนทั่วไป จำนวน 1 แห่ง

## 2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน

บ้านห้วยหอม เรียกตามภาษาถิ่นว่า ซอติ หรือ ซอปี หมายถึง ฝั่ไถ่น้อย ที่ชอบไล่คน หรืออีกทางหนึ่งก็อาจได้จากการที่มีต้นหอมที่ชาวบ้านนำมาย้อมสีผ้า จากคำบอกเล่าของผู้เฒ่าผู้แก่ในหมู่บ้านว่า ก่อตั้งมาแล้วประมาณ 200 ปี โดยมี พ่อเฒ่าโก๋รอบ และแม่เฒ่าแอะพอ เป็นผู้ก่อตั้งหมู่บ้าน ในครั้งแรกมี 3 ครอบครัว และเนื่องจากหมู่บ้านมีความอุดมสมบูรณ์จึงมีประชาชนเข้ามาอาศัยอยู่เพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ จนถึงปัจจุบัน(ข้อมูลจากประวัติของหมู่บ้านโดยกรมการปกครอง)

## 2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ

### 2.3.1 สภาพทางสังคม

**ประชากร** เป็นชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยง มี 58 หลังคาเรือน ประชากร 221 คน แยกเป็นชาย 123 คน หญิง 98 คน จำนวนคนในครัวเรือนเฉลี่ย 3 - 5 คน ประชากรส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 18 - 49 ปี (ร้อยละ 52.49) (ตารางที่ 2.1)

ตารางที่ 2.1 ช่วงอายุของประชากรในบ้านห้วยห้อม

| ช่วงอายุ                 | ชาย (คน) | หญิง (คน) | รวม (คน) |
|--------------------------|----------|-----------|----------|
| น้อยกว่า 1 ปีเต็ม        | 0        | 0         | -        |
| 1 ปี เต็ม – 2 ปี         | 2        | 3         | 5        |
| 3 ปี เต็ม – 5 ปี         | 7        | 4         | 11       |
| 6 ปี เต็ม – 11 ปี        | 11       | 11        | 22       |
| 12 ปี เต็ม – 14 ปี       | 8        | 4         | 12       |
| 15 ปี เต็ม – 17 ปี       | 8        | 5         | 13       |
| 18 ปี เต็ม – 49 ปี       | 64       | 52        | 116      |
| 50 ปี เต็ม – 60 ปี เต็ม  | 10       | 10        | 20       |
| มากกว่า 60 ปี เต็มขึ้นไป | 13       | 9         | 22       |
| รวม                      | 123      | 98        | 221      |

ที่มา: กชช 2ค.

**ระดับการศึกษา** คนอายุ 15 – 60 ปี อ่านออกเขียนได้ 131 คน จากจำนวน 149 คน (ร้อยละ 87.92)

การรวมกลุ่มในหมู่บ้าน ทั้งที่รวมกลุ่มกันเองและทางราชการส่งเสริม มีดังนี้

1. กลุ่มสตรีทอผ้าชนแกะ
2. กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟ
3. กลุ่มอนุรักษ์ป่าไม้และทรัพยากรธรรมชาติ
4. กลุ่มร้านค้าสหกรณ์หมู่บ้าน
5. กลุ่มสหกรณ์เครดิตยูเนียน
6. กลุ่มกองทุนหมู่บ้าน (กทบ.)
7. กลุ่มกองทุนแก้ไขปัญหาความยากจน (กข.คจ.)

### 2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

**การประกอบอาชีพ** ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม เช่น ข้าวไร่ ข้าวนาปี กาแฟ เสาวรส ลูกเนียง หนาม พืช เป็นต้น การประกอบอาชีพเสริม ได้แก่ การทอผ้าชนแกะ รับจ้างทั่วไป และเลี้ยงปศุสัตว์ เช่น วัว ควาย หมู เป็ด ไก่ เป็นต้น

**รายได้** เฉลี่ยต่อคนต่อปี 11,100 บาท เป็นรายได้รวมจากการประกอบอาชีพเกษตรกรรมและอื่นๆ

**อัตราค่าจ้าง** แรงงานชายวันละ 80 บาท หญิงวันละ 60 บาท

**ลักษณะการถือครองที่ดิน** เป็นลักษณะการจับจองเพื่อประกอบอาชีพและโดยการรับเป็นมรดกตกทอดจากบรรพบุรุษ แต่เป็นที่ดินที่ไม่มีเอกสารสิทธิ์ของทางราชการ โดยเฉลี่ยจะถือครองประมาณครัวเรือนละ 10 – 20 ไร่

## 2.4 วิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ที่สำคัญ ได้แก่ กลุ่มสตรีทอผ้าชนแคะ ก่อตั้งเมื่อปี 2525 โดยมีขันทันนารี เป็นผู้เผยแพร่ และได้รับการสืบทอดการทอผ้าชนแคะเรื่อยมา จนได้รับเข้าเป็นสมาชิกศูนย์ศิลปาชีพ และได้รับพระราชทานเงินทุนจำนวน 15,000 บาท กลุ่มมีเงินทุน จำนวน 80,000 บาท มีสมาชิกอยู่ 47 คน ผลผลิตของกลุ่มได้รับการส่งเสริมให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ กลุ่มผลิตสินค้าหลายอย่าง เช่น ผ้าคลุมโต๊ะ ผ้าคลุมเตียง ผ้าคลุมไหล่ ผ้าพันคอ ผ้ารองจาน ถุงย่าม เป็นต้น นอกจากนั้นยังมีการทอผ้าเป็นผืน เพื่อส่งมูลนิธิศิลปาชีพสวนจิตรดาด้วย สำหรับวัตถุดิบนั้นกลุ่มรับจากศูนย์ศิลปาชีพจังหวัดแม่ฮ่องสอน ซึ่งมีทั้งเส้นด้าย ชนแคะ และมีแกะที่เลี้ยงไว้ในหมู่บ้าน ปัจจุบันมีเพียง 17 ตัว สำหรับตัดขนในการทอผ้าแต่เนื่องจากตัดขนได้ปีละ 1 ครั้งจึงมีวัตถุดิบไม่เพียงพอ รายได้เฉลี่ยของสมาชิกจากการทอผ้าชนแคะประมาณคนละ 5,000 – 10,000 บาทต่อปี

ในการบริหารกลุ่มนั้น กลุ่มคณะกรรมการซึ่งประกอบด้วย

- |                                |           |
|--------------------------------|-----------|
| 1.นางสุจิตรา ไกรวัลย์ประกายกุล | ประธาน    |
| 2.นางอรพิน ทวีมนธรรม           | รองประธาน |
| 3.นางมะลิวัลย์ นักรบไพร        | เหรัญญิก  |
| 4.นางนัยนา สารพัดประโยชน์      | เลขานุการ |
| 5.นางสมพร ฉลองไพรวัลย์         | กรรมการ   |
| 6.นางกัลยา แสงอร่ามเรือง       | กรรมการ   |

กลุ่มมีระเบียบข้อบังคับ คือ

(1) จัดให้มีการประชุมทุกเดือน (2) รายได้ของสมาชิกจะหักเข้ากลุ่มร้อยละ 5 เพื่อเป็นทุนดำเนินการต่อไป (3) สมาชิกต้องมีความรับผิดชอบและมีความซื่อสัตย์ต่อกลุ่ม และ (4) เมื่อสมาชิกคนใดทำผิดระเบียบข้อบังคับกลุ่มจะถูกพิจารณาตัดสิทธิ์การเป็นสมาชิกทันที

## 2.5 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา

### 2.5.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านด้านโครงสร้างพื้นฐาน

เมื่อมีการก่อสร้างถนนลาดยางเข้าหมู่บ้าน ซึ่งเดิมเป็นทางลาดชันและเป็นทางดิน การสัญจรไปมาไม่สะดวกโดยเฉพาะในฤดูฝนไม่สามารถสัญจรได้ มีไฟฟ้าใช้ทุกครัวเรือน รับชมสถานีโทรทัศน์ได้ 2 ช่อง ด้านสังคม เกิดการรวมกลุ่มเพื่อประกอบกิจกรรมร่วมกันในหลายๆ กิจกรรม ด้านเศรษฐกิจ หากพิจารณาจากรายได้เฉลี่ยต่อครัวเรือนประมาณ 30,000 – 50,000 บาทต่อปี และจากการสำรวจข้อมูลความจำเป็นพื้นฐาน

สำหรับครัวเรือนในปี 2547 (สำรวจโดยคณะกรรมการหมู่บ้าน (กม.) มีประชากรที่มีรายได้เฉลี่ย 20,000 บาท/คน/ปี จำนวน 7 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 14.3 ของครัวเรือนทั้งหมด

### 2.5.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข

**ด้านเศรษฐกิจ** จากการดำเนินงานกองทุนหมู่บ้าน 1 ล้านบาท กองทุนแก้ไขปัญหาค่าความยากจน (กข.คจ.) กองทุนสหกรณ์เครดิตยูเนียน สมาชิกกองทุนต่างๆ สามารถส่งคืนเงินกู้ยืมได้ตามกำหนดระยะเวลา แต่เมื่อเจาะข้อมูลเชิงลึกทำให้ทราบว่าปัญหาอยู่บ้างเป็นบางราย เช่นมีการยืมเงินจากกองทุนหนึ่งมาส่งชำระคืนให้กับอีกกองทุนหนึ่ง เป็นต้น กลุ่มและกรรมการกองทุนต่างเคยพิจารณาแก้ไขโดยการสำรวจและขึ้นบัญชีสมาชิกเพื่อให้สมาชิกกู้เงินได้เพียงหนึ่งกองทุนเท่านั้น

**ด้านสังคม** จากความเจริญทางด้านโครงสร้างพื้นฐานทำให้วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของประชากรเปลี่ยนไปบ้างโดยเฉพาะความเอื้อเฟื้อ การช่วยเหลือซึ่งกันและกันลดน้อยลงไปบ้าง เช่น มีการจ้างแรงงานในภาคการเกษตรมากขึ้นกว่าการลงแขกเพื่อช่วยเหลือกัน เป็นต้น

**ด้านสิ่งแวดล้อม** จากเดิมที่กาแพยังไม่ค่อยมีราคานั้น ชาวบ้านยังประกอบอาชีพทำไร่เลื่อนลอย ทำให้มีการบุกรุกพื้นที่ป่ามากขึ้น เมื่อชาวบ้านหันมาปลูกกาแฟมากขึ้นและกาแพเป็นพืชที่ไม่ชอบแสงแดดจัด จึงส่งผลกระทบต่ออนุรักษทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม กล่าวคือมีการตั้งกลุ่มและกำหนดระเบียบการอนุรักษทรัพยากรธรรมชาติขึ้น เนื่องจากพื้นฐานของชาวกะเหรี่ยงจะมีวิถีชีวิตอยู่กับธรรมชาติจึงทำให้การบังคับใช้ระเบียบฯ ยากขึ้น

## 2.6 ศักยภาพการพัฒนาหมู่บ้าน

หมู่บ้านห้วยหอมมีความพร้อมในหลายๆ ด้าน ทั้งโครงสร้างพื้นฐาน สังคม เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และวิถีชีวิตความเป็นอยู่ที่เรียบง่ายและความน่ารักของชนเผ่าที่รักธรรมชาติ ล้วนเป็นสิ่งที่แสดงให้เห็นถึงศักยภาพและความพร้อมสำหรับการพัฒนาหมู่บ้านตามที่คนในชุมชนจะร่วมกันคิดและวางแผนไปสู่สังคมที่เขาต้องการได้

### บทที่ 3

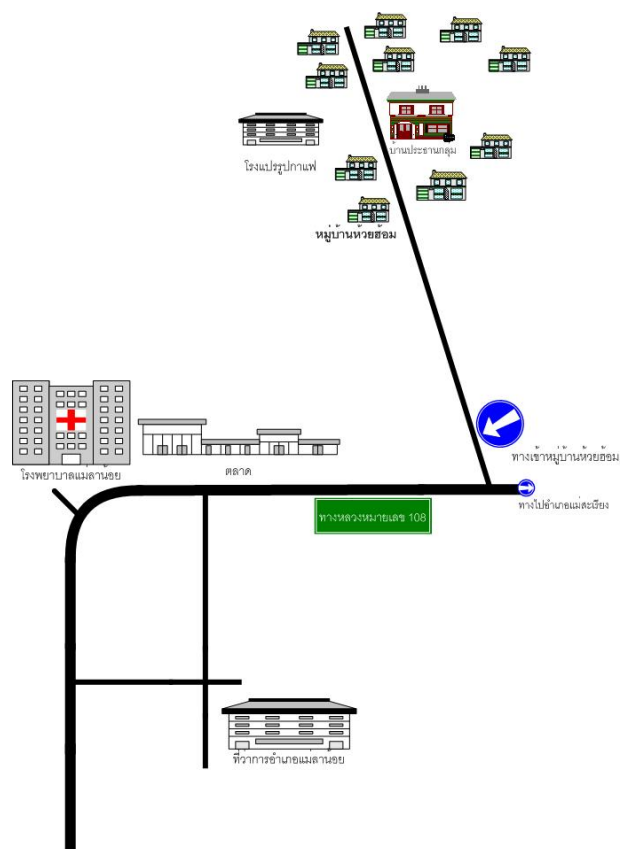
## ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่ม

#### 3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ: กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

3.1.2 สถานที่ตั้ง: กลุ่มตั้งอยู่เลขที่ 32 หมู่ที่ 1 บ้านห้วยห้อม ตำบลห้วยห้อม อำเภอแม่ลาน้อย จังหวัดแม่ฮ่องสอน รหัสไปรษณีย์ 58120 โทรศัพท์หมายเลข 09 - 5553900 (เบอร์โทรศัพท์ของประธาน)

การเดินทางเพื่อเข้าไปยังกลุ่ม สามารถทำได้โดยการใช้เส้นทางหลวงหมายเลข 108 แม่ลาน้อย-แม่สะเรียง ซึ่งทางเข้าไปยังกลุ่มจะพบป้ายบอกทางเข้าไปยังหมู่บ้านห้วยห้อม โดยมีระยะทางจากปากทางเข้าหมู่บ้านจนถึงหมู่บ้าน 13 กิโลเมตร เส้นทางเป็นทางลาดยางแอสฟัลต์ สลับลูกรัง (แผนภาพที่ 3.1)



แผนภาพที่ 3.1 แผนที่สถานประกอบการ

### 3.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่ม

1. นายเจริญ นักรบไพร จบชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 โรงเรียนบ้านโป่งวันครู อำเภอแม่สะเรียง สถานภาพสมรส มีบุตร 2 คน ปัจจุบัน อายุ 40 ปี ประกอบอาชีพเกษตรกร บพทบาทในกลุ่มทำหน้าที่ประธานกลุ่มบริหารจัดการกลุ่ม ตั้งแต่การวางแผนการผลิต การเงิน การตลาด การติดต่อบุคคลภายนอก การออกร้านแสดง และจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ควบคุมกำกับดูแลสมาชิกให้ปฏิบัติตามระเบียบข้อบังคับของกลุ่ม ประสานการดำเนินงานในชุมชน ทำหน้าที่สมาชิกสภาองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยห้อม การศึกษาดูงานนอกชุมชน และการฝึกอบรมหลักสูตรต่างๆ ของทางราชการ

2. นายกำชัย ขวาลย์กิจสมบูรณ์ อายุ 40 ปี ประกอบอาชีพเกษตรกรจบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 ดำรงตำแหน่งกรรมการกลุ่ม มีหน้าที่ติดต่อประสานงานระหว่างกลุ่มกับโครงการความร่วมมือของศาสนาคริสต์ ที่ให้ความช่วยเหลือในการรับซื้อสารกาแฟของกลุ่ม และเครือข่ายผู้ปลูกกาแฟ บพทบาทในชุมชน เป็นอาสาสมัครของโครงการพัฒนาชาวเขาแบบผสมผสาน (Integrated Tribal Development Project: ITDP)

### 3.2 ประวัติความเป็นมาของกลุ่ม

ในปี พ.ศ.2500 ได้มีมิชชันนารีชาวอเมริกัน ชื่อ อาจารย์ฮัดจ์ เป็นอาจารย์สอนศาสนาคริสต์ประจำหมู่บ้าน ได้นำความรู้ด้านเกษตรกรรมมาแนะนำราษฎรในพื้นที่ให้ปลูกพืชเมืองหนาว เพื่อลดการปลูกฝิ่น หนึ่งในพืชเมืองหนาวหลายชนิดคือ กาแฟอาราบิก้า มีผู้สนใจปลูกเป็นคนแรก คือ นายยะโพ การปลูกระยะแรกจะปลูกเพียงชนิดเดียวปรากฏว่าได้ผลผลิตไม่ดีนักเพราะกาแฟไม่ชอบแสงแดดจัด จึงทดลองปลูกแซมกับต้นไม้ยืนต้นที่ขึ้นอยู่ในพื้นที่ทำการเกษตร จากร่มเงาของไม้ยืนต้นเหล่านั้นส่งผลให้ผลผลิตกาแฟดีขึ้น การเรียนรู้เรื่องการทำระบบการปลูกพืชที่เกิดขึ้นสอดคล้องกับการจัดการระบบวนเกษตรโดยใช้การจำแนกตามระดับแนวความคิดทางเศรษฐกิจและสังคม ประเภทระบบวนเกษตรเชิงพาณิชย์กึ่งยังชีพ โดยที่ชาวบ้านไม่รู้ตัว แต่ชาวบ้านตระหนักได้ถึงผลดีที่เกิดขึ้น ทำให้มีการปลูกกาแฟเพิ่มขึ้น

ปี พ.ศ.2530 ราคาผลผลิตกาแฟตกต่ำ ส่งผลกระทบต่อผู้ปลูกกาแฟ ทำให้มิชชันนารีที่ประจำในหมู่บ้านเข้ามารับซื้อเพื่อนำไปจำหน่าย แต่ด้วยระบบการรับซื้ออย่างไม่เป็นทางการที่เกิดขึ้นนั้นทำให้ความช่วยเหลือไม่ทั่วถึง ทางกลุ่มมิชชันนารีจึงได้แนะนำให้รวมกลุ่มกันเพื่อขาย

ปี พ.ศ. 2532 มูลนิธิโครงการหลวงได้เข้าไปตั้งศูนย์วิจัยในบ้านห้วยห้อมเพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรปลูกพืชเมืองหนาว เช่น ท้อ เสาวรส เป็นต้น และได้รับซื้อกาแฟจากเกษตรกรในหมู่บ้าน ทำให้มิชชันนารีหยุดรับซื้อสารกาแฟจากกลุ่ม

ปี พ.ศ. 2540 เกิดภาวะราคากาแฟตกต่ำอีกครั้ง ทางโครงการหลวงเองสามารถรับซื้อกาแฟได้ในราคาถูก. ละ 40 บาท ผู้ปลูกกาแฟจึงได้รวมกลุ่มเพื่อขอความช่วยเหลือจากคณะมิชชันนารีให้เข้ามาช่วยรับซื้อและหาช่องทางในการจำหน่ายกาแฟเพิ่มขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์หลัก คือ รวบรวมผลผลิตกาแฟเพื่อจำหน่าย

พ.ศ.2542 ผู้ปลูกกาแฟได้ปรึกษารื้อกันถึงการจัดตั้งกลุ่มผู้ปลูกกาแฟขึ้น โดยการสนับสนุนของสำนักงานสหกรณ์การเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอนที่เข้ามาสนับสนุนกลุ่มสตรีอยู่ก่อนแล้ว และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ลาน้อย มีสมาชิกก่อตั้งครั้งแรกจำนวน 17 คน

ปลายปี พ.ศ.2543 กลุ่มเริ่มมีการแปรรูปสารกาแฟ เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบด โดยการสนับสนุนด้านความรู้ในการแปรรูปและเงินทุนหมุนเวียนเพื่อซื้อวัตถุดิบ และบรรจุภัณฑ์ จากสำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาน้อย ต่อมาต้นปี พ.ศ. 2544 จึงขอรับการสนับสนุนจากกองทุนชุมชน (SIF) ในการจัดซื้อเครื่องคั่วกาแฟและเครื่องบด

ปี พ.ศ.2546 กลุ่มได้ส่งกาแฟคั่วบดเข้าคัดเลือกเป็นสินค้า OTOP และได้รับรางวัล สินค้า OTOP ระดับ 4 ดาวของอำเภอ และสืบเนื่องจากประธานเป็นสมาชิกขององค์การบริหารส่วนตำบล จึงได้ขอรับการสนับสนุนจัดสร้างโรงเรือนเพื่อทำการผลิตกาแฟคั่วบด คณะมีชันนารีได้ติดต่อกับเครือข่ายองค์กรพัฒนาชาวเขาแบบผสมผสาน (ITDP) ให้จัดส่งเมล็ดพันธุ์กาแฟให้กับทางบริษัทสตาร์บัคเพื่อทดสอบคุณภาพ ซึ่งผลการทดสอบพบว่ากาแฟที่มีคุณภาพดีและได้มาตรฐาน สามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการผลิตกาแฟส่งให้กับบริษัทสตาร์บัคได้ จึงทำสัญญาสั่งซื้อกาแฟจากกลุ่มเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟบ้านห้วยห้อม ราคา 95 บาท/กก. ส่งผลให้สภาพความเป็นอยู่ของชาวเขาเผ่ากะเหรี่ยงที่บ้านห้วยห้อมดีขึ้น

ปี 2547 กลุ่มทำการขออนุญาตรับรองอาหารและยา (อย.) แต่เนื่องจากโรงเรือนและลักษณะการผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน จึงต้องทำการปรับปรุงแก้ปัญหาดังกล่าวก่อน ปัจจุบันกลุ่มมีสมาชิกทั้งหมด 38 คน

#### วัตถุประสงค์ของการจัดตั้งกลุ่ม

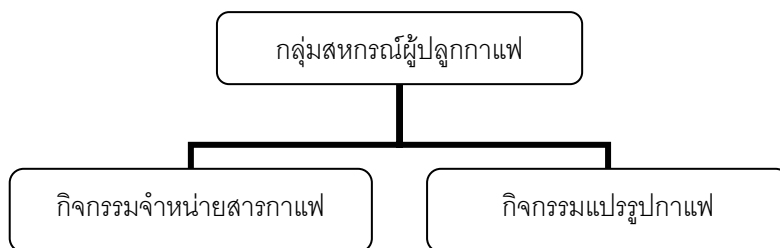
1. เพื่อรวบรวมผู้มีอาชีพปลูกกาแฟให้เป็นกลุ่ม มีความสามัคคีและช่วยเหลือกันทางด้านความรู้ในการปลูกกาแฟให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ
2. เพื่อให้มีอำนาจต่อรองด้านการตลาด
3. เพื่อแก้ไขปัญหาที่อาจเกิดขึ้นด้านคุณภาพผลผลิตสารกาแฟ

### 3.3 บทบาทของกลุ่มต่อชุมชน

1. มีการแลกเปลี่ยนความรู้ในการผลิตกาแฟให้มีคุณภาพ เป็นแหล่งศึกษาดูงานของชุมชนและองค์กรต่างๆ เช่น ในช่วงเดือนธันวาคม 2546 – มีนาคม 2547 ในระยะเวลา 4 เดือน มีคณะดูงานประมาณ 2-3 คณะ คณะละ 10-15 คน เข้าดูงานการปลูกพืชแบบพึ่งพาอาศัยธรรมชาติ เป็นการสร้างความรู้ให้กับคนในชุมชนด้านการจัดการ ดิน น้ำ ป่า และการบริหารจัดการอย่างยั่งยืน
2. การรวมกลุ่มที่เกิดขึ้น สร้างความมั่นใจให้แก่เกษตรกรในการยึดอาชีพการปลูกกาแฟ และรายได้จากการปลูกกาแฟนั้นส่งผลให้คุณภาพชีวิตของคนในชุมชนดีขึ้น
3. การที่กลุ่มมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นที่รู้จักของคนภายนอกนั้น เป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ชุมชน
4. ระบบการปลูกกาแฟโดยไม่ใช้สารเคมีนั้นไม่ส่งผลกระทบในทางลบต่อสภาพแวดล้อมของชุมชนแต่สร้างองค์ความรู้ด้านการจัดการดิน น้ำ ป่า และการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืนให้กับคนในชุมชน

### 3.4 การจัดองค์กรและการบริหารงานของกลุ่ม

ตั้งแต่เริ่มการจัดตั้งกลุ่มนั้น การดำเนินงานส่วนใหญ่เน้นการรวบรวมผลผลิตสารกาแฟเพื่อจำหน่ายให้แก่บริษัทผู้รับซื้อและโครงการหลวง ทำให้กิจกรรมที่เกิดขึ้นไม่ซับซ้อน จนกระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น กระทั่งเริ่มมีการแปรรูปกาแฟขึ้น



แผนภาพที่ 3.2 โครงสร้างองค์กร

สำหรับโครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มที่ทำกิจกรรมจำหน่ายสารกาแฟมีการจัดคณะกรรมการในการบริหาร คือ ประธาน เลขานุการ เหรัญญิก และกรรมการ 6 ตำแหน่ง โครงสร้างกลุ่มกิจกรรมแปรรูปกาแฟ ประกอบด้วยตำแหน่ง ประธาน หัวหน้าฝ่ายผลิต ฝ่ายตลาด ฝ่ายบัญชี และเหรัญญิก สามารถอธิบายโดยใช้แผนโครงสร้างการบริหารงานขององค์กรได้ดังนี้



เรื่องกลืนยังไม่ได้เท่ากับที่ประธานเคยทำการผลิตไว้ นางประทุม ทิวากร เป็นผู้จัดทำบัญชี ทำหน้าที่บันทึกการรับจ่าย การซื้อวัตถุดิบ และบันทึกรายได้จากการขาย นางจันทร์ ชันเขียว เป็นเหรัญญิกทำหน้าที่เก็บรักษาเงินของกลุ่ม (ตารางที่ 3.2) ข้อสังเกตประการหนึ่งสำหรับกรรมการในกลุ่มกิจกรรมแปรรูป คือ กรรมการผู้หญิงทุกคนเป็นภรรยาของกรรมการกลุ่มกิจกรรมการจำหน่ายสารกาแฟ เพราะได้รับความวางใจจากสมาชิก และเห็นว่าคนในครอบครัวเดียวกันสามารถช่วยเหลือกันในการปฏิบัติงานได้ดีกว่าสมาชิกคนอื่น

ตารางที่ 3.1 ประวัติคณะกรรมการกลุ่มกิจกรรมการจำหน่ายสารกาแฟ

| ที่ | ชื่อ – สกุล                 | อายุ<br>(ปี) | สถานภาพ | ระดับ<br>การศึกษา | บทบาท/หน้าที่/ตำแหน่ง                                                    |
|-----|-----------------------------|--------------|---------|-------------------|--------------------------------------------------------------------------|
| 1.  | นายเจริญ นักรบไพร           | 40           | สมรส    | ป.5               | ประธานกลุ่ม บริหารกิจกรรมกลุ่ม                                           |
| 2.  | นายวันชัย ชันเขียว          | 38           | สมรส    | ป.4               | เหรัญญิก จัดทำบัญชีรับจ่ายเงินของกลุ่ม                                   |
| 3.  | นายสุริยา ไกลวัลย์ประกายกุล | 37           | สมรส    | ป.6               | กรรมการทำหน้าที่เบิกจ่ายเงินเพื่อใช้จ่ายในกิจการของกลุ่ม                 |
| 4.  | นายสุชาติ ทิวากร            | 40           | สมรส    | ป.6               | เลขานุการ จัดการประชุม จัดบันทึกรายละเอียดข้อตกลงจากการประชุม และทำบัญชี |
| 5.  | นายกำชัย ขวาลย์กิจสมบุรณ์   | 40           | สมรส    | ป.6               | กรรมการและอาสาสมัครประสานงานกลุ่มกับโครงการ ITPD                         |
| 6.  | นายพะไฟ รักษาจรรยา          | 60           | สมรส    | -                 | กรรมการ ทำหน้าที่ตามที่กลุ่มมอบหมาย                                      |
| 7.  | นายมานพ ทวีมโนธรรม          | 36           | สมรส    | ม.3               | กรรมการ ทำหน้าที่ตามที่กลุ่มมอบหมาย                                      |
| 8.  | นายเย็น อนุกุล              | 57           | สมรส    | -                 | กรรมการ ทำหน้าที่ตามที่กลุ่มมอบหมาย                                      |
| 9.  | นายพะโย เกียรติดี           | 57           | สมรส    | -                 | กรรมการ ทำหน้าที่ตามที่กลุ่มมอบหมาย                                      |

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.2 ประวัติคณะกรรมการกลุ่มกิจกรรมการแปรรูปกาแฟ

| ที่ | ชื่อ – สกุล               | อายุ<br>(ปี) | สถานภาพ | ระดับ<br>การศึกษา | บทบาท/หน้าที่/ตำแหน่ง                  |
|-----|---------------------------|--------------|---------|-------------------|----------------------------------------|
| 1.  | นายเจริญ นักรบไพร         | 40           | สมรส    | ป.5               | ประธานกลุ่ม บริหารกิจกรรมกลุ่ม         |
| 2.  | นางมะลิวัลย์ นักรบไพร     | -            | สมรส    | -                 | กรรมการฝ่ายตลาด                        |
| 3.  | นางจันทร์ ชันเขียว        | -            | สมรส    | -                 | เหรัญญิก จัดทำบัญชีรับจ่ายเงินของกลุ่ม |
| 4.  | นางประทุม ทิวากร          | -            | สมรส    | -                 | ฝ่ายบัญชี                              |
| 5.  | นายกำชัย ขวาลย์กิจสมบุรณ์ | 40           | สมรส    | ป.6               | กรรมการฝ่ายผลิต                        |

ที่มา: จากการสำรวจ

### ระเบียบข้อบังคับกลุ่ม

1. สมาชิกต้องเสียค่าสมัครแรกเข้า รายละเอียด 100 บาท
2. สมาชิกต้องหักเงินรายได้จากการขายผลผลิตกาแฟเข้ากลุ่ม อัตราร้อยละ 5
3. สมาชิกผู้ใดออกจากการเป็นสมาชิกในขณะที่กลุ่มยังดำเนินการอยู่ ไม่มีสิทธิถอนคืนเงินหรือผลประโยชน์อื่นใดจากกลุ่มได้
4. หากสมาชิกรับซื้อกาแฟจากผู้อื่นที่ไม่เป็นสมาชิกกลุ่ม และไม่ได้แจ้งกลุ่มทราบจะต้องออกจากการเป็นสมาชิกทันที

### การประชุมกลุ่มและการประชุมร่วมกับเครือข่าย

กลุ่มจะจัดการประชุมสมาชิกและคณะกรรมการเฉพาะมีกิจกรรมสำคัญ เช่น การคัดเลือกกรรมการ การรวบรวมผลผลิตกาแฟในฤดูเก็บเกี่ยว และการจ่ายเงินค่ากาแฟให้กับสมาชิกเฉลี่ยปีละครั้ง โดยไม่มีการกำหนดระยะเวลาไว้เป็นที่แน่นอน แต่จะต้องจัดประชุมทุกครั้งเมื่อจะจ่ายเงินรายได้จากการจำหน่ายสารกาแฟแก่บริษัท และเมื่อได้รับเงินแล้วจะต้องหักเงินเข้ากลุ่มในอัตราร้อยละ 5

สำหรับการประชุมเครือข่ายกาแฟ ที่ดำเนินการอยู่จะเป็นการจัดประชุมของเครือข่ายในโครงการที่ ITDP ให้การสนับสนุน รวมทั้งหมด 9 กลุ่ม จะจัดประชุมเมื่อใดทางโครงการจะแจ้งให้กลุ่มทราบเป็นครั้งๆ ไป โดยเนื้อหาการประชุมเป็นเรื่องการพัฒนาความรู้ด้านการเกษตร และการหาแนวทางในการพัฒนาการผลิตให้มีคุณภาพสม่ำเสมอ

### การวางแผนการจัดการกลุ่มในอนาคต

กลุ่มจะจัดแบ่งอำนาจหน้าที่ให้กรรมการทุกคนมีบทบาทหน้าที่ให้ชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งขณะนี้ก็เริ่มดำเนินการไปบ้างแล้ว ด้านการขยายกำลังการผลิตและการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้จัดทำโครงการขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอน ผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยห้อม การขอเครื่องหมายและเลขที่ใบอนุญาตอาหารและยา (อย.) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน ขณะนี้อยู่ระหว่างการพิจารณาคาดว่าจะได้รับอนุมัติในระยะเวลาอันใกล้

### 3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่ม

กลุ่มผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม ถือเป็นกลุ่มอาชีพที่มีลักษณะเด่นกว่ากลุ่มอาชีพอื่นในพื้นที่ เช่น มีการดำเนินกิจกรรมการผลิตสินค้าจากวัตถุดิบของตนเองให้เป็นสินค้า ที่ได้รับความสนใจจากผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี โดยเฉพาะการผลิตวัตถุดิบหลักที่เน้นการจัดการแบบพึ่งพาธรรมชาติและไม่ทำลายสภาพแวดล้อม นอกจากนี้ยังได้รับการสนับสนุนของโครงการเกษตรแบบผสมผสานแล้ว ยังมีส่วนราชการต่างๆ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในพื้นที่ให้การสนับสนุน รายละเอียดเพิ่มเติมดังตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 แหล่งให้การสนับสนุนและช่วยเหลือกลุ่ม

| ปี พ.ศ. | หน่วยงาน                          | ความช่วยเหลือ                    | วัตถุประสงค์ในการขอ | การนำไปใช้ประโยชน์                 | จำนวนครั้งที่ได้รับความช่วยเหลือ | มูลค่าหรือจำนวนเงิน (บาท) | ระยะเวลา กู้ยืม(ปี) | เงื่อนไขในการกู้หรือให้ความช่วยเหลือ  | หนี้ค้างชำระ (บาท) |
|---------|-----------------------------------|----------------------------------|---------------------|------------------------------------|----------------------------------|---------------------------|---------------------|---------------------------------------|--------------------|
| 2543    | สนง.เกษตรอำเภอ                    | เงินกู้                          | ทุนดำเนินการ        | วัตถุประสงค์,บรรจุภัณฑ์            | 1                                | 50,000                    | 5                   | ส่งคืนปีละ 10,000 บาท (ไม่มีดอกเบี้ย) | 50,000             |
| 2544    | กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านห้วยหอม        | เงินกู้                          | เงินทุนหมุนเวียน    | ซื้อวัตถุดิบและค่าใช้จ่ายในการผลิต | 1                                | 60,000                    | ทุนให้เปล่า         | -                                     |                    |
| 2544    | ส น ง .ส ห ก ร ณ์ การเกษตรจังหวัด | เครื่องจักร(เครื่องกะเทาะเปลือก) | เพื่อพัฒนาการผลิต   | กะเทาะเปลือกกาแฟ                   | 1                                | 38,000                    | ทุนให้เปล่า         | พัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่ม                   | -                  |
| 2544    | กองทุนชุมชน                       | เครื่องคั่วกาแฟเครื่องบด         | เพื่อพัฒนาการผลิต   | คั่วกาแฟและบดกาแฟ                  | 2                                | 48,000                    | ทุนให้เปล่า         | -                                     | -                  |
| 2545    | อบจ.                              | เครื่องจักร(เครื่องกะเทาะเปลือก) | เพื่อพัฒนาการผลิต   | กะเทาะเปลือกกาแฟ                   | 1                                | 38,000                    | ทุนให้เปล่า         | พัฒนาผลิตภัณฑ์กลุ่ม                   |                    |
| 2546    | อบต.ห้วยหอม                       | โรงเรือน                         | เพื่อพัฒนาการผลิต   | ที่แปรรูปผลิตภัณฑ์                 | 1                                | 100,000                   | ทุนให้เปล่า         | -                                     | -                  |
| 2547    | อบต.ห้วยหอม                       | ปรับปรุงโรงเรือน                 | เพื่อพัฒนาการผลิต   | ที่แปรรูปผลิตภัณฑ์                 | 1                                | 60,000                    | ทุนให้เปล่า         | -                                     | -                  |

ที่มา: จากการสัมภาษณ์

## บทที่ 4

### การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม เริ่มมีการพัฒนาการผลิตสารกาแฟตั้งแต่ปี 2500 และในปี 2544 มีการพัฒนาให้มีการผลิตกาแฟคั่วบด ซึ่งรายละเอียดด้านการผลิตและเทคโนโลยีของกลุ่มเป็นดังนี้

#### 4.1 ผลิตภัณฑ์

กลุ่มมีผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 2 ชนิด คือ สารกาแฟ และกาแฟคั่วบด สำหรับกาแฟคั่วบดแบ่งออกเป็นขนาดบรรจุ 200 กรัม และ 250 กรัม ในปี 2547 ได้หยุดการผลิตกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม (ตารางที่ 4.1) โดยกลุ่ม ให้เหตุผลว่าไม่ได้รับความนิยมจากลูกค้า แต่อย่างไรก็ดีหากได้รับคำสั่งซื้อในปริมาณมาก กลุ่มจะทำการผลิต

ตารางที่ 4.1 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

| ผลิตภัณฑ์     | ชนิด     |
|---------------|----------|
| 1. สารกาแฟ    | -        |
| 2. กาแฟคั่วบด | 200 กรัม |
|               | 250 กรัม |

ที่มา: จากสำรวจ

#### 4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผน

##### 4.2.1 การบริหารการผลิต

การผลิตสารกาแฟ ทำในลักษณะต่างคนต่างผลิต เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวตั้งแต่เดือนพฤศจิกายน ถึง เดือน มกราคม โดยเดือนพฤศจิกายนสมาชิกเริ่มทำการเก็บเกี่ยว และคัดแยกเมล็ด หลังจากนั้นจะทำการส่งเมล็ดไปตรวจสอบคุณภาพ โดยทางโครงการ ITDP เป็นฝ่ายประสานงานในการจัดส่งเมล็ดให้ทางบริษัท ตรวจสอบคุณภาพ จากนั้นจึงมีการรวบรวมสารกาแฟที่ได้คุณภาพส่งให้แก่บริษัท ซึ่งโครงการ ITDP เป็นตัวแทนในการประสานงานในการจัดส่งให้แก่บริษัท โดยโครงการรับซื้อกาแฟจากกลุ่มเท่ากับ 8 ตันต่อปี

การผลิตกาแฟคั่วบด ผู้ที่ดำเนินการบริหารการผลิต เดิมคือ นายเจริญ นักรบไพร ซึ่งทำหน้าที่ในการจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิต และทำการผลิตเองทั้งหมด แต่ในปัจจุบันเมื่อมีการทำการปรับปรุงโครงสร้างกลุ่ม ทำให้หน้าที่ในการบริหารการผลิตอยู่ที่กรรมการฝ่ายผลิต โดยจะจัดซื้อสารกาแฟในฤดูกาล ในปี 2546กลุ่มทำการรับซื้อสารกาแฟไว้ 1.1 ตัน ซึ่งเป็นสารกาแฟที่ไม่ผ่านเกณฑ์ที่บริษัทกำหนด สำหรับปริมาณรับซื้อสารกาแฟ เพื่อใช้ในการแปรรูปภายในกลุ่มในปี 2547 เท่ากับ 2 ตัน

#### 4.2.2 การวางแผนการผลิต

การผลิตสารกาแฟในฤดูกาลเพาะปลูกที่ 2545/46 กลุ่มมีผลผลิตรวมเท่ากับ 8.3 ตัน กลุ่มทำการส่งให้แก่ผู้รับซื้อจากภายนอก จำนวน 7.2 ตัน สามารถแบ่งเป็นสารกาแฟเกรดเอ 6 ตัน สารกาแฟเกรด บี 1.2 ตัน จำหน่ายสารกาแฟที่ใช้ในการแปรรูปเป็นกาแฟคั่วบดของกลุ่ม ในปี 2546 เท่ากับ 1,100 กก. ร้อยละ 90 เป็นสารกาแฟเกรดบี ราคาซื้อของกลุ่มจากสมาชิก คือ ราคา กิโลกรัมละ 65 บาททั้งเกรดเอ และเกรดบี สามารถผลิตเป็นกาแฟคั่วบดได้เท่ากับ 783 กก. แบ่งเป็นกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม ร้อยละ 20 หรือเท่ากับ 786 ถุง และกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม ร้อยละ 80 หรือเท่ากับ 2,515 ถุง สามารถแสดงปริมาณการผลิตของกลุ่มได้ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ปริมาณการผลิตของกลุ่มในปี 2546

| ผลิตภัณฑ์   | หน่วย | ปริมาณการผลิต/เดือน |      |        |       |      |        |      |      |      |      |       |       |
|-------------|-------|---------------------|------|--------|-------|------|--------|------|------|------|------|-------|-------|
|             |       | ม.ค.                | ก.พ. | มี. ค. | เม. ย | พ.ค. | มิ. ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย.  | ธ.ค.  |
| 1. สารกาแฟ  | กก.   | 3,000               |      |        |       |      |        |      |      |      |      | 1,300 | 4,000 |
| 2. กาแฟคั่ว | กก.   | 214                 | 143  | 71     | 71    | 71   | 14     | 7    | 7    | 7    | -    | 71    | 107   |

หมายเหตุ ปริมาณการผลิตกาแฟคั่วเป็นปริมาณรวมของการผลิตกาแฟคั่วขนาด 200 กรัม และ 250 กรัม จากปริมาณรวมของการผลิตกาแฟคั่วบดทั้งหมด สามารถแบ่งสัดส่วนการผลิตเป็นกาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัมร้อยละ 20 และขนาด 250 กรัม ร้อยละ 80 ที่มา: จากการสำรวจ

ในด้านกำลังการผลิตและการวางแผนการผลิต สำหรับกลุ่มไม่มียุทธศาสตร์ในการเพิ่มพื้นที่เพาะปลูก เนื่องจากการรับซื้อสารกาแฟจากบริษัทมีจำนวนจำกัด คือ ปีละ 8 ตัน แต่มีแผนในการเพิ่มผลผลิตต่อไร่ของสมาชิกในกลุ่มให้เพิ่มขึ้น โดยการแนะนำวิธีการปลูกให้แก่สมาชิกและวิทยากรหลังการเก็บเกี่ยวผลกาแฟเพื่อให้กาแฟมีคุณภาพและได้มาตรฐานมากขึ้น

สำหรับกำลังการผลิตกาแฟคั่วบดของกลุ่ม สามารถทำการแปรรูปสารกาแฟวันละ 42 กก. และสามารถผลิตกาแฟคั่วบดได้วันละ 30 กก. ต่อวัน ส่วนการวางแผนการผลิต กลุ่มได้ขออนุมัติจัดซื้อเครื่องคั่วกาแฟที่สามารถคั่วกาแฟได้มากกว่าครั้งละ 7 กก. และเครื่องบดกาแฟเพิ่มอีก 1 เครื่องจากองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยหอม ซึ่งแผนการที่ได้วางไว้มีปัจจัยสนับสนุนให้แผนสำเร็จได้มาก เนื่องจากทางอำเภอ และองค์การบริหารส่วนตำบลมีความต้องการพัฒนาการผลิตของกลุ่ม ให้ได้มาตรฐาน

#### 4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

##### 4.3.1 วัตถุดิบ

วัตถุดิบในการผลิตของกลุ่มมีเพียงอย่างเดียว ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก คือ สารกาแฟ ได้จากการเพาะปลูกในพื้นที่เพาะปลูกของสมาชิกเอง โดยเนื้อที่เพาะปลูกกาแฟเฉลี่ยครัวเรือนละ 8 ไร่ (เจ้าหน้าที่สำนักงานเกษตรอำเภอแม่ลาน้อย, สัมภาษณ์, 2547) ซึ่งสามารถผลิตกาแฟผลสด (Cherry) ได้เฉลี่ย 500 กก. / ไร่ ซึ่งจะทำกรเก็บเกี่ยวผลผลิตในช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงมกราคม สมาชิกจะเริ่มทำการกะเทาะเปลือก และคัดแยก

เกรด โดยอาศัยอุปกรณ์ของกลุ่ม หลังจากนั้น เทรย์ถูกทำการจัดบันทึกปริมาณกาแฟของสมาชิกแต่ละคน โดยนำส่งไปยังโครงการ ITDP เพื่อบรรจุเก็บ และรอการรับซื้อจากบริษัท

สำหรับการจัดซื้อสารกาแฟเพื่อทำการแปรรูปนั้นกลุ่มจะทำการจัดซื้อในช่วงเดือนธันวาคมถึงมกราคม ในราคา กิโลกรัมละ 65 บาท โดยสมาชิกจะนำกาแฟมาขายยังกลุ่มเอง กลุ่มจะรับซื้อและเก็บไว้ ณ โรงเรือนของกลุ่ม ช่วงเวลาในการจัดหาวัตถุดิบแสดงดังตารางที่ 4.3 และตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.3 ช่วงเวลาการจัดหาวัตถุดิบ

| ผลิตภัณฑ์ | ช่วงเวลาการจัดหาวัตถุดิบ |      |        |       |      |        |      |      |      |      |      |      |
|-----------|--------------------------|------|--------|-------|------|--------|------|------|------|------|------|------|
|           | ม.ค.                     | ก.พ. | มี. ค. | เม. ย | พ.ค. | มิ. ย. | ก.ค. | ส.ค. | ก.ย. | ต.ค. | พ.ย. | ธ.ค. |
| สารกาแฟ   | ←→                       |      |        |       |      |        |      |      |      |      | ←→   | →    |

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.4 การจัดหาวัตถุดิบ

| วัตถุดิบ | หน่วย | ราคา/หน่วย<br>(บาท) | แหล่งที่มา | ความถี่    | ปริมาณการจัดหา/ครั้ง | การชำระเงิน | การขนส่ง      |
|----------|-------|---------------------|------------|------------|----------------------|-------------|---------------|
| สารกาแฟ  | กก.   | 65                  | สมาชิกปลูก | 1 ครั้ง/ปี | 1,463 กก.            | สด          | สมาชิคนำมาส่ง |

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.3.2 วัสดุอุปกรณ์ในการผลิต

##### วัสดุในการผลิต

วัสดุที่ใช้ในการผลิตมีเพียงอย่างเดียว คือ กระดัง แต่แยกการใช้ออกเป็น 2 ประเภท คือ สำหรับฟัดเศษฝุ่นละอองที่สารกาแฟ จำนวน 2 อัน ราคาอันละ 50 บาท และกระดังสำหรับนำสารกาแฟที่ทำการคั่วแล้วมาเป่าลม จำนวน 2 อัน ราคาอันละ 50 บาท

##### อุปกรณ์ในการผลิต

##### เครื่องกะเทาะเปลือก

ผลกาแฟในฤดูกาลเก็บเกี่ยวจะมีสีแดง เรียกว่า ผลเชอร์รี่ เมื่อทำการเก็บเกี่ยวแล้ว จะต้องนำมาผ่านเครื่องกะเทาะเปลือกเพื่อกะเทาะผลเชอร์รี่ออก ผลเชอร์รี่ น้ำหนัก 5 กก. จะให้ผลกาแฟที่ยังไม่ผ่านการสี น้ำหนัก 3 กก. กลุ่มมีเครื่องกะเทาะเปลือกจำนวน 3 เครื่อง ราคาเครื่องละ 19,000 บาท มีอายุการใช้งาน 10 ปี สนับสนุนโดยสหกรณ์การเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน 1 เครื่อง และองค์การบริหารส่วนจังหวัดอีก 2 เครื่อง ตั้งอยู่ที่บ้านประธานกลุ่ม 1 เครื่อง บ้านนายวันชัย ชันเขียว 1 เครื่อง และบ้านนายยะโพ รักษาจรรยา 1 เครื่อง สำหรับการให้เครื่องกะเทาะนั้น ในฤดูกาลเก็บเกี่ยวสมาชิกสามารถมาใช้เครื่องกะเทาะได้ โดยเสียค่าบริการเป็นเงินบำรุงกลุ่ม ซึ่งจะทำการจัดเก็บจากสมาชิกในอัตราร้อยละ 5 จากรายได้จากการขายกาแฟทั้งหมดของสมาชิกแต่ละคน

### เครื่องสีสารกาแฟ

ใช้ในการสีสารกาแฟ ก่อนเข้าเครื่องคัดแยก เปลือกของเมล็ดกาแฟที่สีออกมาจะเป็นเปลือกบาง แข็งสีเหลือง เครื่องสีสามารถสีสารกาแฟได้วันละ 1.67 ตัน กลุ่มมีเครื่องสีสารกาแฟจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 50,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี กลุ่มทำการจัดซื้อเอง โดยใช้เงินจากเงินค้ำบารุงที่จัดเก็บจากสมาชิก ตั้งอยู่ที่บ้านประธาน

### เครื่องคัดแยกสารกาแฟ

เครื่องนี้ใช้ในการคัดแยกเกรดสารกาแฟ โดยสามารถคัดแยกได้ 2 เกรด คือเอและบี เครื่องคัดแยกสารกาแฟมีกำลังการผลิตสามารถคัดแยก 1,000 กก./ วัน กลุ่มมีเครื่องสีสารกาแฟจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 40,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี กลุ่มทำการจัดซื้อเอง โดยใช้เงินจากเงินค้ำบารุงที่จัดเก็บจากสมาชิก ตั้งอยู่ที่บ้านประธาน

### เครื่องคั่วกาแฟ

เครื่องนี้ใช้ในการนำสารกาแฟมาคั่วให้สุก เครื่องสามารถคั่วกาแฟได้ครั้งละ 7 กก. ใช้เวลาในการคั่ว 2.5 ชั่วโมงต่อครั้ง ต่อมาภายหลังได้ปรับปรุงการไหลของแก๊ส ทำให้เวลาในการคั่วลดลงเหลือ 1.33 ชั่วโมง กลุ่มมีเครื่องคั่วกาแฟจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 36,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี โดยใช้เงินจากกองทุนชุมชน ซึ่งเป็นเงินให้เปล่า

### เครื่องบดกาแฟ

เครื่องมือนี้ใช้สำหรับบดสารกาแฟที่คั่วสุกแล้วให้ละเอียดเพื่อให้สามารถชงดื่ม กลุ่มมีเครื่องคั่วกาแฟจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 12,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี สนับสนุนโดยกองทุนชุมชน

### เครื่องปิดผนึก

เครื่องมือนี้ใช้ปิดปากถุงฟรอยด์ที่ใช้สำหรับบรรจุกาแฟ เพื่อป้องกันไม่ให้อากาศเข้าในถุงบรรจุ เป็นเครื่องปิดผนึก โดยใช้ความร้อน กลุ่มมีเครื่องปิดผนึกจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 2,000 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี สนับสนุนโดยสำนักงานเกษตรอำเภอ

### เครื่องชั่ง 60 กก.

เครื่องมือนี้ใช้สำหรับชั่งน้ำหนักกาแฟเมล็ดสด กลุ่มมีเครื่องชั่งจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 700 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี สนับสนุนโดยสำนักงานเกษตรอำเภอ

### เครื่องชั่ง 1 กก.

เครื่องมือนี้ใช้สำหรับชั่งน้ำหนักกาแฟคั่วบด ในการบรรจุถุง กลุ่มมีเครื่องชั่งจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 400 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี สนับสนุนโดยสำนักงานเกษตรอำเภอ

### พัดลม

พัดลมเป็นอุปกรณ์ในการเป่าลมเพื่อให้กาแฟเมล็ดที่คั่วเสร็จมีอุณหภูมิที่ลดลงก่อนทำการบด ลักษณะเป็นพัดลมตั้งพื้น ราคาเครื่องละ 300 บาท จำนวน 1 เครื่อง อายุการใช้งาน 9 ปี สนับสนุนโดยกลุ่มนักศึกษาที่เข้าไปในหมู่บ้าน แต่กลุ่มไม่สามารถระบุรายละเอียดที่ชัดเจนได้

### กาละมังสแตนเลส

ภาชนะในการบรรจุกาแฟที่คั่วเสร็จแล้วเพื่อเตรียมสำหรับการบรรจุถุงฟรอยด์ ราคาใบละ 1,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี จำนวน 1 ใบ สนับสนุนโดยสำนักงานเกษตรอำเภอ

### ทัพพี

เป็นอุปกรณ์ที่อยู่ในกระบวนการบรรจุถุง ใช้ในการตักกาแฟคั่วบดใส่ในถุงฟรอยด์ ราคาอันละ 10 บาท อายุการใช้งาน 3 ปี จัดหาโดยประธานกลุ่ม

วัสดุและอุปกรณ์ทั้งหมดดังกล่าวข้างต้น สรุปให้เห็นชัดเจนดังตารางที่ 4.5

## 4.3.3 บรรจุภัณฑ์

**กระสอบพลาสติก** ใช้สำหรับการขนส่งกาแฟเมล็ดสดไปยังโครงการ ITDP ราคากระสอบละ 5 บาท ขนาดบรรจุ 30 กก. และกระสอบที่กลุ่มซื้อไว้ใช้ในการเก็บสารกาแฟ ราคากระสอบละ 5 บาท ซื้อจากร้านค้าในชุมชน และร้านค้าใน อำเภอแม่ลาน้อย ราคากระสอบละ 5 บาทเช่นกัน

**ถุงพลาสติกใส** ใช้ในการบรรจุกาแฟเมล็ดสดที่กลุ่มทำการซื้อไว้เพื่อแปรรูป โดยก่อนนำกาแฟบรรจุในกระสอบ จะต้องใส่สารกาแฟในถุงพลาสติกก่อน ถุงพลาสติกราคาถุงละ 5 บาท โดยซื้อมาเป็นกิโลกรัม ราคา กก.ละ 100 บาท มีถุงทั้งหมด 20 ถุง ซื้อจากร้านค้าใน อำเภอแม่ลาน้อย

**ถุงฟรอยด์** ใช้ในการบรรจุกาแฟคั่วบด ราคาถุงละ 2 บาท ซื้อจาก จังหวัดเชียงใหม่โดยทำการฝากซื้อกับคนในหมู่บ้านที่เดินทางไปเชียงใหม่ สั่งซื้อครั้งละ 1,000 ถุง เฉลี่ยเดือนละ 1 ครั้ง

## 4.3.4 โรงเรือน

โรงเรือนสำหรับการผลิตแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ โรงเรือนที่ใช้ในการคั่วกาแฟ และโรงเรือนแปรรูปสารกาแฟ โรงเรือนสำหรับคั่วกาแฟ 1 หลัง มูลค่า 100,000 บาท จัดสร้างในปี 2546 โดยองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยห้อม และโรงเรือนสำหรับกะเทาะเปลือก 3 หลัง โดยสร้างต่อเติมจากบ้านกรรมการ 2 หลัง สร้างในปี 2545 และบ้านประธานอีก 1 หลัง จัดสร้างในปี 2544 ราคาประมาณหลังละ 20,000 บาท โรงเรือนทั้งหมดมีอายุการใช้งาน 10 ปี

## 4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

ในการตรวจสอบคุณภาพของสารกาแฟ เป็นหน้าที่ของบริษัทผู้รับซื้อ กลุ่มมีหน้าที่รวบรวมสารกาแฟจากสมาชิกรวบรวมสารกาแฟกับทางโครงการ ITDP เพื่อส่งต่อไปทางบริษัท เมื่อผ่านการตรวจสอบคุณภาพ

แล้วการเก็บรักษาสารกาแฟก่อนการนำส่งโครงการ ITDP จะเก็บรักษาไว้ในกระสอบพลาสติก ขนาดบรรจุ 30 กก. ต่อกระสอบ

สำหรับสารกาแฟที่กลุ่มรับซื้อไว้เพื่อทำการผลิตกาแฟคั่วบดนั้น เดิมเป็นหน้าที่ของประธานกลุ่มในการตรวจสอบคุณภาพ ปัจจุบันเป็นหน้าที่ของกรรมการฝ่ายผลิต วิธีการในการตรวจสอบคุณภาพกาแฟเมล็ดสดนั้นใช้วิธีการสุ่มตรวจด้วยสายตาในการตรวจสอบภาพรวมว่าจะต้องไม่ขึ้นรา และวิธีการตรวจสอบคุณภาพกาแฟคั่วบดนั้น ใช้สายตาในการดูสี และดมกลิ่นของกาแฟคั่ว ซึ่งจะต้องอาศัยความชำนาญจากประสบการณ์ในการคั่ว ซึ่งปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน คือ กรรมการฝ่ายผลิตมีความชำนาญน้อย ทำให้การคั่วกาแฟในปัจจุบันมีกลิ่นหอมน้อยลง แนวทางแก้ไขปัญหारेื่องการคั่ว คือ กลุ่มได้ของงบประมาณในการจัดซื้อเครื่องคั่ว ที่มีประสิทธิภาพและสามารถควบคุมความร้อนได้ดีกว่า

ด้านการเก็บรักษาสารกาแฟก่อนนำส่งมอบ จะเป็นหน้าที่ของสมาชิกที่เป็นเจ้าของ เมื่อทำการคัดเกรดกาแฟแล้วจะทำการตากกาแฟให้แห้งอีกครั้ง จากนั้นนำไปใส่กระสอบพลาสติก เก็บในที่ที่มีความชื้นต่ำ และแสงแดดส่องไม่ถึง เพื่อรอการรวบรวมผลผลิต สำหรับสารกาแฟที่กลุ่มทำการรับซื้อเพื่อแปรรูปนั้น เก็บไว้ในถุงพลาสติก หุ้มด้วยกระสอบพลาสติกอีกชั้น จัดวางไว้ในโรงเรือนเพื่อรอการคั่ว กาแฟที่ทำการคั่วบดเรียบร้อยแล้วนั้นจะต้องทำการบรรจุถุงให้เสร็จภายในวันที่คั่ว เพื่อป้องกันความชื้น และเพื่อรักษาความหอมของกาแฟ สำหรับกาแฟที่ทำการบรรจุถุงเรียบร้อยแล้วนั้น สามารถเก็บรักษาไว้ได้อย่างน้อย 3 เดือนโดยยังคงรักษาคุณภาพทั้งรสชาติและกลิ่นไว้

ตารางที่ 4.5 วัสดุ อุปกรณ์ และโรงเรือน

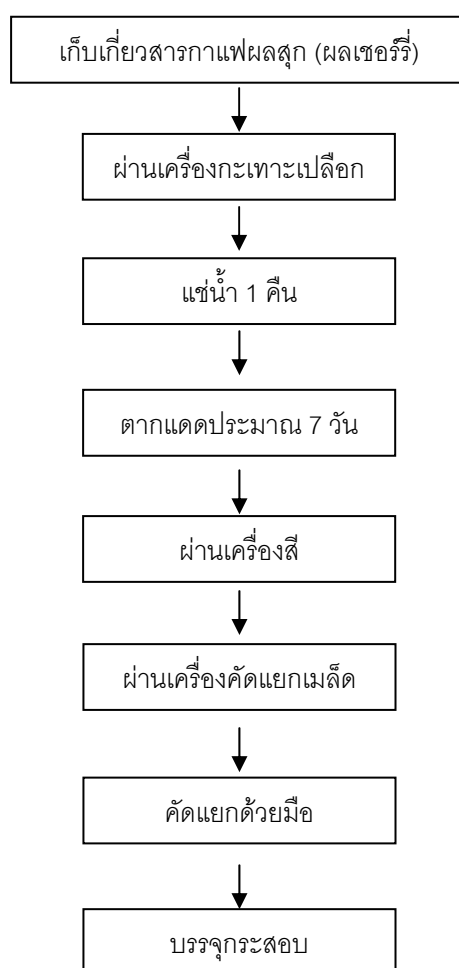
| รายการ                   | จำนวน | ราคาต่อ<br>หน่วย<br>(บาท) | อายุการ<br>ใช้งาน<br>(ปี) | ปีที่ได้มา   | แหล่งที่มา | หน่วยงาน<br>สนับสนุน | ค่า<br>ซ่อมแซม<br>ต่อปี | ใช้ใน<br>กิจกรรม |
|--------------------------|-------|---------------------------|---------------------------|--------------|------------|----------------------|-------------------------|------------------|
| กระดังไต้เศษ             | 2     | 50                        | 1                         | 2546         | จัดซื้อ    | กลุ่ม                | -                       | คั่วกาแฟ         |
| กระดังเป่าลม             | 2     | 50                        | 1                         | 2546         | จัดซื้อ    | กลุ่ม                | -                       | คั่วกาแฟ         |
| เครื่องกะเทาะ<br>เปลือก  | 3     | 19,000                    | 10                        | 2544<br>2545 | จัดซื้อ    | อบจ.<br>สหกรณ์ฯ      | 1,500                   | กะเทาะ<br>เปลือก |
| เครื่องสีสาร<br>กาแฟ     | 1     | 50,000                    | 10                        | 2543         | จัดซื้อ    | กลุ่ม                | 2,000                   | สีกะลา<br>กาแฟ   |
| เครื่องคัดแยก<br>สารกาแฟ | 1     | 40,000                    | 10                        | 2543         | จัดซื้อ    | กลุ่ม                | 2,000                   | คัดแยก<br>กาแฟ   |
| เครื่องคั่วกาแฟ          | 1     | 36,000                    | 10                        | 2544         | จัดซื้อ    | กองทุนฯ              | 1,000                   | คั่วกาแฟ         |
| เครื่องบดกาแฟ            | 1     | 12,000                    | 10                        | 2544         | จัดซื้อ    | กองทุนฯ              | 5,00                    | บดกาแฟ           |
| เครื่องปิดผนึก           | 1     | 2,000                     | 5                         | 2543         | จัดซื้อ    | สนง.<br>เกษตร        | 100                     | บรรจุ            |
| เครื่องชั่ง 60กก.        | 1     | 700                       | 10                        | 2543         | จัดซื้อ    | สนง.<br>เกษตร        | -                       |                  |
| เครื่องชั่ง 1 กก.        | 1     | 400                       | 10                        | 2543         | จัดซื้อ    | สนง.<br>เกษตร        | -                       | บรรจุ            |
| พัดลม                    | 1     | 300                       | 9                         | 2544         | บริจาค     | กลุ่ม<br>นักศึกษา    | -                       | คั่ว             |
| กะละมังสแตน<br>เลส       | 1     | 1,000                     | 10                        | 2543         | จัดซื้อ    | สนง.<br>เกษตร        | -                       | บรรจุ            |
| ทัพพี                    | 1     | 10                        | 3                         | 2543         | บริจาค     | ประธาน               | -                       | บรรจุ            |
| โรงเรือนแปรรูป           | 1     | 100,000                   | 20                        | 2546         | จัดจ้าง    | อบต.                 | -                       | คั่ว             |
| โรงเรือนสี               | 3     | 20,000                    | 10                        | 2545         | จัดจ้าง    | กลุ่ม                | -                       | กะเทาะ<br>เปลือก |

ที่มา: จากการสำรวจ

#### 4.4 กรรมวิธีการผลิต

##### การผลิตสารกาแฟ

หลังการเก็บเกี่ยวผลผลิตสมาชิกจะนำผลกาแฟในระยะที่เรียกว่าผลเชอร์รี่ มากะเทาะเปลือกโดยใช้เครื่องกะเทาะ ผลเชอร์รี่ น้ำหนัก 5 กก.จะให้ผลกาแฟที่ยังไม่ผ่านการสี น้ำหนัก 3 กก. หลังจากนั้นจึงนำสารกาแฟไปแช่น้ำ 1 คีน จากนั้นล้างทำความสะอาด แล้วตากแดดให้แห้งเป็นประมาณเวลา 7 วัน จากนั้นจึงทำการสีเพื่อสีกะลาของกาแฟออก ในการสีสารกาแฟ 10 กก. จะได้สารกาแฟ 8 กก. กะลากาแฟ 2 กก. ขั้นตอนต่อมาคือการคัดแยกเกรดกาแฟ โดยเครื่องคัดแยกเกรด และคัดแยกโดยแรงงานคนอีกครั้ง แล้วจึงทำการบรรจุใส่ถุงพลาสติกเพื่อป้องกันความชื้น ก่อนบรรจุใส่ในกระสอบ (แผนภาพที่ 4.1)

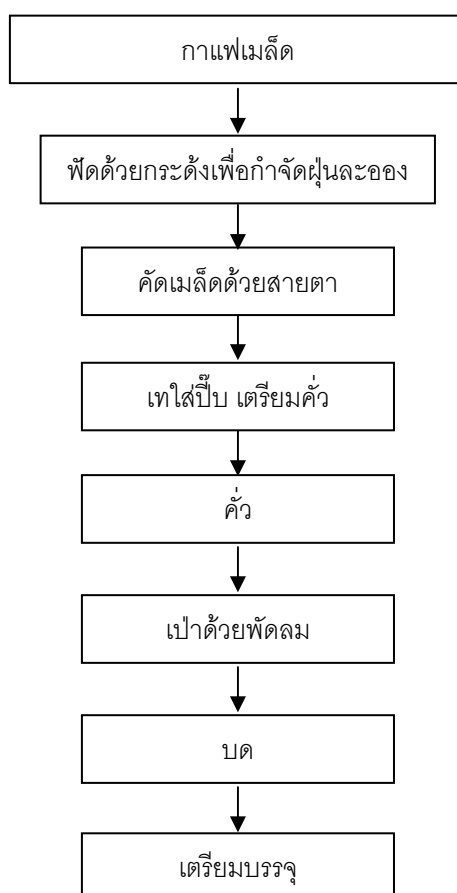


แผนภาพที่ 4.1 ขั้นตอนการผลิตสารกาแฟ

### การผลิตกาแฟคั่วบด

สารกาแฟเมล็ด ถูกนำมาเทใส่กระดังทำการฟัดเพื่อเอาเศษผงออก หลังจากนั้นทำการคัดแยกสิ่งปลอมปน และสารกาแฟที่เสียออก จากนั้นจึงใส่บีกเพื่อรอการนำไปคั่ว ในการคั่วนั้นจะต้องเปิดแก๊สเพื่อให้ร้อนถึงคั่วร้อนประมาณ 5 นาที แล้วจึงใส่สารกาแฟลงคั่ว โดยใช้เวลาประมาณ 1.33 ชม. เครื่องคั่วสามารถทำการคั่วได้ครั้งละ 7 กก. เมื่อครบกำหนดเวลาจึงนำสารกาแฟที่คั่วได้มาตรวจสอบ ด้วยสายตา และการดมกลิ่นเมื่อกาแฟคั่วอยู่ในระยะที่เหมาะสม จึงเทกาแฟที่คั่วแล้วออกจากเตาคั่ว เทใส่บีก หลังจากนั้นเทใส่กระดัง และเป่าด้วยพัดลม เพื่อให้สารกาแฟเย็นลง ประมาณ 10 นาที นำกาแฟคั่วไปใส่เครื่องบด นำกาแฟที่บดแล้วใส่กะละมัง สแตนเลส เพื่อรอการบรรจุถุง (แผนภาพที่ 4.2)

ปัญหาการคั่วกาแฟในปัจจุบันเกิดจากปัจจัยสำคัญ คือ เทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิต เนื่องจากเครื่องคั่วที่ทางกลุ่มใช้เป็นเครื่องคั่วขนาดเล็ก และล้าสมัย ไม่สามารถควบคุมความร้อนในการคั่วได้อย่างสม่ำเสมอ ทำให้คุณภาพสารกาแฟที่ทำการคั่วในแต่ละครั้งแตกต่างกัน และอาจทำให้เกิดการเสียหายในการคั่วได้ ทั้งนี้จากปัญหาด้านเทคโนโลยีดังกล่าว อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า และความไว้วางใจจากลูกค้าได้ จึงจำเป็นต้องแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยเร็ว



แผนภาพที่ 4.2 ขั้นตอนการผลิตกาแฟคั่วบด

#### 4.5 แรงงานและการจ้างงาน

เนื่องจากการเพาะปลูกกาแฟเป็นการแยกปลูก ตามพื้นที่ของสมาชิก แต่ละกลุ่มและสมาชิกจะมีการทำงานร่วมกันเมื่อทำการเก็บเกี่ยวผลผลิต โดยสมาชิกจะนำผลกาแฟมาแปรรูปเป็นสารกาแฟ กรรมการกลุ่มจำนวน 3 คน รับหน้าที่ในการดูแลอุปกรณ์เครื่องกะเทาะเปลือก เครื่องสี เครื่องคัดแยก ซึ่งใช้เวลาในการทำงานวันละ 8 ชั่วโมง กลุ่มไม่มีการจ่ายค่าแรงให้แก่กรรมการ โดยให้เหตุผลว่าเนื่องจากกรรมการทำหน้าที่เพียงปีละ 1 ครั้ง ระยะเวลาประมาณ 1 เดือน การทำงานจึงเป็นรูปแบบอาสาสมัคร

ด้านแรงงานในการผลิตกาแฟคั่วบด ปี 2546 ประธานกลุ่มเป็นผู้ดำเนินการผลิตเอง ทำการควบคุมการคั่วและบด สำหรับการบรรจุถุงจะใช้แรงงานครอบครัวช่วยอีก 1 คน หลังจากมีการเข้าไปแนะนำรูปแบบการบริหารจัดการองค์กร ทำให้ปัจจุบันได้มีการจัดให้สมาชิกในกลุ่มที่สนใจทำงาน หมุนเวียนมาทำงานที่กลุ่มวันละ 5 คน โดยเป็นสมาชิก 4 คน และกรรมการฝ่ายผลิต 1 คน การแบ่งหน้าที่ในปัจจุบันนั้นจะให้กรรมการฝ่ายผลิตทำการควบคุมการคั่วสารกาแฟ การบดและบรรจุถุงเป็นหน้าที่ของสมาชิกที่เข้ามาทำงานโดยไม่มีการกำหนดหน้าที่ประจำ เนื่องจากสมาชิกที่เข้ามานั้นหมุนเวียนกันมาไม่ได้มาประจำทุกครั้งที่ทำการผลิต ปัจจุบันกลุ่ม จัดให้มีการจดบันทึกเวลาการทำงาน ซึ่งการทำงานที่ผ่านมาไม่มีการจ่ายค่าแรงให้แก่สมาชิกที่เข้ามาทำงาน แต่มีการตกลงจะปันผลกำไรให้แก่สมาชิกที่มาทำงานในสิ้นปี

#### 4.6 ต้นทุนและผลตอบแทน

ในการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนในการดำเนินงานของกลุ่มนั้น เป็นการเปรียบเทียบต้นทุนในการดำเนินงานที่รวมเอาต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสด ซึ่งได้แก่ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและต้นทุนค่าเสียโอกาส (ค่าแรงงาน) ของกรรมการในการดำเนินงาน ซึ่งทางกลุ่มไม่ได้คิดเป็นต้นทุน

จากการสัมภาษณ์สมาชิกกลุ่มจำนวน 8 คน จากทั้งหมด 38 คน โดยมีสมมติฐานในการศึกษาเรื่องต้นทุนการผลิตสารกาแฟนี้ คือ เทคโนโลยีในการผลิตของสมาชิกแต่ละคนไม่มีความแตกต่าง ทำให้สามารถคำนวณต้นทุนการผลิตสารกาแฟได้ดังนี้

ต้นทุนการผลิตสารกาแฟ 1 กก. กลุ่มสามารถจำหน่ายได้ในราคา กก. ละ 95 บาท ซึ่งกลุ่ม จะได้ทำการหักค่าธรรมเนียมในการบริหารจัดการกลุ่มร้อยละ 5 บาท ซึ่งกาแฟ 1 กก. กลุ่มจะได้รับผลตอบแทนจากการดำเนินงาน 4.78 บาทตามข้อตกลง ดังนั้นเพื่อแสดงให้เห็นว่า การหักค่าธรรมเนียมเข้าในกลุ่มในอัตราที่กำหนดนั้น ทำให้กลุ่ม เกิดการขาดทุนในผลการดำเนินงานหรือไม่ ซึ่งจากการวิเคราะห์ดังกล่าวพบว่า กลุ่มยังได้รับผลตอบแทนที่เป็นบวกเท่ากับ 3.38 บาท ด้านการคำนวณต้นทุนการผลิตนั้นยึดลักษณะการผลิตที่ใช้ในปี 2546 โดยสามารถอธิบายรายละเอียดของต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตได้ดังนี้

##### ต้นทุนการผลิตสารกาแฟของเกษตรกร

ต้นทุนการผลิตสารกาแฟใน 1 รอบการผลิตของเกษตรกร พบว่า เกษตรกรมีต้นทุนในการผลิตสารกาแฟ 1 กก. ดังนี้ เกษตรกรเสียค่าใช้จ่ายในการเก็บผลเชอร์รี่คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 47.83 รองลงมาเป็นค่าใช้จ่ายในการคัดแยกเมล็ดด้วยมือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 27.54 ค่าใช้จ่ายในการตากเมล็ดกาแฟ สัดส่วนร้อยละ

ละ 13.03 ค่าใช้จ่ายในการตัดแต่งกิ่งครั้งที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 6.84 ค่าใช้จ่ายในการตัดแต่งกิ่งครั้งที่ 2 ร้อยละ 4.02 การบรรจุกระสอบ และการขนย้าย ร้อยละ 0.14 และ 0.003 ตามลำดับ (ดังตารางที่ 4. 6)

ตารางที่ 4.6 ต้นทุนการผลิตสารกาแฟของเกษตรกร

| กิจกรรม                  | ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อกก. | ร้อยละ |
|--------------------------|------------------------|--------|
| ตัดแต่งกิ่ง              | 1.48                   | 6.84   |
| ตัดแต่งกิ่ง              | 0.87                   | 4.02   |
| เก็บผลเชอร์รี่           | 10.35                  | 47.83  |
| ตากแดด                   | 2.82                   | 13.03  |
| คัดแยกเมล็ดด้วยมือ       | 5.96                   | 27.54  |
| บรรจุกระสอบ              | 0.03                   | 0.14   |
| ค่ากระสอบ                | 0.13                   | 0.60   |
| ขนย้ายมายังกลุ่ม         | 0.0006                 | 0.003  |
| ต้นทุนรวม                | 21.64                  | 100.00 |
| ราคาขาย เกรด เอ          | 95.00                  |        |
| ราคาขายเกรด บี           | 85.00                  |        |
| ผลตอบแทนต่อกก. (เกรด เอ) | 73.36                  |        |
| ผลตอบแทนต่อกก. (เกรด บี) | 63.36                  |        |

ที่มา: จากการสำรวจ

#### ต้นทุนการผลิตสารกาแฟของกลุ่ม

ต้นทุนในการแปรรูปจากผลกาแฟเป็นสารกาแฟ มีต้นทุนของกลุ่มเท่ากับ 1.40 บาท ต่อกาแฟเมล็ดสด 1 กก. ซึ่งได้แก่ต้นทุนผันแปร ประกอบด้วย ค่าไฟฟ้า ร้อยละ 4.29 และค่าแรงงานร้อยละ 31.03 โดยต้นทุนคงที่ คือ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร และโรงเรือน ร้อยละ 64.68 เมื่อพิจารณาต้นทุนเงินสดพบว่าเท่ากับ 0.06 บาท มาจากค่าใช้ไฟฟ้า เพียงรายการเดียวที่กลุ่มจะต้องจ่าย ส่วนที่เหลือเป็นต้นทุนที่ไม่ใช่เงินสด เท่ากับ 1.34 บาท เมื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด กลุ่ม จะได้รับผลตอบแทน 4.72 บาท ผลตอบแทนสุทธิเหนือผันแปรเท่ากับ 4.28 บาท และผลตอบแทนเหนือต้นทุนทั้งหมด เท่ากับ 3.38 บาท โดยมีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อค่าธรรมเนียมกลุ่ม เท่ากับร้อยละ 70.62 รายละเอียดดังตารางที่ 4.7

#### ต้นทุนการผลิตกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม

การผลิตกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม มีต้นทุนการผลิตต่อถุงเท่ากับ 24.29 บาท เป็นต้นทุนวัตถุดิบร้อยละ 74.93 รองลงมาคือ ต้นทุนแรงงาน ร้อยละ 9.88 จากต้นทุนการผลิตทั้งหมด สามารถแบ่งเป็นต้นทุนเงินสดเท่ากับ 19.20 บาทและต้นทุนไม่เป็นเงินสดเท่ากับ 5.09 บาท เมื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนสุทธิเหนือ

ต้นทุนเงินสด ได้รับผลตอบแทนเท่ากับ 41.20 บาท ผลตอบแทนสุทธิเหนือผันแปรเท่ากับ 38.80 บาท และผลตอบแทนเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด เท่ากับ 35.71 บาท โดยมีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อราคาขายส่งร้อยละ 57.52 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีกร้อยละ 62.63 รายละเอียดดัง ตารางที่ 4.8

#### **ต้นทุนการผลิตกาแฟควบลขนาดบรรจุ 250 กรัม**

การผลิตกาแฟควบลขนาดบรรจุ 250 กรัม มีต้นทุนการผลิตต่อถุงเท่ากับ 30.25 บาท เป็นต้นทุนวัตถุดิบร้อยละ 75.21 รองลงมาคือ ต้นทุนแรงงาน ร้อยละ 9.92 จากต้นทุนการผลิตทั้งหมด สามารถแบ่งเป็นต้นทุนเงินสดเท่ากับ 23.88 บาทและต้นทุนไม่เป็นเงินเท่ากับ 6.37 บาท เมื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด ได้รับผลตอบแทนเท่ากับ 36.52 บาท ผลตอบแทนสุทธิเหนือผันแปรเท่ากับ 33.52 บาท และผลตอบแทนเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด เท่ากับ 29.75 บาท โดยมีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่งร้อยละ 49.58 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีกร้อยละ 53.46 รายละเอียดดัง ตารางที่ 4.9

ตารางที่ 4.7 ต้นทุนและผลตอบแทนการแปรรูปสารกาแฟ

| รายการ                                                               | สารกาแฟ 1 กิโลกรัม |                       |               |      |                                                    |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------|-----------------------|---------------|------|----------------------------------------------------|
|                                                                      | ต้นทุนกิจการ       | ต้นทุนจากการวิเคราะห์ |               |      |                                                    |
|                                                                      |                    | เงินสด                | ไม่เป็นเงินสด | รวม  | อัตราส่วน<br>ของ<br>ต้นทุนต่อ<br>ต้นทุน<br>ทั้งหมด |
| (1) ต้นทุนการผลิต                                                    |                    |                       |               |      |                                                    |
| ต้นทุนผันแปร                                                         |                    | 0.06                  | 0.44          | 0.50 |                                                    |
| 1. ค่าใช้จ่าย                                                        |                    | 0.06                  |               | 0.06 | 4.29                                               |
| 2. แรงงาน                                                            |                    |                       | 0.44          | 0.44 | 31.03                                              |
| ต้นทุนคงที่                                                          |                    |                       |               |      |                                                    |
| ค่าเสื่อมราคา                                                        |                    |                       | 0.91          | 0.91 | 64.68                                              |
| ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)                                   | -                  | 0.06                  | 1.34          | 1.40 | 100.00                                             |
| ผลตอบแทนต่อหน่วย (บาท)                                               |                    |                       | 4.78          |      |                                                    |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)                           |                    |                       | 4.78          |      |                                                    |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)                           |                    |                       | 4.28          |      |                                                    |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)                           |                    |                       | 4.72          |      |                                                    |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)                          |                    |                       | 3.38          |      |                                                    |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อค่าธรรมเนียมกลุ่ม<br>(ร้อยละ)  |                    |                       | 100.00        |      |                                                    |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อค่าธรรมเนียมกลุ่ม<br>(ร้อยละ)  |                    |                       | 89.62         |      |                                                    |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อค่าธรรมเนียมกลุ่ม<br>(ร้อยละ)  |                    |                       | 98.74         |      |                                                    |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อค่าธรรมเนียมกลุ่ม<br>(ร้อยละ) |                    |                       | 70.62         |      |                                                    |
| (2) ต้นทุนการตลาดต่อหน่วย                                            |                    |                       | 0.00          |      |                                                    |
| (3) ต้นทุนการจัดการ                                                  |                    |                       | 0.00          |      |                                                    |
| ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)                               |                    |                       | 1.40          |      |                                                    |

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ 4.8 ต้นทุนและผลตอบแทนกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม

| รายการ                  | กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
|-------------------------|------------------------------|-------|------|------------------|-----------------------|-------------------|-------|-------------------------------------------------------|
|                         | ปริมาณ                       | หน่วย | ราคา | ต้นทุน<br>กิจการ | ต้นทุนจากการวิเคราะห์ |                   |       |                                                       |
|                         |                              |       |      |                  | เงินสด                | ไม่เป็นเงิน<br>สด | รวม   | อัตราส่วน<br>ของต้นทุนต่อ<br>ต้นทุนการ<br>ผลิตทั้งหมด |
| (1) ต้นทุนการผลิต       |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
| ต้นทุนผันแปร            |                              |       |      |                  | 18.80                 | 2.40              | 21.20 |                                                       |
| 1. วัตถุดิบ             |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
| 1.1 วัตถุดิบหลัก        |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
| เมล็ดกาแฟ               |                              | บาท   |      |                  | 18.20                 |                   | 18.20 | 74.93                                                 |
| 1.3 ต้นทุนวัสดุ<br>อื่น |                              | บาท   |      |                  | 0.04                  |                   | 0.04  | 0.17                                                  |
| กระสอบ                  |                              | บาท   |      |                  | 0.06                  |                   | 0.06  | 0.23                                                  |
| 1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ     |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
| แก๊ส                    |                              | บาท   |      |                  | 0.50                  |                   | 0.50  | 2.06                                                  |
| ค่าไฟฟ้า                |                              |       |      |                  | 0.40                  |                   | 0.40  | 1.65                                                  |
| 2. แรงงาน               |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
| ค่าแรง                  |                              | บาท   |      |                  |                       | 2.40              | 2.40  | 9.88                                                  |
| ต้นทุนคงที่             |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
| ค่าเสื่อมราคา           |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
| เครื่องคั่วกาแฟ         |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.92              | 0.92  | 3.77                                                  |
| เครื่องบดกาแฟ           |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.31              | 0.31  | 1.26                                                  |
| เครื่องปิดผนึก          |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.10              | 0.10  | 0.42                                                  |
| เครื่องชั่ง 60 kg       |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.00              | 0.00  | 0.01                                                  |
| เครื่องชั่ง 1kg         |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.01              | 0.01  | 0.04                                                  |
| พัสดุ                   |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.01              | 0.01  | 0.03                                                  |
| กระดังปีดเศษ            |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.03              | 0.03  | 0.10                                                  |
| กระดังปีดลม             |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.03              | 0.03  | 0.10                                                  |
| กะละมัง stainless       |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.03              | 0.03  | 0.10                                                  |
| ทัพพี                   |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.00              | 0.00  | 0.00                                                  |
| โรงเรือน                |                              | บาท   |      |                  |                       | 1.27              | 1.27  | 5.24                                                  |

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

| รายการ                                                      | กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม |       |      |                  |                       |                   |       |                                                       |
|-------------------------------------------------------------|------------------------------|-------|------|------------------|-----------------------|-------------------|-------|-------------------------------------------------------|
|                                                             | ปริมาณ                       | หน่วย | ราคา | ต้นทุน<br>กิจการ | ต้นทุนจากการวิเคราะห์ |                   |       |                                                       |
|                                                             |                              |       |      |                  | เงินสด                | ไม่เป็นเงิน<br>สด | รวม   | อัตราส่วน<br>ของต้นทุนต่อ<br>ต้นทุนการ<br>ผลิตทั้งหมด |
| ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)                          |                              |       |      | 30.00            | 19.20                 | 5.09              | 24.29 | 100.00                                                |
| ราคาขายส่ง (บาท)                                            |                              |       |      |                  | 60.00                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)                  |                              |       |      |                  | 30.00                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)                  |                              |       |      |                  | 38.80                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)                  |                              |       |      |                  | 41.20                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 35.71                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)   |                              |       |      |                  | 50.00                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)   |                              |       |      |                  | 64.67                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)   |                              |       |      |                  | 68.67                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)  |                              |       |      |                  | 59.52                 |                   |       |                                                       |
| ราคาขายปลีก (บาท)                                           |                              |       |      |                  | 65.00                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)                  |                              |       |      |                  | 35.00                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)                  |                              |       |      |                  | 43.80                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)                  |                              |       |      |                  | 46.20                 |                   |       |                                                       |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 40.71                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)  |                              |       |      |                  | 53.85                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)  |                              |       |      |                  | 67.39                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)  |                              |       |      |                  | 71.08                 |                   |       |                                                       |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ) |                              |       |      |                  | 62.63                 |                   |       |                                                       |

ตารางที่ 4.8 (ต่อ)

| รายการ                                            | กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม |       |      |                  |                       |                   |      |                                                       |
|---------------------------------------------------|------------------------------|-------|------|------------------|-----------------------|-------------------|------|-------------------------------------------------------|
|                                                   | ปริมาณ                       | หน่วย | ราคา | ต้นทุน<br>กิจการ | ต้นทุนจากการวิเคราะห์ |                   |      |                                                       |
|                                                   |                              |       |      |                  | เงินสด                | ไม่เป็นเงิน<br>สด | รวม  | อัตราส่วน<br>ของต้นทุนต่อ<br>ต้นทุนการ<br>ผลิตทั้งหมด |
| (2) ต้นทุนการตลาด                                 |                              |       |      |                  |                       |                   |      |                                                       |
| ค่าขนส่ง                                          |                              | บาท   |      |                  | 1.33                  |                   | 1.33 |                                                       |
| กล่องบรรจุ                                        |                              | บาท   |      |                  | 0.10                  |                   | 0.10 |                                                       |
| ถุงฟรอยด์                                         |                              | บาท   |      |                  | 2.00                  |                   | 2.00 |                                                       |
| ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)                |                              |       |      |                  |                       |                   | 3.44 |                                                       |
| (3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2) |                              |       |      |                  | 27.73                 |                   |      |                                                       |
| ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด   |                              |       |      |                  | 32.27                 |                   |      |                                                       |
| ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด  |                              |       |      |                  | 37.27                 |                   |      |                                                       |
| (4) ต้นทุนการจัดการ                               |                              |       |      |                  | 0.00                  |                   |      |                                                       |
| ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)              |                              |       |      |                  | 0.00                  |                   |      |                                                       |
| ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)            |                              |       |      |                  | 27.73                 |                   |      |                                                       |

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ 4.9 ต้นทุนและผลตอบแทนกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม

| รายการ                  | กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม |       |      |                  |                       |                   |       |                                                |
|-------------------------|------------------------------|-------|------|------------------|-----------------------|-------------------|-------|------------------------------------------------|
|                         | ปริมาณ                       | หน่วย | ราคา | ต้นทุน<br>กิจการ | ต้นทุนจากการวิเคราะห์ |                   |       |                                                |
|                         |                              |       |      |                  | เงินสด                | ไม่เป็นเงิน<br>สด | รวม   | อัตราส่วน<br>ของต้นทุน<br>ต่อต้นทุน<br>ทั้งหมด |
| (1) ต้นทุนการผลิต       |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                |
| ต้นทุนผันแปร            |                              |       |      |                  | 23.48                 | 3.00              | 26.48 |                                                |
| 1. วัตถุดิบ             |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                |
| 1.1 วัตถุดิบหลัก        |                              |       |      |                  |                       |                   |       |                                                |
| เมล็ดกาแฟ               |                              | บาท   |      |                  | 22.75                 |                   | 22.75 | 75.21                                          |
| 1.3 ต้นทุนวัสดุ<br>อื่น |                              |       |      |                  |                       |                   |       | 0.00                                           |
| 1.3 ต้นทุนวัสดุ<br>อื่น |                              | บาท   |      |                  | 0.05                  |                   | 0.05  | 0.17                                           |
| กระสอบ                  |                              | บาท   |      |                  | 0.06                  |                   | 0.06  | 0.19                                           |
| 1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ     |                              |       |      |                  |                       |                   |       | 0.00                                           |
| แก๊ส                    |                              | บาท   |      |                  | 0.63                  |                   | 0.63  | 2.07                                           |
| ค่าไฟฟ้า                |                              |       |      |                  | 0.40                  |                   | 0.40  | 1.32                                           |
| 2. แรงงาน               |                              |       |      |                  |                       |                   |       | 0.00                                           |
| ค่าแรง                  |                              | บาท   |      |                  |                       | 3.00              | 3.00  | 9.92                                           |
| ต้นทุนคงที่             |                              |       |      |                  |                       |                   |       | 0.00                                           |
| ค่าเสื่อมราคา           |                              |       |      |                  |                       |                   |       | 0.00                                           |
| เครื่องคั่วกาแฟ         |                              | บาท   |      |                  |                       | 1.15              | 1.15  | 3.79                                           |
| เครื่องบดกาแฟ           |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.38              | 0.38  | 1.26                                           |
| เครื่องปัดฝุ่น          |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.13              | 0.13  | 0.42                                           |
| เครื่องชั่ง 60 kg       |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.00              | 0.00  | 0.01                                           |
| เครื่องชั่ง 1kg         |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.01              | 0.01  | 0.04                                           |
| พัสดุ                   |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.01              | 0.01  | 0.04                                           |
| กระดังยัดเศษ            |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.03              | 0.03  | 0.11                                           |
| กระดังยัดเมล็ด          |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.03              | 0.03  | 0.11                                           |
| กะละมัง stainless       |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.03              | 0.03  | 0.11                                           |
| ทัพพี                   |                              | บาท   |      |                  |                       | 0.00              | 0.00  | 0.00                                           |
| โรงเรือน                |                              | บาท   |      |                  |                       | 1.59              | 1.59  | 5.26                                           |

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

| รายการ                                                     | กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม |       |      |                  |                       |                   |       |                                                |
|------------------------------------------------------------|------------------------------|-------|------|------------------|-----------------------|-------------------|-------|------------------------------------------------|
|                                                            | ปริมาณ                       | หน่วย | ราคา | ต้นทุน<br>กิจการ | ต้นทุนจากการวิเคราะห์ |                   |       |                                                |
|                                                            |                              |       |      |                  | เงินสด                | ไม่เป็นเงิน<br>สด | รวม   | อัตราส่วน<br>ของต้นทุน<br>ต่อต้นทุน<br>ทั้งหมด |
| ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)                         |                              |       |      | 40.00            | 23.88                 | 6.37              | 30.25 | 100.00                                         |
| ราคาขายส่ง (บาท)                                           |                              |       |      |                  | 60.00                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 20.00                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 33.52                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 36.52                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)                |                              |       |      |                  | 29.75                 |                   |       |                                                |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)  |                              |       |      |                  | 33.33                 |                   |       |                                                |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)  |                              |       |      |                  | 55.86                 |                   |       |                                                |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)  |                              |       |      |                  | 60.86                 |                   |       |                                                |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ) |                              |       |      |                  | 49.58                 |                   |       |                                                |
| ราคาขายปลีก (บาท)                                          |                              |       |      |                  | 65.00                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 25.00                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 38.52                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)                 |                              |       |      |                  | 41.52                 |                   |       |                                                |
| ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)                |                              |       |      |                  | 34.75                 |                   |       |                                                |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ) |                              |       |      |                  | 38.46                 |                   |       |                                                |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ) |                              |       |      |                  | 59.26                 |                   |       |                                                |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ) |                              |       |      |                  | 63.87                 |                   |       |                                                |

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

| รายการ                                                         | กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม |       |      |                  |                       |                   |      |                                                |
|----------------------------------------------------------------|------------------------------|-------|------|------------------|-----------------------|-------------------|------|------------------------------------------------|
|                                                                | ปริมาณ                       | หน่วย | ราคา | ต้นทุน<br>กิจการ | ต้นทุนจากการวิเคราะห์ |                   |      |                                                |
|                                                                |                              |       |      |                  | เงินสด                | ไม่เป็นเงิน<br>สด | รวม  | อัตราส่วน<br>ของต้นทุน<br>ต่อต้นทุน<br>ทั้งหมด |
| อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก<br>(ร้อยละ) |                              |       |      |                  | 53.46                 |                   |      |                                                |
| (2) ต้นทุนการตลาด                                              |                              |       |      |                  |                       |                   |      |                                                |
| ค่าขนส่ง                                                       |                              | บาท   |      |                  | 0.95                  |                   | 0.95 |                                                |
| กล่องบรรจุ                                                     |                              | บาท   |      |                  | 0.10                  |                   | 0.10 |                                                |
| ถุงฟรอยด์                                                      |                              | บาท   |      |                  | 2.00                  |                   | 2.00 |                                                |
| ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)                             |                              |       |      |                  |                       |                   | 3.06 |                                                |
| (3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)              |                              |       |      |                  | 33.30                 |                   |      |                                                |
| ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด                |                              |       |      |                  | 26.70                 |                   |      |                                                |
| ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด               |                              |       |      |                  | 31.70                 |                   |      |                                                |
| (4) ต้นทุนการจัดการ                                            |                              |       |      |                  | 0.00                  |                   |      |                                                |
| ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)                           |                              |       |      |                  | 0.00                  |                   |      |                                                |
| ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)                         |                              |       |      |                  | 33.30                 |                   |      |                                                |

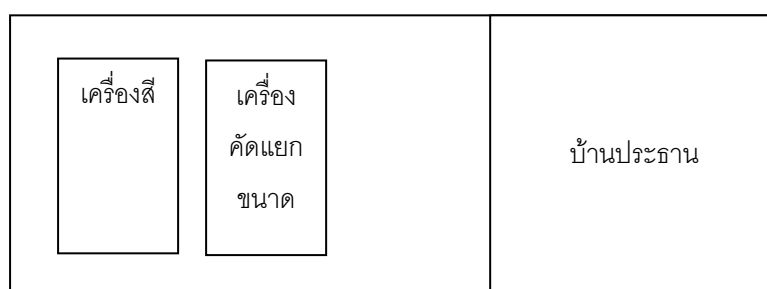
ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

#### 4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

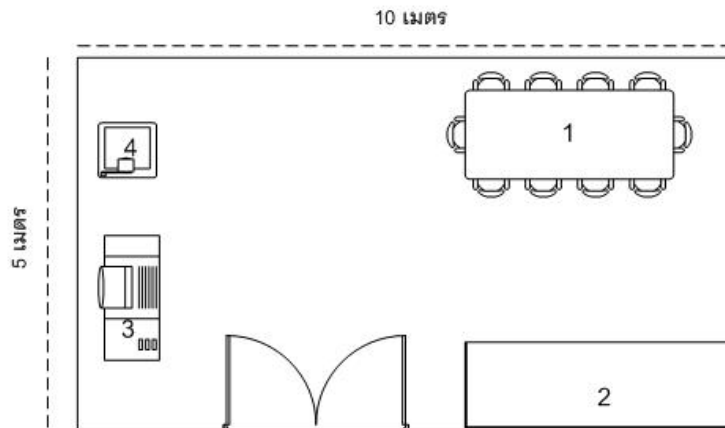
ในกระบวนการผลิตสารกาแฟ กลุ่มได้นำเครื่องจักรอุปกรณ์เข้ามาช่วยในขั้นตอนการผลิตหลายขั้นตอน ซึ่งได้แก่ การกะเทาะเปลือก การสี การคัดแยก การคั่ว และการบด จากเดิมที่ต้องใช้แรงงานคนทั้งหมด การผลิตในปัจจุบันสะดวกและรวดเร็วขึ้น นอกจากนี้สมาชิกยังได้เรียนรู้วิธีการผลิตกาแฟที่มีคุณภาพ โดยใช้ความรู้ที่ได้รับจากบริษัทที่เข้ามารับซื้อ อย่างไรก็ตาม ในขั้นตอนการแปรรูปกาแฟคั่วนั้นยังจำเป็นต้องมีการพัฒนาต่อ เนื่องจากการผลิตกาแฟคั่วบดในปัจจุบันสามารถควบคุมคุณภาพให้สม่ำเสมอ จำเป็นต้องได้รับการฝึกอบรมจากผู้ชำนาญและจัดหาอุปกรณ์การผลิตที่ช่วยยกระดับคุณภาพกาแฟคั่ว ในปัจจุบันประธานกลุ่มหรือฝ่ายควบคุมคุณภาพการผลิตได้รับการฝึกอบรมและมีโอกาสได้ไปศึกษาดูงานเพื่อเพิ่มพูนความรู้และประสบการณ์ด้านการผลิตกาแฟ

#### 4.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต

โรงเรือนที่ใช้ในการผลิตของกลุ่มแยกออกเป็น 2 ส่วน ส่วนที่ 1 เป็นโรงเรือนที่ใช้ในการกะเทาะเปลือก สี และคัดแยกเมล็ด ตั้งอยู่บริเวณบ้านของกรรมการที่รับผิดชอบ แผนภาพที่ 4.3 ทำการก่อสร้างด้วยไม้ ล้อมบริเวณทำงานด้วยตาข่ายพรางแสง เพื่อป้องกันฝุ่นละอองของกะลากาแฟเข้ามาในโรงเรือน ด้านหลังโรงเรือนเป็นที่ลาดชัน กลุ่มใช้สำหรับทิ้งกะลากาแฟ โรงเรือนมุงหลังคาด้วยสังกะสี ดังรายละเอียดในส่วนที่ 2 โรงเรือนที่ใช้ในการคั่วกาแฟ 1 หลัง ขนาด 5 x 10 เมตร (แผนภาพที่ 4.4) มูลค่า 100,000 บาท จัดสร้างในปี 2546 โดยองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยหอม สร้างในพื้นที่สาธารณประโยชน์ของชุมชน เนื้อที่ 1 งาน ตั้งอยู่ห่างจากชุมชนประมาณ 100 เมตร สำหรับอาคารแปรรูปกาแฟนั้นสร้างด้วยซีเมนต์ก่ออิฐ ลักษณะผนังอาคารด้านที่ติดประตูเป็นผนังทึบ ส่วนผนังอีก 3 ด้านช่วงล่างก่อด้วยซีเมนต์ทึบสูง 1.5 เมตร ช่วงบนติดตาข่ายเหล็ก ไม่มีฝ้าเพดาน หลังคามุงกระเบื้อง มีห้องน้ำแยกออกจากอาคาร โต๊ะสำหรับบรรจุอยู่สูงกว่าพื้นมากกว่า 60 เซนติเมตร



แผนภาพที่ 4.3 การจัดวางอุปกรณ์ของโรงเรือนสีสารกาแฟ



แผนภาพที่ 4.4 การจัดวางโรงเรียนแปรรูปกาแพคั่วบด

#### 4.9 การกำจัดของเสีย

ของเสียที่เกิดจากการผลิตสารกาแพ ได้แก่ เปลือกผลกาแพ กะลากาแพ สำหรับเปลือกผลกาแพสุกส่วนใหญ่จะทิ้งไปเฉยๆ เนื่องจากสามารถย่อยสลายเองตามธรรมชาติได้โดยใช้ระยะเวลาไม่นาน แต่จะมีสมาชิกบางส่วนนำไปทำปุ๋ยชีวภาพ เพื่อใช้ในส่วนของตน กะลากาแพเป็นของเสียที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตสารกาแพ ลักษณะสีเหลืองอ่อน แข็ง และบาง ย่อยสลายยาก ในขณะนี้ยังไม่มีวิธีการกำจัดของเสียทั้งหมดที่ทิ้งไว้ด้านหลังของโรงสีกาแพ

สำหรับมลภาวะในกระบวนการคั่ว คือ กลิ่นที่เกิดจากการคั่ว จากการสัมภาษณ์สมาชิก หากสูดดมเข้าไปมาก จะทำให้เกิดอาการเวียนศีรษะ ปัจจุบันกลุ่มยังไม่มีแนวทางการจัดการกลิ่นดังกล่าว

#### 4.10 การควบคุมและการตรวจสอบคุณภาพของผลผลิตภัณฑ์

การผลิตสารกาแพนั้น จะมีการคัดแยกสารกาแพเมล็ดเสียอีกครั้งด้วยแรงงานคน เพื่อคัดแยกสารกาแพให้ได้คุณภาพก่อนการนำส่งบริษัท ด้านการควบคุมคุณภาพระหว่างการผลิตของกาแพคั่วบด ผู้ทำการคั่วจะต้องมีความชำนาญ ในการสังเกตสีและกลิ่นของสารกาแพคั่ว ซึ่งทำให้เกิดปัญหาด้านคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่ไม่สม่ำเสมอ การแก้ปัญหาในปัจจุบัน คือ ประธานต้องเข้าไปแนะนำ กรรมการฝ่ายผลิตให้มีทักษะในการคั่วมากขึ้น และทำการของบประมาณสนับสนุนเครื่องคั่ว และเครื่องบด ที่มีประสิทธิภาพในการผลิตมากขึ้น มาใช้เพื่อลดปัญหาด้านการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์

สำหรับกาแพคั่วบดที่ทำการบรรจุถุงเรียบร้อยแล้ว จะทำการเก็บรักษาไว้ในบ้านประธาน โดยใส่ในกล่องกระดาษไว้ เพื่อรอส่งไปจำหน่าย

#### 4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)

##### 4.11.1 สถานที่ผลิต

สถานที่ตั้งของโรงเรือนแปรรูปกาแฟคั่วบด นั้น ถือว่าตั้งอยู่ในบริเวณที่เสี่ยงต่อการปนเปื้อน อันได้แก่ การปนเปื้อนจากสัตว์ประเภทนก เนื่องจากรอบบริเวณอาคารมีต้นไม้ล้อมรอบ ซึ่งอาจเป็นที่อยู่อาศัยของนก แต่สำหรับข้อดีของสถานที่ดังกล่าว คือ ตั้งอยู่ห่างไกลจากชุมชน แหล่งขยะ น้ำไม่สามารถท่วมขัง และไม่มีฝุ่น สำหรับด้านตัวอาคารนั้น การสร้างอาคารแปรรูปในครั้งแรกไม่ได้มีการวางแผนการก่อสร้างเพื่อให้ถูกหลัก GMP ทำให้ ตัวอาคารเปิดโล่งด้วยการกันผนังอาคารให้ที่สูงกว่าพื้นประมาณ 1 เมตร ขึ้นไปด้วยตาข่ายเหล็ก ซึ่งการกันฝาอาคารด้วยวิธีดังกล่าวจะทำให้เกิดการปนเปื้อนจากภายนอกได้ง่าย

##### 4.11.2 สุขอนามัยของผู้ผลิต

ผู้ที่อยู่ในกระบวนการผลิต ไม่มีการรักษาสุขอนามัยในกระบวนการผลิต เช่น การดูแลสุขลักษณะส่วนบุคคล เนื่องจากไม่ได้รับการอบรมในเรื่องดังกล่าว อย่างไรก็ตามผู้ที่อยู่ในกระบวนการผลิตจะทราบว่าความสะอาดเป็นสิ่งสำคัญในการผลิต แต่ระดับความสะอาดดังกล่าวยังไม่ผ่านเกณฑ์ของ GMP

##### 4.11.3 สุขอนามัยในกระบวนการผลิต

เครื่องมืออุปกรณ์ที่ใช้ในกระบวนการผลิต จะล้างเฉพาะกะละมังสำหรับบรรจุกาแฟคั่วที่ผ่านการบดแล้วเพื่อไปบรรจุเท่านั้น ส่วนเครื่องมืออื่นไม่มีการล้างทำความสะอาด เนื่องจากความโปร่งโล่งของตัวอาคารทำให้ผู้ทำการผลิตวางผังลมในชั้นวางอุปกรณ์ และความไม่สะดวกในน้ำอุปโภคบริโภคทำให้ไม่มีการล้างอุปกรณ์ก่อนและหลังทำการผลิต การจัดวางอุปกรณ์ในการผลิตเป็นระเบียบ และปฏิบัติอย่างสม่ำเสมอ โดยเหตุผลจะทำให้สะดวกในการทำงาน

#### 4.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต

##### 4.12.1 ปัญหาด้านการผลิต

1. จากการสัมภาษณ์ปัญหาการผลิตที่เกิดขึ้นในการผลิตสารกาแฟนั้นไม่มีปัญหาในการผลิต ส่วนการผลิตกาแฟคั่วบดนั้นจะมีปัญหา คือ ความเสียหายจากการคั่วกาแฟ ซึ่งในการผลิตปี 2546 มีกาแฟที่เกิดการไหม้ในกระบวนการคั่ว ทั้งหมด 42 กก. คิดเป็นมูลค่าวัตถุดิบเท่ากับ 2,730 บาท ซึ่งกลุ่มคิดว่ามาจากประสิทธิภาพของเครื่องคั่วกาแฟ ที่ยากในการควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งหากทำการวิเคราะห์จะพบว่า ปัญหาที่เกิดขึ้นส่วนหนึ่งเนื่องจากผู้ผลิตขาดความรู้ในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการปรับเครื่องมือให้เหมาะสมกับการผลิต นอกจากนี้ ในการทำการคั่วกาแฟนั้น สารกาแฟที่ทำการคั่วจะต้องมีเมล็ดขนาดเดียวกัน เพราะจะทำให้สารกาแฟสุกพร้อมกัน หากมีการปนของเศษสารกาแฟที่เล็กกว่า จะทำให้ส่วนดังกล่าวสุกก่อน และเกิดการไหม้ขึ้นภายในเตาคั่วได้ การรับซื้อกาแฟตกเกรดของกลุ่มแม้จะเป็นนโยบายที่ดีต่อสมาชิก แต่ไม่เป็นการดีในการผลิตกาแฟคั่วบด เพราะจะต้องเพิ่มแรงงานในการคัดแยกขนาดเมล็ดเพิ่มขึ้น เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะเกิดขึ้นจากการผลิต

2. ปัญหาด้านสถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจาก ฝาน้ำที่ใช้ตากแห้งเหล็กกันนั้น มีโอกาสปนเปื้อนจากฝุ่นละอองได้มาก บริเวณรอบอาคารติดกับต้นไม้ สามารถเป็นที่อาศัยของนก และสัตว์ได้นอกจากนั้นหลังคา ยังไม่มีการบุฝ้าเพดาน ลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้สถานที่ผลิตไม่ได้ระดับมาตรฐานอาคารสถานที่ผลิต ตามข้อกำหนด GMP

#### 4.12.2 ความต้องการทางการผลิตของกลุ่ม

จากปัญหาด้านการผลิตด้านอุปกรณ์การผลิต กลุ่ม ได้ทำการของบประมาณสนับสนุน จาก อบต. ห้วยห้อมเพื่อจัดซื้อเครื่องคั่ว ในงบประมาณ 100,000 บาท เพื่อแก้ปัญหาด้านการควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอมากขึ้น

โดยสามารถวิเคราะห์ความคุ้มค่า อาศัยวิธีวิเคราะห์จุดคุ้มทุน (Break-even analysis) ด้วยสูตรดังนี้

$$Q = A / (P-b)$$

เมื่อ  $Q$  = ปริมาณการผลิตที่จุดคุ้มทุน (รายได้ เท่ากับ ต้นทุน)

$P$  = ราคาต่อหน่วย ในที่นี้ใช้ราคาขายส่ง 60 บาท/250 กรัม

$b$  = ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย ในที่นี้ รวมต้นทุนค่าโรงงานต่อหน่วยไว้ด้วย มีค่าเท่ากับ 21.57 บาท

$A$  = ต้นทุนค่าใช้จ่ายในอุปกรณ์ ซึ่งหมายถึง เครื่องคั่วแบบใหม่ มูลค่า 100,000 บาท

$$Q = 100,000 / (60 - 21.57) = 2602 \text{ ถุง หรือ } 650.5 \text{ กิโลกรัม}$$

ปริมาณกาแฟคั่ว 650.5 กิโลกรัม บรรจุถุงละ 250 กรัม จะเท่ากับ สารกาแฟ 910 กิโลกรัม คิดเทียบจากอัตราสารกาแฟ 1,100 ก.ก. จะให้ผลผลิตกาแฟคั่ว 783 ก.ก. หรือสัดส่วน 1.399: 1 (จากหัวข้อ 4.2.2) โดยกำหนดให้ปริมาณการใช้เชื้อเพลิงเท่าเดิม ในปัจจุบันกลุ่มผลิตกาแฟคั่ว โดยใช้สารกาแฟ 1,100 ก.ก. ดังนั้นกลุ่ม สามารถคืนทุนได้ในระยะเวลาไม่ถึง 1 ปี (ทั้งนี้หมายความว่า กลุ่มจะได้รายได้จากการใช้เครื่องใหม่มากกว่ารายได้เดิมอยู่ เท่ากับ 45,600 (1100 ก.ก. – 910 ก.ก. = 190 กก. หรือ 760 ถุง คูณด้วยราคาจำหน่าย 60 บาท/ถุง) หากเปรียบเทียบต้นทุนการผลิต จากการใช้เครื่องคั่วเครื่องใหม่ พบว่า ต้นทุนการผลิตกาแฟคั่วบดด้วยเครื่องคั่วแบบใหม่จะมีต้นทุนเพิ่มขึ้นจากเดิม 1.13 บาท หรือคิดเป็นร้อยละ 4.75

นอกจากความต้องการเครื่องคั่วใหม่ แล้วกลุ่ม มีความต้องการในการปรับปรุงอาคารเนื่องจากทางสาธารณสุขอำเภอเข้ามาตรวจ แล้วพบว่าลักษณะโรงงานยังไม่ได้มาตรฐาน จำเป็นต้องมีการปรับปรุงให้ถูกสุขลักษณะซึ่ง ทางอำเภอและองค์การบริหารส่วนตำบลจะเข้ามาช่วยในการปรับปรุงโรงงานเพื่อให้ถูกสุขลักษณะเพื่อให้สามารถขอมาตรฐานการผลิตขององค์การอาหารและยาได้ ปัจจุบันอยู่ระหว่างการปรับปรุงอาคารให้ได้มาตรฐานการผลิต คาดว่าจะแล้วเสร็จในปี 2547

## บทที่ 5

### การตลาด

จากผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่ม 2 ผลิตภัณฑ์ อันได้แก่ สารกาแฟ และกาแฟคั่วบด กลุ่มมีการพัฒนาด้านการบริหารและจัดการตลาด ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

#### 5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด

##### 5.1.1 การบริหารการตลาด

ตลาดหลักของสารกาแฟมีเพียงแหล่งเดียว คือ บริษัทผู้รับซื้อ โดยมีผู้ประสานงานระหว่างกลุ่มกับบริษัท คือโครงการ ITDP และผู้ประสานงานระหว่างกลุ่มกับโครงการฯ คือ อาสาสมัครโครงการฯ ซึ่งมีหน้าที่เป็นกรรมการกลุ่มทำหน้าที่ในการประสานงานด้านการจำหน่ายเมล็ดกาแฟของกลุ่มให้แก่บริษัท โดยในแต่ละปีทางบริษัทผู้รับซื้อจะเข้ามาเพื่อเก็บตัวอย่างเมล็ดกาแฟ หลังจากการตรวจสอบคุณภาพเรียบร้อยแล้ว กรรมการกลุ่ม ทำหน้าที่ในการรวบรวมเมล็ดกาแฟส่งให้ทางโครงการฯ โครงการจะนำส่งให้บริษัท เมื่อบริษัทชำระเงินผ่านทางโครงการฯ หลังจากนั้นกรรมการจะนำเงินจากการจำหน่ายสารกาแฟแจกจ่ายให้สมาชิกตามสัดส่วนผลผลิต โดยทำการหักค่าธรรมเนียมเข้ากลุ่ม ร้อยละ 5 บาท สามารถแสดงความเชื่อมโยงด้านการตลาดของกลุ่มได้ ดังแผนภาพที่ 5.1



แผนภาพที่ 5.1 ความเชื่อมโยงด้านการตลาดของกลุ่ม

สำหรับผู้ทำหน้าที่บริหารการตลาดของกาแฟคั่วบด คือ ประธานและกรรมการฝ่ายตลาด ทำหน้าที่ในการรับคำสั่งซื้อ โดยจะมีลูกค้าโทรมาสั่งซื้อสินค้าจากกลุ่ม จากนั้นประธานและกรรมการฝ่ายตลาด จะทำการจัดส่งสินค้าไปให้ลูกค้า เมื่อลูกค้าได้รับสินค้าแล้วจึงชำระเงินผ่านทางธนาคาร การจำหน่ายโดยการออกร้านในงานแสดงสินค้าที่หน่วยงานราชการจัดขึ้น ภายใน อ. แม่ลาน้อย และ จ.แม่ฮ่องสอน ยังคงเป็นหน้าที่ของประธานและกรรมการฝ่ายตลาด โดยทางหน่วยราชการต่างในอำเภอ จะโทรศัพท์ไปแจ้งให้ทางกลุ่มทราบเมื่อมีการจัดกิจกรรมเพื่อให้ทางกลุ่มมาออกร้าน รูปแบบการบริหารการตลาดของกาแฟคั่วบดในปัจจุบันไม่แตกต่างจาก ก่อนการเปลี่ยนแปลงรูปแบบการบริหารงานของการผลิตกาแฟคั่วบดมากนัก เนื่องจากประธานกลุ่มและกรรมการฝ่าย

ตลาดเป็นผู้ที่สามารถพูดภาษาไทยกลางได้ดี และมีโทรศัพท์ซึ่งเป็นอุปกรณ์สื่อสารที่สำคัญ คำสั่งซื้อส่วนใหญ่มาจากการสั่งซื้อผ่านทางโทรศัพท์

### 5.1.2 การวางแผนการตลาด

กลุ่มมีการวางแผนด้านการตลาดไว้ให้สอดคล้องกับแผนการผลิต เนื่องจากกลุ่มไม่มีความรู้ด้านการตลาด และไม่ให้ความสำคัญในการวางแผนการตลาด เพราะกลุ่มเห็นว่าสารกาแฟมีตลาดที่แน่นอน ด้านกาแฟคั่วบดก็มีปริมาณสั่งซื้อเข้ามาเรื่อยๆ และยอดขายสามารถเพิ่มขึ้นได้เองโดยกลุ่มไม่จำเป็นต้องทำการส่งเสริมตลาด

การจำหน่ายสารกาแฟเป็นไปตามฤดูกาลผลิต คือ เก็บเกี่ยวผลผลิตปีละ 1 ครั้งในช่วงเดือนธันวาคม ถึงมกราคม โดยมียอดขายสารกาแฟในปี 2546 ประมาณ 672,000 บาท สำหรับกาแฟคั่วบด กลุ่มสามารถจำหน่ายได้ตลอดปี เนื่องจากมีคำสั่งซื้อตลอดปี ทำให้กลุ่มสามารถประมาณยอดขายในอนาคตได้ จากการสัมภาษณ์พบว่ายอดขายในปี 2546 เพิ่มขึ้นจากปี 2545 เท่ากับ 100% โดยช่วงการจำหน่ายค่อนข้างสม่ำเสมอ คือ จำหน่ายได้มากที่สุดในช่วงเดือนมกราคม ในปี 2546 สามารถจำหน่ายได้ 214 กก. รองลงมา คือ เดือนกุมภาพันธ์ จำหน่ายได้ 143 กก. และไม่มีการสั่งซื้อเลยในเดือนตุลาคม ยอดขายเฉลี่ยต่อเดือน เท่ากับ 65 กก.

## 5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

เกษตรกรในบ้านห้วยหอมเริ่มทำการปลูกกาแฟอาราบิก้าตั้งแต่ปี 2500 และในปี 2542 ได้มีการจัดตั้งกลุ่มขึ้น และทำการผลิตต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน ในปี 2544 ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ นำสารกาแฟมาแปรรูปเป็นกาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม และทำการจำหน่ายในปีเดียวกัน จนเมื่อราคาสารกาแฟถูกลงในปี 2546 กลุ่มเห็นว่าควรมีการเพิ่มปริมาณกาแฟคั่วเป็นขนาด 250 กรัม เพื่อต้องการเพิ่มยอดขาย ทำให้ลดการผลิตกาแฟคั่วขนาด 200 กรัม และทำการจำหน่ายเพียงกาแฟคั่วขนาด 250 กรัมเพียงอย่างเดียว ซึ่งยังคงผลิตอยู่จนถึงปัจจุบัน ในปี 2547 ได้มีคำสั่งซื้อกาแฟคั่วที่ไม่ทำการบด ทำให้กลุ่มทำการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นกาแฟคั่วขนาด 350 กรัม (ตารางที่ 5.1)

ตารางที่ 5.1 การพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์

| ชนิด                    | ปี (พ.ศ.) |      |      |      |      |       |
|-------------------------|-----------|------|------|------|------|-------|
|                         | 2542      | 2543 | 2544 | 2545 | 2546 | 2547  |
| สารกาแฟ                 | ●         |      |      |      |      | →     |
| กาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม |           |      | ●    | ●    | ●    |       |
| กาแฟคั่วบดขนาด 250 กรัม |           |      |      |      | ●    | →     |
| กาแฟคั่วขนาด 350 กรัม   |           |      |      |      |      | ● ● → |

หมายเหตุ: ● → ช่วงที่มีการผลิต ● - - ● ช่วงที่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ที่มา: จากการสำรวจ

ด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ สำหรับบรรจุภัณฑ์ของสารกาแฟมีเพียงบรรจุภัณฑ์สำหรับการเก็บรักษา ก่อนการนำส่งให้บริษัท ไม่จัดอยู่ในบรรจุภัณฑ์การตลาด ทางโครงการ ITDP จะเป็นผู้รับผิดชอบในการบรรจุ บรรจุภัณฑ์การตลาด

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์การตลาดของกาแฟคั่วบด มีการพัฒนาการดังนี้ ในปี 2544 สำนักงานเกษตร จังหวัดได้สนับสนุนเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตกาแฟคั่วบด พร้อมทั้งสนับสนุนบรรจุภัณฑ์ โดยลักษณะของ บรรจุภัณฑ์ 2 ชั้นประกอบด้วย ชั้นนอกเป็นกล่องกระดาษ และชั้นในเป็นถุงฟรอยด์บรรจุกาแฟ ให้ชื่อตราสินค้า “กาแฟสด” แต่ไม่เป็นที่ยอมรับของตลาด จึงหยุดการใช้กล่องดังกล่าวในการบรรจุ ปัจจุบันทำการจำหน่ายโดยการบรรจุในถุงฟรอยด์เพียงอย่างเดียว และไม่มีการติดตราสินค้า

### 5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย

#### 5.3.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่ม

กลุ่ม มีช่องทางการตลาด 3 ช่องทาง ได้แก่ ช่องทางการจำหน่ายให้แก่บริษัทสตาร์บัค คิดเป็นร้อยละ 70 ของยอดขาย ช่องทางการจำหน่ายโดยวิธีส่งซื้อทางไปรษณีย์คิดเป็นร้อยละ 24 สำหรับช่องทางที่ลูกค้า เข้ามาซื้อที่กลุ่ม จากการออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 6 ของปริมาณยอดขายทั้งหมด สามารถ อธิบายได้ด้วยแผนภาพที่ 5.2



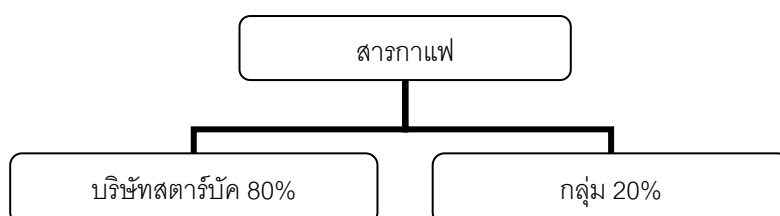
แผนภาพที่ 5.2 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่ม

คู่แข่งทางการตลาดของผลิตภัณฑ์สารกาแฟนั้นไม่มี เนื่องจากผู้รับซื้อระบุแหล่งรับซื้อแห่งเดียว คือ สารกาแฟที่ผลิตจากบ้านห้วยหอม สำหรับคู่แข่งทางการตลาดของกาแฟคั่วบดที่อยู่ในระดับเดียวกับ ผลิตภัณฑ์ชุมชนขณะนี้ ได้แก่ กลุ่มกาแฟบ้านแม่เหาะ อ.แม่สะเรียง กลุ่มกาแฟบ้านรักไทย อ.เมือง จ.แม่ฮ่องสอน กลุ่มกาแฟแม่ยวมน้อย อ.ขุนยวม จ.แม่ฮ่องสอน และกลุ่มกาแฟของ อ. แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่

#### 5.3.2 ช่องทางการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

สำหรับการจำหน่ายสารกาแฟของกลุ่ม ในระยะเริ่มต้นกลุ่มนั้นมีช่องทางการจำหน่าย 3 ทาง ได้แก่ การจำหน่ายเมล็ดกาแฟให้มูลนิธิโครงการหลวง มีชัชฉินารี่ และพ่อค้าคนกลางในอำเภอ แต่ประสบกับปัญหา การเปลี่ยนแปลงราคาอยู่บ่อยครั้ง เนื่องจากกาแฟที่ผลิตได้ในประเทศไทยและนิยมใช้ในอุตสาหกรรมคือ กาแฟ โรบัสต้า และความนิยมการบริโภคกาแฟสดในอดีตไม่มากเหมือนเช่นในปัจจุบัน จนกระทั่งทางบริษัทสตาร์บัค เข้าประกันราคากาแฟในปี 2546 สมาชิกกลุ่มมีความพอใจต่อราคาประกันที่กำหนดไว้ จึงทำให้สมาชิกมีการ

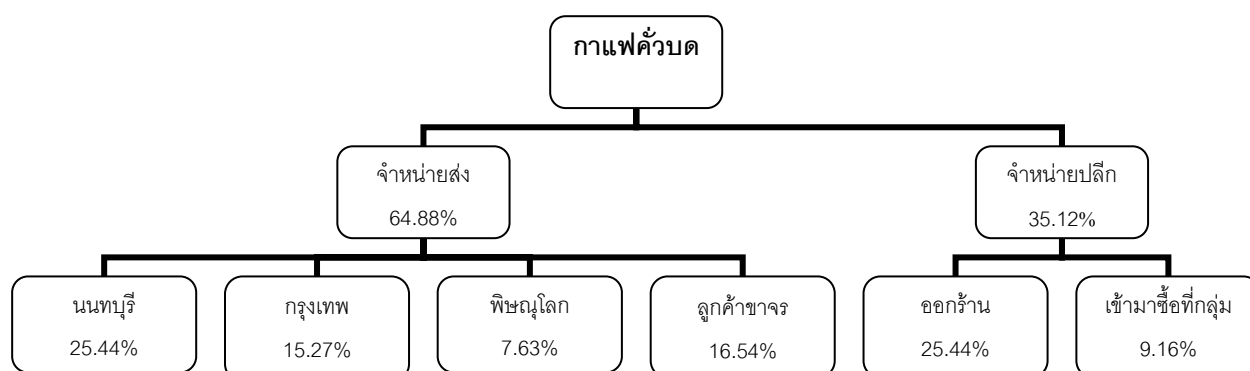
พัฒนาคุณภาพสารกาแฟให้อยู่ในมาตรฐานที่บริษัทกำหนดและยึดช่องทางดังกล่าวเป็นช่องทางจำหน่ายหลักของสารกาแฟ สำหรับสารกาแฟที่ไม่ถึงเกณฑ์มาตรฐานของบริษัทสตาร์บัค กลุ่มจะทำการรับซื้อไว้เพื่อแปรรูปเป็นกาแฟคั่ว ดังแผนภาพที่ 5.3



แผนภาพที่ 5.3 ช่องทางการจำหน่ายสารกาแฟ

ปี 2546 ผลผลิตกาแฟคั่วแบ่งออกเป็น 2 ขนาด คือ ขนาด 250 กรัม และขนาด 200 กรัม ยอดจำหน่ายรวมเท่ากับ 3,301 ถุง โดยขนาดบรรจุ 200 กรัมมียอดขายเท่ากับ 786 ถุง คิดเป็นร้อยละ 20 ของยอดขายกาแฟคั่วบดทั้งหมด ซึ่งจำหน่ายในช่วงต้นปี 2546 หลังจากนั้นจึงเปลี่ยนมาผลิตขนาด 250 กรัม ซึ่งมีปริมาณยอดขายเท่ากับ 2,515 ถุง คิดเป็นร้อยละ 80 ของยอดขายกาแฟคั่วบดทั้งหมด

สำหรับช่องทางการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบด สามารถแบ่งออกเป็นช่องทางต่างๆ ได้ดังนี้ ช่องทางจำหน่ายส่ง ร้อยละ 64.88 โดยทั้งหมดส่งทางไปรษณีย์ ส่งไปจำหน่ายผ่านคนกลางในต่างจังหวัด โดยมีลูกค้าประจำในจังหวัดนนทบุรี คิดเป็นร้อยละ 25.44 เขตดอนเมือง กรุงเทพฯ ร้อยละ 15.27 พิษณุโลก 7.63 และลูกค้าชาวจากเชียงใหม่และต่างจังหวัด 16.54 ช่องทางการจำหน่ายปลีก คิดเป็นร้อยละ 35.12 โดยเป็นการออกร้านที่ทางราชการจัดขึ้น คิดเป็นร้อยละ 25.44 และผู้ซื้อเข้ามาซื้อที่กลุ่ม คิดเป็นร้อยละ 9.16 ดังแผนภาพที่ 5.4



แผนภาพที่ 5.4 ช่องทางการจำหน่ายกาแฟคั่วบด

#### 5.4 ราคาและการตั้งราคา

ราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม สำหรับสารกาแฟ ราคาจำหน่ายเป็นราคาประกัน กำหนดที่ราคาสารกาแฟสดเกรดเอ ราคา กิโลกรัมละ 95 บาท สารกาแฟสดเกรดบี ราคา กิโลกรัมละ 85 บาท การกำหนดราคาประกันนั้น กำหนดโดยบริษัทผู้รับซื้อ ส่วนสารกาแฟที่ไม่ได้มาตรฐานของบริษัททางกลุ่มทำการรับซื้อจากสมาชิก ในราคา กิโลกรัมละ 65 บาท

เมื่อศึกษาเปรียบเทียบต้นทุนการผลิตกับราคาขายส่ง และราคาขายปลีก พิจารณาเป็นรายผลิตภัณฑ์ พบว่า กาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม ซึ่งมีต้นทุนกิจการเท่ากับ 30 บาท มีราคาขายส่งเท่ากับ 60 บาท ทำให้กลุ่มมีกำไรจากการขาย เปรียบเทียบกับต้นทุนกิจการเท่ากับ 30 บาท คิดเป็นกำไรร้อยละ 50 ของราคาขาย หากพิจารณาจากต้นทุนจากการวิเคราะห์ กลุ่มมีต้นทุนของกาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม เท่ากับ 22.53 จำหน่ายในราคาส่ง ถึงละ 60 บาท กลุ่มจะได้กำไรจากการขายเท่ากับ 37.47 บาท ดังตารางที่ 5.2 คิดเป็นร้อยละ 64.46 ของราคาขาย และจำหน่ายปลีกในราคา 65 บาท ได้รับกำไรจากการขายเท่ากับ 42.47 บาท คิดเป็นร้อยละ 65.34

ผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดขนาด 250 กรัม มีต้นทุนกิจการเท่ากับ 40 บาท ขายในราคาขายส่งถึงละ 60 บาท กลุ่มจะได้กำไรจากการขายเท่ากับ 20 บาท คิดเป็นร้อยละ 33.33 เมื่อพิจารณาจากต้นทุนจากการวิเคราะห์ กลุ่ม มีต้นทุนการผลิตกาแฟคั่วบดขนาด 250 กรัม เท่ากับ 26.81 บาท จำหน่ายในราคาส่งถึงละ 60 บาท กลุ่มจะได้รับกำไรจากการขายเท่ากับ 33.20 บาท คิดเป็นร้อยละ 55.33 บาท หากทำการจำหน่ายในราคาขายปลีก ถึงละ 65 บาท กลุ่ม ได้รับกำไรเท่าถึงละ 38.2 บาท คิดเป็นร้อยละ 58.77 ดังตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 เปรียบเทียบต้นทุนการผลิต กับราคาขายส่งและราคาขายปลีก

หน่วย: บาท/หน่วย

| ผลิตภัณฑ์              | ต้นทุนทั้งหมด    |                                           |                                             | ราคาขาย        |                 | ส่วนต่างของราคาขาย<br>กับต้นทุนจากการ<br>วิเคราะห์ |                                             |
|------------------------|------------------|-------------------------------------------|---------------------------------------------|----------------|-----------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------|
|                        | ต้นทุน<br>กิจการ | ต้นทุน<br>จากการ<br>วิเคราะห์<br>(ขายส่ง) | ต้นทุน จาก<br>การ<br>วิเคราะห์<br>(ขายปลีก) | ราคา<br>ขายส่ง | ราคา<br>ขายปลีก | ส่วนต่าง<br>ของราคา<br>ขายส่ง<br>กับต้นทุน         | ส่วนต่าง<br>ของราคา<br>ขายปลีก<br>กับต้นทุน |
| กาแฟคั่วบด<br>200 กรัม | 30               | 22.53                                     | 22.53                                       | 60             | 65              | 37.47                                              | 42.47                                       |
| กาแฟคั่วบด<br>250 กรัม | 40               | 26.8                                      | 26.8                                        | 60             | 65              | 33.2                                               | 38.2                                        |

ที่มา: จากการคำนวณ

จากการสอบถามกลุ่ม พบว่า ตั้งแต่เริ่มมีการจำหน่าย กลุ่ม ยังไม่มีการเปลี่ยนแปลงราคาผลิตภัณฑ์โดยตรง แต่มีการเปลี่ยนแปลงขนาดบรรจุเพิ่มขึ้น จาก 200 กรัม เป็น 250 กรัม โดยราคากาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม และขนาด 250 กรัม ราคาขายส่งถูกละ 60 บาท และราคาขายปลีกถูกละ 65 บาท โดยวิธีการตั้งราคาของกลุ่มเป็นการบวกเพิ่มกำไรจากต้นทุนการผลิตหรือ mark up on cost (Mark up) ซึ่งมีต้นทุนของกิจการเท่ากับ ถูกละ 40 บาท ในผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดขนาด 250 กรัม และมีต้นทุนกิจการเท่ากับ 30 บาท ในผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม และทั้งสองผลิตภัณฑ์ได้ทำการบวกกำไรเพิ่มอีก 15 บาท เท่ากับร้อยละ 37.5 จากต้นทุนการผลิต โดยมีรายละเอียดวิธีการตั้งราคาจากตารางที่ 5.3 และ 5.4

ตารางที่ 5.3 การตั้งราคากาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม

| รายการ                                                   | ต้นทุนกลุ่ม<br>(บาท/หน่วย) | การตั้งราคา<br>(ร้อยละ) | ต้นทุนจากการ<br>วิเคราะห์<br>(บาท/หน่วย) | การตั้งราคา<br>(ร้อยละ) |
|----------------------------------------------------------|----------------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| 1. ต้นทุนการผลิต                                         | 30.00                      |                         | 19.09                                    |                         |
| 2. ต้นทุนการตลาด                                         | 0                          | Mark up                 | 3.437                                    | Mark up                 |
| 3. ราคาขาย                                               | 60                         | 50                      | 60                                       | 62.46                   |
| 4. ต้นทุนการผลิต และ ต้นทุนการตลาด (1)+(2)               | 30.00                      |                         | 22.53                                    |                         |
| 5. ส่วนต่างของราคาขายกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (4) -(5) | 30.00                      |                         | 37.47                                    |                         |

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ 5.4 การตั้งราคากาแฟคั่วบดขนาด 250 กรัม

| รายการ                                                       | ต้นทุน<br>(บาท/หน่วย) | การตั้งราคา<br>(ร้อยละ) | ต้นทุนจาก<br>การวิเคราะห์<br>(บาท/หน่วย) | การตั้งราคา<br>(ร้อยละ) |
|--------------------------------------------------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------------------------|-------------------------|
| 1. ต้นทุนการผลิต                                             | 40.00                 |                         | 23.75                                    |                         |
| 2. ต้นทุนการตลาด                                             | 0                     | Mark up                 | 3.06                                     | Mark up                 |
| 3. ราคาขาย                                                   | 60                    | 33.33                   | 60                                       | 55.33                   |
| 4. ต้นทุนการผลิตและต้นทุน<br>การตลาด (1)+(2)                 | 40.00                 |                         | 26.81                                    |                         |
| 5. ส่วนต่างของราคาขายกับต้นทุน<br>การผลิตและการตลาด (4) -(5) | 20.00                 |                         | 33.20                                    |                         |

ที่มา: จากการคำนวณ

## 5.5 การส่งเสริมการขาย

วิธีการส่งเสริมการขายที่กลุ่มใช้ ได้แก่ การโฆษณาผ่านอินเทอร์เน็ตในเว็บไซต์ ไทยด้าบลดอทคอม การออกร้านที่หน่วยงานราชการจัดขึ้น การแถมผลิตภัณฑ์ให้แก่ลูกค้าเมื่อลูกค้า ซื้อผลิตภัณฑ์ 10 ถุง จะแถมผลิตภัณฑ์ให้ 1 ถุง และการบริการส่งทางไปรษณีย์

### 5.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า

สำหรับผลิตภัณฑ์สารกาแฟ กลุ่มใช้วิธีการรักษาคุณภาพในการผลิต และการเก็บเกี่ยวที่พิถีพิถัน เพื่อให้สารกาแฟได้คุณภาพตามที่บริษัทกำหนด การรักษาลูกค้าเก่าของผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดนั้น กลุ่มใช้วิธีการส่งสินค้าให้ลูกค้าตรงตามเวลาในปริมาณที่ลูกค้าต้องการอย่างสม่ำเสมอ ควบคู่กับการรักษาคุณภาพการคั่วกาแฟให้หอมสม่ำเสมอ

### 5.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่

กลุ่มใช้การออกร้านที่หน่วยงานราชการจัดขึ้นเป็นช่องทางในการหาลูกค้าใหม่การประชาสัมพันธ์ผ่านทางเว็บไซต์ และการบอกต่อของลูกค้าเก่าที่เคยสั่งซื้อ จากการสัมภาษณ์กลุ่ม พบว่าลูกค้าใหม่ที่เข้ามาสั่งซื้อสินค้าเป็นลูกค้าที่พบข้อมูลสินค้าผ่านทางเว็บไซต์

## 5.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด

### 5.6.1 ปัญหาด้านการตลาด

จากการสัมภาษณ์ปัญหาด้านการตลาดคือ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า เนื่องจากบรรจุภัณฑ์เดิมที่กลุ่ม เคยใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สนับสนุนโดยสำนักงานเกษตรจังหวัด จากลักษณะของบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว กลุ่ม ให้เหตุผลว่าไม่เป็นที่ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค และมีลักษณะคล้ายคลึงกับบรรจุภัณฑ์ของกาแฟสำเร็จรูปที่วางขายอยู่ในท้องตลาด

ด้านปัญหาทางการตลาดจากการวิเคราะห์ คือ

1. ปัญหาด้านตราสินค้า ปัจจุบันกลุ่ม ทำการขายโดยการบรรจุเพียงถุงฟรอยด์เปล่าไม่ระบุตราสินค้า ราคา วันเดือนปีที่ผลิต การเก็บรักษา วิธีการใช้และแหล่งที่มา
2. กลุ่ม ไม่มีการกำหนดเป้าหมายทางการตลาด ทำให้กลุ่ม ไม่สามารถวางแผนที่จะพัฒนาตลาดผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วที่ชัดเจนได้
3. ขาดบุคลากรที่มีความรู้ด้านการตลาดในการพัฒนาการตลาดของกลุ่ม

### 5.6.2 ความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด

ความต้องการด้านการตลาดที่กลุ่มต้องการในปัจจุบัน คือ ความช่วยเหลือในด้านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ซึ่งทางกลุ่ม เองไม่ได้วางแผนไว้ว่าจะขอความช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการหน่วยใด ด้านความช่วยเหลือในการพัฒนาความรู้ทางการตลาดนั้นกลุ่มไม่ให้ความสำคัญมากนัก เนื่องจากปริมาณยอดขายที่มีอยู่ต่อเนื่อง ทำให้กลุ่มไม่ตระหนักถึงความสำคัญในการพัฒนาความรู้ด้านการตลาด

## บทที่ 6

### การเงิน

#### 6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนทางการเงิน

##### 6.1.1 การบริหารการเงิน

การบริหารการเงินของกลุ่ม ทำหน้าที่โดยฝ่ายเหรียญกษาปณ์ กรรมการฝ่ายเบิกจ่าย และเลขานุการ โดยเหรียญกษาปณ์ทำหน้าที่ในการเบิกจ่ายเงินร่วมกับกรรมการฝ่ายเบิกจ่าย และฝ่ายเลขานุการทำหน้าที่ในการบันทึกการรับจ่าย ซึ่งมีวิธีในการบริหารคือ หลังจากจำหน่ายสารกาแฟให้แก่บริษัท ทางบริษัทจะโอนเงินให้แก่โครงการ ITDP จากนั้นจะแจ้งให้กรรมการกลุ่ม ฝ่ายประสานงานโครงการ ITDP เพื่อให้เหรียญกษาปณ์ และกรรมการฝ่ายเบิกจ่ายเข้าไปรับเงิน หลังจากนั้นทำการแบ่งเงินสดจากการจำหน่ายสารกาแฟให้แก่สมาชิก โดยทำการหักค่าธรรมเนียมร้อยละ 5 ของมูลค่าขาย จากสมาชิกแต่ละคน ส่วนเงินค่าธรรมเนียมที่ได้ในแต่ละปีจะเก็บไว้เพื่อใช้ในในกลุ่ม และปล่อยให้สมาชิกกู้ยืม ซึ่งรายการรับจ่ายที่เกิดขึ้นจะถูกบันทึกโดยฝ่ายเลขานุการของกลุ่ม ปัจจุบันมียอดคงเหลือในบัญชีเงินฝากธนาคาร 19,000 บาท และเงินสดที่เก็บไว้กับเหรียญกษาปณ์จำนวน 11,000 บาท

สำหรับการบริหารการเงินในการผลิตกาแฟคั่วบดนั้น เดิมนายเจริญจะเป็นผู้ทำหน้าที่ในการถือเงินสดหมุนเวียนเพื่อซื้อวัตถุดิบ และค่าใช้จ่ายในการผลิต โดยตลอดมาไม่มีการบันทึกการใช้จ่าย จนกระทั่งได้มีการเปลี่ยนแปลงการจัดการในปี 2547 โดยมีการกำหนดหน้าที่รับผิดชอบในการบริหารการเงินดังนี้ นางจันทร์ ชันเขียว ตำแหน่งเหรียญกษาปณ์ ทำหน้าที่เก็บเงินรายได้จากการขาย และนางประทุม ทิวกกร ทำหน้าที่ในการจัดซื้อวัตถุดิบ และค่าใช้จ่ายในการแปรรูป

กิจกรรมเงินกู้ของกลุ่มนั้นมีเงื่อนไขในการกู้ยืมที่กำหนดขึ้นจากการประชุม ดังนี้

1. ผู้กู้ยืมจะต้องเป็นสมาชิกของกลุ่ม
2. อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 12 บาทต่อปี
3. ระยะเวลาการกู้ยืม 1 ปี จะต้องชำระคืนพร้อมเงินต้นและดอกเบี้ย
4. วงเงินกู้สูงสุด 3,000 บาท และต่ำสุด 500 บาท

ผู้ที่ทำหน้าที่ในการดูแลกิจกรรมเงินกู้คือ ฝ่ายเหรียญกษาปณ์ และฝ่ายบัญชี

##### 6.1.2 การวางแผนการเงิน

แผนการเงินที่ทางกลุ่มวางไว้ในปัจจุบัน เป็นแผนการเงินอย่างคร่าวๆ เพื่อชำระเงินกู้ และการจัดสรรเงินเพื่อซื้อวัตถุดิบในการผลิตกาแฟคั่วบด ปัจจัยที่มีผลต่อการวางแผน คือ ผลกำไรที่ได้จากการจำหน่ายกาแฟคั่วบด และความสามารถในการจัดสรรเงินของคณะกรรมการที่มีส่วนเกี่ยวข้อง

## 6.2 แหล่งเงินทุน

ในการผลิตสารกาแฟนั้น แหล่งเงินทุนจะเป็นของสมาชิก แต่สมาชิกสามารถกู้ยืมเงินจากกลุ่มเพื่อไปลงทุนในการผลิตได้ โดยอาศัยเงื่อนไขการกู้ยืมที่กลุ่มกำหนดขึ้น ด้านแหล่งเงินทุนของการผลิตกาแฟคั่วบดเริ่มต้นนั้นได้รับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย จากสำนักงานเกษตรจังหวัดแม่ฮ่องสอน จำนวน 50,000 บาท (ตารางที่ 6.1) ในรูปของเงินสดจำนวน 24,000 บาท และในรูปของบรรจุภัณฑ์และวัตถุดิบจำนวน 26,000 บาท กำหนดชำระคืนภายใน 5 ปี แต่กลุ่มทำเรื่องขอผ่อนผันมาจนถึงปัจจุบัน ซึ่งจากผลการดำเนินงานที่ประชุมกลุ่มมีมติให้ชำระคืนเงินกู้ในเดือนสิงหาคม 2547 เป็นงวดแรก

ในปี 2544 กลุ่มได้ทำการยืมเงินจากกลุ่มสตรีสหกรณ์จำนวน 60,000 บาท เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการซื้อวัตถุดิบและค่าใช้จ่ายในการผลิต ไม่มีดอกเบี้ย และไม่มีกำหนดคืน กลุ่มจะทยอยคืนตามผลการดำเนินงาน

ตารางที่ 6.1 แหล่งเงินทุน

| แหล่งทุน                            | ปีที่<br>ได้มา | จำนวนเงิน<br>(บาท) | วัตถุประสงค์<br>ในการ<br>นำไปใช้ | การนำไปใช้                                                    | ระยะเวลา<br>การกู้เงิน                         | เงื่อนไขใน<br>การกู้ยืม                                 |
|-------------------------------------|----------------|--------------------|----------------------------------|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|
| สำนักงาน<br>เกษตรอำเภอ<br>แม่ลาน้อย | 2543           | 50,000             | ทุนหมุนเวียน                     | จัดซื้อวัตถุดิบ<br>บรรจุภัณฑ์ และ<br>เป็นเงินทุน<br>หมุนเวียน | 5 ปี<br>(เริ่มชำระงวด<br>แรก เดือน<br>สค.2547) | ไม่มีดอกเบี้ย<br>ชำระเงินคืน<br>5 งวดๆ ละ<br>10,000 บาท |
| กลุ่มสตรี<br>สหกรณ์บ้าน<br>ห้วยห้อม | 2544           | 60,000             | ทุนหมุนเวียน                     | เงินทุนหมุนเวียน<br>ในการซื้อวัตถุดิบ                         | ไม่มีกำหนด                                     | ไม่มีเงื่อนไข                                           |

ที่มา: จากการสำรวจ

## 6.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน

### 6.3.1 ผลการดำเนินงาน

การดำเนินงานของกลุ่มในปี 2546 จากกิจกรรมของกลุ่ม 2 กิจกรรม ซึ่งได้แก่ การจำหน่ายสารกาแฟ และการแปรรูปกาแฟคั่วบด พบว่า

ผลการดำเนินงานในปี 2546 จากการประมาณการกลุ่มสามารถจำหน่ายสารกาแฟให้แก่บริษัทสตาร์บัค ได้ทั้งหมด 7.2 ตัน เป็นเงินเท่ากับ 672,000 บาท สามารถเก็บค่าธรรมเนียมซึ่งเป็นรายได้ของกลุ่มได้เท่ากับ 33,600 บาท โดยการดำเนินงานในการผลิตสารกาแฟ มีต้นทุนการดำเนินงานที่กลุ่มคิดมีเพียงค่าไฟฟ้าซึ่งเท่ากับ 500 บาทต่อปี และสำหรับต้นทุนในการดำเนินงานจากการวิเคราะห์เท่ากับ 10,116 บาท/ปี คิดเป็นกำไรจากการดำเนินงานในการผลิตสารกาแฟเท่ากับ 23,484 บาท รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบด

เท่ากับ 201,361 บาท มีต้นทุนขายเท่ากับ 83,260 บาท เป็นกำไรจากการดำเนินงานในการผลิตกาแฟคั่วบด เท่ากับ 95,816 บาท คิดเป็นผลกำไรจากการดำเนินงานทั้งสิ้นเท่ากับ 114,754.19 บาท

ผลการดำเนินงานกิจกรรมเงินกู้ของกลุ่มได้ปล่อยกู้เป็นเงิน 20,000 บาท ได้รายได้จากการปล่อยเงินกู้เท่ากับ 4,800 บาท ทำให้กลุ่มได้กำไรจากผลการดำเนินงานทั้งสิ้น 114,754.19 บาท สามารถแสดงผลการดำเนินงานของกลุ่มได้ดังตารางที่ 6.2 และงบกำไรขาดทุนของกลุ่ม

**ตารางที่ 6.2 ผลการดำเนินงานกิจกรรมการผลิตสารกาแฟและแปรรูปของกลุ่มปี 2546**

หน่วย: บาท

| ผลิตภัณฑ์               | ปริมาณขาย | ต้นทุน     |           | รายได้     | กำไร       |            |
|-------------------------|-----------|------------|-----------|------------|------------|------------|
|                         |           | กลุ่ม      | วิเคราะห์ |            | กลุ่ม      | วิเคราะห์  |
| สารกาแฟ (กก.)           | 7,200     | 500.00     | 10,116.00 | 33,600.00  | 33,100.00  | 23,484.00  |
| กาแฟคั่ว 200 กรัม (ถุง) | 786       | 23,580.00  | 21,795.78 | 47,946.00  | 24,366.00  | 26,150.22  |
| กาแฟคั่ว 250 กรัม (ถุง) | 2515      | 100,600.00 | 83,749.50 | 153,415.00 | 52,815.00  | 69,665.50  |
| เงินกู้ยืม              |           | -          | -         | 4,800.00   | 4,800.00   | 4,800.00   |
| รวม                     |           |            |           | 239,761.00 | 115,081.00 | 124,099.72 |

ที่มา: จากการคำนวณ

**กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม**  
**ประมาณการงบกำไรขาดทุน**  
**สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2546**

หน่วย : บาท

|                                     |            |
|-------------------------------------|------------|
| ขาย                                 | 201,361.00 |
| <u>หัก ต้นทุนสินค้าขาย</u>          | 83,260.40  |
| กำไรขั้นต้น                         | 118,100.60 |
| <u>หัก ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน</u> |            |
| ค่าเสื่อมราคาการผลิต                | 31,346.67  |
| ค่าใช้จ่ายในการขาย                  | 10,399.74  |
| ค่าเสื่อมราคาการตลาด                | 0.00       |
| ค่าใช้จ่ายในการบริหารทั่วไป         | 0.00       |
| ค่าเช่า                             | 0.00       |
| ค่าเสื่อมราคาการบริหาร              | 0.00       |
| รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน         | 41,746.41  |
| กำไรจากการดำเนินงาน                 | 76,354.19  |
| บวกรายได้อื่นๆ                      | 38,400.00  |
| <u>หัก ดอกเบี้ยจ่าย</u>             | 0.00       |
| กำไรก่อนหักภาษี                     | 114,754.19 |
| <u>หัก ภาษี</u>                     | 0.00       |
| กำไรสุทธิ                           | 114,754.19 |

**6.3.2 สถานภาพทางการเงิน**

เงินทุนหมุนเวียนในการซื้อวัตถุดิบเพื่อการผลิตส่วนใหญ่เป็นค่าใช้จ่ายในกิจกรรมการแปรรูปกาแฟคั่วบด ปัจจุบันกลุ่มเงินสดใช้หมุนเวียนประมาณ 11,000 บาท เงินฝากธนาคาร 19,000 บาท และวัตถุดิบคงคลังคิดเป็นเงิน 100,000 บาท รวมเป็นสินทรัพย์หมุนเวียนทั้งสิ้น 130,000 บาท กลุ่มมีสินทรัพย์ถาวรมูลค่าทั้งสิ้น 263,497 บาท รวมสินทรัพย์ทั้งหมดเท่ากับ 393,497 บาท ด้านหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น กลุ่มไม่มีหนี้สินระยะสั้น แต่มีหนี้สินระยะยาว ทั้งหมด 110,000 บาท เป็นส่วนของผู้ถือหุ้นเท่ากับ 168,742 บาท และมีกำไรจากการดำเนินงานกลุ่ม 114,754 บาท รวมเป็นส่วนหนี้สินและทุนเท่ากับ 393,497 บาท

กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม  
งบดุล  
ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย: บาท

| สินทรัพย์                                |            |
|------------------------------------------|------------|
| สินทรัพย์หมุนเวียน                       |            |
| เงินสดและเงินฝากธนาคาร                   | 30,000.00  |
| ลูกหนี้การค้า                            | 0          |
| สินค้าสำเร็จรูปคงคลัง                    | 0          |
| งานระหว่างทำ                             | 0          |
| วัตถุดิบคงคลัง                           | 100,000.00 |
| วัสดุสิ้นเปลืองคงคลัง                    | 0          |
| สินทรัพย์หมุนเวียนอื่นๆ (ลูกหนี้เงินกู้) | 0          |
| รวมสินทรัพย์หมุนเวียน                    | 130,000.00 |
| สินทรัพย์ถาวร                            |            |
| ที่ดิน                                   | 0          |
| อาคาร                                    | 160,000.00 |
| เครื่องจักร / อุปกรณ์                    | 199,410.00 |
| ยานพาหนะ                                 | 0          |
| เครื่องใช้สำนักงาน                       | 0          |
| เงินสดและสินทรัพย์ถาวรที่ได้เปล่า        | 0          |
| หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม                    | 95,913.33  |
| รวมสินทรัพย์ถาวรสุทธิ                    | 263,496.67 |
| สินทรัพย์อื่นๆ                           |            |
| รายการในการเตรียมการ                     |            |
| รวมสินทรัพย์ทั้งหมด                      | 393,496.67 |

**หนี้สินและส่วนของเจ้าของ****หนี้สินหมุนเวียน**

|                             |          |
|-----------------------------|----------|
| ภาษีเงินได้ค้างจ่าย         | 0        |
| เจ้าหนี้ถึงกำหนดชำระใน 1 ปี | 0        |
| คอกเบี้ยค้างจ่าย            | 0        |
| <b>รวมหนี้สินหมุนเวียน</b>  | <b>0</b> |

**หนี้สินระยะยาว**

|                          |                   |
|--------------------------|-------------------|
| เงินกู้ระยะยาว           | 110,000.00        |
| <b>รวมหนี้สินระยะยาว</b> | <b>110,000.00</b> |

**ส่วนของเจ้าของ**

|                                    |                   |
|------------------------------------|-------------------|
| ทุน                                | 163,942.47        |
| บวก กำไรสะสมต้นงวด                 | 0                 |
| บวก กำไรสุทธิ                      | 119,554.19        |
| กำไรสะสมปลายงวด                    | 119,554.19        |
| <b>รวมส่วนของเจ้าของ</b>           | <b>283,496.67</b> |
| <b>รวมหนี้สินและส่วนของเจ้าของ</b> | <b>393,496.67</b> |

**6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน****6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน**

กลุ่มไม่มีปัญหาในด้านการเงินเนื่องจากได้รับความช่วยเหลือด้านเงินทุนจากกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านห้วยหอม แต่สำหรับปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้ คือ ปัญหาเรื่องรายได้ก่อนที่มีการจัดตั้งคณะกรรมการดูแลการแปรรูปกาแฟ เนื่องจากรายได้และค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในช่วงก่อนหน้านี้ ประธานเป็นผู้ดูแล แต่ไม่มีการบันทึกบัญชีซึ่งอาจทำให้เกิดความขัดแย้งขึ้นได้ในอนาคต

**6.4.2 ความต้องการด้านการเงิน**

กลุ่มต้องการเงินประมาณ 100,000 บาท เพื่อใช้จัดซื้อเครื่องคั่วและบดกาแฟใหม่ ปัจจุบันกลุ่มได้ทำโครงการเพื่อของบประมาณสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยหอม โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาคุณภาพการผลิตให้ดีขึ้น

## บทที่ 7

### SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม

จากการศึกษาในด้านต่างๆ อันได้แก่ การจัดการองค์กร การผลิต การตลาด และการเงิน เมื่อทำการวิเคราะห์กลุ่มด้วยวิธีวิเคราะห์ SWOT และการวิเคราะห์ศักยภาพในทุกด้าน โดยจะมีตัวแปรในการวิเคราะห์ดังรายละเอียดต่อไปนี้

#### 7.1 จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกลุ่ม

##### 7.1.1 จุดแข็ง

###### 1) การจัดการองค์กร

- การบริหารมีความยืดหยุ่นสูง เนื่องจากประธานมีอำนาจในการตัดสินใจได้ โดยไม่ต้องรอมติในที่ประชุมก่อน
- ประธานกลุ่มมีความสามารถเป็นที่ยอมรับของสมาชิกและคนในชุมชน และมีความชำนาญในการผลิต
- สมาชิกยอมรับในการปรับปรุงรูปแบบการบริหารองค์กร ในส่วนการจัดตั้งกลุ่มแปรรูปกาแฟขึ้น และสนใจเข้าร่วมกิจกรรม
- กรรมการฝ่ายตลาดของกลุ่มแปรรูปกาแฟมีประสบการณ์ในการทำงาน และรู้จักลูกค้า
- มีการกำหนดหน้าที่ในโครงสร้างการบริหารงานได้ครอบคลุมการปฏิบัติหน้าที่ของกรรมการ มีการแบ่งงานกันทำและกระจายหน้าที่ได้อย่างเหมาะสม
- การรวมกลุ่มที่เกิดขึ้นเกิดจากความต้องการของสมาชิกเอง เพื่อสนับสนุนการผลิตกาแฟของสมาชิก ทำให้สมาชิกมีส่วนร่วมในกิจกรรมสูง

###### 2) การผลิต

- มีความยั่งยืนในวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต เนื่องจากกลุ่มเป็นผู้ทำการเพาะปลูกเอง
- กระบวนการปลูกกาแฟของกลุ่มปลอดภัยจากสารเคมี ทำให้ผู้บริโภคมั่นใจในคุณภาพผลผลิตว่ามีความปลอดภัยและไม่มีการตกค้างของสารเคมี
- การผลิตของกลุ่มตั้งอยู่บนพื้นฐานการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และสอดคล้องกับวิถีการดำรงชีวิต ทำให้สอดคล้องกับการตลาดที่เน้นการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม ซึ่งกลุ่มสามารถใช้จุดแข็งดังกล่าวในการขยายส่วนแบ่งตลาดไปยังกลุ่มลูกค้าดังกล่าว

### 3) การตลาด

- กลุ่มมีความสามารถในการแข่งขันทางการตลาด เนื่องจากมีต้นทุนการผลิตต่ำ ทำให้สามารถกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ให้ต่ำกว่าคู่แข่งได้
- เป็นผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับกระแสนิยมของตลาด

### 4) การเงิน

- ค่าธรรมเนียมที่กลุ่มจัดเก็บจากสมาชิก เป็นค่าธรรมเนียมที่สร้างผลกำไรในการดำเนินงาน แก่กลุ่มจนกลุ่มสามารถจัดซื้ออุปกรณ์การผลิตเพื่อสนับสนุนการผลิตของตนได้

## 7.1.2 จุดอ่อน

### 1) การจัดการองค์กร

- คณะกรรมการของกลุ่มแปรรูปกาแฟ ยกเว้นประธานและฝ่ายตลาด ยังมีประสิทธิภาพการทำงานน้อย อาจทำให้ขาดความเข้าใจในการปฏิบัติหน้าที่
- การทำงานของคณะกรรมการขาดแรงจูงใจเนื่องจากไม่มีค่าตอบแทนในการทำงานให้แก่คณะกรรมการ
- บุคลากรฝ่ายตลาดของกลุ่มในปัจจุบัน ขาดความรู้ในเรื่องการตลาด ที่จะช่วยพัฒนาด้านการตลาดของกลุ่ม

### 2) การผลิต

- เครื่องคั่วกาแฟที่กลุ่มใช้อยู่ในปัจจุบันนั้น ควบคุมอุณหภูมิในการคั่วได้ยาก ทำให้เกิดการสูญเสียในการผลิต จากการผลิตในปี 2546 เกิดการสูญเสียในการผลิต คิดเป็นกาแฟคั่วเท่ากับ 30 กก. คิดเป็นร้อยละ 3.8 ของการผลิตกาแฟคั่วทั้งหมด
- เครื่องจักรและอุปกรณ์มีกำลังการผลิตต่ำ ไม่สามารถรองรับการขยายการผลิตที่กลุ่มวางแผนไว้ได้
- ไม่มีเครื่องมือมาตรฐานในการตรวจวัดคุณภาพผลิตภัณฑ์ ซึ่งจำเป็นต้องใช้ความชำนาญและประสบการณ์ของผู้ผลิตในการตรวจสอบ ทำให้คุณภาพผลิตภัณฑ์ไม่สม่ำเสมอ
- ประสิทธิภาพของกรรมกรฝ่ายผลิตมีน้อย

### 3) การตลาด

- กลุ่มไม่สามารถกำหนดลูกค้ากลุ่มเป้าหมายได้ ไม่มีการวางแผนในการพัฒนาตลาด ทั้งที่มี การวางแผนเพื่อขยายการผลิตไว้แล้ว ซึ่งอาจเกิดปัญหาสินค้าคงคลังได้
- รูปแบบบรรจุภัณฑ์ไม่มีความโดดเด่น ไม่ดึงดูดผู้บริโภค นอกจากนั้นไม่มีตราสินค้า ที่สามารถสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ผลิตภัณฑ์และดึงดูดความสนใจของผู้พบเห็นสินค้า
- วิธีการส่งสินค้าในปัจจุบันมีความเสี่ยงในการไม่ได้รับชำระเงินจากลูกค้า เนื่องจากลูกค้า จะชำระเงินภายหลังจากได้รับสินค้า

#### 4) การเงิน

- ไม่มีการบันทึกผลการดำเนินงานการผลิตกาแฟคั่วบด ก่อนการผลิตในปี 2547

##### 7.1.3 โอกาส

- ผู้บริโภคในปัจจุบันให้ความสำคัญต่อการบริโภคสินค้าที่ปลอดภัยและมี
- การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐในการให้ข่าวสารเพื่อให้กลุ่มมีโอกาสออกร้าน แนะนำสินค้า และโครงการ ITDP ประสานงานในการจำหน่ายสารกาแฟ
- การสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลในการปรับปรุงโรงเรือนเพื่อให้มีมาตรฐาน และสนับสนุนการผลิตเพื่อให้ได้มาตรฐานอาหารจากองค์การอาหารและยา
- การขยายตัวของตลาดกาแฟสด และพฤติกรรมผู้บริโภคกาแฟที่เพิ่มขึ้นเป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้กลุ่มสามารถขยายช่องทางการตลาดได้
- การพัฒนาให้กลุ่มเป็นแหล่งเรียนรู้วิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวสารกาแฟของชุมชน และสามารถสนับสนุนให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเพื่อศึกษากระบวนการผลิตสารกาแฟ และศึกษาวัฒนธรรมในชุมชนให้แก่บุคคลภายนอก
- แหล่งเงินกู้ยืมจากกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านห้วยหอมนั้นเป็นแหล่งเงินกู้ระยะยาวที่ไม่มีเงื่อนไขในการชำระเงิน ทำให้กลุ่มสามารถบริหารจัดการนำเงินมาใช้ในการกิจกรรมการผลิตได้โดยไม่มีระยะเวลาเป็นข้อจำกัด

##### 7.1.4 ข้อจำกัด

- เส้นทางคมนาคมไปยังกลุ่มไม่สะดวก
- พื้นฐานด้านการศึกษา และการสื่อสารในการพัฒนาบุคลากรด้านการตลาด ให้สามารถพัฒนาการตลาดของผลิตภัณฑ์

#### 7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่ม

##### 7.2.1 ศักยภาพด้านการจัดการองค์กร

แม้กลุ่มจะมีการขัดแย้งกับกลุ่มอื่นๆ ในท้องถิ่น แต่สมาชิกกลุ่ม มีความสามัคคี และพร้อมรับในการเปลี่ยนแปลงรูปแบบองค์กร หากได้รับโอกาสให้เข้ามามีส่วนร่วมดังเห็นได้จาก การเปลี่ยนแปลงรูปแบบบริหารองค์กรในปี 2547 ซึ่งไม่เกิดการขัดแย้ง และเกิดการมีส่วนร่วมของสมาชิกมากขึ้น ดังนั้นหากสมาชิกกลุ่มได้รับความรู้เรื่องการบริหารจัดการองค์กรมากขึ้น จะทำให้มีความเข้าใจในการดำเนินการบริหารงานกลุ่มมากขึ้น

##### 7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

- (1) หากพิจารณาถึงผลิตภัณฑ์ที่มีศักยภาพ โดยพิจารณาจากยอดขายพบว่า สารกาแฟ และกาแฟคั่วบด มีอัตรายอดขายต่อยอดขายรวม เท่ากับร้อยละ 77 และร้อยละ 23 ตามลำดับ
- (2) ยอดขายรวมเฉลี่ยต่อปี ของผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบด เท่ากับ 16,780 บาท และสารกาแฟ เท่ากับ 56,000 บาท

(3) กิจกรรมของกลุ่มประกอบด้วย การผลิตสารกาแฟและการผลิตกาแฟคั่วบด การผลิตสารกาแฟจะได้รับผลตอบแทนในรูปค่าธรรมเนียมในการบริหารจัดการ ซึ่งผลการดำเนินงานหลังหักค่าใช้จ่ายแล้ว คิดเป็นอัตราผลได้ร้อยละ 70 ของรายได้จากค่าธรรมเนียม ส่วนกำไรของกิจกรรมการแปรรูปกาแฟคั่วบด คิดเป็นร้อยละ 48 ของรายได้จากการจำหน่ายกาแฟคั่วบดทั้งหมด

### 7.2.3 ศักยภาพการผลิต

#### 1) ศักยภาพของปัจจัยการผลิต

ในการผลิตของกลุ่มปัจจัยการผลิตที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตนั้น มีเพียงชนิดเดียว คือ สารกาแฟ ซึ่งเป็นผลผลิตเกษตรที่เกิดขึ้นในชุมชน และได้รับการยอมรับจากบริษัทผลิตกาแฟที่มีชื่อเสียงระดับนานาชาติถึงเรื่องคุณภาพในปัจจัยการผลิตดังกล่าว ซึ่งถือเป็นจุดแข็งอย่างหนึ่งของผลิตภัณฑ์ ส่วนศักยภาพด้านแรงงานในการผลิตนั้น ถือได้ว่าอยู่ในระดับที่ต้องปรับปรุง เนื่องจากแรงงานที่ทำหน้าที่ในการผลิต ยังไม่มีความชำนาญในการคั่วกาแฟ จำเป็นที่จะต้องฝึกฝนทักษะ และอบรมเพิ่มความรู้

#### 2) ศักยภาพของกระบวนการผลิต

การเพาะปลูกกาแฟใช้กระบวนการเพาะปลูกที่เรียกว่า ระบบวนเกษตร ซึ่งเป็นการจัดการทรัพยากรที่ดิน พืช และน้ำ อย่างมีประสิทธิภาพ นอกจากนี้ในกระบวนการเพาะปลูก เกษตรกรเองไม่ได้นำสารเคมีมาใช้ในการผลิตซึ่งถือว่าการผลิตพืชในระบบเกษตรอินทรีย์ ไม่ก่อให้เกิดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมในชุมชน

### 7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด

**ผลิตภัณฑ์** เนื่องจากตลาดกาแฟสดในปัจจุบันมีการขยายตัวเพิ่มขึ้น การดื่มกาแฟสดเพิ่มมากขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์มีโอกาสในการขยายตัวสูง นอกจากนี้กระบวนการปลูกกาแฟที่เกษตรกรภายในกลุ่มใช้เป็นวิธีการปลูกที่ปลอดภัยจากสารพิษ สอดคล้องกับแนวคิดด้านการตลาดที่ผู้บริโภคในปัจจุบันเน้นสุขภาพเพิ่มมากขึ้น ซึ่งเป็นเอกลักษณ์ที่สามารถสร้างเป็นจุดขายได้

**ราคา** เมื่อทำการเปรียบเทียบต้นทุนการผลิต กับราคาขายพบว่า ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มทุกผลิตภัณฑ์สามารถทำกำไรจากราคาขายได้สูงกว่าร้อยละ 50 ในทุกผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้หากมีการพัฒนาคุณภาพ และตราสินค้าให้เป็นที่ยอมรับของตลาดมากขึ้น กลุ่มคาดว่าจะสามารถเพิ่มราคาของผลิตภัณฑ์ได้ (เป็นไปตามทัศนคติของกลุ่มโดยไม่มีงานวิจัยรองรับ)

**สถานที่จำหน่าย** ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มมีหลากหลายช่องทาง ได้แก่ ทางไปรษณีย์ การออกร้าน การเข้ามาซื้อที่กลุ่มโดยช่องทางการจำหน่ายที่มีศักยภาพและสร้างยอดขายให้แก่กลุ่ม มากที่สุด คือ การส่งสินค้าทางไปรษณีย์ สำหรับข้อจำกัดของวิธีการส่งสินค้าทางไปรษณีย์ คือ การจำกัดด้านปริมาณ และเงื่อนไขในการชำระเงิน ซึ่งปัจจุบันลูกค้าจะชำระเงินเมื่อสินค้าไปถึงมือ ซึ่งอาจเกิดปัญหาการไม่ชำระเงินได้ ซึ่งควรเปลี่ยนมาเป็นการชำระเงินปลายทางซึ่งจะสะดวกกว่า

**การประชาสัมพันธ์** กลุ่มมีการประชาสัมพันธ์แนะนำสินค้าโดยการออกร้าน และผ่านเว็บไซต์ของไทยตำบลดอทอง พบว่า การประชาสัมพันธ์สินค้าของกลุ่มผ่านทางเว็บไซต์ สามารถแนะนำสินค้าให้เป็นที่รู้จักได้มาก เห็นได้จากข้อมูลการสั่งซื้อที่กลุ่มถามถึงแหล่งที่มาของการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

## 7.2.5 ศักยภาพด้านการเงิน

ศักยภาพด้านการเงินนั้นสามารถพิจารณาจากอัตราส่วนทางการเงินของกลุ่มโดยมีรายละเอียดเนื่องจากตัวแปรหลายตัวที่ไม่เกิดขึ้นในการดำเนินงานของกลุ่มเช่น หนี้สินระยะยาว การจ่ายปันผล ลูกหนี้การค้า และค่าใช้จ่ายประจำ การไม่จ่ายปันผลของกลุ่ม เป็นต้น ทำให้อัตราส่วนทางการเงินหลายอัตราส่วน ไม่สามารถทำการคำนวณได้ เช่น อัตราส่วนเงินสะพัด อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น อัตราหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า อัตราการจ่ายเงินปันผล อย่างไรก็ตามสำหรับอัตราส่วนทางการเงินที่สามารถคำนวณได้ สามารถแสดงถึงศักยภาพทางการเงินของกลุ่ม มีรายละเอียด ดังนี้

กลุ่มมีเงินทุนหมุนเวียนสุทธิเท่ากับ 130,000 บาท หรือประมาณ 0.5 เท่าของยอดจำหน่าย แสดงให้เห็นว่ากลุ่มเก็บเงินสดสำหรับเป็นทุนหมุนเวียนไว้สูง ซึ่งเงินทุนหมุนเวียนดังกล่าวสามารถนำมาใช้เป็นวัตถุดิบคงคลังเพื่อนำมาผลิตสินค้าได้ พิจารณาถึงอัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน อันได้แก่ อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมดเท่ากับ 0.51 เท่า แสดงให้เห็นว่า กลุ่มสามารถเปลี่ยนสินทรัพย์ของกลุ่มให้เป็นยอดขายได้เท่ากับ 0.51 ครั้งต่อปี หรือยอดขายเท่ากับ 0.51 เท่าของสินทรัพย์ หมายความว่า กลุ่มควรเพิ่มประสิทธิภาพในการดำเนินงานเพื่อนำสินทรัพย์ของกลุ่มมาสร้างยอดขายให้เพิ่มขึ้น (ตารางที่ 7.1)

พิจารณา อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม โดยพิจารณาจากอัตราส่วนหนี้สิน พบว่า อัตราส่วนดังกล่าวเท่ากับร้อยละ 28 หมายความว่า ทุก 100 บาทของสินทรัพย์ทั้งหมด กลุ่มจะมีการผูกพันในการชำระหนี้ทั้งหมด 28 บาท สำหรับอัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น เท่ากับ 0.16 เท่า หมายความว่า ทุก 1 บาทของส่วนของผู้ถือหุ้น กลุ่มมีการผูกพันในการชำระหนี้ 0.16 บาท ซึ่งอยู่ในอัตราส่วนที่ต่ำซึ่งเป็นผลดีต่อกลุ่ม

พิจารณา อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร สามารถแสดงได้โดย อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย เท่ากับร้อยละ 57 แสดงให้เห็นว่า ทุก 100 บาทจากยอดขายจะก่อให้เกิด กำไรสุทธิ 57 บาท และเป็นกำไรเบื้องต้นเท่ากับ 57 บาท

ด้านอัตราส่วนทางการเงินที่แสดงให้เห็นถึงผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน พิจารณาจาก อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุนเท่ากับร้อยละ 29 หมายความว่า ทุก 100 บาทของทรัพย์สินทั้งหมด จะก่อให้เกิดกำไรเท่ากับ 29 บาท อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวมร้อยละ 19 หมายความว่า ทุก 100 บาทของสินทรัพย์รวมจะก่อให้เกิดกำไรจากการดำเนินงานเท่ากับ 19 บาท และเป็นการแสดงให้เห็นประสิทธิภาพในการทำกำไรของผู้บริหาร อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้นร้อยละ 17 หมายความว่า ทุก 100 บาท ของส่วนของผู้ถือหุ้น จะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ เท่ากับ 17 บาท

ตารางที่ 7.1 อัตราส่วนทางการเงินของสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

| อัตราส่วน                                                                               | กิจการ  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|---------|
| <b>I อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)</b>                                       |         |
| 1. ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital) (บาท)                                            | 130,000 |
| <b>II. อัตราส่วนแสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน</b>                                    |         |
| 2. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio) (ครั้งหรือเท่า)    | 0.51    |
| 3. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets turnover Ratio) (ครั้งหรือเท่า)      | 0.76    |
| <b>III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม</b>                                          |         |
| 4. อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio) (ร้อยละ)                                               | 27.95   |
| 5. อัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (D/E) (เท่า)                                    | 0.16    |
| 6. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long – Term Debt / Total Capitalization) (เท่า) | 0.14    |
| 7. Degree of Financial Leverage (เท่า)                                                  | 1.00    |
| <b>IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร</b>                                           |         |
| 8. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin) (ร้อยละ)                             | 56.99   |
| 9. อัตราส่วนกำไรเบ็ดเตล็ดต่อยอดขาย (Gross Profit Margin) (ร้อยละ)                       | 58.65   |
| <b>V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)</b>                                     |         |
| 10. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment): ROI (ร้อยละ)                       | 29.16   |
| 11. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets: ROA) (ร้อยละ)                 | 19.40   |
| 12. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE) (ร้อยละ)                  | 16.95   |

ที่มา : จากการคำนวณ

## บทที่ 8

### บทสรุป

ผลการศึกษา ทำให้ทราบถึงแนวทางการบริหารจัดการกลุ่ม การผลิต การตลาด การเงิน และศักยภาพของกลุ่มโดยการศึกษาจากจุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส และอุปสรรค ในด้านต่างๆ ทำให้สามารถสรุปผลภาพรวมในผลการศึกษาได้ดังนี้

#### 8.1 สรุปผลการศึกษา

##### 8.1.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม ก่อตั้งขึ้นในปี 2542 มีสมาชิกแรกก่อตั้งจำนวน 17 คน ปัจจุบันมีสมาชิก จำนวน 38 คน ผู้นำคนสำคัญ คือ นายเจริญ นักรบไพร ดำรงตำแหน่งประธานกลุ่ม บทบาทสำคัญที่กลุ่มมีต่อชุมชน คือ 1) มีการแลกเปลี่ยนความรู้ในการผลิตกาแฟให้มีคุณภาพ เป็นแหล่งศึกษาดูงานของชุมชนและองค์กรต่างๆ 2) การรวมกลุ่มที่เกิดขึ้น สร้างความมั่นใจให้แก่เกษตรกรในการยึดอาชีพการปลูกกาแฟ และรายได้จากการปลูกกาแฟนั้นส่งผลให้คุณภาพชีวิตของคนในชุมชนดีขึ้น 3) การที่กลุ่มมีแนวคิดในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้เป็นที่รู้จักของคนภายนอกนั้น เพื่อสร้างเอกลักษณ์ให้แก่ชุมชน 4) ระบบการปลูกกาแฟโดยไม่ใช้สารเคมีนั้นไม่ส่งผลกระทบต่อสภาพแวดล้อมของชุมชน สร้างองค์ความรู้ด้านการจัดการดิน น้ำ ป่า และการบริหารจัดการทรัพยากรอย่างยั่งยืนให้เกิดกับคนในชุมชน ในปี 2547 มีการกำหนดโครงสร้างองค์กรใหม่ แบ่งตามกิจกรรมการผลิต คือ กลุ่มแปรรูปกาแฟ และกลุ่มจำหน่ายสารกาแฟ ซึ่งทั้ง 2 กลุ่มกิจกรรมมี นายเจริญ นักรบไพร เป็นประธานกลุ่ม ด้านการวางแผนกลุ่มในอนาคตนั้น มีการวางดังนี้ กลุ่มจะจัดแบ่งอำนาจหน้าที่ให้กรรมการทุกคนมีบทบาทหน้าที่ให้ชัดเจนยิ่งขึ้น ซึ่งขณะนี้ก็เริ่มดำเนินการไปบ้างแล้ว ด้านการขยายกำลังการผลิตและการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ได้จัดทำโครงการขอรับการสนับสนุนงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนจังหวัดแม่ฮ่องสอนผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลห้วยห้อม การขอเครื่องหมายและเลขที่ใบอนุญาตอาหารและยา (อย.) จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดแม่ฮ่องสอน ขณะนี้อยู่ระหว่างการพิจารณา คาดว่าได้รับอนุมัติในระยะเวลาอันใกล้

##### 8.1.2 การผลิต

กลุ่มมีผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 2 ชนิด คือ สารกาแฟ และกาแฟคั่วบด สำหรับกาแฟคั่วบดแบ่งออกเป็น ขนาดบรรจุ 200 กรัม และ 250 กรัม ในปี 2547 ได้หยุดการผลิตกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม การผลิตสารกาแฟ ทำในลักษณะต่างคนต่างผลิต เมื่อถึงฤดูกาลเก็บเกี่ยวในเดือนตั้งแต่พฤศจิกายน ถึง เดือน มกราคม โดยเดือนพฤศจิกายนสมาชิกเริ่มทำการเก็บเกี่ยว และคัดแยกเมล็ด จากนั้นจึงมีการรวบรวมสารกาแฟที่ได้คุณภาพส่งให้แก่บริษัท การผลิตกาแฟคั่วบด ผู้ที่ดำเนินการบริหารการผลิต เดิมคือ นายเจริญ นักรบไพร ซึ่งทำหน้าที่ในการจัดซื้อวัตถุดิบในการผลิต และทำการผลิตเอง แต่ในปัจจุบันเมื่อมีการทำการปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทำให้

หน้าที่ในการบริหารการผลิตอยู่ที่กรรมการฝ่ายผลิต ทำโดยจะจัดซื้อสารกาแฟในฤดูกาล ที่เหลือจากการส่งบริษัท ในปี 2546 ทำการรับซื้อสารกาแฟไว้ 1.1 ตัน สำหรับปริมาณรับซื้อสารกาแฟเพื่อใช้ในการแปรรูปในปี 2547 เท่ากับ 2 ตัน ปัญหาการคั่วกาแฟในปัจจุบันเกิดจากปัจจัยสำคัญ คือ เทคโนโลยีที่ใช้ในการผลิตเนื่องจาก เครื่องคั่วที่ทางกลุ่มใช้เป็นเครื่องคั่วขนาดเล็ก และล้ำสมัย ไม่สามารถควบคุมความร้อนในการคั่วได้อย่างสม่ำเสมอ ทำให้คุณภาพสารกาแฟที่ทำการคั่วในแต่ละครั้งแตกต่างกัน และอาจทำให้เกิดการเสียหายในการคั่วได้ ทั้งนี้จากปัญหาด้านเทคโนโลยีดังกล่าว อาจส่งผลกระทบต่อคุณภาพสินค้า และความไว้วางใจจากลูกค้าได้ จึงจำเป็นที่จะต้องแก้ไขปัญหาดังกล่าวโดยเร็ว

เมื่อพิจารณา ต้นทุนการผลิตสารกาแฟใน 1 รอบการผลิตของเกษตรกร พบว่า เกษตรกรมีต้นทุนในการผลิตสารกาแฟ 1 กก. ดังนี้ เกษตรกรเสียค่าใช้จ่ายในการเก็บผลเชอร์รี่คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 48.10 รองลงมาเป็นค่าใช้จ่ายในการคัดแยกเมล็ดด้วยมือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 24.70 ค่าใช้จ่ายในการตากเมล็ดกาแฟ สัดส่วนร้อยละ 13.10 ค่าใช้จ่ายในการตัดแต่งกิ่งครั้งที่ 1 คิดเป็นร้อยละ 6.89 ค่าใช้จ่ายในการตัดแต่งกิ่งครั้งที่ 2 ร้อยละ 4.02 การบรรจุกระสอบ และการขนย้าย ร้อยละ 0.15 และ 0.003 ตามลำดับ

ต้นทุนในการแปรรูปจากผลกาแฟเป็นสารกาแฟ มีต้นทุนของกลุ่มเท่ากับ 1.40 บาท ต่อกาแฟเมล็ดสด 1 กก. ซึ่งได้แก่ต้นทุนผันแปร ประกอบด้วย ค่าไฟฟ้า ร้อยละ 4.29 และค่าแรงงานร้อยละ 31.03 โดยต้นทุนคงที่ คือ ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร และโรงเรือน ร้อยละ 64.68 เมื่อพิจารณาต้นทุนเงินสดพบว่าเท่ากับ 0.06 บาท มาจากค่าใช้จ่ายเพียงรายการเดียวที่กลุ่มจะต้องจ่าย ส่วนที่เหลือเป็นต้นทุนที่ไม่ใช้เงินสด เท่ากับ 1.34 บาท เมื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อค่าธรรมเนียมกลุ่ม เท่ากับร้อยละ 70.62 บาท

การผลิตกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม มีต้นทุนการผลิตต่อถุงเท่ากับ 30.25 บาท เป็นต้นทุนวัตถุดิบร้อยละ 75.21 รองลงมาคือ ต้นทุนแรงงาน ร้อยละ 9.92 จากต้นทุนการผลิตทั้งหมด สามารถแบ่งเป็นต้นทุนเงินสดเท่ากับ 23.88 บาทและต้นทุนไม่เป็นเงินเท่ากับ 6.37 บาท เมื่อวิเคราะห์ผลตอบแทนเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด เท่ากับ 29.75 บาท โดยมีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่งร้อยละ 49.56 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีกร้อยละ 53.46

ด้านปัญหาการผลิตมี 2 ประการ คือ 1) ปัญหาที่เกิดขึ้นในการผลิตกาแฟคั่วนั้นจะมีปัญหาคือ ความเสียหายจากการคั่วกาแฟ ซึ่งในการผลิตปี 2546 มีกาแฟที่เกิดการไหม้ในกระบวนการคั่ว ทั้งหมด 42 กก. คิดเป็นมูลค่าวัตถุดิบเท่ากับ 2,730 บาท ซึ่งกลุ่มคิดวามาจากประสิทธิภาพของเครื่องคั่วกาแฟ ที่ยากในการควบคุมอุณหภูมิ ซึ่งหากทำการวิเคราะห์จะพบว่า ปัญหาที่เกิดขึ้นส่วนหนึ่งเนื่องจากผู้ผลิตขาดความรู้ในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ และการปรับเครื่องมือให้เหมาะสมกับการผลิต นอกจากนี้ ในการทำการคั่วกาแฟนั้น สารกาแฟที่ทำการคั่วจะต้องมีเมล็ดขนาดเดียวกัน เพราะจะทำให้สารกาแฟสุกพร้อมกัน หากมีการปนของเศษสารกาแฟที่เล็กกว่า จะทำให้ส่วนดังกล่าวสุกก่อน และเกิดการไหม้ขึ้นภายในเตาคั่วได้ การรับซื้อกาแฟตกเกรดของกลุ่มแม้จะเป็นนโยบายที่ดีต่อสมาชิก แต่ไม่เป็นการดีในการผลิตกาแฟคั่วบด เพราะจะต้องเพิ่มแรงงานในการคัดแยกขนาดเมล็ดเพิ่มขึ้น เพื่อป้องกันความเสียหายที่จะเกิดขึ้นจากการผลิต

2. ปัญหาด้านสถานที่ผลิตยังไม่ได้มาตรฐาน เนื่องจาก ฝาผนังที่ใช้คั่วขายเหล็กกันนั้น มีโอกาสปนเปื้อนจากฝุ่นละอองได้มาก บริเวณรอบอาคารติดกับต้นไม้ สามารถเป็นที่อาศัยของนก และสัตว์ได้

นอกจากนั้นหลังคายังไม่มีการบุฝ้าเพดาน ลักษณะดังกล่าวนี้ทำให้ สถานที่ผลิตไม่ได้ระดับมาตรฐานอาคาร สถานที่ผลิต ตามข้อกำหนด GMP

### 8.1.3 การตลาด

ตลาดหลักของสารกาแฟมีเพียงแหล่งเดียว คือ บริษัทผู้รับซื้อ โดยมีผู้ประสานงานระหว่างกลุ่มกับบริษัท คือโครงการ ITDP และผู้ประสานงานระหว่างกลุ่มกับโครงการฯ คือ อาสาสมัครโครงการฯ ซึ่งมีหน้าที่เป็นกรรมการกลุ่มทำหน้าที่ในการประสานงานด้านการจำหน่ายเมล็ดกาแฟของกลุ่มให้แก่บริษัท สำหรับผู้ทำหน้าที่บริหารการตลาดของกาแฟคั่วบด คือ ประธานและกรรมการฝ่ายตลาด ทำหน้าที่ในการรับคำสั่งซื้อ โดยจะมีลูกค้าโทรมาสั่งซื้อสินค้าจากกลุ่มจากนั้นประธานและกรรมการฝ่ายตลาด จะทำการจัดส่งสินค้าไปให้ลูกค้า เมื่อลูกค้าได้รับสินค้าแล้วจึงชำระเงินผ่านทางธนาคาร การจำหน่ายโดยการออกร้านในงานแสดงสินค้าที่หน่วยงานราชการจัดขึ้นภายใน อ.แม่ลาน้อย และ จ.แม่ฮ่องสอน ยังคงเป็นหน้าที่ของประธานและกรรมการฝ่ายตลาด ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ได้มีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์การตลาดของกาแฟคั่วบด โดยการสนับสนุนของสำนักงานเกษตรในปี 2544 สนับสนุนบรรจุภัณฑ์ โดยลักษณะของบรรจุภัณฑ์เป็น 2 ชั้นประกอบด้วย ชั้นนอกเป็นกล่องกระดาษ และชั้นในเป็นถุงฟรอยด์บรรจุกาแฟ ให้ชื่อตราสินค้า “กาแฟสด” แต่ไม่เป็นที่ยอมรับของตลาด จึงหยุดการใช้กล่องดังกล่าวในการบรรจุ ปัจจุบันทำการจำหน่ายโดยการบรรจุในถุงฟรอยด์เพียงอย่างเดียว และไม่มีการติดตราสินค้า กลุ่มมีช่องทางการตลาด 3 ช่องทางคือ ช่องทางจำหน่ายให้แก่บริษัทสตาร์บัค คิดเป็นร้อยละ 70 ของยอดขาย ช่องทางการจำหน่ายโดยวิธีสั่งซื้อทางไปรษณีย์คิดเป็นร้อยละ 24 สำหรับช่องทางที่ลูกค้าเข้ามาซื้อที่กลุ่ม จากการออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ คิดเป็นร้อยละ 6 ของปริมาณยอดขายทั้งหมด จากการสัมภาษณ์ปัญหาด้านการตลาดคือ ปัญหาด้านบรรจุภัณฑ์ และตราสินค้า เนื่องจากบรรจุภัณฑ์เดิมที่กลุ่มเคยใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สนับสนุนโดยสำนักงานเกษตรจังหวัด จากลักษณะของบรรจุภัณฑ์ดังกล่าวกลุ่มให้เหตุผลว่าไม่เป็นที่ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค และมีลักษณะคล้ายคลึงกับบรรจุภัณฑ์ของกาแฟสำเร็จรูปที่วางขายอยู่ในท้องตลาด ด้านปัญหาทางการตลาดจากการวิเคราะห์ คือ 1) ปัญหาด้านตราสินค้า ปัจจุบันกลุ่มทำการขายโดยการบรรจุเพียงถุงฟรอยด์เปล่าไม่ระบุตราสินค้า ราคา วันเดือนปีที่ผลิต การเก็บรักษาวิธีการใช้และแหล่งที่มา 2) กลุ่มไม่มีการกำหนดเป้าหมายทางการตลาด ทำให้กลุ่มไม่สามารถวางแผนที่จะพัฒนาตลาดผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วที่ชัดเจนได้ และ 3) ขาดบุคลากรที่มีความรู้ด้านการตลาดในการพัฒนาการตลาดของกลุ่ม

### 8.1.4 การเงิน

ผลการดำเนินงานในปี 2546 จากการประมาณการกลุ่มสามารถจำหน่ายสารกาแฟให้แก่บริษัทสตาร์บัค ได้ทั้งหมด 7.2 ตัน เป็นเงินเท่ากับ 672,000 บาท สามารถเก็บค่าธรรมเนียมซึ่งเป็นรายได้ของกลุ่มได้เท่ากับ 33,600 บาท โดยการดำเนินงานในการผลิตสารกาแฟ มีต้นทุนการดำเนินงานที่กลุ่มคิดมีเพียงค่าไฟฟ้าซึ่งเท่ากับ 500 บาทต่อปี และสำหรับต้นทุนในการดำเนินงานจากการวิเคราะห์เท่ากับ 10,116 บาท/ปี คิดเป็นกำไรจากการดำเนินงานในการผลิตสารกาแฟเท่ากับ 23,484 บาท รายได้จากการขายผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดเท่ากับ 201,361 บาท มีต้นทุนขายเท่ากับ 83,260 บาท เป็นกำไรจากการดำเนินงานในการผลิตกาแฟคั่วบดเท่ากับ 95,816 บาท คิดเป็นผลกำไรจากการดำเนินงานทั้งสิ้นเท่ากับ 114,754.19 บาท

ผลการดำเนินงานกิจกรรมเงินกู้ของกลุ่มได้ปล่อยกู้เป็นเงิน 20,000 บาท ได้รายได้จากการปล่อยเงินกู้เท่ากับ 4,800 บาท ทำให้กลุ่มได้กำไรจากผลการดำเนินงานทั้งสิ้น 114,754.19 บาท เมื่อพิจารณาสถานภาพทางการเงิน พบว่า กลุ่มมีเงินทุนหมุนเวียนในการซื้อวัตถุดิบเพื่อการผลิตส่วนใหญ่เป็นค่าใช้จ่ายในกิจกรรมการแปรรูปกาแฟคั่วบด ปัจจุบันกลุ่มเงินสดใช้หมุนเวียนประมาณ 11,000 บาท เงินฝากธนาคาร 19,000 บาท และวัตถุดิบคงคลังคิดเป็นเงิน 100,000 บาท รวมเป็นสินทรัพย์หมุนเวียนทั้งสิ้น 130,000 บาท กลุ่มมีสินทรัพย์ถาวรมีมูลค่าทั้งสิ้น 263,496.67 บาท รวมสินทรัพย์ทั้งหมดเท่ากับ 393,497 บาท ด้านหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น กลุ่มไม่มีหนี้สินระยะสั้น แต่มีหนี้สินระยะยาว ทั้งหมด 110,000 บาท เป็นส่วนของผู้ถือหุ้นเท่ากับ 168,742 บาท และมีกำไรจากการดำเนินงานกลุ่ม 114,754 บาท รวมเป็นส่วนหนี้สินและทุนเท่ากับ 393,497 บาท

## 8.2 ศักยภาพการพัฒนา

หากพิจารณาถึงจุดแข็ง และโอกาสของกลุ่มจากพบว่า กลุ่มมีศักยภาพการพัฒนาในหลายด้านดังต่อไปนี้

- 1) ด้านการผลิต กลุ่มมีจุดแข็งด้านกระบวนการผลิตสารกาแฟ ที่ไม่สร้างผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม จนเป็นที่ยอมรับของบริษัทผู้ผลิตกาแฟที่มีชื่อเสียงในการนำเข้าวัตถุดิบที่ทำการผลิตจากกลุ่ม
- 2) ด้านการเงิน ซึ่งสามารถพิจารณาได้จาก ด้านอัตราส่วนทางการเงินที่แสดงให้เห็นถึงผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน ซึ่งจาก อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุนเท่ากับร้อยละ 29 หมายความว่า ทุก 100 บาทของทรัพย์สินทั้งหมด จะก่อให้เกิดกำไรเท่ากับ 29 บาท อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวมร้อยละ 19 หมายความว่า ทุก 100 บาทของสินทรัพย์รวมจะก่อให้เกิดกำไรจากการดำเนินงานเท่ากับ 19 บาท และเป็นการแสดงให้เห็นประสิทธิภาพในการทำกำไรของผู้บริหาร อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้นร้อยละ 17 หมายความว่า ทุก 100 บาทของส่วนของผู้ถือหุ้นจะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ เท่ากับ 17 บาท
- 3) กลุ่มได้รับความสนับสนุนจากองค์กรบริหารส่วนตำบลห้วยห้อมในด้านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต และการสนับสนุนความรู้เรื่องการผลิตให้ได้มาตรฐาน GMP

## 8.3 ข้อเสนอแนะการปรับปรุง

### 8.3.1 การจัดการองค์กร

- 1) ให้ความรู้ด้านการจัดการองค์กรแก่สมาชิกกลุ่มเพื่อให้สมาชิกมีความเข้าใจและปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างถูกต้อง
- 2) สมาชิกกลุ่มควรมีการวางแผนร่วมกัน เพื่อเป็นการเปิดโอกาสให้สมาชิกฝึกการแสดงความคิดเห็น
- 3) การส่งเสริมการกระจายอำนาจหน้าที่ในการปฏิบัติงานกลุ่มเพื่อฝึกฝนให้คณะกรรมการกลุ่มมีทักษะในการปฏิบัติหน้าที่และฝึกการตัดสินใจ

### 8.3.2 การผลิต

- 1) การฝึกทักษะของผู้ทำหน้าที่ในการดูแลการผลิต โดยการเปิดโอกาสเข้าฝึกอบรมด้านการค้ากาแฟ รวมถึงการนำเอาเครื่องมือ หรือเทคโนโลยีในการตรวจสอบคุณภาพการผลิต เช่น เครื่องคั่วที่สามารถบอกอุณหภูมิความร้อนภายในเตาได้ เข้ามาใช้ในการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอ
- 2) การปรับปรุงโรงเรือนแปรรูป ให้ได้มาตรฐาน GMP โดยของบประมาณสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบล
- 3) การอบรมความรู้เรื่องการผลิตภายใต้มาตรฐาน GMP ให้แก่สมาชิกที่อยู่ในกระบวนการผลิต ซึ่งสำคัญมาก ในการสร้างจิตสำนึกเรื่องสุขลักษณะส่วนบุคคล ของบุคลากรในกระบวนการผลิตกาแฟคั่วบด

### 8.3.3 การตลาด

- 1) ปรับปรุงรูปแบบบรรจุภัณฑ์ ในการเพิ่ม วัน เดือน ปี ที่ผลิต การสร้างตราสินค้า และการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้สามารถรักษาคุณภาพสินค้าได้นานขึ้น เนื่องจากปัจจุบัน บรรจุภัณฑ์สามารถเก็บรักษาคุณภาพสินค้าได้ประมาณ 3-4 เดือนเท่านั้น
- 2) การพัฒนาการจัดส่งสินค้าให้อยู่ในรูปการจัดเก็บเงินปลายทาง แทนการส่งสินค้าก่อนแล้วจึงรับเงินภายหลัง เพื่อป้องกันการผิดชำระเงินของลูกค้า แม้ปัจจุบันกลุ่มยังไม่เกิดปัญหาดังกล่าวก็ตาม
- 3) การพัฒนาบุคลากรด้านการตลาดให้มีทักษะด้านการบริหารจัดการตลาดเพิ่มขึ้น เช่น การฝึกอบรมความรู้ด้านการตลาด การฝึกการออกร้านจำหน่ายสินค้า เป็นต้น

### 8.3.4 การเงิน

- 1) การฝึกอบรมเรื่องการบันทึกบัญชี และกรรมการที่รับผิดชอบด้านบัญชี ตระหนักถึงความสำคัญในการบันทึกบัญชี
- 2) ฝึกฝนให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการตรวจสอบบัญชีในแต่ละปีทำการ เพื่อให้การทำบัญชีกลุ่มโปร่งใสและมีความยุติธรรม อีกทั้งยังเป็นการฝึกให้ทุกฝ่ายมีส่วนร่วมในการดำเนินงานกลุ่ม

## เอกสารอ้างอิง

- ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ. 2547. รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์. เชียงใหม่: โครงการ การปรับปรุงโครงสร้างอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้านในภาคเหนือตอนบน, ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.
- เสรี พงศ์พิศ. 2546. ฐานความคิดจากแผนแม่บทสหวิสาหกิจชุมชน. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ภูมิปัญญาไท.

ภาคผนวก ก.

รูปภาพ



รูปที่ ก. 1 นายเจริญ นักรบไพร ประธานกลุ่มฯ



รูปที่ ก. 2 ต้นกาแฟ



รูปที่ ก. 3 เมล็ดกาแฟสด



รูปที่ ก. 4 ขั้นตอนการตากเมล็ดกาแฟ



รูปที่ ก. 5 ขั้นตอนการคัดแยกเมล็ดกาแฟ



รูปที่ ก. 6 เมล็ดกาแฟเกรดต่างๆ



รูปที่ ก. 7 เครื่องแยกกากกาแฟ

## ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

### การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

การคำนวณแบ่งเป็นการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรอง ซึ่งในส่วนของการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลัก พบว่า มีวิธีการคำนวณที่เหมือนกัน คือ ให้นำน้ำหนักของวัตถุดิบคิดเป็นกิโลกรัมคูณกับราคาของวัตถุดิบชนิดนั้นๆ จากนั้นหารด้วยน้ำหนักของวัตถุดิบที่ผ่านการแปรรูปแล้ว ก็จะได้ต้นทุนวัตถุดิบเป็นบาทต่อกิโลกรัม จากนั้นหารด้วยปริมาณบรรจุ ก็จะได้ต้นทุนของวัตถุดิบชนิดนั้นๆ ต่อถุง

#### ตัวอย่าง

การคำนวณต้นทุนสารกาแฟในการผลิตกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม น้ำหนักสารกาแฟ 7 กก. สามารถผลิตกาแฟคั่วได้ 5 กก. กาแฟคั่ว 1 กก.จะใช้สารกาแฟ 1.4 กก. ราคาสารกาแฟ กก.ละ 65 บาท ดังนั้นในการผลิตกาแฟคั่ว 1 กก.จะมีต้นทุนวัตถุดิบเท่ากับ 91 บาท สามารถบรรจุในถุงขนาด 200 กรัมได้ 5 ถุง ดังนั้นต้นทุนต่อถุง ของกาแฟคั่วบดเท่ากับ 91 บาท

### การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิต

การคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิตต่อปี เริ่มจากการนำจำนวนของอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิดคูณกับมูลค่าของอุปกรณ์นั้นๆ จากนั้นหารด้วยอายุการใช้งานของแต่ละชนิด

ในกรณีที่อุปกรณ์การผลิตมีการใช้งานร่วมกันในทุกผลิตภัณฑ์และไม่สามารถทราบเวลาในการใช้ที่แน่ชัด ในการคำนวณจะใช้ค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ คูณด้วยสัดส่วนการผลิตของกาแฟแต่ละขนาดบรรจุ

#### ตัวอย่าง

การคำนวณค่าเสื่อมราคาเครื่องคั่วกาแฟ พบว่า การผลิตกาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม มีการผลิตต่อปีเท่ากับ 786 ถุง คิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 20 คูณด้วยค่าเสื่อมต่อปี จากนั้น หารด้วยปริมาณการผลิตต่อปี จะได้ค่าเสื่อมต่อหน่วยของเครื่องคั่วต่อผลิตภัณฑ์

$$= [(786/3301) \times 100] \times 3600 = 720 \text{ บาท/ปี}$$

$$= 720/786 = 0.96 \text{ บาทต่อถุง}$$

### การคำนวณต้นทุนวัสดุ

ได้แก่อุปกรณ์ที่มีอายุการใช้งานน้อยกว่า 1 ปี ในกรณีการแปรรูปกาแฟคั่วบดนี้มีวัสดุเพียงอย่างเดียวคือ กระดัง โดยหลักการคำนวณจะคล้ายกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกันและไม่สามารถทราบเวลาที่ใช้นั่นเองได้ ซึ่งหลังจากที่ทราบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุชนิดนั้นๆ ต่อปีแล้ว จะหาสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์กระดังแต่ละชนิดจะต้องรับผิดชอบ แล้วหารด้วยจำนวนการผลิตในแต่ละชนิด

#### ตัวอย่าง

การหาค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อกระดัง มีค่าใช้จ่ายต่อปีเท่ากับ 100 บาท เมื่อพิจารณาการผลิตกาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัม มีการผลิตเท่ากับ 786 ถุง

$$(786 \times 100) / 3,301 = 20 \text{ บาท (จากทั้งหมด 100 บาท)}$$

เมื่อนำค่าที่ได้ หารด้วยจำนวนกาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัมที่ผลิตได้ จะได้ต้นทุนค่าใช้จ่ายวัสดุต่อหน่วยที่กาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัมจะต้องรับภาระเท่ากับ  $20 / 786 = 0.3$  บาท

#### **การคำนวณต้นทุนค่าแรงงานในการผลิต**

ในการคำนวณค่าแรงงานของกลุ่มฯ แบ่งออกเป็น 2 ลักษณะคือ ค่าแรงที่เป็นเงินสด และไม่เป็นเงินสด ในกรณีค่าแรงที่ไม่เป็นเงินสดนั้น เป็นการคำนวณเพื่อแสดงให้เห็นถึงค่าเสียโอกาสของแรงงาน ซึ่งเป็นทุนต้นที่กลุ่ม และสมาชิกควรให้ความสำคัญ โดยค่าแรงทั้ง 2 ลักษณะดังกล่าวมีการคำนวณเหมือนกัน โดยการเริ่มจากการหากำลังการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์ จากนั้นหาค่าแรงงาน กำลังการผลิต จะได้ค่าแรงต่อหน่วย

#### ตัวอย่าง

ในการผลิตกาแฟคั่วบดจำนวน 10 กก. สามารถผลิตเป็นกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม ตั้งแต่กระบวนการคั่ว บด และบรรจุ ใช้แรงงานจำนวน 2 คน ระยะเวลา 1 วัน (5 ชม.) สามารถผลิตกาแฟได้ 50 ถุง กำลังการผลิตเท่ากับ (ปริมาณการผลิต/ (จำนวนแรงงานXจำนวนวัน))

$$= (50 / (2 \times 1)) = 25 \text{ ถุงต่อคนต่อวัน}$$

$$\text{ค่าแรงงานต่อหน่วยของกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม เท่ากับ } 60 / 25 = 2.4 \text{ บาท ต่อถุง}$$

#### **การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต**

ได้แก่ ค่าไฟฟ้า และค่าถุงพลาสติกที่นำมาใช้ในการผลิต ในการคำนวณจะใช้หลักการเดียวกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ซึ่งหลังจากที่ทราบค่าใช้จ่ายอื่นๆ ในการผลิตต่อปีแล้ว จะหาสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นจะต้องรับผิดชอบ แล้วหารด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้

#### ตัวอย่าง

ค่าไฟฟ้าต่อปีเท่ากับ 1,320 บาท เมื่อพิจารณาจากกาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม กลุ่มสามารถผลิตกาแฟคั่วบดทั้ง สองขนาดเท่ากับ ได้ทั้งหมดที่ 3301 ถุง สัดส่วนการรับภาระของค่าไฟเท่ากับร้อยละ 23.81 นำมาคูณกับค่าไฟฟ้าทั้งหมดเท่ากับ 314.30 บาท หารด้วยจำนวนกาแฟขนาดขนาดบรรจุ 200 กรัม ที่ผลิตได้ทั้งหมด จะได้ต้นทุนค่าไฟฟ้า ต่อหน่วยที่กาแฟคั่วบดขนาด 200 กรัมจะต้องรับภาระเท่ากับ  $314.30 / 786 = 0.4$  บาท

รายละเอียดการคำนวณต้นทุนการผลิตชนิดต่างๆ แสดงได้ในตารางที่ ข.1 – ข.13

ตารางที่ ข.1 ค่าเสื่อมราคาเครื่องกะเทาะเปลือก

| ผลิตภัณฑ์ | ปริมาณ (กก.) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมราคา/กก. (บาท) |
|-----------|--------------|----------------------|-------------------------|
| กาแฟเมล็ด | 83,000.00    | 3,800.00             | 0.05                    |

ตารางที่ ข.2 ค่าเสื่อมราคาเครื่องสีเมล็ดกาแฟ

| ผลิตภัณฑ์ | ปริมาณ (กก.) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมราคา/กก. (บาท) |
|-----------|--------------|----------------------|-------------------------|
| กาแฟเมล็ด | 83,000.00    | 5,000.00             | 0.06                    |

ตารางที่ ข.3 ค่าเสื่อมราคาเครื่องคัดแยกเมล็ดกาแฟ

| ผลิตภัณฑ์ | ปริมาณ (กก.) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมราคา/กก. (บาท) |
|-----------|--------------|----------------------|-------------------------|
| กาแฟเมล็ด | 83,000.00    | 4,000.00             | 0.05                    |

ตารางที่ ข.4 ค่าเสื่อมราคาเครื่องคั่วกาแฟ

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณการผลิต (ถุง) | สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง (บาท) |
|------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00              | 20.00                   | 720.00               | 0.92                  |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00            | 80.00                   | 2,880.00             | 1.15                  |
| รวม                          | 3,301.00            | 100.00                  | 3,600.00             |                       |

ตารางที่ ข.5 ค่าเสื่อมราคาเครื่องบดกาแฟ

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณการผลิต (ถุง) | สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง (บาท) |
|------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00              | 20.00                   | 240.00               | 0.31                  |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00            | 80.00                   | 960.00               | 0.38                  |
| รวม                          | 3,301.00            | 100.00                  | 1,200.00             |                       |

ตารางที่ ข.6 ค่าเสื่อมราคาพัสดุม

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณการผลิต (ถุง) | สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง (บาท) |
|------------------------------|---------------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00              | 20.00                   | 6.67                 | 0.01                  |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00            | 80.00                   | 26.67                | 0.01                  |
| รวม                          | 3,301.00            | 100.00                  | 33.33                |                       |

ตารางที่ ข.7 ค่าเสื่อมราคาเครื่องปัดผงนิก

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณ (ถุง) | สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง (บาท) |
|------------------------------|--------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00       | 20.00                   | 80.00                | 0.10                  |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00     | 80.00                   | 320.00               | 0.13                  |
| รวม                          | 3,301.00     | 100.00                  | 400.00               |                       |

ตารางที่ ข. 8 ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่ง 60 กก.

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณ (กก.) | สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมต่อหน่วย(บาท) |
|------------------------------|--------------|-------------------------|----------------------|------------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 220.00       | 2.65                    | 1.86                 | 0.002                  |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 880.00       | 10.60                   | 7.42                 | 0.003                  |
| กาแฟเมล็ด                    | 7,200.00     | 86.75                   | 60.72                | 0.008                  |
| รวม                          | 8,300.00     | 100.00                  | 70.00                |                        |

ตารางที่ ข. 9 ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่ง 1 กก

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณ (ถุง) | สัดส่วนการผลิต (ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี (บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง (บาท) |
|------------------------------|--------------|-------------------------|----------------------|-----------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00       | 20.00                   | 8.00                 | 0.01                  |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00     | 80.00                   | 32.00                | 0.01                  |
| รวม                          | 3,301.00     | 100.00                  | 40.00                |                       |

ตารางที่ ข. 10 ค่าเสื่อมราคาทัฟพี

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณ<br>(ถุง) | สัดส่วนการผลิต<br>(ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี<br>(บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง<br>(บาท) |
|------------------------------|-----------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00          | 20.00                      | 0.67                    | 0.00                     |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00        | 80.00                      | 2.67                    | 0.00                     |
| รวม                          | 3,301.00        | 100.00                     | 3.33                    |                          |

ตารางที่ ข.11 ค่าเสื่อมราคาอะละมั่ง แสตนด์เลส

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณ (ถุง) | สัดส่วนการผลิต<br>(ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี<br>(บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง<br>(บาท) |
|------------------------------|--------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00       | 20.00                      | 20.00                   | 0.03                     |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00     | 80.00                      | 80.00                   | 0.03                     |
| รวม                          | 3,301.00     | 100.00                     | 100.00                  |                          |

ตารางที่ ข.12 ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนแปรรูป

| ผลิตภัณฑ์                    | ปริมาณ (ถุง) | สัดส่วนการผลิต<br>(ร้อยละ) | ค่าเสื่อมต่อปี<br>(บาท) | ค่าเสื่อมต่อถุง<br>(บาท) |
|------------------------------|--------------|----------------------------|-------------------------|--------------------------|
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 200 กรัม | 786.00       | 20.00                      | 1,000.00                | 1.27                     |
| กาแฟคั่วบดขนาดบรรจุ 250 กรัม | 2,515.00     | 80.00                      | 4,000.00                | 1.59                     |
| รวม                          | 3,301.00     | 100.00                     | 5,000.00                |                          |

ตารางที่ ข.13 ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนสี คัด เมล็ดกาแฟ

| ผลิตภัณฑ์ | ปริมาณ (กก.) | ค่าเสื่อมราคาต่อปี<br>(บาท) | ค่าเสื่อมราคาต่อกก.<br>(บาท) |
|-----------|--------------|-----------------------------|------------------------------|
| กาแฟเมล็ด | 8,300.00     | 6,000.00                    | 0.72                         |

**ภาคผนวก ค.**  
**แบบสัมภาษณ์เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ**  
**กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟห้วยห้อม**

**ข้อมูลทั่วไปของผู้ให้สัมภาษณ์**

ชื่อ- สกุล เกษตรกร (นาย, นาง, นางสาว).....  
พื้นที่เพาะปลูกกาแฟ.....ไร่ ผลเชอร์รี่ทั้งหมด.....กิโลกรัม  
ผลผลิตสารกาแฟทั้งหมด..... กิโลกรัม

**ต้นทุนผันแปร**

แรงงาน

| กิจกรรม                                                   | วิธีการให้ผลตอบแทน<br>(รายวัน <sup>1</sup> /รายกก.) | จำนวนแรงงาน |             | ค่าจ้างแรงงาน | รวม |
|-----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------|-------------|---------------|-----|
|                                                           |                                                     | จ้าง (คน)   | แรงงานตนเอง |               |     |
| ตัดแต่งกิ่งระหว่างปี<br>ครั้งที่ 1<br>ครั้งที่ 2<br>..... |                                                     |             |             |               |     |
| เก็บผลเชอร์รี่                                            |                                                     |             |             |               |     |
| ตากแดด                                                    |                                                     |             |             |               |     |
| คัดแยกเมล็ดด้วยมือ                                        |                                                     |             |             |               |     |
| บรรจุกระสอบ                                               |                                                     |             |             |               |     |
| ขนย้ายมายังกลุ่ม <sup>2</sup>                             |                                                     |             |             |               |     |

1 ระบุชั่วโมงการทำงานต่อวัน

2 ระบุวิธีขนย้าย เช่น ใช้คนแบกมา หรือใช้รถขนย้ายให้ประมาณค่าใช้จ่ายในช่องรวม

**ต้นทุนคงที่**

| รายการ    | จำนวนต้น | ราคาต่อต้น | รวม |
|-----------|----------|------------|-----|
| ต้นพันธุ์ |          |            |     |

อายุการให้ผลผลิต..... ปี

## ผู้ร่วมโครงการวิจัย

|                    |                                   |                                                                |
|--------------------|-----------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| ที่ปรึกษาโครงการ   | ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร              |                                                                |
| หัวหน้าโครงการ     | รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์          | ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร<br>คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
| หัวหน้าโครงการร่วม | อาจารย์ ดร. ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ | คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                            |
| นักวิจัยส่วนกลาง   | รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์          | ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร<br>คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
|                    | รศ. ดร. พิชิต ธาณี                | ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร<br>คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
|                    | ผศ. ดร. พัฒนา เจียรวิริยะพันธ์    | ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร<br>คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
|                    | อาจารย์ลักขมี วรชัย               | ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร<br>คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
|                    | อาจารย์ศรัณย์ อารยะรังสฤษฎ์       | ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร<br>คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ |
|                    | ดร. ไพรัช กาญจนการุณ              | คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                            |
|                    | รศ. พรทิพย์ เขียวธีรวิทย์         | คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                            |
|                    | ผศ. กาญจนา โชคถาวร                | คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่                            |
|                    | อาจารย์วิมล อารยะรัตน์            | คณะการบัญชีและการจัดการ<br>มหาวิทยาลัยมหาสารคาม                |
|                    | อาจารย์วีรศักดิ์ สมยานะ           | คณะวิทยาการจัดการ<br>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 |
| <b>นักวิจัยวิสาหกิจชุมชนและนักวิจัยร่วม</b> |                                                      |                                    |
| <b>นักวิจัยวิสาหกิจชุมชน</b>                | <b>นักวิจัยร่วม</b>                                  |                                    |
| 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                               | กลุ่มโคมไฟและตุ้มขี้ผึ้งล้านนา                       |                                    |
| วนิดา ด้วงอิน                               | กลุ่มหัตถกรรมกระดาดสาบ้านต้นเปา                      |                                    |
| ราพรรณ ศิริจันทนันท์                        | กลุ่มจักสานบ้านไชยสถาน                               |                                    |
| ทรงพร เชื้อสุริยา                           | กลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า                               |                                    |
| ประจวบ เจนนัดดี                             | กลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล                          |                                    |
| ดิเรก ปิติสาร                               | กลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก                              |                                    |
| สุภาพร เข้มทอง                              | กลุ่มข้าวแควงบาตำชุมชนหัวเดียด                       |                                    |
| พิมลรัตน์ ตาคำ                              | กลุ่มทอผ้าปาเกอญอบ้านปาไร่เหนือ                      |                                    |
| สิริพร สีลาภรณ์                             | กลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ             |                                    |
| กรุณา การินไชย                              | กลุ่มแปรรูปมะไฟบ้านกอก                               |                                    |
| เฉลิมชัย ชมพูนุฒิกุล                        | กลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม                            |                                    |
| สุนีย์ บัณฑิต                               | กลุ่มตีเหล็กบ้านป่าตาง                               |                                    |
| สมพงษ์ สัตยสุนทร                            | กลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย                        |                                    |
| อรชร จรัสแผ้ว                               | กลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง                                |                                    |
| ณัฐนรี ยะราช                                | กลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม                                 |                                    |
| พรพจน์ พนาธิกุล                             | กิจการปลาส้มศรีทน                                    |                                    |
| กุลวดี เขียวแก้ว                            | กลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านสันปูเลย                         |                                    |
| ไพบูลย์ ทองน้อย                             | กลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย                               |                                    |
| ไพฑูรย์ ศรีราชจันทร์                        | กลุ่มผ้าปักชาวเขากองบ้านปางค่า                       |                                    |
| 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  
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒมน์  
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  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าปาเก๋ญอบ้านป่าไร่เหนือ  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านนอก  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง  
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม  
รายงานกรณีศึกษากิจการปลาส้มศรีทน  
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  
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อญี่ปุ่น  
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันตก  
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันต้นดู่  
แผนธุรกิจกลุ่มโคมไฟและตุ๊กตาด้านนา  
แผนธุรกิจกลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา  
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง  
แผนธุรกิจกลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล  
แผนธุรกิจกลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า  
แผนธุรกิจกลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก  
แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปมะไฟที่บ้านกอก  
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม  
แผนธุรกิจกลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง  
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง  
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม  
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย  
แผนธุรกิจกิจการปลาส้มศรีทน

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

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้าบ้านแม่ขนาด

แผนธุรกิจกลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวัง

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมหมูสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแควงดำชุมชนหัวเตี้ยด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอดผ้าปาเก๋อญอบ้านป่าไร่เหนือ

**รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับ  
วิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน**

**รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒनावิสาหกิจชุมชน**

**รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน**