

ต้นทุนและราคาขาย/1สูตร

ราคาต้นทุนและวัตถุดิบ

- 1.ข้าวตั้งนํามาจากโรงครัว
- 2.ดาร์กช็อคโกแลต 1.4 กก. 280บาท
- 3.โกโก้ 175 กรัม 33.25 บาท
- 4.นมข้นหวาน 350 กรัม 44.8 บาท
- ถล่องใส่ขนม 30 ใบ 69 บาท

รวมเป็นเงินทั้ง 427.05 บาท

ราคาที่จำหน่าย 20 บาท

ทดลองจำหน่าย 30 ถล่อง
ขายได้ 600 บาท
กำไร 172.95 บาท

ช็อคโกบอลลูกละ5×30
กำไร-ขาดทุน
600-427=172.95

ช่องทางการตลาด

- ร้านสหกรณ์โรงเรียน
- ร้านกาแฟโรงเรียน
- ร้านขายของชำ
- ช่องทางออนไลน์
- OTOP



ทำไมจึงเป็นที่ที่ดีที่สุด

Team work

- เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวตั้ง
- มีความมุ่งมั่น ตั้งใจ ในการผลิตสินค้า
- ใส่ใจรายละเอียดในการผลิตสินค้าให้มีคุณภาพ

เป้าหมายที่จะดำเนินการต่อไป

Future plans

1.มีการจดทะเบียนและขอเลข อย.



2.ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตร



3.วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และจัดทำฉลากโภชนาการ



โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๓๗ จังหวัดกระบี่

11 ม.7 ต.เขาพนม อ.เขาพนม จ.กระบี่ 81140

072-689030

<http://www.rpk37.ac.th>



ข้าวตั้ง ช็อคโกบอลล



RPG.37

คณะผู้จัดทำ

นางสาว ธนากรณ์ พิธีตัน
นางสาว ธิติรัตน์ คล้ายสุวรรณ
นางสาว วรรณภา อุลานกูร

ครูที่ปรึกษา

คุณครู สุจิตา ปานทุม
คุณครู อรทิภา ไทขบอง

Pain point

ชีสเค้กบอลลี่ไป...?

ปัญหาของกลุ่มลูกค้า



- ไขมันสูง เป็นวัตถุดิบหลัก
- ชนชนเคี้ยวที่รับประทานง่าย และปลอดภัย
- เนื้อสัมผัสเหนียว ติดฟัน
- ราคาสูง หารรับประทานยาก

solve problem

เลือกเรา

- มีกลิ่นหอมและสัมผัสเฉพาะตัว
- ไม่ใช้วัตถุดิบเสีย
- ราคาขอมเขาจับต้องได้
- ทานง่าย รสชาติถูกปาก



Customer

กลุ่มลูกค้า



- ทุกเพศ ทุกวัย
- เด็ก วัยรุ่น ผู้ใหญ่
- และสำหรับคนที่ชอบรับประทาน
- ชีสเค้กบอลลี่

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

- ขยายช่องทางในการจำหน่าย
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์ ราคาส่ง ทานง่าย
- ถึงมือลูกค้า



๑๐๓ ๑๐๓ ๑๐๓ ๑๐๓ ๑๐๓

Process...

สิ่งที่เราให้ความสำคัญที่สุดคือ

กระบวนการผลิต

