

บัตรเนื้อหาที่ 4

การจัดจำหน่ายน้ำพริกแจ่วบอง



การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

>> วิธีการจัดอาหารน้ำพริกแจ่วบองเป็นอาหารตั้งโต๊ะ

ตักน้ำพริกแจ่วบอง แล้วจัดผักเครื่องเคียงน้ำพริกแจ่วบอง รับประทานได้ทั้งผักสุก และผักสด เช่น แตงกวา ถั่วฝักยาว มะเขือ ผักกาดขาว ผักกระถิน ฯลฯ

>> วิธีการจัดอาหารน้ำพริกแจ่วบองเป็นสินค้า

น้ำพริกแจ่วบอง นอกจากจะรับประทานในครอบครัวแล้ว ยังสามารถจำหน่ายเป็นสินค้าได้ โดยนำน้ำพริกบรรจุลงในกระปุกขนาดบรรจุ 90 กรัม พิมพ์สติ๊กเกอร์ติดสวยๆ ก็สามารถเพิ่มมูลค่าสินค้าได้อีก

ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์



>> การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย

การทำบัญชีรายรับ-รายจ่าย หมายถึง การจดบันทึกรายการเกี่ยวกับการเงินทุกรายการ ที่ได้รับเข้ามาและที่ต้องจ่ายออกไป เพื่อศึกษาเปรียบเทียบผลการดำเนินกิจการว่า ได้กำไร-ขาดทุนเท่าใด

บัตรเนื้อหาที่ 4

การจัดจำหน่ายน้ำพริกแจ่วบอง



การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

>> การคิดราคา ต้นทุน กำไรและราคาขาย

ต้นทุน หมายถึง ทรัพย์สินที่นำมาไว้ในขณะแรกเริ่มดำเนินกิจการและนำมาลงเพิ่มเติมภายหลัง ต้นทุนไม่จำเป็นต้องเป็นเงินสดอาจเป็นสิ่งของ เช่น เครื่องแต่งร้าน อุปกรณ์ แรงงาน สินค้า ยานพาหนะ ฯลฯ

ราคาขาย หมายถึง ราคาที่ขายสินค้าไป การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับ ต้นทุน ชนิดของผลิตภัณฑ์ สภาพแข่งขัน ความต้องการตลาด ฯลฯ

กำไร หมายถึง ราคาสินค้าที่ขายได้มากกว่าที่ซื้อมา (ต้นทุน-ราคาขาย=กำไร)

ขาดทุน หมายถึง ราคาขายสินค้าที่ขายได้น้อยกว่าที่ซื้อมา (ต้นทุน-ราคาขาย=ขาดทุน)

>> การคิดคำนวณราคาขาย

ในการคิดคำนวณราคาขาย ต้องอาศัยหลักดังต่อไปนี้

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