

## บัตรเนื้อหาที่ 4

### การจัดจำหน่ายห่อหมกหน่อไม้



#### การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

##### >> วิธีการจัดอาหารห่อหมกหน่อไม้เป็นอาหารตั้งโต๊ะ

จัดวางห่อหมกหน่อไม้ใส่จานขนาดกลางโดยเอาใบตองออก รับประทานกับผักสด เช่น “ยอดหนามตะขงา” หรือ “ผักคะยงา” และข้าวเหนียวร้อนๆ

##### >> การจัดจำหน่ายห่อหมกหน่อไม้เป็นสินค้า

ห่อหมกหน่อไม้ เป็นอาหารยอดนิยมอีกเมนูหนึ่งของชาวจังหวัดสกลนคร นอกจากจะรับประทานในครอบครัวแล้ว ยังสามารถจัดจำหน่ายเป็นสินค้าได้

ห่อหมกหน่อไม้จะห่อด้วยใบตองที่เป็นรูปทรงสามเหลี่ยม แล้วนำไปนึ่ง ฉะนั้นการวางสินค้าเพื่อจัดจำหน่ายควรวางไว้ในลังถึงแล้วเปิดไฟอ่อนๆ เพื่อให้สินค้าอุ่นอยู่ตลอดเวลา ทำให้น่ารับประทาน บรรจุภัณฑ์ในการจัดจำหน่ายคือ ถุงพลาสติกหิ้ว ขนาด 6 x 11 นิ้ว



## บัตรเนื้อหาที่ 4

### การจัดจำหน่ายห่อหมกห่อไม้



#### การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

##### >> การคิดราคา ต้นทุน กำไรและราคาขาย

ต้นทุน หมายถึง ทรัพย์สินที่นำมาไว้ในขณะแรกเริ่มดำเนินกิจการและนำมาลงเพิ่มเติมภายหลัง ต้นทุนไม่จำเป็นต้องเป็นเงินสดอาจเป็นสิ่งของเช่น เครื่องแต่งร้าน อุปกรณ์ แรงงาน สินค้า ยานพาหนะ ฯลฯ

ราคาขาย หมายถึง ราคาที่ขายสินค้าไป การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับต้นทุน ชนิดของ ผลิตภัณฑ์ สภาวะแข่งขัน 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