

## บทที่ 4

### ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำไวน์ลำไย

การศึกษาครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนเฉพาะการทำไวน์ลำไยของโครงการ โดยอาศัยข้อมูลจากงบการเงินและการบันทึกข้อมูลในการทำไวน์ผลไม้ เช่น ปริมาณการผลิต ต้นทุนและรายได้ของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด ตั้งแต่เดือน มกราคม - ธันวาคม พ.ศ. 2545 รวมถึงการสัมภาษณ์หัวหน้าฝ่ายผลิต พนักงานบัญชีการเงินและบุคคลที่เกี่ยวข้องในสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด เพื่อนำข้อมูลต่าง ๆ มาใช้ประกอบในการศึกษาความเป็นไปได้เฉพาะการทำไวน์ลำไย โดยมีสิ่งสำคัญที่เป็นตัวกำหนดผลการศึกษา ได้แก่ การวิเคราะห์อัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย และระยะเวลาที่ได้รับคืนทุนว่าโครงการมีความเหมาะสมต่อการลงทุนหรือไม่ เป็นการระบุหรือประมาณการต้นทุนและผลตอบแทนที่เกี่ยวข้องกับโครงการให้ครบถ้วน ถูกต้อง และมีความสอดคล้องกับความเป็นจริง สามารถนำผลการวิเคราะห์ครั้งนี้ไปเป็นข้อมูลใช้ประกอบการตัดสินใจที่จะลงทุนได้

#### ต้นทุนการทำไวน์ลำไย

ต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายของสหกรณ์ฯ แบ่งออกเป็น 2 ส่วน ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการลงทุน และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน

1. ค่าใช้จ่ายในการลงทุน (Investment cost) เป็นค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อสินทรัพย์ถาวร ได้แก่ ค่าใช้จ่ายในการตกแต่งโรงงานรถตัดจ่าย อุปกรณ์การผลิต เครื่องใช้สำนักงาน

1.1 ค่าใช้จ่ายในการตกแต่งโรงงานรถตัดจ่าย จากการศึกษาพบว่า สหกรณ์ฯยังไม่มีที่ดิน อาคาร เป็นของกิจการ จึงต้องเช่าอาคารเป็น โรงงานในการดำเนินงาน ซึ่งต้องตกแต่งโรงงาน โดยเสียค่าใช้จ่ายในการตกแต่งโรงงานเป็นเงิน 160,052.40 บาท โดยจะทยอยตัดเป็นค่าใช้จ่ายภายในระยะเวลา 5 ปี ปีละ 32,010.48 บาท

1.2 อุปกรณ์การผลิต จากการศึกษาพบว่า อุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตไวน์มีมูลค่ารวมเป็นเงิน 693,779.98 ได้แก่

- ถังหมักพลาสติกขนาด 500 ลิตร ใช้ในการหมักไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ

- ถังบ่มแอสแตนเลส ใช้ในการบ่มไวน์ ซึ่งไวน์แต่ละชนิดจะใช้เวลาในการบ่มนานประมาณ 3-6 เดือนเป็นอย่างน้อย
- เครื่องกรองไวน์ ชนิด 6 แผ่นกรอง ใช้กรองไวน์หลังจากผ่านการบ่มและกรองด้วยมือแล้ว
- เครื่องอัดจุกก๊อก ใช้ในการบรรจุไวน์ลงขวด สำหรับไวน์ขนาดใหญ่ชนิด 750 ซีซี
- เครื่องอัดฝาจิบ ใช้ในการบรรจุไวน์ลงขวด สำหรับไวน์ขนาดกลางชนิด 630 ซีซี และขนาดเล็กชนิด 330 ซีซี
- ถังพลาสติกเล็กฝาแคบ ขนาด 20 ลิตร ใช้สำหรับถ่ายไวน์ที่ผ่านการบ่มในถังแอสแตนเลสแล้วมาบ่มต่อเพื่อเตรียมบรรจุขวดต่อไป
  - ← เครื่องดูด ใช้ถ่ายไวน์จากถังใหญ่ไปถึงเล็ก
  - ไคร์ดูด ใช้สำหรับถ่ายไวน์จากถังใหญ่ไปถึงใหญ่
  - เครื่องเป่าซีล ใช้สำหรับเป่าซีลที่ครอบจุกก๊อกหรือฝาจิบแล้ว
  - เครื่องทำความสะอาด ใช้สำหรับปรับอุณหภูมิในห้องบ่มไวน์ให้อยู่ในอุณหภูมิที่เหมาะสม
- เครื่องวัดความเป็นกรดต่าง (PH Meter) ใช้ในการวัดค่าความเป็นกรดต่างของผลไม้ที่จะนำมาทำไวน์
- เครื่องวัดน้ำตาล ใช้วัดปริมาณน้ำตาลที่เหมาะสม ในการเจริญเติบโตของเชื้อยีสต์
- เครื่องวัดแอลกอฮอล์ (Vino Meter) ใช้วัดปริมาณแอลกอฮอล์ในไวน์ว่าเหมาะสมหรือไม่
- อุปกรณ์การวิเคราะห์ ใช้สำหรับตรวจวิเคราะห์ว่า ไวน์ที่ผลิตเสร็จแล้วมีคุณภาพเพียงพอตามที่กำหนด และสามารถนำไปขายให้ผู้บริโภคได้อย่างปลอดภัย
- เครื่องซังสารเคมี (ดิจิตอล) ใช้ในการซังสารเคมี เช่น โปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS) เบนโทไนท์ ไคแอมโมเนียมฟอสเฟต (DAP)
- ถังแก๊ส ใช้บรรจุน้ำแก๊สที่นำมาใช้ในการต้ม ล้างขวดไวน์ ฯลฯ
- หม้ออลูมิเนียมขนาดใหญ่ ใช้สำหรับต้มผลไม้ที่จะนำมาทำหัวเชื้อและส่วนของน้ำไวน์ชนิดต่างๆ
- ตาชั่ง ใช้สำหรับชั่งผลไม้ที่นำมาใช้ในการผลิตไวน์



ตารางที่ 10 แสดงรายละเอียดอุปกรณ์การผลิตไวน์

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงินรวม
1	ถังหมักพลาสติกขนาด 500 ลิตร	15 ถัง	2,500	37,500
2	ถังบ่มแอสเทนเลส			
	- ขนาด 1,600 ลิตร ชนิด ไม่มีก๊อก	21 ถัง	8,900	186,900
	- ขนาด 1,600 ลิตร ชนิด 3 ก๊อก	10 ถัง	8,900	89,000
	- ขนาด 1,250 ลิตร	9 ถัง	7,250	65,250
	- ขนาด 700 ลิตร	4 ถัง	5,500	22,000
	- ขนาด 650 ลิตร	1 ถัง	4,000	4,000
	- ขนาด 500 ลิตร	3 ถัง	2,300	6,900
3	เครื่องกรองไวน์ชนิด 6 แผ่น กรอง	1 เครื่อง	72,000	72,000
4	เครื่องอัดลูกก๊อก	1 เครื่อง	6,500	6,500
5	เครื่องอัดฝ่าจีบ	1 เครื่อง	6,000	6,000
6	ถังพลาสติกเล็กฝาแคบ 20 ลิตร	1,295 ถัง	50	64,750
7	เครื่องดูด	1 เครื่อง	3,400	3,400
8	ไคร้ดูด	1 เครื่อง	3,400	3,400
9	เครื่องเป่าซีล	2 เครื่อง	1,500	3,000
10	เครื่องทำความเย็น (ปรับอากาศ)	2 เครื่อง	45,000	90,000
11	เครื่องวัดความเป็นกรด ค่า	1 เครื่อง	2,200	2,200
12	เครื่องวัดน้ำตาล	1 เครื่อง	7,500	7,500
13	เครื่องวัดแอลกอฮอล์ (Vino Meter)	1 เครื่อง	1,500	1,500
14	อุปกรณ์การตรวจวิเคราะห์	1 ชุด	12,429.98	12,429.98
15	เครื่องชั่งสารเคมีดิจิทัล	1 เครื่อง	4,000	4,000
16	ถังแก๊ส	2 ถัง	550	1,100
17	หม้ออลูมิเนียมขนาด	5 ใบ	500-1,000	4,000
18	ตาชั่ง	1 ตัว	450	450
<b>รวม</b>				<b>693,779.98</b>

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

7,900

1.3 เครื่องใช้สำนักงาน จากการศึกษาพบว่า ประกอบด้วย เคนเตอร์, โต๊ะทำงาน, ชั้นโซ่วิวน์, บาร์ไวน์ขนาดใหญ่, บาร์ไวน์ขนาดเล็ก, ตู้ 16 ลิ้นชัก, เครื่องคำนวณ, โทรศัพท์ มีมูลค่ารวมเป็นเงิน 35,750 บาท ดังรายละเอียดต่อไปนี้

\*

ตารางที่ 11 แสดงรายละเอียดเครื่องใช้สำนักงาน

ลำดับที่	รายการ	จำนวน	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงินรวม
1	เคนเตอร์	1 ตัว	7,500	7,500
2	โต๊ะทำงาน	1 ตัว	13,000	13,000
3	ชั้นโซ่วิวน์	2 ตัว	3,000	6,000
4	บาร์ไวน์ขนาดใหญ่	1 ตัว	900	900
5	บาร์ไวน์ขนาดเล็ก	3 ตัว	700	2,100
6	ตู้ 16 ลิ้นชัก	1 ใบ	1,300	1,300
7	เครื่องคำนวณ	1 เครื่อง	4,500	4,500
8	เครื่องโทรศัพท์	1 เครื่อง	450	450
รวม				35,750

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

\* ดังนั้น ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรก เท่ากับ

ค่าใช้จ่ายในการตกแต่งโรงงานรอดัดจ่าย	160,052.40
อุปกรณ์การผลิต	693,779.98
เครื่องใช้สำนักงาน	35,750.00
รวม	<u>889,582.38</u>

2. ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (Operating cost) จากการศึกษาพบว่าค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานได้แก่ ต้นทุนการผลิต อาคารแสดมปี ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจและ ค่าใช้จ่ายในการบริหาร รวมค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานตลอดทั้งโครงการเท่ากับ 3,560,839.56 บาท ดังตารางที่ 12

All rights reserved

ตารางที่ 12 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานระหว่างเดือนมกราคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545

ลำดับที่	รายการ	จำนวนเงิน
1	ต้นทุนการผลิต	2,770,981.32
2	อากรแสตมป์	320,146.14
3	ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจ	250,263.50
4	ค่าใช้จ่ายในการบริหาร	219,448.60
	รวม	3,560,839.56

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อูโมงค์ลำพูน จำกัด

2.1 ต้นทุนการผลิต ได้แก่ วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต

2.1.1 วัตถุดิบทางตรง ได้แก่ ลำไยสด หรือ ลำไยแห้ง, น้ำตาลทราย, น้ำบริสุทธิ์, น้ำผึ้ง

- ลำไยสด จากการศึกษพบว่า พันธุ์ที่นำมาใช้ในการผลิต คือ พันธุ์เขียวเขียว เกรดเอ เนื่องจากลำไยพันธุ์ดังกล่าวมีขนาดใหญ่ ขนาดผลเฉลี่ย กว้าง 3.0 เซนติเมตร หนา 2.6 เซนติเมตร ยาว 2.8 เซนติเมตร ทรงผลกลมแบนและเบี้ยวมาก เนื้อหนา กรอบ ล่อนง่าย สีขาว มีน้ำน้อย รสหวานแหลม กลิ่นหอม ปริมาณน้ำตาลประมาณร้อยละ 22 เมล็ดค่อนข้างเล็ก น้ำหนักต่อผล 65.28 กรัม แยกเป็นน้ำหนักเปลือก 2.97 กรัม น้ำหนักเนื้อ 61.14 กรัม และน้ำหนักเมล็ด 1.17 กรัม จากคุณลักษณะดังกล่าว ทำให้การแกะลำไยง่ายเพราะเนื้อมาก น้ำหวานและกลิ่นของไวน์ที่ผลิตจะหอมชวนดื่ม

ช่วงเวลาการออกดอกของลำไยพันธุ์เขียวเขียว คือปลายเดือนมกราคม-ต้นเดือน กุมภาพันธ์ เก็บเกี่ยวกลางเดือนสิงหาคม-ต้นเดือนกันยายน ดังนั้นจึงมีคุณลักษณะพิเศษ คือ เก็บเกี่ยวหลังพันธุ์อื่นๆ รสชาติดีเยี่ยม

ราคาลำไยสด เกรดเอ (จำนวนลูกน้อยกว่า 85 ลูกต่อกิโลกรัม) ราคาเฉลี่ยประมาณกิโลกรัมละ 15-65 บาท การจัดซื้อลำไยสดพันธุ์เขียวเขียว สหกรณ์ฯ จะจัดซื้อในช่วงเดือน สิงหาคม-กันยายน ฉะนั้นกระบวนการผลิตไวน์ลำไยสดพร้อมขาย จะทำในช่วงเวลาประมาณเดือน สิงหาคม - ธันวาคม ใช้เวลาในการผลิตจนครบกระบวนการผลิตประมาณ 4-6 เดือน การนำลำไยสดมาผลิตไวน์ จะทำให้ได้ไวน์ขาว รสออกหวานเล็กน้อย จึงเหมาะสำหรับสุขภาพสตรี

- ลำไยแห้ง จากการศึกษาพบว่า สหกรณ์ฯและผู้ผลิตไวน์รายอื่นไม่นิยมผลิตไวน์จากลำไยสด สาเหตุเพราะต้องขึ้นอยู่กับฤดูกาลของลำไย ฉะนั้นจึงนิยมที่จะผลิตไวน์ลำไยจากลำไยอบแห้งชนิดแกะเปลือกแล้ว เพราะสะดวกในการจัดซื้อและการเก็บรักษา ไม่ต้องเสียค่าจ้างแกะ ค่าห้องเย็นในการเก็บรักษาหากนำไปผลิตไม่หมด จึงประหยัดเวลาและลดต้นทุนการผลิต การผลิตไวน์จากลำไยอบแห้งนั้น สหกรณ์ฯจะซื้อลำไยอบแห้ง ซึ่งเป็นลำไยพันธุ์อีดอ ระยะเวลาโดยมีราคาค้างนี้

เกรด AA ราคากิโลกรัมละประมาณ 200-250 บาท

เกรด B ราคากิโลกรัมละประมาณ 80-120 บาท

เกรด C ราคากิโลกรัมละประมาณ 40 บาท

สาเหตุที่ใช้ลำไยเกรดเนื่องจากถ้าใช้เกรด AA ต้นทุนการผลิตจะสูง น้ำลำไยจะมีสีเหลืองนวล กลิ่นหอมชวนดื่ม แต่ถ้าใช้เกรด C ต้นทุนการผลิตต่ำแต่น้ำลำไยจะมีสีแดงเข้มออกดำและจะมีกลิ่นเหม็นไหม้ ฉะนั้นจึงนำมาแกะเกรดกันเพื่อให้ได้ไวน์ลำไยเป็นไวน์แดงและมีกลิ่นหอมชวนดื่ม ราคาถั่วเฉลี่ยจึงอยู่ในช่วงประมาณกิโลกรัมละ 160-200 บาท

ต้นทุนการผลิตไวน์ลำไยอบแห้งต่อไวน์ 1 ถึง (20 ลิตร) จะใช้ลำไยอบแห้งประมาณ 2 กิโลกรัม ในราคาถั่วเฉลี่ยกิโลกรัมละ 200 บาท รวมเป็นเงิน 400 บาท เมื่อนำไปบรรจุขวดแต่ละขนาดจะมีต้นทุนลำไยอบแห้งต่อขวดดังนี้

ขนาด	จำนวนขวด/20 ลิตร	ต้นทุนลำไยต่อขวด
750 ซีซี	25 ขวด	16.00 บาท
630 ซีซี	30 ขวด	13.33 บาท
330 ซีซี	60 ขวด	6.67 บาท

- น้ำตาลทรายบริสุทธิ์ ถือเป็นส่วนหนึ่งที่สำคัญในการผลิตไวน์จุดประสงค์เพื่อใช้เป็นอาหารของยีสต์ โดยใช้น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัมต่อไวน์ 20 ลิตร ราคากิโลกรัมละ 12.50 บาท รวมเป็นเงิน 50 บาท

- น้ำ ใช้ น้ำดื่มบริสุทธิ์ขนาด 20 ลิตร ราคาลังละ 8 บาท

- น้ำผึ้งใช้ผสมในน้ำไวน์โดยใช้น้ำผึ้งจากดอกลำไยจะทำให้ไวน์มีกลิ่นหอม อัตราส่วนที่ใช้ 20 ซีซี ต่อน้ำไวน์ 20 ลิตร คิดเป็นเงินเท่ากับ 30 บาท

โดยปกติสูตรการทำไวน์จะไม่ระบุว่าให้ใช้น้ำผึ้งเนื่องจากทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น และถือเป็นความลับในการผลิตไวน์แต่ละแห่งที่มีสูตรและสัดส่วนการใช้วัตถุดิบในการผลิตที่แตกต่างกัน

2.1.2 ค่าแรงงาน จากการศึกษาพบว่าสหกรณ์ฯจ่ายค่าแรงงานรวมเป็นเงินทั้งสิ้น 427,038 บาท โดยจ่ายค่าแรงงาน 15 วันต่อครั้ง การทำงานของพนักงานจะทำงานตั้งแต่วันจันทร์ - วันเสาร์ หยุดวันอาทิตย์และวันหยุดนักขัตฤกษ์ แต่ในบางช่วงที่ไวน์อยู่ในขั้นตอนของการบ่มอาจไม่ต้องมาทำงานทุกวันที่กำหนดก็ได้ สหกรณ์ฯ แบ่งค่าแรงเป็น 2 ชนิด คือ ค่าแรงทางตรง และค่าแรงทางอ้อม

ก. ค่าแรงงานทางตรง เป็นค่าแรงที่ทำหน้าที่ในการแปรสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป ซึ่งในกระบวนการผลิต ประกอบด้วยค่าแรงงานในการทำหัวเชื้อ การทำน้ำหมัก การถ่ายถังเพื่อทำการบ่ม การกรอง การบรรจุขวด (บรรจุน้ำไวน์ใส่ขวด , ใส่จุกก๊อกหรือฝาจับล้างน้ำดีดฉลาก (Logo) ฝาซีลฝาจุก)

จากการศึกษาพบว่าพนักงานในฝ่ายผลิตมีจำนวนทั้งสิ้น 7 คนเฉลี่ยการทำงานเดือนละ 16 วัน ประกอบด้วยกรรมการและสมาชิกสหกรณ์ฯ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

ตารางที่ 13 แสดงรายละเอียดค่าแรงของพนักงานฝ่ายผลิต

ตำแหน่ง	อัตราค่าจ้าง/วัน	จำนวนวัน เฉลี่ย/ เดือน	ค่าแรงงาน รวมต่อ เดือน	ค่าแรงงาน รวมทั้งปี	จำนวน คน	รวม
หัวหน้าฝ่ายผลิต	200	16	3,200	38,400	1	38,400
พนักงานฝ่ายผลิต	140	16	2,240	26,880	6	161,280
รวม						199,680

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

ข. ค่าแรงงานทางอ้อม เป็นค่าแรงที่ไม่เกี่ยวข้องกับการผลิตโดยตรงได้แก่ ค่าแรงงานของฝ่ายสต็อก ค่าแรงพนักงานขาย ค่าแรงเหรียญก เงินเดือนพนักงานฝ่ายควบคุมคุณภาพสินค้า (QC) และค่าแรงในการแกะผลไม้ชนิดต่าง ๆ ดังรายละเอียดในตารางที่ 14

ตาราง 14 แสดงรายละเอียดค่าแรงงานของฝ่ายสต็อก, ฝ่ายขาย, เหมือง

ตำแหน่ง	อัตราค่าจ้างต่อวัน	จำนวนวัน ถัวเฉลี่ยต่อเดือน	ค่าแรงงานรวมต่อเดือน	ค่าแรงงานรวมทั้งปี	จำนวนคน	รวม
ฝ่ายสต็อก	170	16	2,720	32,640	2	65,280
ฝ่ายสต็อก	140	16	2,240	26,880	1	26,880
ฝ่ายขาย	170	16	2,720	32,640	1	32,640
เหมือง	75	16	1,200	14,400	1	14,400
รวม						139,200

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อู๋โมงคัลำพูน จำกัด

สำหรับเงินเดือนพนักงานฝ่ายควบคุมคุณภาพสินค้า มีพนักงานจำนวน 1 คน คือ นางสาวนัธมน มายะเลิศ เดือนละ 5,000 บาท รวมทั้งสิ้น 60,000 บาท

นอกจากนี้ยังมีค่าแรงในการแกะลำไย, แกะผลไม้ชนิดต่าง ๆ ตลอดทั้งปี รวมเป็นเงินประมาณ 28,158 บาท

ดังนั้นค่าแรงงานเท่ากับ

ค่าแรงงานทางตรง 199,680

ค่าแรงงานทางอ้อม :

ค่าแรงงานฝ่ายสต็อก 139,200

เงินเดือนพนักงานฝ่ายควบคุมคุณภาพสินค้า 60,000

ค่าแรงในการแกะผลไม้อื่นต่าง ๆ 28,158 227,358

รวม 427,038

### 2.1.3 ค่าใช้จ่ายในการผลิต ประกอบด้วย

- ค่าแก๊ส สหกรณ์ฯ นำมาใช้ในการต้มลำไยและผลไม้อื่นๆ ใช้คัม น้ำตาล ลวกขวด(พาสเจอร์ไรซ์) ราคาแก๊สถึงละประมาณ 210-220 บาท สำหรับถังแก๊สสหกรณ์ฯ จะมีเพียง 2 ถัง แต่ในทางปฏิบัติร้านค้าจะให้ยืมถังแก๊สเพิ่ม โดยให้สหกรณ์ฯซื้อเฉพาะแก๊ส มูลค่ารวมทั้งสิ้น 21,860 บาท คิดเป็นมูลค่าประมาณ 16.63 บาทต่อ 20 ลิตร

- สารเคมี จากการศึกษพบว่า สารเคมีที่ใช้ในการผลิตมีมูลค่า 166,954



### บาท ประกอบด้วย

1. โปแตสเซียมเมตาไบซัลไฟต์ (KMS) ใช้เพื่อฆ่าเชื้อขั้วยังจุลินทรีย์ อัตราส่วนที่ใช้ คือ 20 กรัม : 20 ลิตร ราคา กิโลกรัมละ 150-200 บาท คิดเป็นมูลค่า 3 บาทต่อ 20 ลิตร
2. เบนโทไนท์ ใช้เพื่อให้ไวนต์ตกตะกอนเร็วขึ้น อัตราส่วนที่ใช้ คือ 20 กรัม : 20 ลิตร ราคา กิโลกรัมละ 150-200 บาท คิดเป็นมูลค่า 3 บาท ต่อ 20 ลิตร
3. ไคแอมโมเนียมฟอสเฟต (DAP) ใช้เพื่อให้ยีสต์มีการเจริญเติบโตดีขึ้น เหมือนกับเป็นอาหารเชื้อยีสต์ อัตราส่วนที่ใช้คือ 20 กรัม : 20 ลิตร ราคา กิโลกรัมละ 120 บาท คิดเป็นมูลค่า 2.40 บาท ต่อ 20 ลิตร
4. ยีสต์ ใช้สำหรับเปลี่ยนน้ำตาลให้เป็นแอลกอฮอล์ ราคา กิโลกรัมละ ประมาณ 6,000-7,000 บาท เนื่องจากสหกรณ์ฯซื้อเป็นเงินเชื่อจึงมีราคาแพง หากซื้อเป็นเงินสด ราคาประมาณ กิโลกรัมละ 4,000-5,000 บาท อัตราส่วนที่ใช้คือ 20 กรัม : 20 ลิตร คิดเป็นมูลค่า 120 บาท ต่อ 20 ลิตร
  - วัสดุเกี่ยวกับการผลิตและบรรจุ หมายถึงวัสดุภายนอกที่ใช้ในการผลิต จากการศึกษาค้นคว้ามูลค่ารวมทั้งสิ้นเท่ากับ 827,707.50 บาท ประกอบด้วย
    1. ขวด แบ่งเป็น 3 ขนาด ได้แก่
      - ขวดใหญ่ ขนาด 750 ซีซี ราคา โหลละ 70 บาท ขวดละ 5.83 บาท
      - ขวดกลาง ขนาด 630 ซีซี ราคา โหลละ 24 บาท ขวดละ 2.00 บาท
      - ขวดเล็ก ขนาด 330 ซีซี ราคา โหลละ 12 บาท ขวดละ 1.00 บาท
    2. จุก มี 2 ชนิด คือแบบฝาจีบและแบบจุกไม้ก๊อก จุกไม้ก๊อกราคาชิ้นละ 6 บาท ใช้สำหรับขวดขนาดใหญ่ ฝาจีบราคาชิ้นละ 50 สตางค์ กิโลกรัมละ 300 บาท ใช้สำหรับขวดขนาดกลางและขนาดเล็ก
    3. ซีล ใช้สำหรับครอบทับจุกอีกครึ่งหนึ่ง ขวดใหญ่ราคาชิ้นละประมาณ 5 บาท ขวดกลางและขวดเล็ก ราคาชิ้นละประมาณ 2 บาท จากนั้นใช้ลมร้อนเป่าทับอีกครึ่งหนึ่ง
    4. สติกเกอร์ (Logo) ใช้สำหรับติดข้างขวด ราคาแผ่นละ 2.50 บาทต่อ 1 ขวด
    5. ฝ้ากรอง เป็นฝ้าที่ทำขึ้นเป็นพิเศษสำหรับกรองไวน์โดยเฉพาะต้องซื้อจากกรุงเทพ ราคาประมาณเมตรละ 1,300 บาท นำมาตัดเป็นรูปกรวยได้ประมาณ 13 ชิ้น ต่อ 1 เมตร ใช้สำหรับกรองไวน์ด้วยมือ ราคาชิ้นละประมาณ 100 บาท
    6. แผ่นกรอง ใช้สำหรับกรองกับเครื่องกรอง มี 3 ขนาด คือ 1, 2, 3 ใน

การกรองด้วยเครื่องจะใช้แผ่นกรองครั้งละ 6 แผ่นต่อ 1 เบอร์ และต้องกรอง 3 ครั้ง 3 เบอร์ เรียงตามลำดับ ราคาแผ่นกรองทุกขนาดแผ่นละประมาณ 45 บาท สามารถใช้ได้หลายครั้งตามความเหมาะสม แผ่นกรอง 1 ชุด มีต้นทุน 810 บาท (6 x 3 x 45) ใช้ประมาณเดือนละ 2-3 ชุด

- ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต จากการศึกษาพบว่า จำนวนโดยวิธีเส้นตรง ในอัตราที่กำหนดไว้ในระเบียบนายทะเบียนสหกรณ์ฯ ว่าด้วย การบัญชีของสหกรณ์ พ.ศ. 2542 โดยคิดในอัตรา 20% ต่อปี รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 67,934.24 บาท

- ค่าตกแต่งโรงงาน จากการศึกษาพบว่า นอกเหนือจากค่าตกแต่งโรงงานรอยตัดจ่ายที่สหกรณ์ฯ จ่ายไปเป็นจำนวนเงิน 160,052.40 บาทแล้ว สหกรณ์ฯ ยังต้องตกแต่งโรงงานเพิ่มในส่วนของสโตร์ที่ใช้เก็บไวน์ที่ผลิตเสร็จอีกเป็นจำนวนเงิน 32,000 บาท

- ค่าเช่าโรงงาน จากการศึกษาพบว่าสหกรณ์ฯ ยังไม่มีอาคารโรงงานเป็นของกิจการ ดังนั้นจึงต้องเช่าอาคารเป็นโรงงานในการผลิตและขายสินค้า รวมเป็นเงิน 50,000 บาท

- ค่าเช่าโกดังเก็บวัตถุดิบ จากการศึกษาพบว่า หากวัตถุดิบที่ซื้อมา เช่น ลำไยสด ลิ้นจี่สด ฯลฯ ถูกนำไปใช้ไม่หมด จะต้องนำไปฝากห้องเย็นเพื่อเก็บรักษาวัตถุดิบไม่ให้เน่าเสีย รวมเป็นเงิน 7,656 บาท

- ค่าไฟฟ้า จากการศึกษาพบว่าค่าไฟฟ้าที่ใช้ในกิจการของสหกรณ์ฯ จะใช้เพื่อ ให้แสงสว่าง ใช้กับเครื่องปรับอากาศในห้องบ่มไวน์ เป่าสีลจุกขวดไวน์ และทั่วๆ ไปในโรงงาน รวมเป็นเงิน 59,661 บาท

- ค่าตกแต่งโรงงานตัดจ่าย จากการศึกษาพบว่า สหกรณ์ฯ ได้ตกแต่งอาคารโรงงานที่เช่าเสียค่าใช้จ่ายทั้งสิ้น 160,052.40 บาท โดยบันทึกไว้เป็นสินทรัพย์ของกิจการและจะทยอยตัดบัญชีเป็นค่าใช้จ่ายภายในระยะเวลา 5 ปี ปีละ 32,010.48 บาท โดยเริ่มตัดบัญชีเป็นค่าใช้จ่ายในปี 2545 เป็นปีแรก

- ค่าใช้จ่ายทั่วไป ได้แก่ ค่าล้างขวด ล้างลำไย ล้างผลไม้ต่างๆ รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 3,249 บาท

รายละเอียดต้นทุนการผลิตไวน์ทั้งสิ้นสรุปได้ดังตารางที่ 15 ดังนี้



ตารางที่ 15 แสดงยอดรวมต้นทุนการผลิตไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ

ชื่อบัญชี	จำนวนเงิน	
วัตถุดิบใช้ไป		1,074,910.50
ค่าแรงงาน		427,038.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิต :		
ค่าแก๊ส	21,860.00	
สารเคมี	166,954.60	
วัสดุเกี่ยวกับการผลิตและบรรจุ	827,707.50	
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต	67,934.24	
ค่าตกแต่งโรงงาน (ส่วนสตรี)	32,000.00	
ค่าเช่าโรงงาน	50,000.00	
ค่าเช่าโกดังเก็บวัตถุดิบ	7,656.00	
ค่าไฟฟ้า	59,661.00	
ค่าตกแต่งโรงงานตัดจ่าย	32,010.48	
ค่าใช้จ่ายทั่วไป	3,249.00	1,269,032.82
รวม		2,770,981.32

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อูโมงค์ลำพูน จำกัด

\* จากการศึกษาพบว่าต้นทุนในการผลิตที่คำนวณได้เป็นยอดรวมของการผลิตไวน์หลายชนิด การที่จะคำนวณแยกต้นทุนในการผลิต ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจและค่าใช้จ่ายในการบริหารเฉพาะไวน์ลำไยได้นั้น ผู้ทำการศึกษาจึงใช้วิธีจัดสรรค่าใช้จ่าย ตามปริมาณหน่วยผลิตเสร็จของไวน์แต่ละชนิด และปริมาณหน่วยขาย โดยนำปริมาณไวน์ที่สหกรณ์ฯ แจกต่อสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน มาคำนวณแยกเป็นไวน์แต่ละชนิด ตามขนาดต่างๆ ปริมาณดังกล่าวเป็นปริมาณที่แจ้งเสียภาษีตั้งแต่เดือนพฤษภาคม - ธันวาคม ส่วนตั้งแต่เดือนมกราคม-เมษายน ยังไม่มีการเสียภาษี เนื่องจากเป็นช่วงของกระบวนการผลิต ซึ่งไวน์ยังไม่พร้อมที่จะนำออกจำหน่ายได้ ดังรายละเอียดในตารางที่ 16

All rights reserved

\*

จังหวัดเชียงใหม่

ตารางที่ 16 แสดงปริมาณไวน้ชนิดต่างๆที่ผลิตเสร็จ ระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545

ลำดับ ที่	ชนิดไวน้	ขวดใหญ่ (0.750 ลิตร)		ขวดกลาง (0.630 ลิตร)		ขวดเล็ก (0.330 ลิตร)		รวม ลิตร
		ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	
1	ลำไย	13,550	10,162.50	4,250	2,677.50	300	99	12,939
2	กระชายดำ	1,800	1,350	-	-	-	-	1,350
3	มะขามป้อม	2,000	1,500	-	-	-	-	1,500
4	ลิ้นจี่	4,300	3,225	600	378	1,300	429	4,032
5	ลูกข่อย	400	300	-	-	-	-	300
6	กล้วยหอม	700	525	-	-	-	-	525
7	ลูกหว้า	4,000	3,000	500	315	1,600	528	3,843
8	สมุนไพรร	2,400	1,800	-	-	-	-	1,800
	รวม	29,150	21,862.50	5,350	3,370.50	3,200	1,056	26,289

ที่มา : สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน

จากปริมาณการผลิตไวน้ดังกล่าว นำมาคำนวณเป็นอัตราร้อยละของไวน้ที่ผลิตเสร็จแต่ละชนิดเทียบกับยอดรวมของปริมาณที่ผลิตเสร็จทั้งสิ้น ดังตารางที่ 17

26,289 → 100 %

12,939 →

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 17 แสดงการเทียบอัตราร้อยละของปริมาณไวน์ที่ผลิตเสร็จแต่ละชนิด

ลำดับที่	ชนิดไวน์	ปริมาณที่ผลิต (ลิตร)	ปริมาณที่ผลิต x 100 ปริมาณรวม	อัตราร้อยละ
1	ลำไย	12,939	$\frac{12,939 \times 100}{26,289}$	49.22
2	กระชายดำ	1,350	$\frac{1,350 \times 100}{26,289}$	5.13
3	มะขามป้อม	1,500	$\frac{1,500 \times 100}{26,289}$	5.70
4	ลิ้นจี่	4,032	$\frac{4,032 \times 100}{26,289}$	15.34
5	ลูกข่อย	300	$\frac{300 \times 100}{26,289}$	1.14
6	กล้วยหอม	525	$\frac{525 \times 100}{26,289}$	2.00
7	ลูกหว้า	3,843	$\frac{3,843 \times 100}{26,289}$	14.62
8	สมุนไพรรวม	1,800	$\frac{1,800 \times 100}{26,289}$	6.85
	รวม	26,289	$\frac{26,289 \times 100}{26,289}$	100

ที่มา : จากการคำนวณ

ดังนั้น อัตราร้อยละของปริมาณการผลิตไวน์ลำไยต่อปริมาณผลิตรวม เท่ากับร้อยละ 49.22 ผู้ทำการศึกษาจะได้นำอัตราร้อยละดังกล่าว ไปเทียบคำนวณหาค่าใช้จ่ายในการผลิตเฉพาะไวน์ลำไยต่อไป

เนื่องจากในวันสิ้นงวดบัญชี 2545 สหกรณ์ฯ มีสินค้าสภาพปกติคงเหลือมูลค่า 66,085 บาท โดยมีไวน์คงเหลือ 3 ขนาด สหกรณ์ฯ ได้ทำการตีราคาสินค้าคงเหลือสภาพปกติ โดยขอมติจากที่ประชุมรับรองดังนี้

ขนาด	จำนวนที่ตรวจนับได้ (ขวด)	ราคาทุน	รวมเงิน
ขวดใหญ่	690	80	55,200
ขวดกลาง	183	40	7,320
ขวดเล็ก	155	23	3,565
<b>รวม</b>			<b>66,085</b>

ดังนั้นในการคำนวณหาปริมาณไวน์ที่ขายได้ ผู้ทำการศึกษาจึงนำปริมาณไวน์ที่ผลิตเสร็จ ชนิดต่างๆ มาคำนวณหาอัตราร้อยละเพื่อคำนวณหายอดคงเหลือของไวน์แต่ละชนิดตามสัดส่วนที่ผลิตเสร็จ จากนั้นจึงนำยอดคงเหลือไวน์แต่ละชนิดไปหักจากปริมาณไวน์ที่ผลิตเสร็จ ทำให้ได้ปริมาณขายไวน์แต่ละชนิด เพื่อนำไปคำนวณหายอดขายของไวน์ลำไยต่อไป ดังตารางการคำนวณที่ 18-21

ตารางที่ 18 แสดงการคำนวณปริมาณขายไวน์ขวดใหญ่ (ขนาด 0.750 ลิตร)

ชนิดไวน์	ปริมาณไวน์ที่ผลิตเสร็จ (ขวด) (1)	ปริมาณไวน์คงเหลือ 690 ขวด		(3) ปริมาณขาย (ขวด) (1)-(2)	ปริมาณขาย (ลิตร) (3) X 0.750
		ร้อยละ ร้อยละ	ขวด (2)		
ลำไย	13,550	50	345	13,205	9,903.75
กระชายดำ	1,800	-	-	1,800	1,350
มะขามป้อม	2,000	7	48	1,952	1,464
ลิ้นจี่	4,300	16	110	4,190	3,142.50
ลูกยอ	400	1	7	393	294.75
กล้วยหอม	700	2	14	686	514.50
ลูกหว้า	4,000	15	104	3,896	2,922
สมุนไพรร	2,400	9	62	2,338	1,753.50
<b>รวม</b>	<b>29,150</b>	<b>100</b>	<b>690</b>	<b>28,460</b>	<b>21,345</b>

ที่มา : ตารางที่ 16, การคำนวณ

: สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

ตารางที่ 19 แสดงการคำนวณปริมาณขายไวน์ขวดกลาง (ขนาด 0.630 ลิตร)

ชนิดไวน์	ปริมาณไวน์ที่ ผลิตเสร็จ (ขวด) (1)	ปริมาณไวน์คงเหลือ		(3) ปริมาณขาย (ขวด) (1)-(2)	ปริมาณขาย (ลิตร) (3) X 0.630
		ร้อยตะ	ขวด (2)		
ลำไย	4,250	80	146	4,104	2,585.52
กระชายดำ	-	-	-	-	-
มะขามป้อม	-	-	-	-	-
ลิ้นจี่	600	11	20	580	365.40
ลูกยอ	-	-	-	-	-
กล้วยหอม	-	-	-	-	-
ลูกหว้า	500	9	17	483	304.29
สมุนไพรมะนาว	-	-	-	-	-
<b>รวม</b>	<b>5,350</b>	<b>100</b>	<b>183</b>	<b>5,167</b>	<b>3,255.21</b>

ที่มา : จากตารางที่ 16, การคำนวณ

: สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 20 แสดงการคำนวณปริมาณขายไวน์ขวดเล็ก (ขนาด 0.330 ลิตร)

ชนิดไวน์	ปริมาณไวน์ที่ ผลิตเสร็จ (ขวด) (1)	ปริมาณไวน์คงเหลือ		(3) ปริมาณขาย (ขวด) (1)-(2)	ปริมาณขาย (ลิตร) (3) X 0.330
		ร้อยละ	ขวด (2)		
ดำใบ	300	9	14	286	94.38
กระชายดำ	-	-	-	-	-
มะขามป้อม	-	-	-	-	-
ลินจี่	1,300	41	63	1,237	408.21
ลูกยอ	-	-	-	-	-
กล้วยหอม	-	-	-	-	-
ลูกหว้า	1,600	50	78	1,522	502.26
สมุนไพรมะขาม	-	-	-	-	-
<b>รวม</b>	<b>3,200</b>	<b>100</b>	<b>155</b>	<b>3,045</b>	<b>1,004.85</b>

ที่มา : จากตารางที่ 16, การคำนวณ

: สหกรณ์ไวน์อู๋โมงค์ลำพูน จำกัด

\*\* สำหรับไวน์กระชายดำไม่มีสินค้าคงเหลือเนื่องจากผู้บริโภคนิยมดื่มจึงจำหน่ายหมด

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved



\* 11/10/30  
 ตารางที่ 21 แสดงปริมาณการขายไวน์ชนิดต่างๆ ระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม พ.ศ. 2545

ลำดับ ที่	ชนิดไวน์	ขวดใหญ่ (0.750 ลิตร)		ขวดกลาง (0.630 ลิตร)		ขวดเล็ก (0.330 ลิตร)		รวม ลิตร
		ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	
1	ลำไย	13,205	9,903.75	4,104	2,585.52	286	94.38	12,583.65
2	กระชายดำ	1,800	1,350	-	-	-	-	1,350
3	มะขามป้อม	1,952	1,464	-	-	-	-	1,464
4	ลิ้นจี่	4,190	3,142.50	580	365.40	1,237	408.20	3,916.11
5	ลูกยอ	393	294.75	-	-	-	-	294.75
6	กล้วยหอม	686	514.50	-	-	-	-	514.50
7	ลูกหว้า	3,896	2,922	483	304.29	1,522	502.26	3,728.55
8	สมุนไพรมะขามป้อม	2,338	1,753.50	-	-	-	-	1,753.50
รวม		28,460	21,345	5,167	3,255.21	3,045	1,004.85	25,605.06

ที่มา : จากตารางที่ 18-20

หลังจากทราบปริมาณการขายไวน์แต่ละชนิดในช่วงเดือนพฤษภาคม- ธันวาคมแล้ว จึงนำมาคำนวณหายอดขายไวน์แต่ละชนิด ดังตารางที่ 22 และคำนวณหาอัตราร้อยละของยอดขายไวน์แต่ละชนิด ดังตารางที่ 23

\* ตารางที่ 22 แสดงยอดขายของไวน์แต่ละชนิด ระหว่างเดือน พฤษภาคม-ธันวาคม

ชนิดไวน์	ขวดใหญ่ จ.น.ขวดXราคา	ขวดกลาง จ.น.ขวดXราคา	ขวดเล็ก จ.น.ขวดXราคา	ยอดขาย รวม
ลำไย	13,205x120* = 1,584,600	4,104x70* = 287,280	286x35* = 10,010	1,881,890
กระชายดำ	1,800x220* = 396,000	-	-	396,000
มะขามป้อม	1,952x120 = 234,240	-	-	234,240
ลิ้นจี่	4,190x120 = 502,800	580x70 = 40,600	1,237x35 = 43,295	586,695
ลูกยอ	393x120 = 47,160	-	-	47,160
กล้วยหอม	686x120 = 82,320	-	-	82,320
ลูกหว้า	3,896x120 = 467,520	483x70 = 33,810	1,522x35 = 53,270	554,600
สมุนไพรมะขาม	2,338x120 = 280,560	-	-	280,560
รวม	3,595,200	361,690	106,575	4,063,465

ที่มา : จากตารางที่ 21

: \* ราคาขายไวน์ของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

จากการศึกษาพบว่ายอดขายที่คำนวณได้ทั้งสิ้นคือ 4,063,465 บาท เป็นยอดขายไวน์ของเดือน พฤษภาคม-ธันวาคม 2545 ในขณะที่ยอดขายไวน์ในงบกำไรขาดทุนของสหกรณ์ฯ เป็นยอดขายตลอดปี มีมูลค่ารวมทั้งสิ้นเท่ากับ 4,261,002 บาท มีผลต่างเท่ากับ 197,537 บาท สาเหตุเนื่องจากยอดขายดังกล่าวเป็นยอดขายไวน์ระหว่างเดือนมกราคม-เมษายน ซึ่งในช่วงเวลาดังกล่าวเป็นช่วงเวลาที่มีการจัดเทศกาลชิมไวน์ ไวน์ที่นำไปขายได้รับอนุญาตให้นำไปจำหน่ายได้โดยไม่ต้องติดอากรแสตมป์ ตามนโยบายส่งเสริมสินค้าหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ไวน์ดังกล่าว สหกรณ์ฯ ไม่ได้ผลิตเอง แต่เป็นการซื้อน้ำไวน์จากกลุ่มแม่บ้านมาบรรจุขวดขาย ดังนั้นผู้ทำการศึกษาจึงนำยอดขายช่วงเดือนมกราคม-เมษายน 2545 จำนวน 197,537 บาท เทียบกับยอดขายรวม 4,261,002 จะได้ อัตราส่วนร้อยละ 4.64 จึงนำอัตราดังกล่าวไปจัดสรรค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจและค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน ซึ่งเป็นค่าใช้จ่ายในการบริหาร ในช่วงเดือนมกราคม-เมษายน 2545

4,261,002 → 100

197,537 → 4.64

ตารางที่ 23 แสดงการเทียบอัตราร้อยละของยอดขายไวน์แต่ละชนิดระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม

ลำดับที่	ชนิดไวน์	ยอดขาย (บาท)	ยอดขายแต่ละชนิด x 100	อัตราร้อยละ
			ยอดขายรวม	
1	ลำไย	1,881,890	$\frac{1,881,890 \times 100}{4,063,465}$	46.31
2	กระชายดำ	396,000	$\frac{396,000 \times 100}{4,063,465}$	9.75
3	มะขามป้อม	234,240	$\frac{234,240 \times 100}{4,063,465}$	5.76
4	ลิ้นจี่	586,695	$\frac{586,695 \times 100}{4,063,465}$	14.44
5	ลูกยอ	47,160	$\frac{47,160 \times 100}{4,063,465}$	1.16
6	กล้วยหอม	82,320	$\frac{82,320 \times 100}{4,063,465}$	2.03
7	ลูกหว้า	554,600	$\frac{554,600 \times 100}{4,063,465}$	13.65
8	สมุนไพรร	280,560	$\frac{280,560 \times 100}{4,063,465}$	6.90
รวม		4,063,465		100

ที่มา : จากตารางที่ 22

: จากการคำนวณ

ในการคำนวณหาค่าใช้จ่ายในการผลิตของไวน์ลำไย ผู้ทำการศึกษาได้นำเอาอัตราร้อยละ 4.64 ไปคำนวณหาค่าใช้จ่ายในการผลิตช่วงเดือนมกราคม-เมษายน เพื่อนำไปหักจากค่าใช้จ่ายในการผลิตรวม จะได้ค่าใช้จ่ายในการผลิตรวมระหว่างเดือน พฤษภาคม-ธันวาคม จากนั้นจึงนำอัตราร้อยละ 49.22 (ตารางที่ 16) ซึ่งเป็นอัตราส่วนของปริมาณการผลิตไวน์ลำไยมาเทียบคำนวณหาค่าใช้จ่ายในการผลิตเฉพาะไวน์ลำไย ดังการคำนวณในตารางที่ 24

\* ตารางที่ 24 แสดงการคำนวณค่าใช้จ่ายในการผลิตไวน์ลำไยระหว่างเดือน พฤษภาคม-ธันวาคม

ชื่อบัญชี	(1) ค่าใช้จ่าย ในการผลิต ม.ค.-ธ.ค.	(2) ค่าใช้จ่าย ในการผลิต ม.ค-เม.ย (1)xร้อยละ 4.64	(3)ค่าใช้จ่าย ในการผลิต พ.ค.-ธ.ค. (1)-(2)	ค่าใช้จ่ายใน การผลิต เฉพาะ ไวน์ลำไย (3) xร้อยละ 49.22
ค่าแก๊ส	21,860.00	-	21,860	10,759.49
สารเคมี	166,954.60	-	166,954.60	82,175.05
วัสดุเกี่ยวกับการผลิตและบรรจุ	827,707.50	38,405.63	789,301.87	388,494.38
ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต	67,934.24	-	67,934.24	33,437.23
ค่าตกแต่งโรงงาน	32,000.00	1,484.80	30,515.20	15,019.58
ค่าเช่าโรงงาน	50,000.00	2,320	47,680	23,468.10
ค่าเช่าโกดังเก็บวัตถุดิบ	7,656.00	-	7,656	3,768.28
ค่าไฟฟ้า	59,661.00	-	59,661	29,365.15
ค่าตกแต่งโรงงานรอตตัดจ่าย	32,010.48	-	32,010.48	15,755.56
ค่าใช้จ่ายทั่วไป	3,249.00	150.75	3,098.25	1,524.96
<b>รวม</b>	<b>1,269,032.82</b>	<b>42,361.18</b>	<b>1,226,671.64</b>	<b>603,767.78</b>

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

: จากการคำนวณ

\* สำหรับวัตถุดิบทางตรงที่ใช้ในการผลิตนั้น ในปริมาณ 20 ลิตร ใช้วัตถุดิบในสัดส่วน ปริมาณและต้นทุนดังนี้

1. ลำไยอบแห้ง 2 กิโลกรัม @ 200 บาท	=	400 บาท
2. น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม @ 12.50 บาท	=	50 บาท
3. น้ำบริสุทธิ์ 20 ลิตร	=	8 บาท
4. น้ำผึ้งเลี้ยง (ลำไย) 2 ซีด @ 15 บาท	=	30 บาท
<b>รวม</b>	=	<u><u>488 บาท</u></u>

$$\begin{aligned}
 \text{★} \text{ ดังนั้นต้นทุนวัตถุดิบใช้ไปของไวน์ลำไย} &= \text{ปริมาณการผลิตไวน์ลำไย (ตารางที่ 15)} \times 488/20 \\
 &= \frac{12,939 \times 488}{20} \\
 &= 315,711.60 \text{ บาท}
 \end{aligned}$$

$$\begin{aligned}
 \text{★} \text{ สำหรับค่าแรงงานที่ใช้ในการผลิตไวน์ ปริมาณ 20 ลิตร โดยเฉลี่ยเท่ากับ 300 บาท} \\
 \text{ดังนั้นต้นทุนค่าแรงงานของไวน์ลำไย} &= \frac{\text{ปริมาณการผลิตไวน์ลำไย} \times 300}{20} \\
 &= \frac{12,939 \times 300}{20} \\
 &= 194,085 \text{ บาท}
 \end{aligned}$$

★ ดังนั้น ต้นทุนในการผลิตไวน์ลำไยระหว่างเดือนพฤษภาคม-ธันวาคม 2545 มีมูลค่ารวมทั้งสิ้นเท่ากับ

วัตถุดิบใช้ไป	315,711.60
ค่าแรงงานทางตรง	194,085.00
ค่าใช้จ่ายในการผลิต (ตารางที่ 22)	603,767.78
<b>รวมต้นทุนผลิต</b>	<b>1,113,564.38</b>

2.2 อากรแสดมปี จากการศึกษพบว่า สหกรณ์ฯ ได้นำไวน์ที่ผลิตไปเสียบกษัสมรพสมามิต เรมดั่งแต่เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2545 เป็นต้นไป

อัตราที่ใช้คำนวณภาษีมี 2 อัตรา คือ

1. อัตราภาษีตามมูลค่า ร้อยละ 25 ของราคาขาย ณ โรงงานรวมกับภาษีมหาดไทย อีกร้อยละ 10 ของภาษีสุรา
2. อัตราภาษีตามปริมาณ ลิตรละ 100 บาท แห่งแอลกอฮอล์บริสุทธิ์ รวมกับภาษีมหาดไทยอีกร้อยละ 10 ของภาษีสรรพสามิต

อัตราใดให้ค่าภาษีมากกว่า ให้ใช้อัตรานั้นจัดเก็บ

ในระหว่างปี พ.ศ. 2545 สหกรณ์ฯจ่ายค่าอกรแสดมปีเป็นจำนวนเงินทั้งสิ้น 320,146.14 บาท คิดเป็นค่าอกรแสดมปีเฉพาะการทำไวน์ลำไย ตั้งแต่เดือน พฤษภาคม - ธันวาคม รวมเป็นเงิน 164,249.81 บาท โดยมีรายละเอียดค่าอกรแสดมปีตามตารางที่ 25 ดังนี้

ตารางที่ 25 แสดงมูลค่าอาคารแสดตมปีไวน์ต่ำไยระหว่างเดือนพฤษภาคม – ธันวาคม พ.ศ. 2545

ว.ด.ป.ที่เสียภาษี	ค่าภาษีสุรา (1)	ภาษีมหาดไทย (2)	รวม (1 + 2)
พ.ค. 2	15,213.75	1,521.37	16,735.12
7	7,245.00	724.50	7,969.50
28 (เก็บเพิ่ม)	41.25.00	4.13	45.38
29	7,280.00	728.00	8,008.00
มิ.ย. 26	16,560.00	1,656.00	18,216.00
ก.ค. 17	8,712.00	871.20	9,583.20
29	2,250.00	225.00	2,475.00
ส.ค. 9	4,212.00	421.20	4,633.20
14	8,280.00	828.00	9,108.00
16	5,868.00	586.80	6,454.80
23	4,500.00	450.00	4,950.00
28	4,500.00	450.00	4,950.00
ก.ย. 4	7,200.00	720.00	7,920.00
11	4,500.00	450.00	4,950.00
17	4,500.00	450.00	4,950.00
25	4,500.00	450.00	4,950.00
ต.ค. 7	4,500.00	450.00	4,950.00
22	4,500.00	450.00	4,950.00
25	3,600.00	360.00	3,960.00
29	2,700.00	270.00	2,970.00
พ.ย. 7	4,500.00	450.00	4,950.00
20	4,968.00	496.80	5,464.80
ธ.ค. 3	2,700.00	270.00	2,970.00
6	1,188.00	118.80	1,306.80
9	3,600.00	360.00	3,960.00

ว.ด.ป.ที่เสียหาย	ค่าภาษีสุรา (1)	ภาษีมหาดไทย (2)	รวม (1 + 2)
18	2,700.00	270.00	2,970.00
24	9,000.00	900.00	9,900.00
<b>รวม</b>	<b>149,318.00</b>	<b>14,931.80</b>	<b>164,249.80</b>

ที่มา : สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน

สำหรับปริมาณไวน์ลำไยที่ขึ้นเสียหายต่อสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน ระหว่างเดือนพฤษภาคม- ธันวาคม 2545 มีรายละเอียดสัมพันธ์กับตารางที่ 16 ดังนี้

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ตารางที่ 26 แสดงปริมาณไวน์ลำไยที่ขึ้นเสียบภายในระหว่างเดือนพฤษภาคม - ธันวาคม พ.ศ. 2545

ว.ค.ป.	ขวดใหญ่ (0.750 ลิตร)		ขวดกลาง (0.630 ลิตร)		ขวดเล็ก (0.330 ลิตร)		รวม ลิตร
	ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	
พ.ค. 2	1,500	1,125	500	315	-	-	1,440
7	500	375	500	315	-	-	690
29	500	375	500	315	-	-	690
<b>มี.ย. 26</b>	<b>1,000</b>	<b>750</b>	<b>1,000</b>	<b>630</b>	-	-	<b>1,380</b>
ก.ค. 17	800	600	200	126	-	-	726
29	250	187.50	250	157.50	-	-	345
ส.ค. 9	300	225	200	126	-	-	351
14	500	375	500	315	-	-	690
16	400	300	300	189	-	-	489
23	500	375	-	-	-	-	375
28	500	375	-	-	-	-	375
ก.ย. 4	800	600	-	-	-	-	600
11	500	375	-	-	-	-	375
17	500	375	-	-	-	-	375
25	500	375	-	-	-	-	375
ต.ค. 7	500	375	-	-	-	-	375
22	500	375	-	-	-	-	375
25	400	300	-	-	-	-	300
29	300	225	-	-	-	-	225
พ.ย. 7	500	375	-	-	-	-	375
20	300	225	300	189	-	-	414
ธ.ค. 3	300	225	-	-	-	-	225
6	-	-	-	-	300	99	99
9	400	300	-	-	-	-	300
18	300	225	-	-	-	-	225
24	1,000	750	-	-	-	-	750



ว.ค.ป.	ขวดใหญ่ (0.750 ลิตร)		ขวดกลาง (0.630 ลิตร)		ขวดเล็ก (0.330 ลิตร)		รวม ลิตร
	ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	ขวด	ลิตร	
รวม	13,550	10,162.50	4,250	2,677.50	300	99	12,939

ที่มา : สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน

สำหรับแบบฟอร์มที่ใช้ยื่นเสียภาษีสรรพสามิต ประกอบด้วย

1. แบบโครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุรา แนบท้ายแบบแจ้งราคา
2. แบบ ส 2/38 ค แบบแจ้งราคาขายสุรา ณ โรงงานสุรา
3. แบบ สบ. 103 แบบรายการภาษีสุรา

ดังตัวอย่างแบบฟอร์มและการคำนวณภาษีสุราของไวน์ลำไยตามภาพที่ 19 - 21

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright© by Chiang Mai University  
All rights reserved

ภาพที่ 19 แสดงแบบฟอร์มโครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุรา ไวน์ขวดใหญ่  
 โครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุราแบบท้ายแบบแจ้งราคา  
 (ใช้เฉพาะกับผู้ขออนุญาตทำสุราแช่และผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง  
 วิธีการบริหารงานสุรา พ.ศ. 2544 (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 12 ธันวาคม 2544)

ชื่อผู้ได้รับใบอนุญาตทำสุรา

สหกรณ์ไวน์อู๋ โมงคัลำพูน จำกัด

ชนิดสุรา แช่

ชื่อ ไวน์ลำไย

แรงแอลกอฮอล์

12

ดีกรี

ขนาดบรรจุภาชนะ

750

ซีซี

รายการ	ราคา	รวม
1. ต้นทุนวัตถุดิบ		
- ข้าว, ข้าวเหนียว	-	
- ผลไม้ (ลำไยอบแห้ง)	3	
- อื่นๆ (ระบุง)	-	
- น้ำตาล	1	
- ยีสต์	0.5	
-	-	4.50
2. ค่าแรงงาน		2
3. ค่าภาชนะบรรจุ		10
4. อื่นๆ เช่น ค่าน้ำ, ค่าไฟ ฯลฯ		2
5. กำไร		5
6. รวม (1 + 2 + 3 + 4 + 5)		23.50
7. ภาษี		
- ภาษีสูราตามมูลค่า/ตามปริมาณ	9.00	
- ภาษีท้องถิ่น (10% ของภาษีสูรา)	0.90	9.90
8. ราคาขาย ณ โรงงานที่ใช้เป็นมูลค่าในการ คำนวณภาษี		33.40

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดและราคาสุราที่ได้แจ้งไว้ข้างบนนี้ครบถ้วนและถูกต้องตรงกับ  
 ความเป็นจริง ทุกประการ .....นางอุษา... วีระสะ.....ผู้ได้รับอนุญาต

(นางอุษา วีระสะ)

วัน...26.... เดือน...มิถุนายน...พ.ศ...2545....

ภาพที่ 20 แสดงแบบฟอร์มโครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุรา ไวน์ขวดกลาง  
 โครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุราแบบท่ายแบบแจ้งราคา  
 (ใช้เฉพาะกับผู้ออกอนุญาตทำสุราแช่และผลิตภัณฑ์ ตามประกาศกระทรวงการคลัง เรื่อง  
 วิธีการบริหารงานสุรา พ.ศ. 2544 (ฉบับที่ 3) ลงวันที่ 12 ธันวาคม 2544)

ชื่อผู้ได้รับใบอนุญาตทำสุรา สหกรณ์ไวน์อู๋ โมังค้ำลำพูน จำกัด

ชนิดสุรา แช่

ชื่อ ไวน์ลำไย

แรงแอลกอฮอล์

12

ดีกรี

ขนาดบรรจุภาชนะ

630

ซีซี

รายการ	ราคา	รวม
1. ต้นทุนวัตถุดิบ		
- ข้าว, ข้าวเหนียว	-	
- ผลไม้ (ลำไยอบแห้ง)	2	
- อื่นๆ (ระบุ)	-	
- น้ำตาล	0.50	
- ยีสต์	0.25	
-	-	2.75
2. ค่าแรงงาน		1
3. ค่าภาชนะบรรจุ		6
4. อื่นๆ เช่น ค่าน้ำ, ค่าไฟ ฯลฯ		2
5. กำไร		2
6. รวม (1 + 2 + 3 + 4 + 5)		13.75
7. ภาษี		
- ภาษีสูราตามมูลค่า/ตามปริมาณ	7.56	
- ภาษีท้องถิ่น (10% ของภาษีสูรา)	0.76	8.32
8. ราคาขาย ณ โรงงานที่ใช้เป็นมูลค่าในการ คำนวณภาษี		22.07

ข้าพเจ้าขอรับรองว่า รายละเอียดและราคาสุราที่ได้แจ้งไว้ข้างบนนี้ครบถ้วนและถูกต้องตรงกับ  
 ความเป็นจริง ทุกประการ .....นางอุษา.....วีระสะ.....ผู้ได้รับอนุญาต

( นางอุษา วีระสะ )

วัน...26.... เดือน...มิถุนายน...พ.ศ...2545.....

ภาพที่ 21 แสดงแบบฟอร์ม แบบแจ้งราคาขายสุรา ณ โรงงาน

<b>สัญลักษณ์</b>  แบบ ส 2/38 ค	<b>กรมสรรพสามิต กระทรวงการคลัง</b>  <b>แบบแจ้งราคาขายสุรา ณ โรงงานสุรา</b>	<b>สำหรับเจ้าพนักงาน</b> <b>ทะเบียนรับเลขที่ 1139</b> <b>วัน เดือน ปี ที่รับ 26 มิ.ย. 45</b> <b>เจ้าพนักงานผู้รับ ประพัฒน์</b>
--------------------------------------	--	---

เรียน อธิบดีกรมสรรพสามิต

(ผ่านเจ้าพนักงานสรรพสามิต สรรพสามิตจังหวัดลำพูน

1. ชื่อผู้ได้รับใบอนุญาต (บริษัท) สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูนจำกัด ชื่อ โรงงานสุรา สหกรณ์ไวน์อุโมงค์  
 เลขประจำตัวผู้เสียภาษีอากร.....ใบอนุญาตให้ทำสุรากล่มที่.....เลขที่.....

ลงวันที่ 19 ก.พ. 45 สถานที่ตั้งโรงงานสุราเลขที่ 327 ตรอก/ซอย หมู่ 7

ถนน.....ตำบล/แขวง อุโมงค์ อำเภอ/เขต เมือง

จังหวัด ลำพูน รหัสไปรษณีย์ 51150 โทรศัพท์ 053-558850

ขอแจ้งราคาขายสุรา ดังต่อไปนี้

ลำดับ ที่	ชนิด สุรา	ชื่อสุรา	แรง แอลกอฮอล์ ดีกรี	ขนาด ภาชนะบรรจุ ลิตร	ราคาขาย ณ โรงงาน สุรากล่มต่อหน่วย			วัน เริ่มใช้
					หน่วย	บาท	สต.	
1	แช่	ไวน์ลำไย	12	0.750	ขวด	33	40	19มิ.ย.45
2	แช่	ไวน์ลำไย	12	0.630	ขวด	22	07	19มิ.ย.45

ข้าพเจ้า ได้ยื่นแบบแจ้งราคาขายสุราครั้งสุดท้ายเมื่อวันที่ 2 เดือน พฤษภาคม พ.ศ. 2545

และขอรับรองว่าราคาสุรตามที่ได้แจ้งไว้ข้างบนนี้ถูกต้องตรงกับความเป็นจริงทุกประการ

...นางอุษา...วีระสะ...ผู้ได้รับใบอนุญาต

26 เดือน มิถุนายน พ.ศ. 2545

**ข้อที่ควรทราบและต้องปฏิบัติ**

1. ให้ผู้ได้รับใบอนุญาตแจ้งราคาขาย ณ โรงงานสุรา ต่อกรมสรรพสามิตล่วงหน้า ไม่น้อยกว่าสิบ  
ห้าวันก่อนเริ่มจำหน่ายสุรา
2. ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงราคาให้ผู้ได้รับใบอนุญาตแจ้งราคาที่เปลี่ยนแปลงต่อกรมสรรพสามิตล่วงหน้า  
ไม่น้อยกว่าสิบห้าวันก่อนวันที่จะมีการเปลี่ยนแปลงราคา
3. ราคาขาย ณ โรงงานสุรา หมายถึง ราคาขายที่รวมภาษีสุราและภาษีที่เก็บเพิ่มเพื่อกระทรวง  
มหาดไทยด้วย

ในทางปฏิบัติ มูลค่าภาษีสุราที่ธุรกิจต่างๆ ขึ้นเสียภาษีต่อสรรพสามิตนั้น จะมีการคำนวณภาษี 2 ครั้ง ครั้งแรกจะคำนวณในแบบโครงสร้างต้นทุนผลิตและราคาขาย ณ โรงงาน โดยคำนวณตามตัวอย่างแบบฟอร์ม ตามภาพที่ 19

1. ภาษีสุรา = แรงแอลกอฮอล์ (ดีกรี) x ขนาดบรรจุภาชนะ =  $12 \times 0.750 = 9.00$  บาท
  2. ภาษีท้องถิ่น (10% ของภาษีสุรา) = 0.90 บาท
- รวมภาษีที่ต้องเสีย = 9.90 บาท

ภาษี 9.90 บาท นี้ถือเป็นภาษีที่ผู้ผลิตต้องเสียภาษี จากนั้นจึงนำไปคำนวณหาราคาขาย ณ โรงงาน ซึ่งราคานี้เป็นราคาที่คำนวณจากต้นทุนการผลิตหลัก ได้แก่ วัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าใช้จ่ายในการผลิต และกำไรที่ต้องการโดยประมาณร้อยละ 11-15 ของราคาขาย ณ โรงงาน สำหรับมูลค่าต้นทุนการผลิตที่นำมาขึ้นเสียภาษีเป็นการประมาณการ แต่ต้องไม่ต่ำกว่าต้นทุนการผลิตมาตรฐานขั้นต่ำที่สรรพสามิตใช้เป็นฐานในการประเมินภาษี หากต้นทุนการผลิตที่ขึ้นต่ำกว่าฐานที่กำหนดก็จะมีการประเมินภาษีเพิ่ม

ผู้ทำการศึกษาได้ศึกษาข้อมูลการเสียภาษีของธุรกิจผลิตไวน์ลำไยและไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ โดยศึกษาจากแบบโครงสร้างต้นทุนการผลิตและราคาขาย ณ โรงงาน พบว่า ธุรกิจแต่ละแห่งมีต้นทุนการผลิตที่ไม่เท่ากัน ถึงแม้จะผลิตไวน์ลำไยเหมือนกันปริมาณเท่ากันก็ตาม สาเหตุเนื่องมาจากสูตรที่ใช้ในการผลิตไม่เหมือนกัน และสูตรของแต่ละกิจการถือเป็นความลับ ซึ่งไม่สามารถนำออกมาเผยแพร่ได้เพราะมีผลกระทบต่อรสชาติของไวน์ที่ผลิต ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของแต่ละกิจการ ด้วยเหตุนี้จึงส่งผลให้ปริมาณวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตแตกต่างกัน ทำให้มูลค่าภาษีที่เสียแตกต่างกัน

เมื่อได้ราคาขาย ณ โรงงาน จึงนำมากรอกในแบบแจ้งราคาขายสุรา จากภาพที่ 21 เท่ากับ 33.40 บาท จากนั้นนำไปกรอกในแบบ สบ. 103 เพื่อคำนวณภาษีอีกครั้งหนึ่ง การคำนวณภาษีในครั้งที่ 2 นี้ถือเป็นภาษีทางอ้อมที่ผู้บริโภคร้องต้องรับภาระภาษี โดยมีวิธีการคำนวณดังนี้

1. อัตราภาษีตามปริมาณ = ดีกรีของไวน์ x ขนาดบรรจุ  
=  $12 \times 0.750 = 9.00$
2. อัตราภาษีตามมูลค่า = ราคาสุราต่อหน่วย ณ โรงงาน x ร้อยละ 25  
=  $33.40 \times 25/100 = 8.35$

วิธีใดเสียภาษีมากให้เลือกเสียภาษีตามวิธีนั้น

ฉะนั้นจึงเลือกเสียภาษีสุราตามปริมาณคือ ขวดละ 9 บาท ซึ่งสำนักงานสรรพสามิตต้องนำส่งเป็นเงินรายได้แผ่นดิน ในขณะที่ต้องเสียภาษีมหาศไทยอีกร้อยละ 10 คือ 0.90 บาท ภาษี

จำนวนนี้จะนำส่งหน่วยงานในท้องถิ่นเพื่อนำไปบริหารท้องถิ่นต่อไป รวมภาษีต่อ 1 ขวดเท่ากับ 9.90 บาท

ตัวอย่าง การคำนวณภาษีที่ทางสหกรณ์ฯ นำส่งสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน เช่น จากตารางที่ 25 ภาษีที่นำส่ง ณ วันที่ 26 มิถุนายน พ.ศ. 2545 จำนวน 18,216 บาท คำนวณจาก

ภาษีสุรา	16,560 บาท
ภาษีมหาดไทยร้อยละ 10	<u>1,656 บาท</u>
<b>รวม</b>	<b><u>18,216 บาท</u></b>

ภาษีสุรา 16,560 บาท คำนวณจากปริมาณสุราที่ผลิตเสร็จ 2 ขนาด คือ

**ขวดใหญ่** จำนวนภาชนะ 1,000 ขวด (ตารางที่ 26) ภาษีที่เสียคำนวณจากการเปรียบเทียบระหว่าง

อัตราภาษีตามมูลค่า	=	ราคาขาย ณ โรงงาน	x	ร้อยละ 25
	=	33.40	x	25/100
	=	8.35	บาท	
<b>กับ</b> อัตราภาษีตามปริมาณ	=	จำนวนดีกรี	x	ปริมาณไวน์ต่อขวด
	=	12	x	0.750
	=	9.00	บาท	

ฉะนั้น จึงเลือกเสียภาษีจากอัตราตามปริมาณ คือ 9.00 บาท

นำจำนวนภาชนะ	x	อัตราภาษีตามปริมาณ
1,000	x	9.00
ภาษีที่เสียเท่ากับ		<b>9,000 บาท</b>

**ขวดกลาง** จำนวนภาชนะ 1,000 ขวด (ตารางที่ 26) ภาษีที่เสียคำนวณจากการเปรียบเทียบระหว่าง

อัตราภาษีตามมูลค่า	=	ราคา ณ โรงงาน	x	ร้อยละ 25
	=	22.07	x	25/100
	=	5.52	บาท	
<b>กับ</b> อัตราภาษีตามปริมาณ	=	จำนวนดีกรี	x	ปริมาณไวน์ต่อขวด
	=	12	x	0.630
	=	7.56	บาท	

ฉะนั้น จึงเลือกเสียภาษีจากอัตราตามปริมาณ คือ 7.56 บาท

นำจำนวนภาชนะ	x	อัตราภาษีตามปริมาณ
1,000	x	7.56
ภาษีที่เสียเท่ากับ		<b>7,560 บาท</b>

ดังนั้น ภาษีที่สหกรณ์ฯ นำส่งสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน คือ 9,000 + 7,560 เท่ากับ 16,560 บาท ส่วนราคาขาย ณ โรงงาน ขวดใหญ่ 33.40 บาทและขวดกลาง 22.07 บาท กำหนดตามแบบโครงสร้างต้นทุนผลิตและราคาขาย ณ โรงงานสุรา ตามภาพที่ 19 และ 20 ตามลำดับ

สำหรับอาคารแสดมปี๋ที่ทางสำนักงานสรรพสามิตมอบให้แก่ผู้เสียภาษีนั้น จะนับให้ตามจำนวนภาชนะที่แจ้งเสียภาษี จากนั้นเจ้าหน้าที่สรรพสามิตจะเข้าทำการตรวจโรงงานเป็นระยะเพื่อสำรวจว่าไวน์ที่นำออกจำหน่ายได้ทำการติดแสดมปี๋ถูกต้องตามจำนวนที่แจ้งเสียภาษีหรือไม่

จากการศึกษาภาษีสุราที่สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด ชำระต่อสำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน สรุปโดยประมาณดังนี้

ขวดใหญ่	750 ซีซี	=	8.73-9.90 บาท
ขวดกลาง	630 ซีซี	=	7.28-8.32 บาท
ขวดเล็ก	330 ซีซี	=	4.36 บาท

### 2.3 ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจ จากการศึกษพบว่ามูลค่าทั้งสิ้น 250,263.50 บาทได้แก่

- ค่าใช้จ่ายในการขาย เช่น ค่าคอมมิชชั่น จำนวน 69,639 บาท
- หนี้สงสัยจะสูญลูกหนี้การค้า จำนวน 26,841.50 บาท
- ค่าขนส่งสินค้า ได้แก่ค่าขนส่งสินค้าไปให้ลูกค้า จำนวน 3,020 บาท
- ค่าวัสดุส่งเสริมการขาย เช่น ค่าทำป้ายคัทเอท จำนวน 94,303 บาท
- ค่าใช้จ่ายในการขออนุญาตผลิตและจำหน่ายสุรา ได้แก่ ค่าวิเคราะห์ไวน์ซึ่งนำไปวิเคราะห์ที่กรุงเทพฯ ค่าต่อใบอนุญาต จำนวน 38,460 บาท
- ค่าแผ่นพับ ใช้ในการประชาสัมพันธ์ในงานต่างๆ จำนวน 18,000 บาท

เมื่อนำมาอัตราร้อยละ 4.64 ไปคำนวณกับค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจรวม ซึ่งเป็นอัตราร้อยละของการขายในช่วงเดือนมกราคม-เมษายน จะได้ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจของเดือนมกราคม- ธันวาคมนำไปหักจากค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจรวม จะได้ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจของเดือน พฤษภาคม-ธันวาคม

จากนั้นจึงนำอัตราร้อยละ 46.31 (ตารางที่ 22) ไปคำนวณหาค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจของไวน์ลำไย จะได้ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจเท่ากับ 110,519.41 บาท ดังตารางที่ 27

\*  
ตารางที่ 27 แสดงการคำนวณมูลค่าค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจของไวน์ลำไย

ข้อบัญญัติ	(1) ค่าใช้จ่าย เฉพาะธุรกิจ ม.ค.-ธ.ค.	(2) ค่าใช้จ่าย เฉพาะธุรกิจ ม.ค-เม.ย (1)xร้อยละ 4.64	(3) ค่าใช้จ่าย เฉพาะธุรกิจ พ.ค.-ธ.ค. (1)-(2)	ค่าใช้จ่าย เฉพาะธุรกิจ ไวน์ลำไย (3)xร้อยละ 46.31
ค่าใช้จ่ายในการขาย	69,639.00	3,231.25	66,407.75	30,753.43
หนี้สงสัยจะสูญ	26,841.50	1,245.45	25,596.05	11,853.53
ค่าขนส่งสินค้า	3,020.00	140.13	2,879.87	1,333.67
วัสดุส่งเสริมการขาย	94,303.00	4,375.66	89,927.34	41,645.35
ค่าใช้จ่ายในการขออนุญาต ผลิตและจำหน่ายสุรา	38,460.00	1,784.54	36,675.46	16,984.41
ค่าแผ่นพับ	18,000.00	835.20	17,164.80	7,949.02
<b>รวม</b>	<b>250,263.50</b>	<b>11,612.23</b>	<b>238,651.27</b>	<b>110,519.41</b>

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

: ตารางที่ 23

2.4 ค่าใช้จ่ายในการบริหาร จากการศึกษาพบว่ามูลค่าทั้งสิ้น 219,448.60 บาท ได้แก่

- เงินเดือนและค่าจ้างประกอบด้วย เงินเดือนพนักงานบัญชีจำนวน 2 คน รวมเป็นเงินทั้งสิ้น 37,000 บาท

- ค่ารับรอง จำนวน 5,230 บาท
- ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์ จำนวน 25,580 บาท
- ค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้สำนักงาน จำนวน 5,495.49
- ค่าซ่อมแซมอุปกรณ์ จำนวน 1,330 บาท
- ค่าใช้จ่ายในการศึกษาอบรม จำนวน 32,650 บาท
- ค่าโทรศัพท์ จำนวน 12,225.96 บาท
- ค่าตอบแทนกรรมการ จำนวน 6,680 บาท



- ค่าใช้จ่ายทั่วไป จำนวน 75,318.75 บาท
- ประกันสังคม จำนวน 13,078.18 บาท
- ดอกเบี้ยจ่ายเงินรับฝาก จำนวน 4,860.22 บาท

เมื่อนำอัตราร้อยละ 4.64 และร้อยละ 46.31 ไปคำนวณเช่นเดียวกับตารางที่ 27 จะได้ค่า  
ค่าใช้จ่ายในการบริหาร เฉพาะไวน์ลำไยเท่ากับ 96,911.17 ดังการคำนวณในตารางที่ 28

ตารางที่ 28 แสดงการคำนวณมูลค่าค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานเฉพาะไวน์ลำไย

ข้อบัญญัติ	(1) ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน ม.ค.-ธ.ค.	(2) ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน ม.ค.-เม.ย (1)xร้อยละ 4.64	(3) ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงาน พ.ค.-ธ.ค. (1)-(2)	ค่าใช้จ่ายใน การดำเนินงานเฉพาะ ไวน์ลำไย (3)xร้อยละ 46.31
เงินเดือนและค่าจ้าง	37,000.00	1,716.80	35,283.20	16,339.65
ค่ารับรอง	5,230.00	242.67	4,987.33	2,309.63
ค่าเครื่องเขียนแบบพิมพ์	25,580.00	1,186.91	24,393.09	11,296.44
ค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้ สำนักงาน	5,495.49	254.99	5,240.50	2,426.88
ค่าซ่อมแซมอุปกรณ์	1,330.00	61.71	1,268.29	587.34
ค่าใช้จ่ายในการศึกษา อบรม	32,650.00	1,514.96	31,135.04	14,418.64
ค่าโทรศัพท์	12,225.96	567.29	11,658.67	5,399.13
ค่าตอบแทนกรรมการ	6,680.00	309.95	6,370.05	2,949.97
ค่าใช้จ่ายทั่วไป	75,318.75	3,494.79	71,823.96	33,261.68
ประกันสังคม	13,078.18	606.83	12,471.35	5,775.48
ดอกเบี้ยจ่ายเงินรับฝาก	4,860.22	225.52	4,634.70	2,146.33
<b>รวม</b>	<b>219,448.60</b>	<b>10,182.42</b>	<b>209,266.18</b>	<b>96,911.17</b>

ที่มา : สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

: ตารางที่ 23

การคำนวณต้นทุนการผลิตไวน์ดำ/ขวด (ขนาดใหญ่ 750 ซีซี) ณ ปริมาณการผลิต 20 ลิตร จะได้ไวน์ดำ 25 ขวด

ต้นทุนวัตถุดิบและวัสดุเกี่ยวกับการผลิตและบรรจุ

1. ลำไยอบแห้ง 2 กิโลกรัม @ 200 บาท	=	400	บาท
2. น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม @ 12.50 บาท	=	50	บาท
3. สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต	=	127	บาท
4. น้ำผึ้ง	=	30	บาท
5. น้ำ / ไฟฟ้า / แก๊ส	=	70	บาท
6. ขวดไวน์ขนาด 750 ซีซี (25 x 5.8)	=	145	บาท
7. จุกก๊อก (25 x 6)	=	150	บาท
8. ซีล (25 x 5)	=	125	บาท
9. สติกเกอร์ (25 x 2.5)	=	62.50	บาท

รวม = 1,159.50 บาท

ค่าแรงงาน = 300 บาท

ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ = 144 บาท

รวม = 1,603.50 บาท

คิดเป็นต้นทุนต่อ 1 ขวด (1,603.50/25) = 64.14 บาท

การคำนวณภาษี (อากรแสตมป์)

เสียภาษีสุราร้อยละ 25 ของราคาขาย ณ โรงงาน = 9.00 บาท

เสียภาษีมหาดไทย ร้อยละ 10 ของภาษีสุรา = 0.90 บาท

รวมภาษี = 9.90 บาท

รวมต้นทุนขายต่อไวน์ 1 ขวด = 64.14 + 9.90 = 74.04 บาท

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

ส่งให้พ่อค้าคงเหลือ 120 บาท

กำไร 45.96

การคำนวณต้นทุนการผลิตไวน์ลำไย/ขวด (ขนาดกลาง 630 ซีซี) ณ ปริมาณการผลิต 20 ลิตร จะได้ไวน์ลำไย 30 ขวด

ต้นทุนวัตถุดิบและวัสดุเกี่ยวกับการผลิตและบรรจุ

1. ลำไยอบแห้ง 2 กิโลกรัม @ 200 บาท	=	400	บาท
2. น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม @ 12.50 บาท	=	50	บาท
3. สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต	=	127	บาท
4. น้ำผึ้ง	=	30	บาท
5. น้ำ / ไฟฟ้า / แก๊ส	=	70	บาท
6. ขวดไวน์ขนาด 630 ซีซี (30 x 2)	=	60	บาท
7. จุกก๊อก (30 x 0.50)	=	15	บาท
8. ซีล (30 x 2)	=	60	บาท
9. สติกเกอร์ (30 x 2.5)	=	75	บาท
<b>รวม</b>	<b>=</b>	<b>877</b>	<b>บาท</b>
ค่าแรงงาน	=	300	บาท
ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ	=	144	บาท
<b>รวม</b>	<b>=</b>	<b>1,321</b>	<b>บาท</b>
คิดเป็นต้นทุนต่อ 1 ขวด (1,321/30)	=	44.03	บาท

การคำนวณภาษี (อากรแสตมป์)

เสียภาษีสุราร้อยละ 25 ของราคาขาย ณ โรงงาน	=	7.56	บาท
เสียภาษีมหาดไทย ร้อยละ 10 ของภาษีสุรา	=	0.76	บาท
<b>รวมภาษี</b>	<b>=</b>	<b>8.32</b>	<b>บาท</b>

รวมต้นทุนขายต่อไวน์ 1 ขวด = 44.03 + 8.32 = 52.35 บาท

การคำนวณต้นทุนการผลิตไวน์ลำไย/ขวด (ขนาดเล็ก 330 ซีซี) ณ ปริมาณการผลิต 20 ลิตร จะได้ไวน์ลำไย 60 ขวด

ต้นทุนวัตถุดิบและวัสดุเกี่ยวกับการผลิตและบรรจุ

1. ลำไยอบแห้ง 2 กิโลกรัม @ 200 บาท	=	400	บาท
2. น้ำตาลทราย 4 กิโลกรัม @ 12.50 บาท	=	50	บาท
3. สารเคมีที่ใช้ในกระบวนการผลิต	=	127	บาท
4. น้ำผึ้ง	=	30	บาท
5. น้ำ / ไฟฟ้า / แก๊ส	=	70	บาท
6. ขวดไวน์ขนาด 330 ซีซี (60 x 1)	=	60	บาท
7. จุกก๊อก (60 x 0.50)	=	30	บาท
8. ซีล (60 x 2)	=	120	บาท
9. สติกเกอร์ (60 x 2.5)	=	150	บาท
<b>รวม</b>	=	<b>1,037</b>	<b>บาท</b>
ค่าแรงงาน	=	300	บาท
ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ	=	144	บาท
<b>รวม</b>	=	<b>1,481</b>	<b>บาท</b>
คิดเป็นต้นทุนต่อ 1 ขวด (1,481/60)	=	<b>24.68</b>	<b>บาท</b>

การคำนวณภาษี (อากรแสตมป์)

เสียภาษีสรรพสามิตร้อยละ 25 ของราคาขาย ณ โรงงาน	=	3.96	บาท
เสียภาษีมหาดไทย ร้อยละ 10 ของภาษีสรรพสามิต	=	0.40	บาท
<b>รวมภาษี</b>	=	<b>4.36</b>	<b>บาท</b>

รวมต้นทุนขายต่อไวน์ 1 ขวด = 24.68 + 4.36 = 29.04 บาท

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่  
Copyright © by Chiang Mai University  
All rights reserved

## ผลตอบแทนการทำไวน์ลำไย

ผลตอบแทนการทำไวน์ลำไย ได้แก่ รายได้จากการขายไวน์ลำไย จากการสัมภาษณ์พนักงานบัญชีและเจ้าหน้าที่ประจำสำนักงานพบว่ารายละเอียดการขายไวน์ชนิดต่างๆของสหกรณ์ฯ ไม่ได้มีการจดบันทึกว่าขายไวน์ชนิดใด เป็นจำนวนเท่าใด เพียงแต่จดบันทึกว่าการขายไวน์แต่ละครั้ง ถ้าขายขวดใหญ่ทุกชนิดราคา 120 บาท ขวดเล็กกระชายดำขวดละ 220 บาท ขวดกลางราคาขวดละ 70 บาท ขวดเล็กราคาขวดละ 35 บาท เนื่องจากพนักงานขายไม่สะดวกในการจดบันทึกว่าขายไวน์แต่ละชนิดเป็นจำนวนเท่าใดในขณะที่ลูกค้าเข้ามาซื้อไวน์เป็นจำนวนหลายๆคน หรือเป็นกลุ่มใหญ่

ดังนั้น ผู้ทำการศึกษาจึงใช้วิธีการประมาณการยอดขายของไวน์ลำไยและไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ จากข้อมูลการขึ้นเสียบัญชีให้กับสำนักงานสรรพสามิต จังหวัดลำพูน ซึ่งในการเสียบัญชีสุราจะมีวิธีการคิด 2 อัตรา คือ คิดตามปริมาณและคิดตามมูลค่าที่ขาย โดยเลือกศึกษาจากปริมาณขาย ดังการคำนวณตามตารางที่ 21 ได้ยอดขายไวน์ ลำไยระหว่างเดือน พฤษภาคม-ธันวาคม เท่ากับ 1,881,890 บาท

## การตัดสินใจในการลงทุนโครงการทำไวน์ลำไย

การตัดสินใจในการลงทุนในโครงการทำไวน์ลำไย จะศึกษาผลตอบแทนและต้นทุนในการลงทุน โดยการวิเคราะห์ทางการเงิน เพื่อพิจารณาความเป็นไปได้ของโครงการ ได้แก่ วิธีระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) และวิธีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin) โดยมีรายละเอียดดังนี้

1. **ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period)** จากการคำนวณ ค่าใช้จ่ายในการลงทุนเริ่มแรกของการทำไวน์จะมีมูลค่าทั้งสิ้นเท่ากับ 889,582.38 บาท ในขณะที่กระแสเงินสดรับสุทธิสมมติว่าเท่ากันทุกปี โดยคำนวณจากกำไรสุทธิส่วนที่จัดสรรเป็นทุนสำรองตาม พ.ร.บ. สหกรณ์ไม่น้อยกว่าร้อยละ 10 ซึ่งสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด ได้จัดสรรกำไรสุทธิเป็นทุนสำรองในปี พ.ศ. 2545 ในอัตราร้อยละ 86.94

ดังนั้นการคำนวณหา กระแสเงินสดรับสุทธิ มีวิธีการคำนวณ คือ

$$\text{กระแสเงินสดรับสุทธิ} = \text{กำไรสุทธิ} + \text{ค่าเสื่อมราคา}$$

ผู้ทำการศึกษา ได้จัดทำงบต้นทุนขายและงบกำไรขาดทุนเฉพาะไวน์ลำไยเพื่อคำนวณหา  
กำไรสุทธิ ดังนี้

**สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด**  
**งบต้นทุนขาย (ไวน์ลำไย)**  
**สำหรับปี สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2545**

ต้นทุนการผลิต (ตารางที่ 17)		1,113,564.38
อาคารเสตมปี (ตารางที่ 18)		164,249.80
สินค้ามีไว้เพื่อขาย		<u>1,277,814.18</u>
<b>หัก</b> สินค้าคงเหลือสิ้นปี		
สินค้าสภาพปกติ (66,085 x 46.31%)	30,603.96	
สินค้าระหว่างผลิต (453,356 x 46.31%)	<u>209,949.16</u>	<u>240,553.12</u>
<b>ต้นทุนขาย</b>		<u><u><b>1,037,261.06</b></u></u>

**สหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด**  
**งบกำไรขาดทุน (ไวน์ลำไย)**  
**สำหรับปี สิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2545**

	(บาท)	ร้อยละ
ขายไวน์ลำไย (ตารางที่ 21)	1,881,890.00	100.00
<b>หัก</b> ต้นทุนขาย	<u>1,037,261.06</u>	<u>55.12</u>
กำไรขั้นต้น	844,628.94	44.88
<b>หัก</b> ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจ (ตารางที่ 25)	<u>110,519.41</u>	<u>5.87</u>
กำไรเฉพาะธุรกิจ	734,109.53	39.01
<b>หัก</b> ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน (ตารางที่ 26)	<u>96,911.17</u>	<u>5.15</u>
<b>กำไรสุทธิ</b>	<u><u><b>637,198.36</b></u></u>	<u><u><b>33.86</b></u></u>

ดังนั้น ถ้าไรสุทธิเฉพาะการทำไวน์ถ้าไขมีมูลค่าเท่ากับ 637,198.36 บาท จึงนำมาจัดสรรเป็นทุนสำรองตามนโยบายของสหกรณ์เท่ากับ  $637,198.36 \times 86.94\% = 553,980.25$  บาท และนำมาคำนวณหากระแสเงินสดรับสุทธิเท่ากับ  $553,980.25 + 33,437.23 + 2,704.88 = 590,122.36$  บาท โดยที่ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์และค่าเสื่อมราคาเครื่องใช้สำนักงานไม่ได้นำอัตราร้อยละ 49.22 ไปคำนวณ เนื่องจากไม่ว่าสหกรณ์จะผลิตไวน์ผลไม้ชนิดใดชนิดหนึ่งหรือผลิตร่วมกันก็ต้องลงทุนตกแต่งโรงงาน ซึ่งอุปกรณ์การผลิตและเครื่องใช้สำนักงานอยู่แล้ว ฉะนั้นมูลค่าเงินลงทุนครั้งแรกจึงไม่มีการจัดสรรในอัตราร้อยละ 49.22

แทนค่า เงินลงทุนครั้งแรกและกระแสเงินสดรับสุทธิ

$$\begin{aligned} \text{ระยะเวลาคืนทุน} &= \frac{\text{เงินลงทุนครั้งแรก}}{\text{กระแสเงินสดรับสุทธิ}} \\ &= \frac{889,582.38}{590,122.36} \\ &= 1.51 \text{ ปี} \end{aligned}$$

คำนวณหาระยะเวลาคืนทุนต่อเดือน

$$\begin{aligned} \text{ถ้าจำนวนเงิน } 590,122.36 &= 12 \text{ เดือน} \\ \text{ถ้าจำนวนเงิน } 299,460.02 &= \frac{12 \times 299,460.02}{590,122.36} \\ &= 6.09 \text{ เดือน} \end{aligned}$$

ดังนั้นระยะเวลาคืนทุนของโครงการประมาณ 1 ปี 6 เดือน หมายความว่ากิจการจะมีกระแสเงินสดจ่ายในปีที่เริ่มลงทุน ตามกรณีศึกษาคือ 889,582.38 บาท ในปีที่ 1 หลังจากเสร็จสิ้นการดำเนินงาน กิจการจะได้รับรายได้สุทธิหลังหักค่าใช้จ่ายแล้ว 590,122.36 บาท ทำให้เหลือทุนที่ตัดชำระคืน 299,460.02 บาท ดังนั้นในปีที่ 2 ภายในระยะเวลา 6.09 เดือน กิจการก็จะสามารถชำระเงินคืนทุนทั้งหมดได้ รวมระยะเวลาคืนทุนทั้งสิ้นประมาณ 1 ปี 6 เดือน

2. อัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin) จากข้อมูลกำไรสุทธิและยอดขาย  
ไวน์ลำไยซึ่งปรากฏในงบกำไรขาดทุน นำมาคำนวณได้ดังนี้

$$\begin{aligned} \text{อัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย} &= \frac{\text{กำไรสุทธิ} \times 100}{\text{ยอดขายสุทธิ}} \\ &= \frac{637,198.36 \times 100}{1,881,890} \\ &= 33.86 \% \end{aligned}$$

จากผลการศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนการทำไวน์ลำไย ของสหกรณ์ไวน์อู๋โมงค์ลำพูน  
จำกัด พบว่า ใช้ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) ประมาณ 1 ปี 6 เดือน ซึ่งถือว่าคืนทุนได้เร็ว และ  
มีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin) เท่ากับ ร้อยละ 33.86 เมื่อเปรียบเทียบกับอัตรา  
ดอกเบี้ยเงินกู้ยืมของธนาคารพาณิชย์ทั่วไปที่กำหนดไว้คือร้อยละ 6.50 ซึ่งเป็นอัตรา ณ วันที่ 31  
ธันวาคม พ.ศ. 2545 อัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายของสหกรณ์ฯ จะสูงกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืม  
ของธนาคารพาณิชย์ทั่วไป ดังนั้นจึงควรลงทุนในโครงการนี้