



ใบรับรองปัญหาพิเศษ

ภาควิชาบริหารธุรกิจ เกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

เรื่อง

การวิเคราะห์ทางการเงินของอุตสาหกรรมผลิตขนมปัง

FINANCIAL ANALYSIS OF BAKERY INDUSTRIES

ของ

นางสาวนุสรุา แซ่เฮง

ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร

วท.บ. (บริหารธุรกิจ เกษตร)

เมื่อวันที่ 17 พฤศจิกายน พ.ศ. 2531

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ

 ผ. ป้อมเพ็ชร

(อาจารย์กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร)


กรรมการปัญหาพิเศษ

 (ผศ. อมรศรี ตันพิทักษ์)

กรรมการปัญหาพิเศษ

 (ผศ. ศิณี สังกะศรี)

หัวหน้าภาควิชา

 (อาจารย์อำนวย แสงโนรี)

ฉ.พ.

๗๖๔๕๓

๒๕๓๑

137118



ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การวิเคราะห์ทางการเงินของอุตสาหกรรมผลิตขนมปัง

FINANCIAL ANALYSIS OF BAKERY INDUSTRIES

โดย

นางสาวนุสรา

แซ่เฮง

เสนอ



T098110

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า เจ้าคุณทหาร ลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

ป.พ.

พ.ศ. 2531

๗๗๔๕๓

๑๕๓๑

เลขที่.....
เลขทะเบียน..... 98110
รับเดือนปี 10 JUN 2009

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : การวิเคราะห์ทางการเงินของอุตสาหกรรมผลิตนมผง

โดย : นางสาวนุสรุา แซ่เฮ้ง

ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจ เกษตร)

สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจ เกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาวิทยานิพนธ์ : อุบลรัตน์ จ. ป้อมเพ็ชร
(อาจารย์กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร)

อุตสาหกรรมผลิตนมผง เป็นอุตสาหกรรมที่เกิดขึ้นภายในประเทศไทยกว่า 10 ปีมาแล้ว เครื่องจักรที่สำคัญในภาคการผลิตได้แก่ เครื่องผสมแป้ง เครื่องรีกแป้ง เครื่องคัดแยกน้ไข เตาอบ ตู้หรือห้องหมัก นอกจากนี้ยังมีอุปกรณ์เช่น ถาด พิมพ์แม่ ภาชนะต่าง ๆ เครื่องชั่งตวง เป็นต้น สิ่งเหล่านี้เป็นเงินทุนในระยะเริ่มต้นที่กิจการจะต้องจ่าย ส่วนเงินทุนหมุนเวียนจะจ่ายเมื่อมีการผลิต ได้แก่การซื้อวัตถุดิบ ประกอบคัวยแป้ง เนย ภากรีน น้ำตาล ยีสต์ ผงฟู ฯลฯ นอกจากนี้ยังได้แก่ค่าแรงงาน ค่าบำรุงรักษา ค่าเงินเดือน ค่าน้ำประปา ไฟฟ้า ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต และสิ่งที่สำคัญมากอีกประการหนึ่งสำหรับผู้ประกอบการ คือ ผู้ประกอบการควรจะเป็นผู้ที่มีความสามารถในการผลิตคัวย เนื่องจากการผลิตนั้น มีขั้นตอนและสูตรในการผลิต ซึ่งจะเป็นการลดข้อต่อรองของแรงงานเมื่อที่จะเกิดขึ้น

จากการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน จากตัวแทนของธุรกิจอุตสาหกรรมนมผง 4 แห่ง ซึ่งได้แก่ บริษัทเพรซิเคนต์เบเกอร์ จำกัด บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด และ ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ ผลปรากฏว่า ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ ซึ่งเป็นตัวแทนของธุรกิจขนาดครัวเรือนั้น มีอัตราส่วนทางการเงินโดยเฉลี่ยแล้วดีกว่าอีก 3 บริษัท ไม่ว่าจะเป็นอัตราส่วนที่แสดงถึงสภาพคล่อง อัตราส่วนที่แสดงความสามารถในการทำกำไร หรือ อัตราส่วนที่แสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน นอกจากนี้ยังมีความเสี่ยงในการประกอบการต่ำอีกด้วย ทั้งนี้เพราะร้าน เอส.เค.เบเกอร์นั้น

เป็นธุรกิจขนาดเล็กมาก มีการใช้เงินทุนจากแหล่งภายนอกน้อยมากคือ ประมาณร้อยละ 16.67 เท่านั้น นอกจากนี้เมื่อพิจารณาถึงผลตอบแทนที่ได้ที่สูงกว่าอีก 3 บริษัท เนื่องมาจากค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารไม่สูงคือประมาณร้อยละ 3-5 ในขณะที่อีก 3 บริษัท มีค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารสูงกว่าร้อยละ 10 ขึ้นไปทั้งสิ้น แต่เมื่อพิจารณาจากกำไรขั้นต้น โดยไม่พิจารณาถึงค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารแล้ว จะเห็นได้ว่า ธุรกิจอุตสาหกรรมผลิตนมบ่งนี้ มีอัตรากำไรโดยเฉลี่ยสูงกว่า 25% ขึ้นไปทั้งสิ้น แต่หากเมื่อพิจารณาจากกำไรสุทธิ จะเห็นได้ว่า บางกิจการเกิดการขาดทุน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสามารถในการบริหารงานและนโยบายของแต่ละบริษัทเป็นสำคัญ นอกจากนี้ทุกอย่างยังไม่หยุดนิ่งภัย ภัยต่างๆ ที่พบในการประกอบธุรกิจนี้ได้แก่ ปัญหาทางด้านการผลิต ประกอบด้วยปัญหาวัตถุดิบ และ วัสดุที่จำเป็นต่อการผลิตต่างๆ ก็มีราคาสูงขึ้น ปัญหาทางด้านแรงงานโดยเฉพาะแรงงานที่มีความชำนาญการผลิตโดยตรง เนื่องจากการผลิตนมบ่งนั้น กรรมวิธีการผลิตมีขั้นตอนและสูตรในการผลิต ถ้าบุคคลากรที่มีความชำนาญนี้ออกจะมีผลกระทบต่อการผลิตเป็นอย่างมาก นอกจากนี้ยังประสบกับปัญหาไฟฟ้าดับขณะทำการผลิตอีก ซึ่งปัญหาต่างๆ เหล่านี้สามารถแก้ไขได้โดยลดต้นทุนด้านอื่นลง ปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิต ให้สูงขึ้น ทั้งด้านบุคคลากร และเครื่องจักร และวัตถุดิบอื่น ๆ ในการผลิตโดยควบคุมประสิทธิภาพของแรงงาน บำรุงขวัญและกำลังใจให้สวัสดิการต่างๆ เครื่องมือและอุปกรณ์ต่างๆ ต้องควบคุมและตรวจตราเพื่อให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพอยู่เสมอ พร้อมทั้งติดตามวิวัฒนาการทางด้านเทคโนโลยีใหม่ ๆ อันจะเป็นการลดต้นทุนการผลิตและก่อให้เกิดความประหยัด นอกจากนี้เพื่อไม่ให้ปัญหาเกี่ยวกับไฟฟ้าเกิดขึ้น ผู้ผลิตควรติดตั้งเครื่องผลิตไฟฟ้าขึ้นในโรงงาน เพื่อป้องกันเหตุฉุกเฉินจากไฟดับจะได้มีพลังงานมาดำเนินการต่อไปไม่ต้องหยุดชะงัก

ส่วนปัญหาทางด้านการเงินที่พบคือ อุตสาหกรรมขนาดย่อมและครัวเรือนนั้น ไม่ได้จัดทำบัญชีที่ใช้ในการดำเนินงาน ทำให้ไม่สามารถวัดผลการดำเนินงานได้ จึงควรจัดทำบัญชีหลักต่างๆ และจัดทำงบเงินทุนหมุนเวียนล่วงหน้า เพื่อพิจารณาจะได้ทราบถึงแหล่งที่มาและใช้ไปของเงินทุนล่วงหน้าเพื่อประโยชน์ในการวางแผนการดำเนินงาน ซึ่งจะทำการกิจการสามารถดำเนินงาน ซึ่งจะทำการกิจการสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น.

คำนิยม

ขอขอบพระคุณอาจารย์ทุกท่านสำหรับความรู้ที่ได้อธิบายให้เพื่อเป็นพื้นฐานสำหรับการ
ศึกษาปัญหาพิเศษในครั้งนี้ และการศึกษาในครั้งนี้ไม่สามารถจะสำเร็จลงได้ หากไม่ได้รับ
คำแนะนำและกำลังใจจากอาจารย์รังสรรค์ โนชัย อาจารย์วิรัช ณะเสร์นทร์ ผศ.สินธุ์
สังข์ศรี ผศ.อมรศรี ตันพิพัฒน์ และอาจารย์กุลกัญญา ณ ป้อมเพ็ชร ขอขอบพระคุณทุกท่าน
ไว้ ณ. โอกาสนี้

บุศรา แซ่เฮง

17 พฤศจิกายน พ.ศ.2531



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

		หน้า
บทที่ 1	บทนำ	1
	ความสำคัญของปัญหา	1
	วัตถุประสงค์ของการศึกษา	2
	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
	ขอบเขตของการศึกษา	3
	การตรวจสอบเอกสาร	3
	สมมติฐานของการศึกษา	5
	วิธีการศึกษา	5
บทที่ 2	เค้าโครงทางทฤษฎี	8
	ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการเงินและอัตราส่วนทางการเงิน	8
	ความหมายของงบการเงิน	8
	ลักษณะของงบการเงินที่สำคัญ	8
	การวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงิน	16
บทที่ 3	การผลิตและการตลาดขนมปัง	22
	ความทั่วไป	22
	ขนมปังกับคุณค่าทางอาหาร	23
	สารที่ใส่ทำขนมปัง	24
	ขั้นตอนและ เครื่องมือทำขนมปัง	26
	ประเภทและคุณภาพของขนมปัง	29
	การรักษำหน่าย	30
	การส่งเสริมการขาย	30

สารบัญ

	หน้า
บทที่ 4 ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของอุตสาหกรรมนมแข็ง	31
ข้อมูลที่ใช้ในการวิเคราะห์	31
การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินของอุตสาหกรรมนมแข็งแต่ละชนิด	31
บทที่ 5 สรุปปัญหาและข้อเสนอแนะ	51
ปัญหาทางด้านการผลิต	51
ปัญหาทางการเงิน	53
เอกสารอ้างอิง	54
ภาคผนวก	56



บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญของปัญหา

การบริโภคแม้ว่าเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งของชีวิตมนุษย์ นักประกอบการอุตสาหกรรมจึงมองเห็นช่องทางที่จะทำรายได้ โดยการลงทุนที่จะผลิตสินค้าบริโภคออกสู่ตลาด ซึ่งก่อนที่นักลงทุนทั้งหลายจะตัดสินใจลงทุนในกิจการใด ๆ เขาจะต้องแน่ใจไว้ว่าการลงทุนนั้นมีโอกาสที่จะให้ผลตอบแทนจากการลงทุนที่คุ้มค่า ซึ่งก็หมายความว่า จะต้องทราบถึงภาวะตลาดของสินค้านั้น ๆ จำนวนเงินที่ใช้ในการลงทุน กรรมวิธีการผลิต และอัตราผลตอบแทนในการลงทุนเป็นอย่างดี องค์ประกอบสำคัญที่ใช้เป็นเครื่องตัดสินใจในการลงทุนก็คือ เงินทุน ซึ่งมีทั้งเงินทุนในระยะเริ่มต้นที่จะต้องจ่ายเป็นค่าซื้อที่ดิน เครื่องจักร และการก่อสร้างอาคาร ตลอดจนโรงงานต่าง ๆ ที่ซึ่งเงินทุนจำนวนนี้ถือเป็นค่าใช้จ่ายคงที่ที่กิจการจะต้องจ่าย ไม่ว่าจะมีการผลิตหรือไม่ก็ตาม ส่วนเงินลงทุนอีกจำนวนหนึ่งคือ เงินทุนหมุนเวียน ที่ใช้ในการดำเนินงาน เงินจำนวนนี้จะจ่ายเมื่อมีการผลิต ได้แก่ ค่าซื้อวัตถุดิบ ค่าแรงงาน ค่าบำรุงรักษา เงินเดือน ค่าน้ำประปา ค่าไฟฟ้าและน้ำมันเชื้อเพลิง รวมถึงเงินสำรองเพื่อค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่ไม่ใคร่ระบุไว้ จำนวนเงินทุนหมุนเวียนนี้ไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับปริมาณการผลิต

สำหรับภาวประกอบการอุตสาหกรรมผลิตขนมปัง ก็เป็นอีกหนึ่งในสินค้าบริโภคในปัจจุบัน และมีผู้ประกอบการที่ทำการผลิตขนมปังออกสู่ตลาดมากมาย และมีตราสินค้าต่าง ๆ มากมาย อาทิ ฟาร์มเฮาส์ การ์คิเนีย ลิตเติลโฮม ลักซมี เอเอ คิงส์เบเกอร์ เป็นต้น ธุรกิจนี้เพิ่มจะเติบโตขึ้นในไม่กี่ปีข้างหน้า ที่เปิดใหม่ก็มากที่ปิดไปก็ไม่ใช่น้อย อาจจะเป็นเพราะยังไม่คุ้นเคยกับอุปนิสัยในการดำรงชีวิตของคนไทย และทุกอย่างยังไม่หยุดนิ่งถาวร เช่น มีปัญหาเกี่ยวกับวัตถุดิบหลายชนิดขึ้นราคาอยู่เสมอ เพราะค่าเงินสกุลต่างประเทศโดยเฉพาะเงินเยนเติบโตสูงขึ้นมาเป็นต้น¹ ลักษณะการประกอบการผลิตขนมปังจะมีตั้งแต่ เป็นอุตสาหกรรม

¹วารสารเบเกอร์ (มิถุนายน 2530) : หน้า 43 - 44.

ในครัวเรือน อุตสาหกรรมขนาดย่อม จนกระทั่งเป็นอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ การผลิตจะผลิตคุณภาพที่ต่างกัน มีการกำหนดราคาขายและกำหนดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายต่าง ๆ กัน เช่น ชนมปังคุณภาพต่ำ เน้นปริมาณ มีการกำหนดราคาขายต่ำ กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย มักจะอยู่ชานเมืองออกไปหรือผู้บริโภคที่มีรายได้ต่ำ สำหรับอีกลักษณะหนึ่งจะเน้นคุณภาพ ราคาขายจะสูงกว่า กลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายมักจะอยู่ในตัวเมือง เป็นต้น จากการศึกษาความต้องการบริโภคขนมปังมีมากขึ้นในปัจจุบัน¹ การประกอบการค้าค้าการผลิตขนมปังจึงเป็นที่น่าสนใจทั้งนี้ธุรกิจอุตสาหกรรมการผลิตขนมปังก็เป็นช่องทางหนึ่งที่น่าจะทำการลงทุน² แต่ปัจจุบันข้อมูลที่จะช่วยในการตัดสินใจเพื่อการลงทุนในค่านี้นั้นน้อยมาก เนื่องจากมีผู้ทำการศึกษาวิจัยทำการศึกษาโดยศึกษาจากการวิเคราะห์งบการเงิน ศึกษาถึงต้นทุนและอัตราผลตอบแทนจากการลงทุน จึงน่าจะเป็นเครื่องมือที่จะช่วยให้ผู้ที่สนใจจะทำการลงทุนในค่านี้นี้ ใ้ประกอบการตัดสินใจลงทุนได้

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงความรู้ทั่วไปของการผลิตขนมปัง
2. เพื่อศึกษาถึงสภาพการผลิต วิธีการผลิต และ การกำหนดราคา
3. เพื่อศึกษารูานะทางการเงินและอัตราผลตอบแทนที่เกิดจากการผลิต
4. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่เกิดจากการผลิตขนมปัง

ชัยฉลอง อิศวเสนา. 2528. "อุตสาหกรรมขนาดย่อมกับปัญหาการเงินทุน". สรุปรข่าว-10 (1-15 กรกฎาคม 2528) : 6-7

การจำแนกขนาดของอุตสาหกรรมในที่นี้ใช้ระดับของการจ้างงานเป็นตัววัด โดยอุตสาหกรรมในครัวเรือน หมายถึง อุตสาหกรรมที่มีการจ้างงานต่ำกว่า 10 คน อุตสาหกรรมขนาดย่อม หมายถึง อุตสาหกรรมที่มีการจ้างงานตั้งแต่ 10-49 คน

¹ วารสารเบเกอรี่ (มิถุนายน 2530) : 43 - 44.

² ณัฐกัญญ์ อินทรสุขศรี และ คณะ. 2531. ชี้ช่องลงทุนทำการค้าขนาดย่อมยกนิยมน 50 ประเภท. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร : บริษัทสารมวลชนจำกัด.

อุตสาหกรรมขนาดกลาง หมายถึง อุตสาหกรรมที่มีการจ้างงานตั้งแต่ 50-199 คน
 อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ หมายถึง อุตสาหกรรมที่มีการจ้างงานตั้งแต่ 200 คน ขึ้นไป

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้เข้าใจถึงสภาพการผลิต วิธีการตลาด และการกำหนดราคาของสินค้า
 บริโภคชนิดนี้ได้ดี
2. ทำให้ทราบถึงฐานะทางการเงินและอัตราผลตอบแทนที่คุ้ม และตลอดจน
 ทราบถึงปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น
3. เพื่อให้ผู้ที่สนใจในการประกอบการผลิตแบบง่าย ไปประกอบการพิจารณาถึงความ
 เหมาะสมในการลงทุน

ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาในเรื่องนี้ที่จะศึกษายกการเงิน ต้นทุน และอัตราผลตอบแทนที่
 รับจากการผลิตแบบง่าย โดยศึกษาเฉพาะผู้ประกอบการที่ทำการผลิตแบบง่ายเพียงอย่างเดียว
 เท่านั้น โดยจะศึกษา ขนาดกำลังการผลิตต่าง ๆ กัน และกำหนดให้ไม่มีปัญหาที่เกี่ยวกับ
 ทางด้านเทคนิคและการตลาดในการวิเคราะห์

การตรวจสอบเอกสาร

เนื่องจากผลงานวิจัยและ เอกสารที่เกี่ยวข้องกับการศึกษาในเรื่องนี้มีน้อยมาก
 เท่าที่รวบรวมมาพอสรุปได้ดังนี้

1. ฉัตรชัย อินทรสุขศรี และ คณะ (2527) ได้ทำการวิจัยชี้ช่องทางลงทุน
 การทำการค้าขนาดย่อมเกี่ยวกับธุรกิจเบเกอรี่ โดยธุรกิจนี้ทั้งประเภทค้าส่งและค้าปลีก เงิน
 ทุนในการเริ่มต้นต่ำที่สุด 70,000 บาท (ไม่รวมที่ดิน อาคาร) เงินทุนในการเริ่มต้นเฉลี่ย
 200,000 บาท (ไม่รวมที่ดิน อาคาร) กำไรจะขึ้นอยู่กับกำลังการผลิตและเทศกาล อัตรา
 กำไรประมาณ 25% ระยะเวลาคืนทุนประมาณ 3 ปีขึ้นไป ทำเลที่เหมาะสมก็คือ ทำเลที่มีผู้
 คนผ่านไปมา มาก ๆ เช่นตามชุมชนต่าง ๆ ใกล้สถานที่ราชการ สำนักงาน หรือตามทางเข้า
 หมู่บ้าน ทั้งนี้ต้องดูด้วยว่ามีเบเกอรี่ตั้งขึ้นแล้วหรือยังในแถบนั้น และวิธีการก็ดูลูกค้าคือมี

สินค้าให้เลือกหลาย ๆ แบบ และพยายามทำขนมแปลก ๆ ใหม่ ๆ เบเกอรี่มีสิ่งที่สำคัญคือ การผลิตขั้นต้นและสูตรในการผลิตและถ้าหากเจ้าของทำเองได้จะเป็นการดีกว่าต้องไปจ้างผู้อื่น

2. ฉัตรชัย อินทรสุขศรี (2527) ได้ขอบปัญหาเกี่ยวกับการลงทุนในธุรกิจเบเกอรี่ ซึ่งมีต้นทุนในการดำเนินงานโดยไม่คิดค่าอาคารและค่าตกแต่งร้าน สำหรับร้านขนาดเล็ก ใช้คนทำขนม 2-3 คน การลงทุนอย่างต่ำสุดประมาณ 50,000 บาท ซึ่งค่าใช้จ่ายส่วนนี้จะไปหนักอยู่ที่เตาอบขนมอย่างก็ใช้แก๊ส ราคาประมาณ 20,000 บาท และเครื่องตีอีกประมาณ 10,000 บาท ที่เหลืออีกประมาณ 10,000 บาท จะเป็นค่าอุปกรณ์ธุรกิจที่ใช้ในการทำขนม เช่น พิมพ์ขนม หัวบีบหน้าเค้ก เครื่องชั่ง ถ้วยตวงถ้วยตักตักต่าง ๆ เตาอบขนาดเล็กนี้สามารถจะผลิตขนมปังได้ประมาณวันละ 40-50 แถว และเค้กประมาณ 10 ชั้นใหญ่ ซึ่งเพียงพอกับร้านเบเกอรี่ขนาดเล็กและขนาดปานกลาง เงินทุนหมุนเวียนสำหรับร้านเล็ก ๆ ขยายไปประมาณวันละ 3,000 บาท จะต้องจ่ายเงินซื้อวัตถุดิบประมาณวันละ 1,000 บาท - 1,500 บาท การเปิดร้านเบเกอรี่ขนาดกำลังเครื่องที่ใช้ในการผลิตต่ำกว่า 2 แวงมา ไม่ต้องขออนุญาตในฐานะของโรงงานผลิต แต่ต้องจดทะเบียนการค้า ในฐานะที่เปิดร้านค้า

3. ฉัตรชัย อินทรสุขศรี (2528) ได้แบ่งการขายส่งขนมออกเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ประเภทแรกขายส่งให้ลูกค้ากับช่วงต่อไปขายเลย ควรตั้งราคาที่ต่ำกว่ากำไรที่พอสมควร เพราะค่านับปลีกจะตั้งราคาขายปลีกตามความเหมาะสมของเธอเอง การขายส่งในประเภทนี้จะต้องขายจำนวนมาก ๆ มิฉะนั้นจะไม่คุ้ม ประเภทที่สองเป็นการฝากขาย (Consignment) จะมีการตกลงระหว่างผู้ฝากขาย (Consigner) และผู้รับฝากขาย (Consignee) ในเรื่องการแบ่งเปอร์เซ็นต์กำไร การตั้งราคา ก็ให้ผู้ผลิตควรเป็นผู้ตั้งราคาปลีกเอง

4. สุจินต์ จันทน์วล (2528) ได้กล่าวเกี่ยวกับการทำบริษัท ยูเอฟเอ็ม ฟู้ด เซ็นเตอร์ คิดค้น "น็อคควาน เบเกอรี่" ขึ้นมา โดยน็อคควานเบเกอรี่นี้มีลักษณะผูกติดกับสัตว์รถ ซึ่งจะมีบริการอาหารทุกประเภท เช่น เบเกอรี่ กาแฟ น้ำดื่ม พันธุ์ โดยการลงทุนนี้จะใช้วงเงินลงทุนทั้งสิ้น 200,000 บาท ผู้ลงทุนทำหน้าที่เพียงหาสถานที่และคนขาย

สมมุติฐานของการศึกษา

จากที่ได้กำหนดให้ไม่มีปัญหาทางด้านเทคนิคและการตลาดในการวิเคราะห์ ธุรกิจ
ที่มีความคล่องตัวสูง มีความสามารถในการทำกำไรสูง อัตราผลตอบแทนเมื่อเปรียบเทียบกับ
อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ ณ 15% และมีอัตราที่สูงกว่าและมีระยะเวลาคืนทุน 2 ปีขึ้นไป

วิธีการศึกษา

ข้อมูลและการรวบรวมข้อมูล

แยกพิจารณาการเก็บข้อมูลเป็นสองประเภท คือ

1. ข้อมูลปฐมภูมิ ได้จากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการเกี่ยวกับต้นทุนการผลิตของ
ขนาดกำลังการผลิตต่าง ๆ รวมทั้งปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ ที่เกิดขึ้น
2. ข้อมูลทุติยภูมิ ได้แก่งบการเงินต่าง ๆ นั้น ได้จากทะเบียนหุ้นส่วนบริษัท
กลาง กรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์

วิธีการวิเคราะห์ข้อมูล

จากข้อมูลที่เก็บรวบรวมได้ทั้งหมดจะนำมาวิเคราะห์ทั้งในเชิงพรรณนาและเชิง
ปริมาณ โดยจะทำการวิเคราะห์ทั้งการเงิน โดยใช้อัตราส่วนทางการเงิน ตามหลักการลง-
ทุนดังนี้

ก. อัตราส่วนแสดงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio) อัตราส่วนที่ใช้ในการ
วิเคราะห์สภาพคล่องได้แก่

- ✓ 1. อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน (Current Ratio)

$$= \frac{\text{สินทรัพย์หมุนเวียน}}{\text{หนี้สินหมุนเวียน}}$$

- ✓ 2. อัตราส่วนสินทรัพย์คล่องตัว (Quick Ratio)

$$= \frac{\text{เงินสด} + \text{เงินลงทุนชั่วคราว} + \text{ลูกหนี้}}{\text{หนี้สินหมุนเวียน}}$$

$$\frac{15/1000000 - 2000000}{4/1000000}$$

3. อัตราการหมุนเวียนของเงินสด (Cash Turnover)

$$= \frac{\text{ขายสุทธิ}}{(\text{เงินสด} + \text{สินทรัพย์ชั่วคราว}) / 2}$$

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้ (Receivables Turnover)

$$= \frac{\text{ขายเชื่อสุทธิ}}{\text{ลูกหนี้}}$$

5. อัตราการหมุนเวียนของสินค้า (Inventory Turnover)

$$= \frac{\text{ต้นทุนขาย}}{\text{สินค้าคงเหลือ}}$$

ข. อัตราส่วนที่แสดงสภาพเสี่ยง (Leverage Ratio) อัตราส่วนที่ใช้ในการวิเคราะห์ความเสี่ยงนี้ได้แก่

1. อัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้เจ้าของ (Debt Equity Ratio)

$$= \frac{\text{หนี้สินทั้งหมด}}{\text{ส่วนของผู้เจ้าของ}}$$

2. อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์รวม (Debt to Total Asset Ratio)

$$= \frac{\text{หนี้สินทั้งหมด}}{\text{สินทรัพย์ทั้งหมด}}$$

3. อัตราส่วนหนี้สินหมุนเวียนต่อเงินลงทุนทั้งหมด (Current Debt To Total Asset)

$$= \frac{\text{หนี้สินหมุนเวียน}}{\text{สินทรัพย์ทั้งหมด}}$$

ค. อัตราส่วนวิเคราะห์ประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Efficiency Ratio) อัตราส่วนที่ใช้ในการวิเคราะห์ประสิทธิภาพในการดำเนินงานนี้ได้แก่

1. อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (Earning Power)

$$= \frac{\text{กำไรจากการดำเนินงาน}}{\text{สินทรัพย์ดำเนินงาน}}$$

2. อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ค่าดำเนินงาน

$$= \frac{\text{ขายสุทธิ}}{\text{สินทรัพย์ค่าดำเนินงาน}}$$

3. ผลตอบแทนยอดขาย (Operation Income Margin)

$$= \frac{\text{กำไรจากการดำเนินงาน}}{\text{ขายสุทธิ}}$$

ง. อัตราส่วนความสามารถทำกำไร (Profitability Ratio) อัตราส่วนที่ใช้ในการวิเคราะห์ความสามารถทำกำไรได้แก่

1. อัตราส่วนกำไรก่อนหักภาษีที่ยอดขาย (Gross Profit Margin on Sales)

$$= \frac{\text{กำไรก่อนหักภาษี}}{\text{ยอดขาย}}$$

2. อัตราส่วนกำไรสุทธิที่ยอดขาย (Net Profit Margin on Sales)

$$= \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ยอดขาย}}$$

3. อัตราส่วนกำไรก่อนหักภาษีต่อทรัพย์สินทั้งสิ้น (Gross Profit Margin on Total Asset)

$$= \frac{\text{กำไรก่อนหักภาษี}}{\text{สินทรัพย์ทั้งสิ้น}}$$

4. ผลตอบแทนจากสินทรัพย์ทั้งสิ้น (Return on Total Asset)

$$= \frac{\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี}}{\text{สินทรัพย์ทั้งสิ้น}}$$

5. ผลตอบแทนต่อค่าสุทธิ (Return on Net Worth)

$$= \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ค่าสุทธิ}}$$

เค้าโครงทางทฤษฎี
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับงบการเงิน
และอัตราส่วนทางการเงิน

ความหมายของงบการเงิน

งบการเงินได้แก่งบดุล (Balance Sheet) งบกำไรขาดทุน (Profit and Loss Statement on Income Statement) งบกำไรสะสม (Retained Earning Statement) งบแสดงที่มาและใช้ไปของเงินทุน (Statement of Sources and Application of funds) หรือประกอบอื่น ๆ (Any Supporting Statement) หรือการแสดงผลของงบการเงินอื่น ๆ ที่ได้รับจากบันทึกต่าง ๆ ทางบัญชี ซึ่งเป็นคำจำกัดความที่กว้างคลุมไปถึงรายงานข่าวทางบัญชีแทบทุกชนิด อย่างไรก็ตาม งบการเงินที่สำคัญประกอบด้วย งบดุล งบกำไรขาดทุน และ งบแสดงของเจ้าของ หรืองบกำไรสะสม ในทางปฏิบัติโดยทั่วไปแม้ว่าจะไม่ค่อยได้เห็น งบแสดงที่มาและใช้ไปของเงินทุนรวมอยู่ในงบการเงิน แต่ งบแสดงที่มาและใช้ไปของเงินทุนก็เป็นรายงานการวิเคราะห์ที่ซับซ้อนอย่างมาก ซึ่งสามารถเสนอข้อสันนิษฐานทางบัญชีที่ปรากฏอยู่ในงบการเงินที่สำคัญ ทั้งสามงบดังกล่าวข้างต้น

ลักษณะของงบการเงินที่สำคัญ

1. งบดุล จะเปิดเผยให้เห็นสถานการณ์ หรือ สถานะทางการเงินของธุรกิจตามหลักฐานการบัญชีตามบัญชี ณ. วันใดวันหนึ่ง ซึ่งการปกปิดจะบอกวันที่ไว้ที่หัวงบดุล ในงบดุลจะแสดงรายการทรัพย์สิน หนี้สิน และส่วนของผู้เป็นเจ้าของ ซึ่งเป็นยอดคงเหลือในบัญชีต่าง ๆ ภายหลังจากที่ได้มีการปรับปรุงและปิดบัญชีในบัญชีแยกประเภททั่วไปเสร็จสิ้นเรียบร้อยแล้ว รายละเอียดภายในงบดุลจะประกอบด้วย

- สินทรัพย์

1.1 เงินสดและเงินฝากธนาคาร :- เป็นสินทรัพย์หมุนเวียนที่ทราบค่าแน่นอน

1.2 เงินลงทุนชั่วคราว :- เป็นสินทรัพย์หมุนเวียนที่มีความคล่องตัว สามารถเปลี่ยนเป็นเงินสดได้ทันทีที่ต้องการ และผู้บริหารงานลงทุนไว้โดยเจตนาเปลี่ยนเป็นเงินสดเมื่อต้องการ เช่น พันธบัตรรัฐบาล ตั๋วเงินคลัง หลักทรัพย์ตามความต้องการของตลาด เป็นต้น

1.3 ลูกหนี้ :- จำนวนเงินลูกหนี้ในงบดุลจะบอกให้ทราบว่า ณ. วันนั้นมีบุคคลอื่นเป็นหนี้กิจการเท่าใด

1.4 สินค้าคงเหลือ :- เป็นสิ่งของที่ยังจำหน่ายไม่ได้ อาจอยู่ในรูปของ วัสดุเก็บเพื่อป้อนโรงงานเพราะสินค้าคงเหลือประกอบด้วย วัสดุเก็บ งานระหว่างทำ และสินค้าสำเร็จรูป

1.5 ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า :- เป็นค่าใช้จ่ายที่กิจการจ่ายไปล่วงหน้าก่อนถึงเวลาที่จะต้องจ่ายค่าใจ่ายนั้นจริง ๆ โดยกิจการจะได้รับประโยชน์จากค่าใช้จ่ายล่วงหน้านั้นในงวดบัญชีต่อไป

1.6 ที่ดิน อาคาร เครื่องจักรและอุปกรณ์ :- เป็นสินทรัพย์ถาวรของกิจการ ซึ่งมีไว้เพื่อใช้ในการดำเนินงาน ไม่ได้มีไว้เพื่อขาย มีอายุการใช้งานมากกว่า 1 ปี มูลค่าที่ปรากฏในงบดุลจะเป็นมูลค่าที่หักค่าเสื่อมราคาสะสมไว้แล้ว

1.7 สินทรัพย์อื่น ๆ :- เป็นสินทรัพย์ที่ไม่ใช่สินทรัพย์หมุนเวียนและสินทรัพย์ถาวร เช่น เงินลงทุนถือหุ้นในบริษัทอื่น ที่ดิน อาคารที่มิได้ไปประโยชน์ทางการค้า เป็นต้น

1.8 นิมิตรสิทธิและความนิยม :- เป็นสินทรัพย์ที่ไม่มีตัวตน ซึ่งมีค่า แต่มูลค่าของสินทรัพย์นี้กำหนดได้ยาก นิมิตรสิทธิอาจมีค่ามากจนหาค่าไม่ได้ เครื่องหมายการค้าก็มีค่าต่อกิจการเช่นกัน แท้ก็กำหนดค่าที่แน่นอนได้ยาก ค่าความนิยมเกิดขึ้นจากชื่อเสียงของกิจการ

- หนี้สิน และ ส่วนของผู้ถือหุ้น

1.9 หนี้สินหมุนเวียน :- เป็นหนี้สินระยะสั้น ที่กิจการต้องจ่ายชำระภายใน 1 ปี เช่น เจ้าหนี้การค้า หนี้เงินจ่าย ค่าภาษีเงินได้ค้างจ่าย ค่าใช้จ่ายค้างจ่ายอื่น ๆ และหนี้สินระยะยาวที่ครบกำหนดชำระในปีปัจจุบัน เช่น หนี้กู้ยืมที่กำหนดให้ชำระคืนเงินต้น เป็นงวด งวดที่ถึงกำหนดในปีปัจจุบันจะแสดงไว้เป็นหนี้สินหมุนเวียน

1.10 หนี้สินระยะยาว :- เป็นหนี้สินที่กำหนดระยะเวลาใช้เงินคืนมากกว่า 1 ปี เช่น หนี้กู้ยืมเป็นตั๋วสัญญาใช้เงินระยะยาวที่กิจการออกให้กับผู้ให้กู้ โดยจะจ่ายคืนเงินต้นตามกำหนด และจ่ายดอกเบี้ยเป็นรายปี ตามอายุของหนี้กู้ยืมนั้น ๆ ถ้ามีกำหนดให้จ่ายคืนเงินต้นเป็นงวด ๆ จำนวนเงินต้นงวดที่ถึงกำหนดจ่ายคืนในปีปัจจุบันจะต้องแสดงไว้เป็นหนี้สินหมุนเวียน

1.11 ทุน - ทุนสามัญ :- เป็นเงินทุนของกิจการ

1.12 ส่วนเกินมูลค่าหุ้นสามัญ :- เกิดจากการที่บริษัทสามารถขายหุ้นสามัญได้มากกว่ามูลค่าหุ้นที่กำหนดไว้ ถือเป็นส่วนหนึ่งของผู้ถือหุ้น

1.13 กำไรสะสม :- เป็นรายได้ของกิจการส่วนที่มิได้จ่ายเป็นเงินปันผลแก่เก็บสะสมไว้ ซึ่งกิจการอาจจะกันไว้เพื่อลงทุนเพิ่มเติมจึงไม่จ่ายเป็นเงินปันผลก็ได้

2. งบกำไรขาดทุน จะแสดงรายได้ที่มาจากการขายสินค้าหรือบริการ และต้นทุนที่ทำให้เกิดรายได้ เนื่องจากงบกำไรขาดทุนเป็นงบที่เปิดเผยให้ทราบกำไรหรือขาดทุนสุทธิ ซึ่งเป็นผลจากการดำเนินธุรกิจระหว่างงวดที่แสดงไว้ในรายการ ดังนั้น งบกำไรขาดทุนจึงอาจกล่าวได้ว่าเป็นงบที่เกี่ยวกับการดำเนินงาน แสดงให้เห็นถึงผลการดำเนินงาน และสามารถนำมาใช้เป็นเครื่องมือในการประมาณรายได้ในอนาคต อีกทั้งยังแสดงให้เห็นถึงฐานะการเงิน และการประเมินผลการปฏิบัติงานของฝ่ายบริหารธุรกิจด้วย

3. งบกำไรสะสม หรือบัญชีจัดสรรกำไร งบนี้จะแสดงการวิเคราะห์ถึงการเปลี่ยนแปลงในส่วนของผู้เป็นเจ้าของ ซึ่งมีการบันทึก ในบัญชีกำไรสะสมระหว่างงวดที่ระบุไว้

4. งบแสดงที่มาและใช้เงินของเงินทุน เป็นงบแสดงการเปลี่ยนแปลงของทุนทำการสุทธิในระหว่างงวดเวลาที่ใดระบุไว้ ในงบนี้จะสรุปการเปลี่ยนแปลงของเงินทุนทำการ และบัญชีต่าง ๆ โดยจะแสดงให้เห็นถึงแหล่งที่มาของทุนทำการและทางที่ใช้จ่ายของเงินทุนทำการ

สำหรับการศึกษาในครั้งนี้ งบการเงินที่ใช่ประกอบการศึกษาได้แก่

- ก. งบดุล
- ข. งบกำไรขาดทุน

โดยมีรูปแบบดังนี้ :-

รูปแบบงบดุล
บริษัท ก.ช.ค. จำกัด
งบดุล
ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 25
สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร		๖๐๐๐๐๐
เงินลงทุนชั่วคราว		๖๐๐๐
ลูกหนี้และตั๋วเงินรับ		๖๐๐๐๐๐
สินค้าคงเหลือ		๖๐๐๐
ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า		๖๐๐๐
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น		<u>๖๐๐๐</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน		๖๐๐๐๐๐
ที่ดินอาคาร เครื่องจักรและอุปกรณ์	๖๐๐๐๐๐	
ยานพาหนะ	<u>๖๐๐๐๐๐</u>	
หัก ค่าเสื่อมราคาสะสม	<u>๖๐๐๐</u>	
รวมที่ดินอาคาร เครื่องจักร อุปกรณ์และยานพาหนะ	๖๐๐๐๐๐	๖๐๐๐๐๐
สินทรัพย์อื่น ๆ		๖๐๐๐๐๐
หนี้สินและค่าความนิยม		<u>๖๐๐๐</u>
รวมสินทรัพย์		<u>๖๐๐๐๐๐</u>

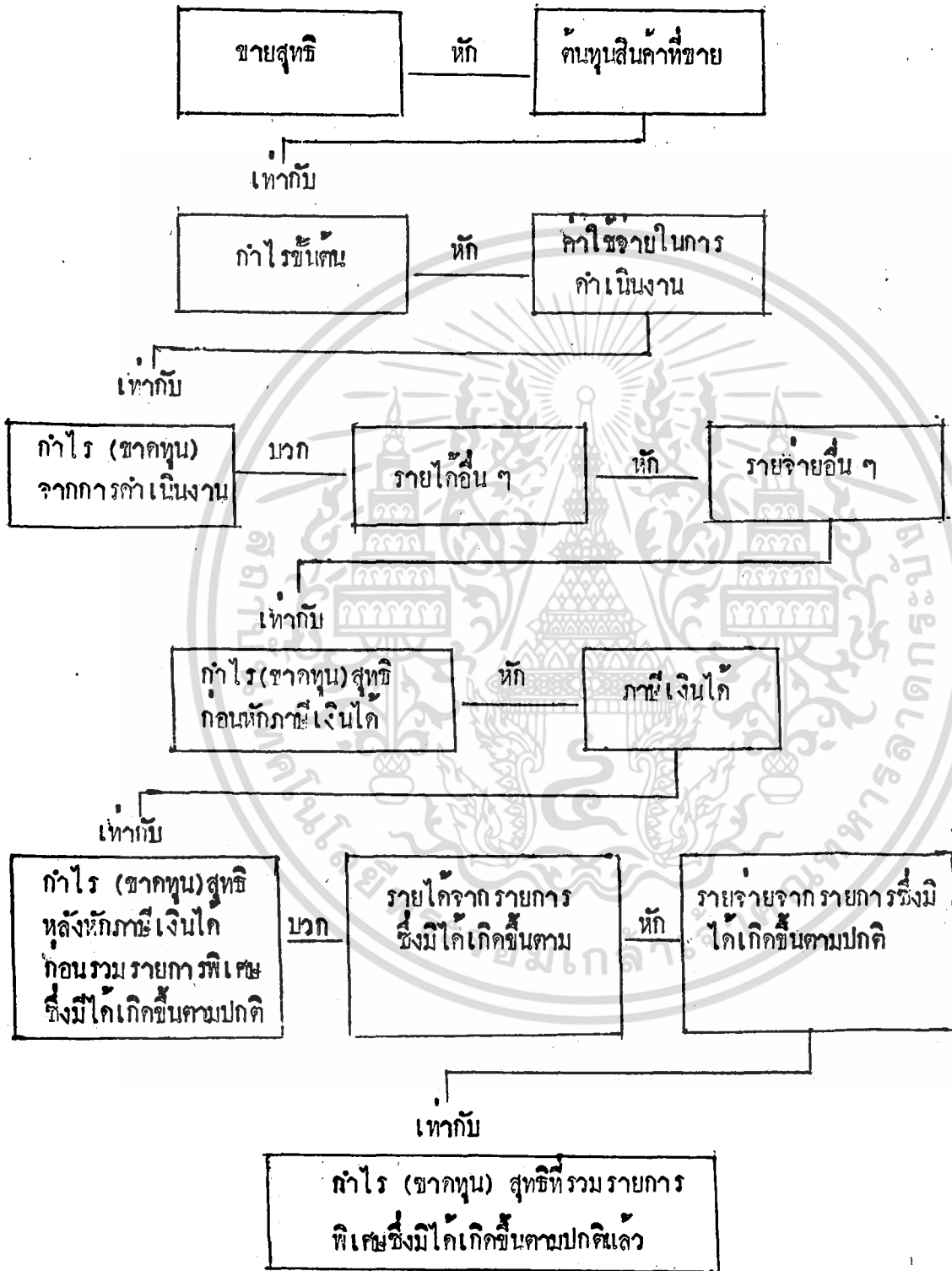
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น

เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	x๐๐๐๐๐x
เจ้าหนี้การค้า	x๐๐๐๐x
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	x๐๐๐x
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>x๐๐๐x</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	x๐๐๐๐๐x
เงินกู้ระยะยาว	x๐๐๐๐๐x
หนี้สินอื่น	<u>x๐๐๐๐๐x</u>
รวมหนี้สิน	x๐๐๐๐๐๐x
ทุนจดทะเบียน	x๐๐๐๐๐๐x
กำไร (ขาดทุน) สะสม	x๐๐๐๐x
กำไร (ขาดทุน) งบกำไร	<u>x๐๐๐๐x</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>x๐๐๐๐๐๐x</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>x๐๐๐๐๐๐x</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขั้นตอนการคำนวณกำไรและขาดทุนสุทธิ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบงบกำไรขาดทุน

บริษัท ก.ช.ค. จำกัด

งบกำไรขาดทุน

ประจำปีสิ้นสุดเพียงวันที่ 31 ธันวาคม 25

ขาย		xxxxxxx
<u>หัก</u> ต้นทุนขาย		<u>xxxxxxx</u>
กำไร (ขาดทุน) ขั้นต้น		xxxxxxx
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายการดำเนินงาน		
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายขายและบริการ	xxxxxx	
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายการเงิน	xxxxxx	xxxxxxx
กำไรจากการดำเนินงาน		xxxxxx
<u>บวก</u> รายได้อื่น ๆ		<u>xxxxx</u>
รวม		xxxxxx
<u>หัก</u> รายจ่ายอื่น ๆ		<u>xxxxx</u>
กำไรสุทธิก่อนหักภาษีเงินได้		xxxxxx
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้		<u>xxxxx</u>
กำไรสุทธิหลังจากหักภาษีเงินได้		xxxxxx
<u>บวก</u> รายได้ (รายจ่าย) ที่ไม่ได้เกิดขึ้นตามปกติ		<u>xxxxx</u>
กำไรสุทธิหลังรวมรายการพิเศษ		<u>xxxxxx</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รูปแบบงบกำไรสะสม

บริษัท ก.ช.ค. จำกัด

งบกำไรสะสม

ประจำปีสิ้นสุดเพียงวันที่ 31 ธันวาคม 25 --

กำไรสะสมยกมาจากงวดก่อน	xxxxxxx
<u>หัก</u> รายการปรับปรุงขาดทุนของปีก่อน	<u>xxxxxx</u>
กำไรสะสมหลังจากการปรับปรุง	xxxxxxx
<u>บวก</u> กำไรสุทธิหลังจากหักภาษีนิติบุคคลประจำปี	<u>xxxxxx</u>
กำไรสะสมก่อนการจัดสรร	xxxxxxx
<u>หัก</u> กำไรสะสมที่เสนอผู้ถือหุ้นเพื่อการจัดสรร	
สำรองตามกฎหมาย	xxx
สำรองทั่วไป	xxx
โบนัสกรรมการและพนักงาน	xxx
เงินปันผล	xxx xxx
กำไรสะสมคงเหลือยกไป	<u>xxxxxxx</u>

การวิเคราะห์ข้อมูลทางการเงิน

ในการตัดสินใจดำเนินงานเพื่อให้บรรลุเป้าหมายของธุรกิจใดก็ตาม ผู้บริหารงานทางการเงินของธุรกิจจำเป็นต้องมีเครื่องมือในการวิเคราะห์และการที่จะทราบฐานะทางการเงินของธุรกิจหนึ่งธุรกิจใดได้ จำเป็นต้องมีการวิเคราะห์ทางการเงิน (Financial Analysis) แลกวิเคราะห์ฯ นี้มีความหมายต่อบุคคลที่ใช้แตกต่างกันไปตามฐานะของผู้วิเคราะห์หรือกลุ่มของผู้ใช้อัตราส่วนทางการเงิน เครื่องมือที่นิยมใช้ในการวิเคราะห์ฯ ที่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลายก็คือ "การวิเคราะห์อัตราส่วน" (Ratio Analysis)

ก่อนที่จะทำการศึกษาดังรายละเอียดต่าง ๆ จากอัตราส่วนทางการเงิน ควรจะได้ศึกษาให้ทราบถึงลักษณะการวิเคราะห์และผู้ที่เกี่ยวข้องกับอัตราส่วนต่าง ๆ ทางการเงินเพื่อเป็นสังเขป ดังต่อไปนี้

1. กลุ่มผู้สนใจฐานะการเงินของธุรกิจ แบ่งออกได้เป็น 4 กลุ่มด้วยกันคือ
 - 1.1 เจ้าหนี้ระยะสั้น จะสนใจสภาพคล่องของธุรกิจว่าจะมีความสามารถชำระหนี้ระยะสั้นได้ตามกำหนดเวลาหรือไม่ ฉะนั้นเจ้าหนี้ระยะสั้นก็จะสนใจวิเคราะห์สภาพคล่องของธุรกิจ นั่นคือ พิจารณาทดสอบว่าทุนหมุนเวียนระยะสั้นของธุรกิจมีเพียงพอหรือไม่
 - 1.2 เจ้าหนี้ระยะยาว เนื่องจากกำหนดระยะเวลาในการชำระหนี้ยาวนานออกไป (เกิน 1 ปี) เจ้าหนี้ระยะยาว จะสนใจความสามารถในการหากำไรและประสิทธิภาพในการดำเนินงานจะทำให้ธุรกิจมีทุนหมุนเวียนเพียงพอที่จะชำระหนี้ในอนาคตได้หรือไม่

ทั้ง 1.1 และ 1.2 ดังกล่าวก็คือ เจ้าหนี้ (Creditors) นั่นเอง

1.3 ผู้ลงทุนหรือผู้ถือหุ้นสามัญ (Shareholders) ซึ่งรวมถึงผู้ถือหุ้นหรือผู้ที่ลงทุนด้วยในอนาคต กลุ่มนี้เปรียบเสมือนเจ้าของธุรกิจ มีความสนใจในความสามารถหากำไรของธุรกิจ ในปัจจุบันและอนาคต ตลอดจนเสถียรภาพในกำไรของธุรกิจด้วย เพราะหากว่าธุรกิจใดก็ตามมีเพียงแต่ความสามารถในการหากำไรแต่ไม่มีความสามารถในการรักษาสภาพคล่อง ก็ไม่มีความสามารถดำเนินงานธุรกิจต่อไปได้

1.4 ฝ่ายบริหารหรือฝ่ายจัดการของธุรกิจ (The Firm's Management) ซึ่งก็ได้ นับว่ามีความสำคัญต่อธุรกิจมาก เนื่องจากต้องรับผิดชอบการเงินของธุรกิจ จึงต้อง

สนใจในทุก ๆ ด้าน เช่น ให้มีการใช้เงินทุนไปอย่างมีประสิทธิภาพ การจัดหาเงินทุนเป็นไปอย่างถูกต้อง ไม่ทำให้ธุรกิจเสี่ยงภัยมากเกินไป ให้มีทุนหมุนเวียนที่จะรักษาสภาพคล่อง มีความสามารถในการหากำไรทั้งปัจจุบันและอนาคต นอกจากนี้ ยังใช้การวิเคราะห์ทางการเงินเป็นเครื่องมือในการควบคุมอีกด้วย เช่น วิเคราะห์เรื่องผลตอบแทนจากสินทรัพย์ ค่าเงินการและประสิทธิภาพในการบริหารทรัพย์สิน เป็นต้น

จากกลุ่มดังกล่าวก็คือ ผู้วิเคราะห์ทางการเงินภายในธุรกิจกับผู้วิเคราะห์ภายนอกธุรกิจ ผู้วิเคราะห์ภายนอกก็คือผู้วิเคราะห์ซึ่งเป็นบุคคลภายนอกธุรกิจ อาจเป็นเจ้าของหุ้น หรือเจ้าของเงินทุน ส่วนผู้วิเคราะห์ภายในธุรกิจก็คือ ผู้บริหารธุรกิจนั่นเอง.

2. ลักษณะการเปรียบเทียบอัตราส่วนทางการเงิน

การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินนั้น เราแบ่งการเปรียบเทียบออกได้เป็น 2 อย่างคือ

2.1 **Cross-Sectional Approach** เป็นการเปรียบเทียบอัตราส่วนของธุรกิจหนึ่งกับอีกธุรกิจหนึ่งที่อยู่ในอุตสาหกรรมแบบเดียวกัน หรือเปรียบเทียบับอุตสาหกรรมโดยเฉลี่ยในเวลาเดียวกัน จุดประสงค์ของการเปรียบเทียบก็เพื่อที่จะแสดงให้เห็นฐานะการเงิน และ ประสิทธิภาพในการดำเนินงานของธุรกิจกับคู่แข่งกันว่าเป็นอย่างไร ตลอดจนเปรียบเทียบว่าดีกว่าหรือเลวกว่าของอุตสาหกรรม ตัวเลขอัตราส่วนโดยเฉลี่ยของอุตสาหกรรมในประเทศไทยนั้นยังไม่มีผู้ใดจัดทำขึ้น (ในสหรัฐอเมริกา มี Dun & Bradstreet- และ Robert Morris Associates)

2.2 **Time-Series Analysis** เป็นการเปรียบเทียบอัตราส่วนในช่วงเวลาที่แตกต่างกันของธุรกิจเดียวกัน เช่น การวิเคราะห์อัตราส่วนทุนหมุนเวียนของปลายปีปัจจุบันกับปลายปีก่อน เมื่อได้วิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินออกมาแล้ว จึงจะทำการเปรียบเทียบอัตราส่วนของแต่ละปี และพิจารณาว่าอัตราส่วนเหล่านั้นแตกต่างกันเพียงใด นอกจากนี้การวิเคราะห์อัตราส่วนจากข้อมูลแต่ละปี ในอดีตยังช่วยให้ธุรกิจเห็นแนวโน้ม ซึ่งจะเป็นประโยชน์ต่อการวางแผนดำเนินงานในอนาคตอีกด้วย

98110

3. ชนิดของอัตราส่วนทางการเงิน

การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินแต่ละชนิดมีวัตถุประสงค์ที่แตกต่างกัน ตัวเลขในงบดุลและงบกำไรขาดทุนนั้น สามารถนำมาคำนวณได้อัตราส่วนต่าง ๆ มากมายใน วัตถุประสงค์หนึ่ง ๆ ไม่จำเป็นต้องคำนวณทุกอัตราส่วน แต่ควรที่จะคำนวณเฉพาะอัตราส่วนที่ จำเป็นตามวัตถุประสงค์ที่ต้องการเท่านั้น โดยทั่วไปแล้ว อัตราส่วนทางการเงินตามวิธี - Ratio Analysis แบ่งเป็น 4 กลุ่มใหญ่ ๆ ดังนี้ คือ

- 3.1 อัตราส่วนที่แสดงถึงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)
- 3.2 อัตราส่วนที่แสดงสภาพเสี่ยง (Debt Ratio or Leverage Ratio)
- 3.3 อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Efficiency Ratio)
- 3.4 อัตราส่วนแสดงความสามารถทำกำไร (Profitability Ratio)

3.1 อัตราส่วนที่แสดงถึงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio) อัตราส่วนนี้แสดงถึงความสามารถของกิจการในการชำระหนี้ระยะสั้นภายในกำหนดเวลา อัตราส่วนที่ใช้ในการวิเคราะห์สภาพคล่องได้แก่

ก. อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน (Current Ratio)

$$= \frac{\text{สินทรัพย์หมุนเวียน}}{\text{หนี้สินหมุนเวียน}}$$

ข. อัตราส่วนสินทรัพย์คล่องตัว (Quick Ratio)

$$= \frac{\text{เงินสด} + \text{เงินลงทุนชั่วคราว} + \text{ลูกหนี้}}{\text{หนี้สินหมุนเวียน}}$$

ค. อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้ (Receivables Turnover)

$$= \frac{\text{ขายเชื่อสุทธิ}^1}{\text{ลูกหนี้}}$$

ง. อัตราการหมุนเวียนของสินค้า (Inventory Turnover)

$$= \frac{\text{ต้นทุนขาย}}{\text{สินค้าคงเหลือ}}$$

3.2 อัตราส่วนที่แสดงสภาพเสี่ยง (Debt Ratio or Leverage Ratio) เป็นอัตราส่วนที่ใช้พิจารณาความเสี่ยงของเจ้าของในกรณีใช้เงินทุนจากเจ้าหนี้ อัตราส่วนที่ใช้ในการวิเคราะห์ความเสี่ยง ได้แก่

ก. อัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้เจ้าของ (Debt Equity Ratio, Debt to Net Worth Ratio)

$$= \frac{\text{หนี้สินทั้งหมด}}{\text{ส่วนของผู้เจ้าของ}}$$

ข. อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์รวม (Debt to Total Asset Ratio)

$$= \frac{\text{หนี้สินทั้งหมด}}{\text{สินทรัพย์ทั้งหมด}}$$

¹ หากไม่สามารถคำนวณยอดขายเชื่อสุทธิได้ จะสมมุติให้ยอดขายของงวดนั้นเป็นการขายเชื่อแทน

ค. อัตราส่วนหนี้สินหมุนเวียนต่อสินทรัพย์ทั้งหมด (Current Debt to total Asset Ratio)

$$= \frac{\text{หนี้สินหมุนเวียน}}{\text{สินทรัพย์ทั้งหมด}}$$

3.3 อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Efficiency Ratio)

แสดงถึงประสิทธิภาพในการดำเนินงานทั้งหมดของฝ่ายจัดการ อัตราส่วนที่ใช้ในการวิเคราะห์ประสิทธิภาพในการดำเนินงาน ได้แก่

ก. อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (Earning Power)

$$= \frac{\text{กำไรจากการดำเนินงาน}}{\text{สินทรัพย์ดำเนินงาน}^1}$$

ข. อัตราการหมุนของสินทรัพย์ดำเนินงาน

$$= \frac{\text{ขายสุทธิ}}{\text{สินทรัพย์ดำเนินงาน}}$$

ค. ผลตอบแทนต่อยกขาย (Operation Income Margin)

$$\frac{\text{กำไรจากการดำเนินงาน}}{\text{ขายสุทธิ}}$$

3.4 อัตราส่วน แสดงความสามารถทำกำไร (Profitability Ratio)

แสดงถึงประสิทธิภาพในการหากำไรของธุรกิจ อัตราส่วนที่ใช้ในการวิเคราะห์ความสามารถทำกำไรนี้ ได้แก่

¹ สินทรัพย์ดำเนินงาน = สินทรัพย์ทั้งหมด - (เงินลงทุนชั่วคราว + สินทรัพย์อื่น ๆ)

ก. อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin on Sales)

$$= \frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{ยอดขาย}}$$

ข. อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin on Sales)

$$= \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ยอดขาย}}$$

ค. อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อสินทรัพย์ทั้งสิ้น (Gross Profit Margin on Total Asset)

$$= \frac{\text{กำไรขั้นต้น}}{\text{สินทรัพย์ทั้งสิ้น}}$$

ง. ผลตอบแทนจากทรัพย์สินทั้งสิ้น (Return on Total Asset)

$$= \frac{\text{กำไรสุทธิหลังหักภาษี}}{\text{สินทรัพย์}}$$

จ. ผลตอบแทนต่อค่าสุทธิ (Return on Net Worth)

$$= \frac{\text{กำไรสุทธิ}}{\text{ส่วนของผู้ถือหุ้นส่วน}}$$

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าลาดกระบัง

การผลิตและการตลาดขนมปัง

ความทั่วไป

ขนมปังจัดเป็นอาหารหลักที่นิยมมากสำหรับชาวต่างประเทศ โดยเฉพาะประเทศ
 แคนาดา ยุโรปและอเมริกา ทอมาความรู้และวิวัฒนาการต่าง ๆ เจริญมากขึ้น ทำให้ชาวเอเชีย
 เริ่มนิยมบริโภคขนมปังเป็นอาหารหลักเช่นกัน ปัจจุบันคนไทยแทบทุกอาชีพ ทุกวัย รู้จักขนมปัง
 เป็นอย่างดี ขนมปังเป็นอาหารที่เหมาะสมสำหรับผู้ที่มีภาระกิจประจำวันรัดตัว เวลาทุกนาที
 ความยาก กังนั้ขนมปังจึงได้กลายเป็นผลิตภัณฑ์ที่กำลังได้รับความนิยมทั้งในขณะนี้และในอนาคต
 อันใกล้ เพราะราคาก็ไม่แพงนัก ทั้งยังให้ความสะดวกและคุณค่าทางอาหาร สำหรับอุตสาหกรรม
 ผลิตขนมปังนี้ มีส่วนประกอบของต้นทุนการผลิตดังนี้

ส่วนประกอบของต้นทุนการผลิต

- | | | |
|--------------------------------------|-----------------------------------|---|
| ค่าใช้จ่ายในการผลิตขั้น-
กรรมวิธี | ค่าใช้จ่ายในการผลิตขั้นโ
รงงาน | ค่าใช้จ่ายในการเก็บรักษา
และการจำหน่าย |
| - ค่าวัตถุดิบ | - เงินเดือน | - ค่าภาษีการค้า |
| - ค่าใช้จ่ายในการหาวัตถุดิบ | - วัสดุอุปกรณ์ที่ซ่อมแซม | - ค่าประกันภัย |
| - เงินเดือน ค่าแรง | เครื่องจักร | - ค่าโฆษณา |
| - ค่าเครื่องมือเครื่องใช้ | - วัสดุอุปกรณ์สิ้นเปลือง | - ค่าขนส่ง |
| - ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง | - ค่าภาษีโรงเรือน | ฯลฯ |
| - ค่าสิทธิทรัพย์สินโรงงาน | - ค่าประกันภัยโรงงาน | |
| - ค่าใช้จ่ายเบ็ดเตล็ด | - ค่าเสื่อมราคา | |
| - ค่ากระแสไฟฟ้า | ฯลฯ | |
| - ค่าเคมีภัณฑ์ | | |
| - ค่าภาชนะบรรจุและอุปกรณ์ | | |
| - ค่าซ่อมบำรุง | | |

ฯลฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

นอกจากนี้ โรงงานผลิตขนมปังบางแห่งที่มีขนาดการที่ (เช่น ขนมปัง "การ์ที-เนีย") ยังต้องมีค่าใช้จ่ายในการควบคุมคุณภาพ ค่าใช้จ่ายในด้านสุขลักษณะ ค่าคอมพิวเตอร์ ค่าส่วนผสมพิเศษ และ อื่น ๆ อีก

ขนมปังกับคุณค่าทางอาหาร

ขนมปังเป็นขนมปังที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายมากที่สุดชนิดหนึ่งในทุกประเทศ ไม่เพียงแต่กลิ่นที่หอมชวนทาน รสชาติที่อร่อยและเนื้อขนมปังที่นุ่มเท่านั้น ขนมปังจัดว่าเป็นอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการครบถ้วนทางร่างกายอีกด้วย ทั้งในแง่ของปริมาณและคุณภาพ เมื่อพูดถึงคุณค่าของอาหารในด้านโภชนาการ หมายถึงการพิจารณาว่าอาหารนั้นเมื่อรับประทานนั้น ได้ให้สารอาหารที่เป็นประโยชน์แก่ร่างกายอะไรบ้าง มากน้อยเพียงใดและในสัดส่วนที่เหมาะสมหรือไม่ ซึ่งสารอาหารที่กล่าวถึงนี้จัดแบ่งเป็น 6 ประเภทคือ คาร์โบไฮเดรต ไขมัน โปรตีน วิตามิน น้ำและเกลือแร่

ด้วยเหตุมีส่วนผสมหลักของขนมปัง คือแป้งสาลีที่มาจากข้าวสาลีที่มีโปรตีนสูง ยีสต์ น้ำ และ เกลือ คนทั่วไปมักจะคิดว่าขนมปังเป็นแหล่งใหญ่ของพลังงานจนมีคำขวัญว่า "ขนมปังคืออาหารเพื่อพลังงาน" พลังงานส่วนใหญ่จากขนมปังนี้เป็นผลเนื่องมาจากปริมาณคาร์โบไฮเดรตในรูปแบบที่มีอยู่ค่อนข้างสูง ซึ่งผิดกับอาหารชนิดอื่นที่ให้พลังงานสูงเพราะปริมาณไขมันจำนวนมากในอาหารนั้นขนมปังจัด ๆ ทั่วไปจะมีปริมาณไขมันต่ำ เพราะแป้งสาลีประกอบด้วยไขมันในปริมาณที่น้อยมาก แต่สำหรับขนมปังหวานส่วนมาก ประกอบด้วยไขมัน นม และ ไข่ ซึ่งจะให้ปริมาณไขมันแก่ร่างกายนอกเหนือจากเพิ่มรสชาติ และความนุ่มนวล ความมันให้กับขนม นอกจากนี้ขนมปังยังเป็นแหล่งโปรตีนแก่ร่างกาย แม้ว่าโดยแท้จริง โปรตีนจากพืชจะขาดกรดอะมิโนในบางตัวที่ร่างกายไม่สามารถสร้างเองได้ที่สำคัญ เช่น ไลซีน แคนมและไข่ ซึ่งเป็นส่วนผสมของขนมปังมีองค์ประกอบของไลซีนอยู่มาก อันจะช่วยให้โปรตีนในขนมปังสมบูรณ์ทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ

ถ้าหากจะเปรียบเทียบคุณค่าอาหารระหว่างข้าวเจ้าซึ่งเป็นอาหารหลักของคนทั่วไปกับขนมปังที่ทำมาจากแป้งสาลี จะเห็นความแตกต่างกันหลายประการ ข้าวเจ้าจัดเป็นธัญพืชที่มีปริมาณโปรตีนต่ำกว่าแป้งสาลีซึ่งมาจากข้าวสาลีมาก ร่างกายจะไม่สามารถได้โปรตีนอย่างครบถ้วนดี นอกจากนี้คุณภาพของโปรตีน ในข้าวเจ้าเพียงอย่างเดียวไม่เพียงพอสำหรับ

ร่างกาย จำเป็นต้องรับประทานอาหารอื่นที่ให้โปรตีน ไขมัน เกลือแร่ และ วิตามินเพิ่มเติม

คุณค่าของขนมปังหากำหนดโภชนาการกึ่งกล่าวนี้เอง เป็นสาเหตุหนึ่งที่ทำให้ชาวตะวันตกยึดถือขนมปังเป็นอาหารหลัก และคนไทยหลายครอบครัวก็หันมานิยมขนมปัง ไม่ว่าจะ เป็นขนมที่เสิร์ฟกับนม เนย หรือ แยม ในเวลาเช้าหรืออาหารว่าง หรือจะรับประทานขนมปังกับเนื้อต่าง ๆ พร้อมผัก หรือขนมปังหวาน ขนมปังผลไม้ ที่อยู่หลายชนิด

สารที่ใช้ทำขนมปัง

สารที่ใช้ในการทำขนมปังแบ่งออกเป็นหมวดหมู่ตามความสำคัญได้ดังนี้

1. สารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ ที่จะขาดเสียไม่ได้คือ แป้ง ยีสต์ ของเหลว (น้ำ, นม) น้ำตาล เกลือ เนยขาว (หรือไขมันในรูปแบบอื่น)
2. สารที่อาจจะเกิดหรือไม่เกิดก็ได้ ขึ้นอยู่กับชนิดและวัตถุประสงค์ในการทำขนมปัง เช่นผลไม้ อาหารยีสต์ สารอิมัลซิไฟเออร์ สารช่วยปรับสภาพของโก (Dough) สารป้องกันการเสีย เป็นต้น

สารที่เป็นองค์ประกอบสำคัญ

1. แป้งสาลี มีหน้าที่ช่วยเสริมโครงสร้างของขนมปัง ซึ่งแป้งสาลีที่เหมาะสมจะใช้ทำขนมปังควรมีปริมาณโปรตีนสูง คืออยู่ช่วง 13-14.5% แป้งขนมปังจะมีความสามารถในการกูดน้ำสูง เมื่อแป้งขนมปังรวมตัวกับน้ำและผ่านการนวดแล้วจะเกิดกูด-เต็ม² โดยการที่โปรตีนที่อยู่ในแป้งจะรวมตัวกับน้ำ ดังนั้นการที่แป้งขนมปังนั้น ๆ จะสามารถทำให้เกิดกูดเต็มที่ โครงสร้างแข็งแรงหรือไม่และสามารถจะกูดน้ำได้มากน้อยแค่ไหน ขึ้นอยู่กับปริมาณและคุณภาพของโปรตีนในแป้งเป็นสำคัญ
2. ยีสต์ มีหน้าที่ช่วยเพิ่มปริมาตรของขนมปัง ทำให้มีลักษณะเนื้อและโครงสร้างที่ดี มีกลิ่นรสเฉพาะตัวซึ่งเกิดจากปฏิกิริยาการหมัก และยังช่วยเพิ่มคุณค่าทางอาหารใน

¹ โท (Dough) คือก้อนแป้งที่ได้รับการผสมจนเข้าที่แล้ว

² กูดเต็ม คือชื่อของส่วนประกอบที่สำคัญมากในแป้งสาลี ที่สามารถจะทำให้เกิดขนมปังที่ใหญ่ และ ชั้นดี กูดเต็มจะเกิดขึ้นเมื่อเคมน้ำลงไปนึ่ง

3. ของเหลว ของเหลวที่ใช้ในขนมปัง อาจอยู่ในรูปของน้ำ น้ำผลไม้หรือนม ซึ่งมีหน้าที่ดังนี้

- น้ำ มีหน้าที่ช่วยในการก่อกำเนิดเข้าไปสู่แป้งโดยร่วมกับโปรตีนในแป้งกลายเป็นกลูเตน น้ำยังช่วยละลายสารต่าง ๆ ที่ใช้ในการทำขนมปัง ควบคุมความชื้นและอุณหภูมิของแป้งที่ผสมด้วย น้ำที่เหมาะสมสำหรับการทำขนมปังคือน้ำประปา ซึ่งมีความกระด้างอยู่ในช่วงที่เหมาะสมที่สุด

- น้ำผลไม้ มีหน้าที่คล้ายน้ำ นอกจากนี้น้ำผลไม้ที่มีความเข้มข้นเหมาะสมจะทำให้กลูเตนมีโครงสร้างแข็งแรงยิ่งขึ้นและให้ขนมปังที่มีขนาดใหญ่ เช่น น้ำส้ม น้ำมะเขือเทศ เป็นต้น

- นม มีหน้าที่ช่วยเสริมสร้างรสชาติ ให้คุณค่าอาหารกับโปรตีน และทำให้ขนมปังมีสีผิวที่สวยงาม ซึ่งผิวขนมปังที่ไขมันเป็นส่วนประกอบจะนุ่มกว่าไขมัน นอกจากนี่ยังให้กลูเตนที่ตี และทนทานต่อการหมักได้นานขึ้น นมที่นิยมใช้ในการทำขนมปังมักจะอยู่ในรูปของนมข้นจืดและนมผง

4. น้ำตาล มีหน้าที่สำคัญคือเป็นอาหารสำหรับยีสต์ ควบคุมปฏิกิริยาการทำงานของยีสต์ โดยปริมาณน้ำตาลมากกว่า 2% ของน้ำหนักแป้งที่ใช้ในสูตรสำหรับทำขนมปัง เช่น นมปังหวานจะมีผลทำให้เวลาที่ใช้ในการหมักนานขึ้น นอกจากนี้น้ำตาลในส่วนที่เหลือจากการเป็นอาหารยีสต์ จะช่วยทำให้ขนมปังมีสีผิวสวย เนื้อนุ่มรสชาติ น้ำตาลที่นิยมใช้ในการทำขนมปังคือน้ำตาลที่เป็นเม็ดเล็ก ๆ

5. เกลือ เป็นสารตัวหนึ่งที่สำคัญแม้จะใช้ในปริมาณน้อย (1.5-2.5% ของน้ำหนักแป้ง) เมื่อเทียบกับสารอื่น ๆ เกลือมีหน้าที่ช่วยต้านรสชาติ มีผลต่อโครงสร้างของกลูเตนที่แข็งแรง และมีผลต่อการทำงานของยีสต์อีกด้วย

6. ไขมัน มีหน้าที่ช่วยในการลดตึงในขณะผสมและในการขึ้นขนมปัง ปริมาณและความนุ่มของขนมปังจะเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เมื่อเทียบกับขนมปังที่ไม่ได้เติมไขมันในสูตร นอกจากนี้ไขมันยังทำหน้าที่ของน้ำตาลในการช่วยให้ผิวของขนมปังมีความนุ่มและมีสีผิวสวย

สารที่มิได้เป็นองค์ประกอบสำคัญ

1. ไข่ นิยมใส่ในกรณีที่เป็นขนมปังหวาน ช่วยเพิ่มรสชาติให้คุณค่าอาหาร และทำให้เนื้อนุ่มด้วย

2. อาหารยีสต์ จะเป็นสารช่วยควบคุมให้ยีสต์มีการทำงานดีขึ้น เช่น สารแอมโมเนียมซัลเฟต

3. ผลไม้แห้ง ใส่ในขนมปังผลไม้ชนิดต่าง ๆ สิ่งที่เราควรรู้ในการใส่ผลไม้แห้งในแป้งคือ ผลไม้ไม่ควรจะออกจากตู้เย็นใหม่ ๆ คือควรจะมีอุณหภูมิคล้ายน้ำอุ่น เพื่อจะได้ไม่ไปทำให้การทำงานของยีสต์ช้าลง

4. สารที่ช่วยในปฏิกิริยาการเกิดออกซิเจน จะช่วยให้โดมโครงสร้างที่แข็งแรงขนมปังมีปริมาณมากขึ้นและโดมไม่เหนียวติดมือ จับต้องได้สะดวก เช่นสารพวกโปรแตสเซียมโบรเมท

5. สารที่ช่วยในปฏิกิริยาออกซิเจน จะช่วยในกรณีที่แป้งโดนั้นให้โดที่มีลักษณะแข็งเกินไป เพราะสารนี้ช่วยให้โดมโครงสร้างอ่อนลงและลดเวลาในการผสมลง เช่น สารแอลซีเอสทีอิน เป็นต้น

6. สารที่ช่วยเสริมคุณภาพของโด มีหน้าที่เช่นเดียวกับสารที่ช่วยในปฏิกิริยาการเกิดออกซิเจน เช่น เอ็มเพลักซ์ เป็นต้น

7. เอนไซม์ มีหน้าที่ช่วยให้ยีสต์ทำปฏิกิริยาการหมักได้เร็วขึ้น มักจะเป็นเอนไซม์ที่ใส่เพิ่มปริมาณขึ้นจากเอนไซม์ที่มีอยู่แล้วในยีสต์ เช่น เอนไซม์ที่ย่อยสารโปรตีนหรือคาร์โบไฮเดรท

8. สารป้องกันการเสีย สารนี้ช่วยป้องกันพวกเชื้อราและแบคทีเรีย ทำให้ขนมปังมีอายุการเก็บได้นานขึ้น เช่น สารโซเดียมเบนโซเอท น้ำส้มสายชู เป็นต้น

จากรายละเอียดต่าง ๆ ที่กล่าวมานี้จะเห็นว่าสารแต่ละตัวที่เป็นส่วนประกอบในการทำขนมปัง ถ้าใช้ปริมาณที่เหมาะสมแล้ว ก็จะมีหน้าที่ช่วยเสริมสร้างซึ่งกันและกัน

ขั้นตอนและเครื่องมือทำขนมปัง

ขั้นตอนและเครื่องมือที่ใช้ในการทำขนมปัง เป็นเรื่องที่ค่อนข้างกว้างและมีหลายระดับตั้งแต่ระดับพื้นฐานจนถึงระดับอุตสาหกรรม แต่ไม่ว่าจะเป็นระดับใด กรรมวิธีพื้นฐานก็เหมือนกันจะต่างกันก็แต่รายละเอียดเท่านั้น ในหัวข้อนี้จะกล่าวถึงขั้นตอนการทำขนมปังอย่างละเอียดรวมทั้งการใช้อุปกรณ์ด้วย

ขั้นตอนในการทำขนมปังที่สำคัญ

1. การเตรียมส่วนผสม ควรชั่งหรือทวงส่วนผสมให้ถูกต้อง ใช้อุปกรณ์ที่เหมาะสมกับส่วนผสม เช่นใช้เครื่องชั่งในกรณีที่มีส่วนผสมมาก หรือในกรณีที่มีส่วนผสมน้อย ๆ ควรใช้ระบบทวงซึ่งได้แก่ถ้วยทวงและช้อนทวง การชั่งทวงที่ถูกต้องเป็นเรื่องที่สำคัญยิ่งเพราะมีผลต่อกลิ่น รสและลักษณะของขนมที่ได้ ไม่ควรใช้มือทวงหรือกะเอาด้วยสายตา

2. นำให้แบ่งเป็นสองส่วน ส่วนหนึ่งนำไปละลายน้ำตาลกับเกลือ อีกส่วนหนึ่งนำไปละลายยีสต์ ถ้าเป็นยีสต์ที่ผสมกับแป้งได้เลย ก็ไม่ต้องแบ่งแบ่งเป็นสองส่วน ในน้ำนำทั้งหมดไปละลายน้ำตาลและเกลือ

3. นำแป้งใส่ลงในเครื่องผสม เติมยีสต์ผง หรือ สารละลายของยีสต์ตามประเภทของยีสต์ที่ใช้ แล้วเติมสารละลายของเกลือและน้ำ แล้วเริ่มทำการผสม

เครื่องผสมหรือนาคแบ่งมี 3 แบบ คือ

ก. เครื่องผสมแบบแนวตั้ง (Vertical Mixer) แบบนี้จะมีเครื่องช่วยผสมอีก 3 ชนิดคือ

- แบบกะชก (Dough Hook) ใช้ในการนาคแบ่งขนมปัง
- รูปใบไม้ (Paddle) ใช้ตีเนยกับน้ำตาลให้ขึ้นฟู เวลาทำขนมเค้ก
- แบบลวดตะกร้อ (Wire Whip) ใช้สำหรับตีไข่ให้เกิดฟอง

เครื่องช่วยผสมทั้ง 3 นี้ สามารถเปลี่ยนใช้ได้ตามความเหมาะสมและยังมีความจุของอ่างผสมหลายขนาดตั้งแต่ 4.5-60 ควอร์ต ส่วนใหญ่จะใช้ในอุตสาหกรรมในครัวเรือน

ข. เครื่องผสมแบบสองแขน (Double Arm Mixed) ประกอบด้วยอ่างผสมขนาดค่อนข้างใหญ่ มีแขนเหล็กสองแขน ปลายงอเข้าหากัน ยื่นลงในอ่างเวลาเดินเครื่อง แขนจะเคลื่อนเข้าหากันและแยกออก ซึ่งจะช่วยนาคและกึ่งยัดก้อนแป้งอย่างช้า ๆ เนื่องจากอัตราการเคลื่อนไหวยืดช้าและช้ามากจึงเหมาะสำหรับนาคแบ่งขนมปัง

ค. เครื่องผสมแบบแนวนอน (Horizontal) แบบนี้ใช้ในการผลิตเป็นจำนวนมากตั้งแต่ 45-1,000 กิโลกรัม มีอัตราเร็วของเครื่องสูง

เครื่องผสมแบบแนวอนและแบบสองแขน เป็นเครื่องสำหรับผสมขนมปังเทกลั้น เมื่อเริ่มผสมแป้งกับสารละลายต่าง ๆ ได้ประมาณ 1 นาที จึงคอยเก็บส่วนผสมที่เป็นไขมันลงไป ในตอนแรกส่วนผสมจะมีลักษณะหยาบและแฉะกึ่งข้าง ๆ อาจผสมหรือมือ ก้อนแป้งจะนุ่ม สามารถตั้งยัดให้เป็นแผ่นบาง ๆ ได้โดยไม้อัด ก้อนแป้งที่ได้รับการผสมจนเข้าที่นี้แล้ว เรียกว่า "โค" การนวดผสมแป้งไม่เพียงพอ หรือมากเกินไป มีผลทำให้ขนมปังที่ได้มีคุณภาพต่ำทั้งสิ้น

4. เมื่อได้โคที่เหมาะสมแล้ว ให้หมักโคไว้สักระยะเวลาหนึ่ง เพื่อให้เกิดการขยายตัวของโค โดยการกระทำของยีสต์ในส่วนผสม การหมักนี้ควรทำในห้องหรือตู้ที่สามารถควบคุมอุณหภูมิและความชื้นสัมพัทธ์โค ถ้าไม่มีอาจคนนำแล้วส่งผ่านเข้าไปในตู้หรือห้องหมักแทน แต่ของคอยควบคุมด้วยเทอร์โมมิเตอร์ หรือกรณีที่ไม่ต้องการยุ่งยากอาจทิ้งไว้ในอุณหภูมิห้อง แล้วใช้แผนพลาสติกคลุมก่อนโคไม่ให้ผิวหนังโคนั้นแห้ง อันอาจจะทำให้เป็นผลเสียต่อการม้วนโคและขนมปังก็ได้ ตู้หรือห้องหมัก ควรรักษาให้สะอาดปราศจากกลิ่น.

5. เมื่อหมักโคจนได้ที่แล้ว จะต้อนนำโคที่ได้มาตัดแบ่งให้ได้นำหมักพอเหมาะกับพิมพ์ที่จะใช้ การตัดนี้ให้ใช้แผ่นโลหะแบน ๆ (Dough Cutter) รัศมี หรือใช้เครื่องแบ่งก้อนโค (Dough Divider) ซึ่งจะโคก่อนโคเท่า ๆ กันในเวลาอันรวดเร็ว

6. สดปริมาณการก่อนโคแต่ละก้อนด้วยการใช้เครื่องรัศมีซึ่งมีลักษณะเป็นลูกกลิ้งสองอันหมุนเข้าหากัน และสามารถปรับระยะห่างได้

7. ม้วนโคที่หมักได้ที่แล้วด้วยมือหรือเครื่องมือให้เป็นรูปหมอนข้าง ขนาดยาวเท่ากับพิมพ์ที่ใช้ เมื่อม้วนเสร็จแล้ว คลึงหรือเมมตะเซมิให้กลมกลืนไปกับเนื้อโคแล้วใส่ลงในพิมพ์ให้ตะเซมิอยู่กึ่งกลางของพิมพ์ พิมพ์นี้ของทาคานในด้วยไขมันบาง ๆ เพื่อกันไม่ให้ตะเซมิอยู่กึ่งกลางของพิมพ์ พิมพ์นี้ของทาคานในด้วยไขมันบาง ๆ เพื่อกันไม่ให้โคติดพิมพ์

8. หมักโคในพิมพ์เป็นครั้งสุดท้ายในตู้หรือห้องหมักที่ควบคุมอุณหภูมิ 95-98 องศาฟาเรนไฮต์ ความชื้นสัมพัทธ์ 80-83% เมื่อโคได้ที่แล้วจึงนำเขาเตอบ ปกติระยะเวลาในการหมักจะใช้ของระยะเวลาประมาณ 1 ชั่วโมง

9. นำโคที่หมักได้ที่ เข้าตูบที่อุณหภูมิ 400-500 องศาฟาเรนไฮต์ เวลาที่โซบขึ้นอยู่กับชนิดของตูบ เชื้อเพลิงที่ใช้และขนาดของขนมปัง ขนมปังที่สุกแล้วจะมีน้ำหนักลดลงกว่าก่อนโคก่อนเข้าอบ น้ำหนักที่สูญเสียไปนี้คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ได้ประมาณ 10% ดังนั้นถ้าต้องการขนมปังหนักเท่าโคก็ควรตัดแบ่งก้อนโคให้หนักกว่าอีก 10%

9. นำโคที่หนักโคที่ เข้าคูกอบที่อุณหภูม 400-500 องศาฟาเรนไฮต์ เวลา ที่ใช้บ่มขึ้นอยู่กับชนิดของคูกอบ เชื้อเพลิงที่ใช้และขนาดของคูกอบ คูกอบที่สุกแล้วจะมีน้ำหนัก ลดลงกว่าก่อนโคกอบเข้าอบ น้ำหนักที่สูญเสียไปนี้คิดเป็นเปอร์ เซนต์ได้ประมาณ 10% ดังนั้น ถ้าต้องการคูกอบหนักเท่าโลกก็ต้องคักแบ่งก่อนโคให้หนักกว่าอีก 10%

คูกอบที่ใช้ มีทั้งแบบที่ใช้ไฟฟ้า ก๊าซ และน้ำมัน โดยทั่วไปจะใช้แบบไฟฟ้าและก๊าซ คูกอบมีหลายขนาดให้เลือกใช้ คูกอบที่คักต้องทั้งอุณหภูมิและปรับโค เพราะทั้งสองนี้มีความสำคัญ ต่อคูกอบที่ได้เป็นอย่างดี คูกอบเป็นเครื่องมือที่สำคัญที่สุดในการทำคูกอบและคูกอบทุกชนิด จึง ควรเลือกใช้คูกอบที่เหมาะสมที่สุด

10. เมื่อคูกอบสุกแล้ว ให้นำออกจากเตา แล้วเคาะออกจากพิมพ์ทันที วาง ทั้งให้เย็นบนตะแกรง อย่างางทั้งไว้บนพื้นโต๊ะ จะทำให้ส่วนที่สัมผัสโต๊ะถูกความชื้นไว้ ทำให้คูกอบเสื่อมคุณภาพเร็ว

11. หั่นคูกอบ อ่าจใช้คักหั่นคูกอบธรรมดาหรือใช้เครื่องหั่นซึ่งมีความหนา มาตรฐานคือ 1 เซนติเมตร

12. บรรจุหีบห่อ จะช่วยให้คูกอบมีอายุการเก็บยาวนานขึ้น จะต้องรอให้ คูกอบเย็นลงก่อน วัสดุที่ใช้มักเป็นพลาสติก ซึ่งมีหลายประเภท ควรเลือกใช้ให้เหมาะสม

ประเภทและคุณภาพของคูกอบ

คูกอบโดยทั่ว ๆ ไปแบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 2 ประเภท คือ

1. คูกอบจืด โค้แก่ คูกอบแฉะวิซทั่ว ๆ ไป คูกอบมันซ์ เป็นต้น
2. คูกอบหวาน โค้แก่ คูกอบที่มีไส้คูกอบต่าง ๆ คูกอบผลไม้ เป็นต้น

สำหรับคุณภาพของคูกอบในปัจจุบันยังไม่มีมาตรฐานในการวัดที่แน่นอน คุณภาพของคูกอบที่ได้ขึ้นอยู่กับ การใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ ความสะอาดในขบวนการผลิต และการผลิตที่ถูกต้องตามขบวนการผลิต นอกจากนั้นอาจมีการพิจารณาคุณสมบัติบางอย่าง เช่น กลิ่น รส สี และรูปร่างของคูกอบ แต่ก็ยากที่จะนำมาเป็นมาตรฐานที่จะใช้ในการตัดสินว่ามีคุณภาพหรือไม่ เพราะแต่ละบุคคลมีความชอบต่าง ๆ กันไป

การจัดจำหน่าย

สำหรับการศึกษาในครั้งนี้ โรงงานที่มีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือนจะมีการจัดจำหน่ายทั้งขายปลีกและส่ง โดยส่งตามร้านอาหาร ศูนย์การค้า สถานศึกษาและหน่วยงานราชการต่าง ๆ นอกเหนือจากการขายปลีกหน้าร้าน การตั้งราคานั้นขึ้นอยู่กับลักษณะการขายส่งซึ่งแบ่งเป็น 2 ประเภทใหญ่ ๆ คือ ขายส่งให้ลูกค้ารับช่วงต่อไปขายเลย จะตั้งราคาที่ต่ำกว่าพอสสมควร ส่วนใหญ่จะใช้วิธี Mark up จากราคาต้นทุน ประเภทที่สองเป็นการฝากขาย (Consignment) จะมีการตกลงระหว่างผู้ผลิตและผู้รับฝากขายในเรื่องการแบ่งเปอร์เซ็นต์กำไร การตั้งราคากรณีนี้จะถูกถึงราคาที่ตั้งขึ้นโดยทั่วไปในท้องตลาด

สำหรับโรงงานที่มีลักษณะเป็นอุตสาหกรรมที่ใหญ่กว่านั้น จะมีการจัดจำหน่ายได้โดยส่วนใหญ่เป็นการขายส่ง ซึ่งจะมีทั้งลักษณะที่กิจการเป็นผู้ทำการกระจายสินค้าเองและทั้งลักษณะที่จ้างบริษัทที่ทำหน้าที่ทางการตลาดมาเป็นตัวแทนในการจัดจำหน่าย

การส่งเสริมการขาย

อุตสาหกรรมผลิตขนมปังในปัจจุบัน มีวิธีการส่งเสริมการขายที่สำคัญ ๆ คือ

1. การโฆษณา (Advertising) ซึ่งมีทั้งทางวิทยุ และโทรทัศน์
2. การส่งเสริมการขายกับผู้บริโภค (Consumer Promotion)

ซึ่งอยู่ในรูปของการแจก การลดราคา และการนำของเปล่ามาแลกกับสินค้า

3. การให้บริการกับร้านค้าที่ขายสินค้า เช่นการจัดชั้น การให้ส่วน

ลด ฯลฯ

สำหรับการจัดจำหน่ายและการส่งเสริมการขายนั้น ขึ้นอยู่กับนโยบายของกิจการที่ใช้ในการบริหารในแต่ละกิจการ โดยให้สอดคล้องกับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Target Group) เป็นสำคัญ.

ผลการวิเคราะห์ทางการเงินของอุตสาหกรรมนมบั้ง

ข้อมูลที่ใช้ในการวิเคราะห์

ในการวิเคราะห์ฐานะทางการเงินของอุตสาหกรรมนมบั้งในบ้านเรา ข้อมูลที่สำคัญที่จะนำมาใช้วิเคราะห์ คือ งบการเงิน ซึ่งส่วนหนึ่งได้มาจากแหล่งข้อมูลของทางราชการ คือกองทะเบียนธุรกิจ กรมทะเบียนการค้า กระทรวงพาณิชย์ และอีกส่วนหนึ่งได้มาจากการสัมภาษณ์ โดยจากการวิเคราะห์เป็นระยะเวลา 3 ปี ตั้งแต่ พ.ศ. 2528-2530 โดยมีตัวแทนข้อมูลของอุตสาหกรรมนมบั้งแต่ละขนาดของธุรกิจดังนี้

1. บริษัทเพรชเคนท์เบเกอร์ จำกัด มีตราสินค้าหรือ "ฟาร์มเฮ้าส์" เป็นธุรกิจขนาดใหญ่
2. บริษัทมณฑุเบเกอร์ จำกัด มีตราสินค้าคือ "มณฑุ" เป็นธุรกิจขนาดกลาง
3. บริษัทไซเลอเบเกอร์ จำกัด มีตราสินค้าคือ "฿" เป็นธุรกิจขนาดย่อม
4. ร้านเอส.เค. เบเกอร์ เป็นธุรกิจในครัวเรือน

สำหรับการวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงินของธุรกิจแต่ละขนาดนั้น จะทำการวิเคราะห์เปรียบเทียบทั้งแบบ Cross - Sectional Approach ซึ่งเปรียบเทียบอัตราส่วนของธุรกิจหนึ่งกับอีกธุรกิจหนึ่งที่อยู่ในอุตสาหกรรมเดียวกัน เพื่อแสดงให้เห็นฐานะการเงินและประสิทธิภาพในการดำเนินงาน ของธุรกิจแต่ละขนาด และเปรียบเทียบแบบ Time - Series Analysis ซึ่งเป็นการเปรียบเทียบอัตราส่วนในช่วงเวลาที่แตกต่างกันของธุรกิจเดียวกันเพื่อที่จะช่วยให้เห็นแนวโน้มของธุรกิจ ซึ่งจะนำไปสู่การวางแผนการลงทุน

การวิเคราะห์อัตราส่วนทางการเงิน

การวิเคราะห์จะแบ่งออกเป็น 4 กลุ่มใหญ่ ๆ ใช้อัตราส่วนทางการเงินตามวิธี Ratio Analysis และมีผู้คิดในอุตสาหกรรม 4 ขนาดธุรกิจ ดังกล่าว จะใช้วิธีการคำนวณหาโดยนำอัตราส่วนทั้งหมดมาหาเฉลี่ยของอุตสาหกรรมประจำปี 2528 - 2530 โดยวิธีถ่วงเฉลี่ยถ่วงน้ำหนักแบบสมมูลย์ (Equal Weighted Average) คือการหาตัวกลางเลข-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดจากอัตราส่วนแต่ละขนาดของอุตสาหกรรมในกลุ่มนั้นเอง

นอกจากค่าเฉลี่ยของอุตสาหกรรม ประจำปีแล้ว จะทำการรวบรวมค่าสูงสุดและต่ำสุดไว้ประกอบในการพิจารณาด้วย ค่าสูงสุดคือค่าของอัตราส่วนที่สูงสุดโดยเฉลี่ยของอุตสาหกรรมแต่ละขนาดค่าต่ำสุด คือค่าของอัตราส่วนต่ำสุดโดยเฉลี่ยของอุตสาหกรรมแต่ละขนาด ต่อจากนั้นจึงทำการวิเคราะห์ห้อตราส่วนแต่ละกลุ่มโดยเปรียบเทียบให้เห็นพร้อมกันทั้ง 4 แห่ง ดังต่อไปนี้

1. อัตราส่วนที่แสดงถึงสภาพคล่อง (Liquidity Ratio)

1.1 อัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน (Current Ratio)

(เท่า)

ผู้ผลิตนมผง	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนเบเกอร์ จำกัด	0.28	0.26	0.43
บริษัทหมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	0.81	0.86	0.95
บริษัทไฮเตอร์เบเกอร์ จำกัด	0.47	0.31	0.35
ร้านเอสเคเบเกอร์	1.15	1.85	1.56

1.2 อัตราส่วนสินทรัพย์คล่องตัว (Quick Ratio)

(เท่า)

ผู้ผลิตนมผง	2528	2529	2530
บริษัท เพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	0.15	0.17	0.30
บริษัทหมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	0.33	0.37	0.39
บริษัทไฮเตอร์เบเกอร์ จำกัด	0.24	0.15	0.20
ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	0.52	0.55	0.78

1.3 อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้ (Receivables Turnover)
(ครั้ง)

ผู้ถือหุ้น	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์	9.73	9.89	8.23
บริษัททงกุกเบเกอร์ จำกัด	6.26	6.09	0.95
บริษัทไซลอร์เบเกอร์ จำกัด	15.09	14.89	10.2
ร้าน เอส. เค. เบเกอร์ จำกัด	103.2	75.25	79.8

1.4 อัตราการหมุนเวียนของสินค้า (Inventory Turnover)
(ครั้ง)

ผู้ถือหุ้น	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	9.7	14.2	11.96
บริษัททงกุกเบเกอร์ จำกัด	2.6	2.8	2.52
บริษัทไซลอร์เบเกอร์ จำกัด	8.72	9.16	9.95
ร้าน เอส. เค. เบเกอร์	11.8	11.24	13.44

ค่าเฉลี่ยของอัตราส่วนแสดงสภาพคล่องในช่วงปี 2528 - 2530

ผู้ถือหุ้นมั่ง	อัตราส่วนเงินทุน- หมุนเวียน (เทา)	อัตราส่วนสินทรัพย์- คล่องตัว (เทา)	อัตราส่วนการหมุน เวียนของลูกหนี้ (ครั้ง)	อัตราส่วนการหมุน- เวียนของสินค้า (ครั้ง)
บริษัทเพรซิเดนทเบเกอร์- จำกัด	0.43	0.30	9.89	14.20
	0.32	0.21	9.28	11.95
	0.26	0.15	8.23	9.70
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	0.95	0.39	6.26	2.80
	0.87	0.36	6.10	2.64
	0.81	0.35	5.95	2.52
บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด	0.47	0.24	15.09	9.95
	0.38	0.20	13.39	9.28
	0.31	0.15	10.20	8.72
ร้าน เอส.เค จำกัด	1.85	0.78	103.20	13.44
	1.52	0.62	86.08	12.16
	1.15	0.52	75.25	11.24

หมายเหตุ

อัตราส่วนแรก เป็น อัตราส่วนสูงสุด, อัตราส่วนที่สอง เป็นอัตราส่วนโดยเฉลี่ย,
อัตราส่วนที่สาม เป็น อัตราส่วนต่ำสุด.

การวิเคราะห์อัตราส่วนแสดงสภาพคล่องของธุรกิจอุตสาหกรรมขนบปี 4 ขนาด
นี้ ในช่วงปี 2528 ถึงปี 2530 เมื่อพิจารณาจากอัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียน จะพบว่า อัตรา
ส่วนเงินทุนหมุนเวียนโดยเฉลี่ยของร้าน เอส. เค. เบเกอร์ สูงกว่าอีก 3 บริษัทที่เหลือมาก
ทั้งนี้เนื่องมาจาก ร้าน เอส. เค. เบเกอร์ มีแหล่งเงินทุนที่มาจากหนี้สินเพียงประมาณ 15-
17% (จากงบดุล) ที่เหลือเป็นส่วนของผู้เจ้าของทั้งสิ้น และ จำนวนสินทรัพย์หมุนเวียนก็มีถึง
20-30% ดังนั้น จำนวนหนี้สินหมุนเวียน จึงน้อยกว่าสินทรัพย์หมุนเวียนซึ่งตรงกันข้ามกับบริษัท
เพรซิเดนทเบเกอร์ จำกัด และ บริษัทไฮเลอริเบเกอร์ จำกัด ซึ่งมีจำนวนหนี้สินหมุนเวียนอยู่
เป็นจำนวนมากเมื่อเทียบกับสินทรัพย์หมุนเวียน ที่เป็นเช่นนี้เพราะแหล่งเงินทุนของบริษัทส่วนใหญ่
ใหญ่เป็นหนี้สิน คือประมาณ 70-75% โดยมีส่วนของผู้เจ้าของเพียง 25-30% เท่านั้น ซึ่งหนี้
สินส่วนใหญ่เป็นแบบเงินเบิกเกินบัญชี และเงินกู้ยืมจากเอกชน ทั้งที่ต้องชำระคืนภายใน 1 ปี
และหนี้สินระยะยาวและจำนวนสินทรัพย์หมุนเวียนก็มีจำนวนไม่มากนัก ส่วนบริษัทมงกุฎเบเกอร์
จำกัดนั้น เป็นบริษัทที่มีอัตราส่วนเงินทุนหมุนเวียนอยู่ในระดับกลาง ๆ ถึงแม้จะยังแสดงให้เห็น
ถึงส่วนของสินทรัพย์หมุนเวียนที่ยังน้อยกว่าหนี้สินหมุนเวียน แต่ก็ เป็นเพียงเล็กน้อยเท่านั้น

ถ้ามาพิจารณาถึงสภาพคล่องที่แท้จริงแล้ว โดยพิจารณาจากอัตราส่วนสินทรัพย์
ค้ำกล่าว จะพบว่าร้าน เอส. เค. เบเกอร์ ยังคงมีอัตราสูง ส่วนสินทรัพย์โดยเฉลี่ยสูงสุด ซึ่ง
ทั้งนี้ โดยมีบริษัทเพรซิเดนทเบเกอร์ จำกัดและบริษัทไฮเลอริเบเกอร์ จำกัด มีอัตราส่วนนี้
ต่ำสุด ถึงแม้จะพิจารณาจากสินค้ำคงเหลือแล้วปรากฏว่าบริษัทเพรซิเดนท เบเกอร์จำกัดจะ
มีสินค้ำคงเหลือ ในสัดส่วนที่ต่ำสุด ซึ่งน่าจะทำให้มีสภาพคล่องที่สูงกว่าแต่ในขณะเดียวกัน
หนี้สินหมุนเวียนอยู่เป็นจำนวนมากเช่นกัน มีผลทำให้ อัตราส่วนสินทรัพย์ค้ำกล่าวร้าน
เอส. เค. เบเกอร์ ส่วนบริษัทไฮเลอริเบเกอร์ จำกัด ถึงแม้ว่าจะมีอัตราส่วนของสินค้ำคง-
เหลือใกล้เคียงกับร้าน เอส. เค. เบเกอร์ หากมีหนี้สินหมุนเวียนอยู่มากเช่นกัน กวญเหตุนี้เอง
เมื่อพิจารณาอัตราส่วนจากสินทรัพย์ที่มีสภาพคล่องจริง ๆ แล้ว ร้าน เอส. เค. เบเกอร์ จะ
เป็นธุรกิจที่มีอัตราส่วนสูงที่สุด ส่วนบริษัทมงกุฎเบเกอร์ จะมีอัตราส่วนรองลงมาและบริษัท
เพรซิเดนท เบเกอร์ จำกัด มีอัตราส่วนสินทรัพย์ค้ำกล่าวโดยเฉลี่ยต่ำสุด กวญเหตุผลข้างต้น

เมื่อพิจารณาอัตราส่วนการหมุนเวียนของลูกหนี้ จะเห็นได้ว่า บริษัทมงกุฎเบเกอร์
จำกัด มีลูกหนี้ต่ำสุด รองลงมาได้แก่ บริษัท ไฮเลอริเบเกอร์ จำกัด และบริษัทเพรซิเดนท
เบเกอร์ จำกัด โดยมีร้าน เอส. เค. เบเกอร์ที่มีลูกหนี้ต่ำสุด ทั้งนี้เนื่องมาจาก ร้านเอส. เค.-

เบเกอร์ เป็นธุรกิจขนาดเล็ ๆ การกระจายสินค้าที่ผลิตอาจจะไม่ไกลจากแหล่งผลิตเท่าล็กนัก การค้าส่วนใหญ่ จะเป็นการขายสด มากกว่าที่จะขายเชื่อ ส่วนบริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด ซึ่งเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ แต่หากยังมีอัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้ต่ำ ทั้งนี้เป็นเพราะมีนโยบายในการให้เครดิตแก่ลูกค้ามากก็เป็นไปได้ การที่อัตราการหมุนเวียนของลูกหนี้จะสูงหรือต่ำขึ้นอยู่กับนโยบายการให้ เครดิตและความเข้มงวด ในการเก็บหนี้ที่แตกต่างกันตามนโยบายของแต่ละธุรกิจ

และเมื่อพิจารณาถึงอัตราส่วนสุดท้ายสำหรับส่วนแสดงสภาพคล่องตัว คืออัตราส่วนระยะเวลาของการหมุนเวียนของสินค้าคงเหลือ ปรากฏว่า บริษัททงกุกุเบเกอร์ จำกัด มีระยะเวลาของการหมุนเวียนของสินค้าคงเหลือ ปรากฏว่า บริษัททงกุกุเบเกอร์ จำกัด มีระยะเวลาของการหมุนเวียนของสินค้าคงเหลือเร็วที่สุด รองลงมาได้แก่บริษัทไซ ลอร์ จำกัด และบริษัทไซ ลอร์เบเกอร์ จำกัด และบริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัดตามลำดับ ส่วนร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด มีระยะเวลาของการหมุนเวียนของสินค้าคงเหลือช้าที่สุด ที่เป็นเช่นนี้เป็นเพราะขนาดของธุรกิจที่ต่างกัน ทั้งยังขึ้นอยู่กับระยะเวลาที่สินค้าของธุรกิจที่อยู่ในตลาดยาวนานเพียงไร อันมีผลทำให้ประสิทธิภาพในการจัดการเกี่ยวกับสินค้าคงเหลือต่างกันด้วยก็ได้ อย่างไรก็ตามเมื่อพิจารณาอัตราส่วนแสดงสภาพคล่องตัวโดยส่วนรวมของธุรกิจอุตสาหกรรมนี้ ในช่วงปี 2528 - 2530 จะเห็นได้ว่าธุรกิจมีความคล่องตัวสูงขึ้นเรื่อย ๆ

2. อัตราส่วนที่แสดงสภาพเสี่ยง (Debt Ratio or Leverage Ratio)

2.1 อัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้เจ้าของ (Debt to Net Worth Ratio)

(เท่า)

ผู้ถือหุ้น	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	3.28	3.09	2.30
บริษัททงกุกุเบเกอร์ จำกัด	1.16	1.25	1.30
บริษัทไซ ลอร์เบเกอร์ จำกัด	-3.2	-22.24	-7.50
ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	0.17	0.21	0.23

2.2 อัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์รวม (Debt to Total Asset Ratio)

(%)

ผู้ศึกษาแบบปีง	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	77.0	76.0	70.0
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	54.0	56.0	57.0
บริษัทไฮเลอร์เบเกอร์ จำกัด	76.0	105.0	115.0
ร้านเอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	14.0	17.0	19.0

2.3 อัตราส่วนหนี้สินหมุนเวียนต่อสินทรัพย์ทั้งหมด (Current Debt to total Asset Ratio)

(%)

ผู้ศึกษาแบบปีง	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	60.0	65.0	51.0
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	42.0	43.0	41.0
บริษัทไฮเลอร์เบเกอร์ จำกัด	76.0	105.0	115.0
ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	14.0	11.0	12.0

ค่าเฉลี่ยของอัตราแสดงสภาพเสี่ยง ในช่วงปี 2528 - 2530

ผู้ถือหุ้น	หนี้สิน	หนี้สิน	หนี้สินหมุนเวียน
	ส่วนของผู้เจ้าของ (บาท)	สินทรัพย์รวม (%)	สินทรัพย์รวม (%)
บริษัทเพรซิเคนท์ เบเกอรี่ จำกัด	3.28	77.0	63.0
	2.89	74.33	58.67
	2.30	70.0	51.0
บริษัททงกฏเบเกอรี่ จำกัด	1.30	57.0	43.0
	1.24	55.67	42.0
	1.16	54.0	41.0
บริษัทไฮ สเตอร์เบเกอรี่ จำกัด	-3.20	115.0	115.0
	-10.98	98.67	98.67
	-22.24	76.0	76.0
ร้าน เอส.เค.เบเกอรี่ จำกัด	0.23	19.0	14.0
	0.20	16.67	12.33
	0.17	14.0	11.0

หมายเหตุ อัตราส่วนแรก เป็น อัตราส่วนสูงสุด
อัตราส่วนที่สอง เป็น อัตราส่วนโดยเฉลี่ย
อัตราส่วนที่สาม เป็น อัตราส่วนต่ำสุด

ในภาวะวิเคราะห์อัตราส่วนแสดงความเสี่ยงในช่วงปี 2528 - 2530 เมื่อพิจารณาจากอัตราส่วนหนี้สินต่อสินทรัพย์รวมของทั้ง 4 ธุรกิจ ปรากฏว่า ร้าน เอส.เค-เบเกอร์ ใช้เงินทุนจากแหล่งภายนอกหรือหนี้สินน้อยที่สุด รองลงมาคือ บริษัทพวงกฏเบเกอร์ จำกัด และบริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด ตามลำดับ ส่วนบริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด นั้นเป็นบริษัทที่ใช้เงินทุนจากแหล่งภายนอกหรือหนี้สินมากที่สุด กล่าวคือ บริษัท เอส.เค.เบเกอร์ ใช้เงินทุนจากแหล่งภายนอกโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 16.67 เป็นหนี้สินหมุนเวียนถึง ร้อยละ 12.33 ของเงินลงทุนทั้งหมด บริษัทพวงกฏ จำกัด นั้นโดยเฉลี่ยร้อยละ 55.67 และเป็นหนี้สินหมุนเวียนร้อยละ 42 ส่วนบริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด ใช้เงินทุนจากภายนอกโดยเฉลี่ยประมาณ 74.33 เป็นหนี้สินหมุนเวียนร้อยละ 58.67 และบริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด ใช้เงินทุนจากแหล่งภายนอก โดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 98.67 ทั้งยังเป็นหนี้สินหมุนเวียนทั้งหมด แสดงให้เห็นถึงบริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด นี้ มีความเสี่ยงสูงสุด และ ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ มีความเสี่ยงน้อยที่สุด การใช้ทุนจากแหล่งภายนอกเป็นจำนวนมาก ๆ นี้ ทำให้กิจการมีภาระผูกพันเพิ่มมากขึ้น

เมื่อพิจารณาอัตราส่วนหนี้สินต่อส่วนของผู้ถือหุ้นปรากฏว่า บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด นั้น มีอัตราส่วนนี้ โดยเฉลี่ยสูงสุดประมาณ 10.98 เท่า รองลงมาได้แก่บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด และ บริษัทพวงกฏเบเกอร์ จำกัด ซึ่งเท่ากับ 2.89 และ 1.24 เท่า ตามลำดับ ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด มีอัตราส่วนนี้ต่ำสุด โดยเฉลี่ยประมาณ 0.2 เท่า ซึ่งเจ้าหนี้และเจ้าของธุรกิจที่มีอัตราส่วนนี้สูง ย่อมมีความเสี่ยงสูงด้วยเพราะว่า การมีอัตราส่วนนี้สูง ก็จะทำให้เจ้าหนี้ที่มีสิทธิในการเรียกร้องสินทรัพย์ของธุรกิจได้มากขึ้น ซึ่งจะส่งผลให้เจ้าของต้องได้รับความเสี่ยงมากขึ้นด้วย ถ้าหากธุรกิจเกิดมีอันเป็นไปต้องเลิกกิจการ เจ้าของจะมีสิทธิ์เรียกร้องในสินทรัพย์ของธุรกิจนั้นได้ก็ต่อเมื่อภายหลังจากที่ไถ่หนี้ส่วนของเจ้าหนี้ออกไปก่อนแล้วเท่านั้น ส่วนความเสี่ยงทางด้านเจ้าหนี้ก็มีมากเช่นกัน เพราะเจ้าหนี้ร่วมลงทุนโดยมิได้มีส่วนในภาระควบคุมการทำเนิงานในธุรกิจเลย ดังนั้น ทั้งเจ้าของและเจ้าหนี้ ก็จะมี ความพอใจเช่นเดียวกัน ถ้ามีอัตราส่วนนี้อยู่ในระดับต่ำ

3. อัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Efficiency Ratio)

3.1 อัตราผลตอบแทนจากเงินลงทุน (Earning Ratio)

(%)

ผู้ถือหุ้น	2528	2529	2530
บริษัท เพอร์ซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	-12.0	0.3	12.0
บริษัท มงกุฎเบเกอร์ จำกัด	17.0	11.0	11.0
บริษัท ไชเลออร์เบเกอร์ จำกัด	-34.0	-49.0	-58.0
ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	54.0	37.0	43.0

3.2 อัตราการหมุนเวียนของสินทรัพย์ดำเนินงาน

ผู้ถือหุ้น	2528	2529	2530
บริษัท เพอร์ซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	0.83	0.97	1.19
บริษัท มงกุฎเบเกอร์ จำกัด	0.84	0.94	0.91
บริษัท ไชเลออร์เบเกอร์ จำกัด	2.09	7.99	2.21
ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	1.90	1.97	2.21

3.3 ผลตอบแทนตอยอดขาย (Operation Income Margin)

(%).

ผู้ผลิตนมแข็ง	2528	2529	2530
บริษัท เพอร์ซิโคเทเบเกอร์ จำกัด	-14.0	0.3	10.0
บริษัท มงกุฎเบเกอร์ จำกัด	20.0	12.0	12.0
บริษัท ไชเลอว์เบเกอร์ จำกัด	-16.0	-25.0	-27.0
ร้าน เอส.เค. เบเกอร์ จำกัด	28.0	37.0	19.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าเฉลี่ยของอัตราส่วนแสดงประสิทธิภาพในการดำเนินงาน (Efficiency Ratio)

ผู้ผลิตแป้ง	ผลตอบแทนจาก เงินลงทุน (%)	ขาย สินทรัพย์ค่าเงิน งาน (ครั้ง)	ผลตอบแทน ต่อยกขาย (%)
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอรี่ จำกัด	12.0	1.19	1.0
	0.1	1.00	-6.5
	-12.0	0.83	-14.0
บริษัทมงกุฎเบเกอรี่ จำกัด	17.0	0.94	20.0
	13.0	0.90	14.67
	11.0	0.84	12.0
บริษัทไซเลอร์ จำกัด	-34.0	2.21	-16.0
	47.0	2.10	-22.67
	-58.0	1.99	-27.0
ร้าน เอส.เค.เบเกอรี่ จำกัด	54.0	2.21	37.0
	44.67	2.03	28.0
	37.0	1.90	19.0

หมายเหตุ อัตราส่วนแรก เป็น อัตราส่วนสูงสุด
อัตราส่วนที่สอง เป็น อัตราส่วนโดยเฉลี่ย
อัตราส่วนที่สาม เป็น อัตราส่วนต่ำสุด

การวิเคราะห์ประสิทธิภาพในการดำเนินงานนอกจากจะพิจารณาอัตราส่วนทุนหมุนเวียนของลูกหนี้ และอัตรากา รหมุนเวียนของสินค้าคงเหลือ ซึ่งได้กล่าวมาแล้วในตอนต้น ในเรื่องสภาพคล่อง นอกจากนั้นยังดูได้จากอัตรากา รหมุนเวียนของสินทรัพย์ดำเนินงาน ซึ่งจะช่วยให้ฝ่ายบริหารทราบว่า การจัดสรรเงินทุนใช้ไปในการจัดซื้อสินทรัพย์ดำเนินงานนั้น ใ้ประโยชน์จากสินทรัพย์นั้นคุ้มค่าเงินที่ไ้กลงไปในสินทรัพย์นั้นหรือไม่ จากกา รวิเคราะห์อัตราร้อยนี้ ทำให้ได้ทราบว่า บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด มีอัตราร้อยนี้โดยเฉลี่ยสูงสุดเท่ากับ 2.10 รองลงมาได้แก่ ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด และบริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด ซึ่งเท่ากับ 2.03 1.00 และ 0.9 ตามลำดับ การที่มีอัตราร้อยนี้ต่ำ แสดงว่าการใช้ทรัพย์สินดำเนินงานยังไม่เต็มที่ ซึ่งอาจจะเป็นไปไ้ที่ชะงักงันอยู่กับระยะเวลาที่ดำเนินงาน กิจกา รที่ดำเนินงานมาเป็นเวลานานอาจมีการใช้สินทรัพย์ในการดำเนินงานไ้เต็มที่ มากกว่ากิจการที่ดำเนินงานยังไม่นานนัก ดังนั้นธุรกิจที่มีการใช้ทรัพย์สินดำเนินงานยังไม่เต็มที่ ก็ควรระทำการสำรวจสินทรัพย์ประจำ เพื่อจะไ้ทราบว่า มีสินทรัพย์ที่สามารถใช้งานไ้จริง ๆ มีจำนวนเท่าไร หรือทราบว่า มีสินทรัพย์ที่เสื่อมโทรมใช้งานไ้ไม่ได้เลยหรือ ใช้งานไ้ไม่เต็มที่หรือไม่ ซึ่งธุรกิจสามารถแก้ปัญหาไ้ไ้ไ้โดยการหาตลาดรองรับสินค้าที่ผลิตไ้มากขึ้น เพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตไ้มากขึ้น อันจะเป็นการช่วยไ้ให้มีการใช้สินทรัพย์ดาว รมากขึ้นด้วย ก็จะทำให้สามารถลดความเสี่ยงและเพิ่มปริมาณความสามารถในการทำกา รไ้มากขึ้นด้วย

สำหรับอัตราร้อยผลตอบแทนต่อเงินลงทุน และ ผลตอบแทนต่อยอดขายพบว่า ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ มีอัตราร้อยสูงสุด รองลงมาได้แก่ บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด และบริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด ตามลำดับ การที่ยังขาดทุนจากการดำเนินงาน เนื่องมาจากมีค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารสูง จะเห็นไ้ไ้จาก ร้าน เอส.เค. เบเกอร์ ที่เป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ทำให้ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารไม่สูงนัก จึงมีกำไรจากการดำเนินงาน แต่อีก 3 บริษัทซึ่งเป็นอุตสาหกรรมที่มีขนาดใหญ่กว่า จะต้องเสียค่าใช้จ่ายในส่วนนี้สูง ซึ่งค่าใช้จ่ายในส่วนนี้ ไ้แก่ ค่าใช้ใน

การโฆษณา ค่าใช้จ่ายในการขยายสาขา ฯลฯ มีผลทำให้เกิดการขาดทุนจากการดำเนินงาน หากแต่ในระยะยาวจะเห็นได้ว่าอัตราส่วนผลตอบแทนมีค่าสูงขึ้น

4. อัตราส่วนแสดงความสามารถทำกำไร (Profitability Ratio)

4.1 อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย (Gross Profit Margin on Sales)

(%)

ผู้ถือหุ้นบริษัท	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเดนทเบเกอร์ จำกัด	26.0	32.0	37.0
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	32.0	27.0	29.0
บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด	28.0	26.0	19.0
ร้าน เอส.เค. เบเกอร์ จำกัด	32.0	22.0	23.0

4.2 อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย (Net Profit Margin on Sales)

(%)

ผู้ถือหุ้นบริษัท	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเดนทเบเกอร์	-11.0	0.4	7.0
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	18.0	12.0	13.0
บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด	3.0	2.0	-5.0
ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	27.0	19.0	19.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อสินทรัพย์ทั้งสิ้น (Gross Profit Margin on total Asset)

(%)

ผู้ถือหุ้น	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	21.0	30.0	43.0
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	26.0	25.0	26.0
บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด	54.0	48.0	38.0
ร้านเอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	51.0	37.0	50.0

4.4 ผลตอบแทนจากสินทรัพย์ทั้งสิ้น (Return on total Asset)

(%)

ผู้ถือหุ้น	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	-9.0	0.4	9.0
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	15.0	11.0	12.0
บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด	7.0	4.0	-11.0
ร้านเอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	51.1	37.0	41.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.5 ผลตอบแทนต่อค่าสุทธิ (Return on Net Worth)

(%)

ผู้ถือหุ้นแม่บั้ง	2528	2529	2530
บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด	-38.0	2.0	29.0
บริษัทมงกุฎเบเกอร์ จำกัด	32.0	25.0	27.0
บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด	-28.0	-85.0	71.0
ร้านเอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	59.0	45.0	51.0

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่าเฉลี่ยของอัตราส่วนแสดงความสามารถทำกำไร ในช่วงปี 2528 - 2530

ผู้ผลิตนมผง	กำไรขั้นต้น	กำไรสุทธิ	กำไรขั้นต้น	กำไรสุทธิ	กำไรสุทธิ
	ยอดขาย (%)	ยอดขาย (%)	สินทรัพย์ทั้งสิ้น (%)	สินทรัพย์ทั้งสิ้น (%)	ส่วนของผู้ถือหุ้น (%)
บริษัทเพรซิเดนทอลเบเกอร์ จำกัด	37.0	7.0	43.0	9.0	29.0
	31.67	-1.2	21.33	0.13	-2.33
	26.0	-11.0	21.0	-9.0	-38.0
บริษัทมณฑุกุญเบเกอร์ จำกัด	32.0	18.0	26.0	15.0	32.0
	29.0	14.33	25.67	12.67	28.0
	27.0	12.0	25.0	11.0	25.0
บริษัทไฮเลอร์เบเกอร์ จำกัด	28.0	3.0	54.0	7.0	71.0
	24.0	0.0	46.0	0.0	-14.0
	19.0	-5.0	38.0	-11.0	-85.0

ค่าเฉลี่ยของอัตราส่วนความสามารถทำกำไร ในช่วงปี 2528 - 2530 (ต่อ)

ผู้ผลิตเบียร์	กำไรขั้นต้น	กำไรสุทธิ	กำไรขั้นต้น	กำไรสุทธิ	กำไรสุทธิ
	ยอดขาย (%)	ยอดขาย (%)	สินทรัพย์ทั้งสิ้น (%)	สินทรัพย์ทั้งสิ้น (%)	ส่วนของผู้ถือหุ้น (%)
ร้านเอส.เค.เบเกอร์ จำกัด	32.0	27.0	60.0	51.0	59.0
	25.67	21.67	51.0	43.0	51.67
	22.0	19.0	43.0	37.0	45.0

หมายเหตุ อัตราส่วนแรก เป็น อัตราส่วนสูงสุด
 อัตราส่วนที่สอง เป็น อัตราส่วนโดยเฉลี่ย
 อัตราส่วนที่สาม เป็น อัตราส่วนต่ำสุด

จากการวิเคราะห์ความสามารถในการหากำไรในช่วงปี 2528 - 2530 นั้น เมื่อพิจารณาอัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อยอดขาย อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขาย อัตราส่วนกำไรขั้นต้นต่อสินทรัพย์ทั้งสิ้น อัตราส่วนกำไรสุทธิต่อสินทรัพย์ทั้งสิ้น และอัตราส่วนกำไรสุทธิต่อส่วนของผู้ถือหุ้น พบว่าบริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด มีอัตราส่วนโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 31.67 - 1.2 21.33 0.13 และ 2.33 ตามลำดับ บริษัทพวงกฏเบเกอร์ จำกัด มีอัตราส่วนโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 29.33 14.33 25.33 12.67 และ 28.0 ตามลำดับ บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด มีอัตราส่วนโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 24.0 0.0 46.67 0.0 และ -14.0 ตามลำดับ ห้างสุครำณ เอส.เค. เบเกอร์ มีอัตราส่วนโดยเฉลี่ยประมาณร้อยละ 25.67 21.67 51.0 43.0 และ 51.67 ตามลำดับ

การที่บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด มีกำไรขั้นต้นโดยเฉลี่ยสูงสุด เพราะเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ การสั่งซื้อวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตมีปริมาณมาก ทำให้ต้นทุนวัตถุดิบต่ำ มีผลทำให้กำไรขั้นต้นสูง รองลงมาได้แก่บริษัทพวงกฏเบเกอร์ จำกัด ร้าน เอส.เค. เบเกอร์ และบริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด ตามลำดับ สาเหตุที่บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด มีอัตราส่วนกำไรขั้นต้นโดยเฉลี่ยต่ำกว่าร้าน เอส.เค.เบเกอร์ เนื่องมาจากการรับคืนสินค้าในอัตราที่สูงกว่า คือประมาณ 10 - 15% ของยอดขาย ในขณะที่ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ รับคืนสินค้าเพียง 5-7% เท่านั้น

เมื่อพิจารณาหากำไรสุทธิต่อยอดขาย พบว่าร้าน เอส.เค.เบเกอร์ มีอัตราส่วนโดยเฉลี่ยสูงสุด ทั้งนี้เนื่องมาจากเสียค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารโดยเฉลี่ยเพียง 3-5% ของยอดขายเท่านั้น ส่วน 3 บริษัทที่เหลือ จะมีต้นทุนค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารมากกว่า 10% ขึ้นไปทั้งสิ้น มีผลทำให้ ร้าน เอส.เค.เบเกอร์มีอัตราส่วนกำไรสุทธิต่อยอดขายสูงที่สุด และจากการที่สินทรัพย์ที่ใช้ในการดำเนินงานเมื่อเทียบกับค่าขายคิดเป็นร้อยละโดยเฉลี่ยแล้วร้าน เอส.เค.เบเกอร์ มีอัตราส่วนนี้ต่ำสุด จึงทำให้อัตราผลตอบแทนจากทรัพย์สินของร้าน เอส.เค.เบเกอร์ มีค่าโดยเฉลี่ยสูงสุดเช่นกัน

อัตราส่วนสุดท้ายสำหรับอัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไรที่ไต่ทำการวิเคราะห์อัตราผลตอบแทนของส่วนของผู้ถือหุ้น พบว่า ร้าน เอส.เค.เบเกอร์ มีอัตราส่วนโดยเฉลี่ยนี้สูงสุดคือ 51.67% รองลงมาได้แก่บริษัทขงภูเบเกอร์ จำกัด บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด และ บริษัทไซเลอร์ จำกัด ซึ่งเท่ากับ 28% -2.33% และ 14.0% ตามลำดับ ทั้งนี้เป็นเพราะว่า ร้านเอส.เค.เบเกอร์มีเปอร์เซ็นต์กำไรสุทธิโดยเฉลี่ยสูงสุด เป็นผลทำให้ ร้านเอส.เค.เบเกอร์ มีอัตราผลตอบแทนของส่วนของผู้ถือหุ้นที่สูง

หากพิจารณาโดยส่วนรวมสำหรับอัตราส่วนแสดงความสามารถในการทำกำไรจริงแล้ว เมื่อพิจารณาจากกำไรขั้นต้นโดยไม่พิจารณาถึงค่าใช้จ่ายในการขายและบริหารแล้ว จะเห็นได้ว่า ธุรกิจอุตสาหกรรมผลิตขนมปังนี้ มีอัตรากำไรโดยเฉลี่ยสูงกว่า 25% ขึ้นไปทั้งสิ้น แต่หากเมื่อพิจารณาจากกำไรสุทธิจะเห็นได้ว่า บางกิจการจะเกิดการขาดทุน ซึ่งทั้งนี้อาจจะขึ้นอยู่กับ ความสามารถในการบริหารงานของแต่ละบริษัทเป็นสำคัญ นอกจากนี้สิ่งที่มีอิทธิพลในการกำหนดกำไรที่สำคัญคือ ปริมาณการขาย สำหรับอุตสาหกรรมผลิตขนมปังนี้ ควรจะจัดจำหน่ายในทำเลที่มีผู้คนผ่านไปมา มาก ๆ เช่นตามชุมชนต่าง ๆ นอกจากนั้นสิ่งที่มีอิทธิพลในการกำหนดกำไรยังได้แก่ ราคาขายและปริมาณการรับคืนสินค้า และที่สำคัญที่สุดคือต้นทุนการผลิต ซึ่งจะเป็นสิ่งที่แสดงถึงประสิทธิภาพในการผลิต โดยเฉพาะในอุตสาหกรรมผลิตขนมปังนี้ กรรมวิธีการผลิตขั้นต้นและสูตรในการผลิต ผู้ผลิตควรจะต้องติดตามข่าวสารในวงการเบเกอร์ เกี่ยวกับเทคนิคต่าง ๆ ที่เปลี่ยนแปลงแล้วช่วยให้ต้นทุนการผลิตลดลงหรือศึกษาเกี่ยวกับการใส่สารที่จะช่วยให้ผลิตสินค้าได้ปริมาณมากกว่าปกติ ซึ่งจะเป็นการลดต้นทุนการผลิต มีผลทำให้กำไรสูงขึ้นเช่นกัน

สรุปปัญหาและข้อเสนอแนะ

อุตสาหกรรมผลิตขนมปัง เป็นอุตสาหกรรมที่เกิดขึ้นภายในประเทศไทยกว่า 10 ปีมาแล้ว และเมื่อมองความเจริญแล้วจะพบว่าโอกาสทางการตลาดสำหรับอุตสาหกรรมผลิตขนมปังยังสูงอยู่ จากประชากรที่มีถึง 50 - 60 ล้านคน จัดว่าเป็นตลาดที่ใหญ่มาก อีกสาเหตุหนึ่งคือ แป้งสาลีที่ใช้เป็นวัตถุดิบหลักนั้น มีโรงโม่ซึ่งทำการผลิตแป้งสาลีอยู่ภายในประเทศทำให้ไม่เกิดปัญหาในการขาดแคลนวัตถุดิบ นอกจากนี้หากมีการวางแผนขบวนการผลิตที่ดี ย่อมจะเห็นได้ว่า ธุรกิจอุตสาหกรรมผลิตขนมปังนี้ เป็นช่องทางหนึ่งที่น่าจะทำการลงทุน

แต่จากการศึกษาครั้งนี้ได้ปรากฏว่า ธุรกิจอุตสาหกรรมผลิตขนมปังนี้ยังประสบกับภาวะขาดทุนจากการดำเนินงาน อาจเป็นเพราะทุกอย่างยังไม่หยุดนิ่ง และ ปัญหาต่างๆ ที่พบในการประกอบธุรกิจนี้ ได้แก่

ปัญหาทางด้านการผลิต

1. วัตถุดิบและวัสดุที่จำเป็นต่อการผลิตต่างๆ มีราคาสูงขึ้น
2. ด้านแรงงานที่มีมักจะเคลื่อนย้ายเข้า ๆ ออก ๆ อยู่เสมอตามฤดูกาลเพราะปลูก เพราะคนงานมาจากอาชีพทางการเกษตรกรรม ทำให้โรงงานมีจำนวนคนงานไม่สม่ำเสมอ จึงมีผลกระทบต่อบรรยากาศในการทำงานของคนงาน เพราะเมื่อถึงฤดูกาลทำนาคนงานก็จะลาออก หรือลางานเพื่อหนีไปทำนาอีกมาก คนงานในโรงงานก็จะขาดแคลน ปัญหาคนงานเข้าออกมีมาก อัตราการหมุนเวียนของคนงานเข้าออกก็มีอัตราสูงทำให้ขาดวินัยในการทำงานด้วย ประสิทธิภาพและความชำนาญของคนงานก็ไม่มี เป็นผลให้ประสิทธิภาพในการผลิตตกต่ำ เพราะโรงงานจำเป็นต้องฝึกคนงานใหม่อยู่เสมอ

นอกจากนี้ การผลิตขนมปัง มีกรรมวิธีการผลิต มีขั้นตอนและสูตรวิสาหกิจผลิตทั้งกล่าวมาแล้วทำให้ธุรกิจอุตสาหกรรมนี้ ต้องการแรงงานที่มีความชำนาญด้านการผลิตโดย

ตรง ซึ่งถ้าบุคคลากรที่มีความชำนาญนี้เกิดลาออกจากงาน จะมีผลกระทบต่อการผลิตเป็นอย่างมาก

3. เนื่องจากการผลิตนมบังคับต้องใช้ไฟฟ้าในการผลิต การที่โรงงานต้องประสบกับภาวะไฟฟ้าดับทำให้การผลิตต้องหยุดชะงัก ส่วนนมสดหรือวัตถุดิบซึ่งอยู่ในเครื่องจักรขณะทำงานต้องสูญเสียไปในขณะที่ไฟฟ้าเสียบหรือดับ ทำให้ผู้ผลิตต้องสูญเสียค่าใช้จ่ายไปในกรณีที่ไม่ควร จะเสียบ มีผลทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น

4. เครื่องจักร เครื่องมือและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่จำเป็นต่อการผลิตมีราคาสูง
ขึ้นมาก

5. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ เพิ่มสูงขึ้น

แต่อย่างไรก็ตามเราก็คงยังสามารถแก้ไขปัญหานี้ลงได้บ้าง โดยการลดต้นทุนใน
ด้านอื่น ๆ ลง อันหมายถึงการปรับปรุงประสิทธิภาพในการผลิตให้สูงขึ้นทั้งทางด้านคน เครื่อง
จักรและวัตถุดิบอื่น ๆ ในการผลิตทุกด้านอย่างจริงจัง ทั้งนี้จะต้องดำเนินการดังต่อไปนี้-

1. ความคุมประสิทธิภาพของแรงงานให้เกิดประสิทธิภาพอย่างเต็มที่ กล่าวคือ
พยายามให้แรงงานทุกคนเห็นว่าตนเป็นส่วนหนึ่งของกิจการ มีส่วนรับผิดชอบในงาน มีความ
เชื่อมั่นในตนเองและมีความภูมิใจในผลงานของตน มีการจัดวางคนงานให้เหมาะสมกับงาน มี
การให้รางวัลแก่ผู้ที่ปฏิบัติงานดี นอกจากนี้ควรมีสวัสดิการต่าง ๆ ให้กับแรงงาน สิ่งต่าง ๆ
เหล่านี้จะเป็นสิ่งที่ชักจูงให้พนักงานมีความเต็มใจที่จะปฏิบัติงานและอัตราค่าตอบแทนเวียนเข้าออก
ของคนงานจะลดน้อยลง อันเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพขึ้นไปในตัว

2. เพื่อไม่ให้ปัญหาเกี่ยวกับไฟฟ้าเกิดขึ้น บริษัทผู้ผลิตควรติดตั้งเครื่องผลิต
ไฟฟ้าขึ้นในโรงงานเพื่อภาวะฉุกเฉินไฟฟ้าดับ จะได้มีพลังงานดำเนินงานต่อไปไม่ต้องหยุด
ชะงัก

3. ความคุมและเพิ่มประสิทธิภาพของเครื่องจักร เครื่องมือ และอุปกรณ์ต่าง ๆ
ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพและประหยัดที่สุด ซึ่งจะต้องคอยติดตามดูแลรักษา เครื่องจักรฯ
ให้ใช้งานได้อย่างมีประสิทธิภาพอยู่เสมอ นอกจากนี้แล้วยังต้องติดตามวิวัฒนาการทางด้าน

เทคโนโลยีต่าง ๆ ให้ทันสมัย อันจะเป็นการลดต้นทุนการผลิตลงได้อีกทางหนึ่ง

4. สำหรับการผลิตนมขี้ผึ้งนี้ ผู้ประกอบการเองควรจะเป็นผู้ที่มีความสามารถในภาวผลิต พร้อมทั้งต้องมีความสามารถทางด้านการจัดการด้วย โดยเฉพาะกรณีอุตสาหกรรมขนาดย่อมและขนาดครัวเรือน ถ้าประสบกับปัญหาขาดแคลนแรงงานที่มีความชำนาญ หรือแรงงานที่มีฝีมืออื่นเกิดลาออก การที่ผู้ประกอบการมีความสามารถในการผลิตจะทำให้การผลิตไม่ต้องหยุดชะงัก อีกทั้งเป็นผลทางด้านจิตวิทยาคือแรงงานที่มีฝีมือหรือมีความชำนาญนั้น จะไม่เกิดการตั้งข้อหาฟ้องกับเจ้าของกิจการอีกด้วย

5. ความคุ้มค่าใช้วัตถุดิบและวัสดุที่จำเป็นต่าง ๆ ให้เกิดความประหยัดอยู่เสมอในทุกแง่มุม และทุกขั้นตอนของการผลิตและการดำเนินงาน ย่อมจะสามารถช่วยลดต้นทุนการผลิตได้อีกทางหนึ่ง

ปัญหาทางการเงิน

ปัญหาที่พบสำหรับการศึกษาในครั้งนี้ได้แก่ โรงอุตสาหกรรมขนาดย่อมและขนาดครอบครัวเรือนั้นไม่ได้จัดทำบัญชีที่ใช้ในการดำเนินงาน มีผลทำให้ไม่สามารถประเมินผลงานหรือผลตอบแทนที่ได้จากการผลิต นอกจากนั้นยังทำให้ขาดข้อมูลที่จำเป็นซึ่งประกอบการวางแผนในการผลิตอีกด้วย

สามารถแก้ไขได้โดย จัดทำบัญชีหลักง่าย ๆ เช่น บัญชีวัตถุดิบ บัญชีสินค้าคงเหลือ บัญชีเจ้าหนี้ บัญชีลูกหนี้ ฯลฯ นอกจากนั้นควรจัดทำงบเงินทุนหมุนเวียนล่วงหน้า ซึ่งควรจะทำล่วงหน้า 1 เดือน หรือ 3 เดือน ซึ่งจะช่วยให้กิจการทราบถึงแหล่งที่มาและใช้ไปของเงินทุนล่วงหน้า เพื่อประโยชน์ในการวางแผนงานในการดำเนินงาน ซึ่งจะช่วยให้กิจการสามารถดำเนินงานได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

เอกสารอ้างอิง

กมลทะ เบียนภรณ์. 2528-2530. งบแสดงฐานะการเงิน ของ บริษัทไซเลอร์เบเกอร์ จำกัด.

กมลทะ เบียนภรณ์. 2528-2530. งบแสดงฐานะการเงิน ของ บริษัทเพรซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด.

ไกรฤทธิ บุญเกียรติ. 2527. "วินัยการเงินของคลังประจำร้านค้าย่อย" คลังสมอง. 3 (พฤศจิกายน 2527): 95 - 97.

แจ่มจันทร์ เล็กอุ้ม, วิไลวรรณ ทองประยูร. 2529. สัมมนากรณีศึกษาเฉพาะกรณีศึกษาทางการเงิน. (พิมพ์ครั้งที่ 2). กรุงเทพมหานคร: บริษัทประชาชนจำกัด.

แจ่มจันทร์ เล็กอุ้ม. 2528. การวิจัยทางการเงินธุรกิจ. (พิมพ์ครั้งที่ 3). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สำนักพิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

ณัฐคนัย อินทรสุขศรี และคณะ. 2531. ชี้ช่องลงทุนทำกำไรขนาดย่อมขอยกนิยาม 50 ประเภท. (พิมพ์ครั้งที่ 5). กรุงเทพมหานคร: บริษัทสามวอลชนจำกัด.

ณัฐคนัย อินทรสุขศรี. 2527. "ตอบปัญหาการกำไรมากขอยก". คลังสมอง. 3 (ตุลาคม - 2527) : 85-87

ณัฐคนัย อินทรสุขศรี. 2528. "ตอบปัญหาการกำไรมากขอยก". คลังสมอง 4 (กรกฎาคม 2528): 62-64.

ณัฐคนัย อินทรสุขศรี. 2530. "ส่องอรอยสองมุมเมือง". วารสารเบเกอร์. (มิถุนายน- 2530): 30-44.

นวรัตน์ เลชนะกุล. 2527. "อุตสาหกรรมขนาดย่อมกับเงินลงทุน". ธุรกิจการค้า. 5 (กันยายน 2527) : 45-48

นวรัตน์ เลชนะกุล. 2520. "บทบาทของอุตสาหกรรมขนาดย่อม". วารสารสารเศรษฐกิจ. 9 (พฤศจิกายน 2520): 686-688.

นวรัตน์ เลชนะกุล. 2528. "อุตสาหกรรมขนาดย่อมกับปัญหาค่าเงินลงทุน". สรุปข่าวธุรกิจ. 10 (กรกฎาคม 2528): 6-12.

เอกสารอ้างอิง

ประภาศรี อมรสิน. 2528. "เงินทุนหมุนเวียน (Cash Flow) ของธุรกิจขนาดย่อม".

คลังสมอง. 4(กันยายน 2528): 60-64.

บุสดี ภูวาคม. 2527. "แหล่งเงินทุนหมุนเวียนของธุรกิจขนาดย่อม". คลังสมอง. 2-

(มกราคม 2527): 32-38.

ศิโรปรัชญ์ สิริรัชดากร. 2531. ผู้จัดการโรงงานเซมปังนิวสยามเบเกอร์. สัมภาษณ์,

กันยายน 2531.

สุจินต์ จันทร์นวล. 2528. กรรมการผู้จัดการ บริษัท ยูเอฟเอ็ม.ฟู๊ดเซ็นเตอร์. สัมภาษณ์,

ธันวาคม 2528.

สำนักฝึกอบรม สถาบันบัณฑิตพัฒนบริหารศาสตร์. 2524. ความรู้เบื้องต้นในการจัดเตรียม-

แผนและโครงการ. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์โครงการตำราสถาบันบัณฑิตพัฒน-

บริหารศาสตร์.

เรืองศักดิ์ นฤมลจิตรกิจ. 2531. ผู้จัดการโรงงานเซมปังเปรงเบเกอร์, สัมภาษณ์, มิถุนา-

ยน 2531.

วิศาล เค็งอำนาจ และ คณะ. 2527. การวางรูปแบบบัณฑิต. กรุงเทพมหานคร: โรง-

พิมพ์มหาวิทยาลัยรามคำแหง.

อรุณี ศิริรัตนน้อย. 2531. ร้านเลิฟเบเกอร์ สัมภาษณ์. เมษายน 2531.

อารีรัตน์ . 2531. อาจารย์โรงเรียนสอนทำขนมอบมาตรฐาน. สัมภาษณ์.

ตุลาคม 2531.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้าน เอส.เค.เบเกอรี่

งบกำไรขาดทุน

สำหรับปีสิ้นสุด ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2528

ขายสินค้าผลิต	1,084,050.00
<u>หัก</u> ราคาสินค้า	<u>54,202.50</u>
รายได้จากการขายสินค้าผลิต	1,029,847.50
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>682,951.50</u>
กำไรขั้นต้น	346,896.00
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายจากการขายและบริหาร	<u>39,025.80</u>
กำไรจากการดำเนินงาน	307,870.20
<u>บวก</u> รายได้อื่น ๆ	<u>13,475.80</u>
รวม	321,345.00
<u>หัก</u> ใช้จ่ายอื่น	<u>10,037.50</u>
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	317,307.50
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>(15,560.38)</u>
กำไรสุทธิหลังหักภาษี	<u>295,742.12</u>

ร้านเอส.เค.เบเกอรี่

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2528

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	22,765.95
ลูกหนี้การค้า	10,500.00
สินค้าคงเหลือ	57,816.13
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>5,395.87</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	96,477.95
ที่ดินและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	479,458.27
สินทรัพย์อื่น	<u>6,134.02</u>
รวมสินทรัพย์	<u>581,070.24</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เจ้าหนี้การค้า	15,779.50
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	2,454.75
เจ้าหนี้ธนาคาร ระยะเวลาภายใน 1 ปี	60,000.00
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>5,315.00</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	<u>83,548.25</u>
ทุนส่วนของผู้ถือหุ้น	200,000.00
กำไรสะสมยกมา	1,779.87
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>295,742.12</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>497,521.99</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>581,070.24</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านเอส.เค.เบเกอร์รี่
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2529

ขายสินค้าผลิต	1,158,875.00
<u>หัก</u> รับคืนสินค้า	<u>69,532.00</u>
รายได้จากการขายสินค้าผลิต	1,089,342.50
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>834,390.00</u>
กำไรขั้นต้น	254,952.50
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายจากการขายและบริหาร	<u>40,562.45</u>
กำไรจากการดำเนินงาน	214,390.05
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>27,648.75</u>
รวม	242,038.80
<u>หัก</u> รายจ่ายอื่น	<u>9,132.30</u>
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	232,906.50
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>(11,647.15)</u>
กำไรสุทธิหลังหักภาษีเงินได้	<u>221,259.35</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บ้านเอส.เค.เบเกอร์

งบบุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2529

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	19,570.87
ลูกหนี้การค้า	15,400.00
สินค้างคงเหลือ	74,241.85
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>7,215.24</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	116,427.36
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	475,146.61
สินทรัพย์อื่น	<u>6,001.17</u>
รวมสินทรัพย์	<u>597,575.14</u>
หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	
เจ้าหนี้การค้า	17,454.00
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	3,450.75
เจ้าหนี้ผ่อนชำระ กำหนดชำระ ภายใน 1 ปี	40,000.00
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>2,187.45</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	63,092.20
เจ้าหนี้ผ่อนชำระ กำหนดชำระ ภายใน 2 ปี	<u>40,000.00</u>
รวมหนี้สินทั้งสิ้น	<u>103,092.20</u>
ทุนส่วนของผู้ถือหุ้น	200,000.00
กำไรสะสมยกมา	73,223.59
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>221,259.35</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>494,482.94</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>597,575.14</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้านเอส.เค.เบเกอร์รี่
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2530

ขายสินค้าผลิต	1,376,050.00
<u>หัก</u> รับคืนสินค้า	<u>96,323.00</u>
รายได้จากการขายสินค้าผลิต	1,279,726.50
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>961,957.50</u>
กำไรขั้นต้น	317,769.00
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายจากการขายและบริหาร	<u>50,913.85</u>
กำไรจากการดำเนินงาน	266,855.15
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>23,137.35</u>
รวม	289,992.00
<u>หัก</u> รายจ่ายอื่น	<u>11,497.50</u>
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	278,495.00
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>(17,574.75)</u>
กำไรสุทธิหลังหักภาษีเงินได้	<u>260,920.25</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

งานเส.เค.เบเกอร์

งบดุล

ณ.วันที่ 31 ธันวาคม 2530

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	25,970.70
ลูกหนี้การค้า	17,251.25
สินค้าคงเหลือ	71,570.65
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>6,415.57</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	121,208.17
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์(หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	507,259.83
ทรัพย์สินอื่น ๆ	<u>5,715.75</u>
รวมสินทรัพย์	<u>634,183.45</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เจ้าหนี้การค้า	19,751.50
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	2,415.75
เจ้าหนี้ยืมร่ว ะกำหนดชำระภายใน 1 ปี	50,000.00
หนี้สินหมุนเวียน	<u>5,415.25</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	77,582.50
เจ้าหนี้ยืมร่ว ะกำหนดชำระภายใน 2 ปี	<u>40,000.00</u>
รวมหนี้สินทั้งสิ้น	<u>117,582.50</u>
ทุนส่วนของผู้ถือหุ้น	200,000.00
กำไรสะสมยกมา	10,680.70
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>260,920.25</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>516,600.95</u>
หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>634,183.45</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัทไฮเลอร์เบเกอร์ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2528

ขายสินค้าผลิต	4,178,676.65
<u>หัก</u> ราคาสินค้าคืน	<u>517,342.26</u>
รวมรายได้จากการขายสินค้าผลิต	3,661,334.39
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าขาย	<u>2,545,503.02</u>
กำไรขั้นต้น	1,115,831.37
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายจากการขายและบริหาร	<u>1,784,731.88</u>
ขาดทุนจากการดำเนินงาน	(668,900.51)
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>816,115.48</u>
กำไรสุทธิก่อนหักภาษีเงินได้	147,214.97
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>8,096.99</u>
กำไรสุทธิหลังหักภาษีเงินได้	139,117.98
<u>หัก</u> รายจ่ายเนื่องจากวัตถุประสงค์สุภาพ	<u>628,080.52</u>
ขาดทุนสุทธิ (หลังรายการพิเศษ)	<u>(488,962.54)</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท ไชเลอริเบเกอร์ จำกัด

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2528

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	94,912.34
ลูกหนี้	276,849.71
สินค้าคงเหลือ	291,816.13
เงินลงทุนชั่วคราว	1,000.00
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>68,493.09</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	733,071.27
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	1,268,833.02
ยานพาหนะ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	<u>61,431.97</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>2,063,336.29</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	978,805.32
เจ้าหนี้การค้า	261,397.45
เงินมัดจำและค่าเช่ารับล่วงหน้า	243,038.25
เงินยืมจากนายไชเลอริ	<u>88,869.90</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	<u>1,572,110.92</u>
ทุนจดทะเบียน	2,00,000.00
ขาดทุนสะสม (หลังรายการปรับปรุง)	(2,630,343.90)
กำไรสุทธิคงเหลือ	<u>139,117.98</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>(491,225.92)</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>2,063,336.29)</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท ไชเลออร์เบเกอรี จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2529

	(บาท)
ขายสินค้าผลิต	3,499,040.65
<u>หัก</u> ราคาสินค้า	528,923.30
รวมรายได้จากการขายสินค้าผลิต	2,970,117.35
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>2,098,109.98</u>
กำไร (ขาดทุน) ขั้นต้น	872,007.37
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายจากการขายและบริหาร	<u>1,735,898.59</u>
ขาดทุนจากการดำเนินงาน	(863,891.22)
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>941,595.78</u>
กำไรสุทธิก่อนหักภาษีเงินได้	77,704.56
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>4,273.75</u>
กำไรสุทธิหลังหักภาษีเงินได้	<u>73,430.81</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท ไชเลออร์เบเกอร์ จำกัด

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2529

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	58,574.90
ลูกหนี้	235,033.43
สินค้าคงเหลือ	229,004.37
เงินลงทุนชั่วคราว	1,000.00
ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า	2,290.00
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>74,686.98</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	600,583.68
ที่ดิน อาคาร และ อุปกรณ์	1,180,469.30
ยานพาหนะ	<u>49,145.58</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>1,830,198.56</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	1,006,292.43
เจ้าหนี้การค้า	384,239.60
เงินมัดจำและค่าเช่ารับล่วงหน้า	243,038.25
เงินยืมจากนายไชเลออร์	270,778.90
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	<u>12,000.00</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	<u>1,916,349.18</u>
ทุนจดทะเบียน	2,000,000.00
ขาดทุนสะสมยกมา	(2,159,581.43)
กำไรสุทธิวงกนี้	<u>37,430.81</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>(86,150.62)</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>1,830,198.56</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัทไฮเลอร์เบเกอร์ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2530

	(บาท)
ขายสินค้าผลิต	4,070,223.31
<u>หัก</u> รับสินค้าคืน	<u>481,854.60</u>
รวมรายได้จากการขายสินค้าผลิต	3,588,568.71
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	2,833,179.81
กำไรขั้นต้น	755,188.90
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายจากการขายและบริหาร	<u>1,860,687.20</u>
ขาดทุนจากการดำเนินงาน	(1,105,498.36)
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>887,506.38</u>
ขาดทุนสุทธิ	<u>(217,992.92)</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัทไฮเลอร์เบเกอร์ จำกัด

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2530

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	57,441.25
ลูกหนี้	400,798.24
สินค้าคงเหลือ	284,751.00
เงินลงทุนชั่วคราว	1,000.00
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>64,656.87</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	808,647.36
ที่ดิน อาคาร และ อุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	1,133,978.86
ยานพาหนะ (หักค่าเสื่อมแล้ว)	<u>39,316.46</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>1,981,942.68</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	1,288,601.78
เจ้าหนี้การค้า	469,666.29
เงินมัดจำและค่าเช่าล่วงหน้า	233,038.25
เงินยืมจากนายไฮเลอร์	270,778.90
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	<u>24,000.00</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	<u>2,286,085.22</u>
ทุนจดทะเบียน	2,000,000.00
ขาดทุนสะสม (หลังการปรับปรุง):	(2,086,950.76)
ขาดทุนสุทธิจริงวณ	<u>(217,991.92)</u>
ส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>(304,942.68)</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>1,981,942.68</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัทงูเบเกอร์ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2528

	ขายสินค้าผลิต	13,690,788.95
หัก	รับคืนสินค้า	<u>1,328,005.31</u>
	รายได้จากการขายสินค้าผลิต	12,362,783.64
หัก	ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>7,940,656.85</u>
	กำไรขั้นต้น	4,422,126.79
หัก	ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	<u>1,642,894.54</u>
	กำไรจากการดำเนินงาน	2,779,232.25
บวก	รายได้อื่น	<u>320,443.65</u>
	รวม	3,099,675.90
หัก	รายจ่ายอื่น	<u>447,125.74</u>
	กำไรสุทธิก่อนหักภาษีรายได้	2,652,550.16
หัก	ภาษีรายได้	<u>(198,941.27)</u>
	กำไรสุทธิหลังหักภาษีเงินได้	<u>2,453,608.89</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัทงูเบเกอร์ จำกัด
งบดุล
ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2528
สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	100,174.66
ลูกหนี้	2,187,775.25
สินค้าคงเหลือ	3,004,263.90
เงินลงทุนชั่วคราว	15,000.00
ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า	67,139.50
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>228,910.00</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	5,603,263.31
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	10,905,700.40
สินทรัพย์อื่น	<u>194,154.11</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>16,703,117.82</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	2,775,600.02
เจ้าหนี้การค้า	1,790,478.12
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	659,782.54
เจ้าหนี้เงินกู้	785,450.50
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>945,147.23</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	6,956,458.41
เงินทุนระยะยาว	<u>2,000,000.00</u>
รวมหนี้สินทั้งหมด	<u>8,956,458.41</u>
ทุนจดทะเบียน	5,000,000.00
กำไรสะสม	293,050.52
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>2,453,608.89</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>7,746,659.41</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>16,703,117.82</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท มงกุฎเบเกอรี่ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ.วันที่ 31 ธันวาคม 2529

ขายสินค้าผลิต	14,932,358.70
<u>หัก</u> รับคืนสินค้า	<u>1,791,854.21</u>
รายได้จากการขายสินค้าผลิต	13,140,704.49
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>9,108,737.47</u>
กำไรขั้นต้น	<u>4,031,967.02</u>
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	<u>2,239,853.74</u>
กำไรจากการดำเนินงาน	1,792,113.28
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>296,174.25</u>
รวม	2,088,287.33
<u>หัก</u> รายจ่ายอื่น	<u>177,471.47</u>
กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	1,910,816.06
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>(143,311.20)</u>
กำไรสุทธิหลังหักภาษีเงินได้	<u>1,767,504.86</u>

บริษัท มงกุฏเบเกอรี่ จำกัด

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2529

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	118,451.27
ลูกหนี้	2,541,000.77
สินค้าคงเหลือ	3,257,810.06
เงินลงทุนชั่วคราว	15,000.00
ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า	65,413.54
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	144,821.50
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	6,052,497.14
ที่ดิน อาคาร และ อุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	10,005,477.15
สินทรัพย์อื่น	156,082.14
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>16,214,056.43</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	2,549,450.75
เจ้าหนี้การค้า	1,975,410.25
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	715,010.24
เจ้าหนี้เงินกู้	801,506.15
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	978,116.34
รวมหนี้สินหมุนเวียน	7,019,493.73
เงินกู้ระยะยาว	2,000,000.00
รวมหนี้สินทั้งหมด	<u>9,019,493.73</u>
ทุนจดทะเบียน	5,000,000.00
กำไรสะสม	427,057.84
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>1,767,504.86</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>7,194,562.70</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>16,214,056.43</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท มงกุฎเบเกอรี่ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2530

ขายสินค้าผลิต	17,030,232.71
<u>หัก</u> ราคาสินค้า	<u>1,651,933.44</u>
รวมรายได้จากการขายสินค้า	15,378,299.27
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>10,475,350.06</u>
กำไรขั้นต้น	4,902,949.21
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	<u>2,895,289.37</u>
กำไรจากการดำเนินงาน	2,007,659.84
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>424,558.13</u>
กำไรสุทธิก่อนหักภาษีเงินได้	2,432,217.97
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>182,416.34</u>
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>2,249,801.63</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท มงกุฎเบเกอรี่ จำกัด
งบดุล
ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2530
สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	143,174.66
ลูกหนี้	2,861,751.24
สินค้าคงเหลือ	4,141,992.57
เงินลงทุนชั่วคราว	15,000.00
ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า	78,154.34
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>175,390.25</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	7,415,465.06
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคา)	11,457,910.94
สินทรัพย์อื่น	<u>156,082.14</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>19,029,458.14</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	3,075,048.28
เจ้าหนี้การค้า	1,645,218.27
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	649,774.56
เจ้าหนี้เงินกู้	1,951,451.22
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>451,112.34</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	7,772,604.61
เงินกู้ระยะยาว	<u>3,000,000.00</u>
รวมหนี้สินทั้งหมด	<u>10,772,604.61</u>
ทุนจดทะเบียน	5,000,000.00
กำไรสะสม	1,007,051.90
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>2,249,801.63</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>8,256,853.53</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>19,029,458.14</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัทเพรซิเจนท์เบเกอร์ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2528

ขายสินค้าผลิต	29,737,189.60
<u>หัก</u> ส่วนลดจ่าย	<u>630,658.67</u>
รวม รายได้จากการขายสินค้าผลิต	29,106,530.93
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>21,301,135.05</u>
กำไรขั้นต้น	7,805,395.88
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	<u>12,062,034.50</u>
ขาดทุนจากการดำเนินงาน	(4,256,638.62)
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>3,958,278.89</u>
รวม	(298,359.73)
<u>หัก</u> รายจ่ายอื่น	<u>(2,945,590.35)</u>
กำไร (ขาดทุน) สุทธิ	<u>(3,243,950.08)</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท เพริคอนท์เบเกอร์ จำกัด

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2528

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	152,965.28
ลูกหนี้	3,056,057.91
สินค้าคงเหลือ	2,192,913.81
เงินลงทุนชั่วคราว	40,000.00
ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า	115,109.38
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>505,298.89</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	6,062,345.27
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	28,400,458.90
ยานพาหนะ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	1,801,666.12
สินทรัพย์อื่น	<u>433,949.94</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u><u>36,698,420.23</u></u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	5,215,180.02
เจ้าหนี้การค้า	2,483,871.50
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	525,385.88
เจ้าหนี้เงินกู้	5,359,466.00
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>8,572,980.00</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	21,883,877.40
เงินกู้ระยะยาว	<u>6,250,000.00</u>
รวมหนี้สินทั้งสิ้น	<u><u>28,133,877.40</u></u>
ทุนจดทะเบียน	20,000,000.00
ขาดทุนสะสม (หลังปรับรูป)	(8,191,507.09)
ขาดทุนสุทธิคงค้าง	<u>(3,243,950.08)</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u><u>8,564,542.83</u></u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u><u>36,698,420.23</u></u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท เพอร์ซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ.วันที่ 31 ธันวาคม 2529

ขายสินค้าผลิต	33,314,783.74
<u>หัก</u> ส่วนลดจ่าย	<u>373,836.35</u>
รวมรายได้จากการขายสินค้าผลิต	32,940,947.35
<u>หัก</u> ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>22,398,760.02</u>
กำไรขั้นต้น	10,542,187.37
<u>หัก</u> ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	<u>10,441,006.57</u>
กำไรจากการดำเนินงาน	101,180.80
<u>บวก</u> รายได้อื่น	<u>106,443.18</u>
รวม	207,623.98
<u>หัก</u> รายจ่ายอื่น	<u>53,440.13</u>
กำไรก่อนหักภาษี	154,183.85
<u>หัก</u> ภาษีเงินได้	<u>(8,639.25)</u>
กำไรสุทธิหลังจากหักภาษีเงินได้	<u>140,544.60</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท เพอร์ซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2529

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	408,722.31
ลูกหนี้	3,367,642.21
สินค้าคงเหลือ	1,577,082.02
เงินลงทุนชั่วคราว	40,000.00
ค่าใช้จ่ายล่วงหน้า	116,498.10
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>304,807.33</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	5,814,751.88
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	27,425,517.73
ยานพาหนะ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	1,305,883.92
สินทรัพย์อื่น	<u>215,533.95</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>34,761,687.48</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีธนาคาร	3,231,850.17
เจ้าหนี้การค้า	2,823,795.40
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	434,450.89
เจ้าหนี้เงินกู้	7,700,000.00
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>8,572,980.00</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	22,763,076.46
เงินกู้ระยะยาว	<u>3,500,000.00</u>
รวมหนี้สินทั้งสิ้น	<u>26,263,076.46</u>
ทุนจดทะเบียน	20,000,000.00
ขาดทุนสะสม (หลังปรับรุ่ง)	(11,655,572.83)
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>154,183.85</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>8,498,611.02</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>34,761,687.48</u>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริษัท เพอร์ซิเคนท์เบเกอร์ จำกัด
งบกำไรขาดทุน
สำหรับปีสิ้นสุด ณ วันที่ 31 ธันวาคม 2530

	รายได้จากการขายสินค้าผลิต	46,225,217.57
<u>หัก</u>	ต้นทุนสินค้าผลิต	<u>29,149,022.53</u>
	กำไรขั้นต้น	17,076,195.04
<u>หัก</u>	ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร	<u>12,254,985.99</u>
	กำไรจากการดำเนินงาน	4,821,209.05
<u>บวก</u>	รายได้อื่น	<u>2,008.75</u>
	รวม	4,823,217.80
<u>หัก</u>	รายจ่ายอื่น	<u>1,191,854.13</u>
	กำไรก่อนหักภาษีเงินได้	3,631,363.67
<u>หัก</u>	ภาษีเงินได้	<u>(200,733.56)</u>
	กำไรสุทธิหลังหักภาษีเงินได้	<u>3,460,630.11</u>

บริษัท เพริคอนท์เบเกอร์ จำกัด

งบดุล

ณ. วันที่ 31 ธันวาคม 2530

สินทรัพย์

เงินสดและเงินฝากธนาคาร	334,331.12
ลูกหนี้	5,618,261.48
สินค้าคงเหลือ	2,437,643.44
สินทรัพย์หมุนเวียนอื่น	<u>212,392.02</u>
รวมสินทรัพย์หมุนเวียน	8,602,628.06
ที่ดินอาคารและอุปกรณ์ (หักค่าเสื่อมราคาแล้ว)	30,326,565.94
สินทรัพย์อื่น	<u>402,097.13</u>
รวมสินทรัพย์ทั้งสิ้น	<u>39,331,291.13</u>
<u>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</u>	
เงินเบิกเกินบัญชีและเงินกู้ยืมจากธนาคาร	2,997,214.24
เจ้าหนี้การค้าและตั๋วเงินจ่าย	5,929,406.73
ตั๋วสัญญาใช้เงิน	4,000,000.00
เงินกู้ยืมจากบริษัทร่วม	4,700,000.00
เจ้าหนี้ผ่อนชำระกำหนดชำระภายใน 1 ปี	1,488,000.00
ค่าใช้จ่ายค้างจ่าย	196,377.71
หนี้สินหมุนเวียนอื่น	<u>591,335.72</u>
รวมหนี้สินหมุนเวียน	19,902,334.40
เจ้าหนี้ผ่อนชำระ	<u>7,511,685.00</u>
รวมหนี้สินทั้งสิ้น	<u>27,414,019.40</u>
ทุนจดทะเบียน	20,000,000.00
ขาดทุนสะสม (หลังปรับรุง)	(11,744,091.94)
กำไรสุทธิงวดนี้	<u>3,661,363.67</u>
รวมส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>11,917,271.73</u>
รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น	<u>39,331,291.13</u>



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้