

วิสาหกิจ
ชุมชน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ



โครงการ “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน”

สนับสนุนโดย สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.)



ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร และคณะเศรษฐศาสตร์

มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

มิถุนายน 2548

ที่ปรึกษาโครงการ

ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร

คณะวิจัย

หัวหน้าโครงการ

รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์^{1/ 2/}

หัวหน้าโครงการร่วม

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

นักวิจัยส่วนกลาง

อาจารย์วิมล อารยะรัตน์^{4/}

นักวิจัยวิสาณกิจชุมชน

เสาวณีย์ เกียรติศิริถาวร^{5/}

ผู้ช่วยนักวิจัย

กนกวรรณ มุลละ^{2/}

^{1/} ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{2/} ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{3/} คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{4/} คณะการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม

^{5/} กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

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

รายงานฉบับนี้เป็นหนึ่งใน 63 เรื่อง ซึ่งมุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับวิสาหกิจ โดยมีคณาจารย์ นักวิชาการและผู้ช่วยนักวิจัย จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และมหาวิทยาลัยในเครือข่าย เป็นคณะวิจัยหลัก ทำหน้าที่เป็นนักวิจัยที่เลี้ยงให้กับนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติของหน่วยงานสนับสนุนในพื้นที่ (เจ้าหน้าที่จากกรมการพัฒนาชุมชน) และมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการเป็นนักวิจัยร่วม ซึ่งเป็นเจ้าของข้อมูลและเป็นผู้รับประโยชน์จากผลงานวิจัยนี้โดยตรง งานวิจัยนี้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโบบ้านทุ่งม่านเหนือ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหา อุปสรรคของกลุ่มฯ 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	ง
สารบัญแผนภาพ	ฉ
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	16
2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน	16
2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ	16
2.3.1 สภาพทางสังคม	16
2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ	17
2.4 วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่	17
2.5 ความช่วยเหลือจากภาครัฐและเอกชน	18
2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา	18
2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ	21
3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ	21
3.1.1 สถานประกอบการ	21
3.1.2 สถานที่ตั้งกลุ่มฯ	21
3.1.3 ผู้นำกลุ่มคนสำคัญ	21
3.2 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของกลุ่มฯ	22
3.3 การจัดการองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ	23
3.3.1 การบริหารและจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	23
3.3.2 ปัญหาการจัดการองค์กร	25
3.4 แหล่งที่ให้ความสนับสนุนและความช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	26
บทที่ 4 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	29
4.1 ผลิตภัณฑ์	29
4.2 การบริหารและการวางแผนการผลิต	30
4.2.1 การบริหารการผลิต	30
4.2.2 การวางแผนการผลิต	30
4.3 การหาปัจจัยการผลิต	32
4.3.1 วัตถุดิบ	32
4.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต	34
4.3.3 บรรจุภัณฑ์	36
4.3.4 โรงเรือน	37
4.4 แรงงานและการจ้างงาน	39
4.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต	39
4.4.2 การจ้างงาน	39
4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน	39
4.6 กรรมวิธีการผลิต	46
4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต	49
4.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต	49

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต	53
4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	53
4.11 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต	54
4.11.1 ปัญหาด้านการผลิต	54
4.11.2 ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต	55
บทที่ 5 การตลาด	55
5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด	55
5.1.1 การบริหารการตลาด	55
5.1.2 การวางแผนการตลาด	56
5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	57
5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย	57
5.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกิจการ	57
5.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์	57
5.4 ราคาและการตั้งราคา	60
5.5 การส่งเสริมการขาย	62
5.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า	62
5.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่	62
5.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด	62
5.6.1 ปัญหาด้านการตลาด	62
5.6.2 ความต้องการทางความช่วยเหลือด้านการตลาด	62
บทที่ 6 การเงิน	65
6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน	65
6.1.1 การบริหารการเงิน	65
6.1.2 การวางแผนการเงิน	65
6.2 แหล่งเงินทุน	65
6.3 ผลการดำเนินงานและสภาพทางการเงิน	66
6.3.1 ผลการดำเนินงาน	66
6.3.2 สถานภาพทางการเงิน	69

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน	70
6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน	70
6.4.2 ความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน	71
บทที่ 7 SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ	73
7.1 SWOT Analysis	73
7.1.1 จุดแข็ง	73
7.1.2 จุดอ่อน	74
7.1.3 โอกาส	74
7.1.4 อุปสรรค / ข้อจำกัด	75
7.2 ศักยภาพในการดำเนินงาน	75
7.2.1 การจัดการองค์กร	75
7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	75
7.2.3 ศักยภาพการผลิต	76
7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด	76
7.2.5 ศักยภาพทางการเงิน	76
บทที่ 8 บทสรุป	83
8.1 สรุปผลการศึกษา	83
8.1.1 การจัดการองค์กร	83
8.1.2 การผลิต	84
8.1.3 การตลาด	85
8.1.4 การเงิน	85
8.2 ศักยภาพการพัฒนา	86
8.3 ข้อเสนอแนะการปรับปรุง	86
8.3.1 การจัดการองค์กร	86
8.3.2 การผลิต	86
8.3.3 การตลาด	87
8.3.4 การเงิน	87

สารบัญ (ต่อ)

หน้า

เอกสารอ้างอิง

89

ภาคผนวก ก. รูปภาพ

ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

ภาคผนวก ค. ต้นทุนและผลตอบแทน

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 จำนวนประชากรตำบลบ้านเป้า	15
2.2 รายได้ของประชากรบ้านทุ่งม่านเหนือ	17
3.1 ประวัติคณะกรรมการกลุ่มฯ ปี พ.ศ. 2546	24
3.2 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกลุ่มฯ	27
4.1 ผลิตภัณฑ์	29
4.2 ช่วงเวลาการ	30
4.3 ปริมาณการผลิต	31
4.4 รายละเอียดการจัดซื้อวัตถุดิบ	33
4.5 รายละเอียดการจัดซื้อบรรจุภัณฑ์	36
4.6 วัสดุ อุปกรณ์และโรงเรือน	37
4.7 แรงงานและการจ้างงาน	39
4.8 ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตข้าวแต๋น	46
4.9 ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหน้าข้าวแต๋น	47
5.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	56
5.2 ราคาผลิตภัณฑ์	60
5.3 ราคาและการตั้งราคา	63
6.1 ผลการดำเนินงาน	66
7.1 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	78
7.2 อัตราส่วนทางการเงิน	82

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่	หน้า
3.1 สถานที่ตั้งกลุ่มฯ	21
3.2 โครงสร้างคณะกรรมการกลุ่มฯ	23
3.3 โครงสร้างการบริหารงานของกิจการ	25
4.1 แผนผังสถานที่ผลิตของกิจการ	51
4.2 แผนผังโรงทอด	52
4.3 แผนผังลานตากข้าวแต่น	52
4.4 แผนผังห้องบรรจุภัณฑ์	53
5.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกิจการ	57
5.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาล หน้างา หน้าหมูหยองและหน้าธัญพืช	58
5.3 ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้างา	59
5.4 ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นคำเดียว	59
5.5 ช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นแผ่นดิบ	60

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

ในภาพรวมแล้วธุรกิจชุมชนของไทยขยายตัวอย่างรวดเร็วในช่วง 1 - 2 ปี ที่ผ่านมา ซึ่งเป็นผลมาจากนโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ดังจะเห็นได้จากในช่วงครึ่งปีแรก ปี 2547 สินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (OTOP) มียอดขายกว่า 29,000 ล้านบาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 82.9 ของเป้าหมายตลอดปี และมีผู้จดทะเบียนเป็นผู้ผลิตสินค้า OTOPT เป็น 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))

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

รายงานนี้มุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับหน่วยประกอบการ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จหรือปัญหาอุปสรรคของหน่วยประกอบการ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของแต่ละหน่วยประกอบการเป็นสำคัญ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษากรณีของ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโอบบ้านทุ่งม่านเหนือ ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีผลการดำเนินงานที่ต่อเนื่องมาตั้งแต่ปี 2540 สามารถเพิ่มรายได้ให้แก่ตนเองและครอบครัวได้เป็นอย่างดี และได้รับการสนับสนุนจากส่วนราชการต่าง ๆ ทั้งด้านงบประมาณ วัสดุอุปกรณ์ และการให้ความรู้ที่จำเป็นต่อการดำเนินงาน อีกทั้งยังได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ระดับ 5 ดาว ของจังหวัดลำปางและ

ระดับภาค (ภาคเหนือ) ในปี 2546 ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกลุ่มฯ ทั้งด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้เข้าใจสถานการณ์ การดำเนินงานของกลุ่มฯ และเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ และวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ได้นำข้อมูลไปปรับใช้เพื่อ หาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของกลุ่มฯ และการจ้างงานในท้องถิ่น

เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เฉพาะกล่าวคือ

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

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจอย่างชัดเจนถึงสถานการณ์การดำเนินงาน และศักยภาพของกลุ่มฯ ในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการจัดการองค์กร การบริหารการผลิต การจัดการการตลาด และการจัดการการเงิน ซึ่งเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ เพื่อพิจารณานำข้อมูลในแต่ละด้านและข้อเสนอแนะต่างๆ ไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาลดจุดอ่อน และเสริมจุดแข็งของกลุ่มฯ อันจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ และชีตความสามารถในการแข่งขันของกลุ่มฯ รวมทั้งยกระดับรายได้ของสมาชิกและคนในชุมชน

2. กลุ่มฯ มีความเข้าใจตนเองทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง ได้เรียนรู้การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ดีขึ้น อันจะนำไปสู่การบริหารจัดการให้เกิดผลและมีความยั่งยืน

3. ข้อมูลจากการศึกษานี้สามารถนำไปปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

4. ข้อมูลของกลุ่มฯ จะถูกนำมาประมวลร่วมกับข้อมูลของหน่วยประกอบการอื่นๆ อีก 62 ราย ซึ่งเข้าร่วมในโครงการวิจัยฯ (โครงการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน) เพื่อวิเคราะห์ในเชิงมหภาคให้เห็นถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้านและอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

1.4 ขอบเขตการศึกษา

งานวิจัยในส่วนนี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง 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

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาในพื้นที่หมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง ซึ่งเป็นแหล่งผลิตข้าวแต่น้ำที่มีชื่อเสียง และเป็นพื้นที่หนึ่งในภาคเหนือตอนบน ซึ่งเป็นพื้นที่ศึกษาของโครงการวิจัยฯ

หน่วยประกอบการที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ เนื่องจากเป็นกลุ่มวิสาหกิจที่สามารถเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาได้ เป็นกลุ่มที่เน้นกิจกรรมเพื่อตลาด อีกทั้งเป็นกลุ่มฯ ที่มีความต้องการเข้าร่วมโครงการและมีความประสงค์ที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเอง มีความใฝ่เรียนรู้ และต้องการร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคณะวิจัย ทั้งนี้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนานักวิจัยท้องถิ่นของโครงการวิจัยฯ เป็นผู้คัดสรรหน่วยประกอบการที่มีความพร้อมและยินดีเข้าร่วมโครงการ

ผลิตภัณฑ์ที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น้ำ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงมากของจังหวัดลำปาง และการผลิตข้าวแต่น้ำ เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริม และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

1.5.3 วิธีวิเคราะห์

การศึกษานี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา ซึ่งประกอบด้วยการศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างการจัดองค์กร การบริหารงาน โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด และโครงสร้างทางการเงิน รวมถึงศักยภาพทางด้านต่างๆ 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

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

7) ศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม

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

1. ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี (ในอดีตถึงปัจจุบัน ถ้ามีข้อมูล)

$$= \text{ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักตลอดปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

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. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเงินสะพัด)

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

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

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

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

2) **อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)** อัตราส่วนต่อไปนี้ชี้ให้เห็นประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาวของธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย

1. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)

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

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

$$= \text{ยอดซื้อเชื่อ} / \text{เจ้าหนี้การค้าเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ})$$
4. ระยะเวลาเฉลี่ยในการชำระหนี้

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

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

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

7. 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)

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

8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)

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

$$= S / \text{Total Asset หรือ } S / (CA+FA)$$

9. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)

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

$$= S / FA$$

3) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

1. อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์ทั้งหมด (Debt Ratio)

$$= (\text{หนี้สินทั้งหมด} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด}) \times 100\%$$

2. หนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (D/E)

$$= \text{หนี้สิน} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น} \quad (\text{เท่า})$$

3. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long - Term Debt/Total Capitalization)

$$= \text{หนี้ระยะยาว} / (\text{หนี้ระยะยาว} + \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \quad (\text{เท่า})$$

4. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายดอกเบี้ย (Times Interest Earning or Interest Coverage Ratio)

$$= \text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{ดอกเบี้ยจ่าย} = EBIT / I \quad (\text{เท่า})$$

5. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำ (Fix Charge Coverage Ratio)

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

$$(1 - \text{อัตราภาษีเงินได้})$$

6. Degree of Financial Leverage

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

4) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

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

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

2. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)

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

3. อัตราการจ่ายเงินปันผล (Dividend Payout Ratio)

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

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

1. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment: ROI)

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

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

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

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 ครอบครองการตลาดของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่หน่วยประกอบการทำการผลิต 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 ให้ไว้ว่า ไม่ได้หมายถึงเพียงแต่เงินอย่างเดียว แต่รวมถึง ทรัพยากร ผลผลิต ความรู้ภูมิปัญญา ทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางสังคม (กฎเกณฑ์ทางสังคมที่ทำให้ผู้คนอยู่ร่วมกันเป็นชุมชน เป็นพี่น้องไว้ใจกัน) โดยสรุปแล้วลักษณะสำคัญของวิสาหกิจชุมชนมี 7 องค์ประกอบ คือ

1. ชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการ
2. ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน
3. ทรัพยากรหรือวัตถุดิบมาจากชุมชนหรือจากภายนอก
4. วิถีสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมของชุมชน
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 โดยนำมาผสมผสานกันทำกิจกรรมทางเศรษฐกิจสังคมแบบเสริมกัน ดังนั้นหัวใจสำคัญของการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอยู่ที่การเรียนรู้ เริ่มจากการเรียนรู้วิธีคิดใหม่ คิดให้รอบด้าน คิดให้วิคุณ และคิดแบบบูรณาการหรือการประสานพลัง

จาร์พงศ์ 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 ให้เกิดการพัฒนาศรษฐกิจ สังคม และการเรียนรู้ของชุมชน

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ และพิทยา ว่องกุล (2545: 38) ให้ความหมายว่า เป็นการประกอบการโดยชุมชน ที่มีสมาชิกเป็นเจ้าของปัจจัยการผลิต ทั้งด้านการผลิต การค้า และการเงิน และต้องการใช้ปัจจัยผลิตนี้ให้

เกิดดอกออกผล ทั้งทางเศรษฐกิจ และสังคม ด้านเศรษฐกิจคือ การสร้างรายได้และอาชีพ ด้านสังคม คือ การยึดโยงร้อยรัดความเป็นครอบครัว และชุมชนให้ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมรับผิดชอบ โดยผ่านกระบวนการของชุมชน

ความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

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

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

ระดับของวิสาหกิจชุมชน

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

วิสาหกิจชุมชนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

- 1) วิสาหกิจชุมชนทดแทนการพึ่งพาภายนอกชุมชน หมายถึง กิจกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่เน้นการลดรายจ่ายของเกษตรกร และชุมชน หรือเรียกว่า “วิสาหกิจชุมชนพื้นฐาน” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) เป็นการดำเนินการต่างๆ เพื่อกินเพื่อใช้ในชุมชน เพื่อให้ครอบครัวพึ่งตนเองได้ ให้ชุมชนเกิดความพอเพียงอย่างน้อยให้พออยู่พอกิน หรือพอกินพอใช้
- 2) วิสาหกิจชุมชนพัฒนาผลผลิตและทรัพยากร หมายถึง ชุมชนผลิตทางการเกษตร และมีการประกอบการเพื่อนำผลผลิต และทรัพยากรมาสร้างผลิตภัณฑ์ หรือเรียกว่า “วิสาหกิจชุมชนก้าวหน้า” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) เป็นกิจกรรมการนำผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่นเข้าสู่ตลาดบริโภค และรวมไปถึงผลผลิตทั่วไปที่เหลือกินเหลือใช้ในท้องถิ่นที่นำออกสู่ตลาดบริโภค โดยการปรับปรุงคุณภาพผลผลิต หีบห่อ การตลาด และการจัดวางต่าง ๆ เพื่อให้สามารถ “แข่งขัน” ได้
- 3) วิสาหกิจชุมชนบริการ หมายถึง การประกอบการที่เกิดจากทักษะ ภูมิปัญญา และความคิดสร้างสรรค์เพื่อให้บริการกับเกษตรกรในครอบครัว ชุมชน และบุคคลทั่วไป

ระดับของวิสาหกิจชุมชน มี 3 ระดับ ดังนี้

1. ระดับครอบครัว คือการทำกินทำใช้ในครอบครัว สร้างผลิตภัณฑ์ในลักษณะหลากหลาย เพื่อการพึ่งตนเอง ลดรายจ่ายที่เสียไปจากการซื้อภายนอก

2. ระดับชุมชนและเครือข่าย หมายถึง ทำโดยครอบครัวหรือกลุ่ม ชื้อขายแลกเปลี่ยนในระดับชุมชน และเครือข่าย เนื่องจากในบางกรณีไม่สามารถทำได้ โดยลำพังครอบครัวเดียว หรือชุมชนเดียว ต้องสร้างระบบเกื้อหนุนพึ่งพากันในชุมชน และเครือข่าย
3. ระดับธุรกิจ หมายถึง การมีส่วนเกินของผลผลิต และทรัพยากร จากการอุปโภคบริโภคในระดับ ครอบครัว 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 และเอื้อให้เกิดการพัฒนาระบบเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเองได้

สำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนมีแนวทาง (ธนาकरเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร, 2546) ดังนี้

1. วิสาหกิจชุมชนมีรากฐานการเริ่มต้น และการดำเนินงานอยู่ที่ชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชน เป็นหน่วยผลิตที่สร้างผลผลิตจริงของระบบเศรษฐกิจ
2. วิสาหกิจชุมชนต้องการการบริหารจัดการที่มีอิสระ และสอดคล้องกับศักยภาพในการบริหารจัดการขององค์กรชุมชน จึงต้องมีรูปแบบนิติบุคคลเฉพาะไว้รองรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการที่มีอิสระเป็นหลักประกันที่สำคัญที่สุดของการสร้างระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองที่เป็นจริง
3. เจ้าของปัจจัยการผลิตและภูมิปัญญาเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชนเป็นผู้สร้างผลผลิต และสืบทอดภูมิปัญญา จึงควรได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม และเป็นการคืนสิทธิในการจัดการผลผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนพัฒนาระบบการพึ่งตนเองที่เป็นจริงขึ้น

4. วิสาหกิจชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของชุมชน วิสาหกิจที่แท้จริงให้กับความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเอง การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน คือ การเปิดโอกาสให้ชุมชนได้เรียนรู้การจัดการทรัพยากรและผลผลิต แสวงหาและพัฒนาความรู้บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน

5. วิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชน พัฒนาระบบทุนและสวัสดิการของชุมชน เป็นการสร้างผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีคุณธรรมกำกับความสัมพันธ์กับทุกฝ่าย มิใช่การขยโอกาสการผลิตในปริมาณมาก และการแสวงหากำไรสูงสุด

6. การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน สามารถดำเนินการในรูปแบบการสร้างความร่วมมือกับองค์กรภายนอก 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 เพราะวิสาหกิจชุมชนแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดเล็ก (SMEs) และแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทั้งการผลิตและการตลาดทั้งกระบวนการจัดการ และเป้าหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน กำหนดจากความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค ส่วนธุรกิจอุตสาหกรรมต้องมีมาตรฐานกลางควบคุม

พิทยา ว่องกุล (2545) ได้เสนอยุทธศาสตร์การพัฒนาเพื่อสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการพัฒนากระแสหลัก ดังต่อไปนี้

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

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

3. กระบวนการศึกษาวิจัย ในกระบวนการทัศน์ใหม่ควรเป็นการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนา ได้แก่ แสวงหาความร่วมมือจากนักวิชาการ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานภายนอกชุมชน กับส่งเสริมให้ชุมชนหรือ

สถาบันในชุมชน ทำงานวิจัยเอง เพื่อนำผลที่ได้มาวางแผนพัฒนาชุมชนในขั้นตอนต่อไป โดยได้รับเงินทุนสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาที่กำหนดขึ้นจากการวิจัยด้วย

4. กระบวนการผสมผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนการทัศน์ใหม่ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้ และความช่วยเหลือจากภายนอกโดยเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนะระหว่างชุมชน กับ หน่วยงานรัฐ และองค์กรพัฒนาเอกชนหรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจและวางแผนการพัฒนาตนเอง

5. กระบวนการสร้างเครือข่ายชุมชน จะนำไปสู่กระบวนการทัศน์ใหม่ในการต่อยอดความรู้ในการพัฒนาตนเอง และเครือข่ายตลอดเวลา นำไปสู่ธุรกิจอุตสาหกรรมชุมชน เช่น โรงสีข้าวชุมชน ฯลฯ การกำหนดตลาดเครือข่ายทั้งในรูปแบบที่ซื้อขายสินค้า และแลกเปลี่ยนสินค้ากัน รวมไปถึงสถาบันการเงินของเครือข่าย และการวางแผนพัฒนา หรือยุทธศาสตร์การพัฒนาตนเองอย่างมีพลัง

บทที่ 2

ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน

2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์

2.1.1 สภาพทางกายภาพ

บ้านทุ่งม่านเหนือตั้งอยู่ในเขตตำบลบ้านเป้า อำเภอมือง จังหวัดลำปาง ห่างจากตัวอำเภอมืองลำปาง ประมาณ 15 กิโลเมตร ไปทางถนนสายลำปาง – แจ้ห่ม ตำบลบ้านเป้า

อาณาเขตติดต่อของตำบลบ้านเป้า

ทิศเหนือ	ติดต่อกับ ตำบลบ้านเอื้อม	อำเภอมืองลำปาง
ทิศใต้	ติดต่อกับ ตำบลบ่อแฮ้ว	อำเภอมืองลำปาง
ทิศตะวันออก	ติดต่อกับ ตำบลต้นธงชัย	อำเภอมืองลำปาง
ทิศตะวันตก	ติดต่อกับ ตำบลหนองหล่ม	อำเภอห้างฉัตร

บ้านทุ่งม่านเหนือ มีพื้นที่หมู่บ้านรวม 17,521 ไร่ (ประมาณร้อยละ 15.38 ของตำบลบ้านเป้า) โดยแบ่งเป็น พื้นที่ทำการเกษตร 13,000 ไร่ พื้นที่อยู่อาศัย 416 ไร่ พื้นที่ป่าชุมชน 50 ไร่ และพื้นที่สาธารณประโยชน์ 500 ไร่ มีแหล่งน้ำธรรมชาติ คือ ลำห้วยแม่ต๋อยไหลผ่าน 1 สาย

ตำบลบ้านเป่ามีพื้นที่ทั้งหมด 113,948 ไร่ จำนวนครัวเรือน 2,199 ครัวเรือน ประชากรรวม 7,373 คน มีจำนวนหมู่บ้านทั้งหมด 12 หมู่บ้าน รายละเอียดดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 จำนวนประชากรตำบลบ้านเป้า

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนประชากร (คน)			จำนวนครัวเรือน (หลังคาเรือน)
		ชาย	หญิง	รวม	
1	บ้านแค	349	386	735	202
2	บ้านทุ่งม่านเหนือ	463	519	982	265
3	บ้านแม่ก่ง	650	605	1,255	384
4	บ้านเหล่า	443	439	882	291
5	บ้านเป้า	344	334	678	222
6	บ้านใหม่-สบก้ง	148	173	321	119
7	บ้านบ่อหิน	301	300	601	186
8	บ้านหนองร่อง	240	243	483	141
9	บ้านหัวทุ่ง	140	148	288	84
10	บ้านสบไพร	152	150	302	140
11	บ้านทุ่งม่านพัฒนา	270	294	564	71

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

หมู่ที่	ชื่อหมู่บ้าน	จำนวนประชากร (คน)			จำนวนครัวเรือน (หลังคาเรือน)
		ชาย	หญิง	รวม	
12	บ้านสบก้ง-หางทุ่ง	129	153	282	69
	รวม	3,629	3,744	7,373	2,199

ที่มา : จากการสำรวจ

2.1.2 สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก

การคมนาคม บ้านทุ่งมันเหนือมีถนนติดต่อกับหมู่บ้านอื่นๆ และติดต่อกับตัวเมืองได้สะดวก โดยมีถนนลาดยางจากตัวเมืองถึงทางแยกเข้าหมู่บ้านและถนนคอนกรีตเข้าหมู่บ้าน ส่วนภายในหมู่บ้านจะเป็นถนนคอนกรีตทั้งหมด

น้ำกินน้ำใช้ บ้านทุ่งมันเหนือมีระบบประปาหมู่บ้าน 1 แห่ง

ไฟฟ้า มีไฟฟ้าเข้าถึงทุกหลังคาเรือน

โทรคมนาคม มีโทรศัพท์ติดต่อกับได้สะดวก

สถานพยาบาล มีสถานอนามัยตั้งอยู่ 1 แห่ง

โรงเรียน แต่เดิมโรงเรียนบ้านทุ่งมันเหนือเคยเปิดสอนระดับประถมศึกษา แต่ปัจจุบันปิดดำเนินการเนื่องจากนักเรียนมีน้อยและการเดินทางไปเรียนในเมืองได้สะดวก

ร้านค้า มีร้านค้า 9 แห่ง เป็นร้านค้าขนาดใหญ่ 3 ร้าน ร้านขนาดกลาง 2 ร้านและขนาดเล็ก 4 ร้าน นอกจากนี้ยังมีสถานบริการน้ำมันขนาดเล็ก (ปั๊มหลอด) จำนวน 1 แห่ง

2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน

บ้านทุ่งมันเหนือตั้งอยู่บริเวณลุ่มแม่น้ำตู่ย มีทุ่งนาล้อมรอบ โดยเมื่อประมาณปี พ.ศ.2321 ได้เกิดศึกสงครามระหว่างพม่ากับมอญ พม่าเป็นฝ่ายแพ้ จึงได้ถอยทัพลงมาทางใต้ของไทย กองทัพพม่าได้เดินทางมาพักแรมระหว่างบ้านแคกับบ้านทุ่งมันเหนือในปัจจุบัน ขณะที่กองทัพพม่าเดินทางในคืนนั้น ทหารพม่าได้ใช้ไม้ไผ่แทงจุดแค่เพื่อให้เกิดแสงสว่างส่องทาง แต่จุดได้ไม่นานแคก็หมด จึงได้หยุดพักค้างคืนที่ร่อนน้ำนั้น จนในที่สุดก็ถอยทัพกลับ แต่ได้มีทหารพม่าบางส่วนไม่กลับและได้ตั้งถิ่นฐานอยู่บริเวณร่อนม่าน (ร่อนน้ำ) ต่อมาเมื่อราษฎรอพยพมาตั้งบ้านเรือนเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ และขนานนามหมู่บ้านนี้ว่า “บ้านทุ่งมันเหนือ” มาจนถึงปัจจุบัน ต้นไม้ประจำหมู่บ้าน คือ ต้นหางก่าน (ภาษาท้องถิ่น) คำขวัญของหมู่บ้านขยัน ประหยัด ซื่อสัตย์ สุจริต

2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ

2.3.1 สภาพทางสังคม

บ้านทุ่งมันเหนือ มีจำนวนครัวเรือน 225 ครัวเรือน มีประชากรรวม 934 คน เป็นชาย 432 คน หญิง 502 คน ส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธ

การรวมกลุ่มภายในหมู่บ้าน กองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมือง มีสมาชิกทั้งหมด 140 ครัวเรือน กลุ่มฌาปนกิจสงเคราะห์ กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรและกลุ่มศูนย์สาธิตการตลาด (ปัจจุบันหยุดกิจการเนื่องจากมีปัญหาในการดำเนินงาน)

2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

ประชากรบ้านทุ่งม่านเหนือส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเกษตรกรรม (ทำนา ทำสวน) อาชีพรองคือ รับจ้างและค้าขาย ดังนี้ เกษตรกรรม จำนวน 169 ครัวเรือน รับราชการ จำนวน 35 ครัวเรือน ทำงานเอกชนหรือธุรกิจส่วนตัว 21 ครัวเรือน รายได้ของชาวบ้านทุ่งม่านเหนือโดยเฉลี่ยแสดงได้ตามตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 รายได้ของประชากรบ้านทุ่งม่านเหนือ

ระดับรายได้	จำนวนครัวเรือน	สัดส่วน (ร้อยละ)
ครัวเรือนที่มีรายได้ต่ำกว่า 20,000 บาท/คน/ปี	1	0.4
ครัวเรือนที่มีรายได้ 20,000-36,000 บาท/คน/ปี	10	4.4
ครัวเรือนที่มีรายได้ 36,000-60,000 บาท/คน/ปี	14	6.2
ครัวเรือนที่มีรายได้ 60,000-84,000 บาท/คน/ปี	14	6.2
ครัวเรือนที่มีรายได้ 84,000-120,000 บาท/คน/ปี	55	24.4
ครัวเรือนที่มีรายได้ 120,000-240,000 บาท/คน/ปี	88	39.2
ครัวเรือนที่มีรายได้เกิน 240,000 บาท/คน/ปี	43	19.2
รวม	225	100

ที่มา : จากการสำรวจ

2.4 วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

บ้านทุ่งม่านเหนือมีกลุ่มอาชีพต่างๆ หลายกลุ่ม เช่น

1. กลุ่มทำข้าวแต่น้ำแดงโม ปัจจุบันมีสมาชิก 110 คน เงินทุน 348,000 บาท เป็นกลุ่มที่รวมสมาชิกที่เป็นกลุ่มข้าวแต่น้ำแดงเล็กๆ หลายกลุ่มในหมู่บ้าน มารวมเป็นกลุ่มใหญ่ของหมู่บ้าน มีการผลิตข้าวแต่น้ำแดงเพื่อจำหน่ายให้แก่ร้านค้าในตัวเมืองลำปาง และส่งออกต่างจังหวัด สมาชิกมีรายได้ประมาณ 36,000-60,000 บาท/คน/ปี
2. กลุ่มปลูกถั่วเหลือง มีสมาชิก 63 คน เงินทุน 932,292 บาท ผลิตถั่วเหลืองเพื่อจำหน่ายให้แก่สหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำปาง และโรงงานทำเต้าเจี้ยว สมาชิกมีรายได้ประมาณ 15,000 บาท/คน/ปี
3. กลุ่มผลิตตุ๋กตาขันธ์สัตว์ มีสมาชิก 17 คน เงินทุน 250,000 บาท ผลิตตุ๋กตาขันธ์สัตว์จำหน่ายให้แก่ร้านค้าในจังหวัดเชียงใหม่ ลำปาง พะเยา แพร่ น่าน สมาชิกมีรายได้ ประมาณ 36,000 บาท/คน/ปี
4. กลุ่มผู้ผลิตเมล็ดพันธุ์พืช มีสมาชิก 32 คน เงินทุน 132,300 บาท ผลิตเมล็ดพันธุ์พืชจำหน่ายให้ศูนย์ขยายพันธุ์พืชที่ 3 ลำปาง สมาชิกมีรายได้ประมาณ 15,000 บาท/คน/ปี

5. กลุ่มประดิษฐ์ดอกไม้แห้ง มีสมาชิก 10 คน เงินทุน 15,000 บาท ผลิตดอกไม้แห้งเพื่อจำหน่ายให้ร้านค้าทำพวงหรีดในตัวเมืองลำปางและในงานศพ สมาชิกมีรายได้ประมาณ 10,200 บาท/คน/ปี

6. กลุ่มผู้สูงอายุทำดอกไม้จันทร์ มีสมาชิก 20 คน เงินทุน 2,000 บาท ผลิตดอกไม้จันทร์เพื่อจำหน่ายในงานศพของตำบล สมาชิกมีรายได้ 500 บาท/คน/ปี

7. กลุ่มผู้ผลิตตุ๊กตาเซรามิก มีสมาชิก 13 คน เงินทุน 300,000 บาท ผลิตตุ๊กตาเซรามิกส่งขายให้ร้านค้าในตัวเมืองลำปาง และต่างจังหวัด สมาชิกมีรายได้ 36,000-60,000 บาท/คน/ปี

2.5 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

บ้านทุ่งม่านเหนือได้รับการสนับสนุนช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนมาโดยตลอด ทั้งการให้ความรู้ในด้านต่างๆ และด้านการเงิน การสนับสนุนที่สำคัญมีรายละเอียด ดังนี้

- งบประมาณกองทุนหมู่บ้านและชุมชนเมือง ได้รับงบประมาณเมื่อปี 2545 เป็นเงิน 1,000,000 บาท ปัจจุบันมีเงินทุนทั้งสิ้น 1,006,720 บาท มีผู้กู้เงินเพื่อนำไปใช้ในการประกอบอาชีพรวม 69 คน เป็นเงิน 690,500 บาท

- งบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านเป้า ให้การสนับสนุนงบประมาณการดำเนินงานศูนย์สาธิตการตลาด เป็นเงิน 63,000 บาท เพื่อเป็นทุนในการดำเนินงาน

- งบประมาณจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม เมื่อปี 2545 เพื่อเป็นวัสดุอุปกรณ์และเงินทุนในการดำเนินงานกลุ่มทำข้าวแต๋นน้ำแตงโม รวม 1,390,000 บาท

2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา

ปัญหาของบ้านทุ่งม่านเหนือที่พบ ได้แก่

ปัญหานี้สินภาคครัวเรือน ปัจจุบันชาวบ้านทุ่งม่านเหนือมีหนี้สินรวม 93 ครัวเรือน เป็นเงิน 2,047,000 บาท และมีเกษตรกรที่เข้าร่วมโครงการพักชำระหนี้เกษตรกร จำนวน 33 ครัวเรือนและหลังโครงการพักชำระหนี้ ได้มีเกษตรกรเข้าร่วมโครงการฟื้นฟูอาชีพเกษตรกรหลังการพักชำระหนี้ จำนวน 27 ครัวเรือน

ปัญหายาเสพติด บ้านทุ่งม่านเหนือได้เข้าร่วมโครงการหมู่บ้านปลอดยาเสพติดและมีการดำเนินงานดังนี้

- แต่งตั้งคณะทำงานดำเนินงาน 1 ชุด
- มอบธงให้กับครัวเรือนที่ไม่เกี่ยวข้องกับยาเสพติด 221 ครัวเรือน ติดไว้หน้าบ้าน มีครัวเรือนที่ไม่ได้รับธง 4 ครัวเรือน
- กำหนดบทลงโทษแก่ผู้เสพ-ผู้ค้ายาเสพติดของหมู่บ้าน โดยเกิดจากการทำประชาคมหมู่บ้าน ซึ่งเป็นการใช้กฎหมายของสังคมในการลงโทษมากกว่าจะเป็นการใช้กฎหมาย

2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน

บ้านทุ่งม่านเหนือ เป็นหมู่บ้านที่มีจำนวนครัวเรือนมากเป็นอันดับ 3 ของตำบลบ้านเป้า มีความพร้อมในด้านต่างๆ ครบถ้วน ทั้งด้านกำลังคน ด้านความสะดวกต่างๆ ในหมู่บ้าน เช่น ถนนหนทางติดต่อกับภายนอก สาธารณูปโภค เช่น มีไฟฟ้า น้ำประปา โทรศัพท์ และมีสาธารณะสมบัติที่จำเป็น เช่น โรงเรียน สถานีอนามัย ศูนย์พัฒนาเด็กเล็กและวัด เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีการรวมกลุ่มเพื่อดำเนินการกิจกรรมต่างๆ หลายกลุ่ม แสดงให้เห็นว่าหมู่บ้านยังมีศักยภาพพอที่จะพัฒนาไปได้อีกมาก ถ้าได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องและถูกทิศทาง

บทที่ 3

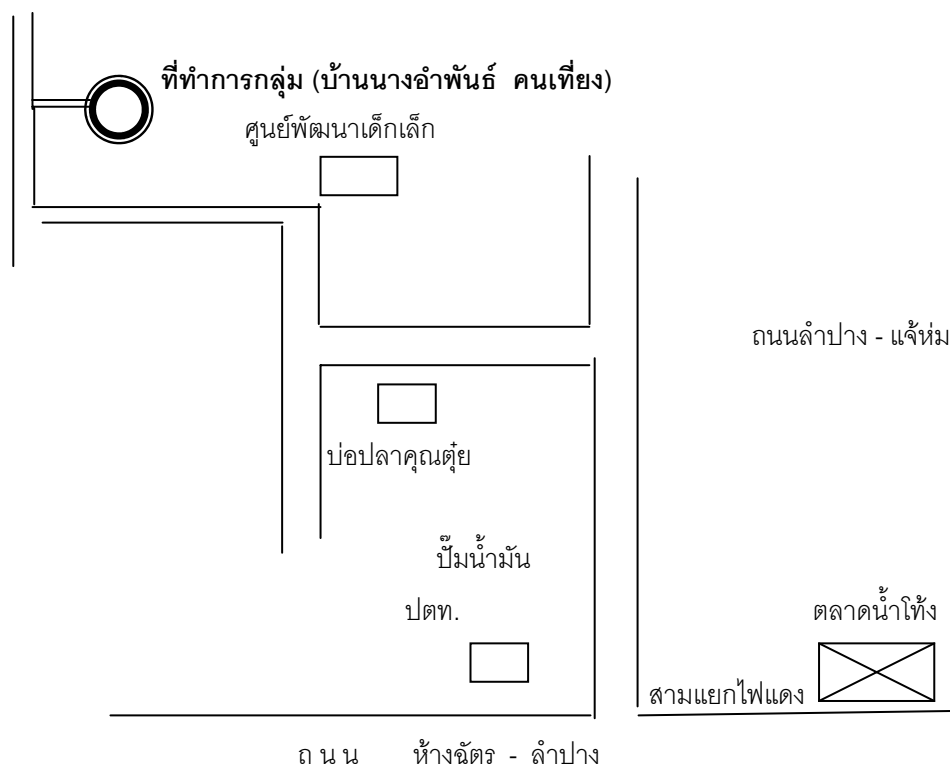
ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ

3.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ

3.1.1 **สถานประกอบการ** : กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งมานเหนือ (กลุ่มฯ)

3.1.2 **สถานที่ตั้งกลุ่มฯ** : หมู่ที่ 2 ตำบลบ้านเป้า อำเภอเมือง จังหวัดลำปาง โทร. 054-360272

บ้านทุ่งมานเหนืออยู่ห่างจากตัวเมืองลำปางประมาณ 15 กิโลเมตร ไปทางถนนสายลำปาง-แจ้ห่ม เลี้ยวซ้าย ผ่านบ่อปลาคุณตุ้ย เลี้ยวขวา ประมาณ 200 เมตร เลี้ยวซ้ายซอย 6 ผ่านศูนย์เด็กเล็ก เลี้ยวขวา 100 เมตร เป็นที่ทำการกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 1.1)



แผนภาพที่ 3.1 สถานที่ตั้งกลุ่มฯ

3.1.3 ผู้นำกลุ่มคนสำคัญ

นางอำพันธ์ คนเที่ยง อายุ 45 ปี สำเร็จการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 เป็นบุตรของนายอ้ายเทพ อายุ 88 ปี และนางศรีคำ ปินตา อายุ 86 ปี ซึ่งมีอาชีพทำสวนลำไย ได้สมรสกับนายศรีคำ คนเที่ยง อายุ 45 ปี มีอาชีพค้าขายและมีตำแหน่งเป็นคณะกรรมการหมู่บ้านบ้านทุ่งมานเหนือ อาชีพเดิมทำขนมส่งตาม

ร้านค้าในหมู่บ้าน และได้เป็นผู้ริเริ่มการทำข้าวแต่น้ำแตงโมขายเป็นเจ้าแรกของบ้านทุ่งม่านเหนือ เมื่อประมาณ ปี 2539 ปัจจุบันนายศรีคำ เป็นเรื่องแรงสำคัญในการช่วยเหลือด้านการผลิต การตลาดและการบริหารงานกลุ่มฯ

นางอำพันธ์ และนายศรีคำ มีบุตรด้วยกัน 2 คน คือ นายอนุชิต คนเดียว อายุ 20 ปี เรียนจบชั้นประถมศึกษาปีที่ 3 โรงเรียนบุญวาทย์วิทยาลัยลำปาง ปัจจุบันกำลังศึกษาอยู่โรงเรียนพลตำรวจลำปาง และมีแผนที่จะศึกษาต่อด้านบริหารธุรกิจในระดับอุดมศึกษาต่อไป สามารถช่วยเหลือกลุ่มได้หลายด้าน เช่น การเก็บรวบรวม และบันทึกข้อมูลต่าง ๆ ของกลุ่ม การทำบัญชีรับ-จ่าย การซื้อวัตถุดิบ และการส่งข้าวแต่น้ำให้ร้านค้าที่สั่งซื้อ และเด็กชายอนุชา คนเดียว อายุ 11 ปี กำลังศึกษาอยู่ชั้นประถมศึกษาปีที่ 5 โรงเรียนปงสนุก ในตัวอำเภอเมืองลำปาง

นางอำพันธ์ เข้ารับการฝึกอบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน อยู่. โดยสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำปาง หลายครั้ง อบรมด้านบรรจุภัณฑ์ ณ ศูนย์เคลือบดินเผา อำเภอเกาะคา จังหวัดลำปาง เป็นเวลา 3 วัน อบรมการพัฒนาผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับ 5 ดาว ณ ศูนย์แสดงสินค้าอิมแพ็คเมืองทองธานี โดยกรมการพัฒนาชุมชน ในช่วงเดือนกันยายน 2546 รวม 2 วัน

3.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาของกลุ่มฯ

เริ่มจากการที่นางอำพันธ์ ซึ่งเดิมมีอาชีพทำขนมขายหลายชนิด เช่น ก๋วยเตี๋ยว ขนมหัวแตก ขนมเกลียว ขนมไข่เหี้ย ข้าวเกรียบฟักทอง/ข้าวเกรียบกะเพรา เป็นต้น โดยทำขายส่งตามร้านค้าในหมู่บ้านเพื่อหารายได้เสริมให้กับครอบครัว ต่อมาประมาณปี 2539 ได้สังเกตเห็นแม่ค้าทำข้าวแต่น้ำที่แตกเป็นชิ้นเล็กๆ ใส่ถุงมาขายในหมู่บ้าน จึงได้เกิดแนวความคิดขึ้นว่าตนเองก็ทำข้าวแต่น้ำได้ จึงได้ทดลองทำข้าวแต่น้ำแตงโมขายบ้าง โดยครั้งแรกได้นำไปวางขายร่วมกับร้านเซรามิคบุญทวีซึ่งนำสินค้าไปออกร้านตามงานต่างๆ ยอดขายครั้งนั้นได้ประมาณ 5,000 - 10,000 บาท จึงเกิดกำลังใจและทำข้าวแต่น้ำแตงโมขายอย่างจริงจังตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ต่อมาในปี 2540 พัฒนาการอำเภอและเกษตรอำเภอเมืองลำปางได้มาแนะนำให้จัดตั้งเป็นกลุ่มพร้อมทั้งให้ทำสต็อกเกอร์และนำสินค้าติดข้างถุงบรรจุข้าวแต่น้ำ ชื่อ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งม่านเหนือ โดยมีนางอำพันธ์เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกเริ่มแรก 9 คน มีการลงหุ้นๆ ละ 50 บาท รวม 18 หุ้น เป็นเงิน 900 บาท เมื่อถึงสิ้นปี มีการปันผลคืนให้หุ้นละ 200 บาท ในปี 2541 มีสมาชิกเพิ่มขึ้นอีก 8 คน รวมเป็น 17 คน แต่สมาชิกใหม่ไม่ได้มีการลงหุ้น แต่เปลี่ยนมาเป็นการออมทรัพย์ โดยส่งเงินสัจจะสะสม คนละ 20 - 50 บาทต่อเดือน เพื่อเป็นการเก็บออมเงินแทนการลงหุ้น

หลังจาก 2543 เป็นต้นมา ในหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือมีกลุ่มทำข้าวแต่น้ำเกิดขึ้น เป็นกลุ่มเล็กๆ กระจายอยู่ถึง 26 กลุ่ม โดยมีสมาชิกกลุ่มละประมาณ 3-5 คน ทำให้กิจกรรมของกลุ่มฯ ไม่ต่อเนื่อง และเกิดการแข่งขันกันในหมู่บ้าน ต่อมาในปี 2545 ได้รับงบประมาณสนับสนุนเป็นเงินทุนและวัสดุอุปกรณ์จากกรมส่งเสริมการส่งออก รวม 1,390,000 บาท ผู้ใหญ่บ้านและคณะกรรมการหมู่บ้าน จึงมีแนวความคิดที่จะรวมกลุ่มข้าวแต่น้ำกลุ่มเล็กๆ เหล่านี้มาเป็นกลุ่มเดียว จึงได้ประชุมตกลงกันจัดตั้ง “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ” ขึ้นเมื่อปลายปี 2545 ขณะนั้นมีสมาชิกอยู่ทั้งหมด 72 คน และระดมทุนกันอีกครั้งหนึ่ง แต่กิจกรรมของกลุ่มฯ ก็ยังมีน้อย ไม่ต่อเนื่องเพราะยังคงทำเป็นกลุ่มเล็กๆ อยู่ มีเพียงนางอำพันธ์ที่ทำการผลิตข้าวแต่น้ำอย่างต่อเนื่องและใช้เครื่องมือที่ได้รับการสนับสนุนเป็นส่วนใหญ่

3.3 การจัดการองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ

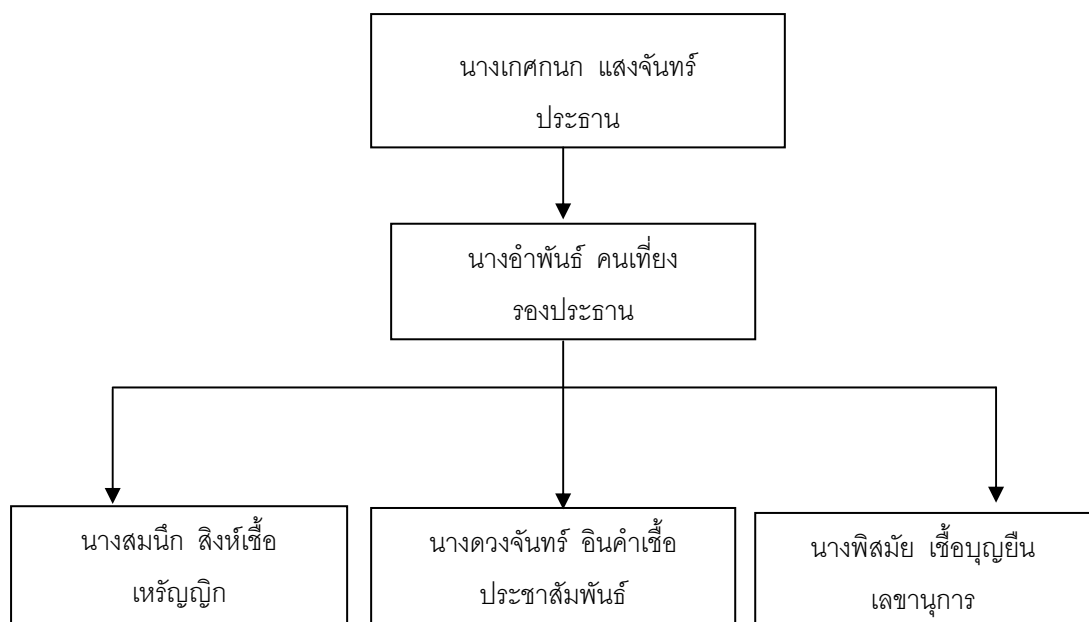
3.3.1 การบริหารและจัดการองค์กร

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

กลุ่มฯ แบ่งโครงสร้างการบริหารออกเป็น 5 ตำแหน่ง ได้แก่ ประธาน รองประธาน เลขานุการ เหรัญญิก และประชาสัมพันธ์ กลุ่มมีการคัดเลือกคณะกรรมการบริหาร มีการคัดเลือกโดยเปิดเผยที่ละตำแหน่ง โดยพิจารณาคัดเลือกผู้ที่มีคุณสมบัติของการเป็นผู้นำ มีความรับผิดชอบ เสียสละ เข้าใจงานและมีเวลาในการทำงาน เช่น การออกไปประชุม ฝึกอบรมต่างๆ และการมีเวลาในการทำหน้าที่บริหารงานกลุ่มฯ เป็นต้น คณะกรรมการดังกล่าวมีจำนวน 5 คน คือ

- | | |
|----------------------------|-----------------------|
| 1. นางเกศกนก แสงจันทร์ | ตำแหน่ง ประธาน |
| 2. นางอำพันธ์ คนเที่ยง | ตำแหน่ง รองประธาน |
| 3. นางสมนึก สิงห์เชื้อ | ตำแหน่ง เหรัญญิก |
| 4. นางดวงจันทร์ อินคำเชื้อ | ตำแหน่ง ประชาสัมพันธ์ |
| 5. นางพิสมัย เชื้อบุญยืน | ตำแหน่ง เลขานุการ |

ในช่วงปีที่ผ่านมา การดำเนินงานในกลุ่มฯ มีน้อย จึงไม่มีการประชุมเพื่อกำหนดทิศทางการทำงานของกลุ่มฯ ทำให้นางอำพันธ์ได้แยกตัวออกมา แต่ก็ยังใช้อุปกรณ์การผลิตที่ได้รับการสนับสนุน และผลิตในนามกลุ่มฯ โดยสมาชิกส่วนใหญ่เข้ามาเป็นแรงงานของกิจการ



แผนภาพที่ 3.2 โครงสร้างคณะกรรมการกลุ่มฯ

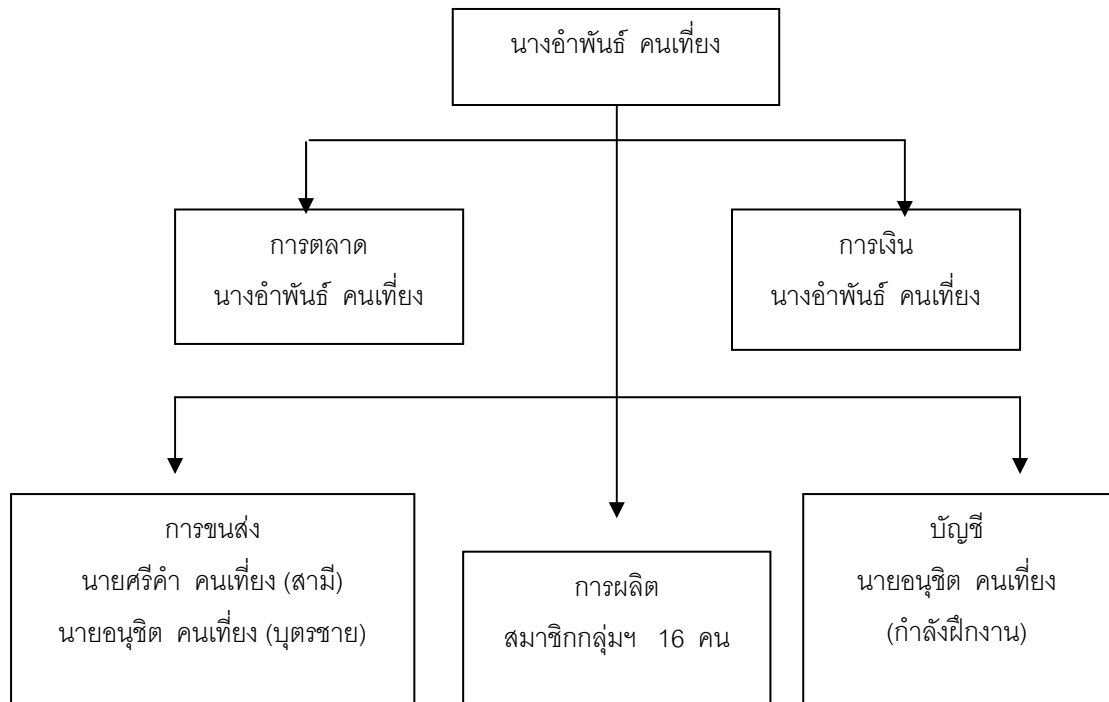
ตารางที่ 3.1ประวัติคณะกรรมการกลุ่มฯ ปี พ.ศ. 2546

ชื่อ- สกุล	อายุ (ปี)	เพศ	สถานภาพ	ระดับ การศึกษา	ตำแหน่ง	หน้าที่	อาชีพเดิม	อาชีพปัจจุบัน	บทบาทใน ชุมชน
นางเกศกนก แสงอินทร์	40	หญิง	สมรส	ม.6	ประธาน	บริหารงาน กลุ่ม	ทำนา	ขายประกัน	กรรมการ หมู่บ้าน
นางอำพันธ์ คนเที่ยง	47	หญิง	สมรส	ม.6	รองประธาน	บริหารงาน กลุ่ม	ทำนา	ทำนา/ค้าขาย	กรรมการ กองทุนหมู่บ้าน
นางสมนึก สิงห์เชื้อ	50	หญิง	สมรส	ป.4	เหรัญญิก	รักษาเงิน/ทำ บัญชี	ค้าขาย	ค้าขาย	-
นางดวงจันทร์ อินคำเชื้อ	49	หญิง	สมรส	ป.4	ประชาสัมพันธ์	แจ้งข่าวสาร	เย็บผ้า/ทำสวน	เย็บผ้า	-
นางพิสมัย เชื้อบุญยืน	39	หญิง	สมรส	ป.ตรี	เลขานุการ	บันทึกการ ประชุม	ค้าขาย	ค้าขาย	กรรมการ กองทุนหมู่บ้าน

ที่มา : จากการสำรวจ

กิจการข้าวแต่นนางอำพันธ์ คนเที่ยง

การบริหารจัดการธุรกิจของนางอำพันธ์ มีลักษณะใกล้เคียงกับการทำอุตสาหกรรมในครอบครัว หรือผู้ประกอบการรายเดี่ยว เนื่องจากนางอำพันธ์จะเป็นหลักในการบริหารจัดการทุกๆ ด้าน โดยสามี และลูกชายช่วยเหลือในเรื่องการตลาด และการเงิน (แผนภาพที่ 3.3)



แผนภาพที่ 3.3 โครงสร้างการบริหารงานของกิจการ

3.3.2 ปัญหาในการจัดการองค์กร

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

กลุ่มข้าวแต่นบ้านทุ่งม่านเหนือ ปัจจุบันมีการดำเนินกิจกรรมอยู่บ้าง แต่ไม่ต่อเนื่อง เนื่องจากมี ปัญหาในเรื่องของการจัดการองค์กร ดังนี้

1. การจัดตั้งกลุ่มไม่ได้มีพื้นฐานมาจากความต้องการที่แท้จริงของสมาชิกกลุ่ม แต่เกิดขึ้นเนื่องจากภาคราชการได้อนุมัติงบประมาณจำนวนมากลงมาให้กับกลุ่มเดิม (กลุ่มของนางอำพันธ์) ซึ่งผู้นำหมู่บ้านมีความเห็นว่ากลุ่มทำข้าวแต่นทุกกลุ่มในหมู่บ้านควรจะได้รับประโยชน์ร่วมกัน จึงมีแนวความคิดว่าควรรวมตัวกันจัดตั้งเป็นกลุ่มใหญ่ของหมู่บ้าน แต่เมื่อรวมตัวกันแล้ว ปรากฏว่าส่วนใหญ่แล้วคณะกรรมการและสมาชิกยังไม่ได้ทุ่มเทความตั้งใจทั้งหมดให้แก่การพัฒนากลุ่มเท่าที่ควร จึงทำให้กลุ่มยังไม่มี ความเข้มแข็ง
2. คณะกรรมการกลุ่มเป็นผู้ที่มีความเสียสละก็จริงอยู่ แต่ส่วนใหญ่มีภาระที่ต้องรับผิดชอบในงานอาชีพหลักที่มีอยู่ก่อนแล้ว การให้ความสำคัญและให้เวลาต่ออาชีพทำข้าวแต่นจึงน้อยกว่าอาชีพหลัก

3. สมาชิก จะรวมตัวกันเป็นกลุ่มเล็กๆ 2 – 5 คน ทำข้าวแต๋นขายส่งในพื้นที่ ทำให้ไม่เข้ามาร่วมกับกลุ่มฯ เป็นเพียงผู้ถือหุ้นเท่านั้น

กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

กิจการนางอัมพันธ์ ไม่มีปัญหาในองค์กร เพราะเป็นธุรกิจของครอบครัว อีกทั้งมีการแบ่งหน้าที่ให้สมาชิกในครอบครัวอย่างชัดเจนและมีการถ่ายทอดความรู้ในเรื่องการบริหารจัดการให้ทายาท

3.4 แหล่งให้การสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ

ก. ด้านการเงินและอุปกรณ์

- ปี 2542 ได้รับงบประมาณจากโครงการมิยาซาวา เป็นเงิน 50,000 บาท โดยได้รับเป็นเตาอบราคา 25,000 บาท และเป็นเงินทุน 25,000 บาท (ปัจจุบันอยู่ที่กลุ่มของนางอัมพันธ์)
- ปี 2545 ได้รับงบประมาณจากกรมส่งเสริมการส่งออก รวมเป็นเงิน 1,390,000 บาทโดยรับเป็นเงินสด จำนวน 700,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ จัดสรรเป็นค่าต่างๆ ดังนี้

- งบประมาณสัมพันธ	200,000 บาท
- งบประมาณปรับปรุงอาคาร/โรงเรือน	200,000 บาท
- งบประมาณจุกัด	200,000 บาท
- เงินทุนหมุนเวียน	100,000 บาท

นอกจากนี้ยังได้รับการสนับสนุนอุปกรณ์ต่างๆ คือ เตาอบ 1 เครื่อง เครื่องขึ้น 2 เครื่อง กะทะไฟฟ้า 2 ใบ และอุปกรณ์การผลิตข้าวแต๋นอื่นๆ ครบถ้วน งบประมาณรวมทั้งสิ้น 690,000 บาท (ปัจจุบันอุปกรณ์ต่างๆ และเงินทุนอยู่ที่กลุ่มฯ)

ข. ด้านความรู้

กลุ่มฯ ได้รับความช่วยเหลือด้านความรู้ และให้คำปรึกษาจากสำนักงานเกษตรอำเภอ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ สำนักงานสาธารณสุขอำเภอ องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านเป้าอย่างสม่ำเสมอ โดยมีการแจ้งข่าวสารข้อมูลเกี่ยวกับการผลิต การจำหน่ายและการฝึกอบรมต่างๆ พร้อมทั้งประสานหน่วยงานที่เกี่ยวข้องมาให้การสนับสนุน ดังนี้

- ปี 2545 สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ จัดอบรมความรู้เรื่องการทำมาตรฐานอาหารและยา (อย.) มาตรฐานเพื่อส่งเสริมการส่งออก จีเอ็มพี (GMP)
- ปี 2546 สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ/จังหวัดและองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านเป้า ได้คัดเลือกและพัฒนาให้เป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ของตำบลบ้านเป้าและผ่านการคัดสรรสุดยอด OTOP ได้ในระดับ 5 ดาว ระดับภาค

ตารางที่ 3.2 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกลุ่มฯ

หน่วยงาน	ปีที่ช่วยเหลือ	ความช่วยเหลือ
กระทรวงมหาดไทย (โครงการมियाซาว่า)	2542	เตาอบ 25,000 บาท เงินทุน 25,000 บาท
กรมส่งเสริมการส่งออก	2545	งบประมาณสนับสนุน 1,390,000 บาท
สำนักงานสาธารณสุขอำเภอเมืองร่วมกับมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์	2545	อบรมให้ความรู้เรื่องการจัดทำ อย. และ GMP
สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ/จังหวัดและ อบต.บ้านเป้า	2546	การคัดสรรสุดยอด OTOP

ที่มา : จากการสำรวจ

การดำเนินงานของกลุ่มฯ ไม่ต่อเนื่อง ในปี 2546 เป็นต้นมา ไม่มีการทำกิจกรรมการผลิตในนามกลุ่มฯ มีเพียงกิจการทำข้าวแต่นของนางอำพันธ์ มีการดำเนินงานที่ต่อเนื่องและสามารถจะบริหารจัดการการดำเนินงานด้านต่างๆ ทั้งด้านเงินทุน การผลิตและการตลาด ในนามของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทุ่งมานเหนือเป็นที่รู้จักและประสบความสำเร็จได้ในระดับหนึ่ง ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมุ่งเป้าหมายไปที่การศึกษาการดำเนินงานของกลุ่มข้าวแต่นน้ำแตงโมของนางอำพันธ์แบบเจาะลึก ทั้งนี้เพื่อประโยชน์แก่กลุ่มซึ่งมีแนวโน้มที่จะเป็นผู้ประกอบการขนาดย่อมที่เข้มแข็งในอนาคตได้ และเป็นตัวอย่างที่ดีสำหรับกลุ่มอื่นๆ ที่ต้องการจะศึกษาเพื่อเป็นกรณีตัวอย่างในการทำธุรกิจนี้ต่อไปในอนาคตได้

บทที่ 4

การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

4.1 ผลิตภัณฑ์

เนื่องจากการผลิตของกลุ่มฯ มีการผลิตไม่สม่ำเสมอ การศึกษาด้านการผลิตและเทคโนโลยีการผลิตข้าวแต๋นในครั้งนี้ จึงทำการศึกษากิจการของนางอำพันธ์ คนเที่ยง เพื่อใช้เป็นตัวแทนการศึกษาในหัวข้อดังกล่าว ซึ่งมีรายละเอียด ดังนี้

กิจการข้าวแต๋นน้าแดงโมของนางอำพันธ์ คนเที่ยง มีการผลิตข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่ ข้าวแต๋นคำเดียว และข้าวแต๋นแผ่นสี่เหลี่ยม มีหน้าต่างๆ ได้แก่ หน้าน้ำตาล หน้างา หน้าหมูหยอง หน้าธัญพืชและหน้าน้ำตาลโรยงา รายละเอียดดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ผลิตภัณฑ์ของกิจการ

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะ	หน่วย	ขนาด	ขนาดบรรจุต่อถุง (แผ่น)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่	แผ่นดิบ	ถุง	ใหญ่	150
	หน้าน้ำตาล	ถุง	ใหญ่	30
	หน้าน้ำตาล	ถุง	กลาง	27
	หน้าน้ำตาล	ถุง	เล็ก	18
	หน้าน้ำตาล	ถุง	จิ๋ว	12
	หน้างา	ถุง	ใหญ่	18
	หน้าหมูหยอง	ถุง	ใหญ่	18
	หน้าหมูหยอง	ถุง	เล็ก	12
	หน้าธัญพืช	ถุง	เล็ก	9
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็ก	คำเดียว	ถุง	บรรจุ 150 กรัม	150
	คำเดียว	ถุง	บรรจุ 200 กรัม	200
	คำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	1 กก. 1000 แผ่น	1000
ข้าวแต๋นแผ่นสี่เหลี่ยม	หน้าน้ำตาลโรยงา	ถุง	150 กรัม กล่อง กระดาษ	14

ที่มา : จากการสำรวจ

4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต

4.2.1 การบริหารการผลิต

การบริหารการผลิต ทั้งการวางแผนการผลิต กำหนดปริมาณการผลิต และจัดซื้อปัจจัยการผลิต นางอำพันธ์ จะเป็นผู้มีอำนาจตัดสินใจ โดยผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า และผลิตเพื่อแสดงและจำหน่ายในงานออกร้านในเทศกาลสำคัญต่างๆ ในระดับจังหวัด และระดับประเทศ โดยมีสมาชิกกลุ่มฯ มาร่วมในการผลิตและจ่ายค่าตอบแทนเป็นรายวันๆ ละ 80 – 100 บาท มากน้อยตามเวลาทำงานและความยากง่ายของหน้าที่รับผิดชอบ สมาชิกจะทำงานตั้งแต่ 8 โมงเช้า – 5 โมงเย็น โดยมีนายศรีคำ คนเที่ยง สามี เป็นผู้ช่วยเหลือด้านการดูแล ซ่อมแซมอุปกรณ์การผลิต การสั่งซื้อและขนส่งวัตถุดิบ

4.2.1 การวางแผนการผลิต

กิจการมีการผลิตตลอดทั้งปี ส่วนใหญ่เป็นการผลิตตามคำสั่งซื้อ แต่ก็มีวางแผนการผลิตอย่างคร่าวๆ เป็นการประมาณการใช้วัตถุดิบตามคำสั่งซื้อ กิจการ มีการผลิตมากในช่วงเดือนตุลาคมถึงกรกฎาคม เฉลี่ยวันละ 3 กระสอบ ส่วนเดือนสิงหาคมถึงกันยายน มีการผลิตน้อย เนื่องจากเป็นฤดูฝน คำสั่งซื้อของลูกค้ามีน้อย

ในปี 2546 กิจการมีการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลงจืดมากที่สุด จำนวน 37,700 ถุง รองลงมาได้แก่ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลงจืดใหญ่ จำนวน 25,133 ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลงกลาง และข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลงเล็กอย่างละ 20,107 ถุง ตามลำดับ รายละเอียดดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.2 ช่วงเวลาการผลิต

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.
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ แผ่นดิบ	←							-----				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลงใหญ่	←							-----				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลงกลาง	←							-----				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลงเล็ก	←							-----				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลงจืด	←							-----				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าางจืดใหญ่	←							-----				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าหมูหยองจืดใหญ่	←							-----				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าธัญพืชจืดเล็ก	←							-----				→

ตารางที่ 4.2 (ต่อ)

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.
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก คำเดียวขนาด 150 กรัม	←							---				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก คำเดียวขนาด 200 กรัม	←							---				→
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก คำเดียวแผ่นดิบ	←							---				→
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยม หน้าน้ำตาลโรยงา	←						●		●			→

หมายเหตุ : → ช่วงเวลาที่มีการผลิตมาก --> ช่วงเวลาที่มีการผลิตน้อย

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.3 ปริมาณการผลิต

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะ	หน่วย	ขนาด	ขนาดบรรจุต่อถุง (แผ่น)	จำนวนถุงต่อปี
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	แผ่นดิบ	ถุง	ใหญ่	150	1,206
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	หน้าน้ำตาล	ถุง	ใหญ่	30	9,048
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	หน้าน้ำตาล	ถุง	กลาง	27	20,107
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	หน้าน้ำตาล	ถุง	เล็ก	18	20,107
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	หน้าน้ำตาล	ถุง	จิ๋ว	12	37,700
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	หน้างา	ถุง	ใหญ่	18	5,027
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	หน้าหมูหยอง	ถุง	ใหญ่	18	25,133
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่	หน้าธัญพืช	ถุง	เล็ก	9	20,107
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก	คำเดียว	ถุง	บรรจุ 150 กรัม	150	4,160
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก	คำเดียว	ถุง	บรรจุ 200 กรัม	200	4,680
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก	คำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	1 กก. 1000 แผ่น	1000	936
ข้าวแต่นแผ่นสี่เหลี่ยม	หน้าน้ำตาลโรยงา	ถุง	150 กรัม กล่อง กระดาษ	14	4,783

ที่มา : จากการสำรวจ

4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

4.3.1 วัตถุดิบ

วัตถุดิบหลัก

วัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวเหนียว โดยข้าวเหนียวที่กิจการ ใช้มี 2 ชนิด คือข้าวสารเหนียว ราคากระสอบละ 2,880 บาท 96 กิโลกรัม ตกกิโลกรัมละ 30 บาท สั่งซื้อจากโรงสีข้าวของอำเภอห้างฉัตร และโรงสีบ้านนาป้อ เดือนละ 1 ครั้งๆ ละ 40 กระสอบ ซื้อด้วยเงินสด ข้าวเหนียวข้าวเก่า ราคากระสอบละ 600 บาท 48 กิโลกรัม ตกกิโลกรัมละ 12.5 บาท กิจการ จะซื้อเฉพาะมีคำสั่งซื้อ

วัตถุดิบรอง

กะทิ ราคา กิโลกรัมละ 25 บาท ใช้ในการผลิตข้าวแต๋นคำเดียว ซื้อจากตลาดสด ครั้งละ 5 กิโลกรัม แต่งโม คั้นเอาแต่น้ำเพื่อผสมกับข้าวที่นึ่งสุกแล้ว ราคา กิโลกรัมละ 5 บาท เดือนละ 4 ครั้ง ครั้งละ 100 กิโลกรัม โดยในมีพ่อค้าประจำที่เอามาส่งให้ถึง

เนย ราคา กิโลกรัมละ 40 บาท ใช้ผสมซื้อจากตลาดสด

น้ำมันปาล์ม ใช้ในการทอดข้าวแต๋นที่ตากแห้งแล้ว โดยจะใช้น้ำมันปาล์มแบบบรรจุปี๊บ ซื้อจากร้านค้าในตัวเมืองลำปางเดือนละ 1 ครั้งๆ ละ 20 ปี๊บ ในราคาปี๊บละ 480 - 500 บาท ส่วนใหญ่ได้รับเครดิตจากร้านค้าให้เชื่อได้ 1 งวด

น้ำตาลปี๊บ ใช้เป็นส่วนผสมของน้ำตาลอ้อยที่ใช้หยอดหน้าข้าวแต๋น ซื้อเดือนละ 15 ปี๊บ ราคาปี๊บละ 550 - 650 บาท

น้ำอ้อยผง ใช้น้ำอ้อยแดง โดยซื้อจากร้านค้าในตัวเมือง เดือนละ 2 ครั้งๆ ละ 1 ถุง (ถุงละ 25 กิโลกรัม) ราคาถุงละ 350 บาท โดยร้านค้าให้เครดิต 1 งวด

น้ำตาลทราย ใช้ปรุงรสโดยผสมกับน้ำแต่งโม ซื้อจากร้านค้าในเมือง เดือนละ 1 ครั้ง ครั้งละ 1 ถุง (ถุงละ 50 กิโลกรัม) ราคาถุงละ 650 บาท

เกลือ ใช้เกลือป่นเพื่อปรุงรสโดยผสมรวมกับน้ำแต่งโมและน้ำตาลทราย ซื้อจากร้านค้าในเมือง เดือนละ 3 ครั้งๆ ละ 200 ถุง ราคาถุงละ 3 บาท

งาขาว ซื้อจากร้านค้าในเมือง เดือนละ 1 ครั้งๆ ละ 1 ถุง ราคากระสอบละ 2,000 บาท

งาดำ ซื้อจากร้านค้าในเมือง เดือนละ 1 ครั้งๆ ละ 10 กิโลกรัมๆ ละ 40 บาท

หมูหยอง ซื้อจากร้านหมูหยองเบเกอร์ อำเภอเมืองลำปาง เดือนละ 1 ครั้งๆ ละ 5 กิโลกรัม กิโลกรัมละ 150 - 220 บาท

เมล็ดฟักทองแกะเปลือก สั่งซื้อจากบริษัทในกรุงเทพฯ ครั้งละ 4 กิโลกรัมๆ ละ 250 บาท บางครั้งซื้อจากห้างบิ๊กซีสาขาลำปาง ครั้งละ 24 ถุงๆ ละ 10 บาท

เมล็ดทานตะวันแกะเปลือก ซื้อจากกลุ่มอาชีพจังหวัดชลบุรี จังหวัด ลพบุรี เวลาที่กิจการนำสินค้าไปจำหน่าย หรือแสดงตามงานต่างๆ เมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ซื้อจากร้านค้าในเมือง เดือนละ 1 ครั้ง ครั้งละ 5 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 160 บาท

น้ำพริกเผา ใช้ผสมน้ำตาลหยอดหน้าหมูหยอง ซื้อจากร้านในเมือง เดือนละครั้งๆ ละ 3 กิโลกรัม กิโลกรัมละ 90 บาท

ตารางที่ 4.4 รายละเอียดการจัดซื้อวัตถุดิบ

รายการ	แหล่งซื้อ	จำนวนครั้ง (ความถี่)	ปริมาณที่ ซื้อ (หน่วย)/ ครั้ง	ราคา/ หน่วย (บาท)	วิธีการซื้อ	วิธีการ ขนส่ง
ข้าวสาร (ข้าวเหนียว)	โรงสีข้าวนา ป้อ, ห้างฉัตร	1 ครั้ง/เดือน	40 ถุง	580	สด	โรงสีส่งให้
แตงโม	พ่อค้ามาส่ง	4 ครั้ง/เดือน	100 กิโลกรัม	4	สด	พ่อค้าส่ง ให้
น้ำมันปาล์ม	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	20 ปีบ	490	แช่ (7-10 วัน)	ตนเอง
น้ำตาลปีบ	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	15 ปีบ	600	สด	ตนเอง
น้ำอ้อยผง	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	1 ถุง(25 ก.ก.)	350	แช่ (7-10 วัน)	ตนเอง
น้ำตาลทราย	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	1 ถุง (50 ก.ก./ ถุง)	650	สด	ตนเอง
เกลือป่น	ร้านรุ่งกิจ	3 ครั้ง/เดือน	20 มัด	30	สด	ตนเอง
งาขาว	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	1 ถุง	2,000	สด	ตนเอง
งาดำ	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	15 ก.ก.	40	สด	ตนเอง
หมูหยอง	ร้านหมู หยอง เบเกอร์	1 ครั้ง/เดือน	6 กิโลกรัม	200	สด	ตนเอง
เมล็ดฟักทอง แกะเปลือก	บริษัทที่ กรุงเทพฯ	1 ครั้ง/เดือน	4 กิโลกรัม	250	สด	บริษัท ส่งให้
เมล็ดทานตะวัน แกะเปลือก	กลุ่มชลบุรี/ ลพบุรี	1 ครั้ง/เดือน	2 กิโลกรัม	170	สด	ตนเอง
เมล็ดมะม่วง หิมพานต์	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	5 กิโลกรัม	160	สด	ตนเอง
น้ำพริกเผา	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	3 กิโลกรัม	90	สด	ตนเอง

ที่มา : จากการสำรวจ

4.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต

วัสดุ

ผ้าขาวบาง ใช้สำหรับคั้นน้ำแตงโม มีจำนวน 1 ผืน ราคาผืนละ 20 บาท

ชุดหม้อนึ่ง ใช้สำหรับนึ่งข้าวให้สุก ก่อนจะนำมาหมักกับน้ำแตงโม มีจำนวน 3 ชุดราคาชุดละ 800 บาท

กะละมัง มี 3 ขนาด คือ ขนาดเล็ก (อลูมิเนียม) ใช้หมักข้าวที่ผสมกับน้ำแตงโม มีจำนวน 8 ใบ ราคาใบละ 45 บาท ขนาดกลาง (พลาสติก) ใช้ใส่ข้าวแต๋นที่หยอดหน้าเสร็จแล้ว มีจำนวน 50 ใบ ราคาใบละ 35 บาท และขนาดใหญ่ (อลูมิเนียม) ใช้ใส่ข้าวแต๋นที่ทอดเสร็จใหม่ มีจำนวน 20 ใบ ราคาใบละ 65 บาท

ถังพลาสติก ใช้สำหรับใส่ข้าวแต๋นที่หยอดหน้าแล้วไม่ให้ถูกลม มีจำนวน 20 ใบ ราคาใบละ 120 บาท

ตะหลิว ใช้ทอดข้าวแต๋น มีจำนวน 5 อัน ราคาอันละ 50 บาท

หม้อ ใช้ใส่ข้าวแต๋นที่ทอดเสร็จแล้ว มีจำนวน 5 ใบ ราคาใบละ 100 บาท

มีด ใช้หั่นแตงโม เพื่อเตรียมนำมาปั่นเพื่อคั้นน้ำ มีจำนวน 5 อัน uly 50 บาท

ตะกร้าพลาสติก ใช้สำหรับใส่ข้าวแต๋นที่บรรจุถุงเสร็จเรียบร้อยแล้ว มีจำนวน 30 ใบ ราคาใบละ 50 บาท

ทัพพี ใช้สำหรับคนข้าวกับน้ำแตงโมให้เข้ากัน หรือคนน้ำตาลให้ละลาย มีจำนวน 5 อัน ราคาอันละ 80 บาท

กรรไกร ใช้สำหรับตัดแผ่นรองข้าวแต๋นก่อนบรรจุถุง มีจำนวน 2 อัน ราคาอันละ 30 บาท

อุปกรณ์การผลิต

เตาอบ ใช้อบข้าวแต๋นในฤดูฝน เพื่อไม่ให้ข้าวแต๋นขึ้นรา มีจำนวน 2 เครื่อง ได้จากกรมส่งเสริมการส่งออกสนับสนุน ในปี ราคา บาท 50,000 และซื้อเอง ราคา 30,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี

เครื่องปิดผนึก ใช้ปิดผนึกถุงพลาสติกบรรจุภัณฑ์ข้าวแต๋น ป้องกันอากาศเข้า รักษาความกรอบใหม่ และความสะอาด มีจำนวน 2 เครื่อง กิจการซื้อในปี 2540 ราคา 800 บาท ซื้อในปี 2542 ราคา 2,200 บาท อายุการใช้งาน 8 ปี

เครื่องปั่นน้ำผลไม้ ใช้ปั่นแตงโมเพื่อนำมาคั้นเอาแต่น้ำสำหรับนำมาผสมกับข้าวเหนียวที่นึ่งสุกแล้ว มีจำนวน 1 เครื่อง กิจการซื้อในปี 2542 ราคาเครื่องละ 950 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี

กะทะไฟฟ้า ใช้เคี่ยวและอุ่นน้ำตาลให้เหลว เพื่อง่ายต่อการหยอดหน้าข้าวแต๋น จำนวน 9 เครื่อง กิจการซื้อในปี 2542 ราคาเครื่องละ 350 บาท อายุการใช้งาน 3 ปี

กะทะเหล็กขนาดใหญ่ ใช้สำหรับทอดข้าวแต๋น จำนวน 3 ชิ้น กิจการซื้อในปี 2540 ราคาชิ้นละ 400 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี

เตาแก๊ส ใช้นึ่งข้าว และทอดข้าวแต๋น มีจำนวน 2 เตา (4 หัว) กิจการซื้อในปี 2542 ราคาตัวละ 2,100 บาท ราคาชุดละ 800 บาท อายุการใช้งาน 3 ปี

ตะแกรงลวด ใช้ตากข้าวแต่นี่ที่ทำพิมพ์แล้ว มีจำนวน 120 อัน กิจการซื้อในปี 2545 ราคาอันละ 120 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี

แผ่นรองกดหินอ่อน ใช้สำหรับรองกดแบบพิมพ์ข้าวแต่นี่ มีจำนวน 20 อัน กิจการซื้อในปี 2542 ราคาอันละ 25 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี

แบบพิมพ์ข้าวแต่นี่ มี 4 แบบ กิจการซื้อในปี 2545 อายุการใช้งาน 5 ปี มีดังนี้ แบบกลมใหญ่ (จากท่อ PVC) มีจำนวน 200 อัน ราคาอันละ 1 บาท แบบกลมเล็ก มีจำนวน 20 อัน ราคาอันละ 50 บาท แบบสี่เหลี่ยม มีจำนวน 50 อัน ราคาอันละ 80 บาท และแบบแปด มีจำนวน 10 อัน ราคาอันละ 50 บาท

โต๊ะกระดานไวท์บอร์ด ใช้สำหรับกดแบบพิมพ์ข้าวแต่นี่ มีจำนวน 12 ตัว กิจการซื้อในปี 2541 ราคาตัวละ 800 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี

โต๊ะสแตนเลส ใช้สำหรับบรรจุข้าวแต่นี่ลงถุงพลาสติกและถุงกระดาษ มีจำนวน 2 ตัว กิจการได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานสาธารณสุข ในปี 2542 จังหวัดลำปาง ราคาตัวละ 5,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี

เก้าอี้พลาสติก ใช้สำหรับให้นั่งทำงานในการผลิตข้าวแต่นี่ในขั้นตอนต่างๆ กิจการซื้อในปี 2545 มีจำนวน 20 ตัว ราคาตัวละ 30 บาท

เก้าอี้ไม้ ใช้สำหรับนั่งทำงาน มีจำนวน 13 ตัว กิจการได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานสาธารณสุข ในปี 2542 ราคาตัวละ 120 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี

พัดลม ใช้สำหรับเป่าควันที่เกิดจากการทอดข้าวแต่นี่ไม่ให้เข้ามาภายในโรงเรือนที่นั่งทำงานกันอยู่ มีจำนวน 3 เครื่อง กิจการซื้อในปี 2542 ราคาเครื่องละ 1,000 บาท อายุการใช้งาน 3 ปี

ราวตาก ใช้สำหรับวางตะแกรงข้าวแต่นี่ที่กดแบบพิมพ์แล้ว เพื่อตากแดดให้แห้ง กิจการซื้อในปี 2545 มีจำนวน 6 อัน ราคาอันละ 200 บาท อายุการใช้งาน 4 ปี

ไม้พาย ใช้สำหรับคนข้าวที่นึ่งสุกแล้ว มีจำนวน 2 อัน กิจการซื้อในปี 2545 ราคาอันละ 25 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี

กล่องพลาสติก ใช้สำหรับใส่ข้าวแต่นี่ที่หยอดหน้าเสร็จแล้ว เพื่อไม่ให้ถูกอากาศนานเกินไป มีจำนวน 10 กล่อง กิจการซื้อในปี 2545 ราคากล่องละ 100 บาท อายุการใช้งาน 3 ปี

ตราซั้ง มี 3 ขนาด ใช้สำหรับชั่งน้ำตาล เกลือ และน้ำแดงโม อายุการใช้งาน 2 ปี

- ขนาด 60 กิโลกรัม มีจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 700 บาท
- ขนาด 15 กิโลกรัม มีจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 350 บาท
- ขนาด 7 กิโลกรัม มีจำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 350 บาท

4.3.3 บรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่กิจการใช้ มีดังนี้

ถุงแก้วพลาสติกจิ๋ว 6X 10 นิ้ว ขนาดเล็ก 6X 12 นิ้ว ขนาด 8 X 13 นิ้ว และขนาดใหญ่ 9X 13 นิ้ว
ราคา กิโลกรัมละ 80 บาท กิจการซื้อจากร้านรุ่งกิจ เดือนละครั้ง ครั้งละ 5 กิโลกรัม

ถาดโฟม ราคาใบละ 0.50 บาท กิจการซื้อจากร้านรุ่งกิจ ปีละครั้ง ครั้งละ 1,000 ใบ

ถาดพลาสติกใส ราคาใบละ 1 บาท กิจการซื้อจากร้านรุ่งกิจ ปีละครั้ง ครั้งละ 1,000 ใบ

ฉลากเหลี่ยม ราคาดวงละ 0.50 บาท กิจการสั่งพิมพ์ที่โรงพิมพ์นาก่วม ปีละครั้ง ครั้งละ 15,000

ดวง

ถุงพลาสติกใส ราคา กิโลกรัมละ 60 บาท กิจการซื้อจากร้านรุ่งกิจ เดือนละครั้ง ครั้งละ 10 กิโลกรัม

กล่องกระดาษสีน้ำตาลใหญ่ ราคากล่องละ 2.50 บาท กิจการสั่งพิมพ์ที่โรงพิมพ์นาก่วม ปีละครั้ง
ครั้งละ 10,000 กล่อง

เชือกปอ ราคา กิโลกรัมละ 40 บาท กิจการซื้อจากร้านรุ่งกิจ ปีละครั้ง ครั้งละ 3 กิโลกรัม

กล่องกระดาษสีน้ำตาลเล็ก ราคากล่องละ 1.50 บาท กิจการสั่งพิมพ์ที่โรงพิมพ์นาก่วม ปีละครั้ง
ครั้งละ 10,000 กล่อง

กล่องกระดาษสีเหลือง ราคากล่องละ 7.50 บาท กิจการสั่งพิมพ์ที่โรงพิมพ์นาก่วม เดือนละ 2 ครั้ง
ครั้งละ 200 กล่อง

ฉลากกลม ราคาดวงละ 0.30 บาท กิจการสั่งพิมพ์ที่โรงพิมพ์นาก่วม ปีละครั้ง ครั้งละ 15,000 ดวง

ตารางที่ 4.5 รายละเอียด ในการจัดซื้อบรรจุภัณฑ์

รายการ	แหล่งซื้อ	จำนวนครั้ง (ความถี่)	ปริมาณที่ซื้อ (หน่วย) / ครั้ง	ราคา (บาท)/ หน่วย	วิธีการ ซื้อ	วิธีการ ขนส่ง
ถุงแก้วพลาสติกจิ๋ว	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	5 กิโลกรัม	80	สด	ตนเอง
ถุงแก้วพลาสติกเล็ก	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	10 กิโลกรัม	80	สด	ตนเอง
ถุงแก้วพลาสติกกลาง	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	10 กิโลกรัม	80	สด	ตนเอง
ถุงแก้วพลาสติกใหญ่	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/เดือน	10 กิโลกรัม	80	สด	ตนเอง
กล่องกระดาษสีน้ำตาล	โรงพิมพ์นาก่วม	1 ครั้ง/ปี	10,000 กล่อง	1.50	สด	ตนเอง
ฉลากสีเหลี่ยม	โรงพิมพ์นาก่วม	1 ครั้ง/ปี	15,000 ดวง	0.50	สด	ตนเอง
เชือกปอ	ร้านรุ่งกิจ	1 ครั้ง/ปี	3 กิโลกรัม	40	สด	ตนเอง
กล่องกระดาษสีน้ำตาล เล็ก	โรงพิมพ์นาก่วม	1 ครั้ง/ปี	10,000 กล่อง	1.50	สด	ตนเอง
กล่องกระดาษสีเหลือง	โรงพิมพ์นาก่วม	2 ครั้ง/เดือน	200 กล่อง	7.50	สด	ตนเอง
ฉลากกลม	โรงพิมพ์นาก่วม	1 ครั้ง/ปี	15,000 ดวง	0.30	สด	ตนเอง

ที่มา : จากการสำรวจ

4.3.4 โรงเรือน

กิจการมีโรงเรือนในการผลิตข้าวแต่น สร้างในปี 2542 โดยมีห้องต่างๆ ดังนี้

- ห้องบรรจุ จำนวน 1 ห้อง ราคา 100,000 บาท
- บริเวณกดพิมพ์ จำนวน 1 ห้อง ราคา 20,000 บาท
- โรงทอด จำนวน 1 ห้อง ราคา 30,000 บาท
- บริเวณเตาอบ จำนวน 1 ห้อง ราคา 30,000 บาท
- ลานตากข้าวแต่น จำนวน 1 ห้อง ราคา 15,000 บาท

อุปกรณ์การตลาดของกิจการ

- ก. รถยนต์ จำนวน 1 คัน กิจการซื้อในปี 2547 อายุการใช้งาน 10 ปี
- ข. เครื่องแพ็ค จำนวน 1 เครื่อง กิจการซื้อในปี 2546 ราคา 3,800 บาท

ตารางที่ 4.6 วัสดุ อุปกรณ์และโรงเรือน

รายการ	จำนวนที่มี	ราคา(บาท)/ หน่วย	แหล่งที่ได้มา	ปีที่ ได้มา	อายุการใช้งาน
ผ้าขาวบาง	1 ผืน	20	ซื้อเอง	2547	0.17
ชุดหม้อหนึ่ง	มี 3 ชุด	800	ซื้อเอง	2545	1
กะละมัง	เล็ก (อลูมิเนียม)	45	ซื้อเอง	2545	1
	กลาง (พลาสติก)	35	ซื้อเอง	2545	1
	ใหญ่ (อลูมิเนียม)	65	ซื้อเอง	2545	1
ถังพลาสติก	มี 20 ใบ	120	ซื้อเอง	2545	1
ทัพพี	2 ใบ	25	ซื้อเอง	2546	1
กรรไกร	2 อัน	30	ซื้อเอง	2546	1
เตาอบ	เครื่องที่ 1	30,000	ซื้อเอง	2542	10
	เครื่องที่ 2	50,000	**โครงการทดลอง	2546	10
เครื่องปิดผนึก	เครื่องที่ 1 (มีอกด)	800	ซื้อเอง	2540	8
	เครื่องที่ 2 (เหยียบ)	2,200	ซื้อเอง	2542	8
เครื่องปั่นน้ำ ผลไม้	1 เครื่อง	950	ซื้อเอง	2542	2
กระทะไฟฟ้า	มี 9 ใบ				
	7 ใบ (เก่า)	350	ซื้อเอง	2542	3
	2 ใบ (ใหม่)	350	ซื้อเอง	2547	3
กระทะเหล็ก	มี 3 ใบ	400	ซื้อเอง	2540	5

ตารางที่ 4.5 (ต่อ)

รายการ	จำนวนที่มี	ราคา(บาท)/ หน่วย	แหล่งที่ได้มา	ปีที่ ได้มา	อายุการใช้งาน
เตาแก๊ส	มี 2 เตา (4 หัว)	2,100	ซื้อเอง	2543	3
ตะแกรงลวด	มี 120 อัน	120	ซื้อเอง	2545	2
แบบพิมพ์	กลมใหญ่ 300 อัน	1	ซื้อเอง	2541	5
	กลมเล็ก 20 อัน	50	ซื้อเอง	2545	5
	แบบสี่เหลี่ยม 50 อัน	80	ซื้อเอง	2545	5
	แบบแปด 10 อัน	50	ซื้อเอง	2545	5
โต๊ะกระดานไวท์ บอร์ด	12	800	ซื้อเอง	2541	10
โต๊ะสแตนเลส	2	5,000	สาธารณสุข จ. ลำปาง	2542	10
เก้าอี้พลาสติก	20	30	ซื้อเอง	2545	2
เก้าอี้ไม้	13	120	สาธารณสุข	2542	5
พัดลม	3	1,000	ซื้อเอง	2542	3
ราวตาก	6	200	ซื้อเอง	2545	4
ไม้พาย	2	80	ซื้อเอง	2545	10
กล่องพลาสติก	10	100	ซื้อเอง	2545	3
ตราซัง	ขนาด 60 กิโลกรัม	700	ซื้อเอง	2545	2
	ขนาด 15 กิโลกรัม	350	ซื้อเอง	2542	2
	ขนาด 7 กิโลกรัม	350	ซื้อเอง	2542	2
ห้องบรรจุ	1	100,000	ซื้อเอง	2542	10
บริเวณกดพิมพ์	1	20,000	ซื้อเอง	2542	10
โรงทอด	1 ห้อง	30,000	ซื้อเอง	2542	10
บริเวณเตาอบ	1 ห้อง	30,000	ซื้อเอง	2542	10
ลานตาก	1 ห้อง	15,000	ซื้อเอง	2542	10
รถยนต์	1 คัน	600,000	ซื้อเอง	2547	10
เครื่องแฟล็กซ์	1 เครื่อง	3,800	ซื้อเอง	2546	7

หมายเหตุ : ** สำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ ร่วมกับภาควิชาวิศวกรรมเกษตรคณะ
วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ได้มาทดลองใช้เครื่องอบแห้งข้าวแต่นด้วยปั๊มความร้อน (ใช้ไฟฟ้า)
ตามโครงการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเพื่อชนบทและการพัฒนาที่ยั่งยืน เมื่อเสร็จสิ้นโครงการแล้ว ก็ได้
บริจาคเครื่องนี้ให้แก่กลุ่มฯ

ที่มา : จากการสำรวจ

4.4 แรงงานและการจ้างงาน

4.4.1 แรงงานที่ใช้ในการผลิต

กิจการมีแรงงาน จำนวนทั้งหมด 16 คน เป็นหญิงทั้งหมด และเป็นสมาชิกกลุ่มทำข้าวแต๋นทุ่งม่านเหนือ เป็นแรงงานที่มาทำงานประจำ

4.4.2 การจ้างงาน

กิจการจ่ายค่าแรงแรงงาน ทุก 15 วัน โดยค่าแรงจะขึ้นอยู่กับลักษณะหน้าที่ของงาน และจำนวนชั่วโมงที่ทำในแต่ละวัน แผนกหนึ่งข้าว หมักข้าว และทอด จำนวน 3 คน ๆ ละ 130 บาท/วัน แผนกกดแผ่น จำนวน 13 คน คิดค่าแรงตามจำนวนตะแกรงที่วางแผ่นข้าวแต๋นที่กดแบบพิมพ์แล้ว ตะแกรงละ 15 บาท และแผนกหยอดหน้าและบรรจุถุง จำนวน 13 คน คิดค่าแรงเป็นชั่วโมง ๆ ละ 12 บาท (ตารางที่ 4.6)

ตารางที่ 4.7 แรงงานและการจ้างงาน

ลักษณะงาน	จำนวนแรงงาน (คน)	ลักษณะการจ้างงาน	อัตราค่าแรง (บาท)
นึ่ง / หมักข้าว และทอด	3	รายวัน	130 บาท
กดแผ่น	13	รายชิ้น	15 บาท/ตะแกรง
หยอดหน้า และบรรจุถุง		รายชั่วโมง	12 บาท/ชั่วโมง

ที่มา จากการสำรวจ

4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน

การคำนวณต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์ของกิจการ คำนวณต่อหนึ่งหน่วยบรรจุ มีต้นทุนและผลตอบแทน ของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตในปี 2546 ดังนี้

ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่ชนิดแผ่นดิบ (150 แผ่นต่อ 1 ถุง) (ตารางภาคผนวก ค.) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบหลัก โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 40.96 รองลงมาได้แก่ แรงงาน และ วัตถุดิบรอง คิดเป็นร้อยละ 34.29 และ 23.52 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	62.15	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	62.15	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	62.51	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	50	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-12.15	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-12.15	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-12.51	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-24.30	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-24.30	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-25.02	ร้อยละ

ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลสูงใหญ่ (30 แผ่นต่อ 1 ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่เป็น
วัตถุดิบหลัก โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 34.00 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบรอง และแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 32.40
และ 28.46 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	14.70	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	14.70	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	15.06	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	5.30	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	5.30	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	4.94	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	26.51	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	26.51	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	24.70	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	25	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	10.30	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	10.30	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	9.94	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	41.21	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	41.21	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	39.76	ร้อยละ

ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลสูงกลาง (27 แผ่นต่อ 1 ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่เป็น
วัตถุดิบรอง โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 34.56 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบหลัก และแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 32.64
และ 27.32 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	13.76	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	13.76	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	14.12	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	15	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	1.24	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	1.24	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	0.88	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	8.28	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	8.28	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	5.86	ร้อยละ

ราคาขายปลีก	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	6.24	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	6.24	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	5.88	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	31.21	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	31.21	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	29.40	ร้อยละ

ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก (18 แผ่นต่อ 1 ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบหลัก โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 32.87 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบรอง และแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 31.33 และ 27.52 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	8.98	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	8.98	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	9.35	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	12	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	3.02	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	3.02	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	2.65	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	25.14	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	25.14	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	22.12	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	15	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	6.02	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	6.02	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	5.65	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	40.11	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	40.11	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	37.69	ร้อยละ

ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจั่ว (12 แผ่นต่อ 1 ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบหลัก โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 31.57 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบรอง และแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 30.08 และ 26.43 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	6.13	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	6.13	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	6.49	บาท/ถุง

ราคาขายส่ง	8	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	1.87	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	1.87	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	1.51	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	23.43	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	23.43	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	18.89	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	10	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	3.87	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	3.87	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.51	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	38.74	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	38.74	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	35.11	ร้อยละ

ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่ (18 แผ่นต่อ 1 ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบหลัก โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 32.42 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบรอง และแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 32.28 และ 27.14 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	9.11	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	9.11	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	9.48	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	10.89	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	10.89	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	10.52	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	54.43	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	54.43	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	52.62	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	25	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	15.89	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	15.89	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	15.52	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	63.54	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	63.54	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	62.09	ร้อยละ

ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่ (18 แผ่นต่อ 1 ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบรอง โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 43.08 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบหลัก และแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 29.98 และ 20.71 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	12.06	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	12.06	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.42	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	7.94	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	7.94	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.58	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	39.71	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	39.71	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	37.89	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	25	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	12.94	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	12.94	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	12.58	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	51.77	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	51.77	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	50.32	ร้อยละ

ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองเล็ก (9 แผ่นต่อ 1 ถุง) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบหลัก โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 33.44 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบรอง และแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 29.57 และ 23.10 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	5.21	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	5.21	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	5.57	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	15	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	9.79	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	9.79	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	9.43	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	65.30	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	65.30	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	62.88	ร้อยละ

ราคาขายปลีก	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	14.79	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	14.79	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	14.43	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	73.97	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	73.97	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	72.16	ร้อยละ

ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม 1 ถุง ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นแรงงาน โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 50.65 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบหลัก และ วัตถุดิบรอง คิดเป็นร้อยละ 29.57 และ 23.10 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	13.91	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	13.91	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	14.28	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	15	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	1.09	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	1.09	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	0.72	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	7.25	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	7.25	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	4.83	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	6.09	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	6.09	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	5.72	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	30.44	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	30.44	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	28.62	ร้อยละ

ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 200 กรัม 1 ถุง ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นแรงงาน โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 51.35 รองลงมาได้แก่ วัตถุดิบหลัก และ วัตถุดิบรอง คิดเป็นร้อยละ 26.36 และ 18.17 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	18.41	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	18.41	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	18.78	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	1.59	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	1.59	บาท/ถุง

ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	1.22	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	7.93	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	7.93	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	6.12	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	25	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	6.59	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	6.59	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	6.22	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	26.35	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	26.35	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	24.89	ร้อยละ

ข้าวแต่น้ำดำเดี่ยว 1 ถุง บรรจุ 1,000 ชั่น ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นแรงงาน โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 53.10 รองลงมาได้แก่ วัสดุุดิบหลัก และ วัสดุดิบรอง คิดเป็นร้อยละ 27.26 และ 18.79 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	90.43	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	90.43	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	90.79	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	60	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-30.43	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-30.43	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-30.79	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-50.71	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	-50.71	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-51.32	ร้อยละ

ข้าวแต่น้ำสีเหลี่ยมหน้าตาลอยงา 1 กล่อง (บรรจุ 14แผ่น) ต้นทุนจากการวิเคราะห์ส่วนใหญ่ เป็นแรงงาน โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 46.88 รองลงมาได้แก่ วัสดุุดิบหลัก และ วัสดุดิบรอง คิดเป็นร้อยละ 28.00 และ 19.30 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	12.94	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	12.94	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	13.31	บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	17	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	4.06	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	4.06	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.69	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	23.87	ร้อยละ

อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	23.87	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	21.73	ร้อยละ
ราคาขายปลีก	20	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	7.06	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	7.06	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	6.69	บาท/ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	35.29	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	35.29	ร้อยละ
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	33.47	ร้อยละ

4.6 กรรมวิธีการผลิต

การผลิตข้าวแต๋นน้าแดงโม มีกรรมวิธีการผลิตดังนี้

ตารางที่ 4.8 ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตข้าวแต๋น

วัตถุดิบที่ใช้	ปริมาณ/ครั้ง
1. ข้าวเหนียว	2 ถุง (ถุงละ 48 ก.ก.) รวมเป็น 96 ก.ก.
2. น้ำแดงโม	32 กิโลกรัม
3. น้ำตาลทราย	3 กิโลกรัม
4. น้ำอ้อยผง	1.5 กิโลกรัม
5. เกลือป่น	3 ถุง
ประมาณผลิตร ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่ 13,920 แผ่น ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็ก 48,000 แผ่น ข้าวแต๋นแผ่นสี่เหลี่ยม 8,928 แผ่น	

กรรมวิธีทำข้าวแต๋นแผ่นดิบ

- นำข้าวสารใส่ถัง แขน้ำทิ้งไว้ 1 คืน
- ตอนเข้านามาล้างให้สะอาด นึ่งให้สุก
- นำข้าวหนึ่งสุกมาใส่ลงในกะละมัง ค่อย ๆ รินน้ำแดงโมที่เตรียมเอาไว้ลงไป พร้อมกับใช้ทัพพีคนให้ข้าวกับน้ำแดงโมเข้ากัน หมักทิ้งไว้ 5-10 นาที
- นำข้าวที่หมักเสร็จแล้วมากดลงบนแบบพิมพ์ตามที่ต้องการ
- วางข้าวแต๋นที่กดพิมพ์แล้วลงบนตะแกรงตาก แล้วนำออกไปตากแดดให้แห้ง ประมาณ 2 วัน ต้องคอยกลับอีกด้านหนึ่งขึ้นมาเพื่อให้ข้าวแห้งทั่วถึงกัน
- เมื่อแห้งดีแล้วจึงนำมาใส่ถุงพลาสติกมัดปิดปากถุงให้แน่น เพื่อบรรจุการทอดในวันต่อไป หรือนำไปจำหน่ายให้ลูกค้าที่ต้องการแผ่นดิบ

กรรมวิธีทำน้ำแตงโม

- นำผลแตงโมมาล้างให้สะอาด
- ผ่าและหั่นเอาแต่เนื้อ นำมาปั่นด้วยเครื่องปั่นไฟฟ้าให้ละเอียด
- นำมากรองด้วยกระชอนที่มีผ้าขาวบางรองไว้ข้างบนอีกชั้นหนึ่ง ใสลงในกะละมังหรือถังก็ได้
- เติมน้ำตาลทราย น้ำอ้อยผง และเกลือตามสูตร
- ใช้ทัพพีคนให้ละลายเป็นเนื้อเดียวกัน

(หากมีน้ำแตงโมเหลือใช้ในแต่ละวัน สามารถนำไปเก็บไว้ในตู้เย็นเพื่อนำมาใช้ในวันถัดไปได้)

กรรมวิธีทอด

น้ำมันที่ใช้ไม่ควรใช้น้ำมันเก่า เพราะจะทำให้มีกลิ่นหืน ตั้งน้ำมันให้ร้อนพอดี ไม่ร้อนจัดเกินไป เพราะจะทำให้ข้าวแต๋นที่ทอดหมดความหอมของน้ำแตงโม และไหม้เกรียมได้ ต้องคอยสังเกตให้ทอดได้พองและเหลืองพอดี จึงตักขึ้นทิ้งไว้ให้สะเด็ดน้ำมัน

กรรมวิธีการหยอดหน้าข้าวแต๋น

การทำหน้าข้าวแต๋น มีกรรมวิธีการทำดังนี้

ตาราง 4.9 ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการทำหน้าข้าวแต๋น

สูตรหน้าข้าวแต๋น	วัตถุดิบที่ใช้	ปริมาณ/ครั้ง
หน้าน้ำตาล	1. น้ำตาลปี๊บ	1 ปี๊บ
	2. น้ำอ้อยผง	1 กิโลกรัม
	3. น้ำสะอาด	5 แก้ว
หน้างา	1. งาขาว	2 กิโลกรัม
	2. น้ำตาลปี๊บ , น้ำอ้อยผง และน้ำสะอาด	ปริมาณและวิธีทำเหมือนกับหน้าน้ำตาล
หน้าหมูหยอง	1. หมูหยอง	5 กิโลกรัม
	2. น้ำพริกเผา	3 กิโลกรัม
	3. น้ำตาลปี๊บ , น้ำอ้อยผง และน้ำสะอาด	ปริมาณและวิธีทำเหมือนกับหน้าน้ำตาล

ตารางที่ 4.9 (ต่อ)

สูตรน้ำข้าวแต๋น	วัตถุดิบที่ใช้	ปริมาณ/ครั้ง
น้ำธัญพืช	1. งาขาว	2 กิโลกรัม
	2. งาดำ	1 กิโลกรัม
	3. เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	2 กิโลกรัม
	4. เมล็ดฟักทอง	0.4 กิโลกรัม
	5. ลูกเกด	2 กิโลกรัม
	6. น้ำตาลปีบ , น้ำอ้อยผง และน้ำสะอาด	ปริมาณและวิธีทำเหมือนกับหน้าน้ำตาล

ที่มา : จากการสำรวจ

กรรมวิธีทำข้าวแต๋นหน้าน้ำตาล

- นำส่วนผสมทั้งหมด มาใส่ลงในกะทะไฟฟ้า ต้มให้เดือด ใช้ช้อนคนให้สม่ำเสมอเพื่อไม่ให้น้ำตาลไหม้ติดกะทะ เมื่อละลายและเหนียวดีแล้ว จึงปิดไฟ
- ใช้ช้อนตักน้ำตาลหยอดหน้าข้าวแต๋น โดยหยอดจนเป็นวงกลม เสร็จแล้วจึงวางเรียงลงในกาละมัง หรือถาดพลาสติก เพื่อรอการบรรจุต่อไป

กรรมวิธีทำข้าวแต๋นหน้างา

- คั่วงาขาวให้หอมด้วยไฟอ่อน ๆ
- เคี้ยวส่วนผสมน้ำตาล และหยอดหน้าข้าวแต๋นเหมือนกับการทำหน้าน้ำตาล
- โรยงาขาวที่คั่วแล้ว ลงบนข้าวแต๋นที่หยอดน้ำตาลแล้วให้ติดน้ำตาลเป็นวง เสร็จแล้วจึงวางเรียงลงในกาละมัง เพื่อรอการบรรจุต่อไป

กรรมวิธีทำข้าวแต๋นหน้าหมูหยอง

- นำหมูหยองมาคั่วด้วยไฟอ่อน ๆ พอหอม
- เคี้ยวส่วนผสมน้ำตาล และน้ำพริกเผาเข้าด้วยกัน เสร็จแล้วนำไปโรยบนหน้าข้าวแต๋นให้ทั่ว
- โรยทับด้วยหมูหยองอีกชั้นหนึ่ง เสร็จแล้ววางลงในกาละมังเตรียมรอการบรรจุ

กรรมวิธีทำข้าวแต๋นหน้าธัญพืช

- คั่วเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมล็ดฟักทอง เมล็ดทานตะวัน งาขาว งาดำ ด้วยไฟอ่อนให้หอม
- เคี้ยวส่วนผสมน้ำตาล เสร็จแล้วนำไปโรยลงบนหน้าข้าวแต๋นให้ทั่ว
- วางเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ เมล็ดฟักทอง และเมล็ดทานตะวันลงบนน้ำตาล กะให้สวยงาม
- โรยงาขาวและงาดำลงไปให้ทั่ว เสร็จแล้ววางเรียงลงในกาละมังเพื่อรอการบรรจุต่อไป

4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตของกิจการ มีทั้งการพัฒนาโดยกิจการเอง และหน่วยงานต่างๆ สนับสนุนเครื่องมือ เครื่องใช้ ได้แก่

1. เตาอบ

เดิมการทำให้แผ่นข้าวแต๋นแห้ง จะใช้วิธีการตากแดดเพียงอย่างเดียว ต่อมาเมื่อการผลิตเพิ่มขึ้น กิจการจึงจ้างช่างในหมู่บ้าน สร้างเตาอบใช้แก๊ส ต่อมาได้รับบริจาคเตาอบจากโครงการทดลองของสำนักงาน วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ ร่วมกับภาควิชาวิศวกรรมเกษตรภาควิชา วิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ใช้ปั๊มความร้อน (ไฟฟ้า) ในการทำงาน เครื่องอบเหล่านี้จะใช้ในฤดูฝน เพื่ออบข้าวแต๋นให้แห้งแทนการตากแดด ช่วยให้ข้าวแต๋นไม่ขึ้นรา แต่ข้าวแต๋นที่อบแห้งด้วยเครื่องจะทอดไม่ค่อย พอง จึงต้องใช้วิธีอบพอให้ข้าวหายชื้นก่อนแล้วจึงนำไปตากแดดอีกทีหนึ่ง

2. เครื่องปิดผนึก

เดิมใช้หนังยางรัด ต่อมาจึงใช้เครื่องปิดผนึกถุงพลาสติกบรรจุข้าวแต๋น เป็นเครื่องที่ใช้ไฟฟ้าทั้งหมด เครื่องที่ 1 ใช้ มือกด เครื่องที่ 2 ใช้เท้าเหยียบ

3. กระทะไฟฟ้า

ในขั้นตอนของการหยอดหน้า เดิมจะเคี่ยวน้ำตาลในหม้อธรรมดาโดยใช้ตั้งบนเตาแก๊ส ซึ่งไม่สะดวกในการหยอดหน้าข้าวแต๋น หากยกกลางจากเตาน้ำตาลเริ่มเย็นก็จะแข็งตัว ทำให้ต้องยกขึ้นตั้งไฟใหม่ ต่อมากิจการนำ กระทะไฟฟ้ามาใช้ในการเคี่ยวน้ำตาลหยอดหน้าข้าวแต๋น เพราะให้ความร้อนตลอดเวลา และสะดวกในการหยอดหน้าข้าวแต๋น ในการใช้กระทะไฟฟ้า กิจการจะมีต้นทุนค่าไฟฟ้า สูงกว่าการใช้แก๊ส

4.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต

สถานที่ใช้ในผลิตข้าวแต๋น ตั้งอยู่ในบริเวณบ้านนางอำพันธ์ คนเที่ยง โดยต่อเติมออกมาทางด้านข้าง และด้านหลังของตัวแบ่งพื้นที่ออกเป็น บริเวณทอดและนึ่งข้าว ลานตากข้าวแต๋น ห้องบรรจุ (แผนภาพที่ 4.1 4.2 4.3 และ 4.4) กิจการมีการจัดการด้านสาธารณสุข ตามประกาศของกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับที่ 193) พ.ศ. 2543 เรื่องวิธีการผลิต เครื่องมือเครื่องใช้ในการผลิต และการเก็บรักษาอาหาร มีดังนี้

สัญลักษณ์ของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต

กิจการมีอาคารผลิตที่แยกเป็นสัดส่วนจากที่อยู่อาศัย แม้จะอยู่ติดกัน แต่ได้ใช้ปะปนกัน ลักษณะอาคารเป็นห้องโถง มีการแบ่งออกเป็นห้องต่างๆ ได้แก่บริเวณทอดและนึ่งข้าวจะเป็นบริเวณที่โล่ง อากาศถ่ายเทสะดวก และเป็นส่วนเปียก จึงได้แยกไว้ด้านหลังโรงเรือน ถัดมาเป็นบริเวณที่กดพิมพ์ หยอดหน้า อบแผ่นข้าวแต๋น และห้องบรรจุภัณฑ์ เป็นห้องสีเหลี่ยมผืนผ้า มีมุ้งลวดทั้ง 4 ด้าน เพื่อป้องกันแมลง และฝุ่นละออง และบริเวณลานตาก ตั้งอยู่กลางแจ้งด้านหลังของตัวบ้าน พื้นลานตากเป็นดิน มีการทำราวไม้สำหรับวางตะแกรงตากข้าวแต๋น

เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์การผลิต

กิจการมีเครื่องมือและอุปกรณ์ในการผลิตครบถ้วน ทันสมัย และเหมาะสม มีทั้งที่กิจการจัดซื้อเอง และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ภาชนะต่างๆ ที่ใช้ไม่เกิดปฏิกิริยากับอาหาร ทำให้ปลอดภัยต่อผู้ผลิตและผู้บริโภค

การควบคุมกระบวนการผลิต

กิจการมีการควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การจัดหาปัจจัยการผลิต มีการเลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ในกระบวนการผลิต ทั้งการกดแผ่น การตากการทอด และหยอดหน้า ในการบรรจุจะต้องรอให้ข้าวแต๋นเย็นพอดี จึงจะทำการบรรจุ หากบรรจุตอนร้อน จะทำให้เกิดปฏิกิริยาในถุงอายุการเก็บรักษาจะสั้น เหม็นหืนเร็ว

การสุขาภิบาล

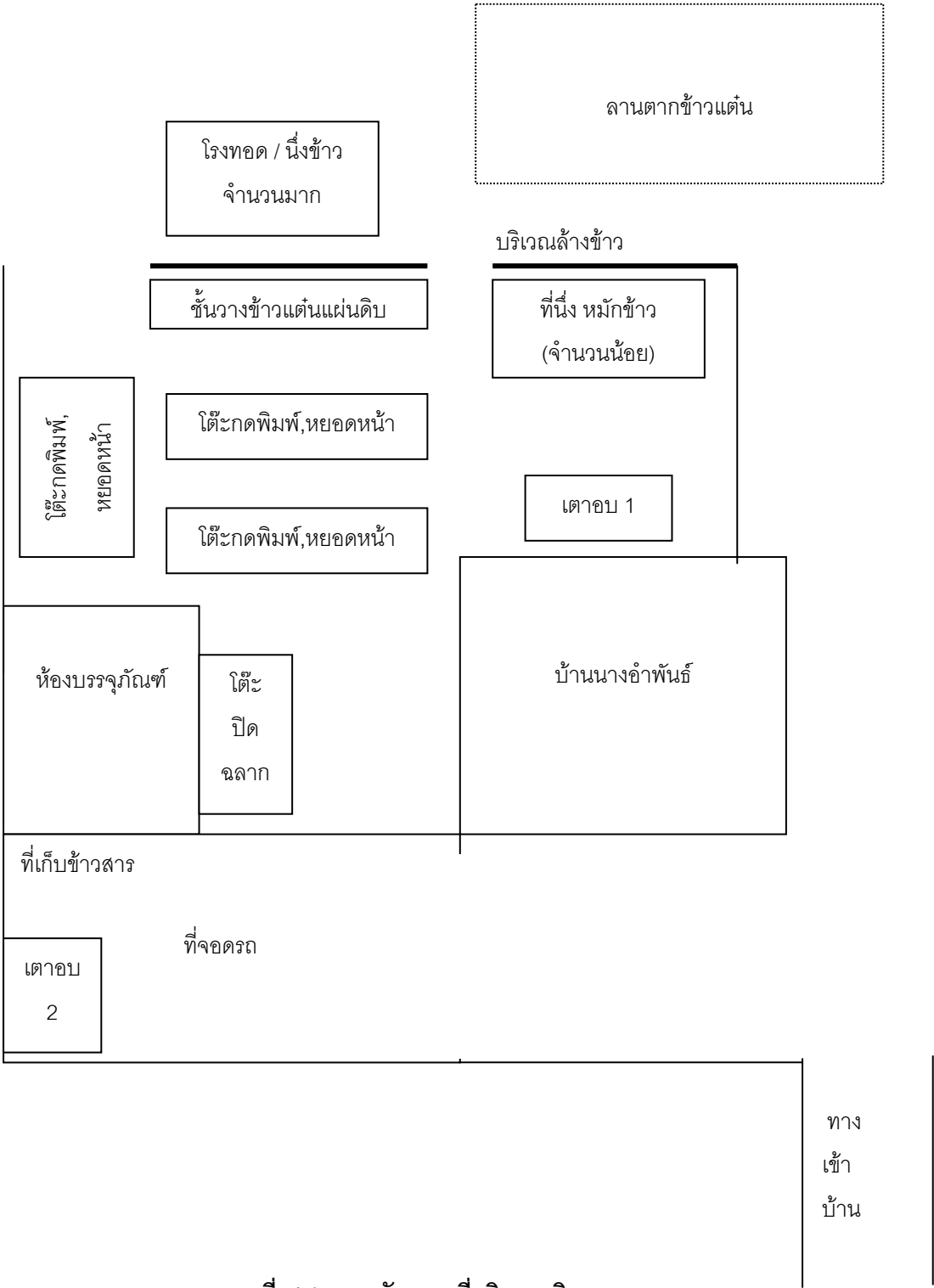
มีการทำทางระบายน้ำทิ้งออกจากโรงเรือน ในส่วนของโรงทอด / นึ่งข้าว และบริเวณล้าง จึงไม่ก่อให้เกิดมลภาวะ ควันทกที่เกิดจากการทอด ก็ไม่มีกลิ่นเหม็นรบกวนเพื่อนบ้าน ซึ่งกิจการได้ใช้พัดลมดูดควันออกจากโรงเรือน

การบำรุงรักษา และการทำความสะอาด

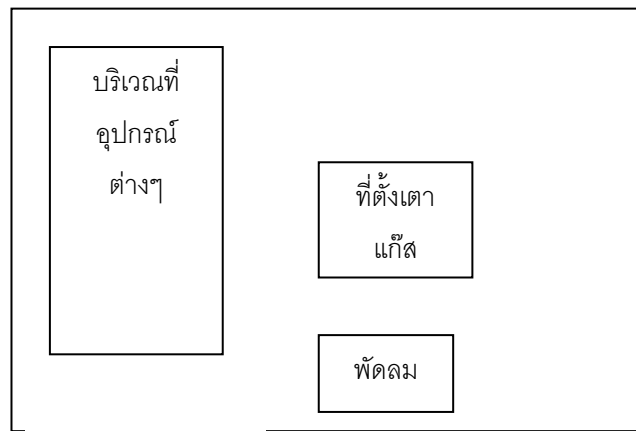
หลังจากเสร็จสิ้นกระบวนการผลิต จำมีการทำความสะอาดเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์ และโรงเรือน ทุกครั้ง มีการจัดเก็บอย่างเป็นระเบียบ แต่ละส่วนที่ใช้งาน เช่น โรงทอด / นึ่งข้าว จะเก็บอุปกรณ์พวกกระทะ หม้อ นึ่ง และอุปกรณ์ต่างๆ ที่ใช้งาน เป็นต้น เตาอบก็จะเช็ดทำความสะอาด และปิดให้สนิท มีการดูแลรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร นอกจากจะทำความสะอาดแล้ว ยังมีการดูแลในส่วนของเครื่อง เช่น การหยอดน้ำมัน และเปลี่ยนอุปกรณ์หากพบอายุการใช้งาน เป็นต้น วัตถุดิบจะกองไว้บริเวณ

บุคลากร

แรงงานที่ปฏิบัติงานก่อนทำงานจะสวมผ้ากันเปื้อน และหมวกคลุมผม โดยเก็บผมไม่ให้ร่วงลงมาปะปนกับผลิตภัณฑ์ และจะล้างมือก่อนการทำงาน และหลังจากทำงานเสร็จ

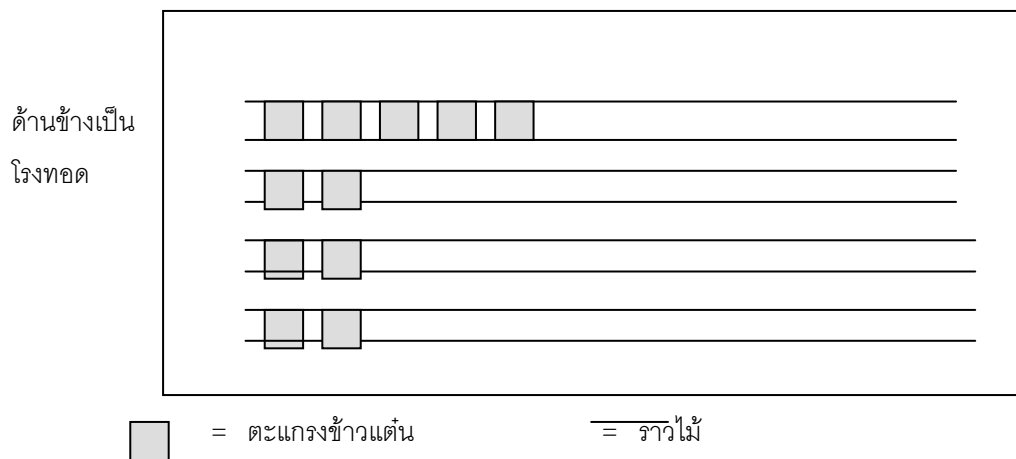


แผนภาพที่ 4.1 แผนผังสถานที่ผลิตของกิจการ

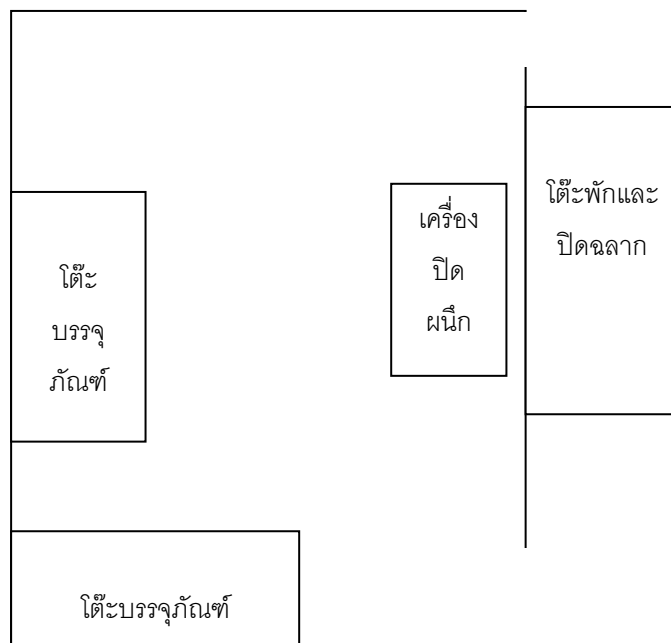


ประตูทางเข้า

แผนภาพที่ 4.2 แผนผังภายในโรงทอด



แผนภาพที่ 4.3 แผนผังลานตากข้าวแต๋น



แผนภาพที่ 4.4 แผนผังของห้องบรรจุภัณฑ์

4.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต

ในการผลิต จะมีของเสียที่เกิดขึ้น คือน้ำที่เกิดจากกระบวนการผลิต เช่น น้ำขาวข้าว น้ำล้างภาชนะ เป็นต้น กิจกรรมได้ทำทางระบายน้ำจากบริเวณโรงเรือนออกไปด้านนอกจึงไม่ก่อให้เกิดมลภาวะ การเตรียมวัตถุดิบ จะมีเปลือกแดงโม นางอำพันจะนำไปเป็นอาหารให้ปลาในบ่อเลี้ยงปลา ในกระบวนการทอดข้าวแต่นจะเกิดกลิ่น และควัน กิจกรรมใช้พัดลมเป่าไล่ควันขณะที่ทอดให้ออกไปนอกตัวบ้าน แต่กลิ่นไม่เหม็น จึงไม่รบกวนเพื่อนบ้าน

4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์

กิจกรรมมีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยนางอำพัน จะเป็นผู้ควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน โดยมีแรงงานที่มีความชำนาญในแต่ละขั้นตอน ดูแลการผลิตอย่างใกล้ชิด ในระหว่างการผลิต ในขั้นตอนของการผลิตแผ่นข้าวแต่น ต้องให้ข้าวแต่นแห้งสนิทก่อน จึงจะนำมาทอด เพราะหากไม่แห้ง จะไม่ขึ้นฟู และแผ่นข้าวแต่นจะแตกง่าย ในส่วนของการหยอดหน้าน้ำตาล ต้องใช้ส่วนผสมที่ได้สัดส่วน จะทำให้ได้หน้าน้ำตาลที่มีความขึ้นพองดี

ในการบรรจุ จะแบ่งหน้าที่คนบรรจุ คนปิดผนึก ติดสติ๊กเกอร์ บรรจุถุงใหญ่ และจัดเรียง เพื่อให้แต่ละขั้นตอนเกิดความต่อเนื่อง และเป็นการลดการแตกหักของผลิตภัณฑ์ระหว่างการบรรจุ กิจกรรมจะเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ในห้องบรรจุ จนกว่าจะส่งมอบให้ลูกค้า

4.11 ปัญหาและความต้องการช่วยเหลือด้านการผลิต

4.11.1 ปัญหาการผลิต

จากการสัมภาษณ์ กิจการมีปัญหาในเรื่องการผลิต ดังนี้

1. ปัญหาเรื่องวัตถุดิบ
 - แดงโม มีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ ส่งผลให้สีของแผ่นข้าวแต๋นที่ได้สีไม่เท่ากัน แม้กิจการจะเลือกพ่อค้า และสั่งให้คัดแดงโมที่มีคุณภาพดี แต่ก็ยังมีปัญหาเรื่องนี้อยู่
 - งามขาว มีราคาแพง ต้นทุนการผลิตสูง หากลดปริมาณก็จะทำให้ความหอมมันของผลิตภัณฑ์ลดลง
2. ในขั้นตอนของการหยอดหน้าน้ำตาล ใช้แรงงานคนเป็นหลัก ทำให้ไม่มาตรฐาน บางคนหยอดหน้ามากไป บางคนหยอดหน้าน้อยไป
3. กิจการขาดความรู้ในการผลิต เพื่อยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้น
4. การผลิตในหน้าฝนจะทำได้น้อย เพราะแผ่นข้าวแต๋นไม่แห้ง ส่งผลถึงคุณภาพของข้าวแต๋น

4.11.2 ความต้องการช่วยเหลือด้านการผลิต

กิจการต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนเครื่องหยอดหน้าน้ำตาล เพราะจะทำให้การผลิตเร็วขึ้น และผลิตภัณฑ์ที่ได้มีความสม่ำเสมอ และให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษาในการจัดทำสหกรณ์ร้านค้าจำหน่ายวัตถุดิบในการผลิตข้าวแต๋น โดยจำหน่ายให้สมาชิกที่เป็นผู้ผลิตข้าวแต๋นทุกรายเดียว และในรูปกลุ่มฯ เพื่อเป็นการลดต้นทุนการผลิต

บทที่ 5

การตลาด

5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด

5.1.1 การบริหารการตลาด

การบริหารการตลาดนางอัมพันธ์ จะรับผิดชอบในส่วนของการรับคำสั่งซื้อ และจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้า สามี่และลูกชายจะเป็นผู้จัดส่งผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้า โดยจะส่งของให้ลูกค้าก่อน แล้วเก็บเงินอีก 30 วัน

ในช่วงแรกได้จำหน่ายตามร้านค้าในหมู่บ้านทุ่งม่านเหนือ และหมู่บ้านใกล้เคียงก่อน ต่อมาเมื่อได้มีโอกาสนำสินค้าไปออกร้านร่วมกับร้านเซรามิคบุญทวี และนำออกจำหน่ายตามงานเทศกาลและงานที่ทางราชการจัดขึ้น ทำให้ชาวตำบลบ้านทุ่งม่านเหนือเริ่มเป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป และมียอดจำหน่ายดีขึ้นเรื่อยๆ โดยในช่วงนั้นชาวตำบลที่มีเพียงชนิดเดียว คือ ชาวตำบลหน้าน้ำตาล ส่วนร้านค้าที่ทำขายส่งในขณะนั้นมี 2 ร้าน คือ ร้านข้าวแต่น (หน้าสถานีขนส่งลำปาง) และร้านหัวแยกหอนาฬิกา (ปัจจุบันเลิกกิจการไปแล้ว)

จากชื่อเสียงของข้าวแต่นกลุ่มบ้านทุ่งม่านเหนือที่มีคุณภาพดี รสชาติอร่อยและรูปแบบเป็นที่ถูกใจ จึงได้รับการติดต่อให้นำสินค้าไปจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าเดอะมอลล์ ห้างสรรพสินค้าจัดโก้ สาขาใหญ่ และตัวแทนจากประเทศไต้หวัน เพื่อนำสินค้าไปจำหน่ายในประเทศไต้หวันด้วย แต่กิจการยังขาดเงินทุนหมุนเวียนในการเพิ่มการผลิต ขาดความมั่นใจในด้านการผลิตว่าข้าวแต่นจะมีอายุการเก็บรักษาได้ไม่นานพอ รวมทั้งขาดความรู้ด้านการตลาด จึงยังไม่กล้าที่จะทำสัญญาร่วมกับบริษัททั้งหลายดังกล่าว ทำให้สินค้าไม่สามารถขายไปสู่ตลาดระดับบนได้

5.1.2 การวางแผนการตลาด

การวางแผนการตลาด จะมีอย่างคร่าวๆ โดยประมาณการจากคำสั่งซื้อของลูกค้าที่ผ่านมา โดยจำหน่ายมากในเดือนธันวาคมถึงเมษายน เนื่องจากเป็นช่วงเทศกาล เช่น ปีใหม่ ตรุษจีน และสงกรานต์ เป็นต้น จำหน่ายน้อยในช่วงเดือน สิงหาคมถึงกันยายน เนื่องจากเป็นช่วงฤดูฝน ไม่ค่อยมีคำสั่งซื้อเข้ามา การจัดงานต่างๆ ก็มีน้อย

ในอนาคต กิจการของนางอัมพรต้องการขยายตลาดไปถึงระดับบน และส่งออกต่างประเทศ และพัฒนาแผ่นข้าวแต่นให้เป็นรูปแบบอื่นๆ เช่น รูปหัวใจ และตัวการ์ตูน เป็นต้น และพัฒนาหน้าข้าวแต่นให้มีหลากหลาย เช่น หน้าช็อคโกแลต หน้าแยม เป็นต้น

5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่เริ่มผลิตตั้งแต่ปี 2540 คือ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาล แล้วต่อมาในปี 2543 ได้เริ่มมีการผลิตข้าวแต่นกลมใหญ่หน้างาและหน้าหมูหยองเพิ่มขึ้นมา แต่ในปี 2544 ยอดขายเริ่มลดลง สาเหตุเนื่องมาจากในหมู่บ้านมีกลุ่มทำข้าวแต่นกลุ่มเล็กๆ เกิดขึ้นมาประมาณ 26 กลุ่มๆ จึงเกิดการแข่งขันกันสูงขึ้น นางอำพันธ์จึงได้เริ่มคิดหาวิธีการปรับปรุงวิธีการผลิต และพัฒนารูปแบบของข้าวแต่นเพื่อให้มีความแตกต่างจากเดิมซึ่งเป็นข้าวแต่นหน้าน้ำตาลอย่างเดียวกัน เช่น ทำข้าวแต่นหน้าธัญพืช ข้าวแต่นแผ่นสี่เหลี่ยม ข้าวแต่นคำเดียว เป็นต้น เพื่อสร้างความแตกต่างจากแบบดั้งเดิมที่ทำกันมา ซึ่งทุกชนิดล้วนได้รับความนิยมจากผู้ซื้อ

สำหรับบรรจุภัณฑ์ เดิมกลุ่มฯ ใช้ถุงพลาสติกธรรมดาในการบรรจุข้าวแต่น จนถึงปี 2542 จึงได้เปลี่ยนมาใช้ถุงพลาสติกชนิดถุงแก้ว ซึ่งมีความหนาและอยู่ทรงดี ทำให้ผลิตภัณฑ์สวยงามและดูดีขึ้น นอกจากนี้ยังได้ทำบรรจุภัณฑ์เป็นกล่องกระดาษ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความหลากหลายมากขึ้น กลุ่มข้าวแต่นบ้านทุ่งมันเหนือ มีการพัฒนาการผลิตอย่างสม่ำเสมอ โดยกลุ่มฯ ได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ตั้งแต่ปี 2542

ตารางที่ 5.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ข้าวแต่น	ปี					
	2540	2541	2542	2543	2544	2545
แผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาล	●					→
แผ่นกลมใหญ่หน้างา				●	●	→
แผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยอง				●	●	→
แผ่นสี่เหลี่ยม						●
คำเดียว						●
หน้าธัญพืช						●
ถุงพลาสติก	●					→
ถุงแก้ว			●	●		→
กล่องกระดาษ			●	●		→

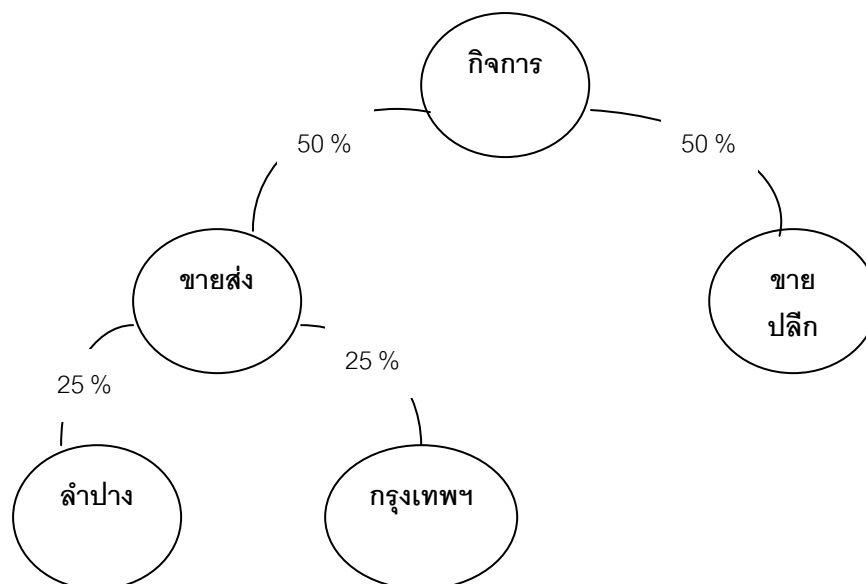
ที่มา : จากการสำรวจ

5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย

5.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกิจการ

การจัดจำหน่ายข้าวแต๋นส่วนใหญ่ร้อยละ 70 ขายส่งให้แก่ร้านค้าในจังหวัดลำปาง และขายปลีกในการนำสินค้าไปจำหน่ายตามงานออกร้านต่างๆ อีกร้อยละ 30 เป็นขายปลีก

การขายข้าวแต๋น จะนำไปส่งตามร้านขายของฝากของที่ระลึกเป็นส่วนใหญ่ ในช่วงปี 2540-2543 มียอดขายสูง ถึงเดือนละ 50,000 - 60,000 บาท โดยเฉพาะในช่วง เทศกาลสำคัญ เช่น งานขึ้นปีใหม่ งานสงกรานต์ อาจขายได้ถึง 70,000 - 80,000 บาทต่อเดือน แต่ในปี 2544 ยอดขายเริ่มลดลง เพราะเริ่มมีคนทำข้าวแต๋นมากขึ้น การแข่งขันจึงสูงขึ้น ในพื้นที่จังหวัดลำปาง มีผู้ผลิตข้าวแต๋นหลายราย



แผนภาพที่ 5.1 ช่องทางการจำหน่ายของกิจการ

5.3.2 ช่องทางจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

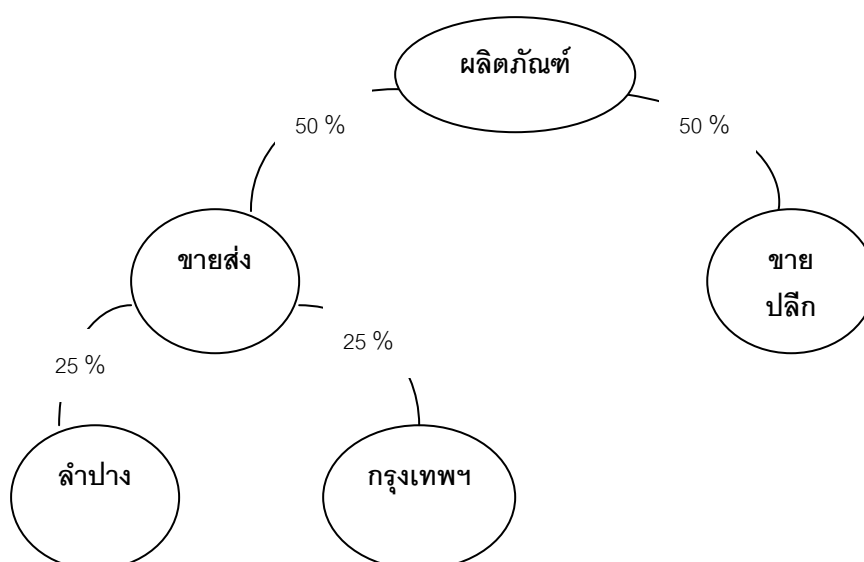
ข้าวแต๋นกลุ่มใหญ่น้ำตาล หนังกา หนามูหยอง หนักรัญพีช ร้อยละ 50 เป็นขายส่ง อีกร้อยละ 50 ขายปลีกให้ลูกค้าตามงานต่างๆ ที่กลุ่มออกร้าน ทั้งในและต่างจังหวัด ในการขายส่ง แบ่งเป็นร้อยละ 25 เป็นการขายส่งให้ลูกค้าประจำ ซึ่งเป็นร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นในจังหวัดลำปาง โดย 3 วันส่งผลิตภัณฑ์ให้ 1 ครั้ง เงื่อนไขการชำระเงิน คือ จ่ายเงินสดหรือเช็คให้กลุ่ม ทุกๆ สิ้นเดือน อีกร้อยละ 25 ขายส่งให้ลูกค้า

ประจำที่กรุงเทพฯ ส่งผลิตภัณฑ์ให้เดือนละ 1 - 3 ครั้ง เงื่อนไขการชำระเงิน คือ โอนเข้าบัญชีธนาคารไทยพาณิชย์ในนามของนางอำพันธ์ คนเที่ยง เป็นงวด ๆ ไป

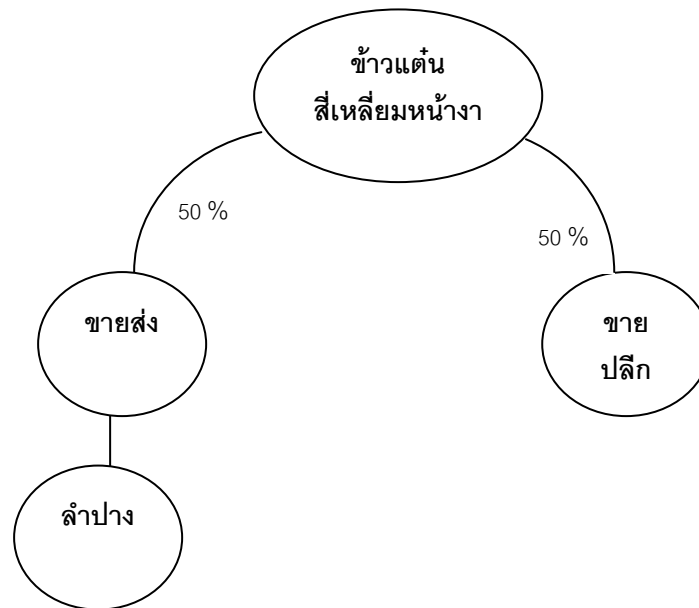
ข้าวแต่นสีเหลี่ยมหน้างา ขายปลีกตามงานต่างๆ ร้อยละ 50 ขายส่งในจังหวัดลำปางอีกร้อยละ 50

ข้าวแต่นคำเดียว ขายปลีกร้อยละ 40 ขายส่งร้อยละ 60 แบ่งเป็นขายส่งในจังหวัดลำปาง ร้อยละ 40 และขายส่งให้ลูกค้าที่กรุงเทพฯ อีกร้อยละ 20 ของผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นคำเดียวทั้งหมด

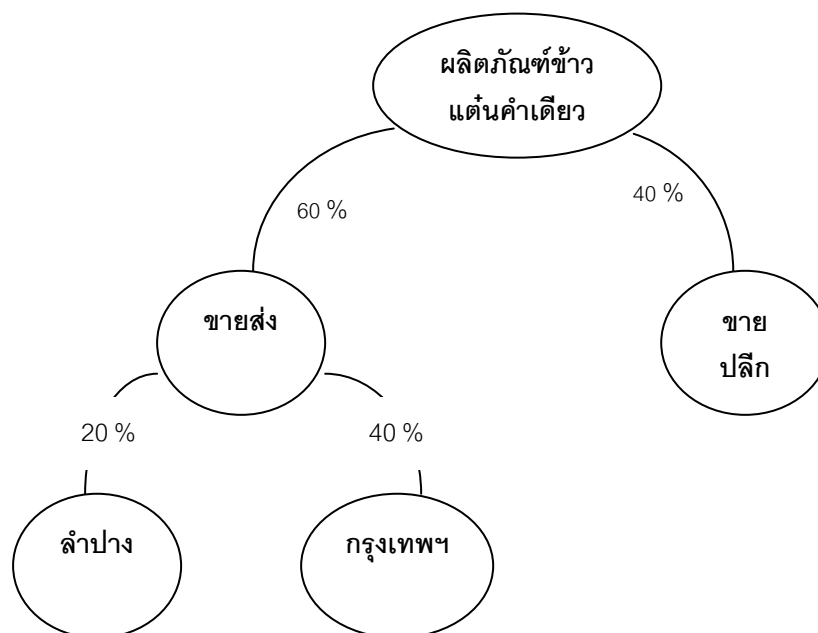
ข้าวแต่นแผ่นดิบ ขายส่งให้ร้านค้าในกรุงเทพฯ 1 ร้าน ซึ่งร้านดังกล่าวนำไปทอดขายในตลาดคลองสาน เดือนละ 5-7 ครั้ง และทางร้านจะโอนเงินเข้าบัญชีนางอำพันธ์เป็นงวด ๆ ไป คิดเป็นร้อยละ 70 และขายส่งให้ลูกค้าจากจังหวัดนครราชสีมาอีกร้อยละ 30 ของข้าวแต่นแผ่นดิบทั้งหมด



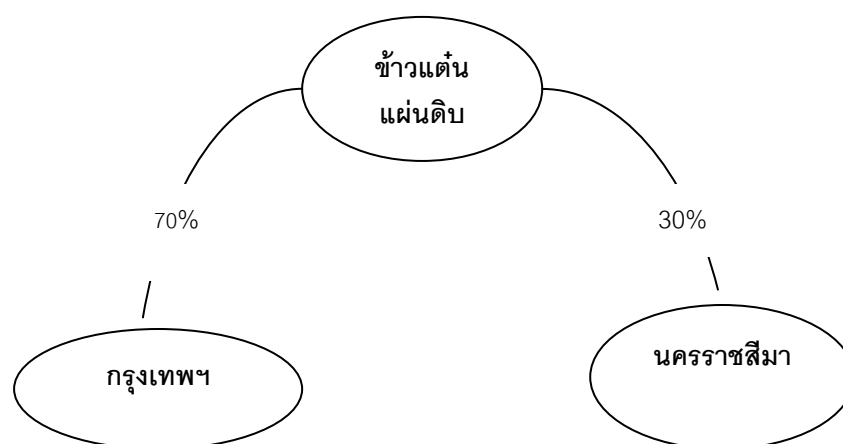
แผนภาพที่ 5.2 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาล หน้างา หน้าหมูหยองและหน้าธัญพืช



แผนภาพที่ 5.3 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นสีเหลี่ยมหน้างา



แผนภาพที่ 5.4 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นคำเดียว



แผนภาพที่ 5.5 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นแผ่นดิบ

5.4 ราคาและการตั้งราคา

การตั้งราคาข้าวแต๋น กิจการจะตั้งราคาตามราคาตลาด แต่จะคำนึงถึงต้นทุนการผลิตด้วย หากต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เช่น งบขาว ซึ่งมักจะขึ้นราคาบ่อยครั้ง ค่าแก๊ส ค่าขนส่ง แพงขึ้น กิจการจะแก้ปัญหาด้วยวิธีลดปริมาณการใช้วัตถุดิบที่มีราคาสูง และลดจำนวนข้าวแต๋นที่บรรจุในถุงขนาดต่างๆ ลงด้วย เพื่อทดแทนการขึ้นราคาสินค้า

ตารางที่ 5.2 ราคาผลิตภัณฑ์

ลักษณะ	หน่วย	ขนาด	ขนาดบรรจุต่อถุง (แผ่น)	ราคาขายส่ง (บาท)	ราคาขายปลีก (บาท)
แผ่นดิบ	ถุง	ใหญ่	150	50	-
หน้าน้ำตาล	ถุง	ใหญ่	30	20	25
หน้าน้ำตาล	ถุง	กลาง	27	15	20
หน้าน้ำตาล	ถุง	เล็ก	18	12	15
หน้าน้ำตาล	ถุง	จิ๋ว	12	8	10
หน้างา	ถุง	ใหญ่	18	20	25
หน้าหมูหยอง	ถุง	ใหญ่	18	20	25

ตารางที่ 5.2 (ต่อ)

ลักษณะ	หน่วย	ขนาด	ขนาดบรรจุ ต่อถุง (แผ่น)	ราคาขายส่ง (บาท)	ราคาขายปลีก (บาท)
หน้าัญพีช	ถุง	เล็ก	9	15	20
คำเดียว	ถุง	บรรจุ 150 กรัม	150	15	20
คำเดียว	ถุง	บรรจุ 200 กรัม	200	20	25
คำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	1 กก. 1000 แผ่น	1000	60	-
หน้าน้ำตาลโรยงา	ถุง	150 กรัม กล่องกระดาษ	14	17	20

ที่มา : จากการสำรวจ

จากการคำนวณต้นทุนการผลิต และต้นทุนการตลาดของกิจการ เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับราคาขายส่งพบว่าผลิตภัณฑ์ที่ให้ส่วนต่างมากที่สุด ได้แก่ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่ ถุงละ 8.21 บาท รองลงมา ได้แก่ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าัญพีชถุงเล็ก และ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่ ถุงละ 6.62 บาท และ 6.62 บาท ตามลำดับ ในส่วนของการตั้งราคาขายส่งของกลุ่มฯ คิดจากต้นทุนการผลิต ผลิตภัณฑ์ที่ได้ อัตรากำไรต่อราคาขายส่งมากที่สุด คือ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าัญพีชถุงเล็ก ร้อยละ 78.93 รองลงมา ได้แก่ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่และข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่ ร้อยละ 69.60 และ 35.72 ตามลำดับ (ตารางที่ 5.3)

เมื่อนำมาเปรียบเทียบกับราคาขายปลีก พบว่าผลิตภัณฑ์ที่ให้ส่วนต่างมากที่สุด ได้แก่ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่ ถุงละ 13.21 บาท รองลงมา ได้แก่ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าัญพีชถุงเล็ก และข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่ ถุงละ 11.62 บาท และ 10.26 บาท ตามลำดับ ในส่วนของการตั้งราคาขายส่งของกลุ่มฯ คิดจากราคาจำหน่ายในท้องตลาด ผลิตภัณฑ์ที่ได้กำไรต่อราคาขายปลีกมากที่สุด คือ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าัญพีชถุงเล็ก ร้อยละ 58.08 รองลงมา ได้แก่ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่และข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่ ร้อยละ 32.49 ตามลำดับ ตารางที่ 5.3

ในการตั้งราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ส่วนใหญ่จะขาดทุน เนื่องจากกลุ่มฯ คิดต้นทุนเฉพาะค่าวัตถุดิบ และราคาซื้อจากสมาชิก โดยไม่คิดค่าแรงในการจัดการด้านการบริหาร ค่าใช้จ่ายการตลาด และค่าเสื่อมราคา

5.5 การส่งเสริมการขาย

กิจการมีการส่งเสริมการขายโดยวิธีง่าย ๆ โดยการออกร้านจำหน่ายตามงานต่าง ๆ อยู่เสมอ และเปิดโอกาสให้ลูกค้าได้ชิมข้าวแต๋นทุกรส ก่อนการตัดสินใจซื้อ และอาจแถมผลิตภัณฑ์ให้ตามความเหมาะสม ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น ได้รับมาตรฐาน อย. และได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 5 ดาว ระดับภาค ในปี 2546

5.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า

กิจการข้าวแต๋นของนางอำพันธ์ไม่มีนโยบายลดราคาพิเศษให้ลูกค้า จะใช้ความไว้น้ำใจตรงต่อเวลา และความซื่อสัตย์จากการซื้อขายกันมานาน

5.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่

กิจการได้ลูกค้าใหม่จากการออกร้าน ตามงานต่างๆ ที่จัดขึ้นทั้งในและต่างจังหวัด ในการออกร้านมักจะมีผลิตภัณฑ์ตัวอย่างให้ลูกค้าได้ทดลองชิม

5.6 ปัญหาและความต้องการช่วยเหลือทางการตลาด

5.6.1 ปัญหาด้านการตลาด

จากการสัมภาษณ์ กิจการข้าวแต๋นของนางอำพันธ์ มีปัญหาการตลาดเรื่องช่องทางการจัดจำหน่าย ไม่สามารถขยายตลาดไปยังต่างจังหวัด และต่างประเทศ แม้จะมีลูกค้าต่างประเทศเข้ามาติดต่อ แต่กิจการไม่กล้าผลิตเพื่อส่งออก เนื่องจาก ขาดความรู้ด้านการตลาด และขาดบุคลากรที่มีความสามารถในการบริหารจัดการด้านการตลาดอย่างมืออาชีพ นอกจากนี้ ยังมีปัญหาในเรื่องผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาได้ไม่นาน หากเกินกว่า 1 เดือน จะมีกลิ่นเหม็นหืนและเสียรสชาติ

จากการวิเคราะห์ ปัญหาด้านการตลาดของกิจการนอกจากขาดความรู้ในเรื่องการหาช่องทางตลาดแล้ว กิจการยังขาดความรู้ในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เพราะผลิตภัณฑ์ยังขาดเอกลักษณ์เฉพาะตัว เพราะเหมือนกับผลิตภัณฑ์ที่วางจำหน่ายอยู่ในท้องตลาด ทั้งรูปแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

5.6.2 ความต้องการช่วยเหลือทางการตลาด

กิจการต้องการที่จะพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย ทั้งรูปแบบของแผ่นข้าวแต๋น และการแต่งหน้า โดยการทดลองร่วมกับสถาบันการศึกษา และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่

ตารางที่ 5.3 ราคาและการตั้งราคา

รายการ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่แผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง กลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง เล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง จิ๋ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง งาสูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า ธัญพืชสูง เล็ก	ข้าวแต๋นคำ เดียวขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียวขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียวแผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาลโรย งา
1. ต้นทุนการผลิต (บาท)	62.51	15.06	14.12	9.35	6.49	9.48	12.42	5.57	14.28	18.78	90.79	13.31
2. ต้นทุนการตลาด (บาท)	1.22	1.82	1.82	1.82	1.82	2.32	2.32	2.82	1.82	1.82	1.22	3.54
3. ราคาขายส่ง (บาท)	50	20	15	12	8	20	20	15	15	20	60	17
4. ราคาขายปลีก (บาท)	-	25	20	15	10	25	25	20	20	25	-	20
5. ต้นทุนการผลิตและการตลาด (1) + (2) (บาท)	63.73	16.88	15.94	11.16	8.30	11.79	14.74	8.38	16.09	20.59	92.00	16.84
6. ส่วนต่างของราคาขายส่งกันต้นทุนการ ผลิตและการตลาด (3) - (5) (บาท)	-13.73	3.12	-0.94	0.84	-0.30	8.21	5.26	6.62	-1.09	-0.59	-32.00	0.16
7. ส่วนต่างของราคาขายปลีกกันต้นทุนการ ผลิตและการตลาด (4) - (5) (บาท)	0.00	8.12	4.06	3.84	1.70	13.21	10.26	11.62	3.91	4.41	0.00	3.16
8. การตั้งราคาจากต้นทุน กรณีราคาขายส่ง (6) / (5) x100 (ร้อยละ)	-21.54	18.51	-5.87	7.51	-3.66	69.60	35.72	78.93	-6.78	-2.88	-34.79	0.95
9. การตั้งราคาจากราคาขาย กรณีราคา ขายปลีก (7) / (4) x 100 (ร้อยละ)	0.00	32.49	20.32	25.59	16.96	52.83	41.05	58.08	19.54	17.63	0.00	15.80

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

บทที่ 6

การเงิน

6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนทางการเงิน

6.1.1 การบริหารและการวางแผนการเงิน

การจัดการด้านการเงินของกิจการข้าวแต๋น มีนางอำพันธ์เป็นผู้ทำหน้าที่รับผิดชอบ ดูแล ตั้งแต่เงินรายได้จากการจำหน่ายข้าวแต๋น จนถึงเงินลงทุนซื้อวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์และค่าใช้จ่ายในการบริหารจัดการทุกด้าน

6.1.2 การวางแผนการเงิน

กิจการไม่มีการจัดทำบัญชีแสดงรายรับ – รายจ่าย ที่ชัดเจน เนื่องจากยังมีการบริหารจัดการแบบง่าย ๆ และเป็นธุรกิจครอบครัว กำไรจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ก็นำมาจ่ายเป็นค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน และเป็นทุนในการขยายกิจการ อาคารสถานที่ที่ใช้ในการผลิตหมุนเวียนอยู่อย่างนี้เรื่อย ๆ

6.2 แหล่งเงินทุน

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

ในส่วนของกลุ่มข้าวแต๋นทุ่งม่านเหนือ เคยมีการลงหุ้นจากสมาชิกเมื่อเริ่มจัดตั้งกลุ่มเมื่อปี 2541 จำนวน 50 หุ้น ๆ ละ 50 บาท เป็นเงิน 5,000 บาท และมีการปันผลให้สมาชิกในปีแรก แต่พอปี 2542 ในหมู่บ้านมีการจัดตั้งสหกรณ์จำหน่ายวัตถุดิบสำหรับทำข้าวแต๋น กิจการได้กำไรดีมาก สมาชิกจึงพากันถอนเงินจากกลุ่มข้าวแต๋นไปลงหุ้นของสหกรณ์แทน จนเมื่อปี 2545 สหกรณ์ประสบปัญหาการดำเนินงาน จึงหยุดกิจการไปและถอนหุ้นคืนให้สมาชิกทั้งหมด ต่อมาเมื่อมีการจัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเมื่อปี 2545 จึงได้มีการระดมหุ้นกันอีกครั้งหนึ่ง มีหุ้นทั้งหมด จำนวน 201 หุ้น ๆ ละ 100 บาท เป็นเงิน 20,100 บาท แต่กลุ่มยังไม่เคยมีการปันผลคืนให้สมาชิก

การสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ในปี 2542 กลุ่มข้าวแต๋นที่นางอำพันธ์รับผิดชอบอยู่ได้รับการสนับสนุนทุนดำเนินการแก่กลุ่ม เป็นเตาอบ 1 หลัง ราคา 25,000 บาท และเงินทุนหมุนเวียนจำนวน 25,000 บาท ซึ่งยังคงหมุนเวียนอยู่ในกลุ่มมาจนถึงปัจจุบันนี้ ในปี 2545 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมการส่งออกเป็นอุปกรณ์คิดรวมเป็นเงิน 690,000 บาท และให้เป็นทุนดำเนินการรวม 700,000 บาท สำหรับเป็นค่าปรับปรุงโรงเรือนที่ผลิต ข้าวแต๋น เป็นค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์กลุ่ม เป็นค่าวัสดุในการบรรจุภัณฑ์ และเป็นทุนหมุนเวียน

กิจการข้าวแต๋นนางอำพันธ์ คนเที่ยง

ในส่วนของกิจการนางอำพันธ์ การลงทุนเป็นเงินทุนส่วนตัวทั้งหมด และได้้นำเครื่องมือที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ได้แก่ เตาอบ และอุปกรณ์ต่างๆ เนื่องจากการดำเนินงานในรูปกลุ่ม ไม่มีความต่อเนื่อง

6.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน

6.3.1 ผลการดำเนินงาน

จากการศึกษาการดำเนินงานของกิจการข้าวแต่นของนางอัมพันธ์ คนเที่ยง ในปี 2546 พบว่า กิจการมียอดขายทั้งหมด 2,461,441 บาท มีต้นทุนการผลิต 1,695,787 บาท ต้นทุนการตลาด 319,865 บาท ต้นทุนการบริหารจัดการ 38,100 บาท รวมต้นทุนทั้งหมด 2,053,751 บาท ดังนั้นกิจการมีกำไรทั้งหมด 407,690 บาท (ตารางที่ 6.1)

ตารางที่ 6.1 ผลการดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การขาย รวม	ยอดขายรวม (บาท)	ต้นทุนการ ผลิตรวม (บาท)	ต้นทุน การตลาดรวม (บาท)	ต้นทุนการ จัดการรวม (บาท)	ต้นทุนรวม (บาท)	กำไรรวม (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ แผ่นดิบ	ถุง	1,206	60,320	75,414.83	1,466.20	300.43	77,181.46	- 16,861.46
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลสูงใหญ่	ถุง	9,048	194,532	136,271.90	16,425.32	2,253.23	154,950.45	39,581.55
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลสูงกลาง	ถุง	20,107	331,760	283,911.45	36,500.70	5,007.17	325,419.32	6,340.68
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลสูงเล็ก	ถุง	20,107	259,376	187,917.72	36,500.70	5,007.17	229,425.59	29,950.41
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลสูงจิ๋ว	ถุง	37,700	324,220	244,618.78	68,438.81	9,388.45	322,446.05	1,773.95
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้างาสูงใหญ่	ถุง	5,027	108,073	47,637.55	11,638.51	1,251.79	60,527.86	47,545.48
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าหมูหยองสูงใหญ่	ถุง	25,133	540,367	312,182.14	58,192.54	6,258.97	376,633.66	163,733.01
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าธัญพืชสูงเล็ก	ถุง	20,107	331,760	111,954.17	56,607.37	5,007.17	173,568.71	158,191.29
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก คำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	68,640	59,387.95	7,551.87	1,035.97	67,975.78	664.22
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็ก คำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	100,620	87,875.10	8,495.85	1,165.46	97,536.41	3,083.59

ตารางที่ 6.1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การขาย รวม	ยอดขายรวม (บาท)	ต้นทุนการ ผลิตรวม (บาท)	ต้นทุน การตลาดรวม (บาท)	ต้นทุนการ จัดการรวม (บาท)	ต้นทุนรวม (บาท)	กำไรรวม (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำ เดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	56,160	84,978.72	1,137.57	233.09	86,349.38	- 30,189.38
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้า น้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	85,613	63,636.29	16,909.09	1,191.08	81,736.46	3,876.68
รวม			2,461,441	1,695,787	319,865	38,100	2,053,751	407,690

ที่มา : จากการคำนวณ

ประมาณการงบกำไรขาดทุน
กิจการข้าวแต๋นบ้านทุ่งม่านเหนือ (นางอัมพันธ์ คนเที่ยง)
ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2546

	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ
รายได้		
ยอดขายสินค้า	2,461,441.14	100.00
หัก ต้นทุนสินค้าขาย	1,640,250.26	66.64
กำไรขั้นต้น	821,190.88	33.36
ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน		
ค่าเสื่อมการผลิต	55,536.33	
ค่าใช้จ่ายทางการตลาด	319,864.53	13.00
ค่าบรรจุภัณฑ์ 259,321.67		
ค่าเสื่อมการตลาด 60,542.86		
ค่าใช้จ่ายในการบริหารงานทั่วไป	38,100.00	1.55
รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	413,500.86	16.80
กำไรจากการดำเนินงาน	407,690.02	16.56
รายได้อื่นๆ		
ไม่มี		-
รวมกำไรจากการดำเนินงานและ		
รายได้อื่นๆ	407,690.02	16.56
หัก ดอกเบี้ยจ่าย	-	
กำไรก่อนหักภาษี	407,690.02	16.56
หัก ภาษี	-	
กำไรหลังหักภาษี/กำไรสุทธิ	407,690.02	16.56
หัก เงินปันผล	-	
กำไรสะสม	407,690.02	16.56
ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ		

6.3.2 สถานภาพทางการเงิน

จากงบดุลของกิจการ ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2546 เป็นสินทรัพย์หมุนเวียน 228,000 บาท ส่วนใหญ่เป็นเงินสดและเงินฝากธนาคาร ร้อยละ 31.89 รองมาร้อยละ 4.26 เป็นงานระหว่างทำวัตถุดิบคงเหลือ วัสดุ และบรรจุภัณฑ์คงเหลือ กิจการมีสินทรัพย์ถาวร 241,096 บาท เป็นอาคารร้อยละ 34.34 เครื่องจักรและอุปกรณ์ ร้อยละ 30.06 และค่าเสื่อมราคาสะสม ร้อยละ 10.23 ของสินทรัพย์ทั้งหมด รวมสินทรัพย์ทั้งหมด 469,096 บาท

กิจการไม่มีหนี้สิน มีส่วนของผู้เจ้าของ 469,096 บาท เป็นกำไรสุทธิร้อยละ 86.91 กำไรสะสมต้นงวด 13.09 ของหนี้สินและส่วนของผู้เจ้าของ รวมหนี้สินและส่วนของผู้เจ้าของ 469,096 บาท

ประมาณการงบดุล กิจการข้าวแต่นบ้านทุ่งม่านเหนือ (นางอัมพันธ์ คนเที่ยง) ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2546

	จำนวนเงิน (บาท)	ร้อยละ
สินทรัพย์		
<u>สินทรัพย์หมุนเวียน</u>		
เงินสดและเงินฝากธนาคาร	150,000	31.98
ลูกหนี้การค้า	8,000	1.71
สินค้าสำเร็จรูปคงเหลือ	10,000	2.13
งานระหว่างทำ	20,000	4.26
วัตถุดิบคงเหลือ	20,000	4.26
วัสดุสิ้นเปลืองและบรรจุภัณฑ์คงเหลือ	20,000	4.26
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	<u>228,000</u>	<u>48.60</u>
<u>สินทรัพย์ถาวร</u>		
ที่ดิน	-	-
โรงเรือน	195,000	31.34
หัก ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนสะสม	48,000	10.23
เครื่องจักร อุปกรณ์	141,020	30.06
หัก ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร อุปกรณ์	53,236	18.71
ยานพาหนะและอุปกรณ์อื่นๆ	-	-
หัก ค่าเสื่อมราคายานพาหนะ และอุปกรณ์อื่นๆ	-	-
เงินสดและสินทรัพย์ถาวรที่ได้ฟรี	11,560	1.35
หัก ค่าเสื่อมราคาสินทรัพย์ถาวรได้ฟรีสะสม	5,248	1.12
รวมสินทรัพย์ถาวร	<u>241,096</u>	<u>51.40</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งหมด	<u>469,096</u>	<u>100.00</u>

หนี้สิน และส่วนของเจ้าของ

หนี้สิน

หนี้สินหมุนเวียน		-
เงินกู้ระยะสั้น	-	-
เจ้าหนี้การค้า	-	-
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	-	-
รวมหนี้สินหมุนเวียน	-	-
หนี้สินระยะยาว		
เงินกู้ระยะยาว	-	
หนี้สินอื่นๆ	-	
รวมหนี้สินระยะยาว	-	
รวมหนี้สิน	-	

ส่วนของเจ้าของ

ส่วนทุน

การระดมทุน	-	-
อื่นๆ	-	-
กำไรสะสมต้นงวด	61,406.00	13.09
กำไรสุทธิ	407,690	86.91
รวมส่วนของเจ้าของ	469,096	100.00
รวมหนี้สินและส่วนของเจ้าของ	469,096	100.00

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

6.4 ปัญหาและความต้องการช่วยเหลือทางการเงิน

6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน

จากการสัมภาษณ์ กิจการมีปัญหาเรื่องเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ ทำให้ไม่สามารถรับคำสั่งซื้อเพิ่มขึ้นได้ แม้จะมีลูกค้าทั้งในและต่างประเทศเข้ามาติดต่อให้ผลิตเป็นจำนวนมาก เช่น ห้างเทสโก้โลตัส เดอะมอลล์ และลูกค้าจากประเทศไต้หวัน

จากการวิเคราะห์ นอกจากปัญหาการขาดเงินทุนหมุนเวียนแล้ว กิจการยังขาดข้อมูลในการวางแผนทางการเงิน เนื่องจากการทำบัญชีไม่เป็นระบบ การบันทึกขาดความต่อเนื่อง จึงทำให้นางอัมพันธ์ไม่กล้าตัดสินใจในการกู้ยืมเงินจากแหล่งเงินทุนต่างๆ เพราะไม่มั่นใจในศักยภาพของกิจการในการชำระคืน

6.4.2 ความต้องการช่วยเหลือด้านการเงิน

กิจการต้องการให้หน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง สนับสนุนเงินทุนในการปรับปรุงสถานที่ผลิตให้กว้างขึ้น และจัดหาเครื่องมือเพื่อขยายการผลิต เช่น ที่หยอดหรือน้ำตาล และเครื่องชั่ง เป็นต้น โดยเป็นเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย หรือดอกเบี้ยต่ำ ระยะเวลาตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป

บทที่ 7

SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงาน

7.1 จุดอ่อน จุดแข็ง โอกาส ข้อจำกัดและโอกาส (SWOT Analysis)

