

วิสาหกิจ
ชุมชน

กิจการปลาสำศรีทน



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

อาจารย์วีรศักดิ์ สมยานะ^{4/}

นักวิจัยวิสาณกิจชุมชน

พรพจน์ พนาสิกุล^{5/}

ผู้ช่วยนักวิจัย

คัคนา กันตะพัฒนะ^{2/}

^{1/} ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{2/} ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{3/} คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{4/} คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่

^{5/} กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

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

รายงานฉบับนี้เป็นหนึ่งใน 63 เรื่อง ซึ่งมุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับวิสาหกิจ โดยมีคณาจารย์ นักวิชาการและผู้ช่วยนักวิจัย จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และมหาวิทยาลัยในเครือข่าย เป็นคณะวิจัยหลัก ทำหน้าที่เป็นนักวิจัยพี่เลี้ยงให้กับนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติของหน่วยงานสนับสนุนในพื้นที่ (เจ้าหน้าที่จากกรมการพัฒนาชุมชน) และมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการเป็นนักวิจัยร่วม ซึ่งเป็นเจ้าของข้อมูลและเป็นผู้รับประโยชน์จากผลงานวิจัยนี้โดยตรง งานวิจัยนี้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลของกิจการปลาสามศรีพัน ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของกิจการ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของกิจการ เป็นสำคัญ

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

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณเจ้าของกิจการ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดีและร่วมรวบรวมข้อมูล ตลอดจนตอบข้อสัมภาษณ์ด้วยความเต็มใจ รายงานฉบับนี้ไม่อาจเกิดขึ้นได้โดยปราศจากความร่วมมือของท่าน ตลอดจนการอนุญาตให้เสนอรายงานได้ตามความเป็นจริง

คณะวิจัย

มิถุนายน 2548

สารบัญ

	หน้า
คณะวิจัย	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภาพ	ฅ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ขอบเขตของการศึกษา	2
1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย	3
1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	3
1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา	3
1.5.3 วิเคราะห์	3
1.6 ทบทวนเอกสาร	9
บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน	15
2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์	15
2.1.1 สภาพทางกายภาพ	15
2.1.2 สาธารณูปโภค และสิ่งอำนวยความสะดวก	15
2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน	16
2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ	16
2.3.1 สภาพทางสังคม	16
2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ	17
2.4 วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่	18
2.5 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน	18
2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา	18
2.6.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้าน	18
2.6.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน	19
บทที่ 3 ข้อมูลพื้นฐานของกิจการ	21
3.1 ข้อมูลทั่วไปของกิจการ	21
3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ	21
3.1.2 ผู้ประกอบการ	21
3.1.3 ที่ตั้งสถานประกอบการ	21
3.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการของกิจการ	22
3.3 บทบาทของกิจการต่อชุมชน	23
3.4 การจัดการองค์กรและการบริหารงานของกิจการ	23
3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกิจการ	24
บทที่ 4 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	25
4.1 ผลิตภัณฑ์	25
4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต	25
4.2.1 การบริหารการผลิต	25
4.2.2 การวางแผนการผลิต	26
4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต	28
4.3.1 วัตถุดิบ	28
4.3.2 วัสดุอุปกรณ์และโรงเรือน	30
4.3.3 บรรจุภัณฑ์และฉลาก	31
4.3.4 โรงเรือนที่ใช้ในการผลิต	33
4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต	33
4.4 แรงงานและการจ้างงาน	33
4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน	34
4.6 กรรมวิธีการผลิต	38
4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต	38
4.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต	38
4.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต	40
4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	40

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)	40
4.11.1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้ง และอาคารผลิต	40
4.11.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต	41
4.11.3 การควบคุมกระบวนการผลิต	41
4.11.4 การสุขาภิบาล	41
4.11.5 การบำรุงรักษาความสะอาด	41
4.11.6 บุคลากร	41
บทที่ 5 การตลาด	43
5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด	43
5.1.1 การบริหารการตลาด	43
5.1.2 การวางแผนการตลาด	43
5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	43
5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย	44
5.4 ราคาและการตั้งราคา	44
5.5 การส่งเสริมการขาย	46
5.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด	47
บทที่ 6 การเงิน	49
6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน	49
6.1.1 การบริหารการเงิน	49
6.1.2 การวางแผนการเงิน	49
6.2 แหล่งเงินทุน	49
6.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน	50
6.3.1 ผลการดำเนินงาน	50
6.3.2 สถานภาพทางการเงิน	51
6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน	53
6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน	53
6.4.2 ความต้องการทางการเงินของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาสด	53

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 7 SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกิจการ	55
7.1 จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกิจการ	55
7.1.1 จุดแข็ง	55
7.1.2 จุดอ่อน	56
7.1.3 โอกาส	57
7.1.4 ข้อจำกัด	58
7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกิจการ	58
7.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์การกิจการประกอบการปลาส้มศรีทน	58
7.2.2 ศักยภาพทางการตลาด	58
7.2.3 ศักยภาพทางการเงิน	58
บทที่ 8 บทสรุป	61
8.1 สรุปผลการศึกษา	61
8.1.1 การจัดการองค์การ	61
8.1.2 การผลิต	61
8.1.3 การตลาด	64
8.1.4 การเงิน	64
8.2 ศักยภาพการพัฒนา	65
8.3 ข้อเสนอแนะและการปรับปรุง	65
8.3.1 การจัดการองค์การ	65
8.3.2 การผลิต	65
8.3.3 การตลาด	66
8.3.4 การเงิน	66
เอกสารอ้างอิง	
ภาคผนวก ก.รูปภาพ	
ภาคผนวก ข.การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน	
ภาคผนวก ค.ต้นทุนและผลตอบแทน	
ผู้ร่วมโครงการวิจัย	
รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 จำนวนประชากรแยกตามช่วงอายุ	16
2.2 ระดับการศึกษาของประชากรในหมู่บ้าน	17
2.3 จำนวนประชากรที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับต่างๆ	17
3.1 หน่วยงานที่ให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกิจการ	24
4.1 ผลผลิตภัณฑของกิจการปลาส้มศรีทน	25
4.2 ปริมาณการผลิตปลาส้ม ปี 2546	27
4.3 ความสามารถสูงสุดในการขยายการผลิต	28
4.4 การจัดซื้อวัตถุดิบหลักของกิจการ	28
4.5 การจัดซื้อวัตถุดิบรอง	29
4.6 อุปกรณ์และโรงเรือน	31
4.7 บรรจุภัณฑ์และฉลาก	32
4.8 แรงงานในการผลิต	34
5.1 ราคาผลิตภัณฑ	45
5.2 การตั้งราคาผลิตภัณฑ	45
6.1 แหล่งเงินทุนของกิจการ	50
6.2 ผลการดำเนินงานของกิจการปลาส้มศรีทน	50
7.1 อัตราส่วนทางการเงิน	59

สารบัญแผนภาพ		
แผนภาพที่		หน้า
3.1	แผนที่ที่ตั้งกิจการปลาส้มศรีทน	22
3.2	โครงสร้างการบริหารงานของกิจการ	23
4.1	ขั้นตอนการแปรรูปปลาส้ม	39

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

การแปรรูปอาหารการทำปลาแห้ง มีการทำสืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ ซึ่งแต่เดิมที่ทำในรูปของปลาแห้งใบตอง แต่ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาโดยตลอดจนมีการนำเอาปลาแห้งแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์รูปแบบต่างๆ เช่น ไข่ปลาตอง หนั๋งปลาทอด และเข้าร่วมโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ตามนโยบายของรัฐบาลและได้รับการคัดสรร 4 ดาว ระดับจังหวัด (จังหวัดพะเยา) และ 3 ดาว ระดับภาค ซึ่งในปัจจุบันมีผู้ประกอบการผลิตปลาแห้งในหมู่บ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 3 และหมู่ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ประมาณ 30 ราย ผลิตปลาแห้งจำหน่ายในชุมชนและส่งไปจำหน่ายทั้งในภายในจังหวัดและต่างจังหวัด จนเป็นผลิตภัณฑ์ขึ้นชื่อของจังหวัดพะเยา

ดังนั้นเพื่อส่งเสริมสนับสนุนการพัฒนากระบวนการผลิตปลาแห้ง ให้มีคุณภาพและมาตรฐาน อันจะนำไปสู่การขอรับรองมาตรฐาน ออย. ต่อไป งานวิจัยนี้จึงได้มุ่งศึกษากรณีของผู้ประกอบการ นายศรีทน อริยา บ้านสันเวียงใหม่ ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ซึ่งเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่ (ปริมาณการผลิตประมาณวันละ 500 กิโลกรัม) ได้ผลิตปลาแห้งจำหน่ายในชุมชน มีรสชาติอร่อยจนเป็นที่ต้องการของตลาดและคนทั่วไป ปัจจุบันส่งจำหน่ายทั้งในชุมชนของตนเอง ต่างอำเภอ และต่างจังหวัด ซึ่งกิจการของนายศรีทน อริยา ต้องการการสร้างความมูลค่าเพิ่มแก่ผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง รวมถึงพัฒนากระบวนการวิธีการผลิตปลาแห้ง ให้มีคุณภาพและมาตรฐาน เพื่อขอรับรองมาตรฐาน ออย. ซึ่งจะช่วยให้เพิ่มยอดขายจำหน่าย อันจะเป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพและสร้างรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการผลิตปลาแห้ง และ ผู้ใช้แรงงานผลิตปลาแห้ง ตลอดจนเป็นการสร้างครอบครัวให้มีความอบอุ่น สร้างชุมชนให้เข้มแข็ง ส่งผลต่อเศรษฐกิจชุมชนดีและนำไปสู่การพึ่งตนเองได้ในที่สุด อย่างไรก็ตามการดำเนินงานของกิจการยังมีปัญหาอยู่บ้างทั้งด้านการผลิต ด้านมลภาวะสิ่งแวดล้อม รวมถึงคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกิจการ ทั้งด้านการผลิต การตลาด และการเงิน รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ซึ่งจะทำให้เข้าใจสถานการณ์การดำเนินงานของกิจการ และเป็นประโยชน์โดยตรงต่อผู้ประกอบการผลิตปลาแห้ง และการพัฒนาวิสาหกิจผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง ได้นำข้อมูลไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการบริหารจัดการ กิจการของนายศรีทน อริยา อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของกิจการ และการจ้างงานในท้องถิ่น

เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เฉพาะกล่าวคือ

1. เพื่อทราบถึงสภาพปัจจุบันและพัฒนาการของกิจการ
2. เพื่อศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างของกิจการ ในประเด็นต่าง ๆ อาทิ โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด โครงสร้างทางการเงิน ลักษณะการประกอบการหรือการดำเนินธุรกิจ รูปแบบการจัดองค์กร เทคโนโลยีการผลิต/แปรรูป การเงิน รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ของกิจการ โดยเฉพาะอย่างยิ่งทางด้านการเงิน ซึ่งหมายถึงเทคโนโลยีที่มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
3. เพื่อชี้ให้เห็นถึงศักยภาพในการขยายธุรกิจและขยายตลาดของกิจการ

1.3 ขอบเขตของการศึกษา

งานวิจัยในส่วนนี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา นายศรีทน อริยา บ้านสันเวียงใหม่ ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ทั้งนี้เพื่อทราบถึงสถานการณ์การดำเนินงานและศักยภาพในด้านต่างๆ รวมถึงปัญหาและอุปสรรคที่แท้จริงและชัดเจนของกิจการ

1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจอย่างชัดเจนถึงสถานการณ์การดำเนินงาน และศักยภาพของกิจการในด้านต่างๆ ทั้งด้านการบริหารจัดการ การบริหารการผลิต การจัดการการตลาด และการจัดการการเงิน ซึ่งเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกิจการ เพื่อพิจารณานำข้อมูลในแต่ละด้านและข้อเสนอแนะต่างๆ ไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญห ขจัดจุดอ่อน และเสริมจุดแข็งของกิจการ อันจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ และชีตความสามารถในการแข่งขันของกิจการ รวมทั้งยกระดับรายได้แรงงานของคนในชุมชน

2. กิจการมีความเข้าใจตนเองทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง ได้เรียนรู้การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก และสามารถนำความรู้ที่ได้รับมาใช้ในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ดีขึ้น อันจะนำไปสู่การบริหารจัดการให้เกิดผลและมีความยั่งยืน

3. ข้อมูลจากการศึกษานี้สามารถนำไปปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

4. ข้อมูลของกิจการ จะถูกนำมาประมวลร่วมกับข้อมูลของหน่วยประกอบการอื่น ๆ อีก 62 ราย ซึ่งเข้าร่วมในโครงการวิจัยฯ (โครงการพัฒนาบัณฑิตและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชน

ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน) เพื่อวิเคราะห์ในเชิงมหภาคให้เห็นถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้าน และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย

1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

ในการศึกษานี้มุ่งเน้นการเก็บข้อมูลภาคสนามเป็นสำคัญ ซึ่งได้จากการสำรวจและการสัมภาษณ์เจาะลึกจากกิจการ โดยมีกิจการเป็นผู้ร่วมกระบวนการวิจัยและให้ข้อมูลตลอดระยะเวลาของการดำเนินงาน (Participatory research) ประกอบกับวิธีการสังเกตการณ์ โดยเยี่ยมสัมภาษณ์กิจการ หลายครั้ง (multiple visits)

1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา

พื้นที่ศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาในพื้นที่หมู่บ้านสันเวียงใหม่ ตำบลบ้านสาง อำเภอเมือง จังหวัดพะเยา ซึ่งเป็นแหล่งผลิตปลาแห้งที่มีชื่อเสียง และเป็นพื้นที่หนึ่งภายในภาคเหนือตอนบน ซึ่งเป็นพื้นที่ศึกษาของโครงการวิจัยฯ

หน่วยประกอบการที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา กิจการของนายศรีทน อริยา เนื่องจากเป็นผู้ประกอบการวิสาหกิจผลิตภัณฑ์ปลาแห้งที่สามารถเป็นศูนย์กลางของการพัฒนาได้ รวมถึงเป็นผู้ประกอบการรายใหญ่ ได้ผลิตปลาแห้งจำหน่ายในชุมชน มีรสชาติอร่อยจนเป็นที่ต้องการของตลาดและคนทั่วไป อีกทั้งเป็นกิจการที่มีความต้องการเข้าร่วมโครงการและมีความประสงค์ที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเอง มีความใฝ่เรียนรู้ และต้องการร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคณะวิจัย ทั้งนี้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนานักวิจัยท้องถิ่นของโครงการวิจัยฯ เป็นผู้คัดสรรหน่วยประกอบการที่มีความพร้อมและยินดีเข้าร่วมโครงการ

ผลิตภัณฑ์ที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา ผลิตภัณฑ์ปลาแห้ง ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงมากของจังหวัดพะเยา และการผลิตปลาแห้ง เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริม และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

1.5.3 วิเคราะห์

การศึกษานี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา ซึ่งประกอบด้วยการศึกษาวิเคราะห์โครงสร้างการจัดองค์กร การบริหารงาน โครงสร้างการผลิต โครงสร้างการตลาด และโครงสร้างทางการเงิน รวมถึงศักยภาพทางด้านต่าง ๆ ของหน่วยประกอบการ

ในการศึกษาโครงสร้างแต่ละด้านของหน่วยประกอบการ มีระเบียบวิธีวิจัยดังนี้

โครงสร้างการจัดองค์กรและการบริหารงาน

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

โครงสร้างการผลิต

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

1) ชนิดและสัดส่วนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด เพื่อแสดงถึงความหลากหลายของผลิตภัณฑ์

2) การคัดคุณภาพของวัตถุดิบ การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และเทคโนโลยีการผลิต จะศึกษาโดยกลุ่มฯ ให้ข้อมูล และเจ้าหน้าที่สังเกตการณ์ว่ามีวิธีการและขั้นตอนการปฏิบัติอย่างไร

3) ต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิต

การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนในการผลิตจะใช้วิธีการคำนวณดังนี้

1. ต้นทุนรวมต่อการผลิต

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

2. ต้นทุนต่อหน่วย

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

3. ผลตอบแทนสุทธิต่อการผลิต

$$\text{ผลตอบแทนสุทธิต่อการผลิต} = \text{รายได้รวมต่อการผลิต} - \text{ต้นทุนรวมต่อการผลิต}$$

4. ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย

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

5. ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อการผลิต

$$\text{ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อการผลิต} = \text{รายได้รวมต่อการผลิต} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อการผลิต}$$

4) ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต ได้จากการให้ข้อมูลของหน่วยประกอบการแต่ละ

ราย

5) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

การศึกษากำไรต่อหน่วย ประกอบด้วย อัตรากำไรต่อราคาขาย และอัตรากำไรต่อต้นทุน

1. อัตรากำไรต่อราคาขาย

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

2. อัตรากำไรต่อต้นทุน

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

6) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายนั้น พิจารณาจากยอดขายต่อปี เพื่อพิจารณาแนวโน้มยอดขายต่อปี = ยอดขายรวมตลอดปีของผู้ประกอบการแต่ละราย

7) ศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม

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

1. ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี (ในอดีตถึงปัจจุบัน ถ้ามีข้อมูล)

$$= \text{ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักตลอดปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

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

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

3. อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ

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

4. ยอดขายรวมต่อปี

$$= \text{ยอดขายรวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย}$$

5. ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี

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

โครงสร้างทางการเงิน

การศึกษาถึงโครงสร้างการเงินนั้น ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับการตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน การวางแผนการใช้เงินทุน และศักยภาพทางการเงิน

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

การศึกษาศักยภาพทางการเงินนั้น จะมีการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน ดังนี้

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

1. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)

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

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

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

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

2) อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)

อัตราส่วนต่อไปนี้ชี้ให้เห็นประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาวของธุรกิจ ซึ่งประกอบด้วย

1. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnover Ratio)

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

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

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

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

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

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

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

8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)

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

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

9. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)

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

$$= S / FA$$

3) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)

1. อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์ทั้งหมด (Debt Ratio)

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

2. หนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (D/E)

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

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

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

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

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

5. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการจ่ายค่าใช้จ่ายประจำ

(Fix Charge Coverage Ratio)

$$= EBIT / [I + \frac{(\text{เงินต้น} + \text{เงินปันผล} + \text{เงินกองทุนรวม})}{(1 - \text{อัตราภาษีเงินได้})}] \quad (\text{เท่า})$$

6. Degree of Financial Leverage

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

4) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

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

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

2. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)

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

3. อัตราการจ่ายเงินปันผล (Dividend Payout Ratio)

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

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

1. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment: ROI)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6) การคำนวณหาเงินทุนหมุนเวียนของกิจการ

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

โครงสร้างทางการตลาดของหน่วยประกอบการ

การศึกษาโครงสร้างการตลาดของหน่วยประกอบการ เป็นการศึกษาแหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์และยอดขายโดยเฉลี่ยของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดในแต่ละช่องทางตลาด โดยสัมภาษณ์หน่วยประกอบการถึงกระบวนการตลาดของผลิตภัณฑ์ทุกชนิดที่หน่วยประกอบการทำการผลิต ข้อมูลส่วนนี้สามารถนำมาประมวลเพื่อสรุปเป็นแนวทางการขยายตลาดของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่อไป

1.6 ทบทวนเอกสาร

แนวคิดเกี่ยวกับวิสาหกิจชุมชน

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

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

ทั้ง 7 องค์ประกอบล้วนมีความสำคัญทั้งสิ้น โดยฐานสำคัญที่สุดอยู่ที่ การพึ่งตนเองได้ ซึ่งเป็นฐานรากของ “ความพอเพียง” ตาม แนวคิด “เศรษฐกิจพอเพียง” ซึ่งเป็นปรัชญาที่พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวทรงมีพระราชดำรัสชี้แนะแนวทางการดำเนินชีวิตแก่พสกนิกรชาวไทยมาโดยตลอด โดยชี้ถึงแนวทางการดำรงอยู่และปฏิบัติตนของประชาชนในทุกระดับ ตั้งแต่ระดับครอบครัว ระดับชุมชน จนถึงระดับรัฐ ทั้งในการพัฒนาและบริหารประเทศให้ดำเนินไปใน “ทางสายกลาง” โดยเฉพาะการพัฒนาเศรษฐกิจเพื่อให้ก้าวทันต่อโลกยุคโลกาภิวัตน์ ซึ่งการพึ่งตนเองของชุมชนเป็นฐานรากสำคัญของการทำวิสาหกิจชุมชน ต้องมีการจัดการแบบวิสาหกิจชุมชนที่มีการ “ผนึกกำลัง” (synergy) การปรับปรุงชีวิตให้มีความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น ต้องมาจากพลังปัญญา พลังความรู้ที่ได้มาจากการการเรียนรู้ และความคิดสร้างสรรค์ โดยนำมาผสมผสานกันทำกิจกรรมทางเศรษฐกิจสังคมแบบเสริมกัน ดังนั้นหัวใจสำคัญของการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอยู่ที่การเรียนรู้ เริ่มจากการเรียนรู้วิธีคิดใหม่ คิดให้รอบด้าน คิดให้วิคุณ และคิดแบบบูรณาการหรือการประสานพลัง

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

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

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

ความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

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

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

ระดับของวิสาหกิจชุมชน

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

วิสาหกิจชุมชนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. วิสาหกิจชุมชนทดแทนการพึ่งพาภายนอกชุมชน หมายถึง กิจกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจที่เน้นการลดรายจ่ายของเกษตรกร และชุมชน หรือเรียกว่า “วิสาหกิจชุมชนพื้นฐาน” (สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน, 2546) 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 ชื้อขายแลกเปลี่ยนในระดับชุมชน และเครือข่าย เนื่องจากในบางกรณีไม่สามารถทำได้ โดยลำพังครอบครัวเดียว หรือชุมชนเดียว ต้องสร้างระบบ เกื้อหนุนพึ่งพากันในชุมชน และเครือข่าย

3. ระดับธุรกิจ หมายถึง การมีส่วนเกินของผลผลิต และทรัพยากร จากการอุปโภคบริโภคในระดับ ครอบครัว ชุมชน และเครือข่าย หรือชุมชนมีภูมิปัญญา มีความคิดสร้างสรรค์ สามารถสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ มีคุณค่า เป็นที่ต้องการของผู้บริโภคในสังคมกว้าง

การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

กฤษฎา นิลศรี (2545: 68) ได้กล่าวถึงการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนไว้ดังนี้

1. กิจกรรมการพัฒนาทางเศรษฐกิจ บนพื้นฐานการผลิต และทรัพยากรของชุมชนโดยมีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ ที่วางอยู่บนพื้นฐานความรู้ภูมิปัญญาของชุมชน
 2. เป็นกระบวนการฟื้นฟู และพัฒนาระบบการจัดการของชุมชน โดยรูปแบบวิธีการที่เหมาะสมและ สอดคล้องกับยุคสมัย
 3. มีเป้าหมายเพื่อการพึ่งตนเอง และความพอเพียงของครอบครัว และชุมชน
 4. มีกระบวนการเรียนรู้เป็นแกนกลางการพัฒนา
- การพัฒนาวิสาหกิจของชุมชน จึงตั้งอยู่บนฐานสำคัญ ดังนี้

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

แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน มักจะเป็นเรื่องการพึ่งตนเองทาง เศรษฐกิจที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขธรรมชาติ เป็นเรื่องความมั่นคงและมีอยู่มีกินทั้งในวันนี้และวันหน้า และต้องมี แนวทางเฉพาะที่สอดคล้องกับแนวคิด และเป้าหมาย และเอื้อให้เกิดการพัฒนาระบบเศรษฐกิจชุมชนที่ พึ่งตนเองได้

สำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนมีแนวทาง (ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร, 2546) ดังนี้

1. วิสาหกิจชุมชนมีรากฐานการเริ่มต้น และการดำเนินงานอยู่ที่ชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชน เป็น หน่วยผลิตที่สร้างผลผลิตจริงของระบบเศรษฐกิจ
2. วิสาหกิจชุมชนต้องการการบริหารจัดการที่มีอิสระ และสอดคล้องกับศักยภาพในการบริหารจัดการ ขององค์กรชุมชน จึงต้องมีรูปแบบนิติบุคคลเฉพาะไว้รองรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการที่มี อิสระเป็นหลักประกันที่สำคัญที่สุดของการสร้างระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองที่เป็นจริง
3. เจ้าของปัจจัยการผลิตและภูมิปัญญาเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชนเป็นผู้ สร้างผลผลิต และสืบทอดภูมิปัญญา จึงควรได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม และเป็นการคืนสิทธิในการจัดการ ผลผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนพัฒนาระบบการพึ่งตนเองที่เป็นจริงขึ้น

4. วิสาหกิจชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของชุมชน วิสาหกิจที่แท้จริงให้ความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเอง 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 เพื่อรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ วิสาหกิจชุมชนของตน ให้เกิดความปลอดภัยต่อผู้บริโภค และผู้ใช้บริการ เพราะวิสาหกิจชุมชนแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลาง และขนาดเล็ก (SMEs) และแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทั้งการผลิต และการตลาดทั้งกระบวนการจัดการ และเป้าหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชน กำหนดจากความสัมพันธ์ระหว่างการผลิต กับผู้บริโภค ส่วนธุรกิจอุตสาหกรรมต้องมีมาตรฐานกลางควบคุม

พิทยา ว่องกุล (2545) ได้เสนอยุทธศาสตร์การพัฒนาเพื่อสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการพัฒนากระแสหลัก ดังต่อไปนี้

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

2. กระบวนการสร้างทุนชุมชน/ทุนสังคม ที่มองครอบคลุมทั้งการสะสมเงินตราจากน้อยสู่มาก เพื่อสร้างกลุ่มออมทรัพย์ ธนาคารชุมชน หรือธุรกิจชุมชน ซึ่งอาศัยเงินตราเป็นสื่อ และทุนทางสังคมที่มาจากบุคลากร ภูมิปัญญา ประเพณีวัฒนธรรมชุมชน สถาบันในชุมชน สาธารณสมบัติ ทรัพยากรธรรมชาติของชุมชน ฯลฯ ปัจจุบันชุมชนในชนบททุกภาคได้สร้างทุนชุมชน/สังคมในรูปแบบหลากหลายมากมาย

3. กระบวนการศึกษาวิจัย ในกระบวนการทัศน์ใหม่ควรเป็นการศึกษาวิจัยเพื่อพัฒนา ได้แก่ แสวงหาความร่วมมือจากนักวิชาการ หรือสถาบันการศึกษา หรือหน่วยงานภายนอกชุมชน กับส่งเสริมให้ชุมชนหรือ

สถาบันในชุมชน ทำงานวิจัยเอง เพื่อนำผลที่ได้มาวางแผนพัฒนาชุมชนในขั้นตอนต่อไป โดยได้รับเงินทุนสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาที่กำหนดขึ้นจากการวิจัยด้วย

4. กระบวนการผสมผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนการทัศน์ใหม่ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้ และความช่วยเหลือจากภายนอกโดยเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนะระหว่างชุมชนชุมชนกับหน่วยงานรัฐ และองค์กรพัฒนา หรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจ และวางแผนการพัฒนาดตนเอง

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

บทที่ 2

ข้อมูลพื้นฐานของหมู่บ้าน

2.1 สภาพทางภูมิศาสตร์

2.1.1 สภาพทางกายภาพ

ที่ตั้ง บ้านสันเวียงใหม่ มี 2 หมู่บ้าน คือ หมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ตั้งอยู่ทางทิศตะวันตกของอำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ห่างจากที่ว่าการอำเภอเมืองพะเยา และศาลากลางจังหวัดพะเยา จำนวน 14 กิโลเมตร มีเส้นทางเข้าไปหมู่บ้านได้ 2 เส้นทาง ซึ่งเป็นถนนลาดยางทั้งสองเส้นทาง

อาณาเขตติดต่อ

ทิศเหนือ	ติดต่อเขตตำบลสันป่าม่วง อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา
ทิศตะวันออก	ติดกว๊านพะเยา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา
ทิศตะวันตก	ติดเขตอำเภอวังเหนือ จังหวัดลำปาง
ทิศใต้	ติดต่อเขตตำบลบ้านตุน อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา

ลักษณะพื้นที่ การใช้พื้นที่ และแหล่งน้ำธรรมชาติ

ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นที่ราบลุ่มติดเชิงเขาทางทิศตะวันตก ส่วนทางทิศตะวันออกติดกับกว๊านพะเยา ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตรทำนา ทำสวน ทำไร่ เลี้ยงสัตว์ และรับจ้างทั่วไป มีแหล่งน้ำธรรมชาติที่สำคัญ คือ กว๊านพะเยา นอกจากนั้นยังมีลำห้วยลำเหมืองธรรมชาติ ที่ไหลจากเชิงเขาทางทิศตะวันตกลงสู่กว๊านพะเยา แต่จะมีน้ำก็เฉพาะฤดูฝนเท่านั้น

2.1.2 สาธารณูปโภค และสิ่งอำนวยความสะดวก

การคมนาคม มีเส้นทางเข้าสู่ตัวอำเภอเมืองพะเยาและจังหวัดพะเยา 2 เส้นทาง ระยะทาง 14 กิโลเมตร เป็นถนนลาดยางตลอดเส้นทาง สำหรับถนนภายในหมู่บ้านเป็นถนนลาดยาง และถนนคอนกรีต

น้ำกินน้ำใช้ ประชากรในหมู่บ้านใช้น้ำจากบ่อน้ำตื้นที่ขุดขึ้นมาใช้เอง และใช้น้ำประปาจากระบบประปาภายในหมู่บ้าน ในการอุปโภคและบริโภค

ไฟฟ้า ประชากรในหมู่บ้านใช้ไฟฟ้าครบทุกครัวเรือน

การโทรคมนาคม มีตู้โทรศัพท์สาธารณะภายในหมู่บ้าน และมีคู่สายโทรศัพท์เข้าสู่หมู่บ้าน หลายหลังคาเรือนได้ติดตั้งโทรศัพท์ประจำบ้าน และในหลายครัวเรือนมีโทรศัพท์เคลื่อนที่ (โทรศัพท์มือถือ) ใช้

สถานพยาบาล มีสถานอนามัยประจำตำบลตั้งอยู่ในเขตพื้นที่หมู่บ้าน 1 แห่ง มีศูนย์สาธารณสุขมูลฐานชุมชน (ศส.มช.) ภายในหมู่บ้าน และมีอาสาสมัครสาธารณสุข (อสม.) ให้บริการ

โรงเรียน มีโรงเรียนระดับประถมศึกษา 1 แห่ง

ร้านค้า และตลาด มีร้านค้าขายของชำในหมู่บ้าน และมีตลาดสดประจำหมู่บ้าน 1 แห่ง
สถานที่ราชการ ที่ทำการองค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) ตำบลบ้านสาง ตั้งอยู่ในเขตพื้นที่บ้านงิ้ว หมู่ที่ 6 ตำบลบ้านสาง อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา อยู่ห่างจากบ้านสันเวียงใหม่ 2 กิโลเมตร

2.2 ประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน

จากการศึกษาข้อมูลในอดีต จากผู้รู้ของชุมชนและเอกสารข้อมูลชุมชน ไม่พบข้อมูลหลักฐานการตั้งหมู่บ้าน หรือประวัติความเป็นมาของหมู่บ้าน

2.3 สภาพทางสังคมและเศรษฐกิจ

2.3.1 สภาพทางสังคม

บ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านสาง อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ประชากรส่วนใหญ่ประกอบอาชีพการเกษตร ทำนา ทำสวน ทำไร่ เลี้ยงสัตว์ รับจ้างทั่วไป และมีส่วนน้อยที่รับราชการ มีความเชื่อเพื่อเอื้ออาทรต่อกัน ยังคงรักษาขนบธรรมเนียมประเพณีแบบล้านนา มีครัวเรือนทั้งสิ้น 114 ครัวเรือน ประชากรจำนวนทั้งสิ้น 384 คน เป็นชาย 179 คน หญิง 205 คน ขนาดของครัวเรือนโดยเฉลี่ย 3 คน

ตารางที่ 2.1 จำนวนประชากรแยกตามช่วงอายุ

อายุ	ชาย (คน)	หญิง (คน)	รวม (คน)
น้อยกว่า 1 ปีเต็ม	-	1	1
1 ปีเต็ม - 2 ปี	2	2	4
3 ปีเต็ม - 5 ปี	7	3	10
6 ปีเต็ม - 11 ปี	7	13	20
12 ปีเต็ม - 14 ปี	11	1	12
15 ปีเต็ม - 17 ปี	11	7	18
18 ปีเต็ม - 49 ปี	91	104	195
50 ปีเต็ม - 60 ปีเต็ม	21	33	54
มากกว่า 60 ปีเต็มขึ้นไป	29	41	70
รวมทั้งสิ้น	179	205	384

ที่มา: การสำรวจ กชช 2ค, 2546

ตารางที่ 2.2 ระดับการศึกษาของประชากรในหมู่บ้าน

ระดับ	จำนวน (คน)
1. ผู้ที่จบการศึกษาภาคบังคับ รวมคนที่จบการศึกษาภาคบังคับทั้งหมดในทุกระบบ ทั้งระบบชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 ปีที่ 7 และ ปีที่ 6 (ป.4 ป.7 และป.6) และการศึกษาภาคบังคับ 9 ปี ในปัจจุบัน	145
2. ผู้ที่จบชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า	81
3. ผู้ที่จบอนุปริญญาหรือเทียบเท่า	32
4. ผู้ที่จบปริญญาตรีหรือสูงกว่า	12

ที่มา: การสำรวจ กชช 2ค, 2546

ตารางที่ 2.3 จำนวนประชากรที่กำลังศึกษาอยู่ในระดับต่างๆ

ระดับ	จำนวน (คน)
1. ก่อนประถมศึกษา	10
2. ป.1 - ม.3 (การศึกษาภาคบังคับ)	37
3. จบชั้น ม.3 ปีการศึกษาที่ผ่านมา	17
4. มัธยมศึกษาปีที่ 4 ปีการศึกษาปัจจุบัน	17
5. มัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า (เช่น ม.4 - ม.6 และ ปวช.)	10
6. อนุปริญญาหรือเทียบเท่า (ปวส.)	5
7. ปริญญาตรีหรือสูงกว่า	4

ที่มา: การสำรวจ กชช 2ค, 2456

การรวมกลุ่มในหมู่บ้าน

- ฌาปนกิจสงเคราะห์
- กลุ่มแม่บ้าน
- กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต

2.3.2 สภาพทางเศรษฐกิจ

การประกอบอาชีพ ประชาชนส่วนใหญ่ของหมู่บ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ประกอบอาชีพหลัก คือ ทำนา และเลี้ยงสัตว์ อาชีพรอง คือ ทำสวน ทำไร่ ทำการประมงจับปลาในกว๊านพะเยา และรับจ้างทั่วไป และยังมีครัวเรือนอีกส่วนหนึ่งที่รับราชการ ประชาชนบ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 4 มีรายได้เฉลี่ย เท่ากับ 17,382 บาทต่อคนต่อปี (การสำรวจ จปฐ.,2547)

อัตราค่าจ้างแรงงาน ประมาณวันละ 130 บาท (ชายและหญิง อัตราค่าจ้างเท่ากัน)

ลักษณะการถือครองที่ดิน

- ครั้วเรือนที่มีที่ดินทำกินของตนเองและไม่ต้องเช่า 40 ครั้วเรือน
- ครั้วเรือนที่มีที่ดินทำกินของตนเองแต่ต้องเช่าเพิ่มบางส่วน 10 ครั้วเรือน
- ครั้วเรือนที่ไม่มีที่ดินทำกินของตนเอง ต้องเช่าที่ดินทั้งหมด 10 ครั้วเรือน

หมายเหตุ: ในบรรดาครั้วเรือนที่ต้องเช่าที่ดินทำกินส่วนมากมักเช่าที่ดินจากคนในหมู่บ้าน

2.4 วิสาหกิจชุมชนในพื้นที่

หมู่บ้านสันเวียงใหม่ ทั้งหมู่ที่ 3 และหมู่ที่ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา นอกจากการประกอบการผลิตปลาสามแล้ว ไม่มีผลิตภัณฑ์อย่างอื่นที่มีการรวมกลุ่มกันผลิตเป็นสินค้า สำหรับผู้ประกอบการผลิตปลาสาม ในหมู่บ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 3 และ 4 มีผู้ประกอบการประมาณ 30 ราย นายทน อริยา ได้ใช้ภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารปลาสาม ที่ได้รับการถ่ายทอดสืบทอดกันมาจากบรรพบุรุษ ยึดถือประกอบการเป็นอาชีพ และมีการจ้างแรงงานในหมู่บ้าน เป็นการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ แก่ตนเอง ครอบครัว และผู้จ้างแรงงานผลิตปลาสามในชุมชน อันเป็นการสร้างความอบอุ่น ชุมชนเข้มแข็ง เศรษฐกิจชุมชนดี นำไปสู่การพึ่งตนเองได้ในที่สุด

2.5 ความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน

ผู้ประกอบการผลิตปลาสาม ได้รับการช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐ และเอกชน ดังนี้

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา การอบรมให้ความรู้ในกระบวนการผลิตเรื่องความสะอาดถูกหลักอนามัยเพื่อให้ผ่าน GMP ในการขอรับรองมาตรฐาน อย.
2. สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา สนับสนุนให้เงินทุนหมุนเวียนซื้อปลาสดแก่ผู้ประกอบการผลิตปลาสามที่มีอยู่ 30 ราย เป็นเงิน 45,000 บาท

2.6 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านและสภาพปัญหา**2.6.1 การเปลี่ยนแปลงของหมู่บ้านตามนโยบายของรัฐบาลในการกระจายอำนาจการปกครองแก่ท้องถิ่น**

องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น คือ องค์การบริหารส่วนตำบล (อบต.) มีการเลือกตั้งตัวแทนของหมู่บ้าน (สมาชิก อบต.) ร่วมในการตัดสินใจ/ควบคุมในการบริหารงานขององค์การบริหารส่วนตำบล ด้านโครงสร้างพื้นฐาน มีการจัดสร้างถนนคอนกรีตภายในหมู่บ้าน ทำให้การคมนาคมสะดวก ด้านสังคมและเศรษฐกิจ ส่งเสริมการรวมกลุ่มเพื่อประกอบอาชีพและสนับสนุนเงินทุนในการประกอบอาชีพต่างๆ แก่กลุ่มองค์กรภายในหมู่บ้าน/ตำบล

2.6.2 สภาพปัญหาและการแก้ไข

ปัญหาและการแก้ไขด้านเศรษฐกิจ รัฐบาลมีเงินกองทุนภายในหมู่บ้าน หมู่บ้านละ 1 ล้านบาท ธนาคารประชาชน การพักชำระหนี้เกษตรกร ทำให้ประชาชนมีโอกาสได้ฟื้นตัวในการประกอบอาชีพ มีเงินหมุนเวียนในการประกอบอาชีพ มีรายได้เพียงพอกับการใช้จ่าย เศรษฐกิจภายในหมู่บ้านโดยรวมดี

ปัญหาและการแก้ไขด้านสังคม ในทุกครัวเรือนมีรายได้เพียงพอกับการใช้จ่าย ด้านยาเสพติด รัฐบาลมีนโยบายในการป้องกันและปราบปรามอย่างต่อเนื่อง ภายในหมู่บ้านเองก็ไม่มีปัญหาเรื่องยาเสพติดแต่อย่างใด สังคมจึงมีความสุข ชุมชนมีความเข้มแข็ง

2.7 ศักยภาพการพัฒนาของหมู่บ้าน

สภาพทางภูมิศาสตร์ของหมู่บ้าน ทั้งทางกายภาพ/สาธารณูปโภคและสิ่งอำนวยความสะดวก / สังคม และเศรษฐกิจของหมู่บ้าน การกระจายอำนาจการปกครองของรัฐบาลและส่งเสริมสนับสนุนการประกอบอาชีพ โดยกองทุนหมู่บ้าน การพักชำระหนี้เกษตรกร การรักษาพยาบาล 30 บาทรักษาทุกโรค นโยบาย หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ การแก้ไขปัญหา ยาเสพติด การแก้ไขปัญหาความยากจน การได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่ดำเนินงานสนองตอบนโยบายของรัฐบาล หมู่บ้านสันเวียงใหม่ นับว่าเป็นหมู่บ้านที่มีศักยภาพอย่างมากในการพัฒนา

บทที่ 3

ข้อมูลพื้นฐานของกิจการ

3.1 ข้อมูลทั่วไปของกิจการ

3.1.1 ชื่อสถานประกอบการ กิจการปลาส้มศรีทน

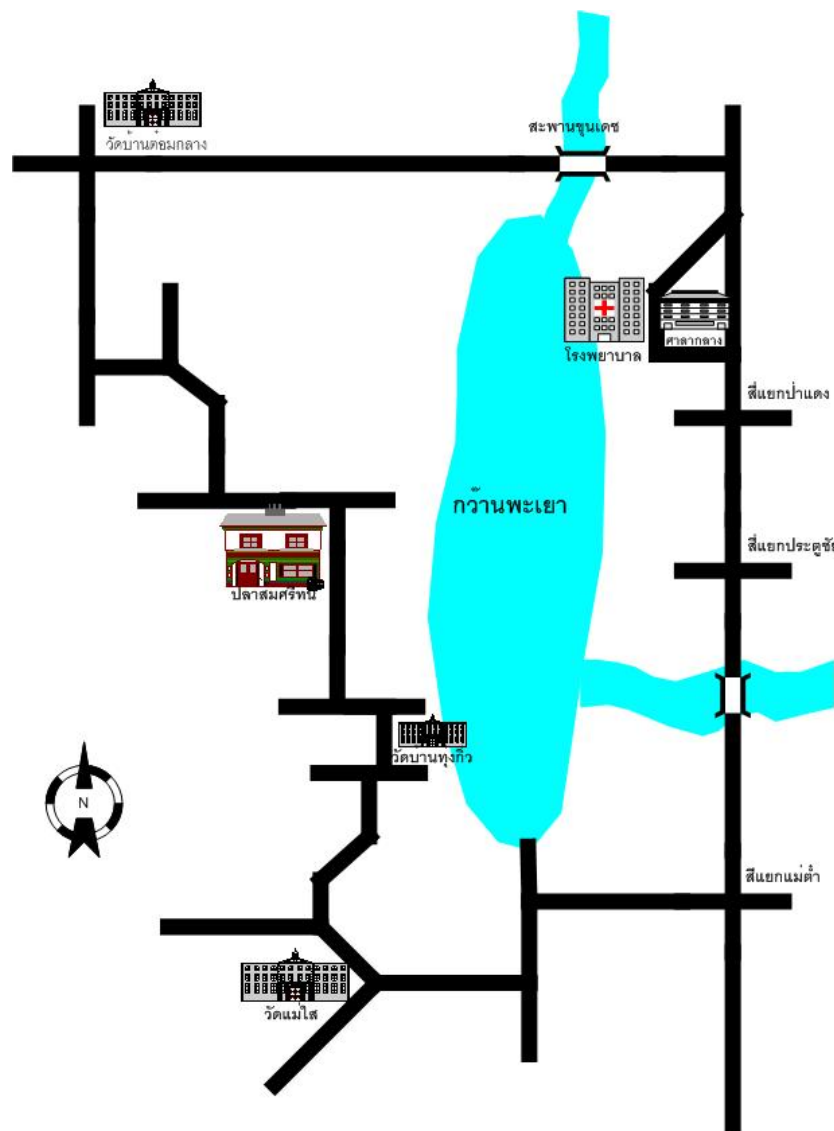
3.1.2 ผู้ประกอบการ นายทน อริยา

3.1.3 ที่ตั้งสถานประกอบการ

บ้านสันเวียงใหม่ เลขที่ 69 หมู่ที่ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา 56000 โทร. 0 – 5445 – 8799 และ 0-9633-2025 มีเส้นทางเข้าไปสถานประกอบการได้ 2 เส้นทาง ระยะทางประมาณ 14 กิโลเมตร ซึ่งเป็นถนนลาดยาง ทั้งสองเส้นทาง ดังนี้

เส้นทางที่ 1 จากอำเภอเมืองพะเยาไปตามถนนสายพะเยา – เชียงราย ไปถึงสามแยกปากทางเข้าบ้านต่อมให้เลี้ยวซ้าย ซึ่งปากทางเลี้ยวจะอยู่ฝั่งตรงข้ามวัดร่องห้า ไปตามทางเรื่อย ๆ ผ่านสะพานขุนเดช ผ่านหมู่บ้านสันตันผึ่ง หมู่บ้านสันป่าจั่ว โรงเรียนบ้านต่อมกลาง ถึงสี่แยกบ้านต่อมกลางให้เลี้ยวซ้าย (ทางขวามือก่อนเลี้ยวซ้ายคือที่ตั้งวัดบ้านต่อมกลาง) ไปตามถนนผ่านหมู่บ้านสันปูเลย หมู่บ้านสันปาม่วง หมู่บ้านสันบัวบก ถึงสามแยกตลาดบ้านสันบัวบกให้เลี้ยวซ้าย (ปากทางก่อนเลี้ยวซ้ายจะเป็นที่ตั้งตลาดบ้านสันบัวบก) ไปตามถนนถึงสามแยกบ้านสันป่าค่างให้เลี้ยวขวา ไปตามถนนผ่านหมู่บ้านสันป่าค่าง ไปตามทางเรื่อย ๆ ประมาณ 1 กิโลเมตร ถึงหมู่บ้านสันเวียงใหม่ ตรงสามแยกบ้านสันเวียงใหม่ ให้เลี้ยวซ้าย (ก่อนเลี้ยวซ้ายฝั่งตรงข้ามคือตลาดบ้านสันเวียงใหม่) เลี้ยวซ้ายไปตามถนนอีกประมาณ 200 – 300 เมตร ผ่านวัดบ้านสันเวียงใหม่ ให้สังเกตทางด้านขวามือจะมีป้าย **ศรีทนปลาส้ม**

เส้นทางที่ 2 จากอำเภอเมืองพะเยา ไปตามถนนพะเยา – ลำปาง ถึงสี่แยกแม่ตำให้เลี้ยวขวา ไปตามถนนจะเจอสามแยกให้เลี้ยวซ้ายไปตามถนน เจอสสามแยกอีกครั้งให้เลี้ยวขวาไปตามถนนจนถึงบ้านแม่ใส จะเจอสามแยกหน้าวัดบ้านแม่ใสให้เลี้ยวขวาไปตามถนนอีกประมาณ 200 – 300 เมตร เจอสสามแยกให้เลี้ยวขวาไปตามถนนผ่านสถานีอนามัยตำบลแม่ใส ไปตามถนนเรื่อย ๆ ผ่านหมู่บ้านบ่อแฮ้ว หมู่บ้านสันป่าถ่อน เจอสสามแยกให้เลี้ยวขวา (ก่อนเลี้ยวขวาทางซ้ายมือคือที่ตั้งวัดสันป่าถ่อน) ไปตามถนนถึงบ้านสันกว๊าน เจอสสามแยกให้เลี้ยวขวา ไปตามถนนถึงบ้านทุ่งกู่ ผ่านหน้าวัดบ้านทุ่งกู่ เจอสสามแยกให้เลี้ยวซ้ายไปตามถนน ถึงสามแยกให้เลี้ยวขวา ไปตามถนนอีกประมาณ 1 กิโลเมตร ถึงบ้านสันเวียงใหม่ ตรงสามแยกให้เลี้ยวซ้ายไปอีกประมาณ 200 – 300 เมตร สังเกตทางซ้ายมือจะมีป้าย **ศรีทนปลาส้ม** แสดงดังภาพที่ 3.1



แผนภาพที่ 3.1 แผนที่ที่ตั้งกิจการปลาส้มศรีทน

3.2 ประวัติความเป็นมาและการพัฒนาการของกิจการ

การแปรรูปอาหารการทำปลาส้ม มีการทำสืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ ซึ่งแต่เดิมที่ทำในรูปของปลาห่อใบตอง แต่ก็ได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาโดยตลอด จนมีการนำเอาปลามาแปรรูปในรูปแบบต่าง ๆ เช่น ไข่ปลา ดอง ปลาไร้มัน หนัปลาทอด ปลาส้มมีรสชาติดี รสอร่อย สะอาดถูกหลักอนามัย เป็นที่นิยมรับประทานของคนทั่วไป ได้เข้าร่วมโครงการหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของรัฐบาล และสมัครเข้ารับการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP Product Champion (OPC) ในปี พ.ศ.2546 ผลการคัดสรร ฯ ระดับจังหวัด (จังหวัดพะเยา) ได้ระดับ 4 ดาว ระดับภาค (ภาคเหนือ) ได้ระดับ 3 ดาว ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ได้ยึดถือเป็นกิจการวิสาหกิจประกอบเป็นอาชีพหลัก สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ให้กับตนเอง และคนในชุมชน ได้ร่วม

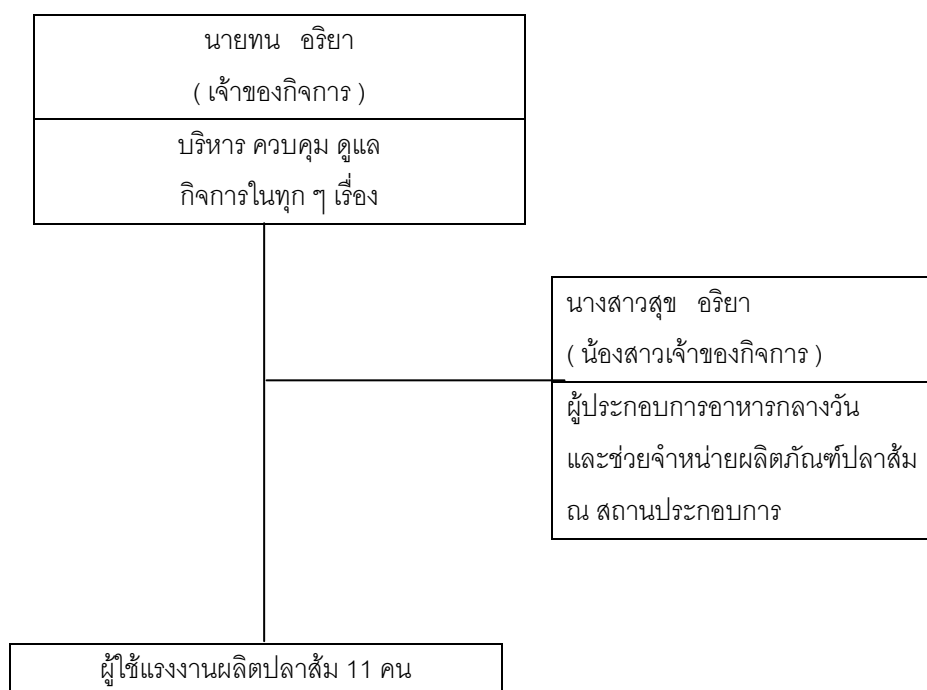
ออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ที่หน่วยงานราชการ และเอกชนจัดขึ้น ตลอดจนจำหน่ายในงานเทศกาล ประเพณีที่สำคัญของท้องถิ่นมาโดยตลอด

3.3 บทบาทของกิจการต่อชุมชน

ประวัติส่วนตัว นายทน อริยา เจ้าของกิจการผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ปัจจุบันอายุ 63 ปี สำเร็จการศึกษา ชั้นประถมศึกษาปีที่ 4 เดิมประกอบอาชีพทำนา สถานภาพโสด มีน้องสาว 1 คน ชื่อนางสาวสุข อริยา อายุ 55 ปี สถานภาพโสด อาศัยอยู่ด้วยกัน นายทน อริยา มีบทบาทในหมู่บ้านสันเวียงใหม่ เป็นற்றுญิกกลุ่มแม่บ้าน เป็นผู้ทรงคุณวุฒิภูมิปัญญาเชี่ยวชาญในการแปรรูปอาหารปลาต้มที่สามารถถ่ายทอดให้คนรุ่นหลังสืบทอดต่อไป ได้เป็นอย่างดี นอกจากนั้นกิจการปลาต้มศรีทนยังมีการบริจาคเงินช่วยเหลือคนยากไร้ เมื่อมีการขอบริจาคจาก ส่วนราชการ และองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น

3.4 การจัดการองค์กรและการบริหารงานของกิจการ

กิจการผลิตภัณฑ์ปลาต้มศรีทน มีนายทน อริยา เป็นผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) จะบริหาร ควบคุม ดูแล กิจการทุกอย่าง มีน้องสาว คือ นางสาวสุข อริยา เป็นผู้ช่วยเหลือในการประกอบอาหารกลางวัน สำหรับเลี้ยงผู้ใช้แรงงานผลิตปลาต้ม และช่วยเหลือในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาต้ม ณ สถานประกอบการ กิจการผลิตภัณฑ์ปลาต้มศรีทน รวมทั้งเจ้าของกิจการมีจำนวนทั้งสิ้น 13 คน แสดงดังแผนภาพที่ 3.2



แผนภาพที่ 3.2 โครงสร้างการบริหารงานของกิจการ

3.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกิจการ

ผู้ประกอบการผลิตปลาส้มบ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 3 และ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ได้รับการส่งเสริมสนับสนุนและช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการด้านความรู้ และการเงิน (ตารางที่ 3.1) ได้แก่

1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา อบรมให้ความรู้กระบวนการผลิตเรื่องความสะอาดถูกหลักอนามัย เพื่อให้ผ่าน GMP ในการขอรับรองมาตรฐาน อย.

2. สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา ให้ความช่วยเหลือเงินทุนหมุนเวียนแก่ผู้ประกอบการผลิตปลาส้ม ซึ่งมีอยู่ประมาณ 30 ราย เป็นเงิน 45,000 บาท เพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนในการซื้อปลา ซึ่งผู้ประกอบการมีข้อตกลงร่วมกันว่าในการส่งเงินคืนทุนหมุนเวียนในแต่ละครั้งนั้น ให้เพิ่มให้กับเงินกองกลางเงินทุนหมุนเวียนจากปริมาณน้ำหนักปลาที่จัดซื้อในแต่ละครั้ง กิโลกรัมละ 50 สตางค์ ปัจจุบันมีเงินกองทุนทั้งสิ้น 88,000 บาท

ตารางที่ 3.1 หน่วยงานที่ให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือกิจการ

ชื่อหน่วยงาน	ปีที่ให้ความช่วยเหลือ	ลักษณะของความช่วยเหลือที่ให้แก่ผู้ประกอบการ
1. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา	-	อบรมให้ความรู้กระบวนการผลิตเรื่องความสะอาดถูกหลักอนามัยเพื่อให้ผ่าน GMP ในการขอรับรองมาตรฐาน อย.
2. สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา	พ.ศ. 2544	ให้เงินทุนหมุนเวียนซื้อปลาแก่ผู้ประกอบการผลิตปลาส้มที่มีอยู่ประมาณ 30 ราย จำนวน 1 ครั้ง เป็นเงิน 45,000 บาท ผู้ประกอบการมีข้อตกลงร่วมกันว่าการส่งเงินคืนทุนหมุนเวียนในแต่ละครั้งนั้นให้เพิ่มให้กับเงินกองกลางเงินทุนหมุนเวียนกิโลกรัมละ 50 สตางค์ ปัจจุบันมีเงินกองทุนหมุนเวียนทั้งสิ้น 88,000 บาท

ที่มา: จากการสัมภาษณ์

บทที่ 4

การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

4.1 ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการปลาสร้อยศรีนคร ปัจจุบันมี 6 ชนิด (ตารางที่ 4.1) ได้แก่ ปลาสร้อยฟัก ปลาสร้อยตัว ปลาสร้อย หลอดเล็ก หลอดใหญ่ ปลาสร้อยก้อน และปลาสร้อยแผ่น

ตารางที่ 4.1 ผลิตภัณฑ์ของกิจการปลาสร้อยศรีนคร

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ	ราคาจำหน่าย
1. ปลาสร้อยฟัก ¹	300 กรัม	15 บาท
2. ปลาสร้อยตัว ²	500 กรัม	15 บาท
3. ปลาสร้อยหลอดเล็ก	200 กรัม	15 บาท
4. ปลาสร้อยหลอดใหญ่	600 กรัม	40 บาท
5. ปลาสร้อยก้อน	400 กรัม	30 บาท
6. ปลาสร้อยแผ่น	500 กรัม	40 บาท

ที่มา: จากการสำรวจ

ผลิตภัณฑ์หลัก ได้แก่ ปลาสร้อยหลอด ปลาสร้อยก้อน และปลาสร้อยแผ่น ในกิจกรรมการผลิตได้มีผลพลอยได้จากการผลิต (By product) ขี้ปลา ไข่ปลา หนังปลา และหัวปลา ได้นำมาแปรรูปเป็นขี้ปลาสร้อย ไข่ปลาสร้อย และหนังปลาตากแห้ง สำหรับหัวปลาไม่มีการแปรรูป นายทุนจะทำการจำหน่ายในแต่ละวันที่ทำการผลิต

4.2 การบริหารการผลิตและการวางแผนการผลิต

4.2.1 การบริหารการผลิต

การผลิตปลาสร้อยศรีนคร นายทุน อริยา จะเป็นผู้ดูแลกิจการทั้งหมดเพียงผู้เดียว การกำหนดปริมาณการผลิตในแต่ละครั้งจะพิจารณาจากปริมาณการขายในครั้งก่อน และช่วงฤดูเทศกาล ซึ่งสะท้อนถึงความต้องการของลูกค้าผู้บริโภคและของตลาด และที่ผ่านมามีการผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาดของลูกค้าผู้บริโภคเพราะปลาจีนซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต สั่งซื้อจะจำกัด การสั่งซื้อปลาจะเป็นการสั่งซื้อรวมกันของผู้ประกอบการผลิตปลาสร้อย โดยใช้เงินกองทุนหมุนเวียน ที่สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยาให้ไว้ พอค้าปลาจะส่งปลาให้ในช่วงเช้าแล้วรีบดำเนินการผลิต ถ้าผลิตไม่หมดในวันนั้น ก็ทำการเก็บปลาไว้ในถังไฟ

¹ ปัจจุบันไม่ทำการผลิตเนื่องจากไม่สามารถหาใบตองที่ใช้ห่อขาดแคลน

² ทำการผลิตไม่สม่ำเสมอ และผลิตในปริมาณน้อยเนื่องจากวัตถุดิบหลักในการผลิตซึ่งเป็นปลาน้ำจืดขาดแคลน

เบอร์ขนาดใหญ่ (ใช้น้ำแข็งแช่เย็น) แล้วทำการผลิตในวันต่อ ๆ ไป จนปลาหมด ก็จะสั่งซื้อปลาสดอีก ปริมาณการสั่งซื้อปลาสดในแต่ละครั้งประมาณ 1,000 – 1,500 กิโลกรัม ความถี่ในการสั่งซื้อปลาสดปลาห๊ะละ 1 ครั้ง แต่ทั้งนี้ในบางสัปดาห์อาจจะ 2 – 3 ครั้ง อยู่ที่แหล่งสั่งซื้อปลาสดมีปลาหรือไม่ และคำสั่งซื้อของลูกค้าของผู้บริโภค การผลิตจะผลิตทั้งปี แต่ในช่วงฤดูฝนปริมาณการผลิตจะลดลงเล็กน้อยเพราะผู้บริโภคส่วนหนึ่งที่เป็นชาวนาจะหากุ้ง หอย ปู ปลา กบ เขียด บริโภคเอง หากมีการขอความร่วมมือออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ก็จะสำรองผลิตภัณฑ์ไว้เพื่อร่วมออกร้าน

4.2.2 การวางแผนการผลิต

กิจการมีการวางแผนการผลิต โดยดูจากความต้องการสั่งซื้อปลาสดของเดือนที่ผ่านมา และวางแผนการผลิตโดยอาศัยฤดูกาล คือ ในหน้าฝนปริมาณการผลิตจะลดลงเนื่องจากปริมาณปลาในท้องถิ่นมีมากซึ่งทำให้ความต้องการในการบริโภคลดลง สำหรับการวางแผนการผลิตในระยะยาวนั้นไม่มี เนื่องจากข้อจำกัดของการผลิต คือ ปริมาณปลาที่สั่งซื้อมีจำกัด และแหล่งวัตถุดิบหลักไม่มีในท้องถิ่น ปริมาณการผลิตและกำลังการผลิตสามารถแสดงได้ดังตารางที่ 4.2 และ ตารางที่ 4.3 ตามลำดับ

ตารางที่ 4.2 ปริมาณการผลิตพลาสติก ปี 2546

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณการผลิต/เดือน												รวม
		ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ต.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	
1. ปลาปัก	ก.ก.	50	50	150	50	50	50	150	50	150	150	100	50	1,050
2. ปลาต้มตัว	ก.ก.	300	150	150	750	150	150	150	150	150	150	150	750	3,150
3. ปลาต้มหลอด	ก.ก.	600	600	500	1,000	700	650	600	600	600	600	750	1,000	8,200
4. ปลาต้มก้อน	ก.ก.	496	496	496	745	496	396	496	496	496	496	596	745	6,450
5. ปลาต้มแผ่น	ก.ก.	346	346	245	397	346	346	245	397	245	245	296	346	3,800
6. ขี้ปลาต้ม	ก.ก.	309	418	139	465	156	124	139	156	156	154	619	465	3,300
7. ไข่ปลาต้ม	ก.ก.	225	255	255	217	498	357	175	358	175	175	182	288	3,100
8. หนังปลาแห้ง	ก.ก.	20	20	17	29	20	18	18	20	18	18	21	28	247
9. หัวปลา	ก.ก.	1,195	1,225	1,015	1,735	1,165	1,075	1,075	1,196	1,045	1,075	1,285	1,705	14,791

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.3 ความสามารถสูงสุดในการขยายการผลิต

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ระยะสั้น (ภายใน 1 เดือน)	ระยะสั้นปานกลาง (ภายใน 3 เดือน)	ระยะปานกลาง (ภายใน 6 เดือน)	ระยะยาว (ภายใน 1 ปี)
1. ปลาปัก	ก.ก.	100	350	620	1,250
2. ปลาส้มตัว	ก.ก.	200	700	1,250	2,450
3. ปลาส้มหลอด	ก.ก.	1,200	3,800	7,250	14,500
4. ปลาส้มก้อน	ก.ก.	800	2,500	4,850	9,800
5. ปลาส้มแผ่น	ก.ก.	400	1,300	2,450	4,850
6. ขี้ปลาส้ม	ก.ก.	500	1,550	3,050	6,000
7. ไข่ปลาส้ม	ก.ก.	500	1,550	3,000	6,000
8. หนังปลาแห้ง	ก.ก.	40	130	250	500
9. หัวปลา	ก.ก.	2,000	6,500	12,000	24,500

ที่มา: จากการสำรวจ

4.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

4.3.1 วัตถุดิบ

วัตถุดิบหลัก

วัตถุดิบหลักที่ผู้ประกอบการใช้คือ ปลาจีน โดยสั่งซื้อกับพ่อค้าปลาจากจังหวัดอ่างทอง จังหวัดสุพรรณบุรี และกรุงเทพมหานคร การสั่งซื้อปลาสดในแต่ละครั้งจะใช้วิธีโทรศัพท์สั่งพ่อค้าปลาให้นำปลามาส่งตามปริมาณที่ต้องการ การสั่งซื้อปลาสดจะเป็นการสั่งซื้อรวมกันของผู้ประกอบการผลิตปลาส้ม โดยใช้เงินกองทุนหมุนเวียน ที่สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยาให้ไว้ พ่อค้าปลาจะส่งปลาให้ในช่วงเช้า แล้วรีบดำเนินการผลิต ถ้าผลิตไม่หมดในวันนั้นก็จะเก็บรักษาในถังไฟเบอร์ขนาดใหญ่ (ใช้น้ำแข็งแช่เย็น) แล้วทำการผลิตในวันต่อ ๆ ไปจนปลาหมดก็จะสั่งซื้อปลาอีก (ตารางที่ 4.4)

ตารางที่ 4.4 การจัดซื้อวัตถุดิบหลักของกิจการ

วัตถุดิบ	ราคา (บาท/ กิโลกรัม)	ปริมาณที่ซื้อ ในแต่ละครั้ง (กิโลกรัม)	ความถี่/ ครั้ง	แหล่งที่ซื้อ	วิธีการ ขนส่ง	ค่าขนส่ง	การ ชำระ เงิน
ปลาจีน	26	1,000 – 1,500	1 ครั้ง / สัปดาห์	จังหวัดอ่างทอง จังหวัดสุพรรณบุรี กรุงเทพมหานคร	พ่อค้า นำส่ง	รวมอยู่ใน ราคาขาย	สด

ที่มา: จากการสำรวจ

วัตถุดิบรอง

วัตถุดิบรอง ที่ใช้ในการผลิตปลาส้มของผู้ประกอบการมีอยู่ 4 ชนิด (ตารางที่ 4.5) ดังนี้

1. เกล็ด สับซื้อจากร้านค้าภายในอำเภอเมืองจังหวัดพะเยา ครั้งละ 120 กิโลกรัม ความถี่ในการสั่งซื้อประมาณ 2 สัปดาห์ต่อครั้ง ราคา กิโลกรัมละ 5 บาท
2. กระเทียม สับซื้อจากร้านค้าภายในหมู่บ้าน ราคาเฉลี่ย กิโลกรัมละ 30 บาท ครั้งละ 30 กิโลกรัม ความถี่ในการสั่งซื้อประมาณ 2 ครั้งต่อเดือน โดยราคากระเทียมมีการเปลี่ยนแปลงตามฤดูกาล เดือน มกราคม – กุมภาพันธ์ ราคาจะถูกลง (ราคาประมาณ กิโลกรัมละ 15 - 20 บาท) แต่ถ้าพ้นช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวแล้วราคากระเทียมจะค่อย ๆ เพิ่มขึ้น (ราคาประมาณ กิโลกรัมละ 35 - 50 บาท) ซึ่งจะมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิต ผู้ประกอบการแก้ปัญหาโดยการลดปริมาณผลิตภัณฑ์ลงเล็กน้อยโดยไม่ได้เพิ่มราคาขาย
3. ข้าวสาร สับซื้อจากร้านค้าภายในหมู่บ้าน ครั้งละ 100 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 12 บาท ความถี่ในการสั่งซื้อประมาณ 2 ครั้งต่อเดือน
4. ผงชูรส สับซื้อจากร้านค้าภายในอำเภอเมืองจังหวัดพะเยา ครั้งละ 10 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 65 บาท ความถี่ในการสั่งซื้อประมาณ 2 ครั้งต่อเดือน

ตารางที่ 4.5 การจัดซื้อวัตถุดิบรอง

วัตถุดิบ	ราคา/หน่วย (บาท)	ปริมาณที่ซื้อ ในแต่ละครั้ง (กิโลกรัม)	ความถี่/ ครั้ง	แหล่งที่ซื้อ	วิธีการ ขนส่ง	ค่า ขนส่ง	การชำระ เงิน
เกล็ดป่น	5	120	2 สัปดาห์	ตลาดภายใน อำเภอเมือง พะเยา	ขนส่งเอง	-	สด
กระเทียม	30	10	2 ครั้ง/ เดือน	ตลาดภายใน หมู่บ้าน	ขนส่งเอง	-	สด
ข้าวสาร	12	100	2 ครั้ง	ตลาดภายใน หมู่บ้าน	ขนส่งเอง	-	สด
ผงชูรส	65	10	2 ครั้ง/ เดือน	ตลาดภายใน อำเภอเมือง พะเยา	ขนส่งเอง	-	สด

ที่มา: จากการสำรวจ

4.3.2 วัสดุอุปกรณ์และโรงเรือน

วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตปลาส้ม ผู้ประกอบการจะจัดหาโดยการซื้อภายในจังหวัดพะเยา โดยมีวัสดุและอุปกรณ์ในการผลิต (ตารางที่ 4.6) ดังนี้

มิด จำนวน 20 เล่ม ราคาเล่มละ 60 บาท มีอายุการใช้งาน 2 ปี

เชียง จำนวน 10 อัน ราคาอันละ 30 บาท อายุการใช้งาน 3 เดือน ใช้สำหรับขอดเกล็ดปลา ขำแหละ และสับเนื้อปลา

กะละมังสแตนเลส จำนวน 4 ใบ ราคาใบละ 2,300 บาท มีอายุการใช้งาน 5 ปี ใช้ในขั้นตอนการผสมเครื่องปรุง

ถังน้ำ และกะละมังพลาสติก จำนวน 20 ใบ ราคาใบละ 50 บาท อายุการใช้งาน 1.5 ปี ใช้ในขั้นตอนการขำแหละปลา

บ่อซีเมนต์ จำนวน 2 บ่อ อายุการใช้งาน 20 ปี ราคา 600 บาท ใช้เก็บน้ำจากบ่อบาดาล เพื่อใช้ในขั้นตอนการล้างปลา

เครื่องบด จำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 8,000 บาท อายุการใช้งาน 20 ปี ใช้สำหรับบดเนื้อปลาผลิตปลาส้มพัก

ตราซังเล็ก จำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่องละ 600 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี เครื่องปรุง และซังนำหนักผลิตภัณฑ์

เครื่องซังใหญ่ จำนวน 1 เครื่อง ราคาเครื่อง 950 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี ใช้ซังปลา

ถังไฟเบอร์ จำนวน 4 ใบ ราคาใบละ 5,000 บาท อายุการใช้งาน 15 ปี สำหรับเก็บรักษาปลาสด โดยใช้น้ำแข็งในการแช่เย็น

ถังแช่เย็น จำนวน 1 ถัง ราคาถังละ 14,000 บาท อายุการใช้งาน 7 ปี ใช้สำหรับเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาส้มที่บรรจุภัณฑ์แล้วรอการจำหน่ายหรือส่งมอบแก่พ่อค้าปลีก

ตารางที่ 4.6 อุปกรณ์และโรงเรือน

รายการ	จำนวน (หน่วย)	ราคา/หน่วย (บาท)	จำนวนเงิน (บาท)	ปีที่ ได้มา	การ ได้มา	อายุ การใช้งาน
เครื่องบด	1	8,000	8,000	2544	ซื้อ	20 ปี
มีด	20	60	1,200	2544	ซื้อ	6 เดือน
เชียง	10	30	300	2544	ซื้อ	6 เดือน
กะละมัง	20	250	5,000	2544	ซื้อ	6 เดือน
ถังน้ำ	20	50	1,000	2544	ซื้อ	6 เดือน
ป้อนน้ำซีเมนต์	2	300	600	2544	ซื้อ	20 ปี
ถังไฟเบอร์	4	5,000	20,000	2544	ซื้อ	15 ปี
ถังแช่เย็น	1	14,000	14,000	2544	ซื้อ	7 ปี
ตราซังใหญ่	1	950	950	2544	ซื้อ	5 ปี
ตราซังเล็ก	1	600	600	2544	ซื้อ	5 ปี
โรงชำแหละ	1	6,250	6,250	2535	สร้างเอง	10 ปี
โรงผสม	1	5,000	5,000	2535	สร้างเอง	10 ปี

ที่มา: จากการสำรวจ

4.3.3 บรรจุภัณฑ์และฉลาก

บรรจุภัณฑ์ของผู้ประกอบการ คือ ถุงพลาสติกใส ขนาด 4 × 6 นิ้ว 4 × 7 นิ้ว ซื้อมาครั้งละ 10 กิโลกรัม ถุงพลาสติกใสขนาด 5 × 8 นิ้ว 6 × 9 นิ้ว ซื้อมาครั้งละ 4 กิโลกรัม ถุงพลาสติกใส ขนาด 6 × 11 นิ้ว 7 × 11 นิ้ว ซื้อมาครั้งละ 2 กิโลกรัม ถุงพลาสติกหนาพับด้านข้างขนาด 6 × 9 นิ้ว ซื้อมาครั้งละ 14 กิโลกรัม และถุงพลาสติกหนาพับด้านข้างขนาด 7 × 11 นิ้ว นายทน จัดซื้อบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิดเดือนละ 1 ครั้ง จากร้านค้าในอำเภอเมืองพะเยา สำหรับฉลากเป็นกระดาษพิมพ์ตราสินค้า และเบอร์โทรติดต่อ ทำครั้งละ 30,000 แผ่นต่อเดือน ทำการผลิตในหมู่บ้าน รายละเอียดดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 บรรจุภัณฑ์และฉลาก

วัตถุดิบ	ราคา/หน่วย (บาท)	ปริมาณที่ซื้อใน แต่ละครั้ง	ความถี่/ครั้ง	แหล่งที่ซื้อ	วิธีการขนส่ง	การชำระเงิน	ใช้กับผลิตภัณฑ์
ถุงพลาสติกขนาด 4 × 6 นิ้ว	70	10 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ปลาต้มหลอดเล็ก
ถุงพลาสติกขนาด 4 × 7 นิ้ว	70	8 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ซีปลาต้มและไข่ปลาต้ม
ถุงพลาสติกขนาด 5 × 8 นิ้ว	70	4 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ปลาต้มหลอดใหญ่
ถุงพลาสติกขนาด 6 × 9 นิ้ว	70	4 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ปลาต้มก้อน
ถุงพลาสติกขนาด 6 × 11 นิ้ว	70	2 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ปลาต้มตัว
ถุงพลาสติกขนาด 7 × 11 นิ้ว	70	2 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ปลาต้มฟัก
ถุงพลาสติกขนาด 6 × 9 นิ้ว (พับข้าง)	70	12 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ปลาต้มหลอด
ถุงพลาสติกขนาด 7 × 11 นิ้ว (พับข้าง)	70	4 กิโลกรัม	1 เดือน	ตลาดภายในอำเภอเมืองพะเยา	ขนส่งเอง	สด	ปลาต้มก้อน
ฉลาก	0.14	30,000 แผ่น	1 เดือน	ภายในหมู่บ้าน	ขนส่งเอง	สด	ทุกผลิตภัณฑ์

ที่มา : จากการสำรวจ

4.3.4 โรงเรือนที่ใช้ในการผลิต

แบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ โรงเรือนชำแหละ จำนวน 1 หลัง ราคาหลังละ 6,250 บาท โรงเรือนปรุงและบรรจุ จำนวน 1 หลัง ใช้บริเวณใต้ยุงฉางเก่าของนายทน ประมาณราคาพื้นที่ใช้สอยเท่ากับ 5,000 บาท ปัจจุบัน มีการสร้างโรงเรือนขึ้นใหม่ โรงเรือนหลังใหม่หลังนี้สร้างในปี เดือนมิถุนายน 2547 เป็นโรงเรือนทางสาธารณสุขออกแบบให้ และออกแบบบ่อบำบัดน้ำโดยสำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา เพื่อทำให้การผลิตได้มาตรฐาน GMP ผลิตภัณฑ์ปลาสามศรีพันได้รับการรับรองมาตรฐาน ออ.จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา ปี พ.ศ.2547

4.3.5 การตรวจสอบคุณภาพ และการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

การตรวจสอบคุณภาพปัจจัยการผลิต

ในการตรวจสอบคุณภาพการผลิตปลาสามศรีพัน รวมทั้งปัจจัยอื่นๆ ที่ใช้ประกอบการผลิตปลาสามศรีพัน นายทน อริยา ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) จะบริหาร ควบคุม และดูแลตรวจสอบกิจการทุกขั้นตอนด้วยตัวเอง

การเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

การเก็บรักษาลิขสิทธิ์ปลาสามศรีพันจะเก็บรักษาที่บ้านของ นายทน อริยา มีตู้แช่ในการเก็บรักษาปลาสามศรีพัน ส่วนปัจจัยอื่นๆ ที่เป็นวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตจะทำความสะอาดทั้งก่อนและหลังจากการผลิตปลาสามศรีพัน และเก็บรักษาไว้ในโรงเรือน

4.4 แรงงานและการจ้างงาน

แรงงานที่ใช้

แรงงานที่ผลิตปลาสามศรีพันจะมีประจำทั้งหมด 13 คน รวมทั้งนายทน อริยาและน้องสาว คือ นางสาวสุช อริยา เป็นชายจำนวน 5 คน หญิง 8 คน โดยมีกิจกรรมการผลิตปลาสามศรีพัน ดังนี้

1. การบริหาร/ควบคุมกิจการ/การปรุงส่วนผสมผลิตปลาสามศรีพัน รวมทั้งการจำหน่าย โดยนายทน อริยา เจ้าของกิจการ ไม่คิดค่าแรงในการทำงาน
2. การประกอบอาหารกลางวันและช่วยเหลือดูแลกิจการ นางสาวสุช อริยา น้องสาวนายทน อริยา ไม่คิดค่าแรงในการทำงาน
3. การล้างปลา ขอดเกล็ดปลาและใช้แรงงานทั่วไป นายศักดิ์ ภูณัดเลื้อย อัตราค่าจ้างวันละ 200 บาท
4. การชำแหละปลา ลอกหนังปลา และตัด (สับ) และบรรจุ 1. นายเสนห์ เครือองสนุก 2. นายอกนิษฐ์ แรกข้าว 3. นายภคพล วงศ์ไชยา 4. นางนาค ชวนานัน 5. นางสาวลักษณณ์ จันทร์เปรม 6. นางหล้า ชาวแพร่ 7. นางสุธิดา อริยา 8. นางสาวนิต คำสุ 9. นางสาวปาริชาติ วงศ์ไชย และ 10. นางสาววรรณลักษณ์ จำรัส อัตราค่าจ้างวันละ 120 บาท (รายละเอียดดังตารางที่ 4.8) เวลาการทำงานในแต่ละวันจำนวน 8 ชั่วโมง ถ้าวันใดทำการผลิตมาก เวลาการทำงานเกิน 8 ชั่วโมง จ่ายเพิ่มให้อีกชั่วโมงละ 10 บาทต่อคน

ตารางที่ 4.8 แรงงานในการผลิต

กิจกรรม	วิธีการให้ ผลตอบแทน	จำนวนแรงงาน			ค่าจ้าง		รวม
		ชาย	หญิง	รวม	ชาย	หญิง	
1.การปรุง ส่วนผสมผลิต ปลาสาม	ไม่คิดค่าแรง	1	-	1	-	-	-
2.การประกอบ อาหารกลางวัน	ไม่คิดค่าแรง	-	1	1	-	-	-
3.การล้างปลา ขอเกล็ดปลา และใช้แรงงาน ทั่วไป	รายวัน	1	-	1	200	-	200
4.การชำแหละ ปลา ลอกหนัง ปลา และ ตัด (สับ) และบรรจุ	รายวัน	3	7	10	360	840	1200

ที่มา: จากการสำรวจ

ลักษณะการทำงาน

แรงงานที่ผลิตปลาสาม จะมาทำงาน ณ สถานที่ประกอบการ คือ โรงเรือนการผลิตที่ตั้งอยู่หลังบ้านของนายทน อริยา ผู้เป็นเจ้าของกิจการ

4.5 ต้นทุนและผลตอบแทน

ปลาสามหลอดเล็ก ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุดิบหลัก คือ เนื้อปลาจีน โดยคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 73.89 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงาน วัตถุดิบรอง ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายอื่น และต้นทุนวัสดุคิดเป็นร้อยละ 19.93 3.69 1.01 0.94 และ 0.53 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	6.97 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	6.65 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.04 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	15 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	8.03 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	8.35 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.96 บาท /ถุง

อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 53.56
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 55.63
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 53.08

ปลาหมอลอดใหญ่ ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุดิบหลัก คือ เนื้อปลาจีน โดยคิดเป็น สัดส่วนร้อยละ 74.03 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงาน วัตถุดิบรอง ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายอื่น และต้นทุนวัสดุคิดเป็นร้อยละ 19.97 3.70 1.01 0.94 และ 0.35ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	20.86 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	19.93 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	21.07 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	40 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	19.14 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	20.07 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	18.93 บาท /ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 47.85
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 50.19
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 47.32

ปลาหมักก้อน ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุดิบหลัก คือ เนื้อปลาจีน โดยคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 74 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงาน วัตถุดิบรอง ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายอื่น และต้นทุนวัสดุคิดเป็นร้อยละ 19.96 3.70 1.01 0.94 และ 0.35ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	13.91 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	13.29 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	14.05 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	30 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	16.09 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	16.71 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	15.95 บาท /ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 53.62
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 55.70
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 53.15

ปลาหมักแผ่น ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุดิบหลัก คือ เนื้อปลาจีน โดยคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 74.02 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงาน วัตถุดิบรอง ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายอื่น และต้นทุนวัสดุคิดเป็นร้อยละ 19.96 3.70 1.01 0.94 และ 0.37ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	17.39 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	16.61 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	17.56 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	40 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	22.61 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	23.39 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	22.44 บาท /ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 56.53
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 58.54
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 56.09

ปลาส้มผัก ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุดิบหลัก คือ เนื้อปลาจิ้น โดยคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 70.30 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงาน วัตถุดิบรอง ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายอื่น และต้นทุนวัสดุคิดเป็นร้อยละ 18.96 8.46 0.96 0.9 และ 0.42 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	10.99 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	10.52 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	11.10 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	15 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	4.01 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	4.48 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	3.90 บาท /ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 26.74
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 29.86
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 26.03

