

บัตรเนื้อหาที่ 4

การจัดจำหน่ายลาบเนื้อโคขุนโพนอย่างคำ



การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

>> วิธีการจัดอาหารประเภทลาบเป็นอาหารตั้งโต๊ะ

ตักลาบใส่จานแบน โรยใบสะระแหน่เล็กน้อย รับประทานกับผักสด เช่น แตงกวา มะเขือ ถั่วฝักยาว ผักตบชวา เป็นต้น

>> การจัดลาบ เป็นสินค้า

การทำลาบ นอกจากจะรับประทานในครอบครัวแล้ว เรายังสามารถนำไปจำหน่ายเป็นสินค้าได้ โดยภาชนะที่เราจะนำมาบรรจุขายนั้นควรเป็นถาดพลาสติก ขนาด 5 x 7 นิ้ว ยางรัดถุงเส้นผ่านศูนย์กลาง 1 นิ้ว หากต้องการเพิ่มมูลค่าสินค้าเราสามารถบรรจุอาหารลงในบรรจุภัณฑ์ที่ทันสมัยสวยงาม และอาหารที่นำมาจำหน่ายต้องใหม่สดเสมอไม่มีแมลงวันตอม

ตัวอย่างบรรจุภัณฑ์



>> การทำบัญชีรายรับ - รายจ่าย

การทำบัญชีรับ - จ่าย หมายถึง การจดบันทึกรายการเกี่ยวกับการเงินทุกรายการที่ได้รับเข้ามา และที่ต้องจ่ายออกไปเพื่อศึกษา เปรียบเทียบ ผลการดำเนินงานว่าได้กำไรหรือขาดทุน

บัตรเนื้อหาที่ 4

การจัดจำหน่ายลาบเนื้อโคขุนโพนยางคำ



การจัดการเพื่อหารายได้ มีดังต่อไปนี้

>> การคิดราคาต้นทุน กำไรและราคาขาย

ต้นทุน หมายถึง ทรัพย์สินที่นำมาไว้ในขณะแรกเริ่มดำเนินกิจการและนำมาลงเพิ่มเติมภายหลัง ต้นทุนไม่จำเป็นต้องเป็นเงินสดอาจเป็นสิ่งของ เช่น เครื่องแต่งร้าน อุปกรณ์ แรงงาน สินค้า ยานพาหนะ ฯลฯ

ราคาขาย หมายถึง ราคาที่ขายสินค้าไป การกำหนดราคาขายขึ้นอยู่กับ ต้นทุน ชนิดของผลิตภัณฑ์ สภาพวะแข่งขัน 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. ค่าเสื่อมสภาพของเครื่องมือเครื่องใช้