

วิสาหกิจ
ชุมชน

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง



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

พุทธวรรณ ชันตันธง^{3/}

นักวิจัยวิสาทกิจชุมชน

บำเพ็ญ เมืองมูล^{4/}

ผู้ช่วยนักวิจัย

พีรพงษ์ ปราบริปู^{2/}

^{1/} ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{2/} ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{3/} คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{4/} กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

รายงานนี้เป็นงานวิจัยเชิงกรณีศึกษาอันเป็นส่วนหนึ่งของโครงการวิจัย “การพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน” ซึ่งมีวัตถุประสงค์หลัก 3 ประการ คือ ประการที่หนึ่ง เพื่อสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชนรุ่นใหม่โดยผ่านกระบวนการวิจัย ประการที่สอง เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม 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 งานวิจัยนี้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของกลุ่มฯ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของกลุ่มฯ เป็นสำคัญ

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

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณคณะกรรมการ และสมาชิกในกลุ่มฯ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดีและร่วมรวบรวมข้อมูล ตลอดจนตอบข้อสัมภาษณ์ด้วยความเต็มใจ รายงานฉบับนี้ไม่อาจเกิดขึ้นได้โดยปราศจากความร่วมมือของกลุ่มฯ ตลอดจนการอนุญาตให้เสนอรายงานได้ตามความเป็นจริง

คณะวิจัย

มิถุนายน 2548

สารบัญ

	หน้า
คณะวิจัย	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภาพ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตการศึกษา	3
1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย	3
1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	3
1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา	3
1.5.3 วิธีวิเคราะห์	4
1.6 ทบทวนเอกสาร	9
บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ	15
2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ	15
2.1.1 ชื่อสถานประกอบการ	15
2.1.2 สถานที่ตั้ง	15
2.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่มฯ	16
2.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการของกลุ่มฯ	16
2.3 บทบาทของกลุ่มฯ ต่อชุมชน	17
2.4 การจัดองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ	17
2.4.1 การบริหารและการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	17
2.4.2 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	21
2.5 แหล่งให้การสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	21
บทที่ 3 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	23
3.1 ผลิตภัณฑ์	23
3.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต	24
3.2.1 การบริหารการผลิต	24
3.2.2 การวางแผนการผลิต	24

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต	24
3.3.1 วัตถุดิบ	24
3.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต	27
3.3.3 บรรจุภัณฑ์	31
3.3.4 โรงเรือน	32
3.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต	32
3.4 แรงงานและการจ้างงาน	42
3.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต	42
3.4.2 การจ้างงาน	42
3.5 ต้นทุนและผลตอบแทน	42
3.6 กรรมวิธีการผลิต	49
3.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต	57
3.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต	57
3.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต	59
3.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	60
3.11 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต	60
3.11.1 ปัญหาด้านการผลิต	60
3.11.2 ความต้องการด้านการผลิตของกลุ่มฯ	60
บทที่ 4 การตลาด	63
4.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด	63
4.1.1 การบริหารการตลาด	63
4.1.2 การวางแผนการตลาด	63
4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	63
4.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย	65
4.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ	65
4.3.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์	66
4.4 ราคาและการตั้งราคา	70
4.5 การส่งเสริมการขาย	75
4.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า	75
4.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่	75
4.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด	75

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.6.1 ปัญหาด้านการตลาด	75
4.6.2 ความต้องการทางการตลาดของกลุ่มฯ	75
บทที่ 5 การเงิน	77
5.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน	77
5.1.1 การบริหารการเงิน	77
5.1.2 การวางแผนการเงิน	78
5.2 แหล่งเงินทุน	78
5.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน	79
5.3.1 ผลการดำเนินงาน	79
5.3.2 สถานภาพทางการเงิน	82
5.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน	84
5.4.1 ปัญหาด้านการเงิน	84
5.4.2 ความต้องการทางการเงินของกลุ่มฯ	85
บทที่ 6 SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ	87
6.1 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และข้อจำกัด (SWOT Analysis) ของกลุ่มฯ	87
6.1.1 จุดแข็ง	87
6.1.2 จุดอ่อน	88
6.1.3 โอกาส	89
6.1.4 ข้อจำกัด	89
6.2 ศักยภาพการดำเนินการของกลุ่มฯ	89
6.2.1 ศักยภาพการจัดองค์กรของกลุ่มฯ	89
6.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	90
6.2.3 ศักยภาพการผลิต	93
6.2.4 ศักยภาพทางการตลาด	93
6.2.5 ศักยภาพทางการเงิน	94
บทที่ 7 บทสรุป	97
7.1 สรุปผลการศึกษา	97
7.1.1 การจัดการองค์กร	97
7.1.2 การผลิต	97
7.1.3 การตลาด	99
7.1.4 การเงิน	99

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
7.2 ศักยภาพการพัฒนา	100
7.3 ข้อเสนอแนะการปรับปรุง	100
7.3.1 การจัดการองค์กร	100
7.3.2 การผลิต	100
7.3.3 การตลาด	101
7.3.4 การเงิน	101
เอกสารอ้างอิง	103
ภาคผนวก ก. รูปภาพ	
ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน	
ภาคผนวก ค. ต้นทุนและผลตอบแทน	
ผู้ร่วมโครงการวิจัย	
รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 โครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มฯ	19
2.2 หน่วยงานที่ให้การสนับสนุนกลุ่มฯ	21
3.1 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ	23
3.2 การจัดหาวัตถุดิบ	34
3.3 การจัดหาวัสดุ	36
3.4 อุปกรณ์และโรงเรือนการผลิต	36
3.5 การจัดหาบรรจุภัณฑ์	40
4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์	64
4.2 ราคาผลิตภัณฑ์	70
4.3 การตั้งราคา	72
5.1 แหล่งเงินทุน	78
5.2 ผลการดำเนินงาน	80
6.1 ยอดขายและอัตรากำไรของผลิตภัณฑ์	91
6.2 อัตราร้อยส่วนทางการเงินของกลุ่มฯ	95

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่	หน้า
2.1 ที่ตั้งที่ทำการกลุ่มฯ	15
2.2 โครงสร้างองค์กร	17
3.1 ขั้นตอนการผลิตลำไยอบแห้งสีทอง	50
3.2 ขั้นตอนการผลิตเครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป	51
3.3 ขั้นตอนการผลิตชาสมุนไพรขิงผงสำเร็จรูป	52
3.4 ขั้นตอนการผลิตนมถั่วเหลืองผง	53
3.5 ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกเผากุ้ง	55
3.6 ขั้นตอนการผลิตกอละแม	56
3.7 ผังสถานประกอบการ	59
4.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ	65
4.2 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรผงสำเร็จรูป	66
4.3 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทชาสมุนไพรผงสำเร็จรูป	67
4.4 ช่องทางการจำหน่ายนมถั่วเหลืองสำเร็จรูป	67
4.5 ช่องทางการจำหน่ายน้ำพริกเผ	68
4.6 ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งสีทอง	69
4.7 ช่องทางการจำหน่ายกอละแม	69

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

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

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

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

สำหรับรายงานฉบับนี้ มุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับหน่วยประกอบการ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของหน่วยประกอบการ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของแต่ละหน่วยประกอบการเป็นสำคัญ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษากรณีของกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ซึ่งได้รับการสนับสนุนการจัดตั้งจากหน่วยงานรัฐ เพื่อทำกิจกรรมแปรรูปผลผลิตทางการเกษตร ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริมและใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ นอกจากนี้กลุ่ม ฯ ยังมีการผลิตภาชนะที่ทำจากสมุนไพรสด เช่น ตะกร้า ชันโตก เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตเพื่อเสริมรายได้อีกทางหนึ่ง การดำเนินงานในระยะเริ่มแรกมีลักษณะการพึ่งพา

ตนเอง โดยมีการระดมทุนจากสมาชิกเพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา กลุ่มฯ ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) และสถานที่ผลิตได้รับมาตรฐาน GMP รวมถึงในปี 2547 ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งและเครื่องดื่มลำไยผงของกลุ่มฯ ได้รับคัดเลือกเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 4 ดาวในระดับประเทศ ช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าให้กับผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี อย่างไรก็ตามกลุ่มฯ ยังมีปัญหาด้านช่องทางการตลาดจำกัดอยู่ภายในจังหวัดลำพูน และต้องแข่งขันกับกลุ่มผู้ผลิตรายอื่นๆ เช่น กลุ่มแม่บ้านในตำบลเหมืองง่า และกลุ่มแม่บ้านในตำบลบ้านกลาง นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังมีปัญหาด้านเทคนิคการผลิต และปัญหาด้านบริหารการเงิน ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกลุ่มฯ ทั้งด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้เข้าใจสถานการณ์การดำเนินงานของกลุ่มฯ และเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ และวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ได้นำข้อมูลไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กรของกลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านต้นผึ้ง อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของกลุ่มฯ และการจ้างงานในท้องถิ่น

เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เฉพาะกล่าวคือ

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

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจอย่างชัดเจนถึงสถานการณ์การดำเนินงาน และศักยภาพของกลุ่มฯ ในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการจัดการองค์กร การบริหารการผลิต การจัดการการตลาด และการจัดการการเงิน ซึ่งเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ เพื่อพิจารณานำข้อมูลในแต่ละด้านและข้อเสนอแนะต่าง ๆ ไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาลดข้อจืดอ่อน และเสริมจุดแข็งของกลุ่มฯ อันจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ และชีตความสามารถในการแข่งขันของกลุ่มฯ รวมทั้งยกระดับรายได้ของสมาชิกและคนในชุมชน
2. กลุ่มฯ มีความเข้าใจตนเองทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง ได้เรียนรู้การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ดีขึ้น อันจะนำไปสู่การบริหารจัดการให้เกิดผลและมีความยั่งยืน

3. ข้อมูลจากการศึกษานี้สามารถนำไปปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนอื่นๆ เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

4. ข้อมูลของกลุ่มฯ จะถูกนำมาประมวลร่วมกับข้อมูลของหน่วยประกอบการอื่น ๆ อีก 62 ราย ซึ่งเข้าร่วมในโครงการวิจัยฯ (โครงการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน) เพื่อวิเคราะห์ในเชิงมหภาคให้เห็นถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้าน และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

1.4 ขอบเขตการศึกษา

งานวิจัยในส่วนนี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา กลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านต้นผึ้ง ตำบลเหมืองง่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน 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

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาในพื้นที่หมู่บ้านต้นผึ้ง ตำบลเหมืองง่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน ซึ่งเป็นพื้นที่หนึ่งภายในภาคเหนือตอนบน และเป็นพื้นที่ศึกษาของโครงการวิจัยฯ

หน่วยประกอบการที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง เนื่องจากเป็นกลุ่มชุมชนที่สามารถเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาได้ อีกทั้งเป็นกลุ่มฯ ที่มีความต้องการเข้าร่วมโครงการและมีความประสงค์ที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเอง มีความใฝ่เรียนรู้ และต้องการร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคณะวิจัย ทั้งนี้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนานักวิจัยท้องถิ่นของโครงการวิจัยฯ เป็นผู้คัดสรรหน่วยประกอบการที่มีความพร้อมและยินดีเข้าร่วมโครงการ

อย่างไรก็ตาม แม้ว่ากลุ่มฯ จะมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่องมาโดยตลอด แต่การดำเนินงานยังคงมีปัญหา ทั้งด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดการองค์กร ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกลุ่มฯ ในทุกด้าน เพื่อหาแนวทางการพัฒนากลุ่มฯ ให้ดียิ่งขึ้น และเป็นตัวอย่างให้แก่วิสาหกิจชุมชนอื่นๆ ต่อไป

ผลิตภัณฑ์ที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาผลิตภัณฑ์อาหารและสมุนไพรแปรรูป เช่น เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป นมถั่วผงสำเร็จรูป น้ำพริกเผา และ กาละแม เป็นต้น ซึ่งการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารและสมุนไพรแปรรูป เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริม และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

1.5.3 วิเคราะห์

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” (เสรีพงศ์พิศ, 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) ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตจะใช้วิธีการคำนวณดังนี้

3.1 ต้นทุนรวมต่อการผลิต

$$\text{ต้นทุนรวมต่อการผลิต} = \text{ต้นทุนผันแปรต่อการผลิต} + \text{ต้นทุนคงที่ต่อการผลิต}$$

3.2 ต้นทุนต่อหน่วย

$$\text{ต้นทุนต่อหน่วย} = \text{ต้นทุนรวมต่อการผลิต} / \text{ปริมาณการผลิตต่อการผลิต}$$

3.3 ผลตอบแทนสุทธิต่อครั้งการผลิต

ผลตอบแทนสุทธิต่อครั้งการผลิต = รายได้รวมต่อครั้ง - ต้นทุนรวมต่อครั้ง

3.4 ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย

ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย = ผลตอบแทนสุทธิต่อครั้ง / ปริมาณการผลิตต่อครั้ง

3.5 ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง

ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง = รายได้รวมต่อครั้ง - ต้นทุนผันแปรต่อครั้ง

4) ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต ได้จากการให้ข้อมูลของหน่วยประกอบการแต่ละ

ราย

5) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

การศึกษากำไรต่อหน่วย ประกอบด้วย อัตรากำไรต่อราคาขาย และอัตรากำไรต่อต้นทุน

5.1 อัตรากำไรต่อราคาขาย

อัตรากำไรต่อราคาขาย = (กำไรต่อหน่วย / ราคาขายต่อหน่วย) $\times$ 100

5.2 อัตรากำไรต่อต้นทุน

อัตรากำไรต่อต้นทุน = (กำไรต่อหน่วย / ต้นทุนต่อหน่วย) $\times$ 100

6) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายนั้น พิจารณาจากยอดขายต่อปี เพื่อพิจารณาแนวโน้ม

ยอดขายต่อปี = ยอดขายรวมตลอดปีของผู้ประกอบการแต่ละราย

7) ศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม

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

7.1 ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี (ในอดีตถึงปัจจุบัน ถ้ามีข้อมูล) = ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักตลอดปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

7.2 ยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม)หลัก ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ทั้งหมด

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

7.3 อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ

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

7.4 ยอดขายรวมต่อปี = ยอดขายรวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

7.5 ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี = ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) รวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

โครงสร้างทางการเงิน

การศึกษาถึงโครงสร้างการเงินนั้น ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน การวางแผนการใช้จ่ายเงิน และศักยภาพทางการเงิน

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

การศึกษาศักยภาพทางการเงินนั้น จะมีการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน ดังนี้

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

1. อัตราส่วนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)

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

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

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

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

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

อัตราส่วนต่อไปนี้ชี้ให้เห็นประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาวของธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย

1. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)

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

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

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

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

5. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)

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

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

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

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

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

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

$$= S / FA$$

3) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

1. อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์ทั้งหมด (Debt Ratio)

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

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

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

Coverage Ratio)

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

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

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

4) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

$$= \frac{\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี}}{\text{ยอดขาย}} \times 100\%$$

$$= \frac{\text{EAT}}{S} \times 100\%$$

2. อัตราส่วนกำไรเบี่ยงต้นต่อยอดขาย (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)

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

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

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

2. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets: ROA)

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

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

3. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE)

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

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

4. กำไรต่อหุ้น (Earning per Share)

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

5. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น หรือ อัตราส่วนราคาหุ้นต่อผลกำไร (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

การศึกษาโครงสร้างการตลาดของหน่วยประกอบการเป็นการศึกษาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในแต่ละช่องทางตลาด โดยสัมภาษณ์หน่วยประกอบการถึงกระบวนการตลาดของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่หน่วยประกอบการทำการผลิต ข้อมูลส่วนนี้สามารถนำมาประมวลเพื่อสรุปเป็นแนวทางการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่อไป

1.6 ทบทวนเอกสาร

แนวคิดเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

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

1. ชุมชนเป็นเจ้าของและผู้ดำเนินการ
2. ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน
3. ทรัพยากรหรือวัตถุดิบมาจากชุมชนหรือจากภายนอก
4. ริเริ่มสร้างสรรค์เป็นนวัตกรรมของชุมชน
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 คิดให้วิถิคุณ และคิดแบบบูรณาการหรือการประสานพลัง

จารุพงศ์ พลเดช (2546) ได้ให้ความหมาย วิสาหกิจชุมชน ไว้ว่า การประกอบกิจการของชุมชน โดยคนในชุมชนเป็นเจ้าของกิจการ เพื่อการจัดการ “ทุน” ทางสังคมของชุมชนที่มีอยู่เพื่อสร้างรายได้ และการพึ่งตนเองของครอบครัว และชุมชน และระหว่างชุมชน โดย “ทุน” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546)

นั้นรวมถึงทุนที่เป็นเงิน ทุนที่เป็นทรัพยากรธรรมชาติ ดิน น้ำ ป่า ทุนที่เป็นผลผลิต ทุนความรู้ ภูมิปัญญาท้องถิ่น วิถีชีวิต วัฒนธรรมประเพณี ทรัพยากรท้องถิ่น ให้เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจ สังคม และการเรียนรู้ของชุมชน

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

ความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

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

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

ระดับของวิสาหกิจชุมชน

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

วิสาหกิจชุมชนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

- 1) วิสาหกิจชุมชนทดแทนการพึ่งพาภายนอกชุมชน หมายถึง กิจกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่เน้นการลดรายจ่ายของเกษตรกร และชุมชน หรือเรียกว่า “วิสาหกิจชุมชนพื้นฐาน” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) เป็นการดำเนินการต่าง ๆ 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 ชื้อขายแลกเปลี่ยนในระดับชุมชนและเครือข่าย เนื่องจากในบางกรณีไม่สามารถทำได้ โดยลำพังครอบครัวเดียว หรือชุมชนเดียว ต้องสร้างระบบเกื้อหนุนพึ่งพากันในชุมชน และเครือข่าย
 3. ระดับธุรกิจ หมายถึง การมีส่วนเกินของผลผลิต และทรัพยากร จากการอุปโภคบริโภคในระดับครอบครัว ชุมชน และเครือข่าย หรือชุมชนมีภูมิปัญญา มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ มีคุณค่า เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในสังคมวงกว้าง

การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

กฤษฎา นิลศรี (2545: 68) ได้กล่าวถึงการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนไว้ดังนี้

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

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

แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน มักจะเป็นเรื่องการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขธรรมชาติ เป็นเรื่องความมั่นคงและมีอยู่มีกินทั้งในวันนี้และวันหน้า และต้องมีแนวทางเฉพาะที่สอดคล้องกับแนวคิด เป้าหมาย และเชื่อให้เกิดการพัฒนาระบบเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเองได้

สำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนมีแนวทาง (ธนาคารเพื่อการเกษตร และสหกรณ์การเกษตร, 2546) ดังนี้

1. วิสาหกิจชุมชนมีรากฐานการเริ่มต้น และการดำเนินงานอยู่ที่ชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชน เป็นหน่วยผลิตที่สร้างผลผลิตจริงของระบบเศรษฐกิจ

2. วิสาหกิจชุมชนต้องการการบริหารจัดการที่มีอิสระ และสอดคล้องกับศักยภาพในการบริหารจัดการขององค์กรชุมชน จึงต้องมีรูปแบบนิติบุคคลเฉพาะไว้รองรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการที่มีอิสระเป็นหลักประกันที่สำคัญที่สุดของการสร้างระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองที่เป็นจริง

3. เจ้าของปัจจัยการผลิตและภูมิปัญญาเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชนเป็นผู้สร้างผลผลิต และสืบทอดภูมิปัญญา จึงควรได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม และเป็นการคืนสิทธิในการจัดการผลผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนพัฒนาระบบการพึ่งตนเองที่เป็นจริงขึ้น

4. วิสาหกิจชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของชุมชน วิสาหกิจที่แท้จริงให้ความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเอง การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน คือ การเปิดโอกาสให้ชุมชนได้เรียนรู้จากการจัดการทรัพยากรและผลผลิต แสวงหาและพัฒนาความรู้บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน

5. วิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชน พัฒนาระบบทุนและสวัสดิการของชุมชน เป็นการสร้างผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีคุณธรรมกำกับความสัมพันธ์กับทุกฝ่าย มีใช้การขยายโอกาสการผลิตในปริมาณมาก 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 เพราะวิสาหกิจชุมชนแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลาง และขนาดเล็ก (SMEs) และแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทั้งการผลิต และการตลาดทั้งกระบวนการจัดการ และเป้าหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน กำหนดจากความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค ส่วนธุรกิจอุตสาหกรรมต้องมีมาตรฐานกลางควบคุม

พิทยา ว่องกุล (2545) ได้เสนอยุทธศาสตร์การพัฒนาเพื่อสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการพัฒนากระแสหลัก ดังต่อไปนี้

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

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

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

4. กระบวนการผสมผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนการทัศน์ใหม่ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้ และความช่วยเหลือจากภายนอกโดยเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนระหว่างชุมชน กับหน่วยงานรัฐ และองค์กรพัฒนาเอกชน และร่วมมือกับหน่วยงานรัฐ องค์กรพัฒนาเอกชน หรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจ และวางแผนการพัฒนาตนเอง

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

บทที่ 2

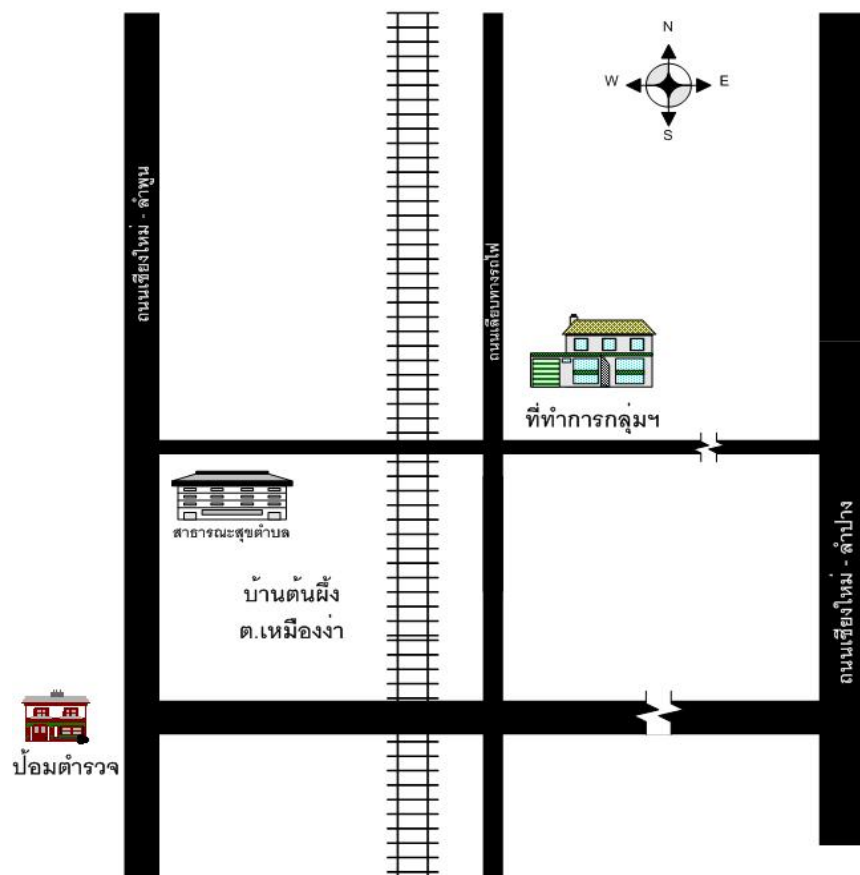
ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ

2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ

2.1.1 ชื่อสถานประกอบการ : กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

2.1.2 สถานที่ตั้ง

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 4/4 บ้านต้นผึ้ง หมู่ที่ 1 ตำบลเหมืองง่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน การเดินทางจากตัวเมืองจังหวัดลำพูน ใช้ถนนสายเชียงใหม่-ลำพูน มายังพื้นที่ตำบลเหมืองง่า ระยะทางประมาณ 5 กิโลเมตร จะสังเกตเห็นสาธารณสุขตำบลซึ่งอยู่ทางขวามือของถนน ให้เลี้ยวซ้ายข้ามสาธารณสุขไปอีกประมาณ 100 เมตรจะถึงที่ทำการกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 2.1)



แผนภาพที่ 2.1 ที่ตั้งสถานประกอบการ

2.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่มฯ

นางยุพิน อนุใจ อายุ 52 ปี ตำแหน่งประธานกลุ่มฯ จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพเดิมรับจ้างซักอบรีด ปัจจุบันมีอาชีพค้าขาย นอกจากนางยุพินจะทำหน้าที่ประธานกลุ่มฯ ยังมีส่วนในการคิดค้นผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ มีส่วนในการปรับปรุงผลิตภัณฑ์ ไม่ว่าจะเป็นด้านคุณภาพและลักษณะของผลิตภัณฑ์ การบรรจุภัณฑ์ การตลาด การบริหารจัดการกลุ่มฯ การเปิดอบรม สำหรับบทบาทในชุมชน คือ ทำหน้าที่ประธานกลุ่มแม่บ้าน

นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังมีคณะกรรมการที่ถือได้ว่ามีบทบาทที่สำคัญในกลุ่มฯ อีก 3 คน ได้แก่ นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ อายุ 51 ปี ตำแหน่งเหรัญญิก จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ปัจจุบันประกอบอาชีพรับจ้าง ทำหน้าที่ทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย ดูแลเรื่องการเงินของกลุ่มฯ และช่วยในด้านการผลิตนางสีดา บัวโอกาส อายุ 54 ปี ตำแหน่งเลขานุการ จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ปัจจุบันประกอบอาชีพรับจ้าง ทำหน้าที่ฝ่ายการตลาดของกลุ่มฯ ในการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายยังต่างจังหวัด อีกคนหนึ่งคือนางบัวเงา พรหมสนธิ อายุ 60 ปี ซึ่งทำหน้าที่เป็นฝ่ายจัดซื้อวัตถุดิบให้กับกลุ่มฯ

2.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการของกลุ่มฯ

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง จัดตั้งอย่างไม่เป็นทางการในปี 2542 โดยมีสมาชิกแรกเริ่มจำนวน 22 คน ซึ่งรวมตัวกันทำกิจกรรมระดมทุนเพื่อการกู้ยืมภายในกลุ่มฯ หลังจากนั้นได้จัดตั้งอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2543 โดยการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน เริ่มจากสมาชิกกลุ่มแม่บ้านมีความสนใจที่จะแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในหมู่บ้าน จึงรวมตัวกันขอรับการสนับสนุนจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนอำเภอเมืองงำ ซึ่งได้รับเงินอุดหนุนจำนวน 10,000 บาทเพื่อเป็นค่าใช้จ่ายในการจัดอบรมหลักสูตรการทำตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา ในปี 2544 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากกรมส่งเสริมสหกรณ์จำนวน 60,000 บาท โดยแบ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการอบรมหลักสูตรแปรรูปและถนอมอาหารจำนวน 20,000 บาท และอีก 40,000 บาท สำหรับใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน หลังจากนั้นในปี 2545 ได้รับสนับสนุนงบประมาณเพื่อใช้ในการฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จำนวน 20,000 บาท และเงินกู้ยืมไม่มีดอกเบี้ยสำหรับนำมาเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการแปรรูปอีกจำนวน 80,000 บาท นอกจากนี้ยังได้รับการสนับสนุนเป็นเงินให้เปล่าอีกจำนวน 60,000 บาท เพื่อใช้เป็นค่าใช้จ่ายบรรจุภัณฑ์ ในปีเดียวกันนี้กลุ่มฯ ยังได้รับการสนับสนุนจากงบกระตุ้นเศรษฐกิจผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลเมืองงำเป็นงบประมาณจำนวน 1,000,000 บาท สำหรับใช้ในการต่อเติมโรงเรือนรวมถึงจัดซื้อปัจจัยการผลิตชนิดต่างๆ อีกทั้งยังให้กู้ยืมเงินอีกจำนวน 100,000 บาท สำหรับใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินงาน

กลุ่มฯ ได้มีการทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน โดยมีสมาชิกทั้งหมดจำนวน 335 คน และมีหน่วยงานราชการต่างๆ ที่เกี่ยวข้องให้การสนับสนุนอยู่เสมอ ได้แก่ สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองลำพูนให้การสนับสนุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ สำนักงานสาธารณสุขจังหวัด สนับสนุนในเรื่องการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ จนผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อ.ย.) จำนวน 7 ชนิด ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป เครื่องดื่มชিং

ผงสำเร็จรูป กาละแมลำไย น้ำพริกเผากุ้ง และลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง นอกจากนี้สำนักงานพัฒนาชุมชนยังได้ให้คำแนะนำในเรื่องการบริหารจัดการองค์กรและการตลาด

ปัจจุบันกลุ่มฯ ได้รับเลือกให้เป็นศูนย์การเรียนรู้ชุมชนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน ทำให้มีนักศึกษาและผู้สนใจเข้ามาศึกษาดูงานอยู่เป็นประจำ

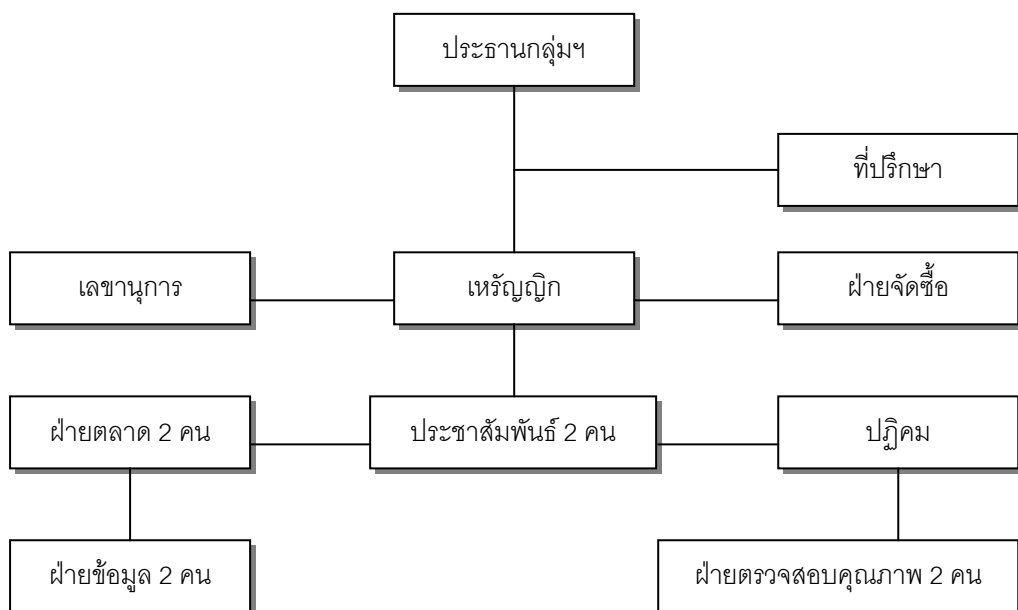
2.3 บทบาทของกลุ่มฯ ต่อชุมชน

การจัดตั้งกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง นอกจากจะช่วยให้สมาชิกซึ่งเป็นคนในชุมชนมีรายได้เสริม เป็นศูนย์เรียนรู้ชุมชนของผู้ที่สนใจ ส่งเสริมกิจกรรมที่ก่อให้เกิดความร่วมมือของคนในชุมชน สร้างความสามัคคีให้กับสมาชิก แล้วกลุ่มฯ ยังมีบทบาทในการช่วยเหลือกิจกรรมที่จัดขึ้นในชุมชน อาทิ มีการสำรวจกำไรของกลุ่มฯ ส่วนหนึ่ง เพื่อใช้ในกิจกรรมสาธารณะของหมู่บ้าน เช่น ใช้ทำเครื่องดื่มและอาหารไปสนับสนุนในกิจกรรมพัฒนาหมู่บ้าน หรืองานบุญและงานศพที่จัดขึ้นในหมู่บ้าน

2.4 การจัดองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ

2.4.1 การบริหารและการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

กลุ่มฯ มีการคัดเลือกคณะกรรมการเพื่อเข้ามาทำหน้าที่บริหารงาน ตำแหน่งประธานกลุ่มฯ จะถูกคัดเลือกจากสมาชิกโดยวิธีการเสนอชื่อและคัดเลือกโดยการลงคะแนนเสียง และเช่นเดียวกัน การคัดเลือกคณะกรรมการ เช่น ตำแหน่งรองประธานและคณะกรรมการรายอื่นๆ ได้มาจากการคัดเลือกด้วยการลงคะแนนเสียง กลุ่มฯ มีคณะกรรมการทั้งหมด 13 คน มีโครงสร้างองค์กร ดังแสดงในแผนภาพที่ 2.2



แผนภาพที่ 2.2 โครงสร้างองค์กร

ในการคัดเลือกประธานและคณะกรรมการที่จะมาบริหารกลุ่มฯ นั้น พบว่า ตำแหน่งประธานกลุ่มฯ สมาชิกพิจารณาจากความเป็นผู้นำ กล้าแสดงออก คิดเป็น เสียสละ และมีความคล่องตัวในการติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการ ส่วนคณะกรรมการในตำแหน่งอื่นๆ จะพิจารณาคณะสมบัติโดยรวมจากความสามารถในการเสียสละเวลาทำงานให้กับกลุ่มฯ และการเป็นผู้มีความรับผิดชอบ รวมถึงเป็นที่ยอมรับของสมาชิก เป็นต้น บทบาทหน้าที่ประธานและคณะกรรมการในตำแหน่งสำคัญๆ มีดังนี้

ประธานกลุ่มฯ ทำหน้าที่โดยนางยุพิน อนุใจ ปัจจุบันอายุ 52 ปี จบการศึกษาในระดับประถมศึกษาปีที่ 4 เดิมประกอบอาชีพชักอบริด ปัจจุบันมีอาชีพค้าขาย มีบทบาทในชุมชนคือทำหน้าที่ประธานกลุ่มแม่บ้านและเป็นสมาชิกของกลุ่มออมทรัพย์

บทบาทภายในกลุ่มฯ นอกจากจะทำหน้าที่บริหารงานกลุ่มฯ ลงนามในเอกสารการเงินและเอกสารสำคัญอื่นๆ ยังทำหน้าที่ติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการที่ให้การสนับสนุน เข้าร่วมการฝึกอบรมต่างๆ ที่หน่วยงานราชการจัดขึ้นที่เห็นว่าเป็นประโยชน์กับกลุ่มฯ ตลอดจนเป็นผู้ที่ควบคุมคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ

เหรัญญิก ทำหน้าที่โดยนางวันเพ็ญ สุริยวงค์ มีหน้าที่ในการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายของกลุ่มฯ เก็บเงินสัจจะออมทรัพย์ของกลุ่มฯ นอกจากนี้ยังช่วยเหลือประธานกลุ่มฯ ในการบริหารจัดการองค์กร รวมถึงการเป็นตัวแทนกลุ่มฯ เข้าร่วมฝึกอบรมกับทางหน่วยงานราชการร่วมกับประธานกลุ่มฯ

เลขานุการ ทำหน้าที่โดยนางสีดา บัวโอกาส ทำหน้าที่ในการจดบันทึกการประชุม เป็นนายทะเบียนของกลุ่มฯ เป็นผู้ประสานงานทั่วไป และเป็นหนึ่งในตัวแทนกลุ่มฯ เข้าร่วมฝึกอบรมกับทางหน่วยงานราชการร่วมกับประธานกลุ่มฯ

ฝ่ายจัดซื้อ ทำหน้าที่โดยนางสีดา พรหมสนธิ มีหน้าที่เป็นผู้จัดซื้อและจัดหาวัตถุดิบในการผลิตทุกชนิด

นอกจากคณะกรรมการในตำแหน่งสำคัญๆ ดังกล่าว ยังมีที่ปรึกษากลุ่มฯ ซึ่งประกอบด้วยนายสุทัศน์ สินธุเทียม ผู้ใหญ่บ้านต้นผึ้งหมู่ที่ 1 นายอุ้นเรือน อุ้นเรือน กำนันตำบลเหมืองง่า นายคนอง กัลละหัง นายกองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า สหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน เกษตรอำเภอเมืองลำพูน สาธารณะสุขจังหวัดลำพูน และพัฒนาชุมชนจังหวัดลำพูน

รายละเอียดของคณะกรรมการในตำแหน่งสำคัญของกลุ่มฯ ที่กล่าวในขั้นต้น และคณะกรรมการรายอื่นๆ แสดงได้ดังตารางที่ 2.1

การบริหารงานกลุ่มฯ นั้น พบว่า ประธานและคณะกรรมการกลุ่มฯ มีวาระในการดำรงตำแหน่งเป็นเวลา 4 ปี การประชุมของคณะกรรมการมีวาระไม่แน่นอน แต่ค่อนข้างบ่อยครั้ง ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการชี้แจงในเรื่องการผลิต เนื่องจากคณะกรรมการทุกคนจะมีส่วนร่วมในการผลิต ส่วนการประชุมสามัญประจำปีจัดขึ้นปีละ 1 ครั้ง โดยจะทำการแจ้งผลการดำเนินงานของปีที่ผ่านมา และจ่ายเงินปันผลให้กับสมาชิก

ตารางที่ 2.1 โครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มฯ

ที่	ชื่อ - สกุล	อายุ (ปี)	เพศ	สถานภาพ	ระดับ การศึกษา	ตำแหน่ง	หน้าที่	อาชีพเดิม	อาชีพ ปัจจุบัน	ปัจจุบันเป็นสมาชิกกลุ่ม ใดบ้าง	บทบาทภายในชุมชน
1	นางยุพิน อนุใจ	52	หญิง	สมรส	ป.4	ประธาน	บริหารงานภายในกลุ่ม / ร่วมผลิต	ชักอบริด	ค้าขาย	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	ประธานกลุ่มแม่บ้าน
2	นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์	51	หญิง	สมรส	ป.4	เหรัญญิก	ทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายดูแลการเงิน / ร่วมผลิต	รับจ้าง	รับจ้าง	กลุ่มแม่บ้าน	
3	นางสีดา บัวโอกาส	54	หญิง	สมรส	ป.4	เลขานุการ	ช่วยประธาน / ร่วมผลิต	แม่บ้าน	แม่บ้าน	กลุ่มแม่บ้าน	-
4	นางบัวเงา พรหมสนธิ	60	หญิง	สมรส	ป.4	จัดซื้อ	จัดหาวัตถุดิบ / ร่วมผลิต	ค้าขาย	ค้าขาย	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-
5	นายกิตติ ทิพย์มณี		ชาย	สมรส	ป.4	ตลาด	หาตลาดให้แก่กลุ่ม / ร่วมผลิต	รับจ้าง	รับจ้าง	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-
6	น.ส.วรรณนา ศรีวิชัย	52	หญิง	โสด	ป.4	ประชาสัมพันธ์	ประชาสัมพันธ์การดำเนินงาน / ร่วมผลิต	รับจ้าง	รับจ้าง	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-
7	นางดรรชนี สันธุเทียม	50	หญิง	สมรส	ป.4	ประชาสัมพันธ์	ประชาสัมพันธ์การดำเนินงาน / ร่วมผลิต	ทำสวน	ทำสวน	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-
8	น.ส.จุจน์ นารินทอง	48	หญิง	โสด	ป.4	ปฏิคม	ทำการผลิต	รับจ้าง	รับจ้าง	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-
9	นายเมืองคำ ดวงจิต	48	ชาย	สมรส	ป.4	ตรวจสอบ	ตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ / ร่วมผลิต	รับจ้าง	รับจ้าง	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน
10	นางบัวงาม ต๊ะแก้ว	54	หญิง	สมรส	ป.4	ข้อมูล	ทำการผลิต	แม่บ้าน	แม่บ้าน	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-
11	นายวิมล สิ้นสุวรรณ	48	ชาย	สมรส	ป.4	ข้อมูล	ทำการผลิต	แม่บ้าน	ทำสวน	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-

ตารางที่ 2.1 (ต่อ)

ที่	ชื่อ - สกุล	อายุ (ปี)	เพศ	สถานภาพ	ระดับ การศึกษา	ตำแหน่ง	หน้าที่	อาชีพเดิม	อาชีพ ปัจจุบัน	ปัจจุบันเป็นสมาชิกกลุ่ม ใดบ้าง	บทบาทภายในชุมชน
12	นายมนัส พันธุ์อุโมงค์	27	ชาย	สมรส	ปริญญาตรี	ตลาด	ทำการผลิต	รับจ้าง	ทำสวน	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	ผู้ช่วยผู้ใหญ่บ้าน
13	นางจิตฤดี ยะมาเจริญ	40	หญิง	สมรส	ป.6	ตรวจสอบคุณภาพ	ทำการผลิต	รับจ้าง	ทำสวน	ออมทรัพย์,กลุ่มแม่บ้าน	-

ที่มา : จากการสำรวจ

2.4.2 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

ในการดำเนินการบริหารงานของคณะกรรมการกลุ่มฯ นั้น แม้ว่าคณะกรรมการจะมาจากการเลือกตั้งเพื่อทำหน้าที่ตามตำแหน่ง แต่ในทางปฏิบัติพบว่า มีคณะกรรมการเพียง 4 รายที่เป็นแกนหลักในการบริหารงานกลุ่มฯ ได้แก่ ประธาน เลขานุการ เหรัญญิก และฝ่ายจัดซื้อ เป็นผู้ที่ทำหน้าที่ในตำแหน่งต่างๆ ของกลุ่มฯ เกือบทั้งหมด อีกทั้งยังพบว่าคณะกรรมการทั้ง 4 ราย มีอายุค่อนข้างมาก ซึ่งอาจจะส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการดำเนินงานในอนาคต หากกลุ่มฯ ไม่สามารถสร้างตัวแทนเข้ามาทำหน้าที่แทนได้ ส่วนคณะกรรมการรายอื่นๆ ส่วนใหญ่ไม่ได้ทำหน้าที่ตามตำแหน่งที่ชัดเจน แต่จะมีบทบาทสำคัญในการมีส่วนร่วมในขั้นตอนของการผลิต

2.5 แหล่งให้การสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ

กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการในพื้นที่หลายหน่วยงานด้วยกัน ได้แก่ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมืองงา สนับสนุนการจัดตั้งกลุ่มฯ ในปี 2543 รวมทั้งการฝึกอบรมด้านการบริหารจัดการองค์กร และการตลาด และในปีเดียวกันศูนย์การศึกษาชนบทโรงเรียนอำเภอเมืองลำพูน ก็ได้เข้ามาฝึกอบรมการผลิตตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา หลังจากนั้นในปีต่อๆ มา กลุ่มฯ ก็ได้รับการสนับสนุนจากอีกหลายหน่วยงาน ได้แก่ กรมส่งเสริมสหกรณ์ องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองงา และกรมการพัฒนาชุมชน ทั้งในด้านการฝึกอบรมและงบประมาณ ดังรายละเอียดในตารางที่ 2.2

ตารางที่ 2.2 หน่วยงานที่ให้การสนับสนุนกลุ่มฯ

หน่วยงาน	ปี	การสนับสนุน	การนำไปใช้
สำนักงานพัฒนาชุมชน	2543	การจัดตั้งกลุ่มฯ การอบรมด้านการบริหารจัดการ การตลาด	- -
ศูนย์การศึกษาชนบทโรงเรียน อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน	2543	งบประมาณ 10,000 บาท	ฝึกอบรมการผลิตตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา
สหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน	2544	งบประมาณ 20,000 บาท งบประมาณ 40,000 บาท	ฝึกอบรมการแปรรูปและถนอมอาหาร ทุนหมุนเวียน
	2545	งบประมาณ 20,000 บาท เงินกู้ยืม 80,000 บาท (ไม่มีดอกเบี้ย) เงินให้เปล่า 60,000 บาท	ฝึกอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ ทำบรรจุภัณฑ์ / สร้างโรงเรียนผลิต
องค์การบริหารส่วนตำบลเมืองงา	2545	งบประมาณ 1,000,000 บาท และเงินกู้ยืม 100,000 บาท	ต่อเติมโรงเรียนผลิต / ซื้ออุปกรณ์การผลิต ใช้เป็นทุนหมุนเวียน
กรมการพัฒนาชุมชน	2546	เงินกู้ยืมจำนวน 100,000 บาท	จัดซื้ออุปกรณ์ / เป็นทุน หมุนเวียน

ที่มา : จากการสำรวจ

บทที่ 3

การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

3.1 ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ชนิดแรกที่กลุ่มฯ ทำการผลิต คือ ตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา ซึ่งได้รับการฝึกอบรมจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนเชียงใหม่ หลังจากที่ได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรแปรรูปและถนอมอาหารจากกรมส่งเสริมสหกรณ์ในปี 2544 ซึ่งมีการฝึกอบรมการผลิตเครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป จากนั้นกลุ่มฯ ก็ได้เริ่มทำการผลิต และได้ทยอยทดลองนำเอาวัตถุดิบชนิดอื่นๆ ที่จัดหาได้ในพื้นที่ทำมาผลิตเป็นเครื่องต้มผงสำเร็จรูปเช่นกัน นอกจากนี้ยังได้ทำการผลิตชาสมุนไพรผงสำเร็จรูปจากขิงและดอกคำฝอย กาละแม้น้ำพริกเผา ในช่วงกลางปี 2546 ยังได้เริ่มทำการผลิตนมถั่วผงสำเร็จรูปและลำไยอบแห้งสีทองอีกด้วย

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ทำการผลิตมี 2 ประเภท คือ เครื่องดื่มสมุนไพรผง และนมถั่วผง ส่วนลำไยอบแห้งสีทองจะทำการผลิตตามฤดูกาลของลำไย คือ ในช่วงเดือนสิงหาคมและกันยายน ผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ จะทำการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า (ตารางที่ 3.1)

ตารางที่ 3.1 ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ
ลำไยอบแห้งสีทอง (เกรด 2A)	500 กรัม
ลำไยอบแห้งสีทอง (เกรด 3A)	500 กรัม
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป	225 กรัม
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป	500 กรัม
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป	225 กรัม
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป	500 กรัม
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป	225 กรัม
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป	500 กรัม
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	225 กรัม
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	500 กรัม
เครื่องดื่มชาสมุนไพรขิง	30 กรัม
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย	30 กรัม
นมถั่วผงสำเร็จรูป	500 กรัม
น้ำพริกเผา	250 กรัม
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	1 กิโลกรัม

ที่มา : จากการสำรวจ

ในช่วงปลายปี 2547 กลุ่มฯ ได้ทดลองผลิตเครื่องต้มสมุนไพรผงจากกระชายดำ ซึ่งได้รับความสนใจจากลูกค้าเป็นอย่างดี ในปี 2548 กลุ่มฯ ได้วางแผนพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เพิ่มขึ้น เนื่องจากได้รับการสนับสนุนเครื่องปั่นไฟฟ้าแก้วพลาสติกและเครื่องปิดปากถุงชนิดสายพาน ซึ่งในเบื้องต้นกลุ่มฯ ได้ทำการผลิตเครื่องต้มสมุนไพรบรรจุแก้วพลาสติกพร้อมต้ม อย่างไรก็ตามยังอยู่ในช่วงทดลอง

นอกจากผลิตภัณฑ์ที่แสดงในตารางที่ 3.1 ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่มีมูลค่าจำหน่ายสูงแล้ว การผลิตตะกร้าจากสมุนไพรก็ยังคงทำการผลิตเมื่อมีคำสั่งซื้อจากลูกค้าที่ต้องการใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์อื่นๆ ที่กลุ่มฯ ผลิต

3.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต

3.2.1 การบริหารการผลิต

การผลิตของกลุ่มฯ มีลักษณะรวมกันผลิตและจำหน่าย โดยผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้าประจำ และผลิตเพื่อเตรียมไว้สำหรับนำไปจำหน่ายในงานออกร้านจำหน่ายสินค้าที่หน่วยงานต่างๆ จัดขึ้น คณะกรรมการกลุ่มฯ ที่เป็นแกนนำในการบริหารการผลิต ได้แก่ นางยุพิน อนุใจ นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ นางสีดา บัวโอกาส และนางบัวเงา พรหมสนธิ ซึ่งทั้ง 4 คน มีบทบาทในการวางแผนและควบคุมการผลิต รวมถึงเข้าร่วมในขั้นตอนของการผลิต

นางยุพิน อนุใจ ซึ่งเป็นประธานกลุ่มฯ จะทำหน้าที่ในการจัดหาปัจจัยการผลิต โดยเฉพาะวัตถุดิบชนิดต่างๆ ร่วมกับนางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ อีกทั้งยังทำหน้าที่ในการรับคำสั่งซื้อจากลูกค้า และประมาณค่าใช้จ่ายในการผลิตให้เหมาะสมกับปริมาณการสั่งซื้อ หลังจากนั้นจะแจ้งไปยังนางวันนาซึ่งเป็นผู้บันทึกการทำงานในแต่ละวันของกลุ่มฯ และกระจายงานให้กับสมาชิกที่เป็นผู้ผลิตอื่นๆ ต่ออีกทอดหนึ่ง

3.2.2 การวางแผนการผลิต

จากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ มีแผนที่จะทำการผลิตลำไยในน้ำเชื่อมบรรจุกระป๋อง เนื่องจากปัจจุบันกลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเครื่องปิดฝาแก้วพลาสติก และวางแผนที่จะขยายกำลังการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ เพิ่มขึ้น เนื่องจากได้รับการสนับสนุนเครื่องปิดปากถุงชนิดสายพาน ซึ่งกลุ่มฯ เชื่อว่าจะช่วยลดระยะเวลาในขั้นตอนของการบรรจุภัณฑ์ได้

3.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

3.3.1 วัตถุดิบ

ปัจจัยการผลิตที่เป็นวัตถุดิบในการผลิตของกลุ่มฯ มีอยู่หลายชนิดด้วยกัน เนื่องมาจากความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ โดยมีรายละเอียดของวัตถุดิบแต่ละชนิดดังนี้

