



ภาคผนวก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

กิจกรรมลोजิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก
7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร
10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่
18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ
21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร
26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไรร
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร
35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง
36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง
38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน
41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไรร
42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร
43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง
44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร
48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร
49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร
50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร
55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อย่างไรบ้าง กรุณาอธิบาย
58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างใด
59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร
60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร
61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน
62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร

68. ท่านดูแลการบรรจุข่าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข่าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข่าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข่าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข่าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข่าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข่าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข่าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง
78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร
80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า
82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น



ภาคผนวก ข

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ข้อมูลล่อจิตติศาสตร์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

จากตัวอย่าง 3 กลุ่ม

- 1. คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก 10 ชุด**
- 2. โรงสีข้าว 1 ชุด**
- 3. ผู้ค้าส่ง/ปลีกข้าวสาร 3 ชุด**

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

**Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved**

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 1)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในภาคกลางเป็นหลัก โดยเฉพาะในเขตภาคกลางตอนบน เช่น จังหวัดนครสวรรค์ จังหวัดพิจิตร จังหวัดพิจิตร เพราะเป็นแหล่งปลูกข้าวที่ลูกค้าต้องการ เช่น ข้าวเจ้าต่างๆ (ข้าวชัยนาท)
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
จัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งปลูกข้าว โดยเข้าไปติดต่อซื้อจากชาวนาโดยตรง เพื่อซื้อข้าวเปลือกที่ตรงทั้งชนิด และจำนวน
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 2 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ
 2. แหล่งข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้กับลูกค้า
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน โดยส่วนใหญ่ในพื้นที่ไม่ค่อยมีความแตกต่างกันมากนัก เนื่องจาก มีภูมิอากาศที่ค่อนข้างใกล้เคียงกัน แต่ถ้าต่างพื้นที่ หรือดินฟ้าอากาศต่างกัน ก็จะมีเรื่องความชื้นที่ต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
โทรศัพท์ และการไปพบปะพูดคุย เพื่อให้เกิดความคุ้นเคย

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง น้ำท่วม ทำให้ผลผลิตมีน้อย หรือมากเกินไปในแต่ละปี และปัจจัยดังกล่าวส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีการจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม แต่หากผลผลิตมีมากเกินไปก็จะมีการสต็อกข้าวเปลือกไว้ หรือติดต่อกับโรงสีข้าวรายอื่นๆ เพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือก ใช้มาตราซึ่งเป็นกิโลกรัมในการซื้อขาย การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งชั้นคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ โดยการใช้เกณฑ์การกำหนดราคาตามระดับความชื้นของข้าวเปลือกเป็นหลัก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยว โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ การต่อรองราคากับเกษตรกร ข้อมูลราคาข้าวจากพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกรายอื่นๆ ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ และข้อมูลราคาของหน่วยงานภาครัฐ เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ชัยนาท 1	- ผลผลิตสูง - ด้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ทนต่ออากาศหนาวเย็นในภาคกลาง และภาคเหนือตอนล่าง	- ไม่ต้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล และโรคเมล็ดด่าง - ระยะแตกกอสูงสุดข้าวมักแสดงอาการใบเหลือง
พิษณุโลก 2	- ผลผลิตสูง เมล็ดขาว คุณภาพดี - ด้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ต้นแข็งแรงไม่ล้ม	

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
บางแตน	- อายุสั้นผลผลิตสูง	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ไม่ทนต่ออากาศหนาวเย็นในช่วงข้าวตั้งท้อง และออกดอก
พิษณุโลก 3	- ผลผลิตสูงคุณภาพการสีดีต้นแข็ง ไม่ล้มง่ายข้าวสุกนุ่ม	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล
กข6	- คุณภาพการหุงต้ม และ รับประทานดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวงเนา และโรคใบจุดสีน้ำตาล
สันป่าตอง 1	- ผลผลิตสูง - ต้านทานโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้ง - ปลูกได้ตลอดปี	- ไม่ต้านทานโรคใบสีส้ม ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และบัว

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก

ดูจากเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก สำหรับการจัดซื้อข้าวเปลือก และโดยปกติข้าวหน้าปีซึ่งปลูกในฤดูฝนมักจะมีค่าความชื้นมากกว่าข้าวหน้าปี

11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด

12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไรร

ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร

13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร

โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย ก็ต้องติดต่อมากกว่าปกติ เพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ไปในตัว

14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก

บางครั้งทำการจัดซื้อข้าวเปลือกที่มีความชื้นสูง ทำให้ไม่สามารถขายให้กับลูกค้าในราคาปกติได้ ต้องขายให้กับลูกค้าในราคาถูกลง

15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ทำการลดความชื้นก่อนส่งให้กับลูกค้า เช่นการนำไปตากแดด

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

ในปัจจุบันจากราคาข้าวเปลือกที่สูงขึ้น ทางพ่อค้าคนกลางต้องรับภาระการขนส่งข้าวจากนาของชาวนาด้วย จากเดิมชาวนาต้องนำข้าวมาขายให้กับพ่อค้าคนกลาง แต่การขนส่งหลักของข้าวเปลือก คือ การใช้รถบรรทุก เป็นหลัก

17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 500-700 บาท ต่อ 1 คันรถ แต่ปัจจุบันราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ถ้ามีฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ต้องกำชับกับคนขับรถทุกครั้งให้ป้องกันโดยการจูงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคกลาง เลยดูจากปริมาณความชื้นเป็นหลัก ซึ่งโดยปกติควรอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการซื้อขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกจากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

ไม่มีไซโล

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

ไม่มีไซโล

27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ไม่มีไซโล

28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร

ไม่มีไซโล

29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
ไม่มีปัญหา

30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคั่งคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
ไม่มีไซโล

32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
ไม่มีไซโล

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
ไม่มีไซโล

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคั่งคลังอย่างไร
ไม่มีไซโล

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคั่งคลังมีอะไรบ้าง
ไม่มีปัญหา

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร

52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร

53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีรูปแบบ อะไรบ้าง

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีรูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไร

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน

62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกั้บกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีรูปแบบ อะไรบ้าง

64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร

65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ

66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร

67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร

68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร

69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร

70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกั้บกิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง

72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสารในแต่ละช่องทางจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร

73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร

74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร

75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก

76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกั้บกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือโรงสี

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร

ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลักรถดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร

ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือโรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 2)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในภาคกลางเป็นหลัก เช่น จังหวัดสุพรรณบุรี จังหวัดเพชรบุรี และจังหวัดอยุธยา
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
โดยปกติจะทำการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต โดยเข้าไปติดต่อซื้อจากชาวนาโดยตรง เพื่อซื้อข้าวเปลือกที่ต้องการทั้งชนิด และจำนวน ซึ่งส่วนใหญ่ชาวนาที่ติดต่อซื้อขายด้วยเป็นชาวนาที่ซื้อขายกันเป็นประจำอยู่แล้ว
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 2 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ
 2. แหล่งปลูกข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน โดยส่วนใหญ่ในพื้นที่ ไม่ค่อยมีความแตกต่างกันมากนัก เนื่องจาก มีภูมิอากาศที่ค่อนข้างใกล้เคียงกัน แต่ถ้าต่างพื้นที่หรือดินฟ้าอากาศต่างกัน ก็จะมีเรื่องความชื้นที่ต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
โทรศัพท์ และการไปพบปะพูดคุย เพื่อให้เกิดความคุ้นเคย

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง น้ำท่วม ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย หรือมากเกินไปในแต่ละปี และปัจจัยดังกล่าวส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม แต่หากผลผลิตมีมากเกินไปก็จะมี การสต็อกข้าวเปลือกไว้ หรือติดต่อกับโรงสีข้าวรายอื่นๆ เพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือก ใช้มาตรการซึ่งเป็นกิลด์รัมสำหรับการซื้อขาย การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ โดยการใช้เกณฑ์การกำหนดราคาตามระดับความชื้นของข้าวเปลือกเป็นหลัก

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อมีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ชัยนาท 1	- ผลผลิตสูง - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ทนต่ออากาศหนาวเย็นในภาคกลาง และภาคเหนือตอนล่าง	- ไม่ต้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล และโรคเมล็ดด่าง - ระยะแตกกอสูงสุดข้าวมักแสดงอาการใบเหลือง
พิษณุโลก 2	- ผลผลิตสูง เมล็ดยาว คุณภาพดี - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ต้นแข็งแรงไม่ล้ม	
พิษณุโลก 3	- ผลผลิตสูงคุณภาพการสีดี ต้นแข็งแรงไม่ล้มง่ายข้าวสุกนุ่ม	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
กข6	- คุณภาพการหุงต้ม และ รับประทานดี มีกลิ่นหอม	-ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล ไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก

ดูจากเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก สำหรับการจัดซื้อข้าวเปลือก และโดยปกติข้าว
นาปีซึ่งปลูกในฤดูฝนมักจะมีน้ำมากกว่าข้าวนาปรัง

11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความ
ต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด

12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไรร

ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร

13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร

โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย
ก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ด้วย

14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก

ไม่มี

15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก เป็นหลัก

17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 500-700 บาท ต่อ 1 คันรถ ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ถ้ามีฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ต้องกำชับกับคนขับรถทุกครั้งให้ป้องกันโดยการชิงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคกลาง เลยดูจากปริมาณความชื้นเป็นหลัก ซึ่งโดยปกติควรอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการซื้อขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือก
จากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน
25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร
ไม่มีไซโล
26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
ไม่มีไซโล
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
ไม่มีไซโล
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
ไม่มีไซโล
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
ไม่มีปัญหา
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
ไม่มีไซโล
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
ไม่มีไซโล
33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
ไม่มีไซโล

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร

ไม่มีใช้โล

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง

ไม่มีปัญหา

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าทำไ้เฉลี่ยในแต่ละเดือน

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร
55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อย่างไรบ้าง กรุณาอธิบาย
58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไรร
59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร
60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร
61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน
62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง กิจต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสาร ในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง
บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี
78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี
79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร
ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลัดภาระดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 3)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในภาคกลางเป็นหลัก เช่น จังหวัดสมุทรสาคร สมุทรสงคราม เพชรบุรี
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
ติดต่อซื้อจากชาวนาโดยตรง ซึ่งส่วนใหญ่ชาวนาที่ติดต่อซื้อขายด้วยเป็นชาวนาที่ซื้อขายกันเป็นประจำอยู่แล้ว
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 2 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ
 2. แหล่งข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้กับลูกค้า
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ไม่ค่อยมีความแตกต่างกันมากนัก เนื่องจากมีภูมิอากาศที่ค่อนข้างใกล้เคียงกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
ใช้โทรศัพท์เพื่อติดต่อพูดคุย
6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก
ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง น้ำท่วม ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย หรือมากเกินไปในแต่ละปี และปัจจัยดังกล่าวส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา
7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีการจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม แต่หากผลผลิตมีมากเกินไปก็จะมีการสต็อกข้าวเปลือกไว้ หรือติดต่อกับโรงสีข้าวรายอื่นๆ เพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งชั้นคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ โดยดูจากระดับความชื้นของข้าวเปลือกเป็นหลัก การซื้อแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคาหรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลราคาข้าวจากพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกรายอื่นๆ ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น ตลาดกลาง และกรมการค้าภายใน เป็นต้น โดยใช้มาตรการซึ่งเป็นกิโลกรัมสำหรับการซื้อขาย

