

วิสาหกิจ
ชุมชน

กลุ่มแปรรูปอาหาร (แม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าผึ้ง)



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

ประทานทิพย์ กระมล^{2/}

นักวิจัยวิสาทกิจชุมชน

อำไพ บัวระดก^{4/}

ผู้ช่วยนักวิจัย

ทินรัตน์ พิทักษ์พงศ์เจริญ^{2/}

^{1/} ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{2/} ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{3/} คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

^{4/} กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย

คำนำ

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

รายงานฉบับนี้เป็นหนึ่งใน 63 เรื่อง ซึ่งมุ่งศึกษาในระดับจุลภาค คือ ระดับวิสาหกิจ โดยมีคณาจารย์ นักวิชาการและผู้ช่วยนักวิจัย จากมหาวิทยาลัยเชียงใหม่และมหาวิทยาลัยในเครือข่าย เป็นคณะวิจัยหลัก ทำหน้าที่เป็นนักวิจัยที่เลี้ยงให้กับนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นเจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติของหน่วยงานสนับสนุนในพื้นที่ (เจ้าหน้าที่จากกรมการพัฒนาชุมชน) และมีกลุ่มวิสาหกิจชุมชนหรือผู้ประกอบการเป็นนักวิจัยร่วม ซึ่งเป็นเจ้าของข้อมูลและเป็นผู้รับประโยชน์จากผลงานวิจัยนี้โดยตรง งานวิจัยนี้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลของกลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ 12 บ้านเหล่าป่าฝิ่ง ทั้งนี้เพื่อให้ได้บทเรียนจากความสำเร็จ หรือปัญหาอุปสรรคของกลุ่มฯ อันจะนำไปสู่การกำหนดแนวทางปรับปรุงธุรกิจของกลุ่มฯ เป็นสำคัญ

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

คณะผู้วิจัยขอขอบคุณคณะกรรมการ และสมาชิกในกลุ่มฯ ที่ให้การต้อนรับเป็นอย่างดีและร่วมรวบรวมข้อมูล ตลอดจนตอบข้อสงสัยมาด้วยความเต็มใจ รายงานฉบับนี้ไม่อาจเกิดขึ้นได้โดยปราศจากความร่วมมือของกลุ่มฯ ตลอดจนการอนุญาตให้เสนอรายงานได้ตามความเป็นจริง

คณะวิจัย

เมษายน 2548

สารบัญ

	หน้า
คณะวิจัย	ก
คำนำ	ข
สารบัญ	ค
สารบัญตาราง	ช
สารบัญแผนภาพ	ซ
บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา	1
1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	2
1.4 ขอบเขตการศึกษา	2
1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย	3
1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล	3
1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา	3
1.5.3 วิธีวิเคราะห์	3
1.6 ทบทวนเอกสาร	8
บทที่ 2 ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ	13
2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ	13
2.1.1 ชื่อสถานประกอบการ	13
2.1.2 สถานที่ตั้ง	13
2.2 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของกลุ่มฯ	14
2.3 บทบาทของกลุ่มฯต่อชุมชน	15
2.4 การจัดการองค์กรและการบริหารงานกลุ่มฯ	15
2.4.1 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ	17
2.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	17
บทที่ 3 การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต	19
3.1 ผลิตภัณฑ์	19
3.2 การบริหารการผลิต และการวางแผนการผลิต	19

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
3.2.1 การบริหารการผลิต	19
3.2.2 การวางแผนการผลิต	19
3.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต	21
3.3.1 วัตถุดิบ	21
3.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต	24
3.3.3 บรรจุภัณฑ์	29
3.3.4 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต	29
3.4 แรงงานและการจ้างงาน	29
3.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต	29
3.4.2 การจ้างงาน	30
3.5 ต้นทุนและผลตอบแทน	30
3.6 กรรมวิธีการผลิต	33
3.6.1 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกลาบ	33
3.6.2 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกยำ	36
3.6.3 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกแกงอ่อม	38
3.6.4 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกตาแดง	40
3.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต	42
3.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต	42
3.9 การจัดการด้านสาธารณสุขและการจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต	43
3.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์	44
3.11 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต	44
3.11.1 ปัญหาด้านการผลิต	44
3.11.2 ความต้องการทางการผลิตของกลุ่มฯ	44
บทที่ 4 การบริหารการตลาด	47
4.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด	47
4.1.1 การบริหารการตลาด	47
4.1.2 การวางแผนการตลาด	47
4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์	47

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
4.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย	48
4.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ	48
4.3.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์	49
4.4 ราคาและการตั้งราคา	50
4.5 การส่งเสริมการขาย	53
4.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า	53
4.5.2 วิธีการรักษาลูกค้าใหม่	53
4.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด	54
4.6.1 ปัญหาด้านการตลาด	54
4.6.2 ความต้องการด้านการตลาด	54
บทที่ 5 การเงิน	55
5.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน	55
5.1.1 การบริหารการเงิน	55
5.1.2 การวางแผนการเงิน	55
5.2 แหล่งเงินทุน	55
5.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน	56
5.3.1 ผลการดำเนินงาน	56
5.3.2 สถานภาพทางการเงิน	58
5.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน	60
5.4.1 ปัญหาด้านการเงิน	60
5.4.2 ความต้องการช่วยเหลือด้านการเงิน	60
บทที่ 6 SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ	61
6.1 จุดอ่อน จุดแข็ง อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis)	61
6.1.1 จุดแข็ง	61
6.1.2 จุดอ่อน	61
6.1.3 โอกาส	62
6.1.4 ข้อจำกัด/อุปสรรค	62
6.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ	62

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
6.2.1 ศักยภาพขององค์กร	62
6.2.2 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	63
6.2.3 ศักยภาพด้านการผลิต	65
6.2.4 ศักยภาพด้านการตลาด	65
6.2.5 ศักยภาพด้านการเงิน	66
บทที่ 7 บทสรุป	69
7.1 สรุปผลการศึกษา	69
7.1.1 การจัดการองค์กร	69
7.1.2 การผลิต	69
7.1.3 การตลาด	71
7.1.4 การเงิน	71
7.2 ศักยภาพการพัฒนา	72
7.3 ข้อเสนอแนะและการปรับปรุง	73
7.3.1 การจัดการองค์กร	73
7.3.2 การผลิต	73
7.3.3 การตลาด	73
7.3.4 การเงิน	73
เอกสารอ้างอิง	75
ภาคผนวก ก. รูปภาพ	
ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน	
ภาคผนวก ค. ต้นทุนและผลตอบแทน	
ผู้ร่วมโครงการวิจัย	
รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ	

สารบัญตาราง

ตารางที่	หน้า
2.1 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ	17
3.1 ช่วงเวลาการจัดหาปัจจัยการผลิตและการผลิตผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม	20
3.2 ปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ฯ	20
3.3 วัตถุดิบการผลิต	22
3.4 วัสดุ อุปกรณ์และโรงเรือนในการผลิต	26
3.5 บรรจุภัณฑ์	29
3.6 แรงงานและการจ้างงาน	30
3.7 ส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตน้ำพริกลาบ	33
3.8 ส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตน้ำพริกยำ	36
3.9 ส่วนประกอบและเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตน้ำพริกแกงอ่อม	38
3.10 ส่วนประกอบและเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตน้ำพริกตาแดง	40
4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์	48
4.2 ราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ	50
4.3 การตั้งราคาผลิตภัณฑ์	52
5.1 แหล่งเงินทุนของกลุ่ม ฯ	56
5.2 ผลการดำเนินงานในช่วงเดือนตุลาคม 2546 - กรกฎาคม 2547	57
6.1 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์	64
6.2 อัตราส่วนทางการเงิน	67

สารบัญแผนภาพ

แผนภาพที่	หน้า
2.1 ที่ตั้งของสถานประกอบการ	13
2.2 โครงสร้างองค์กรช่วงปี 2544-2545	16
3.1 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกปลา	35
3.2 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกยำ	37
3.3 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกแกงอ่อม	39
3.4 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกตาแดง	41
3.5 แผนผังโรงงานผลิต	42
3.6 แผนผังการจัดวางเครื่องมืออุปกรณ์การผลิต	43
4.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ	49

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของการศึกษา

จากการศึกษาพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของประเทศไทย โดยใช้กลไกของชุมชนในการแก้ไขปัญหาความยากจน ซึ่งทางภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชนได้ให้การส่งเสริมและสนับสนุนกลุ่มอาชีพตามแนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน หลายกลุ่มอาชีพที่สามารถขับเคลื่อนการดำเนินงานจนประสบผลสำเร็จบรรลุวัตถุประสงค์ตามโครงการ สามารถทำรายได้ให้กับสมาชิกกลุ่มชุมชน แต่ยังมีอีกหลายกลุ่มอาชีพที่ไม่ประสบความสำเร็จ ทำให้กลุ่มต้องเลิกการดำเนินกิจการ และเกิดปัญหาตามมาอีกมากมาย ทั้งด้านหนี้สิน ความแตกแยก และการขาดความเชื่อถือศรัทธาจากผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง

การดำเนินงานของกลุ่มอาชีพวิสาหกิจชุมชน มีองค์ประกอบที่สำคัญ ได้แก่ การผลิต การตลาด การเงิน และการจัดการองค์กร ในองค์ประกอบทั้ง 4 ด้าน ถ้ามีการบริหารจัดการทุก ๆ ด้านได้อย่างมีประสิทธิภาพ กลุ่มก็必将มีความเข้มแข็ง สามารถดำเนินกิจการประสบผลสำเร็จตามที่ต้องการ แต่ถ้ากลุ่มไม่สามารถบริหารได้ในองค์ประกอบด้านใดด้านหนึ่งหรือหลาย ๆ ด้าน ย่อมส่งผลให้เกิดความล้มเหลวหรือไม่ประสบผลสำเร็จเท่าที่ควร ดังนั้นกลุ่มต้องมีการพัฒนาและปรับปรุงการบริหารจัดการอย่างเหมาะสมตลอดเวลา ในทุก ๆ องค์ประกอบ เพื่อนำพากลุ่มให้บรรลุวัตถุประสงค์ตามที่ต้องการ

บ้านเหล่าป่าฝ้าง ตำบลหัวฝาย อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่ มีชื่อเสียงในด้านการทำเครื่องปรุงอาหาร เช่น น้ำพริกปลา น้ำพริกยำ และน้ำพริกแกง ซึ่งเป็นเครื่องปรุงอาหารที่สำคัญของชาวไทยล้านนา โดยเฉพาะในงานจัดเลี้ยง งานบุญ ต่างๆ จะมีการจัดเลี้ยงอาหารที่เป็นอาหารพื้นบ้านประเภทปลาหมู ปลาขม แกงแค น้ำพริกหนุ่ม เป็นต้น จึงได้มีการทำเครื่องปรุงขึ้น โดยใช้วัตถุดิบในชุมชน เช่น พริก หอมแดง กระเทียม เป็นต้น ซึ่งเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบในชุมชน กลุ่มแปรรูปอาหาร (แม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าฝ้าง) หมู่ที่ 12 ตำบลหัวฝาย อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่ เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นจากการรวมตัวของคนในชุมชนเพื่อสร้างงานและสร้างรายได้ให้กับกลุ่มฯ โดยที่กลุ่มฯได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง การดำเนินงานในระยะเริ่มแรกมีลักษณะการพึ่งพาตนเอง โดยมีการระดมทุนจากสมาชิกเพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา อย่างไรก็ตาม กลุ่มฯยังไม่สามารถพัฒนาไปได้เท่าที่ควร และมีการปรับเปลี่ยนการดำเนินงานบ่อยครั้ง รวมถึงปัญหาด้านการตลาด การจัดการด้านการเงิน และการจัดการองค์กร ดังนั้นจึงเป็นที่น่าสนใจศึกษาการบริหารจัดการงานของกลุ่มฯ ทั้งด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดการองค์กร รวมถึงปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงาน ซึ่งจะช่วยให้เข้าใจสถานการณ์การดำเนินงานของกลุ่มฯ และเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ และวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ ได้นำข้อมูลไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางด้านการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดการองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

การศึกษานี้มีวัตถุประสงค์หลักเพื่อหาแนวทางเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดองค์การของกลุ่มแปรรูปอาหาร (แม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าฝาง) อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของกลุ่มฯ และการจ้างงานในท้องถิ่น

เพื่อให้บรรลุตามวัตถุประสงค์ดังกล่าวนี้ จึงมีวัตถุประสงค์เฉพาะกล่าวคือ

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

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. เข้าใจอย่างชัดเจนถึงสถานการณ์การดำเนินงาน และศักยภาพของกลุ่มฯ ในด้านต่าง ๆ ทั้งด้านการจัดการองค์กร การบริหารการผลิต การจัดการการตลาด และการจัดการการเงิน ซึ่งเป็นประโยชน์โดยตรงต่อกลุ่มฯ เพื่อพิจารณานำข้อมูลในแต่ละด้านและข้อเสนอแนะต่าง ๆ ไปปรับใช้เพื่อหาแนวทางแก้ไขปัญหาลำดับจุดอ่อน และเสริมจุดแข็งของกลุ่มฯ อันจะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพ และชีตความสามารถในการแข่งขันของกลุ่มฯ รวมทั้งยกระดับรายได้ของสมาชิกและคนในชุมชน

2. กลุ่มฯ มีความเข้าใจตนเองทั้งจุดอ่อน จุดแข็ง ได้เรียนรู้การวิเคราะห์สถานการณ์ภายนอก และสามารถนำข้อความรู้มาใช้ในการปรับตัวให้สอดคล้องกับสถานการณ์ได้ดีขึ้น อันจะนำไปสู่การบริหารจัดการให้เกิดผลและมีความยั่งยืน

3. ข้อมูลจากการศึกษานี้สามารถนำไปปรับใช้กับวิสาหกิจชุมชนอื่น ๆ เพื่อหาแนวทางการเพิ่มประสิทธิภาพ ชีตความสามารถในการแข่งขัน และความเข้มแข็งทางการผลิต การตลาด การเงิน และการจัดการองค์กร อันจะส่งผลต่อการยกระดับรายได้ของหน่วยประกอบการและการจ้างงานในท้องถิ่น

4. ข้อมูลของกลุ่มฯ จะถูกนำมาประมวลร่วมกับข้อมูลของหน่วยประกอบการอื่น ๆ อีก 62 ราย ซึ่งเข้าร่วมในโครงการวิจัยฯ (โครงการพัฒนากิจการวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับวิสาหกิจชุมชนระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน) เพื่อวิเคราะห์ในเชิงมหภาคให้เห็นถึงภาพรวมของอุตสาหกรรมหัตถกรรมพื้นบ้านและอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

1.4 ขอบเขตการศึกษา

งานวิจัยในส่วนนี้เป็นการศึกษาแบบเจาะลึกเป็นรายหน่วยประกอบการและรายผลิตภัณฑ์ในลักษณะกรณีศึกษา กลุ่มแปรรูปอาหาร (แม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าฝาง) ตำบลหัวฝาย อำเภอสองเม่น จังหวัดแพร่ ทั้งนี้เพื่อทราบถึงสถานการณ์การดำเนินงานและศักยภาพในด้านต่าง ๆ รวมถึงปัญหาและอุปสรรคที่แท้จริงและชัดเจนของกลุ่มฯ

1.5 ระเบียบวิธีการวิจัย

1.5.1 การเก็บรวบรวมข้อมูล

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

1.5.2 การเลือกกลุ่มตัวอย่าง และพื้นที่ศึกษา

พื้นที่ศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษาในพื้นที่หมู่บ้านป่าฝั๋ง ตำบลหัวฝาย อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่ ซึ่งเป็นพื้นที่หนึ่งภายในภาคเหนือตอนบน และเป็นพื้นที่ศึกษาของโครงการวิจัยฯ

หน่วยประกอบการที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา กลุ่มแปรรูปอาหาร (แม่บ้านเกษตรกรบ้านป่าฝั๋ง) เนื่องจากเป็นกลุ่มชุมชนที่มีขนาดเล็ก ช่วยสร้างรายได้ให้ผู้อายุในชุมชน รวมทั้ง สร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลผลิตในชุมชน อีกทั้งเป็นกลุ่มฯ ที่มีความต้องการเข้าร่วมโครงการและมีความประสงค์ที่จะพัฒนาธุรกิจของตนเอง มีความใฝ่เรียนรู้ และต้องการร่วมเป็นส่วนหนึ่งของคณะวิจัย ทั้งนี้เจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ซึ่งเข้าร่วมกิจกรรมการพัฒนานักวิจัยท้องถิ่นของโครงการวิจัยฯ เป็นผู้คัดสรรหน่วยประกอบการที่มีความพร้อมและยินดีเข้าร่วมโครงการ

ผลิตภัณฑ์ที่เลือกศึกษา

การศึกษานี้ได้เลือกศึกษา ผลิตภัณฑ์น้ำพริก ได้แก่ น้ำพริกปลา น้ำพริกตาแดง น้ำพริกแกงอ่อม และน้ำพริกยำ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านที่มีชื่อเสียงมากของภาคเหนือ และการผลิตน้ำพริก เป็นกิจกรรมหนึ่งที่ทำให้คนในชุมชนมีงานทำ สร้างรายได้เสริม และใช้เวลาว่างให้เป็นประโยชน์

1.5.3 วิธีวิเคราะห์

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 ทั้งนี้เพื่อ

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

โครงสร้างการผลิต

สำหรับการศึกษากับโครงสร้างการผลิตนั้น 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. ต้นทุนรวมต่อการครั้งการผลิต

$$\text{ต้นทุนรวมต่อการครั้ง} = \text{ต้นทุนผันแปรต่อการครั้ง} + \text{ต้นทุนคงที่ต่อการครั้ง}$$

2. ต้นทุนต่อหน่วย

$$\text{ต้นทุนต่อหน่วย} = \text{ต้นทุนรวมต่อการครั้ง} / \text{ปริมาณการผลิตต่อการครั้ง}$$

3. ผลตอบแทนสุทธิต่อการครั้งการผลิต

$$\text{ผลตอบแทนสุทธิต่อการครั้งการผลิต} = \text{รายได้รวมต่อการครั้ง} - \text{ต้นทุนรวมต่อการครั้ง}$$

4. ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย

$$\text{ผลตอบแทนสุทธิต่อหน่วย} = \text{ผลตอบแทนสุทธิต่อการครั้ง} / \text{ปริมาณการผลิตต่อการครั้ง}$$

5. ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อการครั้ง

$$\text{ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปรต่อการครั้ง} = \text{รายได้รวมต่อการครั้ง} - \text{ต้นทุนผันแปรต่อการครั้ง}$$

- 4) ความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต ได้จากการให้ข้อมูลของหน่วยประกอบการแต่ละราย

- 5) ศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย

การศึกษากำไรต่อหน่วย ประกอบด้วย อัตรากำไรต่อราคาย และอัตรากำไรต่อต้นทุน

1. อัตรากำไรต่อราคาย

$$\text{อัตรากำไรต่อราคาย} = (\text{กำไรต่อหน่วย} / \text{ราคายต่อหน่วย}) \times 100$$

2. อัตรากำไรต่อต้นทุน

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

- 6) ศักยภาพทางด้านยอดขาย

การศึกษาศักยภาพทางด้านยอดขายนั้น พิจารณาจากยอดขายต่อปี เพื่อพิจารณาแนวโน้ม

ยอดขายต่อปี = ยอดขายรวมตลอดปีของผู้ประกอบการแต่ละราย

7) ศักยภาพทางด้านยอดขายรวมและกำไรรวม

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

1. ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักต่อปี (ในอดีตถึงปัจจุบัน ถ้ามีข้อมูล)

= ยอดขายผลิตภัณฑ์หลักตลอดปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

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

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

3. อัตรากำไรจากอาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อยอดขายทั้งหมดของกิจการ

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

4. ยอดขายรวมต่อปี

= ยอดขายรวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

5. ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) ต่อปี

= ยอดขายผลิตภัณฑ์อื่นทุกชนิดที่ไม่ใช่อาหารแปรรูป (หรือ หัตถกรรม) รวมทั้งปีของหน่วยประกอบการแต่ละราย

โครงสร้างทางการเงิน

การศึกษาถึงโครงสร้างการเงินนั้น ประกอบด้วยการศึกษาเกี่ยวกับ การตัดสินใจในด้านการบริหารการเงิน การจัดทำบัญชี การกู้ยืมเงิน การวางแผนการใช้เงินทุน และศักยภาพทางการเงิน

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

การศึกษาศักยภาพทางการเงินนั้น จะมีการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน ดังนี้

1) อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio) ซึ่งชี้ให้เห็นถึงสภาพคล่องระยะสั้นของธุรกิจ ประกอบด้วยอัตราส่วนดังต่อไปนี้

1. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเงินสะพัด)

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

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

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

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

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

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

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

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

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

$$(1 - \text{อัตราภาษีเงินได้})$$
6. Degree of Financial Leverage

$$= \text{EBIT} / (\text{EBIT} - \text{I}) = \text{EBIT} / \text{EBT} \quad (\text{เท่า})$$
- 4) อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)
 1. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

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

$$= (\text{EAT} / \text{S}) \times 100\%$$
 2. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin)

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

$$= (\text{เงินปันผลต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น}) \times 100\%$$
- 5) อัตราส่วนทางการเงินที่แสดงถึง อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio) และผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)
 1. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment: ROI)

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

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

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

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

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

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

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

4. กำไรต่อหุ้น (Earning per Share)

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

5. ราคาตลาดต่อหุ้นต่อกำไรต่อหุ้น หรืออัตราส่วนราคาหุ้นต่อผลกำไร

(Price to Earning Ratio)

$$= \text{ราคาตลาดต่อหุ้น} / \text{กำไรสุทธิต่อหุ้น} \quad (\text{เท่า})$$

6. อัตราผลตอบแทนของเงินปันผล (Dividend Yield)

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

7. อัตรากำไรต่อแรงงานของสมาชิก

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

6) การคำนวณหาเงินทุนหมุนเวียนของกิจการ

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

โครงสร้างทางการตลาดของหน่วยประกอบการ

การศึกษาโครงสร้างการตลาดของหน่วยประกอบการ 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” ในที่นี้ตามความหมายที่เสรี พงศ์พิศ ให้ไว้ว่า ไม่ได้หมายถึงเพียงแต่เงินอย่างเดียว แต่รวมถึง ทรัพยากร ผลผลิต ความรู้ภูมิปัญญา ทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางสังคม (กฎเกณฑ์ทางสังคมที่ทำให้ผู้คนอยู่ร่วมกันเป็นชุมชน เป็นพี่น้องไว้ใจกัน) โดยสรุปแล้วลักษณะสำคัญของวิสาหกิจชุมชนมี 7 องค์ประกอบ คือ

1. ชุมชนเป็นเจ้าของและดำเนินการ
2. ผลผลิตมาจากกระบวนการในชุมชน
3. ทรัพยากรหรือวัตถุดิบมาจากชุมชนหรือจากภายนอก
4. วิถีการสร้างสรรคเป็นนวัตกรรมของชุมชน

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 โดยนำมาผสมผสานกันทำกิจกรรมทางเศรษฐกิจ สังคมแบบเสริมกัน ดังนั้นหัวใจสำคัญของการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอยู่ที่การเรียนรู้ เริ่มจากการเรียนรู้วิถีคิดใหม่ คิดให้รอบด้าน คิดให้วิคุณ และคิดแบบบูรณาการหรือการประสานพลัง

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

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

ความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน

วิสาหกิจชุมชนมีความสำคัญต่อการอยู่รอด และพัฒนาชุมชน เนื่องจากวิสาหกิจชุมชน เน้นความร่วมมือกันทำกิจกรรมเพื่อให้พึ่งตนเองได้ และเน้นการใช้ทุนที่มีอยู่ในท้องถิ่น วิสาหกิจชุมชนจึงเป็น เครื่องมือ เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ด้านเศรษฐกิจ 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 (กฤษฎา นิลศรี, 2545: 68)

วิสาหกิจชุมชนอาจแบ่งออกได้เป็น 3 ประเภท ดังนี้

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

ระดับของวิสาหกิจชุมชน มี 3 ระดับ ดังนี้

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

การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน

กฤษฎา นิลศรี (2545: 68) ได้กล่าวถึงการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนไว้ดังนี้

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

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

แนวทางการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน มักจะเป็นเรื่องการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขธรรมชาติ เป็นเรื่องความมั่นคงและมีอยู่มีกินทั้งในวันนี้และวันหน้า และต้องมีแนวทางเฉพาะที่สอดคล้องกับแนวคิด และเป้าหมาย และก่อให้เกิดการพัฒนากระบวนการเศรษฐกิจชุมชนที่พึ่งตนเองได้

สำหรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนมีแนวทางดังนี้ (ธนาคารเพื่อการเกษตร และสหกรณ์การเกษตร, 2546)

1. วิสาหกิจชุมชนมีรากฐานการเริ่มต้น และการดำเนินงานอยู่ที่ชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชน เป็นหน่วยผลิตที่สร้างผลผลิตจริงของระบบเศรษฐกิจ

2. วิสาหกิจชุมชนต้องการการบริหารจัดการที่มีอิสระ และสอดคล้องกับศักยภาพในการบริหารจัดการขององค์กรชุมชน จึงต้องมีรูปแบบนิติบุคคลเฉพาะไว้รองรับการพัฒนาวิสาหกิจชุมชน การบริหารจัดการที่มีอิสระเป็นหลักประกันที่สำคัญที่สุดของการสร้างระบบเศรษฐกิจชุมชนพึ่งตนเองที่เป็นจริง

3. เจ้าของปัจจัยการผลิตและภูมิปัญญาเป็นเจ้าของวิสาหกิจชุมชน เพราะครอบครัวและชุมชนเป็นผู้สร้างผลผลิต และสืบทอดภูมิปัญญา จึงควรได้รับผลตอบแทนที่เหมาะสม และเป็นการคืนสิทธิ์ในการจัดการผลผลิต และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชน เพื่อให้ชุมชนพัฒนาระบบการพึ่งตนเองที่เป็นจริงขึ้น

4. วิสาหกิจชุมชนมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาการเรียนรู้ของชุมชน วิสาหกิจที่แท้จริงให้ความสำคัญกับการเรียนรู้เพื่อพัฒนาระบบการพึ่งตนเอง การพัฒนาวิสาหกิจชุมชน คือ การเปิดโอกาสให้ชุมชนได้เรียนรู้การจัดการทรัพยากรและผลผลิต 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 และผู้ให้บริการ เพราะวิสาหกิจชุมชนแตกต่างจาก ธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดกลาง และขนาดเล็ก (SMEs) และแตกต่างจากธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ ทั้งการผลิต และการตลาดทั้งกระบวนการจัดการ และเป้าหมายมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ของวิสาหกิจชุมชน กำหนดจากความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิต กับผู้บริโภค ส่วนธุรกิจอุตสาหกรรมต้องมีมาตรฐานกลางควบคุม

พิทยา ว่องกุล (2545) ได้เสนอยุทธศาสตร์การพัฒนาเพื่อสร้างกระบวนการทัศน์ใหม่ของชุมชน ซึ่งแตกต่างจากการพัฒนาระบบหลัก ดังต่อไปนี้

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

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

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

4. กระบวนการผสมผสานความหลากหลาย จากปัจจัยที่เป็นคุณต่อการพัฒนา เป็นกระบวนการทัศน์ใหม่ที่ชุมชนเปิดรับเอาความรู้ และความช่วยเหลือจากภายนอกโดยเปิดเวทีแลกเปลี่ยนทัศนระหว่าง ชุมชนกับหน่วยงานรัฐ และองค์กรพัฒนาเอกชน และร่วมมือกับหน่วยงานรัฐ องค์กรพัฒนาเอกชน หรือแหล่งเงินทุนต่างประเทศ โดยมีชุมชนเป็นผู้ตัดสินใจ และวางแผนการพัฒนาตนเอง

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

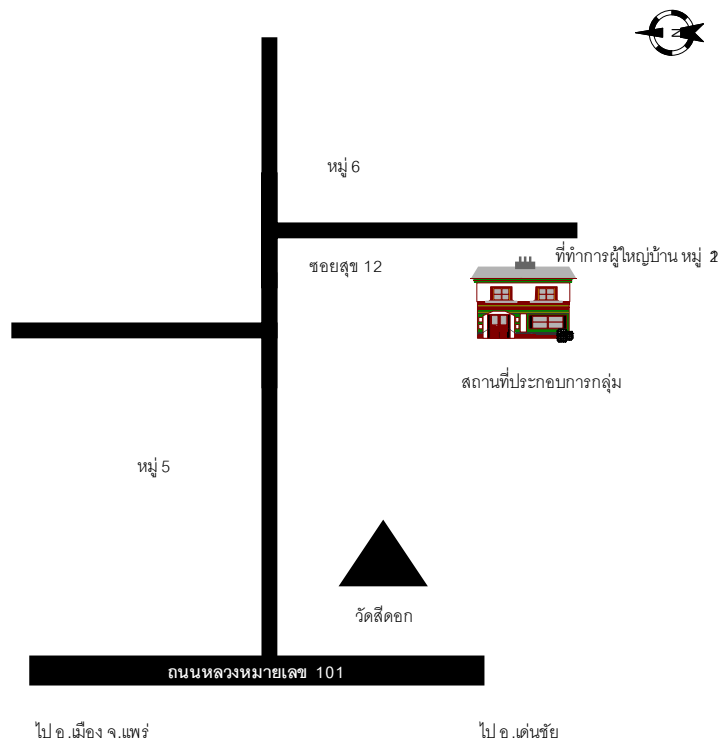
บทที่ 2

ข้อมูลพื้นฐานของกลุ่มฯ

2.1 ข้อมูลทั่วไปของกลุ่มฯ

2.1.1 ชื่อสถานประกอบการ : กลุ่มแปรรูปอาหาร (น้ำพริก) หมู่ที่ 12

2.1.2 สถานที่ตั้ง: ที่ทำการผู้ใหญ่บ้านหมู่ที่ 12 บ้านเหล่าป่าฝิ่ง ตำบลหัวฝาย อำเภอสูงเม่น จังหวัดแพร่
โทรศัพท์ติดต่อ (055) 534546 รายละเอียดที่ตั้งกลุ่มฯ ดังแผนภาพที่ 2.1



แผนภาพที่ 2.1 ที่ตั้งของสถานประกอบการ

2.2 ประวัติความเป็นมาและพัฒนาการของกลุ่มฯ

กลุ่มแปรรูปอาหาร (น้ำพริก) เริ่มจัดตั้งกลุ่มฯ เมื่อปี 2544 โดยเป็นการรวมกลุ่มของสมาชิกกลุ่มแม่บ้าน หมู่ 12 ภายใต้การนำของนางกนกวรรณ สร้อยสาย (ประธานกลุ่มแม่บ้านหมู่ 12) เนื่องจากภายในพื้นที่มีผลผลิตทางการเกษตร เช่น พริก ข่า ตะไคร้ เป็นต้น สมาชิกจึงเห็นว่า ควรมีการเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางการเกษตร โดยนำมาแปรรูปเป็นน้ำพริก สำหรับวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มฯ เพื่อให้สมาชิกมีงานทำหลังจากว่างจากฤดูกาลทำการเกษตร และสร้างรายได้เสริมให้กับกลุ่มแม่บ้าน