ลำไยสด เป็นวัตถุดิบในการผลิตลำไยอบแห้งสีทอง ซึ่งกลุ่มฯ มักจะรับซื้อจากสมาชิกและชาวบ้านในหมู่บ้านในช่วงเดือนสิงหาคมและกันยายน โดยลำไยที่กลุ่มฯ รับซื้อเป็นลำไยพันธุ์ดอ จะรับซื้อครั้งละประมาณ 200 กิโลกรัม รับซื้อวันเว้นวัน ซึ่งชาวบ้านและสมาชิกจะนำมาส่งถึงที่ทำการกลุ่มฯ

อย่างไรก็ตามจากการสัมภาษณ์ พบว่า ลำไยอบแห้งสีทองที่กลุ่มฯ ผลิตขึ้นเองโดยรับซื้อลำไยสดจากสมาชิกและชาวบ้าน มีสัดส่วนที่น้อยกว่าลำไยอบแห้งที่กลุ่มฯ รับซื้อจากชาวบ้านและสมาชิกโดยตรง

ลำไยอบแห้ง เป็นวัตถุดิบที่นำมาผลิตเป็นเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป กาละแม และบางส่วนจะนำไปทำเป็นผงลำไย สำหรับใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตน้ำพริกเผา โดยลำไยอบแห้งที่นำมาใช้ในการผลิตแบ่งเป็น 3 ชนิดตามแหล่งที่มา ได้แก่ ลำไยแห้งที่รับซื้อจากสมาชิกกลุ่มฯ ในราคา กิโลกรัมละ 120 บาท ซึ่งในปี 2546 มีการรับซื้อ 1 ครั้ง จำนวน 1,000 กิโลกรัม โดยสมาชิกลำไยส่งยังกลุ่มฯ ลำไยอบแห้ง (สีดำ) ที่ซื้อจากชาวบ้านในหมู่บ้าน ในราคา กิโลกรัมละ 50 บาท และลำไยอบแห้ง (สีทอง) ซึ่งรับซื้อจากชาวบ้านในหมู่บ้านเช่นกัน ในราคา กิโลกรัมละ 80 บาท ซึ่งลำไยอบแห้งทั้งสองชนิดนี้ มีปริมาณการจัดซื้อที่ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับการผลิตในแต่ละครั้ง ทั้งนี้จะมีการใช้ลำไยทั้งสามชนิดคลุกกัน ดังนั้นในการคำนวณต้นทุนจะใช้ราคาเฉลี่ยที่สัมภาษณ์จากกลุ่มฯ ณ ที่ราคา 100 บาทต่อกิโลกรัม

ผงลำไย เป็นผลผลิตของกลุ่มฯ จากการแปรรูปลำไยอบแห้ง ใช้ประโยชน์โดยการนำไปเป็นส่วนผสมในการผลิตน้ำพริกเผา ซึ่งกลุ่มฯ คิดต้นทุนให้กับวัตถุดิบชนิดนี้ที่ กิโลกรัมละ 60 บาท

ขิงสด เป็นวัตถุดิบสำหรับนำมาใช้ผลิตเป็นเครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป และเครื่องดื่มชาสมุนไพรขิง โดยขิงสดที่กลุ่มฯ นำมาใช้ แบ่งตามแหล่งที่มาได้แก่ ขิงสดที่กลุ่มฯ ไปจัดซื้อจากอำเภอและอำเภอทุ่งหัวช้าง จังหวัดลำพูน ในราคา กิโลกรัมละ 2 บาท โดยในปี 2546 มีการจัดซื้อ 2 ครั้งๆ ละ 700-800 กิโลกรัม และขิงสดที่จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ซึ่งเป็นตลาดในชุมชน ในราคา กิโลกรัมละ 7 – 12 บาท โดยจะจัดซื้อ 1 ครั้งต่อเดือน ครั้งละประมาณ 50 กิโลกรัม

มะตูมแห้ง เป็นวัตถุดิบสำหรับนำมาใช้ผลิตเป็นเครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป และเครื่องดื่มชาสมุนไพรมะตูม โดยกลุ่มฯ จัดซื้อจากตลาดเมืองใหม่ในจังหวัดเชียงใหม่ ในราคา กิโลกรัมละ 45 บาท มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 3 เดือนต่อครั้งๆ ละประมาณ 20 – 30 กิโลกรัม

ดอกคำฝอย เป็นวัตถุดิบสำหรับนำมาใช้ผลิตเป็นเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป และเครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย โดยกลุ่มฯ จัดซื้อตลาดเมืองใหม่ในจังหวัดเชียงใหม่เช่นกัน ในราคา กิโลกรัมละ 280 บาท มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 3 เดือนต่อครั้งๆ ละประมาณ 10 กิโลกรัม

ถั่วเหลืองแห้ง เป็นวัตถุดิบสำหรับนำมาใช้ผลิตเป็นนมถั่วเหลืองผงสำเร็จรูป โดยกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากระสอบละ 600 บาท ขนาดบรรจุ 25 กิโลกรัม มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 1 ครั้งต่อเดือน ครั้งละ 1 กระสอบ

พริกแห้งใหญ่ เป็นวัตถุดิบที่สำคัญสำหรับนำไปผลิตเป็นน้ำพริกเผา โดยกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคา กิโลกรัมละ 80 บาท โดยมีความถี่และปริมาณในการจัดซื้อไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณผลผลิตที่ต้องการในแต่ละครั้ง

พริกแห้งเล็ก เป็นวัตถุดิบที่นำไปผลิตเป็นน้ำพริกเผาเช่นกัน โดยจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคา กิโลกรัมละ 80 บาท โดยปริมาณและความถี่ในการจัดซื้อไม่แน่นอนเช่นเดียวกับการจัดซื้อพริกแห้งใหญ่

หอมแดง เป็นวัตถุดิบที่นำมาผลิตน้ำพริกเผา โดยได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคา กิโลกรัมละ 15 บาท โดยปริมาณและความถี่ในการจัดซื้อไม่แน่นอนเช่นเดียวกับการจัดซื้อพริกแห้งใหญ่

กระเทียม เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา โดยกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 30 บาท ในแต่ละครั้งจะจัดซื้อครั้งละ 3 กิโลกรัม โดยมีความถี่ในการจัดซื้อที่ไม่แน่นอน

กุ้งฝอย เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา ซึ่งจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 180 บาท โดยจัดซื้อครั้งละ 1 กิโลกรัม มีความถี่ในการจัดซื้อที่ไม่แน่นอน

น้ำส้มสายชู เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา ซึ่งจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคาขวดละ 22 บาท จัดซื้อครั้งละ 5 ขวด โดยมีความถี่ในการจัดซื้อตามการผลิตในแต่ละครั้ง

มะขามเปียก เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา ซึ่งจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 20 บาท จัดซื้อครั้งละ 5 กิโลกรัม โดยมีความถี่ในการจัดซื้อตามครั้งการผลิต

น้ำตาลปีบ เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา ซึ่งจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 20 บาท โดยมีความถี่และปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณความต้องการผลิตในแต่ละครั้ง

น้ำตาลทราย เป็นวัตถุดิบหลักที่สำคัญสำหรับนำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตผลิตภัณฑ์ทุกชนิด โดยกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากระสอบบรรจุ 50 กิโลกรัมละ 600 บาท ซึ่งหากซื้อในปริมาณน้อยจะมีราคากิโลกรัมละ 13 บาท ในแต่ละครั้งจะจัดซื้อครั้งละ 3 - 4 กระสอบ มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 4 ครั้งต่อเดือน

กะปิ เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา ซึ่งจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 20 บาท โดยมีความถี่และปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณความต้องการผลิตในแต่ละครั้ง

น้ำมันพืช เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา ซึ่งจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคาขวดละ 35 บาท โดยในแต่ละครั้งจะจัดซื้อครั้งละ 2 ขวด มีความถี่ในการจัดซื้อตามครั้งที่มีการผลิต

น้ำมันดอกเกสร เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา ใช้สำหรับทอด โดยจัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคาถุงละ 32 บาท มีการจัดซื้อครั้งละ 3 ถุง ความถี่ในการจัดซื้อตามครั้งที่มีการผลิต

เกลือ เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบสำหรับผลิตน้ำพริกเผา และกะลະແມ ซึ่งกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคามัดละ 40 บาท ขนาดบรรจุ 10 ถุง มีการจัดซื้อครั้งละ 1 มัด โดยมีความถี่ในการจัดซื้อที่ 2 ครั้งต่อปี

แป้งข้าวเหนียว เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบในการผลิตกะลະແມ ซึ่งกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคามัดละ 120 บาท ขนาดน้ำหนัก 10 กิโลกรัม โดยจัดซื้อครั้งละ 1 มัด ความถี่ในการจัดซื้อตามครั้งที่มีการผลิต

แป้งท้าวยาม่อม เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบในการผลิตกะลະແມ ซึ่งกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 18 บาท โดยจัดซื้อครั้งละ 1 กิโลกรัม ความถี่ในการจัดซื้อตามครั้งที่มีการผลิต

แป้งมัน เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบในการผลิตกะลະແມ ซึ่งกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากตลาดหนองดอก ในราคามัดละ 120 บาท ขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม มีการจัดซื้อครั้งละ 1 มัด และมีความถี่ในการจัดซื้อที่ 1 ครั้งต่อเดือน

กะทิ เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบในการผลิตกะละแม ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อกะทิสำเร็จจากร้านค้าในตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 25 บาท โดยปริมาณการจัดซื้อและความถี่ในการจัดซื้อจะขึ้นอยู่กับคำสั่งซื้อของลูกค้าในแต่ละครั้ง

แบะแซ เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบในการผลิตกะละแมเช่นกัน โดยกลุ่มฯ ได้จัดซื้อจากร้านค้าในตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 370 บาท ขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม มีการจัดซื้อครั้งละ 1 กล่อง มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 2 ครั้งต่อปี

ครีมเทียม เป็นวัตถุดิบส่วนประกอบในการผลิตนมถั่วเหลืองผงสำเร็จรูป ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อจากร้านค้าในตลาดหนองดอกในราคาแพ็คเกจละ 198 บาท ขนาดบรรจุแพ็คเกจละ 6 กิโลกรัม มีการจัดซื้อครั้งละ 10-20 แพ็คเกจ และมีความถี่ในการจัดซื้อที่ 2 ครั้งต่อเดือน

รายละเอียดของวัตถุดิบในการผลิต แสดงได้ดังตารางที่ 3.2

3.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต

อุปกรณ์การผลิตของกลุ่มฯ สามารถแบ่งออกได้เป็น 2 ประเภทใหญ่ๆ ตามแหล่งที่มา ได้แก่ อุปกรณ์ที่กลุ่มฯ จัดหาเอง อีกส่วนหนึ่งเป็นอุปกรณ์การผลิตที่ส่วนใหญ่มีราคาสูง ซึ่งได้รับสนับสนุนจากงบประมาณเศรษฐกิจในปี 2545 ผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า และมีอุปกรณ์บางชิ้นได้รับการสนับสนุนจากประธานกลุ่มฯ และได้เป่าจากบุคคลที่เข้ามาศึกษาดูงานยังกลุ่มฯ รายละเอียดของอุปกรณ์การผลิตชนิดต่างๆ แบ่งตามแหล่งที่มาดังนี้

อุปกรณ์ที่ได้รับสนับสนุนจากงบประมาณเศรษฐกิจผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า มีดังนี้

เครื่องอบ จำนวน 2 เครื่อง ราคาเครื่องละ 86,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 172,000 บาท โดยกลุ่มฯ นำมาใช้ในการอบลำไย และวัตถุดิบที่นำมาผลิตเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร

เครื่องกวนกะละแม ใช้สำหรับกวนกะละแมเพียงอย่างเดียว มีจำนวน 2 เครื่อง ราคาเครื่องละ 68,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 136,000 บาท

เครื่องไม้แป้ง ได้รับมาจำนวน 2 เครื่อง ราคาเครื่องละ 20,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 40,000 บาท

เครื่องปั่น ใช้สำหรับปั่นขิง มะตูม ลำไย และถั่วเหลือง ได้รับมาจำนวน 1 เครื่อง ราคา 5,800 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้ในการปั่นพริกสำหรับนำไปผลิตเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร

เครื่องบดสมุนไพร ได้รับสนับสนุนจำนวน 2 เครื่อง ในราคาเครื่องละ 38,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 76,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ ได้นำมาใช้ในการบดวัตถุดิบสำหรับนำไปผลิตเป็นเครื่องดื่มสมุนไพร

ไดร์เป่าพลาสติก ได้รับสนับสนุนจำนวน 2 เครื่อง ในราคาเครื่องละ 4,800 บาท รวมเป็นมูลค่า 9,600 บาท ใช้ประโยชน์สำหรับเป่าพลาสติกบรรจุขวดน้ำพริกเผา และบรรจุภัณฑ์ของสมุนไพร ในขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์

เครื่องตีแป้ง กลุ่มฯ ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 เครื่อง ในราคา 3,500 บาท คาดว่าจะมีอายุการใช้งานประมาณ 10 ปี

เครื่องร้อนแป้ง กลุ่มฯ ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 เครื่อง ในราคา 10,000 บาท แต่จากการสัมภาษณ์พบว่า กลุ่มฯ ยังไม่ได้ใช้ประโยชน์จากอุปกรณ์ชิ้นนี้แต่อย่างใด

เครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ ได้รับจำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 8,500 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้ในขั้นตอนของการบรรจุภัณฑ์

แม่คี่เย็บ (ขนาดใหญ่) ได้รับสนับสนุนจำนวน 5 อัน มูลค่าอันละ 250 บาท รวมเป็นมูลค่า 1,250 บาท

เครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์ ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 10,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้ในการชั่งผลิตภัณฑ์ในขั้นตอนของการบรรจุภัณฑ์

เครื่องชั่ง (ขนาด 15 กิโลกรัม) ได้รับสนับสนุนจำนวน 2 เครื่อง ราคาเครื่องละ 500 บาท รวมเป็นมูลค่า 1,000 บาท

เครื่องชั่ง (ขนาด 60 กิโลกรัม) ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 1,500 บาท

เตาแก๊ส ได้รับสนับสนุนจำนวน 3 เตา มูลค่าเตาละ 3,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 9,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้ในขั้นตอนของการกวน

กระทะใบบัว ได้รับสนับสนุนจำนวน 4 ใบ มูลค่าใบละ 1,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 4,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้ในขั้นตอนของการกวนสมุนไพรผงชนิดต่างๆ

หม้อหุใหญ่ ได้รับสนับสนุนจำนวน 8 ใบ มูลค่าใบละ 500 บาท รวมเป็นมูลค่า 4,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้สำหรับต้มวัตถุดิบในการผลิตสมุนไพรผง รวมถึงเป็นอุปกรณ์ร่วมที่ใช้ในการผลิตสินค้าทุกชนิด

หม้อหุกลาง ได้รับสนับสนุนจำนวน 8 ใบ มูลค่าใบละ 300 บาท รวมเป็นมูลค่า 2,400 บาท ซึ่งเป็นอุปกรณ์ร่วมในการผลิตสินค้าทุกชนิด

กะละมังเคลือบ ได้รับสนับสนุนจำนวน 4 ใบ มูลค่าใบละ 500 บาท รวมเป็นมูลค่า 2,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้เป็นภาชนะรองรับในขั้นตอนของการร่อนสมุนไพร

กะละมังสแตนเลส ได้รับสนับสนุนจำนวน 9 ใบ มูลค่าใบละ 500 บาท รวมเป็นมูลค่า 4,500 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำมาใช้สำหรับใช้ล้างวัตถุดิบ เช่น ลำไย มะตูม ขิง เป็นต้น

กะละมังอลูมิเนียม ได้รับสนับสนุนจำนวน 5 ใบ มูลค่าใบละ 500 บาท รวมเป็นมูลค่า 2,000 บาท ซึ่งเป็นอุปกรณ์เอนกประสงค์ที่ใช้ในการผลิต

มีด ได้รับสนับสนุนจำนวน 12 ด้าม มูลค่าด้ามละ 400 บาท รวมเป็นมูลค่า 4,800 บาท

ชั้นวางของ เป็นชั้นเหล็กขนาด 3 ชั้น ได้รับสนับสนุนจำนวน 2 ตัว มูลค่าตัวละ 5,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 10,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ ได้นำมาใช้สำหรับวางอุปกรณ์หลังการล้างทำความสะอาด รวมถึงวางวัตถุดิบต่างๆ

โต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์ ได้รับสนับสนุนจำนวน 2 ตัว มูลค่าตัวละ 5,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 10,000 บาท

เก้าอี้พลาสติก ได้รับสนับสนุนจำนวน 20 ตัว มูลค่าตัวละ 150 บาท รวมเป็นมูลค่า 3,000 บาท

ตู้เก็บผลิตภัณฑ์ ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 หลัง มูลค่า 20,000 บาท ซึ่งจัดตั้งไว้บริเวณห้องเก็บและบรรจุผลิตภัณฑ์

พัดลมติดเพดาน ได้รับสนับสนุนจำนวน 4 เครื่อง มูลค่าเครื่องละ 1,800 บาท รวมเป็นมูลค่า 7,200 บาท

พัดลมดูดอากาศ ได้รับสนับสนุนจำนวน 3 เครื่อง มูลค่าเครื่องละ 3,000 บาท รวมเป็นมูลค่า 9,000 บาท โดยกลุ่มฯ ได้ติดตั้งยังบริเวณห้องที่ใช้ในการบรรจุภัณฑ์

พัดลมตั้งพื้น (ขนาดใหญ่) ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 1,800 บาท

อุปกรณ์ไฟฉุกเฉินพร้อมหม้อแปลงไฟฟ้า ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 ชุด มูลค่า 50,000 บาท

โรงเรือนบรรจุภัณฑ์ ได้รับสนับสนุนจำนวน 1 หลัง มูลค่า 157,404 บาท

นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์ที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานอื่นๆ คือ กระทะใบบัว ซึ่งได้รับมาในปี 2543 โดยการสนับสนุนจากสหกรณ์การเกษตร จังหวัดลำพูน จำนวน 1 ใบ ในราคา 900 บาท

อุปกรณ์ที่จัดซื้อจากงบประมาณของกลุ่มฯ มีหลายชิ้นด้วยกัน ดังนี้

เตาแก๊ส 2 หัว มีจำนวน 1 ชุด ซึ่งจัดซื้อมาในปี 2543 จากร้านค้าในตัวเมืองจังหวัดลำพูน ในราคา 5,000 บาท

หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30) จัดซื้อมาในปี 2543 จำนวน 4 ใบ ในราคาใบละ 200 บาท รวมเป็นมูลค่า 800 บาท ใช้สำหรับต้มวัตถุดิบ

หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32) จัดซื้อมาในปี 2543 จำนวน 2 ใบ ในราคาใบละ 250 บาท รวมเป็นมูลค่า 500 บาท ใช้สำหรับต้มวัตถุดิบ

หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34) จัดซื้อมาในปี 2543 จำนวน 4 ใบ ในราคาใบละ 300 บาท รวมเป็นมูลค่า 1200 บาท ใช้สำหรับต้มวัตถุดิบ

กะละมังอลูมิเนียม มีจำนวน 5 ใบ ซึ่งจัดซื้อเข้ามาในปี 2544 ในราคาใบละ 150 บาท รวมเป็นมูลค่า 750 บาท เป็นอุปกรณ์เอนกประสงค์ที่ใช้ในการผลิตของกลุ่มฯ

ถ้วยตวงอลูมิเนียม มีจำนวน 4 ใบ ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อมาตั้งแต่ปี 2543 จากลำพูนเครื่องครัว ในราคาชุดละ 180 บาท

ถ้วยตวงพลาสติก มีจำนวน 1 ใบ ซึ่งจัดซื้อมาตั้งแต่ปี 2543 ในราคา 30 บาท จากลำพูนเครื่องครัว

แม่เคียบ (เล็ก) มีจำนวน 1 อัน ซึ่งจัดซื้อมาในปี 2546 ในราคาอันละ 30 บาท จากร้านค้าในชุมชน

ถังน้ำสแตนเลส (ขนาดเล็ก) มีจำนวน 1 ใบ ซึ่งจัดซื้อเข้ามาในปี 2545 ในราคา 500 บาท

ถังน้ำสแตนเลส (ขนาดใหญ่) มีจำนวน 1 ใบ ซึ่งจัดซื้อเข้ามาในปี 2545 ในราคา 700 บาท

มิด จัดซื้อมาในปี 2543 จำนวน 5 ด้าม ในราคาด้ามละ 20 บาท จากร้านค้าในชุมชน

มิด (สำหรับชุดกระทะ) มีจำนวน 1 ด้าม โดยกลุ่มฯ จัดซื้อเข้ามาในปี 2545 ในราคา 30 บาท จากร้านค้าในชุมชน

ทัพพีไม้ (สั้น) จัดซื้อมาในปี 2543 จากร้านค้าในชุมชน จำนวน 4 ด้าม ในราคาด้ามละ 30 บาท ใช้สำหรับกวนวัตถุดิบที่นำไปทำเป็นเครื่องดื่มสำเร็จรูป และเครื่องดื่มสมุนไพร

ทัพพีไม้ (ยาว) จัดซื้อเข้ามาในปี 2543 เช่นกัน จำนวน 2 ด้าม ในราคาด้ามละ 50 บาท ใช้สำหรับกวานกาะแม

ชั้นวางพลาสติก จัดซื้อมาตั้งแต่ปี 2543 จำนวน 1 ตัว ในราคา 350 บาท ใช้สำหรับเป็นชั้นวางอุปกรณ์หลังจากการล้างทำความสะอาด

โต๊ะเล็ก (สั้น) จัดซื้อมาในปี 2543 จำนวน 1 ตัว ในราคา 150 บาท ใช้ประโยชน์เป็นที่จัดวางเครื่องมือสำหรับไว้รับแขก

โต๊ะเล็ก (ยาว) จัดซื้อมาในปี 2543 จำนวน 1 ตัว ในราคา 600 บาท ใช้ประโยชน์สำหรับวางอุปกรณ์ และวัตถุดิบ

โต๊ะใหญ่ (ขาไม้) จัดซื้อมาในปี 2537 จำนวน 1 ตัว ในราคา 300 บาท ใช้สำหรับเป็นโต๊ะบรรจุภัณฑ์ โดยได้จัดวางเครื่องจักรระบบคอมพิวเตอร์

โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก) จัดซื้อมาในปี 2537 จำนวน 1 ตัว ในราคา 400 บาท ใช้ประโยชน์เป็นที่จัดวางวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต

พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่) จัดซื้อมาในปี 2545 จำนวน 1 ตัว ในราคา 1,200 บาท

ตู้ไม้ มีจำนวน 1 ตู้ ซึ่งจัดซื้อมาในปี 2546 ในราคา 1,200 บาท โดยกลุ่มฯ นำมาใช้สำหรับเก็บเอกสาร

บ่อน้ำทิ้ง มีจำนวน 2 บ่อ โดยบ่อแรกจัดทำขึ้นในปี 2543 มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 80 เซนติเมตร ลึก 4 เมตร และบ่อที่ 2 จัดทำขึ้นในปี 2547 มีขนาดเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 เมตร ลึก 4 เมตรเช่นกัน โดยเสียค่าใช้จ่ายในการก่อสร้างบ่อละ 1,500 บาท

นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์ที่ได้รับการสนับสนุนจากประธานกลุ่มฯ ได้แก่ โต๊ะพับ จำนวน 1 ตัว มูลค่า 350 บาท ในปี 2543 ยังได้บริจาคเตาอบไมโครเวฟ จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 3,500 ซึ่งใช้ขบลาไยเป็นครั้งคราว ได้รับบริจาคตู้เย็น ซึ่งประธานกลุ่มฯ ได้จัดซื้อมาตั้งแต่ปี 2517 ในราคา 4,500 บาท นอกจากนี้ ในปี 2546 กลุ่มฯ ยังได้รับบริจาคพัดลมจำนวน 1 ตัว มูลค่า 700 บาท จากนักศึกษาที่เข้ามาศึกษาดูงาน

วัสดุ

ผ้าขาวบาง เป็นวัสดุที่ใช้ในการกรองน้ำต้มวัตถุดิบในการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรชนิดต่างๆ ซึ่งในแต่ละเดือนจะมีการจัดหาเพิ่มเติมละ 5 ผืน โดยมีต้นทุนผืนละ 10 บาท

กระชอนถี่ เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ในการดักเศษตะกอนหลังจากใช้กระชอนห่าแล้ว ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีจำนวน 2 อัน ซึ่งจัดซื้อมาในราคาอันละ 285 บาท มีอายุการใช้งานประมาณ 6 เดือน

กระชอนห่า เป็นอุปกรณ์ที่ใช้ตักกรองวัตถุดิบในขั้นตอนของการต้ม ที่ใช้อยู่ในปัจจุบันมีจำนวน 1 อัน ในราคาอันละ 270 บาท ซึ่งมีอายุการใช้งานประมาณ 8 เดือน

ถุงมือ จากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ มีค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อถุงมือสำหรับใช้ในการผลิตเดือนละประมาณ 50 คู่ ในราคาคู่ละ 10 บาท

ตะกร้าพลาสติก เป็นอุปกรณ์เอนกประสงค์ ปัจจุบันมีจำนวน 2 ใบ ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อมาในราคาใบละ 25 บาท มีอายุการใช้งานค่อนข้างสั้น เนื่องจากกลุ่มฯ จะต้องจัดซื้อทุกๆ 2 เดือน

3.3.3 บรรจุภัณฑ์

กลุ่มฯ มีการใช้บรรจุภัณฑ์หลายชนิดด้วยกัน ตามชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้น บรรจุภัณฑ์หลายชนิดได้รับการสนับสนุนจากงบประมาณระดับเศรษฐกิจผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า ได้แก่

กล่องบรรจุกละแม ซึ่งได้รับสนับสนุนจำนวน 10,000 ใบ ราคาใบละ 4 บาท รวมเป็นมูลค่า 40,000 บาท

ถุงพลาสติกบรรจุกละแม ได้รับสนับสนุนจำนวน 500 แพ็ค ในราคาแพ็คละ 45 บาท รวมเป็นมูลค่า 22,500 บาท

กล่องบรรจุผลิตภัณฑ์ สำหรับใช้บรรจุชาสมุนไพรชนิดต่างๆ ซึ่งได้รับสนับสนุนจำนวน 12,000 บาท ในราคากล่องละ 6.25 บาท รวมเป็นมูลค่า 75,000 บาท

กระปุกสำหรับบรรจุน้ำพริกเผา ได้รับสนับสนุนจำนวน 1,000 ใบ ในราคาใบละ 5 บาท รวมเป็นมูลค่า 5,000 บาท

สติ๊กเกอร์ติดผลิตภัณฑ์ ซึ่งใช้กับผลิตภัณฑ์ทุกชนิด โดยได้รับสนับสนุนจำนวน 50,646 ใบ ในราคาใบละ 1 บาท

นอกจากบรรจุภัณฑ์ที่ได้รับการสนับสนุนดังกล่าวแล้ว กลุ่มฯ ได้มีการจัดหาบรรจุภัณฑ์อื่นๆ เอง โดยรายละเอียดของแต่ละชนิดมีดังนี้

พลาสติกห่อกละแม ซึ่งจัดซื้อจากร้านค้าในตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 50 บาท มีการจัดซื้อครั้งละ 5 กิโลกรัม มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 2 ครั้งต่อปี

ถุงจีบ (ขนาด 5 x 7 นิ้ว) ซึ่งจัดซื้อจากร้านค้าในตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 70 บาท โดยจะจัดซื้อครั้งละประมาณ 5 กิโลกรัม มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 3 เดือนต่อครั้ง

ถุงจีบ (ขนาด 6 x 9 นิ้ว) ซึ่งจัดซื้อจากร้านค้าในตลาดหนองดอก ในราคากิโลกรัมละ 110 บาท โดยจะจัดซื้อครั้งละประมาณ 5 กิโลกรัม มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 3 เดือนต่อครั้ง

ถุงจีบ (ขนาด 7 x 11 นิ้ว) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้กับลำไยอบแห้งสีทอง ขนาดบรรจุ 500 กรัม ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อจากร้านค้าในตลาดหนองดอกในราคากิโลกรัมละ 50 บาท จัดซื้อครั้งละ 5 กิโลกรัม และมีความถี่ในการจัดซื้อที่ 2 เดือนต่อครั้ง

กล่องบรรจุกละแม ซึ่งนอกเหนือจากที่ได้รับสนับสนุนแล้ว กลุ่มฯ ได้มีการสั่งซื้อจากบริษัทแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ในราคาใบละ 4 บาท แต่ละครั้งจะสั่งซื้อประมาณ 5,000 ใบ ซึ่งปีการผลิต 2546 มีการสั่งซื้อ 2 ครั้ง โดยบริษัทเป็นผู้นำส่ง

กล่องบรรจุชาชนิดต่างๆ ซึ่งกลุ่มฯ ได้สั่งซื้อจากบริษัทแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ในราคาใบละ 5.70 บาท โดยได้สั่งตามชนิดของชาที่ผลิต ชนิดละ 1,500 ใบ มีความถี่ในการสั่งซื้อที่ 1 ครั้งต่อปี

กล่องบรรจุสมุนไพร ซึ่งกลุ่มฯ ได้สั่งซื้อจากบริษัทแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ในราคาใบละ 5.70 บาท โดยได้สั่งตามชนิดของสมุนไพรที่ผลิต ชนิดละ 5,000 ใบ มีความถี่ในการสั่งซื้อที่ 1 ครั้งต่อปี

กล่อง (ขนาด 0.5 กิโลกรัม) ได้สั่งซื้อจากบริษัทแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ในราคาใบละ 4.25 บาท ซึ่งนำไปใช้กับบรรจุภัณฑ์ที่กำหนดในขนาดบรรจุ 0.5 กิโลกรัม โดยจะสั่งซื้อชนิดละ 2,000 ใบ มีความถี่ในการสั่งซื้อที่ 1 ครั้งต่อปี

กระปุกน้ำพริกเผา หลังจากที่ได้รับการสนับสนุน กลุ่มฯ ได้สั่งซื้อเพิ่มเติมจากบริษัทแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ในราคาใบละ 6.50 บาท โดยในแต่ละครั้งจะสั่งซื้อครั้งละ 500 ใบ มีความถี่ในการสั่งซื้อที่ 3 เดือนต่อครั้ง

กล่องนมถั่วเหลือง ได้สั่งซื้อจากบริษัทแห่งหนึ่งในจังหวัดเชียงใหม่ ในราคาใบละ 4.25 บาท โดยในแต่ละครั้งจะสั่งซื้อครั้งละ 2000 บาท มีความถี่ในการสั่งซื้อที่ 1 ครั้งต่อปี

ฟิล์มหด ได้สั่งซื้อเป็นม้วนขนาด 12 กิโลกรัม ในราคากิโลกรัมละ 120 บาท จากร้านอารยาพลาสติก ในตลาดเมืองใหม่ โดยแต่ละครั้งจะจัดซื้อครั้งละ 1-2 ม้วน โดยทุกๆ 3 เดือนจะมีการจัดซื้อ 1 ครั้ง ซึ่งทางร้านจะเป็นผู้จัดส่ง

ซองฟรอยด์ (ขนาดบรรจุ 15 กรัม) ได้จัดซื้อในราคาซองละ 0.48 บาท จากบริษัท WE CAN แต่ละครั้งจะจัดซื้อตามชนิดผลิตภัณฑ์สมุนไพรชนิดละ 5,000 ซอง มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 6 ครั้งต่อปี

ฉลากบรรจุรายละเอียด ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อจากบริษัท RM.Print and Desize ในราคาแผ่นละ 0.95 บาท โดยที่ผ่านมามีการสั่งทำ 1 ครั้ง จำนวน 8,000 ใบ

ฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำพริกเผา ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อจากบริษัท RM.Print and Desize เช่นกัน ในราคาแผ่นละ 0.75 บาท โดยที่ผ่านมามีการสั่งทำ 1 ครั้ง จำนวน 10,000 ใบ

3.3.4 โรงเรือน

กลุ่มฯ มีการใช้บรรจุภัณฑ์หลายชนิดด้วยกัน ตามชนิดของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตขึ้น บรรจุภัณฑ์หลายชนิดได้รับการสนับสนุนจาก

โรงเรือนผลิต โดยได้จัดสร้างขึ้นในปี 2545 โดยกลุ่มฯ ได้กู้ยืมเงิน จากสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน ทั้งนี้ใช้งบประมาณในการก่อสร้างทั้งสิ้น 43,000 บาท

โรงเรือนบรรจุภัณฑ์ ได้จัดสร้างขึ้นในปี 2545 เช่นกัน โดยได้รับการสนับสนุนจากงบประมาณศูนย์เศรษฐกิจ เสียค่าใช้จ่ายในการจัดสร้างทั้งสิ้น 157,404 บาท คาดว่าจะมีอายุการใช้งานประมาณ 20 ปี

รายละเอียดของการจัดหาวัสดุแสดงได้ดังตารางที่ 3.3 อุปกรณ์และโรงเรือนการผลิตแสดงในตารางที่ 3.4 ส่วนการจัดหาบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ แสดงในตารางที่ 3.5 ตามลำดับ

3.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

การตรวจสอบคุณภาพของปัจจัยการผลิต โดยเฉพาะวัตถุดิบชนิดต่างๆ ส่วนใหญ่จะถูกตรวจสอบโดยนางยุพินประธานกลุ่มฯ เนื่องจากเป็นผู้ที่ทำหน้าที่ในการจัดซื้อวัตถุดิบชนิดต่างๆ นอกจากนี้ยังมีนางวันเพ็ญ ที่ช่วยในการตรวจสอบด้วยอีกคนหนึ่ง ส่วนการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต พบว่า วัตถุดิบชนิดต่างๆ มักจัดเก็บในบริเวณโรงเรือนผลิต เช่นเดียวกับปัจจัยการผลิตที่เป็นอุปกรณ์การผลิตชนิดต่างๆ ซึ่งส่วนใหญ่ถูกจัดเก็บใน

โรงเรียนผลิต มีบางชั้นที่จัดตั้งบริเวณด้านนอกโรงเรียนผลิต ได้แก่ เครื่องอบและพัสดมตั้งพื้นขนาดใหญ่ ซึ่งจัดวางไว้บริเวณด้านทิศตะวันออกของโรงเรียนบรรจุมณฑล โดยบริเวณดังกล่าวเป็นอาคารเปิดโล่งเชื่อมต่อกับบ้านของนางวันเพ็ญ ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้ในการบรรจุมณฑลก็จะจัดเก็บในโรงเรียนบรรจุมณฑล

ตารางที่ 3.2 การจัดหาวัตถุดิบ

วัตถุดิบหลัก	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่	วิธีการขนส่ง	แหล่งที่มา
ลำไยสด	กิโลกรัม	18	200	15 ครั้ง/เดือน (เฉพาะเดือน ส.ค - ก.ย)	สมาชิก/ชาวบ้านนำส่ง	ในหมู่บ้าน
ลำไยอบแห้ง	กิโลกรัม	120	1,000	1 ครั้ง/ปี	สมาชิกนำมาส่ง	สมาชิก
ลำไยอบแห้ง (สีดำ)	กิโลกรัม	50	เท่ากับจำนวนที่จะผลิต	5 ครั้ง/ปี	ขนส่งเอง	ในหมู่บ้าน
ลำไยแห้ง (สีทอง)	กิโลกรัม	80	เท่ากับจำนวนที่จะผลิต	3 ครั้ง/ปี	สมาชิกนำมาส่ง	ในหมู่บ้าน
ผงลำไย	กิโลกรัม	60	-	-	-	ผลผลิตของกลุ่มฯ
ขิงสด	กิโลกรัม	2	700-800	2 ครั้ง/ปี	ขนส่งเอง	อ.ลี้ และ อ.ทุ่งหัวช้าง
	กิโลกรัม	7-12	50	1 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
มะตูมแห้ง	กิโลกรัม	45	20-30	3 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ตลาดเมืองใหม่
ดอกคำฝอย	กิโลกรัม	280	10	3 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ตลาดเมืองใหม่
ถั่วเหลืองแห้ง	กระสอบ (25 กก.)	600	1	1 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
พริกแห้งใหญ่	กิโลกรัม	80	ตามปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
พริกแห้งเล็ก	กิโลกรัม	80	ตามปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
หอมแดง	กิโลกรัม	15	ตามปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
กระเทียม	กิโลกรัม	30	3	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
กุ้งฝอย	กิโลกรัม	180	1	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก

ตารางที่ 3.2 (ต่อ)

วัตถุดิบหลัก	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่	วิธีการขนส่ง	แหล่งที่มา
น้ำส้มสายชู	ขวด	22	5	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
มะขามเปียก	กิโลกรัม	20	5	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
น้ำตาลปีบ	กิโลกรัม	20	ตามปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
น้ำตาลทราย	กระสอบ (50 กก.)	600	3 - 4 กระสอบ	4 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
กะปิ	กิโลกรัม	20	ตามปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
น้ำมันพืช	ขวด	35	2	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
น้ำมันดอกเกสร	ถุง	32	3	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
เกลือ	มัด (10 ถุง)	40	1	2 ครั้ง/ปี	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
แป้งข้าวเหนียว	1 มัด (10 กิโลกรัม)	120	1	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
แป้งท้าวยาหม้อม	กิโลกรัม	18	1	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
แป้งมัน	มัด (10 กิโลกรัม)	120	1	1 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
กะทิ	กิโลกรัม	25	ตามปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง	ตามครั้งการผลิต	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
แบะแซ	กล่อง (10 กิโลกรัม)	370	1	2 ครั้ง/ปี	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ครีมเทียม	แพ็ค (6 ถุง)	198	10 - 20 แพ็ค	2 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.3 การจัดหาวัสดุ

วัสดุ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่ในการจัดหา	การขนส่ง	แหล่งที่มา
กระชอนถี่	อัน	270	2	2 ครั้ง/ปี	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
กระชอนห่าง	อัน	285	1	8 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ผ้าขาวบาง	ผืน	10	5	1 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ตะกร้าพลาสติก	ใบ	25	2	2 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ถุงมือยาง	คู่	10	50	1 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.4 อุปกรณ์และโรงเรือนการผลิต

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	ปีที่ได้มา	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	แหล่งที่มา
เครื่องอบ	2	45	86,000	172,000	20	งบกระตุ้นฯ
เครื่องกวนกอละแม	2	45	68,000	136,000	10	งบกระตุ้นฯ
เครื่องไม้แป้ง	2	45	20,000	40,000	10	งบกระตุ้นฯ
เครื่องตีแป้ง	1	45	3,500	3,500	10	งบกระตุ้นฯ
เครื่องร่อนแป้ง	1	45	10,000	10,000	10	งบกระตุ้นฯ
เครื่องปั่น (ใช้ปั่นพริก)	1	45	5,800	5,800	5	งบกระตุ้นฯ
เครื่องบดสมุนไพร	2	45	38,000	76,000	20	งบกระตุ้นฯ

ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	ปีที่ได้มา	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	แหล่งที่มา
ไถร่เป่าพลาสติกกับร่วร่วร่ว	2	45	4,800	9,600	7	งบกระตุน่
เครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ	1	45	8,500	8,500	10	งบกระตุน่
แม็คเย็บ (เล็ก)	1	46	30	30	1	งบลุ่ม
แม็คเย็บ (ใหญ่)	5	45	250	1,250	10	งบกระตุน่
เครื่องขั้ระบบคอมพิวเตอร์	1	45	10,000	10,000	10	งบกระตุน่
เครื่องขั้ (15 กิโลกรัม)	2	45	500	1,000	10	งบกระตุน่
เครื่องขั้ (60 กิโลกรัม)	1	45	1,500	1,500	10	งบกระตุน่
เตาแก๊ส	3	45	3,000	9,000	10	งบกระตุน่
เตาแก๊ส 2 หัว	1	43	5,000	5,000	15	งบลุ่ม
กะทะใบบัว	4	45	1,000	4,000	15	งบกระตุน่
กะทะใบบัว	1	43	900	900	10	สหกรณ์การเกษตรลำพูน
หม้อหุใหญ่	8	45	500	4,000	15	งบกระตุน่
หม้อหุกลาง	8	45	300	2,400	15	งบกระตุน่
หม้อหุุมเนียม (เบอร์ 30)	4	43	200	800	10	งบลุ่ม
หม้อหุุมเนียม (เบอร์ 32)	2	43	250	500	10	งบลุ่ม
หม้อหุุมเนียม (เบอร์ 34)	4	43	300	1,200	10	งบลุ่ม

ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	ปีที่ได้มา	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	แหล่งที่มา
กะละมังเคลือบ	4	45	500	2,000	5	งบกระตุนฯ
กะละมังสแตนเลส	9	45	500	4,500	7	งบกระตุนฯ
กะละมังอลูมิเนียม	4	45	500	2,000	7	งบกระตุนฯ
กะละมังอลูมิเนียม	5	44	150	750	6	งบกลุ่มฯ
ถ้วยตวงอลูมิเนียม	4	43	12.5	50	6	งบกลุ่มฯ
ถ้วยตวงพลาสติก	1	43	180	180	3	งบกลุ่มฯ
ตะแกรงร่อน	1	44	300	300	6	งบกลุ่มฯ
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)	1	45	500	500	7	งบกลุ่มฯ
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)	1	45	700	700	7	งบกลุ่มฯ
มีด	5	43	20	100	5	งบกลุ่มฯ
มีด	12	45	400	4,800	5	งบกระตุนฯ
มีด (ชุดกะทะ)	1	45	30	30	5	งบกลุ่มฯ
ทัพพีไม้ (สั้น)	4	43	30	120	10	งบกลุ่มฯ
ทัพพีไม้ (ยาว)	2	43	50	100	10	งบกลุ่มฯ
ชั้นวางของ	2	45	5,000	10,000	15	งบกระตุนฯ
โต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์	2	45	5,000	10,000	15	งบกระตุนฯ

ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	ปีที่ได้มา	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	แหล่งที่มา
ชั้นวางพลาสติก	1	43	350	350	10	งบลุ่มฯ
โต๊ะเล็ก (สั้น)	1	43	150	150	20	งบลุ่มฯ
โต๊ะเล็ก (ยาว)	1	43	600	600	15	งบลุ่มฯ
โต๊ะใหญ่ (ขาไม้)	1	37	300	300	20	งบลุ่มฯ
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)	1	37	400	400	20	งบลุ่มฯ
โต๊ะพับ	1	43	350	350	10	ของประธานฯ
โต๊ะทำงาน	1	43	500	500	20	การบริจาค
เก้าอี้พลาสติก	20	45	150	3,000	10	งบกระตุ้นฯ
ตู้เก็บผลิตภัณฑ์	1	45	20,000	20,000	30	งบกระตุ้นฯ
พัดลมติดเพดาน	4	45	1,800	7,200	10	งบกระตุ้นฯ
พัดลมดูดอากาศ	3	45	3,000	9,000	10	งบกระตุ้นฯ
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)	1	45	1,800	1,800	10	งบกระตุ้นฯ
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)	1	45	1,200	1,200	10	งบลุ่มฯ
พัดลม (ธรรมดา)	1	46	700	700	10	ได้เปล่า
อุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน หม้อแปลงไฟ และอื่นๆ	1	45	50,000	50,000	25	งบกระตุ้นฯ
ตู้เย็น	1	43	4,500	4,500	40	ของประธานฯ

ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	ปีที่ได้มา	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	แหล่งที่มา
เตาอบไมโครเวฟ	1	43	3,500	3,500	5	ของประธานฯ
ตู้ไม้ (สำหรับเก็บเอกสาร)	1	46	1,200	1,200	20	งบลุ่มฯ
บ่อน้ำทิ้ง	2	ปี45 และ 47	1,500	3,000	10	งบลุ่มฯ
โรงเรือนผลิต	1	45	43,000	43,000	20	กู้ยืมจากสหกรณ์ฯ
โรงเรือนบรรจุภัณฑ์	1	45	157,404	157,404	20	งบกระตุ้นฯ

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.5 การจัดหาบรรจุภัณฑ์

วัตถุดิบรอง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่	วิธีการขนส่ง	แหล่งที่มา
ถุงพลาสติก (บรรจุกละแม)	แพ็ค (500 กรัม)	45	ได้รับมา 500 แพ็ค	-	-	จากงบสนับสนุน
พลาสติกห่อกละแม	กิโลกรัม	50	5	2 ครั้ง/ปี	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ถุงจีบ (ขนาด 5*7 นิ้ว)	กิโลกรัม	70	5	3 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ถุงจีบ (ขนาด 6*9 นิ้ว)	กิโลกรัม	110	5	3 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ถุงพลาสติก (ขนาด 7*11 นิ้ว)	กิโลกรัม	50	5	2 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*24 นิ้ว)	กิโลกรัม	55	5	2 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดหนองดอก

ตารางที่ 3.5 (ต่อ)

วัตถุดิบรอง	หน่วย	ราคาต่อหน่วย	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่	วิธีการขนส่ง	แหล่งที่มา
กล่อง (บรรจุกาละแม)	แพ็ค (20 ใบ)	4	ได้รับมา 500 แพ็ค	-	-	จากงบสนับสนุน
	ใบ	4	5,000	ปี 46 ส่งมา 2 ครั้ง	นำส่งโดยบริษัท	บริษัทในเชียงใหม่
กล่องบรรจุชาชนิดต่างๆ	ใบ	5.70	อย่างละ 1,500	1 ครั้ง/ปี	นำส่งโดยบริษัท	บริษัทในเชียงใหม่
กล่องบรรจุสมุนไพรผง	ใบ	5.70	อย่างละ 5,000	1 ครั้ง/ปี	นำส่งโดยบริษัท	บริษัทในเชียงใหม่
กล่อง (ขนาด 0.5 กิโลกรัม)	ใบ	4.25	อย่างละ 2,000	1 ครั้ง/ปี	นำส่งโดยบริษัท	บริษัทในเชียงใหม่
กระปุกน้ำพริกเผา	กระปุก	6.50	500	3 เดือน/ครั้ง	นำส่งโดยบริษัท	บริษัทในเชียงใหม่
กล่องนมถั่วเหลือง	ใบ	4.25	2000	1 ครั้ง/ปี	นำส่งโดยบริษัท	บริษัทในเชียงใหม่
ฟิล์มหด	ม้วน (12 กิโลกรัม)	กิโลกรัมละ 120	1-2 ม้วน	3 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	อารยาพลาสติก ตลาดเมืองใหม่
ซองฟรอนด์ (ขนาดบรรจุ 15 กรัม)	ซอง	0.48	ผลิตภัณฑ์ละ 5,000 ซอง	6 ครั้ง/ปี	บริษัทนำส่ง	บริษัท WE CAN
ฉลากบรรจุภัณฑ์กาละแม	แผ่น	0.95	8,000	สั่งทำ 1 ครั้ง	บริษัทนำส่ง	บริษัท RM.Print and Desize
ฉลากบรรจุภัณฑ์น้ำพริกเผา	แผ่น	0.75	10,000	สั่งทำ 1 ครั้ง	บริษัทนำส่ง	บริษัท RM.Print and Desize

ที่มา : จากการสำรวจ

3.4 แรงงานและการจ้างงาน

3.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต

ผู้ที่เป็นแรงงานการผลิตประจำที่สำคัญของกลุ่มฯ มาจากสมาชิก ซึ่งมีเพียง 10 ราย โดยการทำงานจะเริ่มตั้งแต่เวลา 08.30 น. ถึง 17.30 น. ในกรณีที่ต้องเร่งการผลิต อาจจะมีการทำงานล่วงเวลาไปจนถึง 19.00 น. การทำงานในแต่ละวันจะมีผู้ที่คอยควบคุมการผลิตซึ่งนอกจากนางยุพินซึ่งเป็นประธานกลุ่มฯ แล้วยังประกอบด้วยนางวันเพ็ญ นางสีดา และนางบัวเงา และนอกจากนี้พบว่า แรงงานทุกคนจะร่วมกันผลิตและสามารถทำหน้าที่แทนกันได้

สำหรับสมาชิกรายอื่นที่มีจำนวนสมาชิกกลุ่มฯ ทั้งหมด 335 คน พบว่า เกือบทั้งหมดเข้ามาร่วมกลุ่มฯ เพื่อต้องการได้รับผลประโยชน์ในด้านการศึกษาและเงินปันผลจากการดำเนินงาน โดยไม่มีส่วนร่วมในการเข้ามาบริหารจัดการกลุ่มฯ แต่อย่างใด

3.4.2 การจ้างงาน

ในปี 2546 กลุ่มฯ จ่ายค่าจ้างแก่สมาชิกที่เป็นผู้ผลิตในอัตรา 30 บาทต่อวัน สำหรับแรงงานผลิตทั่วไปและแรงงานในการบรรจุภัณฑ์ และสำหรับแรงงานผลิตที่ทำหน้าที่ในการทอสมุนไพรหรืองานที่ต้องอยู่หน้าเตาไฟเป็นเวลานาน ได้รับค่าจ้าง 50 บาทต่อวัน ในปี 2548 กลุ่มฯ ได้ปรับค่าจ้างสำหรับแรงงานทั่วไปและแรงงานในการบรรจุภัณฑ์เป็น 50 บาทต่อวัน ส่วนแรงงานที่ต้องทำหน้าที่ในการทอปรับเพิ่มเป็น 70 บาทต่อวัน

ในกรณีที่กลุ่มฯ ต้องเร่งผลิตจนต้องมีการทำงานล่วงเวลา กลุ่มฯ ไม่ได้มีการจ่ายค่าจ้างล่วงเวลาให้แก่สมาชิก และสมาชิกก็เต็มใจที่จะทำงานล่วงเวลาให้กับกลุ่มฯ อย่างไรก็ตามกลุ่มฯ ยังไม่มีสวัสดิการอื่นๆ ให้แก่สมาชิกกลุ่มฯ แต่อย่างใด

3.5 ต้นทุนและผลตอบแทน

การวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ นอกจากจะคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ ค่าจ้างการผลิต และค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ แล้วยังได้คำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิตและการตลาด ทั้งที่เป็นเงินสดและไม่เป็นเงินสด

