

บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย

การศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทนทางการเงิน ของกิจการร้านขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล แยกตามวัตถุประสงค์ ดังต่อไปนี้

3.1 การศึกษาโครงสร้าง ปัญหาและอุปสรรคการดำเนินงาน ของกิจการร้านขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล โดยสัมภาษณ์ประธานกลุ่มและสมาชิกภายในกลุ่ม ในหัวข้อต่างๆ ดังนี้

- 3.1.1 การบริหารจัดการ
- 3.1.2 การแบ่งหน้าที่การทำงาน
- 3.1.3 ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินงานของกลุ่ม
- 3.1.4 การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
- 3.1.5 หน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือ

3.2 การศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนทางการเงิน ความเหมาะสมในการลงทุน ของกิจการร้านขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล

โดยวิเคราะห์หาค่าต่างๆ ศึกษาในรูปของการประมาณการลงทุนเบื้องต้น กระแสต้นทุน และกระแสรายรับ ตลอดจนถึงสุทธระยะเวลาโครงการภายใต้เงื่อนไขดังต่อไปนี้

- ก) อายุของโครงการ 5 ปี
- ข) ระยะเวลาของผลตอบแทนกำหนด 5 ปี โดยเริ่มตั้งแต่เปิดดำเนินการ ในปี พ.ศ. 2544 จนถึงสิ้นสุดโครงการในปี พ.ศ. 2548
- ค) อัตราส่วนลดที่ใช้เป็นอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ของสถาบันการเงิน ณ อัตราดอกเบี้ยปัจจุบัน
- ง) ค่าเสื่อมราคาของค่าใช้จ่ายในการลงทุนมีค่าเท่ากับศูนย์

ในส่วนของการวิเคราะห์ และประเมินค่าของกิจการร้านขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล โดยทั่วไปจะอาศัยทฤษฎีการวิเคราะห์ต้นทุน-ผลตอบแทน (Cost-Benefit Analysis) ซึ่งการศึกษานี้ใช้การวิเคราะห์ทางการเงิน (Financial Analysis) เป็นหลัก โดยมุ่งเน้นการวิเคราะห์เปรียบเทียบค่าใช้จ่ายหรือเงินลงทุน กับผลตอบแทนหรือผลกำไรทางการเงินของกิจการร้านขาย

อาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ว่ามีความคุ้มค่าหรือไม่ ในการศึกษานี้แบ่งแยกกิจกรรมตามลักษณะการผลิตออกเป็น 3 กิจกรรม คือ

1. กิจกรรมร้านขายอาหาร
 2. กิจกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูป
 3. กิจกรรมร้านอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูป
- โดยมีวัตถุประสงค์ เพื่อเปรียบเทียบว่ากิจกรรมใดให้ผลตอบแทนทางการเงินดีที่สุด

3.2.1 การประมาณการผลตอบแทนและต้นทุนของกิจการร้านอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล

- ก) การประมาณผลตอบแทน ของกิจการร้านอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ทั้ง 3 กิจกรรม คำนวณจากรายได้จากการขายเฉลี่ย รายเดือน
- ข) การประมาณต้นทุน ของกิจการร้านอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลานิล ทั้ง 3 กิจกรรม แบ่งออกได้ 2 ส่วน คือ ค่าลงทุน(Investment Cost) และ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (Operating Cost)

(1) ค่าลงทุน(Investment Cost) หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่ลงทุนในคราวแรก และ ไม่ต้องลงทุนเพิ่มในช่วงอายุของโครงการ

(2) ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (Operating Cost) แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ

2.1 ค่าใช้จ่ายในการผลิต(Production Cost) ค่าใช้จ่ายส่วนนี้เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณที่ผลิต และจะเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นเมื่อราคาวัตถุดิบเพิ่มขึ้น

2.2 ค่าใช้จ่ายในการบริหาร(Management Cost) เป็นค่าใช้จ่ายคงที่ ได้แก่ เงินปันผล และ เงินตอบแทนคณะกรรมการผู้บริหารงาน

ค) แหล่งที่มาของเงินทุน

- | | | |
|-------------------------------------------------------|---------------|-----|
| (1) สมาชิกผู้ถือหุ้น จำนวน 612 หุ้นๆ ละ 100 บาท จำนวน | 61,200 | บาท |
| (2) เงินช่วยเหลือให้เปล่าจากกรมประมง | จำนวน 195,000 | บาท |
| (3) เงินยืมจากเงินกองทุนหมู่บ้าน | จำนวน 50,000 | บาท |

3.2.1.1 การประมาณการผลตอบแทนและต้นทุนของกิจกรรมร้านอาหาร

(1) ผลตอบแทน ประมาณรายได้

จากการขายสินค้าเฉลี่ย 6,500 บาทต่อวัน	2,340,000	บาท
(6,500 x 30 วัน x 12 เดือน = 2,340,000 บาท/ปี)		

2) ต้นทุน หรือ ค่าใช้จ่ายของโครงการ มีดังนี้

ค่าใช้จ่ายในการลงทุน ประกอบด้วย

1. โรงเรือนร้านอาหารและโรงครัว	130,000	บาท
2. เครื่องใช้ อุปกรณ์ต่างๆและอุปกรณ์เครื่องครัว	126,100	บาท
3. ระบบน้ำบาดาล	40,000	บาท
รวม	296,100	บาท

ค่าใช้จ่ายในการผลิต ต่อปี ประกอบด้วย

1. ค่าเช่าที่ดิน	36,000	บาท
2. ค่าวัสดุคิบ(ปลานิล)	820,800	บาท
(60 กก x 38 บาท x 30 วัน x 12 เดือน = 820,800 บาท/ปี)		
3. ค่าจ้างแรงงาน ต่อวัน จำนวน 8 คนๆละ 80 บาท	230,400	บาท
(8 x 80 บาท x 30 วัน x 12 เดือน = 230,400 บาท/ปี)		
4. ค่าโทรศัพท์ ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำ	24,000	บาท
5. ค่าแก๊สหุงต้ม	30,000	บาท
6. ค่าวัสดุคิบอื่นที่ไม่ใช่ปลา เช่น ข้าวสาร และเครื่องปรุงรส	828,000	บาท
รวม	1,969,200	บาท

ค่าใช้จ่ายในการบริหาร ต่อปี ประกอบด้วย

1. เงินปันผล	61,200	บาท
2. ค่าใช้จ่ายอื่นๆและค่าตอบแทนคณะกรรมการ	182,000	บาท
รวม	243,200	บาท

ตารางที่ 3.1 แสดงรายละเอียดค่าลงทุนด้านเครื่องใช้อุปกรณ์ต่างๆและอุปกรณ์เครื่องครัว

รายการ	หน่วยละ	มูลค่า(บาท)
1. พัดลมชนิดติดเพดาน จำนวน 5 ตัว	1,200	6,000
2. แก้วพลาสติก จำนวน 50 ตัว	150	7,500
3. โต๊ะเหล็กขนาด 80 x 130 x 80 ซม. จำนวน 10 ตัว	2,200	22,000
4. โต๊ะไม้ขนาด 100 x 600 x 100 ซม. จำนวน 3 ตัว	3,000	9,000
5. โต๊ะไม้ขนาด 80 x 130 x 80 ซม. จำนวน 5 ตัว	2,700	13,500
6. เตาเหล็กพร้อมตระแกรงสำหรับปิ้งปลา	1,500	1,500
7. ตู้ภูมิเนียมเก็บอาหาร	3,800	3,800
8. ตู้กระจกขนาด 30 x 100 x 100 ซม.	1,500	1,500
9. เตาแก๊ส จำนวน 4 เตา	1,250	5,000
10. ถังแก๊ส ขนาด 16.5 กิโลกรัม จำนวน 2 ถัง	900	1,800
11. ตู้เย็น	16,000	16,000
12. งาน ถ้วย ช้อน หม้อ กระทะ ตะหลิว แก้วน้ำ ฯลฯ	-	37,000
13. ถังน้ำแข็ง	1,500	1,500
รวม		126,100

ที่มา : จากการสอบถาม

3.2.1.2 การประมาณการผลตอบแทนและต้นทุนของกิจกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูป

(1) ผลตอบแทน ประมาณรายได้ ต่อปี

1. จากการขายปลีกเฉลี่ย วันละ 1500 บาท	540,000	บาท
(1,500 บาท x 30 วัน x 12 เดือน = 540,000 บาท/ปี)		
2. จากการขายส่งปลาเค็มเดียว	651,000	บาท
(310 กก x 175 บาท x 12 เดือน = 651,000 บาท/ปี)		
รวม	1,191,000	บาท