7.1.1 จุดแข็ง

- **กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ**
 - การจัดการองค์กร**
 - กลุ่มฯ มีโครงสร้างคณะกรรมการ
 - การเงิน**
 - กลุ่มฯ มีการระดมทุนจากสมาชิก
- **กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง**
 - การจัดการองค์กร**
 - กิจการเป็นกิจการครอบครัว ทำให้การบริหารคล่องตัว
 - กิจการมีการแบ่งหน้าที่ให้สมาชิกในครอบครัวรับผิดชอบ
 - กิจการมีการถ่ายทอดความรู้และการทำงานให้ทายาท
 - การผลิต**
 - กิจการมีการวางแผนการผลิต
 - กิจการมีความชำนาญในการผลิต
 - กิจการมีการผลิตต่อเนื่องตลอดทั้งปี
 - การตลาด**
 - กิจการมีลูกค้าประจำที่มีคำสั่งซื้อเข้ามาอย่างต่อเนื่อง
 - ผลิตภัณฑ์ของกิจการมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของลูกค้า
 - ผลิตภัณฑ์ของกิจการได้รับการคัดสรรสุดยอดสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 5 ดาว ระดับภาคในปี 2546
 - มีออกร้านจำหน่ายตามงานต่างๆ อยู่เสมอ
 - การเงิน**
 - กิจการลงทุนด้วยเงินส่วนตัวทั้งหมด ไม่มีหนี้สิน

7.1.2 จุดอ่อน

- **กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ**

การจัดการองค์กร

- การตั้งกลุ่มฯ ไม่ได้เกิดจากความต้องการของสมาชิก
- การดำเนินงานขาดความต่อเนื่อง
- สมาชิกไม่เข้าร่วมเพราะต่างมีกิจการของตนเอง
- กรรมการไม่มีเวลาดูแลกลุ่มฯ เพราะมีงานส่วนตัว

- **กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง**

การจัดการองค์กร

- กิจการยังไม่กล้าตัดสินใจในการขยายกิจการและลงทุนเพิ่ม เพราะกลัวขาดทุน

การผลิต

- การผลิตของกิจการใช้แรงงานคนเป็นหลัก ทำให้ไม่มีมาตรฐานในขั้นตอนของการหยอดหน้าน้ำตาล
- กิจการขาดความรู้ในการกำหนดอายุผลิตภัณฑ์ และยืดเวลาผลิตภัณฑ์

การตลาด

- ไม่สามารถตั้งราคาผลิตภัณฑ์ที่สูงกว่าราคาตลาด
- กิจการยังขาดความรู้ในการค้าขายกับลูกค้าต่างประเทศ
- กิจการขาดบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการบริหารการตลาด
- ผลิตภัณฑ์ไม่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัว
- กิจการไม่มีเงื่อนไขทางการค้าที่จูงใจลูกค้า

การเงิน

- เงินทุนหมุนเวียนของกิจการยังไม่เพียงพอ
- กิจการขาดข้อมูลในการวางแผนทางการเงิน

7.1.3 โอกาส

- **กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง**

- กิจการได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ในรูปเงินเงินทุนและอุปกรณ์ในนามของกลุ่มแม่บ้าน

7.1.4 อุปสรรค / ข้อจำกัด

- **กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง**
 - ในช่วงฤดูฝน ผลิตได้น้อย เพราะแผ่นข้าวแต๋นไม่แห้ง
 - วัตถุดิบมีคุณภาพไม่คงที่ และราคาแพง

7.2 ศักยภาพของการดำเนินงาน

7.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์กร

- **กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ**

แม้จะได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ทั้งเรื่องเงินทุน วัสดุอุปกรณ์ และความรู้ในด้านต่างๆ แต่ลักษณะการดำเนินงานยังอยู่ในรูปกลุ่มเล็กๆ ต่างคนต่างทำ ทำให้ภาพรวมการดำเนินงานของกลุ่มฯ ขาดศักยภาพ ขาดการทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง

- **กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง**

กิจการมีศักยภาพในเรื่องการบริหารจัดการ มีความคล่องตัวสูงในเรื่องการตัดสินใจในการดำเนินงาน สมาชิกในครอบครัวต่างช่วยกันทำงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย และมีการพัฒนาทายาทในเรื่องการบริหารจัดการและทักษะภาษาอังกฤษ

7.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

- **กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง**

1) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

(1) อัตรากำไรต่อราคาขาย

พิจารณาอัตรากำไรต่อราคาขายส่งพบว่า ข้าวแต๋นแผ่นกลมหน้าถุงใหญ่ มีค่าสูงที่สุดคือ ร้อยละ 7.96 รองลงมาได้แก่ ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าฉลุพีชถุงเล็ก และ ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูของถุงใหญ่ มีค่าร้อยละ 6.37 และ 5.01 ตามลำดับ

พิจารณาอัตรากำไรต่อราคาขายปลีกพบว่า ข้าวแต๋นแผ่นกลมหน้าถุงใหญ่ มีค่าสูงที่สุดเช่นกันคือร้อยละ 12.96 รองลงมาได้แก่ ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าฉลุพีชถุงเล็ก และ ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูของถุงใหญ่ มีค่าร้อยละ 11.37 และ 10.01 ตามลำดับ

(2) อัตรากำไรต่อต้นทุนรวม

พิจารณาอัตรากำไรต่อต้นทุนรวมกรณีขายส่ง พบว่า ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าฉลุพีชถุงเล็ก มีค่าสูงที่สุดคือ ร้อยละ 73.76 รองลงมาได้แก่ ข้าวแต๋นแผ่นกลมหน้าถุงใหญ่และข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูของถุงใหญ่มีค่าร้อยละ 66.09 และ 33.46 ตามลำดับ

พิจารณาอัตรากำไรต่อต้นทุนรวมกรณีขายปลีก พบว่า ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าฉลุพีชถุงเล็ก มีค่าสูงที่สุดเช่นกัน คือ ร้อยละ 131.69 รองลงมาได้แก่ ข้าวแต๋นแผ่นกลมหน้าถุงใหญ่และข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูของถุงใหญ่มีค่าร้อยละ 107.62 และ 66.83 ตามลำดับ

2) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

กิจการ มียอดขายในปี 2546 เท่ากับ 2,461,441 บาท เป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋นที่ผลิตทั้งหมด พิจารณาอัตรายอดขายผลิตภัณฑ์ต่อยอดขายรวม พบว่าข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองสูงใหญ่มีค่าสูงที่สุด คือ ร้อยละ 21.95 รองลงมาได้แก่ ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถั่วจืด และ ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าถั่วพิชตุ้งเล็ก อย่างละร้อยละ 13.48

7.2.3 ศักยภาพการผลิต

1) ศักยภาพของปัจจัยการผลิต

ปัจจัยการผลิตหลักของกิจการ ได้แก่ข้าวสาร มีจำหน่ายอยู่ในหมู่บ้าน จังหวัดเชียงใหม่ มีตลอดทั้งปี ในส่วนของเตาโมกก็สามารถสั่งซื้อจากพ่อค้า แม้จะมีปัญหาเรื่องคุณภาพของเตาโมก ที่มีสีไม่สม่ำเสมอ ส่งผลให้แผ่นข้างแต๋นมีสีไม่เท่ากัน ในส่วนของแรงงาน เป็นแรงงานในหมู่บ้านทั้งหมด และทำงานประจำ มีรายได้แน่นอน แม้จะมีการผลิตข้าวแต๋นมากในหมู่บ้าน (กลุ่มเล็กๆ) ก็ไม่มีปัญหาไม่มีการแย่งแรงงาน

2) ศักยภาพของกระบวนการผลิต

กิจการมีศักยภาพในด้านการผลิต มีโรงเรือนที่มีมาตรฐาน ตามมาตรฐาน GMP มีเครื่องมือครบถ้วน และเหมาะสมในการผลิต มีแรงงานที่มีประสบการณ์ และมีการแบ่งงานตามความชำนาญ มีการวางแผนการผลิตอย่างเป็นขั้นตอน แม้ว่าในขั้นตอนการหยอดหน้าน้ำตาลการใช้แรงงานคนจะทำให้ไม่ได้มาตรฐาน แต่ก็ไม่เป็นปัญหา

7.2.4 ศักยภาพทางการตลาด

ในด้านการตลาดยังไม่มีศักยภาพ กิจการมีช่องทางการจำหน่ายน้อย ส่วนใหญ่อยู่ในระดับจังหวัด อาศัยการออกร้านจำหน่ายเป็นส่วนใหญ่ และลูกค้าประจำมีน้อย ผลิตภัณฑ์ของกิจการยังมีรูปแบบเหมือนกับผลิตภัณฑ์อื่นๆ ในท้องตลาดทั้งรูปแบบรสชาติและการบรรจุภัณฑ์ ทำให้ต้องจำหน่ายตามราคาตลาด ไม่สามารถตั้งราคาเองได้

7.2.5 ศักยภาพทางการเงิน

กิจการ มีเงินทุนหมุนเวียน 228,000 บาท ไม่หนี้สินระยะสั้นและระยะยาว ทำให้ใช้เงินหมุนเวียนในการดำเนินงานทั้งหมด ถือว่ามีสภาพคล่องดีมาก

ประสิทธิภาพในการดำเนินงานกิจการดีมาก พิจารณาอัตราหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง อายุสินค้า รอบธุรกิจ อัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด และอัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวรมีการเคลื่อนไหวค่อนข้างเร็ว

ความสามารถในการทำกำไรค่อนข้างต่ำ แม้กิจการจะมียอดขายสูง แต่เนื่องจากรกิจการไม่สามารถตั้งราคาผลิตภัณฑ์ ต้องขายตามราคาตลาดและมีต้นทุนสูง

โดยภาพรวมผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุนอยู่ในเกณฑ์ที่สูง พิจารณาอัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม และอัตราผลตอบแทนของส่วนผู้ถือหุ้น

มองการดำเนินงานทั้งหมดของกิจการ มีศักยภาพในการบริหารจัดการ การผลิต และการเงิน การที่เป็นธุรกิจของครอบครัว ทำให้สามารถตัดสินใจในเรื่องการดำเนินงานทำได้เป็นอย่างดีและเป็นอิสระ และคล่องตัว ส่วน

การตลาด ยังต้องปรับปรุง เพราะมีช่องทางการตลาดน้อย เน้นการออกร้าน ลูกค้าประจำมีน้อย ตลาดส่วนใหญ่
ยังอยู่ในจังหวัดลำปาง และผลิตภัณฑ์ยังไม่มีเอกลักษณ์ของตัวเองทั้งในเรื่องรูปแบบผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์

ตารางที่ 7.1 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การผลิต รวม	ราคาขาย ส่ง (บาท)	ราคาขาย ปลีก (บาท)	ปริมาณ การขาย ส่ง	ปริมาณ การขาย ปลีก	ปริมาณ การขาย รวม	ยอดขาย ส่ง (บาท)	ยอดขาย ปลีก (บาท)	ยอดขาย รวม (บาท)	อัตรายอดขาย ผลิตภัณฑ์ต่อ ยอดขายรวม (ร้อยละ)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	50	-	1,206	-	1,206	60,320	-	60,320	2.45
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	20	25	6,334	2,714	9,048	126,672	67,860	194,532	7.90
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	15	20	14,075	6,032	20,107	211,120	120,640	331,760	13.48
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	12	15	14,075	6,032	20,107	168,896	90,480	259,376	10.54
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	8	10	26,390	11,310	37,700	211,120	113,100	324,220	13.17
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	5,027	20	25	3,519	1,508	5,027	70,373	37,700	108,073	4.39
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	25,133	20	25	17,593	7,540	25,133	351,867	188,500	540,367	21.95
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่น้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	15	20	14,075	6,032	20,107	211,120	120,640	331,760	13.48
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	15	20	2,912	1,248	4,160	43,680	24,960	68,640	2.79
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	20	25	3,276	1,404	4,680	65,520	35,100	100,620	4.09

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การ ผลิต รวม	ราคาขาย ส่ง (บาท)	ราคาขาย ปลีก (บาท)	ปริมาณ การขาย ส่ง	ปริมาณ การขาย ปลีก	ปริมาณ การขาย รวม	ยอดขาย ส่ง (บาท)	ยอดขาย ปลีก (บาท)	ยอดขายรวม (บาท)	อัตรายอดขาย ผลิตภัณฑ์ต่อ ยอดขายรวม (ร้อยละ)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	60	-	936	-	936	56,160	-	56,160	2.28
ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	17	20	3,348	1,435	4,783	56,916	28,697	85,613	3.48
										2,461,441	100.00

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ต้นทุน ทั้งหมด จาก วิเคราะห์ ต่อหน่วย	ต้นทุนทั้งหมด รวม (บาท)	กำไรจาก ราคาขายส่ง ต่อหน่วย (บาท)	กำไรจาก ราคาขาย ปลีกต่อ หน่วย (บาท)	กำไรรวม (บาท)	อัตรากำไร ต่อต้นทุน กรณีขาย ส่ง	อัตรากำไร ต่อต้นทุน กรณีขาย ปลีก	อัตรากำไร ต่อราคา ขายส่ง	อัตรากำไร ต่อราคา ขายปลีก
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	63.98	77,181.46	-13.98	-	-16,861.46	-21.85	-	-27.95	-
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุง ใหญ่	ถุง	17.13	154,950.45	2.87	7.87	39,581.55	16.79	45.98	14.37	31.50
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุง กลาง	ถุง	16.18	325,419.32	-1.18	3.82	6,340.68	-7.32	23.57	-7.90	19.08
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	11.41	229,425.59	0.59	3.59	29,950.41	5.17	31.46	4.91	23.93
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	8.55	322,446.05	-0.55	1.45	1,773.95	-6.46	16.92	-6.91	14.47
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่	ถุง	12.04	60,527.86	7.96	12.96	47,545.48	66.09	107.62	39.79	51.83
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุง ใหญ่	ถุง	14.99	376,633.66	5.01	10.01	163,733.01	33.46	66.83	25.07	40.06
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	8.63	173,568.71	6.37	11.37	158,191.29	73.76	131.69	42.45	56.84
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	16.34	67,975.78	-1.34	3.66	664.22	-8.20	22.40	-8.94	18.30

ตารางที่ 7.1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ต้นทุน ทั้งหมด จาก วิเคราะห์ ต่อหน่วย	ต้นทุนทั้งหมด รวม (บาท)	กำไรจาก ราคาขายส่ง ต่อหน่วย (บาท)	กำไรจาก ราคาขาย ปลีกต่อ หน่วย (บาท)	กำไรรวม (บาท)	อัตรากำไร ต่อต้นทุน กรณีขาย ส่ง	อัตรากำไร ต่อต้นทุน กรณีขาย ปลีก	อัตรากำไร ต่อราคา ขายส่ง	อัตรากำไร ต่อราคา ขายปลีก
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	20.84	97,536.41	-0.84	4.16	3,083.59	-4.04	19.96	-4.21	16.64
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	92.25	86,349.38	-32.25	-	- 30,189.38	-34.96	-	-53.76	-
ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	17.09	81,736.46	-0.09	2.91	3,876.68	-0.52	17.03	-0.53	14.55
			2,053,751.12			407,690.02				

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ 7.2 ศักยภาพทางการเงิน

อัตราส่วนทางการเงิน	
I. อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)	
1) ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)	228,000 บาท
II. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)	
1) อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)	4000 ครั้ง
2) ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)	0.09 วัน
3) อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)	164.03 ครั้ง
4) อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)	2.23 วัน
5) 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)	2.32 วัน
6) อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)	5.25 ครั้ง (เท่า)
7) อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)	10.21 ครั้ง (เท่า)
III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)	
1) Degree of Financial Leverage	1 เท่า
IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)	
1) อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)	16.56 (ร้อยละ)
2) อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)	33.36 (ร้อยละ)
V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)	
1) อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on investment : ROI)	86.91 (ร้อยละ)
2) อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)	86.91 (ร้อยละ)
3) อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)	86.91 (ร้อยละ)

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

บทที่ 8

บทสรุป

8.1 สรุปผลการศึกษา

8.1.1 การจัดการองค์การ

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2540 โดยการสนับสนุนของพัฒนาการอำเภอและเกษตรอำเภอเมืองลำปาง ได้มาแนะนำให้จัดตั้งเป็นกลุ่มพร้อมทั้งให้ทำสติกเกอร์และนำสินค้าติดข้างถุงบรรจุข้าวแต่น้ำ ชื่อ กลุ่มแม่บ้านเกษตรกร โดยมีนางอำพันธ์ คนเที่ยง เป็นประธานกลุ่ม มีสมาชิกเริ่มแรก 9 คน มีการลงหุ้นๆ ละ 50 บาท รวม 18 หุ้น เป็นเงิน 900 บาท เมื่อถึงสิ้นปี มีการปันผลคืนให้หุ้นละ 200 บาท ในปี 2541 มีสมาชิกเพิ่มขึ้นอีก 8 คน รวมเป็น 17 คน แต่สมาชิกใหม่ไม่ได้มีการลงหุ้น แต่เปลี่ยนมาเป็นการออมทรัพย์ โดยส่งเงินสัจจะสะสม คนละ 20 - 50 บาทต่อเดือน เพื่อเป็นการเก็บออมเงินแทนการลงหุ้น ในปี 2545 ได้รับงบประมาณสนับสนุนเป็นเงินทุน และวัสดุอุปกรณ์จากกรมส่งเสริมการส่งออก รวม 1,390,000 บาท ผู้ใหญ่บ้านและคณะกรรมการหมู่บ้าน จึงให้รวมกลุ่มข้าวแต่น้ำกลุ่มเล็กๆ ในหมู่บ้านให้เป็นกลุ่มเดียวและใช้ชื่อ “กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ” มีสมาชิกอยู่ทั้งหมด 72 คน และระดมทุนกันอีกครั้งหนึ่ง แต่กิจกรรมของกลุ่มฯ ก็ยังมีน้อยไม่ต่อเนื่องเพราะยังคงทำเป็นกลุ่มเล็กๆ อยู่ มีเพียงนางอำพันธ์ที่ทำการผลิตข้าวแต่น้ำอย่างต่อเนื่อง และใช้เครื่องมือที่ได้รับการสนับสนุนเป็นส่วนใหญ่

กลุ่มฯ แบ่งโครงสร้างการบริหารออกเป็น 5 ตำแหน่ง ได้แก่ ประธาน รองประธาน เลขานุการ ทรัพย์ภูมิ และประชาสัมพันธ์ กลุ่มมีการคัดเลือกคณะกรรมการบริหาร มีการคัดเลือกโดยเปิดเผยที่ละตำแหน่ง โดยพิจารณาคัดเลือกผู้ที่มีคุณสมบัติของการเป็นผู้นำ มีความรับผิดชอบ เสียสละ เข้าใจงาน และมีเวลาในการทำงาน เช่น การออกไปประชุม ฝึกอบรมต่างๆ และการมีเวลาในการทำหน้าที่บริหารงานกลุ่ม ที่ผ่านมามีการดำเนินงานในกลุ่มฯ มีน้อย ทำให้นางอำพันธ์ได้แยกตัวออกมา แต่ก็ยังใช้อุปกรณ์การผลิตที่ได้รับการสนับสนุน และผลิตในนามกลุ่มฯ โดยสมาชิกส่วนใหญ่เข้ามาเป็นแรงงาน ปัญหาการจัดองค์กรของกลุ่ม คือ ไรตั้งกลุ่มฯ ไม่ได้เกิดจากความต้องการของสมาชิก เป็นเพียงรองรับความช่วยเหลือจากภาครัฐ ทำให้ขาดความต่อเนื่อง สมาชิกไม่เข้ามาร่วม กรรมการมีภาระงานอื่น

กิจการข้าวแต่น้ำนางอำพันธ์ คนเที่ยง

การบริหารจัดการธุรกิจของนางอำพันธ์ เป็นอุตสาหกรรมในครอบครัว นางอำพันธ์จะเป็นหลักในการบริหารจัดการทุกๆ ด้าน โดยสามี และลูกชายช่วยเหลือในเรื่องการตลาด และการเงิน ทำให้ไม่มีปัญหาเรื่องการบริหารจัดการองค์กร

8.1.2 การผลิต

กิจการข้าวแต่นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

กิจการข้าวแต่นของอัมพันธ์ คนเที่ยง มีการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ ข้าวแต่นคำเดียว และข้าวแต่นแผ่นสี่เหลี่ยม มีหน้าต่างๆ ได้แก่ หน้าน้ำตาล หน้างา หน้าหมูหยอง หน้าธัญพืชและหน้าน้ำตาลโรยงา

การบริหารการผลิต นางอัมพันธ์จะเป็นผู้มีอำนาจตัดสินใจ การผลิตมีตลอดทั้งปีตามคำสั่งซื้อของลูกค้า และผลิตเพื่อแสดงและจำหน่ายในงานออกร้านในเทศกาลสำคัญต่างๆ โดยมีสามี เป็นผู้ช่วยเหลือด้านการดูแล ซ่อมแซมอุปกรณ์การผลิต การสั่งซื้อและขนส่งวัตถุดิบ

วัตถุดิบส่วนใหญ่อยู่ในพื้นที่ โดยเฉพาะวัตถุดิบหลัก ได้แก่ ข้าวสาร และแตงโม สามารถสั่งซื้อได้จากพ่อค้าในอำเภอ และมีตลอดทั้งปี อีกทั้งราคายังไม่สูงมากนัก ส่วนปัจจัยการผลิตอื่นๆ ก็สามารถหาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไปในเขตอำเภอห้วยฉัตร และอำเภอเมือง วัสดุอุปกรณ์การผลิตมีจำนวนมาก ทั้งลงทุนเอง และได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ กิจการมีแรงงานประจำ 16 คน มีการจ่ายค่าแรงทุก 15 วัน ค่าแรงขึ้นอยู่กับลักษณะงาน และประสบการณ์ มีทั้งรายวันวันละ 130 บาท รายชั่วโมง ชั่วโมงละ 12 บาท

การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตของกิจการ เกิดจากการพัฒนาเทคโนโลยีของกิจการเอง ได้แก่ เตาอบที่สร้างช่างในหมู่บ้านทำเตาอบแก๊ส ที่ปิดผนึกถุง เปลี่ยนจากหนังยางเป็นเครื่องที่ใช้ไฟฟ้า และกระทะจารตั้งไฟบนเตา เปลี่ยนเป็นกระทะไฟฟ้า นอกจากนี้โครงการทดลองของสำนักงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ เครือข่ายภาคเหนือ ร่วมกับภาควิชาวิศวกรรมเกษตรภาควิชาวิศวกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ได้บริจาคเตาอบป้อนความร้อน (ไฟฟ้า) ในการทำงาน

โรงเรือนที่ผลิต มีการแบ่งสัดส่วน เป็นห้องบรรจุภัณฑ์ ลานตาก บริเวณกดพิมพ์ บริเวณเตรียมวัตถุดิบ และบริเวณทอด ซึ่งได้รับมาตรฐาน GMP ของเสียที่เกิดจากการผลิต เช่น น้ำข้าวข้าว น้ำล้างภาชนะ และเศษแตงโม มีการจัดการที่ถูกต้อง จึงไม่มีปัญหา

กิจการมีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์โดยนางอัมพันธ์จะเป็นผู้ควบคุมการผลิตทุกขั้นตอน โดยมีแรงงานที่มีความชำนาญในแต่ละขั้นตอน ดูแลการผลิตอย่างใกล้ชิด ในระหว่างการผลิตในขั้นตอนของการผลิตแผ่นข้าวแต่น ต้องให้ข้าวแต่นแห้งสนิทก่อน จึงนำมาทอด เพราะหากไม่แห้ง จะไม่ขึ้นฟู และแผ่นข้าวแต่นจะแตกง่าย ในส่วนของการหยอดหน้าน้ำตาล ต้องใช้ส่วนผสมที่ได้สัดส่วน จะทำให้ได้น้ำตาลที่มีความข้นพอดี

ในการบรรจุ จะแบ่งหน้าที่คนบรรจุ คนปิดผนึก ติดสติ๊กเกอร์ บรรจุถุงใหญ่ และจัดเรียง เพื่อให้แต่ละขั้นตอนเกิดความต่อเนื่อง และเป็นการลดการแตกหักของผลิตภัณฑ์ระหว่างการบรรจุ กิจการจะเก็บผลิตภัณฑ์ไว้ในห้องบรรจุ จนกว่าจะส่งมอบให้ลูกค้า

ปัญหาเรื่องผลิตรวมนี้ เรื่องวัตถุดิบ คือแตงโมมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ งามาขวามีราคาแพง ขั้นตอนของการหยอดหน้าน้ำตาลไม่ได้มาตรฐาน ขาดความรู้ในการผลิตในการยืดอายุผลิตภัณฑ์ การผลิตในหน้าฝนจะทำได้น้อย

8.1.3 การตลาด

กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

นางอัมพันธ์ จะรับผิดชอบการบริหารการตลาดเป็นส่วนใหญ่ ในเรื่องการรับคำสั่งซื้อ และจัดเตรียมผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้า สามี่ และลูกชายจะเป็นผู้จัดส่งผลิตภัณฑ์ให้ลูกค้า โดยจะส่งของให้ลูกค้าก่อน แล้วเก็บเงินอีก 30 วัน กิจการมีการวางแผนการตลาดอย่างคร่าวๆ โดยประมาณการจากคำสั่งซื้อของลูกค้าที่ผ่านมา กิจการต้องการขยายตลาดไปถึงระดับบน และส่งออกต่างประเทศ พัฒนาแผ่นข้าวแต๋นให้เป็นรูปแบบอื่นๆ และพัฒนาหน้าข้าวแต๋นให้หลากหลายยิ่งขึ้น

กิจการมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาตั้งแต่ ปี 2540 จนถึงปัจจุบัน เริ่มจากข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลแล้ว เพิ่มหน้างาและหน้าหมูหยอง หน้าธัญพืช และพัฒนารูปแบบของข้าวแต๋นเพื่อให้อาหารแตกต่าง ข้าวแต๋นแผ่นสี่เหลี่ยม ข้าวแต๋นคำเดียว การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ก็เริ่มพัฒนาในช่วงเวลาเดียวกัน เริ่มจากใช้ถุงพลาสติกธรรมดา เป็น ถุงแก้ว และกล่องกระดาษ

ช่องทางการจำหน่ายของกิจการ ร้อยละ 70 ขายส่งให้แก่ร้านค้าในจังหวัดลำปาง และขายปลีกในการนำสินค้าไปจำหน่ายตามงานออกร้านต่างๆ ร้อยละ 30 เป็นขายปลีก การตั้งราคาข้าวแต๋น กิจการจะตั้งราคาตามราคาตลาด จึงทำให้ส่วนใหญ่จะขาดทุน เนื่องจากกลุ่มฯ คิดต้นทุนเฉพาะค่าวัตถุดิบ และค่าบรรจุภัณฑ์ โดยไม่คิดค่าแรงในการจัดการด้านการบริหาร ค่าใช้จ่ายการตลาด และค่าเสื่อมราคา

กิจการมีการส่งเสริมการขาย โดยการออกร้านจำหน่ายตามงานต่างๆ อยู่เสมอ และเปิดโอกาสให้ลูกค้าได้ชิมข้าวแต๋นทุกรอบ และแถมผลิตภัณฑ์ให้ตามความเหมาะสม ผลิตภัณฑ์ข้าวแต๋น ได้รับมาตรฐาน ออย. และได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 5 ดาว ระดับภาค ในปี 2546

กิจการมีปัญหาระหว่างการตลาดคือ ไม่สามารถขยายตลาดไปยังต่างจังหวัด และต่างประเทศ ขาดความรู้ด้านการตลาด และขาดบุคลากรที่มีความสามารถในการบริหารจัดการด้านการตลาดอย่างมืออาชีพ ผลิตภัณฑ์มีอายุการเก็บรักษาได้ไม่นาน ขาดความรู้ในเรื่องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ยังขาดเอกลักษณ์เฉพาะตัว

8.1.4 การเงิน

กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

นางอัมพันธ์ผู้บริหารเงินทุนหมุนเวียนของกิจการ การรับจ่ายในแต่ละวัน และการจ่ายค่าแรงให้แรงงาน กิจการไม่มีการวางแผนทางการเงิน เพราะไม่มีการทำบัญชีรับจ่ายอย่างเป็นระบบ จะใช้จ่ายตามรายการจริงที่เกิดขึ้น

การลงทุนเป็นเงินส่วนตัวทั้งหมด แต่ได้รับการสนับสนุนในรูปแบบเครื่องมือและอุปกรณ์จากหน่วยงานต่างๆ ในนามกลุ่มแม่บ้านทุ่งม่านเหนือ ทำให้มีสินทรัพย์ที่เป็นอุปกรณ์การผลิตจำนวนมาก

ในปี 2546 กิจการมียอดขายทั้งหมด 2,461,441 บาท ต้นทุนทั้งหมด 2,053,751 บาท กิจการมีกำไรทั้งหมด 407,690 บาท กิจการมีสินทรัพย์หมุนเวียน 228,000 บาท มีสินทรัพย์ถาวร 241,096 บาท รวมสินทรัพย์ทั้งหมด 469,096 บาท กลุ่มฯ ไม่มีหนี้สิน มีส่วนของผู้เจ้าของ 469,096 บาท รวมหนี้สินและส่วนของผู้เจ้าของ 469,096 บาท

ปัญหาด้านการเงินของกิจการ คือเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ กิจการยังขาดข้อมูลในการวางแผนทางการเงิน เนื่องจากการทำบัญชีไม่เป็นระบบ

8.2 ศักยภาพการพัฒนา

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

กลุ่มฯ ยังขาดการรวมกันอย่างแท้จริง เนื่องจากการก่อตั้งไม่ได้เกิดจากความต้องการของสมาชิก เพราะต่างคนต่างผลิตข้าวแต๋นของตนเองอยู่แล้ว ทำให้การดำเนินกิจกรรมขาดความต่อเนื่อง แม้จะได้รับการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากภาครัฐ ในรูปเงินทุน เครื่องมือ อุปกรณ์ และความรู้ต่างๆ

กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

การดำเนินงานของกิจการ โดยรวมแล้วมีศักยภาพในเรื่องการผลิต และการบริหารจัดการ และการเงิน ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานการผลิตทั้ง อย. และได้รับการคัดสรรเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 5 ดาว ระดับภาค ในปี 2546 ทำให้เป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ในกระบวนการผลิตกิจการมีความชำนาญ มีการผลิตต่อเนื่องตลอดทั้งปี และสามารถจัดหาวัตถุดิบในพื้นที่ และมีอย่างเพียงพอ อย่างไรก็ตาม กิจการยังมีช่องทางการตลาดน้อย อยู่ในจังหวัดลำปางเป็นส่วนใหญ่ แม้จะมีการออกร้านตามงานจำหน่ายสินค้าต่างๆ ก็ยังไม่มีลูกค้าประจำรายใหม่เข้ามามากนัก เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกิจการยังไม่มีเอกลักษณ์ทั้งรูปแบบผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้กิจการไม่กล้ารับคำสั่งซื้อจากลูกค้าต่างประเทศ และห้างสรรพสินค้าต่างๆ

หากมองในอนาคต กิจการมีโอกาสที่จะพัฒนาเป็นผู้ประกอบการที่มีศักยภาพ จากการที่ได้ออกจากกลุ่มฯ มาดำเนินธุรกิจส่วนตัวอย่างเต็มตัว ทำให้สามารถบริหารจัดการได้อย่างเต็มที่ อีกทั้งทายาทของกิจการยังมุ่งมั่นที่จะพัฒนาธุรกิจ โดยการศึกษาด้านบริหารธุรกิจและเพิ่มทักษะด้านภาษาอังกฤษ

8.3 ข้อเสนอแนะและการปรับปรุง

8.3.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมทุ่งม่านเหนือ

กลุ่มฯ ควรจะหารือกันในรูปแบบการบริหารจัดการองค์กร หากยังต้องการที่จะดำเนินกิจกรรมในรูปแบบกลุ่มฯ ต่อไป และควรมีผู้นำที่มีความพร้อม มีความสามารถ และเสียสละในการเข้ามาบริหารจัดการกลุ่มฯ

กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

กิจการควรเตรียมความพร้อม พัฒนาความรู้เพื่อมุ่งสู่การเป็นผู้ประกอบการส่งออกและหาระบบการบริหารจัดการที่เหมาะสมเพื่อรองรับการขยายตลาดในอนาคต

8.3.2 การผลิต

กิจการข้าวแต๋นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

ควรร่วมกับสถาบันการศึกษาในด้านอุตสาหกรรมเกษตร เพื่อทดลองหาอายุของผลิตภัณฑ์ และหาสูตรใหม่ๆ ในการผลิตข้าวแต๋นให้มีความหลากหลาย และควรเพิ่มทักษะการผลิตให้สมาชิกในด้านการผลิต

เช่นการกดแผ่น การทอด การหยอดหน้า อย่างต่อเนื่อง เพื่อให้เกิดประสิทธิภาพในการผลิต และควรรักษามาตรฐานการผลิตให้คงเดิม