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อมีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ชัยนาท 1	- ผลผลิตสูง - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ทนต่ออากาศหนาวเย็นในภาคกลาง และภาคเหนือตอนล่าง	- ไม่ต้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล และโรคเมล็ดด่าง - ระยะแตกกอสูงสุดข้าวมักแสดงอาการใบเหลือง
พิษณุโลก 2	- ผลผลิตสูง เมล็ดยาว คุณภาพดี - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ต้นแข็งแรงไม่ล้ม	
พิษณุโลก 3	- ผลผลิตสูงคุณภาพการสีดี ต้นแข็งแรง ไม่ล้มง่ายข้าวสุกนุ่ม	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล
กข6	- คุณภาพการหุงต้ม และรับประทานดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวงเน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
เปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความ
ต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไ
ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย
ก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์
ไปในตัว
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
ไม่มี
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
รถบรรทุก
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อ
ต้นทุนขนส่งหรือไม่
ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 500-700
บาท ต่อ 1 คันรถ ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือชื้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ต้องกำชับกับคนขับรถทุกครั้งให้ป้องกันโดยการชิงผ้าใบทุกครั้ง

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคกลาง เลยดูจากปริมาณความชื้นเป็นหลัก ซึ่งโดยปกติควรอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการชั่งขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกจากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

ไม่มีไซโล

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

ไม่มีไซโล

27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ไม่มีไซโล

28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร

ไม่มีไซโล

29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล

ไม่มีปัญหา

30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคดคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร

ไม่มีไซโล

32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร

ไม่มีไซโล

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร

ไม่มีไซโล

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคดคลังอย่างไร

ไม่มีไซโล

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคดคลังมีอะไรบ้าง

ไม่มีปัญหา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร

52. ท่านมีวิธีการจัดการโกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร

53. ท่านดูแลการจัดการโกดังเก็บข้าวสารอย่างไร

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการโกดังเก็บข้าวสาร

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข่าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข่าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย
58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไร
59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข่าวสารเป็นอย่างไร
60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข่าวสารอย่างไร
61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่าน
62. การแก้ไขปัญหานั้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข่าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข่าวสาร

63. การบรรจุข่าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข่าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง กิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข่าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข่าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข่าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข่าวสาร
70. การแก้ไขปัญหานั้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข่าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข่าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข่าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข่าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข่าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข่าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข่าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหานั้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข่าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลัดภาระดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาน้ำโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร

ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 4)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในภาคกลางเป็นหลัก เช่น
จังหวัดสิงห์บุรี ลพบุรี อ่างทอง สมุทรสงคราม สมุทรสาคร
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
โดยปกติจะทำการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต โดยเข้าไปติดต่อซื้อจากชาวนาโดยตรง
เพื่อซื้อข้าวเปลือกที่ต้องการทั้งชนิดและจำนวน ซึ่งส่วนใหญ่ชาวนาที่ติดต่อซื้อขายด้วยเป็นชาวนาที่
ซื้อขายกันเป็นประจำอยู่แล้ว หรือในบางครั้งปริมาณไม่พอที่ต้องการ พ่อค้าคนกลางก็ต้องหา
ข้าวเปลือกเพิ่ม เพื่อให้สามารถส่งให้ลูกค้าได้
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 3 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ
 2. แหล่งข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้กับลูกค้า
 3. คุณภาพดี
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน โดยส่วนใหญ่ในพื้นที่ ไม่ค่อยมีความ
แตกต่างกันมากนัก แต่ถ้าต่างพื้นที่หรือดินฟ้าอากาศต่างกัน ก็จะมีเรื่องความชื้นที่ต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
โทรศัพท์ และการไปพบปะพูดคุย เป็นประจำ

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง น้ำท่วม ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย หรือมากเกินไปในแต่ละปี และปัจจัยดังกล่าวส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม แต่หากผลผลิตมีมากเกินไปก็จะมีการสต็อกข้าวเปลือกไว้ หรือติดต่อกับโรงสีข้าวรายอื่นๆ เพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือก ใช้มาตรการซึ่งเป็นกิลด์รัมสำหรับการซื้อขาย การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งชั้นคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ โดยการใช้เกณฑ์การกำหนดราคาตามระดับความชื้นของข้าวเปลือกเป็นหลัก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยว โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลราคาข้าวจากพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกอื่นๆ ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น อคส. เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ชัยนาท 1	- ผลผลิตสูง - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ทนต่ออากาศหนาวเย็นในภาคกลาง และภาคเหนือตอนล่าง	- ไม่ต้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล และโรคเมล็ดด่าง - ระยะแตกกอสูงสุดข้าวมักแสดงอาการใบเหลือง
พิษณุโลก 2	- ผลผลิตสูง เมล็ดยาว คุณภาพดี - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ต้นแข็งแรงไม่ล้ม	
พิษณุโลก 3	- ผลผลิตสูงคุณภาพการสีดี ต้นแข็งแรง ไม่ล้มง่ายข้าวสุกนุ่ม	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
กข6	- คุณภาพการหุงต้ม และ รับประทานดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล ไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
เปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
ไม่แน่นอน
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไรร
ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย
ก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์
ไปในตัว
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
ไม่มี
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี
- ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก
16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก

17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 500 บาท ต่อ 1 คันรถ ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ต้องกำชับกับคนขับรถทุกครั้งให้ป้องกันโดยการชิงผ้าใบทุกครั้ง

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคกลาง เลยดูจากปริมาณความชื้นเป็นหลัก ซึ่งโดยปกติควรอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการชั่งขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือก
จากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน
25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร
ไม่มีไซโล
26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
ไม่มีไซโล
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
ไม่มีไซโล
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
ไม่มีไซโล
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
ไม่มีปัญหา
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มีปัญหา

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
ไม่มีไซโล
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
ไม่มีไซโล

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
ไม่มีไซโล

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกกองคลังอย่างไร
ไม่มีไซโล

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกกองคลังมีอะไรบ้าง
ไม่มีปัญหา

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารกองคลังอย่างไร

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารกองคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร
55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อย่างไรบ้าง กรุณาอธิบาย
58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไรร
59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร
60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร
61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน
62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง กิจต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสาร ในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
-ไม่เกี่ยวข้องกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง
บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี
78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี
79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร
ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลัดภาระดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 5)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในภาคกลางเป็นหลัก เช่น
จังหวัดสิงห์บุรี ลพบุรี อ่างทอง สระบุรี สมุทรสาคร สมุทรสงคราม
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
โดยปกติจะทำการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต โดยเข้าไปติดต่อซื้อจากชาวนาโดยตรง
เพื่อซื้อข้าวเปลือกที่ต้องการทั้งชนิดและจำนวน ซึ่งส่วนใหญ่ชาวนาที่ติดต่อซื้อขายด้วยเป็นชาวนาที่
ซื้อขายกันเป็นประจำอยู่แล้ว หรือในบางครั้งชาวนาไม่สามารถผลิตข้าวสารตามชนิดและปริมาณที่
ต้องการได้ พ่อค้าคนกลางก็ต้องการหาข้าวเปลือกเพิ่ม เพื่อให้สามารถส่งให้ลูกค้าได้ โดยอาจทำการถาม
จากชาวนาที่เคยซื้อข้าวเปลือก หรือพ่อค้าคนกลางที่เป็นพันธมิตรกัน ว่าสามารถหาแหล่งซื้อ
ข้าวเปลือกที่ต้องการจากแหล่งใดได้อีก
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 3 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ
 2. แหล่งข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้กับลูกค้า
 3. คุณภาพดี
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน โดยส่วนใหญ่ในพื้นที่ ไม่ค่อยมีความ
แตกต่างกันมากนัก แต่ถ้าต่างพื้นที่หรือดินฟ้าอากาศต่างกัน ก็จะมีเรื่องความชื้นที่ต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
โทรศัพท์ และการไปพบปะพูดคุย เพื่อ update สถานการณ์ และสร้างความสัมพันธ์ด้วย

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง น้ำท่วม ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย หรือมากเกินไปในแต่ละปี และปัจจัยดังกล่าวส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม แต่หากผลผลิตมีมากเกินไปก็จะมีการสต็อกข้าวเปลือกไว้ หรือติดต่อกับโรงสีข้าวรายอื่นๆ เพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือก ใช้มาตรการซึ่งเป็นกิลด์รัมสำหรับการซื้อขาย การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งชั้นคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ โดยการใช้เกณฑ์การกำหนดราคาตามระดับความชื้นของข้าวเปลือกเป็นหลัก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยว โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลราคาข้าวจากพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกอื่นๆ ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น อคส. เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีที่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ชัยนาท 1	- ผลผลิตสูง - ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล - ทนต่ออากาศหนาวเย็นในภาคกลาง และภาคเหนือตอนล่าง	- ไม่ต้านทานโรคใบจุดสีน้ำตาล และโรคเมล็ดด่าง - ระยะแตกกอสูงสุดข้าวมักแสดงอาการใบเหลือง
บางแตน	- อายุสั้นผลผลิตสูง	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลในภาคเหนือตอนล่าง - ไม่ทนต่ออากาศหนาวเย็นในช่วงข้าวตั้งท้อง และออกดอก

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
กข6	- คุณภาพการหุงต้ม และ รับประทานดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล ไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก

จะดูจากเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก

11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
ไม่แน่นอน

12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไรร

ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร

13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร

โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย
ก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์
ไปในตัว

14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก

ไม่มี

15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก

17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 500 บาท ต่อ 1 คันรถ ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือชื้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ป้องกันไม่ให้ข้าวเปลือกเปียกหรือชื้น โดยส่วนใหญ่ก็ขึงผ้าใบ

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคกลาง เลขดูจากปริมาณความชื้นเป็นหลัก ซึ่งโดยปกติควรอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการซื้อขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือก
จากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน
25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร
ไม่มีไซโล
26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
ไม่มีไซโล
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
ไม่มีไซโล
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
ไม่มีไซโล
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
ไม่มีปัญหา
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
ไม่มีไซโล
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
ไม่มีไซโล

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
ไม่มีไซโล

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร
ไม่มีไซโล

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง
ไม่มีปัญหา

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มีปัญหา

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลค่าตั้งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลค่าตั้งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลค่าตั้งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลค่าตั้งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลค่าตั้งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร
55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีรูปแบบ อะไรบ้าง
57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีรูปแบบ อย่างไรบ้าง กรุณาอธิบาย
58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไรร
59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร
60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร
61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน
62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีรูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง กิติดัณฑ์แบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสาร ในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง
บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี
78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี
79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร
ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลัดภาระดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 6)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด

สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในเขตภาคอีสานเป็นหลัก เช่น จังหวัดนครราชสีมา อุบลราชธานี อุดรธานี บุรีรัมย์ สุรินทร์
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติจะจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต อยู่ 2 แบบ คือ ทำการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต โดยเข้าไปติดต่อซื้อจากชาวนาโดยตรงซึ่งส่วนใหญ่ชาวนาที่ติดต่อซื้อขายด้วยเป็นชาวนาที่ซื้อขายกันเป็นประจำอยู่แล้ว และ การจัดหาผ่านทางนายหน้า ซึ่งนายหน้าจะติดต่อซื้อข้าวเปลือกจากชาวนาและเก็บไว้ในยุ้งฉางของตนเองก่อน แล้วรอขายให้กับพ่อค้าคนกลาง
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก

เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 3 ประเด็นหลัก คือ

 1. ชนิดของข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ
 2. แหล่งข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้กับลูกค้า
 3. คุณภาพดี
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร

ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน โดยส่วนใหญ่ในพื้นที่ไม่ค่อยมีความแตกต่างกันมากนัก แต่ถ้าต่างพื้นที่หรือดินฟ้าอากาศต่างกัน ก็จะมีเรื่องความชื้นที่ต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร

การติดต่อเองโดยตรงและผ่านคนกลาง

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือก ใช้มาตรการซึ่งเป็นกิลอกรัมสำหรับการซื้อขาย การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งชั้นคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ โดยการใช้เกณฑ์การกำหนดราคาตามระดับความชื้นของข้าวเปลือกเป็นหลัก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยว โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ การต่อรองราคากับเกษตรกร ข้อมูลราคาข้าวจากพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกอื่นๆ ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น อคส. กรมการค้าภายใน เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อมีที่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ปทุมธานี 1	- กลิ่นหอม คุณภาพข้าวสุกเหมือนข้าวขาวดอกมะลิ 105 ด้านทานโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้ง	- ไม่ทนต่ออากาศหนาวเย็นในช่วงข้าวตั้งท้อง และออกดอก - ไม่เหมาะที่จะปลูกฤดูนาปรังในเขตภาคเหนือ เพราะจะกระทบอากาศร้อนจัดในช่วงข้าวออกดอก ทำให้คุณภาพการสีต่ำ
ขาวดอกมะลิ 105	- มีกลิ่นหอม คุณภาพการหุงต้มและรับประทานดี - ทนแล้ง ทนดินเค็ม และดินเปรี้ยว	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
กข15	- มีกลิ่นหอม คุณภาพข้าวการ รับประทานเหมือนข้าวดอกมะลิ 105 ทนแล้งพอสมควร	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง - ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และบัว
กข6	- คุณภาพการหุงต้มและรับประทาน ดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เนา และโรคใบจุดสีน้ำตาล
ข้าวเหนียว พันธุ์อุบล 2	- ให้ผลผลิตสูง - ต้านทานโรคไหม้ - ทนดินเค็ม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เนา และโรคใบจุดสีน้ำตาล
ข้าวเหนียว พันธุ์สกลนคร	- มีคุณภาพการหุงต้มดี - ข้าวสุกนุ่ม - มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง เพลี้ยกระโดด

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก

จะดูจากเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก สำหรับการจัดซื้อข้าวเปลือก และโดยปกติข้าวนาปีซึ่งปลูกในฤดูฝนมักจะมีปริมาณความชื้นมากกว่าข้าวนาปรัง แต่ส่วนใหญ่การเกี่ยวข้าวในภาคอีสานจะเกี่ยวด้วยมือ ทำให้ข้าวมีความชื้นน้อย จึงไม่ค่อยมีการวัดความชื้นสักเท่าไร

11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด

12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไรร

ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร

13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร

โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อยก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ไปในตัว

14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก

ไม่มี

15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก

17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 700 บาท ต่อ 1 คันรถ ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ต้องกำชับกับคนขับรถทุกครั้งให้ป้องกันโดยการชิงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคอีสาน ซึ่ง โดยปกติความชื้นอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการชั่งขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกจากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

ประมาณ 20 ตัน มูลค่าก็ขึ้นอยู่กับราคาข้าวแต่ละชนิด ไม่นแน่นอน

27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ไม่มี

28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร

ในเรื่องการรับ ต้องตรวจสอบว่าข้าวเปลือกที่ซื้อ มีคุณภาพเดียวกันทั้งหมด ส่วนวิธีการเก็บรักษาที่ต้องระวังเรื่องความชื้น ระหว่างการเก็บรักษา

29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล

ปัญหาจะเกิดกับการเก็บรักษาเป็นส่วนใหญ่ เพราะต้องระวังเรื่องความชื้นมาก

30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

หมั่นคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่เก็บข้าวว่ามีสภาพดีอยู่หรือไม่

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกกองคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร

มีการแบ่งพื้นที่จัดเก็บข้าวเปลือกแต่ละชนิดอย่างชัดเจน

32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร

โดยปกติจะควบคุมปริมาณข้าวเปลือกให้อยู่ในระดับ 15-20 ตัน เพื่อให้สอดคล้องกับปริมาณกับการส่งให้ลูกค้าแต่ละราย

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกกองคลังอย่างไร

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกกองคลังมีอะไรบ้าง

นอกจากปัญหาเรื่องความชื้นแล้ว อาจมีปัญหาเรื่องแมลงต่างๆที่จะทำลายข้าว

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

สำหรับเรื่องความชื้น ก็ต้องคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่การเก็บข้าวเปลือกว่ามีสภาพเหมาะสมหรือไม่ ส่วนในเรื่องแมลง ก็อาจมีการใช้สารเคมีเพื่อป้องกันบ้างแต่ไม่มาก

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลค่าส่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลค่าส่งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลค่าส่งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลค่าส่งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร

52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร

53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไร

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน

62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนค่าขนส่ง แต่ละผลิตภัณฑ์จะต่างกันไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร

ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือโรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลोजิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 7)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในเขตภาคอีสานเป็นหลัก เช่น จังหวัดนครราชสีมา อุบลราชธานี อุดรธานี
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
การจัดหาผ่านทางนายหน้า ซึ่งนายหน้าจะติดต่อซื้อข้าวเปลือกจากชาวนาและเก็บไว้ในยุ้งฉางของตนเองก่อน แล้วรอขายให้กับพ่อค้าคนกลาง
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 3 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือกที่ลูกค้าต้องการ
 2. แหล่งข้าวเปลือกที่อยู่ใกล้กับลูกค้า
 3. คุณภาพดี
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน ไม่ค่อยมีความแตกต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
การติดต่อผ่านคนกลางทั้งหมด
6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีการจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ โดยการใช้เกณฑ์พิจารณาคือ ระดับความชื้นของข้าวเปลือก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยว โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลจากนายหน้า ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น อคส. กรมการค้าภายใน เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อมีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ขาวดอกมะลิ 105	- มีกลิ่นหอม คุณภาพการหุงต้มและ - รับประทานดี - ทนแล้ง ทนดินเค็ม และดินเปรี้ยว	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล
กข15	- มีกลิ่นหอม คุณภาพข้าวการ รับประทานเหมือนขาวดอกมะลิ 105 ทนแล้งพอสมควร	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้งไม่ ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และข้าว
กข6	- คุณภาพการหุงต้มและรับประทาน ดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล
ข้าวเหนียว พันธุ์อุบล 2	- ให้ผลผลิตสูง - ต้านทานโรคไหม้ - ทนดินเค็ม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
จะดูจากเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความ
ต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไ
ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย
ก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์
ไปในตัว
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
ไม่มี
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อ
ต้นทุนขนส่งหรือไม่
ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 700 บาท ต่อ
1 คันรต ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นจากการขนส่งที่ไม่ได้ป้องกัน

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

การชิงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคอีสาน ซึ่งโดยปกติความชื้นอยู่ในระดับ 13-15% ข้าวในเขตภาคอีสาน ชาวนาจะเกี่ยวด้วยมือหรือแรงงานคน ซึ่งทำให้ข้าวมีความชื้นน้อย

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการซื้อขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกจากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
ประมาณ 30 ตัน มูลค่าก็ขึ้นอยู่กับราคาข้าวแต่ละชนิด ไม่นแน่นอน
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
ไม่มี
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
ในเรื่องการรับ ต้องตรวจสอบว่าข้าวเปลือกที่ซื้อ มีคุณภาพเดียวกันทั้งหมด ส่วนวิธีการ
เก็บรักษาก็ต้องระวังเรื่องความชื้น ระหว่างการเก็บรักษา
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
ปัญหาจะเกิดกับการเก็บรักษาเป็นส่วนใหญ่ เพราะต้องระวังเรื่องความชื้นมาก
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
หมั่นคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่เก็บข้าวว่ามีสภาพดีอยู่หรือไม่
- ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง**
31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
มีการแบ่งพื้นที่จัดเก็บข้าวเปลือกแต่ละชนิดอย่างชัดเจน
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
โดยปกติจะควบคุมปริมาณข้าวเปลือกให้อยู่ในระดับ 15-20 ตัน เพื่อให้สอดคล้องกับ
ปริมาณกับการส่งให้ลูกค้าแต่ละราย
33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง

นอกจากปัญหาเรื่องความชื้นแล้ว อาจมีปัญหาเรื่องแมลงต่างๆที่จะทำลายข้าว

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

สำหรับเรื่องความชื้น ก็ต้องคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่การเก็บข้าวเปลือกว่ามีสภาพเหมาะสมหรือไม่ ส่วนในเรื่องแมลง ก็อาจมีการใช้สารเคมีเพื่อป้องกันบ้างแต่ไม่มาก

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าทำไ้เฉลี่ยในแต่ละเดือน

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไ้

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร

52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร

53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร

55. การแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีรูปแบบ อะไรบ้าง

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีรูปแบบ อย่างไรบ้าง กรุณาอธิบาย

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไรร

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน

62. การแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีรูปแบบ อะไรบ้าง

64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร

65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ

66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร

67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร

68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร

69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร

70. การแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีช่องทาง อะไรบ้าง

72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสารในแต่ละช่องทางจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร

73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร

74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร

75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก

76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร

ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลัดภาระดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร

ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลोजิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 8)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด

สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในเขตภาคอีสานเป็นหลัก เช่น จังหวัดนครราชสีมา อุบลราชธานี อุตรธานี รวมถึงภาคกลางด้วย เช่น สมุทรสงคราม สมุทรสาคร

2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดหาเองโดยตรงและผ่านทางนายหน้า ซึ่งนายหน้าจะติดต่อซื้อข้าวเปลือกจากชาวนา และเก็บไว้ในยุ้งฉางของตนเองก่อน แล้วรอขายให้กับพ่อค้าคนกลาง

3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก

เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 2 ประเด็นหลัก คือ

1. ชนิดของข้าวเปลือก
2. คุณภาพดี

4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร

ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน ไม่ค่อยมีความแตกต่างกัน

5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร

มีทั้งการติดต่อโดยตรงและการติดต่อผ่านคนกลาง

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติในแต่ละปี เช่น ฝนแล้ง ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไป ก็จะมีการจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่ใกล้เคียงเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ เกณฑ์พิจารณาหลัก คือ ระดับความชื้นของข้าวเปลือก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยวและความต้องการของตลาด โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลจากนายหน้า ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น อคส. กรมการค้าภายใน เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
กข15	- มีกลิ่นหอม คุณภาพข้าวการ รับประทานเหมือนข้าวดอกมะลิ 105 ทนแล้งพอสมควร	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้งไม่ ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และข้าว
กข6	- คุณภาพการหุงต้มและรับประทาน ดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล
ข้าวเหนียว พันธุ์อุบล 2	- ให้ผลผลิตสูง - ต้านทานโรคไหม้ - ทนดินเค็ม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก

จะดูจากเปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก

11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความ
ต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไ
ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย
ก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์
ไปในตัว
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
ไม่มี
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อ
ต้นทุนขนส่งหรือไม่
ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 700 บาท ต่อ
1 คันทร ราคา น้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก
18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่ต้องระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นจากการขนส่งที่ไม่ได้ป้องกัน

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

การชิงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคอีสาน ซึ่งโดยปกติความชื้นอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการซื้อขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกจากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

ประมาณ 5 ตัน มูลค่าก็ขึ้นอยู่กับราคาข้าวแต่ละชนิด ไม่แน่นอน

27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ไม่มี

28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร

ในเรื่องการรับ ต้องตรวจสอบว่าข้าวเปลือกที่ซื้อ มีคุณภาพเดียวกันทั้งหมด ส่วนวิธีการเก็บรักษาที่ต้องระวังเรื่องความชื้น ระหว่างการเก็บรักษา

29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล

ปัญหาจะเกิดกับการเก็บรักษาเป็นส่วนใหญ่ เพราะต้องระวังเรื่องความชื้นมาก

30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

หมั่นคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่เก็บข้าวว่ามีสภาพดีอยู่หรือไม่

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร

มีการแบ่งพื้นที่จัดเก็บข้าวเปลือกแต่ละชนิดอย่างชัดเจน

32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร

โดยปกติจะควบคุมปริมาณข้าวเปลือกให้อยู่ในระดับ 5 ตัน

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร

-

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร

-

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง

นอกจากปัญหาเรื่องความชื้นแล้ว อาจมีปัญหาเรื่องแมลงต่างๆที่จะทำลายข้าว

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

สำหรับเรื่องความชื้น ก็ต้องคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่การเก็บข้าวเปลือกว่ามีสภาพเหมาะสมหรือไม่ ส่วนในเรื่องแมลง ก็อาจมีการใช้สารเคมีเพื่อป้องกันบ้างแต่ไม่มาก

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง
38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน
41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร
43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง
44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร
48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร
49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร
50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร
55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข่าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข่าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย
58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไร
59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข่าวสารเป็นอย่างไร
60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข่าวสารอย่างไร
61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่าน
62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข่าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข่าวสาร

63. การบรรจุข่าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข่าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง กิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข่าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข่าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข่าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข่าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข่าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข่าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข่าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข่าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข่าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข่าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข่าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข่าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลักภาระดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า
(ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร

ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 9)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในเขตภาคอีสานเป็นหลัก เช่น จังหวัดขอนแก่น อุดรธานี บุรีรัมย์ สุรินทร์
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
โดยปกติจะจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต อยู่ 2 แบบ คือ ทำการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต โดยเข้าไปติดต่อซื้อจากชาวนาโดยตรงซึ่งส่วนใหญ่ชาวนาที่ติดต่อซื้อขายด้วยเป็นชาวนาที่ซื้อขายกันเป็นประจำอยู่แล้ว และ การจัดหาผ่านทางนายหน้า
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 2 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือก
 2. คุณภาพดี
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน ไม่ค่อยมีความแตกต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
การติดต่อเองโดยตรงและผ่านนายหน้า
6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก
ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ และ โรคระบาด ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีการจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่อื่นเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ เกณฑ์พิจารณาหลัก คือ ระดับความชื้นของข้าวเปลือก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยวและความต้องการของตลาด โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลจากนายหน้า ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น อคส. กรมการค้าภายใน เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อมีที่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ปทุมธานี 1	- กลิ่นหอม คุณภาพข้าวสุกเหมือนข้าวขาวดอกมะลิ 105 ต้านทานโรคไหม้ และโรคขอบใบแห้ง	- ไม่ทนต่ออากาศหนาวเย็นในช่วงข้าวตั้งท้อง และออกดอก ไม่เหมาะที่จะปลูกฤดูนาปรังในเขตภาคเหนือเพราะจะกระทบอากาศร้อนจัดในช่วงข้าวออกดอก ทำให้คุณภาพการสีต่ำ
ขาวดอกมะลิ 105	- มีกลิ่นหอม คุณภาพการหุงต้ม และรับประทานดี ทนแล้ง ทนดินเค็มและดินเปรี้ยว	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง และเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล
กข15	- มีกลิ่นหอม คุณภาพข้าวการรับประทานเหมือนขาวดอกมะลิ 105 - ทนแล้งพอสมควร	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และบัว
กข6	- คุณภาพการหุงต้ม และรับประทานดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวงเน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
ข้าวเหนียว พันธุ์ อุบล 2	- ให้ผลผลิตสูง - ต้านทานโรคไหม้ - ทนดินเค็ม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก

เปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก สำหรับการจัดซื้อข้าวเปลือก แต่ส่วนใหญ่การเกี่ยวข้าวในภาคอีสาน จะเกี่ยวด้วยมือ ทำให้ข้าวมีความชื้นน้อย จึงไม่ค่อยมีการวัดความชื้นสักเท่าไร

11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด

12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไรร

ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร

13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร

โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว แต่ในช่วงที่ข้าวขึ้นราคา หรือบางปีที่มีผลผลิตน้อย ก็ต้องติดต่อ มากกว่าปกติเพื่อสอบถามถึงปริมาณการผลิต และเพื่อเป็นการสร้างความสัมพันธ์ไปในตัว

14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก

ไม่มี

15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก

17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 700 บาท ต่อ 1 คันรถ ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่เราควรระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ถ้ามีฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ต้องกำชับกับคนขับรถทุกครั้งให้ป้องกันโดยการชิงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ข้าวเปลือกที่รับซื้อ ปลูกอยู่ในแหล่งภาคอีสาน ซึ่งโดยปกติความชื้นอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการซื้อขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกจากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

-

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

ประมาณ 20 ตัน มูลค่าก็ขึ้นอยู่กับราคาข้าวแต่ละชนิด ไม่นแน่นอน

27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ไม่มี

28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร

ในเรื่องการรับ ต้องตรวจสอบว่าข้าวเปลือกที่ซื้อ มีคุณภาพเดียวกันทั้งหมด ส่วนวิธีการเก็บรักษาก็ต้องระวังเรื่องความชื้น ระหว่างการเก็บรักษา

29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล

ปัญหาจะเกิดกับการเก็บรักษาเป็นส่วนใหญ่ เพราะต้องระวังเรื่องความชื้นมาก

30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

หมั่นคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่เก็บข้าวว่ามีสภาพดีอยู่หรือไม่

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
มีการแบ่งพื้นที่จัดเก็บข้าวเปลือกแต่ละชนิดอย่างชัดเจน
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
โดยปกติจะควบคุมปริมาณข้าวเปลือกให้อยู่ในระดับ 15-20 ตัน เพื่อให้สอดคล้องกับปริมาณกับการส่งให้ลูกค้าแต่ละราย
33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
-
34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร
-
35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง
นอกจากปัญหาเรื่องความชื้นแล้ว อาจมีปัญหาเรื่องแมลงต่างๆที่จะทำลายข้าว
36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
สำหรับเรื่องความชื้น ก็ต้องคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่การเก็บข้าวเปลือกว่ามีสภาพเหมาะสมหรือไม่ ส่วนในเรื่องแมลง จะพบน้อยเนื่องจาก ระยะเวลาในการเก็บในพื้นที่เก็บนั้นไม่นานเท่าไร

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง
38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าทำไ้เฉลี่ยในแต่ละเดือน
41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร
43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง

ส่วนที่ 7 กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร

52. ท่านมีวิธีการจัดการโกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร

53. ท่านดูแลการจัดการโกดังเก็บข้าวสารอย่างไร

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการโกดังเก็บข้าวสาร

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการข้าวสารจัดการและ โกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อย่างไรบ้าง กรุณาอธิบาย

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างใด

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน

62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง
บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือโรงสี
78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลักระดังก้าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร

ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือโรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

คนกลางรับซื้อข้าวเปลือก (ชุดที่ 10)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดหาข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
สำหรับการจัดหาข้าวเปลือกนั้น จะทำการจัดหาข้าวเปลือก จากแหล่งปลูกข้าวในเขตภาคอีสานเป็นหลัก เช่น จังหวัดนครราชสีมา อุบลราชธานี อุตรธานี รวมถึงภาคกลางด้วย เช่น สมุทรสงคราม สมุทรสาคร เพชรบุรี นครปฐม
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
การจัดหาเองโดยตรง สำหรับพื้นที่ในภาคกลาง และผ่านทางนายหน้า สำหรับพื้นที่ในเขตภาคอีสานซึ่งนายหน้าจะติดต่อซื้อข้าวเปลือกจากชาวนาและเก็บไว้ในยุ้งฉางของตนเองก่อน แล้วรอขายให้กับพ่อค้าคนกลางต่อไป
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
เกณฑ์ในการจัดหาข้าวเปลือกมี 2 ประเด็นหลัก คือ
 1. ชนิดของข้าวเปลือก
 2. คุณภาพดี
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
ถ้าเป็นข้าวเปลือกชนิดเดียวกัน พันธุ์เดียวกัน ไม่ค่อยมีความแตกต่างกัน
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
มีทั้งการติดต่อโดยตรงและการติดต่อผ่านคนกลาง

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

ความไม่แน่นอนของผลผลิต ซึ่งอาจเกิดจากปรากฏการณ์ทางธรรมชาติ และโรคระบาด ซึ่งทำให้ผลผลิตมีน้อย ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อราคาซื้อ-ขายในตลาด ทำให้ราคาของข้าวเปลือกมีการขึ้นลงอยู่ตลอดเวลา

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

วิธีการแก้ปัญหาดังกล่าว คือ หากผลผลิตมีน้อยเกินไปก็จะมีจัดหาข้าวเปลือกจากพื้นที่อื่นเพิ่มเติม

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดซื้อข้าวเปลือกของพ่อค้าคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกมีการแบ่งคุณภาพของข้าวเปลือกในการจัดซื้อ เกณฑ์พิจารณาหลัก คือ ระดับความชื้นของข้าวเปลือก สำหรับปริมาณการจัดซื้อในแต่ละครั้งจะขึ้นอยู่กับปริมาณข้าวเปลือกที่เกษตรกรเก็บเกี่ยวและความต้องการของตลาด โดยในการจัดซื้อจะมีการตั้งราคาโดยอาศัยข้อมูลราคา หรืออ้างอิงจากแหล่งต่างๆ ได้แก่ ข้อมูลจากนายหน้า ข้อมูลราคาตลาดกลางข้าวในพื้นที่ ข้อมูลราคาของหน่วยงานของรัฐ เช่น อคส. กรมการค้าภายใน เป็นต้น

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีที่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

พันธุ์ข้าว	ข้อดี	ข้อเสีย
กข15	- มีกลิ่นหอม คุณภาพข้าวการ รับประทานเหมือนขาวดอกมะลิ 105 ทนแล้งพอสมควร	- ไม่ต้านทานโรคไหม้ โรคขอบใบแห้ง ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาล และบัว
กข6	- คุณภาพการหุงต้มและรับประทาน ดี มีกลิ่นหอม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล
ข้าวเหนียว พันธุ์ อุบล 2	- ให้ผลผลิตสูง - ต้านทานโรคไหม้ - ทนดินเค็ม	- ไม่ต้านทานเพลี้ยกระโดดสีน้ำตาลไม่ ต้านทานโรคไหม้ โรคใบหงิก โรคคอรวง เน่า และโรคใบจุดสีน้ำตาล

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
เปอร์เซ็นต์ความชื้นเป็นเกณฑ์หลัก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
สำหรับปริมาณในการจัดซื้อแต่ละครั้ง ไม่แน่นอนขึ้นอยู่กับผลผลิตที่ชาวนามี และความ
ต้องการของลูกค้า สำหรับมูลค่าก็แตกต่างกัน ตามประเภทของข้าวเปลือกแต่ละชนิด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไ
ต้นทุนหลักๆ ในการจัดซื้อข้าวเปลือก ไม่ค่อยต่างกันเท่าไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
โดยปกติติดต่อกันเป็นประจำอยู่แล้ว
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
ไม่มี
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
การขนส่งหลักของข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตไปยังลูกค้า คือ การใช้รถบรรทุก
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อ
ต้นทุนขนส่งหรือไม่
ค่าขนส่งจากแหล่งต่างๆ ทางพ่อค้าคนกลางจะคิดเพิ่มจากราคาข้าวประมาณ 700 บาท ต่อ
1 คันรถ ราคาน้ำมันที่ขึ้นอย่างต่อเนื่อง มีผลกระทบอย่างมาก
18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

โดยปกติ สิ่งที่ต้องระวังมากที่สุด สำหรับการขนส่งคือการป้องกันข้าวสารจากน้ำ หรือความชื้น เพื่อให้ข้าวเปลือกมีความชื้นไม่มากกว่า 15% ตามมาตรฐาน

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ข้าวเปลือกเปียกหรือขึ้นจากการขนส่งที่ไม่ได้ป้องกัน

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

การชิงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ความชื้นต้องอยู่ในระดับ 13-15%

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ขั้นตอนแรกจะนำข้าวเปลือกที่จะซื้อจากชาวนา มาดูเป็นตัวอย่างก่อนจำนวนหนึ่งเพื่อทำการตรวจสอบคุณภาพ เมื่อทราบถึงคุณภาพของข้าวเปลือกแล้ว ก็จะข้าวเปลือกที่จะซื้อขึ้นชั่ง โดยใช้หน่วยการซื้อขายเป็นกิโลกรัม

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

เพื่อให้แน่ใจว่าคุณภาพของข้าวเปลือกเหมือนกันทั้งหมด อาจมีการสุ่มตรวจข้าวเปลือกจากหลายๆ จุด เพื่อให้แน่ใจว่าข้าวเปลือกมีคุณภาพเหมือนกัน

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

ประมาณ 15 ตัน มูลค่าก็ขึ้นอยู่กับราคาข้าวแต่ละชนิด ไม่แน่นอน

27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ไม่มี

28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร

ในเรื่องการรับ ต้องตรวจสอบว่าข้าวเปลือกที่ซื้อ มีคุณภาพเดียวกันทั้งหมด ส่วนวิธีการเก็บรักษาที่ต้องระวังเรื่องความชื้น ระหว่างการเก็บรักษา

29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล

ปัญหาจะเกิดกับการเก็บรักษาเป็นส่วนใหญ่ เพราะต้องระวังเรื่องความชื้นมาก

30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

หมั่นคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่เก็บข้าวว่ามีสภาพดีอยู่หรือไม่

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร

มีการแบ่งพื้นที่จัดเก็บข้าวเปลือกแต่ละชนิดอย่างชัดเจน

32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร

โดยปกติจะควบคุมปริมาณข้าวเปลือกให้อยู่ในระดับ 5 ตัน

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร

-

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร

-

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง

นอกจากปัญหาเรื่องความชื้นแล้ว อาจมีปัญหาเรื่องแมลงต่างๆที่จะทำลายข้าว

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

สำหรับเรื่องความชื้น ก็ต้องคอยตรวจสอบสภาพของพื้นที่การเก็บข้าวเปลือกว่ามีสภาพเหมาะสมหรือไม่ ส่วนในเรื่องแมลง ก็อาจมีการใช้สารเคมีเพื่อป้องกัน

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร
48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร
49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร
50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง
38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร
40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน
41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร
43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง
44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสารคงคลัง

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
52. ท่านมีวิธีการจัดการโกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
53. ท่านดูแลการจัดการโกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการโกดังเก็บข้าวสาร
55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข่าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข่าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย
58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไร
59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข่าวสารเป็นอย่างไร
60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข่าวสารอย่างไร
61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่าน
62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการเคลื่อนย้ายข่าวสาร

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข่าวสาร

63. การบรรจุข่าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง
64. กระบวนการบรรจุข่าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง กิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข่าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข่าวสารเป็นอย่างไร
68. ท่านดูแลการบรรจุข่าวสารอย่างไร
69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข่าวสาร
70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการบรรจุข่าวสาร

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข่าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข่าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข่าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร
73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข่าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร
74. ท่านดูแลการขนส่งข่าวสารขาออกอย่างไร
75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข่าวสารขาออก
76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

-ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข่าวสารขาออก

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

บริการขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสี

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนค่าขนส่ง แต่จะผลัดภาระดังกล่าวไปยังโรงสี โดยบวกเพิ่มในราคาซื้อขายกับลูกค้า (ราคาหน้าโรงสี)

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร

ควบคุมให้พนักงานขับรถ ขนส่งข้าวเปลือกไปยังลูกค้า หรือ โรงสีให้ตรงเวลา

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ไม่มี

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

โรงสี (ชุดที่ 1)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด

แหล่งข้าวเปลือกที่ทางโรงสีทำการจัดหาในปัจจุบัน มี 2 แหล่งหลักคือ ภาคกลาง เช่น สุพรรณบุรี และ จังหวัดเพชรบุรี และ ภาคอีสาน สำหรับข้าวหอมมะลิ และข้าวเหนียว เช่น จังหวัดบุรีรัมย์

2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

ทางโรงสีจัดหาข้าวเปลือกแต่ละชนิดจากแหล่งผลิตที่มีคุณภาพ หรือสามารถผลิตข้าวชนิดดังกล่าวได้มีคุณภาพดีที่สุด ดังที่กล่าวไป เช่น ภาคกลาง เช่น เพชรบุรี สุพรรณบุรี และสมุทรสาครสำหรับ ข้าวเจ้าและข้าวชัยนาท และ ภาคอีสาน สำหรับข้าวหอมมะลิ และข้าวเหนียว

3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก

1. ประเภทของข้าวที่ต้องการ เช่น ข้าวเจ้า ข้าวชัยนาท ข้าวหอมมะลิ หรือ ข้าวเหนียว ซึ่งข้าวแต่ละประเภทก็จะมีแหล่งผลิตที่แตกต่างกัน ซึ่งก็รวมถึงคนกลางด้วย

2. คนกลาง ที่สามารถเชื่อถือได้ ทั้งในด้านคุณภาพของสินค้า และการส่งข้าวเปลือกให้ตรงต่อเวลา

3. ราคา ต้องเป็นราคาที่ทางโรงสีสามารถซื้อและขายออกไปได้ โดยยังสามารถมีกำไรที่เหมาะสม โดยอ้างอิงราคาซื้อขายจาก ข้อมูลของสมาคมโรงสีข้าว ที่มีการ update ทุกวัน

4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร

สำหรับข้าวชนิดหนึ่งๆนั้น ทางโรงสีจะจัดซื้อจากพื้นที่บริเวณเดียวกันเท่านั้น เช่น ข้าวชัยนาท จะทำการจัดหาจากแหล่งในภาคกลางเท่านั้น และสำหรับข้าวหอมมะลิและข้าวเหนียว จะทำการจัดหาจากภาคอีสานเท่านั้น ทำให้ต้นทุนของข้าวเปลือกแต่ละชนิดมีความใกล้เคียงกันเนื่องจากซื้อจากพื้นที่เดียวกัน แต่ข้าวแต่ละประเภทที่ซื้อนั้นก็ยังมีประเด็นที่แตกต่างกันบ้างในบางกรณี เช่น ความชื้นของข้าวจากทางภาคอีสานจะมีความชื้นน้อยกว่า ข้าวจากภาคกลาง และสำหรับต้นทุนการ

ขนส่งนั้น ต้นทุนการขนส่งต่อเกวียนของข้าวเหนียวที่มาจากภาคอีสาน ย่อมจะแพงกว่าข้าวเจ้า และข้าวชัณนาท ซึ่งทางโรงสีทำการจัดหาจากแหล่งในภาคกลาง ซึ่งราคาค่าขนส่งนั้นทางคนกลางจะรวมกับราคาข้าวเปลือกที่ทำการขาย

5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร

ทางโรงสีจัดหาข้าวเปลือกจากคนกลางในแต่ละพื้นที่ที่ปลูกข้าวที่ต้องการ ซึ่งคนกลางดังกล่าวเป็นคนซื้อข้าวเปลือกจากชาวนาโดยตรง ซึ่งการติดต่อคนกลาง ก็มีจากทั้งการติดต่อกันมานาน และการแนะนำจากโรงสีอื่นๆ ที่เป็นพันธมิตรกัน

6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก

สำหรับปัญหาในการจัดหาข้าวเปลือกนั้นไม่ค่อยพบ เพียงแต่จะมีการแข่งขันทางด้านราคาของการจัดซื้อผู้ซื้อเท่านั้น

7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ติดตามสถานการณ์ราคา ทั้งราคาซื้อและราคาขาย เพื่อให้สามารถประเมินราคาซื้อที่เหมาะสมได้

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

เมื่อเลือกชนิดข้าวที่ต้องการแล้ว ก็จะติดต่อโดยตรงไปที่คนกลางที่เคยซื้อขายกัน รวมถึงสอบถามข้อมูลต่างๆ เพิ่มเติมจากโรงสีที่เป็นพันธมิตร เพื่อประกอบการตัดสินใจ เช่น ประวัติความน่าเชื่อถือของคนกลาง ราคาของข้าวเปลือก ณ ช่วงเวลานั้นๆ

9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร

สำหรับข้าวที่ทางโรงสี ทำการซื้ออยู่ในปัจจุบัน มีดังนี้

1. ข้าวชัณนาท
2. ข้าวหอมมะลิ
3. ข้าวเจ้า(นาปี)
4. ข้าวเหนียว

10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก

1. ราคาข้าวเปลือก จากการสอบถามข้อมูลจากโรงสีอื่นๆรวมทั้งการเปรียบเทียบราคาจากรายงานราคาข้าวขายส่งตลาดกรุงเทพฯ ประจำวัน ของ สมาคมโรงสีข้าวไทย
2. คุณภาพ โดยพิจารณาจากผลของการทดสอบความชื้น และการLab ซึ่งผลของการทดสอบทำให้ โรงสีสามารถรู้ได้ว่า จากข้าวเปลือกที่ซื้อมาทั้งหมดนั้น หลังจากการสีแล้ว จะได้ข้าวเต็มเม็ดเท่าไร ข้าวหักเท่าไร ปลายข้าว A1 และ C1 เท่าไร ซึ่งข้อมูลดังกล่าว ทำให้โรงสีรับรู้ถึงรายได้จากข้าวเปลือกดังกล่าว

11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

Minimum order ในการจัดซื้อแต่ละครั้ง คือ 1 คันรถ หรือประมาณ 15 ตัน เนื่องจากกฎหมายกำหนดให้รถบรรทุก บรรทุกน้ำหนักไม่เกิน 25 ตัน เมื่อหักน้ำหนักรถ 10 ตันแล้ว ก็เหลือน้ำหนักบรรทุก สำหรับมูลค่า ก็ขึ้นอยู่กับราคาและข้าวแต่ละชนิด

12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไร

ต้นทุนในการจัดซื้อข้าวเปลือก มีเพียงการติดต่อคนกลาง ดังนั้นต้นทุนสำหรับการจัดซื้อไม่ต่างกัน

13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร

ทางโรงสีจะเป็นติดต่อโดยตรงไปยังคนกลาง ซึ่งคนกลางจะเป็นคนซื้อข้าวจากชาวนา

14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก

1. คุณภาพของข้าวเปลือกที่คนกลางส่งให้ทางโรงสี ไม่เป็นไปตามที่ตกลงกัน เช่นเปอร์เซ็นต์ความชื้นของข้าวเปลือก
2. การผิคนัดส่งของ ซึ่งทางคนกลางไม่ทำการส่งข้าวเปลือกให้กับทางโรงสี ตามที่ได้ตกลงกันได้

15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

สำหรับปัญหาด้านคุณภาพ ทางโรงสีจะทำการแจ้ง โดยตรงกับคนกลางก่อนรับสินค้า ซึ่งอาจจะต่อรองกันในด้านราคาซื้อขายใหม่ หรือไม่รับสินค้า เช่นในกรณีความชื้นของข้าวเปลือกที่รับมามีปริมาณ สูง

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

ในทางปฏิบัติ ทางคนกลางซึ่งทางโรงสี ติดต่อซื้อขายด้วยนั้น จะเป็นคนจัดการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งผลิต/ ยู้งฉางของคนกลางมายังโรงสีโดยตรง

17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

ต้นทุนการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตแตกต่างกันจากระยะทางจากแหล่งผลิตถึงโรงสี

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

ใช้เกณฑ์การควบคุมความชื้น และความเสียหายที่อาจเกิดขึ้น

19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร

การจัดส่งข้าวเปลือกจากแหล่งผลิตมายังโรงสี ทางคนกลางที่ทางโรงสีติดต่อซื้อข้าวเปลือกจะเป็นฝ่ายจัดการ

20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ

ถ้ามีฝนตกระหว่างการขนส่ง และทางคนขับรถขนส่งป้องกันไม่ดี อาจทำให้ข้าวเปลือกเปียกหรือชื้นได้

21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ต้องกำชับกับคนกลางรับซื้อข้าวเปลือกป้องกัน โดยการชิงผ้าใบทุกครั้ง โดยเฉพาะอย่างยิ่งในฤดูฝนหรือตอนฝนตก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร

1. ปริมาณ
2. คุณภาพ

23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ด้านปริมาณ

ทางโรงสีจะทำการชั่งน้ำหนักทั้งหมดของรถพร้อมข้าวเปลือกที่มาส่ง หลังจากนำข้าวเปลือกลงจัดเก็บในพื้นที่ที่เตรียมไว้แล้ว ก็จะทำการชั่งน้ำหนักรถเปล่าอีกครั้ง เพื่อที่จะได้รู้น้ำหนักข้าวจากร

ชั่งน้ำหนักรถเปล่าเพื่อคำนวณปริมาณข้าวเปลือกที่มาส่ง

ด้านคุณภาพ

นำตัวอย่างข้าวเปลือก มาทำการทดสอบ โดยเครื่องมือ เพื่อให้ทราบถึง เปอร์เซ็นต์ความชื้น และอัตราส่วนของผลผลิตต่างๆ เช่น ข้าวเต็มเม็ด ข้าวหัก ปลายข้าว จากข้าวเปลือกทั้งหมด

24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร

ความชื้นอยู่ระหว่าง 13-15 เปอร์เซ็นต์ ซึ่งหลังจากการสี ควรจะได้ข้าวสารประมาณ 450 กรัม จากข้าวเปลือก 1 กิโลกรัม

25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร

มีการแยกการเก็บข้าวเปลือกและข้าวสารแต่ละชนิดชัดเจน

26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด

ข้าวเปลือก ปริมาณ 300 เกวียน

ข้าวสาร 2,000-3,000 กระสอบ

27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ต้นทุนการเก็บรักษา ส่วนใหญ่เป็น ต้นทุนคงที่ ต้นทุนที่เหลือคือ ภาระดอกเบี้ยจากการซื้อข้าวเปลือก

28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร

ข้าวเปลือกที่ยังไม่ได้สี ถูกเก็บอยู่ในโกดัง โดยมีการแยกประเภทของข้าวเปลือกอย่างชัดเจน

29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
การรับข้าวเปลือก คุณภาพของสินค้าไม่เป็นไปตามที่ทางโรงสีได้คุยกับทางคนกลางไว้

30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
มีการควบคุมคุณภาพมากขึ้น

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
เข้าก่อนออกก่อน

32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
ปกติ ทางโรงสีจะเก็บข้าวเปลือกไม่ให้เกิน 300 เกวียน เพื่อให้สอดคล้องกับ พื้นที่ในการเก็บ ความสามารถในการสี และตลาดที่มีรองรับอยู่ โดยสำหรับเรื่องคุณภาพนั้น พื้นที่ในการเก็บข้าวเปลือกนั้นอยู่ในร่ม จึงไม่ค่อยมีปัญหาในการเก็บ

33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
นำข้าวเปลือกจากพื้นที่เก็บข้าวเปลือก มายังสายการผลิตข้าวสาร โดยรถดักขนาดเล็ก

34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร
สต็อกระยะสั้น เพื่อลดปัญหาที่อาจเกิดขึ้น และลดต้นทุนทางการเงิน

35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง
ถ้าต้องเก็บข้าวเปลือกนาน อาจมีปัญหาจากมอด หรือแมลงเข้ามากินข้าวเปลือก

36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ถ้าต้องเก็บข้าวเปลือกนาน ทางโรงสีต้องทำการรมยา เพื่อป้องกันมอด หรือแมลงต่างๆ มากัดกินข้าวเปลือก

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

ข้าวสารที่สีเสร็จ ประกอบด้วย

1. ข้าวตัน ประมาณ 45%
2. ข้าวท่อน ประมาณ 20%
3. แกลบ ประมาณ 25%
4. รำหยาบ และ รำละเอียด (รำอ่อน) ประมาณ 10%

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

ทางโรงสีจะมีการจัดเก็บข้าวสารแยกเป็นประเภท และขนาดบรรจุ และมีการบริหารจัดการแบบ First In First Out

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

ปริมาณข้าวสารคงคลัง ทางโรงสีจะบริหารจัดการ ในอยู่ในระดับประมาณ 2,000- 3,000 กระสอบ ซึ่งพอสำหรับการจำหน่าย ประมาณ 3-5 วัน

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณความต้องการของตลาด

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ต้นทุนในการจัดการข้าวสาร ส่วนใหญ่จะเป็นค่าใช้จ่ายด้านสาธารณูปโภค ต่างๆ เช่น ค่า น้ำ ค่าไฟ เพื่อให้เกิดการดูแลข้าวสารคงคลังเป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพ

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

เนื่องจากพื้นที่ในการจัดเก็บข้าวสารคงคลังมีขนาดไม่ใหญ่มากนัก ดังนั้นการดูแลจึงใช้บุคลากรที่มีอยู่ในการดูแลความเรียบร้อย

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

ไม่มี

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

โดยปกติ ทางโรงสีจะมีลูกค้าประจำอยู่แล้ว โดยทางลูกค้าจะเป็นคนโทรมาสั่งซื้อกับทางโรงสีเอง

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

เนื่องจาก ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นลูกค้ารายย่อย การประมวลคำสั่งซื้อจึงเป็นวิธีที่เรียบง่าย โดยสะดวกทั้งลูกค้าและโรงสีเอง ซึ่งกระบวนการทั้งหมดจะทำการสื่อสารทางโทรศัพท์

47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร

ไม่มี

48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร

มีพนักงานดูแล

49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

ไม่มี

50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร

51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร

เป็นพื้นที่ในร่ม พื้นซีเมนต์ มีเพดานสูง 10 เมตร ขนาด 300 ตารางเมตร ทำให้อากาศสามารถถ่ายเทได้สะดวก

52. ท่านมีวิธีการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร

โกดังทำหน้าที่คล้ายกับศูนย์กระจายสินค้า โดยจัดเก็บสินค้าในระยะสั้น และมีปริมาณที่เหมาะสมที่สามารถจัดการส่งให้ลูกค้าได้สอดคล้องกับคำสั่งซื้อที่ได้รับ และมีการบริหารจัดการแบบ first in first out

53. ท่านดูแลการจัดการ โกดังเก็บข้าวสารอย่างไร

เป็นต้นทุนคงที่ เช่น ค่าแรงงานคน ที่ต้องจ่ายทุกเดือน

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการ โกดังเก็บข้าวสาร

ไม่มี

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

1. การเคลื่อนย้ายโดยใช้สายพานลำเลียง
2. การเคลื่อนย้ายโดยใช้รถตัก
3. การเคลื่อนย้ายโดยใช้แรงงานคน

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย

การเคลื่อนย้ายโดยใช้สายพานลำเลียง ใช้สำหรับ การเคลื่อนย้ายข้าวเปลือกจาก จุดพักไปยังพื้นที่จัดเก็บ

การเคลื่อนย้ายโดยใช้รถตัก ใช้สำหรับ การเคลื่อนย้ายข้าวเปลือก จากพื้นที่จัดเก็บไปยังเครื่องแปรรูปเป็นข้าวสาร

การเคลื่อนย้ายโดยใช้แรงงานคน ใช้สำหรับ การเคลื่อนย้ายข้าวสาร ทั้งหลังจากการบรรจุ และ การเคลื่อนย้าย เพื่อการนำไปขาย

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไร

ถ้าเป็นสายพานลำเลียง และรถตัก จะเป็น ต้นทุนแปรผัน ตามจำนวนข้าวเปลือกที่ทำการสี แต่จะเป็นต้นทุนคงที่สำหรับ การใช้แรงงานคน

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร

เกณฑ์ในการควบคุมให้มีการเคลื่อนย้ายอย่างต่อเนื่อง ไม่หยุดชะงัก

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร

มีการตรวจสอบเครื่องมือเครื่องใช้สม่ำเสมอ

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน

สำหรับปัญหา คือ เครื่องมือเครื่องใช้มีปัญหา หรือการเคลื่อนย้ายโดยใช้แรงงานคน ทำให้ใช้เวลาในการเคลื่อนย้ายข้าวสารมาก

62. การแก้ไขปัญหที่เกิดขึ้น

พยายามใช้แรงงานคนในการขนส่ง ให้น้อยที่สุด

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

การแบ่งบรรจุข้าวสาร

1. ขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม (บรรจุจริง 49 กิโลกรัม)

2. ขนาดบรรจุ 15 กิโลกรัม

3. ขนาดบรรจุ 5 กิโลกรัม

** สำหรับขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม ได้มีการเผื่อสำหรับน้ำหนักบรรจุภัณฑ์ (กระสอบ) ไว้ จึงเป็นที่ทราบกันของผู้ซื้อ และผู้ขายว่า ในขนาดบรรจุดังกล่าวจะมีข้าวสารไม่เต็มจำนวนบรรจุจริง

ในอดีตทางโรงสีทรัพย์สินเจริญจะบรรจุข้าวสารในกระสอบปานขนาด 100 กิโลกรัม แต่ในปัจจุบัน กระสอบปานราคาสูงขึ้น (ประมาณ 30 บาทต่อหนึ่งกระสอบ) ทำให้ต้นทุนของบรรจุภัณฑ์สูงขึ้นมาก ประกอบกับทำให้การเคลื่อนย้ายกระสอบซึ่งใช้แรงงานคนทำได้ค่อนข้างยาก ซึ่งปัจจุบันทางโรงสีได้นำกระสอบพลาสติกมาใช้แทนกระสอบปาน เนื่องจาก ราคาต่อกระสอบถูกกว่า

(ประมาณ 5 บาทต่อหนึ่งกระสอบ) ทำให้ต้นทุนบรรจุภัณฑ์ลดลง และยังสะดวกในการเคลื่อนย้าย และขนส่ง ทำให้ต้นทุนในการเคลื่อนย้าย และขนส่ง ลดลงอีกด้วย

64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร

มีกระบวนการบรรจุข้าวสารรูปแบบเดียว แตกต่างกันเพียงขนาดของบรรจุภัณฑ์เท่านั้น

65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ

ขั้นตอนการบรรจุ หลังจากข้าวสีเสร็จแล้ว คนงานจะนำบรรจุภัณฑ์มาบรรจุทันที ตามขนาดของบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการ โดยหากเป็นขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม จะใช้เครื่องชั่งขนาดใหญ่ ส่วนขนาดบรรจุ 15 กิโลกรัม และ 5 กิโลกรัม จะใช้เครื่องชั่งขนาดเล็ก ทั้งนี้ เพื่อความเที่ยงตรงของน้ำหนัก โดยต้นทุนคิดแบบต้นทุนรวม

66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร

ไม่แตกต่างกันมากนัก จะต่างกัน ในราคาของกระสอบในแต่ละขนาดที่ต่างกันเท่านั้น

67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร

บรรจุข้าวสารให้สอดคล้องกับการสั่งซื้อของลูกค้าเพื่อไม่ให้เกิดสินค้าคงคลังมากเกินไป

68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร

มีการตรวจสอบน้ำหนักของข้าวสารในแต่ละบรรจุภัณฑ์อย่างสม่ำเสมอ

69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร

ในช่วงแรกที่มีการแบ่งบรรจุขนาดเล็ก มักมีการตำหนิจากลูกค้าถึงเรื่องน้ำหนักที่ขาดไป เนื่องด้วยเครื่องชั่งที่ใช้เป็นเครื่องชั่งขนาดใหญ่ทำให้น้ำหนักที่ทำการชั่งนั้นค่อนข้างหยวบ

70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

นำเครื่องชั่งแบบที่เป็นตัวเลขดิจิทัลเข้ามาใช้เพื่อแก้ไขปัญหานี้ทำให้ในปัจจุบัน ทำให้ทางโรงสีสามารถบรรจุข้าวสารได้ถูกต้องมากขึ้น โดยเฉพาะการบรรจุสำหรับบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง

ลูกค้ารายใหญ่ ซึ่งมีประมาณ 10 ราย และ ลูกค้ารายย่อยที่มีประมาณ 80 ราย

72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร

ลูกค้ารายใหญ่ ซึ่งมีประมาณ 10 ราย ทางโรงสีทำการจัดส่งข้าวสารให้กับลูกค้าโดยตรง โดยใช้พาหนะของทางโรงสีเอง ส่วนลูกค้ารายย่อยที่มีประมาณ 80 ราย เนื่องจาก ลูกค้ากลุ่มนี้อาจมีปริมาณการสั่งซื้อไม่มากนัก ดังนั้น ทางโรงสีจะรวบรวมคำสั่งซื้อจากลูกค้าหลายๆ ราย และทำการขนส่งภายในครั้งเดียว หรือจัดเส้นทางขนส่งของให้กับลูกค้าภายในวันเดียวให้สามารถส่งให้ได้มากที่สุด

73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร

การส่งของให้กับลูกค้าได้ทันตามความต้องการของลูกค้า

74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร

ดูแลเรื่องระยะเวลาในการขนส่ง

75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก

การเพิ่มขึ้นของราคาน้ำมันเชื้อเพลิง โดยเฉพาะอย่างยิ่งราคาน้ำมันดีเซล

76. การแก้ไขปัญหาคือ

การเลือกพาหนะที่เหมาะสมกับจำนวนการสั่งซื้อ ตลอดจนวางแผนการขนส่งให้เกิดประสิทธิภาพ และประสิทธิผลสูงสุด

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

การอำนวยความสะดวกในการเข้ามาติดต่อ และจำหน่ายสินค้าให้กับลูกค้า ให้บริการสอบถามข้อมูล ตลอดจนราคาของข้าว และผลิตผลจากการสีข้าว การรับคำสั่งซื้อสินค้าทางโทรศัพท์ และโทรสาร นอกจากนี้ ในการเข้ามาติดต่องานได้มีการบริการสิ่งอำนวยความสะดวกไว้

ให้ เช่น ม้านั่งรอการบริการ จุดบริการน้ำดื่ม ในส่วนของการให้บริการมีการให้บริการที่รวดเร็ว และมีการให้บริการส่งถึงที่ ลูกค้าที่มาใช้บริการมีการตอบรับการอำนวยความสะดวกเป็นอย่างดี

การให้เครดิตในการชำระเงินแก่ลูกค้าก็เป็นกิจกรรมหนึ่งที่เป็นการสร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า โดยการให้เครดิตนั้น จะให้เป็นระยะเวลาที่แตกต่างกันออกไปในแต่ละรายโดยพิจารณาจาก

1. จำนวนการสั่งซื้อ
2. ความน่าเชื่อถือ
3. ความตรงต่อเวลาในการชำระเงินในอดีต

ซึ่งระยะเวลาที่ให้เครดิต มีระยะเวลาตั้งแต่ 15, 30, 45, 60 และ 90 วัน และในกรณีที่ลูกค้ามีการค้างชำระค่าสินค้า ก็ให้ลูกค้าสามารถแบ่งชำระเป็นงวดๆ ได้ ส่วนลูกค้าที่มาซื้อข้าวสารโดยตรงที่โรงสีเอง ทางโรงสีจะลดราคาให้ประมาณ 10% ซึ่งนอกจากจะเป็นการประหยัดในด้านต้นทุนการขนส่งของโรงสีแล้ว การให้ส่วนลดยังเป็นการขอบคุณลูกค้า

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
ไม่มี

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

นอกจากต้นทุนค่าโทรศัพท์ แฟกซ์ และตรงจุดบริการน้ำดื่มแล้ว ต้นทุนดอกเบี้ยจากการให้เครดิต ก็เป็นอีกต้นทุนของการให้บริการ

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
ไม่มี

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า

ระยะเวลาการชำระเงินที่ทางโรงสีให้กับลูกค้าเพื่อเป็นการให้บริการลูกค้า นั้น ทำให้ต้นทุนทางการเงินของโรงสีเพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะต้นทุนดอกเบี้ย เนื่องจากโรงสีไม่สามารถนำเงินที่ได้จากการชำระค่าสินค้าของลูกค้ามาชำระค่าหนี้เงินกู้ได้ทันที

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ทางโรงสีจะเลือกให้เครดิตเฉพาะกับลูกค้าที่ติดต่อกันมานานแล้วเท่านั้น หรือให้ส่วนลดเงินสดแทน เพื่อเป็นการลดภาระต้นทุนดังกล่าว

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

ผู้ค้าส่ง/ปลีกข้าวสาร (ชุดที่ 1)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก
7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร
10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่

18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ
21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร
26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร
35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง
36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

ข้าวสารมี 2 ประเภท คือ ข้าวตัน (แยกตามพันธุ์ข้าว) และข้าวท่อน

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

ใช้วิธีการเข้าก่อนออกก่อน หรือ First-in First out

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

มีการตรวจเช็คปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นประจำทุกอาทิตย์

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

ข้าวตัน ประมาณ 45 กระสอบ ส่วนข้าวท่อน ประมาณ 5 กระสอบ

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไรร

ไม่มี

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

มีพนักงานดูแลการจัดการข้าวสารคงคลัง 1 คน (คนเดียวกับคนที่ดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้อ)

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

ปัญหาเกี่ยวกับมอด

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

พยายามหมุนเวียนสต็อกให้เร็วขึ้น

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

ใช้โทรศัพท์เป็นอุปกรณ์สื่อสารหลักในการรับคำสั่งซื้อ

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
ประมวลจากผู้สั่งซื้อ ปริมาณการสั่งซื้อ และสถานที่ในการจัดส่งตามคำสั่งซื้อ
47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร
ควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อตามลำดับก่อนหลัง
48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร
มีพนักงานดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้อ 1 คน
49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร
ไม่มี
50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี
- ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร**
51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
เป็น โกดังที่สามารถบรรจุข้าวสารได้ประมาณ 50-100 กระสอบ โดยมีผนังกัน และหลังคาปกปิดมิดชิด แต่สามารถระบายอากาศได้ดี
52. ท่านมีวิธีการจัดการโกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
การจัดการด้านความสะอาด

53. ท่านดูแลการจัดการโกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
มีการจัดการด้านความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการโกดังเก็บข้าวสาร
ไม่มี

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

รูปแบบเดียว คือ แรงงานคน

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย

การใช้แรงงานคนเป็นกระบวนการในการเคลื่อนย้ายระยะทางสั้นๆ อาทิ จากโกดังไปยังรถบรรทุก และจากรถบรรทุกไปยังลูกค้า

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไรร

-

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร

-

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร

มีพนักงานดูแลการจัดการเคลื่อนย้าย 1 คน

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน

ไม่มี

62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

การบรรจุข้าวสารมี 3 รูปแบบ (รูปแบบเดียวกับโรงสี) ดังนี้

1. ขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม
2. ขนาดบรรจุ 15 กิโลกรัม
3. ขนาดบรรจุ 5 กิโลกรัม

64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร

กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี

65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ

กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี

66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร

กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี

67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร

ไม่มี

68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร

ไม่มี

69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร

ไม่มี

70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง

ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสาร ประกอบด้วย 2 ช่องทาง ดังนี้

1. ผู้ค้าปลีก
2. ผู้บริโภค

72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร

ไม่แตกต่างกันมากนัก เนื่องจากทั้งผู้ค้าปลีก และผู้บริโภคจะมีการสั่งซื้อในปริมาณที่ค่อนข้างใกล้เคียงกัน

73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร

เกณฑ์เกี่ยวกับเวลาในการจัดส่ง

74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร

มีพนักงานดูแลการขนส่งข้าวสาร 1 คน (คนเดียวกับกิจกรรมการจัดการเคลื่อนย้าย)

75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก

ปัญหาในเรื่องของต้นทุนเชื้อเพลิงที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

มีการวางแผนการขนส่งในบริเวณเดียวกัน หรือใกล้เคียงกัน และมีการจัดรอบการขนส่งเพื่อรวบรวมคำสั่งซื้อ เพื่อให้สามารถขนส่งได้ในปริมาณที่เหมาะสม ซึ่งจะสามารถประหยัดได้ทั้งเชื้อเพลิงในการขนส่ง และเวลา

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

การขนส่งข้าวสารไปยังลูกค้า

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
เกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องเป็นเวลา

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร
ต้นทุนเดียวกันกับต้นทุนในการขนส่งข้าวสารขาออก

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

ผู้ค้าส่ง/ปลีกข้าวสาร (ชุดที่ 2)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก
7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร
10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่
18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ
21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

- ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร
26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

- ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร
35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง
36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

- ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

ข้าวสารมี 2 ประเภท คือ ข้าวตัน (แยกตามพันธุ์ข้าว) และข้าวท่อน

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

ใช้วิธีการเข้าก่อนออกก่อน หรือ First-in First out

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

มีการตรวจเช็คปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นประจำทุกสัปดาห์

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

ข้าวตัน ประมาณ 90 กระสอบ ส่วนข้าวท่อน ประมาณ 10 กระสอบ

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร

ไม่มี

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

มีพนักงานดูแลการจัดการข้าวสารคงคลัง 1 คน (คนเดียวกับคนที่ดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้อ)

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

ปัญหาเกี่ยวกับมอด

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

พยายามหมุนเวียนสต็อกให้เร็วขึ้น

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

ใช้โทรศัพท์ในการรับคำสั่งซื้อ

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
ประมวลจากผู้สั่งซื้อ ปริมาณการสั่งซื้อ และสถานที่ในการจัดส่งตามคำสั่งซื้อ
47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร
ควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อตามลำดับก่อนหลัง
48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร
มีพนักงานดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้อ 1 คน
49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร
ไม่มี
50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี
- ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร**
51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
เป็น โกดังที่สามารถบรรจุข้าวสารได้ประมาณ 100-150 กระสอบ โดยมีผนังกัน และหลังคาปกปิดมิดชิด แต่สามารถระบายอากาศได้ดี
52. ท่านมีวิธีการจัดการโกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
การจัดการด้านความสะอาด

53. ท่านดูแลการจัดการโกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
มีการจัดการด้านความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการโกดังเก็บข้าวสาร
ไม่มี

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข้าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

รูปแบบเดียว คือ แรงงานคน

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข้าวสารที่ท่านใช้มีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย

การใช้แรงงานคนเป็นกระบวนการในการเคลื่อนย้ายระยะทางสั้นๆ อาทิ จากโกดังไปยังรถบรรทุก และจากรถบรรทุกไปยังลูกค้า

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไรร

-

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข้าวสารเป็นอย่างไร

-

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข้าวสารอย่างไร

มีพนักงานดูแลการจัดการเคลื่อนย้าย 1 คน

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข้าวสารของท่าน

ไม่มี

62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

การบรรจุข้าวสารมี 3 รูปแบบ (รูปแบบเดียวกับโรงสี) ดังนี้

1. ขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม

2. ขนาดบรรจุ 15 กิโลกรัม
 3. ขนาดบรรจุ 5 กิโลกรัม
64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร
กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี
 65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ
กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี
 66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร
กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี
 67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร
ไม่มี
 68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร
ไม่มี
 69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร
ไม่มี

70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง
ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสาร ประกอบด้วย 2 ช่องทาง ดังนี้
 1. ผู้ค้าปลีก
 2. ผู้บริโภค

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข่าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร

ไม่แตกต่างกันมากนัก เนื่องจากทั้งผู้ค้าปลีก และผู้บริโภคมักจะมีการสั่งซื้อในปริมาณที่ค่อนข้างใกล้เคียงกัน

73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข่าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร

เกณฑ์เกี่ยวกับเวลาในการจัดส่ง

74. ท่านดูแลการขนส่งข่าวสารขาออกอย่างไร

มีพนักงานดูแลการขนส่งข่าวสาร 1 คน (คนเดียวกับกิจกรรมการจัดการเคลื่อนย้าย)

75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข่าวสารขาออก

ปัญหาในเรื่องของต้นทุนเชื้อเพลิงที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

มีการวางแผนการขนส่งในบริเวณเดียวกัน หรือใกล้เคียงกัน และมีการจัดรอบการขนส่งเพื่อรวบรวมคำสั่งซื้อ เพื่อให้สามารถขนส่งได้ในปริมาณที่เหมาะสม ซึ่งจะสามารถประหยัดได้ทั้งเชื้อเพลิงในการขนส่ง และเวลา

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

การขนส่งข่าวสารไปยังลูกค้า

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร

เกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องของเวลา

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร

ต้นทุนเดียวกันกับต้นทุนในการขนส่งข่าวสารขาออก

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก
81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก
82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

แบบสัมภาษณ์

เรื่อง

ลจจิสติกส์ของโรงสีข้าวทรัพย์เจริญ

ผู้ค้าส่ง/ปลีกข้าวสาร (ชุดที่ 3)

ส่วนที่ 1: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

1. ในการจัดหาข้าวเปลือก ท่านจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งใด
2. ท่านมีวิธีการจัดหาข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
3. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดหาข้าวเปลือก
4. คุณภาพข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ มีความแตกต่างกันอย่างไร
5. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดหาข้าวเปลือกอย่างไร
6. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดหาข้าวเปลือก
7. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวเปลือก

ส่วนที่ 2: กิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

8. ท่านมีวิธีการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
9. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อ มีกี่ประเภท อะไรบ้าง และแตกต่างกันอย่างไร
10. ท่านใช้เกณฑ์อะไรในการจัดซื้อข้าวเปลือก
11. ข้าวเปลือกที่ท่านจัดซื้อจากแหล่งต่างๆ ในแต่ละครั้ง มีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
12. ต้นทุนการจัดซื้อข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ แตกต่างกันอย่างไร
13. ท่านติดต่อ และดูแลแหล่งจัดซื้อข้าวเปลือกอย่างไร
14. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดซื้อข้าวเปลือก
15. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
 - ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดซื้อข้าวเปลือก

ส่วนที่ 3: กิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

16. ท่านมีวิธีการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
17. ค่าใช้จ่ายในการขนส่งจากแหล่งต่างๆ มีราคาค่าบริการอย่างไร และราคาน้ำมันมีผลกระทบต่อต้นทุนขนส่งหรือไม่
18. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
19. ท่านดูแลการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ อย่างไร
20. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ
21. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

- ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการขนส่งข้าวเปลือก

ส่วนที่ 4: กิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

22. เกณฑ์ในการตรวจรับข้าวเปลือกจากแหล่งต่างๆ เป็นอย่างไร
23. วิธีการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
24. การควบคุมการตรวจรับข้าวเปลือกทั้งทางด้านปริมาณ และคุณภาพเป็นอย่างไร
25. ไซโลจัดเก็บข้าวเปลือกของท่านเป็นอย่างไร
26. ข้าวเปลือกที่จัดเก็บในไซโลมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใด
27. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีลักษณะ แตกต่างกันอย่างไร
28. ท่านดูแลการรับ และเก็บรักษาข้าวเปลือกอย่างไร
29. ปัญหาที่เกิดขึ้นในระหว่างการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือกในไซโล
30. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

- ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการรับ และการเก็บรักษาข้าวเปลือก

ส่วนที่ 5: กิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

31. ท่านมีวิธีการจัดการข้าวเปลือกในไซโลของท่านอย่างไร
32. ท่านมีวิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพของข้าวเปลือกในไซโลอย่างไร
33. วิธีการ และระยะเวลาการจัดส่งข้าวเปลือกเข้าสู่กระบวนการผลิตข้าวสารเป็นอย่างไร
34. ท่านดูแลการจัดการข้าวเปลือกคงคลังอย่างไร
35. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวเปลือกคงคลังมีอะไรบ้าง
36. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

- ไม่เกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดการข้าวเปลือกคงคลัง

ส่วนที่ 6: กิจกรรมการแปรรูปข้าวเปลือกเป็นข้าวสาร

37. ข้าวสารที่สีเสร็จแล้วประกอบด้วยข้าวสารกี่ประเภท อะไรบ้าง

ข้าวสารมี 1 ประเภท คือ ข้าวตัน (แยกตามพันธุ์ข้าว)

38. วิธีการจัดการข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

ใช้วิธีการเข้าก่อนออกก่อน หรือ First-in First out

39. วิธีการควบคุมปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นอย่างไร

มีการตรวจเช็คปริมาณ และคุณภาพข้าวสารในโกดังเป็นประจำทุกสัปดาห์

40. ข้าวสารแต่ละประเภทมีปริมาณ และมูลค่าเท่าใดเฉลี่ยในแต่ละเดือน

ข้าวตัน ประมาณ 100 กระสอบ

41. ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษามีที่ลักษณะ แตกต่างกันอย่างใด

ไม่มี

42. ท่านดูแลการจัดการข้าวสารคงคลังอย่างไร

มีพนักงานดูแลการจัดการข้าวสารคงคลัง 1 คน (คนเดียวกับคนที่ดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้อ)

43. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการข้าวสารคงคลัง

ปัญหาเกี่ยวกับมอด และแมลง

44. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

พยายามหมั่นเวียนสต็อกให้เร็วขึ้น

ส่วนที่ 7: กิจกรรมการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร

45. ท่านมีวิธีการรับคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร

ใช้โทรศัพท์ในการรับคำสั่งซื้อ

46. ท่านมีวิธีการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสารอย่างไร
ประมวลจากผู้สั่งซื้อ ปริมาณการสั่งซื้อ และสถานที่ในการจัดส่งตามคำสั่งซื้อ
47. เกณฑ์ในการควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อข้าวสารเป็นอย่างไร
ควบคุมการรับคำสั่งซื้อ และจำนวนคำสั่งซื้อตามลำดับก่อนหลัง
48. ท่านดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้ออย่างไร
มีพนักงานดูแลการรับคำสั่งซื้อ และการประมวลคำสั่งซื้อ 1 คน
49. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการประมวลคำสั่งซื้อข้าวสาร
ไม่มี
50. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
ไม่มี
- ส่วนที่ 8: กิจกรรมการจัดการข้าวสารคงคลัง และโกดังที่จัดเก็บข้าวสาร**
51. โกดังที่ใช้ในการจัดเก็บข้าวสารของท่านเป็นอย่างไร
เป็น โกดังที่สามารถบรรจุข้าวสารได้ประมาณ 100-150 กระสอบ โดยมีผนังกัน และหลังคาปกปิดมิดชิด แต่สามารถระบายอากาศได้ดี
52. ท่านมีวิธีการจัดการโกดังเก็บข้าวสารเป็นอย่างไร
การจัดการด้านความสะอาด

53. ท่านดูแลการจัดการโกดังเก็บข้าวสารอย่างไร
มีการจัดการด้านความสะอาดอย่างสม่ำเสมอ

54. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการจัดการโกดังเก็บข้าวสาร
ไม่มี

55. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ส่วนที่ 9: กิจกรรมการเคลื่อนย้ายข่าวสาร

56. รูปแบบ หรือวิธีการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านมีที่รูปแบบ อะไรบ้าง

รูปแบบเดียว คือ แรงงานคน

57. กระบวนการเคลื่อนย้ายข่าวสารที่ท่านใช้มีที่รูปแบบ อะไรบ้าง กรุณาอธิบาย

การใช้แรงงานคนเป็นกระบวนการในการเคลื่อนย้ายระยะทางสั้นๆ อาทิ จากโกดังไปยังรถบรรทุก และจากรถบรรทุกไปยังลูกค้า

58. ต้นทุนการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่านในแต่ละรูปแบบ แตกต่างกันอย่างไรร

-

59. เกณฑ์ และวิธีการควบคุมประสิทธิภาพการเคลื่อนย้ายข่าวสารเป็นอย่างไร

ไม่มี

60. ท่านดูแลการเคลื่อนย้ายข่าวสารอย่างไร

มีพนักงานดูแลการจัดการเคลื่อนย้าย 1 คน

61. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการเคลื่อนย้ายข่าวสารของท่าน

ไม่มี

62. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ส่วนที่ 10: กิจกรรมการบรรจุข้าวสาร

63. การบรรจุข้าวสารมีกี่รูปแบบ อะไรบ้าง

การบรรจุข้าวสารมี 3 รูปแบบ (รูปแบบเดียวกับโรงสี) ดังนี้

1. ขนาดบรรจุ 50 กิโลกรัม
2. ขนาดบรรจุ 15 กิโลกรัม
3. ขนาดบรรจุ 5 กิโลกรัม

64. กระบวนการบรรจุข้าวสารในแต่ละรูปแบบเป็นอย่างไร

กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี

65. ขั้นตอนการบรรจุมีอะไรบ้าง คิดต้นทุนแบบรวม หรือตามขั้นตอนการบรรจุ

กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี

66. รูปแบบ และต้นทุนของบรรจุภัณฑ์ข้าวสารแต่ละประเภทแตกต่างกันอย่างไร

กระบวนการแล้วเสร็จมาจากโรงสี

67. เกณฑ์การควบคุมปริมาณ และคุณภาพของการบรรจุข้าวสารเป็นอย่างไร

ไม่มี

68. ท่านดูแลการบรรจุข้าวสารอย่างไร

ไม่มี

69. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบรรจุข้าวสาร

ไม่มี

70. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

ไม่มี

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved

ส่วนที่ 11: กิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

71. ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสารของท่านมีกี่ช่องทาง อะไรบ้าง

ช่องทางการจัดจำหน่ายข้าวสาร ประกอบด้วย 2 ช่องทาง ดังนี้

1. ผู้ค้าปลีก
2. ผู้บริโภค

72. รูปแบบ กระบวนการ และต้นทุนการจัดส่งข้าวสารในแต่ละช่องทางจัดจำหน่ายแตกต่างกันอย่างไร

ไม่แตกต่างกันมากนัก เนื่องจากทั้งผู้ค้าปลีก และผู้บริโภคจะมีการสั่งซื้อในปริมาณที่ค่อนข้างใกล้เคียงกัน

73. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพในการจัดส่งข้าวสารรูปแบบต่างๆ เป็นอย่างไร

เกณฑ์เกี่ยวกับเวลาในการจัดส่ง

74. ท่านดูแลการขนส่งข้าวสารขาออกอย่างไร

มีพนักงานดูแลการขนส่งข้าวสาร 1 คน (คนเดียวกับกิจกรรมการจัดการเคลื่อนย้าย)

75. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการขนส่งข้าวสารขาออก

ปัญหาในเรื่องของต้นทุนเชื้อเพลิงที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

76. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น

มีการวางแผนการขนส่งในบริเวณเดียวกัน หรือใกล้เคียงกัน และมีการจัดรอบการขนส่งเพื่อรวบรวมคำสั่งซื้อ เพื่อให้สามารถขนส่งได้ในปริมาณที่เหมาะสม ซึ่งจะสามารถประหยัดได้ทั้งเชื้อเพลิงในการขนส่ง และเวลา

ส่วนที่ 12: กิจกรรมการบริการลูกค้า

77. การให้บริการลูกค้าของท่านมีอะไรบ้าง

การขนส่งข้าวสารไปยังลูกค้า

78. เกณฑ์การควบคุมประสิทธิภาพ และคุณภาพการให้บริการเป็นอย่างไร
เกณฑ์เกี่ยวกับเรื่องเป็นเวลา

79. ต้นทุนในการบริการลูกค้าเป็นอย่างไร
ต้นทุนเดียวกันกับต้นทุนในการขนส่งข้าวสารขาออก

80. ท่านดูแลกิจกรรมต่างๆ ในการบริการลูกค้าอย่างไร
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

81. ปัญหาที่เกิดขึ้นในการบริการลูกค้า
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

82. การแก้ไขปัญหาที่เกิดขึ้น
เช่นเดียวกับกิจกรรมการขนส่งข้าวสารขาออก

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ	นายเรืองเทพ รุ่งโรจน์สาคร
วัน เดือน ปีเกิด	6 สิงหาคม 2508
ประวัติการศึกษา	โรงเรียนสวนกุหลาบวิทยาลัย นิเทศศาสตรบัณฑิต สาขาโฆษณา มหาวิทยาลัยกรุงเทพ CMU(mini) MBA มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ รุ่นที่ 2
ประวัติการทำงาน	ผู้จัดการ โรงสีทรัพย์เจริญ

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved