

เศรษฐศาสตร์เพื่อประกอบธุรกิจอาหาร

เรื่อง เศรษฐศาสตร์การผลิตในธุรกิจอาหาร ตอนที่ 2

ครูเข็ม อภิภัทรวิโรดม

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

การเปลี่ยนแปลงอุปทานของผู้ผลิต

- การดำเนินธุรกิจอาหารนั้น “ผู้ประกอบการ ต้องสามารถคาดคะเนการผลิตในตลาด” ได้อย่างถูกต้อง หรือใกล้เคียงมากที่สุด

สิ่งที่เกิดขึ้นในตลาดอุตสาหกรรมอาหาร

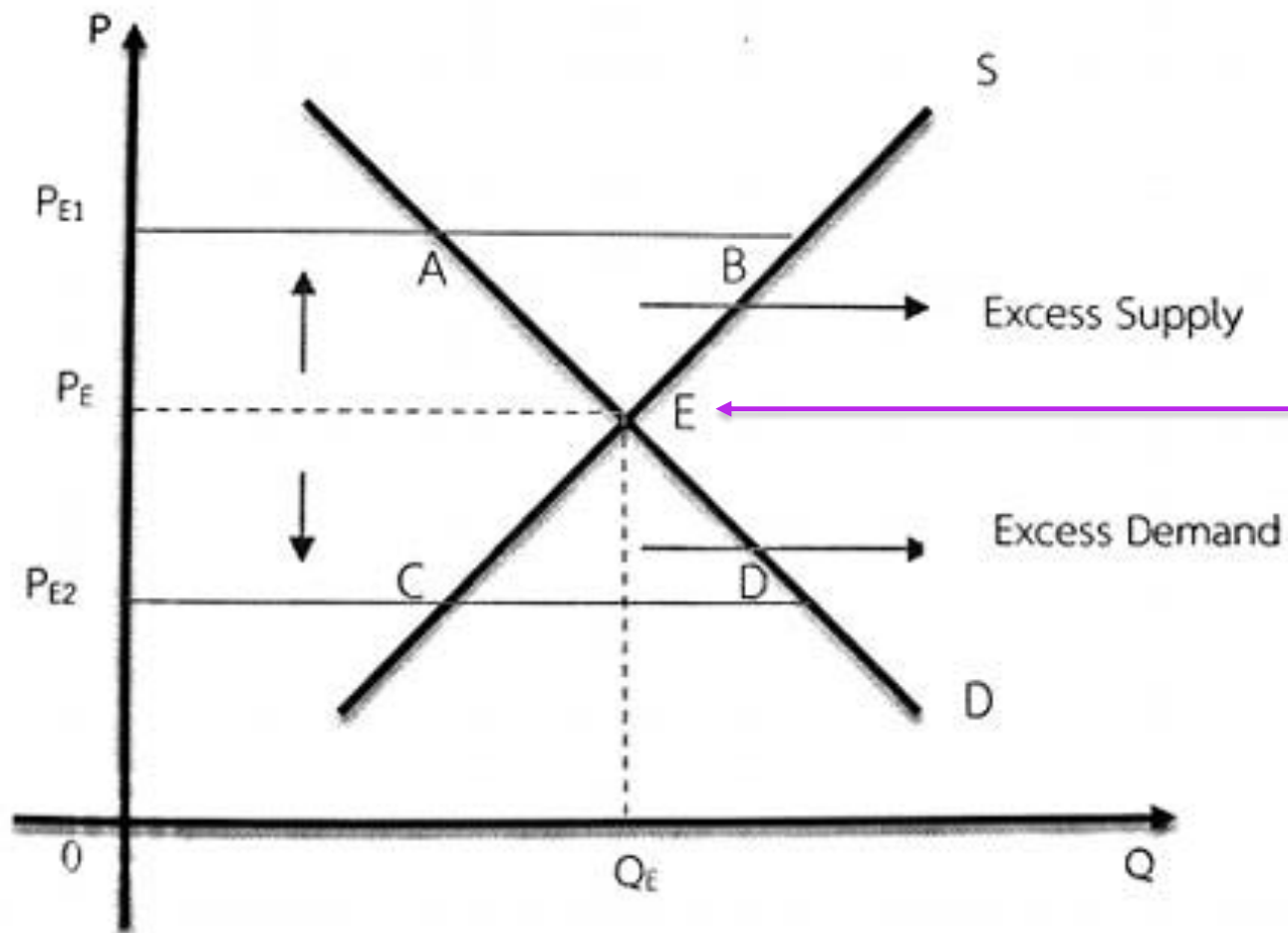
อุปสงค์	อุปทาน	สิ่งที่เกิดขึ้น
มีความต้องการสินค้ามาก	มีการผลิตน้อย	อุปสงค์ส่วนเกิน
มีความต้องการสินค้าน้อย	มีการผลิตมาก	อุปทานส่วนเกิน
เท่ากัน	เท่ากัน	ดุลยภาพ (ราคาตลาด)

ราคาตลาด

- ราคาที่ก่อให้เกิดการ “ซื้อ และขาย” ในตลาด โดยจะเป็นความพอใจระหว่าง อุปทาน และอุปสงค์ ณ ระดับราคา และเวลาใดเวลาหนึ่ง

$$D = S = \text{Market Price}$$

ระดับราคาตลาด



ราคาตลาด

การเปลี่ยนแปลงปริมาณ และระดับอุปทาน

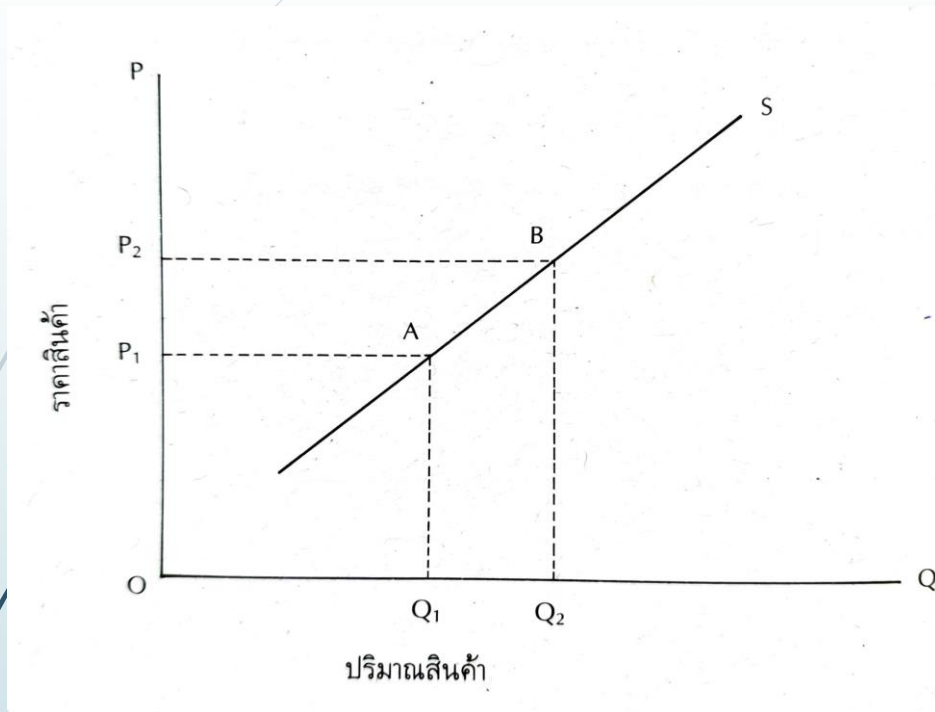
➤ 1. การเปลี่ยนแปลงปริมาณอุปทาน

“การเปลี่ยนแปลงบนเส้นเดิม (การเปลี่ยนแปลงในเรื่องของ “ราคา” เป็นสำคัญ)

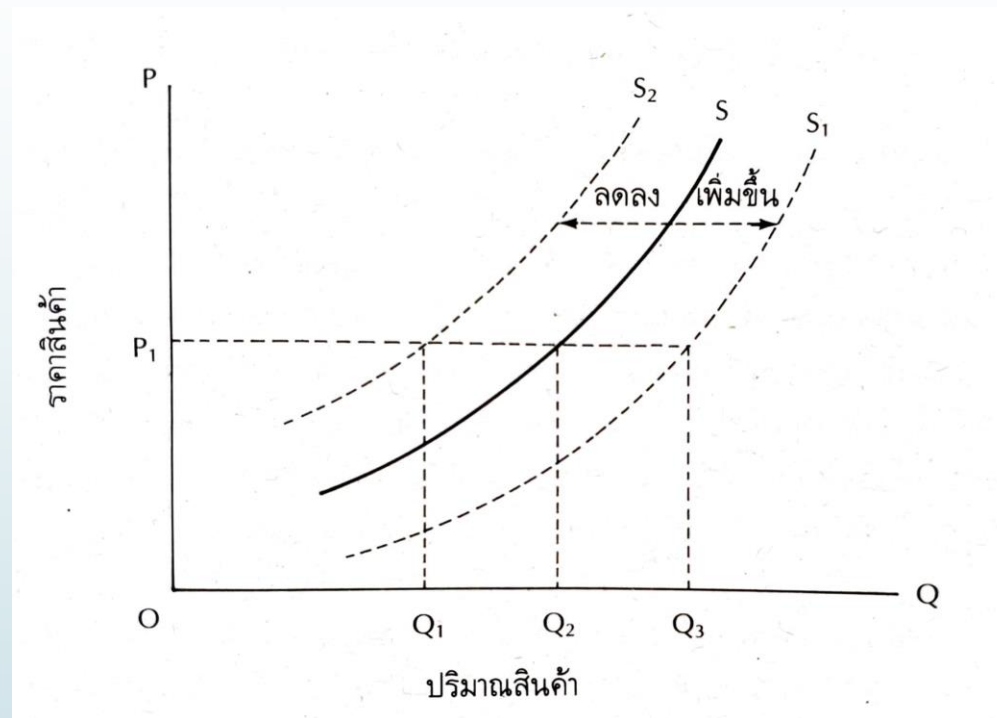
➤ 2. การเปลี่ยนแปลงระดับอุปทาน

“การเปลี่ยนแปลงด้วยปัจจัยอื่น (ราคาขายยังคงที่) การเปลี่ยนแปลง “ไปทั้งเส้น”
ไปทั้งทาง “ขวา” หรือ “ซ้าย”

เปรียบเทียบการเปลี่ยนแปลงของอุปทานทั้ง 2 แบบ



การเปลี่ยนแปลงปริมาณอุปทาน
(บนเส้นเดิม)



การเปลี่ยนแปลงระดับอุปทาน
(ไปทั้งเส้น)

สาเหตุการเปลี่ยนแปลงของอุปทานในสินค้าหรือบริการ

การเปลี่ยนแปลง	สาเหตุ / ผลการเปลี่ยนแปลง
1. ราคาของสินค้า หรือบริการเปลี่ยนแปลง	- การเปลี่ยนแปลงราคาของสินค้าหรือบริการทั้งในลักษณะที่สูงขึ้น หรือต่ำลง มีผลให้ผู้ผลิตเต็มใจผลิตออกจำหน่าย
2. ราคาปัจจัยการผลิตเปลี่ยนแปลง	- ราคาปัจจัยการผลิตเปลี่ยนแปลงต้นทุนการผลิตก็จะเปลี่ยนแปลงด้วย ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงในอุปทานด้วย เช่น ถ้าราคาปัจจัยถูกลง การผลิตหรือการตั้งราคาสินค้าก็จะถูกตามไปด้วย
3. เทคโนโลยีการผลิตเปลี่ยนแปลง	- ผลต่อประสิทธิภาพการผลิต และต้นทุนการผลิต

สาเหตุการเปลี่ยนแปลงของอุปทานในสินค้าหรือบริการ

การเปลี่ยนแปลง	สาเหตุ / ผลการเปลี่ยนแปลง
4. ภาษีและเงินอุดหนุน	- ภาษีเป็นส่วนหนึ่งของต้นทุนการผลิต ภาษี ย่อมมีผลต่อราคาสินค้า หรือต้นทุนสินค้า
5. จำนวนของผู้ขายเปลี่ยนแปลง	- การเปลี่ยนแปลงผู้ขายในตลาด
6. ราคาสินค้าชนิดอื่นเปลี่ยนแปลง	- ปริมาณการซื้อสินค้าที่เกี่ยวข้องกันและกัน

สาเหตุการเปลี่ยนแปลงของอุปทานในสินค้าหรือบริการ

การเปลี่ยนแปลง	สาเหตุ / ผลการเปลี่ยนแปลง
7. การคาดคะเนเกี่ยวกับราคาสินค้าหรือบริการ	- การคาดการณ์เกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงราคาในอนาคต หรือแนวโน้มความต้องการในอนาคต
8. การเปลี่ยนแปลงของสภาพดินฟ้า อากาศ	- สินค้าที่เกี่ยวข้องกับสภาพดินฟ้าอากาศ มีผลต่อราคาสินค้า รวมไปถึงคุณภาพสินค้าด้วย

ปัจจัยการผลิตอุตสาหกรรมอาหาร

ทรัพยากรธรรมชาติ

- วัตถุดิบการผลิต
- องค์ประกอบการผลิต

แรงงาน

- ไร่ฝีมือ
- แรงงานมีฝีมือ
- นักการบริหารจัดการ

ทุน

- ทรัพยากรในการเริ่มการลงทุน
เครื่องจักรกล
โรงงาน ถนน ฯ

การจัดการ

- การดำเนินการตามแผน
- หน้าที่ผู้จัดการ

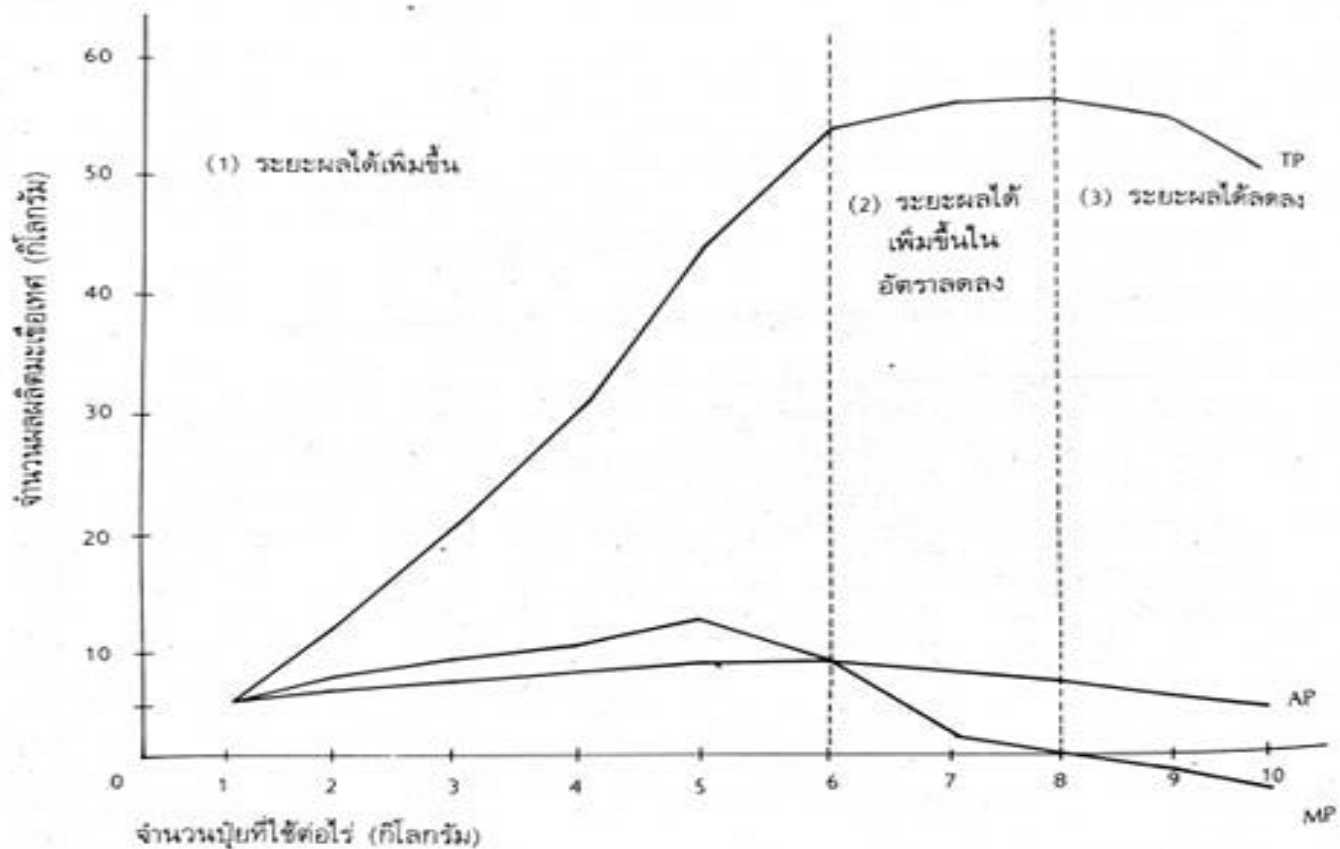
ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิตและผลผลิต

- สิ่งสำคัญในการดำเนินงานธุรกิจอาหารคือ “รายได้” และ “จำนวนการผลิต”
- การผลิตสินค้าหรือบริการ ซึ่งเป็นกระบวนการผลิตที่นำ “ปัจจัยการผลิต”
การแปรรูป ให้ออกมาเป็น “ผลผลิต”
- การควบคุม “ปัจจัยคงที่”
- การบริการปริมาณการผลิต ให้สอดคล้องกับ “ปัจจัยคงที่”

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิตและผลผลิต

ปริมาณปุ๋ยที่ใช้ (กิโลกรัม)	พื้นที่เพาะปลูก (ไร่)	ผลผลิตทั้งหมด ของมะเขือเทศ (กิโลกรัม)	ผลผลิตเฉลี่ย ต่อปุ๋ย 1 กิโลกรัม (กิโลกรัม)	ผลผลิตหน่วย สุดท้าย (กิโลกรัม)
1	1	5	5	5
2	1	12	6	7
3	1	21	7	9
4	1	32	8	11
5	1	45	9	13
6	1	54	9	9
7	1	56	8	2
8	1	56	7	0
9	1	54	6	-2
10	1	50	5	-4

ความสัมพันธ์ระหว่างปัจจัยการผลิตและผลผลิต



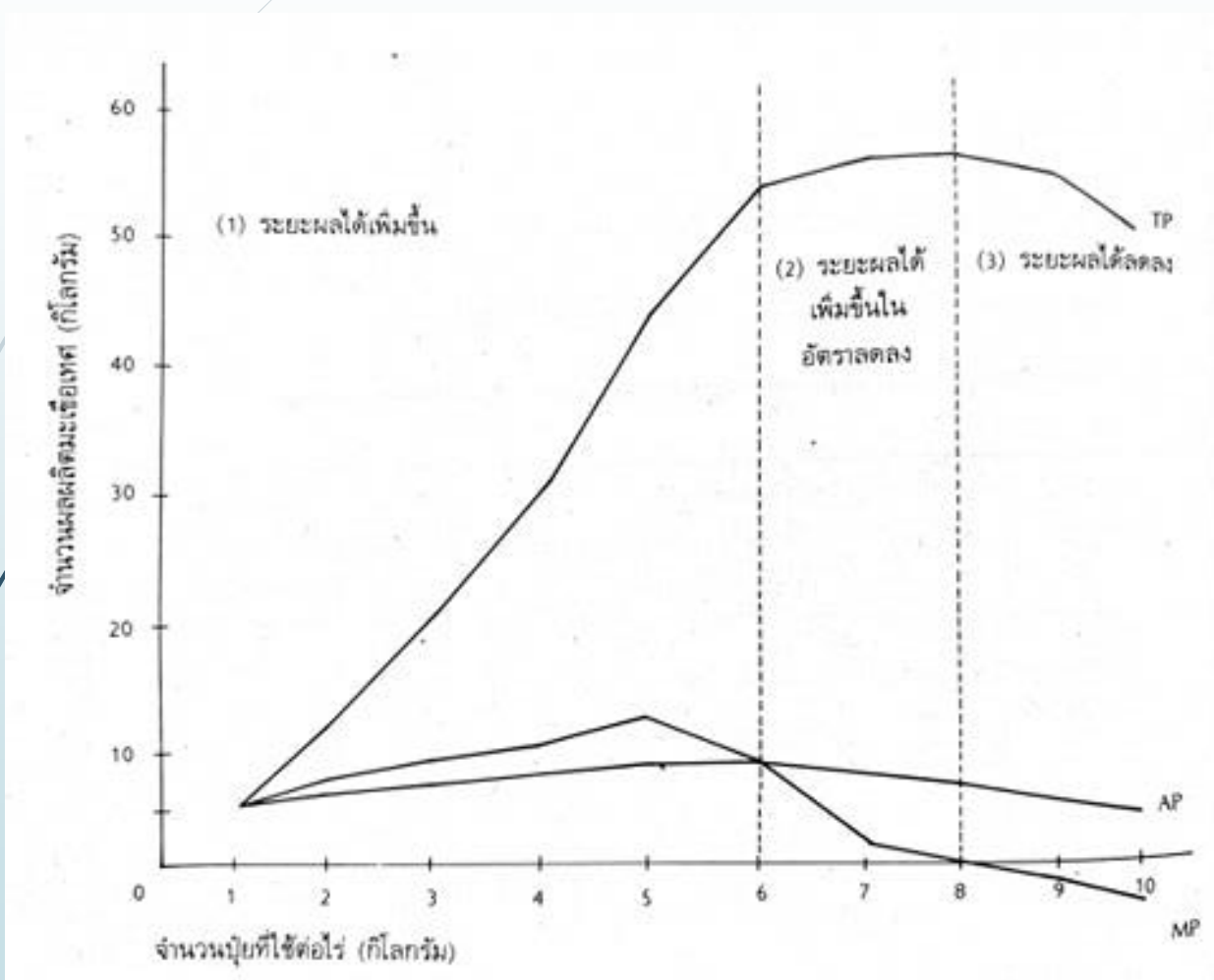
ความสัมพันธ์ระหว่าง
“ปัจจัยคงที่” กับ
“ปัจจัยผันแปร”
(แรงงาน)

ระยะการผลิต

1. **ระยะสั้น (short run)** หมายถึงระยะเวลาซึ่งผู้ผลิตไม่สามารถจะเพิ่มหรือลดปัจจัยการผลิตคงที่ได้ จะเปลี่ยนแปลงได้เฉพาะปัจจัยผันแปรเท่านั้น ผู้ผลิตจะต้องปรับปัจจัยผันแปรให้พอเหมาะเต็มกำลังของปัจจัยคงที่ที่มีอยู่เพื่อให้ต้นทุนการผลิตต่ำที่สุด เพื่อผู้ผลิตจะได้รับกำไรสูงสุด

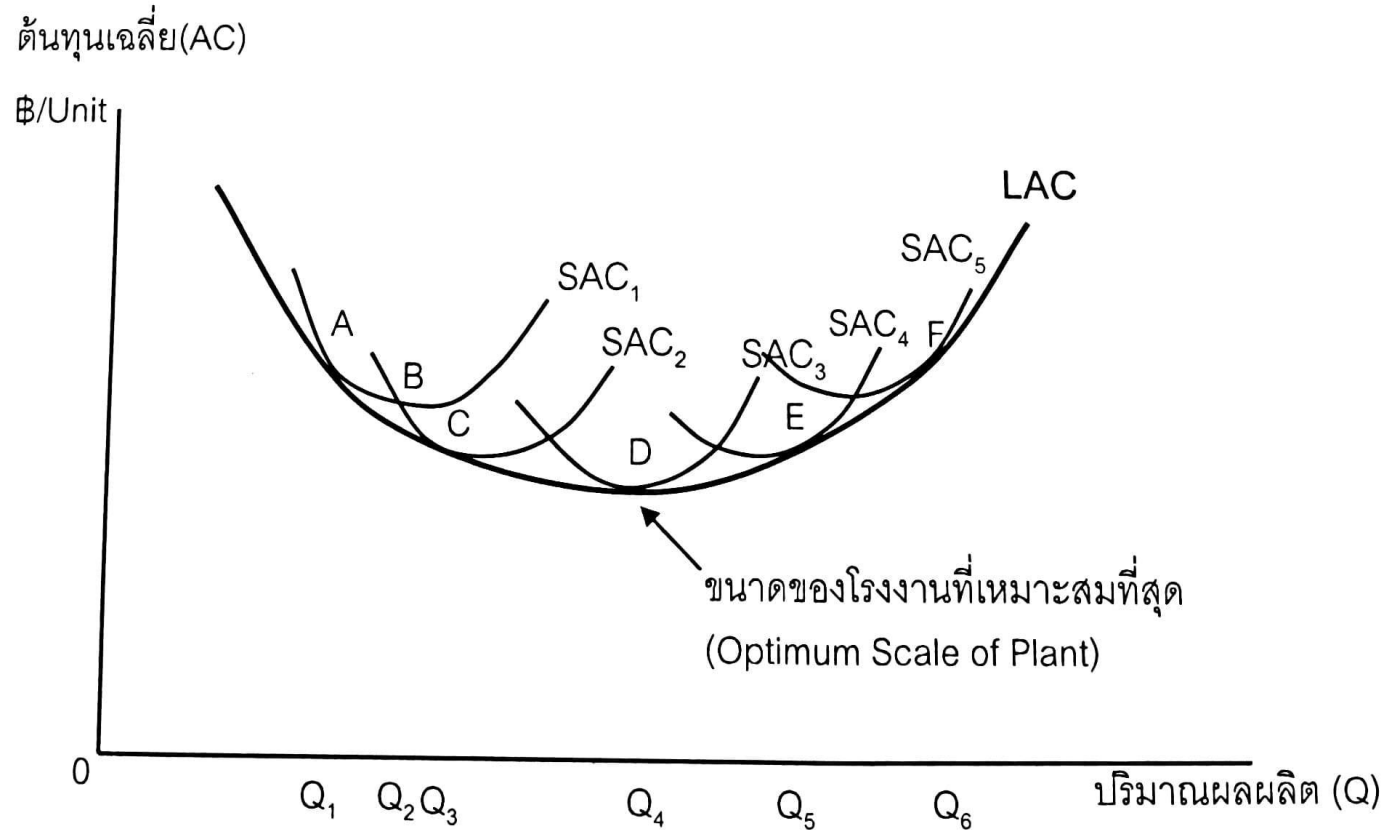
2. **ระยะยาว (long run)** หมายถึงระยะเวลาที่ปัจจัยการผลิตทุกประเภทสามารถเปลี่ยนแปลงไปได้ ปัจจัยการผลิตซึ่งเคยเป็นปัจจัยคงที่ในระยะสั้นสำหรับในระยะยาวแล้วปัจจัยเหล่านี้ จะสามารถแปรเปลี่ยนไปได้

การผลิตระยะสั้น



กฎแห่งการลดน้อยถอยลง
“ปัจจัยคงที่ไม่สามารถเปลี่ยนแปลงไป
ตามปัจจัยผัน
แปรได้”
กำหนดจำนวนแรงงาน ค่าจ้าง
เปรียบเทียบกับผลผลิต

การผลิตระยะยาว

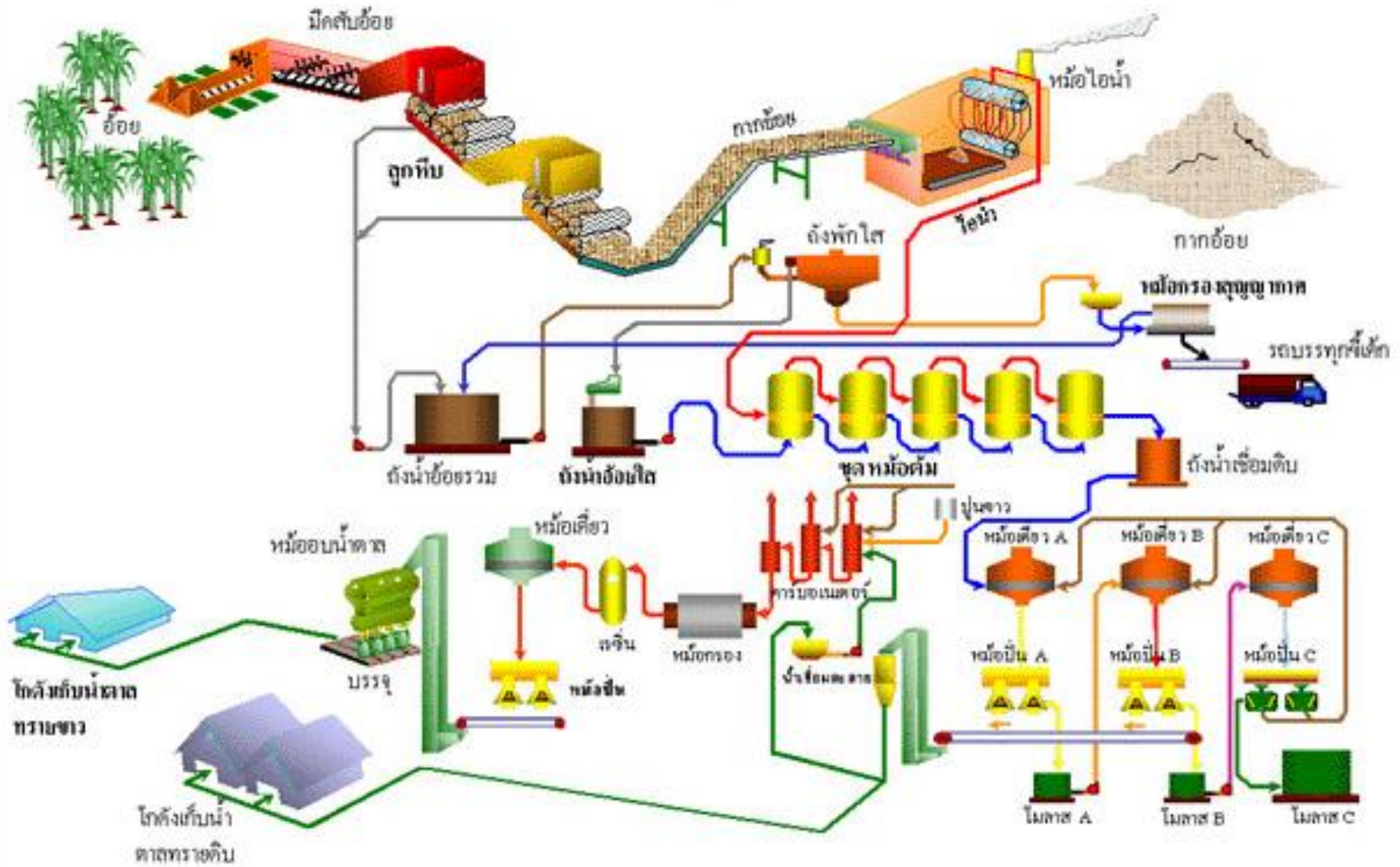


“ความประหยัดต่อ
ขนาด”
การผลิตที่ทำให้ “ต้นทุน”
ต่ำที่สุด
ผลิตปริมาณมากที่สุดให้
ได้ต้นทุนการผลิตต่อ
หน่วยที่ต่ำที่สุด

การประหยัดทุน

- ▶ เมื่อทุนมีราคาสูงและมีค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานแพงกว่าการใช้แรงงานมนุษย์ ในกรณีที่การผลิตมิใช่เป็นการผลิตขนาดใหญ่ที่ผลิตสินค้าจำนวนมาก ๆ หรือในกรณีที่แรงงานมนุษย์ในสังคมยังมีราคาต่ำจางถูก และหาได้ง่าย กรณีเช่นนี้ก็กล่าวมาก็สมควรที่จะใช้แรงงานมนุษย์แทนเพื่อเป็นการประหยัดทุนเพราะจะทำให้การผลิตมีต้นทุนต่ำกว่า

กระบวนการผลิตน้ำตาล



สรุป

- ▶ การกำหนดส่วนผสมของปัจจัยการผลิตที่เหมาะสมที่สุดในทางเศรษฐศาสตร์จะพิจารณาจากต้นทุนการผลิตและผลผลิตเป็นหลัก นั่นคือ อาจกำหนดให้ส่วนผสมของปัจจัยการผลิตมีต้นทุนต่ำที่สุดโดยมีผลผลิตเท่าเดิมหรืออาจกำหนดให้ส่วนผสมของปัจจัยการผลิตสามารถให้ผลผลิตสูงสุด โดยใช้ต้นทุนเท่าเดิม