

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

อุตสาหกรรมผักและผลไม้กระป๋องเป็นการแปรรูปอาหารอีกวิธีหนึ่ง เพื่อเก็บถนอมอาหารให้มีอายุยาวนานและมีบริโภคได้ตลอดทั้งปี และเป็นการแก้ปัญหาวัตถุดิบล้นตลาดในช่วงฤดูเก็บเกี่ยว ทั้งยังเป็นการสร้างงานสู่ชนบทและเป็นการสร้างรายได้เข้าสู่ประเทศจากการส่งออก

มีการคาดการณ์กันว่าในอนาคตเศรษฐกิจ 2 ใน 3 ของโลกจะอยู่ภายใต้อิทธิพลของประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาคเอเชีย โดยมีประเทศจีนและญี่ปุ่นเป็นผู้นำในอันดับ 1 และ 3 มีประเทศไทยอยู่ในอันดับที่ 8 สาเหตุสำคัญประการหนึ่งมาจากการที่ประเทศในภูมิภาคนี้มีความอุดมสมบูรณ์ในทรัพยากรธรรมชาติที่ยังไม่มีการนำมาใช้มากนัก เมื่อประเทศต่าง ๆ มีการใช้ทรัพยากรธรรมชาติมาก ๆ ทำให้เกิดการขาดแคลนหรือหมดไป จึงหันมาหาแหล่งใหม่ ซึ่งอยู่ในภูมิภาคเอเชียหรือในภูมิภาคอื่น ประกอบกับประเทศต่าง ๆ ในภูมิภาคนี้ส่วนใหญ่เป็นประเทศที่มีการทำการเกษตรกันมากจากการที่สภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศเอื้ออำนวย ซึ่งการทำการเกษตรเป็นการผลิตอาหารเพื่อเลี้ยงชาวโลก

ประเทศไทยมีสภาพภูมิอากาศอยู่ในเขตร้อนชื้นที่มีปริมาณน้ำฝนมาก จึงเหมาะแก่การทำการเกษตรและถูกจัดอยู่ในลำดับต้น ๆ ของประเทศที่จะมีอิทธิพลต่อการผลิตอาหารจากการเกษตร โดยรัฐบาลมีนโยบายจะนำประเทศไทยให้เป็นครัวของโลก อุตสาหกรรมผักผลไม้กระป๋องเป็นอีกอุตสาหกรรมหนึ่งซึ่งรัฐบาลได้มองเห็นว่าเป็นสินค้าสำคัญในการส่งออก โดยจัดให้เป็นอุตสาหกรรมที่มีรัฐทางและมีอนาคตในการแข่งขัน (นิพนธ์ วงศ์ตระหง่าน , 2544)

จังหวัดเชียงใหม่เป็นจังหวัดทางภาคเหนืออีกจังหวัดหนึ่งที่มีสภาพภูมิอากาศเหมาะสมในการเพาะปลูกผักและผลไม้ และมีการทำอุตสาหกรรมผักผลไม้กระป๋องโดยผู้ประกอบการ ซึ่งในปี พ. ศ. 2540 มีจำนวนรวมกัน 23 ราย ผู้ประกอบการเหล่านี้ได้ประกอบการผลิตผักผลไม้โดยใช้ปัจจัยสำคัญคือวัตถุดิบที่หาได้จากในท้องถิ่นมาประกอบการผลิต โดยมีการผลิตเพื่อส่งไปจำหน่ายต่างประเทศ มีการส่งออกไปยังประเทศอื่นที่นอกเหนือจากจำหน่ายในประเทศไทยคือประเทศสหรัฐอเมริกา ประเทศแถบยุโรป และประเทศในแถบทวีปเอเชีย โดยแยกตลาดผักกระป๋องจะอยู่ในประเทศสหรัฐอเมริกา และประเทศในแถบยุโรป ตลาดผลไม้กระป๋องจะอยู่ใน

เอเชียเป็นส่วนใหญ่ แต่การประกอบการในธุรกิจโดยผู้ประกอบการดังกล่าวส่วนใหญ่มักจะประสบปัญหาต่าง ๆ จนทำให้เป็นอุปสรรคต่อการขยายธุรกิจออกไปและมีบางรายต้องปิดกิจการไป ซึ่งปัจจุบันมีที่ปิดไปแล้วถึง 3 แห่ง (สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเชียงใหม่, พ. ศ. 2544) โดยสาเหตุเนื่องมาจากการขาดทุน ส่งผลให้ภาพรวมในการส่งออกที่นำรายได้เข้าสู่ประเทศได้ส่วนหนึ่งลดลง และในด้านแรงงานในภาคชนบท โดยเฉพาะแรงงานด้านการเกษตรมีปัญหาต้องว่างงานตามมา หรือมีรายได้ตอบแทนไม่คุ้มกับค่าใช้จ่ายในการลงทุน

บริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด เป็นอีกบริษัทหนึ่งที่ประสบปัญหาเช่นเดียวกับผู้ผลิตรายอื่น ๆ นับตั้งแต่เปิดดำเนินการเมื่อปี พ. ศ. 2531 เป็นต้นมาในปัจจุบันผลการประกอบการมีผลตอบแทนลดลง ซึ่งสืบเนื่องมาจากค่าใช้จ่ายต่าง ๆ ที่เป็นต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้น มีการลงทุนในสินทรัพย์ถาวร เช่น ซื้อเครื่องจักร ก่อสร้างสิ่งปลูกสร้างต่าง ๆ ค่าจ้างบริหาร ที่เป็นต้นทุนคงที่ในการผลิต รวมทั้งค่าใช้จ่ายที่เป็นต้นทุนผันแปร (Variable Cost) เช่น ค่าไฟฟ้า ค่าแรงรายวัน ค่าโทรศัพท์ติดต่อในการดำเนินงาน รวมทั้งราคาวัตถุดิบที่เป็นปัจจัยสำคัญในการผลิตมีการเปลี่ยนแปลงในทางเพิ่มขึ้นตลอดเวลา ซึ่งเป็นปัญหาที่ผู้ประกอบการผลิตสินค้าประเภทนี้ประสบในลักษณะเดียวกัน จากปัญหาดังกล่าวข้างต้นคาดว่าอาจเกิดจากการที่ผู้บริหารส่วนใหญ่ยังขาดการวางแผนการบริหารทางการเงินและการประกอบการอย่างมีประสิทธิภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งไม่ได้ทำการศึกษาความเป็นไปได้ของโครงการในเรื่องเกี่ยวกับจุดคุ้มทุน (Break Event Point) ตลอดจนระยะเวลาคืนทุน (Pay Back Period) มาก่อน ดังนั้นจึงทำให้ผู้ศึกษามีความสนใจที่จะทำการศึกษาในด้านนี้โดยเน้นศึกษากรณีของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด เพื่อทราบถึงแนวทางการจัดการและการตัดสินใจเพื่อการวางแผนและนโยบายในการประกอบการผลิตในปริมาณที่เหมาะสมได้ต่อไป

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

เพื่อวิเคราะห์หาจุดคุ้มทุนในการประกอบการผลิตผักผลไม้กระป๋องของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด และจากผลที่ได้จะเสนอแนะเป็นนโยบายสำหรับผู้ประกอบการที่จะใช้เป็นประโยชน์ในการจัดการและวางแผนเพื่อการดำเนินงานด้านนี้ได้ต่อไป

### 1.3 ขอบเขตการศึกษา

เป็นการศึกษาเพื่อวิเคราะห์หาจุดคุ้มทุน (Break Even Point) ของการผลิตผักผลไม้กระป๋องที่มีหลายชนิดของบริษัทอาหารภาคเหนือจำกัด ในช่วงปี พ. ศ. 2541 – 2543 เป็นระยะเวลา 3 ปี โดยจะทำการศึกษาคจุดคุ้มทุนของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด ซึ่งประกอบด้วย ลูกตาล ขนุน มะม่วง ขนุนลูกตาล ถิ่นจี่ เงาะ เงาะยัดไส้ ลำไย มะละกอ ฝรั่ง ผลไม้รวม ทุ่นมะพร้าวแห้ง ทุ่นมะพร้าวสับปะรด สับปะรด ข้าวโพดอ่อน ข้าวโพดหวาน ถั่วงอก ถั่วแดง ผักรวม หน่อไม้ เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดฟาง เห็ดเผาะ เห็ดแชมปิญอง ขนุนอ่อน แห้ว น้ำใบบัวบก น้ำมะพร้าว กะทิมะพร้าว และมะระจีน เป็นต้น

### 1.4 วิธีดำเนินการศึกษา

#### 1.4.1 ข้อมูลและแหล่งข้อมูล

ในการศึกษาจะเก็บรวบรวมข้อมูลดังต่อไปนี้

1. ข้อมูลปฐมภูมิ (Primary Data) เป็นการรวบรวมข้อมูล โดยใช้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือเก็บรวบรวมข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการในการผลิต เช่น ข้อมูลที่เกี่ยวกับต้นทุนการผลิต ทั้งที่เป็นต้นทุนคงที่ ต้นทุนผันแปร ปัญหาและอุปสรรคจากการดำเนินงาน การบริหารงานและการตลาด เป็นต้น โดยจะสัมภาษณ์ผู้เกี่ยวข้องที่ปฏิบัติงานและรับผิดชอบดูแลในการดำเนินกิจการด้านต่าง ๆ

2. ข้อมูลทุติยภูมิ (Secondary Data) จะได้จากการรวบรวมจากตำรา เอกสาร วารสาร และบทความที่เกี่ยวข้องกับกรณีศึกษาทั้งที่จากภาครัฐและเอกชน รวมทั้งจากเอกสารภายในโรงงานที่เกี่ยวข้อง

#### 1.4.2 การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาในครั้งนี้จะใช้เครื่องคอมพิวเตอร์เป็นเครื่องมือทำการวิเคราะห์ โดยใช้โปรแกรม Microsoft Excel เพื่อคำนวณหาจุดคุ้มทุน โดยใช้สูตรที่ได้กำหนดและจัดทำเป็นตารางเพื่อประกอบการเสนอเป็นรายงานต่อไป

## 1.5 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบปริมาณการผลิต ณ จุดคุ้มทุนซึ่งเป็นปริมาณผลิตที่ขายได้รวมจากการขาย เท่ากับต้นทุนหรือค่าใช้จ่ายรวมที่เกิดจากการผลิตสินค้าแต่ละชนิด
2. เพื่อเป็นประโยชน์ในการวางแผนและกำหนดนโยบายทางการเงินและการบริหารงานของบริษัท อาหารภาคเหนือ จำกัด และเพื่อเป็นแนวทางสำหรับผู้ประกอบการในธุรกิจอื่นที่มีลักษณะเดียวกันได้ประยุกต์นำไปใช้ในการดำเนินงานต่อไป

## 1.6 นิยามศัพท์

**จุดคุ้มทุน (Break Even Point)** หมายถึง ระดับของจำนวนหน่วยที่ผลิตและขายที่มีราย ได้เท่ากับค่าใช้จ่ายรวมของผลิตภัณฑ์แต่ละชนิด

**อุตสาหกรรมผักผลไม้กระป๋อง** หมายถึง การประกอบการที่ใช้วัตถุดิบในรูปผักและ ผลไม้มาดำเนินการด้วยกรรมวิธีในการผลิตที่เป็นการถนอมหรือเก็บรักษาไว้ โดยการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่เป็นกระป๋องโลหะเพื่อไว้บริโภคได้นานวัน โดยผักและผลไม้ที่รวบรวมมาบรรจุเป็น วัตถุดิบสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารกระป๋องในครั้งนี้ จะหมายถึง ผักและผลไม้ที่ส่วนใหญ่หาได้ใน ท้องถิ่นของจังหวัดเชียงใหม่ เช่น ถูกลด ขนุน ขนุนอ่อน มะม่วง ลิ้นจี่ เงาะ ลำไย มะละกอ ฝรั่ง มะพร้าว สับปะรด ข้าวโพดอ่อน ข้าวโพดหวาน ถั่วอก ถั่วแดง ผักต่าง ๆ หน่อไม้ เห็ดนางฟ้า เห็ดนางรม เห็ดฟาง เห็ดเผาะ เห็ดแชมปิญอง เห้ว ไบบัวบก น้ำมะพร้าว กะทิมะพร้าว และมะระจีน