

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ปัจจุบัน วิถีการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคต่างต้องการความสะดวกรวดเร็วมากขึ้น ซึ่งรวมถึงพฤติกรรมในการเลือกซื้ออาหารจากการซื้ออาหารในตลาดสดมาซื้อในร้านสะดวกซื้อ เนื่องจากผู้บริโภคเห็นว่ามีความสะดวก และช่วยประหยัดเวลา และในขณะเดียวกันก็มีความสะอาดและปลอดภัย อาหารทะเลแช่เยือกแข็งก็เป็นอาหารประเภทหนึ่งที่มีรูปแบบการจำหน่าย เพื่อตอบสนองต่อพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปดังกล่าว กล่าวคือ มีการจำหน่ายในลักษณะของอาหารกึ่งสำเร็จรูปด้วยการแช่เยือกแข็ง และวางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ

อุตสาหกรรมอาหารแช่เยือกแข็งในประเทศ ประกอบด้วย อุตสาหกรรมหลัก 2 ประเภทได้แก่ อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง และอุตสาหกรรมอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูป ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการผลิตเพื่อส่งออก โดยในปี พ.ศ.2546 มีมูลค่าการส่งออกทั้งสิ้น 2,055 ล้านดอลลาร์สหรัฐ และส่วนใหญ่จะเป็นการส่งออกกุ้งแช่เยือกแข็งซึ่งคิดเป็นร้อยละ 60 ของอาหารทะเลแช่เยือกแข็งทั้งหมดที่ส่งออก และเป็นศูนย์กลางของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง (บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด, 2545)

อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นตลาดสินค้าอาหารทะเล แหล่งวัตถุดิบ และแหล่งประมงที่สำคัญของประเทศ โดยมีโรงงานอาหารทะเลแช่เยือกแข็งจำนวนทั้งสิ้น 63 โรงงานเป็นโรงงานกุ้งแช่เยือกแข็ง จำนวน 50 โรงงาน หรือคิดเป็นร้อยละ 84 (สมาคมแช่เยือกแข็งแห่งประเทศไทย, 2547)

เพื่อให้อาหารทะเลกุ้งแช่เยือกแข็งสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก กุ้งที่ผลิตต้องมีมาตรฐานผ่านเกณฑ์ต่างๆ ที่สากลยอมรับ เช่น เกณฑ์ในเรื่องความสด ความสะอาด ความปลอดภัย และด้านสิ่งแวดล้อม กระบวนการผลิตจึงเป็นขั้นตอนสำคัญที่จะทำให้ได้กุ้งแช่เยือกแข็งที่มีมาตรฐาน ซึ่งในกระบวนการผลิตกุ้งแช่เยือกแข็งมีปัจจัยการผลิตที่สำคัญ 3 ประการ ได้แก่ วัตถุดิบ ค่าแรง และปัจจัยการผลิตอื่นๆ กิจการจึงต้องมีการบริหารจัดการปัจจัยการผลิตทั้ง 3 ประการดังกล่าว เพื่อให้กระบวนการผลิตมีประสิทธิภาพ ดังนั้นผู้ศึกษาจึงสนใจที่จะศึกษาถึงการบริหารปัจจัยการผลิตในอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง ในอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เพื่อเป็นข้อมูลที่สามารถใช้เป็นแนวทางในการบริหารจัดการปัจจัยการผลิตให้มีประสิทธิภาพ อันจะนำมาสู่คุณภาพของผลิตภัณฑ์กุ้งในเกณฑ์ที่สากลยอมรับและสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลก

วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาการบริหารปัจจัยการผลิตในอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง ในอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบการวิธีการการบริหารปัจจัยการผลิตในอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง ในอำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการตัดสินใจ ในการบริหารปัจจัยการผลิตในอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง

นิยามศัพท์

การบริหาร หมายถึง การบริหารอุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง ซึ่งประกอบด้วย การวางแผน (Planning) การจัดองค์การ (Organizing) การวางตัวบุคคล (Personal) การอำนวยความสะดวก (Directing) การควบคุม (Controlling)

ปัจจัยการผลิต หมายถึง วัตถุดิบ แรงงาน และปัจจัยอื่นๆอันที่เกี่ยวข้องกับการผลิต อุตสาหกรรมกุ้งแช่เยือกแข็ง เป็นกิจการผู้ผลิตกุ้งเพื่อแปรรูปเป็นสินค้าสำเร็จรูป ในลักษณะกุ้งต้ม และกุ้งสดแช่แข็ง

การผลิต หมายถึง กระบวนการเปลี่ยนสภาพวัตถุดิบทางตรงให้เป็นสินค้าสำเร็จรูป มีการสะสมต้นทุนในการผลิต โดยบันทึกการเบิกวัตถุดิบทางตรงและวัสดุสิ้นเปลืองเข้าสู่กระบวนการผลิตบันทึกการทำงานของพนักงานและบันทึกค่าใช้จ่ายในการผลิตที่ใช้ในการผลิต