(2) ต้นทุน หรือ ค่าใช้จ่าย มีดังนี้

ค่าใช้จ่ายในการลงทุน ประกอบด้วย

1. อาคารแปรรูปสัตว์น้ำ จำนวน 1 หลัง	169,200	บาท
2. ค่าอุปกรณ์สำหรับการแปรรูป	356,800	บาท
3. ค่าที่ดิน(เหมาจ่ายครั้งเดียว)	130,000	บาท
รวม	656,000	บาท

ค่าใช้จ่ายในการผลิต ต่อปี ประกอบด้วย

1. ค่าวัตถุดิบ(ปลานิล)	684,000	บาท
(20 กก x 38 บาท x 30 วัน x 12 เดือน = 273,600 บาท/ปี)		
บวก (900 กก x 38 บาท x 12 เดือน = 410,400 บาท/ปี)		
2. ค่าจ้างแรงงาน	40,320	บาท
(7 x 80 บาท x 6 วัน x 12 = 40,320 บาท/ปี)		
3. ค่าโทรศัพท์ ค่าไฟฟ้า	15,600	บาท
4. ค่าวัตถุดิบอื่นที่ไม่ใช่ปลา เช่น ถุงพลาสติกบรรจุภัณฑ์ และเครื่องปรุงรส	108,000	บาท
5. ค่าขนส่ง	3,600	บาท
รวม	851,520	บาท

ค่าใช้จ่ายในการบริหาร ต่อปี ประกอบด้วย

1. เงินปันผล	61,200	บาท
2. ค่าใช้จ่ายอื่นๆ	36,000	บาท
รวม	97,200	บาท

ตารางที่ 3.2 รายละเอียดค่าลงทุนอุปกรณ์สำหรับการแปรรูป

รายการ	หน่วยละ	มูลค่า (บาท)
1. เครื่องบด-อัดไส้กรอก จำนวน 1 เครื่อง	20,000	20,000
2. เครื่องนวดปลา จำนวน 1 เครื่อง	8,000	8,000
3. เครื่องปิดถุง จำนวน 1 เครื่อง	10,000	10,000
4. โต้ะ Stainless Steel ขนาด 100 x 150 x 120 ซม. จำนวน 2 ตัว	5,000	10,000
5. โต้ะ Stainless Steel ขนาด 80 x 150 x 80 ซม. จำนวน 2 ตัว	4,000	8,000
6. ตู้แช่ (PT-20) 4 ชั้น ขนาด 120 x 75 x 205 ซม.	30,500	30,500
7. ถังแช่ปลา ขนาด 800 litre จำนวน 1 ใบ	5,200	5,200
8. ถังแช่ปลา ขนาด 80 litre จำนวน 2 ใบ	1,050	2,100
9. จัดทำฉลากผลิตภัณฑ์	-	10,000
10. ตู้แช่ ขนาด 150 x 250 x 200 ซม. จำนวน 4 ตู้	32,500	130,000
11. เตาอบพลังแสงอาทิตย์ จำนวน 3 เตา	40,000	120,000
11. พัดลมติดเพดาน จำนวน 2 ตัว	1,500	3,000
รวม		356,800

3.2.1.3 การประมาณการผลตอบแทนและต้นทุนของกิจกรรมร้านอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูป

(1) ผลตอบแทน ประมาณรายได้ ต่อปี

1. การขายสินค้าเฉลี่ย (8,000 บาท x 30 วัน x 12 เดือน = 2,880,000 บาท/ปี)	2,880,000	บาท
2. จากการขายปลาแดดเดียว (310 กก x 175 บาท x 12 เดือน = 651,000 บาท/ปี)	651,000	บาท
	รวม	3,531,000 บาท

(2) ต้นทุน หรือ ค่าใช้จ่ายมีดังนี้

ค่าใช้จ่ายในการลงทุน ประกอบด้วย		
1. โรงเรือนร้านอาหาร โรงครัว และ อาคารแปรรูปสัตว์น้ำ จำนวน 1 หลัง	299,200	บาท
2. ค่าลงทุนเครื่องใช้อุปกรณ์ต่างๆและอุปกรณ์เครื่องครัว	126,100	บาท
3. ระบบน้ำบาดาล	40,000	บาท
4. ค่าที่ดินของกิจกรรมแปรรูป	130,000	บาท
5. อุปกรณ์สำหรับการแปรรูป	356,800	บาท
	รวม	952,100 บาท

ค่าใช้จ่ายในการผลิต ต่อปี ประกอบด้วย

1. ค่าเช่าที่ดินของกิจกรรมร้านอาหาร	36,000	บาท
2. ค่าวัสดุคิบ(ปลานิล) (80 กก x 38 บาท x 30 วัน x 12 เดือน = 1,094,400 บาท/ปี) บวก (900 กก x 38 บาท x 12 เดือน = 410,400 บาท/ปี)	1,504,800	บาท
3. ค่าจ้างแรงงาน ต่อวัน จำนวน 8 คนๆละ 80 บาท (8 x 80 บาท x 30 วัน x 12 เดือน = 230,400 บาท/ปี)	230,400	บาท
4. ค่าจ้างแรงงาน ต่อวัน จำนวน 7 คนๆละ 80 บาท (7 x 80 บาท x 6 วัน x 12 เดือน = 40,320 บาท/ปี)	40,320	บาท
5. ค่าโทรศัพท์ ค่าไฟฟ้า	39,600	บาท

6. ค่าแก๊สหุงต้ม	33,600	บาท
7. ค่าวัตถุดิบอื่นที่ไม่ใช่ปลา	936,000	บาท
8. ค่าขนส่ง	3,600	บาท
รวม	2,817,600	บาท

ค่าใช้จ่ายในการบริหาร ต่อปี ประกอบด้วย

1. เงินปันผล	122,400	บาท
2. ค่าใช้จ่ายอื่นๆและค่าตอบแทนคณะกรรมการ	218,000	บาท
รวม	340,400	บาท

3.3 ศึกษาวิเคราะห์ความไวต่อการเปลี่ยนแปลงของการดำเนินงาน เมื่อต้นทุน หรือผลตอบแทนของโครงการมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้น หรือลดลง

การวิเคราะห์ความไวต่อเหตุเปลี่ยนแปลง(Sensitivity Analysis) ของทั้ง 3 กิจกรรม คือ กิจกรรมร้านอาหาร กิจกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูป กิจกรรมร้านอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูป เป็นการวิเคราะห์ผลกระทบต่อผลตอบแทนสุทธิ ที่มีการเปลี่ยนแปลงปัจจัยต่างๆ ดังนี้

ก) เมื่อต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นร้อยละ 5 , 10 , 15 ตามลำดับ ในปีที่ 2 ของโครงการ กำหนดให้ต้นทุนเพิ่มเนื่องมาจากวัตถุดิบหลักคือ ปลาหมึกมีราคาเพิ่มขึ้น ในขณะที่รายได้คงที่ และศึกษาถึงต้นทุนเพิ่มขึ้นในระดับที่ทำให้กิจการไม่คุ้มทุน ณ ระดับอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ปัจจุบัน เท่ากับ 7 %

ข) เมื่อรายได้ลดลงร้อยละ 5 , 10 , 15 ตามลำดับ ในปีที่ 2 ของโครงการ ในขณะที่ต้นทุนคงที่ และศึกษาถึงรายได้ลดลงในระดับที่ทำให้กิจการไม่คุ้มทุน ณ ระดับอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ปัจจุบัน เท่ากับ 7 % การกำหนดให้รายได้ลดลง เนื่องจากคาดการณ์ว่าผู้บริโภคเปลี่ยนพฤติกรรมการบริโภค รสนิยมการบริโภคเปลี่ยนไป นิยมบริโภคเนื้อสัตว์อื่นที่มีราคาถูกกว่าทดแทนเนื้อปลา และรายได้ลดลงเนื่องจากมีคู่แข่งมากขึ้น

ค) เมื่ออัตราดอกเบี้ยเงินกู้ของสถาบันการเงิน เปลี่ยนแปลงไปจากอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ปัจจุบันตั้งแต่ 6 % , 8% , 10% และ 12 % เนื่องจากในอนาคตอัตราดอกเบี้ยอาจจะมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นหรือลดลงตามภาวะเศรษฐกิจ โดยกำหนดให้ปัจจัยอื่นๆ อยู่คงที่

จากนั้นนำค่าต่างๆที่คำนวณได้ คือ NPV , IRR , B/C Ratio และ Payback period มาพิจารณาเปรียบเทียบระหว่างกิจกรรม เพื่อต้องการศึกษาว่ากิจกรรมร้านขายอาหาร กิจกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูป กิจกรรมร้านขายอาหารและผลิตภัณฑ์แปรรูป กิจกรรมใดที่ยังคงสามารถดำเนินโครงการต่อไปได้ เมื่อมีการเปลี่ยนแปลงหรือเกิดการผันผวนของปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการลงทุน



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved