

บทที่ 4

การดำเนินการตัดแต่งกระเทียม

4.1 ความเป็นมา

สหกรณ์ผู้ปลูกกระเทียมอำเภอฝาง จำกัด จังหวัดเชียงใหม่ เกิดจากการรวมตัวของกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกกระเทียมในอำเภอฝาง โดยมีวัตถุประสงค์ที่จะส่งเสริม ให้สมาชิกดำเนินธุรกิจร่วมกัน รวมทั้งช่วยเหลือส่วนรวม โดยใช้หลักคุณธรรมและจริยธรรมอันดีงาม เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่สมาชิกและส่วนรวมทั้งทางเศรษฐกิจและสังคม ทั้งนี้ สหกรณ์ฯ มีสมาชิกเริ่มแรกในการก่อตั้ง 378 คน ในปีพ.ศ. 2551 มีสมาชิกทั้งสิ้น 1,548 คน สหกรณ์ฯ ได้ดำเนินการจดทะเบียนสหกรณ์ตั้งแต่วันที่ 15 มกราคม พ.ศ. 2534 โดยมีที่ตั้งสำนักงานเลขที่ 357 หมู่ที่ 7 ตำบลเวียง อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ 20110 โดยมีการจัดจ้างเจ้าหน้าที่ปฏิบัติงานใน 3 ตำแหน่ง ได้แก่ เจ้าหน้าที่การเงิน เจ้าหน้าที่บัญชี และเจ้าหน้าที่สินเชื่อ และมีคณะกรรมการบริหารงาน 9 คน มากไปกว่านั้น สหกรณ์ฯ ไม่มีการจัดจ้างผู้จัดการสหกรณ์ฯ แต่จะมีการแต่งตั้งตำแหน่งประธานสหกรณ์ฯ ขึ้นมาเพื่อทำหน้าที่แทน

ธุรกิจดั้งเดิมของสหกรณ์ฯ ประกอบด้วย 5 ประเภท ได้แก่ 1) ธุรกิจการจัดหาสินค้ามาจำหน่าย เช่น เมล็ดพันธุ์พืช 2) ธุรกิจสินเชื่อ โดยการให้เงินกู้แก่สมาชิกในรูปวัสดุ ปุ๋ย และยาปราบศัตรูพืช 3) ธุรกิจรวบรวมผลผลิต เช่น กระเทียมและมันฝรั่งเพื่อจำหน่าย 4) ธุรกิจให้บริการและส่งเสริมแก่สมาชิกและบุคคลภายนอก เช่น บริการประกันภัยจากรถ และ 5) ธุรกิจรับฝากเงินจากสมาชิก

จากงบการเงินปี ณ วันที่ 30 กันยายน พ.ศ. 2550 แสดงให้เห็นว่า สหกรณ์ฯ มีทุนในการดำเนินการทั้งสิ้น 6,219,910.63 บาท โดยมาจากแหล่งเงินทุนจากภายนอก ร้อยละ 131.96 ประกอบด้วย เจ้าหนี้เงินให้กู้ยืม ร้อยละ 70.12 เจ้าหนี้การค้า ร้อยละ 2.60 หนี้สินหมุนเวียน ร้อยละ 56.25 หนี้สินไม่หมุนเวียน ร้อยละ 2.99 อีกทั้งยังมาจากแหล่งเงินทุนภายในอีก ร้อยละ 39.06 ประกอบด้วย ส่วนขาดแห่งทุน ร้อยละ 35.51 และเงินรับฝากจากสมาชิก ร้อยละ 3.55 ในที่นี้ เงินทุนที่สหกรณ์ฯ มีอยู่ได้นำไปลงทุนในสินทรัพย์ต่างๆ ได้แก่ เงินให้กู้ยืม ร้อยละ 39.93 ที่ดิน อาคาร และอุปกรณ์ ร้อยละ ร้อยละ 34.01 ดอกเบี้ยเงินให้กู้ยืมรับ ร้อยละ 15.80 สินค้าคงเหลือ ร้อยละ 9.33 สินทรัพย์ไม่หมุนเวียน ร้อยละ 0.34 เงินสดและเงินฝากธนาคาร ร้อยละ 0.24 เป็นต้น

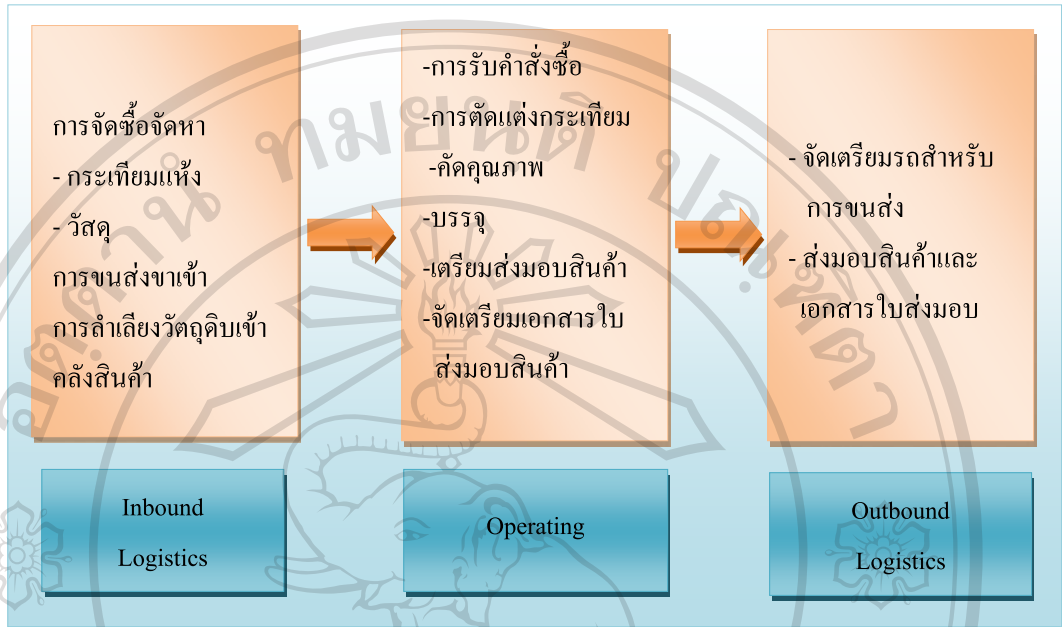
ทั้งนี้ สหกรณ์ฯ มีมูลค่าการดำเนินงานรวมทั้งสิ้น 4,285,110.74 บาท เฉลี่ยเดือนละ 357,092.56 บาท โดยที่ธุรกิจที่ทำรายได้ให้สหกรณ์ฯ มีมูลค่าสูงสุดคือ ธุรกิจสินเชื่อ รองลงมา คือธุรกิจจัดหาสินค้ามาจำหน่าย ธุรกิจรวบรวมผลผลิต ธุรกิจรับฝากเงินและธุรกิจให้บริการและส่งเสริมฯ ตามลำดับ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น สหกรณ์ฯ ก็ยังประสบกับภาวะขาดทุนสุทธิอยู่ถึง 749,862.75 บาท สาเหตุหลักเนื่องมาจาก ราคาตลาดของกระเทียมแห้งลดลง อีกทั้งยังต้องจ่ายดอกเบี้ย และค่าปรับจำนวนมาก

ในปี พ.ศ. 2551 ประเทศไทยประสบกับ ปัญหาราคากระเทียมตกต่ำ จึงทำให้ภาครัฐบาล มีนโยบายและมาตรการเพื่อการแก้ไขปัญหาดังกล่าว หนึ่งในมาตรการนั้นคือ การที่รัฐบาลเป็นผู้ประสานงานกับผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกขนาดใหญ่ในประเทศไทย ได้แก่ บริษัท เดอะมอลล์ กรุ๊ป จำกัด บริษัทสยามแม็คโคร จำกัด (มหาชน) และ บริษัท บิ๊กซี ซูเปอร์เซ็นเตอร์ จำกัด (มหาชน) เป็นต้น ในการช่วยรับซื้อกระเทียมแห้งจากเกษตรกรในพื้นที่ที่ประสบปัญหา โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในจังหวัดเชียงใหม่ ทั้งนี้ สหกรณ์ผู้ปลูกกระเทียมอำเภอฝาง จำกัด ซึ่งตั้งอยู่ในแหล่งเพาะปลูก กระเทียมที่สำคัญของจังหวัดเชียงใหม่ จึงมีส่วนได้รับความช่วยเหลือจากมาตรการของภาครัฐบาล ในครั้งนี้ ดังนั้น สหกรณ์ฯ จึง ได้มีโอกาสส่งกระเทียมขายให้กับ ผู้ประกอบการ ซึ่งต่อไปจะเรียกว่า “ซูเปอร์มาร์เก็ต ” ดังกล่าว ที่ประสงค์จะให้ความร่วมมือกับภาครัฐในการแก้ไขปัญหา ทั้งนี้ จุดเริ่มต้นของการดำเนินธุรกิจตัดแต่งกระเทียม ขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ตของสหกรณ์ฯ จึงได้เริ่มขึ้น เป็นครั้งแรก โดยการมีคำสั่งซื้อ แรกมาจากซูเปอร์มาร์เก็ต ในวันที่ 5 พฤษภาคม พ.ศ.2551 และดำเนินธุรกิจนี้สืบมาจนถึงปัจจุบัน

4.2 ธุรกิจการตัดแต่งกระเทียมขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ตของสหกรณ์ฯ และกิจกรรมที่เกี่ยวข้อง

สหกรณ์ฯ เป็นผู้ประกอบการรายหนึ่งที่ได้ดำเนินการจัดหาสินค้า ตามคำสั่งซื้อ ของ ซูเปอร์มาร์เก็ต ในที่นี้ สหกรณ์ฯ ไม่ใช่เพียงแต่ไปหาซื้อกระเทียมและส่งขายต่อให้ลูกค้าได้เลย แต่สหกรณ์ฯ จำเป็นที่จะต้องนำกระเทียม ที่ซื้อมาจากแหล่งวัตถุดิบ มาเข้าสู่กระบวนการตัดแต่งให้ได้ตามรูปแบบที่มีในคำสั่งซื้อ แล้วหลังจากนั้นถึงจะทำการส่งมอบสินค้าที่สมบูรณ์ให้กับลูกค้าได้ ดังนั้นจะเห็นได้ว่า สหกรณ์ฯ จะมีกิจกรรมที่เกิดขึ้นหลักๆ ใน 3 ส่วนด้วยกันคือ กิจกรรม โลจิสติกส์ขาเข้า กิจกรรมการดำเนินการ และกิจกรรม โลจิสติกส์ขาออก ดังแสดงในภาพที่ 4.1

ภาพที่ 4.1 กิจกรรมที่เกิดขึ้นในธุรกิจตัดแต่งกระเทียมของสหกรณ์ฯ



ในส่วนของกิจกรรมโลจิสติกส์ขาเข้า จะเกี่ยวข้องกับกิจกรรมการจัดซื้อจัดหากระเทียมแห้ง และวัสดุ เพื่อเตรียมไว้สำหรับการตัดแต่งตามคำสั่งซื้อ ในส่วนของกิจกรรมการดำเนินงานของสหกรณ์นั้นจะเกี่ยวข้องกับการตัดแต่งกระเทียม บรรจุภัณฑ์และเตรียมส่งมอบสินค้าตามคำสั่งซื้อ ส่วนสุดท้ายจะเป็นกิจกรรมโลจิสติกส์ขาออกของสหกรณ์ฯ ซึ่งจะเกี่ยวข้องกับการส่งมอบสินค้าไปยังลูกค้าของสหกรณ์ฯ รวมไปถึงการจัดการเอกสารใบส่งมอบตามคำสั่งซื้อ และการชำระเงินด้วย โดยกิจกรรมที่เกิดขึ้นดังกล่าวมีรายละเอียดในแต่ละประเด็นดังนี้

4 .2.1 การจัดซื้อจัดหา

การตัดแต่งกระเทียมขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ตของสหกรณ์ฯ มีกิจกรรมการจัดซื้อจัดหาใน 2 ส่วนด้วยกันคือ กิจกรรมการจัดซื้อจัดหากระเทียมแห้ง และกิจกรรมการจัดซื้อจัดหาวัสดุเพื่อใช้ในการตัดแต่งกระเทียมตามคำสั่งซื้อ โดยมีรายละเอียดดังนี้

4 .2.1.1 การจัดซื้อจัดหากระเทียมแห้ง ประกอบด้วย 5 ขั้นตอนคือ

(1) เมื่อสหกรณ์ฯ ต้องการซื้อกระเทียมเข้าสหกรณ์ฯ ประธานสหกรณ์ฯจะเป็นผู้เดินทางไปสำรวจแหล่งวัตถุดิบด้วยตนเอง เพื่อพิจารณาและคัดเลือกวัตถุดิบให้ได้คุณภาพที่เหมาะสมต่อการตัดแต่ง โดยที่ประธานสหกรณ์ฯผูกขาดการตัดสินใจซื้อเพียงผู้เดียว

กิจกรรมดังกล่าวจะเริ่มเวลา 08.00 น จนถึง 12.00 น หรืออย่างช้าสุดจะยาวไปถึง 17.00 น ของวันเดียวกัน ซึ่งกล่าวได้ว่า กิจกรรมดังกล่าวนี้จะใช้เวลาเฉลี่ย 4 – 8 ชั่วโมง โดยกระเทียมที่สหกรณ์ฯ จะทำการจัดซื้อมาเพื่อใช้สำหรับตัดแต่ง คือ กระเทียมแห้งที่ สมาชิกสหกรณ์ผู้ปลูกกระเทียมได้เก็บเกี่ยวผลผลิตไว้ เพื่อรอขายนั่นเอง ซึ่งเกษตรกรจะเก็บกระเทียมแห้งไว้ในโกดังของตนเอง แหล่งวัตถุดิบที่กล่าวถึงนี้ ตั้งอยู่ในเขตอำเภอฝางและอำเภอใกล้เคียง อันได้แก่ อำเภอแม่อาย และอำเภอไชยปราการ แต่กระเทียมที่สหกรณ์ฯรับซื้อจะเป็นกระเทียมที่อยู่ในเขตอำเภอฝางเป็นหลัก

(2) เนื่องจากเวลาที่ใช้ไปสำหรับการสำรวจแหล่งขายกระเทียม ส่วนมากจะถูกใช้ไปจนเกือบหมดวัน ดังนั้นการที่จะตกลงซื้อขาย การนัดหมายการส่งมอบและการขนย้ายกระเทียมจึงจะเริ่มขึ้นในวันถัดไป ซึ่งในส่วนของ การตัดสินใจซื้อกระเทียม นั้น จะพิจารณา จากข้อมูลด้านราคา และคุณภาพวัตถุดิบ ที่ได้ไปสำรวจมาจากแหล่งรับซื้อ เป็นหลัก โดยสหกรณ์ฯมีหลักเกณฑ์การคัดเลือก กระเทียมแห้ง ที่จะจัดซื้อ ประกอบด้วย 1) ขนาดของหัวกระเทียมโดยรวมต้องมีขนาดไม่เล็กเกินไป ใช้การพิจารณาด้วยการสังเกตเป็นสำคัญ 2) ความสมบูรณ์ของหัวกระเทียม ต้องไม่ฝ่อ ออก เน่าเสีย หรือเสื่อมสภาพ โดยใช้วิธีการสุ่มตรวจ 3) สีของหัวกระเทียมจะเน้นสีขาวอมชมพูเนื่องจากเป็นความต้องการของลูกค้า 4) รากของต้นกระเทียมจะต้องไม่มีเศษหิน ดินทรายมากเกินไป เนื่องจากจะทำให้น้ำหนักของกระเทียมที่ซื้อไปไม่ได้ตามความเป็นจริง

เมื่อตัดสินใจได้แล้วว่าจะทำการสั่งซื้อกระเทียมจากเกษตรกรรายใดได้แล้ว ในขั้นแรก สหกรณ์ฯก็จะทำการติดต่อไปยังผู้ให้บริการขนส่งจากภายนอก เพื่อว่าจ้างให้มาขนย้ายกระเทียมแห้งจากแหล่งรับซื้อที่สหกรณ์ฯจะทำการซื้อ กลับมายังโกดังของสหกรณ์ฯ และในช่วงเวลาเดียวกัน สหกรณ์ฯก็จะติดต่อกลับไปยังเกษตรกรรายนั้นๆ เพื่อบริการเวลาส่งมอบกระเทียมแห้ง ตามที่ได้ไปสำรวจไว้แล้ว ซึ่งถือได้ว่า ขั้นตอนนี้เป็น การได้รับการยืนยันรับคำสั่งซื้อจากทางเกษตรกรผู้ที่ตกลงจะขายกระเทียมให้กับสหกรณ์ฯแล้ว กิจกรรมนี้จะเริ่มขึ้นในเวลาเช้า ช่วงเวลาตั้งแต่ 8.00 น. ถึง 9.00 น. และใช้เวลาไม่นาน กล่าวคือใช้เวลาประมาณ 15 – 20 นาที โดยเฉลี่ย แต่ส่วนที่ต้องใช้เวลานานก็คือ ช่วงเวลาที่รอผู้ให้บริการขนส่งจากภายนอก เพื่อมารับประทานสหกรณ์ฯที่สหกรณ์ฯเพื่อที่จะไปยังแหล่งรับซื้อกระเทียมพร้อมกัน เนื่องจากผู้ให้บริการขนส่งจากภายนอกรายดังกล่าว คือ เกษตรกรที่เป็นสมาชิกของสหกรณ์ฯที่อาจมีธุระหรืองานด้านเกษตรกรรมที่ต้องทำร่วมด้วย

ดังนั้น การนัดหมายเวลาของผู้ให้บริการขนส่งจากภายนอกนั้นจะนัดเวลา ถัดออกไป 1 - 3 ชั่วโมง นับตั้งแต่ เวลาที่ประธาน สหกรณ์ฯติดต่อไปเพื่อว่าจ้างให้มาขนย้าย กระเทียมแห้งดังกล่าว แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น เวลาที่ใช้สำหรับรอ ผู้ให้บริการขนส่ง ดังกล่าวไม่กระทบ และส่งผลเสียต่อกิจกรรมโดยรวมของสหกรณ์ฯแต่อย่างใด เนื่องจาก ประธาน สหกรณ์ฯสามารถใช้เวลาในช่วงดังกล่าว เพื่อดูแลงานในส่วนการตัดแต่งภายในสหกรณ์ฯและส่วนงานที่เกี่ยวข้อง อื่นๆรอได้อีกทั้งยังไม่ก่อให้เกิดต้นทุนเพิ่มจากการรอเวลาแต่อย่างใด

(3) เมื่อผู้ให้บริการขนส่งรายดังกล่าวเดินทางมารับประธานสหกรณ์ฯ ณ ที่ทำการสหกรณ์ฯแล้ว ก็จะเดินทางไปยังแหล่งรับซื้อ ณ โถงของเกษตรกร ที่สหกรณ์ฯได้ทำการนัดหมายเวลาการส่งมอบกันไว้ และขั้นตอนต่อมา จะเป็นการลำเลียงกระเทียมแห้งในโถงของเกษตรกรรายดังกล่าว ขึ้นรถขนส่งของผู้ให้บริการขนส่งที่สหกรณ์ฯได้ว่าจ้างมา โดยรถที่ใช้คือ รถบรรทุก 4 ล้อ โดยที่ระยะเวลาการเดินทางมาจนถึงแหล่งรับซื้อ จนกระทั่งลำเลียงกระเทียมแห้ง ขึ้นรถตามจำนวนที่สหกรณ์ฯ ได้มีคำสั่งซื้อ ไปจะแล้วเสร็จภายในเวลาไม่เกินเวลา 14.30 น. ทั้งนี้ กระเทียมแห้งที่ทำการซื้อขายและดำเนินการขนย้าย จะมีปริมาณเฉลี่ยครั้งละประมาณ 1,743.56 กิโลกรัม

(4) เมื่อลำเลียงกระเทียมขึ้นรถเสร็จแล้ว ก็จะทำการลากกระเทียมดังกล่าวไปยัง สถานที่ซึ่งนำหนักส่วนกลางในตัวอำเภอฝาง ในการซึ่งนำหนักนี้จำเป็นต้องดำเนินการเพื่อให้ทราบ ถึงปริมาณกระเทียมที่ซื้อขายกันอย่างเป็นทางการ และสร้างความมั่นใจให้กับทั้งผู้ซื้อและผู้ขาย กระเทียม ว่าได้รับความเป็นธรรมกันทั้งคู่ กิจกรรมนี้จะแล้วเสร็จภายใน 30 นาที นับจากเคลื่อนย้าย กระเทียมแห้งจากแหล่งรับซื้อจนกระทั่งทำการซึ่งนำหนักเสร็จสิ้น ณ สถานที่ซึ่งนำหนัก

(5) หลังจากได้ซึ่งนำหนักเป็นที่เรียบร้อยแล้ว กระเทียมจะถูกขนย้ายจาก สถานที่ซึ่งนำหนักไปยังสหกรณ์ฯ เพื่อนำไปเก็บไว้ในโถงของสหกรณ์ฯ ในช่วงเวลาเดียวกัน เมื่อการลำเลียงกระเทียมลงจากรถ และนำเข้าไปเก็บในโถงของสหกรณ์ฯจนเสร็จสิ้นแล้ว สหกรณ์ฯจะทำการชำระเงินค่ากระเทียมแห้งดังกล่าว ให้กับเกษตรกรรายนั้นๆ และถือเป็นการเสร็จสิ้นกระบวนการส่งมอบและกิจกรรมการจัดซื้อของสหกรณ์ฯแล้ว ซึ่งกิจกรรมการนับตั้งแต่ การขน ย้ายกระเทียมจากสถานที่ซึ่งนำหนัก จนกระทั่งลำเลียงกระเทียมนำเข้าไปเก็บในโถงของสหกรณ์ฯ ใช้เวลาไม่เกิน 2 ชั่วโมงหรือแล้วเสร็จภายในเวลา 17.00 น. ดังนั้น ระยะเวลาเฉลี่ยในการจัดซื้อ กระเทียมแห้งเข้าสหกรณ์ฯ โดยนับตั้งแต่สหกรณ์ฯได้รับการยืนยันรับคำสั่งซื้อจากเกษตรกรผู้ที่จะขายกระเทียมแห้งให้กับสหกรณ์ฯ จนกระทั่งได้ทำการส่งมอบกระเทียมดังกล่าวให้กับสหกรณ์ฯ ณ ที่ทำการสหกรณ์ฯ ทั้งสิ้นเป็นเวลา 2 วัน ดังแสดงผลในตารางที่ 4.1

ตารางที่ 4.1 ระยะเวลาเฉลี่ยการจัดซื้อกระเทียมเข้าสู่สหกรณ์ฯ

รายการกิจกรรม	วันที่ (ระยะเวลา)	
	1	2
1. สำรวจแหล่งวัตถุดิบ	08.00-17.00 น.	
2. ยืนยันคำสั่งซื้อ	08.00-09.00 น.	
3. ลำเลียงกระเทียมแห้งจากแหล่งรับซื้อขึ้นรถ	12.30-14.30 น.	
4. ชั่งน้ำหนักที่สถานที่ซึ่ง	14.31-15.00 น.	
5. ขนย้ายกระเทียมไปเก็บในคลังสินค้าของสหกรณ์ฯ	15.01-17.00 น.	
ระยะเวลาเฉลี่ยการจัดซื้อกระเทียมเข้าสู่สหกรณ์ฯ	2 วัน	

ที่มา: จากการสัมภาษณ์

4 .2.1.2 การจัดซื้อจัดหาวัสดุ ประกอบด้วยกิจกรรม ในแต่ละส่วน ดังนี้
วัสดุที่ใช้ เป็นบรรจุภัณฑ์ สำหรับกระเทียมที่ ส่งขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ต นั้น ซูเปอร์มาร์เก็ตจะเป็นผู้ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของตนเอง สหกรณ์ฯ เพียงแต่ สั่งซื้อบรรจุภัณฑ์ตามที่ได้ถูกกำหนด ไว้เท่านั้น วัสดุดังกล่าวประกอบด้วยกัน 7 ประเภท ได้แก่ ถุง ตาข่ายสีขาวขนาดบรรจุ 300 กรัม ป้ายฉลาก กล่องขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม เทปกาว กระดาษ ลวด เย็บกระดาษ และเชือกมัดกล่อง ซึ่งในส่วนของการสั่งซื้อวัสดุจากกรุงเทพฯจะมีเพียง ถุงตาข่ายขาว อย่างเดียวเท่านั้น วัสดุ นอกเหนือจากนั้นสามารถสั่งซื้อ ได้ภายในอำเภอฝางทั้งหมด
การจัดซื้อถุงตาข่ายสีขาว มีรายละเอียดดังนี้

(1) เมื่อสหกรณ์ฯพบว่าถุงตาข่ายมีปริมาณใกล้ที่จะหมด ประธานสหกรณ์ฯจะเป็นผู้ติดต่อบริษัทผู้ผลิตถุงซึ่งตั้งอยู่ที่กรุงเทพฯเพื่อทำการสั่งซื้อตามจำนวนที่ต้องการ

(2) บริษัทฯจะจัดส่งถุงตาข่าย มาถึงสหกรณ์ฯ หลังจากได้รับคำสั่งซื้อภายใน 3 วัน นับรวมวันที่มีคำสั่งซื้อจากสหกรณ์ฯ โดยที่ทางสหกรณ์ฯจะ โอนเงินค่าสินค้าไปให้กับบริษัท ผลิตถุงตาข่าย หลังจากที่วัสดุดังกล่าวถูกจัดส่งมาถึงสหกรณ์ฯแล้ว

การจัดซื้อฉลาก มีรายละเอียดดังนี้

(1) เมื่อสหกรณ์ฯพบว่าฉลากมีปริมาณใกล้ที่จะหมด ประธานสหกรณ์ฯจะเป็นผู้ติดต่อร้านทำฉลากในตัวอำเภอฝางเพื่อทำการสั่งซื้อตามจำนวนที่ต้องการ

(2) เมื่อทางร้านฯได้ทำฉลากเสร็จ ตามคำสั่งซื้อของสหกรณ์ฯแล้ว ทางร้านฯ จะติดต่อกลับมายังสหกรณ์ฯเพื่อให้ไปรับฉลากด้วยตนเอง โดยที่ระยะเวลาการส่งมอบวัสดุดังกล่าวจากทางร้านทำฉลาก ใช้เวลา 4 วัน นับรวมวันที่มีคำสั่งซื้อ ส่วนการชำระเงินจะชำระเป็นเงินสด และจะดำเนินการในวันเดียวกันกับวันที่ไปรับสินค้า

การจัดซื้อกล่อง มีรายละเอียดดังนี้

(1) เมื่อสหกรณ์ฯพบว่า กล่องมีปริมาณใกล้ที่จะหมด ประธานสหกรณ์ฯจะเป็นผู้ติดต่อไปยัง บริษัทที่ดำเนินธุรกิจบรรจุและขายส่งส้ม ซึ่งตั้งอยู่ในตัวอำเภอฝาง ซึ่งจะมีกล่องส้มไว้เพื่อใช้เองและแบ่งขาย เพื่อทำการสั่งซื้อ กล่องตามจำนวนที่ต้องการ ซึ่งกล่องที่ซูเปอร์มาร์เก็ตกำหนดให้สหกรณ์ฯใช้บรรจุกระเทียมจะต้องเป็นกล่องบรรจุขนาด 10 กิโลกรัม ดังนั้นการเลือกซื้อกล่องกับบริษัทดังกล่าวจึงมีความเหมาะสม เนื่องจาก กล่องส้มดังกล่าวจะมีขนาดบรรจุ 10 กิโลกรัม เช่นกัน

(2) ร้านขายกล่อง จะจัดเตรียมกล่องไว้ให้ พร้อมทั้งจะทำการขนย้ายได้ทันทีที่พนักงานของสหกรณ์ฯไปรับกล่อง

(3) สหกรณ์ฯจะจัดหาคนไปรับกล่องที่ร้านขายกล่อง หลังจากที่ได้ติดต่อแจ้งจำนวนกล่องที่ต้องการสั่งซื้อไปในวันเดียวกัน ดังนั้น ระยะเวลา นับตั้งแต่เริ่มมีคำสั่งซื้อ จนกระทั่งสหกรณ์ฯได้รับมอบวัสดุดังกล่าวจะใช้เวลาภายใน 1 วัน ส่วนการชำระเงิน ทางสหกรณ์ฯจะชำระเป็นเงินสด ในเวลาที่ไปรับสินค้า

การจัดซื้อเทพกาว กระจกยา ลวดเย็บกระจกยาและเชือกมัดกล่อง มีรายละเอียด

ดังนี้

(1) เมื่อสหกรณ์ฯพบว่าเทพกาว กระจกยา ลวดเย็บกระจกยาและเชือกมัดกล่อง มีปริมาณใกล้ที่จะหมด ประธานสหกรณ์ฯจะเป็นผู้จัดหาพนักงานให้ไปซื้อวัสดุดังกล่าว จากร้านขายวัสดุอุปกรณ์ที่ตั้งอยู่ในตัวอำเภอฝาง

(2) สหกรณ์ฯ ไม่จำเป็นต้องโทรศัพท์ เพื่อทำการสั่งซื้อวัสดุดังกล่าวล่วงหน้า พนักงานที่เดินทางไปยังร้านขายวัสดุดังกล่าวจะได้รับมอบวัสดุทันทีที่ได้มีคำสั่งซื้อ โดยระยะเวลา นับตั้งแต่เริ่มมีคำสั่งซื้อจนกระทั่งสหกรณ์ฯ ได้รับมอบวัสดุดังกล่าวจะใช้เวลาภายใน 1 วัน ส่วนการ ชำระเงิน ทางสหกรณ์ฯ จะชำระเป็นเงินสด ในเวลาที่ไปรับสินค้า ดังนั้น จากระยะเวลาเฉลี่ยการ จัดซื้อวัสดุเข้าสหกรณ์ฯ ทั้ง 7 ประเภทดังกล่าว พบว่า ระยะเวลาดำเนินการจัดซื้อเฉลี่ยมีระยะเวลา เฉลี่ยสูงสุดโดยมีระยะเวลาทั้งสิ้น 4 วัน

4 .2.2 การบริหารคลังสินค้าและการจัดเก็บ

ในคลังสินค้าของสหกรณ์ฯ จะแบ่งออกเป็น 2 ส่วน คือ คลังสินค้าสำหรับเก็บวัตถุดิบ สำหรับการตัดแต่ง อันได้แก่ กระทียมแห้ง กลอง ถุงตาข่าย เป็นต้น และอีกส่วนหนึ่งจะเก็บ กระทียมที่อยู่ระหว่างขั้นตอนการตัดแต่ง

พื้นที่ส่วนที่ใช้เก็บกระทียมแห้งที่ได้จัดซื้อมานั้นจะเป็นพื้นดิน มีขนาด 112 ตารางเมตร มีความกว้าง 4 เมตร ยาว 28 เมตร และสูง 3 เมตร สามารถเก็บกระทียมได้สูงสุดที่ 45,000 กิโลกรัม หรือ 134 กิโลกรัม ต่อ 1 ลูกบาศก์เมตร การจัดเก็บกระทียมแห้งของสหกรณ์ฯ ในส่วนนี้จะเริ่มจาก สหกรณ์ฯ ได้รับมอบกระทียมแห้งที่ได้จัดซื้อมาแล้วจึงมีการลำเลียงเข้ามาเก็บในคลังสินค้าโดยใช้ แรงงานคน ซึ่งการจัดวางกระทียมจะเกิดขึ้นใน 2 ลักษณะคือ หากกระทียมที่ได้จัดซื้อเข้ามาเป็น กระทียมที่มีความชื้นอยู่ สหกรณ์ฯ จะต้องเก็บในลักษณะแขวน โดยการนำกระทียมแห้งพาดไว้บน คานไม้ไผ่เรียงต่อกันทั้งหมด หากต้องการใช้กระทียมดังกล่าว คนงานจะนำเอากระทียมที่อยู่ด้าน นอกสุดออกมาก่อน อีกลักษณะหนึ่งคือ หากกระทียมดังกล่าวมีความแห้งสนิทดีแล้ว สหกรณ์ฯ จะเก็บในลักษณะวางทับซ้อนกันทั้งหมด โดยการจัดวางแบบทับซ้อนกัน จะทำให้สามารถเก็บ กระทียมในปริมาณที่มากกว่าการแขวน และหากต้องการใช้กระทียมดังกล่าว คนงานจะนำเอา กระทียมที่อยู่ด้านบนสุดลงมาก่อน

พื้นที่ส่วนที่ใช้เก็บกระเทียม ที่อยู่ระหว่างขั้นตอนการตัดแต่งจะเป็นพื้นปูน แต่พื้นที่โดยรอบจะเป็นพื้นดิน ซึ่งมีขนาดพื้นที่ 75 ตารางเมตร มีความกว้าง 7.5 เมตร ยาว 10 เมตร สูง 3 เมตร กล่าวคือ พื้นที่จุดนี้จะใช้สำหรับเก็บกระเทียมที่ผ่านขั้นตอนการแกะกลีบแล้ว แต่กำลังอยู่ในขั้นตอนการคัดเกรดและบรรจุภัณฑ์ ซึ่งไม่สามารถทำเสร็จได้ภายในวันเดียว จึงจำเป็นต้องนำมาพักไว้ในพื้นที่นี้เพื่อรอการดำเนินการต่อให้เสร็จในวันถัดไป การเก็บกระเทียมดังกล่าวจะเป็นลักษณะวางไว้กับพื้นที่แบบที่บรรจุอยู่ในกระสอบและเทกอง นอกจากนี้ พื้นที่ส่วนนี้จะใช้บางส่วนไว้สำหรับเก็บวัสดุสำหรับการตัดแต่ง และดำเนินกิจกรรมการคัดเกรดและบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งเป็นที่พักสินค้าเพื่อรอการส่งมอบด้วย

4.2.3 การรับคำสั่งซื้อ

กิจกรรมส่วนนี้ ครอบคลุมตั้งแต่การการรับคำสั่งซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ต และการตกลงในด้านระยะเวลาและปริมาณการส่งมอบ รวมถึงราคาซื้อขาย โดยมีรายละเอียดดังนี้

1) การมีคำสั่งซื้อมาจากซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งทางซูเปอร์มาร์เก็ตจะเป็นฝ่ายโทรศัพท์มายังสหกรณ์ฯ เพื่อแจ้งปริมาณกระเทียมที่ต้องการ ในทำนองเดียวกัน กิจกรรมดังกล่าวก็จะทำให้เกิดเป็นขั้นตอนของการรับคำสั่งซื้อเข้าสู่สหกรณ์ฯ ด้วย กรณีนี้ พนักงานที่รับคำสั่งซื้อจะจดบันทึกรายละเอียดคำสั่งซื้อ ไว้เฉพาะภายในสมุดบันทึกประจำวัน มิได้ป้อนข้อมูลดังกล่าวลงในคอมพิวเตอร์แต่อย่างใด โดยที่กิจกรรมในส่วนนี้จะใช้เวลาเฉลี่ยเพียงไม่เกิน 15 นาทีเท่านั้น

2) ส่งผ่านข้อมูลคำสั่งซื้อดังกล่าว ไปยังฝ่ายตัดแต่งกระเทียม โดยผู้ทำหน้าที่รับคำสั่งซื้อจะเป็นผู้เดินไปแจ้งให้แผนกตัดแต่งทราบด้วยตนเอง พร้อมทั้ง ทำการจดบันทึกรายการคำสั่งซื้อดังกล่าว ไว้ที่กระดานประกาศซึ่งตั้งอยู่บริเวณในส่วนอาคารสำนักงานของสหกรณ์ฯ ไว้เป็นลายลักษณ์อักษรเพื่อให้ทราบโดยทั่วกันด้วย หลังจากนั้น หัวหน้าคนงานก็จะทำหน้าที่มอบหมายงานให้แรงงานในแผนกดำเนินการตัดแต่งตามคำสั่งซื้อต่อไป ขั้นตอนเริ่มต้นนี้จะเป็นการแกะกลีบกระเทียมซึ่งจะใช้แรงงานเหมารายวันที่มาทำงานในวันดังกล่าวในการดำเนินการ แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น หัวหน้าคนงานก็จำเป็นต้องจัดหา แรงงาน จ้างรายวัน เพื่อที่จะได้มารับช่วงต่อจากแรงงานเหมาสำหรับงานคัดคุณภาพและบรรจุด้วย

ขั้นตอนการส่งผ่านข้อมูลไปยังฝ่ายที่เกี่ยวข้องภายในสหกรณ์ฯ นี้ จะใช้เวลาไม่นาน เนื่องจากสถานที่ทั้งสองอยู่ใกล้กัน แต่สำหรับการไปดำเนินการจัดหาแรงงานนั้นจะใช้เวลาเฉลี่ยประมาณ 1-2 ชั่วโมงในช่วงเวลาหลังเลิกงาน กล่าวคือ ทางสหกรณ์ฯ จะมีหัวหน้าคนงานเพื่อรับผิดชอบในส่วนของการหาคนงานมาให้เพียงพอในแต่ละคำสั่งซื้อ แต่ต้องดำเนินการในช่วงเวลาหลังเลิกงานเพื่อให้ได้มีคณงานมาทำงานในวันรุ่งขึ้น เนื่องจาก แรงงานที่สหกรณ์ฯ จะทำการว่าจ้างนั้น

จะเป็นกลุ่มสมาชิกของสหกรณ์ฯ กรณีที่กลุ่มแรงงานดังกล่าวไม่ถูกสหกรณ์ฯว่าจ้างนั้น เขาอาจมีกิจกรรมอื่นที่ต้องทำและไม่อยู่บ้านในช่วงเวลากลางวัน ดังนั้น การไปเตรียมหาแรงงานในเวลาเย็นจะสามารถลดความเสี่ยงจากการไม่พบกับแรงงานที่จะทำการว่าจ้างได้ อีกเหตุผลหนึ่งที่ต้องทำการจัดหาแรงงานในช่วงเวลาเย็น ก็เพื่อที่จะให้ได้แรงงานมาทำงานในเช้าวันรุ่งขึ้น อีกประการเนื่องจาก ในวันที่มีคำสั่งซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ตนั้น สหกรณ์ฯก็ยังมีคำสั่งซื้อจากลูกค้ารายอื่นที่ต้องรับผิดชอบอยู่เช่นกัน ดังนั้น เมื่อซูเปอร์มาร์เก็ตมีคำสั่งซื้อในวันดังกล่าว ทางสหกรณ์ฯก็จะเริ่มตัดแต่งกระเทียมตามคำสั่งซื้อให้ในวันถัดไป

4.2.4 การตัดแต่งกระเทียมและบรรจุภัณฑ์

4.2.4.1 การตัดแต่งกระเทียม

ขั้นตอนการดำเนินการตัดแต่งกระเทียม ตามคำสั่งซื้อ ในส่วนนี้ ทำโดยการว่าจ้างแรงงานแบบเหมาจ่ายตามปริมาณกระเทียมที่คนงานสามารถแกะกลีบได้ ซึ่งคนงานจะเริ่มทำงานตั้งแต่ 08.00 น. ถึง 17.00 น. ซึ่งจะใช้เวลาในการทำงานทั้งสิ้นวันละ 8 ชั่วโมง แต่กระบวนกรต่างๆในการตัดแต่งนั้น จะใช้ระยะเวลาทำงานในวันแรก ของการเริ่มงานทั้งวัน และหากมีปริมาณงานที่มาก จะทำให้งานแล้วเสร็จภายในวันถัดไป โดยมีรายละเอียดกิจกรรมการตัดแต่งดังนี้

(1) คนงานจะขนย้ายกระเทียมแห้ง ที่จัดเก็บอยู่ในโกดังออกมายังลานตัดแต่ง เพื่อเตรียมสำหรับการตัดแต่งกระเทียม ซึ่งพื้นที่ดังกล่าว เป็นส่วนเดียวกันกับส่วนที่เป็นโกดัง โดยพื้นที่ที่ใช้สำหรับตัดแต่งนี้จะเป็นพื้นปูนซีเมนต์ ในจุดนี้คนงานจะนั่งทำงานบนพื้นดังกล่าว และจะมีกระสอบรองพื้นก่อนชั้นหนึ่ง แต่ถึงอย่างไรก็ตาม บริเวณโดยรอบก็ยังคงเป็นพื้นดิน ทำให้ยังคงมีเศษหิน ดิน ทราย ปะปนอยู่ในพื้นที่ที่ใช้ทำการตัดแต่งด้วย ในส่วนของกระเทียมแห้งที่ยกมาก็จะถูกลงไว้กับพื้น แต่จะมีตะกร้าสำหรับรองรับกระเทียมที่ทำการแกะกลีบเสร็จแล้วด้วย

(2) หลังจากนั้น คนงานจะเริ่ม ตัดลำต้น บริเวณจุดที่อยู่ติดกับส่วนหัวของกระเทียม และส่วนรากของกระเทียมทิ้ง เป็นขั้นตอนแรก เพื่อให้เหลือไว้เฉพาะส่วนหัวของกระเทียมเท่านั้น กระเทียมที่ผ่านขั้นตอนดังกล่าวแล้วจะถูกเรียกอีกอย่างว่า “กระเทียมตัดลอน”

(3) แกะกระเทียมที่ตัดรากและลำต้นดังกล่าว ไว้แล้วให้เป็นกลีบ หรือเรียกว่า “กระเทียมแกะกลีบ” ซึ่งซูเปอร์มาร์เก็ตจะมีคำสั่งซื้อกระเทียมทั้งที่เป็นแบบกระเทียมแกะกลีบและกระเทียมตัดลอน ในกรณีที่ เป็นกระเทียมตัดลอน จะสามารถข้ามขั้นตอนที่ 3 นี้ไปได้เลย

(4) นำกระเทียมที่แกะกลีบแล้ว มาเป่าด้วยพัดลม เพื่อร่อนเอาเศษเปลือกและก้านของกระเทียม ออก รวมทั้งเศษหิน ดิน ทราาย เป็นต้น ในขั้นตอนนี้ คนงานจะใช้ผ้าใบผืนใหญ่ ขนาดประมาณ 3x4 เมตร มารองพื้นไว้ เพื่อป้องกันกระเทียมแกะกลีบปนเปื้อนกับเศษดิน ฯลฯ ถึงอย่างไรก็ตาม ด้วยพื้นที่โดยรอบเป็นพื้นดินจึงอาจเกิดปัญหา มีเศษหิน ดิน ทราาย ปนไปกับกระเทียมได้

(5) คัดกลีบกระเทียมที่ไม่สมบูรณ์ทิ้ง เช่น กลีบที่ฝ่อ งอก เน่าเสีย หรือเสื่อมสภาพ รวมทั้งกลีบกระเทียมที่ถลอก เป็นผลเนื่องจากกระบวนการตัดแต่ง

(6) บรรจุกระเทียมที่ผ่านการคัดแล้วลงในถุงกระสอบเพื่อรอการชั่งน้ำหนัก
 (7) คนงานจะยกกระเทียมขึ้นไปชั่งน้ำหนัก ใน ขณะเดียวกัน หัวหน้าคนงานจะเป็นผู้จดบันทึกน้ำหนัก กระเทียมที่คนงานทำการแกะกลีบได้ เพื่อใช้ข้อมูลดังกล่าว สำหรับคำนวณค่าจ้างแรงงาน

(8) คนงานจะลำเลียงกระเทียมที่ผ่านการตัดแต่ง และชั่งน้ำหนักแล้วดังกล่าวเข้ามาตั้งยังจุดพักสินค้าชั้นกลางภายในคลังสินค้า เพื่อรอการคัดเกรดในขั้นตอนต่อไป ดังแสดงขั้นตอนไว้ในภาพที่ 4.2

ภาพที่ 4.2 ขั้นตอนการดำเนินการตัดแต่งกระเทียม



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

4.2.4.2 การบรรจุภัณฑ์

กิจกรรมการบรรจุภัณฑ์จะประกอบด้วย 6 ขั้นตอน คือ (1) การคัดเกรด (2) การบรรจุถุง (3) การชั่งตวง (4) ตีฉลาก (5) บรรจุกล่อง และ (6) จัดวางไว้ในจุดเตรียมส่งมอบ เพื่อรอการขนส่ง โดยที่ขั้นตอนดังกล่าวมีกิจกรรมย่อยดังนี้

(1) การคัดเกรด

ขั้นตอนการคัดเกรดกระเทียมแกะกลีบมีดังนี้

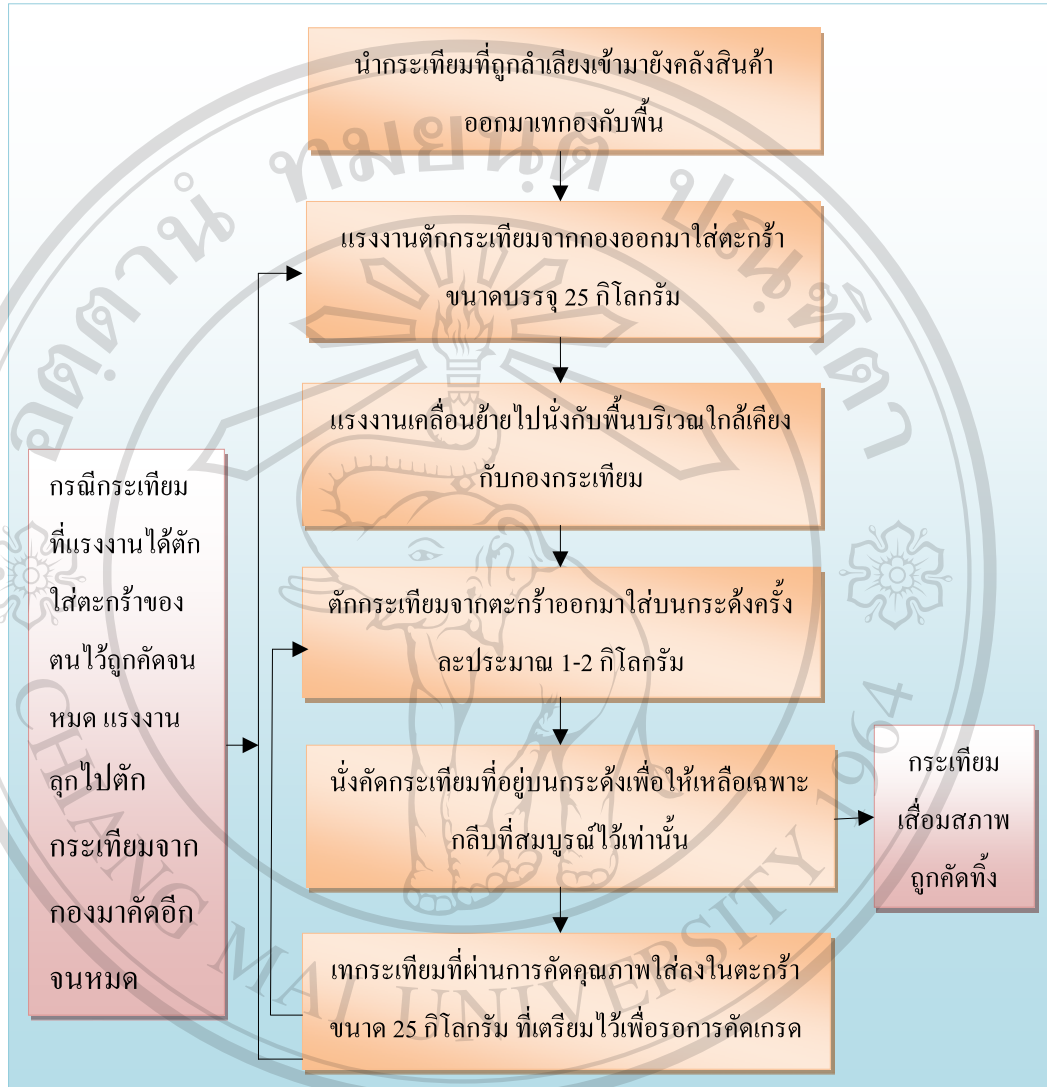
(1.1) คนงานจะนำกระเทียมบรรจุกระสอบ ที่ผ่านการตัดแต่งและซังน้ำหนักแล้วดังกล่าว ณ จุดพักสินค้าชั้นกลางภายในคลังสินค้าออกมาเทกองบนลานคัดเกรดกระเทียมซึ่งเป็นพื้นปูน โดยมีผ้าใบพลาสติกรองพื้น

(1.2) คนงานจะทำการคัด คุณภาพ ของกระเทียมอย่างละเอียดอีกครั้ง เพื่อให้มั่นใจว่า กระเทียมทุกกลีบที่ ได้จากการ ตัดแต่งจะมีความสมบูรณ์ ตามที่ลูกค้าต้องการมากที่สุด เนื่องจาก สถานที่ที่ใช้ตัดแต่งกระเทียมแม้จะเป็นพื้นปูนแต่บริเวณที่ติดกันยังเป็นพื้นดินจึงทำให้อาจมีสิ่งปนเปื้อนอยู่ได้ เช่น เศษหิน ดิน และทราย เป็นต้น อีกประเด็นหนึ่งที่สำคัญคือ แรงงานเหมาจ่ายจะไม่พิถีพิถัน ในขั้นตอนการคัดนี้มากนัก เพราะแรงงานเหมารายวันจะได้รับเงินตามปริมาณที่แรงงานแกะกลีบได้ ดังนั้นหากเสียเวลานั่งคัดมากจะทำให้เสียโอกาสและเวลาในการแกะกระเทียมจนนำไปสู่การสูญเสียรายได้ในที่สุด

อีกด้านหนึ่ง เหตุผลที่ลูกค้าเลือกซื้อกระเทียมจากสหกรณ์ฯ เพราะว่า ลูกค้าต้องการสินค้าที่มีคุณภาพและสะอาด จากเหตุผลดังกล่าวจึงทำให้สหกรณ์ฯต้องเน้นหนักในการคัดคุณภาพดังกล่าว โดยให้แรงงานรายวันทำการคัดอย่างละเอียดอีกครั้งหนึ่ง ซึ่งปริมาณงานที่แรงงานทำได้จะไม่ผันแปรตามรายได้ แต่สหกรณ์ฯก็ต้องแบกรับต้นทุน การจ้างแรงงานรายวันในสัดส่วนที่สูงมากเมื่อเทียบกับต้นทุนรวมทั้งหมด

การคัดคุณภาพดังกล่าวจะเริ่ม โดย แรงงานแต่ละคนจะตัก กระเทียม ที่ถูกเทกองไว้ใส่ในตะกร้าของตน แล้วมานั่งคัดในบริเวณใกล้กับสถานที่ที่กระเทียมถูกเทกองไว้ อุปกรณ์ช่วยคัดคือกระด้ง ซึ่งแรงงานจะตักกระเทียมที่อยู่ในตะกร้าของตน ขึ้นไปไว้บนกระด้งในปริมาณที่ไม่มาก เพื่อให้สามารถคัดได้อย่างละเอียด แล้วจึงทำการคัดกระเทียมที่อยู่บนกระด้งดังกล่าว กระเทียมที่ผ่านการคัดแล้ว จะถูกเทใส่ในตะกร้าเพื่อรอการคัดเกรดในขั้นตอนต่อไป ส่วนกระเทียมที่ถูกคัดทิ้งจะถูกใส่ตะกร้าของเสียอีกใบหนึ่ง ดังแสดงขั้นตอนในภาพที่ 4.3

ภาพที่ 4.3 ขั้นตอนการคัดคุณภาพกระเทียมของสหกรณ์ฯ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

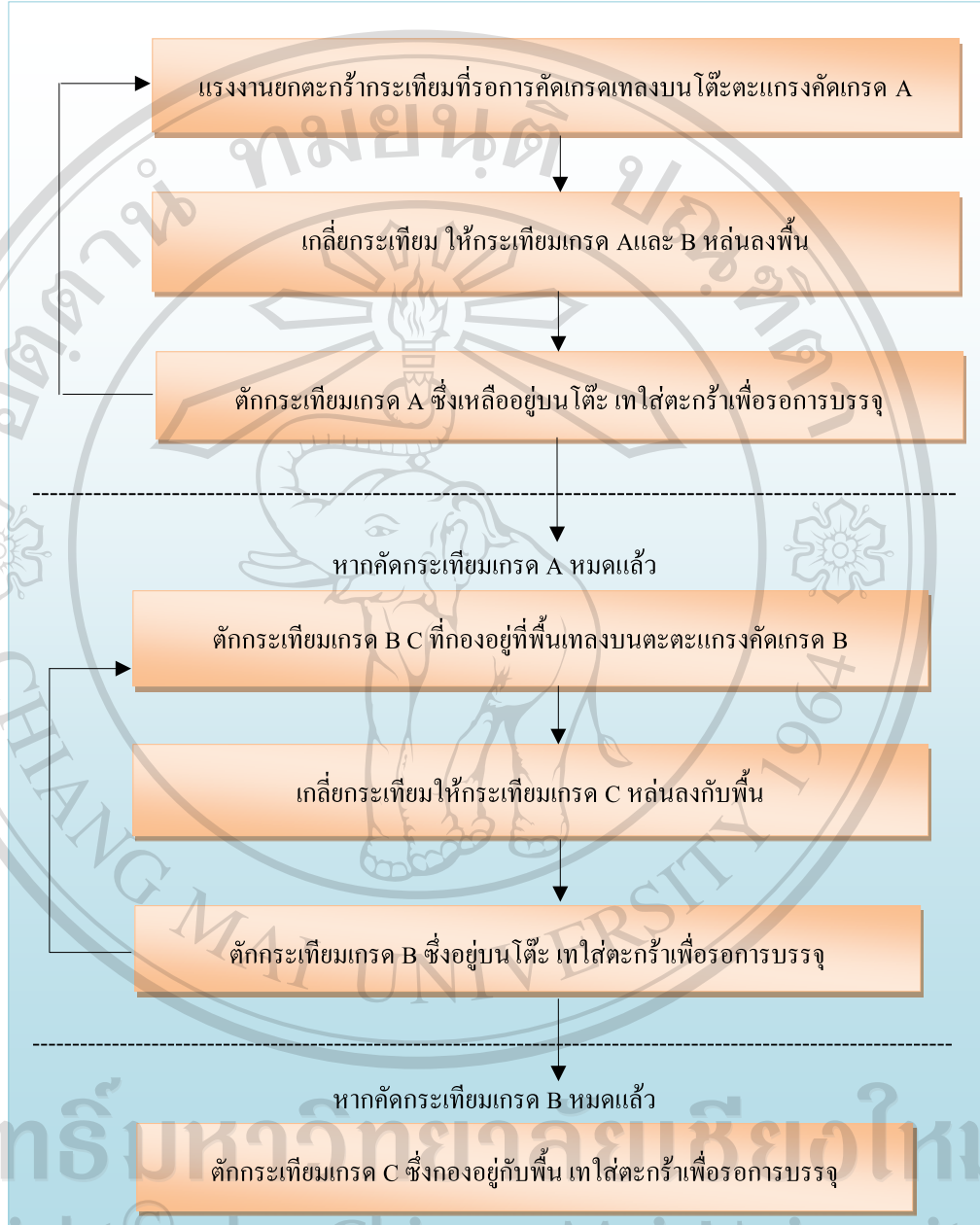
(1.3) ทำการคัดเกรดโดยแบ่งเป็น 3 ขนาด คือ ขนาด A, B และ C ซึ่งมีขั้นตอนย่อยดังนี้

(1.3.1) คนงานจะยกกระเทียมที่ผ่านการคัด และบรรจุในตะกร้า ไปเทลงบนโต๊ะคัดเกรดกระเทียม เพื่อทำการคัดแยกเกรด โดยการเกลี่ยกระเทียมที่เทกองอยู่บนโต๊ะคัดเกรดกระเทียม ทำให้กลีบที่เล็กกว่าตกลงไปยังพื้นที่มีผ้าใบรองอยู่ เนื่องจากโต๊ะคัดเกรดกระเทียมจะเป็นตะแกรง สามารถแยกกลีบที่มีขนาดเล็กออกจากกลีบใหญ่ได้ แต่ข้อจำกัดคือ โต๊ะคัดเกรดกระเทียม 1 ตัว จะสามารถทำการคัดเกรดได้เพียงเกรดเดียว ดังนั้น ทางสหกรณ์ฯจึงมีโต๊ะคัดเกรดดังกล่าวไว้ด้วยกัน 2 ชุด โต๊ะตัวแรกจะใช้สำหรับแยกเกรด B และ เกรด C ออก จะเหลือไว้เฉพาะ

กระเทียมเกรด A เท่านั้น ส่วนโตะตัวสุดท้ายจะใช้แยกเกรด C ออก ดังนั้น กระเทียมแกะกลีบที่เหลืออยู่บนโตะตัวดังกล่าวจะเป็นกระเทียมเกรด B ส่วนกระเทียมที่ถูกร่อนให้ร่วงจากโตะคัดเกรดตัวสุดท้ายจะเป็นกระเทียมแกะกลีบเกรด C จากขั้นตอนดังกล่าวจะเห็นได้ว่า การคัดเกรดแบบนี้ต้องมีการเคลื่อนย้ายกระเทียมไปยังโตะคัดเกรดถึง 2 ครั้ง เพื่อให้ได้กระเทียมคัดเกรดตามคำสั่งซื้อ จะทำให้สหกรณ์ฯ เสียเวลาในจุดนี้มากเช่นกัน

(1.3.2) เมื่อคัดเกรดได้ตามขนาดที่ต้องการแล้ว ก็จะนำกระเทียมมาเทใส่ตะกร้า ซึ่งกระเทียมเกรดเดียวกันจะถูกเทใส่ตะกร้าเดียวกัน ตั้งอยู่ในพื้นที่เดียวกัน เพื่อรอการบรรจุถุงใน ขั้นตอนต่อไป นอกจากนี้ สำหรับการคัดเกรดของกระเทียมตัดลอน จะมีรายละเอียดเหมือนกับการคัดกระเทียมแกะกลีบข้างต้น เพียงแต่ ารคัดเกรด โดยแบ่งเป็น 3 ขนาด คือ ขนาด A B และ C นั้นจะไม่สามารถใช้โตะในการคัดได้ เนื่องจากโตะคัดเกรดกระเทียมจะมีลักษณะเป็นตะแกรง สามารถคัดแยกได้เฉพาะกระเทียมที่มีลักษณะเป็นกลีบเท่านั้น ไม่สามารถแยกกระเทียมที่มีลักษณะเป็นหัวได้ จึงจำเป็นต้อง ต้องใช้แรงงานคนในการคัดแทน ดังแสดงขั้นตอนไว้ในภาพที่ 4.4

ภาพที่ 4.4 ขั้นตอนการคัดเกรดกระเทียมของสหกรณ์ฯ



(2) การบรรจุถุง

ขั้นตอนนี้จะเป็นการนำกระเทียมแกะกลีบ และกระเทียมตัดลอนที่คัดเกรดเสร็จแล้ว ที่อยู่ในตะกร้า มาบรรจุลงในถุงตาข่ายสีขาวให้ได้ปริมาณ 300 กรัม ต่อถุง 1 ใบ กรณีนี้ คนงานจะใส่ปริมาณกระเทียม เพื่อสำหรับการสูญหายของน้ำหนัก อันเนื่องจากการขนส่งอีก 2 % ของน้ำหนักจริง หรือประมาณ 6 กรัม/300กรัม/ถุง 1 ใบ เนื่องจากเป็นการตัดปัญหาเกี่ยวกับสินค้าน้ำหนักสูญหายระหว่างการขนส่ง และจะได้ไม่มีปัญหาเรื่องสัญญาการซื้อขายด้วย

(3) การชั่งตวง

การชั่งตวงจะทำโดยคนงาน แต่ในการตรวจสอบความถูกต้องของน้ำหนักกระเทียมที่บรรจุจะทำโดยหัวหน้าคนงาน ซึ่งหัวหน้าคนงานก็จะช่วยกันทำงานในขั้นตอนการคัดแยกเกรดทั้งหมดด้วย เพียงแต่มิหน้าที่เพิ่มเข้ามาในส่วนของตรวจสอบความถูกต้องของปริมาณและน้ำหนักสินค้า

(4) ตีฉลาก

ขั้นตอนนี้จะทำหลังจากชั่งตวงน้ำหนักถูกต้องแล้ว กระเทียมแกะกลีบที่บรรจุถุงเรียบร้อยแล้ว จะถูกนำมาเย็บติดกับฉลากที่ปากถุงเพื่อป้องกันสินค้าหกหล่น กระเทียมตัดลอนจะตีฉลากไว้กับฝาถุงของถุงตาข่ายได้เลย

(5) บรรจุกล่อง

(5.1) เมื่อผ่านขั้นตอนการตีฉลากเสร็จแล้ว ก็จะกระเทียมแกะกลีบที่ทำ การบรรจุภัณฑ์แล้วบรรจุลงกล่อง ในปริมาณ 33 ถุงต่อกล่อง มีน้ำหนักต่อกล่องรวมกล่องละ 9.9 กิโลกรัม เพื่อป้องกันความเสียหายจากการขนส่งและสะดวกต่อลูกค้าในการลำเลียง

(5.2) ขั้นตอนที่ต่อไปจะเป็นการตีเทปกาวปิดฝากล่อง เพื่อป้องกันสินค้าหกหล่น และเพิ่มความแข็งแรงให้กับตัวกล่อง

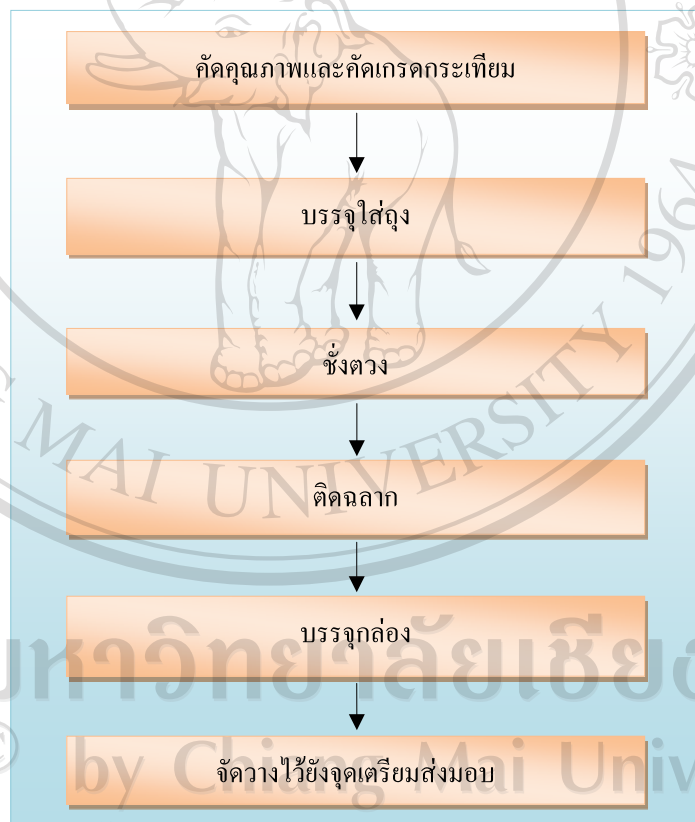
(5.3) พนักงานจะเขียนชื่อที่อยู่ ผู้ฝากส่งและชื่อของผู้รับสินค้า ไว้บนแผ่นกระดาษปิดผนึกบนด้านบนของกล่องทุกใบ เพื่อป้องกันความผิดพลาดของการสลับสินค้ากับผู้ส่งรายอื่น

(5.4) หลังจากนั้น จะมัดกล่องด้วยเชือก เพื่อความแน่นหนา และช่วยยึดกล่องให้แข็งแรงอีกระดับหนึ่งสำหรับการขนย้ายสินค้า

(6) จัดวางไว้ที่จุดเตรียมส่งมอบในคลังสินค้าเพื่อรอการขนส่ง

เมื่อเสร็จสิ้นขั้นตอนการตัดแต่งและบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดแล้ว คนงานจะลำเลียงกล่องสินค้าไว้ในจุดเตรียมขนย้าย เพื่อรอการขนส่งไปยังศูนย์กระจายสินค้าของผู้ให้บริการขนส่งสินค้าที่ตั้งอยู่ในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งผู้ให้บริการขนส่งสินค้านี้จะให้บริการขนส่งสินค้าจากอำเภอฝางไปยังตลาดไทอีกต่อหนึ่ง ในส่วนนี้ พนักงานจะเตรียมใบส่งสินค้าที่ผนึกในซองกระดาษก่อนแล้ว ฝากไปกับพนักงานขับรถของผู้ให้บริการขนส่งสินค้าไปให้กับลูกค้ามาติดต่อรับสินค้าของสหกรณ์ฯ ที่จุดส่งมอบ ณ ตลาดไทด้วย ทั้งนี้ จาก กิจกรรมการบรรจุภัณฑ์ข้างต้นสามารถสรุปขั้นตอนได้ดังแสดงในภาพที่ 4.5

ภาพที่ 4.5 กิจกรรมการบรรจุภัณฑ์กระเทียมของสหกรณ์ฯ



4.2.5 กิจกรรมการขนส่ง

เมื่อกระเทียมได้ถูกตัดแต่งและบรรจุพร้อมที่จะทำการส่งมอบแล้ว สหกรณ์ฯ จะทำการขนย้ายกระเทียมดังกล่าว ไปยังศูนย์กระจายสินค้าของผู้ให้บริการภายนอก ซึ่งเปิดให้บริการขนส่งสินค้า โดยศูนย์กระจายสินค้าดังกล่าวตั้งอยู่ในอำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อรอการส่งต่อไปยังสถานที่ส่งมอบต่อไป กิจกรรมในส่วนนี้จะเริ่มตั้งแต่วันที่ 16.31 น. ถึง 17.00 น. หรือแล้วเสร็จภายในเวลาประมาณ 30 นาที ซึ่งมีรายละเอียดกิจกรรมย่อยดังนี้

- (1) สหกรณ์ฯ จะโทรศัพท์ติดต่อสมาชิกสหกรณ์ฯ ที่ให้บริการขนส่ง เพื่อแจ้งให้เกษตรกรไปยังศูนย์กระจายสินค้าในการติดต่อไปจะใช้เวลาการรอไม่นาน เนื่องจากบ้านของสมาชิกรายดังกล่าวอยู่ไม่ไกลจากที่ตั้งของสหกรณ์ฯ
- (2) เมื่อสมาชิกรายดังกล่าวเดินทางมาถึงสหกรณ์ฯ คนงานจะลำเลียงกระเทียมที่พร้อมส่งมอบขึ้นรถโดยรถที่ใช้ลำเลียงนั้นจะเป็นรถบรรทุก 4 ล้อ
- (3) จากนั้นจะลำเลียงกระเทียมดังกล่าวไปยัง ศูนย์กระจายสินค้าฯ เพื่อรอการส่งต่อไปยังตลาดไทต่อไป ซึ่งจากสหกรณ์ฯ ถึงศูนย์กระจายสินค้าฯ มีระยะทาง 12 กิโลเมตรโดยประมาณ
- (4) เมื่อถึง ศูนย์กระจายสินค้าฯ แล้วคนงานจะลำเลียงกระเทียมลง เพื่อเข้าสู่ขั้นตอนการชั่งน้ำหนักและชำระเงินต่อไป ในขณะที่เดียวกัน สหกรณ์ฯ ก็จะชำระค่าขนส่งจากสหกรณ์ฯมายังศูนย์กระจายสินค้าฯ ให้กับสมาชิกที่สหกรณ์ฯ ได้แจ้งขนส่งในขั้นตอนนี้ด้วย การชำระเงินทั้งสองส่วนจะจ่ายเป็นเงินสด ในด้านเอกสาร ใบส่งมอบสินค้าตามคำสั่งซื้อ ก็จะถูกฝากไว้กับพนักงานขนส่งของผู้ให้บริการขนส่งเพื่อให้นำไปส่งมอบให้กับลูกค้าที่จุดส่งมอบ ในขั้นตอนนี้เช่นกัน
- (5) กระเทียมและเอกสาร ดังกล่าวจะถูกพักไว้ เพื่อรอเวลาที่รถขนส่งจะออกจากอำเภอฝาง เป็นเวลาทั้งสิ้นประมาณ 2 ชั่วโมง เนื่องจาก รถกระจายสินค้าของผู้ให้บริการรายดังกล่าว จะออกเดินทางจากอำเภอฝาง ในเวลา 19.00 น. ของทุกวัน และจะถึงจุดหมายปลายทางที่ตลาดไทในเวลา 12.00 น. ของวันรุ่งขึ้น ดังนั้นระยะเวลาการขนส่งสินค้าของผู้ให้บริการขนส่งทั้งสิ้นใช้เวลาเฉลี่ยประมาณ 17 ชั่วโมง เมื่อนับรวมระยะเวลาที่กระเทียมดังกล่าวถูกพักไว้ที่ศูนย์กระจายสินค้าในอำเภอฝาง และระยะเวลาการเดินทางจากอำเภอฝางมายังตลาดไท ทั้งสิ้นใช้เวลา 19 ชั่วโมง

(6) กระทบและเอกสารที่ถูกขนส่งมาจากศูนย์กระจายสินค้า ของผู้ให้บริการ ขนส่งใน อำเภอฝาง จังหวัดเชียงใหม่ จะมาหยุด ณ จุดพักสินค้าของผู้ให้บริการขนส่งในตลาดไท และจะถูกขนส่งต่ออีกทอด ไปยังศูนย์กระจายสินค้าของซูเปอร์มาร์เก็ตที่อยู่ในตลาดไท โดยที่จะมีรถของซูเปอร์มาร์เก็ตมารับสินค้าตามที่ได้นำคำสั่งซื้อไป ณ จุดพักสินค้าดังกล่าว ซึ่งการขนส่งกระทบจากจุดพักสินค้าของผู้ให้บริการขนส่งในตลาดไท ไปยังศูนย์กระจายสินค้าของซูเปอร์มาร์เก็ตที่อยู่ในตลาดไทใช้เวลาทั้งสิ้นไม่เกิน 30 นาที

4.3 เกณฑ์การคำนวณต้นทุน

ต้นทุนที่เกิดขึ้นจาก การตัดแต่งกระทบขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ต จะประกอบด้วยต้นทุนในหลายส่วนด้วยกัน เช่น ต้นทุนกระทบแห้งและวัสดุ แรงงานและการขนส่ง เป็นต้น ดังนั้นในส่วนนี้จึงเป็นการอธิบายถึงหลักเกณฑ์ในการคำนวณต้นทุน โดยมีรายละเอียดดังนี้

4.3.1 ต้นทุนกระทบแห้งและวัสดุ

4.3.1.1 กระทบแห้ง

(1) ต้นทุนกระทบแห้ง

กระทบแห้งที่สหกรณ์ฯจัดซื้อมาในรอบปี พ.ศ. 2551 มีปริมาณทั้งสิ้น 101,126.25 กิโลกรัม มูลค่า 1,306,867.10 บาท คิดเป็นต้นทุนกระทบแห้งต่อหน่วย เฉลี่ยเท่ากับ 12.92 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งกระทบดังกล่าวใช้สำหรับการตัดแต่งให้กับลูกค้าทั้งหมดที่มีคำสั่งซื้อ มา สหกรณ์ฯมีการจัดซื้อกระทบแห้งเข้าสหกรณ์ฯเฉลี่ย 16,592.63 กิโลกรัมต่อเดือน ในขณะที่กระทบแห้งที่ถูกใช้สำหรับการตัดแต่งกระทบขายให้กับลูกค้าเฉลี่ยเพียง 11,364.80 กิโลกรัมต่อเดือน ดังนั้น สหกรณ์ฯยังมีกระทบแห้งคงเหลือในโกดังถึง 5,255.49 กิโลกรัมต่อเดือน จึงกล่าวได้ว่า สหกรณ์ฯมีการเก็บรักษากระทบแห้ง ไว้สำหรับตัดแต่งให้เพียงพอต่อการขายที่อาจเกิดขึ้นในอนาคตได้อีกภายใน 14 วันโดยประมาณ ดังนั้น เงินทุนของสหกรณ์ฯจึงถูกใช้ไปในส่วนนี้มากพอสมควรเช่นกัน ด้วยเหตุผลดังกล่าวนี้ ผู้วิจัยจึงจำเป็นต้องคิดค่าเสียโอกาสของการเก็บรักษากระทบแห้งสำหรับการตัดแต่งดังกล่าวภายใต้อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ที่ร้อยละ 6 ต่อปีด้วย

(2) อัตราการสูญหายของน้ำหนักระเทียมจากการตัดแต่ง

ยอดคงเหลือกระเทียมแห้งปลายปีโดยเฉลี่ย เท่ากับ 10,429.11 กิโลกรัม
 ดังนั้น กระเทียมแห้งทั้งหมดที่ใช้ไปในรอบปีดังกล่าว โดยเฉลี่ย เท่ากับ 90,697.14 กิโลกรัม
 แต่ยอดขายกระเทียมตัดแต่งให้กับลูกค้าของสหกรณ์ฯทั้งหมด ในรอบปีเดียวกันมีทั้งสิ้น 58,353.00
 กิโลกรัม ดังนั้น ขั้นตอนการตัดแต่งกระเทียมทำให้มีกระเทียมแห้งสูญหายทั้งสิ้น 31,744.00
 กิโลกรัม หรือคิดเป็นอัตราการสูญหายของน้ำหนักระเทียมแห้ง จากการตัดแต่งทั้งสิ้นเฉลี่ย
 ร้อยละ 35.00 โดยประมาณ จึงเห็นได้ว่า หากทำการตัดแต่งกระเทียมขาย 1 กิโลกรัม จึงจำเป็นต้อง
 ใช้กระเทียมแห้งทั้งสิ้นถึง 1.54 กิโลกรัม โดยจะคิดเป็นต้นทุนค่ากระเทียมแห้งต่อกระเทียมแกะ
 กลีบทั้งสิ้นเท่ากับ 19.88 บาทต่อกิโลกรัม แต่กรณีที่เป็นกระเทียมตัดลอน (กระเทียมที่ถูกตัดออก
 เฉพาะส่วนลำต้นและรากทั้งเท่านั้น) จะมีต้นทุนที่ต่ำกว่า เนื่องจากไม่มีน้ำหนักระเทียมสูญหายจากการแกะ
 กลีบ โดยจะคิดเป็นต้นทุนค่ากระเทียมแห้งต่อกระเทียมตัดลอนทั้งสิ้น เท่ากับ 18.49 บาท
 ต่อกิโลกรัม

จากอัตราการสูญเสียน้ำหนักดังกล่าว ผู้วิจัยได้ทำการเก็บข้อมูลการตัดแต่ง
 กระเทียมแกะกลีบและกระเทียมตัดลอน และจัดบันทึกสัดส่วนการสูญหายของน้ำหนักในแต่ละ
 กิจกรรม โดยใช้กระเทียมแห้งจำนวน 100 กิโลกรัมในแต่ละประเภท จากผลการเก็บข้อมูล พบว่า
 สัดส่วนการสูญหายโดยเฉลี่ยของน้ำหนักระเทียมแห้ง มาจากการตัดลำต้นที่มากที่สุด รองลงมา
 คือการแกะกลีบ การคัดกระเทียมกลีบที่ไม่สมบูรณ์ทิ้ง และการบรรจุกระเทียมเพื่อชดเชยน้ำหนักที่
 จะเกิดขึ้นจากการขนส่งอีกในอัตราร้อยละ 2 ของน้ำหนักที่มีคำสั่งซื้อ ที่ร้อยละ 22.15, 9.56 , 1.98
 และ 1.30 ตามลำดับ ดังแสดงผลในตารางที่ 4.2 ในอีกประเภทหนึ่ง คือ การตัดลอนจะมีน้ำหนักระ
 เทียมสูญหายจากการตัดส่วนของลำต้นและราก รวมถึง การทำความสะอาดหัวกระเทียมในสัดส่วน
 ที่มากที่สุด รองลงมาคือ การคัดหัวที่ไม่สมบูรณ์ทิ้ง และชดเชยน้ำหนักสูญหายจากการขนส่ง
 ที่ร้อยละ 26.56, 1.99 และ 1.30 ตามลำดับ ดังแสดงผลในตารางที่ 4.3

ตารางที่ 4.2 อัตราส่วนน้ำหนักสูญหายของกระเทียมแห้งจากการตัดแต่งกระเทียมแคะกลีบ

กิจกรรม	น้ำหนักคงเหลือ	น้ำหนักสูญหาย
กระเทียมแห้ง	100.00	-
ตัดเฉพาะส่วนลำต้นทิ้ง	77.85	22.15
กระเทียมที่แคะกลีบเสร็จแล้ว	68.29	9.56
คัดกระเทียมกลีบที่ไม่สมบูรณ์ทิ้ง	66.30	1.99
ชดเชยน้ำหนักสูญหายจากการขนส่ง	65.00	1.30

ที่มา: จากการสำรวจ

ตารางที่ 4.3 อัตราส่วนน้ำหนักสูญหายของกระเทียมแห้งจากการตัดแต่งกระเทียมตัดลอน

กิจกรรม	น้ำหนักคงเหลือ	น้ำหนักสูญหาย
กระเทียมแห้ง	100.00	-
ตัดส่วนลำต้นและรากทิ้ง และทำความสะอาด	73.44	26.56
คัดกระเทียมหัวที่ไม่สมบูรณ์ทิ้ง	71.45	1.99
ชดเชยน้ำหนักสูญหายจากการขนส่ง	70.15	1.30

ที่มา: จากการสำรวจ

4.3.1.2 วัสดุ

(1) ถุงตาข่ายสีขาว

การบรรจุภัณฑ์ตามคำสั่งซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ตจะใช้ถุงตาข่ายสีขาว โดยมีต้นทุนใบละ 1 บาท ซึ่งถุงตาข่ายสีขาว 1 ใบจะใช้บรรจุกระเทียมตามคำสั่งซื้อได้ 300 กรัม ดังนั้นการบรรจุกระเทียมให้ได้ตามคำสั่งซื้อใน 1 กิโลกรัม จึงมีต้นทุนถุงตาข่ายสีขาวที่ 3.33 บาทต่อกิโลกรัม

(2) ฉลาก

ฉลากจะใช้ปิดผนึกบนปากถุงตาข่ายเพื่อแสดงรายละเอียดสินค้า โดยมีต้นทุนใบละ 1 บาท ซึ่งฉลาก 1 ชิ้น จะปิดผนึกกับถุงตาข่ายสีขาวบรรจุได้ 300 กรัม ดังนั้นการติดฉลากให้ได้ตามคำสั่งซื้อใน 1 กิโลกรัม จึงมีต้นทุนฉลากที่ 3.33 บาทต่อกิโลกรัม

(3) ก่อองกระดาศ

เมื่อกระเทียมถูกบรรจุในถุงตาข่ายสีขาวแล้ว จะถูกนำมาบรรจุในกล่องกระดาศอีกชั้นหนึ่ง เพื่อป้องกันความเสียหายจากการขนส่งสะดวกต่อการเคลื่อนย้าย ซึ่งกล่องดังกล่าวจะมีราคาต้นทุนที่ใบละ 20 บาท สามารถบรรจุกระเทียมที่ถูกบรรจุในถุงตาข่ายสีขาวได้ 33 ใบ หรือ 9.9 กิโลกรัมต่อกล่อง ดังนั้น ต้นทุนกล่องจึงเท่ากับ 2.02 บาทต่อกิโลกรัม

จากต้นทุนถุงตาข่ายสีขาว ฉลาก และกล่องกระดาศ ดังกล่าว ซูเปอร์มาร์เก็ตเป็นผู้ออกค่าวัสดุเอง โดยให้สหกรณ์ฯ ทำการจัดซื้อวัสดุดังกล่าวเองก่อน แล้วซูเปอร์มาร์เก็ตจะโอนเงินค่าวัสดุนี้ มาพร้อมกับการชำระค่ากระเทียมที่ซูเปอร์มาร์เก็ตได้รับมอบไป ดังนั้น ผู้วิจัยจึงคิดต้นทุนของสหกรณ์ฯ ในส่วนนี้ โดยคำนวณจากค่าเสียโอกาสจากการลงทุนซื้อวัสดุเองก่อน ภายใต้ อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ที่ร้อยละ 6 ต่อปี

(4) เทปกาว

เทปกาวถูกใช้สำหรับการปิดผนึกปากกล่อง เพื่อความแข็งแรงและป้องกันสินค้าหกหล่น ซึ่งสหกรณ์ฯ จะใช้เทปกาวนี้ สำหรับการตอบสนองต่อคำสั่งซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ตเท่านั้น โดยต้นทุนนี้คำนวณจากต้นทุนค่าเทปกาวที่สหกรณ์ฯ ซื้อทั้งสิ้น 380 บาท กับปริมาณกระเทียมที่ตัดแต่งขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ตทั้งสิ้น 6,585 กิโลกรัม ดังนั้น ต้นทุนเทปกาวจึงเท่ากับ 0.06 บาทต่อกิโลกรัม

(5) กระดาศ ขนาด A4

กระดาศขนาด A4 จะใช้สำหรับติดไว้บนกล่องทุกกล่อง โดยระบุชื่อผู้รับมอบและส่งมอบเพื่อป้องกันการสูญหายจากการขนส่ง โดยที่กระดาศ 1 ใบมีต้นทุนเท่ากับ 0.18 บาท คิดจากกระดาศ 500 ใบต่อแพ็คในราคา 90 บาท ดังนั้น กระดาศดังกล่าวจึงมีต้นทุนโดยเฉลี่ยเท่ากับ 0.02 บาทต่อกิโลกรัม

(6) ลวดเย็บกระดาศ

ลวดเย็บกระดาศใช้เย็บฉลากกับถุงตาข่ายสีขาวให้ติดกัน ซึ่งสหกรณ์ฯ จะใช้ลวดเย็บกระดาศสำหรับการตอบสนองต่อคำสั่งซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ตเท่านั้น โดยต้นทุนนี้คำนวณจากต้นทุนที่สหกรณ์ฯ ซื้อมาทั้งหมดในราคา 150 บาท กับปริมาณกระเทียมที่ตัดแต่งขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ตทั้งสิ้น 6,585 กิโลกรัม ดังนั้น ต้นทุนลวดเย็บกระดาศจึงเท่ากับ 0.02 บาทต่อกิโลกรัม

(7) เชื้อกม็ดกล่อง

เชื้อกม็ดกล่องในขั้นตอนสุดท้ายของการบรรจุภัณฑ์ ซึ่งสหกรณ์ฯ จะใช้ลวดเย็บกระดาษสำหรับการตอบสนองต่อคำสั่งซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ตเท่านั้น โดยต้นทุนนี้คำนวณจากต้นทุนที่สหกรณ์ฯซื้อมาทั้งหมดในราคา 446 บาท กับปริมาณกระเทียมที่ตัดแต่งขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ตทั้งสิ้น 6,585 กิโลกรัมดังนั้นต้นทุนเชื้อกม็ดกล่องจึงเท่ากับ 0.07 บาทต่อกิโลกรัม

4.3.2 ต้นทุนแรงงาน

สหกรณ์ฯมีการจ้างแรงงานใน 3 ส่วนด้วยกันคือ พนักงานประจำ แรงงานรายวัน และแรงงานเหมา โดยแต่ละฝ่ายมีหน้าที่ดังนี้

4.3.2.1 พนักงานประจำ

พนักงานประจำของสหกรณ์ฯ จะรับผิดชอบงานหลักของสหกรณ์ฯ โดยมีทั้งสิ้น 4 ฝ่ายด้วยกันคือ ฝ่ายการเงิน การบัญชี ฝ่ายหนี้สิน และฝ่ายอาคารสถานที่ ทั้งนี้พนักงานทั้ง 3 ฝ่ายยกเว้น ฝ่ายหนี้สิน จะมีส่วนร่วมในกิจกรรมการตัดแต่งกระเทียมขายไปยังลูกค้าทุกรายของสหกรณ์ฯด้วย ซึ่งต้นทุนแรงงานในส่วนนี้ ทางสหกรณ์ฯจะต้องแบกรับภาระค่าแรงงานตลอดแม้ว่าจะไม่มีคำสั่งซื้อจากลูกค้าก็ตาม โดยที่พนักงานฝ่ายการเงินจะมีส่วนร่วมในกิจกรรมส่วนการรับคำสั่งซื้อทั้งหมด ซึ่งเป็นฝ่ายที่ติดต่อกับลูกค้าโดยตรง ส่วนฝ่ายการบัญชีจะมีส่วนร่วมในการจดบันทึกลงบัญชีและเตรียมเอกสารการส่งมอบ และส่วนสุดท้ายคือฝ่ายอาคารและสถานที่ที่จะมีส่วนร่วมในงานคลังสินค้า ดังนั้นพนักงานประจำจึงจำเป็นต้องถูกปันส่วนเงินเดือนเข้าสู่กิจกรรมโลจิสติกส์ที่เกี่ยวข้องด้วย

การปันส่วนต้นทุนจากกิจกรรมโลจิสติกส์ของพนักงานใน 3 ส่วนดังกล่าวใช้การปันส่วนโดยอาศัยดุลพินิจ (arbitrary allocation) ซึ่งได้จากการสัมภาษณ์กับพนักงานประจำดังกล่าวโดยตรง พบว่า พนักงานการบัญชีจะมีกิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการตัดแต่งกระเทียมขายให้กับลูกค้าทุกรายในอัตราเฉลี่ยร้อยละ 25.00 ต่อเดือน พนักงานการเงินร้อยละ 50.00 ต่อเดือนและพนักงานอาคารสถานที่ร้อยละ 90.00 ต่อเดือน แต่ทั้งนี้ทั้งนั้น การปันส่วนต้นทุนเฉพาะส่วนที่เกิดจากการขายให้กับซูเปอร์มาร์เก็ตและแหล่งรับซื้อหลักนั้น จะอาศัยร้อยละของปริมาณยอดขายที่เกิดขึ้นในรอบปีดังกล่าว มาเป็นเกณฑ์ในการปันส่วน เนื่องจาก กิจกรรมที่เกิดขึ้นกับปริมาณยอดขายจะสัมพันธ์กับเวลาที่ถูกใช้ไป และสอดคล้องกับต้นทุนสำหรับการดำเนินการให้กับลูกค้าในแต่ละราย ดังนั้น เงินเดือนจึงถูกปันส่วนเข้าสู่กิจกรรมที่เกี่ยวข้องกับการตัดแต่งกระเทียมขายตามสัดส่วนดังกล่าว ดังแสดงในตารางที่ 4.4

ตารางที่ 4.4 ต้นทุนปันส่วนโดยอาศัยคุณพินิจของพนักงานและปริมาณมาฆยอดขาย

หน่วย: บาทต่อเดือน

รายการ	บาทต่อเดือน	ต้นทุนปันส่วนสำหรับ			
		ลูกค้าทุกราย		ซูเปอร์มาร์เก็ต	แหล่งรับซื้อหลัก
		ร้อยละ	บาทต่อเดือน	ร้อยละ 11.17	ร้อยละ 54.76
พนักงานการบัญชี	4,500.00	25.00	1,125.00	125.66	616.05
พนักงานการเงิน	6,020.00	50.00	3,010.00	336.22	1,648.28
พนักงานอาคารสถานที่	4,100.00	90.00	3,690.00	412.17	2,020.64
ต้นทุนปันส่วนพนักงานประจำ	14,620.00		7,825.00	874.05	4,284.97

ที่มา: จากการสัมภาษณ์

นอกจากนี้ วิธีการคำนวณ ต้นทุนที่ได้ปันส่วนจากพนักงานอาคารสถานที่นั้น จะนำไปใช้เป็นตัวเงินเดือนพนักงานคลังสินค้า เนื่องจาก พนักงานดังกล่าวมีส่วนการทำงานในคลังสินค้ามากถึง ร้อยละ 90.00 ของงานที่รับผิดชอบทั้งหมด ซึ่งจากการที่สหกรณ์ฯ ได้ดำเนินกิจกรรมจัดส่งกระเทียมเข้าสู่ซูเปอร์มาร์เก็ตในรอบปี 2551 เป็นเวลาทั้งสิ้น 8 เดือน และสัดส่วนเวลาที่เข้าไปสำหรับซูเปอร์มาร์เก็ตเท่ากับร้อยละ 11.17 (ตารางที่ 4.4) ดังนั้น สามารถคำนวณต้นทุนได้โดยการนำเอา เวลา 8 เดือน ดังกล่าว มาคูณด้วยต้นทุนต่อเดือนที่ 412.17 บาท สหกรณ์ฯ จึงมีต้นทุนพนักงานคลังสินค้าจากการ ปันส่วนในรอบปี 2551 เท่ากับ 3,297.35 บาท

4.3.2.2 แรงงานรายวัน

สหกรณ์ฯ ได้จ้างแรงงานรายวัน เพื่อใช้ในกิจกรรมการคัดเกรดและบรรจุภัณฑ์

โดยมีค่าจ้าง 120 บาทต่อคนต่อวัน ในกรณีของฝ่ายหัวหน้าคนงานซึ่งมีคนเดียว จะมีค่าจ้าง 140 บาทต่อวัน ซึ่งการจ้างงานในส่วนนี้ สหกรณ์ฯ สามารถปรับลดคนงานให้สอดคล้องกับปริมาณคำสั่งซื้อของลูกค้าได้ กรณีที่สหกรณ์ฯ ไม่มีคำสั่งซื้อมา สหกรณ์ฯ ก็ไม่จำเป็นต้องแบกรับภาระค่าจ้างงานดังกล่าว จากการสังเกตการณ์ในสถานประกอบการจริงและสัมภาษณ์กับหัวหน้าคนงาน พบว่า ขั้นตอนการคัดเกรดและบรรจุภัณฑ์สำหรับซูเปอร์มาร์เก็ตจะใช้เวลามากกว่า การคัดกลีบที่ไม่สมบูรณ์ทั้งและบรรจุที่ทำให้กับแหล่งรับซื้อหลักถึง 2 เท่า เนื่องจากคำสั่งซื้อของซูเปอร์มาร์เก็ตจะเป็นกระเทียมแกะกลีบแบบคัดเกรด และบรรจุในถุงตาข่ายขนาด 300 กรัม แต่คำสั่งซื้อของแหล่งรับซื้อหลักจะเป็นแบบคละเกรด และบรรจุกระสอบ ขนาด 30 กิโลกรัม ดังนั้น สหกรณ์ฯ จำเป็นต้องจ้างแรงงานเป็น 2 เท่า สำหรับงานที่ทำให้กับซูเปอร์มาร์เก็ต จึงทำให้ต้นทุนค่าแรงงานส่วนนี้มากขึ้นไปด้วย

4.3.2.3 แรงงานเหมา

แรงงานเหมาจะรับผิดชอบในกิจกรรมการตัดแต่ง ในกรณีที่สหกรณ์ฯ ไม่มีคำสั่งซื้อ มา สหกรณ์ฯ ก็ไม่จำเป็นต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายในส่วนนี้เช่นกัน ซึ่งคนงานจะได้รับค่าจ้างตามปริมาณกระเทียมที่แรงงานทำการแกะกลีบได้ โดยจะมีอัตราค่าจ้างใน 3 ส่วน คือ ค่าจ้างเหมาแกะกลีบและเหมาตัดลอน หากเป็นกรณีแกะกลีบ แรงงานต้องแกะกลีบกระเทียมและทำความสะอาดจนสามารถส่งมอบให้กับฝ่ายคัดเกรดได้ ส่วนนี้จะมีค่าจ้าง 3.50 บาทต่อกิโลกรัม หากเป็นกรณีตัดลอน แรงงานต้องแกะกลีบกระเทียมและทำความสะอาดจนสามารถส่งมอบให้กับฝ่ายคัดเกรดได้ ส่วนนี้จะมีค่าจ้าง 2 บาทต่อกิโลกรัม ในส่วนสุดท้ายจะเกิดขึ้น ในกรณีต้องนำกระเทียมไปจ้างผู้ประกอบการภายนอกทำการแกะกลีบให้ สหกรณ์ฯ ต้องจ้างแรงงานในการตัดลำต้นกระเทียมเพียงอย่างเดียว ส่วนนี้จะมีค่าจ้าง 1 บาทต่อกิโลกรัม ในกรณีที่สหกรณ์ฯ ต้องจ้างผู้ประกอบการภายนอกทำการแกะกลีบให้ นั้น จะมีต้นทุน 2 บาทต่อกิโลกรัม จากเกณฑ์การจ้างงานดังกล่าวแสดงให้เห็นว่าค่าแรงงานเหมาทำให้ต้นทุนผันแปรต่อหน่วยสูง ตามปริมาณงานที่แรงงานทำได้ ด้วย แต่ในขณะเดียวกัน ก็เป็นผลดีกับสหกรณ์ฯ ในแง่ที่ว่า สหกรณ์ฯ จะได้รับปริมาณงานมากตามที่แรงงานสามารถทำได้ อันจะส่งผลให้สหกรณ์ฯ สามารถใช้กระเทียมดังกล่าว เข้าสู่ขั้นตอนคัดและบรรจุต่อไปได้เร็วขึ้นและส่งมอบได้เร็วขึ้นตามไปด้วย โดยที่สหกรณ์ฯ จะไม่ประสบปัญหาแรงงานทำงานล่าช้า เนื่องจาก คนงานจะได้รับเงินค่าจ้างตามปริมาณงานที่ตนเองทำได้ ซึ่งต่างกับการจ้างงานแรงงานรายวัน ซึ่งการจ้างงานรายวันจะไม่จูงใจให้คนงานเร่งทำงานเท่าที่ควร งานที่แรงงานรายวันรับผิดชอบจึงเสร็จช้า และส่งผลให้สหกรณ์ฯ ต้องแบกรับภาระค่าใช้จ่ายที่เพิ่มขึ้น

4.3.3 ต้นทุนการขนส่ง

กิจกรรมขนส่งที่สำคัญของสหกรณ์ฯ มีด้วยกัน 3 ส่วนคือ กิจกรรมการขนส่งกระเทียมแห้งเข้าสหกรณ์ฯ การขนส่งกระเทียมเพื่อไปว่าจ้างให้ผู้ประกอบการภายนอกทำการแกะกลีบให้ และกิจกรรมการจัดส่งกระเทียมให้กับลูกค้า โดยมีรายละเอียดต้นทุนดังนี้

4.3.3.1 กิจกรรมการขนส่งกระเทียมแห้งเข้าสหกรณ์ฯ

สหกรณ์ฯ จะว่าจ้างผู้ให้บริการขนส่งจากภายนอกในการขนส่งแทน โดยคิดค่าจ้างตามน้ำหนักที่ได้ทำการขนส่งจากแหล่งวัตถุดิบมายังสหกรณ์ฯ ในอัตรา 0.20 บาทต่อกิโลกรัม

4.3.3.2 การขนส่งกระเทียมเพื่อไปว่าจ้างผู้ประกอบการภายนอกทำการแกะกลีบ

ค่าจ้างส่วนนี้มีอัตราค่าขนส่งที่ 0.20 บาท โดยคิดเป็นรายเที่ยว ซึ่งกรณีนี้ สหกรณ์ฯจะมีต้นทุน 2 เที่ยว กล่าวคือ ค่าจ้างขนส่งไปยังสถานประกอบการของผู้ประกอบการภายนอก ซึ่งมีต้นทุน 0.20 บาทต่อกิโลกรัม และจะต้องจ่ายค่าจ้างในการขนส่งกระเทียมที่แกะกลีบเสร็จแล้วกลับสหกรณ์ฯอีกต่อหนึ่งด้วย โดยมีอัตราค่าจ้างเดียวกัน แต่ค่าจ้างในขากลับจะต่ำกว่าขาไป เนื่องจากน้ำหนักกระเทียมจะลดลงหลังจากการตัดแต่ง

4.3.3.3 กิจกรรมการจัดส่งกระเทียมให้กับลูกค้า

การจัดส่งกระเทียมให้กับลูกค้า สหกรณ์ฯมีต้นทุนค่าขนส่งเพียงส่วนเดียว คือ ค่าขนส่งจากสหกรณ์ฯไปยังศูนย์กระจายสินค้าของผู้ให้บริการขนส่ง ที่จะส่งสินค้าต่อไปยังตลาดไท ซึ่งสหกรณ์ฯจะว่าจ้างสมาชิกสหกรณ์ในการขนส่ง โดยคิดเป็นรายเที่ยว อัตราค่าว่าจ้างขนส่งเฉลี่ยจะเท่ากับ 200 บาทต่อครั้ง ซึ่งกระเทียมที่ถูกขนส่งในแต่ละครั้งจะมีน้ำหนักเฉลี่ยประมาณ 470.36 กิโลกรัม ในกรณีที่มีการจัดส่งกระเทียมสำหรับลูกค้ารายอื่นไปพร้อมกันในรถคันเดียวกันผู้วิจัยได้ป็นส่วนต้นทุนการขนส่งดังกล่าว ตามน้ำหนักที่ได้มีการส่งมอบตามคำสั่งซื้อจริงของลูกค้าแต่ละรายด้วย อีกกรณีหนึ่ง สหกรณ์ฯไม่ต้องเสียค่าขนส่งจากการขนส่งจากอำเภอฝางไปยังซูเปอร์มาร์เก็ต เนื่องจากค่าขนส่งในส่วนนี้ซูเปอร์มาร์เก็ตจะเป็นผู้จ่ายเองแต่สหกรณ์ฯจำเป็นต้องสำรองจ่ายไปก่อน หลังจากนั้นซูเปอร์มาร์เก็ตจะโอนเงินส่วนดังกล่าวคืนมาให้พร้อมกับค่าสินค้าภายใน 7 วันนับเวลาตั้งแต่ซูเปอร์มาร์เก็ตได้รับมอบสินค้า ดังนั้น ค่าขนส่งที่สหกรณ์ฯสำรองจ่ายไปก่อนดังกล่าว ผู้วิจัยจึงได้นำมาคิดเป็นต้นทุนค่าเสียโอกาสของเงินจากการสำรองจ่ายค่าขนส่งเองก่อน ภายใต้อัตราดอกเบี้ยเงินกู้ที่ร้อยละ 6 ต่อปีด้วย

4.3.4 ค่าเสื่อมราคาอาคารและอุปกรณ์ในคลังสินค้า

ต้นทุนที่จำเป็นต้องนำมาคิดค่าเสื่อมราคาในส่วนนี้ ประกอบด้วย อาคารโรงเรือนที่ได้ถูกสร้างไว้ก่อนหน้าแล้ว ซึ่งในปี 2551 สหกรณ์ฯได้ใช้อาคารคลังสินค้าสำหรับธุรกิจตัดแต่งกระเทียมเพียงอย่างเดียวเท่านั้น และอุปกรณ์ต่างๆที่สหกรณ์ฯใช้ในธุรกิจตัดแต่งกระเทียมทั้งหมด โดยจะใช้วิธีการคำนวณแบบเส้นตรง (straight line) ซึ่งจะคิดโดยเฉลี่ยค่าเสื่อมราคาของสินทรัพย์ถาวรดังกล่าวให้เป็นค่าเสื่อมราคาเท่ากันทุกปี ตลอดอายุการใช้งาน ซึ่งผู้วิจัยกำหนดให้อาคารมีอายุการใช้งาน 20 ปี และอุปกรณ์มีอายุการใช้งาน 5 ปี และมีค่าซากเป็นศูนย์เพื่อให้่ายต่อการคำนวณ และเนื่องด้วยการประกอบธุรกิจตัดแต่งกระเทียมในรอบปี 2551 มีระยะเวลาเพียง 8 เดือน ผู้วิจัยจึงคำนวณค่าเสื่อมเฉลี่ยตามระยะเวลาดังกล่าวเท่านั้น ดังแสดงรายละเอียดในตารางที่ 4.5

ตารางที่ 4.5 รายการสินทรัพย์และมูลค่าต้นทุนที่ได้จากการคำนวณค่าเสื่อมราคา

รายการ	จำนวน	ราคา/หน่วย		ราคาทุน	อายุการใช้งาน (ปี)	ค่าเสื่อม (บาท)	
		(บาท)				ต่อปี	ต่อ 8 เดือน
โรงเก็บสินค้า				40,000.00	20	2,000.00	1,333.33
โรงเรือนกระเทียม				72,220.00	20	3,611.00	2,407.33
พดลมหใหญ่	2.00	2,900.00	5,800.00		5	1,160.00	773.33
เต็นท์ผ้าใบ	4.00	260.00	1,040.00		5	208.00	138.67
ตะกร้าไม้ไผ่	6.00	25.00	150.00		5	30.00	20.00
ตะกร้าพลาสติก	30.00	50.00	1,500.00		5	300.00	200.00
ตราซังกระเทียม	1.00	400.00	400.00		5	80.00	53.33
กรรไกรตัดกระเทียม	6.00	130.00	780.00		5	156.00	104.00
โต๊ะคัดขนาดกระเทียม	2.00	1,500.00	3,000.00		5	600.00	400.00
ดาบ่ายร้อนกระเทียม	3.00	110.00	330.00		5	66.00	44.00
กระด้งร้อนกระเทียม	12.00	60.00	720.00		5	144.00	96.00

ที่มา: จากการสัมภาษณ์