เมื่อพิจารณาต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ พบว่า ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่มีต้นทุนในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบสูงเป็นอันดับแรก รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าจ้างในการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ตามลำดับผลิตภัณฑ์ในกลุ่มฯ ผลิต 6 ชนิด มีต้นทุนส่วนใหญ่เป็นค่าจ้างการผลิต รองลงไปเป็นต้นทุนวัตถุดิบและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต

ด้านผลตอบแทนการผลิต พบว่า ผลิตภัณฑ์เกือบทั้งหมดให้ผลตอบแทนที่เป็นบวก มีเพียงน้ำพริกเผาเท่านั้นที่ให้ผลตอบแทนด้านการผลิตที่เป็นลบทั้งจากการเปรียบเทียบจากราคาขายส่งและขายปลีก และลำไยอบแห้งสีทอง (2A) ที่ให้ผลตอบแทนด้านการผลิตเป็นลบ เมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายส่ง แต่ยังคงให้ผลตอบแทนที่เป็นบวก เมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายปลีก โดยรายละเอียดของต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิต สามารถอธิบายแยกตามรายผลิตภัณฑ์ ดังนี้

เครื่องตีกล้วยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 27.11 บาท ซึ่งส่วนใหญ่ร้อยละ 57.51 เป็นค่าจ้างการผลิต รองลงไปเป็นต้นทุนวัตถุดิบและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 30.18 และ 4.78 ตามลำดับ

เมื่อพิจารณาผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 35 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับ 9.18 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 7.89 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 26.24 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 22.54

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับ 14.18 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 12.89 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 35.46 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 32.22

เครื่องตีกล้วยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 29.34 บาท โดยต้นทุนส่วนใหญ่ร้อยละ 61.35 อยู่ในส่วนของวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าจ้างการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 26.57 และ 5.12 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับ 12.16 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 10.66 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 30.41 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 26.65

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 50 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับ 22.16 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 20.66 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 44.32 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 41.32

เครื่องตีขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 19.16 บาท โดยส่วนใหญ่ร้อยละ 50.87 อยู่ในส่วนของค่าจ้างการผลิต รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของวัตถุดิบและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 22.08 และ 16.40 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 35 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 18.98 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 15.84 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 54.24 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 45.26

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 23.98 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 20.84 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 59.96 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 52.10

เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 22.71 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 41.53 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าจ้างการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 34.33 และ 15.15 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 20.73 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 17.29 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 51.83 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 43.22

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 50 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 30.73 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 27.29 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 61.46 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 54.58

เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 20.14 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 58.06 อยู่ในส่วนของค่าจ้างการผลิต รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของวัตถุดิบและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 23.70 และ 8.10 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 35 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 16.49 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 14.86 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 47.12 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 42.45

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร และผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 21.49 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 19.86 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 53.73 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 49.65

เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 22.59 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 46.49 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าจ้างการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 34.52 และ 9.96 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 19.66 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 17.41 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 49.16 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 43.53

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 50 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร และผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 29.66 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 27.41 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 59.32 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 54.83

เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 28.57 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 54.57 อยู่ในส่วนของค่าจ้างการผลิต รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของวัตถุดิบและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 33.54 และ 4.75 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 35 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 7.78 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 6.43 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 22.24 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 18.36

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร และผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 12.78 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 11.43 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 31.96 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 28.56

เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 32.38 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 64.57 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของการจ้างการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 24.08 และ 5.06 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับที่ 9.25 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 7.62 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 23.13 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 19.04

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 50 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับที่ 19.25 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 17.62 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 38.51 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 35.23

เครื่องดื่มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 21.97 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 70.99 อยู่ในส่วนของค่าจ้างการผลิต รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของการเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตและต้นทุนวัตถุดิบ โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 13.86 และ 5.86 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับที่ 21.08 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 18.03 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 52.70 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 45.09

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 50 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับที่ 31.08 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 28.03 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 62.16 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 56.07

เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 29.06 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 53.65 อยู่ในส่วนของค่าจ้างการผลิต รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนวัตถุดิบและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 28.85 และ 10.48 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 13.98 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 10.94 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 34.96 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 27.35

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 50 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 23.98 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 20.94 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 47.97 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 41.88

นมถั่วผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 30.22 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 57.44 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของการจ้างการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 25.80 และ 10.00 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 12.81 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 9.78 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 32.01 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 24.46

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 50 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 22.81 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 19.78 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 45.61 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 39.56

น้ำพริกเผา (บรรจุ 250 กรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 44.26 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 70.66 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของการจ้างการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 22.02 และ 3.47 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 35 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ -7.72 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ -9.26 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ -22.06 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ -26.46

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 40 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร และผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ -2.72 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ -4.26 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ -6.81 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ -10.65

กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 47.43 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 55.54 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าจ้างการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 32.88 และ 7.28 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายที่ 120 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 76.03 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 72.57 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 63.35 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 60.48

ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 142.54 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 86.34 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตและค่าจ้างการผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 7.11 และ 5.47 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 130 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ -2.41 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ -12.54 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ -1.85 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ -9.65

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 150 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากันที่ 17.59 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 7.46 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 11.73 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 4.97

ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)

ต้นทุนการผลิตของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 142.54 บาท ซึ่งต้นทุนโดยส่วนใหญ่ร้อยละ 86.34 อยู่ในส่วนของต้นทุนวัตถุดิบ รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตและค่าจ้างการผลิต โดยมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 7.11 และ 5.47 ตามลำดับ

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 150 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับที่ 17.59 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 7.46 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 11.73 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 4.97

ผลตอบแทนเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 200 บาท พบว่า มีผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรและผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดเท่ากับที่ 67.59 บาท และให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 57.46 บาท ส่งผลให้มีอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายและอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 33.80 และให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 28.73

รายละเอียดของต้นทุนและผลตอบแทนจากการผลิต แสดงได้ดังตารางภาคผนวก ค

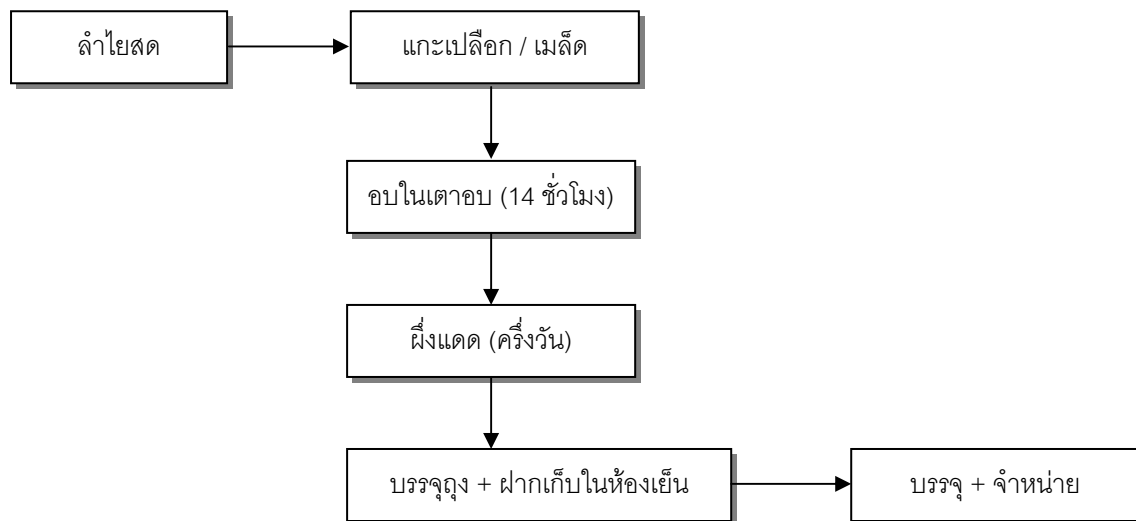
3.6 กรรมวิธีการผลิต

เนื่องจากผลิตภัณฑ์ในกลุ่มฯ ผลิตมีหลายชนิด ได้แก่ ลำไยอบแห้งสีทอง เครื่องดื่มสมุนไพร เครื่องดื่มชาสมุนไพร นมถั่วผงสำเร็จรูป น้ำพริกเผา และกอละแม ซึ่งมีส่วนผสมและขั้นตอนในการผลิตที่แตกต่างกัน ดังนั้นในการอธิบายกรรมวิธีในการผลิตของแต่ละผลิตภัณฑ์ สามารถแบ่งอธิบายตามรายผลิตภัณฑ์ ดังนี้

ลำไยอบแห้งสีทอง

สามารถจำแนกผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ออกเป็น 2 ชนิด ตามแหล่งที่มา คือ ส่วนหนึ่งกลุ่มฯ จะรับซื้อลำไยที่ผ่านการอบแห้งจากชาวบ้านมาแล้ว และอีกส่วนหนึ่งกลุ่มฯ จะรับซื้อลำไยสดพันธุ์ดอจากชาวบ้านและนำมาอบแห้งเองโดยเตาอบที่กลุ่มฯ มี

การผลิตแต่ละครั้งใช้ลำไยสดจำนวน 200 กิโลกรัม นำมาแกะเปลือกและเมล็ดโดยใช้แรงงานจำนวน 5 คน ใช้เวลาในขั้นตอนนี้ประมาณ 2 ชั่วโมง นำไปอบในเตาอบ โดยใช้เวลาในการอบประมาณ 14 ชั่วโมง จากนั้นจะนำออกผึ่งแดดประมาณครึ่งวัน และเก็บเข้าที่ร่ม บรรจุในถุงพลาสติกขนาดใหญ่ นำไปฝากเก็บในห้องเย็นของเอกชนรายหนึ่งในตำบลอุโมงค์ โดยเสียค่าเก็บรักษา กิโลกรัมละ 75 สตางค์ต่อระยะเวลาการฝากเก็บ 1 เดือน หลังจากนั้นจะทยอยนำออกจำหน่ายให้กับลูกค้า โดยจะนำมาบรรจุในถุงจีบขนาด 7x11 นิ้ว (แผนภาพที่ 3.1)



แผนภาพที่ 3.1 ขั้นตอนการผลิตลำโพงแห้งสีทอง

การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรผง

เครื่องดื่มสมุนไพรผงที่กลุ่มฯ ผลิตมีอยู่ 4 ชนิด แตกต่างกันไปตามวัตถุดิบหลักที่นำมาผลิต ได้แก่ ชิงมะตูม ลำโพง และดอกคำฝอย โดยแต่ละชนิดมีส่วนผสมในการผลิตดังนี้

การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรชิงผง

ส่วนผสม ได้แก่ ชิงสด 30 กิโลกรัม
น้ำตาล 27 กิโลกรัม
น้ำสะอาด 9 กิโลกรัม

การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรมะตูมผง

ส่วนผสม ได้แก่ มะตูม 1 กิโลกรัม
น้ำตาล 5 กิโลกรัม
น้ำสะอาด 2 กิโลกรัม

การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรลำโพง

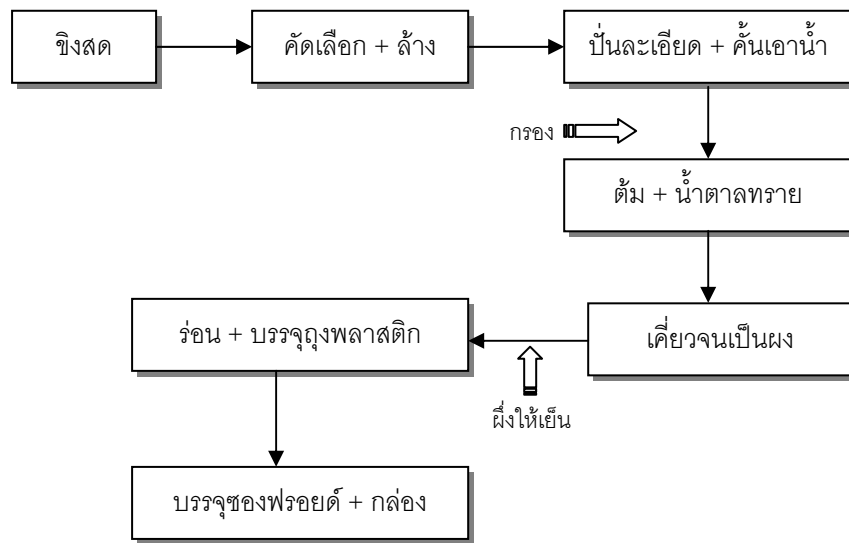
ส่วนผสม ได้แก่ ลำโพงแห้ง 3 กิโลกรัม
น้ำตาล 15 กิโลกรัม
น้ำสะอาด 5 กิโลกรัม

การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรดอกคำฝอยผง

ส่วนผสม ได้แก่ ดอกคำฝอยแห้ง 1 กิโลกรัม
น้ำตาล 15 กิโลกรัม
น้ำสะอาด 5 กิโลกรัม

ตัวอย่างการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรชิงผง มีขั้นตอนการผลิตดังนี้

เริ่มจากการคัดเลือกชิงสดให้ได้ปริมาณน้ำหนัก 30 กิโลกรัม โดยการตัดส่วนหัวและส่วนปลายรวมถึงส่วนที่เสียทิ้ง ล้างน้ำให้สะอาดหลายๆครั้ง จากนั้นปั่นด้วยเครื่องปั่นจนละเอียด แล้วคั้นเอาแต่น้ำให้ได้ประมาณ 6 ถ้วยตวงแล้วกรองด้วยผ้าขาวบาง นำน้ำที่ได้ต้มลงในกระทะ เติมน้ำตาลทรายที่ตวงไว้ (27 กิโลกรัม) ลงต้มกับน้ำคั้น ใช้กระชอนตักเศษผงที่ลอยอยู่ทิ้ง จากนั้นเคี่ยวต่อจนเป็นผงโดยจะใช้เวลาประมาณ 1 ชั่วโมง 15 นาที ผึ่งให้เย็นแล้วนำมาร่อนด้วยตะแกรงที่ จัดเก็บในถุงพลาสติกขนาด 16 x 26 นิ้ว ก่อนบรรจุลงในถุงฟรอยด์และบรรจุกล่องเพื่อจำหน่ายต่อไป (แผนภาพที่ 3.2)



แผนภาพที่ 3.2 ขั้นตอนการผลิตเครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป

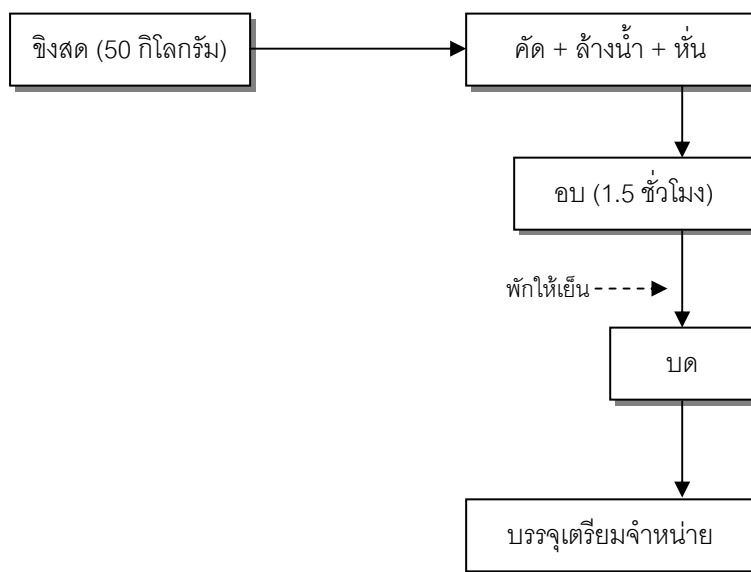
การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรทั้งขิง มะตูม ดอกคำฝอย และลำไย มีขั้นตอนในการผลิตส่วนใหญ่ที่คล้ายคลึงกัน จะแตกต่างกันตรงการเตรียมวัตถุดิบในช่วงแรก กล่าวคือ การผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรที่ทำจากขิง จะใช้วิธีการปั่นและคั้นเอาน้ำก่อนนำไปกรองและต้อน ส่วนวัตถุดิบที่เป็นมะตูม ดอกคำฝอย และลำไย จะไม่ปั่นแต่จะใช้วิธีต้ม เคี้ยว แล้วบีบเอาแต่น้ำ

การผลิตเครื่องดื่มชาสมุนไพร

เครื่องดื่มชาสมุนไพรที่กลุ่มฯ ผลิตมี 2 ชนิด คือ ชาสมุนไพรขิงผงและชาสมุนไพรดอกคำฝอยสำเร็จรูป โดยมีรายละเอียดของขั้นตอนการผลิต ดังนี้

การผลิตชาสมุนไพรขิงผงสำเร็จรูป

เริ่มจากขิงสดจำนวน 50 กิโลกรัม นำมาคัดและล้างในน้ำสะอาดประมาณ 3 – 4 ครั้ง จากนั้นหั่นเป็นชิ้นบางๆ ใส่ตะแกรงและนำไปอบในเตาอบประมาณ 1.5 ชั่วโมง พักไว้ให้เย็นแล้วนำมาบดในเครื่องบด แล้วนำมาบรรจุซองเพื่อจำหน่ายต่อไป (แผนภาพที่ 3.3)



แผนภาพที่ 3.3 ขั้นตอนการผลิตชาสมุนไพรชิงผงสำเร็จรูป

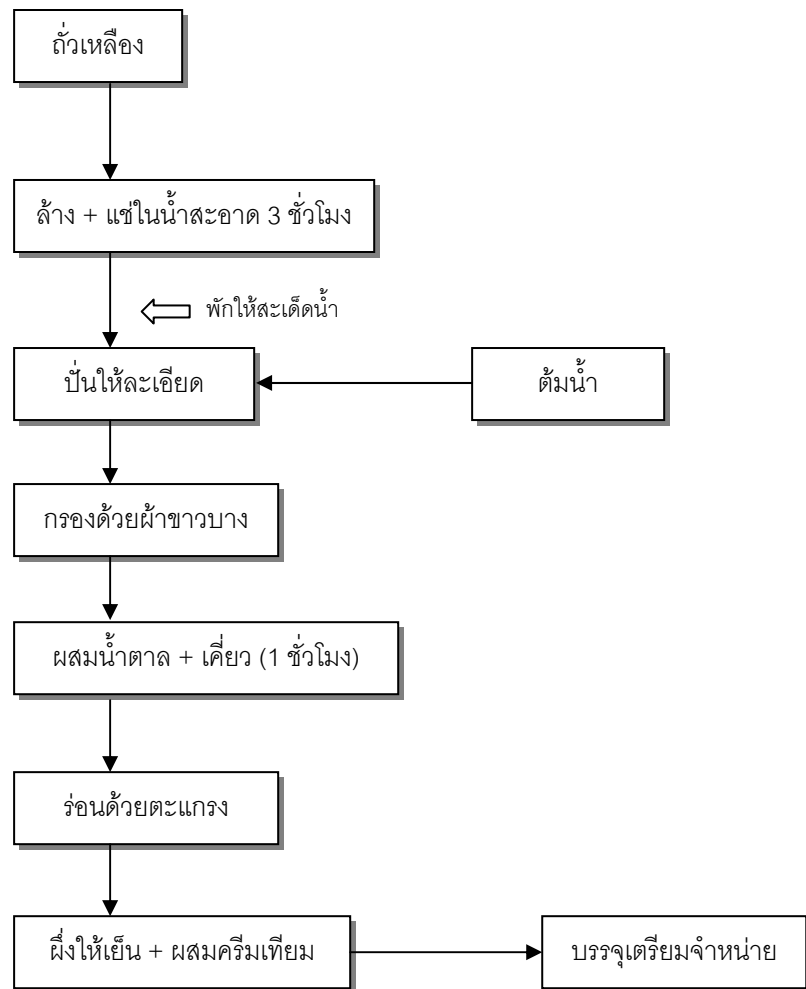
ในส่วนของการผลิตชาสมุนไพรดอกคำฝอยสำเร็จรูป จะเริ่มจากการนำดอกคำฝอยแห้ง นำมาคัดให้ได้ 5 กิโลกรัม จากนั้นนำไปอบในเตาอบประมาณ 2.5 ชั่วโมง จนดอกคำฝอยกรอบ พักให้เย็น จากนั้นนำไปบดด้วยเครื่องบดสมุนไพร และบรรจุเพื่อเตรียมจำหน่ายต่อไป

การผลิตนมถั่วเหลืองผง

วัตถุดิบในการผลิตนมถั่วเหลืองชนิดผง ประกอบด้วย

- ถั่วเหลือง 3 กิโลกรัม
- น้ำตาลทราย 18 กิโลกรัม
- น้ำสะอาด 18 กิโลกรัม
- ครีมเทียม 2.4 กิโลกรัม

การผลิตเริ่มจากนำถั่วเหลืองมาล้างด้วยน้ำสะอาด 2 ครั้ง นำไปแช่ในน้ำสะอาดนาน 3 ชั่วโมง ต้มน้ำให้เดือดเตรียมทิ้งไว้ ล้างถั่วที่แช่พักไว้ให้สะเด็ดน้ำ แล้วนำน้ำที่ต้มแล้วผสมกับถั่วนำมาปั่นละเอียด กรองด้วยผ้าขาวบาง บีบให้เหลือแต่น้ำเข้มข้น นำลงกระทะตั้งไฟ เทน้ำตาลทรายที่เตรียมไว้ลงไปแล้วเคี่ยวนาน 1 ชั่วโมง จนเป็นผงแล้วนำมาร่อน ผึ่งให้เย็นแล้วนำมาผสมกับครีมเทียม ก่อนบรรจุเพื่อจำหน่ายต่อไป (แผนภาพที่ 3.4)



แผนภาพที่ 3.4 ขั้นตอนการผลิตนมถั่วเหลืองผง

การผลิตน้ำพริกเผา

การผลิตน้ำพริกเผา จะทำครั้งละ 5 กิโลกรัม โดยมีส่วนผสมในการผลิต ดังนี้

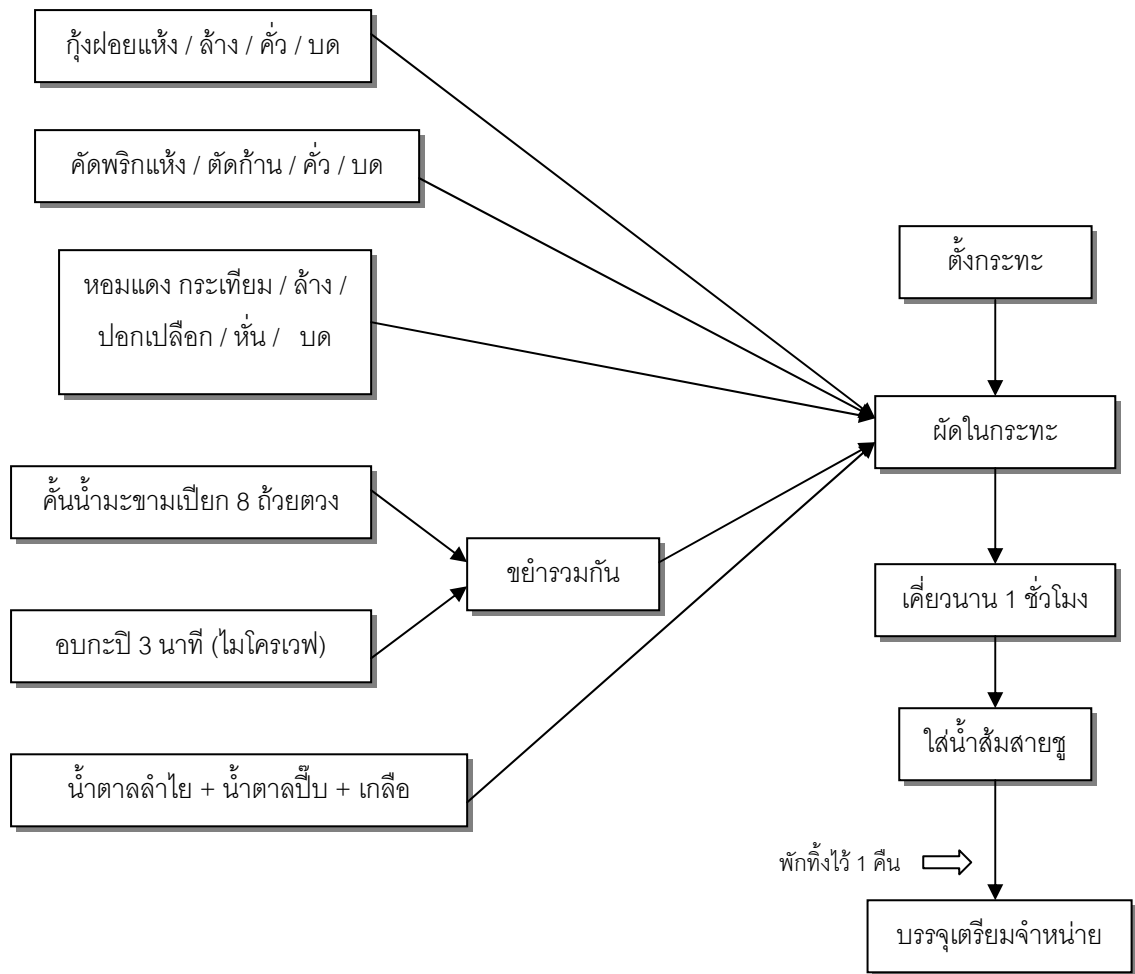
- พริกแห้งเล็ก	0.5	กิโลกรัม
- พริกแห้งใหญ่	0.5	กิโลกรัม
- หอมแดง	5	กิโลกรัม
- กระเทียม	3	กิโลกรัม
- กุ้งแห้งฝอย	1	กิโลกรัม
- น้ำส้มสายชู	2	ถ้วยตวง
- น้ำมันมะเขือเทศ	8	ถ้วยตวง
- น้ำตาลปี๊บ	0.5	กิโลกรัม
- น้ำตาลลำไย	1.5	กิโลกรัม
- กะปิ	0.5	กิโลกรัม

- น้ำมันพืช 1.5 ลิตร (ขนาดขวดละ 1 ลิตร)
- เกลือ 8 ช้อนโต๊ะ

ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกเผา

- คัดพริกแห้งเป็นขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ตัดก้านพริกทิ้ง นำไปคั่วจนสุกโดยใช้ไฟอ่อนที่สุด โดยพริกเม็ดเล็กจะใช้เวลาในการคั่วประมาณ 1.5 ชั่วโมง ส่วนพริกเม็ดใหญ่ใช้เวลาในการคั่ว 2 ชั่วโมง
- ล้างกุ้งแห้งในน้ำสะอาด นำไปคั่วให้แห้งและนำมาบด
- บดหอมแดงและกระเทียมที่ผ่านการล้าง ปอกเปลือก หั่น และทอดเสร็จแล้ว
- ล้างมะขามเปียกด้วยน้ำสะอาด แช่ และคั้นเอาแต่น้ำ นำมาตวงให้ได้ 8 ถ้วยตวง
- นำกะปิย่างไฟหรืออบในตู้อบไมโครเวฟนาน 3 นาที แล้วนำมาชงกับน้ำมะขาม
- ตั้งกระทะใส่น้ำมันตั้งไฟให้ร้อน แล้วนำกุ้งแห้งลงผัดตามด้วยพริกป่น หอมกระเทียม น้ำมะขามเปียกที่ขย่ำรวมกับกะปิที่อบแล้ว น้ำตาลลำไย น้ำตาลปี๊บ และเกลือตามลำดับ เคี่ยวจนจนได้ที่โดยใช้ไฟอ่อนนานประมาณ 1 ชั่วโมง หลังจากสุกเติมน้ำส้มสายชูแล้วชิมรสชาติ
- พักไว้ 1 คืนก่อนบรรจุในขวด

(แผนภาพที่ 3.5)



แผนภาพที่ 3.5 ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกเผากุ้ง

การผลิตกอละแม

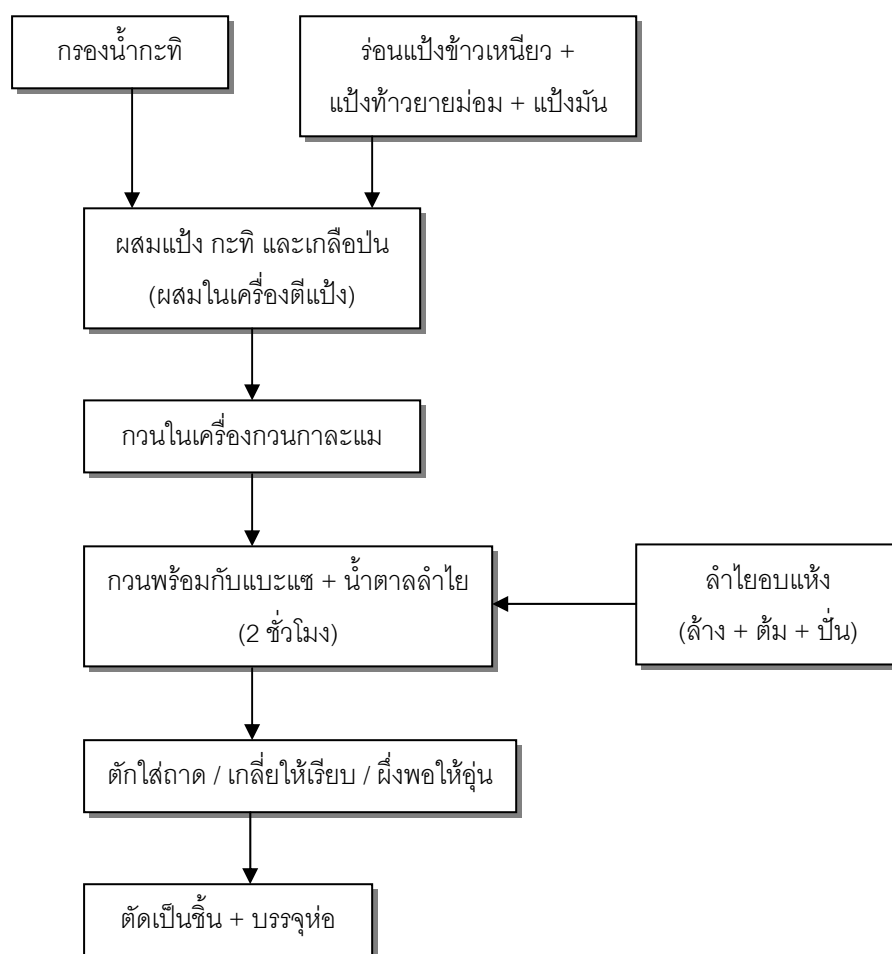
การผลิตกอละแม จะทำครั้งละ 7 กิโลกรัม โดยมีส่วนผสมในการผลิต ดังนี้

- ลำไยอบแห้ง (สีดำ)	2	ขีด
- ลำไยอบแห้ง (สีทอง)	2	ขีด
- น้ำกะทิ	3	กิโลกรัม
- แป้งข้าวเหนียว	1	กิโลกรัม
- แป้งท้าวยายม่อม	2	ขีด
- เกลือป่น	2	ช้อนชา
- น้ำตาลลำไย (ผงลำไย)	8	ขีด
- แป๊ะแซ	0.5	กิโลกรัม
- น้ำสะอาด	6	ถ้วยตวง

ขั้นตอนการผลิตกาละแม

- นำลำไยอบแห้งมาล้างกับน้ำอุ่นแล้วต้มให้นิ่ม นำมาปั่นและพักทิ้งไว้
- นำกะทิมากรองด้วยผ้าขาวบาง
- ร่อนแป้งข้าวเหนียวและแป้งท้าวยายม่อม
- นำแป้ง น้ำกะทิ และเกลือป่นผสมเข้าด้วยกันด้วยเครื่องตีแป้ง โดยจะใช้เวลาประมาณ 10 นาที
- นำส่วนผสมที่เตรียมไว้ลงกวนให้เข้ากันในเครื่องกวนกาละแมจนแป้งสุก แล้วนำลำไยที่เตรียมไว้ลงไปกวนพร้อมกับแบะแซ น้ำตาลลำไย และกวนต่อประมาณ 2 ชั่วโมง
- ตักออกผึ่งสีกพักเกลี่ยเนื้อกาละแมให้เรียบ ทิ้งไว้ให้อุ่นแล้วตัดแบ่งตามขนาดเพื่อทำการบรรจุภัณฑ์

(แผนภาพที่ 3.6)



แผนภาพที่ 3.6 ขั้นตอนการผลิตกาละแม

3.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

ในช่วงแรกของการดำเนินงาน กลุ่มมีเพียงโรงเรือนผลิตขนาดเล็ก การผลิตใช้แรงงานคนเกือบทั้งหมด จนกระทั่งในปี 2545 หลังจากที่ถูกกลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากงบประมาณระดับเศรษฐกิจผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า ซึ่งได้สนับสนุนทั้งด้านโรงเรือนผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะ อุปกรณ์ที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการผลิตและการบรรจุภัณฑ์ อาทิ เครื่องอบขนาดใหญ่ เครื่องกวนกาละแม เครื่องไม้แปรง เครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ และเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์ เป็นต้น ทำให้การผลิตของกลุ่มฯ มีประสิทธิภาพและรวดเร็วมากกว่าเดิม

นอกจากนั้นการพัฒนาเทคโนโลยียังเริ่มมาจากการฝึกอบรม ดังจะเห็นได้จากในปี 2543 กลุ่มฯ ได้รับการฝึกอบรมการทำตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน หลังจากนั้นในปี 2544 ได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรการแปรรูปและการถนอมอาหารจากกรมส่งเสริมสหกรณ์ ต่อมาในปี 2545 ได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ อีกทั้งยังได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานในพื้นที่ ได้แก่ สำนักงานเกษตรอำเภอเมืองลำพูนที่ให้การสนับสนุนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดที่ให้การสนับสนุนด้านการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ จนทำให้ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ เกือบทุกชนิดได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) ยกเว้นเครื่องดื่มสมุนไพรผงกระชายดำสำเร็จรูปที่กลุ่มฯ เริ่มผลิตในช่วงปลายปี 2547 และยังอยู่ในช่วงของการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต่อไปเพื่อให้มีมาตรฐานเดียวกันกับผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ

ในช่วงต้นปีการผลิต 2548 กลุ่มฯ ยังได้รับการสนับสนุนอุปกรณ์การผลิตเพิ่มเติมจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอเมือง ได้แก่ เครื่องปิดผนึกฝาแก้วพลาสติก และเครื่องปิดปากถุงชนิดสายพาน ซึ่งกลุ่มฯ กำลังอยู่ในช่วงการวางแผนในการใช้อุปกรณ์ดังกล่าว และหวังว่าอุปกรณ์เหล่านี้จะช่วยให้การผลิตและการบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มฯ มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

3.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต

โรงเรือนที่ใช้ในการดำเนินงานของกลุ่มฯ แบ่งเป็น 2 ส่วนใหญ่ๆ ได้แก่ โรงเรือนในส่วนของการผลิต และโรงเรือนสำหรับใช้ในการบรรจุภัณฑ์ก่อนการจำหน่าย ซึ่งโรงเรือนผลิตจัดสร้างขึ้นโดยใช้งบประมาณของสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน ส่วนโรงเรือนสำหรับบรรจุภัณฑ์ จัดสร้างโดยใช้งบประมาณขององค์การบริหารส่วนตำบล โดยทั้งสองส่วนจัดสร้างขึ้นในปี 2545 โดยโรงเรือนทั้ง 2 ของกลุ่มฯ ได้รับมาตรฐาน GMP มีรายละเอียดดังนี้

โรงเรือนผลิต เป็นส่วนที่มีพื้นที่มากที่สุด คือมีขนาดความกว้าง 6 เมตร ยาว 9 เมตร ผนังก่ออิฐสูงประมาณ 1 เมตร ผนังด้านบนติดตั้งช่องลมหน้าต่าง ด้านหน้าติดตั้งประตูบานเลื่อนขนาดใหญ่ หลังคามุงกระเบื้อง ภายในมีการแบ่งพื้นที่ใช้สอย แบ่งเป็นพื้นที่สำหรับจัดวางเตาแก๊สสำหรับงานกวนสมุนไพร มีพื้นที่ส่วนหนึ่งจัดตั้งชั้นวางเหล็กสำหรับจัดเก็บภาชนะต่างๆ ซึ่งตั้งอยู่ใกล้กับบริเวณซักล้าง อีกส่วนหนึ่งมีการจัดตั้งตู้แช่ขนาดใหญ่

โรงเรือนบรรจุภัณฑ์ เป็นบริเวณที่เชื่อมต่อทางด้านทิศเหนือของโรงเรือนส่วนผลิต โดยมีการทำประตูกันพื้นที่ทั้งสองส่วนออกจากกัน ซึ่งพื้นที่ในส่วนนี้มีการแบ่งพื้นที่ใช้สอยออกเป็นสองส่วนย่อย คือ พื้นที่

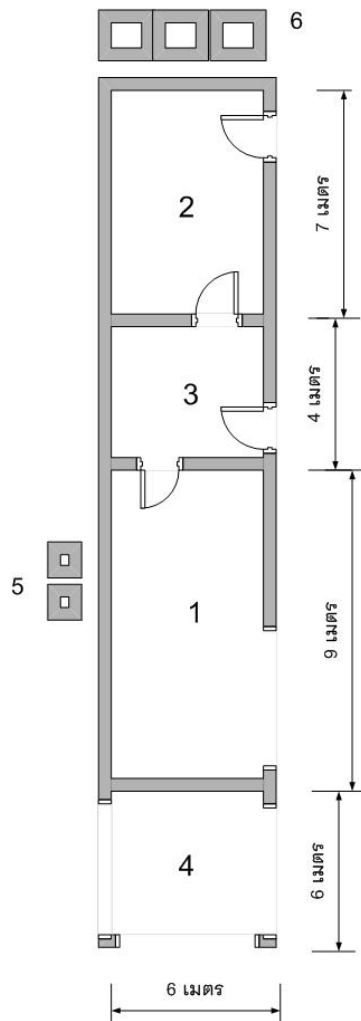
เอนกประสงค์ที่กั้นระหว่างพื้นที่ผลิตและส่วนของห้องบรรจุและจัดเก็บผลิตภัณฑ์ ซึ่งมีขนาดความกว้าง 4 เมตร ยาว 6 เมตร มีการติดตั้งประตูอลูมิเนียมบานเลื่อนขนาด 1.20 x 2.00 เมตร ภายในมีการก่อสร้างชิงช้าล้อยอลูมิเนียม 1 ชุด และโต๊ะสำหรับจัดวางเครื่องซึ่งระบบคอมพิวเตอร์ และเครื่องรีดปากถุงระบบเหยียบ ทางด้านทิศเหนือมีประตูเปิดเข้าไปยังส่วนของห้องที่ใช้ในการบรรจุหีบห่อและตู้แสดงผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ

นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังได้มีการจัดสร้างบ่อน้ำทิ้ง ซึ่งตั้งอยู่บริเวณด้านหลังในส่วนของโรงเรือนผลิต โดยบ่อแรกจัดสร้างขึ้นในปี 2545 โดยใช้งบประมาณ 1,500 บาท และบ่อที่ 2 จัดสร้างขึ้นในปี 2547 โดยใช้งบประมาณในการจัดสร้างเท่ากัน

ทั้งนี้กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ได้ทำสัญญาเช่าพื้นที่ของนางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ ซึ่งเป็นหนึ่งในคณะกรรมการของกลุ่มฯ ที่ทำหน้าที่เหรัญญิก บนพื้นที่ 2 งาน 69.3 ตารางวา โดยมีกำหนดระยะเวลาในการเช่า 20 ปี นับตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2545 ถึง 31 มกราคม 2565 โดยมีอัตราค่าเช่าดังนี้

ปีที่ 1 – 5	อัตราค่าเช่าปีละ	2,000 บาท
ปีที่ 6 – 10	อัตราค่าเช่าปีละ	3,000 บาท
ปีที่ 11 – 15	อัตราค่าเช่าปีละ	4,000 บาท
ปีที่ 16 – 20	อัตราค่าเช่าปีละ	5,000 บาท

รายละเอียดของโรงเรือนผลิตและบรรจุภัณฑ์ แสดงได้ดังแผนภาพที่ 3.7



- หมายเหตุ : หมายเลข 1 หมายถึง โรงเรือนในส่วนการผลิต
 หมายเลข 2 หมายถึง โรงเรือนในส่วนการบรรจุและจัดเก็บผลิตภัณฑ์
 หมายเลข 3 หมายถึง พื้นที่บรรจุภัณฑ์และอเนกประสงค์
 หมายเลข 4 หมายถึง พื้นที่เอนกประสงค์
 หมายเลข 5 หมายถึง ป่อน้ำทิ้ง
 หมายเลข 6 หมายถึง ประตู

แผนภาพที่ 3.7 ผังสถานประกอบการ

3.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต

ของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต อาทิ เปลือกกล้วย เม็ดลำไย และเศษเหลือจากวัตถุดิบหลักชนิดต่างๆ ซึ่งจากการสำรวจถึงวิธีการจัดการของเหลือทิ้งดังกล่าว พบว่า เศษเหลือทิ้งที่เป็นเปลือกและเมล็ดลำไย จะรวบรวมใส่ถุงดำและนำไปทิ้งในถังขยะ ซึ่งจะมีรถเก็บขยะขององค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่ามาเก็บไปกำจัด

ต่อไป ส่วนเศษเหลือจากวัตถุดิบที่ไม่แข็งแรงเกินไป กลุ่มฯ จะนำมาหมักในถังหมัก เพื่อผลิตเป็นปุ๋ยชีวภาพ ซึ่งสมาชิกกลุ่มฯ จะขอนำไปใช้ในการเกษตรต่อไป

ในส่วนน้ำทิ้งจากกระบวนการผลิต จะถูกทำให้ไหลลงยังบ่อน้ำทิ้ง ซึ่งกลุ่มฯ ได้จัดสร้างขึ้นในปี 2545 จำนวน 1 บ่อ และในปี 2547 อีก 1 บ่อ โดยเสียงบประมาณในการก่อสร้างทั้งสิ้น 3,000 บาท ซึ่งตั้งอยู่บริเวณด้านหลังของโรงเรือนผลิต

3.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ผู้ที่ทำหน้าที่ในการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ประกอบด้วย นางยุพิน อุ่นใจ นางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ นางสีดา บัวโอกาส และนางบัวเงา พรหมสนธิ ซึ่งทั้ง 4 คน จะดูแลในด้านการบริหารการผลิตทั้งหมด รวมถึงการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

เริ่มจากการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิต ซึ่งจะทำหน้าที่โดยนางยุพินและนางวันเพ็ญ ซึ่งเป็นผู้รับผิดชอบในการจัดหาปัจจัยการผลิตโดยเฉพาะวัตถุดิบชนิดต่างๆ หลังจากนั้นเป็นการควบคุมคุณภาพในระหว่างการผลิต ซึ่งนอกจากจะมีนางยุพินและนางวันเพ็ญแล้ว ยังมีผู้ร่วมในการควบคุมการผลิตอีก 2 ราย คือ นางสีดาและนางบัวเงา โดยทั้งหมดจะเข้าร่วมในขั้นตอนของการผลิตด้วยเช่นกัน สุดท้ายเป็นขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพก่อนการส่งมอบให้ลูกค้า ซึ่งทำหน้าที่โดยนางยุพินและนางวันเพ็ญอีกเช่นกัน

3.11 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต

3.11.1 ปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาหนึ่งที่ได้จากการสัมภาษณ์ คือ ราคาของวัตถุดิบที่มีความผันผวนขึ้นลงตามฤดูกาล และราคาของปัจจัยการผลิตชนิดอื่นๆ ที่มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้น ส่งผลถึงต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ ที่จะต้องสูงขึ้นตามไปด้วยในอนาคต อีกทั้งในปัจจุบันกลุ่มฯ ยังคงประสบปัญหาเงินทุนหมุนเวียนที่ใช้ในการผลิตมักไม่เพียงพอ

ด้านแรงงานการผลิต เห็นได้ว่าแรงงานผลิตของกลุ่มฯ มีทั้งหมดเพียง 10 ราย ซึ่งเป็นสมาชิกที่อยู่ในวัยกลางคนขึ้นไป ทำให้ไม่คล่องตัวในการผลิตมากนัก จึงเป็นเหตุผลหนึ่งที่ทำให้กลุ่มฯ ไม่สามารถขยายกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นจากที่เป็นอยู่ นอกจากนี้ถึงแม้ว่าสมาชิกทุกคนสามารถทำงานแทนกันได้ทุกหน้าที่ แต่จากการสัมภาษณ์ผู้นำกลุ่มฯ พบว่า ยังต้องมีผู้ที่คอยควบคุมการผลิต เพื่อป้องกันการเกิดปัญหาในขั้นตอนของการผลิต

ปัญหาการผลิตอีกประการหนึ่ง พบว่า กระแสการบริโภคในปัจจุบันที่ไม่นิยมบริโภคน้ำตาล ทำให้กลุ่มฯ พยายามที่จะลดปริมาณการใช้น้ำตาลลง และทำให้ต้นทุนต่อหน่วยสูงขึ้น แต่อย่างไรก็ตามการลดปริมาณการใช้น้ำตาลทำให้การผลิตต่อครั้งได้มีปริมาณที่น้อยลง เพราะน้ำตาลเป็นวัตถุดิบที่ช่วยให้เกิดการจับกันเป็นผงในขั้นตอนของการกวน ทำให้กลุ่มฯ ไม่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตอบสนองต่อกระแสการบริโภคในปัจจุบัน

3.11.2 ความต้องการด้านการผลิตของกลุ่มฯ

จากการสัมภาษณ์ผู้นำกลุ่มฯ พบว่า กลุ่มฯ ต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนด้านเงินทุนอุดหนุนดอกเบี้ยหรือดอกเบี้ยต่ำ สำหรับนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการผลิต ต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือหน่วยงานที่สามารถแนะนำเทคนิคการผลิตที่สามารถยืดอายุของกอละแม ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์หลักชนิดหนึ่ง

ของกลุ่มฯ นอกจากนี้ยังต้องการความช่วยเหลือทางด้านเทคนิคในการลดปริมาณการใช้น้ำตาลในการผลิต
เครื่องดื่มสมุนไพร เพื่อให้สอดคล้องต่อความต้องการของผู้บริโภค

บทที่ 4

การตลาด

4.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด

4.1.1 การบริหารการตลาด

ผู้ที่ทำหน้าที่หลักในการบริหารด้านการตลาดของกลุ่มฯ คือ นางยุพิน นางวันเพ็ญ นายกิติ รวมถึงนางสีดา ซึ่งเป็นประธาน เภรัญญิก ฝ่ายตลาด และเลขานุการของกลุ่มฯ โดยนางยุพินและนางวันเพ็ญจะทำหน้าที่ในการรับคำสั่งซื้อของลูกค้า โดยจะทำการตกลงกับลูกค้าในเรื่องปริมาณการสั่งซื้อและการส่งมอบสินค้าว่าลูกค้าจะมารับสินค้าเองหรือกลุ่มฯเป็นผู้รับผิดชอบในการส่งมอบ หลังจากที่ได้รับคำสั่งซื้อเสร็จ นางวันเพ็ญและนางสีดาจะเป็นผู้รับผิดชอบในการส่งมอบสินค้าให้กับลูกค้า นอกจากนี้ทั้งสองยังมีหน้าที่ในการจัดบันทึกรายการขายต่างๆ

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ในช่วงแรกของการดำเนินงานกลุ่มฯ นางยุพินและนางวันเพ็ญเคยออกหาตลาดด้วยตนเอง ทำให้ที่กลุ่มฯ ไม่มีผู้ที่คอยดูแลและควบคุมด้านการผลิต ส่งผลให้เกิดปัญหาในขั้นตอนของการผลิต ทำให้ในปัจจุบัน นางยุพินและนางวันเพ็ญจึงไม่หาตลาดด้วยตนเองแต่อย่างใด แต่อย่างไรก็ตาม กลุ่มฯ มีผู้ที่ทำหน้าที่เสมือนพ่อค้าคนกลางที่คอยรับซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มฯ ไปจำหน่ายต่ออีกทอดหนึ่ง คือ นายกิติ ติพยัมณี ซึ่งในปัจจุบันได้นำผลิตภัณฑ์ส่งจำหน่ายในเขตนิคมอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน นอกจากนี้ยังพบว่าลูกค้าส่วนหนึ่งที่เข้ามาสั่งซื้อสินค้ามักจะรู้จักกลุ่มฯ จากการที่กลุ่มฯ ได้นำสินค้าไปออกจากร้านจำหน่ายกับทางหน่วยงานต่างๆ ทั้งในและต่างพื้นที่ โดยนางสีดาจะเป็นผู้ทำหน้าที่ดังกล่าว

4.1.2 การวางแผนการตลาด

จากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ มีความต้องการขยายตลาดให้กว้างมากขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ทั้งการขยายตลาดไปยังพื้นที่ในต่างจังหวัด ห้างสรรพสินค้า รวมถึงส่งจำหน่ายยังต่างประเทศ โดยผู้นำกลุ่มฯ มีความต้องการที่จะสรรหาบุคคลที่มีความรู้ ความสามารถ เข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดให้กับกลุ่มฯ ซึ่งจะช่วยแบ่งเบาภาระให้กับประธานและเหรัญญิกของกลุ่มฯ โดยไม่จำกัดว่าจะต้องเป็นสมาชิกกลุ่มฯ หรือว่าต้องเป็นคนในหมู่บ้านแต่อย่างใด

4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ในช่วงแรกของการดำเนินงาน หลังจากที่ได้กลุ่มฯ ได้รับการฝึกอบรมการผลิตตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์ และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสาจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียนเหมืองง่า ซึ่งกลุ่มฯ ได้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ดังกล่าว จนกระทั่งในปี 2544 สมาชิกกลุ่มฯ เห็นว่าในพื้นที่มีวัตถุดิบที่เป็นสินค้าเกษตรมาก และมักจะมีราคาต่ำในช่วงที่มีผลผลิตออกมามาก จึงมีความคิดที่จะแปรรูปเพิ่มมูลค่าวัตถุดิบเหล่านี้ จึงขอรับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมสหกรณ์ในการฝึกอบรมการแปรรูปและถนอมอาหาร ซึ่งในครั้งนั้นกลุ่มฯ ได้รับการฝึกอบรมการผลิตเครื่องต้มยำผงสำเร็จรูป หลังจากนั้นก็ได้เริ่มทำการผลิตสินค้าชนิดนี้ขึ้นในปีดังกล่าว พร้อมๆ

กับเริ่มทำการผลิตน้ำพริกเผาและกอละแม และในปีเดียวกันก็นำวัตถุดิบชนิดอื่นๆ เข้ามาทดลองทำการผลิตด้วย จนเกิดเป็นผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มสมุนไพรชนิดต่างๆ ดังที่มีในปัจจุบัน ได้แก่ เครื่องดื่มสมุนไพรชิงฝง มะตูมดอกคำฝอย นอกจากนี้ในช่วงต้นปีดำเนินงาน 2545 กลุ่มฯ ได้เริ่มทำการผลิตชาสมุนไพรชิงฝงและชาสมุนไพรดอกคำฝอยขึ้น ส่วนผลิตภัณฑ์นมถั่วผงสำเร็จรูปนั้นได้เริ่มทำการผลิตในช่วงปลายปี 2546 (ตารางที่ 4.1)

ตารางที่ 4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ปี (พ.ศ.)				
	2543	2544	2545	2546	2547
ลำไยอบแห้งสีทอง (เกรด 2A)				●	●
ลำไยอบแห้งสีทอง (เกรด 3A)				●	●
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป		●			●
เครื่องดื่มชิงฝงสำเร็จรูป		●			●
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป		●			●
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป		●			●
เครื่องดื่มชาสมุนไพรชิงฝง			●		●
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย			●		●
นมถั่วผงสำเร็จรูป				●	●
น้ำพริกเผา		●			●
กอละแม (บรรจุ 150 กรัม)		●			●

หมายเหตุ : ● — ● หมายถึง ช่วงเวลาที่มีการผลิต
● - - - - - ● หมายถึง ช่วงเวลาที่มีการพัฒนา

ที่มา : จากการสำรวจ

นอกจากนี้ในช่วงปลายปี 2547 กลุ่มฯ ได้เริ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นอีก 1 ชนิด ได้แก่ เครื่องดื่มสมุนไพรกระชายดำผงสำเร็จรูป แต่ยังคงอยู่ในช่วงของการพัฒนาเพื่อให้ได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยา เช่นเดียวกับกับผลิตภัณฑ์ชนิดอื่นๆ ที่กลุ่มฯ ผลิต

การพัฒนาด้านบรรจุภัณฑ์ พบว่า ในช่วงแรกการบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรชาสมุนไพรชนิดต่างๆ รวมนมถั่วผงสำเร็จรูปรวมถึงน้ำพริกเผาและกอละแม ใช้เครื่องรีดปากถุงแบบมือโยกที่กลุ่มฯ จัดซื้อเองในราคาถูก หลังจากได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่าในปี 2545 ก็ได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องรีดปากถุงชนิดเหยียบ จนกระทั่งในช่วงต้นปี 2548 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเครื่องรีดปากถุงชนิดสายพานจากสำนักงานพัฒนาชุมชน ทำให้การบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มฯ เป็นไปอย่างรวดเร็วและมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

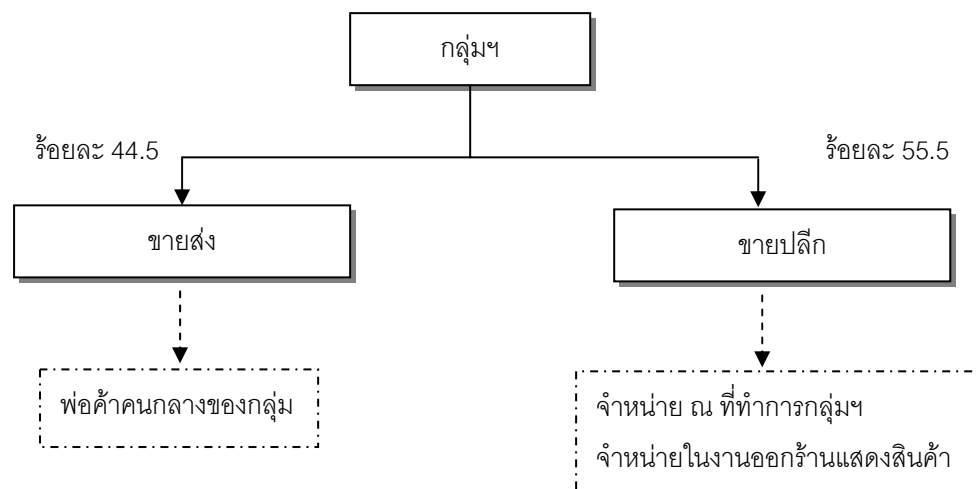
4.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย

4.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ

จากการสำรวจ พบว่า ในช่วงแรกของการดำเนินงานจนถึงปีดำเนินงาน 2546 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ เกือบทั้งหมดยังคงจำกัดอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดลำพูน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ การออกร้านจำหน่ายสินค้ากับหน่วยงานในพื้นที่และจังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงจำหน่ายผ่านนายกิติทิพย์มณี ซึ่งเป็นคณะกรรมการกลุ่มฯ คนหนึ่งที่ทำหน้าที่เสมือนพ่อค้าคนกลางคอยรับซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มฯ ไปจำหน่ายให้กับลูกค้าในเขตนิคมอุตสาหกรรมจังหวัดลำพูน

ในปี 2546 กลุ่มฯ มียอดขายจำนวน 379,589 บาท ซึ่งในจำนวนนี้เป็นการขายส่งมูลค่า 168,927 บาท คิดเป็นร้อยละ 44.5 ของมูลค่าจำหน่ายทั้งหมด อีกร้อยละ 55.5 เป็นการขายปลีก โดยมีมูลค่าการจำหน่าย 210,662 บาท

การขายส่งเป็นการจำหน่ายให้กับพ่อค้าคนกลางของกลุ่มฯ ส่วนการขายปลีก มูลค่าขายส่วนใหญ่จะได้จากการจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และการออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ทั้งในจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่ (แผนภาพที่ 4.1)



แผนภาพที่ 4.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ

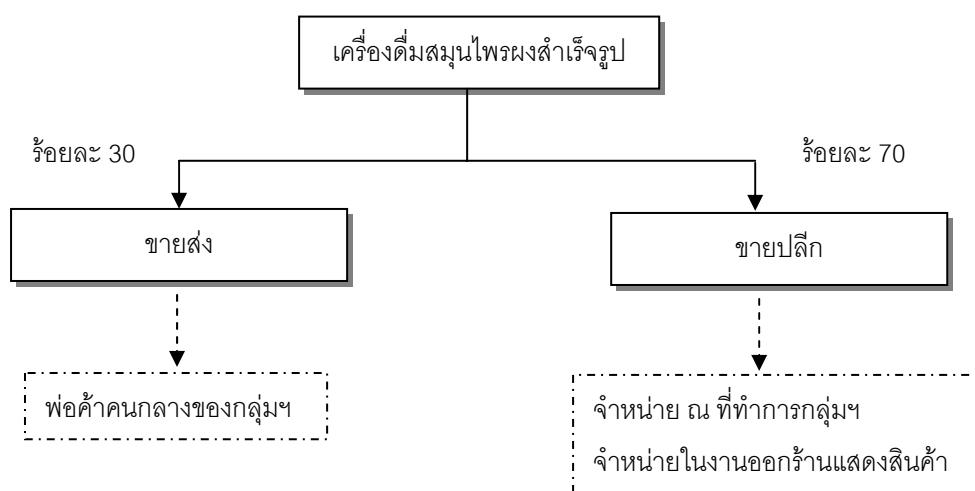
ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ ตั้งแต่ปี 2547 จนถึงปัจจุบัน มีการขยายตัวมากขึ้น ซึ่งนอกจากจะทำการตลาดโดยการจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ ผ่านสมาชิกที่เป็นพ่อค้าคนกลาง และการออกร้านจำหน่ายสินค้ากับหน่วยงานในพื้นที่ แล้วยังได้ขยายตลาดโดยการฝากขายกับร้านค้าจำนวน 5 แห่ง ได้แก่ ร้านวันสนั่นที่ร้านจาวเหนือ ร้านแสงทอง และร้านค้าที่ตั้งอยู่บริเวณตลาดวโรรสอีก 2 แห่ง นอกจากนี้ยังได้นำสินค้าไปฝากจำหน่ายกับร้านดอยคำ ในส่วนของลำไยอบแห้งสีทองได้นำไปฝากจำหน่ายยังศูนย์ส่งเสริมการส่งออกจังหวัดเชียงใหม่และร้านเหมมยุพินที่ตั้งอยู่ในบริเวณศูนย์การค้าเซ็นทรัลเอร์พอร์ทพลาซ่า จังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงองค์การตลาดเพื่อเกษตรกร (ตลาด อ.ต.ก.) ที่กรุงเทพมหานคร

4.3.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

เนื่องจากกลุ่มฯ มีผลิตภัณฑ์หลายชนิดแตกต่างกันตามวัตถุดิบ ขนาดบรรจุ และราคาจำหน่าย ดังนั้นในการพิจารณาช่องทางการจำหน่ายของแต่ละผลิตภัณฑ์ จะแบ่งพิจารณาตามประเภทของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่าย 6 ประเภท ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรผงสำเร็จรูป ผลิตภัณฑ์ประเภทชาสมุนไพร นมถั่วผงสำเร็จรูป น้ำพริกเผา กาละแม และลำไยอบแห้งสีทอง ดังนี้

ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรผงสำเร็จรูป

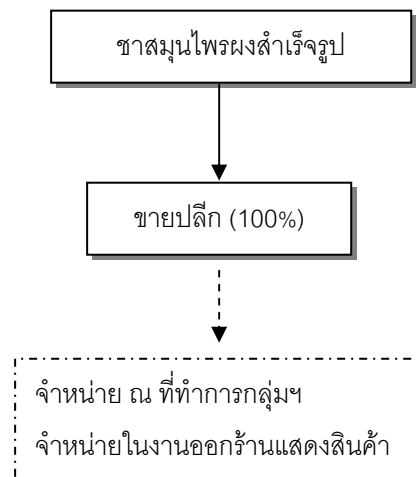
ในปีการดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มียอดขายของผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรผงสำเร็จรูปรวมทุกชนิดเท่ากับ 170,865 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 45 ของยอดขายทั้งหมด แบ่งเป็นยอดขายจากการขายส่ง 51,255 บาท ซึ่งมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 30 ของยอดขายจำหน่ายสินค้าประเภทนี้ โดยจะขายส่งให้กับพ่อค้าคนกลางของกลุ่มฯ ส่วนยอดขายที่ได้จากการขายปลีกจำนวน 119,610 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 70 ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการจำหน่ายในงานออกร้านที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ ทั้งในจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่ รวมถึงการจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 4.2)



แผนภาพที่ 4.2 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรผงสำเร็จรูป

ประเภทชาสมุนไพรผงสำเร็จรูป

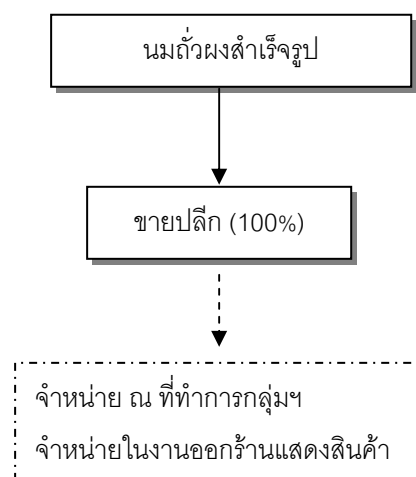
ในปีการดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มียอดขายของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้เท่ากับ 18,980 บาท คิดเป็นร้อยละ 5 ของมูลค่าจำหน่ายทั้งหมด โดยเป็นการจำหน่ายปลีกทั้งหมด ซึ่งส่วนหนึ่งจะถูกจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และอีกส่วนหนึ่งถูกจำหน่ายในงานออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ทั้งในจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่ (แผนภาพที่ 4.3)



แผนภาพที่ 4.3 ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ประเภทชาสมุนไพรสำเร็จรูป

นมถั่วผงสำเร็จรูป

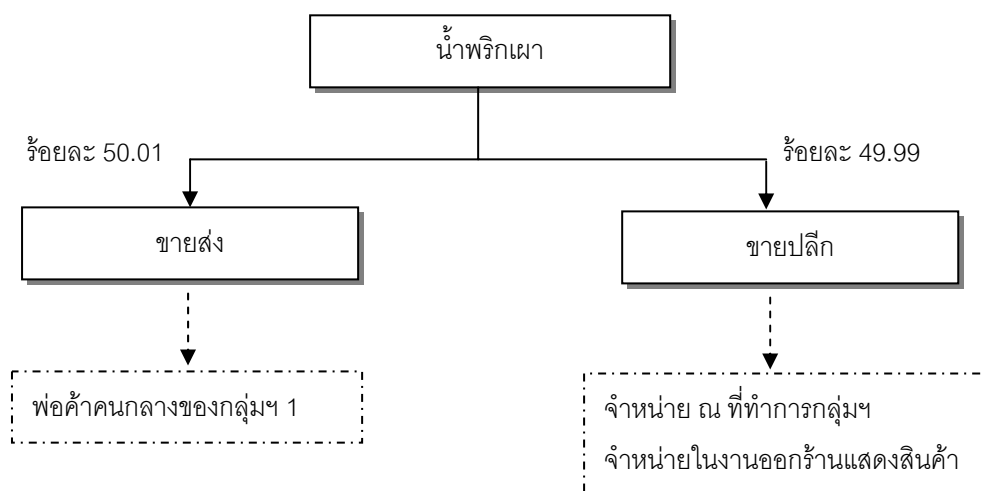
ในปีการดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มียอดขายของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้จำนวน 26,550 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 7 ของมูลค่าจำหน่ายทั้งหมด โดยเป็นการจำหน่ายปลีกทั้งหมด ซึ่งส่วนหนึ่งจะถูกจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และอีกส่วนหนึ่งถูกจำหน่ายในงานออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ทั้งในจังหวัดลำพูนและเชียงใหม่ (แผนภาพที่ 4.4)



แผนภาพที่ 4.4 ช่องทางการจำหน่ายนมถั่วผงสำเร็จรูป

น้ำพริกเผา

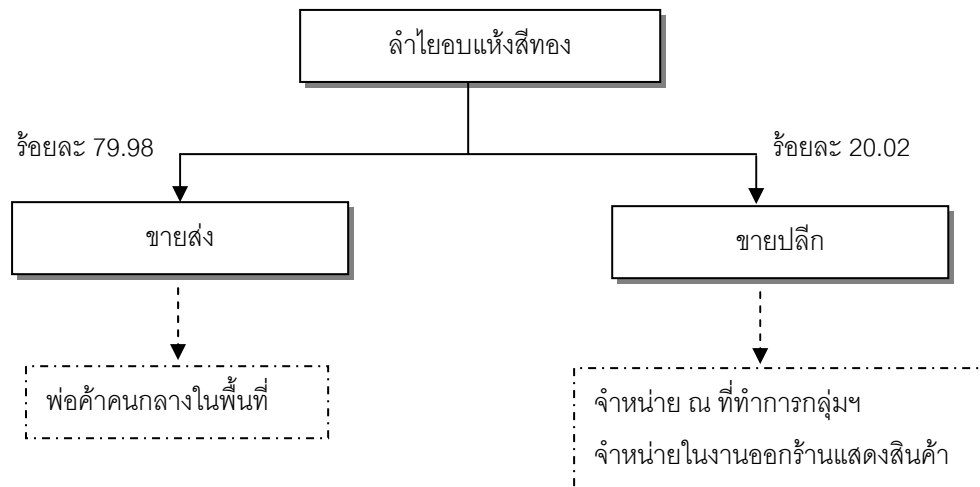
ในปีการดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มียอดขายของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้เท่ากับ 37,930 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 10 ของมูลค่าจำหน่ายทั้งหมด โดยแบ่งการขายส่งและขายปลีกในสัดส่วนเท่าๆ กัน คือ เป็นยอดขายจากการขายส่ง 18,970 บาท ซึ่งมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 50.01 ของยอดจำหน่ายสินค้าประเภทนี้ โดยจะขายส่งให้กับพ่อค้าคนกลางของกลุ่มฯ ส่วนยอดขายที่ได้จากการขายปลีกเท่ากับ 18,960 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 49.99 ซึ่งส่วนใหญ่จะเป็นการจำหน่ายในงานออกร้านที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 4.5)



แผนภาพที่ 4.5 ช่องทางการจำหน่ายน้ำพริกเผา

ลำไยอบแห้งสีทอง

ในปีการดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มียอดขายของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้เท่ากับ 113,900 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 30 ของมูลค่าจำหน่ายทั้งหมด โดยแบ่งเป็นยอดขายจากการขายส่งมูลค่า 91,100 บาท ซึ่งมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 79.98 ของยอดจำหน่ายสินค้าประเภทนี้ โดยจะขายส่งให้กับพ่อค้าคนกลางในพื้นที่ ส่วนยอดขายที่ได้จากการขายปลีกเท่ากับ 22,800 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 20.02 โดยเป็นการจำหน่ายในงานออกร้านที่จัดโดยหน่วยงานต่างๆ และจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 4.6)

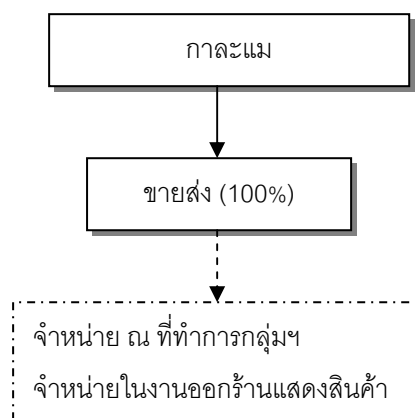


แผนภาพที่ 4.6 ช่องทางการจำหน่ายลำไยอบแห้งสีทอง

ในปัจจุบันตั้งแต่ปีการดำเนินงาน 2547 เป็นต้นมา พบว่า ช่องทางการจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ขยายตัวกว้างมากขึ้น ซึ่งนอกจากจะจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และจากการออกร้านจำหน่ายสินค้าแล้ว ยังได้มีการส่งจำหน่ายยังองค์การตลาดเพื่อเกษตรกร(ตลาด อ.ต.ก.)ที่กรุงเทพฯ ร้านดอยคำ รวมถึงนำไปจำหน่ายในงานแสดงสินค้าที่เมืองทองธานีอีกด้วย

กอละแม

ในปีการดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มียอดขายของผลิตภัณฑ์ประเภทนี้เท่ากับ 3,840 บาท คิดเป็นร้อยละ 1 ของมูลค่าจำหน่ายทั้งหมด โดยเป็นการจำหน่ายส่งทั้งหมด ซึ่งเป็นการจำหน่ายส่งให้กับพ่อค้าคนกลางในพื้นที่ที่จะเข้ามาซื้อของที่ทำการกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 4.7) แต่ในปัจจุบัน พบว่า มีการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ไม่มากนัก โดยส่วนใหญ่จะผลิตเมื่อ กลุ่มฯ ทราบว่าจะมีการแสดงสินค้ากลุ่มฯ ถึงจะมีการผลิต หรือนอกจากจะมีลูกค้าเข้ามาสั่งผลิต



แผนภาพที่ 4.7 ช่องทางการจำหน่ายกอละแม

นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังมีรายได้อื่นๆ อีกมูลค่า 7,524 บาท คิดเป็นร้อยละ 2 ของการจำหน่ายสินค้าทั้งหมด โดยได้จากการจำหน่ายกาดะแมขนาดบรรจุ 150 กรัม และขนาด 500 กรัม ซึ่งในปีดำเนินงาน 2546 จำหน่ายได้ไม่มากนัก นอกจากนี้ยังรวมถึงรายได้ของตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์ที่จำหน่ายพร้อมกับเครื่องสมุนไพรสำเร็จรูปและชาสมุนไพรชนิดต่างๆ ซึ่งทั้งหมดมีช่องทางการจำหน่ายที่เป็นการขายส่งและขายปลีกในสัดส่วนที่เท่าๆ กัน

4.4 ราคาและการตั้งราคา

การตั้งราคาของกลุ่มฯ จะพิจารณาจากต้นทุนการผลิตที่เป็นวัตถุดิบชนิดต่างๆ ค่าจ้างแรงงานในการผลิต รวมถึงต้นทุนบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆ ใช้ จากนั้นจะกำหนดราคาโดยบวกเพิ่มร้อยละ 20 จากต้นทุนการผลิตที่กลุ่มฯ คำนวณ โดยราคาของผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ แสดงได้ดังนี้

ตารางที่ 4.2 ราคาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ราคาส่ง (บาท)	ราคาปลีก (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป	225	35	40
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป	500	40	50
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป	225	35	40
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป	500	40	50
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป	225	35	40
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป	500	40	50
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	225	35	40
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	500	40	50
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง	30	40	50
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย	30	40	50
นมถั่วผงสำเร็จรูป	500	40	45
น้ำพริกเผา	250	35	40
กาดะแม	1,000	120	
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	500	130	150
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	500	150	200

ที่มา : จากการสำรวจ

การตั้งราคาของกลุ่มฯ พบว่า ถึงแม้จะตั้งราคาโดยพิจารณาจากต้นทุนการผลิต รวมถึงค่าใช้จ่ายที่เป็นบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ แล้วบวกกำไรที่ต้องการ หรือ Markup on cost (Mark Up) อย่างไรก็ตามยังคงพิจารณาร่วมกับราคาของผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันที่มีอยู่ในท้องตลาด เพื่อให้ไม่ให้ราคาที่ตั้งสูงกว่าราคาในท้องตลาด

จากการวิเคราะห์ เมื่อพิจารณาผลตอบแทนจากการตั้งราคาของผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ ของกลุ่มฯ จำนวน 15 ชนิด พบว่า มีผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลตอบแทนจากการตั้งราคาเป็นบวกทั้งจากราคาขายส่งและขายปลีกจำนวน 6 ชนิด มีผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลตอบแทนเป็นลบจากราคาขายส่งแต่ให้ผลตอบแทนเป็นบวกจากราคาขายปลีกจำนวน 5 ชนิด และมีผลิตภัณฑ์อีก 4 ชนิดที่ให้ผลตอบแทนเป็นลบ ทั้งจากการตั้งราคาขายส่งและขายปลีก โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 การตั้งราคา

รายการ	เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	เครื่องดื่มชিংผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	เครื่องดื่มชিংผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)
1. ต้นทุนการผลิต	27.11	29.34	19.16	22.71	20.14
2. ต้นทุนการตลาด	17.35	8.87	17.35	8.87	17.35
3. ราคาขายส่ง	35.00	40.00	35.00	40.00	35.00
4. ราคาขายปลีก	40.00	50.00	40.00	50.00	40.00
5. ต้นทุนการผลิตและการตลาด (1)+(2)	44.46	38.21	36.51	31.58	37.49
6. ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (3)-(5)	-9.46	1.79	-1.51	8.42	-2.49
7. ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (4)-(5)	-4.46	11.79	3.49	18.42	2.51
8. การตั้งราคา (Mark Up)					
ขายส่ง	-21.28 %	4.68 %	-4.14 %	26.66 %	-6.64 %
ขายปลีก	-10.03 %	30.86 %	9.56 %	58.33 %	6.70 %

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

รายการ	เครื่องตีมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	เครื่องตีดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	เครื่องตีดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	เครื่องตีชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)	เครื่องตีชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)
1. ต้นทุนการผลิต	22.59	28.57	32.38	21.97	29.06
2. ต้นทุนการตลาด	8.87	17.35	8.87	17.35	17.35
3. ราคาขายส่ง	40.00	35.00	40.00	40.00	40.00
4. ราคาขายปลีก	50.00	40.00	50.00	50.00	50.00
5. ต้นทุนการผลิตและการตลาด (1)+(2)	31.46	45.92	41.25	39.32	46.41
6. ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (3)-(5)	8.54	-10.92	-1.25	0.68	-6.41
7. ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (4)-(5)	18.54	-5.92	8.75	10.68	3.59
8. การตั้งราคา (Mark Up)					
ขายส่ง	27.15 %	-23.78 %	-3.03 %	1.73 %	-13.81 %
ขายปลีก	58.93 %	-12.89 %	21.21 %	27.16 %	7.74 %

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

รายการ	นมถั่วผงสำเร็จรูป	น้ำพริกเผา	กาดะแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)
1. ต้นทุนการผลิต	30.22	44.26	47.43	142.54	142.54
2. ต้นทุนการตลาด	8.87	9.42	4.29	8.94	8.94
3. ราคาขายส่ง	40.00	35.00	120.00	130.00	150.00
4. ราคาขายปลีก	45.00	40.00		150.00	200.00
5. ต้นทุนการผลิตและการตลาด (1)+(2)	39.09	53.68	51.72	151.48	151.48
6. ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (3)-(5)	0.91	-18.68	68.28	-21.48	-1.48
7. ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (4)-(5)	5.91	-13.68	-51.72	-1.48	48.52
8. การตั้งราคา (Mark Up)					
ขายส่ง	2.33 %	-34.80 %	132.02 %	-14.18 %	-0.98 %
ขายปลีก	15.12 %	-25.48 %	-100.00 %	-0.98 %	32.03 %

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

4.5 การส่งเสริมการขาย

จากการศึกษาในช่วงปีดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ ยังมีการส่งเสริมการขายไม่มากนัก แต่ในปัจจุบันพบว่า การส่งเสริมการขายที่กลุ่มฯ ใช้มีหลายวิธี ได้แก่ การนำผลิตภัณฑ์จำหน่ายในงานออกร้านแสดงสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้น การให้ส่วนลดแก่ลูกค้าที่มีคำสั่งซื้อในปริมาณมาก และในปีดำเนินงาน 2547 กลุ่มฯ เริ่มมีการให้เครดิตแก่ลูกค้าประจำที่มีการสั่งซื้อเข้ามาสม่ำเสมอ แต่จากการสำรวจ พบว่า วิธีส่งเสริมการขายที่ได้ผลดีที่สุด คือ การนำผลิตภัณฑ์ออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้น

4.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า

วิธีการรักษาลูกค้าเก่า นอกจากกลุ่มฯ จะมีการให้ส่วนลดกับลูกค้าที่มีการสั่งซื้อในปริมาณมากแล้ว ยังมีบริการส่งถึงที่สำหรับลูกค้าที่อยู่ในพื้นที่ใกล้เคียง นอกจากนี้ยังมีการให้เครดิตกับลูกค้าประจำที่มีการสั่งซื้อเข้ามาสม่ำเสมอ รวมถึงพยายามที่จะรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐาน เพื่อสร้างความเชื่อมั่นในตัวสินค้าที่กลุ่มฯ ผลิต

4.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่

วิธีการหาลูกค้าใหม่ที่ได้ผลดี คือ การออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ทั้งในและนอกพื้นที่ เนื่องจากพบว่าลูกค้ารายใหม่ๆ ที่มีการสั่งซื้อเข้ามายังกลุ่มฯ ส่วนใหญ่จะรู้จักกลุ่มฯ จากงานออกร้านจำหน่ายที่กลุ่มฯ เข้าร่วม

4.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด

4.6.1 ปัญหาด้านการตลาด

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ในช่วงแรกของการดำเนินงานจนถึงปีการผลิต 2546 กลุ่มฯ มีปัญหาด้านการตลาดที่สำคัญ คือ ช่องทางการตลาดของกลุ่มฯ ยังจำกัดอยู่ในพื้นที่จังหวัดลำพูนและเชียงใหม่ และถึงแม้ว่าในปัจจุบัน ช่องทางการตลาดของกลุ่มฯ จะขยายตัวกว้างขึ้นกว่าเดิม มีการนำผลิตภัณฑ์ไปฝากขายกับร้านค้าต่างๆ นำสินค้าไปออกร้านกับเมืองทองธานี หรือกับศูนย์ส่งเสริมการส่งออก จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น แต่กลุ่มฯ ก็ยังคงไม่สามารถที่จะทำการตลาดเชิงรุกได้ดีเท่าที่ควร ประกอบกับยังไม่สามารถสรรหาคูคณที่มีความรู้ความสามารถ ที่พร้อมจะเข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดอย่างจริงจังให้กับกลุ่มฯ อีกทั้งคณะกรรมการของกลุ่มฯ ส่วนใหญ่ค่อนข้างมีอายุ ไม่สามารถทำหน้าที่ออกหาตลาดในพื้นที่ต่างจังหวัดได้ นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังเห็นว่าผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิต ยังมีราคาที่สูงกว่าผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด และกลุ่มฯ ยังไม่สามารถกำหนดราคาผลิตภัณฑ์ให้สูงกว่าที่เป็นอยู่ได้ เนื่องจากเกรงว่าลูกค้าจะไม่ซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ และหันไปซื้อผลิตภัณฑ์กับผู้ผลิตรายอื่น

4.6.2 ความต้องการทางการตลาดของกลุ่มฯ

จากการสำรวจ พบว่า กลุ่มฯ ต้องการที่จะขยายช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ ให้กว้างขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ ทั้งในพื้นที่จังหวัดลำพูนและขยายไปยังจังหวัดต่างๆ อีกทั้งยังต้องการให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ มีโอกาสได้วางจำหน่ายตามห้างสรรพสินค้าเพิ่มมากขึ้น รวมถึงสามารถส่งจำหน่ายไปยังต่างประเทศได้ อย่างไรก็ตามใน

เบื้องต้นกลุ่มฯ ต้องการบุคคลที่มีความรู้ความสามารถ และพร้อมที่จะเข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดให้กับกลุ่มฯ ซึ่งนอกจากจะช่วยให้กลุ่มฯ ขยายช่องทางการตลาดที่มากขึ้นกว่าเดิมแล้ว ยังเป็นการแบ่งเบาภาระของประธานกลุ่มฯ และเหรัญญิก ที่ต้องบริหารงานกลุ่มฯ ในหลายๆ ด้าน

บทที่ 5

การเงิน

5.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน

5.1.1 การบริหารการเงิน

พิจารณาจากโครงสร้างองค์กรของกลุ่มฯ จะเห็นได้ว่านางวันเพ็ญ สุริยะวงศ์ ซึ่งรับหน้าที่เป็น เภรัญญิก ทำหน้าที่ในการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย รวมถึงมีหน้าที่เก็บเงินสัจจะออมทรัพย์ของกลุ่มแม่บ้าน โดยมีนางสีดา บัวโอกาสคอยช่วยเหลือ ซึ่งเงินที่ได้จากการขายสินค้าจะถูกเก็บไว้ที่นางวันเพ็ญ เพื่อนำมาใช้เป็น เงินทุนหมุนเวียนในการผลิต ไม่ได้นำไปฝากกับสถาบันการเงินแต่อย่างใด โดยหลังจากสิ้นปีดำเนินงาน กลุ่มฯ จะนำบัญชีรายรับ-รายจ่ายในส่วนของกิจกรรมการผลิต รวมถึงบัญชีในกิจกรรมออมทรัพย์ไปขอความอนุเคราะห์ ให้สหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูนจัดทำงบการเงินให้แก่กลุ่มฯ

ด้านกิจกรรมทางการเงินของกลุ่มฯ นั้น แบ่งเป็นกิจกรรมออมทรัพย์เพื่อการแปรรูปและ กิจกรรมออมทรัพย์สัจจะ ซึ่งมีรายละเอียดแตกต่างกันดังนี้

กิจกรรมออมทรัพย์เพื่อการแปรรูป เป็นกิจกรรมที่เริ่มมาตั้งแต่ปี 2542 โดยมีสมาชิกเริ่มแรก จำนวน 22 คน จนในปัจจุบันมีสมาชิกเพิ่มขึ้นเป็น 335 คน โดยในที่ผ่านมาจนถึงปีการผลิต 2546 มีการระดมหุ้น 3 ครั้ง โดยสมาชิกแต่ละรายจะขึ้นหุ้นในราคาหุ้นละ 50 บาท ซึ่งเงินจำนวนนี้ไม่ได้นำมาใช้ในกิจกรรมการผลิต หรือปล่อยให้สมาชิกได้กู้ยืม แต่ดอกเบี้ยรับที่ได้ในแต่ละปีจะนำไปรวมกับร้อยละ 40 ของกำไรจากการขาย แล้วปันผลให้แก่สมาชิกตามจำนวนหุ้นที่ถือ ในปีการผลิต 2547 กลุ่มฯ มีเงินที่ได้จากกิจกรรมนี้รวมเป็นเงินต้น พร้อมดอกเบี้ยจำนวน 59,075 บาท

ในปีการผลิต 2548 กลุ่มฯ มีการระดมหุ้นจากสมาชิกอีกครั้งหนึ่ง รวมมีเงินที่ได้จากการระดมหุ้น ทั้งหมด 66,600 บาท ซึ่งเงินส่วนหนึ่งจำนวน 16,200 บาท ได้นำไปฝากกับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์ การเกษตร จังหวัดลำพูน ในโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (นตผ.) เพื่อประโยชน์ในการกู้ยืม ที่เหลืออีก 50,400 บาท ได้นำไปฝากรวมกับเงินในกิจกรรมออมทรัพย์สัจจะ ที่กลุ่มฯ นำไปฝากไว้กับสหกรณ์การเกษตร จังหวัดลำพูน

กิจกรรมสัจจะออมทรัพย์ เป็นกิจกรรมที่เริ่มขึ้นตั้งแต่ปี 2544 โดยจัดให้มีการระดมเงินทุนจาก สมาชิก หุ้นละ 100 บาท มีสมาชิกเข้าร่วมถือหุ้นในปัจจุบันจำนวน 335 คน และนำเงินที่ได้มาปล่อยกู้ให้กับ สมาชิกได้กู้ยืม โดยคิดอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 2 บาทต่อเดือน และเมื่อสิ้นปีดำเนินงานกำไรจากดอกเบี้ยที่เรียก เก็บจากสมาชิกที่กู้ยืมคิดเป็นร้อยละ 40 จะถูกนำมาปันผลให้แก่สมาชิกทุกคนที่ถือหุ้น นำไปเป็นทุนสำรองของ กลุ่มฯ ร้อยละ 20 จ่ายเป็นค่าตอบแทนคณะกรรมการร้อยละ 20 เก็บไว้ใช้ในกิจกรรมสาธารณะประโยชน์ร้อยละ 10 และที่เหลืออีกร้อยละ 10 เก็บเป็นเงินค่าอบรมศึกษาดูงานของกลุ่มฯ

ในปีดำเนินงาน 2546 พบว่า ปริมาณเงินหมุนเวียนในกิจกรรมนี้รวมทั้งสิ้นประมาณ 1,200,000 บาท ซึ่งส่วนที่เหลือจากการปล่อยกู้ให้กับสมาชิก ถูกนำฝากไว้กับสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน

5.1.2 การวางแผนการเงิน

จากการสัมภาษณ์ถึงแผนทางการเงินของกลุ่มฯ เมื่อต้นปีดำเนินงาน 2548 พบว่า กลุ่มฯ วางแผนที่จะเขียนโครงการเสนอขอกู้ยืมเงินจากสำนักงานเกษตรจังหวัดลำพูน จำนวน 200,000 บาท ซึ่งคาดว่าจะได้รับสนับสนุนมาในเดือนเมษายน เพื่อที่จะนำเงินดังกล่าวมาลงทุนซื้อลำไยสดเพื่อที่จะนำมาผลิตเป็นลำไยอบแห้งสีทอง ซึ่งที่ผ่านมากลุ่มฯ มักจะรับซื้อลำไยอบแห้งจากสมาชิก และกลุ่มฯ เห็นว่ามีต้นทุนรับซื้อที่ค่อนข้างสูง ทำให้มีกำไรน้อย นอกจากนี้ในปีต่อไป กลุ่มฯ ยังได้วางแผนที่จะขอรับการสนับสนุนเงินกู้ยืมจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอื่นๆ อีก เนื่องจากมีความคิดที่จะขยายกำลังการผลิตให้มากขึ้นกว่าที่เป็นอยู่

ในปีดำเนินงาน 2548 กลุ่มฯ วางแผนที่จะนำเงินส่วนที่เป็นเงินในกิจกรรมระดมทุน มาใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการผลิต เพื่อลดปัญหาการขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียนในบางช่วงของการดำเนินงาน

5.2 แหล่งเงินทุน

กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนในด้านต่างๆ จากหลายหน่วยงานในพื้นที่ ทั้งการสนับสนุนในด้านการฝึกอบรมการผลิต การตลาด รวมถึงการสนับสนุนในด้านการเงิน ทั้งเงินให้เปล่า เงินกู้ทั้งที่มีมาและไม่มีดอกเบี้ย เริ่มจากในปี 2543 ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนจังหวัดลำพูน สนับสนุนเงินให้เปล่าจำนวน 10000 บาท สำหรับฝึกอบรมการผลิตตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา หลังจากนั้นในปี 2544 เป็นต้นมา กลุ่มฯ ก็ได้รับการสนับสนุนด้านการเงินจากอีกหลายหน่วยงาน ได้แก่ กรมส่งเสริมสหกรณ์ องค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า รวมถึงสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน โดยมีรายละเอียดดังนี้

ตารางที่ 5.1 แหล่งเงินทุน

หน่วยงาน	ปี	เงินสนับสนุน (บาท)	การนำไปใช้	หมายเหตุ
ศูนย์การศึกษาออกโรงเรียนจังหวัดลำพูน กรมส่งเสริมสหกรณ์	2543	10,000	ฝึกอบรมการผลิตตะกร้าและดอกไม้ประดิษฐ์	ให้เปล่า
	2544	20,000	งบประมาณในการฝึกอบรมการแปรรูปและถนอมอาหาร	ให้เปล่า
	2545	40,000	ใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน	ให้เปล่า
		20,000	งบประมาณในการฝึกอบรมการพัฒนาบรรจุภัณฑ์	ให้เปล่า
		80,000	เป็นทุนหมุนเวียน/สร้างโรงเรือนผลิต	เงินกู้ (ไม่มีดอกเบี้ย)
องค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า	2545	60,000	ทำบรรจุภัณฑ์	ให้เปล่า
		1,000,000	ต่อเติมโรงเรือนผลิตและบรรจุภัณฑ์ / จัดซื้ออุปกรณ์การผลิต	ให้เปล่า

ตารางที่ 5.1 (ต่อ)

หน่วยงาน	ปี	เงินสนับสนุน (บาท)	การนำไปใช้	หมายเหตุ
สหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน	2546	100,000	เป็นเงินทุนหมุนเวียน	เงินกู้ไม่มีดอกเบี้ย (ยังขาดชำระอีก 20,000 บาท)
		130,000	เป็นเงินทุนหมุนเวียน	ดอกเบี้ยร้อยละ 7.50 บาท/ปี (ใช้คืนเมื่อปี 2547)
		79,000	เป็นเงินทุนหมุนเวียน	ใช้คืนปีต่อปี (ทุกเดือนมีนาคมของทุกปี) ไม่มีดอกเบี้ย

ที่มา : จากการสำรวจ

นอกจากนี้ในปี 2547 กลุ่มฯ ยังได้กู้ยืมเงินจากสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูนอีกจำนวน 79,000 บาท และเดือนมกราคมของปี 2548 กลุ่มฯ ได้กู้ยืมเงินจากกองทุนหมู่บ้านจำนวน 10,000 บาท เพื่อนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มฯ

5.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน

5.3.1 ผลการดำเนินงาน

จากกิจกรรมที่กลุ่มฯ ดำเนินการ ได้แก่ การผลิตเครื่องดื่มและอาหารแปรรูปชนิดต่างๆ และกิจกรรมการระดมทุน โดยในส่วนของกิจกรรมการผลิตเพื่อจำหน่าย พบว่า ในปีการผลิต 2546 กลุ่มฯ มียอดจำหน่ายจากการดำเนินงานเท่ากับ 379,589 บาท ซึ่งลำไยอบแห้งสีทอง (เกรด 3A) เป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายสูงสุด รองลงไปเป็นลำไยอบแห้งสีทอง (เกรด 2A) และน้ำพริกเผาตามลำดับ อย่างไรก็ตามหากพิจารณาเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์ประเภทเครื่องดื่มสมุนไพรผงสำเร็จรูปเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มียอดจำหน่ายสูงสุด แต่เมื่อพิจารณาจากต้นทุนรวมที่สูงถึง 394,700.68 บาท ทำให้กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงานในกิจกรรมนี้เป็นเงิน 15,111.68 บาท โดยมีน้ำพริกเผาเป็นผลิตภัณฑ์ที่ขาดทุนสูงสุด รองลงไปเป็นลำไยอบแห้งสีทอง (เกรด 2A) และเครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูปขนาดบรรจุ 225 กรัม ตามลำดับ (ตารางที่ 5.2)

หากพิจารณางบกำไรขาดทุนของกลุ่มฯ จากยอดขายทั้งหมด 379,589 บาท เมื่อหักต้นทุนขายและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน พบว่า กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงานคิดเป็นเงิน 17,394.81 บาท แต่เมื่อรวมกับรายได้จากการเก็บดอกเบี้ยเงินกู้ของกิจกรรมออมทรัพย์จะจำนวน 122,209 บาท และหักดอกเบี้ยจ่ายจำนวน 9,727 บาท ทำให้กลุ่มฯ มีกำไรสุทธิ 95,087.19 บาท ทั้งนี้กลุ่มฯ ไม่ได้มีการเสียภาษีแต่อย่างใด (รายละเอียด แสดงในงบกำไรขาดทุน)

ตารางที่ 5.2 ผลการดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	หน่วย	ปริมาณจำหน่าย	ต้นทุนรวม (บาท)	รายได้รวม (บาท)	กำไรสุทธิรวม (บาท)
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	495	23,151.15	18,985	- 4,166.15
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	408	16,532.16	18,980	2,447.84
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	495	19,215.90	18,985	- 230.90
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	408	13,827.12	18,980	5,152.88
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	495	19,701.00	18,985	- 716.00
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	408	13,774.08	18,980	5,205.92
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	742	35,786.66	28,460	- 7,326.66
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	613	26,702.28	28,510	1,807.72
เครื่องดื่มชาสมุนไพรขิง	30	กล่อง	152	6,326.24	7,600	1,273.76
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย	30	กล่อง	228	11,108.16	11,400	291.84
นมถั่วผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	590	24,426.00	26,550	2,124.00
น้ำพริกเผา	250	ขวด	1,016	56,885.84	37,930	- 18,955.84
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	1,000	ถุง	32	1,728.96	3,840	2,111.04
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	500	กล่อง	426	65,514.54	56,900	- 8,614.54
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	500	กล่อง	361	55,518.19	57,000	1,481.81
ผลิตภัณฑ์อื่นๆ			125	4,502.40	7,504	3,001.60
รวม			6,994	394,700.68	379,589	- 15,111.68

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง
ประมาณการงบกำไรขาดทุน
สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย : บาท

ขาย	379,589.00
<u>หัก ต้นทุนสินค้าขาย</u>	<u>274,479.97</u>
กำไรขั้นต้น	105,109.03
<u>หัก ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน</u>	
ค่าเสื่อมราคาการผลิต	20,536.96
ค่าใช้จ่ายในการขาย	83,502.72
ค่าใช้จ่ายในการบริหารทั่วไป	16,156.14
ค่าเช่า	-
ค่าเสื่อมราคาการบริหาร	2,308.02
รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	122,503.84
กำไรจากการดำเนินงาน	- 17,394.81
บวกรายได้อื่นๆ	
ดอกเบี้ยจากการปล่อยกู้	122,209.00
<u>หัก ดอกเบี้ยจ่าย</u>	<u>9,727.00</u>
กำไรก่อนหักภาษี	95,087.19
<u>หัก ภาษี</u>	<u>-</u>
กำไรสุทธิ	95,087.19

5.3.2 สถานภาพทางการเงิน

จากการสำรวจ พบว่า ค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อปัจจัยการผลิต รวมถึงจ่ายเป็นค่าจ้างการผลิตในแต่ละเดือนโดยเฉลี่ยของกลุ่มฯ ประมาณ 50,000 บาท ซึ่งมาจากเงินหมุนเวียนจากการจำหน่ายสินค้าของกลุ่มฯ ส่งผลให้ในบางครั้งกลุ่มฯ ต้องรอเงินรายได้จากการขายก่อนเพื่อที่จะนำเงินที่ได้ไปลงทุนจัดซื้อปัจจัยการผลิตต่างๆ เพื่อผลิตในงวดการผลิตต่อไป แต่อย่างไรก็ตามจากการช่วยเหลือทางการเงินที่กลุ่มฯ ได้รับจากหน่วยงานในพื้นที่ รวมถึงการได้รับในรูปของอุปกรณ์การผลิตที่มีราคาสูง ทำให้ลดภาระทางการเงินของกลุ่มฯ ได้ส่วนหนึ่ง

พิจารณาจากประมาณการงบดุลของกลุ่มฯ สิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2546 ในด้านสินทรัพย์ พบว่า ในส่วนของสินทรัพย์หมุนเวียน กลุ่มฯ มีเงินฝากที่เป็นของกิจกรรมออมทรัพย์เพื่อการแปรรูปจำนวน 59,075 บาท รวมกับเงินฝากจากกิจกรรมออมทรัพย์สัจจะจำนวน 30,000 บาท รวมเป็นเงิน 89,075 บาท ซึ่งทั้งหมดฝากไว้กับสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูน และเมื่อรวมกับสินค้าสำเร็จรูปคงคลัง วัตถุดิบคงคลัง วัสดุสิ้นเปลืองคงคลัง รวมถึงลูกหนี้เงินกู้จากกิจกรรมออมทรัพย์สัจจะ ทำให้มีสินทรัพย์หมุนเวียนรวมเท่ากับ 1,415,727 บาท ในด้านสินทรัพย์ถาวร ซึ่งประกอบด้วยอาคาร เครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต เครื่องใช้สำนักงาน ซึ่งเมื่อหักค่าเสื่อมราคาสะสมแล้ว ทำให้มีสินทรัพย์ถาวรสุทธิเท่ากับ 726,162 บาท และเมื่อรวมกับรายการจ่ายในการเตรียมการ พบว่า สินทรัพย์ทั้งหมดของกลุ่มฯ เท่ากับ 2,415,510.19 บาท

พิจารณาในด้านหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น พบว่า ในส่วนหนี้สินหมุนเวียน กลุ่มฯ มีหนี้สินที่ต้องชำระภายใน 1 ปี แบ่งเป็นหนี้สินจากการกู้ยืมจากสหกรณ์การเกษตรจังหวัดลำพูนจำนวน 209,000 บาท ส่วนหนี้สินระยะยาวเป็นเงินที่กลุ่มฯ ได้กู้ยืมจากองค์การบริหารส่วนตำบลเหมืองง่า ตั้งแต่ปี 2545 ซึ่งยังค้างชำระจำนวน 20,000 บาท ในส่วนของเจ้าของซึ่งประกอบด้วยการระดมทุนจากกิจกรรมออมทรัพย์เพื่อการแปรรูปและจากกิจกรรมออมทรัพย์สัจจะ สินทรัพย์ได้เปล่า เมื่อหักจากขาดทุนสะสมต้นงวดและบวกกำไรสะสมปลายงวด ทำให้มีส่วนของเจ้าของรวมเป็นเงิน 2,186,510.19 บาท ส่งผลให้มีหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้นทั้งหมดเท่ากับ 2,415,510.19 บาท เท่ากับด้านสินทรัพย์ (รายละเอียด แสดงได้ในงบดุล)

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

งบล

สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย : บาท

สินทรัพย์

สินทรัพย์หมุนเวียน

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	89,075.00
ลูกหนี้การค้า	-
สินค้าสำเร็จรูปคงคลัง	37,987.00
งานระหว่างทำ	-
วัตถุดิบคงคลัง	10,000.00
วัสดุสิ้นเปลืองคงคลัง	108,665.00
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่นๆ (ลูกหนี้เงินกู้)	1,170,000.00
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	1,415,727.00

สินทรัพย์ถาวร

ที่ดิน	-
อาคาร	200,404.00
เครื่องจักร / อุปกรณ์	643,880.00
ยานพาหนะ	-
เครื่องใช้สำนักงาน	2,980.00
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	121,102.00
รวมสินทรัพย์ถาวรสุทธิ	726,162.00

สินทรัพย์อื่นๆ

รายการในการเตรียมการ	273,621.19
รวมสินทรัพย์ทั้งหมด	2,415,510.19

หนี้สินและส่วนของผู้เจ้าของ**หนี้สินหมุนเวียน**

ภาษีเงินได้ค้างจ่าย	-
เจ้าหนี้ถึงกำหนดชำระใน 1 ปี	209,000.00
รวมหนี้สินหมุนเวียน	209,000.00

หนี้สินระยะยาว

เงินกู้ระยะยาว	20,000.00
รวมหนี้สินระยะยาว	20,000.00

ส่วนของผู้เจ้าของ

ทุน	-
การระดมทุน	-
ออมทรัพย์เพื่อการแปรรูป	59,075.00
ออมทรัพย์สัจจะ	1,200,000.00
ได้เปล่า	834,704.00
กำไรสะสมต้นงวด	- 2,356.00
<u>บวก กำไรสุทธิ</u>	<u>95,087.19</u>
กำไรสะสมปลายงวด	92,731.19
รวมส่วนของผู้เจ้าของ	2,186,510.19
รวมหนี้สินและส่วนของผู้เจ้าของ	2,415,510.19

5.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน**5.4.1 ปัญหาด้านการเงิน**

จากการศึกษาผลการดำเนินงานของกลุ่มฯ ที่ผ่านมา จะเห็นได้ว่ากลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนทางการเงินจากหลายหน่วยงานในพื้นที่ โดยเฉพาะด้านการเงินรวมถึงปัจจัยการผลิตที่ไม่ใช่ตัวเงิน แต่อย่างไรก็ตามจากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ ยังคงประสบปัญหาความไม่คล่องตัวของเงินทุนหมุนเวียนในบางช่วงของการดำเนินงาน เนื่องจากในบางครั้งกลุ่มฯ ไม่สามารถทำการผลิตสินค้าในปริมาณที่ต้องการได้ เพราะต้องรอรับเงินจากการขายสินค้าในงวดก่อนหน้า จึงจะมีเงินเพียงพอที่จะดำเนินการผลิตในปริมาณมากได้

ในส่วนของผู้วิจัย เห็นว่า ถึงแม้กลุ่มฯ จะมีการจัดบันทึกบัญชีค่อนข้างละเอียด และแบ่งแยกการบันทึกบัญชีระหว่างกิจกรรมการผลิตและกิจกรรมออมทรัพย์อย่างชัดเจน แต่ระบบบัญชีของกลุ่มฯ ยังไม่ถูกต้องตามหลักการบัญชี มีผู้จัดทำบัญชีคนเดียวกัน อาจจะทำให้เกิดความสับสนได้ ดังนั้นจึงควรหาผู้ที่มีความรู้ในการ

จัดทำบัญชีเข้ามาช่วยทำหน้าที่ดังกล่าว เพื่อให้ระบบการบันทึกบัญชีของกลุ่มฯ เป็นไปอย่างถูกต้องและครบถ้วน

5.4.2 ความต้องการทางการเงินของกลุ่มฯ

ถึงแม้กลุ่มฯ จะได้รับการสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานในพื้นที่มาโดยตลอด แต่กลุ่มฯ ก็ยังคงต้องการเงินทุนเพิ่มขึ้นทุกๆ ปีดำเนินการ อันเนื่องมาจากการดำเนินการผลิตที่เริ่มขยายตัวมากขึ้นในช่วงปลายปี 2546 และมีแนวโน้มที่จะเพิ่มกำลังการผลิตมากขึ้นในปีต่อไป ซึ่งกลุ่มฯ ต้องมีการเพิ่มเงินทุนหมุนเวียนให้มากขึ้น

บทที่ 6

SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ

6.1 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และข้อจำกัด (SWOT Analysis) ของกลุ่มฯ

6.1.1 จุดแข็ง

1) การจัดการองค์กร

- ประธานกลุ่มฯ เป็นผู้มีความสามารถ มีความเป็นผู้นำสูง สามารถติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการในพื้นที่ได้อย่างดี
- การบริหารจัดการในลักษณะพี่น้อง ตลอดจนคณะกรรมการกลุ่มฯ มีความสามัคคีปรองดองกัน สามารถแสดงความคิดเห็นในด้านต่างๆ ทำให้การบริหารกลุ่มฯ เป็นไปอย่างราบรื่น
- คณะกรรมการมีความสมัครใจที่จะเข้าร่วมในกิจกรรมของกลุ่มฯ ตลอดจนมีความเข้าใจบทบาทหน้าที่ของตนเองเป็นอย่างดี
- สมาชิกและคณะกรรมการที่เข้าทำงานให้กับกลุ่มฯ เป็นคนในหมู่บ้านเดียวกัน ทำให้การติดต่อประสานงานเป็นไปโดยสะดวก
- ถึงแม้คณะกรรมการกลุ่มฯ จะมีระดับการศึกษาที่ไม่สูงมากนัก แต่กลุ่มฯ ก็รู้ศักยภาพขององค์กรเป็นอย่างดี คอยที่เรียนรู้และรับข้อมูลข่าวสารที่เป็นประโยชน์จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องอย่างสม่ำเสมอ

2) การผลิต

- กลุ่มฯ มีประสบการณ์การผลิตติดต่อกันเป็นระยะเวลานาน และผู้ที่มาทำการผลิตเป็นบุคคลเดิม ทำให้มีทักษะและความชำนาญในการผลิตเป็นอย่างดี
- สมาชิกที่ทำการผลิตทั้งหมดอยู่ในหมู่บ้านเดียวกัน ทำให้สะดวกต่อการผลิต และสามารถให้เวลากับการผลิตได้อย่างเต็มที่
- การที่กลุ่มฯ มีอุปกรณ์การผลิตที่ช่วยอำนวยความสะดวกหลายชนิด ทำให้ขั้นตอนในการผลิตของกลุ่มฯ เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- วัตถุดิบส่วนใหญ่จัดหาได้ง่ายในท้องถิ่น บางชนิดได้รับซื้อจากสมาชิก ทำให้เป็นการลดต้นทุนในการจัดหาได้ทางหนึ่ง
- สถานที่ผลิตของกลุ่มฯ ได้รับมาตรฐาน GMP มีการแบ่งพื้นที่การใช้งานอย่างเป็นสัดส่วน ทำให้การดำเนินการผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ
- กลุ่มฯ ได้พัฒนาการผลิตผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองอย่างต่อเนื่อง

3) การตลาด

- ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ มีราคาถูกเมื่อเปรียบเทียบกับราคาของผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่ถูกผลิตขึ้นในพื้นที่ใกล้เคียง

- ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ ขยายตัวเพิ่มมากขึ้นกว่าช่วงแรกของการดำเนินงานมาก ดังจะเห็นได้จากการมีลูกค้าประจำที่มีการสั่งซื้อเข้ามายังกลุ่มฯ ค่อนข้างสม่ำเสมอ ความพยายามที่จะหาตลาดรองรับสินค้าของกลุ่มฯ อยู่เสมอ ทำให้มีรายได้เข้ามายังกลุ่มฯ อย่างต่อเนื่อง
- เมื่อพิจารณาจากผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่ผลิตขึ้นในจังหวัดลำพูน พบว่า กลุ่มฯ เป็นเพียงกลุ่มฯ เดียวที่ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.)
- ในปี 2547 ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งและเครื่องดื่มลำไยผงของกลุ่มฯ ได้รับคัดเลือกเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 4 ดาวในระดับประเทศ ทำให้เป็นการช่วยเพิ่มความมั่นใจในคุณภาพสินค้าให้กับลูกค้าได้เป็นอย่างดี

4) การเงิน

- การจัดบันทึกทางการเงิน มีการแบ่งแยกกันระหว่างกิจกรรมการผลิตเพื่อจำหน่ายและกิจกรรมการซ่อมทรัพย์สินที่ชัดเจน
- กลุ่มฯ มีการจัดบันทึกรายรับรายจ่าย รวมถึงมีการติดต่อให้หน่วยงานในพื้นที่จัดทำงบการเงินในช่วงสิ้นดำเนินการของแต่ละปี ทำให้ทราบผลการดำเนินงานที่ผ่านมาเป็นอย่างดี
- กลุ่มฯ มีผู้รับผิดชอบในการจัดบันทึกทางการเงินและบัญชีชัดเจน

6.1.2 จุดอ่อน

1) การจัดการองค์กร

- สมาชิกที่ทำหน้าที่คณะกรรมการกลุ่มฯ มีอายุค่อนข้างมาก (40 ปีขึ้นไป) ซึ่งอาจเป็นอุปสรรคต่อการดำเนินงานในอนาคตของกลุ่มฯ หากกลุ่มฯ ไม่สามารถสร้างตัวแทนขึ้นมาทำหน้าที่แทนในตำแหน่งสำคัญๆ ในองค์กร
- ผู้ที่ทำหน้าที่หลักในการบริหารงานกลุ่มฯ คือ ประธานกลุ่มฯ และเหรัญญิก ซึ่งยังไม่สามารถหาบุคคลที่จะเข้ามาแบ่งเบาภาระหน้าที่ได้

2) การผลิต

- การผลิตไม่สม่ำเสมอ เนื่องจากเมื่อมีเทศกาลหรือกิจกรรมที่จัดขึ้นในหมู่บ้านหรือชุมชนใกล้เคียง สมาชิกมักจะขอหยุดงานเพื่อไปร่วมกิจกรรมดังกล่าว
- ถึงแม้สมาชิกที่ทำการผลิตจะสามารถทำหน้าที่แทนกันได้ทั้งหมด แต่ยังไม่สามารถดำเนินการผลิตกันเองได้ ยังต้องมีผู้คอยควบคุมการผลิตอยู่เสมอ
- แรงงานผลิตในปัจจุบันยังน้อย ทำให้ในช่วงที่มีคำสั่งซื้อเข้ามาในปริมาณมาก สมาชิกไม่สามารถผลิตได้ทันต่อความต้องการ

3) การตลาด

- เนื่องจากผลิตภัณฑ์มีราคาต่ำเมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันในท้องตลาด ทำให้กลุ่มฯ มีผลตอบแทนจากการจำหน่ายค่อนข้างต่ำ

- การศึกษาช่วงปีดำเนินงาน 2546 ของกลุ่มฯ พบว่า ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ ยังแคบ โดยจะเห็นได้จากลูกค้าประจำที่ทำการสั่งซื้อยังมีน้อยราย และสินค้ายังกระจายตัวอยู่ในวงจำกัด
- กลุ่มฯ ยังขาดผู้ที่มีความรู้ความสามารถ ที่จะเข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดให้แก่กลุ่มฯ อย่างแท้จริง

4) การเงิน

- ถึงแม้กลุ่มฯ มักจะได้รับการสนับสนุนด้านการเงินจากหน่วยงานในพื้นที่ แต่จากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ ยังคงขาดแคลนเงินทุนสำหรับจัดซื้อวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์ในช่วงของการดำเนินงาน
- ถึงแม้กลุ่มฯ จะมีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย แต่ยังไม่มีการแยกรายละเอียดที่ชัดเจน ทำให้ยากต่อการตรวจสอบ

6.1.3 โอกาส

กลุ่มฯ มักได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการต่างๆ ในพื้นที่ ทั้งจากการสนับสนุนด้านงบประมาณในการจัดซื้อปัจจัยการผลิต จัดสร้างโรงเรือนผลิตรวมถึงใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการผลิต นอกจากนี้ ยังได้สนับสนุนในด้านการฝึกอบรมการผลิตและแปรรูปอาหาร ซึ่งกลุ่มฯ ได้รับประโยชน์จากการช่วยเหลือดังกล่าวเป็นอย่างมาก

พิจารณาจากสินค้าที่กลุ่มฯ ผลิตจะเห็นได้ว่าเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป โดยส่วนใหญ่เป็นผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพซึ่งอยู่ในกระแสของการบริโภคในปัจจุบัน ทำให้โอกาสอย่างมากที่สินค้าจะได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคในวงกว้าง ส่งผลให้มีโอกาสที่จะขยายตลาดได้มากขึ้นกว่าเดิม

6.1.4 ข้อจำกัด

เนื่องจากมีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย ทำให้วัตถุดิบที่กลุ่มฯ นำมาผลิตมีหลายชนิดด้วยเช่นกัน อีกทั้งในปัจจุบัน พบว่า วัตถุดิบเหล่านี้มีราคาไม่สม่ำเสมอ และส่วนใหญ่มีแนวโน้มปรับตัวสูงขึ้น ทำให้ต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ มีแนวโน้มปรับตัวสูงขึ้นเช่นกัน

6.2 ศักยภาพการดำเนินการของกลุ่มฯ

6.2.1 ศักยภาพการจัดองค์กรของกลุ่มฯ

จากการศึกษาพบว่า ในปัจจุบันกลุ่มฯ มีผู้นำทั้งประธานและเหรัญญิกที่เป็นผู้ที่มีความสามารถ และเป็นที่ยอมรับของสมาชิกและคณะกรรมการกลุ่มฯ อีกทั้งคณะกรรมการยังมีความสามัคคีปรองดองกัน และให้การสนับสนุนในกิจกรรมดำเนินงานของกลุ่มฯ เป็นอย่างดี ทำให้กลุ่มฯ ไม่มีปัญหาในด้านการบริหารจัดการองค์กร

6.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

1) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

พิจารณากำไรต่อหน่วย เมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายส่ง พบว่า มีผลิตภัณฑ์ถึง 9 ชนิดที่ขาดทุนจากการดำเนินงาน โดยผลิตภัณฑ์ที่ขาดทุนต่อหน่วยมากที่สุด คือ ลำไยอบแห้งสีทอง (2A) โดยขาดทุนต่อหน่วยเท่ากับ 23.79 บาท รองลงไปเป็นน้ำพริกเผและเครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป ซึ่งให้ขาดทุนต่อหน่วยที่ 20.99 บาท และ 13.23 บาท ตามลำดับ อย่างไรก็ตามยังคงมีผลิตภัณฑ์ที่ให้ผลกำไรต่อหน่วยเป็นบวก ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ให้กำไรต่อหน่วยสูงที่สุด คือ กาละแมขนาดบรรจุ 1 กิโลกรัม ซึ่งให้กำไรต่อหน่วยที่ 65.97 บาท รองลงไปเป็นเครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูปและเครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป ซึ่งให้ผลกำไรต่อหน่วยที่ 6.24 บาท และ 6.11 บาท ตามลำดับ แต่เมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายปลีก พบว่า มีผลิตภัณฑ์ 4 ชนิดที่ยังคงให้ผลกำไรต่อหน่วยเป็นลบ ได้แก่ เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป น้ำพริกเผ และลำไยอบแห้งสีทองเกรด 2A

2) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

พิจารณาจากยอดขายของแต่ละผลิตภัณฑ์ หากเปรียบเทียบเป็นรายผลิตภัณฑ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายสูงที่สุด คือ ลำไยอบแห้งสีทองเกรด 3A รองลงไปเป็นลำไยอบแห้งสีทองเกรด 2A และน้ำพริกเผตามลำดับ แต่หากเปรียบเทียบเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ พบว่า ผลิตภัณฑ์กลุ่มเครื่องต้มสมุนไพร เป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายสูงที่สุด ซึ่งมียอดขายรวมกันทั้งหมดสูงถึง 170,865 บาท

และจากการศึกษาทั้งในด้านศักยภาพการทำกำไรและศักยภาพทางด้านยอดขาย พบว่า ถึงแม้ผลิตภัณฑ์บางชนิดที่ถึงแม้จะมีศักยภาพทางด้านยอดขาย แต่ขณะเดียวกันก็เป็นผลิตภัณฑ์ที่ขาดทุนต่อหน่วยที่ค่อนข้างสูงด้วยเช่นกัน

(รายละเอียดแสดงได้ดังตารางที่ 6.1)

ตารางที่ 6.1 ยอดขายและอัตรากำไรของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	หน่วย	ปริมาณขาย		ราคาขายต่อหน่วย		ยอดขาย/ปี (บาท)	อัตรายอดขายของผลิตภัณฑ์/ยอดขายรวม (%)	ต้นทุนต่อหน่วย
			ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง			
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	332	163	40	35	18,985	5.00	46.77
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	266	142	50	40	18,980	5.00	40.52
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	332	163	40	35	18,985	5.00	38.82
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	266	142	50	40	18,980	5.00	33.89
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	332	163	40	35	18,985	5.00	39.80
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	266	142	50	40	18,980	5.00	33.76
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	225	กล่อง	498	244	40	35	28,460	7.50	48.23
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	399	214	50	40	28,510	7.51	43.56
เครื่องต้มชาสมุนไพร	30	กล่อง	152		50	40	7,600	2.00	41.62
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย	30	กล่อง	228		50	40	11,400	3.00	48.72
นมถั่วผงสำเร็จรูป	500	กล่อง	590		45	40	26,550	6.99	41.40
น้ำพริกเผา	250	ขวด	474	542	40	35	37,930	9.99	55.99
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	1,000	ถุง		32		120	3,840	1.01	54.03
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	500	กล่อง	76	350	150	130	56,900	14.99	153.79
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	500	กล่อง	57	304	200	150	57,000	15.02	153.79
อื่นๆ							7,504	1.98	
รวม							379,589	100	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ 6.1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนรวม	กำไรต่อหน่วย (บาท)		กำไรรวม (บาท)		อัตรากำไรต่อต้นทุน (ร้อยละ)		อัตรากำไรต่อราคาผลผลิต (ร้อยละ)	
		ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	23,151.15	- 6.77	- 11.77	- 2,247.64	- 1,918.51	-14.48	-25.17	-16.93	-33.63
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป	16,532.16	9.48	- 0.52	2,521.68	- 73.84	23.40	-1.28	18.96	-1.30
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป	19,215.90	1.18	- 3.82	391.76	- 622.66	3.04	-9.84	2.95	-10.91
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป	13,827.12	16.11	6.11	4,285.26	867.62	47.54	18.03	32.22	15.28
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป	19,701.00	0.20	- 4.80	66.40	- 782.40	0.50	-12.06	0.50	-13.71
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป	13,774.08	16.24	6.24	4,319.84	886.08	48.10	18.48	32.48	15.60
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	35,786.66	- 8.23	- 13.23	- 4,098.54	- 3,228.12	-17.06	-27.43	-20.58	-37.80
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป	26,702.28	6.44	- 3.56	2,569.56	- 761.84	14.78	-8.17	12.88	-8.90
เครื่องดื่มชาสมุนไพร	6,326.24	8.38	-	1,273.76	-	20.13	-	16.76	-
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย	11,108.16	1.28	-	291.84	-	2.63	-	2.56	-
นมถั่วผงสำเร็จรูป	24,426.00	3.60	-	2,124.00	-	8.70	-	8.00	-
น้ำพริกเผา	56,885.84	- 15.99	- 20.99	- 7,579.26	-11,376.58	-28.56	-37.49	-39.98	-59.97
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	1,728.96	-	65.97	-	2,111.04	-	122.10	-	54.98
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	65,514.54	- 3.79	- 23.79	- 288.04	- 8,326.50	-2.46	-15.47	-2.53	-18.30
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	55,518.19	46.21	- 3.79	2,633.97	-1,152.16	30.05	-2.46	23.11	-2.53
อื่นๆ	4,502.40								
รวม	394,700.68								

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

6.2.3 ศักยภาพการผลิต

1) ศักยภาพของปัจจัยการผลิต

พิจารณาปัจจัยการผลิตของกลุ่มฯ พบว่า ปัจจัยการผลิตที่เป็นวัตถุดิบทั้งหมดสามารถจัดหาได้ง่ายในพื้นที่ บางชนิดรับซื้อจากสมาชิกภายในกลุ่มฯ ทำให้ลดต้นทุนในส่วนของการขนส่งลงได้ส่วนหนึ่ง ส่วนปัจจัยการผลิตที่เป็นอุปกรณ์ชนิดต่างๆ โดยเฉพาะอุปกรณ์การผลิตที่มีราคาสูง รวมถึงโรงเรือนผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐาน กลุ่มฯ ก็ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานในพื้นที่มาโดยตลอด ทำให้กลุ่มฯ ไม่มีต้นทุนในการจัดหาในส่วนนี้

ในส่วนของการแรงงานในการผลิตที่พบว่า กลุ่มฯ ยังมีแรงงานผลิตที่น้อยและส่วนใหญ่เป็นแรงงานที่ค่อนข้างมีอายุ ทำให้ความคล่องตัวในการผลิตมีน้อย แต่อย่างไรก็ตามปัญหาดังกล่าวยังไม่ส่งผลกระทบต่อกลุ่มฯ มากนัก แต่อาจจะส่งผลกระทบต่อไปในอนาคต หากกลุ่มฯ ต้องการขยายกำลังการผลิตมากขึ้นกว่าเดิม

ทำให้โดยภาพรวมแล้ว ศักยภาพของปัจจัยการผลิตของกลุ่มฯ ค่อนข้างดี

2) ศักยภาพของกระบวนการผลิต

ในขั้นตอนของกระบวนการผลิต จากการศึกษา พบว่า ในแต่ละครั้งการผลิตจะมีผู้ที่จัดบันทึกรายละเอียดของขั้นตอนการผลิตอยู่เสมอ นอกจากนี้ยังมีผู้ที่คอยควบคุมการผลิตถึง 4 คนด้วยกัน ทำให้กลุ่มฯ ไม่มีปัญหาในขั้นตอนของกระบวนการผลิต

การสำรวจยังพบว่า กลุ่มฯ มีการใช้อุปกรณ์การผลิตที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานในพื้นที่หลายชนิด ที่ทำให้กระบวนการผลิตของกลุ่มฯ มีความรวดเร็วและเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ ทำให้โดยสรุปแล้ว ศักยภาพของกระบวนการผลิตของกลุ่มฯ ค่อนข้างดี

6.2.4 ศักยภาพทางการตลาด

สามารถแบ่งพิจารณาเป็นด้านต่างๆ ดังนี้

ด้านผลิตภัณฑ์ พบว่า กลุ่มฯ มีจุดแข็งในด้านผลิตภัณฑ์ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ได้จดทะเบียนเป็นผลิตภัณฑ์มาตรฐานจากองค์การอาหารและยา (อย.) เป็นรายเดียวในจังหวัดลำพูน ในกลุ่มสินค้าที่เป็นเครื่องดื่มและชาสมุนไพรด้วยกัน ทำให้สินค้าเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค อีกทั้งผลิตภัณฑ์หลักที่เป็นเครื่องดื่มและชาสมุนไพร ยังเป็นสินค้าที่อยู่ในกระแสการบริโภคในปัจจุบัน ทำให้ง่ายต่อการเป็นที่นิยมของผู้บริโภค

ด้านราคาสินค้า ถึงแม้จากการสัมภาษณ์จะพบว่า กลุ่มฯ เป็นกลุ่มประกอบการเพียงรายเดียวที่ผลิตสินค้าที่ผลิตขึ้นเกือบทั้งหมดได้รับมาตรฐานอาหารและยาจากกระทรวงสาธารณสุข เมื่อเปรียบเทียบกับผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่ถูกผลิตขึ้นจากกลุ่มประกอบการอื่นในพื้นที่ แต่กลุ่มฯ ก็ยังไม่กล้าที่จะกำหนดราคาขายผลิตภัณฑ์ให้สูงกว่าที่เป็นอยู่ได้ ยังคงพิจารณาจากราคาของสินค้าประเภทเดียวกันที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด เนื่องจากเกรงว่าจะไม่สามารถจำหน่ายสินค้าได้

ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย เนื่องจากในช่วงปีดำเนินงานตั้งแต่เริ่มจัดตั้งกลุ่มฯ จนถึงปี 2546 กลุ่มฯ ยังอยู่ในช่วงการพัฒนา การดำเนินงานด้านตลาดยังเป็นในเชิงรับ คือ ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่จะถูกจำหน่ายอยู่ในวงจำกัดในพื้นที่จังหวัดลำพูน เนื่องจากกลุ่มฯ มักจะจำหน่ายสินค้า ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และมีเพียงการออกร้านจำหน่ายสินค้าที่หน่วยงานในพื้นที่จัดขึ้นเท่านั้น หรือเป็นงานออกร้านที่สำคัญ ในจังหวัดเชียงใหม่

แต่เมื่อพิจารณาการดำเนินงานตั้งแต่ปีดำเนินงาน 2547 เป็นต้นมา พบว่าช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ จะขยายตัวมากขึ้นกว่าเดิม คือ ดำเนินการตลาดเชิงรุกมากขึ้น มีการฝากจำหน่ายตามร้านค้า รวมถึงมีสมาชิกที่ทำหน้าที่เป็นพ่อค้าคนกลางคอยรับซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ไปจำหน่ายต่ออีกทอดหนึ่ง

ด้านการส่งเสริมการขาย จากการศึกษา พบว่า การส่งเสริมการขายของกลุ่มฯ ค่อนข้างน้อย มีเพียงการให้เครดิตแก่ลูกค้าประจำรวมถึงสมาชิกกลุ่มฯ ที่ทำหน้าที่เสมือนพ่อค้าคนกลางคอยรับซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ไปจำหน่ายต่อ แต่วิธีส่งเสริมการขายของกลุ่มฯ ที่มีประสิทธิภาพมากที่สุด คือ การออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้น

เมื่อพิจารณาในภาพรวมของทั้ง 4 ด้าน พบว่า กลุ่มฯ ค่อนข้างมีศักยภาพในด้านของตัวผลิตภัณฑ์ คือ การเป็นที่ยอมรับในเรื่องของคุณภาพ และการเป็นสินค้าที่อยู่ในกระแสบริโภคนิยมในปัจจุบัน ประกอบกับช่องทางการจัดจำหน่ายที่เริ่มดีขึ้นเรื่อย ถึงแม้ว่าจะยังไม่สามารถกำหนดราคาขายตามที่ต้องการ หรือการส่งเสริมการขายจะยังมีไม่มากนัก แต่ก็ทราบดีว่าการส่งเสริมการขายโดยการออกร้านจำหน่ายสินค้า เป็นวิธีที่มีประสิทธิผลมากที่สุด ทำให้โดยสรุปแล้วศักยภาพด้านการตลาดของกลุ่มฯ ค่อนข้างดี

6.2.5 ศักยภาพทางการเงิน

พิจารณาอัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง พบว่า กลุ่มฯ มีอัตราส่วนหมุนเวียนเท่ากับ 6.67 อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้นเท่ากับ 6.59 และอัตราส่วนสภาพคล่องของกระแสเงินสดเท่ากับ 0.43 ซึ่งถือว่าค่อนข้างต่ำ

ด้านอัตราส่วนแสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน พบว่า มีอัตราหมุนเวียนของสินค้าคงคลังค่อนข้างต่ำ และมีอายุสินค้าที่ 50.48 วัน ซึ่งค่อนข้างนาน รวมถึงมีอัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมดและอัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวรค่อนข้างต่ำเช่นกันที่ 0.16 เท่า และ 0.52 เท่า ตามลำดับ

พิจารณาอัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม พบว่า กลุ่มฯ มีอัตราส่วนหนี้สินคิดเป็นร้อยละ 9.48 เท่า มีหนี้สินต่อส่วนของเจ้าของและอัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวมค่อนข้างต่ำ แต่มีอัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายดอกเบี้ยรวมถึงอัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำติดลบเนื่องจากขาดทุนในส่วนของผลการดำเนินงานในกิจกรรมการแปรรูป

ด้านอัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร พบว่า ให้อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขายและอัตราส่วนกำไรเบี่ยงต้นต่อยอดขายค่อนข้างสูงคิดเป็นร้อยละ 25.05 และ 27.69 ตามลำดับ ส่วนอัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม และอัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้นให้ค่าค่อนข้างต่ำ (รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 6.2)

โดยสรุป พบว่า ศักยภาพด้านการเงินของกลุ่มฯ ทั้งด้านสภาพคล่อง อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน และอัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืมของกลุ่มฯ ค่อนข้างต่ำ ถึงแม้จะมีศักยภาพในอัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร แต่ก็ยังเป็นผลมาจากผลกำไรจากกิจกรรมปล่อยเงินกู้ ทำให้โดยสรุปแล้ว ศักยภาพทางการเงินของกลุ่มฯ ค่อนข้างต่ำ

ตารางที่ 6.2 อัตราส่วนทางการเงินของกลุ่มฯ

อัตราส่วน	กิจการ
I อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)	
1. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด) (current ratio)	6.77 เท่า
2. อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น หรืออัตราส่วนทุนหมุนเวียน หรืออัตราส่วนขับพลัน(Acid Test Ratio หรือ Quick Ratio)	6.59 เท่า
3. อัตราส่วนสภาพคล่องของกระแสเงินสด (Cash Flow Liquidity)	0.43 เท่า
4. ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)	1,206,727 บาท
II. อัตราส่วนแสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน	
5. อัตราหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)	7.23 ครั้ง
6. อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory turnover in Days)	50.48 วัน
7. 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)	50.48 วัน
8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)	0.16 ครั้ง
9. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets turnover Ratio)	0.52 ครั้ง
III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม	
10. อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio)	9.48 %
11. หนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ (D/E)	0.10 เท่า
12. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long – Term Debt / Total Capitalization)	0.01 เท่า
13. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายดอกเบี้ย (Times interest Earning or Interest Coverage Ratio)	-1.79 เท่า
14. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำ (Fix Charge Ratio)	- 1.79 เท่า
15. Degree of Financial Leverage	1.00 เท่า
IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร	
16. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)	25.05 %
17. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)	27.69 %
V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)	
18. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment) : ROI	3.94 %
19. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)	- 0.72 %
20. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)	4.35 %

ที่มา : จากการคำนวณ

บทที่ 7

บทสรุป

7.1 สรุปผลการศึกษา

7.1.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 4/4 บ้านต้นผึ้ง หมู่ที่ 1 ตำบลเหมืองง่า อำเภอเมือง จังหวัดลำพูน จัดตั้งขึ้นอย่างเป็นทางการเมื่อวันที่ 16 พฤศจิกายน 2543 โดยการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชน

การดำเนินงานเริ่มจากสมาชิกกลุ่มแม่บ้านมีความสนใจที่จะแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรในหมู่บ้าน จึงรวมตัวกันขอรับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการในพื้นที่ โดยในครั้งแรกได้รับการฝึกอบรมหลักสูตรการทำตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา ต่อมาในปี 2544 ได้ฝึกอบรมหลักสูตรการแปรรูปและถนอมอาหาร และได้ฝึกอบรมหลักสูตรการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ในปี 2545 ซึ่งนอกจากการฝึกอบรมต่างๆ ที่ได้รับ กลุ่มฯ ยังได้รับการสนับสนุนในรูปเงินในรูปแบบต่างๆ ทั้งเงินอุดหนุนที่ให้เปล่าและเงินกู้ปลอดดอกเบี้ย

กลุ่มฯ มีโครงสร้างองค์กรที่ชัดเจน คือ มีคณะกรรมการที่ดำรงตำแหน่ง ได้แก่ ประธาน รองประธาน ฝ่ายบัญชี ฝ่ายผลิต และฝ่ายตรวจสอบ คณะกรรมการของกลุ่มฯ มาจากการเลือกตั้งของสมาชิก อยู่ในวาระเป็นเวลา 4 ปี ซึ่งคณะกรรมการชุดนี้ปฏิบัติงานในตำแหน่งติดต่อกันมาเป็นเวลา 4 ปี แต่ในทางปฏิบัติการบริหารงานโดยส่วนใหญ่จะตกอยู่กับคณะกรรมการกลุ่มฯ 4 ราย คือ นางยุพิน อนุใจ ที่ทำหน้าที่ประธานและนางวันเพ็ญ สุริยวงค์ รวมถึงเลขานุการและฝ่ายจัดซื้อ ซึ่งเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน เนื่องจากคณะกรรมการรายอื่นๆ ไม่ค่อยมีบทบาทในการบริหารงานมากนัก อีกทั้งยังพบว่าคณะกรรมการกลุ่มฯ แต่ละรายค่อนข้างมีอายุและไม่มีสมาชิกรุ่นใหม่เข้ามาร่วมในการดำเนินการผลิต ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อ การสืบทอดงานและประสิทธิภาพการทำงานในอนาคตได้

กลุ่มฯ ได้มีการทำกิจกรรมอย่างต่อเนื่องจนถึงปัจจุบัน โดยมีสมาชิกทั้งหมดจำนวน 335 คน ซึ่งไม่ได้มีส่วนร่วมในการบริหารงานหรือการตัดสินใจในการดำเนินงานกิจการ สมาชิกส่วนใหญ่ตัดสินใจซื้อหุ้น เนื่องจากต้องการเงินปันผล

กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนในด้านต่างๆ อย่างสม่ำเสมอ จากหน่วยงานทั้งที่เป็นหน่วยงานในพื้นที่และสถาบันการศึกษา ปัจจุบันกลุ่มฯ ได้รับเลือกให้เป็นศูนย์การเรียนรู้ชุมชนของสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดลำพูน ทำให้มีนักศึกษาและผู้สนใจเข้ามาศึกษาดูงานอยู่เป็นประจำ

7.1.2 การผลิต

ในช่วงแรกของการดำเนินงาน กลุ่มฯ ได้ทำการผลิตตะกร้าจากสมุดโทรศัพท์และดอกไม้ประดิษฐ์จากกระดาษสา แต่หลังจากที่ได้รับการฝึกอบรมการแปรรูปและถนอมอาหารในปี 2544 กลุ่มฯ ได้ทยอยทอดลองนำเอาวัตถุดิบชนิดอื่นๆ ที่จัดหาได้ในพื้นที่ทำมาผลิตเป็นเครื่องดื่มผงสำเร็จรูป ซึ่งในปัจจุบัน พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่

กลุ่มฯ ผลิต ได้แก่ เครื่องดื่มสมุนไพรผงและชาสมุนไพรผงชนิดต่างๆ นมถั่วผง น้ำพริกเผา กาละแม และลำไยอบแห้ง

การผลิตของกลุ่มฯ มีลักษณะรวมกันผลิตและจำหน่าย ซึ่งจะผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้าประจำ และผลิตเพื่อเตรียมไว้สำหรับนำไปจำหน่ายในงานออกร้านจำหน่ายสินค้าที่หน่วยงานต่างๆ จัดขึ้น โดยมีคณะกรรมการที่ทำหน้าที่บริหารการผลิต 4 คน ซึ่งเป็นชุดเดียวกับผู้ที่ทำหน้าที่บริหารองค์กร ส่วนในด้านแรงงานพบว่า มีสมาชิกเพียง 10 รายที่ทำหน้าที่แรงงานผลิตของกลุ่มฯ โดยมีการจ่ายค่าแรงเป็นรายวันตามลักษณะงานที่ทำ

เมื่อพิจารณาต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ พบว่า ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่มีสัดส่วนของต้นทุนวัตถุดิบสูงที่สุด รองลงไปเป็นต้นทุนค่าจ้างในการผลิตและค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ส่วนในด้านผลตอบแทน พบว่าผลิตภัณฑ์เกือบทั้งหมดให้ผลตอบแทนที่เป็นบวกยกเว้นลำไยอบแห้งสีทองที่จำหน่ายส่ง

ด้านการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต พบว่า หลังจากที่ได้รับการสนับสนุนจากงบประมาณระดับเศรษฐกิจ ในปี 2545 ซึ่งได้รับการสนับสนุนทั้งด้านโรงเรือนผลิตและบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานถูกสุขลักษณะ อุปกรณ์ที่ช่วยอำนวยความสะดวกในการผลิตและการบรรจุภัณฑ์ ทำให้การผลิตของกลุ่มฯ มีประสิทธิภาพและรวดเร็วมากขึ้นกว่าเดิม ส่วนด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ เกือบทุกชนิดได้รับการรับรองมาตรฐานอาหารและยา (อย.) จากกระทรวงสาธารณสุข นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังคงพยายามทดสอบเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ขึ้นมาอยู่เสมอ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ของกลุ่มฯ นั้น กลุ่มฯ ได้เริ่มทำการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรผงมาตั้งแต่ปี 2544 หลังจากนั้นในช่วงต้นปี 2545 จึงเริ่มทำการผลิตชาสมุนไพรผง ส่วนนมถั่วผงและลำไยอบแห้งเริ่มทำการผลิตในช่วงปี 2546 และผลิตภัณฑ์ใหม่ในกลุ่มฯ เริ่มทำการผลิต คือ เครื่องดื่มชงสำเร็จรูปกระชายดำ

ปัญหาด้านการผลิต จากความผันผวนของราคาวัตถุดิบในท้องตลาด และแนวโน้มราคาปัจจัยการผลิตที่สูงขึ้น ทำให้ต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ มีแนวโน้มเพิ่มสูงขึ้นเช่นกัน และเนื่องจากกลุ่มฯ มีสมาชิกที่ทำการผลิตเพียง 10 ราย ซึ่งส่วนใหญ่ค่อนข้างมีอายุ ทำให้ไม่ค่อยคล่องตัวในการปฏิบัติงาน อีกทั้งสมาชิกไม่สามารถทำการผลิตในทุกขั้นตอนของการผลิต ทำให้ต้องมีผู้คอยควบคุมการผลิตอยู่เสมอ ส่งผลให้กลุ่มฯ ยังไม่สามารถขยายกำลังการผลิตให้มากขึ้นกว่าที่เป็นอยู่ได้ในปัจจุบัน นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังขาดเทคนิคการผลิตที่ลดการใช้น้ำตาลในการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรผง ส่วนด้านความต้องการ พบว่า กลุ่มฯ ต้องการขอรับการสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยหรือดอกเบี้ยต่ำ สำหรับใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินงานด้านการผลิต ต้องการขอรับการสนับสนุนในด้านเทคนิคการรักษากาละแมให้นานขึ้นกว่าเดิม และเทคนิคการลดปริมาณการใช้น้ำตาลในการผลิตเครื่องดื่มสมุนไพรผง

โดยภาพรวมแล้ว ปัญหาด้านการผลิตของกลุ่มฯ ไม่ใช่ปัญหาที่ต้องการแก้ไขอย่างเร่งด่วน เนื่องจากกลุ่มฯ มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลาย มีประสิทธิภาพในการผลิต และได้รับการสนับสนุนมาโดยตลอด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ เป็นไปเพื่อขยายฐานลูกค้าให้กว้างขึ้น และเพื่อแข่งขันกับผู้ผลิตรายใหญ่ในตลาด เช่น ในซูเปอร์มาร์เก็ต

7.1.3 การตลาด

ผู้ที่ทำหน้าที่ในการบริหารด้านการตลาดของกลุ่มฯ ได้แก่ นางยุพิน นางวันเพ็ญ และนางสีดา นอกจากนี้ยังมีนายกิตติ ซึ่งเป็นฝ่ายตลาดทำหน้าที่เสมือนพ่อค้าคนกลางคอยรับสินค้าของกลุ่มฯ ไปจำหน่าย โดยปัจจุบันกลุ่มฯ วางแผนที่จะขยายช่องทางการจำหน่ายให้กว้างขึ้น รวมถึงวางแผนที่จะสรรหาผู้ที่มีความสามารถจะเข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดให้กับกลุ่มฯ เพิ่มขึ้น

พิจารณาช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ พบว่า ในช่วงแรกของการดำเนินงานจนถึงปีดำเนินงาน 2546 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ เกือบทั้งหมดยังคงจำกัดอยู่ในเขตพื้นที่จังหวัดลำพูน ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ การออกร้านจำหน่ายสินค้ากับหน่วยงานในพื้นที่และจังหวัดเชียงใหม่ รวมถึงจำหน่ายผ่านพ่อค้าคนกลางของกลุ่มฯ และจากยอดขายทั้งหมดที่ 379,589 บาท เป็นการขายส่งคิดเป็นร้อยละ 44.5 อีกร้อยละ 55.5 เป็นการขายปลีก

การตั้งราคาของกลุ่มฯ จะพิจารณาจากพิจารณาจากต้นทุนการผลิตที่เป็นวัตถุดิบชนิดต่างๆ ค่าจ้างแรงงานในการผลิต รวมถึงต้นทุนบรรจุภัณฑ์ที่ผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆ ใช้ จากนั้นจะกำหนดราคาโดยบวกเพิ่มร้อยละ 20 จากต้นทุนการผลิต

ด้านการส่งเสริมการขาย พบว่า ปีดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ ยังมีการส่งเสริมการขายไม่มากนัก และจากการสำรวจ พบว่า วิธีส่งเสริมการขายที่ได้ผลดีที่สุด คือ การนำผลิตภัณฑ์ออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ จัดขึ้น ซึ่งเป็นช่องทางที่ไม่มีความแน่นอน ขึ้นอยู่กับความถี่ของการจัดงาน

ส่วนปัญหาด้านการตลาดที่สำคัญ พบว่า ในปีการดำเนินงาน 2546 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ ยังไม่กว้างเท่าที่ควร ถึงแม้ในปัจจุบันช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ จะกว้างขึ้น มีการนำสินค้าไปออกร้านกับเมืองทองธานี หรือกับศูนย์ส่งเสริมการส่งออก จังหวัดเชียงใหม่ เป็นต้น แต่กลุ่มฯ ก็ยังคงไม่สามารถที่จะดำเนินการตลาดเชิงรุกได้ดีเท่าที่ควร โดยมีข้อจำกัดด้านบุคคลากรที่จะเข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดอย่างจริงจังสามารถวางแผนการตลาดได้ เพื่อขยายฐานลูกค้าให้กว้างขึ้น กลุ่มฯ จึงต้องการที่จะสรรหาบุคคลที่มีความรู้ความสามารถเข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดให้กับกลุ่มฯ เพื่อขยายช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ ให้มากขึ้น

7.1.4 การเงิน

กิจกรรมทางการเงินของกลุ่มฯ แบ่งเป็นกิจกรรมออมทรัพย์เพื่อการแปรรูปและกิจกรรมออมทรัพย์สัจจะ โดยนางวันเพ็ญซึ่งทำหน้าที่เหรัญญิกของกลุ่มฯ จะทำหน้าที่ในการจัดทำบัญชีรายรับ-รายจ่ายของกลุ่มฯ รวมถึงมีหน้าที่เก็บเงินสัจจะออมทรัพย์ของกลุ่มฯ โดยมีนางสีดา บัวโอภาสคอยช่วยเหลือ ส่วนการวางแผนทางการเงิน พบว่า กลุ่มฯ วางแผนที่จะขอรับการสนับสนุนเงินกู้จากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อนำมาใช้ในการขยายการผลิต อีกทั้งวางแผนที่จะนำเงินส่วนที่เป็นเงินในกิจกรรมระดมทุน มาใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการผลิต เพื่อลดปัญหาการขาดแคลนเงินทุนหมุนเวียนในบางช่วงของการดำเนินงาน

พิจารณาผลการดำเนินงานในปีดำเนินงาน 2546 พบว่า ในส่วนของกิจกรรมการผลิตเพื่อจำหน่าย พบว่า ในปีการผลิต 2546 กลุ่มฯ มียอดจำหน่ายจากการดำเนินงานเท่ากับ 379,589 บาท เมื่อหักต้นทุนขายและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน พบว่า กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงานคิดเป็นเงิน 17,394.81 บาท แต่เมื่อรวม

กับรายได้จากการเก็บดอกเบี้ยยเงินกู้ของกิจกรรมออมทรัพย์จะจำนวน 122,209 บาท และหักดอกเบียจ่ายจำนวน 9,727 บาท ทำให้กลุ่มฯ มีกำไรสุทธิ 95,087.19 บาท และเมื่อพิจารณาจากงบดุล พบว่า มีสินทรัพย์เท่ากับด้านหนี้สินและส่วนของเจ้าของที่ 2,415,510.19 บาท

ด้านปัญหาและความต้องการทางการเงิน พบว่า ถึงแม้ที่ผ่านมา กลุ่มฯ จะได้รับการสนับสนุนทางการเงินจากหลายหน่วยงานในพื้นที่ รวมถึงการสนับสนุนปัจจัยการผลิตที่ไม่ใช่ตัวเงิน แต่อย่างไรก็ตามจากการสำรวจ กลุ่มฯ ยังคงประสบปัญหาความไม่คล่องตัวของเงินทุนหมุนเวียนในบางช่วงของการดำเนินงานไม่สามารถผลิตสินค้าได้มาก ๆ ในครั้งเดียว เนื่องจากไม่มีเงินทุนเพียงพอ นอกจากนั้นกลุ่มฯ คาดว่ากำลังการผลิตของกลุ่มฯ ในปีดำเนินงานต่อไปจะขยายตัวมากขึ้น ซึ่งจะทำให้ต้องใช้เงินทุนหมุนเวียนที่มากขึ้น ทำให้ยังคงมีความต้องการที่จะขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้เพียงพอที่จะนำมาใช้ในการดำเนินงาน

7.2 ศักยภาพการพัฒนา

การศึกษาการดำเนินงานของกลุ่มฯ ที่ผ่านมา พบว่า มีปัจจัยที่เอื้อให้กลุ่มฯ สามารถที่พัฒนากิจกรรมต่างๆ ของกลุ่มฯ ได้อย่างยั่งยืน ทั้งการสนับสนุนของหน่วยงานในพื้นที่ทั้งในรูปการฝึกอบรมทักษะการผลิตสนับสนุนด้านการเงิน ตลอดจนอุปกรณ์การผลิต โรงเรือนผลิตและบรรจุภัณฑ์ ประกอบกับการมีผู้นำกลุ่มฯ ที่มีความสามารถ เสียสละ และมีความสามัคคีของคณะกรรมการ นอกจากนี้เมื่อพิจารณาคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับมาตรฐานอาหารและยา (อย.) สถานที่ผลิตได้รับมาตรฐาน GMP และผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ถือได้ว่ามีคุณภาพมากพอที่จะสามารถแข่งขันกับผู้ผลิตรายใหญ่ได้ รวมถึงในปี 2547 ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งและเครื่องดื่มลำไยผงของกลุ่มฯ ได้รับคัดเลือกเป็นสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 4 ดาวในระดับประเทศ ทำให้เป็นการช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นในคุณภาพสินค้าให้กับผู้บริโภคได้เป็นอย่างดี

7.3 ข้อเสนอแนะการปรับปรุง

7.3.1 การจัดการองค์กร

1. พิจารณาจากคณะกรรมการชุดปัจจุบัน ที่ส่วนใหญ่ค่อนข้างมีอายุ ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนของกลุ่มฯ ในอนาคต ดังนั้นกลุ่มฯ จำเป็นต้องเร่งสรรหาบุคคลที่จะเข้ามาทำหน้าที่ในตำแหน่งที่สำคัญต่างๆ ในองค์กร

2. ฝึกฝนคณะกรรมการที่มีอยู่ ให้มีบทบาทในการร่วมบริหารงานภายในกลุ่มฯ ซึ่งจะช่วยแบ่งเบาภาระหน้าที่ของประธานกลุ่มฯ และற்றுญิก

7.3.2 การผลิต

1. กลุ่มฯ จำเป็นต้องเร่งหากำลังคน สำหรับเป็นแรงงานในการผลิตเพิ่ม เพื่อรองรับกับแผนการขยายกำลังการผลิตในอนาคต อีกทั้งช่วยลดปัญหากำลังคนขาดแคลนในช่วงเทศกาลหรือกิจกรรมที่จัดในชุมชน

2. ควรฝึกทักษะและจัดระบบการผลิตให้กับสมาชิกให้มีความชำนาญ และรู้ระบบการทำงานจนสามารถทำการผลิตได้ โดยไม่ต้องให้มีผู้คอยควบคุมอยู่ตลอดเวลา

7.3.3 การตลาด

1. กลุ่มฯ จำเป็นต้องเร่งสรรหาบุคคลที่เหมาะสมและมีความสามารถ เข้ามาทำหน้าที่ด้านการตลาดให้กับกลุ่มฯ เพื่อขยายช่องทางการจำหน่ายในอนาคต
2. หากกลุ่มฯ จำเป็นต้องปรับราคาสินค้าให้สูงขึ้นตามภาวะของราคารับจ่ายการผลิตที่มีแนวโน้มสูงขึ้น กลุ่มฯ ควรเน้นการรักษามาตรฐานหรือเพิ่มคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และขยายช่องทางการตลาดไปสู่ตลาดบนมากขึ้น

7.3.4 การเงิน

1. ถึงแม้จะมีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย แต่ควรจะมีการจัดทำบัญชีให้ถูกต้องตามระบบการจัดทำบัญชี เพื่อให้สามารถตรวจสอบได้ง่ายและสามารถนำข้อมูลที่มีมาใช้ในการวิเคราะห์ต้นทุนและประกอบการตัดสินใจในการลงทุนได้
2. ในช่วงที่กลุ่มฯ เริ่มที่จะขยายกำลังการผลิต ซึ่งจำเป็นต้องใช้เงินทุนหมุนเวียนที่ค่อนข้างมาก กลุ่มฯ ควรหมั่นติดตามข่าวสารจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ขอรับการสนับสนุนทางการเงิน เพื่อนำมาใช้ในการกิจกรรมดำเนินงาน

เอกสารอ้างอิง

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

ภาคผนวก ก.

รูปภาพ



รูปที่ ก.1 ที่ทำการกลุ่มฯ



รูปที่ ก.2 ผังองค์กร



รูปที่ ก.3 เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป



รูปที่ ก.4 เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป



รูปที่ ก.5 เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป



รูปที่ ก.6 ชาสมุนไพรมะตูมผง



รูปที่ ก.7 ผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ



รูปที่ ก.8 ขั้นตอนการกวนผลิตภัณฑ์



รูปที่ ก.9 ขั้นตอนการบรรจุภัณฑ์



รูปที่ ก.10 ภายในโรงเรือนผลิต



รูปที่ ก.11 เตาอบ



รูปที่ ก.12 ตู้แสดงสินค้า

ภาคผนวก ข.

การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

เป็นการคำนวณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ ลำไยสด ลำไยอบแห้ง มะตูมแห้ง ดอกคำฝอยแห้ง ชิงสด ถั่วเหลืองแห้ง และน้ำตาลทราย เป็นต้น ซึ่งมีหลักการคำนวณคล้ายกันคือ จะคำนวณจากปริมาณการใช้วัตถุดิบชนิดนั้นๆ ต่อการผลิตสินค้า 1 ชนิด โดยมีตัวอย่างในการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่าง การผลิตลำไยอบแห้งสีทอง มีวัตถุดิบคือลำไยสด ซึ่งการผลิตแต่ละครั้งใช้ลำไยสดจำนวน 200 กิโลกรัมราคา กิโลกรัมละ 8 บาท เมื่อผลิตเสร็จจะได้ลำไยอบแห้งจำนวน 13 กิโลกรัม ดังนั้นต้นทุนต่อหน่วยของการผลิตคือ $(200 \times 8) / 13 = 123$ บาท/กิโลกรัม

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ แสดงได้ดังตารางที่ ข.1 – ข.10

การคำนวณต้นทุนวัสดุ

ต้นทุนวัสดุจำพวกผ้าขาวบาง กระชอนถี่ กระชอนห่าง ถุงมือยาง และตะกร้าพลาสติก คำนวณโดยการหาสัดส่วนของมูลค่าซื้อของแต่ละชนิดต่อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่วัสดุนั้นต้องรับภาระ โดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้ต่อปี จากนั้นหารด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ของแต่ละชนิด ค่าที่ได้จะเป็นค่าใช้จ่ายวัสดุต่อหน่วย

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อผ้าขาวบาง ซึ่งมีมูลค่าจัดซื้อต่อปีที่ 600 บาท เมื่อพิจารณาจากเครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูปขนาดบรรจุ 225 กรัม ที่มีปริมาณการผลิตต่อปีที่ 636 กล่อง (ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีการใช้ผ้าขาวบางทั้งหมดเท่ากับ 6,207 กล่อง) ทำให้มีสัดส่วนที่ต้องรับผิดชอบเท่ากับ

$$(600 \times 636) / 6,207 = 61.48 \text{ บาท}$$

เมื่อนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนกล่องของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ที่ผลิตได้ทั้งหมดที่ 636 กล่อง จะได้ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อผ้าขาวบางต่อหน่วยที่เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูปขนาดบรรจุ 225 กรัม จะต้องรับผิดชอบเท่ากับ $61.48 / 636 = 0.10$ บาทต่อกล่อง

การคำนวณต้นทุนวัสดุ แสดงได้ดังตารางที่ ข.11 – ข.15

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรอุปกรณ์และโรงเรือน

เริ่มจากการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิตต่อปี โดยการนำจำนวนของอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิดคูณกับมูลค่าของอุปกรณ์นั้นๆ จากนั้นหารด้วยอายุการใช้งานของแต่ละชนิด

การคำนวณหาค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิด ในกรณีที่ทราบเวลาในการใช้อุปกรณ์การผลิตชนิดนั้นๆ ในการคำนวณจะใช้ผลผลิตต่อปีของผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆ หารด้วยผลผลิตที่ได้ต่อครั้ง แล้วคูณด้วยเวลาที่มีการใช้อุปกรณ์ชนิดนั้นๆ ต่อครั้ง ค่าที่ได้จะเป็นเวลาทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้อุปกรณ์ชนิดนั้นๆ จากนั้นหาสัดส่วนของค่าเสื่อมราคาต่อผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับภาระ โดยนำค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์

ชนิดนั้นๆ คุณกับเวลาที่มีการใช้ทั้งหมดต่อปีของการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ต้องการคำนวณ แล้วหารด้วยเวลาทั้งหมดของการใช้อุปกรณ์ชนิดนั้นของการที่ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีการใช้ จากนั้นหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยโดยนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆ ที่ผลิตได้ทั้งหมดใน 1 ปี

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาเตาอบของการผลิตเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ขนาดบรรจุ 225 กรัม พบว่า ผลผลิตต่อปีของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 636 กล้อง ปริมาณการผลิตต่อครั้งที่ 67 กล้อง (15,000/225) และในแต่ละครั้งมีการใช้เตาอบ 30 นาที ดังนั้นเวลาที่ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ใช้เตาอบตลอดทั้งปีเท่ากับ $((636/(15,000/225)) \times 30 = 286.2$ นาที

หาสัดส่วนของค่าเสื่อมราคาต่อผลิตภัณฑ์ จากค่าเสื่อมราคาต่อปีของเตาอบที่ 8,600 บาท เวลาทั้งหมดที่มีการใช้เตาอบของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้ทุกชนิด คือ 30,403.78 ดังนั้นสัดส่วนค่าเสื่อมราคาต่อผลิตภัณฑ์จะเท่ากับ $(286.2 \times 8,600) / 30,403.78 = 80.95$ จากนั้นหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย โดยการนำค่าที่ได้หารด้วยปริมาณการผลิตทั้งปีของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป ขนาดบรรจุ 225 กรัมจะได้ $80.95 / 636 = 0.1273$ บาทต่อหน่วย

ในกรณีที่เป็นอุปกรณ์การผลิตที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ชนิดเดียว เช่น เครื่องกวนและเครื่องไม่แบ่งที่นำมาใช้ในการผลิตกอลละแมเพียงอย่างเดียว ในการคำนวณค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยเริ่มจากค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ แล้วหาค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมงโดยการนำมาหารด้วย 365 และหารด้วย 24 อีกครั้งหนึ่ง จากนั้นหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย โดยนำค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมงที่ได้คูณกับเวลาที่มีการใช้ต่อครั้งแล้วหารด้วยปริมาณการผลิตที่ได้ต่อครั้ง โดยมีตัวอย่างดังนี้

ตัวอย่าง การคำนวณหาต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องกวนต่อหน่วยในการผลิตกอลละแม โดยมีค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมงที่ 1.55 บาท ระยะเวลาที่มีการใช้เครื่องกวนต่อครั้งที่ 3 ชั่วโมง และผลผลิตที่ได้ต่อครั้งที่ 7 กิโลกรัม ดังนั้นต้นทุนต่อหน่วยของอุปกรณ์ชนิดนี้เท่ากับ $(1.55 \times 3) / 7 = 0.6654$ บาท

ในกรณีที่เป็นอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกันในทุกผลิตภัณฑ์ โดยไม่ทราบระยะเวลาในการใช้ที่แน่นอน การหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย เริ่มจากจะนำค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ คูณกับปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการคำนวณ แล้วหารด้วยปริมาณการผลิตของทุกผลิตภัณฑ์ ค่าที่ได้จะเป็นค่าเสื่อมราคาในแต่ละผลิตภัณฑ์จะต้องรับภาระ จากนั้นนำค่าที่ได้หารด้วยปริมาณผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้ในปีดำเนินงาน ค่าที่ได้จะเป็นค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยของแต่ละผลิตภัณฑ์

ตัวอย่าง การคำนวณหาค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่ง (ขนาด 60 กิโลกรัม) ของเครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม) ซึ่งมีค่าเสื่อมราคาต่อปีที่ 150 บาท ซึ่งผลิตภัณฑ์ชนิดนี้มีสัดส่วนค่าเสื่อมราคาที่ต้องรับภาระ คือ $(150 \times 636) / 8,010 = 11.91$ และมีค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยเท่ากับ $11.91 / 636 = 0.0187$ บาท

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคา แสดงได้ดังตารางที่ ข.16 – ข.59

การคำนวณค่าจ้างการผลิต

ปีการดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มีค่าใช้จ่ายในส่วนค่าจ้างการผลิตเท่ากับ 83,140 บาท ซึ่งค่าที่ได้จะนำมาคำนวณหาค่าจ้างการผลิตต่อหน่วย โดยเริ่มจากการหาเวลาในการผลิตที่แท้จริง ซึ่งคำนวณจากผลรวมของปริมาณผลผลิตทั้งหมดต่อปีคูณกับเวลาผลิตต่อครั้ง (หน่วย : ชั่วโมง) ของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด จากนั้น

คำนวณหาค่าจ้างต่อชั่วโมง โดยนำค่าจ้างต่อปีหารด้วยเวลาที่ใช้ในการผลิตรวม นำค่าที่ได้คูณกับเวลาที่ใช้ในการผลิตรวมของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ค่าที่ได้จะเป็นค่าจ้างการผลิตรวมของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด จากนั้นคำนวณหาค่าจ้างต่อหน่วยของแต่ละผลิตภัณฑ์ โดยนำค่าที่ได้หารด้วยปริมาณผลิตของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

ตัวอย่าง การคำนวณหาค่าจ้างการผลิตต่อหน่วยของเครื่องตีมันไผ่สำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม) จากการศึกษา พบว่า ระยะเวลาในการผลิตต่อครั้งของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 8 ชั่วโมง มีปริมาณการผลิตทั้งปีที่ 636 กล่อง ดังนั้นเวลาที่ใช้ในการผลิตทั้งหมดเท่ากับ $636 \times 8 = 5,088$ ชั่วโมง (ใช้วิธีการคำนวณนี้กับทุกผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะทำให้ได้เวลาการผลิตรวมของทุกผลิตภัณฑ์เท่ากับ 42,655 ชั่วโมง) จากนั้นคำนวณหาค่าจ้างต่อชั่วโมงโดยนำ $83,140 \div 42,655 = 1.9$ บาท และทำให้มีค่าจ้างต่อผลิตภัณฑ์ที่ $1.9 \times 5,088 = 9,917$ บาท ส่งผลให้มีค่าจ้างต่อหน่วยที่ $9,917 \div 636 = 15.59$ บาท (รายละเอียดการคำนวณค่าจ้างการผลิตต่อหน่วย แสดงได้ในตารางที่ ข.60)

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต

เป็นการคำนวณค่าใช้จ่ายอื่นได้แก่ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำมัน และค่าน้ำมัน/ขนส่ง ซึ่งมีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ที่ทุกผลิตภัณฑ์มีการใช้ร่วมกันและไม่สามารถทราบระยะเวลาการใช้ที่แน่นอน คือ เริ่มจากจะนำค่าใช้จ่ายต่อปีคูณกับปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการคำนวณ แล้วหารด้วยปริมาณการผลิตของทุกผลิตภัณฑ์ ค่าที่ได้จะเป็นค่าใช้จ่ายที่แต่ละผลิตภัณฑ์จะต้องรับภาระ จากนั้นนำค่าที่ได้หารด้วยปริมาณผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้ในปีดำเนินงาน ค่าที่ได้จะเป็นค่าใช้จ่ายต่อหน่วยของแต่ละผลิตภัณฑ์

ตัวอย่าง การคำนวณหาค่าไฟฟ้าต่อหน่วยของเครื่องตีมันไผ่สำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม) ซึ่งมีค่าใช้จ่ายต่อปีที่ 2,400 บาท ซึ่งผลิตภัณฑ์ชนิดนี้มีสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ต้องรับภาระ คือ $(2,400 \times 636) / 8,010 = 190.56$ บาท และมีค่าใช้จ่ายต่อหน่วยเท่ากับ $190.56 / 636 = 0.30$ บาท

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต แสดงได้ดังตารางที่ ข.61 – ข.63

การคำนวณต้นทุนด้านการตลาด

แบ่งเป็นการคำนวณต้นทุนเงินสดและต้นทุนในส่วน of ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ด้านการตลาด โดยในส่วนของการคำนวณต้นทุนเงินสด จะคำนวณจากปริมาณการใช้จริง ส่วนการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ด้านการตลาด ส่วนหนึ่งมีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตที่มีการใช้ร่วมกันและไม่ทราบระยะเวลาการใช้ที่แน่นอน โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนของฟรอยด์ของเครื่องตีมันไผ่สำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม) ซึ่งมีการใช้ของฟรอยด์จำนวน 15 ซองต่อกล่อง ต้นทุนของฟรอยด์ของละ 0.48 บาท ดังนั้นต้นทุนต่อกล่องเท่ากับ $15 \times 0.48 = 7.20$ บาท

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนค่าน้ำมัน/ขนส่งด้านการตลาดของเครื่องตีมันไผ่สำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม) จากการคำนวณ พบว่า กลุ่มฯ มีค่าใช้จ่ายในส่วนนี้เท่ากับ 3,600 บาท คำนวณหาสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ต้องรับภาระได้เท่ากับ $(3,600 \times 636) / 8,010 = 285.84$ บาท และมีค่าใช้จ่ายต่อหน่วยที่ $285.84 / 636 = 0.45$ บาท

รายละเอียดการคำนวณต้นทุนด้านการตลาด แสดงได้ดังตารางที่ ข.64 – ข.80

การคำนวณต้นทุนด้านการจัดการ

ประกอบด้วยการคำนวณค่าเช่าที่ดิน ค่าโทรศัพท์ ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ รวมถึงค่าเสื่อมราคาด้านการตลาด โดยมีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตที่มีการใช้ร่วมกันและไม่ทราบระยะเวลาการใช้ที่แน่นอน โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนค่าเช่าที่ดินของเครื่องตีผลัดใบผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม) โดยจากการสำรวจ พบว่า กลุ่มฯ มีค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าเช่าที่ดินในปี 2546 เท่ากับ 2,000 บาท โดยสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้จะต้องรับภาระเท่ากับ $(2,000 \times 636) / 8,010 = 158.80$ บาท ส่งผลให้มีค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยเท่ากับ $158.80 / 636 = 0.25$ บาท

รายละเอียดการคำนวณต้นทุนด้านการจัดการ แสดงได้ดังตารางที่ ข.81 – ข.92

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ตารางที่ ข.1 ต้นทุนลำไยสด

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณที่ใช้ (กก.)	ปริมาณที่ได้ (กก.)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)				
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)				
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)				
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)				
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				
เครื่องดื่มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)				
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)				
นมถั่วผงสำเร็จรูป				
น้ำพริกเผา				
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)				
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	8	200	13	123
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	8	200	13	123
อื่นๆ				

หมายเหตุ : ราคาลำไยที่กลุ่มฯ รับผิดชอบเฉลี่ยทั้งปีเท่ากับ 8 บาทต่อกิโลกรัม

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.2 ต้นทุนลำไยอบแห้ง

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณที่ใช้ (กก.)	ปริมาณที่ได้	หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	3	66	กล่อง	5.45
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	3	30	กล่อง	12.00
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

หมายเหตุ : ราคาลำไยอบแห้งที่รับซื้อโดยเฉลี่ยเท่ากับ 100 บาท/กก.

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.3 ต้นทุนขิงสด

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณที่ใช้ (กก.)	ปริมาณที่ได้	หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	4.29	30	107	กล่อง	1.20
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4.29	30	48	กล่อง	2.68
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	4.29	50	167	กล่อง	1.29
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

หมายเหตุ : ราคาของขิงสดที่ใช้เป็นราคาเฉลี่ยที่กลุ่มฯ จัดซื้อตลอดทั้งปี

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.4 ต้นทุนมะตูมแห้ง

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณที่ใช้ (กก.)	ปริมาณที่ได้	หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	45	1	22	กล่อง	2.05
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	45	1	10	กล่อง	4.50
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.5 ต้นทุนดอกคำฝอยแห้ง

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณที่ใช้ (กก.)	ปริมาณที่ได้	หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	280	1	48	กล่อง	5.83
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	280	1	22	กล่อง	12.73
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	280	5	167	กล่อง	8.38
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.6 ต้นทุนถั่วเหลืองแห้ง

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณที่ใช้ (กก.)	ปริมาณที่ได้	หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	24	3	28	ถุง	2.57
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.7 ต้นทุนน้ำตาลทราย

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณที่ใช้ (กก.)	ปริมาณที่ได้	หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	15	66	กล่อง	2.73
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	15	30	กล่อง	6.00
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	27	107	กล่อง	3.03
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	27	48	กล่อง	6.75
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	5	22	กล่อง	2.73
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	5	10	กล่อง	6.00
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	15	48	กล่อง	3.75
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	15	22	กล่อง	8.18
เครื่องต้มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)				กล่อง	
นมถั่วผงสำเร็จรูป	12	18	28	กล่อง	7.71
น้ำพริกเผา				ขวด	
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)				ถุง	
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)				กล่อง	
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)				กล่อง	
อื่นๆ					

หมายเหตุ : น้ำตาลทรายกระสอบละ 600 บาท บรรจุ 50 กิโลกรัม

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.8 ต้นทุนครีมเทียม

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/แพ็ค)	ปริมาณที่ใช้ (แพ็ค)	ปริมาณที่ได้	หน่วย	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลาไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	198	1	28	กล่อง	7.07
เครื่องต้มลาไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)				กล่อง	
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)				กล่อง	
นมถั่วผงสำเร็จรูป				กล่อง	
น้ำพริกเผา				ขวด	
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)				ถุง	
ลาไยอบแห้งสีทอง (2A)				กล่อง	
ลาไยอบแห้งสีทอง (3A)				กล่อง	
อื่นๆ					

หมายเหตุ : ครีมเทียม 1 แพ็ค บรรจุ 6 ถุง (ขนาดถุงละ 400 กรัม)

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.9 ต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตน้ำพริกเผา

วัตถุดิบ	ราคา (บาท/หน่วย)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ปริมาณที่ได้ (ขวด)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
พริกแห้งเล็ก	80	กก.	0.5	20	2.00
พริกแห้งใหญ่	80	กก.	0.5	20	2.00
หอมแดง	15	กก.	5	20	3.75
กระเทียม	30	กก.	3	20	4.50
กุ้งฝอย	180	กก.	0.5	20	4.50
น้ำส้มสายชู	22	ขวด	1	20	1.10
มะขามเปียก	20	กก.	0.5	20	0.50
น้ำตาลปีบ	20	กก.	0.5	20	0.50
น้ำมันพืช	35	ขวด	1.5	20	2.63
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)	60	กก.	1.5	20	4.50
กะปิ	20	กิโลกรัม	0.5	20	0.50
น้ำมันดอกเกสร	32	ถุง	3	20	4.80

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.10 ต้นทุนวัตถุดิบในการผลิตกอละแม

วัตถุดิบ	ราคา (บาท/หน่วย)	หน่วย	ปริมาณที่ใช้	ปริมาณที่ได้ (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
ลำไยอบแห้งสีดำ	50	กก.	0.2	7	1.43
ลำไยอบแห้งสีทอง	80	กก.	0.2	7	2.29
แป้งข้าวเหนียว	12	กก.	1	7	1.71
แป้งท้าวยาหม้อม	18	กก.	0.2	7	0.51
แป้งมัน	12	กก.	0.1	7	0.17
กะทิ	25	กก.	3	7	10.71
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)	60	กก.	0.8	7	6.86
เกลือ	4	ถุง	0.02	7	0.01
แปะแซ	37	ถุง	0.5	7	2.64

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การคำนวณต้นทุนวัสดุ

ตารางที่ ข.11 ต้นทุนผ้าขาวบาง

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	600	636	กล่อง	61.48	0.10
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	600	531	กล่อง	51.33	0.10
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	600	625	กล่อง	60.42	0.10
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	600	522	กล่อง	50.46	0.10
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	600	625	กล่อง	60.42	0.10
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	600	522	กล่อง	50.46	0.10
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	600	883	กล่อง	85.36	0.10
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	600	736	กล่อง	71.15	0.10
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	600	152	กล่อง	14.69	0.10
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	600	228	กล่อง	22.04	0.10
นมถั่วผงสำเร็จรูป	600	590	กล่อง	57.03	0.10
น้ำพริกเผา			ขวด	0.00	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	600	32	ถุง	3.09	0.10
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
อื่นๆ	600	125		12.08	0.10
รวม	600	6,207		600	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.12 ต้นทุนกระซอนถึ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,080	636	กล่อง	110.66	0.17
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,080	531	กล่อง	92.39	0.17
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,080	625	กล่อง	108.75	0.17
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,080	522	กล่อง	90.83	0.17
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,080	625	กล่อง	108.75	0.17
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,080	522	กล่อง	90.83	0.17
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,080	883	กล่อง	153.64	0.17
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,080	736	กล่อง	128.06	0.17
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	1,080	152	กล่อง	26.45	0.17
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	1,080	228	กล่อง	39.67	0.17
นมถั่วผงสำเร็จรูป	1,080	590	กล่อง	102.66	0.17
น้ำพริกเผา			ขวด	0.00	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	1,080	32	ถุง	5.57	0.17
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
อื่นๆ	1,080	125		21.75	0.17
รวม	1,080	6,207		1,080	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.13 ต้นทุนกระซอนห้าง

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	427.50	636	กล่อง	43.80	0.07
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	427.50	531	กล่อง	36.57	0.07
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	427.50	625	กล่อง	43.05	0.07
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	427.50	522	กล่อง	35.95	0.07
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	427.50	625	กล่อง	43.05	0.07
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	427.50	522	กล่อง	35.95	0.07
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	427.50	883	กล่อง	60.82	0.07
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	427.50	736	กล่อง	50.69	0.07
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	427.50	152	กล่อง	10.47	0.07
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	427.50	228	กล่อง	15.70	0.07
นมถั่วผงสำเร็จรูป	427.50	590	กล่อง	40.64	0.07
น้ำพริกเผา			ขวด	0.00	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	427.50	32	ถุง	2.20	0.07
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
อื่นๆ	427.50	125		8.61	0.07
รวม	427.50	6,207		427.5	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.14 ต้นทุนถูงมือ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,000	636	กล่อง	476.40	0.75
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,000	531	กล่อง	397.75	0.75
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,000	625	กล่อง	468.16	0.75
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,000	522	กล่อง	391.01	0.75
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,000	625	กล่อง	468.16	0.75
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,000	522	กล่อง	391.01	0.75
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,000	883	กล่อง	661.42	0.75
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,000	736	กล่อง	551.31	0.75
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	6,000	152	กล่อง	113.86	0.75
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	6,000	228	กล่อง	170.79	0.75
นมถั่วผงสำเร็จรูป	6,000	590	กล่อง	441.95	0.75
น้ำพริกเผา	6,000	1,016	ขวด	761.05	0.75
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	6,000	32	ถุง	23.97	0.75
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	6,000	426	กล่อง	319.10	0.75
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	6,000	361	กล่อง	270.41	0.75
อื่นๆ	6,000	125		93.63	0.75
รวม	6,000	8,010		6,000	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.15 ต้นทุนตะกร้าพลาสติก

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	636	กล่อง	23.82	0.04
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	531	กล่อง	19.89	0.04
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	625	กล่อง	23.41	0.04
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	522	กล่อง	19.55	0.04
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	625	กล่อง	23.41	0.04
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	522	กล่อง	19.55	0.04
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	883	กล่อง	33.07	0.04
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	736	กล่อง	27.57	0.04
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	300	152	กล่อง	5.69	0.04
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	300	228	กล่อง	8.54	0.04
นมถั่วผงสำเร็จรูป	300	590	กล่อง	22.10	0.04
น้ำพริกเผา	300	1,016	ขวด	38.05	0.04
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	300	32	ถุง	1.20	0.04
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	300	426	กล่อง	15.96	0.04
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	300	361	กล่อง	13.52	0.04
อื่นๆ	300	125		4.68	0.04
รวม	300	8,010		300	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร อุปกรณ์ และโรงเรือนผลิต

ตารางที่ ข.16 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร อุปกรณ์ และโรงเรือนการผลิตรวม

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
เครื่องอบ	2	86,000	172,000	20	8,600
เครื่องกวนกอละแม	2	68,000	136,000	10	13,600
เครื่องไม้แป้ง	2	20,000	40,000	10	4,000
เครื่องตีแป้ง	1	3,500	3,500	10	350
เครื่องร่อนแป้ง	1	10,000	10,000	10	1,000
เครื่องปั่น (ใช้ปั่นพริก)	1	5,800	5,800	5	1,160
เครื่องบดสมุนไพร	2	38,000	76,000	20	3,800
ไดร์เป่าพลาสติกบรรจุภัณฑ์	2	4,800	9,600	7	1,371
เครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ	1	8,500	8,500	10	850
แม่เคเย็บ (เล็ก)	1	30	30	1	30
แม่เคเย็บ (ใหญ่)	5	250	1,250	10	125
เครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์	1	10,000	10,000	10	1,000
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)	2	500	1,000	10	100
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)	1	1,500	1,500	10	150
เตาแก๊ส	3	3,000	9,000	10	900
เตาแก๊ส 2 หัว	1	5,000	5,000	15	333
กะทะใบบัว	4	1,000	4,000	15	267

ตารางที่ ข.16 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
กระบะไบบิว	1	900	900	15	60
หม้อหุใหญ่	8	500	4,000	15	267
หม้อหุกลาง	8	300	2,400	15	160
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)	4	200	800	10	80
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)	2	250	500	10	50
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)	4	300	1,200	10	120
กालะมังเคลือบ	4	500	2,000	5	400
กालะมังสแตนเลส	9	500	4,500	7	643
กालะมังอลูมิเนียม (1)	4	500	2,000	7	286
กาละมังอลูมิเนียม (2)	5	150	750	6	125
ถ้วยตวงอลูมิเนียม	4	13	50	6	8
ถ้วยตวงพลาสติก	1	180	180	3	60
ตะแกรงร่อน	1	300	300	6	50
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)	1	500	500	7	71
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)	1	700	700	7	100
มีด	5	20	100	5	20
มีด	12	400	4,800	5	960
มีด (ชุดกะทะ)	1	30	30	5	6

ตารางที่ ข.16 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
ทพพีไม้ (สั้น)	4	30	120	10	12
ทพพีไม้ (ยาว)	2	50	100	10	10
ชั้นวางของ	2	5,000	10,000	15	667
โต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์	2	5,000	10,000	15	667
ชั้นวางพลาสติก	1	350	350	10	35
โต๊ะเล็ก (สั้น)	1	150	150	20	8
โต๊ะเล็ก (ยาว)	1	600	600	15	40
โต๊ะใหญ่ (ขาไม้)	1	300	300	20	15
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)	1	400	400	20	20
โต๊ะพับ	1	350	350	10	35
โต๊ะทำงาน	1	500	500	20	25
เก้าอี้พลาสติก	20	150	3,000	10	300
ตู้เก็บผลิตภัณฑ์	1	20,000	20,000	30	667
พัดลมติดเพดาน	4	1,800	7,200	10	720
พัดลมดูดอากาศ	3	3,000	9,000	10	900
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)	1	1,800	1,800	10	180
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)	1	1,200	1,200	10	120
พัดลม (ธรรมดา)	1	700	700	10	70

ตารางที่ ข.16 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
อุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน หม้อแปลงไฟ และอื่นๆ	1	50,000	50,000	25	2,000
ตู้เย็น	1	4,500	4,500	40	113
เตาอบไมโครเวฟ	1	3,500	3,500	5	700
ตู้ไม้ (สำหรับเก็บเอกสาร)	1	1,200	1,200	20	60
บ่อน้ำทิ้ง	2	1,500	3,000	10	300
โรงเรือนผลิต	1	43,000	43,000	20	2,150
โรงเรือนบรรจุภัณฑ์	1	157,404	157,404	20	7,870

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.17 ค่าเสื่อมราคาเครื่องอบ

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาท)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี	บรรจุภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	เวลาที่ใช้ของ ผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาท)	ค่าเสื่อมต่อ ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อ หน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	30	15,000	636	กล่อง	225	286.2	80.95	0.1273
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	30	15,000	531	กล่อง	500	531.0	150.20	0.2829
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)		2,500	625	กล่อง	225	-	0.00	0.0000
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)		2,500	522	กล่อง	500	-	0.00	0.0000
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	30	5,000	625	กล่อง	225	843.8	238.66	0.3819
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	30	5,000	522	กล่อง	500	1,566.0	442.96	0.8486
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	30	11,000	883	กล่อง	225	541.8	153.26	0.1736
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	30	11,000	736	กล่อง	500	1,003.6	283.89	0.3857
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	90	5,000	152	กล่อง	30	82.1	23.22	0.1527
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	90	5,000	228	กล่อง	30	123.1	34.83	0.1527
นมถั่วผงสำเร็จรูป		4,500	590	กล่อง	500	-	0.00	0.0000
น้ำพริกเผา		5,000	1,016	ขวด	250	-	0.00	0.0000
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)		7,000	32	ถุง	1,000	-	0.00	0.0000
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	840	13,000	426	กล่อง	500	13,763.1	3893.02	9.1385
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	840	13,000	361	กล่อง	500	11,663.1	3299.01	9.1385
อื่นๆ			125				0.00	0.0000
รวม			8,010			30,403.78	8,600	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.18 ค่าเสื่อมราคาเครื่องกวนกาละแม

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง (บาท)	เวลาที่ใช้ต่อครั้ง (ชม.)	ปริมาณที่ได้ต่อครั้ง (กก.)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	13,600	1.55	3	7	0.6654
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.19 ค่าเสื่อมราคาเครื่องไม้แป่ง

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง (บาท)	เวลาที่ใช้ต่อครั้ง (ชม.)	ปริมาณที่ได้ต่อครั้ง (กก.)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตมลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตมลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตมขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตมขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตมมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตมมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตมดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตมดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตมชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องตมชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	4,000	0.46	0.33	7	0.0215
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.20 ค่าเสื่อมราคาเครื่องตีแป้ง

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง (บาท)	เวลาที่ใช้ต่อครั้ง (ชม.)	ปริมาณที่ได้ต่อครั้ง (กก.)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีแป้งลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	350	0.04	0.17	7	0.0010
เครื่องตีแป้งลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตีแป้งขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตีแป้งขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตีแป้งมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตีแป้งมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตีแป้งดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตีแป้งดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตีแป้งชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องตีแป้งชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.21 ค่าเสื่อมราคาเครื่องร่อนแป้ง

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง (บาท)	เวลาที่ใช้ต่อครั้ง (ชม.)	ปริมาณที่ได้ต่อครั้ง (กก.)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตี่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,000	0.11	0.033	7	0.0005
เครื่องตี่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตี่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตี่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตี่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตี่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตี่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องตี่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องตี่มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องตี่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.22 ค่าเสื่อมราคาเครื่องปั้น (พริก)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง (บาท)	เวลาที่ใช้ต่อครั้ง (ชม.)	ปริมาณที่ได้ต่อครั้ง (ขวด)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,160	0.13	0.33	20	0.0022
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)					
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)					
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)					
นมถั่วผงสำเร็จรูป					
น้ำพริกเผา					
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)					
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)					
อื่นๆ					

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.23 ค่าเสื่อมราคาเครื่องบดสมุนไพร

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีมล้าไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องตีมล้าไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องตีมขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,800	625	กล่อง	1,105	1.7683
เครื่องตีมขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,800	522	กล่อง	923	1.7683
เครื่องตีมมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องตีมมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องตีมดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องตีมดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องตีมชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	3,800	152	กล่อง	269	1.7683
เครื่องตีมชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	3,800	228	กล่อง	403	1.7683
นมถั่วผงสำเร็จรูป	3,800	590	กล่อง	1,043	1.7683
น้ำพริกเผา			ขวด	-	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	3,800	32	ถุง	57	1.7683
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ				-	#DIV/0!
รวม	3,800	2,149		3,800	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.24 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร (15 กิโลกรัม)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	636	กล่อง	7.94	0.0125
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	531	กล่อง	6.63	0.0125
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	625	กล่อง	7.80	0.0125
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	522	กล่อง	6.52	0.0125
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	625	กล่อง	7.80	0.0125
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	522	กล่อง	6.52	0.0125
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	883	กล่อง	11.02	0.0125
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	736	กล่อง	9.19	0.0125
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	100	152	กล่อง	1.90	0.0125
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	100	228	กล่อง	2.85	0.0125
นมถั่วผงสำเร็จรูป	100	590	กล่อง	7.37	0.0125
น้ำพริกเผา	100	1,016	ขวด	12.68	0.0125
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	100	32	ถุง	0.40	0.0125
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	100	426	กล่อง	5.32	0.0125
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	100	361	กล่อง	4.51	0.0125
อื่นๆ	100	125		1.56	0.0125
รวม	100	8,010		100	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.25 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร (60 กิโลกรัม)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	150	636	กล่อง	11.91	0.0187
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	150	531	กล่อง	9.94	0.0187
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	150	625	กล่อง	11.70	0.0187
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	150	522	กล่อง	9.78	0.0187
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	150	625	กล่อง	11.70	0.0187
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	150	522	กล่อง	9.78	0.0187
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	150	883	กล่อง	16.54	0.0187
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	150	736	กล่อง	13.78	0.0187
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	150	152	กล่อง	2.85	0.0187
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	150	228	กล่อง	4.27	0.0187
นมถั่วผงสำเร็จรูป	150	590	กล่อง	11.05	0.0187
น้ำพริกเผา	150	1,016	ขวด	19.03	0.0187
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	150	32	ถุง	0.60	0.0187
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	150	426	กล่อง	7.98	0.0187
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	150	361	กล่อง	6.76	0.0187
อื่นๆ	150	125		2.34	0.0187
รวม	150	8,010		150	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.26 ค่าเสื่อมราคาเตาแก๊ส

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาท)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี	บรรจุภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	เวลาที่ใช้ของ ผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาท)	ค่าเสื่อมต่อ ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	15,000	636	กล่อง	225	667.8	15.01	0.0236
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	15,000	531	กล่อง	500	1,239.0	27.86	0.0525
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	2,500	625	กล่อง	225	3,937.5	88.53	0.1416
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	2,500	522	กล่อง	500	7,308.0	164.30	0.3148
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	5,000	625	กล่อง	225	1,968.8	44.26	0.0708
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	5,000	522	กล่อง	500	3,654.0	82.15	0.1574
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	11,000	883	กล่อง	225	1,264.3	28.42	0.0322
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	11,000	736	กล่อง	500	2,341.8	52.65	0.0715
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)		5,000	152	กล่อง			0.00	0.0000
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)		5,000	228	กล่อง			0.00	0.0000
นมถั่วผงสำเร็จรูป	60	4,500	590	กล่อง	500	3,933.3	88.43	0.1499
น้ำพริกเผา	270	5,000	1,016	ขวด	250	13,716.0	308.37	0.3035
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)			32	ถุง			0.00	0.0000
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			426	กล่อง			0.00	0.0000
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			361	กล่อง			0.00	0.0000
อื่นๆ			125				0.00	0.0000
รวม			8,010			40,030.50	900.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.27 ค่าเสื่อมราคาเตาแก๊ส 2 หัว

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาท)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี	บรรจุภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	เวลาที่ใช้ของ ผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาท)	ค่าเสื่อมต่อ ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	15,000	636	กล่อง	225	667.8	5.56	0.0087
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	15,000	531	กล่อง	500	1,239.0	10.31	0.0194
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	2,500	625	กล่อง	225	3,937.5	32.75	0.0524
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	2,500	522	กล่อง	500	7,308.0	60.79	0.1165
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	5,000	625	กล่อง	225	1,968.8	16.38	0.0262
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	5,000	522	กล่อง	500	3,654.0	30.40	0.0582
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	11,000	883	กล่อง	225	1,264.3	10.52	0.0119
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	11,000	736	กล่อง	500	2,341.8	19.48	0.0265
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)		5,000	152	กล่อง	30	-	0.00	0.0000
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)		5,000	228	กล่อง	30	-	0.00	0.0000
นมถั่วผงสำเร็จรูป	60	4,500	590	กล่อง	500	3,933.3	32.72	0.0555
น้ำพริกเผา	270	5,000	1,016	ขวด	250	13,716.0	114.10	0.1123
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)		7,000	32	ถุง	1,000	-	0.00	0.0000
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			426	กล่อง	500		0.00	0.0000
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			361	กล่อง	500		0.00	0.0000
อื่นๆ			125				0.00	0.0000
รวม			8,010			40,030.50	333	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.28 ค่าเสื่อมราคากระทะใบบัว

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาทีก)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี	บรรจุภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ ทั้งปี (นาทีก)	ค่าเสื่อมต่อ ผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคา ต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	15,000	636	กล่อง	225	667.8	5.45	0.0086
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	15,000	531	กล่อง	500	1,239.0	10.11	0.0190
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	2,500	625	กล่อง	225	3,937.5	32.13	0.0514
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	2,500	522	กล่อง	500	7,308.0	59.64	0.1142
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	5,000	625	กล่อง	225	1,968.8	16.07	0.0257
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	5,000	522	กล่อง	500	3,654.0	29.82	0.0571
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	11,000	883	กล่อง	225	1,264.3	10.32	0.0117
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	11,000	736	กล่อง	500	2,341.8	19.11	0.0260
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)		5,000	152	กล่อง	30	-	0.00	0.0000
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)		5,000	228	กล่อง	30	-	0.00	0.0000
นมถั่วผงสำเร็จรูป	60	4,500	590	กล่อง	500	3,933.3	32.10	0.0544
น้ำพริกเผา	270	5,000	1,016	ขวด	250	13,716.0	111.93	0.1102
กาดะแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)		7,000	32	ถุง	1,000	-	0.00	0.0000
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			426	กล่อง	500		0.00	0.0000
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			361	กล่อง	500		0.00	0.0000
อื่นๆ			125				0.00	0.0000
รวม			8,010			40,030.50	326.67	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.29 ค่าเสื่อมราคาหม้อหุใหญ่

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	267	636	กล่อง	28.22	0.0444
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	267	531	กล่อง	23.56	0.0444
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	267	625	กล่อง	27.73	0.0444
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	267	522	กล่อง	23.16	0.0444
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	267	625	กล่อง	27.73	0.0444
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	267	522	กล่อง	23.16	0.0444
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	267	883	กล่อง	39.18	0.0444
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	267	736	กล่อง	32.66	0.0444
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	267	76	กล่อง	3.37	0.0444
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	267	114	กล่อง	5.06	0.0444
นมถั่วผงสำเร็จรูป	267	590	กล่อง	26.18	0.0444
น้ำพริกเผา			ขวด	-	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	267	32	ถุง	1.42	0.0444
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	267	125		5.55	0.0444
รวม	267	6,017		267	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.30 ค่าเสื่อมราคาหม้อหุงกลาง

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	160	636	กล่อง	16.39	0.0258
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	160	531	กล่อง	13.69	0.0258
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	160	625	กล่อง	16.11	0.0258
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	160	522	กล่อง	13.46	0.0258
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	160	625	กล่อง	16.11	0.0258
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	160	522	กล่อง	13.46	0.0258
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	160	883	กล่อง	22.76	0.0258
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	160	736	กล่อง	18.97	0.0258
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	160	152	กล่อง	3.92	0.0258
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	160	228	กล่อง	5.88	0.0258
นมถั่วผงสำเร็จรูป	160	590	กล่อง	15.21	0.0258
น้ำพริกเผา			ขวด	-	#DIV/0!
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	160	32	ถุง	0.82	0.0258
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	160	125		3.22	0.0258
รวม	160	6,207		160	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.31 ค่าเสื่อมราคาหม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	80	636	กล่อง	8.20	0.0129
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	80	531	กล่อง	6.84	0.0129
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	80	625	กล่อง	8.06	0.0129
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	80	522	กล่อง	6.73	0.0129
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	80	625	กล่อง	8.06	0.0129
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	80	522	กล่อง	6.73	0.0129
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	80	883	กล่อง	11.38	0.0129
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	80	736	กล่อง	9.49	0.0129
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	80	152	กล่อง	1.96	0.0129
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	80	228	กล่อง	2.94	0.0129
นมถั่วผงสำเร็จรูป	80	590	กล่อง	7.60	0.0129
น้ำพริกเผา			ขวด	-	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	80	32	ถุง	0.41	0.0129
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	80	125		1.61	0.0129
รวม	80	6,207		80	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.32 ค่าเสื่อมราคาหม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	636	กล่อง	5.12	0.0081
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	531	กล่อง	4.28	0.0081
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	625	กล่อง	5.03	0.0081
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	522	กล่อง	4.20	0.0081
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	625	กล่อง	5.03	0.0081
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	522	กล่อง	4.20	0.0081
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	883	กล่อง	7.11	0.0081
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	736	กล่อง	5.93	0.0081
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	50	152	กล่อง	1.22	0.0081
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	50	228	กล่อง	1.84	0.0081
นมถั่วผงสำเร็จรูป	50	590	กล่อง	4.75	0.0081
น้ำพริกเผา			ขวด	-	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	50	32	ถุง	0.26	0.0081
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	50	125		1.01	0.0081
รวม	50	6,207		50	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.33 ค่าเสื่อมราคาหม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	636	กล่อง	12.30	0.0193
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	531	กล่อง	10.27	0.0193
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	625	กล่อง	12.08	0.0193
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	522	กล่อง	10.09	0.0193
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	625	กล่อง	12.08	0.0193
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	522	กล่อง	10.09	0.0193
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	883	กล่อง	17.07	0.0193
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	736	กล่อง	14.23	0.0193
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	120	152	กล่อง	2.94	0.0193
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	120	228	กล่อง	4.41	0.0193
นมถั่วผงสำเร็จรูป	120	590	กล่อง	11.41	0.0193
น้ำพริกเผา			ขวด	-	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	120	32	ถุง	0.62	0.0193
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	120	125		2.42	0.0193
รวม	120	6,207		120	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.34 ค่าเสื่อมราคากาละมังเคลือบ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	400	636	กล่อง	31.76	0.0499
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	400	531	กล่อง	26.52	0.0499
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	400	625	กล่อง	31.21	0.0499
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	400	522	กล่อง	26.07	0.0499
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	400	625	กล่อง	31.21	0.0499
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	400	522	กล่อง	26.07	0.0499
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	400	883	กล่อง	44.09	0.0499
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	400	736	กล่อง	36.75	0.0499
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	400	152	กล่อง	7.59	0.0499
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	400	228	กล่อง	11.39	0.0499
นมถั่วผงสำเร็จรูป	400	590	กล่อง	29.46	0.0499
น้ำพริกเผา	400	1,016	ขวด	50.74	0.0499
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	400	32	ถุง	1.60	0.0499
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	400	426	กล่อง	21.27	0.0499
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	400	361	กล่อง	18.03	0.0499
อื่นๆ	400	125		6.24	0.0499
รวม	400	8,010		400	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.35 ค่าเสื่อมราคากาละมังสแตนเลท

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	643	636	กล่อง	51.05	0.0803
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	643	531	กล่อง	42.63	0.0803
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	643	625	กล่อง	50.17	0.0803
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	643	522	กล่อง	41.90	0.0803
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	643	625	กล่อง	50.17	0.0803
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	643	522	กล่อง	41.90	0.0803
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	643	883	กล่อง	70.88	0.0803
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	643	736	กล่อง	59.08	0.0803
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	643	152	กล่อง	12.20	0.0803
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	643	228	กล่อง	18.30	0.0803
นมถั่วผงสำเร็จรูป	643	590	กล่อง	47.36	0.0803
น้ำพริกเผา	643	1,016	ขวด	81.56	0.0803
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	643	32	ถุง	2.57	0.0803
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	643	426	กล่อง	34.20	0.0803
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	643	361	กล่อง	28.98	0.0803
อื่นๆ	643	125		10.03	0.0803
รวม	643	8,010		643	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.36 ค่าเสื่อมราคากาละมังอลูมิเนียม (1)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีมัลลายางสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	286	636	กล่อง	22.71	0.0357
เครื่องตีมัลลายางสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	286	531	กล่อง	18.96	0.0357
เครื่องตีมขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	286	625	กล่อง	22.32	0.0357
เครื่องตีมขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	286	522	กล่อง	18.64	0.0357
เครื่องตีมมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	286	625	กล่อง	22.32	0.0357
เครื่องตีมมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	286	522	กล่อง	18.64	0.0357
เครื่องตีมดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	286	883	กล่อง	31.53	0.0357
เครื่องตีมดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	286	736	กล่อง	26.28	0.0357
เครื่องตีมชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	286	152	กล่อง	5.43	0.0357
เครื่องตีมชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	286	228	กล่อง	8.14	0.0357
นมถั่วผงสำเร็จรูป	286	590	กล่อง	21.07	0.0357
น้ำพริกเผา	286	1,016	ขวด	36.28	0.0357
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	286	32	ถุง	1.14	0.0357
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	286	426	กล่อง	15.21	0.0357
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	286	361	กล่อง	12.89	0.0357
อื่นๆ	286	125		4.46	0.0357
รวม	286	8,010		286	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.37 ค่าเสื่อมราคากาละมังอลูมิเนียม (2)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีกล้วยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	636	กล่อง	9.93	0.0156
เครื่องตีกล้วยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	531	กล่อง	8.29	0.0156
เครื่องตีผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	625	กล่อง	9.75	0.0156
เครื่องตีผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	522	กล่อง	8.15	0.0156
เครื่องตีมะม่วงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	625	กล่อง	9.75	0.0156
เครื่องตีมะม่วงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	522	กล่อง	8.15	0.0156
เครื่องตีดอกคำฝอยสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	883	กล่อง	13.78	0.0156
เครื่องตีดอกคำฝอยสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	736	กล่อง	11.49	0.0156
เครื่องตีชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)	125	152	กล่อง	2.37	0.0156
เครื่องตีชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	125	228	กล่อง	3.56	0.0156
นมถั่วผงสำเร็จรูป	125	590	กล่อง	9.21	0.0156
น้ำพริกเผา	125	1,016	ขวด	15.86	0.0156
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	125	32	ถุง	0.50	0.0156
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	125	426	กล่อง	6.65	0.0156
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	125	361	กล่อง	5.63	0.0156
อื่นๆ	125	125		1.95	0.0156
รวม	125	8,010		125	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.38 ค่าเสื่อมราคาถ้วยตวงอลูมิเนียม

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	636	กล่อง	0.70	0.0011
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	531	กล่อง	0.59	0.0011
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	625	กล่อง	0.69	0.0011
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	522	กล่อง	0.58	0.0011
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	625	กล่อง	0.69	0.0011
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	522	กล่อง	0.58	0.0011
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	883	กล่อง	0.98	0.0011
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	736	กล่อง	0.82	0.0011
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	8	152	กล่อง	0.17	0.0011
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	8	228	กล่อง	0.25	0.0011
นมถั่วผงสำเร็จรูป	8	590	กล่อง	0.65	0.0011
น้ำพริกเผา	8	1,016	ขวด	1.13	0.0011
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	8	32	ถุง	0.04	0.0011
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	8	125		0.14	0.0011
รวม	8	7,223		8	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.39 ค่าเสื่อมราคาถ้วยตวงพลาสติก

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	636	กล่อง	5.28	0.0083
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	531	กล่อง	4.41	0.0083
เครื่องดื่มชিংผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	625	กล่อง	5.19	0.0083
เครื่องดื่มชিংผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	522	กล่อง	4.34	0.0083
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	625	กล่อง	5.19	0.0083
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	522	กล่อง	4.34	0.0083
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	883	กล่อง	7.33	0.0083
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	736	กล่อง	6.11	0.0083
เครื่องดื่มชาสมุนไพรชিং (บรรจุ 30 กรัม)	60	152	กล่อง	1.26	0.0083
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	60	228	กล่อง	1.89	0.0083
นมถั่วผงสำเร็จรูป	60	590	กล่อง	4.90	0.0083
น้ำพริกเผา	60	1,016	ขวด	8.44	0.0083
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	60	32	ถุง	0.27	0.0083
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	60	125		1.04	0.0083
รวม	60	7,223		60	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.40 ค่าเสื่อมราคาตะแกรงร่อน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต็มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	636	กล่อง	5.12	0.0081
เครื่องต็มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	531	กล่อง	4.28	0.0081
เครื่องต็มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	625	กล่อง	5.03	0.0081
เครื่องต็มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	522	กล่อง	4.20	0.0081
เครื่องต็มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	625	กล่อง	5.03	0.0081
เครื่องต็มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	522	กล่อง	4.20	0.0081
เครื่องต็มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	883	กล่อง	7.11	0.0081
เครื่องต็มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	50	736	กล่อง	5.93	0.0081
เครื่องต็มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	50	152	กล่อง	1.22	0.0081
เครื่องต็มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	50	228	กล่อง	1.84	0.0081
นมถั่วผงสำเร็จรูป	50	590	กล่อง	4.75	0.0081
น้ำพริกเผา			ขวด	-	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	50	32	ถุง	0.26	0.0081
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	50	125		1.01	0.0081
รวม	50	6,207		50	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.41 ค่าเสื่อมราคาถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	71	636	กล่อง	5.64	0.0089
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	71	531	กล่อง	4.71	0.0089
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	71	625	กล่อง	5.54	0.0089
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	71	522	กล่อง	4.63	0.0089
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	71	625	กล่อง	5.54	0.0089
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	71	522	กล่อง	4.63	0.0089
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	71	883	กล่อง	7.83	0.0089
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	71	736	กล่อง	6.52	0.0089
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	71	152	กล่อง	1.35	0.0089
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	71	228	กล่อง	2.02	0.0089
นมถั่วผงสำเร็จรูป	71	590	กล่อง	5.23	0.0089
น้ำพริกเผา	71	1,016	ขวด	9.01	0.0089
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	71	32	ถุง	0.28	0.0089
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	71	426	กล่อง	3.78	0.0089
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	71	361	กล่อง	3.20	0.0089
อื่นๆ	71	125		1.11	0.0089
รวม	71	8,010		71	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.42 ค่าเสื่อมราคาถึงน้ำสแตนเลท (ใหญ่)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	636	กล่อง	7.94	0.0125
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	531	กล่อง	6.63	0.0125
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	625	กล่อง	7.80	0.0125
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	522	กล่อง	6.52	0.0125
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	625	กล่อง	7.80	0.0125
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	522	กล่อง	6.52	0.0125
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	100	883	กล่อง	11.02	0.0125
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	100	736	กล่อง	9.19	0.0125
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	100	152	กล่อง	1.90	0.0125
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	100	228	กล่อง	2.85	0.0125
นมถั่วผงสำเร็จรูป	100	590	กล่อง	7.37	0.0125
น้ำพริกเผา	100	1,016	ขวด	12.68	0.0125
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	100	32	ถุง	0.40	0.0125
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	100	426	กล่อง	5.32	0.0125
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	100	361	กล่อง	4.51	0.0125
อื่นๆ	100	125		1.56	0.0125
รวม	100	8,010		100	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.43 ค่าเสื่อมราคามืด (1)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	636	กล่อง	1.72	0.0027
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	531	กล่อง	1.44	0.0027
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	625	กล่อง	1.69	0.0027
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	522	กล่อง	1.41	0.0027
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	625	กล่อง	1.69	0.0027
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	522	กล่อง	1.41	0.0027
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	883	กล่อง	2.39	0.0027
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	736	กล่อง	1.99	0.0027
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	20	152	กล่อง	0.41	0.0027
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	20	228	กล่อง	0.62	0.0027
นมถั่วผงสำเร็จรูป			กล่อง	-	#DIV/0!
น้ำพริกเผา	20	1,016	ขวด	2.75	0.0027
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)			ถุง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	20	426	กล่อง	1.15	0.0027
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	20	361	กล่อง	0.98	0.0027
อื่นๆ	20	125		0.34	0.0027
รวม	20	7,388		20	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.44 ค่าเสื่อมราคามืด (2)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	960	636	กล่อง	82.64	0.1299
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	960	531	กล่อง	69.00	0.1299
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	960	625	กล่อง	81.21	0.1299
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	960	522	กล่อง	67.83	0.1299
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	960	625	กล่อง	81.21	0.1299
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	960	522	กล่อง	67.83	0.1299
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	960	883	กล่อง	114.74	0.1299
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	960	736	กล่อง	95.64	0.1299
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	960	152	กล่อง	19.75	0.1299
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	960	228	กล่อง	29.63	0.1299
นมถั่วผงสำเร็จรูป			กล่อง	-	#DIV/0!
น้ำพริกเผา	960	1,016	ขวด	132.02	0.1299
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)			ถุง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	960	426	กล่อง	55.35	0.1299
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	960	361	กล่อง	46.91	0.1299
อื่นๆ	960	125		16.24	0.1299
รวม	960	7,388		960	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.45 ค่าเสื่อมราคามิตซูบะ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มยำผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6	636	กล่อง	0.56	0.0009
เครื่องต้มยำผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6	531	กล่อง	0.47	0.0009
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6	625	กล่อง	0.55	0.0009
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6	522	กล่อง	0.46	0.0009
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6	625	กล่อง	0.55	0.0009
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6	522	กล่อง	0.46	0.0009
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6	883	กล่อง	0.77	0.0009
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6	736	กล่อง	0.65	0.0009
เครื่องต้มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
นมถั่วผงสำเร็จรูป	6	590	กล่อง	0.52	0.0009
น้ำพริกเผา	6	1,016	ขวด	0.89	0.0009
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	6	32	ถุง	0.03	0.0009
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	6	125		0.11	0.0009
รวม	6	6,843		6	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.46 ค่าเสื่อมราคาทรัพย์สิน (สั้น)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	636	กล่อง	1.12	0.0018
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	531	กล่อง	0.93	0.0018
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	625	กล่อง	1.10	0.0018
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	522	กล่อง	0.92	0.0018
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	625	กล่อง	1.10	0.0018
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	522	กล่อง	0.92	0.0018
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	12	883	กล่อง	1.55	0.0018
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	12	736	กล่อง	1.29	0.0018
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
นมถั่วผงสำเร็จรูป	12	590	กล่อง	1.03	0.0018
น้ำพริกเผา	12	1,016	ขวด	1.78	0.0018
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	12	32	ถุง	0.06	0.0018
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	12	125		0.22	0.0018
รวม	12	6,843		12	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.47 ค่าเสื่อมราคาทรัพย์สิน (ยาว)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	10	636	กล่อง	0.93	0.0015
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	10	531	กล่อง	0.78	0.0015
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	10	625	กล่อง	0.91	0.0015
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	10	522	กล่อง	0.76	0.0015
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	10	625	กล่อง	0.91	0.0015
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	10	522	กล่อง	0.76	0.0015
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	10	883	กล่อง	1.29	0.0015
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	10	736	กล่อง	1.08	0.0015
เครื่องต้มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)			กล่อง	-	#DIV/0!
นมถั่วผงสำเร็จรูป	10	590	กล่อง	0.86	0.0015
น้ำพริกเผา	10	1,016	ขวด	1.48	0.0015
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	10	32	ถุง	0.05	0.0015
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	10	125		0.18	0.0015
รวม	10	6,843		10	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.48 ค่าเสื่อมราคาชั้นวางของ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	636	กล่อง	52.96	0.0833
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	531	กล่อง	44.22	0.0833
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	625	กล่อง	52.04	0.0833
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	522	กล่อง	43.47	0.0833
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	625	กล่อง	52.04	0.0833
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	522	กล่อง	43.47	0.0833
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	883	กล่อง	73.53	0.0833
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	736	กล่อง	61.29	0.0833
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	667	152	กล่อง	12.66	0.0833
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	667	228	กล่อง	18.99	0.0833
นมถั่วผงสำเร็จรูป	667	590	กล่อง	49.13	0.0833
น้ำพริกเผา	667	1,016	ขวด	84.60	0.0833
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	667	32	ถุง	2.66	0.0833
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	667	426	กล่อง	35.47	0.0833
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	667	361	กล่อง	30.06	0.0833
อื่นๆ	667	125		10.41	0.0833
รวม	667	8,010		667	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.49 ค่าเสื่อมราคาชั้นวางพลาสติก