การรวมกลุ่มฯ เริ่มแรกมีสมาชิก 50 คน มีการลงหุ้นคนละ 1 หุ้นๆ ละ 100 บาท รวม 5,000 บาท โดยมีการคัดเลือกคณะกรรมการจำนวน 10 คน และนางปณิตดา สร้อยนาค ได้รับเลือกเป็นประธานกลุ่มฯ ผลผลิตที่กลุ่มฯ ผลิตได้แก่ น้ำพริกปลา พริกตาแดง พริกแกงอ่อม และพริกย่ำ ในช่วงปี 2544-2545 กลุ่มฯ ทำการผลิตที่บ้านผู้ใหญ่บ้าน ซึ่งมีการสร้างเป็นโรงเรือนในการผลิต โดยสมาชิกสลับเปลี่ยนกันมาทำงาน หลังจากหักต้นทุนการผลิตจะมีการปันผลคืนให้สมาชิกที่มาช่วยกันผลิตน้ำพริก สำหรับการใช้จ่ายหน่วยผลิตภัณฑ์ในขณะนั้นเป็นการจำหน่ายร้านค้าประจำภายในตำบลหัวฝายและตำบลน้ำจ้ำ

ในปี 2545 ผลผลิตภัณฑ์ (น้ำพริกตาแดง) ของกลุ่มฯ ได้เครื่องหมายมาตรฐาน (อย.) และได้รับคัดเลือกเป็นหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ไทย ซึ่งผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ อยู่ในระดับ 4 ดาว นอกจากนี้ ในปี 2545 กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ) ผ่านทางองค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย (อบต. หัวฝาย) เป็นเงิน 124,000 บาท โดยมีการจัดสรรให้ 2 หมู่บ้าน ได้แก่ หมู่ 6 และ 12 หมู่บ้านละ 62,000 บาท ซึ่งกลุ่มฯ นำงบประมาณดังกล่าวไปจัดซื้อเครื่องมืออุปกรณ์ในการผลิต ได้แก่ เครื่องบดและเตาอบ

ปี 2546 ประธานกลุ่มฯ ได้เข้าร่วมประชุมที่ห้างโลตัสในจังหวัดแพร่ ซึ่งมีนโยบายรับซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ จากนั้นจึงกลับมาประชุมร่วมกับสมาชิกกลุ่มฯ และมีมติร่วมกัน ให้กลุ่มฯ แบ่งจุดผลิตออกเป็น 2 จุด และมีการแยกกันบริหารกันเอง สำหรับจุดแรก เป็นจุดการผลิตเดิม (บ้านผู้ใหญ่บ้าน) มีนางปณิตดา สร้อยนาค เป็นผู้นำในการบริหารการผลิต การตลาด และการเงิน โดยมีสมาชิกเข้าร่วม 16 คน ส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ และผลิตจำหน่ายให้ตลาดภายในตำบล ส่วนจุดที่สอง ทำการผลิตที่บ้านนางกนกวรรณ สร้อยนาค มีสมาชิกเข้าร่วม 22 คน ผลิตและจำหน่ายให้กับห้างโลตัส โดยทั้ง 2 จุดการผลิต มีการใช้เลขที่ อย. เดียวกัน

ต่อมาในช่วงปลายปี 2546 จุดผลิตที่สอง ได้หยุดการผลิต เนื่องจากประสบปัญหาด้านเงินทุนและการผลิตไม่ต่อเนื่อง ส่วนจุดแรกมีการหยุดผลิตชั่วคราว เนื่องจากมีสมาชิกมาทำการผลิตเพียง 8 คน ได้มีการคืนหุ้นให้สมาชิกทั้ง 16 คน พร้อมรับเงินปันผลคืนคนละ 20 บาท หลังจากนั้น ในช่วงเดือนตุลาคม 2546 สมาชิกทั้ง 8 คน ได้รวมตัวกันอีกครั้ง โดยมีการระดมทุน คนละ 100 บาท ทำการผลิตน้ำพริกและส่งจำหน่ายให้ร้านค้าประจำต่าง ๆ ภายในตำบลน้ำจ้ำและหัวฝาย จนถึงปัจจุบัน ซึ่งในการรวมกลุ่มฯ ครั้งนี้ยังไม่มีโครงสร้างองค์กรที่ชัดเจน ส่วนใหญ่สมาชิกจะช่วยกันบริหารจัดการร่วมกัน โดยมีนางค่าน้อย เป็นผู้ดูแลด้านการจัดทำบัญชี และดูแลด้านการเงิน

2.3 บทบาทของกลุ่มฯต่อชุมชน

กลุ่มฯนั้นมีบทบาทในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบทางการเกษตรและนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ ช่วยสร้างรายได้เสริมให้กับผู้ว่างงานและผู้สูงอายุในหมู่บ้าน นอกจากนี้ กลุ่มฯ ยังมีความสำคัญเนื่องจากมีลักษณะเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในระดับพึ่งพาตนเอง โดยมีการนำวัตถุดิบภายในชุมชน องค์ความรู้ในการแปรรูปอาหาร ใช้ปัจจัยการผลิต และมีการจำหน่ายให้ชุมชนภายในตำบล

2.4 การจัดการองค์กรและการบริหารงานกลุ่มฯ

การบริหารจัดการของกลุ่มฯในช่วงปี 2544-2545 กลุ่มฯได้มีการคัดเลือกคณะกรรมการจำนวน 10 คน จากสมาชิก 50 คน โดยการลงมติในที่ประชุม ในการปฏิบัติของคณะกรรมการยังไม่มีการทำงานตรงตามตำแหน่งที่ได้รับคัดเลือก ส่วนใหญ่การบริหารงานอยู่ที่ประธาน และเลขานุการการกลุ่มฯ ซึ่งดูแลด้านการผลิตรายการตลาด และการเงินร่วมกัน การคัดเลือกประธานและคณะกรรมการกลุ่มฯ พิจารณาจากความสามารถในการทำงานและเป็นบุคคลที่ได้รับความไว้วางใจจากสมาชิก โดยวาระการดำรงตำแหน่งของกรรมการมีกำหนดไว้ 4 ปี ส่วนค่าตอบแทนของคณะกรรมการยังไม่มีกำหนดไว้ ลักษณะหน้าที่ของคณะกรรมการกลุ่มฯมีดังนี้

ประธานกลุ่ม นางกนกวรรณ สร้อยนาค มีหน้าที่หลัก คือ การบริหารจัดการ ควบคุมดูแลด้านการผลิต การตลาด ประสานงานและบันทึกบัญชี

รองประธานกลุ่มฯ นางรสประทุม ก้อนคำ มีหน้าที่หลัก คือ บริหารและจัดการแทนประธานกลุ่มฯ งานที่ประธานกลุ่มฯมอบหมาย และช่วยตรวจสอบด้านการผลิต

เลขานุการ นางปนัดดา สร้อยนาค มีหน้าที่หลัก คือ จัดทำเอกสาร และบันทึกการประชุม

เหรัญญิก นางพัชรินทร์ วรินทร์ มีหน้าที่หลัก คือ ดูแลด้านการออมทรัพย์ และตรวจสอบบัญชีการเงิน

กรรมการร่วม จำนวน 6 คน ได้แก่

1. นางมนิสชา ไจวงษ์
2. นางพัสดา ไกยทรัพย์
3. นางสุพิน ชัยวิรัช
4. นางปิติภรณ์ โพธิ์ไชยคุณ
5. นางลำยวน เดือนเพ็ญ
6. นางมะลิ กองศิลป์

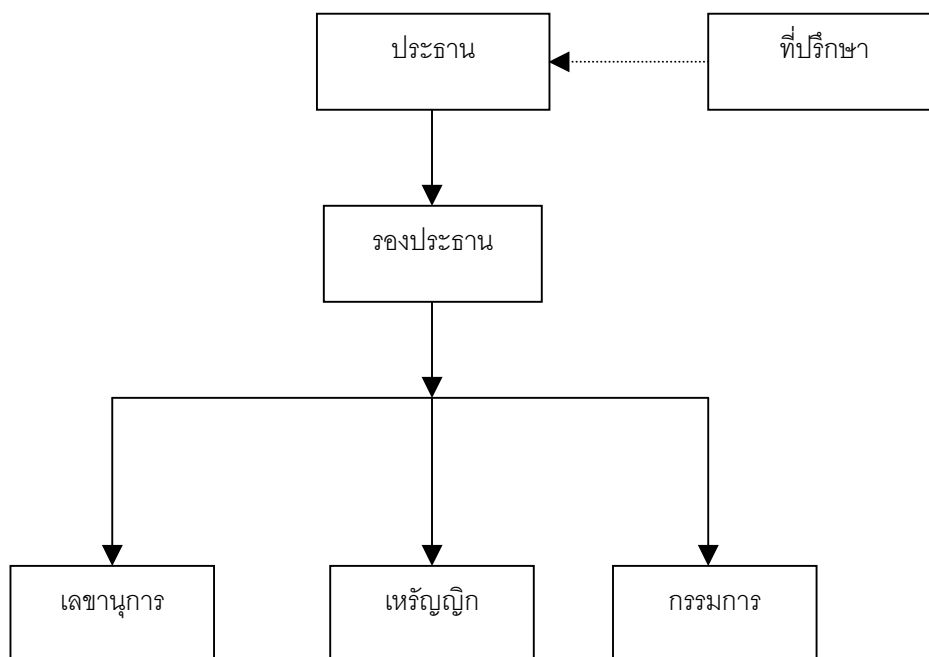
นอกจากกลุ่มฯจะมีโครงสร้างคณะกรรมการในการบริหารงานตามที่ได้รับคัดเลือกจากสมาชิก กลุ่มฯ ยังมีผู้ใหญ่บ้าน (หมู่ 12) ช่วยให้คำปรึกษาแก่ คณะกรรมการกลุ่มฯ

การบริหารจัดการของกลุ่มฯนั้น กลุ่มฯมีการประชุมสามัญปีละ 1 ครั้ง ส่วนใหญ่เป็นการชี้แจงถึงผลการดำเนินงานที่ผ่านมาและปันผลคืนหุ้นให้สมาชิก ส่วนการประชุมประจำเดือน ไม่มีการกำหนดแน่นอน ถ้ามีโอกาสได้ประชุมจะเป็นการพูดคุยปรึกษาหารือเรื่องการทำงานต่างๆ ไป และการรับจ่ายภายในกลุ่มฯ

ในช่วงปี 2546 กลุ่มฯได้มีการแยกกันบริหารงานกันเป็น 2 จุดการผลิต ซึ่งแต่ละจุดการผลิตจะมีผู้นำในการบริหารจัดการ โดยจุดแรกเป็นนางปนัดดา สร้อยนาค และจุดที่สอง นางกนกวรรณ สร้อยนาค

ในช่วงเดือนตุลาคม 2546- ตุลาคม 2547 ซึ่งมีการรวมกลุ่มของสมาชิกทั้ง 8 คน นั้น ยังไม่มีการจัดตั้ง คณะกรรมการเข้ามาบริหารจัดการ โดยส่วนใหญ่สมาชิกจะช่วยกันบริหารการผลิต การตลาดและการเงินร่วมกัน

รายละเอียดโครงสร้างองค์กร ดังแผนภาพที่ 2.2



แผนภาพที่ 2.2 โครงสร้างองค์กรช่วงปี 2544-2545

2.4.1 ปัญหาการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

1. ขาดผู้นำกลุ่มฯ ทำให้การตัดสินใจ ทั้งด้านการบริหารจัดการ การผลิตและการตลาด รวมถึงการประสานงานกับหน่วยงานภายนอก ดำเนินการได้ค่อนข้างไม่สะดวก
2. การสร้างตัวแทนในการทำงานกลุ่มฯ เนื่องจากสมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ

2.5 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ

ตั้งแต่จัดตั้งกลุ่มฯ ปี 2544 จนถึงปัจจุบัน (2547) กลุ่มฯ ได้รับการช่วยเหลือสนับสนุนจากหน่วยงานราชการ ต่าง ๆ เช่น สำนักงานพัฒนาชุมชนและสำนักงานส่งเสริมการเกษตร รวมทั้งหน่วยงานบริหารส่วนท้องถิ่น เช่น องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย ผู้ใหญ่บ้าน และกำนัน ทั้งในรูปของตัวเงิน เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต การให้คำแนะนำปรึกษาและการจัดฝึกอบรม ศึกษาดูงานกลุ่มอาชีพต่าง ๆ ซึ่งมีรายละเอียดดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 แหล่งให้ความสนับสนุนและช่วยเหลือแก่กลุ่มฯ

หน่วยงาน	ปีที่ช่วยเหลือและสนับสนุน	ความช่วยเหลือ
สำนักงานพัฒนาชุมชน	2544	ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดตั้งกลุ่ม รวมทั้งให้คำปรึกษาในการบริหารจัดการกลุ่ม
สำนักงานส่งเสริมการเกษตร	2544	ส่งเสริมและสนับสนุนการจัดตั้งกลุ่ม รวมทั้งให้คำปรึกษาในการบริหารจัดการกลุ่ม
องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย (งบกระตุนเศรษฐกิจ)	2545	สนับสนุนเงินทุน จัดซื้อ เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต (เครื่องบดและเตาอบ) รวมมูลค่า 62,000 บาท
	2546	สนับสนุนเงินทุนจัดซื้อเครื่องมืออุปกรณ์การผลิต มูลค่า 8,000 บาท
การสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้านหมู่ 12	ตั้งแต่จัดตั้งกลุ่มฯ จนถึงปัจจุบัน	สนับสนุนเงินทุนหมุนเวียนและสถานที่ผลิต

ที่มา : จากการสำรวจ

บทที่ 3

การผลิตและเทคโนโลยีการผลิต

3.1 ผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มฯผลิตมีเพียงประเภทเดียว คือ น้ำพริก โดยแบ่งเป็นน้ำพริก 4 ชนิด ได้แก่ น้ำพริก
ลาบ น้ำพริกตาแดง น้ำพริกยำ และน้ำพริกแกงอ่อม

3.2 การบริหารการผลิต และการวางแผนการผลิต

3.2.1 การบริหารการผลิต

การบริหารการผลิตของกลุ่มในช่วงปี 2544-2545 อยู่ภายใต้การดูแลของนางกนกวรรณ สร้อย
สายและนางปนัดดา สร้อยนาค ซึ่งเป็นผู้รับคำสั่งซื้อจากลูกค้า จัดซื้อวัตถุดิบ และการวางแผนการผลิต โดย
ใช้แรงงานสมาชิกในกระบวนการผลิต

สำหรับการบริหารการผลิตในปัจจุบัน (ตุลาคม 2546-กรกฎาคม 2547) สมาชิกในกลุ่มจะช่วยดู
แลด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ การรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าและมาผลิตร่วมกัน โดยลักษณะการผลิตของกลุ่มมีทั้งการ
ผลิตตามคำสั่งซื้อและผลิตเพื่อรอจำหน่าย

3.2.2 การวางแผนการผลิต

กลุ่มฯ มีการวางแผนการผลิตตามกำลังการผลิต และคำสั่งซื้อจากลูกค้า จะมีการวางแผนด้าน
การจัดซื้อวัตถุดิบบางชนิดตามฤดูกาล เพื่อสำรองไว้ในการผลิต ได้แก่ กระเทียม และหอมแดง ซึ่งการผลิตน้ำ
พริกแต่ละชนิดจะแยกกันผลิตในแต่ละครั้ง กำลังการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดประมาณ 7-10 กิโลกรัม/วัน/ผู้ผลิต
4 คน (ตารางที่ 3.1)

สมาชิกกลุ่มมีการวางแผนการผลิตในแต่ละเดือนเฉลี่ยเดือนละ 4 ครั้ง แต่จะมีบางช่วงเดือนที่มี
การผลิตเฉลี่ย 5-6 ครั้ง/เดือน ในช่วงเดือน พฤศจิกายน-มกราคม ที่ม้งานเทศกาล ร้านค้าต่าง ๆ ได้สั่งซื้อน้ำพริก
จากกลุ่มฯเพิ่มขึ้น

ซึ่งจากสถิติการผลิตของกลุ่มฯ ช่วงเดือนตุลาคม 2546- กรกฎาคม 2547 พบว่า กลุ่มฯ มีการผลิต
ต่อเดือนมากถึง 73.16 กิโลกรัม (ตารางที่ 3.2)

ตารางที่ 3.1 ช่วงเวลาการจัดหาปัจจัยการผลิตและการผลิตผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

รายการ	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ษ	พ.ค	มิ.ย	ก.ค	ส.ค	ก.ย	ต.ค	พ.ย	ธ.ค
จัดหาวัตถุดิบ												
กระเทียมและ			←→									
หอมแดง												
วัตถุดิบอื่น ๆ	←											→
การผลิต												
น้ำพริก แต่ละ	←								→	←→	←→	→
ชนิด												

หมายเหตุ : ←→ ผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดเฉลี่ยเดือนละ 40-70 กก./เดือน

←→ ผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดเฉลี่ยเดือนละ 20-25 กก./เดือน

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.2 ปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ฯ

รายการ	น้ำพริกลาบ (กิโลกรัม)	น้ำพริกแกงอ่อม (กิโลกรัม)	น้ำพริกตาแดง (กิโลกรัม)	น้ำพริกยำ+ (กิโลกรัม)	รวม (กิโลกรัม)
ตุลาคม 46	18.75	2.50	4.58	-	25.83
พฤศจิกายน 46	36.42	4.58	10.25	4.42	55.66
ธันวาคม 46	36.17	3.17	12.92	9.75	62.00
มกราคม 47	34.83	5.08	24.83	8.42	73.16
กุมภาพันธ์ 47	25.67	3.58	19.92	3.17	52.33
มีนาคม 47	26.50	7.17	15.42	2.42	51.50
เมษายน 47	27.83	3.08	13.08	2.67	46.66
พฤษภาคม 47	20.83	4.00	22.00	4.42	51.25
มิถุนายน 47	26.00	5.58	14.25	7.92	53.75
กรกฎาคม 47	20.92	10.00	14.50	5.00	50.41
รวม	273.91	48.75	151.74	48.16	522.56

ที่มา : จากการสำรวจ

3.3 การจัดหาปัจจัยการผลิต

การจัดการปัจจัยการผลิตของกลุ่มส่วนใหญ่ร้อยละ 90 กลุ่มฯจัดซื้อภายในท้องถิ่น ซึ่งมีรายละเอียดต่าง ๆ ดังนี้

วัตถุดิบ

1. **พริก** พริกที่กลุ่มฯใช้เป็นพริกชี้ฟ้า มี 2 ขนาด ได้แก่ พริกชี้ฟ้าขนาดเล็กและขนาดใหญ่ ราคาอยู่ในช่วง 70-75 บาท/กิโลกรัม ซึ่งกลุ่มฯซื้อพริกเป็นเงินสด ปริมาณการจัดซื้อแต่ละครั้งปริมาณไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต เฉลี่ยเดือนละ 3-4 ครั้ง โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากตลาดสี่ดง ตำบลหัวฝาย

2. **กระเทียม** กลุ่มฯมีการสำรองไว้ในช่วงเดือนเมษายน - พฤษภาคม ราคา 50 บาท/กิโลกรัม ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 20 กิโลกรัม เฉลี่ยในช่วงฤดูที่มีผลผลิตเดือนละ 2 ครั้ง โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากตลาดสี่ดง ตำบลหัวฝาย

3. **หอมแดง** ราคา 18 บาท/กิโลกรัม ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 5-10 กิโลกรัม เฉลี่ยในช่วงฤดูที่มีผลผลิตเดือนละ 2 ครั้ง โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากตลาดสี่ดง ตำบลหัวฝาย

4. **ข่า** ราคา 5 บาท/กิโลกรัม ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 2-3 กิโลกรัม ความถี่ในการจัดซื้อ 2 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากเกษตรกรในหมู่บ้าน

5. **ตะไคร้** ราคา 10 บาท/กิโลกรัม ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 2-3 กิโลกรัม ความถี่ในการจัดซื้อ 4 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากเกษตรกรในหมู่บ้าน

6. **เม็ดผักชี** ราคา 400 บาท/ถัง (20ลิตร) ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 1 ถัง ความถี่ในการจัดซื้อ 1 ครั้ง/ปี โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากตลาดสี่ดง ตำบลหัวฝาย

7. **มะกูด** ราคา ถูกละ 5บาท ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 1-2 ถูกละ ความถี่ในการจัดซื้อ 2 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน 12

8. **มะเข้วนแห้ง** ราคา 60 บาท/กิโลกรัม ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 1-2 กิโลกรัม ความถี่ในการจัดซื้อ 2 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากตลาดสี่ดง ตำบลหัวฝาย

9. **เกลือ** ราคา 10 บาท/กิโลกรัม ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 2 กิโลกรัม ความถี่ในการจัดซื้อ 1 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน 12

10. **ปลาร้า** ราคา 35 บาท/กิโลกรัม ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 1-2 กิโลกรัม ความถี่ในการจัดซื้อ 2 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากตลาดสี่ดง ตำบลหัวฝาย

11. **ผงชูรส** ราคา 35 บาท/ถุง (5 ขีด) ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 1 ถุง ความถี่ในการจัดซื้อ 2 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน 12

12. **ใบตอง** ราคา 5 บาท/มัด ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 1 มัด โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากชาวบ้านในหมู่บ้าน

13. **ถ่าน** ราคา 12 บาท/ถุง ปริมาณการจัดซื้อต่อครั้งประมาณ 2 ถุง ความถี่ในการจัดซื้อ 2 ครั้ง/เดือน โดยกลุ่มฯจัดซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน 12

รายละเอียดของวัตถุดิบดังตารางที่ 3.3

ตารางที่ 3.3 วัตถุประสงค์การผลิต

วัตถุประสงค์	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	แหล่งที่มาของ วัตถุดิบ	ความถี่ (ครั้ง/เดือน)	ปริมาณการ ซื้อ/ครั้ง	การชำระเงิน	วิธีขนส่ง
1.พริกชี้ฟ้า	กิโลกรัม	70-75	ตลาดสดต.ห้วยฝาย	3-4	ปริมาณไม่แน่นอน	เงินสด	ขนส่งเอง
2.กระเทียม	กิโลกรัม	50	ตลาดสดต.ห้วยฝาย	2*	20 กก.	เงินสด	ขนส่งเอง
3.หอมแดง	กิโลกรัม	18	ตลาดสดต.ห้วยฝาย	2*	5-10 กก.	เงินสด	ขนส่งเอง
4.ข่า	กิโลกรัม	5	เกษตรกรในหมู่บ้าน	2	2-3 กก.	เงินสด	ขนส่งเอง
5.ตะไคร้	กิโลกรัม	10	เกษตรกรในหมู่บ้าน	4	2-3 กก.	เงินสด	ขนส่งเอง
6.เม็ดผักชี	ถัง (20 ลิตร)	400	ตลาดสดต.ห้วยฝาย	1 ถัง/ปี	1 ถัง	เงินสด	ขนส่งเอง
7.มะกรูด	ถุง (2 ซีด)	5	ร้านค้าในหมู่บ้าน	2	1-2 ถุง	เงินสด	ขนส่งเอง
8.มะเขวนแห้ง	กิโลกรัม	60	ตลาดสดต.ห้วยฝาย	2	1-2 กก.	เงินสด	ขนส่งเอง
9.เกลือ	กิโลกรัม	10	ร้านค้าในหมู่บ้าน	1	2 กก.	เงินสด	ขนส่งเอง

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.3 (ต่อ)

วัตถุดิบ	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	แหล่งที่มาของ วัตถุดิบ	ความถี่ (ครั้ง/เดือน)	ปริมาณการ ซื้อ/ครั้ง	การชำระเงิน	วิธีขนส่ง
10.ปลาร้า	กิโลกรัม	35	ตลาดสด ต.หัวฝาย	2	1-2 กก.	เงินสด	ขนส่งเอง
11.ผงชูรส	ถุง (5 ซีด)	35	ร้านค้าในหมู่บ้าน 12	2	1 ถุง	เงินสด	ขนส่งเอง
12.ใบตอง	มัด	5	ชาวบ้านในหมู่บ้าน 12	1-2	1 มัด	เงินสด	ขนส่งเอง
13.ถ่าน	ถุง	12	ร้านค้าในหมู่บ้าน 12	2	2 ถุง	เงินสด	ขนส่งเอง

หมายเหตุ : * ซื้อในเดือนเมษายน – พฤษภาคม

ที่มา : จากการสำรวจ

3.3.2 วัสดุและอุปกรณ์การผลิต

โดยวัสดุและเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตที่ใช้ในการผลิตน้ำพริกของกลุ่ม ฯ เป็นเครื่องใช้ในครัวเรือน ส่วนอุปกรณ์ที่ใช้เพิ่มความสามารถการผลิตและการบรรจุ มีเพียงเครื่องบดและเครื่องปิดปากถุง ซึ่งส่วนใหญ่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่างๆ โดยมีรายละเอียดดังนี้

วัสดุอุปกรณ์ (อายุการใช้งานไม่เกิน 1 ปี)

1. **หมวกคลุมผม** กลุ่มจัดซื้อจากร้านค้าในจังหวัดแพร่ ราคาใบละ 5 บาท อายุการใช้งาน 6 เดือน กลุ่มจัดซื้อ 4 ใบ/ครั้ง

2. **ถุงมือพลาสติก** กลุ่มจัดซื้อจากร้านค้าในจังหวัดแพร่ ราคาคู่ละ 5 บาท อายุการใช้งาน 3 เดือน กลุ่มจัดซื้อ 6 คู่/ครั้ง

3. **ไม้เสียบพริก** กลุ่มจัดซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน ราคาไม้ละ 1 บาท อายุการใช้งาน 1 ปี กลุ่มจัดซื้อครั้งละ 100 ไม้/ครั้ง

4. **ถุงมือยาง** กลุ่มจัดซื้อจากร้านค้าในจังหวัดแพร่ ราคาคู่ละ 10 บาท อายุการใช้งาน 1 ปี กลุ่มจัดซื้อ 6 คู่/ครั้ง

5. **ผ้ากันเปื้อน** กลุ่มจัดซื้อจากร้านค้าในจังหวัดแพร่ ราคาตัวละ 25 บาท อายุการใช้งาน 1 เดือน กลุ่มจัดซื้อ 8 ตัว/ครั้ง

เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต

1. **เครื่องบด** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจาก องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย ในปี 2544 โดยเป็นชุดอุปกรณ์ในการบด ประกอบไปด้วย เครื่องบดและรังผึ้งเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 8 มิลลิเมตร และ รังผึ้งเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 6 มิลลิเมตร มูลค่ารวม 6,500 บาท อายุการใช้งาน 7 ปี กลุ่มใช้ในการบดและผสมวัตถุดิบและเครื่องปรุงเข้าด้วยกัน

2. **รังผึ้งเส้นผ่านศูนย์กลางขนาด 3.5 มิลลิเมตร** กลุ่มจัดซื้อจากร้านค้าในจังหวัดแพร่ ราคาตัวละ 650 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี มีจำนวน 1 ตัว กลุ่มใช้ในขั้นตอนการบดครั้งแรก

3. **ถาดแสดนเลส** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ) ในปี 2545 ราคาใบละ 100 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี กลุ่มมีจำนวน 5 ใบ

4. **กระทะใบบัว** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน โดยเริ่มใช้ตั้งแต่จัดตั้งกลุ่ม มูลค่าใบละ 500 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี กลุ่มมีใช้จำนวน 3 ใบ

5. **ตะหลิว** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน กลุ่มใช้ตะหลิว 2 ขนาด ได้แก่ ขนาดใหญ่ ราคาอันละ 50 บาท มีจำนวน 2 อัน และขนาดเล็ก ราคาอันละ 40 บาท มีจำนวน 3 อัน อายุการใช้งาน 5 ปี

6. **เตาอั้งโล่** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน มูลค่าเตาละ 150 บาท อายุการใช้งาน 1 ปี กลุ่มมีใช้จำนวน 3 เตา

7. **ถาดกลม** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน ราคาใบละ 50 บาท มีจำนวน 3 ใบ อายุการใช้งาน 3 ปี

8. **กาละมัง** กลุ่มซื้อจากร้านค้าในหมู่บ้าน ราคาใบละ 130 บาท มีจำนวน 4 ใบ อายุการใช้งาน 3 ปี
 9. **กะดั่งใหญ่** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน ราคาใบละ 35 บาท มีจำนวน 4 ใบ อายุการใช้งาน 2 ปี
 10. **เหิง** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน ราคาอันละ 25 บาท มีจำนวน 2 อัน อายุการใช้งาน 2 ปี
 11. **เครื่องปิดปากถูง** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย (งบประมาณเศรษฐกิจ) ในปี 2545 ราคาเครื่องละ 900 บาท อายุการใช้งาน 2 ปี กลุ่มมีจำนวน 1 เครื่อง
 12. **क्रमอง** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้านที่ประดิษฐ์ขึ้นมาใช้ในการดำเครื่องเทศ ในปี 2544 มูลค่าตัวละ 1,000 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี กลุ่มมีจำนวน 1 ตัว
 13. **เชียงไม้** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้านที่ มูลค่าอันละ 30 บาท อายุการใช้งาน 15 ปี กลุ่มมีจำนวน 4 ตัว
 14. **ครกหิน** กลุ่มซื้อจากร้านค้าในจังหวัดแพร่ ในปี 2544 มูลค่าตัวละ 150 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี กลุ่มมีจำนวน 2 ตัว
 15. **เครื่องชั่งน้ำหนัก** (15 กิโลกรัม) กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้านในปี 2544 มูลค่าตัวละ 550 บาท อายุการใช้งาน 10 ปี กลุ่มมีจำนวน 1 ตัว
 16. **มีด** เป็นมีดส่วนตัวของสมาชิกที่มาผลิต มูลค่าเล่มละ 50 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี
 17. **ชั้นเหล็กวางของ 4 ชั้น** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากองค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย (งบประมาณเศรษฐกิจ) ในปี 2545 ราคาชั้นละ 3,000 บาท อายุการใช้งาน 210 ปี กลุ่มมีจำนวน 1 ชั้น
 18. **โต๊ะไม้พับ** (สูง 60 เซนติเมตร) กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน ราคาตัวละ 300 บาท มีจำนวน 2 ตัว อายุการใช้งาน 10 ปี
 19. **เก้าอี้พลาสติก** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากหมู่บ้าน ราคาตัวละ 100 บาท มีจำนวน 6 ตัว อายุการใช้งาน 5 ปี
 20. **โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร** กลุ่มได้รับการสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน โดยมีการต่อเติมจากห้องเก็บของ มูลค่าก่อสร้างหลังละ 30,000 บาท สร้างเมื่อปี 2545 อายุการใช้งาน 10 ปี
- รายละเอียดวัสดุ อุปกรณ์ และโรงเรือนในการผลิต ดังตารางที่ 3.4

ตารางที่ 3.4 วัสดุ อุปกรณ์และโรงเรือนในการผลิต

รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา (บาท/หน่วย)	อายุการใช้งาน (ปี)	ลักษณะการได้มา	แหล่งที่มา
1. หมวกคลุมผม	ใบ	8	5	6 เดือน	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
2. ถุงมือพลาสติก	คู่	18	5	3 เดือน	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
3. ไม้เสียบพริก	ไม้	100	1	1 ปี	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในหมู่บ้าน
4. ถุงมือยาง	คู่	6	10	1 ปี	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
5. ผ้าม่านเป็อน	ตัว	8	25	1 ปี	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
6. เครื่องบด	เครื่อง	1	6,500	7 ปี	การสนับสนุนจากหน่วยงาน	องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย
7. รั้วผึ้งขนาด 3.5 มล.	ตัว	1	650	5 ปี	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
8. ถาดแสดนเลส	ใบ	5	100	5 ปี	การสนับสนุนจากหน่วยงาน	องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย
9. กระทะใบบัว	ใบ	3	500	3 ปี	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-
10. ตะหลิว	อัน	5	40-50	5 ปี	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-
11. เตาอั้งโล่	เตา	3	150	1 ปี	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-
12. ถาดกลม	ใบ	3	50	3 ปี	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา (บาท/หน่วย)	อายุการใช้งาน (ปี)	ลักษณะการได้มา	แหล่งที่มา
13. กาละมัง	ใบ	4	130	3	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในหมู่บ้าน
14. กะดังใหญ่	ใบ	4	35	2	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-
15. เหิง	อัน	2	25	2	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-
16. เครื่องปิดปากถุง	เครื่อง	1	900	2	การสนับสนุนจากหน่วยงาน	องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย
17. ครกมอ	ตัว	1	1,000	10	การสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน	-
18. เชียงไม้	ตัว	4	30	15	การสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน	-
19. ครกหิน	ตัว	2	150	10	กลุ่มจัดซื้อเอง	ร้านค้าในจังหวัดแพร่
20. เครื่องขังน้ำหนัก	ตัว	1	550	10	การสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน	-
21. มีด	เล่ม	4-5	50	5	สมาชิกแต่ละคนนำมาจากบ้าน	ร้านค้าในจังหวัดแพร่

ที่มา : จากการสำรวจ

ตารางที่ 3.4 (ต่อ)

รายการ	หน่วย	จำนวน	ราคา (บาท/หน่วย)	อายุการใช้งาน (ปี)	ลักษณะการได้มา	แหล่งที่มา
22. ชั้นเหล็กวางของ	ชั้น	1	3,000	10	การสนับสนุนจากหน่วยงาน	องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย
23. โต๊ะพับไม้	ตัว	2	300	10	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-
24. เก้าอี้พลาสติก	ตัว	6	100	5	การสนับสนุนจากหมู่บ้าน	-
25. โรงเรือนขนาด 15 ตร.เมตร	หลัง	1	30,000	10	การสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน	-

ที่มา : จากการสำรวจ

3.3.3 บรรจุภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกของกลุ่มฯ บรรจุขายในกระปุกพลาสติกขนาด 83 กรัม และบรรจุในถุงพลาสติกขนาด ขนาด 83 กรัม โดยมีการติดสติ๊กเกอร์สินค้าของกลุ่มฯด้วย

รายละเอียดบรรจุภัณฑ์ของกลุ่มดังตารางที่ 3.5

ตารางที่ 3.5 บรรจุภัณฑ์

รายการ	หน่วย	ราคา/ หน่วย	สถานที่จัดซื้อ	ความถี่	ปริมาณการจัดซื้อ
กระปุกพลาสติก	โหล	20	ร้านค้าในหมู่บ้าน 12	6 ครั้ง/ปี	5 โหล
ถุงแก้ว ขนาด 4" x 6"	กก.	400	ร้านค้าในหมู่บ้าน 12	3 ครั้ง/ปี	1 กก.
ถุงหิ้ว ขนาด 6" x 11"	ห่อ	25	ร้านค้าในหมู่บ้าน 12	เดือนละครั้ง	1 ห่อ
สติ๊กเกอร์ติดประปุก	ดวง	0.50	ร้านค้าในจังหวัดเชียงใหม่	1 ครั้ง/ปี	1,000 ดวง

ที่มา : จากการสำรวจ

3.3.5 การตรวจสอบคุณภาพและการเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

การตรวจสอบคุณภาพปัจจัยการผลิต

การตรวจสอบปัจจัยการผลิตในการจัดซื้อวัตถุดิบแต่ละครั้งจะมีการตรวจสอบแตกต่างกันไปตามลักษณะของวัตถุดิบ ถ้าเป็นประเภทของสด เช่น พริก กระเทียม หอม กลุ่มจะเน้นความสดของวัตถุดิบ โดยพิจารณาจาก สี และความสะอาด ไม่เน่าเสีย และไม่มีเชื้อรา ส่วนที่เป็นเครื่องผสมที่มีลักษณะแห้ง เช่น เม็ดผักชี มะแขว่น จะเลือกวัตถุดิบไม่มีสิ่งการปลอมปน และไม่มีกลิ่นขึ้น

การเก็บรักษาปัจจัยการผลิต

การเก็บรักษาปัจจัยการผลิต ถ้าเป็นวัตถุดิบประเภท พริกแห้ง กลุ่มจะเก็บไว้ในถุงพลาสติก รัดปากถุง เพื่อป้องกันฝุ่น และความชื้น ซึ่งมีผลต่อการเกิดเชื้อรา ส่วนกระเทียม หอมแดง จะมีราวไม้สำหรับไว้ตาก อยู่ภายในโรงเรือน สำหรับเครื่องเทศและส่วนผสมอื่น ๆ กลุ่มจะมีการบรรจุใส่ภาชนะต่าง ๆ ที่เหมาะสม เช่น มะแขว่น เก็บไว้ในถุง และเม็ดผักชี เก็บบรรจุใส่ถังขนาด 20 ลิตร เป็นต้น และเก็บไว้บนชั้นเหล็กในโรงเรือน

3.4 แรงงานและการจ้างงาน

3.4.1 การใช้แรงงานในการผลิต

ลักษณะการใช้แรงงานในการผลิตน้ำพริกของกลุ่มฯ ในช่วงปี 2544 – 2546 ใช้สมาชิกภายในกลุ่มทั้งหมด จำนวน 29 คน โดยแบ่งเป็นจุดที่หนึ่ง มีแรงงานจำนวน 17 คน และจุดที่สอง มีแรงงานจำนวน 22 คน ซึ่งแต่ละจุดจะมีการหมุนเวียนสับเปลี่ยนกันมาทำงาน สมาชิกแต่ละคนมีชั่วโมงการทำงานเฉลี่ยต่อวัน 6 ชั่วโมง

ตั้งแต่ตุลาคม 2546 จนถึงปัจจุบัน ใช้แรงงานสมาชิกที่รวมตัวกัน 8 คน ซึ่งจะมีการสับเปลี่ยนกันมาทำงานเฉลี่ยวันละ 4-6 คน/ 6 ชั่วโมง ในการผลิตน้ำพริกแต่ละครั้ง สมาชิกจะช่วยกันผลิตทุกขั้นตอน

ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ (คว่ำ-ย่าง-ปิ้ง) การผสม (บดและคลุกเคล้าส่วนผสม) รวมถึงการบรรจุ ซึ่งสมาชิกทำการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดให้แล้วเสร็จในแต่ละวัน จะมีกำลังการผลิตแตกต่างกันดังนี้

น้ำพริกตาแดง มีแรงงานทำงาน 6 คน ทำงาน 6 ชั่วโมง ได้น้ำพริก 6 กิโลกรัม วัน-งานเท่ากับ 4.50

น้ำพริกลาบ มีแรงงานทำงาน 5 คน ทำงาน 6 ชั่วโมง ได้น้ำพริก 6 กิโลกรัม วัน-งานเท่ากับ 3.75

น้ำพริกยำ มีแรงงานทำงาน 5 คน ทำงาน 6 ชั่วโมง ได้น้ำพริก 7 กิโลกรัม วัน-งานเท่ากับ 3.75

น้ำพริกแกงอ่อม มีแรงงานทำงาน 6 คน ทำงาน 6 ชั่วโมง ได้น้ำพริก 7 กิโลกรัม วัน-งานเท่ากับ 4.50

การเข้ามาทำงานของสมาชิกจะมีการลงบันทึกการทำงานทุกครั้งการผลิต

3.4.2 การจ้างงาน

การจ้างงานภายในกลุ่ม เป็นลักษณะการจ่ายค่าตอบแทนให้สมาชิกผู้ผลิต หลังจากหักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ได้แก่ ต้นทุนการผลิต เข้ากองกลางร้อยละ 10 และค่าตอบแทนผู้นำไปขาย ร้อยละ 10 จากรายได้ทั้งหมด จากนั้นรายได้ส่วนที่เหลือ (ค่าแรง) มาเฉลี่ยคืนให้สมาชิก ตามจำนวนแรงงานที่ทำการผลิตในแต่ละครั้ง จากการสัมภาษณ์สมาชิกจะมีการปันผลค่าแรงทุก ๆ 3 เดือน โดยเฉลี่ยได้ค่าตอบแทนคนละ 800-1,200 บาท/ครั้ง รายละเอียดแรงงานและการจ้างงานดังตารางที่ 3.6

ตารางที่ 3.6 แรงงานและการจ้างงาน

ผลิตภัณฑ์	จำนวน แรงงาน (คน)	จำนวนชั่วโมง การทำงาน	ปริมาณ ผลิตภัณฑ์ ที่ได้ (กก.)	วัน-งาน	ค่าแรง/ ชั่วโมง	ค่าแรงรวม/ครั้ง การผลิต	ต้นทุนค่าแรง /กก.	สถานภาพ ของแรงงาน
น้ำพริกตาแดง	6	6	6	4.50	12.5	450	29.12	สมาชิก กลุ่ม
น้ำพริกลาบ	5	6	6	3.75	12.5	375	34.94	สมาชิก กลุ่ม
น้ำพริกยำ	5	6	7	3.75	12.5	375	29.95	สมาชิก กลุ่ม
น้ำพริกแกงอ่อม	6	6	7	4.50	12.5	450	24.96	สมาชิก กลุ่ม

ที่มา : จากการสำรวจ

3.5 ต้นทุนและผลตอบแทน

จากการคำนวณต้นทุนและผลตอบแทนของผลิตภัณฑ์น้ำพริกต่อหนึ่งหน่วยการผลิต กลุ่มฯสามารถทำกำไรได้ดี จากการขายน้ำพริกของกลุ่มฯ มีต้นทุนหลักคือ ค่าวัตถุดิบและค่าแรงงาน โดยส่วนใหญ่มีต้นทุน

ด้านค่าแรงค่อนข้างสูง เนื่องจากการใช้แรงงาน ค่อนข้างมาก รายละเอียดต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของน้ำพริกแต่ละชนิดมีดังนี้

1. น้ำพริกตาแดง (กระปุก : น้ำหนัก 83 กรัม) ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบ โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 43.44 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาได้แก่ ต้นทุนแรงงาน และ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการผลิต คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 39.07 และ 2.51 ตามลำดับ (ภาคผนวกค.)

เมื่อพิจารณาถึง ผลตอบแทนจากการวิเคราะห์ พบว่า ได้กำไรต่อหน่วย 2.58 บาท จากการขาย ส่วนอัตราผลตอบแทนต่อราคาขาย คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 25.8 แสดงว่า ถ้าขายน้ำพริกตาแดงกระปุกละ 100 บาท กลุ่มฯได้กำไรต่อกระปุก 25.8 บาท

1. ต้นทุนการผลิตน้ำพริกตาแดง

ต้นทุนการผลิตผันแปร	6.4	บาท/กระปุก
ต้นทุนการผลิตเงินสด	6.4	บาท/กระปุก
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.42	บาท/กระปุก
ราคาขาย (บาท)	10	บาท/กระปุก
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	3.6	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	3.6	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	2.58	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขาย (ร้อยละ)	36	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	36	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	25.8	

ที่มา : จากภาคผนวก ค. ตารางที่ ค.1

2. น้ำพริกแกงอ่อม (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม) ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าแรงงาน โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 51.24 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบ และ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการผลิต คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 30.35 และ 2.33 ตามลำดับ (ภาคผนวกค.)

เมื่อพิจารณาถึง ผลตอบแทนจากการวิเคราะห์ พบว่า ได้กำไรต่อหน่วย 3.18 บาท จากการขาย ส่วนอัตราผลตอบแทนต่อราคาขาย คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 31.8 แสดงว่า ถ้าขายน้ำพริกแกงอ่อมถุงละ 100 บาท กลุ่มฯได้กำไรต่อถุง 31.8 บาท

2. ต้นทุนการผลิตน้ำพริกแกงอ่อม

ต้นทุนการผลิตผันแปร	5.79	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	5.79	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	6.82	บาท/ถุง

ราคาขาย (บาท)	10	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	4.21	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	4.21	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	3.18	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขาย (ร้อยละ)	42.1	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	42.1	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	31.8	

ที่มา : จากภาคผนวก ค. ตารางที่ ค.1

3. น้ำพริกยำ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม) ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าแรงงาน โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 58.57 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาได้แก่ ต้นทุนค่าวัตถุดิบ และ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการผลิต คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 27.69 และ 2.12 ตามลำดับ (ภาคผนวกค.)

เมื่อพิจารณาถึง ผลตอบแทนจากการวิเคราะห์ พบว่า ได้กำไรต่อหน่วย 1.01 บาท จากการขาย ส่วนอัตราผลตอบแทนต่อราคาขาย คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 10.1 แสดงว่า ถ้าขายน้ำพริกแกงยำถุงละ 100 บาท กลุ่มฯได้กำไรต่อถุง 10.1 บาท

3. ต้นทุนการผลิตน้ำพริกยำ

ต้นทุนการผลิตผันแปร	7.96	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	7.96	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	8.99	บาท/ถุง
ราคาขาย (บาท)	10	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	2.04	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	2.04	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	1.01	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขาย (ร้อยละ)	20.4	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	20.4	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	10.1	

4. น้ำพริกลาบ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม) ต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ เป็นค่าวัตถุดิบ โดยคิดเป็นสัดส่วนถึงร้อยละ 47.56 ของต้นทุนการผลิตทั้งหมด รองลงมาได้แก่ ต้นทุนแรงงาน และ ค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ในการผลิต คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 34.43 และ 3.16 ตามลำดับ (ภาคผนวกค.)

เมื่อพิจารณาถึง ผลตอบแทนจากการวิเคราะห์ พบว่า ได้กำไรต่อหน่วย 2.97 บาท จากการขาย ส่วนอัตราผลตอบแทนต่อราคาขาย คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.7 แสดงว่า ถ้าขายน้ำพริกจานละ 100 บาท กลุ่มฯได้กำไรต่อถุง 29.7 บาท

4. ต้นทุนการผลิตน้ำพริกปลา

ต้นทุนการผลิตผันแปร	6	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตเงินสด	6	บาท/ถุง
ต้นทุนการผลิตทั้งหมด	7.03	บาท/ถุง
ราคาขาย (บาท)	10	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)	4	บาท/ถุง
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสด (บาท/หน่วย)	4	
ผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมด (บาท/หน่วย)	2.97	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนผันแปรต่อราคาขาย (ร้อยละ)	40	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	40	
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนทั้งหมดต่อราคาขาย (ร้อยละ)	29.7	

3.6 กรรมวิธีการผลิต

กรรมวิธีการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกของกลุ่มแต่ละชนิด มีวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์และเครื่องมือการผลิต ดังนี้

3.6.1 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกปลา

มีส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์ดังนี้

ตารางที่ 3.7 ส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตน้ำพริกปลา

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่	0.5	กิโลกรัม	ไม้เสียบ	ตะหลิว
พริกชี้ฟ้าเม็ดเล็ก	3	กิโลกรัม	มีด	เครื่องปิดปากถุง
กระเทียม	3	กิโลกรัม	ครกมอ	ตะแกรง
หอมแดง	2.5	กิโลกรัม	ครกหิน	เครื่องบด
มะแขว่น	1.5	ขีด	เตาอังโล่	กระทะใบบัว
ข่า	8	กิโลกรัม	ถาดสแตนเลส	เขียง
ผงชูรส	3.5	ขีด		
เกลือ	3	ขีด		
ปริมาณผลผลิตที่ได้ 13.2 กิโลกรัม หรือ 159 ถุง (1 ถุง น้ำหนักประมาณ 83 กรัม)				

ที่มา: จากการสำรวจ

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริก لابมีขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมวัตถุดิบ

- 1) พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่มาเสียบไม้และย่างไฟ ประมาณ 1 ชั่วโมง ส่วนพริกชี้ฟ้าเม็ดเล็ก นำไปคั่วในกระทะใบบัว ประมาณ 20 นาที/ครั้ง
- 2) นำมะเขว่น ไปคั่วในกระทะประมาณ ½ ชั่วโมง แล้วตำด้วยครกหินให้ละเอียด ประมาณ 1 ชั่วโมง
- 3) ข่า นำไปหั่นแว่น และนำไปคั่วในกระทะประมาณ 1 ชั่วโมง
- 4) นำกระเทียมและหอมแดง ปลอกเปลือกแล้วนำไปคั่วประมาณ 1 ชั่วโมง
- 5) จากนั้นนำส่วนผสมต่างใส่ถาด ทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง

ขั้นตอนที่ 2 เตรียมส่วนผสม

ส่วนผสมที่ 1

นำส่วนผสมต่าง ๆ ได้แก่ เกลือ ผงชูรส มะเขว่น และเม็ดผักชี มาคลุกผสมให้เข้ากันในกระทะ (ไม่ตั้งไฟ) ประมาณ ½ ชั่วโมง และนำไปมาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

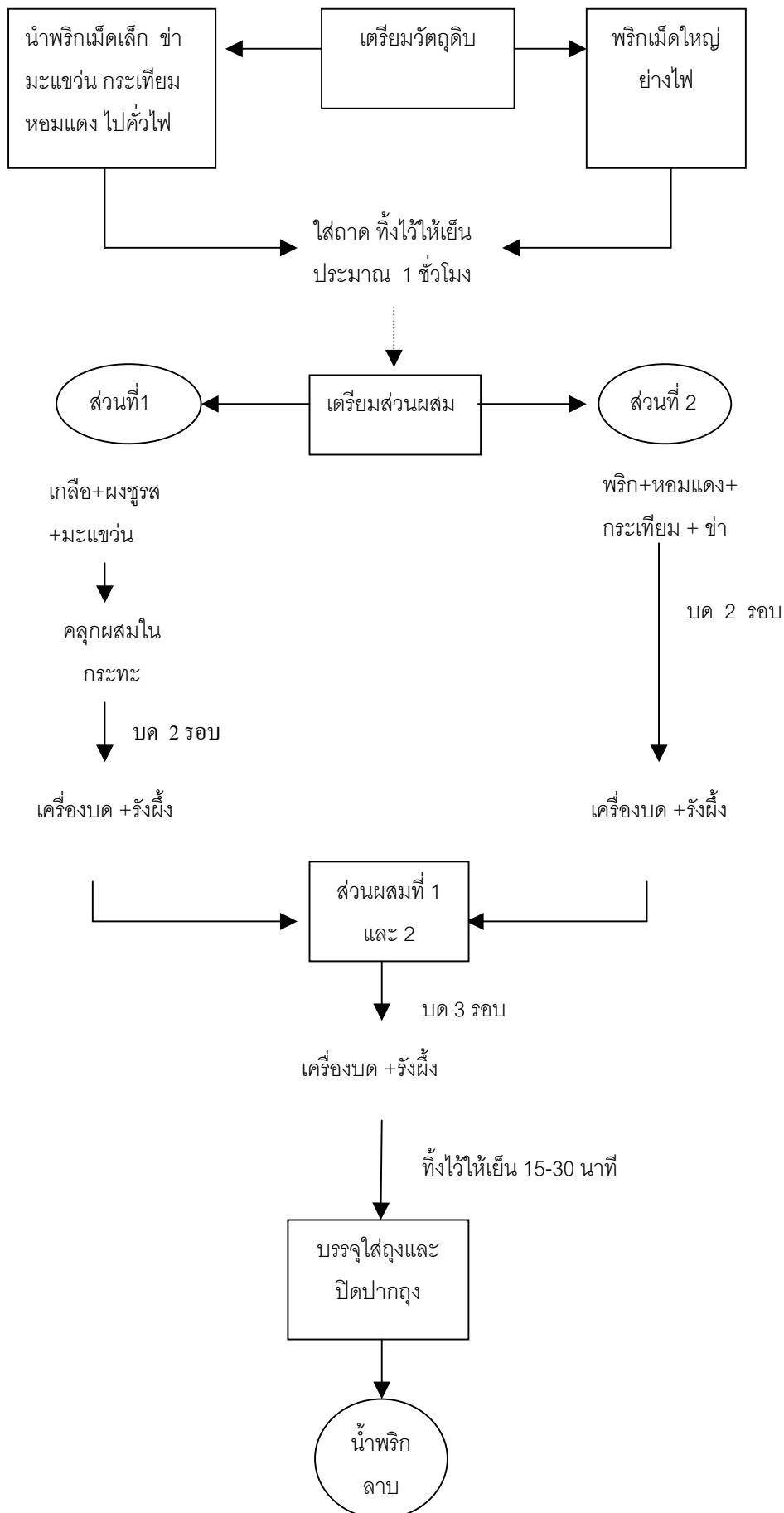
ส่วนผสมที่ 2

นำพริก หอมแดง กระเทียม และข่า มาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

ขั้นตอนที่ 3 ผสมส่วนผสมและบรรจุ

- 1) นำส่วนผสมที่ 1 และ 2 มาบดเข้าด้วยกันด้วย เครื่องบด โดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ เซนติเมตร ประมาณ 3 รอบ
- 2) ทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 15-30 นาที นำมาตักใส่ถุงแก้วพร้อมชั่งน้ำหนัก และปิดปากถุงด้วยเครื่อง ปิดปากถุง

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริก لابดังแผนภาพที่ 3.1



แผนภาพที่ 3.1 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกลาบ

3.6.2 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกยำ

มีส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์ดังนี้

ตารางที่ 3.8 ส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตน้ำพริกยำ

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่	0.5	กิโลกรัม	ไม้เสียบ	ตะหลิว
พริกชี้ฟ้าเม็ดเล็ก	1	กิโลกรัม	มีด	เครื่องปิดปากถุง
กระเทียม	1	กิโลกรัม	ครกมอญ	ตะแกรง
หอมแดง	0.5	กิโลกรัม	ครกหิน	เครื่องบด
มะแขว่น	2.5	ขีด	เตาอั้งโล่	กระทะใบบัว
ข่า	4	กิโลกรัม	ถาดแสดนเลส	เขียง
ผงชูรส	1.5	ขีด		
เกลือ	1.5	ขีด		
เม็ดผักชี	3	ขีด		
ปริมาณผลผลิตที่ได้			14.3 กิโลกรัม หรือ 45 ถุง (1 ถุง น้ำหนักประมาณ 83 กรัม)	

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกยำมีขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมวัตถุดิบ

- 1) พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่มาเสียบไม้และย่างไฟ ประมาณ 1 ชั่วโมง ส่วนพริกชี้ฟ้าเม็ดเล็ก นำไปคั่วในกระทะใบบัว ประมาณ 20 นาที/ครั้ง
- 2) นำมะแขว่นและเม็ดผักชี ไปคั่วในกระทะประมาณ ½ ชั่วโมง แล้วตำด้วยครกหินให้ละเอียด ประมาณ 1 ชั่วโมง
- 3) ข่า นำไปหั่นแว่น และนำไปคั่วในกระทะประมาณ 1 ชั่วโมง
- 4) นำกระเทียมและหอมแดง ปลอกเปลือกแล้วนำไปคั่วประมาณ 1 ชั่วโมง
- 5) จากนั้นนำส่วนผสมต่างใส่ถาด ทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง

ขั้นตอนที่ 2 เตรียมส่วนผสม**ส่วนผสมที่ 1**

นำส่วนผสมต่าง ๆ ได้แก่ เกลือ ผงชูรส มะแขว่น และเม็ดผักชี มาคลุกผสมให้เข้ากันในกระทะ (ไม่ตั้งไฟ) ประมาณ ½ ชั่วโมง และนำไปมาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

ส่วนผสมที่ 2

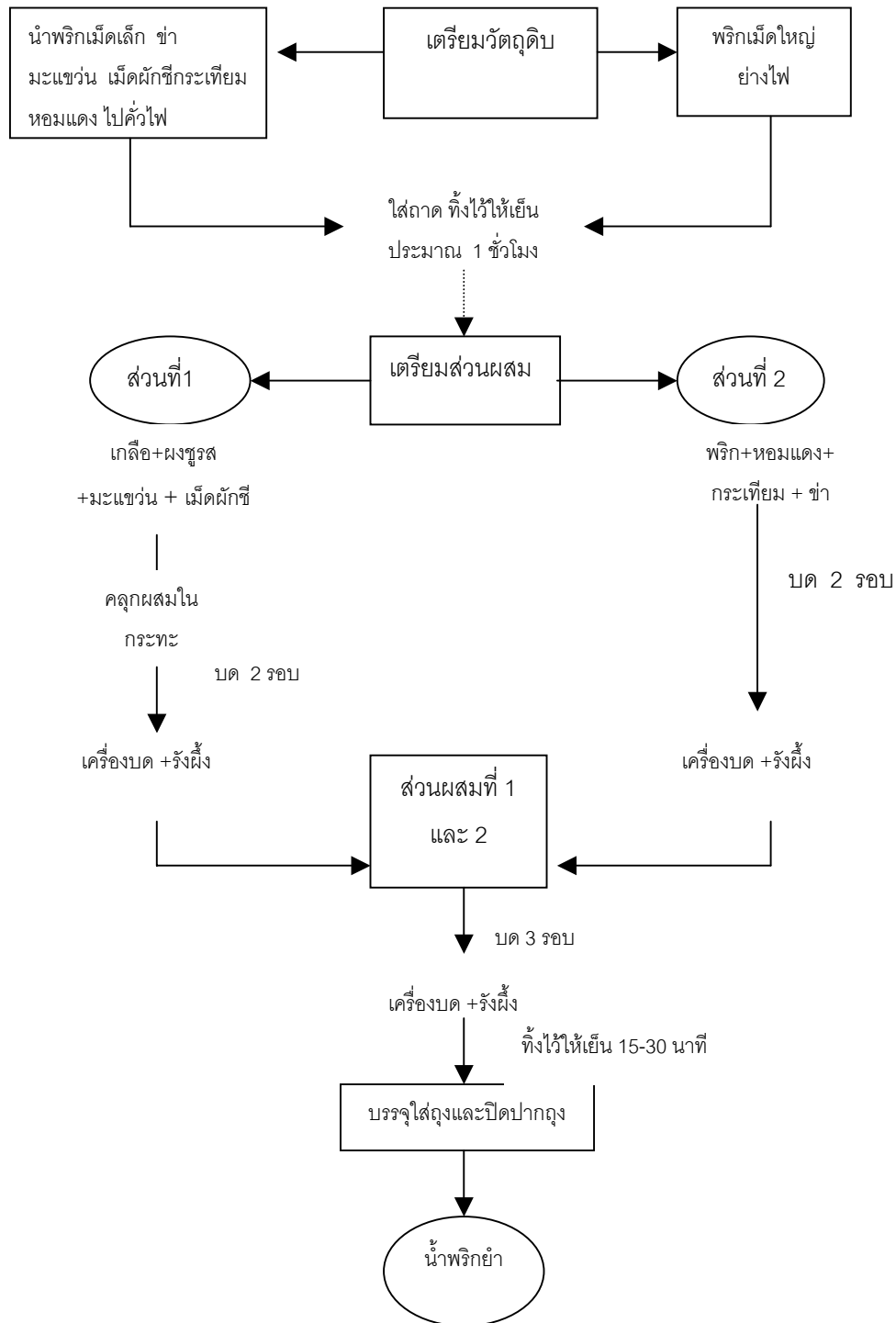
นำพริก หอมแดง กระเทียม และข่า มาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

ขั้นตอนที่ 3 ผสมส่วนผสมและบรรจุ

- 1) นำส่วนผสมที่ 1 และ 2 มาบดเข้าด้วยกันด้วย เครื่องบด โดยใช้รังผึ้งขนาด เซนติเมตร ประมาณ 3 รอบ

2) ทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 15-30 นาที นำมาตักใส่ถุงแก้วพร้อมชั่งน้ำหนัก และปิดปากถุงด้วยเครื่องปิดปากถุง

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกยาดังแผนภาพที่ 3.2



แผนภาพที่ 3.2 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกยา

3.6.3 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกแกงอ่อม

มีส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์ดังนี้

ตารางที่ 3.9 ส่วนประกอบและเครื่องอุปกรณ์การผลิตน้ำพริกแกงอ่อม

ส่วนประกอบ	อุปกรณ์
พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่ 0.8 กิโลกรัม	ไม้เสียบ ตะหลิว
พริกชี้ฟ้าเม็ดเล็ก 0.3 กิโลกรัม	มีด เครื่องปิดปากถุง
กระเทียม 1.3 กิโลกรัม	ครกมอญ ตะแกรง
หอมแดง 0.8 กิโลกรัม	ครกหิน เครื่องบด
มะแขว่น 2.5 ชีด	เตาอั้งโล่ กระทะใบบัว
ปลาร้า 0.7 กิโลกรัม	ถาดแสดนเลส เขียง
ผงชูรส 1 ชีด	ใบตอง ตะแกรง
เกลือ 1.5 ชีด	
เม็ดผักชี 1 ชีด	
ผิวมะกรูด 1 ชีด	
ปริมาณผลผลิตที่ได้ 5.5 กิโลกรัม หรือ 67 ถู (1 ถู น้ำหนักประมาณ 83 กรัม)	

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกแกงอ่อมมีขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมวัตถุดิบ

- พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่มาเสียบไม้และย่างไฟ ประมาณ 1 ชั่วโมง ส่วนพริกชี้ฟ้าเม็ดเล็ก นำไปคั่วในกระทะใบบัว ประมาณ 20 นาที/ครั้ง
- นำมะแขว่นและเม็ดผักชี ไปคั่วในกระทะประมาณ ½ ชั่วโมง แล้วตำด้วยครกหินให้ละเอียด ประมาณ 1 ชั่วโมง
- ข่า นำไปหั่นแว่น และนำไปคั่วในกระทะประมาณ 1 ชั่วโมง
- นำกระเทียมและหอมแดง ปลอกเปลือกแล้วนำไปคั่วประมาณ 1 ชั่วโมง
- จากนั้นนำส่วนผสมต่างใส่ถาด ตั้งไว้ให้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
- นำปลาร้าห่อด้วยใบตองและนำไปย่างบนตะแกรง ใช้เวลาประมาณ 1/2 ชั่วโมง ต่อปลาร้า 1 กก.

ขั้นตอนที่ 2 เตรียมส่วนผสม**ส่วนผสมที่ 1**

นำส่วนผสมต่าง ๆ ได้แก่ ปลาร้า เกลือ ผงชูรส มะแขว่น และเม็ดผักชี มาคลุกผสมให้เข้ากันในกระทะ (ไม่ตั้งไฟ) ประมาณ ½ ชั่วโมง และนำไปมาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

ส่วนผสมที่ 2

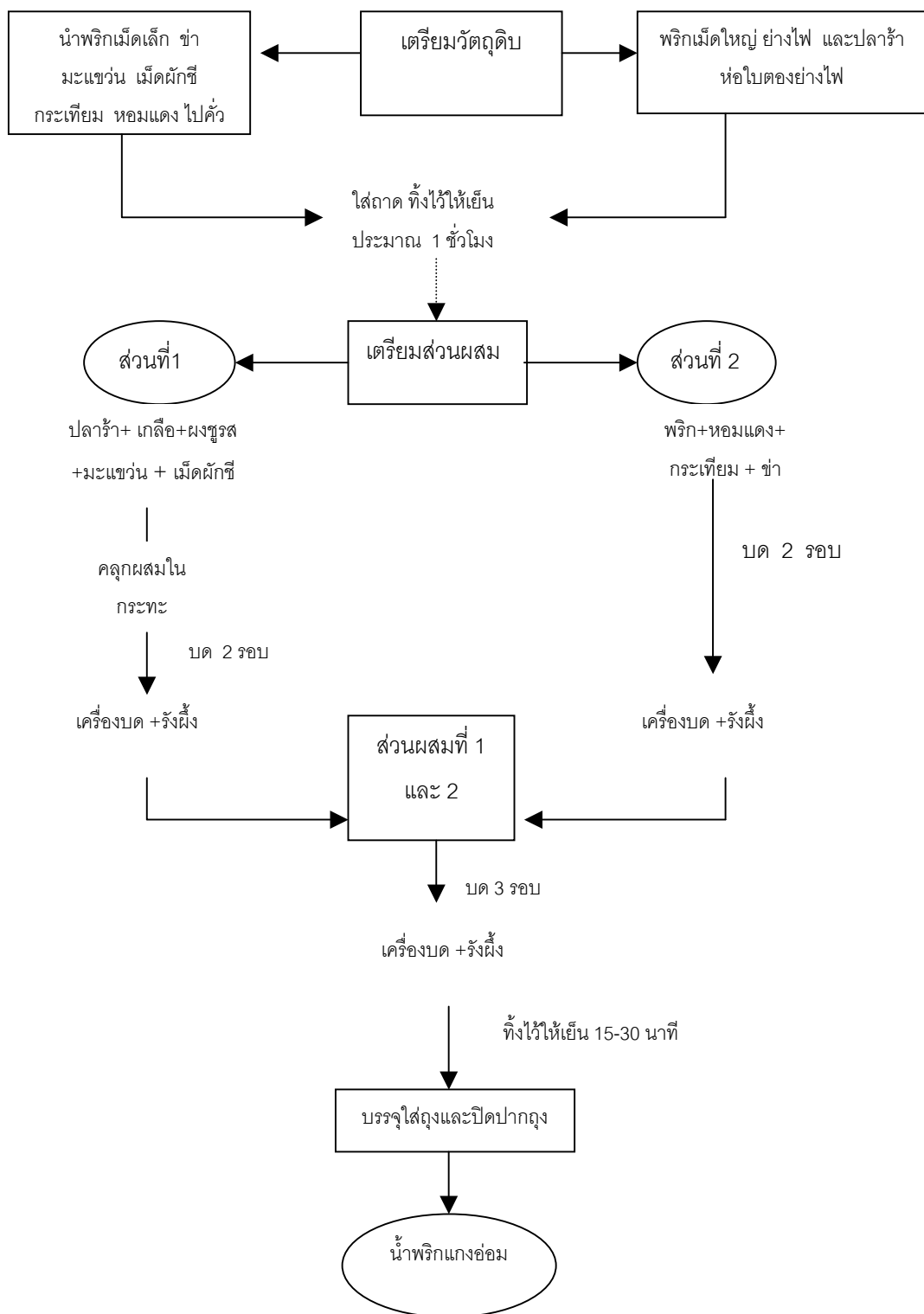
นำพริก หอมแดง กระเทียม และข่า มาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

ขั้นตอนที่ 3 ผสมส่วนผสมและบรรจุ

1) นำส่วนผสมที่ 1 และ 2 มาบดเข้าด้วยกันด้วย เครื่องบด โดยใช้รังผึ้งขนาด เซนติเมตร ประมาณ 3 รอบ

2) ทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 15-30 นาที นำมาตักใส่ถุงแก้วพร้อมชั่งน้ำหนัก และปิดปากถุงด้วย เครื่องปิดปากถุง

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกแกงอ่อมดังแผนภาพที่ 3.3



แผนภาพที่ 3.3 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกแกงอ่อม

3.6.4 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกตาแดง

มีส่วนประกอบ และเครื่องมืออุปกรณ์ดังนี้

ตารางที่ 3.10 ส่วนประกอบและเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตน้ำพริกตาแดง

ส่วนประกอบ			อุปกรณ์	
พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่	3	กิโลกรัม	ไม้เสียบ	ตะหลิว
กระเทียม	2	กิโลกรัม	มีด	เครื่องปิดปากถุง
หอมแดง	2.5	กิโลกรัม	ครกมอญ	ตะแกรง
ปลาร้า	1.5	กิโลกรัม	ครกหิน	เครื่องบด
ผงชูรส	3	ช้อน	เตาอั้งโล่	กระทะใบบัว
เกลือ	3	ช้อน	ถาดแช่ตนเลส	เขียง
			ใบตอง	ตะแกรง
ปริมาณผลผลิตที่ได้ 9 กิโลกรัม หรือ 109 กระปุก (1 ถุง น้ำหนักประมาณ 83 กรัม)				

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกตาแดงมีขั้นตอนในการเตรียมวัตถุดิบและส่วนผสมต่าง ๆ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 เตรียมวัตถุดิบ

- 1) พริกชี้ฟ้าเม็ดใหญ่มาเสียบไม้และย่างไฟ ประมาณ 1 ชั่วโมง
- 2) นำกระเทียมและหอมแดง ปลอกเปลือกแล้วนำไปคั่วประมาณ 1 ชั่วโมง
- 3) จากนั้นนำส่วนผสมต่างใส่ถาด ทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 1 ชั่วโมง
- 4) นำปลาร้าห่อด้วยใบตองและนำไปย่างบนตะแกรง ใช้เวลาประมาณ 1/2 ชั่วโมง ต่อปลาร้า

1 กก.

ขั้นตอนที่ 2 เตรียมส่วนผสม

ส่วนผสมที่ 1

นำส่วนผสมต่าง ๆ ได้แก่ ปลาร้า เกลือ และผงชูรส มาคลุกผสมให้เข้ากันในกระทะ (ไม่ตั้งไฟ) ประมาณ 1/2 ชั่วโมง และนำไปมาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

ส่วนผสมที่ 2

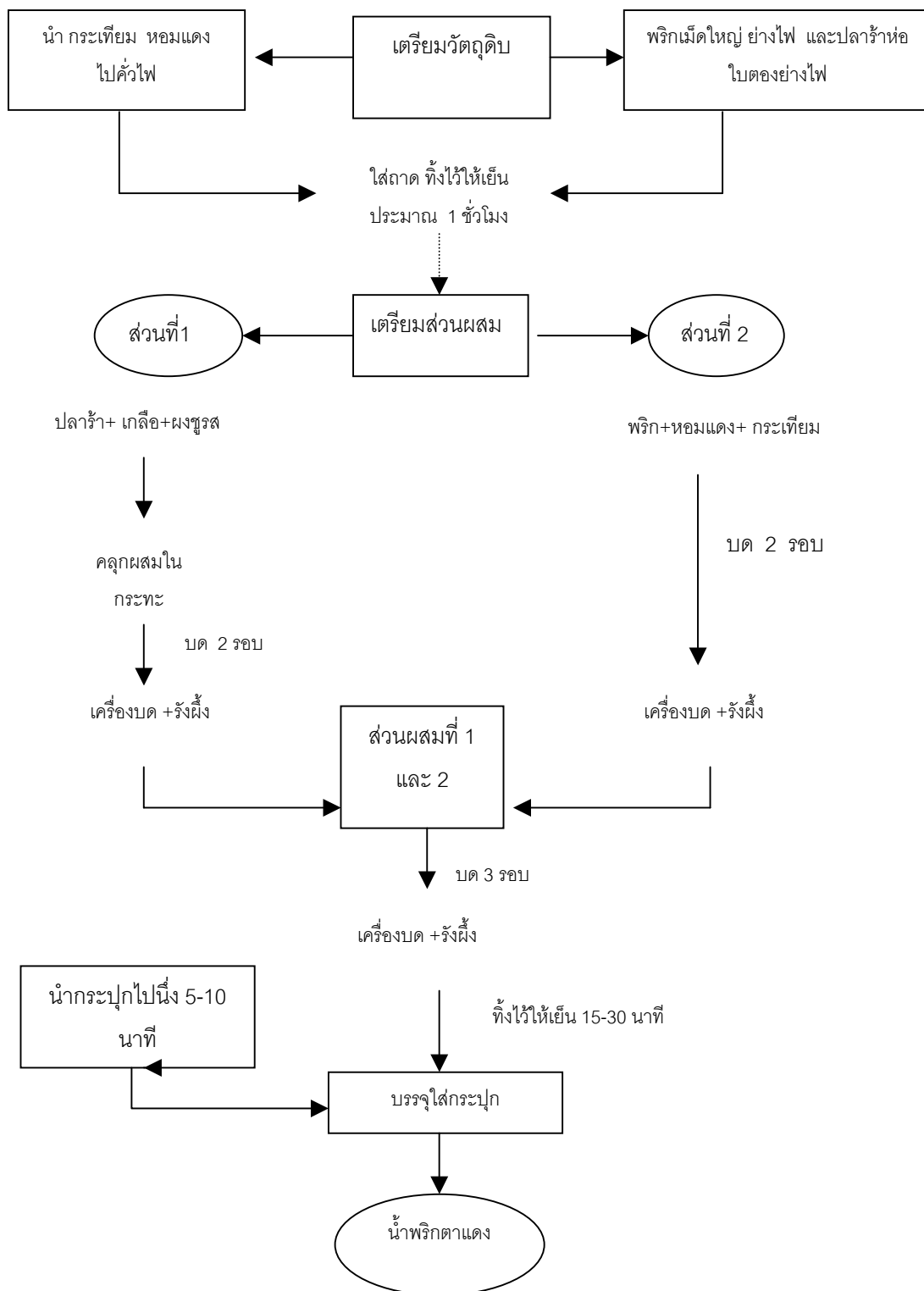
นำพริก หอมแดง และกระเทียม มาเข้าเครื่องบดโดยใช้รังผึ้งขนาดใหญ่ ประมาณ 2 รอบ

ขั้นตอนที่ 3 ผสมส่วนผสมและบรรจุ

- 1) นำส่วนผสมที่ 1 และ 2 มาบดเข้าด้วยกันด้วย เครื่องบด โดยใช้รังผึ้งขนาด เซนติเมตร ประมาณ 3 รอบ และทิ้งไว้ให้เย็นประมาณ 15-30 นาที

- 2) นำกระปุกไปนึ่งประมาณ 5-10 นาที และนำมาบรรจุน้ำพริกตาแดง

กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกตาแดงดังแผนภาพที่ 3.4



แผนภาพที่ 3.4 กรรมวิธีการผลิตน้ำพริกตาแดง

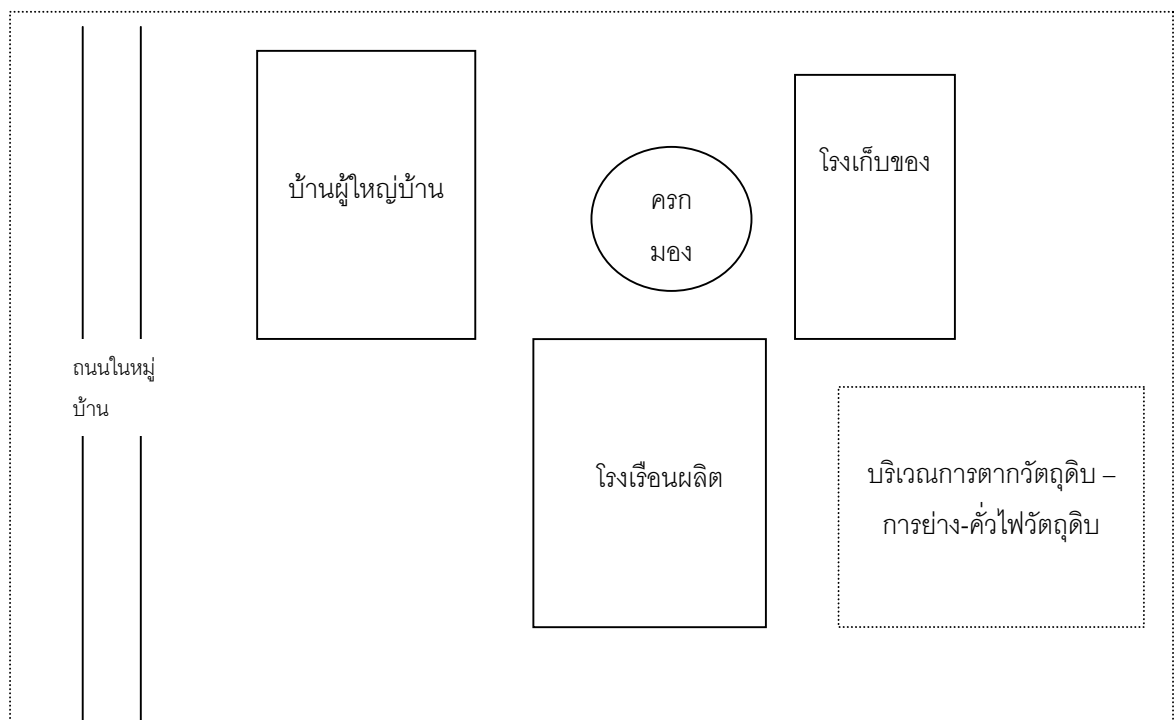
3.7 การพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต

การใช้เทคโนโลยีในการผลิตเป็นยังแบบดั้งเดิม เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตส่วนใหญ่ มีขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน ทำให้อาศัยแรงงานในการผลิตเป็นส่วนใหญ่ และใช้เครื่องมืออุปกรณ์ประเภท เครื่องบดและเครื่องปิดปากถุง แต่อย่างไรก็ตาม กลุ่มยังประสบปัญหาด้านกำลังการผลิตและการทำงานของเครื่องบดที่ยังไม่ได้ประสิทธิภาพ ดังนั้น กลุ่มมีการวางแผนที่จะจัดซื้อเครื่องบดที่มีกำลังการผลิตและประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต และช่วยลดระยะเวลาในการทำงาน

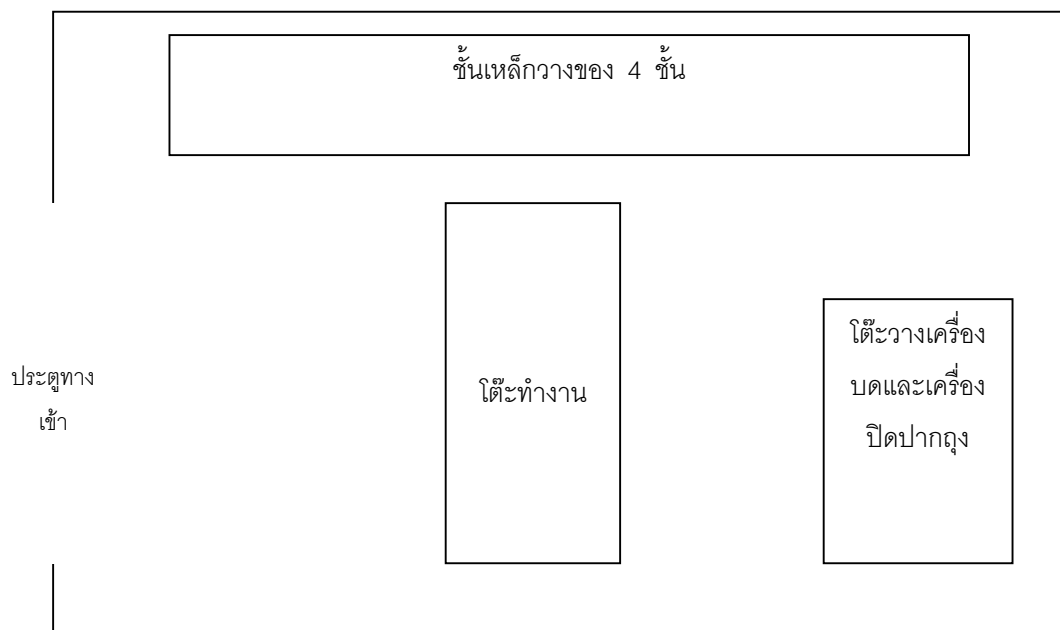
3.8 สภาพและผังของสถานที่ผลิต

สถานที่การผลิตของกลุ่ม ตั้งอยู่บริเวณบ้านผู้ใหญ่ มีขนาดพื้นที่ประมาณ 15 ตารางเมตร ลักษณะของโรงเรือนเป็นหลังคามุงสังกะสี ด้านข้างเปิดโล่ง (ภาคผนวกที่ก.16) ยังไม่มีการลาดพื้น และมีการมุงด้วยตาข่ายเพื่อป้องกันแมลง ซึ่งภายในโรงเรือนได้แบ่งพื้นที่เพื่อใช้ในการผลิตและจัดเก็บเครื่องมืออุปกรณ์ ซึ่งประกอบไปด้วย ชั้นวางของ โต๊ะ และเก้าอี้ สร้างเมื่อปี 2545 มูลค่าการก่อสร้างโรงเรือน 30,000 บาท

รายละเอียดแผนผังของโรงเรือนผลิตและแผนผังการจัดวางเครื่องมืออุปกรณ์การผลิต ดังภาพที่ 3.5 และ 3.6 ตามลำดับ



แผนภาพที่ 3.5 แผนผังโรงเรือนผลิต



แผนภาพที่ 3.6 แผนผังการจัดวางเครื่องมืออุปกรณ์การผลิต

3.9 การจัดการด้านสาธารณสุขและการจัดการของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต

การผลิตผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม ฯ จะมีของเสียที่เกิดจากกระบวนการผลิต คือ เศษวัตถุดิบ ซึ่ง กลุ่มฯ นำไปใส่ถุงพลาสติกและนำไปทิ้งในถังขยะ

สำหรับการจัดการด้านสาธารณสุขของกลุ่ม ฯ พบว่า มีสภาพที่เชื่อมต่อปะปนกับฝุ่นละออง เครื่องมือ/วัตถุดิบง่ายต่อการเปื้อนฝุ่น ซึ่งโดยภาพรวมทั่วไปโรงเรือนในการผลิตของสมาชิกยังไม่ถูกสุขลักษณะ มีรายละเอียดดังนี้

1. สถานที่ผลิต ตั้งห่างไกลจากหมู่บ้านและชุมชน ทำให้กระบวนการผลิตและการจัดการของเสียไม่รบกวนชุมชน
2. กลุ่มมีการใช้ตาข่ายคลุมโรงเรือน ผู้ผลิตใส่ถุงมือ ที่ครอบจมูก ใส่หมวก และผ้ากันเปื้อน ทุกครั้งที่มีการผลิต เพื่อป้องกันผลิตภัณฑ์ออกจากสิ่งที่ก่อให้เกิดอันตรายจากผู้บริโภคในระหว่างขั้นตอนการผลิต
3. กลุ่มมีการทำความสะอาดอุปกรณ์ก่อนและหลังการผลิต โดยการทำทำความสะอาดเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตและนำมาตากไว้ในที่ชั้นวางของ สำหรับเครื่องบดจะมีการนำน้ำมันมาเช็ดรังผึ้งเพื่อป้องกันสนิม มีการเก็บกวาดพื้นที่ผลิต และเช็ดทำความสะอาดครกมองด้วยผ้าสะอาด
4. ในระหว่างขั้นตอนการผสมส่วนผสม และการบรรจุน้ำพริก กลุ่มได้ทำงานบนโต๊ะทำงานที่สูงกว่า 60 เซนติเมตร แต่ในช่วงขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบ (การย่าง การคั่วไฟ) กลุ่มจะใช้บริเวณลานดินในการทำงาน

3.10 การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ในการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ จะทำการตรวจสอบในขั้นตอนก่อนการบรรจุ โดยสังเกตจากลักษณะสี กลิ่น และรสชาติของน้ำพริกแต่ละชนิด สำหรับน้ำพริกดิบที่มีคุณภาพสามารถเก็บไว้ได้ถึง 2 เดือน

ปี โดยเก็บไว้ในภาชนะที่ปิดฝา ส่วนน้ำพริกตาแดง น้ำพริกยำ และน้ำพริกแกงอ่อมถ้าเปิดกระปุกหรือถุงแล้ว ต้องเก็บไว้ในภาชนะที่ฝาปิดสนิทนำแช่ตู้เย็นจะเก็บไว้ได้อีก 2 เดือน

3.11 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการผลิต

3.11.1 ปัญหาด้านการผลิต

ปัญหาการสำรองวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบที่กลุ่ม ฯ ใช้ในการผลิต จะต้องจัดซื้อในช่วงเดือน เมษายนถึงมิถุนายน ซึ่งกลุ่มต้องใช้เงินทุนหมุนเวียนในการจัดซื้อถึง 3,000- 5,000 บาท ต่อครั้ง ซึ่งกลุ่มยังมีเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ กลุ่มมีการแก้ไขโดย ยืมเงินจากผู้ใหญ่บ้านในการสำรองจัดซื้อวัตถุดิบ

ปัญหาด้านเครื่องมือการผลิต ได้แก่ เครื่องบด ยังทำงานไม่ได้ประสิทธิภาพ ส่งผลต่อการกำลังการผลิตและระยะเวลาในการทำงาน นอกจากนี้ยังมีเครื่องอบ มูลค่า 50,000 บาท ที่กลุ่มได้รับการสนับสนุนจาก อบต. แต่กลุ่มไม่สามารถนำมาใช้ในการอบวัตถุดิบ (ปลาร้า) ของกลุ่มได้ เนื่องจาก เป็นเตาอบที่ใช้อบลำไยหรือกล้วย ประกอบกับขนาดเตาอบมีขนาดใหญ่ ทำให้โรงเรือนผลิตไม่สามารถจัดวางเตาอบได้

ปัญหาด้านกำลังการผลิต เนื่องจากแรงงานผลิตมีเพียง 8 คนประกอบกับ เป็นผู้สูงอายุ ทำให้ไม่สามารถคำสั่งซื้อจากลูกค้าประจำพร้อม ๆ กันได้

ปัญหาด้านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ในปัจจุบันกลุ่มได้ยกเลิก อย. หลังจากที่ถูกกลุ่มได้คืนหุ้นให้สมาชิก ประกอบกับสมาชิกในปัจจุบันยังขาดความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการขอ อย. จากหน่วยงาน

3.11.2 ความต้องการทางการผลิตของกลุ่ม ฯ

1. กลุ่ม ฯ ต้องการความช่วยเหลือด้านการสนับสนุนเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิต ที่เหมาะสมกับสภาพกำลังการผลิต วัตถุดิบที่ใช้ เพื่อให้ได้การผลิตที่มีประสิทธิภาพ และผลิตภัณฑ์ได้มาตรฐานตามการรับรองของ อย.

2. กลุ่มต้องการขยายกำลังการผลิต โดยกลุ่มอาจจะมีการวางแผนด้านการรับสมาชิกเพิ่ม

บทที่ 4

การบริหารการตลาด

4.1 การบริหารการตลาดและการวางแผนการตลาด

4.1.1 การบริหารการตลาด

ในช่วงปี 2544 – 2546 การบริหารการตลาดของกลุ่มฯ อยู่ภายใต้การดูแลของนางกนกวรรณ สร้อยสาย และนางปนัดดา สร้อยนาค โดยทำหน้าที่ด้านบริหารการตลาด รับคำสั่งซื้อจากลูกค้า ออกร้าน และส่งมอบสินค้าให้กับลูกค้า ซึ่งในการรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าจะไม่มีการวางมัดจำจากร้านค้า ใช้ระยะเวลา 4-5 วัน ในการส่งมอบสินค้า หลังจากได้รับคำสั่งซื้อ โดยกลุ่มฯจะไม่มีการให้เครดิตลูกค้า

ในช่วงปี 2547 การบริหารการตลาดนั้น สมาชิกจะช่วยกันดูแลและบริหารการตลาดร่วมกัน โดยมีป้าคำและนางคำน้อย เป็นผู้นำหลักในการหาตลาด ทั้งการรับคำสั่งซื้อ และบันทึกรายการจำหน่าย กลุ่มฯ จะมีการจัดสรรเงินร้อยละ 10 ของรายได้จากการขาย ให้กับตัวแทนกลุ่มฯที่นำสินค้าไปขายยังร้านต่าง ๆ

ในการจำหน่ายสินค้าแต่ละครั้ง กลุ่มฯจะมีการจดบันทึกยอดขายและปริมาณการขายของน้ำพริก แต่ละชนิด โดยนางคำน้อย เป็นผู้บันทึกบัญชีขาย

4.1.2 การวางแผนการตลาด

ด้านการวางแผนการตลาดของกลุ่มฯน้ำพริก ยังไม่มีการวางแผนอย่างชัดเจน เนื่องจากการตลาดของกลุ่มฯเป็นการตลาดแบบดั้งเดิม ซึ่งทำการผลิตเพื่อรอจำหน่ายและตามคำสั่งซื้อของลูกค้า สำหรับการวางแผนการตลาดในอนาคต กลุ่มฯจะเน้นการขยายช่องทางการตลาดและออกร้านตามงานต่าง ๆ เพิ่มขึ้น

4.2 การพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์

ตั้งแต่จัดตั้งกลุ่มฯปี 2544 จนถึงปัจจุบัน กลุ่มฯยังไม่มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เนื่องจากผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯเป็นอาหารแปรรูปพื้นบ้าน ที่มีการใช้ภูมิปัญญาดั้งเดิมของสมาชิกลำมาใช้ในการแปรรูปอาหาร

สำหรับบรรจุภัณฑ์ กลุ่มฯยังใช้บรรจุภัณฑ์ลักษณะแบบทั่วไปตั้งแต่เริ่มตั้งกลุ่มฯ มีเพียงฉลากสินค้าที่กลุ่มฯได้พัฒนาขึ้นมา เพื่อสร้างความเชื่อถือให้กับตัวสินค้า โดยมีการเพิ่มตรา OTOP และ เครื่องหมาย อย. ซึ่งผลจากการพัฒนาฉลากสินค้า ทำให้ยอดขายเพิ่มขึ้น รายละเอียดการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ดังตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 การพัฒนาผลิตภัณฑ์

รายการ	ปี (พ.ศ.)		
	2544	2545	2546-47
น้ำพริกแต่ละชนิด	● ●.....→		→
บรรจุภัณฑ์	● ●.....→		→
ฉลาก		● ●.....→	→

หมายเหตุ ; ●.....→ ช่วงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

●.....→ ช่วงการพัฒนาผลิตภัณฑ์

ที่มา ; จากการสำรวจ

4.3 ช่องทางการจัดจำหน่าย

4.3.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ

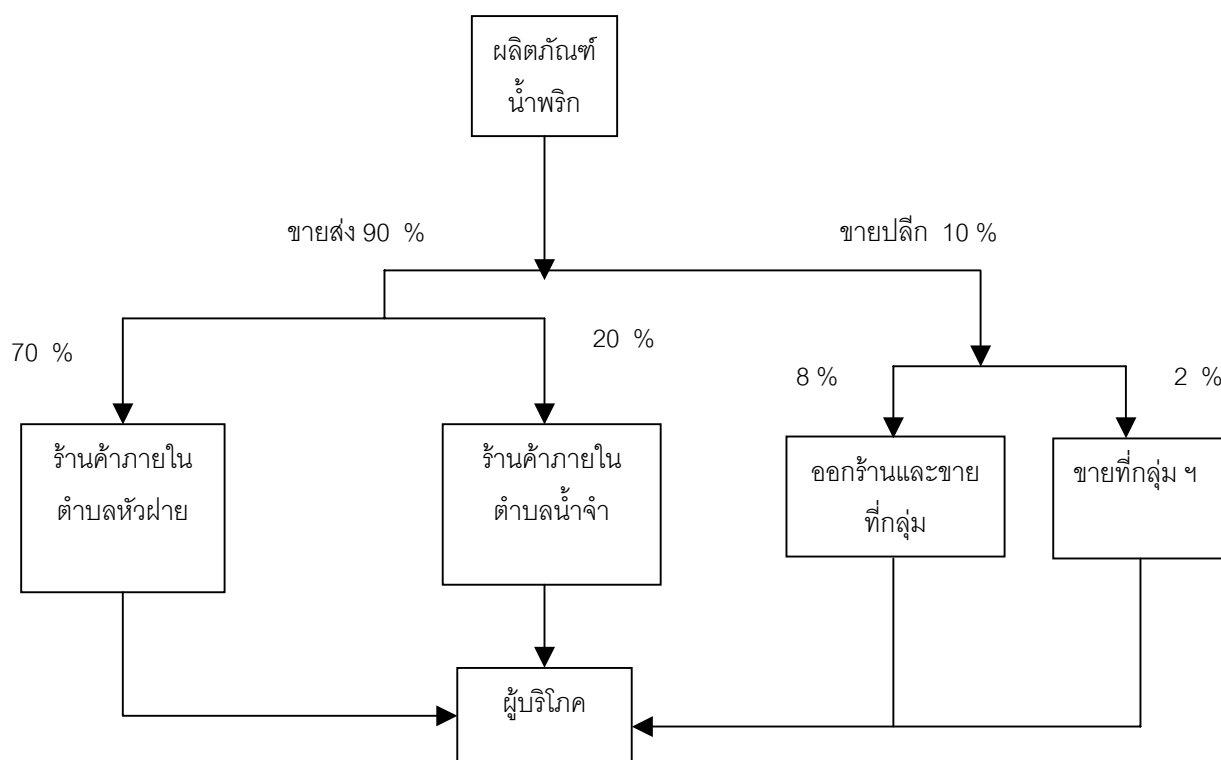
การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ในช่วงเดือนตุลาคม 46 – กรกฎาคม 47 มีมูลค่าการขายรวม 62,710 บาท ส่วนใหญ่เป็นลักษณะการขายส่ง มูลค่าการขายส่งผลิตภัณฑ์ทั้งปีเท่ากับ 56,440 บาท โดยคิดเป็นร้อยละ 90 ของมูลค่าขายผลิตภัณฑ์ทั้งหมด ช่องทางการขายส่งของกลุ่มฯ สามารถแบ่งได้ดังนี้

1. ร้านค้าในตำบลหัวฝาย มีร้านค้าประจำประมาณ 10 ร้าน กระจายไปตามหมู่บ้านต่าง ๆ ในตำบล มูลค่าการสั่งซื้อคิดเป็นร้อยละ 70 ของการขายรวม โดยจะมีการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ 2-3 เดือน/ครั้ง

2. ร้านค้าในตำบลน้ำจ้ว มีประมาณ 3 ร้าน มูลค่าการสั่งซื้อ คิดเป็นร้อยละ 20 ของการขายรวม โดยจะมีการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ 2 เดือน/ครั้ง

สำหรับมูลค่าการขายปลีก มีมูลค่าทั้งปีเท่ากับ 6,200 บาท โดยคิดเป็นร้อยละ 10 ของมูลค่าขายผลิตภัณฑ์ทั้งหมด โดยเป็นการออกร้านประมาณร้อยละ 2 ของมูลค่าการขายรวม ซึ่งในช่วงเดือนตุลาคม 46- กรกฎาคม 2547 กลุ่มฯ มีการออกร้าน 3 ครั้ง เป็นการออกร้านที่จัดขึ้นภายในตำบลสูงเม่นและตำบลหัวฝาย จังหวัดแพร่ ส่วนที่เหลือ ร้อยละ 8 เป็นการจำหน่ายให้ลูกค้าชาวจังหวัดที่ซื้อที่กลุ่มฯ ส่วนใหญ่เป็นผู้ที่มาศึกษาดูงานและเจ้าหน้าที่จากหน่วยงานต่าง ๆ

รายละเอียดช่องทางการจัดจำหน่ายดังแผนภาพที่ 4.1



แผนภาพที่ 4.1 ช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มฯ

สำหรับผู้ผลิตรายอื่นๆ ภายในพื้นที่เดียวกัน กลุ่มฯมีความเห็นว่า เป็นคู่แข่งด้านการตลาด ซึ่งมีทั้งที่เป็นกลุ่มอาชีพและธุรกิจรายเดี่ยว เนื่องจากทำการผลิตน้ำพริกเหมือนกัน สำหรับข้อได้เปรียบของคู่แข่งมีกำลังการผลิตและเงินทุนในการดำเนินการมากกว่ากลุ่มฯ แต่ข้อได้เปรียบของกลุ่มฯเหนือคู่แข่ง กลุ่มฯมีตลาดลูกค้าประจำภายในพื้นที่ มีผลิตภัณฑ์หลากหลายกว่า รวมทั้งได้รับการสนับสนุนจากผู้นำหมู่บ้าน

4.3.2 ช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกแต่ละชนิดของกลุ่มฯที่จัดจำหน่าย มียอดขายทั้งหมด 62,710 บาท โดยสัดส่วนยอดขายน้ำพริก लाभมีสัดส่วนมากที่สุด 32, 870 บาท คิดเป็นสัดส่วน 52.42 ของยอดขายทั้งหมด รองลงมาได้แก่ น้ำพริกตาแดง พริกย่ำ และพริกแกงขอม คิดเป็นร้อยละ 29.04 9.33 และ 9.22 ตามลำดับ

สำหรับช่องทางการจัดจำหน่ายของน้ำพริกแต่ละชนิดที่จำหน่ายให้ร้านค้าประจำทั้งภายในตำบลหัวฝายและตำบลน้ำจำ มีช่องทางการจัดจำหน่ายเหมือนกัน โดยร้านค้าแต่ละร้านจะสั่งซื้อน้ำพริกจากกลุ่มฯแต่ละชนิดคละกัน เฉลี่ยการสั่งซื้อน้ำพริกจากกลุ่มฯ 2-3 ครั้ง/เดือน ปริมาณการจัดซื้อประมาณ 200-500 บาท/ครั้ง รายละเอียดดังแผนภาพที่ 4.1

4.4 ราคาและการตั้งราคา

การกำหนดราคาขายของน้ำพริกเป็นการกำหนดตามราคาขายในท้องตลาด โดยพิจารณาจากต้นทุนการผลิต ซึ่งราคาขายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯมีทั้งราคาขายส่งและราคาขายปลีก ซึ่งมีรายละเอียดดังตารางที่ 4.2

ตารางที่ 4.2 ราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ

ผลิตภัณฑ์	บรรจุภัณฑ์	หน่วยสินค้า	ราคาขายส่ง (บาท)
น้ำพริกปลา	ถุง	1 ถุง (83 กรัม) 1 กิโลกรัม	10 100
น้ำพริกตาแดง	กระปุก	1 กระปุก (83 กรัม) 1 กิโลกรัม	10 100
น้ำพริกยำ	ถุง	1 ถุง (83 กรัม) 1 กิโลกรัม	10 100
น้ำพริกแกงอ่อม	ถุง	1 ถุง (83 กรัม)	10

ที่มา : จากการสำรวจ

จากการวิเคราะห์ต้นทุนการผลิตและต้นทุนการตลาด เพื่อนำมาพิจารณาในการตั้งราคาและการจัดการด้านการตลาดของกลุ่ม ฯ พบว่า กลุ่มฯผู้ผลิตมีค่าใช้จ่ายด้านการตลาด ได้แก่ ค่าบรรจุภัณฑ์ เมื่อพิจารณาถึงการตั้งราคาของกลุ่ม ฯ จากการวิเคราะห์ พบว่าผลิตภัณฑ์น้ำพริกแต่ละชนิดมีการบวกกำไรเพิ่มราคาแตกต่างกัน ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

การตั้งราคาของน้ำพริกตาแดง

การตั้งราคาขายส่ง เป็นการตั้งราคาจากต้นทุนการผลิตบวกกำไรเพิ่ม Mark up on cost (Mark on) โดยพิจารณาราคาขายในท้องตลาด รวมด้วย กลุ่มฯได้บวกกำไร 1 บาทเพิ่มจากต้นทุนของกลุ่มฯ 8 บาท เป็นราคาขาย 10 บาท ซึ่งมีอัตรากำไรต่อราคาขาย ร้อยละ 11 ในขณะที่ต้นทุนจากการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์ (9.12 บาท) มาวิเคราะห์ถึงการตั้งราคาพบว่า มีกำไร 0.88 บาท/กระปุก ทำให้มีอัตรากำไรต่อราคาขาย ร้อยละ 9.65 ดังนั้นหากกลุ่มฯยังคงต้องการกำไร ร้อยละ 11 จากราคาขาย กลุ่มฯควรขายที่ราคา 11-12 บาท หรือ การปรับลดต้นทุนการผลิต เพื่อขายในราคาเดิม

การตั้งราคาของน้ำพริกปลา

การตั้งราคาขายส่ง เป็นการตั้งราคาจากต้นทุนการผลิตบวกกำไรเพิ่ม Mark up on cost (Mark on) โดยพิจารณาราคาขายในท้องตลาด รวมด้วย กลุ่มฯได้บวกกำไร 2.5 บาทเพิ่มจากต้นทุนของกลุ่มฯ 8 บาท เป็นราคาขาย 10 บาท ซึ่งมีอัตรากำไรต่อราคาขาย ร้อยละ 7 ในขณะที่ต้นทุนจากการวิเคราะห์ทาง

เศรษฐศาสตร์ (7.87 บาท) มาวิเคราะห์ถึงการตั้งราคาพบว่า มีกำไร 2.13 บาท/ถุง ทำให้มีอัตรากำไรต่อราคาขาย ร้อยละ 27.06

การตั้งราคาของน้ำพริกแกงอ่อม

การตั้งราคาขายส่ง เป็นการตั้งราคาจากต้นทุนการผลิตบวกกำไรเพิ่ม Mark up on cost (Mark on) โดยพิจารณาราคาขายในท้องตลาด รวมด้วย กลุ่มฯได้บวกกำไร 1 บาทเพิ่มจากต้นทุนของกลุ่มฯ 8 บาท เป็นราคาขาย 10 บาท ซึ่งมีอัตรากำไรต่อราคาขาย ร้อยละ 33 ในขณะที่ต้นทุนจากการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์ (9.12บาท) มาวิเคราะห์ถึงการตั้งราคาพบว่า ได้กำไร 0.88 บาท/ถุง ดังนั้นหากกลุ่มฯยังคงต้องการกำไร 30 % จากราคาขาย กลุ่มฯควรขายที่ราคา 11-12 บาท หรือ การปรับลดต้นทุนการผลิต เพื่อขายในราคาเดิม

การตั้งราคาของน้ำพริกยำ

การตั้งราคาขายส่ง เป็นการตั้งราคาจากต้นทุนการผลิตบวกกำไรเพิ่ม Mark up on cost (Mark on) โดยพิจารณาราคาขายในท้องตลาด รวมด้วย กลุ่มฯได้บวกกำไร 2.5 บาทเพิ่มจากต้นทุนของกลุ่มฯ 8 บาท เป็นราคาขาย 10 บาท ซึ่งมีอัตรากำไรต่อราคาขาย ร้อยละ 33 ในขณะที่ต้นทุนจากการวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์ (9.83 บาท) มาวิเคราะห์ถึงการตั้งราคาพบว่า ได้กำไร 0.17 บาท/ถุง ดังนั้นหากกลุ่มฯยังคงต้องการกำไรร้อยละ 10 จากราคาขาย กลุ่มฯควรขายที่ราคา 12-13 บาท หรือ การปรับลดต้นทุนการผลิต เพื่อขายในราคาเดิม

รายละเอียดการตั้งราคา ดังตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.3 การตั้งราคาผลิตภัณฑ์

รายการ	น้ำพริกตาแดง				น้ำพริกปลา			
	1	การตั้งราคา	2	การตั้งราคา	1	การตั้งราคา	2	การตั้งราคา
1. ต้นทุนการผลิต	9	Mark on (ร้อยละ)	7.42	Mark on (ร้อยละ)	7.5	Mark on (ร้อยละ)	7.03	Mark on (ร้อยละ)
2. ต้นทุนการตลาด	0	11.11	1.7	9.65	0	33.33	0.84	27.06
3. ราคาขายส่ง	10		10		10		10	
5. ต้นทุนรวมต่อหน่วย (1)+(2)	9		9.12		7.5		7.87	
6. ส่วนต่างของราคาขายส่ง กับต้นทุนรวมต่อหน่วย (3)-(5)	1		0.88		2.5		2.13	

หมายเหตุ : 1) ต้นทุนกลุ่ม 2) ต้นทุนการผลิตจากการวิเคราะห์

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ 4.3 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกแกงอ่อม				น้ำพริกยำ			
	1	การตั้งราคา	2	การตั้งราคา	1	การตั้งราคา	2	การตั้งราคา
1. ต้นทุนการผลิต	7.5	Mark on (ร้อยละ)	6.82	Mark on (ร้อยละ)	9	Mark on (ร้อยละ)	8.99	Mark on (ร้อยละ)
2. ต้นทุนการตลาด	0	33.33	0.84	30.55	0	11.11	0.84	1.73
3. ราคาขายส่ง	10		10		10		10	
5. ต้นทุนรวมต่อหน่วย (1)+(2)	7.5		7.66		9		9.83	
6. ส่วนต่างของราคาขายส่ง กับต้นทุนรวมต่อหน่วย (3)-(5)	2.5		2.34		1		0.17	

หมายเหตุ : 1) ต้นทุนกลุ่ม 2) ต้นทุนการผลิตจากการวิเคราะห์

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

4.5 การส่งเสริมการขาย

การส่งเสริมการขายของกลุ่มฯ มีการใช้วิธีการต่าง ๆ ดังนี้

1. การออกร้าน ภายในจังหวัด จากการสนับสนุนของหน่วยงานภาครัฐ
2. การสร้างความเชื่อถือโดยการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการส่งมอบสินค้าให้ตรงตามกำหนด

4.5.1 วิธีการรักษาลูกค้าเก่า

วิธีการรักษาลูกค้าเก่าของกลุ่มฯ ได้แก่ การสร้างความเชื่อถือให้กับลูกค้า โดยกลุ่มฯ เน้นการผลิตที่มีคุณภาพ และรักษามาตรฐานของรสชาติและความสะอาด

4.5.2 วิธีการรักษาลูกค้าใหม่

วิธีการรักษาลูกค้าใหม่ ของกลุ่มฯ ได้แก่ การออกร้านภายในจังหวัด

สำหรับปัจจัยที่กลุ่มฯ เห็นว่า เป็นปัจจัยที่มีลูกค้าติดต่อซื้อขาย และสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มฯ เป็นประจำ เนื่องจากน้ำพริกของกลุ่มฯ มีรสชาติดี นอกจากนี้ กลุ่มฯ เน้นการผลิตที่มีคุณภาพ เพื่อสร้างความเชื่อถือและความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า

4.6 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการตลาด

4.6.1 ปัญหาด้านการตลาด

1. กลุ่มฯยังขาดความรู้ด้านการหาตลาด และขาดบุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านการตลาด
2. น้ำพริกเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตทั่วไปภายในพื้นที่ ทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกในซื้อน้ำพริกมากขึ้น

4.6.2 ความต้องการด้านการตลาด

1. แนวทางการขยายการตลาด โดยการฝึกอบรมความรู้ด้านการจัดการด้านการตลาด และการแนะนำช่องทางการตลาด รวมทั้งการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ในการจัดหาตลาดรองรับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ
2. ต้องการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อต่าง ๆ อย่างต่อเนื่อง

บทที่ 5

การเงิน

5.1 การบริหารการเงินและการวางแผนการเงิน

5.1.1 การบริหารการเงิน

ในช่วงปี 2544 – 2545 การบริหารการเงินดูแลโดยนางกนกวรรณ สร้อยสาย ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารด้านการจัดการเงินทุน ทั้งในด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ การรับจ่ายต่าง ๆ และมีเหรียญช่วยในการบันทึกบัญชีรับจ่าย

การหมุนเวียนเงินภายในกลุ่มฯ มีการจัดสรรการใช้เงินภายในกลุ่มฯ ดังนี้

1. การสำรองเงินสดเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบในแต่ละสัปดาห์เฉลี่ยประมาณ 500-1,000 บาท
2. การหักรายได้จากการขายน้ำพริก ร้อยละ 10 เข้ากองกลางเพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน

ในช่วงปี 2547 มีนางคำน้อย และนางคำ สมาชิกกลุ่มฯ เป็นผู้ดูแลด้านการรับจ่ายและการบันทึกบัญชีและจะมีการปันผลค่าแรงให้สมาชิกทุก 3 เดือน สำหรับการหมุนเวียนเงินทุนในช่วงนั้นเหมือนกับในช่วงปี 2544 – 2545 นอกจากนี้ถ้ากลุ่มฯขาดเงินทุนหมุนเวียนในการสำรองซื้อวัตถุดิบ เช่น กระเทียม กลุ่มฯ ได้รับการสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน

5.1.2 การวางแผนการเงิน

การวางแผนด้านการเงินของกลุ่มฯ จะเน้นด้านเงินทุนหมุนเวียนในการจัดซื้อวัตถุดิบ และการจัดสรรเงินคืนค่าตอบแทนให้กับสมาชิกผู้ผลิต

ปัจจัยและข้อจำกัดในการวางแผนทางการเงินของกลุ่มฯ ขึ้นอยู่กับ ยอดสั่งซื้อจากลูกค้าและราคาวัตถุดิบ ซึ่งส่งผลต่อเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มฯ

5.2 แหล่งเงินทุน

แหล่งเงินทุนของกลุ่มฯ มีการระดมทุนจากสมาชิก และการสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก ดังรายละเอียด

การระดมทุน

ในช่วงปี 2544 กลุ่มฯ มีการระดมทุนจากสมาชิก 50 คน คนละ 1 หุ่นๆ ละ 100 บาท รวม 5,000 บาท กลุ่มฯ นำมาใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มฯ ซึ่งปัจจุบันได้คืนหุ้นให้สมาชิกแล้ว

ในช่วงเดือนตุลาคม 2547 ได้มีการระดมทุนจากสมาชิก 8 คน คนละ 1 หุ่นๆ ละ 100 บาท รวม 800 บาท กลุ่มฯ นำมาใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มฯ

การให้เปล่า

ปี 2545 องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย (งบกระตุ้นเศรษฐกิจ) สนับสนุนเงินทุน 62,000 บาท กลุ่มฯ นำไปจัดซื้อเครื่องอบ และเครื่องบด

การสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน

ตั้งแต่เริ่มจัดกลุ่มฯ ผู้ใหญ่บ้าน สนับสนุนสถานที่ผลิต มูลค่ารวม 30,000 บาท และสนับสนุนเงินทุน
 สำหรับการจัดซื้อกระเทียม ประมาณ 1,000 – 3,000 บาท
 รายละเอียดแหล่งเงินทุนดังตารางที่ 5.1

ตารางที่ 5.1 แหล่งเงินทุนของกลุ่ม ฯ

แหล่งเงินทุน	ปีที่ได้	จำนวนเงิน (บาท)	วัตถุประสงค์การนำไปใช้	ระยะเวลา กู้ยืมเงิน(ปี)	เงื่อนไขการกู้ยืม
ระดมทุนจากสมาชิก	2544	5,000*	เงินทุนหมุนเวียน	-	-
ระดมทุนจากสมาชิก	2547	800	เงินทุนหมุนเวียน	-	-
องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย	2545	62,000	จัดซื้อเครื่องอบและเครื่องบด	-	เงินให้เปล่า
การสนับสนุนจากประธานกลุ่มฯ	2544 จนถึงปัจจุบัน	30,000	โรงเรือนผลิตและเงินทุนหมุนเวียน	-	-

หมายเหตุ : * ปัจจุบันได้คืนหนี้ให้สมาชิกหมดแล้ว

ที่มา : จากการสำรวจ

5.3 ผลการดำเนินงานและสถานภาพทางการเงิน

ในช่วงเดือนตุลาคม 2546 – กรกฎาคม 2547 กลุ่มฯ มียอดขายผลิตภัณฑ์รวม 62,710 บาท ซึ่งจากการวิเคราะห์ผลการดำเนินงานของกลุ่มฯ จะเห็นว่า น้ำพริกแต่ละชนิดได้กำไรรวมแตกต่างกัน ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้ น้ำพริกปลา มีกำไรรวมทั้งหมด 7,001.30 บาท และ น้ำพริกตาแดง มีกำไรรวมทั้งหมด 1,602.50 บาท ส่วนน้ำพริกยำ ขาดทุนรวมกันทั้งสิ้น 497.10 บาท

เมื่อนำกำไรรวมของน้ำพริกแต่ละชนิดมารวมกัน พบว่า มีกำไรรวมทั้งสิ้น 9,475.80 บาท รายละเอียดดังตารางที่ 5.2

ตารางที่ 5.2 ผลการดำเนินงานในช่วงเดือนตุลาคม 2546 - กรกฎาคม 2547

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนรวม (บาท)		ปริมาณการขาย (บาท)	รายได้รวม (บาท)	กำไรรวม (บาท)	
	กลุ่มฯ	การวิเคราะห์			กลุ่มฯ	การวิเคราะห์
1. น้ำพริกลาบ	24,652.50	25,868.69	3,287	32,870.00	8,217.50	7,001.3
2. น้ำพริกแกงอ่อม	4,387.50	4,481.10	585	5,850.00	1,462.50	1,368.9
3. น้ำพริกตาแดง	16,389.00	16,607.52	1,821	18,210.00	1,821.00	1,602.5
4. น้ำพริกยำ	5,202.00	6,277.08	578	5,780.00	578.00	(497.1)
รวม	50,631.00	53,234.39	6,271.00	62,710.00	12,079.00	9,475.6

ที่มา : ภาคผนวก ค.

จากการดำเนินงาน สามารถสรุปผลการดำเนินงานจากงบกำไรขาดทุน ณ วันที่ 31 กรกฎาคม 2547 ของกลุ่มฯ ดังนี้

กลุ่มแปรรูปอาหาร (น้ำพริก) หมู่ 12

ประมาณงบกำไรขาดทุน

สิ้นสุด วันที่ 31 กรกฎาคม 2547

	หน่วย : บาท	ร้อยละ
ยอดขายสุทธิ	62,710.00	100.00
หัก ต้นทุนขาย	39,954.10	63.71
กำไรขั้นต้น	22,755.90	36.29
หัก ค่าใช้จ่ายการขาย		
บรรจุภัณฑ์	6,833.70	10.90
หัก ค่าเสื่อมราคา	6,446.59	10.28
กำไรสุทธิจากการดำเนินการ	9,475.61	15.11
หัก ให้ตัวแทนขายร้อยละ 10 ^{1/}	6,271.00	
กำไรสุทธิ	3,204.61	5.11

หมายเหตุ : ^{1/} หมายถึง การหักเงินร้อยละ 10 จากยอดขายทั้งหมดให้ตัวแทนขาย

ที่มา : จากการคำนวณ

พิจารณาจากงบกำไรขาดทุนของกลุ่ม ฯ สามารถสรุปอัตราร้อยละของรายการต่าง ๆ ได้ดังนี้

- ต้นทุนขายเปรียบเทียบกับยอดขาย เป็นอัตราร้อยละ 63.71 ของยอดขาย หมายความว่า ทำให้กลุ่มฯมีกำไรขั้นต้นจากยอดขายถึงร้อยละ 36.29
- ด้านค่าใช้จ่ายด้านการขายและการบริหารเปรียบเทียบกับยอดขาย เป็นอัตราร้อยละ 21.18 ของยอดขาย และกำไรสุทธิ เปรียบเทียบกับยอดขาย เป็นอัตราร้อยละ 5.11 ซึ่งเป็นสัดส่วนค่อนข้างต่ำ เนื่องจากกลุ่มฯมีการจ่ายค่าตอบแทนให้แรงงานและตัวแทนขาย

5.3.1 สถานภาพทางการเงิน

สถานภาพทางการเงินของกลุ่มฯ

ตั้งแต่กลุ่ม ฯ เริ่มรวมเพื่อผลิตและขาย ในช่วงเดือนตุลาคม 2546 – กรกฎาคม 2547 สามารถสรุปสถานภาพทางการเงินของกลุ่ม ฯ ในปัจจุบัน ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้ กลุ่ม ฯ มีสินทรัพย์มูลค่ารวม 40,105 บาท ซึ่งสามารถแบ่งเป็นสินทรัพย์หมุนเวียน 7,384 บาท และสินทรัพย์ถาวร 32,721 บาท ส่วนของเจ้าหนี้มีมูลค่า 1,200 บาท และส่วนของเจ้าของ มีมูลค่ารวม 38,905 บาท

รายละเอียดสถานะทางการเงินของกลุ่ม ฯ สามารถสรุปประมาณการงบดุล ณ วันที่ 31 กรกฎาคม 2547 ซึ่งมีอัตราร้อยละของรายการต่าง ๆ ดังนี้

ด้านเงินสดและเงินฝาก มีอัตราร้อยละ 7.54 ของสินทรัพย์รวมทั้งหมด แสดงว่ามีสภาพคล่องทางการเงินค่อนข้างน้อย

ด้านหนี้สิน กลุ่ม ฯ มีสถานะที่พึ่งพาตนเองได้จากการที่กลุ่มฯมีหนี้สินหมุนเวียน ร้อยละ 2.99 ของหนี้สินและส่วนของเจ้าของ แสดงให้เห็นว่า กลุ่มฯมีสถานะด้านหนี้สินต่ำ ในขณะที่ กลุ่มฯ มีทุนเป็นของตนเองค่อนข้างสูง โดยมีส่วนของเจ้าของในอัตราร้อยละ 96.90 ของหนี้สินและส่วนของเจ้าของ แสดงให้เห็นว่า

รายละเอียดงบดุลดังต่อไปนี้

กลุ่มแปรรูปอาหาร (น้ำพริก) หมู่ 12

ประมาณการงบดุล

สิ้นสุด วันที่ 31 กรกฎาคม 2547

หน่วย : บาท

ร้อยละ

สินทรัพย์

สินทรัพย์หมุนเวียน

เงินสด		3,025.00	7.54
สินค้าคงคลัง		3,000.00	7.48
วัตถุดิบคงคลัง		1,359.00	3.39
		7,384.00	18.41

อาคารและอุปกรณ์

โรงเรือน	30,000.00		-
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	6,000.00	24,000.00	59.84
เครื่องบด	6,500.00		-
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	929.00	5,571.00	13.89
เครื่องมืออุปกรณ์อื่นๆ	4,400.00		
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	1,250.00	3,150.00	7.85
รวมสินทรัพย์		40,105.00	100.00

หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น

หนี้สินหมุนเวียน

เจ้าหนี้	1,200.00	2.99
<u>หนี้สินระยะยาว</u>		-
เงินกู้ระยะยาว	-	-

ส่วนของผู้ถือหุ้นกิจการ

ระดมทุนจากสมาชิก	800.00	1.99
อบต. ให้เปล่า	10,900.00	27.18
การสนับสนุนจากผู้ใหญ่บ้าน	24,000.00	59.84
กำไรสุทธิ	3,205.00	7.99
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	40,105.00	100.00

5.4 ปัญหาและความต้องการความช่วยเหลือด้านการเงิน

5.4.1 ปัญหาด้านการเงิน

กลุ่มฯยังขาดเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่มฯ ในการจัดซื้อวัตถุดิบสำรองไว้ ดังนั้นการผลิตแต่ละครั้งจะซื้อวัตถุดิบในจำนวนที่พอดีกับการผลิต ทำให้ต้องซื้อวัตถุดิบราคาแพงในบางช่วง

ซึ่งพบว่า สภาพคล่องของกลุ่มฯ ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน และกำไรสุทธิอยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ ส่งผลให้สมาชิกไม่มีเงินทุนสำรองเพื่อใช้ในการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตในปีต่อไป

สำหรับปัญหาด้านการเงินของกลุ่มฯ พบว่า กลุ่มฯยังบริหารการเงินยังไม่มีประสิทธิภาพ จะพิจารณาได้จาก กลุ่มฯ ไม่ได้ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต (เตาอบมูลค่า 50,000 บาท) จากที่ได้รับการสนับสนุนมาดำเนินการผลิตเพื่อสร้างรายได้ให้กับกลุ่มฯ ทำให้ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุนของกลุ่มฯ อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ (อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม 24.46 % และอัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น 4.00 %)

5.4.2 ความต้องการช่วยเหลือด้านการเงิน

กลุ่มฯต้องการเงินทุนหมุนเวียน เป็นลักษณะเงินให้เปล่าจำนวน 20,000 -30,000 บาท เพื่อใช้ในการจัดซื้อวัตถุดิบ เป็นค่าสนับสนุนการศึกษาดูงาน และลงทุนในเครื่องมืออุปกรณ์การผลิต (เครื่องบด)

บทที่ 6

SWOT Analysis และศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ

6.1 จุดอ่อน จุดแข็ง อุปสรรค และโอกาส (SWOT Analysis)

6.1.1 จุดแข็ง

1. การจัดการองค์กร

- กลุ่มฯ มีการรวมกลุ่มสมาชิกภายในหมู่บ้าน ทำให้การบริหารจัดการค่อนข้างสะดวก มีความคล่องตัว และการสื่อสารข้อมูลข่าวสาร ทำได้รวดเร็ว
- การรวมกลุ่มของสมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุภายในชุมชน ซึ่งมีความคุ้นเคย และช่วยเหลืองานกันเป็นอย่างดี ทำให้การทำงานค่อนข้างราบรื่นและสร้างความสามัคคีในกลุ่มฯ

2. การผลิต

- กระบวนการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน ทำให้สมาชิกผู้ผลิตได้มีส่วนร่วมในการผลิตทุกขั้นตอน
- ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ได้นำวัตถุดิบในชุมชน และภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารมาประยุกต์ใช้และสร้างมูลค่าเพิ่มในการผลิต
- มีโรงเรือนและอุปกรณ์การผลิตเพียงพอสำหรับสถานการณ์การผลิตในปัจจุบัน
- การจัดการด้านสาธารณสุข อยู่ในระดับเหมาะสมระดับหนึ่ง

3. การตลาด

- กลุ่มฯ มีลูกค้าประจำภายในตำบลหัวฝายและตำบลน้ำจ้ำ
- มีการจ่ายค่าตอบแทนให้ตัวแทนทั้งภายนอกและสมาชิกกลุ่มฯ ที่นำผลิตภัณฑ์ไปขาย
- ผู้บริโภคให้ความเชื่อถือผลิตภัณฑ์กลุ่มฯ จากการที่กลุ่มฯ มีบรรจุภัณฑ์และสติ๊กเกอร์

4. การเงิน

- มีการระดมทุนเริ่มแรกในการรวมกลุ่มฯ ทำให้กลุ่มฯ เริ่มมีการพึ่งพาตนเอง มีความรู้สึกเป็นเจ้าของและเกิดความสามัคคีภายในกลุ่มฯ
- กลุ่มฯ มีการจัดสรรรายได้และค่าใช้จ่ายอย่างชัดเจน
- มีการบันทึกบัญชีรับจ่าย

6.1.2 จุดอ่อน

1. การจัดการองค์กร

- ขาดผู้นำกลุ่มฯ และคณะกรรมการในการบริหารจัดการกลุ่มฯ ทำให้การบริหารงานไม่ต่อเนื่อง

- สมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ อาจทำให้การสืบทอดและการบริหารจัดการภายในกลุ่มฯ ไม่ยั่งยืน

2. การผลิต

- ในปัจจุบัน ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ ยังไม่ได้ อย. เนื่องจากกลุ่มฯ ได้ยกเลิกเครื่องหมายดังกล่าวไปแล้ว หลังจากที่ได้มีการแบ่งจุดผลิตออกเป็น 2 จุด และมีการหยุดการผลิตไปชั่วคราว
- กำลังการผลิตไม่เพียงพอ

3. การตลาด

ตลาดของกลุ่มฯ ยังจำกัดและเป็นการตลาดแบบตั้งรับ เนื่องจากขาดบุคลากรในการทำหน้าที่ด้านการตลาด

4. การเงิน

ขาดเงินทุนหมุนเวียนในบางช่วงเพื่อสำรองวัตถุดิบ (กระเทียม) ไว้ใช้ในการผลิต ทำให้กลุ่มฯ มีต้นทุนวัตถุดิบค่อนข้างสูง

6.1.3 โอกาส

- กลุ่มฯ เป็นกลุ่มผู้สูงอายุในหมู่บ้าน ทำให้ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งด้านเงินทุน การจัดฝึกอบรม และการให้คำแนะนำต่าง ๆ
- นโยบายหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
- ความนิยมในการบริโภคอาหารแปรรูปในท้องถิ่น เนื่องจากภาครัฐสนับสนุนโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์
- ภายในชุมชนมีการทำการเกษตร ซึ่งเป็นแหล่งวัตถุดิบของกลุ่มฯ

6.1.4 ข้อจำกัด/อุปสรรค

- ราคาวัตถุดิบในบางช่วงฤดู
- ผู้ผลิตรายอื่น ๆ (ทั้งกลุ่มอาชีพและเอกชน) มีผู้ผลิตมากมาย ทำให้เกิดปริมาณการผลิตผลิตภัณฑ์น้ำพริกมากในท้องตลาด อาจส่งผลต่อราคาผลิตภัณฑ์

6.2 ศักยภาพการดำเนินงานของกลุ่มฯ

6.2.1 ศักยภาพการจัดการองค์กรของกลุ่มฯ

ด้านการบริหารจัดการของกลุ่มแปรรูปอาหาร (น้ำพริก) ตั้งแต่จัดตั้งกลุ่มฯ 2544- 2546 นั้น มีการจัดการองค์กรค่อนข้างมีศักยภาพ เนื่องจากมีผู้นำกลุ่มฯ ที่มีความรู้ความสามารถ และมีการจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นมาบริหารงาน แต่หลังจากมีการแยกจุดผลิตเป็น 2 จุด การบริหารจัดการในภาพรวมเริ่มไม่มีประสิทธิภาพ เนื่องจากสมาชิกทั้งสองจุด ไม่มีการทำกิจกรรมร่วมกัน จนกระทั่งมีการคืนหุ้นให้สมาชิก

สำหรับการจัดการองค์กรในปัจจุบัน ถ้าพิจารณาถึงในแง่การดำเนินงานภายในองค์กรยังไม่ค่อยมีประสิทธิภาพ เนื่องจากเป็นการบริหารงานแบบเครือญาติ ยังไม่มีการจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นมาบริหารงาน

และ กลุ่มฯยังขาดผู้นำในการบริหารจัดการและประสานงานกับทางหน่วยงานภายนอก รวมทั้งสมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ อาจส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนขององค์กรในอนาคต

แต่อย่างไรก็ตาม สมาชิกกลุ่มฯยังช่วยกันทำงาน และมีความสามัคคีกลมเกลียว อีกทั้งการผลิตและขายน้ำพริกของกลุ่มฯ ช่วยสร้างรายได้ให้กับผู้สูงอายุในชุมชน ซึ่งได้บรรลุวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มฯในระดับหนึ่ง

6.2.2 ศักยภาพการผลิต

6.2.2.1 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

สำหรับการพิจารณาถึงศักยภาพผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ จะพิจารณาเปรียบเทียบศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย (อัตรากำไรต่อราคาขาย และอัตรากำไรต่อต้นทุนรวม) และศักยภาพด้านยอดขายต่อปีของผลิตภัณฑ์

เมื่อเปรียบเทียบศักยภาพในการทำกำไรต่อหน่วย ซึ่งพิจารณาถึง กำไรต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแต่ละชนิด พบว่า น้ำพริกแกงอ่อม มีความสามารถในการทำกำไรต่อหน่วยมากที่สุด โดยมีอัตรากำไรต่อราคาและอัตรากำไรต่อต้นทุนมากที่สุด (ร้อยละ 23.40 และ 30.55) รองลงมา เป็นน้ำพริกปลา และ น้ำพริกตาแดง ตามลำดับ

เมื่อเปรียบเทียบศักยภาพด้านยอดขายต่อปีของผลิตภัณฑ์ ซึ่งพิจารณาถึง อัตรายอดขายของผลิตภัณฑ์ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์หลัก ของผลิตภัณฑ์น้ำพริกแต่ละชนิด พบว่า น้ำพริกปลา มีอัตรายอดขายของผลิตภัณฑ์ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์หลักมากที่สุด (ร้อยละ 52.42) รองลงมา เป็นน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกแกงอ่อม คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.04 และ 9.33 ตามลำดับ สาเหตุที่น้ำพริกปลา มีอัตรายอดขายของผลิตภัณฑ์ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์หลักมากที่สุด อาจจะเนื่องมาจาก ผู้บริโภคท้องถิ่นนิยมบริโภคปลา ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่น ทำให้มีการซื้อจากผู้บริโภคค่อนข้างมาก ประกอบกับเป็นอาหารที่ชาวบ้านนิยมประกอบเป็นอาหารในช่วงที่มีงานบุญและงานประเพณีต่าง ๆ

จากการวิเคราะห์ศักยภาพของผลิตภัณฑ์ดังกล่าวข้างต้น จะเห็นได้ว่า น้ำพริกปลา เป็นผลิตภัณฑ์หลักที่มีศักยภาพมากที่สุด ซึ่งกลุ่มฯ ควรจะมีการศึกษาแนวทางการรักษาคุณภาพและมาตรฐานความสะอาด และความปลอดภัย เพื่อขอรับ อย. ต่อไป รวมถึงพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์รูปแบบให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค รายละเอียดดังตารางที่ 6.1

ตารางที่ 6.1 ศักยภาพของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์	หน่วย	ปริมาณ การขาย (บาท)	ราคาขาย เฉลี่ย/หน่วย (บาท)	ยอดขายรวม	อัตรายอดขายของผลิต ภัณฑ์ต่อยอดขายรวมของ ผลิตภัณฑ์หลัก (ร้อยละ)	ราคาขาย เฉลี่ย/หน่วย (บาท)	ต้นทุน/ หน่วย (บาท)	กำไร/หน่วย (บาท)	อัตรากำไร ต่อราคาขาย (ร้อยละ)	อัตรากำไรต่อ ต้นทุน (ร้อยละ)
1.น้ำพริกลาบ	ถุง	3,287	10.00	32,870.00	52.42	10.00	7.87	2.13	21.30	27.06
2.น้ำพริกแกงอ่อม	ถุง	585	10.00	5,850.00	9.33	10.00	7.66	2.34	23.40	30.55
3.น้ำพริกตาแดง	กระปุก	1,821	10.00	18,210.00	29.04	10.00	9.12	0.88	8.80	9.65
4.น้ำพริกยำ	ถุง	578	10.00	5,780.00	9.22	10.00	10.86	-0.86	-8.60	-7.92
รวม		6,271		62,710	100.00					

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

6.2.3 ศักยภาพของการผลิต

1. ศักยภาพของปัจจัยการผลิต

เมื่อพิจารณาถึงศักยภาพของปัจจัยการผลิต จะพบว่า ค่อนข้างมีศักยภาพ เนื่องจากกระบวนการผลิตไม่ยุ่งยากซับซ้อน ทำให้อุปกรณ์เครื่องมือในการผลิต รวมถึงแรงงาน ที่เป็นปัจจัยการผลิตอย่างหนึ่ง ค่อนข้างเหมาะสมและเพียงพอ สำหรับการผลิตน้ำพริกของกลุ่มฯ

ในส่วนปัจจัยด้านวัตถุดิบที่กลุ่มฯใช้ในการผลิต ค่อนข้างมีศักยภาพ เนื่องจากเป็นวัตถุดิบภายในชุมชน และกลุ่มฯอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบอื่น ๆ ภายในจังหวัด แต่อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบที่กลุ่มฯใช้ในการแปรรูปเป็นผลผลิตทางการเกษตร ซึ่งมีอายุการเก็บรักษาสั้น กลุ่มฯ ควรจะมีการวางแผนด้านการเก็บรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ และการเก็บรักษาสภาพผลิตภัณฑ์ ให้มีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น

2. ศักยภาพของกระบวนการผลิต

ถ้ามองถึงกระบวนการผลิตน้ำพริกของกลุ่มฯ ในปัจจุบัน นับว่าเป็นกระบวนการผลิตที่ค่อนข้างมีประสิทธิภาพเนื่องจาก กระบวนการผลิตง่าย ไม่ซับซ้อน ประกอบกับสมาชิกมีความชำนาญในการผลิต และมีการจัดการของเสียและการจัดการด้านสาธารณสุขเหมาะสมในระดับหนึ่ง

6.3 ศักยภาพทางการตลาด

การตลาดของกลุ่มแปรรูป (น้ำพริก) จากการดำเนินงานที่ผ่านมา กลุ่มฯ มีประสิทธิภาพในการบริหารการตลาดค่อนข้างน้อย เนื่องจากลักษณะการตลาดของกลุ่มฯ เป็นแบบตั้งรับ ส่วนใหญ่เป็นการผลิตตามคำสั่งซื้อ ซึ่งกลุ่มฯยังขาดบุคลากรในการหาตลาด ทำให้ตลาดของกลุ่มฯยังจำกัดอยู่ในระดับตำบล เมื่อพิจารณาปัจจัยทางการตลาด พบปัจจัยที่แต่ละด้านมีศักยภาพแตกต่างกันได้แก่

1. ปัจจัยด้านส่งเสริมการขาย กลุ่มฯมีการใช้วิธีการส่งเสริมการขาย โดยเน้นออกร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการสร้างความเชื่อถือกับลูกค้า

2. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ของกลุ่มฯ เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปที่ได้รับความนิยมภายในท้องถิ่น และยังเป็นที่ต้องการของผู้บริโภคทั่วไป กลุ่มฯควรจะมีการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้แตกต่างจากกลุ่มผู้ผลิตอื่น ๆ เพื่อเป็นการขยายช่องทางการตลาด

3. ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ของกลุ่มฯยังไม่มีศักยภาพเท่าที่ควร เนื่องจากกลุ่มขาดผู้นำในการหาตลาด ถึงแม้จะมีการให้คำตอบแทนตัวแทนขาย แต่เป็นในลักษณะการติดต่อกับลูกค้าประจำ ยังไม่มีการหาช่องทางการตลาดใหม่ ๆ รวมทั้งขาดความรู้ความเข้าใจในการบริหารการตลาด

4. ปัจจัยด้านราคา ยังไม่มีศักยภาพเท่าที่ควร เนื่องจาก เกิดการตัดราคาระหว่างกลุ่มผู้ผลิต และมีการผลิตน้ำพริกเหมือนกัน ทำให้มีปริมาณสินค้าที่มาก ส่งผลต่อราคาส่งของกลุ่มฯ

6.4 ศักยภาพทางการเงิน

จากการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน สามารถสรุปผลการวิเคราะห์ได้ดังนี้

สภาพคล่องของกลุ่ม ฯ อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ เมื่อพิจารณาจาก อัตราหมุนเวียน และอัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น เนื่องจากกลุ่มฯ มีสินทรัพย์ที่เปลี่ยนเป็นเงินสดได้ค่อนข้างน้อย ประกอบกับกลุ่มฯ มีสินทรัพย์หมุนเวียนเพียงร้อยละ 18.41 ของสินทรัพย์รวม (ข้อมูลจากงบดุล) และมีทุนหมุนเวียนสุทธิ 4,825 บาท

ประสิทธิภาพในการดำเนินงานของกลุ่ม ฯ อยู่ในเกณฑ์ระดับปานกลาง เมื่อพิจารณาจาก อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง อายุสินค้า รอบธุรกิจ และอัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมดและอัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร จะเห็นได้จาก อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง มี 4.58 ครั้ง/ปี อายุสินค้าเฉลี่ยประมาณ 79.64 วัน แสดงให้เห็นว่า กลุ่มฯ จะสามารถจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้ต้องใช้เวลาราว 2 เดือน นอกจากนี้รอบธุรกิจของผลิตภัณฑ์ นานถึง 79.64 วัน ซึ่งให้เห็นว่า การผลิตจนถึงการจำหน่ายต้องใช้เวลานานถึง 2 เดือน เช่นกัน ซึ่งส่งผลต่อสภาพคล่องของกลุ่ม ฯ นอกจากนี้อัตราหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด เท่ากับ 1.62 ครั้ง แสดงว่า สินทรัพย์ทั้งหมดจะก่อให้เกิดยอดขาย 1.62 ครั้ง / ปี หรือ ยอดขายเป็น 1.62 เท่าของสินทรัพย์ทั้งหมด และอัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวรเท่ากับ 1.92 ครั้ง สินทรัพย์ถาวรจะก่อให้เกิดยอดขาย 1.92 ครั้ง/ปี หรือ ยอดขายเป็น 1.92 เท่าของสินทรัพย์ถาวรสุทธิ แสดงว่า ประสิทธิภาพในการใช้สินทรัพย์เพื่อการดำเนินงานของกลุ่ม ฯ ค่อนข้างไม่มีประสิทธิภาพ (ตารางที่ 6.2)

ความสามารถในการกู้ยืมหรือความเสี่ยงในการกู้ยืม อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างดี เมื่อพิจารณาจากอัตราส่วนหนี้สินและหนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ เท่ากับ ร้อยละ 3.10 และ 1.50 เท่า แสดงว่า ทุก ๆ 100 บาท ของสินทรัพย์ทั้งหมด ธุรกิจมีภาระผูกพันที่จะต้องชำระหนี้ทั้งหมด 3.10 บาท ซึ่งให้เห็นว่า กลุ่ม ฯ มีความเสี่ยงในการกู้ยืมน้อย

ความสามารถในการทำกำไร เมื่อพิจารณาจาก อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขายและอัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย อยู่ในเกณฑ์ระดับต่ำ ซึ่งให้เห็นว่า กลุ่ม ฯ มีผลตอบแทนจากการขายสินค้าค่อนข้างน้อย อาจจะเนื่องมาจาก ต้นทุนการผลิตน้ำพริกบางชนิดค่อนข้างสูง แต่กลุ่มฯ ต้องจำหน่ายสินค้าในราคาตามท้องตลาด

ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ เมื่อพิจารณาจาก อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวมและอัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น แสดงว่า ผลการลงทุนของกลุ่ม ฯ อยู่ในระดับที่น่าไม่พอใจ อาจจะเนื่องมาจากกลุ่มฯ มีผลตอบแทนสุทธิต่อค่อนข้างต่ำ ส่งผลให้ผลตอบแทนแก่เจ้าของต่ำไปด้วย รวมทั้งกลุ่มฯ มีหักค่าตอบแทนให้กับแรงงานผู้ผลิตและตัวแทนขายก่อนหักเงินกำไรสุทธิเข้าของกลาง

จากการวิเคราะห์ สามารถสรุป ศักยภาพทางการเงินของกลุ่ม ฯ ได้ว่า กลุ่ม ฯ มีศักยภาพทางการเงินค่อนข้างต่ำ เนื่องจาก สภาพคล่อง ประสิทธิภาพในการดำเนินงานของกลุ่ม ฯ ความสามารถในการทำกำไร และผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ แต่ความสามารถในการกู้ยืมหรือความเสี่ยงในการกู้ยืม อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างดี รายละเอียดดังตารางที่ 6.2

ตารางที่ 6.2 อัตราส่วนทางการเงิน

อัตราส่วน	กลุ่ม ฯ
อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)	
1. อัตราส่วนทุนหมุนเวียน	5.02 เท่า
2. อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น	2.52 เท่า
3. ทุนหมุนเวียนสุทธิ	4,825 บาท
อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity /efficiency Ratio)	
4. อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง	4.58 ครั้ง
5.อายุสินค้า	79.64 วัน
6. รอบธุรกิจ	79.64 วัน
7. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด	1.62 ครั้ง/เท่า
8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร	1.92 ครั้ง/เท่า
อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืมหรือความเสี่ยงในการกู้ยืม (Debt Ratio or Leverage Ratio)	
9. อัตราส่วนหนี้สิน	ร้อยละ 3.10
10.หนี้สินต่อส่วนของเจ้าของ	1.50 เท่า
อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)	
11.อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย	ร้อยละ 5.11
12. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย	ร้อยละ 36.29
อัตราส่วนที่แสดงถึงผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน (Return to Investors)	
13. อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน ROI	ร้อยละ 8.27
14. อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม ROA	ร้อยละ 24.46
15. อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น ROE	ร้อยละ 4.00

หมายเหตุ : การคำนวณจากภาคผนวก ข

ที่มา : จากการคำนวณ

บทที่ 7

บทสรุป

7.1 สรุปผลการศึกษา

จากการศึกษาโครงสร้างการจัดการองค์กร การผลิต การตลาด และการเงินของกลุ่มแปรรูป (น้ำพริก) หมู่ 12 รวมถึง การวิเคราะห์ SWOT Analysis และประเมินศักยภาพของกลุ่ม ทำให้ทราบสภาพปัจจุบันและแนวทางในการพัฒนากลุ่มฯ โดยสรุปได้ดังนี้

7.1.1 การจัดการองค์กร

กลุ่มฯมีการเปลี่ยนแปลงการบริหารงานกลุ่ม จากเดิมในช่วงปี 2544 – 2545 กลุ่มฯ ได้มีการคัดเลือกคณะกรรมการจำนวน 10 คน จากสมาชิก 50 คน โดยการลงมติในที่ประชุม ในการปฏิบัติของคณะกรรมการยังไม่มีการทำงานตรงตามตำแหน่งที่ได้รับคัดเลือก ส่วนใหญ่การบริหารงานอยู่ที่ประธาน และเลขานุการกลุ่ม ซึ่งดูแลด้านการผลิต การตลาด และการเงินร่วมกัน โดยวาระการดำรงตำแหน่งของกรรมการมีกำหนดไว้ 4 ปี ส่วนค่าตอบแทนของคณะกรรมการยังไม่มีกำหนดไว้ หลังจากกลุ่มเลิกการผลิตและกลับมารวมกลุ่มขึ้นใหม่ ในปี 2546 จากสมาชิกทั้ง 8 คน นั้น ยังไม่มีการจัดตั้งคณะกรรมการเข้ามาบริหารจัดการ โดยส่วนใหญ่สมาชิกจะช่วยกันบริหารการผลิต การตลาดและการเงินร่วมกัน โดยมีผู้ใหญ่บ้านหมู่ 12 เป็นที่ปรึกษาให้คำแนะนำ การดำเนินงานภายในองค์กรยังไม่ค่อยมีประสิทธิภาพ เนื่องจากเป็นการบริหารงานแบบเครือญาติ ยังไม่มีการจัดตั้งคณะกรรมการขึ้นมาบริหารงาน และกลุ่มยังขาดผู้นำในการบริหารจัดการและประสานงานกับหน่วยงานภายนอก รวมทั้งสมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ อาจส่งผลกระทบต่อความยั่งยืนขององค์กรในอนาคต แต่อย่างไรก็ตาม สมาชิกกลุ่มยังช่วยกันทำงาน และมีความสามัคคีกลมเกลียว อีกทั้งการผลิตและขายน้ำพริกของกลุ่ม ช่วยสร้างรายได้ให้กับผู้สูงอายุในชุมชน ซึ่งได้บรรลุวัตถุประสงค์ในการจัดตั้งกลุ่มในระดับหนึ่ง

7.1.2 การผลิต

ผลิตภัณฑ์ที่กลุ่มผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากผลผลิตทางการเกษตรภายในชุมชน คือ น้ำพริก โดยแบ่งเป็นน้ำพริก 4 ชนิด ได้แก่ น้ำพริกลาบ น้ำพริกตาแดง น้ำพริกยา และน้ำพริกแกงอ่อม สำหรับการบริหารการผลิตในปัจจุบัน สมาชิกในกลุ่มจะช่วยดูแลด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ การรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าและมาผลิตร่วมกัน โดยลักษณะการผลิตของกลุ่มมีทั้งการผลิตตามคำสั่งซื้อและผลิตเพื่อรอจำหน่าย

ด้านการวางแผนการผลิตของกลุ่มนั้น จะมีการวางแผนด้านการจัดซื้อวัตถุดิบบางชนิดที่มีผลผลิตตามฤดูกาล เพื่อสำรองไว้ในการผลิต ได้แก่ กระเทียม และหอมแดง ซึ่งการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดจะแยกกันผลิตในแต่ละครั้ง โดยปัจจัยสำคัญในการกำหนดปริมาณการผลิตแต่ละครั้ง คือ กำลังการผลิต และคำสั่งซื้อจากลูกค้า สำหรับกำลังการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดประมาณ 7-10 กิโลกรัม/วัน/ผู้ผลิต 4 คน นอกจากนี้

สมาชิกกลุ่มมีการวางแผนการผลิตในแต่ละเดือนเฉลี่ยเดือนละ 4 ครั้ง แต่จะมีบางช่วงเดือนที่มีการผลิตเฉลี่ย 5-6 ครั้ง/เดือน ในช่วงเดือน ธันวาคม-มกราคม และ มีนาคม-เมษายน เนื่องจากเป็นช่วงเดือนที่มีงานเทศกาล ร้านค้าต่าง ๆ จะสั่งซื้อน้ำพริกจากกลุ่มเพิ่มขึ้น

ลักษณะในการทำงาน ในปี 2546 จนถึงปัจจุบัน ใช้แรงงานสมาชิกที่รวมตัวกัน 8 คน ซึ่งจะมีการสับเปลี่ยนกันมาทำงานเฉลี่ยวันละ 4-6 คน/6 ชั่วโมง ในการผลิตน้ำพริกแต่ละครั้ง สมาชิกจะช่วยกันผลิตทุกขั้นตอน ตั้งแต่การเตรียมวัตถุดิบ การผสม รวมถึงการบรรจุ ซึ่งสมาชิกทำการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดให้แล้วเสร็จในแต่ละวัน โดยได้รับค่าตอบแทนหลังจากหักค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ได้แก่ ต้นทุนการผลิต เข้ากองกลาง ร้อยละ 10 และค่าตอบแทนผู้นำไปขาย ร้อยละ 10 จากรายได้ทั้งหมด จากนั้นรายได้ส่วนที่เหลือ (ค่าแรง) มาเฉลี่ยคืนให้สมาชิก ตามจำนวนแรงงานที่ทำการผลิตในแต่ละครั้ง โดยสมาชิกจะมีการปันผลค่าแรงทุก ๆ 3 เดือน โดยเฉลี่ยได้ค่าตอบแทนคนละ 800-1,200 บาท

สำหรับเทคโนโลยีการผลิตที่กลุ่มใช้อยู่ยังเป็นแบบดั้งเดิม เนื่องจากกรรมวิธีการผลิตส่วนใหญ่ มีขั้นตอนไม่ยุ่งยากซับซ้อน ทำให้อาศัยแรงงานในการผลิตเป็นส่วนใหญ่ และใช้เครื่องมืออุปกรณ์ประเภท เครื่องบด และเครื่องปิดปากถุง ซึ่งกลุ่มยังประสบปัญหาด้านกำลังการผลิตและการทำงานของเครื่องบดที่ยังไม่ได้ประสิทธิภาพ ในอนาคต กลุ่มมีการวางแผนที่จะจัดซื้อเครื่องบดที่มีกำลังการผลิตและประสิทธิภาพ เพื่อเพิ่มกำลังการผลิต และช่วยลดระยะเวลาในการทำงาน

กลุ่มประสบปัญหาด้านการผลิตต่าง ๆ ดังนี้ 1) ปัญหาการสำรองวัตถุดิบ เนื่องจากกลุ่มมีเงินทุนหมุนเวียนไม่เพียงพอ 2) ปัญหาด้านเครื่องมือการผลิตบางประเภท เช่น เครื่องบด ทำงานไม่ได้ประสิทธิภาพ นอกจากนี้ยังมีเครื่องอบ มูลค่า 50,000 บาท ที่กลุ่มได้รับการสนับสนุนจาก อบต. แต่กลุ่มไม่สามารถนำมาใช้ในการอบวัตถุดิบ (ปลาร้า) ของกลุ่มได้ เนื่องจาก เป็นเตาอบที่ใช้เชื้อเพลิงหรือถ่าน ประกอบกับขนาดเตาอบมีขนาดใหญ่ ทำให้โรงเรือนผลิตไม่สามารถจัดวางเตาอบได้ 3) ปัญหาด้านกำลังการผลิต เนื่องจากแรงงานผลิตมีเพียง 8 คนประกอบกับเป็นผู้สูงอายุ ทำให้ไม่สามารถรับคำสั่งซื้อจากลูกค้าประจำพร้อม ๆ กันได้ และ 4) ปัญหาด้านการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ในปัจจุบันกลุ่มได้ยกเลิก อบย. หลังจากที่ได้คืนหุ้นให้สมาชิก ประกอบกับสมาชิกในปัจจุบันยังขาดความรู้ความเข้าใจในการดำเนินการขอ อบย. จากหน่วยงาน

สำหรับด้านต้นทุนและผลตอบแทนผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม จากการวิเคราะห์พบว่า น้ำพริกแกงอ่อม มีความสามารถในการทำกำไรต่อหน่วยมากที่สุด โดยมีอัตรากำไรต่อราคาและอัตรากำไรต่อต้นทุนมากที่สุด (ร้อยละ 23.40 และ 30.55) รองลงมา เป็นน้ำพริกปลา และ น้ำพริกตาแดง ตามลำดับ นอกจากนี้ น้ำพริกปลามีอัตรายอดขายของผลิตภัณฑ์ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์หลักมากที่สุด (ร้อยละ 52.42) รองลงมา เป็นน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกแกงอ่อม คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.04 และ 9.33 ตามลำดับ สาเหตุที่น้ำพริกปลามีอัตรายอดขายของผลิตภัณฑ์ต่อยอดขายผลิตภัณฑ์หลักมากที่สุด อาจจะเนื่องมาจากผู้บริโภคท้องถิ่นนิยมบริโภคปลา ซึ่งเป็นอาหารท้องถิ่น ทำให้มีการซื้อจากผู้บริโภคค่อนข้างมาก ประกอบกับเป็นอาหารที่ชาวบ้านนิยมประกอบเป็นอาหารในช่วงที่มีงานบุญและงานประเพณีต่าง ๆ

7.1.3 การตลาด

ในช่วงปี 2544 – 2546 การบริหารการตลาดของกลุ่มอยู่ภายใต้การดูแลของนางกนกวรรณ สร้อยสาย และนางปนัดดา สร้อยนาค โดยทำหน้าที่ด้านบริหารการตลาด รับคำสั่งซื้อจากลูกค้า ออกร้าน และส่งมอบสินค้าให้กับลูกค้า ส่วนในช่วงปี 2547 การบริหารการตลาดนั้น สมาชิกจะช่วยกันดูแลและบริหารการตลาดร่วมกัน โดยมีป้าคำและนางคำน้อย เป็นผู้นำหลักในการหาตลาด ทั้งการรับคำสั่งซื้อ และบันทึกการขายรายจำหน่าย กลุ่มจะมีการจัดสรรเงินร้อยละ 10 ของรายได้จากการขาย ให้กับตัวแทนกลุ่มที่นำสินค้าไปขายยังร้านต่าง ๆ สำหรับการวางแผนการตลาดในอนาคต กลุ่มคาดว่าจะเน้นการขยายช่องทางการตลาดและออกร้านตามงานต่าง ๆ เพิ่มขึ้น

ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของกลุ่มส่วนใหญ่ เน้นด้านการขายส่ง คิดเป็นร้อยละ 90 ส่วนใหญ่เป็นร้านค้าในตำบลหัวฝาย และร้านค้าในตำบลน้ำจำ และร้อยละ 10 เป็นการออกร้าน สำหรับผลิตภัณฑ์หลักของกลุ่มที่ยอดขายมากที่สุด ได้แก่ น้ำพริกปลา (ร้อยละ 52.42) รองลงมา เป็นน้ำพริกตาแดง และ น้ำพริกแกงอ่อม คิดเป็นสัดส่วนร้อยละ 29.04 และ 9.33 ตามลำดับ

การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม การกำหนดราคาขายของน้ำพริกเป็นการกำหนดตามราคาขายในท้องตลาด โดยพิจารณาจากต้นทุนการผลิต จากการวิเคราะห์การตั้งราคาผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม พบว่า ราคาของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่กลุ่มตั้งนั้น มีการบวกกำไรเพิ่มร้อยละ 5-10 โดยการตั้งราคาของกลุ่มพิจารณาต้นทุนเงินสดเป็นสำคัญ ได้แก่ ค่าวัตถุดิบ และ ค่าแรง สำหรับปัจจัยที่กลุ่มเห็นว่า เป็นปัจจัยที่ทำให้ลูกค้าติดตื้อซื้อขาย และสั่งซื้อผลิตภัณฑ์จากกลุ่มเป็นประจำ เนื่องจากน้ำพริกของกลุ่มมีรสชาติดี นอกจากนี้ กลุ่มเน้นการผลิตที่มีคุณภาพ เพื่อสร้างความเชื่อถือและความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า

จากการศึกษา พบว่า ปัญหาด้านการตลาดของกลุ่ม ส่วนใหญ่สมาชิกกลุ่มยังขาดความรู้ด้านการหาตลาด และขาดบุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านการตลาด และส่งเสริมการขาย เนื่องจากน้ำพริกเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการผลิตทั่วไปภายในพื้นที่ ทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือกในซื้อน้ำพริกมากขึ้น ส่งผลต่อการขยายช่องทางการตลาดของกลุ่ม

7.1.4 การเงิน

ในช่วงปี 2544 – 2545 การบริหารการเงินดูแลโดยนางกนกวรรณ สร้อยสาย ซึ่งทำหน้าที่ในการบริหารด้านการจัดการเงินทุน ทั้งในด้านการจัดซื้อวัตถุดิบ การรับจ่ายต่าง ๆ และมีเหรียญช่วยในการบันทึกบัญชีรับจ่าย ในช่วงปี 2547 มีนางคำน้อย และนางคำ เป็นผู้ดูแลด้านการรับจ่ายและการ บันทึกบัญชี และจะมีการปันผลค่าแรงให้สมาชิกทุก 3 เดือน สำหรับการหมุนเวียนเงินภายในกลุ่ม มีการจัดสรรการใช้เงินภายในกลุ่มดังนี้ 1) การสำรองเงินสดเพื่อจัดซื้อวัตถุดิบในแต่ละสัปดาห์เฉลี่ยประมาณ 500-1,000 บาท และ 2) การหักรายได้จากการขายน้ำพริก ร้อยละ 10 เข้ากองกลางเพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน

ด้านการวางแผนการเงินของกลุ่ม จะเน้นการบริหารเงินทุนหมุนเวียนในการจัดซื้อวัตถุดิบ และการจัดสรรเงินคืนค่าตอบแทนให้กับสมาชิกผู้ผลิต ซึ่งปัจจัยและข้อจำกัดในการวางแผนการเงินของกลุ่มขึ้นอยู่กับ ยอดสั่งซื้อจากลูกค้าและราคาวัตถุดิบ ซึ่งส่งผลต่อเงินทุนหมุนเวียนภายในกลุ่ม

ด้านแหล่งเงินทุนของกลุ่ม ในปัจจุบันมีการระดมทุนจากสมาชิก มูลค่ารวม 800 บาท การสนับสนุนจากหน่วยงานภายนอก กล่าวคือ ปี 2545 องค์การบริหารส่วนตำบลหัวฝาย (งบประมาณเศรษฐกิจ) สนับสนุนเงินทุน 62,000 บาท ในการจัดซื้อเครื่องอบ และเครื่องบด และตั้งแต่เริ่มจัดกลุ่ม ผู้ใหญ่บ้าน สนับสนุน สถานที่ผลิต มูลค่ารวม 30,000 บาท และสนับสนุนเงินทุนสำรองในการจัดซื้อกระเทียม ประมาณ 1,000 – 3,000 บาท

ผลการดำเนินงานในช่วงเดือนตุลาคม 2546 – กรกฎาคม 2547 จากการวิเคราะห์ กลุ่ม ฯ มีต้นทุนขายรวมเท่ากับ 39,954.10 บาท ยอดขายรวมเท่ากับ 62,710 บาท และมีกำไรสุทธิรวมทั้งสิ้น 3,205 บาท ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่ทำกำไรให้กลุ่มมากที่สุด คือ น้ำพริกปลา

สำหรับสถานภาพทางการเงินของกลุ่ม ฯ ในปัจจุบัน กลุ่ม ฯ มีสินทรัพย์มูลค่ารวม 40,105 บาท ซึ่งสามารถแบ่งเป็นสินทรัพย์หมุนเวียน 7,384 บาท และสินทรัพย์ถาวร 32,721 บาท ส่วนของเจ้าหนี้มีมูลค่า 1,200 บาท และส่วนของเจ้าของ มีมูลค่ารวม 38,905 บาท จากการวิเคราะห์ศักยภาพทางการเงิน พบว่า กลุ่ม ฯ มีศักยภาพทางการเงินค่อนข้างต่ำ เนื่องจาก สภาพคล่อง ประสิทธิภาพในการดำเนินงานของกลุ่ม ฯ ความสามารถในการทำกำไร และผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ แต่ความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างดี

ด้านปัญหาทางการเงินที่กลุ่ม ฯ ประสบอยู่ในปัจจุบัน คือ มีปัญหาสภาพคล่องของกลุ่ม ฯ อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ และผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุน อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ ส่งผลให้สมาชิกไม่มีเงินทุนสำรองเพื่อใช้ในการจัดซื้อวัตถุดิบเพื่อใช้ในการผลิตในปีต่อไป รวมถึงกลุ่มบริหารการเงินไม่มีประสิทธิภาพ จะพิจารณาได้จาก กลุ่ม ฯ ไม่ได้ใช้เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต (เตาอบมูลค่า 50,000 บาท) จากที่ได้รับการสนับสนุนมา ดำเนินการผลิตเพื่อสร้างรายได้ให้กับกลุ่ม ทำให้ผลตอบแทนแก่ผู้ลงทุนของกลุ่ม ฯ อยู่ในเกณฑ์ค่อนข้างต่ำ เมื่อพิจารณาจาก อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวมและอัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น

7.2 ศักยภาพการพัฒนา

การรวมกลุ่มของสมาชิกในการผลิตน้ำพริกของกลุ่มแปรรูปอาหาร (น้ำพริก) เป็นการสร้างงานและรายได้ ให้กับผู้สูงอายุภายในชุมชน ซึ่งมีลักษณะเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชนขนาดเล็ก โดยมีการนำวัตถุดิบภายในชุมชน และภูมิปัญญาท้องถิ่น มาผลิตให้ก่อเกิดรายได้เข้าสู่ชุมชน สำหรับปัจจัยที่ส่งผลต่อศักยภาพการพัฒนาให้กลุ่ม ได้แก่ ผู้นำในการบริหารจัดการและประสานงานกับทางหน่วยงานภายนอก ซึ่งควรจะมีการคัดเลือกตัวแทนให้มีหน้าที่ในการทำงานเป็นผู้นำกลุ่มให้ชัดเจน เพื่อเป็นพลังขับเคลื่อนทางหนึ่งที่กลุ่มมีโอกาสในการพัฒนาศักยภาพ ส่วนปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ด้านการรักษาคุณภาพและมาตรฐานความสะอาด และความปลอดภัย เพื่อขอรับ อย. รวมถึงพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์รูปแบบให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ก็เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ส่งเสริมให้กลุ่มมีการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง สำหรับหน่วยงานต่าง ๆ ก็เป็นปัจจัยภายนอกที่สำคัญ ในการสนับสนุนด้านเงิน และให้คำปรึกษาต่าง ๆ กับกลุ่ม

7.3 ข้อเสนอแนะและการปรับปรุง

7.3.1 การจัดการองค์กร

กลุ่ม ฯ ควรจะมีการวางแผนในการจัดการองค์กร ทั้งด้านการเลือกตัวแทนกลุ่มขึ้นมาเป็นผู้นำกลุ่ม เพื่อประสานกับหน่วยงานต่างๆ ในพื้นที่ รวมทั้งการขยายขนาดองค์กรเพิ่มขึ้น เพื่อรองรับการขยายกำลังการผลิต และควรหากลยุทธ์ที่ชักชวนให้กลุ่มแม่บ้านหรือสตรีที่ว่างงานภายในชุมชนเข้ามาทำงานร่วมกับกลุ่มเพิ่มขึ้น

7.3.2 การผลิต

1. ควรจะมีการศึกษาแนวทางการรักษาคุณภาพและมาตรฐานความสะอาด และความปลอดภัย เพื่อขอรับ อย. ต่อไป รวมถึงพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์รูปแบบให้ทันสมัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค โดยการประสานงานกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
2. กลุ่มควรจะมีการวางแผนด้านการเก็บรักษาคุณภาพของวัตถุดิบ และการเก็บรักษาสัตว์พันธุ์ ให้มีอายุการเก็บรักษายาวนานขึ้น เพื่อให้มีวัตถุดิบใช้อย่างต่อเนื่อง
3. วางแผนด้านการใช้เครื่องอบที่ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงาน มาใช้ในการแปรรูปผลผลิตทางการเกษตรอื่นๆ ภายในชุมชน

7.3.3 การตลาด

1. กลุ่มควรจะมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้แตกต่างจากกลุ่มผู้ผลิตอื่น ๆ เพื่อเป็นการขยายช่องทางการตลาด
2. การหาบุคลากรที่ทำหน้าที่ด้านการตลาด และฝึกอบรมเพิ่มด้านการบริหารการตลาด

7.3.4 การเงิน

กลุ่ม ฯ ควรมีการปรับรูปแบบการบริหารจัดการด้านการเงินให้มีเงินทุนสำรองเพื่อใช้เป็นเงินทุนหมุนเวียน

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม. 2547. “จำนวนผู้ผลิตสินค้า OTOP ปี 2547 จำแนกตามประเภทผลิตภัณฑ์”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา : [http:// www.thaitambon.com/OTOP2547/Info2004B.htm](http://www.thaitambon.com/OTOP2547/Info2004B.htm) (29 กันยายน 2547).

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

จารุพงศ์ พลเดช. 2546. **วิสาหกิจชุมชน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.cdd.moi.go.th/jarupong/j462204.doc. (20 ตุลาคม 2546).

ฐานเศรษฐกิจ. 2547. “รัฐยกเครื่องใหม่ OTOP ควัก 200 ล้าน ดึงเข้มทั้งระบบ แก้ปัญหาคุณภาพและยอดขาย”. [ระบบออนไลน์]. แหล่งที่มา: [http:// www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm](http://www.thaitambon.com/SmartOTOP/News5747A.htm) (5 กรกฎาคม 2547).

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

ณรงค์ เพ็ชรประเสริฐ และพิทยา ว่องกุล, บรรณาธิการ. 2545. **วิสาหกิจชุมชน กลไกเศรษฐกิจ รากฐาน**. กรุงเทพฯ: อมรินทร์บุ๊ค เซ็นเตอร์ จำกัด.

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

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

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

สถาบันพัฒนาวิสาหกิจชุมชน. 2546. **วิสาหกิจชุมชน**. [ออนไลน์]. แหล่งที่มา: www.yala.niy.ac.th/~research/document/publication/smce.html. (20 ตุลาคม 2546).

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

ภาคผนวก ก.
รูปภาพ



รูปที่ ก. 1 สมาชิกกลุ่มฯ



รูปที่ ก. 2 น้ำพริกปราบบรรจุถุง



รูปที่ ก. 3 น้ำพริกตาแดงบรรจุกระปุก



รูปที่ ก. 4 น้ำพริกแกงอ่อมบรรจุถุง



รูปที่ ก. 5 น้ำพริกยำบรรจุถุง



รูปที่ ก. 6 วัตถุดิบภายในชุมชน



รูปที่ ก. 7 เครื่องบด



รูปที่ ก. 8 เครื่องมืออุปกรณ์การผลิต



รูปที่ ก. 9 เครื่องปิดปากถุง



รูปที่ ก. 10 ครกกระเดื่อง (ภูมิปัญญาท้องถิ่น)



รูปที่ ก. 11 การคั่วส่วนผสม (หอมแดง)



รูปที่ ก. 12 การคลุกเคล้าส่วนผสมต่างๆ



รูปที่ ก. 13 การบดส่วนผสม



รูปที่ ก.14 การคั่วส่วนผสมอีกครั้งก่อนการบรรจุ



รูปที่ ก. 15 ขั้นตอนการบรรจุ



รูปที่ ก. 16 บริเวณโดยรอบของสถานที่ผลิต

ภาคผนวก ข. การคำนวณต้นทุนและอัตราส่วนทางการเงิน

การคำนวณต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์กลุ่มแปรรูปอาหารน้ำพริก นอกจากจะมีการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตแล้ว ยังมีการคำนวณค่าเสื่อมราคาของเครื่องจักรและอุปกรณ์การผลิตที่มีอายุการใช้งานมากกว่า 1 ปี รวมถึงโรงเรือนที่ใช้ในการผลิต นอกจากนี้ยังต้องมีการคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ทั้งด้านการผลิต การตลาด และการจัดการ ทั้งที่เป็นเงินสดและไม่เป็นเงินสด โดยมีรายละเอียดการคำนวณดังนี้

การคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลัก

วัตถุดิบหลักที่กลุ่มใช้ในการผลิต ได้แก่ พริก กระเทียม หอมแดง เม็ดผักชี ข่า ตะไคร้ และส่วนผสมอื่นๆ เป็นต้น การคำนวณจะพิจารณาจาก ปริมาณการใช้วัตถุดิบแต่ละชนิด นำมาคูณด้วยราคาวัตถุดิบ จากนั้นนำมาหารด้วย ปริมาณน้ำพริกแต่ละชนิดที่ได้ต่อครั้ง ซึ่งน้ำพริกแต่ละชนิดมีการใช้ปริมาณวัตถุดิบแตกต่างกัน โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่างการคำนวณค่าพริกใหญ่ของน้ำพริกตาแดง (1 กระปุก)

พริกใหญ่ราคา กิโลกรัมละ 70 บาท การผลิตน้ำพริกตาแดง 9 กิโลกรัม (109 กระปุก) ใช้พริกใหญ่จำนวน 2 กิโลกรัม ต้นทุนค่าพริกใหญ่ในการผลิตน้ำพริกตาแดงต่อครั้งเท่ากับ $7 \times 2 = 140$ บาท ต้นทุนค่าพริกใหญ่ของน้ำพริกตาแดง 1 กิโลกรัม เท่ากับ $140 / 9 = 15.56$ บาท และ ต้นทุนค่าพริกใหญ่ของน้ำพริกตาแดง 1 กระปุก เท่ากับ $140 / 109 = 1.28$ บาท

(รายละเอียดการคำนวณต้นทุนวัตถุดิบหลักของผลิตภัณฑ์น้ำพริกชนิดอื่นๆ ดังตารางที่ ข.1- ข.4)

การคำนวณต้นทุนวัสดุอายุการใช้งานไม่เกิน 1 ปี

สำหรับวัสดุที่ใช้ในการผลิต ได้แก่ ใบตอง หมวกคลุมผม และถุงมือพลาสติก ซึ่งมีการคำนวณเป็น 2 ลักษณะ คือ

1) ใบตอง การคำนวณจะพิจารณาจาก ปริมาณการใช้ต่อครั้ง นำมาคูณด้วยราคา จากนั้นนำมาหารด้วย ปริมาณน้ำพริกแต่ละชนิดที่ได้ต่อครั้ง ซึ่งน้ำพริกตาแดงและแกงอ่อมมีการใช้ปริมาณใบตองแตกต่างกัน โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่างการคำนวณค่าใบตองของน้ำพริกตาแดง (1 กระปุก)

ใบตองราคามัด 5 บาท การผลิตน้ำพริกตาแดง 9 กิโลกรัม (109 กระปุก) ใช้ใบตอง จำนวน 1.5มัด ต้นทุนใบตองในการผลิตน้ำพริกตาแดงต่อครั้งเท่ากับ $1.5 \times 5 = 7.5$ บาท ต้นทุนใบตองของน้ำพริกตาแดง 1 กิโลกรัม เท่ากับ $7.5 / 9 = 0.83$ บาท และ ต้นทุนใบตองของน้ำพริกตาแดง 1 กระปุก เท่ากับ $7.5 / 109 = 0.07$ บาท

(รายละเอียดการคำนวณต้นทุนค่าใบตองของผลิตภัณฑ์น้ำพริกชนิดอื่นๆ ดังตารางที่ ข.5)

2) ค่าหมวกคลุมผม และถุงมือพลาสติก การคำนวณจะพิจารณาจาก ค่าใช้จ่ายต่อปี นำมาถ่วงน้ำหนักเฉลี่ยหาค่าหมวกคลุมผม และถุงมือพลาสติกของน้ำพริกแต่ละชนิดดังนี้ นำค่าใช้จ่ายมาคูณด้วย ปริมาณการผลิตของน้ำพริกแต่ละชนิด หาดด้วย ปริมาณการผลิตของน้ำพริกทั้งหมด จะได้ต้นทุนค่าใช้จ่ายรวมของน้ำพริกแต่ละชนิด จากนั้นนำมาหารด้วยปริมาณการผลิตของน้ำพริกแต่ละชนิด จะได้ต้นทุนค่าใช้จ่ายต่อ กิโลกรัม โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่างการคำนวณค่าหมวกคลุมผมของน้ำพริกตาแดง (1 กระปุก)

ค่าใช้จ่ายทั้งปีของการใช้หมวกคลุมผม เท่ากับ 40 บาท กลุ่มมีการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดรวมทั้งปี 522.56 กิโลกรัม มีการผลิตน้ำพริกตาแดงทั้งปี 151.74 กิโลกรัม ดังนั้นต้นทุนค่าหมวกคลุมผมของน้ำพริกตาแดงทั้งปี เท่ากับ $(40 \times 522.56) / 151.74 = 11.62$ ต้นทุนค่าหมวกคลุมผมของน้ำพริกตาแดง 1 กิโลกรัม เท่ากับ $11.62 / 151.74 = 0.08$ บาท และ ต้นทุนค่าหมวกคลุมผมของน้ำพริกตาแดง 1 กระปุก เท่า $0.08 \times 83 / 100 = 0.01$ บาท

(รายละเอียดการคำนวณต้นทุนค่าหมวกคลุมผมและถุงมือพลาสติกของผลิตภัณฑ์น้ำพริกชนิดอื่นๆ ดังตารางที่ ข.11-14)

การคำนวณต้นทุนค่าจ้างและค่าแรงงานในการผลิต

การคำนวณด้าน ค่าจ้างการผลิต เป็นการผลิตเองของสมาชิก ในแต่ละขั้นตอน โดยคำนวณจาก ปริมาณการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดทั้งปี คูณด้วย ปริมาณน้ำพริกที่ได้ต่อครั้ง หาดด้วย วัน-งานของที่ใช้ในการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิด จะได้ จำนวนวัน-งาน ทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด จากนั้นนำมาหาสัดส่วนร้อยละ การทำงานทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด ดังนี้ (จำนวนวัน-งาน ทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด คูณ 100)/จำนวนวัน-งานทั้งปี (357.35) จากนั้นนำไปถ่วงน้ำหนักกับค่าจ้างการผลิตที่กลุ่มจ่ายทั้งปี จะได้ค่าจ้างรวมทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด ดังนี้ (สัดส่วนร้อยละ การทำงานทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด คูณ 16,650 บาท)/100 จากนั้นนำค่าจ้างรวมทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด หารด้วยปริมาณการผลิตทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด (กก.) จะได้ค่าจ้างต่อกิโลกรัมของน้ำพริกแต่ละชนิด นำค่าจ้างต่อกิโลกรัมของน้ำพริกแต่ละชนิด คูณด้วยปริมาณบรรจุ (83 กรัม) หาดด้วย 1,000 จะได้ ค่าจ้างต่อหน่วยของน้ำพริกแต่ละชนิด โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนค่าจ้างการผลิตของน้ำพริกตาแดง 1 กระปุก

วัน-งาน ของน้ำพริกตาแดง เท่ากับ 3.75 ผลิตน้ำพริกตาแดงได้ 6 กิโลกรัม ทั้งปี ผลิตน้ำพริกตาแดง 151.75 กิโลกรัม ดังนั้นวัน-งานทั้งปีของน้ำพริกตาแดง เท่ากับ $(151.75 \times 3.75) / 6 = 94.84$ จากนั้นนำมาหาสัดส่วนร้อยละ การทำงานทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด ดังนี้ $(94.84 \times 100) / (357.35)$ เท่ากับ ร้อยละ 26.54 จากนั้นนำไปถ่วงน้ำหนักกับค่าจ้างการผลิตที่กลุ่มจ่ายทั้งปี จะได้ค่าจ้างรวมทั้งปีของน้ำพริกตาแดง ดังนี้ $(26.54 \times 16,650 \text{ บาท}) / 100$ เท่ากับ 4,418.87 บาท ดังนั้นค่าจ้างต่อกิโลกรัมของน้ำพริกตาแดงเท่ากับ $4,418.87 / 151.74$ เท่ากับ 29.12 บาท และค่าจ้างต่อกระปุกของน้ำพริกตาแดงเท่ากับ $(29.12 \times 83) / 1,000$ เท่ากับ 2.42 บาท (ตารางที่ ข.6)

(รายละเอียดการคำนวณต้นทุนค่าแรงการผลิตของผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ดังตารางที่ ข.6)

การคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายด้านการผลิต

การคำนวณค่าใช้จ่ายด้านการผลิต ได้แก่ ค่าน้ำ ค่าไฟฟ้า และค่าถ่านน้ำมัน ซึ่งมีการคำนวณเหมือนกับการคำนวณค่าจ้างการผลิต โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่างการคำนวณต้นทุนค่าน้ำของน้ำพริกตาแดง 1 กระปุก

วัน-งาน ของน้ำพริกตาแดง เท่ากับ 3.75 ผลิตน้ำพริกตาแดงได้ 6 กิโลกรัม ทั้งปี ผลิตน้ำพริกตาแดง 151.75 กิโลกรัม ดังนั้นวัน-งานทั้งปีของน้ำพริกตาแดง เท่ากับ $(151.75 \times 3.75) / 6 = 94.84$ จากนั้นนำมาหาสัดส่วนร้อยละ การทำงานทั้งปีของน้ำพริกแต่ละชนิด ดังนี้ $(94.84 \times 100) / (357.35)$ เท่ากับ ร้อยละ 26.54 จากนั้นนำเปอร์เซ็นต์น้ำหนักกับค่าน้ำทั้งปี จะได้ค่าน้ำรวมทั้งปีของน้ำพริกตาแดง ดังนี้ $(26.54 \times 300 \text{ บาท}) / 100$ เท่ากับ 79.62 บาท ดังนั้นค่าน้ำต่อกิโลกรัมของน้ำพริกตาแดงเท่ากับ $79.62 / 151.74$ เท่ากับ 0.52 บาท และค่าน้ำต่อกระปุกของน้ำพริกตาแดงเท่ากับ $(0.52 \times 83) / 1,000$ เท่ากับ 0.044 บาท (ตารางที่ ข.7)

(รายละเอียดการคำนวณต้นทุนค่าใช้จ่ายการผลิตของน้ำพริกแต่ละชนิด ดังตารางที่ ข.7-ข.9)

การคำนวณค่าเสื่อมราคาเครื่องจักร อุปกรณ์การผลิต และโรงเรือน

สำหรับเครื่องมืออุปกรณ์การผลิตของกลุ่ม เช่น เครื่องบด กระทะใบบัว ถาดแสดนเลส เป็นต้น และโรงเรือน มีการคำนวณค่าเสื่อมราคาดังนี้ นำมูลค่ามาหารด้วยอายุการใช้งาน จะได้ค่าเสื่อมราคา/ปี (ตาราง ข.ที่ 10) การคำนวณจะพิจารณาจาก นำค่าเสื่อมราคาต่อปี นำมาถ่วงน้ำหนักเฉลี่ยหาค่าเสื่อมราคาของน้ำพริกแต่ละชนิดดังนี้ นำค่าเสื่อมราคามาคูณด้วย ปริมาณการผลิตของน้ำพริกแต่ละชนิด หารด้วย ปริมาณการผลิตของน้ำพริกทั้งหมด จะได้ต้นทุนค่าเสื่อมราคารวมของน้ำพริกแต่ละชนิด จากนั้นนำมาหารด้วยปริมาณการผลิตของน้ำพริกแต่ละชนิด จะได้ต้นทุนค่าเสื่อมราคาต่อกิโลกรัม โดยมีตัวอย่างการคำนวณ ดังนี้

ตัวอย่างการคำนวณค่าเสื่อมราคาเครื่องบดของน้ำพริกตาแดง (1 กระปุก)

ค่าเสื่อมราคาเครื่องบดต่อปี เท่ากับ 928.57 บาท (ตาราง ข. ที่ 10)

กลุ่มจะมีการผลิตน้ำพริกแต่ละชนิดรวมทั้งปี 522.56 กิโลกรัม มีการผลิตน้ำพริกตาแดงทั้งปี 151.74 กิโลกรัม ดังนั้นต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องบดของน้ำพริกตาแดงทั้งปี เท่ากับ $(928.57 \times 522.56) / 151.74 = 269.64$ ต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องบดของน้ำพริกตาแดง 1 กิโลกรัม เท่ากับ $269.64 / 151.74 = 1.78$ บาท และ ต้นทุนค่าเสื่อมราคาเครื่องบดของน้ำพริกตาแดง 1 กระปุก เท่ากับ $1.78 \times 83 / 100 = 0.15$ บาท

(รายละเอียดการคำนวณต้นทุนเสื่อมราคาเครื่องมืออุปกรณ์การผลิต และโรงเรือนของผลิตภัณฑ์น้ำพริกชนิดอื่นๆ ดังตารางที่ ข.11-ข.14)

การคำนวณค่าใช้จ่ายด้านการตลาด

การคำนวณค่าใช้จ่ายด้านการตลาด ได้แก่ ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าสต็อกเกอร์ สำหรับต้นทุนค่ากระปุก ค่าถุง คำนวณจาก มูลค่าที่ซื้อหารด้วยจำนวนบรรจุภัณฑ์ที่ได้ ส่วนค่าสต็อกเกอร์ มีต้นทุนดวงละ 0.50 บาท

ตารางที่ ข.1 ต้นทุนวัตถุดิบหลักของน้ำพริกตาแดง

รายการ	หน่วย	ปริมาณการใช้	ราคา/หน่วย (บาท)	ต้นทุนรวม (บาท)	ต้นทุน/กก. (บาท)	ต้นทุน/กระปุก (บาท)
พริกใหญ่	กก.	2	70	140	15.56	1.28
หอมแดง	กก.	2.5	18	45	5.00	0.41
กระเทียม	กก.	1.8	50	90	10.00	0.83
เกลือ	ซัด	3	1	3	0.33	0.03
ปลาร้า	กก.	1.5	35	52.5	5.83	0.48
ผงชูรส	ซัด	3	7	21	2.33	0.19
รวม				351.5	39.06	3.22

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกตาแดง 9 กิโลกรัม (109 กระปุก)

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.2 ต้นทุนวัตถุดิบหลักของน้ำพริกแกงอ่อม

รายการ	หน่วย	ปริมาณการใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุนรวม (บาท)	ต้นทุน/กก. (บาท)	ต้นทุน/ถุง (บาท)
พริกใหญ่	ซัด	8	7	56	10.18	0.84
พริกเล็ก	ซัด	3	6.25	18.75	3.41	0.28
กระเทียม	กก.	1.3	50	65	11.82	0.97
หอมแดง	กก.	0.8	18	14.4	2.62	0.21
มะเขว่น	ซัด	2.5	6	15	2.73	0.22
เม็ดผักชี	ซัด	3	7	21	3.82	0.31
ปลาร้า	กก.	0.7	35	24.5	4.45	0.37
ผงชูรส	ซัด	1.5	7	10.5	1.91	0.16
ผิวมะนาว	ซัด	1	5	5	0.91	0.07
เกลือ	ซัด	1.5	1	1.5	0.27	0.02
ข่า	กก.	3	0.5	1.5	0.27	0.02
ตะไคร้	กก.	1	1	1	0.18	0.01
รวม				234.15	42.57	3.49

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกแกงอ่อม 5.5 กิโลกรัม (67 ถุง)

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.3 ต้นทุนวัตถุดิบหลักของน้ำพริกลาบ

รายการ	หน่วย	ปริมาณการใช้	ราคา/หน่วย	ต้นทุนรวม (บาท)	ต้นทุน/กก. (บาท)	ต้นทุน/ถุง (บาท)
พริกใหญ่	กก.	0.5	70	35	2.65	0.22
พริกเล็ก	กก.	3	75	225	17.05	1.42
กระเทียม	กก.	3	50	150	11.36	0.94
หอมแดง	กก.	2.5	18	45	3.41	0.28
มะเขว่น	ขีด	1.5	6	9	0.68	0.06
ข่า	กก.	8	5	40	3.03	0.25
ผงชูรส	ขีด	3.5	7	24.5	1.86	0.15
เกลือ	ขีด	3	1	3	0.23	0.02
รวม				531.5	40.27	3.34

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกลาบ 13.2 กิโลกรัม (159 ถุง)

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.4 ต้นทุนวัตถุดิบหลักของน้ำพริกยำ

รายการ	หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ต้นทุนรวม	ต้นทุน/กก.	ต้นทุน/ถุง
พริกใหญ่	กก.	0.5	70	35	8.14	0.78
พริกเล็ก	กก.	1	75	75	17.44	1.67
กระเทียม	กก.	1	50	50	11.63	1.11
มะเขว่น	ขีด	2.5	6	15	3.49	0.33
ข่า	กก.	4	5	20	4.65	0.44
ผงชูรส	ขีด	1.5	7	10.5	2.44	0.23
เกลือ	ขีด	1.5	1	1.5	0.35	0.03
เม็ดผักชี	ขีด	3	7	21	4.88	0.47
หอมแดง	กก.	0.5	18	9	2.09	0.20
รวม				237	55.12	5.27

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกยำ 4.3 กิโลกรัม (45 ถุง)

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.5 ต้นทุนใบตองของน้ำพริกตาแดงและน้ำพริกแกงอ่อม

1. น้ำพริกตาแดง	หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ต้นทุนรวม	ต้นทุน/กก.	ต้นทุน/กระปุก
ใบตอง	มัด	1.5	5	7.5	0.83	0.07
2. น้ำพริกแกงอ่อม	หน่วย	ปริมาณ	ราคา/หน่วย	ต้นทุนรวม	ต้นทุน/กก.	ต้นทุน/กระปุก
ใบตอง	มัด	0.7	5	3.5	0.64	0.05

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกตาแดง 9 กิโลกรัม (109 กระปุก)

และปริมาณการผลิตน้ำพริกแกงอ่อม 5.5 กิโลกรัม (67 ถุง)

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.6 ต้นทุนค่าจ้างการผลิตของน้ำพริกแต่ละชนิด

รายการ	ปริมาณ การผลิต กิโลกรัม	ปริมาณ ผลิตภัณฑ์ ที่ได้/วัน- งาน	ปริมาณ การผลิตทั้ง ปี (กิโลกรัม)	วัน-งาน ทั้งปีของ แต่ละ ผลิต ภัณฑ์	สัดส่วน ร้อยละ	ค่าจ้าง รวมทั้งปี (บาท)	ค่าจ้าง/ กิโลกรัม	ค่าจ้าง ต่อ หน่วย (กระปุก /ถุง)
น้ำพริก ลาบ	4.50	6	273.90571	205.43	57.49	9,571.56	34.94	2.90
น้ำพริก แกงอ่อม	3.75	7	48.74805	26.12	7.31	1,216.78	24.96	2.07
น้ำพริกตา แดง	3.75	6	151.74393	94.84	26.54	4,418.88	29.12	2.42
น้ำพริกยำ	4.50	5	48.16474	43.35	8.66	1,442.66	29.95	2.49
รวม			522.56	369.73	100.00	16,650		

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข. 7 ต้นทุนค่าน้ำของน้ำพริกแต่ละชนิด

รายการ	วัน-งาน ทั้งปีของ แต่ละ ผลิต ภัณฑ์	สัดส่วน ร้อยละ	ปริมาณ การผลิตทั้ง ปี (กิโลกรัม)	ค่าน้ำ รวมทั้งปี (บาท)	ค่าน้ำ/ กิโลกรัม	ค่าน้ำต่อ หน่วย (กระปุก/ ถุง)
น้ำพริก ลาบ	205.43	57.49	273.90571	172.46	0.63	0.052
น้ำพริก แกงอ่อม	26.12	7.31	48.74805	21.92	0.45	0.037
น้ำพริก ตาแดง	94.84	26.54	151.74393	79.62	0.52	0.044
น้ำพริก ย่ำ	43.35	8.66	48.16474	25.99	0.54	0.045
รวม	369.73	100.00	522.56	300		

ตารางที่ ข. 8 ต้นทุนค่าไฟฟ้าของน้ำพริกแต่ละชนิด

รายการ	วัน-งาน ทั้งปีของ แต่ละ ผลิต ภัณฑ์	สัดส่วน ร้อยละ	ปริมาณ การผลิตทั้ง ปี (กิโลกรัม)	ค่าไฟฟ้า รวมทั้งปี (บาท)	ค่าไฟ ฟ้า/ กิโลกรัม	ค่าไฟฟ้า ต่อหน่วย (กระปุก/ ถุง)
น้ำพริก ลาบ	205.43	57.49	273.90571	229.95	0.84	0.070
น้ำพริก แกงอ่อม	26.12	7.31	48.74805	29.23	0.60	0.050
น้ำพริก ตาแดง	94.84	26.54	151.74393	106.16	0.70	0.058
น้ำพริก ย่ำ	43.35	8.66	48.16474	34.66	0.72	0.060
รวม	369.73	100.00	522.56	400		

ตารางที่ ข. 9 ต้นทุนค่าถ่านของน้ำพริกแต่ละชนิด

รายการ	วัน-งานทั้งปี ของแต่ละ ผลิตภัณฑ์	สัดส่วนร้อยละ	ปริมาณการ ผลิตทั้งปี (กิโลกรัม)	ค่าถ่านรวม ทั้งปี(บาท)	ค่าถ่าน/ กิโลกรัม	ค่าถ่านต่อ หน่วย(กระปุก /ถุง)
น้ำพริก ลาบ	205.43	57.49	273.90571	331.12	1.21	0.100
น้ำพริก แกงอ่อม	26.12	7.31	48.74805	42.09	0.86	0.072
น้ำพริก ตาแดง	94.84	26.54	151.74393	152.87	1.01	0.084
น้ำพริก ย่ำ	43.35	8.66	48.16474	49.91	1.04	0.086
รวม	369.73	100.00	522.56	576.00		

ตารางที่ ข. 10 ค่าเสื่อมราคาเครื่องมือ อุปกรณ์ และโรงเรือน

รายการ	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา/ ปี (บาท)
เครื่องบด	เครื่อง	6500	1	6500	7	928.57
รังผึ้งขนาดใหญ่	ตัว	650	1	650	5	130.00
ถาดแช่ตนเลส	ใบ	100	5	500	5	100.00
กะทะใบบัว	ใบ	500	3	1500	10	150.00
ตะหลิวใหญ่	อัน	50	2	100	5	20.00
ตะหลิวเล็ก	อัน	40	3	120	5	24.00
เตาอั้งโล่	เตา	150	3	450	1	450.00
กาละมัง	ใบ	130	4	520	3	173.33
ถาดกลม	ใบ	50	3	150	3	50.00
กะดังใหญ่	ใบ	35	4	140	2	70.00
เหียง	อัน	25	2	50	2	25.00
เครื่องปิดปากถุง	เครื่อง	900	1	900	2	450.00
ครกมอ	ตัว	1000	1	1000	10	100.00
เขียงไม้	อัน	30	4	120	5	24.00
ครกหิน	ตัว	150	2	300	10	30.00
ตราซัง 15 กก.	เครื่อง	550	1	550	10	55.00
มีด	เล่ม	50	4	200	5	40.00
ไม้เสียบพริก	อัน	1	63	63	1	63.00
ถุงเมือยาง	คู่	10	3	30	1	30.00

ตารางที่ ข. 10 (ต่อ)

รายการ	หน่วย	ราคา/หน่วย (บาท)	จำนวน	มูลค่ารวม (บาท)	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อมราคา/ ปี (บาท)
ผ้ากันเปื้อน	ตัว	25	4	100	1	100.00
ชั้นเหล็ก 4 ชั้น	ชั้น	3000	1	3000	10	300.00
โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ	ตัว	300	2	600	10	60.00
เก้าอี้พลาสติก	ตัว	100	6	600	6	100.00
โรงเรียนขนาด 15 ตาราง เมตร	หลัง	30000	1	30000	10	3,000.00

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.11 ต้นทุนค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ของน้ำพริกلاب

รายการ	ค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ /ปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคา รวมทั้งปี (บาท)	ต้นทุน/กก.	ต้นทุน/ถุง
หมวกคลุมผม (วัสดุอุปกรณ์)	40.00	20.97	0.08	0.01
ถุงมือพลาสติก (วัสดุอุปกรณ์)	60.00	31.45	0.11	0.01
เครื่องบด	928.57	486.72	1.78	0.15
รังผึ้งขนาดใหญ่	130.00	68.14	0.25	0.02
ถาดแสดนเลส	100.00	52.42	0.19	0.02
กะทะใบบัว	150.00	78.62	0.29	0.02
ตะหลิวใหญ่	20.00	10.48	0.04	0.00
ตะหลิวเล็ก	24.00	12.58	0.05	0.00
เตาอังโล่	450.00	235.87	0.86	0.07
กอละมัง	173.33	90.85	0.33	0.03
ถาดกลม	50.00	26.21	0.10	0.01
กะดั่งใหญ่	70.00	36.69	0.13	0.01
เหียง	25.00	13.10	0.05	0.00
เครื่องปิดปากถุง	450.00	235.87	0.86	0.07
ครกมอง	100.00	52.42	0.19	0.02
เจียงไม้	24.00	12.58	0.05	0.00
ครกหิน	30.00	15.72	0.06	0.00
ตราซั้ง 15 กก.	55.00	28.83	0.11	0.01
มีด	40.00	20.97	0.08	0.01
ไม้เสียบพริก	63.00	33.02	0.12	0.01
ถุงมือยาง	30.00	15.72	0.06	0.00
ผ้ากันเปื้อน	100.00	52.42	0.19	0.02
ชั้นเหล็ก 4 ชั้น	300.00	157.25	0.57	0.05
โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ	60.00	31.45	0.11	0.01
เก้าอี้พลาสติก	100.00	52.42	0.19	0.02
โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร	3,000.00	1,572.48	5.74	0.48

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกทั้งหมดทั้งปี 522.56 กิโลกรัม / ปริมาณการผลิตน้ำพริกلابทั้งปี 273.91 กิโลกรัม

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.12 ต้นทุนค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ของน้ำพริกแกงอ่อม

รายการ	ค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ /ปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคา รวมทั้งปี (บาท)	ต้นทุน/กก. (บาท)	ต้นทุน/ถุง (บาท)
หมวกคลุมผม (วัสดุอุปกรณ์)	40.00	3.73	0.08	0.01
ถุงมือพลาสติก (วัสดุอุปกรณ์)	60.00	5.60	0.11	0.01
เครื่องบด	928.57	86.62	1.78	0.15
รังผึ้งขนาดใหญ่	130.00	12.13	0.25	0.02
ถาดแสดทนเลส	100.00	9.33	0.19	0.02
กะทะใบบัว	150.00	13.99	0.29	0.02
ตะหลิวใหญ่	20.00	1.87	0.04	0.00
ตะหลิวเล็ก	24.00	2.24	0.05	0.00
เตาอังไฉ่	450.00	41.98	0.86	0.07
กาละมัง	173.33	16.17	0.33	0.03
ถาดกลม	50.00	4.66	0.10	0.01
กะดังใหญ่	70.00	6.53	0.13	0.01
เหียง	25.00	2.33	0.05	0.00
เครื่องปิดปากถุง	450.00	41.98	0.86	0.07
ครกมอ	100.00	9.33	0.19	0.02
เขียงไม้	24.00	2.24	0.05	0.00
ครกหิน	30.00	2.80	0.06	0.00
ตราซัง 15 กก.	55.00	5.13	0.11	0.01
มีด	40.00	3.73	0.08	0.01
ไม้เสียบพริก	63.00	5.88	0.12	0.01
ถุงเมื่อยาง	30.00	2.80	0.06	0.00
ผ้ากันเปื้อน	100.00	9.33	0.19	0.02
ชั้นเหล็ก 4 ชั้น	300.00	27.99	0.57	0.05
โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ	60.00	5.60	0.11	0.01
เก้าอี้พลาสติก	100.00	9.33	0.19	0.02
โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร	3,000.00	279.86	5.74	0.48

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกทั้งหมดทั้งปี 522.56 กิโลกรัม / ปริมาณการผลิตน้ำพริกแกงอ่อมทั้งปี 48.75 กิโลกรัม

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.13 ต้นทุนค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ของน้ำพริกตาแดง

รายการ	ค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ /ปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคา รวมทั้งปี (บาท)	ต้นทุน/กก. (บาท)	ต้นทุน/ถุง (บาท)
หมวกคลุมผม (วัสดุอุปกรณ์)	40.00	11.62	0.08	0.01
ถุงมือพลาสติก (วัสดุอุปกรณ์)	60.00	17.42	0.11	0.01
เครื่องบด	928.57	269.64	1.78	0.15
รังผึ้งขนาดใหญ่	130.00	37.75	0.25	0.02
ถาดแสดนเลส	100.00	29.04	0.19	0.02
กะทะใบบัว	150.00	43.56	0.29	0.02
ตะหลิวใหญ่	20.00	5.81	0.04	0.00
ตะหลิวเล็ก	24.00	6.97	0.05	0.00
เตาอังไฉ่	450.00	130.67	0.86	0.07
กาละมัง	173.33	50.33	0.33	0.03
ถาดกลม	50.00	14.52	0.10	0.01
กะด้งใหญ่	70.00	20.33	0.13	0.01
เหียง	25.00	7.26	0.05	0.00
เครื่องปิดปากถุง	450.00	130.67	0.86	0.07
ครกมอ	100.00	29.04	0.19	0.02
เจียงไม้	24.00	6.97	0.05	0.00
ครกหิน	30.00	8.71	0.06	0.00
ตราซัง 15 กก.	55.00	15.97	0.11	0.01
มีด	40.00	11.62	0.08	0.01
ไม้เสียบพริก	63.00	18.29	0.12	0.01
ถุงเมื่อยาง	30.00	8.71	0.06	0.00
ผ้ากันเปื้อน	100.00	29.04	0.19	0.02
ชั้นเหล็ก 4 ชั้น	300.00	87.12	0.57	0.05
โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ	60.00	17.42	0.11	0.01
เก้าอี้พลาสติก	100.00	29.04	0.19	0.02
โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร	3,000.00	871.15	5.74	0.48

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกทั้งหมดทั้งปี 522.56 กิโลกรัม / ปริมาณการผลิตน้ำพริกตาแดงทั้งปี 151.74 กิโลกรัม

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

ตารางที่ ข.14 ต้นทุนค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ของน้ำพริกยำ

รายการ	ค่าเสื่อมราคาและค่าวัสดุอุปกรณ์ /ปี (บาท)	ค่าเสื่อมราคา รวมทั้งปี (บาท)	ต้นทุน/กก. (บาท)	ต้นทุน/ถุง (บาท)
หมวกคลุมผม (วัสดุอุปกรณ์)	40.00	3.69	0.08	0.01
ถุงมือพลาสติก (วัสดุอุปกรณ์)	60.00	5.53	0.11	0.01
		571.46	11.86	0.98
เครื่องบด	928.57	85.59	1.78	0.15
รังผึ้งขนาดใหญ่	130.00	11.98	0.25	0.02
ถาดแสดนเลส	100.00	9.22	0.19	0.02
กะทะใบบัว	150.00	13.83	0.29	0.02
ตะหลิวใหญ่	20.00	1.84	0.04	0.00
ตะหลิวเล็ก	24.00	2.21	0.05	0.00
เตาอั้งโล่	450.00	41.48	0.86	0.07
กาละมัง	173.33	15.98	0.33	0.03
ถาดกลม	50.00	4.61	0.10	0.01
กะดังใหญ่	70.00	6.45	0.13	0.01
เหียง	25.00	2.30	0.05	0.00
เครื่องปิดปากถุง	450.00	41.48	0.86	0.07
क्रमอง	100.00	9.22	0.19	0.02
เตียงไม้	24.00	2.21	0.05	0.00
ครกหิน	30.00	2.77	0.06	0.00
ตราซัง 15 กก.	55.00	5.07	0.11	0.01
มีด	40.00	3.69	0.08	0.01
ไม้เสียบพริก	63.00	5.81	0.12	0.01
ถุงเมือยาง	30.00	2.77	0.06	0.00
ผ้ากันเปื้อน	100.00	9.22	0.19	0.02
ชั้นเหล็ก 4 ชั้น	300.00	27.65	0.57	0.05
โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ	60.00	5.53	0.11	0.01
เก้าอี้พลาสติก	100.00	9.22	0.19	0.02
โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร	3,000.00	276.51	5.74	0.48

หมายเหตุ : ปริมาณการผลิตน้ำพริกทั้งหมดทั้งปี 522.56 กิโลกรัม / ปริมาณการผลิตน้ำพริกยำทั้งปี 48.16 กิโลกรัม

ที่มา : จากการสำรวจและคำนวณ

การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)

: แสดงถึงสภาพคล่องระยะสั้น

$$1. \text{ อัตราส่วนทุนหมุนเวียน (หรืออัตราส่วนเดินสะพัด)} = \text{สินทรัพย์หมุนเวียน} / \text{หนี้สินหมุนเวียน} \\ (\text{current ratio})$$

$$= CA / CL \quad (\text{เท่า})$$

$$= 5.02 \quad (\text{เท่า})$$

หมายถึง สินทรัพย์ของกลุ่ม ฯ เป็น 5.02 เท่า หนี้สินหมุนเวียน จะเห็นได้ว่า สภาพคล่องของกลุ่ม ฯ ค่อนข้างต่ำ

$$2. \text{ อัตราส่วนสภาพคล่องระยะสั้น} = (\text{สินทรัพย์หมุนเวียน} - \text{สินค้าคงคลัง}) / \text{หนี้สินหมุนเวียน} \quad (\text{เท่า}) \\ = 2.52 \quad (\text{เท่า})$$

หมายถึง สินทรัพย์ของกลุ่ม ฯ เป็น 2.52 เท่า หนี้สินหมุนเวียนหลังจากหักสินค้าคงคลังออก จะเห็นได้ว่า สภาพคล่องค่อนข้างต่ำ

$$3. \text{ ทุนหมุนเวียนสุทธิ (Working Capital)} = CA - CL \quad (\text{บาท}) \\ = 4,825 \text{ บาท}$$

กลุ่ม ฯ มีทุนหมุนเวียนสุทธิเพื่อใช้ในการดำเนินกิจการทั้งหมด 4,825 บาท

II. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Activity / efficiency Ratio)

: แสดงถึงประสิทธิภาพและสภาพคล่องระยะยาว

$$4. \text{ อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง (Inventory Turnover Ratio)} \\ = \text{ต้นทุนสินค้าขาย} / \text{สินค้าคงคลังเฉลี่ย} \quad (\text{ครั้ง หรือ รอบ}) \\ = 4.58 \text{ หรือ } 5 \text{ ครั้ง}$$

หมายถึง กลุ่มมี สินค้าคงเหลือจะหมุนเวียนเปลี่ยนสภาพเป็นยอดขาย 5 ครั้ง / ปี หรือ ธุรกิจมีความเร็วในการขายสินค้า 5 ครั้ง/ปี หรือระยะเวลาประมาณ 2 เดือน การหมุนเวียนของสินค้าคงคลังมีประมาณ 1 ครั้ง

$$5. \text{ อายุสินค้า หรือระยะเวลาที่เก็บสินค้าไว้ก่อนขาย (Inventory Turnover in days)} \\ = 365 \text{ วัน} / \text{อัตราการหมุนเวียนของสินค้าคงคลัง} \quad (\text{วัน}) \\ = 79.64 \text{ หรือประมาณ } 79.64 \text{ วัน}$$

หมายถึง สินค้าที่กิจการผลิตขึ้นมาจะเก็บไว้ประมาณ 79.64 วันจึงขายได้ ซึ่งจะเห็นว่า ระยะเวลาที่เก็บสินค้าก่อนขายของกลุ่ม ฯ มีประมาณ 2 เดือน

$$6. \text{ 1 รอบธุรกิจ (Operating Cycle)} = \text{ระยะเวลาเฉลี่ยในการเก็บหนี้} + \text{อายุสินค้า} \quad (\text{วัน}) \\ = 79.64 \text{ วัน}$$

หมายความว่า รอบธุรกิจของกลุ่มอยู่ในเกณฑ์ต่ำมาก เนื่องจากมีค่ารอบธุรกิจ ใช้เวลาประมาณ 79.64 วัน จึงจะได้รับเงินจากการขายสินค้า

7. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด (Total Asset Turnover Ratio)

$$\begin{aligned} &= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด} \quad (\text{ครั้ง หรือ เท่า}) \\ &= S / \text{Total Asset หรือ } S / (CA+FA) \\ &= 1.62 \text{ หรือประมาณ } 2 \text{ ครั้งหรือเท่า} \end{aligned}$$

หมายถึง สินทรัพย์ทั้งหมดจะก่อให้เกิดยอดขาย 2 ครั้ง / ปี หรือ ยอดขายเป็น 2 เท่าของสินทรัพย์ทั้งหมด หรือ หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ทุก ๆ 1 บาท จะก่อให้เกิดยอดขาย 1.62 บาท จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ทั้งหมด ค่อนข้างต่ำ

8. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร (Fixed Assets Turnover Ratio)

$$\begin{aligned} &= \text{ยอดขาย} / \text{สินทรัพย์ถาวรสุทธิ} \quad (\text{ครั้ง หรือ เท่า}) \\ &= S / FA \\ &= 1.92 \text{ ครั้งหรือเท่า} \end{aligned}$$

หมายถึง สินทรัพย์ถาวรจะก่อให้เกิดยอดขาย 2 ครั้ง/ปี หรือ ยอดขายเป็น 2 เท่าของสินทรัพย์ถาวรสุทธิ หมายถึง เงินลงทุนในสินทรัพย์ถาวรทุก ๆ 1 บาท จะก่อให้เกิดยอดขาย 1.92 บาท จะเห็นได้ว่า อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ถาวร ค่อนข้างต่ำ

III. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการกู้ยืม หรือความเสี่ยงในการกู้ยืม

(Debt Ratio or Leverage Ratio)

9. อัตราส่วนหนี้สิน (Debt Ratio) = $(\text{หนี้สินทั้งหมด} / \text{สินทรัพย์ทั้งหมด}) \times 100\%$

$$= 3.10 \%$$

10. หนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (D/E) = $\text{Debt} / \text{Equity}$

$$= \text{หนี้สิน} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น} \quad (\text{เท่า})$$
$$= 1.50 \text{ เท่า}$$

IV. อัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไร (Profitability Ratio)

11. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin)

$$\begin{aligned} &= (\text{กำไรสุทธิ} / \text{ยอดขาย}) \times 100\% \\ &= (EAT / S) \times 100\% \\ &= 5.11 \%$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของยอดขายจะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ 5.11 บาท ซึ่งจะเห็นได้ว่า กลุ่มได้รับผลตอบแทนต่ำ

12. อัตราส่วนกำไรเบื้องต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin) = $(GP / S) \times 100\%$

$$= 36.29 \%$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของยอดขายจะก่อให้เกิดกำไรเบื้องต้น 36.29 บาท ซึ่งจะเห็นว่า กลุ่ม ได้รับผลตอบแทนจากกำไรเบื้องต้นค่อนข้างดี

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

$$\begin{aligned} 13. \text{ อัตราผลตอบแทนต่อการลงทุน (Return on Investment : ROI)} &= (\text{EAT} / \text{Total Assets}) \times 100\% \\ &= 8.27 \% \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของการลงทุนจะก่อให้เกิดผลตอบแทน 8.27 บาท ซึ่งจะเห็นว่า กลุ่ม ได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนค่อนข้างต่ำ

$$\begin{aligned} 14. \text{ อัตราผลตอบแทนต่อสินทรัพย์รวม (Return on Total Assets : ROA)} \\ &= (\text{กำไรจากการดำเนินงาน} / \text{สินทรัพย์รวม}) \times 100\% \\ &= (\text{EBIT} / \text{Total Assets}) \times 100\% \\ &= 24.46 \% \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของการลงทุนจากสินทรัพย์รวมจะก่อให้เกิดผลตอบแทน 24.46 บาท ซึ่ง จะเห็นว่า กลุ่ม ได้รับผลตอบแทนจากการสินทรัพย์รวมต่ำ

$$\begin{aligned} 15. \text{ อัตราผลตอบแทนต่อส่วนของผู้ถือหุ้น (Return on Equity : ROE)} &= (\text{EAT} / \text{Equity}) \times 100\% \\ &= (\text{กำไรสุทธิ} / \text{ส่วนของผู้ถือหุ้น}) \times 100\% \\ &= 4 \% \end{aligned}$$

หมายถึง ทุก ๆ 100 บาท ของส่วนของผู้ถือหุ้น จะก่อให้เกิดกำไรสุทธิ 4บาท ซึ่งจะเห็นว่า เจ้าของ ทุน ได้รับผลตอบแทนจากการลงทุนต่ำมาก

ภาคผนวก ค.
ต้นทุนและผลตอบแทน

ตารางที่ ค.1 ต้นทุนและผลตอบแทนของน้ำพริกตาแดง (กระปุก : น้ำหนัก 83 กรัม)

รายการ	น้ำพริกตาแดง (กระปุก : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					6.40	-	6.40	86.15
1. วัตถุดิบ							3.22	43.44
พริกใหญ่					1.28	-	1.28	
พริกเล็ก					-	-	-	
กระเทียม					0.83		0.83	
หอมแดง					0.41		0.41	
มะเขือ					-		-	
เม็ดผักชี					-		-	
ปลาร้า					0.48		0.48	
ผงชูรส					0.19		0.19	
ผิวมะนาว					-		-	
เกลือ					0.03		0.03	
ข้าว					-		-	
ตะไคร้					-		-	
2. วัสดุอุปกรณ์							0.08	1.14
หมวกคลุมผม					0.01		0.01	
ถุงมือพลาสติก					0.01		0.01	
ใบตอง					0.07		0.07	
3. ค่าเช่า	บาท				2.90		2.90	
4. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	บาท						0.19	2.51
ค่าน้ำ	บาท				0.044		0.04	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกตาแดง (กระปุก : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ค่าไฟฟ้า	บาท				0.058		0.06	13.8494
ถ่าน	บาท				0.084		0.08	
ต้นทุนคงที่							1.0281	
1.ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือน					-	1.0281	1.0281	
เครื่องอบ						-	-	
เครื่องบด						0.1475	0.1475	
รังผึ้งขนาดใหญ่						0.0206	0.0206	
ถาดแสดนเลส						0.0159	0.0159	
กะทะใบบัว						0.0238	0.0238	
ตะหลิวใหญ่						0.0032	0.0032	
ตะหลิวเล็ก						0.0038	0.0038	
เตาอั้งโล่						0.0715	0.0715	
กอละมัง						0.0275	0.0275	
ถาดกลม						0.0079	0.0079	
กะดังใหญ่						0.0111	0.0111	
เหียง						0.0040	0.0040	
เครื่องปิดปากถุง						0.0715	0.0715	
ครกมอ						0.0159	0.0159	
เขียงไม้						0.0038	0.0038	
ครกหิน						0.0048	0.0048	
ตราซั้ง 15 กก.						0.0087	0.0087	
มีด						0.0064	0.0064	
ไม้เสียบพริก						0.0100	0.0100	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกตาแดง (กระปุก : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ถูเมื่อยาง ผ้ากันเปื้อน ชั้นเหล็ก 4 ชั้น โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ แก้วพลาสติก โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร						0.0048 0.0159 0.0476 0.0095 0.0159 0.4765	0.0048 0.0159 0.0476 0.0095 0.0159 0.4765	
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					6.40	1.03	7.42	100.00
ราคาขาย (บาท) ผลตอบแทนเหนือ ต้นทุนการผลิต (บาท/หน่วย) อัตราผลตอบแทนสุทธิ เหนือต้นทุนการผลิต ต่อราคาขาย (2) ต้นทุนการตลาด บรรจุภัณฑ์ กระปุก ถูแข็ง 4"x 6" ถูหิ้ว 6"x 11" สติกเกอร์ ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				10.00 2.58 25.77	1.20 - - 0.50	- - - 0.50	1.70 1.20 0.50 1.70	

ตารางที่ ค.1 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกตาแดง (กระปุก : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					9.12			
ส่วนต่างของราคาขายกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					0.88			
(4) ต้นทุนการจัดการต่อปี (บาท)					-			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					8.10	1.03	9.12	
ต้นทุนผันแปรรวม					8.10			
ต้นทุนคงที่รวม					1.03			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสด(บาท/หน่วยหน่วย)					1.90			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					1.90			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (บาท/หน่วย)					0.88			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)					19.05			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (ร้อยละ)					19.05			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (ร้อยละ)					8.77			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.2 ต้นทุนและผลตอบแทนของน้ำพริกแกงอ่อม (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)

รายการ	น้ำพริกแกงอ่อม (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					5.79	-	5.79	84.93
1. วัตถุดิบ							3.49	51.24
พริกใหญ่					0.84	-	0.84	
พริกเล็ก					0.28		0.28	
กระเทียม					0.97		0.97	
หอมแดง					0.21		0.21	
มะแขว่น					0.22		0.22	
เม็ดผักชี					0.31		0.31	
ปลาร้า					0.37		0.37	
ผงชูรส					0.16		0.16	
ผิวมะนาว					0.07		0.07	
เกลือ					0.02		0.02	
ข่า					0.02		0.02	
ตะไคร้					0.01		0.01	
2. วัสดุอุปกรณ์							0.07	1.00
หมวกคลุมผม					0.01		0.01	
ถุงมือพลาสติก					0.01		0.01	
ใบตอง					0.05		0.05	
							2.07	30.35
บาท					2.07		2.07	
4. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ	บาท						0.16	2.33
ค่าน้ำ	บาท				0.037		0.04	

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกแกงส้ม (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ค่าไฟฟ้า	บาท				0.05		0.05	15.0749
ถ่าน	บาท				0.072		0.07	
ต้นทุนคงที่							1.0281	
1.ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือน					-	1.0281	1.0281	
เครื่องอบ						-	-	
เครื่องบด						0.1475	0.1475	
รังผึ้งขนาดใหญ่						0.0206	0.0206	
ถาดแช่เตนเลส						0.0159	0.0159	
กะทะใบบัว						0.0238	0.0238	
ตะหลิวใหญ่						0.0032	0.0032	
ตะหลิวเล็ก						0.0038	0.0038	
เตาตั้งโต๊ะ						0.0715	0.0715	
กอละมัง						0.0275	0.0275	
ถาดกลม						0.0079	0.0079	
กะดังใหญ่						0.0111	0.0111	
เหียง						0.0040	0.0040	
เครื่องปิดปากถุง						0.0715	0.0715	
ครกมอ						0.0159	0.0159	
เขียงไม้						0.0038	0.0038	
ครกหิน						0.0048	0.0048	
ตราซัง 15 กก.						0.0087	0.0087	
มีด						0.0064	0.0064	
ไม้เสียบพริก						0.0100	0.0100	

ตารางที่ ค. 2 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกแกงอ่อม (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ถุงเมื่อยาง ผ่ากันเป็น ชั้นเหล็ก 4 ชั้น โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ แก้วพลาสติก โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร						0.0048	0.0048	
						0.0159	0.0159	
						0.0476	0.0476	
						0.0095	0.0095	
						0.0159	0.0159	
						0.4765	0.4765	
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					5.79	1.03	6.82	100.00
ราคาขาย (บาท) ผลตอบแทนเหนือ ต้นทุนการผลิต (บาท/หน่วย) อัตราผลตอบแทนสุทธิ เหนือต้นทุนการผลิต ต่อราคาขาย (2) ต้นทุนการตลาด บรรจุภัณฑ์				10.00				
กระปุก ถุงแข็ง 4"x 6" ถุงหิ้ว 6"x 11" สติกเกอร์				-		0.84		
				-		-	-	
				0.27		0.27	0.27	
				0.07		0.07	0.07	
				0.50		0.50	0.50	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				0.84				

ตารางที่ ค.2 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกแกงอ่อม (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					7.66			
ส่วนต่างของราคาขายกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					2.34			
(4) ต้นทุนการจัดการต่อปี (บาท)					-			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					6.63	1.03	7.66	
ต้นทุนผันแปรรวม					6.63			
ต้นทุนคงที่รวม					1.03			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสด(บาท/หน่วยหน่วย)					3.37			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					3.37			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (บาท/หน่วย)					2.34			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)					33.68			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (ร้อยละ)					33.68			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (ร้อยละ)					23.40			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.3 ต้นทุนและผลตอบแทนของน้ำพริกลาบ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)

รายการ	น้ำพริกลาบ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					6.00	-	6.00	85.37
1. วัตถุดิบ							3.34	47.56
พริกใหญ่					0.22	-	0.22	
พริกเล็ก					1.42		1.42	
กระเทียม					0.94		0.94	
หอมแดง					0.28		0.28	
มะแขว่น					0.06		0.06	
เม็ดผักชี					-		-	
ปลาร้า					-		-	
ผงชูรส					0.15		0.15	
ผิวมะนาว					-		-	
เกลือ					0.02		0.02	
ข่า					0.25		0.25	
ตะไคร้					-		-	
2. วัสดุอุปกรณ์							0.02	0.23
หมวกคลุมผม					0.01		0.01	
ถุงมือพลาสติก					0.01		0.01	
ใบตอง					-		-	
							2.42	34.43
บาท					2.42		2.42	
4. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ							0.22	3.16
ค่าน้ำ	บาท				0.052		0.05	

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกลาบ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ค่าไฟฟ้า	บาท				0.07		0.07	14.6272
ถ่าน	บาท				0.1		0.10	
ต้นทุนคงที่							1.0281	
1.ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือน					-	1.0281	1.0281	
เครื่องอบ						-	-	
เครื่องบด						0.1475	0.1475	
รังผึ้งขนาดใหญ่						0.0206	0.0206	
ถาดแสดนเลส						0.0159	0.0159	
กะทะใบบัว						0.0238	0.0238	
ตะหลิวใหญ่						0.0032	0.0032	
ตะหลิวเล็ก						0.0038	0.0038	
เตาตั้งโต๊ะ						0.0715	0.0715	
กอละมัง						0.0275	0.0275	
ถาดกลม						0.0079	0.0079	
กะดังใหญ่						0.0111	0.0111	
เหียง						0.0040	0.0040	
เครื่องปิดปากถุง						0.0715	0.0715	
ครกมอ						0.0159	0.0159	
เขียงไม้						0.0038	0.0038	
ครกหิน						0.0048	0.0048	
ตราซั้ง 15 กก.						0.0087	0.0087	
มีด						0.0064	0.0064	
ไม้เสียบพริก						0.0100	0.0100	

ตารางที่ ค. 3(ต่อ)

รายการ	น้ำพริกปลา (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ถุงมือยาง						0.0048	0.0048	
ผ้ากันเปื้อน						0.0159	0.0159	
ชั้นเหล็ก 4 ชั้น						0.0476	0.0476	
โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ						0.0095	0.0095	
เก้าอี้พลาสติก						0.0159	0.0159	
โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร						0.4765	0.4765	
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					6.00	1.03	7.03	100.00
ราคาขาย (บาท)				10.00				
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนการผลิต (บาท/หน่วย)				2.97				
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตต่อราคาขาย				29.71				
(2) ต้นทุนการตลาดบรรจุภัณฑ์						0.84		
กระป๋อง				-		-	-	
ถุงแข็ง 4"x 6"				0.27		0.27	0.27	
ถุงหิ้ว 6"x 11"				0.07		0.07	0.07	
สติ๊กเกอร์				0.50		0.50	0.50	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				0.84			0.84	

ตารางที่ ค.3 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกลาบ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					7.87			
ส่วนต่างของราคาขายกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					2.13			
(4) ต้นทุนการจัดการต่อปี (บาท)					-			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					6.84	1.03	7.87	
ต้นทุนผันแปรรวม					6.84			
ต้นทุนคงที่รวม					1.03			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสด(บาท/หน่วยหน่วย)					3.16			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					3.16			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (บาท/หน่วย)					2.13			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)					31.59			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (ร้อยละ)					31.59			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (ร้อยละ)					21.31			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ตารางที่ ค.4 ต้นทุนและผลตอบแทนของน้ำพริกยำ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)

รายการ	น้ำพริกยำ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(1) ต้นทุนการผลิต								
ต้นทุนผันแปร					7.96	-	7.96	88.57
1. วัตถุดิบ							5.27	58.57
พริกใหญ่					0.78	-	0.78	
พริกเล็ก					1.67		1.67	
กระเทียม					1.11		1.11	
หอมแดง					0.20		0.20	
มะเขว่น					0.33		0.33	
เม็ดผักชี					0.47		0.47	
ปลาร้า					-		-	
ผงชูรส					0.23		0.23	
ผิวมะนาว					-		-	
เกลือ					0.03		0.03	
ข่า					0.44		0.44	
ตะไคร้					-		-	
2. วัสดุอุปกรณ์							0.02	0.18
หมวกคลุมผม					0.01		0.01	
ถุงมือพลาสติก					0.01		0.01	
ใบตอง					-		-	
							2.49	27.69
บาท					2.49		2.49	
4. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ							0.19	2.12
ค่าน้ำ	บาท				0.045		0.05	

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกยำ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ค่าไฟฟ้า	บาท				0.06		0.06	11.4340
ถ่าน	บาท				0.086		0.09	
ต้นทุนคงที่							1.0281	
1.ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และโรงเรือน					-	1.0281	1.0281	
เครื่องอบ						-	-	
เครื่องบด						0.147	0.1475	
รังผึ้งขนาดใหญ่						0.021	0.0206	
ถาดแช่เตนเลส						0.016	0.0159	
กะทะใบบัว						0.024	0.0238	
ตะหลิวใหญ่						0.003	0.0032	
ตะหลิวเล็ก						0.004	0.0038	
เตาตั้งโต๊ะ						0.071	0.0715	
กอละมัง						0.028	0.0275	
ถาดกลม						0.008	0.0079	
กะดังใหญ่						0.011	0.0111	
เหียง						0.004	0.0040	
เครื่องปิดปากถุง						0.071	0.0715	
ครกมอ						0.016	0.0159	
เขียงไม้						0.004	0.0038	
ครกหิน						0.005	0.0048	
ตราซั้ง 15 กก.						0.009	0.0087	
มีด						0.006	0.0064	
ไม้เสียบพริก						0.010	0.0100	

ตารางที่ ค. 4 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกยำ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุนกลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็นเงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
ถุงมือยาง						0.005	0.0048	
ผ้ากันเปื้อน						0.016	0.0159	
ชั้นเหล็ก 4 ชั้น						0.0476	0.0476	
โต๊ะไม้พับ 2 โต๊ะ						0.0095	0.0095	
เก้าอี้พลาสติก						0.0159	0.0159	
โรงเรือนขนาด 15 ตารางเมตร						0.4765	0.4765	
ต้นทุนการผลิตทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					7.96	1.03	8.99	100.00
ราคาขาย (บาท)				10.00				
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนการผลิต (บาท/หน่วย)				1.01				
อัตราผลตอบแทนสุทธิเหนือต้นทุนการผลิตต่อราคาขาย				10.08				
(2) ต้นทุนการตลาดบรรจุภัณฑ์						0.84		
กระป๋อง				-		-	-	
ถุงแข็ง 4"x 6"				0.27		0.27	0.27	
ถุงหิ้ว 6"x 11"				0.07		0.07	0.07	
สติ๊กเกอร์				0.50		0.50	0.50	
ต้นทุนการตลาดทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)				0.84			0.84	

ตารางที่ ค.4 (ต่อ)

รายการ	น้ำพริกยำ (ถุง : น้ำหนัก 83 กรัม)							
	หน่วย	ปริมาณ	ราคา	ต้นทุน กลุ่ม	ต้นทุนจากการวิเคราะห์			
					เงินสด	ไม่เป็น เงินสด	รวม	อัตราส่วนของต้นทุนต่อต้นทุนทั้งหมด (ร้อยละ)
(3) ต้นทุนการผลิตและการตลาดต่อหน่วย (บาท) (1)+(2)					9.83			
ส่วนต่างของราคาขายกับต้นทุนการผลิตและการตลาด					0.17			
(4) ต้นทุนการจัดการต่อปี (บาท)					-			
ต้นทุนรวมทั้งหมดต่อหน่วย (บาท)					9.83	1.03	10.86	
ต้นทุนผันแปรรวม					8.80			
ต้นทุนคงที่รวม					1.03			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสด(บาท/หน่วยหน่วย)					0.17			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (บาท/หน่วย)					1.20			
ผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (บาท/หน่วย)					- 0.86			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนเงินสดต่อราคาขาย (ร้อยละ)					1.68			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนผันแปร (ร้อยละ)					11.96			
อัตราผลตอบแทนเหนือต้นทุนรวมทั้งหมด (ร้อยละ)					- 8.60			

ที่มา : จากการสำรวจและการคำนวณ

ผู้ร่วมโครงการวิจัย

ที่ปรึกษาโครงการ	ดร. กฤษณพงศ์ กีรติกร	
หัวหน้าโครงการ	รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
หัวหน้าโครงการร่วม	อาจารย์ ดร. ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิตต์	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
นักวิจัยส่วนกลาง	รศ. ดร. อารี วิบูลย์พงศ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	รศ. ดร. พิชิต ธานี	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ผศ. ดร. พัฒนา เจียรวิริยะพันธ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	อาจารย์ลักขมี วรชัย	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	อาจารย์ศรัณย์ อารยะรังสฤษฎ์	ภาควิชาเศรษฐศาสตร์เกษตร คณะเกษตรศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ดร. ไพรัช กาญจนการุณ	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	รศ. พรทิพย์ เขียวธีรวิทย์	คณะเศรษฐศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
	ผศ. กาญจนา 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 พิทักษ์พงศ์เจริญ	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	กฤษฎา แก่นมณี	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	พีรพงษ์ ปราบริปู	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร
	รัตนา แก้วเสน	ศูนย์วิจัยเพื่อเพิ่มผลผลิตทางเกษตร

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

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

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

รายชื่อรายงานวิจัยและเอกสารของโครงการ

รายงานกรณีศึกษา

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

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผ้าปักชาวเขานบ้านปางค่า

รายงานกรณีศึกษากลุ่มเกษตรทำนาบ้านตำม่อน (สุรากลั่นสิงโตทอง)

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแม่บ้านแปรรูปการเกษตรเนื้อสัตว์

รายงานกรณีศึกษากลุ่มจักสานหวายบ้านก้อต

รายงานกรณีศึกษากลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ 12 บ้านเหล่าป่าฝาง

รายงานกรณีศึกษากลุ่มผลิตภัณฑ์กระดาษสาบ้านลองลือบุญ

รายงานกรณีศึกษากลุ่มหัตถกรรมผ้าคันมือบ้านธรรมเมือง

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

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้ายกดอกบ้านแม่สารบ้านตอง

แผนธุรกิจกลุ่มทอดผ้าบ้านแม่ขนาด

แผนธุรกิจกลุ่มเครื่องเงินเด่นทรายมูล

แผนธุรกิจกลุ่มเกษตรกรผู้เลี้ยงหมูป่าขุนแม่กวัง

แผนธุรกิจกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านยางพระธาตุ

แผนธุรกิจกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์แฮมหมูสมุนไพรบ้านแม่จ๋องใต้

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มสมุนไพรชาวเขาเผ่าม้งบ้านทรัพย์เจริญ

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มข้าวแควงดำชุมชนหัวเตี้ยด

แผนปรับปรุงโครงสร้างกลุ่มทอดผ้าปาเก๋อญอบ้านป่าไร่เหนือ

**รายงานฉบับสมบูรณ์ โครงการการพัฒนานักวิจัยและการวิจัยเชิงปฏิบัติการไตรภาคีเพื่อยกระดับ
วิสาหกิจชุมชน ระยะที่ 1: ภาคเหนือตอนบน**

รายงานบทสรุปสำหรับผู้บริหาร กลยุทธ์การพัฒनावิสาหกิจชุมชน

รายงานบทเรียนจากกระบวนการสร้างนักวิจัยวิสาหกิจชุมชน