

บทที่ 5

สรุปผลการศึกษา อภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะ

ในการศึกษาคั้งนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาการทดสอบแนวคิดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ โดยทำการศึกษาจากผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นลูกค้านายขายผักอนามัย อาจารย์ ข้าราชการและพนักงานของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ จำนวน 200 ราย สามารถสรุปผลการศึกษาอภิปรายผล ข้อค้นพบ และข้อเสนอแนะได้ดังนี้

5.1 สรุปผลการศึกษา

จากผลการศึกษาสรุปผลตามทฤษฎีพฤติกรรมผู้บริโภค 6W's และ 1H ได้ดังนี้

ส่วนที่ 1 ข้อมูลส่วนบุคคลของผู้ตอบแบบสอบถาม นายขายผักอนามัย อาจารย์ ข้าราชการ และพนักงานของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่

กลุ่มผู้ตอบแบบสอบถามตามผลการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นหญิงมากกว่าชาย อยู่ในช่วงอายุ 20-29 ปี มีสถานภาพโสด ประกอบอาชีพข้าราชการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ จบการศึกษาระดับปริญญาตรี มีรายได้ต่อเดือน 10,001- 20,000 บาท ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีสมาชิกในครอบครัวจำนวน 4-6 คน ส่วนใหญ่ประกอบอาหารด้วยตนเอง ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นบุคลากรมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ไม่เป็นสมาชิกร้านผักอนามัย แต่ส่วนใหญ่ซื้อผักอนามัยบางครั้งที่ประกอบอาหาร

ส่วนที่ 2 ข้อมูลเกี่ยวกับข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร

จากการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ประกอบอาหารรับประทานเองทุกวัน และนำเนื้อสุกรมาประกอบอาหารสัปดาห์ละ 3 - 4 วัน ปัจจัยที่มีผลในการเลือกซื้อเนื้อสุกร คือ

All rights reserved

ความสดของเนื้อสุกร โดยเชื่อว่าเนื้อสุกรที่มีคุณภาพดีต้องมีสีเนื้อชมพู เหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกรไปประกอบอาหารเพราะ เนื้อสุกรสามารถทำอาหารได้หลากหลาย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เห็นว่าตนเองเป็นบุคคลในครอบครัวที่มีอิทธิพลในการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร เลือกร้านที่จะไปซื้อเนื้อสุกร ตลอดจนเลือกซื้อเนื้อสุกรด้วยตนเอง

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ไม่ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์ แล้วแต่ความต้องการใช้ และไม่แน่นอนว่าจะซื้อเนื้อสุกรในวันใด แต่ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเย็นหลัง 16.00 น. ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายหลายรายไม่จำเพาะเจาะจงและ ส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรเป็นประจำจากแหล่งจำหน่ายที่เป็นตลาดสด โดยส่วนใหญ่ซื้อจากแหล่งจำหน่ายที่อยู่ใกล้บ้าน

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ นำเนื้อสุกรที่ซื้อมาเก็บแช่ตู้เย็นไว้แล้วทยอยนำออกมาใช้ประกอบอาหาร ผู้ตอบแบบสอบถาม เห็นว่าสื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่าย คือป้ายหน้าร้าน และส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรในแต่ละครั้ง ในราคา 51 - 100 บาท ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกร ส่วนเนื้อแดง เช่น สะโพก สันนอก สันใน สันคอ

ส่วนที่ 3 ข้อมูลเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภคในการซื้อเนื้อสุกรอนามัยจากร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัย ที่ตั้งอยู่ ณ ถนน 2 เชียงราย

ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัยว่าเป็นเนื้อสุกรที่ปลอดจากจุลินทรีย์และปลอดจากสารตกค้างต่างๆ เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเร่งเนื้อแดง ยาฆ่าแมลง และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการเลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัย โดยราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีความสนใจอาจจะมาเลือกซื้อหากมีการเปิดร้านขายเนื้อสุกรอนามัย ณ ถนน 2 เชียงราย ส่วนใหญ่เห็นว่า ส่วนประกอบด้านผลิตภัณฑ์ของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยสินค้ามีความสะอาด ถูกหลักอนามัย ส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่าย ควรประกอบด้วยสินค้าเก็บไว้ในตู้แช่ที่สามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าให้สดใหม่ และส่วนประกอบด้านราคาควรประกอบด้วย มีป้ายแสดงราคาอย่างชัดเจน และส่วนประกอบด้านการส่งเสริมการตลาดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย มีบริการข้อมูลข่าวสารความรู้ด้านอาหาร

ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญของปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์เป็นอันดับแรก ปัจจัยด้านสถานที่เป็นอันดับสอง และปัจจัยด้านราคาเป็นอันดับสาม

ส่วนที่ 4 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร จำแนกตามเพศ รายได้ และสถานภาพการเป็นสมาชิกร้านค้ากอนามัย หรือการเป็นบุคคลากรของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกร้านค้ากอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิก

4.1 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร จำแนกตามเพศ

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ส่วนใหญ่นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหารสัปดาห์ละ 3 – 4 วัน ซึ่งมีความถี่มากกว่าผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ส่วนใหญ่นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหารเพียงสัปดาห์ละ 1 - 2 วัน

ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิง ส่วนใหญ่เห็นว่าปัจจัยที่มีผลในการเลือกซื้อเนื้อสุกร คือ ความสดของเนื้อสุกร เป็นอันดับแรก รองลงมา คือ สีของเนื้อสุกร และความสะอาดของอุปกรณ์สถานที่จำหน่าย ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชาย ส่วนใหญ่เห็นปัจจัยที่มีผลในการเลือกซื้อเนื้อสุกรคือความสดของเนื้อสุกรเป็นอันดับแรก รองลงมาคือความสะอาดของอุปกรณ์ สถานที่จำหน่ายและสีของเนื้อสุกร

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชาย ส่วนใหญ่เห็นว่าสีเนื้อสุกรที่มีคุณภาพดี คือ สีเนื้อชมพู

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิง ส่วนใหญ่มีเหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกรไปประกอบอาหารเพราะ เนื้อสุกรสามารถทำอาหารได้หลากหลาย ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายส่วนใหญ่มีเหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกรไปประกอบอาหารเพราะเนื้อสุกรเป็นอาหารโปรตีนมีคุณค่าเหมาะสมกับราคา

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชาย ส่วนใหญ่ไม่ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์ แต่ด้วยความต้องการใช้ และไม่แน่นอนว่าจะซื้อเนื้อสุกรในวันใด รองลงมาชอบ ซื้อเนื้อสุกรวันเสาร์ – อาทิตย์

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศหญิงส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเย็นหลัง 16.00 น. ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชายส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเช้ามืดก่อนเวลา 8.00 น.

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชาย ส่วนใหญ่ เลือกซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายหลายรายไม่จำเพาะเจาะจง รองลงมาเลือกซื้อจากผู้จำหน่ายเจ้าประจำรายเดียว

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่ นำเนื้อสุกรที่ซื้อมาเก็บแช่ตู้เย็นไว้แล้วทยอยนำออกมาใช้ประกอบอาหาร รองลงมาเป็นซื้อเพื่อใช้ประกอบอาหาร ครั้งต่อครั้ง

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่ เห็นว่าสื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่าย คือป้ายหน้าร้าน รองลงมาคือ ใบปลิว / โบปสเตอร์ / โบชัวร์ของร้าน

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัยว่าเป็นเนื้อสุกรที่ปลอดจากจุลินทรีย์และปลอดจาก สารตกค้างต่างๆ เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเร่งเนื้อแดง ยาฆ่าแมลง และ เข้าใจว่าเป็นเนื้อสุกรที่ได้รับจากสุกรขุนที่เลี้ยงจากฟาร์มมาตรฐานและผ่านการชำแหละจาก โรงงานที่ได้มาตรฐานกรมปศุสัตว์ แต่ส่วนใหญ่ยังไม่เข้าใจว่าเป็นเนื้อสุกรที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ตลอดเวลาระยะเวลาการขนส่งและรอจำหน่าย

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่ เลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัยเป็นอันดับแรก รองลงมาสามารถซื้อเนื้อสุกรได้ทั้งสองประเภททั้งเนื้อสุกรอนามัยและเนื้อสุกรทั่วไปโดยไม่จำเพาะเจาะจง

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่ เห็นว่าราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป รองลงมาเห็นว่าราคาเนื้อสุกรอนามัยควรมีราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 1 – 5 บาท /ก.ก.

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่ มีความสนใจอาจจะมาเลือกซื้อสุกรอนามัย หากมีการเปิดร้านขายเนื้อสุกรอนามัย ณ ถนน 2 เชียงราย

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่ เห็นว่าส่วนประกอบด้านผลิตภัณฑ์ของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยสินค้ามีความสะอาด ถูกหลักอนามัยเป็นอันดับแรก ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงเห็นว่ารองลงมา คือ มีระบบการชั่งน้ำหนักที่ถูกต้องเที่ยงตรง และมีชนิดสินค้าที่หลากหลาย เป็นอันดับสาม ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายเห็นว่ารองลงมา คือ มีชนิดสินค้าที่หลากหลายและมีบริการหั่น ซอย บด เป็นอันดับสาม

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่เห็นว่า ส่วนประกอบด้านราคาของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยมีป้ายราคาสินค้าแสดงไว้ให้ดูอย่างชัดเจน ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงเห็นว่ารองลงมา ควร มีสินค้าให้เลือกหลายราคาตามขนาดบรรจุภัณฑ์ ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามเพศชายเห็นว่าเนื้อสุกร อนามัยควรมี ราคาเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยมีผู้เช่าสามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าให้สดใหม่ เป็นอันดับแรก ผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงเห็นว่ารองลงมา คือ ร้านตั้งอยู่ในที่กมณาคมนสะดวก ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชายต้องการมีที่จอดรถสะดวกและเพียงพอ

ผู้ตอบแบบสอบถามทั้งเพศหญิงและเพศชายส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านการส่งเสริมการตลาดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยมีบริการข้อมูลข่าวสารความรู้

ด้านอาหาร เป็นอันดับแรก รองลงมา คือ มีโปรโมชันลดราคาพิเศษ และมีการโฆษณาผ่านสื่อต่างๆ เช่น วิทยุ ป้าย ฯลฯ เป็นอันดับสาม

4.2 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร จำแนกตามรายได้

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท ส่วนใหญ่นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหารสัปดาห์ละ 3 – 4 วัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 20,001 – 30,000 บาท ส่วนใหญ่นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหารสัปดาห์ละ 1 – 2 วัน ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย มากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหารทุกวัน

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่เห็นว่าปัจจัยที่มีผลในการเลือกซื้อเนื้อสุกร คือ ความสดของเนื้อสุกร รองลงมา คือ สีของเนื้อสุกร

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่เห็นว่าสีเนื้อสุกรที่มีคุณภาพดี คือ สีเนื้อชมพู

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท ส่วนใหญ่มีเหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกรไปประกอบอาหารเพราะ เนื้อสุกรสามารถทำอาหารได้หลากหลาย ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 20,001 -30,000 บาท ส่วนใหญ่มีเหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกรไปประกอบอาหารเพราะอาหารที่ทำจากเนื้อสุกรมีรสชาติอร่อย ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย มากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่มีเหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกรไปประกอบอาหารเพราะเนื้อสุกรเป็นอาหารโปรตีนมีคุณค่าเหมาะสมกับราคา

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่า 10,000 บาท ส่วนใหญ่ไม่ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์แล้วแต่ความต้องการใช้ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 10,001 – 20,000 บาท ส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกร 1 – 2 ครั้ง / สัปดาห์ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 20,001 -30,000 บาท ส่วนใหญ่ไม่ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์ แล้วแต่ความต้องการใช้ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่ไม่ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์ แล้วแต่ความต้องการใช้ และซื้อเนื้อสุกรเฉลี่ย 3 – 4 ครั้ง / สัปดาห์ มีจำนวนเท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่ไม่แน่นอนว่าจะซื้อเนื้อสุกรในวันใด

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าหรือเท่ากับ 30,000 บาท ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเย็นหลัง 16.00 น. ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเช้ามืดก่อนเวลา 8.00 น.

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายหลายราย ไม่จำเพาะเจาะจง

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่ นำเนื้อสุกรที่ซื้อมาเก็บแช่ตู้เย็นไว้แล้ว ทขอยนำออกมาใช้ประกอบอาหาร

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่ เห็นว่าสื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่าย คือป้ายหน้าร้าน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่า 10,000 บาท ส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัยว่าเป็นเนื้อสุกรที่ปลอดจากจุลินทรีย์ และปลอดจากสารตกค้างต่างๆ เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเร่งเนื้อแดง ยาฆ่าแมลง ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 10,001 – 30,000 บาท ส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัยว่าเป็น เนื้อสุกรที่ได้รับจากสุกรขุนที่เลี้ยงจากฟาร์มมาตรฐานและผ่านการชำแหละจากโรงงานที่ได้มาตรฐานกรมปศุสัตว์ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัยว่าเป็นเนื้อสุกรที่ปลอดจากจุลินทรีย์ และปลอดจาก สารตกค้างต่างๆ เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเร่งเนื้อแดง ยาฆ่าแมลง ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่ยังไม่เข้าใจว่าเนื้อสุกรอนามัย คือเนื้อสุกรที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาการขนส่งและรอจำหน่าย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 20,001 -30,000 บาท ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรได้ทั้งสองประเภททั้งเนื้อสุกรอนามัยและเนื้อสุกรทั่วไป ในขณะที่ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท ส่วนใหญ่ เห็นว่าราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 20,001 - 30,000 บาท ส่วนใหญ่ เห็นว่าราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 1 – 5 บาท /ก.ก. และราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 6 – 10 บาท /ก.ก. มีจำนวนเท่ากัน ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่ เห็นว่าราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 6 – 10 บาท /ก.ก.

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท ส่วนใหญ่มีความสนใจอาจจะมาเลือกซื้อหากมีการเปิดร้านขายเนื้อสุกรอนามัย ณ ถนน 2 เชียงราย ในขณะที่ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 20,001 -30,000 บาท ส่วนใหญ่มีความสนใจจะมาเลือกซื้อ และอาจจะมาเลือกซื้อ มีจำนวนเท่ากัน หากมีการเปิดร้านขายเนื้อสุกรอนามัย ณ ถนน 2 เชียงรายผู้ตอบแบบสอบถามที่มี

รายได้เฉลี่ยมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่มีความสนใจจะมาเลือกซื้อหากมีการเปิดร้านขายเนื้อสุกรอนามัย ณ ถนน 2 เชียงราย

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านผลิตภัณฑ์ของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย สินค้ามีความสะอาด ถูกหลักอนามัย

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านราคาของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย มีป้ายราคาสินค้าแสดงไว้ให้ดูอย่างชัดเจน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่ำกว่าหรือเท่ากับ 20,000 บาท ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย มีผู้เชี่ยวชาญดูแลสุขภาพสินค้าให้สดใหม่ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ย 20,001 -30,000 บาท ส่วนใหญ่เห็นว่า ส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย มีที่จอดรถสะดวกและเพียงพอ ผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย ร้านตั้งอยู่ในที่กมณาคมสะดวก และมีผู้เชี่ยวชาญดูแลสุขภาพสินค้าให้สดใหม่ มีจำนวนเท่ากัน

ผู้ตอบแบบสอบถามทุกระดับรายได้ ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านการส่งเสริมการตลาดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย มีบริการข้อมูลข่าวสารความรู้ด้านอาหาร

4.3 ข้อมูลเกี่ยวกับพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกร จำแนกตามสถานภาพการเป็นสมาชิกร้านผักอนามัย หรือการเป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิก

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้ายร้านผักอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้ายร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้ายร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหาร สัปดาห์ละ 3 - 4 วัน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้ายร้านผักอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้ายร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้ายร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เห็นว่าปัจจัยที่มีผลในการ

เลือกซื้อเนื้อสุกร คือ ความสดของเนื้อสุกรและ ส่วนใหญ่เห็นว่า เนื้อสุกรที่มีคุณภาพดีคือสีเนื้อชมพู

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่มีเหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกร ไปประกอบอาหาร 3 เหตุผลเท่ากันคือ อาหารที่ทำจากเนื้อสุกรมีรสชาติอร่อย เนื้อสุกรเป็นอาหาร โปรตีนมีคุณค่าเหมาะสมกับราคา และเนื้อสุกรสามารถทำอาหาร ได้หลากหลาย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัยและที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่มีเหตุผลสำคัญที่เลือกซื้อเนื้อสุกร ไปประกอบอาหารเพราะ เนื้อสุกรสามารถทำอาหาร ได้หลากหลาย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่ ไม่ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์แต่ซื้อตามความต้องการ ใช้ และส่วนใหญ่ไม่แน่นอนว่าจะซื้อเนื้อสุกรในวันใด

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเย็นหลัง 16.00 น. ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเช้ามืดก่อนเวลา 8.00 น. ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในช่วงเย็นหลัง 16.00 น.

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่ เลือกซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายหลายรายไม่จำเพาะเจาะจง

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่นำเนื้อสุกรที่ซื้อมาเก็บแช่ตู้เย็นไว้แล้วทยอยนำมาใช้ประกอบอาหาร

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่ เห็นว่าสื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่าย คือ โบปปลิว / โปสเตอร์/ โบชัวร์ของร้านในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็น

สมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัยและที่ไม่เป็นสมาชิก ส่วนใหญ่ เห็นว่าสื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่าย คือป้ายหน้าร้าน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัยว่าเนื้อสุกรที่ได้รับจากสุกรขุนที่เลี้ยงจากฟาร์มมาตรฐานและผ่านการฆ่าแล่จากโรงงานที่ได้มาตรฐานกรมปศุสัตว์ ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัยและที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่ มีความรู้ความเข้าใจต่อคุณสมบัติหรือความหมายของเนื้อสุกรอนามัยว่าเนื้อสุกรที่ปลอดจากจุลินทรีย์และปลอดจาก สารตกค้างต่างๆ เช่น ยาปฏิชีวนะ สารเร่งเนื้อแดง ยาฆ่าแมลง ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงานเจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่ยังไม่เข้าใจว่าเนื้อสุกรอนามัย คือเนื้อสุกรที่มีการควบคุมอุณหภูมิไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส ตลอดระยะเวลาการขนส่งและรอจำหน่าย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่ เห็นว่าราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 6 – 10 บาท /ก.ก. ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่ เห็นว่าราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่ เห็นว่า ราคาเนื้อสุกรอนามัย ควรจะราคาสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไป 1 – 5 บาท /ก.ก.

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัยและ ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่มีความสนใจจะมาเลือกซื้อหากมีการเปิดร้านขายเนื้อสุกรอนามัย ณ ถนน 2 เชียงราย ในขณะที่ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงานเจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ส่วนใหญ่มีความสนใจจะมาเลือกซื้อหากมีการเปิดร้านขายเนื้อสุกรอนามัย ณ ถนน 2 เชียงราย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้านักกอนามัย

ผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านผลิตภัณฑ์ ของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยสินค้าที่มีความสดสะอาด ถูกหลักอนามัย

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านราคาของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย มีป้ายราคาสินค้าแสดงไว้ให้ดูอย่างชัดเจน

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยมีตู้แช่สามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าให้สดใหม่ ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วย มีที่จอดรถสะดวกและเพียงพอ ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านช่องทางการจัดจำหน่ายของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยมีตู้แช่สามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าให้สดใหม่

ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นอาจารย์ ข้าราชการ พนักงาน เจ้าหน้าที่ของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ที่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย และที่ไม่เป็นสมาชิกหรือลูกค้าร้านผักอนามัย ส่วนใหญ่เห็นว่าส่วนประกอบด้านการส่งเสริมการตลาดของร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ทันสมัย ควรประกอบด้วยการมีบริการข้อมูลข่าวสารความรู้ด้านอาหาร

5.2 อภิปรายผลการศึกษา

แนวคิดพฤติกรรมผู้บริโภค คำถามที่ใช้ค้นหาลักษณะพฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อค้นหาคำตอบ 7 ข้อทำให้พบว่า

7 ข้อทำให้พบว่า

Copyright © by Chiang Mai University
All rights reserved

ใครอยู่ในตลาดเป้าหมาย

ผลการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย โดยมีอายุระหว่าง 20-29 ปี มีสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน โดยเป็นผู้ประกอบอาหารด้วยตนเอง มีอาชีพข้าราชการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ ระดับการศึกษาปริญญาตรี มีรายได้ต่อเดือน 10,001-20,000 บาท

ผู้บริโภคซื้ออะไร

ผลการศึกษาพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการซื้อเนื้อสุกรที่มีความสดสะอาด ซึ่งสอดคล้องกับการสัมภาษณ์คุณสุทัศน์ ภูผิวงค์ ผู้จัดการร้านเอ็มทีหมูอนามัยที่จำหน่ายเนื้อสุกรอนามัยที่สดสะอาดแห่งแรกของจังหวัดอุดรธานีและผู้บริโภคให้การยอมรับทำให้ธุรกิจร้านหมูอนามัยดังกล่าวประสบความสำเร็จ ปัจจัยรองลงที่ผู้ตอบแบบสอบถามต้องการคือสีของเนื้อสุกรที่เป็นสีชมพู ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของธานี ภาคอุทัย และคณะที่ผลการศึกษาพบว่า ผู้ซื้อส่วนใหญ่ให้ความสนใจในการเลือกคุณภาพเนื้อสุกรตามที่ต้องการ โดยใช้วิธีดูสีของเนื้อที่วางอยู่บนเขียง และสอดคล้องกับผลการศึกษาของ พิรุณ ชาติศิริกุล ที่ผลการศึกษาพบว่า สีของเนื้อ เป็นปัจจัยที่เอื้อประโยชน์ต่อผู้ค้าปลีกโดยตรงเพราะสีที่แดงมักส่งผลให้เนื้อสุกรขายได้ง่ายขึ้นไม่ว่าเนื้อสุกรนั้นจะสดหรือไม่ก็ตาม ทั้งนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เลือกซื้อเนื้อสุกรในส่วนของเนื้อแดงเช่น สันนอก สันใน สันคอ สะโพก

ทำไมผู้บริโภคจึงซื้อ

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ประกอบอาหารรับประทานเองทุกวัน และซื้อเนื้อสุกรเพื่อนำไปประกอบอาหาร โดยจะนำเนื้อสุกรไปประกอบอาหารสัปดาห์ละ 3-4 วัน ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของธานี ภาคอุทัย และคณะ ที่ผลการศึกษาพบว่า ผู้ซื้อส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรไปบริโภคในครัวเรือน โดยซื้อเนื้อสุกร 2-3 วันต่อครั้ง เหตุผลสำคัญที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ นำเนื้อสุกรไปประกอบอาหารคือเนื้อสุกรสามารถทำอาหารได้หลากหลาย

ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ตัดสินใจซื้อ เลือกร้านและเลือกซื้อเนื้อสุกร ด้วยตนเอง

ผู้บริโภคซื้อเมื่อใด

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ไม่ได้ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์ ไม่มีวันที่แน่นอนในการซื้อเนื้อสุกร แต่ส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรในช่วงเย็นหลัง 16.00 น.

ผู้บริโภคซื้อที่ไหน

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรจากแหล่งจำหน่ายที่เป็นตลาดสดเนื่องจากอยู่ใกล้บ้าน ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของ ธานี ภาคอุทัย และคณะ ที่ผลการศึกษาพบว่า การซื้อเนื้อสุกรผู้ซื้อส่วนใหญ่ซื้อจากตลาดสด แต่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรจากผู้จำหน่ายหลายรายไม่จำเพาะเจาะจง ซึ่งไม่สอดคล้องกับผลการศึกษาของ ธานี ภาคอุทัย และคณะ ที่ผลการศึกษาพบว่า ผู้ซื้อเนื้อสุกรส่วนใหญ่ซื้อจากเชิงหมูขาประจำ

ผู้บริโภคซื้ออย่างไร

ผลการศึกษาพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ไม่ได้ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์ แต่ซื้อตามความต้องการใช้ โดยมีมูลค่าเนื้อสุกรในการซื้อแต่ละครั้ง 51-100 บาท และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ จะซื้อเนื้อสุกรเก็บแช่ตู้เย็น แล้วทยอยนำมาใช้ ซึ่งสอดคล้องกับผลการศึกษาของ ธานี ภาคอุทัย และคณะ ที่ผลการศึกษาพบว่า ในกรณีที่บริโภคไม่หมดส่วนใหญ่จะทำการเก็บรักษาในตู้เย็น เมื่อนำมากลับมาปรุงอาหารเพื่อบริโภคต่ออีกครั้ง มีความเห็นว่าคุณภาพของเนื้อที่แช่ตู้เย็นนั้น มีรสชาติดีต่อกว่าเนื้อสดที่ซื้อมาครั้งแรก

5.3 ข้อค้นพบ

จากการศึกษาพฤติกรรมและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเนื้อสุกรจากร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ของผู้บริโภคที่เป็นสมาชิกร้านผักอนามัย และผู้บริโภคที่เป็นบุคลากรของมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ มีข้อค้นพบที่น่าสนใจดังนี้

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 20-29 ปี มีสมาชิกในครอบครัว 4-6 คน มีอาชีพข้าราชการและพนักงานรัฐวิสาหกิจ ระดับการศึกษาปริญญาตรี มีรายได้ต่อเดือน 10,001-20,000 บาท

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่มีการประกอบอาหารด้วยตนเองเพื่อรับประทานเองทุกวัน โดยนำเนื้อสุกรมาประกอบอาหาร สัปดาห์ละ 3-4 วัน แต่พบว่า ผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นชายนำเนื้อสุกรมา

ประกอบอาหาร สัปดาห์ละ 1-2 วัน ซึ่งน้อยกว่าผู้ตอบแบบสอบถามเพศหญิงที่นำเนื้อสุกรมาประกอบอาหาร สัปดาห์ละ 3-4 วัน

การเลือกซื้อเนื้อสุกรผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เน้นความสดของเนื้อสุกร และเชื่อว่าสีเนื้อชมพูเป็นสีเนื้อสุกรที่มีคุณภาพดี

การตัดสินใจซื้อเนื้อสุกรส่วนใหญ่ผู้ตอบแบบสอบถามตัดสินใจด้วยตนเอง สำหรับความถี่ในการซื้อเนื้อสุกรจะไม่ซื้อทุกสัปดาห์แต่จะซื้อตามความต้องการใช้ และไม่มีวันที่แน่นอนแต่ส่วนใหญ่ซื้อในช่วงเวลาเย็นหลัง 16.00 น. แต่พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่เป็นเพศชายส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรช่วงเช้ามืดก่อน 8.00 น. พบว่าผู้มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 10,001-20,000 บาทส่วนใหญ่ ซื้อเนื้อสุกร 1-2 ครั้งต่อสัปดาห์ ในขณะที่ผู้มีรายได้เฉลี่ยระดับอื่นๆ ส่วนใหญ่ ไม่ซื้อเนื้อสุกรทุกสัปดาห์แต่ซื้อตามความต้องการใช้

การซื้อเนื้อสุกรส่วนใหญ่เลือกซื้อจากผู้จำหน่ายหลายรายไม่จำเพาะเจาะจงจากแหล่งจำหน่ายในตลาดสดเพราะอยู่ใกล้บ้าน โดยมีมูลค่าการซื้อเนื้อสุกรต่อครั้งที่ 51-100 บาท โดยเนื้อสุกรที่ซื้อมาส่วนใหญ่จะเป็นส่วนเนื้อแดงเช่น สะโพก สันนอก สันใน สันคอ และจะนำมาเก็บแช่ในตู้เย็นแล้วจึงทยอยนำออกมาใช้

สื่อโฆษณาที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ คือป้ายหน้าร้าน ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่เข้าใจความหมายของเนื้อสุกรอนามัย และต้องการเลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัยเมื่อเทียบกับเนื้อสุกรทั่วไป โดยผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการซื้อเนื้อสุกรอนามัยในราคาที่เท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป

หากมีการเปิดร้านเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศบริเวณ ถนน 2 เชียงราย ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ มีความสนใจอาจจะมาเลือกซื้อ แต่พบว่าผู้ตอบแบบสอบถามที่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนมากกว่า 30,001 บาท ส่วนใหญ่มีความสนใจจะมาเลือกซื้อ

ผู้ตอบแบบสอบถามให้ความสำคัญต่อบริษัทผู้ผลิตส่วนประสมการตลาดสำหรับร้านเนื้อสุกรอนามัย สำหรับด้านผลิตภัณฑ์ คือสินค้ามีความสดสะอาด ถูกหลักอนามัย ด้านราคา คือ มีป้ายราคาสินค้าแสดงไว้ให้ดูอย่างชัดเจน ด้านช่องทางการจัดจำหน่ายคือ มีผู้ขายสามารถรักษาอุณหภูมิสินค้าให้สดใหม่ ด้านการส่งเสริมการตลาดคือ มีบริการข้อมูลข่าวสารความรู้ด้านอาหาร

จากข้อค้นพบข้างต้นดังกล่าวทำให้สรุปได้ว่า ควรมีการเปิดดำเนินกิจการร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ ณ ถนน 2 เชียงราย

5.4 ข้อเสนอแนะ

จากผลการศึกษาผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะว่า ควรเปิดดำเนินการร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ ณ ถนน 2 เชียงรายได้ เนื่องจากพบว่าผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้การยอมรับโดยผู้ตอบแบบสอบถามจะมาเลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัยที่ร้านค้าปลีกดังกล่าวคิดเป็นร้อยละ 48 หรืออาจจะมาเลือกซื้อคิดเป็นร้อยละ 51 นอกจากนี้ยังพบว่า ผู้ตอบแบบสอบถาม ส่วนมากถึงร้อยละ 48 ต้องการเลือกซื้อเนื้อสุกรอนามัยเมื่อเทียบกับเนื้อสุกรทั่วไป และยังให้ความสำคัญต่อปัจจัยด้านเนื้อสุกรที่สด สะอาดถูกหลักอนามัย และสีเนื้อมีสีชมพู ซึ่งตรงกับคุณสมบัติโดยเฉพาะของเนื้อสุกรอนามัย เพื่อให้การเปิดร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่ตั้งเป็นเอกเทศ ประสบความสำเร็จ ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะสำหรับผู้สนใจดำเนินการธุรกิจร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยที่เป็นเอกเทศดังกล่าวได้แก่

1. ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์

จากพฤติกรรมที่ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการซื้อเนื้อสุกรอนามัยที่มีความสดและสีของเนื้อสุกรที่มีสีชมพู ดังนั้นการดำเนินการร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัย ควรคำนึงถึงการกำหนดอายุของสินค้าภายในร้านและมีแผนการรองรับสินค้าที่ครบอายุแต่ยังไม่สามารถจำหน่ายได้ เพื่อสร้างคุณภาพความสดของสินค้า ให้เป็นไปตามความต้องการของผู้บริโภค

จากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ซื้อเนื้อสุกรเก็บแช่ในตู้เย็นแล้วทยอยนำมาใช้ ซึ่งจะทำให้คุณภาพและรสชาติและสีของเนื้อสุกรด้อยลงกว่าเนื้อสุกรสดที่ซื้อครั้งแรก ดังนั้นการดำเนินการร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัย จึงควรให้ความรู้แก่ผู้บริโภคให้ซื้อเนื้อสุกรเพื่อประกอบอาหารวันต่อวัน หรือมีการทำบรรจุภัณฑ์สินค้าขนาดเล็กให้เหมาะกับการใช้ประกอบอาหารต่อครั้ง แต่หากผู้บริโภคมีความจำเป็นต้องซื้อเนื้อสุกรจำนวนมากเพื่อเก็บในตู้เย็นและทยอยนำมาใช้ ทางร้านค้าปลีกควรมีการบริการ หั่น ซอย ตัด เนื้อสุกรที่ซื้อเป็นส่วนๆ ตามความต้องการที่ผู้บริโภคจะนำไปประกอบอาหารเป็นครั้งๆ เพื่อรักษาคุณภาพของเนื้อสุกรไม่ให้มีอุณหภูมิผันแปรจากการนำออกมาจากตู้เย็นและถูกจัดเก็บในตู้เย็นเมื่อเหลือจากการใช้งาน

จากพฤติกรรมของผู้บริโภคที่ส่วนใหญ่ซื้อเนื้อสุกรอนามัยหลังเวลา 16.00 น. ซึ่งสภาพอากาศโดยทั่วไปมีอุณหภูมิค่อนข้างสูง ดังนั้นทางร้านค้าปลีกควรเลือกใช้บรรจุภัณฑ์ที่สามารถเก็บกักความเย็นได้ดีเพื่อให้สินค้าเนื้อสุกรอนามัยที่ผู้บริโภคซื้อไปยังคงรักษาอุณหภูมิและความสดไว้ได้

นอกจากผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ต้องการซื้อเนื้อสุกรอนามัยที่มีความสดและสีเนื้อชมพูแล้วผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ยังต้องการซื้อเนื้อสุกรที่สะอาด ถูกหลักอนามัย ดังนั้นการดำเนินการร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยควรให้ความสำคัญกับเรื่องความสะอาดไม่ว่าจะเป็นบริเวณหน้าร้าน ภายในร้านและตู้แช่เก็บสินค้า ทั้งนี้ควรกำหนดให้พนักงานของร้านมีการใส่เครื่องแบบที่มี

ความสะอาดเรียบร้อยมีการสวมหมวกเพื่อป้องกันเส้นผมตกลงใส่สินค้าและสวมถุงมือทุกครั้ง
เมื่อมีการหยิบจับสินค้า

เพื่อเป็นการเพิ่มความหลากหลาย ด้านผลิตภัณฑ์ให้กับผู้บริโภคมีโอกาสเลือกมากขึ้น
ร้านค้าปลีกดังกล่าวควรนำผลิตภัณฑ์ในกลุ่มเดียวกัน อาทิ เนื้อไก่อนามัย ไข่สด ปลาสด และ
ผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ อาทิ ลูกชิ้นไส้กรอก หมูยอ ฯลฯ มาจำหน่ายร่วมกับเนื้อสุกรอนามัยใน
ร้านดังกล่าวด้วย

2. ปัจจัยด้านราคา

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ยังให้ความสำคัญต่อการที่ผู้ขายมีป้ายราคาสินค้าติดแสดงไว้
อย่างชัดเจน ดังนั้นการดำเนินการร้านเนื้อสุกรอนามัย จึงควรมีการติดป้ายแสดงราคาสินค้าที่
ชัดเจน

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ยังต้องการซื้อเนื้อสุกรอนามัยในราคาเท่ากับเนื้อสุกรทั่วไป
แต่เนื่องจากต้นทุนของเนื้อสุกรอนามัย สูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไปจากต้นทุนการดำเนินการ การขนส่ง
และการจัดเก็บสินค้าซึ่งต้องใช้ผู้เฝ้าควบคุมอุณหภูมิไม่ให้เกิน 4 องศาเซลเซียส ดังนั้นการ
ดำเนินการร้านเนื้อสุกรอนามัยช่วงแรกควรมีการนำเนื้อสุกรทั่วไปเข้ามาจำหน่ายร่วมกับเนื้อสุกร
อนามัย เพื่อให้ผู้บริโภคมีทางเลือกมากยิ่งขึ้น และเป็นการวางตำแหน่งราคาสินค้าเนื้อสุกรอนามัย
ไว้ สูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไปโดยราคาเนื้อสุกรอนามัยควรสูงกว่าเนื้อสุกรทั่วไปไม่เกิน 10 บาทต่อ
กิโลกรัม เพื่อให้ผู้บริโภคได้รับผลิตภัณฑ์ที่ดีมีคุณภาพในระดับราคาที่เหมาะสม และควรมีการ
จัดสินค้าเป็นบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กลงเพื่อให้มีราคาต่อชิ้นต่ำลง ส่งผลให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อง่าย
ขึ้น

3. ปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ ให้ความสำคัญต่อการที่ผู้จำหน่ายมีตู้แช่สามารถรักษา
อุณหภูมิสินค้าให้สดใหม่ และร้านตั้งในที่คมนาคมสะดวก มีที่จอดรถสะดวกเพียงพอ ดังนั้นการ
ดำเนินการร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยดังกล่าวควร ต้องคำนึงถึงความสะอาดทั้งภายนอก และภายใน
ร้าน โดยร้านค้าปลีกควรมีการติดตั้งเครื่องปรับอากาศเพื่อลดอุณหภูมิและป้องกันแมลงวันและแมลง
อื่นๆ รวมถึงการดูแลตู้แช่สินค้าให้สะอาดมีประสิทธิภาพทำความเย็นได้ไม่เกิน 4 องศาเซลเซียส

ทำเลของร้านกำหนดให้ร้านค้าปลีกดังกล่าวตั้งอยู่ตรงข้ามร้านผักอนามัย มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
เพื่อสร้างความสะดวกให้กับผู้บริโภค โดยร้านค้าปลีกดังกล่าวควรจัดสถานที่จอดรถให้สะดวกเพียงพอ
และมีการจัดบริการยามรักษาความปลอดภัย เพื่อคอยอำนวยความสะดวกแก่ผู้บริโภคในการจอดรถ
และการขับรถเข้าออกบริเวณลานจอดรถของร้านค้าปลีก

4. ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด

จากพฤติกรรมของผู้ตอบแบบสอบถามที่เลือกซื้อเนื้อสุกร จากผู้จำหน่ายหลายรายไม่จำเพาะเจาะจง และผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ให้ความสำคัญต่อการที่ผู้จำหน่ายมีบริการข้อมูลข่าวสารความรู้ด้านอาหาร และมีโปรโมชั่นลดราคาพิเศษ นอกจากนี้ผู้ตอบแบบสอบถามส่วนใหญ่ยังให้ความสนใจต่อสื่อโฆษณาที่เป็นป้ายหน้าร้าน ดังนั้นการดำเนินการร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยดังกล่าว ควรมีกำหนดกลยุทธ์ด้านการส่งเสริมการตลาด เป็น 2 ระยะคือ

กำหนดกลยุทธ์ด้านการส่งเสริมการตลาด ระยะสั้นเมื่อมีการเปิดตัวร้านค้าปลีก โดยการจัดทำป้ายหน้าร้านให้โดดเด่นเป็นที่ดึงดูดใจของผู้บริโภค และมีป้ายรับรองมาตรฐานสินค้าที่ส่วนราชการที่เกี่ยวข้อง รับรอง อาทิ กรมปศุสัตว์ สำนักงานสาธารณสุข เพื่อเป็นการสร้างความมั่นใจ ให้กับผู้บริโภค

การโฆษณาประชาสัมพันธ์ โดย การจัดแสดงข่าวก่อนเปิดบริการ การโฆษณาทางวิทยุ การแจกแผ่นพับ ใบปลิว บริเวณหน้าร้านขายผักอนามัย และใกล้เคียง และเพื่อดึงดูดผู้บริโภคให้มาซื้อเนื้อสุกรอนามัยจากร้านควรมีการทำโปรโมชั่นลดราคาสินค้าบางรายการเพื่อเป็นการกระตุ้นความสนใจของผู้บริโภค

การประชาสัมพันธ์และสร้างความเข้าใจกับผู้บริโภคให้ทราบถึง คุณสมบัติและประโยชน์ ตลอดจนความปลอดภัยของเนื้อสุกรอนามัยอย่างต่อเนื่องโดยการแจกแผ่นพับ การฉายวิดีโอทัศน์หรือติดป้ายโฆษณาภายในร้านเพื่อจูงใจให้ผู้บริโภคสนใจและให้การยอมรับเนื้อสุกรอนามัยมากขึ้น

จากนั้นควรมีการดำเนินกลยุทธ์การส่งเสริมการตลาด ระยะยาว อย่างต่อเนื่อง โดยการใช้ระบบสมัครสมาชิกเพื่อสิทธิรับข่าวสารความรู้ด้านอาหารส่งถึงบ้านสมาชิกหรือการใช้ระบบซื้อสะสมคะแนนเพื่อรับส่วนลดพิเศษ ของชำร่วย หรือได้รับสิทธิเข้ารับการอบรมความรู้ด้านการประกอบอาหาร รวมถึงทำโปรโมชั่นลดราคาสินค้าบางรายการเป็นระยะ ๆ เพื่อเป็นการกระตุ้นผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง

จากการปรับกลยุทธ์การตลาดข้างต้น เพื่อให้เหมาะสมกับความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายให้มากที่สุดแล้ว การดำเนินการเปิดร้านค้าปลีกเนื้อสุกรอนามัยดังกล่าวยังคงควรมีการศึกษาความเป็นไปได้ด้านการเงินเพิ่มเติมอีกด้วย