ควรพิจารณาลงทุนซื้อเครื่องหยอดหน้าน้ำตาล ดยไม่ต้องรอรับการสนับสนุน (ทั้งนี้กิจการควรคำนวณผลตอบแทนจากการลงทุนเพื่อความมั่นใจเสียก่อน) เนื่องจากเป็นเครื่องมือขนาดเล็ก กิจการสามารถลงทุนได้เอง

ในส่วน of ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ชนิดแผ่น (150 แผ่นต่อ 1 ถุง) และข้าวแต่นคำเดียว 1 ถุง บรรจุ 1,000 ที่ขาดทุนในราคาขายส่ง กิจการควรตัดสินใจว่าจะผลิตต่อไปหรือไม่ เพราะปริมาณการผลิตต่อปีมีปริมาณน้อย

8.3.3 การตลาด

กิจการข้าวแต่นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

กิจการควรที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างจากผู้ผลิตรายอื่นๆ ทั้งรูปแบบแผ่นข้าวแต่น และหน้าข้าวแต่น เช่น รูปหน้าการ์ตูน เพื่อตอบสนองตลาดกลุ่มเด็กนักเรียน วัยรุ่น โดยยังจำหน่ายผลิตภัณฑ์เดิมในตลาดกลุ่มเดิม ควรหาพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีความแตกต่างเป็นเอกลักษณ์ และแสวงหาช่องทางการใหม่ ในต่างจังหวัด ตามสถานที่ท่องเที่ยวต่างๆ หรือติดต่อห้างสรรพสินค้าต่างๆ ที่เคยมีคำสั่งซื้อเข้ามายังกลุ่มฯ

8.3.4 การเงิน

กิจการข้าวแต่นนางอัมพันธ์ คนเที่ยง

กิจการ ควรมีการทำบัญชีรับจ่ายอย่างละเอียด เพื่อจะได้ทราบผลการดำเนินงานที่แท้จริงและเป็น ข้อมูลในการวางแผนเรื่องการเงินของกิจการ ว่าส่วนใดมีค่าใช้จ่ายมาก ควรจะลดค่าใช้จ่ายอย่างไร และส่วนใดควรลงทุนเพิ่ม

กิจการควรศึกษาเรียนรู้ด้านการเงิน เพื่อสามารถตัดสินใจลงทุนได้ เพราะในขณะที่เก็บข้อมูลนี้ กิจการไม่กล้าตัดสินใจในการลงทุนเครื่องมือและไม่กล้าตัดสินใจกู้เงิน

เอกสารอ้างอิง

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

ภาคผนวก ก.
รูปภาพ



รูปที่ ก. 1
ผลิตภัณฑ์ของกิจการนางอัมพันธ์ คนเที่ยง



รูปที่ ก. 2
ห้องบรรจุและเก็บผลิตภัณฑ์รอจำหน่าย



รูปที่ ก. 3 เตาอบที่ได้รับการสนับสนุนจาก
กรมส่งเสริมการเกษตร



รูปที่ ก. 4 การจัดเก็บวัตถุดิบ



รูปที่ ก. 5 กัดพิมพ์แผ่นข้าวแต่น



รูปที่ ก. 6 ตากแผ่นข้าวแต่น



รูปที่ ก. 7 การเก็บแผ่นข้าวแต๋นแห้ง



รูปที่ ก. 8 การทอดข้าวแต๋น



รูปที่ ก. 9 พิมพ์ข้าวแต๋นคำเดียว



รูปที่ ก. 10 เครื่องปิดผนึกถุงแบบเหยียบ

ภาคผนวก ข.
การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

การคำนวณต้นทุน

1. ต้นทุนการผลิต

1.1 ต้นทุนค่าวัตถุดิบหลัก

ผลิตภัณฑ์อาหารของกิจการ คือ ข้าวแต่นประเภทต่างๆ ซึ่งวัตถุดิบหลักในการผลิต ได้แก่ ข้าวเหนียว และข้าวเหนียวเก่า ซึ่งสามารถคำนวณต้นทุนค่าวัตถุดิบหลักต่างๆ ได้ ดังนี้

ข้าวเหนียว

ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนค่าวัตถุดิบหลัก กรณีข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

ข้าวเหนียว ราคา กิโลกรัมละ 30 บาท ข้าวเหนียว 67.2 กิโลกรัม ใช้ในการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 13,920 แผ่น หรือ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 แผ่นใช้ข้าวเหนียวในการผลิต เท่ากับ

= ปริมาณข้าวเหนียวที่ใช้ในการผลิต / ปริมาณการผลิตของข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบที่ได้

= $67.2 / 13,920$

= 0.0048 กิโลกรัม

ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง บรรจุ 150 แผ่น

ต้นทุนค่าข้าวเหนียวในการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง เท่ากับ

= ปริมาณข้าวเหนียวที่ใช้ผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง x ราคาข้าวเหนียว

= $(0.0048 \times 150) \times 30$

= 0.7241 บาท

การคำนวณต้นทุนค่าวัตถุดิบหลักในการผลิตในการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีวิธีการคำนวณเช่นเดียวกัน ปริมาณการผลิตต่อครั้งจำแนกตามผลิตภัณฑ์ ปริมาณการใช้วัตถุดิบหลักในการผลิตต่อครั้ง และปริมาณการใช้วัตถุดิบหลักในการผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ แสดงดังตารางที่ ข.1 ถึง ข.3 ตามลำดับ

ตารางที่ ข.1 ปริมาณการผลิตต่อครั้งการผลิตจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	การผลิตต่อ ครั้ง (แผ่น)	ขนาดบรรจุ (แผ่น/หน่วย)	การผลิตต่อ ครั้ง (หน่วย)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	13,920	150	93
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	13,920	30	464
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	13,920	27	516
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	13,920	18	773
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	13,920	12	1,160
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่	ถุง	13,920	18	773
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	13,920	18	773
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	13,920	9	1,547
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	48,000	150	320
ข้าวแต่นแผ่นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	48,000	200	240
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	48,000	1,000	48
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,464	14	319

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.2 ปริมาณวัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิตต่อครั้งการผลิต

วัตถุดิบหลัก	หน่วย	ราคาวัตถุดิบต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้วัตถุดิบหลักในการผลิตต่อครั้งการผลิต											
			ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา
ข้าวเหนียว	กิโลกรัม	30	67.2	67.2	67.2	67.2	67.2	67.2	96	96	33.6	33.6	33.6	33.6
ข้าวเหนียวข้าวเก่า	กิโลกรัม	12.5	28.8	28.8	28.8	28.8	28.8	28.8	-	-	14.4	14.4	14.4	14.4

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.3 ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์

วัตถุดิบหลัก	หน่วย	ราคาวัตถุดิบต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้วัตถุดิบหลักในการผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ (กิโลกรัมต่อถุงหรือต่อกอง)											
			ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงกลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงเล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงจั่ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า หมู หยองถุง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า ธัญพืช ถุงเล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
ข้าวเหนียว	กิโลกรัม	30	0.7241	0.1448	0.1303	0.0869	0.0579	0.0869	0.1241	0.0621	0.1050	0.1400	0.7000	0.1054
ข้าวเหนียว ข้าวเก่า	กิโลกรัม	12.5	0.3103	0.0621	0.0559	0.0372	0.0248	0.0372	-	-	0.0450	0.0600	0.3000	0.0452

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

1.2 ต้นทุนค่าวัตถุดิบรอง

วัตถุดิบรองในการผลิตของกิจการมีหลากหลายตามชนิดของผลิตภัณฑ์ เช่น กะทิ แดงโม เนย เกลือ น้ำตาลทราย เป็นต้น ซึ่งสามารถคำนวณต้นทุนค่าวัตถุดิบรองต่างๆ ได้ ดังนี้

แดงโม

ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนค่าวัตถุดิบรอง กรณีข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

แดงโม ราคา กิโลกรัมละ 5 บาท แดงโม 40 กิโลกรัม ใช้ในการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 13,920 แผ่น หรือ ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 แผ่นใช้แดงโมในการผลิต เท่ากับ

= ปริมาณแดงโมที่ใช้ในการผลิต / ปริมาณการผลิตของข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบที่ได้

= $40 / 13,920$

= 0.0029 กิโลกรัม

ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง บรรจุ 150 แผ่น

ต้นทุนค่าแดงโมในการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง เท่ากับ

= ปริมาณแดงโมที่ใช้ผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง x ราคาแดงโม

= $(0.0029 \times 150) \times 5$

= 0.4310 บาท

การคำนวณต้นทุนค่าวัตถุดิบรองในการผลิตในการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นๆ มีวิธีการคำนวณเช่นเดียวกัน ปริมาณการใช้วัตถุดิบรองในการผลิตต่อครั้ง และปริมาณการใช้วัตถุดิบรองในการผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ แสดงดังตารางที่ ข.4 และ ข.5 ตามลำดับ

ตารางที่ ข.4 ปริมาณวัตถุดิบรองที่ใช้ในการผลิตต่อครั้งการผลิต

วัตถุดิบ รอง	หน่วย	ราคา วัตถุดิบ ต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้วัตถุดิบหลักในการผลิตต่อครั้งการผลิต											
			ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงกลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงเล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงจิ๋ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า หมู หยองถุง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า หมู หยองถุง เล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
กะทิ	กิโลกรัม	25	-	-	-	-	-	-	-	-	1.00	1.00	1.00	1.00
แตงโม	กิโลกรัม	5	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	40.00	8.00	8.00	8.00	8.00
เนย	กิโลกรัม	40	-	-	-	-	-				1.00	1.00	1.00	1.00
เกลือ	กิโลกรัม	3.75	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	0.80	0.80	0.80	0.80
น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	13	-	-	-	-	-	-	-	-	5.00	5.00	5.00	5.00
น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	20	2.80	47.80	47.80	47.80	47.80	47.80	23.90	23.90	-	-	-	-
งาขาว	กิโลกรัม	55	0.75	0.75	0.75	0.75	0.75	1.50	0.75	0.75	1.25	1.25	1.25	1.25
งาดำ	กิโลกรัม	40	-	-	-	-	-	1.50	-	-	1.25	1.25	1.25	1.25
น้ำอ้อยผง	กิโลกรัม	14	1.40	1.40	1.40	1.40	1.40	1.40	1.40	1.40	0.50	0.50	0.50	0.50
น้ำมันปาล์ม	ปีบ	520	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	2.00	1.00	1.00	1.00	1.00
หมูหยอง	กิโลกรัม	200	-	-	-	-	-	-	9.60	-	-	-	-	-

ตารางที่ ข.4 (ต่อ)

วัตถุดิบ รอง	หน่วย	ราคา วัตถุดิบ ต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้วัตถุดิบรองในการผลิตต่อครั้งการผลิต											
			ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ แผ่นดิบ	ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงกลาง	ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงเล็ก	ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงจิ๋ว	ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า หมู หยองถุง ใหญ่	ข้าวแต่น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า ธัญพืช ถุงเล็ก	ข้าวแต่น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต่น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต่น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว แผ่นดิบ	ข้าวแต่น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
เมล็ด ฟักทอง	กิโลกรัม	250	-	-	-	-	-	-	-	0.40	-	-	-	-
เมล็ด ทานตะวัน	กิโลกรัม	170	-	-	-	-	-	-	-	2.00	-	-	-	-
เมล็ด มะม่วงหิม พานต์	กิโลกรัม	160	-	-	-	-	-	-	-	2.00	-	-	-	-
น้ำพริกเผา	กิโลกรัม	90	-	-	-	-	-	-	4.80	-	-	-	-	-

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.5 ปริมาณวัตถุดิบรองที่ใช้ในการผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์

วัตถุดิบรอง	หน่วย	ราคาวัตถุดิบต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้วัตถุดิบรองในการผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์											
			ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงกลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงเล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงจิ๋ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า หมู หยองถุง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า ธัญพืช ถุงเล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
กะทิ	กิโลกรัม	25	-	-	-	-	-	-	-	-	0.0031	0.0042	0.0208	0.0031
แตงโม	กิโลกรัม	5	0.4310	0.0862	0.0776	0.0517	0.0345	0.0517	0.0517	0.0259	0.0250	0.0333	0.1667	0.0251
เนย	กิโลกรัม	40	-	-	-	-	-	-	-	-	0.0031	0.0042	0.0208	0.0031
เกล็ดหิม	กิโลกรัม	3.75	0.0216	0.0043	0.0039	0.0026	0.0017	0.0026	0.0026	0.0013	0.0025	0.0033	0.0167	0.0025
น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	13	-	-	-	-	-	-	-	-	0.0156	0.0208	0.1042	0.0157
น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	20	0.0302	0.1030	0.0927	0.0618	0.0412	0.0618	0.0309	0.0155	-	-	-	-
งาขาว	กิโลกรัม	55	0.0081	0.0016	0.0015	0.0010	0.0006	0.0019	0.0010	0.0005	0.0039	0.0052	0.0260	0.0039
งาดำ	กิโลกรัม	40	-	-	-	-	-	0.0019	-	-	0.0039	0.0052	0.0260	0.0039
น้ำอ้อยผง	กิโลกรัม	14	0.0151	0.0030	0.0027	0.0018	0.0012	0.0018	0.0018	0.0009	0.0016	0.0021	0.0104	0.0016
น้ำมันปาล์ม	ปีบ	520	0.0216	0.0043	0.0039	0.0026	0.0017	0.0026	0.0026	0.0013	0.0031	0.0042	0.0208	0.0031
หมูหยอง	กิโลกรัม	200	-	-	-	-	-	-	0.0124	-	-	-	-	-

ตารางที่ ข.5 (ต่อ)

วัตถุดิบ รอง	หน่วย	ราคา วัตถุดิบ ต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณการใช้วัตถุดิบรองในการผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์											
			ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงกลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงเล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงจิ๋ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า น้ำตาล ถุงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า หมู หยองถุง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่ หน้า ธัญพืช ถุงเล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียว แผ่นดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
เมล็ด ฟักทอง	กิโลกรัม	250	-	-	-	-	-	-	-	0.0003	-	-	-	-
เมล็ด ทานตะวัน	กิโลกรัม	170	-	-	-	-	-	-	-	0.0013	-	-	-	-
เมล็ด มะม่วงหิม พานต์	กิโลกรัม	160	-	-	-	-	-	-	-	0.0013	-	-	-	-
น้ำพริกเผา	กิโลกรัม	90	-	-	-	-	-	-	0.0062	-	-	-	-	-

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

1.3 ต้นทุนค่าแรงงานการผลิต

ค่าแรงงานการผลิตของกิจการ เป็นการจ้างแรงงานซึ่งเป็นสมาชิกกิจการซึ่งสามารถคำนวณค่าแรงงานในการผลิตผลิตภัณฑ์ของกิจการดังนี้

ตัวอย่าง การคำนวณค่าจ้างแรงงานการผลิต กรณีหมูยอ 1 กิโลกรัม

ค่าแรงแรงงานประจำ

การผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบมีแรงงานในการผลิตประจำ 3 คน ซึ่งจะทำการนึ่งข้าวหมักข้าวและทอดข้าวแต่น โดยมีค่าจ้างแรงงาน เท่ากับ 130 บาทต่อคนต่อวัน ในการผลิตแต่ละครั้งสามารถทำการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบได้ 93 ถุง

ดังนั้น ค่าจ้างแรงงานประจำในการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง มีค่าเท่ากับ

$$= (\text{ค่าจ้างแรงงานต่อคนต่อครั้ง} \times \text{จำนวนแรงงานในการผลิตต่อครั้ง}) / \text{จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้}$$

$$= (130 \times 3) / 93$$

$$= 4.20 \text{ บาท}$$

ค่าจ้างแรงงานในการผลิตของกิจการในกระบวนการอื่นๆ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ค่าจ้างแรงงานในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดของกิจการแสดงดังตารางที่ ข.6

ตารางที่ ข.6 ค่าจ้างแรงงานในการผลิตจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การผลิต ต่อครั้ง ต่อหน่วย	กระบวนการผลิต	จำนวน แรงงาน (คน)	ลักษณะ แรงงาน	ค่าจ้าง ในแต่ละ กระบวนการ (บาท)	ค่าจ้าง ทั้งหมดต่อ ครั้งการผลิต (บาท)	ค่าจ้างต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าจ้าง แรงงานต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ แผ่นดิบ	ถุง	93	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	4.20	1.40
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	10.51	0.81
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	6.72	0.52
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	464	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	0.84	0.28
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	2.10	0.16
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	1.34	0.10
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	516	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	0.76	0.25
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	1.89	0.15
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	1.21	0.09

ตารางที่ ข.6 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การผลิต ต่อครั้ง ต่อหน่วย	กระบวนการผลิต	จำนวน แรงงาน (คน)	ลักษณะ แรงงาน	ค่าจ้าง ในแต่ละ กระบวนการ (บาท)	ค่าจ้าง ทั้งหมดต่อ ครั้งการผลิต (บาท)	ค่าจ้างต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าจ้าง แรงงานต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลงูเล็ก	ถุง	773	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	0.50	0.17
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	1.26	0.10
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	0.81	0.06
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าน้ำตาลงูจิ๋ว	ถุง	1,160	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	0.34	0.11
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	0.84	0.06
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	0.54	0.04
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้างาถุงใหญ่	ถุง	773	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	0.50	0.17
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	1.26	0.10
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	0.81	0.06

ตารางที่ ข.6 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การผลิต ต่อครั้ง ต่อหน่วย	กระบวนการผลิต	จำนวน แรงงาน (คน)	ลักษณะ แรงงาน	ค่าจ้าง ในแต่ละ กระบวนการ (บาท)	ค่าจ้าง ทั้งหมดต่อ ครั้งการผลิต (บาท)	ค่าจ้างต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าจ้าง แรงงานต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าหมูหยองงูใหญ่	ถุง	773	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	0.50	0.17
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	1.26	0.10
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	0.81	0.06
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ หน้าธัญพืชงูเล็ก	ถุง	1,547	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	0.25	0.08
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	0.63	0.05
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	0.40	0.03
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	320	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	1.22	0.41
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	20	1300	4.06	0.31
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	1.95	0.15

ตารางที่ ข.6 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การผลิต ต่อครั้ง ต่อหน่วย	กระบวนการผลิต	จำนวน แรงงาน (คน)	ลักษณะ แรงงาน	ค่าจ้าง ในแต่ละ กระบวนการ (บาท)	ค่าจ้าง ทั้งหมดต่อ ครั้งการผลิต (บาท)	ค่าจ้างต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าจ้าง แรงงานต่อ หน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำ เดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	240	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	1.63	0.54
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	20	1300	5.42	0.42
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	2.60	0.20
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำ เดียวแผ่นดิบ	ถุง	48	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	8.13	2.71
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	20	1300	27.08	2.08
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	13.00	1.00
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้า น้ำตาลโรยงา	กล่อง	319	- ค่าแรงแรงงานประจำ (นึ่งข้าว หมักข้าว และทอดข้าวแต่น)	3	จ้าง	130	390	1.22	0.41
			- ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต่น	13	จ้าง	15	975	3.06	0.24
			- ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต่นและ บรรจุ	13	จ้าง	12	624	1.96	0.15

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

1.4 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ

ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ ในการผลิตผลิตภัณฑ์ของกิจการ คือ ต้นทุนค่าแก๊สหุงต้มในการผลิต การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ในการผลิต สามารถคำนวณได้ ดังนี้

แก๊สหุงต้ม

ตัวอย่างการคำนวณค่าแก๊สหุงต้ม กรณีการผลิตข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

แก๊สหุงต้ม ราคาถังละ 275 บาท กิจการใช้แก๊สหุงต้มในการนึ่งข้าว 11 ถังต่อเดือน และใช้แก๊สหุงต้มในการทอดข้าวแต๋น 8 ถังต่อเดือน หรือใช้แก๊สหุงต้ม 228 ถังต่อปี คิดเป็นค่าแก๊สหุงต้มต่อปีเท่ากับ 62,700 บาท กิจการผลิตข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1,206 ถังต่อปี หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 0.79 ของของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของกิจการ

ดังนั้น ต้นทุนค่าแก๊สหุงต้มในการผลิตข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบต่อปีเท่ากับ

$$= (\text{สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมด} \times \text{ค่าแก๊สหุงต้มต่อปี}) / 100$$

$$= (228 \times 1,026) / 100$$

$$= 494.41 \text{ บาท}$$

หรือ ค่าแก๊สหุงต้มในการผลิตข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถัง มีค่าเท่ากับ

$$= \text{ค่าแก๊สหุงต้มในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อปี} / \text{ปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อปี}$$

$$= 494.41 / 1,026$$

$$= 0.4098 \text{ บาท}$$

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตผลิตภัณฑ์อื่นๆ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ค่าใช้จ่ายอื่นๆ (ต้นทุนค่าแก๊สหุงต้ม) ของกิจการแสดงดังตารางที่ ข.7

ตารางที่ ข.7 ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ (ค่าแก๊สหุงต้ม) จำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าแก๊สหุงต้มต่อปี (บาท)	ค่าแก๊สหุงต้มต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	494.41	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	3,708.07	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	8,240.15	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	8,240.15	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	15,450.29	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	2,060.04	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	10,300.19	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	8,240.15	0.4098
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	1,704.86	0.4098
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	1,917.97	0.4098
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	383.59	0.4098
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	1,960.12	0.4098
รวม		152,993	100.00	62,700.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

1.5 ต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต

อุปกรณ์การผลิตของกิจการเช่น เครื่องไม้เนื้อ เครื่องซัง ถาด เต้าแก๊สพร้อมถัง หม้อ มีด เขียง ฯลฯ ซึ่งสามารถคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตที่ใช้ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดได้ ดังนี้

เตาอบ (เครื่องที่ 1)

ตัวอย่างการหาค่าเสื่อมราคาเตาอบ (1) กรณีการผลิตข้าวแตนแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

เตาอบ (1) ราคาเครื่องละ 30,000 บาท มี 1 เครื่อง อายุการใช้งาน 10 ปี ดังนั้น เตาอบ (1) จะมีค่าเสื่อมราคาต่อปีเท่ากับ

$$\begin{aligned} &= (\text{จำนวนอุปกรณ์การผลิต} \times \text{ราคาอุปกรณ์การผลิตต่อหน่วย}) / \text{อายุการใช้งาน} \\ &= (1 \times 30,000) / 10 \\ &= 3,000 \text{ บาทต่อปี} \end{aligned}$$

การผลิตข้าวแตนแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ ของกิจการมีการผลิตตลอดทั้งปี 1,206 ถัง มีระยะเวลาในการใช้เตาอบ (1) 12 ชั่วโมง ต่อการผลิตข้าวแตนแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 93 ถัง

ดังนั้นการผลิตข้าวแตนแผ่นกลมใหญ่ มีระยะเวลาการใช้งานเตาอบ (1) ตลอดทั้งปี เท่ากับ

$$\begin{aligned} &= \text{ระยะเวลาการใช้อุปกรณ์การผลิตต่อหน่วยผลิตภัณฑ์} \times \text{ปริมาณการผลิตต่อปีของผลิตภัณฑ์} \\ &= 12 \times 1,206 \\ &= 14,472 \text{ ชั่วโมงต่อปี} \end{aligned}$$

หรือคิดเป็นสัดส่วนระยะเวลาการใช้เตาอบ (1) ในการผลิตผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของกิจการเท่ากับร้อยละ 0.79

ดังนั้น ค่าเสื่อมราคาของเตาอบ (1) ในการผลิตข้าวแตนแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบต่อปี มีค่าเท่ากับ

$$\begin{aligned} &= (\text{สัดส่วนการใช้อุปกรณ์การผลิตผลิตภัณฑ์ต่อระยะเวลาที่ใช้ทั้งหมด} \times \text{ค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์}) / 100 \\ &= (0.79 \times 3,000) / 100 \\ &= 23.66 \text{ บาท} \end{aligned}$$

หรือ ค่าเสื่อมราคาของเตาอบ (1) ในการผลิตข้าวแตนแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบมีค่าเท่ากับ

$$\begin{aligned} &= \text{ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตในการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อปี} / \text{ปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อปี} \\ &= 23.66 / 1,206 \\ &= 0.0196 \text{ บาท} \end{aligned}$$

ค่าเสื่อมราคาเตาอบ (1) แสดงดังตารางที่ ข.8 การคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตชนิดอื่นๆ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ระยะเวลาการใช้อุปกรณ์ในการผลิตจำแนกตามผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การผลิตชนิดอื่นๆ จำแนกตามผลิตภัณฑ์ที่ใช้ แสดงดังตารางที่ ข.9 และ ข.10 ตามลำดับ

ตารางที่ ข.8 ค่าเสื่อมราคาเตาอบ (เครื่องที่ 1) จำแนกตามผลิตภัณฑ์ที่ใช้

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิต ในปี 2546	ระยะเวลาการใช้ อุปกรณ์ต่อ หน่วยผลิตภัณฑ์ (ชั่วโมง)	ระยะเวลาการใช้ อุปกรณ์ต่อปีต่อ ผลิตภัณฑ์ (ชั่วโมง)	สัดส่วน ระยะเวลาการใช้ อุปกรณ์ต่อปี (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา อุปกรณ์ต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคา อุปกรณ์ต่อ หน่วยผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	12	14,477	0.79	23.66	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	12	108,576	5.91	177.42	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	12	241,280	13.14	394.27	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	12	241,280	13.14	394.27	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	12	452,400	24.64	739.25	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่	ถุง	5,027	12	60,320	3.29	98.57	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	12	301,600	16.43	492.83	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	12	241,280	13.14	394.27	0.0196
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	12	49,920	2.72	81.57	0.0196
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	12	56,160	3.06	91.77	0.0196
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	12	11,232	0.61	18.35	0.0196
ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	12	57,394	3.13	93.79	0.0196
รวม				1,835,919	100.00	3,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.9 (ต่อ)

[illegible]

ตารางที่ ข.9 (ต่อ)

[illegible]

ตารางที่ ข.9 (ต่อ)

อุปกรณ์	หน่วย	ระยะเวลาการใช้อุปกรณ์ (ชั่วโมง)											
		ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่แผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง กลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง เล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง จั่ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง งาสูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า ธัญพืชสูง เล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียวแผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
บริเวณพิมพ์ข้าว แต๋น	หลัง	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
โรงทอด	หลัง	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
บริเวณเตาอบ	หลัง	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
ลานตากข้าวแต๋น	ลาน	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
รถยนต์	คัน	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
เครื่องแพกซ์	เครื่อง	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24

หมายเหตุ : การผลิตต่อการผลิตแสดงดังตารางที่ ข.1

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.10 (ต่อ)

[illegible]

ตารางที่ ข.10 (ต่อ)

[illegible]

ตารางที่ ข.10 (ต่อ)

อุปกรณ์	ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ (บาท)												
	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่แผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง กลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง เล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง จิ๋ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง งาสูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียวแผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
ห้องบรรจุภัณฑ์	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654	0.0654
บริเวณพิมพ์ข้าวแต๋น	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131	0.0131
โรงทอด	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196
บริเวณเตาอบ	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196	0.0196
ลานตากข้าวแต๋น	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098	0.0098

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

2. ต้นทุนการตลาด

ต้นทุนการตลาดของกิจการได้แก่ ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ ต้นทุนค่าขนส่งทางการตลาด ต้นทุนค่าโทรศัพท์ และต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าต่างๆ ซึ่งสามารถคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายทางการตลาดจำแนกตามผลิตภัณฑ์ของกิจการได้ ดังนี้

2.1 ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ของกิจการมีหลากหลายชนิดขึ้นอยู่กับประเภทผลิตภัณฑ์ การคำนวณต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ในแต่ละผลิตภัณฑ์ของกิจการสามารถคำนวณได้ ดังนี้

ตัวอย่างการคำนวณค่าบรรจุภัณฑ์ กรณีข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ 1 ถุง มีบรรจุภัณฑ์ ดังนี้ คือ ถุงพลาสติกใส ราคาใบละ 0.30 บาท

ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์กรณีถุงพลาสติกใสที่ใช้ในการบรรจุข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ 1 ถุง เท่ากับ

= ปริมาณบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในการบรรจุต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ x ราคาต่อหน่วยของบรรจุภัณฑ์

= 1×0.30

= 0.30 บาท

การคำนวณต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์อื่นๆ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์จำแนกตามผลิตภัณฑ์ที่ใช้ และต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ แสดงดังตารางที่ ข.11 และ ข.12 ตามลำดับ

ตารางที่ ข.11ปริมาณการใช้บรรจุภัณฑ์จำแนกตามผลิตภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจั่ว	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่ธัญพืชถุงเล็ก	ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ข้าวแต๋นสีเหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา
ถุงพลาสติกใส	ใบ	0.30	1	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1	-
ถุงแก้วพลาสติกจั่ว 6 x10 นิ้ว	ถุง	0.40	-	-	-	-	1	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแก้วพลาสติกเล็ก 6 x12 นิ้ว	ถุง	0.40	-	-	-	1	-	-	-	1	-	-	-	-
ถุงแก้วพลาสติกกลาง 8 x13 นิ้ว	ถุง	0.40	-	-	1	-	-	-	-	-	1	1	-	-
ถุงแก้วพลาสติกใหญ่ 9 x13 นิ้ว	ถุง	0.40	-	1	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
ถาดโฟม	ใบ	0.50	-	-	-	-	-	1	1	-	-	-	-	-
ถาดใส	ใบ	1.00	-	-	-	-	-	-	-	1	-	-	-	-
ฉลากเหลี่ยม	ใบ	0.50	-	1	1	1	1	1	1	1	1	1	-	-
กล่องกระดาษ	กล่อง	2.50	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1
เชือกปอ	เส้น	0.12	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	1

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.12 ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วยผลิตภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์	ต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์ต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ (บาท)											
	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่แผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง กลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง เล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง จิ๋ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า งาสูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า ธัญพืชสูง เล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียวแผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
ถุงพลาสติกใส	0.30	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.30	-
ถุงแก้วพลาสติกจิ๋ว 6 x10 นิ้ว	-	-	-	-	0.40	-	-	-	-	-	-	-
ถุงแก้วพลาสติกเล็ก 6 x12 นิ้ว	-	-	-	0.40	-	-	-	0.40	-	-	-	-
ถุงแก้วพลาสติก กลาง 8 x13 นิ้ว	-	-	0.40	-	-	-	-	-	0.40	0.40	-	-
ถุงแก้วพลาสติก ใหญ่ 9 x13 นิ้ว	-	0.40	-	-	-	0.40	0.40	-	-	-	-	-
ถาดโฟม	-	-	-	-	-	0.50	0.50	-	-	-	-	-
ถาดใส	-	-	-	-	-	-	-	1.00	-	-	-	-
ฉลากเหลื่อม	-	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	0.50	-	-
กล่องกระดาษ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	2.50
เชือกปอ	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0.12

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

2.2 ต้นทุนค่าขนส่งทางการตลาด

ตัวอย่างการคำนวณค่าขนส่งทางการตลาด กรณีข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

กิจการมีค่าขนส่งและประสานงานการตลาด ค่าจัดส่งสินค้าทางรถยนต์และค่าขนส่งสินค้าทางรถไฟ เท่ากับ 2,000 บาทต่อเดือน 1,200 บาทต่อเดือนและ 1,500 บาทต่อเดือน ตามลำดับ หรือรวมค่าขนส่งทางการตลาดของกิจการมีค่าเท่ากับ 56,400 บาทต่อปี ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 1,206 ถุง หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 0.79 ของปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์รวมของกิจการดังนั้น ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีต้นทุนค่าขนส่งทางการตลาดต่อปีเท่ากับ

$$= (\text{สัดส่วนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมด} \times \text{ค่าขนส่งทางการตลาดของกิจการต่อปี}) / 100$$

$$= (0.79 \times 56,400) / 100$$

$$= 444.73 \text{ บาทต่อปี}$$

หรือ ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าของข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง มีค่าเท่ากับ

$$= \text{ค่าขนส่งทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ต่อปี} / \text{ปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ต่อปี}$$

$$= 444.73 / 1,206$$

$$= 0.3686 \text{ บาท}$$

การคำนวณต้นทุนค่าขนส่งทางการตลาดของผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของกิจการ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ต้นทุนการค่าขนส่งทางการตลาดของผลิตภัณฑ์ของกิจการแสดงดังตารางที่ ข.12

ตารางที่ ข.12 ต้นทุนค่าขนส่งทางการตลาดจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าขนส่งทางการตลาด ต่อปี (บาท)	ค่าขนส่งทางการตลาด ต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	444.73	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	3,335.49	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	7,412.20	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	7,412.20	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	13,897.87	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	1,853.05	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	9,265.24	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	7,412.20	0.3686
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	1,533.56	0.3686
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	1,725.25	0.3686
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	345.05	0.3686
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	1,763.17	0.3686
รวม		152,993	100.00	56,400.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

2.3 ต้นทุนค่าโทรศัพท์

ตัวอย่างการคำนวณค่าโทรศัพท์ กรณีข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

ค่าโทรศัพท์ทางการตลาดของกิจการมีค่าเท่ากับ 500 บาทต่อเดือน หรือ 6,000 บาทต่อปี ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 1,206 ถุง หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 0.79 ของปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์รวมของกิจการ ดังนั้น ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีต้นทุนค่าโทรศัพท์ต่อปีเท่ากับ

$$= (\text{สัดส่วนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมด} \times \text{ค่าโทรศัพท์ของกิจการต่อปี}) / 100$$

$$= (0.79 \times 6,000) / 100$$

$$= 47.31 \text{ บาทต่อปี}$$

หรือ ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าของข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีค่าเท่ากับ

$$= \text{ค่าโทรศัพท์ของผลิตภัณฑ์ต่อปี} / \text{ปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ต่อปี}$$

$$= 47.31 / 1,206$$

$$= 0.0392 \text{ บาท}$$

การคำนวณต้นทุนค่าโทรศัพท์ของผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของกิจการ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ต้นทุนการค่าโทรศัพท์ของผลิตภัณฑ์ของกิจการแสดงดังตารางที่ ข.13

ตารางที่ ข.13 ต้นทุนค่าโทรศัพท์ทางการตลาดจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าโทรศัพท์ทาง การตลาดต่อปี (บาท)	ค่าโทรศัพท์ทาง การตลาดต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	47.31	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	354.84	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	788.53	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	788.53	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	1,478.50	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	197.13	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	985.66	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	788.53	0.0392
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	163.14	0.0392
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	183.54	0.0392
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	36.71	0.0392
ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	187.57	0.0392
รวม		152,993	100.00	6,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

2.4 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้า

ตัวอย่างการคำนวณค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้า กรณีข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

ค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าทางการตลาดของกิจการมีค่าเท่ากับ 17,100 บาทต่อปี ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 1,206 ถุง หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 0.79 ของปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์รวมของกิจการดังนั้น ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าต่อปีเท่ากับ

$$= (\text{สัดส่วนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมด} \times \text{ค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าของกิจการต่อปี}) / 100$$

$$= (0.79 \times 17,100) / 100$$

$$= 134.84 \text{ บาทต่อปี}$$

หรือ ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าของข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีค่าเท่ากับ

$$= \text{ค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าของผลิตภัณฑ์ต่อปี} / \text{ปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ต่อปี}$$

$$= 134.84 / 1,206$$

$$= 0.1118 \text{ บาท}$$

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าของผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของกิจการ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ต้นทุนการค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าของผลิตภัณฑ์ของกิจการแสดงดังตารางที่ ข.14

ตารางที่ ข.14 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้าจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าโทรศัพท์ทาง การตลาดต่อปี (บาท)	ค่าโทรศัพท์ทาง การตลาดต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	134.84	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	1,011.29	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	2,247.31	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	2,247.31	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	4,213.72	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	561.83	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	2,809.14	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	2,247.31	0.1118
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	464.96	0.1118
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	523.08	0.1118
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	104.62	0.1118
ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	534.58	0.1118
รวม		152,993	100.00	17,100.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

2.5 ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การตลาด

อุปกรณ์การตลาดของกิจการ ได้แก่ รถยนต์ และเครื่องแฟกซ์ ซึ่งสามารถคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การตลาดที่ใช้ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดได้ ดังนี้

รถยนต์

ตัวอย่างการหาค่าเสื่อมราคารถยนต์ กรณีการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

รถยนต์ ราคาคันละ 600,000 บาท มี 1 คัน อายุการใช้งาน 10 ปี ดังนั้น รถยนต์จะมีค่าเสื่อมราคาต่อปีเท่ากับ

$$= (\text{จำนวนอุปกรณ์การตลาด} \times \text{ราคาอุปกรณ์การตลาดต่อหน่วย}) / \text{อายุการใช้งาน}$$

$$= (1 \times 600,000) / 10$$

$$= 60,000 \text{ บาทต่อปี}$$

การผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ ของกิจการมีการผลิตตลอดทั้งปี 1,206 ถัง มีระยะเวลาในการใช้รถยนต์ คิดที่ 24 ชั่วโมง ต่อการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 93 ถัง

ดังนั้นการผลิตข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่ มีระยะเวลาการใช้งานรถยนต์ตลอดทั้งปี เท่ากับ

$$= \text{ระยะเวลาการใช้อุปกรณ์การตลาดต่อหน่วยผลิตภัณฑ์} \times \text{ปริมาณการผลิตต่อปีของผลิตภัณฑ์}$$

$$= 24 \times 1,206$$

$$= 28,953.60 \text{ ชั่วโมงต่อปี}$$

หรือคิดเป็นสัดส่วนระยะเวลาการใช้รถยนต์ทางการตลาดต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมดของกิจการเท่ากับ ร้อยละ 0.79

ดังนั้น ค่าเสื่อมราคาของรถยนต์ของข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบต่อปี มีค่าเท่ากับ

$$= (\text{สัดส่วนการใช้อุปกรณ์การตลาดของผลิตภัณฑ์ต่อระยะเวลาที่ใช้ทั้งหมด} \times \text{ค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์}) / 100$$

$$= (0.79 \times 60,000) / 100$$

$$= 473.12 \text{ บาท}$$

หรือ ค่าเสื่อมราคารถยนต์ของข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบมีค่าเท่ากับ

$$= \text{ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การตลาดของผลิตภัณฑ์ต่อปี} / \text{ปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อปี}$$

$$= 473.12 / 1,206$$

$$= 0.3922 \text{ บาท}$$

ค่าเสื่อมราคารถยนต์ แสดงดังตารางที่ ข.15 การคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การตลาดชนิดอื่นๆ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ระยะเวลาการใช้อุปกรณ์ในการตลาดจำแนกตามผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด และค่าเสื่อมราคาของอุปกรณ์การตลาด จำแนกตามผลิตภัณฑ์ที่ใช้ แสดงดังตารางที่ ข.16 และ ข.17 ตามลำดับ

ตารางที่ ข.15 ค่าเสื่อมราคารถยนต์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิต ในปี 2546	ระยะเวลาการใช้ อุปกรณ์ต่อ หน่วยผลิตภัณฑ์ (ชั่วโมง)	ระยะเวลาการใช้ อุปกรณ์ต่อปีต่อ ผลิตภัณฑ์ (ชั่วโมง)	สัดส่วน ระยะเวลาการใช้ อุปกรณ์ต่อปี (ร้อยละ)	ค่าเสื่อมราคา อุปกรณ์ต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคา อุปกรณ์ต่อ หน่วยผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	12	28,953.60	0.79	473.12	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	12	217,152.00	5.91	3,548.39	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	12	482,560.00	13.14	7,885.31	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	12	482,560.00	13.14	7,885.31	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	12	904,800.00	24.64	14,784.97	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่	ถุง	5,027	12	120,640.00	3.29	1,971.33	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	12	603,200.00	16.43	9,856.64	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	12	482,560.00	13.14	7,885.31	0.3922
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	12	99,840.00	2.72	1,631.44	0.3922
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	12	112,320.00	3.06	1,835.38	0.3922
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	12	22,464.00	0.61	367.08	0.3922
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	12	114,788.57	3.13	1,875.71	0.3922
รวม				3,671,838.17	100.00	60,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.16 ระยะเวลาการใช้อุปกรณ์ทางการตลาด

อุปกรณ์	หน่วย	ระยะเวลาการใช้อุปกรณ์ (ชั่วโมง)											
		ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่แผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง กลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง เล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง จั่ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง งาสูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง เล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียวแผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
รถยนต์	คัน	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24
เครื่องแพกซ์	เครื่อง	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24	24

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.17 ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ทางการตลาด

อุปกรณ์	ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ต่อหน่วยผลิตภัณฑ์ (บาท)											
	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่แผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง ใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง กลาง	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง เล็ก	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง จั่ว	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า น้ำตาลสูง งาสูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง สูงใหญ่	ข้าวแต๋น แผ่นกลม ใหญ่หน้า หมูหยอง เล็ก	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 150 กรัม	ข้าวแต๋น คำเดียว ขนาด 200 กรัม	ข้าวแต๋น แผ่นกลม เล็กคำ เดียวแผ่น ดิบ	ข้าวแต๋น สี่เหลี่ยม หน้า น้ำตาล โรยงา
รถยนต์	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922	0.3922
เครื่องแพกซ์	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035	0.0035

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

3. ต้นทุนการจัดการ

ต้นทุนการจัดการของกิจการ ได้แก่ ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้า และค่าบรรจุภัณฑ์คงเหลือ ซึ่งสามารถคำนวณต้นทุนการจัดการของกิจการได้ ดังนี้

3.1 ต้นทุนค่าน้ำประปา

ตัวอย่างการคำนวณค่าน้ำประปา กรณีข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ

ค่าน้ำประปาของกิจการมีค่าเท่ากับ 300 บาทต่อเดือน หรือ 3,600 บาทต่อปี ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีปริมาณการผลิตต่อปี เท่ากับ 1,206 ถู หรือคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 0.79 ของปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์รวมของกิจการดังนั้น ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีต้นทุนค่าน้ำประปาต่อปีเท่ากับ

$$= (\text{สัดส่วนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมด} \times \text{ค่าน้ำประปาของกิจการต่อปี}) / 100$$

$$= (0.79 \times 3,600) / 100$$

$$= 28.39 \text{ บาทต่อปี}$$

หรือ ต้นทุนค่าน้ำประปาของข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ มีค่าเท่ากับ

$$= \text{ค่าน้ำประปาของผลิตภัณฑ์ต่อปี} / \text{ปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ต่อปี}$$

$$= 28.39 / 1,206$$

$$= 0.0235 \text{ บาท}$$

การคำนวณต้นทุนการจัดการของผลิตภัณฑ์อื่นๆ ของกิจการ สามารถคำนวณในลักษณะเดียวกัน ต้นทุนการค่าน้ำประปาของผลิตภัณฑ์ของกิจการและต้นทุนการจัดการอื่นๆ แสดงดังตารางที่ ข.18 และ ข.19 ตามลำดับ

ตารางที่ ข.18 ต้นทุนค่าน้ำประปาจ่ายแยกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าน้ำประปาต่อปี (บาท)	ค่าน้ำประปาต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	28.39	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	212.90	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	473.12	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	473.12	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	887.10	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	118.28	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	591.40	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	473.12	0.0235
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	97.89	0.0235
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	110.12	0.0235
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	22.02	0.0235
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	112.54	0.0235
รวม		152,993	100.00	3,600.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.19 ต้นทุนค่าไฟฟ้าจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าไฟฟ้าต่อปี (บาท)	ค่าไฟฟ้าต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	47.31	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	354.84	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	788.53	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	788.53	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	1,478.50	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	197.13	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	985.66	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	788.53	0.0392
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	163.14	0.0392
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	183.54	0.0392
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	36.71	0.0392
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	187.57	0.0392
รวม		152,993	100.00	6,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.20 ต้นทุนค่ากล่องกระดาษสีน้ำตาลขนาดเล็กจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่ากล่องกระดาษสี น้ำตาลขนาดเล็กต่อปี (บาท)	ค่ากล่องกระดาษสี น้ำตาลขนาดเล็กต่อ หน่วยผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	118.28	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	887.10	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	1,971.33	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	1,971.33	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	3,696.24	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าางูงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	492.83	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	2,464.16	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	1,971.33	0.0980
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	407.86	0.0980
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	458.84	0.0980
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	91.77	0.0980
ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	468.93	0.0980
รวม		152,993	100.00	15,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.21 ต้นทุนค่ากล่องกระดาษสีเหลืองจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่ากล่องกระดาษสี เหลืองต่อปี (บาท)	ค่ากล่องกระดาษสี เหลืองต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	70.97	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	532.26	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	1,182.80	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	1,182.80	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	2,217.74	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้างาถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	295.70	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	1,478.50	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	1,182.80	0.0588
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	244.72	0.0588
ข้าวแต๋นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	275.31	0.0588
ข้าวแต๋นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	55.06	0.0588
ข้าวแต๋นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	281.36	0.0588
รวม		152,993	100.00	9,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.22 ต้นทุนค่าฉลากกลมจำแนกตามผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิตในปี 2546	สัดส่วนผลิตภัณฑ์ต่อ ผลิตภัณฑ์ทั้งหมด (ร้อยละ)	ค่าฉลากกลมต่อปี (บาท)	ค่าฉลากกลมต่อหน่วย ผลิตภัณฑ์ (บาท)
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ	ถุง	1,206	0.79	35.48	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงใหญ่	ถุง	9,048	5.91	266.13	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงกลาง	ถุง	20,107	13.14	591.40	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	591.40	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าน้ำตาลถุงจิ๋ว	ถุง	37,700	24.64	1,108.87	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าถุงใหญ่	ถุง	5,027	3.29	147.85	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าหมูหยองถุงใหญ่	ถุง	25,133	16.43	739.25	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมใหญ่หน้าธัญพืชถุงเล็ก	ถุง	20,107	13.14	591.40	0.0294
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 150 กรัม	ถุง	4,160	2.72	122.36	0.0294
ข้าวแต่นคำเดียวขนาด 200 กรัม	ถุง	4,680	3.06	137.65	0.0294
ข้าวแต่นแผ่นกลมเล็กคำเดียวแผ่นดิบ	ถุง	936	0.61	27.53	0.0294
ข้าวแต่นสี่เหลี่ยมหน้าน้ำตาลโรยงา	กล่อง	4,783	3.13	140.68	0.0294
รวม		152,993	100.00	4,500.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การคำนวณอัตราส่วนทางการเงิน

I. อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)

1. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน(หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)
= สินทรัพย์หมุนเวียน/ หนี้สินหมุนเวียน
= -
หมายเหตุ: กิจการไม่มีหนี้สินหมุนเวียน
2. อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น (หรืออัตราส่วนจับปล้น)
= (สินทรัพย์หมุนเวียน – สินค้าคงคลัง) / หนี้สินหมุนเวียน
= -
หมายเหตุ: กิจการไม่มีหนี้สินหมุนเวียน
3. อัตราส่วนสภาพคล่องของกระแสเงินสด
= (เงินสด + หลักทรัพย์ + กระแสเงินสดจากการดำเนินงาน) / หนี้สินหมุนเวียน
= -
หมายเหตุ: กิจการไม่มีหนี้สินหมุนเวียน
4. ทุนหมุนเวียนสุทธิ
= สินทรัพย์หมุนเวียน – หนี้สินหมุนเวียน
= 228,000 – 0
= 228,000 บาท

II. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / Efficiency Ratio)

1. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า
= ยอดขายเชื่อ / ลูกหนี้การค้าถัวเฉลี่ย
= ยอดขายสุทธิ / (ลูกหนี้การค้า/2)
= 2,461,441 / (8,000/2)
= 615.36 ครั้ง
2. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้
= 365 / อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า
= 365 / 615.36
= 0.59 วัน

3. อัตราการหมุนเวียนของเจ้าหนี้การค้า

$$= \text{ยอดซื้อเชื่อ} / \text{เจ้าหนี้การค้าถัวเฉลี่ย}$$

$$= \text{ยอดขายสุทธิ} / (\text{เจ้าหนี้การค้า}/2)$$

$$= -$$

หมายเหตุ: กิจการไม่มีเจ้าหนี้การค้า
4. ระยะเวลาเฉลี่ยในการชำระหนี้

$$= 365 / \text{อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า}$$

$$= -$$

หมายเหตุ: กิจการไม่มีเจ้าหนี้การค้า
5. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง

$$= \text{ต้นทุนสินค้าขาย} / \text{สินค้าคงคลังเฉลี่ย}$$

$$= \text{ต้นทุนสินค้าขาย} / (\text{สินค้าคงคลังต้นงวด} + \text{สินค้าคงคลังปลายงวด}) / 2$$

$$= \text{ต้นทุนสินค้าขาย} / (\text{สินค้าคงคลัง}/2)$$

$$= 1,640,250 / (10,000 / 2)$$

$$= 164.03 \text{ ครั้ง}$$
6. อายุสินค้าหรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย

$$= 365 / \text{อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง}$$

$$= 365 / 164.03$$

$$= 2.23 \text{ วัน}$$
7. 1 รอบธุรกิจ

$$= \text{ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้} + \text{อายุสินค้า}$$

$$= 0.59 + 2.23$$

$$= 2.82 \text{ วัน}$$
8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด

$$= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด}$$

$$= 2,461,441 / 469,096$$

$$= 5.25 \text{ ครั้ง (เท่า)}$$
9. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร

$$= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ถาวรสุทธิ}$$

$$= \text{ยอดขาย} / (\text{สินทรัพย์ถาวร} - \text{ค่าเสื่อมราคาสะสม})$$

$$= 2,461,441 / 241,096$$

$$= 10.21 \text{ ครั้ง (เท่า)}$$

III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

1. อัตราส่วนหนี้สิน

$$= (\text{หนี้สินทั้งหมด} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด}) \times 100\%$$

$$= -$$

หมายเหตุ : กิจการไม่มีหนี้สิน

2. หนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น

$$= \text{หนี้สิน} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}$$

$$= -$$

หมายเหตุ : กิจการไม่มีหนี้สิน

3. อัตราส่วนหนี้สินระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม

$$= \text{หนี้สินระยะยาว} / (\text{หนี้สินระยะยาว} + \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น})$$

$$= -$$

หมายเหตุ : กิจการไม่มีหนี้สิน

4. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายดอกเบี้ย

$$= \text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{ดอกเบี้ยจ่าย}$$

$$= -$$

หมายเหตุ : กิจการไม่มีดอกเบี้ยจ่าย

5. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำ

$$= (\text{กำไรจากการดำเนินงาน} + \text{ค่าเช่า}) / \text{ดอกเบี้ยจ่าย}$$

$$= -$$

หมายเหตุ : กิจการไม่มีดอกเบี้ยจ่าย

6. Degree of Financial Leverage

$$= \text{กำไรจากการดำเนินงาน} / (\text{กำไรจากการดำเนินงาน} - \text{ดอกเบี้ยจ่าย})$$

$$= \text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{กำไรหลังหักภาษี}$$

$$= 407,690 / 407,690$$

$$= 1 \text{ เท่า}$$

IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย
$$= (\text{กำไรสุทธิ} / \text{ยอดขาย}) \times 100\%$$
$$= (407,690 / 2,461,441) \times 100\%$$
$$= 16.56 \text{ (ร้อยละ)}$$
2. อัตราส่วนกำไรเบ้องต้นต่อยอดขาย
$$= (\text{กำไรเบ้องต้น} / \text{ยอดขาย}) \times 100\%$$
$$= (821,191 / 2,461,441) \times 100\%$$
$$= 33.36 \text{ (ร้อยละ)}$$
3. อัตราการจ่ายเงินปันผล
$$= (\text{เงินปันผลต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น}) \times 100 \%$$
$$= -$$

หมายเหตุ: กิจการยังไม่มี การจ่ายเงินปันผล

V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)

1. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน
$$= (\text{กำไรสุทธิ} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\%$$
$$= (407,690 / 469,096) \times 100\%$$
$$= 86.91 \text{ (ร้อยละ)}$$
2. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม
$$= (\text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\%$$
$$= (407,690 / 469,096) \times 100\%$$
$$= 86.91 \text{ (ร้อยละ)}$$
3. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น
$$= (\text{กำไรสุทธิ} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \times 100\%$$
$$= (407,690 / 469,096) \times 100\%$$
$$= 86.91 \text{ (ร้อยละ)}$$
4. กำไรต่อหุ้น
$$= \text{ผลตอบแทนแก่หุ้นสามัญ} / \text{จำนวนหุ้นสามัญทั้งหมด}$$
$$= -$$

หมายเหตุ: กิจการยังไม่ได้กำหนดอัตราผลตอบแทนต่อหุ้น

5. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น หรืออัตราส่วนราคาหุ้นต่อผลกำไร

= ราคาตลาดต่อหุ้น / กำไรสุทธิต่อหุ้น

= -

หมายเหตุ: กิจการยังไม่ได้กำหนดอัตราผลตอบแทนต่อหุ้น

6. อัตราผลตอบแทนของเงินปันผล

= (เงินปันผลต่อหุ้น / ราคาตลาดต่อหุ้น) x 100%

= -

หมายเหตุ: กิจการยังไม่ได้กำหนดอัตราเงินปันผลต่อหุ้น

ภาคผนวก ค.
ต้นทุนและผลตอบแทน

ตารางที่ ค.1 ต้นทุนและผลตอบแทนการผลิตข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง (ตัวอย่าง)

รายการ	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา (บาท / หน่วย)	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
				เงินสด	ไม่ใช่เงิน สด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุน ทั้งหมด (ร้อยละ)
(1) ต้นทุนการผลิต							
<u>ต้นทุนผันแปร</u>							
1. วัตถุดิบหลัก	บาท			25.60	0.00	25.60	40.96
ข้าวเหนียว	กิโลกรัม	0.72	30.00	21.72	0.00	21.72	
ข้าวเหนียวก่ำ	กิโลกรัม	0.31	12.50	3.88	0.00	3.88	
2. วัตถุดิบรอง	บาท			14.70	0.00	14.70	23.52
กะทิ	กิโลกรัม	0.0000	25.00	0.00	0.00	0.00	
แตงโม	กิโลกรัม	0.4310	5.00	2.16	0.00	2.16	
เนย	กิโลกรัม	0.0000	40.00	0.00	0.00	0.00	
เกลือ	กิโลกรัม	0.0216	3.75	0.08	0.00	0.08	
น้ำตาลทราย	กิโลกรัม	0.0000	13.00	0.00	0.00	0.00	
น้ำตาลปี๊บ	กิโลกรัม	0.0302	20.00	0.60	0.00	0.60	
งาขาว	กิโลกรัม	0.0081	55.00	0.44	0.00	0.44	
งาดำ	กิโลกรัม	0.0000	40.00	0.00	0.00	0.00	
น้ำอ้อยผง	กิโลกรัม	0.0151	14.00	0.21	0.00	0.21	
น้ำมันปาล์ม	กิโลกรัม	0.0216	520.00	11.21	0.00	11.21	
หมูหยอง	กิโลกรัม	0.0000	200.00	0.00	0.00	0.00	
เมล็ดพิททอง	กิโลกรัม	0.0000	250.00	0.00	0.00	0.00	
เมล็ดทานตะวัน(แกะเปลือก)	กิโลกรัม	0.0000	170.00	0.00	0.00	0.00	
เมล็ดมะม่วงหิมพานต์	กิโลกรัม	0.0000	160.00	0.00	0.00	0.00	
น้ำพริกเผา	กิโลกรัม	0.0000	90.00	0.00	0.00	0.00	
3. ค่าวัสดุอุปกรณ์	บาท			0.0008	0.00	0.0008	0.0013
ผ้าขาวบาง	บาท			0.0008	0.00	0.0008	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา (บาท / หน่วย)	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
				เงินสด	ไม่ใช่เงิน สด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุน ทั้งหมด (ร้อยละ)
4. แรงงาน	บาท			21.43	0.00	21.43	34.29
ค่าแรงรายวัน (นั่งข้าว หมักข้าว ทอดข้าว แต๋น)	บาท	3.00	1.40	4.20	0.00	4.20	
ค่าแรงกดแผ่นข้าวแต๋นกลมใหญ่+สีเหลี่ยม	บาท	13.00	0.81	10.51	0.00	10.51	
ค่าแรงหยอดหน้าข้าวแต๋น+บรรจุ	บาท	13.00	0.52	6.72	0.00	6.72	
5. ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ	บาท			0.41	0.00	0.41	0.66
ค่าแก๊สหุงต้มในการผลิต	บาท			0.41	0.00	0.41	
ต้นทุนผันแปรรวม	บาท			62.15	0.00	62.15	99.42
<u>ต้นทุนคงที่</u>							
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต							
เตาอบ 1	บาท			0.00	0.0196	0.0196	
เตาอบ 2	บาท			0.00	0.0327	0.0327	
เครื่องปิดผนึก แบบมือกด	บาท			0.00	0.0007	0.0007	
เครื่องปิดผนึก แบบเหยียบ	บาท			0.00	0.0018	0.0018	
เครื่องปั่นผลไม้	บาท			0.00	0.0031	0.0031	
กะทะไฟฟ้า	บาท			0.00	0.0069	0.0069	
กะทะเหล็กขนาดใหญ่	บาท			0.00	0.0016	0.0016	
เตาแก๊ส	บาท			0.00	0.0092	0.0092	
ชุดหม้อนึ่ง	บาท			0.00	0.0157	0.0157	
กะละมัง ขนาดเล็ก	บาท			0.00	0.0024	0.0024	
กะละมัง ขนาดกลาง	บาท			0.00	0.0114	0.0114	
กะละมัง ขนาดใหญ่	บาท			0.00	0.0085	0.0085	
ถังพลาสติก (ถังแช่)	บาท			0.00	0.0157	0.0157	
ตะแกรงลวด	บาท			0.00	0.0471	0.0471	
ตะหลิว	บาท			0.00	0.0016	0.0016	
หม้อ	บาท			0.00	0.0033	0.0033	
มีด	บาท			0.00	0.0016	0.0016	
แผ่นรองกดหินอ่อน	บาท			0.00	0.0007	0.0007	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา (บาท / หน่วย)	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
				เงินสด	ไม่ใช่เงิน สด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุน ทั้งหมด (ร้อยละ)
แบบพิมพ์กลมใหญ่จากท่อ PVC	บาท			0.00	0.00010	0.00010	0.58
แบบพิมพ์แผ่น	บาท			0.00	0.0007	0.0007	
แบบพิมพ์กลมเล็ก	บาท			0.00	0.0013	0.0013	
แบบพิมพ์สี่เหลี่ยมผืนผ้า	บาท			0.00	0.0052	0.0052	
โต๊ะกระดานไวท์บอร์ด	บาท			0.00	0.0063	0.0063	
โต๊ะสแตนเลส	บาท			0.00	0.0065	0.0065	
เก้าอี้พลาสติก	บาท			0.00	0.0020	0.0020	
เก้าอี้ไม้	บาท			0.00	0.0020	0.0020	
ตะกร้าพลาสติก	บาท			0.00	0.0098	0.0098	
พัดลม	บาท			0.00	0.0065	0.0065	
ราวตาก	บาท			0.00	0.0020	0.0020	
ทัพพี	บาท			0.00	0.0026	0.0026	
ไม้พาย	บาท			0.00	0.000033	0.000033	
กล่องพลาสติก	บาท			0.00	0.0022	0.0022	
ตราซั้ง 60 กิโลกรัม	บาท			0.00	0.0023	0.0023	
ตราซั้ง 15 กิโลกรัม	บาท			0.00	0.0011	0.0011	
ตราซั้ง 7 กิโลกรัม	บาท			0.00	0.0011	0.0011	
กรรไกร	บาท			0.00	0.0004	0.0004	
ห้องบรรจุภัณฑ์	บาท			0.00	0.0654	0.0654	
บริเวณพิมพ์ข้าวแต๋น	บาท			0.00	0.0131	0.0131	
โรงทอด	บาท			0.00	0.0196	0.0196	
บริเวณเตาอบ	บาท			0.00	0.0196	0.0196	
ลานตากข้าวแต๋น	บาท			0.00	0.0098	0.0098	
ต้นทุนคงที่รวม	บาท			0.00	0.36	0.36	
ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย	บาท			62.15	0.00	62.15	
ต้นทุนคงที่ต่อหน่วย	บาท			0.00	0.36	0.36	
ต้นทุนเงินสดต่อหน่วย	บาท			62.15	0.00	62.15	
ต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดต่อหน่วย	บาท			0.00	0.36	0.36	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	ข้าวแต๋นแผ่นกลมใหญ่แผ่นดิบ 1 ถุง						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา (บาท / หน่วย)	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
				เงินสด	ไม่ใช่เงิน สด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุน ทั้งหมด (ร้อยละ)
ต้นทุนการผลิตรวม	บาท			62.15	0.36	62.51	100.00
ราคาขายส่ง				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร (บาท)				-12.15			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด (บาท)				-12.15			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวม (บาท)				-12.51			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				-24.30			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				-24.30			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตรวมต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				-25.02			
(2) ต้นทุนการตลาด							
<u>ต้นทุนผันแปร</u>				0.82	0.00	0.82	
ถุงพลาสติกใส	ถุง	1.00	0.30	0.30	0.00	0.30	
ค่าขนส่งทางการตลาด	บาท			0.3686	0.00	0.3686	
ค่าโทรศัพท์ในการติดต่อการตลาด	บาท			0.0392	0.00	0.0392	
ค่าใช้จ่ายในการออกร้านแสดงสินค้า	บาท			0.1118	0.00	0.1118	
<u>ต้นทุนคงที่</u>	บาท			0.00	0.40	0.40	
ค่าเสื่อมราคารถยนต์	บาท			0.00	0.3922	0.3922	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องแฟกซ์	บาท			0.00	0.0035	0.0035	
ต้นทุนการตลาดรวม	บาท			0.82	0.40	1.22	1.90
ต้นทุนการผลิตและการตลาด	บาท			62.97	0.76	63.73	99.61
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและต้นทุนการตลาด	บาท			-13.73			

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	ข่าวเด่นแผ่นดินไหวใหญ่แผ่นดิน 1 ถุง						
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา (บาท / หน่วย)	ต้นทุนจากการวิเคราะห์ (บาท)			
				เงินสด	ไม่ใช่เงิน สด	รวม	อัตราส่วน ต้นทุน ทั้งหมด (ร้อยละ)
(3) ต้นทุนการจัดการ							
<u>ต้นทุนผันแปร</u>	บาท			0.25	0.00	0.25	
ค่าน้ำประปา	บาท			0.0235	0.00	0.0235	
ค่าไฟฟ้า	บาท			0.0392	0.00	0.0392	
กล่องกระดาษสีน้ำตาลเล็ก	บาท			0.0980	0.00	0.0980	
กล่องกระดาษสีเหลือง	บาท			0.0588	0.00	0.0588	
ฉลากกลม	บาท			0.0294	0.00	0.0294	
<u>ต้นทุนคงที่</u>	บาท			0.00	0.00	0.00	
ไม่มี	บาท			0.00	0.00	0.0000	
ต้นทุนการจัดการรวม	บาท			0.25	0.00	0.25	0.39
ต้นทุนผันแปรต่อหน่วย	บาท			63.22	0.00	63.22	
ต้นทุนคงที่ต่อหน่วย	บาท			0.00	0.76	0.76	
ต้นทุนเงินสดต่อหน่วย	บาท			63.22	0.00	63.22	
ต้นทุนที่ไม่เป็นเงินสดต่อหน่วย	บาท			0.00	0.76	0.76	
ต้นทุนทั้งหมดต่อหน่วย	บาท			63.22	0.76	63.98	100.00
ราคาขายส่ง				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดผันแปร (บาท)				-13.22			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดเงินสด (บาท)				-13.22			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดรวม (บาท)				-13.98			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				-26.44			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				-26.44			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดรวมต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				-27.95			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

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

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

วรวิทย์ ปันสุวรรณ
พิเชฐ บุญยะรัตน์
อำไพ บัวระดก
ประัทญ อริยจารุกุล
สุเมธ ผสมทอง
แคทรียา สัตยสุนทร
พูนศรี สวิง
เปรมฤทัย ไกรวิจิตร
ศุภรณันท์ ศรีเจริญ
พิเชฐรัฐ อาจสามารถ
พีชมงคล สิงหล
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 ลิขโมงค์
อุดมศักดิ์ สาครสินธุ์
วิภารัตน์ สิงห์แก้ว
วรวัฒน์ สินธพานนท์
สมชาย วงศ์เขียว
สุรวิ ชัยมงคล

กลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์
กลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต
กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 12 บ้านเหล่าป่าฝิ่ง
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ
กลุ่มหัตถกรรมผ้าคันมือบ้านธรรมเมือง
กิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (ข้าวกลั่น)
กลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านปางไฮ
กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด
กลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย
กลุ่มตัดเย็บผ้าไต้เมืองปอน
กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม
กลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง
กลุ่มจักสานบ้านเลโคะ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโม่บ้านทุ่งม่านเหนือ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว
กลุ่มจักสานกลองข้าวหกเหลี่ยม
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะคา
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโม้จี้วัฒณ์
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)
กลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา
กลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่
กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจักรหัตถกรรม
กลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่นและดินหอมมะลิ
กลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านต้นฝิ่ง
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

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผ้าปักชาวเขاب้านปางค่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรทำนาบ้านด้าม่อน (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
แผนธุรกิจกลุ่มข้าวกลึงพลังน้ำตก
แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปมะไฟที่บ้านนอก
แผนธุรกิจกลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม
แผนธุรกิจกลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม
แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย
แผนธุรกิจกิจการปลาส้มศรีทน

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

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้าบ้านแม่ขนาด

แผนธุรกิจกลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวัง

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมหมูสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแควงดำชุมชนหัวเตี้ยด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอดผ้าปาเก๋ญอบ้านป่าไร่เหนือ

**รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับ
วิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน**

รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒनावิสาหกิจชุมชน

รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน