

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 หลักการและเหตุผล

การผลิตเนื้อโโคเพื่อการบริโภคของไทยยังไม่เพียงพอต่อความต้องการภายในประเทศทำให้มีการลักลอบนำเข้าโโคมีชีวิตจากประเทศเพื่อนบ้านปีหนึ่ง ๆ ประมาณ 500,000 – 600,000 ตัว ทั้งนี้มีการนำเข้าเนื้อโคแชร์เบรน คุณภาพดีจากต่างประเทศ เช่น สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย ทำให้ประเทศไทยต้องเสียดุลการค้ากับต่างประเทศ<sup>1</sup>

ตลาดเนื้อโคในประเทศ แบ่งเป็น 4 ประเภท ดังนี้

1. ตลาดพื้นบ้านเป็นเนื้อคุณภาพดี ได้จากโคที่ปล่อยวางจากการใช้งาน หรือนำเข้าจากประเทศเพื่อนบ้าน ขาดการควบคุมคุณภาพและขาดการรักษาความสะอาด

2. ตลาดในเมือง คุณภาพเนื้อดีขึ้นกว่าตลาดพื้นบ้าน ได้จากการนำโคปลดจากการใช้งานแต่นำมาขุนเลี้ยงระยะหนึ่ง

3. ตลาดเนื้อโคขุนเป็นตลาดเนื้อคุณภาพดี จัดจำหน่ายแยกตามส่วนในการประกอบอาหาร โดยมีราคาแต่ละส่วนต่างกัน จำหน่ายผ่านตลาด ห้างสรรพสินค้า โรงแรม ร้านอาหาร และผู้บริโภคในเขตเมือง

4. ตลาดเนื้อนำเข้าจากต่างประเทศเป็นเนื้อคุณภาพดี ราคางานเจหน่ายในตลาด โรงแรม ห้างสรรพสินค้า และตลาดบริการนักท่องเที่ยวระดับสูง

จังหวัดเชียงใหม่และจังหวัดเชียงรายเป็นเมืองหลักในการแทนเนื้อ มีการขยายตัวทางเศรษฐกิจและชุมชนเมืองสูง รวมทั้งเป็นแหล่งวัฒนธรรม การท่องเที่ยว อัตราการขยายตัวของนักท่องเที่ยวเพิ่มขึ้นทุกปี เช่น ปี 2543 นักท่องเที่ยว ในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดเชียงรายมีการขยายตัว ร้อยละ 1.27 และ ร้อยละ 8.50 ตามลำดับ โดยเฉพาะการเพิ่มขึ้นของนักท่องเที่ยวชาวต่างประเทศเพิ่มขึ้นในอัตราที่สูงกว่านักท่องเที่ยวชาวไทย และจากนโยบายส่งเสริมการท่องเที่ยวของรัฐบาลเดิม โดยยังคงต่อเนื่อง<sup>2</sup> โดยที่กลุ่มนักท่องเที่ยวเป็นกลุ่มลูกค้าหลักที่จัดจำหน่ายผ่าน

<sup>1</sup> สัญชัย จตุรสถิทชา, เทคนิคโนโลยีเนื้อสัตว์ (ภาควิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543), หน้า 4

<sup>2</sup> การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ภาคเหนือ เอก 1. สำนักงาน “จังหวัดเชียงใหม่”, 2544

ทาง โรงแรม ร้านอาหาร ซึ่งสูกค้ากลุ่มนี้มีสัดส่วนการตลาดรวมกันถึงประมาณร้อยละ 60 ของตลาดรวมของบริษัท

เพื่อเป็นการตอบสนองตลาดนักท่องเที่ยวซึ่งบริโภคเนื้อโคไก์มีคุณภาพในปี 2530 จึงเกิดโครงการผลิตเนื้อโคขุน คุณภาพภายใต้เครื่องหมายการค้า NFP โดย บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม โปรดักส์ จำกัด ดำเนินการขุนเลี้ยงโค จัดการเรื่องการแปรรูป ขึ้นหลักสุขอนามัยสมัยใหม่ จัดทำหน่วยปลูกในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดเชียงราย ต่อมาปี พ.ศ. 2539 ได้เปลี่ยนแปลงโครงสร้างบริษัทใหม่ และเปลี่ยนชื่อเป็น บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด มีการขยายการผลิตโดยการส่งเสริมเกษตรร่วม โครงการผลิต (Contracted Farmer) และได้ขยายเป็นการจัดทำหน่วยทั้งปลูกและสั่ง ลูกค้า เป้าหมายระดับกลางถึงสูง ในเขตชนบทเมือง นักท่องเที่ยวทั่วชาวไทยและต่างประเทศในจังหวัดเชียงใหม่ และเชียงราย โดยทำหน่วยผ่านห้องทาง คือ โรงแรม ร้านอาหาร ชาบูปีโร์มาร์เก็ต และ ร้านค้าปลีกของบริษัท โดยมีสัดส่วนตลาดดังนี้ โรงแรม ร้อยละ 40 ร้านอาหาร ร้อยละ 20 ชาบูปีโร์มาร์เก็ต ร้อยละ 10 ร้านค้าปลีกของบริษัทฯ ร้อยละ 30 มีอัตราการเติบโตของยอดขาย ปีละประมาณ 10% ซึ่งในปัจจุบันกำลังการผลิตของบริษัทไม่เพียงพอ กับความต้องการของตลาด

ในขณะเดียวกัน ปัจจัยภายนอกซึ่งเป็นผลมาจากการตกลงของสภาวะเศรษฐกิจ กระแสเงินทุน โรคระบาด เช่น โรคหวัดน้ำในยุโรป โรคแอนแทริกในประเทศไทย กระแสความเป็นห่วงสุขภาพ กระแสความเชื่อทางศาสนา ส่งผลให้เกิดการเปลี่ยนแปลงการบริโภคไปในทางลดการบริโภคเนื้อโคลง

ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้ศึกษาสนใจที่จะทำการศึกษาความเป็นไปได้ของ โครงการขยายการผลิตเนื้อโคขุน เพื่อให้เป็นแนวทางในการลงทุน ซึ่งหากโครงการขยายการผลิตเกิดผลคุ้มค่าต่อการลงทุนก็จะเป็นการสร้างอาชีพ และใช้ทรัพยากรในประเทศไทยแทนการนำเข้าเป็นประโยชน์ต่อเศรษฐกิจของประเทศไทย

## 1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ของ โครงการขยายกำลังการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพของ บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด เพื่อจัดทำหน่วยในพื้นที่จังหวัดเชียงใหม่ และเชียงราย

### 1.3 สมมติฐานในการศึกษา

มีความเป็นไปได้ในการลงทุนของโครงการขยายการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพ ในเขตจังหวัดเชียงใหม่และเชียงราย โดยให้ผลตอบแทนลดค่า (IRR) มากกว่าร้อยละ 12.25

อัตราผลตอบแทนลดค่า (IRR) ร้อยละ 12.25 ได้จากการนำอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ขึ้นต่ำ (Minimum Loan Rate หรือ MLR) ในปี 2544 ของธนาคารกสิกรไทย คือร้อยละ 7.25 บวกกับสำรองเพื่อความเสี่ยงทางธุรกิจและการเปลี่ยนแปลงของอัตราดอกเบี้ยเท่ากับร้อยละ 5

### 1.4 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงโอกาสความเป็นไปได้ ของโครงการขยายกำลังการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพของ บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด เพื่อจัดจำหน่ายใน จังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดเชียงราย

2. ช่วยในการวางแผนการผลิตแปรรูป และวางแผนการตลาด

### 1.5 นิยามศัพท์

เนื้อโคขุนคุณภาพ (Quality Lotfed Beef) หมายถึง เนื้อที่ได้จากโคพันธุ์เนื้อ อายุน้อย ที่มีการเลี้ยงดู การให้อาหาร การจัดการเป็นอย่างดี เนื้อที่ได้จะบรรจุโดยการแยกชิ้นส่วนตามคุณภาพในการนำไปประกอบอาหาร นำออกจำหน่ายโดยควบคุมอุณหภูมิอยู่ในภาชนะมีคิชิด และเนื้อแต่ละส่วนมีราคาต่างกัน<sup>3</sup>

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุน (Feasibility Study)<sup>4</sup> หมายถึง การศึกษาเพื่อต้องการทราบถึงผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการลงทุนโครงการขยายการผลิตเนื้อโคขุนคุณภาพ โดยพิจารณาจากการศึกษาด้านการตลาด ด้านการจัดการ ด้านเทคนิค ด้านการเงิน ของโครงการเป็น

<sup>3</sup> สัญลักษณ์สิทธิ์, เทคโนโลยีเนื้อสัตว์ (ภาควิชาสัตวศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2543), หน้า 4

<sup>4</sup> ศรีศักดิ์ นานานุกูล, การวางแผนโครงการและการศึกษาความเป็นไปได้ (กรุงเทพฯ : บริษัทไทยวัฒนาพาณิช จำกัด, 2522)

**สำคัญ ผลของการศึกษาจะนำไปเป็นแนวทางเพื่อประกอบการตัดสินใจของผู้บริหารบริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด ต่อไป**

**ด้านการตลาด คือ การวิเคราะห์สภาพการณ์และโอกาสทางการตลาด**

**ด้านเทคนิค คือ การศึกษาลักษณะเฉพาะของสินค้า กระบวนการผลิตสินค้า กำลังการผลิต เครื่องจักรและอุปกรณ์ ทำเลที่ตั้ง การวางแผน โรงงาน อาคารและสิ่งปลูกสร้าง วัตถุดิบ ตลอดจนสารเคมีที่ใช้ในการผลิต**

**ด้านการเงิน คือ การนำข้อมูลจากการวิเคราะห์ด้านการตลาดและด้านเทคนิคมาประเมิน เงินลงทุนเริ่มแรก กระแสเงินสดรับ กระแสเงินสดจ่าย เพื่อคำนวณหาระยะเวลาคืนทุน อัตราผลตอบแทนการลงทุน ของโครงการ บุคลาปัจจุบันสูทธิ ดัชนีการทำกำไร และการวิเคราะห์แบบ Sensitivity analysis**

**เกษตรกรร่วมโครงการผลิต (Contracted Farmer) หมายถึง เกษตรกรผู้มีอาชีพหลักทำฟาร์มปศุสัตว์ และจะทำการเตียงโภตามเงื่อนไข และมาตรฐานที่กำหนด เพื่อจำหน่ายให้บริษัท นอร์ทเทิร์นฟาร์ม (1996) จำกัด ตามราคาที่มีการประกันไว้ล่วงหน้า**