

## บทสรุปผู้บริหาร

บริษัท Jelly Herb จำกัด ก่อตั้งโดยการรวมตัวของผู้ถือหุ้นจำนวน 8 หุ้น หุ้นละ 3,000,000 บาท เป็นเงินในส่วนของผู้ถือหุ้น 24,000,000 บาท เมื่อวันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2552 ตั้งอยู่ที่ 987/256 ซอยพหลโยธิน 1 ถนนพหลโยธิน แขวงสามเสนใน เขตพญาไท กทม. 10400 เพื่อจัดตั้งเป็นบริษัท แสวงหาทำกำไรให้แก่ผู้ร่วมลงทุนในบริษัท เนื่องจากด้วยสังคมไทยปัจจุบันในยุคที่ไลฟ์สไตล์ของคนกรุงเทพฯ ที่เปลี่ยนไป ต้องการความสะดวกสบายทันสมัย สีสันสดใส ผ่อนคลาย บำรุงร่างกาย และยังปัจจุบันกรุงเทพฯ มีสภาพอากาศที่ร้อนจัดทำให้สภาพจิตใจแย่ ทางธุรกิจจึงมีแนวคิดที่จะนำเสนอทางเลือกใหม่ให้กับผู้บริโภคในกลุ่มตั้งแต่ เด็กอายุ 7 ขวบขึ้นไป จนถึง วัยชรา ไม่ว่าจะเป็นนักเรียน นักศึกษา วัยทำงาน โดยสโลแกนที่ว่า สดชื่น สดใส ต้อง Jelly Herb ภายใต้แบรนด์ Jelly Herb เป็นผลิตภัณฑ์ที่บำรุงร่างกายเพราะทำมาจากสมุนไพร มีคุณค่าทางอาหาร เหมาะสำหรับช่วงหน้าร้อนเป็นอย่างมาก เพราะเมื่อรับประทานจะทำให้ร่างกายสดชื่นจากสมุนไพรต่าง ๆ ที่คัดแปลงเป็นเฮลตี้สโตน หวาน อร่อย น่าลิ้มลอง

เฮลตี้สมุนไพรเป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัยและยังเหมาะสมมากกับช่วงที่อากาศร้อนของประเทศไทย เพราะแทนที่ผู้คนจะหันไปสนใจไอศกรีมแต่อย่างเดียวก็น่าสนใจเฮลตี้ที่ทำมาจากสมุนไพรมากขึ้น เพราะมีคุณค่าทางโภชนา และสรรพคุณต่าง ๆ ที่ได้จากสมุนไพร ทำให้เมื่อรับประทานร่างกายจะสดชื่น คลายร้อนได้ และกระบวนการผลิตที่มีความสะอาดทุกขั้นตอน คำนึงถึงสีสรรค์ที่เป็นธรรมชาติ รสชาติที่หอม หวาน อร่อย และความหลากหลายของสมุนไพรที่ใช้ การบรรจุภัณฑ์ในกล่องพลาสติกที่สะอาด ทนทาน ดึงดูดความสนใจด้วยรูปลักษณ์ที่สวยงาม ราคาอยู่ที่ถ้วยละ 10 บาท ทางธุรกิจมีการจำหน่ายในช่วงแรกตามร้านค้า ออฟฟิต ในเขต สามเสน จตุจักร สีลม บางเขน รังสิต โดยมีคู่แข่งให้ราคาขายส่งกับร้านค้า ถ้วยละ 7 บาท

ธุรกิจมีการจัดสรรเงินลงทุนในโครงการในแต่ละส่วนอย่างรอบคอบโดยการวิเคราะห์ร่วมกันของฝ่ายต่าง ๆ เพื่อที่จะทำกำไรตั้งแต่การทำแผนการตลาดที่ต้องเพิ่มยอดขายในแต่ละเดือน โดยการโฆษณา และจูงใจให้คนเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์ของเรา และการมีต้นทุนการซื้อวัตถุดิบที่ราคาถูกกว่าในท้องตลาด โดยการผูกมิตรกับผู้ขายในการเป็นลูกค้าประจำ ให้การส่งเสริมด้านการพัฒนาให้มีความหลากหลาย และในอนาคตอาจจะมีการนำเสนอผลิตภัณฑ์ตัวใหม่ที่เจาะกลุ่มลูกค้าเป้าหมายมากขึ้น เช่น น้ำสมุนไพรเพื่อสุขภาพ เพื่อการขยายตลาดให้เรามีส่วนแบ่งทางการตลาดด้านเฮลตี้สมุนไพรมากที่สุด และตราสินค้าให้เป็นที่รู้จักแก่ผู้บริโภค บริษัทมีเป้าหมายและระยะเวลากินทุน 4 ปี

## Vision

มุ่งเป็นผู้นำด้านความหลากหลายของผลิตภัณฑ์สมุนไพร เพื่อคนรักสุขภาพ และมีวิสัยทัศน์ในการออกผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ สู่ท้องตลาดพร้อมการจำหน่ายที่ขยายทั่วประเทศ

## Mission

1. ทางบริษัทจะผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรเพื่อให้มีความหลากหลาย ให้ลูกค้ากลุ่มเป้าหมายที่เป็น เด็กนักเรียน นักศึกษา คนทำงานจนถึงวัยชรา ได้รับประทานผลิตภัณฑ์สมุนไพรที่ดีต่อสุขภาพ เหมาะกับอากาศที่ร้อนของประเทศไทย โดยปัจจุบันมีการขายผ่านร้านสะดวกซื้อที่อยู่ตามออฟฟิต หอพัก ในเขต สามเสน จตุจักร สีลม บางเขน รังสิต และอนาคตจะขยายการจำหน่ายไปทั่วประเทศ
2. ในอนาคตทางธุรกิจมีความต้องการที่จะผลิตผลิตภัณฑ์ใหม่สู่ท้องตลาด โดยการเพิ่มกลุ่มลูกค้าเป้าหมายใหม่ เช่น ผู้ที่ชื่นชอบทานน้ำสมุนไพร
3. มีการขยายสาขาจำหน่ายให้ทั่วกรุงเทพ ฯ โดยเฉพาะในเขตกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

## วัตถุประสงค์

1. เพื่อทำกำไรเพิ่มขึ้นปีละ 5 %
2. เพื่อขยายกิจการ โดยการขยายการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ให้ทั่วกรุงเทพภายใน 3 ปี
3. เพื่อเป็นผู้นำผลิตภัณฑ์สมุนไพรภายใต้แบรนด์ Jelly Herb

## เป้าหมายของธุรกิจ

### ด้านการตลาด

- เพิ่มจำนวนสาขาการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ภายในเขตกรุงเทพฯ ให้ได้ 40 สาขา ภายใน 3 ปี
- ทำยอดขายเพิ่มขึ้นปีละ 5 %

### ด้านการผลิต

- บริษัทจะผลิตสินค้าเพิ่มขึ้นสู่ผู้บริโภคให้มีความหลากหลายโดยแต่ละปีจะคิดค้นสูตรสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย โดยจะทำการผลิตสินค้าให้มากกว่า 40 เมนู ในระยะเวลา 5 ปี
- ต้องการผลิตสินค้าตัวใหม่สู่ท้องตลาดเพื่อเพิ่มกลุ่มลูกค้าเป้าหมายใหม่อย่างผู้ที่ชื่นชอบน้ำสมุนไพรในอีก 4 ปี
- มีการลดต้นทุนสินค้าให้ลดลงอีก 10 % จากปีก่อนแต่ยังคงเน้นรักษาคุณค่าทางอาหารไว้เหมือนเดิม
- มีขั้นตอนการผลิตที่ได้รับการรับรองจากองค์การอาหารและยา (อย.)

### ด้านการจัดการ

- ปรับเปลี่ยนพฤติกรรมพนักงานในบริษัท ให้มีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ของตนเองและเข้าใจร่วมกันในเป้าหมายของบริษัท
- ภายในปีแรกทางธุรกิจมีการวางระบบการจัดการภายในองค์กรเพื่อให้ได้ 5 ส

### ด้านการเงิน

- กำไรสุทธิในปีแรก 5% ของยอดขาย
- ต้องการเพิ่มหุ้นส่วนจากเดิม 8 หุ้น เป็น 12 หุ้น หุ้นละ 3,000,000 บาท เพื่อสร้างความมั่นคงทางการเงิน ภายใน 2 ปี
- มีแหล่งเงินกู้ที่มีอัตราดอกเบี้ยต่ำกว่าอัตราดอกเบี้ยของธนาคารกสิกร

### ด้านการวิจัยพัฒนา

- มีการคิดค้นวิธีการถนอมอาหารให้นานกว่าเดิมเพื่อลดของเสีย
- คิดค้นเมนูเฮลตี้สมุนไพรให้มีคุณค่าทางโภชนาการมากขึ้นและบอกถึงคุณค่าที่จะได้รับการบริโภคเฮลตี้แต่ละชนิดบนบรรจุภัณฑ์

### โอกาสและกลยุทธ์

มีการสร้างความแตกต่างของสินค้า โดยการออกแบบผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่เจาะกลุ่มลูกค้าเฉพาะและมีความแตกต่างทางด้านภาพลักษณ์ (Brand Image) ในการนำเสนอถึงภาพลักษณ์ผลิตภัณฑ์สมุนไพร ให้เหมาะสมกับไลฟ์สไตล์ที่เปลี่ยนไปของคนกรุงเทพฯ ที่ต้องการสินค้าที่สดใสรวมทั้งทางบริษัทจะนำกลยุทธ์สร้างความแตกต่างทางด้านผลิตภัณฑ์มาใช้ในการดำเนินธุรกิจ

### โอกาสทางการตลาด

- ดำรงชีวิตของคนกรุงเทพฯ ให้มีความสดใส เย็นใจ
- ปัจจุบันค่านิยมของคนไทยหันมาใส่ใจดูแลสุขภาพกันมากขึ้น
- เป็นทางเลือกให้กับบุคคลที่ต้องการความแปลกใหม่ในรสชาติที่เหมาะสม

## วิเคราะห์ SWOT

### สภาพแวดล้อมภายใน

#### จุดแข็ง

#### ด้านผลิตภัณฑ์

ลักษณะของผลิตภัณฑ์ มีลักษณะเป็นถ้วยทรงกลมมีฝาปิดมิดชิด ง่ายต่อการบริโภค  
ตราสินค้า



รูปแบบการบรรจุหีบห่อ เป็นถ้วยทรงกลมฝาปิดมิดชิด ออกแบบให้เห็นชัดเจน ยี่ห้อ ชื่อ  
รสชาติสมุนไพร วันหมดอายุ แปรณค์ คุณค่าทางอาหาร และรายละเอียดต่าง ๆ

#### จุดอ่อน

ระยะในวงจรชีวิตผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์อยู่ในช่วงแนะนำ

ลักษณะที่สำคัญของวงจร เนื่องจากธุรกิจอยู่ในช่วงเริ่มกิจการเพราะฉะนั้นสินค้า  
จำเป็นต้องอาศัยการส่งเสริมการขายค่อนข้างมากเพื่อสินค้าจะได้เข้าถึงลูกค้ากลุ่มเป้าหมายได้  
รวดเร็ว

### ด้านการตลาด

#### จุดแข็ง

ความพึงพอใจของลูกค้า สินค้ามีความหลากหลายและเจาะกลุ่มลูกค้าที่ต้องการดูแลสุขภาพโดยตรง

จำนวนสายผลิตภัณฑ์ มีจำนวนสายผลิตภัณฑ์ให้เลือกในระยะเวลาเริ่มแรกธุรกิจถึงแก่รายการ  
ซึ่งมากพอที่จะทำให้ลูกค้าสามารถเลือกซื้อไปบริโภคได้ตามความต้องการ

คุณภาพสินค้าและบริการ มีการนำวัตถุดิบที่มีการคัดสรรมาอย่างดีและมีคุณภาพมาผลิต  
เพื่อให้ตรงกับความต้องการของลูกค้าที่ต้องการดูแลสุขภาพ

ราคาเปรียบเทียบกับคู่แข่ง ราคาสินค้าซึ่งเทียบกับคู่แข่งในอุตสาหกรรมเดียวกันถือว่า  
ว่า ราคาสินค้าไปแตกต่างมากจนเกินไป

**ช่องทางการจำหน่าย** มีช่องทางการจำหน่ายตามร้านค้าสะดวกซื้อในเขต สามเสน จตุจักร สีส้ม บางเขน รังสิต โดยมีการเช่าพื้นที่หรือฝากตู้แช่ในการให้บริการ ซึ่งจะช่วยในการอำนวยความสะดวกให้กับลูกค้ามากขึ้น

#### จุดอ่อน

**ส่วนการตลาด** ทางธุรกิจต้องการส่วนการตลาดในช่วงเริ่มแรก 3% เพราะธุรกิจเป็นธุรกิจเริ่มแรก และมีการจำหน่ายในเขตของกรุงเทพฯ เท่านั้น และกลุ่มลูกค้าเป้าหมายของธุรกิจไม่ใหญ่มาก

#### ด้านการผลิต

##### จุดแข็ง

**กำลังการผลิต** ทางธุรกิจมีกำลังวัตถุดิบในแต่ละวันและคนงานเพียงพอกับการทำงานจึงจะ  
ได้ไม่มีปัญหาในเรื่องของการผลิตสินค้าไม่ทันตามกำหนด

**เครื่องจักรและอุปกรณ์** มีการเตรียมอุปกรณ์พร้อมในการผลิตตั้งแต่เริ่มต้นการผลิตจนถึงกระบวนการสุดท้าย ทำให้การทำงานเป็นระบบตามขั้นตอนที่วางไว้และมีการตรวจเช็คและทำความสะอาดเครื่องจักรทุกครั้งหลังจากการใช้งาน

**ประเภทวัตถุดิบที่ใช้** วัตถุดิบที่ใช้ทางธุรกิจได้จัดซื้อจากผู้ขายปัจจัยการผลิตที่ถูกกว่า  
ท้องตลาดทั่วไป

##### จุดอ่อน

**ความทันสมัยของเทคโนโลยี** ธุรกิจยังขาดการใช้เทคโนโลยีสมัยใหม่เข้ามาช่วยในการผลิต  
**เปอร์เซ็นต์ของเสีย** ในช่วงแรกอาจจะพบเปอร์เซ็นต์ของเสียค่อนข้างเยอะเนื่องจากยังไม่  
สามารถคำนวณความต้องการการขายในแต่ละวันได้

**ทักษะคนงาน** เนื่องจากยังเป็นธุรกิจก่อตั้งใหม่ คนงานที่เข้ามาใหม่ยังไม่เกิดความชำนาญ  
เท่าที่ควร ทั้งทางด้านการทำเยลลี่ และการใช้อุปกรณ์ต่าง ๆ

#### ด้านการจัดการ

##### จุดแข็ง

**โครงสร้างคนงาน** องค์กรมีลักษณะโครงสร้างอย่างเป็นระบบ มีการวางตำแหน่งหน้าที่  
อย่างชัดเจน มีการติดต่อสื่อสารกันภายในองค์กรอย่างทั่วถึง มีการวางแผนอย่างเป็นระบบ แต่ละฝ่าย  
เชื่อมถึงกัน

**ความสามารถของพนักงาน** พนักงานทุกคนภายในองค์กรผ่านการฝึกฝนมาก่อนที่จะทำงานในบริษัทและทางบริษัทได้มีการจ้างนักโภชนาการด้านอาหารโดยเฉพาะมาทำหน้าที่สร้างความมั่นใจในการทำงานให้กับพนักงาน

## ด้านการเงิน

### จุดแข็ง

**จำนวนเงินที่หมุนเวียน** มีเงินใช้ในการลงทุนเพียงพอต่อระบบธุรกิจ รวมถึงเงินทุนหมุนเวียนในส่วนของผู้ถือหุ้น

**ต้นทุนทางการเงิน** มีเงินในส่วนของผู้ถือหุ้นจำนวน 24 ล้านบาท เพียงพอต่อการลงทุนในระยะเริ่มแรก

### สภาพแวดล้อมภายนอก

#### โอกาส

**กลุ่มผู้ซื้อ** สินค้าจะตอบสนองความต้องการตรงจุดกับพฤติกรรมการใช้ชีวิตของคนเมืองที่อยู่ในทุกเพศทุกวัย ที่ต้องการความสะดวกสบายของอาหารและมีประโยชน์มีคุณค่าต่อร่างกาย

**คู่แข่ง** คู่แข่งขัน คือ ดีโอ ผลิตภัณฑ์สมุนไพรเน้นการขายส่งมากกว่าการขายปลีก ทำให้รายการผลิตภัณฑ์มีให้เลือกน้อย

**สภาพแวดล้อมทางสังคม** ด้วยวิถีชีวิตในปัจจุบันที่เคร่งเครียดและอากาศที่ร้อนจัด ทำให้มีจิตใจที่ขุ่นมัว ไม่สดใส ผลิตภัณฑ์สมุนไพรจึงเป็นอีกทางเลือกหนึ่งที่ผู้บริโภคจะหันมาให้ความสนใจมากขึ้น เนื่องจากมีสีสันที่สดใส ชวนรับประทาน และยังประกอบสมุนไพรต่าง ๆ ที่ช่วยคลายร้อนได้ ไม่แพ้กับผลิตภัณฑ์หรือไอศกรีมทั่วไป และยังสามารถตอบสนองความต้องการกระแสด้านสุขภาพของผู้บริโภคมากกว่าผลิตภัณฑ์แบบอื่น ๆ

**สิ่งแวดล้อมทางวัฒนธรรม** ผลิตภัณฑ์มีมานานแล้วและทางธุรกิจได้เพิ่มคุณค่าให้เหมาะสมกับคนสมัยใหม่ที่ต้องการขนมที่เป็นขนมที่มีคุณค่าให้ประโยชน์ต่อร่างกายและรับประทาน

**เทคโนโลยี** ในการผลิตผลิตภัณฑ์ในปัจจุบันพัฒนาก้าวหน้าไปมากและมีแนวโน้มว่าจะพัฒนาต่อเนื่องไป โดยจะมีเมนูผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่ม บรรจุภัณฑ์ ที่น่ารับประทาน เกิดขึ้นใหม่อยู่ตลอดเวลา

## อุปสรรค

**สภาพแวดล้อมทางการเมือง** ผู้ผลิตเซลล์จะต้องผลิตสินค้าที่ได้คุณภาพและสุขอนามัยตามมาตรฐานองค์การอาหารและยา (อย.) กำหนด นอกจากนี้ นโยบายของรัฐบาลที่มีการสนับสนุน SME มากขึ้นทำให้ช่องทางการเข้ามาของคู่แข่งรายใหม่มีมากขึ้น

## วิเคราะห์ Five Force

### 1. การคุกคามของผู้เข้ามาใหม่

ตลาดเซลล์เป็นตลาดที่ได้รับความนิยม และความสนใจจากผู้ประกอบการรายใหม่มาก เนื่องจากเป็นตลาดที่มีแนวโน้มการขยายตัวต่อเนื่อง นอกจากนี้ ธุรกิจประเภทนี้ยังไม่ต้องอาศัยการลงทุนที่สูงมาก ผู้ประกอบการร้านเซลล์เดิมบางรายก็อาศัยชื่อเสียง Brand รวมถึง Know-how ในการทำร้านเดิมของตนมาประยุกต์พัฒนาเป็นธุรกิจเซลล์สมุนไพรได้ แต่ธุรกิจเรามุ่งเน้นด้านความแตกต่างด้านเซลล์ที่มีสมุนไพรให้เลือกหลากหลายโดยมีกลุ่มลูกค้าเป้าหมายเฉพาะ แต่อย่างไรก็ตาม ธุรกิจต้องอาศัยการผลิตที่ประหยัดต่อขนาด หรือการเข้าไปมุ่งด้านการมีต้นทุนการผลิตต่ำโดยการที่อาศัยการซื้อปัจจัยการผลิตจากแหล่งผู้ขายปัจจัยผลิตที่มีราคาถูกกว่าท้องตลาด อย่างเช่นการผูกมิตรเป็นลูกค้าประจำของผู้ขายเพื่อให้ราคาถูกที่สุดและพยายามสร้างแบรนด์ของตนเองให้เข้าไปเป็นที่รู้จักแก่ผู้บริโภคมุ่งเน้นการจำกัดขอบเขตที่น่าสนใจ

### 2. การแข่งขันภายในอุตสาหกรรม

การแข่งขันภายในธุรกิจเซลล์สมุนไพรเป็นการแข่งขันที่รุนแรงและดุเดือด คู่แข่งทั้งรายเก่าและรายใหม่พยายามรุกขยายตลาดให้มากขึ้น เนื่องจากเซลล์ไม่ค่อยมีความแตกต่างทำให้คู่แข่งแต่ละคนต่างต้องแข่งขันเพื่อความอยู่รอด ทั้งออกเมนูใหม่ ๆ พัฒนาคุณภาพรสชาติ และความสะอาดให้เหนือคู่แข่งอยู่เสมอ จำนวนคู่แข่งในอุตสาหกรรมเกี่ยวกับเซลล์สมุนไพรมีมาก โดยเฉพาะผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดมากโดยมีช่องทางการจำหน่ายผ่านร้านสะดวกซื้อ แต่ธุรกิจเรามีการใช้กลยุทธ์ Focus strategy ด้านการนำเสนอเซลล์ที่คู่แข่งในอุตสาหกรรมยังไม่มีใครทำและมีช่องทางการจำหน่ายคนละจุดกับคู่แข่งรายใหญ่ และคู่แข่งยังมีการผลิตผลิตภัณฑ์ออกมาค่อนข้างมีให้เลือกน้อย ทำให้ธุรกิจเรามีช่องทางในการเจริญเติบโต โดยไม่ต้องคำนึงถึงด้านต้นทุนวัตถุดิบเพราะทางธุรกิจมีการทำให้เกิดการประหยัดต่อขนาด ดังนั้นทางธุรกิจจึงไม่มีความกังวลว่าผู้ประกอบการรายใหญ่ ๆ ในตลาดจะได้เปรียบในด้านต้นทุน

### 3. อำนาจการต่อรองของลูกค้า

ลูกค้ามีอำนาจการต่อรองสูงเพราะมีทางเลือกในการรับประทานมาก ดังนั้นบริษัทจึงต้องมุ่งเน้นสร้างความแตกต่าง พร้อมพิจารณาด้านราคากับคุณค่าของเซลล์ให้กับลูกค้าในการเสียเงินซื้อ และมีการส่งเสริมการขายที่ดี

#### 4. อำนาจการต่อรองของผู้ขายปัจจัยการผลิต

เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรมดังนั้นทางเลือกในการซื้อวัตถุดิบของธุรกิจเยลลี่สมุนไพรจึงมีมากขึ้น และยังหากเป็นธุรกิจรายใหญ่จะมีอำนาจการต่อรองในการซื้อวัตถุดิบที่สูง วัตถุดิบที่นำมาใช้ผลิตสามารถหาได้จากหลายแหล่ง ดังนั้น อำนาจการต่อรองของผู้ขายปัจจัยการผลิตจึงมีไม่มากนัก นอกจากนี้ผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มียอดขายสูงจะมีอำนาจต่อรองกับ Supplier ทั้งเรื่องของคุณภาพวัตถุดิบและการชำระเงิน แต่ผู้ประกอบการรายย่อย หรือผู้ประกอบการรายใหม่จะมีอำนาจการต่อรองกับ Supplier น้อยกว่า แต่ทางธุรกิจได้แก้ไขปัญหาโดยการซื้อปัจจัยการผลิตจากแหล่งปัจจัยการผลิตที่มีราคาถูกกว่าท้องตลาดการผูกมิตรกับผู้ขายในการเป็นลูกค้าประจำเพื่อให้ได้ราคาถูก

#### 5. สินค้าทดแทน

สินค้าทดแทนของเยลลี่สมุนไพรนั้นจะพบว่ามียาหลายในท้องตลาด ได้แก่ น้ำสมุนไพรอาหารเพื่อสุขภาพ ไอศกรีมเพื่อสุขภาพ ซึ่งจะเห็นได้ว่าเยลลี่สมุนไพรจะได้เปรียบกว่าในด้านคุณภาพ และรสชาติหลากหลาย

#### วิเคราะห์คู่แข่งชั้นเฉพาะราย คือ ดีโอ

ดี โอ เป็นธุรกิจที่ผลิตเยลลี่จำพวกสมุนไพรเป็นหลัก เช่น เยลลี่ชาเขียว เยลลี่กระเจี๊ยบ เป็นต้น ซึ่งมีช่องทางจำหน่ายหลัก ๆ คือ เด็ก และส่งออกตามร้านทั่วไป และส่วนมากจะผลิตจำหน่ายแบบขายส่งมากกว่าการขายปลีกหน้าร้าน เพื่อสร้างความแตกต่างให้กับคู่แข่งที่อยู่ในตลาด เพราะส่วนใหญ่ตลาดเยลลี่จะมีกลุ่มเป้าหมายเป็นเด็ก และเป็นเยลลี่แบบทั่ว ๆ ไป ไม่นั่นที่สมุนไพร แต่เยลลี่ของเราเป็นเยลลี่ที่เหมาะสมกับทุกเพศทุกวัยเหมาะกับการรักษาสุขภาพร่างกาย โดยที่ธุรกิจของเราจะใช้กลยุทธ์การจำกัดขอบเขตที่น่าสนใจ มีการแบ่งส่วนของตลาดอย่างชัดเจน เช่น กลุ่มลูกค้าเป้าหมายที่เป็นเด็กประถม กลุ่มลูกค้าที่ใส่ใจในสุขภาพ โดยที่เราจะอาศัยลูกค้าในกลุ่มลูกค้าเป้าหมายกลุ่มนี้ดึงดูดส่วนแบ่งของตลาดมาจากคู่แข่งได้อย่างชัดเจน

## ด้านการตลาด

### ขอบเขตของธุรกิจ

บริษัท Jelly Herb จำกัด จะเริ่มดำเนินธุรกิจในเดือน กุมภาพันธ์ 2552 โดยผลิตภัณฑ์ของ Jelly Herb คือยลีสมนไพรเพื่อสุขภาพภายใต้ชื่อ “Jelly Herb” โดยยลีสมนไพรเพื่อสุขภาพดังกล่าวเป็นขนมหวานเพื่อสุขภาพช่วยในเรื่องการควบคุมน้ำตาลในร่างกายและมีโยชน์ต่อสุขภาพ โดยจะขายสินค้าให้กับลูกค้ากลุ่มเป้าหมายที่เป็นลูกค้าในเขตกรุงเทพมหานคร โดยระยะแรกจะเปิดตัวในเขตอนุสาวรีย์

### สภาพตลาด Jelly Herb ยลีสมนไพรเพื่อสุขภาพ

ยลีสมนไพรเพื่อสุขภาพเป็นอีกทางเลือกสำหรับผู้ใส่ใจสุขภาพ เนื่องจากสีส้ม รูปร่าง และรสชาติที่ไม่แพ้ขนมหวานชนิดอื่นๆ สมนไพรยังมีประโยชน์ต่อร่างกายมากกว่าขนมหวานเคี้ยวอื่นที่ทำมาจากแป้งและน้ำตาลขนาดใหญ่ซึ่งก่อให้เกิดโรคต่าง ๆ ตามมา โดยเฉพาะโรคอ้วน ซึ่งเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นปัจจุบันจึงอยากจะขอเสนอแนะขนมที่ดีต่อสุขภาพอย่างยลีสมนไพรเพื่อสุขภาพราคาก็ไม่แพงและยังมีให้เลือกหลากหลายสีส้มที่น่าทานที่ทำมาจากสมนไพรธรรมชาติ เนื่องจากค่าเงินบาทที่แข็งค่าขึ้นทำให้การส่งออกไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้ เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศอื่นๆ แล้ว ประเทศไทยยังมีศักยภาพที่จะขยายตลาดได้อีกมากในอนาคตอันใกล้ ทำให้กลุ่มนักธุรกิจขนาดใหญ่ต่างให้ความสนใจเข้ามาลงทุนในอุตสาหกรรมนี้ ซึ่งจากกิจกรรมกระตุ้น ตลาดของกลุ่มบริษัทยักษ์ใหญ่มีส่วนช่วยทำให้ขนมหวานยลีสมนไพรเพื่อสุขภาพในประเทศไทยมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่องในอัตราที่สูงมากกว่า 20% ซึ่งจัดได้ว่าเป็นอุตสาหกรรมที่มีอัตราการเติบโตที่น่าสนใจต่อการลงทุน

### อุตสาหกรรมยลีสมนไพรเพื่อสุขภาพมีคู่แข่งรายใหญ่ๆ นั้นมี 2 รายได้แก่

1. บริษัท ดี.โอ. ฟู้ดส์ แผนการตลาดของดีโอ บริษัทจะบุกกลยุทธ์ในเรื่องประโยชน์ของสมนไพรมีประโยชน์ทางโภชนาการ รวมถึงในเรื่องของราคายิ่งมาแข่งขันกับผู้ผลิต

2. ยลีสผลไม้สมนไพร โดยนำวัตถุดิบที่ได้จากธรรมชาติเป็นกลยุทธ์ในการแข่งขันของยลีสผลไม้สมนไพร ส่วนผสมทำจากธรรมชาติแท้ๆ โดยเฉพาะเนื้อยลีส ทำจากผงบุกซึ่งเป็นพืชที่มีไฟเบอร์สูงช่วยให้กระบวนการย่อยอาหารและขับถ่ายได้ดี โดยจะแตกต่าง กับยลีสที่ขายตามท้องตลาดทั่วไปซึ่งเป็นเจลาตินที่ทำมาจากกระดูกสัตว์จะมีกลิ่นคาวและยังทำให้ กระบวนการย่อยอาหารของร่างกายทำงานหนักขึ้น

### ผู้แข่งขันที่อยู่ในส่วนของตลาดอุตสาหกรรมรองลงมา ได้แก่

1. บริษัท ยูโรเปียนฟู้ด จำกัด มหาชน ถือเป็นอาหารสำเร็จรูปประเภทของกินเล่นหรืออาหารว่างที่ได้รับความนิยมจากคนไทยค่อนข้างสูงโดยเฉพาะผู้บริโภคในกลุ่มเด็กและวัยรุ่นนั้นถือเป็นกลุ่มเป้าหมายหลักของสินค้า เนื่องจากสินค้าขนมขบเคี้ยวมีรูปแบบและรสชาติที่หลากหลายเหมาะสมสำหรับทานเล่นยามว่างจากการเรียน หรือทานในระหว่างดูโทรทัศน์หรือชมภาพยนตร์

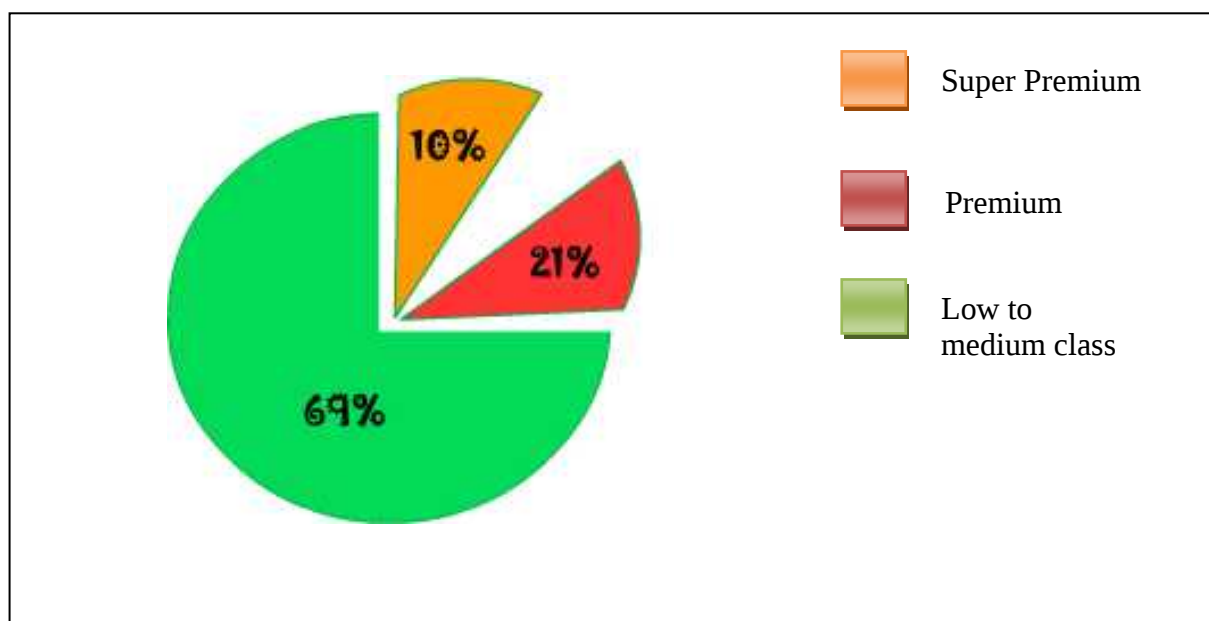
ส่งผลให้ในปี 2550 ตลาดขนมขบเคี้ยวมีมูลค่าตลาดสูงถึง 14,000 ล้านบาท มีอัตราการขยายตัวร้อยละ 9 ร้อยละ 13 และร้อยละ 9 ในปี 2548-2550 ตามลำดับ โดยที่ผ่านมามีอุตสาหกรรมขนมขบเคี้ยวมีอัตราการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง จึงส่งผลให้อุตสาหกรรมนี้ได้รับความสนใจจากผู้ประกอบการต่างๆ เป็นอย่างมาก โดยในระยะเวลา 3-5 ปีที่ผ่านมาผู้ประกอบการพยายามขยายตลาดและนำกลยุทธ์ทางการค้าต่างๆ มาใช้ในการทำตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการให้แก่ผู้บริโภค โดยพยายามนำเสนอรสชาติใหม่ๆ เนื่องจากผู้บริโภคขนมขบเคี้ยวส่วนใหญ่เป็นเด็กและวัยรุ่นซึ่งมีพฤติกรรมชอบลองของใหม่ และไม่ชอบอะไรที่จำเจ

2.บริษัท แมกซ์ มาร์ท จำกัด สำหรับตลาดน้ำผลไม้โดยรวมมีมูลค่า 5,000 ล้านบาท แบ่งเป็นน้ำผลไม้ 100 % มีสัดส่วนในตลาด 28 % น้ำผลไม้ผสม 40-99 % มี 10 % น้ำผลไม้ผสม 10-30 % มี 62 % ส่วนตลาดน้ำผลไม้ผสมเฮลตี้พร้อมดื่มมีมูลค่า 1,000 ล้านบาท ปัจจุบันบริษัทมีส่วนแบ่งตลาด 58 % โดยในปีนี้ บริษัทตั้งเป้ามียอดขายโดยรวมเท่ากับปีที่ผ่านมา 700-800 ล้านบาท แบ่งเป็นรายได้จากการนำผลไม้ผสมเฮลตี้พร้อมดื่มและเฮลตี้ 65 % และอีก 35 % เป็นปลาเส้น ปลากรอบยี่ห้อเบนโตะ

ปัจจุบันภาพรวมมูลค่าตลาดอาหารสำเร็จรูปประเภทของกินเล่นหรืออาหารว่าง โดยสามารถแบ่งตลาดออกได้เป็น 3 ตลาด ดังนี้

## Market Share by Grade

### Super Premium



### 1. ระดับซูเปอร์พรีเมียม

มีราคาที่สูงในตลาด โดยมีสัดส่วนการตลาดที่ค่อนข้างเล็ก 10% เท่านั้น โดยพบว่าเยลลี่ผลไม้สมุนไพรเป็นผู้ทำ ตลาดที่ทำการผลิตเยลลี่ผลไม้สมุนไพร โดยมีตลาดส่งออกเป็นหลัก อยู่ในราคาเริ่มต้น 25 บาท

### 2. ระดับพรีเมียม

เป็นตลาดที่มีราคาต่ำกว่าซูเปอร์พรีเมียมมีสัดส่วนการตลาด 21% Jelly Herb เป็นผลิตภัณฑ์สำหรับผู้รักสุขภาพ โดยมีเมนูให้เลือก 9 เมนู โดยราคาสินค้าเฉลี่ยอยู่ที่ 10 บาท ซึ่งถือว่าถูกกว่าคู่แข่ง

### 3. ระดับ Low to medium class

เป็นระดับที่เน้นลูกค้าระดับล่างถึงระดับกลางมีคู่แข่งชั้นสูง โดยมีผู้ประกอบการใหญ่อยู่ในกลุ่มนี้ คือบริษัท ดี.โอ. ฟู้ดส์ จัดจำหน่ายเยลลี่ภายใต้แบรนด์ “ดีโอ”

ตารางเปรียบเทียบคู่แข่งชั้นในอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูปประเภทของกินเล่นหรืออาหารว่าง (เยลลี่)

| ผู้แข่งขัน         | Jelly Herb | เยลลี่ผลไม้สมุนไพร | ดีโอ       |
|--------------------|------------|--------------------|------------|
| รายการอาหาร        | 9          | มากกว่า 9          | น้อยกว่า 9 |
| ราคาสินค้าเริ่มต้น | 10         | 25                 | 10         |

### ตารางบอกตำแหน่งผลิตภัณฑ์ในตลาด (Matrix)

|               |                                                                                   |          |
|---------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------|
| ผลิตภัณฑ์ใหม่ |  |          |
| Product       |                                                                                   |          |
| ผลิตภัณฑ์เก่า |                                                                                   |          |
|               | ตลาดเก่า                                                                          | Market   |
|               |                                                                                   | ตลาดใหม่ |

### ตำแหน่งผลิตภัณฑ์ในตลาด

ผลิตภัณฑ์ของเราอยู่ในกลุ่มของผลิตภัณฑ์ใหม่และตลาดใหม่ เพราะผลิตภัณฑ์เราเจาะกลุ่มลูกค้าทั่ว ๆ ไป ที่มีความใส่ใจในสุขภาพในการบริโภคขนมหวานที่ทำมาจากสมุนไพร ซึ่งมีประโยชน์ต่อร่างกายและยังสามารถควบคุมปริมาณน้ำตาลในเลือด และมีการจำหน่ายในร้านตามสาขาต่าง ๆ โดยมีคู่แข่งของบริษัท

### ขั้นตอนการดำเนินงานทางการตลาด

#### ช่องว่างทางการตลาด

ผลิตภัณฑ์ของเราเป็นผลิตภัณฑ์ที่จัดทำขึ้นมาในรูปแบบใหม่ให้เหมาะสมกับคนในยุคปัจจุบันที่หันมาใส่ใจในการดูแลสุขภาพมากขึ้น โดยการบริโภคขนมหวานที่ไม่ทำให้อ้วนและยังมีผลดีต่อสุขภาพ เราจึงเร่งเห็นถึงสุขภาพทางด้านการตลาดในการสร้างผลิตภัณฑ์สำหรับในยุคปัจจุบัน โดยการบริโภคขนมหวานที่ผลิตมาจากสมุนไพรธรรมชาติ ซึ่งจะไม่ก่อให้เกิดโรคอ้วนและน้ำตาลในเลือดสูงเหมาะสำหรับทุกวัย

## การแบ่งส่วนตลาด (Market segmentation)

### ลักษณะทางประชากรศาสตร์ (Demographic Segmentation)

- เพศชายและเพศหญิง
- อายุ 7 ปีขึ้นไป
- การศึกษาระดับประถมศึกษาขึ้นไป

### ลักษณะทางภูมิศาสตร์ (Geographic Segmentation)

- แบ่งเป็นเขตที่มีลูกค้าเป้าหมาย บางเขน จตุจักร อนุสาวรีย์

### ลักษณะทางจิตวิทยา

- ค่านิยมในการดูแลสุขภาพ

### ลักษณะทางพฤติกรรม (Behavioral Segmentation)

- พฤติกรรมในการดำรงชีวิตของคนกรุงเทพ ฯ เปลี่ยนไป เน้นการให้ความสำคัญในเรื่องการรับประทานที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ

### กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย (Target group)

ตลาดมีเป้าหมายที่สนใจ ได้แก่ ผู้บริโภคที่เป็นชายและหญิงที่อยู่ในช่วงอายุ 7 ปี ขึ้นไป กลุ่มผู้บริโภคทั่ว ๆ ไป เช่น กลุ่มนักเรียน นักศึกษาและกลุ่มคนทำงานทั่วไป จึงเลือกที่จะจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในแหล่งกลุ่มเป้าหมายที่หนาแน่น คือ ขนมหวานที่ให้ความอร่อยสีสน่นำรับประทานและมีประโยชน์ต่อสุขภาพ

### เป้าหมายหลัก

- นักเรียน นักศึกษา และบุคคลที่ทำงานทุกอาชีพ โดยทั่ว ๆ ไป ที่ต้องการทานขนมหวานจำพวกเยลลี่

### เป้าหมายรอง

- กลุ่มประชาชนทั่วไปที่ใส่ใจในสุขภาพจากขนมหวานที่ทำมาจากสมุนไพรธรรมชาติ โดยเลือกผลิตภัณฑ์ของเรา ซึ่งเป็นอีกทางเลือกหนึ่งในการเลือกรับประทานขนมเยลลี่

### กำหนดตำแหน่งผลิตภัณฑ์ (Positioning)

การวางตำแหน่งผลิตภัณฑ์จะเน้นหนักที่ปัจจัยในด้านราคาและและความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ โดยเมื่อเทียบกับคู่แข่งชั้นพร้อมกับการสร้างภาพในด้านความหลากหลายของอาหารและราคาพร้อมที่จะตอบสนองผู้บริโภคระดับกลางขึ้นไป โดยเน้นเรื่องสุขภาพประโยชน์ที่ได้รับกิจกรรมทางการตลาด

### 1.ผลิตภัณฑ์ (Product)

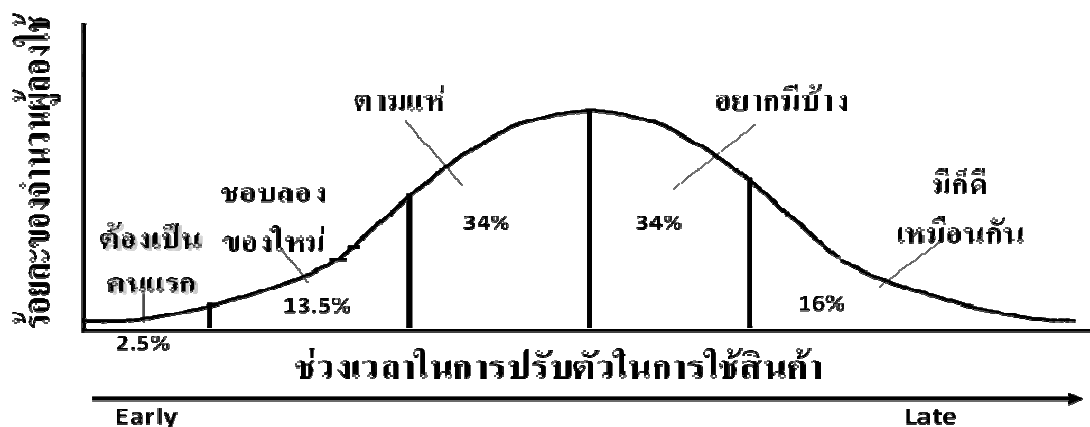
#### ลักษณะผลิตภัณฑ์

เป็นขนมหวานที่ผ่านกระบวนการผลิตอย่างสะอาด เก็บไว้อุณหภูมิต่ำกว่า  $-15^{\circ}\text{C}$  เช่นเยลลี่กระเจียบโดยเน้นที่ประโยชน์เรื่องของสุขภาพ

#### ระยะในวงจรผลิตภัณฑ์

สินค้าอยู่ในช่วงแนะนำ ทางบริษัทจำเป็นต้องเลือกกิจกรรมทางการตลาดที่ทำให้สินค้าเป็นที่รู้จักแก่ผู้บริโภคในการโฆษณาแนะนำ สร้างการรับรู้ข่าวสารข้อมูลของผลิตภัณฑ์อย่างตรงจุด เพื่อเกิดความภักดีต่อสินค้าในอนาคต

## ผู้บริโภคกับพฤติกรรมการใช้สินค้า



## ตราสินค้า



## รูปแบบสินค้า และหีบห่อ

สินค้ามีรูปแบบเป็นเยลลี่สมุนไพร จึงต้องอยู่ในอุณหภูมิ -15c โดยการบรรจุในถ้วยพลาสติก มีฝาปิดสนิท พร้อมติดฉลากผลิตภัณฑ์ แบรินด์ บอกโภชนาการ ส่วนผสม สถานที่ผลิต วันผลิต วันหมดอายุ น้ำหนักกรัม

## ราคา (Price)

คือกำหนดราคาขายให้กับร้านที่วางผลิตภัณฑ์จำหน่ายในร้านค้าในราคาขายส่งถ้วยละ 7 บาท และราคาขายปลีกถ้วยละ 10 บาท เพื่อให้ร้านค้าได้เงินกำไรจากการขายผลิตภัณฑ์ของเราจากส่วนต่าง มีการใช้เกณฑ์จิตวิทยาในการตั้งราคาของสินค้า เป็นส่วนมาก

## ช่องทางการจำหน่าย (Place)

จากบริษัทส่งถึงลูกค้า โดยทางบริษัทมีช่องทางการจำหน่ายโดยมีตู้แช่เย็นของเราให้กับร้านค้าในเขตกรุงเทพฯ โดยมีร้านค้าอยู่แต่ละเขตเฉลี่ย 5 ร้าน โดยมีการจำหน่ายตามร้านค้าออฟฟิตในเขตสามเสน จตุจักร สีลม บางเขน รังสิต

## การส่งเสริมการตลาด (Promotion)

ในช่วงแรก ใช้ระยะเวลาในการโปรโมท เป็นเวลา 2 เดือน ใช้ค่าใช้จ่ายในช่วงระยะแรก 27,000 บาท

- การประชาสัมพันธ์ โดยการแจกโบชัวร์ จำนวน 200 แผ่น แจกเฉพาะในเขตที่เราจำหน่ายสินค้า
- ออกบูทส์ ในโรงเรียน มหาวิทยาลัย และห้างสรรพสินค้าในเขตกรุงเทพฯ จำนวนบูทส์ 15 แห่งในระยะที่ 2 ใช้ระยะเวลาในการสร้างการรับรู้ให้กับลูกค้าให้มากขึ้นเป็นเวลา 4 เดือน เดือนละ 90,000 บาท
- แจกแผ่นพับหนังสือ เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรเยลลี่เพื่อสุขภาพ ให้คำแนะนำสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยเป็นเมนูเยลลี่สมุนไพรของเรา

## กลยุทธ์การตลาด

### กลยุทธ์ทางการเจริญเติบโตทางตลาด

มีการเพิ่มพื้นที่การจำหน่าย เพื่อเพิ่มส่วนแบ่งการตลาดให้เพิ่มขึ้น โดยเริ่มการขายพื้นที่การจำหน่ายออกไปให้เพิ่มขึ้น โดยเฉพาะเขตที่มีกลุ่มลูกค้าเป้าหมาย

### กลยุทธ์ส่วนผสมทางการตลาด

#### กลยุทธ์ด้านการผลิตภัณฑ์ (Product)

ผลิตภัณฑ์เฮลตี้สมุนไพรเพื่อสุขภาพเป็นผลิตภัณฑ์แบ่งออกเป็น 9 ชนิด

1. เฮลตี้ดอกกระเจียบ
2. เฮลตี้ใบเตย
3. เฮลตี้เก๊กฮวย
4. เฮลตี้มะนาว
5. เฮลตี้มะตูม
6. เฮลตี้ดอกคำฝอย
7. เฮลตี้ชาเขียว
8. เฮลตี้ดอกอัญชัน
9. เฮลตี้ใบบัวบก

เครื่องดื่มสมุนไพรเพื่อสุขภาพเป็นผลิตภัณฑ์แบ่งออกเป็น 8 ชนิด

1. น้ำกระเจียบ
2. น้ำเก๊กฮวย
3. น้ำมะนาว
4. น้ำมะตูม
5. น้ำชาเขียว
6. น้ำดอกอัญชัน
7. น้ำใบบัวบก
8. น้ำส้ม

วัตถุประสงค์ในการทำอาหารเรานั้นด้านคุณภาพและคุณภาพประโยชน์จากสมุนไพรธรรมชาติ เพื่อเป็นการต่อยอด ขายเป็นเฮลตี้สำหรับผู้ที่ต้องการมีสุขภาพที่ดี ทางเราจึงจ้างแผนกวิจัยเฉพาะด้านโภชนาการเพื่อเป็นการนำเสนอคุณค่าและจุดเด่นของเฮลตี้ให้ผู้บริโภคได้รับทราบ ผลิตภัณฑ์ของเรายังบอกโภชนาการแต่ละถ้วยว่าได้สารอาหารประเภทใดบ้าง และผลิตภัณฑ์ของเราจะสร้างการตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งทางด้านความหลากหลายรายการของเฮลตี้และคุณค่าประโยชน์ที่ได้รับมากขึ้น

**กลยุทธ์ทางด้านราคา (Price)**

มีการกำหนดราคาขายส่งให้กับร้านค้าในราคาที่สูงกว่าจะได้กำไรจากเราด้วยละ 3 บาท

**กลยุทธ์ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย (Place)**

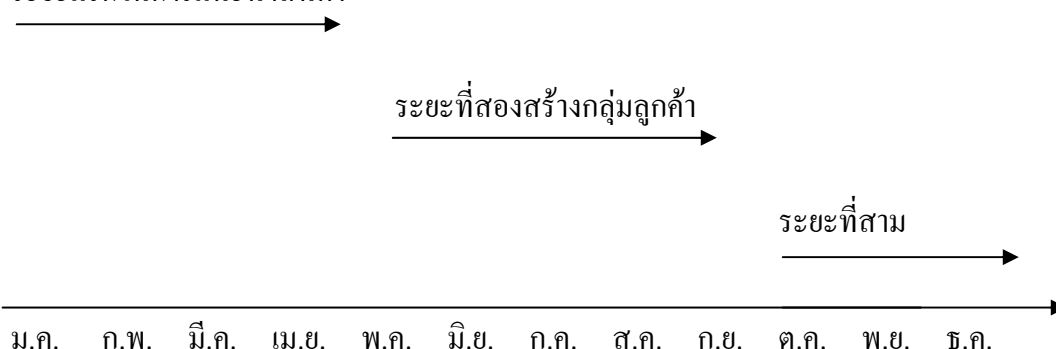
เนื่องจากลูกค้าเป็นกลุ่มเป้าหมายเป็นกลุ่มที่มีอายุตั้งแต่ 7 ขึ้นไป โดยเฉพาะนักเรียน นักศึกษา บุคคลทั่วไป โดยกลุ่มเป้าหมายจะอยู่ในเขตกรุงเทพฯ โดยเรามีแนวคิดที่จะขยายเข้าสู่ร้านค้าในส่วนภูมิภาค เพื่อเป็นการพัฒนาสินค้าให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น

**กลยุทธ์ในการส่งเสริมการขาย (Promotion)**

- แจกโบว์ตามแหล่งที่จำหน่ายสินค้า 6 แห่ง เพื่อกระตุ้นการซื้อสินค้าในระยะแรก
- แจกแผ่นพับแนะนำความรู้ เพื่อให้ความรู้เกี่ยวกับสมุนไพรเพื่อสุขภาพ ให้คำแนะนำสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ โดยเป็นเมนูผลิตภัณฑ์สมุนไพรของเรา
- แจกคูปองเมื่อซื้อผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพครบ 10 ถ้วย จะได้รับคูปองรับประทานผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพฟรี 1 ถ้วยทันที

**การเปิดตัวของผลิตภัณฑ์**

- โดยช่วงแรกบริษัทมีการใช้งบประมาณมากเพื่อสร้างการรับรู้แก่ลูกค้า
- ช่วงที่สองใช้งบประมาณลดลงแต่พยายามสร้างกลุ่มลูกค้าของเราให้มีความภักดีต่อตราสินค้า
- ช่วงที่สามใช้งบประมาณในการแนะนำลูกค้าให้มากขึ้น พร้อมกิจกรรม

**ระยะแรกในการแนะนำสินค้า**

แผนงานด้านการตลาดในปี 2552

|             | ระยะที่ 1                         | ระยะที่ 2 | ระยะที่ 3                            | ระยะที่ 4 | Budget | NOTE |
|-------------|-----------------------------------|-----------|--------------------------------------|-----------|--------|------|
| Advertising | แจกโบชัวร์                        |           |                                      |           | 7,000  |      |
| Promotion   | แจกคู่มือ<br>ภายใต้<br>เงื่อนไข   |           |                                      |           | 50,000 |      |
| Selling     | ออกบูทส์<br>แสดงสินค้า<br>10 แห่ง |           | ออกบูทส์<br>แสดง<br>สินค้า 5<br>แห่ง |           | 20,000 |      |
| PR          |                                   |           |                                      |           |        |      |

ระยะเวลาในการดำเนินงานขององค์กร (Gantt Chart)

| ระยะเวลา<br>กิจกรรม     | 1 ม.ค. 51 | 1 ก.พ. 51<br>- 31 มี.ย. 51 | 1 มิ.ย. 51 | 12 พ.ค. 51<br>- 31 ส.ค.51 | 1 ต.ค. 51<br>- 31 ธ.ค.51 | 1 ม.ค. 52<br>- 30 ก.พ.51 | งบประมาณ  |
|-------------------------|-----------|----------------------------|------------|---------------------------|--------------------------|--------------------------|-----------|
| การจัดหาข้อมูล          | ↔         |                            |            |                           |                          |                          |           |
| การเรียงข้อมูล          |           | ↔                          |            |                           |                          |                          |           |
| วางแผน<br>ดำเนินงาน     |           | ↔                          |            |                           |                          |                          |           |
| การปรับปรุง             |           |                            |            | ↔                         |                          |                          |           |
| การจัดหา<br>พนักงาน     |           |                            |            | ↔                         |                          |                          |           |
| การโฆษณา                |           |                            |            |                           |                          |                          | 20,000    |
| การทำโบชัวร์            |           |                            |            |                           | ↔                        |                          | 7,000     |
| การสั่งซื้อ<br>วัตถุดิบ |           | ↔                          |            |                           |                          |                          | 1,003,620 |
| การบริหารและ<br>การขาย  |           |                            |            |                           | ↔                        |                          | 1,030,620 |

## ตู้แช่เยลลี่



## ตู้กดน้ำ



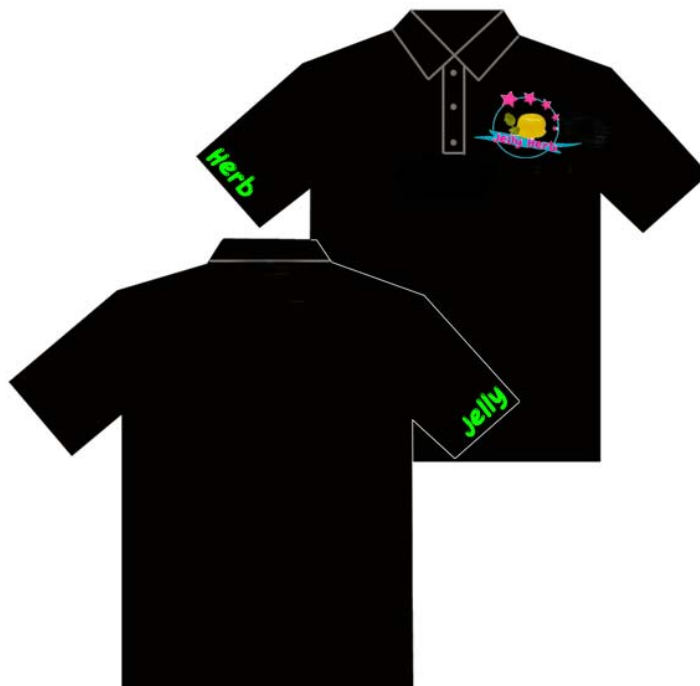
ตัวอย่างเมนู



### รถขนส่งสินค้าของบริษัท



### เสื้อเชิ้ตแบบฟอร์ม



### เสื้อแจ็คเก็ต



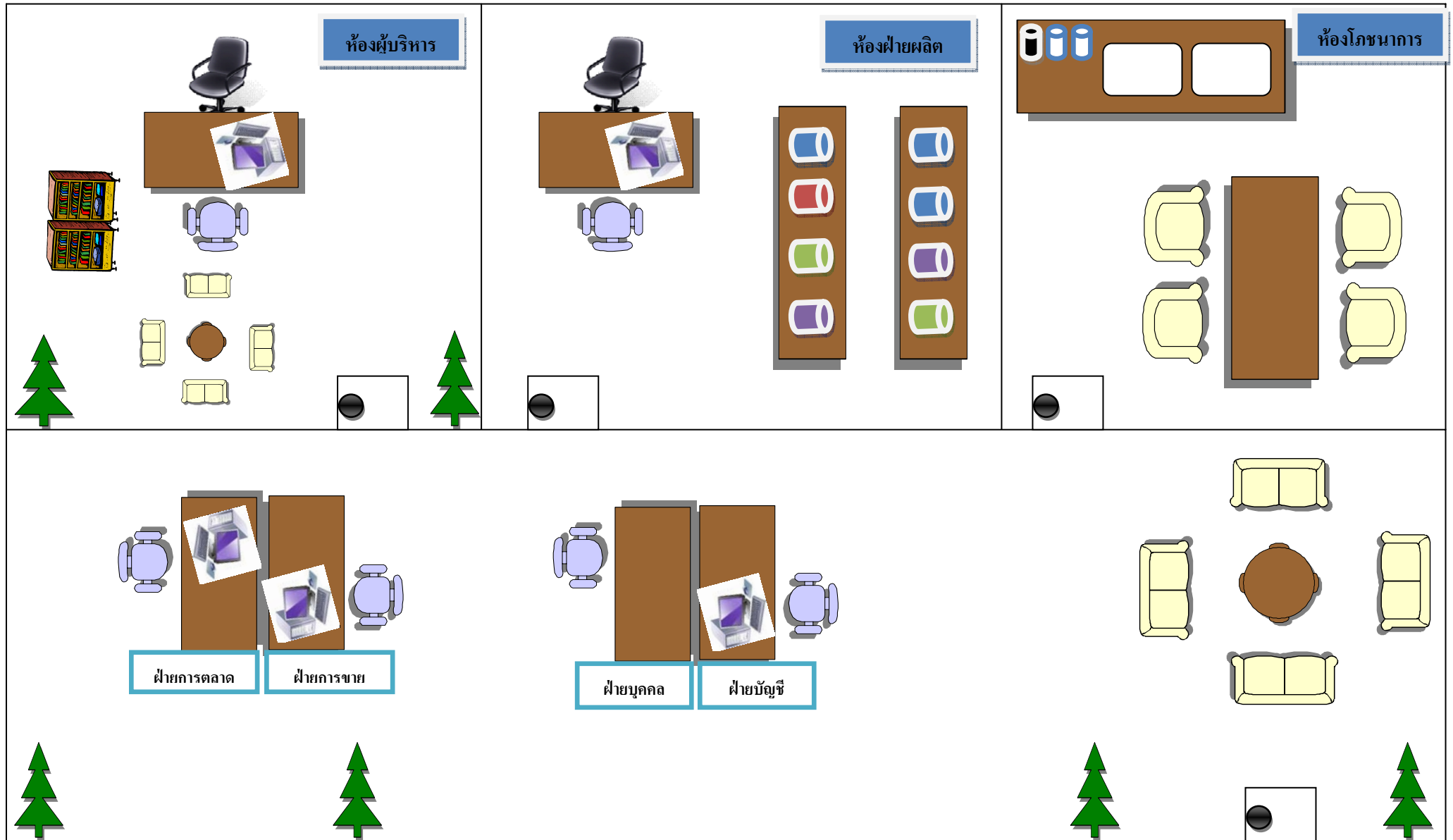
### ผ้ากันเปื้อน



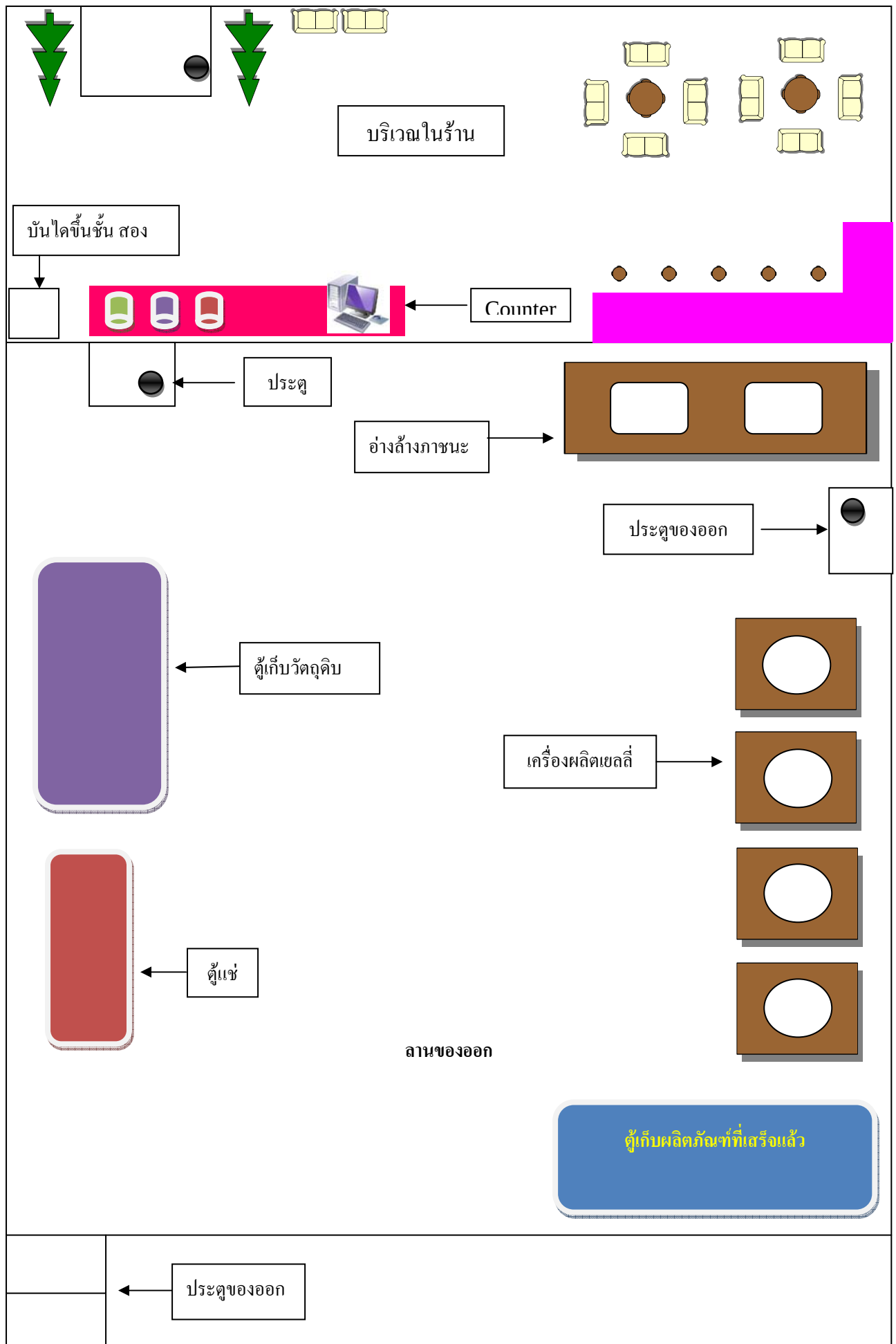
แบบจำลองโบชัวร์



## สำนักงานของบริษัท



ห้องผลิต และ บริเวณร้าน



## แผนการผลิต

|                                   |                                                                                                                             |
|-----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| กำลังการผลิตปัจจุบัน              | เฉลี่ยสำเร็จรูปเท่ากับ 1,000 ถ้วย / วัน                                                                                     |
| ต้นทุนวัตถุดิบต่อหน่วย            | 10 บาท / ถ้วย                                                                                                               |
| อาคารและสิ่งปลูกสร้าง             | อาคารพาณิชย์ 2 ชั้น 2 คูหา ขนาดพื้นที่ประมาณ 240 ตารางเมตร                                                                  |
| ทำเลที่ตั้ง                       | ตั้งอยู่ที่ 23/198 ซอย อนุสาวรีย์ แขวงอนุสาวรีย์ กรุงเทพฯ 10310                                                             |
| สาธารณูปโภค                       | ไฟฟ้า , น้ำประปา , โทรศัพท์                                                                                                 |
| แรงงาน                            | เจ้าหน้าที่ฝ่ายผลิตจำนวน 8 คน                                                                                               |
| การบริหารวัตถุดิบและสินค้าคงเหลือ | คิดต้นทุนวัตถุดิบและสินค้าคงเหลือตามวิธี FIFO<br>คิดต้นทุนการสั่งผลิตจากค่าแรงทางตรงและค่า<br>ใส่หุ้ยการผลิต                |
| ผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม             | ไม่มี                                                                                                                       |
| แผนการดำเนินงานด้านการผลิต        | จัดหาแหล่งวัตถุดิบที่มีคุณภาพและต้นทุนที่<br>เหมาะสมโดยการติดต่อกับ Supplier และมีการ<br>กำหนดคนงานที่เหมาะสมกับขนาดการผลิต |

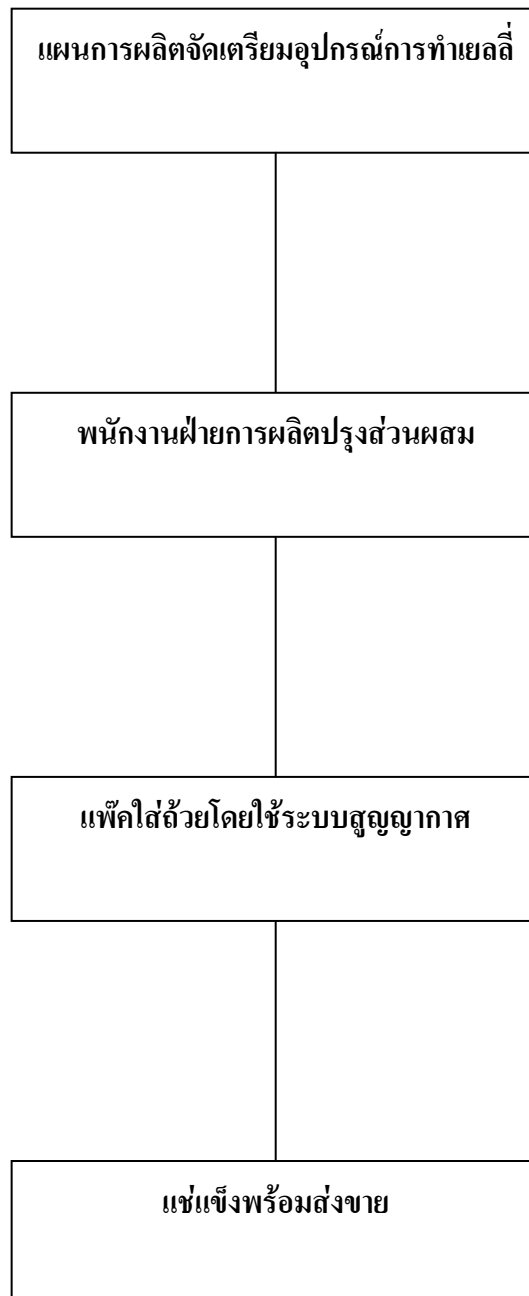
## อุปกรณ์ในการผลิต

| รายการ          | จำนวน/ชิ้น | ราคา    |
|-----------------|------------|---------|
| เครื่องกรอง     | 1          | 160,000 |
| เครื่องคั้น     | 1          | 90,000  |
| เครื่องผสม      | 1          | 270,000 |
| เครื่องบรรจุน้ำ | 1          | 170,000 |
| ตู้แช่เยลลี่    | 1          | 64,000  |
| อ่างล้างอุปกรณ์ | 1          | 46,000  |
| เตา             | 1          | 100,000 |

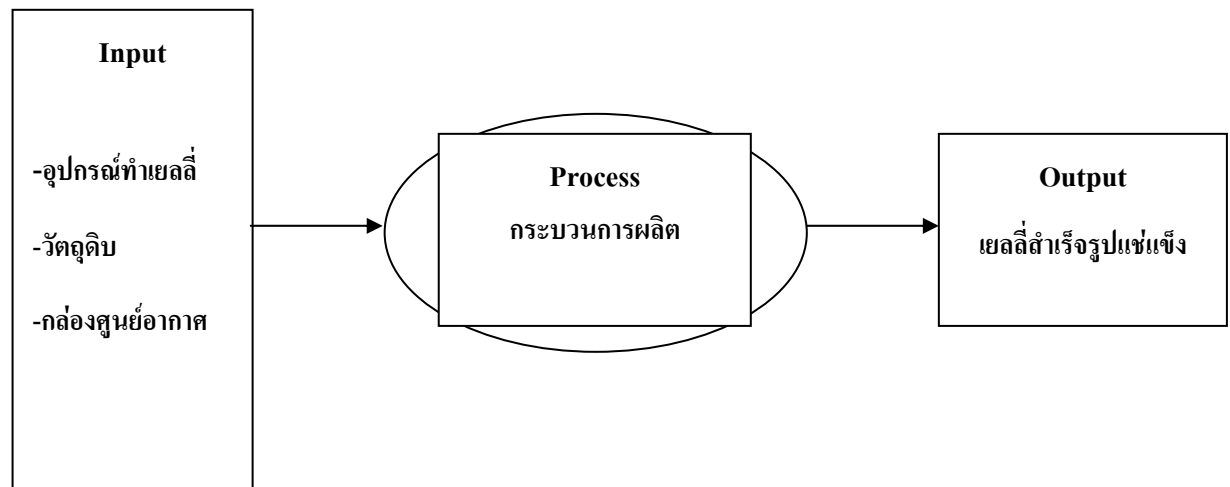
**เวลาทำงาน**

วันจันทร์ – เสาร์ เวลา 08:30 – 17:30 น. 6 วันต่อสัปดาห์

**FLOW CHART**



### กระบวนการผลิต



**กำลังการผลิต**

ปัจจุบันกำลังการผลิตเฉลี่ยเฉลี่ยสำเร็จรูป เท่ากับ 1,000 ถ้วย / วัน

**สาธารณูปโภค**

- ไฟฟ้า
- น้ำประปา
- โทรศัพท์

**ประมาณการยอดขายรายวัน**

| ยอดขายรายวัน       | จันทร์ | อังคาร | พุธ    | พฤหัสบดี | ศุกร์  | เสาร์  | รวมยอด/ สัปดาห์ |
|--------------------|--------|--------|--------|----------|--------|--------|-----------------|
| จำนวนหน่วย         | 1,000  | 1,000  | 1,000  | 1,000    | 1,000  | 1,000  | 6,000           |
| ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย | 10     | 10     | 10     | 10       | 10     | 10     | 10              |
| ยอดขาย (บาท)       | 10,000 | 10,000 | 10,000 | 10,000   | 10,000 | 10,000 | 60,000          |

**ประมาณการยอดขายรายสัปดาห์**

| ยอดขายรายสัปดาห์   | สัปดาห์ที่ 1 | สัปดาห์ที่ 2 | สัปดาห์ที่ 3 | สัปดาห์ที่ 4 | รวมทั้งเดือน |
|--------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
| จำนวนหน่วย         | 6,000        | 6,000        | 6,000        | 6,000        | 24,000       |
| ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย | 10           | 10           | 10           | 10           | 10           |
| ยอดขาย (บาท)       | 10,000       | 10,000       | 10,000       | 10,000       | 40,000       |

## ประมาณการยอดขายรายเดือนของปีที่ 1

| ยอดขายรายเดือน | ราคาเฉลี่ยต่อหน่วย | จำนวนหน่วย | ยอดขาย(บาท) |
|----------------|--------------------|------------|-------------|
| มกราคม         | 10                 | 24,000     | 40,000      |
| กุมภาพันธ์     | 10                 | 24,000     | 40,000      |
| มีนาคม         | 10                 | 24,000     | 40,000      |
| เมษายน         | 10                 | 24,000     | 40,000      |
| พฤษภาคม        | 10                 | 28,800     | 48,000      |
| มิถุนายน       | 10                 | 28,800     | 48,000      |
| กรกฎาคม        | 10                 | 28,800     | 48,000      |
| สิงหาคม        | 10                 | 28,800     | 48,000      |
| กันยายน        | 10                 | 21,600     | 36,000      |
| ตุลาคม         | 10                 | 21,600     | 36,000      |
| พฤศจิกายน      | 10                 | 21,600     | 36,000      |
| ธันวาคม        | 10                 | 21,600     | 36,000      |
|                | ยอดขายรวมทั้งปี    | 297,600    | 366,000     |

## ประมาณการยอดขาย 5 ปี

| ปีที่ (พ.ศ) | ยอดขาย (บาท) | คิดเป็น % |
|-------------|--------------|-----------|
| 2552        | 2,880,000    | 2%        |
| 2553        | 3,024,000    | 5%        |
| 2554        | 3,265,920    | 8%        |
| 2555        | 3,657,830    | 12%       |
| 2556        | 4,206,505    | 15%       |

# **รายการเมล็ดและเครื่องดื่มน้ำที่ผลิต**

## **เครื่องปรุง**

## **วิธีทำ**

## **โภชนาการ**

## เมนูและวิธีทำเยลลี่สมุนไพร

## เยลลี่ดอกกระเจี๊ยบ

| ส่วนประกอบ                                                                                               | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำสมุนไพรดอกกระเจี๊ยบ<br>น้ำต้ม<br>ถ้วยพลาสติก<br>ช้อนพลาสติก | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. หั่นกระเจี๊ยบเป็นชิ้นเล็กๆ แล้วใส่ในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี</li> <li>2. ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย</li> <li>3. ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย</li> <li>4. ใส่ผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม</li> <li>5. เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท</li> <li>6. แช่เยลลี่ให้แข็งตัว</li> </ol> |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                     |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี ( Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                           |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                           |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ( thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน ( กิโลแคลอรี ) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                          |

### ประโยชน์ของรายการยลลี่ : ยลลี่ดอกกระเจี๊ยบ

**ดอกกระเจี๊ยบ** มีสรรพคุณแก้ร้อนเพ็ชย์ บำรุงกำลัง บำรุงธาตุ แก้ดีพิการ แก้ปัสสาวะพิการ แก้คอแห้งกระหายน้ำ แก้ความดันโลหิตสูง กัดเสมหะ แก้ไอ ขับเมือกมันในลำไส้ บำรุงโลหิต ลดอุณหภูมิในร่างกาย แก้โรคเบาหวาน แก้เส้นเลือดตีบตัน กลีบรองดอกของกระเจี๊ยบมีสารสีแดงจำพวก anthocyanin ทำให้มีสีม่วงแดง เช่น สาร cyanidin, delphinidin และมีกรดอินทรีย์หลายชนิด เช่น ascorbic acid, citric acid, malic acid และ tartaric acid กรดเหล่านี้ทำให้กระเจี๊ยบมีรสเปรี้ยว และยังพบมีวิตามินเอ Pectin และแร่ธาตุอื่นๆ ได้แก่ แคลเซียมในปริมาณสูงฟอสฟอรัส แมกนีเซียม เป็นต้น ใบและยอดอ่อนมีวิตามินเอ แคลเซียม และฟอสฟอรัสในปริมาณสูง ส่วนที่ใช้ประโยชน์ทางยา ราก ลำต้น ใบ ดอก กลีบเลี้ยง เมล็ด

## เยลลี่มะตูม

| ส่วนประกอบ                                                                                        | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำสมุนไพรมะตูม<br>ช้อนพลาสติก<br>ถ้วยพลาสติก | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใส่มะตูมลงในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี</li> <li>2. ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย</li> <li>3. ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย</li> <li>4. ใส่น้ำผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม</li> <li>5. เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท</li> <li>6. แช่เยลลี่ให้แข็งตัว</li> </ol> |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                     |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                            |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                           |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป (thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                            |

**ประโยชน์ของรายการเยลลี่ : เยลลี่มะตูม**

**มะตูม** ประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ คุณค่าทางยาเป็นยาระบาย ขับลม ท้องเฟ้อ ช่วยย่อยอาหาร บำรุงธาตุ ทำให้ขับถ่ายดี และ เจริญอาหาร ขับ เสมหะ แก้อาการร้อนในได้ดี

## เยลลี่ชาเขียว

| ส่วนประกอบ                                                                                          | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำสมุนไพรชาเขียว<br>ช้อนพลาสติก<br>ถ้วยพลาสติก | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใส่น้ำชาเขียวลงในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี</li> <li>2. ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย</li> <li>3. ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย</li> <li>4. ใส่น้ำวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม</li> <li>5. เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท</li> <li>6. แช่เยลลี่ให้แข็งตัว</li> </ol> |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                               |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                       |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี ( Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                             |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                             |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป ( thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 15 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน ( กิโลแคลอรี ) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                            |

### ประโยชน์ของรายการยลลี่ : ยลลี่ชาเขียว

**ชาเขียว** แจ่มใส หายง่วง สามารถกระตุ้น ให้สมองสดชื่น ยังช่วยในการขับปัสสาวะ โดยไปกระตุ้นได้ให้ขับน้ำปัสสาวะมากขึ้น และช่วยขยายหลอดเลือดอีกด้วย

ช่วยเพิ่มความยืดหยุ่น ของกล้ามเนื้อหัวใจและขยายผนัง หลอดเลือด จึงทำให้ชาเขียวเหมาะสำหรับผู้ที่มีความดันโลหิตสูงด้วย

