

# เศรษฐศาสตร์เพื่อประกอบธุรกิจอาหาร

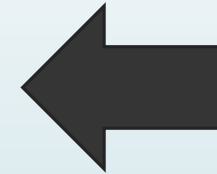
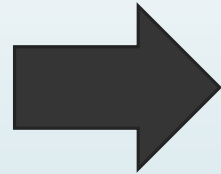
(เรื่อง รายรับ กำไรต้นทุนในธุรกิจอาหาร ตอนที่ 3)

ครูเข้ม อภิภัทรวิโรดม

สาขาวิชาอุตสาหกรรมบริการอาหาร

คณะเทคโนโลยีคหกรรมศาสตร์ มทร.พระนคร

# ต้นทุนเกี่ยวกับการตลาดธุรกิจอาหาร



## ต้นทุนการผลิต

- ▶ ต้นทุนเกี่ยวกับการผลิตอาหาร เช่น ค่าใช้จ่ายในการก่อสร้าง  
ค่าใช้จ่ายในการซื้อเครื่องจักร และเครื่องมือสาธารณูปโภค และ  
ค่าแรงงาน

ต้นทุนการผลิตรวม

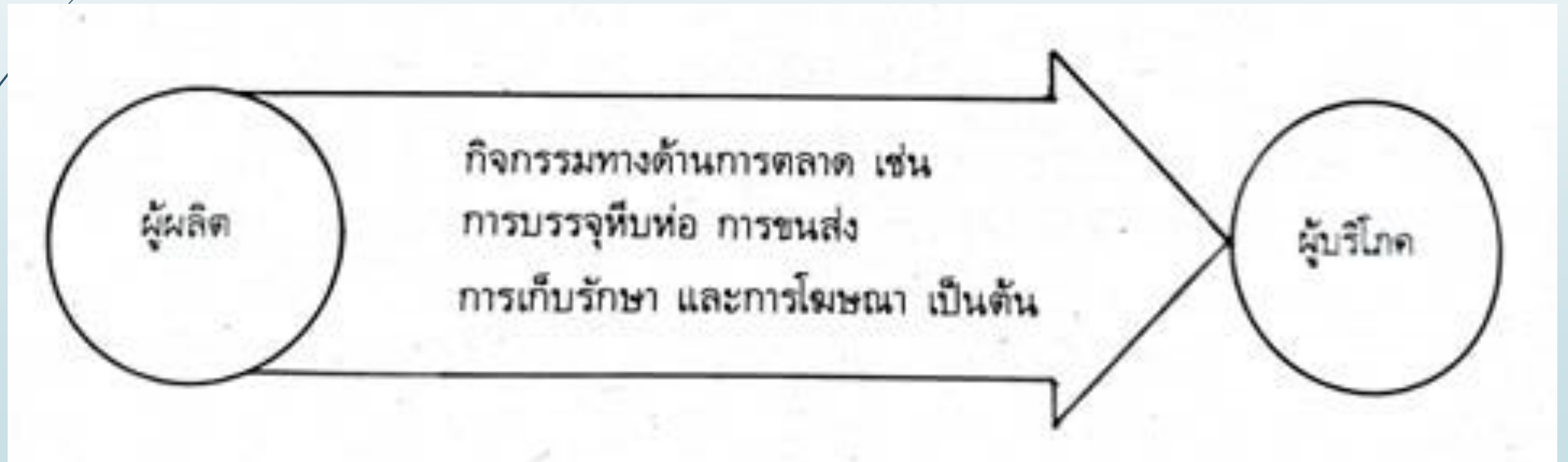
## ต้นทุนการตลาด

- ▶ ต้นทุนที่ใช้ในการประกอบกิจกรรมด้านการตลาด ซึ่งประกอบไปด้วยค่าใช้จ่ายในการบรรจุหีบห่อ การขนส่ง การเก็บรักษา และการโฆษณา เป็นต้น

การตลาด ก่อให้เกิดการซื้อขาย การกระจายสินค้า และความพึงพอใจจากผู้ผลิต จนถึงมือ ผู้บริโภค

## การตลาด

- การประกอบกิจกรรมต่าง ๆ ที่จะนำเอาสินค้าและบริการจากแหล่งผลิตไปถึงมือผู้บริโภคในเวลา สถานที่ รูปลักษณะและในจำนวนที่ต้องการ



## รายละเอียดต้นทุนการตลาดธุรกิจอาหาร

- 1.ค่าใช้จ่ายในการคัดแยกสินค้า ... เป็นค่าใช้จ่ายในการคัดแยกสินค้าประเภทอาหาร เช่น การคัดแยกไข่ไก่
- 2.ค่าใช้จ่ายในการบรรจุหีบห่อ ... ค่าใช้จ่ายในการบรรจุหีบห่อให้ได้มาตรฐานและมีคุณภาพ
- 3.ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาอาหาร ... ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษาสินค้าในคลังสินค้า ก่อนที่จะส่งมอบ หรือขนส่ง

## รายละเอียดต้นทุนการตลาดธุรกิจอาหาร

- 4.ค่าใช้จ่ายในการเคลื่อนย้ายสินค้า ... การเคลื่อนย้ายสินค้าอาหารจากท้องถิ่นหนึ่งเพื่อไปจำหน่ายยังตลาดอีกท้องถิ่นหนึ่ง
- 5.ค่าใช้จ่ายในการจำหน่าย ... ค่าใช้จ่ายที่เกิดจากการจำหน่ายสินค้าอาหารให้แก่ผู้บริโภค ค่าใช้จ่ายนี้ได้แก่ เงินเดือนพนักงานขาย
- 6.ค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมการจำหน่าย ... วัตถุประสงค์เพื่อเพิ่มปริมาณการขายของธุรกิจอาหาร หรือเพิ่มปริมาณการขายของธุรกิจ

## รายละเอียดต้นทุนการตลาดธุรกิจอาหาร

- 7. ค่าใช้จ่ายทางด้านบริการสินเชื่อ ... ค่าใช้จ่ายที่หน่วยธุรกิจอาหารได้ให้สินเชื่อแก่ลูกค้า การใช้พนักงานเก็บสินเชื่อจากลูกค้า การประกันภัย และค่าใช้จ่ายที่เกิดจากหนี้สูญ
- 8. ค่าใช้จ่ายทางด้านบริหารการตลาด ... ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการอำนวยความสะดวกด้านการตลาดทุกด้าน ได้แก่ ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในแผนการตลาด เงินเดือนของพนักงาน ค่าใช้จ่ายในการหาข่าวสารตลาด เป็นต้น



## จุดคุ้มทุน

การวิเคราะห์จุดคุ้มทุนเป็นวิธีการที่ธุรกิจนำมาวิเคราะห์และวางแผนการผลิตในธุรกิจอาหารให้เหมาะสมกับกำลังการผลิตขณะนั้น โดยที่การวางแผนในธุรกิจอาหาร ผู้ประกอบธุรกิจอาหารจำเป็นต้องทราบต้นทุนทั้งสิ้น ขณะเดียวกันก็ต้องทราบว่าต้องผลิตสินค้าเป็นจำนวนเท่าใด

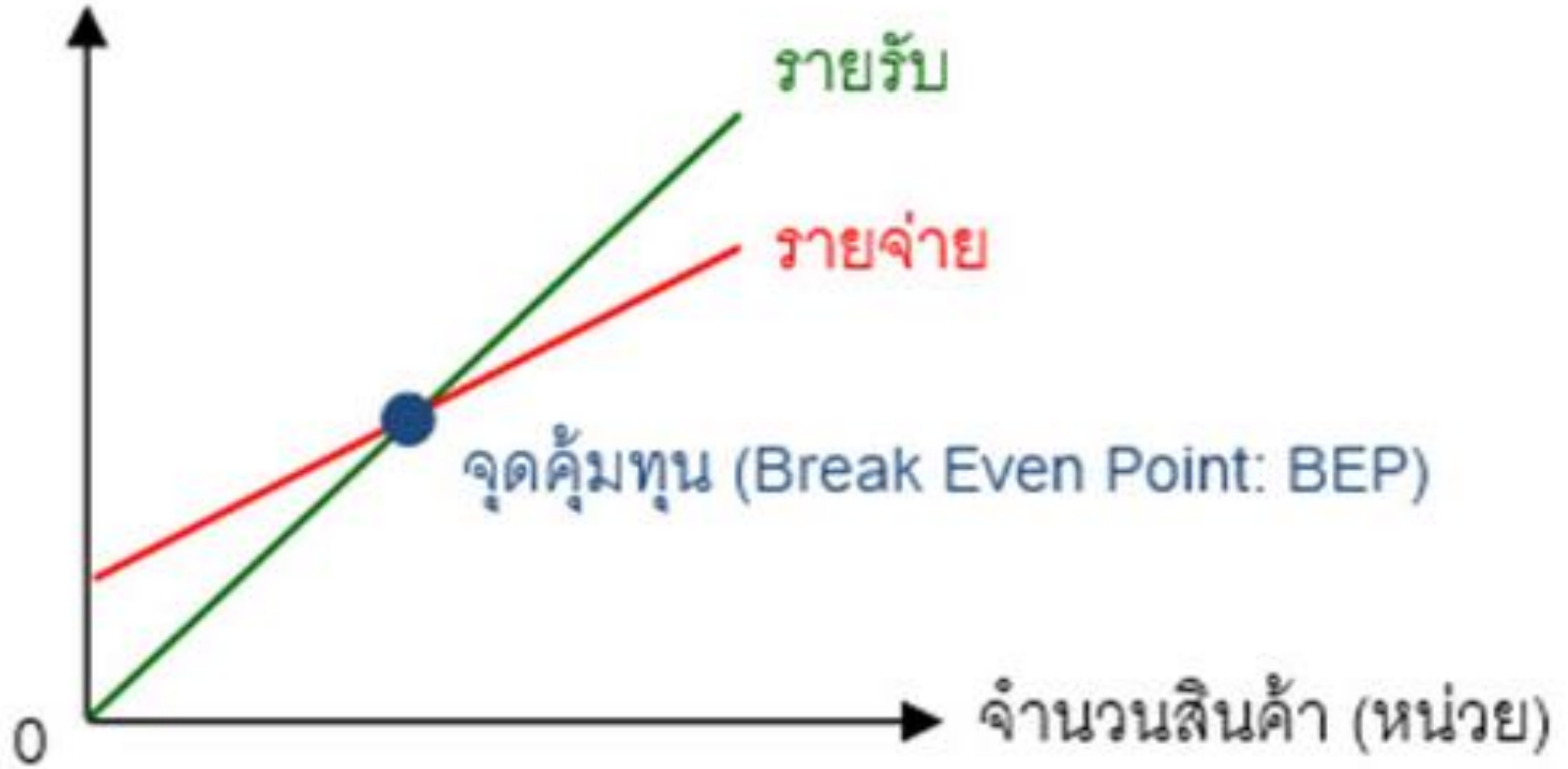
## การหาจุดคุ้มทุน

- ระดับของการผลิตที่จำนวนหน่วยหรือรายรับที่ขายได้เท่ากับต้นทุนที่เกิดขึ้นพอดี  
ดังนี้.

$$\text{จำนวนสินค้าที่ผลิตและขาย ณ จุดคุ้มทุน} = \frac{\text{ต้นทุนคงที่รวม}}{\text{ราคาสินค้าต่อหน่วย} - \text{ต้นทุนผันแปรเฉลี่ยต่อหน่วย}}$$

$$\text{BEP} = \frac{TFC}{P - V}$$

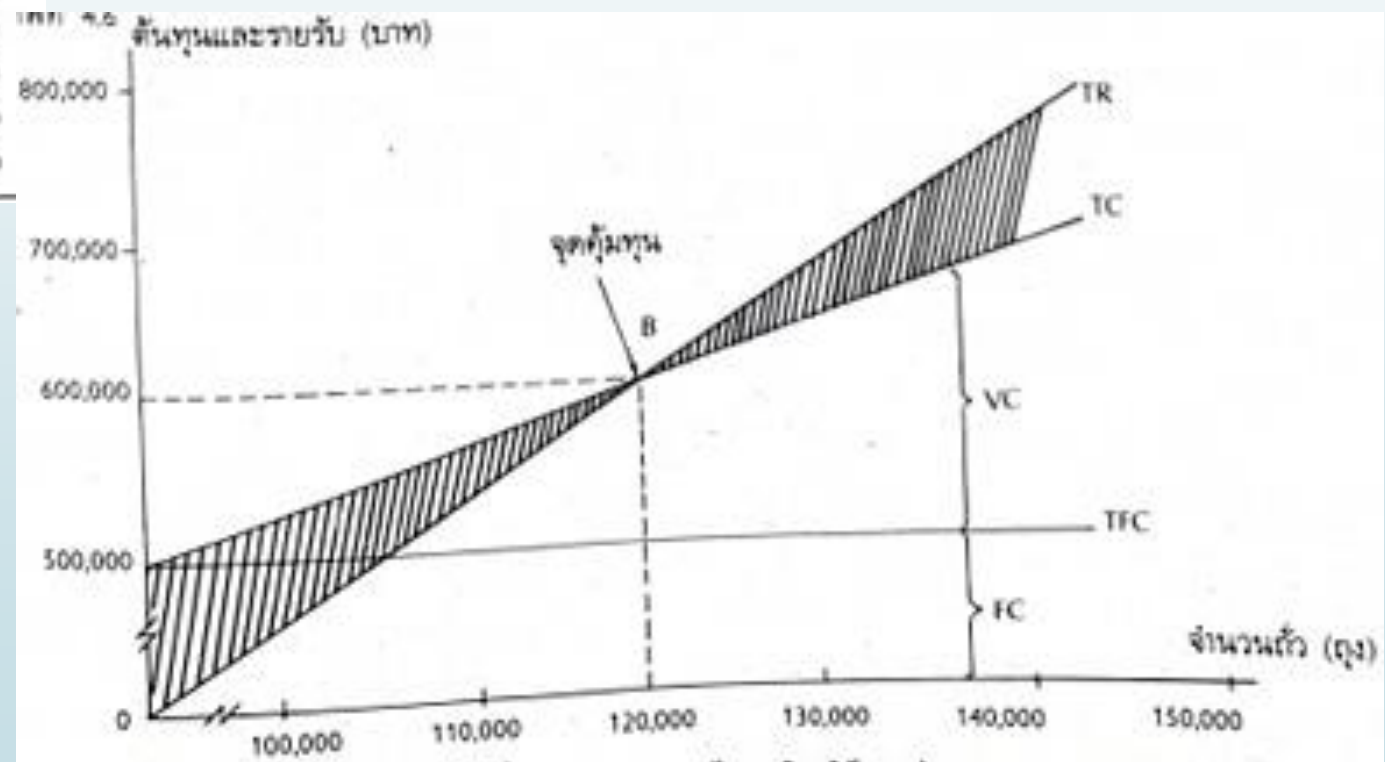
จำนวนเงิน (บาท)



# ประโยชน์ของการวิเคราะห์จุดคุ้มทุน

- 1.วางแผนการผลิต
- 2.การแข่งขันด้านราคา
- 3.วางแผนขยายการผลิต/โรงงาน
- 4.การวางแผนการซื้อปัจจัยการผลิต
- 5.การวางแผนการจำหน่าย
- 6.การวางแผนกำไร (พยากรณ์ยอดขาย หรือต้นทุน)

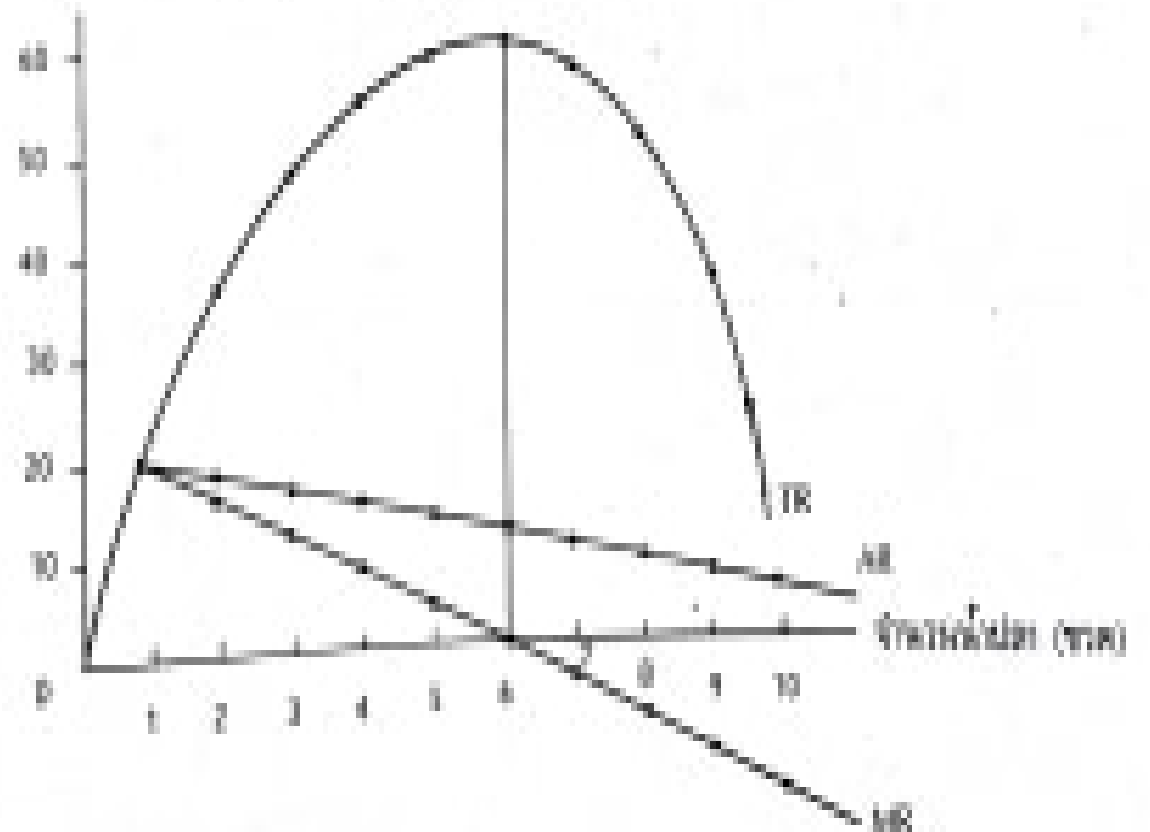
จำนวนผลิต (Q) (๑๔)	ต้นทุนคงที่ทั้งหมด (TFC) (บาท)	ต้นทุนแปรผันทั้งหมด (TVC) (บาท)	ต้นทุนทั้งหมด (TC)	ราคาขายต่อหน่วย (P) (บาท)	รายรับทั้งหมด (TR) (บาท)	กำไร (ขาดทุน) (บาท)
0	500,000	0	500,000	5	0	(500,000)
100,000	500,000	80,000	580,000	5	500,000	(80,000)
110,000	500,000	90,000	590,000	5	550,000	(40,000)
120,000	500,000	100,000	600,000	5	600,000	0
130,000	500,000	110,000	610,000	5	650,000	40,000
140,000	500,000	120,000	620,000	5	700,000	80,000
150,000	500,000	130,000	630,000	5	750,000	120,000
160,000	500,000	140,000	640,000	5	800,000	160,000
170,000	500,000	150,000	650,000	5	850,000	200,000
180,000	500,000	160,000	660,000	5	900,000	240,000



# ความสัมพันธ์ของต้นทุนในธุรกิจอาหาร

ปริมาณที่ผลิต (Q)	ราคาขาย (P)	รายรับรวม $TR = P \cdot Q$	รายรับเฉลี่ย $AR = TR / Q$	รายรับขั้น $MAR = \Delta TR / \Delta Q$
0	20	0	0	0
1	20	20	20	20
2	18	36	18	16
3	16	48	16	12
4	14	56	14	8
5	12	60	12	4
6	10	60	10	0
7	8	56	8	-4
8	6	48	6	-8
9	4	36	4	-12
10	2	20	2	-16

รายรับรวม รายรับเฉลี่ย และรายรับขั้น





# กำไรในธุรกิจอาหาร

- 1.กำไรที่เกิดจากการผูกขาด
- 2.กำไรที่เกิดจากการเสี่ยง
- 3.กำไรซึ่งเกิดจากการคิดค้นสิ่งใหม่ ๆ
- 4.กำไรที่เกิดขึ้นโดยมิได้คาดหมาย