



รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

การลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม

กรณีศึกษาหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี



ดร.อิสราภรณ์ ทนุผล และอาจารย์กมลวรรณ รอดหรีง

คณะกรรมการจัดการและการท่องเที่ยว

ทุนอุดหนุนการวิจัยงบประมาณเงินรายได้ (เงินอุดหนุนจากรัฐบาล) มหาวิทยาลัยบูรพา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

รายงานวิจัยฉบับสมบูรณ์

โครงการวิจัยเรื่อง

การลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม

กรณีศึกษาหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี

Cost Reduction of Tourism Products by Applying the Activity-based Management (ABM)

: A Case Study of OTOP Village Champion (OVC) Ban Talad-Lang,

Sriracha District, Chonburi Province.

ปี 2557

โดย

ดร.อิสราภรณ์ หนูผล และ อาจารย์กมลวรรณ รอดหรั่ง

ทุนอุดหนุนการวิจัยงบประมาณเงินรายได้ (เงินอุดหนุนจากรัฐบาล)

คณะกรรมการจัดการและการท่องเที่ยว

มหาวิทยาลัยบูรพา

ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2557

กิตติกรรมประกาศ

งานวิจัยเรื่องนี้สำเร็จลงได้ด้วยดีต้องขอขอบคุณบุคคลและหน่วยงานที่ให้ความช่วยเหลือและสนับสนุนงานวิจัย โดยขอขอบคุณป้าสมบัติ เกตุปรางค์ ประธานกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OTOP Village champion (OVC) คณะกรรมการบริหารทุกท่าน และชาวบ้านบ้านตลาดล่างทุกคนที่เอื้อเฟื้อในการให้ข้อมูลและมีน้ำใจให้แก่คณะผู้วิจัยในการทำงานวิจัยขึ้นนี้ด้วยดีเสมอมาจนทำให้งานวิจัยเรื่องนี้สำเร็จลง ขอขอบคุณคณะกรรมการจัดการท่องเที่ยวและมหาวิทยาลัยบูรพาที่สนับสนุนทุนอุดหนุนการวิจัยงบประมาณเงินรายได้ (เงินอุดหนุนรัฐบาล) มหาวิทยาลัยบูรพา ประจำปีงบประมาณ 255 และขอขอบคุณ ศ.ดร.นำชัย ทนุผล ที่ให้ความกรุณาตรวจสอบและให้คำแนะนำแก้ไขรายละเอียดในการรายงานผลการวิจัยครั้งนี้

ดร. อิศราภรณ์ ทนุผล และอาจารย์กมลวรรณ รอดหรีง

31 มีนาคม พ.ศ. 2559

สารบัญเรื่อง

	หน้า
สารบัญเรื่อง	ก
สารบัญตาราง	ค
สารบัญแผนภาพ	จ
สารบัญรูปภาพ	ฉ
บทคัดย่อ	(1)
ABSTRACT	(2)
บทที่ 1 บทนำ	1
วัตถุประสงค์ของการวิจัย	4
ขอบเขตของการวิจัย	4
กรอบแนวความคิดของการวิจัย	5
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	9
นิยามศัพท์	9
บทที่ 2 ทบทวนวรรณกรรม	10
หลักการและแนวคิดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน	10
การบริหารจัดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน	12
แนวคิดต้นทุนผลิตภัณฑ์ (Product Cost)	13
การลดต้นทุนโดยแนวคิดบริหารต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-	22
การประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมกับการธุรกิจท่องเที่ยว	26
สรุปแนวคิดและทฤษฎีในการดำเนินการวิจัย	28

สารบัญเรื่อง(ต่อ)

	หน้า
บทที่ 3 ระเบียบวิธีวิจัย	29
แบบการวิจัย (Research Design)	29
สถานที่ดำเนินการวิจัย	29
วิธีดำเนินการวิจัยและรวบรวมข้อมูล	30
การรวบรวมข้อมูล	31
การวิเคราะห์ข้อมูล	31
บทที่ 4 วิเคราะห์ผลการวิจัย	33
การวิเคราะห์ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยว ของ	33
ประเภทของผลิตภัณฑ์ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของ	33
ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้าน	41
กิจกรรม ต้นทุนกิจกรรม และตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (Activity-	88
กิจกรรมและสาเหตุของการเกิดกิจกรรม (Root Causes) ในการ	110
วิเคราะห์แนวทางการลดต้นทุนที่ใช้ในการดำเนินธุรกิจการ	115
วิเคราะห์โอกาสในการเพิ่มหรือปรับปรุงผลการปฏิบัติงานที่ดีอย่าง	117
บทที่ 5 สรุปและอภิปรายผล	
ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้าน	121
ต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง	125
แนวทางวิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยว	127
โอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ดีอย่างต่อเนื่อง(Continuous Improvement)	133
สรุปผลการวิจัย	134
เอกสารอ้างอิง	138
ภาคผนวก	140

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 4-1 แสดงรายการค่าใช้จ่ายการเช่าและจัดเก็บวัตถุดิบ	45
ตารางที่ 4-2 แสดงค่าใช้จ่ายตามเส้นทางนำเที่ยวบริการ	50
ตารางที่ 4-3 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดการที่พัก	61
ตารางที่ 4-4 แสดงค่าใช้จ่ายค่าจ้างเหมาแรงงาน	62
ตารางที่ 4-5 แสดงกิจกรรมในการทำงานของแรงงานจ้างเหมา	64
ตารางที่ 4-6 แสดงต้นทุนการซื้อวัตถุดิบหลักเพื่อผลิตอาหารทะเล	65
ตารางที่ 4-7 แสดงค่าใช้จ่ายเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	68
ตารางที่ 4-8 แสดงค่าใช้จ่ายในกระบวนการหมัก	69
ตารางที่ 4-9 แสดงค่าใช้จ่ายในกระบวนการตาก	70
ตารางที่ 4-10 แสดงค่าใช้จ่ายในกระบวนการหีบห่อผลิตภัณฑ์	72
ตารางที่ 4-11 แสดงรายการอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร	73
ตารางที่ 4-12 แสดงต้นทุนส่วนกลาง	75
ตารางที่ 4-13 แสดงสัดส่วนเวลาที่ใช้ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่	76
ตารางที่ 4-14 แสดงต้นทุนค่าบริหารจัดการส่วนกลาง (บาท)	77
ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (1/7)	78
ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (2/7)	79
ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (3/7)	80
ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (4/7)	82
ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (5/7)	83
ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (6/7)	84
ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (7/7)	85
ตารางที่ 4-16 รายการกิจกรรมการผลิตการบริการท่องเที่ยวและที่พัก	94
ตารางที่ 4-17 แสดงตัวผลิตภัณฑ์กิจกรรมตามรายการกิจกรรมและสัดส่วนของตัวผลิตภัณฑ์	95

สารบัญตาราง(ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 4-18 แสดงการจัดสรรต้นทุนส่วนกลางให้แก่ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวและที่พัก	96
ตารางที่ 4-19 แสดงต้นทุนผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์และตัวผลิตภัณฑ์	97
ตารางที่ 4-20 รายการกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและตัวผลิตภัณฑ์กิจกรรม	105
ตารางที่ 4-21 แสดงตัวผลิตภัณฑ์กิจกรรมตามรายการกิจกรรมและสัดส่วนของตัวผลิตภัณฑ์	106
ตารางที่ 4-22 แสดงการจัดสรรต้นทุนจากกิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิตไปสู่ผลิตภัณฑ์	107
ตารางที่ 4-23 แสดงการจัดสรรต้นทุนส่วนกลางให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป	108
ตารางที่ 4-24 แสดงต้นทุนผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป	109
ตารางที่ 4-25 แสดงสาเหตุการเกิดกิจกรรมของกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการบริการ	110
ตารางที่ 4-26 แสดงสาเหตุการเกิดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารทะเลแปรรูป	113
ตารางที่ 5-1 แสดงกิจกรรมท่องเที่ยวและบริการที่พักโฮมสเตย์	122
ตารางที่ 5-2 แสดงกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป	124
ตารางที่ 5- 3 แสดงต้นทุนบริการท่องเที่ยวและบริการที่พักโฮมสเตย์	125
ตารางที่ 5- 4 แสดงต้นทุนผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป	126
ตารางที่ 5-6 แสดงกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป	131

สารบัญแผนภาพ

	หน้า
แผนภาพที่ 1-1 แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม	7
แผนภาพที่ 1-2 กรอบในการดำเนินงานวิจัย	8
แผนภาพที่ 2-1 ลำดับการเกิดต้นทุนการผลิต	17
แผนภาพที่ 2-2 ตัวแบบการบริหารฐานกิจกรรม (ABM Model)	25

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 1 ทางเข้าโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาด	36
ภาพที่ 2 แผนที่แสดงแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจในท้องถิ่น	36
ภาพที่ 3 วัดวิเวการาม แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่น	37
ภาพที่ 4 คู่ต่อเรือ (ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ แหล่งท่องเที่ยวท้องถิ่น)	37
ภาพที่ 5 สถานที่ตั้งโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC	39
ภาพที่ 6 โฮมสเตย์ในชุมชนบ้านตลาดล่าง	39
ภาพที่ 7 สถานที่พักโฮมสเตย์ในชุมชนบ้านตลาดล่าง	40
ภาพที่ 8 ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป (ปลาเค็ม)	40
ภาพที่ 9 ชายทะเลของชุมชนบ้านตลาดล่าง	51
ภาพที่ 10 ทางออกทะเลของเรือประมงชุมชนบ้านตลาดล่าง	51
ภาพที่ 11 เรือประมง	86
ภาพที่ 12 โองหมักน้ำปลา	86
ภาพที่ 13 การบรรจุกะปิ	87
ภาพที่ 14 การตากปลาแดดเดียว	87

บทคัดย่อ

การวิจัยครั้งนี้เป็นการศึกษาการลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหาร ฐานกิจกรรมของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง ตำบลบางพระ อำเภอสรีราชา จังหวัดชลบุรี มีวัตถุประสงค์เพื่อ ระบุ 1) ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจ 2) ต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยว 3) แนวทางและวิธีการลด ต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยว และ 4) โอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง การวิจัยนี้ เก็บรวบรวมข้อมูลในปี 2558 อย่างต่อเนื่องตลอดปี โดยใช้วิธีการสัมภาษณ์ประธานโครงการ และสมาชิกโครงการหมู่บ้าน ท่องเที่ยว OVC และวิธีการสังเกตการณ์ในกระบวนการผลิตสินค้าและบริการ การวิจัยมีข้อสรุปเป็นประเด็นดังนี้ 1) ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจ พบว่า ต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยวที่สูงที่สุด ได้แก่ "ต้นทุนของ กิจกรรมพาหนะ" ต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์บริการที่พักโฮมสเตย์ ได้แก่ "ต้นทุนของกิจกรรมจัดเตรียมห้องพักก่อนพัก แรม" และ "ต้นทุนการจัดหาวัสดุและอุปกรณ์ก่อนการพัก" สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป ประจำวันประกอบด้วยต้นทุนวัตถุดิบหลักร้อยละ 40 และต้นทุนกิจกรรมผลิตอื่นร้อยละ 60 ซึ่งกิจกรรมที่มีต้นทุน กิจกรรมที่สูงที่สุด ได้แก่ ต้นทุนกิจกรรมการแลและตัดชิ้นส่วนและกิจกรรมประกอบอาหารในสัดส่วนที่สูงที่สุด 2) ต้นทุน สินค้าและบริการการท่องเที่ยว โดยต้นทุนการบริการท่องเที่ยวต่อปีเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ต้นทุนบริการที่ ที่พักโฮมสเตย์ ต้นทุนบริการท่องเที่ยวเรือประมง ต้นทุนบริการท่องเที่ยวท้องถิ่นด้านไม่ติดฝั่งทะเล ต้นทุนบริการท่องเที่ยว เรือเล็กชายฝั่ง และต้นทุนบริการท่องเที่ยวท้องถิ่นด้านติดฝั่งทะเล สำหรับต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป และอาหารสำเร็จรูปประจำวันเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน-อื่น กะปิ ปลาเค็ม ปลาแดด เดียว อาหารสำเร็จรูปประจำวัน-ปลาต้มเค็ม และน้ำปลา 3) แนวทางและวิธีการลดต้นทุนสินค้าและบริการการท่องเที่ยว ได้แก่ 3.1) การลดต้นทุนกิจกรรมพาหนะและมัคคุเทศน์โดยการใช้พาหนะของสมาชิกในชุมชนที่สามารถเป็นมัคคุเทศน์ได้ 3.2) ลดต้นทุนการลงทุนในสินทรัพย์ในกิจกรรมจัดเตรียมห้องพักและกิจกรรมจัดหาวัสดุและอุปกรณ์เพื่อการอำนวยความสะดวก 3.3) ลดต้นทุนจำนวนรอบการนำวัตถุดิบเข้ากระบวนการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปโดยรอให้ วัตถุดิบหลักที่รับซื้อามีปริมาณเพียงพอต่อการนำเข้ากระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุนกิจกรรมแลและตัดชิ้นส่วน 3.4) ลดต้นทุนการประกอบอาหารโดยกำหนดรายการอาหารที่มีการใช้วัตถุดิบที่เป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่มีไว้ ขายหรือเศษวัตถุดิบจากการผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูปและลดความหลากหลายของอาหารสำเร็จรูปประจำวันเพื่อลด ต้นทุนกิจกรรมการใช้เชื้อเพลิง 4) โอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่องโดยสามารถกำหนดตัวชี้วัดผลการ ปฏิบัติงานเพื่อนำไปกำหนดค่าเป้าหมายของการดำเนินธุรกิจชุมชนบ้านตลาดล่างให้มีการใช้ต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพได้ ดังนี้ 4.1) เพิ่มอัตราส่วนจำนวนนักท่องเที่ยวจริงต่อจำนวนนักท่องเที่ยวสูงสุดที่รับได้ในแต่ละครั้ง 4.2) เพิ่มอัตราส่วนกำไร จากการดำเนินการตามรายผลิตภัณฑ์ต่อมูลค่าเฉลี่ยของสินทรัพย์ดำเนินงานในปี 4.3) ลดอัตราส่วนจำนวนเศษซาก วัตถุดิบต่อจำนวนวัตถุดิบที่ใช้ไป 4.4) เพิ่มอัตราส่วนจำนวนวัตถุดิบที่รับซื้อจากชาวประมงในชุมชนต่อวัตถุดิบทั้งหมดที่ จัดซื้อโดยการรับซื้อวัตถุดิบจากชาวประมงในชุมชนจะมีราคาวัตถุดิบต่ำกว่าในท้องตลาด 4.5) ลดความหลากหลายของ อาหารสำเร็จรูปเพื่อลดอัตราส่วนจำนวนวัตถุดิบอื่นที่จัดซื้อเพิ่มต่อจำนวนวัตถุดิบที่ผลิตได้เอง

Abstract

The study of cost reduction of tourism products by applying the activity-based management (ABM), tourism village (OVC), Ban Talad-Lang, Subdisdriect Bang Phra, District Sriracha, Chonburi Province, the objectives are to identify 1) activity cost of tourism product and service 2) production of tourism product and service 3) approaches of tourism products and services and 4) opportunity for continuous performance improvement, data are continuously collected in year 2015 through year by interviewing chairman and members of tourism village (OVC) project and observation of manufacturing process of tourism product and services. This study could be summarized following :

- 1) Activity cost for operating, it found that the highest activity cost of tourism service is “vehicle activity cost”. The highest activity cost of homestay service is “preparing activity cost”. For processed sea food products comprise of direct material 40 % and other production activity cost 60% which the highest activity cost is “butchering and cutting activity cost” and “cooking activity cost”.
- 2) Tourism product cost and tourism services cost, descending order, are homestay service cost, cost of tourism by fishing boat, cost of tourism in local-non-seaboard, cost of tourism by small fishing boat, and cost of tourism in local-seaboard. For processed sea food and daily prepared food products cost, descending order, are daily prepared food-other, shrimp paste, salted fish, sun-dried fish, daily prepared food-fishboiled with salt and fish sauce.
- 3) Production cost reduction approaches of tourism product and service are
 - 3.1) cost reduction in “vehicle activity cost” and “guide activity cost”
 - 3.2) cost reduction for providing convenience by investment asset in activity of preparing room and activity of preparing material and equipment
 - 3.3) time reduction of entering direct material into manufacturing process of processed sea food and prepared food by waiting direct material purchased is enough for entering into manufacturing process for decreasing “butchering and cutting activity cost” and
 - 3.4) cost reduction in cooking cost by setting daily food menu which using processed sea foods product available for sell or its scrap as material and reduction of prepared food variety for decreasing in “using fule activity cost”.
- 4) Opportunity for continuous performance improvement by identifying performance indicators for setting target value of business operation of OVC tourism village and lead to efficiency cost as followings :
 - 4.1) increasing ratio of actual tourist number to limited tourist number
 - 4.2) increasing ratio of incremental operating profit for product to average value of operating asset in year
 - 4.3) decreasing ratio of scraps to material used
 - 4.4) increasing ratio of material purchased from fisherman within community to total material purchased which material purchasing from fisherman within community has lower price than other market and
 - 4.5) decreasing variety of prepared food types by decreasing ratio of incremental purchasing of material to manufactured material by themselves.

บทที่ 1

บทนำ

บทบาทของชุมชนในการจัดการการท่องเที่ยว หรือที่เรียกว่าการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน หรือการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-based Tourism) ในช่วง 2 ทศวรรษที่ผ่านมาได้ขยายตัวอย่างรวดเร็ว และมีแนวโน้มว่าจะเติบโตเป็นเครือข่ายมากขึ้นในอนาคต รูปแบบของการจัดการโดยชุมชนถูกคาดหวังว่าเป็นวิธีการจัดการท่องเที่ยวรูปแบบหนึ่งที่มีศักยภาพซึ่งเน้นกระบวนการมีส่วนร่วมของประชาชนในชุมชนในการจัดการและสนับสนุนการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและมรดกทางวัฒนธรรม ในขณะเดียวกันก็เกิดประโยชน์ทางเศรษฐกิจของคนในชุมชนด้วย

การท่องเที่ยวบนฐานชุมชน (Community-Based Tourism) หมายถึง ทางเลือกในการจัดการท่องเที่ยวที่ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการกำหนดทิศทางของการท่องเที่ยวบนฐานคิดที่ว่าชาวบ้านทุกคนเป็นเจ้าของทรัพยากร และเป็นผู้มีส่วนได้ส่วนเสียจากการท่องเที่ยว โดยการนำเอาทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นด้านต่างๆ ไม่ว่าจะเป็นธรรมชาติ ประวัติศาสตร์ วัฒนธรรมประเพณี วิถีชีวิตและวิถีการผลิตของชุมชนมาใช้เป็นต้นทุนหรือปัจจัยในการจัดการการท่องเที่ยวอย่างเหมาะสม รวมทั้งมีการพัฒนาศักยภาพของคนในชุมชนให้มีความรู้ความสามารถในการดำเนินงานตั้งแต่การตัดสินใจ การวางแผน การดำเนินงาน การสรุปบทเรียน โดยเน้นให้เกิดการยั่งยืนสู่คนรุ่นต่อไป และเกิดประโยชน์ต่อท้องถิ่น ตลอดจนคำนึงถึงขีดความสามารถในการรองรับของธรรมชาติ (สินธุ์ สโรบล, 2546) สังคมและวัฒนธรรมของชุมชน

นับตั้งแต่ปี พ.ศ.2544 คณะอนุกรรมการบริหารงานส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นได้มอบหมายให้กรมพัฒนาชุมชนดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product, OTOP) จนประสบความสำเร็จเป็นที่น่าพอใจ ดังนั้นในปี พ.ศ.2549 คณะกรรมการบริหารงานส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น จึงเกิดโครงการพัฒนาหมู่บ้านท่องเที่ยว OTOP (OTOP Village

Champion, OVC) ขึ้น และนี่คือการสร้างแหล่งท่องเที่ยวแหล่งใหม่ที่เป็นบรรยากาศของการกลับไปสู่วิถีชีวิตแบบชาวบ้านและความเป็นธรรมชาติ ยิ่งถ้าเป็นนักท่องเที่ยวที่มาจากเมืองใหญ่ ซึ่งนอกจากจะได้สนุกตื่นตาไปกับสิ่งที่ได้พบเห็นแล้ว ยังได้รู้สึกถึงการผ่อนคลาย เป็นความประทับใจที่อยากจะลืม (สันติชัย เอื้อจิงประสิทธิ์, 2549)

หมู่บ้านท่องเที่ยว OVC หรือ OTOP Village Champion นี้เป็นแหล่งท่องเที่ยวแหล่งใหม่ที่จัดรูปแบบการท่องเที่ยวให้ผู้มาเยือนได้มีประสบการณ์ในการเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรม ภูมิปัญญา และธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ของชุมชนที่เลือนหายไปจากสังคมเมือง ผู้มาเยือนมีโอกาสสัมผัสประสบการณ์ในชีวิตประจำวันของคนในชุมชน มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทดลองทำด้วยตนเอง และพักโฮมสเตย์ที่บ้านของชาวบ้าน

ชุมชนบ้านตลาดล่างหรือท้ายบ้าน หมู่ที่ 1 ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี เป็นชุมชนชายทะเลที่ชาวบ้านยังคงประกอบอาชีพประมงชายฝั่งแบบพื้นบ้านตามวิถีที่บรรพบุรุษได้ทำกันมากกว่า 200 ปี ตลอดแนวชายหาดของพื้นที่บ้านตลาดล่างยังคงมีภาพของวิถีชีวิตชาวเลพื้นบ้านที่กำลังต่อเรือประมงขนาดเล็ก การซ่อมแซมเครื่องมือประมง คัดแยกปลาทะเล การตกลงซื้อขายปลาสด หรือหมักตัวโตที่พึ่งยกขึ้นจากเรือที่ออกไปเมื่อคืนก่อน รวมทั้งชาวเลที่กำลังแกะหอยนางรม หรือเขี่ยหาหอยกระปุกตามชายหาด ชุมชนแห่งนี้ได้รับการคัดเลือกเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC ของกรมการพัฒนาชุมชนตั้งแต่ปี พ.ศ. 2550 ตามเกณฑ์การคัดสรร OVC (สันติชัย เอื้อจิงประสิทธิ์ , 2549) เป็นต้นมา

หลังจากได้รับการคัดเลือกเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC แล้ว สำนักส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมการพัฒนาชุมชนได้จัดประชุมเชิงปฏิบัติการจัดทำแผนพัฒนาหมู่บ้านท่องเที่ยวโดยจัดการฝึกอบรมให้ความรู้แก่ผู้นำหมู่บ้านท่องเที่ยว พัฒนาการประจำตำบล และนักวิชาการพัฒนาชุมชนให้ผู้เข้าร่วมประชุม เพื่อนำไปเป็นแนวทางในการกำหนดพิธีทางการพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว ชุมชน แผนการบริการจัดการ การบริการที่คนในชุมชนสามารถนำภูมิปัญญา มาให้บริการแก่นักท่องเที่ยว อาทิ นวดแผนไทย อบสมุนไพรและอาหารพื้นเมือง เป็นต้น ปัจจุบัน หมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ได้ดำเนินการให้บริการ

ท่องเที่ยว แก้วมาเยือนเป็นระยะเวลาว่าสองปีด้วยวิถีชีวิตพื้นบ้านและสัมผัสประสบการณ์ร่วมด้วยการออกเรือ ล้อมอวนจับปลา ตกหมึก หาทอยตามชายหาด หรือ พักแรม บ้านพักโฮมสเตย์ รับประทานอาหารทะเลสดๆ และ อาหารตามตำหรับชาวบ้าน รวมทั้งฟังเรื่องราวของชุมชนบ้านตลาดล่าง และชุมชนบางพระที่เก่าแก่ตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา (ธนวรรณ สุทธิสว่าง , 2550)

ปัจจุบันองค์การภาครัฐและภาคเอกชนของประเทศไทยต่างให้ความสำคัญกับอุตสาหกรรมบริการการท่องเที่ยวโดยส่งเสริมให้มีการวิจัยพัฒนาในทุกด้าน การวิจัยทางด้านต้นทุนการผลิตนับได้ว่าเป็นการวิจัยพัฒนาในทุกด้าน การวิจัยทางด้านต้นทุนการผลิตนับได้ว่าเป็นการวิจัยอีกด้านหนึ่งที่จะช่วยให้เกิดศักยภาพการแข่งขันด้านต้นทุนของผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว (Tourism Products) แต่ในสภาพการณ์ที่เป็นจริง ผู้ประกอบการการท่องเที่ยวโดยเฉพาะชาวบ้านที่ดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชนยังไม่ทราบว่าต้นทุนการผลิตที่แท้จริงเป็นเท่าไร และต้นทุนการผลิตแต่ละขั้นตอนเป็นเท่าไร จากการผลการศึกษาก่อนหน้าพบว่าหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง เป็นชุมชนที่มีการบริหารจัดการธุรกิจชุมชนมีผลิตภัณฑ์ด้านการท่องเที่ยวหลายชนิด เช่น บริการที่พักโฮมสเตย์ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป บริการนำเที่ยวในชุมชน บริการนำเที่ยวกับเรือประมง เป็นต้น แต่หมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่างไม่มีการวิเคราะห์ต้นทุนเพื่อกำหนดราคาบริการหรือผลิตภัณฑ์ที่มีไว้บริการแก่นักท่องเที่ยว ทำให้กลุ่มธุรกิจชุมชนของบ้านตลาดล่างไม่ทราบความคุ้มค่าจากการลงทุนที่เป็นตัวเงินที่ชัดเจนและไม่มีข้อมูลเพื่อเป็นแนวทางในการลดต้นทุนในการดำเนินธุรกิจได้ (อิสราภรณ์ พลนารักษ์ กมลวรรณ รอดหรั่ง และ ศิริวรรณ ภิญโญสิริพันธ์ 2556) จากข้างต้นแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-based Costing, ABC) เป็นระบบการคำนวณต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพในการบริหารงานสำหรับผู้ประกอบการมากกว่าระบบการคำนวณต้นทุนการผลิตแบบเดิม (อิสราภรณ์ พลนารักษ์, 2544) ระบบการคำนวณต้นทุนฐานกิจกรรมนี้จะให้ข้อมูลทางด้านต้นทุนของกระบวนการ และผลิตภัณฑ์ที่มีความถูกต้องแม่นยำ และสามารถนำไปใช้ในกระบวนการบริหารฐานกิจกรรม (Activity-based Management, ABM) ทั้งช่วยให้สามารถทราบได้ว่ากิจกรรมใดเป็น

กิจกรรมที่สร้างมูลค่า หรือไม่สร้างมูลค่าต่อกระบวนการผลิตสินค้าและบริการ นำไปสู่การลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการที่ไม่จำเป็นเพื่อการแข่งขันด้านต้นทุนได้ ดังนั้นการวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งแสวงหาคำตอบเชิงประจักษ์เกี่ยวกับแนวทางวิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง โดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงการลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม การท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ซึ่งมีวัตถุประสงค์เฉพาะดังนี้

- 1) เพื่อทราบถึงต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง
- 2) เพื่อทราบถึงต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง
- 3) เพื่อวิเคราะห์หาแนวทาง วิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง
- 4) เพื่อระบุถึงโอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง (Continuous Improvement)

ขอบเขตของการวิจัย

1. โครงการวิจัยนี้มุ่งศึกษาถึงการลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี เท่านั้น

2. ผู้ร่วมให้ข้อมูลในการวิจัยครั้งนี้ได้แก่ผู้บริหารและผู้นำโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC (ประธานและกรรมการ) จำนวนประชากรทั้งสิ้น 9 คน (ข้อมูลจากการสำรวจของเทศบาลตำบลบางพระ ช่วง มกราคม – มิถุนายน 2551)

3. ผลการวิจัยครั้งนี้ได้มาจากข้อมูลที่มีดำเนินการเก็บรวบรวมระหว่างเดือน ธันวาคม 2555 ถึง พฤษภาคม 2556

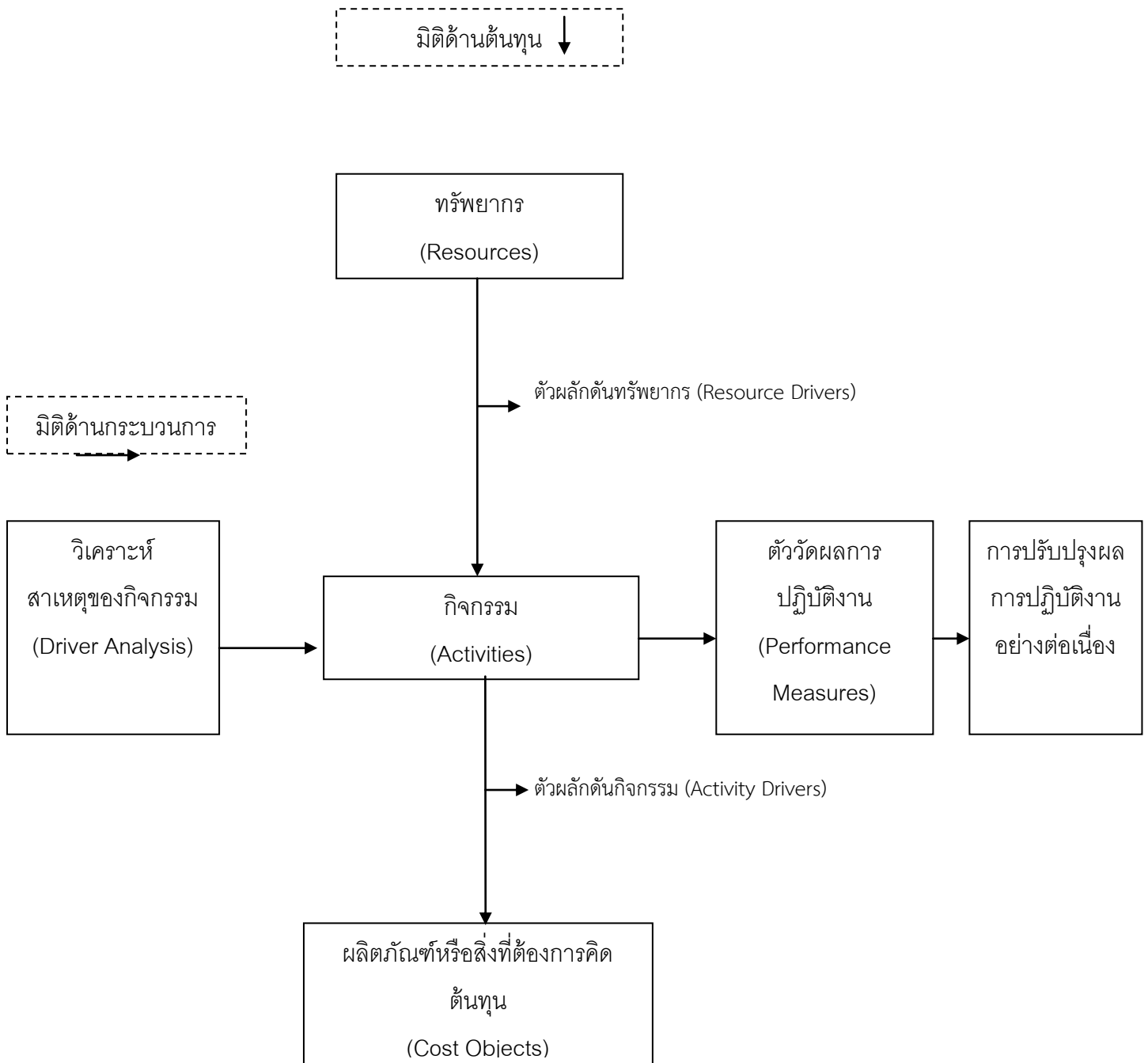
4. การเก็บรวบรวมข้อมูลใช้วิธีการจัดประชุมกลุ่ม และการสัมภาษณ์ โดยคณะผู้วิจัยซึ่งเป็น บุคคลภายนอกชุมชน ข้อมูลที่ได้อาจไม่สอดคล้องกับความจริงทั้งหมด แต่ผู้วิจัยจะใช้การสัมภาษณ์ แบบสามเส้า เพื่อยืนยันในข้อมูลและหลีกเลี่ยง การมีอคติทั้งของผู้ให้ข้อมูลและผู้วิจัยให้มากที่สุด

กรอบแนวความคิดของการวิจัย

การท่องเที่ยวบนฐานชุมชนเป็นกา รท่องเที่ยวทางเลือก ที่มีการบริหารจัดการโดยชุมชนมีส่วนร่วม และเป็น การนำทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนท้องถิ่นมาใช้เป็นต้นทุน (Costs) ในการจัดการการท่องเที่ยวอย่าง เหมาะสม การบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวให้เกิดประสิทธิภาพนั้น ผู้บริหารจำเป็นต้องพิจารณาศักยภาพของ การแข่งขันกับหน่วยงานหรือองค์กรอื่น โดยเฉพาะอย่างยิ่งการแข่งขันด้านต้นทุน การผลิตสินค้าและบริการด้าน การท่องเที่ยวที่มีต้นทุนต่ำกว่าคู่แข่งนั้นหมายถึงผลกำไรที่มีผู้ประกอบการจะได้รับเพิ่มขึ้น แต่อย่างไรก็ตาม เนื่องจากระบบการคำนวณต้นทุนแบบเดิมไม่สามารถวัดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ได้ถูก กต้อง และมีข้อมูลไม่เพียงพอที่จะให้เกิดการตัดสินใจที่มีประสิทธิภาพ ดังนั้นจึงเกิดแนวคิดการประยุกต์แนวคิดการคำนวณต้นทุนแบบใหม่ โดยใช้ต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-based Costing) ซึ่งมีการรวบรวมและจัดสรรต้นทุนการใช้ทรัพยากร (Resources) เข้าสู่กิจกรรม (Activities) ที่เกี่ยวข้องโดยพิจารณาจากความสัมพันธ์ระหว่างตัวหลักต้นทุนทรัพยากร (Resource Drivers) กับต้นทุนที่เกิดขึ้น และรวบรวมต้นทุนกิจกรรมเหล่านั้นเข้าสู่สิ่งที่ต้องการคิดต้นทุน (Cost Objects) ที่เกี่ยวข้องโดยใช้ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (Activity Drivers)

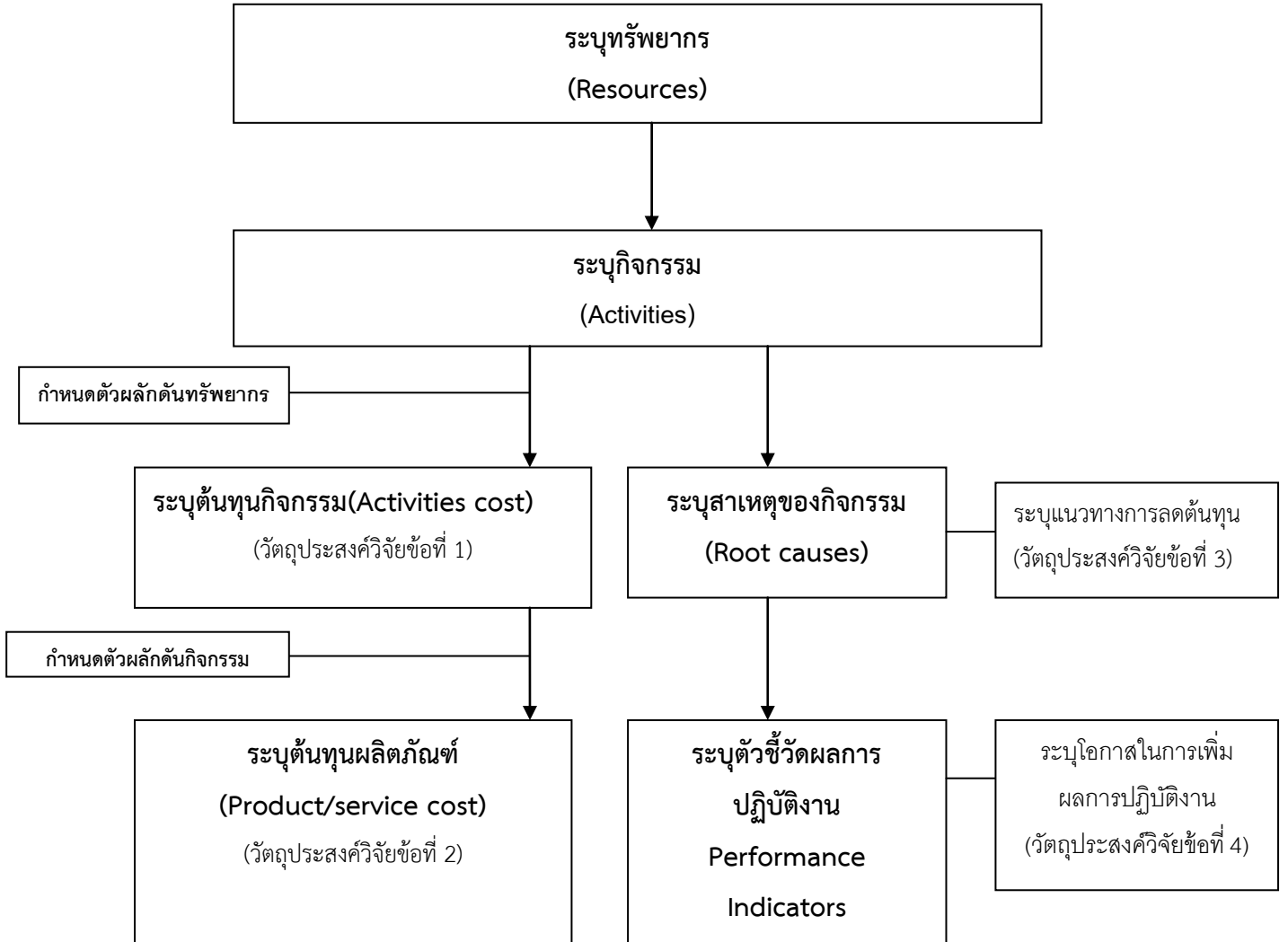
ในขณะที่เดียวกันหากพิจารณาในด้านการดำเนินงาน (Process View) ซึ่งเป็นการบริหารจัดการฐานกิจกรรม (Activity-based Management, ABM) จะเป็นการพิจารณารายละเอียดให้การปฏิบัติงานในกิจกรรมต่างๆ และระบุสาเหตุ (Root Causes) ของการเกิดการปฏิบัติงานในกิจกรรมนั้นๆ (Cost Drivers) รวมทั้งมีการพิจารณาวัดความสามารถในการปฏิบัติงาน (Performance Measures) ซึ่งจะเป็นสิ่งนำไปสู่การปรับปรุงการปฏิบัติงานในกิจกรรมทั้งหมดอย่างต่อเนื่องตลอดเวลา ซึ่งในท้ายที่สุดองค์กรจะสามารถลดต้นทุน (Cost Reduction) ในระยะยาว สามารถสร้างกำไรและนำไปสู่ความเป็นเลิศของกิจการ ซึ่งระบบการคำนวณต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-based Costing, ABC) จะเป็นแหล่งข้อมูลข่าวสารที่สำคัญของการบริหารจัดการฐานกิจกรรม (ABM) (Hensen, D.R. and M.M.Mowen, 2007) จากข้างต้น สรุปกรอบการดำเนินการวิจัยได้ดังนี้

แผนภาพที่ 1-1 แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม



ที่มา: Turney, P.B.B. Second-Generation Architecture. In Brinker(ed). 1994. Handbook of Cost Management. New York: Warren Gorham Lamont.

จากแผนภาพแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมข้างต้นนำไปสู่กรอบการดำเนินงานวิจัยดังนี้



แผนภาพที่ 1-2 กรอบในการดำเนินงานวิจัย

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

- 1) ผลการวิจัยสามารถนำเสนอให้ผู้นำและคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC ใช้เป็นข้อมูลในการตัดสินใจ ปรับปรุง และปรับเปลี่ยน การบริหารการจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวให้เกิดประสิทธิภาพ
- 2) ผลการวิจัยสามารถนำไปสู่ความเป็นเลิศขององค์การรวมทั้งมีศักยภาพในการแข่งขันด้านต้นทุนกับหน่วยงานอื่นๆ

นิยามศัพท์

หมู่บ้านท่องเที่ยว OTOP Village Champion (OVC) หมายถึง หมู่บ้านที่ได้รับการส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่นจากกรมการพัฒนาชุมชนภายใต้โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ (One Tambon One Product, OTOP) จนประสบความสำเร็จ และได้รับการคัดเลือกเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว OTOP ที่จัดรูปแบบการท่องเที่ยวให้ผู้มาเยือนได้มีประสบการณ์ในการเรียนรู้วิถีชีวิต วัฒนธรรม ภูมิปัญญา และธรรมชาติอันอุดมสมบูรณ์ของชุมชนที่เลือนหายไปจากสังคมเมือง ผู้มาเยือนมีโอกาสดูแลสัมผัสประสบการณ์ในชีวิตประจำวันของคนในชุมชน มีการแลกเปลี่ยนเรียนรู้ ทดลองทำด้วยตนเอง และพักโฮมสเตย์ที่บ้านของชาวบ้าน

การบริหารฐานกิจกรรม (Activity-based management) หมายถึง แนวคิดการลดต้นทุนโดยผนวกมิติด้านต้นทุนหรือต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-based costing/ABC) กับมิติด้านกระบวนการดำเนินงาน (Process value analysis/ PVA) ช่วยให้สามารถทราบได้ว่ากิจกรรมใดเป็นกิจกรรมที่สร้างมูลค่า หรือไม่สร้างมูลค่าต่อกระบวนการผลิตนำไปสู่การลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการที่ไม่จำเป็นเพื่อการแข่งขันด้านต้นทุนได้

บทที่ 2

การทบทวนวรรณกรรม

ในการดำเนินการวิจัย เรื่องการลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมกรณีศึกษาหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อ.ศรีราชา จ.ชลบุรีมีความชัดเจน มีแนวทางการดำเนินงานวิจัยเพื่อศึกษา 1) ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง 2) ต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง 3)หาแนวทาง วิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาด และ 4) ระบุถึงโอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง (Continuous Improvement) ผู้วิจัยจึงตรวจสอบเอกสารและวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องกับประเด็นการวิจัย ดังนี้

- หลักการและแนวคิดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน
- การบริหารจัดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน
- แนวคิดต้นทุนผลิตภัณฑ์
- แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม
- การลดต้นทุนโดยแนวคิดการบริหารต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-based Management)
- การประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมกับธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน

1. หลักการและแนวคิดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน

กระแสการพัฒนาอย่างยั่งยืนของโลกจุดประกายขึ้นเมื่อครั้งมีการประชุมสุดยอดสิ่งแวดล้อมโลก เมื่อปี พ.ศ. 2535 ที่เมือง ริโอเดจาเนโร ประเทศบราซิลที่ผลักดันให้เกิดกระแสการพัฒนาการท่องเที่ยว 3 ประการ คือ

- กระแสความต้องการการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและทรัพยากรธรรมชาติ
- กระแสความต้องการของตลาดการท่องเที่ยวในด้านการศึกษาเรียนรู้
- กระแสความต้องการพัฒนาคน

กระแสการพัฒนาทั้ง 3 ประการดังกล่าวมีผลต่อการปรับตัวของระบบการท่องเที่ยว และระบบการจัดการการท่องเที่ยวในการหาการท่องเที่ยวรูปแบบใหม่ แนวคิดในการนำเสนอการท่องเที่ยวที่เป็นทางเลือกใหม่มีชื่อเรียกที่หลากหลาย เช่น Green Tourism, Bio-Tourism, Sustainable Tourism, Eco tourism, Conservation Tourism และ Community-Based Tourism ปัจจุบันการท่องเที่ยวบนฐานชุมชนหรือการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-Based Tourism) นับว่าเป็นการจัดการท่องเที่ยวที่นิยมและแพร่หลายที่สุด (สินธุ์ สโลบล, 2546)

การท่องเที่ยวบนฐานชุมชนนี้มุ่งเน้นให้ชุมชนเข้ามามีส่วนร่วมในการจัดการการท่องเที่ยว มีการเตรียมความพร้อมของชุมชน การเสริมสร้างศักยภาพของบุคลากรในชุมชน ให้สามารถดำเนินกิจกรรมบริการการท่องเที่ยวได้เอง มีการประสานความร่วมมือกับผู้เกี่ยวข้องฝ่ายต่างๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพเพื่อสร้างเสริมเศรษฐกิจชุมชนให้เข้มแข็ง มีการจัดการท่องเที่ยวที่คำนึงถึงขีดความสามารถในการรองรับของธรรมชาติ และชุมชน และหลีกเลี่ยงกิจกรรมที่สร้างผลกระทบในทางลบต่อสิ่งแวดล้อม และสังคม ในขณะเดียวกันก็มุ่งให้เกิดการอนุรักษ์ฐานทรัพยากร สัญลักษณ์ทางวัฒนธรรม ประเพณีท้องถิ่นการฟื้นฟูภูมิปัญญาอันเป็นการจัดการการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ยุวดี นิรัตน์ตระกูล (2549) ระบุว่ากิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชนนั้น ครอบคลุมกิจการการท่องเที่ยวที่กว้างขวางตั้งแต่กิจกรรมการท่องเที่ยว เดินป่า การดูนก การดำน้ำ การส่องสัตว์ การพายเรือ รวมถึงกิจกรรมที่สร้างสรรค์ขึ้นมาเฉพาะหมู่บ้าน เช่นการปรุงอาหารท้องถิ่น การเต็นท์พื้ในเมือง การเดินชมวิถีชีวิตในหมู่บ้าน การกำหนดกิจกรรมการท่องเที่ยวในรูปแบบการท่องเที่ยวโดยชุมชนนี้จะต้องได้รับความเห็นชอบและได้รับความร่วมมือจากคนในชุมชนด้วย

2. การบริหารจัดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน

การบริหารจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน (Community-Based Tourism Management) เป็นสิ่งที่จะต้องเกี่ยวข้องกับคนภายนอก ดังนั้นทักษะ ความชัดเจน การจัดการให้เหมาะสมจึงเป็นเรื่องที่ชุมชนต้องมีการพิจารณา และอภิปรายร่วมกัน ซึ่งควรมีการระดมความคิดเห็นจากชุมชนและสรุปด้วยมติของชุมชนเอง การมีส่วนร่วมของชุมชนทั้งหมดเป็นสิทธิของชุมชนในการจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อม ชนบทธรรมเนียม ประเพณีและวัฒนธรรมชุมชนที่ชุมชนต้องมีการคิด ไตร่ตรองวินิจฉัยและร่วมตัดสินใจในการเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว รูปแบบของการท่องเที่ยว ใครบ้างที่เกี่ยวข้อง ใครมีบทบาทในการบริหารจัดการอย่างไร และภายหลังนักท่องเที่ยวกลับไปแล้วจะมีการลดผลกระทบอย่างไร ด้วยวิธีการใด ตลอดจนการแบ่งปันผลประโยชน์ภายในชุมชนซึ่งควรมีระบบการกระจายที่ทั่วถึงและเป็นธรรม

นอกจากนี้ชุมชนต้องมีส่วนร่วมในการจัดตั้งองค์กรภายในชุมชนเพื่อรับผิดชอบกิจกรรมการท่องเที่ยวชุมชน ทั้งนี้การดำเนินการขององค์กรต้องเป็นไปด้วยความโปร่งใสเพราะมีผลประโยชน์เข้ามาเกี่ยวข้องพร้อมกันนี้ควรมีการพัฒนาศักยภาพของบุคลากรในชุมชนให้มีความรู้ความสามารถในการจัดการการท่องเที่ยว การให้บริการการท่องเที่ยว ครอบคลุมไปกับการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ วัฒนธรรมภูมิปัญญาดั้งเดิม และมีการเชื่อมโยงเครือข่ายการเรียนรู้ระหว่างชุมชนที่ก่อให้เกิดการถ่ายโอนความรู้ของคนในชุมชนจากแต่ละหมู่บ้านที่สามารถนำไปประยุกต์สู่การดำเนินงานที่บังเกิดผลเป็นจริง (สินธุ์ สโรบล และอุดร วงษ์ทับทิม, 2546)

นอกจากนี้มานิตย์ มณีธรรมและคณะ (2544) ได้กล่าวว่าการพัฒนาองค์กรเพื่อจัดการการท่องเที่ยวโดยชุมชนควรเปิดโอกาสให้กลุ่มผู้นำสตรีและเยาวชนที่มีศักยภาพได้รับการพัฒนาศักยภาพและเปิดโลกทัศน์หรือได้รับข้อมูลข่าวสารด้านการพัฒนาการท่องเที่ยวอย่างทั่วถึง และทันต่อโลกปัจจุบัน รวมทั้งชุมชนต้องร่วมกันพิจารณาและประเมินคุณภาพการท่องเที่ยวและผลการทำงานที่ผ่านมาโดยพิจารณาไปทั่วกิจกรรมและการให้บริการเพื่อให้มีการแสดงความคิดเห็นและปรับปรุงให้ดีขึ้น

อนึ่งการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวของชุมชนจำเป็นต้องพิจารณาในการแสวงหากำไร หรืออย่างน้อยต้องมีรายได้เพียงพอกับรายจ่าย (จุดคุ้มทุน) ดังนั้นการนำแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม (Activity-based Management หรือ ABM) ซึ่งเป็นการวิเคราะห์ในมิติต้นทุน (Cost Dimension) และมิติกระบวนการ (Process Dimension) เข้าด้วยกันมาประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชนจะมีผลให้เกิดการลดต้นทุนของผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว สามารถสร้างกำไร และมีศักยภาพในการแข่งขันกับหน่วยงานที่ดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวรายอื่น

3. แนวคิดต้นทุนผลิตภัณฑ์ (Product Cost)

3.1 นิยามของต้นทุน

ต้นทุน หมายถึง มูลค่าของทรัพยากรที่ใช้ ในการผลิต ต้นทุน อาจเป็นเงินสดหรือค่าใช้จ่ายที่จ่ายไปเพื่อจะได้มาซึ่งบริการหรือผลผลิตในทางธุรกิจ หรือกล่าวได้ว่าต้นทุน หมายถึง ค่าใช้จ่ายส่วนที่จ่ายไปเพื่อให้ได้ผลตอบแทนหรือรายได้ ต้นทุนจึงเป็นส่วนสำคัญในการตัดสินใจ การวางแผนและ การควบคุมการดำเนินงาน

สำหรับกิจการให้บริการ ต้นทุน หมายถึง ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการให้บริการแก่ลูกค้า โดยรวมทั้งค่าใช้จ่ายด้านแรงงานและค่าใช้จ่ายด้านวัสดุที่ใช้ในการให้บริการ

สำหรับกิจการผลิตสินค้าเพื่อจำหน่าย ต้นทุน หมายถึง ต้นทุนวัตถุดิบ ต้นทุนค่าแรงงาน และค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่น (Brewer,Garrison, and Noreen, 2010)

3.2 ต้นทุนผลิตภัณฑ์ (Product Cost)

นิยามต้นทุนผลิตภัณฑ์ คือ ต้นทุนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตผลิตภัณฑ์โดยตรง ไม่ว่าจะ วัตถุดิบทางตรง ค่าแรงทางตรง และค่าใช้จ่ายการผลิต สำหรับต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่ถูกขายไปจะเป็นต้นทุนขาย ส่วนต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตเสร็จแต่ยังไม่ขายจะเป็นต้นทุนของสินค้าสำเร็จรูปคงเหลือ และผลิตภัณฑ์ที่ผลิตไม่เสร็จเรียกว่า สินค้าระหว่างผลิตหรือ งานระหว่างทำ

ต้นทุนการผลิตสินค้า (Manufacturing Costs) การดำเนินการผลิตสินค้า ประกอบด้วย ต้นทุนในการผลิตสินค้า 3 ประเภท ได้แก่ 1) วัสดุทางตรง (Direct Materials) หมายถึง วัตถุดิบที่เป็น ส่วนประกอบที่สำคัญของสินค้าสำเร็จรูปสามารถวัดจำนวนได้ง่าย 2) ค่าแรงทางตรง (Direct Labor) หมายถึง แรงงานที่เกิดขึ้นโดยตรงในการแปลงสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้าสำเร็จรูปโดยสามารถวัดต้นทุนได้ตรง แต่ อย่างไรก็ตามในกระบวนการผลิตจะมีค่าแรงงานบางประเภทไม่สามารถระบุได้แน่ชัดว่าเกิดจากการผลิตสินค้า ชนิดใด ค่าแรงงานประเภทนี้จะถือว่าเป็นค่าแรงงานทางอ้อมที่เกิดจากการผลิต และ 3) ค่าใช้จ่ายการผลิต (Manufacturing Overhead) ต้นทุนที่เกิดขึ้นในการผลิตทั้งหมดยกเว้นวัสดุทางตรงและค่าแรงงานทางตรง

ต้นทุนในการผลิตสินค้า ช่วยให้ผู้บริหารใช้ในการวางแผน ตัดสินใจ และบริหารจัดการ ต้นทุนได้ นักบัญชีบริหารจัดการประเภทต้นทุนโดยใช้ลักษณะหน้าที่ในองค์กร เช่น ต้นทุน ต้นทุนในการผลิต ต้นทุน ทางการตลาด ต้นทุนในการบริหารงาน และต้นทุนในการวิจัยและพัฒนา ต้นทุนในการผลิต 3 ประเภท ได้แก่ วัตถุดิบทางตรง แรงงานทางตรง และต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิต อธิบายดังนี้

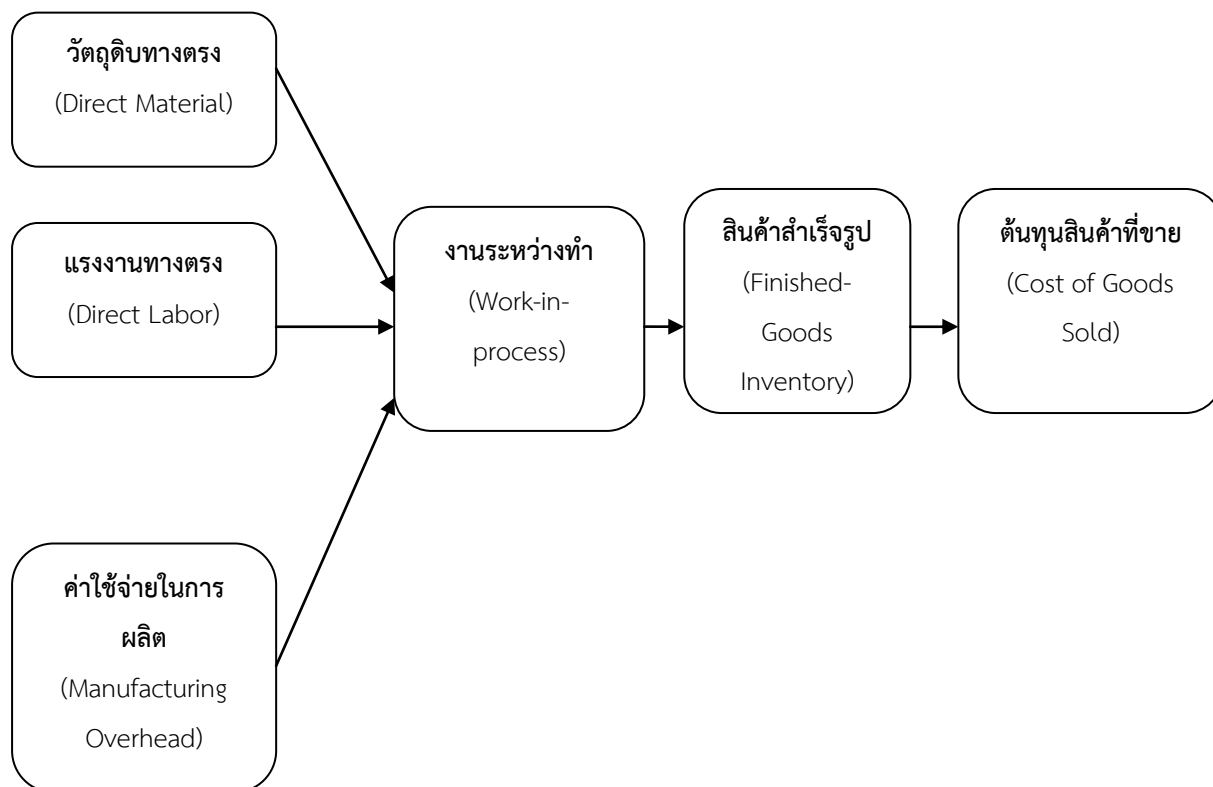
- วัตถุดิบทางตรง (Direct Material) คือ วัสดุที่ใช้ในกระบวนการผลิตสินค้าเพื่อ ใช้ประกอบเป็นส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์ผลิตภัณฑ์โดยมักจะสามารรถสังเกตได้จาก ลักษณะทางกายภาพของสินค้าสำเร็จรูป อีกทั้งสามารถระบุการจัดสรรการใช้วัสดุ

- ดังกล่าวเพื่อผลิตสินค้าแต่ละประเภทหรือแต่ละหน่วยผลิตได้โดยตรง ตัวอย่างเช่น การใช้ปลาผลิตเป็นปลาเค็ม ปลาแดดเดียว น้ำปลา และ การใช้กุ้งเคยผลิตเป็นกะปิ เป็นต้น ทั้งนี้ก่อนการนำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการผลิตจะเรียกว่า วัตถุดิบ (Raw material) หลังจากวัตถุดิบดังกล่าวเข้าสู่กระบวนการผลิตจะเรียกว่าวัตถุดิบทางตรง (Direct material)
- แรงงานทางตรง (Direct Labor) คือ ต้นทุนเงินเดือน ค่าจ้าง และผลประโยชน์พนักงานที่ทำงานผลิตผลิตภัณฑ์โดยตรง ตัวอย่างเช่น ค่าจ้างแรงงานในการผลิตอาหารสำเร็จรูป
- ค่าใช้จ่ายในการผลิต (Manufacturing Overhead) คือ ต้นทุนทุกประเภทที่เกี่ยวข้องกับการผลิตนอกเหนือจากต้นทุนวัตถุดิบทางตรงและต้นทุนค่าแรงทางตรง ได้แก่ ต้นทุนวัตถุดิบทางอ้อม ต้นทุนค่าแรงทางอ้อม และต้นทุนค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ
 - วัตถุดิบทางอ้อม หมายถึงต้นทุนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ไม่ปรากฏเป็นส่วนหนึ่งส่วนใดของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปหรือไม่สามารถระบุสัดส่วนการใช้วัตถุดิบให้กับชิ้นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปได้โดยตรง ตัวอย่างเช่น ต้นทุนของเครื่องปรุงรสในการผลิตอาหารสำเร็จรูป แต่เครื่องปรุงรสดังกล่าวไม่ปรากฏเป็นส่วนใดส่วนหนึ่งของผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป ต้นทุนของเครื่องปรุงรสมีมูลค่าต้นทุนไม่มากในการใช้ผลิตอาหารก็อาจถือเป็นวัตถุดิบทางอ้อมในการผลิตอาหารได้

- ค่าแรงงานทางอ้อม หมายถึง ต้นทุนที่จ่ายให้กับพนักงานที่ไม่ได้ปฏิบัติงานโดยตรงในการผลิตผลิตภัณฑ์ แต่การทำงานของพนักงานดังกล่าวมีความจำเป็นต่อกระบวนการผลิต เช่น ค่าตอบแทนที่จ่ายให้แก่ผู้รับจ้างทำความสะอาดอุปกรณ์การผลิตอาหารหลังจากกระบวนการผลิตเสร็จสิ้น ค่าแรงงานในการขนส่งอาหารไปจำหน่าย
- ค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ หมายถึง ต้นทุนการผลิตอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการผลิต นอกเหนือจากต้นทุนวัตถุดิบทางตรงและทางอ้อม ค่าแรงงานทางตรงและทางอ้อม เช่น ค่าล่วงเวลาพิเศษนอกเหนือจากการทำงานตามปกติที่จ่ายให้แก่คนงาน ค่าวัสดุที่ต้องใช้ในการผลิตอื่น เป็นต้น

จากลักษณะของต้นทุนข้างต้นกล่าวได้ว่า ต้นทุนในการผลิตสินค้าและบริการประกอบด้วย วัตถุดิบทางตรง แรงแรงงานทางตรง และค่าใช้จ่ายในการผลิต โดยวัตถุดิบทางตรงและแรงงานทางตรง คือต้นทุนหลักในการผลิตสินค้าและบริการ (Prime cost) และ แรงแรงงานทางตรงและค่าใช้จ่ายในการผลิตคือต้นทุนที่ใช้ในการแปลงสภาพวัตถุดิบให้เป็นสินค้าหรือบริการ หรือ ต้นทุนแปลงสภาพ (Conversion costs) (Mowen, Hansen and Heitger, 2012) โดยในการวิจัยนี้ จะประกอบด้วยต้นทุนการในการผลิตสินค้าและบริการ ได้แก่ อาหารทะเลแปรรูป อาหารสำเร็จรูปประจำวัน บริการนำเที่ยว และ บริการที่พักโฮมสเตย์ แสดงลำดับการเกิดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการ ได้ตามแผนภาพด้านล่าง โดยการผลิตบริการจะไม่ปรากฏงานระหว่างทำ และสินค้าสำเร็จรูป

แผนภาพ 2-1 ลำดับการเกิดต้นทุนการผลิต



4. แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม

4.1 นิยามและแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม

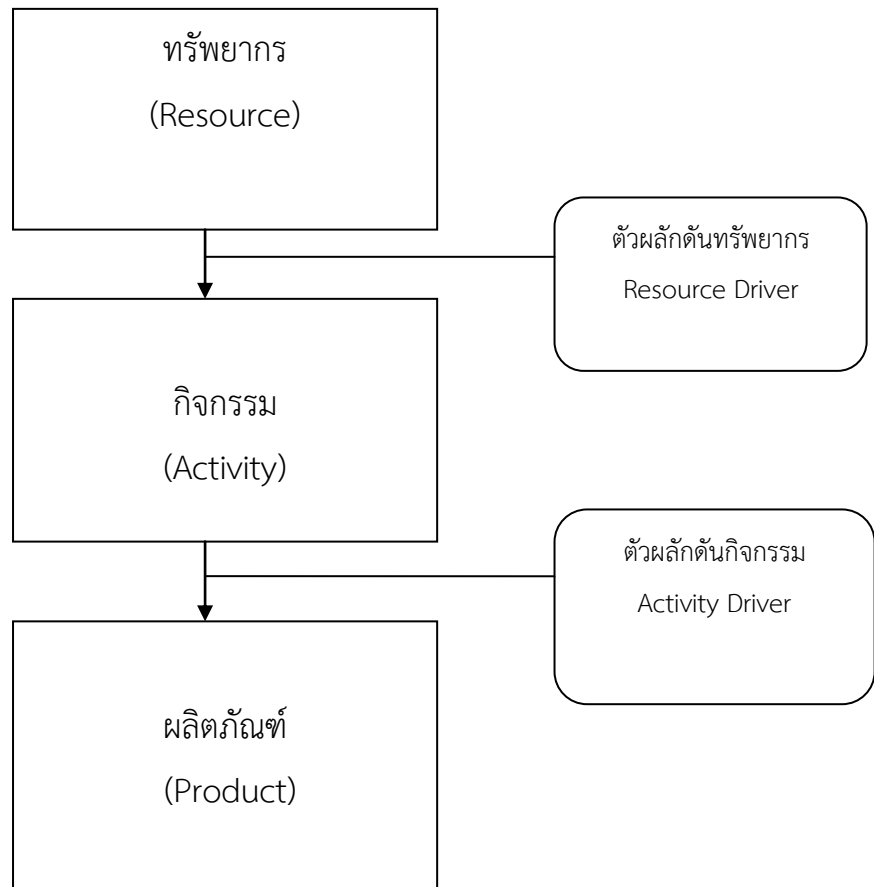
แนวทางการจัดสรรต้นทุนในบางองค์กรมีสัดส่วนของต้นทุนทางอ้อมเมื่อเทียบกับต้นทุนทางตรงเพิ่มขึ้นเป็นสัดส่วนที่สูง ทำให้มีโอกาสบิดเบือนต้นทุนผลิตภัณฑ์ และทำให้ราคาขายไม่มีประสิทธิภาพ แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-based Costing) เป็นแนวคิดในการคำนวณต้นทุนเข้าสู่ผลิตภัณฑ์โดยอาศัยต้นทุนตามฐานกิจกรรม ต้นทุนจะถูกจัดสรรจากทรัพยากรที่มีทั้งหมดไปสู่กิจกรรม โดยใช้ตัวหลักต้นทุนทรัพยากร และจัดสรรต้นทุนจากกิจกรรมแต่ละกิจกรรมไปสู่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด โดยใช้ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม ทั้งนี้ ตัวหลักต้นทุนทรัพยากร และตัวหลักต้นทุนกิจกรรมจะมุ่งเน้นพิจารณาจัดสรรต้นทุนจากการเกิดขึ้นของต้นทุนในแต่ละกิจกรรม

โดยตรง (Tracing) โดยไม่ได้ ใช้เกณฑ์ใดเกณฑ์หนึ่งเป็นเกณฑ์ในการปันส่วน (Allocation) หากในกรณีที่จัดสรร
ต้นทุนไม่ได้โดยตรง จะใช้ตัวผลักดันต้นทุน หรือ สิ่งที่มีความสัมพันธ์อย่างเป็นเหตุเป็นผลต่อการเกิดขึ้นของต้นทุน
กิจกรรมหรือต้นทุนของผลิตภัณฑ์ จากแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรมข้างต้น ทำให้ต้นทุนที่คำนวณได้จากแนวคิดนี้
มีความแม่นยำมากกว่าต้นทุนที่คำนวณได้จากแนวคิดแบบเดิม (Mowen, Hansen and Heitger, 2012)

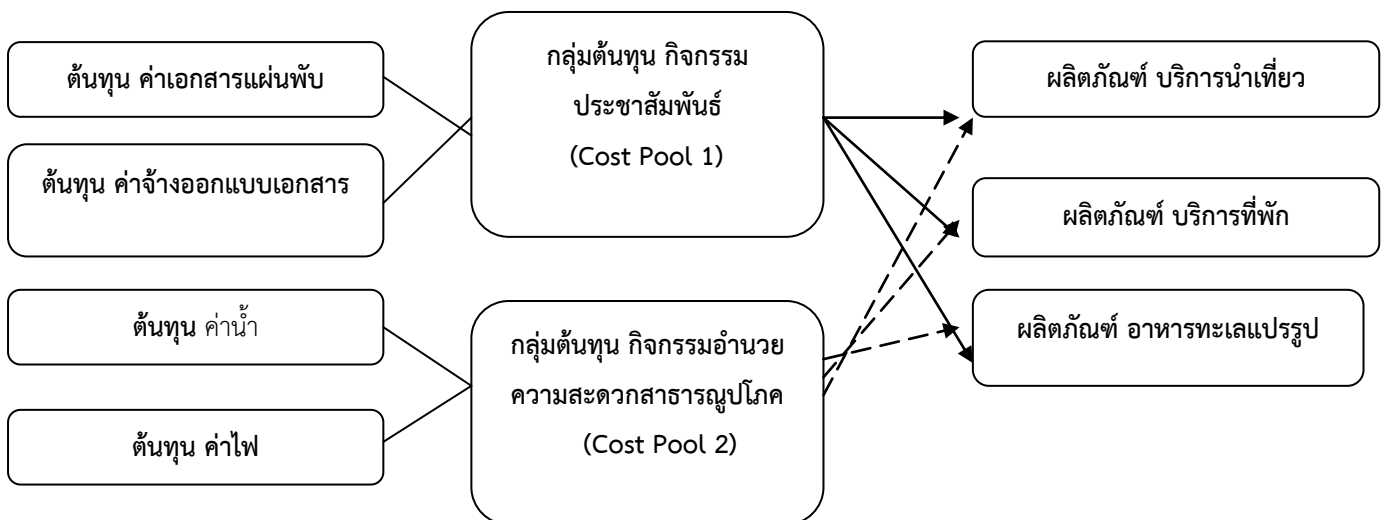
กล่าวได้ว่าการพัฒนาแนวคิดระบบต้นทุนแบบคำนวณตามฐานกิจกรรมประกอบด้วยเหตุผลหลักดังนี้

1. ระบบต้นทุนแบบเดิมให้สารสนเทศของต้นทุนส่วนใหญ่หรือทั้งหมด ในรูปตัวเงิน
2. ระบบต้นทุนแบบเดิมให้ข้อมูลต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่บิดเบือน
3. ระบบต้นทุนแบบเดิมไม่ได้สอดรับต่อการเปลี่ยนแปลงโครงสร้างของค่าใช้จ่ายในการ
ผลิตที่มีสัดส่วนสูงกว่าค่าใช้จ่ายทางตรง

ลำดับการจัดสรรต้นทุนสู่ผลิตภัณฑ์ตามแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม



แบบจำลองกระบวนการจัดสรรต้นทุนตามแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม



4.2 ขั้นตอนการประยุกต์ระบบต้นทุนตามฐานกิจกรรม

1. การระบุและประเมินความต้องการ เป็นการวางแผนสำหรับการใช้ระบบ ABC โดยมีบุคลากรที่ปฏิบัติงานจากแต่ละฝ่ายงานมีส่วนร่วมในรูปแบบของทีมงานข้ามสายงาน

2. การฝึกอบรม ให้ความรู้แนวคิดพื้นฐานของ ABC ให้กับพนักงานที่เกี่ยวข้องทุกคน เพื่อเตรียมความพร้อม โดย 1) ฝึกอบรมเกี่ยวกับการทำเอกสารวิธีการปฏิบัติงานเพื่อให้ทีมงานสามารถเก็บสารสนเทศเกี่ยวกับกิจกรรม ตัวผลิตภัณฑ์ และผังกระบวนการ 2) ฝึกอบรมให้ทีมงานวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้น โดยระบุแหล่งทรัพยากร หน่วยงานหรือแหล่งงานที่ควรได้รับการจัดสรรต้นทุน การจัดกลุ่มกิจกรรม การวิเคราะห์ตัวผลิตภัณฑ์ต้นทุน เป็นต้น

3. การนิยามขอบเขตของโครงการ พิจารณาความเป็นไปได้ของการดำเนินการและกรอบเวลา ซึ่งมีการระบุวัตถุประสงค์รวมทั้งการจัดทำโครงสร้างองค์กร

4. การระบุกิจกรรมและตัวผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์บัญชีแยกประเภททั่วไป เพื่อระบุตัวผลิตภัณฑ์ การประเมินการใช้ทรัพยากร

5. จัดทำแผนภาพการไหลของต้นทุนและกระบวนการปฏิบัติงาน

แสดงภาพของทรัพยากรที่ถูกใช้ในการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ที่เกิดขึ้นในกระบวนการผลิตทั้งหมด พิจารณาตั้งแต่กิจกรรมการจัดซื้อวัตถุดิบจนกระทั่งกิจกรรมการจัดส่งผลิตภัณฑ์ เพื่อสร้างความเข้าใจกระบวนการใช้ทรัพยากรและตัวผลิตภัณฑ์ทรัพยากรหรือตัวผลิตภัณฑ์ต้นทุนของกิจกรรมในกระบวนการ

6. การจัดเก็บข้อมูล

สร้างระบบการเก็บรวบรวมข้อมูล ได้แก่ แรงงานและเครื่องจักรที่ถูกวัดในรูปของหน่วยเวลา ซึ่งอาจเป็นปริมาณของตัวผลิตภัณฑ์ที่เกิดในแต่ละกิจกรรม ดังนั้นในองค์กรที่มีระบบสารสนเทศที่ดีจะเอื้อต่อการประยุกต์แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม

7. สร้างแบบจำลองในระบบเทคโนโลยีสารสนเทศ

ป้อนข้อมูลทั้งหมดในซอฟต์แวร์เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุนของกิจกรรม และกระบวนการ ระบุตัวผลักดันแต่ละกิจกรรม ระบุผลิตภัณฑ์และบริการ และปัจจัยอื่นๆที่เกี่ยวข้อง รวมถึงคุณลักษณะของกิจกรรม ตัวชี้วัดกิจกรรมที่ทำให้องค์กรสามารถตรวจสอบปริมาณเงินที่ใช้จ่ายไป ระบุกิจกรรมที่สร้างมูลค่าเพิ่มและกิจกรรมที่ไม่สร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นต้น

8. การอธิบายและสรุปรายงานให้ผู้บริหาร

ใช้ข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้เปรียบเทียบความสามารถทำกำไรสำหรับแต่ละผลิตภัณฑ์หรือบริการหรือลูกค้า รายงานต้นทุนของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้น โดยสรุปความและอธิบายข้อมูลที่ผู้บริหารใช้ในการตัดสินใจ

9. การบูรณาการจัดเก็บข้อมูลและการรายงานผล

โครงการนำร่องจะเป็นตัวกำหนดความสำเร็จของการประยุกต์แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม การบูรณาการการจัดเก็บข้อมูลกับการรายงานผลควรดำเนินตามโครงการนำร่อง โดยผู้บริหารโครงการจะต้องใช้ความระมัดระวังในการจัดการทุกขั้นตอน

อย่างไรก็ตามแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรมเป็นแนวคิดเพื่อคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ที่มีความแม่นยำมากขึ้น ทำให้องค์กรมีข้อมูลเพื่อสร้างความได้เปรียบในการแข่งขันด้านราคา หรือเป็นแนวทางในการวางแผนเพื่อสร้างกำไรจากผลิตภัณฑ์ที่มีความสามารถในการทำกำไรสูง หากองค์กรมีโครงสร้างต้นทุนที่ไม่ก่อให้เกิดการบิดเบือนต้นทุนจากการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์แบบดั้งเดิม เช่น องค์กรมีส่วนของค่าใช้จ่ายในการผลิตไม่สูง ผลิตภัณฑ์ไม่มีความหลากหลาย องค์กรดังกล่าวอาจไม่มีความจำเป็นต้องประยุกต์แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม เนื่องจากต้นทุนจากการคำนวณตามแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรมกับต้นทุนที่คำนวณตามแนวคิดต้นทุนแบบเดิมไม่แตกต่างกัน การประยุกต์แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม ดังกล่าวอาจสร้างประโยชน์ไม่คุ้มค่ากับการ

ลงทุน อีกทั้งองค์กรที่ต้องการประยุกต์แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม ควรเป็นองค์กรที่มีความพร้อมในระบบสารสนเทศเพียงพอต่อการวางระบบต้นทุนฐานกิจกรรม

5. การลดต้นทุนโดยแนวคิดการบริหารต้นทุนฐานกิจกรรม (Activity-based Management)

ในสภาพปัจจุบันองค์กรซึ่งดำเนินการเพื่อแสวงหากำไร พยายามปรับตัวให้สอดคล้องกับสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป และทวีความรุนแรงในด้านการแข่งขันมากขึ้นทุกเวลา จากสภาพทางเศรษฐกิจดังกล่าว ทำให้เกิดแนวความคิดการบริหารเชิงกลยุทธ์ขึ้น ปัจจุบันนักบัญชีเริ่มเข้ามามีบทบาทในการรวบรวมข้อมูลวิเคราะห์ข้อมูล เพื่อใช้ประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารองค์กรมากขึ้นตามลำดับ ทั้งนี้เพื่อประโยชน์ในการบริหารงานตามแนวความคิดการบริหารเชิงกลยุทธ์ ซึ่งเราเรียกว่า “การบริหารต้นทุนเชิงกลยุทธ์” โดยการประยุกต์แนวคิด ABC ของ Robert S. Kaplan มาใช้อย่างแพร่หลาย ทั้งในองค์กรภาครัฐและเอกชน เช่น การไฟฟ้าส่วนภูมิภาค การไฟฟ้าฝ่ายผลิต องค์กรการโทรศัพท์แห่งประเทศไทย บริษัทโทเทิล แอ็ดเซ็ส คอมมูนิเคชั่น จำกัด มหาชน (TAC) เป็นต้น (อิสราภรณ์ พลนารักษ์, 2544)

การบริหารเชิงกลยุทธ์ (Strategic Management) เป็นกระบวนการในการบริหารสมัยใหม่ โดยเน้นความได้เปรียบในระยะยาว ซึ่งจะคำนึงถึงปัจจัยแห่งความสำเร็จของกิจการ (Key Success Factors) ได้แก่ ต้นทุน (Cost) คุณภาพ (Quality) เวลา (Time) และความยืดหยุ่นในการประกอบการและการสร้างสรรค์ (Flexibility and Innovation) การบริหารต้นทุนเชิงกลยุทธ์ หมายถึง การวิเคราะห์ และการนำเสนอข้อมูลต้นทุนเพื่อประโยชน์ต่อการบริหารงานเชิงกลยุทธ์ขององค์กร ซึ่งเป็นส่วนหนึ่งของกระบวนการวางแผนกลยุทธ์อันประกอบด้วย แนวคิดด้านการบัญชีบริหารสมัยใหม่ที่สำคัญได้แก่ Value Chain Concept, Lifecycle cost Management, Target Costing, Quality Cost, Balance Scorecard และ Benchmarking

แนวคิด ABC ซึ่งในช่วงแรกเกิดขึ้น เพื่อลดการบิดเบือนของข้อมูลต้นทุนผลิตภัณฑ์ของระบบบัญชีต้นทุนแบบเดิมโดยไม่ได้มีแนวความคิดที่จะนำ ABC มาใช้ในเชิงการบริหารต้นทุน แต่เมื่อมีการพัฒนา

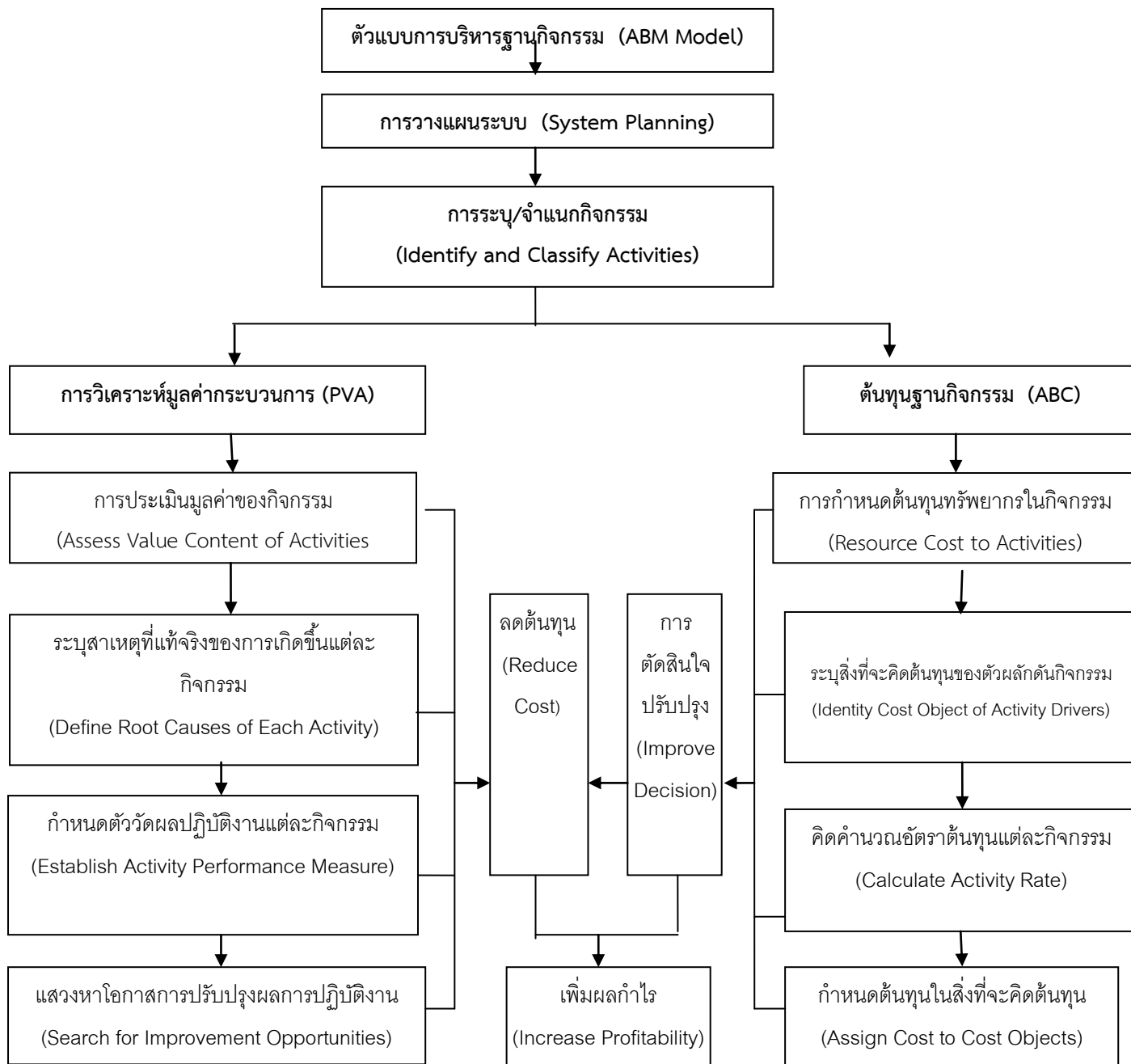
แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรมมากขึ้น จึงมีผู้นำแนวคิด ABC มาใช้เชิงบริหารต้นทุนมากขึ้น (Hansen, D.R. and M.M Mowen, 2007) เนื่องจากระบบการคำนวณต้นทุนแบบเดิมไม่สามารถจะวัดต้นทุนของผลิตภัณฑ์ได้อย่างถูกต้อง และข้อมูลในระบบการคำนวณต้นทุนแบบเดิมไม่เพียงพอที่จะทำให้ผู้บริหารธุรกิจสามารถตัดสินใจได้อย่างมีประสิทธิภาพภายใต้สภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลงไป ดังนั้นจึงทำให้เกิดการประยุกต์แนวคิดการคำนวณต้นทุนแบบใหม่ขึ้นโดยใช้แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรมซึ่งเป็นการวิเคราะห์ รวบรวมต้นทุนการใช้ทรัพยากรเข้าสู่กิจกรรมที่เกี่ยวข้องโดยพิจารณาจากความสัมพันธ์ระหว่างตัวหลักต้นทุนทรัพยากรกับต้นทุนของกิจกรรมที่เกิดขึ้น และรวบรวมต้นทุนกิจกรรมเหล่านั้นเข้าสู่สิ่งที่ต้องการคำนวณต้นทุน (Cost Objects)

จากแนวคิดการคำนวณต้นทุนแบบใหม่ดังกล่าว สามารถพิจารณาแนวคิดใน 2 มิติ (Hansen, D.R. and M.M, Mowen, 2007) คือ มิติต้นทุน (Cost Assignment Dimension) หรือ Activity-based costing ซึ่งจะมีการกำหนดตัวหลักต้นทุนทรัพยากร (Resource Drivers) เพื่อจัดสรรต้นทุนที่มีไปสู่กิจกรรมแต่ละชนิด ในงานวิจัยนี้ กิจกรรมจะประกอบด้วย กิจกรรมด้านท่องเที่ยวทางทะเล กิจกรรมด้านท่องเที่ยวท้องถิ่น กิจกรรมที่พักโฮมสเตย์ และกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน สำหรับการกำหนดตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (Activity Drivers) จะคำนวณต้นทุนกิจกรรมเข้าสู่ตัวผลิตภัณฑ์ หรือสิ่งที่ต้องการคิดต้นทุน ทั้งนี้ในงานวิจัยประกอบด้วยผลิตภัณฑ์ ได้แก่ ผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยวเรือประมงและเรือเล็กชายฝั่ง ผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยวท้องถิ่น ผลิตภัณฑ์ที่พักโฮมสเตย์ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป และผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประจำวัน ระบบการคำนวณต้นทุนฐานกิจกรรมนี้จะให้ข้อมูลทางด้านต้นทุนของกระบวนการ และผลิตภัณฑ์ที่มีความถูกต้องแม่นยำ และสามารถนำไปใช้ในกระบวนการบริหารฐานกิจกรรม (Activity-based Management, ABM) ทั้งช่วยให้สามารถทราบได้ว่ากิจกรรมใดเป็นกิจกรรมที่สร้างมูลค่า หรือไม่สร้างมูลค่าต่อกระบวนการผลิตสินค้าและบริการ นำไปสู่การลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการที่ไม่จำเป็นเพื่อการแข่งขันด้านต้นทุนได้ โดยกระบวนการบริหารฐานกิจกรรมจะผนวกมิติด้านต้นทุน หรือต้นทุนฐานกิจกรรมกับมิติด้าน

กระบวนการดำเนินงาน (Process Dimension) โดยจะมีการวิเคราะห์กระบวนการในการปฏิบัติงานในกิจกรรมต่างๆ เพื่อพยายามระบุสาเหตุของการเกิดกิจกรรมนั้นๆ (Cost drivers) หรือสาเหตุของการเกิดกิจกรรมนั้น และนำไปพิจารณาตัววัดผลการปฏิบัติงาน (Performance Measures) ซึ่งจะนำไปสู่การปรับปรุงผลการปฏิบัติงานในกิจกรรมทั้งหมดอย่างต่อเนื่องในอนาคต โครงการหมู่บ้านท่องเที่ยวจะสามารถลดต้นทุนผลิตภัณฑ์และสร้างกำไร และเกิดความได้เปรียบในการแข่งขันตามนิยามความเป็นเลิศของกิจการ Brimson (1991) ได้ระบุถึงปัจจัยหรือตัวชี้วัดต่างๆ ของกิจการที่เป็นเลิศดังนี้ 1) ประสิทธิภาพด้านต้นทุน 2) การบริหารงานภาพรวมของกิจกรรมทั้งระบบ 3) การพัฒนากิจกรรมอย่างต่อเนื่องโดยพยายามลดกิจกรรมที่ไม่สร้างมูลค่า (Non-value added) 4) พยายามสร้างข้อมูลต้นทุนถูกต้องและใกล้เคียงกับต้นทุนจริงมากที่สุด และ 5) สร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้าจากความต้องการของลูกค้าตลอดเวลา

สำหรับขั้นตอนในมิติการวิเคราะห์กระบวนการประกอบด้วย การวิเคราะห์ตัวหลักต้นทุน (cost drivers) ซึ่งเป็นการระบุสาเหตุที่ทำให้กิจการจำเป็นต้องกระทำกิจกรรมนั้น ทั้งนี้กิจกรรมได้ใช้ทรัพยากรเพื่อก่อให้เกิดผลผลิตซึ่งอาจเป็นผลิตภัณฑ์หรือการบริการได้ อาจกล่าวได้ว่าการวิเคราะห์ตัวหลักต้นทุน (cost drivers) เป็นความพยายามระบุสาเหตุที่แท้จริง (root causes) ของต้นทุนกิจกรรม ทั้งนี้สาเหตุที่แท้จริงดังกล่าวอาจไม่จำเป็นต้องสอดคล้องกับการวัดผลผลิต (output measures) เนื่องจากส่วนใหญ่จะไม่ใช้สิ่งเดียวกัน (ตุนาคุณพนิชกิจ 2551) การวัดผลผลิต คือ อุปสงค์ (supply) หรือปริมาณความต้องการในกิจกรรมซึ่งอาจเรียกได้ว่าเป็นตัวหลักต้นทุนกิจกรรม เมื่อความต้องการในกิจกรรมเปลี่ยนแปลงจะมีผลให้ต้นทุนของกิจกรรมเปลี่ยนแปลง ดังนั้น โดยปกติการวัดผลผลิตจึงมักเป็นจำนวนครั้งของการทำกิจกรรมและจะใช้การวัดผลผลิตนี้เป็นตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (activity drivers) เพื่อใช้ในการคำนวณต้นทุนตามแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม (ABC)

แผนภาพที่ 2-2 ตัวแบบการบริหารฐานกิจกรรม (ABM Model)



ที่มา : Hansen, D. R. and M. M. Mowen. 2006. Cost Management: Accounting and Control. 5th edition. South-Western.

6. การประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมกับธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน

แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม (ABM) เป็นนวัตกรรมใหม่ในการบริหารจัดการกิจกรรมการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน ซึ่งสมาชิกในชุมชนที่เป็นเจ้าของทรัพยากรการท่องเที่ยวส่วนใหญ่ เพื่อให้สมาชิกชุมชนท้องถิ่นเกิดการตระหนักถึงการใช้แนวคิดดังกล่าวในการบริหารจัดการโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC และลดการต่อต้านการเปลี่ยนแปลง ตามแนวทางของ Argyris and Kaplan (1994) การนำแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมไปประยุกต์ใช้ในการบริหารจัดการโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC ในการประกอบธุรกิจผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว สามารถนำไปสู่ความสำเร็จได้โดยอาศัยปัจจัย การให้การศึกษาหรือความรู้ การสนับสนุนจากผู้บริหาร และการเชื่อมโยงสิ่งจูงใจกับผลการปฏิบัติงาน (อิสราภรณ์ พลนารักษ์ 2554) โดยอธิบายได้ ดังนี้

- (1) การให้การศึกษา (education) โดยเป็นการให้ความรู้เกี่ยวกับการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม (ABM) แก่สมาชิกผู้ทำหน้าที่บริหารจัดการกิจการและสมาชิกโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยวเพื่อให้เกิดการเรียนรู้และยอมรับแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมที่สามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการวิเคราะห์ต้นทุนและการบริหารต้นทุนผลิตภัณฑ์หรือต้นทุนการบริการท่องเที่ยว
- (2) การสนับสนุนจากผู้บริหาร (sponsorship) หลังจากให้ความรู้และสร้างความเข้าใจในการนำแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมไปประยุกต์ใช้แก่สมาชิกและผู้ปฏิบัติงานในโครงการการท่องเที่ยวแล้ว การสนับสนุนจากผู้บริหารหรือผู้นำโครงการถือเป็นปัจจัยที่สำคัญที่จะกระตุ้นให้ผู้ปฏิบัติงานในโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC เกิดความมั่นใจและยอมรับการนำแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมไปประยุกต์ใช้เพื่อลดต้นทุนและเพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติงาน โดยการพยายามโน้มน้าวให้ผู้บริหารหรือผู้นำในโครงการการท่องเที่ยวเข้าใจในแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมและประโยชน์ของการนำแนวคิดไปประยุกต์ใช้ เมื่อผู้บริหาร

หรือผู้นำกิจการเข้าใจและเห็นความสำคัญของแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมต่อการดำเนินกิจการ ผู้บริหารจะสามารถโน้มน้าวสมาชิกหรือผู้ปฏิบัติงานในชมรมการท่องเที่ยวของตนให้ การยอมรับการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมได้

- (3) การเชื่อมโยงสิ่งจูงใจกับผลการปฏิบัติงาน (Alignment of incentives) การเชื่อมโยง สิ่งจูงใจ (Incentive) กับผลการปฏิบัติงาน (Performance) ที่ได้จากการประยุกต์แนวคิด การบริหารฐานกิจกรรม ในขั้นตอนนี้จะช่วยลดการต่อต้านแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม ไปประยุกต์ใช้ เนื่องจากเมื่อสมาชิกในโครงการทราบว่าผลการปฏิบัติงานที่ได้จากการ ประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมจะสามารถสร้างผลตอบแทนที่มากกว่า ผลตอบแทนจากการปฏิบัติงานปกติ สมาชิกจะเต็มใจยอมรับแนวคิดไปประยุกต์ใช้ เพิ่มขึ้น และลดการต่อต้านการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมลงได้

จากข้างต้น กล่าวได้ว่า การประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรมในการจัดการธุรกิจ ท่องเที่ยวชุมชนนั้นผู้นำชุมชนหรือประธานโครงการจัดการธุรกิจท่องเที่ยวควรให้การตระหนักในปัจจุบันข้างต้น เพื่อสามารถนำไปสู่ความสำเร็จอย่างยั่งยืนของการดำเนินธุรกิจชุมชน ทั้งนี้ในทางงานวิจัยนี้เป็นงานวิจัยเพื่อ สร้างแนวทางการลดต้นทุนเบื้องต้น โดยการวิเคราะห์ข้อมูลต้นทุนและกระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ ภายใต้นแนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม โดยสามารถใช้เป็นข้อมูลพื้นฐานในการพัฒนางานวิจัยเชิงลึกใน อนาคตเพื่อพัฒนากระบวนการผลิตและการดำเนินการธุรกิจชุมชนให้เข้มแข็งและยั่งยืนต่อไป

สรุปแนวคิดและทฤษฎีในการดำเนินการวิจัย

วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่	แนวคิด/ ทฤษฎี หลัก
1. เพื่อทราบถึงต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจ การท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม(Activity-based Costing) ● แนวคิดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน
2. เพื่อทราบถึงต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการ การท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● แนวคิดต้นทุนผลิตภัณฑ์ ● แนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรม(Activity-based costing) ● แนวคิดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน
3. เพื่อวิเคราะห์หาแนวทาง วิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม(Activity-based management) ● แนวคิดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน
3. เพื่อระบุถึงโอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง (Continuous improvement) ใน การผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง	<ul style="list-style-type: none"> ● แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม(Activity-based management) ● แนวคิดการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน

บทที่ 3

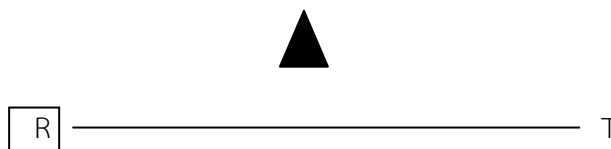
ระเบียบวิธีวิจัย

วิธีการดำเนินการวิจัย และสถานที่ทำการทดลอง/เก็บข้อมูล

แบบการวิจัย (Research Design)

การวิจัยในครั้งนี้เป็นการวิจัยเชิงบรรยาย (Descriptive research) ดังนั้นแบบการวิจัย

Non-experimental design จึงเป็นแบบการวิจัยที่เหมาะสมในการดำเนินการวิจัย



R = การสุ่มตัวอย่าง

▲ = โครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC

T = การเก็บรวบรวมข้อมูล

สถานที่ดำเนินการวิจัย

การวิจัยครั้งนี้ดำเนินการในหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC (OTOP Village Champion) ชุมชนบ้านตลาดล่าง หรือท้ายบ้าน หมู่ที่ 7 ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ซึ่งรับการคัดเลือกเป็นหมู่บ้านท่องเที่ยว 1 ตำบล 1 ผลิตภัณฑ์ (One Tambol One Product) โดยสำนักส่งเสริมวิสาหกิจชุมชน กรมการพัฒนาชุมชน ตั้งแต่ปี 2550 ชุมชนบ้านตลาดล่างเป็นชุมชนเก่าแก่ ชายทะเล ที่ชาวบ้านยังคงประกอบอาชีพการประมง

ชายฝั่ง แบบพื้นบ้านตามวิถีชีวิตของบรรพบุรุษกว่า 200 ปี ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวที่นำเสนอต่อนักท่องเที่ยวคือ วิถีชุมชนพื้นบ้านชายฝั่งตะวันออก ประเพณีแห่พญายม โดยมีที่ตั้งใกล้กรุงเทพฯ เพียงหนึ่งชั่วโมง หมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่างได้ดำเนินการให้บริการแก่นักท่องเที่ยวมานานกว่า 2 ปี (<http://www.audom.com/details2.php?category=87&id=202>) การวิจัยครั้งนี้จึงมุ่งศึกษาเกี่ยวกับ

การลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยใช้การบริหารฐานกิจกรรม (Activity-based Management, ABM) เพื่อมุ่งสู่ความเป็นเลิศขององค์การ

วิธีดำเนินการวิจัยและรวบรวมข้อมูล

ขั้นที่ 1. การได้มาซึ่งคำตอบในวัตถุประสงค์การวิจัยข้อ 1 ที่ระบุว่าเพื่อทราบถึงต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านท้ายตลาดนั้น คณะผู้วิจัยจะดำเนินการนัดหมายผู้นำและคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC เพื่อร่วมประชุมและร่วมระดมปัญญาในการรวบรวมข้อมูลเพื่อระบุกิจกรรม กำหนดและประเมินรายละเอียดกิจกรรม จากนั้นจัดกลุ่มกิจกรรมและจัดสรรทรัพยากรลงสู่แต่ละรายกิจกรรม โดยแต่ละขั้นตอนผู้ให้ข้อมูล (ผู้นำและคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านท้ายตลาด) จะถูกกระตุ้นให้มีส่วนร่วมอย่างแข็งขัน

ขั้นที่ 2. วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 2 เพื่อทราบถึงต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการท่องเที่ยว คณะผู้วิจัยร่วมกับคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านท้ายตลาดวิเคราะห์และกำหนดตัวผลักดันกิจกรรม (Activity Driver) และจัดสรรต้นทุนของกิจกรรมเข้าสู่สินค้าและบริการการท่องเที่ยว (ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยว) แต่ละชนิด

ขั้นที่ 3. วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 3 เพื่ออธิบายถึงแนวทางวิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการท่องเที่ยว ขั้นตอนนี้คณะผู้วิจัยร่วมกับคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง ระบุถึงสาเหตุที่ทำให้เกิดกิจกรรม (Root Causes) จากนั้นร่วมกันกำหนดกิจกรรมที่สร้างมูลค่า (Value Added

Activities) และกิจกรรมที่ไม่สร้างมูลค่า (Non-value Added Activities) เพื่อนำไปสู่การลดต้นทุนของกิจกรรมที่ไม่สร้างมูลค่า และกิจกรรมที่สร้างมูลค่าแต่ไม่มีประสิทธิภาพในการดำเนินงาน

ขั้นที่ 4. วัตถุประสงค์การวิจัยข้อที่ 4. เพื่อระบุถึงโอกาสในการเพิ่มหรือปรับปรุงผลการปฏิบัติงานที่ดีอย่างต่อเนื่องของการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC

ขั้นตอนนี้คณะผู้วิจัยร่วมกับคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง กำหนดตัวชี้วัดผล การปฏิบัติงาน (Performance Measure) ในแต่ละกิจกรรม และนำไปปฏิบัติเพื่อปรับปรุงการปฏิบัติงานอย่างต่อเนื่อง

การรวบรวมข้อมูล

ผู้วิจัยและผู้ช่วยนักวิจัยดำเนินการเก็บข้อมูล โดยการสัมภาษณ์ไปสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลและการอภิปรายร่วมกันระหว่างผู้วิจัยและกลุ่มผู้ให้ข้อมูลตามวันและเวลาที่ผู้วิจัยและผู้ช่วยวิจัยดำเนินการประสานงาน ล่วงหน้าก่อนวันลงพื้นที่สนาม และใช้วิธีการสังเกตการณ์ผสมผสานกับ การสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูล ทั้งนี้การให้บริการท่องเที่ยวบางประเภท ได้แก่ บริการท่องเที่ยวเรือประมง สามารถให้บริการเพียงบางฤดูกาลเท่านั้น และการผลิตภัณฑบางประเภทได้แก่ กะปิ น้ำปลาจากปลากระตัก จะมีวัตถุดิบในบางฤดูกาลเท่านั้น ดังนั้นการเก็บรวบรวมข้อมูลจึงต้องมีการประสานกับผู้ให้ข้อมูลเพื่อกำหนดเวลาในการเข้าพื้นที่เพื่อสัมภาษณ์และสังเกตการณ์ในช่วงเวลาที่มีการผลิตบริการและผลิตภัณฑดังกล่าว

การวิเคราะห์ข้อมูล

ข้อมูลที่รวบรวมได้นำมาตรวจสอบความสมบูรณ์และวิเคราะห์ความเป็นเหตุเป็นผลของข้อมูลทั้งนี้เพื่อให้เกิดความสมบูรณ์ของข้อมูลเพื่อนำมาเขียนรายงานวิจัยตามหลักการบรรยายวิเคราะห์ การวิจัย

บทที่ 4

วิเคราะห์ผลการวิจัย

การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาถึงการลดต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐานกิจกรรม การท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อำเภอศรีราชา จังหวัดชลบุรี ซึ่งมีวัตถุประสงค์เฉพาะดังนี้ 1) เพื่อทราบถึงต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง 2) เพื่อทราบถึงต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง 3) เพื่อวิเคราะห์หาแนวทาง วิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง และ 4) เพื่อระบุถึงโอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ดีอย่างต่อเนื่อง (Continuous Improvement) งานวิจัยนี้เก็บข้อมูลโดยการสัมภาษณ์สมาชิก ซึ่งหมายถึง ผู้นำและคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC และการสังเกตการณ์โดยผู้วิจัย แสดงผลการวิเคราะห์ข้อมูลแยกเป็นประเด็นได้ดังนี้

1. วิเคราะห์ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยว

1.1 ประเภทของผลิตภัณฑ์ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว

1.2 ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว และตัว

ผลักดันทรัพยากร (Resource Drivers) ไปสู่กิจกรรม

1.3 ตัวผลักดันกิจกรรม (Activity Drivers) สู่ผลิตภัณฑ์ และต้นทุนผลิตภัณฑ์ในการ

ดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว

2. กิจกรรมและสาเหตุของการเกิดกิจกรรม (Cost Driver) ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยว
3. วิเคราะห์แนวทางการลดต้นทุนที่ใช้ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยวใน

ปัจจุบัน

4. วิเคราะห์โอกาสในการเพิ่มหรือปรับปรุงผลการปฏิบัติงานที่ดีอย่างต่อเนื่อง

จากประเด็นการวิเคราะห์ผลข้างต้นอธิบายได้ดังนี้

1. การวิเคราะห์ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC

คณะผู้วิจัยจะดำเนินการนัดหมายผู้นำและคณะกรรมการบริหารโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว

OVC เพื่อร่วมประชุมและร่วมระดมปัญญาในการรวบรวมข้อมูลเพื่อระบุกิจกรรม กำหนดและประเมิน

รายละเอียดกิจกรรม จากนั้นจัดกลุ่มกิจกรรมและจัดสรรทรัพยากรลงสู่แต่ละรายกิจกรรม โดยแต่ละขั้นตอนผู้ให้

ข้อมูลจะถูกกระตุ้นให้มีส่วนร่วมอย่างแข็งขัน โดยสรุปเป็นประเด็นดังนี้

1.1 ประเภทของผลิตภัณฑ์ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้าน

ท่องเที่ยว และ แสดงผลการวิจัย ได้ดังนี้ จากการสัมภาษณ์สมาชิกในหมู่บ้าน พบว่า ชุมชนมีการดำเนินธุรกิจการ

ท่องเที่ยวของหมู่บ้านโดยแบ่ง ผลิตภัณฑ์เป็น 3 ส่วนสำคัญ ได้แก่ การให้บริการนำเที่ยว การให้บริการที่พัก และ

การผลิตอาหารทะเลแปรรูป

- 1.1.1) การให้บริการนำเที่ยว โดยแบ่งออกเป็น 2 ประเภท รวมทั้งสิ้น 3

โปรแกรมการนำเที่ยว ได้แก่

- 1.1.1.1) ประเภทที่ 1 เป็นรายการนำเที่ยวบนฝั่ง

รายการนำเที่ยวประเภทนี้มีเพียง 1 โปรแกรม โดย โปรแกรม

ดังกล่าวจะกำหนดรายการสถานที่ต่างๆที่น่าสนใจในบริเวณ ตำบลบางพระ อำเภอศรีราชา โดยเมื่อกลุ่ม โครงการ

หมู่บ้านท่องเที่ยว OVC ได้รับการติดต่อจากนักท่องเที่ยวที่มีความประสงค์จะเดินทางไปในสถานที่ต่างๆ โดยมีการระบุวันและเวลาที่นักท่องเที่ยวต้องการจะเดินทาง ผู้ประสานงานงานกลุ่มจะประสานสมาชิกชุมชนที่มีพาหนะเพื่อเจรจาเกี่ยวกับวัน เวลา และสถานที่ในการ นำนักท่องเที่ยวไปยังสถานที่ที่ น่าสนใจ เพื่อคำนวณระยะเวลา และระยะทางที่ต้องใช้ในการนำเที่ยวในแต่ละเส้นทาง เนื่องจากเส้นทางในการท่องเที่ยวขึ้นอยู่กับความต้องการของนักท่องเที่ยวเกี่ยวกับจำนวนสถานที่ที่น่าสนใจที่ต้องการไป และ จำนวนคนในการเดินทาง ทั้งนี้หากแบ่งพื้นที่ในการให้บริการโดยใช้ แนวเขตถนนสุขุมวิท จะประกอบด้วยพื้นที่สองส่วน ได้แก่ ฝั่งทิศตะวันออกของถนนสุขุมวิท และฝั่งทิศตะวันตกของถนนสุขุมวิท โดยสถานที่ท่องเที่ยวที่น่าสนใจจะตั้งอยู่ทั้งสองฝั่งถนน การเก็บค่าบริการ นำเที่ยวจะคำนวณจาก 1) ค่าพาหนะโดยคำนวณจากระยะทางในการนำเที่ยวพร้อมคนขับ และ 2) ค่าตอบแทนมัคคุเทศน์ที่เป็นเยาวชนในท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม ค่าพาหนะในการเดินทางและค่าตอบแทนมัคคุเทศน์ กลุ่มโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC ได้กำหนดราคาขั้นต่ำไว้เพื่อชดเชยต้นทุนขั้นต่ำที่เกิดขึ้นจากการนำเที่ยว โดยจะอธิบายในหัวข้อต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยวต่อไป

1.1.1.2) ประเภทที่ 2 เป็นรายการนำเที่ยวทางทะเล ประกอบด้วย 1) โปรแกรมนำเที่ยวเกี่ยวกับเรือประมง 2) โปรแกรมนำเที่ยวชายฝั่งทะเล โดยอธิบายรายละเอียดของโปรแกรมได้ดังนี้

1.1.1.2.1 โปรแกรมนำเที่ยวเกี่ยวกับเรือประมง เป็นโปรแกรมนำเที่ยวที่นักท่องเที่ยวจะร่วมเดินทางทางเรือประมงไปกับชาวประมงที่อาศัยในชุมชนบ้านตลาดล่าง กล่าวได้ว่าเป็นโปรแกรมการท่องเที่ยววิถีชีวิตชุมชน ดังนั้น นักท่องเที่ยวจึงไม่สามารถกำหนดวัน เวลา ที่ต้องการท่องเที่ยว ทั้งเวลาออกเดินทางและเวลากลับเข้าสู่ฝั่ง ได้ โดยเมื่อ นักท่องเที่ยวติดต่อเพื่อต้องการเที่ยวเกี่ยวกับเรือประมงกับกลุ่มโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC ผู้ประสานงานกลุ่มฯ จะติดต่อกับเรือประมงในชุมชนที่กำลังจะออกทะเลเพื่อจับปลาหรือไต่อหมึก เพื่อกำหนดวัน เวลา และ จำนวนคนที่จะสามารถออกไปกับเรือประมงแต่ละลำได้ โดยในการ

นำเที่ยวกับเรือประมงนั้นชาวประมงจะเตรียมอาหารและน้ำดื่มให้นักท่องเที่ยวในการออกทะเล เนื่องจาก การออกทะเลของชาวประมงในแต่ละครั้งจะต้องใช้เวลานาน โดยปกติชาวประมงจะออกเรือจับปลาในตอนค่ำ จากชายทะเลบางพระ ตำบลบ้านตลาดล่าง และกลับเข้าฝั่งในเวลาตอนเช้ามืด ทั้งนี้ขึ้น อยู่กับภูมิอากาศและเส้นทาง การออกเรือในแต่ละครั้งด้วย โดยต้นทุนในการนำเที่ยวกับเรือประมงนั้น ต้นทุนโดยส่วนใหญ่จะเป็นต้นทุนผันแปร โดยจะกล่าวอีกครั้งในหัวข้อต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยวต่อไป

1.1.1.2.2 โปรแกรมนำเที่ยว ชายฝั่งทะเล เป็นโปรแกรมนำเที่ยวที่

นักท่องเที่ยวจะเดินทางโดยเรือประมงเล็กเกาะชายฝั่งทะเล โดยมี 2 เส้นทางได้แก่ 1) เส้นทางไป-กลับจากชายฝั่งทะเลบางพระ ตำบลบ้านตลาดล่าง ไปยังชายฝั่งทะเลบางแสน 2) เส้นทางไป-กลับจากชายฝั่งทะเลบางพระ ตำบลบ้านตลาดล่าง ไปยังชายฝั่งทะเลท่าเรือแหลมฉบัง เมื่อนักท่องเที่ยวติดต่อกับกลุ่มโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC เพื่อต้องการเที่ยวกับเรือนำเที่ยวชายฝั่ง ผู้ประสานงานกลุ่มฯ จะติดต่อกับเรือประมงเล็กที่สามารถนำเที่ยวได้ในวัน และเวลาที่นักท่องเที่ยวระบุไว้ ทั้งนี้ผู้ขับเรือจะเป็นชาวประมงและทำหน้าที่ เป็นมัคคุเทศน์ในการนำเที่ยว ทั้งนี้ในการนำเที่ยวชายฝั่งทะเลโดยเรือประมงเล็กจะบริการนำเที่ยวพร้อมกับน้ำดื่มในนักท่องเที่ยวด้วย ชาวประมง ผู้เป็นคนขับเรือประมงเล็ก ดังกล่าวจะเป็นคนที่อาศัยในชุมชนจึงมีความ ชำนาญในเส้นทางและความรู้ในสถานที่ต่างๆ ตลอดเส้นทางทั้ง 2 เส้นทาง โดยทั้งสองเส้นทางจะใช้เวลาไม่เท่ากันเนื่องจากเส้นทางการนำเที่ยวเส้นทางแรก (เส้นทางไป-กลับจากชายฝั่งทะเลไปยังชายฝั่งทะเลบางแสน)จะมีระยะทางน้อยกว่าเส้นทางที่สอง (เส้นทางไป-กลับจากชายฝั่งทะเลบางพระไปยังชายฝั่งทะเลท่าเรือแหลมฉบัง) ดังนั้น ต้นทุนในการ นำเที่ยวทั้งสองเส้นทางจึงแตกต่างกัน โดยจะกล่าวอีกครั้งใน หัวข้อต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยวต่อไป



ภาพที่ 1 ทางเข้าโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง



ภาพที่ 2 แผนที่แสดงแหล่งท่องเที่ยวที่น่าสนใจในท้องถิ่น



ภาพที่ 3 วัดวิเวการาม แหล่งท่องเที่ยวในท้องถิ่น



ภาพที่ 4 ชูต่อเรือ (ภูมิปัญญาท้องถิ่น/ แหล่งท่องเที่ยวท้องถิ่น)

1.1.2) การให้บริการที่พัก กิจกรรมการให้บริการที่พักจะเป็นบริการในรูปแบบของ โฮมสเตย์ โดยที่พักที่มีไว้ในบริการจะเป็นที่พักของคนภายในชุมชน โดยที่พักที่มีไว้ในบริการเป็นหลักจะเป็นที่พัก ของประธานโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC โดยการให้บริการในรูปแบบโฮมสเตย์จะเป็นการให้บริการที่ ให้บริการทั้งที่พักและอาหาร โดยที่พักจะเป็นส่วนหนึ่งของที่พักอาศัยของเจ้าของบ้าน โดยเจ้าของบ้านจะ จัดเตรียมอาหารเย็นและอาหารเช้าให้กับนักท่องเที่ยวที่เข้าพัก เมื่อนักท่องเที่ยวติดต่อกับกลุ่มโครงการหมู่บ้าน ท่องเที่ยว OVC เพื่อต้องการเข้าพัก ผู้ประสานงานกลุ่มๆ จะประสานงานกับเจ้าของที่พักเพื่อเตรียมความพร้อม ของที่พักและจำนวนผู้เข้าพัก ห้องพักที่มีให้บริการจะสามารพพักได้ ประมาณ 20-40 คน โดยต้นทุนในกิจกรรม ให้บริการที่พักจะประกอบด้วย ต้นทุนด้านการดูแลและปรับปรุงที่พักให้พร้อมต่อการใช้งาน ต้นทุนการจัดเตรียมที่ พักก่อนการเข้าพักของนักท่องเที่ยว และต้นทุนด้านการจัดเตรียมอาหารให้แก่นักท่องเที่ยวโดยจะกล่าวเรื่องต้นทุน อีกครั้งในหัวข้อต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยวต่อไป

1.1.3) การผลิตอาหารทะเลแปรรูป กิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูป ของ ผู้ผลิตในโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC มีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปหลัก 4 ชนิด ได้แก่ กะปิ น้ำปลา ปลา แดดเดียว ปลาเค็ม และ ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประจำวัน 2 ชนิด ได้แก่ ปลาต้มเค็ม และ อาหารชนิดอื่นๆ ที่ ทำจากเนื้อปลาเป็นหลัก นอกจากนั้น ในการรับซื้อวัตถุดิบปลาทะเลจากชาวประมงอาจมีปลาชนิดอื่นที่ไม่ สามารถ นำมาทำเป็นอาหารทะเลแปรรูปหลักได้จะนำเนื้อปลาแช่เย็นเพื่อทำอาหารสำเร็จรูปประจำวัน และนำหัวปลา ไข่ ปลาและก้างปลา เข้าสู่กระบวนการหมักน้ำปลาจากปลาหลากชนิดเพื่อลดต้นทุนการผลิตโดยรวม ทั้งนี้วัตถุดิบ ทางตรงจะได้จากการรับซื้อปลาทะเล และกุ้งเคยจากชาวประมงจากการออกทะเลในแต่ละวัน น้ำปลาที่ผลิตได้เอง ก็สามารถใช้เป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารประจำวันได้โดยไม่ต้องเสียต้นทุนเพิ่ม ดังนั้นในการผลิตผลิตภัณฑ์ ดังกล่าวของโครงการฯ จึงมีวัตถุดิบนำเข้าการผลิตโดยสม่ำเสมอ



ภาพที่ 5 สถานที่ตั้งโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC



ภาพที่ 6 โฮมสเตย์ในชุมชนบ้านตลาดล่าง



ภาพที่ 7 สถานที่พักโฮมสเตย์ในชุมชนบ้านตลาดล่าง



ภาพที่ 8 ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป (ปลาเค็ม)

ทั้งนี้การผลิตน้ำปลาจะมีเศษวัตถุดิบคงเหลือจากการผลิต โดยผู้ผลิตจะนำมาทำต่อ โดยเพิ่มต้นทุนบางส่วนเพื่อผลิตภัณฑอาหารสำเร็จรูปประจำวัน โดยจะอธิบายต้นทุนของกิจกรรมในการผลิตใน หัวข้อต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยวต่อไป

1.2 ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว และ ตัวผลักดันทรัพยากร (Resource Drivers) ไปยังกิจกรรม

1.2.1 ค่าบริหารจัดการส่วนกลางโครงการธุรกิจชุมชนของบ้านตลาดล่าง

ประกอบด้วย 1)ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ 2) ค่าใช้จ่ายประชุมบริหารโครงการ 3) ค่าน้ำและค่าไฟฟ้า สำนักงานโครงการ

1.2.1.1 ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ ในการบริหารจัดการโครงการฯ

จะมีการจัดทำเอกสารในลักษณะแผ่นพับเพื่อแจกแก่นักท่องเที่ยว โดยจัดทำไว้ที่สำนักงานโครงการฯ เพื่อแจกแก่ผู้มาเยือนในลักษณะ ต่างๆ เช่น นักวิจัย นักวิชาการที่เข้ามาศึกษาดูงาน นิสิตนักศึกษา จากมหาวิทยาลัยภาครัฐและเอกชน ผู้มาศึกษาดูงานจาก หน่วยงานต่างๆ ทั้งนี้ ข้อมูลของธุรกิจชุมชนท่องเที่ยวของบ้าน ตลาดล่างจะเผยแพร่ให้แก่ผู้สนใจทาง เว็บไซต์ที่มีเนื้อหาเกี่ยวกับการ ผลิตภัณฑชุมชน การท่องเที่ยวชุมชน หรือ ผลิตภัณฑหนึ่ง ตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ ได้แก่ <http://www.bangphrachon.go.th> โดยมีค่าใช้จ่ายในการประชาสัมพันธ์เฉลี่ย 10 บาทต่อแผ่น จัดทำปี

ละ 1,000 แผ่น รวมต้นทุนค่าประชาสัมพันธ์โครงการฯ เท่ากับ
10,000 บาท

1.2.1.2 ค่าประชุมบริหารโครงการ โครงการธุรกิจ ท่องเที่ยวชุมชนจะ
ดำเนินการประชุมหารือระหว่างสมาชิกของโครงการเพื่อหาปัญหา
และอุปสรรคและโอกาสของการดำเนินการโครงการดังกล่าว แต่
เนื่องจากสมาชิกในโครงการเป็นผู้ประกอบการอาชีพประมง และ
ธุรกิจชายฝั่งทะเลเป็ นส่วนใหญ่จึงไม่สามารถมีการประชุมได้
บ่อยครั้ง ทั้งนี้ได้มีการประชุมหารือระหว่างสมาชิกเฉลี่ยทุก 3
เดือน โดยในการประชุมก็จะมีค่าใช้จ่ายในการจัดประชุม ได้แก่
ค่าใช้จ่ายอาหารว่างและน้ำดื่ม 40 บาทต่อชุด จำนวนสมาชิกใน
โครงการฯที่เข้าประชุมเฉลี่ยจำนวน 10 คน รวมเป็นค่าใช้จ่าย
ตลอดปีเท่ากับ 1,200 บาท (40 บาท x 10 คน x 3 ครั้ง/ปี)

1.2.1.3 ค่าน้ำและค่าไฟฟ้าสำนักงาน สำนักงานมีการดำเนินการผลิตภัณฑ์
ทั้งภายในบริเวณโครงการฯ และนอกพื้นที่ตั้งสำนักงานโ ครงการฯ
ดังนั้น ผลิตภัณฑ์ที่มีการดำเนินกิจกรรมในกระบวนการผลิต
ผลิตภัณฑ์ บริเวณที่ตั้งสำนักงานโครงการฯ จึงได้ใช้สาธารณูปโภค
จากสำนักงานโครงการฯ โดยไม่สามารถระบายจ่ายโดยตรงให้กับ
แต่ละผลิตภัณฑ์ที่ใช้ทรัพยากรส่วนนี้ จึงจำเป็นต้องอาศัยเกณฑ์การ
ปันส่วนที่เหมาะสมในการจัดสรรค่าน้ำค่าไฟฟ้าสำนักงานโครงการฯ
ให้แก่แต่ละผลิตภัณฑ์ มีค่าน้ำและค่า ไฟฟ้าเฉพาะส่วนสำนักงาน

เฉลี่ย 300 บาทต่อเดือน และ 3,000 บาทต่อเดือน ตามลำดับ หรือ 3,600 บาทต่อปี และ 36,000 บาทต่อปี ตามลำดับ โดยค่าใช้จ่ายส่วนนี้จะจัดสรรให้แก่กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบในการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ค่าใช้จ่ายจำนวน 3,060 บาทต่อปี และ ค่าไฟฟ้า จำนวน 30,600 บาทต่อปี (จากการสัมภาษณ์พบว่า ร้อยละ 85 ของค่าน้ำและค่าไฟฟ้าเกิดขึ้นเพื่อดำเนินกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน) อีก ร้อยละ 15 ของค่าน้ำและค่าไฟฟ้าหรือ 540 บาทต่อปี และ 5,400 บาทต่อปีเกิดขึ้นเพื่อ อการดำเนินการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนโดยผลิตภัณฑ์ทุกประเภท จึงควรจัดสรรค่าใช้จ่ายส่วนนี้ตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์ แต่ละชนิด โดยค่าน้ำประปาและค่าไฟฟ้านี้จะจัดสรรไปยังกิจกรรมในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป โดยจัดสรรให้กับ 2 กิจกรรม ที่มีการใช้น้ำประปาและไฟฟ้าดังนี้

ต้นทุนในการแช่และตัดชิ้นส่วน ค่าน้ำของสำนักงานที่เกิดขึ้นในส่วนของกิจกรรมแช่และตัดชิ้นส่วน โดยอธิบายได้ดังนี้ เมื่อรับซื้อวัตถุดิบมา จะนำมาทำความสะอาดโดยใช้น้ำและดำเนินการขูดเกล็ดปลา แช่ และตัดชิ้นส่วนวัตถุดิบปลา ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของปลา โดยหลังจากดำเนินการแช่และตัดชิ้นส่วนแล้วจะนำชิ้นส่วนนั้นไปดำเนินการจัดเก็บเพื่อรอการนำเข้าผลิตต่อไป และ

จะทำความสะอาดลานที่ใช้ดำเนินการแล้และตัดชิ้นส่วน เก็บล้าง
อุปกรณ์ให้เรียบร้อย โดยปริมาณการใช้น้ำคิดเป็นสัดส่วน ร้อยละ
85 ของค่าน้ำทั้งหมด เท่ากับ 3,060 บาทต่อปี (85 % * 3,600
บาทต่อปี)

ต้นทุนในการแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ ค่าใช้จ่ายต้นทุนใน
การแช่และจัดเก็บวัตถุดิบเกิดขึ้นในส่วนของกิจการ
การผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน
อธิบายได้ดังนี้ กิจการนี้ ประกอบด้วยการดำเนินการจัดเก็บ
วัตถุดิบ หลังจากทีวัตถุดิบผ่านการทำความสะอาดและการตัด
ชิ้นส่วนแล้ว โดยการจัดเก็บวัตถุดิบที่ยังไม่ผ่านกรรมวิธีในการ
ผลิตจะถูกจัดเก็บไว้ในตู้แช่เย็นขนาดใหญ่ เพื่อรอกการนำเข้า
กระบวนการผลิตต่อไป โดยมี ค่าไฟฟ้าที่เกิดจากแช่เย็นวัตถุดิบ
เฉลี่ยเดือนละ 2,550 บาท โดยแต่ละเดือนจะมีวัตถุดิบเนื้อปลาแช่
เย็นไว้ และวัตถุดิบอื่นที่จะนำมาประกอบอาหารสำเร็จรูป จำนวน
เฉลี่ยประมาณ 10 กิโลกรัม โดยผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป
ปลาเค็ม ปลาแดดเดียว น้ำปลา กะปิ จะไม่เกิดค่าใช้จ่ายจากการ
แช่เย็นวัตถุดิบ

ตารางที่ 4-1 แสดงรายการค่าใช้จ่ายการเช่าและจัดเก็บวัตถุดิบ

ลำดับ	รายการค่าใช้จ่ายการเช่าและจัดเก็บวัตถุดิบ	ต้นทุน		ต้นทุนรวมต่อปี
1	ค่าไฟฟ้า (ใช้ในการเช่าวัตถุดิบ) จำนวน 2 ตู้ ค่าไฟฟ้าจากส่วนกลางจัดสรรให้ กับค่าไฟในการเช่าวัตถุดิบตามเกณฑ์โดยตรง เนื่องจากตู้แช่เย็นจะใช้แช่เฉพาะวัตถุดิบที่ใช้ในการ ผลิตผลิตภัณฑ์ของโครงการเท่านั้น (1,275 บาทต่อเดือนต่อตู้)	2,550	บาทต่อเดือน	30,600 บาท (2,550 บาทต่อเดือน X 12 เดือน)

อย่างไรก็ตาม ในการดำเนินงานของโครงการ ค่าใช้จ่ายด้านวัสดุอุปกรณ์ในสำนักงานและการก่อสร้างอาคารสถานที่สำ นักงาน ค่าใช้จ่ายประเภทนี้จึง จะถูกจัดหาก่อนการจัดตั้งโครงการฯ โดยการสนับสนุนจากเทศบาลตำบลบางพระ เพื่อให้ชุมชนมีโครงการท่องเที่ยวชุมชนเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ประจำตำบล ในงานวิจัยชิ้นนี้ไม่ได้นำการลงทุนในสินทรัพย์ดังกล่าวในการวิเคราะห์ต้นทุนดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ชุมชน

ค่าใช้จ่ายจากส่วนกลางหรือค่าบริหารจัดการส่วนกลางโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนจัดสรร ให้กับผลิตภัณฑ์ทุกผลิตภัณฑ์ จำนวน 3 รายการ โดยจัดสรรค่าใช้จ่ายให้กับ บริการนำเที่ยวท้องถิ่น บริการนำเที่ยว ทางทะเล โดยประกอบด้วยบริการนำเที่ยว เรือประมง และบริการนำเที่ยว วายฝั่งทะเล บริการที่พักโฮมสเตย์ อาหารทะเลแปรรูป ประกอบด้วย กะปิ น้ำปลา ปลาเกลือแดดเดียว ปลาเค็ม และอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ประกอบด้วย ปลาต้มเค็ม และ อาหารสำเร็จรูปประจำวันอื่นๆ ถึงแม้ว่าพื้นที่การดำเนินกิจกรรมบางประเภทมิได้เป็นพื้นที่เกี่ยวเนื่องกับโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์การนำเที่ยว

แต่กิจกรรมดังกล่าวจำเป็นต้องอาศัยการประชาสัมพันธ์โดยใช้เอกสารแผ่นพับและการรับรองการเข้าศึกษาดูงานของหน่วยงานต่างๆ และการบริหารงานในภาพรวมของโครงการฯ โดย ผลิตภัณธ์ทุกประเภทจะได้รับการจัดสรรต้นทุนจากส่วนกลาง ดังนี้ 1) ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ และติดต่อประสานงาน 2) ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ และ 3) ค่าน้ำและค่าไฟฟ้าสำนักงาน ทั้งนี้การบริหารจัดการส่วนกลางโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนของบ้านตลาดล่างจะจัดสรรให้แก่กิจกรรมต่าง โดยใช้เกณฑ์สัดส่วน เวลาที่ใช้ในการบริหารจัดการผลิตภัณธ์ และสัดส่วนเวลาที่ใช้ ตามตารางที่ 4 -13

อย่างไรก็ตามโครงการฯ ไม่มีการจ้างเหมาแรงงานมาปฏิบัติงานในสำนักงานหรือที่ตั้งโครงการ ลักษณะการดำเนินงานต่างๆของโครงการฯ จะอาศัยความร่วมมือจากสมาชิกในชุมชนจึงไม่มีการจัดจ้างเหมาแรงงานหรือเงินเดือนผู้ปฏิบัติงาน อย่างไรก็ตามในการดำเนินการผลิตภัณธ์และบริการหลายชนิด ได้แก่ การให้บริการนำเที่ยว การให้บริการที่พักโฮมสเตย์ การผลิตอาหารทะเลแปรรูป และการนำ เศษซากวัตถุดิบจากการผลิต อาหารสำเร็จรูปประจำวันมาเป็น อาหารทะเลแปรรูป ประเภทน้ำปลาจากปลาหลากหลายชนิด การผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน สำหรับการให้บริการที่พักโฮมสเตย์ การผลิตอาหารทะเลแปรรูป การผลิตน้ำ ปลาจากเศษซากวัตถุดิบปลาหลากหลายชนิด และ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน จะดำเนินการผลิตที่บริเวณพื้นที่สำนักงานโครงการ โดยการผลิตผลิตภัณธ์และบริการดังกล่าวจะต้องใช้การจ้างเหมาแรงงานจำนวน 3 คน เป็นรายวัน เพื่อดำเนินการผลิตบริการที่พัก โฮมสเตย์และการผลิตภัณธ์ดังกล่าว ทั้งนี้ค่าจ้างเหมาแรงงานจะถูกกล่าวถึงในต้นทุนการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและการผลิตอาหารประจำวัน เนื่องจากการจ้างแรงงานดังกล่าวเกิดขึ้นเพื่อการผลิตผลิตภัณธ์บางประเภทเท่านั้น ไม่ได้จ้างเพื่อการปฏิบัติงานในสำนักงานของโครงการและเพื่อการผลิตภัณธ์ทุกชนิด โดยผลิตภัณธ์แต่ละชนิดจะใช้เวลาในการผลิตผลิตภัณธ์แตกต่างกัน ผลิตภัณธ์แต่ละชนิดจึงได้รับการจัดสรรต้นทุนค่าจ้างเหมาแรงงานแตกต่างกันตามสัดส่วนของเวลาที่ใช้

1.2.2 ค่าใช้จ่ายนำเที่ยวท้องถิ่น – เป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในกิจกรรมนำเที่ยวบน

ฝั่งและจัดสรรเป็นต้นทุนโดยตรงให้กับกิจกรรมนำเที่ยวบนฝั่ง โดยอธิบายในต้นทุนกิจกรรมนำเที่ยวบนฝั่ง ดังนี้โดยมีค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในกิจกรรมดังนี้

1.2.2.1 ค่าใช้จ่ายพาหนะเดินทาง ประกอบด้วยค่าใช้จ่าย 2 รายการได้แก่ ค่าจ้างเหมารถ และค่าน้ำมันเชื้อเพลิง อธิบายได้ดังนี้

1.2.2.1.1 ค่าจ้างเหมารถ โดยโครงการจะจ่ายค่าจ้างเหมารถยนต์ นำเที่ยวในอัตราเหมาจ่าย 2 อัตรา ได้แก่ ค่าจ้างเหมารถครึ่งวัน (ไม่เกิน 4 ชั่วโมง) 500 บาทต่อคัน และค่าจ้างเหมารถทั้งวัน (ไม่เกิน 10 ชั่วโมง) เท่ากับ 1,000 บาทต่อคัน โดยค่าจ้างเหมานี้ถือเป็นค่าเสื่อมของรถที่ใช้ในการบริการนักท่องเที่ยวเพื่อชดเชยให้แก่เจ้าของรถในชุมชนบ้านตลาดล่าง รถรับจ้างจะเป็นรถยนต์รับจ้างไม่ประจำทางจำนวนไม่เกิน 15 ที่นั่ง

1.2.2.1.2 ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ในกิจกรรมเดินทางเกิดค่าใช้จ่ายน้ำมันเชื้อเพลิง ผันแปรตามระยะทางนำเที่ยว ในอัตราตามราคาน้ำมันดีเซลต่อลิตรต่อ 10 กิโลเมตร(23 บาทต่อลิตร)

โดยหากเป็นการนำเที่ยวในบริเวณฝั่งพื้นที่ด้านถนนสุขุมวิทที่ติดกับชายฝั่งทะเลจะคิดค่าบริการกับนักท่องเที่ยวในอัตราเหมาจ่าย 300 บาทต่อคน (ราคา

ขาย) ระยะทางเฉลี่ยในการนำเที่ยว ไป-กลับ ประมาณ 30 กิโลเมตร หากพาหนะที่ใช้มีอัตราการใช้น้ำมัน 9 กิโลเมตรต่อลิตร ราคาเฉลี่ยลิตรละ 23 บาทต่อลิตร หรือ 2.55 บาทต่อกิโลเมตร (23บาทต่อลิตร /9 กิโลเมตรต่อลิตร) การนำเที่ยวประเภทนี้จะมีต้นทุนน้ำมันเชื้อเพลิงเท่ากับ 77 บาทต่อรอบ [30 กิโลเมตร x 2.55 บาทต่อกิโลเมตร]

โดยหากเป็นการนำเที่ยวไปยังสถานที่ท่องเที่ยว และน่าสนใจในบริเวณฝั่งถนนสุขุมวิทที่ไม่ติดกับชายทะเล โดยหากไม่ได้เข้าพื้นที่ท่องเที่ยวที่เสียค่าบริการจะคิดค่าบริการน้ำมันเชื้อเพลิงเหมาจ่าย 1,000 บาทต่อคน (ราคาขาย) ระยะทางเฉลี่ยในการนำเที่ยว ไป-กลับ ประมาณ 120 กิโลเมตร หากพาหนะที่ใช้มีอัตราการใช้น้ำมัน 9 กิโลเมตรต่อลิตร ราคา เฉลี่ยลิตรละ 23 บาทต่อลิตร หรือ 2.55 บาทต่อกิโลเมตร (23 บาทต่อลิตร / 9 กิโลเมตรต่อลิตร) การนำเที่ยวประเภทนี้จะมีต้นทุนน้ำมันเชื้อเพลิงเท่ากับ 306 บาทต่อรอบ [120 กิโลเมตร x 2.55 บาทต่อกิโลเมตร]

โดยหากมีระยะทางไกลเกินที่กำหนดหรือมีการ
นำเข้าสถานที่ท่องเที่ยวที่มีค่าใช้จ่ายในการเข้าชมสถานที่
จะมีการตกลงราคาเฉพาะกับนักท่องเที่ยวเป็นกรณีไป

1.2.2.2 *ค่ามัคคุเทศน์ท้องถิ่น* เมื่อโครงการฯ รับคำสั่งซื้อทัวร์จากลูกค้าแต่
ละครั้งของการนำเที่ยว โครงการจะจ้างมัคคุเทศน์ท้องถิ่นในการ
นำเที่ยวแต่ละครั้งโดยจะจ่ายค่าตอบแทนให้แก่มัคคุเทศน์ท้องถิ่น
โดยกรณีนำเที่ยวครึ่งวันจะกำหนดการจ่ายในอัตราเหมาจ่ายครั้ง
ละ 300 บาทต่อครั้ง และในกรณีนำเที่ยวทั้งวันจะกำหนดการ
จ่ายในอัตราเหมาจ่ายครั้งละ 500 บาทต่อครั้ง

1.2.2.3 *ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น* ค่าใช้จ่ายนี้เกิดขึ้นในกรณีที่โครงการฯ
รับคำสั่งซื้อทัวร์จากนักท่องเที่ยวโดยมีระยะเวลาในการนำเที่ยว
คาบเกี่ยวกับเวลาอาหารกลางวัน โครงการฯ จะจัดเตรียมอาหาร
กลางวันในลักษณะอาหารกล่องและน้ำดื่มให้แก่นักท่องเที่ยวตาม
จำนวนนักท่องเที่ยวในทริปการ นำเที่ยวนั้น ทั้งนี้ต้นทุนค่าอาหาร
กลางวันและน้ำดื่มต่อนักท่องเที่ยวเท่ากับ 50 บาทต่อคน โดย
โครงการฯ จะตกลงราคาในการจัดเตรียมอาหารกับนักท่องเที่ยว
โดยค่าอาหารและเครื่องดื่มแก่นักท่องเที่ยวจะถูกบวกเพิ่มไปใน
ราคาค่าบริการนำเที่ยว โดยบวกเพิ่มในอัตรา 50 บาทต่อคนตาม
ต้นทุนที่จ่ายจริง

จากข้างต้นสรุปต้นทุนในการนำเที่ยวท้องถิ่นได้ตามกรณีดังนี้

ตารางที่ 4-2 แสดงค่าใช้จ่ายตามเส้นทางนำเที่ยวบริการท่องเที่ยวท้องถิ่น

เส้นทางนำเที่ยว	ระยะทาง (กิโลเมตร) ไป-กลับ	ค่ามัคคุเทศน์ บาท/ครั้ง	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง (บาท)	ค่าจ้างเหมารถ (บาท/ครั้ง)
1) นำเที่ยวท้องถิ่นแบบ A ภายในชุมชนบ้านตลาดล่าง	30 กม.	300	2.55 บาทต่อกิโลเมตร = 77 (30x2.55)	300
2) นำเที่ยวท้องถิ่นแบบ B บนฝั่งด้านสุขุมวิทที่ไม่ติดกับชายทะเล				
2.1 ครึ่งวัน	60 กม.	300	= 153 (60x2.55)	500
2.2 ทั้งวัน	120 กม.	500	= 306 (120x2.55)	1,000

โดยในงานวิจัยนี้จะคำนวณการนำเที่ยวท้องถิ่น ประเภทภายใน

ชุมชนบ้านตลาดล่าง 1 ครั้งและ ประเภทนำเที่ยวบนฝั่งด้านสุขุมวิทที่ไม่ติดกับชายทะเลทั้งวัน 1 ครั้ง โดยในแต่ละครั้งมีนักท่องเที่ยวเดินทางร่วมกัน ครั้งละ 3 คน

1.2.3 ค่าใช้จ่ายนำเที่ยวทางทะเล- เป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในกิจกรรมนำเที่ยว

ทางทะเลและจัดสรรเป็นต้นทุนโดยตรงให้กับกิจกรรมนำเที่ยวทางทะเล ค่าใช้จ่ายนำเที่ยวทางทะเลแบ่งเป็น ค่าใช้จ่ายนำเที่ยวเรือประมง และค่าใช้จ่ายนำเที่ยวชายฝั่ง โดยอธิบายต้นทุนกิจกรรมนำเที่ยวทางทะเล ดังนี้



ภาพที่ 9 ชายทะเลของชุมชนบ้านตลาดล่าง



ภาพที่ 10 ทางออกทะเลของเรือประมงชุมชนบ้านตลาดล่าง

1.2.3.1 ค่าใช้จ่ายนำเที่ยวเรือประมง ประกอบด้วยค่าใช้จ่ายดังนี้

1.2.3.1.1 ค่าใช้จ่ายด้านพาหนะ เรือประมง โดยในการนำเที่ยวทางทะเลจะมีการเดินทางโดยเรือประมง สำหรับกิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวเดินทางร่วมไปกับเรือประมงตามวิถีชีวิตการทำประมงโดยปกติ ค่าเสื่อมราคาของเรือจึงถือเป็นต้นทุนในการดำรงชีพของชาวประมง ดังนั้น โครงการจึงไม่ต้องจ่ายค่าจ้างเรือประมง เพื่อชดเชยค่าเสื่อมราคาของเรือประมง ให้แก่ชาวประมง ทั้งนี้ เนื่องจากการออกเรือประมงของชาวประมงจะออกเรือในเวลาพลบค่ำและกลับยังฝั่งในตอนใกล้รุ่ง ดังนั้นระยะเวลาที่นักท่องเที่ยวอยู่บนเรือประมงจึงมีช่วงเวลานาน เรือประมงจึงมีค่าใช้จ่ายในการสร้างห้องน้ำกึ่งถาวรไว้บนเรือเพื่อรองรับนักท่องเที่ยว อีกทั้งการมีนักท่องเที่ยวเดินทางไปกับเรือประมงย่อมก่อให้เกิดความเสียหายในวัสดุอุปกรณ์บางรายการจากการมีส่วนร่วมในวิถีประมงของชาวประมง แต่อย่างไรก็ตามในการนำเที่ยวเรือประมงนี้จะไม่เกิดต้นทุนน้ำมันเชื้อเพลิง เนื่องจากเป็นการร่วมเดินทางท่องเที่ยวไปกับวิถีชีวิตของชาวประมง จึงไม่ได้ก่อให้เกิดต้นทุนน้ำมันเชื้อเพลิงจากการนำเที่ยวเรือประมง ดังนั้นในการเดินทางไปกับเรือประมงจึงมีค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการเสื่อมราคาของสิ่งอำนวยความสะดวก

สะดวก และค่าวัสดุการประมงใช้ไป ทั้งนี้การก่อสร้างสิ่ง
อำนวยความสะดวกบนเรือมีต้นทุนโดยประมาณ 5,000
บาท อายุการใช้งานประมาณ 2 ปี โดยจะมีการปรับปรุง
ซ่อมแซมเมื่อเวลาผ่านไป 1 ปี ในเวลา 1 ปี ทั้งนี้ในช่วงเวลา
1 ปี เรือประมง 1 ลำจะสามารถรับนักท่องเที่ยวได้เพียงบาง
ช่วงฤดูเท่านั้น เนื่องจากบางช่วงฤดูกาล ภูมิอากาศจะไม่
เหมาะสมและสะดวกต่อการท่องเที่ยว โดยเฉพาะจะมี
นักท่องเที่ยวเดินทางไปกับเรือประมงไม่มากนัก และ วัสดุ
การประมงบางรายการอาจมีการเสียหายโดยประมาณ 100
บาทต่อครั้งของการออกเรือประมง อย่างไรก็ตามในการ
กำหนดจำนวนนักท่องเที่ยวไปกับเรือประมงจะขึ้นอยู่กับ
ขนาดของเรือและปัจจัยแวดล้อมอื่นๆ โดยปกติการนำเที่ยว
เรือประมงจะรับนักท่องเที่ยวในแต่ละครั้งการนำเที่ยวได้ไม่
เกิน 5 คนต่อครั้งต่อลำ นอกจากนี้ในการนำเที่ยวเรือประมง
มีข้อจำกัดด้านสภาพภูมิอากาศ โดยสภาพภูมิอากาศที่
เอื้ออำนวยต่อการนำเที่ยวเรือประมงจะอยู่ในช่วงเดือน
ตุลาคมถึงเดือนมกราคม โดยชาวประมงผู้เป็นเจ้าของเรือได้
ประมาณค่าใช้จ่ายในการอำนวยความสะดวกนักท่องเที่ยว
โดยคำนวณจากจำนวนนักท่องเที่ยวประมาณ 3 ครั้ง ต่อปี
ต่อลำ จำนวนเงินในการลงทุนสร้างสิ่งอำนวยความสะดวก

5,000 บาท อายุการใช้งาน 3 ปี เฉลี่ยเท่ากับ 1,667 บาท ต่อปี ค่าซ่อมแซม 100 บาทต่อครั้ง จำนวนนักท่องเที่ยว เฉลี่ย 3 คน ต่อครั้ง หากใน 1 ปี รับนักท่องเที่ยว 1 ครั้ง เฉลี่ย 1,767 บาท ต่อครั้ง (3 คน) หรือ 589 บาท ต่อคนต่อ ครั้ง

1.2.3.1.2 ค้ำคุดุเทศน์เรือประมง คือ บริการค้ำคุดุเทศน์ท้องถิ่นนำ เทียวเรือ ประมงค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการจ้างค้ำคุดุเทศน์ท้องถิ่น โดยต้องเป็นชาวประมงที่มีความชำนาญในการทำการ ประมง ทั้งนี้ในโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนของบ้านตลาด ล่างจะกำหนดให้ค้ำคุดุเทศน์ในการนำเที่ยวเรือประมงคือ ชาวประมงที่เป็นเจ้าของเรือและทำการประมงด้วยตนเอง โดยในการนำเที่ยวจะมีค่าใช้จ่ายในการจ้างชาวประมงหรือ ลูกเรือในเรือประมงนั้นในการปฏิบัติตนเป็ นเสมือน ค้ำคุดุเทศน์ ชาวประมงจะต้องใช้เวลาเพื่ออธิบายการทำ ประมงตามวิถีของชาวประมงในชุมชนบ้านตลาดล่างให้แก่ นักท่องเที่ยว ทั้งนี้นักท่องเที่ยวจะได้เรียนรู้วิถีชีวิตในการ ออกเรือประมง การใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการทำ ประมง เช่น วิธีการไถหมึก วิธีการจับปลา เป็นต้น โดยจะ จ่ายให้แก่ชาวประมงเท่ากับ 150 บาท ต่อครั้งต่อลำ คำนวนจากอัตราค่าจ้างค้ำคุดุเทศน์ที่ให้การบรรยายสถานที่

ต่างๆ 300 บาทต่อครั้ง ทั้งนี้การให้การอธิบายวิถีประมง
ของชาวประมงในการจับปลาบนเรือประมงเป็นการบรรยาย
ระหว่างการดำเนินตามวิถีชีวิตของชาวประมง จึงคิด
ค่าตอบแทนเป็นครึ่งหนึ่งของอัตราการจ้างมีคฤหบดีท้องถิ่น
บนฝั่ง

1.2.3.1.3 ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล - เรือประมง ค่าใช้จ่ายนี้เป็น

ต้นทุนอาหารกล่องและน้ำดื่มให้นักท่องเที่ยวจำนวน 1
ชุดต่อคน เนื่องจากในการออกเรือประมงในแต่ละครั้ง
จะต้องใช้ระยะเวลายาวนาน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการตกลงเจรจ
ากับนักท่องเที่ยว ค่าใช้จ่ายอาหารและน้ำดื่มมีต้นทุนเท่ากับ
50 บาทต่อคนต่อครั้ง

1.2.3.2 ค่าใช้จ่ายนำเที่ยวชายฝั่งทะเล ค่าใช้จ่ายการนำเที่ยวชายฝั่ง นี้จึง

ประกอบด้วยค่าใช้จ่ายดังนี้

1.2.3.2.1 ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง คือ ค่าพาหนะเดินทางโดยใช้เรือ

เล็กเลาะไปตามชายฝั่งทะเลบางพระ ในการนำเที่ยวชายฝั่ง
ทะเลจะใช้เรือเล็ก พาหนะท่องเที่ยวลัดเลาะไปตามชายฝั่ง
ทะเลโดยเริ่มจากชายฝั่งทะเลบางพระ บ้านตลาดล่าง ทั้งนี้
ประกอบด้วย 2 เส้นทาง ได้แก่

- 1) เส้นทางเที่ยวชายฝั่งทะเลจากชายทะเลบางพระ- แหลม
ฉบัง-เกาะสีซัง-ชายทะเลบางพระ และ

2) เส้นทางเที่ยวขายฝัगतทะเลจากขายทะเลบางพระ-หาดบางแสน-ขายทะเลบางพระ เพื่อเรียนรู้ธรรมชาติ สภาพแวดล้อม และการทำประมงขายฝัगतตลอดแนวพื้นที่ขายฝัगतทะเลบางพระ โดยการนำเที่ยวลักษณะนี้มีได้เป็นการเที่ยวตามวิถีชีวิตของชาวประมง ดังนั้นการนำเที่ยว จึงมีค่าใช้จ่าย น้ำมันเชื้อเพลิงจากการนำเที่ยว โดยเรือประมงเล็กที่ใช้ในการนำเที่ยวจะใช้น้ำมันดีเซลละมีต้นทุนผันแปรไปตามระยะทางของเส้นทางที่กำหนดข้างต้น และราคาตลาดของน้ำมันดีเซลในขณะนั้น โดยปัจจุบันต้นทุนน้ำมันเชื้อเพลิงเท่ากับ 23 บาทต่อ 1 กิโลเมตร (คำนวณจากอัตราการใช้ น้ำมันดีเซลในปริมาณ 1 กิโลเมตรต่อลิตร น้ำมันดีเซลราคา 23 บาทต่อลิตร) นอกจากนี้ พาหนะเป็นพาหนะของชาวประมงจึงไม่ได้มีจ่าย ค่าเช่า แต่อย่างไรก็ตามการนำเที่ยวประเภทนี้ก็จะก่อให้เกิดค่าเสื่อมราคาของเรือเพิ่มขึ้นจากการทำประมงโดยปกติของชาวประมง โดยชาวประมงจะคิดค่าใช้จ่ายชดเชยต่อครั้งของการออกเรือนำเที่ยวเท่ากับ 300 บาทต่อครั้ง (คำนวณจากค่าเสียโอกาสในการปล่อยเรือว่างโดยไม่ได้นำไปให้เช่า) เส้นทางในการให้บริการ เฉลี่ยไปกลับ 30 กิโลเมตร หากอัตราการใช้ น้ำมันดีเซลของเรือเท่ากับ 1.5 กิโลเมตรต่อลิตร ต้นทุน ค่าน้ำมันเท่ากับ 15.33

บาทต่อกิโลเมตร [23 บาทต่อลิตร / 1.5 กิโลเมตรต่อลิตร])
หรือ 460 บาทต่อครั้ง รวมต้นทุนด้านพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง
เท่ากับ 760 บาทต่อครั้ง [300 บาทต่อครั้ง + 460 บาทต่อ
ครั้ง]

1.2.3.2.2 ค่ามัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง คือ ค่าบริการมัคคุเทศน์ นำ
เที่ยวชายฝั่งทะเล โดยชาวประมงผู้เป็นเจ้าของเรือจะเป็น
เป็นผู้ขับเรือและปฏิบัติตนเป็นมัคคุเทศน์ด้วย โดยจะเป็นผู้
อธิบายเส้นทาง สถานที่สำคัญต่างๆ ที่ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่ง
รวมถึงกิจกรรมการทำประมงชายฝั่งตลอดแนวชายฝั่งที่เรือ
ผ่าน เช่น ท่าเรือแหลมฉบัง เกาะสีชัง การทำฟาร์ม
หอยแมลงภู่ สะพานปลา เป็นต้น โดย ค่าจ้างชาวประมงเป็น
มัคคุเทศน์ ครั้งละ 150 บาท (อัตราเดียวกับมัคคุเทศน์
เรือประมง) ในแต่ละครั้งจะสามารถรับนักท่องเที่ยวได้ครั้ง
ละไม่เกิน 3 คน

1.2.3.2.3 ค่าอาหาร ร่นำเที่ยวทางทะเล – เรือเล็กชายฝั่ง คือ
ค่าอาหาร บริการแก่นักท่องเที่ยว ในการท่องเที่ยว ชายฝั่ง
ทะเล โดยใช้เรือประมงเล็ก ในกิจกรรมนี้จะเกิดขึ้นหากใน
การรับคำสั่งซื้อทัวร์ของนักท่องเที่ยวนั้นประสงค์อาหารและ
น้ำดื่มในการเดินทางเนื่องจากในบางเส้นทางนำเที่ยวอาจใช้
เวลานาน การจัดเตรียมอาหารกล่องและน้ำไปในการ

เดินทางอาจจะช่วยอำนวยความสะดวกต่อนักท่องเที่ยว โดย
ต้นทุนในการจัดเตรียมอาหารเท่ากับ 50 บาทต่อคนต่อครั้ง

โดยในงานวิจัยนี้จะคำนวณการนำเที่ยวทางทะเลด้วยเรือประมง และเรือเล็ก

ชายฝั่งประเภทละ 1 ครั้ง โดยในแต่ละครั้งมีนักท่องเที่ยวเดินทางร่วมกัน ครั้งละ 3 คน

1.2.4 ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดการที่พัก เป็นค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในกิจกรรม

ดำเนินการจัดการที่พักและจัดสรรเป็นต้นทุนโดยตรงให้กับกิจกรรมดำเนินการจัดการที่พัก โดยอธิบายค่าใช้จ่ายใน
การดำเนินการจัดการที่พักโฮมสเตย์ดังนี้

1.2.4.1 ค่าใช้จ่าย เตรียมห้องพักรก่อนพัก แรม ค่าใช้จ่าย นี้เกี่ยว ข้อง กับ

ค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงห้องพักในบ้านพักอาศัยให้เป็นที่พักโฮมสเตย์ โดยห้องพักที่จัดเตรียมไว้ให้บริการสามารถ
รองรับนักท่องเที่ยวได้ไม่เกิน 40 คน ในคราวเดียวกัน จากการสัมภาษณ์ประธานโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน
บ้านตลาดล่างระบุว่าก่อนการเริ่มให้บริการจะมี

1) ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการปรับปรุงห้องพักรครั้งแรก ค่าใช้จ่ายนี้จ่าย

เพื่อปรับปรุงห้องพักรให้ อยู่ในสภาพสมบูรณ์พร้อมเข้าพัก ใน

ลักษณะโฮมสเตย์ได้ เช่น ค่าติดมุ้งลวด ค่าปรับปรุงใหญ่ประตู

และหน้าต่างให้อยู่ในสภาพสมบูรณ์และแข็งแรง ค่าใช้จ่าย

โดยรวมโดยประมาณ 10,000 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี

2) ค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงซ่อมแซมประจำปี ค่าใช้จ่ายนี้จะเกิดขึ้น

โดยสม่าเสมอทุกปี ปีละ 1,000 บาท โดยจ่ายเป็นค่าซ่อมแซม

เล็กน้อยเกี่ยวกับ ประตุ หน้าต่าง และ มุ้งลวด ให้อยู่ในสภาพใช้
งานได้ปกติ เป็นต้น

ในกรณีเมื่อนักท่องเที่ยวมีความประสงค์เข้าพัก ะ
ติดต่อมายังโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน โครงการฯจะติดต่อไป
ยังเจ้าของบ้านที่ให้บริการโฮมสเตย์ เมื่อเจ้าของได้รับคำสั่งจองที่
พักจากนักท่องเที่ยวแล้ว เจ้าของบ้านจะดำเนินการทำความสะอาด
สะอาดโดยจ้างเหมาสมาชิกในชุมชนในการทำความสะอาดก่อน
นักท่องเที่ยวเข้าพัก ในอัตรา 200 บาทต่อครั้ง

1.2.4.2 ค่าใช้จ่ายเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพักแรม ค่าใช้จ่ายนี้เกี่ยวข้องกับ

กับการลงทุนในการจัดหาอุปกรณ์เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่นักท่องเที่ยวในการเข้าพัก ทั้งนี้ สถานของโฮมสเตย์
ที่ตั้งอยู่ในโครงการธุรกิจชุมชนบ้านตลาดล่างจะรองรับนักท่องเที่ยวได้ 40 คน โดยมีอุปกรณ์ดังนี้

- *พัดลม* 5 เครื่อง ราคา 1,200 บาท

รวม 6,000 บาท อายุการใช้งานสินทรัพย์ประมาณ
5 ปี

- *อุปกรณ์เครื่องนอน* 15 ชุด ชุดละ 900 บาท รวม
13,500 บาท อายุการใช้งานประมาณ 3 ปี และมี
เครื่องนอนอื่นๆ เช่น หมอนหนุนเล็ก (50 บาทต่อ
ใบ) ผ้าห่ม (100บาทต่อผืน) รองรับนักท่องเที่ยวได้
อีกประมาณ 25 คน ต้นทุนชุดละ 150 บาท รวม

3,750 บาท ต้นทุนเครื่องนอนรวมเท่ากับ 17,250

บาท เฉลี่ยปีละ 5,750 บาท

จากข้างต้น รวมต้นทุนวัสดุอุปกรณ์การพักผ่อนเท่ากับ 23,750 บาท

(6,000+17,250)อายุการใช้งาน 3 ปี ต้นทุนเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักผ่อนเฉลี่ย เท่ากับ 6,950 บาทต่อปี

1.2.4.3 ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพักผ่อน ประกอบด้วยค่าใช้จ่าย

ในการทำมาสะอาดห้องพักหลังจากนักท่องเที่ยวพักผ่อน โดยโครงการจะจ้างสมาชิกในชุมชนมาทำความสะอาด ในอัตรา 200 บาทต่อครั้ง และค่าซักอบรีด ชุดเครื่องนอนชุดละ 40 บาท แล้วจัดเก็บไว้ในถุงพลาสติกปิดปากถุงให้สนิทเพื่อมิให้อากาศเข้าและนำมาใช้ในคราวต่อไป ทั้งนี้อาจมีการทำความสะอาดอื่นๆ ซึ่งเจ้าของที่พักอาศัยจะ ดำเนินงานเอง

1.2.4.4 ค่าสาธารณูปโภคที่พัก ค่าน้ำและไฟสำหรับการพักโฮมสเตย์ในแต่ละ

ครั้งจะมีค่าน้ำและไฟเฉลี่ย 300 บาทต่อครั้ง โดยการคำนวณค่าน้ำและไฟฟ้าจะคำนวณเปรียบเทียบระหว่างค่าน้ำและไฟในช่วงเวลาที่ไม่มีการเข้าพักโฮมสเตย์กับช่วงเวลาที่มีการเข้าพัก เฉลี่ยต้นทุนเท่ากับ 15 บาทต่อคน โดยคำนวณจากจำนวนนักท่องเที่ยวเข้าพักเฉลี่ย 20 คนต่อครั้ง

จากข้างต้น จากสัมภาษณ์ประธานโครงการฯ พบว่า มีนักท่องเที่ยวเข้าพัก

โฮมสเตย์ จำนวน 3 ครั้ง โดยมีนักท่องเที่ยวเฉลี่ยครั้งละ 20 คน ต้นทุนค่าน้ำและไฟเท่ากับ 450 บาทต่อปี

ตารางที่ 4-3 แสดงค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดการที่พัก

ลำดับ	รายการค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดการที่พัก	ต้นทุน		ต้นทุนรวมตลอดปี
1	ค่าจัดเตรียมห้องพักรก่อนพักแรม - ปรับปรุง 10,000 บาท อายุการใช้งาน 5 ปี - ซ่อมแซมรายปี	10,000 บาท	5 ปี	4,333.33 บาท
		1,000 บาท	ต่อปี	
2	ค่าเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักแรม - พัดลม - ชุดเครื่องนอน หมอนและผ้าห่ม	6,000 บาท	5 ปี	1,200 บาท
		17,250 บาท	3 ปี	6,950 บาท
3	ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพักแรม (3 ครั้ง) ครั้งละ 20 คน	200 บาท	ต่อครั้ง	600 บาท
		40 บาท	ต่อชุด	800 บาท
4	ค่าน้ำและไฟ (3 ครั้ง)	300 บาท	ต่อครั้ง	900 บาท
	รวมต้นทุน			14,783 บาท

1.2.5 ต้นทุนการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและ อาหารสำเร็จรูปประจำ วัน- เป็น

ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในกิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปและ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน โดยต้นทุนการผลิตทั้งสองส่วนมีต้นทุนบางส่วนเกี่ยวเนื่องกัน โดยในกระบวนการผลิตจะมีใช้สถานที่เดียวกันในการผลิต ดังนั้น จึงไม่สามารถ

จัดสรรค่าใช้จ่ายบางส่วนให้กับผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวันได้โดยตรง แสดง
 ใช้จ่ายได้ดังนี้

1.2.5.1 ค่าจ้างเหมา แรงงาน ค่าจ้างแรงงานจะจ้างในลักษณะจ้างเหมา

ราย วัน คนงานจำนวน 3 คน คนละ 350 บาทต่อวัน เพื่อ
 ประกอบด้วยกิจกรรมในกระบวนการผลิตอาหารทะเลแปรรูปเป็น
 หลักและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน และ บางส่วนของเวลาทำงาน
 จะประกอบ กิจกรรมอื่นๆ ได้ด้วย นอกจากนี้มีการจ้างเหมา
 แรงงานในการทำความสะอาดห้องพัก และทำความสะอาด
 อุปกรณ์ในการนอน โดยจ้างเหมาเป็นครั้งคราวแยกต่างหากจาก
 การผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารประจำวัน จากการ
 สัมภาษณ์ประธานโครงการฯ พบว่า การทำงานของแรงงานจ้าง
 เหมาคำนวณตามสัดส่วนเว ล่าที่ใช้โดยเฉลี่ยตลอดปี ในการผลิต
 อาหารสำเร็จรูปประจำวัน และการผลิตอาหารทะเลแปรรูป :เป็น
 หลัก

ตารางที่ 4-4 แสดงค่าใช้จ่ายค่าจ้างเหมาแรงงาน

ลำดับ	รายการ ค่าใช้จ่าย	ต้นทุน		ต้นทุนรวม ตลอดปี
		350 บาท	ต่อวันต่อคน	
1	ค่าจ้างเหมาแรงงานรายวัน จำนวน 3 คน	350 บาท	ต่อวันต่อคน	378,000 บาท (3 คน x 350 บาทต่อวัน x 360 วัน)

โดยเวลาส่วนใหญ่ ในการดำเนินกิจกรรมของแรงงาน
จ้างเหมา 3 คน จะใช้ในการผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ได้แก่
การประกอบอาหารและการหีบห่ออาหาร สำหรับกิจกรรมในการ
ผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ได้แก่
กิจกรรม ทุกกิจกรรมในการผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูป โดยใน
กิจกรรมการผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน และอาหารทะเล
สำเร็จรูป อาจมีต้นทุนวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ อื่นนอกเหนือจาก
ต้นทุนค่าแรงงานจ้างเหมา โดยจะ อธิบายค่าใช้จ่ายในการดำเนิน
กิจกรรมข้างต้นไว้ในหัวข้อถัดไป

กิจกรรมการหีบห่อ แรงงานจ้างเหมาจะมีหน้าที่บรรจุ
ผลิตภัณฑ์ใส่บรรจุภัณฑ์เพื่อจำหน่าย โดยผลิตภัณฑ์ดังกล่าวได้แก่
กะปิ น้ำปลา ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม อาหารสำเร็จรูปประจำวัน
- ปลาต้มเค็ม และอาหารสำเร็จรูปประจำวันอื่นๆ

กิจกรรมประกอบอาหารสำเร็จรูป เวลา การทำงาน
ของแรงงานจ้างเหมาโดยส่วนใหญ่จะใช้ในการเตรียมวัตถุดิบและ
ประกอบอาหารสำเร็จรูป โดยจะมีการจัดทำอาหารสำเร็จรูป
ประจำวันทุกวัน เพื่อนำไปจำหน่ายในตลาดบริเวณชุมชนหรือ
พื้นที่ใกล้เคียง

กิจกรรมอื่นๆที่ได้รับมอบหมายจากประธานโครงการฯ เช่น การทำความสะอาดห้อง พัก หรือ ทำความสะอาด อุปกรณ์เครื่องใช้ ในการประกอบอาหาร เป็นต้น โดยแสดง สัดส่วนการทำงานตามกิจกรรมได้ดังนี้

ตารางที่ 4-5 แสดงกิจกรรมในการทำงานของแรงงานจ้างเหมา

กิจกรรมในการทำงานของแรงงานจ้างเหมา	สัดส่วนการทำงานตลอดปี (ร้อยละ)
1. แล่และตัดชิ้นส่วน	25
2. แช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	5
3. การใช้น้ำมันเชื้อเพลิง	-
4. การหมัก	-
5. การตาก	5
6. การผลิตกะปิ	10
7. การหีบห่อ	10
8. จัดเตรียมอุปกรณ์	-
9. ซื่อวัตถุดิบอื่นๆ	-
10. ประกอบอาหาร	40
11. ขนส่งอาหาร	5

1.2.5.2 *ต้นทุนการรับซื้อวัตถุดิบ* กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่โครงการรับซื้อ

สัตว์ทะเลจากชาวประมงในชุมชน ได้แก่ กุ้งเคย ปลากระตัก ปลา
 กุแผล ปลาทุ และ ปลาชนิดอื่นๆ ทั้งนี้ชาวประมงจะนำวัตถุดิบมา
 ขายที่โครงการฯ ดังนั้นจึงไม่เกิดต้นทุนค่าวัตถุดิบที่รับซื้อเพื่อ
 นำไปผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป
 ประจำวันแสดงต้นทุนการรับซื้อ ดังนี้

ตารางที่ 4-6 แสดงต้นทุนการซื้อวัตถุดิบหลักเพื่อผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน

ลำดับ	รายการค่าใช้จ่ายการซื้อวัตถุดิบ	ต้นทุน*		ต้นทุนรวมต่อปี
		บาท	ต่อกิโลกรัม	
1	กุ้งเคย (กะปิ) จำนวน 3,000 กิโลกรัมต่อปี ได้กะปิ 1,000 กิโลกรัม ราคาขาย 150 บาทต่อกิโลกรัม (ถุงละกิโลกรัม) กระปุกละ ½ กิโลกรัม กระปุกละ 80 บาท	20 บาท	ต่อกิโลกรัม	60,000 บาท
2	ปลากระตัก (น้ำปลา) จำนวน 3,000 กิโลกรัมต่อปี ได้น้ำปลาเฉลี่ย 300 ขวด ต่อปี (700 มิลลิลิตรต่อขวด) ราคาขาย 70 บาทต่อขวด	20 บาท	ต่อกิโลกรัม	60,000 บาท

ลำดับ	รายการค่าใช้จ่ายการซื้อวัตถุดิบ	ต้นทุน*		ต้นทุนรวมต่อปี
3	ปลากุแล (ปลาแดดเดียว) จำนวน 3,500 กิโลกรัมต่อปี ได้ปลาแดดเดียว 1,400 กิโลกรัม ราคาขาย 200 บาทต่อกิโลกรัม	15 บาท	ต่อกิโลกรัม	52,500 บาท
4	ปลาหู (ปลาต้มเค็ม) จำนวน 500 กิโลกรัมต่อปี โดยเฉลี่ย 12 ตัวต่อ กิโลกรัม รวม 6,000 ตัว ขาย 2 ตัวต่อถุง ราคา 50 บาทต่อถุง	100 บาท	ต่อกิโลกรัม	50,000 บาท
5	ปลาซีเสียดและปลาสะ(ปลาเค็ม) จำนวน 2,000 กิโลกรัมต่อปี ราคาขาย 200 บาทต่อกิโลกรัม	60 บาท	ต่อกิโลกรัม	120,000 บาท
6	ปลาอื่นๆ(อาหารสำเร็จรูปประจำวัน) จำนวน 1,000 กิโลกรัมต่อปี	60 บาท	ต่อกิโลกรัม	60,000 บาท
7	เศษซาก-ก้างปลา ใส้ปลา และหัวปลาทุกชนิด (น้ำปลาจากเศษปลาหลากชนิด) ประมาณ 1,000 กิโลกรัม ต่อปี ได้น้ำปลาจากปลาหลากชนิด 100 ขวด (700 มิลลิลิตรต่อขวด) ราคาขาย 40 บาทต่อขวด (50%) / 50 ขวด 20 บาทต่อขวด (30%) / 30 ขวด 15 บาทต่อขวด (20 %) 20 ขวด	-0-	-	ไม่มี
	รวมต้นทุน			402,500 บาท

หมายเหตุ * จากตาราง 4-6 ราคาต้นทุนเป็นราคาที่รับซื้อจากชาวประมงในชุมชน โดยราคาในท้องตลาดจะเป็นสองเท่าของราคาที่ซื้อจากชาวประมง ทั้งนี้การรับซื้อจะต้องรับซื้อในปริมาณมากและรับซื้อปลาทั้งหมด ในแต่ละวันที่ชาวประมงนำมาขาย

จากข้างต้น กิจกรรมนี้ จึงประกอบด้วย ต้นทุนเฉพาะต้นทุนส่วนที่ได้รับการจัดสรรจากต้นทุนส่วนกลางเท่านั้น ประกอบด้วย ค่าน้ำค่า ค่าไฟฟ้า ค่าจ้างเหมาแรงงาน และค่าวัสดุอุปกรณ์ในการตัดชิ้นส่วน จึงต้องจัดสรรค่าใช้จ่ายจากส่วนกลางให้กับกิจกรรมตัดชิ้นส่วนตามสัดส่วนของเวลาที่ใช้ไปในการดำเนินกิจกรรมตัดชิ้นส่วน

1.2.5.3 ต้นทุนการแล่และตัดชิ้นส่วน กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้น

หลังจากรับซื้อวัตถุดิบ ปลาทะเล จากชาวประมงแล้ว ปลาจะถูกนำไปผ่านกระบวนการทำความสะอาด แล่ชิ้นเนื้อและแยกส่วนของหัวปลา ใส้ปลา และหางปลา และนำส่วนของเนื้อปลาแช่แข็งไว้ โดยนำส่วนของหัวปลา ใส้ปลาและหางปลาจัดเตรียมไว้ในถังบรรจุ เพื่อเตรียมทำน้ำปลาจากปลาหลากชนิด โดยมีคนงานเป็นผู้ดำเนินการทำความสะอาด แล่และตัดชิ้นส่วนวัตถุดิบปลา ทั้งนี้ในการทำการ แล่จะไม่มีค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเพิ่มเติมนอกเหนือจากค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับค่าน้ำค่าไฟฟ้า ค่าจ้างเหมาแรงงาน วัสดุอุปกรณ์ที่ใช้ในการทำความสะอาด นอกจากนี้กิจกรรม แล่และตัดชิ้นส่วนในแต่ละวันไม่สามารถแบ่งแยกต้นทุนดังกล่าวให้แก่ผลิตภัณฑ์แต่ละ

ชนิดใดได้อ ย่างชัดเจน ทั้งนี้ การผลิตกะปิ จาก วัตถุดิบ- กุ้งเคย
 วัตถุดิบ-กุ้งเคยจะไม่ผ่านกระบวนการตัดแต่งชิ้นส่วนวัตถุดิบ

1.2.5.4 *ต้นทุนในการแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ* กิจกรรมนี้ประกอบด้วย การ

ดำเนินการจัดเก็บวัตถุดิบ หลังจากที่วัตถุดิบผ่านการทำความสะอาด
 สะอาดและการตัดชิ้นส่วนแล้ว โดยการจ้ ดเก็บวัตถุดิบที่ยังไม่ผ่าน
 กรรมวิธีในการผลิตจะถูกจัดเก็บไว้ในตู้แช่เย็นขนาดใหญ่ เพื่อรอ
 การนำเข้ากระบวนการผลิตต่อไป โดยมีค่าไฟฟ้าที่เกิดจากแช่เย็น
 วัตถุดิบ ทั้งนี้ต้นทุนส่วนนี้เกิดขึ้นร่วมกับค่าไฟของสำนักงาน
 โครงการฯ โดยอธิบายไว้ในหัวข้อค่าใช้จ่ายส่วนกลาง –ค่าน้ำและ
 ไฟฟ้าสำนักงาน

1.2.5.5 *ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร* กิจกรรมนี้ประกอบด้วย ค่าใช้จ่าย

แก๊สหุงต้มที่ใช้ในการดำเนินการประกอบอาหารสำเร็จรูปโดย เฉลี่ย
 มีการใช้แก๊สหุงต้มขนาด 15 กิโลกรัม จำนวน 2 ถัง ต่อเดือน
 เท่ากับ 700 บาทต่อเดือน

ตารางที่ 4-7 แสดงค่าใช้จ่ายเชื้อเพลิงประกอบอาหาร

ลำดับ	รายการ	ต้นทุน		ต้นทุนรวมต่อปี
		ค่าใช้จ่ายเชื้อเพลิงประกอบอาหาร		
1	แก๊สหุงต้ม ขนาด 15 กิโลกรัม ใช้ 2 ถังต่อเดือน 700 บาทต่อเดือน	350	ต่อถัง	8,400 บาท

1.2.5.6 **ต้นทุนในกระบวนการหมัก** กิจกรรมนี้ประกอบด้วยกระบวนการนำวัตถุดิบที่ผ่านการทำความสะอาดและ การตัดชิ้นส่วนแล้วมาเข้าสู่กระบวนการต้ม โดยผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการหมักได้แก่ ผลิตภัณฑ์กะปิ และน้ำปลา โดยต้นทุนที่เกิดขึ้นในกระบวนการหมักจะเกิดจากการลงทุนในบ่อปูนหมักหัวน้ำปลา 2 บ่อ ต้นทุนเท่ากับ 35,000 บาท และโอ่งขนาดใหญ่จำนวน 20 ใบ ใบละ 2,000 บาท เท่ากับ 40,000 บาท ถังพลาสติกขนาดใหญ่เพื่อพักหัวน้ำปลา จำนวน 2 ใบ ใบละ 5,000 บาท เท่ากับ 10,000 บาท

ตารางที่ 4-8 แสดงค่าใช้จ่ายในกระบวนการหมัก

ลำดับ	รายการ ค่าใช้จ่ายในกระบวนการหมัก	ต้นทุน		ต้นทุนรวมต่อปี
1	บ่อหมัก จำนวน 2 บ่อ @ 20,000 บาท 40,000 บาท อายุ 5 ปี	20,000 บาท	ต่อบ่อ	8,000 บาท
2	โอ่งบรรจุน้ำปลา จำนวน 5 ลูก @5,000 บาท 25,000 บาท อายุ 10 ปี	5,000 บาท	ต่อลูก	2,500 บาท
3	ถังบรรจุน้ำปลา 10 ถัง @5,000 บาท 50,000 บาท อายุ 10 ปี	5,000 บาท	ต่อถัง	5,000 บาท
	รวมต้นทุน			15,500 บาท

1.2.5.7 **ต้นทุนในกระบวนการตาก** กิจกรรมนี้ประกอบด้วยดำเนินการนำวัตถุดิบที่ผ่านการทำความสะอาด และการตัดชิ้นส่วนแล้วมาปรุงรสและนำไปตากแดด ทั้งนี้ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการตาก ได้แก่ ปลาเกลือแดดเดียว และปลาเค็ม โดยมีค่าใช้จ่ายในการจัดเตรียมตะแกรงในการตากปลาต้นทุน เท่ากับ 5,000 บาทต่อชั้น โดยมีตะแกรง จำนวน 2 ชั้น โดยใช้แรงงานจ้างเหมาในการตากปลา ดังนั้นในการคำนวณต้นทุนให้กับกิจกรรมในหัวถัดไปจึงต้องจัดสรรค่าใช้จ่ายค่าจ้างแรงงานจ้างเหมาให้กับกิจกรรมการตากตามสัดส่วนของเวลาที่ใช้ไปในกิจกรรม

ตารางที่ 4-9 แสดงค่าใช้จ่ายในกระบวนการตาก

ลำดับ	รายการ ค่าใช้จ่ายในกระบวนการตาก	ต้นทุน		ต้นทุนรวมต่อปี
1	ตะแกรงในการตาก 2 ชั้น อายุ 5 ปี	5,000 บาท	ต่อ 1 ชั้น	2,000 บาท (5,000บาทx2ชั้น)/5 ปี

1.2.5.8 **ต้นทุนในกระบวนการผลิตกะปิ** กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นเพื่อการผลิตกะปิเท่านั้น โดยจะเกิดขึ้นหลังจากเกิดกิจกรรมรับซื้อกุ้งเคยจากชาวประมง โดยจะนำกุ้งเคยมาล้างน้ำเกลืออีกครั้งก่อนนำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่ว จากนั้นจัดเตรียมตะแกรงวางรองด้วยหนังสือพิมพ์และรองด้วยกระดาษ ชาวอีกชั้นหนึ่งและนำกุ้งเคยที่

คลุกเกลือแล้วมาวางบนตะแกรงที่รองกระดาษไว้แล้ว รอจนกุ้ง
เคยสะเด็ดน้ำและนำขึ้นมาใส่กะละมังเพื่อขยำให้ละเอียดเป็นเนื้อ
เดียวกันและนำเยื่อไผ่วางปกคลุมเนื้อกุ้งเคยที่ขยำแล้วหมักทิ้งไว้
2 คืน เมื่อตรวจสอบพบว่าเนื้อกุ้งเคยเปลี่ยนสีเป็นเนื้อเดียวกัน
แล้วก็จะนำไปตากแดด 2 วัน ก็จะได้กะปิที่พร้อมจำหน่าย โดยนำ
เนื้อกะปิแบ่ง บรรจุใส่กระ ปุกพลาสติกและผนึกแผ่นป้ายชื่อผลิตภัณฑ์
ภัณฑ์และกลุ่มชุมชนเพื่อวางจำหน่ายแก่ผู้มาเยือนชุมชนต่อไป
กิจกรรมนี้ไม่มีต้นทุนโดยตรงในการคลุกและบดกุ้งเคย เนื่องจาก
วัสดุในการรองเพื่อซับน้ำจากกุ้งเคยเป็นวัสดุเหลือใช้ที่สามารถ
จัดหาได้ในชุมชน อุปกรณ์ที่ใช้เป็นอุปกรณ์ที่ลงทุน เพียงครั้งเดียว
และมีอายุมากกว่า 1 ปี โดยจะคำนวณต้นทุนอุปกรณ์ในการหมัก
ไว้ในวัสดุอุปกรณ์ในการผลิตแล้ว สำหรับกระดาษ และเกลือ
จะเป็นวัสดุที่มีมูลค่าไม่สูงนักจึง รวมไว้ในค่าใช้จ่ายในการซื้อ
วัตถุดิบอื่นๆ ดังนั้นกิจกรรมการบดและหมัก กุ้งเคยจึงไม่มีต้นทุน
ทางตรง และมีต้นทุนทางอ้อมที่ถูกจัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์กะปิ
โดยใช้เกณฑ์สัดส่วนเวลาในการผลิตในการจัดสรรต้นทุน

1.2.5.9 ต้นทุนใน กระบวนการหีบห่อ กิจกรรมนี้จะประกอบด้วยการ
ดำเนินการนำวัตถุดิบที่ผ่านกรรมวิธีผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป
ชนิดต่างๆ โดยนำมาบรรจุใส่หีบห่อแต่ละประเภท โดย โดย กะ ปิ
จะบรรจุใส่ในกระ ปุก น้ำปลาบรรจุใส่ขวด สำหรับปลาภูเขาแดด

เดียว ปลาเค็มและปลาต้มเค็มจะถูกบรรจุใส่ถุง โดยบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิดจะมีข้อความแสดงชื่อโครงการในบรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้ บรรจุภัณฑ์มีต้นทุนในการจัดซื้อเพื่อบรรจุอาหารทะเลแปรรูป ดังนี้

ตารางที่ 4-10 แสดงค่าใช้จ่ายในกระบวนการหีบห่อผลิตภัณฑ์

ลำดับ	ค่าใช้จ่ายในกระบวนการหีบห่อผลิตภัณฑ์	วัสดุในการหีบห่อ	ต้นทุนต่อหน่วย		ต้นทุนรวม
1	กะปิ	กระปุกพลาสติก (1/2 กิโลกรัมต่อกระปุก)	5 บาท	ต่อกระปุก	8,000 บาท
		ถุงพลาสติก (1 กิโลกรัมต่อใบ)	0.35	ต่อใบ	70 บาท
2	น้ำปลา	ขวดแก้ว*	2 บาท	ต่อขวด	ไม่มีค่าใช้จ่าย
		แกลลอนพลาสติก*	2 บาท	ต่อแกลลอน	ไม่มีค่าใช้จ่าย
3	ปลาเค็ม	ถุงพลาสติก	0.35 บาท	ต่อใบ	490 บาท (1,400 กิโลกรัม x 0.35)
4	ปลาแดดเดียว	ถุงพลาสติก	0.35 บาท	ต่อใบ	613 บาท (1,750 กิโลกรัม x 0.35)
5	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- ปลาต้มเค็ม	ถุงพลาสติก	0.15 บาท	ต่อใบ	720 บาท (400 ถุงต่อเดือน x 0.15 x 12 เดือน)
6	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน – อื่นๆ	ถุงพลาสติก	0.15 บาท	ต่อใบ	2,700 บาท (1,500 ถุงต่อเดือน x 0.15 x12 เดือน)

* ปัจจุบันได้รับขวดแก้วและแกลลอนพลาสติกจากร้านค้าที่ประกอบกิจการร้านอาหารนำมาให้โดยร้านค้าในชุมชนไม่มีคิดค่าใช้จ่าย

1.2.5.10 ต้นทุนในการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต เป็นกิจกรรมในการ

จัดเตรียมอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องอำนวยความสะดวกในการ

ผลิต ได้แก่ อุปกรณ์เครื่องครัวในการประกอบอาหาร ตู้แช่เย็น

เตาแก๊ส อุปกรณ์เครื่องครัวในการทำอาหาร และอื่นๆ โดยแสดง
ต้นทุนได้ดังนี้

ตารางที่ 4-11 แสดงรายการอุปกรณ์ในการประกอบอาหาร

ลำดับ	รายการ	ต้นทุน		ต้นทุนรวมต่อปี
1	ชุดเครื่องครัวในการประกอบอาหาร (อายุ 5 ปี)	35,000 บาท	ต่อชุด	7,000 บาท
2	ตู้แช่เย็น 2 ตู้ (อายุ 10 ปี)	80,000 บาท	ต่อตู้	1,600 บาท
3	เครื่องตีกุ้ง 1 เครื่อง (อายุ 10 ปี)	80,000 บาท	ต่อเครื่อง	8,000 บาท
4	เครื่องโม้ 1 เครื่อง (อายุ 10 ปี)	20,000 บาท	ต่อเครื่อง	2,000 บาท
5	เครื่องบดพริก 1 เครื่อง (อายุ 10 ปี)	30,000 บาท	ต่อเครื่อง	3,000 บาท
6	เตาแก๊ส 2 เต่า (อายุ 5 ปี)	2,000 บาท	ต่อเต่า	800 บาท
	รวมต้นทุน			22,400 บาท

1.2.5.11 ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ กิจกรรม นี้เป็นกิจกรรมที่ทำเพื่อการ

ทำอาหารสำเร็จรูปประจำวันเป็นหลักโดยมีต้นทุนจัดซื้อวัตถุดิบ

ประเภทผักสด เครื่องปรุงรส เกลือ และส่วนผสมอื่นๆ รวมถึงวัสดุ

เบ็ดเตล็ดในการผลิตอาหารทะเลแปรรูปด้วย โดยเฉลี่ย เท่ากับ

5,000 บาทต่อครั้ง แต่ครั้งจะมีค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปยัง

ตลาดในตัวเมืองชลบุรี เพื่อจัดหาวัตถุดิบเท่ากับ 200 บาท โดย

วัตถุดิบดังกล่าวจะสามารถใช้ผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวันได้

จำนวน 3 วัน ดังนั้นในรอบ 1 เดือนจะมีต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่น ๆ

เท่ากับ 52,000 บาท โดยหลังจากการจัดซื้อวัตถุดิบอื่นๆ แรงงาน
จ้างเหมาจะเป็นผู้ประกอบอาหารสำเร็จรูป โดยต้นทุนของแรงงาน
จ้างเหมาที่จัดสรรไปยังกิจกรรมผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวันจะ
กล่าวไว้ในหัวข้อ ต้นทุนในการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหาร
สำเร็จรูปประจำวัน – ค่าแรงงานจ้างเหมา

1.2.5.12 ต้นทุนค่าขนส่งไปจำหน่าย อาหารสำเร็จรูปจะมีการนำไป

จำหน่ายในตลาดบริเวณพื้นที่ใกล้เคียง เช่น ศรีราชา บางพระ เป็น
ต้น โดยมีอัตราค่าขนส่งไปยังแหล่งจำหน่าย 200 บาทต่อ
ครั้ง เฉลี่ย 4,000 บาทต่อเดือน หรือ 48,000 บาทต่อปี

อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์หัวหน้าโครงการฯ พบว่า โครงการฯ

พยายามบริหารจัดการต้นทุนของผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องชุมชนดังนี้

- 1) จะรับซื้อวัตถุดิบดังกล่าวจากชาวประมงในชุมชนนำมาขายเพื่อเป็นการ
ช่วยเหลือการดำรงชีวิตของสมาชิกในชุมชน แม้ว่าปลาบางชนิดจะไม่
สามารถใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการ ผลิตอาหารทะเลแปรรูปได้แก่
ปลาเค็ม และปลาแดดเดียว โดยจะนำปลาดังกล่าวมา แลใช้เฉพาะเนื้อ
ปลาแช่เย็นเก็บไว้เพื่อนำประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวันและทำ
จำหน่ายทุกวัน
- 2) หลังจากการแล่แยก ใส้ หัว และหางปลา จากปลาที่ไม่สามารถนำไป
แปรรูปเป็นปลาเค็มหรือปลาแดดเดียวได้ โครงการจะนำขึ้นสู่ วน
ดังกล่าวมาเข้ากระบวนการหมักทำน้ำปลาจากปลาหลากชนิด

ชิ้นส่วนหัวปลา ใส่ปลา และกางปลา ข้างต้น หากไม่นำมาผลิต
 ต่อเป็นน้ำปลาจากปลาหลากชนิดก็ จะสามารถนำไปขายได้ โดยมีราคา
 ตลาดเท่ากับ 2-3 บาทต่อกิโลกรัม

1.2.6 ตัวผลักดันทรัพยากร (Resource Drivers)

จากการวิเคราะห์ค่าใช้จ่ายในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดข้างต้น ค่าใช้จ่าย
 สามารถแบ่งออกเป็นสองกลุ่ม ได้แก่ 1) กลุ่มค่าใช้จ่ายที่จัดสรรให้แก่กิจกรรมแต่ละกิจกรรมได้โดยตรง และ 2) กลุ่ม
 ค่าใช้จ่ายที่ไม่สามารถจัดสรรให้แก่กิจกรรมได้โดยตรง ค่าใช้จ่ายนี้จะต้องอาศัยเกณฑ์ในการจัดสรรต้นทุนไปยัง
 กิจกรรม สรุปเป็นตารางแสดงตัวผลักดันทรัพยากรได้ดังนี้

ตารางที่ 4-12 แสดงต้นทุนส่วนกลาง

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวผลักดันทรัพยากร
1.	ค่าบริหารจัดการ ส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์	10.000	สัดส่วนรายได้ต่อรายได้รวม
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหาร	1.200	สัดส่วนรายได้ต่อรายได้รวม
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	39.600	สัดส่วนรายได้ต่อรายได้รวม

ตารางที่ 4-13 แสดงสัดส่วนเวลาที่ใช้ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุนทรัพยากร	สัดส่วนเวลาที่ใช้ในการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่อเวลารวมทั้งหมดในรอบปี													
				ห้องเที่ยว ท้องถิ่น		ห้องเที่ยว ทางทะเล		ที่พักโฮมสเตย์	อาหารทะเลแปรรูป				อาหารสำเร็จรูป ประจำวัน		รวม (%)		
				ห้องเที่ยวท้องถิ่นฝั่งตะวันตก	ห้องเที่ยวท้องถิ่นฝั่งไม่ติด	ห้องเที่ยวเรือประมง	ห้องเที่ยวชายฝั่งทะเล		กะปิ	น้ำปลา	ปลาเกล็ดสดเดี่ยว	ปลาเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน -ปลาต้มเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน -อื่นๆ			
1.	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	1.25	1.25	1.25	1.25	5	15	10	8	7	5	45	100		
2.	ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	1.25	1.25	1.25	1.25	5	15	10	8	7	5	45	100		
3.	ค่าบริหารจัดการ ส่วนกลาง	ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด														
		-ค่าไฟฟ้าส่วนที่เกิดที่ส่วนกลาง (15%*36,000) = 5,400		3,600	1.25	1.25	1.25	1.25	5	15	10	8	7	5	45	100	
		-ค่าไฟฟ้าส่วนที่เกิดที่กระบวนการผลิต (85%*36,000) = 30,600		30,600	-	-	-	-	-	-	-	-	12	11	8	69	100
		-ค่าน้ำปะปาเกิดที่ส่วนกลาง (15%*3,600)= 540		540	1.25	1.25	1.25	1.25	5	15	10	8	7	5	45	100	
- ค่าน้ำปะปาที่เกิดที่กระบวนการผลิต (85%*3,600)= 3,060	3,060	1.25	1.25	1.25	1.25	5	15	10	8	7	5	45	100				

ตารางที่ 4-14 แสดงต้นทุนค่าบริหารจัดการส่วนกลาง (บาท) จัดสรรให้กับผลิตภัณฑ์

กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุนทรัพยากร (Resource Driver)	ห้องเที่ยว ท้องถิ่น		ห้องเที่ยว ทางทะเล		ต้นทุนส่วนกลางที่จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด (บาทต่อปี)							
				ห้องเที่ยวท้องถิ่นฝั่งทะเล	ห้องเที่ยวท้องถิ่นฝั่งไม่ติด	ห้องเที่ยวเรือประมง	ห้องเที่ยวชายฝั่ง	ที่พักโฮมสเตย์	กะปิ	น้ำปลา	ปลาทะเลแดดเดียว	ปลาเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน -ปลาต้มเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน -อื่นๆ	
1.	ค่าบริหารจัดการ ส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	125	125	125	125	500	1,500	1,000	800	700	500	4,500
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	15	15	15	15	60	180	120	96	84	60	540
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	39,600	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	112.5	112.5	112.5	112.5	450	1,350	900	4,486	3,925	2,804	25,235
3.1		3.1 ส่วนของอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	(ค่าไฟฟ้า) 30,600	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	-	-	-	-	-	-	-	3,766	3,295	2,354	21,185
			(ค่าน้ำประปา) 3,060		38.25	38.2	38.2	38.2	153	459	306	244.8	214.2	153	1377
3.2		3.2 ส่วนของการบริหารจัดการโดยรวม	(ค่าไฟฟ้า) 5,400 (ค่าน้ำประปา) 540	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด	67.5	67.5	67.5	67.5	270	810	540	432	378	270	2,430
			6.75		6.75	6.75	6.75	27	81	54	43.2	37.8	27	243	
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์รับจัดสรรจากส่วนกลาง					252.5	252.5	252.5	252.5	1,010	3,030	2,020	5,382	4,709	3,364	30,275

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (1/7)

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุน	1.กิจกรรมนำเที่ยวบนฝั่ง		
					ด้านพาหนะรถยนต์	ด้านมัคคุเทศน์ ท้องถิ่น	ด้านอาหารเที่ยว ท้องถิ่น
1.	ค่าบริหารจัดการส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	5,400+540 = 5,940	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	(500+1000) = 1,500	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	1.500		
5.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์ท้องถิ่น	(300+500)= 800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		800	
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2 เส้นทาง)	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			300
7.		ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	(77+306)= 383	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	383		
8.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวทางทะเล	ค่าพาหนะเรือประมง	(5000/3) + 100 = 1,767	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
=9.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือประมง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	(500 + (20ลิตร@23) = 760	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
11.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล	(3@50)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
13.	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการ จัดการที่พิภ-โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม	(10000/5) + 1000+200=3,200	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
14.		ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักแรม	(6,000/5)+(17,250/3)=6,950	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
15.		ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพักแรม	(20@40)+(3@200)=1,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
16.		ค่าสาธารณูปโภคที่พัก	(3@300)=900	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
17.		ค่าอาหารเช้า-เย็น	(60@80)=4,800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
18.	ต้นทุนผลิตอาหารทะเลแปรรูป และอาหารสำเร็จรูป ประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา			
19.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง	x	x	x
20.		ต้นทุนกระบวนการแล่และตัดชิ้นส่วน	(255x 12) = 3,060	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่ใช้			
21.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	(2,550x12)=30,600	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่ใช้			
22.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา			
23.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา			
24.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา			
25.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	-0-	ไม่มีต้นทุนจัดสรร			
26.		ต้นทุนกระบวนการหีบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
27.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
28.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	10@5200= 52,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
29.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	(4,000 บาท x 12 เดือน)= 48,000 48,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (2/7)

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุนทรัพยากร	2.กิจกรรมนำเที่ยวทางทะเล				
					ด้านพาหนะ เรือประมง	มัคคุเทศน์ เรือประมง	ด้านพาหนะ เรือเล็ก	มัคคุเทศน์เรือ เล็กชายฝั่ง	ด้านอาหาร เที่ยวทางทะเล
1.	ค่าบริหารจัดการ ส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต				
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหาร	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต				
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	5,400+540 = 5,940	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต				
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยว ท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	(500+1000) = 1,500	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
5.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์ท้องถิ่น	(300+500)= 800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
7.		ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	(77+306)= 383	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
8.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยว ทางทะเล	ค่าพาหนะเรือประมง	(5000/3) + 100 = 1,767	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	1,767				
9.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือประมง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		150			
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	(500 + (20ลิตร@23)) = 760	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			760		
11.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				150	
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล	(3@50)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					150
13.	ค่าใช้จ่ายในการ ดำเนินการจัดการที่ พัก-โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม	(10000/5) + 1000+200=3,200	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
14.		ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพัก	(6,000/5)+(17,250/3)=6,950	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
15.		ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพัก	(20@40)+(3@200)=1,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
16.		ค่าสาธารณูปโภคที่พัก	(3@300)=900	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
17.		ค่าอาหารเช้า-เย็น	(60@80)=4,800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
18.	ต้นทุนผลิตอาหาร ทะเลแปรรูปและ อาหารสำเร็จรูป ประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา					
19.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง					
20.		ต้นทุนกระบวนการแล่และตัด	(255x 12) = 3,060	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่					
21.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บ	(2,550x12)=30,600	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่					
22.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา					
23.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา					
24.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา					
25.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	-0-	ไม่มีต้นทุนจัดสรร					
26.		ต้นทุนกระบวนการหีบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
27.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การ	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
28.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	10@5200= 52,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					
29.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	(4,000 บาท x 12 เดือน)= 48,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง					

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (3/7)

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุน	3.กิจกรรมจัดการที่ฟัก-โฮมสเตย์			
					1.เตรียมห้องฟัก ก่อนฟักแรม	2. เตรียมวัสดุ อุปกรณ์การฟัก	3.จ้างเหมาทำความสะอาด สะอาดหลังฟักแรม	4. สาธารณูปโภค
1.	ค่าบริหารจัดการ ส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต			
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต			
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	$5,400+540 = 5,940$	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต			
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยว ท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	$(500+1000) = 1,500$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
5.		ค่าจ้างมัคคเทศน์ท้องถิ่น	$(300+500) = 800$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2 เส้นทาง)	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
7.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวทาง ทะเล	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	$(77+306) = 383$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
8.		ค่าพาหนะเรือประมง	$(5000/3) + 100 = 1,767$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
9.		ค่าจ้างมัคคเทศน์เรือประมง	$(300/2) = 150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	$(500 + (20 \text{ ลิตร} \times 23) = 760$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
11.		ค่าจ้างมัคคเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	$(300/2) = 150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล (เรือประมง)	$(3 \times 50) = 150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
13.	ค่าใช้จ่ายในการ ดำเนินการจัดการที่ฟัก- โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องฟักก่อนฟักแรม	$(10000/5) + 1000+200=3,200$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	3,200			
14.		ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฟักแรม	$(6,000/5)+(17,250/3)=6,950$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		6,950		
15.		ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังฟักแรม	$(20 \times 40)+(3 \times 200)=1,400$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			600	
16.		ค่าสาธารณูปโภคที่ฟัก	$(3 \times 300) = 900$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				900
17.		ค่าอาหารเข้า-เย็น	$(60 \times 80) = 4,800$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
18.	ต้นทุนผลิตอาหารทะเล แปรรูปและอาหาร สำเร็จรูปประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา				
19.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง				
20.		ต้นทุนกระบวนการแลและตัดชิ้นส่วน	$(255 \times 12) = 3,060$	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่ใช้				
21.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บ	$(2,550 \times 12) = 30,600$	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่ใช้				
22.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา				
23.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา				
24.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา				
25.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	-0-	ไม่มีต้นทุนจัดสรร				
26.		ต้นทุนกระบวนการหีบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
27.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
28.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	$10 \times 5200 = 52,000$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
29.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	$(4,000 \text{ บาท} \times 12 \text{ เดือน}) = 48,000$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (3/7) - ต่อ

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุนพยากรณ์	3.กิจกรรมจัดการที่ฟัก-โฮมสเตย์	
					5. อาหารเข้า-เย็น	
1.	ค่าบริหารจัดการ ส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต	
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต	
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	5,400+540 = 5,940	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต	
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยว ท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	(500+1000) = 1,500	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
5.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์ท้องถิ่น	(300+500)= 800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2 เส้นทาง)	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
7.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวทาง ทะเล	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	(77+306)= 383	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
8.		ค่าพาหนะเรือประมง	(5000/3) + 100 = 1,767	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
9.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือประมง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	(500 + (20ลิตร@23) = 760	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
11.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล (เรือประมง)	(3@50)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
13.		ค่าใช้จ่ายในการ ดำเนินการจัดการที่ฟัก- โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม	(10000/5) + 1000+200=3,200	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
14.			ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักแรม	(6,000/5)+(17,250/3)=6,950	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
15.			ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพักแรม	(20@40)+(3@200)=1,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
16.			ค่าสาธารณูปโภคที่พัก	(3@300)=900	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
17.	ค่าอาหารเข้า-เย็น		(60@80)=4,800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	4,800	
18.	ต้นทุนผลิตอาหารทะเล แปรรูปและอาหาร สำเร็จรูปประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา		
19.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง		
20.		ต้นทุนกระบวนการแลและตัดชิ้นส่วน	(255x 12) = 3,060	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่ใช้		
21.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บ	(2,550x12)=30,600	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่ใช้		
22.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา		
23.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา		
24.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา		
25.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	-0-	ไม่มีต้นทุนจัดสรร		
26.		ต้นทุนกระบวนการหีบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
27.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
28.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	10@5200= 52,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
29.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	(4,000 บาท x 12 เดือน)= 48,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (4/7)

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุนทรัพยากร	4.กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป	
					1 แลและตัดชิ้นส่วนปลา	
1.	ค่าบริหารจัดการส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ผลิต	
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ผลิต	
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	5,400+540 = 5,940	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ผลิต	
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	(500+1000) = 1,500	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
5.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์ท้องถิ่น	(300+500)= 800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2 เส้นทาง)	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
7.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวทางทะเล	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	(77+306)= 383	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
8.		ค่าพาหนะเรือประมง	(5000/3) + 100 = 1,767	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
9.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือประมง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	(500 + (20ลิตร@23) = 760	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
11.		ค่าจ้างมัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล	(3@50)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
13.		ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดการที่ฟัก-โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม	(10000/5) + 1000+200=3,200	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
14.			ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักแรม	(6,000/5)+(17,250/3)=6,950	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
15.			ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพัก	(20@40)+(3@200)=1,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
16.			ค่าสาธารณูปโภคที่พัก	(3@300)=900	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	
17.		ค่าอาหารเช้า-เย็น	(60@80)=4,800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง		
18.	ต้นทุนผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	25% =(94,500)	
19.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง		
20.		ต้นทุนกระบวนการแลและตัดชิ้นส่วน	(255x 12) = 3,060	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่ใช้ต้นทุน	รับจัดสรรค่าน้ำประปา = 3,060	
21.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บ	(2,550x12)=30,600	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่ใช้ต้นทุน	X	
22.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	
23.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	
24.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	
25.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	ไม่มีต้นทุนวัตถุดิบอื่น / วัสดุอื่น	ไม่มีต้นทุนจัดสรร	X	
26.		ต้นทุนกระบวนการหีบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	
27.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	
28.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	10@5200= 52,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	
29.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	(4,000 บาท x 12 เดือน)= 48,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (5/7)

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุน	4.กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป		
					2.แช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	3.ต้นทุนเชื้อเพลิง	4.การหมัก
1.	ค่าบริหารจัดการส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	$5,400+540 = 5,940$	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	$(500+1000)=1,500$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
5.		ค่าจ้างมีคฤหะศน์ท้องถิ่น	$(300+500)= 800$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2 เส้นทาง)	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
7.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวทางทะเล	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	$(77+306)= 383$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
8.		ค่าพาหนะเรือประมง	$(5000/3) + 100 = 1,767$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
9.		ค่าจ้างมีคฤหะศน์เรือประมง	$(300/2)=150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	$(500 + (20\text{ลิตร}@23)) = 760$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
11.		ค่าจ้างมีคฤหะศน์เรือเล็กชายฝั่ง	$(300/2)=150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล	$(3@50)=150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
13.	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดการที่ฟัก-โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม	$(10000/5) + 1000+200=3,200$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
14.		ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักแรม	$(6,000/5)+(17,250/3)=6,950$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
15.		ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพัก	$(20@40)+(3@200)=1,400$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
16.		ค่าสาธารณูปโภคที่พัก	$(3@300)=900$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
17.		ค่าอาหารเช้า-เย็น	$(60@80)=4,800$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
18.	ต้นทุนผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	5% = (18,900)	x	x
19.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง	X	X	X
20.		ต้นทุนกระบวนการแลและตัดชิ้นส่วน	$(255 \times 12) = 3,060$	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่	X	X	X
21.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บ	$(2,550 \times 12)=30,600$	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่	30,600	X	X
22.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	x	8,400	X
23.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	x	X	15,500
24.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	X	X
25.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	-0-	ไม่มีต้นทุนจัดสรร	X	X	X
26.		ต้นทุนกระบวนการหีบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X
27.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X
28.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	$10@5200 = 52,000$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X
29.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	$(4,000 \text{ บาท} \times 12 \text{ เดือน}) = 48,000$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (6/7)

1.	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวผลัดต้นทุน	4.กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป		
					5.ตากปลา	6.ผลิตกะปิ	7. ทียบห่อ
1.	ค่าบริหารจัดการส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	$5,400+540 = 5,940$	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต		
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	$(500+1000)=1,500$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
5.		ค่าจ้างมีคฤหะศน์ท้องถิ่น	$(300+500)= 800$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2 เส้นทาง)	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
7.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวทางทะเล	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	$(77+306)= 383$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
8.		ค่าพาหนะเรือประมง	$(5000/3) + 100 = 1,767$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
9.		ค่าจ้างมีคฤหะศน์เรือประมง	$(300/2)=150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	$(500 + (20\text{ลิตร}@23)) = 760$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
11.		ค่าจ้างมีคฤหะศน์เรือเล็กชายฝั่ง	$(300/2)=150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล	$(3@50)=150$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
13.	ค่าใช้จ่ายในการดำเนินการจัดการที่ฟัก-โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม	$(10000/5) + 1000+200=3,200$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
14.		ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักแรม	$(6,000/5)+(17,250/3)=6,950$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
15.		ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพัก	$(20@40)+(3@200)=1,400$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
16.		ค่าสาธารณูปโภคที่พัก	$(3@300)=900$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
17.		ค่าอาหารเช้า-เย็น	$(60@80)=4,800$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง			
18.	ต้นทุนผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	$(5\%)=18,900$	$10\% = (37,800)$	$10\%= (37,800)$
19.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง	X	X	X
20.		ต้นทุนกระบวนการแลและตัดชิ้นส่วน	$(255 \times 12) = 3,060$	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่	X	X	X
21.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บ	$(2,550 \times 12)=30,600$	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่	X	X	X
22.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	X	X
23.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	X	X
24.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	2,000	x	X
25.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	-0-	ไม่มีต้นทุนจัดสรร	x	0	X
26.		ต้นทุนกระบวนการทียบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	12,593
27.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X
28.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	$10@5200 = 52,000$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X
29.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	$(4,000 \text{ บาท} \times 12 \text{ เดือน}) = 48,000$	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X

ตารางที่ 4-15 แสดงต้นทุนจัดสรรให้กิจกรรมแต่ละชนิด (7/7)

	กลุ่มต้นทุน	รายการต้นทุน	ต้นทุนรวม (บาทต่อปี)	ตัวหลักต้นทุนทรัพยากร	4.กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูป			
					8.จัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	9.ซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	10.ประกอบ	11.ขนส่ง
1.	ค่าบริหารจัดการ ส่วนกลาง	ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	10,000	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต			
2.		ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	1,200	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต			
3.		ค่าน้ำและไฟฟ้าสำนักงาน	5,400+540 = 5,940	สัดส่วนเวลาในการบริหารจัดการ	จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยตรงตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ผลิต			
4.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยว ท้องถิ่น	ค่าจ้างเหมารถ	(500+1000) = 1,500	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
5.		ค่าจ้างมัคเทศน์ท้องถิ่น	(300+500)= 800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
6.		ค่าอาหารนำเที่ยวท้องถิ่น (2 เส้นทาง)	300	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
7.	ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวทาง ทะเล	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	(77+306)= 383	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
8.		ค่าพาหนะเรือประมง	(5000/3) + 100 = 1,767	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
9.		ค่าจ้างมัคเทศน์เรือประมง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
10.		ค่าพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	(500 + (20ลิตร@23) = 760	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
11.		ค่าจ้างมัคเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	(300/2)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
12.		ค่าอาหารนำเที่ยวทางทะเล	(3@50)=150	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
13.	ค่าใช้จ่ายในการ ดำเนินการจัดการที่พัก- โฮมสเตย์	ค่าจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม	(10000/5) + 1000+200=3,200	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
14.		ค่าจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักแรม	(6,000/5)+(17,250/3)=6,95	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
15.		ค่าจ้างเหมาทำความสะอาดหลังพักแรม	(3@200)=600	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
16.		ค่าสาธารณูปโภคที่พัก	(3@150)=450	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
		ค่าอาหารเช้า-เย็น	(60@80)=4,800	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง				
17.	ต้นทุนผลิตอาหารทะเล แปรรูปและอาหาร สำเร็จรูปประจำวัน	ค่าจ้างเหมาแรงงาน	378,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	x	x	(40%) = 151,200	(5%) = 18,900
18.		ต้นทุนรับซื้อวัตถุดิบ	852,500	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง	X	X	X	X
19.		ต้นทุนกระบวนการแลและตัดชิ้นส่วน	(255x 12) = 3,060	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าน้ำ ให้กิจกรรมที่ใช้	X	X	X	X
20.		ต้นทุนกระบวนการแช่และจัดเก็บ	(2,550x12)=30,600	จัดสรรต้นทุนส่วนกลาง-ค่าไฟ ให้กิจกรรมที่ใช้	X	X	X	X
21.		ต้นทุนเชื้อเพลิงประกอบอาหาร	8,400	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	X	X	X
22.		ต้นทุนกระบวนการหมัก	15,500	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	X	X	X
23.		ต้นทุนกระบวนการตาก	2,000	จัดสรรให้กิจกรรมตามสัดส่วนเวลา	X	X	X	X
24.		ต้นทุนกระบวนการผลิตกะปิ	-0-	ไม่มีต้นทุนจัดสรร	X	X	X	X
25.		ต้นทุนกระบวนการหีบห่อ	12,593	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	X	X	X
26.		ต้นทุนการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	22,400	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	22,400	X	X	X
27.		ต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	10@5200= 52,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	X	52,000	X	X
28.		ต้นทุนค่าขนส่งอาหารไปจำหน่าย	(4,000 บาท x 12 เดือน)= 48,000	จัดสรรให้กิจกรรมโดยตรง	x	X	X	48,000



ภาพที่ 12 เรือประมง



ภาพที่ 13 โองหมักน้ำปลา



ภาพที่ 14 การบรรจุกะปิ

ภาพที่15 การตากปลาแดดเดียว



1.3 กิจกรรม ต้นทุนกิจกรรม และตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (Activity-based costing)

ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว

จากการสัมภาษณ์สมาชิกที่ดำเนินธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนบ้านตลาดล่าง พบว่า การดำเนินการผลิตผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนประกอบด้วยการผลิตสินค้าและการผลิตบริการโดยมีทั้งกิจกรรมที่ดำเนินร่วมกัน และกิจกรรม ที่ดำเนินการแยกตามชนิดของสินค้าและบริการ ได้แก่ กิจกรรมนำเที่ยว ท่องถิ่น กิจกรรมนำเที่ยวทางทะเล กิจกรรมจัดการที่พัก กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูปหลัก และกิจกรรมทำต่อผลิตภัณฑ์พลอยได้ อธิบายรายละเอียดดังนี้

1.3.1 กิจกรรมนำเที่ยวท้องถิ่น

กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการให้บริการนำเที่ยวบนฝั่ง โดยแสดงขั้นตอนของการดำเนินกิจกรรม หลังจากผู้ประสานงานโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนได้รับการติดต่อขอรับบริการนำเที่ยวในบริเวณพื้นที่ชุมชนบ้านตลาดล่าง (ค่าใช้จ่ายการติดต่อประสานงานนี้จะเกิดขึ้นโดยรวมอยู่กับค่าบริหารส่วนกลางโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนบ้านตลาดล่าง) ผู้ประสานงานจะติดต่อไปยังสมาชิกที่มีวิถีชีวิตและอาศัยอยู่ในชุมชนบ้านตลาดล่างเพื่อให้เป็นมัคคุเทศน์ท้องถิ่น โดยมัคคุเทศน์ท้องถิ่นดังกล่าวจะต้องสามารถนำเที่ยวและอธิบายความเป็นมาหรือประวัติศาสตร์ของท้องถิ่นให้แก่นักท่องเที่ยวได้ โดยจะเลือกมัคคุเทศน์ที่สามารถนำเที่ยวได้ในเวลาที่นักท่องเที่ยวติดต่อขอรับบริการ ในกรณีสถานที่ท่องเที่ยวบางแห่งมีระยะห่างจากที่ตั้งโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนบ้านตลาดล่างมัคคุเทศน์อาจเป็นเยาวชนในท้องถิ่นที่ได้รับการอบรมการนำเที่ยวสถานที่ในชุมชน โดยหากเป็นเยาวชนในท้องถิ่นหรือมัคคุเทศน์น้อยจะกำหนดให้มีมัคคุเทศน์ 2-3 คนต่อการนำเที่ยว 1 ครั้ง กิจกรรมนำเที่ยวบนฝั่งดังกล่าว เกิดจากการรับคำสั่งซื้อทัวร์ตามเส้นทางที่ลูกค้าที่ต้องการ โดยมีค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นในกิจกรรมได้แก่ ค่าจ้างเหมารถ ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง ค่าจ้างมัคคุเทศน์ท้องถิ่นในการนำเที่ยว

ค่าอาหาร ทั้งนี้ค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นขึ้นอยู่กับเส้นทางที่นักท่องเที่ยวเลือก กิจกรรมนำเที่ยวบนฝั่งประกอบด้วย 3 กิจกรรมย่อย ดังนี้

1.3.1.1 *กิจกรรมด้านพาหนะ* กิจกรรมนี้ประกอบด้วยการจัดหา

ยานพาหนะในการให้บริการนักท่องเที่ยว โดยการจัดจ้างเหมาะสม รถยนต์พร้อมคนขับ ค่าใช้จ่ายในกิจกรรมนี้ประกอบด้วย ค่าจ้างเหมาะสมรถ ค่าคนขับรถ และค่าน้ำมันเชื้อเพลิงให้แก่เจ้าของรถ ทั้งนี้ ค่าใช้จ่ายดังกล่าวขึ้นอยู่กับระยะทางของเส้นทางที่นักท่องเที่ยวกำหนด โดยกล่าวไว้ในหัวข้อ “ค่าใช้จ่ายท่องเที่ยวท้องถิ่น” แล้ว

1.3.1.2 *กิจกรรมด้านมัคคุเทศน์* กิจกรรมนี้ประกอบด้วยการจัดหา

มัคคุเทศน์ ท้องถิ่นในการให้บริการกับนักท่องเที่ยว เพื่อบรรยายข้อมูลเกี่ยวกับสถานที่ที่น่าสนใจที่นักท่องเที่ยวประสงค์จะไปเที่ยว ค่าใช้จ่ายด้านมัคคุเทศน์จะขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่ใช้ในการนำเที่ยวแต่ละครั้ง

1.3.1.3 *กิจกรรมด้านอาหาร* กิจกรรมนี้ประกอบด้วยการจัดเตรียม อาหาร

ให้แก่นักท่องเที่ยวในกรณีการนำเที่ยวที่ใช้เวลาคาบเกี่ยวกับเวลาอาหารกลางวัน และขึ้นอยู่กับความประสงค์ของนักท่องเที่ยว

1.3.2 กิจกรรมนำเที่ยวทางทะเล กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมเกี่ยวข้องกับการให้บริการ

นำเที่ยวทางทะเลอันประกอบด้วย นำเที่ยวเรือประมง และนำเที่ยวชายฝั่งทะเล โดยมีกิจกรรมหลัก 2 กิจกรรม

ประกอบด้วย 1.2.1.1) กิจกรรมนำเที่ยวเรือประมง และ 1.2.1.2) กิจกรรมนำเที่ยวชายฝั่ง ทั้งนี้แต่ละกิจกรรมหลัก มีกิจกรรมย่อย แสดงได้ดังนี้

1.3.2.1 กิจกรรมนำเที่ยวเรือประมง กิจกรรมนี้ประกอบด้วยกิจกรรมย่อย 3

กิจกรรมดังนี้

1.3.2.1.1 กิจกรรมพาหนะเรือประมง สำหรับกิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่นักท่องเที่ยวเดินทางร่วมไปกับเรือประมงตามวิถีชีวิตการทำประมงโดยปกติ ดังนั้น โครงการจะไม่ต้องจ่ายค่าจ้างเรือประมงให้แก่ชาวประมง

1.3.2.1.2 กิจกรรมมัคคุเทศน์เรือประมง กิจกรรมนี้ประกอบด้วยค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับการจ้างมัคคุเทศน์ท้องถิ่นโดยต้องเป็นชาวประมงที่มีความชำนาญในการทำการประมง ทั้งนี้ในโครงการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนของบ้านตลาดล่างจะกำหนดให้มัคคุเทศน์ในการนำเที่ยวเรือประมงคือ ชาวประมง ที่เป็นเจ้าของเรือและทำการประมงด้วยตนเอง

1.3.2.1.3 กิจกรรมเตรียมอาหาร ทิวทางทะเล-เรือประมง กิจกรรมนี้จะประกอบด้วยการจัดเตรียมอาหารกล่องและน้ำดื่มให้แก่นักท่องเที่ยวจำนวน 1 ชุดต่อคน เนื่องจากในการออกเรือประมงในแต่ละครั้งจะต้องใช้ระยะเวลายาวนาน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการตกลงเจรจากับนักท่องเที่ยว

1.3.2.2 กิจกรรมนำเที่ยวชายฝั่งทะเล

กิจกรรมเดินทางโดยเรือประมงเล็ก สำหรับกิจกรรมนี้จะเกิด หลัง จากการรับคำสั่งซื้อทัวร์เที่ยวชายฝั่งทะเลจากนักท่องเที่ยว กิจกรรมนี้จึงประกอบด้วย กิจกรรมดังนี้

1.3.2.2.1 กิจกรรมด้านพาหนะเรือเล็ก กิจกรรมนี้จะนำนักท่องเที่ยว

เดินทางโดยเรือเล็กลัดเลาะไปตามชายฝั่งทะเลโดยเริ่มจากชายฝั่งทะเลบางพระ บ้านตลาดล่าง ทั้งนี้ประกอบด้วย 2 เส้นทาง ได้แก่ 1) เส้นทางเที่ยวชายฝั่งทะเลจากชายทะเลบางพระ-แหลมฉบัง-เกาะสีชัง-ชายทะเลบางพระ และ 2) เส้นทางเที่ยวชายฝั่งทะเลจากชายทะเลบางพระ-หาดบางแสน-ชายทะเลบางพระ เพื่อเรียนรู้ธรรมชาติ สภาพแวดล้อม และการทำประมงชายฝั่งตลอดแนวพื้นที่ชายฝั่งทะเลบางพระ

1.3.2.2.2 กิจกรรม มัคคุเทศน์ เรือเล็ก ชายฝั่ง ในกิจกรรมนี้

ชาวประมงผู้เป็นเจ้าของเรือจะเป็นเป็นผู้ขับเรือและปฏิบัติตนเป็นมัคคุเทศน์ด้วย โดยจะเป็นผู้อธิบายเส้นทางสถานที่สำคัญต่างๆ ที่ตั้งอยู่บริเวณชายฝั่ง รวมถึงกิจกรรมการทำประมงชายฝั่งตลอดแนวชายฝั่งที่เรือผ่าน เช่น ทำเรือแหลมฉบัง เกาะสีชัง การทำฟาร์มหอยแมลงภู

สะพานปลา เป็นต้น ทั้งนี้ในแต่ละครั้งจะสามารถรับ

นักท่องเที่ยวได้ครั้งละไม่เกิน 3 คน

1.3.2.2.3 กิจกรรมเตรียมอาหาร ที่ยิวทางทะเล-เรือเล็กชายฝั่ง ใน

กิจกรรม นี้จะเกิดขึ้นหากในการรับคำสั่งซื้อทัวร์ของ

นักท่องเที่ยวนั้นประสงค์อาหารและน้ำดื่มในการเดินทาง

เนื่องจากในบางเส้นทางนำเที่ยวอาจใช้เวลาาน การ

จัดเตรียมอาหารกล่องและนำไปในการเดินทางอาจจะช่วย

อำนวยความสะดวกต่อนักท่องเที่ยว

1.3.3 กิจกรรมจัดการที่พัก-โฮมสเตย์

กิจกรรมนี้เป็น กิจกรรมเกี่ยวข้องกับการให้บริการที่พัก อันประกอบด้วย

กิจกรรมดังต่อไปนี้

1.3.3.1 กิจกรรมเตรียมห้องพักร่อนพักแรม จากการสัมภาษณ์ประธาน

โครงการธุรกิจท่องเที่ยว วชุมชนบ้านตลาดล่างระบุว่าก่อนการเริ่ม

ให้บริการจะมีการปรับปรุงห้องพักรั้งแรกเพื่อให้ห้องพักอยู่ใน

สภาพสมบูรณ์พร้อมเข้าพัก ห้องพักรั้งที่จัดเตรียมไว้ให้บริการสามารถ

รองรับนักท่องเที่ยวได้ไม่เกิน 40 คน ในคราวเดียวกัน ในกรณีเมื่อ

นักท่องเที่ยวมีความประสงค์เข้าพักจะติดต่อมายังโครงการธุรกิจ

ท่องเที่ยวชุมชน โครงการจะติดต่อไปยังเจ้าของบ้านที่ให้บริการ

โฮมสเตย์ เมื่อเจ้าของ ได้รับคำสั่งจองที่ พักจาก นักท่องเที่ยวแล้ว

เจ้าของบ้านจะดำเนินการทำความสะอาดโดยจ้างเหมาสมาชิกใน

ชุมชนในการทำความสะอาดก่อนนักท่องเที่ยวเข้าพัก กล่าวได้ว่า
กิจกรรมการจัดเตรียมห้องพัก ประกอบด้วย 1) การจัดเตรียม
ห้องพักในระยะยาวหรือการลงทุนในสินทรัพย์ และ 2) การทำ
ความสะอาดห้องพักก่อนการเข้าพักของนักท่องเที่ยว

1.3.3.2 *กิจกรรมเตรียม วัสดุและ อุปกรณ์การพักแรม* กิจกรรมนี้

ประกอบด้วย การจัดหาอุปกรณ์เพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่
นักท่องเที่ยวในการเข้าพัก ทั้งนี้ โฮมสเตย์ที่อยู่ในโครงการธุรกิจ
ชุมชนบ้านตลา ตล่างจะรองรับนักท่องเที่ยวได้ 40 คน โดยมี
อุปกรณ์ดังนี้ พัดลม 5 เครื่อง อุปกรณ์เครื่องนอน 15 ชุด

1.3.3.3 *กิจกรรมจ้างเหมาทำความสะอาดหลัง พักแรม* ประกอบด้วย

กิจกรรม การทำความสะอาดห้องพักหลังจากนักท่องเที่ยว ออก
จากที่พักแล้ว โดยโครงการจะจ้างสมาชิกในชุมชนมาทำความสะอาด
สะอาดห้องพักและเครื่องนอนและจัดเก็บชุดเครื่องนอนไว้ในถุง
ปิดปากถุงให้สนิทเพื่อป้องกันฝุ่นและอากาศเข้าไปในถุง

ตารางที่ 4-16 รายการกิจกรรมการผลิตการบริการท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์ และตัวหลักต้นทุนกิจกรรม

(Activity-based Costing)

กิจกรรมการท่องเที่ยวและโฮมสเตย์	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ท่องเที่ยวท้องถิ่น		ท่องเที่ยวทางทะเล		บริการที่พักโฮมสเตย์
		บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-A (เที่ยวชุมชนฝั่งติดทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น B (เที่ยวท้องถิ่นฝั่งที่ไม่ติดทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-A (เที่ยวชุมชนฝั่งติดทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น B (เที่ยวท้องถิ่นฝั่งที่ไม่ติดทะเล)	
1. พาหนะรถยนต์	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	/	/	x	x	x
2. มัคคุเทศน์ท้องถิ่น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	/	/	x	x	x
3. เตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	/	/	x	x	x
4. พาหนะเรือประมง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	/	x	x
5. มัคคุเทศน์เรือประมง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	/	x	x
6. พาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	/	x
7. มัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	/	x
8. เตรียมอาหารเที่ยวทางทะเล	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	/	x	x
9. เตรียมห้องพักก่อนพักแรม	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	/
10. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	/
11. จ้างเหมาทำความสะอาดและหลังพัก	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	/
12. สาธารณูปโภคที่พัก	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	/
13. อาหารเช้า-เย็น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	/

ตาราง 4-17 แสดงตัวหลักดันกิจกรรมตามรายการกิจกรรมและสัดส่วนของตัวหลักดันกิจกรรม (ร้อยละ) ผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์

กิจกรรมการผลิต	ตัวหลักดันกิจกรรม	ท่องเที่ยวท้องถิ่น		ท่องเที่ยวทางทะเล		บริการที่พักโฮมสเตย์	รวม (%)
		บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-A (เที่ยวชุมชนฝั่งติดทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น B (เที่ยวท้องถิ่นฝั่งที่ไม่ติดทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-A (เที่ยวชุมชนฝั่งติดทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น B (เที่ยวท้องถิ่นฝั่งที่ไม่ติดทะเล)		
1. พาหนะรถยนต์	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	30.64	69.36	x	x	x	100
2. มัคคุเทศน์ท้องถิ่น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	37.50	62.50	x	x	x	100
3. เตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	50	50	x	x	x	100
4. พาหนะเรือประมง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	100	x	x	100
5. มัคคุเทศน์เรือประมง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	100	x	x	100
6. พาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	100	x	100
7. มัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	100	x	100
8. เตรียมอาหารเที่ยวทางทะเล	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	100	x	x	100
9. เตรียมห้องพักก่อนพักแรม	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	100	100
10. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	100	100
11. จ้างเหมาทำความสะอาดและหลังพักแรม	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	100	100
12. สาธารณูปโภค	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	100	100
13. อาหารเข้า-เย็น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	x	x	x	x	100	100

ตารางที่ 4-19 แสดงต้นทุนผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์และตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (Activity-based Costing)

กิจกรรมท่องเที่ยวและบริการที่พัก โฮมสเตย์	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม (บาทต่อปี)	ท่องเที่ยวท้องถิ่น		ท่องเที่ยวทางทะเล		บริการที่พักโฮมสเตย์	รวม (บาท)
			บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-A (เที่ยวท้องถิ่นฝั่งติด ทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น B (เที่ยวท้องถิ่นฝั่งที่ไม่ติด ทะเล)	บริการนำเที่ยวเรือประมง	บริการนำเที่ยวชายฝั่งทะเล		
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์บริหารจัดการจากส่วนกลาง(1-3)			214.25	214.25	214.25	214.25	857	1,714
4. พาหนะรถยนต์	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	1,500+383=1,883	577	1,306	x	x	x	1,883
5. มัคคุเทศน์ท้องถิ่น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	800	300	500	x	x	x	800
6. เตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	300	150	150	x	x	x	300
7. พาหนะเรือประมง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	1,767	x	x	1,767	x	x	1,767
8. มัคคุเทศน์เรือประมง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	150	x	x	150	x	x	150
9. พาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	760	x	x	x	760	x	760
10. มัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	150	x	x	x	150	x	150
11. เตรียมอาหารเที่ยวทางทะเล	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	150	x	x	150	x	x	150
12. เตรียมห้องพักก่อนพักแรม	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	3,200	x	x	x	x	3,200	3,200
13. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	6,950	x	x	x	x	6,950	6,950
14. จ้างเหมาทำความสะอาดและหลังพักแรม	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	1,400	x	x	x	x	1,400	1,400
15. สาธารณูปโภค	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	900	x	x	x	x	900	900
16. อาหารเช้าและเย็น	สัดส่วนเวลาในการดำเนินกิจกรรม	4,800	x	x	x	x	4,800	4,800
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์ (บริหารจัดการจากค่าใช้จ่ายส่วนกลางและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์)			1,197	2,126	2,237	1,080	17,930	24,570

1.3.4 กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูป และอาหารสำเร็จรูปประจำวัน กิจกรรมนี้จะมี

การจ้างเหมารายเดือนคนงาน เพื่อ ประกอบด้วย กิจกรรมในกระบวนการผลิตอาหารทะเลแปรรูป และ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน ค่าจ้างแรงงานจะจ้างในลักษณะจ้างเหมา รายเดือนคนงานจำนวน 3 คน เพื่อประกอบด้วย กิจกรรมในกระบวนการ ผลิตอาหารทะเลแปรรูปเป็นหลัก และอาหารประจำวัน และ บางส่วนของเวลาทำงานจะ ประกอบกิจกรรมอื่นด้วย การดำเนินการเพื่อผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวันเริ่มต้นจากการรับซื้อสัตว์ทะเลจากชาวประมงในชุมชน ได้แก่ กุ้งเคย ปลาหมึก ปลาเกตุ ปลาชนิดอื่นๆ โดย การรับซื้อ วัตถุดิบจะรับซื้อจากชาวประมงที่นำมาขาย ณ โครงการในแต่ละวัน ดังนั้นในกิจกรรมนี้จะมีต้นทุนค่าวัตถุดิบจากการรับซื้อเท่านั้น ไม่มีค่าขนส่ง หรือค่านายหน้า จากการสัมภาษณ์หัวหน้าโครงการพบว่า การรับซื้อจาก ชาวประมงในชุมชนจะได้เปรียบจากความสดของวัตถุดิบ และ ต้นทุนในการจ่ายซื้อจะต่ำกว่าท้องตลาดทั่วไป ร้อยละ 50 เนื่องจากวัตถุดิบไม่ได้ผ่านการซื้อขายกับพ่อค้าคนกลาง ทำให้ต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ของชุมชนมี ต้นทุนต่ำ โดยแสดงกิจกรรมได้ดังนี้

1.3.4.1 กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้น

หลังจากรับซื้อวัตถุดิบจากชาวประมงแล้ว ประกอบด้วย การดำเนินการทำความสะอาด แล่และตัดชิ้นส่วนวัตถุดิบโดยแยกเนื้อ ปลานำไปแช่เย็นเพื่อนำไปผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน สำหรับ ส่วนที่เป็นหัว ไข่ และหาง จะนำไปผลิตน้ำปลาจากปลาหลาก ชนิด ทั้งนี้การผลิตกะปิ วัตถุดิบ-กุ้งเคยจะไม่ผ่านกระบวนการแล่ และตัดชิ้นส่วนวัตถุดิบ ต้นทุนกิจกรรมการแล่และตัดชิ้นส่วนจะ จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์น้ำปลา ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม และปลา ต้มเค็มตามสัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แล่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

1.3.4.2 *กิจกรรมการแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ* กิจกรรมนี้ประกอบด้วย การดำเนินการจัดเก็บวัตถุดิบ โดยการแช่เย็น หลังจากที่วัตถุดิบผ่านการทำความสะอาดและ ตัดแยกชิ้นส่วนแล้ว จะนำส่วนที่เป็นเนื้อปลาบรรจุใส่ภาชนะแล้วน้ำเข้า จัดเก็บในตู้แช่เย็นขนาดใหญ่ เพื่อรอการนำเข้ากระบวนการผลิตต่อไป โดยผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประจำวันจะเป็นผลิตภัณฑ์เพียงชนิดเดียวที่มีการดำเนินกิจกรรมการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร ต้นทุนกิจกรรมจะจัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์โดยสัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แช่และจัดเก็บ

1.3.4.3 *กิจกรรมการใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร* กิจกรรมนี้ประกอบด้วย การใช้แก๊สหุงต้มใน กระบวนการ นำวัตถุดิบ มาผลิตเป็น อาหารสำเร็จรูป ประจำวัน โดยนำไปผลิตต่อเป็นอาหารสำเร็จรูปประจำวันเพื่อขายให้แก่ชุมชนในตลาดเย็นของพื้นที่ตำบลบางพระ ทั้งนี้กิจกรรมดังกล่าวจะมีการดำเนินการทุกวันเพื่อนำอาหารสำเร็จรูปไปขายที่ตลาดพื้นที่ใกล้เคียงกับชุมชนทุกวัน โดยผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประจำวันจะเป็นผลิตภัณฑ์เพียงชนิดเดียวที่มีการดำเนินกิจกรรม การใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร ต้นทุนกิจกรรมการใช้เชื้อเพลิง ในการประกอบอาหารจะจัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปตามสัดส่วนเวลาที่ใช้

1.3.4.4 กิจกรรมกระบวนการหมักน้ำปลา กิจกรรมนี้ประกอบด้วยสองส่วน

ได้แก่ 1) นำวัตถุดิบที่ผ่านการทำความสะอาดและการตัดชิ้นส่วน และนำส่วนที่เป็นหัวปลา ไล่ปลา และหางปลา มาเข้าสู่กระบวนการหมักเพื่อทำเป็นน้ำปลาจากปลาหลากชนิด

2) นำวัตถุดิบปลากระดูกที่ผ่านการทำความสะอาดแล้วมาเข้าสู่กระบวนการหมักเพื่อทำเป็นน้ำปลาจากปลากระดูก

โดยผลิตภัณฑ์ น้ำปลา จะเป็นผลิตภัณฑ์เพียง ชนิดเดียวที่มีการดำเนินกิจกรรม การใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร ต้นทุนกิจกรรมการหมักจะจัดสรร ให้แก่ผลิตภัณฑ์น้ำปลา จากปลา กะตัก และน้ำปลาจากปลาหลากชนิดตามสัดส่วนสัดส่วนเวลาที่ใช้

1.3.4.5 กิจกรรมกระบวนการตากปลา กิจกรรมนี้ประกอบด้วย

ดำเนินการนำวัตถุดิบปลาเกลือ ที่ผ่านการทำความสะอาด และการแล่ตัดชิ้นส่วนแล้วนำมาแช่น้ำปรุงรสก่อนนำไปตากแดด ทั้งนี้ ผลิตภัณฑ์ที่ผ่านกระบวนการตากได้แก่ ปลาเกลือแดดเดียวและปลาเค็ม โดยกิจกรรมในการตากนั้นจะมากขึ้นขึ้นอยู่กับขนาด และลักษณะของปลา หากปลามีขนาดใหญ่มีชิ้นเนื้อหนาจะต้องตากหลายครั้งและในการตากจะต้องใช้ทักษะในการตากให้แดดสามารถทำให้ปลาแห้งและขั้นตอนในการเก็บเมื่อแดดหมดเพื่อนำออกมาตากในวันรุ่งขึ้นจึงจำเป็นต้องอาศัยทักษะการจัดเก็บที่ถูกต้อง หากเก็บไม่ระมัดระวังจะก่อให้เกิดผลิตภัณฑ์เน่าเสียได้ อีกทั้งใน

การแล่ปลา ก่อนการนำไปตากแดดนั้นจำเป็นต้องอาศัยผู้มี
ประสบการณ์สูงในการแล่ปลาเนื่องจากหากแล่ไม่ระมัดระวังจะ
ทำให้หางปลาบิดเบี้ยวยากต่อการนำไปตากแดด และทำให้ไม่น่า
รับประทาน โดยผลิตภัณฑ์ปลาแดดเดียวและปลาเค็มจะเป็น
ผลิตภัณฑ์เพียง 2 ชนิดเดียวที่มีการดำเนินกิจกรรมการ
กระบวนการตาก ต้นทุนกิจกรรมกระบวนการตากจะ จัดสรรตาม
ตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ไปของการผลิตผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

1.3.4.6 *กิจกรรมกระบวนการผลิตกะปิ* กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้น
เพื่อการผลิตกะปิเท่านั้น โดยจะเกิดขึ้นหลังจากเกิดกิจกรรมรับ
ซื้อกุ้งเคยจาก ชาวประมง โดยจะนำกุ้งเคยมาล้างน้ำเกลืออีกครั้ง
ก่อนนำเกลือมาคลุกเคล้าให้ทั่ว จากนั้นจัดเตรียมตะแกรงวางรอง
ด้วยหนังสือพิมพ์และรองด้วยกระดาษ ชาวอีกชั้นหนึ่งและนำกุ้ง
เคยที่คลุกเกลือแล้วมาวางบนตะแกรงที่รองกระดาษไว้แล้ว รอง
กุ้งเคยสะเด็ดน้ำและนำขึ้นมาใส่กะละมังเพื่อขยำให้ละเอียดเป็น
เนื้อเดียวกันและนำเยื่อไผ่วางปกคลุมเนื้อกุ้งเคยที่ขยำแล้วหมักทิ้ง
ไว้ 2 คืน เมื่อตรวจสอบพบว่าเนื้อกุ้งเคยเปลี่ยนสีเป็นเนื้อเดียวกัน
แล้วก็จะนำเนื้อกะปิไปโรยเพื่อตากแดดอีก 2 วัน ให้เนื้อกะปิแห้ง
สนิท ก็จะได้กะปิพร้อมจำหน่าย โดยนำเนื้อกะปิแบ่งบรรจุใส่
กระปุกพลาสติกและผนึกแผ่นป้ายชื่อผลิตภัณฑ์และกลุ่มชุมชน
เพื่อวางจำหน่ายแก่ผู้มาเยือนชุมชนต่อไป กิจกรรมนี้ไม่มีต้นทุน

โดยตรงในการคลุกและบดกุ้งเคย เนื่องจากวัสดุในการรองเพื่อซับ
น้ำจากกุ้งเคยเป็นวัสดุเหลือใช้ที่สามารถจัดหาได้ในชุมชน
อุปกรณ์ที่ใช้เป็นอุปกรณ์ที่ลงทุนเพียงครั้งเดียวและมีอายุมากกว่า
1 ปี โดยจะคำนวณต้นทุนอุปกรณ์ในการหมักไว้ในวัสดุอุปกรณ์ใน
การผลิตแล้ว สำหรับกระดาษขาวจะเป็นวัสดุที่มีมูลค่าไม่สูงนักจึง
รวมไว้ในค่าใช้จ่ายในการผลิตอื่นๆ ดังนั้นกิจกรรมการบดและ
หมักกุ้งเคยจึงไม่มีต้นทุนทางตรง และมีต้นทุนทางอ้อมที่ถูก
จัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์กะปิโดยใช้เกณฑ์ สัดส่วนเวลาที่ใช้ในการ
ผลิต

1.3.4.7 กิจกรรมกระบวนการที่บห่อ กิจกรรมนี้จะประกอบด้วย

ดำเนินการนำวัตถุดิบที่ผ่านกรรมวิธีผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปชนิดต่างๆ และอาหารสำเร็จรูปประจำวันมา บรรจุใส่หีบห่อแต่ละประเภท โดย โดย กะปิ จะบรรจุใส่ในกระปุก น้ำปลาบรรจุใส่ขวด และเกลือ ปลาเค็มบรรจุใส่ขวดพลาสติก สำหรับปลากุเลาแดดเดียว และปลาต้มเค็มจะถูกบรรจุใส่ถุง โดยบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิดจะมีข้อความแสดงชื่อโครงการในบรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้ บรรจุภัณฑ์ที่มีต้นทุนในการจัดซื้อเพื่อบรรจุอาหารทะเลแปรรูปดังปรากฏในหัวข้อก่อนหน้า แล้ว ต้นทุนกิจกรรม การบรรจุหีบห่อจะ จัดสรรโดยตรงตามจำนวนต้นทุนจริงของบรรจุภัณฑ์ตามชนิดผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

1.3.4.8 จัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต เป็นกิจกรรมในการจัดเตรียมอุปกรณ์ ภาชนะ และเครื่องอำนวยความสะดวกในการผลิต ได้แก่ มีด กาละมัง หม้อ โอ่ง ถังหมัก ตู้แช่เย็น เต่าแก๊ส อุปกรณ์ เครื่องครัวในการทำอาหาร ต้นทุนกิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์ การผลิตจะจัดสรรตามสัดส่วนเวลาที่เข้าไปของการผลิตผลิตภัณฑ์ แต่ละชนิด

1.3.4.9 กิจกรรมการซื้อวัตถุดิบอื่นๆ ในการประกอบอาหาร กิจกรรมนี้ เป็นกิจกรรมที่ทำเพื่อการทำอาหารสำเร็จรูปประจำวันเป็นหลัก โดยมีต้นทุนจัดซื้อวัตถุดิบประเภทผักสด เครื่องปรุงรส และ ส่วนผสมอื่นๆ โดยแต่ละครั้งจะมีค่าใช้จ่ายในการเดินทางไปยัง ตลาดในตัวเมืองชลบุรีเพื่อจัดหาวัตถุดิบในจำนวนมากเพื่อให้ได้ใน ราคาขายส่ง โดยวัตถุดิบดังกล่าวจะสามารถใช้ผลิตอาหาร สำเร็จรูปประจำวันได้จำนวน 3 วัน

กิจกรรมในการผลิตอาหารทะเลแปรรูปข้างต้น ประกอบด้วย การผลิต กะปิ น้ำปลา ปลาเกลือแดดเดียว ปลาเค็ม และปลาต้มเค็ม ทั้งนี้การดำเนินการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหาร สำเร็จรูปประจำวันข้างต้นยังมิได้ร่วมต้นทุนค่าแรงงานฝีมือของหัวหน้าโครงการฯ ซึ่งเป็นผู้ดำเนินการผลิตและ ควบคุมหลักในการผลิตภัณฑ์โฮมสเตย์ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป และผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประจำวัน โดยต้นทุนกิจกรรมแต่ละประเภทข้างต้นจะถูกจัดสรรไปยังผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดต่างๆ โดยเกณฑ์การจัดสรรต้นทุน กิจกรรมนี้ให้แก่ผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดตามสัดส่วนปริมาณการซื้อวัตถุดิบ

นอกจากนั้น มี กิจกรรม ที่เกี่ยวข้องกับ การผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน โดย กิจกรรมผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวันจะมีกิจกรรมหลักที่ดำเนินการเพื่อการผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน เท่านั้น ได้แก่ กิจกรรมการประกอบอาหาร และกิจกรรมขนส่ง โดย *กิจกรรมประกอบอาหาร* จะประกอบด้วย ต้นทุนจ้างเหมาแรงงานที่บริหารจัดการโดยเกณฑ์สัดส่วนเวลาที่ใช้ดำเนินกิจกรรมของแรงงานจ้างเหมา และไม่มีต้นทุนอื่น *กิจกรรมการขนส่ง* เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นเพื่อขนย้ายอาหารสำเร็จรูปที่ปรุงเสร็จและหีบห่อแล้วไปยังตลาดเพื่อจำหน่าย โดยจะจ้างเหมารถเพื่อการขนย้ายไปยังสถานที่จำหน่ายเป็นรายครั้ง และไม่มีต้นทุนอื่น อย่างไรก็ตาม ต้นทุนกิจกรรมประกอบอาหารเป็นต้นทุนที่เกิดขึ้นเพียงส่วนของการประกอบอาหาร โดยการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประจำวัน จะคำนวณวัตถุดิบหลักที่จัดซื้อมาเพื่อผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวันด้วย ทั้งนี้ต้นทุนวัตถุดิบหลักดังกล่าวจะจัดสรรจากรายการต้นทุนซื้อวัตถุดิบอื่นๆ ไปยังผลิตภัณฑ์-อาหารสำเร็จรูปประจำวันโดยตรง โดยกำหนดเป็นกิจกรรมลำดับที่ 10 และ 11 ดังนี้

1.3.4.10 กิจกรรมการประกอบอาหาร เป็นกิจกรรมการประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวัน โดยใช้แรงงานจ้างเหมาเป็นหลัก โดยมีการประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวันเป็นประจำทุกวัน โดยจากการสัมภาษณ์ประธานโครงการฯ พบว่า กิจกรรมการประกอบอาหารจะมีการดำเนินการทุกวันตลอดปี จัดสรรต้นทุนกิจกรรมไปยังผลิตภัณฑ์โดยสัดส่วนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร

1.3.4.11 กิจกรรมการขนส่ง เป็นกิจกรรมการขนส่งอาหารสำเร็จรูปประจำวันไปยังแหล่งจำหน่าย โดยแหล่งจำหน่าย เป็นพื้นที่ในชุมชนบ้านตลาดล่างและบริเวณใกล้เคียงกับที่ตั้งชุมชนบ้านตลาดล่าง โดยจะมีการจ้างเหมารถไปยังแหล่งจำหน่ายครั้ง 200 บาท ทั้งนี้กิจกรรมขนส่งเกิดขึ้นทุกวันที่มีการนำอาหารสำเร็จรูปประจำวันไปจำหน่ายนอกพื้นที่ชุมชน โดยจัดสรรต้นทุนให้แก่อาหารสำเร็จรูปประจำวันทั้งสองประเภท ได้แก่ ปลาต้มเค็ม และอาหารชนิดอื่น เท่านั้น โดยสัดส่วนปริมาณที่นำไปจำหน่าย

จากกิจกรรม 11 รายการข้างต้น แสดงตารางกิจกรรมการผลิตอาหารทะเล

แปรรูป และตารางกิจกรรมผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวันได้ดังนี้

ตารางที่ 4-20 รายการกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (Activity-based Costing)

กิจกรรมการผลิต อาหารทะเลแปรรูป	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	กะปิ	น้ำปลา	ปลาเกล็ดเค็มเดี่ยว	ปลาเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน-ปลาต้มเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน-อื่นๆ
1. กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แช่และจัดเก็บ	x	/	/	/	/	/
2. กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่จัดเก็บ	x	x	x	x	/	/
3. กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง (การใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	x	x	x	x	/	/
4. กิจกรรมการหมัก	โดยตรง	x	/	x	x	x	x
5. กิจกรรมการตาก	สัดส่วนเวลาที่ใช้	x	x	/	/	x	x
6. กิจกรรมผลิตกะปิ	โดยตรง	/	x	x	x	x	x
7. กิจกรรมการบรรจุและหีบห่อ	ตามสัดส่วนปริมาณการใช้	/	/	/	/	/	/
8. กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์	/	/	/	/	/	/
9. กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	สัดส่วนปริมาณการซื้อวัตถุดิบ	/	x	/	x	/	/
10. กิจกรรมประกอบอาหาร	ตามสัดส่วนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร	x	x	x	x	/	/
11. กิจกรรมขนส่ง	ตามสัดส่วนปริมาณที่นำไปจำหน่าย	x	x	x	x	/	/

ตารางที่ 4-21 แสดงตัวหลักต้นทุนกิจกรรมตามรายกิจกรรมและสัดส่วนของตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (ร้อยละ)

กิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูป/ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม (ต้นทุนของกิจกรรม)	กะปิ	น้ำปลา	ปลาเกล็ดเดี่ยว	ปลาเต็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- ปลาต้มเต็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- อื่นๆ	รวม (%)
1. กิจกรรมแลและตัดชิ้นส่วน	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แล	94,500+3,060=97,560	x	x	50	29	7	14	100
2. กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แช่และจัดเก็บ	18,900+30,600=49,500	x	x	5	5	10	80	100
3. กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง (การใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	8,400	x	x	x	x	10	90	100
4. กิจกรรมการหมัก (หมักน้ำปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	15,500	x	100	x	x	x	x	100
5. กิจกรรมการตาก (ตากปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	18,900+2,000=20,900	x	x	50	50	x	x	100
6. กิจกรรมผลิตกะปิ	สัดส่วนเวลาที่ใช้	37,800=	100	x	x	x	x	x	100
7. กิจกรรมหีบห่อ	จำนวนต้นทุนจริงของบรรจุภัณฑ์ตามชนิดผลิตภัณฑ์	37,800+12,593=50,393	64	0	4	5	21	6	100
8. กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์	22,400	17	0.5	1.25	1.2	5	75	100
9. กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	สัดส่วนปริมาณการซื้อวัตถุดิบ	52,000	x	x	x	x	90	10	100
10. การประกอบอาหาร	สัดส่วนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร	151,200	x	x	x	x	90	10	100
11. ขนส่ง (ขนส่งอาหารสำเร็จรูปไปจำหน่าย)	สัดส่วนปริมาณที่นำไปจำหน่าย	48,000	x	x	x	x	90	10	100

ตารางที่ 4-22 แสดงการจัดสรรต้นทุนจากกิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิตไปสู่ผลิตภัณฑ์

รายการอุปกรณ์ที่ต้องจัดเตรียม	ต้นทุน กิจกรรม (บาทต่อปี)	ตัวหลักัดกิจกรรม	กะปี	น้ำปลา	ปลาเกล็ดเดี่ยว	ปลาเค็ม	อาหารสำเร็จรูปจำนวน-ปลาต้มเค็ม	อาหารสำเร็จรูปจำนวน-ปิ่นทุ	รวม (%)
เครื่องครัว	7,000	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์ (%)	2.5	2.5	2.5	2.5	10	80	100
ตู้แช่เย็น	1,600	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์ (%)	x	x	5	5	10	80	100
เครื่องตีกุ้ง	8,000	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์ (%)	100	x	x	x	x	x	100
เครื่องไม้แปรง	2,000	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์ (%)	x	x	x	x	x	100	100
เครื่องบดพริก	3,000	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์ (%)	x	x	x	x	x	100	100
เตาแก๊ส	800	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์ (%)	x	x	x	x	10	90	100
รวม	22,400		102.5	2.5	7.5	7.5	30	450	600
		เฉลี่ยสัดส่วนเวลา	17	0.5	1.25	1.25	5	75	100

ตารางที่ 4-23 แสดงการจัดสรรต้นทุนส่วนกลางให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน

ค่าใช้จ่ายส่วนกลาง	เกณฑ์การจัดสรรต้นทุนสู่ผลิตภัณฑ์	ค่าใช้จ่ายรวม (บาทต่อปี)	กะปิ	น้ำปลา	ปลาเกล็ดเด็ยว	ปลาเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- ปลาต้มเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- อื่นๆ	รวม (บาท)
1. ค่าเอกสารประชาสัมพันธ์โครงการ	สัดส่วนเวลาที่ใช้	10,000	1,500	1,000	800	700	500	4,500	9,000
2. ค่าใช้จ่ายการประชุมบริหารโครงการ	สัดส่วนเวลาที่ใช้	1,200	180	120	96	84	60	540	1,080
3. ค่าน้ำและค่าไฟฟ้าสำนักงาน	สัดส่วนเวลาที่ใช้	$90\%(5,400 + 540) = 5,346$	891	594	475.2	415.8	297	2673	5,346
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์รับจัดสรรจากส่วนกลาง			2,571	1,714	1,371	1,200	857	7,713	15,426

ตารางที่ 4-24 แสดงต้นทุนผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน และตัวหลักต้นทุนกิจกรรม (Activity-based Costing)

กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูป และอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม (บาทต่อปี)	กะปี	น้ำปลา	ปลาเกล็ดเดี่ยว	ปลาเต็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- ปลาเต็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- อื่นๆ	รวม (บาท)
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์รับจัดสรรจากส่วนกลาง (1-3)			2,571	1,714	1,371	1,200	857	7,713	15,426
4. . กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แล่	94,500+3,060=97,560	x	x	48,780	28,292	6,829	13,659	97,560
5 .กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แช่และจัดเก็บ	18,900+30,600=49,500	x	x	2,475	2,475	4,950	39,600	49,500
6. กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง	สัดส่วนเวลาที่ใช้	8,400	x	x	x	x	840	7,560	8,400
7. กิจกรรมการหมัก (หมักน้ำปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	15,500	x	15,500	x	x	x	x	15,500
8. กิจกรรมการตาก (ตากปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	18,900+2,000=20,900	x	10,450	10,450	x	x	x	20,900
9. . กิจกรรมผลิตกะปี	สัดส่วนเวลาที่ใช้	37,800	37,800	x	x	x	x	x	37,800
10. กิจกรรมหีบห่อ	จำนวนต้นทุนจริงของบรรจุภัณฑ์ตามชนิด	37,800+12,593=50,393	32,251	x	x	2,520	10,583	3,023	48,377
11. กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์	22,400	3,808	112	280	280	1,120	16,800	22,400
12. กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	สัดส่วนปริมาณการซื้อวัตถุดิบ	52,000	x	x	x	x	5,200	46,800	52,000
13. การประกอบอาหาร	สัดส่วนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร	151,200	x	x	x	x	15,120	136,080	151,200
14. ขนส่ง (ขนส่งอาหารสำเร็จรูปไปจำหน่าย)	สัดส่วนปริมาณที่นำไปจำหน่าย	48,000	x	x	x	x	4,800	43,200	48,000
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์ (รับจัดสรรจากค่าใช้จ่ายส่วนกลางและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์)			76,430	27,776	63,356	34,767	50,299	314,435	567,063
ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง			60,000	60,000	52,500	120,000	50,000	60,000	402,500

2. กิจกรรมและสาเหตุของการเกิดกิจกรรม (Root Causes) ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยว

จากการวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์ข้างต้น ทำให้ทราบต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ โดยสามารถนำข้อมูลข้างต้นพิจารณาควบคู่กับปัจจัยอื่นในการตั้งราคาขายผลิตภัณฑ์ โดยหากสามารถวิเคราะห์สาเหตุของการเกิดกิจกรรมต่างๆ ในการดำเนินธุรกิจจะทำให้องค์กรสามารถลดต้นทุนและได้เปรียบในการแข่งขัน โดยการสัมภาษณ์ผู้ดำเนินธุรกิจแต่ละประเภท แสดงการวิเคราะห์สาเหตุของการเกิดกิจกรรม ได้ดังนี้ ตารางที่ 4-25 แสดงสาเหตุการเกิดกิจกรรมของกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการบริการท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์

กิจกรรมการบริการท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์	สาเหตุของกิจกรรม (Root Causes)
1. พาหนะรถยนต์	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
2. มีคคุเทศน์ท้องถิ่น	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
3. เตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
4. พาหนะเรือประมง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
5. มีคคุเทศน์เรือประมง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
6. พาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
7. มีคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
8. เตรียมอาหารเที่ยวทางทะเล	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
9. เตรียมห้องพักก่อนพักแรม	ความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล่วงหน้า
10. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก	ความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล่วงหน้า
11. จัดหาทำความสะอาดหลังพักแรม	จำนวนครั้งในการออกจากที่พัก
12. สาธารณูปโภค	การใช้อุปกรณ์และการซักล้างของนักท่องเที่ยว
13. การเตรียมอาหารเช้าและเย็น	จำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้าพักแต่ละครั้ง

จากข้างต้นอธิบายสาเหตุของการเกิดกิจกรรมได้ดังนี้ จากการสัมภาษณ์และวิเคราะห์ข้อมูล
ต้นทุนสามารถอธิบายเป็นประเด็นตามชนิดของบริการได้ดังนี้

1) บริการการท่องเที่ยว : การให้บริการท่องเที่ยวทั้ง 4 รูปแบบ ได้แก่บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-ฝั่ง
ติดทะเล บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-ฝั่งไม่ติดทะเล บริการนำเที่ยวเรือประมง และบริการนำเที่ยวโฮมสเตย์ โดยบริการ
นำเที่ยวทั้ง 4 รูปแบบ ประกอบด้วยกิจกรรมด้านพาหนะ กิจกรรมด้านมัคคุเทศน์ และกิจกรรมด้านเตรียมอาหาร
(รายการที่ 1-8) โดยกิจกรรมทั้ง 8 รายการ จะเกิดขึ้นเมื่อได้รับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว เมื่อโครงการฯ ได้รับ
คำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว ทุกครั้งจะมีการประสานไปยังสมาชิกในชุมชนทันทีเพื่อติดต่อพาหนะ มัคคุเทศน์ และ
จัดเตรียมอาหารล่วงหน้า ดังนั้นหากในช่วงเวลาที่ใกล้เคียงกันมีนักท่องเที่ยวติดต่อขอซื้อทัวร์ในเส้นทางเดียวกัน
โดยมีวันและเวลาไม่แตกต่างกันมากนัก ก็จะทำให้กิจกรรมทั้ง 8 รายการ เกิดขึ้นหลายครั้ง ทำให้ต้นทุนกิจกรรม
ของกิจกรรมเหล่านี้เพิ่มขึ้นและทำให้ต้นทุนเฉลี่ยต่อคนเพิ่มขึ้นด้วย

2) บริการที่พักโฮมสเตย์ : บริการที่พักโฮมสเตย์ประกอบด้วย 5 กิจกรรม ได้แก่ กิจกรรมเตรียม
ห้องพักก่อนพักแรม กิจกรรมเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก กิจกรรมเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก กิจกรรม
จ้างเหมาทำความสะอาดหลังพักแรม กิจกรรมสาธารณูปโภค และกิจกรรมการเตรียมอาหารเช้าและเย็น โดยมี
สาเหตุของการเกิดกิจกรรมดังกล่าว 4 สาเหตุ ได้แก่ “มีความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล่วงหน้า” “มีการออก
จากที่พัก” “การใช้อุปกรณ์และการซักล้างของนักท่องเที่ยว” และ “มีนักท่องเที่ยวที่เข้าพักแต่ละครั้ง

2.1 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล่วงหน้า” : สำหรับ
กิจกรรมการเตรียมห้องพักก่อนพักแรม และการจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นเพื่อการ
ให้บริการที่พักโฮมสเตย์ โดยสาเหตุการเกิดกิจกรรม ได้แก่ ความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล่วงหน้าของผู้เป็น
เจ้าของที่พัก ทั้งนี้จากการสัมภาษณ์เจ้าของที่พักจะมีการลงทุนในสินทรัพย์ในที่พักอาศัยของตนเองตามความ
ต้องการในการรองรับนักท่องเที่ยวของตนเอง โดยยังไม่ได้พิจารณาความต้องการของนักท่องเที่ยวก่อนการลงทุน

2.2 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีการออกจากที่พัก” : กิจกรรมจ้างเหมาทำความสะอาด หลังพักแรมซึ่งเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งในการสร้างบริการที่พักโฮมสเตย์ กิจกรรมนี้เกิดขึ้นทันทีเมื่อนักท่องเที่ยวออกจากที่พักโดยจะจ้างเหมาสมาชิกในชุมชนโดยส่วนใหญ่เป็นผู้หญิงในการทำทำความสะอาดห้องพักค่าใช้จ่ายเหมาะสมเป็น ครั้ง และช้กอบปรึคชุดเครื่องนอนของนักท่องเที่ยวโดยมีค่าใช้จ่ายคิดผันแปรตามจำนวนชุดของเครื่องนอนซึ่งโดยปกติจะเท่ากับจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้าพัก ดังนั้นในกิจกรรมนี้ หากนักท่องเที่ยวออกจากที่พักไม่พร้อมกันแต่มีระยะเวลาใกล้เคียงกันจะทำให้เกิดจำนวนครั้งในการจ้างเหมาเพิ่มขึ้น และหากจำนวนนักท่องเที่ยวมีจำนวนมาก ทำให้รายจ่ายในการช้กอบปรึคเพิ่มขึ้นสูงมาก

2.3 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “การใช้อุปกรณ์และการซักล้างของนักท่องเที่ยว” : สำหรับกิจกรรมสาธารณูปโภค อธิบายได้ดังนี้ กิจกรรมสาธารณูปโภคจะเกิดขึ้นเมื่อมีการใช้อุปกรณ์และซักล้างที่มีการจัดเตรียมไว้ในโฮมสเตย์ ดังนั้นอย่างไรก็ตามการเข้าพักของนักท่องเที่ยวย่อมต้องเกิดค่าใช้จ่ายสาธารณูปโภค

2.4 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีนักท่องเที่ยวที่เข้าพักแต่ละครั้ง” : กิจกรรมการเตรียมอาหารเช้าและเย็นให้กับนักท่องเที่ยวโดยจากการสัมภาษณ์เจ้าของที่พักโฮมสเตย์พบว่า ในกรณีปกติทั่วไปหากจำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้าพักเป็นกลุ่มเล็กๆ ผู้เป็นเจ้าของที่พักไม่ต้องจัดเตรียมอาหารเช้าและเย็นเพิ่มจากปกติ เนื่องจากโดยปกติผู้เป็นเจ้าของจะมีการประกอบอาหารรับประทานโดยปกติเพียงเพิ่มปริมาณเล็กน้อยเพื่อรองรับนักท่องเที่ยวที่เข้าพัก โดยหากนักท่องเที่ยวไม่มีเงื่อนไขในประเภทของอาหารที่สามารถรับประทานได้ก็จะช่วยให้การเตรียมอาหารเช้าและเย็นไม่ยุ่งยากซับซ้อนและลดต้นทุนได้ โดยปกติผู้เป็นเจ้าของบ้านจะจัดเตรียมอาหารท้องถิ่นตามวิถีชีวิตปกติให้นักท่องเที่ยวรับประทาน แต่หากในกรณีมีนักท่องเที่ยวเข้าพักเป็นกลุ่มใหญ่ ผู้เป็นเจ้าของที่พักจะต้องจัดเตรียมอาหารในปริมาณมากเป็นพิเศษดังนั้นอาจทำให้เกิดต้นทุนด้านการจัดเตรียมอาหารเพิ่มสูงขึ้น

ตารางที่ 4-26 แสดงสาเหตุการเกิดกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน

กิจกรรมการผลิต อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	สาเหตุกิจกรรม (Root Causes)
1. กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
2. กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
3. กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง (การใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร)	มีการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต
4. กิจกรรมการหมัก	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
5. กิจกรรมการตาก	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
6. กิจกรรมผลิตกะปิ	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
7. กิจกรรมการบรรจุและหีบห่อ	เมื่อสินค้าผลิตเสร็จ
8. กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	มีการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต
9. กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	เมื่อครบรอบ 3 วัน
10. กิจกรรมประกอบอาหาร	มีการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต
11. กิจกรรมขนส่ง	ที่ตั้งของแหล่งจำหน่ายอาหารอยู่นอกชุมชน

จากข้างต้นอธิบายสาเหตุของการเกิดกิจกรรมได้ดังนี้ จากกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ได้ 4 สาเหตุ ดังนี้

1) กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีการรับซื้อวัตถุดิบ” ได้แก่ กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน กิจกรรมแช่และจัดเก็บ กิจกรรมการหมัก กิจกรรมการตาก และกิจกรรมการผลิตกะปิ กิจกรรมเหล่านี้เป็นกิจกรรมที่จะทำอย่างต่อเนื่องในคราวเดียวกัน โดยจะเริ่มทำทันทีที่ได้รับซื้อวัตถุดิบมา และต้นทุนบางส่วนจะเป็นต้นทุนที่ไม่ได้ผันแปรไปตามปริมาณการรับซื้อเนื่องจากกิจกรรมเหล่านี้เป็นกิจกรรมที่ชั่วสุด อุปกรณ์ และใช้ทักษะฝีมือในการ

ดำเนินการ ในคราวที่มีปริมาณการรับซื้อจำนวนมากจะทำให้มีวัตถุดิบนำเข้ากระบวนข้างต้นจำนวนมากและก่อให้เกิดเวลาเฉลี่ยต่อหน่วยในการผลิตต่ำลงเนื่องจากผู้ดำเนินการผลิตในกระบวนการมีความเชี่ยวชาญในการทำ จึงทำให้หน่วยผลิตท้ายๆ จะใช้เวลาลดลงจึงทำให้เวลารวมเฉลี่ยต่อหน่วยลดลง ในปัจจุบันการรับซื้อวัตถุดิบยังไม่สามารถควบคุมปริมาณการรับซื้อให้สม่ำเสมอได้ โดยในแต่ละวันจะมีชาวประมงนำปลาทะเลมาจำหน่ายให้แก่โครงการฯ โดยโครงการฯ จะรับซื้อทั้งหมด และนำมาแยกชนิดของปลาในการทำผลิตภัณฑ์ประเภทต่างๆ

2) กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต” ได้แก่ กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง และ กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต โดยกิจกรรม 2 ประเภทนี้จะถูกดำเนินการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิตในแต่ละวัน หากมีการกำหนดรายการอาหารที่จะผลิตจำนวนมากหรือหลากหลายจะทำให้โครงการฯ ต้องดำเนินกิจกรรมที่ใช้ต้นทุนเชื้อเพลิง และเวลาในการดำเนินกิจกรรมประกอบอาหารมากขึ้น

3) กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “เมื่อสินค้าผลิตเสร็จ” ได้แก่ กิจกรรมการบรรจุและหีบห่อ ดังนั้นหากมีการดำเนินกระบวนการผลิตโดยใช้จำนวนวัตถุดิบน้อยในแต่ละรอบการผลิตจะทำให้เกิดต้นทุนกิจกรรมการบรรจุและหีบห่อหลายครั้งเช่นกัน

4) กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “เมื่อครบรอบ 3 วัน” ได้แก่ กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ โดยกิจกรรมการซื้อวัตถุดิบอื่นซึ่งต้นทุนของกิจกรรมจะเป็นต้นทุนของวัตถุดิบอื่นนอกเหนือจากวัตถุดิบหลักและค่าจ้างเหมาค่าขนส่งเพื่อเดินทางไปซื้อวัตถุดิบ โดยมีการกำหนดว่ามีการจัดซื้อทุก 3 วันต่อรอบ โดยกะประมาณว่าวัตถุดิบจะหมดในวันที่ 3 ของการจัดซื้อมาในวันแรก เฉลี่ยมีการจัดซื้อประมาณ 8 - 10 ครั้ง โดยหากสามารถเพิ่มจำนวนวันต่อรอบหรือลดจำนวนรอบต่อเดือนได้จะทำให้ต้นทุนของกิจกรรมการซื้อวัตถุดิบอื่นลดลงทำให้ต้นทุนในการจัดซื้ออาจลดลง

5) กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “ที่ตั้งของแหล่งจำหน่ายอาหารอยู่นอกชุมชน” ได้แก่ กิจกรรมกิจกรรมขนส่ง กิจกรรมนี้เป็นกิจกรรมที่ดำเนินการขนส่งอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ในกรณีที่ต้องเดินทางไปจำหน่ายยังแหล่งจำหน่ายที่ตั้งอยู่นอกชุมชน

3. วิเคราะห์แนวทางการลดต้นทุนที่ใช้ในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยวในปัจจุบัน

จากการวิเคราะห์ต้นทุนกิจกรรม และต้นทุนผลิตภัณฑ์ข้างต้นพบว่า โครงการธุรกิจชุมชนบ้านตลาดล่างมีแนวทางในการลดต้นทุนการดำเนินโครงการที่น่าสนใจ โดยอธิบายได้ดังนี้

3.1 เพิ่มการสร้างบริการการท่องเที่ยวเรือประมงที่ควบคู่ไปกับวิถีชีวิตชุมชนอย่างแท้จริงจะทำให้ลดต้นทุนในการลงทุน ในการให้บริการนำเที่ยวเรือประมงชาวประมงอาจไม่จำเป็นต้องลงทุนในสินทรัพย์ใดเนื่องจากนักท่องเที่ยวจะสามารถเดินทางท่องเที่ยวไปกับเรือประมง โดยในการวิจัยครั้งนี้คำนวณต้นทุนในการลงทุนในสินทรัพย์ที่ช่วยอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวบนเรือ โดยจากการสัมภาษณ์พบว่าชาวประมงมีการลงทุนในการสร้างห้องน้ำไว้บนเรือเพื่อบริการนักท่องเที่ยว โดยมีต้นทุนบริการท่องเที่ยวเรือประมง เท่ากับ 2,237 บาทต่อปี โดยหากต้องการให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีชีวิตตามปกติของชาวประมง ก็อาจพิจารณาลดการลงทุนในสินทรัพย์ที่อำนวยความสะดวกบางรายการก็จะลดต้นทุนของการให้บริการนำเที่ยวเรือประมงได้ อีกทั้งหากโครงการฯ สร้างการประชาสัมพันธ์ความโดดเด่นของบริการท่องเที่ยวเรือประมงตามวิถีชุมชนโดยมิได้สร้างเหตุการณ์จำลองให้แก่นักท่องเที่ยวเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวที่ชอบความท้าทายในการท่องเที่ยวก็จะช่วยสร้างรายได้ให้แก่ชุมชนเพิ่มขึ้น

3.2 การลดต้นทุนการดำเนินการบริการท่องเที่ยวโดยให้บริการนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่ม จากการสัมภาษณ์พบว่า โครงการฯ จะพยายามรับนักท่องเที่ยวที่มาเป็นกลุ่ม โดยรอบปีที่ผ่านมามีนักท่องเที่ยวเดินทางท่องเที่ยวกลุ่มละ 3 คน เพื่อลดค่าใช้จ่ายคงที่ ได้แก่ ค่าใช้จ่ายลงทุนในสินทรัพย์ จากงานวิจัยพบว่า

ประธานโครงการฯ มีสัมพันธภาพอันดีกับหน่วยงานภาครัฐหลายแห่ง โดยหน่วยงานภาครัฐจะส่งบุคลากร หรือ สมาชิกชุมชนของตนเองมาศึกษาดูงานธุรกิจชุมชนบ้านตลาดล่างคราวละจำนวนมาก ทำให้สร้างรายได้ในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป ได้เพิ่มขึ้น หรือ การให้บริการที่พักโฮมสเตย์แก่นักเรียนและนักศึกษาที่มาทัศนศึกษา

3.3 การใช้บริการเตรียมอาหารให้นักท่องเที่ยวโดยประสานกับโครงการฯ ในส่วนของการผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน เพื่อให้ได้อาหารกล่องในการเดินทางท่องเที่ยวที่ราคาไม่แพงเกินที่กำหนด ไม่ต้องใช้เวลาในการเตรียมอาหารและอาหารมีคุณภาพ

3.4 การพิจารณาลดการลงทุนในสินทรัพย์ที่อำนวยความสะดวกในที่พักรีสตอร์แก่นักท่องเที่ยวเพื่อลดรายจ่ายในการเตรียมห้องพักรักก่อนพักรวม และรายจ่ายในการบำรุงรักษาต่อปี

3.5 การสร้างผลิตภัณฑ์ที่มีความเกี่ยวเนื่องกัน หรือการใช้วัตถุดิบที่มาจากผลิตภัณฑ์ที่ทำเองหรือเศษวัตถุดิบจากการทำผลิตภัณฑ์บางประเภทในการผลิตผลิตภัณฑ์อีกชนิดหนึ่ง หรือนำวัตถุดิบที่เกินความจำเป็นในการผลิตผลิตภัณฑ์หนึ่งไปผลิตผลิตภัณฑ์หนึ่ง ทำให้เศษซากวัตถุดิบลดลงและต้นทุนในการผลิตโดยรวมลดลง เช่น

3.5.1 การนำเนื้อปลาอื่นๆที่ไม่สามารถนำไปทำปลาแดดเดียว หรือปลาเค็มได้ ไปทำน้ำปลาหรืออาหารสำเร็จรูป

3.5.2 การนำเศษซากของหัวปลา ใส้ปลา และก้างปลา มาผลิตต่อเป็นน้ำปลา จากปลาหลากชนิด ทำให้ลดต้นทุนในการจัดซื้อวัตถุดิบและค่าขนส่งในการจัดซื้อในการทำน้ำปลาได้

3.5.3 ผลิตภัณฑ์ประเภทหนึ่งสามารถนำมาเป็นวัตถุดิบในการผลิตผลิตภัณฑ์อีกประเภทหนึ่ง เช่น

- กะปิ น้ำปลา สามารถนำไปเป็นวัตถุดิบในการประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวันได้
- ปลาเค็ม และ ปลาแดดเดียว ที่มีอายุนานยังมีได้จำหน่ายจะนำมาทอดเพื่อจำหน่ายเป็นอาหารประจำวันได้ทำให้อาหารทะเลแปรรูปไม่มีผลิตภัณฑ์คงค้างนานเกินไป

3.5.4 บรรจุกฎบัตรบางประเภทโครงการได้รับการสนับสนุนบรรจุกฎบัตรประเภทขวดแก้วและแอลกอฮอล์บรรจุซองจากร้านอาหารภายในชุมชนเป็นรายสัปดาห์จึงไม่มีค่าใช้จ่ายในการซื้อบรรจุกฎบัตรเพื่อใช้ในการหีบห่อ ในการวิจัยพบว่า น้ำปลา เป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้จัดซื้อขวดหรือแอลกอฮอล์เพื่อนำมาบรรจุ น้ำปลาเพื่อขาย

3.6 การสร้างสัญญาณใจในการรับซื้อวัตถุดิบปลาจากชาวประมงทุกวันที่มีการนำปลามาขายโดยมีเงื่อนไขการรับซื้อ โดยจะต้องรับซื้อปลาทั้งหมดที่ชาวประมงนำมาขายซึ่งมีราคาต่ำกว่าท้องตลาดเฉลี่ยร้อยละ 50 ทั้งนี้เป็นการสร้างรายได้ที่แน่นอนแก่ชาวประมงในชุมชนด้วย

4. วิเคราะห์โอกาสในการเพิ่มหรือปรับปรุงผลการปฏิบัติงานที่ได้อย่างต่อเนื่อง

จากการวิเคราะห์ต้นทุนกิจกรรม และสาเหตุของการเกิดกิจกรรมการบริการท่องเที่ยว จัดการที่แพ็คเกจโฮมสเตย์ อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน สามารถระบุโอกาสในการเพิ่มและปรับปรุงผลการปฏิบัติงานที่ได้อย่างต่อเนื่องได้ โดยอธิบายเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ดังนี้ กลุ่มบริการท่องเที่ยว กลุ่มบริการที่พักโฮมสเตย์ และกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน พบว่า

4.1 ผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยว ประกอบด้วยต้นทุนสำคัญได้แก่ ต้นทุนด้านพาหนะ และต้นทุนมัคคุเทศน์ โดยสำหรับค่าอาหารนั้นหากนักท่องเที่ยวประสงค์ให้จัดเตรียมอาหารก็จะคิดอัตราค่าอาหาร

เพิ่มเติมจากราคาบริการนำเที่ยวปกติตามราคาอาหารกล่องโดยเฉลี่ยในท้องตลาดทั่วไป ต้นทุนด้านพาหนะและ ต้นทุนมัคคุเทศน์ของการบริการท่องเที่ยวทั้ง 4 ประเภท เฉลี่ยเท่ากับ ร้อยละ 68 ทำให้การให้บริการท่องเที่ยวในปัจจุบันไม่คุ้มค่างกับต้นทุนที่เกิดขึ้น โดยในปัจจุบันโครงการพยายามจะจัดหาสมาชิกในชุมชนของบ้านตลาดล่างที่เป็นเจ้าของพาหนะในการประกอบอาชีพอื่นๆ และสามารถปฏิบัติตนเป็นมัคคุเทศน์ท้องถิ่นได้เป็นผู้นำเที่ยวเพื่อลดรายจ่ายด้านพาหนะและมัคคุเทศน์เพื่อบริการนักท่องเที่ยวเนื่องจากไม่ต้องลงทุนในสินทรัพย์และจ่ายค่าจ้างเหมาพาหนะและมัคคุเทศน์ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง การให้บริการท่องเที่ยวเรือประมงเป็นการให้บริการที่สนใจในการประชาสัมพันธ์แก่นักท่องเที่ยวเนื่องจากเป็นการนำเที่ยวตามวิถีชีวิตจึงไม่มีต้นทุนค่าเช่าพาหนะ และลดค่าใช้จ่ายในการลงทุนในสิ่งอำนวยความสะดวกแก่นักท่องเที่ยวเพื่อให้ให้นักท่องเที่ยวเรียนรู้วิถีชีวิตของชาวประมงได้มากขึ้น

อีกทั้งจากวิเคราะห์สาเหตุของต้นทุนพบว่า ในกิจกรรมที่เกี่ยวข้องบริการ

ท่องเที่ยวจะเกิดขึ้นเมื่อรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยวโดยหากสามารถพิจารณาเส้นทางการท่องเที่ยวและช่วงเวลา นักท่องเที่ยวต้องการมากกว่า 1 กลุ่มของนักท่องเที่ยว เพื่อลดกิจกรรมการจัดหาพาหนะและมัคคุเทศน์ในการนำเที่ยว หรือกล่าวได้ว่า โครงการฯ จะต้องพยายามทำให้ **จำนวนนักท่องเที่ยวต่อจำนวนที่นั่งที่พาหนะรับได้สูงสุดในการนำเที่ยวต่อครั้งเพิ่มขึ้น** หรือพยายามทำให้ 1 รอบของการนำเที่ยวมีนักท่องเที่ยวเต็มตามจำนวนที่พาหนะรับได้ หากสามารถดำเนินการได้ตามแนวทางดังกล่าวจะช่วยให้ผลิตภัณฑ์การให้บริการท่องเที่ยวสามารถสร้างผลตอบแทนที่คุ้มค่าต่อค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นได้

นอกจากนี้ การท่องเที่ยวเรือประมง จะสามารถเพิ่มรายได้ หากพิจารณาลดการลงทุนในสินทรัพย์ที่อำนวยความสะดวกบางรายการก็จะลดต้นทุนของการให้บริการนำเที่ยวเรือประมงได้ ทำให้ **เพิ่มอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนในสินทรัพย์** คำนวณจาก ผลต่างระหว่างรายรับจากการบริการนำเที่ยวเรือประมงตลอดปีกับรายจ่ายจากการบริการนำเที่ยวเรือประมงตลอดปีเทียบกับมูลค่าของสินทรัพย์โดยเฉลี่ยในปี

นั้น

4.2 ผลผลิตภัณฑบริการที่พักรโฮมสเตย์ ประกอบด้วยต้นทุนที่มีสัดส่วนสูงเมื่อเทียบกับต้นทุนรวม ได้แก่ การจัดเตรียมห้องพักรก่อนพักรแรมและต้นทุนเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักร จากข้อมูลการวิเคราะห์ต้นทุน พบว่า ต้นทุนการจัดเตรียมห้องพักรก่อนพักรแรมและต้นทุนเตรียมวัสดุอุปกรณ์การพักรคิดเป็นร้อยละ 56 ของต้นทุนรวม ทั้งนี้เมื่อพิจารณาจากการวิเคราะห์สาเหตุของการเกิดกิจกรรมดังกล่าวพบว่าเกิดจากความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล่งหน้า โดยหากผู้เป็นเจ้าของโฮมสเตยวางแผนการรองรับนักท่องเที่ยวโดยพิจารณาจากความต้องการของนักท่องเที่ยวที่เข้ามาพักรในชุมชนบ้านตลาดล่งจะทำให้ช่วยก้ำลังการผลิตส่วนเกิน (Excess Capacity) ที่อาจเกิดขึ้นเมื่อการให้บริการ โดยการลดการลงทุนในสินทรัพย์เกี่ยวกับการจัดเตรียมห้องพักรจะรวมถึงการลงทุนในสิ่งอำนวยความสะดวกอื่นๆ โดยหากที่พักรมีสิ่งอำนวยความสะดวกมากมายก็จะทำให้นักท่องเที่ยวมีโอกาสในการใช้สาธารณูปโภคมากขึ้น และลดบรรยากาศการเรียนรู้จากการท่องเที่ยวตามวิถีชุมชนในบ้านตลาดล่ง โดยหากผู้เป็นเจ้าของที่พักรสามารถลดรายจ่ายสินทรัพย์นี้ได้จะทำให้ความสามารถสร้างผลตอบแทนของการให้บริการที่พักรโฮมสเตย์เพิ่มขึ้น โดยก่อนการลงทุนควรคำนึงถึง **อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนในสินทรัพย์** คำนวณจาก ผลต่างระหว่างรายรับจากการพักรโฮมสเตย์ตลอดปีกับรายจ่ายจากการบริการที่พักรโฮมสเตย์ตลอดปีเทียบกับมูลค่าของสินทรัพย์โดยเฉลี่ยในปีนั้น อย่างไรก็ตามในปัจจุบัน กลุ่มนักท่องเที่ยวหรือผู้เข้าพักรบางกลุ่มอาจมีไข่นักท่องเที่ยวทั่วไป เช่น นักเรียน ที่เดินทางมากับคณะครูอาจารย์ของโรงเรียนเพื่อทัศนศึกษาและศึกษาวิถีชีวิตท้องถิ่นของชุมชนชายฝั่งทะเล ในปัจจุบันโครงการฯ แม้จะไม่ได้รับลูกค้าหรือนักท่องเที่ยวจำนวนมาก แต่การให้บริการโฮมสเตย์ในรอบปีโดยเฉลี่ยก็สามารถสร้างผลตอบแทนให้แก่ผู้เป็นเจ้าของได้บ้าง

4.3 ผลผลิตภัณฑอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ต้นทุนกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน คิดเป็นร้อยละ 60 โดยผลิตภัณฑอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวันจะมีต้นทุนวัตถุดิบทางตรง ร้อยละ 40 โดยหากโครงการพยายามพิจารณาแนวทางการลดต้นทุน เช่น

- การลดอัตราเศษวัสดุที่ไม้สามารถนำไปใช้ต่อเทียบกับวัสดุที่จัดหามา

ทั้งหมด จะช่วยลดต้นทุนในบางผลิตภัณฑ์ได้ เช่น อาหารสำเร็จรูปประจำวัน เป็นต้น

- **ลดเวลาการใช้เชื้อเพลิงเฉลี่ยต่อวัน** โดยการลดรายการอาหารที่ใช้เวลาในการปรุง

อาหารด้วยความร้อนเป็นระยะเวลายาวนาน จะช่วยลดต้นทุนการประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ได้

อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์พบว่า ในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้โครงการมีข้อได้เปรียบทางด้านวัสดุโดยทำให้ต้นทุนในการผลิตทางด้านอาหารทั้งอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวันลดลง ดังนี้

- วัสดุโดยตรงที่รับซื้อจากชาวประมงในชุมชนมีราคาถูกกว่าท้องตลาดร้อยละ 50

- วัสดุโดยตรงบางประเภทไม่มีต้นทุนจ่ายซื้อวัสดุ ได้แก่ น้ำปลาจากปลาหลากหลาย

ชนิด โดยใช้เศษชิ้นส่วนได้แก่ หัวปลา ใส้ปลา กางปลา และเนื้อปลาบางประเภทของปลาหลากหลายชนิดนำมาผลิตตามกระบวนการหมักน้ำปลา โดยลดต้นทุนได้ 2-3 บาทต่อวัสดุพิเศษปลา 1 กิโลกรัม

- ผลิตภัณฑ์บางประเภทที่ไม่ได้จ่ายซื้อบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ น้ำปลา

- การประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวันเป็นอาหารที่ใช้วัสดุเกี่ยวกับปลาและ สัตว์น้ำประเภทอื่นๆ ที่สามารถจัดซื้อได้จากชาวประมงในชุมชนโดยมีคุณภาพดีและราคาต่ำกว่าในท้องตลาดทั่วไป อีกทั้งสามารถรองรับอาหารในการนำเที่ยวทุกประเภทและอาหารในการให้บริการโฮมสเตย์

บทที่ 5

สรุปผลและอภิปรายผล

การวิจัยนี้เป็นมุ่งเน้นการวิเคราะห์ต้นทุน และกิจกรรมในการดำเนินการของโครงการผลิตภัณฑ์ท่องเที่ยวชุมชนบ้านตลาดล่าง โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ทราบถึงต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง 2) เพื่อทราบถึงต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง 3) เพื่อวิเคราะห์หาแนวทาง วิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง 4) เพื่อระบุถึงโอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ดีอย่างต่อเนื่อง (Continuous Improvement) เก็บรวบรวมข้อมูลโดยการสัมภาษณ์ประธานโครงการ และสมาชิกโครงการ และสังเกตการณ์กระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์ จากการวิเคราะห์ผลสามารถอภิปรายเป็นประเด็นได้ดังนี้

1. ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง

ต้นทุนกิจกรรมในการดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง ประกอบด้วยต้นทุนกิจกรรมสำหรับผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยว ผลิตภัณฑ์บริการโฮมสเตย์ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป และผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปประจำวัน แสดงต้นทุนตามประเภทผลิตได้ดังนี้

1.1 ผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยว

- ผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยวท้องถิ่น ประกอบด้วย กิจกรรมพาหนะรถยนต์

กิจกรรมมัคคุเทศน์ท้องถิ่น กิจกรรมเตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น

- ผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยวทางทะเล ประกอบด้วย กิจกรรมพาหนะเรือประมง

กิจกรรมมัคคุเทศน์เรือประมง กิจกรรมพาหนะเรือเล็กชายฝั่ง กิจกรรมมัคคุเทศน์ชายฝั่ง และกิจกรรมเตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น

โดยต้นทุนส่วนใหญ่เป็นต้นทุนกิจกรรมพาหนะที่ใช้ในการเดินทาง กิจกรรมพาหนะรถยนต์ คิดเป็น ร้อยละ 63 ของต้นทุนกิจกรรมรวมทั้งเรื่องท้องถิ่น และ กิจกรรมพาหนะเรือประมง คิดเป็น ร้อยละ 59 ของต้นทุนกิจกรรมท่องเที่ยวทางทะเล ตัวหลักต้นทุนกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับบริการท่องเที่ยว ได้แก่ สัดส่วนการใช้ต้นทุนเพื่อบริการท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ

1.2 ผลิตภัณฑ์บริการที่พักโฮมสเตย์ ประกอบด้วย กิจกรรมเตรียมห้องพักก่อนพักแรม กิจกรรมเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก กิจกรรมจ้างเหมาทำความสะอาดและหลังพักแรม กิจกรรมสาธารณูปโภค และกิจกรรมเตรียมอาหารเช้าและเย็น

โดยต้นทุนส่วนใหญ่เป็นต้นทุนกิจกรรมเตรียมห้องพักก่อนพักแรม กิจกรรมเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก และกิจกรรมเตรียมอาหารเช้าและเย็น คิดเป็นร้อยละ 27 และ ร้อยละ 60 ของต้นทุนกิจกรรมรวมในการบริการที่พักโฮมสเตย์นักท่องเที่ยว ตัวหลักต้นทุนกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับบริการที่พักโฮมสเตย์ ได้แก่ สัดส่วนการใช้ต้นทุนเพื่อบริการท่องเที่ยวในรูปแบบต่างๆ ตารางที่ 5-1 แสดงกิจกรรมท่องเที่ยวและบริการที่พักโฮมสเตย์

กิจกรรมท่องเที่ยวและบริการที่พักโฮมสเตย์	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม (บาทต่อปี)
ต้นทุนรวมส่วนกลางที่จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์ = 1,714 บาท	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์เวลาที่ใช้ในการบริหารงาน	-
<u>กิจกรรมสำหรับบริการท่องเที่ยวท้องถิ่น</u>		
1. พาหนะรถยนต์	สัดส่วนการใช้	1,883
2. มัคคุเทศน์ท้องถิ่น	สัดส่วนการใช้	800
3. เตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น	สัดส่วนการใช้	300
<u>กิจกรรมสำหรับบริการท่องเที่ยวทางทะเล</u>		
4.พาหนะเรือประมง	สัดส่วนการใช้	1,767
5. มัคคุเทศน์เรือประมง	สัดส่วนการใช้	150
6.พาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนการใช้	760

กิจกรรมท่องเที่ยวและบริการที่พักโฮมสเตย์ (ต่อ)	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม(บาทต่อปี)
7. มัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนการใช้	150
8. เตรียมอาหารเที่ยวทางทะเล	สัดส่วนการใช้	150
<u>กิจกรรมสำหรับบริการที่พักโฮมสเตย์</u>		
9. เตรียมห้องพักก่อนพักแรม	สัดส่วนการใช้	3,200
10.เตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก	สัดส่วนการใช้	6,950
11.จ้างเหมาทำความสะอาดและหลังพักแรม	สัดส่วนการใช้	1,400
12.สาธารณูปโภค	สัดส่วนการใช้	900
13.เตรียมอาหารเช้าเย็น	สัดส่วนการใช้	4,800

1.3 ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ประกอบด้วย กะปิ

น้ำปลา ปลาแดดเดียว ปลาเค็ม อาหารสำเร็จรูปประจำวัน-ต้มเค็ม และ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน-อื่นๆ โดยผลิตภัณฑ์ทั้งสองประเภทมีกิจกรรมในกระบวนการผลิตบางกิจกรรมเกี่ยวข้องกัน โดยต้นทุนวัตถุดิบหลักของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดคิดเป็น ร้อยละ 40 ของต้นทุนในการผลิตอาหารทั้งหมด และร้อยละ 60 เป็นต้นทุนในการผลิต ทั้งนี้ กิจกรรมที่มีสัดส่วนต้นทุนมากที่สุดได้แก่ กิจกรรมประกอบอาหารเพื่อผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน และ กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน โดยมีต้นทุนคิดเป็นร้อยละ 15 และ ร้อยละ 9 ของต้นทุนในการผลิตอาหารทั้งหมด

ตัวหลักต้นทุนได้แก่ สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แล่และตัด สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แช่และจัดเก็บ สัดส่วนเวลาที่ใช้ จำนวนต้นทุนจริงของบรรจุภัณฑ์ตามชนิดผลิตภัณฑ์ สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์ สัดส่วนปริมาณการซื้อวัตถุดิบ สัดส่วนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร และ สัดส่วนปริมาณที่นำไปจำหน่าย

ตารางที่ 5-2 แสดงกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน

กิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูป/ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน	ตัวหลักต้นกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม(บาทต่อปี)
ต้นทุนรวมส่วนกลางที่จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์ = 15,426 บาทต่อปี	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์ เวลาที่ใช้ในการบริหารงาน	-
วัตถุดิบทางตรงรวมทุกชนิด = 402,500 บาท	จัดสรรให้ผลิตภัณฑ์โดยตรง	-
1. กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แล่และตัด	97,560
2. กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แช่และจัดเก็บ	49,500
กิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูป/ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน (ต่อ)	ตัวหลักต้นกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม(บาทต่อปี)
3. กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง (การใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	8,400
4. กิจกรรมการหมัก (หมักน้ำปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	15,500
5. กิจกรรมการตาก (ตากปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	20,900
6. กิจกรรมผลิตกะปิ	สัดส่วนเวลาที่ใช้	37,800
7. กิจกรรมหีบห่อ	จำนวนต้นทุนจริงของบรรจุภัณฑ์ตาม	50,393
8. กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์	22,400
9. กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	สัดส่วนปริมาณการซื้อวัตถุดิบ	52,000
10. การประกอบอาหาร	สัดส่วนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร	151,200
11. ขนส่ง (ขนส่งอาหารสำเร็จรูปไปจำหน่าย)	สัดส่วนปริมาณที่นำไปจำหน่าย	48,000
รวม		

2. ต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง

ตารางที่ 5-3 แสดงต้นทุนบริการท่องเที่ยวและบริการที่พักโฮมสเตย์

กิจกรรมท่องเที่ยวและบริการที่พักโฮมสเตย์	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม (บาทต่อปี)	ท่องเที่ยวท้องถิ่น		ท่องเที่ยวทางทะเล		บริการที่พักโฮมสเตย์	รวม (บาท)
			บริการนำเที่ยวท้องถิ่น-A (เที่ยวชุมชนฝั่งจังหวัดทะเล)	บริการนำเที่ยวท้องถิ่น B (เที่ยวท้องถิ่นฝั่งที่ไม่ติดทะเล)	บริการนำเที่ยวเรือประมง	บริการนำเที่ยวชายฝั่งทะเล		
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์บริหารจัดการจากส่วนกลาง(1-3)			214.25	214.25	214.25	214.25	857	1,714
1.. พาหนะรถยนต์	สัดส่วนการใช้	1,500+383=1,883	577	1,306	x	x	x	1,883
2. มัคคุเทศน์ท้องถิ่น	สัดส่วนการใช้	800	300	500	x	x	x	800
3. เตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น	สัดส่วนการใช้	300	150	150	x	x	x	300
4. พาหนะเรือประมง	สัดส่วนการใช้	1,767	x	x	1,767	x	x	1,767
5. มัคคุเทศน์เรือประมง	สัดส่วนการใช้	150	x	x	150	x	x	150
6.พาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนการใช้	760	x	x	x	760	x	760
7. มัคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	สัดส่วนการใช้	150	x	x	x	150	x	150
8.เตรียมอาหารเที่ยวทางทะเล	สัดส่วนการใช้	150	x	x	150	x	x	150
9. เตรียมห้องพักก่อนพักแรม	สัดส่วนการใช้	3,200	x	x	x	x	3,200	3,200
10. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก	สัดส่วนการใช้	6,950	x	x	x	x	6,950	6,950
11. จ้างเหมาทำความสะอาดและหลังพักแรม	สัดส่วนการใช้	1,400	x	x	x	x	1,400	1,400
12. สาธารณูปโภค	สัดส่วนการใช้	900	x	x	x	x	900	900
13.อาหารเช้าและเย็น	สัดส่วนการใช้	4,800	x	x	x	x	4,800	4,800
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์ (รับจัดสรรจากค่าใช้จ่ายส่วนกลางและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์)			1,241	2,170	2,281	1,124	18,107	24,924

ตารางที่ 5- 4 แสดงต้นทุนผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน									
กิจกรรมผลิตอาหารทะเลแปรรูป และอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	ตัวหลักต้นทุนกิจกรรม	ต้นทุนกิจกรรม (บาทต่อปี)	กะปี	น้ำปลา	ปลาเกล็ดสดเดี่ยว	ปลาเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน ปลาต้มเค็ม	อาหารสำเร็จรูปประจำวัน อื่นๆ	รวม (บาท)
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์รับจัดสรรจากส่วนกลาง (1-3)			2,571	1,714	1,371	1,200	857	7,713	15,426
1. กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แล่	94,500+3,060=97,560	x	x	48,780	28,292	6,829	13,659	97,560
2. กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	สัดส่วนปริมาณวัตถุดิบที่แช่และจัดเก็บ	18,900+30,600=49,500	x	x	2,475	2,475	4,950	39,600	49,500
3. กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง	สัดส่วนเวลาที่ใช้	8,400	x	x	x	x	840	7,560	8,400
4. กิจกรรมการหมัก (หมักน้ำปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	15,500	x	15,500	x	x	x	x	15,500
5. กิจกรรมการตาก (ตากปลา)	สัดส่วนเวลาที่ใช้	18,900+2,000=20,900	x	10,450	10,450	x	x	x	20,900
6. กิจกรรมผลิตกะปี	สัดส่วนเวลาที่ใช้	37,800	37,800	x	x	x	x	x	37,800
7. กิจกรรมหีบห่อ	จำนวนต้นทุนจริงของบรรจุภัณฑ์ตามชนิด	37,800+12,593=50,393	32,251	x	x	2,520	10,583	3,023	48,377
8. กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	สัดส่วนเวลาที่ใช้อุปกรณ์	22,400	3,808	112	280	280	1,120	16,800	22,400
9. กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	สัดส่วนปริมาณการซื้อวัตถุดิบ	52,000	x	x	x	x	5,200	46,800	52,000
10. การประกอบอาหาร	สัดส่วนเวลาที่ใช้ในการประกอบอาหาร	151,200	x	x	x	x	15,120	136,080	151,200
11. ขนส่งอาหาร (ขนส่งอาหารสำเร็จรูปไปจำหน่าย)	สัดส่วนปริมาณที่นำไปจำหน่าย	48,000	x	x	x	x	4,800	43,200	48,000
ต้นทุนรวมที่ผลิตภัณฑ์ (รับจัดสรรจากค่าใช้จ่ายส่วนกลางและกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับผลิตภัณฑ์)			76,430	27,776	63,356	34,767	50,299	314,435	567,063
ต้นทุนวัตถุดิบทางตรง			60,000	60,000	52,500	120,00	50,000	60,000	402,500
รวม			136,430	87,776	115,856	154,767	100,29	374,435	969,563

ต้นทุนผลิตภัณฑ์ในกลุ่มบริการต่อปี เรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ต้นทุน
 ผลิตภัณฑ์โฮมสเตย์ บริการเที่ยวเรือประมง บริการเที่ยวท่องถิ่นฝั่งไม่ติดทะเล บริการเที่ยวท่องถิ่นฝั่งติดทะเล และ
 บริการเที่ยวเรือเล็กชายฝั่ง สำหรับต้นทุนผลิตภัณฑ์กลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร เรียงลำดับจากมากไปน้อย ได้แก่ อาหาร
 สำเร็จรูปประจำวัน-อื่น ปลาเค็ม กะปิ ปลาแดดเดียว อาหารสำเร็จรูปประจำวัน-ปลาต้มเค็ม และ น้ำปลา
 อย่างไรก็ตามต้นทุนข้างต้นเป็นเพียงต้นทุนจากการประมาณการของผู้ให้สัมภาษณ์ และต้นทุนดังกล่าวยังมิได้รวม
 ต้นทุนค่าแรงงานของผู้ดำเนินการหลักในการผลิตผลิตภัณฑ์ข้างต้น

3. แนวทางวิธีการลดต้นทุนการผลิตสินค้าและบริการการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว

OVCบ้านตลาดล่าง

ตารางที่ 5-5 แสดงสาเหตุการเกิดกิจกรรมการผลิตบริการท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์

กิจกรรมการผลิต บริการท่องเที่ยวและที่พักโฮมสเตย์	สาเหตุการเกิดกิจกรรม (Root Causes)
1. พาหนะรถยนต์	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
2. มีคคุเทศน์ท้องถิ่น	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
3. เตรียมอาหารเที่ยวท้องถิ่น	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
4. พาหนะเรือประมง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
5. มีคคุเทศน์เรือประมง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
6. พาหนะเรือเล็กชายฝั่ง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
7. มีคคุเทศน์เรือเล็กชายฝั่ง	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
8. เตรียมอาหารเที่ยวทางทะเล	มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว
9. เตรียมห้องพักร่อนพักแรม	ความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล้นหน้า
10. เตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก	ความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล้นหน้า
11. จำหน่ายทำความสะอาดหลังพักแรม	จำนวนครั้งในการออกจากที่พัก
12. สาธารณูปโภค	การใช้อุปกรณ์และการชักล้างของนักท่องเที่ยว
13. การเตรียมอาหารเช้าและเย็น	จำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้าพักแต่ละครั้ง

3.1 การบริการท่องเที่ยว

กิจกรรมบริการท่องเที่ยวทางทะเลและท้องถิ่น ประกอบด้วย กิจกรรมพาหนะ มัคคุเทศน์ และ อาหาร กิจกรรมดังกล่าวเกิดขึ้นเมื่อได้รับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว และกำหนดวันเดินทางท่องเที่ยวทันที ทำให้อาจต้องจัดบริการนำเที่ยวในเส้นทางเดียวกัน หลายครั้งในระยะเวลาใกล้เคียงกัน และก่อให้เกิดการเพิ่มขึ้นของต้นทุนกิจกรรม และต้นทุนต่อนักท่องเที่ยว 1 รายที่เพิ่มสูงขึ้น ทั้งนี้โครงการอาจกำหนดอัตรานักท่องเที่ยวต่อการนำเที่ยว 1 ครั้ง โดยหากทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวต่อครั้งเพียงพอกับจำนวนที่นั่งของยานพาหนะรถยนต์จะทำให้ต้นทุนกิจกรรมลดลง และต้นทุนต่อคนลดลงด้วย

จากข้างต้นเมื่อได้รับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยวควรรับกำหนดช่วงของวันและเวลาที่ ต้องการท่องเที่ยวมาพิจารณาร่วมกับคำสั่งซื้อก่อนหน้า การติดต่อกับนักท่องเที่ยวกลับเพื่อกำหนดวัน เวลา เส้นทาง การท่องเที่ยวอีกครั้ง หรือ อาจจัดเป็นตารางกำหนดวันที่ให้บริการแก่นักท่องเที่ยวไว้ล่วงหน้าและระบุจำนวน นักท่องเที่ยวที่ต้องการสูงสุดไว้ในแต่ละเส้นทางเพื่อให้นักท่องเที่ยวพิจารณาก่อนการตัดสินใจสั่งซื้อทัวร์ของชุมชน ก็จะสามารถช่วยลดต้นทุนในการนำเที่ยวในแต่ละครั้งและต้นทุนเฉลี่ยต่อคนได้เช่นกัน

ดังนั้นหากสมาชิกในชุมชนที่เป็นเจ้าของพาหนะและสามารถปฏิบัติตนเป็น มัคคุเทศน์ได้ จะสามารถลดค่าใช้จ่ายพาหนะในส่วนของค่าจ้างเหมารถ และค่ามััคคุเทศน์ โดยมีต้นทุนเพียงค่าน้ำมันเชื้อเพลิงเท่านั้น ส่วนต่างของน้ำมันรถกับราคาขายจะเป็นผลประโยชน์ตอบแทนแก่สมาชิกในชุมชนทั้งหมด โดยปัจจุบันโครงการยังไม่ได้หักค่าใช้จ่ายในการประสานงานกับสมาชิกชุมชน

3.2 การบริการที่พักโฮมสเตย์

กิจกรรมบริการที่พักโฮมสเตย์ ประกอบด้วย กิจกรรมจัดเตรียมห้องพัก และ จัดเตรียมวัสดุ อุปกรณ์ ก่อนการเข้าพักแรม สาเหตุของกิจกรรมเกิดจากการวางแผนรองรับนักท่องเที่ยว โดย ปัจจุบันการเตรียมความพร้อมดังกล่าวจะเตรียมความพร้อมโดยพิจารณาจากพื้นที่ว่างในบ้านพักอาศัยของตนเอง

ซึ่งอาจมีการเตรียมความพร้อมในพื้นที่ที่มีขนาดใหญ่เกินไป ทำให้เมื่อมีการให้บริการนักท่องเที่ยวจะก่อให้เกิดพื้นที่และอุปกรณ์ที่เกินความต้องการของนักท่องเที่ยว และเมื่อเวลาผ่านไปสินทรัพย์เหล่านี้จะเสื่อมสภาพทำให้ต้นทุนกิจกรรมการจัดเตรียมห้องพัก และวัสดุอุปกรณ์สูงเกินไป ทำให้ต้นทุนต่อคนสูงด้วย ดังนั้น หากโครงการจะคำนึงถึงความต้องการของนักท่องเที่ยวในการเข้าพักในการดำเนินกิจกรรมจัดเตรียมห้องและวัสดุอุปกรณ์ เพื่อลดต้นทุนกิจกรรมบริการที่พักรีสอร์ต

โดยต้นทุนในกิจกรรมเหล่านี้จะสามารถลดต้นทุนได้โดยการพิจารณาปัจจัยด้านความต้องการเข้าพักของนักท่องเที่ยวเพื่อวางแผนลงทุนในสินทรัพย์ให้เหมาะสมกับปริมาณความต้องการของนักท่องเที่ยว และไม่ก่อให้เกิดกำลังการผลิตส่วนเกิน

3.2.1 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล้นหน้า”

: สำหรับกิจกรรมการเตรียมห้องพักก่อนพักแรม และการจัดเตรียมวัสดุและอุปกรณ์การพัก เป็นกิจกรรมที่เกิดขึ้นเพื่อการให้บริการที่พักรีสอร์ต โดยสาเหตุการเกิดกิจกรรม ได้แก่ ความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล้นหน้าของผู้เป็นเจ้าของที่พัก ทั้งนี้จากการสัมภาษณ์เจ้าของที่พักจะมีการลงทุนในสินทรัพย์ในที่พักอาศัยของตนเองตามความต้องการในการรองรับนักท่องเที่ยวของตนเอง โดยยังไม่ได้พิจารณาความต้องการของนักท่องเที่ยว ก่อนการลงทุน ทำให้เกิดกำลังการผลิตส่วนเกิน (Excess Capacity) ในการดำเนินธุรกิจจริง กล่าวได้ว่าผู้เป็นเจ้าของที่พักเกิดต้นทุนจมและหากมิได้ใช้งานเป็นเวลานานจะก่อให้เกิดการเสื่อมสภาพของสินทรัพย์ทำให้เกิดค่าใช้จ่ายในการปรับปรุงซ่อมแซมเพิ่มขึ้น และทำให้ต้นทุนเฉลี่ยต่อคนเพิ่มขึ้นด้วย

3.2.2 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีการออกจากที่พัก” : กิจกรรมจ้างเหมาทำ

ความสะอาดหลังพักแรมซึ่งเป็นอีกกิจกรรมหนึ่งในการสร้างบริการที่พักรีสอร์ต กิจกรรมนี้เกิดขึ้นทันทีเมื่อนักท่องเที่ยวออกจากที่พัก แนวทางในการลดต้นทุนในกิจกรรมนี้อาจพิจารณาจ้างเหมาทำความสะอาดห้องพักครั้งเดียวเมื่อนักท่องเที่ยวออกจากที่พักใกล้เคียงกันในกรณีห้องพักมากกว่า 1 ห้อง หากในกรณีห้องพัก 1 ห้อง และ

มีนักท่องเที่ยวจำนวนมากแต่มีการออกจากที่พักไม่พร้อมกันในระยะเวลาใกล้เคียงกัน ผู้เป็นเจ้าของโฮมสเตย์อาจ
รอให้นักท่องเที่ยวในชุดเดียวกันออกทั้งหมด โดยตกลงการจ่ายค่าใช้จ่ายชักรัดกับสมาชิกในชุมชนทั้งในกรณีมีผู้
เข้าพักน้อยรายเป็นรายชิ้นหรือรายชุดเครื่องนอน และกรณีมีผู้เข้าพักเป็นจำนวนมากให้กำหนดเป็นอัตราเหมาจ่าย
จะช่วยให้ลดต้นทุนกิจกรรมการจ้างเหมาทำความสะอาดห้องพักได้ และลดต้นทุนเฉลี่ยต่อคนได้ด้วย

3.2.3 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “การใช้อุปกรณ์และการซักล้างของ

นักท่องเที่ยว” : สำหรับกิจกรรมสาธารณสุขป๊อภาค หากผู้เป็นเจ้าของที่พักใช้หลักการจัดการแบบโฮมสเตย์ให้
นักท่องเที่ยวเรียนรู้การอาศัยแบบวิถีชาวบ้านของบ้านตลาดล่าง ควรพิจารณาลดการลงทุนในสินทรัพย์อำนวยความสะดวกต่าง ๆ โดยคงไว้เพียงสินทรัพย์ที่จำเป็นต้องการพักอาศัยเท่านั้นก็จะช่วยลดกิจกรรมการใช้
สาธารณสุขป๊อภาคได้และทำให้ต้นทุนเฉลี่ยต่อคนลดลงได้

3.2.4 กิจกรรมที่เกิดขึ้นเมื่อ “มีนักท่องเที่ยวที่เข้าพักแต่ละครั้ง” : กิจกรรม

การเตรียมอาหารเช้าและเย็นให้กับนักท่องเที่ยว หากผู้เป็นเจ้าของที่พักสามารถสร้างความเข้าใจในการ
รับประทานอาหารตามวิถีชีวิตของชุมชนบ้านตลาดล่างโดยนำเสนออาหารท้องถิ่นของบ้านตลาดล่างให้
นักท่องเที่ยวเกิดความสนใจในวัฒนธรรมด้านอาหารของท้องถิ่นก็จะช่วยลดต้นทุนกิจกรรมการเตรียมอาหาร
 อีกทั้งช่วยสร้างบรรยากาศและคุณค่าในการท่องเที่ยวด้วย ในกรณีที่นักท่องเที่ยวอาจไม่สามารถรับประทานอาหาร
 อาหารท้องถิ่นเนื่องจากอาจแพ้วัตถุดิบบางประเภท ผู้เป็นเจ้าของโฮมสเตย์อาจปรับเปลี่ยนรายการอาหารท้องถิ่นที่
 นักท่องเที่ยวไม่สามารถรับประทานได้นั้นเป็นอาหารที่ไม่มีการกระบวนการปรุงหรือต้นทุนซับซ้อนมากนักก็อาจช่วยลด
 ต้นทุนได้เช่นกัน อย่างไรก็ตาม การทำอาหารเพื่อให้นักท่องเที่ยวจำนวนมากหรือกลุ่มใหญ่อาจใช้วิธีการจ้างเหมา
 ร้านอาหารที่มีการประกอบอาหารเป็นประจำอยู่แล้วโดยมีการจ้างเหมาทำอาหารเฉพาะคราวเท่านั้น ก็อาจช่วย
 ลดต้นทุนคงที่บางประเภท เช่น ต้นทุนค่าขนส่งในการจัดหาวัตถุดิบในการประกอบอาหาร อุปกรณ์ขนาดใหญ่
 และการจ้างเหมาเฉพาะคราวก็ช่วยลดเวลาในการจัดเตรียมอาหารด้วยตนเองได้

3.3 อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน

ตารางที่ 5-6 แสดงกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน

กิจกรรมการผลิต อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	สาเหตุกิจกรรม (Root Causes)
12. กิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
13. กิจกรรมแช่และจัดเก็บวัตถุดิบ	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
14. กิจกรรมต้นทุนเชื้อเพลิง (การใช้เชื้อเพลิงในการประกอบอาหาร)	มีการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต
15. กิจกรรมการหมัก	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
16. กิจกรรมการตาก	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
17. กิจกรรมผลิตกะปิ	มีการรับซื้อวัตถุดิบ
18. กิจกรรมการบรรจุและหีบห่อ	เมื่อสินค้าผลิตเสร็จ
19. กิจกรรมการจัดเตรียมอุปกรณ์การผลิต	มีการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต
20. กิจกรรมซื้อวัตถุดิบอื่นๆ	เมื่อครบรอบ 3 วัน
21. กิจกรรมประกอบอาหาร	มีการกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต
22. กิจกรรมขนส่ง	ที่ตั้งของแหล่งจำหน่ายอาหารอยู่นอกชุมชน

3.3.1 แนวทางในการลดต้นทุนกิจกรรมข้างต้นจึงควรพยายามสร้างปริมาณ

การรับซื้อวัตถุดิบปลาในคราวละมากๆ เพื่อสามารถดำเนินกิจกรรมแล่และตัดชิ้นส่วน กิจกรรมแช่และจัดเก็บ

กิจกรรมการหมัก กิจกรรมการตาก และกิจกรรมการผลิตกะปิ โดยใช้เวลาลดลงทำให้มีเวลาดำเนินกิจกรรมประเภท

อื่นเพิ่มขึ้นเพิ่มขึ้น อีกทั้งสามารถลดจำนวนรอบในการดำเนินกิจกรรมทั้ง 5 ประเภทได้

3.3.2 หากสามารถลดความหลากหลายของอาหารที่ผลิตหรือมีกระบวนการ

ไม่แตกต่างกันมากนักในแต่ละวันจะช่วยให้ลดต้นทุนและเวลาของกิจกรรมทั้ง 2 ชนิดได้ ดังนั้นโครงการฯ จึงควรพิจารณาถึงความหลากหลายของอาหารให้มีจำนวนความหลากหลายลดลง และขั้นตอนในการประกอบอาหารของอาหารแต่ละชนิดในแต่ละวันโดยให้มีขั้นตอนในการประกอบอาหารเกี่ยวเนื่องกันหากแตกต่างกันมากผู้ประกอบอาหารจะต้องเวลาในการเตรียมวัตถุดิบและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารเพิ่มขึ้น

3.3.3 หากสามารถเพิ่มจำนวนวันต่อรอบในการจัดซื้อหรือลดจำนวนรอบต่อ

เดือนได้จะทำให้ต้นทุนของกิจกรรมการจัดซื้อวัตถุดิบอื่นลดลงทำให้ต้นทุนในการจัดซื้ออาจลดลงเนื่องจากซื้อในปริมาณมากขึ้นและค่าจ้างเหมาขนส่งลดลงเนื่องจากจำนวนรอบการจัดซื้อลดลง แต่อย่างไรก็ตามก็ควรพิจารณาต้นทุนการจัดเก็บวัตถุดิบด้วย หากต้นทุนที่ประหยัดได้จากการจัดซื้อวัตถุดิบอื่นและค่าขนส่งสูงกว่าต้นทุนการจัดเก็บโครงการฯก็ควรพิจารณาหาแนวทางปรับเปลี่ยนโดยอาจพิจารณาจากแนวทางดังนี้

- เจรจาท่อรองกับผู้ชายวัตถุดิบเกี่ยวกับการเป็นลูกค้าที่มีคำสั่งซื้อแน่นอน

และกำหนดวันในการขนส่งวัตถุดิบกับตัวแทนผู้รับจ้างเหมาขนส่ง

- หากผู้ชายสามารถมีเส้นทางการขนส่งวัตถุดิบผ่านที่ตั้งโครงการฯ อาจ

เจรจาท่อซื้อวัตถุดิบโดยขอให้จัดส่ง ณ ที่ตั้งโครงการฯ

- จัดส่งให้โครงการฯ เป็นคราวๆ ตามการแจ้งความต้องการในปริมาณมาก

อาจสามารถช่วยลดต้นทุนการจัดซื้อวัตถุดิบได้ เป็นต้น

3.3.4 ต้นทุนของกิจกรรมขนส่งอาหารจัดสรรให้แก่ผลิตภัณฑ์ตามปริมาณ

ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่นำไปจำหน่าย แต่ต้นทุนไม่สามารถลดลงได้จากการลดปริมาณจำหน่าย หรือลดจำนวนรอบของการนำไปจำหน่ายได้ และในปัจจุบันกลุ่มเป้าหมายหรือผู้ซื้อสินค้าอาหารสำเร็จรูปโดยส่วนใหญ่เป็นกลุ่มลูกค้าที่อาศัยในชุมชนใกล้นิคมอุตสาหกรรม หรือชุมชนเมือง ดังนั้นโครงการฯจึงไม่สามารถจำหน่ายสินค้าทั้งหมดใน

ชุมชนได้เนื่องจากวิถีชีวิตของคนในชุมชนจะมีการประกอบอาหารรับประทานเอง โดยมีนักท่องเที่ยวเดินทางเข้ามาในชุมชนเพื่อบริโภคอาหารทะเลบริเวณชายฝั่ง อย่างไรก็ตาม การขนส่งอาหารไปจำหน่ายยังแหล่งจำหน่ายในปัจจุบันก็ยังคงเป็นกิจกรรมจำเป็นและยอมให้เกิดขึ้น ทั้งนี้ การขายอาหารสำเร็จรูปประจำวันแม้จะไม่ได้สร้างผลตอบแทนที่มากที่สุดในผลิตภัณฑ์ทั้งหมดที่โครงการฯ มี แต่จะช่วยให้โครงการฯ มีสภาพคล่อง หรือเงินทุนหมุนเวียนที่นำไปใช้จ่ายในกิจกรรมอื่นๆได้เป็นอย่างดี

4. โอกาสในการเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง (Continuous Improvement)

4.1 ผลิตภัณฑ์บริการท่องเที่ยว ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวต่อจำนวนที่นั่งที่พาหนะรับได้สูงสุดในการนำเที่ยวต่อครั้งเพิ่มขึ้น หรือพยายามทำให้ 1 รอบของการนำเที่ยวมีนักท่องเที่ยวเต็มตามจำนวนที่พาหนะรับได้

4.2 ผลิตภัณฑ์บริการที่พักโฮมสเตย์ ก่อนการลงทุนควรคำนึงถึง อัตราผลตอบแทนจากการลงทุนในสินทรัพย์ คำนวณจาก ผลต่างระหว่างรายรับจากการพักโฮมสเตย์ตลอดปีกับรายจ่ายจากการบริการที่พักโฮมสเตย์ตลอดปีเทียบกับมูลค่าของสินทรัพย์โดยเฉลี่ยในปีนั้น

4.3 ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน

- การลดอัตราเศษวัสดุที่ไม่สามารถนำไปใช้ต่อเทียบกับวัสดุที่จัดหามาทั้งหมด จะช่วยลดต้นทุนในบางผลิตภัณฑ์ได้ เช่น อาหารสำเร็จรูปประจำวัน เป็นต้น

- ลดเวลาการใช้เชื้อเพลิงเฉลี่ยต่อวัน โดยการลดรายการอาหารที่ใช้เวลาในการปรุงอาหารด้วยความร้อนเป็นระยะเวลายาวนาน จะช่วยลดต้นทุนการประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวัน ได้

อย่างไรก็ตาม จากการสัมภาษณ์พบว่า ในการบริหารจัดการผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ โครงการมีข้อได้เปรียบทางด้านวัตถุดิบโดยทำให้ต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์ด้านอาหารทั้งอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวันลดลง ดังนี้

- วัตถุดิบทางตรงที่รับซื้อจากชาวประมงในชุมชนมีราคาถูกกว่าท้องตลาด

ร้อยละ 50

- วัตถุดิบทางตรงบางประเภทไม่มีต้นทุนจ่ายซื้อวัตถุดิบ ได้แก่ น้ำปลาจากปลา

หลากหลายชนิด โดยใช้เศษชิ้นส่วนได้แก่ หัวปลา ใส้ปลา กางปลา และเนื้อปลาบางประเภทของปลาหลากหลายชนิดนำมาผลิตตามกระบวนการหมักน้ำปลา โดยลดต้นทุนได้ 2-3 บาทต่อวัตถุดิบเศษปลา 1 กิโลกรัม

- ผลิตภัณฑ์บางประเภทที่ไม่ได้จ่ายซื้อบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ น้ำปลา

- การประกอบอาหารสำเร็จรูปประจำวันเป็นอาหารที่ใช้วัตถุดิบเกี่ยวปลาและ สัตว์

น้ำประเภทอื่นๆ ที่สามารถจัดซื้อได้จากชาวประมงในชุมชนโดยมีคุณภาพดีและราคาต่ำกว่าในท้องตลาดทั่วไป อีก

ทั้งสามารถรองรับอาหารในการนำเที่ยวทุกประเภทและอาหารในการให้บริการโฮมสเตย์

5. สรุปผลการวิจัย

จากการศึกษาการลดต้นทุน ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวโดยการประยุกต์แนวคิดการบริหารฐาน

กิจกรรมกรณีศึกษาหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อ.ศรีราชา จ.ชลบุรี โดยประยุกต์แนวคิดการบริหารฐาน

กิจกรรม (ABM) ในกระบวนการดำเนินงานสรุปได้ดังนี้

5.1 ต้นทุนผลิตภัณฑ์การดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC

5.1.1 ต้นทุนกิจกรรมในการผลิตผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC พบว่า

ต้นทุนในการผลิตผลิตภัณฑ์บริการ ท่องเที่ยวที่สูงที่สุด ได้แก่ "ต้นทุนของกิจกรรมพาหนะ" ต้นทุนในการผลิต

ผลิตภัณฑ์บริการที่พักโฮมสเตย์ ได้แก่ "ต้นทุนของกิจกรรมจัดเตรียมห้องพักก่อนพักแรม" และ "ต้นทุนการจัดหา

วัสดุและอุปกรณ์ก่อนการพัก" สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวันประกอบด้วย

ต้นทุนวัตถุดิบหลักร้อยละ 40 และ ต้นทุนกิจกรรมผลิตอื่นร้อยละ 60 ซึ่งกิจกรรมที่มีต้นทุนกิจกรรมที่สูงที่สุด ได้แก่

ต้นทุนกิจกรรมการแล่และตัดชิ้นส่วนและกิจกรรมประกอบอาหารในสัดส่วนที่สูงที่สุดโดยต้นทุนกิจกรรมดังกล่าวมี

การจัดสรรทรัพยากรหรือค่าใช้จ่ายให้กับกิจกรรมโดยอาศัยการกำหนดตัวผลิตภัณฑ์กิจกรรมและต้นทุนกิจกรรมผลิตภัณฑ์ไม่สามารถจัดสรรให้กับผลิตภัณฑ์ได้อย่างชัดเจนจึงต้องอาศัยการกำหนดตัวผลิตภัณฑ์กิจกรรมเพื่อจัดสรรต้นทุนกิจกรรมให้กับผลิตภัณฑ์แต่ละประเภท (Hansen and Mowen, 2007)

5.1.2 ต้นทุนผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC โดยต้นทุน

ผลิตภัณฑ์การท่องเที่ยวของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC ประกอบด้วย 1) ต้นทุนการบริการท่องเที่ยว ทั้งนี้ ต้นทุนการบริการท่องเที่ยวต่อปีเรียงลำดับจากมากไปหาน้อย ได้แก่ ต้นทุนบริการที่พักโฮมสเตย์ ต้นทุนบริการท่องเที่ยวเรือประมง ต้นทุนบริการท่องเที่ยวท้องถิ่นด้านไม่ติดฝั่งทะเล ต้นทุนบริการท่องเที่ยวเรือเล็กชายฝั่ง และต้นทุนบริการท่องเที่ยวท้องถิ่นด้านติดฝั่งทะเล 2) ต้นทุนการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน โดยเรียงลำดับต้นทุนจากมากไปหาน้อย ได้แก่ อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- อื่น กะปิ ปลาเค็ม ปลาแดดเดียว อาหารสำเร็จรูปประจำวัน- ปลาต้มเค็ม และน้ำปลา ทั้งนี้การคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ข้างต้นยังมิได้รวมค่าแรงงานของผู้ดำเนินการผลิตหลักเนื่องจากในโครงการหมู่บ้าน OVC จะมีมิได้จ้างแรงงานในการดำเนินการในทุกกิจกรรม โดยการคำนวณต้นทุนข้างต้นให้มีการจัดสรรต้นทุนและทรัพยากรที่รวบรวมได้โดยอาศัยแนวคิดต้นทุนฐานกิจกรรมในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์ ซึ่งเน้นการให้ข้อมูลด้านต้นทุนเกี่ยวกับทรัพยากร กิจกรรม และสิ่งที่จะคิดต้นทุน (cost object) เช่น สินค้า ลูกค้า ผู้ส่งวัตถุดิบ และช่องทางจำหน่าย วัตถุประสงค์ของแนวคิดดังกล่าว คือการพัฒนาความถูกต้องแม่นยำของการกำหนดต้นทุน (cost assignment) โดยคิดต้นทุนทรัพยากรที่มีเข้าสู่กิจกรรมแต่ละประเภทและคิดต้นทุนของกิจกรรมจะคิดเข้าสู่ผลิตภัณฑ์อีกทอดหนึ่ง ซึ่งเป็นประโยชน์ในการคำนวณต้นทุนผลิตภัณฑ์และบริการอันจะช่วยในการบริหารต้นทุนเชิงกลยุทธ์และการตัดสินใจระยะสั้น (Turney In Brinker(ed), 1994)

5.2 สาเหตุของการเกิดต้นทุนของกิจกรรม (Root causes) ได้แก่ มีการรับคำสั่งซื้อจากนักท่องเที่ยว ความต้องการรองรับนักท่องเที่ยวล้นหน้า จำนวนครั้งในการรอ ออกจากที่พัก การใช้อุปกรณ์และการซักล้างของนักท่องเที่ยว จำนวนนักท่องเที่ยวที่เข้าพักแต่ละครั้ง การรับซื้อวัตถุดิบ การกำหนดจำนวนรายการอาหารที่จะผลิต เมื่อสินค้าผลิตเสร็จ โดยการวิเคราะห์สาเหตุของการเกิดกิจกรรมดังกล่าวเป็นไปตามแนวทางการวิเคราะห์กิจกรรมในแนวความคิดการบริหารฐานกิจกรรม ที่ระบุว่า การประเมินมูลค่าของกิจกรรมจะต้องมีการวิเคราะห์ตัวผลักดันต้นทุน (cost drivers) ซึ่งเป็นการระบุสาเหตุหรือปัจจัย (root causes) (Turney In Brinker(ed), 1994; Hansen and Mowen, 2006) ที่ทำให้โครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC จำเป็นต้องดำเนินการกระทำกิจกรรมนั้น และสาเหตุที่ทำให้ต้นทุนกิจกรรมในการผลิตภัณฑท่องเที่ยวมีการเปลี่ยนแปลงอย่างไรก็ตามสาเหตุที่แท้จริงของกิจกรรมในงานวิจัยนี้ซึ่งกำหนดได้นั้นมิได้เป็นตัวเดียวหรือสอดคล้องกับตัววัดผลการปฏิบัติงาน สอดคล้องกับ ดนุชา คุณพนิชกิจ (2551) กล่าวว่า สาเหตุที่แท้จริงของกิจกรรมไม่จำเป็นต้องสอดคล้องกับการวัดผลผลิต (output measures) และ สาเหตุของการเกิดกิจกรรมก็อาจมิใช่ตัววัดผลผลิต

5.3 การสร้างแนวทางและวิธีการลดต้นทุนสินค้าและบริการการท่องเที่ยว ได้แก่ 1) การลดต้นทุนกิจกรรมพาหนะและต้นทุนกิจกรรมมัคคุเทศน์โดยการใช้พาหนะของสมาชิกในชุมชนที่สามารถเป็นมัคคุเทศน์ได้ 2) ลดต้นทุนการลงทุนในสินทรัพย์ในกิจกรรมจัดเตรียมห้องพักและกิจกรรมจัดหาวัสดุและอุปกรณ์เพื่ออำนวยความสะดวกเนื่องจากนักท่องเที่ยวมีเหตุผลในเข้าพักที่พักรักษาในลักษณะโฮมสเตย์โดยมิได้ต้องการความสะดวกสบาย โดยนักท่องเที่ยวต้องการใกล้ชิดและสัมผัสธรรมชาติอีกทั้งต้องการได้พบปะกับชุมชนท้องถิ่นและแลกเปลี่ยนเรียนรู้วัฒนธรรมที่แตกต่างกัน และโดยเฉพาะอย่างยิ่ง โฮมสเตย์มีราคาถูกกว่าการพักในโรงแรม (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย 2545) 3) ลดต้นทุนจำนวนรอบการนำวัตถุดิบเข้ากระบวนการผลิตอาหารทะเลแปรรูป

และอาหารสำเร็จรูปโดยรอให้วัตถุดิบหลักที่รับซื้อามีปริมาณเพียงพอต่อการนำเข้ากระบวนการผลิตเพื่อลดต้นทุน
กิจกรรมแล้และตัดชิ้นส่วน 4) ลดต้นทุนการประกอบอาหารโดยกำหนดรายการอาหารที่มีการใช้วัตถุดิบที่เป็น
ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่มีไว้ขายหรือเศษวัตถุดิบจากการผลิตอาหารทะเลสำเร็จรูปและลดความหลากหลาย
ของอาหารสำเร็จรูปประจำวันเพื่อลดต้นทุนกิจกรรมการใช้เชื้อเพลิง แนวทางการลดต้นทุนข้างต้นสอดคล้องกับ
แนวความคิดการลดต้นทุนโดยการวิเคราะห์กิจกรรมของโครงการ โดยมุ่งเน้น การลดต้นทุนของกิจกรรมที่ไม่เพิ่มมูลค่า
ตามแนวความคิดการบริหารกิจกรรม 4 แนวทาง ได้แก่ (1) การกำจัดกิจกรรม (activity elimination) (2) การเลือก
กิจกรรม(activity selection) โดยเลือกกิจกรรมที่สอดคล้องกับกลยุทธ์ของโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC (3) การ
ลดกิจกรรม (activity reduction) โดยมุ่งเน้นการลดการใช้เวลาดำเนินกิจกรรมและการลดการใช้ทรัพยากรในการ
ทำกิจกรรมนั้น และ (4) การพยายามใช้กิจกรรมร่วมกัน (activity sharing) โดยนำไปสู่การเพิ่มประสิทธิภาพของ
กิจกรรมที่จำเป็นด้วยการใช้แนวคิด Economics of Scale เช่น การใช้นโยบายการสร้างพันธมิตรทางธุรกิจ
(business alliance) เพื่อใช้ทรัพยากรที่มีอยู่แล้วร่วมกัน (ตุนุชา คุณพนิชกิจ 2551)

5.4 สร้างเกณฑ์ในการวัดผลการปฏิบัติงานในแต่ละกิจกรรมอย่างต่อเนื่อง เพื่อเพิ่มโอกาสใน

การเพิ่มผลการปฏิบัติงานที่ต่อเนื่อง (Hansen and Mowen, 2006)โดยสามารถกำหนดตัวชี้วัดผลการ
ปฏิบัติงานเพื่อนำไปกำหนดค่าเป้าหมายของการดำเนินธุรกิจชุมชน หมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่างให้มี
การใช้ต้นทุนอย่างมีประสิทธิภาพได้ดังนี้ 1) เพิ่มอัตราส่วนจำนวนนักท่องเที่ยวจริงต่อจำนวนนักท่องเที่ยวสูงสุดที่
รับได้ในแต่ละครั้ง 2) เพิ่มอัตราส่วนกำไรจากการดำเนินการตามรายผลิตภัณฑ์ต่อมูลค่าเฉลี่ยของสินทรัพย์
ดำเนินงานในปี 3) ลดอัตราส่วนจำนวนเศษซากวัตถุดิบต่อจำนวนวัตถุดิบใช้ไป 4) เพิ่มอัตราส่วนจำนวนวัตถุดิบที่
รับซื้อจากชาวประมงในชุมชนต่อวัตถุดิบทั้งหมดที่จัดซื้อโดยการรับซื้อวัตถุดิบจากชาวประมงในชุมชนจะมีราคา
วัตถุดิบต่ำกว่าในท้องตลาด 5) ลดความหลากหลายของอาหารสำเร็จรูปเพื่อลดอัตราส่วนจำนวนวัตถุดิบอื่นที่จัด
ซื้อเพิ่มต่อจำนวนวัตถุดิบที่ผลิตได้เอง

จากแนวทางข้างต้น ทำให้โครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC สามารถลดต้นทุน สร้างผลกำไรและนำไปสู่ความเป็นเลิศของกิจการ ทั้งนี้สอดคล้องกับตัวชี้วัดความเป็นเลิศของกิจการตามที่ Brimson (1991) ที่ระบุไว้ 5 ตัวชี้วัด ได้แก่ (1) ประสิทธิภาพด้านต้นทุน (2) การบริหารภาพรวมของกิจกรรมต่อเนื่องทั้งระบบ (3) การพัฒนากิจกรรมอย่างต่อเนื่องและลดกิจกรรมที่ไม่เพิ่มมูลค่า (4) การสร้างข้อมูลต้นทุนที่ถูกต้องและใกล้เคียงกับความเป็นจริง และ (5) ความพึงพอใจของลูกค้า

เอกสารอ้างอิง

การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย.2545. คู่มือแนวทางการจัดการที่พักสัมผัสวัฒนธรรมชนบท (Bann Phak).

กรุงเทพฯ : การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย

คณา คุณพนิชกิจ. 2551. การวิเคราะห์ต้นทุน. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์แห่งจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

ธนวรรณ สุทธิสว่าง. 2550. โครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OTOP มุ่งพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวสร้างรายได้ให้กับคน

ในชุมชนเพิ่มขึ้น แหล่งที่มาข่าวท่องเที่ยว หนังสือพิมพ์บ้านเมือง <http://www.banmuang.co.th>

มานิตย์ มณีธรรม และคณะ.2544. แนวทางการจัดการการท่องเที่ยวเชิงนิเวศในหมู่บ้านชาวเขา ตามโครงการ

เงินกู้ DECS : กรณีศึกษาบ้านจะ คือ ต.ห้วยชมภู อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย. สำนักงาน

กองทุนสนับสนุนการวิจัย สำนักงานภาค เชียงใหม่

เว็บไซต์. 2553. “ตลาดล่าง หมู่บ้านท่องเที่ยว DVC: ชุมชนอ่าวอุดม ศรีราชา ชลบุรี” [http://www.a-](http://www.a-udom.com/details2.php?category=87&id=202)

[udom.com/details2.php?category=87&id=202](http://www.a-udom.com/details2.php?category=87&id=202)

สินธุ์ สโรบล. 2546. “การท่องเที่ยวโดยชุมชน: ฐานคิดจากงานวิจัยเพื่อท้องถิ่น” ใน สินธุ์ สโรบล (บก).2546.

การท่องเที่ยวโดยชุมชน: แนวคิดและประสบการณ์พื้นที่ภาคเหนือ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการ

วิจัย สำนักงานภาค เชียงใหม่

สินธุ์ สโรบล และอุดร วงษ์ทับทิม. 2546. “การจัดการท่องเที่ยวโดยชุมชน: ประสบการณ์พื้นที่ภาคเหนือ” ใน

สินธุ์ สโรบล (บก).2546. การท่องเที่ยวโดยชุมชน: แนวคิดและประสบการณ์พื้นที่ภาคเหนือ

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย สำนักงานภาค เชียงใหม่

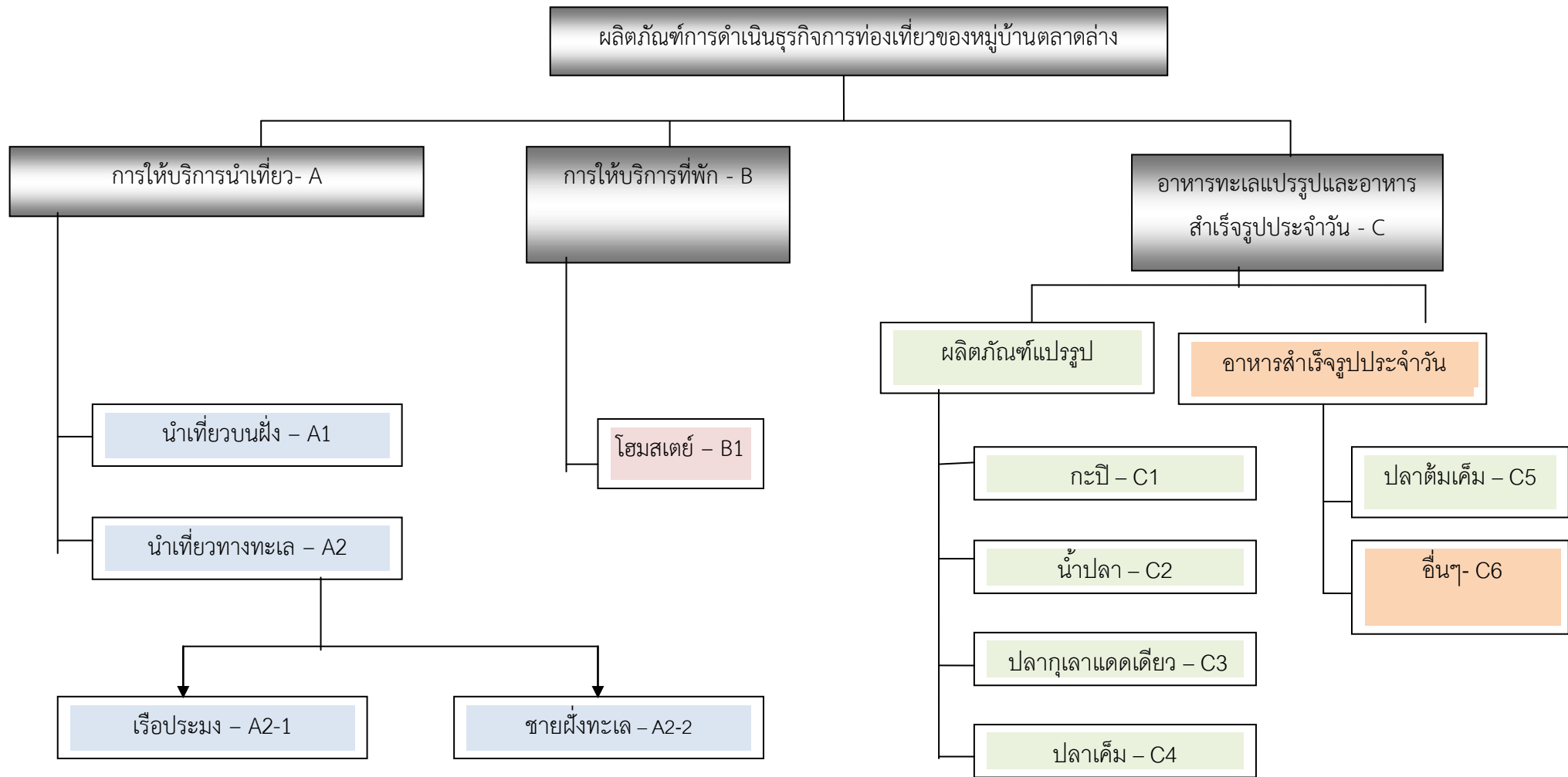
สันติชัย เอื้อจงประสิทธิ์. 2549. การบริหารท่องเที่ยวเชิงกลยุทธ์ กรุงเทพมหานคร: บริษัทนวดสาร จำกัด

อิสราภรณ์ พลนารักษ์. 2544. การบัญชีต้นทุนฐานกิจกรรม. วารสารแม่โจ้ปริทัศน์. ปีที่ 2 ฉบับที่ 4

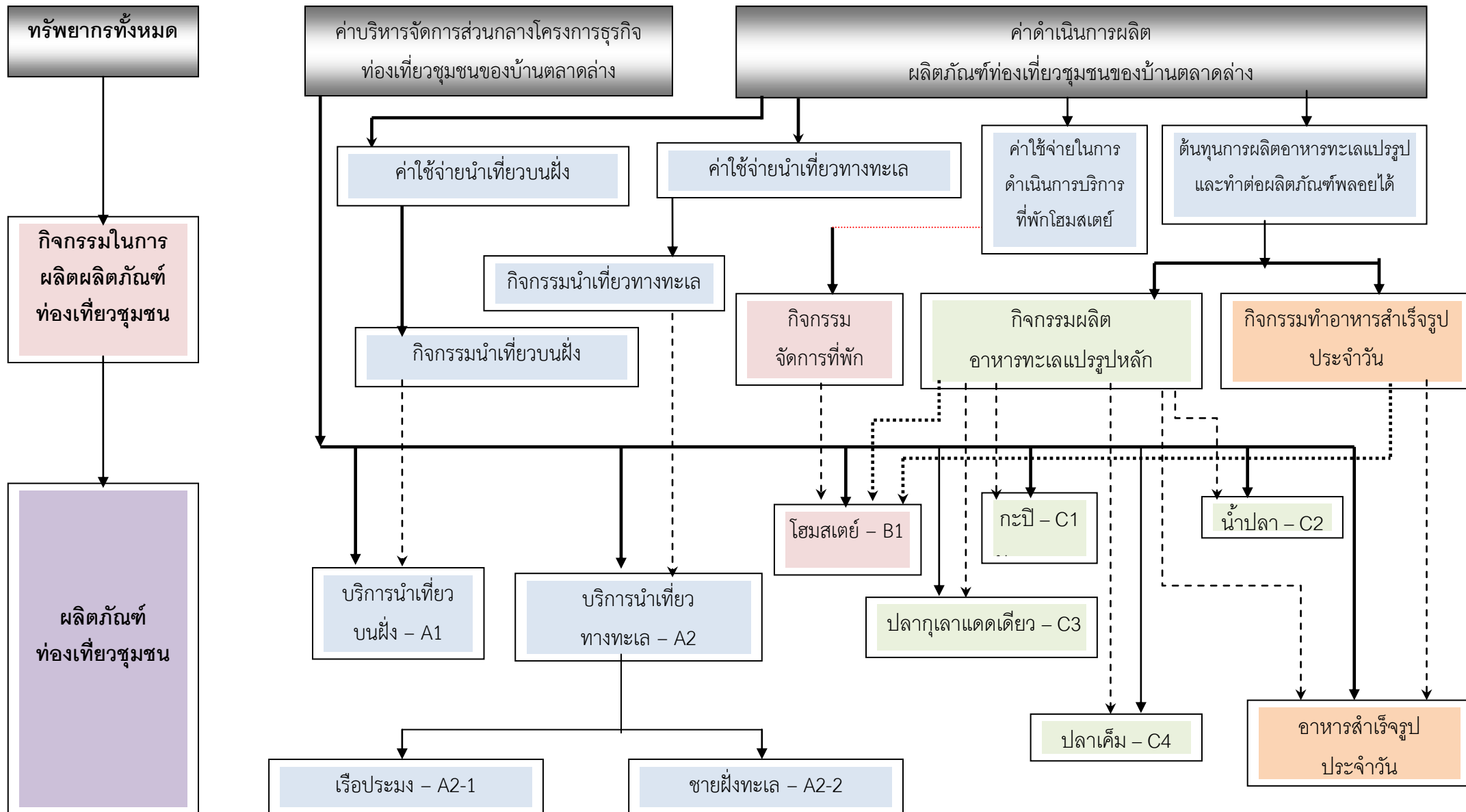
กรกฎาคม-สิงหาคม.

- อิสราภรณ์ พลนารักษ์. 2554. การประยุกต์ใช้การบริหารฐานกิจกรรมในการบริหารจัดการการท่องเที่ยวบนฐานชุมชน. **รมยสาร**. ปีที่ 9 ฉบับที่ 2 กรกฎาคม – ธันวาคม. 54-67.
- อิสราภรณ์ พลนารักษ์, กมลวรรณ รอดหรั่ง และ ศิริวรรณ ภิญโญสิริพันธ์ . 2556. การบริหารจัดการการท่องเที่ยวบนฐานชุมชนของหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC บ้านตลาดล่าง อ . ศรีราชา จ . ชลบุรี. **วารสารวิชาการมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยบูรพา** . 21, 35 (มกราคม-เมษายน).25-46.
- Argyris. C and R. S. Kaplan. 1994. Implementing New Knowledge: The Case of Activity-based Costing. **Accounting Horizons**. 8 (September): 83-105.
- Brimson, J. A. 1991. **Activity Accounting: An Activity-based Costing Approach**. New York: John Wiley & Son.
- Brinker, B.J (ed). 1994. **Handbook of Cost Management**. New York: Warren Gorham Lamont.
- Brewer, Peter C., Garrison, Ray H., and Noreen, Eric W. 2010. **Introduction to Managerial Accounting 5th ed**, Mcgraw-Hill
- Hansen, D.R. and M.M. Mowen. 2007. **Management Accounting**. Thomson South-Western.
- Horngren, C.T. and G. Foster. 1987. **Cost Accounting: A Managerial Emphasis. 6th edition**. New Jersey: Prentice-Hall International Inc.
- Mowen, M ., Hansen, D., and Heitger, D. 2012. **Managerial Accounting: The Cornerstone of Business Decision, 4th ed**, Cengage Learning.
- Turney, P. B. B. “Second Generation Architecture” In Brinker, B. (ed). 1994. **Handbook of Cost Management**. New York: Warren Gorham Lamont.

ภาคผนวก



แผนภาพที่ 1 ผลิตภัณฑ์การดำเนินธุรกิจการท่องเที่ยวของหมู่บ้านตลาดล่าง

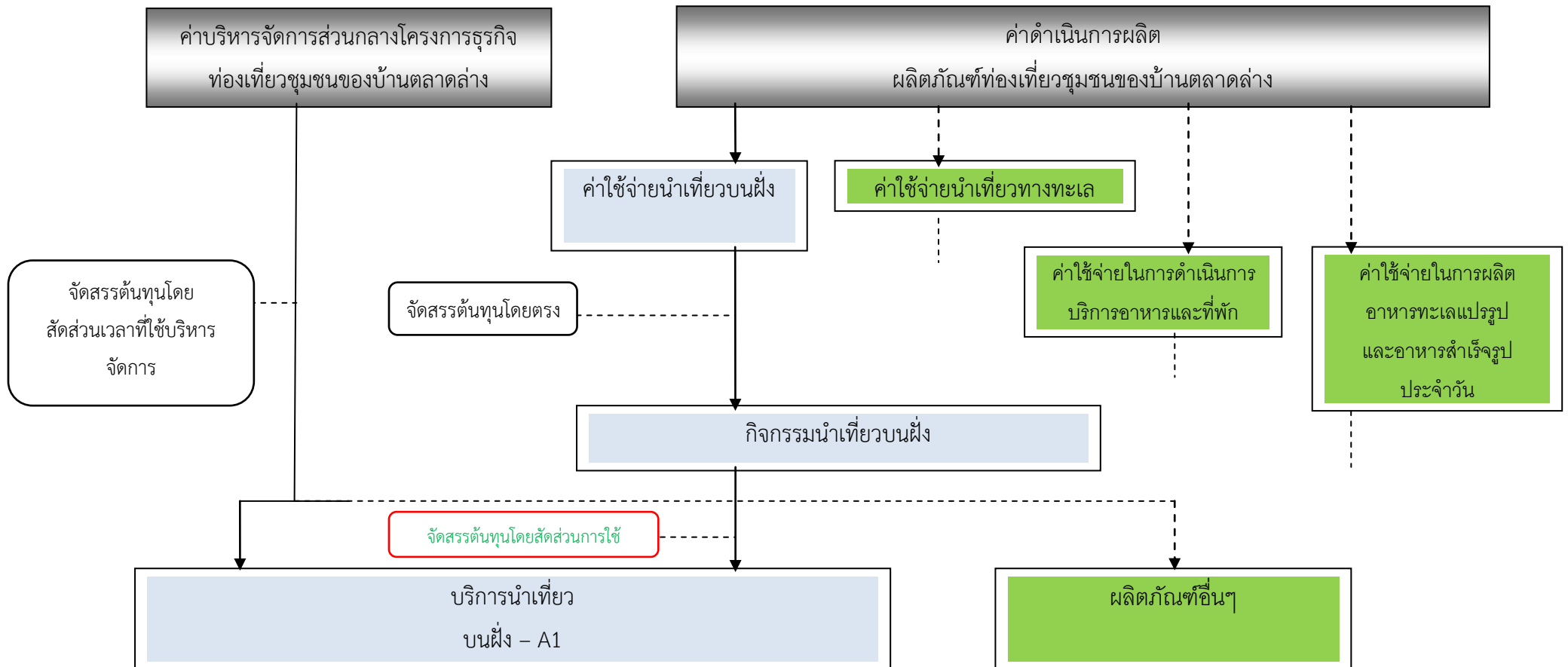


แผนภาพที่ 2 การจัดสรรต้นทุน: ผลิตภัณฑ์การดำเนินธุรกิจท่องเที่ยวชุมชนของหมู่บ้านตลาดล่าง

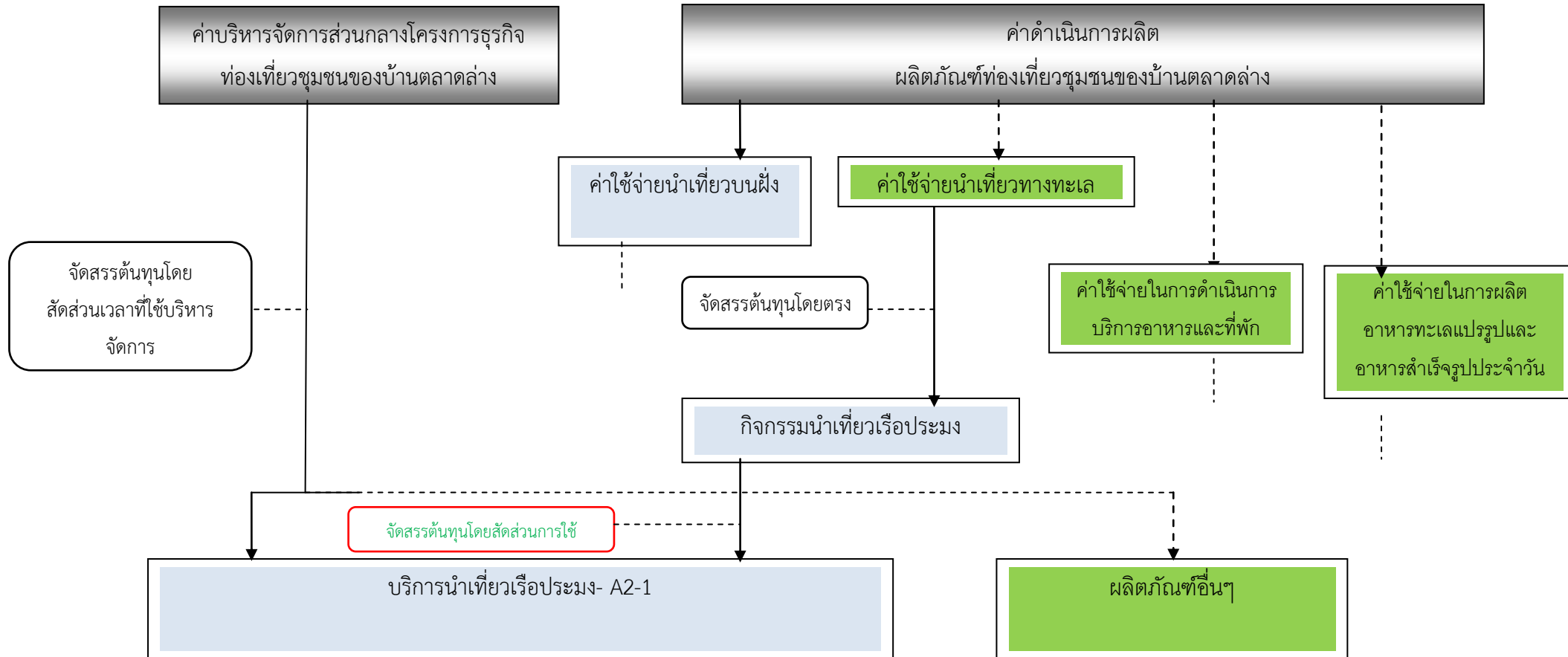
ตารางที่ 1 รายละเอียดการจัดสรรต้นทุนสู่ผลิตภัณฑ์หลัก

	ผลิตภัณฑ์หลัก	แผนภาพแสดงการจัดสรรต้นทุนสู่ผลิตภัณฑ์
1	บริการนำเที่ยวบนฝั่ง- A1	แผนภาพที่ 3
2	บริการนำเที่ยวทางทะเล	
	2.1 บริการนำเที่ยวเรือประมง A2-1	แผนภาพที่ 4
	2.2 บริการนำเที่ยวชายฝั่งทะเล A2-2	แผนภาพที่ 5
3	โฮมสเตย์ – B1	แผนภาพที่ 6
4	ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป	แผนภาพที่ 7-8
	4.1 กะปิ-C1	
	4.2 น้ำปลากะตัก – C2-1	
	4.3 น้ำปลาจากปลาหลากหลายชนิด – C2-2	
	4.4 ปลาकुเลาแดดเดียว- C3	
	4.4 ปลาเค็ม - C4	
5	ผลิตอาหารสำเร็จรูปประจำวัน	แผนภาพที่ 7-8
	5.1 ปลาต้มเค็ม – C5	
	5.2 อาหารสำเร็จรูปประจำวันอื่นๆ –C6	

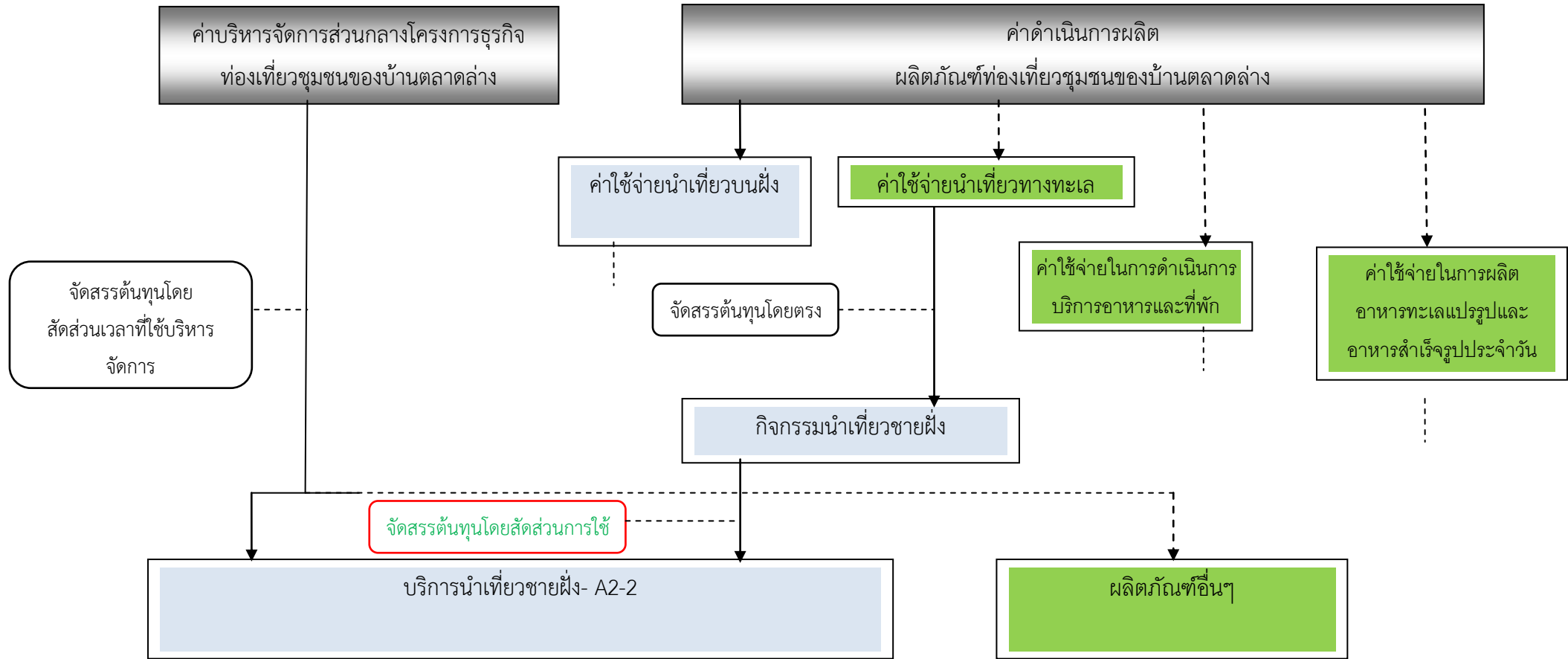
แผนภาพที่ 3 บริการนำเที่ยวบนฝั่ง- A1



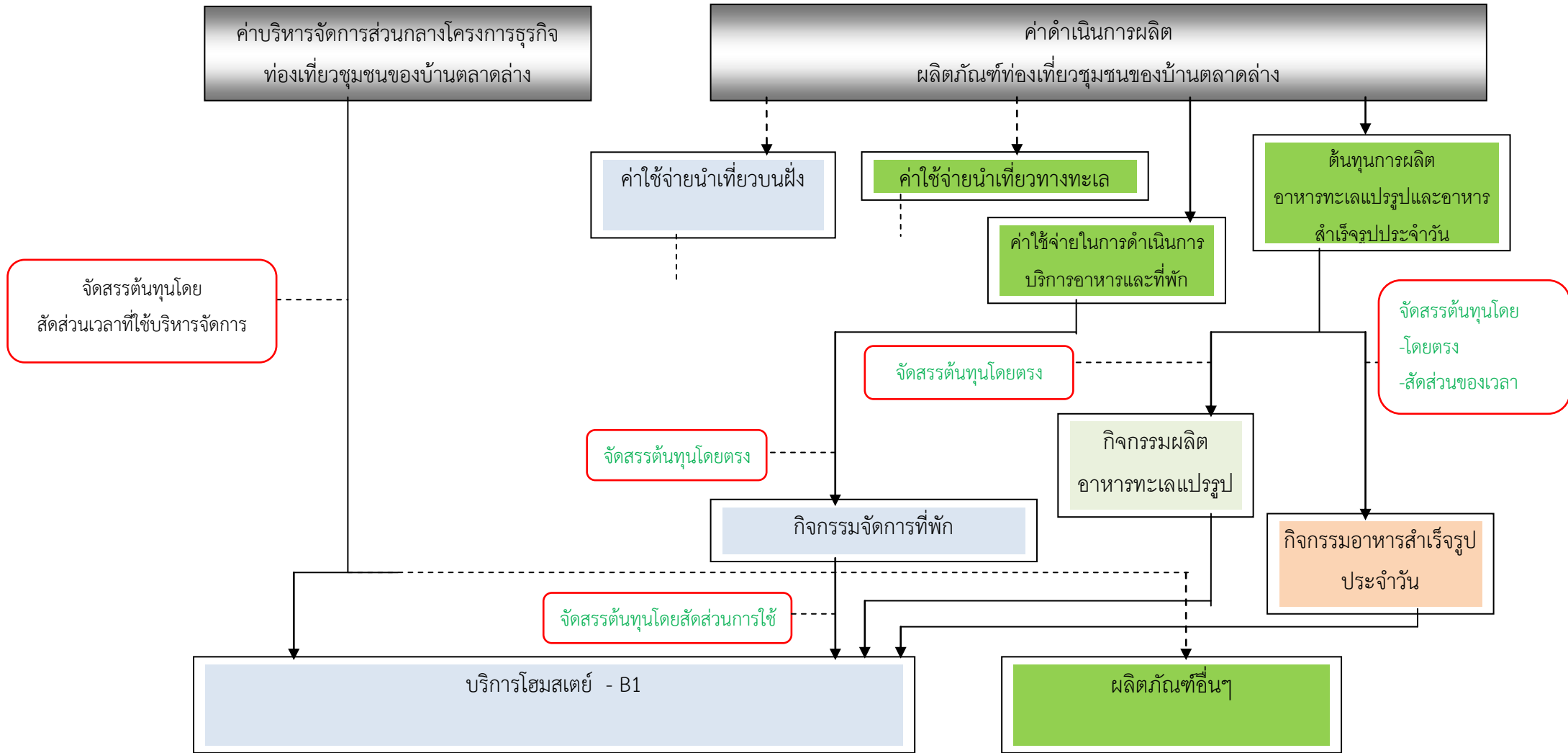
แผนภาพที่ 4 บริการนำเที่ยวเรือประมง- A2-1



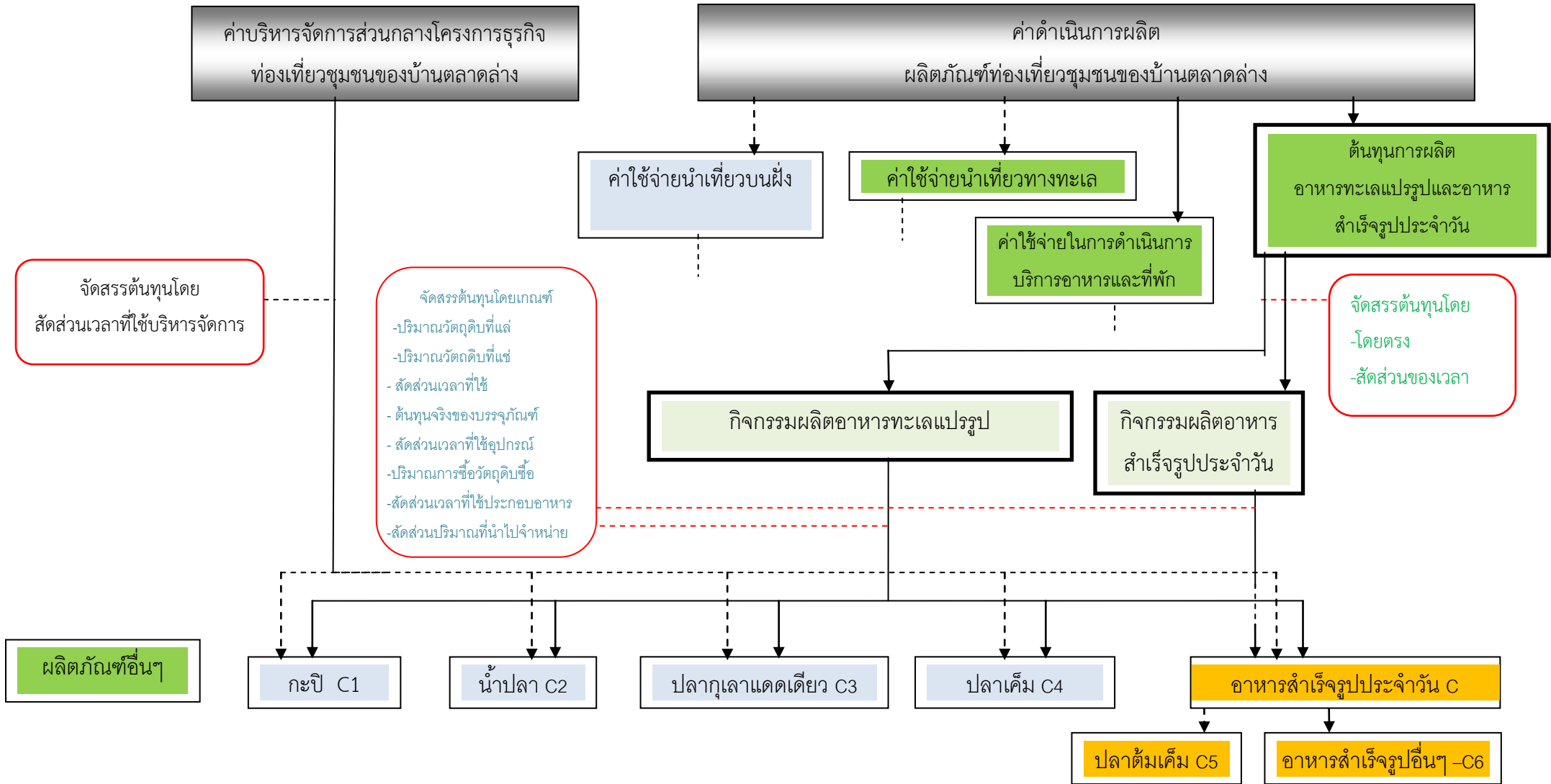
แผนภาพที่ 5 บริการนำเที่ยวชายฝั่ง- A2-2



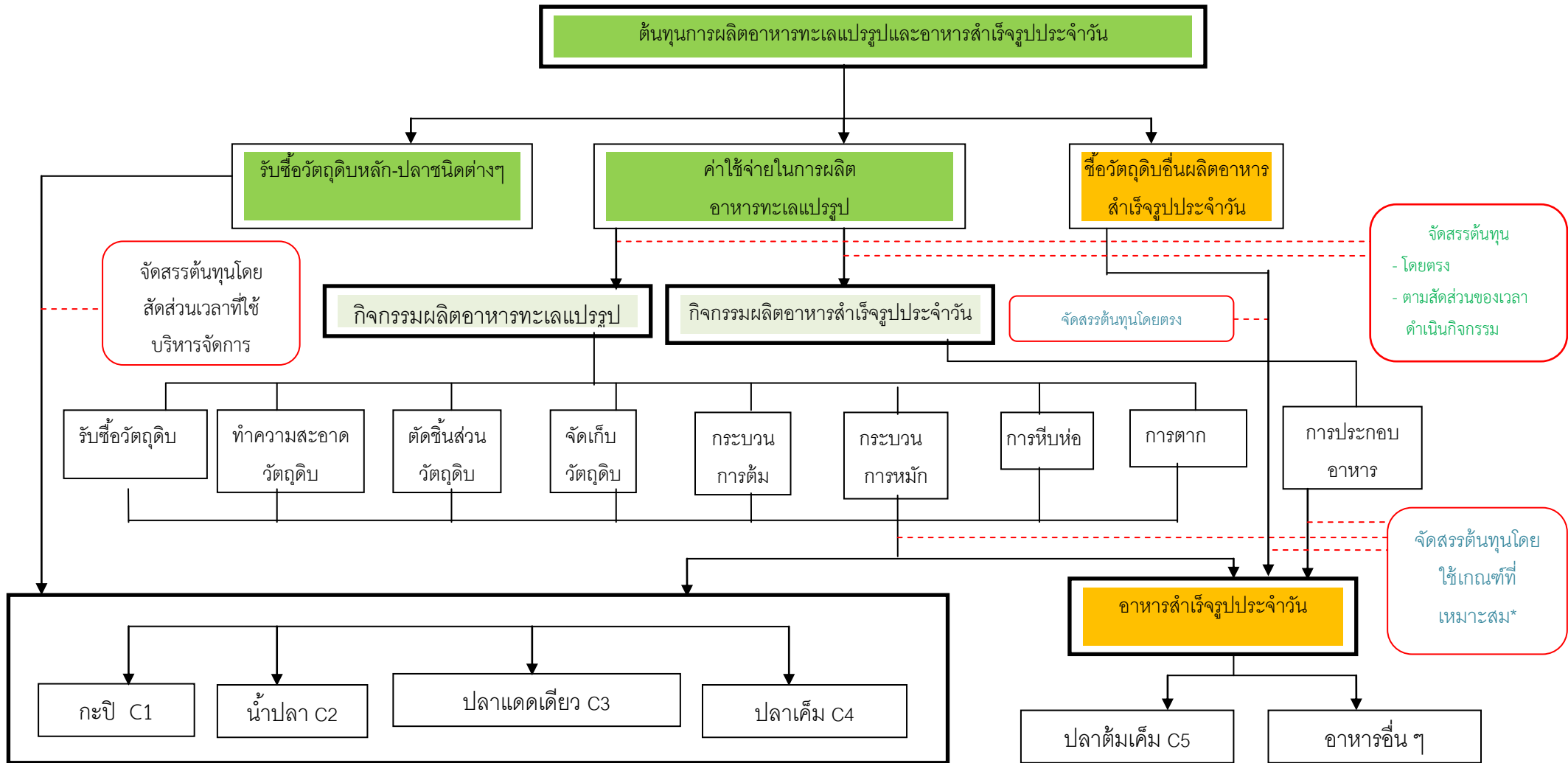
แผนภาพที่ 6 บริการโฮมสเตย์- B1



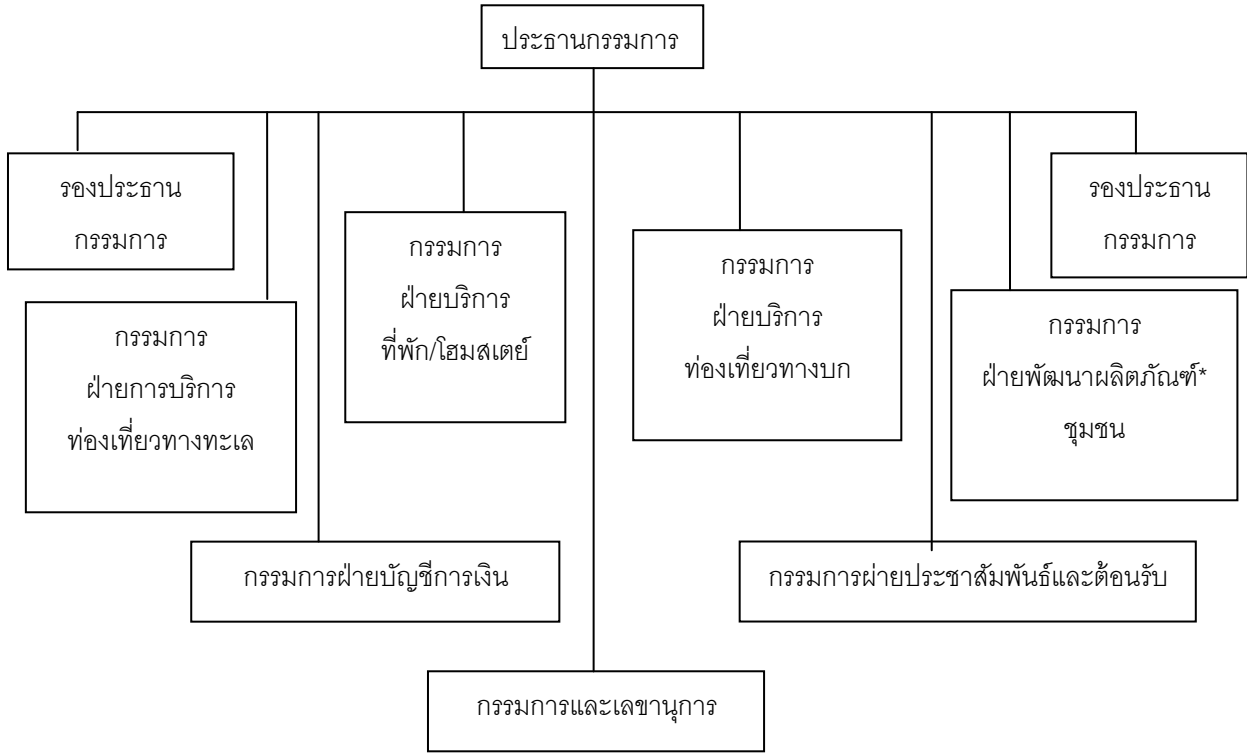
แผนภาพที่ 7 ผลิตอาหารทะเลแปรรูป



แผนภาพที่ 8 รายละเอียดกิจกรรมการผลิตอาหารทะเลแปรรูปและอาหารสำเร็จรูปประจำวัน



แผนภาพที่ 9 แผนผังโครงสร้างโครงการหมู่บ้านท่องเที่ยว OVC



* ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป (กะปิ ปลาเค็ม ปลาแดดเดียว และน้ำปลา) และอาหารสำเร็จรูป