สารแคเทชิน (catechins) ซึ่งเป็นสารแทนนินชนิดหนึ่งในชาเขียว มีฤทธิ์เป็นสารต้านการเกิดมะเร็ง ชาสามารถยับยั้งการสร้างไนโตรซามีน ซึ่งเป็นสารก่อมะเร็งรุนแรงได้ ซึ่งไนโตรซามีนนั้นเป็นสารที่เกิดจาก สารพวกดินประสิวในอาหารทำปฏิกิริยากับสารจำพวกโปรตีน ที่มีในเนื้อสัตว์และอาหารทะเลกลายเป็นไนโตรซามีนซึ่งก่อมะเร็งได้หลายชนิด ดังนั้นถ้านิยมบริโภคอาหารจำพวกเนื้อสัตว์มากก็ควรดื่มน้ำชาไปพร้อมๆ กันด้วย ก็จะช่วยลดการสร้างสารก่อมะเร็งลง

ในใบชายังมีปริมาณแร่ธาตุฟลูออไรด์สูง ซึ่งแร่ธาตุชนิดนี้เป็นส่วนในการเสริมสร้างกระดูกและฟัน ให้แข็งแรง นักวิจัยจากศูนย์ทันตกรรมฟลอริดาในบอสตัน ยังได้แนะนำว่า การดื่มชาตอนเช้าช่วยในการป้องกันฟันผุได้ โดยถ้าคุณแช่ถุงชาหรือใบชาไว้นาน 3 นาทีก่อนดื่ม ชาจะสามารถยับยั้งเชื้อแบคทีเรียซึ่งทำให้ฟันผุได้ถึงร้อยละ 95 จะเห็นได้ว่าการดื่มชาเขียวจึงน่าจะมีส่วนช่วยในการป้องกันฟันผุได้

มีสารต้านอนุมูลอิสระในชาเขียวสามารถช่วยชะลอความชราและคงความเยาว์วัยได้ สารต้านอนุมูลอิสระในชาเขียวไม่เพียงแต่จะมีประสิทธิภาพสูงกว่าวิตามินซีถึง 100 เท่า แต่ยังมีประสิทธิภาพสูงกว่าวิตามินอีอีกถึง 25 เท่าในการทำลายอนุมูลอิสระ

## เยลลี่อัญชัน

| ส่วนประกอบ                                                                                         | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำสมุนไพรอัญชัน<br>ซ่อนพลาสติก<br>ถ้วยพลาสติก | 1. ใส่ดอกอัญชันลงในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี<br>2. ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย<br>3. ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย<br>4. ใส่ผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม<br>5. เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท<br>6. แช่เยลลี่ให้แข็งตัว |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                |
| คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค<br>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี ( Total energy 150 kcal )<br>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )                                                                                                     |
| ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน* ( percent thai RDI )<br>โปรตีน 1.53 ก.<br>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.<br>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม<br>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม<br>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม                                                                        |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน<br>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ( thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai<br>Recommended daily for population over 5 year of age are based<br>on a 2,000 kcal diet ) |
| พลังงาน ( กิโลแคลอรี ) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;<br>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )                                                                                                                                |

**ประโยชน์ของรายการยल्ली : ยल्लीอัญชัน**

**อัญชัน** มีสาร แอนโทโรไซยานิน ซึ่งมีคุณสมบัติเพิ่มการไหลเวียนของเลือดในหลอดเลือดๆ ทำให้เลือดไปเลี้ยงรากผมและหนังตามากขึ้น สารแอนโทโรไซยานินนี้จะพบในผลไม้และดอกไม้ที่มีสีน้ำเงิน สีแดง หรือสีม่วง มีคุณสมบัติเป็นสารต้านอนุมูลอิสระจากธรรมชาติ โดยที่พืชจะสร้างสารนี้ขึ้นมา เพื่อป้องกันดอกหรือผลตัวเอง จากอันตรายของแสงแดดหรือโรคภัย

ดอกสก็ดสีมาทำสีประกอบอาหารได้ ดอกมีคุณค่าทางสมุนไพรช่วยปลูกผม ราก บำรุงตาแก้ตาฟาง ตาจะ ประ เป็น ขา ขับ ปัสสาวะ ราก ใช้ ฝู ฟัน แก้ว ปวด ฟัน ลอง มา ทำ น้ำ สี น้ำ เงิน คม บำรุง เส้น ผม บำรุง สาย ตา กัน

## เยลลี่ใบเตย

| ส่วนประกอบ                                                                                        | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำสมุนไพรใบเตย<br>ช้อนพลาสติก<br>ถ้วยพลาสติก | <ol style="list-style-type: none"> <li>ใส่ใบเตยลงในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี</li> <li>ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย</li> <li>ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย</li> <li>ใส่ผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม</li> <li>เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท</li> <li>แช่เยลลี่ให้แข็งตัว</li> </ol> |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                     |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี ( Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                           |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                           |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ( thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน ( กิโลแคลอรี ) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                          |

**ประโยชน์ของรายการเยลลี่ : เยลลี่ใบเตย**

ใบเตย ใบเตยสด มีน้ำมันหอมระเหย รสหวาน กลิ่นหอม และมีสีเขียว นิยมใช้แต่งสีอาหาร ขนมหวาน เป็นสารคลอโรฟิลล์ช่วยลดอาการกระหายน้ำ บำรุงหัวใจ และช่วยทำให้สดชื่น อีกทั้งมีเกลือแร่ แคลเซียม

## เยลลี่บัวบก

| ส่วนประกอบ                                                                                        | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำสมุนไพรบัวบก<br>ช้อนพลาสติก<br>ถ้วยพลาสติก | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใส่บัวบกลงในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี</li> <li>2. ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย</li> <li>3. ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย</li> <li>4. ใส่ผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม</li> <li>5. เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท</li> <li>6. แช่เยลลี่ให้แข็งตัว</li> </ol> |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                     |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี ( Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                           |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                           |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ( thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน ( กิโลแคลอรี ) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                          |

**ประโยชน์ของรายการยลลี่ : ยลลี่ใบบัวบก**

**ใบบัวบก** คุณค่าทางอาหาร มีวิตามินเอสูงมาก ช่วยบำรุงสายตาและมีสารแคลเซียมมากเช่นกัน นอกจากนั้นยังมีวิตามินบี 1 สูงกว่าผักหลายๆชนิด

คุณค่าทางยา แก้กษัยใน ทำให้หายใจได้ดี แก้อ่อนในกระหายน้ำ ลดอาการปวดศีรษะข้างเดียว บำรุงสมองบำรุงหัวใจ แก้อ่อนเพลีย เมื่อล้าได้ดี แก้อาการคันโลหิตสูง ถ้าดื่มทุกวันเพียง 1 สัปดาห์ ความดันโลหิตที่สูงจะลดลง นอกจากนั้นยังมีฤทธิ์ทำลายเซลล์มะเร็ง ลดการอักเสบและรักษาแผลในกระเพาะอาหาร และลำไส้ ช่วยการไหลเวียนของโลหิต ทำให้เลือดแข็งตัวเร็ว ช่วยขับปัสสาวะ

## เยลลี่เก็กฮวย

| ส่วนประกอบ                                                                           | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำสมุนไพรเก็กฮวย<br>ช้อนพลาสติก | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ใส่เก็กฮวยลงในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี</li> <li>2. ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย</li> <li>3. ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย</li> <li>4. ใส่ผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม</li> <li>5. เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท</li> <li>6. แช่เยลลี่ให้แข็งตัว</li> </ol> |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                     |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี ( Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                           |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                           |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ( thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน ( กิโลแคลอรี ) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                          |

**ประโยชน์ของรายการยลลี่ : ยลลี่เก็กฮวย**

เก็กฮวย    ช่วยดับพิษร้อน  
             สงบประสาท  
             แก้อ่อนใน  
             เป็นยาแก้ปวดท้อง  
             เป็นยาระบาย

## เยลลี่มะนาว

| ส่วนประกอบ                                                                                 | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำมะนาว<br>ซ่อนพลาสติก<br>ถ้วยพลาสติก | 1. บีบมะนาวสัก 5 ลูกใส่แก้วแล้วช้อนเอาเม็ดออก แล้วใส่ในเครื่องผสม เพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี<br>2. ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีก ประมาณ 5 ถ้วย<br>3. ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย<br>4. ใส่ผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม<br>5. เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้า ออก ปิดฝาให้สนิท<br>6. แช่เยลลี่ให้แข็งตัว |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                |
| คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค<br>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี ( Total energy 150 kcal )<br>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )                                                                                                     |
| ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )<br>โปรตีน 1.53 ก.<br>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.<br>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม<br>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม<br>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม                                                                                 |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน<br>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป ( thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai<br>Recommended daily for population over 5 year of age are based<br>on a 2,000 kcal diet ) |
| พลังงาน ( กิโลแคลอรี ) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮ<br>เดรต=4;<br>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )                                                                                                                            |

**ประโยชน์ของรายการยลลี่ : ยลลี่มะนาว**

มะนาว คุณค่าทางอาหาร: มีวิตามินซีมากช่วยป้องกันเลือดออกตามไรฟัน

คุณค่าทางยา: ช่วยขับเสมหะ ลดอาการไอ เจ็บคอ คลื่นไส้ อาเจียน และช่วยขับลมใน  
กระเพาะ แก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อและอ่อนเพลีย

## เยลลี่ดอกคำฝอย

| ส่วนประกอบ                                                                                           | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ผงวุ้น<br>ผงเยลลี่ (เจลาติน)<br>น้ำตาล<br>น้ำต้ม<br>น้ำสมุนไพรดอกคำฝอย<br>ช้อนพลาสติก<br>ถ้วยพลาสติก | <ol style="list-style-type: none"> <li>ใส่ดอกคำฝอยลงในเครื่องผสมเพื่อให้ได้เยลลี่ที่ดี</li> <li>ใช้เครื่องกรองกากกรองน้ำออกมาแล้วใส่ในเครื่องผสม ใส่น้ำลงไปอีกประมาณ 5 ถ้วย</li> <li>ใส่น้ำตาล 1 ถ้วย</li> <li>ใส่ผงวุ้นและผงเยลลี่ในเครื่องผสม</li> <li>เทบรรจุในถ้วยพลาสติกให้เต็มถ้วย รินหรือตักส่วนที่เป็นฟองข้างหน้าออก ปิดฝาให้สนิท</li> <li>แช่เยลลี่ให้แข็งตัว</li> </ol> |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 ถ้วย( 250 กรัม )Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                                           |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                                                |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                                               |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป (thai RDI )โดยคิดจากความ</p> <p>ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai</p> <p>Recommended daily for population over 5 year of age are based</p> <p>on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮ</p> <p>เดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                                        |

### ประโยชน์ของรายการยลลี่ : ยลลี่ดอกคำฝอย

**ดอกคำฝอย** ดอก รสหวานร้อน เป็นยาขับระดู บำรุง ประสาท บำรุงหัวใจ บำรุงโลหิต แก้ดีพิการ ขับเหงื่อ ใช้ระงับประสาท บำรุง โลหิต แก้ไขข้ออักเสบ แก้หัวคื่น้ำมูกไหล เกสร รสหวานร้อน บำรุงโลหิตระดูและแก้เสปร้อนตามผิวหนัง เมล็ด รส หวานเย็น เป็นยาถ่าย ขับเสมหะ แก้โรค ลมเนื่องจากเส้นเลือดในสมองแตก น้ำมันจากเมล็ด รสร้อน แก้อัมพาต แก้ฝี แก้ขัดตามข้อและลดไขมันในเส้นเลือด เครื่องดื่มดอกคำฝอยจึงเป็นเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพของคนที่มีสุขภาพดี ๆ ถ้าใครยังไม่เคยลิ้มลองก็ควรจะหาดื่มบ้าง เพราะดอกคำฝอยมีประโยชน์มากมายต่อร่างกาย

ในเมล็ดดอกคำฝอย มีน้ำมันมาก สารในดอกคำฝอย พบว่าแก้อาการอักเสบ มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อบางตัวได้ ในประเทศจีน ดอกคำฝอย เป็นยาเกี่ยวกับสตรี ตำรายาที่ใช้รักษาสตรีที่ประจำเดือนค้างคั่งไม่เป็นปกติหรืออาการปวดบวม ฟกช้ำดำเขียว มักใช้ดอกคำฝอยด้วยเสมอ โดยต้มน้ำแช่เหล้า หรือใช้วิธีตำพอกแต่มีข้อระวังคือ หญิงมีครรภ์ห้ามรับประทาน

## เมนูและวิธีทำน้ำสมุนไพร

## น้ำกระเจี๊ยบ 250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                                                                                                                                                                                              | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ดอกกระเจี๊ยบสด/แห้ง 20 กรัม ( 5 ดอก )</li> <li>- น้ำเชื่อม 30 กรัม ( 2 ช้อนควว )</li> <li>- น้ำเปล่า 200 กรัม ( 14 ช้อนควว )</li> <li>- เกลือป่นเสริมไอโอดีน 2 กรัม ( 2/5 ช้อนควว )</li> </ul> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. เอาดอกกระเจี๊ยบสดหรือแห้งก็ได้ ล้างน้ำทำความสะอาด นำใส่หม้อต้ม จนเดือด แล้วลดไฟลงอ่อนๆ เคี่ยวเรื่อยๆจนน้ำเป็นสีแดงจนเข้มข้น</li> <li>2. เอาดอกกระเจี๊ยบขึ้นจากหม้อต้ม แล้วเอาน้ำเชื่อม และเกลือใส่ลงไป ปล่อยให้ น้ำกระเจี๊ยบเดือด 1 นาที ชกลงชิมรสตามชอบ</li> <li>3. เอาขวดเปล่ามาล้างทำความสะอาด ต้มในน้ำเดือด 20 นาที นำน้ำกระเจี๊ยบแดงมารอกแล้วปิดจุกให้แน่น แช่ตู้เย็นเก็บไว้ได้นาน ...หรืออีกวิธีหนึ่ง...นำดอกกระเจี๊ยบมาตากแห้ง แล้วนำมาบดเป็นผง นำผงกระเจี๊ยบครึ่งละ 1 ช้อนชา ชงในน้ำเดือด 1 ถ้วย(250 มิลลิกรัม)</li> </ol> |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม )Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                               |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 100 กิโลแคลอรี (Total energy 100 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                     |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 20 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 30 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.5 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 0.2 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 2.0 มิลลิกรัม</p>                                                |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป (thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 15 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                     |

### ประโยชน์ที่ร่างกายได้รับ

**คุณค่าทางอาหาร :** ให้วิตามินเอสูงมาก ช่วยบำรุงสายตา ร่องลงมามี แคลเซียม ช่วยบำรุงกระดูกและฟัน

**คุณค่าทางยา :** ช่วยขับปัสสาวะ ลดความดันโลหิต เป็นยาระบายอ่อนๆ และช่วยแก้อาการกระหายน้ำ

### น้ำอัญชัน250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                                                                                                                         | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• กลีบดอกอัญชัน 1 ถ้วย</li> <li>• น้ำตาลทราย ครึ่งถ้วย</li> <li>• น้ำสะอาด 2 ถ้วย</li> <li>• น้ำมะนาว 1 ช้อนโต๊ะ</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- นำกลีบดอกอัญชันสด มาล้างน้ำให้สะอาด แล้วนำไปปั่นพอละเอียด เติมน้ำเล็กน้อย คั้นเอาน้ำออก</li> <li>- แล้วกรองด้วยผ้าขาวบางแบบถี่ แล้วเทใส่หม้อเคลือบตั้งไฟ เติมน้ำที่เหลือ พอเดือด เติมน้ำมะนาว น้ำตาลทราย</li> <li>- ชิมรสตามต้องการ จะได้น้ำสีน้ำเงินอมม่วงอ่อนๆ แซ่เย็นไว้ดื่ม</li> </ul> |

|                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                           |
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม )Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                    |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 120 กิโลแคลอรี (Total energy 120 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                          |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 0.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.6 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.5 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 0.2 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 2.0 มิลลิกรัม</p>                                                           |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป (thai RDI )โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                          |

### ประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ

**คุณค่าทางอาหาร** สารอาหารให้สารสีฟ้า ซึ่งเป็นสารต้านอนุมูลอิสระ ป้องกันความเสื่อมของร่างกาย บำรุงผมให้สีเข้มเสมอ บำรุงสายตาป้องกันอันตรายจากแสงจ้า

**คุณค่าทางยา** ดอกมีคุณค่าทางสมุนไพรช่วยปลูกผม ราก บำรุงตาแก้ตาฟาง ตาแฉะ ประุงเป็นยาขับปัสสาวะ

### คำแนะนำ

เลือก อัญชันสีน้ำเงิน เชื่อว่าสารอาหารจะมีมากกว่าสีอื่น และยังสวยงามเวลาทำเป็นน้ำอัญชันหากมีดอกสดมาก สามารถผึ่งในที่ร้อนและแห้ง โดยไม่โดนแดดจัด รอให้แห้ง เก็บไว้ในโถปิดสนิท จะใช้ได้ประมาณ 6 เดือนใช้ดอกแห้ง สัก 10 ดอก/แก้ว แทนดอกสด 5 ดอก ใช้ดอกแห้งเรียกว่าชาอัญชัน จะไม่มีกลิ่นเหม็นเขียว และไม่มีรสชาติ สามารถปรุงแต่งรสได้ตามชอบ แต่สารอาหารบางตัวอาจลดน้อยลงไป

## น้ำใบบัวบก 250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                                                                                                                                      | วิธีทำ                                                                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> <li>- ใบบัวบก 10 กรัม (หั่น 5 ซ่อนควว )</li> <li>- น้ำเชื่อม 15 กรัม ( 2 ซ่อนควว )</li> <li>- น้ำเปล่าต้มสุก 240 กรัม ( 16 ซ่อน )</li> </ul> | นำใบบัวบกล้างให้สะอาด นำไปใส่เครื่องปั่น ใส่ น้ำครึ่งส่วน ปั่นให้ละเอียด กรองเอาแต่น้ำ ใส่ น้ำที่เหลือคั้นน้ำให้แห้ง นำน้ำที่ได้ใส่น้ำเชื่อม ชิมรสตามชอบ |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                    |
| <p>คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค</p> <p>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )</p> <p>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )</p>                                                                                           |
| <p>ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )</p> <p>โปรตีน 1.53 ก.</p> <p>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.</p> <p>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม</p> <p>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม</p> <p>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม</p>                                                          |
| <p>* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน</p> <p>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป (thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet )</p> |
| <p>พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;</p> <p>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )</p>                                                                                                                           |

### ประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ

**คุณค่าทางอาหาร :** มีวิตามินเอสูงมาก ช่วยบำรุงสายตาและมีสารแคลเซียม  
มากเช่นกัน นอกจากนั้นยังมีวิตามินบี 1 สูงกว่าผักหลายๆชนิด

**คุณค่าทางยา :** แก้วชาใน ทำให้หายใจได้ดี แก้อ่อนในกระหายน้ำ ลดอาการปวดศีรษะ  
ข้างเดียว บำรุงสมองบำรุงหัวใจ แก้อ่อนเพลีย เมื่อล้าได้ดี แก้อ่อนโลหิตสูง ถ้าดื่มทุกวันเพียง 1  
ถ้วย ความดันโลหิตที่สูงจะลดลง นอกจากนั้นยังมีฤทธิ์ทำลายเซลล์มะเร็ง ลดการอักเสบและ  
รักษาแผลในกระเพาะอาหารและลำไส้ ช่วยการไหลเวียนของโลหิต ทำให้เลือดแข็งตัวเร็ว ช่วยขับ  
ปัสสาวะ

## น้ำส้มคั้น 250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                                                  | วิธีทำ                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| ส่วนผสม<br>ส้มเขียวหวาน 220 กรัม (3 ผลขนาดกลาง)<br>เกลือป่นเสริมไอโอดีน 1 กรัม (1/5 ช้อนชา) | นำส้มมาล้างเปลือกให้สะอาดใช้มีดผ่าขวางลูก คั้นเอาแต่น้ำ เติมเกลือ ตักเอาเมล็ดออก ชิมรสตามชอบ |

| ข้อมูล โภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม )Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                           |
| คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค<br>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )<br>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )                                                                                                |
| ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*( percent thai RDI )<br>โปรตีน 1.53 ก.<br>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.<br>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม<br>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม<br>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม                                                                            |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน<br>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่5ปีขึ้นไป (thai RDI )โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000กิโลแคลอรี ( Percent thai<br>Recommended daily for population over5 year of age are based<br>on a 2,000 kcal diet ) |
| พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;<br>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )                                                                                                                            |

### **ประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ**

**คุณค่าทางอาหาร :** มีวิตามินเอมาก ช่วยบำรุงสายตา นอกจากนี้ยังมี แคลเซียม ฟอสฟอรัส และ วิตามินซี ช่วยบำรุง กระดูก และ ฟัน

**คุณค่าทางยา :** ป้องกันโรคโลหิตจาง ป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน

### น้ำมะตูม 250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                 | วิธีทำ                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| มะตูมแห้ง 8 กรัม (2 ชิ้น)<br>น้ำตาลทราย 15 กรัม (1 ช้อนคา) | นำมะตูมแห้งมาล้างให้สะอาด ปิ้งไฟให้หอม นำไปใส่หม้อ เติมน้ำ ตั้งไฟเคี่ยวสักครู่ยกลงกรองเอาแต่น้ำ เติมน้ำตาลทรายตั้งไฟให้ละลาย ชิมรสตามชอบ |
| น้ำเปล่า 240 กรัม (16 ช้อนคา)                              |                                                                                                                                          |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม )Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                               |
| คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค<br>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )<br>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )                                                                                                    |
| ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน*( percent thai RDI )<br>โปรตีน 1.53 ก.<br>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.<br>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม<br>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม<br>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม                                                                                |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน<br>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป (thai RDI )โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai<br>Recommended daily for population over 5 year of age are based<br>on a 2,000 kcal diet ) |
| พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;<br>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )                                                                                                                                |

### **ประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ**

**คุณค่าทางยา :** เป็นยาระบาย ขับลม ท้องเฟ้อ ช่วยย่อยอาหาร บำรุงธาตุ ทำให้ขับถ่ายดี และ เจริญอาหาร ขับ เสมหะ แก้อาการร้อนในได้ดี

### น้ำเก็กฮวย 250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                                          | วิธีทำ                                                                                                                                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. น้ำเปล่า 30 ถ้วยตวง<br>2. ดอกเก็กฮวยแห้ง 50 กรัม<br>3. น้ำตาลทราย 1 1/2 กิโลกรัม | 1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่ดอกเก็กฮวยต้ม ใส่น้ำตาลคนให้ละลาย ต้มให้เดือด กรองเอาดอกเก็กฮวยขึ้น<br>2. นำน้ำเก็กฮวยที่ได้ไปแช่เย็นหรือใส่น้ำแข็งเล็กน้อย ต้มแกว่นใน |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                                    |
| คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค<br>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )<br>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )                                                                                                          |
| ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )<br>โปรตีน 1.53 ก.<br>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.<br>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม<br>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม<br>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม                                                                                     |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน<br>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 15 ปีขึ้นไป (thai RDI ) โดยคิดจากความ<br>ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai<br>Recommended daily for population over 5 year of age are based<br>on a 2,000 kcal diet ) |
| พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮ<br>เดรต=4;<br>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )                                                                                                                                  |

### ประโยชน์ที่ได้รับ

- แก้กะหาย

## น้ำมะนาว 250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                                                                                                                                                                                                       | วิธีทำ                                                                                                                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.มะนาวสด 1 ลูก (มะนาวคอง มะนาวตากแห้งมะได้<br>ค่ะ สำหรับเมนูนี้.ออิ)<br>2.เกลือป่นมะต้องมากนะคะ เดี่ยวเค็ม !!!<br>3.สไปรซ์ หรือ เซเวนอัพ ขนาดพอประมาณที่เราอยาก<br>ดื่มอะคะ<br>4.แก้วสวยๆขนาดความสูงสัก 6-8 นิ้วใส่น้ำแข็งหลอด<br>เกือบเต็มแก้ว | เริ่มต้นก็บีบมะนาวสัก 2 ช้อนใส่แก้วอีกใบนะคะ ตาม<br>ด้วยเกลือจืดนึ่ง<br>แล้วก็รินสไปรซ์หรือ เซเวนอัพใส่ ประมาณ 3 ส่วน 4<br>ของแก้วที่มีขนาดความสูง ประมาณ 4 นิ้ว ใช้ช้อนคน<br>ให้เกลือละลาย แล้วชิมรสตามความชอบ |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม )Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                               |
| คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค<br>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )<br>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )                                                                                                    |
| ร้อยละของปริมาณที่แนะนำให้ทานต่อวัน*( percent thai RDI )<br>โปรตีน 1.53 ก.<br>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.<br>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม<br>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม<br>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม                                                                          |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน<br>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่5ปีขึ้นไป (thai RDI )โดยคิดจากความ<br>ต้องการพลังงานวันละ 2,000กิโลแคลอรี ( Percent thai<br>Recommended daily for population over5 year of age are based<br>on a 2,000 kcal diet ) |
| พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮ<br>เดรต=4;<br>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )                                                                                                                            |

### **ประโยชน์ที่ร่างกายจะได้รับ**

**คุณค่าทางอาหาร :** มีวิตามินซีมากช่วยป้องกันเลือดออกตามไรฟัน

**คุณค่าทางยา :** ช่วยขับเสมหะ ลดอาการไอ เจ็บคอ คลื่นไส้ อาเจียน และช่วยขับลมใน

กระเพาะ แก้อาการท้องอืดท้องเฟ้อและอ่อนเพลีย

### น้ำชาเขียว 250 มิลลิกรัม

| ส่วนประกอบ                                                                         | วิธีทำ                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. น้ำเปล่า 30 ถ้วยตวง<br>2. พงชาเขียวแห้ง 50 กรัม<br>3. น้ำตาลทราย 1 1/2 กิโลกรัม | 1. ต้มน้ำให้เดือด ใส่พงชาเขียวต้ม ใส่น้ำตาลคนให้ละลาย ต้มให้เดือด กรองเอาพงออก<br>2. นำน้ำชาเขียวที่ได้ไปแช่เย็นหรือใส่น้ำแข็งเล็กน้อย ต้มแกว่นใน |

| ข้อมูลโภชนาการ ( nutrition information )                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| หนึ่งหน่วยบริโภค : 1 แก้ว ( 250 กรัม ) Service size : 1 ( 250g )                                                                                                                                                                                         |
| คุณค่าโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค<br>พลังงานทั้งหมด 150 กิโลแคลอรี (Total energy 150 kcal )<br>( พลังงานจากไขมัน 0 กิโลแคลอรี ) ( Energy from fat 0 kcal )                                                                                               |
| ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* ( percent thai RDI )<br>โปรตีน 1.53 ก.<br>คาร์โบไฮเดรต 1.67 ก.<br>แคลเซียม 0.7 มิลลิกรัม<br>แมกนีเซียม 1.10 มิลลิกรัม<br>วิตามินซี 3.0 มิลลิกรัม                                                                          |
| * ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวัน<br>สำหรับคนไทย อายุตั้งแต่ 5 ปีขึ้นไป (thai RDI ) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ( Percent thai Recommended daily for population over 5 year of age are based on a 2,000 kcal diet ) |
| พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม: ไขมัน=4; โปรตีน=4; คาร์โบไฮเดรต=4;<br>( Energy kcal per gram: Fat 9; protein 4; carbohydrate 4 )                                                                                                                           |

### **ประโยชน์ที่จะได้รับ**

- แจ่มใส หายง่วง สามารถกระตุ้น ให้สมองสดชื่น
- ยังช่วยในการขับปัสสาวะ โดยไปกระตุ้นไตให้ขับน้ำปัสสาวะมากขึ้น และช่วยขยายหลอดลมอีกด้วย
- บรรเทาอาการ ท้องเสีย

## รายละเอียดสมุนไพร

## กระเจี๊ยบ

## ชื่อวิทยาศาสตร์

Hibiscus sabdariffa L.

## ชื่อวงศ์

Malvaceae

## ชื่ออื่น ๆ

กระเจี๊ยบ, กระเจี๊ยบแดง, กระเจี๊ยบเปรี้ยว (กลาง), ผักแก้งแก้ง, ส้มแก้งแก้ง, ส้มตะเลง-เกรง (ตาก), ส้มปู้ (เจียว, แม่ฮ่องสอน), ส้มแก้ง(เหนือ), ส้มพอเหมาะ (เหนือ), ส้มพอดิ (อีสาน)

## ประโยชน์ทางเภสัชวิทยา

กลีบรองดอกมีสารสีแดงจำพวก anthocyanin จึงทำให้มีสีม่วงแดง เช่น สาร cyanidin, delphinidin และมีกรดอินทรีย์หลายชนิด เช่น ascorbic acid, citric acid, malic acid และ tartaric acid กรดเหล่านี้ทำให้กระเจี๊ยบมีรสเปรี้ยว และยังพบมีวิตามินเอ Pectin และแร่ธาตุอื่น ๆ ได้แก่ แคลเซียมในปริมาณสูง ฟอสฟอรัส แมกนีเซียม เป็นต้น ใบและยอดอ่อนมีวิตามินเอ แคลเซียมและฟอสฟอรัสในปริมาณสูง

## มะนาว

(Ma-nao), Lime

## ชื่อวิทยาศาสตร์

Citrus aurantifolia Swingle

Syn. : C. medica var liman nipis Ridi.

C. acida Roxb.

Limonia aurantifolia Christmann.

## วงศ์

RUTACEAE

## ชื่ออื่นๆ

ทั่วไป : ส้มมะนาว (Som-ma-nao)

เชียงใหม่ : มะลิ่ว (Ma-liu)

มลายู : ลิมานี่ปี (Li-ma-ni-pi)

กะเหรี่ยง-กาญจนบุรี : ปะโหน่งกลยาน (Pa-nong-kon-yan)

เขมร : ไกรยะมะ (Kroi-cha-ma)

## ถิ่นกำเนิด

อินเดีย พม่า ไทย มาเลเซีย สิงคโปร์ ฟิลิปปินส์ อินโดนีเซีย

**ชาเขียว**

ชื่อวิทยาศาสตร์ Camellia sinensis

ชื่อภาษาอังกฤษ Green Tea

ชื่อภาษาไทย ชาเขียว

ส่วนที่นำมาใช้ ใบอ่อน

**1. สารสำคัญ**

Polyphenols ในกลุ่มของ flavonoids Catechin, epicatechin, epicatechin gallate, proanthocyanidins)

Polyphenols ต่ำ คาเฟอีน สูง

**2. กรรมวิธีในการผลิต**

ใช้น้ำในการยับยั้งการทำงานของเอนไซม์ที่มีฤทธิ์ในการทำลาย polyphenols

ใช้วิธีออกซิเดชัน ซึ่งทำให้เอนไซม์ทำงานได้ดีขึ้นเป็นผลใน polyphenols ถูกทำลาย

**3. รสชาติ**

จืด มีกลิ่นเหม็นเขียว เข้มข้น มีกลิ่นเฉพาะ รสขม

**4. สี**

เมื่อชงกับน้ำร้อนจะให้สีเขียว เมื่อชงกับน้ำร้อนจะให้สีน้ำตาลเข้ม

**กลไกการออกฤทธิ์ :**

สารในกลุ่มของ polyphenols โดยเฉพาะ (-) Epigallocatechin gallate (EGCG) มีคุณสมบัติในการต้านการกลายพันธุ์ ของเซลล์ (antimutagenic) ต้านสารก่อมะเร็ง (anticarcinogenic) และต้านปฏิกิริยาออกซิเดชัน (antioxidant) โดยสารชนิดนี้จะไปยับยั้งการเจริญเติบโตและการแบ่งตัวของเซลล์มะเร็ง

**อัญชัน**

ชื่อวิทยาศาสตร์ Clitoria ternatea

ชื่อวงศ์ LEGUMINOSAE

ชื่อสามัญ Butterfly Pea

ชื่ออื่นๆ Blue Pea, Mussel-shell Creeper

ถิ่นกำเนิด ประเทศอินเดีย

การขยายพันธุ์ เพาะเมล็ด

### ลักษณะทางพฤกษศาสตร์

อัญชันเป็นไม้เถาเลื้อยที่นิยมปลูกไว้รั้ว ขึ้นได้ดีในเขตร้อน และเป็นไม้ที่มีอายุสั้น ขึ้นอยู่กับสิ่งแวดล้อมและอากาศ ดอกมีสีน้ำเงินเข้ม หรือน้ำเงินอมม่วง กลีบดอกมีสีเขียว กลีบดอกชั้นในแบ่งเป็น 5 กลีบ มีผลเป็นฝักขนาดยาวประมาณ 5-10 ซม. ซึ่งมีเมล็ดภายใน 2-3 เมล็ด การปลูกและดูแลรักษาอัญชันสามารถปลูกได้ดีในดินทุกชนิด

### ใบเตย

ชื่ออื่นๆ : เตยหอมใหญ่ (Toei-hom-yai) (ภาคกลาง) เตยหอมเล็ก (Toei-hom-lek)

ปาแนะวอจิง (Pa-nae-wo-ning) (มลายู) หวานข้าวใหม่ (เหนือ) ปาแนะออริ่ง (ใต้) ปาแนก้อจี้ (ไทยมุสลิม) ปานหนัน (นราธิวาส-ปัตตานี) พังลั้ง (จีน)

ชื่อสามัญ : Pandanus Palm

ชื่อวิทยาศาสตร์ : Pandanus amaryllifolius Roxb.

วงศ์ : Pandaceae

### ข้อมูลอื่นๆ :

ประกอบด้วยน้ำมันหอมระเหย และมีสีเขียวของคลอโรฟิลล์ ซึ่งในน้ำมันหอมระเหยประกอบด้วยสารหลายชนิด เช่น ไลนาลิลอะซิเตต (Linalyl acetate) เบนซิลอะซิเตต (Benzyl acetate) ไลนาลูล (Linalool) เจอรานิโอล (geraniol) และ เอทิลวานิลลิน (Ethylvanillin)

### ใบบัวบก

วงศ์ UMBELLIFERAE

ชื่อวิทยาศาสตร์ Centella asiatica ( Linn.) Urban

ชื่อพื้นเมือง ผักหนอก

ส่วนที่เป็นผัก ใบและเถา

ฤดูกาล / รส ฤดูฝน / รสมันอมขมเล็กน้อย

การขยายพันธุ์ แยกไหลไปปลูก

### ลักษณะพฤกษศาสตร์

บัวบกเป็นพืชล้มลุก อายุหลายปีเลื้อยไปตามพื้นดิน ใบและรากจะแตกออกตามข้อ ใบเป็นใบเดี่ยว รูปร่างเป็นรูปไข่ หรือรูปกลม มีรอยเว้าลึกที่ฐานใบขอบใบมีรอยหยัก ผิวใบด้านเรียบ ด้านล่างมีขนสั้น ๆ ดอกเป็นดอกช่อคล้ายร่มออกจากข้อมี 2-3 ช่อ ช่อละ 3-4 ดอก แต่ละดอกมีกลีบดอก 5 กลีบ สีม่วงอมแดง โดยเรียงสลับกับเกสรตัวผู้

## การปลูก

บัวบกเป็นพืชเขตร้อน พบขึ้นทั่วไปตามที่ลุ่มชื้นแฉะ ตามคันนาริมหนองน้ำ ขยายพันธุ์โดยการเพาะเป็นและการปักชำไหล ปลูกง่าย ชอบที่ชื้นแฉะ มีแสงแดด

ประโยชน์ทางยา กลิ่นหอม รสมันอมขมเล็กน้อย ใบบัวบกสรรพคุณแก้อ่อนเพลีย เมื่อยล้า บำรุงธาตุ บำรุงหัวใจ ขับปัสสาวะ รักษาแผลให้หายได้ เป็นพืชสมุนไพรที่มีศักยภาพในการพัฒนาเป็นยาแผนปัจจุบันเพื่อใช้ในการรักษาแผลสดหรือแผลหลังผ่าตัด

ประโยชน์ทางอาหาร ส่วนที่เป็นผัก/ถั่วถูกาล ใบและเถาใช้เป็นผักได้ ออกมาในฤดูฝน การปรุงอาหาร ชาวไทยทุกภาค

## ดอกเก๊กฮวย

ชื่ออื่นๆ

*Chrysanthemum morifolium*, Ju Hua

## รายละเอียด

เก๊กฮวยเป็นพืชพื้นเมืองของประเทศจีน เป็นไม้ล้มลุกสามารถปลูกได้ดีในพื้นที่อากาศหนาว ในประเทศไทยมีปลูกบ้างอยู่ที่ภาคเหนือ แต่คุณภาพของดอกไม้ดีเท่ากับของจีน เพราะเป็นปัญหาที่เกี่ยวข้องกับภูมิศาสตร์ และ คุณภาพดินด้วย เก๊กฮวยมีดอกเล็กสีขาว ช่วยดับพิษร้อน, แก้ร้อนใน, สงบประสาท, แก้ปวดท้องและเป็นยาระบาย

เก๊กฮวยจีนที่ใช้ทำยา มี 3 ชนิด คือ เก๊กฮวย ดอกขาว เก๊กฮวยดอกเหลือง เก๊กฮวยป่า

เก๊กฮวย เป็นพืชในสายพันธุ์เดียวกับ เบญจมาศ จึงเรียกเก๊กฮวยแบบไทย ๆ ในชื่อ เบญจมาศ ก็ได้ ในประเทศไทยก็มีปลูกกันหลากหลาย อยู่มาก แต่ไม่ใช่ทำยา นิยมใช้เป็นไม้ประดับ

## มะตูม

ชื่อวิทยาศาสตร์

*Aegle marmelos* Corr.

วงศ์

Rutaceae

ชื่อพื้นเมือง

ทางเหนือ มะปิ่น, ลานช้าง กะทันตาเถร ตุ่มดั่ง, ปัดตานี ตุ่ม, เขมร

พะโนงค์

ส่วนที่ใช้

ผลมะตูมอ่อน

สารที่สำคัญ

แทนนิน, pectin, mucilage, pectin มีฤทธิ์ฆ่าเชื้อโรค ในลำไส้ได้ด้วยโดย pectin จะไปรวมกับ toxin ในตัวเชื้อโรคที่อยู่ในลำไส้

**ดอกคำฝอย**

|                   |                                           |
|-------------------|-------------------------------------------|
| ชื่อวิทยาศาสตร์ : | <i>Carthamus tinctorius</i> L.            |
| ชื่อสามัญ :       | Safflower, False Saffron, Saffron Thistle |
| วงศ์ :            | Compositae                                |
| ชื่ออื่น :        | คำ คำฝอย ดอกคำ (เหนือ) คำยอง (ลำปาง)      |

**ลักษณะทางพฤกษศาสตร์**

เป็นพืชล้มลุก มีลักษณะเป็นพุ่ม แตกกิ่งก้านสาขามากมาย ลำต้นเป็นสัน ผิวเรียบแข็ง โคนลำต้นมีขนาดใหญ่ แต่ปลายกิ่งเรียวเล็ก ใบเป็นใบเดี่ยวออกเรียงสลับกัน ไม่มีก้านใบ ลักษณะใบคล้ายรูปไข่หรือใบหอกเป็นรูปขอบขนาน ขอบใบหยักเป็นซี่คล้ายฟันเลื่อย ปลายเป็นหนามแหลม ใบเป็นมันหนาสีเขียวเข้ม ออกดอกเป็นช่อ บริเวณปลายกิ่ง ประกอบด้วยดอกย่อยขนาดเล็กจำนวนมาก

ลักษณะดอกคล้ายดอกบานชื่น กลีบดอกมีสีเหลืองเข้ม และจะเปลี่ยนเป็นสีส้มหรือสีแดง มีกลีบเลี้ยงหรือกลีบประดับเรียงตัวกันเป็นชั้นๆรองรับดอก บริเวณปลายกลีบเลี้ยงมีหนามแหลมคม ลักษณะผลคล้ายรูปไข่มีสีขาว เมล็ดมีลักษณะยาวรี เปลือกแข็ง สีขาว เมื่อผลแก่แห้ง เมล็ดจะไม่แตกกระจาย

**วิธีปลูก**

ขยายพันธุ์โดยการเพาะเมล็ด ก่อนปลูกให้นำเมล็ดแช่น้ำไว้ประมาณ 2 คืน แล้วจึงหยอดลงหลุม ที่มีความลึกประมาณ 3-5 เซนติเมตร ช่วงการปลูกที่เหมาะสม คือช่วงปลายฤดูฝน ต้นฤดูหนาว หรือประมาณกลางเดือนตุลาคม คำฝอยชอบอากาศหนาวเย็นและไม่ต้องการน้ำมากนัก

**ส้ม**

|                   |                                 |
|-------------------|---------------------------------|
| ชื่อวิทยาศาสตร์ : | <i>Citrus reticulata</i> Blanco |
| วงศ์ :            | Rutaceae                        |
| ชื่อสามัญ :       | Tangerine                       |

ลักษณะ: เป็นไม้ผลต้นขนาดเล็กถึงกลาง ใบ เป็นใบประกอบชนิดที่มีใบย่อยหนึ่งใบ ส่วนก้านใบจะแผ่เป็นปีกเรียก winged petiole จะมีขนาดใหญ่หรือเล็กแล้วแต่ชนิดของส้ม ถ้านำใบมาส่องดู จะเห็นเป็นจุดใสๆ ซึ่งเป็นจุดของต่อมน้ำมันอยู่ทั่วไป เมื่อขยี้ใบคมดูจะมีกลิ่นหอม เพราะมีน้ำมันหอมระเหย ลำต้น กิ่งก้าน มีหนามแหลมอยู่ทั่วไป ดอก ออกเป็นกระจุกตามกิ่งเล็กๆ หรือปลายยอด มีกลิ่นหอม กลีบดอกสีขาว ร่วงง่าย ผล กลม หรือกลมรี ผลแก่ผิวผลสีเหลือง ภายในมีเนื้อและมีเมล็ด เนื้อรับประทานได้ หวานหรือเปรี้ยว

เครื่องจักรที่ใช้ทำเยลลี่สมุนไพร  
เครื่องกรอง



เครื่องอบสมุนไพร



### เครื่องคั้นสมุนไพร



### เครื่องบรรจุน้ำสมุนไพร



เครื่องผสม



เตา



อ่างล้างอุปกรณ์



## โครงสร้างของกิจการ

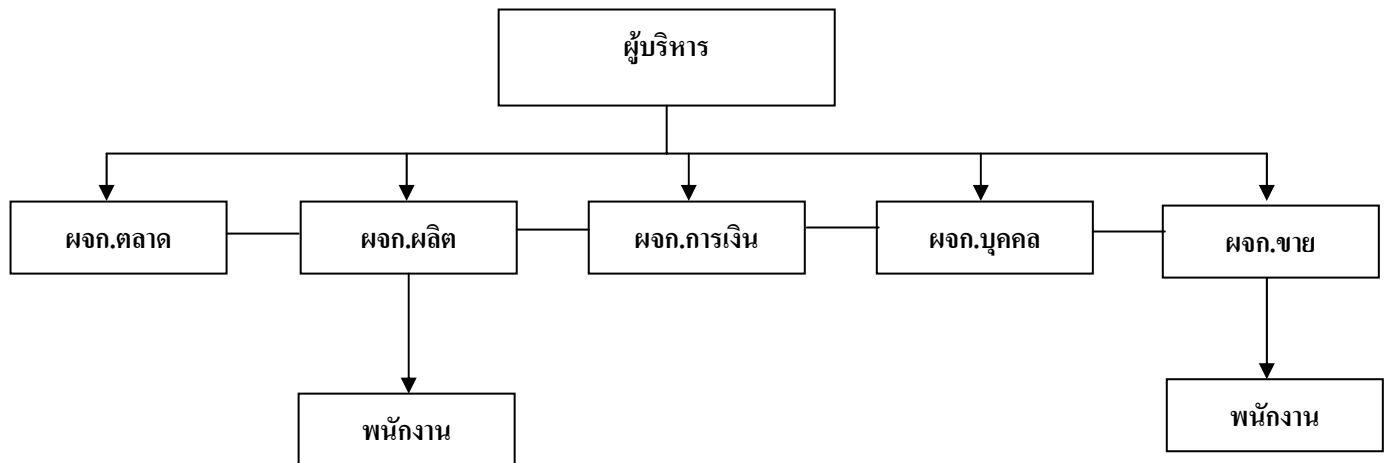
### ประเภทของโครงสร้าง

เป็นโครงสร้างตามหน้าที่มีการแบ่งแยกโดยการทำงานตามตำแหน่งและแต่ละฝ่ายจะมีขอบเขตความรับผิดชอบและหน้าที่การทำงานอย่างชัดเจน

ผู้ถือหุ้นมี 8 คน โดยแต่ละคนถือหุ้นละเท่าๆกันเป็นเงินคนละ 8,000,000 บาท มีดังนี้

|                   |             |         |                            |
|-------------------|-------------|---------|----------------------------|
| 1. น.ส อมรรัตน์   | อารีย์      | ตำแหน่ง | ผู้บริหาร                  |
| 2. น.ส เบญจมาภรณ์ | อินตะวงศ์   | ตำแหน่ง | ผู้จัดการฝ่ายการตลาด       |
| 3. น.ส ยูวันดา    | ไพโรจน์     | ตำแหน่ง | ผู้จัดการฝ่ายการผลิต       |
| 4. น.ส สุธาวดี    | หาญนภาภักติ | ตำแหน่ง | ผู้จัดการฝ่ายการผลิต       |
| 5. น.ส เกสร       | อุทิศสาร    | ตำแหน่ง | ผู้จัดการฝ่ายการขาย (ส่ง)  |
| 6. น.ส วิไล       | ภาชนะชัย    | ตำแหน่ง | ผู้จัดการฝ่ายการขาย (ปลีก) |
| 7. น.ส รัชฎาทิพย์ | รสริน       | ตำแหน่ง | ผู้จัดการฝ่ายบุคคล         |
| 8. น.ส วรรณพร     | สายกัน      | ตำแหน่ง | ผู้จัดการฝ่ายการเงิน       |

## ลักษณะโครงสร้างองค์กร



หน้าที่ความรับผิดชอบและคุณสมบัติของบุคลากรหลัก

|                     |                                                                                                                                                                                   |
|---------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1. ชื่อ             | น.ส อมรรัตน์ อารีย์                                                                                                                                                               |
| ตำแหน่ง             | ผู้บริหาร                                                                                                                                                                         |
| หน้าที่รับผิดชอบ    | ผู้บริหารมีหน้าที่กำหนดทิศทาง วิสัยทัศน์ นโยบายขององค์กรรวมทั้งการวางแผนระยะยาวก็มีความต้องการสารสนเทศทั้งภายในและภายนอกองค์กร โดยสรุปของสภาพในอดีต ปัจจุบัน ตลาดจนแนวโน้มในอนาคต |
| การศึกษา/ คุณสมบัติ | ปริญญาตรี คณะบริหาร สาขาการจัดการ                                                                                                                                                 |
| อัตราเงินเดือน      | 12,000 บาท                                                                                                                                                                        |

## 2. ชื่อ น.ส. เบญจมาภรณ์ อินตะวงศ์

|                      |                                                                                                        |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ตำแหน่ง              | ผู้จัดการฝ่ายการตลาด                                                                                   |
| หน้าที่รับผิดชอบ     | มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการตลาดทั้งหมด เช่น การซื้อ การขาย การส่งเสริมการขายและการกำหนดนโยบายด้านการตลาด |
| การศึกษา / คุณสมบัติ | ปริญญาตรี                                                                                              |
| อัตราเงินเดือน       | 10,000 บาท                                                                                             |

## 3. ชื่อ น.ส. ยุวันดา ไพรสันต์, น.ส. สุชาวัล หาญนภาภิตติ

|                      |                                                                                                                                                                                                            |
|----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ตำแหน่ง              | ผู้จัดการฝ่ายการผลิต                                                                                                                                                                                       |
| หน้าที่รับผิดชอบ     | ดูแลสนับสนุนการบริการงานในการผลิตภัณฑ์ที่ดีตรงตามความต้องการของลูกค้า การผลิตสินค้าต้องให้เป็นไปในทิศทางที่เอื้อต่อกันกับเป้าหมายที่ตั้งเอาไว้ รวมทั้งการนำวิธิตานสฤติเข้ามาช่วยจะทำให้ทุกอย่างสมบูรณ์ขึ้น |
| การศึกษา / คุณสมบัติ | ปริญญาตรี                                                                                                                                                                                                  |
| อัตราเงินเดือน       | 10,000 บาท                                                                                                                                                                                                 |

## 4. ชื่อ น.ส. วรรณพร สายกัน

|                      |                                                                                                                                                                                                                         |
|----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ตำแหน่ง              | ผู้จัดการฝ่ายการเงิน                                                                                                                                                                                                    |
| หน้าที่รับผิดชอบ     | มีหน้าที่ตรวจสอบเอกสารและหลักฐานการเบิกจ่ายเงิน เก็บรักษาและรับจ่ายเงินงบประมาณและเงินนอกงบประมาณ ดำเนินการของการเงินไว้เบิกจ่ายต่อปีและขยายการเงิน จัดทำงบประมาณรายรับของบริษัทรวมจัดทำสวัสดิการและเงินเดือนของพนักงาน |
| การศึกษา / คุณสมบัติ | ปริญญาตรี                                                                                                                                                                                                               |
| อัตราเงินเดือน       | 10,000 บาท                                                                                                                                                                                                              |

### 5. ชื่อ น.ส. เกสร อุ๋ชสาร , น.ส. วิไล ภาชนะนัย

|                      |                                                                                 |
|----------------------|---------------------------------------------------------------------------------|
| ตำแหน่ง              | ผู้จัดการฝ่ายการขาย                                                             |
| หน้าที่รับผิดชอบ     | มีหน้าที่รับผิดชอบด้านการขายทั้งหมด เช่น การขายส่ง การขายปลีก การส่งเสริมการขาย |
| การศึกษา / คุณสมบัติ | ปริญญาตรี                                                                       |
| อัตราเงินเดือน       | 10,000 บาท                                                                      |

### 6. ชื่อ น.ส. ธัญญาทิพย์ รสริณ

|                      |                                                                                      |
|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| ตำแหน่ง              | ผู้จัดการฝ่ายการบุคคล                                                                |
| หน้าที่รับผิดชอบ     | ดูแลเกี่ยวกับบุคคลภายในบริษัททั้งหมด เช่น เงินเดือน สวัสดิการ การรับสมัครพนักงาน ฯลฯ |
| การศึกษา / คุณสมบัติ | ปริญญาตรี                                                                            |
| อัตราเงินเดือน       | 10,000 บาท                                                                           |
| ตำแหน่ง              | พนักงานฝ่ายผลิต, พนักงานฝ่ายขาย                                                      |
| อัตราเงินเดือน       | 7,000 บาท                                                                            |
| การศึกษา             | ม. 3 ขึ้นไป                                                                          |

สวัสดิการคือ ประกันสังคม

## แผนการเงิน

### ประมาณการในการลงทุน

| ลำดับ | รายการ                       | เงินลงทุน        |
|-------|------------------------------|------------------|
| 1.    | ที่ดิน                       | ส่วนของเจ้าของ   |
| 2.    | อาคาร/สิ่งปลูกสร้าง ปรับปรุง | 900,000          |
| 3     | ค่าพาหนะ                     | 750,400          |
| 4.    | อุปกรณ์ในการผลิต             | 900,000          |
| 5.    | อุปกรณ์ในสำนักงาน            | 175,000          |
| 6.    | ค่าใช้จ่ายในการดำเนินงาน     | 1,024,000        |
|       | <b>รวม</b>                   | <b>3,749,400</b> |

### วัตถุดิบในการผลิต

| ลำดับ | รายการ                     | จำนวน/เดือน  | ราคา           |
|-------|----------------------------|--------------|----------------|
| 1.    | ผงวุ้น,ผงเยลลี่            | 300 กิโลกรัม | 75,000         |
| 2.    | เยลลี่ชนิดเม็ดรสชาติต่าง ๆ | 100 กิโลกรัม | 10,000         |
| 3.    | ส่วนผสมต่าง ๆ              |              | 20,000         |
| 4.    | กล่องพลาสติก               | 144,000 ถ้วย | 72,000         |
|       | <b>รวม</b>                 |              | <b>177,000</b> |

**ทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจในปัจจุบัน**

| ลำดับ                                                    | รายการ                 | รายละเอียด                    | มูลค่าประมาณ     |
|----------------------------------------------------------|------------------------|-------------------------------|------------------|
| 1.                                                       | ที่ดิน                 | ใช้ในการสร้างอาคารโรงงาน      | 2,000,000        |
| 2.                                                       | อาคาร, โรงงาน          | ใช้เป็นสถานที่ในการผลิตสินค้า | -                |
| 3.                                                       | ส่วนตกแต่ง/ปรับปรุง    | ใช้ในการตกแต่งภายในอาคาร      | 900,000          |
| 4.                                                       | อุปกรณ์/เครื่องใช้     | ใช้ในการผลิตสินค้า            | 900,000          |
| 5.                                                       | ยานพาหนะ               | ใช้ในการส่งสินค้า             | 750,400          |
| 6.                                                       | สินค้าสำเร็จรูปคงเหลือ |                               | -                |
| 7.                                                       | ทรัพย์สินทางปัญญา      |                               | -                |
| 8.                                                       | รายการอื่น ๆ (ถ้ามี)   |                               | -                |
| <b>รวมมูลค่าทรัพย์สินที่ใช้ในการประกอบธุรกิจปัจจุบัน</b> |                        |                               | <b>4,550,400</b> |

## สมมุติฐานทางการเงิน

| รายการ                                                 | ปีที่ 1 | ปีที่ 2 | ปีที่ 3 | ปีที่ 4 | ปีที่ 5 |
|--------------------------------------------------------|---------|---------|---------|---------|---------|
| การเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นของจำนวนลูกค้า 20%              | 3%      | 4%      | 7%      | 14%     | 17%     |
| การเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นของรายได้ 20%                   | 2%      | 5%      | 8%      | 12%     | 15%     |
| การเปลี่ยนแปลงของราคา 5%                               | 0.2%    | 0.3%    | 1%      | 1.5%    | 2%      |
| การเปลี่ยนแปลงของต้นทุน 10%                            | 2%      | 2.5%    | 3%      | 3.5%    | 4%      |
| การเปลี่ยนแปลงของค่าใช้จ่ายต้นทุนในการซื้อวัตถุดิบ 10% | 2%      | 2.5%    | 3%      | 3.5%    | 4%      |
| การเปลี่ยนแปลงของค่าใช้จ่ายต้นทุนในการขนส่ง 5%         | 2%      | 2.5%    | 3%      | 3.5%    | 4%      |
| ระยะเวลาที่ใช้ในการคำนวณใน 1 ปี- วัน/เดือน             | 0.2%    | 0.3%    | 1%      | 1.5%    | 2%      |

**ประมาณการต้นทุนสินค้าซื้อมาเพื่อการขาย**

| รายการ                                    | ปีที่1    | ปีที่2    | ปีที่3    | ปีที่4    | ปีที่5     |
|-------------------------------------------|-----------|-----------|-----------|-----------|------------|
| <b>จำนวนสินค้าซื้อมาในการขาย(หน่วย)</b>   |           |           |           |           |            |
| สินค้า                                    | 3,220,000 | 5,600,000 | 7,265,920 | 9,657,830 | 10,206,505 |
| <b>ราคาต่อหน่วยซื้อมาในการขาย</b>         |           |           |           |           |            |
| สินค้า                                    | 10 บาท    | 10 บาท    | 10 บาท    | 10 บาท    | 10 บาท     |
| <b>ต้นทุนสินค้าซื้อมาในการขาย(บาท)</b>    |           |           |           |           |            |
| สินค้า                                    | 1,003,620 | 1,873,685 | 2,195,175 | 3,238,500 | 3,631,675  |
| <b>รวมต้นทุนสินค้าซื้อมาในการขาย(บาท)</b> | 1,003,620 | 1,873,685 | 2,195,175 | 3,238,500 | 3,631,675  |
|                                           |           |           |           |           |            |
| <b>ประมาณการเจ้าหนี้การค้า</b>            |           |           |           |           |            |
| ซื้อสินค้ามาด้วยเงินสด                    | 260,000   | 380,000   | 400,000   | 509,000   | 650,000    |
| ซื้อสินค้ามาด้วยเงินเชื่อ(เครดิตการค้า)   | 120,200   | 100,000   | 79,000    | 85,000    | 75,000     |
| ระยะเวลาได้รับเครดิตการค้า(วัน/เดือน)     | 30 วัน    | 30 วัน    | 30 วัน    | 30 วัน    | 30 วัน     |
| <b>เจ้าหนี้การค้ารวม (บาท)</b>            | 120,200   | 100,000   | 79,000    | 85,000    | 75,000     |

## ประมาณการต้นทุนสินค้าและต้นทุนขายสินค้า

| รายการ                                            | ปีที่1    |      | ปีที่2    |      | ปีที่3    |      | ปีที่4    |      | ปีที่5    |      |
|---------------------------------------------------|-----------|------|-----------|------|-----------|------|-----------|------|-----------|------|
| ต้นทุน<br>สินค้าซื้อ<br>มา(บาท)                   |           |      |           |      |           |      |           |      |           |      |
| สินค้า                                            | 1,003,620 |      | 1,873,685 |      | 2,195,175 |      | 3,238,500 |      | 3,631,675 |      |
| รวมต้นทุน<br>สินค้าซื้อ<br>มา                     | 1,003,620 |      | 1,873,685 |      | 2,195,175 |      | 3,238,500 |      | 3,631,675 |      |
|                                                   |           |      |           |      |           |      |           |      |           |      |
| ค่าสินค้า<br>สำเร็จรูป<br>ซื้อมาเพื่อ<br>การขาย   | -         |      | -         |      | -         |      | -         |      | -         |      |
| ค่าไฟฟ้า                                          | 260,000   | 40%  | 270,000   | 46%  | 280,000   | 46%  | 300,000   | 47%  | 350,000   | 48%  |
| ค่า<br>น้ำประปา                                   | 140,000   | 23%  | 150,000   | 24%  | 160,000   | 24%  | 190,000   | 26%  | 200,000   | 27%  |
| ค่าวัสดุ<br>สิ้นเปลือง<br>ในการขาย                | 20,000    | 2%   | 20,500    | 2%   | 21,000    | 2%   | 21,500    | 2%   | 22,000    | 2%   |
| ค่า<br>บำรุงรักษา<br>อุปกรณ์<br>และ<br>เครื่องมือ | 12,000    | 1%   | 12,000    | 1%   | 10,000    | 1%   | 12,000    | 1%   | 12,000    | 1%   |
| ค่าขนส่ง<br>สินค้าเพื่อ<br>ใช้ในการ<br>บริการ     | 110,000   | 23%  | 110,000   | 22%  | 110,000   | 20%  | 110,000   | 18%  | 110,000   | 16%  |
| ค่าใช้จ่าย<br>เบ็ดเตล็ด<br>ในการ<br>บริการ        | 12,500    | 1%   | 12,500    | 1%   | 14,500    | 2%   | 15,500    | 2%   | 16,000    | 2%   |
| รวมต้นทุน<br>สินค้า                               | 554,000   | 100% | 575,000   | 100% | 597,500   | 100% | 649,000   | 100% | 710,000   | 100% |

## ประมาณการค่าใช้จ่ายในการบริหารและการขาย

| รายการ                                    | ปีที่ 1   |        | ปีที่ 2   |       | ปีที่ 3   |       | ปีที่ 4   |       | ปีที่ 5   |       |
|-------------------------------------------|-----------|--------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|-----------|-------|
| เงินเดือน<br>บุคลากร/<br>พนักงาน          | 1,824,000 | 79.86% | 3,648,000 | 81.53 | 5,472,000 | 82%   | 7,296,000 | 81.14 | 9,120,000 | 80.20 |
| ค่าใช้จ่ายด้าน<br>ทรัพยากร<br>บุคคล       | 10,000    | 0.44%  | 12,000    | 1.66% | 13,000    | 1.76% | 14,000    | 2.06% | 15,000    | 2.26% |
| ค่าใช้จ่าย<br>สำนักงาน                    |           |        |           |       |           |       |           |       |           |       |
| ค่าใช้จ่ายไฟฟ้า<br>ส่วนสำนักงาน           | 120,000   | 4.50%  | 120,000   | 4.50% | 130,000   | 4.54% | 130,000   | 4.00% | 150,000   | 4.20% |
| ค่าใช้จ่าย<br>น้ำประปาส่วน<br>สำนักงาน    | 80,000    | 3.20%  | 8,000     | 3.20% | 9,000     | 3.50% | 9,000     | 3.20% | 9,500     | 3.44% |
| ค่าใช้จ่าย<br>โทรศัพท์<br>, โทรสาร        | 22,000    | 1.30%  | 23,000    | 1.94% | 24,000    | 2.10% | 25,000    | 2.40% | 26,000    | 2.60% |
| ค่าใช้จ่ายแบบ<br>พิมพ์เอกสาร              | 7,000     | 0.30%  | 7,000     | 0.30% | 7,000     | 0.30% | 7,000     | 0.70% | 7,000     | 0.70% |
| ค่าใช้จ่ายวัสดุ<br>สิ้นเปลือง<br>สำนักงาน | 7,000     | 0.30%  | 7,100     | 0.32% | 7,200     | 0.60% | 7,300     | 0.90% | 7,400     | 1.10% |
| ค่าใช้จ่าย<br>ยานพาหนะ                    | 7,000     | 0.40%  | 10,000    | 0.40% | 11,000    | 1.66% | 12,000    | 1.68% | 14,000    | 1.90% |
| ค่าโฆษณา<br>ประชาสัมพันธ์                 | 20,000    | 2.24%  | 50,000    | 2.24% | 40,000    | 2.10% | 40,000    | 2.12% | 40,000    | 1.80% |
| ค่าใช้จ่ายใน<br>การแสดง<br>สินค้า         | 90,000    | 5.76%  | 90,000    | 2.38% | -         |       | -         |       | -         |       |
| ค่าใช้จ่าย<br>เบ็ดเตล็ดอื่น ๆ             | 11,000    | 1.70%  | 11,000    | 1.80% | 11,000    | 1.80% | 11,000    | 1.80% | 11,000    | 1.80% |
| รวมค่าใช้จ่าย<br>ในการขายและ<br>บริการ    | 2,110,600 | 100%   | 2,182,100 | 100%  | 2,134,200 | 100%  | 2,161,300 | 100%  | 2,191,400 | 100%  |

งบการเงินของบริษัท Jelly Herb

งบกำไรขาดทุน

สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2552-2556

|                                        | ปี 2552   | %      | ปี 2553   | %      | ปี 2554   | %      | ปี 2555   | %      | ปี 2556    | %      |
|----------------------------------------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|--------|------------|--------|
| ขาย                                    | 3,220,000 | 100%   | 5,600,000 | 100%   | 7,265,920 | 100%   | 9,657,830 | 100%   | 10,206,505 | 100%   |
| หัก ต้นทุนขาย                          | 1,003,620 | 35%    | 1,873,685 | 35%    | 2,195,175 | 35%    | 3,238,500 | 35%    | 3,631,675  | 35%    |
| กำไรขั้นต้น                            | 2,216,380 |        | 3,726,315 |        | 5,070,745 |        | 6,419,330 |        | 6,574,830  |        |
| หัก ค่าใช้จ่ายในการขายและบริหาร        | 2,110,600 | 64.86% | 2,182,100 | 38.89% | 2,134,200 | 27.73% | 2,161,300 | 21.42% | 2,191,400  | 18.14% |
| กำไรหลังหักค่าใช้จ่าย                  | 105,780   | 0.14%  | 1,544,215 | 26.11% | 2,936,545 | 37.27% | 4,258,030 | 43.58% | 4,383,430  | 46.86% |
| การขายและบริการ                        |           |        |           |        |           |        |           |        |            |        |
| ค่าเสื่อมราคา                          |           |        |           |        |           |        |           |        |            |        |
| กำไร(ขาดทุน)ก่อนหักภาษีและ<br>ดอกเบี้ย |           |        |           |        |           |        |           |        |            |        |
| ดอกเบี้ยจ่าย                           | -         |        | 20,000    |        | 20,000    |        | 20,000    |        | 20,000     |        |

## งบกำไรขาดทุน (ต่อ)

สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2552-2556

|                    | ปี 2552 | % | ปี 2553   | % | ปี 2554   | % | ปี 2555   | % | ปี 2556    | % |
|--------------------|---------|---|-----------|---|-----------|---|-----------|---|------------|---|
| กำไรขาดทุนสุทธิ    | 105,780 |   | 1,544,215 |   | 2,936,545 |   | 4,258,030 |   | 4,383,430  |   |
| กำไรสะสมต้นงวด     |         |   | 105,780   |   | 1,649,995 |   | 4,586,540 |   | 8,844,570  |   |
| กำไรสะสมปลายงวด    | 105,780 |   | 1,649,995 |   | 4,586,540 |   | 8,844,570 |   | 13,431,110 |   |
| อัตรากำไรต่อการขาย | 0.14%   |   | 25.75%    |   | 37.01%    |   | 43.38%    |   | 46.69%     |   |

\*ในปีแรกได้กำไร 105,780 บาท มีกำไรน้อย เนื่องจากมีค่าใช้จ่ายในการส่งเสริมทางการตลาดมากที่สุดเพื่อเป็นการสร้างการรับรู้แก่ลูกค้าและในปีแรกมีการวางเป้าหมายยอดขายไว้  
น้อยเนื่องจากเริ่มเปิดธุรกิจ

| สินค้า             | จำนวนการผลิตต่อวัน | เปอร์เซ็นต์ | ราคา/ถ้วย | คาดการณ์เซลล์ที่จะผลิตเพิ่มขึ้น<br>(เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค) |
|--------------------|--------------------|-------------|-----------|-----------------------------------------------------------------|
| เซลล์กระเจี๊ยบ (A) | 110                | 11.1%       | 10        | ✦                                                               |
| เซลล์ใบเตย (B)     | 110                | 11.1%       | 10        | ✦                                                               |
| เซลล์เก๊กฮวย (C)   | 110                | 11.1%       | 10        | ✦                                                               |
| เซลล์มะนาว (D)     | 110                | 11.1%       | 10        |                                                                 |
| เซลล์มะตูม (E)     | 110                | 11.1%       | 10        |                                                                 |
| เซลล์ดอกคำฝอย (F)  | 110                | 11.1%       | 10        |                                                                 |
| เซลล์ชาเขียว (G)   | 110                | 11.1%       | 10        | ✦                                                               |
| เซลล์อัญชัน (H)    | 110                | 11.1%       | 10        |                                                                 |
| เซลล์ใบบัวบก (I)   | 110                | 11.1%       | 10        |                                                                 |
| รวม                | 1000               | 100%        |           |                                                                 |

การเพิ่มขึ้นของรายได้ในแต่ละปีมาจากปัจจัยที่เกี่ยวข้องดังนี้

| ปี   | ยอดขาย     | การเพิ่มของสาขา/สาขา | การออกผลิตภัณฑ์ตัวใหม่/เซลล์ | การเพิ่มขึ้นของลูกค้า/เปอร์เซ็นต์ | การเพิ่มขึ้นคิดเป็นเปอร์เซ็นต์ |
|------|------------|----------------------|------------------------------|-----------------------------------|--------------------------------|
| 2552 | 3,220,000  | สาขาปัจจุบัน 5       | ปัจจุบัน 6                   | 3%                                | 2%                             |
| 2553 | 5,600,000  | 7                    | 6                            | 4%                                | 5%                             |
| 2554 | 7,265,920  | 8                    | 8                            | 7%                                | 8%                             |
| 2555 | 9,657,830  | 12                   | 10                           | 14%                               | 12%                            |
| 2556 | 10,206,505 | 15                   | 8                            | 17%                               | 15%                            |

**งบกระแสเงินสด**  
**สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2552-2556**

|                                     | ปี2552     | %     | ปี2553    | %      | ปี 2554   | %      | ปี2555    | %      | ปี 2556   | %      |
|-------------------------------------|------------|-------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|--------|-----------|--------|
| <b>งบกระแสเงินสดจากการดำเนินงาน</b> |            |       |           |        |           |        |           |        |           |        |
| กำไรสุทธิ                           | 105,780    | 0.05% | 1,544,215 | 97.03% | 2,936,545 | 98.39% | 4,258,030 | 98.92% | 4,383,430 | 99.13% |
| ค่าเสื่อมราคาสำนักงาน               | 45,000     | 0.45% | 45,000    | 2.97%  | 47,000    | 1.61%  | 48,000    | 1.08%  | 50,000    | 0.87%  |
| รวมกระแสเงินสดจากการดำเนินงาน       | 105,780    |       | 1,589,215 |        | 2,983,545 |        | 4,306,030 |        | 4,433,430 |        |
| <b>กระแสเงินสดจากการลงทุน</b>       |            |       |           |        |           |        |           |        |           |        |
| เงินลงทุนในบริษัท                   | 24,000,000 | 80%   | -         |        | -         |        | -         |        | -         |        |
| รวมกระแสเงินสดจากการลงทุน           | 24,000,000 |       |           |        |           |        |           |        |           |        |
| <b>การเปลี่ยนแปลงจากการจัดหางาน</b> |            |       |           |        |           |        |           |        |           |        |
| เงินสดจากการจัดหางาน                | 4,000,000  | 19.5% |           |        |           |        |           |        |           |        |

**งบกระแสเงินสด (ต่อ)**  
**สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2552-2556**

|                                     | ปี2552     | %    | ปี2553     | %    | ปี 2554    | %    | ปี2555     | %    | ปี 2556    | %    |
|-------------------------------------|------------|------|------------|------|------------|------|------------|------|------------|------|
| <b>งบกระแสเงินสดจากการจัดหาเงิน</b> | 4,000,000  |      |            |      |            |      |            |      |            |      |
| กระแสเงินสดสุทธิ                    | 28,105,780 | 100% | 1,589,215  | 100% | 2,983,545  | 100% | 4,306,030  | 100% | 4,433,430  | 100% |
| เงินสดต้นงวด                        |            |      | 28,105,780 |      | 29,694,995 |      | 32,678,540 |      | 36,984,570 |      |
| เงินสดปลายงวด                       | 28,105,780 |      | 29,694,995 |      | 32,678,540 |      | 36,984,570 |      | 69,663,100 |      |

**ประมาณการงบดุล**  
**สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2552-2556**

|                           | ปี2552     | %   | ปี2553     | %      | ปี 2554    | %     | ปี2555     | %     | ปี 2556    | %      |
|---------------------------|------------|-----|------------|--------|------------|-------|------------|-------|------------|--------|
| <b>สินทรัพย์</b>          |            |     |            |        |            |       |            |       |            |        |
| <b>สินทรัพย์หมุนเวียน</b> |            |     |            |        |            |       |            |       |            |        |
| เงินสดและเงินฝากธนาคาร    | 28,105,780 | 83% | 29,694,995 | 97.16% | 32,678,540 | 98%   | 36,984,570 | 98%   | 69,663,100 | 98.65% |
| รวมสินทรัพย์หมุนเวียน     | 28,105,780 |     | 29,694,995 |        | 32,678,540 |       | 36,984,570 |       | 69,663,100 |        |
| <b>สินทรัพย์ถาวร</b>      |            |     |            |        |            |       |            |       |            |        |
| ที่ดิน                    | -          |     | -          |        | -          |       | -          |       | -          |        |
| อาคาร                     | 900,000    |     | 6%         |        |            |       |            |       |            |        |
| ค่าเสื่อมราคา             | 40,000     | 0%  | 40,000     | 0.34%  | 40,000     | 0.27% | 40,000     | 0.21% | 40,000     | 0.16%  |
| ยานพาหนะ                  | 750,400    | 4%  | -          |        | -          |       | -          |       | -          |        |

**ประมาณการงบดุล (ต่อ)**  
**สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2552-2556**

|                         | ปี2552            | %           | ปี2553            | %           | ปี 2554           | %           | ปี2555            | %           | ปี 2556           | %           |
|-------------------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|
| ค่าเสื่อมราคา           | 120,000           | 1%          | 120,000           | 1.01%       | 120,000           | 0.81%       | 120,000           | 0.62%       | 120,000           | 0.48%       |
| อุปกรณ์สำนักงาน         | 900,000           | 6%          | -                 |             | -                 |             | -                 |             | -                 |             |
| ค่าเสื่อมราคา           | 160,000           | 1%          | 160,000           | 1.34%       | 160,000           | 1.08%       | 160,000           | 0.83%       | 160,000           | 0.64%       |
| เครื่องใช้สำนักงาน      | 900,000           | 1%          | -                 |             | -                 |             | -                 |             | -                 |             |
| ค่าเสื่อมราคา           | 18,540            | 0%          | 18,540            | 0.16%       | 18,540            | 0.13%       | 18,540            | 0.10%       | 18,540            | 0.07%       |
| <b>รวมสินทรัพย์ถาวร</b> | <b>3,111,860</b>  |             | <b>338,540</b>    |             | <b>338,540</b>    |             | <b>338,540</b>    |             | <b>338,540</b>    |             |
| <b>รวมสินทรัพย์</b>     | <b>32,217,640</b> | <b>100%</b> | <b>30,033,535</b> | <b>100%</b> | <b>33,017,080</b> | <b>100%</b> | <b>37,323,110</b> | <b>100%</b> | <b>70,001,640</b> | <b>100%</b> |
|                         |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |

**ประมาณการงบดุล (ต่อ)**  
**สำหรับปีสิ้นสุดวันที่ 31 ธันวาคม 2552-2556**

|                                       | ปี2552            | %           | ปี2553            | %           | ปี 2554           | %           | ปี2555            | %           | ปี 2556           | %           |
|---------------------------------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|-------------------|-------------|
| <b>หนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</b>    |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |
| เงินกู้ยืมระยะยาว                     | 4,000,000         | 33.07%      | 4,000,000         | 33.60%      | 4,000,000         | 26.99%      | 4,000,000         | 20.75%      | 4,000,000         | 16.00%      |
| ส่วนของผู้ถือหุ้น                     |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |
| หุ้นสามัญ                             | 6,000,000         | 49.60%      | 6,000,000         | 50.41%      | 6,000,000         | 40.78%      | 6,000,000         | 31.13%      | 6,000,000         | 21.00%      |
| กำไรสะสม                              | 22,217,640        | 17.33%      | 20,033,535        | 15.99%      | 23,017,080        | 32.53%      | 27,323,110        | 48.12%      | 60,001,640        | 60.00%      |
| <b>รวมหนี้สินและส่วนของผู้ถือหุ้น</b> | <b>32,217,640</b> | <b>100%</b> | <b>30,033,535</b> | <b>100%</b> | <b>33,017,080</b> | <b>100%</b> | <b>37,323,110</b> | <b>100%</b> | <b>70,001,640</b> | <b>100%</b> |
|                                       |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |                   |             |

นโยบายในการคิดค่าเสื่อมราคา

เครื่องใช้สำนักงาน ตัดค่าเสื่อมราคา 10% จำนวน 5 ปี

พาหนะ ตัดค่าเสื่อมราคา 20% จำนวน 5 ปี

เยลลี่ ตัดค่าเสื่อมราคา 5% จำนวน 5 ปี

อุปกรณ์สำนักงาน ตัดค่าเสื่อมราคา 20% จำนวน 5 ปี

**ระยะเวลาคืนทุน**

| รายการ                    | ปี2552  | ปี2553    | ปี2554    | ปี2555    | ปี2556     |
|---------------------------|---------|-----------|-----------|-----------|------------|
| ผลตอบแทนหลังหักค่าใช้จ่าย | 105,780 | 1,649,995 | 4,586,540 | 8,844,570 | 13,431,110 |

**ระยะเวลาคืนทุน**

เงินลงทุนในการดำเนินงานทั้งสิ้น 28,000,000 บาท

$$\text{ระยะเวลาคืนทุน} = \frac{(28,000,000 - 8,844,570) * 12}{13,431,110}$$

$$= 17.11 \text{ เดือน หรือ 1 ปี 6 เดือน}$$

**Gross Margin**

ราคาขาย 10 บาท

ต้นทุน 4 บาท

$$10 - 4 = 6 / 10 * 100$$

$$\text{Gross Margin} = 60.00\%$$

**Mark up**

กำไร 6 บาท

ต้นทุน 4 บาท

$$6 / 4 * 100$$

$$\text{Mark up} = 150\%$$

### แผนฉุกเฉิน

เปิดการเตรียมแผนแนวทางการดำเนินไว้ในกรณีที่เหตุการณ์อาจจะไม่เป็นไปตามแผนที่กำหนดไว้ ซึ่งกิจการทำแผนฉุกเฉินดังนี้

1. ในกรณีที่ยอดขายตกหรือไม่เป็นไปตามเป้าหมายที่วางไว้ ถ้ากรณีนี้เกิดขึ้นทางบริษัทจะทำการสำรวจตลาดอีกครั้ง ดูแนวทางว่าจะเป็นไปได้ และทำการส่งเสริมการขายมากขึ้น เพื่อให้เป็นที่รู้จักมากขึ้นเพื่อพยายามเพิ่มยอดขายต่อไป
2. คู่แข่งรายใหม่เข้ามาตีตลาดมากขึ้นทำให้มัตตราค่าทำให้ยอดขายได้รับผลกระทบ ในกรณีนี้ทางบริษัทจะจัดทำโปรโมชั่นต่าง ๆ ให้ลูกค้ามากขึ้น
3. ขาดสภาพคล่องทางการเงิน กรณีนี้ทางบริษัทจะไปกู้ยืมจากธนาคาร
4. ผลกระทบที่ไม่เป็นไปตามมาตรฐาน กรณีนี้กิจการจะเพิ่มประสิทธิภาพในการทำงานให้มากขึ้นเพื่อสินค้าที่มีคุณภาพ
5. รถส่งสินค้ามีปัญหาทำให้ส่งสินค้าไม่ทันเวลา ทางบริษัทจะมีสินค้าไว้ในคลังสินค้าเมื่อเกิดกรณีของเสียหายก็จะดำเนินส่งของต่อ เพื่อไม่ให้เกิดการล่าช้าหยุดชะงัก