วิสาหกิจชุมชน

กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

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	อาจารย์นัทธมน ธีระกุล [3/]
นักวิจัยวิสาหกิจชุมชน	เปรมฤทัย ไกรวิจิตร [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 ทำหน้าที่เป็นนักวิจัยพี่เลี้ยงให้กับนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติของหน่วยงานสนับสนุนในพื้นที่ (เจ้าหน้าที่จากกรมการพัฒนาชุมชน) และมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการเป็นนักวิจัยร่วม ซึ่งเป็นเจ้าของข้อมูลและเป็นผู้รับประโยชน์จากผลงานวิจัยนี้โดยตรง งานวิจัยนี้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของกลุ่มฯ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของกลุ่มฯ เป็นสำคัญ

คณะวิจัยขอขอบคุณสำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ดร.สีลาภรณ์ บัวสาย ผู้อำนวยการฝ่ายชุมชนและสังคม ซึ่งให้การสนับสนุนโครงการเป็นอย่างดียิ่ง และได้ประสานให้เกิดความร่วมมือกับกรมการพัฒนาชุมชน ขอขอบคุณท่านอธิบดี นายชัยสิทธิ์ โหตระกิตย์ รองอธิบดี นายวิชล มนัสเอื้อศิริ และเจ้าหน้าที่ระดับสูงของกรมฯ ที่ได้เล็งเห็นความสำคัญของโครงการและกรุณาให้การสนับสนุนและร่วมแก้ไขปัญหา อุปสรรคของงานให้สำเร็จลุล่วงมาด้วยดี

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณคณะกรรมการ และสมาชิกในกลุ่มฯ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดียิ่งและร่วมรวบรวมข้อมูล ตลอดจนตอบข้อสัมภาษณ์ด้วยความเต็มใจ รายงานฉบับนี้ไม่อาจเกิดขึ้นได้โดยปราศจากความร่วมมือของกลุ่มฯ ตลอดจนการอนุญาตให้เสนอรายงานได้ตามความเป็นจริง

คณะวิจัย

มิถุนายน 2548

สารบัญ

	หน้า
คณะวิจัย	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตการศึกษา	2
1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย	3
1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	3
1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา	3
1.5.3 วิธีวิเคราะห์	3
1.6 ทบทวนเอกสาร	8
บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ	13
2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ	13
2.1.1 ชื่อสถานประกอบการ	13
2.1.2 สถานที่ตั้ง	13
2.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่มฯ	14
2.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการของกลุ่มฯ	15
2.3 บทบาทของกลุ่มฯ ต่อชุมชน	16
2.4 การจัดองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ	16
2.4.1 การบริหารและการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	16
2.4.2 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	18
2.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	18
บทที่ 3 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	21
3.1 ผลิตภัณฑ์	21
3.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต	21
3.2.1 การบริหารการผลิต	21

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2.2 การวางแผนการผลิต	21
3.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต	22
3.3.1 วัตถุดิบ	22
3.3.2 วัสดุอุปกรณ์การผลิตและโรงเรือนผลิต	23
3.3.3 บรรจุภัณฑ์	25
3.3.4 โรงเรือนผลิต	25
3.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต	31
3.4 แรงงานและการจ้างงาน	31
3.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต	31
3.4.2 การจ้างงาน	31
3.5 ต้นทุนและผลตอบแทน	31
3.6 กรรมวิธีการผลิต	33
3.6.1 การผลิตกล้วยกวน	33
3.6.2 การผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	34
3.6.3 การผลิตกล้วยม้วนกรอบ	36
3.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต	36
3.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต	37
3.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต	38
3.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	38
3.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)	38
3.11.1 สถานที่ผลิต	38
3.11.2 สุขอนามัยของผู้ผลิต	38
3.11.3 สุขอนามัยในกระบวนการผลิต	38
3.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต	39
3.12.1 ปัญหาด้านการผลิต	39
3.12.2 ความต้องการด้านการผลิตของกลุ่มฯ	39
บทที่ 4 การตลาด	41
4.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด	41
4.1.1 การบริหารการตลาด	41
4.1.2 การวางแผนการตลาด	41

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	41
4.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย	42
4.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ	42
4.3.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์	43
4.4 ราคาและการตั้งราคา	45
4.5 การส่งเสริมการขาย	48
4.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า	48
4.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่	48
4.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด	48
4.6.1 ปัญหาด้านการตลาด	48
4.6.2 ความต้องการทางการตลาดของกลุ่มฯ	49
บทที่ 5 การเงิน	51
5.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน	51
5.1.1 การบริหารการเงิน	51
5.1.2 การวางแผนการเงิน	51
5.2 แหล่งเงินทุน	51
5.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน	52
5.3.1 ผลการดำเนินงาน	52
5.3.2 สถานภาพทางการเงิน	54
5.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน	56
5.4.1 ปัญหาด้านการเงิน	56
5.4.2 ความต้องการทางการเงินของกลุ่มฯ	57
บทที่ 6 SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ	59
6.1 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และข้อจำกัด (SWOT Analysis) ของกิจการ	59
6.1.1 จุดแข็ง	59
6.1.2 จุดอ่อน	60
6.1.3 โอกาส	61
6.1.4 ข้อจำกัด	61
6.2 ศักยภาพการดำเนินการของกิจการ	62
6.2.1 ศักยภาพการจัดองค์กรของกลุ่มฯ	62

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
6.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	62
6.2.3 ศักยภาพการผลิต	64
6.2.4 ศักยภาพทางการตลาด	64
6.2.5 ศักยภาพด้านการเงิน	65
บทที่ 7 บทสรุป	67
7.1 สรุปผลการศึกษา	67
7.1.1 การจัดการองค์กร	67
7.1.2 การผลิต	67
7.1.3 การตลาด	68
7.1.4 การเงิน	69
7.2 ศักยภาพการพัฒนา	70
7.3 ข้อเสนอแนะการปรับปรุง	70
7.3.1 การจัดการองค์กร	70
7.3.2 การผลิต	70
7.3.3 การตลาด	70
7.3.4 การเงิน	71
เอกสารอ้างอิง	73
ภาคผนวก ก. รูปภาพ	
ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน	
ภาคผนวก ค. ต้นทุนและผลตอบแทน	
ผู้ร่วมโครงการวิจัย	
รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	18
3.1 ผลิตภัณฑ์กลุ่มฯ	21
3.2 การจัดหาวัตถุดิบ	26
3.3 การจัดหาอุปกรณ์ และโรงเรือนการผลิต	27
3.4 การจัดหาวัสดุ	29
3.5 การจัดหาบรรจุภัณฑ์	30
4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์	42
4.2 ราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ	45
4.3 การตั้งราคา	47
5.1 แหล่งเงินทุน	52
5.2 ผลการดำเนินงาน	53
6.1 ยอดขายและอัตรากำไรของผลิตภัณฑ์	63
6.2 อัตราส่วนทางการเงินของกลุ่มฯ	66

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่	หน้า
2.1 ที่ตั้งของสถานประกอบการ	13
2.2 โครงสร้างการบริหารในกิจกรรมการผลิต	17
2.3 โครงสร้างการบริหารในกิจกรรมออมทรัพย์	17
3.1 ขั้นตอนการผลิตกล้วยกวน	34
3.2 ขั้นตอนการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	35
3.3 ขั้นตอนการผลิตกล้วยม้วนกรอบ	36
3.4 แผนผังสถานที่ผลิตของกลุ่มฯ	37
4.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ	43
4.2 ช่องทางการจำหน่ายกล้วยกวน	44
4.3 ช่องทางการจำหน่ายทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	44
5.4 ช่องทางการจัดจำหน่ายกล้วยม้วนกรอบ	45

บทที่ 1
บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

การประกอบอาชีพอุตสาหกรรมในครัวเรือนในปัจจุบัน โดยเฉพาะการผลิตสินค้าประเภทแปรรูปอาหารต่างๆ นั้น มีแหล่งผลิตเกิดขึ้นอยู่ทั่วไปเกือบทุกชุมชน นับว่าการผลิตสินค้าประเภทนี้สามารถทำเป็นอาชีพและสร้างรายได้ให้กับคนในชุมชนได้เป็นอย่างดี และการพัฒนาอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารในระดับชุมชนยังทำรายได้ให้แก่ประเทศอย่างมาก อีกทั้งยังสอดคล้องกับแผนพัฒนาชนบทซึ่งเน้นในเรื่องของธุรกิจชุมชนเพื่อยกระดับรายได้และเสริมสร้างความเข้มแข็งแก่ชุมชน

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

สำหรับรายงานฉบับนี้ มุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับหน่วยประกอบการ ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของหน่วยประกอบการ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของแต่ละหน่วยประกอบการเป็นสำคัญ

งานวิจัยนี้ได้ศึกษากรณีของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ ดำเนินกิจกรรมการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย เช่น กล้วยกวน ทองม้วนสอดไส้กล้วย เป็นต้น ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริมและใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์ การดำเนินงานในระยะเริ่มแรกมีลักษณะการพึ่งพาตนเอง โดยมีการระดมหุ้นจากสมาชิกเพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา กลุ่ม ฯ ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง จนปัจจุบันตลาดของกลุ่มได้ขยายกว้างขึ้นครอบคลุมทั้งภายในจังหวัดและต่างจังหวัด อย่างไรก็ตามการดำเนินงานของกลุ่มฯยังมีปัญหาอยู่บ้างทั้งด้านเทคนิคการผลิต การคำนวณต้นทุนการผลิตและการตั้งราคา รวมถึงการจัดการด้านการเงิน ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกลุ่มฯ ทั้งด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้เข้าใจสถานการณ์การดำเนินงานของกลุ่มฯ และเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ และวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ได้นำข้อมูลไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ขีดความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพ ขีดความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กรของกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ 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 ไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหา ขจัดจุดอ่อน และเสริมจุดแข็งของกลุ่มฯ อันจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ และขีดความสามารถในการแข่งขันของกลุ่มฯ รวมทั้งยกระดับรายได้ของสมาชิกและคนในชุมชน
2. กลุ่มฯ มีความเข้าใจตนเองทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง ได้เรียนรู้การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ดีขึ้น อันจะนำไปสู่การบริหารจัดการให้เกิดผลและมีความยั่งยืน
3. ข้อมูลจากการศึกษานี้สามารถนำไปปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ขีดความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น
4. ข้อมูลของกลุ่มฯ จะถูกนำมาประมวลร่วมกับข้อมูลของหน่วยประกอบการอื่น ๆ อีก 62 ราย ซึ่งเข้าร่วมในโครงการวิจัยฯ (โครงการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน) เพื่อวิเคราะห์ในเชิงมหภาคให้เห็นถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้านและอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

1.4 ขอบเขตการศึกษา

งานวิจัยในส่วนนี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ ตำบลแม่พุง อำเภอวังชิ้น จังหวัดแพร่ 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

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาในพื้นที่หมู่บ้านปางไฮ ตำบลแม่พุง อำเภอวังชิ้น จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นพื้นที่หนึ่งภายในภาคเหนือตอนบน และเป็นพื้นที่ศึกษาของโครงการวิจัยฯ

หน่วยประกอบการที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษากลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ เนื่องจากเป็นกลุ่มชุมชนที่สามารถเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาได้ อีกทั้งเป็นกลุ่มฯ ที่มีความต้องการเข้าร่วมโครงการและมีความประสงค์ที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเอง มีความใฝ่เรียนรู้ และต้องการร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคณะวิจัย ทั้งนี้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนานักวิจัยท้องถิ่นของโครงการวิจัยฯ เป็นผู้คัดสรรหน่วยประกอบการที่มีความพร้อมและยินดีเข้าร่วมโครงการ

ผลิตภัณฑ์ที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่สร้างรายได้เสริม ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

1.5.3 วิธีวิเคราะห์

การศึกษานี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา ซึ่งประกอบด้วยการศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างการจัดองค์กร การบริหารงาน โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด และโครงสร้างทางการเงิน รวมถึงศักยภาพทางด้านต่างๆ ของหน่วยประกอบการ

ในการศึกษาโครงสร้างแต่ละด้านของหน่วยประกอบการ มีระเบียบวิธีวิจัยดังนี้

โครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงาน

การศึกษาเกี่ยวกับโครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงาน กลุ่มฯ แต่ละกลุ่มฯ ให้ข้อมูลเกี่ยวกับประวัติความเป็นมาของกลุ่มฯ ปรัชญาและวัตถุประสงค์การจัดตั้ง และลักษณะของกลุ่มฯ การศึกษาครอบคลุมรูปแบบการจัดองค์กร ขนาดของกลุ่มฯ โดยพิจารณาจากจำนวนสมาชิก ลักษณะการกระจายการถือหุ้น และความสอดคล้องกันระหว่างหน้าที่ตามตำแหน่งงานกับงานที่ปฏิบัติจริง ปรัชญาพื้นฐานของการดำเนินธุรกิจของกลุ่มฯ และพิจารณาการดำเนินงานว่าสอดคล้องกับปรัชญาที่ตั้งไว้เพียงไร และเพราะเหตุใด

ทั้งนี้เพื่อประเมินความเป็น “วิสาหกิจชุมชน” ของกลุ่มฯ โดยใช้ลักษณะ 7 ประการของ “วิสาหกิจชุมชน” (เสรี พงศ์พิศ, 2546) เป็นฐาน

โครงสร้างการผลิต

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

1) ชนิดและสัดส่วนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด เพื่อแสดงถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์

2) การคัดคุณภาพของวัตถุดิบ การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยีการผลิต จะศึกษาโดยกลุ่มฯ ให้ข้อมูล และเจ้าหน้าที่สังเกตการณ์ว่ามีวิธีการและขั้นตอนการปฏิบัติอย่างไร

3) ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตจะใช้วิธีการคำนวณดังนี้

3.1 ต้นทุนรวมต่อครั้งการผลิต

ต้นทุนรวมต่อครั้ง = ต้นทุนผันแปรต่อครั้ง + ต้นทุนคงที่ต่อครั้ง

3.2 ต้นทุนต่อหน่วย

ต้นทุนต่อหน่วย = ต้นทุนรวมต่อครั้ง / ปริมาณการผลิตต่อครั้ง

3.3 ผลตอบแทนสุทธิต่อครั้งการผลิต

ผลตอบแทนสุทธิต่อครั้งการผลิต = รายได้รวมต่อครั้ง – ต้นทุนรวมต่อครั้ง

3.4 ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย

ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย = ผลตอบแทนสุทธิต่อครั้ง / ปริมาณการผลิตต่อครั้ง

3.5 ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง

ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อครั้ง = รายได้รวมต่อครั้ง – ต้นทุนผันแปรต่อครั้ง

4) ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต ได้จากการให้ข้อมูลของหน่วยประกอบการแต่ละราย

5) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

การศึกษากำไรต่อหน่วย ประกอบด้วย อัตรากำไรต่อราคาขาย และอัตรากำไรต่อต้นทุน

5.1 อัตรากำไรต่อราคาขาย

อัตรากำไรต่อราคาขาย = (กำไรต่อหน่วย / ราคาขายต่อหน่วย) × 100

5.2 อัตรากำไรต่อต้นทุน

อัตรากำไรต่อต้นทุน = (กำไรต่อหน่วย / ต้นทุนต่อหน่วย) × 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) × 100

7.3 อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ

= (กำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี / ยอดขายทั้งหมดของกิจการต่อปี) × 100

7.4 ยอดขายรวมต่อปี = ยอดขายรวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

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

โครงสร้างทางการเงิน

การศึกษาถึงโครงสร้างการเงินนั้น ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน การวางแผนการใช้เงินทุน และศักยภาพทางการเงิน

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

การศึกษาศักยภาพทางการเงินนั้น จะมีการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน ดังนี้

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

1. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)
   = สินทรัพย์หมุนเวียน / หนี้สินหมุนเวียน (current ratio)
   = CA / CL (เท่า)
2. อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น (หรืออัตราส่วนทุนหมุนเวียน หรืออัตราส่วนฉับพลัน) (Acid Test Ratio หรือ Quick Ratio)
   = (สินทรัพย์หมุนเวียน – สินค้าคงคลัง) / CL = สินทรัพย์สภาพคล่อง / CL (เท่า)
3. อัตราส่วนสภาพคล่องของกระแสเงินสด (Cash Flow Liquidity Ratio)
   = (เงินสด + หลักทรัพย์ + กระแสเงินสดจากกิจกรรมดำเนินงาน) / CL (เท่า)
4. เงินทุนหมุนเวียนสุทธิ (Net Working Capital) = CA – CL (บาท)

2) อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)

อัตราส่วนต่อไปนี้ชี้ให้เห็นประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาวของธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย

1. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)
   = ยอดขายเชื่อ / ลูกหนี้การค้าถัวเฉลี่ย (ครั้ง หรือ รอบ)
2. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)
   = 365 วัน / อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (วัน)
3. อัตราการหมุนเวียนเจ้าหนี้การค้า
   = ยอดซื้อเชื่อ / เจ้าหนี้การค้าถัวเฉลี่ย (ครั้ง หรือ รอบ)
4. ระยะเวลาเฉลี่ยในการชำระหนี้
   = 365 / อัตราการหมุนเวียนเจ้าหนี้การค้า (วัน)
5. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)
   = ต้นทุนสินค้าขาย / สินค้าคงคลังเฉลี่ย (ครั้ง หรือ รอบ)
6. อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)
   = 365 วัน / อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (วัน)
7. 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)
   = ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ + อายุสินค้า (วัน)
8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)
   = ยอดขาย / สินทรัพย์ทั้งหมด (ครั้ง หรือ เท่า)
   = S / Total Asset หรือ S / (CA+FA)
9. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)
   = ยอดขาย / สินทรัพย์ถาวรสุทธิ (ครั้ง หรือ เท่า)
   = S / FA

3) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

1. อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์ทั้งหมด (Debt Ratio)
   = (หนี้สินทั้งหมด / สินทรัพย์ทั้งหมด) x 100%
2. หนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ (D/E)
   = หนี้สิน / ส่วนของเจ้าของ (เท่า)
3. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long – Term Debt/Total Capitalization)
   = หนี้ระยะยาว / (หนี้ระยะยาว+ส่วนของผู้ถือหุ้น) (เท่า)
4. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายดอกเบี้ย (Times Interest Earning or Interest Coverage Ratio)
   = กำไรจากการดำเนินงาน / ดอกเบี้ยจ่าย = EBIT / I (เท่า)
5. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำ (Fix Charge Coverage Ratio)
   = EBIT / [I + (เงินต้น + เงินปันผล + เงินกองทุนจม)] / (1 – อัตราภาษีเงินได้) (เท่า)
6. Degree of Financial Leverage
   = EBIT / (EBIT – I) = EBIT / EBT (เท่า)

4) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)
   = (กำไรสุทธิหลังหักภาษี / ยอดขาย) x 100%
   = (EAT / S) x 100%
2. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)
   = (GP / S) x 100%
3. อัตราการจ่ายเงินปันผล (Dividend Payout Ratio)
   = (เงินปันผลต่อหุ้น / กำไรสุทธิต่อหุ้น)) x 100%

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

1. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment: ROI)
   = (กำไรสุทธิหลังหักภาษี / สินทรัพย์รวม) x 100%
   = (EAT / Total Assets) x 100%
   = ((EAT/S) x (S/TA)) x 100%
2. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets: ROA)
   = (กำไรจากการดำเนินงาน / สินทรัพย์รวม) x 100%
   = (EBIT / Total Assets) x 100%

3. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity: ROE)

= (กำไรสุทธิหลังหักภาษี / ส่วนของผู้ถือหุ้น) x 100%

= (EAT / Equity) x 100%

4. กำไรต่อหุ้น (Earning per Share)

= ผลตอบแทนแก่หุ้นสามัญ / จำนวนหุ้นสามัญทั้งหมด (บาท/หุ้น)

5. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น หรือ อัตราส่วนราคาหุ้นต่อผลกำไร (Price to Earning Ratio)

= ราคาตลาดต่อหุ้น / กำไรสุทธิต่อหุ้น (เท่า)

6. อัตราผลตอบแทนของเงินปันผล (Dividend Yield)

= (เงินปันผลต่อหุ้น / ราคาตลาดต่อหุ้น) x 100%

7. อัตรากำไรต่อแรงงานของสมาชิก

= กำไรจากการดำเนินงาน / จำนวนสมาชิกที่ร่วมผลิต (บาท/คน)

6) การคำนวณหาเงินทุนหมุนเวียนของกิจการ

เงินทุนหมุนเวียนที่ต้องการ = เงินทุนในสต๊อกวัตถุดิบและสินค้าสำเร็จรูป
+ เงินลงทุนในลูกหนี้การค้า
+ เงินลงทุนในสินค้าที่อยู่ในระหว่างขบวนการผลิต
- เครดิตที่ได้จากผู้ขายวัตถุดิบ

โครงสร้างทางการตลาดของหน่วยประกอบการ

การศึกษาโครงสร้างการตลาดของหน่วยประกอบการเป็นการศึกษาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในแต่ละช่องทางตลาด โดยสัมภาษณ์หน่วยประกอบการถึงครรลองการตลาดของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่หน่วยประกอบการทำการผลิต 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 ให้ไว้ว่าไม่ได้หมายถึงเพียงแต่เงินอย่างเดียว 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 คิดให้ทวีคูณ และคิดแบบบูรณาการหรือการประสานพลัง

จารุพงศ์ พลเดช (2546) ได้ให้ความหมาย วิสาหกิจชุมชน ไว้ว่า การประกอบกิจการของชุมชนโดยคนในชุมชนเป็นเจ้าของกิจการ 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 เป็นการประกอบการโดยชุมชน 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 เป็นระบบที่มี

หลากหลายกิจกรรมเชื่อมโยงเข้าด้วยกัน เสริมกันแบบบูรณาการ ซึ่งกิจกรรมดังกล่าว จะนำมาซึ่งการลดรายจ่ายจากภายนอก และสามารถก่อให้เกิดรายได้แก่ครอบครัวและชุมชน ทั้งยังส่งเสริมให้ชุมชนเกิดความเข้มแข็งจากการร่วมกันคิดและร่วมกันทำ

ระดับของวิสาหกิจชุมชน

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

วิสาหกิจชุมชนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

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

การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

กฤษณา 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 และเอื้อให้เกิดการพัฒนาระบบเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเองได้

สำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนมีแนวทาง (ธนาคารเพื่อการเกษตร และสหกรณ์การเกษตร, 2546) ดังนี้

1. วิสาหกิจชุมชนมีรากฐานการเริ่มต้น และการดำเนินงานอยู่ที่ชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชน เป็นหน่วยผลิตที่สร้างผลผลิตจริงของระบบเศรษฐกิจ

2. วิสาหกิจชุมชนต้องการการบริหารจัดการที่มีอิสระ และสอดคล้องกับศักยภาพในการบริหารจัดการขององค์กรชุมชน จึงต้องมีรูปแบบนิติบุคคลเฉพาะไว้รองรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการที่มีอิสระเป็นหลักประกันที่สำคัญที่สุดของการสร้างระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองที่เป็นจริง

3. เจ้าของปัจจัยการผลิตและภูมิปัญญาเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชนเป็นผู้สร้างผลผลิต และสืบทอดภูมิปัญญา จึงควรได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม และเป็นการคืนสิทธิ์ในการจัดการผลผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนพัฒนาระบบการพึ่งตนเองที่เป็นจริงขึ้น

4. วิสาหกิจชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของชุมชน วิสาหกิจที่แท้จริงให้กับความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเอง การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน คือ การเปิดโอกาสให้ชุมชนได้เรียนรู้จากการจัดการทรัพยากรและผลผลิต แสวงหาและพัฒนาความรู้บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน

5. วิสาหกิจชุมชนมีเป้าหมายเพื่อพัฒนาระบบเศรษฐกิจของชุมชน พัฒนาระบบทุนและสวัสดิการของชุมชน เป็นการสร้างผลผลิตและผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มีคุณธรรมกำกับความสัมพันธ์กับทุกฝ่าย มิใช่การฉวยโอกาสการผลิตในปริมาณมาก 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 และเป้าหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ของวิสาหกิจชุมชน กำหนดจากความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค ส่วนธุรกิจอุตสาหกรรมต้องมีมาตรฐานกลางควบคุม

พิทยา ว่องกุล (2545) ได้เสนอยุทธศาสตร์การพัฒนาเพื่อสร้างกระบวนทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการพัฒนากระแสหลัก ดังต่อไปนี้

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

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

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

4. กระบวนการผสมผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนทัศน์ ใหม่ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้ และความช่วยเหลือจากภายนอกโดยเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนะระหว่างชุมชนกับหน่วยงานรัฐ และองค์กรพัฒนาเอกชน และร่วมมือกับหน่วยงานรัฐ องค์กรพัฒนาเอกชน หรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจ และวางแผนการพัฒนาตนเอง

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

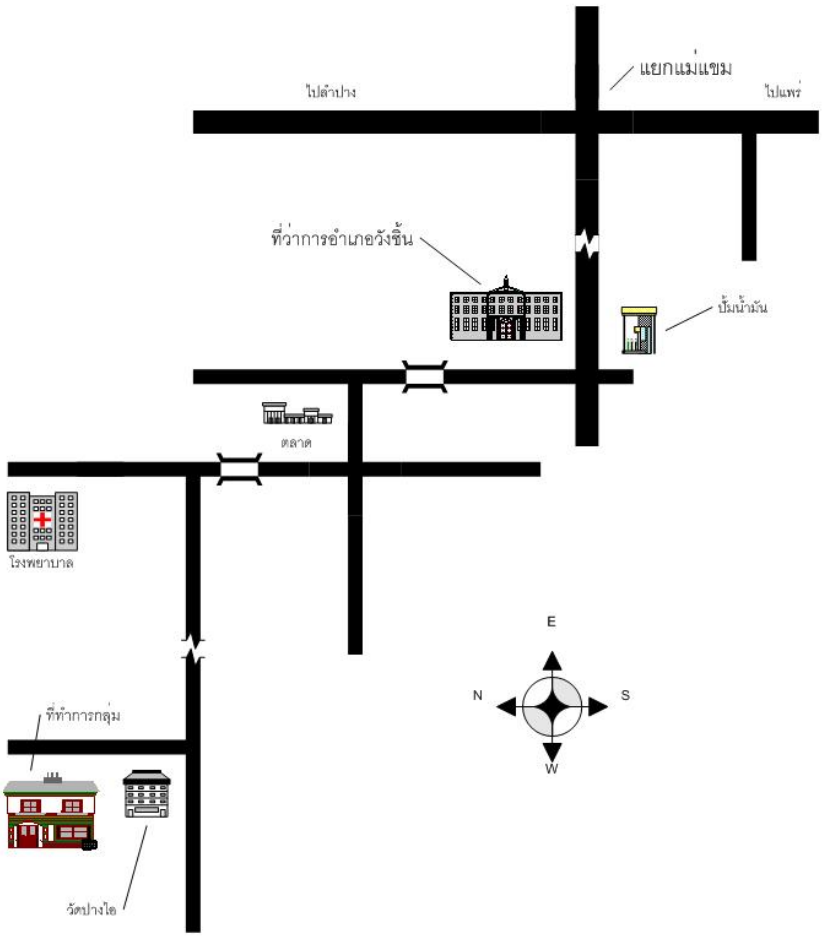
บทที่ 2
ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ

2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ

2.1.1 ชื่อสถานประกอบการ : กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

2.1.2 สถานที่ตั้ง

บ้านปางไฮ หมู่ที่ 8 ตำบลแม่พุง อำเภอวังชิ้น จังหวัดแพร่ การเดินทางจากแยกแม่แขมไปยังที่ว่าการอำเภอวังชิ้นใช้เส้นทางหลวงแผ่นดินหมายเลข 1023 สายแพร่–วังชิ้น-เถิน ส่วนการเดินทางจากตัวอำเภอไปยัง ณ ที่ทำการกลุ่มฯ ใช้ทางหลวงชนบทผ่านย่านชุมชนแล้วเลี้ยวขวา เมื่อข้ามสะพานให้เลี้ยวขวา เดินทางจากนั้นไปอีกประมาณ 10 กิโลเมตร จะถึงบ้านปางไฮซึ่งเป็นที่ตั้งกลุ่มฯ (แผนภาพที่ 2.1)



แผนภาพที่ 2.1 ที่ตั้งของสถานประกอบการ

2.1.3 ผู้นำคนสำคัญของกลุ่มฯ

นางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง อายุ 55 ปี ตำแหน่งประธานกลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านปางไฮ จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายจากศูนย์การศึกษานอกโรงเรียน สมรสกับนายทอน ก๋องแก้วเฮียง อายุ 57 ปี เดิมนางสมบูรณ์และนายทอน ก๋องแก้วเฮียง มีอาชีพทำนา ทำสวน นางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง เคยเป็นประธานกลุ่มแม่บ้านเมื่อปี พ.ศ 2521 - 2536 จนกระทั่งในปี พ.ศ. 2539 กลุ่มแม่บ้านนำโดยนางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง ได้มีการรวมกลุ่มกันจำนวน 15 คน เพื่อจัดตั้งกลุ่มอาชีพสตรีขึ้นมาเพื่อหารายได้เสริมให้กับครอบครัวคือการทำกล้วยกวน ใช้ชื่อกลุ่มว่ากลุ่มกล้วยกวน ซึ่งได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้นและต่อมาได้มีการเสนอของบประมาณจากส่วนราชการต่างๆ เพื่อสนับสนุนกลุ่ม ปัจจุบันใช้ชื่อกลุ่มว่า กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ จากการค้นคิดของประธานกลุ่มฯ จึงได้มีผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นมาอีก 1 ชนิดคือ ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งปัจจุบันได้เป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มฯ

นางสมบูรณ์และนายทอน ก๋องแก้วเฮียง มีบุตรรวมกัน 2 คน ได้แก่

1. นางวาสนา แผ้วเกษม อายุ 28 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี เคยทำงานเป็นบัณฑิตอาสากองทุนหมู่บ้านฯ และพนักงานของสหกรณ์การเกษตรจังหวัดแพร่ ในอัตราลูกจ้างชั่วคราว นอกจากนั้นในเวลาว่างได้เข้ามาทำงานให้กลุ่มฯ โดยมีตำแหน่งฝ่ายการตลาดและบัญชี ช่วยทำหน้าที่ส่งสินค้าตามร้านต่างๆ ทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัดและหาตลาดให้กลุ่มฯ ตลอดจนการจัดทำบัญชีให้กับกลุ่มฯ นอกจากนางวาสนาเป็นผู้หนึ่งที่มีส่วนช่วยเหลือกลุ่มฯเป็นอย่างมากแล้ว ยังได้ให้สามีเข้ามาช่วยงานภายในกลุ่มฯอีกด้วย เช่น ขับรถนำขนมไปส่งตามร้านค้าต่างๆ เป็นต้น

2. นายสถิต ก๋องแก้วเฮียง อายุ 32 ปี จบการศึกษาชั้นประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูง (ปวส.) ปัจจุบันทำงานในตำแหน่งช่างซ่อมบำรุง บริษัทปูนซิเมนต์พีทีไอ อำเภอมวกเหล็ก จังหวัดสระบุรี

นางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง เป็นผู้ที่ใฝ่หาความรู้อย่างสม่ำเสมอโดยได้ผ่านการฝึกอบรมด้านต่างๆ เพิ่มเติมเช่น

- อบรมกรรมการพัฒนาสตรีหมู่บ้าน ปี 2521 จัดโดย สำนักงานพัฒนาชุมชนฯ
- อบรมกรรมการหมู่บ้าน ปี 2521 จัดโดย กรมการปกครอง
- อบรมอาสาสมัครสาธารณสุข ปี 2521 จัดโดย สาธารณะสุขอำเภอฯ
- อบรมอาสามาลาเรีย ปี 2525 จัดโดย สาธารณสุขอำเภอฯ
- อบรมการศึกษาโรงเรียนบ้านปางไฮ ปี 2526 จัดโดย สำนักงานศึกษาธิการ
- อบรมหลักสูตรผู้ประสานงานเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น ปี 2526 จัดโดยสมาคม วาย เอ็ม ซี เอ จังหวัดเชียงใหม่
- อบรมกรรมการพัฒนาเด็กบ้านปางไฮ ปี 2536 จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชนฯ
- อบรมคณะกรรมการพัฒนาสตรีอำเภอ ปี 2540 จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชนฯ
- อบรมหลักสูตรลูกเสือชาวบ้านขั้นต้น ปี 2540 จัดโดยกรมการปกครอง
- ฝึกอบรมหลักสูตรพัฒนาการบริการ (พบก.) ปี 2541 จัดโดยกองอำนวยการรักษาความมั่นคงภายในจังหวัดแพร่

- อบรมโครงการฝ้ายแกมไหมในหลักสูตรทฤษฎีการใช้สีในการทอผ้า ปี 2542 จัดโดยมหาวิทยาลัยศิลปากร
- ฝึกอบรมโครงการส่งเสริมการประกอบอาชีพทอผ้าไทย ปี 2542 จัดโดยกรมประชาสงเคราะห์
- อบรมโครงการทฤษฎีใหม่ ปี 2542 จัดโดยสหกรณ์จังหวัดแพร่
- ฝึกอบรมโครงการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง ปี 2543 จัดโดยพาณิชย์จังหวัดแพร่
- อบรมหลักสูตรโครงการฝึกอาชีพแรงงานในภูมิภาคเพื่อบรรเทาปัญหาการว่างงาน ปี 2543 จัดโดยกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน
- อบรมโครงการแลกเปลี่ยนเรียนรู้วิสาหกิจชุมชน ปี 2546 จัดโดยสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอฯ

2.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการของกลุ่มฯ

ก่อนมีการรวมกลุ่มกันเป็นกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ ได้มีการรวมตัวกันเป็นกลุ่มสตรีในหมู่บ้านมาก่อน ซึ่งหน่วยงานที่ให้การส่งเสริมสนับสนุนกลุ่มฯ คือ สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้น เพื่อดำเนินกิจกรรมต่างๆ ในหมู่บ้าน ประธานกลุ่มสตรีคือ นางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง ต่อมากลุ่มฯได้รับการพัฒนาด้านอาชีพเพื่อให้มีรายได้เสริมให้กับครอบครัว และเนื่องจากในพื้นที่มีกล้วยน้ำว้าเป็นจำนวนมาก จึงได้มีการรวมกลุ่มกันทำกล้วยกวนในปี 2539 ประธานกลุ่มฯคือนางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง โดยมีการรวมกลุ่มกันจำนวน 15 คน เข้าหุ้นกันคนละ 100 บาท เป็นเงิน 1,500 บาท เพื่อจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ และสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้นได้จัดหาวิทยากรมาฝึกอบรมการทำกล้วยกวนให้กับกลุ่มฯ

ปี 2542 กลุ่มฯได้รับการสนับสนุนเครื่องกวน 1 เครื่อง จากองค์การบริหารส่วนตำบลแม่พุง เนื่องจากกล้วยกวนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคู่แข่งมาก ทำให้การจำหน่ายยังไม่ค่อยดีนัก

ปี 2543 กลุ่มฯ เริ่มดำเนินกิจกรรมออมทรัพย์ โดยมีสมาชิกเข้าร่วมทั้งหมด 60 คน โดยสมาชิกจะซื้อหุ้นในราคาหุ้นละ 10 บาท ซึ่งปัจจุบันมีเงินทุนหมุนเวียนในกิจกรรมออมทรัพย์ประมาณ 44,000 บาท

ปี 2544 ได้เกิดอุทกภัยในเขตพื้นที่อำเภอวังชิ้น ทำให้กลุ่มฯได้รับความเสียหายเป็นอย่างมากจนไม่สามารถดำเนินกิจกรรมต่อไปได้เป็นเวลาปีกว่า ต่อมาในปี 2545 กลุ่มฯได้รับการสนับสนุนเครื่องกวน วัสดุอุปกรณ์จากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้น ทำให้กลุ่มฯได้เริ่มต้นการผลิตกล้วยกวนขึ้นมาใหม่อีกครั้งหนึ่ง โดยมีการบริหารงานในลักษณะกลุ่มประยุกต์ที่บริหารงานโดยนางสมบูรณ์ ปี 2546 กลุ่มฯได้ขยายการผลิตโดยเพิ่มผลิตภัณฑ์ขึ้นมาอีกหนึ่งชนิดคือ ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้ให้กลุ่มฯมากและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ได้รับเครื่องหมายมาตรฐาน อย. และได้รับการคัดเลือกให้เป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 4 ดาวในระดับภาค ปี 2546 ปัจจุบันผลิตภัณฑ์มีการขยายการตลาดทั้งภายในและต่างจังหวัด ปัจจุบันกลุ่มฯ มีสมาชิกทั้งหมด 22 คน

2.3 บทบาทของกลุ่มฯ ต่อชุมชน

บทบาทของกลุ่มฯ นอกจากจะเป็นองค์กรที่สร้างรายได้เสริมให้แก่สมาชิกในชุมชนแล้ว สมาชิกกลุ่มฯ ส่วนใหญ่ยังเป็นสมาชิกของกลุ่มแม่บ้าน ดังนั้นเมื่อมีกิจกรรมต่างๆ ที่จัดขึ้นในชุมชน สมาชิกกลุ่มฯ เหล่านี้ก็จะช่วยเหลืองานในกิจกรรมต่างๆ ที่จัดขึ้นอยู่เสมอ

2.4 การจัดองค์กรและการบริหารงานของกลุ่มฯ

2.4.1 การบริหารและการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

กลุ่มฯได้แบ่งคณะกรรมการออกเป็นฝ่ายต่างๆ ในระยะเริ่มแรกสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้น เป็นผู้จัดโครงสร้างให้โดยมี นางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง เป็นประธานกลุ่มฯและคณะกรรมการคนอื่นๆยังมีไม่มากและบทบาทไม่ชัดเจน ภายหลังจากเกิดอุทกภัยกลุ่มฯได้คัดเลือกคณะกรรมการขึ้นมาใหม่ แต่มีการดำเนินงานในลักษณะกลุ่มประยุกต์ ซึ่งคณะกรรมการส่วนใหญ่ยังเป็นคนเดิม นางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง มีฝ่ายต่างๆ ดังนี้

1. นางสมบูรณ์ ก๋องแก้วเฮียง ตำแหน่ง ประธานกลุ่มฯ นอกจากทำหน้าที่ประธานกลุ่มฯแล้ว ยังทำหน้าที่จ่ายค่าแรงสมาชิกที่มาทำงาน คอยช่วยเหลือทั่วไป และเสนอของบประมาณจากอบต.ด้วย

2. นางเกี๋ยง นวลจันทร์ ตำแหน่งรองประธานกลุ่มฯ อายุ 40 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพเดิมคือทำนา ทำหน้าที่หลักคือทำขนม นอกจากนั้นยังช่วยในการบรรจุ

3. นางองุ่น วงศ์ษา ตำแหน่งเลขานุการ อายุ 34 ปี จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 อาชีพเดิมคือทำสวน ทำหน้าที่หลักคือทำขนมและช่วยตรวจเช็กเวลาผู้มาทำงาน

4. นางวาสนา แผ้วเกษม ตำแหน่งการตลาดและบัญชี อายุ 28 ปี จบการศึกษาระดับปริญญาตรี อาชีพเดิมรับจ้าง ทำหน้าที่หลักคือส่งขนมตามร้านค้าต่างๆ จัดทำบัญชี จำหน่ายผลิตภัณฑ์ในงานแสดงสินค้า และช่วยในการบรรจุ

5. นางตา อุดต่อม ตำแหน่งปฏิคม อายุ 62 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพเดิมคือทำสวน ทำหน้าที่หลักคือดูแลผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จ

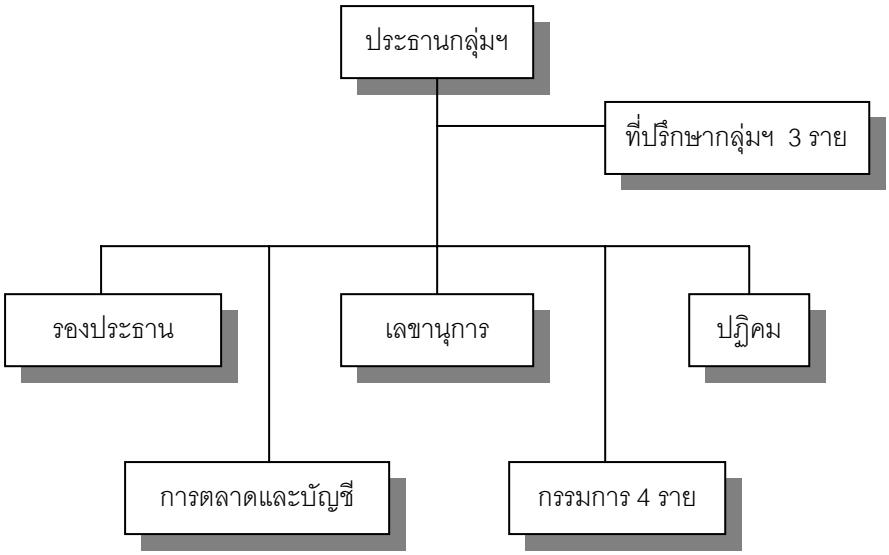
6. นางอ่อนแก้ว ป่าคา ตำแหน่งกรรมการ อายุ 58 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพเดิมคือทำสวน ทำหน้าที่หลักคือทำขนม

7. นางก๋องมูล สายสม ตำแหน่งกรรมการ อายุ 57 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพเดิมคือ ทำสวน ทำหน้าที่หลักคือทำขนม

8. นางศรีสุดา หวันแลบ ตำแหน่งกรรมการ อายุ 34 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 6 อาชีพเดิมทำสวน ทำหน้าที่หลักคือทำขนม

9. นางคำ วงศ์ษา ตำแหน่งกรรมการ อายุ 40 ปี จบการศึกษาชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 อาชีพเดิมทำสวน ทำหน้าที่หลักคือทำขนม

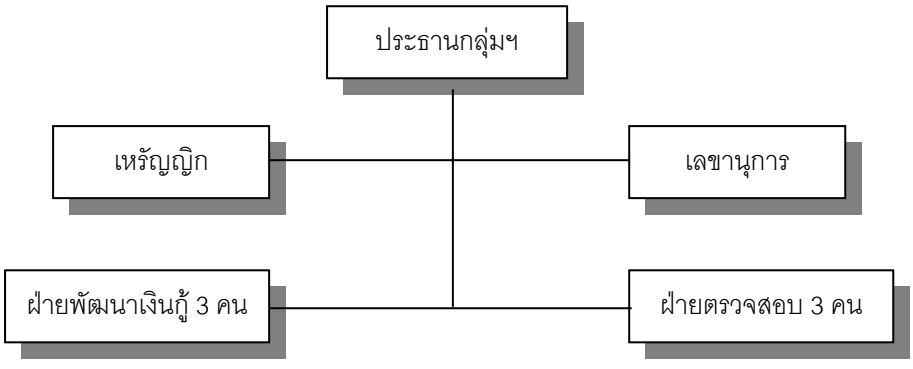
นอกจากมีคณะกรรมการฝ่ายต่างๆแล้ว กลุ่มฯ ยังมีนายตัน สายสม และนายเลื่อน อุดต่อม ซึ่งเป็นสมาชิกองค์การบริหารส่วนตำบล และนางเพ็ญประภา วงศ์ใจศักดิ์ ประธานกลุ่มแม่บ้าน ทำหน้าที่เป็นที่ปรึกษาของกลุ่มฯ (โครงสร้างการบริหารงานของกลุ่มฯ แสดงได้ดังแผนภาพที่ 2.2)



แผนภาพที่ 2.2 โครงสร้างการบริหารในกิจกรรมการผลิต

การดำเนินงานในลักษณะกลุ่มประยุกต์ ที่มีนางสมบูร์และนางวาสนาซึ่งเป็นลูกสาว ทำหน้าที่บริหารกิจการ ส่วนคณะกรรมการกลุ่มฯ ที่ถูกคัดเลือกขึ้นนั้น เพียงเพื่อให้ครบตามรูปแบบวิสาหกิจชุมชน เพื่อประโยชน์ในการขอรับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ไม่มีบทบาทในการบริหารงานตามตำแหน่งที่ได้รับมอบหมาย แต่จากการสำรวจ พบว่า สมาชิกที่ทำการผลิต ยังคงมีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันในการปฏิบัติงานเป็นอย่างดี

ในส่วนของกิจกรรมการออมทรัพย์ ซึ่งจัดตั้งขึ้นในปี 2543 ปัจจุบันมีสมาชิก 60 คน มีคณะกรรมการร่วมทำงานจำนวน 9 คน โดยมีประธานกลุ่มฯ คนเดียวกัน (แผนภาพที่ 2.3) แต่มีการบริหารงานที่เป็นกลุ่มชุมชนที่แท้จริงแตกต่างจากกิจกรรมการผลิตที่มีลักษณะเป็นกลุ่มประยุกต์ และคณะกรรมการร่วมมือกันทำงานกันเป็นอย่างดี



แผนภาพที่ 2.3 โครงสร้างการบริหารในกิจกรรมออมทรัพย์

2.4.2 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

ในส่วนของกิจกรรมการออมทรัพย์ พบว่า คณะกรรมการมีความสามัคคีกันดี และให้ความช่วยเหลือกันในการบริหารงานในทุกๆ ด้าน ทำให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น ส่วนในด้านกิจกรรมการผลิต ภาระในการบริหารงานส่วนใหญ่ตกอยู่กับนางสมบูรณ์และลูกสาว แต่การบริหารในลักษณะกลุ่มประยุกต์ ซึ่งผู้นำสามารถตัดสินใจในการจัดการได้อย่างรวดเร็ว ทำให้กลุ่มฯ ไม่มีปัญหาด้านการบริหารจัดการองค์กร เนื่องจากกลุ่มฯ มีผู้นำที่มีความสามารถ เป็นที่เคารพนับถือแก่สมาชิกรวมถึงชาวบ้านในพื้นที่ ทำให้ไม่มีปัญหาในเรื่องการปกครองสมาชิกภายในกลุ่มฯ นอกจากนี้สมาชิกกลุ่มฯ ยังมีความสามัคคีกลมเกลียวกันเป็นอย่างดี

2.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ

ความช่วยเหลือที่กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ แบ่งได้เป็น ความช่วยเหลือในด้านการฝึกอบรมให้ความรู้ทั้งในเรื่องการผลิตและการตลาด ความช่วยเหลือในรูปวัสดุและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงความช่วยเหลือในรูปเงินให้เปล่าและเงินกู้ระยะยาว โดยมีรายละเอียดดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ

แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	ปีที่ได้รับ	ความช่วยเหลือและการสนับสนุนที่ได้รับ
สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้น	2539	- จัดตั้งกลุ่มฯ
องค์การบริหารส่วนตำบลแม่พุง	2542	- เครื่องกวนแก๊ส 1 เครื่อง มูลค่า 50,000 บาท
สำนักงานสังคมสงเคราะห์จังหวัดแพร่	2543	- เดินสายไฟและติดตั้งหม้อแปลงไฟฟ้า รวมมูลค่า 10,000 บาท
สำนักงานเกษตรจังหวัด	2544	- เงินกู้ปลอดดอกเบี้ย จำนวน 50,000 บาท
กรมพัฒนาชุมชน	2545	- สนับสนุนวัสดุ อุปกรณ์ มูลค่า 5,000 บาท
องค์การบริหารส่วนตำบลแม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)	2546	- เครื่องกวนขนาดใหญ่ 3 เครื่อง (180,000 บาท)
	2546	- เครื่องกวนขนาดเล็ก 1 เครื่อง (40,000 บาท)
	2546	- เครื่องปิดปากถุง 4 เครื่อง (10,000 บาท)
	2546	- เครื่องโม่มะพร้าว 1 เครื่อง (15,000 บาท)
	2546	- เครื่องขูดมะพร้าว 2 เครื่อง (5,000 บาท)
	2546	- เครื่องปั่นกะทิ 1 เครื่อง (35,000 บาท)
	2546	- เครื่องอัดกะทิ 1 เครื่อง (2,800 บาท)
	2546	- เครื่องปั่นกล้วย 1 เครื่อง (18,000 บาท)
งบพัฒนาจังหวัด	2546	- วัสดุ และอุปกรณ์ (4,300 บาท)
สำนักงานพัฒนาชุมชน	2546	- อบรมความรู้ด้านการพัฒนามาตรฐานผลิตภัณฑ์และการบรรจุภัณฑ์
	2546	- อบรมโครงการเรียนรู้ด้านวิสาหกิจชุมชน

ตารางที่ 2.1 **(ต่อ)**

แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	ปีที่ได้รับ	ความช่วยเหลือและการสนับสนุนที่ได้รับ
ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรวังชิ้น	2546	- เงินกู้จำนวน 350,000 บาท
สำนักงานพาณิชย์ จังหวัดแพร่	2543	- อบรมการส่งเสริมและพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์สุขภาพตามแนวเศรษฐกิจพอเพียง
วัดปางไฮ	2546	- บริจาคเก้าอี้ จำนวน 12 ตัว

ที่มา : จากการสำรวจ

บทที่ 3
การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

3.1 ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ในปัจจุบันมี 3 ชนิดด้วยกัน คือ กล้วยกวน ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน และกล้วยม้วนกรอบ (ตารางที่ 3.1) ซึ่งกล้วยกวนเป็นผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิตมาตั้งแต่เริ่มก่อตั้งกลุ่มฯ ในปี 2539 ส่วนทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน และกล้วยม้วนกรอบ กลุ่มฯ เริ่มมีการผลิตขึ้นในปี 2546

ตารางที่ 3.1 ผลิตภัณฑ์กลุ่มฯ

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ	ช่วงเดือนที่ผลิต
กล้วยกวน	100 กรัม	ตลอดปี
ทองม้วนกล้วยกวน	100 กรัม	เริ่มผลิตเดือนตุลาคม 2546
กล้วยม้วนกรอบ	50 กรัม	ตามคำสั่งซื้อ

ที่มา : จากการสำรวจ

3.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต

3.2.1 การบริหารการผลิต

การผลิตของกลุ่มฯ มีลักษณะรวมกันผลิตและรวมจำหน่าย ต้นทุนการผลิตทั้งหมดเป็นของกลุ่มฯ และมีการจ้างงานสมาชิกในการผลิต โดยการบริหารการผลิต การวางแผนการผลิต รวมถึงการกำหนดปริมาณการผลิตและจัดซื้อปัจจัยการผลิต นางสมบูรณ์ ก่องแก้วเฮียง เป็นผู้ที่มีอำนาจตัดสินใจ โดยผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า ซึ่งมีนางวาสนา แผ้วเกษม เป็นผู้ออกไปสำรวจสินค้าที่วางอยู่ตามร้านต่างๆที่เป็นร้านประจำและสามารถกำหนดได้ว่าจะผลิตจำนวนเท่าใด หากมีลูกค้าที่ไม่ใช่ลูกค้าประจำสั่งซื้อหรือผลิตเพื่อนำไปจำหน่ายในงานแสดงสินค้าต่างๆ นางสมบูรณ์ ก่องแก้วเฮียง จะปรึกษากับสมาชิกที่ร่วมกันผลิต

การผลิตกล้วยกวนและทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน จะทำการผลิตพร้อมกันทุกวัน ยกเว้นมีงานประเพณีต่างๆในหมู่บ้านและตำบล โดยทำการผลิตในตอนเช้าและสามารถบรรจุได้เลยในวันเดียวกัน การบรรจุหีบถุง สมาชิกที่ร่วมกันผลิตจะช่วยกันบรรจุ โดยมีแรงงานหลักในการบรรจุคือ นางสาวศรัณพร ปิงจันทร์ ซึ่งเป็นสมาชิกกลุ่มฯ สำหรับนางสมบูรณ์ ก่องแก้วเฮียง เป็นผู้คอยช่วยเหลือสมาชิกที่ร่วมกันผลิตทั้งกล้วยกวนและทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนโดยไม่คิดค่าแรงตนเอง

3.2.2 การวางแผนการผลิต

จากการสัมภาษณ์ผู้นำกลุ่มฯ พบว่า กลุ่มฯ ยังไม่มีแผนด้านการผลิตที่แน่ชัด เนื่องจากเห็นว่าในปัจจุบันมีลูกค้าที่เพียงพอกับกำลังการผลิตที่มีในปัจจุบัน ทำให้การผลิตในปัจจุบันยังเป็นการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้า และผลิตเพื่อรอจำหน่าย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และนำไปออกร้านจำหน่ายสินค้า อย่างไรก็ตามในอนาคต

กลุ่มฯ มีแผนที่จะขยายกำลังการผลิตให้เพิ่มขึ้นกว่าเดิม โดยจะขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานในพื้นที่ เพื่อจัดซื้ออุปกรณ์การผลิตเพิ่มเติม แต่ยังไม่ได้ดำเนินการให้เห็นเป็นรูปธรรมในขณะนี้

พิจารณากำลังการผลิตของกลุ่มฯ พบว่า ในการผลิตกล้วยกวนกลุ่มฯ จะทำการผลิตครั้งละ 21 กิโลกรัม ส่วนทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน จะทำการผลิตครั้งละ 10 กิโลกรัม โดยผลิตภัณฑ์ทั้ง 2 ชนิดนี้จะมีการผลิตตลอดทั้งปี โดยทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนเพิ่งเริ่มผลิตในเดือนตุลาคม ปี 2546 ซึ่งจากการสัมภาษณ์ พบว่ากลุ่มฯ ยังใช้อุปกรณ์การผลิตยังไม่เต็มที่

3.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

ปัจจัยการผลิตของกลุ่มฯ แบ่งได้เป็นหลายประเภท ได้แก่ วัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรอง วัสดุ อุปกรณ์การผลิต รวมถึงบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

3.3.1 วัตถุดิบ

วัตถุดิบหลัก

ปัจจัยการผลิตที่ถือว่าเป็นวัตถุดิบหลักของกลุ่มฯ ได้แก่

กล้วยน้ำว้า เป็นวัตถุดิบหลักที่กลุ่มฯ นำมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ทุกชนิด มีแหล่งซื้อในหมู่บ้านและหมู่บ้านข้างเคียง ในราคาหวีละ 2 บาท ซื้อครั้งละ 300–500 หวี ซึ่งภายใน 1 เดือน มีการจัดซื้อ 2 ครั้ง โดยส่วนใหญ่กลุ่มฯ เป็นผู้ขนส่งเอง หรือในบางครั้งชาวบ้านจะนำมาจำหน่ายยังที่ทำการกลุ่มฯ

แป้งสาลี เป็นวัตถุดิบที่นำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนและกล้วยม้วนกรอบ ซึ่งกลุ่มฯ ซื้อจากตลาดวังชิ้น โดยกลุ่มฯ ขนส่งเอง ในราคากล่องละ 240 บาท ขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม มีการจัดซื้อ 2 ครั้งต่อเดือน ครั้งละ 10 กล่อง

น้ำตาล เป็นส่วนผสมหลักที่สำคัญชนิดหนึ่ง โดยกลุ่มฯ ซื้อมาในราคากระสอบละ 750 บาท ขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม ซึ่งกลุ่มฯ มีการจัดซื้อ 2 ครั้งต่อเดือน ครั้งละ 1 กระสอบ จากสหกรณ์บ้านป่าคา

มะพร้าว เป็นวัตถุดิบที่มีแหล่งจัดซื้อในหมู่บ้านและหมู่บ้านข้างเคียง โดยจะซื้อในราคาลูกละ 4 บาท ปริมาณการซื้อในแต่ละครั้งจะแตกต่างกันตามปริมาณการผลิตในแต่ละครั้ง แต่โดยส่วนใหญ่ประมาณ 300-500 ลูก ในระยะเวลา 2 เดือนจะมีการจัดซื้อ 1 ครั้ง

เกลือ รับซื้อจากพ่อค้าส่งที่นำมาจำหน่ายยังกลุ่มฯ โดยซื้อเป็นมัดในราคามัดละ 25 บาท ภายในบรรจุเป็นถุงขนาดเล็กจำนวน 24 ถุง ในแต่ละครั้ง กลุ่มฯ ซื้อครั้งละ 2 มัด ซึ่งพ่อค้าจะนำมาจำหน่ายให้ทุกๆ 2 เดือน

ใบเตย เป็นวัตถุดิบที่นำมาเป็นส่วนผสมในการทำทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งจัดหาได้ในหมู่บ้าน โดยกลุ่มฯ จัดซื้อจากชาวบ้านในหมู่บ้าน ในราคากิโลกรัมละ 5 บาท และซื้อเพียงครั้งละ 1 กิโลกรัม เนื่องจากต้องการความสดของใบเตย และในแต่ละเดือนมีความถี่ในการจัดซื้อถึงประมาณเดือนละ 20 ครั้ง

งา เป็นวัตถุดิบที่จัดหาได้จากร้านค้าในหมู่บ้านเช่นกัน โดยจัดซื้อมาในราคากิโลกรัมละ 30 บาท ในแต่ละครั้งจัดซื้อประมาณ 5 กิโลกรัม ซึ่งจัดซื้อทุกๆ 2 เดือน

ไข่ กลุ่มฯ นำมาใช้เป็นส่วนผสมในการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน โดยรับซื้อจากพ่อค้าที่นำมาจำหน่ายให้ยังกลุ่มฯ ในราคาแผงละ 35 บาท ซึ่งในแต่ละครั้งกลุ่มฯ จะซื้อครั้งละ 10 แผง โดยใน 1 เดือนมีการจัดซื้อ 4 ครั้ง

วัตถุดิบรอง

น้ำมันพืช วัตถุดิบรองชนิดเดียวที่ใช้ในการผลิตของกลุ่มฯ โดยซื้อจากร้านค้าในชุมชน ในราคาขวดละ 10 บาท ซึ่งจะซื้อครั้งละ 2 ขวด มีความถี่ในการจัดซื้อที่ 1 ครั้งต่อเดือน

รายละเอียดของวัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรอง แสดงในตารางที่ 3.2

3.3.2 วัสดุอุปกรณ์การผลิตและโรงเรือนผลิต

อุปกรณ์การผลิตส่วนใหญ่ของกลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการในพื้นที่ ได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบลแม่พุง สำนักงานสังคมสงเคราะห์จังหวัด รวมถึงได้รับบริจาคจากพัฒนาชุมชน วัด และประธานกลุ่มฯ เอง ที่เหลือได้จากการจัดซื้อและสมาชิกช่วยกันจัดทำขึ้น โดยมีรายละเอียดดังนี้

อุปกรณ์การผลิตที่กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากงบกระตุ้นเศรษฐกิจผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลแม่พุง (อบต.แม่พุง) ในปี 2546 มีอยู่หลายชนิด ได้แก่

เครื่องกวน โดยกลุ่มฯใช้เครื่องกวนในการทำกล้วยกวน โดยที่ใช้มีอยู่ 3 เครื่อง ได้แก่ เครื่องกวนขนาดเล็ก จำนวน 1 เครื่อง เครื่องกวนขนาดใหญ่ จำนวน 3 เครื่อง และเครื่องกวนแก๊ส ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากอบต.แม่พุงเช่นกัน ซึ่งได้รับมาตั้งแต่ปี 2542 เครื่องปั่นกล้วย ซึ่งใช้ในการผลิตทั้งกล้วยกวน ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน และกล้วยม้วนกรอบ นอกจากนี้ยังมีเครื่องโม่มะพร้าว เครื่องขูดมะพร้าว เครื่องปั่นกะทิ เครื่องอัดกะทิ รวมถึงเครื่องปิดปากถุงสำหรับการบรรจุภัณฑ์

ในปีการผลิต 2546 กลุ่มได้กู้ยืมเงินจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรวังชิ้น จำนวน 350,000 บาท โดยตกลงจะชำระคืนเดือนละ 2,000 บาท ซึ่งเงินจำนวนนี้ได้นำไปซื้อรถยนต์มูลค่า 260,000 บาท ที่เหลือได้นำไปซื้อเครื่องพิมพ์ทองม้วนจำนวน 5 เครื่อง และนำไปใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในการผลิต นอกจากนี้กลุ่มฯ ได้ซื้อเครื่องพิมพ์ทองม้วนเพิ่มอีกจำนวน 6 เครื่อง โดยใช้เงินทุนของกลุ่มฯ ซึ่งในจำนวนนี้ยังคงค้างชำระอีก 3 เครื่อง

สำนักงานสังคมสงเคราะห์จังหวัดแพร่ สนับสนุนหม้อแปลงไฟฟ้าจำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 10,000 บาท ในปี 2543 ได้รับบริจาคตาชั่งขนาด 7 กิโลกรัม พร้อมกับเครื่องตัดกระดาษ จากสำนักงานพัฒนาชุมชนในปี 2545 อย่างละ 1 เครื่อง คิดเป็นมูลค่า 500 บาท และ 1,200 บาท ตามลำดับ ประธานกลุ่มฯ บริจาคตาชั่งขนาด 60 กิโลกรัม ซึ่งจัดซื้อมาตั้งแต่ปี 2527 คิดเป็นมูลค่าประมาณ 700 บาท และในปี 2540 ได้บริจาคตู้ไม้กระจกเลื่อนจำนวน 2 หลัง รวมมีมูลค่าประมาณ 1,200 บาท นอกจากนี้ ในปี 2546 กลุ่มฯ ได้รับการบริจาคเก้าอี้จำนวน 12 ตัว จากวัดในชุมชน เพื่อใช้ในกิจกรรมของกลุ่มฯ

เครื่องกรองน้ำ ใช้สำหรับกรองน้ำใช้ในการผลิต ซึ่งกลุ่มฯ ซื้อจากตัวแทนจำหน่ายที่เข้ามาจำหน่ายยังที่ทำการกลุ่มฯ ในปี 2546 จำนวน 1 เครื่อง มูลค่า 3,500 บาท

มีดพร้า ใช้สำหรับปอกเปลือกมะพร้าว ซึ่งกลุ่มฯ ได้รับอนุเคราะห์จากผู้ใหญ่บ้านให้ยืมใช้จำนวน 2 ด้าม ตีมูลค่าด้ามละ 50 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี นำมาใช้ประโยชน์ในการปอกเปลือกมะพร้าว จะปอกโดยสามีของนางสมบูรณ์เอง

กรรไกร เป็นอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับตัดทองม้วนให้ได้ขนาดตามที่ต้องการก่อนการบรรจุหีบถุง ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อมาจากตลาดคลองถม ในปี 2546 ปัจจุบันที่ใช้อยู่มีจำนวน 12 อัน ราคาอันละ 19 บาท มีอายุการใช้งาน 3 ปี

ขนแม่น ใช้ในขั้นตอนของการจิ้มกล้วยกวนในขั้นตอนของการบรรจุแทนการใช้มือจับ ซึ่งกลุ่มฯ ซื้อจากร้านค้าริมทางในพื้นที่จังหวัดแพร่ ในปี 2545 ปัจจุบันมีทั้งหมด 20 อัน ในราคาเฉลี่ยอันละ 1.5 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี

โต๊ะที่ใช้ในกลุ่มฯ แบ่งเป็นโต๊ะสแตนเลส ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อมาในปี 2542 จำนวน 1 ตัว มีมูลค่า 1,200 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี โต๊ะพับจำนวน 1 ตัว ที่ซื้อจากร้านค้าในตัวเมืองจังหวัดแพร่ในปี 2545 ในราคา 170 บาท นอกจากนี้ยังมีโต๊ะไม้สำหรับใช้รองอุปกรณ์ในการผลิตอีกจำนวน 12 ตัว ซึ่งสมาชิกกลุ่มฯ ช่วยกันผลิตขึ้นในปี 2546 คิดเป็นมูลค่า 600 บาท

อุปกรณ์อื่นๆ ที่ใช้ในการผลิตของกลุ่มฯ ได้แก่ ช้อนสำหรับตักทองม้วน ซึ่งกลุ่มฯ ซื้อมาจากโลตัสสาขาแพร่ ซึ่งปัจจุบันที่ใช้อยู่มี 12 ด้าม รวมถึงถังน้ำจำนวน 2 ใบ และกาละมังพลาสติกอีกจำนวน 4 ใบ นอกจากนี้ กลุ่มฯ ได้จัดซื้อพัดลมตั้งพื้น จำนวน 1 เครื่อง ในราคา 750 บาท ตั้งแต่ปี 2540 จากตัวแทนจำหน่ายที่เข้ามาจำหน่ายยังกลุ่มฯ

รายละเอียดของอุปกรณ์การผลิต รวมถึงโรงเรือนผลิตและโรงเรือนเก็บวัตถุดิบ แสดงได้ดังตารางที่ 3.3

วัสดุ

ถุงมือเป็นวัสดุชนิดหนึ่งที่กลุ่มฯ นำมาใช้ในการผลิต ซึ่งมีอายุการใช้งานน้อยกว่า 1 ปี โดยกลุ่มฯ จัดซื้อเป็นโหล ในราคาโหลละ 100 บาท จากการสัมภาษณ์ พบว่า ถุงมือมีอายุการใช้งานเพียง 10 วัน นอกจากนี้ยังมีวัสดุที่กลุ่มฯ เรียกว่า “ไม้แคะ” ทำจากไม้ไผ่บง ใช้สำหรับขูดกล้วยกวนที่ติดอุปกรณ์ เวลากวนกล้วย โดยสมาชิกได้ตีราคาวัสดุชนิดนี้ที่โหลละ 10 บาท หรืออันละ 0.83 บาท ซึ่งไม้แคะ 1 โหลมีอายุการใช้งานประมาณ 1 เดือน

กลุ่มฯ ได้ดัดแปลงไผ่บงมาทำเป็นไม้สำหรับกลึงกล้วยกวน ปัจจุบันที่ใช้อยู่มี 5 อัน มีต้นทุนในการผลิตอันละ 50 สตางค์ อายุการใช้งาน 15 วัน

ผ้ากันเปื้อนที่กลุ่มฯ ใช้อยู่ในปัจจุบันมีจำนวน 12 ผืน ราคาผืนละประมาณ 20 บาท อายุการใช้งานประมาณ 1 ปี ซึ่งสมาชิกแต่ละรายรับผิดชอบในการซักทำความสะอาดหลังจากการใช้งาน

ถ้วยสำหรับตักแบ่งจากถังส่วนผสมทั้งหมด ก่อนที่จะใช้ช้อนตักหยอดแป้งลงเครื่องพิมพ์ทองม้วน มีลักษณะเป็นถ้วยพลาสติก ที่ใช้อยู่มีจำนวน 5 ใบ ซื้อมาจากตลาดวังชิ้น ในราคาใบละ 10 บาท รายละเอียดแสดงได้ดังตารางที่ 3.4

3.3.3 บรรจุภัณฑ์

บรรจุภัณฑ์ที่กลุ่มฯ นำมาใช้แบ่งออกได้ตามชนิดของผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มผลิต โดยบรรจุภัณฑ์ที่ใช้กับผลิตภัณฑ์กล้วยกวน ได้แก่ ถุงหิ้วพลาสติก ขนาด 5*8 นิ้ว ซึ่งจำหน่ายในราคามัดละ 7 บาท บรรจุ 100 ใบ สำหรับใช้บรรจุกล้วยกวนในขั้นตอนของการกลึงด้วย ไม้กลึง หลังจากกลึงจะบรรจุถุงด้วยกระดาษแก้วและพลาสติกใส เสร็จแล้วบรรจุลงในถุงพลาสติกพิมพ์ลายขนาด 100 กรัม รัดด้วยลวดพลาสติกสีแล้วติดสติ๊กเกอร์ก่อนจำหน่าย ส่วนผลิตภัณฑ์ที่เป็นทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนจะบรรจุลงในถุงพลาสติกใสพิมพ์ลายขนาด 100 กรัม รัดด้วยลวดพลาสติกสีแล้วติดด้วยสติ๊กเกอร์เช่นเดียวกับกล้วยม้วนกรอบ เพียงแต่จะบรรจุลงในถุงพลาสติกใสพิมพ์ลายขนาดบรรจุ 50 กรัม

นอกจากนี้ ยังมีบรรจุภัณฑ์ด้านการตลาดอีกชนิดหนึ่ง คือ ถุงหิ้วพลาสติก ขนาดบรรจุ 12*20 นิ้ว ซึ่งกลุ่มฯ จัดซื้อจากร้านค้าในชุมชนในราคามัดละ 30 บาท ครั้งละ 5 มัด ซึ่งจะมีการจัดซื้อทุกๆ เดือน

รายละเอียดของการจัดหาบรรจุภัณฑ์ แสดงได้ในตารางที่ 3.5

3.3.4 โรงเรือนผลิต

กลุ่มฯ ได้จ้างช่างไม้ในหมู่บ้านก่อสร้างโรงเรือนนี้ขึ้นในปี 2541 โดยใช้งบประมาณในการก่อสร้างทั้งสิ้น 35,000 บาท ปัจจุบันใช้ประโยชน์ในการเป็นสถานที่ผลิต รวมถึงเป็นที่เก็บวัสดุและอุปกรณ์การผลิตของกลุ่มฯ เช่น เป็นที่จัดวางเครื่องพิมพ์ทองม้วน เครื่องกวน รวมถึงอุปกรณ์การผลิตที่ชำรุด เป็นต้น

บริเวณด้านหน้าของโรงเรือนผลิต มีการแบ่งพื้นที่ใช้สำหรับล้างวัตถุดิบและอุปกรณ์การผลิต นอกจากนี้บริเวณใกล้เคียง ซึ่งอยู่ใต้ถุนบ้านพักของประธานกลุ่มฯ ยังได้จัดวางเครื่องโม่มะพร้าว โรงเรือนนี้แบ่งการใช้งานเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ส่วนที่ใช้เก็บวัตถุดิบที่เป็นกล้วยน้ำว้า และมะพร้าว กับส่วนที่จัดวางตู้ไม้กระจกเลื่อนสำหรับจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ ซึ่งกลุ่มฯ ได้ต่อเติมขึ้นในปี 2546 โดยใช้แรงงานของสมาชิกในการสร้าง ซึ่งใช้งบประมาณในการต่อเติมทั้งสิ้น 10,000 บาท

ตารางที่ 3.2 **การจัดหาวัตถุดิบ**

วัตถุดิบ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่	วิธีการขนส่ง	แหล่งที่มา
วัตถุดิบหลัก						
กล้วยน้ำว้า	หวี	2	300-500	2 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ในหมู่บ้าน/หมู่บ้านข้างเคียง
แป้งสาลี	กล่อง (10 กก.)	240	10	2 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ตลาดวังชิ้น
น้ำตาล	กระสอบ (50 กก.)	750	1	2 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	สหกรณ์ป่าคา
มะพร้าว	ลูก	4	300-500	2 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ในหมู่บ้าน/หมู่บ้านข้างเคียง
เกลือ	มัด (24 ถุง)	25	2	2 เดือน/ครั้ง	พ่อค้านำส่ง	สุโขทัย
ใบเตย	กิโลกรัม	5	1	20 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ในหมู่บ้าน
งา	กิโลกรัม	30	5	2 เดือน/ครั้ง	ขนส่งเอง	ในหมู่บ้าน
ไข่	แผง	35	10	4 ครั้ง/เดือน	พ่อค้านำส่ง	จังหวัดแพร่
วัตถุดิบรอง						
น้ำมันพืช	ขวด	10	2	1 ครั้ง/เดือน	ขนส่งเอง	ร้านค้าในชุมชน

หมายเหตุ : วัตถุดิบทั้งหมดจัดซื้อด้วยเงินสด

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.3 การจัดหาอุปกรณ์ และโรงเรือนการผลิต

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ปีที่ได้มา	ลักษณะการได้มา
เครื่องกวน (เล็ก)	1	40,000	40,000	20	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องกวน (ใหญ่)	3	60,000	180,000	20	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องกวนแก๊ส	1	50,000	50,000	15	2542	อบต.แม่พุง สนับสนุน
เครื่องปั่นกล้วย	1	18,000	18,000	10	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องพิมพ์ทองม้วน	11	6,500	71,500	5	2546	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
เครื่องปิดปากถุง	4	2,500	10,000	10	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องโม่มะพร้าว	1	15,000	15,000	3	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องขูดมะพร้าว	2	2,500	5,000	3	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องปั่นกะทิ	1	35,000	35,000	10	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องอัดกะทิ	1	2,800	2,800	10	2546	อบต.แม่พุง (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ)
เครื่องตัดกระดาษ	1	1,200	1,200	10	2545	ได้รับบริจาคจากพัฒนาชุมชน
หม้อแปลงไฟฟ้า	1	10,000	10,000	20	2543	สงเคราะห์จังหวัด
ตาชั่ง 7 กิโลกรัม	1	500	500	12	2545	ได้รับบริจาคจากพัฒนาชุมชน
ตาชั่ง 60 กิโลกรัม	1	700	700	30	2527	ประธานกลุ่มฯบริจาค
เครื่องกรองน้ำ	1	3,500	3,500	5	2546	บริษัทนำมาจำหน่าย
ถังน้ำ	2	40	80	3	2545	ได้รับบริจาคจากพัฒนาชุมชน

ตารางที่ 3.3 **(ต่อ)**

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ปีที่ได้มา	ลักษณะการได้มา
กาละมังพลาสติก	4	40	160	3	2545	ได้รับบริจาคจากพัฒนาชุมชน
พร้า	2	50	100	5	2543	ผู้ใหญ่บ้านให้ยืมใช้
กรรไกร	12	19	228	3	2546	ตลาดคลองถม
ช้อน (ตักทองม้วน)	12	27	324	5	2546	โลตัสสาขาแพร่
ขนเม่น	20	1.5	30	5	2545	ริมทางจังหวัดแพร่
โต๊ะรองเครื่อง	12	50	600	15	2546	สมาชิกช่วยกันทำ
โต๊ะสแตนเลส	1	1,200	1,200	10	2542	งบประมาณกลุ่มฯ
โต๊ะพับ	1	170	170	10	2545	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
ตู้ไม้กระจกเลื่อน	2	600	1,200	15	2540	ประธานกลุ่มฯบริจาค
เก้าอี้	12	150	1,800	3	2546	ได้รับบริจาคจากวัด
พัดลมตั้งพื้น	1	750	750	12	2540	บริษัทนำมาจำหน่าย
โรงเรือนเก็บวัตถุดิบ	1	10,000	10,000	20	2546	แรงงานสมาชิก
โรงเรือนผลิต	1	35,000	35,000	12	2541	แรงงานสมาชิก

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.4 **การจัดหาวัสดุ**

วัสดุ	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่	วิธีการขนส่ง	แหล่งที่มา
ถุงมือ	คู่	1 โหล/100 บาท	12	ขึ้นกับความถี่ในการผลิต	ขนส่งเอง	ร้านค้าในชุมชน
ผ้ากันเปื้อน	ผืน	20	12	1 ครั้ง/ปี	-	พ่อค้ามาจำหน่ายยังกลุ่มฯ
ถ้วยหยอดแป้ง	ใบ	10	5	1 ครั้ง/ปี	ขนส่งเอง	ตลาดวังชิ้น
ไม้กลึง	อัน	0.5	5.0	2 เดือน/ครั้ง	-	ดัดแปลงจากไผ่บง
ไม้แคะ	อัน	0.83	12	1 ครั้ง/เดือน	-	ดัดแปลงจากไผ่บง

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.5 การจัดหาบรรจุภัณฑ์

ชนิด	หน่วย	ราคาต่อหน่วย (บาท)	ปริมาณต่อครั้ง	ความถี่	การชำระเงิน	วิธีการขนส่ง	แหล่งที่มา
ถุงหิ้วพลาสติก (12*20 นิ้ว)	มัด	30	5	1 ครั้ง/เดือน	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านค้าในชุมชน
ถุงหิ้วพลาสติก (5*8 นิ้ว)	มัด	7	5-10	1 ครั้ง/เดือน	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านค้าในชุมชน
กระดาษแก้ว	แผ่น	2	1,000	1 ครั้ง/เดือน	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านอารี ตลาดชมพูมิ่ง จ.แพร่
พลาสติกถุงกล้วยกวน	กิโลกรัม (100 ถุง)	40	10	1 ครั้ง/เดือน	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านสมสวัสดิ์ จ.แพร่
ถุงพลาสติกใสพิมพ์ลาย ขนาดบรรจุ 100 กรัม	กิโลกรัม	60	100	ซื้อมา 1 ครั้ง	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านสมสวัสดิ์ จ.แพร่
ถุงพลาสติกใสพิมพ์ลาย ขนาดบรรจุ 100 กรัม	กิโลกรัม	100	5-10	3 ครั้ง/เดือน	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านอารี ตลาดชมพูมิ่ง จ.แพร่
ถุงพลาสติกใสพิมพ์ลาย ขนาดบรรจุ 50 กรัม	กิโลกรัม	100	2	1 ครั้ง/เดือน	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านอารี ตลาดชมพูมิ่ง จ.แพร่
ลวดพลาสติกสี	มัด	40	4	2 เดือน/ครั้ง	จ่ายสด	ขนส่งเอง	ร้านอารี ตลาดชมพูมิ่ง จ.แพร่
สติ๊กเกอร์	แผ่น	0.95	15,000 -20,000	2 ครั้ง/ปี	จ่ายสด	ขนส่งเอง	โรงพิมพ์ไทยอุตสาหกรรม จ.แพร่

ที่มา : จากการสำรวจ

3.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

ในการจัดหาปัจจัยการผลิตแต่ละครั้ง นางสมบูรณ์ ก่องแก้วเฮียง เป็นผู้ตรวจสอบคุณภาพด้วยตนเอง โดยเฉพาะปัจจัยการผลิตที่เป็นวัตถุดิบหลักที่เป็นของสด ได้แก่ กล้วย และใบเตย โดยนางสมบูรณ์คัดเลือกกล้วยที่แก่เต็มที่แต่ไม่สุก นำมาเก็บรักษาไว้รอจนกล้วยสุกแล้วนำมาผลิต ส่วนใบเตยมีการจัดเก็บในเวลาที่ต้องการการผลิตเท่านั้น เพื่อรักษาคุณภาพและความสดของใบเตย ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ ก็อาศัยความไว้วางใจจากร้านค้าที่ซื้อประจำ

การเก็บรักษาปัจจัยการผลิต พบว่า วัตถุดิบหลักที่เป็นกล้วยและมะพร้าว มีการจัดเก็บไว้ที่โรงเรือนสำหรับเก็บวัตถุดิบ ส่วนวัตถุดิบชนิดอื่นๆ รวมถึงอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต มีการจัดเก็บในโรงเรือนผลิต ส่วนบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ จัดเก็บไว้ในตู้ไม้กระจกเลื่อน ซึ่งจัดวางไว้ในโรงเรือนเก็บวัตถุดิบ

3.4 แรงงานและการจ้างงาน

3.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต

การผลิตของกลุ่มฯ ใช้แรงงานที่เป็นสมาชิกกลุ่มฯ ทั้งหมด ซึ่งมีจำนวน 10 คน คือ คณะกรรมการจำนวน 9 คน และสมาชิกที่เข้ามาช่วยผลิตอีก 1 คน แรงงานส่วนใหญ่ช่วยกันผลิตทั้งหมด ซึ่งการผลิตกล้วยกวนมีนางสมบูรณ์ (ประธานกลุ่มฯ) เป็นแรงงานหลักในการผลิต และนางเกี๋ยง นวลจันทร์ (รองประธานกลุ่มฯ) เป็นแรงงานหลักในการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน และกล้วยม้วนกรอบ

3.4.2 การจ้างงาน

การจ้างงานของกลุ่มฯ ตั้งแต่เริ่มทำการผลิตมาจนถึงปี 2546 กลุ่มฯ มีการจ้างงานเป็นรายวัน โดยจ่ายค่าตอบแทนแก่สมาชิกเป็นรายวันๆ ละ 50 บาท จนในปี 2547 กลุ่มฯ ได้เปลี่ยนวิธีการจ่ายค่าตอบแทนการผลิต เพื่อให้สมาชิกสามารถทำการผลิตได้เต็มที่ โดยคำนวณจากปริมาณการผลิตที่สมาชิกแต่ละรายทำได้คือ กิโลกรัมละ 20 บาท โดยเฉลี่ยสมาชิกจะมีรายได้จากการผลิตคนละประมาณ 80 – 100 บาทต่อวัน

ในส่วนของสวัสดิการของแรงงาน พบว่า กลุ่มฯ มีการออมทรัพย์ภายในกลุ่มฯ เพื่อให้สมาชิกได้กู้ยืม มีการจัดทำประกันหนี้ระหว่างกลุ่มฯ กับสมาชิก โดยกลุ่มฯ รับผิดชอบต่อหนี้สินทั้งหมดที่กลุ่มฯ อาจก่อขึ้นในอนาคต โดยสมาชิกไม่ต้องรับผิดชอบ นอกจากนี้สมาชิกสามารถเบิกเงินล่วงหน้าได้กรณีที่มีเหตุจำเป็น ซึ่งจำนวนเงินที่เบิกได้ขึ้นอยู่กับการตกลงกันของสมาชิกกับประธานกลุ่มฯ โดยส่วนใหญ่จะไม่เกิน 1,000 บาท

3.5 ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ จากการสัมภาษณ์ พบว่า คำนวณจากต้นทุนวัตถุดิบที่นำมาใช้ ค่าจ้างการผลิต แต่ประธานเองซึ่งทำหน้าที่ในการผลิตร่วมไม่ได้คิดค่าแรงให้กับตนเอง ส่วนต้นทุนจากการวิเคราะห์คำนวณทั้งต้นทุนที่เป็นค่าใช้จ่ายจริง ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิตทั้งที่เป็นและไม่เป็นตัวเงิน ดังนั้นจึงทำให้ต้นทุนที่ได้จากการวิเคราะห์มีค่าสูงกว่าต้นทุนที่กลุ่มฯ ประมาณการ

ผลตอบแทนของแต่ละผลิตภัณฑ์ สามารถแบ่งพิจารณาเป็นรายผลิตภัณฑ์ ได้ดังนี้

กล้วยกวน

พิจารณาต้นทุนที่ได้จากการวิเคราะห์ พบว่า ต้นทุนในส่วนของการผลิตทั้งหมดเท่ากับ 5.19 บาทต่อถุง ซึ่งต้นทุนส่วนใหญ่อยู่ในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตคิดเป็นร้อยละ 41.90 รองลงไปมีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันคือ เป็นค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิตและวัตถุดิบหลัก คิดเป็นร้อยละ 24.11 และ 21.82 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนที่เป็นแรงงาน คิดเป็นร้อยละ 11.49 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด

การที่ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่อยู่ในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต เนื่องจากอุปกรณ์การผลิตที่มีอยู่ ยังใช้งานไม่เต็มประสิทธิภาพ ซึ่งหากกลุ่มฯ มีการใช้งานอุปกรณ์การผลิตที่มีอยู่อย่างเต็มประสิทธิภาพแล้ว จะทำให้ช่วยลดต้นทุนในส่วนนี้ลงได้

พิจารณาผลตอบแทนผลิตภัณฑ์เมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8 บาท พบว่า ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ อยู่ที่ 4.20 บาทต่อถุง ส่วนผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดอยู่ที่ 2.81 บาทต่อถุง ส่งผลให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ ต่อราคาขายส่งมีค่าเท่ากับร้อยละ 52.50 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่งเป็นร้อยละ 35.14 และเมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายปลีกที่ 10 บาท พบว่าให้ผลตอบแทนที่สูงกว่า คือ ให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯที่ 6.20 บาท ให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 4.81 บาท ส่งผลให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ ต่อราคาขายปลีกเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 62.00 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีกเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 48.11

ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน

พิจารณาต้นทุนที่ได้จากการวิเคราะห์ พบว่า ต้นทุนในส่วนของการผลิตทั้งหมดเท่ากับ 9.13 บาท ซึ่งต้นทุนส่วนใหญ่อยู่ในส่วนของวัตถุดิบหลักคิดเป็นร้อยละ 31.33 รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของแรงงานและค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 27.38 และ 21.25 ตามลำดับ

จากการศึกษา พบว่า ต้นทุนที่ได้จากการวิเคราะห์สูงกว่าต้นทุนที่ได้จากการประมาณของกลุ่มฯ เนื่องจากกลุ่มฯ ประเมินต้นทุนการผลิตของตนต่ำกว่าความเป็นจริง อีกทั้งอุปกรณ์การผลิตที่มีอยู่ยังใช้ไม่เต็มประสิทธิภาพ ทำให้ต้นทุนในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกณ์มีสัดส่วนที่สูงเช่นกัน คิดเป็นร้อยละ 19.30

พิจารณาผลตอบแทนผลิตภัณฑ์เมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8 บาท พบว่า ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ อยู่ที่ 3.20 บาทต่อถุง ส่วนผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดเท่ากับ 1.13 บาทต่อถุง ส่งผลให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายส่งมีค่าเท่ากับร้อยละ 40 ส่วนอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่งคิดเป็นร้อยละ 14.13 และเมื่อเปรียบกับราคาขายปลีกที่ 10 บาท พบว่าผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ จะอยู่ที่ 5.20 บาท ให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดมีค่าเท่ากับ 0.87 บาท ส่งผลให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ ต่อราคาขายปลีกเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 52.00 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายคิดเป็นร้อยละ 8.69

กล้วยม้วนกรอบ

พิจารณาต้นทุนที่ได้จากการวิเคราะห์ พบว่า ต้นทุนในส่วนของการผลิตทั้งหมดเท่ากับ 6.03 บาท ซึ่งต้นทุนส่วนใหญ่อยู่ในส่วนของค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 32.17 รองลงไปเป็นต้นทุนในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตและต้นทุนวัตถุดิบหลัก ซึ่งมีสัดส่วนที่ใกล้เคียงกันคิดเป็นร้อยละ 23.71 และ 22.67 ตามลำดับ ส่วนต้นทุนด้านแรงงานมีสัดส่วนคิดเป็นร้อยละ 20.73

พิจารณาผลตอบแทนผลิตภัณฑ์เมื่อเปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8.00 บาท พบว่า ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ อยู่ที่ 4.20 บาทต่อถุง ส่วนผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดอยู่ที่ 1.97 บาทต่อถุง ส่งผลให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายส่งมีค่าร้อยละ 52.50 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่งเป็นร้อยละ 24.62 และเมื่อเปรียบกับราคาขายปลีกที่ 10.00 บาท พบว่า จะให้ผลตอบแทนที่สูงกว่า คือ จะให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯที่ 6.20 บาท ให้ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดที่ 3.97 บาท ส่งผลให้อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ ต่อราคาขายปลีกเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 62.00 และอัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีกเพิ่มขึ้นเป็นร้อยละ 39.70

รายละเอียดต้นทุนและผลตอบแทนของแต่ละผลิตภัณฑ์ แสดงได้ดังตารางภาคผนวก ค

3.6 กรรมวิธีการผลิต

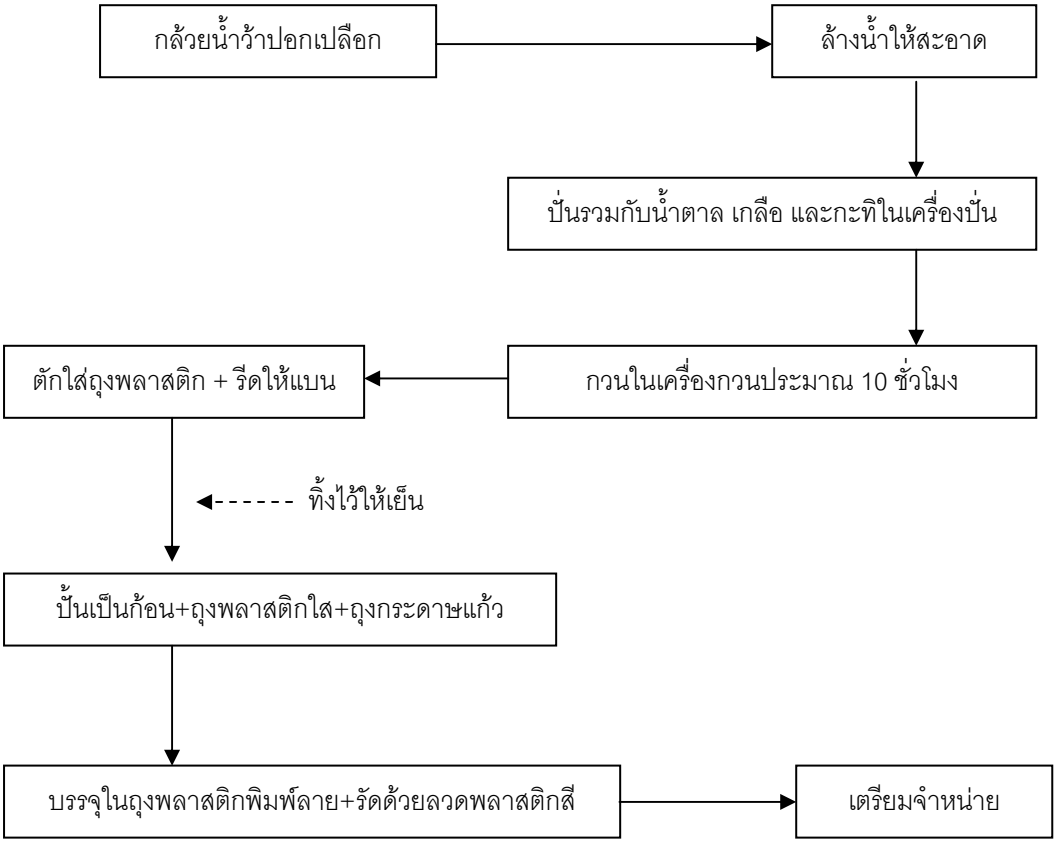
ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ แต่ละชนิด มีกรรมวิธีการผลิตที่แตกต่างกันไป และบางผลิตภัณฑ์ยังนำไปใช้เป็นส่วนประกอบในการผลิตอีกผลิตภัณฑ์หนึ่ง นั่นคือกล้วยกวนที่นำไปทำเป็นไส้สำหรับบรรจุในทองม้วน โดยวิธีการผลิตสามารถแบ่งตามชนิดของผลิตภัณฑ์ ดังนี้

3.6.1 การผลิตกล้วยกวน

ส่วนผสมที่ใช้ : กล้วยน้ำว้าสุก 60 หวี
น้ำตาล 20 กิโลกรัม
น้ำกะทิ 10 กิโลกรัม
เกลือ 1.5 กิโลกรัม

กรรมวิธีผลิต

กล้วยน้ำว้าสุกปอกเปลือก แล้วนำไปล้างน้ำให้สะอาด นำมาใส่เครื่องปั่นผสมด้วยน้ำตาล เกลือ กะทิ ปั่นรวมกัน จากนั้นจึงนำไปเทลงในเครื่องกวน ใช้เวลากวนประมาณ 10 ชั่วโมง เสร็จแล้วจึงตักกล้วยที่กวนเสร็จในขณะที่ยังอุ่นใส่ในถุงพลาสติกแล้วใช้ขวดรีดให้แบน ทิ้งไว้ให้เย็น จะได้กล้วยกวนปริมาณ 42 กิโลกรัม จากนั้นจึงนำมาปั้นเป็นก้อนกลมขนาดเล็กตามที่ต้องการ ถุงด้วยพลาสติกใส แล้วถุงทับด้วยกระดาษแก้วอีกครั้งหนึ่ง ก่อนบรรจุลงในถุงพลาสติกใสพิมพ์ลายพิมพ์ลาย มัดด้วยลวดพลาสติกสี เตรียมจำหน่าย (รายละเอียด แสดงดังแผนภาพที่ 3.1)



แผนภาพที่ 3.1 **ขั้นตอนการผลิตกล้วยกวน**

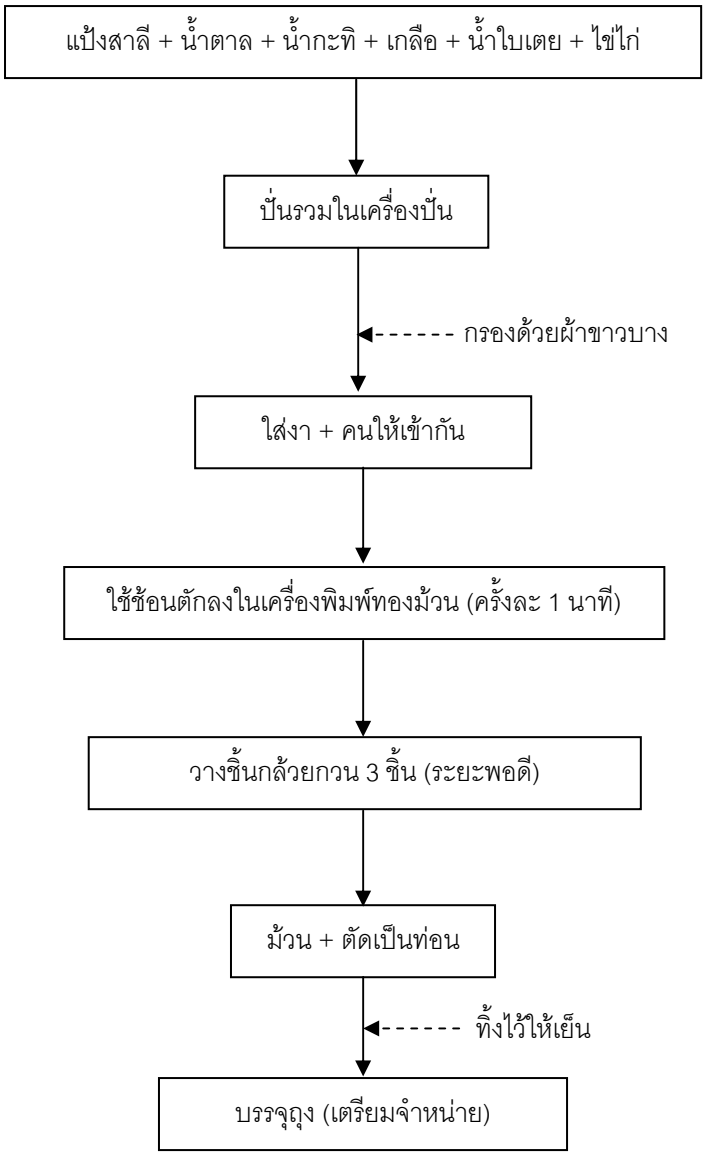
3.6.2 การผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน

ส่วนผสมที่ใช้ : แป้งสาลี 5 กิโลกรัม
น้ำตาล 3 กิโลกรัม
น้ำกะทิ 5 กิโลกรัม
เกลือ 1ขีด
น้ำใบเตย 1 กิโลกรัม
ไข่ไก่ 20 ฟอง
งา 1 ขีด
กล้วยกวน 1 กิโลกรัม (สำหรับทำไส้)

กรรมวิธีผลิต

นำส่วนผสมที่ประกอบด้วย แป้งสาลี น้ำตาล กะทิ เกลือ น้ำใบเตย ไข่ไก่ ผสมลงในเครื่องปั่น ปั่นเสร็จแล้วนำมากรองด้วยผ้าขาวบาง จากนั้นผสมงาลงไป คนให้เข้ากันแล้วจึงแบ่งเทใส่ในถังพลาสติกขนาดเล็ก เพื่อนำไปใช้ทำทองม้วน โดยใช้ช้อนตักส่วนผสมเทลงในเครื่องพิมพ์ทองม้วนหนีบทิ้งไว้พอสุกจึงใส่ไส้กล้วยกวนจำนวน 3 ชิ้นวางให้ได้ระยะห่างพอดี จึงม้วนแป้งแล้วตัดเป็นท่อนๆ ทิ้งไว้ให้เย็นแล้วจึงนำมาบรรจุถุงพลาสติกใสพิมพ์ลายพิมพ์ลายแล้วรัดด้วยลวดพลาสติกใส ก่อนนำไปจำหน่าย ซึ่งกระบวนการทั้งหมดนี้จะทำ

ให้แล้วเสร็จภายใน 1 วัน โดยวัตถุดิบทั้งหมดจะได้ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนประมาณ 10 กิโลกรัม (รายละเอียดแสดงดังแผนภาพที่ 3.2)



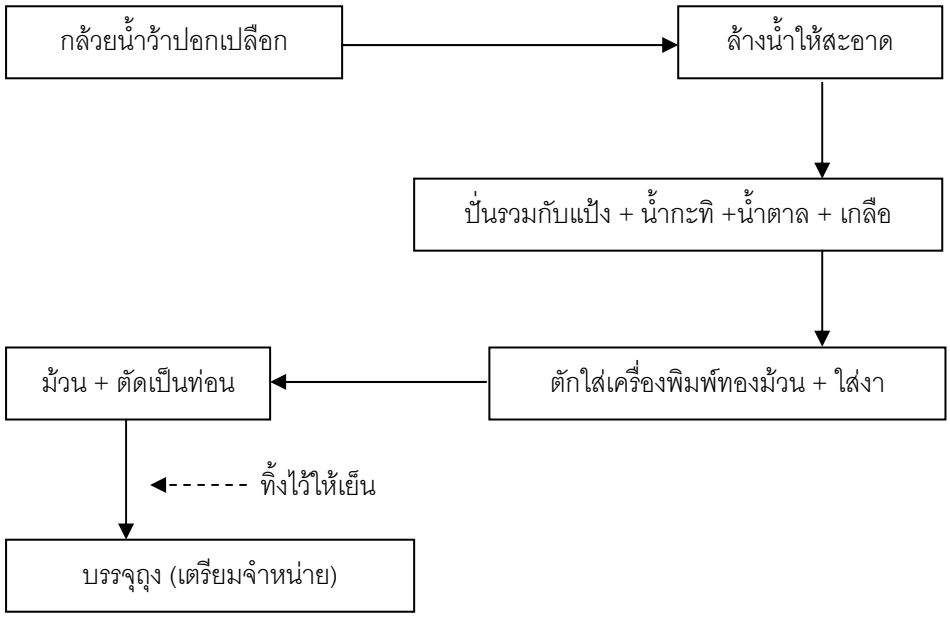
แผนภาพที่ 3.2 ขั้นตอนการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน

3.6.3 **การผลิตกล้วยม้วนกรอบ**

ส่วนผสมที่ใช้ : กล้วยน้ำว้าสุก 4 กิโลกรัม
น้ำตาล 2 กิโลกรัม
น้ำกะทิ 4 กิโลกรัม
แป้งสาลี 1 กิโลกรัม
เกลือ 1 ขีด
งา 1 ขีด

กรรมวิธีผลิต

กล้วยน้ำว้าปอกเปลือก แล้วล้างน้ำให้สะอาด จากนั้นนำไปปั่นรวมกับแป้ง น้ำกะทิ น้ำตาล และเกลือ ปั่นให้ละเอียด ใช้ช้อนตักส่วนผสมเทลงในเครื่องพิมพ์ทองม้วน โรยหน้าด้วยงาแล้วหนีบพอสุก แล้วตัดเป็นท่อนด้วยกรรไกร พักไว้ให้เย็นแล้วจึงบรรจุถุงเตรียมจำหน่าย (รายละเอียด แสดงดังแผนภาพที่ 3.3)



แผนภาพที่ 3.3 **ขั้นตอนการผลิตกล้วยม้วนกรอบ**

3.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

การผลิตกล้วยกวนของกลุ่มฯ ในช่วงเริ่มแรกที่มีการจัดตั้งกลุ่มฯ อุปกรณ์ที่นำมาใช้เป็นเพียงหม้อแกงที่ใช้ทำอาหาร และกวนบนเตาถ่าน ใช้แรงงานสมาชิกในการตีแป้งสำหรับทำทองม้วน และใช้อุปกรณ์ในการขูดมะพร้าวแบบดั้งเดิม ส่วนการบรรจุภัณฑ์ ยังต้องอาศัยเปลวเทียนในการเย็บปากถุง ในปี 2542 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนเครื่องกวนแก๊สจากองค์การบริหารส่วนตำบลแม่พุง ทำให้กลุ่มฯ ผลิตกล้วยกวนได้มากขึ้น จนกระทั่งในปี 2546 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากงบกระตุ้นเศรษฐกิจผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลแม่พุง เป็นอุปกรณ์การผลิตหลายชนิดด้วยกัน เช่น เครื่องกวน เครื่องปั่น เครื่องโม่มะพร้าว เครื่องรีดปากถุง เป็นต้น ทำให้กลุ่มฯ

สามารถผลิตสินค้าได้มาก และเร็วขึ้นกว่าเดิม อีกทั้งในปีเดียวกันนี้เอง ที่กลุ่มฯ ได้มีการคิดค้นการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน และกล้วยม้วนกรอบขึ้น ซึ่งก็ได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี

3.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต

โรงเรือนผลิตของกลุ่มฯ สร้างขึ้นในปี 2541 โดยประธานกลุ่มฯ ได้ปรึกษากับทางสาธารณะสุขจังหวัดในเรื่องแผนผังของโรงเรือน เพื่อให้ได้ถูกต้องตามมาตรฐานองค์การอาหารและยา หลักจากนั้นได้ใช้งบประมาณของตนเองจำนวน 35,000 บาท และขอสนับสนุนปลายไม้จากสวนป่าใช้สอยในชุมชน ในการจัดสร้างโรงเรือนผลิต โดยใช้แรงงานสมาชิกในการก่อสร้าง

จากการสำรวจ พบว่า โรงเรือนผลิตมีลักษณะเป็นอาคารไม้พื้นเทปูนปูเสื่อน้ำมัน ขนาด 5 x12 เมตร ผนังทั้ง 4 ด้านเป็นไม้ปลีกที่ได้จากป่าในชุมชน โดยมีระยะห่างในการบุเพื่อระบายอากาศ ผนังทั้งหมดรวมถึงเพดานจะขึงด้วยตาข่ายมุ้งลวด ภายนาแบ่งพื้นที่ใช้สอยเป็นบริเวณที่จัดวางเครื่องพิมพ์ทองม้วน ส่วนที่ใช้ในการกวน และส่วนที่ใช้เก็บอุปกรณ์ที่ชำรุด

ในปี 2546 ได้มีการจัดสร้างโรงเรือนสำหรับจัดเก็บปัจจัยการผลิต โดยใช้งบประมาณของประธานกลุ่มฯ จำนวน 10,000 บาท และใช้แรงงานสมาชิกในการก่อสร้าง โดยต่อเติมบริเวณใต้ถุนบ้านของประธานกลุ่มฯ มีลักษณะยกพื้น ปูด้วยไม้กระดาน แบ่งพื้นที่การใช้งานเป็นส่วน คือ ส่วนที่ใช้เก็บวัตถุดิบที่เป็นมะพร้าวและกล้วยน้ำว้า และอีกส่วนหนึ่งสำหรับจัดวางตู้เลื่อนกระจก ที่ใช้เก็บรักษาบรรจุภัณฑ์ชนิดต่างๆ (แผนภาพที่ 3.4)

แผนภาพที่ 3.4 แผนผังสถานที่ผลิตของกลุ่มฯ

3.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต

ของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิตของกลุ่มฯ มีน้อย ซึ่งกลุ่มฯ มีการจัดการดังนี้คือ เปลือกกล้วยและเศษของกากมะพร้าวหลังขั้นตอนของการโม่ จะนำไปเป็นอาหารของปลา ส่วนเปลือกมะพร้าว จะมีชาวบ้านหรือสมาชิกมาขอเพื่อนำไปใช้สุมไฟ เพื่อไล่ยุงให้กับสุกร

3.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

กลุ่มฯ มีการควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ตั้งแต่ขั้นตอนของการคัดเลือกวัตถุดิบ ในระหว่างขั้นตอนของการผลิต จนถึงหลังจากที่ทำการผลิตเสร็จแล้ว โดยมีผู้ทำหน้าที่นี้จำนวน 4 คน ได้แก่ ประธานกลุ่มฯ รองประธาน และฝ่ายผลิตอีก 2 คน

3.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)

3.11.1 สถานที่ผลิต

จากการสำรวจ พบว่า สถานที่ผลิตของกลุ่มฯ ซึ่งมีลักษณะเป็นอาคารไม้ ที่ผนังบุด้วยไม้ระแนงที่มีการเว้นช่องเพื่อระบายอากาศ ถึงแม้จะมีการขึงตาข่ายมุ้งลวดโดยรอบโรงเรือน แต่อาจจะมีฝุ่นละอองจากภายนอกปนเปื้อนเข้ามายังโรงเรือนผลิตได้ อีกทั้งเพดานโรงเรือนที่ไม่ใช่เพดานทึบ ซึ่งอาจมีสิ่งแปลกปลอมหล่นเข้ามาปนเปือนขณะทำการผลิตได้

ถึงแม้จะมีการแยกส่วนที่ทำการผลิตและส่วนที่ใช้เก็บปัจจัยการผลิต แต่จากการสำรวจ พบว่า การจัดเก็บปัจจัยการผลิตของกลุ่มฯ ยังไม่เป็นระเบียบและไม่ถูกสุขลักษณะเท่าที่ควร อุปกรณ์การผลิตที่ชำรุดยังคงจัดวางอยู่ในโรงเรือนผลิต และจากการสำรวจ ยังพบว่า ภายในโรงเรือนไม่ได้มีการจัดตั้งอ่างล้างมือแต่อย่างใด การซักล้างจะทำบริเวณด้านนอกของโรงเรือนที่มีการติดตั้งก๊อกน้ำไว้ และพบว่าความสูงของชั้นที่ใช้วางเครื่องพิมพ์ทองม้วนยังต่ำกว่าระดับมาตรฐาน ทำให้มีโอกาสเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย

3.11.2 สุขอนามัยของผู้ผลิต

สมาชิกที่เป็นแรงงานผลิต ได้ให้ความสำคัญต่อความสะอาดในขั้นตอนของการผลิต ดังจะเห็นได้จากทุกครั้งที่ทำการผลิตสมาชิกจะสวมชุดกันเปื้อน ถุงมือ และหมวกคลุมผม และล้างมือก่อนและหลังการผลิต แต่เมื่อเปรียบเทียบกับข้อปฏิบัติตามหลักการวิธีการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP) แล้ว ยังไม่ปฏิบัติได้ครบถ้วนตามหลักเกณฑ์ดังกล่าว

3.11.3 สุขอนามัยในกระบวนการผลิต

ถึงแม้จะมีการแยกส่วนที่ทำการผลิตและส่วนที่ใช้เก็บปัจจัยการผลิต แต่การจัดเก็บปัจจัยการผลิตโดยเฉพาะวัตถุดิบชนิดต่างๆ ยังไม่เป็นระเบียบและไม่ถูกสุขลักษณะเท่าที่ควรจะเป็น ทำให้อาจมีสิ่งปนเปื้อนติดไปกับวัตถุดิบในระหว่างขั้นตอนของการผลิตได้ และถึงแม้จะมีประธานคอยควบคุมการผลิตอยู่อย่างสม่ำเสมอก็ตาม แต่ก็มีปัจจัยอื่นๆ อาทิ ความไม่ถูกสุขลักษณะของโรงเรือนผลิต การจัดวางอุปกรณ์ ส่งผลให้สุขอนามัยในกระบวนการผลิตอยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำไปด้วย

3.12 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต

3.12.1 ปัญหาด้านการผลิต

กลุ่มฯ มีปัญหาเกี่ยวกับกล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบหลัก เนื่องจากกล้วยที่สั่งซื้อมา มักมีปัญหาเน่าเสียเมื่อผลิตไม่ทัน เนื่องจากกำลังการผลิตของกลุ่มฯ โดยเฉพาะแรงงานยังมีน้อย ซึ่งปัญหาการเน่าเสียคิดเป็นประมาณร้อยละ 10 ของวัตถุดิบที่ซื้อมา ทำให้กลุ่มฯ ต้องทิ้งไป ซึ่งกลุ่มฯได้แก้ปัญหาโดยพยายามจัดซื้อกล้วยในแต่ละครั้งให้มีปริมาณเพียงพอกับการผลิตในแต่ละครั้ง ซึ่งก็ช่วยลดปัญหาได้

อุทกภัยเป็นปัญหาหนึ่งที่สร้างความเสียหายให้กับกลุ่มฯ ซึ่งจะเห็นได้จากในปี 2544 กลุ่มฯ ประสบปัญหาอุทกภัยครั้งรุนแรง จนทำให้ในปีนั้น กลุ่มฯ ต้องพักการผลิตตลอดปี นอกจากนี้ในปีการผลิต 2547 เกิดปัญหาลมกรรโชกแรงในช่วงเดือนมิถุนายนและกรกฎาคม ทำให้ต้นกล้วยล้มตายจำนวนมาก ส่งผลให้กลุ่มฯ ขาดแคลนวัตถุดิบอยู่ช่วงหนึ่ง

3.12.2 ความต้องการด้านการผลิตของกลุ่มฯ

จากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ มีความต้องการได้รับการสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียน สำหรับที่จะนำมาใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนสำหรับจัดซื้อปัจจัยการผลิต รวมถึงใช้เป็นค่าใช้จ่ายแรงงานในการผลิต แต่ยังไม่ได้วางแผนว่าจะดำเนินการกู้ยืมจากแหล่งการเงินใด

บทที่ 4
การตลาด

4.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด

4.1.1 การบริหารการตลาด

เนื่องจากลักษณะการดำเนินงานที่เป็นกลุ่มประยุกต์ ทำให้การบริหารงานด้านการตลาดขึ้นอยู่นางสมบูรณ์ ก้องแก้วเฮียง ซึ่งเป็นประธานกลุ่มฯ โดยรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าด้วยตนเอง และมีนางวาสนา แผ้วเกษม ซึ่งเป็นบุตรสาว รวมถึงสามีของนางวาสนา คอยช่วยเหลือในเรื่องการส่งสินค้าไปยังร้านค้าต่างๆ ทั้งในจังหวัดและต่างจังหวัด นอกจากนี้ยังช่วยหาตลาดให้กับกลุ่มฯ อีกทางหนึ่งด้วย

4.1.2 การวางแผนการตลาด

ในอนาคต กลุ่มฯ มีแผนที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ โดยคาดว่าในระยะสั้นจะทำการผลิตทองม้วนสอดไส้สับปะรดกวน ส่วนในอนาคตวางแผนที่จะปรับปรุงขนาดถุงบรรจุภัณฑ์ให้มีขนาดใหญ่ขึ้นพร้อมกับปรับราคาสินค้าให้สูงขึ้น และปรับปรุงสติ๊กเกอร์ให้ดีขึ้น ส่วนแผนการตลาดอื่นๆ ยังไม่มี เนื่องจากกลุ่มฯ เห็นว่าปัจจุบันมีตลาดรองรับสินค้าที่เพียงพอ และส่วนใหญ่ก็เป็นลูกค้าประจำที่มีคำสั่งซื้อเข้ามาค่อนข้างสม่ำเสมอ

4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

กล้วยกวนเป็นผลิตภัณฑ์เพียงชนิดเดียวที่กลุ่มฯ ผลิต หลังจากที่กลุ่มฯ ได้จัดตั้งขึ้นในปี 2539 จนกระทั่งใน ปี 2546 กลุ่มฯ ได้เริ่มผลิตทองม้วนขึ้น และในช่วงปลายปีประธานกลุ่มฯ ได้คิดค้นผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ของกลุ่มฯ โดยใช้กล้วยกวนที่ผลิตได้ นำไปทำเป็นไส้ของทองม้วน และได้ตั้งชื่อผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ว่าทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน นอกจากนี้ ในปีเดียวกัน กลุ่มฯ ยังได้คิดค้นผลิตภัณฑ์ขึ้นอีกชนิดหนึ่งคือ กล้วยม้วนกรอบ ที่กลุ่มฯ ได้ผลิตขึ้นเพื่อทดลองตลาด ซึ่งยังมีการผลิตไม่มากนัก

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ปัจจุบันทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน เป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มฯ รองลงไปเป็นกล้วยกวน ส่วนกล้วยม้วนกรอบเป็นเพียงผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเพื่อทดลองตลาด ซึ่งปัจจุบันจะทำการผลิตก็ต่อเมื่อมีคำสั่งซื้อเข้ามาเท่านั้น

ตารางที่ 4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ปีการผลิต (พ.ศ.)							
	2539	2540	2541	2542	2543	2544	2545	2546
กล้วยกวน	●	→	→	→	→	→	→	→
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน								● →
กล้วยม้วนกรอบ								● →

หมายุเหตุ : ● ——→ หมายถึง ช่วงที่มีการผลิต

● - - - - - - - → หมายถึง ช่วงที่มีการพัฒนา

ที่มา : จากการสำรวจ

ในช่วงแรกของการผลิต กล้วยกวนที่ผลิตได้จะถูกห่อด้วยกระดาษแก้ว และห่อทับด้วยพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง ก่อนที่จะบรรจุในถุงพลาสติกพิมพ์ลาย แล้วเย็บปากถุงด้วยที่เย็บกระดาษ ส่วนทองม้วนและกล้วยม้วนกรอบที่กลุ่มฯเริ่มผลิตในปี 2546 ใช้ความร้อนจากเปลวไฟในการรีดปากถุง จนกระทั่งปลายปี 2546 กลุ่มฯ ได้เปลี่ยนมาใช้เครื่องรีดปากถุง ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของอุปกรณ์ที่กลุ่มฯ ได้รับสนับสนุนจากงบกระตุ้นเศรษฐกิจ แล้วรัดถุงอีกชั้นด้วยลวดพลาสติกสี

สติ๊กเกอร์ที่กลุ่มฯใช้ในช่วงแรก ได้รับสนับสนุนทั้งจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ สำนักงานเกษตรจังหวัด หรือแม้กระทั่งปริ้นท์กระดาษสำหรับทำฉลากเอง แต่ในปัจจุบัน สติ๊กเกอร์ที่กลุ่มฯ ใช้ สั่งทำจากโรงพิมพ์ไทยอุตสาหกรรมแพร่

4.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย

4.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ

ในช่วงแรกของการดำเนินงาน กลุ่มฯ นำกล้วยกวนที่ผลิตได้ฝากจำหน่ายที่ศูนย์หัตถกรรมจังหวัด ซึ่งก็จำหน่ายได้บ้าง แต่ไม่มากนัก ในปี 2540 ได้นำไปฝากขายกับพ่อค้าส่งในหมู่บ้าน ซึ่งนำไปจำหน่ายต่อให้กับร้านค้าปลีกต่างๆ ในตำบลและตำบลใกล้เคียง มีการนำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายในงานออกร้านของหน่วยงานต่างๆ นอกจากนี้ ยังได้นำผลิตภัณฑ์ไปจำหน่ายยังโรงเรียนในตำบล และร้านค้าในตัวอำเภอ ทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ เป็นที่รู้จักมากขึ้น

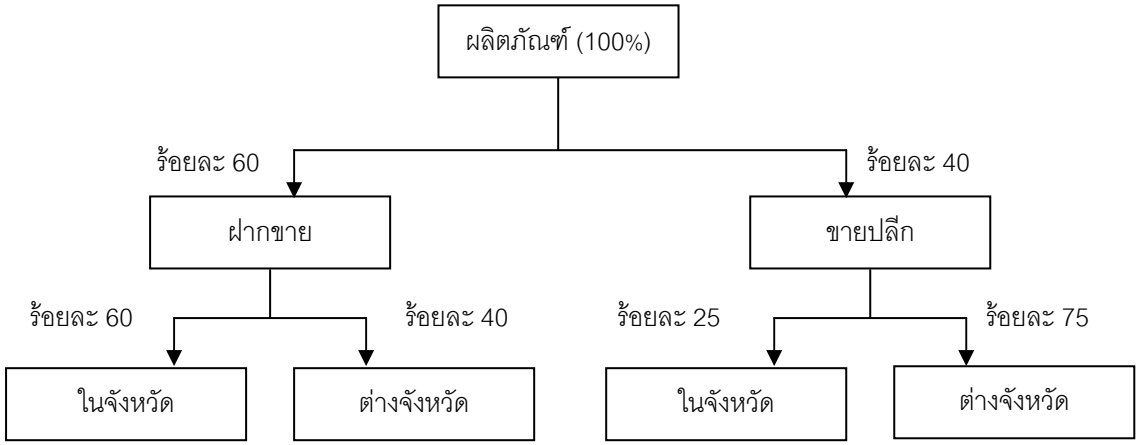
จากการศึกษา พบว่า ปีการผลิต 2546 กลุ่มฯ มีรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งสิ้น 217,924 บาท โดยในจำนวนนี้ร้อยละ 63 ได้จากการจำหน่ายทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน คิดเป็นมูลค่า 137,292 บาท รองลงไปคือกล้วยกวน ซึ่งมีมูลค่าจำหน่ายเท่ากับ 76,273 บาท คิดเป็นร้อยละ 35 ส่วนกล้วยม้วนกรอบ ซึ่งกลุ่มฯ จะทำการผลิตเมื่อมีการสั่งซื้อเท่านั้น มียอดจำหน่ายเพียง 4,358 บาท คิดเป็นสัดส่วนเพียงร้อยละ 2 ของมูลค่าการจัดจำหน่ายทั้งหมด

ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิตทั้งหมด ร้อยละ 60 เป็นการฝากขายโดยให้เครดิต ซึ่งในจำนวนนี้เป็นการฝากขายภายในจังหวัดคิดเป็นร้อยละ 60 อีกร้อยละ 40 เป็นการฝากขายยังจังหวัดใกล้เคียง ได้แก่ ลำปาง และลำพูน ตัวอย่างตลาดที่เป็นลูกค้าในจังหวัด ได้แก่ โรงพยาบาลวังชิ้น ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์

การเกษตรวังชิ้น ร้านสะดวกซื้อเซเว่นอีเล็ฟเว่น จำนวน 6 แห่ง ห้างโลตัส ร้านสมสวัสดิ์ Top Center ตลอดจนสถานศึกษาต่างๆ เป็นต้น ส่วนตลาดที่เป็นลูกค้าต่างจังหวัด ได้แก่ ร้านสะดวกซื้อเซเว่นอีเล็ฟเว่นที่จังหวัดลำปาง จำนวน 18 แห่ง และร้านค้าในตัวเมืองจังหวัดลำพูน ซึ่งการฝากขายดังกล่าวจะมีการติดตามดูสินค้าที่ฝากขายทุก 2 สัปดาห์

ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ อีกร้อยละ 40 เป็นการขายปลีก โดยแบ่งเป็นตลาดที่เป็นลูกค้าภายในจังหวัดที่เข้ามาซื้อยังที่ทำการกลุ่มฯ หรือเป็นลูกค้าจากการที่กลุ่มฯ ไปออกร้านแสดงสินค้าที่ทางหน่วยงานราชการจัดขึ้นในพื้นที่หรือในตัวจังหวัด อีกส่วนหนึ่งเป็นลูกค้าที่ได้จากการที่กลุ่มฯ ไปออกร้านในต่างจังหวัด เช่น การไปออกร้านที่ศูนย์การค้าอิมแพคเมืองทองธานี ซึ่งกลุ่มฯ มีรายได้จากการจำหน่ายสูงถึง 40,000 บาท

ดังแผนภาพที่ 4.1



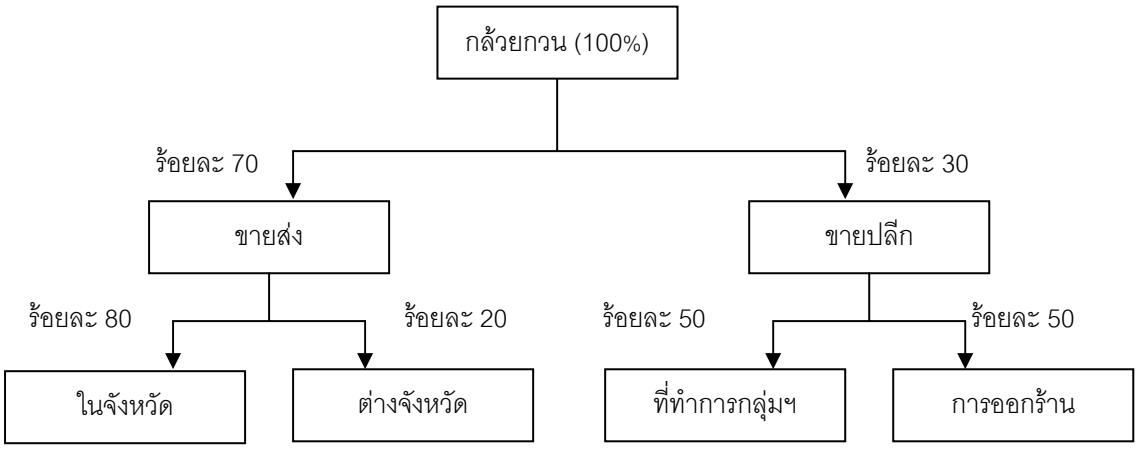
แผนภาพที่ 4.1 ช่องทางการจำหน่ายของกลุ่มฯ

4.3.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

กล้วยกวนและทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน จะมีช่องทางการจัดจำหน่ายที่คล้ายกัน และส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้ากลุ่มเดียวกัน ส่วนกล้วยม้วนกรอบ จะมีการผลิตก็ต่อเมื่อมีคำสั่งซื้อเข้ามาเท่านั้น โดยสามารถแบ่งอธิบายเป็นรายผลิตภัณฑ์ ดังนี้

ช่องทางการจัดจำหน่ายกล้วยกวน

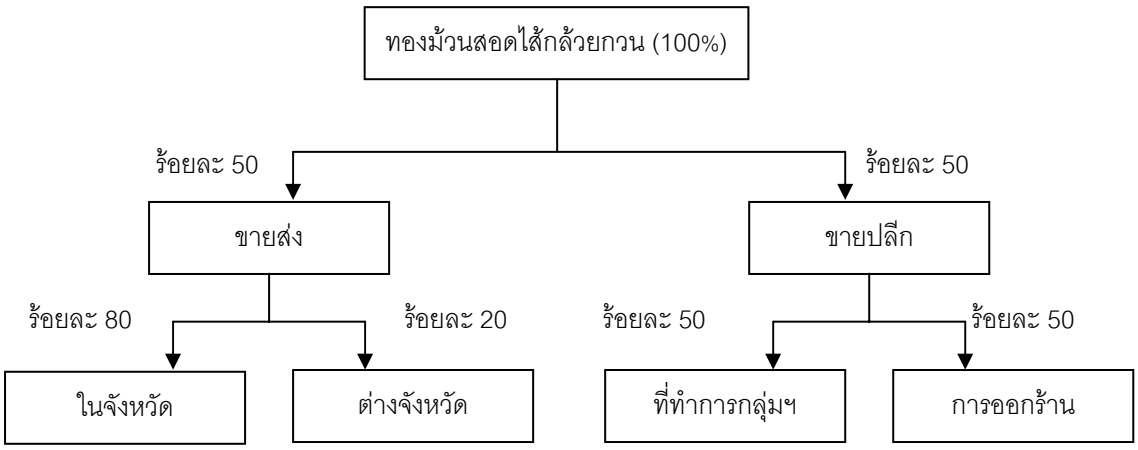
กล้วยกวนที่กลุ่มฯ จำหน่ายได้ในปี 2546 มีมูลค่าทั้งหมด 76,273 บาท ในจำนวนนี้แบ่งเป็นการขายส่งร้อยละ 70 คิดเป็นมูลค่า 53,391 บาท อีกร้อยละ 30 เป็นการขายปลีก คิดเป็นมูลค่า 22,882 บาท พิจารณาการขายส่งของกล้วยกวน พบว่า เป็นการขายส่งให้กับลูกค้าในจังหวัดคิดเป็นร้อยละ 80 อีกร้อยละ 20 เป็นการขายส่งให้กับลูกค้าต่างจังหวัด ส่วนการขายปลีกเป็นการขาย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และการออกร้าน คิดเป็นสัดส่วนเท่ากัน รายละเอียดดังแผนภาพที่ 4.2



แผนภาพที่ 4.2 **ช่องทางการจำหน่ายกล้วยกวน**

ช่องทางการจัดจำหน่ายทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน

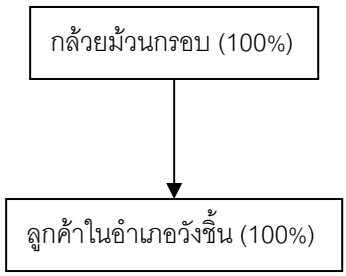
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ถือเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่สร้างรายได้ให้กับกลุ่มฯ มากที่สุด โดยมียอดจำหน่ายในปี 2546 คิดเป็นมูลค่าทั้งหมด 137,292 บาท โดยมีสัดส่วนของการขายส่งและการขายปลีกเท่าๆ กัน และมีลูกค้ากลุ่มเดียวกับลูกค้าที่ซื้อกล้วยกวน พิจารณาการขายส่งของกล้วยกวน พบว่า เป็นการขายส่งให้กับลูกค้าในจังหวัดคิดเป็นร้อยละ 80 อีกร้อยละ 20 เป็นการขายส่งให้กับลูกค้าต่างจังหวัด ส่วนการขายปลีก จะเป็นการขาย ณ ที่ทำการกลุ่มฯ และการออกร้าน คิดเป็นสัดส่วนที่เท่ากันเช่นเดียวกับกล้วยกวน รายละเอียดดังแผนภาพที่ 4.3



แผนภาพที่ 4.3 **ช่องทางการจำหน่ายทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน**

ช่องทางการจัดจำหน่ายกล้วยม้วนกรอบ

กล้วยม้วนกรอบ เป็นผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ คิดค้นขึ้นใหม่ในปี 2546 เพื่อเป็นสินค้าทดลองตลาด ซึ่งในปีการผลิต 2546 มีมูลค่าการจำหน่ายเพียง 4,358 บาท ซึ่งกลุ่มฯ ทำการผลิตก็ต่อเมื่อมีคำสั่งซื้อเท่านั้น โดยลูกค้าที่เข้ามาสั่งซื้อ เป็นลูกค้าที่อยู่ในตัวอำเภอวังชิ้น ซึ่งเป็นลูกค้าคนละรายกับลูกค้าที่ซื้อกล้วยกวนและทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ดังแผนภาพที่ 5.4



แผนภาพที่ 5.4 ช่องทางการจัดจำหน่ายกล้วยม้วนกรอบ

4.4 ราคาและการตั้งราคา

จากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ ตั้งราคาของผลิตภัณฑ์โดยพิจารณาจากการประมาณต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ ซึ่งประกอบด้วยต้นทุนวัตถุดิบหลัก วัตถุดิบรอง รวมถึงค่าจ้างในการผลิต แต่ไม่รวมค่าแรงที่ไม่เป็นเงินสด อย่างไรก็ตาม ยังคงพิจารณาจากราคาขายของผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันที่มีจำหน่ายในท้องตลาดร่วมด้วยเช่นกัน ราคาผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิด แสดงได้ดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ

ผลิตภัณฑ์	ราคาส่ง (บาท/ห่อ)	ราคาปลีก (บาท/ห่อ)
กล้วยกวน	8.00	10.00
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	8.00	10.00
กล้วยม้วนกรอบ	8.00	10.00

ที่มา : จากการสำรวจ

การตั้งราคาของกลุ่มฯ ที่พิจารณาจากประมาณการต้นทุนการผลิต หรือ Markup on cost (Mark Up) รวมถึงพิจารณาราคาของผลิตภัณฑ์ ที่จำหน่ายในท้องตลาด และพบว่ากลุ่มฯ ได้ตั้งราคาขายของผลิตภัณฑ์ทั้ง 3 ชนิดในราคาขายส่งและขายปลีกที่เท่ากัน โดยแบ่งพิจารณาเป็นรายผลิตภัณฑ์ ดังนี้

กล้วยกวน

ต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ จากการสัมภาษณ์เท่ากับ 3.80 บาทต่อห่อ รวมกับต้นทุนด้านการตลาดอีก 1.20 บาท เมื่อพิจารณาส่วนต่างของราคาขายกับต้นทุนการผลิตและการตลาด เปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8

บาท พบว่า กลุ่มฯ มีกำไรจากการตั้งราคาคิดเป็นร้อยละ 60 และมีกำไรจากการตั้งราคาขายปลีกที่ 10 บาท คิดเป็นร้อยละ 100

เมื่อพิจารณาต้นทุนจากการวิเคราะห์ พบว่า มีต้นทุนที่สูงกว่าต้นทุนของกลุ่มฯ และหากพิจารณาส่วนต่างของราคาขายเปรียบเทียบกับต้นทุนการผลิตและการตลาด เปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8 บาท พบว่า กลุ่มฯ มีกำไรจากการตั้งราคาคิดเป็นเพียงร้อยละ 5.40 และมีกำไรจากการตั้งราคาขายปลีกที่ 10 บาท เพียงร้อยละ 31.75

ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน

ต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ จากการสัมภาษณ์เท่ากับ 4.80 บาทต่อห่อ รวมกับต้นทุนด้านการตลาดอีก 1.20 บาท เมื่อพิจารณาส่วนต่างของราคาขายเปรียบเทียบกับต้นทุนการผลิตและการตลาด เปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8 บาท พบว่า กลุ่มฯ มีกำไรจากการตั้งราคาคิดเป็นร้อยละ 33.33 และมีกำไรจากการตั้งราคาขายปลีกที่ 10 บาท คิดเป็นร้อยละ 66.67 แต่เมื่อ

พิจารณาต้นทุนจากการวิเคราะห์ พบว่า มีต้นทุนการผลิตที่สูงกว่าราคาขายที่ตั้งไว้ ทำให้เมื่อพิจารณาส่วนต่างของราคาขายเปรียบเทียบกับต้นทุนการผลิตและการตลาด เปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8 บาท กลุ่มฯ ขาดทุนจากการตั้งราคาคิดเป็นร้อยละ - 25.37 และขาดทุนจากการตั้งราคาขายปลีกที่ 10 บาท คิดเป็นร้อยละ - 6.72

กล้วยม้วนกรอบ

ต้นทุนการผลิตของกลุ่มฯ จากการสัมภาษณ์เท่ากับ 3.80 บาทต่อห่อ รวมกับต้นทุนด้านการตลาดอีก 1.20 บาท เมื่อพิจารณาส่วนต่างของราคาขายเปรียบเทียบกับต้นทุนการผลิตและการตลาด เปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8 บาท พบว่า กลุ่มฯ มีกำไรจากการตั้งราคาคิดเป็นร้อยละ 60 และมีกำไรจากการตั้งราคาขายปลีกที่ 10 บาท คิดเป็นร้อยละ 100

เมื่อพิจารณาต้นทุนจากการวิเคราะห์ พบว่า มีต้นทุนที่สูงกว่าต้นทุนของกลุ่มฯ และหากพิจารณาส่วนต่างของราคาขายเปรียบเทียบกับต้นทุนการผลิตและการตลาด เปรียบเทียบกับราคาขายส่งที่ 8 บาท พบว่า กลุ่มฯ มีกำไรจากการตั้งราคาคิดเป็นเพียงร้อยละ 4.99 และมีกำไรจากการตั้งราคาขายปลีกที่ 10 บาท คิดเป็นร้อยละ 31.23

รายละเอียดแสดงได้ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 การตั้งราคา

รายการ	กล้วยกวน		ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน		กล้วยม้วนกรอบ	
	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนวิเคราะห์	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนวิเคราะห์	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนวิเคราะห์
1. ต้นทุนการผลิต	3.80	5.19	4.80	9.13	3.80	6.03
2. ต้นทุนการตลาด	1.20	2.4	1.20	1.59	1.20	1.59
3. ราคาขายส่ง	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00	8.00
4. ราคาขายปลีก	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00	10.00
5. ต้นทุนการผลิตและการตลาด (1)+(2)	5.00	7.59	6.00	10.72	5.00	7.62
6. ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (3)-(5)	3.00	0.41	2.00	-2.72	3.00	0.38
7. ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด (4)-(5)	5.00	2.41	4.00	-0.72	5.00	2.38
8. การตั้งราคา (Mark Up) (ร้อยละ)						
ขายส่ง	60.00	5.40	33.33	-25.37	60.00	4.99
ขายปลีก	100.00	31.75	66.67	-6.72	100.00	31.23

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

4.5 การส่งเสริมการขาย

4.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า

การส่งเสริมการขายของกลุ่มฯ ทั้งที่เป็นลูกค้าเก่าและลูกค้าใหม่ จะทำโดยการให้เครดิตแก่ลูกค้าระยะเวลา 15 วัน เนื่องจากผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิตส่วนใหญ่ร้อยละ 60 เป็นการขายส่งโดยการฝากขาย มีบริการส่งสินค้าให้กับลูกค้าประจำ อีกทั้งยังมีการให้ส่วนลดแก่ลูกค้าหากมีการซื้อในปริมาณที่มากซึ่งมีมูลค่าตั้งแต่ 1,000 บาทขึ้นไป นอกจากนี้กลุ่มฯ มักเข้าไปเยี่ยมเยียนลูกค้าประจำและมอบของขวัญให้ในโอกาสพิเศษต่างๆ อีกด้วย

4.5.2 วิธีการหาลูกค้าใหม่

กลุ่มฯ มีวิธีการหาลูกค้าใหม่ โดยการออกร้านจำหน่ายสินค้ากับทางหน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้นทั้งในพื้นที่และในตัวจังหวัด รวมถึงประธานกลุ่มฯเองได้นำสินค้าของกลุ่มฯไปจำหน่ายในงานแสดงสินค้าที่ศูนย์การค้าอิมแพค เมืองทองธานี ทำให้สินค้าของกลุ่มฯ เป็นที่รู้จักมากขึ้น

ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการคิดค้นขึ้นใหม่ ในช่วงปลายปี 2546 และได้รับการต้อนรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี จนทำให้ปัจจุบันผลิตภัณฑ์ชนิดนี้กลายเป็นผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มฯ ซึ่งถือว่าเป็นวิธีที่จะช่วยหาลูกค้าใหม่ๆ ให้กับกลุ่มฯ อีกทางหนึ่ง นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังมีแผนที่จะทำการผลิตทองม้วนสอดไส้สับปะรดกวน ซึ่งคาดว่าจะเป็นที่นิยมเช่นกัน

4.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด

4.6.1 ปัญหาด้านการตลาด

กลุ่มฯ ไม่มีปัญหาในเรื่องการหาตลาด เนื่องจากลูกค้าประจำที่มีอยู่เดิม ก็มีจำนวนมากเพียงพอ ส่วนปัญหาด้านการตลาดที่พบคือ กลุ่มฯ ไม่สามารถผลิตสินค้าได้เพียงพอต่อความต้องการของลูกค้า หากมีการสั่งซื้อในปริมาณมาก เนื่องจากกำลังการผลิตของกลุ่มฯ โดยเฉพาะแรงงานยังมีน้อย และพบว่า กลุ่มฯ ยังมีคู่แข่งทางการค้าที่ผลิตกล้วยกวน แต่เนื่องจากเป็นคู่แข่งที่ไม่ได้อยู่ในพื้นที่ ทำให้ไม่ส่งผลกระทบต่อกลุ่มฯ มากนัก นอกจากนี้จากการสัมภาษณ์ พบว่า กลุ่มฯ ยังขาดแคลนเงินทุนสำหรับการสั่งทำสติ๊กเกอร์จำนวนมากต่อครั้ง ทำให้การสั่งทำในแต่ละครั้ง กลุ่มฯ ต้องรับภาระต้นทุนต่อหน่วยที่ค่อนข้างสูง และกลุ่มฯ ยังมีปัญหาเรื่องถุงพลาสติกพิมพ์ลาย เนื่องจากกลุ่มฯ ต้องการถุงพลาสติกพิมพ์ลายที่มีสีเดียว แต่เนื่องจากไม่ได้จัดซื้อถุงพลาสติกพิมพ์ลายครั้งละมากๆ ทำให้ไม่สามารถสั่งซื้อถุงพลาสติกพิมพ์ลายเพียงสีใดสีหนึ่งได้

จากการวิเคราะห์ พบว่า ถึงแม้ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน จะเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่สร้างรายได้ให้กับกลุ่มฯ มากที่สุด แต่เนื่องจากกลุ่มฯ ได้ตั้งราคาขายที่ต่ำกว่าต้นทุนที่แท้จริง ทำให้ขาดทุนจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ชนิดนี้

ในมุมมองของผู้วิจัย พบว่า สติ๊กเกอร์ที่ได้รับสนับสนุนการออกแบบจากหน่วยงานในพื้นที่ ยังไม่ดึงดูดลูกค้า และการใช้ถุงพลาสติกพิมพ์ลายในการบรรจุภัณฑ์ ซึ่งเหมือนกับบรรจุภัณฑ์ที่ใช้กับผลิตภัณฑ์ประเภทเดียวกันที่มีอยู่มากในท้องตลาด ไม่ได้สร้างเอกลักษณ์หรือความดึงดูดให้กับตัวสินค้าแต่อย่างใด

4.6.2 **ความต้องการทางการตลาดของกลุ่มฯ**

กลุ่มฯ ต้องการให้หน่วยงานในพื้นที่หรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง สนับสนุนด้านบรรจุภัณฑ์ โดยเฉพาะที่เป็นสติ๊กเกอร์ หรืออาจเป็นการสนับสนุนในรูปของตัวเงินสำหรับให้กลุ่มฯ นำมาใช้ในการจัดทำเอง รวมถึงนำมาใช้เป็นค่าใช้จ่ายด้านการตลาดอื่นๆ

บทที่ 5
การเงิน

5.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน

5.1.1 การบริหารการเงิน

นางสมบูรณ์ซึ่งเป็นประธานกลุ่มฯ ทำหน้าที่ในการบริหารการเงินเองทั้งหมด ทั้งเป็นผู้ดูแลเงินที่ได้รับจากการจำหน่ายสินค้า การแบ่งจ่ายสำหรับการจัดซื้อปัจจัยการผลิตต่างๆ รวมถึงดูแลเงินงบประมาณที่ได้รับสนับสนุน หรือที่ได้กู้ยืมจากหน่วยงานต่างๆ ในระยะแรกของการดำเนินงาน นางสมบูรณ์ได้มีการจดบันทึกรายรับรายจ่ายบ้างเป็นบางครั้ง แต่ไม่ได้มีการจัดทำบัญชีอย่างเป็นระบบ เนื่องจากไม่มีความรู้ในด้านการจัดทำบัญชี ต่อมาเมื่อมีรายรับและรายจ่ายเพิ่มมากขึ้น ประกอบกับการติดตามตรวจเยี่ยมจากหน่วยงานในพื้นที่ จึงได้มีการจดบันทึกลงบัญชีมากขึ้น แต่ก็ยังไม่ครบถ้วน ต่อมาในปี 2546 นางวาสนา แผ้วเกษม ซึ่งเป็นบุตรของนางสมบูรณ์ ได้เข้ามาทำหน้าที่เป็นฝ่ายตลาดและจัดทำบัญชีให้กับกลุ่มฯ ทำให้มีการบันทึกรายรับรายจ่ายค่อนข้างสม่ำเสมอ และจากการสัมภาษณ์ กลุ่มฯ ได้เปิดบัญชีกับธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร สาขาวังชิ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพียงเพื่อให้ลูกหนี้ร้านเซเว่นอีเลฟเว่น โอนเงินผ่านธนาคารเมื่อมีการสั่งซื้อสินค้า

5.1.2 การวางแผนการเงิน

จากการสำรวจ พบว่า กลุ่มฯ ไม่ได้มีการวางแผนทางการเงินที่ชัดเจน เป็นเพียงความต้องการที่คาดว่าจะดำเนินการในอนาคตอันใกล้ กล่าวคือ กลุ่มฯ มีแผนที่จะขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องหรือแหล่งการเงินในพื้นที่ ซึ่งหากไม่ได้รับการสนับสนุนในรูปเงินให้เปล่าก็อาจจะขอรับในรูปเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยหรืออัตราดอกเบี้ยต่ำ เพื่อนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการจัดซื้อปัจจัยการผลิต รวมถึงใช้จ่ายเป็นค่าตอบแทนในการผลิตให้แก่สมาชิก

5.2 แหล่งเงินทุน

การสนับสนุนที่กลุ่มฯ ได้รับส่วนใหญ่อยู่ในรูปของวัสดุและอุปกรณ์การผลิต และการฝึกอบรมด้านการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ในส่วนของการจัดหาเงินทุนและการสนับสนุนที่ได้รับในรูปของเงินทุนนั้น ในเบื้องต้นพบว่า ในปี 2539 กลุ่มฯ เริ่มมีการระดมทุนครั้งแรกจากสมาชิกจำนวน 15 คนๆ ละ 100 บาท เพื่อนำมาใช้จัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์สำหรับนำมาใช้ในการฝึกอบรมการผลิตกล้วยกวนจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้น

ในปี 2543 กลุ่มฯ ได้เริ่มดำเนินกิจกรรมออมทรัพย์ โดยมีสมาชิกทั้งหมด 60 ราย โดยสมาชิกจะซื้อหุ้นในราคาหุ้นละ 10 บาท เงินที่ได้จะนำมาปล่อยกู้ให้กับสมาชิก โดยคิดอัตราดอกเบี้ยร้อยละ 6 บาทต่อปี มีการขึ้นโต๊ะทุกๆ 6 เดือน ซึ่งดอกเบี้ยที่เรียกเก็บได้ทั้งหมดจะนำมาปันผลให้กับสมาชิกตามจำนวนหุ้นที่ถือ จากการสำรวจพบว่าปัจจุบันมีเงินระดมหุ้นทั้งสิ้น 44,000 บาท

ในปี 2544 ได้รับสนับสนุนเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยจากสำนักงานเกษตรจังหวัดจำนวน 50,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ ได้ใช้คืนจำนวน 30,000 บาท ที่เหลืออีก 20,000 บาท สำนักงานเกษตรปลดหนี้ให้ เนื่องจากเห็นว่ากลุ่มฯ ประสบปัญหาขาดทุนเนื่องจากอุทกภัย นอกจากนี้ในปี 2546 กลุ่มฯ ยังได้กู้ยืมเงินจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรวังชิ้นจำนวน 350,000 บาท โดยได้นำมาจัดซื้อรถยนต์กระบะ อุปกรณ์การผลิต และที่เหลือได้ใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในการดำเนินงาน ซึ่งกลุ่มฯ ได้แบ่งชำระทุกเดือนๆ ละ 2,000 บาท (ตารางที่ 5.1)

ตารางที่ 5.1 แหล่งเงินทุน

แหล่งเงินทุน	ปีที่ได้	จำนวนเงิน	การนำไปใช้	ระยะเวลากู้ยืมเงิน	เงื่อนไขการกู้ยืม
การระดมทุน	2539	1,500	จัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์สำหรับใช้ฝึกอบรมการผลิตกล้วยกวน	-	-
	2546	44,000	ปล่อยให้สมาชิกกู้ยืมในกิจกรรมออมทรัพย์	6 เดือน	ให้กู้คนละ 1,000-2,000 บาท อัตราดอกเบี้ยร้อยละ 6 บาท/ปี
สำนักงานเกษตรจังหวัด	2544	50,000	เป็นทุนหมุนเวียน	5 ปี	เงินกู้ปลอดดอกเบี้ย (ชำระคืนหมดแล้ว)
ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรวังชิ้น	2546	350,000	จัดซื้อรถยนต์	15 ปี	แบ่งจ่ายเดือนละ 2,000 บาท
			จัดซื้ออุปกรณ์การผลิต		
			ใช้เป็นทุนหมุนเวียน		

ที่มา : จากการสำรวจ

5.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน

5.3.1 ผลการดำเนินงาน

การศึกษาผลการดำเนินงานของกลุ่มฯ แบ่งพิจารณาเป็น 2 ส่วนตามกิจกรรมที่กลุ่มฯ ดำเนินการได้แก่ กิจกรรมในส่วนของการผลิตซึ่งมีการบริหารในลักษณะกลุ่มประยุกต์ และกิจกรรมออมทรัพย์ที่บริหารงานในลักษณะของกลุ่มชุมชนที่แท้จริง ดังนี้

ในส่วนของกิจกรรมการผลิต ซึ่งผลการดำเนินงานในปีการผลิต 2546 พบว่า ต้นทุนจากการวิเคราะห์มีค่าสูงกว่าต้นทุนที่กลุ่มฯ ประมาณการเป็นอย่างมาก และเมื่อพิจารณาจากรายได้รับจากการจำหน่าย พบว่า กลุ่มฯ มีกำไรจากการจำหน่ายกล้วยกวนเพียงชนิดเดียว และขาดทุนจากการจำหน่ายทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนและกล้วยม้วนกรอบ และเมื่อพิจารณากำไรรวมทั้งหมด พบว่า กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงานเท่ากับ 38,538.50 บาท (ตารางที่ 5.2)

ด้านกิจกรรมออมทรัพย์ พบว่า ในปีดำเนินงาน 2546 กลุ่มฯ มีเงินที่ได้จากการระดมทุนทั้งหมดเท่ากับ 44,000 บาท ซึ่งทั้งหมดได้ปล่อยกู้ให้กับสมาชิกจำนวน 40 รายจากสมาชิกทั้งหมด 60 ราย มีรายได้จาก

การเก็บดอกเบี้ยเงินกู้ทั้งหมด 1,760 บาท ซึ่งแบ่งเป็นค่าตอบแทนคณะกรรมการที่ทำหน้าที่เก็บเงิน 300 บาท ที่เหลือทั้งหมดได้นำมาปันผลให้กับสมาชิกผู้ถือหุ้นทั้งหมด

ตารางที่ 5.2 ผลการดำเนินงาน

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ	ต้นทุนรวม		รายได้รวม (บาท)	กำไรสุทธิรวม	
			กลุ่มฯ	วิเคราะห์		กลุ่มฯ	วิเคราะห์
กล้วยกวน	ห่อ	8,962	44,810.62	74,744.12	76,273	31,462.78	1,529.28
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	ห่อ	15,445	92,672.18	177,158.32	137,292	44,619.94	- 39,866.20
กล้วยม้วนกรอบ	ห่อ	545	2,724.05	4,560.06	4,358	1,634.43	- 201.58
รวม			140,206.85	256,462.50	217,924	77,717.15	- 38,538.50

หมายเหตุ : จากการสำรวจและการคำนวณ

พิจารณาจากยอดขายของกลุ่มฯ ที่ 217,942 บาท เมื่อหักต้นทุนสินค้าขายจำนวน 143,314.45 บาท รวมถึงหักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ซึ่งได้แก่ ค่าเสื่อมราคาการผลิต ค่าใช้จ่ายในการขาย และค่าใช้จ่ายในการบริหาร ซึ่งสูงถึง 113,148.05 บาท ส่งผลให้กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงานเท่ากับ 38,538.50 บาท (รายละเอียดแสดงในงบกำไรขาดทุน)

กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

ประมาณการงบกำไรขาดทุน

สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย : บาท

ขาย	217,924.00
หัก ต้นทุนสินค้าขาย	143,314.45
กำไรขั้นต้น	74,609.55
หัก ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	
ค่าเสื่อมราคาการผลิต	47,500.36
ค่าใช้จ่ายในการขาย	46,933.47
ค่าใช้จ่ายในการบริหารทั่วไป	18,714.22
ค่าเช่า	-
ค่าเสื่อมราคาการบริหาร	-
รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	113,148.05

กำไรจากการดำเนินงาน	- 38,538.50
บวกรายได้อื่นๆ	
หัก ดอกเบี้ยจ่าย	-
กำไรก่อนหักภาษี	- 38,538.50
หัก ภาษี	-
กำไรสุทธิ	- 38,538.50

5.3.2 **สถานภาพทางการเงิน**

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ปริมาณเงินทุนที่ใช้หมุนเวียนในกิจกรรมการผลิตประมาณ 30,000 บาทต่อเดือน นอกจากนี้นางสมบูรณ์ยังต้องสำรองเงินสดไว้อีกประมาณ 10,000 บาท สำหรับใช้จ่ายในการดำเนินงานรวมถึงสำรองให้สมาชิกที่ต้องการเบิกค่าแรงล่วงหน้า

ในด้านสินทรัพย์ของกลุ่มฯ พบว่า ในด้านสินทรัพย์หมุนเวียน ซึ่งประกอบไปด้วยเงินสด สินค้าสำเร็จรูปคงคลัง และวัสดุสิ้นเปลืองคงคลัง รวมเท่ากับ 57,700 บาท เมื่อรวมกับสินทรัพย์ถาวรที่หักค่าเสื่อมราคาสะสมแล้วและบวกกับค่าใช้จ่ายในการเตรียมการ จะมีสินทรัพย์ทั้งหมดเท่ากับ 803,803.50 บาท

ด้านหนี้สินและส่วนของเจ้าของ พบว่า กลุ่มฯ มีหนี้สินระยะยาวที่ต้องชำระจำนวน 350,00 บาท และเมื่อรวมกับส่วนของเจ้าของที่ประกอบด้วย ทุน การระดมทุน และสินทรัพย์ได้เปล่า เมื่อรวมกับกำไรสุทธิจากการดำเนินงานแล้ว ทำให้มีมูลค่าเท่ากับด้านสินทรัพย์ (รายละเอียดแสดงในงบดุล)

กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

งบดุล

สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย : บาท

สินทรัพย์	
สินทรัพย์หมุนเวียน	
เงินสดและเงินฝากธนาคาร	45,000.00
ลูกหนี้การค้า	-
สินค้าสำเร็จรูปคงคลัง	3,700.00
งานระหว่างทำ	-
วัตถุดิบคงคลัง	-
วัสดุสิ้นเปลืองคงคลัง	9,000.00
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่นๆ (ลูกหนี้เงินกู้)	-
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	57,700.00
สินทรัพย์ถาวร	
ที่ดิน	60,000.00
อาคาร	45,000.00
เครื่องจักร / อุปกรณ์	447,342.00
ยานพาหนะ	260,000.00
เครื่องใช้สำนักงาน	-
เงินสดและสินทรัพย์ถาวรที่ได้เปล่า	20,000.00
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	92,094.00
รวมสินทรัพย์ถาวรสุทธิ	740,248.00
สินทรัพย์อื่น ๆ	
รายจ่ายในการเตรียมการ	5,855.50
รวมสินทรัพย์ทั้งหมด	803,803.50

หนี้สินและส่วนของเจ้าของ	
หนี้สินหมุนเวียน	
ภาษีเงินได้ค้างจ่าย	-
เจ้าหนี้ถึงกำหนดชำระใน 1 ปี	-
รวมหนี้สินหมุนเวียน	-
หนี้สินระยะยาว	
เงินกู้ระยะยาว	350,000.00
รวมหนี้สินระยะยาว	350,000.00
ส่วนของเจ้าของ	
ทุน	125,202.00
การระดมทุน	-
ได้เปล่า	367,140.00
กำไรสะสมต้นงวด	
บวก กำไรสุทธิ	- 38,538.50
กำไรสะสมปลายงวด	- 38,538.50
รวมส่วนของเจ้าของ	453,803.50
รวมหนี้สินและส่วนของเจ้าของ	803,803.50

5.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน

5.4.1 ปัญหาด้านการเงิน

จากการสัมภาษณ์ พบว่า ในบางช่วงของการดำเนินงาน กลุ่มฯ ประสบปัญหาเงินทุนหมุนเวียนที่ใช้ในการผลิตมีไม่เพียงพอ โดยเฉพาะในช่วงที่ลูกค้ามีคำสั่งซื้อเข้ามาปริมาณมาก หรือในช่วงโรงเรียนเปิดเทอม ที่สมาชิกมักจะมาเบิกเงินค่าแรงล่วงหน้า เพื่อนำไปใช้จ่ายให้กับบุตรหลาน

ในมุมมองของผู้วิจัย การจัดทำบัญชีที่ผ่านมาจัดทำโดยนางวาสนา ซึ่งเป็นลูกสาวของนางสมบูรณ์ โดยจากการสัมภาษณ์ในปัจจุบัน พบว่า นางวาสนามีงานประจำที่ต้องรับผิดชอบ ทำให้บทบาทการทำงานในกลุ่มฯ ลดลง ส่งผลให้การจัดทำบัญชีต่างๆ เป็นภาระของนางสมบูรณ์ และการที่ต้องรับภาระในทุกๆ ด้านของการดำเนินการ อาจทำให้การบริหารงานเงินรวมถึงการจัดทำบัญชีเกิดความผิดพลาดได้ง่าย นอกจากนี้จากการศึกษายังพบว่า การประมาณต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าความเป็นจริง โดยเฉพาะต้นทุนด้านบรรจุภัณฑ์ที่ค่อนข้างสูง อีกทั้งกลุ่มฯไม่ได้คำนึงค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตที่มีสัดส่วนค่อนข้างสูงเช่นกัน ซึ่งส่งผลทำให้กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงาน

5.4.2 ความต้องการทางการเงินของกลุ่มฯ

ถึงแม้ในปี 2546 กลุ่มฯ ได้กู้ยืมเงินจากธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรเป็นยอดเงินสูงถึง 350,000 บาท และได้นำไปซื้อรถยนต์และอุปกรณ์การผลิตบางส่วน ที่เหลือได้เก็บใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินงาน อย่างไรก็ตามกลุ่มฯ ยังต้องการเงินทุนหมุนเวียนอีกจำนวนหนึ่ง โดยต้องการขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากแหล่งการเงินหรือหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ซึ่งอาจอยู่ในรูปของเงินอุดหนุนที่ให้เปล่า เงินกู้ปลอดดอกเบี้ยหรืออัตราดอกเบี้ยต่ำก็ได้

บทที่ 6
SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ

6.1 จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และข้อจำกัด (SWOT Analysis) ของกิจการ

6.1.1 จุดแข็ง

1) การจัดการองค์กร

- ผู้นำกลุ่มฯ เป็นผู้ที่มีความสามารถ มีอัธยาศัยดี และเป็นที่ยอมรับของคนในชุมชน จะเห็นได้จากการที่เคยถูกรับเลือกให้เป็นประธานกลุ่มแม่บ้านปางไฮหลายสมัย ตั้งแต่ปี 2521 ถึง 2536 มีความสามารถในการขอรับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่ ซึ่งจะเห็นได้ว่า ความช่วยที่ได้รับหลายอย่างมาจากความสามารถของประธานกลุ่มฯ
- คณะกรรมการรวมถึงสมาชิกภายในกลุ่มฯ มีความสามัคคี และช่วยเหลือกันในการทำงานภายกลุ่มฯ ทำให้การบริหารองค์กรโดยรวมมีความราบรื่น

2) การผลิต

- ปัจจัยการผลิตเกือบทั้งหมดจัดหาได้ในพื้นที่ โดยเฉพาะวัตถุดิบหลักที่เป็นกล้วยน้ำว้า เป็นวัตถุดิบที่จัดหาได้ง่าย และมีอยู่มากในพื้นที่ ทำให้ช่วยลดต้นทุนในการขนส่งวัตถุดิบดังกล่าว และถือเป็นการใช้ประโยชน์จากวัตถุดิบที่มีอยู่ในพื้นที่
- อุปกรณ์การผลิตราคาแพงส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานในพื้นที่ ทำให้กลุ่มฯ ไม่ต้องรับภาระในการจัดหา
- กลุ่มฯ มีการแบ่งหน้าที่ในการผลิตอย่างชัดเจน โดยผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด จะมีผู้ดูแลหลักในการผลิตและคณะกรรมการและสมาชิกที่ทำหน้าที่ในการผลิต ก็รู้หน้าที่ในการผลิตของตนเป็นอย่างดี
- ผลิตภัณฑ์หลักที่กลุ่มฯ ผลิต มีเพียง 2 ชนิด วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตมีไม่มาก และขั้นตอนการผลิตที่ไม่ซับซ้อน ทำให้สมาชิกมีความชำนาญในการผลิตเป็นอย่างดี
- การเปลี่ยนรูปแบบการจ้างงาน จากเดิมที่มีการจ่ายค่าแรงเป็นรายวัน มาเป็นการจ่ายค่าแรงตามน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ในปี 2547 ซึ่งเป็นวิธีที่ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพของแรงงานผลิตได้ดีวิธีหนึ่ง
- กลุ่มฯ มีการถ่ายทอดความรู้ให้กับสมาชิกคนอื่น และผู้ที่สนใจในหมู่บ้านใกล้เคียง ทำให้ได้ประโยชน์ หากกลุ่มฯ มีโอกาสขยายการผลิตเพิ่มขึ้นในอนาคต หรือรองรับคำสั่งซื้อที่อาจจะมากขึ้น

3) การตลาด

- ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ถือว่าเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ ซึ่งประธานกลุ่มฯ คิดค้นขึ้นและเห็นว่ายังไม่มีแหล่งใดผลิตขึ้นมาก่อน

- กลุ่มฯ มีความคิดที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์อยู่เสมอ ดังจะเห็นได้จากการวางแผนที่จะทำการผลิตทองม้วนสอดไส้สับปะรด ซึ่งจะเป็นผลดีต่อการขยายช่องทางการตลาดของกลุ่มฯ
- ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ มีรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ทำให้มีโอกาสที่จะขยายตลาดเพิ่มขึ้นได้อีกในอนาคต
- ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ได้รับมาตรฐานเครื่องหมาย อย. และเป็นสินค้าหนึ่งผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบล ทำให้เป็นที่ไว้วางใจของลูกค้า
- จากการศึกษา พบว่า กลุ่มฯ มีการส่งเสริมการขายที่ค่อนข้างดี โดยเฉพาะวิธีการรักษาลูกค้าเก่า โดยการให้ของขวัญในเทศกาลสำคัญต่างๆ
- ฝ่ายตลาดเป็นผู้ที่มีมนุษยสัมพันธ์ที่ดี และมีความรู้ในระดับปริญญาตรี และสามารถทำหน้าที่ในตำแหน่งได้เป็นอย่างดี

4) **การเงิน**

- กลุ่มฯ มีการจัดทำบัญชีรายรับ รายจ่าย ทำให้ทราบค่าใช้จ่ายและรายได้จากการดำเนินงาน
- จากการสัมภาษณ์ พบว่า ปัจจุบันกลุ่มฯ ไม่ได้มีการกู้ยืมเงินจากแหล่งการเงินใด ทำให้กลุ่มฯ ยังไม่มีภาระหนี้สินที่จะต้องชำระในอนาคต

6.1.2 **จุดอ่อน**

1) **การจัดการองค์กร**

- คณะกรรมการกลุ่มฯ ไม่ได้ทำหน้าที่ตามโครงสร้างการบริหารองค์กร ส่งผลให้ภาระในการบริหารตกอยู่กับประธานกลุ่มฯ ซึ่งอาจเกิดปัญหาความยั่งยืนของกลุ่มฯ ในอนาคตหากประธานกลุ่มฯ ไม่สามารถทำหน้าที่ต่อไปได้
- ฝ่ายตลาดมีเพียงคนเดียว ทำให้เมื่อฝ่ายตลาดไม่อยู่หรือมีธุระเป็นเวลานาน อาจทำให้การดำเนินงานติดขัด

2) **การผลิต**

- สถานประกอบการของกลุ่มฯ มักประสบปัญหาจากอุทกภัย เห็นได้จากอุทกภัยในปี 2544 ซึ่งทำให้กลุ่มฯ ได้รับความเสียหายเป็นอย่างมาก จนต้องหยุดดำเนินการในปีนั้น แต่กลุ่มฯ ก็ยังไม่สามารถจัดหาแหล่งผลิตใหม่ เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาดังกล่าว
- กลุ่มฯ ยังขาดเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์
- จากการสำรวจ พบว่า อุปกรณ์การผลิตที่กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ ยังไม่ได้ถูกนำมาใช้ในการผลิตอย่างเต็มประสิทธิภาพ ดังจะเห็นได้จากการคำนวณต้นทุนการผลิตที่พบว่า ต้นทุนในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตมีสัดส่วนที่ค่อนข้างสูง
- ถึงแม้กลุ่มฯ จะมีอุปกรณ์การผลิตที่เพียงพอ แต่แรงงานผลิตที่ยังมีน้อย ทำให้เมื่อมีคำสั่งซื้อเข้ามาในปริมาณมาก ทำให้กลุ่มฯ ไม่สามารถผลิตให้ทันต่อความต้องการของลูกค้าได้

- การผลิตในบางขั้นตอนต้องทำด้านนอกโรงเรือน ซึ่งอาจทำให้เกิดความสกปรกขึ้นได้ง่ายจากฝุ่นละอองและเศษผงต่างๆ

3) **การตลาด**

- ราคาของทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งมีการตั้งราคาที่ต่ำกว่าต้นทุนการผลิตที่แท้จริง ทำให้กลุ่มฯ ขาดทุนจากการตั้งราคาในผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ในอัตราที่สูง
- ถึงแม้ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน เป็นผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ แต่กลุ่มฯ ไม่สามารถกำหนดราคาเองได้ ทำให้ราคาสินค้ารวมถึงกล้วยกวน ยังคงเป็นราคาที่อิงกับราคาตลาด
- บรรจุภัณฑ์ของกลุ่มฯ ยังไม่มีความแตกต่างๆ จากแหล่งผลิตอื่น และนอกจากนี้ถุงพลาสติกใสที่ใช้ในการบรรจุ มีเพียงลวดลายเดียว ทำให้ไม่เป็นที่ดึงดูดของลูกค้า อีกทั้งฉลากที่สั่งทำจากโรงงานในแต่ละครั้งไม่มากนัก ทำให้มีต้นทุนค่อนข้างสูง
- ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิต มีเพียง 3 ชนิด ทำให้กลุ่มฯ ไม่มีผลิตภัณฑ์ที่เป็นทางเลือกใหม่ให้กับลูกค้า ซึ่งหากกลุ่มฯ มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายกว่าที่เป็นอยู่ อาจทำให้กลุ่มฯ มีช่องทางการจำหน่ายที่มากขึ้นกว่าเดิม
- ผลิตภัณฑ์มีระยะเวลาการเก็บไว้ได้นานเพียง 1 เดือน ทำให้เป็นอุปสรรคต่อการขยายตลาดให้กว้างออกไป

4) **การเงิน**

- ถึงแม้จะมีการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่าย แต่การประมาณต้นทุนการผลิตที่ต่ำเกินความเป็นจริงของกลุ่มฯ ทำให้ผลการดำเนินงานที่ผ่านมา พบว่า กลุ่มฯ ประสบปัญหาการขาดทุนเป็นจำนวนมาก
- กลุ่มฯ ยังคงประสบปัญหาเงินทุนหมุนเวียน ที่ไม่เพียงพอต่อการดำเนินงาน ทั้งในด้านการผลิตและการตลาด
- การที่กลุ่มฯ ไม่กู้ยืมเงินจากหน่วยงานใดเลยในปัจจุบัน และรอที่จะรับความช่วยเหลือจากหน่วยงานในพื้นที่แต่เพียงฝ่ายเดียว ทำให้โอกาสที่จะขยายกำลังการผลิตในอนาคตอันใกล้อาจเป็นไปได้ยาก

6.1.3 โอกาส

- การสนับสนุนช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการในพื้นที่ ทั้งในด้านเงินทุน อุปกรณ์การผลิต รวมถึงการฝึกอบรมในด้านต่างๆ
- ตลาดที่จะรองรับสินค้าของกลุ่มฯ ยังมีอีกมาก เนื่องจากในปัจจุบันช่องทางการจำหน่ายยังจำกัดอยู่ในจังหวัดแพร่และจังหวัดลำปาง

6.1.4 ข้อจำกัด

- ปัญหาอุทกภัย ซึ่งเป็นปัญหาหนึ่งที่กลุ่มฯ ไม่สามารถควบคุมอาจเกิดขึ้นได้เช่นเดียวกับที่เกิดขึ้นในปี 2544 อาจส่งผลกระทบต่อสถานที่ผลิตของกลุ่มฯ

- กล้วยกวนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคู่แข่งในตลาดมาก ทำให้ยากที่จะขยายตลาดให้กว้างกว่าเดิม

6.2 ศักยภาพการดำเนินการของกิจการ

6.2.1 ศักยภาพการจัดองค์กรของกลุ่มฯ

กลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรนี้ ได้ก่อตั้งขึ้นจากความต้องการของคนในชุมชนอย่างแท้จริง โดยการสนับสนุนจากหน่วยงานในพื้นที่ ปัจจุบันมีลักษณะการบริหารงานเป็นกลุ่มฯ ประยุกต์ มีผู้นำกลุ่มฯ ที่มีความสามารถ เป็นที่ยอมรับนับถือของคนในชุมชน ประกอบกับมีนางวาสนา แผ้วเกษม บุตรของนางสมบูรณ์ เข้าร่วมเป็นคณะกรรมการกลุ่มฯ ผู้ซึ่งมีความสามารถในการทำการตลาดและการจัดทำบัญชีให้กับกลุ่มฯ นอกจากนี้คณะกรรมการกลุ่มฯ รายอื่นๆ มีความสามัคคีกลมเกลียวกัน ทำให้โดยสรุปแล้ว กลุ่มฯ ค่อนข้างมีศักยภาพในด้านการจัดการองค์กร

6.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

1) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

จากการศึกษา พบว่า ต้นทุนจากการวิเคราะห์มีค่าสูงกว่าต้นทุนที่กลุ่มฯ ประมาณการ ดังนั้นจึงทำให้กำไรเมื่อคำนวณจากต้นทุนกลุ่มฯ มีค่าสูงกว่ากำไรที่ได้จากการวิเคราะห์ นอกจากนี้จากการวิเคราะห์ยังพบว่า กลุ่มฯ ขาดทุนจากการขายส่งทุกผลิตภัณฑ์ ส่งผลให้อัตรากำไรต่อต้นทุนเป็นลบด้วยเช่นกัน ซึ่งสาเหตุมาจากการประมาณการต้นทุนการผลิตที่ต่ำกว่าความเป็นจริง

2) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

ผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายสูงที่สุด คือ ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งมียอดขายเท่ากับ 137,292 บาท ซึ่งคิดเป็นร้อยละ 63 ของยอดขายทั้งหมด รองลงไปเป็นกล้วยกวน ส่วนกล้วยม้วนกรอบมียอดขายน้อยมากเพียง 4,358 บาท

(รายละเอียดแสดงในตารางที่ 6.1)

ตารางที่ 6.1 ยอดขายและอัตรากำไรของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณขาย		ราคาขายต่อหน่วย		ยอดขาย/ปี (บาท)	อัตรายอดขายของผลิตภัณฑ์/ยอดขายรวม (%)	ต้นทุนต่อหน่วย		ต้นทุนรวม	
		ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง			กลุ่มฯ	วิเคราะห์	กลุ่มฯ	วิเคราะห์
กล้วยกวน	ห่อ	2,288	6,674	10	8	76,273	35	5.00	8.34	44,810.62	74,744.12
ทองม้วนกล้วยกวน	ห่อ	6,865	8,581	10	8	137,292	63	6.00	11.47	92,672.18	177,158.32
กล้วยม้วนกรอบ	ห่อ		545	10	8	4,358	2	5.00	8.37	2,724.05	4,560.06
รวม						217,924	100				256,462.50

ตารางที่ 6.1 (ต่อ)

ผลิตภัณฑ์	กำไรต่อหน่วย				กำไรรวม				อัตรากำไรต่อต้นทุน (ร้อยละ)				อัตรากำไรต่อราคาผลผลิต (ร้อยละ)			
	กลุ่มฯ		วิเคราะห์		กลุ่มฯ		วิเคราะห์		กลุ่มฯ		วิเคราะห์		กลุ่มฯ		วิเคราะห์	
	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง	ปลีก	ส่ง
กล้วยกวน	5.00	3.00	1.66	- 0.34	11,441.01	20,021.77	3,798.42	- 2,269.13	100.00	60.00	19.90	- 4.08	50.00	37.50	16.60	- 4.25
ทองม้วนกล้วยกวน	4.00	2.00	- 1.47	- 3.47	27,458.42	17,161.52	- 10,090.97	- 29,775.23	66.67	33.33	- 12.82	- 30.25	40.00	25.00	-14.70	- 43.375
กล้วยม้วนกรอบ	5.00	3.00	1.63	- 0.37	-	1,634.43	-	- 201.58	100.00	60.00	19.47	- 4.42	50.00	37.50	16.30	- 4.625
รวม																

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

6.2.3 **ศักยภาพการผลิต**

1) ศักยภาพของปัจจัยการผลิต

จากการศึกษาจะเห็นได้ว่า ปัจจัยการการผลิตของกลุ่มฯ ส่วนใหญ่จัดหาได้ง่ายในพื้นที่ และมีราคาไม่แพง โดยเฉพาะวัตถุดิบหลักที่สำคัญ ได้แก่ กล้วยน้ำว้า มะพร้าว และใบเตย ทำให้ช่วยลดต้นทุนในการขนส่ง อุปกรณ์การผลิตที่มีราคาแพงส่วนใหญ่ ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานราชการในพื้นที่ ส่วนวัสดุในการผลิตบางอย่าง ได้ดัดแปลงจากวัสดุธรรมชาติ ในด้านแรงงานผลิตเป็นสมาชิกของกลุ่มฯ ที่เป็นคนในท้องถิ่น ซึ่งรู้หน้าที่ของตนด้านการผลิตเป็นอย่างดี ถึงแม้จากการสำรวจ พบว่า แรงงานผลิตของกลุ่มฯ ยังมีน้อย ทำให้การใช้งานอุปกรณ์การผลิตยังไม่เต็มประสิทธิภาพ แต่โดยภาพรวมแล้ว พบว่า กลุ่มฯ ค่อนข้างมีศักยภาพด้านปัจจัยการผลิต

2) ศักยภาพของกระบวนการผลิต

ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิต มีเพียง 3 ชนิด ซึ่ง 2 ใน 3 เป็นผลิตภัณฑ์ที่ถูกคิดค้นขึ้นในปี 2546 และผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด มีสูตรการผลิตที่แน่นอน ประกอบกับขั้นตอนการผลิตไม่ซับซ้อน ทำให้ไม่มีความยุ่งยากในส่วนของกระบวนการผลิต นอกจากนี้กลุ่มฯ ยังมีผู้นำที่มีความสามารถ มีความคิดริเริ่มที่จะคิดค้นสูตรผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ขึ้นเสมอ ตลอดจนคอยควบคุมการผลิตให้ได้มาตรฐาน และสมาชิกที่ทำหน้าที่เป็นฝ่ายผลิตของกลุ่มฯ ก็มีความชำนาญในการผลิตเป็นอย่างดี ทำให้โดยรวมแล้ว กลุ่มฯ ค่อนข้างมีศักยภาพของกระบวนการผลิต

6.2.4 **ศักยภาพทางการตลาด**

ด้านผลิตภัณฑ์

ถึงแม้กล้วยกวน จะเป็นผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ที่ไม่ใช่สินค้าที่มีความแตกต่างจากกล้วยกวนที่ผลิตจากแหล่งอื่น แต่เนื่องจากไม่มีคู่แข่งในพื้นที่ ทำให้ไม่ส่งผลกระทบต่อกลุ่มฯ มากนัก นอกจากนี้จากการสัมภาษณ์ พบว่าทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนที่ผลิตขึ้น เป็นผลิตภัณฑ์ที่เป็นเอกลักษณ์ของกลุ่มฯ เนื่องจากยังไม่มีที่ไหนทำการผลิต อีกทั้งยังเป็นที่นิยมของผู้บริโภค ส่วนด้านอายุการเก็บรักษา พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิตโดยเฉลี่ยจะมีอายุการเก็บรักษาประมาณ 1 เดือน โดยกลุ่มฯ ยังขาดเทคนิคการผลิตที่ช่วยยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้นานขึ้นกว่าเดิม โดยภาพรวมสรุปได้ว่า ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ค่อนข้างมีศักยภาพ

ด้านราคาสินค้า

ราคาสินค้าของกลุ่มฯ เป็นราคาที่ตั้งตามราคาของผลิตภัณฑ์ชนิดเดียวกันที่มีจำหน่ายตามท้องตลาด และจากการสัมภาษณ์ พบว่า กล้วยกวนที่กลุ่มฯ ผลิต มีราคาที่ต่ำกว่าคู่แข่งในพื้นที่ และจากการวิเคราะห์ยังพบว่า กลุ่มฯ ประมาณต้นทุนการผลิตของทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนต่ำกว่าความเป็นจริง ทำให้ตั้งราคาขายต่ำกว่าต้นทุนการผลิต ส่งผลให้กลุ่มฯ ขาดทุนจากการตั้งราคาของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ และการที่ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดขายสูงที่สุด จึงส่งผลทำให้กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงาน โดยสรุปแล้วกลุ่มฯ ยังไม่มีศักยภาพในด้านราคาเนื่องจากไม่สามารถตั้งราคาสินค้าเองได้

ด้านสถานที่และช่องทางการจัดจำหน่าย

ลูกค้าของกลุ่มฯ ส่วนใหญ่ เป็นลูกค้าที่อยู่ในพื้นที่และจังหวัดใกล้เคียง มีจำนวนมากเพียงพอที่จะรองรับสินค้าที่ผลิตขึ้น ทำให้สินค้าของกลุ่มฯ สามารถจำหน่ายได้หมด อีกทั้งสะดวกในการขนส่ง นอกจากนี้

ช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ส่วนใหญ่ เป็นการขายส่งที่มีลักษณะฝากขาย มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้นที่มีการจำหน่ายยังที่ทำการกลุ่มฯ ทำให้กลุ่มฯ ไม่จำเป็นต้องมีสถานที่สำหรับใช้ ในการขาย

ด้านการส่งเสริมการขาย

จากหัวข้อในเรื่องการส่งเสริมการขายของกลุ่มฯ พบว่า กลุ่มฯ มีวิธีส่งเสริมการขายที่เหมาะสม โดยเฉพาะการให้เครดิตแก่ลูกค้าที่เป็นลูกค้าประจำที่กลุ่มฯ ได้นำสินค้าไปฝากขาย ซึ่งเป็นวิธีการรักษาลูกค้าเก่าไว้ได้ดีวิธีหนึ่ง อีกทั้งการให้บริการส่งถึงที่ ยังเป็นวิธีการที่ทำให้ลูกค้าพอใจอีกด้วย

โดยสรุปในภาพรวม พบว่า กลุ่มฯ ค่อนข้างมีศักยภาพในเรื่องของผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ มีช่องทางการจัดจำหน่ายหลายทาง รวมถึงมีการส่งเสริมการขายที่ดี แต่ยังไม่มีศักยภาพในด้านราคา เนื่องจากไม่สามารถตั้งราคาขายได้ตามที่ต้องการได้

6.2.5 ศักยภาพด้านการเงิน

พิจารณาอัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง กลุ่มฯ มีทุนหมุนเวียนสุทธิเท่ากับ 57,700 บาท ส่วนด้านอัตราส่วนแสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน พบว่า อัตราหมุนเวียนของลูกหนี้การค้าเท่ากับ 24.33 ครั้ง ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ที่ 15 วัน ซึ่งถือว่าค่อนข้างเร็ว เช่นเดียวกับที่มีอัตราหมุนเวียนของสินค้าคงคลังค่อนข้างดี แต่ให้อัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมดและอัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวรค่อนข้างต่ำ

พิจารณาอัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม พบว่า มีอัตราส่วนหนี้สินที่สูงเช่นเดียวกับมีหนี้สินต่อส่วนของเจ้าของที่สูงมากเช่นกัน ซึ่งอาจมีความเสี่ยงในการกู้ยืม

ด้านอัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร พบว่า ถึงแม้จะมีอัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขายที่ค่อนข้างสูง แต่ให้ค่าอัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขายติดลบที่ร้อยละ 17.68 ส่งผลให้เมื่อพิจารณาผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน พบว่า ให้อัตราผลตอบแทนเป็นลบทั้งอัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวมและอัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น

โดยสรุป พบว่า ศักยภาพทางด้านการเงินของกลุ่มฯ อยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำ (รายละเอียดแสดงดังตารางที่ 6.2)

ตารางที่ 6.2 อัตราส่วนทางการเงินของกลุ่มฯ

อัตราส่วน	กิจการ
I อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)	
1. ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)	57,700 บาท
II. อัตราส่วนแสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน	
2. อัตราหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnovers Ratio)	24.33 ครั้ง
3. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)	15.00 วัน
4. อัตราหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)	38.73 ครั้ง
5. อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory turnover in Days)	9.42 วัน
6. 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)	24.42 วัน
7. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)	0.27 ครั้ง
8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets turnover Ratio)	0.29 ครั้ง
III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม	
9. อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio)	43.54 %
10. หนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ (D/E)	0.77 เท่า
11. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long – Term Debt / Total Capitalization)	0.44 เท่า
12. Degree of Financial Leverage	1.00 เท่า
IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร	
13. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)	- 17.68 %
14. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)	34.24 %
V. ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)	
15. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment) : ROI	- 4.79 %
16. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)	- 4.79 %
17. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)	- 8.49 %

ที่มา : จากการคำนวณ

บทที่ 7
บทสรุป

7.1 สรุปผลการศึกษา

7.1.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ ตั้งอยู่หมู่ที่ 8 ตำบลแม่พุง อำเภอวังชิ้น จังหวัดแพร่ มีนางสมบูรณ์ ก่องแก้วเฮียง ทำหน้าที่ประธานกลุ่มฯ จัดตั้งขึ้นเมื่อปี 2539 ดำเนินกิจกรรมการแปรรูปกล้วยกวนซึ่งได้รับการสนับสนุนการฝึกอบรมการผลิตจากสำนักงานพัฒนาชมชุนอำเภอวังชิ้น มีสมาชิกเริ่มแรก 15 คน ต่อมาในปี 2543 กลุ่มฯ เริ่มดำเนินกิจกรรมออมทรัพย์ โดยการระดมทุนแล้วนำมาปล่อยกู้ให้กับสมาชิก ในปี 2544 ประสบปัญหาอุทกภัยทำให้กลุ่มฯ หยุดดำเนินการผลิตไป จนกระทั่งในปี 2545 ได้เริ่มมีการผลิตอีกครั้ง โดยการบริหารมีลักษณะเปลี่ยนเป็นกลุ่มประยุกต์ ซึ่งบริหารงานโดยนางสมบูรณ์ และได้รับการสนับสนุนด้านอุปกรณ์การผลิตจากสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอวังชิ้น ต่อมาในปี 2546 กลุ่มฯ ได้เริ่มผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งถือเป็นผลิตภัณฑ์หลักที่ทำรายได้ให้กลุ่มฯ มากที่สุดในปัจจุบัน

ในส่วนของกิจกรรมการผลิต พบว่า ปัจจุบันมีสมาชิกทั้งหมด 22 คน ส่วนกิจกรรมออมทรัพย์มีสมาชิกทั้งหมด 60 คน โดยสมาชิกที่อยู่ในส่วนของกิจกรรมการผลิตเป็นสมาชิกในกิจกรรมออมทรัพย์เช่นกัน มีการบริหารงานแยกกัน แต่มีนางสมบูรณ์ทำหน้าที่ประธานกลุ่มฯ ทั้ง 2 กิจกรรม แต่การบริหารงานในกิจกรรมออมทรัพย์มีลักษณะเป็นกลุ่มชุมชนแตกต่างจากกิจกรรมผลิตที่การบริหารเป็นลักษณะของกลุ่มประยุกต์ที่มีนางสมบูรณ์เป็นเจ้าของ

ภาระในการบริหารในกิจกรรมการผลิตตกอยู่กับนางสมบูรณ์ซึ่งเป็นประธานกลุ่มฯ ทั้งหมด ซึ่งมีบุตรสาวให้การสนับสนุน โดยคณะกรรมการกลุ่มฯ ไม่มีบทบาทในการบริหารงานตามที่ได้รับมอบหมาย แต่อย่างไรก็ตามคณะกรรมการซึ่งส่วนใหญ่ทำหน้าที่ในการผลิต มีความสามัคคีกันดี ทำให้การบริหารงานเป็นไปด้วยดี เช่นเดียวกับในส่วนของกิจกรรมออมทรัพย์ ที่พบว่า คณะกรรมการให้ความช่วยเหลือกันทำงานในทุกๆ ด้านเป็นอย่างดี ประกอบกับผู้นำกลุ่มฯ มีความสามารถ เป็นที่เคารพนับถือของสมาชิก ทำให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างราบรื่น

7.1.2 การผลิต

ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯ ผลิตมี 3 ชนิด ได้แก่ กล้วยกวน ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน และกล้วยม้วนกรอบ มีลักษณะรวมกันผลิตและจำหน่าย แต่บริหารงานแบบกลุ่มประยุกต์ โดยมีนางสมบูรณ์เป็นเจ้าของซึ่งจะบริหารการผลิตเองทั้งหมด โดยทำการผลิตโดยใช้พื้นที่บ้านของนางสมบูรณ์เป็นที่จัดตั้งโรงเรือนผลิต ในอนาคตวางแผนที่จะขยายกำลังการผลิตให้มากขึ้น โดยจะขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานในพื้นที่

พิจารณาปัจจัยการผลิต พบว่า วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตทั้งหมดจัดหาได้ในพื้นที่ ส่วนอุปกรณ์การผลิตส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานในพื้นที่ โดยวัตถุดิบและอุปกรณ์การผลิตได้จัดเก็บในบริเวณโรงเรือนผลิตและโรงเรือนสำหรับเก็บวัตถุดิบ

ด้านแรงงานผลิต พบว่า แรงงานผลิตเกือบทั้งหมดเป็นคณะกรรมการกลุ่มฯ มีทั้งหมด 10 คน ซึ่งส่วนใหญ่จะช่วยกันผลิตทั้งหมด การจ่ายค้าจ้างในการผลิตตั้งแต่ดำเนินการจนถึงปีการผลิต 2546 มีการจ่ายเป็นรายวันๆ ละ 50 บาท แต่จากการสำรวจครั้งล่าสุด พบว่า ในปีการผลิต 2547 กลุ่มฯ คิดค่าแรงให้กับผู้ผลิตโดยคิดจากน้ำหนักของผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ในแต่ละวันในอัตรากิโลกรัมละ 20 บาท

พิจารณาต้นทุนการผลิต พบว่า กลุ่มฯ ได้ประมาณต้นทุนการผลิตโดยคำนวณจากค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงาน โดยประธานไม่ได้คิดค่าแรงของตนเอง รวมถึงไม่ได้คำนึงถึงค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ทำให้มีต้นทุนต่ำกว่าต้นทุนจากการวิเคราะห์มาก และเมื่อพิจารณาผลตอบแทนจากการผลิต พบว่า หากไม่รวมต้นทุนในส่วนของต้นทุนด้านการตลาดและการจัดการ กลุ่มฯ ยังคงมีกำไรจากการดำเนินงาน แต่หากพิจารณาจากต้นทุนทั้งหมด พบว่า กลุ่มฯ จะขาดทุนจากการดำเนินงาน โดยทั้งนี้พบว่ามีต้นทุนในส่วนของค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต และต้นทุนด้านการตลาดค่อนข้างสูง

การพัฒนาเทคโนโลยีของกลุ่มฯ ส่วนใหญ่เป็นเรื่องของการได้รับการสนับสนุนอุปกรณ์การผลิตที่ได้รับจากหน่วยงานในพื้นที่ ซึ่งส่วนใหญ่ได้รับมาในปี 2546 ก่อนหน้านั้นอุปกรณ์การผลิตที่ใช้มีไม่มากนัก และทำการผลิตเพียงกล้วยกวน หลังจากการสนับสนุนทำให้กลุ่มฯ สามารถผลิตสินค้าได้มาก และเร็วขึ้นกว่าเดิม อีกทั้งในปีเดียวกันนี้กลุ่มฯ ยังได้คิดค้นทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก แต่จากการวิเคราะห์ถึงการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP) พบว่า ยังไม่ได้มาตรฐานอันเนื่องมาจากสภาพโรงเรือนผลิตและการจัดวางอุปกรณ์ ยังเสี่ยงต่อการปนเปื้อน

จากการศึกษา พบว่า กำลังการผลิตของกลุ่มฯ ยังน้อย ซึ่งเป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้กล้วยน้ำว้าที่กลุ่มฯ จัดซื้อมาผลิตได้ไม่ทัน ทำให้เน่าเสียก่อนที่จะผลิตได้หมด ในส่วนของความต้องการ พบว่า กลุ่มฯ ต้องการขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานหรือแหล่งการเงินในพื้นที่ เพื่อนำมาจัดซื้อปัจจัยการผลิตรวมถึงจ่ายค่าจ้างในการผลิต

7.1.3 การตลาด

นางสมบูรณ์ทำหน้าที่ในการบริหารด้านการตลาดเองทั้งหมด โดยมีบุตรสาวช่วยสนับสนุนในด้านการส่งสินค้าและจัดหาตลาด ส่วนการวางแผน พบว่า ในระยะสั้นกลุ่มฯ วางแผนที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ขึ้นอีก 1 ชนิด คือ ทองม้วนสอดไส้สับปะรดกวน นอกจากนี้ยังมีแผนที่จะปรับปรุงขนาดบรรจุภัณฑ์ให้ใหญ่ขึ้นพร้อมกับปรับราคาให้สูงขึ้น อีกทั้งจะปรับปรุงสติ๊กเกอร์ให้ดึงดูดลูกค้ามากขึ้น

ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ พบว่า เริ่มแรกกลุ่มผลิตแต่เพียงกล้วยกวน และได้เริ่มผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนขึ้นในช่วงต้นปี 2546 และในช่วงกลางปีได้ผลิตกล้วยม้วนกรอบขึ้นอีกชนิดหนึ่ง การบรรจุภัณฑ์ในอดีตเคยใช้ไฟลนในการปิดปากถุง เปลี่ยนมาเป็นการปิดปากถุงด้วยเครื่องรีดปากถุง

พิจารณาช่องทางการจัดจำหน่าย พบว่า ร้อยละ 60 ของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดเป็นการฝากขายให้แก่ลูกค้าทั้งในและต่างจังหวัด อีกร้อยละ 40 เป็นการขายปลีก ณ ที่ทำการกลุ่มฯ รวมถึงการออกร้านจำหน่ายสินค้า ส่วนในด้านราคาผลิตภัณฑ์ พบว่า กลุ่มฯ ตั้งราคาผลิตภัณฑ์โดยคำนวณจากต้นทุนที่กลุ่มฯ ประมาณการรวมถึงพิจารณาจากสินค้าชนิดเดียวกันที่มีจำหน่ายในพื้นที่ แต่จากการวิเคราะห์ พบว่า การประมาณการต้นทุนที่ผิดพลาดทำให้กลุ่มฯ ตั้งราคาต่ำกว่าที่ควรจะเป็น ส่งผลให้เมื่อพิจารณาจากต้นทุนการผลิตและการตลาดจาก

การวิเคราะห์ กลุ่มฯ ขาดทุนจากการตั้งราคาขายทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่มียอดจำหน่ายสูงที่สุด

ด้านการส่งเสริมการขาย พบว่า กลุ่มฯ ทำการส่งเสริมหลายอย่าง ทั้งการให้เครดิตแก่ลูกค้า การให้ส่วนลดในกรณีที่ซื้อในปริมาณมาก รวมถึงบริการส่งสินค้าให้กับลูกค้าทั้งในจังหวัดและจังหวัดใกล้เคียง นอกจากนี้ยังได้นำสินค้าไปออกร้านที่อิมแพคเมืองทองธานี ซึ่งเป็นการส่งเสริมการขายที่ได้ผลดีวิธีหนึ่ง

ด้านปัญหาและความต้องการด้านการตลาด พบว่า กลุ่มฯ ไม่มีปัญหาในด้านการจัดหาช่องทางการจัดจำหน่าย แต่ปัญหาที่พบ ได้แก่ กลุ่มฯ ยังขาดเงินทุนในการสั่งทำสติ๊กเกอร์ในปริมาณมาก ทำให้มีต้นทุนที่สูง นอกจากนี้จากการวิเคราะห์ ยังพบว่า การประมาณการต้นทุนที่ต่ำกว่าความเป็นจริง ทำให้ตั้งราคาขายต่ำกว่าที่ควรจะเป็น และจากการสังเกตยังพบว่าสติ๊กเกอร์ที่กลุ่มฯ ใช้อยู่ในปัจจุบันยังไม่ดึงดูดลูกค้า ด้านความต้องการ พบว่า กลุ่มฯ ต้องการให้หน่วยงานที่เกี่ยวข้องสนับสนุนด้านบรรจุภัณฑ์ โดยเฉพาะสติ๊กเกอร์ โดยอาจสนับสนุนในรูปของตัวเงิน ซึ่งกลุ่มฯ จะได้นำไปใช้ดำเนินการต่อไป

7.1.4 การเงิน

เนื่องจากกิจกรรมที่กลุ่มฯ ทำมี 2 อย่าง คือ กิจกรรมการผลิตที่บริหารงานแบบกลุ่มประยุกต์ ซึ่งนางสมบูรณ์จะเป็นผู้บริหารทางการเงินเองทั้งหมด ส่วนกิจกรรมออมทรัพย์ที่บริหารในรูปกลุ่มชุมชนจะบริหารโดยคณะกรรมการที่แต่งตั้งขึ้น

ในส่วนของกิจกรรมการผลิต พบว่า กลุ่มฯ วางแผนที่จะขอรับสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานในพื้นที่ เพื่อนำมาใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินงาน ทั้งใช้ในการจัดซื้อปัจจัยการผลิตรวมถึงจ่ายเป็นค่าแรงงานในการผลิตแก่สมาชิก

พิจารณาแหล่งเงินทุนของกลุ่มฯ พบว่า นอกจากการระดมทุนในกิจกรรมออมทรัพย์แล้ว ความช่วยเหลือในรูปของตัวเงินยังมีน้อยครั้ง คือ จากสำนักงานเกษตรจังหวัดในปี 2544 และธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตรในปี 2546 ซึ่งให้ในรูปเงินกู้ปลอดดอกเบี้ยและอัตราดอกเบี้ยต่ำ ตามลำดับ ส่วนการสนับสนุนที่เหลือส่วนใหญ่อยู่ในรูปของอุปกรณ์การผลิตรวมถึงการฝึกอบรมด้านการผลิตและการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ผลการดำเนินงานของกลุ่มฯ แบ่งพิจารณาเป็น 2 กิจกรรมแยกกัน โดยในส่วนของกิจกรรมการผลิต พบว่า จากยอดขายของกลุ่มฯ ที่ 217,942 บาท เมื่อหักต้นทุนทั้งหมดที่สูงถึง 256,462.50 บาท ทำให้กลุ่มฯ ขาดทุนจากการดำเนินงานเท่ากับ 38,538.50 บาท ส่วนกิจกรรมออมทรัพย์ พบว่า ในปี 2546 มีเงินหมุนเวียนที่ใช้ปล่อยกู้ให้กับสมาชิกจำนวน 44,000 บาท สามารถเรียกเก็บดอกเบี้ยได้ 1,760 บาท ซึ่งแบ่งเป็นค่าตอบแทนคณะกรรมการที่ทำหน้าที่เก็บเงิน 300 บาท ที่เหลือทั้งหมดได้นำมาปันผลให้กับสมาชิกผู้ถือหุ้นทั้งหมด ด้านสถานภาพทางการเงินของกลุ่มฯ ในส่วนของกิจกรรมการผลิต พบว่า มูลค่าของสินทรัพย์เท่ากับด้านของหนี้สินและส่วนของเจ้าของที่ 803,803.50 บาท

ด้านปัญหาและความต้องการทางการเงินของกลุ่มฯ พบว่า กลุ่มฯประสบปัญหาเงินทุนหมุนเวียนที่ใช้ในการผลิตมีไม่เพียงพอ โดยเฉพาะในช่วงที่ลูกค้ามีคำสั่งซื้อเข้ามามากๆ หรือในช่วงโรงเรียนเปิดเทอมที่

สมาชิกมักจะมาเบิกเงินค่าแรงล่วงหน้า เพื่อนำไปใช้จ่ายให้กับบุตรหลาน จึงทำให้กลุ่มฯ มีความต้องการขอรับการสนับสนุนทางการเงินจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อแก้ปัญหาดังกล่าวให้น้อยลง

7.2 ศักยภาพการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนที่กลุ่มฯ ผลิต เป็นผลิตภัณฑ์ที่ถือว่ามีเอกลักษณ์ เนื่องจากกลุ่มฯ เป็นแหล่งผลิตเดียวในพื้นที่ และยังได้รับคัดเลือกให้เป็นสุดยอดผลิตภัณฑ์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ 4 ดาวในระดับภาคในปี2546 นอกจากนี้ปัจจัยในด้านผู้นำที่มีความสามารถ เป็นที่ยอมรับของสมาชิกกลุ่มฯ และคนในชุมชน สามารถติดต่อประสานงานกับหน่วยงานราชการในพื้นที่ได้เป็นอย่างดี ประกอบกับการที่หน่วยงานราชการในพื้นที่ให้การสนับสนุนกลุ่มฯ ตลอดมา ซึ่งปัจจัยทั้งหมดเหล่านี้จะช่วยส่งเสริมให้กลุ่มฯ มีการพัฒนาขึ้นไปกว่าเดิม

7.3 ข้อเสนอแนะการปรับปรุง

7.3.1 การจัดการองค์กร

การบริหารงานที่เป็นลักษณะของกลุ่มประยุกต์ ทำให้ภาระในการบริหารงานและการตัดสินใจขึ้นอยู่กับบุคคลคนเดียว ซึ่งเป็นภาระงานที่ค่อนข้างหนัก โดยผู้นำจะต้องยอมรับ แต่มีข้อดีในเรื่องการตัดสินใจในการปฏิบัติงานหรือแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นเป็นไปอย่างที่รวดเร็ว

เพื่อให้เป็นการแบ่งเบาภาระ นางสมบูรณ์จะต้องสรรหาผู้ที่จะเข้ามาแบ่งเบาภาระในการบริหารงานกลุ่มฯ ซึ่งอาจเป็นบุคคลในครอบครัวหรือคณะกรรมการที่มีความสามารถ โดยอาจให้ค่าตอบแทนในการร่วมบริหารจัดการเป็นสิ่งจูงใจ

7.3.2 การผลิต

1. ปรับสถานที่ผลิต การจัดเก็บวัตถุดิบ การจัดวางอุปกรณ์การผลิต รวมถึงกระบวนการผลิต เพื่อให้ได้มาตรฐานแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี (GMP) ทั้งนี้อาจขอรับคำแนะนำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่

2. สร้างแรงจูงใจในการทำงานให้กับสมาชิกผู้ผลิต ซึ่งอาจในรูปของการปรับขึ้นค่าจ้าง การให้โบนัสปลายปี เพื่อให้เกิดการผลิตที่เต็มกำลังการผลิต

3. อบรมสมาชิกเพิ่มเติมในด้านการรักษาสุขอนามัยในการผลิต เพื่อให้การผลิตเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพและเป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐาน GMP

4. กลุ่มฯ ควรขอรับคำแนะนำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในด้านเทคนิคการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ให้ยาวนานขึ้น

7.3.3 การตลาด

1. ปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ให้มีความสวยงาม และดึงดูดลูกค้าให้มากขึ้นกว่าเดิม รวมถึงรูปแบบของสติ๊กเกอร์ ที่ควรเปลี่ยนจากที่ให้หน่วยงานราชการเป็นผู้ออกแบบ เป็นการขอรับการสนับสนุนเป็นตัวเงินแล้วจ้างให้โรงงานผลิตสติ๊กเกอร์เป็นผู้ออกแบบให้

2. กลุ่มฯ ควรศึกษาดูงานในสถานที่จำหน่ายของฝากของที่ระลึก เพื่อเปิดโลกทัศน์ และศึกษารูปแบบของบรรจุภัณฑ์ที่หลากหลาย เพื่อนำมาใช้ในการบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มฯ

3. การกำหนดราคาขายควรคำนึงถึงต้นทุนการผลิตที่แท้จริง รวมถึงค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต การตลาด การจัดการทั้งที่เป็นเงินสดและไม่เป็นเงินสด โดยอาจขอรับคำแนะนำในเรื่องการตั้งราคาจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในพื้นที่

4. การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ควรศึกษาถึงความเป็นไปได้ในด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ความเป็นไปได้ในการผลิต และปัจจัยสิ่งแวดล้อมที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ทั้งนี้อาจขอรับคำแนะนำจากหน่วยงานในพื้นที่

7.3.4 การเงิน

1. ขอรับสนับสนุนทางด้านการเงิน เพื่อปรับปรุงสถานที่ผลิตและอุปกรณ์การผลิต ให้ได้ตามมาตรฐาน GMP รวมถึงใช้เป็นทุนหมุนเวียนในการดำเนินการ

2. ขอรับคำแนะนำจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการจัดทำบัญชีอย่างง่าย ที่สามารถจัดทำเองได้ด้วยตนเองและสามารถเข้าใจได้ง่าย รวมถึงตรวจสอบได้ง่าย

เอกสารอ้างอิง

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).

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 กลไกเศรษฐกิจรากฐาน**. 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 โรงเรือนผลิตของกลุ่มฯ

รูปที่ ก.2 สภาพภายในโรงเรือนผลิต

รูปที่ ก.3 การจัดวางอุปกรณ์สในโรงเรือนผลิต

รูปที่ ก.4 การผลิตทองม้วนสอดใส้กล้วยกวน

รูปที่ ก.5 กล้วยกวนก่อนบรรจุถุงพลาสติก

รูปที่ ก.6 การจัดวางอุปกรณ์บางส่วน

ภาคผนวก ข.
การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลัก

เป็นการคำนวณวัตถุดิบจำพวก กล้วยน้ำว้า แป้งสาลี มะพร้าว และน้ำตาลทราย เป็นต้น ซึ่งมีหลักการคำนวณคล้ายกันคือ จะคำนวณจากปริมาณการใช้วัตถุดิบชนิดนั้นๆ ต่อการผลิตสินค้า 1 ชนิด เปรียบเทียบกับราคาที่จัดซื้อ โดยมีตัวอย่างในการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่าง การผลิตกล้วยกวน โดยมีวัตถุดิบเป็นกล้วยน้ำว้า ซึ่งในแต่ละครั้งการผลิตจะใช้กล้วยน้ำว้าสุกจำนวน 60 หวี ในราคาหวีละ 2 บาท ซึ่งเมื่อผลิตเสร็จจะได้กล้วยกวนจำนวน 42 กิโลกรัม ดังนั้นต้นทุนต่อกรัมของการผลิตคือ (60x2)/42,000 = 0.00286 บาท/กรัม

กล้วยกวน 1 ถุงมีขนาดบรรจุ 100 กรัม ดังนั้นต้นทุนกล้วยกวน 1 ถุงเท่ากับ 0.00286 x 100 = 0.29 บาท การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลัก แสดงได้ดังตารางที่ ข.1 – ข.9

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบรอง

เป็นการคำนวณต้นทุนน้ำมันพืชที่นำมาใช้ในการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนและกล้วยม้วนกรอบ ซึ่งมีหลักการคำนวณเช่นเดียวกับการคำนวณวัตถุดิบหลัก โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนน้ำมันพืชที่ใช้ผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน จากน้ำมันพืชขวดละ 10 บาท การผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนต่อครั้งใช้น้ำมันพืชจำนวน 0.5 ขวด จึงมีต้นทุนต่อครั้งเท่ากับ 10/2 = 5 บาท ซึ่งแต่ละครั้งจะได้ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวนประมาณ 10,000 กรัม ซึ่งจะบรรจุในถุงขนาด 100 กรัม ดังนั้นทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน 1 ถุง มีต้นทุนต่อหน่วยเท่ากับ (5 / 10,000) x 100 = 0.05 บาทต่อถุง

รายละเอียดแสดงในตารางที่ ข.10

การคำนวณต้นทุนวัสดุ

เป็นการคำนวณวัสดุที่มีอายุการใช้งานต่ำกว่า 1 ปี เช่น ถุงมือ ผ้ากันเปื้อน และไม้กลึง เป็นต้น โดยมีหลักในการคำนวณเหมือนกัน กล่าวคือหลังจากที่ทราบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุแต่ละชนิดแล้ว จะคำนวณหาสัดส่วนของค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับภาระ โดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้ต่อปี จากนั้นหารด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ของแต่ละชนิด ค่าที่ได้จะเป็นค่าใช้จ่ายวัสดุต่อหน่วย

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อถุงมือ ซึ่งมีต้นทุนในการจัดซื้อต่อปีที่ 138 บาท เมื่อพิจารณาจากกล้วยกวนที่มีปริมาณการผลิตต่อปีที่ 8,962 ถุง (ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีการใช้ผ้าขาวบางทั้งหมดเท่ากับ 24,952 ถุง) ทำให้มีสัดส่วนที่ต้องรับผิดชอบเท่ากับ

(138 x 8,962) / 24,952 = 49.57 บาท

เมื่อนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนถุงของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ที่ผลิตได้ทั้งหมดที่ 8,962 ถุง จะได้ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อถุงมือต่อหน่วยที่กล้วยกวน จะต้องรับภาระเท่ากับ 49.57 / 8,962 = 0.0055 บาทต่อถุง

การคำนวณต้นทุนวัสดุ แสดงได้ดังตารางที่ ข.11 – ข.15

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนผลิต

เริ่มจากการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิตต่อปี โดยการนำจำนวนของอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิดคูณกับมูลค่าของอุปกรณ์นั้นๆ จากนั้นหารด้วยอายุการใช้งานของแต่ละชนิด

การคำนวณหาค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิด ในกรณีที่ทราบเวลาในการใช้อุปกรณ์การผลิตชนิดนั้นๆ ในการคำนวณจะใช้ผลผลิตต่อปีของผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆ หารด้วยผลผลิตที่ได้ต่อครั้ง แล้วคูณด้วยเวลาที่มีการใช้อุปกรณ์ชนิดนั้นๆ ต่อครั้ง ค่าที่ได้จะเป็นเวลาทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้อุปกรณ์ชนิดนั้นๆ จากนั้นหาสัดส่วนของค่าเสื่อมราคาที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับภาระ โดยนำค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ คูณกับเวลาที่มีการใช้ทั้งหมดต่อปีของการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ต้องการคำนวณ แล้วหารด้วยเวลาทั้งหมดของการใช้อุปกรณ์ชนิดนั้นของการที่ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่มีการใช้ จากนั้นหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยโดยนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์ชนิดนั้นๆ ที่ผลิตได้ทั้งหมดใน 1 ปี

<u>ตัวอย่าง</u> การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องกวนเล็ก ในการผลิตกล้วยกวน พบว่า ผลผลิตต่อปีของผลิตภัณฑ์ชนิดนี้เท่ากับ 8,962 ถุง (896,200 กรัม) ปริมาณการผลิตต่อครั้งที่ 42,000 กรัม และในแต่ละครั้งมีการใช้เครื่องกวนเล็ก 10 ชั่วโมง ดังนั้นเวลาที่ผลิตภัณฑ์ชนิดนี้ใช้เตาอบตลอดทั้งปีเท่ากับ (896,200 / 42,000) x10 = 213.4 ชั่วโมง

คำนวณหาสัดส่วนของค่าเสื่อมราคาต่อผลิตภัณฑ์ จากค่าเสื่อมราคาต่อปีของเตาอบที่ 2,000 บาท เวลาทั้งหมดที่มีการใช้เครื่องกวนเล็กของผลิตภัณฑ์ที่มีการใช้ทุกชนิด คือ 213.4 ชั่วโมง ดังนั้นสัดส่วนค่าเสื่อมราคาต่อผลิตภัณฑ์จะเท่ากับ (2000 x 213.4) / 213.4 = 2,000 จากนั้นหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย โดยการนำค่าที่ได้หารด้วยปริมาณการผลิตทั้งปีของกล้วยกวนจะได้ 2,000 / 8,962 = 0.2232 บาทต่อถุง

ในกรณีที่เป็นอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกันในทุกผลิตภัณฑ์ โดยไม่ทราบระยะเวลาในการใช้ที่แน่นอน การหาค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย เริ่มจากจะนำค่าเสื่อมราคาต่อปีที่ของอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ คูณกับปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์ที่ต้องการคำนวณ แล้วหารด้วยปริมาณการผลิตของทุกผลิตภัณฑ์ ค่าที่ได้จะเป็นค่าเสื่อมราคาที่แต่ละผลิตภัณฑ์จะต้องรับภาระ จากนั้นนำค่าที่ได้หารด้วยปริมาณผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้ในปีดำเนินงาน ค่าที่ได้จะเป็นค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยของแต่ละผลิตภัณฑ์

<u>ตัวอย่าง</u> การคำนวณหาค่าเสื่อมราคาตาชั่ง (ขนาด 7 กิโลกรัม) ของการผลิตกล้วยกวน ซึ่งมีค่าเสื่อมราคาต่อปีที่ 42 บาท ซึ่งผลิตภัณฑ์ชนิดนี้มีสัดส่วนค่าเสื่อมราคาที่ต้องรับภาระ คือ (42 x 8,962)/ 24,952 = 15.09 และมีค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยเท่ากับ 15.09 / 8,962 = 0.0017 บาทต่อถุง

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคา แสดงได้ดังตารางที่ ข.16 – ข.44

การคำนวณต้นทุนค่าแรงงานในการผลิต

แบ่งการคำนวณเป็น 2 ส่วน คือ ค่าจ้างการผลิตที่จ่ายให้กับสมาชิกที่ทำการผลิต และค่าแรงในการผลิตที่ไม่เป็นเงินสดที่คำนวณให้กับนางสมบูรณ์ที่ร่วมในการผลิตกล้วยกวนแต่ไม่ได้คิดค่าแรงให้กับตนเอง

ตัวอย่าง การคำนวณค่าจ้างในการผลิตกล้วยกวน ซึ่งมีค่าใช้จ่ายที่ต้องจ่ายให้สมาชิกต่อวันที่ 200 บาท (4 คนๆ ละ 50 บาท/วัน) สามารถผลิตได้ 42,000 กรัม ซึ่งกล้วยกวนมีขนาดบรรจุที่ถุงละ 100 กรัม ดังนั้น ค่าจ้างการผลิตกล้วยกวนต่อหน่วยเท่ากับ 200 / (42000 / 100) = 0.48 บาทต่อถุง

ใช้หลักการเดียวกันนี้ในการคำนวณต้นทุนค่าแรงในการผลิตกล้วยกวนของนางสมบูรณ์ที่ไม่ได้คำนวณค่าแรงให้กับตนเอง (รายละเอียดการคำนวณแสดงในตารางที่ ข.45 – ข.46

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ด้านการผลิต

เป็นการคำนวณต้นทุนค่าแก๊ส ค่าน้ำมันรถ ค่าไฟฟ้า รวมถึงค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต โดยการคำนวณต้นทุนค่าแก๊ส จะมีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ คือ คำนวณจากปริมาณผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการใช้แก๊ส 1 ถังเปรียบเทียบกับราคาแก๊สที่ซื้อมา ส่วนการคำนวณค่าใช้จ่ายอื่นๆ ที่เหลือ มีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต โดยใช้ค่าใช้จ่ายต่อปีคำนวณหาสัดส่วนของค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับภาระ โดยพิจารณาจากจำนวนผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดที่ผลิตได้ต่อปี จากนั้นหารด้วยจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ของแต่ละชนิด ค่าที่ได้จะเป็นต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิตนั้นๆ ต่อหน่วย

ตัวอย่าง

การคำนวณต้นทุนค่าน้ำมันรถในการผลิตกล้วยกวน จากการสำรวจ พบว่า กลุ่มฯ มีค่าน้ำมันรถเท่ากับ 12,113 บาทต่อปี เมื่อพิจารณาจากกล้วยกวนที่ถูกผลิตจำนวน 8,962 ถุง (ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่ผลิตได้ทั้งหมดเท่ากับ 24,952 ถุง) ทำให้มีสัดส่วนที่ต้องรับผิดชอบ

(12,113 x 8,962) / 24,952 = 4,350.63 บาท

เมื่อนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนกล้วยกวนที่ผลิตได้ทั้งหมดที่ 8,962 ถุง จะได้ต้นทุนค่าน้ำมันต่อหน่วยที่กล้วยกวนจะต้องรับภาระเท่ากับ 4,350.63 / 8,962 = 0.4854 บาท/ถุง

รายละเอียดแสดงในตารางภาคผนวก ข.47 – ข.50

การคำนวณต้นทุนด้านการตลาด

เป็นการคำนวณต้นทุนบรรจุภัณฑ์รวมถึงค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ด้านการตลาด ซึ่งในการคำนวณต้นทุนบรรจุภัณฑ์ จะคำนวณจากปริมาณการใช้จริงกับปริมาณที่ได้เปรียบเทียบกับราคาที่จัดซื้อ ส่วนค่าใช้จ่ายด้านการตลาดต่อปีมีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต เช่นเดียวกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ด้านการตลาด ที่มีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต

ตัวอย่าง การคำนวณต้นทุนกระดาษแก้วในการบรรจุกล้วยกวน จากราคากระดาษแก้วแผ่นละ 2 บาท สามารถนำมาห่อกล้วยกวนได้ 36 เม็ด ดังนั้นจะมีต้นทุนต่อเม็ดเท่ากับ 2 / 36 = 0.06 บาท กล้วยกวนขนาดบรรจุ 100 กรัม มีกล้วยกวนจำนวน 13 เม็ด ดังนั้นจะมีต้นทุนต่อถุงเท่ากับ 13 x 0.06 = 0.72 บาท

ตัวอย่าง การคำนวณค่าเสื่อมราคาเครื่องตัดกระดาษในการผลิตกล้วยกวน ซึ่งมีค่าเสื่อมราคาต่อปีที่ 120 บาท ซึ่งผลิตภัณฑ์ชนิดนี้มีสัดส่วนค่าเสื่อมราคาที่ต้องรับภาระ คือ (120 x 8,962)/ 8,962 = 120 และมีค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยเท่ากับ 120 / 8,962 = 0.0134 บาทต่อถุง

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคา แสดงได้ดังตารางที่ ข.51 – ข.58

การคำนวณต้นทุนด้านการจัดการ

ได้แก่การคำนวณค่าใช้จ่ายด้านการจัดการและค่าใช้จ่ายโทรศัพท์ ซึ่งมีหลักการคำนวณเหมือนกับการคำนวณค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต โดยมีตัวอย่างการคำนวณดังนี้

ตัวอย่าง การคำนวณค่าใช้จ่ายด้านการจัดการของกล้วยกวน จากการสำรวจ พบว่า กลุ่มฯ มีค่าใช้จ่ายด้านการจัดการเท่ากับ 17,969 บาทต่อปี เมื่อพิจารณาจากกล้วยกวนที่ถูกผลิตจำนวน 8,962 ถุง (ผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่ผลิตได้ทั้งหมดเท่ากับ 24,952 ถุง) ทำให้มีสัดส่วนที่ต้องรับผิดชอบ

(17,969 x 8,962) / 24,952 = 6,453.93 บาท

เมื่อนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนกล้วยกวนที่ผลิตได้ทั้งหมดที่ 8,962 ถุง จะได้ต้นทุนค่าน้ำมันต่อหน่วยที่กล้วยกวนจะต้องรับภาระเท่ากับ 6,453.93 / 8,962 = 0.7201 บาท/ถุง

รายละเอียดแสดงในตารางภาคผนวก ข.59 – ข.60

นอกจากนี้ยังมีการคำนวณต้นทุนกล้วยกวนสำหรับนำมาทำไส้ทองม้วน ซึ่งคำนวณจากต้นทุนวัตถุดิบ ค่าแรงงาน รวมถึงค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ต่อการผลิตกล้วยกวน 1 กิโลกรัม โดยแสดงในตารางที่ ข.61

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

ต้นทุนวัตถุดิบหลัก

ตารางที่ ข.1 ต้นทุนกล้วยน้ำว้า

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/หวี)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (หวี)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	2	60	120	42,000	0.00286	100	0.29
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	2		0	10,000	0.00000	100	0.00
กล้วยม้วนกรอบ	2	4	8	3,000	0.00267	50	0.13

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.2 ต้นทุนแป้งสาลี

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (กก.)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	24		0	42,000	0.00000	100	0.00
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	24	5	120	10,000	0.01200	100	1.20
กล้วยม้วนกรอบ	24	1	24	3,000	0.00800	50	0.40

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.3 ต้นทุนน้ำตาล

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (กก.)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	15	20	300	42,000	0.00714	100	0.71
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	15	3	45	10,000	0.00450	100	0.45
กล้วยม้วนกรอบ	15	2	30	3,000	0.01000	50	0.50

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.4 ต้นทุนมะพร้าว

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/ลูก)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (ลูก)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	4	10	40	42,000	0.00095	100	0.10
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	4	5	20	10,000	0.00200	100	0.20
กล้วยม้วนกรอบ	4	4	16	3,000	0.00533	50	0.27

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.5 ต้นทุนเกลือ

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/ถุง)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (ถุง)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	1.04	15	15.6	42,000	0.00037	100	0.04
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	1.04	1	1.04	10,000	0.00010	100	0.01
กล้วยม้วนกรอบ	1.04	1	1.04	3,000	0.00035	50	0.02

หมายเหตุ : เกลือ1 มัด ราคา 25 บาท มี 24 ถุง (1 ถุง = 1 ขีด)

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.6 ต้นทุนใบเตย

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (กก.)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	5		0	42,000	0.00000	100	0.00
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	5	1	5	10,000	0.00050	100	0.05
กล้วยม้วนกรอบ	5		0	3,000	0.00000	50	0.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.7 ต้นทุนงา

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (กก.)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	30		0	42,000	0.00000	100	0.00
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	30	0.1	3	10,000	0.00030	100	0.03
กล้วยม้วนกรอบ	30	0.1	3	3,000	0.00100	50	0.05

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.8 ต้นทุนไข่

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/ฟอง)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (ฟอง)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	2		0	42,000	0.00000	100	0.00
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	2	20	40	10,000	0.00400	100	0.40
กล้วยม้วนกรอบ	2		0	3,000	0.00000	50	0.00

หมายเหตุ : ไข่ 1 แผง ขนาด 24 ฟอง ในราคาเฉลี่ยฟองละ 2 บาท

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.9 ต้นทุนกล้วยกวนสำหรับทำไส้ทองม้วน

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (กก.)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	52.24		0	42,000	0.00000	100	0.00
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	52.24	1	52.24	10,000	0.01741	100	0.52
กล้วยม้วนกรอบ	52.24		0	3,000	0.00000	50	0.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนวัตถุดิบรอง

ตารางที่ ข.10 น้ำมันพืช

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/ขวด)	ปริมาณใช้ต่อครั้ง (ขวด)	ต้นทุนรวม (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	10		0	42,000	0.00000	100	0.00
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	10	0.5	5	10,000	0.00050	100	0.05
กล้วยม้วนกรอบ	10	0.15	1.5	3,000	0.00050	50	0.03

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนวัสดุ

ตารางที่ ข.11 ค่าใช้จ่ายถุงมือ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	138.00	8,962	ถุง	49.57	0.0055
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	138.00	15,445	ถุง	85.42	0.0055
กล้วยม้วนกรอบ	138.00	545	ถุง	3.01	0.0055
รวม	138.00	24,952		138	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.12 ค่าใช้จ่ายผ้ากันเปื้อน

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	240.00	8,962	ถุง	86.20	0.0096
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	240.00	15,445	ถุง	148.56	0.0096
กล้วยม้วนกรอบ	240.00	545	ถุง	5.24	0.0096
รวม	240.00	24,952		240	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.13 ค่าใช้จ่ายถ้วยหยอดแป้ง

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน			ถุง	0.00	
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	50.00	15,445	ถุง	48.30	0.0031
กล้วยม้วนกรอบ	50.00	545	ถุง	1.70	0.0031
รวม	50.00	15,990		50	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.14 ค่าใช้จ่ายไม้กลึง

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	60.00	8,962	ถุง	60.00	0.0067
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน			ถุง	0.00	
กล้วยม้วนกรอบ			ถุง	0.00	
รวม	60.00	8,962		60	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.15 ต้นทุนไม้แคะ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	120.00	8,962	ถุง	120.00	0.0134
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	120.00		ถุง	0.00	
กล้วยม้วนกรอบ	120.00		ถุง	0.00	
รวม	120.00	8,962		120	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ และโรงเรือนผลิต

ตารางที่ ข.16 ค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร อุปกรณ์ และโรงเรือนการผลิตรวม

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
เครื่องกวน (เล็ก)	1	40,000	40,000	20	2,000
เครื่องกวน (ใหญ่)	3	60,000	180,000	20	9,000
เครื่องกวนแก๊ส	1	50,000	50,000	15	3,333
เครื่องปั่นกล้วย	1	18,000	18,000	10	1,800
เครื่องพิมพ์ทองม้วน	11	6,500	71,500	5	14,300
เครื่องปิดปากถุง	3	2,500	7,500	10	750
เครื่องโม่มะพร้าว	1	15,000	15,000	3	5,000
เครื่องขูดมะพร้าว	2	2,500	5,000	3	1,667
เครื่องปั่นกะทิ	1	35,000	35,000	10	3,500
เครื่องอัดกะทิ	1	2,800	2,800	10	280
เครื่องตัดกระดาษ	1	1,200	1,200	10	120
หม้อแปลงไฟฟ้า	1	10,000	10,000	20	500
ตาชั่ง 7 กิโลกรัม	1	500	500	12	42
ตาชั่ง 60 กิโลกรัม	1	700	700	30	23
เครื่องกรองน้ำ	1	3,500	3,500	5	700
ถังน้ำ	2	40	80	3	27

ตารางที่ ข.16 (ต่อ)

เครื่องจักร/อุปกรณ์/โรงเรือน	จำนวน	มูลค่า (บาท/หน่วย)	มูลค่ารวม(บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)
กาละมังพลาสติก	4	40	160	3	53
พร้า	2	50	100	5	20
กรรไกร	12	19	228	3	76
ช้อน (ตักทองม้วน)	12	27	324	5	65
ขนแม่น	20	2	30	5	6
โต๊ะรองเครื่อง	12	50	600	15	40
โต๊ะสแตนเลส	1	1,200	1,200	10	120
โต๊ะพับ	1	170	170	10	17
ตู้ไม้กระจกเลื่อน	2	600	1,200	15	80
เก้าอี้	12	150	1,800	3	600
พัดลมตั้งพื้น	1	750	750	12	63
โรงเรือนเก็บวัตถุดิบ	1	10,000	10,000	20	500
โรงเรือนผลิต	1	35,000	35,000	12	2,917

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.17 ค่าเสื่อมราคาเครื่องกวน (เล็ก)

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (ชั่วโมง)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (ชั่วโมง)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	10	100	42,000	8,962	896,212	213.4	2,000.00	0.2232
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน		100	10,000	15,445	1,544,536	-	0	0.0000
กล้วยม้วนกรอบ		50	3,000	545	27,241	-	0	0.0000
รวม				24,952	2,467,989	213.38	2,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.18 ค่าเสื่อมราคาเครื่องกวน (ใหญ่)

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (ชั่วโมง)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (ชั่วโมง)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	10	100	42,000	8,962	896,212	213.4	9,000.00	1.0042
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน		100	10,000	15,445	1,544,536	-	0	0.0000
กล้วยม้วนกรอบ		50	3,000	545	27,241	-	0	0.0000
รวม				24,952	2,467,989	213.38	9,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.19 ค่าเสื่อมราคาเครื่องกวนแก๊ส

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (ชั่วโมง)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (ชั่วโมง)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	10	100	42,000	8,962	896,212	213.4	3,333.00	0.3719
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน		100	10,000	15,445	1,544,536	-	0	0.0000
กล้วยม้วนกรอบ		50	3,000	545	27,241	-	0	0.0000
รวม				24,952	2,467,989	213.38	3,333.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.20 ค่าเสื่อมราคาเครื่องปั่นกล้วย

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาที)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาที)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	48	100	42,000	8,962	896,212	1,024.2	1,000.94	0.1117
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	5	100	10,000	15,445	1,544,536	772.3	754.6955879	0.0489
กล้วยม้วนกรอบ	5	50	3,000	545	27,241	45.4	44.36775943	0.0814
รวม				24,952	2,467,989	1,841.91	1,800.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.21 ค่าเสื่อมราคาเครื่องพิมพ์ทองม้วน

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (ชั่วโมง)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (ชั่วโมง)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน		100	42,000	8,962	896,212	-	-	0.0000
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	5	100	10,000	15,445	1,544,536	772.3	14133.81755	0.9151
กล้วยม้วนกรอบ	1	50	3,000	545	27,241	9.1	166.1824521	0.3050
รวม				24,952	2,467,989	781.35	14,300.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.22 ค่าเสื่อมราคาเครื่องปิดปากถุง

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาที)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาที)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	84	100	42,000	8,962	896,212	1,792.4	269.38	0.0301
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	20	100	10,000	15,445	1,544,536	3,089.1	464.2467249	0.0301
กล้วยม้วนกรอบ	12	50	3,000	545	27,241	109.0	16.37554585	0.0301
รวม				24,952	2,467,989	4,990.46	750.00	

หมายเหตุ : รีดปากถุงครั้งละ 5 ถุง/นาที

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.23 ค่าเสื่อมราคาเครื่องโม่มะพร้าว

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาที)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาที)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	30	100	42,000	8,962	896,212	640.2	1,043.98	0.1165
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	15	100	10,000	15,445	1,544,536	2,316.8	3778.320746	0.2446
กล้วยม้วนกรอบ	12	50	3,000	545	27,241	109.0	177.6988005	0.3262
รวม				24,952	2,467,989	3,065.92	5,000.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.24 ค่าเสื่อมราคาเครื่องขูดมะพร้าว

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาที)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาที)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	30	100	42,000	8,962	896,212	640.2	348.06	0.0388
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	15	100	10,000	15,445	1,544,536	2,316.8	1259.692137	0.0816
กล้วยม้วนกรอบ	12	50	3,000	545	27,241	109.0	59.2447801	0.1087
รวม				24,952	2,467,989	3,065.92	1,667.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.25 ค่าเสื่อมราคาเครื่องปั่นกะทิ

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาที)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาที)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	5	100	42,000	8,962	896,212	106.7	403.98	0.0451
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	5	100	10,000	15,445	1,544,536	772.3	2924.115914	0.1893
กล้วยม้วนกรอบ	5	50	3,000	545	27,241	45.4	171.9056974	0.3155
รวม	5			24,952	2,467,989	924.36	3,500.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.26 ค่าเสื่อมราคาเครื่องอัดกะทิ

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาที)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาที)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	5	100	42,000	8,962	896,212	106.7	32.32	0.0036
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	5	100	10,000	15,445	1,544,536	772.3	233.9292731	0.0151
กล้วยม้วนกรอบ	5	50	3,000	545	27,241	45.4	13.7524558	0.0252
รวม	5			24,952	2,467,989	924.36	280.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.27 ค่าเสื่อมราคาหม้อแปลงไฟฟ้า

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	500.00	8,962	ถุง	179.59	0.0200
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	500.00	15,445	ถุง	309.50	0.0200
กล้วยม้วนกรอบ	500.00	545	ถุง	10.92	0.0200
รวม	500.00	24,952		500.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.28 ค่าเสื่อมราคาตาชั่ง 7 กิโลกรัม

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	42.00	8,962	ถุง	15.09	0.0017
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	42.00	15,445	ถุง	26.00	0.0017
กล้วยม้วนกรอบ	42.00	545	ถุง	0.92	0.0017
รวม	42.00	24,952		42.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.29 ค่าเสื่อมราคาตาชั่ง 60 กิโลกรัม

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	23.00	8,962	ถุง	8.26	0.0009
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	23.00	15,445	ถุง	14.24	0.0009
กล้วยม้วนกรอบ	23.00	545	ถุง	0.50	0.0009
รวม	23.00	24,952		23.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.30 ค่าเสื่อมราคาเครื่องกรองน้ำ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	700.00	8,962	ถุง	251.42	0.0281
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	700.00	15,445	ถุง	433.30	0.0281
กล้วยม้วนกรอบ	700.00	545	ถุง	15.28	0.0281
รวม	700.00	24,952		700.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.31 ค่าเสื่อมราคาถังน้ำ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	27.00	8,962	ถุง	9.70	0.0011
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	27.00	15,445	ถุง	16.71	0.0011
กล้วยม้วนกรอบ	27.00	545	ถุง	0.59	0.0011
รวม	27.00	24,952		27.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.32 ค่าเสื่อมราคากาละมังพลาสติก

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	53.00	8,962	ถุง	19.04	0.0021
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	53.00	15,445	ถุง	32.81	0.0021
กล้วยม้วนกรอบ	53.00	545	ถุง	1.16	0.0021
รวม	53.00	24,952		53.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.33 ค่าเสื่อมราคาพร้า

ผลิตภัณฑ์	เวลาที่ใช้ (นาที)	ขนาดบรรจุ (กรัม/ถุง)	ผลผลิตต่อครั้ง (กรัม)	ผลผลิตต่อปี (ถุง)	ผลผลิตต่อปี (กรัม)	เวลาที่ใช้ของผลิตภัณฑ์ทั้งปี (นาที)	ค่าเสื่อมต่อผลิตภัณฑ์ (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	15	100	42,000	8,962	896,212	320.1	4.43	0.0005
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	7	100	10,000	15,445	1,544,536	1,081.2	14.95	0.0010
กล้วยม้วนกรอบ	5	50	3,000	545	27,241	45.4	0.63	0.0012
รวม				24,952	2,467,989	1,446.65	20.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.34 ค่าเสื่อมราคากรรไกร

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน			ถุง	0.00	
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	76.00	15,445	ถุง	73.41	0.0048
กล้วยม้วนกรอบ	76.00	545	ถุง	2.59	0.0048
รวม	76.00	15,990		76.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.35 ค่าเสื่อมราคาซ้อน (ตักทองม้วน)

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน			ถุง	0.00	
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	65.00	15,445	ถุง	62.79	0.0041
กล้วยม้วนกรอบ	65.00	545	ถุง	2.21	0.0041
รวม	65.00	15,990		65.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.36 ค่าเสื่อมราคาขนเม่น

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	6.00	8,962	ถุง	6.00	0.0007
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน			ถุง	0.00	
กล้วยม้วนกรอบ			ถุง	0.00	
รวม		8,962		6.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.37 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะรองเครื่อง

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	40.00	8,962	ถุง	14.37	0.0016
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	40.00	15,445	ถุง	24.76	0.0016
กล้วยม้วนกรอบ	40.00	545	ถุง	0.87	0.0016
รวม	40.00	24,952		40.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.38 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะสแตนเลส

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	120.00	8,962	ถุง	43.10	0.0048
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	120.00	15,445	ถุง	74.28	0.0048
กล้วยม้วนกรอบ	120.00	545	ถุง	2.62	0.0048
รวม	120.00	24,952		120.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.39 ค่าเสื่อมราคาโต๊ะพับ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	17.00	8,962	ถุง	6.11	0.0007
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	17.00	15,445	ถุง	10.52	0.0007
กล้วยม้วนกรอบ	17.00	545	ถุง	0.37	0.0007
รวม	17.00	24,952		17.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.40 ค่าเสื่อมราคาตู้ไม้กระจกเลื่อน

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	80.00	8,962	ถุง	28.73	0.0032
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	80.00	15,445	ถุง	49.52	0.0032
กล้วยม้วนกรอบ	80.00	545	ถุง	1.75	0.0032
รวม	80.00	24,952		80.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.41 ค่าเสื่อมราคาเก้าอี้

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	600.00	8,962	ถุง	215.50	0.0240
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	600.00	15,445	ถุง	371.40	0.0240
กล้วยม้วนกรอบ	600.00	545	ถุง	13.10	0.0240
รวม	600.00	24,952		600.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.42 ค่าเสื่อมราคาพัดลมตั้งพื้น

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	63.00	8,962	ถุง	22.63	0.0025
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	63.00	15,445	ถุง	39.00	0.0025
กล้วยม้วนกรอบ	63.00	545	ถุง	1.38	0.0025
รวม	63.00	24,952		63.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.43 ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนเก็บวัตถุดิบ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	500.00	8,962	ถุง	179.59	0.0200
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	500.00	15,445	ถุง	309.50	0.0200
กล้วยม้วนกรอบ	500.00	545	ถุง	10.92	0.0200
รวม	500.00	24,952		500.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.44 ค่าเสื่อมราคาโรงเรือนผลิต

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	2,917.00	8,962	ถุง	1047.70	0.1169
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	2,917.00	15,445	ถุง	1805.61	0.1169
กล้วยม้วนกรอบ	2,917.00	545	ถุง	63.69	0.1169
รวม	2,917.00	24,952		2917.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนค่าใช้จ่ายแรงงานในการผลิต

ตารางที่ ข.45 ต้นทุนค่าจ้างการผลิต

ผลิตภัณฑ์	ค่าจ้างต่อวัน (บาท)	ปริมาณผลิตต่อวัน	หน่วย	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	200.00	42,000	กรัม	100	0.48
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	250.00	10,000	กรัม	100	2.50
กล้วยม้วนกรอบ	75.00	3,000	กรัม	50	1.25
รวม					

หมายเหตุ : ค่าจ้างในการผลิตกล้วยกวน คนละ 50 บาท/วัน (จ้าง 4 คน/วัน)

ค่าจ้างในการผลิตทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน และกล้วยม้วนกรอบ กิโลกรัมละ 25 บาท

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.46 ต้นทุนค่าแรงที่ไม่เป็นเงินสด

ผลิตภัณฑ์	ค่าจ้างต่อวัน (บาท)	ปริมาณผลิตต่อวัน	หน่วย	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	50.00	42,000	กรัม	100	0.12
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน		10,000	กรัม	100	0.00
กล้วยม้วนกรอบ		3,000	กรัม	50	0.00
รวม					

หมายเหตุ : ค่าจ้างในการผลิตกล้วยกวน คนละ 50 บาท/วัน (นางสมบูรณ์เป็นแรงงานหลักในการผลิตกล้วยกวน แต่ไม่ได้คิดค่าแรงตนเอง)

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ด้านการผลิต

ตารางที่ ข.47 ต้นทุนค่าแก๊ส

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/ถัง)	มูลค่าการใช้ต่อครั้ง (บาท)	ปริมาณที่ผลิตได้ (กรัม)	ต้นทุนต่อกรัม (บาท)	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	225	112	42,000	0.00267	100	0.27
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	225		10,000		100	0.00
กล้วยม้วนกรอบ	225		3,000		50	0.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.48 ต้นทุนค่าน้ำมันรถ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	12,113.00	8,962	ถุง	4,350.63	0.4854
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	12,113.00	15,445	ถุง	7,497.89	0.4854
กล้วยม้วนกรอบ	12,113.00	545	ถุง	264.48	0.4854
รวม	12,113.00	24,952		12,113.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.49 ต้นทุนค่าไฟฟ้า

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน			ถุง	0.00	
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	15,282.00	15,445	ถุง	14761.32	0.9557
กล้วยม้วนกรอบ	15,282.00	545	ถุง	520.68	0.9557
รวม	15,282.00	15,990		15282.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.50 ต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ด้านการผลิต

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	12,446.00	8,962	ถุง	4470.23	0.4988
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	12,446.00	15,445	ถุง	7704.02	0.4988
กล้วยม้วนกรอบ	12,446.00	545	ถุง	271.75	0.4988
รวม	12,446.00	24,952		12446.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนด้านการตลาด

ตารางที่ ข.51 ต้นทุนกระดาษแก้ว

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/แผ่น)	จำนวนที่ถุงได้ (เม็ด)	ต้นทุนต่อเม็ด (บาท)	จำนวนเม็ดต่อถุง	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	2.00	36	0.06	13	0.72
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	2.00	36	0.06		0.00
กล้วยม้วนกรอบ	2.00	36	0.06		0.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.52 ต้นทุนพลาสติกถุงกล้วยกวน

ผลิตภัณฑ์	ราคา (บาท/กก.)	จำนวนที่ถุงได้ (ถุง)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	40.00	100	0.40
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน		100	0.00
กล้วยม้วนกรอบ		100	0.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.53 ค่าใช้จ่ายถุงหิ้วพลาสติก (12*20 นิ้ว)

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	1,800.00	8,962	ถุง	646.51	0.0721
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	1,800.00	15,445	ถุง	1114.19	0.0721
กล้วยม้วนกรอบ	1,800.00	545	ถุง	39.30	0.0721
รวม		24,952		0.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.54 ค่าใช้จ่ายถุงหิ้วพลาสติก (5*8 นิ้ว)

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	840.00	8,962	ถุง	301.70	0.0337
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	840.00	15,445	ถุง	519.96	0.0337
กล้วยม้วนกรอบ	840.00	545	ถุง	18.34	0.0337
รวม	840.00	24,952		840.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.55 ต้นทุนถุงพลาสติกใส

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ (กรัม)	ราคา (บาท/กก.)	จำนวนที่ถุงได้ (ถุง)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	100	60.00	350	0.17
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	100	100.00	200	0.50
กล้วยม้วนกรอบ	50	100.00	200	0.50

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.56 ต้นทุนสติ๊กเกอร์

ผลิตภัณฑ์	มูลค่าสั่งซื้อ (บาท)	ปริมาณที่ได้ (ใบ)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	9,500	10,000	0.95
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	9,500	10,000	0.95
กล้วยม้วนกรอบ	9,500	10,000	0.95

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.57 ต้นทุนลวดพลาสติกสี

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	960.00	8,962	ถุง	344.80	0.0385
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	960.00	15,445	ถุง	594.24	0.0385
กล้วยม้วนกรอบ	960.00	545	ถุง	20.96	0.0385
รวม	960.00	24,952		960.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.58 ค่าเสื่อมราคาเครื่องตัดกระดาษ

ผลิตภัณฑ์	ค่าเสื่อมราคาต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าเสื่อมราคา (บาท)	ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	120.00	8,962	ถุง	120.00	0.0134
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน			ถุง	0.00	
กล้วยม้วนกรอบ			ถุง	0.00	
รวม	120.00	8,962		120.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนด้านการจัดการ

ตารางที่ ข.59 ค่าใช้จ่ายด้านการจัดการ

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	17,969.00	8,962	ถุง	6453.93	0.7201
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	17,969.00	15,445	ถุง	11122.73	0.7201
กล้วยม้วนกรอบ	17,969.00	545	ถุง	392.34	0.7201
รวม	17,969.00	24,952		17969.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ข.60 ค่าโทรศัพท์

ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายต่อปี (บาท)	ปริมาณการผลิตต่อปี	หน่วย	สัดส่วนค่าใช้จ่าย (บาท)	ค่าใช้จ่ายต่อหน่วย (บาท)
กล้วยกวน	733.00	8,962	ถุง	263.27	0.0294
ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน	733.00	15,445	ถุง	453.72	0.0294
กล้วยม้วนกรอบ	733.00	545	ถุง	16.00	0.0294
รวม	733.00	24,952		733.00	

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ต้นทุนกล้วยกวนสำหรับทำไส้ทองม้วน

ตารางที่ ข.61 ต้นทุนกล้วยกวนสำหรับทำไส้ทองม้วน

ปัจจัยการผลิต	ต้นทุนต่อ 100 กรัม	ต้นทุนกล้วยกวน 1 กิโลกรัม
วัตถุดิบหลัก		
กล้วยน้ำว้า	0.29	2.86
น้ำตาล	0.71	7.14
มะพร้าว	0.10	0.95
เกลือ	0.04	0.37
วัสดุ		
ถุงมือ	0.0055	0.06
ผ้ากันเปื้อน	0.0096	0.10
ไม้กลึง	0.0067	0.07
ไม้แคะ	0.0134	0.13
ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ ด้านการผลิต		
ค่าแก๊ส	0.2667	2.67
ค่าน้ำมันรถ	0.4854	4.85
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	0.4988	4.99
แรงงาน		
ค่าจ้างการผลิต	0.48	4.76
ค่าแรงงาน	0.12	1.19
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์		
เครื่องกวน (เล็ก)	0.2232	2.23
เครื่องกวน (ใหญ่)	1.0042	10.04
เครื่องกวนแก๊ส	0.3719	3.72
เครื่องปั่นกล้วย	0.1117	1.12
เครื่องปิดปากถุง	0.0301	0.30

ตารางที่ ข.61 (ต่อ)

ปัจจัยการผลิต	ต้นทุนต่อ 100 กรัม	ต้นทุนกล้วยกวน 1 กิโลกรัม
โม่มะพร้าว	0.1165	1.16
เครื่องขูดมะพร้าว	0.0388	0.39
เครื่องปั่นกะทิ	0.0451	0.45
เครื่องอัดกะทิ	0.0036	0.04
หม้อแปลงไฟฟ้า	0.0200	0.20
ตาชั่ง 7 กิโลกรัม	0.0040	0.04
ตาชั่ง 60 กิโลกรัม	0.0009	0.01
เครื่องกรองน้ำ	0.0281	0.28
ถังน้ำ	0.0011	0.01
กาละมังพลาสติก	0.0021	0.02
พร้า	0.0005	0.00
ขนเม่น	0.0007	0.01
โต๊ะรองเครื่อง	0.0016	0.02
โต๊ะสแตนเลส	0.0048	0.05
โต๊ะพับ	0.0007	0.01
ตู้ไม้กระจกเลื่อน	0.0032	0.03
เก้าอี้	0.0240	0.24
พัดลมตั้งพื้น	0.0025	0.03
โรงเรือนเก็บวัตถุดิบ	0.0200	0.20
โรงเรือนผลิต	0.1169	1.17
ต้นทุนด้านการตลาด		
ถุงหิ้วพลาสติก (5*8 นิ้ว)	0.03	0.34
รวม		52.24

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

I. อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio) : แสดงถึงสภาพคล่องระยะสั้น

1. ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital) = CA – CL (บาท)

= 57,700 – 0 บาท

= 57,700 บาท

กลุ่ม ฯ มีทุนหมุนเวียนสุทธิเพื่อใช้ในการดำเนินกิจการทั้งหมด 57,700 บาท

II. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio) : แสดงถึงประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาว

2. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)

= ยอดขายเชื่อ / ลูกหนี้การค้าถัวเฉลี่ย (ครั้ง หรือ รอบ)

= 130,754 / 5,374

= 24.33 ครั้งหรือรอบ

หมายถึง กลุ่มฯ สามารถเรียกเก็บหนี้จากลูกค้าจากการขายเชื่อได้ 24 ครั้ง/ปี หรือ กลุ่ม ฯ สามารถเปลี่ยนลูกหนี้เป็นเงินสดได้ 24 ครั้ง/ปี หรือได้ในระยะเวลา 15 วัน จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนการเวียนของลูกหนี้การค้าของกลุ่ม ฯ ค่อนข้างดี

3. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period)

= 365 วัน / อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (วัน)

= 365 / 24.33

= 15 วัน

หมายถึง การขายเชื่อแต่ละครั้ง กลุ่ม ฯ ใช้ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ประมาณ 15 วัน

4. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)

= ต้นทุนสินค้าขาย / สินค้าคงคลังเฉลี่ย (ครั้ง หรือ รอบ)

= 143,314.45 / 3,700

= 38.73 ครั้ง หรือ รอบ ประมาณ 39 ครั้ง

หมายถึง มีการหมุนเวียนของสินค้าคงคลังเฉลี่ยประมาณ 39 ครั้งต่อปี หรือประมาณ 9 วัน จึงสามารถขายสินค้าได้ จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง ของกลุ่ม ฯ อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างดี

4. อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)

= 365 / 38.73

= 9.42 วันหรือประมาณ 9 วัน

หมายถึง สินค้าที่กลุ่ม ฯผลิตขึ้นมาต้องเก็บไว้ประมาณ 9 วันจึงขายได้ ซึ่งจะเห็นว่า ระยะเวลาในการเก็บสินค้าก่อนขายของกลุ่ม ฯ ค่อนข้างนาน โดยเฉพาะเป็นสินค้าประเภทอาหาร

6. 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle) = ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ + อายุสินค้า (วัน)

= 15.00 + 9.42

= 24.42 วัน

หมายความว่า รอบธุรกิจของกลุ่ม ฯ อยู่ในเกณฑ์ปรกติ เนื่องจากมีค่ารอบธุรกิจไม่สูงมากนัก ใช้เวลาประมาณ 24 วัน จึงจะได้รับเงินจากการขายสินค้า

7. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)

= ยอดขาย / สินทรัพย์ทั้งหมด (ครั้ง หรือ เท่า)

= S / Total Asset หรือ S / (CA+FA)

= 217,924 / 803,803.50

= 0.27 ครั้งหรือเท่า

หมายถึง สินทรัพย์ทั้งหมดจะก่อให้เกิดยอดขาย 0.27 ครั้ง / ปี หรือ ยอดขายเป็น 0.27 เท่าของสินทรัพย์ทั้งหมด หรือ หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ทุก ๆ 1 บาท จะก่อให้เกิดยอดขาย 0.27 บาท จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด ค่อนข้างต่ำ แสดงว่า การใช้สินทรัพย์ของกลุ่ม ฯ ไม่เต็มประสิทธิภาพ

8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)

= ยอดขาย / สินทรัพย์ถาวรสุทธิ (ครั้ง หรือ เท่า)

= S / FA

= 217,924 / 740,248

= 0.29 ครั้งหรือเท่า

หมายถึง สินทรัพย์ถาวรจะก่อให้เกิดยอดขาย 0.29 ครั้ง/ปี หรือ ยอดขายเป็น 0.29 เท่าของสินทรัพย์ถาวรสุทธิ หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวรทุก ๆ 1 บาท จะก่อให้เกิดยอดขาย 0.29 บาท จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวรค่อนข้างต่ำ แสดงว่า กลุ่ม ฯ ยังใช้โรงเรือนไม่เต็มประสิทธิภาพ

III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

9. อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio) = (หนี้สินทั้งหมด / สินทรัพย์ทั้งหมด) x 100%

= [(0 + 350,000) / 803,803.50] x 100%

= 43.54 %

แสดงว่า ทุก ๆ 100 บาทของสินทรัพย์ทั้งหมด กลุ่ม ฯมีภาระหนี้สินที่ต้องชำระทั้งหมด 43.54 บาท ดังนั้นธุรกิจของกลุ่ม ฯ มีความเสี่ยงทางการเงินค่อนข้างสูง และการก่อหนี้เพื่อนำมาใช้ในการดำเนินธุรกิจอีกอาจมีควาเสี่ยง

10. หนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ (D/E) = Debt / Equity
= หนี้สิน / ส่วนของเจ้าของ (เท่า)
= (0 + 350,000) / 453,803.50
= 0.77 เท่า

หมายถึง ทุก ๆ 1 บาท ของส่วนของเจ้าของ กลุ่ม ฯมีภาระผูกพันที่จะต้องชำระหนี้สูงถึง 0.77 บาท จะเห็นได้ว่าเป็นสัดส่วนที่สูงมาก

11. อัตราส่วนหนี้ระยะยาวต่อเงินลงทุนรวม (Long - Term Debt/Total Capitalization)
= หนี้ระยะยาว / (หนี้ระยะยาว+ส่วนของผู้ถือหุ้น) (เท่า)
= LTD / (LTD + Equity)
= 350,000 / (350,000 + 453,803.50)
= 0.44

หมายถึง ทุก ๆ 1 บาท ของเงินลงทุนรวม กลุ่ม ฯ มีภาระผูกพันที่ต้องชำระหนี้ 0.44 บาท จะเห็นได้ว่า เป็นอัตราค่อนข้างสูง แสดงว่า การกู้เงินในระยะยาวมาใช้ในการลงทุนระยะยาวอาจเกิดความเสี่ยงในการชำระหนี้

12. Degree of Financial Leverage = EBIT / (EBIT – I)
= EBIT / EBT (เท่า)
= - 38,538.50 / - 38,538.50 เท่า
= 1

IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

13. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)
= (กำไรสุทธิ / ยอดขาย) x 100%
= (EAT / S) x 100%
= (- 38,538.50 / 217,924) x 100%
= - 17.68 %

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของยอดขาย กลุ่มฯ จะขาดทุนสุทธิ 17.68 บาท

14. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin) = (GP / S) x 100%

= (74,609.55 / 217,924) x 100%

= 34.24 %

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของยอดขายจะก่อให้เกิดกำไรเบื้องต้น 34.24 บาท ซึ่งจะเห็นได้ว่ากลุ่ม ฯ ได้รับผลตอบแทนจากกำไรเบื้องต้นค่อนข้างสูง

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

15. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment : ROI) = (EAT / Total Assets) x 100%

= (- 38,538.53 /803,803.50) x 100%

= - 4.79 %

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของการลงทุนจะก่อให้เกิดการขาดทุน 4.79 บาท

16. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)

= (กำไรจากการดำเนินงาน / สินทรัพย์รวม) x 100%

= (EBIT / Total Assets) x 100%

= (- 38,538.53 /803,803.50) x 100%

= - 4.79 %

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของการลงทุนจากสินทรัพย์รวม กลุ่ม ฯ ขาดทุนจากการดำเนินงาน เท่ากับ 4.79 บาท

17. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE) = (EAT / Equity) x 100%

= (กำไรสุทธิ / ส่วนของผู้ถือหุ้น) x 100%

= (- 38,538.53 / 453,803.50) x 100%

= - 8.49 %

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของส่วนของเจ้าของ จะก่อให้เกิดการขาดทุนสุทธิ 8.49 บาท

ภาคผนวก ค.
ต้นทุนและผลตอบแทน

ตารางที่ ค.1 ต้นทุนกล้วยกวน

รายการ	กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					2.89	0.12	3.01	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
กล้วยน้ำว้า		บาท			0.29		0.29	5.51
แป้งสาลี		บาท			0.00		0.00	-
น้ำตาล		บาท			0.71		0.71	13.77
มะพร้าว		บาท			0.10		0.10	1.84
เกลือ		บาท			0.04		0.04	0.72
ใบเตย		บาท			0.00		0.00	-
งา		บาท			0.00		0.00	-
ไข่		บาท			0.00		0.00	-
กล้วยกวนสำหรับทำไส้ทองม้วน		บาท			0.00		0.00	-
1.2 วัตถุดิบรอง								
น้ำมันพืช		บาท			0.00		0.00	-
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ถุงมือ		บาท			0.01		0.01	0.11
ผ้ากันเปื้อน		บาท			0.01		0.01	0.19
ถ้วยหยอดแป้ง		บาท			0.00		0.00	-
ไม้กลึง		บาท			0.01		0.01	0.13
ไม้แคะ		บาท			0.01		0.01	0.26

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าแก๊ส		บาท			0.27		0.27	5.14
ค่าน้ำมันรถ		บาท			0.49		0.49	9.36
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.00		0.00	-
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ		บาท			0.50		0.50	9.61
2. แรงงาน								
ค่าจ้างการผลิต		บาท			0.48		0.48	9.18
ค่าแรงงาน		บาท				0.12	0.12	2.31
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องกวน (เล็ก)		บาท				0.2232	0.2232	4.30
เครื่องกวน (ใหญ่)		บาท				1.0042	1.0042	19.35
เครื่องกวนแก๊ส		บาท				0.3719	0.3719	7.17
เครื่องปั่นกล้วย		บาท				0.1117	0.1117	2.15
เครื่องพิมพ์ทองม้วน		บาท				0.0000	0.0000	-
เครื่องซีลถุง		บาท				0.0301	0.0301	0.58
เครื่องโม่มะพร้าว		บาท				0.1165	0.1165	2.25
เครื่องขูดมะพร้าว		บาท				0.0388	0.0388	0.75
เครื่องปั่นกะทิ		บาท				0.0451	0.0451	0.87
เครื่องอัดกะทิ		บาท				0.0036	0.0036	0.07
หม้อแปลงไฟฟ้า		บาท				0.0200	0.0200	0.39
ตาชั่ง 7 กิโลกรัม		บาท				0.0017	0.0017	0.03
ตาชั่ง 60 กิโลกรัม		บาท				0.0009	0.0009	0.02
เครื่องกรองน้ำ		บาท				0.0281	0.0281	0.54

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ถังน้ำ		บาท				0.0011	0.0011	0.02
กาละมังพลาสติก		บาท				0.0021	0.0021	0.04
พร้า		บาท				0.0005	0.0005	0.01
กรรไกร		บาท				0.0000	0.0000	-
ช้อน (ตักทองม้วน)		บาท				0.0000	0.0000	-
ขนเม่น		บาท				0.0007	0.0007	0.01
โต๊ะรองเครื่อง		บาท				0.0016	0.0016	0.03
โต๊ะเหล็ก		บาท				0.0048	0.0048	0.09
โต๊ะพับ		บาท				0.0007	0.0007	0.01
ตู้ไม้กระจกเลื่อน		บาท				0.0032	0.0032	0.06
เก้าอี้		บาท				0.0240	0.0240	0.46
พัดลมตั้งพื้น		บาท				0.0025	0.0025	0.05
โรงเรือนเก็บวัตถุดิบ		บาท				0.0200	0.0200	0.39
โรงเรือนผลิต		บาท				0.1169	0.1169	2.25
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				3.80	2.89	2.29	5.19	100
ราคาขายส่ง (บาท)	8.00							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ (บาท/หน่วย)	4.20							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	4.99							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	5.11							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	2.81							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	52.50							

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					62.32			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					63.82			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					35.14			
ราคาขายปลีก (บาท)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ (บาท/หน่วย)					6.20			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					6.99			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					7.11			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					4.81			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					62.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					69.85			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					71.05			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					48.11			
(2) ต้นทุนการตลาด								
กระดาษแก้ว		บาท			0.72		0.72	
พลาสติกห่อกล้วยกวน		บาท			0.40		0.40	
ถุงหิ้วพลาสติก (12*20 นิ้ว)		บาท			0.07		0.07	
ถุงหิ้วพลาสติก (5*8 นิ้ว)		บาท			0.03		0.03	
ถุงพลาสติกใส		บาท		0.25	0.17		0.17	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
สติ๊กเกอร์		บาท		0.95	0.95		0.95	
ลวดพลาสติกสี		บาท			0.04		0.04	
เครื่องตัดกระดาษ		บาท				0.01	0.01	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				1.20			2.40	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)	7.59							
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด	0.41							
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด	2.41							
(4) ต้นทุนการจัดการ								
ค่าใช้จ่ายด้านการจัดการ	0.72							
ค่าโทรศัพท์	0.03							
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)	0.75							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					8.34			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.2 ต้นทุนทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน

รายการ	ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					7.37	-	7.37	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
กล้วยน้ำว้า		บาท			0.00		0.00	0.00
แป้งสาลี		บาท			1.20		1.20	13.14
น้ำตาล		บาท			0.45		0.45	4.93
มะพร้าว		บาท			0.20		0.20	2.19
เกลือ		บาท			0.01		0.01	0.11
ใบเตย		บาท			0.05		0.05	0.55
งา		บาท			0.03		0.03	0.33
ไข่		บาท			0.40		0.40	4.38
กล้วยกวนสำหรับทำไส้ทองม้วน		บาท			0.52		0.52	5.70
1.2 วัตถุดิบรอง								
น้ำมันพืช		บาท			0.05		0.05	0.55
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ถุงมือ		บาท			0.0055		0.0055	0.06
ผ้ากันเปื้อน		บาท			0.0096		0.0096	0.11
ถ้วยหยอดแป้ง		บาท			0.0031		0.0031	0.03
ไม้กลึง		บาท			0.0000		0.0000	0.00
ไม้แคะ		บาท			0.0000		0.0000	0.00
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าแก๊ส		บาท			0.00		0.00	0.00
ค่าน้ำมันรถ		บาท			0.49		0.49	5.32

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.96		0.96	10.47
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ		บาท			0.50		0.50	5.46
2. แรงงาน								
ค่าจ้างการผลิต		บาท			2.50		2.50	27.38
ค่าแรงงาน		บาท				0.00	0.00	0.00
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องกวน (เล็ก)		บาท				0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวน (ใหญ่)		บาท				0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวนแก๊ส		บาท				0.0000	0.0000	0.00
เครื่องปั่นกล้วย		บาท				0.0489	0.0489	0.54
เครื่องพิมพ์ทองม้วน		บาท				0.9151	0.9151	10.02
เครื่องซิลถุง		บาท				0.0301	0.0301	0.33
เครื่องโม่มะพร้าว		บาท				0.2446	0.2446	2.68
เครื่องขูดมะพร้าว		บาท				0.0816	0.0816	0.89
เครื่องปั่นกะทิ		บาท				0.1893	0.1893	2.07
เครื่องอัดกะทิ		บาท				0.0151	0.0151	0.17
หม้อแปลงไฟฟ้า		บาท				0.0200	0.0200	0.22
ตาชั่ง 7 กิโลกรัม		บาท				0.0017	0.0017	0.02
ตาชั่ง 60 กิโลกรัม		บาท				0.0009	0.0009	0.01
เครื่องกรองน้ำ		บาท				0.0281	0.0281	0.31
ถังน้ำ		บาท				0.0011	0.0011	0.01
กาละมังพลาสติก		บาท				0.0021	0.0021	0.02
พร้า		บาท				0.0010	0.0010	0.01

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
กรรไกร		บาท				0.0048	0.0048	0.05
ช้อน (ตักทองม้วน)		บาท				0.0041	0.0041	0.04
ขนเม่น		บาท				0.0000	0.0000	0.00
โต๊ะรองเครื่อง		บาท				0.0016	0.0016	0.02
โต๊ะเหล็ก		บาท				0.0048	0.0048	0.05
โต๊ะพับ		บาท				0.0007	0.0007	0.01
ตู้ไม้กระจกเลื่อน		บาท				0.0032	0.0032	0.04
เก้าอี้		บาท				0.0240	0.0240	0.26
พัดลมตั้งพื้น		บาท				0.0025	0.0025	0.03
โรงเรือนเก็บวัตถุดิบ		บาท				0.0200	0.0200	0.22
โรงเรือนผลิต		บาท				0.1169	0.1169	1.28
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				4.80	7.37	1.76	9.13	100
ราคาขายส่ง (บาท)	8.00							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ (บาท/หน่วย)	3.20							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	0.63							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	0.63							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	- 1.13							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	40.00							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	7.89							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	7.89							

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	-14.13							
ราคาขายปลีก (บาท)	10.00							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ (บาท/หน่วย)	5.20							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	2.63							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	2.63							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	0.87							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	52.00							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	26.31							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	26.31							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	8.69							
(2) ต้นทุนการตลาด								
กระดาษแก้ว		บาท			0.00		0.00	
พลาสติกห่อกล้วยกวน		บาท			0.00		0.00	
ถุงหิ้วพลาสติก (12*20 นิ้ว)		บาท			0.07		0.07	
ถุงหิ้วพลาสติก (5*8 นิ้ว)		บาท			0.03		0.03	
ถุงพลาสติกใส		บาท		0.25	0.50		0.50	
สติ๊กเกอร์		บาท		0.95	0.95		0.95	
ลวดพลาสติกสี		บาท			0.04		0.04	
เครื่องตัดกระดาษ		บาท				0.00	0.00	

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	ทองม้วนสอดไส้กล้วยกวน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				1.20			1.59	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)	10.73							
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด	- 2.73							
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด	- 0.73							
(4) ต้นทุนการจัดการ								
ค่าใช้จ่ายด้านการจัดการ	0.72							
ค่าโทรศัพท์	0.03							
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)	0.75							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					11.47			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.3 ต้นทุนกล้วยม้วนกรอบ

รายการ	กล้วยม้วนกรอบ							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					4.60	-	4.60	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
กล้วยน้ำว้า		บาท			0.13		0.13	2.21
แป้งสาลี		บาท			0.40		0.40	6.63
น้ำตาล		บาท			0.50		0.50	8.29
มะพร้าว		บาท			0.27		0.27	4.42
เกลือ		บาท			0.02		0.02	0.29
ใบเตย		บาท			0.00		0.00	0.00
งา		บาท			0.05		0.05	0.83
ไข่		บาท			0.00		0.00	0.00
กล้วยกวนสำหรับทำไส้ทองม้วน		บาท			0.00		0.00	0.00
1.2 วัตถุดิบรอง								
น้ำมันพืช		บาท			0.03		0.03	0.41
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ถุงมือ		บาท			0.0055		0.0055	0.09
ผ้ากันเปื้อน		บาท			0.0096		0.0096	0.16
ถ้วยหยอดแป้ง		บาท			0.0031		0.0031	0.05
ไม้กลึง		บาท			0.0000		0.0000	0.00
ไม้แคะ		บาท			0.0000		0.0000	0.00
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าแก๊ส		บาท			0.00		0.00	0.00

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	กล้วยม้วนกรอบ							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
ค่าน้ำมันรถ		บาท			0.49		0.49	8.05
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.96		0.96	15.85
ค่าใช้จ่ายอื่นๆ		บาท			0.50		0.50	8.27
2. แรงงาน								
ค่าจ้างการผลิต		บาท			1.25		1.25	20.73
ค่าแรงงาน		บาท				0.00	0.00	0.00
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องกวน (เล็ก)		บาท				0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวน (ใหญ่)		บาท				0.0000	0.0000	0.00
เครื่องกวนแก๊ส		บาท				0.0000	0.0000	0.00
เครื่องปั่นกล้วย		บาท				0.0814	0.0814	1.35
เครื่องพิมพ์ทองม้วน		บาท				0.3050	0.3050	5.06
เครื่องซิลถุง		บาท				0.0301	0.0301	0.50
เครื่องโม่มะพร้าว		บาท				0.3262	0.3262	5.41
เครื่องขูดมะพร้าว		บาท				0.1087	0.1087	1.80
เครื่องปั่นกะทิ		บาท				0.3155	0.3155	5.23
เครื่องอัดกะทิ		บาท				0.0252	0.0252	0.42
หม้อแปลงไฟฟ้า		บาท				0.0200	0.0200	0.33
ตาชั่ง 7 กิโลกรัม		บาท				0.0017	0.0017	0.03
ตาชั่ง 60 กิโลกรัม		บาท				0.0009	0.0009	0.02
เครื่องกรองน้ำ		บาท				0.0281	0.0281	0.47
ถังน้ำ		บาท				0.0011	0.0011	0.02

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	กล้วยม้วนกรอบ							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
กาละมังพลาสติก		บาท				0.0021	0.0021	0.04
พร้า		บาท				0.0012	0.0012	0.02
กรรไกร		บาท				0.0048	0.0048	0.08
ช้อน (ตักทองม้วน)		บาท				0.0041	0.0041	0.07
ขนเม่น		บาท				0.0000	0.0000	0.00
โต๊ะรองเครื่อง		บาท				0.0016	0.0016	0.03
โต๊ะเหล็ก		บาท				0.0048	0.0048	0.08
โต๊ะพับ		บาท				0.0007	0.0007	0.01
ตู้ไม้กระจกเลื่อน		บาท				0.0032	0.0032	0.05
เก้าอี้		บาท				0.0240	0.0240	0.40
พัดลมตั้งพื้น		บาท				0.0025	0.0025	0.04
โรงเรือนเก็บวัตถุดิบ		บาท				0.0200	0.0200	0.33
โรงเรือนผลิต		บาท				0.1169	0.1169	1.94
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				3.80	4.60	1.43	6.03	100
ราคาขายส่ง (บาท)	8.00							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ (บาท/หน่วย)	4.20							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	3.40							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	3.40							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	1.97							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	52.50							

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	กล้วยม้วนกรอบ							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	42.49							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	42.49							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)	24.62							
ราคาขายปลีก (บาท)	10.00							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯ (บาท/หน่วย)	6.20							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	5.40							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	5.40							
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	3.97							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกลุ่มฯต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	62.00							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	53.99							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	53.99							
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)	39.70							
(2) ต้นทุนการตลาด								
กระดาษแก้ว		บาท			0.00		0.00	
พลาสติกห่อกล้วยกวน		บาท			0.00		0.00	
ถุงหิ้วพลาสติก (12*20 นิ้ว)		บาท			0.07		0.07	
ถุงหิ้วพลาสติก (5*8 นิ้ว)		บาท			0.03		0.03	
ถุงพลาสติกใส		บาท		0.25	0.50		0.50	

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	กล้วยม้วนกรอบ							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุนกลุ่มฯ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด
สติ๊กเกอร์		บาท		0.95	0.95		0.95	
ลวดพลาสติกสี		บาท			0.04		0.04	
เครื่องตัดกระดาษ		บาท				0.00	0.00	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				1.20			1.59	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)	7.62							
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด	0.38							
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด	2.38							
(4) ต้นทุนการจัดการ								
ค่าใช้จ่ายด้านการจัดการ	0.72							
ค่าโทรศัพท์	0.03							
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)	0.75							
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					8.37			

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
	อาจารย์ลักษมี วรชัย	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	อาจารย์ศรัณย์ อารยะรังสฤษฎ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ดร. ไพรัช กาญจนการุณ	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	รศ. พรทิพย์ เธียรธีรวิทย์	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ผศ. กาญจนา โชคถาวร	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	อาจารย์วิมล อารยะรัตน์	คณะการบัญชีและการจัดการ มหาวิทยาลัยมหาสารคาม
	อาจารย์วีรศักดิ์ สมยานะ	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่
	อาจารย์นัทธมน ธีระกุล	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ประทานทิพย์ กระมล	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	สุขุม พันธ์ณรงค์	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	พุทธวรรณ ขันต้นธง	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	พิมลพรรณ บุญยะเสนา	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
ผู้ช่วยนักวิจัย	พิมพิมล แก้วมณี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	กนกวรรณ มูลละ	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	ทินรัตน์ พิทักษ์พงศ์เจริญ	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	กฤษฎา แก่นมณี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	พีรพงษ์ ปราบริปู	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	รัตนา แก้วเสน	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร

	คัคนา กันตะพัฒนะ	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
ผู้ช่วยบริหารโครงการ	พิมพิมล แก้วมณี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
เลขานุการโครงการ	นารีรัตน์ ทนดี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร

นักวิจัยวิสาหกิจชุมชนและนักวิจัยร่วม

นักวิจัยวิสาหกิจชุมชน	**นักวิจัยร่วม**
เถลิงศก คงมั่น	กลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว
ประหยัด มณีมูล	กลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย
สุรพงษ์ กุสาวดี	กลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2
สมเด็จ คันธะวงศ์	กลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล
ปรีชา ปวงคำ	กลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง
นราวุฒิ นันติดอย	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้
ธวัช ใสสม	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปุ๊
ไกรสร บัญญัติศิลป์	กลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันใต้
สุนันท์ จันทร์สว่าง	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันต้นดู่
อัญชนา ตึกขาว	กลุ่มโคมไฟและตุงไชยล้านนา
วนิดา ด้วงอิน	กลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา
รำพรรณ ศิริจันทนันท์	กลุ่มจักสานบ้านไชยสถาน
ทรงพร เชื้อสุริยา	กลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า
ประจวบ เจนนัดที	กลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล
ดิเรก ปิติสาร	กลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก
สุภาพร เข็มทอง	กลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเดียด
พิมลรัตน์ ตาคำ	กลุ่มทอผ้าปาเก่อญอบ้านป่าไร่เหนือ
สิริพร สีลาภรณ์	กลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่ามั้งบ้านทรัพย์เจริญ
กรุณา การินไชย	กลุ่มแปรรูปมะไฟจีนบ้านกอก
เฉลิมชัย ชมพูวุฒิกุล	กลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม
สุนีย์ บัณฑิต	กลุ่มตีเหล็กบ้านป่าต้าง
สมพงษ์ สัตยสุนทร	กลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย
อรชร จรัสแผ้ว	กลุ่มทอผ้าบ้านซาวหลวง
ณัฐนรี ยะราช	กลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม
พรพจน์ พนาลิกุล	กิจการปลาส้มศรีทน
กุลวดี เขียวแก้ว	กลุ่มทอผ้าไทยลื้อบ้านสันปูเลย
ไพณี ทองน้อย	กลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย
ไพฑูรย์ ศรีราจันทร์	กลุ่มผ้าปักชาวเขาบ้านปางค่า
ธีรศักดิ์ ปันกิติ	กลุ่มเกษตรทำนาบ้านต๋ำม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

วรวิทย์ ปันสุวรรณ	กลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์
พิเชฐ บุญยะรัตน์	กลุ่มจักสานหวายบ้านก็อต
อำไพ บัวระดก	กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 12 บ้านเหล่าป่าผึ้ง
ประทัญ อริยจารุกุล	กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ
สุเมธ ผสมทอง	กลุ่มหัตถกรรมผ้าด้นมือบ้านธรรมเมือง
แคทรียา สัตยสุนทร	กิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน
พูนศรี สวิง	กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (ข้าวกล้อง)
เปรมฤทัย ไกรวิจิตร	กลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านปางไฮ
ศุภรานันท์ ศรีเจริญ	กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด
พิเชฎฐ์ อาจสามารถ	กลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย
พืชมงคล สิงหกุล	กลุ่มตัดเย็บผ้าไตเมืองปอน
เดือน เมืองมูล	กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม
กัลยา ประพันธ์	กลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง
ธนพร วิบูลย์อรรถ	กลุ่มจักสานบ้านเลโคะ
เสาวนีย์ เกียรติศิริถาวร	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ
วุฒิชัย ไชยกาญจน์	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว
พจน์ ดำวิชัยมงคล	กลุ่มจักสานกล่องข้าวหกเหลี่ยม
สุเทพ วงศ์สุภา	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะคา
เฉลา ผดุงพงษ์	กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า
ประสิทธิ์ศรี สิงหกำพล	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต๋นน้ำแตงโมจีรวัฒน์
นันธิญา สุสา	กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)
สุภาพ คำตัน	กลุ่มทอผ้าบ้านกิ่วพัฒนา
กัลปพฤกษ์ ผดุงพงษ์	กลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปงประดู่
ณัฐฐิรา สกุลศรีนำชัย	กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่มฉัตรหัตถกรรม
กอง สรหงษ์	กลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่นและดินหอมมะลิ
บำเพ็ญ เมืองมูล	กลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านต้นผึ้ง
ลำดวน วงศ์ฝั้น	กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว
รัศมี สีดาเพ็ง	กลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว
ฐิติรัตน์ ลิอุโมงค์	กลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง
อุดมศักดิ์ สาครสินธุ์	กลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด
วิภารัตน์ สิงห์แก้ว	กลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล
วรวัฒน์ สินธพานนท์	กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง
สมชาย วงศ์เขียว	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ
สุรภี ชัยมงคล	กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่จ้องใต้

รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ

รายงานกรณีศึกษา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปุ๊

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันใต้

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันต้นดู่

รายงานกรณีศึกษากลุ่มโคมไฟและตุงไชยล้านนา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล

รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก

รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเดียด

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าปาเก่อญอบ้านป่าไร่เหนือ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปมะไฟจีนบ้านกอก

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มตีเหล็กบ้านป่าต้าง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านซาวหลวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม

รายงานกรณีศึกษากิจการปลาส้มศรีทน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าไทยลื้อบ้านสันปูเลย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผ้าปักชาวเขาบ้านปางค่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรทำนาบ้านต๋ำม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหวายบ้านก็อต

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ 12 บ้านเหล่าป่าผึ้ง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมผ้าด้นมือบ้านธรรมเมือง

รายงานกรณีศึกษากิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มส่งเสริมอาชีพข้าวกล้องบ้านเหมืองหม้อ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มตัดเย็บผ้าไตเมืองปอน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านเลโคะ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานกล่องข้าวหกเหลี่ยม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหล่าย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านกิ่วพัฒนา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปงประดู่

รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่มฉัตรหัตถกรรม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่น และดินหอมมะลิ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรบ้านแม่จ้องใต้

แผนธุรกิจ/แผนปรับปรุงโครงสร้าง

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว

แผนธุรกิจกลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย

แผนธุรกิจกลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2

แผนธุรกิจกลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล

แผนธุรกิจกลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อปุ๊

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันใต้

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันต้นดู่

แผนธุรกิจกลุ่มโคมไฟและตุงไชยล้านนา

แผนธุรกิจกลุ่มหัตถกรรมกระดาษสาบ้านต้นเปา

แผนธุรกิจกลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง

แผนธุรกิจกลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล

แผนธุรกิจกลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า

แผนธุรกิจกลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปมะไฟจีนบ้านกอก

แผนธุรกิจกลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม

แผนธุรกิจกลุ่มตีเหล็กบ้านป่าต้าง

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย

แผนธุรกิจกิจการปลาส้มศรีทน

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าไทยลื้อบ้านสันปูเลย

แผนธุรกิจกลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย

แผนธุรกิจกลุ่มผ้าปักชาวเขาบ้านปางค่า

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรทำนาบ้านต๋ำม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์

แผนธุรกิจกลุ่มจักสานหวายบ้านก็อต

แผนธุรกิจกลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ

แผนธุรกิจกิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน

แผนธุรกิจกลุ่มส่งเสริมอาชีพข้าวกล้องบ้านเหมืองหม้อ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด

แผนกลุ่มหัตถกรรมผ้าด้นมือบ้านธรรมเมือง

แผนธุรกิจกลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย

แผนธุรกิจกลุ่มตัดเย็บผ้าไตเมืองปอน

แผนธุรกิจกลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง

แผนธุรกิจกลุ่มจักสานบ้านเลโคะ

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต๋นน้ำแตงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว

แผนธุรกิจกลุ่มจักสานกล่องข้าวหกเหลี่ยม

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหล่าย

แผนธุรกิจกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านกิ่วพัฒนา

แผนธุรกิจกลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปงประดู่

แผนธุรกิจกลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่มฉัตรหัตถกรรม

แผนธุรกิจกลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่น และดินหอมมะลิ

แผนธุรกิจกลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด

แผนธุรกิจกลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แชมพูสมุนไพรบ้านแม่จ้องใต้

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเดียด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอผ้าปาเก่อญอบ้านป่าไร่เหนือ

รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: **ภาคเหนือตอนบน**

รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน