

## Spin-off 3

# ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสจากปลาร้า



# Spin-off Companies

## ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสจากปลาร้า

ชื่อผู้ประกอบการ : นายธีระ พุทธรังษี

ชื่อผลิตภัณฑ์ : ปลาร้านายแจ่ม

ชื่อนิติบุคคล : บริษัทประชาฟู้ดส์ จำกัด

เลขที่นิติบุคคล : 0235560000335

วันที่เข้ารับการบ่มเพาะ : 6 กรกฎาคม พ.ศ. 2561

ประเภทธุรกิจ : เครื่องปรุงรสจากปลาร้า

กลุ่ม นิสิตนักศึกษา หรือผู้สำเร็จการศึกษาไม่เกิน 5 ปี

รายละเอียดผลิตภัณฑ์ : น้ำปลาร้า/ปลาร้าผง



# สรุปผลการดำเนินงานในรอบ 18 เดือน

ผลการดำเนินธุรกิจ ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากปลาร้า ตามดัชนีชี้วัด (KPI) ซึ่งรายงานผลดำเนินงานรอบ 18 เดือน จะมีภารกิจดำเนินงานขั้นตอนที่ 1 – 6 ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 แผนการบ่มเพาะที่ชัดเจน

ขั้นตอนที่ 2 มีการพัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์/บริการอย่างต่อเนื่อง

ขั้นตอนที่ 3 มีการพัฒนาระบบการผลิต/สถานที่การผลิตให้ได้รับมาตรฐาน

ขั้นตอนที่ 4 มีการขยายตัว – เพิ่มยอดขายของผลิตภัณฑ์

ขั้นตอนที่ 5 สร้าง **Brand** ของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค

ขั้นตอนที่ 6 มีการจดทะเบียนนิติบุคคล

# ขั้นตอนที่ 1

## ดำเนินการบ่มเพาะธุรกิจ ตามแผนการบ่มเพาะผู้ประกอบการ

<b>Key Partners</b> - มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี - คลินิกเทคโนโลยี - บริษัทประชาฟู้ดส์ <b>- Supplier ขวดและฉลาก</b>	<b>Key Activities</b> - การนำผลงานวิจัยมาใช้ในการเลือกวัตถุดิบ เพื่อลดต้นทุนในการผลิต - พัฒนาผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ เพื่อเพิ่มทางเลือกให้ผู้บริโภค - การผลิตปลาร้าผงสำเร็จรูป	<b>Value Proposition</b> - เป็นผู้ผลิตรายเดียวในจังหวัด - การผลิตที่ได้มาตรฐาน - ความสะดวกในการบริโภค - ผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ที่แตกต่างจากปลาร้าดั้งเดิม - ความสะดวก สะอาด และการผลิตที่ได้มาตรฐาน	<b>Customer Relationships</b> - ส่งเสริมการขายโดยใช้ Social media - การสื่อสารการตลาดเพื่อสร้างการรับรู้ตราสินค้า - การติดต่อโดยตรงกับร้านค้าขนาดเล็ก	<b>Customer Segments</b> - ลูกค้าขายส่ง - ลูกค้าขายปลีก - ผู้ที่ชอบทานปลาร้า - ลูกค้าจากต่างประเทศ - ร้านอาหารขนาดเล็ก <b>- ลูกค้าที่ชอบความสะดวกสบาย</b>
<b>Key Resources</b> - กลุ่มบุคลากรหลัก - เงินลงทุน	<b>Channels</b> - Offline (ร้านขายส่ง) - Online Facebook นายแจ่ม <b>- ร้านแจ่ม ซีฟู้ด</b>			
<b>Cost Structure</b> ในต้นทุน 100% - วัตถุดิบ 70%      - บรรจุภัณฑ์ 5% - ขนส่ง 5%            - ค่าการตลาด 10% - ค่าตอบแทน 10%		<b>Revenue Streams</b> - รายได้จากการขายส่ง - รายได้จากการขายปลีก		

## 2.1 การพัฒนากระบวนการผลิต

ติดต่อบริษัท OEM ผลิตน้ำปลาร้าที่ได้มาตรฐาน อย. เพื่อให้ผู้ประกอบการทดลองนำมาทดสอบตลาดและตระหนักถึงการเพิ่มมาตรฐานให้สินค้าจะสามารถเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายและเพิ่มความมั่นใจให้กับลูกค้าได้มากขึ้น โดยบริษัท OEM สามารถผลิตสินค้าที่ได้รับมาตรฐาน อย. ให้ได้ โดยใช้ทุนไม่สูง





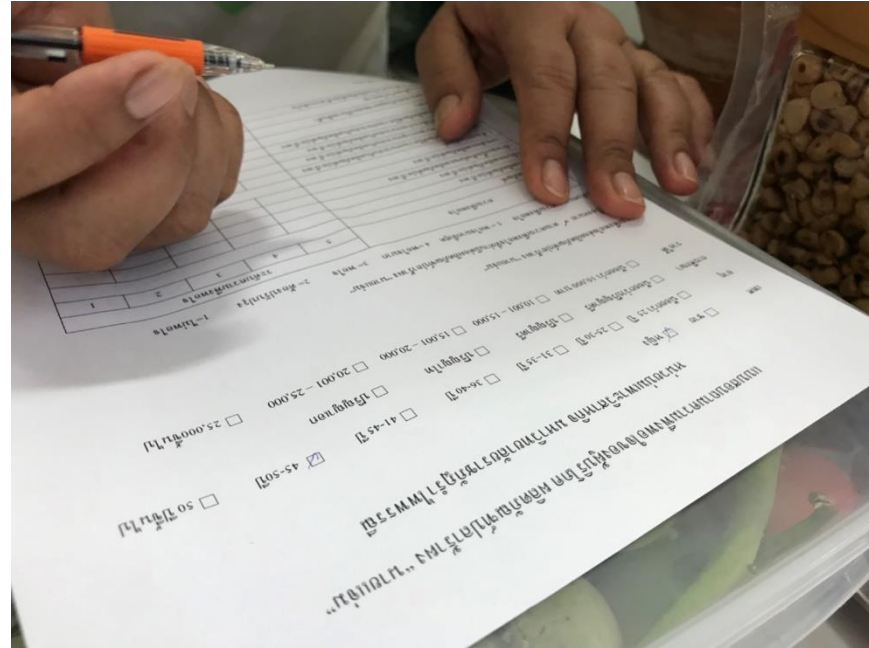
## 2.1 การพัฒนากระบวนการผลิต



แบบที่ผู้ประกอบการเลือกใช้ ขวด PET ขนาด 300 ml.

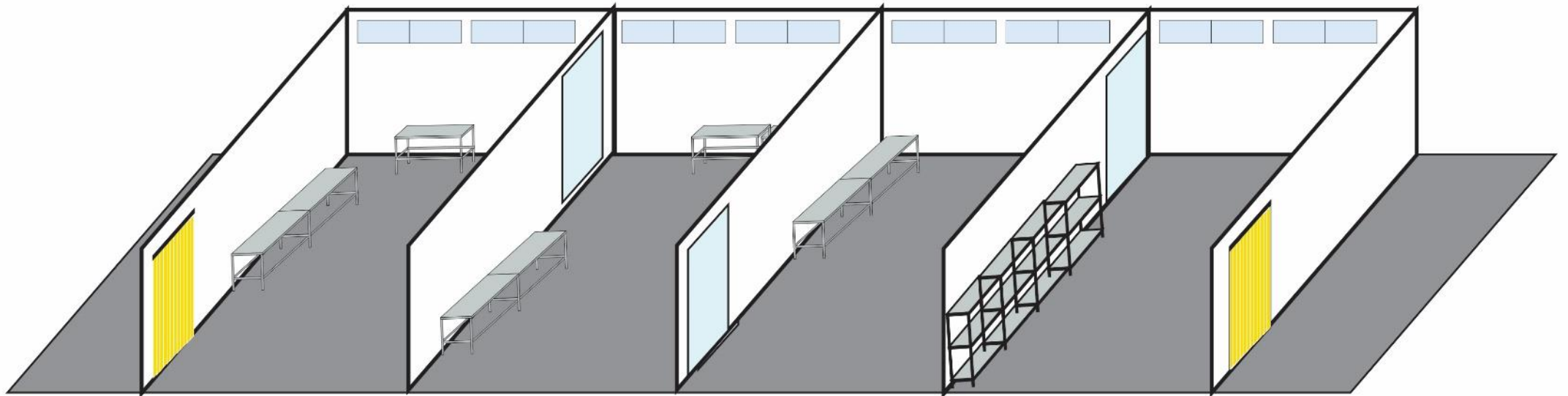
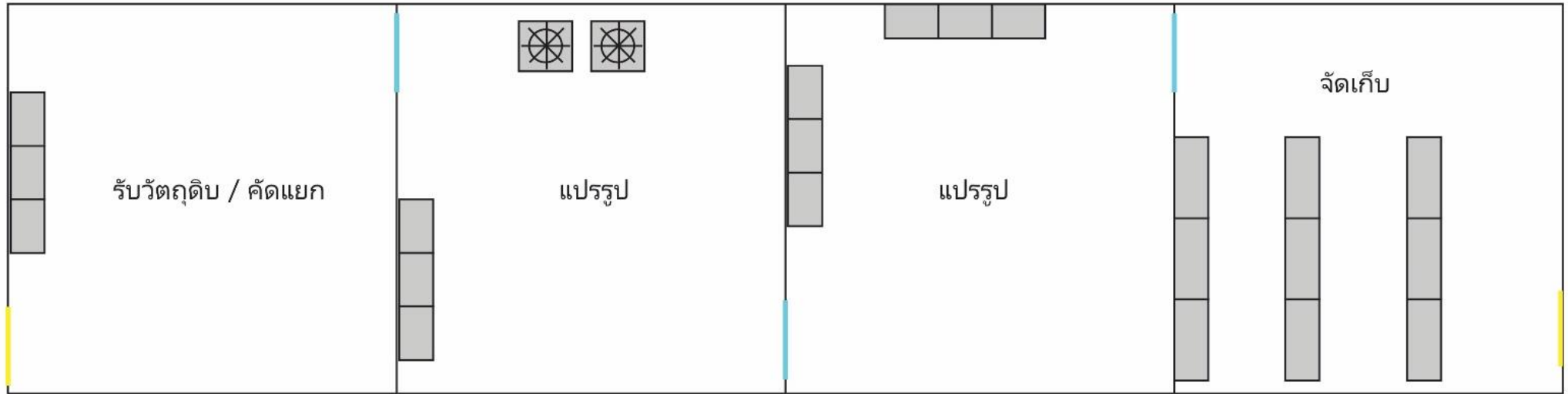
นำผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าวางขายหน้าร้าน แจ่ม ซีฟู้ดส์

## 2.3 ทดสอบตลาด



- ทดสอบตลาด และประเมินผลความพึงพอใจของผู้บริโภค

### ขั้นตอนที่ 3 พัฒนาศถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน



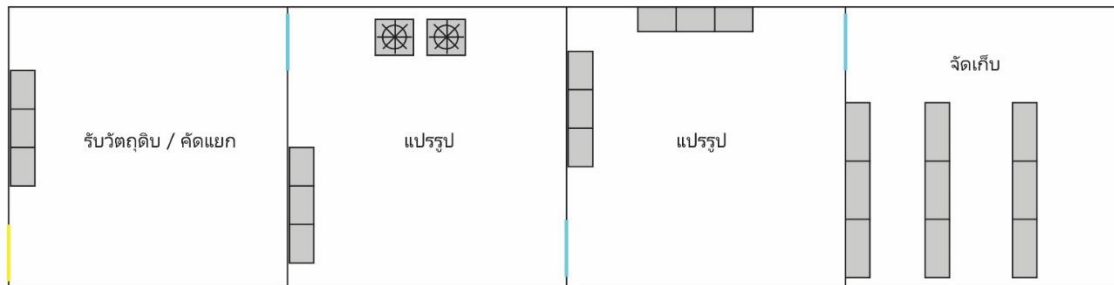


## ขั้นตอนที่ 3 พัฒนาศถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน



ห้องผลิตเทพื้นเรียบร้อย คงเหลืองานติดตั้งประตู่ ม่านกันแมลง ปิดช่องหน้าต่าง และงานไฟฟ้า

## ขั้นตอนที่ 3 พัฒนาศถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน (ต่อ)



ปัญหาในการทำห้องผลิตให้ได้มาตรฐาน

- เดินไฟ 3 เฟส ติดตั้งประตูและม่านกันแมลง จะต้องใช้เวลา ประมาณ 500,000 บาท

## ขั้นตอนที่ 3 พัฒนาสถานที่ผลิตให้ได้มาตรฐาน (ต่อ)

แนะนำการเข้าถึงแหล่งเงินทุน แก่ผู้ประกอบการ  
ธนาคารออมสิน สาขาตราด โครงการสินเชื่อ  
SMEs เติมสุข เติมสิบ ยอดกู้ 1.7 ล้านบาท  
อนุมัติเมื่อวันที่ 8 มิถุนายน 2565  
โดย จะใช้ในการปรับปรุงห้องผลิตให้ได้มาตรฐาน  
ส่วนที่เหลือก็จะนำไปลงทุนในด้านอื่นๆ ต่อไป



**ออมสิน เปิดกู้**  
**SMEs เติมสุข เติมสิบ**  
ช่วยเหลือผู้ประกอบการกลาง-เล็กได้ต่อไป  
**ปลอดหลักประกัน**  
กู้ไม่เกิน **5** ล้านบาท บสย. ค้ำประกันเต็มวงเงิน

<b>วงเงินกู้สูงสุด</b> ไม่เกิน <b>10</b> ล้านบาท	<b>อัตราดอกเบี้ย 6 เดือนแรก</b> เริ่มต้นที่ <b>2.99%</b> ต่อปี	<b>ปลอดชำระเงินต้น</b> สูงสุด <b>2</b> ปี	<b>ผ่อนนาน</b> สูงสุด <b>10</b> ปี
---	---	--	---------------------------------------

ยื่นกู้ได้ตั้งแต่บัดนี้ จนถึงวันที่ 30 ธันวาคม 2565

 GSB Contact Center 1115



## ขั้นตอนที่ 4

มีการขยายตัว - เพิ่มยอดขายของผลิตภัณฑ์

เดือน	รายรับ (บาท)	รายจ่าย (บาท)	กำไร (บาท)
มิถุนายน 64	143,480	72,170	71,310
กรกฎาคม 64	161,350	76,480	84,870
สิงหาคม 64	156,200	74,039	82,161
กันยายน 64	144,450	75,764	68,686
ตุลาคม 64	182,350	93,473	88,877
พฤศจิกายน 64	144,820	72,540	72,280
ธันวาคม 64	149,550	77,278	72,272
มกราคม 65	142,480	73,092	69,388
กุมภาพันธ์ 65	144,080	73,913	70,167
มีนาคม 65	146,360	78,010	68,350
เมษายน 65	149,680	79,779	69,901
พฤษภาคม 65	150,160	71,176	78,984
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>1,814,960</b>	<b>918,254</b>	<b>896,706</b>

## ขั้นตอนที่ 5

สร้าง Brand ของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค





## ขั้นตอนที่ 5

สร้าง Brand ของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค



## ขั้นตอนที่ 5

สร้าง Brand ของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค

**แฉ่ม ซิฟัด และ อีสานแซบ**

**เราส่งถึงที่ เดลิเวอรี่**

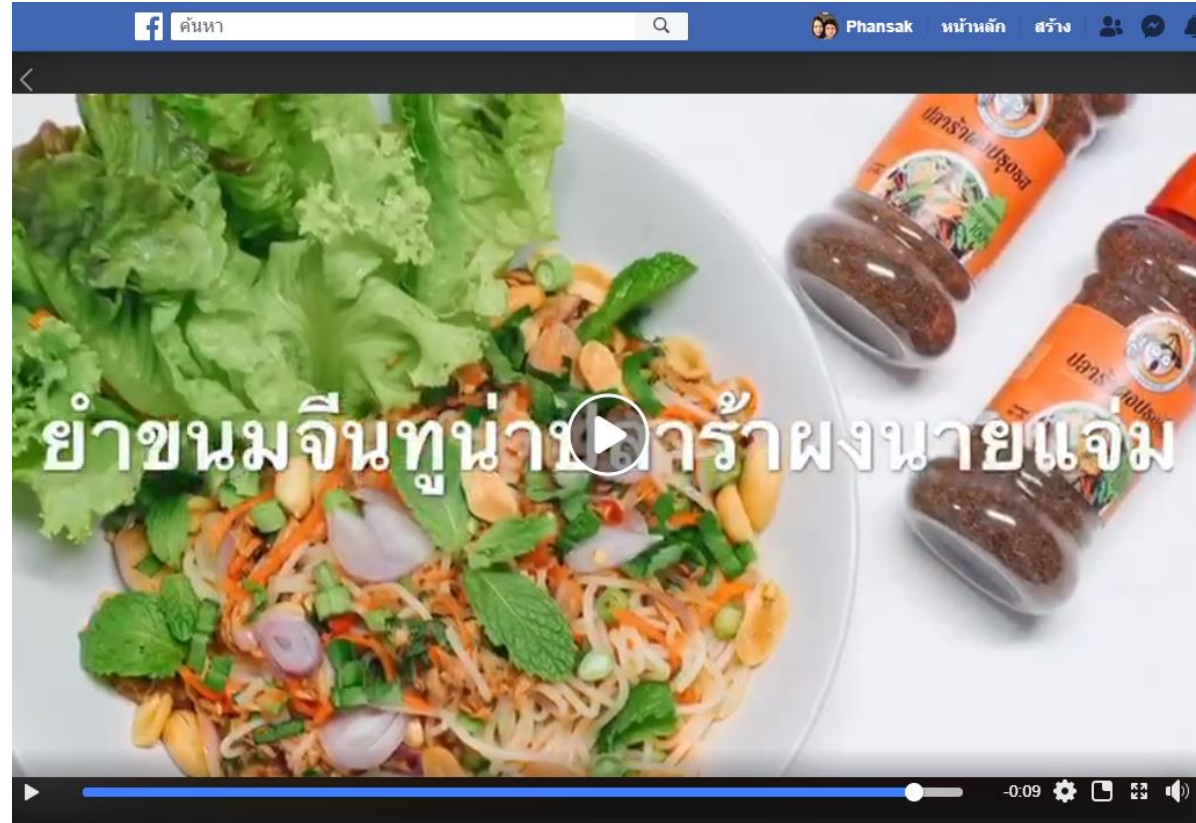
**ส่งฟรี รัศมี 10 กม.**

The advertisement features a central illustration of a delivery person in a blue uniform and yellow helmet riding a yellow scooter. The scooter has a red delivery box with a logo. The background is white with faint sketches of fish. The text is in bold, stylized Thai characters. The top part of the ad is on a white background, and the bottom part is on a dark background with a red brushstroke effect behind the delivery text.



## ขั้นตอนที่ 5

สร้าง Brand ของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค



## มีการจดทะเบียนนิติบุคคล

ดำเนินการจดนิติบุคคล เลขที่ : 0235560000335  
ภายใต้ชื่อบริษัท ประชาฟู้ดส์ จำกัด

ประเภทนิติบุคคล	บริษัทจำกัด
วันที่จดทะเบียน	02/08/60
สถานะนิติบุคคล	ยังดำเนินกิจการอยู่
ทุนจดทะเบียน(บาท)	1,000,000
ที่ตั้ง	73/1หมู่ 1 ตำบล แสนตั่ง อำเภอ เขาสมิง จังหวัดตราด 23150

## ขั้นตอนที่ 1

## มีการจดทะเบียนนิติบุคคล





# สรุปผลการดำเนินงานในรอบ 24 เดือน

ผลการดำเนินธุรกิจ ผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสจากปลาร้า ตามดัชนีชี้วัด (KPI) ซึ่งรายงานผลดำเนินงาน  
รอบ 24 เดือน จะมีภารกิจดำเนินงานขั้นตอนที่ 8 – 10 ดังนี้

ขั้นตอนที่ 8 แสดงบัญชีรายได้ย้อนหลัง 12 เดือน

ขั้นตอนที่ 9 กำไรขั้นต้นไม่น้อยกว่าร้อยละ 20

ขั้นตอนที่ 10 รายงานการเงินที่รับรองโดยผู้ตรวจบัญชี

## Comment ของคณะกรรมการ รอบ 18 เดือน

- ระมัดระวังเรื่องต้นทุน และจุดคุ้มทุนเพราะมีการกู้เงินเพื่อใช้ลงทุนเรียบร้อยแล้ว
- ควบคุมการใช้เงินที่ได้รับจากการกู้ยืมให้ใช้เฉพาะปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการทำธุรกิจ
- เน้นการแปรรูปสินค้าเพื่อแย่งชิงส่วนแบ่งทางการตลาด เช่น การทำเป็นก้อนแบบคนอร์



# การควบคุมและพัฒนาห้องผลิตให้ได้มาตรฐาน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)



คงเหลืองานประตู่ / หน้าต่าง เนื่องจากผู้ประกอบการเจอปัญหาผู้รับเหมามาประเมินราคาแล้วทิ้งงาน



## การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลาข้าวผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)



ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ปลาข้าวผงและปลาข้าวก้อน ที่สามารถเก็บรักษาได้นาน มีความแปลกใหม่  
ปลอดภัยต่อผู้บริโภค เน้นความเป็นธรรมชาติของปลาร้า



การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลาข้าวผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)

ตารางที่ 1 แสดงส่วนผสมปลาข้าวผงและปลาข้าวก้อน

ส่วนผสม	ปลาข้าวผง (ร้อยละ)		ปลาข้าวก้อน (ร้อยละ)	
	A	B	A	B
ปลาร้าสับ	90	50	-	
ปลาข้าวผง	-	-	70	91
ข้าวคั่วปั่น	10		-	-
น้ำปลาร้า	-	-	30	-
เกลือเชอร์รี่	-	-	-	9
น้ำสะอาด		50	-	

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลาข้าวผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)



ปลาร้าทั้งตัว



สับละเอียด ผสมข้าวคั่ว



รีดเป็นแผ่นบางในถาดร้อน (PP) ความหนา 0.5 ซม.



ปั่นละเอียด



ร่อนแยกก้าง



ปลาร้าผง สูตร A

อบแห้งอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส 8 ชั่วโมง  
ด้วยตู้เครื่องอบแห้งอาหารแบบ tray dry

# การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลาข้าวผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)



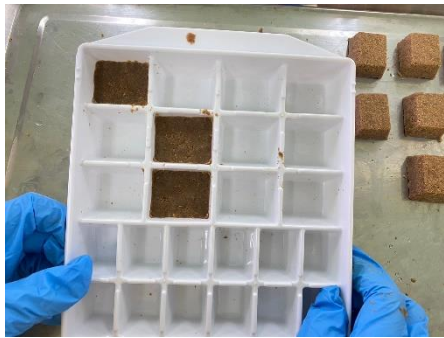
ปลาข้าวผงสูตร A



กรองน้ำปลาร้าด้วยผ้าขาวบาง



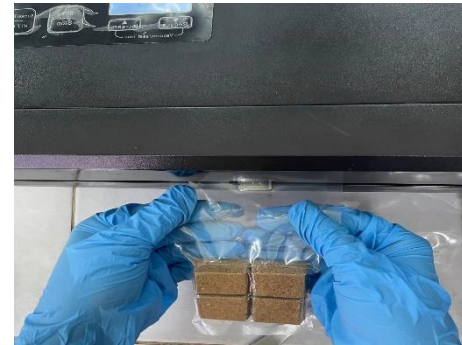
ผสมในอัตราส่วน 70:30



อัดก้อน ด้วยพิมพ์



อบแห้งอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส 2 ชั่วโมง  
ด้วยตู้เครื่องอบแห้งอาหารแบบ tray dry



บรรจุสุญญากาศในถุงพลาสติก  
ชนิด Nylon/PE



ปลาข้าวอัดก้อนสำเร็จรูป  
สูตร A



# การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลาข้าวผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)



ปลาร้าทั้งตัว



สับละเอียด ให้ความร้อน 80 องศาเซลเซียส



เคี้ยวจนปริมาณน้ำลดลง 60%



รีดเป็นแผ่นบางในถาดร้อน (PP) หนา 5 ซม.



ปั่นละเอียด



ร่อนแยกกาก



ปลาร้าผง สูตร B

อบแห้งอุณหภูมิ 60 องศาเซลเซียส 8 ชั่วโมง  
ด้วยตู้เครื่องอบแห้งอาหารแบบ tray dry



## การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลา ร้าผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)



ปลาร้าผงสูตร B



ผสมกลีเซอริน อัตรา 91:9



ผสมให้เข้ากัน



อัดก้อนด้วยพิมพ์



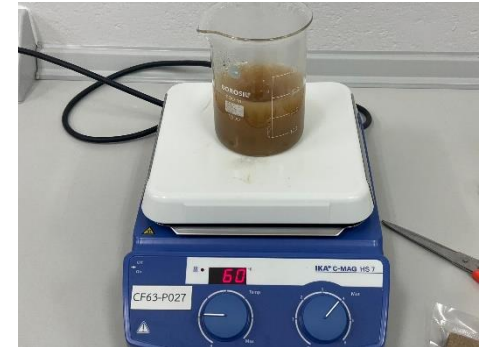
บรรจุสุญญากาศในถุงพลาสติก  
ชนิด Nylon/PE



วิเคราะห์ความชื้น



วิเคราะห์  $a_w$  ด้วยเครื่องวัดค่า  $a_w$



ทดสอบการละลายด้วยเครื่อง  
Hot Plate stirrer



## การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลาข้าวผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)

วิเคราะห์คุณภาพทางด้านเคมีและกายภาพ

ตารางที่ 2 ผลการวิเคราะห์ความชื้น

ผลิตภัณฑ์	ความชื้น (ร้อยละ)	$a_w$	ผลผลิต๖ (ร้อยละ)	การละลาย (นาที)
ปลาข้าวผงสูตร A	1.05	0.178	57.3	-
ปลาข้าวผงสูตร B	8.10	0.580	24.55	-
ปลาข้าวก้อนสูตร A	7.41	0.585	55.19	3.06
ปลาข้าวก้อนสูตร B	7.78	0.469	26.76	2.46

จากการทดลองวิเคราะห์ค่าความชื้นของปลาข้าวผงทั้ง 2 สูตร อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานปลาข้าวผง (มผช.134/2557) ซึ่งค่าความชื้นต้องไม่เกินร้อยละ 10 โดยน้ำหนัก ต้องเป็นผง แห้ง เป็นเนื้อเดียวกันและไม่จับเป็นก้อน ต้องมีสีดีตามธรรมชาติของปลาข้าวผง ไม่มีกลิ่นอับ กลิ่นหืน กลิ่นไหม้

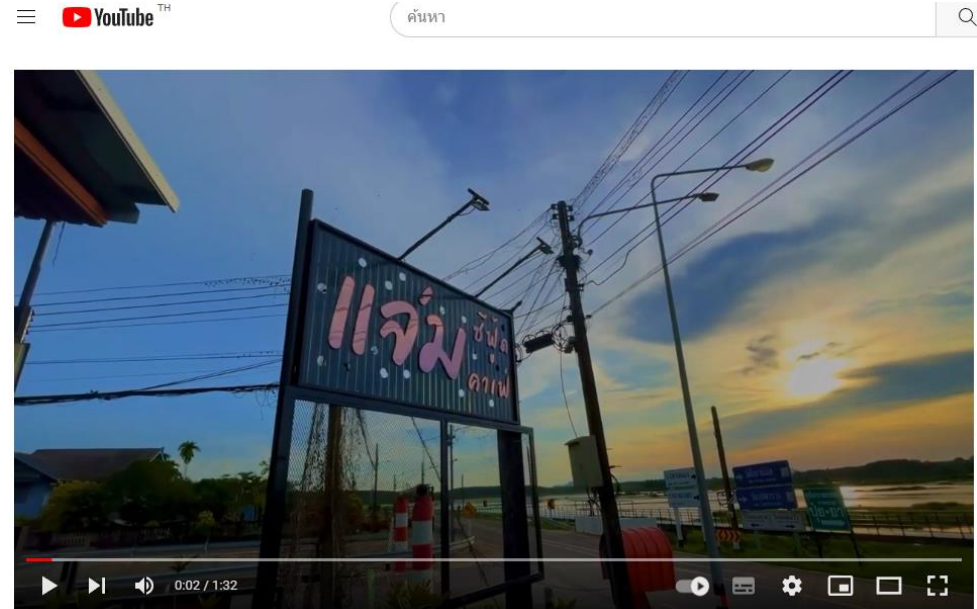
จากการทดลองวิเคราะห์ค่า  $a_w$  ของปลาข้าวก้อนทั้ง 2 สูตร อยู่ในเกณฑ์มาตรฐานปลาข้าวผง (มผช.135/2557) โดยค่า  $a_w$  ต้องไม่เกิน 0.85 การเติมกลีเซอรินเพิ่มจะมีผลต่อรสหวานของปลาข้าวก้อน

## การพัฒนาผลิตภัณฑ์ ปลาข้าวผง/ก้อน (คอมเม้นจากคณะกรรมการ)



การแปรรูปเนื้อปลาร้าเป็นปลาร้าผงและปลาร้าอัดก้อนก็สำเร็จรูปทดแทนน้ำปลาร้า สามารถเก็บรักษาได้นาน 3-6 เดือน ที่บรรจุสุญญากาศในถุงพลาสติกชนิด Nylon/PE บรรจุถุงอลูมิเนียมฟอยล์ และขวดแก้วฝาเกลียว และที่อุณหภูมิห้อง

สร้าง Brand ของผลิตภัณฑ์ อยู่ในระดับที่ได้รับการยอมรับจากผู้บริโภค  
ดำเนินการจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อใช้ในการโปรโมทตามสื่อออนไลน์



นำผลิตภัณฑ์น้ำปลาร้าวางขายหน้าร้าน แจ่ม ซีฟู้ดส์

youtube



## พัฒนาการในด้านอื่นๆ

**ขอเชิญเข้าร่วมอบรม  
ปรับแผนธุรกิจ  
พิชิตยอดขายสู่ความสำเร็จ  
และการขออนุญาตเกี่ยวกับ  
ผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการอาหาร**

วันที่ **27 พฤษภาคม 2565**  
เวลา **08.30 - 16.30 น.**  
(รูปแบบออนไลน์)

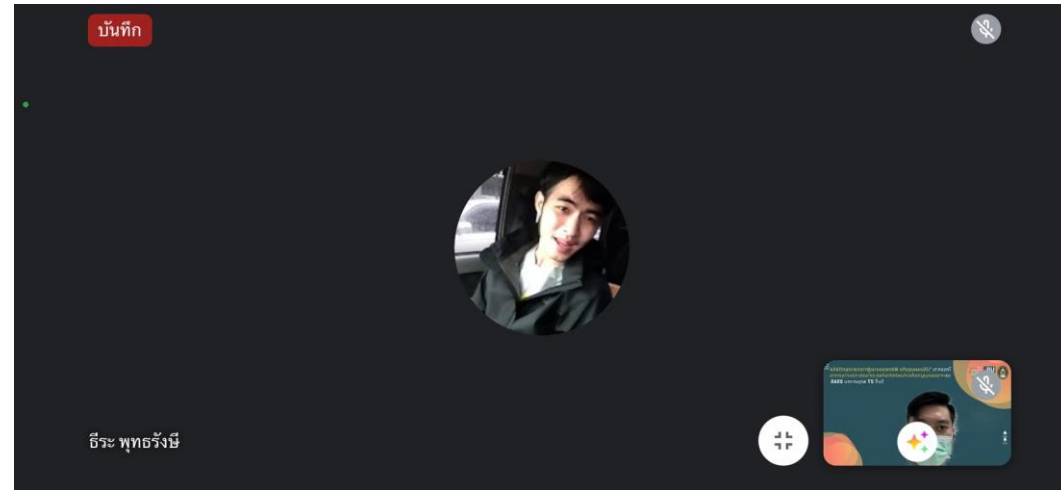
**สแกนเพื่อเข้าร่วมอบรม**

039-319111 ต่อ 10185  
FB : หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี  
ubi@rbru.ac.th

**ดร.จุมพฏ กาญจนการ**  
กรรมการผู้จัดการ ธนาคารพัฒนาวิสาหกิจ

**ภก.ณิชาพล อินทร**  
เลขาธิการผู้จัดการ สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจ

**ภก.นหทัย พัฒนพานิช**  
เลขาธิการผู้จัดการ สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจ



เข้าร่วมโครงการอบรม ปรับแผนธุรกิจ พิชิตยอดขายสู่การตลาดยุคดิจิทัล และการขออนุญาต  
เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการอาหาร

## พัฒนาการในด้านอื่นๆ

บันทึก consumerprotection chantaburi (กำลังนำเสนอ)

หัวข้อที่ 1 สถานที่ตั้งและอาคารผลิต

1. สถานที่ตั้งตัวอาคารและที่ใกล้เคียง ต้องอยู่ในที่ๆจะไม่ทำให้อาหารเกิดการปนเปื้อนได้ง่าย
2. อาคารผลิตหรือบริเวณผลิตต้องรักษาความสะอาดและรักษาให้อยู่ในสภาพที่ถูกลักษณะ

หมวดที่ 1 คะแนนเต็ม = 11 คะแนน

- ❖ สะอาด ถูกลักษณะ
- ❖ แยกบริเวณผลิตเป็นสัดส่วน
- ❖ ระบบแสงสว่างและการระบายอากาศ
- ❖ สามารถป้องกันสัตว์แมลง

ตัวอย่างสถานที่

consumerprotection chantaburi is presenting

ตัวอย่างสถานที่

1:25 PM | jyb-weva-jgc

เข้าร่วมโครงการอบรม ปรับแผนธุรกิจ พิชิตยอดขายสู่การตลาดยุคดิจิทัล และการขออนุญาตเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และสถานประกอบการอาหาร โดย เจ้าหน้าที่จาก สสจ.จันทบุรี

## ต้นทุนสินค้า

สินค้า	ค่า วัตถุดิบ	บรรจุภัณฑ์	ฉลาก+ สายคาด	ค่าแรง ผลิต	รวม
น้ำปลาร้า	15.00	3.00	1.00	2.00	21.00

ในต้นทุน 100% (น้ำปลาร้า)

- วัตถุดิบ 71.93%

- บรรจุภัณฑ์ 19.05%


- ค่าตอบแทน 9.52%



## กำไรขั้นต้น

fix cost			ปลาร้าขวด		
ค่าเช่าสถานที่	3000 บาท		ขนาดบรรจุ 300 ml		
ค่าพนักงาน	9000 บาท		ต้นทุนการผลิต	21 บาท	
	12000				
			ขนาดบรรจุ 300 ml		
			วัตถุดิบ	15 บาท	
			บรรจุภัณฑ์+ฉลาก	4 บาท	
			ค่าแรงผลิต	2 บาท	
			รวม	21 บาท	
			ราคาขายส่ง	30 บาท	
			กำไร/ขวด	9 บาท	30%
			ราคาขายปลีก	40 บาท	47%
			กำไร/ขวด	19 บาท	

## ราคาขายผลิตภัณฑ์

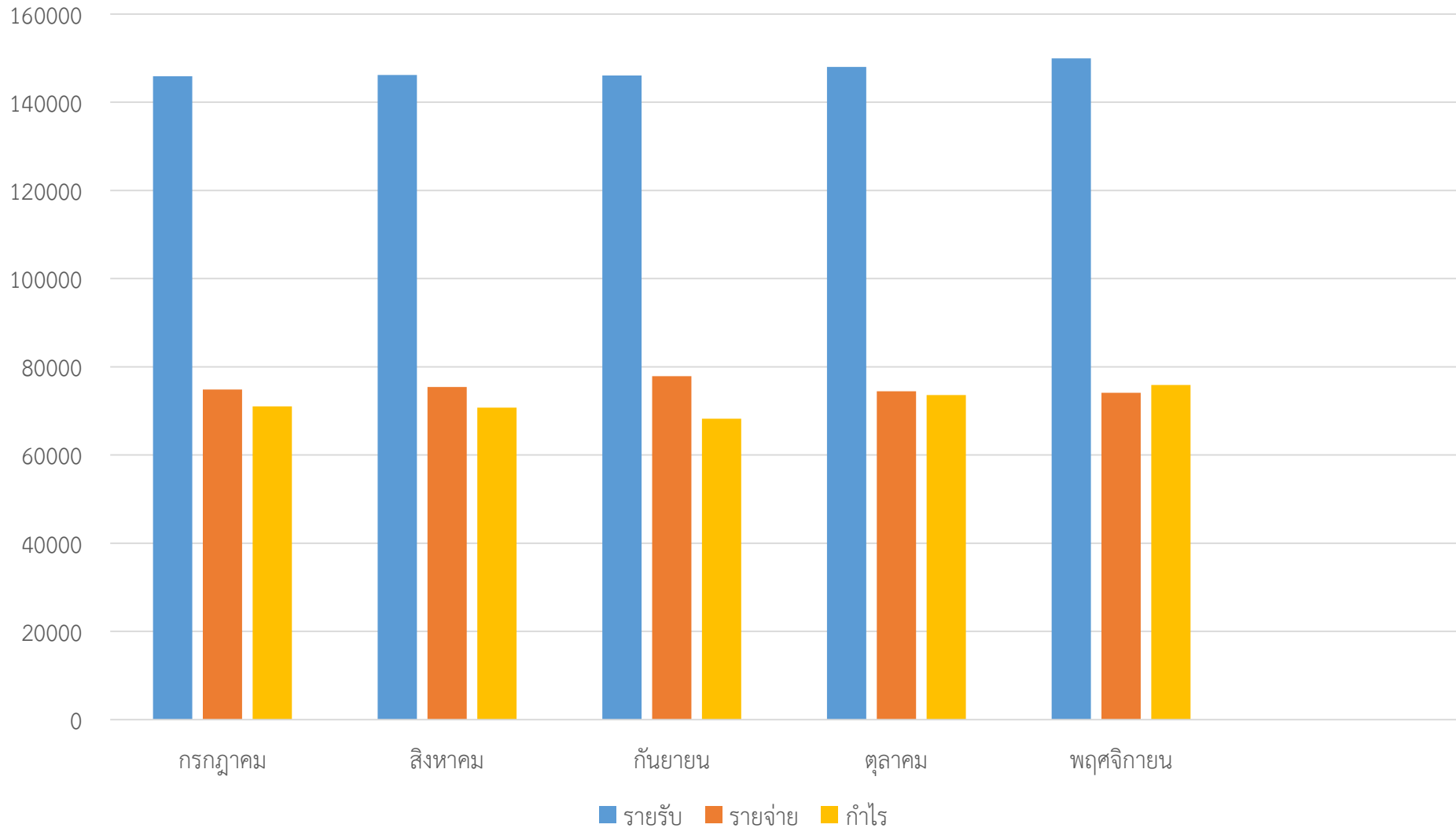
ลำดับ	สินค้า	ประเภท	ขนาดบรรจุ	ราคาส่ง	ราคาปลีก
1		น้ำปลาร้า	300 ml.	30.00 บ.	40.00 บ.

รายรับ รายจ่าย และกำไร รอบ 24 เดือน  
ระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึงเดือนพฤศจิกายน พ.ศ. 2565

เดือน	รายรับ (บาท)	รายจ่าย (บาท)	กำไร (บาท)
กรกฎาคม	146,200	75,439	70,761
สิงหาคม	146,080	77,861	68,219
กันยายน	148,040	74,464	73,576
ตุลาคม	149,960	74,080	75,880
พฤศจิกายน	151,800	76,507	75,293
	-	-	-
รวมทั้งสิ้น	887,960	453,188	434,722



สรุปรายรับ รายจ่าย และกำไร ของผลิตภัณฑ์เครื่องปรุงรสจากปลาร้า  
(ระหว่างเดือนกรกฎาคมถึง เดือนพฤศจิกายน พ.ศ.2565)



## รายรับ รายจ่าย และกำไร รอบ 12 เดือน 18 เดือน และ 24 เดือน

รอบ	รายรับ	รายจ่าย	กำไร	กำไรคิดเป็น
รอบ 12 เดือน	907,730	471,792	435,938	48.02%
รอบ 18 เดือน	732,760	375,970	356,790	48.69%
รอบ 24 เดือน	887,960	453,188	434,722	48.96%



หน่วยบ่มเพาะวิสาหกิจ  
มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
กระทรวงพาณิชย์

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ  
กระทรวงพาณิชย์

## รายรับย้อนหลัง 1 ปี

รอบภาษี คือ

มกราคม – ธันวาคม 2565

ขออนุญาตยื่นภายหลัง

เดือน	รายรับ (บาท)	รายจ่าย (บาท)	กำไร (บาท)
มกราคม	142,480	73,092	69,388
กุมภาพันธ์	144,080	73,913	70,167
มีนาคม	146,360	78,010	68,350
เมษายน	149,680	79,779	69,901
พฤษภาคม	150,160	71,176	78,984
มิถุนายน	145,880	74,836	71,044
กรกฎาคม	146,200	75,439	70,761
สิงหาคม	146,080	77,861	68,219
กันยายน	148,040	74,464	73,576
ตุลาคม	149,960	74,080	75,880
พฤศจิกายน	151,800	76,507	75,293
ธันวาคม			
<b>รวมทั้งสิ้น</b>	<b>1,620,720</b>	<b>829,157</b>	<b>791,563</b>

## ผลการดำเนินงาน รอบ 24 เดือน

1. ปรับปรุงอาคารเพื่อให้ได้ตามมาตรฐาน อย.
2. ทำรีวิว เพื่อประชาสัมพันธ์ผ่านสื่อออนไลน์
3. หาบริษัท oem น้ำปลาร้า เพื่อให้ผู้ประกอบการตระหนักถึงมาตรฐานของสินค้า
3. คิดสูตรปลาร้าผงและปลาร้าก้อน จำนวน 2 สูตร วิเคราะห์ค่า aw และทดสอบการละลาย