



ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າເສດຖະກິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ



ບົດຄົ້ນຄວ້າຫຍໍ້ດ້ານນະໂຍບາຍ

ການກຳນົດລາຄາອາຫານຈານດ່ຽວບໍ່ເກີນ 15.000 ກີບ ຂາຍໄດ້ແທ້ບໍ່? ໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ



ພາກສະຫຼຸບຫຍໍ້

ການສຶກສາການກຳນົດລາຄາອາຫານຈານດ່ຽວບໍ່ເກີນ 15.000ກີບຂາຍໄດ້ແທ້ບໍ່? ໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ຊຶ່ງໄດ້ສຶກສາອາຫານ 4 ຢ່າງຄື: ເຝີ, ເຂົ້າປຽກ, ເຂົ້າຜັດ ແລະ ເຂົ້າລາດໜ້າ ເຫັນໄດ້ວ່າ ເປັນທີ່ນິຍົມ ແລະ ເປັນ ປັດໄຈສຳຄັນໃນສັງຄົມປັດຈຸບັນ ເປັນອາຫານທີ່ໃຊ້ ເວລາໃນການປຸງແຕ່ງບໍ່ດົນ, ເມື່ອອາຫານຈານດ່ຽວ ເປັນທີ່ນິຍົມຫຼາຍ ເຮັດໃຫ້ເກີດການສວຍໂອກາດຂຶ້ນ ລາຄາເກີນຈົງຕາມລຳພັງໃຈ ແຕ່ກໍຕ້ອງໄດ້ຊີ້ບໍລິໂພກ

ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ຄ່າຄອງຊີວິດໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນສູງກວ່າ ນະຄອນຫຼວງບາງກອກ ແລະ ນະຄອນຫຼວງຮ່າໂນ້ຍ ໂດຍສະເພາະແມ່ນໃນໝວດອາຫານສູງເຖິງ 63.6% ຂອງຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທັງໝົດ ເຊິ່ງມັນໄດ້ກະທົບປະຊາຊົນ ລວມໄປເຖິງການສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວອີກດ້ວຍ, ຕໍ່ ກັບບັນຫານີ້ທາງກົມການຄ້າພາຍໃນ, ກະຊວງອຸດສາ ຫະກຳ ແລະ ການຄ້າໄດ້ອອກແຈ້ງການເລກທີ 1310/ ອຄ.ກຄພນ, ລົງວັນທີ 25 ພຶດສະພາ 2019 ກ່ຽວກັບ ການເຮັດທົດລອງຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລາຄາຊື້ນຳອາຫານ ຈານດ່ຽວປະເພດເຝີ, ເຂົ້າປຽກ, ເຂົ້າຜັດ ແລະ ເຂົ້າ ລາດໜ້າຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ຂາຍເກີນ 15.000 ກີບ/ຈານ. ຈາກການສຶກສາຕົ້ນທຶນຕົວຈິງ ເຫັນວ່າ: ຂາຍໃນລາຄາ 15.000 ກີບ/ຈານ ຜູ້ຂາຍ ສາມາດມີກຳໄລ ແລະ ຜູ້ຊື້ສາມາດຊື້ໄດ້, ອາຫານກໍ່ ສະອາດມີຄຸນນະພາບ. ພາກລັດຄວນມີນະໂຍບາຍໃນ ການສົ່ງເສີມຄື: ຊ່ວຍໃນການຄວບຄຸມລາຄາວັດຖຸດິບ, ຊ່ວຍໂຄສະນາບັນດາຮ້ານທີ່ສາມາດຈັດຕັ້ງປະຕິບັດ ຂາຍໃນລາຄາບໍ່ເກີນ 15.000 ກີບ/ຈານ ແລະ ຊ່ວຍ ຝຶກອົບຮົມສ້າງຄວາມເຂົ້າໃຈເລື່ອງການກຳນົດລາຄາ ຂຶ້ນຕໍ່າໃຫ້ຜູ້ປະກອບການແຕ່ລະແຂວງ.

ກໍລະກົດ 2019

ການກຳນົດລາຄາອາຫານຈານດ່ຽວບໍ່ເກີນ 15.000 ກີບ ຂາຍໄດ້ແທ້ບໍ່? ໃນ ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ

ໂດຍ ພູຄຳ ວົງຜັນທອງ
ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າເສດຖະກິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ
PKvongphanthong@gmail.com

1. ພາກສະເໜີ

ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນມີເນື້ອທີ່ 3.920 ກິໂລແມັດປະ ກອບດ້ວຍ 9 ເມືອງຄື: ເມືອງສີສັດຕະນາກ, ເມືອງໄຊເສດຖາ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ, ເມືອງຈັນທະບູລີ, ເມືອງໄຊທານີ, ເມືອງຫາດຊາຍຟອງ, ເມືອງນາຊາຍທອງ, ເມືອງສັງທອງ ແລະ ເມືອງປາກງື່ມ, ມີປະຊາ ກອນປະມານ 852.233 ຄົນ¹. ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນເປັນສູນກາງທາງດ້ານເສດຖະກິດ, ເປັນແຫຼ່ງທີ່ຕັ້ງຂອງໂຮງຈັກໂຮງງານ, ສະຖາບັນການສຶກສາ, ສະຖານທີ່ທ່ຽວທ່ຽວ, ໂຮງແຮມຮ້ານອາຫານ ລວມທັງບັນດາຫົວໜ່ວຍທຸລະກິດອື່ນໆທີ່ສຳຄັນອີກ ເຊິ່ງສະແດງອອກໃນຕົວເລກການຂຶ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດທັງໝົດມີ 51.455 ຫົວໜ່ວຍ, ໃນນັ້ນ ບັນດາຮ້ານອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມກວມ 3.870 ຫົວໜ່ວຍ (ເມືອງຈັນທະບູລີກວມເອົາ 1032 ຮ້ານ ເມືອງສີສັດຕະນາກກວມເອົາ 857 ຮ້ານ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງກວມເອົາ 504 ຮ້ານ)². ແລະ ເມືອງໄຊເສດຖາກວມເອົາ 505 ຮ້ານ). ນອກຈາກນັ້ນ ມີຮ້ານນ້ອຍໆທີ່ຍັງບໍ່ທັນຂຶ້ນທະບຽນອີກ ເຊິ່ງເປັນປັດໄຈດຶງດູດປະຊາຊົນໃຫ້ເຂົ້າມາຊອກວຽກເຮັດງານທຳ ແລະ ສຶກສາຮ່ຳຮຽນ

ເປັນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍ ສິ່ງຜົນເຮັດໃຫ້ເກີດຄວາມແອອັດ. ໃນຍຸກທີ່ເລັ່ງດ່ວນ ແລະ ການເດີນທາງຂ້ອນຂ້າງແອອັດ ເຮັດໃຫ້ປະຊາຊົນນິຍົມບໍລິໂພກອາຫານນອກບ້ານເປັນຈຳນວນຫຼວງຫຼາຍ ໂດຍສະເພາະແມ່ນປະເພດອາຫານຈານດ່ຽວ ເພາະເປັນອາຫານທີ່ໃຊ້ເວລາໃນການປຸງແຕ່ງບໍ່ດົນ. ເມື່ອອາຫານຈານດ່ຽວເປັນທີ່ນິຍົມຫຼາຍ ເຮັດໃຫ້ເກີດການສວຍໂອກາດຂຶ້ນລາຄາເກີນຈິງຕາມ ລຳພັງໃຈ ແຕ່ກໍຕ້ອງໄດ້ຊື້ບໍລິໂພກ ເພາະອາຫານເປັນປັດໄຈທີ່ສຳຄັນໃນການມີຊີວິດຢູ່ຂອງມະນຸດ ເຊິ່ງເຮັດໃຫ້ຄ່າຄອງຊີບນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນສູງກວ່ານະຄອນຫຼວງບາງກອກ ແລະ ນະຄອນຫຼວງຮ່າໂນ້ຍ ໂດຍສະເພາະແມ່ນໃນໜວດອາຫານສູງເຖິງ 63.6% ຂອງຄ່າໃຊ້ຈ່າຍທັງໝົດ³ ບັນຫາດັ່ງກ່າວບໍ່ພຽງແຕ່ກະທົບປະຊາຊົນ ຍັງລວມໄປເຖິງການສົ່ງເສີມການທ່ອງທ່ຽວອີກດ້ວຍ, ຕໍ່ກັບບັນຫາດັ່ງກ່າວທາງກົມການຄ້າພາຍໃນ, ກະຊວງອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າໄດ້ອອກແຈ້ງການເລກທີ 1310/ອຄ.ກຄພນ, ລົງວັນທີ 25 ພຶດສະພາ 2019 ກ່ຽວກັບການເຮັດທົດລອງຈັດຕັ້ງປະຕິບັດລາຄາຊື້ນຳອາຫານຈານດ່ຽວປະເພດເຝີ, ເຂົ້າປຽກ, ເຂົ້າຜັດ ແລະ ເຂົ້າລາດໜ້າຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ ໂດຍບໍ່ໃຫ້ຂາຍເກີນ 15.000 ກີບ/ຈານ. ການກຳນົດລາຄາເປັນປັດໄຈຫຼັກໆທີ່ເຮັດໃຫ້ທຸລະກິດຢຸລອດ ແລະ ຜູ້ບໍລິໂພກໄດ້ບໍລິໂພກໃນລາຄາທີ່ສົມ

¹ ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນຈາກປຶ້ມຂໍ້ມູນສະຖິຕິເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຂອງ
ນະຄອນຫຼວງ

² ແຫຼ່ງຂໍ້ມູນຈາກກົມທະບຽນ ແລະ ຄຸ້ມຄອງວິສາຫະກິດ

³ ຈັນທະພອນ ສິລິບັນໂຍ (2019). ຄ່າຄອງຊີບໃນນະຄອນຫຼວງ
ວຽງຈັນສູງແທ້ບໍ່? ທາງເລືອກໃນການແກ້ໄຂມິແນວໃດ, ສະຖາ
ບັນຄົ້ນຄວ້າເສດຖະກິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ

ເຫດສົມຜົນ ແລະ ເປັນທຳອິກດ້ວຍ. ດັ່ງນັ້ນ, ການຄົ້ນຄວ້າຄັ້ງນີ້ ແມ່ນເພື່ອສຶກສາເຖິງໂຄງປະກອບຕົ້ນທຶນຂາຍຕົວຈິງເພື່ອພິສູດວ່າ ການກຳນົດລາຄາອາຫານຈານດ່ວນບໍ່ເກີນ 15.000 ກີບຂາຍໄດ້ແທ້ບໍ່ ໃນນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນ.

2. ການຄົ້ນຄວ້າ ແລະ ຜົນໄດ້ຮັບ

ໃນການຄົ້ນຄວ້າຄັ້ງນີ້ ແມ່ນສຶກສາຕົ້ນທຶນຂອງອາຫານຈານດ່ວນປະເພດເຂົ້າ (ເຂົ້າຜັດໝູ, ເຂົ້າລາດໜ້າຜັດຜັກ ແລະ ເຂົ້າລາດໜ້າຜັດຜັກໃສໝູ), ປະເພດເຝີ (ເຝີໄກ່, ເຝີໝູ ແລະ ເຝີງົວ), ປະເພດເຂົ້າປຽກ (ເຂົ້າປຽກໄກ່ ແລະ ເຂົ້າປຽກໝູ) ໃນຂອບເຂດເມືອງໄຊເສດຖາ, ເມືອງສີໂຄດຕະບອງ, ເມືອງຈັນທະບູລີ ແລະ ເມືອງສີສັດຕະນາກ ລະຫວ່າງວັນທີ 14-18 ມັງກອນ 2019 ໂດຍໄດ້ສຳພາດຮ້ານຂາຍເຝີສະເພາະ 3 ຮ້ານ, ຮ້ານຂາຍເຂົ້າປຽກ 2 ຮ້ານ, ຮ້ານຂາຍເຂົ້າຜັດ 1 ແລະ ຮ້ານຂາຍເຂົ້າລາດໜ້າ 2 ເຊິ່ງເປັນຮ້ານທີ່ບໍ່ເສຍຄ່າເຊົ່າ, ບໍ່ມີແອ ແລະ ບໍ່ໄດ້ຈ້າງແຮງງານ (ເຈົ້າຂອງຮ້ານເຮັດເອງ ແຕ່ກໍ່ໄດ້ຄິດໄລ່ຄ່າເສຍໂອກາດໃນໂຄງສ້າງຕົ້ນທຶນ).

ອີງຕາມຜົນການສຳພາດ ແລະ ເກັບກຳຂໍ້ມູນຕົ້ນທຶນ ແລະ ລາຄາຂອງຮ້ານອາຫານຈານດ່ວນ, ຮ້ານຂາຍເຝີ, ຮ້ານຂາຍເຂົ້າປຽກ, ເຂົ້າຜັດ ແລະ ເຂົ້າລາດໜ້າສາມາດສະຫຼຸບໄດ້ໃນຕາຕະລາງດັ່ງລຸ່ມນີ້:



⁴ ຕົ້ນທຶນແມ່ນໄດ້ລວມຄ່າເຊົ່າຮ້ານເນື່ອງຈາກຄ່າເສຍໂອກາດຂອງຮ້ານຖ້າໃຫ້ຄົນອື່ນເຊົ່າແມ່ນ 400.000 ກີບຕໍ່ເດືອນ ແຕ່ລະທີ່ອາດບໍ່ແທນໃຫ້ໝົດນະຄອນຫຼວງ

ຕາຕະລາງສັງລວມຕົ້ນທຶນ ແລະ ກຳໄລ
ຫົວຫນ່ວຍ (ກີບ)

ລ/ດ	ລາຍການ	ຕົ້ນທຶນ ⁴ (1)	ລາຍໄດ້ (2)	ກຳໄລ (3)=(2)-(1)
1	ເຂົ້າຜັດໝູ	8.954	15.000	6.046
2	ເຂົ້າລາດໜ້າຜັດຜັກ	8.954	15.000	6.046
3	ເຂົ້າລາດໜ້າຜັດໝູ	7.384	12.000	4.616
4	ເຝີໝູ	9.150	12.000	2.850
5	ເຝີໄກ່	8.700	12.000	3.300
6	ເຝີງົວ	11.750	15.000	3.250
7	ເຂົ້າປຽກໄກ່	7.250	12.000	4.750
8	ເຂົ້າປຽກໝູ	8.300	12.000	3.700

ໝາຍເຫດ: ສຳລັບລາຍລະອຽດຂອງຕົ້ນທຶນອາຫານແຕ່ລະຊະນິດແມ່ນຢູ່ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍຂອງບົດສຶກສານີ້ລາຍໄດ້ແມ່ນຄິດໄລ່ຈາກລາຄາຂາຍຕໍ່ຈານ ຫຼື ຖ້ວຍ.

3. ຂໍ້ສະເໜີແນະນຳນະໂຍບາຍ

ອາຫານຈານດ່ວນ ເປັນສິ່ງທີ່ຈຳເປັນສຳລັບປະຊາຊົນທີ່ອາໄສຢູ່ນະຄອນຫຼວງ ລວມໄປເຖິງບັນດານັກທ່ຽວທ່ອງ ເນື່ອງຈາກການໃຊ້ຊີວິດຢູ່ໃນເມືອງຕ້ອງແຂ່ງກັບເວລາ ແຕ່ເມື່ອອາຫານມີການຂຶ້ນລາຄາ ກໍ່ຈະກາຍເປັນຜົນກະທົບໂດຍກົງເຮັດໃຫ້ຄ່າຄອງຊີບຂອງຫຼາຍຄົນທີ່ມີລາຍໄດ້ປານກາງຫນ້ອຍໃນສັງຄົມເມືອງໃຫຍ່ເພີ່ມຂຶ້ນ; ການກຳນົດເພດານຂອງລາຄາຂາຍຕາມແຈ້ງການ 1310/ອຄ.ກຄພນ ໂດຍລວມແມ່ນມາດຕະການທີ່ດີເພື່ອຊ່ວຍຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ມີລາຍໄດ້ຕໍ່າ ແລະ ກໍ່ມີຫຼາຍຮ້ານທີ່ໃນກຸ່ມຕົວຢ່າງທີ່ໄດ້ເກັບກຳຂໍ້ມູນ ແມ່ນສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຕາມແຈ້ງການສະບັບນີ້, ແຕ່ກໍ່ອາດມີຫຼາຍຮ້ານທີ່ບໍ່ສາມາດປະຕິບັດໄດ້ຍ້ອນເຫດຜົນຄ່າເຊົ່າຮ້ານ, ຄ່າຈ້າງພະນັກງານ ເຊິ່ງບໍ່ໄດ້ລວມເຂົ້າໃນກຸ່ມສຶກສາຄັ້ງນີ້. ຢ່າງໃດກໍ່ດີ ເພື່ອເຮັດໃຫ້ມາດຕະການກຳນົດລາຄາຂາຍອາຫານໃນນະຄອນ

ໄດ້ ແລະ ໄດ້ລວມຄ່າແຮງງານຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານນຳ ຖ້າໄປເຮັດວຽກໃຫ້ຄົນອື່ນ ແມ່ນຈະໄດ້ຮັບເງິນເດືອນ 800.000 ຫລື 1.100.000 ກີບ/ເດືອນ

ຫຼວງວຽງຈັນ ບໍ່ເກີນ 15.000 ກີບ/ຈານ ໃຫ້ສາມາດ ສືບຕໍ່ປະຕິບັດ ແລະ ຂະຫຍາຍໄປແຂວງອື່ນໆ ບົດສຶກ ສານີ້ໄດ້ສະເໜີແນະນາງຂໍຄິດເຫັນດັ່ງລຸ່ມນີ້:

- ລັດຖະບານຄວນຊ່ວຍໃນການຄວບຄຸມລາຄາ ວັດຖຸດິບ ເຊິ່ງເປັນສ່ວນປະກອບທີ່ຂາດບໍ່ໄດ້ຂອງ ອາຫານຈານດ່ຽວ, ເຝີ ແລະ ເຂົ້າປຽກ; ນອກນັ້ນ ກໍ່ສະກັດກັ້ນບໍ່ໃຫ້ມີການສວຍໂອກາດຂຶ້ນລາຄາ ເກີນຈິງ ໂດຍສະເພາະໃນຊ່ວງເທດສະການຕ່າງໆ;
- ມີມາດຕະການຊົມເຊີຍຮ້ານທີ່ສາມາດຂາຍໃນລາ ຄາຕາມແຈ້ງການ ໂດຍຊ່ວຍໂຄສະນາບັນດາຮ້ານ ເຫຼົ່ານີ້ຕໍ່ສັງຄົມ ແລະ ຊ່ວຍເຫຼືອໃຫ້ສາມາດໄດ້ຮັບ ການຍິ່ງຢືນອາຫານສະອາດ ແລະ ປອດໄພ;
- ລົງຂົນຂວາຍສ້າງຄວາມເຂົ້າໃຈເລື່ອງການກຳນົດ ລາຄາຂັ້ນຕໍ່າ ໃຫ້ຜູ້ປະກອບການແຕ່ລະແຂວງ ໂດຍຜ່ານພະແນກອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ ແຂວງ ແລະ ເມືອງ.

4. ສະຫຼຸບ

ການສຶກສາການກຳນົດລາຄາອາຫານຈານ ດ່ຽວບໍ່ເກີນ 15.000 ກີບ ຕໍ່ຜູ້ຂາຍເຝີ, ເຂົ້າປຽກ, ເຂົ້າ ລາດຫນ້າ ແລະ ເຂົ້າຜັດ ໃນເມືອງສີໂຄດຕະບອງ, ເມືອງໄຊເສດຖາ, ເມືອງຈັນທະບູລີ ແລະ ເມືອງສີສັດ ຕະນາກຈາກການສຳພາດ ແລະ ສຶກສາຕົ້ນທຶນຕົວຈິງ ສາມາດສະຫຼຸບໄດ້ດັ່ງນີ້:

- ເຂົ້າປຽກ: ຈາກການຄິດໄລ່ຕົ້ນທຶນເຂົ້າປຽກ ໄກ່ ແລະ ໝູ ຖ້ວຍໜຶ່ງໃຊ້ຕົ້ນທຶນ 7.250 ກີບ ແລະ 8.300 ກີບ ຂາຍຖ້ວຍໜຶ່ງລາຄາ 12.000 ຈະໄດ້ກຳໄລ 4.750 ກີບ ແລະ 3.700 ກີບ ຕາມລຳດັບ;
- ເຝີ: ແມ່ນໄດ້ຍົກເອົາເຝີໝູ, ເຝີໄກ່ ແລະ ເຝີ ງົວ ໂດຍໄດ້ໃຊ້ຕົ້ນທຶນ 9.150 ກີບ, 8.700 ກີບ ແລະ 11.750 ກີບ ແລະ ຂາຍ

ໃນລາຄາ 12.000 ກີບ ແລະ 15.000 ກີບ/ຖ້ວຍ ຈະໄດ້ກຳໄລ 2.850 ກີບ, 3.300ກີບ ແລະ 3.250 ກີບ/ຖ້ວຍ ຕາມລຳ ດັບ;

- ເຂົ້າຜັດ: ແມ່ນໄດ້ຄິດໄລ່ຕົ້ນທຶນເຂົ້າຜັດໝູ ແມ່ນ 8.954 ກີບ/ຖ້ວຍ ຂາຍໃນລາຄາ 15.000 ກີບ ຈະໄດ້ກຳໄລ 6.046 ກີບ;
- ເຂົ້າລາດຫນ້າ: ໂດຍຍົກເອົາ ລາດຫນ້າຜັກ ແລະ ລາດຫນ້າໝູ ມາຄິດໄລ່ຕົ້ນທຶນ ເຫັນ ວ່າ 2 ລາຍການນີ້ໃຊ້ຕົ້ນທຶນ 7.100 ກີບ ແລະ 7.384 ກີບ. ຂາຍຈຳນວນ 12.000 ກີບ ຈະໄດ້ກຳໄລຖ້ວຍລະ 4.900 ກີບ ແລະ 4.616 ກີບ.

ສັງເກດເຫັນວ່າ ຮ້ານທີ່ຂາຍອາຫານປະເພດ ດ່ຽວແມ່ນມີກຳໄລໃນແຕ່ລະຈານແລ້ວ, ຮ້ານທີ່ຂາຍ ອາຫານ 2 ຢ່າງຂຶ້ນໄປຈະເຮັດໃຫ້ຕົ້ນທຶນຕໍ່ການ ຜະລິດຫຼຸດລົງເປັນຕົ້ນແມ່ນຄ່າແຮງງານ (ຄ່າເສຍ ໂອກາດຂອງເຈົ້າຂອງຮ້ານ) ແລະ ຄ່າຂີ້ເຫຍື້ອ ເຮັດໃຫ້ ຜູ້ປະກອບການມີກຳໄລຫຼາຍຂຶ້ນ ແລະ ອາດຈະຈ້າງພະ ນັກງານເຂົ້າມາຊ່ວຍຕື່ມໄດ້.

ການສຶກສາໃນຄັ້ງນີ້ເຫັນວ່າ ການທົດລອງຈັດ ຕັ້ງປະຕິບັດລາຄາຊື້ນຳອາຫານຈານດ່ຽວປະເພດເຝີ, ເຂົ້າປຽກ ,ເຂົ້າຜັດ ແລະ ເຂົ້າລາດຫນ້າ ແມ່ນສາມາດ ຈັດຕັ້ງປະຕິບັດໄດ້ໃນລາຄາ 15.000 ກີບ ໃນຮ້ານທີ່ ມີລັກສະນະຕາມທີ່ໄດ້ກ່າວມາຂ້າງເທິງ. ນອກນັ້ນບົດ ສຶກສາຍັງມີບາງຂໍ້ສະເໜີແນະທາງດ້ານວິຊາການເພື່ອ ເຮັດໃຫ້ມາດຕະການກຳນົດລາຄາຂາຍອາຫານຈານ ດ່ຽວຢູ່ນະຄອນຫຼວງວຽງຈັນສາມາດສືບຕໍ່ປະຕິບັດ ແລະ ຂະຫຍາຍອອກໄປສູ່ແຂວງອື່ນໆ. ຢ່າງໃດກໍ່ດີຍ້ອນ ການສຶກສາໃນຄັ້ງນີ້ມີຂໍ້ຈຳກັດດ້ານເວລາ ແລະ ງົບ ປະມານ ຈຶ່ງບໍ່ສາມາດລວມເອົາຮ້ານອາຫານທີ່ມີການ ເຊົ່າຮ້ານ, ມີແອ, ມີການຕົບແຕ່ງສວຍງາມ ແລະ ຈ້າງ

ແຮງງານນອກ ເຂົ້າໃນການສຶກສາຄັ້ງນີ້ ຖ້າມີການສຶກສາຄັ້ງຕໍ່ໄປຄວນເພີ່ມກຸ່ມຕົວຢ່າງຂຶ້ນເພື່ອໃຫ້ມີຄວາມຊັດເຈນຫຼາຍຂຶ້ນ.

ເອກະສານອ້າງອີງ

ພະແນກແຜນການ ແລະ ການລົງທຶນນະຄອນ ຫຼວງ (2018). ປຶ້ມຂໍ້ມູນສະຖິຕິເສດຖະກິດ-ສັງຄົມຂອງນະ ຄອນ ຫຼວງ

<https://pscvt.lsb.gov.la/wpcontent/uploads/2018/09/year-book-2017.pdf> ເຂົ້າເບິ່ງວັນທີ 9/7/2019

ກົມທະບຽນ ແລະ ຄຸ້ມຄອງວິສາຫະກິດ (2019). ສະຖິຕິການຂຶ້ນທະບຽນວິສາຫະກິດໃນ ສປປ ລາວ <http://www.erm.gov.la/mapping.asp?lang=§ion=&province=01&district=4> ເຂົ້າເບິ່ງວັນທີ 9/7/2019.

ກົມການຄ້າພາຍໃນ (2019). ບົດລາຍງານການເຫັນ ຕັ້ງຂອງລາຄາສິນຄ້າປະຈຳເດືອນມັງກອນ 2019.

ຈັນທະພອນ ສິລິປັນໂຍ (2019). ຄ່າຄອງຊີບໃນນະ ຄອນຫຼວງວຽງຈັນສູງແທ້ບໍ່? ທາງເລືອກໃນການແກ້ໄຂມີ ແນວໃດ, ສະຖາບັນຄົ້ນຄວ້າເສດຖະກິດອຸດສາຫະກຳ ແລະ ການຄ້າ.

ໄຊນັນ ໄຊເສນ,(2016), ປະເດັນທຳທາຍ ແລະແນວ ທາງປະສົບຜົນສຳເລັດ ໃນການຄວບຄຸມຕົ້ນທຶນອາຫານ ແລະ ເຄື່ອງດື່ມໃນທຸລະກິດໂຮງແຮມ, ມະຫາໄລສິງຂານະຄະ ລິນວິທະຍາເຂດພູເກັດ, Journal of International and Thai Tourism <https://www.tcithaijo.org/index.php/jitt/article/view/74095>.

ສິລິສັກ ວົງປິຍະ,(2011), ພັດທະນາທຸລະກິດ on Air ກັບການພັດທະນາທຸລະກິດການຄ້າ, ການໃຊ້ຂໍ້ມູນຕົ້ນທຶນ ເພື່ອການກຳນົດລາຄາ <http://home.kku.ac.th/anuton/85742/D2>

ເອກະສານຊ້ອນທ້າຍ

ຕາຕະລາງ 1: ຕົ້ນທຶນ ເຂົ້າຜັດໝູ

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
1	ເຂົ້າຈ້າວຫຸງ	ກູ	150	1.800
2	ຊີ້ນໝູ	ກູ	50	1.500
3	ໄຂ່ໄກ່	ໜ່ວຍ	1	834
4	ຫອມປິ້ວໃບ	ບວ່ງ	1	200
5	ຫອມປ້ອມ	ບ/ກ	1	200
6	ກາລົດ	ບ/ກ	2	300
7	ກະທຽມ	ບ/ຊ	1	200
8	ສະອິວຂາວ	ບ/ຊ	1/4	200
9	ເກືອ	ບ/ຊ	1/4	50
10	ຄະນໍຝົງ	ບ/ຊ	1	70
11	ນໍ້າຕານ	ບ/ຊ	1/2	200
12	ຝົກໄທ	ບ/ຊ	1	200
13	ນໍ້າມັນຝົດ	ບ/ກ	2	500
14	ຊອດຫອຍນາງລົມ	ບ/ຊ	1	500
15	ຄ່າແຮງງານ	ຄົນ		800
16	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ: ຂີ້ເຫຍື້ອ, ໄຟຟ້າ, ນໍ້າປະປາ, ແກ້ສ, ອາກອນ, ຄ່າເຊົ່າສະຖານທີ່			1.400
ລວມຕົ້ນທຶນ				8.954
ລາຄາຂາຍ				15.000
ກຳໄລ				6.046
ສົມທຽບ %				67,52%

ຕາຕະລາງ 2: ຕົ້ນທຶນ ເຂົ້າລາດໜ້າຜັດຜັກ

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
1	ເຂົ້າຈ້າວຫຸງ	ກູ	150	1.800
2	ຊີ້ນໝູ	ກູ	50	1.500
3	ໄຂ່ໄກ່	ໜ່ວຍ	1	834
4	ຫອມປິ້ວໃບ	ບວ່ງ	1	200
5	ຫອມປ້ອມ	ບ/ກ	1	200
6	ກາລິດ	ບ/ກ	2	300
7	ກະທຽມ	ບ/ຊ	1	200
8	ສະອິວຂາວ	ບ/ຊ	1/4	200
9	ເກືອ	ບ/ຊ	1/4	50
10	ຄະນໍຝິງ	ບ/ຊ	1	70
11	ນ້ຳຕານ	ບ/ຊ	1/2	200
12	ຝິກໄທ	ບ/ຊ	1	200
13	ນ້ຳມັນຝິດ	ບ/ກ	2	500
14	ຊອດຫອຍນາງລົມ	ບ/ຊ	1	500
15	ຄ່າແຮງງານ	ຄົນ		800
16	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ: ຂີ້ເຫຍື້ອ, ໄຟຟ້າ, ນ້ຳປະປາ, ແກ້ສ,ອາກອນ,ຄ່າເຊົ່າສະຖານທີ່			1.400
ລວມຕົ້ນທຶນ				8.954
ລາຄາຂາຍ				15.000
ກຳໄລ				6.046
ສົມທຽບ %				67,52%

ຕາຕະລາງ 3: ຕົ້ນທຶນ ເຂົ້າລາດໜ້າຜັດໝູ

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
1	ເຂົ້າຈ້າວ	ກູ	100	1.200
2	ຊີ້ນໝູ	ກູ	50	1.500
3	ໄຂ່ໄກ່	ໜ່ວຍ	1	834
4	ຫອມປົ່ວໃບ	ບວ່ງ	1	300
5	ຫອມປ້ອມ	ບ/ກ	1	300
6	ກາລິດ	ບ/ກ	2	500
7	ກະທຽມ	ບ/ຊ	1	200
8	ສະອິວຂາວ	ບ/ຊ	1/4	50
9	ເກືອ	ບ/ຊ	1/4	100
10	ຄະນໍຝົງ	ບ/ຊ	1	150
11	ນ້ຳຕານຊາຍ	ບ/ຊ	1/2	100
12	ຝົກໄທ	ບ/ຊ	1	100
13	ນ້ຳມັນຝົດ	ບ/ກ	2	250
14	ຊອດຫອຍນາງລົມ	ບ/ຊ	1	100
15	ຄ່າຈ້າງພະນັກງານ	ຄົນ	1	800
16	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ (ຂີ້ເຫຍື້ອ, ຄ່າໄຟ, ຄ່ານ້ຳ, ອາກອນ, ແກ້ດ, ສະຖານທີ່ ...)			900
ລວມ ຕົ້ນທຶນ				7.384
ລາຄາຂາຍ				12.000
ກຳໄລ				4.616
ສົມທຽບ%				62,51%

ຕາຕະລາງ 4: ຕົ້ນທຶນ ເຝີໝູ

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
I	ສ່ວນປະກອບຫຼັກຂອງເຝີ			6.900
1	ເສັ້ນເຝີແຫ້ງ	ກູ	70	1.000
2	ຊີ້ນໝູ	“	50	1.000
3	ດູກໝູ	“	50	1.000
4	ນ້ຳ (ເພື່ອຕົ້ມນ້ຳເຝີ)	“	30	300
5	ຫອມປ້ອມ	ປ/ຊ	1	200
6	ຫອມປົວ	ປ/ຊ	1	200
7	ໝາກເລັ່ນ	ໜ່ວຍ	1/2	300
8	ສະອິວຂາວ	ປ/ກ	1	200
9	ຫອມປົວຈຽວ	ປ/ກ	1	300
10	ເກືອ	ປ/ຊ	1/2	100
11	ຄະນໍ	ປ/ຊ	1	200
12	ລູກຊີ້ນ	ລູກ	3	500
13	ຄ່າແຮງງານ	ຄົນ		800
14	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ: ຂີ້ເຫຍື້ອ, ໄຟຟ້າ, ນ້ຳປະປາ, ແກ້ສ, ອາກອນ, ຄ່າເຂົ້າສະຖານທີ່,...			1,300
II	ສ່ວນປະກອບຂອງເຄື່ອງຄຽງ			1.750
15	ນ້ຳຕານ	ປ/ຊ	1/2	200
16	ຖົ່ວງອກ	ກູ	400	200
17	ໝາກນາວ	ໜ່ວຍ	1/4	250
18	ໝາກເຜັດ	ໜ່ວຍ	1	200
19	ໝາກຖົ່ວຍາວ	ກູ	50	300
20	ສະລັດ	ກູ	1	200
21	ກະບີ	ປ/ຊ	1	200
22	ຊອດໝາກເລັ່ນ	ປ/ຊ	1	100
23	ຝິກໄທ	ປ/ຊ	1/2	100
ລວມ ຕົ້ນທຶນ (I+II)				9.150
ລາຄາຂາຍ				12.000
ກຳໄລ				2.850
ສົມທຽບ%				31,14%

ຕາຕະລາງ 5: ຕົ້ນທຶນ ເຝີໄກ່

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
I	ສ່ວນປະກອບຫຼັກຂອງເຝີ			6.400
1	ເສັ້ນເຝີແຫ້ງ	ກູ	70	1.000
2	ຊີ້ນໄກ່	“	50	1.500
3	ນ້ຳ (ເພື່ອຕົ້ມນ້ຳເຝີ)	“	30	300
4	ຫອມປ້ອມ	ບ/ຊ	1	200
5	ຫອມບົວ	ບ/ຊ	1	200
6	ໝາກເລັ່ນ	ໜ່ວຍ	½	300
7	ສະອິວຂາວ	ບ/ກ	1	200
8	ຫອມບົວຈຽວ	ບ/ກ	1	300
9	ເກືອ	ບ/ຊ	½	100
10	ຄະນໍ	ບ/ຊ	1	200
11	ລູກຊີ້ນ	ລູກ	3	500
12	ຄ່າແຮງງານ	ຄົນ		800
13	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ: ຂີ້ເຫຍື້ອ, ໄຟຟ້າ, ນ້ຳປະປາ, ແກ້ສ, ອາກອນ, ຄ່າເຊົ່າສະຖານທີ່, ...			1.300
II	ສ່ວນປະກອບຂອງເຄື່ອງຄຽງ			1.800
14	ນ້ຳຕານ	ບ/ຊ	½	200
15	ຖົ່ວງອກ	ກູ	400	200
16	ໝາກນາວ	ໜ່ວຍ	¼	250
17	ໝາກເຜັດ	ໜ່ວຍ	1	200
18	ໝາກຖົ່ວຍາວ	ກູ	50	300
19	ສະລັດ	ກູ	1	200
20	ກະປິ	ບ/ຊ	1	200
21	ຊອດໝາກເລັ່ນ	ບ/ຊ	1	150
22	ຝິກໄທ	ບ/ຊ	1/2	100
ລວມ ຕົ້ນທຶນ (I+II)				8.700
ລາຄາຂາຍ				12.000
ກຳໄລ				3.300
ສົມທຽບ%				37,93%

ຕາຕະລາງ 6: ຕົ້ນທຶນ ເຝີງົວ

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
I	ສ່ວນປະກອບຫຼັກຂອງເຝີ			9.250
1	ເສັ້ນເຝີແຫ້ງ	ກູ	70	1.000
2	ຊີ້ນງົວ	“	50	3.650
3	ລູກງົວ	“	50	1.000
4	ນ້ຳ (ເພື່ອຕົ້ມນ້ຳເຝີ)	“	30	300
5	ຫອມປ້ອມ	ບ/ຊ	1	100
6	ຫອມບົວ	ບ/ຊ	1	100
7	ໝາກເລັ່ນ	ໜ່ວຍ	½	300
8	ສະອິວຂາວ	ບ/ກ	1	200
9	ຫອມບົວຈຽວ	ບ/ກ	1	200
10	ເກືອ	ບ/ຊ	½	100
11	ຄະນໍ	ບ/ຊ	1	200
12	ລູກຊີ້ນ	ລູກ	3	500
13	ຄ່າແຮງງານ	ຄົນ		800
14	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ: ຂີ້ເຫຍື້ອ, ໄຟຟ້າ, ນ້ຳປະປາ, ແກ້ສ, ອາກອນ, ຄ່າເຊົ່າສະຖານທີ່, ...			1.300
II	ສ່ວນປະກອບຂອງເຄື່ອງຄຽງ			2.000
15	ນ້ຳຕານ	ບ/ຊ	½	200
16	ຖົ່ວງອກ	ກູ	400	200
17	ໝາກນາວ	ໜ່ວຍ	¼	250
18	ໝາກເຜັດ	ໜ່ວຍ	1	200
19	ໝາກຖົ່ວຍາວ	ກູ	50	300
20	ສະລັດ	ກູ	1	200
21	ກະປິ	ບ/ຊ	1	200
22	ຊອດໝາກເລັ່ນ	ບ/ຊ	1	150
23	ຝິກໄທ	ບ/ຊ	1/2	100
ລວມ ຕົ້ນທຶນ (I+II)				11.750
ລາຄາຂາຍ				15.000
ກຳໄລ				3.250
ສົມທຽບ%				27,65%

ຕາຕະລາງ 7: ຕົ້ນທຶນ ເຂົ້າປຽກໄກ່

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
1	ເສັ້ນເຂົ້າປຽກ	ກູ	100	1.000
2	ຊີ້ນໄກ່	“	50	1.500
3	ນ້ຳ (ເພື່ອຕົ້ມນ້ຳເຂົ້າປຽກ)	“	5	500
4	ຫອມປ້ອມ	ປ/ຊ	1	100
5	ຫອມບົວໃບ	ປ/ຊ	1	100
6	ຫອມເປ	ປ/ຊ	1	100
7	ຜັກບົວຈຽວ	ປ/ກ	1	200
8	ຄະນໍຝົງ	ປ/ຊ	½	200
9	ເກືອ	ປ/ກ	¼	250
10	ນ້ຳຕານ	ປ/ຊ	1	100
11	ຖົງງອກ	ປ/ຊ	½	500
12	ສະອິວຂາວ	ກູ	400	250
13	ຝັກໄທ	ປ/ຊ	1/2	100
14	ລູກຊີ້ນ	ລູກ	3	500
15	ຄ່າແຮງງານ	ຄົນ		800
16	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ: ຂີ້ເຫຍື້ອ, ໄຟ ຝ້າ, ນ້ຳປະປາ, ແກ້ສ, ອາກອນ,ຄ່າເຂົ້າສະຖານທີ່,...			1,050
ລວມ ຕົ້ນທຶນ				7.250
ລາຄາຂາຍ				12.000
ກຳໄລ				4.750
ສົມທຽບ%				65,51%

ຕາຕະລາງ 8: ຕົ້ນທຶນ ເຂົ້າປຽກໝູ

ລ/ດ	ວັດຖຸດິບ	ຫົວໜ່ວຍ	ຈຳນວນ	ຕົ້ນທຶນ
1	ເສັ້ນເຂົ້າປຽກ	ກູ	100	1.000
2	ຊີ້ນໝູ	ກູ	50	1.750
3	ນ້ຳ (ເພື່ອຕົ້ມນ້ຳເຂົ້າປຽກ)	ກູ	5	500
4	ຫອມເປ	ປ/ຊ	1	100
5	ຫອມບົວໃບ	ປ/ຊ	1	100
6	ຜັກບົວຈຽວ	ປ/ກ	1	200
7	ຜັກຫອມປ້ອມ	ປ/ກ	1	100
8	ໝາກເລັ່ນ	ໜ່ວຍ	½	250
9	ຄະນໍຜົງ	ປ/ຊ	½	250
10	ເກືອ	ປ/ກ	¼	250
11	ນ້ຳຕານ	ປ/ຊ	1	100
12	ຖົງງອກ	ປ/ຊ	½	1,000
13	ສະອິວຂາວ	ກູ	400	250
14	ຝັກໄທ	ປ/ຊ	1/2	100
15	ລູກຊີ້ນ	ລູກ	3	500
16	ຄ່າແຮງງານ	ຄົນ		800
17	ຄ່າໃຊ້ຈ່າຍອື່ນໆ: ຂີ້ເຫຍື້ອ, ໄຟຟ້າ, ນ້ຳປະປາ, ແກ້ສ, ອາກອນ, ຄ່າເຊົ່າສະຖານທີ່,...			1,050
ລວມ ຕົ້ນທຶນ				8.300
ລາຄາຂາຍ				12.000
ກຳໄລ				3.700
ສົມທຽບ%				44,57%