

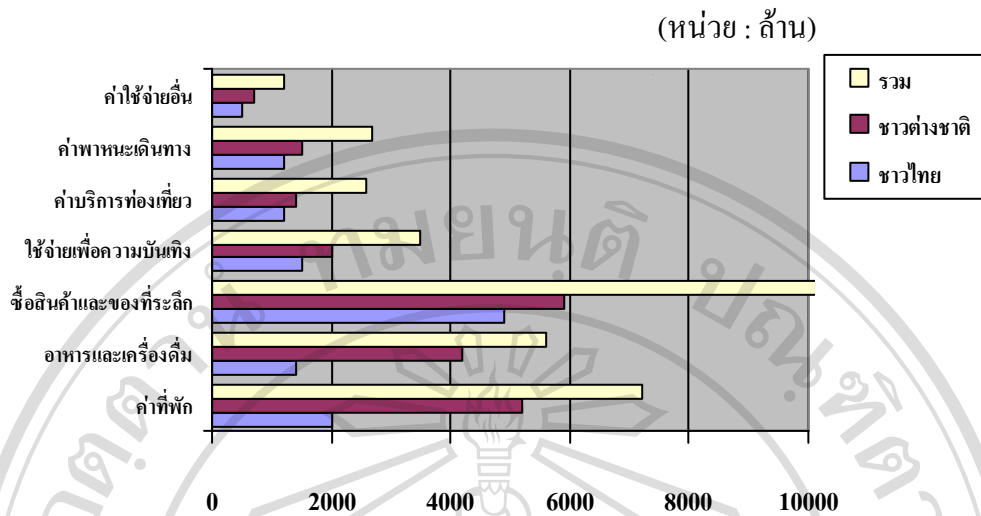
บทที่ 1

บทนำ

1.1 ที่มาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันภาวะอุตสาหกรรมท่องเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ขยายตัวอย่างมาก ก่อให้เกิดการขยายตัวทางเศรษฐกิจโดยรวม ประกอบกับการที่รัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยว เพื่อใช้เป็นเครื่องมือในการเพิ่มรายได้ให้กับประเทศ โดยมีโครงการส่งเสริมและประชาสัมพันธ์การท่องเที่ยว ทั้งโครงการเมอชิง ไทยแลนด์ โครงการเที่ยวทั่วไทยไปได้ทุกเดือน โครงการอันซีนไทยแลนด์ และการจัดงานมหกรรมพืชสวนโลก ซึ่งส่งผลดีต่อการท่องเที่ยวของจังหวัดเชียงใหม่ เนื่องจากจังหวัดเชียงใหม่ มีสถานที่ท่องเที่ยวธรรมชาติที่สวยงาม มีศิลปวัฒนธรรมล้านนาที่เป็นเอกลักษณ์ ทำให้จำนวนนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติเดินทางเข้ามาเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ เพิ่มมากขึ้นทุกปี (การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย, 2550) และกลยุทธ์หนึ่งในการพัฒนาการท่องเที่ยวของจังหวัดเชียงใหม่ ได้แก่ การสร้างกระแสให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศมีการท่องเที่ยวมากขึ้น พร้อมกับการพัฒนาและสร้างมาตรฐานสินค้าท้องถิ่นเพื่อจำหน่ายเป็นสินค้าที่ระลึก การเชื่อมโยงของการท่องเที่ยวกับสินค้าท้องถิ่น ส่งผลให้ธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง เช่น ธุรกิจของฝากของที่ระลึก ธุรกิจร้านอาหาร ธุรกิจโรงแรม เป็นต้น ประกอบกับการที่รัฐบาลส่งเสริมให้มีการลงทุนของผู้ประกอบการรายย่อยหรือ SMEs ก็ยังเป็นการสนับสนุนธุรกิจให้ธุรกิจรายย่อยที่เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยวขยายตัวมากยิ่งขึ้น

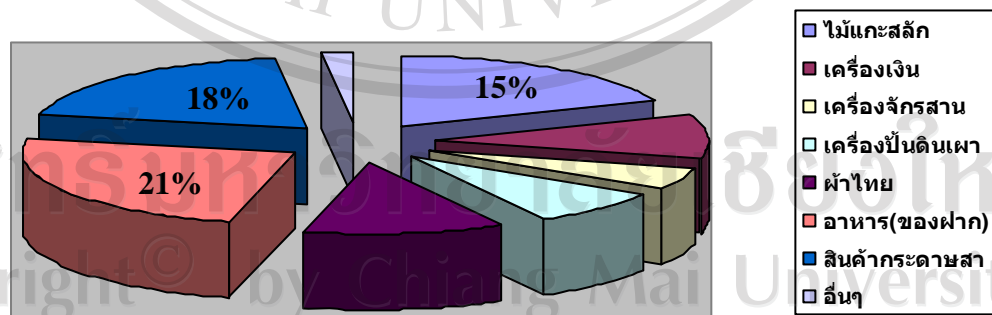
หมุยอ แหนม แคบหมู และไส้อั่ว เป็นผลิตภัณฑ์อาหารพื้นบ้านของทางภาคเหนือที่ได้รับความนิยมอย่างแพร่หลาย เนื่องจากมีรสชาติที่อร่อยและผู้บริโภคมีความคุ้นเคยในการบริโภคเป็นอย่างดี โดยหมุยอ แคบหมู แหนม และไส้อั่ว ถือเป็นของฝากประเภทอาหารที่ได้รับความนิยมมากที่สุดจากนักท่องเที่ยว เมื่อเดินทางมาเที่ยวในจังหวัดเชียงใหม่ ทำให้ธุรกิจการผลิตหมุยอ แคบหมู แหนม และไส้อั่ว สร้างรายได้ให้กับจังหวัดเชียงใหม่ โดยมีมูลค่าเป็นอันดับหนึ่งของรายได้จากสินค้าและของที่ระลึก ดังแสดงในรูปที่ 1.1 และรูปที่ 1.2



ภาพที่ 1.1 แสดงค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ จำแนกตามหมวด
ต่างๆ ในปี 2550

ที่มา : สำนักงานภาคเหนือเขต 1 การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (2550)

จะเห็นว่าค่าใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ นั้น ส่วนใหญ่
จะใช้จ่ายในหมวดของสินค้าและของที่ระลึกซึ่งมีมูลค่ารวมในปี 2550 เท่ากับ 10,958 ล้านบาท
รองลงมาคือ ค่าใช้จ่ายด้านที่พัก 7,352 ล้านบาท ค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่ม 5,650 ล้านบาท
ค่าใช้จ่ายเพื่อความบันเทิง 3,872 ล้านบาท ค่าบริการนำเที่ยว 2,425 ล้านบาท ค่าพาหนะเดินทาง
2,318 ล้านบาท และค่าใช้จ่ายอื่น 1,644 ล้านบาท ตามลำดับ



ภาพที่ 1.2 แสดงรายได้จากการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่ จำแนกตามประเภทรายได้จากสินค้าและ
ของที่ระลึก

ที่มา : สำนักงานพัฒนาธุรกิจการค้าจังหวัดเชียงใหม่ (2550)

หมายเหตุ : สินค้าอาหาร (ของฝาก) ได้แก่ น้ำพริกหนุ่ม หมูขอ แหนม ไข่อั่ว แคบหมู กระเทียมดอง
และผลิตภัณฑ์แปรรูปทางการเกษตร

จากข้อมูลพบว่า รายได้ที่เพิ่มขึ้นส่วนใหญ่มาจากธุรกิจประเภทการสินค้าและของที่ระลึก ซึ่งก็มีหลายรูปแบบ ทั้งที่เป็นสินค้าหัตถกรรม สินค้าเกษตรกรรม และสินค้าที่สร้างรายได้เป็นอันดับหนึ่งก็คือสินค้าประเภทอาหารของฝากซึ่งมีมูลค่ารายได้กว่า 1,950 ล้านบาทต่อปี ซึ่งสินค้าประเภทอาหารของฝาก นักท่องเที่ยวจะต้องซื้อติดไม้ติดมือกลับไปเป็นของฝากแก่ญาติพี่น้อง ทำให้การขยายตัวของตลาดสินค้าของฝากประเภทอาหารเจริญเติบโต และเป็นที่ต้องการของนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นเป็นจำนวนมาก ตามอัตราการขยายตัวของนักท่องเที่ยว

เมื่อพิจารณาถึงปัจจัยที่กล่าวมาข้างต้น ธุรกิจหมูยอ แหนม แคบหมู และไส้อั่ว ก็เป็นธุรกิจที่มีการขยายตัวตามสถานการณ์ของอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวของจังหวัด และมีแนวโน้มทำให้ปริมาณการจัดจำหน่ายสูงขึ้นตามไปด้วย เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคที่มากขึ้น การลงทุนในธุรกิจนี้จึงเป็นธุรกิจที่น่าสนใจ แม้ว่าการลงทุนในธุรกิจหมูยอ แคบหมู แหนม และไส้อั่ว จะมีการแข่งขันสูง เนื่องจากเป็นสินค้าในกลุ่มสินค้าประเภทอาหาร ซึ่งสินค้าประเภทนี้มีหลากหลายรูปแบบ ดังนั้น ในการศึกษาครั้งนี้ ผู้ศึกษาจึงสนใจทำการศึกษาเพื่อวิเคราะห์หาต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐศาสตร์ของกิจการ โรงงานหมูยอ แหนม แคบหมู และไส้อั่ว ในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อประเมินถึงความเป็นไปได้โดยอาศัยเทคนิคการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐศาสตร์ และวิเคราะห์ความไวต่อการเปลี่ยนแปลงของโครงการ โดยดูผลกระทบของโครงการเมื่อต้นทุนหรือผลตอบแทนของโครงการมีการเปลี่ยนแปลงโดยใช้ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ, อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ, อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนและระยะเวลาคืนทุน ซึ่งจะเป็นประโยชน์แก่ผู้สนใจธุรกิจประเภทนี้ในการประกอบการตัดสินใจลงทุนต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อประเมินถึงความเป็นไปได้ของการลงทุนในธุรกิจหมูยอ แหนม แคบหมู และไส้อั่ว ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยอาศัยเทคนิคการวิเคราะห์ถึงต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐศาสตร์
2. เพื่อวิเคราะห์ความไวต่อการเปลี่ยนแปลง เมื่อต้นทุนและผลตอบแทนของธุรกิจมีการเปลี่ยนแปลงเพิ่มขึ้นหรือลดลงของต้นทุนหรือผลตอบแทนที่มีต่อค่า มูลค่าปัจจุบันสุทธิและอัตราผลตอบแทนภายในโครงการ

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐศาสตร์ของการลงทุนในธุรกิจหมูยอ แคบหมู แหนม และไส้อั่วในจังหวัดเชียงใหม่
2. ทำให้ทราบถึงความเป็นไปได้ทางเศรษฐศาสตร์ของการลงทุนในธุรกิจหมูยอ แคบหมู แหนม และไส้อั่วในจังหวัดเชียงใหม่

3. ทำให้สามารถปรับเปลี่ยนการวางแผนการดำเนินงาน ในอนาคตเมื่อทราบสถานะของธุรกิจภายใต้ความผันแปร อันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงทางด้านต้นทุนหรือผลตอบแทน ซึ่งเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อการวางแผนของกิจการ

1.4 ขอบเขตของการศึกษา

การศึกษาในครั้งนี้ เป็นการศึกษาเพื่อวิเคราะห์หาต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐศาสตร์ของธุรกิจหมูขอ แคนหมู แหนม และไส้อั่ว ในจังหวัดเชียงใหม่ เพื่อประเมินถึงความเป็นไปได้โดยอาศัยเทคนิคการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทนทางเศรษฐศาสตร์ และวิเคราะห์ความไหวตัวต่อการเปลี่ยนแปลงของโครงการ โดยดูผลกระทบของโครงการเมื่อต้นทุนหรือผลตอบแทนของโครงการมีการเปลี่ยนแปลงโดยใช้ มูลค่าปัจจุบันสุทธิ อัตราผลตอบแทนภายใน โครงการ อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนและระยะเวลาคืนทุน กำหนดระยะเวลา 5 ปี ตั้งแต่ปี พ.ศ.2551- 2555

โดยทำการศึกษาจากข้อมูลจากการสัมภาษณ์ผู้ประกอบการหมูขอ แคนหมู แหนม และไส้อั่ว ในจังหวัดเชียงใหม่ พร้อมทั้งวิเคราะห์ความไว ด้วยการกำหนดปัจจัยที่ส่งผลต่อการเปลี่ยนแปลงต้นทุนและผลตอบแทน ซึ่งประกอบด้วยค่าเพิ่มขึ้นและลดลงของรายได้ และค่าใช้จ่ายของกิจการ

ในการศึกษาครั้งนี้จะทำการศึกษาเฉพาะผู้ประกอบการที่จดทะเบียนการค้ากับกรมทะเบียนการค้าและพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่เท่านั้น

การศึกษาครั้งนี้สำหรับอัตราดอกเบี้ยที่จะนำมาใช้ในการคิดลดนั้น คิดจากดอกเบี้ยเงินกู้ของธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (MLR) ร้อยละ 8 ต่อปี

การศึกษาครั้งนี้เป็นการวิเคราะห์เชิงปริมาณ (Quantitative method) เพื่อที่จะวิเคราะห์ถึงความเหมาะสมของการลงทุนของธุรกิจหมูขอ แคนหมู แหนม และไส้อั่ว ในจังหวัดเชียงใหม่ โดยในการศึกษาครั้งนี้จะใช้วิธีการวิเคราะห์โดยเน้นมิติทางด้านการเงินเป็นสำคัญ โดยใช้วิธีการวิเคราะห์ทางการเงิน (Financial analysis) และวิเคราะห์ทางเศรษฐศาสตร์ (Economics analysis) ทำการวิเคราะห์ โดยประเมินถึงต้นทุนและผลตอบแทนที่เกิดขึ้น

วิธีการวิเคราะห์ คือการวิเคราะห์ต้นทุนและผลตอบแทน(Cost-Benefit analysis) วิธีนี้เพื่อดูความเหมาะสมของการลงทุนในโครงการ โดยการคำนวณค่าทางสถิติที่เกี่ยวข้องในด้านต่างๆ ได้แก่ มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ อัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนของโครงการและระยะเวลาคืนทุน โดยเกณฑ์ที่ใช้ในการตัดสินใจลงทุนในโครงการธุรกิจผลิตและจำหน่ายหมูขอ แคนหมู แหนม และไส้อั่ว ในจังหวัดเชียงใหม่ มีดังนี้ มูลค่าปัจจุบันสุทธิของโครงการ (NPV) มีค่ามากกว่า 0 อัตราผลตอบแทนภายในโครงการ (IRR) มีค่ามากกว่าอัตราดอกเบี้ยจากการลงทุนที่กำหนด และอัตราผลตอบแทนต่อต้นทุนของโครงการ (B/C ratio) มีค่ามากกว่า 1

นอกจากนี้ยังวิเคราะห์ความเสี่ยงและความไม่แน่นอนของโครงการ เพื่อเป็นแนวทางในการตัดสินใจลงทุนได้ดียิ่งขึ้น ในกรณีที่อัตราผลตอบแทนและต้นทุนที่เกิดขึ้นแตกต่างจากค่าเฉลี่ยที่นำมาวิเคราะห์ เช่น การเพิ่มขึ้นของต้นทุนเนื่องจากราคาวัตถุดิบที่สูงขึ้น หรือ การลดลงของผลตอบแทน ทำให้ทราบได้ว่าภายใต้สถานการณ์ที่มีความไม่แน่นอนมาเกี่ยวข้อง การตัดสินใจลงทุนยังสามารถยอมรับได้หรือไม่

1.5 นิยามศัพท์ที่เกี่ยวข้อง

หมูยอ (Sticky Pork or Mu yor sausage) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากเนื้อหมู มันหมู และเครื่องปรุงรส อาจมีส่วนประกอบอื่น เช่น โปรตีนนม โปรตีนพืชเข้มข้น แป้งมันสำปะหลัง นำมาผสมและบดให้ละเอียดเป็นเนื้อเดียวกัน อาจมีส่วนผสมที่เติมลงไปเพื่อให้เกิดลักษณะเฉพาะ เช่น หนั๋งหมู เห็ดหอม พริกไทยดำ สาหร่าย นำมาคลุกผสมให้กระจายโดยทั่ว แล้วบรรจุในวัสดุห่อหุ้มให้แน่น นำไปต้มหรือนึ่งให้สุก สามารถเก็บไว้ได้นานประมาณ 2 อาทิตย์ หากเก็บไว้ในตู้เย็น

แคบหมู (Pork Cracklings or Kaebmoo) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ที่ทำจากหนังหมู อาจมีชั้นไขมันแข็งอยู่ด้วยก็ได้ ตัดเป็นชิ้นตามต้องการ นำไปต้มแล้วทำให้แห้งด้วยแสงแดดหรือแหล่งพลังงานอื่น หรืออาจนำไปเคี้ยวด้วยไฟอ่อนๆ แล้วนำไปทอดอาจปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส เช่น เกลือ ซีอิ๊ว เครื่องปรุงรสอื่นๆ ด้วยก็ได้ ควรเก็บแคบหมูไว้ในภาชนะบรรจุที่ป้องกันความชื้น อากาศและแสง

แหนม (Thai Fermented Pork Sausage or Nham) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ทำจากเนื้อหมูส่วนสะโพกที่แยกไขมันและเอ็นออกแล้ว ผสมกับหนังหมู อาจผสมหมูหมูหรือจุกหมูที่ต้มสุกและหั่นเป็นเส้นแล้ว เติมเกลือ ข้าวสุก กระเทียมบด น้ำตาลทราย ผสมให้เข้ากัน อาจเติมพริกสดด้วยก็ได้ ห่อเป็นมัด หรือบรรจุในภาชนะบรรจุลักษณะอื่นๆ หมักจนมีรสเปรี้ยว แหนมเมื่อทิ้งไว้จะเกิดการหมักจนมีรสเปรี้ยวแล้ว จากนั้นควรเก็บไว้ในตู้เย็นหรือในอุณหภูมิต่ำ เพื่อไม่ให้ผลิตภัณฑ์มีรสเปรี้ยวเพิ่มขึ้นมากจนเกินไป

ไส้อั่ว (Northern Thai sausage) หมายถึง ผลิตภัณฑ์ทำจากเนื้อหมู มันหมู ปรุงรสด้วยเครื่องปรุงรส และเครื่องเทศหรือสมุนไพร เช่น เกลือ น้ำตาล ซีอิ๊วขาว พริกแห้ง ตะไคร้ กระเทียม หอม ใบมะกรูด ขมิ้น บดหรือโขลก อาจเติมกระดูกหมูอ่อนด้วยก็ได้ ผสมให้เข้ากัน บรรจุในไส้หมูที่ล้างสะอาดแล้ว หรือไส้ชนิดอื่นที่บริโภคได้ แล้วนำไปทำให้สุก