

แผนธุรกิจ น้ำพริกตาแดงแห่งสำเร็จรูป ตรา แม่หญิง
ชัยพร น้อยทวี¹

บทสรุปผู้บริหาร

น้ำพริกตาแดง อาหารพื้นบ้านของคนไทยที่ทำงานๆ นี้จึงได้รับความนิยม น้ำพริกตาแดง เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหาร มีโปรตีน แคลเซียม น้ำพริกตาแดงเกิดขึ้นในสมัยล้านนาสมัยนั้นคงเรียกอาหารชนิดนี้ว่า พริกเกลือ ต่อมาได้รู้จักคัดแปลงส่วนต่างๆ นำเข้าไปผสม เช่น พริก กระเทียม กะปิ ปลาหย่าง และดัดแปลงมาเรื่อยๆ ซึ่งเป็นอาหารที่คนไทยคุ้นเคยกันเป็นอย่างดี แต่เมื่อเวลาผ่านไปทำให้เทคโนโลยีความก้าวหน้า ทำให้เกิดการเปลี่ยนแปลงในเรื่องของอาหาร ด้วยการดัดแปลงให้เข้ากับยุคสมัยปัจจุบัน ตอบสนองสังคม การดำเนินการใช้ชีวิตประจำวันในแต่ละวันให้ง่ายขึ้น สะดวกสบายมากขึ้น

ในปัจจุบัน ภาพรวมสถานะอุตสาหกรรม น้ำพริก เป็นอาหารไทยแท้ที่คู่ครัวของคนไทยมาแต่โบราณ มีรูปแบบและวิธีการปรุงอย่างง่ายๆ ตามแบบไทยแท้ โดยการนำส่วนผสมที่ประกอบด้วยพืช ผัก สมุนไพร ที่มีคุณค่า และสรรพคุณทางยาที่หลากหลาย น้ำพริกแต่ละชนิดมีรสชาติที่เหมาะสมถูกปากคนไทย ทุกถิ่น ทุกภาค และทุกพื้นที่ จากสูตรต้นตำรับที่สืบทอดกันมาจากรุ่นหนึ่งสู่อีกรุ่นหนึ่ง ในปัจจุบันยังไม่มีผู้ที่ทำวิจัยว่าประเทศไทยมีผู้ผลิตน้ำพริกจำหน่ายเป็นจำนวนกี่ราย แต่มีการประมาณคร่าวๆ ว่า มีกว่า 1,000 รายขึ้นไป และมีเกือบทุกจังหวัด ทุกภูมิภาคของประเทศ เนื่องจากน้ำพริกเป็นอาหารที่ทำได้ง่าย และแม้ว่าน้ำพริกจะมีหลายกลุ่ม หลายยี่ห้อ แต่เมื่อชิมแล้วแทบจะแยกไม่ออกเลยว่าเป็นของยี่ห้อใด อาจเป็นเพราะว่า ผู้ประกอบการแต่ละรายมีสูตร และฝีมือในการทำน้ำพริกที่ใกล้เคียงกัน

ดังนั้น น้ำพริกตาแดงแห่งสำเร็จรูป ตราแม่หญิง จึงเป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมายที่ชื่นชอบน้ำพริก อาหารไทย และต้องการความสะดวกสบาย ความแปลกใหม่ ซึ่งทางบริษัท ได้เน้นคุณภาพของส่วนผสมเป็นหลัก โดยส่วนผสมที่สำคัญ คือเนื้อปลาทุ 100% โดยทางบริษัทให้ความสำคัญกับเรื่องนี้เป็นอย่างมาก ต้องให้ได้มาตรฐานที่ดีที่สุด คุณภาพที่ดีที่สุด เพื่อให้สามารถเปรียบเทียบกับคู่แข่งได้

¹ นักศึกษาปริญญาโท หลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต สาขาวิชาการเป็นผู้ประกอบการ มหาวิทยาลัยรังสิต

แต่ถึงอย่างไร ธุรกิจน้ำพริกตาแดงแห่งสำเร็จรูป ตราแม่หญิง ยังไม่เป็นที่ประสบความสำเร็จตามเป้าหมายที่วางไว้ เนื่องจากมีการแข่งขันที่สูง ประกอบกับ น้ำพริก เป็นอาหารไทยที่คนไทยนิยมรับประทานซึ่งสามารถหาซื้อได้โดยทั่วไป และเมื่อเปรียบเทียบทางด้านราคากับคู่แข่งแล้วมี ราคาที่สูงกว่า เนื่องด้วย ทางบริษัทเน้นคุณภาพมาตรฐานส่วนผสมของผลิตภัณฑ์เป็นหลัก โดยจากการคาดคะเน ผลประกอบการโดยในแผนธุรกิจการเงิน ทำให้ทราบผลตอบแทนที่ได้รับน้อย หรือเรียกได้ว่า ธุรกิจน้ำพริกตาแดงแห่ง เกิดภาวะขาดทุนทางธุรกิจ

คำสำคัญ : แผนธุรกิจ, น้ำพริกตาแดงแห่งสำเร็จรูป

บทนำ

น้ำพริกตาแดง อาหารพื้นบ้านของคนไทยที่ท่าง่ายๆ นี้จึงได้รับความนิยม น้ำพริกตาแดง เป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหาร มีโปรตีน แคลเซียม น้ำพริกตาแดงเกิดขึ้นในสมัยล้านนาสมัยนั้นคงเรียกอาหารชนิดนี้ว่า พริกเกลือ ต่อมาได้รู้จักคัดแปลงส่วนต่างๆ นำเข้าไปผสม เช่น พริก กระเทียม กะปิ ปลาอย่าง และคัดแปลงมาเรื่อยๆ จนกระทั่งมีน้ำพริกเกิดขึ้นหลายชนิดด้วยกัน น้ำพริกตาแดงได้รับการสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ จึงเป็นแรงจูงใจให้ทำน้ำพริกตาแดง ชาวบ้านแถบภาคเหนือนิยมรับประทานทั้งเป็นอาหารหลักและอาหารเสริมในการรับประทานอาหารแต่ละมื้อ ถือเป็นวิถีชีวิตในการกินของคนภาคเหนือเลยก็ว่าได้ ทุกมื้อบนโต๊ะอาหาร หรือบนขัน โดก (สำหรับอาหาร)ประจำวันต้องมีน้ำพริกประกอบด้วยทุกครั้ง ทั้งน้ำพริกหนุ่ม ที่ทำจากพริกสดซึ่งจะมีทั้งน้ำพริกปลาร้า น้ำพริกปลาทุ และน้ำพริกตาแดงที่ทำจากพริกแห้ง สามารถนำไปรับประทานกับผักสด หรือผักลวกจิ้มพร้อมข้าวเหนียวหรือข้าวสวยก็อร่อย มาระยะหลังที่มีการปรับเปลี่ยนจากการใส่ปลาร้าไปเป็นอย่างอื่นเพื่อขยายจำนวนผู้บริโภคที่ไม่ชอบปลาร้า อาจเปลี่ยนเป็นปลาแห้ง กุ้ง หรือปู เป็นต้น

น้ำพริกเป็นอาหารที่มีคุณค่าทางอาหาร มีโปรตีน แคลเซียม น้ำพริกตาแดงเกิดขึ้นในสมัยล้านนา ซึ่งแต่เดิมสมัยนั้นอาจเรียกอาหารชนิดนี้ว่า พริกเกลือ ต่อมาได้พัฒนาการปรุงและคัดแปลงส่วนผสมต่างๆ เช่น พริก กระเทียม กะปิ ปลาอย่าง และประยุกต์มาตามยุคสมัยการรับประทานอาหารที่เปลี่ยนแปลงไป ประกอบกับวัสดุบางอย่างที่นำมาใช้กัน หรือใช้เพิ่มเติมเข้าไป จนกระทั่งน้ำพริกมีหลายชนิด เช่น น้ำพริกตาแดง น้ำพริกปลาป่น ฯลฯ สาเหตุที่เลือกทำน้ำพริกตาแดง เนื่องจากในท้องถิ่นของหมู่บ้านเหล่าแมว ชาวบ้านนิยมรับประทานน้ำพริกตาแดง นั่นเอง คณะทำงานวิจัยจึงเลือกศึกษาเรียนรู้ภูมิปัญญาท้องถิ่น น้ำพริกตาแดงบ้านเหล่าแมว ซึ่งเป็นสินค้าขึ้นชื่อ ได้รับการส่งเสริมจากรัฐบาลให้เป็น

สินค้าระดับ 4 ดาว นอกจากสร้างชื่อให้เจ้าของคนทำน้ำพริก สร้างชื่อเสียงให้กับหมู่บ้านเหล่าแมแล้ว น้ำพริกตาแดง ยังสามารถสร้างรายได้ให้กับเจ้าของภูมิปัญญาอย่างงาม

การสืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และสืบต่อๆ กันมาจนมาถึงรุ่นลูกรุ่นหลาน วัสดุอุปกรณ์ที่เราใช้น้ำพริกตาแดงนี้ คือ พริกแห้งที่ตากแห้งสนิทแล้ว น้ำปลาร้าต้มสุก กระเทียม หอมแดง และเครื่อง โม่พริก ซึ่งพริกนี้จะส่งตรงมาจากโรงงานรับซื้อพริก เพราะมีการเก็บรักษาพริกให้แห้งโดยวิธีอบให้แห้ง ทำให้พริกที่นำมาทำน้ำพริกมีความแห้งสนิทและปลอดภัยจากเชื้อรา ขั้นตอนที่ทำ คือ น้ำพริกแห้งไปปิ้งบนไฟปานกลางจนพริกมีกลิ่นแล้วจากนั้นก็นำพริกแห้งที่ปิ้งแล้วมาบด ตำ โขลก หรือ โม่ (เครื่องโม่เป็นเครื่องมือปั่นพริกให้ละเอียดที่เข้ามาแทนครก เมื่อน้ำพริกตาแดงมีความต้องการในตลาดมากขึ้น แต่เดิมใช้ครก) น้ำปลาร้าต้มสุก นำหอมแดง และกระเทียมมาอย่างบนไฟให้สุก หรืออาจจะใช้วิธีคั่วให้สุกก็ได้ แต่การย่างจะทำให้มีกลิ่นหอมกว่า หลังจากนั้นนำมาโขลกให้เข้ากันให้ละเอียด หลังจากนั้นตักใส่ถ้วยเดิมนำปลาร้าต้มสุกปรุงรสตามต้องการเมื่อเสร็จแล้วนำไปบรรจุถุงหรือขวดเพื่อเก็บไว้รับประทาน หรือนำไปจำหน่าย ซึ่งจะส่งขายตามท้องตลาด และร้านค้าในท้องถิ่น ส่วนมากแม่ค้ามารับซื้อเองที่บ้านนำไปขายตามท้องตลาดก็จะขายในราคากระปุกละ 10 บาท ห่อละ 5 บาท เวลาที่ใช้ในการผลิตน้ำพริกตาแดงแต่ละครั้งใช้เวลาประมาณวันละ 3 ชั่วโมง หลังจากนั้นก็นำมาบรรจุภัณฑ์เพื่อนำไปขายต่อไป โดยเวลาที่จะทำน้ำพริกคนในครอบครัว ญาติพี่น้องต่างก็จะมาช่วยกันทำต่างก็รู้วิธีการทำซึ่งมีเคล็ดลับที่ไม่เหมือนกันที่อื่นจึงได้เป็นที่ขึ้นชื่อของหมู่บ้านเหล่าแมซึ่งในปัจจุบันยังไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เป็นการผลิตในครัวเรือนที่จ้องได้รับการพัฒนาต่อไป เพราะตลาดน้ำพริกนี้ยังสามารถขยายได้อีกมาก เพราะคนในครอบครัวต่างให้ความสนใจ สนับสนุนเป็นอย่างดี ก็จะสืบทอดกันต่อไป ไปซึ่งมีการเปลี่ยนแปลงมาจากอดีตน้อยกว่า คือวิธีการทำก็ยังเหมือนเดิมแต่ถ้ามีก็เป็นเครื่องทุ่นแรงที่สมัยก่อนเรายังใช้แรงงานคนในการดำน้ำพริก แต่สมัยนี้จะใช้เทคโนโลยีมาก คือใช้เครื่องโม่เพื่อใช้ทุ่นแรงกายไปได้มาก ข้อคิดที่เราได้จากภูมิปัญญาทำให้เราได้รู้ถึงการใช้ประโยชน์จากภูมิปัญญาที่บรรพบุรุษมอบไว้ที่สามารถนำมาประยุกต์อาชีพได้ ที่ผ่านได้รู้คุณค่าของเงินแต่ละบาทที่เราได้มาว่าเราลงทุนไปเท่าไรแล้วได้มาเท่าไรถึงจะได้กำไรและเราจะต้องทำให้มีคุณภาพที่ดีเราทำให้ผู้อื่นบริโภคก็เหมือนทำให้เราบริโภคเราจะต้องนึกถึงใจเขาใจเราเราต้องทำให้ดีและการทำงานร่วมกันยังทำให้คนในครอบครัวของเรารักใคร่ปรองดองกันมากขึ้น ไม่นานก็น้อยได้รู้ถึงความสามัคคีในหมู่คณะถ้าเราขาดตรงนี้ไปก็จะไม่ประสบความสำเร็จ และประโยชน์ที่นำไปใช้ในชีวิตประจำวัน สมัยก่อนก็นิยมทานกันอย่างนี้

น้ำพริกแม่หญิงเริ่มก่อตั้งและเริ่มผลิตตั้งแต่ปี พ.ศ. 2557 ตั้งอยู่ที่อำเภออุทุมพร จังหวัดสุพรรณบุรี ผลิตและจำหน่ายน้ำพริกตาแดงแห้ง สำเร็จรูปพร้อมรับประทาน จำหน่ายทั้งแบบปลีกและส่ง เพื่อรองรับการขยายตลาดในอนาคต ซึ่งกิจการมีแผนในการขยายตลาด ไปยังกลุ่มลูกค้าเป้าหมายทั่วประเทศ โดยส่วนใหญ่เป็นการผลิตให้แก่ตัวแทนจำหน่ายเป็นหลัก โดยมีทั้งแบบผลิตบรรจุลงกระปุกพลาสติกขนาด 40 กรัม 70 กรัม โดยมีพื้นที่จำหน่ายในเขตภาคกลางเป็นหลัก

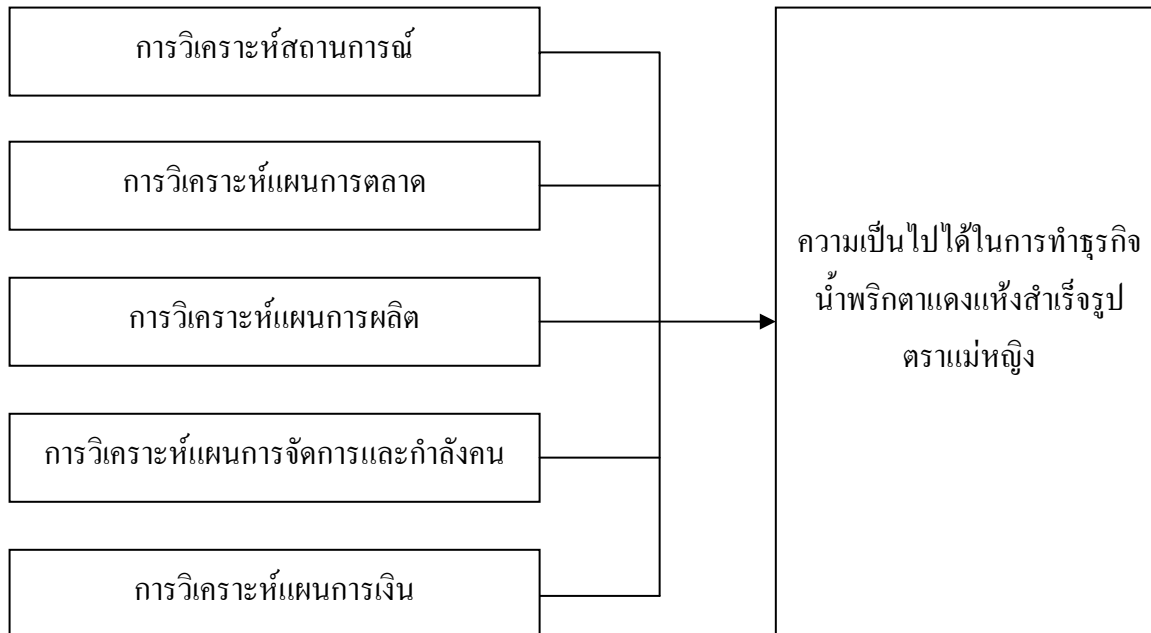
วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจน้ำพริกตาแดงแห้งสำเร็จรูป ตราแม่หญิง

ขอบเขตของการศึกษา

1. ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาเกี่ยวกับความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจน้ำพริกตาแดงแห้งสำเร็จรูป ตราแม่หญิง
2. ขอบเขตด้านเวลา ใช้ระยะเวลาทำการศึกษาดังแต่เดือนมกราคม – เดือนมีนาคม 2558

กรอบแนวคิดในการศึกษา



ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ผลการศึกษาในครั้งนี้ ทำให้ทราบถึงความเป็นไปได้ในการทำธุรกิจน้ำพริกตาแดงแห้งสำเร็จรูป ตราแม่หญิง

นิยามศัพท์

1. แผนธุรกิจ หมายถึง การวิเคราะห์สถานการณ์ การวิเคราะห์ด้านการตลาด การวิเคราะห์ด้านการผลิต/การดำเนินงาน การวิเคราะห์ด้านการจัดการและกำลังคน การวิเคราะห์ด้านการเงิน และสรุปผลว่า ธุรกิจดังกล่าวมีความเป็นไปได้ในการดำเนินงานหรือไม่

2. น้ำพริกตาแดงแห้งสำเร็จรูป ตราแม่หญิง หมายถึง น้ำพริกตาแดงชนิดแห้ง มีส่วนผสมหลักเนื้อปลาทุบแห้ง 100 เปอร์เซ็นต์ มีรสชาติเผ็ดจัดจ้าน เหมาะสำหรับรับประทานพร้อมกับอาหารที่ท่านชื่นชอบ

3. การวิเคราะห์สถานการณ์ หมายถึง การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในและภายนอกขององค์กร โดยวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค (SWOT Analysis)

4. การวิเคราะห์ด้านการตลาด หมายถึง การกำหนดกลุ่มเป้าหมาย การวางตำแหน่งทางการตลาด การกำหนดผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาด

5. การวิเคราะห์ด้านการผลิต หมายถึง ขั้นตอนการผลิต/การบริหารขององค์กร

6. การวิเคราะห์ด้านการจัดการและกำลังคน หมายถึง การกำหนดโครงสร้างองค์กร

7. การวิเคราะห์ด้านการเงิน หมายถึง รายได้หรือยอดขาย กำไรสุทธิ ระยะเวลาคืนทุน มูลค่าปัจจุบันสุทธิ อัตราผลตอบแทนภายใน

ผลการวิเคราะห์ข้อมูล

- การวิเคราะห์สถานการณ์

การวิเคราะห์สถานการณ์โดยใช้วิธี SWOT Analysis มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

จุดแข็งของกิจการ (Strengths)

1. ผู้บริหารมีความรู้ และสูตรในการผลิตน้ำพริกเป็นอย่างดี และดำเนินธุรกิจเกี่ยวกับน้ำพริกมาเป็นเวลายาวนาน

2. มีช่องทางการจัดจำหน่ายที่แน่นอน โดยทำสัญญาส่งเป็นรายเดือนกับบริษัทตัวแทนจำหน่าย

3. ได้รับเครื่องหมายรับรองคุณภาพสินค้าจากองค์กรอาหารและยา ตั้งแต่ปีแรกที่เริ่มดำเนินการ

4. กิจการตั้งอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบที่จำเป็นในการผลิตน้ำพริก ทำให้มีต้นทุนในการขนส่งด้านวัตถุดิบที่ต่ำ รวมทั้งไม่จำเป็นต้องสำรองวัตถุดิบไว้มาก

5. เงินลงทุนเริ่มแรก เป็นเงินลงทุนของผู้ก่อตั้งเองทั้งหมด ทำให้กิจการไม่มีปัญหาภาระหนี้สิน

จุดอ่อนของกิจการ (Weaknesses)

1. ตราสินค้าของกิจการยังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากนัก เนื่องจากยังไม่มีกิจกรรมโฆษณาและประชาสัมพันธ์ตราสินค้าให้ผู้บริโภครับรู้เท่าที่ควร

2. กิจการมีการดำเนินการในลักษณะ Labor Intensive ทำให้การเพิ่มกำลังแรงงานและกำลังการผลิตเป็นไปได้ยาก

3. พนักงานส่วนใหญ่เป็นพนักงานระดับแรงงาน ทำให้การพัฒนาทักษะฝีมือต้องใช้เวลา

4. สถานที่ผลิตสินค้าอยู่ในเขตที่พักอาศัยของชุมชน ทำให้เกิดข้อจำกัดในด้านการขยายกำลังการผลิต

โอกาสของกิจการ (Opportunities)

1. น้ำพริกเป็นอาหารที่อยู่คู่กับคนไทยมานาน และเป็นอาหารที่ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมาโดยตลอด ทำให้สินค้าสามารถขายได้อย่างสม่ำเสมอ

2. รัฐบาลมีนโยบายในการที่จะส่งเสริมธุรกิจขนาดกลางและขนาดเล็อย่างจริงจัง ทำให้เป็นโอกาสในการขยายการผลิต

อุปสรรคของกิจการ (Threats)

1. เป็นอุตสาหกรรมที่ลงทุนไม่มาก ทำให้มีคู่แข่งในตลาดจำนวนมาก

2. สินค้าเลียนแบบได้ง่าย ทำให้กิจการจำเป็นต้องสร้างความแตกต่าง รวมทั้งสร้างการรับรู้ในตราสินค้าให้กับผู้บริโภค

3. สูตรและฝีมือการทำน้ำพริกของผู้ผลิตแต่ละรายไม่แตกต่างกันมาก ทำให้ผู้บริโภคแยกความแตกต่างของสินค้าได้ยาก

4. น้ำพริกเป็นสินค้าที่ต้องพึ่งพาวัตถุดิบตามธรรมชาติเป็นหลัก ดังนั้นทำให้มีความเสี่ยงในเรื่องของผลผลิตขาดตลาด หรือความผันผวนของราคาวัตถุดิบ

- การวิเคราะห์ด้านการตลาด

การกำหนดกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (Targeting)

กลุ่มเป้าหมายหลัก

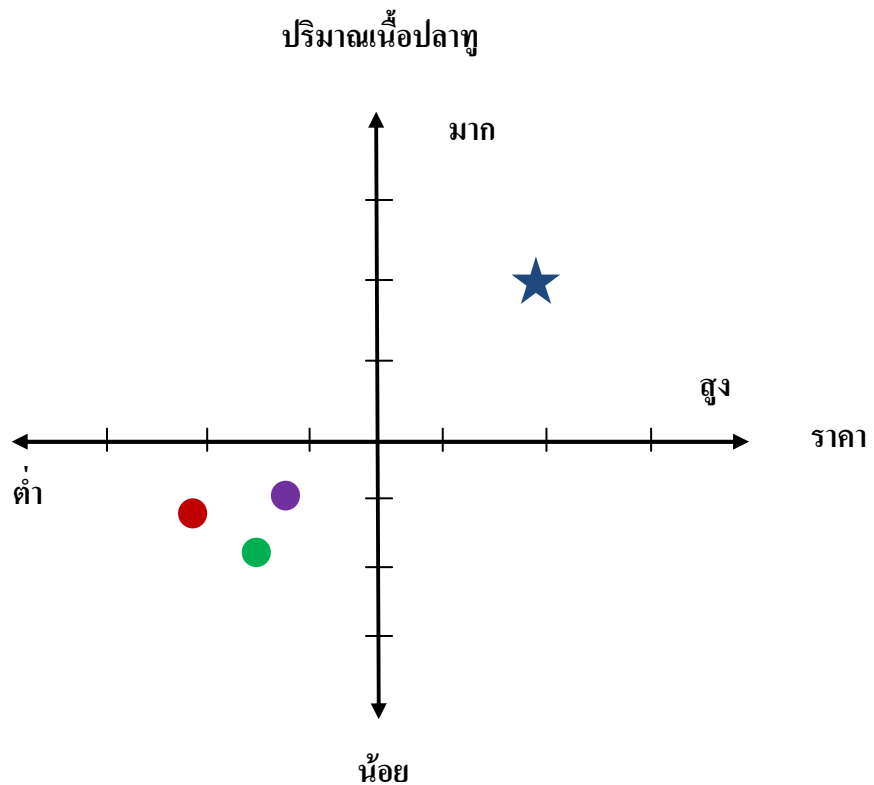
กลุ่มเป้าหมายหลัก : กลุ่มลูกค้าธุรกิจขายส่งเน้นการรับสินค้าไปดำเนินธุรกิจต่อ โดยที่มีกำลังซื้อน้ำพริกขั้นต่ำอย่างน้อย 50 กระปุก ที่ดำเนินธุรกิจในพื้นที่เขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล และต่างจังหวัดโดยประกอบธุรกิจ เช่น ร้านอาหาร ร้านขายของชำ ร้านขายของฝาก

กลุ่มเป้าหมายรอง

กลุ่มเป้าหมายรอง : เป็นกลุ่มลูกค้าขายปลีก เพศหญิงที่มีอายุที่มีอายุอยู่ในช่วง 26 – 45 ปี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัท รับราชการ และแม่บ้าน ที่มีรายได้ 9,001 - 15,000 บาทผู้ที่ชอบรับประทานอาหารไทย รสชาติเผ็ด จัดจ้านเน้นความสะดวก สบายในการรับประทาน มีการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบ

การกำหนดตำแหน่งทางการตลาด (Positioning)

- ★ = น้ำพริกแม่หญิง
- = น้ำพริกแม่ประนอม
- = น้ำพริกพันท้ายนรสิงห์
- = น้ำพริกตามพื้นที่



กลยุทธ์ทางการตลาด 4P

กลยุทธ์ทางด้านผลิตภัณฑ์ (Product Strategy)

น้ำพริกตาแดงแห้งสำเร็จรูป ตราแม่หญิงเป็นน้ำพริกชนิดแห้งใช้สำหรับรับประทานพร้อมอาหารเพื่อเพิ่มรสชาติการรับประทานอาหารในมีรสชาติที่ดีมากยิ่งขึ้น สามารถรับประทานควบคู่อาหารได้หลายประเภท แล้วแต่ผู้บริโภคเลือกรับประทาน ลักษณะเป็นน้ำพริกแห้งทำจากเนื้อปลาทูตาคแห้ง มีรสชาติเผ็ดร้อนปานกลาง รสชาติกลมกล่อมกำลังดี อีกทั้งน้ำพริกแม่หญิง เน้นด้านคุณภาพและมาตรฐานของสินค้า ซึ่งสินค้าของน้ำพริกแม่หญิงได้รับเครื่องหมาย อ.ย. ตั้งแต่ปีแรกที่เปิดดำเนินการ รวมทั้งบรรจุภัณฑ์ที่มีการปิดผนึกอย่างดี มี 2 ขนาดที่บรรจุ 40 กรัม และ 70 กรัม เอื้ออำนวยต่อการเก็บรักษาให้ยาวนานยิ่งขึ้น

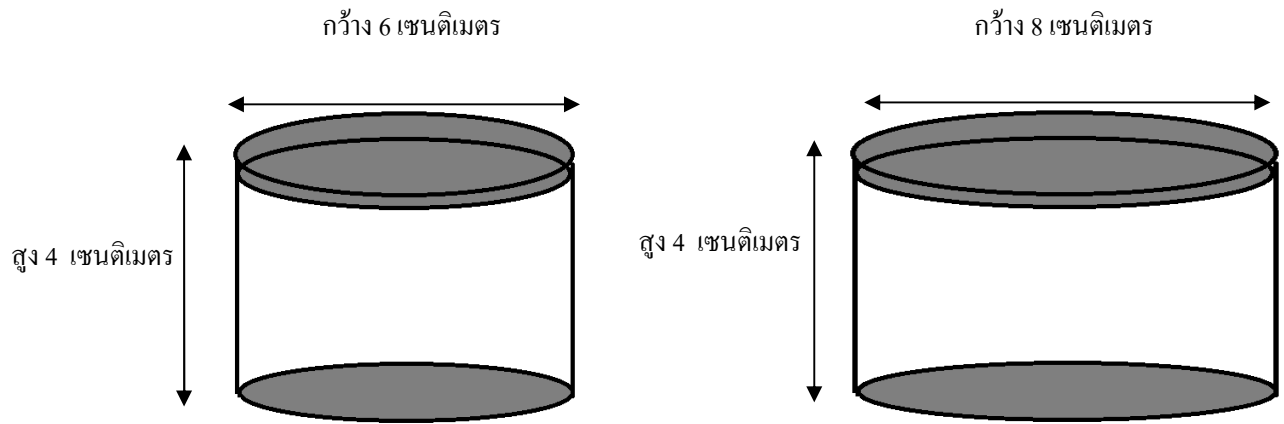
ลักษณะบรรจุภัณฑ์



ขนาดบรรจุภัณฑ์ 40 กรัม
(กว้าง 6 x สูง 4 เซนติเมตร)



ขนาดบรรจุภัณฑ์ 70 กรัม
(กว้าง 8x สูง 4 เซนติเมตร)



กลยุทธ์ทางด้านราคา (Price Strategy)

- การกำหนดราคาของน้ำพริกตาแห้งสำเร็จรูป ตราแม่หญิง ขึ้นอยู่กับภาวะทั่วไปของตลาดและต้นทุนการผลิต
- การกำหนดราคาตามสถานะทางการตลาดผู้ประกอบการรายใหม่จะสำรวจราคาจากผู้ประกอบการรายเดิม เพื่อไม่ให้ราคาสูงหรือต่ำเกินไป
- การกำหนดราคาจากต้นทุนการผลิตซึ่งประกอบด้วยค่าแรงค่าน้ำค่าไฟและค่าบรรจุภัณฑ์

จากปัจจัยดังกล่าวทำให้ทางบริษัทสามารถกำหนดราคาได้ดังนี้

ตารางแสดงราคาของผลิตภัณฑ์

ลำดับ	รายการ	รูปภาพ	ราคาขายส่ง 50 กระปุก ขึ้นไป	ราคาขาย ปลีก
1	ขนาดบรรจุภัณฑ์ 40 กรัม		25 บาท	35 บาท
2	ขนาดบรรจุภัณฑ์ 70 กรัม		40 บาท	50 บาท

กลยุทธ์ทางด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place Strategy)

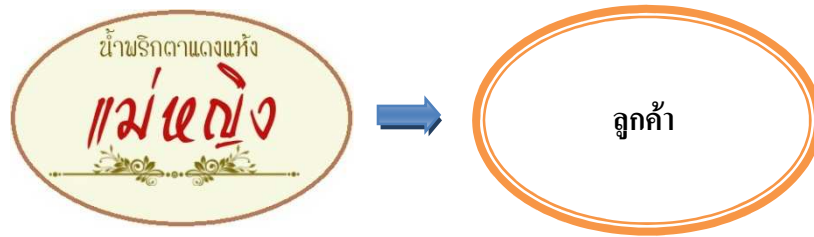
ช่องทางการจัดจำหน่าย น้ำพริกตาแดงแห้งสำเร็จรูป ตราแม่แดง แบ่งออกเป็น 2 ช่องทาง ดังนี้

1. ตามสถานที่ต่าง ร้านอาหาร ร้านขายของฝากประจำจังหวัด โดยการฝากขายสินค้า ตั้งบูธเล็กๆ ภายในร้านอาหาร โดยทางบริษัทเป็นผู้จัดส่งให้แก่ร้านค้าทั่วประเทศ



วารสารแผนธุรกิจ ปีที่ 2 ฉบับที่ 2 (มกราคม – มีนาคม 2558)

2. ช่องทางการจัดจำหน่ายให้กับผู้บริโภคโดยตรง โดยมีหน้าร้านหรือศูนย์จัดจำหน่ายโดยตรง



น้ำพริกแม่หญิงใช้กลยุทธ์ในการกระจายสินค้า เพื่อให้สินค้าสามารถส่งไปถึงมือผู้บริโภคที่เป็นกลุ่มเป้าหมายได้อย่างครอบคลุมและทั่วถึง เพื่อเพิ่มในการสร้างยอดขายและสร้างผลกำไรให้เพิ่มมากยิ่งขึ้น เพื่อให้ผู้บริโภคมีการรับรู้ต่อตราสินค้าจนเกิดการจดจำได้ทำให้ผู้บริโภคเกิดความซื่อสัตย์ต่อตราในที่สุด

กลยุทธ์ทางด้านส่งเสริมการตลาด (Promotion Strategy)

การส่งเสริมการขายสินค้า น้ำพริกตาแดงแห่งสำเร็จรูป ตามแม่หญิง เนื่องด้วยสินค้ายังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากนัก ดังนั้นจึงมีต้นทุนการส่งเสริมการขายที่ต่ำ และคำนึงถึงงบประมาณการใช้จ่ายเกี่ยวกับสื่อการตลาดให้อย่างคุ้มค่า โดยทางบริษัทเห็นว่ากลยุทธ์การส่งเสริมการขายที่เหมาะสมกับตัวธุรกิจของเรานั้น ต้องสามารถสร้างความรับรู้ให้กับผู้บริโภครู้จักในตัวของสินค้า ตราสินค้า โดยการส่งเสริมทางการตลาด มีดังนี้

- ด้านลดราคา เป็นการลดราคาสินค้า โดยอาจลดราคาขายจากปกติ เช่น การจัดโปรโมชั่นต่างๆ เป็นช่วงเวลา การลดราคา ซื่อน้ำพริกขนาด 40 กรัม 3 กระจุก 100 บาท (ราคาปกติ กระจุกละ 35 บาท) น้ำพริกขนาด 70 กรัม 3 กระจุก 140 บาท (ราคาปกติ กระจุกละ 50 บาท)ซึ่งจะจัดโปรโมชั่นในช่วงเดือนที่มียอดขายลดลง

- การจัดทำโปสเตอร์สินค้า นำไปติดตามร้านอาหาร ร้านขายของฝาก หรือสถานที่ต่างๆที่เหมาะสมกับภาพลักษณ์ของสินค้า



- จัดทำโบชัวร์แนะนำผลิตภัณฑ์สำหรับแจกให้ลูกค้าหน้าร้านหรือตามร้านอาหาร
ร้านขายของฝาก



- ประชาสัมพันธ์ผ่านSocial Network เช่น Facebook , IG โดยการกระตุ้นยอดขาย
ด้วยการให้ลูกค้ารีวิว อัฟ โหลด Hashtag ชื่อสินค้า โดยการจับฉลากลุ้นรับรางวัลในแต่ละ
เดือน



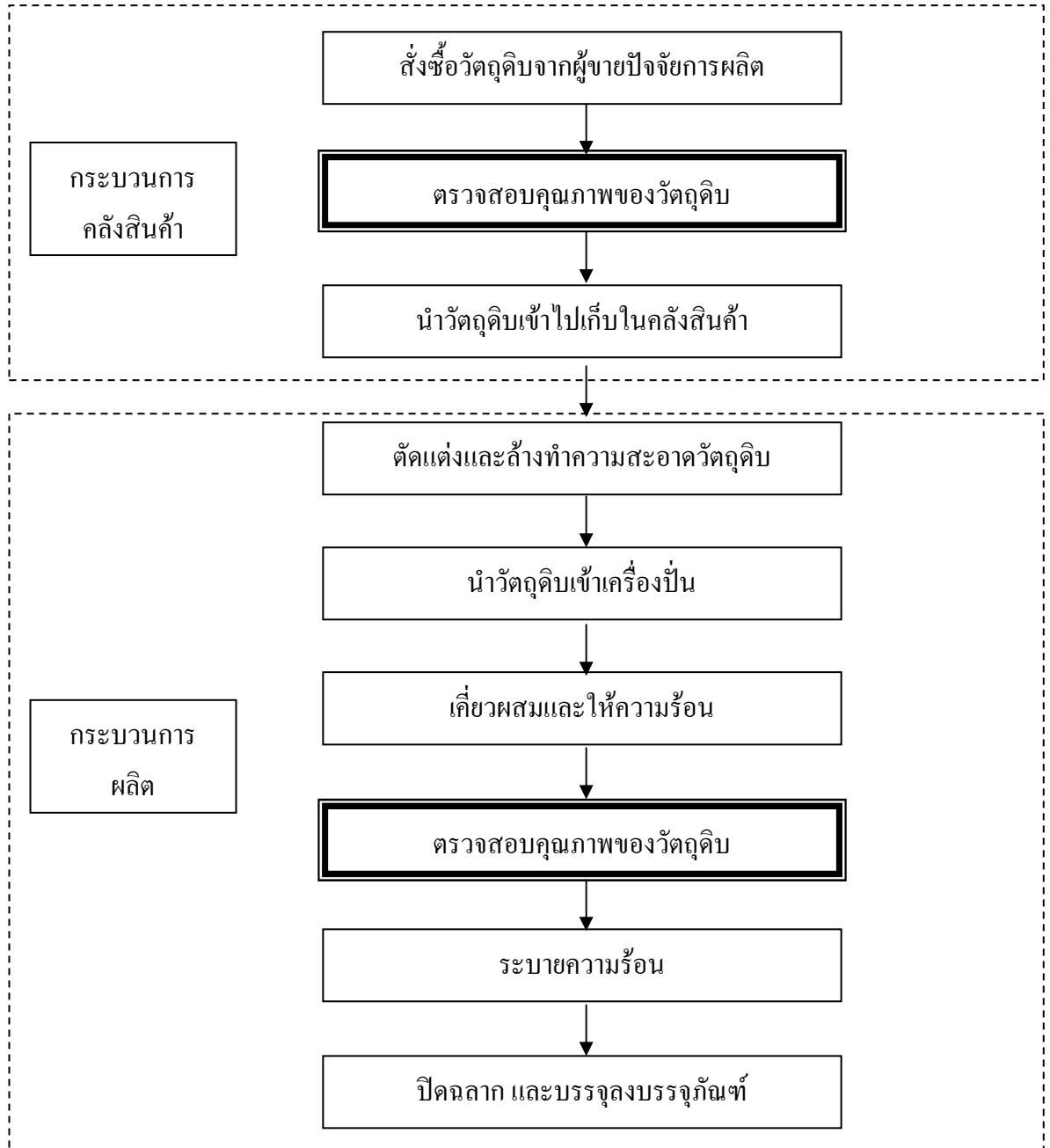
- การประชาสัมพันธ์ จากปากต่อปาก ของลูกค้า ถ้าสามารถทำให้สินค้าคงอยู่ได้นาน
และเกิดการติดใจ ฟังพอใจจากลูกค้า

- การส่งเสริมการขาย ณ จุดวางสินค้า ซึ่งการจัดวางสินค้าให้ดูน่าสนใจ ให้ข้อมูลที่เหมาะสม
และวางในตำแหน่งที่สังเกตได้ง่าย จะสามารถช่วยให้ลูกค้าซื้อสินค้านั้นมากยิ่งขึ้น

- การวิเคราะห์แผนการผลิต

กระบวนการผลิตและปฏิบัติการ(Process)

แผนภาพแสดงขั้นตอนการผลิต



กระบวนการและขั้นตอนการผลิตน้ำพริกตาแดงแห้ง

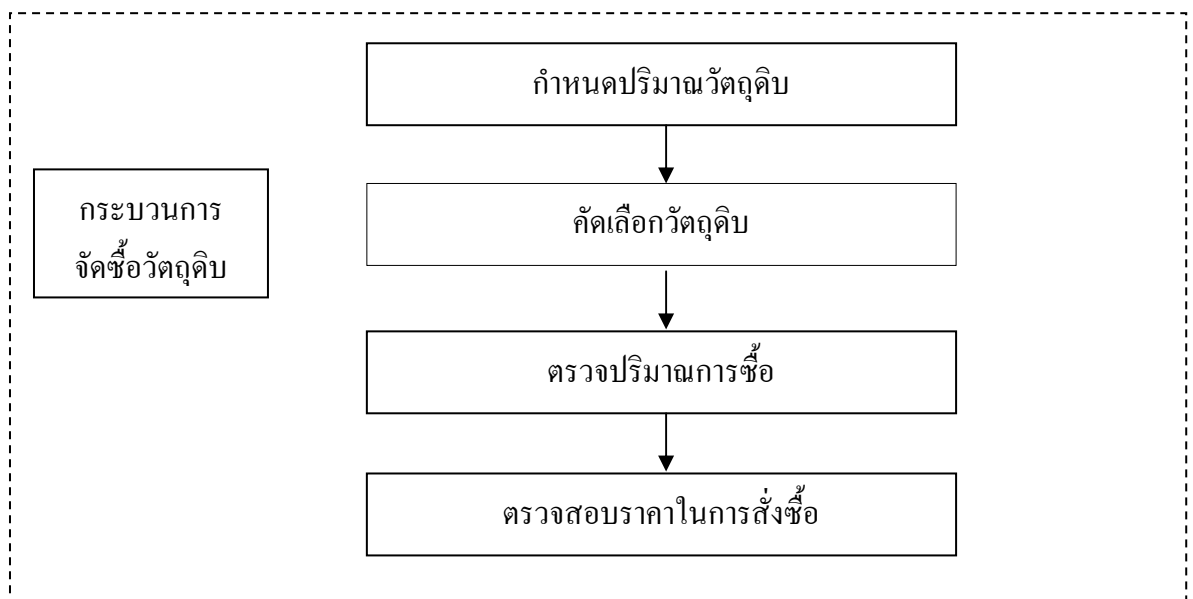
1. นำพริกแห้ง หอมแดง และกระเทียมที่ปอกเปลือกแล้วและผ่านการทำความสะอาด นำมาคั่วให้ได้ที่

2. นำปลาที่คัดเลือกได้คุณภาพนำมาทำความสะอาดและนำไปทอดให้กรอบ
3. หลังจากที่ทอดปลาเรียบร้อยแล้ว แกะเนื้อปลา ใช้เฉพาะเนื้อปลาทูเท่านั้น
4. นำพริกแห้ง หอมแดง กระเทียม กระเทียม นำป่นด้วยเครื่องปั่นรวมกันพอละเอียด แต่ไม่ต้องละเอียดมาก
5. เมื่อเตรียมส่วนผสมหมดแล้ว นำส่วนผสมทั้งหมด เทใส่กระทะ พร้อมปรุงรสให้กลมกล่อมโดย 1 รอบในผลิต จะใช้เวลาประมาณ 2 ชั่วโมง
6. คลุกเคล้าไปเรื่อยจนแห้ง จากนั้นนำไปใส่ภาชนะเพื่อพักระบายความร้อน และให้น้ำมันที่อมอยู่ออกพอประมาณ 1 ชั่วโมง
7. หลังจากนั้นบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์

กระบวนการจัดซื้อวัตถุดิบ

1. กำหนดปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบในแต่ละครั้ง เพื่อลดการสูญเสีย และให้เพียงพอต่อการผลิต
2. จัดซื้อวัตถุดิบ ในตลาดพื้นที่ ใกล้เคียงโรงงาน
3. คัดเลือกวัตถุดิบ โดยใช้ความเชี่ยวชาญและ ความชำนาญในการเลือกซื้อ เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ
4. ตรวจสอบปริมาณการสั่งซื้อวัตถุดิบให้ถูกต้อง
5. ตรวจสอบราคาการสั่งซื้อวัตถุดิบให้ถูกต้อง

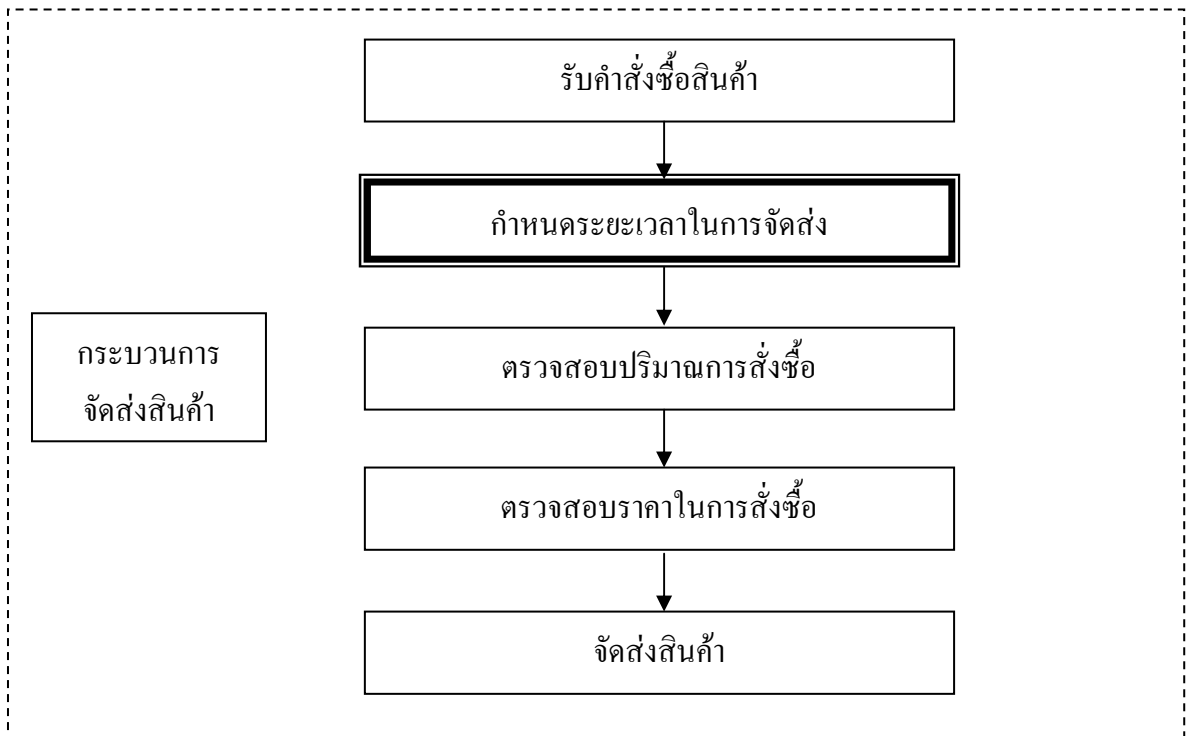
แผนภาพการจัดซื้อวัตถุดิบ



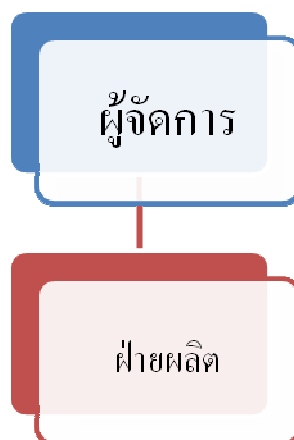
กระบวนการจัดส่ง

1. รับคำสั่งซื้อสินค้า
2. กำหนดระยะเวลาในการจัดส่ง
3. ตรวจสอบปริมาณสินค้าว่าถูกต้องตรงกับการสั่งซื้อ
4. ตรวจสอบปริมาณการจัดซื้อวัตถุดิบให้ถูกต้อง
5. ตรวจสอบราคาการจัดซื้อวัตถุดิบให้ถูกต้องตามคำสั่งซื้อ
6. จัดส่งสินค้าตามที่ได้กำหนดไว้

แผนภาพกระบวนการจัดส่ง



- การวิเคราะห์แผนการจัดการและกำลังคน
โครงสร้างองค์กร



- การวิเคราะห์แผนการเงิน

บริษัทใช้เงินลงทุนเริ่มแรก 250,000 บาท มียอดขายปีที่ 1 เท่ากับ 715,800 บาท ปีที่ 2 เท่ากับ 858,960 บาท ปีที่ 3 เท่ากับ 1,002,120 บาท ปีที่ 4 เท่ากับ 1,145,280 บาท ปีที่ 5 เท่ากับ 1,288,440 บาท มีกำไรสุทธิในปีที่ 1 เท่ากับ -349,478 บาท ปีที่ 2 เท่ากับ -320,131 บาท ปีที่ 3 เท่ากับ -290,785 บาท ปีที่ 4 เท่ากับ -261,438 บาท ปีที่ 5 เท่ากับ -232,092 บาท ระยะเวลาคืนทุนของโครงการ นั้นเป็นไปได้ เนื่องจากระยะเวลา 5 ปี ธุรกิจนี้ มีภาวะขาดทุน

สรุปผลการศึกษา

จากการวิเคราะห์สถานการณ์ การวิเคราะห์ด้านการตลาด การวิเคราะห์ด้านการผลิต การวิเคราะห์ด้านกำลังคน และการวิเคราะห์ด้านการเงิน ได้ข้อสรุปว่า ธุรกิจน้ำพริกตาแดงสำเร็จรูป ตราแม่หญิง ภายใต้เงื่อนไขที่บริษัทกำหนดขึ้นไม่มีความเป็นไปได้ในการลงทุน

บรรณานุกรม

ภูมิปัญญาเรื่อง : น้ำพริกตาแดงค้นเมื่อ 20 พฤศจิกายน 2557 จาก

<http://www.ndk.ac.th/Phompanya/Wiangnonglong/P12.html>

ประวัติ บริษัทอุตสาหกรรมพันท้ายนรสิงห์ จำกัดค้นเมื่อ 28 พฤศจิกายน 2557 จาก

<http://www.pantainorasingh.com/?name=aboutus>

ประวัติ บริษัท พิบูลย์ชัยน้ำพริกเผาไทยแม่ประนอม จำกัดค้นเมื่อ 28 พฤศจิกายน 2557

จาก <http://www.maepranom.com/th/>

น้ำพริก อาหารไทยพื้นบ้านคันเมื่อ 28 พฤศจิกายน 2557 จาก

http://www.thaifooddb.com/article/article096_history_and_types_of_chili_paste.html