ปลาส้มตัว ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุดิบหลัก คือ ปลานวลจันทร์ โดยคิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 71.26 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงาน วัตถุดิบรอง ค่าเสื่อมราคา ค่าใช้จ่ายอื่น และต้นทุนวัสดุคิดเป็นร้อยละ 22.72 3.38 1.15 1.07 และ 0.42 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	15.26 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	14.48 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	15.44 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	15 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	-0.26 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	0.52 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	-0.44 บาท /ถุง

อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ - 1.72
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 3.47
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ - 2.90

ข้อปาลัม ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุประสงค์หลัก คือ เครื่องปรุงที่ใช้ โดยคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ 73.65 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงานคิดเป็นร้อยละ 26.35

ต้นทุนการผลิตผันแปร	0.34 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	0.32 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	0.34 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	10 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	9.66 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	9.68 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	9.66 บาท /ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 96.58
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 96.78
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 96.58

ข้อปาลัม ต้นทุนการผลิตการผลิตส่วนใหญ่เป็น วัตถุประสงค์หลัก คือ เครื่องปรุง และส่วนผสม โดยคิด เป็นสัดส่วนร้อยละ 79.52 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาเป็นต้นทุนค่าแรงงานคิดเป็นร้อยละ 20.48 ตามลำดับ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	0.35 บาท/ถุง
ต้นทุนเงินสด	0.34 บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	0.35 บาท/ถุง
ราคาขายส่ง	10 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	9.65 บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตเงินสด	9.66 บาท /ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	9.65 บาท /ถุง
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตผันแปร	ร้อยละ 96.48
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือการผลิตเงินสด	ร้อยละ 96.64
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตทั้งหมด	ร้อยละ 96.48

4.6 กรรมวิธีการผลิต

กระบวนการกรรมวิธีการผลิต/ส่วนผสม และการปรุง (คลุกเครื่องปรุง) ปลาส้ม ของแต่ละผลิตภัณฑ์จะเหมือนกัน จะแตกต่างกันตรงที่การบรรจุในแต่ละอย่างที่มีลักษณะไม่เหมือนกัน เช่น หลอด ก้อน แผ่น เป็นต้น ซึ่งจะเรียกชื่อผลิตภัณฑ์ตามลักษณะการบรรจุ (ปลาส้มหลอด ปลาส้มก้อน และปลาส้มแผ่น) สำหรับปลาส้ม (ปลาปัก) ไม่ได้ผลิตเป็นประจำเพราะใบทองหลาง ปลาตัวไม่ได้ผลิตเป็นประจำ จะผลิตก็ต่อเมื่อมีคำสั่งซื้อ และหาปลานวลจันทร์ตัวเล็กได้เท่านั้น และใช้ปลาส้ม ปริมาณใช้ปลาที่ได้จากการชำแหละปลา เพื่อทำปลาส้ม ในแต่ละครั้ง จะมีปริมาณไม่แน่นอน มากบ้าง น้อยบ้าง จึงไม่ได้ผลิตเป็นประจำ ส่วนมากจะขายเป็นใช้ปลาสด และมีผลผลิตอันเป็นผลพลอยได้จากการผลิตปลาส้ม คือ หัวปลา และหนังปลาที่นำไปตากแดดเป็นหนังปลาแห้ง ดังนั้นในหัวข้อนี้จะแสดงให้เห็นสูตรการผลิต อุปกรณ์ และขั้นตอนการผลิต ปลาส้มหลอด ปลาส้มก้อน ปลาส้มแผ่น และใช้ปลาส้ม แสดงผังแผนภาพที่ 4.1

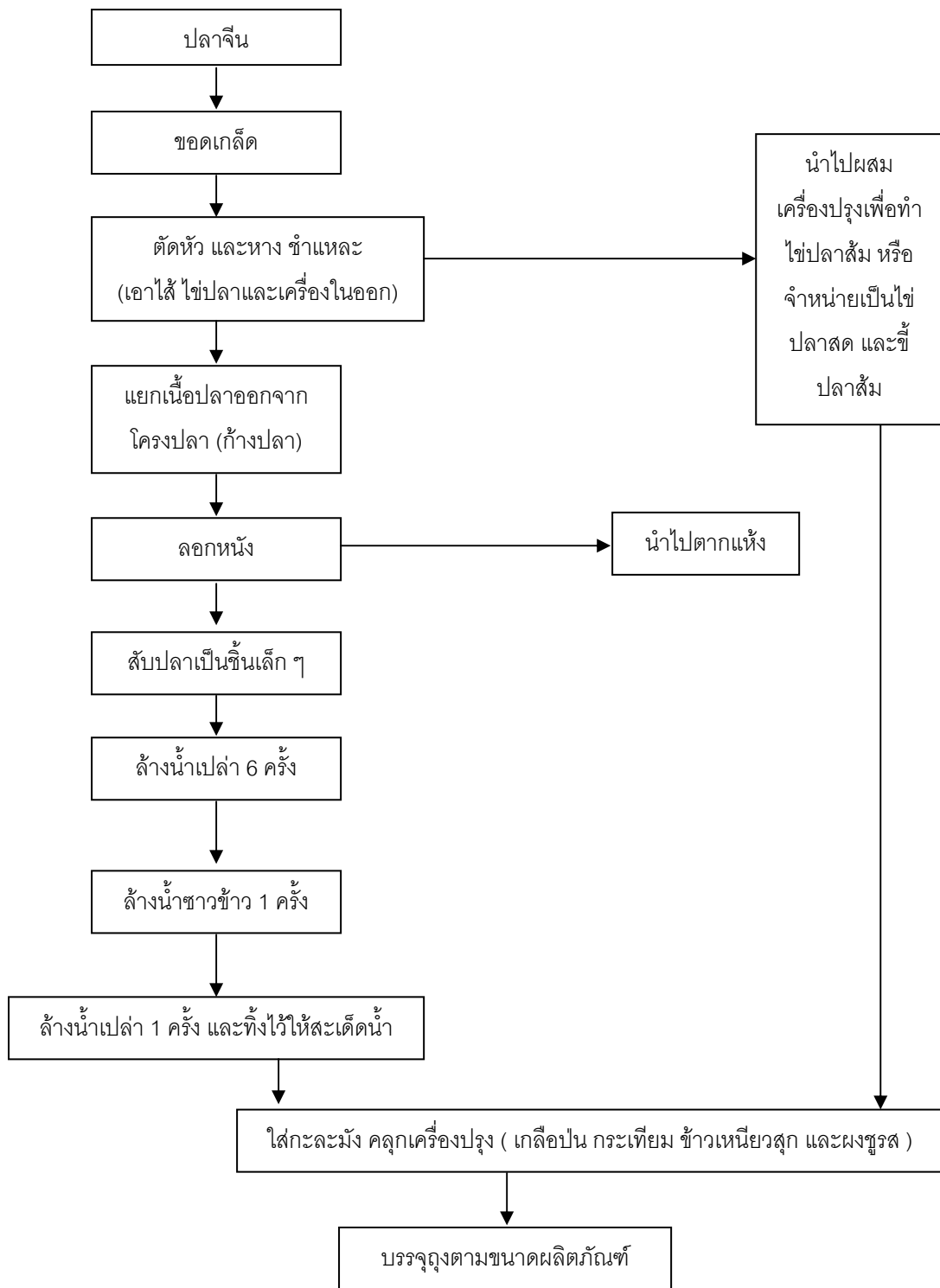
4.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

กิจการนายทุน เป็นกิจการนำร่องในการพัฒนามาตรฐานการผลิตให้ถูกสุขลักษณะได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ ดังนั้นจึงมีการพัฒนาด้านความรู้ในกระบวนการผลิต โดยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัด ด้านการผลิตภายใต้มาตรฐาน GMP และมีการพัฒนาด้านการผลิตจนได้รับมาตรฐานจากองค์การอาหารและยาในปี 2547 ด้านการพัฒนาเครื่องมือ อุปกรณ์การผลิตนั้น ในปี 2547 หลังจากมีการพัฒนาโรงเรือน นายทุนได้นำเครื่องซีลปากถุงมาใช้แทนการใช้ลวดเย็บกระดาษ

4.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต

การผลิตปลาส้มในครั้งแรกโรงที่ทำการขอผลิตชำแหละปลา สับเนื้อปลา และล้างปลาได้ปลูกสร้างโรงเรือนเล็กๆขนาด 3 X 5 เมตร หลังคามุงด้วยสังกะสี การปรุงเครื่องปรุงและการบรรจุได้ต่อเติมยุงเก็บข้าวเป็น ที่ปรุงและบรรจุภัณฑ์ แต่ด้วยกระแสของการบริโภคอาหารที่มีการผลิตที่ได้มาตรฐานเพื่อความปลอดภัยของผู้บริโภคเอง ผู้ประกอบการมีแนวคิดสอดคล้องตอบรับกับกระแสดังกล่าว จึงได้ปรึกษากับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารแปรรูป จึงได้จัดสร้างโรงเรือนผลิตปลาส้มที่ได้มาตรฐานมีความเหมาะสมในการผลิต โดยจัดสร้างในพื้นที่ของผู้ประกอบการเองซึ่งอยู่บริเวณด้านหลังของบ้าน ได้แบ่งส่วนมีรั้วกันเป็นสัดส่วน แบบแปลนโรงเรือนได้รับการสนับสนุนการออกแบบจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา ส่วนบ่อบำบัดน้ำเสียได้รับการสนับสนุนการออกแบบและตรวจสอบการจัดสร้างจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา ในโรงเรือนผลิตปลาส้ม จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ

1. ห้องของส่วนกระบวนการผลิต (การขอผลิต ตัดหัวและตัดหาง ชำแหละ เอาไส้/เครื่องในออก) แยกเนื้อปลาออกจากโครงปลา (ก้างปลา) การสับเนื้อปลาเป็นชิ้นเล็ก ๆ และการล้างปลาด้วยน้ำเปล่า และน้ำขาวข้าว ทิ้งไว้รอให้สะเด็ดน้ำ
2. ห้องคลุกเครื่องปรุงและการบรรจุ



แผนภาพที่ 4.1 ขั้นตอนการแปรรูปปลาต้ม

4.9 การจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต

การทำความสะอาดโรงงานผลิต และเครื่องมือวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตจะมีการทำความสะอาดทุกครั้ง หลังจากทำการผลิตเสร็จเรียบร้อยแล้ว โดยการปิดกวาด เก็บและล้างด้วยสารซักล้าง คือ น้ำยาล้างจาน แหล่งน้ำที่ใช้ทั้งน้ำประปาของหมู่บ้านและบ่อน้ำที่ขุดขึ้นมาใช้ซึ่งบริเวณปากบ่อจะมีการปิดไว้อย่างมิดชิด น้ำที่เกิดจากขั้นตอนการผลิต คือ น้ำล้างปลา จะไหลผ่านบ่อบำบัดซึ่งอยู่ด้านหลังโรงงาน เกล็ดปลา/ก้างปลา จะให้ญาติและคนในหมู่บ้านนำไปบดเพื่อใช้เป็นอาหารเลี้ยงเบ็ด

4.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

การตรวจสอบคุณภาพการผลิตปลาสามศรีพน อริยา ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) จะบริหารควบคุม ดูแลตรวจสอบ กิจการทุกขั้นตอนด้วยตัวเอง การเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ปลาสามศรีพนจะเก็บรักษาที่บ้านของนายทนต์ อริยา มีตู้แช่ในการเก็บรักษาปลาสามศรีพน

4.11 การวิเคราะห์การผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต (GMP)

หลังจากที่นายทนต์ได้ปรับปรุงโรงเรือนขึ้นใหม่ รวมเอาโรงเรือนชำแหละ และปรุงรสชาติ บรรจุ เข้าด้วยกัน เพื่อให้การผลิตถูกต้องตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตนั้น สามารถพิจารณาได้ดังนี้

4.11.1 สุขลักษณะของสถานที่ตั้ง และอาคารผลิต

1. **ที่ตั้งและสิ่งแวดล้อม** โรงแปรรูปตั้งอยู่ห่างจากบริเวณที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อน สถานที่ตั้งอาคาร และบริเวณโดยรอบสะอาด ไม่มีต้นไม้ใหญ่ซึ่งสามารถเป็นที่อยู่อาศัยของนก หรือแมลงที่สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนได้ รอบตัวอาคารลาดพื้นด้วยซีเมนต์ ง่ายแก่การทำความสะอาด และไม่มีแหล่งน้ำขัง บริเวณบ่อบำบัด มีฝาปิดสนิท

2. **อาคารผลิต** ก่อสร้างอย่างมั่นคงแข็งแรง มีขนาดเหมาะสม ประตูทางเข้ามีการติดพลาสติกเพื่อกันการปนเปื้อนจากภายนอก ผู้ที่มาทำการติดตั้งไม่มีความชำนาญพอ ทำให้มีช่องว่างระหว่างพลาสติกและพื้น ซึ่งอาจมีการปนเปื้อนจากแมลง หรือฝุ่นละอองจากภายนอกได้ หน้าต่างมีการติดมุ้งลวด เพื่อป้องกันสัตว์และแมลงเข้าสู่อาคารผลิต ที่ง่ายต่อการถอดทำความสะอาด ภายในอาคารแบ่งแยกบริเวณชำแหละเนื้อปลา ออกจากบริเวณปรุง และบรรจุ ซึ่งมีการจัดวางอุปกรณ์การผลิตเป็นไปตามลำดับขั้นตอนการผลิต ทำให้ไม่เกิดการปนเปื้อน ข้ามจากวัตถุดิบสู่ผลิตภัณฑ์ พื้น ฝาผนังอาคาร เป็นซีเมนต์ฉาบเรียบ มีการระบายน้ำที่ดี และง่ายต่อการทำความสะอาด ไม่มีการติดตั้งพัดลมระบายอากาศ แต่ภายในตัวอาคารมีการระบายอากาศโดยอาศัยช่องลม และหน้าต่างบานเกร็ด แสงสว่างภายในตัวอาคารมีเพียงพอ นอกจากนี้มีการติดตั้งหลอดไฟทั้งในส่วนชำแหละ และส่วนบรรจุ ข้อสังเกต คือ ไม่มีฝาครอบหลอดไฟ ซึ่งควรปรับปรุงเพื่อป้องกันไม่เศษแก้วจากหลอดไฟที่ตกลงสู่อาหารที่กำลังผลิต

4.11.2 เครื่องมือ เครื่องจักร และอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต

เครื่องมือและอุปกรณ์การผลิต ทำด้วยอะลูมิเนียม พลาสติก และไม้ ซึ่งเมื่อสัมผัสกับอาหารแล้วไม่ทำปฏิกิริยาเป็นพิษ แต่อย่างไรก็ดี การใช้ไม้เป็นอุปกรณ์ในการผลิตนั้น ควรหลีกเลี่ยงเนื่องจาก ไม้เมื่อได้รับความชื้น จะแห้งช้า และอาจทำให้เกิดเชื้อราได้ เครื่องมือและจำนวนอุปกรณ์มีอย่างเพียงพอ และเหมาะสมในการผลิต ได้ะในการทำงานมีความสูงที่เหมาะสม และอุปกรณ์ที่ทำความสะอาดเสร็จทำการจัดเก็บไว้บนชั้นวางที่โปร่งไม่เกิดการขังของน้ำ และปลอดจากการปนเปื้อนของฝุ่นละออง สำหรับสิ่งที่ควรปรับปรุง คือ การจัดวางอุปกรณ์ ติดกับฝาผนัง เนื่องจากทำให้ยากแก่การทำความสะอาด

4.11.3 การควบคุมกระบวนการผลิต

ในการผลิตมีการคัดเลือกวัตถุดิบ ก่อนการนำไปแปรรูปมีการล้างทำความสะอาด จากนั้นเมื่อผ่านการบรรจุแล้ว ทำการเก็บรักษาในห้องเก็บเพื่อรอให้ผลิตภัณฑ์หมักตัว ระหว่างรอการจำหน่าย สำหรับเนื้อปลาระหว่างรอการผลิต นายทนจะทำการจัดเก็บไว้ในถังไฟเบอร์ ไล่น้ำแข็ง เพื่อป้องกันเนื้อปลาไม่ให้เน่าเสีย สำหรับน้ำแข็งที่ใช้แช่ปลานั้นเป็นน้ำแข็ง เป็นน้ำแข็งที่ไม่มีการรับรองคุณภาพตามมาตรฐานตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ในกระบวนการผลิตนายทนมีการคุมปริมาณผงชูรสที่เติมในอาหาร โดยการชั่งด้วยเครื่องชั่งขนาด 1 กิโลกรัม สำหรับข้อควรปรับปรุงในกระบวนการผลิต คือ ในกระบวนการผลิต ไม่มีการบันทึก การเข้าออก ของวัตถุดิบ ผลการตรวจสอบคุณภาพของวัตถุดิบ และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และไม่มีการควบคุมอุณหภูมิระหว่างของผลิตภัณฑ์ที่รอจำหน่าย ซึ่งอาจทำให้ส่งผลต่อกระบวนการหมักปลาได้

4.11.4 การสุขาภิบาล

ในกระบวนการผลิตมีการจัดการด้านการสุขาภิบาลที่ถูกต้องตามหลัก GMP คือ มีอ่างล้างมือหน้าทางเข้าบริเวณผลิต มีการสร้างห้องส้วมที่ถูกสุขลักษณะ โดยแยกห้องส้วมออกจากบริเวณผลิต มีระบบกำจัดขยะมูลฝอยที่ไม่ก่อให้เกิดการปนเปื้อนกลับเข้าสู่กระบวนการผลิต และมีการติดตั้งตะแกรงเพื่อกรองเศษเนื้อและไขมันของปลา ก่อนผ่านไปบ่อบำบัด สำหรับด้านการสุขาภิบาลที่ควรปรับปรุง คือ น้ำที่ใช้ในการผลิตเป็นน้ำบาดาลที่สูบจากบ่อในบริเวณบ้าน โดยไม่มีการปรับปรุงคุณภาพ เช่น การเติมคลอรีน

4.11.5 การบำรุงรักษาความสะอาด

กิจการในครัวทนมีการทำความสะอาดเครื่องมือ และอุปกรณ์การผลิตเฉพาะหลังการทำการผลิต หลังจากนั้นจึงทำการล้างอุปกรณ์ เครื่องมือที่ทำความสะอาดแล้ววางบนชั้นวาง ภายในตัวอาคาร ห้องฆ่าแหละ

4.11.6 บุคลากร

กิจการปลาต้มศรีทน ควรมีการปรับปรุงเรื่อง GMP ความรู้ของบุคลากรที่ทำหน้าที่ในการผลิต เนื่องจากบุคลากรเหล่านั้นขาดความรู้ในเรื่องสุขภาพของผู้ปฏิบัติงาน สุขลักษณะในการทำงาน ซึ่งถึงแม้จะมีการปรับรูปแบบตัวอาคารที่ทำการผลิตให้ถูกต้องตามกระบวนการ GMP แล้วก็ตาม แต่ในกระบวนการผลิต หาก

ผู้ปฏิบัติงานไม่ทราบถึงเรื่องสุขลักษณะของตนเอง แล้วในการะบวนการผลิตดังกล่าวแล้ว ก็สามารถทำให้เกิดการปนเปื้อนของสิ่งสกปรก สู้อาหารของผู้บริโภคได้

บทที่ 5

การตลาด

5.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด

5.1.1 การบริหารการตลาด

ผู้ประกอบการผลิตปลาส้มศรีทนต์ จะบริหารการตลาดเองโดยในการผลิตปลาส้มครั้งแรกได้จำหน่าย ณ สถานที่ประกอบการ และนำไปจำหน่ายที่ตลาดสดอำเภอดอกคำใต้ จังหวัดพะเยา ได้รับการตอบรับและอุดหนุนจากลูกค้าเป็นอย่างดี และด้วยรสชาติที่อร่อยเป็นที่ถูกใจของลูกค้าทำให้ผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทนต์เป็นที่จดจำและติดใจของลูกค้า มีการบอกกล่าวถึงความอร่อย แหล่งผลิตและจำหน่าย มีพ่อค้าปลีกสั่งผลิตเพื่อรับไปจำหน่ายต่อ ปัจจุบันปลาส้มศรีทนต์นอกจากจะมีวางจำหน่าย ณ สถานที่ประกอบการแล้วยังมีพ่อค้าปลีกนำไปวางจำหน่ายทั้งภายในจังหวัดพะเยา และต่างจังหวัด

ราคาการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทนต์ ทั้งปลีกและส่งจะคิดราคาจำหน่ายเท่ากัน โดยพ่อค้าปลีกที่นำไปจำหน่ายต่อจะเป็นผู้มารับสินค้าเอง ณ สถานที่ประกอบการ พร้อมชำระเงินสดในการรับสินค้า การนำสินค้าไปจำหน่ายต่อของพ่อค้าปลีก พ่อค้าปลีกจะบวกราคาการจำหน่ายเอง

5.1.2 การวางแผนการตลาด

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทนต์ จะมีการจำหน่ายมากในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว (พฤศจิกายน - เมษายน) เทศกาลต่างๆ เช่น เทศกาลสงกรานต์ปีใหม่เก่าต้อนรับปีใหม่ (ธันวาคม - มกราคม) เทศกาลสงกรานต์ (เมษายน) และช่วงที่มีวันหยุดติดต่อกันหลายวัน การวางแผนการตลาดก็จะกำหนดไว้ให้เป็นไปตามฤดูกาล และเทศกาลดังกล่าว

5.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

การแปรรูปอาหารการทำปลาส้ม มีการถ่ายทอดสืบทอดกันมาแต่บรรพบุรุษ ซึ่งแต่เดิมที่ทำกันในรูปของปลาส้มห่อใบตอง และมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์มาโดยตลอดแปรรูปเป็นแบบต่างๆ เช่น ปลาส้ม (หลอด) ปลาส้ม (ก้อน) ปลาส้ม (แผ่น) ปลาส้ม (ตัว) ไข่ปลาส้ม และชีปลาส้ม จนถึงปัจจุบันนี้ โดยปัจจุบันมีการพัฒนาบรรจุภัณฑ์จากการห่อด้วยใบตองเป็นการบรรจุด้วยพลาสติกทำให้ดูดีสะอาด สวยงาม สะดวกสบายในการนำพาขนย้ายพกพาติดตัว นอกจากนี้ยังมีผลผลิตที่เป็นผลพลอยได้จากการผลิตปลาส้ม 2 ผลิตภัณฑ์ คือ หัวปลา และหนังปลาตากแห้ง

5.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย

ผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีนครินทร์ มีวางจำหน่ายทั้งปลีกและส่ง ณ สถานที่ประกอบการ และมีพ่อค้าปลีกนำไปวางจำหน่ายทั้งภายในจังหวัดพะเยา และต่างจังหวัด คือ

1. ภายในจังหวัดพะเยา ร้อยละ 50
 - สถานที่ประกอบการปลาส้มศรีนครินทร์
 - ตลาดสดแม่ต๋ำ อำเภอเมืองพะเยา
 - ตลาดสดมณีรัตน์ อำเภอเมืองพะเยา
 - ตลาดสดท่าวังทอง ตำบลท่าวังทอง อำเภอเมืองพะเยา
 - ตลาดสดบ้านต๋อม ตำบลบ้านต๋อม อำเภอเมืองพะเยา
 - ตลาดสดอำเภอดอกคำใต้
 - ลานจำหน่ายสินค้าหน้าวัดศรีโคมคำ (วัดพระเจ้าตนหลวง) อำเภอเมืองพะเยา
 - OTOP ในที่บาร์ซ่า วัดพระธาตุจอมทอง อำเภอเมืองพะเยา
 - สถานที่ขนส่งจังหวัดพะเยา
2. พ่อค้าปลีกนำไปวางจำหน่ายต่างจังหวัด ร้อยละ 50
 - จังหวัดลำพูน
 - จังหวัดเชียงใหม่
 - จังหวัดเชียงราย
 - จังหวัดลำปาง
 - จังหวัดแพร่
 - จังหวัดพิษณุโลก

นอกจากสถานที่ที่มีวางจำหน่ายทั้งภายในจังหวัดพะเยาและต่างจังหวัด ดังที่กล่าวข้างต้นแล้ว ผู้ประกอบการปลาส้มศรีนครินทร์ยังได้นำผลิตภัณฑ์ปลาส้ม ร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าต่างๆ ที่ทางหน่วยงานราชการ และเอกชนจัดขึ้น ทั้งภายในจังหวัดพะเยา และต่างจังหวัด

5.4 ราคาและการตั้งราคา

ราคา ปลาส้มประเภทต่างๆ และผลผลิตที่เป็นผลพลอยได้จากการผลิตปลาส้ม ดังตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 ราคาผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	ขนาดบรรจุ	ราคาจำหน่าย
1. ปลาต้มผัก ¹	300 กรัม	15 บาท
2. ปลาต้มตัว ²	500 กรัม	15 บาท
3. ปลาต้มหลอด	200 กรัม	15 บาท
4. ปลาต้มก้อน	400 กรัม	30 บาท
5. ปลาต้มแผ่น	500 กรัม	40 บาท
6. ซุปปลาต้ม	200 กรัม	10 บาท
7. ไข่ปลาต้ม	100 กรัม	10 บาท
8. ไข่ปลาสด	1,000 กรัม	80 บาท
9. หัวปลา	1,000 กรัม	5 บาท
10. หนังปลาตากแห้ง	1,000 กรัม	

ที่มา: จากการสำรวจ

การตั้งราคา

ราคาของผลิตภัณฑ์ปลาต้มศรีทน จะถูกกำหนดโดยการพิจารณาจากราคาขายในท้องตลาด ทั้งนี้กลุ่มได้พิจารณาโดยประมาณการจากต้นทุนการผลิตด้วยเช่นกัน หรือ mark up on cost (mark up) รายละเอียดดังตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 การตั้งราคาผลิตภัณฑ์

รายการ	ปลาต้มหลอดเล็ก	ปลาต้มหลอดใหญ่	ปลาต้มก้อน	ปลาต้มแผ่น
	ต้นทุนจากการวิเคราะห์	ต้นทุนจากการวิเคราะห์	ต้นทุนจากการวิเคราะห์	ต้นทุนจากการวิเคราะห์
1. ต้นทุนการผลิต	7.04	21.07	14.05	17.56
2. ต้นทุนการตลาด	0.97	1.42	1.01	0.43
3. ราคาขายส่ง	15	40	30	40
4. ต้นทุนการผลิต และการตลาด (1)+(2)	8	22	15	18
5. ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิต และการตลาด (3)-(4)	7	18	15	22
mark up	47	44	50	55

¹ ปัจจุบันไม่ทำการผลิตเนื่องจากไม่สามารถหาใบตองที่ใช้ห่อขาดแคลน

² ทำการผลิตไม่สม่ำเสมอ และผลิตในปริมาณน้อยเนื่องจากวัตถุดิบหลักในการผลิตซึ่งเป็นปลาขนาดเล็กขาดแคลน

ตารางที่ 5.2 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มผัก	ปลาส้มตัว	ซี่ปลาส้ม	ไขปลาส้ม
	ต้นทุนจากการวิเคราะห์	ต้นทุนจากการวิเคราะห์	ต้นทุนจากการวิเคราะห์	ต้นทุนจากการวิเคราะห์
1. ต้นทุนการผลิต	11.10	15.44	0.34	0.35
2. ต้นทุนการตลาด	1.87	0.43	0.08	0.08
3. ราคาขายส่ง	15	15	10	10
4. ต้นทุนการผลิต และการตลาด (1)+(2)	13	16	0.42	0.43
5. ส่วนต่างของราคาขายส่ง กับ ต้นทุนการผลิต และการตลาด (3)-(4)	2	-1	9.58	9.57
mark up	14	-6	96	96

ที่มา : จากการสำรวจ

จากการวิเคราะห์การตั้งราคาของกลุ่ม พบว่า ผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนต่างของต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อราคาขายส่ง มากที่สุด คือ ซี่ปลาส้ม และไขปลาส้ม คิดเป็นร้อยละ 96 ของราคาขาย เนื่องจากมีส่วนต่างของต้นทุนการผลิตและต้นทุนการตลาด ต่อราคาขายสูง เพราะวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตส่วนใหญ่ มาจากผลพลอยได้จากการผลิต คือ ไข่ปลา และไขปลา สำหรับผลิตภัณฑ์ที่มีส่วนต่างรองลงมา คือ ปลาส้มแผ่น ปลาส้มก้อน ปลาส้มหลอดเล็ก ปลาส้มหลอดใหญ่ และปลาส้มผัก มีส่วนต่างคิดเป็น ร้อยละ 55 50 47 44 และ ร้อยละ 14 อย่างไรก็ดี สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาส้มตัว ก็ยังได้รับผลการขาดทุนจากการตั้งราคา ร้อยละ 6 จากราคาขาย

5.5 การส่งเสริมการขาย

การส่งเสริมการขาย ผู้ประกอบการปลาส้มศรีนครจะร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าในงานต่างๆ ที่หน่วยงานทางราชการ และเอกชนจัดขึ้น การส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้มเข้าประกวดในงานเทศกาลต่างๆ และการขอรับรองมาตรฐาน อย. ดังนี้

1. การร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าในงานต่างๆ ที่หน่วยงานทางราชการ และเอกชนจัดขึ้น โดยจะบริการทอดปลาส้มจำหน่ายให้กับลูกค้าตามที่ลูกค้าสั่ง และให้ลูกค้าชิมก่อนตัดสินใจซื้อ

2. การส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้มเข้าประกวดในงานเทศกาลต่างๆ

2.1 รางวัลชนะเลิศประเภทเนื้อสัตว์ (ปลาส้ม) การประกวดอาหารและแปรรูปอาหารจังหวัดพะเยา ปี พ.ศ.2540

2.2 รางวัลชนะเลิศของกินอร่อยเมืองไทย การประกวดของนิคมสารรักษ์เมืองไทย ตื่นตาตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2541

- 1.3 รางวัลภูมิปัญญาไทยการประกวดของนิตยสารรักษ์เมืองไทย ตื่นตาตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2544
- 1.4 รางวัลแชมป์มาตรฐานอาหารคุณภาพ การประกวดของนิตยสารรักษ์เมืองไทย ตื่นตาตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2545
- 1.5 รางวัลธุรกิจส่งเสริมการท่องเที่ยวดีเด่น (สาขาภูมิปัญญาชาวบ้าน และสาขาสมุนไพรไทยคุณภาพ) แชมป์มาตรฐานอาหารคุณภาพ 3 ปีซ้อน การประกวดของนิตยสารรักษ์เมืองไทย ตื่นตาตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2546
- 1.6 การคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP Product Champion ปี 2546 (OPC) ระดับจังหวัด (จังหวัดพะเยา) ระดับ 4 ดาว และระดับภาค (ภาคเหนือ) ระดับ 3 ดาว

3. การขอรับรองมาตรฐาน อย. ปัจจุบันสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยาได้ให้การรับรองมาตรฐาน
อย.แล้ว

5.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด

ปัญหาด้านการตลาด

จากการสัมภาษณ์เจ้าของกิจการนั้น พบว่า กิจการไม่มีปัญหาด้านการตลาดเนื่องจากสินค้าเป็นที่
ต้องการของตลาด

จากการวิเคราะห์ปัญหาด้านการตลาดของกิจการนั้น พบว่าปัญหานี้ เป็นปัญหาที่เกิดขึ้นจะในอนาคต
หากกิจการต้องการขยายตลาด ให้กว้างขวางขึ้น โดยเฉพาะตลาดต่างจังหวัด และต่างประเทศ ปัญหาดังกล่าว
คือ การพัฒนาบรรจุภัณฑ์การตลาด ซึ่งถือเป็นเรื่องสำคัญแม้ปัจจุบันกิจการจะได้รับความช่วยเหลือจากทาง
จังหวัดในการออกแบบบรรจุภัณฑ์การตลาด พบว่ารูปแบบบรรจุภัณฑ์ดังกล่าว ไม่เหมาะสมกับการใช้บรรจุ
ผลิตภัณฑ์ปลาสด

บทที่ 6

การเงิน

6.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน

6.1.1 การบริหารการเงิน

ผู้ประกอบการปลาส้มศรีทน คือ นายทน อริยา ผู้เป็นเจ้าของกิจการจะดูแล ควบคุมกิจการทุกอย่างด้วยตัวเอง รวมทั้งการตัดสินใจในการลงทุน การใช้จ่ายเงินในด้านต่างๆ ของกิจการ ไม่ได้มีการจัดทำบัญชีเอกสารต่างๆ ในการกู้ยืมเงินกองทุนหมุนเวียน ที่ทางสำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา ส่งเสริมสนับสนุน มอบให้กับผู้ประกอบการผลิตปลาส้ม บ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 3 และ 4 ตำบลบ้านสาง อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา จำนวน 45,000 บาทนั้น นายทน อริยา จะเป็นผู้ทำหลักฐานสัญญาต่างๆ กับคณะกรรมการบริหารเงินทุนหมุนเวียนดังกล่าว และนำส่งคืนตามกำหนดทุกครั้ง

6.1.2 การวางแผนการเงิน

กิจการปลาส้มศรีทน ประกอบการเพียงผู้เดียว การตัดสินใจในเรื่องต่างๆ จึงไม่ซับซ้อนยุ่งยาก ไม่ต้องการวางแผนด้านการเงิน เมื่อตัดสินใจจะทำเรื่องอะไร ทำอย่างไร ก็สามารถตัดสินใจได้เองและทำได้เลย การวางแผนด้านการเงินในอนาคตไม่มี เนื่องจากนายทนไม่มีแนวคิดในการขยายกำลังการผลิต จึงไม่มีการวางแผนในการจัดสรรเงินเพื่อลงทุนขยายกิจการ

6.2 แหล่งเงินทุน

เงินทุนประกอบกิจการ ได้รับการส่งเสริมช่วยเหลือสนับสนุนจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา ซึ่งให้การสนับสนุนกลุ่มผู้ประกอบการผลิตปลาส้มบ้านสันเวียงใหม่ จำนวน 30 ราย เมื่อปี พ.ศ.2544 ให้เป็นเงินทุนหมุนเวียน จำนวน 45,000 บาท ซึ่งปัจจุบันมีเงินทุนหมุนเวียน จำนวน 88,000 บาท โดยการใช้ผู้ประกอบการแต่ละรายกู้ยืมเงินไปเพื่อทำการผลิต ซึ่งมีข้อตกลงร่วมกันในการส่งเงินกู้ยืมคืนกองทุนหมุนเวียน ในแต่ละครั้งให้เพิ่มเงินให้กับกองทุนหมุนเวียน จากจำนวนน้ำหนักปลาสด ที่กู้ยืมเงินไปซื้อ กิโลกรัมละ 50 สตางค์ ตัวอย่างนายทน อริยา กู้ยืมเงินจากกองทุนหมุนเวียน ซื้อปลาจีนสด ครั้งละ 1,000 กิโลกรัม ปลาจีนสดกิโลกรัมละ 26 บาท เป็นเงิน 26,000 บาท การส่งเงินคืนกองทุนหมุนเวียนนั้น มีข้อกำหนดให้ส่งคืนภายใน 1 สัปดาห์ โดยเฉลี่ยจะกู้ยืมเงินกองทุน สัปดาห์ละ 1 ครั้ง (เดือนละ 4 ครั้ง) ดังนั้น 1 เดือน กู้ยืมเงินจำนวน 104,000 บาท ส่งเงินคืนตามกำหนดทุกครั้ง ซึ่งจะเพิ่มเงินให้กับกองทุนหมุนเวียนเดือนละ 2,000 บาท

ตารางที่ 6.1 แหล่งเงินทุนของกิจการ

แหล่งเงินทุน	ปีที่ได้	จำนวนเงิน (บาท)	วัตถุประสงค์การนำไปใช้	การนำไปใช้	ระยะเวลากู้ยืมเงิน	เงื่อนไขการกู้
สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา	2544	45,000	หมุนเวียนซื้อพลาสติกเพื่อใช้ผลิตปลาส้มของผู้ประกอบการผลิตปลาส้ม	ซื้อพลาสติก	1 สัปดาห์ แต่ไม่เกิน 1 เดือน	ให้ส่งคืนเงินกู้ยืมตามกำหนด และเพิ่มเงินให้กับกองทุนหมุนเวียนจากน้ำหนักพลาสติกที่ซื้อ กิโลกรัมละ 50 สตางค์

ที่มา: จากการสำรวจ

6.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน

6.3.1 ผลการดำเนินงาน

ผลจากการกลุ่มได้รับกำไรจากการขายปลาส้มก้อนมากที่สุด จำนวน 240,768.45 บาท รองลงมาเป็นปลาส้มแผ่น ปลาส้มหลอดเล็ก ปลาส้มหลอดใหญ่ ขี้ปลาส้ม ไข่ปลาส้ม เป็นจำนวน 167,245.90 บาท 142,463.07 บาท 118,889.49 บาท 37,271.49 บาท 18,616.35 บาท และ 7,107.48 บาท ตามลำดับ และขาดทุนจากการขาย ปลาส้มตัว จำนวน 5,453.45 บาท นอกจากนี้นายทนมียรายได้จากการขายผลพลอยได้จากการผลิต จำนวน 81,690 บาท รวมกำไรจากการดำเนินงานเท่ากับ 808,598.76 บาท (ตารางที่ 6.2)

ตารางที่ 6.2 ผลการดำเนินงานของกิจการปลาส้มศรีนคร

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการขาย	ต้นทุนรวม (วิเคราะห์)	รายได้รวม	กำไรสุทธิรวม (วิเคราะห์)
ปลาส้มหลอดเล็ก	20,375	163,161.93	305,625.00	142,463.07
ปลาส้มหลอดใหญ่	6,792	152,777.18	271,666.67	118,889.49
ปลาส้มก้อน	16,125	242,981.55	483,750	240,768.45
ปลาส้มแผ่น	7,600	136,754.10	304,000	167,245.90
ปลาส้มฟัก	3,500	45,392.52	52,500	7,107.48
ปลาส้มตัว	6,300	99,953.45	94,500	- 5,453.45
ขี้ปลาส้ม	3,890	1,628.51	38,900	37,271.49
ไข่ปลาส้ม	1,945	833.65	19,450	18,616.35
หนังปลาส้ม	195	0.00	23,340	23,340
หัวปลาส้ม	11,670	0.00	58,350	58,350
รวม		843,482.90	1,652,081.67	808,598.76

ที่มา: จากการคำนวณ

กิจการปลาสมัครหิน
ประมาณการงบกำไรขาดทุน
สำหรับสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย: บาท

รายได้

ยอดขาย	1,570,391.67
หัก ส่วนลด/รับคืน	0
ยอดขายสุทธิ	1,570,391.67
หัก ต้นทุนสินค้าขาย	770,134.40

กำไรขั้นต้น

800,257.27

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

ค่าใช้จ่ายทางการตลาด	58,767.77
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	0
ค่าเสื่อมราคา	14,580.73
รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	73,348.50

กำไรจากการดำเนินงาน

726,908.76

บวก รายได้อื่น	81,690
รวมกำไรก่อนหักดอกเบี้ยจ่าย	808,598.76
หัก ดอกเบี้ยจ่าย	0
หัก เงินปันผลตามหุ้น	0
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	<u>808,598.76</u>
หัก ภาษีเงินได้	0
หัก ภาษีโรงเรือน	0

กำไรสุทธิ

808,598.76

ที่มา: จากการสำรวจ

6.3.2 สถานภาพทางการเงิน

กิจการปลาสมัครหินมีสถานภาพทางการเงิน สิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2546 กลุ่มมีสินทรัพย์หมุนเวียน 600,500 บาท สินทรัพย์ถาวร 427,509.17 บาท กิจการไม่มีหนี้สิน มีส่วนของผู้ถือหุ้น ซึ่ง

เป็นทุน จำนวน 219,410.4 บาท กำไรสะสมปลายงวด 808,598.76 บาท รวมในส่วนหนี้สิน และส่วนของเจ้าของ เป็นจำนวนทั้งสิ้น 1,028,009.17 บาท

กิจการปลาสมัครทุน
ประมาณการงบดุล
ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2546

หน่วย: บาท

สินทรัพย์หมุนเวียน

เงินสด และเงินฝากธนาคาร	600,000
ลูกหนี้การค้า	0
สินค้าสำเร็จรูป	0
งานระหว่างทำ	0
วัตถุดิบคงเหลือ	500

รวมสินทรัพย์หมุนเวียน 600,500

สินทรัพย์ถาวร

ที่ดิน	120,000
บ้าน	150,000
อาคารที่ใช้ในการผลิต	11,250
เครื่องจักร/อุปกรณ์	34,260
ยานพาหนะ	120,000
เครื่องใช้สำนักงาน	0
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	8,000.83

รวมสินทรัพย์ถาวร 427,509.17

สินทรัพย์อื่น ๆ 0

รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น 1,028,009.17

หนี้สินและส่วนของเจ้าของ

หนี้สินหมุนเวียน

ภาษีเงินได้ค้างจ่าย	0
เจ้าหนี้ถึงกำหนดชำระ 1 ปี	0

รวมหนี้สินหมุนเวียน 0

หนี้สินระยะยาว

เจ้าหนี้เงินกู้ระยะยาว	0
ส่วนของเจ้าของ	
ทุน	219,410.4
กำไรสะสมต้นงวด	0
บวก กำไรสุทธิ	808,598.76
กำไรสะสมปลายงวด	808,598.76
รวมส่วนของเจ้าของ	<u>1,028,009.17</u>
รวมหนี้สินและส่วนของเจ้าของ	<u><u>1,028,009.17</u></u>

6.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน

6.4.1 ปัญหาด้านการเงิน

ผู้ประกอบการผลิตปลาสดมีศรีทนต์ มีกองทุนหมุนเวียนซึ่งได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา จำนวน 45,000 บาท เมื่อปี พ.ศ.2544 และปัจจุบันมีเงินกองทุนหมุนเวียนทั้งสิ้น 88,000 บาท เงินทุนหมุนเวียนในส่วนของผู้ประกอบการปลาสดอีก จำนวน 26,000 บาท เงินทุนหมุนเวียนดังกล่าวพอเพียงกับการผลิตปลาสด จึงไม่มีปัญหาด้านการเงิน

6.4.2 ความต้องการทางการเงินของผู้ประกอบการผลิตภัณฑปลาสดมีศรีทนต์

ถ้าในอนาคตตลาดผลิตภัณฑปลาสดขยายตัวกว้างขวางขึ้น ซึ่งต้องเพิ่มปริมาณการผลิต ก็จะต้องกู้ยืมเงินลงทุนจากหน่วยงานราชการ และสถาบันการเงินอื่นๆ เพื่อใช้ลงทุนในการผลิตมาเพิ่มปริมาณขึ้น

บทที่ 7

SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกิจการ

7.1 จุดแข็ง จุดอ่อน อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis) ของกิจการ

7.1.1 จุดแข็ง

1. การจัดการองค์กร

การบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ปลาสดมีคุณภาพดี เป็นผู้ประกอบการรายเดียว และการบริหารงาน การตัดสินใจในกิจกรรมของกิจการในทุกๆ เรื่อง จึงมีความสะดวก รวดเร็วและคล่องตัว

2. การผลิต

ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการปลาสดมีหลายรูปแบบ รสชาติอร่อยเป็นที่ติดใจ ของลูกค้าซึ่งลูกค้าจดจำชื่อได้ดี ขั้นตอนกระบวนการในการผลิตสะอาดถูกหลักอนามัยผ่าน GMP (โรงเรียนผลิต ได้รับการออกแบบจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา บ่อบำบัดน้ำเสียได้รับการออกแบบจากสำนักงาน สหกรณ์จังหวัดพะเยา) ปัจจุบันได้รับการรับรองมาตรฐาน ออ. จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา ทำให้ ลูกค้าผู้บริโภคมีความพึงพอใจและมั่นใจในคุณภาพมาตรฐานของการผลิต

3. การตลาด

ราคา

ราคาผลิตภัณฑ์ปลาสดมีความเหมาะสมต่อปริมาณการบรรจุ คุณภาพและบรรจุ ภัณฑ์ ลูกค้าผู้บริโภคมีความพึงพอใจและให้การยอมรับในคุณภาพ ปริมาณ บรรจุภัณฑ์ และราคา

ช่องทางการจัดจำหน่าย

สถานที่แหล่งจำหน่ายมีมากพอ ในการรองรับผลิตภัณฑ์ปลาสดมีวางจำหน่ายทั้ง ภายในจังหวัดพะเยาและต่างจังหวัด คือ จังหวัดลำพูน เชียงใหม่ เชียงราย ลำปาง แพร่ และพิษณุโลก ซึ่งมี พ่อค้าปลีกมารับซื้อผลิตภัณฑ์ปลาสดมี ณ สถานที่ประกอบการ ไปจำหน่ายต่อ

ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ปลาสดมีรสชาติอร่อยเป็นที่ถูกใจของลูกค้าผู้บริโภค มีชื่อเสียงลูกค้าจดจำ มีการผลิตที่ถูกหลักอนามัย การบรรจุที่หลากหลายรูปแบบเป็น หลอด ก้อน แผ่น การบรรจุใส่ถุงพลาสติกมี ความสะอาด สวยงาม สะดวกสบายต่อลูกค้าผู้บริโภคในการขนย้ายพกพา

การส่งเสริมการขาย

การส่งเสริมการขาย ผู้ประกอบการปลาสดจะร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าใน งานต่างๆ ที่หน่วยงานทางราชการ และเอกชนจัดขึ้น การส่งผลิตภัณฑ์ปลาสดเข้าประกวดในงานเทศกาลต่างๆ และการขอรับรองมาตรฐาน ออ. ดังนี้

1. การร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าในงานต่างๆ ที่หน่วยงานทางราชการ และเอกชนจัดขึ้นโดยจะบริการทอดปลาส้มจำหน่ายให้กับลูกค้าตามที่ลูกค้าสั่ง และให้ลูกค้าชิมก่อนตัดสินใจซื้อ
2. การส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้มเข้าประกวดในงานเทศกาลต่างๆ
 - 2.1 รางวัลชนะเลิศประเภทเนื้อสัตว์ (ปลาส้ม) การประกวดอาหารและแปรรูปอาหารจังหวัด พะเยา ปี พ.ศ.2540
 - 2.2 รางวัลชนะเลิศของกินอร่อยเมืองไทย การประกวดของนิเทศสารักษ์เมืองไทย ตื่นตา ตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2541
 - 2.3 รางวัลภูมิปัญญาไทย การประกวดของนิเทศสารักษ์เมืองไทย ตื่นตา ตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2544
 - 2.4 รางวัลแชมป์มาตรฐานอาหารคุณภาพ การประกวดของนิเทศสารักษ์เมืองไทย ตื่นตา ตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2545
 - 2.5 รางวัลธุรกิจส่งเสริมการท่องเที่ยวดีเด่น (สาขาภูมิปัญญาชาวบ้าน และสาขาสมุนไพรไทยคุณภาพ) แชมป์มาตรฐานอาหารคุณภาพ 3 ปีซ้อน การประกวดของนิเทศสารักษ์เมืองไทย ตื่นตาตื่นใจกับธรรมชาติ และศิลปวัฒนธรรมไทย ปี พ.ศ.2546
 - 2.6 การคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP Product Champion (OPC) ระดับจังหวัด (จังหวัดพะเยา) ระดับ 4 ดาว และระดับภาค (ภาคเหนือ) ระดับ 3 ดาว
3. การขอรับรองมาตรฐาน ออย. ปัจจุบันสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยาได้ให้การรับรองมาตรฐาน ออย.แล้ว

4. การเงิน

ผู้ประกอบการผลิตปลาส้มศรีทนต์ มีกองทุนหมุนเวียนสำหรับผู้ประกอบการผลิตปลาส้มภายในหมู่บ้านสันเวียงใหม่ ซึ่งได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจาก สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา จำนวน 45,000 บาท เมื่อปี พ.ศ.2544 และปัจจุบันมีเงินกองทุนหมุนเวียนทั้งสิ้น 88,000 บาท เงินทุนหมุนเวียนในส่วนของผู้ประกอบการปลาส้มศรีทนต์อีก จำนวน 26,000 บาท ทำให้เงินทุนหมุนเวียนมีพอเพียงที่จะใช้ในการประกอบการผลิตปลาส้ม ศักยภาพทางการเงินจึงมีสภาพคล่องสามารถผลิตปลาส้มได้อย่างต่อเนื่อง

7.1.2 จุดอ่อน

1. การจัดการองค์กร

การประกอบการผลิตผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทนต์ ผู้ประกอบการรายเดียว การตัดสินใจประกอบกิจกรรมของกิจการในทุกเรื่องเพียงคนเดียว ไม่มีคนช่วยให้คำแนะนำ ปรีกษา ตักเตือน กลับมอง อาจก่อให้เกิดความบกพร่องเสียหายต่อกิจการได้

2. การผลิต

วัตถุดิบ (ปลาจีนสด) ไม่มีผู้ประกอบการเลี้ยงปลาจีนภายในพื้นที่จังหวัดพะเยา ต้องอาศัยสั่งซื้อจากต่างจังหวัด คือ จังหวัดอ่างทอง จังหวัดสุพรรณบุรี และจังหวัดกรุงเทพมหานคร ทำให้ต้นทุนแพง

ค่าขนส่งราคาน้ำมันมีความผันผวนเปลี่ยนแปลงบ่อยราคาปลาก็มีการเปลี่ยนแปลงตามไปด้วย ปลาจีนสดที่สั่งซื้อยังไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาดและลูกค้าผู้บริโภคปลาส้ม

3. การตลาด

- ผลิตภัณฑ์ปลาส้ม อายุการเก็บรักษาสั้น ประมาณ 7 - 10 วัน และถ้านำเข้าเก็บรักษาในตู้เย็น หรือตู้แช่เย็น ประมาณ 15 - 20 วัน ทำให้การจัดส่งขนย้ายไปจำหน่ายยังต่างจังหวัดที่ไกลๆ จะมีปัญหา

- การส่งเสริมการขายยังอยู่ในวงจำกัดไม่กว้างขวาง คือ มีการร่วมออกร้านแสดง และจำหน่ายสินค้าของทางราชการ และเอกชนจัดขึ้น, การส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้มเข้าประกวด, การส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้มเข้ารับการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP Product Champion (OPC) และการได้รับการรับรองมาตรฐาน ออย. จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา

การเงิน

ในปัจจุบันเงินกองทุนหมุนเวียนที่มีอยู่ 88,000 บาท ยังพอเพียงกับการหมุนเวียนซื้อปลาสดเพื่อผลิตปลาส้ม แต่ถ้าในอนาคตหากผลิตภัณฑ์ปลาส้มมีการขยายตัวกว้างขวางขึ้น ซึ่งมีความจำเป็นต้องเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอกับความต้องการของตลาด ของลูกค้าผู้บริโภค เงินทุนในการจัดซื้อปลาสดอาจมีไม่เพียงพอ ต้องจัดหาแหล่งเงินเชื่อเงินทุนเพื่อกู้ยืม เป็นทุนในการผลิตปลาส้ม

7.1.3 โอกาส

ตามนโยบายของรัฐบาลในการดำเนินงานโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ เพื่อส่งเสริมสนับสนุนกระบวนการพัฒนาท้องถิ่น สร้างชุมชนที่เข้มแข็งพึ่งตนเองได้ ให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการสร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ ด้วยการนำทรัพยากร ภูมิปัญญาท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ ที่มีจุดเด่นและมูลค่าเพิ่ม เป็นที่ต้องการของตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ สอดคล้องกับวัฒนธรรมและวิถีชีวิตของท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทน ได้ดำเนินงานสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาล มีหน่วยงานต่างๆ ทั้งภาครัฐ และเอกชนให้การส่งเสริมสนับสนุนอย่างต่อเนื่อง ในปี พ.ศ.2546 ได้ส่งผลิตภัณฑ์เข้าร่วมการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP Product Champion (OPC) ระดับจังหวัด (จังหวัดพะเยา) ระดับ 4 ดาว และระดับภาค(ภาคเหนือ) ระดับ 3 ดาว ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทน เป็นที่รู้จักของตลาด ของลูกค้าผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น ยอดการจำหน่ายเพิ่มมากขึ้นตามไปด้วย ซึ่งรัฐบาล จะได้จัดให้มีกระบวนการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP Product Champion (OPC) ในทุกๆ ปี ตลอดจนมีการส่งเสริมการขาย โดยมอบหมายให้หน่วยงานภาครัฐ และเอกชนบูรณาการจัดแสดงและจำหน่ายสินค้า OTOP อย่างต่อเนื่องทั้งภายในจังหวัด ภายในประเทศ ตลอดจนจัดในระดับต่างประเทศ และในปี พ.ศ.2547 ผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทนก็จะส่งเข้าคัดสรรฯ ด้วย

7.1.4 ข้อจำกัด

วัตถุดิบ (ปลาจีน) ไม่มีผู้ประกอบการประมงเลี้ยงปลาจีนในพื้นที่จังหวัดพะเยา การสั่งซื้อจากแหล่งสั่งซื้อในปัจจุบัน (จังหวัดอ่างทอง จังหวัดสุพรรณบุรี และกรุงเทพมหานคร) ก็ยังไม่เพียงพอกับความต้องการ การเพิ่มปริมาณการผลิตเพื่อขยายการตลาดจึงมีข้อจำกัด

7.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกิจการ

7.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์กรกิจการประกอบการปลาสมัครทุน

ศักยภาพการจัดการองค์กรกิจการประกอบการปลาสมัครทุน มีน้องสาว และหลานชายที่จะสร้างเป็นตัวแทนให้เป็นผู้สืบทอดในการดำเนินงานกิจการปลาสมัครทุนต่อไปในอนาคตได้ช่วยเหลือดูแลในการประกอบการ จึงมีความคล่องตัวและยังได้สืบทอดภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารปลาสมัครทุนต่อไป การดำเนินงานกิจการปลาสมัครทุนจึงจะยังคงอยู่คู่กับชุมชนสืบไป

7.2.2 ศักยภาพทางการตลาด

ผลิตภัณฑ์ปลาสมัครทุนมีหลากหลายรูปแบบ ดังนี้

1. ปลาสมัคร (ปลาปัก) จะห่อด้วยใบตอง จำหน่าย ณ สถานที่ประกอบการเพียงแห่งเดียว ลูกค้าจะเป็นคนในชุมชนสถานที่ประกอบการ
2. ปลาสมัคร(ตัว) ปลาสมัคร(หลอด) ปลาสมัคร(ก้อน) ปลาสมัคร(แผ่น) ขี้ปลาสมัคร และไข่ปลาสมัคร จะบรรจุใส่ถุงพลาสติก จำหน่ายทั้งปลีก และส่ง ภายในจังหวัด และต่างจังหวัด โดยจะมีพ่อค้าปลีกมารับซื้อไปจำหน่ายต่อ โดยมารับซื้อ ณ สถานที่ประกอบการพร้อมการชำระเงินสดในการรับสินค้า
3. ผลผลิตอันเป็นผลผลิตพลอยได้จากการผลิตปลาสมัคร คือ หัวปลา และหนังปลาแห้ง จะมีพ่อค้าปลีกภายในจังหวัดพะเยา มารับไปจำหน่าย

สำหรับช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาสมัครทุน ทั้งภายในจังหวัดพะเยา และต่างจังหวัด คือ ลำพูน เชียงใหม่ เชียงราย ลำปางแพร่ และพิษณุโลก ปริมาณการจำหน่ายอยู่ในอัตราส่วน 50 : 50

7.2.3 ศักยภาพทางการเงิน

ผู้ประกอบการผลิตปลาสมัครในบ้านสันเวียงใหม่ มีกองทุนหมุนเวียนซึ่งได้รับการส่งเสริมสนับสนุนจากสำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา จำนวน 45,000 บาท เมื่อปี พ.ศ.2544 และปัจจุบันมีเงินกองทุนหมุนเวียนทั้งสิ้น 88,000 บาท ผู้ประกอบการแต่ละรายที่กู้ยืมเงินกองทุนหมุนเวียนไปซื้อปลาสด เพื่อผลิตปลาสมัครเมื่อจำหน่ายปลาสมัครแล้วซึ่งลูกค้าทั้งปลีกและส่งจะชำระเป็นเงินสด ผู้ประกอบการแต่ละรายจะส่งคืนเงินที่กู้ยืมตามกำหนดทุกครั้ง พร้อมเงินที่เพิ่มให้กับกองทุนหมุนเวียนจากปริมาณน้ำหนัปลาสดที่ซื้อในแต่ละครั้งอีก 50 สตางค์ ตามข้อตกลงร่วมกัน เงินทุนหมุนเวียนในส่วนของผู้ประกอบการปลาสมัครทุนอีกจำนวน 26,000 บาท ทำให้เงินกองทุนหมุนเวียนมีพอเพียงที่จะใช้ในการประกอบการผลิตปลาสมัคร ด้านการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินในบางอัตราส่วนนั้น ไม่สามารถทำได้เนื่องจากกิจการปลาสมัครทุน ไม่มีค่าใช้จ่ายประจำประเภทต่างๆ ที่นอกเหนือจากค่าใช้จ่ายในการผลิต ไม่มีการก่อหนี้สิน ทั้งในระยะสั้น และระยะยาว ไม่มีลูกหนี้

การคำนวณจากการขายเป็นการขายสดเท่านั้น ดังนั้นศักยภาพทางการเงินของกิจการจึงสามารถวิเคราะห์ได้ดังตารางที่ 7.1

ตารางที่ 7.1 อัตราส่วนทางการเงิน

อัตราส่วน	กิจการ
I อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)	
1. ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital) (บาท)	600,500
II. อัตราส่วนแสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน	
2. อัตราหมุนเวียนของลูกหนี้การค้า (Accounts Receivable Turnovers Ratio) (เท่า)	78.52
3. ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้ (Average Collection Period) (เท่า)	4.65
4. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio) (ครั้งหรือเท่า)	1.53
5. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets turnover Ratio) (ครั้งหรือเท่า)	3.67
III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม	
6. Degree of Financial Leverage (เท่า)	1.00
IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร	
7. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin) (ร้อยละ)	51.49
8. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin) (ร้อยละ)	50.96
9. อัตราการจ่ายเงินปันผล (Gross Payout Ratio) (ร้อยละ)	-
ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)	
10. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment : ROI) (ร้อยละ)	78.66
11. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA) (ร้อยละ)	70.71
12. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE) (ร้อยละ)	78.66
13. กำไรต่อหุ้น (Earning per Share) (ร้อยละ)	-
14. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น (Price to Earning Ratio) (ร้อยละ)	-
15. อัตราผลตอบแทนของเงินปันผล (Dividend Yield) (ร้อยละ)	-

ที่มา : จากการคำนวณ

บทที่ 8

บทสรุป

ในบทสรุปนี้เป็นการกล่าวถึงสรุปผลการศึกษาทั้งหมด รวมทั้งข้อเสนอแนะบางประการที่ควรนำไปใช้ปรับปรุงกิจการของผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาสด

8.1 สรุปผลการศึกษา

8.1.1 การจัดการองค์กร

การประกอบกิจการผลิตภัณฑ์ปลาสด ผู้ประกอบการได้นำเอาความรู้ภูมิปัญญาที่ได้รับการถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาผลิตปลาสดออกจำหน่ายครั้งแรก เมื่อปี พ.ศ. 2517 โดยมีนายทน อริยา เป็นผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) ซึ่งจะบริหาร ควบคุม ดูแล กิจการทุกอย่าง มีน้องสาว คือ นางสาวสุข อริยา เป็นผู้ช่วยเหลือในการประกอบอาหารกลางวันสำหรับผู้ใช้งานผลิตปลาสด และช่วยเหลือในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาสด ณ สถานที่ประกอบการ กิจการผลิตภัณฑ์ปลาสด มีผู้ใช้งานผลิตปลาสดจำนวน 11 คน หากรวมทั้งเจ้าของกิจการและน้องสาว จะมีจำนวนทั้งสิ้น 13 คน

ในโอกาสของการประกอบกิจการปลาสด นายทน อริยา ได้สร้างตัวแทนไว้เป็นผู้สืบทอด คือ นายชนะ อริยา ซึ่งเป็นหลาน (ลูกน้องชาย) ปัจจุบันได้เรียนรู้กระบวนการกรรมวิธีการผลิตปลาสด การบริหารจัดการด้านการเงิน การตลาด การจ้างแรงงาน การจัดหาจัดซื้อวัสดุ อุปกรณ์ต่างๆ และวัตถุดิบในการผลิตปลาสด

8.1.2 การผลิต

ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการปลาสด ปัจจุบันมี 2 ลักษณะ 9 ประเภท ดังนี้

ลักษณะที่ 1 ปลาสด มี 7 ประเภท มีทั้งแบบบรรจุด้วยใบตอง และแบบบรรจุด้วยถุงพลาสติก ในรูปแบบต่างๆ และเรียกชื่อผลิตภัณฑ์ตามลักษณะของการผลิต และบรรจุ คือ ปลาสด (ปลาพัก) ใช้เนื้อปลาที่บดละเอียดผลิต แล้วห่อด้วยใบตอง ซึ่งไม่ได้ผลิตเป็นประจำ จะผลิตเป็นบางครั้งนานๆ จะผลิตครั้งหนึ่งเพราะใบตองหายากไม่มีคนนำมาจำหน่ายให้

1.1 ปลาสด (ตัว) ใช้ปลานวลจันทร์ขนาดพอเหมาะไม่ใหญ่เกินไป โดยใช้ปลาเป็นตัวทอดเกล็ดขำแหละ เอาเครื่องในออกบั้งตัวปลาทำเป็นปลาสด บรรจุใส่ถุงพลาสติก ไม่ได้ผลิตเป็นประจำนานๆ จึงจะผลิตครั้งหนึ่ง เพราะปลานวลจันทร์ที่มีขนาดตัวเล็กพอเหมาะที่จะทำปลาสดตัว หายากผู้จัดส่งปลาสดให้หาปลาดังกล่าวไม่ค่อยได้

1.2 ปลาสด (หลอด) ใช้เนื้อปลาจีนสดที่ตัด (สับ) เป็นชิ้นเล็กๆ บรรจุด้วยถุงพลาสติกกึ่งทำให้เป็นหลอด เรียกว่า ปลาสดหลอด โดยบรรจุใส่ถุงพลาสติกอีกชั้นหนึ่ง 1 ถุง (10 หลอด) น้ำหนัก 2 ขีด

1.3 ปลาสด (ก้อน) ใช้เนื้อปลาจีนสดที่ตัด (สับ) เป็นชิ้นเล็กๆ บรรจุด้วยถุงพลาสติกทำให้

เป็นก่อนลักษณะเกือบกลม เรียกว่า ปลาส้มก้อน 1 ถุง (1 ก้อน) น้ำหนัก 4 ชีด

1.4 ปลาส้ม (แผ่น) ใช้เนื้อปลาจีนสดที่ตัด (สับ) เป็นชิ้นเล็กๆ บรรจุด้วยถุงพลาสติก ทำให้มีลักษณะแบนเป็นแผ่น เรียกว่าปลาส้มแผ่น 1 ถุง (1 แผ่น) น้ำหนัก 4 กิโลกรัม

1.5 ขี้ปลาส้ม ใช้ขี้ปลาไส้ปลา และเครื่องในปลาผลิต เรียกว่า ขี้ปลาส้ม บรรจุใส่ถุงพลาสติก 1 ถุง น้ำหนัก 2 ชีด

1.6 ไข่ปลาส้ม ใช้ไข่ปลาผลิต เรียกว่า ไข่ปลาส้ม บรรจุใส่ถุงพลาสติก 1 ถุง น้ำหนัก 1 ชีด การผลิตไม่ผลิตเป็นประจำ ปริมาณไข่ปลาที่มีในแต่ละครั้งน้อยบ้างมากบ้างไม่สม่ำเสมอ (ปัจจุบันจำหน่ายเป็นไข่ปลาสด ราคา กิโลกรัมละ 80 บาท)

ลักษณะที่ 2 ผลผลิตที่เป็นผลพลอยได้จากการผลิตปลาส้ม มี 2 ประเภท คือ 1) หัวปลา 2) หนังปลาแห้ง (ตากแดด)

ในการผลิตนายทน อริยา ผู้ประกอบการ (เจ้าของกิจการ) จะเป็นผู้ดูแลกิจการทั้งหมดเพียงผู้เดียว การผลิตในแต่ละครั้งจะพิจารณาจากปริมาณการขายในครั้งที่แล้วซึ่งสะท้อนถึงความต้องการของผู้บริโภคและของตลาด และที่ผ่านมามีการผลิตไม่เพียงพอกับความต้องการของตลาดของลูกค้าผู้บริโภค เพราะปลา (วัตถุดิบ) ในการสั่งซื้อจะได้น้อย การรวมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ก็จะสำรองผลิตภัณฑ์ไว้ เพื่อรวมออกร้าน อันจะเป็นการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการไปในตัวด้วย

การจัดหาปัจจัยการผลิต วัตถุดิบหลักที่ใช้ในการผลิต คือ ปลาจีน จะเป็นการสั่งซื้อรวมกันของผู้ประกอบการผลิตปลาส้ม โดยใช้เงินกองทุนหมุนเวียน ที่สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยาให้ไว้ พ่อค้าปลาจะส่งปลาให้ในช่วงเช้า แล้วรีบดำเนินการผลิต ถ้าผลิตไม่หมดในวันนั้นก็ถึงไฟเบอร์ขนาดใหญ่เก็บรักษา (ใช้น้ำแข็งแช่เย็น) แล้วทำการผลิตในวันต่อ ๆ ไป จนปลาหมด ก็จะสั่งซื้อปลาสดอีก ปริมาณการสั่งซื้อปลาสดในแต่ละครั้งประมาณ 1,000 – 1,500 กิโลกรัม ความถี่ในการสั่งซื้อปลาสดปาดหัวละ 1 ครั้ง แต่ทั้งนี้ในบางสัปดาห์อาจจะ 2 – 3 ครั้ง อยู่ที่แหล่งสั่งซื้อปลาสดมีปลาหรือไม่และ ORDER ของลูกค้าของผู้บริโภค การผลิตจะผลิตทั้งปี แต่ในช่วงฤดูฝนปริมาณการผลิตจะลดลงเพราะผู้บริโภคส่วนหนึ่งที่เป็นชาวนาจะหากุ้ง หอย ปู ปลา กบ และเขียดบริโภคเอง

วัตถุดิบรอง (ส่วนประกอบ) มี 4 ชนิด คือ เกลือป่น กระเทียม ข้าวเหนียวสุก และผงชูรส มีแหล่งจัดซื้อ คือ ตลาดในตัวอำเภอเมืองพะเยา และตลาด/ร้านค้าปลีกภายในหมู่บ้าน ราคาของวัตถุดิบรอง (ส่วนประกอบ) ที่ค่อนข้างมีผลต่อต้นทุนการผลิตปลาส้มคือ กระเทียม เพราะกระเทียมเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่มีมากในช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยว คือ เดือน มกราคม – กุมภาพันธ์ ราคาจะถูก แต่ถ้าพ้นช่วงฤดูกาลเก็บเกี่ยวแล้วราคากะเทียมจะค่อย ๆ เพิ่มขึ้น ซึ่งจะมีผลกระทบต่อต้นทุนการผลิต ผู้ประกอบการแก้ปัญหาโดยการลดปริมาณผลิตภัณฑ์ลงเล็กน้อยโดยไม่ได้เพิ่มราคาขาย ส่วนวัตถุดิบส่วนประกอบชนิดอื่น ๆ ไม่มีราคาที่เปลี่ยนแปลงอย่างเด่นชัดนัก เพราะเป็นวัตถุดิบที่มีจำหน่ายในท้องตลาดทั่วไปและหาได้ทุกฤดูกาล

บรรจุภัณฑ์ ใบตองที่ใช้ห่อปลาส้มแบบบดละเอียด (ปลาปัก) หายากไม่มีคนนำมาจำหน่ายให้ผู้ประกอบการจะผลิตปลาส้ม (ปลาปัก) เฉพาะเมื่อหาใบตองที่จะใช้ห่อปลาส้ม (ปลาปัก) ได้ ซึ่งลูกค้าจะเป็นคน

แรงงานที่ผลิตพลาสติกรีเทน มีจำนวน 11 คน โดยมีอัตราค่าจ้างวันละ 120 บาท/คน เวลาทำงาน 8 ชั่วโมง ถ้าวันไหนมีพลาสติกมากปริมาณการผลิตมาก ถ้าทำงานเกิน 8 ชั่วโมงเพิ่มให้อีกชั่วโมงละ 10 บาท/คน

การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตของผู้ประกอบการปลาส้มศรีทน ยังไม่ได้้นำเครื่องมือการแปรรูปอาหารที่ช่วยทุ่นแรงงานในการผลิตมาใช้ เท่าที่มีอยู่คือ เครื่องบดเนื้อปลาขนาดเล็ก มีกำลังการผลิตไม่มาก ซึ่งการผลิตปลาส้ม (ปลาปัก) ปกติก็ผลิตไม่มากจะผลิตก็ต่อเมื่อจัดซื้อใบตองได้ แต่ถ้าในอนาคตมีการขยายการผลิตออกไปผู้ประกอบการปลาส้มศรีทนได้วางแผนไว้ในการซื้อเครื่องทุ่นแรงในการผลิต เช่น เครื่องบดเนื้อปลาขนาดใหญ่ เครื่องทอดเกล็ดปลา ตลอดจนเครื่องบรรจุเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี ในส่วนของลักษณะการทำงานของแรงงานในการผลิตปลาส้มทุกขั้นตอนแรงงานจะสวมถุงมือยาง สวมหมวก สวมรองเท้าบูทยาง และชุดกันเปื้อนพลาสติก

โรงเรียนผลิตมีความเหมาะสมได้มาตรฐาน ได้รับการออกแบบจากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา บ่อน้ำบาดน้ำเสียได้รับการออกแบบจากสำนักงานสภรณจังหวัดพะเยา ผู้ประกอบการจะตกไขมันจากบ่อน้ำบาดน้ำเสียวันเว้นวัน ไขมันปลาจะมอบให้กับคนในหมู่บ้านเพื่อใช้เลี้ยงเป็ด เลี้ยงปลา และเกล็ดปลา โครงปลา กระดูกปลา ก็ให้กับคนในหมู่บ้านไปบดใช้เป็นอาหารเลี้ยงเป็ด เลี้ยงปลา เช่นกัน หลังการผลิตทุกครั้งจะทำความสะอาดวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตทุกอย่างโดยน้ำยาล้างจาน น้ำใช้ทั้งน้ำบ่อและน้ำประปาจากระบบประปาหมู่บ้าน

8.1.3 การตลาด

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาส้มของผู้ประกอบการปลาส้มศรีทน เจ้าของกิจการ คือ นายทน อริยา จะเป็นผู้ดูแลบริหารด้านการตลาด การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทน จะมีการจำหน่ายมากในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว (พฤศจิกายน - เมษายน) เทศกาลต่างๆ เช่น เทศกาลสงกรานต์ปีใหม่ (ธันวาคม - มกราคม) เทศกาลสงกรานต์ (เมษายน) และช่วงที่มีวันหยุดติดต่อกันหลายวัน การวางแผนการตลาดก็จะกำหนดไว้ให้เป็นไปตามฤดูกาลและเทศกาลดังกล่าว

สำหรับช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทน มีทั้งภายในจังหวัดพะเยาและต่างจังหวัด ปริมาณการจำหน่ายอยู่ในอัตราส่วน 50 : 50 ราคาผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทน ทั้งปลีกและส่ง ราคาจำหน่ายเท่ากัน พ่อค้าปลีกที่รับไปจำหน่ายต่อจะบวกราคาเอง และการรับผลิตภัณฑ์พ่อค้าปลีกจะมารับตนเอง ณ สถานที่ประกอบการและชำระเป็นเงินสด

การส่งเสริมการขายยังอยู่ในวงจำกัดไม่กว้างขวาง คือ มีการร่วมออกร้านแสดงและจำหน่ายสินค้าของทางราชการและเอกชนจัดขึ้น การส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้มเข้าประกวด การส่งผลิตภัณฑ์ปลาส้มเข้ารับการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย OTOP Product Champion (OPC) และการได้รับการรับรองมาตรฐาน ออ.จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา

8.1.4 การเงิน

ผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาส้มศรีทน คือ นายทน อริยา ผู้เป็นเจ้าของกิจการจะดูแลควบคุม กิจการทุกอย่างด้วยตัวเอง รวมทั้งการตัดสินใจในการลงทุน การใช้จ่ายเงินในด้านต่างๆ ของกิจการ แต่ไม่ได้มีการจัดทำบัญชีเอกสารต่างๆ ไว้ ในการกู้ยืมเงินกองทุนหมุนเวียนที่สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา ส่งเสริมสนับสนุนมอบให้กับผู้ประกอบการผลิตปลาส้ม บ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 3 และ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา จำนวน 45,000 บาท เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการจัดซื้อพลาสติกเพื่อทำผลิตภัณฑ์ปลาส้ม นายทน อริยา จะเป็นผู้ทำหลักฐานสัญญากู้ยืมเงินกับคณะกรรมการบริหารเงินทุนหมุนเวียนดังกล่าว และนำส่งคืนตามกำหนดทุกครั้งซึ่งผู้ประกอบการแต่ละรายที่กู้ยืมเงินกองทุนหมุนเวียนไปซื้อพลาสติกเพื่อผลิตปลาส้มเมื่อจำหน่ายปลาส้มแล้ว (ลูกค้าทั้งปลีก และส่งจะชำระเป็นเงินสด) ผู้ประกอบการแต่ละรายจะส่งคืนเงินที่กู้ยืมตามกำหนดทุกครั้ง พร้อมเงินที่เพิ่มให้กับกองทุนหมุนเวียนจากปริมาณน้ำหนักรีดพลาสติกที่ซื้อในแต่ละครั้ง อีก 50 สตางค์ ตามข้อตกลงร่วมกัน ปัจจุบันมีเงินกองทุนหมุนเวียนทั้งสิ้น 88,000 บาท เงินทุนหมุนเวียนในส่วนของเจ้าของกิจการปลาส้มศรีทนอีกจำนวน 26,000 บาท ทำให้เงินทุนหมุนเวียนมีเพียงพอที่จะใช้ในการประกอบการผลิตปลาส้ม ศักยภาพทางการเงินจึงยังมีสภาพคล่องสามารถผลิตปลาส้มได้อย่างต่อเนื่อง แต่ถ้าในอนาคตหากตลาดผลิตภัณฑ์ปลาส้มมีการขยายตัวกว้างขวางขึ้น ซึ่งมีความจำเป็นต้องเพิ่มปริมาณการผลิตให้เพียงพอับความต้องการของตลาด ของลูกค้าผู้บริโภค เงินทุนในการจัดซื้อพลาสติกอาจมีไม่เพียงพอต้องจัดหาแหล่งเงินเชื่อเงินทุนเพื่อกู้ยืม เป็นทุนในการผลิตปลาส้ม

8.2 ศักยภาพการพัฒนา

ผลิตภัณฑ์ปลาสดเป็นอาหารแปรรูปที่มีผู้นิยมบริโภคกันมากพอสมควร สามารถขยายฐานการตลาดให้กว้างได้ ปัจจุบันผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ปลาสดศรีนครได้ขยายการตลาดภายในจังหวัดพะเยา และต่างจังหวัดอีกจำนวนหนึ่ง เงินกองทุนหมุนเวียนที่สำนักงานสหกรณ์จังหวัดพะเยา ส่งเสริมสนับสนุนมอบให้กับผู้ประกอบการผลิตปลาสด บ้านสันเวียงใหม่ หมู่ที่ 3 และ 4 ตำบลบ้านสา อำเภอเมืองพะเยา จังหวัดพะเยา ปัจจุบันมีทั้งสิ้น จำนวน 88,000 บาท และเงินทุนหมุนเวียนในส่วนของเจ้าของกิจการปลาสดศรีนครอีก จำนวน 26,000 บาท มีเพียงพอที่จะใช้ในการประกอบการผลิตปลาสด ศักยภาพทางการเงินจึงยังมีสภาพคล่องสามารถผลิตปลาสดได้อย่างต่อเนื่อง หากมีการจัดทำแผนการที่ดี น่าจะทำให้การประกอบการกิจการปลาสดศรีนครมีความเจริญก้าวหน้ายิ่งขึ้น สร้างงาน สร้างอาชีพ และสร้างรายได้ ทั้งต่อผู้ประกอบการเอง แรงงานในหมู่บ้าน สร้างความอบอุ่นแก่ครอบครัว ชุมชนมีความเข้มแข็ง เศรษฐกิจชุมชนดี และพึ่งตนเองได้

8.3 ข้อเสนอแนะและการปรับปรุง

8.3.1 การจัดการองค์กร

ถึงแม้ว่ากิจการปลาสดศรีนครจะเป็นการประกอบการเพียงผู้เดียว แต่สามารถกระจายการบริหารงานได้ เช่น ให้ญาติพี่น้องร่วมดูแลกิจการ ตลอดจนการปรึกษาในการบริหารงานเพื่อลดความเสี่ยงในการดำเนินงานของกิจการ โดยมอบหมายหน้าที่ความรับผิดชอบให้ เช่น การดูแลควบคุม/การจัดหาและการจ่ายค่าแรงงาน การจัดหาจัดซื้อวัตถุดิบส่วนประกอบ (เครื่องปรุง) / บรรจุภัณฑ์ของการผลิตปลาสด การเก็บรักษา / การใช้/การทำความสะดวกวัสดุอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิต เป็นต้น ตลอดจนช่วยเหลือในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาสด

การสร้างตัวแทน คือ หลานชาย ให้เป็นผู้สืบทอดในการดำเนินงานกิจการปลาสดศรีนครต่อไปในอนาคตนั้นเป็นสิ่งที่ดี เพราะจะได้สืบทอดภูมิปัญญาการแปรรูปอาหารปลาสดให้คนรุ่นหลังต่อไป ควรได้ถ่ายทอดทั้งภูมิปัญญาการผลิตอาหารแปรรูปปลาสด และการดำเนินงานกิจการปลาสดในทุกๆ เรื่อง เพื่อให้กิจการปลาสดศรีนครได้อยู่คู่กับชุมชนสืบไป

8.3.2 การผลิต

ผลิตภัณฑ์ของผู้ประกอบการปลาสดศรีนคร มีหลากหลายรูปแบบรสชาติอร่อยเป็นที่ติดใจของลูกค้าซึ่งลูกค้าจดจำชื่อได้ดี ขั้นตอนกระบวนการในการผลิตสะอาดถูกหลักอนามัยผ่าน GMP ซึ่งปัจจุบันได้รับการรับรองมาตรฐาน อย. จากสำนักงานสาธารณสุขจังหวัดพะเยา ทำให้ลูกค้าผู้บริโภคมีความพึงพอใจและมั่นใจในคุณภาพมาตรฐานของการผลิตของผลิตภัณฑ์ การผลิตควรผลิตปลาสดให้สุกแบบพร้อมบริโภคโดยการบรรจุแบบสุญญากาศ เพราะกระแสการบริโภคอาหารสุกเพื่อความปลอดภัยของสุขภาพและอนามัยของผู้บริโภคมีมากขึ้น เรื่องของบรรจุภัณฑ์ควรมีการจัดทำบรรจุแบบเป็นชุดเป็นเซตในกล่องหรือห่อเดียวกัน เช่น ในหนึ่งห่อหรือหนึ่งกล่องมีทั้งแบบเป็นหลอด เป็นก้อน เป็นแผ่น เพราะจะมีความเหมาะสมมากสำหรับผู้

จะซื้อไปเป็นของฝาก โดยในการผลิต และการบรรจุ ควรได้มีการขอรับคำปรึกษาจากสถาบันหรือองค์กรของภาคราชการและเอกชนที่มีความชำนาญในเรื่องเหล่านี้

8.3.3 การตลาด

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ปลาส้มครีท จะมีการจำหน่ายมากในช่วงฤดูกาลท่องเที่ยว (พฤศจิกายน - เมษายน) เทศกาลต่างๆ เช่น เทศกาลสงกรานต์ปีใหม่เก่าต้อนรับปีใหม่ (ธันวาคม - มกราคม) เทศกาลสงกรานต์ (เมษายน) และช่วงที่มีวันหยุดติดต่อกันหลายวันราคาผลิตภัณฑ์ปลาส้มครีท มีความเหมาะสมต่อปริมาณการบรรจุ คุณภาพ และบรรจุภัณฑ์ ถูกคำผู้บริโภคมีความพึงพอใจและให้การยอมรับ แหล่งจำหน่ายมีมากพอในการรองรับผลิตภัณฑ์ปลาส้มครีท มีวางจำหน่ายทั้งภายในจังหวัดพะเยาและต่างจังหวัด ซึ่งมีพ่อค้าปลีกมารับซื้อผลิตภัณฑ์ปลาส้มครีท ณ สถานที่ประกอบการ ไปจำหน่ายต่อ ถ้าผู้ประกอบการต้องการขยายตลาดออกไปให้กว้างขวางยิ่งขึ้นอีก ต้องมีการจัดการตลาดในเชิงรุกให้มากกว่าในปัจจุบัน ซึ่งส่วนหนึ่งนั้นคือการสนับสนุนจากภาครัฐในการดำเนินงานตามโครงการ หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ที่จัดให้มีการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ในทุกๆ ปี ตลอดจนการส่งเสริมการขายที่ส่งเสริมสนับสนุนให้หน่วยงานของรัฐบาลบูรณาการกับภาคเอกชนจัดงานแสดงและจำหน่ายสินค้า หนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ ทั้งภายในจังหวัดต่างจังหวัด ระดับประเทศ และต่างประเทศ การส่งเสริมสนับสนุนดังกล่าวจะทำให้การตลาดขยายตัวได้มากขึ้นมากกว่าการดำเนินงานของผู้ประกอบการแต่เพียงผู้เดียว

8.3.4 การเงิน

ผู้ประกอบการปลาส้มครีท ควรได้จัดทำบัญชีเอกสารต่างๆ ของผู้ประกอบการเอง เช่น วัสดุ อุปกรณ์ เงินทุนหมุนเวียน สินทรัพย์ หนี้สิน ทุน (ส่วนของเจ้าของกิจการ) งบดุล ทั้งนี้เพื่อทราบความก้าวหน้าของการดำเนินงาน การวางแผนการผลิต และการตลาด อันจะเป็นประโยชน์ของเจ้าของกิจการเอง

การดำเนินงานประกอบกิจการปลาส้มครีท เป็นกิจการธุรกิจส่วนตัวแต่ได้สร้างงาน สร้างอาชีพ สร้างรายได้ให้กับเจ้าของกิจการผู้ประกอบการ ผู้ใช้แรงงานผลิตปลาส้ม ได้สืบทอดและรักษาภูมิปัญญา สร้างความเจริญให้กับท้องถิ่น (ชุมชน) ลดการอพยพหางานทำต่างถิ่นของผู้ใช้แรงงานนับเป็น การสร้างความอบอุ่นให้กับครอบครัว เศรษฐกิจฐานรากคือชุมชนมีความเข้มแข็ง อันจะนำไปสู่การพึ่งตนเองได้ในที่สุด

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 กลไกเศรษฐกิจ รากฐาน**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์บุ๊ค เซ็นเตอร์ จำกัด.
- สถาบันส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน. 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 นายศิริทน อริยา



รูปที่ ก. 2 โรงเรียน



รูปที่ ก. 3 ภายในโรงเรียน



รูปที่ ก. 4 บ่อน้ำบาดน้ำเสีย



รูปที่ ก. 5 ถังแช่ปลา

ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบ

การคำนวณแบ่งเป็นการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลักและวัตถุดิบรอง ซึ่งในส่วนของ การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลัก พบว่า มีวิธีการคำนวณที่เหมือนกัน คือ ใช้น้ำหนักสดของวัตถุดิบ คิดเป็นกิโลกรัมคูณกับราคาของวัตถุดิบชนิดนั้นๆ จากนั้นหารปริมาณการผลิต จะได้ต้นทุนวัตถุดิบเป็นบาทต่อหน่วย

ตัวอย่าง

การคำนวณต้นทุนเนื้อปลาจีน ในการทำปลาต้มหมอดเล็ก จากปลาจีน 120 กิโลกรัม ราคา กิโลกรัมละ 26 บาท สามารถผลิตปลาต้มหมอดเล็กได้ 600 ถูง

ดังนั้นต้นทุนของปลาจีนต่อถูงเท่ากับ $(120 \times 26) / 600 = 5.20$ บาท/ถูง

ส่วนการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบรอง เช่น เกลือ กระเทียม ข้าวเหนียวสุก จะคำนวณเช่นเดียวกับการคำนวณต้นทุนของวัตถุดิบหลัก

ตัวอย่าง

การคำนวณต้นทุนข้าวเหนียวสุก พบว่า ในการผลิตปลาต้มหมอดเล็ก 120 กิโลกรัมจะใช้ข้าวเหนียวสุก 6 กิโลกรัม สามารถผลิตเป็นปลาต้มหมอดเล็กได้ 600 ถูง

เพราะฉะนั้นต้นทุนข้าวเหนียวต่อถูงเท่ากับ $(6 \times 12) / 600 = 0.12$ บาท

การคำนวณต้นทุนค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิต

เริ่มจากการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือนการผลิตต่อปี โดยการนำจำนวนของอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิดคูณกับมูลค่าของอุปกรณ์นั้นๆ จากนั้นหารด้วยอายุการใช้งานของแต่ละชนิด

การคำนวณหาค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตแต่ละชนิด ในกรณีที่ผู้ผลิตทราบเวลาในการใช้ อุปกรณ์การผลิตชนิดนั้นๆ ในการคำนวณจะใช้เวลาที่มีการใช้ต่อครั้งคูณกับปริมาณที่ผลิตได้ต่อปีของแต่ละชนิดผลิตกันแล้วหารด้วยจำนวนการผลิตในแต่ละผลิตกันที่ผลิตได้ต่อครั้ง จากนั้นนำค่าที่ได้ไปเทียบบัญชีไตรยางค์หาสัดส่วนของค่าเสื่อมราคาที่มีผลิตกันแต่ละชนิดจะต้องรับภาระ แล้วนำค่าที่ได้หารด้วยจำนวนที่ผลิตได้ทั้งหมดต่อปี ก็จะได้ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยของแต่ละผลิตกัน

ในกรณีที่อุปกรณ์การผลิตมีการใช้งานร่วมกันในทุกผลิตกันและไม่สามารถทราบเวลาในการใช้ที่แน่ชัด ในการคำนวณจะใช้ค่าเสื่อมราคาต่อปีของอุปกรณ์ชนิดนั้นๆ หารด้วยปลาต้มที่ได้ ก็จะได้ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิตชนิดนั้นๆ ต่อหน่วย

ตัวอย่าง

การคำนวณค่าเสื่อมราคาเครื่องบดของปลาต้มหลอดเล็ก เนื่องจากไม่ทราบระยะเวลาการใช้งานของเครื่องบดในแต่ละผลิตภัณฑ์ จึงใช้การคำนวณจากการหารด้วยปริมาณการผลิต ดังนี้ ปลาต้มหลอดเล็กมีการผลิตในปี 2546 จำนวน 4,075 กิโลกรัมคิดเป็นสัดส่วนต่อการผลิตทั้งหมด เท่ากับร้อยละ 18 ค่าเสื่อมต่อปีของเครื่องบดเท่ากับ 400 บาท

ดังนั้นค่าเสื่อมต่อปีของผลิตภัณฑ์ปลาต้มหลอดเล็กเท่ากับ $(400 \times 18)/100 = 72.12$ บาทต่อปี

สามารถคำนวณค่าเสื่อมต่อถุง ได้โดย นำค่าเสื่อมต่อปีหารด้วยปริมาณการผลิตซึ่งเท่ากับ 20,375 ถุงต่อปี ดังนั้น ค่าเสื่อมราคาต่อหน่วยของเครื่องบดต่อปลาต้มหลอดเล็ก 1 ถุง เท่ากับ $72.12/20,375 = 0.004$ บาท/ถุง

การคำนวณต้นทุนวัสดุ

ได้แก่ อุปกรณ์ที่มีอายุการใช้งานน้อยกว่า 1 ปี อาทิ ลวดเย็บกระดาษ ที่เย็บกระดาษ ตะกร้าพลาสติก เป็นต้น โดยหลักการคำนวณจะคล้ายกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ที่มีการใช้ร่วมกันและไม่สามารถทราบเวลาที่ใช้แน่นอนได้ ซึ่งหลังจากที่ทราบค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัสดุชนิดนั้นๆ ต่อไปแล้ว จะหาสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับภาระ แล้วหารด้วยจำนวนที่ผลิตได้

ตัวอย่าง

การหาค่าใช้จ่ายในการจัดตะกร้าล้างปลาใบใหญ่ มีค่าใช้จ่ายต่อปีเท่ากับ 392 บาท หากคำนวณต้นทุนวัสดุต่อปลาต้มก้อน สามารถคำนวณได้ดังนี้ สัดส่วนการผลิตปลาต้มก้อนต่อผลิตภัณฑ์ทั้งหมดคิดเป็นร้อยละ 28.5 จึงต้องรับภาระค่าเสื่อมต่อปี เท่ากับ $392 \times (28.5/100) = 111.88$ บาท/ปี ในปี 2546 มีการผลิตปลาต้มก้อน 16,125 ถุง คิดเป็นค่าวัสดุตะกร้าล้างปลาใบใหญ่ต่อปลาต้มก้อน 1ถุง ได้ดังนี้ $111.88/16,125 = 0.007$ บาท ต่อถุง

การคำนวณต้นทุนค่าแรงงานในการผลิต

ในการคำนวณต้นทุนแรงงานแบ่งเป็นต้นทุนเงินสด และต้นทุนที่ไม่ใช่เงินสด โดยเริ่มจาก การหาสัดส่วนของการใช้แรงงานในการผลิต ผลิตภัณฑ์ทั้งหมดต่อ 1 ครั้งการผลิต เช่น การคำนวณค่าแรงของปลาต้มก้อน เป็นดังนี้ จากการผลิตทั้งหมด ใน 1 ครั้งมีปริมาณการผลิต 770 กิโลกรัม เป็นปลาต้มก้อน 120 กิโลกรัม คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 23.4 โดยการผลิต 1 ครั้งจะใช้เวลา 24 ชั่วโมงการทำงาน ซึ่งจะเท่ากับ ปลาต้มก้อนใช้แรงงานจำนวน $(23.4/100) \times 24 = 5.61$ ชั่วโมง คิดเป็นค่าแรงเงินสด โดยการคูณค่าจ้างแรงงานต่อชั่วโมง ดังนี้ แรงงานที่ได้ค่าจ้างต่อชั่วโมงละ 10 บาท จำนวน 15 คน และแรงงานที่ได้ค่าแรงจำนวน 25 บาทต่อชั่วโมง 1 คน

$$= (10 \times 15 \times 5.61) + (25 \times 1 \times 5.61) = 981.82 \text{ บาทต่อการผลิต 1 ครั้ง}$$

และบวกด้วยค่าแรงต่อชั่วโมง ของค่าแรงงานที่ไม่เป็นเงินสดที่ได้ค่าแรงชั่วโมงละ 25 บาทจำนวน 2 คน ดังนั้น เท่ากับ $= (25 \times 2 \times 5.61) = 280.52$ คิดเป็นค่าแรงต่อหน่วยได้โดยการหารจำนวนการผลิตที่ผลิตได้ ดังนี้ ค่าจ้างต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ปลาต้มก้อนเท่ากับ $981.82/450 = 2.18$ บาท/ถุง และค่าแรง ของผลิตภัณฑ์ปลาต้มก้อน

ต่อถุงเท่ากับ $280.52 / 450 = 0.62$ บาท/ถุง รวมค่าจ้างแรงงานต่อถุงของผลิตภัณฑ์ปลาต้มก้อนเท่ากับ 2.81 บาท ต่อถุง

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายอื่นๆ ด้านการผลิต

ได้แก่ ค่าไฟฟ้า และค่าถุงพลาสติกที่นำมาใช้ในการผลิต ในการคำนวณจะใช้หลักการเดียวกับการคำนวณค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต ซึ่งหลังจากที่ทราบค่าใช้จ่ายอื่นๆ ในการผลิตต่อปีแล้ว จะหาสัดส่วนค่าใช้จ่ายที่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดจะต้องรับผิดชอบ แล้วหารด้วยจำนวนที่ผลิตได้ทั้งหมด

ตัวอย่าง

ค่าไฟฟ้าต่อปีเท่ากับ 3,300 บาท เมื่อพิจารณาจากปลาต้มหลอดใหญ่ ซึ่งมีสัดส่วนการผลิตเท่ากับ 4,075 กิโลกรัมต่อปี คิดเป็นสัดส่วนต่อการผลิตทั้งหมด (22,600 กิโลกรัม) เท่ากับร้อยละ $(4,075/22,600) \times 100 = 18$ จากนั้นนำสัดส่วนที่หาได้ คูณด้วยค่าไฟฟ้าต่อปี $= (18/100) \times 3,300 = 595$ บาท/ปี สามารถคำนวณต้นทุนต่อหน่วยได้โดยการนำผลิตภัณฑ์ปลาต้มหลอดใหญ่ที่ผลิตในปี 2546 มาหาร จะได้เท่ากับ $595/6,792 = 0.088$ บาทต่อถุง

รายละเอียดการคำนวณต้นทุนการผลิตชนิดต่างๆ แสดงได้ในตารางที่ ข.1 – ข.25

ตารางที่ ข.1 ปลานวลจันทร์สำหรับทำปลาต้มตัว

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการใช้/ครั้ง	ราคาต่อหน่วย (กก.)	รวม	ปริมาณผลผลิตต่อครั้ง	หน่วย	ต้นทุนวัตถุดิบหลักต่อถุง
ปลาต้มตัว	150	22	3,300	300	ถุง	11

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.2 ต้นทุนปลาจีน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการใช้/ครั้ง	ราคาต่อหน่วย (กก.)	รวม	ปริมาณผลผลิตต่อครั้ง	หน่วย	ต้นทุนวัตถุดิบหลักต่อถุง
ปลาต้มหลอดใหญ่	120	26	3,120	600	ถุง	5.2
ปลาต้มหลอดเล็ก	120	26	3,120	200	ถุง	15.6
ปลาต้มก้อน	180	26	4,680	450	ถุง	10.4
ปลาต้มแผ่น	80	26	2,080	160	ถุง	13
ปลาต้มฟัก	50	26	1,300	167	ถุง	7.8

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.3 ต้นทุนเกลือป่น

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการใช้/ครั้ง	ราคาต่อหน่วย (กก.)	รวม	ปริมาณผลผลิตต่อครั้ง	หน่วย	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถุง
ปลาซึ่มหลอดเล็ก	7.2	5	36	600	ถุง	0.060
ปลาซึ่มหลอดใหญ่	7.2	5	36	200	ถุง	0.180
ปลาซึ่มก้อน	10.8	5	54	450	ถุง	0.120
ปลาซึ่มแผ่น	4.8	5	24	160	ถุง	0.150
ซีป์ปลาซึ่ม	3	5	15	250	ถุง	0.060
ไข่ปลาซึ่ม	1.5	5	8	200	ถุง	0.038
ปลาซึ่มฟัก	3.5	5	18	167	ถุง	0.105
ปลาซึ่มตัว	3.5	5	18	300	ถุง	0.058

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.4 ต้นทุนกระเทียม

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการใช้/ครั้ง	ราคาต่อหน่วย (กก.)	รวม	ปริมาณผลผลิตต่อครั้ง	หน่วย	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถุง
ปลาซึ่มหลอดเล็ก	0.3	30	9	600	ถุง	0.02
ปลาซึ่มหลอดใหญ่	0.3	30	9	200	ถุง	0.05
ปลาซึ่มก้อน	0.45	30	14	450	ถุง	0.03
ปลาซึ่มแผ่น	0.2	30	6	160	ถุง	0.04
ซีป์ปลาซึ่ม	0.12	30	4	250	ถุง	0.01
ไข่ปลาซึ่ม	0.2	30	6	200	ถุง	0.03
ปลาซึ่มฟัก	0.2	30	6	167	ถุง	0.04
ปลาซึ่มตัว	0.2	30	6	300	ถุง	0.02

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.5 ต้นทุนข้าวเหนียวสุก

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการใช้/ครั้ง	ราคาต่อหน่วย (กก.)	รวม	ปริมาณผลผลิตต่อครั้ง	หน่วย	ต้นทุนวัตถุดิบต่อถุง
ปลาส้มหลอดเล็ก	6	12	72	600	ถุง	0.12
ปลาส้มหลอดใหญ่	6	12	72	200	ถุง	0.36
ปลาส้มก้อน	9	12	108	450	ถุง	0.24
ปลาส้มแผ่น	4	12	48	160	ถุง	0.30
ซี่ปลาส้ม	2.4	12	29	250	ถุง	0.12
ไขปลาส้ม	3	12	36	200	ถุง	0.18
ปลาส้มฟัก	10	12	120	167	ถุง	0.72
ปลาส้มตัว	10	12	120	300	ถุง	0.40

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.6 ต้นทุนผงชูรส

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการใช้/ครั้ง	ราคาต่อหน่วย (กก.)	รวม	ปริมาณผลผลิตต่อครั้ง	หน่วย	ต้นทุนวัตถุดิบหลักต่อถุง
ปลาส้มหลอดเล็ก	0.6	65	39	600	ถุง	0.07
ปลาส้มหลอดใหญ่	0.6	65	39	200	ถุง	0.20
ปลาส้มก้อน	0.9	65	59	450	ถุง	0.13
ปลาส้มแผ่น	0.4	65	26	160	ถุง	0.16
ซี่ปลาส้ม	0.24	65	16	250	ถุง	0.06
ไขปลาส้ม	0.1	65	7	200	ถุง	0.03
ปลาส้มฟัก	0.2	65	13	167	ถุง	0.08
ปลาส้มตัว	0.2	65	13	300	ถุง	0.04

ที่มา: จากการคำนวณ

ต้นทุนวัสดุ

ตารางที่ ข.7 ต้นทุนใบตอง

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิตต่อครั้ง (ถุง)	ค่าใช้จ่ายต่อครั้ง (บาท)	ต้นทุนต่อถุง
ปลาส้มฟัก	167	250	1.50

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.8 ต้นทุนค่าตะกร้าใบใหญ่

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการผลิต/ปี (ถุง)	สัดส่วนการผลิต	ค่าตะกร้าพลาสติกใหญ่	ต้นทุนค่าตะกร้าใบใหญ่ ต่อ กก.	ค่าตะกร้าใบใหญ่ใบต่อถุง
ปลาสมัหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.18	54.81	0.01	0.003
ปลาสมัหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.18	54.81	0.01	0.01
ปลาสมัก้อน	6,450	16,125	0.29	86.76	0.01	0.01
ปลาสมัแผ่น	3,800	7,600	0.17	51.12	0.01	0.01
ปลาสมัฟัก	1,050	3,500	0.05	14.12	0.01	0.004
ปลาสมัตัว	3,150	6,300	0.14	42.37	0.01	0.01
รวม	22,600	60,692	1	304		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.9 ต้นทุนค่าตะกร้าใบเล็ก

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการผลิต/ปี (ถุง)	สัดส่วนการผลิต	ค่าตะกร้าพลาสติกเล็ก	ค่าตะกร้าเล็กต่อ กก.	ค่าตะกร้าเล็กต่อถุง
ปลาสมัหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.180	18.03	0.004	0.001
ปลาสมัหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.180	18.03	0.004	0.003
ปลาสมัก้อน	6,450	16,125	0.285	28.54	0.004	0.002
ปลาสมัแผ่น	3,800	7,600	0.168	16.81	0.004	0.002
ปลาสมัฟัก	1,050	3,500	0.046	4.65	0.004	0.001
ปลาสมัตัว	3,150	6,300	0.139	13.94	0.004	0.002
รวม	22,600	60,692	1	100		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.10 ต้นทุนค่าตะกร้าล้างปลาใบเล็ก

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการผลิต/ปี (ถุง)	สัดส่วนการผลิต	ค่าตะกร้าล้างปลาเล็ก	ค่าตะกร้าล้างปลาเล็กต่อ กก.	ค่าตะกร้าล้างปลาเล็กต่อถุง
ปลาสมัหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.180	20.92	0.01	0.001
ปลาสมัหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.180	20.92	0.01	0.003
ปลาสมัก้อน	6,450	16,125	0.285	33.11	0.01	0.002
ปลาสมัแผ่น	3,800	7,600	0.168	19.50	0.01	0.003
ปลาสมัฟัก	1,050	3,500	0.046	5.39	0.01	0.002
ปลาสมัตัว	3,150	6,300	0.139	16.17	0.01	0.003
รวม	22,600	60,692	1	116		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.11 ต้นทุนค่าตะกร้าล้างปลาใบใหญ่

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการผลิต/ปี (ถุง)	สัดส่วนการผลิต	ค่าตะกร้าล้างปลาใหญ่	ค่าตะกร้าล้างปลาใหญ่ต่อ กก.	ค่าตะกร้าล้างปลาใหญ่ต่อถุง
ปลาสมัหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.180	70.68	0.02	0.00
ปลาสมัหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.180	70.68	0.02	0.01
ปลาสมัก้อน	6,450	16,125	0.285	111.88	0.02	0.01
ปลาสมัแผ่น	3,800	7,600	0.168	65.91	0.02	0.01
ปลาสมัฟัก	1,050	3,500	0.046	18.21	0.02	0.01
ปลาสมัตัว	3,150	6,300	0.139	54.64	0.02	0.01
รวม	22,600	60,692	1	392		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.12 ต้นทุนค่าที่เย็บกระดาษ

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการผลิต/ปี (ถุง)	สัดส่วนการผลิต	ค่าที่เย็บกระดาษ	ค่าที่เย็บกระดาษต่อกก.	ค่าที่เย็บกระดาษต่อถุง
ปลาสมัลลอยด์เล็ก	4,075	20,375	0.180	90.15	0.02	0.00
ปลาสมัลลอยด์ใหญ่	4,075	6,792	0.180	90.15	0.02	0.01
ปลาสมัลก้อน	6,450	16,125	0.285	142.70	0.02	0.01
ปลาสมัลแผ่น	3,800	7,600	0.168	84.07	0.02	0.01
ปลาสมัลฟัก	1,050	3,500	0.046	23.23	0.02	0.01
ปลาสมัลตัว	3,150	6,300	0.139	69.69	0.02	0.01
รวม	22,600	60,692	1	500		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.13 ต้นทุนค่าลวดเย็บกระดาษ

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการผลิต/ปี (ถุง)	สัดส่วนการผลิต	ค่าที่ลวดกระดาษ	ค่าที่ลวดกระดาษต่อกก.	ค่าที่ลวดกระดาษต่อถุง
ปลาสมัลลอยด์เล็ก	4,075	20,375	0.180	108.19	0.03	0.01
ปลาสมัลลอยด์ใหญ่	4,075	6,792	0.180	108.19	0.03	0.02
ปลาสมัลก้อน	6,450	16,125	0.285	171.24	0.03	0.01
ปลาสมัลแผ่น	3,800	7,600	0.168	100.88	0.03	0.01
ปลาสมัลฟัก	1,050	3,500	0.046	27.88	0.03	0.01
ปลาสมัลตัว	3,150	6,300	0.139	83.63	0.03	0.01
รวม	22,600	60,692	1	600		

ที่มา: จากการคำนวณ

บรรจุภัณฑ์และฉลาก

ตารางที่ ข.14 ต้นทุนหน่วยสำหรับขวด

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการใช้ต่อ ครั้ง (ถุง)	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อถุง
พลาสติกก่อน	1	0.02	0.02
พลาสติกแผ่น	1	0.02	0.02
พลาสติกฟัก	1	0.02	0.02
พลาสติกตัว	1	0.02	0.02
ซีพลาสติก	1	0.02	0.02
ไขพลาสติก	1	0.02	0.02

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.15 ต้นทุนบรรจุภัณฑ์สำหรับผลิตภัณฑ์พลาสติกหลอดเล็ก

บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	ปริมาณการใช้ต่อ ครั้ง (ถุง)	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อถุง
ถุงขนาด 4*6	10	0.05	0.54
ถุงขนาด 6*9 (พับข้าง)	1	0.24	0.24
ฉลาก	1	0.14	0.14

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.16 ต้นทุนบรรจุภัณฑ์/ฉลาก สำหรับผลิตภัณฑ์พลาสติกหลอดใหญ่

บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	ปริมาณการใช้ต่อ ครั้ง (ถุง)	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อถุง
ถุงขนาด 5*8	6	0.11	0.65
ถุงขนาด 7*11 (พับข้าง)	1	0.48	0.48
ฉลาก	1	0.14	0.14

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.17 ต้นทุนบรรจุภัณฑ์/ฉลาก สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมักอ่อน

บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	ปริมาณการใช้ต่อ ครั้ง (ถุง)	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อถุง
ถุงขนาด 6*9	2	0.14	0.27
ถุงขนาด 7*11 (พับข้าง)	1	0.48	0.48
ฉลาก	1	0.14	0.14

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.18 ต้นทุนบรรจุภัณฑ์และฉลาก สำหรับผลิตภัณฑ์ปลาหมักแผ่น

บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	ปริมาณการใช้ต่อ ครั้ง (ถุง)	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อถุง
ถุงขนาด 6*9	1	0.14	0.14
ฉลาก	1	0.14	0.14

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.19 ถุงพลาสติกขนาด 4 x7 นิ้ว

บรรจุภัณฑ์/ฉลาก	ปริมาณการใช้ต่อ ครั้ง (ถุง)	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อถุง
ซีพลาสติก	1	0.05	0.05
ไขพลาสติก	1	0.05	0.05

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.20 ถุงพลาสติกขนาด 7 x 11 นิ้ว

บรรจุภัณฑ์	ปริมาณการใช้ต่อ ครั้ง (ถุง)	ราคาต่อหน่วย	ต้นทุนต่อถุง
พลาสติกฟัก	1	0.14	0.14
พลาสติกตัว	1	0.14	0.14

ที่มา: จากการคำนวณ

ค่าใช้จ่ายในการผลิต

ตารางที่ ข.21 ต้นทุนค่าไฟฟ้า

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการ ผลิต (ถุง)	สัดส่วน การผลิต	ค่าไฟฟ้า	ค่าไฟ ต่อ กก.	ค่าไฟฟ้า ต่อถุง
ปลาสมัหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.180	595	0.15	0.03
ปลาสมัหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.180	595	0.15	0.09
ปลาสมัก้อน	6,450	16,125	0.285	942	0.15	0.06
ปลาสมัแผ่น	3,800	7,600	0.168	555	0.15	0.07
ปลาสมัฟัก	1,050	3,500	0.046	153	0.15	0.04
ปลาสมัตัว	3,150	6,300	0.139	460	0.15	0.07
รวม	22,600	60,692	1	3,300		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.22 ต้นทุนเขียงสับ

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการ ผลิต	สัดส่วน การผลิต	ค่าเขียง	ค่าเขียงต่อ กก.	ค่าเขียง ต่อถุง
ปลาสมัหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.180	216.37	0.05	0.01
ปลาสมัหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.180	216.37	0.05	0.03
ปลาสมัก้อน	6,450	16,125	0.285	342.48	0.05	0.02
ปลาสมัแผ่น	3,800	7,600	0.168	201.77	0.05	0.03
ปลาสมัฟัก	1,050	3,500	0.046	55.75	0.05	0.02
ปลาสมัตัว	3,150	6,300	0.139	167.26	0.05	0.03
รวม	22,600.000	60,692	1.000	1,200		

ที่มา: จากการคำนวณ

ค่าใช้จ่ายในการตลาด

ตารางที่ ข.23 ต้นทุนค่าโทรศัพท์

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิต (กก.)	ปริมาณการ ผลิต	สัดส่วน การผลิต	ค่าโทรศัพท์	ค่าโทรศัพท์ ต่อกก.	ค่าโทรศัพท์ ต่อถุง
ปลาต้มหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.180	757	0.19	0.04
ปลาต้มหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.180	757	0.19	0.11
ปลาต้มก้อน	6,450	16,125	0.285	1,199	0.19	0.07
ปลาต้มแผ่น	3,800	7,600	0.168	706	0.19	0.09
ปลาต้มฟัก	1,050	3,500	0.046	195	0.19	0.06
ปลาต้มตัว	3,150	6,300	0.139	585	0.19	0.09
รวม	22,600	60,691		4,200		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข. 24 ต้นทุนค่าใช้จ่ายในการออกร้าน

ผลิตภัณฑ์	ปริมาณการ ผลิต (กก.)	ปริมาณการ ผลิต	สัดส่วนการ ผลิต	ค่าออกร้าน	ค่าใช้จ่ายใน การออกร้าน ต่อ กก.	ค่าใช้จ่ายใน การออกร้านต่อ ถุง
ปลาต้มหลอดเล็ก	4,075	20,375	0.180	1,081.86	0.27	0.05
ปลาต้มหลอดใหญ่	4,075	6,792	0.180	1,081.86	0.27	0.16
ปลาต้มก้อน	6,450	16,125	0.285	1,712.39	0.27	0.11
ปลาต้มแผ่น	3,800	7,600	0.168	1,008.85	0.27	0.13
ปลาต้มฟัก	1,050	3,500	0.046	278.76	0.27	0.08
ปลาต้มตัว	3,150	6,300	0.139	836.28	0.27	0.13
รวม	22,600	60,692	1	6,000		

ที่มา: จากการคำนวณ

ตารางที่ ข.25 ต้นทุนค่าจ้างแรงงาน

ผลิตภัณฑ์	จำนวนแรงงาน/วัน (คน)	ปริมาณการผลิต (กก.)	สัดส่วนปริมาณ การผลิต (กก.)	สัดส่วนปริมาณ ชั่วโมง	ค่าจ้างแรงงานต่อวัน		ปริมาณการผลิต ต่อครั้ง (ถุง)	ต้นทุนต่อถุง	
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด		เงินสด	ไม่เป็นเงินสด
ปลาสมัลดอดเล็ก	13	120	0.156	3.74	654.55	187.01	600	1.09	0.31
ปลาสมัลดอดใหญ่	13	120	0.156	3.74	654.55	187.01	200	3.27	0.94
ปลาสมัก้อน	13	180	0.234	5.61	981.82	280.52	450	2.18	0.62
ปลาสมัแผ่น	13	80	0.104	2.49	436.36	124.68	160	2.73	0.78
ปลาสมัฟัก	13	50	0.065	1.56	272.73	77.92	167	1.64	0.47
ปลาสมัตัว	13	150	0.195	4.68	818.18	233.77	300	2.73	0.78
ไข่ปลาสมั	13	20	0.026	0.62	109.09	31.17	1945	0.06	0.02
ชีปลาสมั	13	50	0.065	1.56	272.73	77.92	3890	0.07	0.02
รวม		770	1	24					

ที่มา: จากการคำนวณ

ภาคผนวก ค.
ต้นทุนและผลตอบแทน

ตารางที่ ค.1 ปลาสัมหลอดเล็ก

รายการ	ปลาสัมหลอดเล็ก							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					6.65	0.31	6.97	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ปลาจีน		บาท			5.20		5.20	64.94
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.06		0.06	0.75
กระเทียม		บาท			0.02		0.02	0.19
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.12		0.12	1.50
ผงชูรส		บาท			0.07		0.07	0.81
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เชิียง)		บาท			0.02		0.02	0.25
ลวดเย็บกระดาษ		บาท			0.01		0.01	0.07
ตะกร้าใหญ่		บาท			0.003		0.003	0.03
ตะกร้าเล็ก		บาท			0.001		0.001	0.01
ตะกร้าล้างปลาเล็ก		บาท			0.001		0.001	0.01
ตะกร้าล้างปลาใหญ่		บาท			0.003		0.003	0.04
ที่เย็บกระดาษ		บาท			0.004		0.004	0.06
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.03		0.03	0.36

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	ปลาสมัลดอดเล็ก							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ค่าโทรศัพท์		บาท			0.04		0.04	0.46
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			1.09	0.31	1.40	17.52
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท				0.004	0.004	0.04
บ่อซีเมนต์		บาท				0.000	0.000	0.00
ถังไฟเบอร์		บาท				0.01	0.01	0.15
ถังแช่เย็น		บาท				0.02	0.02	0.22
ตราขั้วใหญ่		บาท				0.00	0.00	0.02
ตราขั้วเล็ก		บาท				0.00	0.00	0.01
กะละมังสแตนเลส		บาท				0.02	0.02	0.20
ถังน้ำพลาสติก		บาท				0.01	0.01	0.07
มีด		บาท				0.01	0.01	0.07
เครื่องสูบน้ำ		บาท				0.003	0.003	0.03
โรงผสม		บาท				0.002	0.002	0.03
โรงชำแหละ		บาท				0.003	0.003	0.03
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ หน่วย (บาท)					6.65	0.38	7.04	
ราคาขายส่ง (บาท)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					8.03			

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มหลดเล็ก							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					8.35			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					7.96			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					53.56			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					55.63			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					53.08			
ราคาขายปลีก (บาท)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					8.03			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					8.35			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					7.96			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					53.56			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					55.63			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					53.08			
(2) ต้นทุนการตลาด								
บรรจุภัณฑ์								
ถุงขนาด 4*6		บาท			0.54		0.54	6.74
ถุงขนาด 6*9 (พับ ข้าง)		บาท			0.24		0.24	2.97
ฉลาก		บาท			0.14		0.14	1.75
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน		บาท			0.05		0.05	0.66

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	ปลาสมัลดอดเล็ก							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุน ต่อต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)						0.97		
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					8.01			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					6.99			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					6.99			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					8.01			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.2 ปลาสัมหลอดใหญ่

รายการ	ปลาสัมหลอดใหญ่							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					19.93	0.94	20.86	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ปลาจีน		บาท			15.60		15.60	69.35
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.18		0.18	0.80
กระเทียม		บาท			0.05		0.05	0.20
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.36		0.36	1.60
ผงชูรส		บาท			0.20		0.20	0.87
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เชิยง)		บาท			0.02		0.02	0.09
ลวดเย็บกระดาษ		บาท			0.02		0.02	0.07
ตะกร้าใหญ่		บาท			0.01		0.01	0.04
ตะกร้าเล็ก		บาท			0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาเล็ก		บาท			0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาใหญ่		บาท			0.01		0.01	0.05
ที่เย็บกระดาษ		บาท			0.01		0.01	0.06
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.09		0.09	0.39
ค่าโทรศัพท์					0.11		0.11	0.50
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			3.27	0.94	4.21	18.71

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	ปลาสมัลดอดใหญ่							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท				0.01	0.01	0.05
บ่อซีเมนต์		บาท				0.00	0.00	0.00
ถังไฟเบอร์		บาท				0.04	0.04	0.16
ถังแชเย็น		บาท				0.05	0.05	0.24
ตราซังใหญ่		บาท				0.01	0.01	0.02
ตราซังเล็ก		บาท				0.00	0.00	0.01
กะละมังสแตนเลส		บาท				0.05	0.05	0.22
ถังน้ำพลาสติก		บาท				0.02	0.02	0.07
มีด		บาท				0.02	0.02	0.07
เครื่องสูบน้ำ		บาท				0.01	0.01	0.04
โรงผสม		บาท				0.01	0.01	0.03
โรงชำแหละ		บาท				0.01	0.01	0.04
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					19.93	1.15	21.07	
ราคาขายส่ง (บาท)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					19.14			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					20.07			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					18.93			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					47.85			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					50.19			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					47.32			

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	ปลาสมัลดอดใหญ่							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ราคาขายปลีก (บาท)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					19.14			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					20.07			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					18.93			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					47.85			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					50.19			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					47.32			
(2) ต้นทุนการตลาด บรรจุภัณฑ์								
ถุงขนาด5*8		บาท			0.65		0.65	2.88
ถุงขนาด7*11(พับ ข้าง)		บาท			0.48		0.48	2.11
ฉลาก		บาท			0.14		0.14	0.62
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน		บาท			0.16		0.16	0.71
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							1.42	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					22.49			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					17.51			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					17.51			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					22.49			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.3 ปลาสมั๊ก่อน

รายการ	ปลาสมั๊ก่อน							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					13.29	0.62	13.91	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ปลาจีน		บาท			10.40		10.40	69.02
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.12		0.12	0.80
กระเทียม		บาท			0.03		0.03	0.20
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.24		0.24	1.59
ผงชูรส		บาท			0.13		0.13	0.86
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เชิยง)		บาท			0.02		0.02	0.13
ลวดเย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.07
ตะกร้าใหญ่					0.01		0.01	0.04
ตะกร้าเล็ก					0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาเล็ก					0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาใหญ่					0.01		0.01	0.05
ที่เย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.06
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.06		0.06	0.39
ค่าโทรศัพท์					0.07		0.07	0.49
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			2.18	0.62	2.81	18.62

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มก้น							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท				0.01	0.01	0.05
บ่อซีเมนต์		บาท				0.00	0.00	0.00
ถังไฟเบอร์		บาท				0.02	0.02	0.16
ถังแชเย็น		บาท				0.04	0.04	0.23
ตราขังใหญ่		บาท				0.00	0.00	0.02
ตราขังเล็ก		บาท				0.00	0.00	0.01
กะละมังสแตนเลส		บาท				0.03	0.03	0.22
ถังน้ำพลาสติก		บาท				0.01	0.01	0.07
มีด		บาท				0.01	0.01	0.07
เครื่องสูบน้ำ		บาท				0.01	0.01	0.04
โรงผสม		บาท				0.00	0.00	0.03
โรงชำแหละ		บาท				0.01	0.01	0.04
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ หน่วย (บาท)					13.29	0.76	14.05	
ราคาขายส่ง (บาท)					30.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					30.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					16.09			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					16.71			

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มก้น							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					15.95			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					53.62			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					55.70			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					53.15			
ราคาขายปลีก (บาท)					30.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					30.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					16.09			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					16.71			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					15.95			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					53.62			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					55.70			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					53.15			
(2) ต้นทุนการตลาด								
บรรจุภัณฑ์								
ถุงขนาด 6*9		บาท			0.27		0.27	1.79
ถุงขนาด 7*11 (พับ ข้าง)		บาท			0.48		0.48	3.15
ยางวง		บาท			0.02		0.02	0.15
ฉลาก		บาท			0.14		0.14	0.93
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน		บาท			0.11		0.11	0.70

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มก้น							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							1.01	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					15.07			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					14.93			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					14.93			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					15.07			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.4 ปลาส้มแผ่น

รายการ	ปลาส้มแผ่น							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					16.61	0.78	17.39	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ปลาจีน		บาท			13.00		13.00	72.25
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.15		0.15	0.83
กระเทียม		บาท			0.04		0.04	0.21
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.30		0.30	1.67
ผงชูรส		บาท			0.16		0.16	0.90
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เชิียง)		บาท			0.02		0.02	0.11
ลวดเย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.07
ตะกร้าใหญ่					0.01		0.01	0.04
ตะกร้าเล็ก					0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาเล็ก					0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาใหญ่					0.01		0.01	0.05
ที่เย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.06
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.07		0.07	0.41
ค่าโทรศัพท์					0.09		0.09	0.52
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			2.73	0.78	3.51	19.49

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มแผ่น							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท				0.01	0.01	0.05
บ่อซีเมนต์		บาท				0.00	0.00	0.00
ถังไฟเบอร์		บาท				0.03	0.03	0.16
ถังแชเย็น		บาท				0.04	0.04	0.25
ตราซังใหญ่		บาท				0.00	0.00	0.02
ตราซังเล็ก		บาท				0.00	0.00	0.01
กะละมังสแตนดิลเลส		บาท				0.04	0.04	0.23
ถังน้ำพลาสติก		บาท				0.01	0.01	0.08
มีด		บาท				0.01	0.01	0.07
เครื่องสูบน้ำ		บาท				0.01	0.01	0.04
โรงผสม		บาท				0.01	0.01	0.03
โรงชำแหละ		บาท				0.01	0.01	0.04
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					16.61	0.96	17.56	
ราคาขายส่ง (บาท)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					22.61			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					23.39			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					22.44			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					56.53			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					58.48			

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มแผ่น							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					56.09			
ราคาขายปลีก (บาท)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					40.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					22.61			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					23.39			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					22.44			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					56.53			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					58.48			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					56.09			
(2) ต้นทุนการตลาด								
บรรจุภัณฑ์								
ถุงขนาด 7*11		บาท			0.14		0.14	0.75
ฉลาก		บาท			0.14		0.14	0.78
หมึก		บาท			0.02		0.02	0.13
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน		บาท			0.13		0.13	0.74
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)						0.43		
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					17.99			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					22.01			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					22.01			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					17.99			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.5 ปลาสัมพัค

รายการ	ปลาสัมพัค							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					10.52	0.47	10.99	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ปลาจีน		บาท			7.80		7.80	60.14
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.11		0.11	0.81
กระเทียม		บาท			0.04		0.04	0.28
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.72		0.72	5.55
ผงชูรส		บาท			0.08		0.08	0.60
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เชียง)		บาท			0.02		0.02	0.15
ลวดเย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.06
ตะกร้าใหญ่					0.00		0.00	0.03
ตะกร้าเล็ก					0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาเล็ก					0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาใหญ่					0.01		0.01	0.04
ที่เย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.05
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.04		0.04	0.34
ค่าโทรศัพท์					0.06		0.06	0.43
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			1.64	0.47	2.10	16.22

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มปัก							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท				0.01	0.01	0.04
บ่อซีเมนต์		บาท				0.00	0.00	0.00
ถังไฟเบอร์		บาท				0.02	0.02	0.14
ถังแชเย็น		บาท				0.03	0.03	0.20
ตราซังใหญ่		บาท				0.00	0.00	0.02
ตราซังเล็ก		บาท				0.00	0.00	0.01
กะละมังสแตนเลส		บาท				0.02	0.02	0.19
ถังน้ำพลาสติก		บาท				0.01	0.01	0.06
มีด		บาท				0.01	0.01	0.06
เครื่องสูบน้ำ		บาท				0.00	0.00	0.03
โรงผสม		บาท				0.00	0.00	0.03
โรงชำแหละ		บาท				0.00	0.00	0.03
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อ หน่วย (บาท)					10.52	0.57	11.10	
ราคาขายส่ง (บาท)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					4.01			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					4.48			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					3.90			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					26.74			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					29.86			

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มปัก							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					26.03			
ราคาขายปลีก (บาท)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					4.01			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					4.48			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					3.90			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					26.74			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					29.86			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					26.03			
(2) ต้นทุนการตลาด								
บรรจุภัณฑ์								
ใบตอง		บาท			1.50		1.50	11.54
ถุงขนาด7*11(พับ ข้าง)		บาท			0.14		0.14	1.04
ฉลาก		บาท			0.14		0.14	1.08
หมัวยาง					0.02		0.02	0.17
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน		บาท			0.08		0.08	0.61
ต้นทุนการตลาดทั้งหมด ต่อหน่วย (บาท)							1.87	

ตารางที่ ค.5 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มปัก							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วน ของต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					12.97			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					2.03			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					2.03			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					12.97			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.6 ปลาสัมตัว

รายการ	ปลาสัมตัว							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					14.48	0.78	15.26	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ปลานวลจันทร์		บาท			11.00		11.00	69.33
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.06		0.06	0.37
กระเทียม		บาท			0.02		0.02	0.13
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.40		0.40	2.52
ผงชูรส		บาท			0.04		0.04	0.27
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เยี่ยง)		บาท			0.02		0.02	0.12
ลวดเย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.08
ตะกร้าใหญ่					0.01		0.01	0.04
ตะกร้าเล็ก					0.00		0.00	0.01
ตะกร้าล้างปลาเล็ก					0.00		0.00	0.02
ตะกร้าล้างปลาใหญ่					0.01		0.01	0.05
ที่เย็บกระดาษ					0.01		0.01	0.07
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท			0.07		0.07	0.46
ค่าโทรศัพท์					0.09		0.09	0.59
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			2.73	0.78	3.51	22.10
ต้นทุนคงที่								

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มตัว							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท				0.01	0.01	0.06
บ่อซีเมนต์		บาท				0.00	0.00	0.00
ถังไฟเบอร์		บาท				0.03	0.03	0.19
ถังแชเย็น		บาท				0.04	0.04	0.28
ตราซังใหญ่		บาท				0.00	0.00	0.03
ตราซังเล็ก		บาท				0.00	0.00	0.02
กะละมังสแตนเลส		บาท				0.04	0.04	0.26
ถังน้ำพลาสติก		บาท				0.01	0.01	0.09
มีด		บาท				0.01	0.01	0.08
เครื่องสูบน้ำ		บาท				0.01	0.01	0.04
โรงผสม		บาท				0.01	0.01	0.03
โรงชำแหละ		บาท				0.01	0.01	0.04
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					14.48	0.96	15.44	
ราคาขายส่ง (บาท)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					-0.26			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					0.52			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					-0.44			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					-1.72			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					3.47			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					-2.90			
ราคาขายปลีก (บาท)					15.00			

ตารางที่ ค.6 (ต่อ)

รายการ	ปลาส้มตัว							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนการ ผลิตทั้งหมด
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					15.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					-0.26			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					0.52			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					-0.44			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					-1.72			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					3.47			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					-2.90			
(2) ต้นทุนการตลาด								
บรรจุภัณฑ์								
ถุงขนาด 7*11		บาท			0.14		0.14	0.85
ฉลาก		บาท			0.14		0.14	0.88
หนังสือ		บาท			0.02		0.02	0.14
ค่าใช้จ่ายในการออกร้าน		บาท			0.13		0.13	0.84
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							0.43	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					15.87			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					-0.87			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					-0.87			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					15.87			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.7 ขี้ปลาส้ม

รายการ	ขี้ปลาส้ม							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนการผลิต ทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					0.32	0.02	0.34	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ขี้ปลา		บาท			0.00			
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.06		0.06	14.33
กระเทียม		บาท			0.01		0.01	3.44
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.12		0.12	27.52
ผงชูรส		บาท			0.06		0.06	14.91
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เชิยง)		บาท						
ลวดเย็บกระดาษ								
ตะกร้าใหญ่								
ตะกร้าเล็ก								
ตะกร้าล้างปลาเล็ก								
ตะกร้าล้างปลาใหญ่								
ที่เย็บกระดาษ								
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท						
ค่าโทรศัพท์								
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			0.07	0.02	0.09	21.53

ตารางที่ ค.7 ขี้ปลาต้ม (ต่อ)

รายการ	ขี้ปลาต้ม							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อต้นทุน การผลิตทั้งหมด
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท						
บ่อซีเมนต์		บาท						
ถังไฟเบอร์		บาท						
ถังแช่เย็น		บาท						
ตราซังใหญ่		บาท						
ตราซังเล็ก		บาท						
กะละมังสแตนเลส		บาท						
ถังน้ำพลาสติก		บาท						
มีด		บาท						
เครื่องสูบน้ำ		บาท						
โรงผสม		บาท						
โรงชำแหละ		บาท						
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.32	0.02	0.34	
ราคาขายส่ง (บาท)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					9.66			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					9.68			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					9.66			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					96.58			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					96.78			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					96.58			

ตารางที่ ค.7 (ต่อ)

รายการ	ปีล่าสุด							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อต้นทุน การผลิตทั้งหมด
ราคาขายปลีก (บาท)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					9.66			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					9.68			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					9.66			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					96.58			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					96.78			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					96.58			
(2) ต้นทุนการตลาด บรรจุภัณฑ์								
ถุงขนาด 4*7		บาท			0.05		0.05	12.90
นํ้ายาล้าง		บาท			0.02		0.02	5.37
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							0.08	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					0.42			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					9.58			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					9.58			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					0.42			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.8 ไข่ปลาส้ม

รายการ	ไข่ปลาส้ม							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงิน สด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนการผลิต ทั้งหมด
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					0.34	0.02	0.35	
1. วัตถุดิบ								
1.1 วัตถุดิบหลัก								
ไข่ปลาส้ม		บาท			0.00			
1.2 วัตถุดิบรอง								
เกลือป่น		บาท			0.04		0.04	8.75
กระเทียม		บาท			0.03		0.03	7.00
ข้าวเหนียวสุก		บาท			0.18		0.18	42.00
ผงชูรส		บาท			0.03		0.03	7.58
1.3 ต้นทุนวัสดุ								
ค่าวัสดุ (เหียง)		บาท						
ลวดเย็บกระดาษ								
ตะกร้าใหญ่								
ตะกร้าเล็ก								
ตะกร้าล้างปลาเล็ก								
ตะกร้าล้างปลาใหญ่								
ที่เย็บกระดาษ								
1.4 ค่าใช้จ่ายอื่นๆ								
ค่าไฟฟ้า		บาท						
ค่าโทรศัพท์								
2. แรงงาน								
ค่าแรง		บาท			0.06	0.02	0.07	16.82

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	ไขปลาส้ม							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนการผลิต ทั้งหมด
ต้นทุนคงที่								
ค่าเสื่อมราคา								
เครื่องบด		บาท						
บ่อซีเมนต์		บาท						
ถังไฟเบอร์		บาท						
ถังแชเย็น		บาท						
ตราซังใหญ่		บาท						
ตราซังเล็ก		บาท						
กะละมังสแตนเลส		บาท						
ถังน้ำพลาสติก		บาท						
มีด		บาท						
เครื่องสูบน้ำ		บาท						
โรงผสม		บาท						
โรงชำแหละ		บาท						
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.34	0.02	0.35	
ราคาขายส่ง (บาท)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					9.65			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					9.66			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					9.65			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					96.48			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					96.64			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายส่ง (ร้อยละ)					96.48			

ตารางที่ ค.8 (ต่อ)

รายการ	ไขปลาส้ม							
	ปริมาณ	หน่วย	ราคา	ต้นทุน กิจการ	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของ ต้นทุนต่อ ต้นทุนการผลิต ทั้งหมด
ราคาขายปลีก (บาท)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการ (บาท/หน่วย)					10.00			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					9.65			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)					9.66			
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)					9.65			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนกิจการต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					100.00			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					96.48			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					96.64			
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขายปลีก (ร้อยละ)					96.48			
(2) ต้นทุนการตลาด								
บรรจุภัณฑ์								
ถุงขนาด 4*7		บาท			0.05		0.05	12.60
ฉลาก		บาท			0.02		0.02	5.25
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)							0.08	
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					0.43			
ส่วนต่างของราคาขายส่งกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					9.57			
ส่วนต่างของราคาขายปลีกกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					9.57			
(4) ต้นทุนการจัดการ					0.00			
ต้นทุนการจัดการทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					0.00			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท) (3)+(4)					0.43			100.00

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

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

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

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

กลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์
กลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต
กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 12 บ้านเหล่าป่าฝิ่ง
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ
กลุ่มหัตถกรรมผ้าคันมือบ้านธรรมเมือง
กิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน
กลุ่มออมทรัพย์เพื่อการผลิต (ข้าวกลั่นอง)
กลุ่มแปรรูปผลิตผลทางการเกษตรบ้านปางไฮ
กลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด
กลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย
กลุ่มตัดเย็บผ้าไต้เมืองปอน
กลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยหอม
กลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง
กลุ่มจักสานบ้านเลโคะ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว
กลุ่มจักสานกลองข้าวหกเหลี่ยม
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านเกาะคา
กลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรข้าวแต่น้ำแดงโมจี้วัฒณ์
กลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)
กลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา
กลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่
กลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจักรหัตถกรรม
กลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่นและดินหอมมะลิ
กลุ่มแปรรูปสมุนไพรบ้านต้นฝิ่ง
กลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว
กลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว
กลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง
กลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด
กลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล
กลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ
กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านแม่จ้องใต้

รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ

รายงานกรณีศึกษา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหารบ้านทุ่งยาว
รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีทอผ้าไทลื้อบ้านหาดบ้าย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเพาะเห็ดและแปรรูปเห็ดครบวงจรบ้านไม้ยา หมู่ที่ 2
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานทางมะพร้าวบ้านสันกอตาล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแกะสลักไม้ในครัวเรือนบ้านถ้ำผาตอง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองบ้านสันหลวงใต้
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านบ่อญี่ปุ่น
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเด่นตะวันใต้
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันตันดู่
รายงานกรณีศึกษากลุ่มโคมไฟและตุ้มไชยล้านนา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมกระดาดสาบ้านต้นเปา
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านต้นโชคหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มหน่อไม้ดองวังเจ้า
รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพทำน้ำตาลสดเด่นตาล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวกล้องพลังน้ำตก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มข้าวแคบงาดำชุมชนหัวเตี้ยด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าปาเก๋อญอบ้านป่าไร่เหนือ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปมะไฟเงินบ้านนอก
รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหญ้าสามเหลี่ยม
รายงานกรณีศึกษากลุ่มตีเหล็กบ้านป่าด่าง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าลายโบราณบ้านท่าควาย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านชาวหลวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านไผ่งาม
รายงานกรณีศึกษากิจการปลาส้มศรีทน
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าไทลื้อบ้านสันปูเลย
รายงานกรณีศึกษากลุ่มไม้กวาดด้ามถักลาย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผ้าปักชาวเขานบ้านปางค่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรทำนาบ้านด้าม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ 12 บ้านเหล่าป่าฝาง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมผ้าดันมือบ้านธรรมเมือง

รายงานกรณีศึกษากิจการพรมเช็ดเท้าคุณอรพิน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มส่งเสริมอาชีพข้าวกล้องบ้านเหมืองหม้อ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรบ้านปางไฮ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าพื้นเมืองย้อมสีธรรมชาติบ้านน้ำรัด

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ออมทรัพย์เพื่อการผลิตบ้านสบสอย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มตัดเย็บผ้าไต้เมืองปอน

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสหกรณ์ผู้ปลูกกาแฟบ้านห้วยห้อม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านคะปวง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานบ้านเลโคะ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรทำข้าวแต่น้ำแดงโมบ้านทุ่งม่านเหนือ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเจดีย์แม่ครัว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานกล่องข้าวหกลเหลี่ยม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรเกาะคา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษจากเยื่อตะขบป่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรหนองหล่าย

รายงานกรณีศึกษากลุ่มวิสาหกิจชุมชนหัตถกรรมดนตรีไทย (ขิม)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านกิวพัฒนา

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีแม่บ้านบ้านปางประดู่

รายงานกรณีศึกษากลุ่มอาชีพผลิตภัณฑ์กะลามะพร้าวร่วมจัดหัตถกรรม

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์ดอกไม้ประดิษฐ์จากดินไทย ดินญี่ปุ่น และดินหอมมะลิ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มสตรีสหกรณ์บ้านต้นผึ้ง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรเลี้ยงผึ้งตำบลเหล่ายาว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านเหล่าพระเจ้าตาเขียว

รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มทอผ้าบ้านแม่ขนาด
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล
รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวง
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ
รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมพุดสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนธุรกิจ/แผนปรับปรุงโครงสร้าง

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

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

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้าบ้านแม่ขนาด

แผนธุรกิจกลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวัง

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมหมูสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแควงดำชุมชนหัวเตี้ยด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอดผ้าปาเก๋ญอบ้านป่าไร่เหนือ

**รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับ
วิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน**

รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒनावิสาหกิจชุมชน

รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน