

บทที่ 1

บทนำ

ที่มาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมเครื่องเทศถือเป็นอีกหนึ่ง อุตสาหกรรมอาหารที่น่าสนใจ เนื่องจากปัจจุบัน ผู้บริโภคเครื่องเทศมากขึ้น ประเทศที่มีปริมาณการผลิต และส่งออก เครื่องเทศมากได้แก่ ประเทศอินเดีย, อินโดนีเซีย และ จีน ชนิดของเครื่องเทศที่ผลิตจะแตกต่างกันไปตามสภาพอากาศ ของแต่ละประเทศโดยเฉพาะอินเดีย ถือเป็นประเทศที่มีความหลากหลายของเครื่องเทศมากที่สุด โดยมีเครื่องเทศที่อยู่ใน รูปที่ไม่ผ่านการแปรรูปประมาณ 50 ชนิด และที่ผ่านการแปรรูปอีกกว่า 80 ชนิด การแปรรูปมีทั้งที่อยู่ในรูปน้ำมัน ผงเครื่องแกง หรือนำเอาเครื่องเทศหลายๆชนิดผสมกัน เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า ส่วนประเทศที่มีการนำเข้าเครื่องเทศมากได้แก่ สหรัฐ, ยุโรป และญี่ปุ่น ตลาดเครื่องเทศในแต่ละประเทศจะมีลักษณะแตกต่างกันเช่นในประเทศอินเดียการบริโภคเครื่องเทศ มีมากมายหลายชนิดส่วนใหญ่แล้วจะเน้นเครื่องเทศที่มีกลิ่นฉุน ตลาดในยุโรปจะมีความต้องการเครื่องเทศจำพวกพริกไทยมากที่สุด รวมทั้งเครื่องเทศที่ให้ความเผ็ดร้อน หรือมีคุณสมบัติเป็นสมุนไพร ในส่วนของตลาดในประเทศญี่ปุ่นจะเน้นเครื่องเทศที่ให้รสชาติเผ็ดร้อน รวมทั้งเครื่องเทศที่ช่วยเพิ่มสีสัมผัสกับอาหาร จะเห็นว่าตลาดเครื่องเทศเริ่มเป็นที่แพร่หลายมากขึ้นในทุกประเทศทั้งนี้ เพราะเครื่องเทศนอกจากมีคุณสมบัติช่วยเพิ่มรสชาติให้กับอาหารแล้วยังถือเป็นสมุนไพรอย่างหนึ่งด้วย ในประเทศไทยอุตสาหกรรมเครื่องเทศถือเป็นอุตสาหกรรมที่มีการส่งออกไม่มากนักนี้ เนื่องจากมีการบริโภคภายในประเทศมาก รวมทั้งการผลิตก็มีปริมาณไม่คงที่ขึ้นอยู่กับราคา และสภาพอากาศในแต่ละช่วงนอกจากนี้ผู้ผลิต ส่วนใหญ่ก็เป็นผู้ผลิตรายเล็ก ๆ ที่มีกำลังการผลิตไม่มาก(อุตสาหกรรมเครื่องเทศในประเทศไทย, 2547)

เครื่องเทศ หมายถึง พืชที่มีสารประกอบที่ให้กลิ่นรสไม่ว่าจะเป็นส่วนใดส่วนหนึ่ง หรือทั้งหมดของพืช วัตถุประสงค์ของการใช้เครื่องเทศ คือ เพื่อให้กลิ่นและรสชาติกับอาหารมากกว่าการให้สารอาหารกับร่างกายแต่ถึงอย่างไรก็ตาม เครื่องเทศก็ได้รับการยอมรับว่ามีสารที่ให้ประโยชน์กับร่างกายจนมีการนำไปสกัดเป็นอาหารเสริม หรือยาอย่างแพร่หลาย เครื่องเทศมีมากมายหลายชนิด และแต่ละชนิดก็มีหลายสายพันธุ์สำหรับประเทศไทยเครื่องเทศที่นิยมผลิต และ

บริโภคมากได้แก่ กระเทียม พริกไทย และจิง เป็นต้น (อุตสาหกรรมเครื่องเทศในประเทศไทย, 2547)

โครงสร้างการผลิตเครื่องเทศของไทย

ผลผลิตเครื่องเทศในประเทศไทยโดยเฉลี่ยเท่ากับ 207,000 ตันต่อปี ผลผลิตเครื่องเทศมีแนวโน้มขึ้นลงไม่สม่ำเสมอขึ้นอยู่กับปัจจัยต่าง ๆ เช่น ราคาผลผลิต สภาพภูมิอากาศในแต่ละปี เป็นต้น เนื้อที่เพาะปลูกจะมีแนวโน้มตามราคาเครื่องเทศ ถ้าช่วงใดราคาเครื่องเทศปรับตัวสูงขึ้น เกษตรกรก็จะขยายพื้นที่เพาะปลูก แต่ถ้าช่วงใดราคาผลผลิตตกต่ำเกษตรกรก็จะลดพื้นที่เพาะปลูก สำหรับเครื่องเทศที่ไทยมีการเพาะปลูกมาก ได้แก่ กระเทียม พริกไทย และจิง

กระเทียม เป็นเครื่องเทศไทยผลิตได้มากที่สุดคิดเป็นสัดส่วน 59 % ของปริมาณเครื่องเทศที่ไทยผลิตได้ทั้งหมด แหล่งเพาะปลูกที่สำคัญอยู่ที่จังหวัดเชียงใหม่, เชียงราย, ลำพูน, พะเยา และศรีสะเกษ ช่วงที่มีผลผลิตออกมากคือ ช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม แนวโน้มการผลิตลดลงเล็กน้อยในช่วง 5 ปี (ค.ศ. 1999 ถึง ค.ศ. 2003) เนื่องจากสภาพอากาศไม่เอื้ออำนวย เกษตรกรประสบปัญหากระเทียมเน่าเสียจากโรคทำให้ผลผลิตลดลง

พริกไทย ประเทศไทยสามารถผลิตพริกไทยได้คิดเป็นสัดส่วน 4.5% ของผลผลิตเครื่องเทศรวมทั้งหมดการปลูกพริกไทยในประเทศยังไม่เป็นที่นิยม เนื่องจากพริกไทยจะเจริญเติบโตในสภาพอากาศร้อนชื้นเท่านั้น นอกจากนี้การปลูกพริกไทยยังมีต้นทุนสูง และต้องดูแลเอาใจใส่มากกว่าเครื่องเทศชนิดอื่น

จิง ไทยสามารถผลิตจิงได้คิดเป็นสัดส่วน 16 % ของผลผลิตเครื่องเทศรวมทั้งหมด พื้นที่เพาะปลูกสำคัญ ได้แก่ จังหวัด เชียงราย, ประจวบคีรีขันธ์, พะเยา, เลย, เพชรบูรณ์, เพชรบุรี และพิษณุโลก ช่วงเวลาเริ่มเพาะปลูกคือ เดือนเมษายน และเก็บเกี่ยวในเดือนกันยายน - กุมภาพันธ์ (อุตสาหกรรมเครื่องเทศในประเทศไทย, 2547)

ผลผลิตเครื่องเทศในประเทศไทยรายการสินค้า (ตัน)						สัดส่วน ผลผลิต %
รายการ	1999	2000	2001	2002	2003	
กระเทียม	126,000.00	132,000.00	126,423.00	121,812.00	122,000.00	59.50
พื้เม็นค้า	40,000.00	34,000.00	37,000.00	38,000.00	38,000.00	18.50
ขิง	30,000.00	32,500.00	35,000.00	33,000.00	33,000.00	16.10
พริกไทย	70,000.00	7,000.00	9,000.00	9,000.00	9,200.00	4.50
เครื่องเทศ	2,600.00	2,700.00	2,850.00	2,850.00	2,850.00	1.40

ตารางที่ 1-1 แสดงผลผลิตเครื่องเทศในประเทศไทยรายการสินค้า

ถึงแม้ประเทศไทยจะสามารถผลิตพริกไทยเพื่อใช้บริโภคภายในประเทศ และการส่งออก แต่ก็ยังมีการนำเข้าพริกไทย ในปริมาณที่มากพอสมควรเนื่องจากปริมาณผลผลิตได้ไม่เพียงพอับความต้องการของโรงงาน การนำเข้าส่วนใหญ่จะนำเข้าในรูปพริกไทยดำชนิดเม็ดเพื่อเป็นวัตถุดิบในการผลิตเป็นพริกไทยขาวและพริกไทยป่น พื้นที่เพาะปลูกสำคัญได้แก่ จันทบุรี, ชุมพร และระนอง ช่วงเวลาเก็บเกี่ยวคือเดือนกุมภาพันธ์ - มีนาคม แนวโน้มผลผลิตในช่วง 5 ปี เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากเกษตรกรมีการขยายพื้นที่เพาะปลูก (อุตสาหกรรมเครื่องเทศในประเทศไทย, 2547)

ผู้ผลิตเครื่องเทศในประเทศไทยส่วนใหญ่จะมีเป็นรายย่อยหรืออุตสาหกรรมในครัวเรือนเท่านั้น และการผลิตก็ไม่มีรูปแบบมากนัก จึงทำให้ปริมาณการส่งออกเครื่องเทศของประเทศไทยไม่สูงเท่าที่ควรทั้งที่มีภูมิอากาศที่เหมาะสมในการปลูกเครื่องเทศ ตัวอย่างเช่น พริกไทยในประเทศไทยมีผู้ผลิตพริกไทยเป็นจำนวนมากแต่ส่วนใหญ่จะเป็นรายย่อยที่มีปริมาณการผลิตประมาณ 2 ตัน / ปี และไม่ได้ขออนุญาตจัดตั้งโรงงานอุตสาหกรรม นอกจากนี้ทางด้านผลิตภัณฑ์ก็ไม่ได้จดทะเบียนเครื่องหมายการค้า พริกไทยที่ผู้ผลิตรายย่อยเหล่านี้ผลิตได้จะขายโดยการผสมกับวัตถุดิบอื่น ๆ เช่น รำข้าว เป็นต้น ซึ่งจะมีกรรมวิธีการผลิตง่าย ๆ โดยการนำเมล็ดพริกไทยแก่ หรือจะเป็นพริกไทยดำนำไปแช่น้ำแล้วกะเทาะเปลือกออกไปตาก หรืออบแล้วนำมาบดก็ใช้ประโยชน์ได้แล้วจะวางขายตามตลาดทั่วไป และตลาดอินโดจีน ซึ่งจะขายในราคาต่ำ ในประเทศไทยมีผู้ผลิตรายใหญ่ 2 ราย สำหรับการบริโภคภายในประเทศไทยมีทั้งการบริโภคขั้นสุดท้าย และใช้เป็นส่วนผสมของการผลิตอาหารสำเร็จรูป เช่น บะหมี่สำเร็จรูป เครื่องแกง เป็นต้น (อุตสาหกรรมเครื่องเทศในประเทศไทย, 2547)

ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ เป็นกิจการตัวอย่างของการศึกษานี้ เป็นธุรกิจขนาดกลาง และขนาดย่อม ตั้งอยู่ที่อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ ดำเนินกิจการเป็นระยะเวลา 12 ปี เริ่มดำเนินกิจการตั้งแต่วันที่ 1 กุมภาพันธ์ 2538 มีทุนจดทะเบียน 1,000,000 บาท ต่อมาในปี 2543 มีการขยายธุรกิจ และมีเพิ่มอัตราการผลิตมากขึ้นเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการของลูกค้า ทำให้ต้องมีการเพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 7,000,000 บาท และในปี 2547 ได้เพิ่มทุนจดทะเบียนเป็น 20,000,000 บาท ลักษณะการดำเนินงานเป็นกิจการเจ้าของคนเดียว มีเจ้าของเป็นผู้ดำเนินกิจการ ขณะนี้ มีพนักงานจำนวน 56 คน กิจการมี 2 ประเภท คือ (1) อาคารผลิต จะเป็นส่วนของโรงงาน ที่จะผลิต-แปรรูปสินค้า (2) ห้องเย็น ใช้สำหรับเก็บวัตถุดิบ สินค้าระหว่างผลิต สินค้าสำเร็จรูป และให้บริการด้านการเก็บรักษาสินค้าของลูกค้าภายนอก ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ ทำการผลิตเครื่องเทศผัดอบแห้งโดยคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหารเป็นหลัก นอกจากนี้ทำการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิต และการบริหารต้นทุนการผลิตอย่างต่อเนื่องเพื่อให้สามารถเสนอผลิตภัณฑ์ คุณภาพดีที่สุดในราคาที่แข่งขันได้ และมีความคล่องตัวด้านบริการสูงสุด ซึ่งหจก.ได้รับการรับรองมาตรฐาน GMPs ภายใต้มาตรฐานของ Codex , HALAL และ HACCP (ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ, 2551)

วัตถุดิบที่ใช้เข้าสู่กระบวนการผลิตนั้นจะใช้วัตถุดิบที่เป็นพืชผลทางการเกษตร ได้แก่ พริกไทยดำเม็ด ขิงสด ข่าสด ตะไคร้สด ใบมะกรูดสด ข้าวหอมมะลิ พริกขี้หนูแห้ง กระเทียม พริกขี้ฟ้าแห้ง ผักชีสด หอมหัวใหญ่สด หอมแดงสด ซึ่งพืชผลทางการเกษตรเหล่านี้จะไม่มี ความแน่นอนขึ้นอยู่กับ สภาพดินฟ้าอากาศ แหล่งวัตถุดิบ การแข่งขันของลูกค้า เป็นปัจจัยที่กำหนดราคา วัตถุดิบ ปริมาณวัตถุดิบ และวัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตซื้อจากผู้ขายในอำเภอเดียวกันหรือใน จังหวัดใกล้เคียง และมีวัตถุดิบบางชนิดจะนำเข้าจากต่างประเทศ การจัดการด้านวัตถุดิบ และวัสดุ คงคลัง จึงเป็นองค์ประกอบที่สำคัญในการดำเนินกิจการ ซึ่งส่งผลต่อต้นทุนการผลิต และผลกำไร ขาดทุนของกิจการ

ในการจัดการด้านวัตถุดิบและวัสดุคงคลังของห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ พบว่าทาง หจก. ยังขาดระบบการจัดการด้านวัตถุดิบและวัสดุคงคลังที่ดี ขาดการใช้ระบบบันทึกเอกสารที่เป็น มาตรฐาน ขาดเอกสารการเบิกจ่ายวัตถุดิบและวัสดุคงคลังที่เป็นมาตรฐาน ขาดการบันทึกเอกสาร การรับคืนวัตถุดิบและวัสดุคงคลังจากการผลิตที่เป็นมาตรฐาน การเบิกสินค้าไม่เป็นตามหลักการ เข้าก่อน-ออกก่อน รวมทั้งเบิกนำวัตถุดิบเข้าสู่กระบวนการผลิตที่ไม่ตรงตามความต้องการของฝ่าย ผลิต หากกิจการมีการควบคุมด้านวัตถุดิบและวัสดุคงคลังที่ดี จะส่งผลให้การดำเนินงานของกิจการ มีการเพิ่มประสิทธิภาพมากขึ้น และยังเป็นการลดต้นทุนในการผลิตได้เป็นอย่างมาก

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะศึกษาการจัดการด้านวัตถุดิบ และวัสดุคงคลังที่มีประสิทธิภาพเพื่อลดต้นทุนการผลิตสินค้า มีการเบิกจ่ายวัตถุดิบและวัสดุคงคลังอย่างมีมาตรฐาน ป้องกันการขาดแคลนวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต หรือมีวัตถุดิบที่มีมากเกินไปจนความจำเป็น และเพื่อนำข้อมูลไปปรับปรุงระบบการทำงานด้านการจัดการวัตถุดิบและวัสดุคงคลังให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

วัตถุประสงค์

1. เพื่อให้ทราบถึงการจัดการด้านวัตถุดิบ และวัสดุคงคลัง ของห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ
2. เพื่อสามารถนำข้อมูลไปปรับปรุงการทำงาน และนำไปใช้ประโยชน์ในการทำงานด้านการจัดการวัตถุดิบ และวัสดุคงคลัง ของห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงการจัดการด้านวัตถุดิบและวัสดุคงคลัง ของห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ
2. เพื่อนำไปปรับปรุงการทำงานภายในองค์กรด้านการจัดการวัตถุดิบ และวัสดุคงคลัง ให้มีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้น

นิยามศัพท์

การจัดการด้านวัตถุดิบ และวัสดุคงคลัง หมายถึง การจัดการดำเนินงานในขั้นตอนต่าง ๆ โดยเริ่มตั้งแต่การสั่งซื้อ การส่งมอบ การจัดเก็บรักษา รวมทั้งการบันทึกข้อมูลเกี่ยวกับวัตถุดิบ และวัสดุคงคลัง เพื่อให้มีวัตถุดิบและวัสดุคงคลังคงเหลือมีจำนวนมากพอกับความต้องการใช้โดยไม่ขาดแคลน และในขณะเดียวกันจะต้องไม่มีสินค้าคงเหลือมากเกินไป ซึ่งเป็นเหตุให้เงินทุนของกิจการไปจมอยู่ในวัตถุดิบ และวัสดุคงคลังคงเหลือมากเกินไป

วัตถุดิบ หมายถึง พืชผลทางการเกษตรที่สั่งซื้อมา เพื่อเข้าสู่กระบวนการผลิตให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป เช่น พริกชี้หนูแห้ง พริกชี้ฟ้าแห้ง พริกไทยเม็ด ข้าวหอมมะลิ ตะไคร้ กระเทียม เป็นต้น

วัสดุ หมายถึง สิ่งต่าง ๆ ที่สั่งซื้อมาเพื่อเป็นส่วนหนึ่งในการผลิตเป็นสินค้าสำเร็จรูป เช่น บรรจุกัมภ์ เทปกาว สารเคมีต่าง ๆ รวมถึงอะไหล่ในการซ่อมแซมเครื่องจักร อุปกรณ์

ห้างหุ้นส่วนจำกัด เอี่ยมกสิกิจ หมายถึง กิจการที่ประกอบธุรกิจประเภท อบ บค ป่นพืชผล
ทางการเกษตร เช่น พริกชี้หนูแห้ง กระเทียม พริกไทยเม็ด จิง ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด เป็นต้น มา
แปรรูปเป็นสินค้า และส่งขายให้แก่ลูกค้าทั้งใน และต่างประเทศ



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved