

# ຫົວຂໍ້ແລກປ່ຽນຖອດຖອນ

- ບົດບາດຄວາມສໍາຄັນຂອງກຸ່ມຜະລິດກາເຟ
- ຂັ້ນຕອນການບຸງແຕ່ງຮ່ວມກັນ ແລະ ການປັນຜົນ
- ຄວາມສໍາຄັນການສ້າງສັນຍາຊື້ - ຂາຍ ແລະ ເນື້ອໃນຂອງສັນຍາລະຫວ່າງຜູ້ຜະລິດ-ຜູ້ປະກອບການ
- ໂຄງສ້າງ ແລະ ວິທີການກຳນົດລາຄາຜົນຜະລິດກາເຟຂາວ
- ລະບົບການເງິນຂອງກຸ່ມ

# ກຸ່ມຜະລິດ

## ກຸ່ມກາເຟແມ່ນຫຍັງ?

ແມ່ນການລວມຕົວກັນຂອງຜູ້ຜະລິດກາເຟ  
ໃນບ້ານໜຶ່ງ ເພື່ອຊາຍຜະລິດກາເຟ  
ໃຫ້ແກ່ບໍລິສັດໃດໜຶ່ງ.

ຜູ້ບູກກາເຟຄອບຄົວໜຶ່ງ = 1 ສະມາຊິກ



ການລວມຕົວຂອງຜູ້ຜະລິດ = ກຸ່ມຜະລິດ

ເປົ້າໝາຍ = ສ້າງເປັນທຸລະກິດສັງຄົມ

ໂຄງສ້າງຂອງກຸ່ມມີ 3 ລະດັບ:



ຄະນະບໍລິຫານກຸ່ມກາເຟ



ສະມາຊິກກຸ່ມ



1 ຄອບຄົວ = 1 ສະມາຊິກ

# ບົດບາດຂອງກຸ່ມກາເຟມີຫຍັງແດ່?

- ບຸກລະດົມ ແລະ ສົ່ງເສີມການຜະລິດເປັນລະບົບຍືນຍົງ.  
ເປີດໂອກາດໃຫ້ຜູ້ບູກກາເຟເຂົ້າເປັນສະມາຊິກກຸ່ມ ແລະ ພັດ
- ສ້າງຄວາມເປັນເອກະພາບທາງດ້ານການພັດທະນາດ້ານເຕັກ  
ແລະ ການຕະຫຼາດພາຍໃນກຸ່ມ.
- ສະໜອງຂໍ້ມູນດ້ານເຕັກນິກການຜະລິດ, ປະສານງານດ້ານກ  
(ເພື່ອເປັນການຫຼຸດຜ່ອນການຊ່ວຍເຫຼືອພາກສ່ວນອື່ນໆ).
- ສ້າງຄວາມເຂັ້ມແຂງພັດທະນາກຸ່ມ, ລິເລີ່ມສ້າງທຸລະກິດທົ່ວໄປໃນສັງ



ສ້າງຄວາມເອກະພາບ  
ເຕັກນິກການຜະລິດ ແລະ  
ການຕະຫຼາດ



ເປີດໂອກາດ, ຊ່ວຍເຫຼືອຜູ້  
ບູກກາເຟໃນບ້ານເຂົ້າຮ່ວມ



ສ້າງເປັນທຸລະກິດ  
ລູກຄ້າ



• ຜົນປະໂຫຍດ ແລະ ໂອກາດຂອງກຸ່ມຜະລິດ:

1. ດ້ານເຕັກນິກການຜະລິດ

- ✓ ມີຄວາມເອກະພາບໃນການພັດທະນາດ້ານເຕັກນິກການຜະລິດພາຍໃນກຸ່ມ.
- ✓ ສາມາດຄວມຄຸ່ມຄຸນນະພາບຜົນຜະລິດມາດຖານດຽວ ຕາມຕະຫລາດຕ້ອງການແລະ ຜະລິດເປັນສິນຄ້າໄດ້
- ✓ ໂອກາດຍັ້ງຍືນການຜະລິດກະສິກໍາອື່ນໆ ແລະ ເຂົ້າເຖິງອຸປະກອນ ແຫຼ່ງທຶນ,ການຊ່ວຍເຫຼືອຕ່າງໆ..

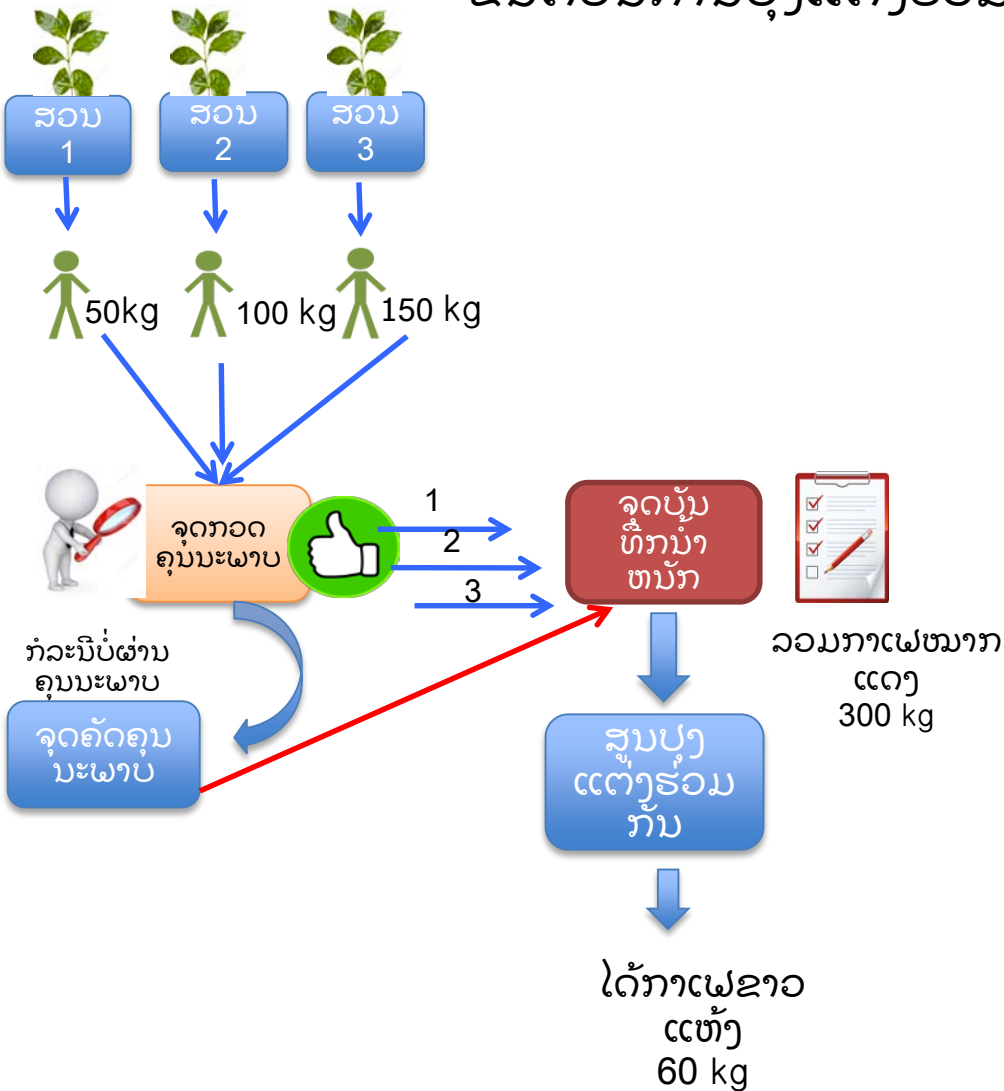
2. ການຕະຫລາດ

- ✓ ຜະຜົນລິດໄດ້ທັງປະລິມານ ແລະ ຄຸນນະພາບດີ,ເປັນຈຸດສົນໃຈຂອງຜູ້ຊື້.
- ✓ ກຸ່ມເປັນເຈົ້າການໃນການກຳນົດລາຄາຜົນຜະລິດ ແລະ ເອກະພາບດ້ານລາຄາຜົນຜະລິດ
- ✓ ກຸ່ມມີອຳນາດໃນການ ຕໍ່ລອງລາຄາຜົນຜະລິດ ກັບ ຜູ້ປະກອບການທຸລະກິດກາເຟ.
- ✓ ສ້າງຄວາມເຊື່ອໝັ້ນລະຫວ່າງຜູ້ຜະລິດ ແລະ ຜູ້ຊື້.

3. ດ້ານສັງຄົມ

- ✓ ມີຄວາມສາມັກຄີພາຍໃນກຸ່ມ ຫຼື ຜູ້ກາເຟໃນບ້ານ ແລະ ພັດທະນາກຸ່ມ,ສັງຄົມ...

# ຂັ້ນຕອນການບຸງແຕ່ງຮ່ວມກັນ ແລະ ການບັນຜົນ



## ການແບ່ງບັນຜົນຂອງສະມາຊິກ

ກາເຟຂາວແຫ້ງ  $60 \text{ kg} \times 20,000 = 1,200,000$  ກີບ

$300 \text{ kg} = 100\%$

ຜູ້ທີ່ 1:  $\frac{50 \times 100}{300} = 17\%$

ຜູ້ທີ່ 2:  $\frac{100 \times 100}{300} = 33\%$

ຜູ້ທີ່ 3:  $\frac{150 \times 100}{300} = 50\%$

ຜູ້ທີ່ 1 ໄດ້ເງິນ 204 000 ກີບ

ຜູ້ທີ່ 2 ໄດ້ເງິນ 396 000 ກີບ

ຜູ້ທີ່ 3 ໄດ້ເງິນ 600 000 ກີບ

# ຄວາມສໍາຄັນການສ້າງສັນຍາຊື້ - ຂາຍ ແລະ ເນື້ອໃນຂອງສັນຍາ ລະຫວ່າງຜູ້ຜະລິດ-ຜູ້ປະກອບການ

- ກຳນົດເນື້ອໃນຂອງສັນຍາ:
  - ✓ ກຳນົດຜູ້ຜະລິດ - ຜູ້ຊື້
  - ✓ ໄລຍະຊ່ວງສັນຍາຈັກປີ ( 3 ປີ )
  - ✓ ມາດຖານເຕັກນິກການຜະລິດ, ການປຸງແຕ່ງ, ຄຸນນະພາບຂອງຜົນຜະລິດ...
  - ✓ ຈຳນວນປະລິມານຄວາມຕ້ອງການຂອງບໍລິສັດຜູ້ເກັບຊື້
  - ✓ ການຕໍ່ລອງກຳນົດລາຄາເກັບຊື້ຄໍ້າປະກັນຕໍາສຸດ.
  - ✓ ວິທີການຈ່າຍເງິນຄ່າກາເຟ.
  - ✓ ການກຳນົດພາລະບາດໜ້າທີ່ຂອງຜູ້ຜະລິດ.
  - ✓ ການກຳນົດພາລະບາດໜ້າທີ່ຂອງຜູ້ເກັບຊື້.
  - ✓ ກຳນົດວິທີການແກ້ໄຂຂໍ້ຄັດແຍງຫຼື ບັນຫາຕ່າງໆຂອງສອງຝ່າຍ.

## ໂຄງສ້າງ ແລະ ວິທີການກຳນົດລາຄາຜົນຜະລິດກາເຟຂາວ

ປະເພດການຈ່າຍ	ລາຍລະອຽດ	ຈຳນວນ/ກິໂລ ໝາກຂາວແຫ້ງ
ຄິດໄລ່ຕາມກິໂລໝາກແດງ	5 ກິໂລ x 4000 ກີບ(ເພື່ອກວດສອບ)	20.000 ກີບ/ກິໂລ
ລາຄາສຳລັບບຸຽງແຕ່ງ	ແຮງງານ, ຄ່າໄຟຟ້າ, ນໍ້າ	2.000 ກີບ/ກິໂລ
<b>ລວມຍອດ 1</b>	<b>ຄ່າປະກັນລາຄາຕໍ່າສຸດ</b>	<b>22.000 ກີບ/ກິໂລ</b>
ຄ່າບໍລິການບຸຽງແຕ່ງ	ຄ່າສຳລັບກຸ່ມ	2.000 ກີບ/ກິໂລ
<b>ລວມຍອດ 2</b>	<b>ຖ້າໄດ້ມາດຕາຖານ</b>	<b>24.000 ກີບ/ກິໂລ</b>
ຄ່າພັດພັດທະນາດ້ານສັງຄົມ	ອີງຕາມອັດຕາສາກົນ	3.300 ກີບ/ກິໂລ
<b>ລວມຍອດ 3</b>	<b>ຖ້າໄດ້ຮັບການຍອມຮັບຈາກຜູ້ຊື້</b>	<b>27.300 ກີບ/ກິໂລ</b>

# ລະບົບການເງິນຂອງກຸ່ມ

ສອງອົງປະກອບດ້ານການເງິນຂອງກຸ່ມທີ່ໄດ້ປະຕິບັດ:

## ງົບສຳລັບການບໍລິຫານກຸ່ມ ແລະ ດຳເນີນງານ

- ການບໍລິການຂອງທີມງານບໍລິຫານກຸ່ມ
  - ຄ່າບໍລິການໃຫ້ແກ່ກຸ່ມ (ເຕັກນິກ, ການຕະຫຼາດ, ບໍລິຫານ)
  - ຄ່າເດີນທາງ/ຄ່າຂົນສົ່ງ.
  - ຄ່າໂທລະສັບ ແລະ ອິນເຕີເນັດ, ອື່ນໆ.

## ກອງທຶນກຸ່ມກາເຟ (ເງິນທ້ອນ, ທຶນໝູນວຽນ) ນຳໃຊ້ສຳລັບ:

- ການລົງທຶນ: ການຝຶກອົບຮົມ, ອຸປະກອນ, ເຄື່ອງມື
- ຄ່າການບຳລຸງຮັກສາ (ເຄື່ອງຈັກ, ໂຮງເຮືອນ ແລະ ສາງ)
- ຄ່າສະຫວັດດີການສັງຄົມ
- ຄ່າຈ້າງອື່ນໆທີ່ຈຳເປັນເຊັ່ນ: ສຶກາເຟ ແລະ ຄ່າຂົ້ວກາເຟຕາມລາຍການສັ່ງ

## ຄ່າສະໜັກເປັນສະມາຊິກ

ກຳນົດຈຳນວນຕາຍຕົວສຳລັບການເປັນສະມາຊິກ  
ສາມາດເພີ່ມໄດ້ໃນເພື່ອປະລິມານການຜະລິດເພີ່ມຂຶ້ນ  
ຕົວຢ່າງ: 20.000 ກີບ/ປີ

ການນຳໃຊ້ຄ່າບໍລິການບຸງແຕ່ງ = 2.000 ກີບ/ກິ  
ໂລ

## ຄ່າເຊົ່າເຄື່ອງຂອງສະມາຊິກ ອຸປະກອນການປູກ ແລະ ບັດໃຈນຳເຂົ້າການ ຜະລິດ

ດອກເບ້ຍຕ່ຳ (1-2 %)

ການບໍລິການໃຫ້ແກ່ກຸ່ມອີ່ຝຶກອົບຮົມໃຫ້ກຸ່ມ  
ຂາຍບັດໃຈນຳເຂົ້າການຜະລິດອິນຊີ (ຝຸ່ນບົ່ມ,  
ບຸຊີວະພາບ, ນ້ຳ EM, ຢາຄຸມຢາໄລ່ແມງໄມ້ອິນ  
ຊີ)



➤ ການຈັດແບ່ງເປີເຊັນ ( % ) ຂອງເງິນຈາກຄ່າບໍລິການບຸງ  
ແຕ່ງ 2.000 ກີບ / kg ກາເຟຂາວແທ້ງ

- |                             |      |
|-----------------------------|------|
| ✓ ເງິນບໍລິຫານ               | 25 % |
| ✓ ເງິນສະໜັບສະໜູນຄະນະບໍລິຫານ | 15 % |
| ✓ ເງິນກອງທຶນກຸ່ມ            | 50 % |
| ✓ ເງິນສະສົມ (ອົມຊັບ)        | 10 % |