

รายละเอียด

ราคาถุงละ

คณะผู้จัดทำ

“
85 ฿
”

กลุ่มเป้าหมาย

วัยเรียน



วัยทำงานในช่วงอายุ
28 - 45 ปี



ผู้ที่ชอบทาน
ขนมขบเคี้ยว



โรงเรียนขุนยวมวิทยา
อำเภอขุนยวม ตำบลขุนยวม
จังหวัดแม่ฮ่องสอน 58140

โรงเรียนขุนยวมวิทยา

ข้าว
ปอง
ต่อ



เคลือบคาราเมลบัตเตอร์สก็อต
และคลุกผงชีส, ปาปริก้า

ข้าวปองต่อ

เคลือบคาราเมล บัตเตอร์สก็อต

ข้าวปองต่อ ขนมพื้นบ้านของชาวไทย
ใหญ่ในจังหวัดแม่ฮ่องสอน เดิมจะมี
รสชาติหวาน กรอบ อร่อย แก่ผู้ที่ได้
รับประทานเข้าไป แต่ข้าวปองต่อที่นำ
มาเคลือบคาราเมลบัตเตอร์สก็อตนั้น
ให้รสชาติที่หวานมัน และรู้สึกได้ถึง
ความอร่อยที่มากกว่าเดิม!!

ปัญหาของกลุ่ม ลูกค้าที่แก้ไข

ข้าวปองต่อ ของชาวไทยใหญ่ จะมี
รสชาติที่หวานมากเกินไปและมีแค่
รสชาติออริจินอลหรือรสชาติที่เคลือบ
น้ำตาลจึงทำให้มีทางเลือกในการรับ
ประทานที่น้อยและทำให้ติดฟัน

กระบวนการผลิต



แผนธุรกิจ

PRICE SETTING

- ต้นทุน 6065 บาท
- ราคาต่อชิ้น 5 บาท
- ราคาขาย 85 บาท (ในหนึ่งถุง
จะมี 10 ชิ้น)
- ใน 1 เดือน ผลิต 250 ถุง
- กำไรต่อเดือน 21250 - ต้นทุน
= 15185 บาท

- การวางแผน 1 - 2 ปีข้างหน้า
- ใน 1 ปี ต้นทุนอยู่ที่ 72780 บาท
 - กำไร 182220 บาท



ส่วนผสมข้าวปองต่อ

ข้าวเหนียว
น้ำตาลอ้อย

ส่วนผสมคาราเมลบัตเตอร์สก็อต

นมไม่มีไขมัน

เนย

น้ำตาลคาราเมล เกลือ

ส่วนผสมคลุกผงชีสและปาปริก้า

ผงชีส

ผงปาปริก้า

การแก้ไขปัญห

เนื่องจากข้าวปองต่อมีทางเลือกที่น้อยและติดฟัน
ผู้จัดทำจึงเพิ่มทางเลือกในการรับประทาน คือ
เพิ่มรสชาติคาราเมลบัตเตอร์สก็อต
และรสชาติชีส, ปาปริก้า

