การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด จังหวัดยะลา

The Development of Bakery Products of the Banlimud Women's Group Community Enterprise in Yala Province

ชื่อผู้ประกอบการที่ได้รับการสนับสนุน: คุณสาปีเน๊าะ อาเล็ม

วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด(เบเกอรี่) จังหวัดยะลา

67/1 หมู่ที่ 3 ตำบลท่าสาป อำเภอเมือง จังหวัดยะลา 95000

โทรศัพท์ 086-9561744

ระยะเวลาของโครงการ 1 เมษายน 2560 – 31 มีนาคม 2561

งบประมาณรวมของโครงการ 350,000 บาท

- ส่วนที่ วว. สนับสนุน 200,000 บาท (ร้อยละ 60)

- ส่วนที่ผู้ประกอบการสนับสนุน 150,000 บาท (ร้อยละ 40)

คูปองวิทย์เพื่อโอทอป (STI Coupon for OTOP Upgrade)

สรุปภาพรวมโครงการ

ชื่อโครงการ	**โครงการ (ภาษาไทย)** การพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ของวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด จังหวัดยะลา **โครงการ (ภาษาอังกฤษ)** The Development of Bakery Products of the Banlimud Women's Group Community Enterprise in Yala Province	
ชื่อและที่อยู่ผู้ประกอบการ	**ชื่อผู้ขอรับการสนับสนุน** คุณสาปีเน๊าะ อาเล็ม **ชื่อกลุ่ม/วิสาหกิจชุมชน/อื่นๆ** วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา **ที่อยู่** 67/1 หมู่ที่ 3 ต.ท่าสาป อ.เมือง จ.ยะลา 95000 **โทรศัพท์** 086-9561744 **อีเมลล์** -	
หน่วยงานสนับสนุน	**สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.)**	
ภาพรวมโครงการ (ไม่เกิน 10 บรรทัด)	วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา มีปัญหาด้านผลิตภัณฑ์และการตลาด โดยผลิตภัณฑ์ยังคงเป็นเบเกอรี่แบบเดิมๆ ขาดอัตลักษณ์ความโดดเด่นเฉพาะตัวที่แตกต่างจากคู่แข่งขัน ไม่เป็นที่สนใจของตลาด อีกทั้งการทำการตลาดเป็นลักษณะผลิตตามคำสั่งซื้อ ขาดการทำการตลาดเชิงรุก ทางกลุ่มจึงต้องการองค์ความรู้ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีอัตลักษณ์เฉพาะ น่าสนใจ เป็นที่ต้องการของตลาด รวมถึงการทำการตลาดเชิงรุก เข้าถึงตลาดกลุ่มเป้าหมาย ก่อให้เกิดยอดขายและกำไรเพิ่ม	
การดำเนินงานของ "คูปองวิทย์เพื่อโอทอป"	☐ **พัฒนาวัตถุดิบ** ☑ **พัฒนาผลิตภัณฑ์** ☐ **ออกแบบบรรจุภัณฑ์**	☑ **ยกระดับมาตรฐาน** ☐ **ออกแบบกระบวนการผลิต** ☐ **ออกแบบเครื่องจักร**
มูลค่าโครงการ	350,000 บาท	
มูลค่าการสนับสนุนจาก วว.	200,000 บาท (ร้อยละ 60)	
มูลค่าการสนับสนุนจากผู้ประกอบการ	150,000 บาท (ร้อยละ 40)	
รูปภาพผลิตภัณฑ์/กระบวนการ/บรรจุภัณฑ์ หรือ ผลผลิตโครงการที่ได้รับการพัฒนา	**(ก่อนได้รับการพัฒนา)** 	**(หลังได้รับการพัฒนา)**

1.บทสรุปผู้บริหาร วิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สูตรใหม่ที่มี อัตลักษณ์เฉพาะ โดดเด่นแตกต่างจากคู่แข่งขัน อย่างน้อย 3 สูตร รวมถึงได้รับการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย และการสื่อสารสร้างแบรนด์ ทำให้ทางกลุ่มฯ มีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิม 28% ภายในระยะเวลาการดำเนินโครงการที่กำหนด

2.ความเป็นมาของโครงการ วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา เริ่มก่อตั้งขึ้นเมื่อปี 2548 โดยมีคุณสาปีเน๊าะ อาเล็ม ประธานกลุ่ม ที่ได้รวมกลุ่มแม่บ้านยามว่างเว้นจากงานประจำ จัดทำขนมเบเกอรี่ตามคำสั่งซื้อของลูกค้า โดยขนมเบเกอรี่ที่ผลิตและจำหน่าย ได้แก่ คุกกี้ พิซซ่า ขนมปังสอดไส้ ขนมหัวเราะ ขนมบอระเพชร และกล้วยเส้น ถึงแม้ว่าสมาชิกกลุ่มจะมีความรู้ด้านการผลิตเบเกอรี่ แต่เนื่องจากลักษณะการดำเนินงานเป็นการผลิตตามคำสั่งซื้อของลูกค้าเป็นหลัก ทำให้ธุรกิจมีรายได้ไม่แน่นอน บางเดือนอาจจะมีคำสั่งซื้อ ในขณะที่บางเดือนอาจไม่มี ขึ้นอยู่กับลูกค้าเป็นหลัก อีกทั้งผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่ทำ ก็ไม่ได้มีลักษณะโดดเด่นหรือแตกต่างจากคู่แข่งขันทั่วไป ทางกลุ่มจึงต้องการองค์ความรู้รวมถึงทุนสนับสนุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีอัตลักษณ์เฉพาะน่าสนใจ เป็นที่ต้องการของตลาด รวมถึงองค์ความรู้ด้านการทำการตลาดเชิงรุกเพื่อจำหน่ายสินค้า ทีมที่ปรึกษาจึงเห็นพ้องต้องกันว่า วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ควรได้รับการพัฒนานวัตกรรมผลิตภัณฑ์ โดยเป็นการพัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (Creative Economy) ซึ่งเป็นแนวทางที่มุ่งขับเคลื่อนและพัฒนาเศรษฐกิจโดยใช้ความคิดสร้างสรรค์ในการสร้างมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์และบริการ บนพื้นฐานของการผสมผสานวัตถุดิบเฉพาะที่มีในท้องถิ่น รวมถึงการพัฒนารูปลักษณ์ให้มีลักษณะเฉพาะตัว สร้างจุดขายในการดึงความสนใจจากลูกค้า ควบคู่กับการพัฒนาการตลาดเชิงรุก เพื่อให้มียอดขายและกำไรเพิ่ม ดังกล่าวจึงเป็นที่มาของโครงการนี้

3.วัตถุประสงค์ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สูตรใหม่ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ โดดเด่นแตกต่างจากคู่แข่งขัน อย่างน้อย 3 สูตร รวมถึงพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่าย และการสื่อสารสร้างแบรนด์เพื่อให้ทางกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลามีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิม 20% ภายในระยะเวลาการดำเนินโครงการที่กำหนด

4.ผลผลิตของโครงการ -ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สูตรใหม่ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ โดดเด่นแตกต่างจากคู่แข่งขัน อย่างน้อย 3 สูตร
-ช่องทางการจัดจำหน่ายใหม่ อย่างน้อย 2 ช่องทาง
-การสื่อสารสร้างแบรนด์ ผ่านโลโก้และสติกเกอร์ จำนวน 1 ชุด

5.ขั้นตอนการดำเนินงาน

5.1 กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินงาน วิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา

5.2 แผนการดำเนินงาน (ระบุตามที่ปรากฏในข้อเสนอโครงการ)

กิจกรรม	ระยะเวลา											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
ระยะที่ 1 การวางแผนพัฒนา (Development Planning) 1.1 การพัฒนาแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ 1.2 การจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์ผลิต		√	√									
ระยะที่ 2 การดำเนินการพัฒนา (Development Implementation) 2.1 การทดลองจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ 2.2 การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค 2.3 การปฏิบัติการผลิต พร้อมตรวจสอบคุณภาพ 2.4 การปฏิบัติการจัดจำหน่าย				√	√	√	√	√				
ระยะที่ 3 การสรุปผลการพัฒนา (Development Conclusion) 3.1 การสรุปผล 3.2 การจัดทำรายงานสรุปผลการดำเนินงาน										√	√	

5.3 งบประมาณที่ได้รับ (บาท)

งบประมาณโครงการ 350,000 บาท

- งบประมาณที่ วว. สนับสนุน 200,000 บาท (ร้อยละ 60)
- งบประมาณที่ผู้ประกอบการสนับสนุน) 150,000 บาท (ร้อยละ 40)

6.สรุปผลการดำเนินงาน

6.1 ผลการดำเนินงานตามขั้นตอนการดำเนินงาน (ตามที่ระบุในข้อ 5)

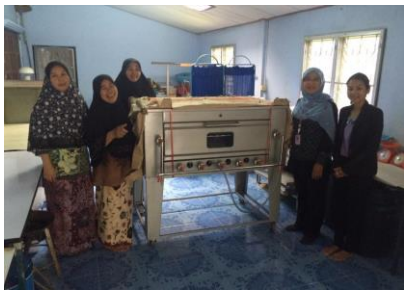
ระยะที่ 1 การวางแผนพัฒนา (Development Planning)

1.1 การพัฒนาแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์

ผลการดำเนินงาน คณะดำเนินงานโครงการฯ ได้จัดอบรมให้ความรู้เรื่อง “การพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์” ให้กับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา รวมจำนวน 10 คน รวมถึงดำเนินการสนทนากลุ่มเพื่อพัฒนาแนวคิดการออกแบบผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ซึ่งผลจากการสนทนากลุ่ม ได้ข้อสรุปว่า ทางกลุ่มฯ ไม่ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในลักษณะเดียวกันทั้งหมด (ตามแผนที่กำหนดพัฒนาผลิตภัณฑ์ 3 สูตร ได้แก่ สูตรเค้กกล้วยหิน เค้กส้มแขก และเค้กผักใต้) หากแต่ทางกลุ่มต้องการได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่หลากหลาย เช่น เค้ก คุ้กกี้ ขนมปัง ฯลฯ ด้วยเหตุนี้จึงมีการปรับแผนงานในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีลักษณะหลากหลายดังกล่าว (21 กรกฎาคม 2560 เวลา 09.00-16.00 น ณ.สถานประกอบการวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา)

1.2 การจัดซื้อวัสดุและอุปกรณ์ผลิต

ผลการดำเนินงาน อันเนื่องมาจากทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา มีเตาอบที่เก่ามากแล้วถึง 12 ปี ทำให้ความสามารถในการควบคุมอุณหภูมิความร้อนไม่คงที่/ด้อยประสิทธิภาพ คณะดำเนินงานโครงการจึงได้จัดซื้อเตาอบใหม่ให้ รวมถึงจัดทำสติกเกอร์ภายใต้ตราสินค้า “LM Bekery” จำนวน 5,000 ใบ มอบให้ทางกลุ่ม เพื่อให้ทางกลุ่มสามารถผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น (20 สิงหาคม 2560 เวลา 09.00-16.00 น ณ.สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา)



ระยะที่ 2 การดำเนินการพัฒนา (Development Implementation)

2.1 การทดลองจัดทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ

ผลการดำเนินงาน อันเนื่องจากผลการสนทนากลุ่ม คณะดำเนินงานโครงการจึงได้จัดฝึกอบรมให้แก่สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ในการผลิตผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่หลากหลายตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ ดังนี้

2.1.1 คุ้กกี้ไก่เบตง เนื่องจากจังหวัดยะลามีไก่เบตงที่ขึ้นชื่อลือนามถึงความอร่อย

2.1.2 เค้กส้มโชกุน เนื่องจากจังหวัดยะลามีส้มโชกุนที่มีรสชาติอร่อย

2.1.3 ขนมปังลายทหาร เนื่องจากจังหวัดยะลามีทหารมากมายที่คุ้มกันพื้นที่จากเหตุการณ์ความไม่สงบ

(ฝึกอบรมวันที่ 12 กันยายน 2560, 22 ตุลาคม 2560, 27 พฤศจิกายน 2560 เวลา 09.00-16.00 น ณ.สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา)

2.2 การทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค

ผลการดำเนินงาน คณะดำเนินงานโครงการได้นำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ที่พัฒนาตามแนวทางเศรษฐกิจสร้างสรรค์ไปทดสอบการยอมรับของลูกค้า ได้ข้อสรุปดังนี้

-คุ้กกี้ไก่เบตง ขนมแตกร่วนเมื่อรับประทาน ทำให้หกเลอะเทอะ ไม่สะดวกรับประทาน แต่รสชาติใช้ได้

-ขนมปังลายทหาร เนื้อขนมปังค่อนข้างแข็ง ไม่นิ่ม รสชาติไม่อร่อย

-เค้กส้มโชกุน เนื้อเค้กไม่สวย ไม่เรียบเนียน หากแต่รสชาติอร่อย

<u>หมายเหตุ</u> ข้อมูลดังกล่าวเป็นผลจากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค ในส่วนผู้ประกอบการเองได้ให้ข้อมูลที่น่าสนใจร่วมด้วยดังนี้

-คุ้กกี้ไก่เบตง ผลิตภัณฑ์มีขนาดเล็ก ค่อนข้างทำยาก อีกทั้งด้วยวิถีชีวิตความเป็นมุสลิม ไม่อยากทำผลิตภัณฑ์เป็นรูปสัตว์

-ขนมปังลายทหาร ขั้นตอนยุ่งยากกว่าผลิตภัณฑ์ขนมปังแบบเดิม

-เค้กส้มโชกุน ขั้นตอนยุ่งยาก ซับซ้อน ไม่อยากทำ

(25-26 ธันวาคม 2560 เวลา 09.00-16.00 น ณ.คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา)

ผลจากการทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค ทำให้คณะกรรมการตัดสินใจยกเลิกผลิตภัณฑ์ดังกล่าว และคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ภายใต้แนวคิดการเห็นซากดำเผาไหม้จากเหตุการณ์ความไม่สงบในพื้นที่ จึงเกิดแนวคิดพัฒนาผลิตภัณฑ์ภายใต้ คอนเซ็บ “ดำ-ชาโคว์” ได้ 3 ประเภทผลิตภัณฑ์ที่พัฒนา ดังนี้

1. คัสตาร์ทเค้กชาโคว์
2. ขนมปังชาโคว์
3. แฮมเบอเกอร์ชาโคว์

จากนั้นคณะกรรมการได้นำไปทดสอบการยอมรับของผู้บริโภค ปรากฏผลดังนี้

- คัสตาร์ทเค้กชาโคว์ แป้งเค้กชาโคว์เข้ากันได้กับคัสตาร์ทสีสันตัดกันสวยงาม รสชาติอร่อย หวานกลมกล่อมพอดี
- ขนมปังชาโคว์ เนื้อแป้งนุ่มกำลังดี ใส่ไส้ลูกเกดเยอะ รสชาติอร่อย
- แฮมเบอเกอร์ชาโคว์ แป้งแฮมเบอเกอร์สีแปลกตาน่าสนใจ ไส้กุ้งอร่อย ทานลงตัวกับผักกับซ้อสและมายองเนส รสชาติโดยรวมจัดว่าอร่อย

(5 กุมภาพันธ์ 2561 เวลา 09.00-16.00 น ณ.คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา)

2.3 การปฏิบัติการผลิต พร้อมตรวจสอบคุณภาพ

ผลการดำเนินงาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ได้ดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์คัสตาร์ทเค้กชาโคว์ ขนมปังชาโคว์ และแฮมเบอเกอร์ชาโคว์ พร้อมกำหนดเกณฑ์คุณภาพดังนี้

- ผลิตภัณฑ์คัสตาร์ทเค้กชาโคว์แป้งเค้กต้องสีดำสนิท หนาประมาณ 1 ½ นิ้ว หวานน้อย คัสตาร์ดส่วนบนสีเหลืองนวล หนาประมาณ ½ นิ้ว หวานกลมกล่อม
- ขนมปังชาโคว์ เนื้อขนมปังนุ่ม สีดำสนิท ประดับหน้าและไส้ในด้วยลูกเกด รสชาติ

ขนมปังหวานเล็กน้อย เมื่อทานกับลูกเกดซึ่งหวานค่อนข้างมาก ให้รสชาติที่พอดี

- แฮมเบอเกอร์ชาโคว์ แป้งเบอเกอร์ขนาดเท่ากำมือ สีดำสนิทโรยหน้าด้วยงาขาวซึ่งเมื่ออบแล้ว งาขาวจะกลายเป็นสีเหลืองนวล เมื่อทานกับกุ้งทอดของ PFP พร้อมผักและซ้อสผสมมายองเนส รสชาติลงตัวอร่อย

(ตลอดเดือนมีนาคม 2561 ณ.สถานประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา)

2.4 การปฏิบัติการจัดจำหน่าย

ผลการดำเนินงาน กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ได้ดำเนินการจำหน่ายผลิตภัณฑ์คัสตาร์ทเค้กชาโคว์ ขนมปังชาโคว์ และแฮมเบอเกอร์ชาโคว์ ในงานตลาดนัดจำลอง ซึ่งจัดที่คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา ทุกวันพุธ ตั้งแต่เวลา 10.00-15.00 น. รวมถึงฝากขายในงานเทศกาลอาหารจานเด็ด เทศบาลนครยะลา โดยบูรณาการกับกิจกรรมการตลาดสัญจร ของนักศึกษาการตลาด คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา (ตลอดเดือนเมษายน-มิถุนายน 2561)

ระยะที่ 3 การสรุปผลการพัฒนา (Development Conclusion)

ภายหลังการพัฒนา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ได้ดำเนินการจำหน่ายผลิตภัณฑ์คัสตาร์ทเค้กชาโคว์ ขนมปังชาโคว์ และแฮมเบอเกอร์ชาโคว์ โดยการฝากขายตาม

ร้านอาหาร และร้านน้ำชาต่างๆ ทำให้มียอดขายโดยเฉลี่ยประมาณ เดือนละ 4,500 บาท หรือเพิ่มขึ้นจากเดิม ประมาณ 28 %

(ภาพก่อนการพัฒนา)

(ภาพภายหลังการพัฒนา)

6.2 ผลการดำเนินงานตามเป้าหมายโครงการ

6.2.1 ผลผลิตที่ได้รับจากโครงการ

วิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เบเกอรี่สูตรใหม่ที่มีอัตลักษณ์เฉพาะ โดดเด่นแตกต่างจากคู่แข่งขัน อย่างน้อย 3 สูตร รวมถึงได้รับการพัฒนาช่องทางการจัดจำหน่ายและการสื่อสารสร้างแบรนด์ ทำให้ทางกลุ่มฯ มีรายได้เพิ่มขึ้นจากเดิม 28% ภายในระยะเวลาการดำเนินโครงการที่กำหนด

6.2.2 ผลลัพธ์ทางเศรษฐกิจของโครงการ

รายได้เฉลี่ยของวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา เพิ่มขึ้นจาก 3,500 บาท เป็น 4,500 บาท/เดือน หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 28

ตารางประมาณการผลลัพธ์ทางเศรษฐกิจของโครงการ
(เปรียบเทียบก่อน – หลัง ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี)

ประเภท	ก่อนได้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี (บาท/ปี)	หลังได้รับถ่ายทอดเทคโนโลยี (บาท/ปี)	เพิ่มขึ้น/ลดลง (ร้อยละ)
1.ต้นทุน (A+B+C)			
A. ค่าใช้จ่ายในการผลิต	16,800	21600	เพิ่มขึ้นร้อยละ 28.57
B. ค่าจ้างแรงงาน	8,400	10,800	เพิ่มขึ้นร้อยละ 28.57
C. การลงทุนเครื่องจักรและสิ่งก่อสร้าง (ถ้ามี)	21600	50,000	-
จำนวนแรงงาน (คน)	10	10	เท่าเดิม
2. รายได้	**42,000**	**54,000**	เพิ่มขึ้นร้อยละ 28.57

6.2.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการในด้านอื่นๆ ตามแนวคิด OZONE Concept

การสร้างและพัฒนาอาชีพผู้ประกอบการ เกษตรกร วิสาหกิจชุมชน (Occupation)

6.3 สรุปงบประมาณที่ใช้ (บาท)

รายการ	งบประมาณที่ได้รับ	งบประมาณที่ใช้
งบประมาณสนับสนุนจาก วว.	**จำนวนเงินรวมส่วน วว.**	**จำนวนเงินรวมส่วน วว.**
ก. หมวดค่าใช้สอย	51,500	51,500
- ค่าจ้างทดลองทำผลิตภัณฑ์ต้นแบบ จำนวน 3 สูตรๆ ละ 3,000 บาท	9,000	9,000
- ค่าจ้างทดสอบการยอมรับผลิตภัณฑ์ของผู้บริโภค	4,000	4,000
- ค่าจ้างออกแบบและจัดทำบรรจุภัณฑ์พร้อมฉลากสินค้า	35,000	35,000
- ค่าจ้างถ่ายเอกสารอบรมและจัดทำรูปเล่มรายงาน	3,500	3,500
ข. หมวดค่าวัสดุ	108,000	108,000
- ค่าวัตถุดิบ	20,500	20,500
- ค่าวัสดุเพื่อการผลิตและจำหน่าย	83,000	83,000
- ค่าวัสดุสำนักงาน	5,000	5,000
ค. หมวดค่าจ้าง/ค่าตอบแทน	30,000	30,000
- ค่าตอบแทนที่ปรึกษาโครงการ จำนวน 3 คนๆ ละ 10 วันๆ ละ 1,000 บาท	30,000	30,000
ง. หมวดค่าเดินทาง	10,000	10,000
- ค่าน้ำมันเชื้อเพลิงจำนวน 20 ครั้งๆละ 500 บาท	10,000	10,000

งบประมาณสนับสนุนจากผู้ประกอบการ	จำนวนเงินรวมส่วนผู้ประกอบการ	จำนวนเงินรวมส่วนผู้ประกอบการ
- ค่าครุภัณฑ์อุปกรณ์ผลิต (อาทิ เตาอบ เครื่องผสมแป้ง เครื่องซิล ฯลฯ)	100,000	100,000
- ค่าวัสดุสิ้นเปลือง	50,000	50,000

**รายการงบประมาณค่าใช้จ่ายให้ยึดหมวดตามที่ปรากฏในข้อเสนอโครงการ*

7.ข้อเสนอแนะ วิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ควรเพิ่มความพยายามด้านการขายและความรู้ด้านสื่อออนไลน์

8.ปัญหาอุปสรรคของโครงการ

ปัญหา อุปสรรค	แนวทางแก้ไข
วิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา ยึดติดการทำงานแบบเดิมๆ ที่เน้นทำผลิตภัณฑ์เบเกอรี่คุณภาพต่ำจับตลาดกลุ่มเป้าหมายระดับล่าง	อบรมปรับทัศนคติสมาชิกกลุ่มให้เห็นถึงความสัมพันธ์ระหว่างคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่สัมพันธ์กับการทำกำไร อีกทั้งจัดหาผลิตภัณฑ์ที่เน้นตลาดเป้าหมายระดับกลางนำมาให้ดูเป็นกรณีศึกษา รวมถึงแนะนำช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม

9.รายชื่อคณะทำงานและผู้ประสานงานโครงการ

1. หัวหน้าโครงการ รองศาสตราจารย์อัปสร อีซอ
   โทรศัพท์ 081-9697319 E-mail apsornyru@gmail.com
2. ผู้ร่วมโครงการ อาจารย์ ดร.กนกวรรณ กาญจนธานี
   โทรศัพท์ 081-4066377 E-mail misspiw@gmail.com
3. ผู้ร่วมโครงการ อาจารย์อุษณีย์ พรหมศรียา
   โทรศัพท์ 087-3901232 E-mail usanee.yru@gmail.com

10.ภาคผนวก

10.1แบบประเมินผลกระทบของผู้ประกอบการ

1. ชื่อ .....คุณสาปีเน๊าะ..... **นามสกุล**.....อาเล็ม.....
เลขประจำตัวประชาชน.....3950100548110.....ตำแหน่ง....ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่)
จังหวัดยะลา.....โทรศัพท์.....-.....มือถือ ..... 086-9561744.....
Fax .....-.....E-mail.....-.....

2. ชื่อกิจการ (บริษัท ห้างหุ้นส่วน กลุ่มวิสาหกิจ) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนสตรีบ้านลิมุด (เบเกอรี่) จังหวัดยะลา
ประเภทธุรกิจ .....ธุรกิจเบเกอรี่..... ประเภทผลิตภัณฑ์/ชื่อผลิตภัณฑ์.....LM Bekery.....
แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ .....ร้านอาหาร ร้านขายน้ำชา ตลาดนัดจำลอง คณะวิทยาการจัดการ
มหาวิทยาลัยราชภัฏยะลา.....
เลขทะเบียนนิติบุคคล (ถ้ามี) .....5-95-01-08/1-0008.....
กำลังการผลิต .....30 กิโลกรัม.....จำนวนแรงงาน .....10.....คน.....มูลค่าเงินลงทุน.....-..... บาท
ที่ตั้ง เลขที่ .....67/1..... หมู่ .....3..... อาคาร .....-..... ถนน .....-.....
ตำบล .....ท่าสาป..... อำเภอ .....เมือง..... จังหวัด .....ยะลา.....รหัสไปรษณีย์....95000...

3. รูปแบบการรับบริการจาก วว.

☑1. การพัฒนาเทคโนโลยีนวัตกรรมผลิตภัณฑ์ในการดำเนินธุรกิจต้นแบบพร้อมการถ่ายทอดเทคโนโลยี
☐2. การพัฒนากระบวนการ เพื่อลดต้นทุนหรือเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
☐3. การพัฒนาเทคโนโลยีด้านบรรจุภัณฑ์เพื่อการค้าต้นแบบพร้อมการถ่ายทอดเทคโนโลยี
☐4. การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานในการประกอบธุรกิจ
☐5. การพัฒนามูลค่าเพิ่มทางการค้าผ่านการสร้างตรา/ชื่อในการทำการค้า
☐6. การประสานสถาบันทางการเงินเพื่อสนับสนุนแหล่งเงินทุน
☑7. การประสานหน่วยงานทางการตลาดเพื่อการสนับสนุนการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่าย
☐8.การให้คำปรึกษาด้านเทคโนโลยี และการให้คำปรึกษาด้านแผนธุรกิจในอนาคต

4. การประเมินผลิตภาพของผู้ประกอบการ

การประเมินผลิตภาพจะพิจารณาประเมินเฉพาะในส่วนที่มีต้นทุนและค่าใช้จ่ายที่เกี่ยวข้องกับการนำเทคโนโลยีไปใช้ประโยชน์ โดยเป็นการเปรียบเทียบก่อนและหลังจากที่ผู้ประกอบการจะได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก วว. หรือบริการด้านต่างๆของ วว. โดยจะ โดยมีประเด็นการประเมินดังนี้

4.1) ข้อมูลการประเมินผลิตภาพการผลิตของผู้ประกอบการ/กลุ่มวิสาหกิจชุมชน

ประเด็นการประเมิน	หน่วย	ก่อนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก วว.	หลังได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก วว.
ประมาณการด้านต้นทุน	ร้อยละ	30	30
1) ค่าใช้จ่ายเฉลี่ย *ค่าใช้จ่ายที่ใช้ในการผลิตสินค้าที่ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก วว. แต่ไม่รวมค่าบุคลากร	บาทต่อเดือน	1,400	1,800
1.1) ค่าวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์เฉลี่ย	บาทต่อเดือน	1,400	1,800

ประเด็นการประเมิน	หน่วย	ก่อนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก วว.	หลังได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีจาก วว.
1.2) ค่าสาธารณูโภคที่ใช้ในการผลิตสินค้าเฉลี่ย	บาทต่อเดือน	350	450
2) ค่าจ้างแรงงานที่ใช้ในสถานประกอบการ เฉพาะที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์ที่ใช้เทคโนโลยีของ วว.	บาทต่อเดือน	700	900
2.1) จำนวนแรงงาน	คน	5 คน	5 คน
2.2) ค่าจ้างแรงงาน	บาทต่อวัน	140	180
2.3) จำนวนชั่วโมงการทำงานเฉลี่ย	ชั่วโมงต่อวัน	4	4
ประมาณการด้านรายได้			
3) จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้ (ผลจากการได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี วว.)	ชิ้นหรือหน่วยต่อเดือน	230	180
4) ราคาต่อหน่วย	บาทต่อชิ้นหรือหน่วย	15	25
5) รายได้เฉลี่ยต่อเดือน (เป็นรายได้ที่เกิดจากผลผลิตที่ได้รับจากเทคโนโลยีของ วว.	บาทต่อเดือน	3,500	4,500
6) จำนวนเดือนที่มีการผลิตสินค้า	เดือน	10	12
7) รายได้ที่เพิ่มขึ้นเนื่องจากการใช้เทคโนโลยีของ วว. ในภาพรวม	ร้อยละ	28.57	

4.2) ท่านสามารถนำความรู้ที่ได้จากการถ่ายทอดเทคโนโลยีของ วว. ไปประยุกต์ใช้กับกิจการของท่านได้มากน้อยเพียงไร (กรุณากาเครื่องหมาย ✓)

	ประโยชน์ที่ได้รับจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี/องค์ความรู้/บริการด้าน ว.และ ท.จาก วว.				
	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด
1) สามารถนำไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีมูลค่าสูงขึ้น		✓			
2) สามารถนำไปพัฒนาด้านการค้าและการตลาด		✓			
3) สามารถช่วยเรื่องการเข้าถึงแหล่งทุน				✓	
4) สามารถลดผลกระทบจากปัญหาต้นทุนแรงงาน			✓		
5) สามารถลดผลกระทบจากปัญหาต้นทุนการผลิต				✓	
6) อื่นๆ					

5. ในอนาคตท่านต้องการความช่วยเหลือหรือการสนับสนุนจาก วว. ในเรื่องต่างๆต่อไปนี้ในระดับใด
(กรุณากาเครื่องหมาย ✓)

ความต้องการสนับสนุนจาก วว.	มากที่สุด	มาก	ปานกลาง	น้อย	น้อยที่สุด	โปรดระบุรายละเอียดความต้องการ
1) การส่งเสริมเพื่อพัฒนากระบวนการผลิต				✓		
2) การเข้ามาช่วยปรับปรุงผลิตภัณฑ์/การออกแบบผลิตภัณฑ์ใหม่		✓				
3) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม				✓		
4) การผลักดันสินค้าให้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น อย. GMP HACCP ISO			✓			
5) การแก้ปัญหาเรื่องต้นทุนแรงงาน/ผลกระทบจากค่าแรง 300 บาท			✓			
6) การแก้ปัญหาเรื่องต้นทุนพลังงาน การใช้พลังงานทดแทน ต้นทุนการผลิตอื่นๆ				✓		
7) การพัฒนาเครื่องมือ เครื่องจักร อุปกรณ์เพื่อปรับปรุงเทคนิคการผลิต				✓		
8) การทดสอบและตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์			✓			
9) การวิเคราะห์ข้อมูลทางโภชนาการ			✓			
10) การตรวจสอบสารปนเปื้อนในผลิตภัณฑ์				✓		
11) การเก็บรักษาผลผลิตหลังการเก็บเกี่ยว/การยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์		✓				
12) การลดของเสีย/แปรรูปของเสียจาก				✓		
13) การพัฒนาเครือข่ายร่วมกันระหว่างหน่วยงานรัฐและผู้ประกอบการเพื่อพัฒนาการผลิตและการตลาด	✓					
14) การช่วยให้เข้าถึงแหล่งทุน				✓		
15) การให้บริการพี่เลี้ยง ที่ปรึกษา การบ่มเพาะธุรกิจ		✓				
16) การมีศูนย์เชี่ยวชาญเฉพาะทางที่ให้บริการที่ปรึกษาด้านผลิตภัณฑ์ในพื้นที่อย่างครบวงจร		✓				
17) การจัดหาศูนย์จำหน่ายสินค้าทดลองตลาด		✓				
18) บริการด้านภาษี				✓		

19) การพัฒนาสินค้าเพื่อการส่งออก				✓		
20) อื่นๆ						

❖ **กรุณาระบุการสนับสนุนด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมที่ท่านต้องการได้รับมากที่สุดในขณะนี้ .....-.....**

10.2 แบบประเมินผลกระทบผู้ประกอบการ (กรณีมีการลงทุนเครื่องจักรและสิ่งก่อสร้าง)

1.การลงทุนเครื่องจักร

1.1 ชื่อเครื่อง.....เตาอบ..... ราคา.....20,000.....บาท

1)การใช้ประโยชน์.....ไว้อบขนมปัง ขนมเค้ก คุ้กกี้ เบอเกอรี่ต่างๆ .....

2) กำลังการผลิตของเครื่องต่อวัน .....300.....ชิ้น/วัน

หมายเหตุ : หน่วยเป็นชิ้นงาน/กิโลกรัม/unit ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะงาน

3) ชั่วโมงการผลิตต่อวัน.....2.....ชม. จำนวนวันที่มีการผลิตต่อเดือน.....20.....วัน

4) อายุการใช้งานของเครื่อง.....10.....ปี

5) ค่าบำรุงรักษาต่อปี.....-.....บาท

6) เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งาน ราคาที่คาดว่าจะขายได้ (ราคาซาก).....-.....บาท

1.2 ชื่อเครื่อง.....-..... ราคา.....-.....บาท

1)การใช้ประโยชน์.....-

.....

2) กำลังการผลิตของเครื่องต่อวัน .....ชิ้น/วัน

หมายเหตุ : หน่วยเป็นชิ้นงาน/กิโลกรัม/unit ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะงาน

3) ชั่วโมงการผลิตต่อวัน.....ชม. จำนวนวันที่มีการผลิตต่อเดือน.....เดือน

4) อายุการใช้งานของเครื่อง.....ปี

5) ค่าบำรุงรักษาต่อปี.....บาท

6) เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งาน ราคาที่คาดว่าจะขายได้ (ราคาซาก).....บาท

2. การลงทุนที่ดิน/สิ่งปลูกสร้าง

2.1 อาคาร.....-.....มูลค่าของอาคาร.....-.....บาท

☐ ตั้งอยู่บนที่ดินเดิม ☐ ซื้อที่ดินใหม่ ราคา...../ตรว. มูลค่า.....-.....บาท

การใช้ประโยชน์.....-

.....

1) กำลังการผลิตที่เพิ่มขึ้นจากสิ่งก่อสร้าง.....ชิ้น/วัน

หมายเหตุ : หน่วยเป็นชิ้นงาน/กิโลกรัม/unit ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะงาน

ชั่วโมงการผลิตต่อวัน.....ชม. จำนวนวันที่มีการผลิตต่อเดือน.....เดือน
อายุการใช้งานของสิ่งก่อสร้าง.....ปี

2.2 อาคาร.....มูลค่าของอาคาร.....บาท
☐ ตั้งอยู่บนที่ดินเดิม ☐ ซื้อที่ดินใหม่ ราคา...../ตรว. มูลค่า.....บาท
การใช้ประโยชน์

.....

1) กำลังการผลิตที่เพิ่มขึ้นจากสิ่งก่อสร้าง.....

หมายเหตุ : หน่วยเป็นชิ้นงาน/กิโลกรัม/unit ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับลักษณะงาน

ชั่วโมงการผลิตต่อวัน.....ชม. จำนวนวันที่มีการผลิตต่อเดือน.....เดือน
อายุการใช้งานของสิ่งก่อสร้าง.....ปี