

๗ ต้นทุนและราคาขาย / 1 สูตร

ราคาต้นทุนวัตถุดิบ

1. ข้าวเม่า	25 บาท
2. แป้งสาลี	15 บาท
3. ไข่ไก่	5 บาท
4. น้ำตาลทรายขาว	4 บาท
5. เนยสด	80 บาท
6. กลิ่นวนิลา	2 บาท
7. ผงฟู	2 บาท
8. เกลือป่น	1 บาท
9. คุกกี้ใส่คุกกี้	1 บาท
10. ค่าแรง 1 ชม.	37.5 บาท

รวมราคาต้นทุนต่อ 1 สูตร
172.5 บาท (คุกกี้ 50 ชิ้น)

ราคาขาย



คุกกี้ชิ้นละ 5 บาท X 50 ชิ้น
= 250 บาท

กำไร

ราคาขาย - ต้นทุน
250 - 172.5 = 77.5 บาท

ทำไมจึงเป็นทีมที่ดีที่สุด ?

Team Work



- มีความมุ่งมั่น ตั้งใจ ผลิตสินค้าที่ดีต่อสุขภาพ
- เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับข้าวเม่า
- ใส่ใจรายละเอียดในการผลิตสินค้า ให้มีคุณภาพที่ดีที่สุด
- นำผลิตภัณฑ์ของคนในชุมชนมาแปรรูปให้มีความหลากหลาย
- ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับคนในชุมชน
- อนุรักษ์ สืบสานภูมิปัญญาท้องถิ่นของจังหวัดสกลนครให้คงอยู่สืบไป



เป้าหมายที่จะดำเนินการต่อไป



Future Plans

1

วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ และจัดทำฉลากโภชนาการ



2

ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตร



3

มีการจดทะเบียนและขอเลข อย.



คุกกี้ข้าวเม่า

RPG.53



ช่องทางการตลาด

SHOP

Online



- ร้านสหกรณ์โรงเรียน
- ร้านขายของชำ
- ร้านวิสาหกิจชุมชน
- OTOP
- ช่องทางออนไลน์

Pain Point

ปัญหาของกลุ่มลูกค้า

คุกกี้ทั่วไป.....?



- คุณค่าทางโภชนาการต่ำ
- ให้พลังงานสูง
- มีไขมันและน้ำตาลสูง
- ทำจากแป้ง

Solve Problem



คุกกี้ข้าวเม่านะ...ช่วยได้

- มีสารต้านอนุมูลอิสระ
- มีคุณค่าทางโภชนาการสูง
- ให้พลังงานต่ำ
- มีปริมาณแป้งน้อย



Customer...

กลุ่มลูกค้า



- ทุกเพศ ทุกวัย
- คนที่ชอบรับประทานคุกกี้ แต่ต้องการให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและพลังงานต่ำ

จุดเด่นของผลิตภัณฑ์

คุณค่าทางโภชนาการสูง

คุกกี้ข้าวเม่านะ



พลังงานต่ำ

คุกกี้ทั่วไป



คุณค่าทางโภชนาการต่ำ

พลังงานสูง

Process...



สิ่งที่เราให้ความสำคัญที่สุดคือ

คุณภาพ

