

บัตรเนื้อหาที่ 4

การจัดจำหน่ายแกงไก่ใส่ฟักทอง



การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

>> วิธีการจัดแกงไก่ใส่ฟักทองเป็นอาหารตั้งโต๊ะ

ตั้งแกงไก่ใส่ฟักทองใส่ถ้วย ลักษณะเป็นอาหารมีน้ำมาก หอมเครื่องแกง ตะไคร้ดับกลิ่นคาวของไก่ หอมกลิ่นใบมะกรูด ทำให้อาหารน่ารับประทานมากขึ้น

>> การจัดอาหารแกงไก่ใส่ฟักทองเป็นสินค้า

แกงไก่ใส่ฟักทอง เป็นอาหารยอดนิยมแล้วยังมีคุณค่า นอกจากจะรับประทานในครอบครัวแล้ว ยังนำไปจำหน่ายเป็นสินค้า ภาชนะที่บรรจุควรเป็นถุงพลาสติก ขนาด 5 x 7 นิ้ว และยางรัดถุงเส้นผ่าศูนย์กลาง 1 นิ้ว หากต้องการเพิ่มมูลค่าสินค้าเราสามารถบรรจุอาหารลงในบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยสวยงาม และอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องใหม่สดเสมอไม่มีแมลงวันตอม

ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์



>> การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย หมายถึง การจดบันทึกรายการเกี่ยวกับการเงินทุกรายการที่ได้รับเข้ามาและที่ต้องจ่ายออกไป เพื่อศึกษาเปรียบเทียบผลการดำเนินงานกิจการว่า ได้กำไร-ขาดทุนเท่าใด

บัตรเนื้อหาที่ 4

การจัดจำหน่ายแกงไก่ใส่ฟักทอง



การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

>> การคิดราคา ต้นทุน กำไรและราคาขาย

ต้นทุน หมายถึง ทรัพย์สินที่นำมาไว้ในขณะแรกเริ่มดำเนินกิจการและนำมาลงเพิ่มเติมภายหลัง ต้นทุนไม่จำเป็นต้องเป็นเงินสดอาจเป็นสิ่งของเช่น เครื่องแต่งร้าน อุปกรณ์ แรงงาน สินค้า ยานพาหนะ ฯลฯ

ราคาขาย หมายถึง ราคาที่ขายสินค้าไป การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับต้นทุน ชนิดของผลิตภัณฑ์ สภาพแข่งขัน ความต้องการตลาด ฯลฯ

กำไร หมายถึง ราคาสินค้าที่ขายได้มากกว่าที่ซื้อมา (ราคาขาย-ต้นทุน = กำไร)

ขาดทุน หมายถึง ราคาขายสินค้าที่ขายได้น้อยกว่าที่ซื้อมา (ต้นทุน-ราคาขาย = ขาดทุน)

>> การคิดคำนวณราคาขาย

ในการคิดคำนวณราคาขาย ต้องอาศัยหลักดังต่อไปนี้

1. ราคาวัสดุที่เป็นของสดและของแห้ง
2. ค่าแรงงาน
3. ค่าเสียเวลา
4. ค่าเชื้อเพลิง
5. ผลกำไร
6. ค่าเสื่อมสภาพของเครื่องมือเครื่องใช้