

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

การศึกษาเรื่องต้นทุนและผลตอบแทน จากการทำไวน์ลำไย : กรณีศึกษาสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด มีวัตถุประสงค์เพื่อ ศึกษาต้นทุนและผลตอบแทนจากการทำไวน์ลำไยของสหกรณ์ฯ โดยอาศัยข้อมูลเบื้องต้นจากตัวเลขปริมาณการผลิต ต้นทุนและรายได้ในการบันทึกบัญชีของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด ซึ่งเป็นสหกรณ์ชุมชนในจังหวัดลำพูน ในรอบระยะเวลาบัญชีปี 2545 รวมถึงการสัมภาษณ์หัวหน้าฝ่ายผลิต พนักงานบัญชีการเงินของสหกรณ์ฯ และการรวบรวมข้อมูลจากเอกสารที่เกี่ยวข้องกับการทำไวน์ผลไม้ ข้อมูลทางวิชาการ หนังสือ และข้อมูลงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพิ่มเติม เพื่อนำข้อมูลที่ได้นำมาประกอบการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนในรูปแบบของการวิเคราะห์ระยะเวลาคืนทุน (Payback Period) วิถีอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net profit margin) เพื่อประเมินความเป็นไปได้ในการลงทุน

สรุปผลการศึกษา

* 1. ต้นทุนการทำไวน์ลำไย

การทำไวน์ลำไยของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด ประกอบด้วยค่าใช้จ่ายในการลงทุน และค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานรวมทั้งสิ้น 2,374,827.14 บาท โดยค่าใช้จ่ายในการลงทุนจะจ่ายในปีที่ลงทุนเริ่มแรกเท่ากับ 889,582.38 บาท สำหรับค่าใช้จ่ายในการดำเนินงานรวมทั้งสิ้นเท่ากับ 1,485,244.76 บาท ($1,113,564.38 + 164,249.80 + 110,519.41 + 96,911.17$) และพบว่าต้นทุนการทำไวน์ลำไยต่อขวด ขนาดใหญ่ (750 ซีซี) เท่ากับ 74.04 บาท ขนาดกลาง (630 ซีซี) เท่ากับ 52.35 บาท และขนาดเล็ก (330 ซีซี) เท่ากับ 29.04 บาท

2. ผลตอบแทนหรือรายได้จากการทำไวน์ลำไย

ตลอดอายุโครงการ 1 ปีได้รับผลตอบแทนหรือรายได้จากการขายไวน์ลำไยทั้งสิ้นเท่ากับ 1,881,890 บาท

3. การตัดสินใจลงทุนในโครงการทำไวน์ลำไยของสหกรณ์ไวน์อุโมงค์ลำพูน จำกัด

จากการประมาณการกำไรขาดทุนในการทำไวน์ลำไยผลที่ได้เมื่อสิ้นสุดโครงการปี 2545 สหกรณ์ฯ มีกำไรสุทธิเท่ากับ 637,198.36 บาท ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

รายได้รวมทั้งสิ้น 1,881,890 บาท หักด้วยต้นทุนขายรวม 1,037,261.06 บาท เป็นกำไรขั้นต้น 844,628.94 บาท หัก ค่าใช้จ่ายเฉพาะธุรกิจเท่ากับ 110,519.41 บาท เป็นกำไรเฉพาะธุรกิจ 734,109.53 บาท หักค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน(ค่าใช้จ่ายในการบริหาร) เท่ากับ 96,911.17 บาท คงเหลือกำไรสุทธิเท่ากับ 637,198.36 บาท

จากผลการวิเคราะห์เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ของการลงทุนพบว่า ใช้ระยะเวลาคืนทุน 1 ปี 6 เดือน และอัตรากำไรสุทธิต่อยอดขายเท่ากับร้อยละ 33.86 ซึ่งมีค่ามากกว่าอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ยืมของธนาคารพาณิชย์ทั่วไป ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2545 ซึ่งมีมูลค่าเท่ากับร้อยละ 6.5

ข้อจำกัดของการศึกษา

1. ระยะเวลาที่ใช้ในการศึกษา ผู้ทำการศึกษาใช้ข้อมูลปี พ.ศ. 2545 เพียงปีเดียว ในการศึกษาวิเคราะห์ เนื่องจากสหกรณ์ฯ เริ่มดำเนินงานกลางปี พ.ศ. 2544 และในช่วงเวลานั้นกระบวนการผลิตไวน์ยังไม่เต็มรูปแบบคือยังเป็นการซื้อน้ำไวน์จากกลุ่มแม่บ้านมาบรรจุภาชนะขาย ฉะนั้นจึงยังไม่มีข้อมูลของปีอื่นๆนำมาใช้ในการเปรียบเทียบเพื่อให้เห็นแนวโน้มชัดเจนได้ และการคำนวณระยะเวลาคืนทุน ผู้ทำการศึกษาใช้ข้อสมมติว่า กระแสเงินสดรับสุทธิเท่ากันทุกปีในการคำนวณ ด้วยเหตุผลดังกล่าวข้างต้น

2. ยอดปริมาณการขายไวน์ลำไย คำนวณจาก ปริมาณสินค้าที่ผลิตเสร็จพร้อมขายที่ส่งให้สำนักงานสรรพสามิตพื้นที่ลำพูน หักด้วยปริมาณสินค้าคงเหลือ เนื่องจากทางสหกรณ์ฯ ไม่ได้มีการบันทึกรายละเอียดปริมาณการขายไวน์แต่ละชนิดไว้อย่างชัดเจน จึงอาจทำให้ผลการวิเคราะห์เพื่อการตัดสินใจตลาดเคลื่อนได้

ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนของการทำไวน์ลำไย ในด้านการบัญชีการเงิน พบว่ามีความเป็นไปได้ในการลงทุน แต่อย่างไรก็ตาม การพิจารณาตัดสินใจในการลงทุนนั้น จะต้องพิจารณาในหลาย ๆ ด้านประกอบ เพื่อให้การลงทุนมีประสิทธิภาพในการลงทุนและผลตอบแทนสูงสุด ในขณะที่เดียวกันให้มีความเสี่ยงต่ำสุด ได้แก่ด้านการลงทุน ด้านการตลาด ด้านการจัดการ และด้านเทคนิควิธีการ เป็นต้น ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

1. ด้านการลงทุน

การลงทุนก่อสร้างโรงงานเหมาะกับการดำเนินการค้าสินค้าขนาดใหญ่ เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการลงทุนซื้อที่ดินและก่อสร้างอาคารมีมูลค่าค่อนข้างสูง ฉะนั้นหากผู้สนใจลงทุนมีเงินทุนจำกัดหรือทำในรูปสหกรณ์ฯ อาจใช้วิธีการเช่าอาคารมาดำเนินการแทน ซึ่งจะช่วยลดต้นทุนการลงทุนได้ค่อนข้างมาก เช่นเดียวกับที่สหกรณ์ฯ ไร่อุโมงค์ลำพูน จำกัด ได้ดำเนินการอยู่

หนึ่งในการทำไวน์ลำไยหรือไวน์ผลไม้ชนิดต่างๆ การลงทุนเริ่มแรกจะใช้วัสดุอุปกรณ์ที่เหมือนกันเป็นส่วนใหญ่ ฉะนั้นหากผู้สนใจที่จะลงทุน ควรจะนำผลไม้ตามท้องถิ่นและผลไม้ตามฤดูกาลหลายๆชนิดมาทำการผลิตร่วมด้วย เพื่อที่จะมีรายได้เพิ่มมากขึ้นและได้รับคืนทุนเร็วขึ้น

2. ด้านการตลาด ควรพิจารณาในด้านต่างๆ ได้แก่

2.1 ผลิตภัณฑ์หรือผลผลิต ได้แก่ ไวน์ลำไยหรือไวน์ผลไม้ที่ผลิตต้องมีคุณภาพที่ดี ควรผ่านกระบวนการตรวจสอบมาตรฐาน มพช. (มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน) ซึ่งปัจจุบันนี้มีผู้ผลิตเพียง 75 รายที่ได้รับมาตรฐานนี้ จากการที่มีประกาศกระทรวงการคลังฉบับที่ 3 ลงวันที่ 12 ธันวาคม พ.ศ. 2544 ทำให้มีผู้ผลิตสุราแช่สุรากลั่นเป็นจำนวนมาก โดยที่ผู้ผลิตบางกลุ่มไม่มีความรู้จึงทำให้สินค้าที่ผลิตไม่ได้มาตรฐาน ผู้ผลิตบางรายลดต้นทุนการผลิตด้วยวิธีการต่างๆ ทำให้ผลผลิตขาดคุณภาพและไม่ได้รับการยอมรับจากตลาด จนมีข่าวว่าดื่มไวน์ผลไม้แล้วเสียชีวิต ทำให้ผู้บริโภคเลิกดื่มไวน์ไทยไปเป็นจำนวนมาก เนื่องจากขาดความเชื่อมั่นในคุณภาพและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์

2.2 ราคา ราคาของไวน์ลำไยและไวน์ผลไม้ชนิดอื่นมีราคาที่ไม่แน่นอน ผู้ผลิตแต่ละรายเป็นผู้กำหนดราคาขึ้นเอง เช่น ขนาด 750 ซีซี ราคาตั้งแต่ 80 - 220 บาท ดังนั้นควรมีการตั้งราคาไวน์ผลไม้แต่ละชนิดให้เป็นราคามาตรฐาน

2.3 การจัดจำหน่าย การจัดจำหน่ายไวน์ลำไยและไวน์ผลไม้ไทยชนิดต่างๆ ไปขายยังต่างประเทศ โอกาสค่อนข้างน้อยเนื่องจากอุปสรรคเรื่องภาษีของประเทศนั้นๆ เช่นที่ซาอุดีอาระเบียต้องเสียภาษีร้อยละ 3,000 จินและอินเดียเสียภาษีร้อยละ 200 ดังนั้นตลาดส่วนใหญ่จึงเป็นตลาดในประเทศที่ผลิตเพื่อขายในชุมชน เป็นการหมุนเวียนรายได้ในหมู่บ้าน ตำบลและจังหวัดเท่านั้น จึงควรจัดให้มีงานเทศกาลบ่อย ๆ เพื่อเผยแพร่สินค้า มีการลด แลก แจก แถม เป็นครั้งคราว เพื่อคืนราคาให้ลูกค้า เป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าให้เป็นที่รู้จักให้มากขึ้น

3. ด้านการจัดการ

3.1 ด้านการผลิต ไวน์ลำไยหรือไวน์ผลไม้ที่ผลิต ต้องผ่านกระบวนการจัดการที่ได้

มาตรฐาน และควรดูความต้องการของตลาด ไม่ควรผลิตออกมามากเกินไปจนล้นตลาด ในปี พ.ศ. 2545 ปริมาณการผลิตไวน์ทั้งประเทศเท่ากับ 9 ล้านลิตร ในขณะที่ปี พ.ศ. 2546 ผลิตเพียงประมาณ 5 แสนลิตร (ธุรกิจชุมชน, 2546, หน้า 1) สาเหตุเนื่องจากการที่กระทรวงอุตสาหกรรมเข้าทำการคัดเลือกลง และจัดอันดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ หากผลิตภัณฑ์ใดไม่ได้มาตรฐานต้องปิดตัวลง ฉะนั้นหากผู้ผลิตเป็นกลุ่มแม่บ้านหรือสหกรณ์ฯ จะต้องมีการจัดการด้านการผลิตที่มีมาตรฐานจึงจะสามารถจำหน่ายไวน์ในท้องตลาดได้ทัดเทียมกับบริษัทผู้ผลิตไวน์รายใหญ่

3.2 ด้านวัตถุดิบ เนื่องจากวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิต ใช้วัตถุดิบคละเกรดกันซึ่งมีผลต่อราคาวัตถุดิบที่จะนำไปคำนวณหาต้นทุนการผลิต ในการคำนวณจึงต้องใช้ราคาตัวเฉลี่ย ดังนั้นหากผู้ที่ต้องการศึกษาต่อไปหรือผู้ลงทุนควร จะประมาณการความเสี่ยงในเรื่องต้นทุนวัตถุดิบ และปริมาณที่ใช้ในการผลิต

4. ด้านเทคนิควิธีการ

ผู้ผลิตไวน์ ควรให้ความสนใจในการเสาะหาข้อมูล ความรู้ เทคนิควิธีการต่าง ๆ ในการผลิต การจัดการ การดำเนินธุรกิจต่าง ๆ เพิ่มเติม จากหนังสือ ตำราต่าง ๆ ทั้งในและนอกประเทศ อาจใช้การสอบถามจากสถาบันการศึกษาของรัฐและเอกชน หรือขอคำแนะนำจากหน่วยงานรัฐบาลที่เกี่ยวข้องกับการผลิตไวน์สมัครเป็นสมาชิกสมาคมผู้ผลิตไวน์ผลไม้และสุราพื้นบ้านไทย (สวสท.) เพื่อที่สมาคมจะได้ให้คำแนะนำปรึกษา และสนับสนุนผู้ผลิตให้ผลิตสินค้าที่มีมาตรฐานถูกต้องตามหลักสากล จนสามารถยกระดับการผลิตขึ้นและผ่านเกณฑ์มาตรฐานที่กำหนดได้