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตี๋มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	636	กล่อง	2.78	0.0044
เครื่องตี๋มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	531	กล่อง	2.32	0.0044
เครื่องตี๋มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	625	กล่อง	2.73	0.0044
เครื่องตี๋มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	522	กล่อง	2.28	0.0044
เครื่องตี๋มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	625	กล่อง	2.73	0.0044
เครื่องตี๋มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	522	กล่อง	2.28	0.0044
เครื่องตี๋มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	883	กล่อง	3.86	0.0044
เครื่องตี๋มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	736	กล่อง	3.22	0.0044
เครื่องตี๋มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	35	152	กล่อง	0.66	0.0044
เครื่องตี๋มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	35	228	กล่อง	1.00	0.0044
นมถั่วผงสำเร็จรูป	35	590	กล่อง	2.58	0.0044
น้ำพริกเผา	35	1,016	ขวด	4.44	0.0044
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	35	32	ถุง	0.14	0.0044
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	35	426	กล่อง	1.86	0.0044
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	35	361	กล่อง	1.58	0.0044
อื่นๆ	35	125		0.55	0.0044
รวม	35	8,010		35	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.50 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (ยาว)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	40	636	กล่อง	3.18	0.0050
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	40	531	กล่อง	2.65	0.0050
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	40	625	กล่อง	3.12	0.0050
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	40	522	กล่อง	2.61	0.0050
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	40	625	กล่อง	3.12	0.0050
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	40	522	กล่อง	2.61	0.0050
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	40	883	กล่อง	4.41	0.0050
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	40	736	กล่อง	3.68	0.0050
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	40	152	กล่อง	0.76	0.0050
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	40	228	กล่อง	1.14	0.0050
นมถั่วผงสำเร็จรูป	40	590	กล่อง	2.95	0.0050
น้ำพริกเผา	40	1,016	ขวด	5.07	0.0050
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	40	32	ถุง	0.16	0.0050
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	40	426	กล่อง	2.13	0.0050
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	40	361	กล่อง	1.80	0.0050
อื่นๆ	40	125		0.62	0.0050
รวม	40	8,010		40	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.51 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	636	กล่อง	1.59	0.0025
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	531	กล่อง	1.33	0.0025
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	625	กล่อง	1.56	0.0025
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	522	กล่อง	1.30	0.0025
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	625	กล่อง	1.56	0.0025
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	522	กล่อง	1.30	0.0025
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	20	883	กล่อง	2.20	0.0025
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	20	736	กล่อง	1.84	0.0025
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	20	152	กล่อง	0.38	0.0025
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	20	228	กล่อง	0.57	0.0025
นมถั่วผงสำเร็จรูป	20	590	กล่อง	1.47	0.0025
น้ำพริกเผา	20	1,016	ขวด	2.54	0.0025
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	20	32	ถุง	0.08	0.0025
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	20	426	กล่อง	1.06	0.0025
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	20	361	กล่อง	0.90	0.0025
อื่นๆ	20	125		0.31	0.0025
รวม	20	8,010		20	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.52 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะพับ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	636	กล่อง	3	0.0044
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	531	กล่อง	2	0.0044
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	625	กล่อง	3	0.0044
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	522	กล่อง	2	0.0044
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	625	กล่อง	3	0.0044
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	522	กล่อง	2	0.0044
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	35	883	กล่อง	4	0.0044
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	35	736	กล่อง	3	0.0044
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	35	152	กล่อง	1	0.0044
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	35	228	กล่อง	1	0.0044
นมถั่วผงสำเร็จรูป	35	590	กล่อง	3	0.0044
น้ำพริกเผา	35	1,016	ขวด	4	0.0044
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	35	32	ถุง	0	0.0044
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	35	426	กล่อง	2	0.0044
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	35	361	กล่อง	2	0.0044
อื่นๆ	35	125		1	0.0044
รวม	35	8,010		35	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.53 ค่าเสื่อมราคาพัสดมติดเตทาน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	720	636	กล่อง	57.17	0.0899
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	720	531	กล่อง	47.73	0.0899
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	720	625	กล่อง	56.18	0.0899
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	720	522	กล่อง	46.92	0.0899
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	720	625	กล่อง	56.18	0.0899
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	720	522	กล่อง	46.92	0.0899
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	720	883	กล่อง	79.37	0.0899
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	720	736	กล่อง	66.16	0.0899
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	720	152	กล่อง	13.66	0.0899
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	720	228	กล่อง	20.49	0.0899
นมถั่วผงสำเร็จรูป	720	590	กล่อง	53.03	0.0899
น้ำพริกเผา	720	1,016	ขวด	91.33	0.0899
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	720	32	ถุง	2.88	0.0899
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	720	426	กล่อง	38.29	0.0899
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	720	361	กล่อง	32.45	0.0899
อื่นๆ	720	125		11.24	0.0899
รวม	720	8,010		720	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.54 ค่าเสื่อมราคาพัสดมต้งพื้น (ใหญ่ 1)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	180	636	กล่อง	14.29	0.0225
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	180	531	กล่อง	11.93	0.0225
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	180	625	กล่อง	14.04	0.0225
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	180	522	กล่อง	11.73	0.0225
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	180	625	กล่อง	14.04	0.0225
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	180	522	กล่อง	11.73	0.0225
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	180	883	กล่อง	19.84	0.0225
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	180	736	กล่อง	16.54	0.0225
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	180	152	กล่อง	3.42	0.0225
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	180	228	กล่อง	5.12	0.0225
นมถั่วผงสำเร็จรูป	180	590	กล่อง	13.26	0.0225
น้ำพริกเผา	180	1,016	ขวด	22.83	0.0225
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	180	32	ถุง	0.72	0.0225
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	180	426	กล่อง	9.57	0.0225
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	180	361	กล่อง	8.11	0.0225
อื่นๆ	180	125		2.81	0.0225
รวม	180	8,010		180	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.55 ค่าเสื่อมราคาพัสดมต้งพื้น (ใหญ่ 2)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	636	กล่อง	10	0.0150
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	531	กล่อง	8	0.0150
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	625	กล่อง	9	0.0150
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	522	กล่อง	8	0.0150
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	625	กล่อง	9	0.0150
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	522	กล่อง	8	0.0150
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	883	กล่อง	13	0.0150
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	736	กล่อง	11	0.0150
เครื่องต้มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)	120	152	กล่อง	2	0.0150
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	120	228	กล่อง	3	0.0150
นมถั่วผงสำเร็จรูป	120	590	กล่อง	9	0.0150
น้ำพริกเผา	120	1,016	ขวด	15	0.0150
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	120	32	ถุง	0	0.0150
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	120	426	กล่อง	6	0.0150
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	120	361	กล่อง	5	0.0150
อื่นๆ	120	125		2	0.0150
รวม	120	8,010		120	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.56 ค่าเสื่อมราคาพัสดุม (ธรรมดา)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	636	กล่อง	5.56	0.0087
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	531	กล่อง	4.64	0.0087
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	625	กล่อง	5.46	0.0087
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	522	กล่อง	4.56	0.0087
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	625	กล่อง	5.46	0.0087
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	522	กล่อง	4.56	0.0087
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	883	กล่อง	7.72	0.0087
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	70	736	กล่อง	6.43	0.0087
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	70	152	กล่อง	1.33	0.0087
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	70	228	กล่อง	1.99	0.0087
นมถั่วผงสำเร็จรูป	70	590	กล่อง	5.16	0.0087
น้ำพริกเผา	70	1,016	ขวด	8.88	0.0087
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	70	32	ถุง	0.28	0.0087
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	70	426	กล่อง	3.72	0.0087
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	70	361	กล่อง	3.15	0.0087
อื่นๆ	70	125		1.09	0.0087
รวม	70	8,010		70	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.57 ค่าเสื่อมราคาเตาอบไมโครเวฟ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	700	636	กล่อง	56	0.0874
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	700	531	กล่อง	46	0.0874
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	700	625	กล่อง	55	0.0874
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	700	522	กล่อง	46	0.0874
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	700	625	กล่อง	55	0.0874
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	700	522	กล่อง	46	0.0874
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	700	883	กล่อง	77	0.0874
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	700	736	กล่อง	64	0.0874
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	700	152	กล่อง	13	0.0874
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	700	228	กล่อง	20	0.0874
นมถั่วผงสำเร็จรูป	700	590	กล่อง	52	0.0874
น้ำพริกเผา	700	1,016	ขวด	89	0.0874
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	700	32	ถุง	3	0.0874
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	700	426	กล่อง	37	0.0874
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	700	361	กล่อง	32	0.0874
อื่นๆ	700	125		11	0.0874
รวม	700	8,010		700	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.58 ค่าเสื่อมราคาบ่อน้ำทิ้ง

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	636	กล่อง	24	0.0375
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	531	กล่อง	20	0.0375
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	625	กล่อง	23	0.0375
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	522	กล่อง	20	0.0375
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	625	กล่อง	23	0.0375
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	522	กล่อง	20	0.0375
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	883	กล่อง	33	0.0375
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	736	กล่อง	28	0.0375
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	300	152	กล่อง	6	0.0375
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	300	228	กล่อง	9	0.0375
นมถั่วผงสำเร็จรูป	300	590	กล่อง	22	0.0375
น้ำพริกเผา	300	1,016	ขวด	38	0.0375
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	300	32	ถุง	1	0.0375
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	300	426	กล่อง	16	0.0375
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	300	361	กล่อง	14	0.0375
อื่นๆ	300	125		5	0.0375
รวม	300	8,010		300	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.59 ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนผลิต

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,150	636	กล่อง	171	0.2684
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,150	531	กล่อง	143	0.2684
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,150	625	กล่อง	168	0.2684
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,150	522	กล่อง	140	0.2684
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,150	625	กล่อง	168	0.2684
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,150	522	กล่อง	140	0.2684
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,150	883	กล่อง	237	0.2684
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,150	736	กล่อง	198	0.2684
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	2,150	152	กล่อง	41	0.2684
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	2,150	228	กล่อง	61	0.2684
นมถั่วผงสำเร็จรูป	2,150	590	กล่อง	158	0.2684
น้ำพริกเผา	2,150	1,016	ขวด	273	0.2684
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	2,150	32	ถุง	9	0.2684
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	2,150	426	กล่อง	114	0.2684
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	2,150	361	กล่อง	97	0.2684
อื่นๆ	2,150	125		34	0.2684
รวม	2,150	8,010		2,150	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การคำนวณต้นทุนค่าจ้างการผลิต

ตารางที่ ข.60 ต้นทุนค่าจ้างการผลิต

ผลิตภัณฑ์	เวลาในการผลิต(ชั่วโมง)	ผลผลิตต่อปี	บรรจุภัณฑ์	เวลาที่ใช้ทั้งหมด (ชม)	ค่าจ้างต่อชั่วโมง	ค่าจ้างต่อผลิตภัณฑ์	ค่าแรงต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	636	กล่อง	5,088	1.9	9,917	15.59
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4	531	กล่อง	2,124	1.9	4,140	7.80
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	5	625	กล่อง	3,125	1.9	6,091	9.75
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4	522	กล่อง	2,088	1.9	4,070	7.80
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6	625	กล่อง	3,750	1.9	7,309	11.69
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4	522	กล่อง	2,088	1.9	4,070	7.80
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	883	กล่อง	7,064	1.9	13,769	15.59
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4	736	กล่อง	2,944	1.9	5,738	7.80
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	8	152	กล่อง	1,216	1.9	2,370	15.59
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	8	228	กล่อง	1,824	1.9	3,555	15.59
นมถั่วผงสำเร็จรูป	4	590	กล่อง	2,360	1.9	4,600	7.80
น้ำพริกเผา	5	1,016	ขวด	5,080	1.9	9,902	9.75
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	8	32	ถุง	256	1.9	499	15.59
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	4	426	กล่อง	1,704	1.9	3,321	7.80
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	4	361	กล่อง	1,444	1.9	2,815	7.80
อื่นๆ	4	125		500	1.9	975	7.80
รวม		8,010		42,655		83,140	

หมายเหตุ : ค่าแรงทั้งหมดต่อปีเท่ากับ 83,140 บาท

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต

ตารางที่ ข.61 ต้นทุนค่าไฟฟ้า

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,400	636	กล่อง	190.56	0.30
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,400	531	กล่อง	159.10	0.30
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,400	625	กล่อง	187.27	0.30
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,400	522	กล่อง	156.40	0.30
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,400	625	กล่อง	187.27	0.30
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,400	522	กล่อง	156.40	0.30
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,400	883	กล่อง	264.57	0.30
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,400	736	กล่อง	220.52	0.30
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	2,400	152	กล่อง	45.54	0.30
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	2,400	228	กล่อง	68.31	0.30
นมถั่วผงสำเร็จรูป	2,400	590	กล่อง	176.78	0.30
น้ำพริกเผา	2,400	1,016	ขวด	304.42	0.30
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	2,400	32	ถุง	9.59	0.30
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	2,400	426	กล่อง	127.64	0.30
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	2,400	361	กล่อง	108.16	0.30
อื่นๆ	2,400	125		37.45	0.30
รวม	2,400	8,010		2,400	

หมายเหตุ : ค่าไฟฟ้าต่อเดือนประมาณ 200 บาท

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.62 ต้นทุนค่าน้ำ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,200	636	กล่อง	105.66	0.17
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,200	531	กล่อง	88.22	0.17
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,200	625	กล่อง	103.83	0.17
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,200	522	กล่อง	86.72	0.17
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,200	625	กล่อง	103.83	0.17
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,200	522	กล่อง	86.72	0.17
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,200	883	กล่อง	146.70	0.17
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,200	736	กล่อง	122.28	0.17
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	1,200	152	กล่อง	25.25	0.17
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	1,200	228	กล่อง	37.88	0.17
นมถั่วผงสำเร็จรูป	1,200	590	กล่อง	98.02	0.17
น้ำพริกเผา	1,200	1,016	ขวด	168.79	0.17
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	1,200	32	ถุง	5.32	0.17
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	0.00	#DIV/0!
อื่นๆ	1,200	125		20.77	0.17
รวม	1,200	7,223		1,200	

หมายเหตุ : ค่าน้ำในการผลิตเท่ากับ 100 บาทต่อเดือน

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.63 ต้นทุนค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	636	กล่อง	285.84	0.45
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	531	กล่อง	238.65	0.45
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	625	กล่อง	280.90	0.45
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	522	กล่อง	234.61	0.45
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	625	กล่อง	280.90	0.45
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	522	กล่อง	234.61	0.45
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	883	กล่อง	396.85	0.45
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	736	กล่อง	330.79	0.45
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	3,600	152	กล่อง	68.31	0.45
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	3,600	228	กล่อง	102.47	0.45
นมถั่วผงสำเร็จรูป	3,600	590	กล่อง	265.17	0.45
น้ำพริกเผา	3,600	1,016	ขวด	456.63	0.45
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	3,600	32	ถุง	14.38	0.45
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	3,600	426	กล่อง	191.46	0.45
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	3,600	361	กล่อง	162.25	0.45
อื่นๆ	3,600	125		56.18	0.45
รวม	3,600	8,010		3,600	

หมายเหตุ : ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิตประมาณ 300 บาทต่อเดือน

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การคำนวณต้นทุนด้านการตลาด

ตารางที่ ข.64 ต้นทุนของพรอยด์

ผลิตภัณฑ์	ราคา/ซอง (บาท)	ปริมาณใช้ (ซอง)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/กล่อง)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	0.48	15	7.20
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	0.48	15	7.20
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	0.48	15	7.20
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	0.48	15	7.20
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	0.48	15	7.20
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	0.48	15	7.20
นมถั่วผงสำเร็จรูป			
น้ำพริกเผา			
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)			
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			
อื่นๆ			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.65 ต้นทุนสต็อกเกอร์/ฉลาก

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/ดวง)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1.00
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1.00
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1.00
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1.00
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1.00
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1.00
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1.00
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1.00
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	1.00
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	1.00
นมถั่วผงสำเร็จรูป	1.00
น้ำพริกเผา	0.75
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	0.95
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	1.00
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	1.00
อื่นๆ	1.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.66 ต้นทุนถูจิบ

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	จำนวน (ใบ/หน่วย)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/ใบ)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	250	0.28
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	110	300	0.37
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	250	0.28
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	110	300	0.37
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	250	0.28
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	110	300	0.37
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	70	250	0.28
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	110	300	0.37
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	70	250	0.28
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	70	250	0.28
นมถั่วผงสำเร็จรูป	110	300	0.37
น้ำพริกเผา			
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	45	100	0.45
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	50	200	0.25
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	50	200	0.25
อื่นๆ	-		

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.67 ต้นทุนกล่องกระดาษและขวดแก้ว

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/ใบ)
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	5.70
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4.25
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	5.70
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4.25
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	5.70
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4.25
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	5.70
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	4.25
เครื่องดื่มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	5.70
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	5.70
นมถั่วผงสำเร็จรูป	4.25
น้ำพริกเผา	6.50
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	-
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	4.25
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	4.25
อื่นๆ	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.68 ต้นทุนฟิล์มหด

ผลิตภัณฑ์	ราคา/กก. (บาท)	จำนวนที่บรรจุได้ (ใบ)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/ใบ)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	410	0.29
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	300	0.40
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	410	0.29
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	300	0.40
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	410	0.29
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	300	0.40
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	120	410	0.29
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	120	300	0.40
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	120	410	0.29
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	120	410	0.29
นมถั่วผงสำเร็จรูป	120	300	0.40
น้ำพริกเผา	120	450	0.27
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	120		#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	120	300	0.40
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	120	300	0.40
อื่นๆ	120		#DIV/0!

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.69 ต้นทุนพลาสติก (บรรจุกอละแม)

ผลิตภัณฑ์	ราคา/กก. (บาท)	จำนวนที่บรรจุได้ (กก.)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท/กก.)
เครื่องตม้ลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	50	45	1.11
เครื่องตม้ลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องตม้ขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			
เครื่องตม้ขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องตม้มะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			
เครื่องตม้มะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องตม้ดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			
เครื่องตม้ดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องตม้ชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)			
เครื่องตม้ชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)			
นมถั่วผงสำเร็จรูป			
น้ำพริกเผา			
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)			
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			
อื่นๆ			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.70 ต้นทุนถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีเมล็ดฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,600	636	กล่อง	602.93	0.95
เครื่องตีเมล็ดฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,600	531	กล่อง	503.39	0.95
เครื่องตีเมล็ดฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,600	625	กล่อง	592.50	0.95
เครื่องตีเมล็ดฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,600	522	กล่อง	494.86	0.95
เครื่องตีเมล็ดมะม่วงฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,600	625	กล่อง	592.50	0.95
เครื่องตีเมล็ดมะม่วงฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,600	522	กล่อง	494.86	0.95
เครื่องตีเมล็ดดอกคำฝอยฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,600	883	กล่อง	837.09	0.95
เครื่องตีเมล็ดดอกคำฝอยฝ้ายสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,600	736	กล่อง	697.73	0.95
เครื่องตีเมล็ดชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)	6,600	152	กล่อง	144.10	0.95
เครื่องตีเมล็ดชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	6,600	228	กล่อง	216.14	0.95
นมถั่วฝ้ายสำเร็จรูป	6,600	590	กล่อง	559.32	0.95
น้ำพริกเผา			ขวด	0.00	#DIV/0!
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)			ถุง	0.00	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	6,600	426	กล่อง	403.85	0.95
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	6,600	361	กล่อง	342.23	0.95
อื่นๆ	6,600	125		118.50	0.95
รวม	6,600	6,962		6,600	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.71 ต้นทุนค่าฝากเก็บรักษา

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	ค่าฝาก (บาท/หน่วย)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)			
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)			
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)			
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)			
นมถั่วผงสำเร็จรูป			
น้ำพริกเผา			
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	426	ถุง (500 กรัม)	0.38
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			
อื่นๆ	361	ถุง (500 กรัม)	0.38

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.72 ต้นทุนค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	636	กล่อง	285.84	0.45
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	531	กล่อง	238.65	0.45
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	625	กล่อง	280.90	0.45
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	522	กล่อง	234.61	0.45
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	625	กล่อง	280.90	0.45
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	522	กล่อง	234.61	0.45
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	3,600	883	กล่อง	396.85	0.45
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	3,600	736	กล่อง	330.79	0.45
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	3,600	152	กล่อง	68.31	0.45
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	3,600	228	กล่อง	102.47	0.45
นมถั่วผงสำเร็จรูป	3,600	590	กล่อง	265.17	0.45
น้ำพริกเผา	3,600	1,016	ขวด	456.63	0.45
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	3,600	32	ถุง	14.38	0.45
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	3,600	426	กล่อง	191.46	0.45
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	3,600	361	กล่อง	162.25	0.45
อื่นๆ	3,600	125		56.18	0.45
รวม	3,600	8,010		3,600	

หมายเหตุ : ค่าน้ำมัน/ขนส่งด้านการตลาดประมาณ 300 บาทต่อเดือน

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.73 ค่าเสื่อมราคาไทร์เป่าพลาสติกบรรจุก้นท์

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีกล้วยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,371	636	กล่อง	121.26	0.1907
เครื่องตีกล้วยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,371	531	กล่อง	101.24	0.1907
เครื่องตีขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,371	625	กล่อง	119.16	0.1907
เครื่องตีขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,371	522	กล่อง	99.52	0.1907
เครื่องตีมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,371	625	กล่อง	119.16	0.1907
เครื่องตีมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,371	522	กล่อง	99.52	0.1907
เครื่องตีดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,371	883	กล่อง	168.35	0.1907
เครื่องตีดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,371	736	กล่อง	140.32	0.1907
เครื่องตีชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	1,371	152	กล่อง	28.98	0.1907
เครื่องตีชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	1,371	228	กล่อง	43.47	0.1907
นมถั่วผงสำเร็จรูป	1,371	590	กล่อง	112.49	0.1907
น้ำพริกเผา	1,371	1,016	ขวด	193.71	0.1907
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)			ถุง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)			กล่อง	-	#DIV/0!
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)			กล่อง	-	#DIV/0!
อื่นๆ	1,371	125		23.83	0.1907
รวม	1,371	7,191		1,371	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.74 ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง (บาท)	เวลาที่ใช้ต่อครั้ง (ชม.)	ปริมาณที่ได้ต่อครั้ง	หน่วย	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต็มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	850	0.10	6.6	66	กล่อง	0.0097
เครื่องต็มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	850	0.10	0.2	30	กล่อง	0.0006
เครื่องต็มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	850	0.10	1.1	11	กล่อง	0.0097
เครื่องต็มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	850	0.10	0.03	5	กล่อง	0.0006
เครื่องต็มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	850	0.10	2.2	22	กล่อง	0.0097
เครื่องต็มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	850	0.10	0.07	10	กล่อง	0.0006
เครื่องต็มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	850	0.10	4.8	48	กล่อง	0.0097
เครื่องต็มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	850	0.10	0.15	22	กล่อง	0.0006
เครื่องต็มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	850	0.10	16.7	167	กล่อง	0.0097
เครื่องต็มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	850	0.10	16.7	167	กล่อง	0.0097
นมถั่วผงสำเร็จรูป	850	0.10	0.19	28	กล่อง	0.0006
น้ำพริกเผา	850	0.10		20	ขวด	0.0000
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	850	0.10	4.8	7	ถุง	0.0665
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	850	0.10	0.17	26	กล่อง	0.0006
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	850	0.10	0.17	26	กล่อง	0.0006
อื่นๆ	850	0.10				

หมายเหตุ : เครื่องต็มผงขนาดบรรจุ 225 กรัม บรรจุ 15 ซองพร้อมใช้ใช้เวลา 2 วินาทีในการปิดปากถุง 5 ซอง

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.75 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรระบบคอมพิวเตอร์

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อชั่วโมง (บาท)	เวลาที่ใช้ต่อครั้ง (ชม.)	ปริมาณที่ได้ต่อครั้ง	หน่วย	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีแป้งไสยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,000	0.11	8.61	66	กล่อง	0.0149
เครื่องตีแป้งไสยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,000	0.11	0.017	30	กล่อง	0.0001
เครื่องตีแป้งผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,000	0.11	1.41	11	กล่อง	0.0146
เครื่องตีแป้งผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,000	0.11	0.0017	5	กล่อง	0.00004
เครื่องตีแป้งมะตุมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,000	0.11	2.83	22	กล่อง	0.0147
เครื่องตีแป้งมะตุมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,000	0.11	0.0033	10	กล่อง	0.00004
เครื่องตีแป้งดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	1,000	0.11	6.30	48	กล่อง	0.0150
เครื่องตีแป้งดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	1,000	0.11	0.0073	22	กล่อง	0.00004
เครื่องตีแป้งชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)	1,000	0.11	21.47	167	กล่อง	0.0147
เครื่องตีแป้งชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	1,000	0.11	21.47	167	กล่อง	0.0147
นมถั่วผงสำเร็จรูป	1,000	0.11	0.0093	28	กล่อง	0.00004
น้ำพริกเผา	1,000	0.11		20	ขวด	0.0000
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	1,000	0.11	0.0023	7	ถุง	0.00004
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	1,000	0.11	0.0087	26	กล่อง	0.00004
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	1,000	0.11	0.0087	26	กล่อง	0.00004
อื่นๆ	1,000	0.11				#DIV/0!

หมายเหตุ : เครื่องตีแป้งขนาดบรรจุ 225 กรัม บรรจุ 15 ซองพร้อมดี เวลาประมาณในการชั่งเพื่อบรรจุที่ 700 ซองต่อ 6 ชั่วโมง

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.76 ค่าเสื่อมราคาไถ่วางของในการบรรจุภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	636	กล่อง	52.96	0.0833
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	531	กล่อง	44.22	0.0833
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	625	กล่อง	52.04	0.0833
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	522	กล่อง	43.47	0.0833
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	625	กล่อง	52.04	0.0833
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	522	กล่อง	43.47	0.0833
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	883	กล่อง	73.53	0.0833
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	736	กล่อง	61.29	0.0833
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	667	152	กล่อง	12.66	0.0833
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	667	228	กล่อง	18.99	0.0833
นมถั่วผงสำเร็จรูป	667	590	กล่อง	49.13	0.0833
น้ำพริกเผา	667	1,016	ขวด	84.60	0.0833
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	667	32	ถุง	2.66	0.0833
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	667	426	กล่อง	35.47	0.0833
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	667	361	กล่อง	30.06	0.0833
อื่นๆ	667	125		10.41	0.0833
รวม	667	8,010		667	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.77 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีเมล็ดลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	15	636	กล่อง	1.19	0.0019
เครื่องตีเมล็ดลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	15	531	กล่อง	0.99	0.0019
เครื่องตีเมล็ดขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	15	625	กล่อง	1.17	0.0019
เครื่องตีเมล็ดขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	15	522	กล่อง	0.98	0.0019
เครื่องตีเมล็ดมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	15	625	กล่อง	1.17	0.0019
เครื่องตีเมล็ดมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	15	522	กล่อง	0.98	0.0019
เครื่องตีเมล็ดดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	15	883	กล่อง	1.65	0.0019
เครื่องตีเมล็ดดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	15	736	กล่อง	1.38	0.0019
เครื่องตีเมล็ดชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	15	152	กล่อง	0.28	0.0019
เครื่องตีเมล็ดชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	15	228	กล่อง	0.43	0.0019
นมถั่วผงสำเร็จรูป	15	590	กล่อง	1.10	0.0019
น้ำพริกเผา	15	1,016	ขวด	1.90	0.0019
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	15	32	ถุง	0.06	0.0019
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	15	426	กล่อง	0.80	0.0019
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	15	361	กล่อง	0.68	0.0019
อื่นๆ	15	125		0.23	0.0019
รวม	15	8,010		15	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.78 ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	636	กล่อง	52.96	0.0833
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	531	กล่อง	44.22	0.0833
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	625	กล่อง	52.04	0.0833
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	522	กล่อง	43.47	0.0833
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	625	กล่อง	52.04	0.0833
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	522	กล่อง	43.47	0.0833
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	667	883	กล่อง	73.53	0.0833
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	667	736	กล่อง	61.29	0.0833
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	667	152	กล่อง	12.66	0.0833
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	667	228	กล่อง	18.99	0.0833
นมถั่วผงสำเร็จรูป	667	590	กล่อง	49.13	0.0833
น้ำพริกเผา	667	1,016	ขวด	84.60	0.0833
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	667	32	ถุง	2.66	0.0833
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	667	426	กล่อง	35.47	0.0833
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	667	361	กล่อง	30.06	0.0833
อื่นๆ	667	125		10.41	0.0833
รวม	667	8,010		667	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.79 ค่าเสื่อมราคาพัสดุมรดกอากาศ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	900	636	กล่อง	71.46	0.1124
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	900	531	กล่อง	59.66	0.1124
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	900	625	กล่อง	70.22	0.1124
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	900	522	กล่อง	58.65	0.1124
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	900	625	กล่อง	70.22	0.1124
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	900	522	กล่อง	58.65	0.1124
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	900	883	กล่อง	99.21	0.1124
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	900	736	กล่อง	82.70	0.1124
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	900	152	กล่อง	17.08	0.1124
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	900	228	กล่อง	25.62	0.1124
นมถั่วผงสำเร็จรูป	900	590	กล่อง	66.29	0.1124
น้ำพริกเผา	900	1,016	ขวด	114.16	0.1124
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	900	32	ถุง	3.60	0.1124
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	900	426	กล่อง	47.87	0.1124
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	900	361	กล่อง	40.56	0.1124
อื่นๆ	900	125		14.04	0.1124
รวม	900	8,010		900	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.80 ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนบรรจุภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,870	636	กล่อง	624.88	0.9825
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,870	531	กล่อง	521.72	0.9825
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,870	625	กล่อง	614.08	0.9825
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,870	522	กล่อง	512.88	0.9825
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,870	625	กล่อง	614.08	0.9825
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,870	522	กล่อง	512.88	0.9825
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,870	883	กล่อง	867.57	0.9825
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,870	736	กล่อง	723.14	0.9825
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	7,870	152	กล่อง	149.34	0.9825
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	7,870	228	กล่อง	224.01	0.9825
นมถั่วผงสำเร็จรูป	7,870	590	กล่อง	579.69	0.9825
น้ำพริกเผา	7,870	1,016	ขวด	998.24	0.9825
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	7,870	32	ถุง	31.44	0.9825
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	7,870	426	กล่อง	418.55	0.9825
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	7,870	361	กล่อง	354.69	0.9825
อื่นๆ	7,870	125		122.82	0.9825
รวม	7,870	8,010		7,870	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การคำนวณต้นทุนด้านการจัดการ

ตารางที่ ข.81 ค่าเช่าที่ดิน

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	636	กล่อง	158.80	0.25
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	531	กล่อง	132.58	0.25
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	625	กล่อง	156.05	0.25
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	522	กล่อง	130.34	0.25
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	625	กล่อง	156.05	0.25
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	522	กล่อง	130.34	0.25
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	883	กล่อง	220.47	0.25
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	736	กล่อง	183.77	0.25
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	2,000	152	กล่อง	37.95	0.25
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	2,000	228	กล่อง	56.93	0.25
นมถั่วผงสำเร็จรูป	2,000	590	กล่อง	147.32	0.25
น้ำพริกเผา	2,000	1,016	ขวด	253.68	0.25
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	2,000	32	ถุง	7.99	0.25
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	2,000	426	กล่อง	106.37	0.25
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	2,000	361	กล่อง	90.14	0.25
อื่นๆ	2,000	125		31.21	0.25
รวม	2,000	8,010		2,000	

หมายเหตุ : ค่าเช่าที่ดินปีที่ 1-5 ปีละ 2,000 บาท

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.82 ต้นทุนค่าโทรศัพท์

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มยำผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,200	636	กล่อง	571.69	0.90
เครื่องต้มยำผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,200	531	กล่อง	477.30	0.90
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,200	625	กล่อง	561.80	0.90
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,200	522	กล่อง	469.21	0.90
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,200	625	กล่อง	561.80	0.90
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,200	522	กล่อง	469.21	0.90
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	7,200	883	กล่อง	793.71	0.90
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	7,200	736	กล่อง	661.57	0.90
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	7,200	152	กล่อง	136.63	0.90
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	7,200	228	กล่อง	204.94	0.90
นมถั่วผงสำเร็จรูป	7,200	590	กล่อง	530.34	0.90
น้ำพริกเผา	7,200	1,016	ขวด	913.26	0.90
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	7,200	32	ถุง	28.76	0.90
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	7,200	426	กล่อง	382.92	0.90
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	7,200	361	กล่อง	324.49	0.90
อื่นๆ	7,200	125		112.36	0.90
รวม	7,200	8,010		7,200	

หมายเหตุ : ค่าโทรศัพท์ประมาณ 600 บาทต่อเดือน

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.83 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,500	636	กล่อง	516.10	0.81
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,500	531	กล่อง	430.90	0.81
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,500	625	กล่อง	507.18	0.81
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,500	522	กล่อง	423.60	0.81
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,500	625	กล่อง	507.18	0.81
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,500	522	กล่อง	423.60	0.81
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	6,500	883	กล่อง	716.54	0.81
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	6,500	736	กล่อง	597.25	0.81
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	6,500	152	กล่อง	123.35	0.81
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	6,500	228	กล่อง	185.02	0.81
นมถั่วผงสำเร็จรูป	6,500	590	กล่อง	478.78	0.81
น้ำพริกเผา	6,500	1,016	ขวด	824.47	0.81
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	6,500	32	ถุง	25.97	0.81
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	6,500	426	กล่อง	345.69	0.81
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	6,500	361	กล่อง	292.95	0.81
อื่นๆ	6,500	125		101.44	0.81
รวม	6,500	8,010		6,500	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.84 ต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,800	636	กล่อง	222.32	0.35
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,800	531	กล่อง	185.62	0.35
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,800	625	กล่อง	218.48	0.35
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,800	522	กล่อง	182.47	0.35
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,800	625	กล่อง	218.48	0.35
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,800	522	กล่อง	182.47	0.35
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,800	883	กล่อง	308.66	0.35
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,800	736	กล่อง	257.28	0.35
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	2,800	152	กล่อง	53.13	0.35
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	2,800	228	กล่อง	79.70	0.35
นมถั่วผงสำเร็จรูป	2,800	590	กล่อง	206.24	0.35
น้ำพริกเผา	2,800	1,016	ขวด	355.16	0.35
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	2,800	32	ถุง	11.19	0.35
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	2,800	426	กล่อง	148.91	0.35
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	2,800	361	กล่อง	126.19	0.35
อื่นๆ	2,800	125		43.70	0.35
รวม	2,800	8,010		2,800	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.85 ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาษ (เล็ก)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	30	636	กล่อง	2.38	0.0037
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	30	531	กล่อง	1.99	0.0037
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	30	625	กล่อง	2.34	0.0037
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	30	522	กล่อง	1.96	0.0037
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	30	625	กล่อง	2.34	0.0037
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	30	522	กล่อง	1.96	0.0037
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	30	883	กล่อง	3.31	0.0037
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	30	736	กล่อง	2.76	0.0037
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	30	152	กล่อง	0.57	0.0037
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	30	228	กล่อง	0.85	0.0037
นมถั่วผงสำเร็จรูป	30	590	กล่อง	2.21	0.0037
น้ำพริกเผา	30	1,016	ขวด	3.81	0.0037
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	30	32	ถุง	0.12	0.0037
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	30	426	กล่อง	1.60	0.0037
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	30	361	กล่อง	1.35	0.0037
อื่นๆ	30	125		0.47	0.0037
รวม	30	8,010		30	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.86 ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาษ (ใหญ่)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	636	กล่อง	9.93	0.0156
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	531	กล่อง	8.29	0.0156
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	625	กล่อง	9.75	0.0156
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	522	กล่อง	8.15	0.0156
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	625	กล่อง	9.75	0.0156
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	522	กล่อง	8.15	0.0156
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	125	883	กล่อง	13.78	0.0156
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	125	736	กล่อง	11.49	0.0156
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	125	152	กล่อง	2.37	0.0156
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	125	228	กล่อง	3.56	0.0156
นมถั่วผงสำเร็จรูป	125	590	กล่อง	9.21	0.0156
น้ำพริกเผา	125	1,016	ขวด	15.86	0.0156
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	125	32	ถุง	0.50	0.0156
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	125	426	กล่อง	6.65	0.0156
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	125	361	กล่อง	5.63	0.0156
อื่นๆ	125	125		1.95	0.0156
รวม	125	8,010		125	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.87 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	636	กล่อง	0.64	0.0010
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	531	กล่อง	0.53	0.0010
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	625	กล่อง	0.62	0.0010
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	522	กล่อง	0.52	0.0010
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	625	กล่อง	0.62	0.0010
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	522	กล่อง	0.52	0.0010
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	8	883	กล่อง	0.88	0.0010
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	8	736	กล่อง	0.74	0.0010
เครื่องต้มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)	8	152	กล่อง	0.15	0.0010
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	8	228	กล่อง	0.23	0.0010
นมถั่วผงสำเร็จรูป	8	590	กล่อง	0.59	0.0010
น้ำพริกเผา	8	1,016	ขวด	1.01	0.0010
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	8	32	ถุง	0.03	0.0010
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	8	426	กล่อง	0.43	0.0010
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	8	361	กล่อง	0.36	0.0010
อื่นๆ	8	125		0.12	0.0010
รวม	8	8,010		8	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.88 ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	636	กล่อง	23.82	0.0375
เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	531	กล่อง	19.89	0.0375
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	625	กล่อง	23.41	0.0375
เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	522	กล่อง	19.55	0.0375
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	625	กล่อง	23.41	0.0375
เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	522	กล่อง	19.55	0.0375
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	300	883	กล่อง	33.07	0.0375
เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	300	736	กล่อง	27.57	0.0375
เครื่องดื่มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	300	152	กล่อง	5.69	0.0375
เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	300	228	กล่อง	8.54	0.0375
นมถั่วผงสำเร็จรูป	300	590	กล่อง	22.10	0.0375
น้ำพริกเผา	300	1,016	ขวด	38.05	0.0375
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	300	32	ถุง	1.20	0.0375
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	300	426	กล่อง	15.96	0.0375
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	300	361	กล่อง	13.52	0.0375
อื่นๆ	300	125		4.68	0.0375
รวม	300	8,010		300	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.89 ค่าเสื่อมราคาใต้ทำงาน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	25	636	กล่อง	1.99	0.0031
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	25	531	กล่อง	1.66	0.0031
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	25	625	กล่อง	1.95	0.0031
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	25	522	กล่อง	1.63	0.0031
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	25	625	กล่อง	1.95	0.0031
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	25	522	กล่อง	1.63	0.0031
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	25	883	กล่อง	2.76	0.0031
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	25	736	กล่อง	2.30	0.0031
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	25	152	กล่อง	0.47	0.0031
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	25	228	กล่อง	0.71	0.0031
นมถั่วผงสำเร็จรูป	25	590	กล่อง	1.84	0.0031
น้ำพริกเผา	25	1,016	ขวด	3.17	0.0031
กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	25	32	ถุง	0.10	0.0031
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	25	426	กล่อง	1.33	0.0031
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	25	361	กล่อง	1.13	0.0031
อื่นๆ	25	125		0.39	0.0031
รวม	25	8,010		25	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.90 ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฟ้าฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	636	กล่อง	158.80	0.2497
เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	531	กล่อง	132.58	0.2497
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	625	กล่อง	156.05	0.2497
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	522	กล่อง	130.34	0.2497
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	625	กล่อง	156.05	0.2497
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	522	กล่อง	130.34	0.2497
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	2,000	883	กล่อง	220.47	0.2497
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	2,000	736	กล่อง	183.77	0.2497
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	2,000	152	กล่อง	37.95	0.2497
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	2,000	228	กล่อง	56.93	0.2497
นมถั่วผงสำเร็จรูป	2,000	590	กล่อง	147.32	0.2497
น้ำพริกเผา	2,000	1,016	ขวด	253.68	0.2497
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	2,000	32	ถุง	7.99	0.2497
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	2,000	426	กล่อง	106.37	0.2497
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	2,000	361	กล่อง	90.14	0.2497
อื่นๆ	2,000	125		31.21	0.2497
รวม	2,000	8,010		2,000	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.91 ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องต้มยำผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	113	636	กล่อง	8.97	0.0141
เครื่องต้มยำผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	113	531	กล่อง	7.49	0.0141
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	113	625	กล่อง	8.82	0.0141
เครื่องต้มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	113	522	กล่อง	7.36	0.0141
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	113	625	กล่อง	8.82	0.0141
เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	113	522	กล่อง	7.36	0.0141
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	113	883	กล่อง	12.46	0.0141
เครื่องต้มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	113	736	กล่อง	10.38	0.0141
เครื่องต้มชาสมุนไพรขิง (บรรจุ 30 กรัม)	113	152	กล่อง	2.14	0.0141
เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)	113	228	กล่อง	3.22	0.0141
นมถั่วผงสำเร็จรูป	113	590	กล่อง	8.32	0.0141
น้ำพริกเผา	113	1,016	ขวด	14.33	0.0141
กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	113	32	ถุง	0.45	0.0141
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	113	426	กล่อง	6.01	0.0141
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	113	361	กล่อง	5.09	0.0141
อื่นๆ	113	125		1.76	0.0141
รวม	113	8,010		113	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.92 ค่าเสื่อมราคาต้นไม้ (เก็บเอกสาร)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	636	กล่อง	4.76	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	531	กล่อง	3.98	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	625	กล่อง	4.68	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	522	กล่อง	3.91	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	625	กล่อง	4.68	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	522	กล่อง	3.91	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)	60	883	กล่อง	6.61	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)	60	736	กล่อง	5.51	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 30 กรัม)	60	152	กล่อง	1.14	0.0075
เครื่องตีเมล็ดไร่ผงสำเร็จรูป (บรรจุ 30 กรัม)	60	228	กล่อง	1.71	0.0075
นมถั่วผงสำเร็จรูป	60	590	กล่อง	4.42	0.0075
น้ำพริกเผา	60	1,016	ขวด	7.61	0.0075
กาดะแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)	60	32	ถุง	0.24	0.0075
ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)	60	426	กล่อง	3.19	0.0075
ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)	60	361	กล่อง	2.70	0.0075
อื่นๆ	60	125		0.94	0.0075
รวม	60	8,010		60	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

I. อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio) : แสดงถึงสภาพคล่องระยะสั้น

$$\begin{aligned} 1. \text{ อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)} &= \text{สินทรัพย์หมุนเวียน} / \text{หนี้สินหมุนเวียน} \\ (\text{current ratio}) &= \text{CA} / \text{CL} \quad (\text{เท่า}) \\ &= 1,415,727 / 209,000 \\ &= 6.77 \text{ เท่า} \end{aligned}$$

หมายความว่า หนี้สินทุก ๆ 1 บาท จะมีสินทรัพย์ที่จะเปลี่ยนเป็นเงินสดได้เพื่อที่จะนำไปชำระหนี้ได้เพียง 6.77 บาท

$$\begin{aligned} 2. \text{ อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น (หรืออัตราส่วนทุนหมุนเวียน หรืออัตราส่วนขับพลัน)} \\ (\text{Acid Test Ratio หรือ Quick Ratio}) &= (\text{สินทรัพย์หมุนเวียน} - \text{สินค้าคงคลัง}) / \text{CL} \quad (\text{เท่า}) \\ &= \text{สินทรัพย์สภาพคล่อง} / \text{CL} \\ &= [1,415,727 - 37,987] / 209,000 \\ &= 6.59 \text{ เท่า} \end{aligned}$$

หมายความว่า หนี้สินทุก ๆ 1 บาท จะมีสินทรัพย์ที่จะเปลี่ยนเป็นเงินสด สามารถนำไปชำระหนี้สินหมุนเวียนได้หมด โดยไม่ต้องจำหน่ายสินค้าคงเหลือ ได้เพียง 6.59 บาท ซึ่งจะเห็นได้ว่า อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้นของกลุ่ม ฯ ค่อนข้างดี

$$\begin{aligned} 3. \text{ อัตราส่วนสภาพคล่องของกระแสเงินสด (Cash Flow Liquidity Ratio)} \\ &= (\text{เงินสด} + \text{หลักทรัพย์} + \text{กระแสเงินสดจากกิจกรรมดำเนินงาน}) / \text{CL} \quad (\text{เท่า}) \\ &= 89,075 / 209,000 \\ &= 0.43 \text{ เท่า} \end{aligned}$$

หมายความว่า หนี้สินทุก ๆ 1 บาท จะมีเป็นเงินสด สามารถนำไปชำระหนี้สินหมุนเวียน ได้เพียง 0.43 บาท ซึ่งจะเห็นได้ว่า อัตราส่วนสภาพคล่องของกระแสเงินสด ของกลุ่ม ฯ ค่อนข้างต่ำ

$$\begin{aligned} 4. \text{ ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)} &= \text{CA} - \text{CL} \quad (\text{บาท}) \\ &= 1,415,727 - 209,000 \quad \text{บาท} \\ &= 1,206,727 \text{ บาท} \end{aligned}$$

กลุ่ม ฯ มีทุนหมุนเวียนสุทธิเพื่อใช้ในการดำเนินกิจการทั้งหมด 1,206,727 บาท

II. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio) : แสดงถึงประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาว

5. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)

$$\begin{aligned} &= \text{ต้นทุนสินค้าขาย} / \text{สินค้าคงคลังเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ}) \\ &= 274,479.97 / 37,987 \\ &= 7.23 \text{ ครั้ง หรือ รอบ ประมาณ 7 ครั้ง} \end{aligned}$$

หมายถึง มีการหมุนเวียนของสินค้าคงคลังเฉลี่ยประมาณ 7 ครั้งต่อปี หรือประมาณ 50 วัน จึงสามารถขายสินค้าได้ จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง ของกลุ่ม ฯ อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ

6. อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)

$$\begin{aligned} &= 365 / 7.23 \\ &= 50.48 \text{ วันหรือประมาณ 50 วัน} \end{aligned}$$

หมายถึง สินค้าที่กลุ่ม ฯผลิตขึ้นมาต้องเก็บไว้ประมาณ 50 วันจึงขายได้ ซึ่งจะเห็นว่า ระยะเวลาที่เก็บสินค้าก่อนขายของกลุ่ม ฯ ค่อนข้างนาน แสดงว่า กลุ่ม ฯ ขายสินค้าได้ช้าหรือกลุ่ม ฯ มีสินค้าคงคลังมากเกินไป

$$\begin{aligned} 7. \text{ 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)} &= \text{ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้} + \text{อายุสินค้า} \quad (\text{วัน}) \\ &= - + 50.48 \\ &= 50.48 \text{ วัน} \end{aligned}$$

8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)

$$\begin{aligned} &= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด} \quad (\text{ครั้ง หรือ เท่า}) \\ &= S / \text{Total Asset หรือ } S / (CA+FA) \\ &= 379,589 / 2,415,510.19 \\ &= 0.16 \text{ ครั้งหรือเท่า} \end{aligned}$$

หมายถึง สินทรัพย์ทั้งหมดจะก่อให้เกิดยอดขาย 0.16 ครั้ง / ปี หรือ ยอดขายเป็น 0.16 เท่าของสินทรัพย์ทั้งหมด หรือ หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ทุก ๆ 1 บาท จะก่อให้เกิดยอดขาย 0.16 บาท จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด ค่อนข้างต่ำ แสดงว่า การใช้สินทรัพย์ของกลุ่ม ฯ ไม่เต็มประสิทธิภาพ

9. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)

$$\begin{aligned} &= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ถาวรสุทธิ} \quad (\text{ครั้ง หรือ เท่า}) \\ &= S / FA \\ &= 379,589 / 726,162 \\ &= 0.52 \text{ หรือ ประมาณ } 0.5 \text{ ครั้งหรือเท่า} \end{aligned}$$

หมายถึง สินทรัพย์ถาวรจะก่อให้เกิดยอดขาย 0.5 ครั้ง/ปี หรือ ยอดขายเป็น 0.5 เท่าของสินทรัพย์ถาวรสุทธิ หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวรทุก ๆ 1 บาท จะก่อให้เกิดยอดขาย 0.5 บาท จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวรค่อนข้างต่ำ แสดงว่า กลุ่ม ฯ ยังใช้โรงงานไม่เต็มประสิทธิภาพ

III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

$$\begin{aligned} 10. \text{ อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio)} &= (\text{หนี้สินทั้งหมด} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด}) \times 100\% \\ &= [(209,000 + 20,000) / 2,415,510.19] \times 100\% \\ &= 9.48 \% \end{aligned}$$

แสดงว่า ทุก ๆ 100 บาทของสินทรัพย์ทั้งหมด กลุ่ม ฯ มีภาระหนี้สินที่ต้องชำระทั้งหมด 9.48 บาท ดังนั้นธุรกิจของกลุ่ม ฯ มีความเสี่ยงทางการเงินอยู่ในระดับต่ำ และสามารถก่อหนี้เพื่อนำมาใช้ในการดำเนินธุรกิจ

$$\begin{aligned} 11. \text{ หนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (D/E)} &= \text{Debt} / \text{Equity} \\ &= \text{หนี้สิน} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น} \quad (\text{เท่า}) \\ &= [(209,000 + 20,000) / 2,186,510.19] \\ &= 0.10 \text{ เท่า} \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 1 บาท ของส่วนของผู้ถือหุ้น กลุ่ม ฯ มีภาระผูกพันที่ต้องชำระหนี้ 0.10 บาท จะเห็นได้ว่าเป็นสัดส่วนที่ค่อนข้างต่ำ

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

$$\begin{aligned} &= \text{หนี้ระยะยาว} / (\text{หนี้ระยะยาว} + \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \quad (\text{เท่า}) \\ &= LTD / (LTD + Equity) \\ &= 20,000 / (20,000 + 2,186,510.19) \\ &= 0.01 \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 1 บาท ของเงินลงทุนรวม กลุ่ม ฯ มีภาระผูกพันที่ต้องชำระหนี้ 0.01 บาท จะเห็นได้ว่า เป็นอัตราค่อนข้างต่ำ แสดงว่า กลุ่ม ฯ สามารถกู้เงินในระยะยาวมาใช้ในการลงทุนระยะยาวได้ หรือ มีความเสี่ยงต่ำในการชำระหนี้

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

$$\begin{aligned}
 &= \text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{ดอกเบี้ยจ่าย} \quad (\text{เท่า}) \\
 &= \text{EBIT} / I \\
 &= -17,394.81 / 9,727 \\
 &= -1.79 \text{ เท่า}
 \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 1 บาท ของดอกเบี้ยจ่าย ธุรกิจขาดทุนจากการดำเนินงาน 1.79 บาท หรือ กำไรจากการดำเนินงาน 1 บาท มีภาระผูกพันต้องจ่ายดอกเบี้ยถึง 1.79 บาท ซึ่งเป็นอัตราที่สูง

14. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำ (Fix Charge Coverage Ratio)

$$\begin{aligned}
 &= (\text{EBIT} + \text{ค่าเช่า}) / (I + \text{ค่าเช่า}) \quad (\text{เท่า}) \\
 &= -17,394.81 / 9,727 \\
 &= -1.79 \text{ เท่า}
 \end{aligned}$$

15. Degree of Financial Leverage

$$\begin{aligned}
 &= \text{EBIT} / (\text{EBIT} - I) \\
 &= \text{EBIT} / \text{EBT} \quad (\text{เท่า}) \\
 &= -17,394.81 / -17,394.81 \text{ เท่า} \\
 &= 1
 \end{aligned}$$

IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

15. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

$$\begin{aligned}
 &= (\text{กำไรสุทธิ} / \text{ยอดขาย}) \times 100\% \\
 &= (\text{EAT} / S) \times 100\% \\
 &= (95,087.19 / 379,589) \times 100\% \\
 &= 25.05 \%
 \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของยอดขายจะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ 25.05 บาท ซึ่งจะเห็นว่า กลุ่ม ฯ ได้รับผลตอบแทนค่อนข้างดี

17. อัตราส่วนกำไรเบ็ดเตล็ดต่อยอดขาย (Gross Profit Margin) = (GP / S) x 100%

$$\begin{aligned}
 &= (105,109.03 / 379,589) \times 100\% \\
 &= 27.69 \%
 \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของยอดขายจะก่อให้เกิดกำไรเบ็ดเตล็ด 27.69 บาท ซึ่งจะเห็นว่ากลุ่ม ฯ ได้รับผลตอบแทนจากกำไรเบ็ดเตล็ดค่อนข้างสูง

อัตราส่วนทางการเงินที่แสดงถึง IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio) และ V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)

$$\begin{aligned} 18. \text{ อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment : ROI)} &= (\text{EAT} / \text{Total Assets}) \times 100\% \\ &= (95,087.19 / 2,415,510.19) \times 100\% \\ &= 3.94 \text{ \%} \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของการลงทุนจะก่อให้เกิดผลตอบแทน 3.94 บาท ซึ่งจะเห็นได้ว่า กลุ่ม ฯ ได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนต่ำมาก

$$\begin{aligned} 19. \text{ อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)} \\ &= (\text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\% \\ &= (\text{EBIT} / \text{Total Assets}) \times 100\% \\ &= (-17,394.81 / 2,415,510.19) \times 100\% \\ &= -0.72 \text{ \%} \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของการลงทุนจากสินทรัพย์รวม กลุ่ม ฯ ขาดทุนจากการดำเนินงาน เท่ากับ 0.72 บาท

$$\begin{aligned} 20. \text{ อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)} &= (\text{EAT} / \text{Equity}) \times 100\% \\ &= (\text{กำไรสุทธิ} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \times 100\% \\ &= (95,087.19 / 2,186,510.19) \times 100\% \\ &= 4.35 \text{ \%} \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของส่วนของผู้ถือหุ้น จะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ 4.35 ซึ่งจะเห็นได้ว่า เจ้าของทุน ได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนค่อนข้างต่ำ

ภาคผนวก ค.
ต้นทุนและผลตอบแทน

ตารางที่ ค.1 ต้นทุนเครื่องตีมัลไทยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

รายการ	เครื่องตีมัลไทยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				25.82	-	25.82	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท		5.45		5.45	20.12
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		2.73		2.73	10.06
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยาหม้อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.36
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.64
กระชอนห่าง		บาท		0.07		0.07	0.25
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	2.76
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.14
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.11
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.61
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.66
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		15.59		15.59	57.51
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.1273	0.1273	0.47

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.05
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.07
เตาแก๊ส		บาท			0.0236	0.0236	0.09
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0087	0.0087	0.03
กระทะใบบัว		บาท			0.0086	0.0086	0.03
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.16
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.10
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.05
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.03
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.07
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.18
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.30
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.13
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.06
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.03
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.05

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.48
มีดชุดกระทะ		บาท			0.0009	0.0009	0.00
ทัพพีไม้ (สั้น)		บาท			0.0018	0.0018	0.01
ทัพพีไม้ (ยาว)		บาท			0.0015	0.0015	0.01
ชั้นวางของ		บาท			0.0833	0.0833	0.31
ชั้นวางพลาสติก		บาท			0.0044	0.0044	0.02
โต๊ะเล็ก (ยาว)		บาท			0.0050	0.0050	0.02
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)		บาท			0.0025	0.0025	0.01
โต๊ะพับ		บาท			0.0044	0.0044	0.02
พัดลมติดเพดาน		บาท			0.0899	0.0899	0.33
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)		บาท			0.0225	0.0225	0.08
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)		บาท			0.0150	0.0150	0.06
พัดลม (ธรรมชาติ)		บาท			0.0087	0.0087	0.03
เตาอบไมโครเวฟ		บาท			0.0874	0.0874	0.32
บ่อน้ำทิ้ง		บาท			0.0375	0.0375	0.14
โรงเรือนผลิต		บาท			0.2684	0.2684	0.99
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				25.82	1.30	27.11	100.00
ราคาขายส่ง (บาท)				35.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				9.18			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				9.18			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				7.89			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				26.24			

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				26.24			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				22.54			
ราคาขายปลีก (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				14.18			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				14.18			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				12.89			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				35.46			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				35.46			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				32.22			
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท		7.20		7.20	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.28		0.28	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		5.70		5.70	
ฟิล์มหด		บาท		0.29		0.29	
พลาสติก (บรรจุกอละแม)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาโดว์เป่าพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0097	0.0097	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0149	0.0149	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				15.87	1.48	17.35	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				44.46			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 9.46			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 4.46			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				44.00			
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				44.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				46.77			
ราคาขายส่ง (บาท)				35.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 9.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 9.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 11.77			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 25.70			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 25.70			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 33.63			
ราคาขายปลีก (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 4.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 4.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 6.77			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 9.99			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 9.99			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 16.93			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.2 ต้นทุนเครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

รายการ	เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				27.84	-	27.84	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท		12.00		12.00	40.90
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		6.00		6.00	20.45
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	เครื่องต้มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.33
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.59
กระชอนหยาบ		บาท		0.07		0.07	0.23
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	2.55
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.13
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.02
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.57
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.53
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		7.80		7.80	26.57
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.2829	0.2829	0.96
เครื่องกวนกอละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องดื่มแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องดื่มร้อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องดื่มปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องดื่ม (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องดื่มชง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
เครื่องดื่มชง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.06
เตาแก๊ส		บาท			0.0525	0.0525	0.18
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0194	0.0194	0.07
กระทะใบบัว		บาท			0.0190	0.0190	0.06
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.15
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.09
หม้อหุคูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.04
หม้อหุคูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.03
หม้อหุคูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.07
กอละมังเค็ลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.17
กอละมังสแตนเลท		บาท			0.0803	0.0803	0.27
กอละมังคูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.12
กอละมังคูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.05
ถ้วยตวงคูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.03
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.03
ถังน้ำสแตนเลท (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.03
ถังน้ำสแตนเลท (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.44

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	26.65						
ราคาขายปลีก (บาท)	50.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	22.16						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	22.16						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	20.66						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	44.32						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	44.32						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	41.32						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.37		0.37	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		4.25		4.25	
ฟิล์มหด		บาท		0.40		0.40	
พลาสติก (บรรจุกละแม่)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาโดว์เปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0006	0.0006	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0001	0.0001	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.41	1.45	8.87	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				38.21			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				1.79			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				11.79			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				37.56			

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มลำไยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				37.56			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				40.52			
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				2.44			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				2.44			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 0.52			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				6.10			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				6.10			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 1.29			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				12.44			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				12.44			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				9.48			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				24.88			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				24.88			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				18.97			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.3 ต้นทุนเครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				16.02	-	16.02	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท		1.20		1.20	6.28
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
แก้วเหลียงแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		3.03		3.03	15.80
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปี๊บ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยาหม้อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
เบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.50
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.91
กระชอนห่าง		บาท		0.07		0.07	0.36
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	3.91
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.20
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.56
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.87
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	2.35
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		9.75		9.75	50.87
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวนกอละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดัดมุ้งฝายสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท			1.7683	1.7683	9.23
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.07
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.10
เตาแก๊ส		บาท			0.1416	0.1416	0.74
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0524	0.0524	0.27
กระทะใบบัว		บาท			0.0514	0.0514	0.27
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.23
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.13
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.07
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.10
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.26
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.42
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.19
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.08
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.01
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.04
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.05
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.07
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.68

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือขึงผึงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
มีดชุดกระทะ		บาท			0.0009	0.0009	0.00
ทัพพีไม้ (สั้น)		บาท			0.0018	0.0018	0.01
ทัพพีไม้ (ยาว)		บาท			0.0015	0.0015	0.01
ชั้นวางของ		บาท			0.0833	0.0833	0.43
ชั้นวางพลาสติก		บาท			0.0044	0.0044	0.02
โต๊ะเล็ก (ยาว)		บาท			0.0050	0.0050	0.03
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)		บาท			0.0025	0.0025	0.01
โต๊ะพับ		บาท			0.0044	0.0044	0.02
พัดลมติดเพดาน		บาท			0.0899	0.0899	0.47
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)		บาท			0.0225	0.0225	0.12
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)		บาท			0.0150	0.0150	0.08
พัดลม (ธรรมดา)		บาท			0.0087	0.0087	0.05
เตาอบไมโครเวฟ		บาท			0.0874	0.0874	0.46
บ่อน้ำทิ้ง		บาท			0.0375	0.0375	0.20
โรงเรือนผลิต		บาท			0.2684	0.2684	1.40
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				16.02	3.14	19.16	100
ราคาขายส่ง (บาท)	35.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				18.98			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				18.98			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				15.84			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				54.24			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				54.24			

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	45.26						
ราคาขายปลีก (บาท)	40.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	23.98						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	23.98						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	20.84						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	59.96						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	59.96						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	52.10						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท		7.20		7.20	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.28		0.28	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		5.70		5.70	
ฟิล์มหด		บาท		0.29		0.29	
พลาสติก (บรรจุกละแม่)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาไดร์เป่าพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0097	0.0097	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0146	0.0146	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				15.87	1.48	17.35	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				36.51			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 1.51			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				3.49			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				34.20			

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				34.20			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				38.82			
ราคาขายส่ง (บาท)				35.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				0.80			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				0.80			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 3.82			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				2.29			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				2.29			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 10.91			
ราคาขายปลีก (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				5.80			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				5.80			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				1.18			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				14.51			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				14.51			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				2.96			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.4 ต้นทุนเครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				19.27	-	19.27	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท		2.68		2.68	11.81
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		6.75		6.75	29.72
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.43
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.77
กระชอนหยาบ		บาท		0.07		0.07	0.30
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	3.30
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.16
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.32
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.73
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.98
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		7.80		7.80	34.33
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องมือแป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือขึงผึงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท			1.7683	1.7683	7.79
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.05
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.08
เตาแก๊ส		บาท			0.3148	0.3148	1.39
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.1165	0.1165	0.51
กระทะใบบัว		บาท			0.1142	0.1142	0.50
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.20
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.11
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.06
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.09
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.22
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.35
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.16
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.07
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.04
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.05
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.57

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				43.22			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				30.73			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				30.73			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				27.29			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				61.46			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				61.46			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				54.58			
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.37		0.37	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		4.25		4.25	
ฟิล์มหด		บาท		0.40		0.40	
พลาสติก (บรรจุกละแม่)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาได้รึเปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0006	0.0006	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือขึงผึงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.41	1.45	8.87	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				31.58			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				8.42			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				18.42			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาษ (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาษ (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				28.99			

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มขิงผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				28.99			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				33.89			
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				11.01			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				11.01			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				6.11			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				27.52			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				27.52			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				15.28			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				21.01			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				21.01			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				16.11			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				42.01			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				42.01			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				32.22			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.5 ต้นทุนเครื่องตีมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

รายการ	เครื่องตีมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				18.51	-	18.51	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท		2.05		2.05	10.16
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		2.73		2.73	13.54
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายหม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
เบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.48
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.86
กระชอนห่าง		บาท		0.07		0.07	0.34
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	3.72
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.19
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.49
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.82
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	2.23
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		11.69		11.69	58.06
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.3819	0.3819	1.90
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	เครื่องตีมะตุมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.06
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.09
เตาแก๊ส		บาท			0.0708	0.0708	0.35
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0262	0.0262	0.13
กระทะใบบัว		บาท			0.0257	0.0257	0.13
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.22
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.13
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.06
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.10
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.25
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.40
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.18
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.08
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.01
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.04
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.06
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.65

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	42.45						
ราคาขายปลีก (บาท)	40.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	21.49						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	21.49						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	19.86						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	53.73						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	53.73						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	49.65						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท		7.20		7.20	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.28		0.28	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		5.70		5.70	
ฟิล์มหด		บาท		0.29		0.29	
พลาสติก (บรรจุกละแม่)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาได้รึเปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0097	0.0097	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0147	0.0147	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				15.87	1.48	17.35	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				37.49			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 2.49			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				2.51			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				36.69			

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				36.69			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				39.80			
ราคาขายส่ง (บาท)				35.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 1.69			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 1.69			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 4.80			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 4.82			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 4.82			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 13.71			
ราคาขายปลีก (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				3.31			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				3.31			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				0.20			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				8.28			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				8.28			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				0.50			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.6 ต้นทุนเครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

รายการ	เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				20.34	-	20.34	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท		4.50		4.50	19.92
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		6.00		6.00	26.56
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	เครื่องต้มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.43
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.77
กระชอนหยาบ		บาท		0.07		0.07	0.30
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	3.32
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.17
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.33
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.74
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.99
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		7.80		7.80	34.52
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.8486	0.8486	3.76
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดัดมดุมผองสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.06
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.08
เตาแก๊ส		บาท			0.1574	0.1574	0.70
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0582	0.0582	0.26
กระทะใบบัว		บาท			0.0571	0.0571	0.25
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.20
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.11
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.06
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.09
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.22
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.36
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.16
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.07
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.04
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.06
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.58

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดัดมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
มีดขูดกระทะ		บาท			0.0009	0.0009	0.00
ทัพพีไม้ (สั้น)		บาท			0.0018	0.0018	0.01
ทัพพีไม้ (ยาว)		บาท			0.0015	0.0015	0.01
ชั้นวางของ		บาท			0.0833	0.0833	0.37
ชั้นวางพลาสติก		บาท			0.0044	0.0044	0.02
โต๊ะเล็ก (ยาว)		บาท			0.0050	0.0050	0.02
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)		บาท			0.0025	0.0025	0.01
โต๊ะพับ		บาท			0.0044	0.0044	0.02
พัดลมติดเพดาน		บาท			0.0899	0.0899	0.40
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)		บาท			0.0225	0.0225	0.10
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)		บาท			0.0150	0.0150	0.07
พัดลม (ธรรมดา)		บาท			0.0087	0.0087	0.04
เตาอบไมโครเวฟ		บาท			0.0874	0.0874	0.39
บ่อน้ำทิ้ง		บาท			0.0375	0.0375	0.17
โรงเรือนผลิต		บาท			0.2684	0.2684	1.19
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				20.34	2.25	22.59	100
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				19.66			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				19.66			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				17.41			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				49.16			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				49.16			

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดัดมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	43.53						
ราคาขายปลีก (บาท)	50.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	29.66						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	29.66						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	27.41						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	59.32						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	59.32						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	54.83						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.37		0.37	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		4.25		4.25	
ฟิล์มหด		บาท		0.40		0.40	
พลาสติก (บรรจุกาละแม)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาโดว์เปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0006	0.0006	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.41	1.45	8.87	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				31.46			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				8.54			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				18.54			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				30.06			

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มมะตูมผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				30.06			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				33.76			
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				9.94			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				9.94			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				6.24			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				24.85			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				24.85			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				15.59			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				19.94			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				19.94			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				16.24			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				39.88			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				39.88			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				32.47			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.7 ต้นทุนเครื่องตีดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)

รายการ	เครื่องตีดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				27.22	-	27.22	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท		5.83		5.83	20.41
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		3.75		3.75	13.12
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.7 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยาหม้อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
เบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.34
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.61
กระชอนห่าง		บาท		0.07		0.07	0.24
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	2.62
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.13
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.05
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.58
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.57
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		15.59		15.59	54.57
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.1736	0.1736	0.61
เครื่องกวนกอละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.7 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มคอกค่าฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.07
เตาแก๊ส		บาท			0.0322	0.0322	0.11
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0119	0.0119	0.04
กระทะใบบัว		บาท			0.0117	0.0117	0.04
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.16
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.09
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.05
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.03
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.07
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.17
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.28
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.12
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.05
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.03
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.45

ตารางที่ ค.7 (ต่อ)

ตารางที่ ค.7 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	18.36						
ราคาขายปลีก (บาท)	40.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	12.78						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	12.78						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	11.43						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	31.96						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	31.96						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	28.56						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท		7.20		7.20	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.28		0.28	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		5.70		5.70	
ฟิล์มหด		บาท		0.29		0.29	
พลาสติก (บรรจุกละแม่)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาได้รึเปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0097	0.0097	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0150	0.0150	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.7 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				15.87	1.48	17.35	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				45.92			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 10.92			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 5.92			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				45.40			

ตารางที่ ค.7 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 225 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				45.40			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				48.23			
ราคาขายส่ง (บาท)				35.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 10.40			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 10.40			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 13.23			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 29.71			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 29.71			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 37.81			
ราคาขายปลีก (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 5.40			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 5.40			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 8.23			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 13.49			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 13.49			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 20.58			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.8 ต้นทุนเครื่องตีเม็ดดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)

รายการ	เครื่องตีเม็ดดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				30.75	-	30.75	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท		12.73		12.73	39.30
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท		8.18		8.18	25.26
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มคอกค่าฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.30
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.54
กระชอนห่าง		บาท		0.07		0.07	0.21
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	2.31
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.12
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	0.93
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.51
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.39
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		7.80		7.80	24.08
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.3857	0.3857	1.19
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือตอกค้ำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.06
เตาแก๊ส		บาท			0.0715	0.0715	0.22
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0265	0.0265	0.08
กระทะใบบัว		บาท			0.0260	0.0260	0.08
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.14
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.08
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.02
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.06
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.15
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.25
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.11
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.05
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.03
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.02
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.40

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มคอกค้าผอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
มีดชุดกระทะ		บาท			0.0009	0.0009	0.00
ทัพพีไม้ (สั้น)		บาท			0.0018	0.0018	0.01
ทัพพีไม้ (ยาว)		บาท			0.0015	0.0015	0.00
ชั้นวางของ		บาท			0.0833	0.0833	0.26
ชั้นวางพลาสติก		บาท			0.0044	0.0044	0.01
โต๊ะเล็ก (ยาว)		บาท			0.0050	0.0050	0.02
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)		บาท			0.0025	0.0025	0.01
โต๊ะพับ		บาท			0.0044	0.0044	0.01
พัดลมติดเพดาน		บาท			0.0899	0.0899	0.28
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)		บาท			0.0225	0.0225	0.07
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)		บาท			0.0150	0.0150	0.05
พัดลม (ธรรมชาติ)		บาท			0.0087	0.0087	0.03
เตาอบไมโครเวฟ		บาท			0.0874	0.0874	0.27
บ่อน้ำทิ้ง		บาท			0.0375	0.0375	0.12
โรงเรือนผลิต		บาท			0.2684	0.2684	0.83
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				30.75	1.64	32.38	100
ราคาขายส่ง (บาท)	40.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	9.25						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	9.25						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	7.62						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	23.13						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	23.13						

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือดอกค้ำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	19.04						
ราคาขายปลีก (บาท)	50.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	19.25						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	19.25						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	17.62						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	38.51						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	38.51						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	35.23						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.37		0.37	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		4.25		4.25	
ฟิล์มหด		บาท		0.40		0.40	
พลาสติก (บรรจุกละแม่)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาโดว์เปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0006	0.0006	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.41	1.45	8.87	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				41.25			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 1.25			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				8.75			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบบรรดาษ (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบบรรดาษ (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สิ้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				40.47			

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มดอกคำฝอยผงสำเร็จรูป (บรรจุ 500 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				40.47			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				43.56			
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 0.47			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 0.47			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 3.56			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 1.18			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 1.18			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 8.91			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				9.53			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				9.53			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				6.44			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				19.06			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				19.06			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				12.88			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.9 ต้นทุนเครื่องตีมหาสมุนไพรรชง (บรรจ 30 กรัม)

รายการ	เครื่องตีมหาสมุนไพรรชง (บรรจ 30 กรัม)						
	ปรมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				18.92	-	18.92	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท		1.29		1.29	5.86
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท				0.00	0.00
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.9 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือช่างสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
เบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.44
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.79
กระชอนหยาบ		บาท		0.07		0.07	0.31
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	3.41
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.17
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.36
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.76
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	2.05
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		15.59		15.59	70.99
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.1527	0.1527	0.70
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.9 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือช่างสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท			1.7683	1.7683	8.05
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.06
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.09
เตาแก๊ส		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
กระทะใบบัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.20
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.12
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.06
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.09
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.23
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.37
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.16
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.07
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.01
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.04
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.04
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.06
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.59

ตารางที่ ค.9 (ต่อ)

ตารางที่ ค.9 (ต่อ)

รายการ	เครื่องมือชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	45.09						
ราคาขายปลีก (บาท)	50.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	31.08						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	31.08						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	28.03						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	62.16						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	62.16						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	56.07						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท		7.20		7.20	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.28		0.28	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		5.70		5.70	
ฟิล์มหด		บาท		0.29		0.29	
พลาสติก (บรรจุกละแหม)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาได้รึเปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0097	0.0097	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0147	0.0147	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.9 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				15.87	1.48	17.35	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				39.31			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				0.69			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				10.69			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				37.10			

ตารางที่ ค.9 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มชาสมุนไพร (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				37.10			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				41.62			
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				2.90			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				2.90			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 1.62			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				7.25			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				7.25			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 4.06			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				12.90			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				12.90			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				8.38			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				25.80			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				25.80			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				16.75			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.10 ต้นทุนเครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)

รายการ	เครื่องต้มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				26.02	-	26.02	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท		8.38		8.38	28.85
แก้วเหล็องแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท				0.00	0.00
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ่มฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.10 (ต่อ)

รายการ	เครื่องคั้นชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.33
กระชอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.60
กระชอนหยาบ		บาท		0.07		0.07	0.24
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	2.58
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.13
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	1.03
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.57
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.55
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		15.59		15.59	53.65
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.1527	0.1527	0.53
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.10 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดัดชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท			1.7683	1.7683	6.08
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.06
เตาแก๊ส		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
กระทะใบบัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.15
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.09
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.03
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.07
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.17
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.28
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.12
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.05
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.03
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.45

ตารางที่ ค.10 (ต่อ)

รายการ	เครื่องคั้นชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
มีดขูดกระทะ		บาท				0.0000	0.00
ทัพพีไม้ (สั้น)		บาท				0.0000	0.00
ทัพพีไม้ (ยาว)		บาท				0.0000	0.00
ชั้นวางของ		บาท			0.0833	0.0833	0.29
ชั้นวางพลาสติก		บาท			0.0044	0.0044	0.02
โต๊ะเล็ก (ยาว)		บาท			0.0050	0.0050	0.02
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)		บาท			0.0025	0.0025	0.01
โต๊ะพับ		บาท			0.0044	0.0044	0.02
พัดลมติดเพดาน		บาท			0.0899	0.0899	0.31
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)		บาท			0.0225	0.0225	0.08
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)		บาท			0.0150	0.0150	0.05
พัดลม (ธรรมด)		บาท			0.0087	0.0087	0.03
เตาอบไมโครเวฟ		บาท			0.0874	0.0874	0.30
บ่อน้ำทิ้ง		บาท			0.0375	0.0375	0.13
โรงเรือนผลิต		บาท			0.2684	0.2684	0.92
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				26.02	3.04	29.06	100
ราคาขายส่ง (บาท)	40.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				13.98			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				13.98			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				10.94			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				34.96			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				34.96			

ตารางที่ ค.10 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	27.35						
ราคาขายปลีก (บาท)	50.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	23.98						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	23.98						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	20.94						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	47.97						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	47.97						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	41.88						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท		7.20		7.20	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.28		0.28	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		5.70		5.70	
ฟิล์มหด		บาท		0.29		0.29	
พลาสติก (บรรจุกาละแม)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาโดว์เปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0097	0.0097	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0147	0.0147	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.10 (ต่อ)

รายการ	เครื่องคั้นชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				15.87	1.48	17.35	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				46.41			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 6.41			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				3.59			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาษ (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาษ (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สิ้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				44.20			

ตารางที่ ค.10 (ต่อ)

รายการ	เครื่องดื่มชาสมุนไพรดอกคำฝอย (บรรจุ 30 กรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				44.20			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				48.72			
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 4.20			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 4.20			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 8.72			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 10.49			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 10.49			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 21.80			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				5.80			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				5.80			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				1.28			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				11.61			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				11.61			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				2.56			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.11 ต้นทุนนมถั่วผงสำเร็จรูป

รายการ	นมถั่วผงสำเร็จรูป						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				27.19	-	27.19	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท		2.57		2.57	8.51
น้ำตาลทราย		บาท		7.71		7.71	25.53
ครีมเทียม		บาท		7.07		7.07	23.40
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.11 (ต่อ)

รายการ	นมถั่วผงสำเร็จรูป						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยาหม้อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
เบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.32
กระซอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.58
กระซอนห่าง		บาท		0.07		0.07	0.23
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	2.48
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.12
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	0.99
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.55
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.49
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		7.80		7.80	25.80
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวนกอละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.11 (ต่อ)

รายการ	นมถั่วผงสำเร็จรูป						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท			1.7683	1.7683	5.85
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.06
เตาแก๊ส		บาท			0.1499	0.1499	0.50
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0555	0.0555	0.18
กระทะใบบัว		บาท			0.0544	0.0544	0.18
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.15
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.09
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.04
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.03
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.06
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.17
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.27
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.12
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.05
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.03
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.03
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.04
มีด (1)		บาท				0.0000	0.00
มีด (2)		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.11 (ต่อ)

ตารางที่ ค.11 (ต่อ)

รายการ	นมถั่วผงสำเร็จรูป						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				24.46			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				22.81			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				22.81			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				19.78			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				45.61			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				45.61			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				39.56			
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.37		0.37	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		4.25		4.25	
ฟิล์มหด		บาท		0.40		0.40	
พลาสติก (บรรจุกละแม่)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาได้รึเปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0006	0.0006	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.11 (ต่อ)

รายการ	นมถั่วผงสำเร็จรูป						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.41	1.45	8.87	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				39.09			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				0.91			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				10.91			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				36.92			

ตารางที่ ค.11 (ต่อ)

รายการ	นมถั่วผงสำเร็จรูป						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				36.92			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				41.40			
ราคาขายส่ง (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				3.08			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				3.08			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 1.40			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				7.70			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				7.70			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 3.49			
ราคาขายปลีก (บาท)				50.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				13.08			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				13.08			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				8.60			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				26.16			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				26.16			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				17.21			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.12 ต้นทุนน้ำพริกเผา

รายการ	น้ำพริกเผา						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				42.72	-	42.72	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท				0.00	0.00
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท		2.00		2.00	4.52
พริกแห้งใหญ่		บาท		2.00		2.00	4.52
หอมแดง		บาท		3.75		3.75	8.47
กระเทียม		บาท		4.50		4.50	10.17
กุ้งฝอย		บาท		4.50		4.50	10.17
น้ำส้มสายชู		บาท		1.10		1.10	2.49
มะขามเปียก		บาท		0.50		0.50	1.13
น้ำตาลปีบ		บาท		0.50		0.50	1.13
น้ำมันพืช		บาท		2.63		2.63	5.93
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท		4.50		4.50	10.17
กะปิ		บาท		0.50		0.50	1.13
น้ำมันดอกเกสร		บาท		4.80		4.80	10.85
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.12 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกเผา						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท				0.00	0.00
กระชอนถี่		บาท				0.00	0.00
กระชอนหยาบ		บาท				0.00	0.00
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	1.69
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.08
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	0.68
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.38
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	1.02
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		9.75		9.75	22.02
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวนกอละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องมือแป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.12 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกเผา						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท			0.0022	0.0022	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.03
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.04
เตาแก๊ส		บาท			0.3035	0.3035	0.69
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.1123	0.1123	0.25
กระทะใบบัว		บาท			0.1102	0.1102	0.25
หม้อหุใหญ่		บาท				0.0000	0.00
หม้อหุกลาง		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท				0.0000	0.00
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.11
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.18
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.08
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.04
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.02
ตะแกรงร่อน		บาท				0.0000	0.00
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.02
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.03
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.01
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.29

ตารางที่ ค.12 (ต่อ)

ตารางที่ ค.12 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกเผา						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				- 26.46			
ราคาขายปลีก (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				- 2.72			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				- 2.72			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				- 4.26			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				- 6.81			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				- 6.81			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				- 10.65			
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		0.75		0.75	
ถุงจีบ		บาท				0.00	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		6.50		6.50	
ฟิล์มหด		บาท		0.27		0.27	
พลาสติก (บรรจุกะละแม)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท				0.00	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาโดว์เปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท			0.1907	0.1907	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.12 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกเผา						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.97	1.45	9.42	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				53.68			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 18.68			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				-13.68			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				53.00			

ตารางที่ ค.12 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกเผา						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				53.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				55.99			
ราคาขายส่ง (บาท)				35.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				-18.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 18.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 20.99			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 51.42			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 51.42			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 59.97			
ราคาขายปลีก (บาท)				40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 13.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				-13.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 15.99			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 32.50			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 32.50			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 39.97			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.13 ต้นทุนกาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)

รายการ	กาละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				43.97	-	43.97	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท				0.00	0.00
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท		1.43		1.43	3.01

ตารางที่ ค.13 (ต่อ)

รายการ	กอลูแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ล้าโยบแห้งสีทอง		บาท		2.29		2.29	4.82
แป้งข้าวเหนียว		บาท		1.71		1.71	3.61
แป้งท้าวยาหม้อม		บาท		0.51		0.51	1.08
แป้งมัน		บาท		0.17		0.17	0.36
กะทิ		บาท		10.71		10.71	22.59
ล้าโยบ (น้ำตาลล้าโย)		บาท		6.86		6.86	14.46
เกลือ		บาท		0.01		0.01	0.02
เบแซ		บาท		2.64		2.64	5.57
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท		0.10		0.10	0.20
กระซอนถี่		บาท		0.17		0.17	0.37
กระซอนห่า		บาท		0.07		0.07	0.15
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	1.58
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.08
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	0.63
ค่าน้ำ		บาท		0.17		0.17	0.35
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	0.95
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		15.59		15.59	32.88
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวนกอลูแม		บาท			0.6654	0.6654	1.40
เครื่องไม้แป้ง		บาท			0.0215	0.0215	0.05

ตารางที่ ค.13 (ต่อ)

รายการ	กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท			0.0010	0.0010	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท			0.0005	0.0005	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท			1.7683	1.7683	3.73
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.03
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.04
เตาแก๊ส		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
กระทะใบบัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
หม้อหุใหญ่		บาท			0.0444	0.0444	0.09
หม้อหุกลาง		บาท			0.0258	0.0258	0.05
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท			0.0129	0.0129	0.03
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท			0.0081	0.0081	0.02
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท			0.0193	0.0193	0.04
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.11
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.17
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.08
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.03
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท			0.0011	0.0011	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท			0.0083	0.0083	0.02
ตะแกรงร่อน		บาท			0.0081	0.0081	0.02
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.02
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.03
มีด (1)		บาท				0.0000	0.00
มีด (2)		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.13 (ต่อ)

รายการ	รายละเอียด (บรรจุ 1 กิโลกรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงิน สด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุน ต่อต้นทุนทั้งหมด
มีดขูดกระทะ		บาท			0.0009	0.0009	0.00
ทัพพีไม้ (สั้น)		บาท			0.0018	0.0018	0.00
ทัพพีไม้ (ยาว)		บาท			0.0015	0.0015	0.00
ชั้นวางของ		บาท			0.0833	0.0833	0.18
ชั้นวางพลาสติก		บาท			0.0044	0.0044	0.01
โต๊ะเล็ก (ยาว)		บาท			0.0050	0.0050	0.01
โต๊ะใหญ่ (ขาเหล็ก)		บาท			0.0025	0.0025	0.01
โต๊ะพับ		บาท			0.0044	0.0044	0.01
พัดลมติดเพดาน		บาท			0.0899	0.0899	0.19
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 1)		บาท			0.0225	0.0225	0.05
พัดลมตั้งพื้น (ใหญ่ 2)		บาท			0.0150	0.0150	0.03
พัดลม (ธรรมดา)		บาท			0.0087	0.0087	0.02
เตาอบไมโครเวฟ		บาท			0.0874	0.0874	0.18
บ่อน้ำทิ้ง		บาท			0.0375	0.0375	0.08
โรงเรือนผลิต		บาท			0.2684	0.2684	0.57
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				43.97	3.45	47.43	100
ราคาขายส่ง (บาท)				120.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/ หน่วย)				76.03			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/ หน่วย)				76.03			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/ หน่วย)				72.57			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อ ราคาขายส่ง (ร้อยละ)				63.35			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อ ราคาขายส่ง (ร้อยละ)				63.35			

ตารางที่ ค.13 (ต่อ)

รายการ	กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)				60.48			
ราคาขายปลีก (บาท)				120.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				76.03			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				76.03			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				72.57			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				63.35			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				63.35			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				60.48			
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		0.95		0.95	
ถุงจีบ		บาท		0.45		0.45	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท				0.00	
ฟิล์มหด		บาท				0.00	
พลาสติก (บรรจุกอละแม)		บาท		1.11		1.11	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท				0.00	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท				0.00	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาได้รึเปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท				0.00	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0665	0.0665	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.13 (ต่อ)

รายการ	กิโลกรัม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.96	1.33	4.29	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				51.72			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				68.28			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				68.28			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				49.24			

ตารางที่ ค.13 (ต่อ)

รายการ	กอละแม (บรรจุ 1 กิโลกรัม)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				49.24			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				54.03			
ราคาขายส่ง (บาท)				120.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				70.76			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				70.76			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				65.97			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				58.96			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				58.96			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				54.98			
ราคาขายปลีก (บาท)				120.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				70.76			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				70.76			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				65.97			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				58.96			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				58.96			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				54.98			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.14 ต้นทุนลำไยอบแห้งสีทอง (2A)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				132.41	-	132.41	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท		123.08		123.08	86.34
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท				0.00	0.00
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปีบ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.14 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยายม่อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
แบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท				0.00	0.00
กระชอนถี่		บาท				0.00	0.00
กระชอนห่าง		บาท				0.00	0.00
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	0.53
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.03
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	0.21
ค่าน้ำ		บาท				0.00	0.00
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	0.32
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		7.80		7.80	5.47
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			9.1385	9.1385	6.41
เครื่องกวนกาละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องมือแป้ง		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.14 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.01
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.01
เตาแก๊ส		บาท			0.0000	0.0000	0.00
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
กระทะใบบัว		บาท			0.0000	0.0000	0.00
หม้อหุใหญ่		บาท				0.0000	0.00
หม้อหุกลาง		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท				0.0000	0.00
กาละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.04
กาละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.06
กาละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.03
กาละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.01
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท				0.0000	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท				0.0000	0.00
ตะแกรงร่อน		บาท				0.0000	0.00
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.01
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.01
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.00
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.09

ตารางที่ ค.14 (ต่อ)

ตารางที่ ค.14 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	- 9.65						
ราคาขายปลีก (บาท)				150.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)				17.59			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)				17.59			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)				7.46			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				11.73			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				11.73			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)				4.97			
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.25		0.25	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		4.25		4.25	
ฟิล์มหด		บาท		0.40		0.40	
พลาสติก (บรรจุภาชนะ)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท		0.38		0.38	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาโดว์เปาพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท				0.00	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0006	0.0006	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.14 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.67	1.26	8.94	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				151.48			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 21.48			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 1.48			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึบกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				142.39			

ตารางที่ ค.14 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (2A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				142.39			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				153.79			
ราคาขายส่ง (บาท)				130.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				- 12.39			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				- 12.39			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 23.79			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 9.53			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 9.53			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 18.30			
ราคาขายปลีก (บาท)				150.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				7.61			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				7.61			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 3.79			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				5.07			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				5.07			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 2.53			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.15 ต้นทุนลำไยอบแห้งสีทอง (3A)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต							
ต้นทุนผันแปร				132.41	-	132.41	
1. วัตถุดิบ							
1.1 วัตถุดิบ							
ลำไยสด		บาท		123.08		123.08	86.34
ลำไยอบแห้ง		บาท				0.00	0.00
ขิงสด		บาท				0.00	0.00
มะตูมแห้ง		บาท				0.00	0.00
ดอกคำฝอยแห้ง		บาท				0.00	0.00
ถั่วเหลืองแห้ง		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลทราย		บาท				0.00	0.00
ครีมเทียม		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งเล็ก		บาท				0.00	0.00
พริกแห้งใหญ่		บาท				0.00	0.00
หอมแดง		บาท				0.00	0.00
กระเทียม		บาท				0.00	0.00
กุ้งฝอย		บาท				0.00	0.00
น้ำส้มสายชู		บาท				0.00	0.00
มะขามเปียก		บาท				0.00	0.00
น้ำตาลปี๊บ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันพืช		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
กะปิ		บาท				0.00	0.00
น้ำมันดอกเกสร		บาท				0.00	0.00
ลำไยอบแห้งสีดำ		บาท				0.00	0.00

ตารางที่ ค.15 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ลำไยอบแห้งสีทอง		บาท				0.00	0.00
แป้งข้าวเหนียว		บาท				0.00	0.00
แป้งท้าวยาหม้อม		บาท				0.00	0.00
แป้งมัน		บาท				0.00	0.00
กะทิ		บาท				0.00	0.00
ลำไยผง (น้ำตาลลำไย)		บาท				0.00	0.00
เกลือ		บาท				0.00	0.00
เบะแซ		บาท				0.00	0.00
1.2 ต้นทุนวัสดุ							
ผ้าขาวบาง		บาท				0.00	0.00
กระชอนถี่		บาท				0.00	0.00
กระชอนห่าง		บาท				0.00	0.00
ถุงมือ		บาท		0.75		0.75	0.53
ตะกร้าพลาสติก		บาท		0.04		0.04	0.03
1.3 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ							
ค่าไฟฟ้า		บาท		0.30		0.30	0.21
ค่าน้ำ		บาท				0.00	0.00
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการผลิต		บาท		0.45		0.45	0.32
2. แรงงาน							
ค่าจ้างการผลิต		บาท		7.80		7.80	5.47
ต้นทุนคงที่							
ค่าเสื่อมราคา							
เครื่องอบ		บาท			9.1385	9.1385	6.41
เครื่องกวนกละแม		บาท				0.0000	0.00
เครื่องไม้แป๊ะ		บาท				0.0000	0.00

ตารางที่ ค.15 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
เครื่องตีแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องร่อนแป้ง		บาท				0.0000	0.00
เครื่องปั่น (พริก)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องบด (สมุนไพร)		บาท				0.0000	0.00
เครื่องชั่ง (15 กิโลกรัม)		บาท			0.0125	0.0125	0.01
เครื่องชั่ง (60 กิโลกรัม)		บาท			0.0187	0.0187	0.01
เตาแก๊ส		บาท				0.0000	0.00
เตาแก๊ส 2 หัว		บาท				0.0000	0.00
กระทะใบบัว		บาท				0.0000	0.00
หม้อหุใหญ่		บาท				0.0000	0.00
หม้อหุกลาง		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 30)		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 32)		บาท				0.0000	0.00
หม้ออลูมิเนียม (เบอร์ 34)		บาท				0.0000	0.00
กอละมังเคลือบ		บาท			0.0499	0.0499	0.04
กอละมังสแตนเลส		บาท			0.0803	0.0803	0.06
กอละมังอลูมิเนียม (1)		บาท			0.0357	0.0357	0.03
กอละมังอลูมิเนียม (2)		บาท			0.0156	0.0156	0.01
ถ้วยตวงอลูมิเนียม		บาท				0.0000	0.00
ถ้วยตวงพลาสติก		บาท				0.0000	0.00
ตะแกรงร่อน		บาท				0.0000	0.00
ถังน้ำสแตนเลส (เล็ก)		บาท			0.0089	0.0089	0.01
ถังน้ำสแตนเลส (ใหญ่)		บาท			0.0125	0.0125	0.01
มีด (1)		บาท			0.0027	0.0027	0.00
มีด (2)		บาท			0.1299	0.1299	0.09

ตารางที่ ค.15 (ต่อ)

ตารางที่ ค.15 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	4.97						
ราคาขายปลีก (บาท)	200.00						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	67.59						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	67.59						
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	57.46						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	33.80						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	33.80						
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	28.73						
(2) ต้นทุนการตลาด							
ซองฟรอยด์		บาท				0.00	
สติ๊กเกอร์/ฉลาก		บาท		1.00		1.00	
ถุงจีบ		บาท		0.25		0.25	
กล่องกระดาษและขวดแก้ว		บาท		4.25		4.25	
ฟิล์มหด		บาท		0.40		0.40	
พลาสติก (บรรจุกละแหม)		บาท				0.00	
ถุงพลาสติก (ขนาด 16*26 นิ้ว)		บาท		0.95		0.95	
ค่าฝากเก็บรักษา		บาท		0.38		0.38	
ค่าน้ำมัน/ขนส่งทางการตลาด		บาท		0.45		0.45	
ค่าเสื่อมราคาไดร์เป่าพลาสติกบรรจุภัณฑ์		บาท				0.00	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุงชนิดเหยียบ		บาท			0.0006	0.0006	
ค่าเสื่อมราคาเครื่องชั่งระบบคอมพิวเตอร์		บาท			0.0000	0.0000	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะวางของในการบรรจุภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	

ตารางที่ ค.15 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะใหญ่ (ขาไม้)		บาท			0.0019	0.0019	
ค่าเสื่อมราคาตู้เก็บผลิตภัณฑ์		บาท			0.0833	0.0833	
ค่าเสื่อมราคาพัดลมดูดอากาศ		บาท			0.1124	0.1124	
ค่าเสื่อมราคาโรงเรียนบรรจุภัณฑ์		บาท			0.9825	0.9825	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				7.68	1.26	8.94	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)				151.48			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				- 1.48			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด				48.52			
(4) ต้นทุนการจัดการ							
ค่าเช่าที่ดิน		บาท		0.25		0.25	
ค่าโทรศัพท์		บาท		0.90		0.90	
ค่าใช้จ่ายในการฝึกอบรม		บาท		0.81		0.81	
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการจัดการ		บาท		0.35		0.35	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (เล็ก)		บาท			0.0037	0.0037	
ค่าเสื่อมราคาที่ยึ่บกระดาด (ใหญ่)		บาท			0.0156	0.0156	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะเล็ก (สั้น)		บาท			0.0010	0.0010	
ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้พลาสติก		บาท			0.0375	0.0375	
ค่าเสื่อมราคาโต๊ะทำงาน		บาท			0.0031	0.0031	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ไฟฉุกเฉิน / หม้อแปลงไฟ		บาท			0.2497	0.2497	
ค่าเสื่อมราคาตู้เย็น		บาท			0.0141	0.0141	
ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้ (เก็บเอกสาร)		บาท			0.0075	0.0075	
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				2.31	0.33	2.64	
ต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				142.40			

ตารางที่ ค.15 (ต่อ)

รายการ	ลำไยอบแห้งสีทอง (3A)						
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
				เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				142.40			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)				153.79			
ราคาขายส่ง (บาท)				150.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				7.60			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				7.60			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				- 3.79			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				5.07			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				5.07			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				- 2.53			
ราคาขายปลีก (บาท)				200.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวม (บาท/หน่วย)				57.60			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวม (บาท/หน่วย)				57.60			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวม (บาท/หน่วย)				46.21			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				28.80			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				28.80			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนรวมต่อราคาขาย (ร้อยละ)				23.10			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

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

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

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

กลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์
กลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต
กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 12 บ้านเหล่าป่าฝิ่ง
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ
กลุ่มหัตถกรรมผ้าคันมือบ้านธรรมเมือง
กิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (ข้าวกล้อง)
กลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านปางไฮ
กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด
กลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย
กลุ่มตัดเย็บผ้าไต้เมืองปอน
กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม
กลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง
กลุ่มจักสานบ้านเลโคะ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว
กลุ่มจักสานกล่องข้าวหกเหลี่ยม
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะคา
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจี้วัฒณ์
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
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันตก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันตันดู่
รายงานกรณีศึกษากลุ่มโคมไฟและตุ๊กตาดินเผา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า
รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวกลึงพลังน้ำตก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเตี้ยด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าปาเก๋อญอบ้านป่าไร่เหนือ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านนอก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม
รายงานกรณีศึกษากลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม
รายงานกรณีศึกษากิจการปลาส้มศรีทน
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านสันปูเลย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผ้าปักชาวเขานบ้านปางค่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรทำนาบ้านด้าม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ 12 บ้านเหล่าป่าฝาง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมผ้าดันมือบ้านธรรมเมือง

รายงานกรณีศึกษากิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มส่งเสริมอาชีพข้าวกล้องบ้านเหมืองหม้อ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มตัดเย็บผ้าไต้เมืองปอน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านเลโคะ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานกล่องข้าวหกลเหลี่ยม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหล่าย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่

รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจัดหัตถกรรม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่น และดินหอมมะลิ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมพุดสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนธุรกิจ/แผนปรับปรุงโครงสร้าง

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

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

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้าบ้านแม่ขนาด

แผนธุรกิจกลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมหมูสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแครงดำชุมชนหัวเตี้ยด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอดผ้าปาเก๋ญอบ้านป่าไร่เหนือ

**รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับ
วิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน**

รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒनावิสาหกิจชุมชน

รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน