

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่สมบูรณ์ เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติ ซึ่งนอกจากความโดดเด่นด้านรสชาติอาหารแล้ว อาหารไทยยังมีความประณีตบรรจง รวมทั้งมีคุณค่าทางโภชนาการ และประโยชน์ต่อสุขภาพ รัฐบาลจึงมีนโยบายส่งเสริมให้ประเทศไทยมุ่งสู่การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) มีวัตถุประสงค์ในการมุ่งส่งเสริมให้อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับความนิยมไปทั่วโลก โดยมีเป้าหมายในการเป็นผู้ส่งออกสินค้าอาหารรายใหญ่ 1 ใน 5 ของโลก ภายในปี 2550 และเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับความเชื่อมั่นด้านความปลอดภัยในระบบ มาตรฐาน GMP (Good Manufacture Practice) และด้านสุขอนามัยของผู้บริโภค (สำนักงานคณะกรรมการการวิจัยแห่งชาติ, 2549)

ปัจจัยพื้นฐานสำคัญของการดำรงชีวิตมนุษย์คืออาหาร เพื่อนำไปใช้ในการเจริญเติบโต เสริมสร้างสมรรถภาพในการทำงาน ร่างกายควรจะได้รับอาหารให้สมดุลกับความต้องการ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อร่างกาย จิตใจ สติปัญญา คุณภาพชีวิต และส่งผลกระทบต่อเศรษฐกิจของครอบครัว ในปัจจุบันการพัฒนาของสังคมโลกเป็นไปอย่างรวดเร็ว และก้าวสู่สังคมข้อมูลข่าวสาร (Information Society) ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงด้านเศรษฐกิจและสังคมอย่างรวดเร็ว ซึ่งส่งผลกระทบต่อพฤติกรรมผู้บริโภคอาหารและโภชนาการของคนไทย รวมทั้งวัฒนธรรมการบริโภคจากตะวันตกได้หลั่งไหลเข้ามาอย่างรวดเร็ว ทั้งนี้รูปแบบการดำเนินชีวิตของคนในปัจจุบันส่วนใหญ่ต้องการความสะดวกรวดเร็ว และต้องการลดเวลาในการประกอบอาหาร ดังนั้นจึงจะเห็นได้ว่าผู้คนส่วนใหญ่นิยมออกไปบริโภคอาหารมือเย็นภายนอกบ้านมากขึ้น ซึ่งอาหารมือเย็นเป็นมือที่สำคัญต่อร่างกายหลังจากการเหน็ดเหนื่อยจากการทำงาน และเป็นมืออาหารที่ทุกคนในครอบครัวรับประทานร่วมกันเพื่อกระชับความสัมพันธ์ภายในครอบครัวให้แน่นแฟ้นยิ่งขึ้น

จังหวัดเชียงใหม่ เป็นแหล่งศูนย์กลางความเจริญในทุกด้าน อีกทั้งครัวเรือนในเขตอำเภอเมือง มีการเปลี่ยนแปลงวิถีการดำรงชีพและพฤติกรรมในการบริโภคเป็นอย่างมาก (เกียรติวรรณ, 2534) ทั้งนี้เนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงด้านรายได้ต่อหัว สถานะของพนักงาน อายุ ขนาดของครอบครัว ส่วนประกอบของสมาชิกในครอบครัว (จำนวนบุตรที่ยังเล็กหรือมีผู้สูงอายุ)

เชื้อชาติ ศาสนาของประชากรอาจมีผลกระทบต่อการตัดสินใจรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน และการเลือกสถานที่ในการรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน (Kim, 2002)

ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากอุตสาหกรรมเกษตรถือเป็นองค์ประกอบที่สำคัญของการบริหารจัดการร้านอาหาร โดยทั่วไปในการประกอบอาหารตามร้านอาหารต่างๆ มักจะเกี่ยวเนื่องกับผลิตภัณฑ์ทางด้านอุตสาหกรรมเกษตรมากมายทั้งในด้านอาหารคาว และอาหารหวาน เช่น ปลากระป๋อง ผลิตภัณฑ์ดื่มซ่าแช่แข็งสำเร็จรูป ซุปข้าวโพดกระป๋อง เป็นต้น โดยองค์ประกอบเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่ง ที่ร้านอาหารจะนำมาใช้ในการประกอบอาหารพร้อมเสิร์ฟ และจากประเภทอาหารที่ผู้บริโภคเลือกรับประทานสามารถนำไปประยุกต์ และพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ในอนาคต โดยสามารถนำไปจำหน่ายได้ทั้งร้านอาหาร และผู้บริโภคโดยตรง

ดังนั้นจึงมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยส่วนประสมของตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อทำการตรวจสอบถึงปัจจัยต่างๆที่มีผลต่อการตัดสินใจในการเลือกความสะดวกในการรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้าน และรูปแบบการให้บริการของสถานที่ซึ่งเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านของผู้บริโภค ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อนำข้อมูลมาเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อประโยชน์ต่อธุรกิจ และผู้สนใจ สามารถนำไปปรับใช้เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์ หรือกำหนดกลยุทธ์การตลาดให้มีประสิทธิภาพสูงสุดต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ประโยชน์ที่จะได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงปัจจัยส่วนประสมของตลาดบริการที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารมือเย็นนอกบ้านของผู้บริโภคในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับผู้สนใจ นำไปใช้ในการตัดสินใจเกี่ยวกับการดำเนินธุรกิจร้านอาหาร

นิยามศัพท์

ปัจจัยส่วนประสมการตลาดบริการ ประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ (Product) ราคา (Price) การจัดจำหน่าย (Place) การส่งเสริมการตลาด (Promotion) บุคคล (People) หลักฐานทางกายภาพ (Physical Evidence) และกระบวนการ (Process) โดยส่วนประกอบทุกตัวมีความเกี่ยวพันกันและเท่าเทียมกัน ขึ้นอยู่กับผู้บริหารว่าจะวางกลยุทธ์ โดยเน้นน้ำหนักที่ส่วนประสมการตลาดประเภทใดมากกว่ากัน เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของตลาดเป้าหมาย

อาหาร หมายถึง สิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภคทำให้ร่างกายเจริญเติบโต ให้พลังงานและความอบอุ่น ให้สามารถดำรงชีวิตได้อย่างปกติไม่ทำให้เกิดโทษ และอันตรายต่อสุขภาพ

อาหารมื้อเย็น หมายถึง อาหารมื้อสุดท้ายของวันนับจากอาหารมื้อกลางวันประมาณ 4-6 ชั่วโมงหรือมากกว่า หรือสิ่งที่มนุษย์นำมาบริโภค ในช่วงเวลาหลัง 17.00 น.

การรับประทานอาหารนอกบ้าน หมายถึง การไปรับประทานอาหารนอกบ้าน โดยไม่มีการประกอบอาหารเอง หรือการรับประทานอาหาร ณ ร้านอาหารทั่วไป ภัตตาคาร ห้องอาหาร ศูนย์อาหาร ที่ผู้ใช้บริการไปรับประทานอาหาร โดยไม่ใช้การซื้อเพื่อบรรจุหีบห่อไปรับประทานที่บ้าน และเป็นอาหารมื้อหลัก เข้า กลางวัน เย็น