

วิสาหกิจ
ชุมชน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต๋นน้ำแตงโมจิรวัดน์



โครงการ “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน”

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)



ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร และคณะเศรษฐศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มิถุนายน 2548

ที่ปรึกษาโครงการ

ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร

คณะวิจัย

หัวหน้าโครงการ

รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์^{1/ 2/}

หัวหน้าโครงการร่วม

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

นักวิจัยส่วนกลาง

พิมลพรรณ บุญยะเสนา^{3/}

นักวิจัยวิสาทกิจชุมชน

ประสิทธิ์ศรี สิงห์กำพล^{4/}

ผู้ช่วยนักวิจัย

กนกวรรณ มุลละ^{2/}

^{1/} ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{2/} ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{3/} คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{4/} กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

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

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

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

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณคณะกรรมการ และสมาชิกในกลุ่มฯ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดีและร่วมรวบรวมข้อมูล ตลอดจนตอบข้อสงสัยด้วยความเต็มใจ รายงานฉบับนี้ไม่อาจเกิดขึ้นได้โดยปราศจากความร่วมมือของกลุ่มฯ ตลอดจนการอนุญาตให้เสนอรายงานได้ตามความเป็นจริง

คณะวิจัย

มิถุนายน 2548

สารบัญ

	หน้า
คณะวิจัย	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภาพ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตการศึกษา	3
1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย	3
1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	3
1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา	3
1.5.3 วิธีวิเคราะห์	3
1.6 ทบทวนเอกสาร	9
บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน	15
2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์	15
2.1.1 สภาพทางกายภาพ	15
2.1.2 สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก	17
2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน	18
2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ	19
2.3.1 สภาพทางสังคม	19
2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ	21
2.4 วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่	21
2.5 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน	23
2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา	23

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.6.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน	23
2.6.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข	24
2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน	25
บทที่ 3 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ	27
3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ	27
3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ	27
3.1.2 สถานที่ตั้ง	27
3.1.3 ผู้นำกลุ่มฯ	28
3.2 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของกลุ่มฯ	28
3.3 บทบาทของกลุ่มฯ ต่อชุมชน	28
3.4 การจัดการองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ	29
3.4.1 การบริหารและจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	29
3.4.2 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	31
3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกลุ่มฯ	31
บทที่ 4 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	33
4.1 ผลิตภัณฑ์	33
4.1.1 ผลิตภัณฑ์	33
4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต	33
4.2.1 การบริหารการผลิต	33
4.2.2 การวางแผนการผลิต	34
4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต	34
4.3.1 วัตถุดิบ	34
4.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต	37
4.3.3 บรรจุภัณฑ์	40
4.3.4 โรงเรือน	41
4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต	41

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.4 แรงงานและการจ้างงาน	43
4.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต	43
4.4.2 การจ้างงาน	43
4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน	44
4.6 กรรมวิธีการผลิต	54
4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต	55
4.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต	56
4.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต	57
4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	57
4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ในการผลิต (GMP)	57
4.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต	58
4.12.1 ปัญหาด้านการผลิต	58
4.12.2 ความต้องการช่วยเหลือด้านการผลิต	58
บทที่ 5 การตลาด	59
5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด	59
5.1.1 การบริหารการตลาด	59
5.1.2 การวางแผนการตลาด	59
5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	59
5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย	61
5.3.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ	61
5.3.2 ช่องทางการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์	61
5.4 ราคาและการตั้งราคา	68
5.5 การส่งเสริมการขาย	69
5.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า	69
5.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่	69

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
5.6 ปัญหาและความต้องการด้านการตลาด	70
5.6.1 ปัญหาด้านการตลาด	70
5.6.2 ความต้องการด้านการตลาด	70
บทที่ 6 การเงิน	73
6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน	73
6.1.1 การบริหารการเงิน	73
6.1.2 การวางแผนการเงิน	73
6.2 แหล่งเงินทุน	73
6.3 ผลการดำเนินงานและสภาพทางการเงิน	74
6.3.1 ผลการดำเนินงาน	74
6.3.2 สภาพทางการเงิน	76
6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือทางการเงิน	78
6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน	78
6.4.2 ความต้องการความช่วยเหลือทางการเงินของกลุ่มฯ	78
บทที่ 7 SWOT Analysis และ ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ	79
7.1 จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกลุ่มฯ	79
7.1.1 จุดแข็ง	79
7.1.2 จุดอ่อน	80
7.1.3 โอกาส	80
7.1.4 ข้อจำกัด	80
7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ	81
7.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	81
7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	81
7.2.3 ศักยภาพการผลิต	81
7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด	81
7.2.5 ศักยภาพทางการเงิน	82

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 8 บทสรุป	87
8.1 สรุปผลการศึกษา	87
8.1.1 การจัดการองค์กร	87
8.1.2 การผลิต	87
8.1.3 การตลาด	88
8.1.4 การเงิน	89
8.2 ศักยภาพการพัฒนา	90
8.3 ข้อเสนอแนะ	90
8.3.1 การจัดการองค์กร	90
8.3.2 การผลิต	90
8.3.3 การตลาด	90
8.3.4 การเงิน	90
8.3.5 การเป็นกลุ่มตัวอย่าง	90
เอกสารอ้างอิง	91
ภาคผนวก ก. รูปภาพ	
ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน	
ภาคผนวก ค. ต้นทุนและผลตอบแทน	
ผู้ร่วมโครงการวิจัย	
รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 จำนวนประชากรอำเภอเกาะคา จำแนกตามช่วงอายุ	16
2.2 ประชากรอำเภอเกาะคา จำแนกตามหมู่บ้าน	16
2.3 จำนวนประชากรแยกตามช่วงอายุของบ้านหนองหลาย	19
2.4 ระดับการศึกษาของประชากรบ้านหนองหลาย	20
2.5 กลุ่มในหมู่บ้านหนองหลาย	21
2.6 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน	23
2.7 กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต ตำบลเกาะคา	24
2.8 สภาพปัญหาและการแก้ไขปัญหาอำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง	25
3.1 รายชื่อและบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ ปี พ.ศ. 2544	30
3.2 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	31
4.1 ผลิตภัณฑ์	33
4.2 ช่วงเวลาการผลิตข้าวแต๋นของกลุ่มฯ	34
4.3 ช่วงเวลาการจัดหาวัตถุดิบ	36
4.4 การจัดหาวัตถุดิบ	37
4.5 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต	41
4.6 แรงงานและการจ้างงาน	43
4.7 วัตถุดิบในการผลิตแผ่นข้าวแต๋น	54
5.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	60
5.2 ราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์	68
5.3 การตั้งราคาผลิตภัณฑ์	71
6.1 แหล่งเงินทุน	74
6.2 ผลการดำเนินงาน ปี 2546	74
7.1 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	83
7.2 ศักยภาพทางการเงิน	85

แผนภาพที่

แผนภาพที่	หน้า
3.1 ที่ทำการกลุ่มฯ	27
3.2 โครงสร้างการบริหารงานกลุ่มฯ	29
4.1 กระบวนการผลิตข้าวแต๋นหน้าต่างๆ	55
4.2 ผังของสถานที่ผลิต	56
5.1 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ	61
5.2 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นแผ่นสีเหลืองน้ำแดงโม	62
5.3 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวแบบจี๊ด	63
5.4 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวแบบหวาน	63
5.5 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหมูหยองพริกเผา	64
5.6 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นสีเหลืองมัญพืซ	64
5.7 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นแผ่นกลมมัญพืซ	65
5.8 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวสมุนไพร	65
5.9 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวกระเทียมพริกไทย และถั่วอบสมุนไพร	65
5.10 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นกำไรทอง	66
5.11 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นรวมรส 6 กลิ่น	66
5.12 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นสีเหลืองแผ่นกลมกลางหน้าน้ำอ้อย	67
5.13 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวหน้างา	67
5.14 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นกลมกลางหน้าหมูหยองพริกเผา	67

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

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

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

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

รายงานนี้มุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับหน่วยประกอบการ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของหน่วยประกอบการ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของแต่ละหน่วยประกอบการเป็นสำคัญ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษากรณีของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรชาวแตนน้าแดงโมจิวิวัฒน์ ซึ่งเป็นกลุ่มฯ ที่มีผลการดำเนินงานที่ต่อเนื่องมาตั้งแต่เริ่มก่อตั้ง สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้เป็นอย่างดี และได้รับการสนับสนุนจากส่วนราชการต่าง ๆ ทั้งด้านงบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ และการให้ความรู้ที่จำเป็นต่อการดำเนินงาน อีกทั้งยังเป็นกลุ่มวิสาหกิจที่สร้างชื่อเสียงให้แก่หมู่บ้าน เนื่องจากได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่ง

ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว ระดับภาค ในปี 2546 และได้รับรางวัลอื่น ๆ อีกมากมาย ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกลุ่มฯ ทั้งด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้เข้าใจสถานการณ์การดำเนินงานของกลุ่มฯ และเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ และวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ได้นำข้อมูลไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒณ์ อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของกลุ่มฯ และการจ้างงานในท้องถิ่น

เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เฉพาะกล่าวคือ

1. เพื่อทราบถึงสภาพปัจจุบันและพัฒนาการของกลุ่มฯ
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างของกลุ่มฯ ในประเด็นต่าง ๆ อาทิ โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด โครงสร้างทางการเงิน การระดมทุน ลักษณะการประกอบการหรือการดำเนินธุรกิจ รูปแบบการจัดองค์กร เทคโนโลยีการผลิต/แปรรูป การเงิน รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ของกลุ่มฯ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านเทคโนโลยี ซึ่งหมายรวมไปถึงเทคโนโลยีที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เพื่อชี้ให้เห็นถึงศักยภาพในการขยายธุรกิจและขยายตลาดของกลุ่มฯ

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจอย่างชัดเจนถึงสถานการณ์การดำเนินงาน และศักยภาพของกลุ่มฯ ในด้านต่างๆ ทั้งด้านการจัดการองค์กร การบริหารการผลิต การจัดการการตลาด และการจัดการการเงิน ซึ่งเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ เพื่อพิจารณานำข้อมูลในแต่ละด้านและข้อเสนอแนะต่าง ๆ ไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาลดข้อจืดอ่อน และเสริมจุดแข็งของกลุ่มฯ อันจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ และชีตความสามารถในการแข่งขันของกลุ่มฯ รวมทั้งยกระดับรายได้ของสมาชิกและคนในชุมชน
2. กลุ่มฯ มีความเข้าใจตนเองทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง ได้เรียนรู้การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ดีขึ้น อันจะนำไปสู่การบริหารจัดการให้เกิดผลและมีความยั่งยืน
3. ข้อมูลจากการศึกษานี้สามารถนำไปปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น
4. ข้อมูลของกลุ่มฯ จะถูกนำมาประมวลร่วมกับข้อมูลของหน่วยประกอบการอื่น ๆ อีก 62 ราย ซึ่งเข้าร่วมในโครงการวิจัยฯ (โครงการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน

ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน) เพื่อวิเคราะห์ในเชิงมหภาคให้เห็นถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้าน และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

1.4 ขอบเขตการศึกษา

งานวิจัยในส่วนนี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิวิวัฒน์ ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ทั้งนี้เพื่อทราบถึงสถานการณ์การดำเนินงานและศักยภาพในด้านต่างๆ รวมถึงปัญหาและอุปสรรคที่แท้จริงและชัดเจนของกลุ่มฯ

1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย

1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษานี้มุ่งเน้นการเก็บข้อมูลภาคสนามเป็นสำคัญ ซึ่งได้จากการสำรวจและการสัมภาษณ์เจาะลึกจากกลุ่มฯ โดยมีกลุ่มฯ เป็นผู้ร่วมกระบวนการวิจัยและให้ข้อมูลตลอดระยะเวลาของการดำเนินงาน (participatory research) ประกอบกับวิธีการสังเกตการณ์ โดยเยี่ยมสัมภาษณ์กลุ่มฯ หลายครั้ง (multiple visits)

1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา

พื้นที่ศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาในพื้นที่หมู่บ้านหนองหลาย ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ซึ่งเป็นแหล่งผลิตข้าวแต่น้ำที่มีชื่อเสียง และเป็นพื้นที่หนึ่งในภาคเหนือตอนบน ซึ่งเป็นพื้นที่ศึกษาของโครงการวิจัยฯ

หน่วยประกอบการที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิวิวัฒน์ เนื่องจากเป็นกลุ่มวิสาหกิจที่สามารถเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาได้ เป็นกลุ่มที่เน้นกิจกรรมเพื่อตลาด อีกทั้งเป็นกลุ่มฯ ที่มีความต้องการเข้าร่วมโครงการและมีความประสงค์ที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเอง มีความใฝ่เรียนรู้ และต้องการร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคณะวิจัย ทั้งนี้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนานักวิจัยท้องถิ่นของโครงการวิจัยฯ เป็นผู้คัดสรรหน่วยประกอบการที่มีความพร้อมและยินดีเข้าร่วมโครงการ

ผลิตภัณฑ์ที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงมากของจังหวัดลำปาง และการผลิตข้าวแต่น้ำ เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริม และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

1.5.3 วิวิธีวิเคราะห์

การศึกษานี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา ซึ่งประกอบด้วยการศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างการจัดองค์กร การบริหารงาน โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด และโครงสร้างทางการเงิน รวมถึงศักยภาพทางด้านต่าง ๆ ของหน่วยประกอบการ

ในการศึกษาโครงสร้างแต่ละด้านของหน่วยประกอบการ มีระเบียบวิธีวิจัยดังนี้

โครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงาน

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

โครงสร้างการผลิต

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

- 1) ชนิดและสัดส่วนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด เพื่อแสดงถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
- 2) การคัดคุณภาพของวัตถุดิบ การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยีการผลิต จะศึกษาโดยกลุ่มฯ ให้ข้อมูล และเจ้าหน้าที่สังเกตการณ์ว่ามีวิธีการและขั้นตอนการปฏิบัติอย่างไร

- 3) ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิต

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตจะใช้วิธีการคำนวณดังนี้

1. ต้นทุนรวมต่อการผลิต

$$\text{ต้นทุนรวมต่อครั้ง} = \text{ต้นทุนผันแปรต่อครั้ง} + \text{ต้นทุนคงที่ต่อครั้ง}$$

2. ต้นทุนต่อหน่วย

$$\text{ต้นทุนต่อหน่วย} = \text{ต้นทุนรวมต่อครั้ง} / \text{ปริมาณการผลิตต่อครั้ง}$$

3. ผลตอบแทนสุทธิต่อการผลิต

$$\text{ผลตอบแทนสุทธิต่อการผลิต} = \text{รายได้รวมต่อครั้ง} - \text{ต้นทุนรวมต่อครั้ง}$$

4. ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย

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

5. ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง

$$\text{ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง} = \text{รายได้รวมต่อครั้ง} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อครั้ง}$$

4) ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต ได้จากการให้ข้อมูลของหน่วยประกอบการแต่ละราย

5) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

การศึกษากำไรต่อหน่วย ประกอบด้วย อัตรากำไรต่อราคาขาย และอัตรากำไรต่อต้นทุน

1. อัตรากำไรต่อราคาขาย

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

2. อัตรากำไรต่อต้นทุน

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

6) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายนั้น พิจารณาจากยอดขายต่อปี เพื่อพิจารณาแนวโน้ม

ยอดขายต่อปี = ยอดขายรวมตลอดปีของผู้ประกอบการแต่ละราย

7) ศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวมประกอบด้วย ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี อัตรายอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) หลัก ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ทั้งหมด อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ ยอดขายรวมต่อปี และยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์หลักหมายถึงผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ที่มีศักยภาพมากที่สุดของหน่วยประกอบการ และมีการผลิตเป็นระยะเวลานานพอสมควร

1. ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี (ในอดีตถึงปัจจุบัน ถ้ามีข้อมูล)

$$= \text{ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักตลอดปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

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

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

3. อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ

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

4. ยอดขายรวมต่อปี

$$= \text{ยอดขายรวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

5. ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี

$$= \text{ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) รวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

โครงสร้างทางการเงิน

การศึกษาถึงโครงสร้างการเงินนั้น ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน การวางแผนการใช้จ่ายเงิน และศักยภาพทางการเงิน

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

การศึกษาศักยภาพทางการเงินนั้น จะมีการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน ดังนี้

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

1. อัตราส่วนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)

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

$$= CA / CL \quad (\text{เท่า})$$
2. อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น (หรืออัตราส่วนหมุนเวียน หรืออัตราส่วนฉับพลัน) (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)

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

$$3. \text{ อัตราการจ่ายเงินปันผล (Dividend Payout Ratio)} \\ = (\text{เงินปันผลต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น}) \times 100\%$$

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

1. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment: ROI)

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

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

$$= ((\text{EAT}/\text{S}) \times (\text{S}/\text{TA})) \times 100\%$$
2. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets: ROA)

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

$$= (\text{EBIT} / \text{Total Assets}) \times 100\%$$
3. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE)

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

$$= (\text{EAT} / \text{Equity}) \times 100\%$$
4. กำไรต่อหุ้น (Earning per Share)

$$= \text{ผลตอบแทนแก่หุ้นสามัญ} / \text{จำนวนหุ้นสามัญทั้งหมด} \quad (\text{บาท/หุ้น})$$
5. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น หรืออัตราส่วนราคาหุ้นต่อผลกำไร (Price to Earning Ratio)

$$= \text{ราคาตลาดต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น} \quad (\text{เท่า})$$
6. อัตราผลตอบแทนของเงินปันผล (Dividend Yield)

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

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

6) การคำนวณหาเงินทุนหมุนเวียนของกิจการ

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

โครงสร้างทางการตลาดของหน่วยประกอบการ

การศึกษาโครงสร้างการตลาดของหน่วยประกอบการ เป็นการศึกษาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในแต่ละช่องทางตลาด โดยสัมภาษณ์หน่วยประกอบการถึง

ครองการตลาดของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่หน่วยประกอบการทำการผลิต ข้อมูลส่วนนี้สามารถนำมาประมวลเพื่อสรุปเป็นแนวทางการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่อไป

1.6 ทบทวนเอกสาร

แนวคิดเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

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

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

ทั้ง 7 องค์ประกอบล้วนมีความสำคัญทั้งสิ้น โดยฐานสำคัญที่สุดอยู่ที่ การพึ่งตนเองได้ ซึ่งเป็นฐานรากของ “ความพอเพียง” ตาม แนวคิด “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งเป็นปรัชญาที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำรัสชี้แนะแนวทางการดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทยมาโดยตลอด โดยชี้ถึงแนวการดำรงอยู่และปฏิบัติตนของประชาชนในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ระดับชุมชน จนถึงระดับรัฐ ทั้งในการพัฒนาและบริหารประเทศให้ดำเนินไปใน “ทางสายกลาง” โดยเฉพาะการพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อให้ก้าวทันต่อโลกยุคโลกาภิวัตน์ ซึ่งการพึ่งตนเองของชุมชนเป็นฐานรากสำคัญของการทำวิสาหกิจชุมชน ต้องมีการจัดการแบบวิสาหกิจชุมชนที่มีการ “ผนึกกำลัง” (synergy) การปรับปรุงชีวิตให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ต้องมาจากพลังปัญญา พลังความรู้ที่ได้มาจากการการเรียนรู้ และความคิดสร้างสรรค์ โดยนำมาผสมผสานกันทำกิจกรรมทางเศรษฐกิจ สังคมแบบเสริมกัน ดังนั้นหัวใจสำคัญของการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอยู่ที่การเรียนรู้ เริ่มจากการเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณี ทรัพยากรท้องถิ่น ให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และการเรียนรู้ของชุมชน

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

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ และพิทยา ว่องกุล (2545: 38) ให้ความหมายว่า เป็นการประกอบกรโดยชุมชน ที่มีสมาชิกเป็นเจ้าของปัจจัยการผลิต ทั้งด้านการผลิต การค้า และการเงิน และต้องการใช้ปัจจัยผลิตนี้ให้เกิดดอกออกผล ทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม ด้านเศรษฐกิจ คือ การสร้างรายได้และอาชีพ ด้านสังคม คือ การยึดโยงร้อยรัดความเป็นครอบครัว และชุมชนให้ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับผิดชอบ โดยผ่านกระบวนการของชุมชน

ความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนมีความสำคัญต่อการอยู่รอดและพัฒนาชุมชน เนื่องจากวิสาหกิจชุมชนเน้นความร่วมมือกันทำกิจกรรมเพื่อให้พึ่งตนเองได้ และเน้นการใช้ทุนที่มีอยู่ในท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนจึงเป็น เครื่องมือเพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ด้านเศรษฐกิจและสังคม เปรียบเป็นการสร้างรากฐานที่เข้มแข็งให้แก่เศรษฐกิจ และสังคมของประเทศ (ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ , 2542: 39)

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

ระดับของวิสาหกิจชุมชน

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

วิสาหกิจชุมชนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

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

2) วิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลผลิตและทรัพยากร หมายถึง ชุมชนผลิตทางการเกษตร และมีการประกอบการเพื่อนำผลผลิต และทรัพยากรมาสร้างผลิตภัณฑ์ หรือเรียกว่า “วิสาหกิจชุมชนก้าวหน้า” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) เป็นกิจกรรมการนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นเข้าสู่ตลาดบริโภค และรวมไปถึงผลผลิตทั่วไปที่เลือกกินเหลือใช้ในท้องถิ่นที่นำออกสู่ตลาดบริโภค โดยการปรับปรุงคุณภาพผลผลิต หีบห่อ การตลาด และการจัดวางต่าง ๆ เพื่อให้สามารถ “แข่งขัน” ได้

3) วิสาหกิจชุมชนบริการ หมายถึง การประกอบการที่เกิดจากทักษะ ภูมิปัญญา และความคิดสร้างสรรค์ให้บริการกับเกษตรกรในครอบครัว ชุมชน และบุคคลทั่วไป

ระดับของวิสาหกิจชุมชน มี 3 ระดับ ดังนี้

1. ระดับครอบครัว คือการทำให้คนในครอบครัว สร้างผลิตภัณฑ์ในลักษณะหลากหลาย เพื่อการพึ่งตนเอง ลดรายจ่ายที่เสียไปจากการซื้อภายนอก
2. ระดับชุมชนและเครือข่าย หมายถึง ทำโดยครอบครัวหรือกลุ่ม ชื้อขายแลกเปลี่ยนในระดับชุมชนและเครือข่าย เนื่องจากในบางกรณีไม่สามารถทำได้ โดยลำพังครอบครัวเดียว หรือชุมชนเดียว ต้องสร้างระบบเกื้อหนุนพึ่งพากันในชุมชน และเครือข่าย
3. ระดับธุรกิจ หมายถึง การมีส่วนร่วมของผลผลิต และทรัพยากร จากการอุปโภคบริโภคในระดับครอบครัว ชุมชน และเครือข่าย หรือชุมชนมีภูมิปัญญา มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ มีคุณค่า เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในสังคมวงกว้าง

การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

กฤษฎา นิลศรี (2545: 68) ได้กล่าวถึงการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนไว้ดังนี้

1. กิจกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจ บนพื้นฐานการผลิต และทรัพยากรของชุมชนโดยมีความคิดริเริ่มสร้างสรรค์ ที่วางอยู่บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาของชุมชน
 2. เป็นกระบวนการฟื้นฟู และพัฒนาระบบการจัดการของชุมชน โดยรูปแบบวิธีการที่เหมาะสมและสอดคล้องกับยุคสมัย
 3. มีเป้าหมายเพื่อการพึ่งตนเอง และความพอเพียงของครอบครัว และชุมชน
 4. มีกระบวนการเรียนรู้เป็นแกนกลางการพัฒนา
- การพัฒนาวิสาหกิจของชุมชน จึงตั้งอยู่บนฐานสำคัญ ดังนี้

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

แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน มักจะเป็นเรื่องการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขธรรมชาติ เป็นเรื่องความมั่นคงและมีอยู่มีกินทั้งในวันนี้และวันหน้า และต้องมีแนวทางเฉพาะที่สอดคล้องกับแนวคิด และเป้าหมาย และเอื้อให้เกิดการพัฒนากระบวนการเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเองได้

สำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนมีแนวทาง ดังนี้ (ธนากรเพื่อการเกษตร และสหกรณ์การเกษตร, 2546)

1. วิสาหกิจชุมชนมีรากฐานการเริ่มต้นและการดำเนินงานอยู่ที่ชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชน เป็นหน่วยผลิตที่สร้างผลผลิตจริงของระบบเศรษฐกิจ
2. วิสาหกิจชุมชนต้องการการบริหารจัดการที่มีอิสระและสอดคล้องกับศักยภาพในการบริหารจัดการขององค์กรชุมชน จึงต้องมีรูปแบบนิติบุคคลเฉพาะไว้รองรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการที่มีอิสระเป็นหลักประกันที่สำคัญที่สุดของการสร้างระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองที่เป็นจริง

3. เจ้าของปัจจัยการผลิตและภูมิปัญญาเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชนเป็นผู้สร้างผลผลิต และสืบทอดภูมิปัญญา จึงควรได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม และเป็นการคืนสิทธิในการจัดการผลผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนพัฒนาระบบการพึ่งตนเองที่เป็นจริงขึ้น

4. วิสาหกิจชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของชุมชน วิสาหกิจที่แท้จริงให้ความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเอง การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน คือ การเปิดโอกาสให้ชุมชนได้เรียนรู้จากการจัดการทรัพยากรและผลผลิต แสวงหาและพัฒนาความรู้บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน

5. วิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชน พัฒนาระบบทุนและสวัสดิการของชุมชน เป็นการสร้างผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีคุณธรรมกำกับความสัมพันธ์กับทุกฝ่าย มิใช่การฉวยโอกาสการผลิตในปริมาณมาก และการแสวงหากำไรสูงสุด

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

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

8. องค์กรชุมชน และองค์กรเครือข่ายชุมชน สามารถกำหนดมาตรฐาน เพื่อรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์วิสาหกิจชุมชนของตน ให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และผู้ใช้บริการ เพราะวิสาหกิจชุมชนแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลาง และขนาดเล็ก (SMEs) และแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทั้งการผลิต และการตลาดทั้งกระบวนการจัดการ และเป้าหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ของวิสาหกิจชุมชน กำหนดจากความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิต กับผู้บริโภค ส่วนธุรกิจอุตสาหกรรมต้องมีมาตรฐานกลางควบคุม

พิทยา ร่องกุล (2545) ได้เสนอยุทธศาสตร์การพัฒนาเพื่อสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการพัฒนากระแสหลัก ดังต่อไปนี้

1. เน้นกระบวนการเรียนรู้ของชุมชน เพื่อสร้างฐานความรู้และองค์ความรู้ที่เป็นของตนเอง รวมไปถึงการวางแผนพัฒนาชุมชน แบบมีส่วนร่วมของสมาชิก โดยผู้นำ ผู้มีความรู้ ในชุมชนเป็นแกนกลาง คุณลักษณะนี้เป็นจุดแข็งที่ชุมชนใช้สร้างความเอกภาพ และศักยภาพของตนสามารถพัฒนาและรวบรวมความรู้ต่างๆ เป็นศูนย์กลางการเรียนรู้ของชุมชน หรือจัดตั้งมหาวิทยาลัยชาวบ้าน อีกทั้งสามารถพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสมแก่ชุมชนได้

2. กระบวนการสร้างทุนชุมชน/ทุนสังคม ที่มองครอบคลุมทั้งการสะสมเงินตรา จากน้อยสู่มาก เพื่อสร้างกลุ่มออมทรัพย์ ธนาคารชุมชน หรือธุรกิจชุมชน ซึ่งอาศัยเงินตราเป็นสื่อ และทุนทางสังคมที่มาจากบุคลากร

ภูมิปัญญา ประเพณีวัฒนธรรมชุมชน สถาบันในชุมชน สาธารณสมบัติ ทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ฯลฯ ปัจจุบันชุมชนในชนบททุกภาคได้สร้างทุนชุมชน/สังคมในรูปแบบหลากหลายมากมาย

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

4. กระบวนการผสมผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนการที่ใหม่ ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้ และความช่วยเหลือจากภายนอกโดยเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนะระหว่าง ชุมชนกับหน่วยงานรัฐ และองค์กรพัฒนาเอกชน และร่วมมือกับหน่วยงานรัฐ องค์กรพัฒนาเอกชน หรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจ และวางแผนการพัฒนาดตนเอง

5. กระบวนการสร้างเครือข่ายชุมชน จะนำไปสู่กระบวนการใหม่ในการต่อยอดความรู้ในการพัฒนาตนเอง และเครือข่ายตลอดเวลา นำไปสู่ธุรกิจอุตสาหกรรมชุมชน เช่น โรงสีชุมชน ฯลฯ การกำหนดตลาดเครือข่ายทั้งในรูปแบบที่ซื้อขายสินค้า และแลกเปลี่ยนสินค้ากัน รวมไปถึงสถาบันการเงินของเครือข่าย และการวางแผนพัฒนา หรือยุทธศาสตร์การพัฒนาดตนเอง อย่างมีพลัง

บทที่ 2

ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน

2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์

2.1.1 สภาพทางกายภาพ

ตำบลเกาะคา อยู่ห่างจากอำเภอเกาะคาประมาณ 5 กิโลเมตร โดยมีเนื้อที่ประมาณ 15 ตารางกิโลเมตร ตำบลเกาะคาตั้งอยู่ห่างจากที่ว่าการอำเภอ 2 กิโลเมตร ลักษณะของตำบลเกาะคาจะทอดยาวจากทิศตะวันออก จากหมู่ที่ 4 ตำบลท่าผา ซึ่งเป็นที่ตั้งที่ว่าการอำเภอเกาะคาไปทางถนนสายเกาะคา-ไหลหิน ซึ่งมีความยาวจากหมู่บ้านเกาะคา น้ำล้อยม ถึงบ้านหนองหล่ายประมาณ 5 กิโลเมตร บ้านส่วนใหญ่จะตั้งอยู่ริมถนนสายเกาะคา-ไหลหิน ตำบลเกาะคาห่างจากตัวจังหวัดลำปางประมาณ 17 กิโลเมตร ปัจจุบันที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะคา ตั้งอยู่บ้านหนองหล่าย หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

ทิศเหนือ	ติดต่อ	ตำบลลำปางหลวง
ทิศใต้	ติดต่อ	ตำบลนาแก้ว
ทิศตะวันตก	ติดต่อ	ตำบลไหลหิน
ทิศตะวันออก	ติดต่อ	ตำบลท่าผา

ตำบลเกาะคา พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม ส่วนที่ดินดอนมีเป็นบางส่วน มีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญ คือ ลำห้วยแม่อาว โดยมีต้นน้ำไหลมาจากตำบลไหลหิน ไหลผ่านหมู่บ้านต่างๆ เช่น หมู่ที่ 1,2,3,4,6 และหมู่ที่ 8 ประชากรส่วนใหญ่ มีอาชีพหลักทางการเกษตร ได้แก่ การทำนา ทำไร่ และเลี้ยงสัตว์ ตำบลเกาะคา มีหมู่บ้านจำนวน 8 หมู่บ้าน ซึ่งเป็นหมู่บ้านที่มีการพัฒนาในระดับก้าวหน้า ได้แก่

หมู่ที่ 1	บ้านน้ำล้อยม	การพัฒนาระดับ 3
หมู่ที่ 2	บ้านห้วยแต	การพัฒนาระดับ 3
หมู่ที่ 3	บ้านม่วงน้อย	การพัฒนาระดับ 3
หมู่ที่ 4	บ้านหนองหล่าย	การพัฒนาระดับ 3
หมู่ที่ 5	บ้านเกาะคา	การพัฒนาระดับเขตเทศบาลเกาะคา
หมู่ที่ 6	บ้านศิลา	การพัฒนาระดับ 3
หมู่ที่ 7	บ้านแม่ฮาม	การพัฒนาระดับ 2
หมู่ที่ 8	บ้านทุ่งเจริญ	การพัฒนาระดับ 3

ดัชนีระดับการพัฒนาของหมู่บ้าน ประมวลจากข้อมูลแบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (กชช.2ค. ปี 2546) ข้อมูล กชช.2ค. แบ่งเป็น 6 กลุ่ม 30 ตัวชี้วัด แต่ละตัวชี้วัดแบ่งเป็น 3 ระดับ ส่วนการพัฒนาหมู่บ้านแบ่งออกเป็น 3 ระดับ คือ

หมู่บ้านเร่งรัดพัฒนาอันดับ 1	หมู่บ้านล้ำหลัง
------------------------------	-----------------

หมู่บ้านเร่งรัดพัฒนาอันดับ 2

หมู่บ้านปานกลาง

หมู่บ้านเร่งรัดพัฒนาอันดับ 3

หมู่บ้านก้าวหน้า

จำนวนประชากร ตำบลเกาะคา ตามแบบสำรวจข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานของหมู่บ้าน (จปฐ.) ปี 2547 ประสานการดำเนินงานการจัดเก็บข้อมูลโดย สำนักงานพัฒนาชุมชนเกาะคา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง ปี 2547 จำนวน 37 ตัวชี้วัด ประชากรทั้งหมดของตำบลเกาะคา จำนวน 915 หลังคาเรือน 3,374 คน แยกเป็นชาย 1,625 คน แยกเป็นหญิง 1,749 คน โดยประชากรช่วงอายุ 18 – 49 ปี มีจำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 49.61 รองลงมา ช่วงอายุ มากกว่า 60 ปี และ 50 – 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 17.69 และ 11.59 ตามลำดับ (ตารางที่ 2.1)

ตารางที่ 2.1 จำนวนประชากรอำเภอเกาะคา จำแนกตามช่วงอายุ

ช่วงอายุ	ชาย (คน)	หญิง (คน)	รวม (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 ปี	1	2	3	0.09
1 - 2 ปี	24	13	37	1.10
3 - 5 ปี	48	49	97	2.87
6 - 11 ปี	147	144	291	8.62
12 - 14 ปี	76	64	140	4.15
15- 17 ปี	72	72	144	4.27
18 - 49 ปี	811	863	1,674	49.61
50 - 60 ปี	192	199	391	11.59
มากกว่า 60 ปี	254	343	597	17.69
รวมทั้งหมด	1,625	1,749	3,374	100.00

ที่มา: ข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (จปฐ.2) ปี 2547

ตารางที่ 2.2 ประชากรอำเภอเกาะคา จำแนกตามหมู่บ้าน

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนครัวเรือน	จำนวนประชากร (คน)			ชื่อผู้นำ
			ชาย	หญิง	รวม	
1	น้ำล้อม	263	449	524	973	นายวิชาญ มาเขียว
2	หัวแต	132	237	242	479	นายมนู ลามา
3	ม่วงน้อย	99	197	177	374	นายไพบุลย์ ตี้อตัน
4	หนองหล่าย	209	374	389	763	นายเมือง พรหมอย่า
5	เกาะคา	-	-	-	-	เขตเทศบาลเกาะคา 2542
6	ศิลา	123	202	242	444	นายรัชชัย รุมารถ
7	แม่ฮาม	31	54	50	104	นางชนิกานต์ มีฝั้น
8	ทุ่งเจริญ	58	112	125	237	นายอนุชิต ศรีนวล
รวม		915	1,625	1,749	3,374	

ที่มา: ข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (จปฐ.2) ปี 2547

บ้านหนองหล่าย

บ้านหนองหล่าย หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา มีจำนวน 209 หลังคาเรือน แยกเป็นชาย 374 คน แยกเป็นหญิง 389 คน รวมประชากร 763 คน จากผลการสรุปการจัดเก็บข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (จปฐ.2) พ.ศ.2547 หมวดที่ 4 รายได้ก้าวหน้า ข้อ 27 คน ในครัวเรือนมีรายได้เฉลี่ยไม่ต่ำกว่าคนละ 20,000 บาทต่อคน จากจำนวนครัวเรือนที่สำรวจ 209 หลังคาเรือน ผ่านเกณฑ์ 179 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 85.6 จำนวนครัวเรือนที่ต้องแก้ไข 30 หลังคาเรือน ประชากรในหมู่บ้านจำนวน 209 หลังคาเรือน 763 คน มีรายได้เฉลี่ยคนละ 27,256.90 บาทต่อคนต่อปี หมู่บ้านมีพื้นที่รวมทั้งหมด 1,407 ไร่

บ้านหนองหล่าย ตั้งอยู่ห่างจากตัวอำเภอเกาะคา 5 กิโลเมตร และห่างจากตัวจังหวัดลำปาง 17 กิโลเมตร มีถนนในการไปติดต่อกับตัวอำเภอ 2 เส้นทาง เป็นถนนลาดแอสฟัลท์ 2 เส้น เส้นที่ 1 ถนนสายเกาะคา-ตำบลไหล่หิน เส้นที่ 2 ถนนจากที่ว่าการอำเภอเกาะคา-บ้านเกาะคา-หัวแต-ม่วงน้อย-ศิลา-บ้านหนองหล่าย เป็นถนนแอสฟัลท์ตลอดสาย

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	ติดต่อ	บ้านเข้าซ้อน	หมู่ 1 ตำบลไหล่หิน อำเภอเกาะคา
ทิศใต้	ติดต่อ	บ้านทุ่งเจริญ	หมู่ที่ 8 ตำบลเกาะคา
ทิศตะวันออก	ติดต่อ	บ้านศิลา	หมู่ 6 ตำบลเกาะคา
ทิศตะวันตก	ติดต่อ	บ้านแม่ฮาม	หมู่ 7 ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา

ลักษณะพื้นที่และการใช้พื้นที่บ้านหนองหล่าย พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่ม ส่วนที่เป็นดอนมีเพียงเล็กน้อย อาชีพหลักของประชากรส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพการทำนาเป็นหลัก ซึ่งมีพื้นที่การทำนา 678 ไร่ มีครัวเรือนที่ทำนา 150 ครัวเรือน และทำสวนผลไม้ในเนื้อที่ 180 ไร่ อาชีพเสริมของประชากรในหมู่บ้านส่วนใหญ่ออกไปทำงานนอกหมู่บ้าน แต่ภายในจังหวัดลำปาง

ที่ดินส่วนใหญ่ของหมู่บ้านนี้เป็นเอกสารสิทธิที่ดินประเภท โฉนด , นส.3ก. ในเนื้อที่ทั้งหมดของหมู่บ้าน 1,407 ไร่ การใช้พื้นที่ดินในการใช้ประโยชน์เพื่อการเพาะปลูก ใช้มากกว่าร้อยละ 90 ของพื้นที่การเกษตร (กชช.2 ปี 2546:78) การถือครองที่ดิน ประมาณครอบครัพละ 8 ไร่ แหล่งน้ำธรรมชาติ ในหมู่บ้านมีลำน้ำยาวไหลผ่าน ราษฎรมีน้ำอุปโภคบริโภคตลอดปี

2.1.2 สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก

การคมนาคม

ถนนเส้นทางหลักเฉพาะในเขตหมู่บ้าน จำนวน 2 เส้นทาง เส้นทางที่ 1 ถนนลาดยางจากที่ทำการอำเภอ – ตำบลไหล่หิน ระยะทางจากที่ทำการอำเภอเกาะคา – บ้านหนองหล่าย 5 กิโลเมตร เส้นทางถนนรพช.ลป. หมายเลข ลป 3007 (เกาะคา – ทาโปางหาญ) เส้นทางที่ 2 ถนนลาดยางจากที่ว่าการอำเภอ – บ้านเกาะคา-บ้านหัวแต-บ้านม่วงน้อย-บ้านศิลา-บ้านหนองหล่าย ระยะทางยาว 4.50 กิโลเมตร

โทรศัพท์ประจำบ้าน จำนวน 100 ครัวเรือน และมีโทรศัพท์มือถือ 150 ครัวเรือน มีโทรทัศน์ 201 เครื่อง และอินเทอร์เน็ต 4 หลังคาเรือน

ไฟฟ้า จำนวน 209 หลังคาเรือน

รถยนต์ รถปิกอัพ และรถเก๋ง 118 คัน

แหล่งน้ำ น้ำกินน้ำใช้ บ่อน้ำตื้นส่วนตัว 72 บ่อ บ่อบาดาลสาธารณะ 1 บ่อ และมีระบบน้ำประปาที่ราษฎรใช้บริการ 140 ครุเวื่อน

สถานพยาบาล มีศูนย์สาธารณสุขประจำหมู่บ้าน จำนวน 1 แห่ง

สถานที่ราชการ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะคา จำนวน 1 แห่ง

สถาบันการเงิน ในหมู่บ้านหนองหลาย มีแหล่งเงินทุน ดังนี้

- กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต จำนวน 1 กลุ่ม สมาชิก 239 คน มีเงินสัจจะสะสม 1,488,500 บาท เก็บเงินสัจจะสะสมทุกวันเสาร์แรกของเดือน พร้อมมีกิจกรรมให้สมาชิกกู้ยืมเงินไปประกอบอาชีพ (ใช้อาคารเรียนประจำหมู่บ้าน)

- โครงการแก้ไขปัญหาความยากจน (กข.คจ.) จำนวน 1 กลุ่มเงินทุน 280,000 บาท กรรมการพัฒนาชุมชนปี 2544 (ใช้อาคารเรียนประจำหมู่บ้านที่ทำการสอน)

- กองทุนหมู่บ้าน หมู่บ้านละ 1,000,000 บาท จำนวน 1 กองทุน

ร้านค้า ในหมู่บ้านมีดังนี้

- | | |
|--|--------------|
| - ร้านค้าขายของชำ หรือขายของเบ็ดเตล็ด | จำนวน 5 แห่ง |
| - ร้านจำหน่ายรถจักรยานยนต์ รถจักรยาน | จำนวน 2 แห่ง |
| - ร้านซ่อมรถยนต์ รถจักรยานยนต์ | จำนวน 1 แห่ง |
| - ร้านจำหน่ายหรือซ่อมวิทยุ โทรศัพท์ หรือเครื่องไฟฟ้า | จำนวน 1 แห่ง |
| - ร้านซ่อมเครื่องมือและอุปกรณ์การเกษตร | จำนวน 2 แห่ง |
| - ตลาดกลางของหมู่บ้าน | จำนวน 1 แห่ง |
| - สถานีบริการน้ำมัน | จำนวน 1 แห่ง |
| - ร้านอาหารตามสั่ง | จำนวน 3 แห่ง |

2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน

จากคำบอกเล่าสืบต่อกันมาจากผู้เฒ่าผู้แก่ที่นับถือในหมู่บ้าน กล่าวว่า เดิมทีหมู่บ้านหนองหลาย จัดตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2358 มีผู้ปกครองหมู่บ้านชื่อ พระยาพนันชัย (หนู) สมัยนั้นเรียกว่า “เจ้าก้อน” และได้มีศรัทธาชาวบ้านช่วยกันสร้างวัดให้ชื่อว่า “อารามริมน้ำห้วยบ้าน” มีพระถาวรเป็นเจ้าอาวาสองค์แรก และเป็นผู้ริเริ่มสร้างโบสถ์ พร้อมพระประธาน ซึ่งก่อด้วยอิฐ ในอดีตบ้านหนองหลาย จะมีหนองน้ำขนาดใหญ่ บริเวณทุ่งนา และเป็นที่บรรจบของแม่น้ำวน หนองน้ำจะอยู่ฝั่งตรงกันข้ามกับหมู่บ้าน จึงเป็นที่มาของชื่อหมู่บ้าน “หนองหลาย” คำว่า “หลาย” ในภาษาเหนือหมายความว่า ตรงข้าม ฉะนั้น หนองหลายจึงหมายความว่า หนองที่อยู่ตรงข้ามหมู่บ้าน จึงเป็นที่มาของชื่อหมู่บ้านหนองหลายจนถึงปัจจุบัน เดิมทีหมู่บ้านหนองหลายมีเนื้อที่ประมาณ 200 ไร่เศษ มีราษฎรอยู่อาศัย 133 หลังคาเรือน ปัจจุบันมี 209 หลังคาเรือน

2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ

2.3.1 สภาพทางสังคม

ประชากรทั้งหมด จำนวน 209 ครอบครัว ประชากรแยกเป็นชาย 374 คน แยกเป็นหญิง 389 คน รวมประชากรทั้งสิ้น 763 คน ขนาดครัวเรือนโดยเฉลี่ย 3 คน ประชากรที่มีช่วงอายุ 18 - 49 ปี มีจำนวนมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 53.40 รองลงมา ได้แก่ ช่วงอายุมากกว่า 60 ปี และ 50 - 60 ปี คิดเป็นร้อยละ 13.99 และ 12.64 ตามลำดับ (ตารางที่ 2.3)

ตารางที่ 2.3 จำนวนประชากรแยกตามช่วงอายุของบ้านหนองหลาย

ช่วงอายุ	ชาย (คน)	หญิง (คน)	รวม (คน)	ร้อยละ
น้อยกว่า 1 ปี	0	1	1	0.14
1 - 2 ปี	8	2	10	1.36
3 - 5 ปี	7	11	18	2.45
6 - 11 ปี	33	26	59	8.02
12 - 14 ปี	22	14	36	4.89
15- 17 ปี	12	11	23	3.13
18 - 49 ปี	188	205	393	53.40
50 - 60 ปี	47	46	93	12.64
มากกว่า 60 ปี	57	73	103	13.99
รวมทั้งหมด	374	389	763	100.00

ที่มา : ข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (จปฐ.2) 2547

ระดับการศึกษาของประชากร บ้าน หนองหลาย จำนวน 313 คน จากผลการจัดเก็บข้อมูลพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (กชช.2ค ปี 2546)

ตารางที่ 2.4 ระดับการศึกษาของประชากรบ้านหนองหลาย

ระดับการศึกษา	จำนวน (คน)	ร้อยละ
- ก่อนประถมศึกษา	24	7.67
- ป.1-ม.3	91	29.07
- จบชั้น ม.3 ปีการศึกษาที่ผ่านมา	21	6.71
- มัธยมศึกษา ปีที่ 4	21	6.71
- มัธยมศึกษา ม.4-ม.6 ปวช.	54	17.25
- อนุปริญญา หรือ เทียบเท่า (ปวส.)	21	16.29
- ระดับอนุปริญญา	40	12.78
- ปริญญาตรี หรือ สูงกว่า	11	3.51
รวม	313	100.00

ที่มา: ข้อมูลความจำเป็นพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (จปฐ.2) 2547

บ้านหนองหลายมีการรวมกลุ่มของชาวบ้านหลายกลุ่มฯ ได้แก่ ในบ้านหนองหลาย กลุ่มเลี้ยงโคพันธุ์เพื่อเกษตรกร กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต กลุ่มทอดผ้าตีนจก กลุ่มโครงการแก้ไขปัญหาคความยากจน และกลุ่มออมทรัพย์ข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒณ์ รายละเอียดดังตารางที่ 2.5

ตารางที่ 2.5 กลุ่มในหมู่บ้านหนองหลาย

ชื่อกลุ่ม	วันเวลาที่ก่อตั้งกลุ่มฯ	จำนวนสมาชิก (คน)	ประธานกลุ่ม	ที่ทำกรกลุ่มฯ
กลุ่มข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒณ์	5 สิงหาคม 2538	35	นางจิตาภา ไสสธ	16 บ้านหนองหลาย
กลุ่มเลี้ยงโคพันธุ์เพื่อเกษตรกร	9 มีนาคม 2542	37	นายอนันต์ มัทการ	121/1 หนองหลาย
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต	1 พฤศจิกายน 2542	239	นายเมือง พรหมอย่า	โรงเรียนบ้านหนองหลาย
กลุ่มทอดผ้าตีนจก	8 พฤษภาคม 2543	20	นางมาจิ้นลักษณชัยวงศ์	18 บ้านหนองหลาย
กลุ่มโครงการแก้ไขปัญหาคความยากจน	12 กุมภาพันธ์ 2544	158	นายเมือง พรหมอย่า	86 บ้านหนองหลาย
กลุ่มออมทรัพย์ข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒณ์	20 กรกฎาคม 2545	20	นางบัวคำ ไสสธ	16 บ้านหนองหลาย

ที่มา: จากการสำรวจ

2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

อาชีพหลักของประชากรในหมู่บ้าน คือ การทำนา ทำไร่ ทำสวนผลไม้ เช่น ลำไย มะขามหวาน และมะม่วง ปลูกพืชผักสวนครัวและเลี้ยงสัตว์ (วัว) จำนวน 150 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 71.77

อาชีพเสริม ประชากรในหมู่บ้านประกอบอาชีพเสริมด้วยการค้าขาย และรับจ้างทั่วไป เช่น ทำงานชั่วคราว เสริม และรับราชการ จำนวน 59 ครัวเรือน คิดเป็นร้อยละ 28.23

รายได้เฉลี่ยจากภาคเกษตรของครัวเรือน ประชากรของหมู่บ้านมีรายได้รวม 20,832 บาทต่อครอบครัวต่อปี (กชช.2ค ปี 2546:16)

อัตราการจ้างรายวัน ในภาคเกษตรและนอกภาคการเกษตร โดยแยกอัตราค่าจ้างสำหรับแรงงานผู้ชาย อัตราวันละ 150 บาทต่อวัน แรงงานผู้หญิง อัตราวันละ 120 บาทต่อวัน (กชช.2ค.:2546-29)

ลักษณะการถือครองที่ดิน ครัวเรือนส่วนใหญ่ของหมู่บ้านจะมีที่ดินทำนา 6-10 ไร่ จำนวน 50 หลังคาเรือน ครัวเรือนที่มีที่ดินทำกินไม่เกิน 5 ไร่ จำนวน 134 หลังคาเรือน ครัวเรือนที่ไม่มีที่ดินเป็นของตนเอง และที่เช่าที่ดินทำกิน จำนวน 25 หลังคาเรือน

2.4 วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง มีจำนวนกลุ่มวิสาหกิจที่ผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโม จำนวน 2 กลุ่ม ดังนี้

กลุ่มที่ 1 กลุ่มข้าวแต่น้ำแดงโมจิรวัดมน ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 16 บ้านหนองหลาย หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา มีสมาชิกกลุ่มจำนวน 35 คน โดยมีการใช้ทุนทางสังคมและภูมิปัญญาชาวบ้านในการดำเนินกิจกรรมกลุ่มๆ

กลุ่มที่ 2 กลุ่มข้าวแต่น้ำแดงโมจันทร์ฉาย ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 154 บ้านเกาะคา หมู่ที่ 5 ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา มีสมาชิกกลุ่ม จำนวน 30 คน โดยมีการใช้ทุนทางสังคมและภูมิปัญญาชาวบ้านในการดำเนินกิจกรรมกลุ่มๆ

ภูมิปัญญาของชาวบ้านหนองหลายในการทำเครื่องเงิน เครื่องเงิน สามารถถ่ายทอดกรรมวิธีในการทำต่ออนุชนรุ่นหลังสืบต่อไปได้

วัฒนธรรม ประเพณีวิถีชีวิตในปัจจุบันนั้น มีทั้งสิ่งที่คงอยู่และเปลี่ยนแปลงไปจากเดิม บ้านหนองหลายยังคงอยู่ในภาคเกษตรกรรมอยู่ร่วมกันเป็นชุมชนใหญ่ เป็นหมู่บ้านในชนบท ปลูกต้นไม้ บ้านปูนซีเมนต์ ได้ถูกสูง ตามแต่ฐานะของแต่ละครอบครัว อยู่ใกล้เคียงกันตามกลุ่มเครือญาติ บริเวณใต้ถุนบ้านใช้ตั้งที่ทอดผ้า ทำข้าวแต่น้ำแดง ข้าวแต่น้ำ และเก็บสัมภาระของครอบครัว ผู้หญิงในหมู่บ้านออกไปทำงานในระดับตำบล เช่น ไปทำงานโรงงาน เสริม ทำงานชั่วคราวและค้าขาย ผู้ชายจะออกไปทำงานในตัวอำเภอและตัวจังหวัด เช่น งานโรงงาน ร้านค้า งานก่อสร้าง บุตรหลาน ทุกครัวเรือนได้รับการศึกษาภาคบังคับเช่นเดียวกันกับประชาชนคนไทย ระดับการศึกษาจบมัธยมต้น และได้เรียนต่อปริญญาเป็นจำนวนมาก สิ่งบ่งบอกถึงเอกลักษณ์ของหมู่บ้านหนองหลาย ได้แก่ ความรักอิสระในการตั้งถิ่นฐาน การทำมาหากินและวัฒนธรรม ภาษา ส่วนภาษาที่พูดเป็นเป็นภาษาเหนือ

ชาวบ้านหนองหลายนับถือศาสนาพุทธ ทุกหลังคาเรือน มีวัดพุทธ จำนวน 1 แห่ง สำหรับการปฏิบัติธรรมและสืบทอดศาสนาวัฒนธรรม ประเพณี และมีอิทธิพลต่อการดำเนินชีวิตของผู้คนในสังคมเป็นอย่างดี

บ้านหนองหลายมีประเพณีต่างๆ ดังนี้

1. พิธีแต่งงาน ภายหลังการแต่งงานผู้ชายส่วนใหญ่จะย้ายมาอาศัยอยู่บ้านฝ่ายหญิง นิยมแต่งงานกันในหมู่บ้าน แต่ในปัจจุบันความนิยมนี้อ่อนตัวลง จะเห็นได้จากการแต่งงานของคู่บ่าวสาวที่ออกจากบ้านไปทำงานต่างจังหวัดจะแต่งงานกับผู้หญิงนอกหมู่บ้าน และเป็นคนต่างจังหวัดมากขึ้น สำหรับพิธีการแต่งงานยังคงสืบทอดความเชื่อ และปฏิบัติตามประเพณีดั้งเดิม

2. ประเพณีสงกรานต์ ชาวบ้านหนองหลายและหมู่บ้านใกล้เคียง ในตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา ถือปฏิบัติสืบทอดประเพณีสงกรานต์มาจากรบรรพบุรุษ กว่า 200 ปี ถือเป็นงานที่ยิ่งใหญ่ กล่าวคือ มีการจัดงาน 7 วัน ช่วงเช้าต้องไปทำบุญที่วัด ก่อนที่จะดำเนินกิจกรรมต่างๆ งานเริ่มตั้งแต่วันที่ 13-19 เมษายน ของทุกปี ดังนี้

13 เมษายน เป็นวันสงกรานต์ และทำพิธีสงฆ์น้ำพระดอนเย็น

14 เมษายน เป็นวันแห่ดอกไม้ตกแต่งขบวนแห่ด้วยดอกคูณและดอกไม้ต่าง ๆ สงฆ์น้ำพระ และผู้สูงอายุรวมกันทั้งตำบล โดยส่วนราชการเป็นเจ้าภาพ ณ องค์การบริหารส่วนตำบลเกาะคา โดยการมอบเสื้อผ้าใหม่ ให้ผู้สูงอายุที่มีอายุตั้งแต่ 60 ปี ขึ้นไป และเล่นสาดน้ำกัน

15 เมษายน เป็นวันสงฆ์น้ำพระ และรดน้ำขอพรจากญาติผู้ใหญ่ของแต่ละบ้าน

16 เมษายน ทำบุญตอนเช้าที่วัด ระหว่างญาติๆ ตอนเย็นเล่นสาดน้ำ สำหรับวันที่ 14-16 เมษายน ชาวเมืองเหนือเรียกว่า วันเนา ถือว่าเป็นวันสำคัญมาก

17 เมษายน วันสงฆ์น้ำพระและสาดน้ำ

18 เมษายน เป็นวันทำบุญข้าวเปลือก ชาวบ้านจะนำข้าวเปลือกไปรวมกันไว้บนศาลา พระภิกษุจะสวดอนุโมทนา เมื่อเสร็จแล้วจะร่วมกันขนทรายเข้าวัด และก่อพระเจดีย์ทราย

19 เมษายน เป็นวันที่แต่ละบ้านจะชักธงหลากสี ที่ผูกกับเสาไม้ไผ่ที่เตรียมไว้ภายในวัดบ้านหนองหลาย ขึ้นสู่ยอดเสาธง จะผูกเครื่องผ้าป่า บ้านละ 1 ธง หรือหลาย ๆ บ้านรวมกัน ปัจจุบันจะรวมกันหลายๆ บ้าน จะจัดซื้อสิ่งของตามที่ต้องการ เช่น ผ้า màn ผ้าปูอาสนะพระ แล้วนำไปถวายบนศาลาวัด พร้อมเครื่องอัฐบริขารแทนการชักธงขึ้นเสาก็ได้

3. ประเพณีทำบุญกลางบ้าน

ชาวบ้านหนองหลาย จะทำบุญในกลางเดือนหกเป็นความเชื่อที่สืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษกว่า 200 ปี เพื่อเป็นการเปิดบ้านขับไล่สิ่งที่ไม่ดีต่างๆ ให้ออกไปจากหมู่บ้าน ทำให้คนในหมู่บ้านอยู่ดี มีความสุข ไร่นาอุดมสมบูรณ์ สะดะเคราะห์ให้ตัวเอง และบุคคลในครอบครัว โดยเป็นหุ่นแทนตัวเอง บุคคลในบ้าน สัตว์เลี้ยง ด้วยดินเหนียว ตามคำพูดของบรรพบุรุษว่า “ถ่ายเนื้อ ถ่ายตัว” หรือ “ปั้นตัวใหม่ ถ่ายตัวเก่า” ในตอนเย็นก่อนทำบุญกลางบ้าน 1 วัน ชาวบ้านนิมนต์พระภิกษุ 5 รูป มาสวดมนต์เย็น ณ สถานที่ที่กำหนดกลางหมู่บ้านที่จัดเตรียมไว้ ซึ่งจะล้อมด้วยสายสิญจน์โดยรวมชาวบ้านทุกครัวเรือนจะมาร่วมพิธีสวดมนต์เย็น ระหว่างพระภิกษุสวด แต่ละบทจบจะเคาะฆ้อง 1 ครั้ง เมื่อจบพิธีก็จะแยกย้ายกันกลับบ้าน ปัจจุบันบ้านหนองหลายตำบลเกาะคา จะทำบุญกลางบ้านทุกๆ บ้าน และทำในเฉพาะเดือนหก

พิธีทำบุญกลางบ้าน เริ่มในตอนเช้าชาวบ้านทุกครัวเรือน นำอาหารคาว หวาน กระทงหน้าว (ทำจากกาบตันกล้วย) หรือกระทงใบตองกล้วย เย็บมุมใบเล็กๆ พร้อมอาหาร ขนมต่าง ๆ เช่น ขนมต้มแดง ขนมต้มขาว กล้วยเทียน และปั้นหุ่นแทนตัวเอง แทนบุคคลในครอบครัว ใส่ถุงทราย ไปรวมกัน ณ สถานที่ทำพิธี ผู้นำกล่าวบูชาพระรัตนตรัย อาราธนาศีล อาราธนาพระปริตร และกล่าวถวายอาหารแด่พระภิกษุ 5 รูป เมื่อเสร็จพิธีชาวบ้านจะนำกระทงไปวางไว้ตามทางแยกภายในหมู่บ้านกล่าวคำที่เป็นมงคลแต่ตัวเองและครอบครัว ส่วนทรายและหุ่นปั้นแทนคนและสัตว์ นำกลับไปทำพิธีที่บ้านโดยตอนเย็นชาวบ้านนำทรายเสกขุดไปรอบๆ บ้าน เพื่อขับไล่เสนียดจัญไร ภูติผีปีศาจ พร้อมเคาะไม้ตามรั้วบ้านประกอบไปด้วย นำหุ่นปั้นแทนคนและสัตว์ไปแขวนไว้รอบนอกบ้าน เพื่อถวายเจ้าแค้น เป็นอันเสร็จพิธี

2.5 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

ความช่วยเหลือจากภาครัฐและเอกชนที่กลุ่มชาวแต่นจิรวัดมนต์ที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ เช่น สำนักงานเกษตรอำเภอเกาะคา องค์การบริหารส่วนจังหวัด ลำปาง (ตารางที่ 2.6)

ตารางที่ 2.6 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

รายการ	จำนวน	ราคา (บาท)	ปีที่ได้มา	หน่วยงานที่สนับสนุน
เครื่องจักรและอุปกรณ์เตาอบไฟฟ้า	1 เครื่อง	79,000	2545	สำนักงานเกษตรอำเภอเกาะคา
	1 เครื่อง	85,000	2546	องค์การบริหารส่วนจังหวัด ลำปาง

ที่มา : จากการสำรวจ

2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา

2.6.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน

โครงสร้างพื้นฐาน

- ถนนเชื่อมระหว่างหมู่บ้านเป็นถนนลาดยาง ครบทั้ง 6 หมู่บ้าน จะเป็นถนนลงหินลูกรังเป็นบางส่วน ถนนเชื่อมระหว่างบ้านเกาะคาหมู่ 7 ระยะทาง 5 กิโลเมตร การคมนาคมสะดวกทุกฤดูกาล
- ที่ดินทำกินของราษฎรตำบลเกาะคา ส่วนใหญ่มีเอกสารสิทธิ์ โฉนดที่ดินและ นส.3ก.
- แหล่งน้ำกินน้ำใช้ ทุกหมู่บ้านของตำบลเกาะคา ใช้น้ำประปาหมู่บ้าน มีน้ำกิน-น้ำใช้ตลอดปี

การรวมกลุ่มทางสังคม

ประชากรตำบลเกาะคามีทั้งหมด 915 หลังคาเรือน 3,374 คน จาก 7 หมู่บ้าน ได้รวมกลุ่มองค์กรต่างๆ ทางด้านสังคมทั้งที่เป็นทางการและไม่เป็นทางการ การรวมกลุ่มทางสังคมนั้น ส่วนใหญ่มาจากความสมัครใจของประชาชนในการที่จะเข้ามีส่วนร่วมและความร่วมมือของสมาชิกแต่ละองค์กร และแต่ละองค์กรก็มีจุดประสงค์ไปในทางเดียวกัน และมีผลประโยชน์ร่วมกัน กลุ่มทางสังคมมีดังนี้

- กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต ตำบลเกาะคา มี 6 กลุ่ม โดยมีที่ทำการของกลุ่มและผลการดำเนินงานดังตารางที่ 2.7

2. กองทุนหมู่บ้าน จำนวน 7 หมู่บ้าน ๆ ละ 1,000,000 บาท รวม 7,000,000 บาท
3. กลุ่มตามโครงการแก้ไขปัญหาความยากจน (กข.ศจ.) 3 หมู่บ้าน ๆ ละ 280,000 บาท ได้แก่

บ้านหนองหลาย	หมู่ที่ 4	ครัวเรือนเป้าหมาย 115 ครัวเรือน	จัดตั้งเมื่อ 2544
บ้านเม่ฮาม	หมู่ที่ 7	ครัวเรือนเป้าหมาย 31 ครัวเรือน	จัดตั้งเมื่อ 2539
บ้านทุ่งเจริญ	หมู่ที่ 8	ครัวเรือนเป้าหมาย 58 ครัวเรือน	จัดตั้งเมื่อ 2544

ตารางที่ 2.7 กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต ตำบลเกาะคา

กลุ่มออมทรัพย์	วัน เดือน ปี ที่จัดตั้ง	จำนวน สมาชิก	ยอดเงินสะสม สะสม (บาท)	กิจกรรม	ประธานกลุ่ม
น้ำล้อม หมู่ที่ 1	1 พ.ย. 2542	239 คน	1,476,000	ปล่อยเงินกู้แก่สมาชิก	นางเจนจิรา เบ็งถา
บ้านหัวเต หมู่ที่ 2	5 ก.พ. 2544	119 คน	109,800	ปล่อยเงินกู้แก่สมาชิก	นายทองคำ แควสอง
บ้านม่วงน้อย หมู่ที่ 3	21 มี.ค. 2544	83 คน	79,680	ปล่อยเงินกู้แก่สมาชิก	นางสมพร ใจบุญ
บ้านหนองหลาย หมู่ที่ 4	12 พ.ย. 2542	239 คน	1,890,000	ปล่อยเงินกู้แก่สมาชิก	นายเมือง พรหมอย่า
บ้านศิลา หมู่ที่ 6	5 เม.ย. 2539	93 คน	166,740	ปล่อยเงินกู้แก่สมาชิก	นายสมบุญ พนม ศิลป์
บ้านทุ่งเจริญ หมู่ที่ 8	28 ก.ย. 2537	86 คน	349,970	ปล่อยเงินกู้แก่สมาชิก	นางสีคำ ชำนาญการ
กลุ่มทอผ้าบ้านหนอง หลายหมู่ที่ 4	12 ก.พ. 2544	25 คน	32,640	ปล่อยเงินกู้แก่สมาชิก	นางทัด กิณีศรี
ศูนย์สาธิตการตลาด หมู่ที่ 6	5 เม.ย. 2539	94 คน	43,870	เครื่องใช้อุปโภค, บริโภค	นายสนั่น ฉันทะ

ที่มา: จากการสำรวจ

ด้านเศรษฐกิจ

จากผลการพัฒนาและประมวลผลจากข้อมูลพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (กขช.2ค ปี 2546) ตำบลเกาะคา จำนวน 7 หมู่บ้าน 915 หลังคาเรือน ประชากร 3,374 คน แยกเป็นชาย 1,625 แยกเป็นหญิง 1,749 คน ประชากรส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยไม่ต่ำกว่า 20,000 บาทต่อคนต่อปี จำนวน 786 หลังคาเรือน จำนวนหลังคาเรือนที่ตกเกณฑ์ จปฐ. คือ รายได้ต่ำกว่าเกณฑ์ จปฐ. ปี 2547 จำนวน 129 หลังคาเรือน ประชากรในตำบลเกาะคา รายได้เฉลี่ย 22,979 บาทต่อคนต่อปี

2.6.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข

สรุปสภาพปัญหาของตำบลเกาะคา รายละเอียดดังตารางที่ 2.8

ตารางที่ 2.8 สภาพปัญหาและการแก้ไขปัญหาอำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง

สภาพปัญหา	การแก้ไขปัญหา	หน่วยงานให้การสนับสนุน
ปัญหาการขาดแคลนน้ำดื่มที่สะอาด	สร้างน้ำประปาหมู่บ้าน	กรมอนามัย
ปัญหาการขาดแคลนน้ำเพื่อการเกษตร	- ขุดลอกหนองน้ำที่ตื้นเขิน - สร้างเขื่อนกักเก็บน้ำ - เจาะน้ำบาดาล, ขุดสระน้ำ	องค์การบริหารส่วนตำบล ชลประทาน กรมส่งเสริมการเกษตร
ปัญหาผลผลิตจากการทำนา ทำไร่ ต่ำ	- รัฐบาลประกันราคาผลผลิต จากข้าวและผลไม้ที่ออกตาม ฤดูกาล	กรมส่งเสริมการเกษตร สหกรณ์การเกษตร ธนาคารเพื่อการเกษตร อตก.
ปัญหาราษฎรไม่มีที่ดินทำกิน	- รัฐสำรวจที่ดินและออก เอกสารสิทธิ - รัฐจัดหาที่ดินทำกินให้ ประชาชน	กรมที่ดิน , กรมป่าไม้ กรมป่าไม้ , กรมการปกครอง
ปัญหาการอพยพแรงงาน	- สร้างโรงงานในระดับสากล - จัดงานให้ทำเสริมรายได้ - ให้เงินทุนไปประกอบอาชีพ	กระทรวงอุตสาหกรรม กรมสวัสดิการและแรงงาน องค์การบริหารส่วนตำบล

ที่มา : จากการสำรวจ

2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน

ตำบลเกาะคา จำนวน 7 หมู่บ้าน จากดัชนีตัวชี้วัดระดับการพัฒนาของหมู่บ้านจากระบบสอบถามข้อมูลพื้นฐานระดับหมู่บ้าน (กชช.2ค.ปี 2546) จำนวน 6 หมวด 30 ตัวชี้วัด ได้จัดอันดับการพัฒนาทางหมู่บ้านออกเป็น 3 ระดับคือ

หมู่บ้านเร่งรัดพัฒนาระดับ 1 เป็นหมู่บ้านล้าหลัง ไม่มี

หมู่บ้านเร่งรัดพัฒนาระดับ 2 เป็นหมู่บ้านปานกลาง จำนวน 1 หมู่บ้าน คือ บ้านแม่ฮาม หมู่ที่ 7

หมู่บ้านเร่งรัดพัฒนาระดับ 3 เป็นหมู่บ้านก้าวหน้า จำนวน 6 หมู่บ้านคือ บ้านน้ำล้อม หมู่ที่ 1 บ้านหัวเต หมู่ที่ 2 บ้านม่วงน้อย หมู่ที่ 3 บ้านหนองหลาย หมู่ที่ 4 บ้านศิลา หมู่ที่ 6 และ บ้านทุ่งเจริญ หมู่ที่ 8

จากผลสรุปการพัฒนาหมู่บ้านตัวเกณฑ์ตัวชี้วัด หมู่บ้าน 7 หมู่บ้าน ในตำบลเกาะคา มีศักยภาพสูงในทุกๆ ด้าน

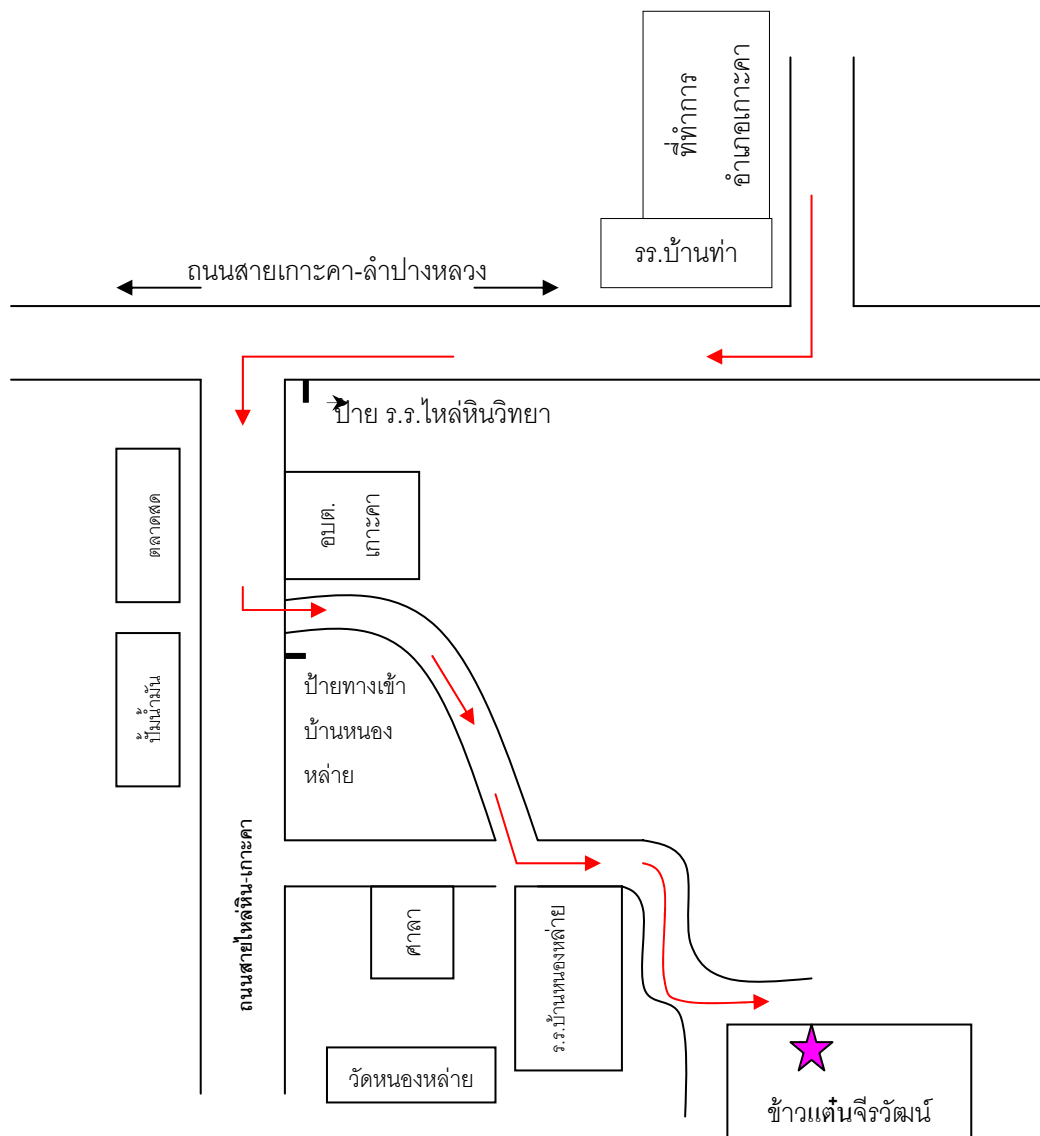
บทที่ 3

ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ

3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่ม

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ: กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต๋นน้ำแตงโมจิรวังน้ (กลุ่มฯ)

3.1.2 สถานที่ตั้ง: 16 บ้านหนองหลาย หมู่ที่ 4 ตำบลเกาะคา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง
โทร/โทรสาร 0-5428-4021



แผนภาพที่ 3.1 ที่ทำการกลุ่มฯ

จากถนนสายลำปาง-เกาะคา ระยะทาง 12 กิโลเมตร ถึงที่ว่าการอำเภอเกาะคา ผ่านถนนสายเกาะคา-ห้างฉัตร ประมาณ 3 กิโลเมตร เลี้ยวซ้ายไปตามถนนสายเกาะคา-ไหลหิน ถึงที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะคา ทางซ้ายมือมีชุมชนประตูเข้าหมู่บ้านหนองหล่าย ไปตามถนนคอนกรีต จนถึงโรงเรียนประถมศึกษา มีสี่แยกเลี้ยวซ้ายไปประมาณ 80 เมตร แล้วเลี้ยวตามแนวโค้งของถนนประมาณ 1 กิโลเมตร ถึงบ้านนางจิตาภา ไอสถ ซึ่งเป็นที่ตั้งกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 3.1)

3.1.3 ผู้นำกลุ่ม

ผู้นำคนสำคัญของกลุ่มฯ คือ นางจิตาภา ไอสถ บ้านเลขที่ 16 บ้านหนองหล่าย อายุ 46 ปี ภูมิการศึกษา ชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 3 ปัจจุบันดำรงตำแหน่งประธาน ได้สมรสกับนายจิรวัฒน์ ไอสถ อายุ 45 ปี ภูมิการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 คู่สมรส ไม่มีบุตร อาชีพเดิมขายข้าวมันไก่ที่ตลาดห้างฉัตร แต่เมื่อทางเทศบาลได้ประกาศให้ยุบตลาดห้างฉัตร จึงได้หันมาทำข้าวแต่น้ำแดง โดยได้ทดลองปรับปรุงสูตร และทำในรูปกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรกรบ้านหนองหล่าย โดยใช้ตราสินค้า “ข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒน์”

นางจิตาภา นอกจากจะดำรงตำแหน่งประธานกลุ่มฯ แล้ว ได้รับคัดเลือกให้เป็นประธานกลุ่มฯ แม่บ้านเกษตรกรอำเภอเกาะคา ได้รับการคัดเลือกเป็นกรรมการศึกษาของโรงเรียนไหลหินวิทยา เป็นกรรมการกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต ของกลุ่มออมทรัพย์ฯ บ้านหนองหล่าย และเป็นที่ปรึกษากลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒน์

3.2 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ เริ่มก่อตั้งเมื่อวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2538 มีสมาชิกก่อตั้งจำนวน 6 คน ผลิตข้าวแต่น้ำแดงเป็นรูปวงกลมขนาดใหญ่ วาดหน้าด้วยน้ำอ้อย จำหน่ายภายในหมู่บ้านและหมู่บ้านใกล้เคียง ต่อมาในปี 2540 เจ้าหน้าที่จากสำนักงานพัฒนาชุมชนและเจ้าหน้าที่จากสำนักงานเกษตรอำเภอเกาะคา ได้เข้ามาแนะนำให้รวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์ มีความสามัคคีในหมู่คณะ เป็นแกนกลางในการรับความรู้และถ่ายทอดการพัฒนาอาชีพ ในด้านการแปรรูปผลผลิตการเกษตรในรูปธุรกิจ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตร ในท้องถิ่นให้สูงขึ้น เป็นการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน และมีกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง และสามารถเผยแพร่ผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญา เริ่มแรกมีสมาชิก 35 คน ระดมทุนจำนวน 50 หุ้น หุ้นละ 2,000 บาท รวมเป็นเงิน 100,000 บาท กลุ่มฯ ได้นำมาเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต และได้ดำเนินกิจกรรมมาจนถึงปัจจุบัน

3.3 บทบาทของกลุ่มฯ ต่อชุมชน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒน์ ได้นำผลิตภัณฑ์ไปประกวดตามงานต่างๆ จนทำให้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป นอกจากนี้ในช่วงปิดภาคเรียนเยาวชนมีรายได้จากการมาทำงานที่กลุ่มฯ และเป็นศูนย์ถ่ายทอดความรู้ด้านการผลิตข้าวแต่น้ำแดง อนุรักษ์ภูมิปัญญาของท้องถิ่น สร้างค่านิยมสินค้าไทยให้เกิดขึ้นแก่หมู่บ้าน สร้างนวัตกรรมใหม่ๆ จากภูมิปัญญาที่มีอยู่ นอกจากนี้ กลุ่มฯ ยังมีการจัดสรรงบประมาณจากกลุ่มออมทรัพย์มาใช้ในกิจการสาธารณประโยชน์ของหมู่บ้าน

3.4 การจัดการองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ

3.4.1 การบริหารและจัดองค์กรของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ มีการแบ่งโครงสร้างคณะกรรมการออกเป็น 6 ตำแหน่ง คือ ประธาน รองประธาน เลขานุการ เภรัญญิก ประชาสัมพันธ์ และที่ปรึกษากลุ่มฯ กลุ่มฯ มีการตั้งคณะกรรมการฝ่ายผลิต เพื่อควบคุมการผลิตของกลุ่มฯ วิธีการคัดเลือกคณะกรรมการ จะคัดเลือกแต่ละตำแหน่งโดยวิธีการประชุมสมาชิกทั้งหมด 35 คน และชี้แจงบทบาทหน้าที่แต่ละตำแหน่งของกรรมการให้ทราบสมาชิกทราบก่อนคัดเลือกสมาชิกภายในกลุ่มฯ ที่เสนอรายชื่อขึ้นมา แล้วมีสมาชิกรับรองจำนวน 2 คน แล้วลงมติโดยการยกมือนับคะแนนด้วยวิธีเปิดเผย วาระการดำรงตำแหน่งของคณะกรรมการ จะต้องดำรงตำแหน่งอยู่ในวาระคราวละ 5 ปี และสามารถปรับปรุงได้ตามความเหมาะสมปีละ 1 ครั้ง คณะกรรมการแต่ละตำแหน่ง ประกอบด้วย

คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านหนองห้อย

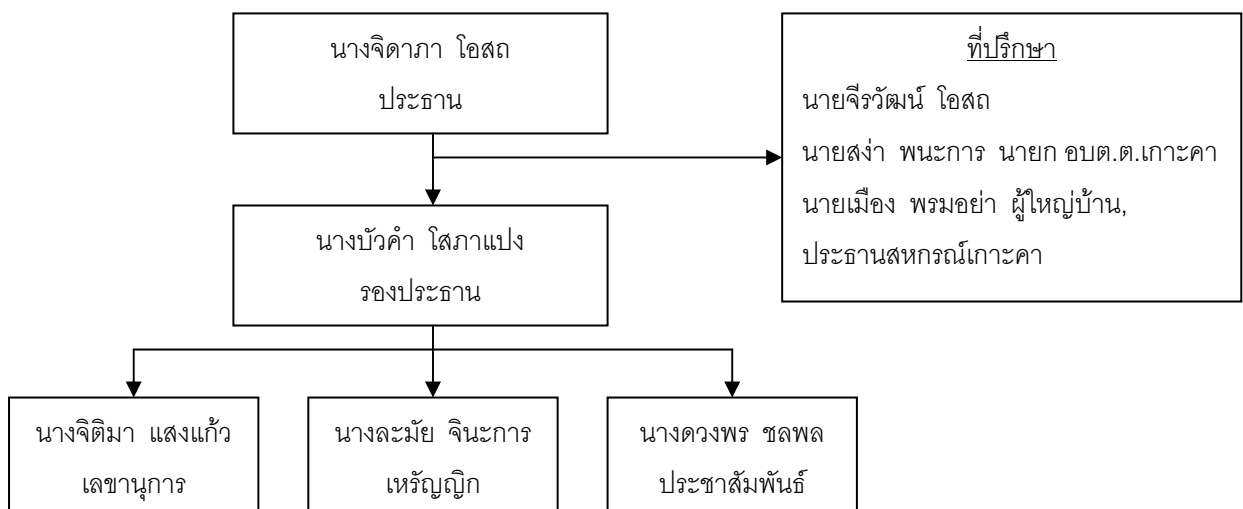
1. นางจิตาภา	โสด	ตำแหน่ง	ประธานกรรมการ
2. นางบัวคำ	โสด	ตำแหน่ง	รองประธาน
3. นางจิตติมา	แสงแก้ว	ตำแหน่ง	เลขานุการ
4. นางละมัย	จินะการ	ตำแหน่ง	เฮอร์ญญิก
5. นางดวงพร	ชลพล	ตำแหน่ง	ประชาสัมพันธ์

คณะกรรมการฝ่ายการผลิต

1. นางจินตนาลักษณ์	บำรุงรัตน์	ตำแหน่ง	ฝ่ายส่งเสริมการตลาด
2. นางนิตยา	โสด	ตำแหน่ง	ฝ่ายส่งเสริมการตลาด

ที่ปรึกษา

นายจิรวุฒิ	โสด	ผู้ประสานงาน
นายเมือง	พรหมอย่า	ผู้ใหญ่บ้าน
นายสง่า	พนะการ	นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเกาะคา



แผนภาพที่ 3.2 โครงสร้างการบริหารงานกลุ่มฯ

ตารางที่ 3.1 รายชื่อและบทบาทหน้าที่ของคณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ ปี พ.ศ.2544

ที่	ชื่อ-สกุล	ตำแหน่ง	อายุ (ปี)	การศึกษา	อาชีพ	บทบาทและหน้าที่
1	นางจิตาภา ไอสถ	ประธาน	46	ม.3	ค้าขาย	หาตลาด จัดซื้อ ประสานงาน ร่วมงานกับเจ้าหน้าที่ของรัฐ
2	นางบัวคำ ไสกาแปง	รองประธาน	45	ม.3	ทำนา	ควบคุมการผลิต, การตลาด
3	นางจิติมา แสงแก้ว	เลขานุการ	38	ม.3	ค้าขาย	จัดบันทึกการประชุม, เก็บเอกสาร
4	นางละมัย จินะการ	เหรัญญิก	38	ม.6	ค้าขาย	จัดทำบัญชี, เอกสาร, แรงงานผลิต
5	นางดวงพร ชลพล	ประชาสัมพันธ์	41	ม.3	ทำนา	บริการ, แรงงานผลิต
6	นางจิตนาลักษณ์ บำรุงรัตน์	ฝ่ายส่งเสริมการตลาด	35	ม.3	ค้าขาย	ผลิตสินค้า, หาตลาด, ขนส่ง
7	นางนิตยา ไอสถ	ฝ่ายส่งเสริมการตลาด	43	ม.3	ทำนา	จัดสินค้า, ขนส่งสินค้า
8	นายจิรวุฒิ ไอสถ	ที่ปรึกษาและประสานงาน	45	ม.6	ค้าขาย	จัดซื้อ, ขนส่งสินค้า, หาตลาด
9	นายเมื่อง พรหมอย่า	ที่ปรึกษา, สนับสนุน	46	ม.6	ค้าขาย, รับจ้าง	สนับสนุน, ประสานงานส่งเสริม

ที่มา: จากการสำรวจ

- คณะกรรมการบริหารกลุ่มฯ มีอำนาจหน้าที่ ดังนี้
 1. วางแผนการดำเนินงานกิจกรรมของกลุ่มฯ อย่างมีประสิทธิภาพ
 2. ควบคุมและติดตามการดำเนินงานของกลุ่มฯ
 3. มีส่วนร่วมในการจัดหาเงินทุน เพื่อสมทบกองทุนของกลุ่มและร่วมจัดทำกองทุนต่าง ๆ
 4. ติดตามการใช้จ่าย การบริหารเงินของกลุ่มฯ
- การประชุมภายในกลุ่มฯ: หมวดที่ 5 กฎระเบียบของกลุ่มฯ
 1. กลุ่มฯ จะต้องมีการประชุมทุกเดือน อย่างน้อยเดือนละ 1 ครั้ง
 2. กลุ่มฯ จะต้องมีการประชุมใหญ่สามัญประจำปี เพื่อสรุปผลการดำเนินงาน
 3. ในการประชุมแต่ละครั้งจะต้องแจ้งให้สมาชิกทราบล่วงหน้า 2 วัน
- การวางแผนการจัดการกลุ่มฯ ในอนาคต

3.4.2 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มฯ ไม่มีปัญหาแต่ประการใดในการดำเนินงานของกลุ่มฯ

3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกลุ่มฯ

กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกาะคา สำนักงานเกษตรอำเภอเกาะคา พาณิชย์จังหวัดลำปาง และองค์การบริหารส่วนจังหวัด (ตารางที่ 3.2)

ตารางที่ 3.2 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ

ปี (พ.ศ.)	หน่วยงาน	ความช่วยเหลือ
2538	สนง.เกษตรอำเภอเกาะคา	- เจ้าหน้าที่แนะนำในเรื่องต่าง ๆ - ศึกษาดูงาน - เงินกู้ปลอดดอกเบี้ย 100,000
2540-2547	พัฒนาชุมชน อ. เกาะคา	- แนะนำในเรื่องการส่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ในการคัดสรรปี 46-47 ได้รับการคัดสรรผลิตภัณฑ์ระดับภาค 5 ดาว 4 ดาว จำนวน 4 ผลิตภัณฑ์ - ศึกษาดูงาน - ออกร้าน
2543	พาณิชย์จังหวัด	ด้านการตลาด (ออกร้านแสดงสินค้า)
2546	องค์การบริหารส่วนจังหวัด	อุปกรณ์การผลิต (เตาอบ 1 เครื่อง)

ที่มา: จากการสำรวจ

บทที่ 4

การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

4.1 ผลิตภัณฑ์

4.1.1 ผลิตภัณฑ์

ในปี 2546 กลุ่มฯ มีการผลิตข้าวแต่น้ำแดงโม ทั้งแผ่นกลมกลาง แผ่นสี่เหลี่ยม รูปทรงโดนัท และข้าวแต่น้ำคำเดียว โดยมีหน้าและหลากหลายรสชาติ เช่น หน้าน้ำอ้อย หน้านมูของพริกเผา และหน้าธัญพืช เป็นต้น รายละเอียดดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ผลิตภัณฑ์

ข้าวแต่น	หน้า/รส
<u>แผ่นกลม</u> - แผ่นกลมเล็ก	- หน้าน้ำอ้อย - หน้าธัญพืช - หน้าพริกเผาหมูหยอง
<u>แผ่นสี่เหลี่ยม</u> - แผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ - แผ่นสี่เหลี่ยมเล็ก	- หน้าพริกเผาหมูหยอง - ธัญพืช - หวาน
<u>คำเดียว</u>	- จืด - หวาน - สมุนไพร - กระเทียมพริกไทย - งา
<u>ทรงโดนัท</u>	- หวาน

ที่มา: จากการสำรวจ

4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต

4.2.1 การบริหารการผลิต

กลุ่มฯ มีการผลิตตลอดทั้งปี การบริหารการผลิตขึ้นอยู่กับประธานทั้งหมด โดยจะเป็นผู้ตัดสินใจเรื่องการผลิต ในเรื่องการจัดซื้อวัตถุดิบ การวางแผนการผลิตในแต่ละผลิตภัณฑ์ และการใช้แรงงาน กลุ่มฯ จะมี

การจดบันทึกปริมาณการใช้ข้าวสาร และจำนวนแผ่นข้าวแต๋นที่ผลิตได้ในแต่ละวัน ตลอดจนการทำงานของสมาชิก การจัดซื้อวัตถุดิบ จะมีสมาชิกประธานเป็นผู้ช่วยเหลือเรื่องการขนส่ง และรองประธานจะช่วยควบคุมการผลิต

4.2.2 การวางแผนการผลิต

กลุ่มฯ มีการวางแผนการผลิต ตามปริมาณคำสั่งซื้อจากลูกค้า มีการผลิตตลอดทั้งปี ผลิตมากในช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงมิถุนายน ผลิตน้อยในช่วงเดือน กรกฎาคมถึงตุลาคม เพราะเป็นช่วงฤดูฝน การผลิตทำได้น้อย เนื่องจากไม่มีแสงแดดแผ่นข้าวแต๋นแห้งช้า (ตารางที่ 4.2)

ลักษณะการผลิต แยกออกตามงาน โดยมีแรงงานประจำตามหน้าที่ ได้แก่ เตรียมวัตถุดิบ หนึ่งข้าว กัดพิมพ์ หยอดหน้า และบรรจุ ในแต่ละงาน จะมีสมาชิกที่มีประสบการณ์ควบคุมการทำงานอีกทีหนึ่ง

ตารางที่ 4.2 ช่วงเวลาการผลิตข้าวแต๋นของกลุ่มฯ

รายการ	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
แผ่นสีเหลือง ใหญ่	←							-----				→
ทรงโดนัส	←							-----				→
แผ่นกลมกลาง	←							-----				→
คำเดียว	←							-----				→

หมายเหตุ : → ช่วงที่มีการผลิตมาก -----> ช่วงที่มีการผลิตน้อย

ที่มา : จากการสำรวจ

4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

4.3.1 วัตถุดิบ

วัตถุดิบหลัก คือ ข้าวสารเหนียว ราคากระสอบละ 630 บาท กระสอบละ 48 กิโลกรัม มี 45 ลิตร ซื้อจากโรงสีในอำเภอเกาะคา ครั้งละ 20 กระสอบ เดือนละครั้ง

วัตถุดิบรอง คือ

- ก. แดงโม ราคา กิโลกรัมละ 5 บาท สั่งซื้อจากพ่อค้าในหมู่บ้าน เดือนละ 4 ครั้ง ครั้งละ 100 กิโลกรัม
- ข. เนย ราคา กิโลกรัมละ 30 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ 20 กิโลกรัม
- ค. เกลือ ราคาถุงละ 1 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ 500 ถุง
- ง. น้ำตาลทรายขาว กระสอบละ 700 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ 5 กระสอบ
- จ. น้ำมันพืช ราคาปี๊บละ 510 บาท มี 18 กิโลกรัม ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ

10. ปืบ น้ำตาลปืบ ราคา ปืบละ 660 บาท มี 30 กิโลกรัม ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ 3 ปืบ
- ฉ. น้ำอ้อย ราคา กิโลกรัมละ 15 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ 5 กิโลกรัม
- ช. เกลือ กิโลกรัมละ 14 บาท ซื้อจากตลาดในหมู่บ้าน เดือนละครั้ง ครั้งละ 15 กิโลกรัม
- ซ. งาขาว กระสอบละ 1,650 บาท มี 25 กิโลกรัม ซื้อจากตลาดในอำเภอเกาะคา เดือนละ 2 ครั้ง ครั้งละ 1 กระสอบ
- ฅ. งาดำ กิโลกรัมละ 5 บาท ซื้อจากตลาดในอำเภอเกาะคา เดือนละ 2 ครั้ง ครั้งละ 5 กิโลกรัม
- ญ. เม็ดมะม่วงหิมพาน ราคา กิโลกรัมละ 170 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด ครั้งละ 5 กิโลกรัม เดือนละ ครั้ง
- ฎ. ถั่วลิสง ราคา กิโลกรัมละ 40 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ 10 กิโลกรัม
- ฏ. สาหร่ายชนิดแผ่น ราคา ห่อละ 70 บาท ซื้อจากตลาดในอำเภอเกาะคา เดือนละครั้ง ครั้งละ 5 ห่อ
- ฐ. เม็ดฟักทอง ราคา กิโลกรัมละ 220 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด เดือนละ 2 ครั้ง ครั้งละ 1 กิโลกรัม
- ฑ. เม็ดฟักเขียว ราคา กิโลกรัมละ 3 บาท ซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน เดือนละครั้ง ครั้งละ 15 กิโลกรัม
- ฒ. แครอท ราคา กิโลกรัมละ 25 บาท ซื้อจากตลาดในหมู่บ้าน เดือนละครั้ง ครั้งละ 5 กิโลกรัม
- ณ. ถั่วชิก ราคา กิโลกรัมละ 22 บาท ซื้อจากตลาดในหมู่บ้าน เดือนละครั้ง ครั้งละ 55 กิโลกรัม
- ด. เมล็ดทานตะวัน ราคา ถูกละ 12 บาท 1 ห่อมี 10 ถูกละ ซื้อจากตลาดในหมู่บ้าน เดือนละครั้ง ครั้งละ 3 ห่อ
- ต. ลูกเกต ราคา กิโลกรัมละ 90 บาท ซื้อจากตลาดในอำเภอเกาะคา เดือนละครั้ง ครั้งละ 1 กิโลกรัม
- ถ. น้ำพริกเผา ราคา กิโลกรัมละ 50 บาท ซื้อจากสมาชิก เดือนละ 2 ครั้ง ครั้งละ 5 กิโลกรัม
- ท. หนุ่ยหอม ราคา กิโลกรัมละ 230 บาท ซื้อจากตลาดในหมู่บ้าน เดือนละครั้ง ครั้งละ 2 กิโลกรัม

ตารางที่ 4.3 ช่วงเวลาการจัดหาวัตถุดิบ

วัตถุดิบ	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.
ข้าว	←				→		↔		↔	→		↔
แตงโม	←						-----	-----	-----	-----		→
เกลือ	←						-----	-----	-----	-----		→
น้ำตาล	←						-----	-----	-----	-----		→
น้ำตาลปีบ	←						-----	-----	-----	-----		→
น้ำอ้อย	←						-----	-----	-----	-----		→
น้ำมัน	←						-----	-----	-----	-----		→
งาขาว	←						-----	-----	-----	-----		→
งาดำ	←						-----	-----	-----	-----		→
เมล็ดมะม่วง	←						-----	-----	-----	-----		→
ถั่วลิสง	←						-----	-----	-----	-----		→
สำหรับ่าย	←						-----	-----	-----	-----		→
เมล็ดฟักทอง	←						-----	-----	-----	-----		→
เมล็ดฟักเขียว	←						-----	-----	-----	-----		→
แครอท	←						-----	-----	-----	-----		→
ถั่วชิก	←						-----	-----	-----	-----		→
เมล็ดทานตะวัน	←						-----	-----	-----	-----		→
ลูกเกด	←						-----	-----	-----	-----		→
พริกเผา	←						-----	-----	-----	-----		→
หมูหยอง	←						-----	-----	-----	-----		→

หมายเหตุ : → ช่วงที่มีการจัดซื้อบ่อย.....→ ช่วงที่มีการจัดซื้อน้อย

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.4 การจัดหาวัตถุดิบ

วัตถุดิบ	หน่วย	ราคา/ หน่วย	แหล่งที่มา	ความถี่	ปริมาณการ จัดหา	การชำระเงิน	วิธีการขนส่ง
ข้าว	กระสอบ	640	โรงสีข้าวในอำเภอเกาะคา	เดือนละครั้ง	20	เงินสด	ตนเอง
แตงโม	กก.	6	ในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	100	เงินสด	ตนเอง
เกลือ	กก.	14	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
น้ำตาล	กระสอบ	720	ตลาดในจังหวัด	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
น้ำตาลปีบ	ปีบ	335	ตลาดในจังหวัด	เดือนละครั้ง	3	เงินสด	ตนเอง
น้ำอ้อย	กก.	15	ตลาดในจังหวัด	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
น้ำมัน	ปีบ	520	ตลาดในจังหวัด	เดือนละ 2 ครั้ง	10	เงินสด	ตนเอง
งาขาว	กระสอบ	1,650	ตลาดในอำเภอเกาะคา	เดือนละครั้ง	1	เงินสด	ตนเอง
งาดำ	กก.	45	ตลาดในอำเภอเกาะคา	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
เม็ดมะม่วง	กก.	170	ตลาดในจังหวัด	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
ถั่วลิสง	กก.	40	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	10	เงินสด	ตนเอง
สาหร่าย	ห่อ	70	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
เม็ดพริกทอง	กก.	220	ตลาดในจังหวัด	เดือนละ 2 ครั้ง	1	เงินสด	ตนเอง
เม็ดพริกเขียว	กก.	3	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	15	เงินสด	ตนเอง
แครอท	กก.	25	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
ถั่วชิก	กก.	22	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
เมล็ดทานตะวัน	ถุง	12	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	30	เงินสด	ตนเอง
ลูกเกด	กก.	90	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	1	เงินสด	ตนเอง
พริกเผา	กก.	50	สมาชิก	เดือนละ 2 ครั้ง	5	เงินสด	ตนเอง
หมูหยอง	กก.	230	ตลาดในหมู่บ้าน	เดือนละครั้ง	2	เงินสด	ตนเอง

ที่มา : จากการสำรวจ

4.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต

อุปกรณ์การผลิต

แช่ข้าว

- ก. กะละมังอลูมิเนียมขนาดใหญ่ จำนวน 5 ใบ ราคาใบละ 220 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 5 ปี

ข. กะละมังพลาสติกใหญ่ จำนวน 4 ใบ ราคาใบละ 60 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 6 ปี

ค. หม้อเล็ก จำนวน 2 ใบ ราคาใบละ 150 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 5 ปี

นึ่งข้าว

ก. กะละมังพลาสติกเล็ก จำนวน 2 ใบ ราคาใบละ 20 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 2 เดือน

ข. ไม้ข้าวลว จำนวน 16 ใบ ราคาใบละ 18 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 0.5 เดือน

ค. หม้อนึ่ง จำนวน 8 ใบ ราคาใบละ 80 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 6 เดือน

ง. ทัพพีคนข้าว จำนวน 2 ใบ ราคาใบละ 50 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 3 เดือน

จ. หัวเตาแก๊สเล็ก จำนวน 6 หัว ราคาหัวละ 2,200 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 6 ปี

ผสมน้ำแตงโม

ก. ถูมือแบบหนา จำนวน 36 คู่ ราคา คู่ละ 8 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 เดือน

ข. ถูมือพลาสติก จำนวน 3 โหล โหลละ 10 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 วัน

ค. กระบวยสแตนเลส จำนวน 2 ใบ ใบละ 60 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 ปี

ง. กะละมังสแตนเลส จำนวน 2 ใบ ใบละ 450 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 4 ปี

จ. ช้อนชา จำนวน 1 โหล ราคา 32 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 3 ปี

ฉ. ช้อนโต๊ะ จำนวน 1 โหล ราคา 32 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 3 ปี

ช. เครื่องปั่น จำนวน 1 เครื่อง ราคา 1,850 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 ปี

ซ. มีด จำนวน 10 เล่ม ราคาเล่มละ 50 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 ปี

ณ. ผ้าขาวบาง จำนวน 1 ผืน ราคา 5 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 ปี

กดพิมพ์

ก. แม่พิมพ์สแตนเลสเหลี่ยม จำนวน 30 อัน อันละ 850 บาท กลุ่มฯ สั่งทำ อายุการใช้งาน 10 ปี

ข. แม่พิมพ์สแตนเลสคำเดียว จำนวน 50 อัน อันละ 60 บาท กลุ่มฯ สั่งทำ อายุการใช้งาน 10 ปี

ค. แม่พิมพ์สแตนเลสกลมกลางจำนวน 35 อันอันละ 30 บาท กลุ่มฯ สั่งทำ อายุการใช้งาน 10 ปี

ง. แม่พิมพ์สแตนเลสกลมใหญ่ จำนวน 30 อันอันละ 8 บาท กลุ่มฯ สั่งทำ อายุการใช้งาน 10 ปี

จ. มีพิมพ์อลูมิเนียมรูปหัวใจ จำนวน 40 อัน ราคาอันละ 40 บาท กลุ่มฯ สั่งทำ อายุการใช้งาน 10 ปี

ฉ. ตะแกรงตากอลูมิเนียม จำนวน 300 อัน อันละ 120 บาท กลุ่มฯ สั่งทำ อายุการใช้งาน 5 ปี

ตาก

ก. ราวตาก จำนวน 50 ราว ราคาราวละ 17 บาท กลุ่มฯ สั่งทำ อายุการใช้งาน 1 ปี

- ข. เต้าอบไฟฟ้า จำนวน 2 เต้า ราคา 79,000 บาท และ 85,000 บาท กลุ่มฯ ซื้อจากร้านค้า อายุการใช้งาน 5 ปี
- ค. หี้ออบ ราคา 5,500 บาท กลุ่มฯ จ้างทำ อายุการใช้งาน 10 ปี

ทอด

- ก. หัวเตาแก๊สใหญ่ จำนวน 3 เต้า เต้าละ 800 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 6 ปี
- ข. กระทะทอดใหญ่ จำนวน 4 ใบ ใบละ 480 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 3 ปี
- ค. กระทะชนใหญ่ จำนวน 5 ใบ ใบละ 80 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 เดือน
- ง. กระทะชนเล็ก จำนวน 5 ใบ ราคาใบละ 45 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 เดือน
- จ. ตะกร้าสาน จำนวน 16 ใบ ราคาใบละ 10 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 ปี
- ฉ. ถาดกลมเล็ก จำนวน 7 ใบ ราคาใบละ 36 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 5 ปี
- ช. ถาดกลมใหญ่ จำนวน 11 ใบ ใบละ 220 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 11 ปี
- ซ. พัดลม จำนวน 2 ตัว ราคาตัวละ 500 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 3 ปี
- ณ. กล่องพลาสติก จำนวน 18 ใบ ใบละ 155 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 ปี

หยอดหน้า

- ก. หม้อเคี่ยว จำนวน 5 ใบ ราคาใบละ 220 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 5 ปี
- ข. ทัพพี จำนวน 3 ใบ ราคาใบละ 50 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 2 เดือน
- ค. กระทะไฟฟ้า จำนวน 1 ใบ ราคา 480 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 2 ปี
- ง. กระทะเล็ก (คั่วงา) จำนวน 2 ใบ ราคา 150 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 3 ปี

บรรจุ

- ก. เครื่องเย็บถุง จำนวน 10 เครื่อง ราคาเครื่องละ 45 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 1 ปี
- ข. เครื่องติดราคา จำนวน 1 เครื่อง ราคา 12,000 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 5 ปี
- ค. เครื่องติดสติ๊กเกอร์ จำนวน 2 เครื่อง ราคาเครื่องละ 3,200 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 6 ปี
- ง. เครื่องรีดปากถุง จำนวน 6 เครื่อง ราคาเครื่องละ 22,000 บาท ซื้อจากร้านค้าในเมือง อายุการใช้งาน 3 ปี

อุปกรณ์การตลาด

- ก. สก๊อตเทป ม้วนละ 20 บาท ซื้อจากตลาดในจังหวัด เดือนละ 3 ม้วน
- ข. ยางรัด ห่อละ 30 บาท ซื้อจากตลาดในจังหวัด ปีละครั้ง ครั้งละ 10 ห่อ
- ค. กรรไกร จำนวน 2 ตัว ราคาตัวละ 50 บาท อายุการใช้งาน 1 ปี
- ง. แก้วพลาสติกเดี่ยว จำนวน 10 ตัว ราคาตัวละ 25 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด อายุการใช้งาน 1 ปี

- จ. แก้วอีพลาสดิกสูง จำนวน 45 ตัว ราคาตัวละ 37 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด อายุการใช้งาน 1 ปี
- ฉ. เครื่องคิดเลข จำนวน 4 เครื่อง ราคาเครื่องละ 250 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด ในปี 2546 อายุการใช้งาน 2 ปี
- ช. คอมพิวเตอร์ จำนวน 1 เครื่อง ราคา 17,000 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด ในปี 2547 อายุการใช้งาน 10 ปี
- ซ. โทรศัพท์ จำนวน 1 เครื่อง ราคา 660 บาท ซื้อจากร้านค้าในจังหวัด ในปี 2546 อายุการใช้งาน 10 ปี

4.3.3 บรรจุภัณฑ์

กลุ่มฯ ใช้บรรจุภัณฑ์ ดังต่อไปนี้

- ก. กล่องใหญ่ บรรจุข้าวแต่น้ำแดงโมจิ ไร่ละ 2.20 บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์บ้านนาแก้ว ปีละ 2 ครั้ง ครั้งละ 10,000 ใบ
- ข. กล่องเล็ก บรรจุข้าวแต่น้ำแดงโมจิ ราคาใบละ 1.50 บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์บ้านนาแก้ว ปีละครั้ง ครั้งละ 5,000 ใบ
- ค. กล่องเล็ก บรรจุข้าวแต่น้ำแดงกลางหน้าหมูหยอง ราคาใบละ 1.50 บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์บ้านนาแก้ว ปีละครั้ง ครั้งละ 5,000 ใบ
- ง. กล่องใหญ่ บรรจุข้าวแต่น้ำแดงสมุนไพร ราคาใบละ 4 บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์ในจังหวัดเชียงใหม่ ในปี 2544 เพียงครั้งเดียว จำนวน 10,000 ใบ
- จ. กล่องใหญ่ บรรจุข้าวแต่น้ำแดงพืช ราคาใบละ 5 บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์ในจังหวัดเชียงใหม่ ปีละครั้ง ครั้งละ 10,000 ใบ
- ฉ. กล่องใหญ่ บรรจุข้าวแต่น้ำแดง ราคาใบละ 2.20 บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์บ้านนาแก้ว ปีละครั้ง ครั้งละ 5,000 ใบ
- ช. กล่องรวมรส ราคากล่องละ 1.50 บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์ในจังหวัดเชียงใหม่ ปีละครั้ง ครั้งละ 30,000 ใบ
- ซ. ถาดโฟม ใช้บรรจุข้าวแต่น้ำแดง ราคาใบละ 0.45 บาท กลุ่มฯ ซื้อจากตลาดในจังหวัดเดือนละครั้ง ครั้งละ 1,000 ใบ
- ฅ. สติกเกอร์ข้าวแต่น้ำแดงสุขภาพ ราคาดวงละ 0.50 บาท บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์บ้านนาแก้ว ปีละครั้ง ครั้งละ 5,000 ดวง
- ญ. สติกเกอร์ข้าวแต่น้ำแดง ราคาดวงละ 0.65 บาท บาท กลุ่มฯ สั่งซื้อจากโรงพิมพ์บ้านนาแก้ว ปีละครั้ง ครั้งละ 5,000 ดวง
- ฎ. ถุงพลาสติก ราคา กิโลกรัมละ 85 บาท กลุ่มฯ ซื้อจากตลาดในจังหวัด เดือนละครั้ง ครั้งละ 10 กิโลกรัม

4.3.4 โรงเรือน

- ก. ห้องกดพิมพ์ จำนวน 1 ห้อง ราคา 20,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี
- ข. ห้องเตรียมวัตถุดิบ จำนวน 1 ห้อง ราคา 8,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี
- ค. โรงทอด จำนวน 1 ห้อง ราคา 15,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี
- ง. ลานตาก ราคา 30,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี

4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

การตรวจสอบคุณภาพปัจจัยการผลิตในขั้นต้น สามี่ซึ่งเป็นผู้ขนส่ง โดยทางนางจิตาภา ประธานกลุ่ม มีหน้าที่ตรวจสอบทุกครั้ง การเก็บรักษาปัจจัยการผลิตของกลุ่มฯ จะเก็บไว้ที่โรงเรือนเตรียมวัตถุดิบ จัดเป็นหมวดหมู่แต่ละผลิตภัณฑ์ จึงไม่มีปัญหาในเรื่องการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ ส่วนบรรจุภัณฑ์ จะเก็บไว้ที่ชั้นวางของ ในบริเวณที่บรรจุข้าวแต่น

ตารางที่ 4.5 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต

อุปกรณ์การผลิต	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	แหล่งที่มา	อายุการใช้งาน		ลักษณะการได้มา
แช่ข้าว							
กะละมังอลูมิเนียมขนาดใหญ่	ใบ	5	220	ร้านค้า	5	ปี	ซื้อ
กะละมังพลาสติกใหญ่	ใบ	4	60	ร้านค้า	6	เดือน	ซื้อ
หม้อเล็ก	ใบ	2	150	ร้านค้า	5	ปี	ซื้อ
นั่ง							
กะละมังพลาสติกเล็ก	ใบ	2	20	ร้านค้า	2	เดือน	ซื้อ
ไหข้าวลาว	ใบ	15	18	ร้านค้า	0.5	เดือน	ซื้อ
หม้อนึ่ง	ใบ	8	90	ร้านค้า	6	เดือน	ซื้อ
หัวเตาแก๊สเล็ก	หัว	6	2,200	ร้านค้า	6	ปี	ซื้อ
ทัพพีคนข้าว	ใบ	2	50	ร้านค้า	3	เดือน	ซื้อ
ผสมน้ำแต่งโม							
กะละมังสแตนเลส	ใบ	2	450	ร้านค้า	4	ปี	ซื้อ
ช้อนชา	คัน	1	32	ร้านค้า	3	ปี	ซื้อ
ช้อนโต๊ะ	คัน	1	32	ร้านค้า	3	ปี	ซื้อ
ถุงมือแบบหนา	คู่	36	8	ร้านค้า	1	เดือน	ซื้อ
ถุงมือพลาสติก	โหล	3	10	ร้านค้า	1	วัน	ซื้อ
กระบวยสแตนเลส	ใบ	2	60	ร้านค้า	1	ปี	ซื้อ
เครื่องปั่นน้ำแต่งโม	เครื่อง	1	1,850	ร้านค้า	1	ปี	ซื้อ

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

อุปกรณ์การผลิต	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	แหล่งที่มา	อายุการใช้งาน		ลักษณะการ ได้มา
มีด	ด้าม	10	50	ร้านค้า	1	ปี	ซื้อ
ผ้าขาวบาง	ผืน	1	5	ร้านค้า	1	ปี	ซื้อ
กดพิมพ์							
แม่พิมพ์สแตนเลสเหลี่ยม	อัน	30	850	สั่งทำ	10	ปี	ซื้อ
แม่พิมพ์สแตนเลสคำเดียว	อัน	50	60	สั่งทำ	10	ปี	ซื้อ
แม่พิมพ์สแตนเลสกลมกลาง	อัน	35	30	สั่งทำ	10	ปี	ซื้อ
แม่พิมพ์สแตนเลสกลมใหญ่	อัน	30	8	สั่งทำ	10	ปี	ซื้อ
แม่พิมพ์อลูมิเนียมรูปหัวใจ	อัน	10	40	สั่งทำ	10	ปี	ซื้อ
ตะแกรงตากอลูมิเนียม	อัน	300	120	สั่งทำ	5	ปี	ซื้อ
ตาก							
ราวตาก	ราว	50	17	สั่งทำ	1	ปี	ซื้อ
เตาอบ	เตา	2	4,800	ร้านค้า	5	ปี	ซื้อ
ห้องอบ	ห้อง	1	5,500	สั่งทำ	10	ปี	ซื้อ
ทอด							
หัวเตาแก๊สใหญ่	เตา	3	800	ร้านค้า	6	ปี	ซื้อ
กระทะทอดใหญ่	ใบ	4	480	ร้านค้า	3	ปี	ซื้อ
กระชอนใหญ่	ใบ	5	80	ร้านค้า	1	เดือน	ซื้อ
กระชอนเล็ก	ใบ	5	45	ร้านค้า	1	เดือน	ซื้อ
ตะกร้าสาน	ใบ	16	40	ร้านค้า	1	ปี	ซื้อ
ถาดกลมเล็ก	ใบ	7	36	ร้านค้า	5	ปี	ซื้อ
ถาดกลมใหญ่	ใบ	11	220	ร้านค้า	10	ปี	ซื้อ
พัดลม	ตัว	2	500	ร้านค้า	3	ปี	ซื้อ
ถังใส่ข้าว	ใบ	12	40	ร้านค้า	2	ปี	ซื้อ
กล่องพลาสติก	ใบ	18	155	ร้านค้า	1	ปี	ซื้อ
หยอดหน้า							
หม้อเคี่ยว	ใบ	5	220	ร้านค้า	5	ปี	ซื้อ
ทัพพี	ใบ	3	50	ร้านค้า	2	เดือน	ซื้อ
กระทะไฟฟ้า	ใบ	1	480	ร้านค้า	2	ปี	ซื้อ
กระทะเล็ก(คั่วงา)	ใบ	2	150	ร้านค้า	3	ปี	ซื้อ

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

อุปกรณ์การผลิต	หน่วย	จำนวน	ราคา/หน่วย	แหล่งที่มา	อายุการใช้งาน		ลักษณะการได้มา
บรจุ							
เครื่องเย็บ	เครื่อง	10	45	ร้านค้า	1	ปี	ซื้อ
เครื่องตัดราคา	เครื่อง	1	12,000	ร้านค้า	5	ปี	ซื้อ
เครื่องตัดสติ๊กเกอร์	เครื่อง	2	3,200	ร้านค้า	6	ปี	ซื้อ
เครื่องรีดปากถุง	เครื่อง	6	22,000	ร้านค้า	3	ปี	ซื้อ
โรงเรือน							
ห้องกดพิมพ์	ห้อง	1	20,000	จ้างทำ	10	ปี	จ้างทำ
ห้องเตรียมวัตถุดิบ	ห้อง	1	8,000	จ้างทำ	10	ปี	จ้างทำ
โรงทอด	ห้อง	1	15,000	จ้างทำ	10	ปี	จ้างทำ
ลานตาก		1	30,000	จ้างทำ	10	ปี	จ้างทำ

ที่มา: จากการสำรวจ

4.4 แรงงานและการจ้างงาน

4.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต

กลุ่มฯ มีสมาชิกทั้งหมด 35 คน หมุนเวียนมาทำงานที่กลุ่มฯ และมีการจ้างแรงงานในหมู่บ้านเพิ่มในกรณีที่มีคำสั่งซื้อเข้ามาในปริมาณมาก

4.4.2 การจ้างงาน

กลุ่มฯ ได้กำหนดอัตราค่าแรงของสมาชิกตามหน้าที่รับผิดชอบ และประสิทธิภาพการทำงาน โดยมีการให้ทดลองงาน 15 วัน ในอัตราวันละ 80 บาท มี 5 คน วันละ 85 บาท จำนวน 3 คน วันละ 90 บาท จำนวน 6 คน การจ่ายเงินค่าแรง วันละ 100 บาท จำนวน 10 คน วันละ 120 บาท และจำนวน 11 คน กลุ่มฯ จ่ายทุก 15 วัน

ตารางที่ 4.6 แรงงานและการจ้างงาน

ลักษณะงาน/หน้าที่	แรงงานที่ใช้	ลักษณะการจ้างงาน	อัตราค่าจ้าง
เตรียมวัตถุดิบ/ นึ่งข้าว/ผสม	2 คน	ประจำ/รายวัน	100 บาท/วัน
กดพิมพ์	25 คน	ประจำ/รายวัน	80-90 บาท /วัน
ทอด	2 คน	ประจำ/รายวัน	85-120 บาท
แต่งหน้า	3 คน	ประจำ/รายวัน	85-120 บาท
บรรจุ	5 คน	ประจำ/รายวัน	85-120 บาท

ที่มา: จากการสำรวจ

4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิต

การคำนวณต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒณ์ คำนวณจากหนึ่งหน่วยการผลิต (ตัวอย่างดังภาคผนวก ค.) ต้นทุนการผลิต 16 ผลิตภัณฑ์ ดังนี้

ข้าวแต่น้ำแดงเมล็ดใหญ่ น้ำแดงโมจิ (บรรจุ 12 แผ่น/กล่อง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ 70.75 ค่าแรงงาน วัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 35.54 30.80 2.67 และ 1.82 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 29.26

ต้นทุนการผลิตผันแปร	8.87	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	8.87	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.54	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	11.13	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	11.13	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.46	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 55.64	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 55.64	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 37.30	
ราคาขาย (ปลีก)	25	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	16.13	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	16.13	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.46	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 64.52	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 64.52	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 49.84	

ข้าวแต่น้ำแดงเมล็ดจิ๋ว (ถุง 500 กรัม) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ 79.60 วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 51.74 24.77 1.86 และ 1.23 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 20.40

ต้นทุนการผลิตผันแปร	14.32	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	14.32	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	17.99	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	55	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	40.67	บาท/ชิ้น

ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	40.67	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	37.01	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 73.96	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 73.96	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 67.29	
ราคาขาย (ปลีก)	65	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	50.68	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	50.68	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	47.01	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 77.97	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 77.97	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 72.32	
ข้าวแต๋นคำเดียวหวาน (ถุง 500 กรัม) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ 79.73 วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 52.05 24.61 1.85 และ 1.22 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 20.27		
ต้นทุนการผลิตผันแปร	14.44	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	14.44	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	18.11	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	55	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	40.56	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	40.56	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	36.89	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 73.75	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 73.75	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 67.08	
ราคาขาย (ปลีก)	65	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	50.56	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	50.56	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	46.89	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 77.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 77.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 72.15	

ข้าวแต๋นสีเหลืองใหญ่หน้าหมูหยอง (บรรจุ 8 แผ่น/กล่อง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็น ต้นทุนผันแปร ร้อยละ 73.01 วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 35.26 33.56 2.52 และ 1.67 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 26.99

ต้นทุนการผลิตผันแปร	9.69	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	9.69	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	13.28	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	10.31	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	10.31	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	6.72	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 51.53	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 51.53	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 33.61	
ราคาขาย (ปลีก)	25	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	15.31	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	15.31	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	11.72	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 61.22	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 61.22	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 46.89	

ข้าวแต๋นสีเหลืองใหญ่หน้าธัญพืช (บรรจุ 5 แผ่น/กล่อง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็น ต้นทุนผันแปร ร้อยละ 71.44 ค่าแรงงาน วัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 36.17 30.76 2.72 และ 1.80 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 28.56

ต้นทุนการผลิตผันแปร	8.80	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	8.80	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.32	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	11.20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	11.20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.68	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 55.99	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 55.99	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 38.39	
ราคาขาย (ปลีก)	25	บาท/ชิ้น

ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	16.20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	16.20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.68	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 64.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 64.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 50.71	
ข้าวแต๋นแผ่นวงกลมหน้าัญพีช (บรรจุ 12 แผ่น/กล่อง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็น		
ต้นทุนผันแปร ร้อยละ 81.49 วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 57.75 2128 1.60		
และ 1.07 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 18.51		
ต้นทุนการผลิตผันแปร	17.06	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	17.06	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	20.94	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	25	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	7.94	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	7.94	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	4.06	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 31.75	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 31.75	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 16.25	
ราคาขาย (ปลีก)	35	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	17.94	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	17.94	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	14.06	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 51.25	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 51.25	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 40.18	
ข้าวแต๋นคำเดียวสมุนไพร (บรรจุ 130กรัม/ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผัน		
แปร ร้อยละ 68.95 ค่าแรงงาน วัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 35.70 28.80 2.68 และ 1.77		
ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 31.05		
ต้นทุนการผลิตผันแปร	86.85	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	86.85	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.49	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	15	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	6.39	บาท/ชิ้น

ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	6.39	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	2.51	บาท/ขึ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 42.61	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 42.61	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 16.77	
ราคาขาย (ปลีก)	25	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	16.39	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	16.39	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.51	บาท/ขึ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 65.57	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 65.57	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 50.06	
ข้าวแต๋นคำเดียวสมุนไพร (บรรจุ 100 กรัม/กล่อง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุน		
ผันแปร ร้อยละ 65.36 ค่าแรงงาน วัตถุประสงค์ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 37.99 24.52 2.85 และ		
1.89 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 31.05		
ต้นทุนการผลิตผันแปร	7.67	บาท/ขึ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	7.67	บาท/ขึ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	11.73	บาท/ขึ้น
ราคาขาย (ส่ง)	20	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	12.33	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	12.33	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	8.27	บาท/ขึ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 61.66	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 61.66	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 41.34	
ราคาขาย (ปลีก)	25	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	17.33	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	17.33	บาท/ขึ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	13.27	บาท/ขึ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 69.33	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 69.33	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 53.07	

ข้าวแต่น้ำดำเดี่ยวกระเทียมพริกไทย (บรรจุ 500 กรัม/ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็น ต้นทุนผันแปร ร้อยละ 66.87 ค่าแรงงาน วัดฤดูบิ ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 38.07 24.06 2.86 และ 1.86 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 33.13

ต้นทุนการผลิตผันแปร	7.18	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	7.18	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.30	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	15	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	7.18	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	7.18	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.30	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 47.84	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 47.84	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 22.00	
ราคาขาย (ปลีก)	25	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	17.18	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	17.18	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	13.30	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 68.70	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 68.70	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 53.20	

ข้าวแต่น้ำดำไรทอง (บรรจุ 12 แผ่น/ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ 71.23 วัดฤดูบิ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 40.27 30.21 2.27 และ 1.47 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 25.77

ต้นทุนการผลิตผันแปร	10.95	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	10.95	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.60	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	15	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	4.05	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	4.05	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	0.25	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 27.01	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 27.01	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 1.67	
ราคาขาย (ปลีก)	20	บาท/ชิ้น

ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	9.05	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	9.05	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	5.25	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 45.26	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 45.26	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 26.25	

ข้าวแต๋นรวมรส ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ 73.52 วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 34.80 33.32 1.65 และ 1.47 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 26.48

ต้นทุนการผลิตผันแปร	10.95	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	10.95	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.60	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	30	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	20.17	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	20.17	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	16.63	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 27.23	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 27.23	55.42
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 1.67	
ราคาขาย (ปลีก)	35	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	25.17	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	25.17	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	21.63	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 71.91	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 71.91	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 61.79	

ข้าวแต๋นกลมกลางน้ำอ้อย (บรรจุ 36 แผ่น/ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ 84.37 วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 67.77 14.77 1.11 และ 0.72 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 15.63

ต้นทุนการผลิตผันแปร	25.46	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	25.46	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	30.17	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-5.46	บาท/ชิ้น

ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-5.46	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-10.17	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ -27.28	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ -27.28	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -50.85	
ราคาขาย (ปลีก)	25	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-0.46	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-0.46	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-5.17	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ -1.83	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ -1.83	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -20.69	
ข้าวแต๋นคำเดียววา (บรรจุ 500 กรัม/ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร		
ร้อยละ 74.89 วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 39.81 31.18 2.34 และ 1.55		
ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 25.11		
ต้นทุนการผลิตผันแปร	10.70	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	10.70	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.59	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	10	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-0.70	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-0.70	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-4.29	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ -7.03	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ -7.03	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -42.92	
ราคาขาย (ปลีก)	15	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	4.30	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	4.30	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	0.71	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 28.65	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 28.65	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 4.72	

ข้าวแต่นกมกลางหน้าหมุยอง (บรรจุ 10 แผ่น/กล่อง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็น ต้นทุนผันแปร ร้อยละ 79.21 วัตถุประสงค์ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 52.80 24.1.81 และ 0.50 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 20.79

ต้นทุนการผลิตผันแปร	14.65	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	14.65	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	18.49	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	10	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-4.65	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-4.65	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-8.49	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ -46.48	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ -46.48	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -84.93	
ราคาขาย (ปลีก)	15	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	0.35	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	0.35	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-3.49	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 2.35	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 2.35	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ -23.28	

สีเหลี่ยมเล็ก (บรรจุ 500 กรัม/ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ 92.02 วัตถุประสงค์ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 81.62 9.25 0.70 และ 0.46 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 7.98

ต้นทุนการผลิตผันแปร	44.34	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	44.34	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	48.18	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	55	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	10.66	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	10.66	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	6.82	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 19.39	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 19.39	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 12.40	
ราคาขาย (ปลีก)	65	บาท/ชิ้น

ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	20.66	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	20.66	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	16.82	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 32.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 32.79	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 25.88	
ถั่วอบสมุนไพร (บรรจุ 500 กรัม/ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นต้นทุนผันแปร ร้อยละ		
94.24 ค่าแรงงาน วัตถุดิบรอง วัตถุดิบหลัก ค่าใช้จ่ายอื่นๆ และวัสดุ คิดเป็นร้อยละ 55.98 40.83 34.55 5.76		
และ 0.31 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนคงที่ คิดเป็นร้อยละ 5.76		
ต้นทุนการผลิตผันแปร	7.50	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตเงินสด	7.50	บาท/ชิ้น
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.96	บาท/ชิ้น
ราคาขาย (ส่ง)	15	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	7.50	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	7.50	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.04	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 49.99	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 49.99	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 46.93	
ราคาขาย (ปลีก)	20	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	12.50	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	12.50	บาท/ชิ้น
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.04	บาท/ชิ้น
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 62.49	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	ร้อยละ 62.49	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 60.20	

4.6 กรรมวิธีการผลิต

การผลิตข้าวแต๋นของกลุ่มฯ จะทำการผลิตแผ่นข้าวแต๋น 4 ขนาด คือ คำเดียว แผ่นกลมกลาง และทรงโดนัท และแผ่นโดยมีกระบวนการผลิตเหมือนกัน กรรมวิธีการผลิตมีดังนี้

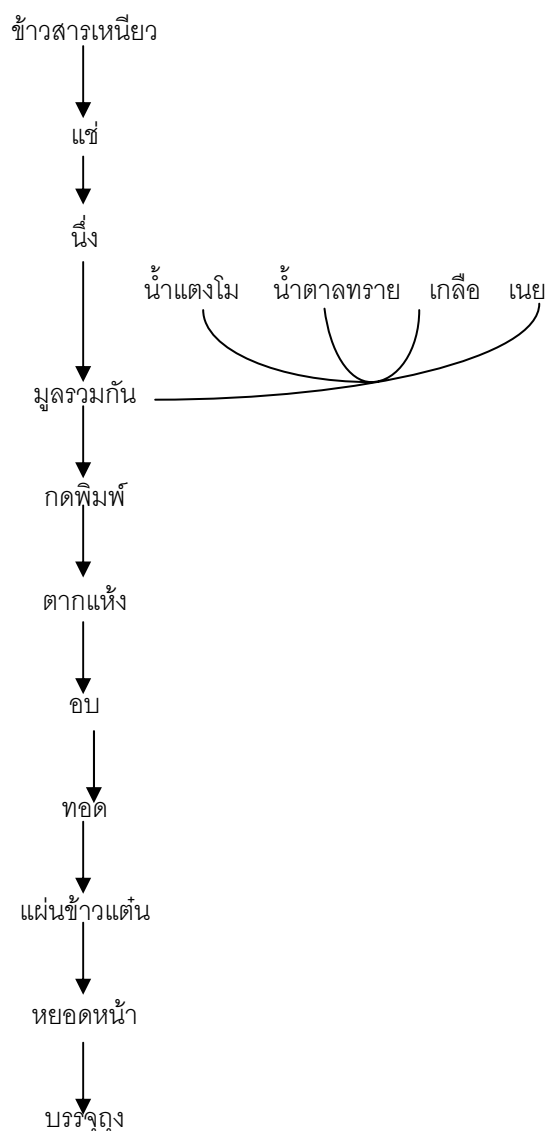
ตารางที่ 4.7 วัตถุดิบในการผลิตแผ่นข้าวแต๋น

รายการ	จำนวน
ข้าว	20 ลิตร
แตงโม	5 กิโลกรัม
เนย	0.50 กิโลกรัม
เกลือ	1 ถู
น้ำตาลทราย	1.2 กิโลกรัม
น้ำมันพืช	1 ปีบ
ผลิตภัณฑ์ที่ได้ ชนิดละ	คำเดียว 20,000 แผ่น โดนัท 2,000 แผ่น
	กลมกลาง 1,700 แผ่น แผ่นสี่เหลี่ยม 3,000 แผ่น

ที่มา: จากการสำรวจ

ขั้นตอนการผลิต

นำข้าวสารเหนียวมาแช่ 1 คืน ล้าง 1 รอบ นึ่งจนข้าวสุก นำแตงโมมาปั่น เอาแต่น้ำแตงโมผสมน้ำตาลทราย เนย และเกลือ คนให้ละลาย นำส่วนผสมทั้งหมดมามูล (คลุกคล้า) กับข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว เมื่อเข้ากันดีแล้ว นำไปใส่พิมพ์ กดเป็นรูปทรงที่ต้องการ ตากแดดให้แห้ง นำมาอบในเตาอบให้แห้งสนิท ทอดให้ฟู ขั้นตอนการผลิตแผ่นข้าวแต๋น แสดงดังแผนภาพที่ 4.1



แผนภาพที่ 4.1 กระบวนการผลิตข้าวแต๋นหน้าต่างๆ

4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

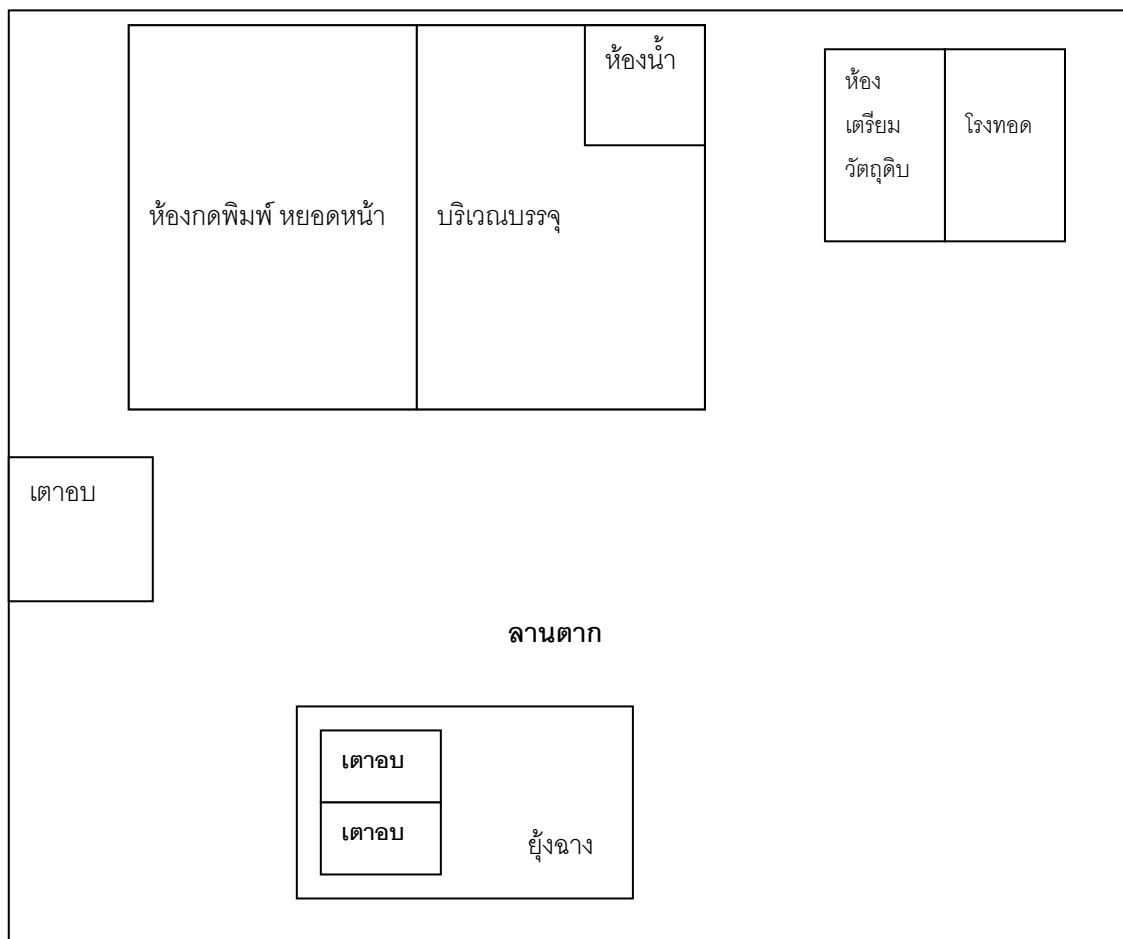
กลุ่มฯ มีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต ดังนี้

การทำให้แผ่นข้าวแต๋นแห้ง เดิม กลุ่มฯ ใช้แสงแดด ต่อมาได้เปลี่ยนมาใช้เตาอบโดยใช้ถ่าน โดยการก่อสร้างเองแบบง่าย ๆ เมื่อปริมาณการผลิตเพิ่มขึ้น จึงมาเปลี่ยนเป็นใช้เตาอบแบบใช้แก๊ส ซึ่งเป็นเตาอบแบบอบลำไย กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานเกษตรอำเภอเกาะคา ทำให้สามารถผลิตในปริมาณมากขึ้น โดยเฉพาะหน้าฝน ไม่ต้องหยุดการผลิต

พิมพ์แผ่นข้าวแต่น้ำ เดิมใช้เส้นตอกขดเป็นรูปวงกลมทำเป็นแม่พิมพ์ มีปัญหา คือ อายุการใช้งานน้อย ขาดง่าย และเป็นเชื้อรา กลุ่มฯ จึงใช้แม่พิมพ์ที่ทำจากสแตนเลส ซึ่งมีอายุการใช้งานนาน ไม่เป็นสนิม และทำความสะอาดง่าย

4.8 สภาพและผังของสถานที่การผลิต

กลุ่มฯ ใช้บริเวณบ้านประธานเป็นสถานที่ผลิต โดยแบ่งพื้นที่เป็นบริเวณเตรียมวัตถุดิบ เป็นโรงเรือนชั้นเดียว อยู่ข้างบ้าน กลุ่มฯ ใช้เก็บวัตถุดิบ หนึ่งข้าว เตรียมส่วนผสมแผ่นข้าวแต่น้ำ หน้าข้าวแต่น้ำ และทอดแผ่นข้าวแต่น้ำ บริเวณใต้ถุนบ้านได้แบ่งออกเป็น 2 ส่วน โดยกันเป็นห้องสำหรับกวดแผ่นและหยอดหน้า อีกส่วนใช้เป็นบริเวณบรรจุ จะมีเครื่องชิลปากถุงตั้งอยู่ และใช้เก็บบรรจุภัณฑ์ บริเวณลานบ้าน จะใช้ตากข้าวแต่น้ำโดยมีราวไม้ไผ่รองรับตะแกรงอลูมิเนียมที่ใช้วางแผ่นข้าวแต่น้ำ และมีเตาอบแบบใช้ถ่าน บริเวณใต้ยั้งฉางหน้าบ้านใช้วางเตาอบแก๊ส (แผนภาพที่ 4.2)



แผนภาพที่ 4.2 ผังของสถานที่การผลิต

4.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต

ในการผลิตไม่มีของเสียที่เป็นพิษ มีเพียงน้ำล้างวัตถุดิบ และล้างภาชนะ ซึ่งกลุ่มฯ ได้ทำทางระบายน้ำลงท่อระบายน้ำในหมู่บ้าน ในส่วนเปลือกแตงโม และเศษข้าวแต๋นที่แตกหัก ก็ให้สมาชิกนำไปเลี้ยงสัตว์

4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ในการผลิตแต่ละส่วน จะมีสมาชิกที่มีความชำนาญ ควบคุมการผลิต ทั้งในส่วนของการนึ่งข้าว การกดแผ่น การหยอดหน้า และการบรรจุ โดยประธานจะเป็นผู้ควบคุมและกำกับอีกทีหนึ่ง โดยเฉพาะในส่วนของการบรรจุภัณฑ์ ทำให้ปัญหาในการผลิตของกลุ่มฯ มีน้อย

4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)

สถานที่ใช้ในผลิตข้าวแต๋น ตั้งอยู่ในบริเวณบ้านนางจิตาภา ใสถ โดยต่อเติมบริเวณชั้นล่างของบ้านพักอาศัย เป็นห้องกดพิมพ์ ห้องหยอดหน้าข้าวแต๋น และบริเวณที่ใช้บรรจุ กลุ่มฯ มีการจัดการด้านสาธารณสุข ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จนได้รับมาตรฐาน GMP ดังนี้

สัญลักษณ์ของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต

กิจการมีอาคารผลิตที่แยกเป็นสัดส่วนจากที่อยู่อาศัย แม้จะอยู่ด้านล่างของบ้าน แต่ไม่ได้ใช้ปะปนกัน มีการแบ่งโรงเรือนออกต่างหากสำหรับจัดเตรียมวัตถุดิบ และโรงทอด ซึ่งเป็นส่วนที่เปียก ส่วนห้องกดพิมพ์ มีมุ้งลวดทั้ง 4 ด้าน เพื่อป้องกันแมลง และฝุ่นละออง และบริเวณลานตาก ตั้งอยู่กลางแจ้งด้านหลังของตัวบ้าน เป็นซีเมนต์ทั้งหมด มีการทำราวไม้สำหรับวางตะแกรงตากข้าวแต๋นสูงจากพื้นดินประมาณ 50 เซนติเมตร

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

กลุ่มฯ มีเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตครบถ้วน ทันสมัย และเหมาะสม ภาชนะต่างๆ ที่ใช้ไม่เกิดปฏิกิริยากับอาหาร ทำให้ปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

การควบคุมกระบวนการผลิต

กลุ่มฯ มีการควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน โดยมีสมาชิกที่รับผิดชอบควบคุมคุณภาพเป็นส่วนๆ ตั้งแต่การจัดหาปัจจัยการผลิต ทั้งการกดแผ่น การตาก การทอด และหยอดหน้า โดยปฏิบัติตามขั้นตอนการผลิตอย่างเคร่งครัด

การสุขาภิบาล

จากการแยกส่วนการผลิตอย่างชัดเจน ทำให้การจัดการสุขาภิบาลทำได้อย่างเป็นระบบ มีการทำทางระบายน้ำทิ้งออกจากโรงเรือน ในส่วนของโรงทอด / นึ่งข้าว และบริเวณล้าง ควันก็ไม่รบกวน

การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการผลิตทุกขั้นตอน จะมีการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และโรงเรือนทุกครั้ง มีการจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ และเป็นสัดส่วน โดยจะเก็บอุปกรณ์การผลิตไว้ที่โรงเตรียมวัตถุดิบ ในส่วนเครื่องมือ เครื่องจักร นอกจากจะทำความสะอาดแล้ว ยังมีการดูแลในส่วนเครื่อง เช่น การหยอดน้ำมัน และเปลี่ยนอุปกรณ์หากครบอายุการใช้งาน เป็นต้น

บุคลากร

แรงงานที่ปฏิบัติงานก่อนทำงานจะสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม โดยเก็บผมไม่ให้ร่วงลงมาปะปนกับผลิตภัณฑ์ และจะล้างมือก่อนการทำงาน และหลังจากทำงานเสร็จ

4.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต

4.12.1 ปัญหาด้านการผลิต

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มฯ มีปัญหาด้านการผลิต ดังนี้

1. ขาดความรู้เรื่องการนำวัตถุดิบมาใช้ในการแต่งหน้าข้าวแต๋น เพราะประสบปัญหาอายุของวัตถุดิบแต่ละชนิดไม่เท่ากัน เช่น เมล็ดฝักเขียวมักจะเหี่ยวเหินเร็วกว่าชนิดอื่น ทำให้อายุของข้าวแต๋นหน้าธัญพืชสั้น เก็บได้แค่ 2 เดือน
2. ขาดความรู้เรื่องสมุนไพร ทำให้ไม่กล้านำมาเป็นส่วนผสมในการทำข้าวแต๋น เพราะเกรงจะเป็นอันตรายผู้บริโภค แม้จะมีอุปกรณ์มาก แต่ในส่วนของเตาอบ และเครื่องบรรจุยังไม่เพียงพอปริมาณการผลิตและไม่ทันสมัย
3. ข้าวเหนียวที่ผลิตในพื้นที่มีข้าวเจ้าปนสูง ทำให้เมื่อทอด ส่วนที่เป็นข้าวเจ้าจะไม่พองตัว สีไม่เป็นมันวาว แข็ง ต้องคัดทิ้ง ทำให้มีต้นทุนสูง เพราะต้องใช้แรงงานในการคัด และทำให้งานล่าช้า
4. เตาอบไม่พอเพียงต่อการใช้งาน เมื่อมีผู้บริโภคสั่งสินค้าจำนวนมาก ๆ
5. หน้าข้าวแต๋นชนิดต่างๆ เช่น ตะไคร้ใบมะกรูด กระเทียมพริกไทย ถั่วอบธัญพืช อายุสั้น สีซีดและไม่กรอบ ไม่หอม
6. น้ำมันที่นำมาทอดแล้ว ไม่สามารถเก็บไว้ได้ ต้องใช้ให้หมด หรือต้องทิ้ง
7. เครื่องรีดถูกเป็นเครื่องแบบกึ่งอัตโนมัติ (แบบเท้าเหยียบ) หากใช้งานเกิน 3 ชั่วโมง จะทำให้ถุงไม่ติดกัน เสียบ่อย
8. สถานที่ทำการผลิตคับแคบ ไม่เป็นสัดส่วน ประธานมีที่ดินเนื้อที่ 3 ไร่ แต่ขาดงบประมาณในการก่อสร้างโรงเรือน

จากการวิเคราะห์ กลุ่มฯ ในกระบวนการผลิตขั้นตอนการหยอดหน้า จะไม่มีมาตรฐาน เนื่องจากใช้แรงงานคน ทำให้น้ำตาลติดที่แผ่นข้าวแต๋นไม่เท่ากัน

4.12.2 ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต

1. กลุ่มฯ ต้องการความรู้จากผู้เชี่ยวชาญด้านการผลิต โดยให้คำปรึกษาด้านเทคนิคการผลิต ในรูปแบบใหม่ ๆ
2. กลุ่มฯ ต้องการอุปกรณ์ในการบรรจุแบบอัตโนมัติ ราคา 150,000 บาท
3. กลุ่มฯ ต้องการเตาอบแห้งอเนกประสงค์รุ่น JR ริกกี ชนิดใช้ลมร้อนขนาด 1.22 x 1.28 x 2.30 เมตร งบประมาณ 85,000 บาท ในการอบแผ่นข้าวแต๋น
4. กลุ่มฯ ต้องการสร้างโรงเรือนใหม่ในเนื้อที่ 3 ไร่ งบประมาณ 400,000 บาท

บทที่ 5

การตลาด

5.1 การบริหารการตลาดและวางแผนการตลาด

5.1.1 การบริหารการตลาด

ผู้บริหารการตลาดหลักของกลุ่มฯ คือ ประธาน โดยมีรองประธาน และฝ่ายส่งเสริมการตลาด เป็นผู้ปฏิบัติ ประธานจะเป็นผู้ตัดสินใจในการวางแผนการตลาด การหาช่องทางการตลาด การรับคำสั่งซื้อ การออกร้าน และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รองประธาน และฝ่ายตลาดจะเป็นผู้ติดต่อในการฝากขายตามร้านค้าต่างๆ ตรวจสอบเช็คผลิตภัณฑ์ตามร้านค้า เก็บเงิน ติดต่อกับหน่วยงานที่จะออกร้านจำหน่าย และออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์

5.1.2 การวางแผนการตลาด

ปัจจุบัน กลุ่มฯ ไม่ได้วางแผนการตลาดไว้เป็นลายลักษณ์อักษร แผนการตลาดจะมีอย่างคร่าวๆ คือ จะเน้นการฝากขายตามร้านค้าต่างๆ ในแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดลำปาง ออกร้านตามงานต่างๆ ทั้งใน และต่างจังหวัด และขายส่งให้ลูกค้าประจำ และเน้นการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและโดดเด่นจากผู้ผลิตรายอื่นๆ

ในอนาคตกลุ่มฯ ได้ร่วมกันวางแผน และบันทึกเป้าหมายทางการตลาดไว้ดังนี้

1. ขยายช่องทางการจำหน่ายผ่านพ่อค้าขายปลีกและขายส่งของกลุ่มฯ ให้มากกว่า 60%
2. รักษามาตรฐานสินค้าให้มีคุณภาพ การบรรจุหีบห่อที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มฯ เพื่อที่จะเป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์แก่ผู้บริโภค
3. ต้องการให้กลุ่มฯ มีความมั่นคง ยืนนาน และเป็นที่รู้จักแพร่หลายทั้งในตลาดของประเทศและตลาดต่างประเทศ
4. มีตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ทั้งในประเทศและต่างประเทศ
5. มีสถานที่และกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน

5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

กลุ่มฯ เริ่มผลิตผลิตภัณฑ์มาตั้งแต่ปี 2538 ผลิตภัณฑ์ตัวแรก คือ ข้าวแต่น้ำมันกลมน้ำแดงโม แบบธรรมดา และหนัาน้ำอ้อย ซึ่งเป็นผลิตที่ทำในพื้นที่จังหวัดลำปาง ต่อมาในปี 2540 ประธานเห็นว่าข้าวแต่นมีขนาดใหญ่ รับประทานยาก และเห็นขนมขบเคี้ยวของเด็ก มีขนาดพอคำ จึงได้คิดค้นแผ่นข้าวแต่นให้มีขนาดเล็กพอดีคำ และใช้ชื่อเรียกว่า “ข้าวแต่นคำเดียว” ซึ่งปัจจุบันเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่มีชื่อเสียงของกลุ่มฯ ในขณะเดียวกัน ได้ทดลองทำหน้าต่างๆ เช่น หน้างา หน้าธัญพืช และหน้าพริกเผาหมูหยอง เป็นต้น ในส่วนของข้าวแต่นคำเดียว กลุ่มฯ เพิ่มรสชาติ หวาน กระเทียมพริกไทย และข้าวแต่นสมุนไพร เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายยิ่งขึ้น และได้ทำแผ่นเป็นสี่เหลี่ยม ทรงโดนัท และรูปหัวใจ ในปี 2541 กลุ่มฯ ได้ทดลองทำกล้วยอบ

เนย กล้วยฉาบ ออกจำหน่ายได้เพียง 8 เดือน ก็เลิกผลิต เนื่องจากไม่เป็นที่นิยมของลูกค้า อีกทั้งวัตถุดิบราคาสูง ปี 2545 กลุ่มฯ ได้ผลิตถั่วสมุนไพรออกจำหน่าย ได้รับความนิยม และมีคำสั่งซื้อเข้ามาพอสมควร กลุ่มฯ จึงผลิตมาถึงปัจจุบัน

ในส่วนของบริษัทกลุ่มฯ มีการพัฒนามาโดยตลอด จากเริ่มผลิตในปี 2538 ได้ใช้ถุงพลาสติกใส และติดสติ๊กเกอร์ชื่อกลุ่มฯ ต่อมาในปี 2540 ได้ใช้ถาดโฟมรองด้านในเพื่อความสวยงามและดูเป็นระเบียบ แล้วหุ้มด้วยถุงพลาสติกอีกที ขณะเดียวกัน กลุ่มฯ ได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ มีการบอกวันผลิต และวันหมดอายุ และในปี 2545 ยังมีการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ แยกชั้น โดยการห่อด้วยพลาสติกที่ละแผ่น เนื่องจากเห็นว่า หากเปิดถุงข้าวแต๋นแล้วทานไม่หมด จะทำให้ส่วนที่เหลือเสียรสชาติ ไม่กรอบ และเสียเร็ว และทำเป็นชุด 6 กล่อง แต่ละกล่องจะบรรจุข้าวแต๋นแต่ละชนิด ได้แก่ ข้าวแต๋นคำเดียว หน้าน้ำอ้อย หน้าที่ญ่พืช หน้าที่งา และทรงโดนัทหน้าน้ำตาล

ตารางที่ 5.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

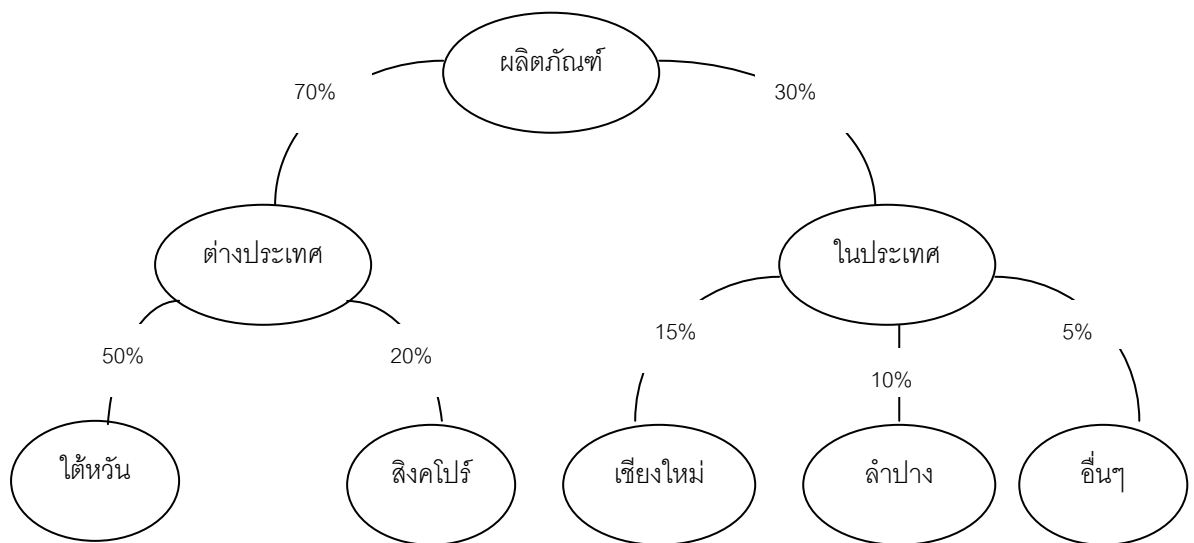
ผลิตภัณฑ์/บรรจุภัณฑ์	ปี พ.ศ.			
	2538	2540	2542	2546
แผ่นกลม	●	●		
แผ่นสี่เหลี่ยม		●		
คำเดียว		●		
รูปหัวใจ		●		
ทรงโดนัท		●		
หน้าข้าวแต๋น		●		
กล้วยอบเนย		●		
กล้วยฉาบ		●		
ถั่วสมุนไพร				●
ถุงพลาสติก	●			●
กล่องกระดาษ		●		

ที่มา: จากการสำรวจ

5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย

5.3.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้าในต่างประเทศมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 ประเทศที่จำหน่ายมากที่สุด คือ ไต้หวัน คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมา คือ ประเทศสิงคโปร์ ร้อยละ 20 และในประเทศ ร้อยละ 30 กลุ่มฯ จำหน่ายให้ลูกค้าในจังหวัดเชียงใหม่มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 15 รองลงเป็นลูกค้าในจังหวัดลำปาง คิดเป็นร้อยละ 10 และจังหวัดอื่นๆ เช่น พิษณุโลก นครสวรรค์ และกรุงเทพฯ คิดเป็นร้อยละ 5 (แผนภาพที่ 5.1)



แผนภาพที่ 5.1 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ

5.3.2 ช่องทางการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

ข้าวแต่นี่สีเหลืองน้ำแดงโมแบบกล่องบรรจุ 12 แผ่น กลุ่มฯ ขายส่งให้ลูกค้าที่ประเทศไต้หวันมากที่สุด ร้อยละ 60 ขายส่งให้ลูกค้าที่ประเทศสิงคโปร์ ร้อยละ 20 และขายส่งในประเทศไทย ร้อยละ 20 โดยจำหน่ายให้ลูกค้าในจังหวัดนครสวรรค์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 13 รองลงมาฝากขายในร้านค้าที่จังหวัดลำปาง ร้อยละ 5 และลูกค้าประจำที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดเชียงใหม่ คิดเป็นร้อยละ 1

ข้าวแต่นี่คำเดียวแบบจี๊ดดูง 500 กรัม กลุ่มฯ จำหน่ายให้ลูกค้าในจังหวัดเชียงใหม่ (วันสนั่น) มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาขายส่งให้ลูกค้าในจังหวัดลำปาง และลูกค้าที่กรุงเทพฯ คิดเป็นร้อยละ 20 และขายส่งให้ลูกค้าในจังหวัดนครสวรรค์ และออกร้าน คิดเป็นร้อยละ 5

ข้าวแต่นี่คำเดียวแบบหวานดูง 500 กรัม กลุ่มฯ ออกร้านมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาเป็นการขายส่งให้ลูกค้าชาวจร และลูกค้าที่กรุงเทพฯ คิดเป็นร้อยละ 20

ข้าวแต่นี่หมูของพริกเผากล่องบรรจุ 8 แผ่น กลุ่มฯ จำหน่ายให้ลูกค้าที่ประเทศสิงคโปร์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาจำหน่ายให้ลูกค้าที่จังหวัดพิษณุโลก และลูกค้าที่จังหวัดเชียงใหม่ คิดเป็นร้อยละ 25 และ 15 ตามลำดับ

ข้าวแต่น้ำแดงเปลี่ยนธัญพืชกล่องบรรจุ 5 แผ่น กลุ่มฯ จำหน่ายให้ลูกค้าที่ประเทศสิงคโปร์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาฝากขายในจังหวัดลำปาง คิดเป็นร้อยละ 35 ขายส่งให้ลูกค้าที่จังหวัดเชียงใหม่ และออกร้าน คิดเป็นร้อยละ 10 และ 5 ตามลำดับ

ข้าวแต่น้ำแดงกลม ธัญพืช กล่องบรรจุ 12 แผ่น กลุ่มฯ ฝากขายที่ปั๊มน้ำมันที่อำเภอเถิน จังหวัดลำปาง คิดเป็นร้อยละ 80 รองลงมาขายส่งให้ลูกค้าที่จังหวัดเชียงใหม่ คิดเป็นร้อยละ 20

ข้าวแต่น้ำแดงข้าวสาลีแบบกล่อง และถุง 130 กรัม กลุ่มฯ ขายส่งให้ลูกค้าประจำที่กรุงเทพฯ ทั้งหมด

ข้าวแต่น้ำแดงข้าวกระเทียมพริกไทย และถั่วอบสมุนไพร กลุ่มฯ ขายในการออกร้านทั้งหมด

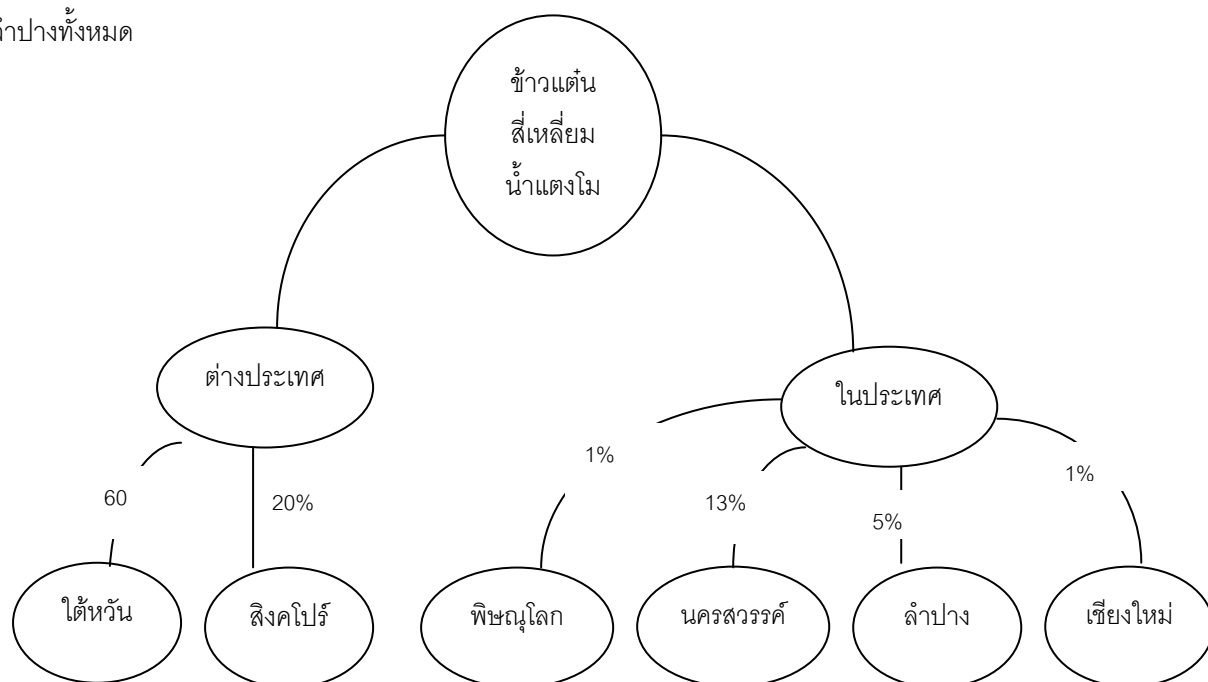
ข้าวแต่น้ำแดงข้าวไรทง ธัญพืช 12 แผ่น กลุ่มฯ ขายส่งให้ลูกค้าประจำที่นครสวรรค์มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาขายส่งให้ลูกค้าที่กรุงเทพฯ และจังหวัดลำปาง คิดเป็นร้อยละ 20

ข้าวแต่น้ำแดงข้าวรวมรส 6 กล่อง กลุ่มฯ ขายส่งให้ลูกค้าในจังหวัดลำปางมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 60 รองลงมาขายส่งให้ลูกค้าที่จังหวัดเชียงใหม่ และลูกค้าจังหวัดนครสวรรค์ คิดเป็นร้อยละ 20

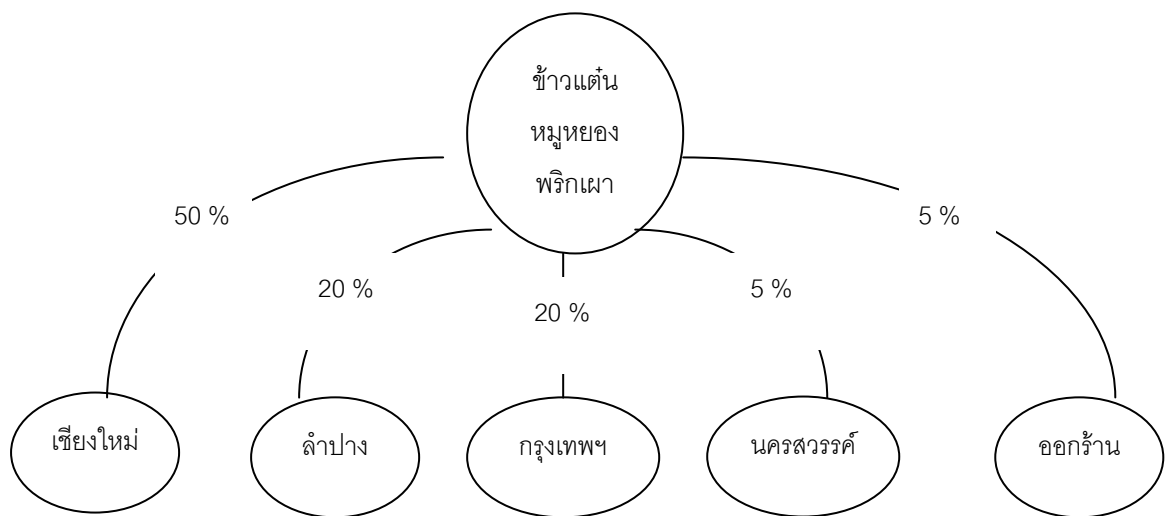
ข้าวแต่น้ำแดงกลมกลางหน้าน้ำอ้อย ธัญพืช 36 แผ่น กลุ่มฯ ขายส่งให้ลูกค้าที่จังหวัดเชียงใหม่มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมาขายส่งให้ลูกค้าที่จังหวัดพิษณุโลก และจังหวัดลำปาง คิดเป็นร้อยละ 20 และลูกค้าที่จังหวัดเชียงรายคิดเป็นร้อยละ 10

ข้าวแต่น้ำแดงข้าวหน้างา กล่องบรรจุ 50 กรัม กลุ่มฯ ขายส่งให้ลูกค้าที่จังหวัดนครสวรรค์ และจังหวัดลำปางคิดเป็นร้อยละ 50

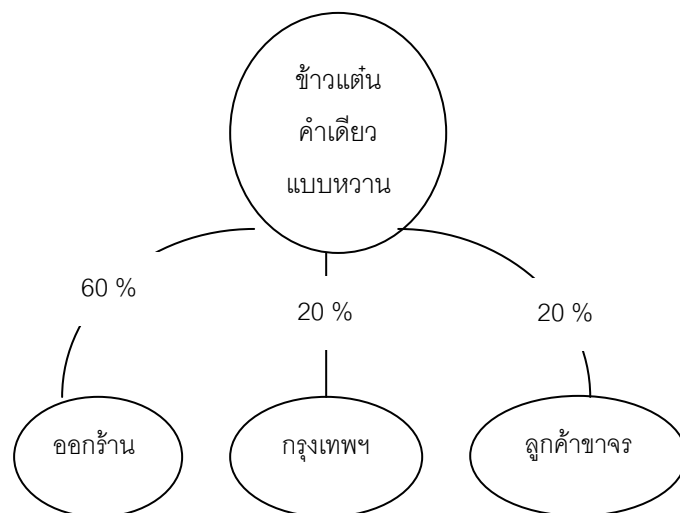
ข้าวแต่น้ำแดงกลมกลางหน้าหมูหยองพริกเผา กล่องบรรจุ 11 แผ่น กลุ่มฯ ขายส่งให้ลูกค้าในจังหวัดลำปางทั้งหมด



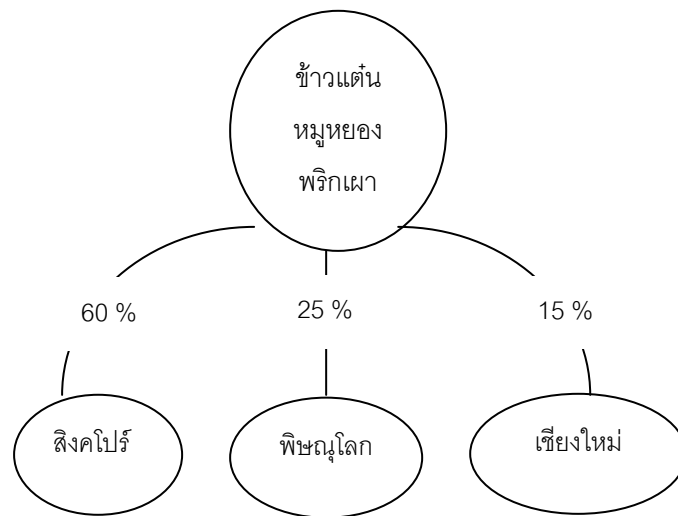
แผนภาพที่ 5.2 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒน์



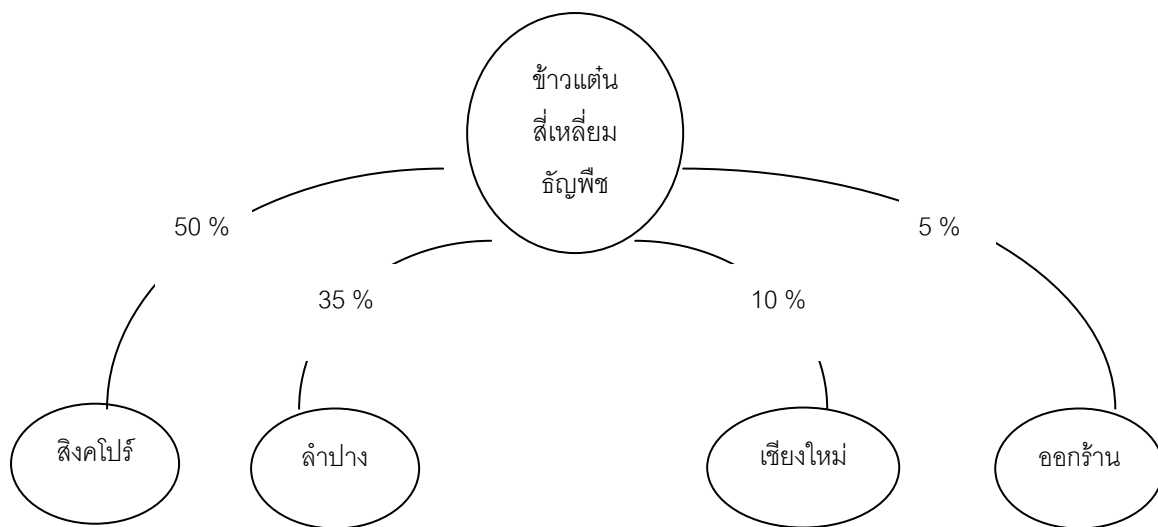
แผนภาพที่ 5.3 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวแบบจืด



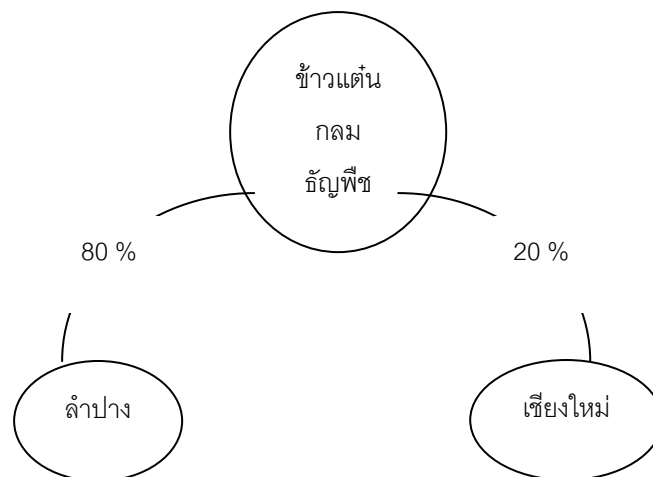
แผนภาพที่ 5.4 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวแบบหวาน



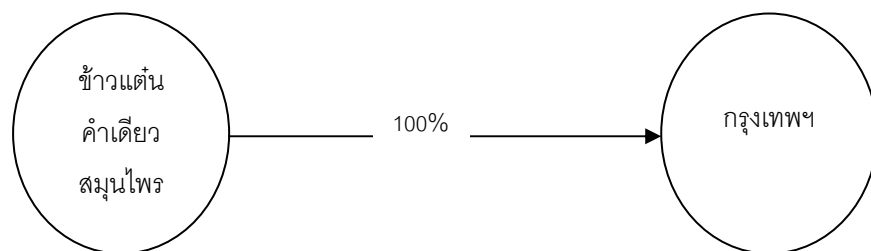
แผนภาพที่ 5.5 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นหมูหยองพริกเผา



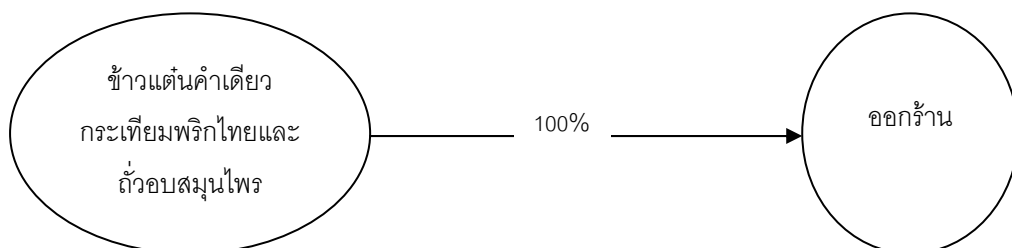
แผนภาพที่ 5.6 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นสีเหลี่ยมธัญพืช



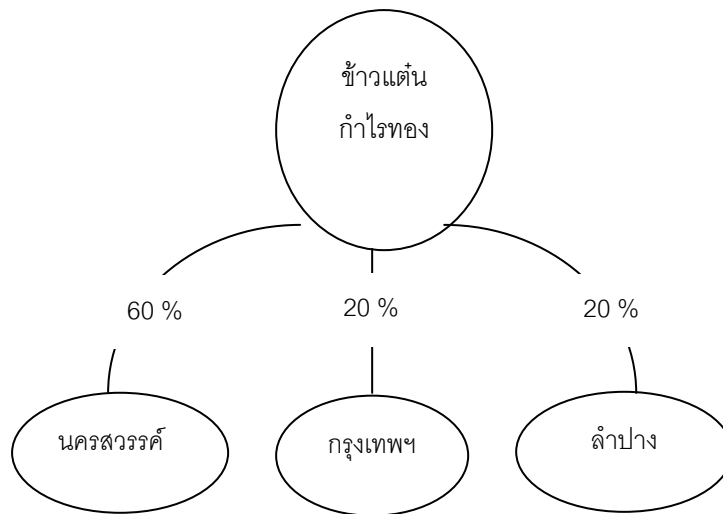
แผนภาพที่ 5.7 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นผ่านกลุ่มวิทยุพีช



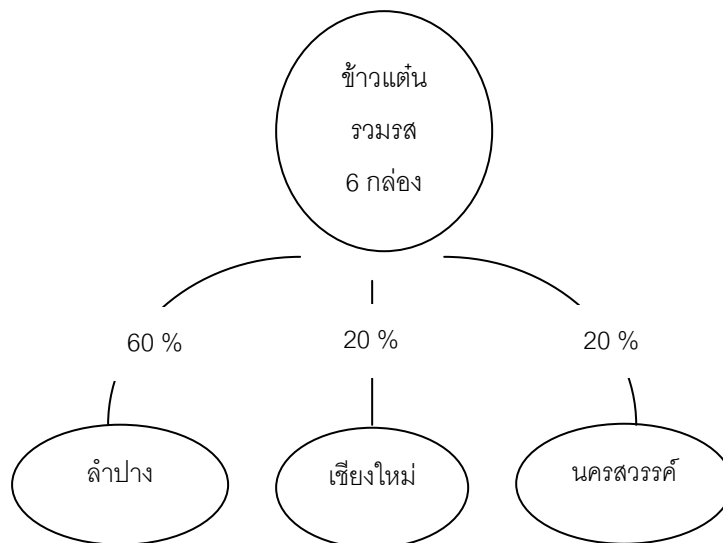
แผนภาพที่ 5.8 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวสมุนไพร



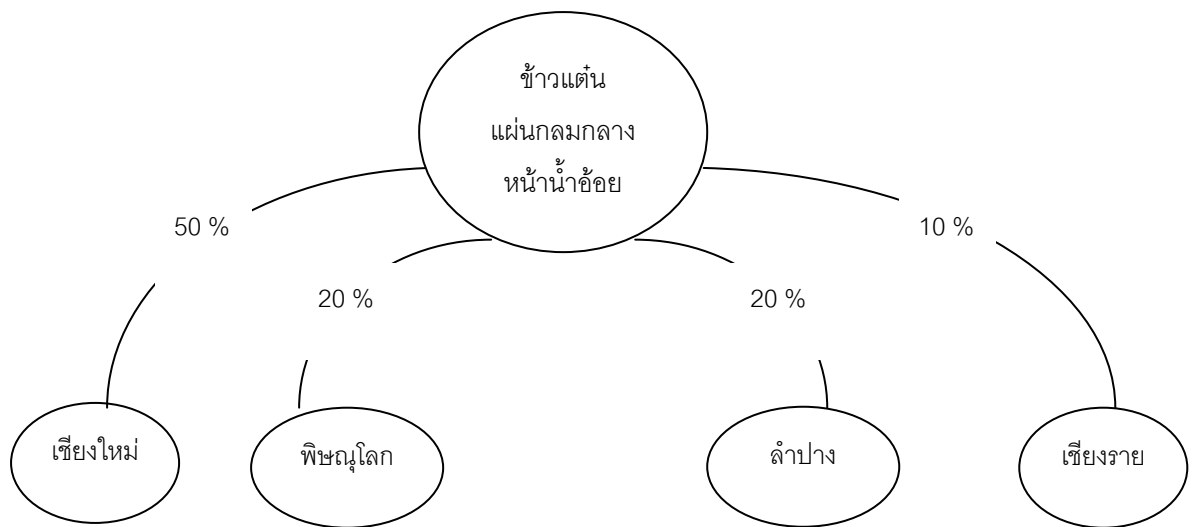
แผนภาพที่ 5.9 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวกระเทียมพริกไทย และถั่วอบสมุนไพร



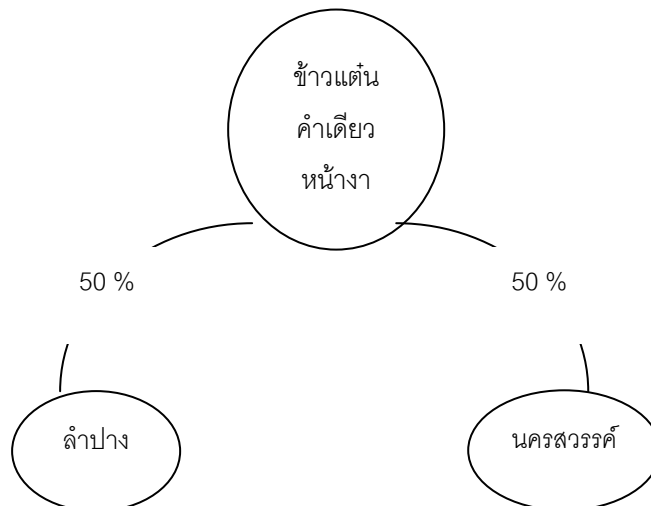
แผนภาพที่ 5.10 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นกำไรทอง



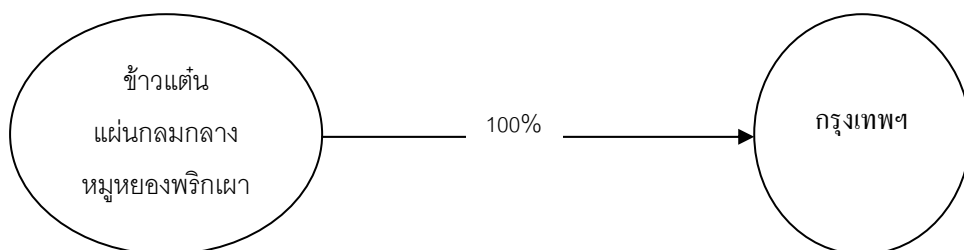
แผนภาพที่ 5.11 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นรวมรส 6 กลิ่น



แผนภาพที่ 5.12 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นสีแผ่นกลมกลางหนัาน้ำอ้อย



แผนภาพที่ 5.13 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียวหน้างา



แผนภาพที่ 5.14 ช่องทางการตลาดผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นกลมกลางหน้าหมูหยองพริกเผา

5.4 ราคาและการตั้งราคา

กลุ่มฯ ตั้งราคาขายส่งจากต้นทุนการผลิต (วัตถุดิบและค่าแรงงาน) บวกร้อยละ 20 ของต้นทุนการผลิต ราคาขายปลีกซึ่งเป็นราคาตลาด กลุ่มฯ จะบวกเพิ่มจากราคาขายส่ง 5–20 บาท แล้วแต่ผลิตภัณฑ์ และแล้วแต่ลูกค้า ถ้าในประเทศจะบวกเพิ่มน้อยกว่าขายส่งให้ลูกค้าจากต่างประเทศ แต่ไม่เกินราคาตลาดของผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่น้ำจำหน่ายทั่วไป (ตารางที่ 5.2)

ตารางที่ 5.2 ราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ขนาดบรรจุ	ราคาขายส่ง	ราคาขายปลีก
ข้าวแต่น้ำแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ น้ำแดงโม	กล่อง	12 แผ่น	20	25
ข้าวแต่น้ำคำเดียวจืด	ถุง	500 กรัม	55	65
ข้าวแต่น้ำคำเดียวหวาน	ถุง	500 กรัม	55	65
ข้าวแต่น้ำแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ น้ำหมูหยองพริกเผา	กล่อง	8 แผ่น	20	25
ข้าวแต่น้ำแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ น้ำธัญพืช	กล่อง	5 แผ่น	20	25
ข้าวแต่น้ำแผ่นวงกลม น้ำธัญพืช	กล่อง	12 แผ่น	25	35
ข้าวแต่น้ำคำเดียวสมุนไพร	ถุง	130 กรัม	15	20
ข้าวแต่น้ำคำเดียวสมุนไพร	กล่อง	100 กรัม	20	25
ข้าวแต่น้ำคำเดียวกระเทียมพริกไทย	ถุง	130 กรัม	15	20
ข้าวอบสมุนไพร	ถุง	500 กรัม	15	20
ข้าวแต่น้ำกะไรทอง (โดนัท)	ถุง	12 แผ่น	15	20
ข้าวแต่น้ำชุดรวมรส	ชุด	6 กล่อง	30	35
ข้าวแต่น้ำแผ่นกลมกลมน้ำน้อย	ถุง	36 แผ่น	20	25
ข้าวแต่น้ำคำเดียววา	กล่อง	50 กรัม	10	15
ข้าวแต่น้ำกลมกลมน้ำหมูหยอง	กล่อง	11 แผ่น	10	15

ที่มา : จากการสำรวจ

จากการคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนการตลาดของกลุ่มฯ (ตัวอย่างดังภาคผนวก ค.) เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับราคาขายส่ง พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ให้ส่วนต่างมากที่สุด ได้แก่ ข้าวแต่น้ำคำเดียวแบบจืด ถุง 50 กรัม และ ข้าวแต่น้ำคำเดียวแบบหวาน ถุง 500 กรัม ขึ้นละ 44.59 บาท รองลงมาได้แก่ ข้าวแต่น้ำวงกลม น้ำธัญพืช และ ข้าวแต่น้ำแผ่นวงกลม น้ำน้อย ขึ้นละ 9.59 บาท และ 8.68 บาท ตามลำดับ ในส่วนของการตั้งราคาขายส่งของกลุ่มฯ คิดจากต้นทุนการผลิตพื้นฐาน ผลิตภัณฑ์ที่ได้กำไรต่อราคาขายส่งมากที่สุด คือ ข้าวแต่น้ำคำเดียวแบบจืด ถุง 50 กรัม และ ข้าวแต่น้ำคำเดียวแบบหวาน ถุง 500 กรัม ร้อยละ 428.55 รองลงมา ได้แก่ ข้าวแต่น้ำ

แผ่นกลมกลางหน้าน้ำอ้อย และข้าวแต่น้ำแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ น้ำแดงโม ร้อยละ 76.73 และ 70.63 ตามลำดับ (ตารางที่ 5.3 และ 5.4)

เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับราคาขายปลีก พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ให้ส่วนต่างมากที่สุด ได้แก่ ข้าวแต่น้ำเดี่ยวจี๊ด ถุง 50 กรัม และข้าวแต่น้ำเดี่ยวหวาน ถุง 500 กรัม ขึ้นละ 54.59 บาท รองลงมา ได้แก่ ข้าวแต่น้ำวงกลมหน้าธัญพืช และ ข้าวแต่น้ำแผ่นวงกลมหน้าน้ำอ้อย ขึ้นละ 19.59 บาท และ 13.68 บาท ตามลำดับ ในส่วนของการตั้งราคาขายปลีกของกลุ่มฯ คิดจากราคาจำหน่ายเป็นฐาน ผลิตภัณฑ์ที่ได้กำไรต่อราคาขายปลีกมากที่สุด คือ ข้าวแต่น้ำเดี่ยวจี๊ด ถุง 50 กรัม และ ข้าวแต่น้ำเดี่ยวหวาน ถุง 500 กรัม ร้อยละ 83.99 รองลงมา ได้แก่ ถั่วอบสมุนไพร และ ถั่วอบสมุนไพร ร้อยละ 55.96 และ 55.20 ตามลำดับ (ตารางที่ 5.3)

5.5 การส่งเสริมการขาย

การส่งเสริมการขายของกลุ่มฯ มีหลายระดับ ระดับพื้นที่ ในส่วนของการฝากขาย กลุ่มฯ จะจัดส่งผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้า และรับเปลี่ยนคืนหากผลิตภัณฑ์เกิดการชำรุด หรือหมดอายุ โดยมีสมาชิกที่ทำหน้าที่การตลาด คอยเยี่ยมร้านค้าทุก 2 อาทิตย์ และนำผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ไปเสนอ

ในระดับต่างจังหวัด กลุ่มฯ จะจัดส่งผลิตภัณฑ์ให้โดยไม่คิดค่าขนส่ง และมีส่วนลดหากสั่งซื้อในปริมาณมาก (ขึ้นอยู่กับความเหมาะสม) และในระดับต่างประเทศ กลุ่มฯ จะจัดส่งผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามเวลาที่ลูกค้ากำหนดในสัญญาซื้อขาย และรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามที่ลูกค้าต้องการ โดยเฉพาะเรื่องบรรจุภัณฑ์จะต้องเรียบร้อย และสวยงาม

ในการออกร้าน กลุ่มฯ จะมีผลิตภัณฑ์ตัวอย่างให้ลูกค้าชิม และมีการแจกนามบัตร แผ่นพับให้ลูกค้าที่สนใจจะนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ทุกชนิดได้รับ อย. เครื่องหมายมาตรฐานชุมชน และในปี 2547 ในงานมหกรรมสินค้า OTOP ไทย ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแผ่นสี่เหลี่ยมธัญพืช ได้รับคัดสรรให้เป็นสินค้า 5 ดาว ระดับประเทศ ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำแผ่นสี่เหลี่ยมน้ำแดงโม ได้รับคัดสรรให้เป็นสินค้า 4 ดาว ระดับประเทศ และผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำเดี่ยว ได้รับคัดสรรให้เป็นสินค้า 3 ดาว ระดับประเทศ

5.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า

หลังจากที่มีการซื้อขายกันมาระยะหนึ่ง และการสั่งซื้อเป็นประจำ กลุ่มฯ จะให้เครดิตแก่ลูกค้าสามารถนำสินค้าไปก่อน แล้วค่อยชำระค่าสินค้าเก่า เมื่อสั่งซื้อและรับมอบผลิตภัณฑ์งวดต่อไป

5.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่

จากชื่อเสียงของกลุ่มฯ ทำให้มีลูกค้าใหม่เข้ามาติดต่อซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มฯ อย่างต่อเนื่องส่วนมากเป็นลูกค้าชาว จ. มาซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อจำหน่ายอีกทีหนึ่ง และลูกค้าใหม่บางส่วน จะรู้จักกลุ่มฯ จากการออกร้านตามงานต่างๆ

5.6 ปัญหาและความต้องการด้านการตลาด

5.6.1 ปัญหาด้านการตลาด

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มฯ มีปัญหาด้านการตลาด ดังนี้

1. คณะกรรมการ และสมาชิก ขาดความรู้ และทักษะภาษาอังกฤษ ในการติดต่อต่างประเทศ จะมีหลานสาวของประธานเข้ามาช่วยในเรื่องเอกสารติดต่อซื้อขายที่เป็นภาษาต่างประเทศ แต่ก็ยังไม่ชำนาญมากนัก ทำให้มีปัญหาในคำสั่งซื้อของลูกค้าอยู่บ่อยครั้ง

2. บรรรจุณท์ยังไม่มีเอกลักษณ์ และในจังหวัดลำปางยังไม่มีโรงพิมพ์ที่ทันสมัย ทำให้บรรรจุณท์ที่ใช้ ทั้งกล่องกระดาษ และถุง มีสีสรรไม่สวยงาม ไม่เป็นที่ดึงดูดใจของลูกค้า

จากการวิเคราะห์ นอกจากปัญหาที่กล่าวมาแล้วข้างต้น กลุ่มฯ ยังมีปัญหาเรื่องการตลาด คือเรื่องของอายุของผลิตภัณฑ์ไม่เท่ากัน ข้าวแต่น้ำที่มีการหยอดหน้า จะเก็บได้นานกว่าข้าวแต่น้ำที่หยอดหน้าต่างๆ โดยเฉพาะข้าวแต่น้ำธัญพืชมีอายุการเก็บรักษาสั้นกว่า ผลิตภัณฑ์อื่นๆ แต่เป็นที่นิยมของตลาดต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศสิงคโปร์ หากมีอายุยาวขึ้น จะทำให้มีคำสั่งซื้อเข้ามามากขึ้น

5.6.2 ความต้องการด้านการตลาด

กลุ่มฯ ต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง จัดฝึกอบรมเพื่อพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษให้กลุ่มฯ โดยเฉพาะในเรื่องเอกสารการซื้อขายระหว่างประเทศ และต้องการทักษะในเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย และมีอายุการเก็บรักษาถึง 1 ปี

ตารางที่ 5.3 การตั้งราคาผลิตภัณฑ์

รายการ	ข้าวแต่นแผ่น สี่เหลี่ยมใหญ่หน้า แดงโม	ข้าวแต่นคำเดียว จี๊ด	ข้าวแต่นคำเดียว หวาน	ข้าวแต่นแผ่น สี่เหลี่ยมใหญ่หน้า หมูหยองพริกเผา	ข้าวแต่นแผ่น สี่เหลี่ยมใหญ่หน้า ธัญพืช	ข้าวแต่นแผ่นวงกลม หน้าธัญพืช	ข้าวแต่นคำเดียว สมุนไพร	ข้าวแต่นคำเดียว สมุนไพร
	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์
1. ต้นทุนการผลิต	9.00	8.73	8.73	9.18	9.29	9.89	8.96	7.01
2. ต้นทุนการตลาด	2.72	1.68	1.68	2.72	5.52	5.52	1.67	11.53
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาด (1) +(2)	11.72	10.41	10.41	11.90	14.81	15.41	10.63	18.54
4. ราคาขายส่ง	20.00	55.00	55.00	20.00	20.00	25.00	15.00	20.00
5. ส่วนต่างของราคาขายส่ง กับต้นทุนการผลิตและการตลาด (4) -(3)	8.28	44.59	44.59	8.10	5.19	9.59	4.37	1.46
สัดส่วนกำไรต่อต้นทุน (5)/(3)X100	70.63	428.55	428.52	68.08	35.08	62.21	41.07	7.86
6. ราคาขายปลีก	25.00	65.00	65.00	25.00	25.00	35.00	20.00	25.00
7. ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับ ต้นทุนการผลิตและการตลาด (6) - (3)	13.28	54.59	54.59	13.10	10.19	19.59	9.37	6.46
สัดส่วนกำไรต่อราคา (7)/(6)X100	53.12	83.99	83.99	52.40	40.78	55.97	46.84	25.83

ตารางที่ 5.3 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต่นำเดี่ยว กระเทียมพริกไทย	ข้าวแต่นำไร ทอง (โดนัท)	ข้าวแต่นำชุดรวมรส	ข้าวแต่นำแผ่นกลม กลางหน้าน้ำอ้อย	ข้าวแต่นำเดี่ยว	ข้าวแต่นำกลมกลาง หน้าหมูหยอง	สีเหลืองเล็ก	ถั่วอบสมุนไพร
	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์	ต้นทุนจากการ วิเคราะห์
1. ต้นทุนการผลิต	8.94	9.30	13.37	10.29	8.89	9.71	9.59	5.44
2. ต้นทุนการตลาด	1.67	0.97	9.52	1.02	1.67	2.02	-	3.52
3. ต้นทุนการผลิตและการตลาด (1) +(2)	10.61	10.27	22.89	11.32	10.55	11.72	9.59	8.96
4. ราคาขายส่ง	15.00	15.00	30.00	20.00	10.00	10.00	55.00	15.00
5. ส่วนต่างของราคาขายส่งกับ ต้นทุนการผลิตและการตลาด (4) - (3)	4.39	4.73	7.11	8.68	-0.55	-1.72	45.41	6.04
สัดส่วนกำไรต่อต้นทุน (5)/(3)X100	41.37	46.02	31.06	76.73	-5.24	-14.70	473.36	67.44
6. ราคาขายปลีก	20.00	20.00	35.00	25.00	15.00	15.00	65.00	20.00
7. ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับ ต้นทุนการผลิตและการตลาด (6) - (3)	9.39	9.73	12.11	13.68	4.45	3.28	55.41	11.04
สัดส่วนกำไรต่อราคา (7)/(6)X100	46.95	48.64	34.60	54.73	29.65	21.84	85.24	55.21

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

บทที่ 6

การเงิน

6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน

6.1.1 การบริหารการเงิน

กลุ่มฯ มีการแบ่งหน้าที่ให้สมาชิกรับผิดชอบ คือ นางจินตนาลักษณ์ บำรุงรัตน์ ฝ่ายตลาด และนางละมัย จินะการ เจริญญิก โดยที่หน้าที่ในการลงบัญชี รายรับ-รายจ่าย การทำงานของสมาชิก ซึ่งมีการบันทึก การทำบัญชีของกลุ่มฯ ซึ่งการทำบัญชีเป็นการทำอย่างง่าย ๆ แต่มีการลงรายละเอียดทุกรายการที่มีจ่าย โดยเฉพาะค่าวัสดุดิบและแรงงาน ส่วนบัญชีรับจะบันทึกรายการผลิตภัณฑ์ที่จำหน่าย และยอดจำหน่าย แต่ไม่ลงรายละเอียดของปริมาณบรรจุ

ในส่วนของเงินหมุนเวียน ประธานจะเป็นผู้ดูแลทั้งหมด ทั้งเงินสด เงินฝากธนาคาร การเก็บเงินจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และชำระค่าวัสดุดิบ กลุ่มฯ มีการจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตขึ้น มีสมาชิก 20 คน เก็บเงินออมทุกวันที่ 5 ของเดือน สมาชิกกู้ยืมเงินในอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 1 บาทต่อเดือน ชำระคืนทั้งต้นพร้อมดอกเบี้ยภายใน 6 เดือน โดยมีสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ค่าประกัน 1 คน

6.1.2 การวางแผนการเงิน

กลุ่มฯ มีการวางแผนทางการเงินอย่างคร่าว ๆ ตามปริมาณคำสั่งซื้อ ไม่ได้วางแผนระยะยาว จะวางแผน โดยประมาณค่าใช้จ่ายค่าวัสดุดิบ และค่าแรงงาน การใช้จ่ายจะเกิดขึ้นตามจริง เนื่องจากมีเงินหมุนเวียนเข้ามายังกลุ่มอย่างต่อเนื่อง กลุ่มฯ ก็ได้ทำบัญชีเพื่อเป็นข้อมูลในการตัดสินใจทางการเงิน แต่ยังไม่ได้อวิเคราะห์ค่าใช้จ่าย เพื่อวางแผนทางการเงินทั้งระยะสั้น และระยะยาว

กลุ่มฯ มีการกำหนดปันผลให้สมาชิก โดยจากกำไรสุทธิ (รายได้ – ต้นทุนการผลิต) หารตามจำนวนหุ้นของสมาชิก จากคำสั่งซื้อตั้งแต่ 100,000 บาท ขึ้นไป ในปี 2546 มีกำไรสุทธิตามเงื่อนไข 150,000 บาท

6.2 แหล่งเงินทุน

ตอนเริ่มตั้งกลุ่มฯ มีสมาชิกจำนวน 15 คน หุ้นละ 500 บาท จำนวน 110 หุ้น เป็นเงิน 55,000 บาท ปัจจุบัน มีผู้ถือหุ้นจำนวน 35 คน หุ้นละ 2,000 บาท จำนวน 50 หุ้น เป็นเงิน 100,000 บาท

ปี 2538 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย ระยะเวลา 5 ปี จำนวน 108,500 บาท จากสำนักงานเกษตรเอกเขตรา กลุ่มฯ ได้นำไปซื้อเตาอบไฟฟ้า ปี 2546 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเตาอบไฟฟ้า จากองค์การบริหารส่วนจังหวัดลำปาง มูลค่า 85,000 บาท เงินทุนหมุนเวียน และโรงเรียนต่างๆ เป็นการลงทุนของประธานกลุ่มฯ (ตารางที่ 6.1)

ตารางที่ 6.1 แหล่งเงินทุน

แหล่งเงินทุน	ปีที่ได้	จำนวนเงิน (บาท)	วัตถุประสงค์ การนำไปใช้	การนำไปใช้	ระยะเวลา กู้ยืม (ปี)	เงื่อนไขการ กู้ยืม
เงินทุน	2538-2546	100,000	เงินทุน หมุนเวียน	เงินทุน หมุนเวียน	-	-
สนง. เกษตร เกาะคา	2538	108,500	ซื้อเตาอบ	ซื้อเตาอบ	5	ปลอด ดอกเบี้ย
อบจ. ลำปาง	2546	85,000	ซื้อเตาอบ	ซื้อเตาอบ	-	ให้เปล่า

ที่มา: จากการสำรวจ

6.3 ผลการดำเนินงานและสภาพทางการเงิน

6.3.1 ผลการดำเนินงาน

ปี 2546 กลุ่มฯ มียอดขายผลิตภัณฑ์ 4,256,175 บาท ต้นทุนจากการวิเคราะห์ 2,199,838.79 บาท กำไรสุทธิ 2,056,336.21 บาท (ตารางที่ 6.2)

ตารางที่ 6.2 ผลการดำเนินงานปี 2546

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	จำนวน/ กล่อง	ปริมาณขาย	ต้นทุนรวม วิเคราะห์ (บาท)	รายได้รวม (บาท)	กำไรสุทธิ วิเคราะห์ (บาท)
ข้าวแต๋นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ น้ำแตงโม	กล่อง	12 แผ่น	70,900	751,062.86	1,418,000	666,937.14
ข้าวแต๋นคำเดียวแบบจืด	ถุง	500 กรัม	24,000	359,906.08	1,320,000	960,093.92
ข้าวแต๋นคำเดียวแบบหวาน	ถุง	500 กรัม	2,600	39,289.35	143,000	103,710.65
ข้าวแต๋นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ หน้าหมูหยองพริกเผา	กล่อง	8 แผ่น	15,700	179,133.31	314,000	134,866.69
ข้าวแต๋นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ หน้าธัญพืช	กล่อง	5 แผ่น	8,850	117,860.52	177,000	59,139.48
ข้าวแต๋นแผ่นวงกลมหน้า ธัญพืช	กล่อง	12 แผ่น	3,000	64,737.16	75,000	10,262.84
ข้าวแต๋นคำเดียวสมุนไพร	ถุง	130 กรัม	16,640	154,397.61	249,600	95,202.39
ข้าวแต๋นคำเดียวสมุนไพร	กล่อง	100 กรัม	1,200	13,689.41	24,000	10,310.59
ข้าวแต๋นคำเดียวกระเทียมพริกไทย	ถุง	130 กรัม	5,385	45,750.88	80,775	35,024.12

ตารางที่ 6.2 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	จำนวน/ กล่อง	ปริมาณขาย	ต้นทุนรวม วิเคราะห์ (บาท)	รายได้รวม (บาท)	กำไรสุทธิ วิเคราะห์ (บาท)
ข้าวแต่น้ำไก่ทอง (โด้)	ถุง	12 แผ่น	1,900	20,747.32	28,500	7,752.68
ข้าวแต่น้ำทุเรียนรส	ชุด	6 กล่อง	4,110	74,727.20	123,300	48,572.80
ข้าวแต่น้ำแผ่นกลมกลาง หน้าน้ำอ้อย	ถุง	36 แผ่น	8,120	206,927.59	162,400	- 44,527.59
ข้าวแต่น้ำคำเดียว	กล่อง	50 กรัม	4,700	53,432.11	47,000	- 6,432.11
ข้าวแต่น้ำกลมกลางหน้า หมูหยอง	กล่อง	11 แผ่น	3,510	48,351.83	35,100	- 13,251.83
สีเหลียมเล็ก	กก.	500 กรัม	-	43,334.95	-	- 43,334.95
ถั่วอบสมุนไพร	ถุง	500 กรัม	3,900	26,490.61	58,500	32,009.39
รวม				2,199,838.79	4,256,175	2,056,336.21

ที่มา: จากการสำรวจและคำนวณ

ประมาณการงบกำไรขาดทุน
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒน์
ณ วันที่ 30 ธันวาคม 2546

รายได้		%
ยอดขายสินค้า (บาท)	4,256,175.00	100.00
หัก ส่วนลด/รับคืน	0.00	-
ยอดขายสินค้าสุทธิ	4,256,175.00	100.00
หัก ต้นทุนขายสินค้า	1,050,874.13	24.69
กำไรขั้นต้น	3,205,300.87	75.31
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน		-
ค่าใช้จ่ายทางการตลาด	444,291.41	10.44
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	60,000.00	1.41
ค่าเสื่อมราคา-เครื่องใช้สำนักงาน	644,673.25	15.15
ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงานตัดบัญชี	0	-

รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	1,148,964.66	27.00
กำไรจากการดำเนินงาน	2,056,336.21	48.31
บวก รายได้อื่นๆ	0	-
กำไรสุทธิ	2,056,336.21	48.31
หัก ดอกเบี้ยจ่าย	0	-
หัก ภาษีเงินได้	0	-
หัก ภาษีโรงเรือน	0	-
หัก เงินปันผลตามหุ้น	150,000.00	3.52
กำไรสะสม	1,906,336.21	44.79

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

6.3.2 สภาพทางการเงิน

กลุ่มฯ มีเงินสดและเงินฝากธนาคาร 450,000 บาท ลูกหนี้การค้า 300,000 บาท สินค้าสำเร็จรูป 500,000 บาท งานระหว่างทำ 300,000 บาท และวัตถุดิบคงเหลือ 350,000 บาท รวมสินทรัพย์หมุนเวียน 1,900,000 บาท กลุ่มฯ มีที่ดินมูลค่า 100,000 บาท อาคารมูลค่า 73,000 บาท เครื่องจักร/เครื่องมือเครื่องใช้ 410,874 บาท เครื่องใช้สำนักงาน 18,660 บาท ค่าเสื่อมราคาสะสม 105,310.07 บาท รวมสินทรัพย์ถาวร 497,223.93 บาท รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น 2,397,223.93 บาท

กลุ่มฯ ไม่มีหนี้สินระยะสั้น และระยะยาว มีการระดมทุน 100,000 บาท ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ 193,500 บาท กำไรสะสมต้นงวด 47,387.72 บาท มีกำไรสุทธิ 2,056,336.21 บาท รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น 2,247,223.93 บาท 2,397,223.93 บาท

ประมาณการงบดุล
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิรวัดน์
ณ วันที่ 30 ธันวาคม 2546

สินทรัพย์

สินทรัพย์หมุนเวียน

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	450,000.00
ลูกหนี้การค้า	300,000.00
สินค้าสำเร็จรูป	500,000.00
งานระหว่างทำ	300,000.00
วัตถุดิบคงเหลือ	350,000.00
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	1,900,000.00

สินทรัพย์ถาวร

ที่ดิน	100,000.00
อาคาร	73,000.00
เครื่องจักร/เครื่องมือเครื่องใช้	410,874.00
ยานพาหนะและอุปกรณ์อื่นๆ	-
เครื่องใช้สำนักงาน	18,660.00
<u>หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม</u>	<u>105,310.07</u>
รวมสินทรัพย์ถาวร	497,223.93

สินทรัพย์อื่นๆ

ค่าใช้จ่ายก่อนการดำเนินงานรอตัดบัญชี	-
รวมทรัพย์สินทั้งสิ้น	2,397,223.93

หนี้สินและส่วนของผู้เจ้าของ

หนี้สินหมุนเวียน

ภาษีเงินได้ค้างจ่าย	-
เจ้าหนี้ถึงกำหนดชำระ 1 ปี	-
รวมหนี้สินหมุนเวียน	-

หนี้สินระยะยาว

เจ้าหนี้เงินกู้ระยะยาว	-
------------------------	---

รวมหนี้สินระยะยาว	-
--------------------------	----------

ส่วนของผู้ถือหุ้น

ทุน	
-----	--

- การระดมทุน	100,000.00
--------------	------------

-ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ	193,500.00
------------------------------------	------------

กำไรสะสมต้นงวด	47,387.72
----------------	-----------

บวก กำไรสุทธิ	2,056,336.21
---------------	--------------

กำไรสะสมปลายงวด	2,103,723.93
-----------------	--------------

รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	2,397,223.93
-----------------------------	---------------------

รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	2,397,223.93
---------------------------------------	---------------------

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือทางการเงิน**6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน**

จากการสัมภาษณ์ กลุ่มฯ มีปัญหาเรื่องมีเงินทุนหมุนเวียนน้อย ไม่เพียงพอในการผลิต ในการจัดซื้อวัตถุดิบต้องขอเครดิตจากร้านค้า ทำให้ต้องจัดซื้อวัตถุดิบในราคาที่สูง ส่งผลให้กลุ่มฯ มีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่าการจัดซื้อด้วยเงินสด

จากการวิเคราะห์ กลุ่มฯ ขาดความรู้ในการนำข้อมูลทางการเงินมาวิเคราะห์อย่างเป็นระบบ เพราะกลุ่มฯ มีการบันทึกรายรับจ่ายจากกิจกรรมทุกรายการ แม้กระทั่งจำนวนวัตถุดิบและปริมาณผลิตภัณฑ์ในแต่ละครั้งที่ผลิต จึงทำให้มองไม่เห็นภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ อย่างแท้จริง

6.4.2 ความต้องการความช่วยเหลือทางการเงินของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ ต้องการเงินทุน จำนวน 500,000 บาท เพื่อนำมาใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนเพื่อขยายการผลิตให้เพิ่มขึ้น เพื่อรองรับคำสั่งซื้อ ที่คาดว่าจะเพิ่มขึ้นในอนาคต โดยเป็นเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยจากหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกาะคา หรือ สำนักงานเกษตรอำเภอเกาะคา เป็นต้น

บทที่ 7

SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ

7.1 จุดอ่อน จุดแข็ง อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกลุ่มฯ

7.1.1 จุดแข็ง

1) การจัดการองค์กร

- กลุ่มฯ มีชื่อเสียง เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป
- สมาชิกกลุ่มฯ มีความสามัคคี เข้มแข็ง และอดทน
- ผู้นำกลุ่มดี มีน้ำใจ ช่วยเหลือสมาชิก
- มีการแบ่งหน้าที่ให้กรรมการรับผิดชอบในแต่ละฝ่าย

2) การผลิต

- ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ รสชาติอร่อยและมีมาตรฐานในการผลิต
- ใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยในการผลิตช่วยลดต้นทุนในการผลิต

3) การตลาด

ช่องทางการจัดจำหน่าย

- มีช่องทางการตลาด ในระดับท้องถิ่น ต่างจังหวัด และต่างประเทศ
- นำผลิตภัณฑ์ไปฝากขายร้านค้าตามสถานที่ท่องเที่ยว และสถานบริการน้ำมันในจังหวัดลำปาง
- มีลูกค้าประจำในจังหวัดใหญ่ๆ เช่น เชียงใหม่ กรุงเทพฯ และนครสวรรค์ เป็นต้น
- มีลูกค้าประจำจากต่างประเทศ ได้แก่ สิงคโปร์ ไต้หวัน

ผลิตภัณฑ์

- มีผลิตภัณฑ์หลากหลายและมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง
- ผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองจาก อย.
- ผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองมาตรฐานชุมชน (มผช.)

การส่งเสริมการขาย

- มีการออกร้านตามงานแสดงสินค้าอย่างสม่ำเสมอ
- ในการออกร้าน มีการให้ลูกค้าทดลองชิมผลิตภัณฑ์
- สำหรับลูกค้าเก่า กลุ่มฯ ให้เครดิตประมาณ 1 เดือน
- มีฝ่ายตลาดติดตามร้านที่ฝากขาย กลุ่มฯ จะแวะเยี่ยมทุก 2 อาทิตย์ เพื่อดูยอดขาย และเปลี่ยนผลิตภัณฑ์ที่มีปัญหา เช่น แตกหัก หรือหมดอายุ

4) การเงิน

- มีการทำบัญชีรับจ่ายประจำวัน โดยแยกเป็น บัญชีวัตถุดิบ บัญชีค่าแรงงาน และบัญชีรับ

- มีการระดมทุนจากสมาชิก
- มีการตั้งกลุ่มออมทรัพย์ให้สมาชิกออม และกู้เงิน

7.1.2 จุดอ่อน

1) การจัดการองค์กร

- การบริหารจัดการยังรวมศูนย์อยู่ที่ประธาน
- ขาดความชัดเจนระหว่างธุรกิจส่วนตัว กับกิจกรรมกลุ่มฯ

2) การผลิต

- ต้นทุนการผลิตเนื่องจากการผลิตใช้แรงงานเป็นหลัก
- ต้องเปลี่ยนน้ำมันที่นำมาทอดแล้วบ่อย ใช้ได้เพียง 1 ครั้ง ทำให้ต้นทุนสูง
- ข้าวแต่น้ำที่ทอดแล้วสีของข้าวไม่มันและเงา
- หน้าข้าวแต่น้ำชนิดต่างๆ เช่น ตะไคร้ใบมะกรูด กระเทียมพริกไทย และถั่วอบธัญพืช อายุการใช้งานสั้น สีซีด ไม่กรอบ และไม่หอม
- เตาอบไม่พอเพียงต่อการใช้งาน เมื่อมีผู้บริโภคสั่งสินค้าจำนวนมาก ๆ
- เครื่องบรรจุภัณฑ์ไม่มี ทำให้เสียโอกาสในการบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามและแข็งแรง
- สถานที่ทำการผลิตคับแคบ ไม่เป็นสัดส่วน มีที่ดินเนื้อที่ 3 ไร่ แต่ขาดงบประมาณ
- เครื่องรีดถุงเป็นเครื่องแบบกึ่งอัตโนมัติ (แบบเท้าเหยียบ) การใช้งานแต่ละครั้งใช้เวลาหลายชั่วโมง ทำให้ถุงไม่ติดกัน และเสียบ่อย

3) การตลาด

- ต้องจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในราคาที่ไม่สูงกว่าราคาตลาด เพราะจะทำให้เสียลูกค้าได้
- อายุการเก็บรักษาสั้น ประมาณ 4 – 6 เดือน มีปัญหามากในการจำหน่ายยังต่างประเทศ
- ขาดบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญภาษาต่างประเทศ และขั้นตอนการส่งออก

4) การเงิน

- ขาดการนำข้อมูลทางบัญชีมาวิเคราะห์ทางการเงิน ทำให้ไม่มีการวางแผนทางการเงิน

7.1.3 โอกาส

- ตลาดต่างประเทศมีความสนใจสั่งซื้อ
- หน่วยงานราชการให้ความสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง
- มีวัตถุดิบพร้อม และหาได้ง่ายในท้องถิ่น

7.1.4 ข้อจำกัด

- วัตถุดิบราคาสูง
- ที่ตั้งกลุ่มฯ อยู่ไกล ทางเข้าวถนน ลูกค้าหายาก
- การแข่งขันสูง มีผู้ผลิตจำนวนมาก

7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ

7.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ มีการบริหารจัดการเหมือนธุรกิจส่วนตัวของประธาน โดยมีการบริหารจัดการแบบรวมศูนย์ ประธานจะเป็นผู้ตัดสินใจในการวางแผนการผลิต การตลาด และการเงิน โดยสมาชิกเป็นเพียงผู้ถือหุ้น เป็นแรงงานให้กับกลุ่มฯ และได้รับเงินปันผลเมื่อสิ้นปี อย่างไรก็ตาม คณะกรรมการก็ยังมีความบทบาทในการดูแลงานในส่วนต่างๆ ตามความชำนาญ ทั้งฝ่ายผลิต และฝ่ายตลาด สมาชิกมีความสามัคคี และร่วมทำงานกับกลุ่มฯ อย่างเต็มที่

7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

1) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

(1) อัตรากำไรต่อราคาขาย (ส่ง) พิจารณาอัตรากำไรต่อราคาผลผลิต พบว่า ข้าวแต่น้ำดำเขียวจัด ขนาดบรรจุถุง 500 กรัม มีค่าสูงสุด คือ ร้อยละ 67.29 รองลงมาได้แก่ ข้าวแต่น้ำดำเขียวหวานขนาดบรรจุ 500 กรัม และถั่วอบสมุนไพร ร้อยละ 67.08 และ 546.93 ตามลำดับ

(2) อัตรากำไรต่อต้นทุนรวม พบว่า ข้าวแต่น้ำดำเขียวจัด ขนาดบรรจุถุง 500 กรัม มีค่าสูงสุด คือ ร้อยละ 34.20 รองลงมา ได้แก่ ข้าวแต่น้ำแผ่นสีเหลืองใหญ่ น้ำแดงโม และ ข้าวแต่น้ำแผ่นสีเหลืองใหญ่ น้ำหมูหยองพริกเผา คิดเป็นร้อยละ 20.35 และ 4.06 ตามลำดับ

7.2.3 ศักยภาพการผลิต

1) ศักยภาพของปัจจัยการผลิต

ปัจจัยการผลิตหลัก ได้แก่ ข้าวสารเหนียว แดงโม มีแหล่งผลิตอยู่ในพื้นที่ มีเพียงพอดตลอดทั้งปี จะมีปัญหาเรื่องคุณภาพบ้าง ตามฤดูกาล ส่วนวัตถุดิบรอง เช่น น้ำตาล น้ำมันพืช และ ส่วนประกอบของหน้าข้าวแต่น้ำ ก็มีจำหน่ายในพื้นที่เช่นเดียวกัน วัตถุดิบต่างๆ มีแนวโน้มที่จะมีราคาสูงขึ้นเรื่อย ๆ เนื่องจากภาวะของเศรษฐกิจ ดูได้จากราคาน้ำมัน จะทำให้ค่าขนส่งเพิ่มขึ้น และต้นทุนการผลิตปัจจัยการผลิตจะสูงตามขึ้นไปด้วย

2) ศักยภาพของกระบวนการผลิต

กลุ่มฯ มีศักยภาพในกระบวนการผลิต มีการแบ่งการผลิตเป็นขั้นตอน และมีสมาชิกที่มีความชำนาญรับผิดชอบ ทำให้การผลิตมีความต่อเนื่อง และใช้ปัจจัยการผลิต ทั้งวัตถุดิบและแรงงานได้เต็มประสิทธิภาพ

7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด

กลุ่มฯ มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ทั้งรูปแบบ รสชาติ และการบรรจุภัณฑ์ มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ในระดับประเทศ และต่างประเทศ ทำให้มีลูกค้าหลายระดับ และมีลูกค้าประจำทั้งในและต่างประเทศ กลุ่มฯ ยังมีบุคลากรด้านการตลาดทำหน้าที่ส่งเสริมการขาย จะออกร้านแสดงสินค้าตามงานต่างๆ และเยี่ยมลูกค้าในจังหวัด อย่างไรก็ตาม กลุ่มฯ ยังขาดทักษะในเรื่องภาษาต่างประเทศ ทำให้การขายในตลาดต่างประเทศทำได้ยาก ต้องรอลูกค้าติดต่อเข้ามาก่อน

7.2.5 ศักยภาพทางการเงิน

กลุ่มฯ มีเงินทุนหมุนเวียน 1,900,000 บาท สภาพคล่องตัวในด้านการเงินอยู่ในเกณฑ์ดีมาก สามารถหมุนเวียนเงินในระบบได้ อีกทั้งยังมีเงินทุนจำนวนหนึ่งเก็บสำรองไว้ในธนาคาร แต่กลุ่มฯ ยังมีหนี้สินคงค้างถึง 300,000 บาท และบางส่วนอาจเป็นหนี้สูญ

ประสิทธิภาพในการดำเนินงานค่อนข้างสูงเช่นกัน เมื่อพิจารณา อัตราหมุนเวียนลูกหนี้การค้า ระยะเวลาการเก็บหนี้ ระยะเวลาการชำระหนี้ อัตราหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง อายุสินค้า 1รอบธุรกิจ อัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด และอัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร ค่อนข้างสูง

ความสามารถในการทำกำไรเมื่อพิจารณาอัตราส่วนสุทธิต่อยอดขายอยู่ในเกณฑ์ปานกลาง แต่เมื่อพิจารณาอัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย และอัตราการจ่ายปันผลอยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ เนื่องจากกลุ่มฯ มีเงื่อนไขในการปันผลเฉพาะคำสั่งซื้อที่เกิน 150,000 บาท เท่านั้น แต่สมาชิกกลุ่มฯ มีความพึงพอใจในเงินปันผลในแต่ละรอบปี เพราะได้รับค่าแรงจากการผลิตให้กลุ่มฯ

ในภาพรวม ผลตอบแทนผู้ลงทุน ค่อนข้างสูง เมื่อพิจารณาอัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม และอัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น

การดำเนินงานทั้งหมดของกลุ่มฯ มีศักยภาพในทุกด้าน แม้ว่าจะมีจุดด้อยในบางเรื่อง เช่น การบริหารจัดการมีการแบ่งหน้าที่และปฏิบัติตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย แต่การตัดสินใจทุกเรื่องอยู่ที่ประธานเป็นการบริหารแบบรวมศูนย์ การผลิตยังขาดความรู้ในเรื่องวัตถุดิบใหม่ที่จะนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ การตลาดยังขาดทักษะภาษาอังกฤษ และการเงิน ยังขาดการทำบัญชีอย่างเป็นระบบ และการจัดสรรผลกำไรจากการดำเนินงาน แต่ก็ยังเป็นจุดอ่อนที่สามารถแก้ไขได้ไม่ยากนัก

ตารางที่ 7.1 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ขนาด แผ่น/ กล่อง	ปริมาณ การผลิต	ปริมาณ ขาย	ราคา ขายส่ง (บาท)	ต้นทุน/หน่วย (บาท)	ต้นทุนรวม (บาท)	ยอดขาย/ปี	อัตรายอดขาย ของผลิตภัณฑ์ /ยอดขายรวม	กำไรต่อ หน่วย	กำไรรวม (บาท)	อัตรากำไรต่อ ต้นทุนรวม	อัตรากำไรต่อ ราคาผลผลิต
ข้าวแต่นี่แผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ น้ำแดงโม	กล่อง	12	70,900	70,900	20	12.544815	889,427.38	1,418,000	33.32	7.46	528,572.62	20.35	37.28
ข้าวแต่นี่คำเดียวจี๊ด	ถุง	500 g	24,000	24,000	55	17.990279	431,766.69	1,320,000	31.01	37.01	888,233.31	34.20	67.29
ข้าวแต่นี่คำเดียวหวาน	ถุง	500 g	2,600	2,600	55	18.105479	47,074.25	143,000	3.36	36.89	95,925.75	3.69	67.08
ข้าวแต่นี่แผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ หน้าหมูหยองพริกเผา	กล่อง	8	15,700	15,700	20	13.278491	208,472.31	314,000	7.38	6.72	105,527.69	4.06	33.61
ข้าวแต่นี่แผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่ หน้าธัญพืช	กล่อง	5	8,850	8,850	20	12.321429	109,044.65	177,000	4.16	7.68	67,955.35	2.62	38.39
ข้าวแต่นี่แผ่นวงกลม หน้าธัญพืช	กล่อง	12	3,000	3,000	25	20.938513	62,815.54	75,000	1.76	4.06	12,184.46	0.47	16.25
ข้าวแต่นี่คำเดียวสมุนไพร	ถุง	130 g	16,640	16,640	15	12.485106	207,752.16	249,600	5.86	2.51	41,847.84	1.61	16.77
ข้าวแต่นี่คำเดียวสมุนไพร	กล่อง	100 g	1,200	1,200	20	11.731436	14,077.72	24,000	0.56	8.27	9,922.28	0.38	41.34
ข้าวแต่นี่คำเดียวกระเทียม พริกไทย	ถุง	130 g	5,385	5,385	15	11.701222	63,011.08	80,775	1.90	3.30	17,763.92	0.68	21.99
ข้าวแต่นี่กำไรทอง (โดนัท)	ถุง	12	1,900	1,900	15	14.749701	28,024.43	28,500	0.67	0.25	475.57	0.02	1.67

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ขนาด แผ่น/ กล่อง	ปริมาณ ผลิต	ปริมาณ ขาย	ราคา ขายส่ง (บาท)	ต้นทุน/หน่วย (บาท)	ต้นทุนรวม (บาท)	ยอดขาย/ปี	อัตรายอดขาย ของผลิตภัณฑ์ /ยอดขายรวม	กำไรต่อ หน่วย	กำไรรวม (บาท)	อัตรากำไรต่อ ต้นทุนรวม	อัตรากำไรต่อ ราคาผลผลิต
ข้าวแต๋นชุดรวมรส	ชุด	6 กล่อง	4,110	4,110	30	19.173716	78,803.97	123,300	2.90	10.83	44,496.03	1.71	36.09
ข้าวแต๋นแผ่นกลมกลาง หน้าน้ำอ้อย	ถุง	36	8,120	8,120	20	30.171783	244,994.87	162,400	3.82	10.17	82,594.87	- 3.18	- 50.86
ข้าวแต๋นคำเดียววา	กล่อง	50 g	4,700	4,700	10	14.29218	67,173.25	47,000	1.10	4.29	20,173.25	- 0.78	- 42.92
ข้าวแต๋นกลมกลาง หน้าหมูหยอง	กล่อง	11	3,510	3,510	10	18.49272	64,909.45	35,100	0.82	8.49	29,809.45	- 1.15	- 84.93
ส้เหลี่ยมเล็ก	ถุง.	500 g	1,000	-	55	48.522712	48,522.71	-	-	6.48	-	-	11.78
ถั่วอบสมุนไพร	ถุง	500 g	3,900	3,900	15	7.9604532	31,045.77	58,500	1.37	7.04	27,454.23	1.06	46.93
รวม							2,596,916.23	4,256,175	100.00		1,707,781.48		

ที่มา : จากการคำนวณ

ตารางที่ 7.2 ศักยภาพทางการเงิน

อัตราส่วนทางการเงิน	
I. อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)	
- ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)	1,900,000 บาท
II. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)	
- อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)	28.37 ครั้ง
- ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)	12.86 วัน
- อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)	2.10 ครั้ง
- อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)	173.66 วัน
- 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)	186.53 วัน
- อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)	1.78 ครั้ง (เท่า)
- อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)	10.21 ครั้ง (เท่า)
III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)	
- Degree of Financial Leverage	1 เท่า
IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)	
- อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)	ร้อยละ 48.31
- อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)	ร้อยละ 7.53
- อัตราการจ่ายเงินปันผล (Dividend Payout Ratio)	ร้อยละ 7.29
V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)	
- อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on investment : ROI)	ร้อยละ 85.78
- อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)	ร้อยละ 85.78
- อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)	ร้อยละ 85.78

ที่มา : จากการคำนวณ

บทที่ 8

บทสรุป

8.1 สรุปผลการศึกษา

8.1.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มฯ เริ่มก่อตั้งเมื่อวันที่ 5 สิงหาคม พ.ศ. 2538 โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้น ใช้เวลาให้เกิดประโยชน์ มีความสามัคคีในหมู่คณะ เป็นแกนกลางในการรับความรู้และถ่ายทอดการพัฒนาอาชีพ ในด้านการแปรรูปผลผลิตการเกษตรในรูปธุรกิจ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิตทางการเกษตรในท้องถิ่นให้สูงขึ้น เป็นการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน และมีกระบวนการผลิตอย่างต่อเนื่อง และสามารถเผยแพร่ผลิตภัณฑ์และภูมิปัญญา เริ่มแรกมีสมาชิก 35 คน ระดมทุนจำนวน 50 หุ้น หุ้นละ 2,000 บาท รวมเป็นเงิน 100,000 บาท กลุ่มฯ ได้นำมาเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต และได้ดำเนินกิจกรรมมาจนถึงปัจจุบัน

กลุ่มฯ มีการแบ่งโครงสร้างคณะกรรมการออกเป็น 6 ตำแหน่ง คือ ประธาน รองประธาน เลขานุการ ทรัพย์ภูมิ ประชาสัมพันธ์ และที่ปรึกษากลุ่มฯ วิธีการคัดเลือกคณะกรรมการ จะคัดเลือกแต่ละตำแหน่งโดยวิธีการประชุม แล้วลงมติโดยการยกมือนับคะแนนด้วยวิธีเปิดเผย วาระการดำรงตำแหน่ง 5 ปี และกลุ่มฯ ไม่มีปัญหาแต่ประการใดในการดำเนินงาน กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเกาะคา สำนักงานเกษตรอำเภอเกาะคา พาณิชยจังหวัดลำปาง และองค์การบริหารส่วนจังหวัด

8.1.2 การผลิต

กลุ่มฯ มีการผลิตข้าวแต่น้ำแดงโม แพนกลมกลาง แพนสีเหลี่ยม รูปทรงโดนัท และข้าวแต่น้ำดำเดียว โดยมีหน้าต่างๆ เช่น หน้าน้ำอ้อย หน้าหมูหยองพริกเผา และหน้าธัญพืช เป็นต้น การผลิตมีตลอดทั้งปี การบริหารการผลิตขึ้นอยู่กับประธานทั้งหมด โดยจะเป็นผู้ตัดสินใจเรื่องการผลิต โดยมีสมาชิกประธานเป็นผู้ช่วยเหลือเรื่องการขนส่ง และรองประธานจะช่วยควบคุมการผลิต การวางแผนการผลิต จะทำตามปริมาณคำสั่งซื้อจากลูกค้า ผลิตมากในช่วงเดือนพฤศจิกายน ถึงมิถุนายน ผลิตน้อยในช่วงเดือนกรกฎาคม ถึงตุลาคม เพราะเป็นช่วงฤดูฝน การผลิตทำได้น้อย เนื่องจากไม่มีแสงแดดแผ่นข้าวแต่น้ำแห้งช้า ลักษณะการผลิต แยกออกตามงาน ได้แก่ เตรียมวัตถุดิบ นึ่งข้าว กดพิมพ์ หยอดหน้า และบรรจุ ในแต่ละงาน จะมีสมาชิกที่มีประสบการณ์ควบคุมการทำงานอีกทีหนึ่ง

การจัดหาปัจจัยการผลิต จะจัดหาตลอดทั้งปี โดยมีแหล่งวัตถุดิบที่ซื้อเป็นประจำ ทำให้สามารถคัดเลือกคุณภาพของวัตถุดิบได้ เช่น ข้าวสาร จะจัดซื้อจากโรงสีที่อำเภอเกาะคา แดงโม จะมีพ่อค้านำมาส่งเป็นประจำ และวัตถุดิบอื่นๆ จะซื้อจากร้านประจำ เป็นต้น วัสดุ และอุปกรณ์การผลิต กลุ่มฯ มีอย่างเพียงพอ อุปกรณ์ทำครัวพื้นฐาน จะจัดเอง ส่วนเครื่องจักรส่วนมากได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ส่วนโรงเรือนต่างๆ เป็นการจัดสร้างโดยกลุ่มฯ เช่นกัน

แรงงานกลุ่มฯ เป็นสมาชิกทั้งหมด การจ้างงานในอัตราวันละ 80 บาท มี 5 คน วันละ 85 บาท จำนวน 3 คน วันละ 90 บาท จำนวน 6 คน การจ่ายเงินค่าแรง วันละ 100 บาท จำนวน 10 คน วันละ 120 บาท จำนวน 11 คน กลุ่มฯ จ่ายทุก 15 วัน

กลุ่มฯ มีการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต จากการตากแผ่นข้าวแต่น้ำ พัฒนาขึ้นเป็นใช้เตาอบโดยใช้ถ่าน และใช้แบบแก๊ส พิมพ์แผ่นข้าวแต่น้ำ จากใช้เส้นตอก เป็นแม่พิมพ์ที่ทำจากสแตนเลส ซึ่งมีอายุการใช้งานนาน ไม่เป็นสนิม และทำความสะอาดง่าย

ในการผลิตไม่มีของเสียที่เป็นพิษ จึงไม่มีผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม ในการควบคุมการผลิต จะมีสมาชิกที่มีความชำนาญควบคุมการผลิตแต่ละส่วน ทำให้ปัญหาในการผลิตของกลุ่มฯ มีน้อย

สถานที่ใช้ในผลิตข้าวแต่น้ำ กลุ่มฯ จัดการถูกต้องตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร จนได้รับมาตรฐาน GMP

ปัญหาด้านการผลิต กลุ่มฯ ขาดความรู้เรื่องการนำวัตถุดิบมาใช้ในการแต่งหน้าข้าวแต่น้ำ ขาดความรู้เรื่องสมุนไพร ข้าวเหนียวที่ผลิตในพื้นที่มีข้าวเจ้าปนสูง เตาอบไม่พอเพียงต่อการใช้งาน หน้าข้าวแต่น้ำชนิดต่างๆ มีอายุการเก็บรักษาสั้น น้ำมันที่นำมาทอดแล้ว ไม่สามารถเก็บไว้ได้ เครื่องรีดดูเป็นเครื่องแบบกึ่งอัตโนมัติ (แบบเท้าเหยียบ) หากใช้งานเกิน 3 ชั่วโมง จะทำให้ถุงไม่ติดกัน เสียบ่อย สถานที่ทำการผลิตคับแคบ ไม่เป็นสัดส่วน ในกระบวนการผลิตขั้นตอนการหยอดหน้า จะไม่มีมาตรฐาน เนื่องจากใช้แรงงานคน ทำให้น้ำตาลติดที่แผ่นข้าวแต่น้ำไม่เท่ากัน

8.1.3 การตลาด

ผู้บริหารการตลาดหลักของกลุ่มฯ คือ ประธาน โดยมีรองประธาน และฝ่ายส่งเสริมการตลาด เป็นผู้ปฏิบัติ กลุ่มฯ ไม่ได้วางแผนการตลาดไว้เป็นลายลักษณ์อักษร จะเน้นการฝากขายตามร้านค้าต่างๆ ในแหล่งท่องเที่ยวในจังหวัดลำปาง ออกร้านตามงานต่างๆ ทั้งในและต่างจังหวัด และขายส่งให้ลูกค้าประจำ และเน้นการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลายและโดดเด่นจากผู้ผลิตรายอื่นๆ

กลุ่มฯ เริ่มผลิตผลิตภัณฑ์มาตั้งแต่ปี 2538 ผลิตภัณฑ์ตัวแรก คือ ข้าวแต่น้ำแผ่นกลมน้ำแดงโมจิแบบธรรมดา และหน้าน้ำอ้อย ซึ่งเป็นผลที่ทำในพื้นที่จังหวัดลำปาง ต่อมาในปี 2540 ได้ผลิตข้าวแต่น้ำคำเดียว และหน้าต่างๆ เช่น หน้างา หน้าธัญพืช และหน้าพริกเผาหมูหยอง เป็นต้น ในส่วนของข้าวแต่น้ำคำเดียว กลุ่มฯ เพิ่มรสชาติ หวาน กระเทียมพริกไทย และข้าวแต่น้ำสมุนไพร ได้ทำแผ่นเป็นสี่เหลี่ยม ทรงโดนัท และรูปหัวใจ ในปี 2541 กลุ่มฯ ได้ทดลองทำกล้วยอบเนย กล้วยฉาบ ออกจำหน่ายได้เพียง 8 เดือน ก็เลิกผลิต เนื่องจากไม่เป็นที่นิยมของลูกค้า อีกทั้งวัตถุดิบราคาสูง ปี 2545 กลุ่มฯ ได้ผลิตถั่วสมุนไพรออกจำหน่าย ได้รับความนิยม และมีการสั่งซื้อเข้ามาพอสมควร กลุ่มฯ จึงผลิตมาถึงปัจจุบัน

การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ เริ่มผลิตในปี 2538 ได้ใช้ถุงพลาสติกใส และติดสติ๊กเกอร์ชื่อกลุ่มฯ ต่อมาในปี 2540 ได้ใช้ถาดโฟมรองด้านในหุ้มด้วยถุงพลาสติก กลุ่มฯ ได้ออกแบบบรรจุภัณฑ์กล่องกระดาษ มีการบอกวันผลิต และวันหมดอายุ และในปี 2545 ยังมีการพัฒนาการบรรจุภัณฑ์ แยกชั้น โดยการใช้พลาสติกที่

ละแผ่น และทำเป็นชุด 6 กล่อง แต่ละกล่องจะบรรจุข้าวแต่นแต่ละชนิด ได้แก่ ข้าวแต่นคำเดียว หน้าน้ำอ้อย หน้าน้ำอ้อย หน้าน้ำตาล

ช่องทางการจำหน่าย กลุ่มฯ จำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้าในต่างประเทศมากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 70 ประเทศที่จำหน่ายมากที่สุด คือ ไต้หวัน คิดเป็นร้อยละ 50 รองลงมา คือ ประเทศสิงคโปร์ ร้อยละ 20 และในประเทศ ร้อยละ 30 กลุ่มฯ จำหน่ายให้ลูกค้าในจังหวัดเชียงใหม่มากที่สุด คิดเป็นร้อยละ 15 รองลงมา เป็นลูกค้าในจังหวัดลำปาง คิดเป็นร้อยละ 10 และจังหวัดอื่นๆ เช่น พิษณุโลก นครสวรรค์ และกรุงเทพฯ คิดเป็นร้อยละ 5

การตั้งราคาขายส่งจากต้นทุนการผลิต (วัตถุดิบและค่าแรงงาน) บวกร้อยละ 20 ส่วนราคาขายปลีก กลุ่มฯ จะบวกเพิ่มจากราคาขายส่ง 5-20 บาท แล้วแต่ผลิตภัณฑ์ และแล้วแต่ลูกค้า

การส่งเสริมการขายของกลุ่มฯ มีหลายระดับ ระดับพื้นที่ ระดับต่างจังหวัด การออกร้าน ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ทุกชนิดได้รับ อย. เครื่องหมายมาตรฐานชุมชน และในปี 2547 ในงานมหกรรมสินค้า OTOP ไทย ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่นแผ่นสี่เหลี่ยมธัญพืช ได้รับคัดสรรให้เป็นสินค้า 5 ดาว ระดับประเทศ ผลิตภัณฑ์ ข้าวแต่นแผ่นสี่เหลี่ยมน้ำแดงโม ได้รับคัดสรรให้เป็นสินค้า 4 ดาวระดับประเทศ และผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นคำเดียว ได้รับคัดสรรให้เป็นสินค้า 3 ดาว ระดับประเทศ ลูกค้าเก่า จะให้เครดิตแก่ลูกค้าสามารถนำสินค้าไปก่อน แล้วค่อยชำระค่าสินค้าเก่าเมื่อสั่งซื้อและรับมอบผลิตภัณฑ์งวดต่อไป ลูกค้าใหม่เป็นลูกค้าชาวจีนที่ได้ยื่นข้อเสนอซื้อสินค้า และจากการออกร้านตามงานต่างๆ

ปัญหาด้านการตลาด คณะกรรมการ และสมาชิกขาดความรู้ และทักษะภาษา บรรจุภัณฑ์ยังไม่มีเอกลักษณ์ และอายุของผลิตภัณฑ์ไม่เท่ากัน

8.1.4 การเงิน

กลุ่มฯ มีการแบ่งหน้าที่ให้สมาชิกรับผิดชอบ การลงบัญชี รายรับ-รายจ่าย การทำงานของสมาชิก เป็นการทำบัญชีเป็นการทำอย่างง่าย ๆ แต่มีการลงรายละเอียดทุกรายการที่มี ประธานจะเป็นผู้ดูแลในส่วนการเงินหมุนเวียน กลุ่มฯ มีการจัดตั้งกลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิตขึ้น มีสมาชิก 20 คน เก็บเงินออมทุกวันที่ 5 ของเดือน สมาชิกกู้ยืมเงินในอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 1 บาทต่อเดือน ชำระคืนทั้งต้นพร้อมดอกเบี้ยภายใน 6 เดือน โดยมีสมาชิกกลุ่มออมทรัพย์ค้ำประกัน 1 คน

กลุ่มฯ การวางแผนทางการเงินอย่างคร่าวๆ ตามปริมาณคำสั่งซื้อ ไม่ได้วางแผนระยะยาว ตามการใช้จ่ายจะเกิดขึ้นตามจริง มีการนำข้อมูลทางบัญชีมาช่วยในการตัดสินใจทางการเงิน แต่ยังไม่ได้อิงวิเคราะห์ค่าใช้จ่าย เพื่อวางแผนทางการเงินทั้งระยะสั้น และระยะยาว การปันผลให้สมาชิก โดยจากกำไรสุทธิ (รายได้ – ต้นทุนการผลิต) หารตามจำนวนหุ้นของสมาชิก

หุ้นของกลุ่มฯ มีจำนวน 50 หุ้น เป็นเงิน 100,000 บาท ปี 2538 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย ระยะเวลา 5 ปี จำนวน 108,500 บาท กลุ่มฯ ได้นำไปซื้อเตาอบไฟฟ้า ปี 2546 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเตาอบไฟฟ้า มูลค่า 85,000 บาท เงินทุนหมุนเวียน และโรงเรือนต่างๆ เป็นการลงทุนของประธานกลุ่มฯ

ผลการดำเนินงานปี 2546 กลุ่มฯ ปี 2546 กลุ่มฯ มียอดขายผลิตภัณฑ์ 4,256,175 บาท ต้นทุนจากการวิเคราะห์ 2,210,442.47 บาท กลุ่มฯ ปันผลให้สมาชิก 150,000 บาท กำไรสุทธิ 1,906,336.21 บาท

กลุ่มฯ มีสินทรัพย์หมุนเวียน 1,750,000 บาท สินทรัพย์ถาวร 497,223.93 บาท รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น 2,247,223.93 บาท กลุ่มฯ ไม่มีหนี้สินระยะสั้นและระยะยาว รวมหนี้สินและส่วนของเจ้าของ 2,247,223.93 บาท ปัญหาเรื่องการเงิน คือ มีเงินทุนหมุนเวียนน้อย ไม่เพียงพอในการผลิต

8.2 ศักยภาพการพัฒนา

ในภาพรวมกลุ่มฯ มีศักยภาพในการพัฒนาในทุกด้าน การบริหารจัดการทำได้อย่างรวดเร็ว คณะกรรมการทำหน้าที่ตามตำแหน่ง มีความเชี่ยวชาญ สมาชิกมีความสามัคคี การผลิตก็มีความชำนาญ มีการแบ่งส่วนการผลิตอย่างเหมาะสม การตลาดมีตลาดทั้งระดับท้องถิ่น ระดับประเทศ และต่างประเทศ การเงิน มีการบันทึกการทำงานทุกส่วน ทั้งการจัดซื้อวัตถุดิบ การใช้วัตถุดิบ การใช้แรงงาน จำนวนผลผลิต และปริมาณขาย แม้ยังไม่เป็นระบบมากนัก แต่ก็เพียงพอที่ใช้เป็นข้อมูลในการวางแผนการดำเนินงานของกลุ่มฯ

8.3 ข้อเสนอแนะ

8.3.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มฯ ควรวางแผนการเงินระยะยาว 3 ถึง 5 ปี เพื่อจะได้เห็นทิศทางการเติบโตของกลุ่มฯ และดำเนินงานไปสู่เป้าหมายได้

8.3.2 การผลิต

กลุ่มฯ ควรปรึกษาสถาบันการศึกษาต่างๆ ที่มีองค์ความรู้ด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น คณะอุตสาหกรรมเกษตร สถาบันต่างๆ หาอัตราส่วนผสมที่เหมาะสมในแต่ละหน้าให้สามารถกำหนดอายุของผลิตภัณฑ์ได้ และพัฒนาทักษะการผลิตของสมาชิกให้มีมาตรฐานในการผลิต และควรพิจารณาการลงทุนวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์ และคุณภาพในมาตรฐานสากลต่อไป

8.3.3 การตลาด

กลุ่มฯ ควรพัฒนาทักษะภาษาอังกฤษ เพื่อรองรับการส่งออกที่จะมีเข้ามาในอนาคต โดยพัฒนาจากสมาชิกที่มีความสามารถ หรือลูกหลานของสมาชิกที่จะเข้ามาสืบทอดการทำงานของกลุ่มฯ

8.3.4 การเงิน

กลุ่มฯ ควรมีการทำบัญชีอย่างเป็นระบบมากกว่าที่ทำอยู่ในปัจจุบัน เพราะแม้จะมีการบันทึกทุกรายการ แต่ยังกระจัดกระจาย เมื่อต้องการใช้ข้อมูลต้องใช้เวลาในการจัดหมวดหมู่

8.3.5 การเป็นกลุ่มตัวอย่าง

กลุ่มฯ มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นอย่างดี ส่วนหนึ่งเนื่องจากได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐ และอีกส่วนหนึ่งซึ่งสำคัญ คือ ความสามารถในการบริหารจัดการกลุ่มฯ เอง เมื่อภาครัฐมีนโยบายที่ส่งเสริมให้กลุ่มชุมชนเป็นวิสาหกิจชุมชนพึ่งตนเอง กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจิวัฒณ์นี้ น่าจะเป็นตัวอย่างที่ดีของการพัฒนา จากกลุ่มซึ่งต้องพึ่งพาภาครัฐจนเป็นกลุ่มที่ช่วยเหลือตนเองด้วยศักยภาพความสามารถของตนเองอย่างยั่งยืนโดยเป็นอิสระจากการอุปถัมภ์ในที่สุด และกลุ่มสามารถเป็นแบบอย่างการพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนได้เป็นอย่างดี

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2547. “จำนวนผู้ผลิตสินค้า OTOP ปี 2547 จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์”.

[ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http:// www.thaitambon.com/OTOP2547/Info2004B.htm](http://www.thaitambon.com/OTOP2547/Info2004B.htm)

(29 กันยายน 2547).

กฤษณา นิลศรี. 2545. “วิสาหกิจชุมชน กับการพัฒนาเศรษฐกิจจากหญ้า”. 23,12 (ธันวาคม). 68-71.

จารุพงศ์ พลเดช. 2546. **วิสาหกิจชุมชน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.cdd.moi.go.th/jarupong/

j462204.doc. (20 ตุลาคม 2546).

ฐานเศรษฐกิจ. 2547. “รัฐยกเครื่องใหม่ OTOP ควัก 200 ล้าน ดึงเข้าทั้งระบบ แก้ปัญหาคุณภาพและยอดขาย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http:// www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm](http://www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm)

(5 กรกฎาคม 2547).

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ. 2542. **ธุรกิจชุมชนเส้นทางที่เป็นไปได้**. กรุงเทพฯ: สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย.

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ และพิทยา ว่องกุล, บรรณาธิการ. 2545. **วิสาหกิจชุมชน กลไกเศรษฐกิจ รากฐาน**.

กรุงเทพฯ: อมรินทร์บุ๊ค เซ็นเตอร์ จำกัด.

ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์ และคณะ. 2547. **รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์**. เชียงใหม่: โครงการ การปรับปรุงโครงสร้างอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้านในภาคเหนือตอนบน, ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ และคณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่.

ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร. 2546. “**การพัฒนากลุ่มลูกค้าให้มีความสามารถในการผลิตและการดำเนินธุรกิจ**”. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.baac.in.th/technical/110946. (20 ตุลาคม 2546).

พิทยา ว่องกุล. 2545. “ธุรกิจชุมชน-วิสาหกิจชุมชนแบบองค์รวมที่ยั่งยืน”. **วิสาหกิจชุมชน กลไกเศรษฐกิจ รากฐาน**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์บุ๊ค เซ็นเตอร์ จำกัด.

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจชุมชน. 2546. **วิสาหกิจชุมชน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: [www.yala.riy.ac.th/](http://www.yala.riy.ac.th/~research/document/publication/smce.html)

~research/document/ publication/smce.html.(20 ตุลาคม 2546).

เสรี พงศ์พิศ. 2546. **ฐานความคิดจากแผนแม่บทวิสาหกิจชุมชน**. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์ภูมิปัญญาไท.

ภาคผนวก ก.
รูปภาพ



รูปที่ ก.1 ที่ทำการกลุ่มฯ



รูปที่ ก. 2 ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียว(กล่อง)



รูปที่ ก. 3 ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นหน้าถั่วเขียว



รูปที่ ก. 4 ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียว (ถุง)



รูปที่ ก. 5 ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นรวมรส



รูปที่ ก. 6 สติกเกอร์ข้าวแต๋นกำไลทอง



รูปที่ ก.7 นำแผ่นข้าวแต่นตากแห้งแล้วเตรียม
เข้าเตาอบ



รูปที่ ก.8 นำแผ่นเข้าอบในเครื่องอบลำไย



รูปที่ ก. 9 เครื่องปิดปากถุง



รูปที่ ก.10 ตรวจสอบความเรียบร้อยของบรรจุ
ภัณฑ์และติดสติ๊กเกอร์

ภาคผนวก ข.
การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

การคำนวณต้นทุนการผลิต

วัตถุดิบ

ข้าวสารเหนียว

ราคากระสอบละ 630 บาท น้ำหนัก 48 กิโลกรัม มี 45 ลิตร ตกลิตรละ 14 บาท ในการผลิตใช้ครั้งละ 90 ลิตร คำนวณต้นทุนจากการผลิตข้าวแต่น 1 แผ่น รายละเอียดดังตารางที่ ข.1

ตารางที่ ข.1 ต้นทุนข้าวสารเหนียว (ตัวอย่าง)

ผลิตภัณฑ์	ราคาข้าวสารเหนียว/ 20 ลิตร	จำนวนที่ผลิตได้ (แผ่น)	ต้นทุนต่อหน่วย
คำเดียว	280	20,000	0.014
กลมกลาง	280	1,700	0.165
โดนัส	280	2,000	0.093
แผ่นสี่เหลี่ยม	280	3,000	0.028

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

วัสดุ

กะละมังพลาสติกใบใหญ่ ราคาใบละ 60 บาท 1 ปี ใช้ 8 ใบ รวม 480 บาท ใน 1 ปี มีการผลิต ข้าวแต่น ทั้งหมด 170,615 หน่วย (ถุง/กล่อง/กก) ต้นทุนต่อหน่วย 0.0028 บาท รายละเอียดดังตารางที่ ข. 2

ตารางที่ ข.2 ต้นทุนกะละมังพลาสติกใหญ่

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิต/ ปี	ต้นทุนต่อหน่วย	ต้นทุนต่อผลิตภัณฑ์
ข้าวแต่นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่น้ำแดงโม	กล่อง	70,900.00	0.0028	199.47
ข้าวแต่นคำเดียวจี๊ด	ถุง	24,000.00	0.0028	67.52
ข้าวแต่นคำเดียวหวาน	ถุง	2,600.00	0.0028	7.31
ข้าวแต่นแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่หน้าหมูหยองพริกเผา	กล่อง	15,700.00	0.0028	44.17

อุปกรณ์การผลิต

กะละมังอลูมิเนียมขนาดใหญ่ จำนวน 5 ใบ ราคาใบละ 220 บาท มูลค่ารวม 1,100 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี ค่าเสื่อมราคาต่อปี 220 บาท ในการแช่ข้าวใช้เวลา 5 ชั่วโมง ต้นทุนต่อผลิตภัณฑ์รายละเอียดดังตารางที่ ข. 3

ตารางที่ ข.3 ต้นทุนค่าเสื่อมราคากะละมังอลูมิเนียมขนาดใหญ่

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้	หน่วย	ปริมาณ ผลิต	ระยะเวลา า (ชั่วโมง)	ปริมาณ เวลา	ร้อยละ	ค่าเสื่อม ราคาต่อ ปี	ค่าเสื่อม ราคาต่อ หน่วย
ข้าวแตนแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่หน้า แดงโม	กล่อง	70,900	0.02	1,418.00	19.12	42.06	0.00059325
ข้าวแตนคำเดียวจืด	ถุง	24,000	0.13	3,000.00	40.45	88.99	0.00370779
ข้าวแตนคำเดียวหวาน	ถุง	2,600	0.13	325.00	4.38	9.64	0.00370779
ข้าวแตนแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่หน้าหมู หยองพริกเผา	กล่อง	15,700	0.01	209.33	2.82	6.21	0.0003955
ข้าวแตนแผ่นสี่เหลี่ยมใหญ่หน้า ธัญพืช	กล่อง	8,850	0.01	73.75	0.99	2.19	0.00024719
ข้าวแตนแผ่นวงกลมหน้าธัญพืช	กล่อง	3,000	0.04	107.14	1.44	3.18	0.00105937
ข้าวแตนคำเดียวสมุนไพร	ถุง	16,640	0.03	554.67	7.48	16.45	0.00098874
ข้าวแตนคำเดียวสมุนไพร	กล่อง	1,200	0.05	60.00	0.81	1.78	0.00148311
ข้าวแตนคำเดียวกระเทียมพริกไทย	ถุง	5,385	0.03	179.50	2.42	5.32	0.00098874
ข้าวแตนกำไรทอง (โดนัท)	ถุง	1,900	0.25	475.00	6.40	14.09	0.00741557
ข้าวแตนชุดรวมรส	ชุด	4,110	0.03	120.88	1.63	3.59	0.00087242
ข้าวแตนแผ่นกลมกลา่งหน้าน้ำอ้อย	ถุง	8,120	0.05	406.00	5.47	12.04	0.00148311
ข้าวแตนคำเดียววา	กล่อง	4,700	0.10	470.00	6.34	13.94	0.00296623
ข้าวแตนกลมกลา่งหน้าหมูหยอง	กล่อง	3,510	0.01	17.55	0.24	0.52	0.00014831
รวม				7,416.83	100.00	220	

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

ค่าใช้จ่ายอื่นๆ

แก๊ส ใน 1 ปี ค่าแก๊ส 47,450 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าแก๊สต่อชิ้น =
 $47,450 / 175,515 = 0.27$ บาท

ไฟฟ้า ใน 1 ปี ค่าไฟฟ้า 8,830 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าไฟฟ้าต่อชิ้น =
 $8,830 / 175,515 = 0.05$ บาท

น้ำมันรถ ใน 1 ปี ค่าไฟฟ้า 2,500 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าน้ำมันรถต่อ
 ชิ้น = $2,500 / 175,515 = 0.014$ บาท

ค่าแรง

ค่าแรงผลิต ใน 1 ปี มีค่าแรงผลิต 782,200 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าแรงต่อผลิตขึ้น = $782,200/175,515 = 4.47$ บาท

ต้นทุนการตลาด

ค่าส่งของ ใน 1 ปี มีค่าแรงผลิต 5,424 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น = $5,424/175,515 = 0.031$ บาท

ค่าโฆษณา ใน 1 ปี มีค่าแรงผลิต 500 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $500/175,515 = 0.0028$ บาท

ค่าออกร้าน ใน 1 ปี มีค่าแรงผลิต 81,444 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $81,444/175,515 = 0.46$ บาท

สก็อตเทป ม้วนละ 20 บาท ใน 1 ปี มีการใช้ทั้งหมด 36 ม้วน มูลค่า 720 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $720/175,515 = 0.0041$ บาท

ยางรัด ห่อละ 30 บาท ใน 1 ปี มีการใช้ทั้งหมด 10 ห่อ มูลค่า 300 บาท ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $300/175,515 = 0.0017$ บาท

กรรไกร จำนวน 2 ด้าม ราคาด้ามละ 50 บาท ใน 1 ปี ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $100/175,515 = 0.0006$ บาท

เก้าอี้พลาสติกเตี้ย จำนวน 10 ตัว ราคาตัวละ 25 บาท มูลค่ารวม 250 บาท ใน 1 ปี ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $250/175,515 = 0.0014$ บาท

เก้าอี้พลาสติกสูง จำนวน 45 ตัว ราคาตัวละ 37 บาท มูลค่ารวม 1,665 บาท ใน 1 ปี ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $1,665/175,515 = 0.0095$ บาท

ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การตลาด

เครื่องคิดเลข จำนวน 4 เครื่อง ราคาเครื่องละ 250 บาท มูลค่ารวม 1,000 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี ค่าเสื่อมราคาต่อปี 500 บาท ต้นทุนต่อผลิตภัณฑ์รายละเอียดดังตารางที่ ข.4

ตารางที่ ข.4 ต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องคิดเลข (ตัวอย่าง)

ผลิตภัณฑ์ที่ใช้	หน่วย	ปริมาณผลิต	ระยะเวลา (ชั่วโมง)	ปริมาณเวลา	ร้อยละ	ค่าเสื่อมราคา ต่อปี	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย
ข้าวแต่นแผ่นสีเหลืองใหญ่ น้ำ แดงโม	กล่อง	70,900	0.03	1,418.00	19.73	98.66	0.0006
ข้าวแต่นคำเดียวจี๊ด	ถุง	24,000	0.20	3,000.00	41.75	208.73	0.0038
ข้าวแต่นคำเดียวหวาน	ถุง	2,600	0.20	325.00	4.52	22.61	0.0038
ข้าวแต่นแผ่นสีเหลืองใหญ่ น้ำหมู หยองพริกเผา	กล่อง	15,700	0.02	209.33	2.91	14.56	0.0004
ข้าวแต่นแผ่นสีเหลืองใหญ่ น้ำ ถัูปูพีช	กล่อง	8,850	0.01	73.75	1.03	5.13	0.0003
ข้าวแต่นแผ่นวงกลมหน้าถัูปูพีช	กล่อง	3,000	0.06	107.14	1.49	7.45	0.0011
ข้าวแต่นคำเดียวสมุนไพร	ถุง	16,640	0.05	594.29	8.27	41.35	0.0011
ข้าวแต่นคำเดียวสมุนไพร	กล่อง	1,200	0.08	60.00	0.83	4.17	0.0015
ข้าวแต่นคำเดียวกระเทียมพริกไทย	ถุง	5,385	0.05	192.32	2.68	13.38	0.0011
ข้าวแต่นกำไรทอง (โดนัท)	ถุง	1,900	0.05	55.88	0.78	3.89	0.0009
ข้าวแต่นชุดรวมรส	ชุด	4,110	0.08	41.10	0.57	2.86	0.0003
ข้าวแต่นแผ่นกลมกลางหน้าน้ำอ้อย	ถุง	8,120	0.16	812.00	11.30	56.50	0.0030
ข้าวแต่นคำเดียววา	กล่อง	4,700	0.01	63.51	0.88	4.42	0.0004
ข้าวแต่นกลมกลางหน้าหมูหยอง	กล่อง	3,510	0.05	117.00	1.63	8.14	0.0010
ถัวยอบสมุนไพร	กล่อง	3,900.00	0.40	117.00	1.63	8.14	1.0010
รวม				7,186.33	100.00	500.00	

ที่มา: จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนการบริหาร

กลุ่มฯ จ่ายค่าแรงให้ประธาน เดือนละ 5,000 บาท รวม 60,000 บาท ใน 1 ปี ผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมด 175,515 หน่วย ต้นทุนค่าส่งของต่อผลิตขึ้น $60,000/175,515 = 0.34$ บาท

อัตราส่วนทางการเงิน

I. อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)

1. ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)

$$= CA - CL \quad (\text{บาท})$$

$$= 1,900,000$$

II. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)

: แสดงถึงประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาว

2. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)

$$= \text{ยอดขายเชื่อ} / \text{ลูกหนี้การค้าเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ})$$

$$= 4,256,175 / 150,000 = 28.37$$

* การขายเชื่อของธุรกิจสามารถเก็บเงินได้ 28.37 ครั้ง / ปี หรือ ความเร็วในการเก็บหนี้ 28.37 ครั้ง/ปี

3. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)

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

$$= 365 / 28.37 = 12.86$$

* การขายเชื่อแต่ละครั้ง ธุรกิจใช้ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ 12.86 วัน

4. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)

$$= \text{ต้นทุนสินค้าขาย} / \text{สินค้าคงคลังเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง/รอบ})$$

$$= 1,050,874.13 / 500,000 = 2.10$$

* สินค้าคงเหลือจะหมุนเวียนเปลี่ยนสภาพเป็นยอดขาย 2.10 ครั้ง / ปี

หรือ ธุรกิจมีความเร็วในการขายสินค้า 2.10 ครั้ง/ปี

5. อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)

$$= 365 \text{ วัน} / \text{อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง} \quad (\text{วัน})$$

$$= 365 / 2.10 = 173.66$$

* สินค้าที่ธุรกิจผลิตขึ้นมาจะเก็บไว้ประมาณ 173.66 วันจึงขายได้

6. 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)

$$= \text{ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้} \quad (\text{ข้อ 6}) + \text{อายุสินค้า} \quad (\text{ข้อ 10}) \quad (\text{วัน})$$

$$= 12.86 + 173.66 = 186.53$$

7. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)

= ยอดขาย / สินทรัพย์ทั้งหมด (ครั้ง หรือ เท่า)

= S / Total Asset หรือ S / (CA+FA)

$$= 4,256,175 / 2,397,223.93 = 1.78$$

* หมายถึง สินทรัพย์ทั้งหมดจะก่อให้เกิดยอดขาย 1.78 ครั้ง / ปี หรือ ยอดขายเป็น 1.78 เท่าของสินทรัพย์ทั้งหมด ซึ่งแสดงถึงความสามารถก่อให้เกิดยอดขายจากการใช้สินทรัพย์ทั้งหมด

8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)

= ยอดขาย / สินทรัพย์ถาวรสุทธิ (ครั้ง หรือ เท่า)

$$= 4,256,175 / 497,223.93 = 10.21$$

* หมายถึง สินทรัพย์ถาวรจะก่อให้เกิดยอดขาย 10.21 ครั้ง/ปี หรือ ยอดขายเป็น 10.21 เท่าของสินทรัพย์ถาวรสุทธิ

III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม

(Debt Ratio or Leverage Ratio)

9.. Degree of Financial Leverage

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

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

$$= 1.00$$

* เมื่อกำไรจากการดำเนินงานเปลี่ยนแปลงไป 1% จะทำให้กำไรต่อหุ้นเปลี่ยนแปลงไป 1 %

หรือ กำไรต่อหุ้นเป็นกี่เท่าของกำไรจากการดำเนินงานของธุรกิจ (ทิศทางของความสัมพันธ์ขึ้นอยู่กับเครื่องหมาย)

IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

10. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

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

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

$$= (2,056,336.21 / 4,256,175) \times 100 = 48.31$$

* หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของยอดขายจะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ 48.31 บาท

11. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)

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

$$= (3,205,300.87 / 4,256,175) \times 100 = 7.35$$

อัตราส่วนทางการเงินที่แสดงถึง IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio) และ

V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)

12. อัตราผลตอบแทนการลงทุน (Return on Investment : ROI)

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

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

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

$$= 2,056,336.21/2,397,223.93 = 85.78$$

13. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)

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

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

$$= 2,056,336.21/2,397,223.93 = 85.78$$

14. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)

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

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

$$= 2,056,336.21/2,397,223.93 = 85.78$$

* หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของส่วนของผู้ถือหุ้น จะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ 85.78 บาท

ภาคผนวก ค.
ต้นทุนและผลตอบแทน (ตัวอย่าง)

ตารางที่ ค. 1 ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตข้าวแต๋นคำเดียวจิต (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)

รายการ	ข้าวแต๋นคำเดียวจิต (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)				
	หน่วย	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
		เงินสด	ไม่ใช่เงินสด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(1) ต้นทุนการผลิต					
<u>ต้นทุนผันแปร</u>					
วัตถุดิบต่อหน่วยบรรจุ(200 แผ่น)		9.3078	-	9.3078	51.7379
1. วัตถุดิบหลัก	บาท	0.0140	-	0.0140	0.0778
ข้าวเหนียว	กระสอบ	0.0140	-	0.0140	
2. วัตถุดิบรอง	บาท	0.0325	-	0.0325	0.1809
แตงโม	กิโลกรัม	0.0015	-	0.0015	
เนย	กิโลกรัม	0.0008	-	0.0008	
เกลือ	ถุง	0.0001	-	0.0001	
น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	0.0009	-	0.0009	
น้ำมันพืช	กิโลกรัม	0.0260	-	0.0260	
น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	-	-	-	
น้ำอ้อย	กิโลกรัม	-	-	-	
เกลือ	กิโลกรัม	-	-	-	
งาขาว/งาดำ	กิโลกรัม	0.0034	-	0.0034	
เม็ดมะม่วง	กิโลกรัม	-	-	-	
ถั่วลิสง	กิโลกรัม	-	-	-	
สาหร่าย	กิโลกรัม	-	-	-	
เม็ดพริกทอง	กิโลกรัม	-	-	-	
เม็ดพริกเขียว	กิโลกรัม	-	-	-	
แครอท	กิโลกรัม	-	-	-	
ถั่วชิก	กิโลกรัม	-	-	-	

ตารางที่ ค. 1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต่น้ำเดี่ยวจัด (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)				
	หน่วย	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
		เงินสด	ไม่ใช่เงินสด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
เมล็ดทานตะวัน	กิโลกรัม	-	-	-	1.2299
ลูกเกด	กิโลกรัม	-	-	-	
พริกเผา	กิโลกรัม	-	-	-	
หมูหยอง	กิโลกรัม	-	-	-	
ใบมะกรูด	กิโลกรัม	-	-	-	
พริกแห้ง	กิโลกรัม	-	-	-	
กระเทียม	กิโลกรัม	-	-	-	
หอมแดง	กิโลกรัม	-	-	-	
พริกไทยเม็ด	กิโลกรัม	-	-	-	
ถั่วลิสง	กิโลกรัม	-	-	-	
3. ค่าวัสดุอุปกรณ์	บาท	0.2213	-	0.2213	
กะละมังพลาสติกใหญ่	บาท	0.0028	-	0.0028	
กะละมังพลาสติกเล็ก	บาท	0.0014	-	0.0014	
ไหข้าวลาว	บาท	0.0380	-	0.0380	
ทัพพีคนข้าว	บาท	0.0023	-	0.0023	
ถุงมือแบบหนา	บาท	0.0203	-	0.0203	
ถุงมือพลาสติก	บาท	0.0642	-	0.0642	
กระบวยสแตนเลส	บาท	0.0007	-	0.0007	
เครื่องปั่น	บาท	0.0108	-	0.0108	
มีด	บาท	0.0029	-	0.0029	
ผ้าขาวบาง	บาท	0.0000	-	0.0000	
ราวตาก	บาท	0.0050	-	0.0050	
กระชอนใหญ่	บาท	0.0281	-	0.0281	
กระชอนเล็ก	บาท	0.0155	-	0.0155	
ตะกร้าสาน	บาท	0.0038	-	0.0038	
ทัพพีคนน้ำตาล	บาท	0.0053	-	0.0053	

ตารางที่ ค. 1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต่น้ำค่าเดียวจัด (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)				
	หน่วย	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
		เงินสด	ไม่ใช่เงินสด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
กล่องพลาสติก	บาท	0.0164	-	0.0164	
เครื่องเย็บ	บาท	0.0039			
4. แรงงาน	บาท	4.4566	-	4.4566	24.7723
ค่าแรงรายวัน (นั่งข้าว หมักข้าว ทอดข้าวแต่น้ำ หยอดหน้า)	บาท	4.4566	-	4.4566	
5. ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ	บาท	0.3349	-	0.3349	1.8616
ค่าแก๊สหุงต้มในการผลิต	บาท	0.2703	-	0.2703	
ไฟฟ้า	บาท	0.0503	-	0.0503	
น้ำมันรถ	บาท	0.0142	-	0.0142	
ต้นทุนผันแปรรวม	บาท	14.3206	-	14.3206	79.6017
<u>ต้นทุนคงที่</u>	บาท				
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต	บาท	-	3.6697	3.6697	20.3983
กะละมังอะลูมิเนียมใหญ่	บาท	-	0.0006	0.0006	
หม้อเล็ก	บาท	-	0.0006	0.0006	
หัวเตาแก๊สเล็ก	บาท	-	0.0031	0.0031	
กะละมังแสดนเลส	บาท	-	0.0006	0.0006	
ช้อนชา	บาท	-	0.0000	0.0000	
ช้อนโต๊ะ	บาท	-	0.0000	0.0000	
แม่พิมพ์แสดนเลสกลมเล็ก	บาท	-	-	-	
แม่พิมพ์แสดนเลสสี่เหลี่ยม	บาท	-	0.0008	0.0008	
แม่พิมพ์แสดนเลสกลมกลาง	บาท	-	-	-	
ตะแกรงตากข้าวแต่น้ำ	บาท	-	0.0102	0.0102	
เตาอบ	บาท	-	0.0912	0.0912	
ห้องอบ	บาท	-	0.0015	0.0015	
หัวเตาแก๊สใหญ่	บาท	-	0.0011	0.0011	
กระทะทอดใหญ่	บาท	-	0.0018	0.0018	
ถาดกลมเล็ก	บาท	-	0.0001	0.0001	

ตารางที่ ค. 1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต่น้ำเดี่ยวจี๊ด (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)				
	หน่วย	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
		เงินสด	ไม่ใช่เงินสด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ถาดกลมใหญ่	บาท	-	0.0007	0.0007	100.0000
พัดลม	บาท	-	0.0009	0.0009	
ถังใส่ข้าวแต่น้ำ	บาท	-	0.0007	0.0007	
หม้อเคียว	บาท	-	0.0006	0.0006	
กระทะไฟฟ้า	บาท	-	0.0007	0.0007	
กระทะเล็ก	บาท	-	0.0003	0.0003	
เครื่องติดราคา	บาท	-	0.0007	0.0007	
เครื่องติดสติ๊กเกอร์	บาท	-	0.0030	0.0030	
เครื่องรีดปากถุง	บาท	-	0.1245	0.1245	
ห้องกดพิมพ์	บาท	-	0.0052	0.0052	
ห้องเตรียมวัตถุดิบ	บาท	-	0.0023	0.0023	
โรงทอด	บาท	-	3.4100	3.4100	
ลานตาก	บาท	-	0.0085	0.0085	
ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย	บาท	14.3206	-	14.3206	
ต้นทุนคงที่ต่อหน่วย	บาท	-	3.6697	3.6697	
ต้นทุนเงินสดต่อหน่วย	บาท	14.3206	-	14.3206	
ต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดต่อหน่วย	บาท	-	3.6697	3.6697	
ต้นทุนการผลิตรวม	บาท	14.3206	3.6697	17.9903	
ราคาขายส่ง	บาท	55.0000			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร (บาท)		40.6794			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด (บาท)		40.6794			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวม (บาท)		37.0097			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปรต่อ		73.9626			
ราคาขายปลีก					
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสดต่อราคา		73.9626			
ขายปลีก					

ตารางที่ ค. 1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต่น้ำดำเดี่ยวจี๊ด (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)				
	หน่วย	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
		เงินสด	ไม่ใช่เงินสด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวมต่อราคาขายปลีก		67.2904			
ราคาขายปลีก	บาท	65.0000			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร (บาท)		50.6794			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด (บาท)		50.6794			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวม (บาท)		47.0097			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปรต่อราคาขายปลีก		77.9684			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสดต่อราคาขายปลีก		77.9684			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวมต่อราคาขายปลีก		72.3226			
(2) ต้นทุนการตลาด		1.6655	0.0113	1.6767	
<u>ต้นทุนผันแปร</u>	บาท	1.6655	-	1.6655	
ขนส่ง	บาท	0.0309	-	0.0309	
โฆษณา	บาท	0.0028	-	0.0028	
ออกร้าน	บาท	0.4640	-	0.4640	
ถุง	บาท	0.0003	-	0.0003	
สติ๊กเกอร์ดำเดี่ยว	บาท	0.6500	-	0.6500	
สติ๊กเกอร์ข้าวแต่น้ำสุภาพ	บาท	0.5000	-	0.5000	
สก็อตเทป	บาท	0.0041	-	0.0041	
ยางรัด	บาท	0.0017	-	0.0017	
กรรไกร	บาท	0.0006	-	0.0006	
แก้อัดอ้อย	บาท	0.0014	-	0.0014	
แก้อัดสูง	บาท	0.0095	-	0.0095	

ตารางที่ ค. 1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต่น้ำเดี่ยวจัด (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)				
	หน่วย	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
		เงินสด	ไม่ใช่เงินสด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ต้นทุนคงที่	บาท	-	0.0113	0.0113	
เครื่องคิดเลข	บาท	-	0.0038	0.0038	
คอมพิวเตอร์	บาท	-	0.0038	0.0038	
โทรศัพท์	บาท	-	0.0038	0.0038	
ต้นทุนการผลิตและการตลาด	บาท	15.9860	3.6810	19.6670	98.3469
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและต้นทุน การตลาด	บาท	35.3330			
(3) ต้นทุนการจัดการ					
ต้นทุนผันแปร	บาท	0.3419	-	0.3419	
ค่าแรงประธาน	บาท	0.3419	-	0.3419	
ต้นทุนการจัดการรวม	บาท	0.3419	-	0.3419	1.7095
ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย	บาท	16.3279	-	16.3279	
ต้นทุนคงที่ต่อหน่วย	บาท	-	3.6697	3.6697	
ต้นทุนเงินสดต่อหน่วย	บาท	16.3279	-	16.3279	
ต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดต่อหน่วย	บาท	-	3.6697	3.6697	
ต้นทุนทั้งหมดต่อหน่วย	บาท	16.3279	3.6697	19.9976	100.0000
ราคาขายส่ง	บาท	55.0000			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดผันแปร (บาท)		38.6721			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดเงินสด (บาท)		38.6721			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดรวม (บาท)		35.0024			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดผันแปรต่อราคา ขายส่ง		70.3130			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดเงินสดต่อราคา ขายส่ง		70.3130			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดรวมต่อราคา ขายส่ง		63.6408			

ตารางที่ ค. 1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต่น้ำดีเยี่ยม (ถุง 500 กรัม/200 แผ่น)				
	หน่วย	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
		เงินสด	ไม่ใช่เงินสด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ราคาขายปลีก	บาท	65.0000			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร (บาท)		48.6721			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด (บาท)		48.6721			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวม (บาท)		45.0024			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปรต่อ ราคาขายปลีก		74.8802			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสดต่อราคา ขายปลีก		74.8802			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวมต่อราคา ขายปลีก		69.2345			

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

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

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

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

กลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์
กลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต
กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 12 บ้านเหล่าป่าฝิ่ง
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ
กลุ่มหัตถกรรมผ้าคันมือบ้านธรรมเมือง
กิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (ข้าวกลั่น)
กลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านปางไฮ
กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด
กลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย
กลุ่มตัดเย็บผ้าไหมเมืองปอน
กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม
กลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง
กลุ่มจักสานบ้านเลโคะ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว
กลุ่มจักสานกลองข้าวหกเหลี่ยม
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะคา
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจี้วัฒณ์
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
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันใต้
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันตันดู่
รายงานกรณีศึกษากลุ่มโคมไฟและตุ้มไชยล้านนา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมกระดาศาบ้านต้นเปา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า
รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเตี้ยด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าปาเก๋อญอบ้านป่าไร่เหนือ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านนอก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม
รายงานกรณีศึกษากลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม
รายงานกรณีศึกษากิจการปลาส้มศรีทน
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านสันปูเลย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผ้าปักชาวเขานบ้านปางค่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรทำนาบ้านด้าม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ 12 บ้านเหล่าป่าฝาง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมผ้าดันมือบ้านธรรมเมือง

รายงานกรณีศึกษากิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มส่งเสริมอาชีพข้าวกล้องบ้านเหมืองหม้อ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มตัดเย็บผ้าไต้เมืองปอน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านเลโคะ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโอบบ้านทุ่งม่านเหนือ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานกล่องข้าวหกลีเยิม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหล่าย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่

รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจัดหัตถกรรม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่น และดินหอมมะลิ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมพุดสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนธุรกิจ/แผนปรับปรุงโครงสร้าง

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว
แผนธุรกิจกลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย
แผนธุรกิจกลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล
แผนธุรกิจกลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปู้
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันตก
แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันต้นดู่
แผนธุรกิจกลุ่มโคมไฟและตุ๊กตาด้านนา
แผนธุรกิจกลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง
แผนธุรกิจกลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล
แผนธุรกิจกลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า
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

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแครงดำชุมชนหัวเตี้ยด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอดผ้าปาเก๋ญอบ้านป่าไร่เหนือ

**รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับ
วิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน**

รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒनावิสาหกิจชุมชน

รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน