

บทที่ 4

รายงานผลการศึกษา

การศึกษาวิธีการกำหนดราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ ในครั้งนี้ได้ใช้แนวความคิดการกำหนดต้นทุนเป้าหมาย (Target cost) โดยศึกษาตามขั้นตอนการดำเนินการกำหนดต้นทุนเป้าหมาย 5 ขั้นตอน ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 สำรวจราคาขายที่แข่งขันกันในตลาดประกอบด้วย ราคากาแฟคั่วของผู้แข่งขันในตลาด ราคาซื้อกาแฟคั่วของร้านกาแฟ เปรียบเทียบกับราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ โดยใช้กลยุทธ์แข่งขันการสร้างแตกต่างในการกำหนดราคา

ขั้นตอนที่ 2 การกำหนดกำไรของกรอบที่กำหนดไว้ประกอบด้วย กำไรที่มีความสัมพันธ์กับราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

ขั้นตอนที่ 3 การกำหนดต้นทุนเป้าหมายเพื่อให้ได้กำไรประกอบด้วย กำหนดต้นทุนเป้าหมายจากราคาของการคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ ด้วยการคำนวณจากราคาแข่งขันในตลาดหักด้วยกำไรที่ต้องการของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

ขั้นตอนที่ 4 การจัดการองค์การเพื่อลดต้นทุนประกอบด้วย การจัดการองค์การเพื่อลดต้นทุนกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

ขั้นตอนที่ 5 ใช้ระบบต้นทุนแบบไอเซนในการควบคุมการลดต้นทุนอย่างต่อเนื่อง ประกอบด้วย การควบคุมการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำเพื่อลดต้นทุนอย่างต่อเนื่อง

ขั้นตอนที่ 1 สํารวจราคาขายที่แข่งขันกันในตลาด

ตารางที่ 4.1 ราคากาแฟแก้วราคาขายของผู้แข่งขันในตลาด

ราคาต่อ 1 กิโลกรัม	จำนวน	ร้อยละ
(1) น้อยกว่า – 100 บาท	-	-
(2) 101 – 200 บาท	-	-
(3) 201 – 300 บาท	5	4.03
(4) 301 – 400 บาท	21	16.94
(5) 401 – 500 บาท	13	10.48
(6) 501 – 600 บาท	10	8.06
(7) 601 – 700 บาท	17	13.71
(8) 701 – 800 บาท	8	6.45
(9) 801 – 900 บาท	-	-
(10) 901 – 1,000 บาท	7	5.66
(11) 1,001 บาทขึ้นไป	41	33.06
รวม	124	100.00
เฉลี่ยราคากาแฟแก้วที่แข่งขันในตลาด (บาทต่อกิโลกรัม)		945.55

ที่มา : สํารวจจากริมปิงซูเปอร์มาร์เก็ตและท็อปซูเปอร์มาร์เก็ต

หมายเหตุ : รายละเอียดตารางที่ ผ.1

จากตารางที่ 4.1 พบว่า ราคากาแฟแก้วที่แข่งขันในตลาด สามารถแบ่งได้เป็น 2 ช่วง คือ ระหว่างกิโลกรัมละ 201-800 บาท และ 901-1,001 บาทขึ้นไป ราคาโดยเฉลี่ยกิโลกรัมละ 945.55 บาท

ตารางที่ 4.2 ราคาซื้อกาแฟคั่วของร้านกาแฟ ณ เดือนธันวาคม พ.ศ.2549 ถึง เดือนกุมภาพันธ์ 2550

ราคาต่อ 1 กิโลกรัม	ระดับอ่อน	ระดับกลาง	ระดับเข้ม	ระดับอื่นๆ**
	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)	จำนวน (ร้อยละ)
(1) น้อยกว่า – 100 บาท	- (-)	- (-)	2 (6.1)	- (-)
(2) 101 – 150 บาท	- (-)	- (-)	1 (3.0)	- (-)
(3) 151 – 200 บาท	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)
(4) 201 – 250 บาท	- (-)	- (-)	1 (3.0)	- (-)
(5) 251 – 300 บาท	- (-)	5 (15.2)	2 (6.1)	- (-)
(6) 301 – 350 บาท	3 (9.1)	4 (12.1)	5 (15.2)	- (-)
(7) 351 – 400 บาท	4 (12.1)	4 (12.1)	5 (15.2)	- (-)
(8) 401 – 450 บาท	- (-)	- (-)	- (-)	- (-)
(9) 451 – 500 บาท	1 (3.0)	- (-)	- (-)	- (-)
(10) 501 บาทขึ้นไป	1 (3.0)	2 (6.1)	2 (6.1)	1 (3.0)

หมายเหตุ : ระดับอื่นๆ** Premium Blend 100% Arabica Roma, Organic

ที่มา : ตอบได้มากกว่า 1 ชื่อ ร้านกาแฟจำนวน 33 ร้าน

หมายเหตุ : รายละเอียดตารางที่ ผ.15

จากตารางที่ 4.2 พบว่า ราคาซื้อกาแฟคั่วของร้านกาแฟ สามารถแบ่งได้เป็น 3 ช่วง คือ กิโลกรัมละ น้อยกว่า 100-150 บาท 201-400 และ 501 บาทขึ้นไป โดยเฉลี่ยอยู่ระหว่างกิโลกรัมละ 301-400 บาท

ตารางที่ 4.3 ราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

เดือน	ราคาขายปลีก (บาท/กิโลกรัม)	ราคาขายส่ง (บาท/กิโลกรัม)
ธันวาคม 2548	675	-
มกราคม 2549	675	-
กุมภาพันธ์ 2549	675	-
มีนาคม 2549	675	-
เมษายน 2549	675	400
พฤษภาคม 2549	675	400
มิถุนายน 2549	675	400
กรกฎาคม 2549	750	400
สิงหาคม 2549	750	400
กันยายน 2549	750	400
ตุลาคม 2549	750	400
พฤศจิกายน 2549	750	400
ธันวาคม 2549	750	400
มกราคม 2550	750	400
กุมภาพันธ์ 2550	750	400
มีนาคม 2550	750	400

หมายเหตุ : แบบขายปลีกจำหน่ายลูกค้าทั่วไปและแบบขายส่งจำหน่ายร้านกาแฟของมูลนิธิโครงการหลวง

ที่มา : ข้อมูลการขายกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม

จากตารางที่ 4.3 พบว่าราคาขายปลีกกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ เดือนธันวาคม พ.ศ. 2548 ถึงเดือนมิถุนายน พ.ศ.2549 ราคา กิโลกรัม 675 บาท เดือนกรกฎาคม พ.ศ.2549 ถึง เดือนมีนาคม พ.ศ.2549 กิโลกรัมละ 750 บาท และราคาขายส่งราคา กิโลกรัมละ 400 บาท

การกำหนดราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกำของมูลนิธิโครงการหลวงเลือกใช้กลยุทธ์การแข่งขัน โดยการสร้างความแตกต่าง (Differentiation) ในการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ให้มีความแตกต่างในด้านคุณภาพและภาพลักษณ์ตราสินค้า โดยมูลนิธิโครงการหลวงเป็นโครงการในพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรชาวเขาทดแทนการปลูกฝิ่นและการลดทำไร่เลื่อนลอย ซึ่งมูลนิธิโครงการหลวงปฏิบัติตามพระราชกระแสรับสั่งของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวว่า “ถ้าพวกเราทุกคนไปช่วยเขา ก็เท่ากับช่วยบ้านเมืองให้มีความดี ความอยู่ดีกินดีและปลอดภัยได้อีกทั่วประเทศ”

มูลนิธิโครงการหลวงมีการวิจัยและพัฒนาอยู่เสมอเพื่อให้สินค้ามีคุณภาพและเป็นที่ต้องการของลูกค้า โดยการผลิตกาแฟทางมูลนิธิโครงการหลวงได้ทำการควบคุมการผลิตตั้งแต่เมล็ดพันธุ์กาแฟ การเพาะปลูก การเก็บเกี่ยว จนได้เมล็ดกาแฟดิบเกรด A Premium โดยการเลือกใช้กลยุทธ์การสร้าง ความแตกต่าง เพื่อลดความอ่อนไหวในด้านราคา เนื่องจากการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกำซึ่งเป็นกาแฟพันธุ์ราบิโก้แท้ร้อยละ 100 และมีความสดใหม่เนื่องจากแหล่งผลิตและจำหน่ายอยู่บริเวณใกล้เคียงกัน ทำให้ผู้บริโภคทราบว่ากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกำไม่เหมือนกับคู่แข่งรายอื่นที่ผลิตทั้งในประเทศและนำเข้าจากต่างประเทศ จึงสามารถตั้งราคาได้ค่อนข้างสูงให้เหมาะสมกับคุณภาพและตราสินค้า นอกจากนี้ยังสามารถสร้างภาพลักษณ์และความภักดีในตราสินค้าให้เกิดขึ้นได้ เนื่องจากผู้บริโภคเคยชินกับความแตกต่างด้านคุณภาพและความภูมิใจในตราสินค้าที่เมื่อซื้อสินค้าสามารถช่วยเหลือเกษตรกรชาวเขาตามพระราชปณิธานของพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวได้อีกทางหนึ่งที่ไม่สามารถหาได้จากสินค้าของคู่แข่ง และยังทำให้คู่แข่งรายใหม่เกิดขึ้นได้ยาก เพราะคู่แข่งเหล่านั้นจะต้องสร้างสินค้าของตนให้แตกต่างจากสินค้าในตลาดให้ได้ก่อน จึงสามารถเข้ามาแข่งขันในตลาดได้

ตารางที่ 4.4 แสดงการเปรียบเทียบราคาขายของผู้แข่งขันในตลาดกับราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอย
คำ ณ เดือนกันยายน พ.ศ.2549

ราคาต่อ 1 กิโลกรัม	จำนวนของผู้แข่งขัน ในตลาด (ร้อยละ)	ราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ตราดอยคำ (บาท/กิโลกรัม)
201 – 300 บาท	4.03	
301 – 400 บาท	16.94	
401 – 500 บาท	10.48	
501 – 600 บาท	8.06	
601 – 700 บาท	13.71	
701 – 800 บาท	6.45	750
901 – 1,000 บาท	5.66	
1,001 บาทขึ้นไป	33.06	

หมายเหตุ : เปรียบเทียบตารางที่ 4.1 กับ 4.3

จากตารางที่ 4.4 พบว่ากาแฟคั่วสีน้ำตาลตราดอยคำราคา กิโลกรัมละ 750 บาท อยู่ระหว่าง
ราคา กิโลกรัมละ 701 – 800 บาท ของราคาแข่งขันในตลาด ซึ่งมีผู้กำหนดราคากาแฟคั่วในระดับนี้
จำนวนร้อยละ 6.45

ตารางที่ 4.5 แสดงการเปรียบเทียบราคาซื้อกาแฟคั่วของร้านกาแฟกับราคากาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตรา
คอกาแฟ ณ เดือนธันวาคม พ.ศ.2549 ถึง กุมภาพันธ์ พ.ศ.2550

ราคาต่อ 1 กิโลกรัม	จำนวนร้านกาแฟ (ร้อยละ)	ราคากาแฟคั่ว สีน้ำตาลเข้ม ตราคอกาแฟ (บาท/กิโลกรัม)
น้อยกว่า – 100 บาท	6.1	
101 – 150 บาท	3.0	
201 – 250 บาท	3.0	
251 – 300 บาท	6.1	
301 – 350 บาท	15.2	
351 – 400 บาท	15.2	400
501 บาทขึ้นไป	6.1	

หมายเหตุ : เปรียบเทียบตารางที่ 4.2 กับ 4.3

จากตารางที่ 4.5 พบว่ากาแฟคั่วสีน้ำตาลตราคอกาแฟราคาต่อกิโลกรัมละ 400 บาท อยู่ระหว่าง
ราคาต่อกิโลกรัมละ 351 – 400 บาท ของราคาซื้อกาแฟคั่วของร้านกาแฟที่แข่งขันในตลาด ซึ่งมีผู้
กำหนดราคากาแฟคั่วในระดับนี้จำนวนร้อยละ 15.2

ขั้นตอนที่ 2 การกำหนดกำไรของกรอบที่กำหนดไว้

ตารางที่ 4.6 กำไรกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

เดือน	กำไรแบบขายปลีก (บาท/กิโลกรัม)	กำไรแบบขายส่ง (บาท/กิโลกรัม)
ตุลาคม 2548	-	-
พฤศจิกายน 2548	-	-
ธันวาคม 2548	307.49	-
มกราคม 2549	307.49	-
กุมภาพันธ์ 2549	307.49	-
มีนาคม 2549	307.49	-
เมษายน 2549	307.49	62.05
พฤษภาคม 2549	307.49	62.05
มิถุนายน 2549	307.49	62.05
กรกฎาคม 2549	382.49	62.05
สิงหาคม 2549	382.49	62.05
กันยายน 2549	382.49	62.05
ตุลาคม 2549	382.49	62.05
พฤศจิกายน 2549	382.49	62.05
ธันวาคม 2549	382.49	62.05
มกราคม 2550	382.49	62.05
กุมภาพันธ์ 2550	382.49	62.05
มีนาคม 2550	382.49	62.05

ที่มา: ข้อมูลการขายกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม

จากตารางที่ 4.6 พบว่ากำไรของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำขายปลีกมีการเปลี่ยนแปลง ช่วงเดือนเมษายนจากกำไรกิโลกรัมละ 307.49 เป็น 382.49 บาท และขายส่งมีกำไรกิโลกรัมละ 62.05 บาท

ขั้นตอนที่ 3 การกำหนดต้นทุนเป้าหมายเพื่อให้ได้กำไร

จากแนวความคิดการกำหนดต้นทุนเป้าหมาย จากสมการ

ต้นทุนเป้าหมาย = ราคาแข่งขันในตลาด - กำไรที่ต้องการ

ดังนั้น จากตารางที่ 4.3 และ ตารางที่ 4.6 ต้นทุนเป้าหมายกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ คือ

ขายปลีก $367.51 = 750.00 - 382.49$ บาท

ขายส่ง $337.95 = 400.00 - 62.05$ บาท

ต้นทุนเป้าหมายกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มขายปลีกกิโลกรัมละ 367.51 บาท และ ขายส่ง
กิโลกรัมละ 337.95 บาท

ขั้นตอนที่ 4 การจัดการองค์การเพื่อลดต้นทุน

มูลนิธิโครงการหลวงได้ทำการจัดการองค์การ โดยการผลิตอย่างเต็มประสิทธิภาพกำลังการผลิต และควบคุมค่าใช้จ่ายต่างๆ เพื่อให้มีประสิทธิภาพสูงสุดในด้านคุณภาพและการลดต้นทุน โดยส่วนประกอบของต้นทุนการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำมีดังนี้

การจำแนกต้นทุนของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ สามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทด้วยกัน คือ รายจ่ายลงทุน (Capital Expenditures) และรายจ่ายประจำ (Revenue Expenditures)

รายจ่ายลงทุน (Capital Expenditures) ของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ ได้แก่ ค่าที่ดิน ค่าสิ่งปลูกสร้าง ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่างๆซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1.ค่าที่ดิน

การลงทุนผลิตกาแฟคั่ว ผู้ลงทุนจะต้องมีที่ดิน เพื่อเป็นสถานที่ปลูกสร้างอาคารที่ใช้ในการจัดวางเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต ซึ่งที่ดินของโรงงานกาแฟมูลนิธิโครงการหลวงที่ใช้เป็นที่ผลิตกาแฟคั่วได้รับการอนุเคราะห์ให้ใช้สถานที่ในบริเวณมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย ดังนั้นการคำนวณครั้งนี้จะไม่นำรายจ่ายส่วนนี้มาคำนวณ

2.ค่าสิ่งปลูกสร้าง

ค่าสิ่งปลูกสร้างที่ใช้ในกิจการการผลิตกาแฟคั่ว ได้แก่ ต้นทุนของห้องคั่วและบรรจุกาแฟคั่ว ซึ่งพื้นที่ใช้สอยภายในจัดทำไว้เพื่อตั้งเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตและผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วโดยมีรายจ่ายในการลงทุน 240,824.40 บาท ห้องคั่วและบรรจุกาแฟคั่วมีอายุการใช้งาน 20 ปี

3.ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์

เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกาแฟคั่ว ข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.7

ตารางที่ 4.7 แสดงรายละเอียดเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตรา
คอบค้ำ

รายการ	มูลค่า (บาท)
เครื่องคั่วกาแฟ	206,200.00
เครื่องบดกาแฟ	30,000.00
เครื่องชิลต์กาแฟ	4,600.00
เครื่องชั่งดิจิตอล	3,500.00
เครื่องพิมพ์ฉลาก	1,890.50
เครื่องปั๊มวันหมดอายุ	4,800.00
เครื่องวัดความชื้น	800.00
ตู้เก็บผลิตภัณฑ์	10,900.00
โต๊ะสแตนเลส	13,500.00
โต๊ะโฟมก้ำ	1,800.00
หม้อสแตนเลส	2,800.00
เครื่องชั่ง	950
ตราขางปั๊มกล่อง	450
ที่ตักเมล็ดกาแฟ	230
รวม	282,420.50

รายจ่ายประจำของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอบค้ำ

รายจ่ายประจำ (Revenue Expenditures) ของกาแฟคั่วสามารถแยกประเภทได้ดังนี้ คือ
ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) และต้นทุนผันแปร (Variable Cost)

ต้นทุนคงที่ (Fixed Cost) หมายถึง ต้นทุนที่จำนวนรวมไม่เปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิต ได้แก่ เงินเดือนของผู้ควบคุมการผลิตและเจ้าหน้าที่กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอบค้ำ จำนวน 1 คน เงินเดือน เดือนละ 8,560 บาท (1 ปี เวลาทำงาน 12 เดือน)

ค่าเสื่อมราคาห้องคั่วและบรรจุ อายุการใช้งาน 20 ปี ค่าเสื่อมราคาห้องคั่วและบรรจุ ปีละ 12,041.22 บาท

เครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิต ในการคิดค่าเสื่อมราคาใช้วิธีคิดค่าเสื่อมราคาแบบเส้นตรง ทั้งนี้ ได้ประมาณอายุการใช้งานห้องคั่วและบรรจุ เครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิตดังกล่าว เมื่อสิ้นสุดอายุการใช้งานแล้ว ห้องคั่วและบรรจุ เครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิตจะไม่สามารถนำมาใช้และจำหน่ายได้อีก ข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.8 – 4.9

ตารางที่ 4.8 แสดงการคำนวณค่าเสื่อมเครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม ตรายกยคำ

รายการ	อายุการใช้งาน (ปี)	มูลค่า (บาท)	ค่าเสื่อมต่อปี (บาท)
เครื่องคั่วกาแฟ	15	206,200.00	13,746.67
เครื่องบดกาแฟ	10	30,000.00	3,000.00
เครื่องชั่งกาแฟ	10	4,600.00	460.00
เครื่องหึ่งคิซติล	5	3,500.00	700.00
เครื่องพิมพ์ฉลาก	5	1,890.50	378.10
เครื่องบ่มวันหมดอายุ	5	4,800.00	960.00
เครื่องวัดความชื้น	5	800.00	160.00
ตู้เก็บผลิตภัณฑ์	5	10,900.00	2,180.00
โต๊ะสแตนเลส	5	13,500.00	2,700.00
โต๊ะโฟมเก้าอี้	5	1,800.00	360.00
หม้อสแตนเลส	5	2,800.00	560.00
เครื่องชั่ง	5	950	190.00
ตรายางบ่มกล่อง	3	450	150.00
ที่ตักเมล็ดกาแฟ	3	230	76.67
รวม		282,420.50	25,621.43

ตารางที่ 4.9 แสดงการต้นทุนคงที่ ต่อ กิโลกรัม กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอยคำ

รายการ	ค่าต่อปี (บาท)
เงินเดือนผู้ควบคุมการผลิต	102,720.00
ค่าเสื่อมห้องคั่วและบรรจุ	12,041.22
ค่าเสื่อมเครื่องจักรและอุปกรณ์	25,621.43
รวมต้นทุนคงที่	140,382.65 บาท
ผลผลิตต่อปี	1,272.0 กิโลกรัม
ต้นทุนคงที่กิโลกรัมละ (140,382.65 ÷ 1,272)	110.36 บาทต่อกิโลกรัม

ต้นทุนผันแปร (Variable Cost) หมายถึง ต้นทุนซึ่งเปลี่ยนแปลงโดยตรงไปตามปริมาณการผลิต ได้แก่ ค่าวัตถุดิบ ค่าแรงงานการผลิต ค่าเชื้อเพลิง ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าใช้จ่ายในการขาย

ในการคำนวณค่าใช้จ่ายของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอยคำจะใช้การประมาณการจากเอกสารและสังเกตกระบวนการผลิต สำหรับราคาที่ใช้ในการคำนวณนี้เป็นราคาภาวะตลาดในปีการผลิต 2548/49 มีรายละเอียดดังนี้

1. ค่าวัตถุดิบ

ในการผลิตกาแฟคั่ว ค่าเมล็ดกาแฟเป็นค่าใช้จ่ายหลักในการผลิตซึ่งขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิตและราคากาแฟกะลาในแต่ละปี โดยเมล็ดกาแฟดิบหลังผ่านกระบวนการคั่วแล้ว จะได้กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้ม อัตราร้อยละ 80

2. ค่าแรง

ค่าแรง หมายถึง ค่าจ้างซึ่งเป็นค่าตอบแทนที่กิจการจ่ายให้แก่ลูกจ้าง ค่าแรงทางตรง เป็นแรงงานที่ทำหน้าที่แปรรูปสภาพเมล็ดกาแฟเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคั่ว มีการคิดค่าแรงเป็นรายวัน จำนวน 1 คน

3. ค่าเชื้อเพลิง

ค่าเชื้อเพลิงในการผลิตประกอบด้วยค่าแก๊ส ค่าไฟฟ้า และค่าน้ำ ซึ่งในการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอยคำ จะใช้แก๊สครั้งละ 1 ถัง (1 ถัง = 80 กิโลกรัม)

4. ค่าบรรจุภัณฑ์

ค่าบรรจุภัณฑ์ประกอบด้วย ค่าถุงพลาสติก ซองอลูมิเนียมฟลอยด์มีวาล์วทางเดียว และกล่อง โดยต้นทุนค่าบรรจุภัณฑ์แบบขายส่งมีต้นทุนต่ำกว่าแบบขายปลีกเนื่องจากแบบขายส่งไม่พิมพ์ลวดลายและสามารถบรรจุได้ในปริมาณที่มากกว่าแบบขายปลีก

5. ค่าใช้จ่ายในการขาย

ค่าใช้จ่ายในการขายประกอบด้วย ค่าขนส่งและค่าคลังสินค้า
ข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.10

ตารางที่ 4.10 แสดงต้นทุนผันแปรของกาแฟคั่วสุกน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

รายละเอียด	ปริมาณการใช้ (หน่วย)	ราคา ต่อ หน่วย (บาท/หน่วย)	ต้นทุนจ่าย ประจำ (บาท)	ผลผลิตต่อ ปี (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อ กิโลกรัม (บาท/กิโลกรัม)
ค่าวัตถุดิบ ค่าเมล็ดกาแฟ	1,713	85.00	145,605.00	1,272.00	114.47
ค่าแรง ค่าแรงทางตรง	146	180.00	26,280.00	1,272.00	20.66
ค่าเชื้อเพลิง ค่าแก๊ส ค่าไฟฟ้า ค่าน้ำ	2	840.00	1,680.00 6,000.00 1,200.00	1,272.00 1,272.00 1,272.00	1.32 4.72 0.94
ค่าบรรจุภัณฑ์ ค่าถุงพลาสติก ค่าซอง บรรจุ 200 กรัม ค่าซอง บรรจุ 500 กรัม ค่ากล่อง	7 4,780 1,270 100	86.00 14.65 17.20 4.00	602.00 70,027.00 21,844.00 400.00	1,272.00 832.00 400.00 1,272.00	0.56 84.17 54.61 0.31
ค่าใช้จ่ายในการขาย ค่าขนส่งและ คลังสินค้า	1,272	30.00	38,160.00	1,272.00	30.00
รวมต้นทุนผันแปร			311,798.00		

ต้นทุนต่อกิโลกรัมกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

ต้นทุนต่อกิโลกรัมกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ คือ ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ ข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.11

ตารางที่ 4.11 แสดงการคำนวณต้นทุนต่อกิโลกรัมของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	ต้นทุนต่อกิโลกรัมกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ	
	ขายปลีก	ขายส่ง
ต้นทุนคงที่ :	110.36	110.36
ต้นทุนผันแปร:		
- ค่าวัตถุดิบ	114.47	114.47
- ค่าแรง	20.66	20.66
- ค่าเชื้อเพลิง		
ค่าแก๊ส	1.32	1.32
ค่าไฟฟ้า	4.72	4.72
ค่าน้ำ	0.94	0.94
- ค่าบรรจุภัณฑ์		
ค่าถุงพลาสติก	0.56	0.56
ค่าซองบรรจุ 200 กรัม	84.17	
ค่าซองบรรจุ 500 กรัม		54.61
ค่ากล่อง	0.31	0.31
- ค่าใช้จ่ายในการขาย	30.00	30.00
	<u>257.15</u>	<u>227.59</u>
รวม	367.51	337.95

จากตารางที่ 4.11 แสดงการคำนวณต้นทุนต่อกิโลกรัมของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ ได้แก่ กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำ ขายปลีกกิโลกรัมละ 367.51 บาท และขายส่งกิโลกรัมละ 337.95 บาท

ขั้นตอนที่ 5 ใช้ระบบต้นทุนแบบไอเซนในการควบคุมการลดต้นทุนอย่างต่อเนื่อง

การใช้ระบบต้นทุนไอเซนในการลดต้นทุนซึ่งมีหลักการในการการควบคุมการผลิตในทุกด้านทั้งการให้ความสำคัญกับการลดการสูญเสียโดยการควบคุมการลดต้นทุนอย่างต่อเนื่อง โดยการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มควรได้กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มร้อยละ 80 ของวัตถุดิบคือเมล็ดกาแฟคั่ว ซึ่งในขั้นตอนที่ 4 การจัดการองค์การเพื่อลดต้นทุน พบว่ายังมีการสูญเสียวัตถุดิบมากกว่าที่ควรจะเป็น จากตารางที่ 4.10 ใช้วัตถุดิบจำนวน 1,713 กิโลกรัม สามารถผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มได้จำนวน 1,272 กิโลกรัม คิดเป็นร้อยละ 74.26 ของวัตถุดิบ จากการสัมภาษณ์และการสังเกตการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มโดยสาเหตุส่วนใหญ่เกิดการสูญเสียผลิตภัณฑ์จากการทำตกหล่นและเครื่องจักรชำรุด หากการผลิตกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มสามารถควบคุมการสูญเสียผลิตภัณฑ์ได้จะสามารถลดต้นทุนได้ดังนี้

ตารางที่ 4.12 แสดงต้นทุนผันแปรของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราดอยคำเมื่อมีการควบคุมการผลิตอย่างเข้มงวด

รายละเอียด	ปริมาณการใช้ (หน่วย)	ราคา ต่อ หน่วย (บาท/หน่วย)	ต้นทุนจ่าย ประจำ (บาท)	ผลผลิต ต่อปี (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อ กิโลกรัม (บาท/กิโลกรัม)
ค่าวัสดุดิบ					
ค่าแรง					
ค่าแรงทางตรง	146	180.00	26,280.00	1,272.00	20.66
ค่าเชื้อเพลิง					
ค่าแก๊ส	2	840.00	1,680.00	1,272.00	1.32
ค่าไฟฟ้า			6,000.00	1,272.00	4.72
ค่าน้ำ			1,200.00	1,272.00	0.94
ค่าบรรจุภัณฑ์					
ค่าถุงพลาสติก	7	86.00	602.00	1,272.00	0.56
ค่าซอง บรรจุ 200 กรัม	4,780	14.65	70,027.00	832.00	84.17
ค่าซอง บรรจุ 500 กรัม	1,270	17.20	21,844.00	400.00	54.61
ค่ากล่อง	100	4.00	400.00	1,272.00	0.31
ค่าใช้จ่ายในการขาย					
ค่าขนส่งและ คลังสินค้า	1,272	30.00	38,160.00	1,272.00	30.00
รวมต้นทุนผันแปร			301,343.00		

ต้นทุนต่อกิโลกรัมกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกยคำ

ต้นทุนต่อกิโลกรัมกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกยคำเมื่อปรับปรุงแล้ว ข้อมูลแสดงดังตารางที่ 4.13

ตารางที่ 4.13 แสดงการคำนวณต้นทุนต่อกิโลกรัมของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกยคำเมื่อมีการควบคุมการผลิตอย่างเข้มงวด

ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน	ต้นทุนต่อกิโลกรัมกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกยคำ	
	ขายปลีก	ขายส่ง
ต้นทุนคงที่ :	110.36	110.36
ต้นทุนผันแปร:		
- ค่าวัตถุดิบ	106.25	106.25
- ค่าแรง	20.66	20.66
- ค่าเชื้อเพลิง		
ค่าแก๊ส	1.32	1.32
ค่าไฟฟ้า	4.72	4.72
ค่าน้ำ	0.94	0.94
- ค่าบรรจุภัณฑ์		
ค่าถุงพลาสติก	0.56	0.56
ค่าของบรรจุ 200 กรัม	84.17	
ค่าของบรรจุ 500 กรัม		54.61
ค่ากล่อง	0.31	0.31
- ค่าใช้จ่ายในการขาย	30.00	30.00
รวม	359.29	329.73

จากตารางที่ 4.13 พบว่าต้นทุนต่อกิโลกรัมของกาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกยคำ ได้แก่ กาแฟคั่วสีน้ำตาลเข้มตราคอกยคำ ขายปลีกกิโลกรัมละ 359.29 บาท และขายส่งกิโลกรัมละ 329.73 บาท ซึ่งสามารถลดต้นทุนจากเดิมได้ทั้งขายปลีกและขายส่งกิโลกรัมละ 8.22 บาท