บทที่ 1
บทนำ

หลักการและเหตุผล

ประเทศไทยถือเป็นผู้ส่งออกอาหารแปรรูปที่สำคัญ ซึ่งอาจถือได้ว่าอันดับต้น ๆ ของโลก หรือเป็นอันดับ 1 ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ จากข้อมูลกรมโรงงาน ในปี 2546 ประเทศไทยมีโรงงานอุตสาหกรรมอาหารรวมทั้งสิ้น 12,036 โรงงาน จำแนกเป็นโรงงานขนาดเล็กจำนวน 11,606 โรงงานขนาดกลาง 324 โรงงาน และขนาดใหญ่ 106 โรงงาน โรงงานอุตสาหกรรมอาหารของไทยจำแนกตามประเภทกลุ่มสินค้าได้ 14 กลุ่ม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์ มีจำนวนรวม 631 โรงงาน โรงงานนมและผลิตภัณฑ์ 189 โรงงาน ผลิตภัณฑ์ประมง 560 โรงงาน น้ำมันและไขมันจากพืชและสัตว์ 316 โรงงาน ผลิตภัณฑ์ผักและผลไม้ 617 โรงงาน และโรงงานอื่น ๆ

เมื่อพิจารณาแนวโน้มการส่งออกสินค้าอาหารของไทยตั้งแต่ปี 2542 – 2547 พบว่าอัตราการเติบโตเฉลี่ยของมูลค่าขยายตัวอยู่ที่ร้อยละ 6.26 ส่วนการขยายตัวในเชิงปริมาณพบว่าเฉลี่ยอยู่ที่ร้อยละ 10.44 (กรมศุลกากร, 2549: ออนไลน์) เนื่องจากปัจจัยบวกได้แก่

- นโยบายผลักดันครัวไทยสู่ครัวโลกซึ่งจะเป็นแรงผลักสำคัญประการหนึ่งที่จะทำให้การส่งออกอาหารของไทยสามารถรักษาส่วนแบ่งตลาดไม่ให้ลดลงหรือขยายตัวสู่ตลาดโลกมากยิ่งขึ้น ซึ่งในขณะนี้นโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกกำลังส่งผลอย่างเป็นรูปธรรม
- โครงการ Food Safety จะช่วยสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศต่ออาหารไทยมากยิ่งขึ้น
- การปรับตัวของผู้ประกอบการด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการตลาดเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคสูงสุด

จากข้อมูล ดังกล่าวพบว่า อัตราการขยายตัวในเชิงมูลค่าเมื่อเปรียบเทียบกับอัตราการขยายตัวในเชิงปริมาณ พบว่าอัตราการขยายตัวในการผลิตสินค้าแบบสินค้าทั่วไปแบบเน้นปริมาณสูงกว่าการผลิตสินค้าเพิ่มมูลค่า สะท้อนให้เห็นได้ในระดับหนึ่งว่าการส่งออกสินค้าอาหารและเครื่องดื่มของไทยยังคงเน้นการส่งออกสินค้าในลักษณะที่เป็นวัตถุดิบ หรือแปรรูปเบื้องต้นทำให้ราคาต่อหน่วยอยู่ในระดับต่ำจึงต้องขยายในปริมาณมาก ๆ ส่วนสินค้าอาหารแปรรูปที่

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

เป็นสินค้ามูลค่าเพิ่ม (Value Added) ยังมีสัดส่วนไม่มาก ดังนั้นการมุ่งเน้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มจึงเป็นนโยบายที่ต้องเร่งดำเนินการ เพื่อเพิ่มมูลค่าการส่งออกให้มากขึ้น

ในรอบปี 2548 ที่ผ่านมาอุตสาหกรรมอาหารไทยได้เผชิญกับอุปสรรค และโอกาสในหลายสถานการณ์ซึ่งขึ้นอยู่กับมุมมองและลู่ทางที่แต่ละคนจะใช้เพื่อให้เกิดประโยชน์แก่ธุรกิจของตน เพราะอุปสรรคของบางรายอาจกลายเป็นโอกาสของอีกรายก็ได้ ซึ่งเหตุการณ์ในรอบปีที่สำคัญ ๆ ซึ่งส่งผลกระทบต่อการผลิตและการส่งออกสินค้าเกษตรและอาหารไทยทั้งในเชิงปริมาณและมูลค่า เช่น ปัญหาการถูกฟ้องทุ่มตลาดสินค้ากุ้งในสหรัฐอเมริกาทำให้ผู้ส่งออกต้องเสียภาษีและวางเงินค้ำประกันมหาศาล ธุรกิจรายเล็กหรือรายกลางต้องเปลี่ยนตลาดส่งออกหรือหันมารับจ้างรายใหญ่ผลิต ราคากุ้งในประเทศตกต่ำอย่างต่อเนื่องเพราะราคาในตลาดโลกที่ลดลงเนื่องจากอุปทานกุ้งเลี้ยงเพิ่มมากขึ้น

ความถดถอยของทรัพยากรธรรมชาติทางทะเลของไทย ซึ่งเป็นปัญหาที่ก่อตัวมาเนิ่นนานเริ่มส่งผลรุนแรงมากขึ้น เมื่อปัจจัยการผลิตที่สำคัญของภาคประมงทางทะเล คือ น้ำมันดีเซล มีราคาขยายตัวสูงขึ้นทุกวันทำให้เรือประมงไทยที่ออกหาปลาในน่านน้ำทั้งในประเทศไทย และในน่านน้ำของของประเทศอื่น ๆ เช่น อินโดนีเซีย พม่าตะวันออกกลาง กัมพูชา เริ่มมีต้นทุนสูงขึ้นและรายเล็กที่ทำประมงชายฝั่งลดการออกหาปลา เพราะราคาปลาและราคาน้ำมันไม่คุ้มค่า ทำให้ปี 2548 ปริมาณปลาทะเลที่เข้าสู่สะพานปลาลดจำนวนลงมาก จะเห็นได้จากข้อมูลสถิติที่สำคัญท่าเทียบเรือประมงภูเก็ต สงขลา ปัตตานี และ สตูล ปี 2547 – กค. 2550 ดังตารางต่อไปนี้

ตาราง : ข้อมูลตลาดสัตว์น้ำท่าเทียบเรือองค์การสะพานปลา

ปี	ปริมาณสัตว์น้ำ (ตัน)			
	ประมงภูเก็ต	ประมงสงขลา	ประมงปัตตานี	ประมงสตูล
2547	26,470	224,160,689	134,871	20,913
2548	28,641	124,268,637	118,041	20,032
2549	22,336	119,068,729	105,998	13,496
กค.2550	18,101	9,505,707	75,443	13,196

ที่มา : องค์กรสะพานปลา (2550: ออนไลน์)

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ในปัจจุบันคู่แข่งขันที่สำคัญของประเทศไทย เช่น เวียดนาม จีน อินเดีย สามารถส่งออกอาหารทะเลแช่เยือกแข็งได้มากขึ้นและราคาถูกกว่าประเทศไทย ซึ่งถ้าผู้ประกอบการในประเทศไทยยังคงบริหารธุรกิจแบบเดิมอยู่ก็จะไม่สามารถแข่งขันได้เลย จากปัญหาดังกล่าวผู้ประกอบธุรกิจในประเทศไทยต้องหันมาปรับตัวพัฒนาสินค้าให้แตกต่างจากประเทศ เวียดนาม จีน อินเดีย เพื่อให้สามารถแข่งขันกับประเทศคู่แข่งและยังคงเป็นผู้นำได้ ซึ่งจากพฤติกรรมผู้บริโภคของประเทศต่าง ๆ ซึ่งเป็นกลุ่มลูกค้าเป้าหมายหลักของประเทศที่เน้นไปทางด้านความสะดวกสบายมากขึ้นอาทิเช่น

ประเทศออสเตรเลีย เน้นไปที่ความสะดวก และมีความเป็นนานาชาติ
ประเทศอิตาลี เน้นไปที่คุณภาพ และความสด
ประเทศญี่ปุ่น เน้นไปที่สุขภาพ และสะดวก
ประเทศสหรัฐอเมริกา เน้นไปที่ความสะดวก และคุณภาพ

แนวโน้มและรสนิยมของผู้บริโภคในสหรัฐฯ นั้นมีทั้งหมด 6 ประเภท คือ (ทิศทางการส่งออกอาหารไทย, ปี50: ออนไลน์)

1. อาหารที่เป็นออแกนิกส์
2. อาหารเพื่อสุขภาพ
3. อาหารที่เหมาะกับเพศและช่วงอายุ
4. อาหารท้องถิ่น หรืออาหารนานาชาติ
5. อาหารที่มีปริมาณที่เหมาะสมและควบคุมปริมาณแคลอรี่
6. อาหารตามหลักศาสนา (ฮาลาลและโกเชอร์)

บริษัทคริสตัลโฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด ซึ่งตั้งอยู่ที่ 109/4 หมู่ที่ 1 ถนนพระราม 2 กระซ้าขาว ตำบลบ้านบ่อ อำเภอเมือง จังหวัดสมุทรสาคร เป็นบริษัทผลิตอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง ซึ่งเป็นอีกหนึ่งในหลาย ๆ บริษัทที่กำลังประสบปัญหาจากการส่งออก เช่นเดียวกับผู้ส่งออกอาหารทะเลรายอื่นๆ และต้องปรับตัวเป็นการเร่งด่วนเพื่อให้ธุรกิจยังคงสามารถดำเนินต่อไปได้และเพิ่มช่องทางในการหากำไร และปัญหาที่กำลังประสบอยู่มีดังต่อไปนี้

1. การขาดแคลนวัตถุดิบทางทะเล โดยมีสาเหตุที่สำคัญ คือ

1.1 การใช้วัตถุดิบที่จับได้จากธรรมชาติโดยไม่มีการควบคุม ทำให้วัตถุดิบสัตว์น้ำที่จับได้จากธรรมชาติเริ่มลดลงอย่างเห็นได้ชัดเจน

1.2 ปัจจัยการผลิตที่สำคัญของภาคประมงทางทะเล คือ น้ำมันดีเซล มีราคาขยายตัวสูงขึ้นทุกวันทำให้เรือประมงไทยที่ออกหาปลาในน่านน้ำทั้งในน่านน้ำในประเทศและน่านน้ำของประเทศอื่น ๆ เช่น อินโดนีเซีย พม่า ตะวันออกกลาง กัมพูชา เริ่มมีต้นทุนสูงขึ้นและรายเล็กที่ทำประมง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

ชายฝั่งลดการออกหาปลา เพราะราคาปลาและราคาน้ำมันปรับตัวอย่างไม่สมดุล โดยที่ราคาปลาคงที่ แต่ราคาน้ำมันดีเซลสูงขึ้น ทำให้ปี 2548 ปริมาณปลาทะเลที่เข้าสู่สะพานปลาลดจำนวนลงมาก ภาคอุตสาหกรรมแปรรูปประมงจึงต้องนำเข้าปลาและสัตว์น้ำอื่น ๆ เพิ่มมากขึ้น เพื่อทดแทนส่วนที่หายไป ซึ่งการขาดแคลนวัตถุดิบเป็นปัญหาใหญ่สำหรับธุรกิจอาหารทะเลแช่เยือกแข็งเพราะส่วนประกอบที่สำคัญที่จะทำให้ธุรกิจสามารถดำเนินต่อไปได้คือ วัตถุดิบซึ่งเป็นวัตถุดิบที่จับได้จากแหล่งจับตามธรรมชาติ ซึ่งเป็นปัญหาหลักที่ต้องเร่งปรับตัวเพื่อให้สามารถแข่งขันได้

2. ปัญหาอื่นๆ ที่ประสบอยู่ เช่น

2.1 ปัญหาแรงงาน ซึ่งในอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยจะมีการใช้แรงงานในกระบวนการผลิตมากกว่าการใช้เครื่องจักร เนื่องจากข้อจำกัดทางด้านเครื่องจักรที่ต้องนำเข้าจากต่างประเทศมีราคาสูงในขณะที่ค่าจ้างแรงงานของไทยอยู่ในเกณฑ์ที่ต่ำ แต่ในขณะเดียวกันคนงานไทยไม่ชอบทำงานในลักษณะงานด้านนี้จึงต้องมีการจ้างแรงงานต่างด้าว ซึ่งประสบปัญหาในด้านการจัดหาแรงงานและในเรื่องการจดทะเบียนแรงงานต่างด้าว

2.2 ปัญหาด้านลักษณะการแปรรูป ซึ่งส่วนใหญ่เป็นการแปรรูปเชิงปริมาณซึ่งยังคงเน้นการส่งออกสินค้าในลักษณะที่เป็นวัตถุดิบหรือแปรรูปเบื้องต้น ทำให้ราคาต่อหน่วยอยู่ในระดับต่ำ

2.3 ปัญหาด้านระบบคุณภาพซึ่งยังขาดแคลนบุคลากรที่จะพัฒนาให้ได้คุณภาพตามมาตรฐานที่สากลยอมรับ (พรชาติ อัชชกุลพิสิทธ์, ปี 2549)

จากเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้ผู้ศึกษาสนใจศึกษาการปรับตัวในสถานการณ์ขาดแคลนวัตถุดิบทางทะเล ของ บริษัทคริสตัลโฟรเซ่นฟูดส์ ว่าจะสามารถปรับตัวให้ไปในแนวทางใดเพื่อให้ธุรกิจสามารถแข่งขันได้ในสถานการณ์ปัจจุบันและมีกำไร

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาการปรับตัวในสถานการณ์การขาดแคลนวัตถุดิบทางทะเลของ บริษัทคริสตัลโฟรเซ่นฟูดส์ จำกัด

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบการปรับตัวในสถานการณ์ขาดแคลนวัตถุดิบทางทะเล
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้ในการวางแผนพัฒนาการดำเนินงานของธุรกิจอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved

นิยามศัพท์

การปรับตัว หมายถึง การเปิดโอกาสในการพัฒนาปรับปรุงหรือหาวิธีการในจัดการด้านการตลาดของธุรกิจอาหารทะเลแช่เยือกแข็งในสถานการณ์ขาดแคลนวัตถุดิบทางทะเล

ผู้บริหาร หมายถึง ผู้บริหารบริษัทคริสตัลโฟรเซ่นฟูดส์ ระดับผู้จัดการฝ่าย ระดับกรรมการผู้จัดการ และรองกรรมการผู้จัดการ ในบริษัทคริสตัลโฟรเซ่นฟูดส์

สถานการณ์ขาดแคลน หมายถึง สถานการณ์ที่ผู้ประกอบการอาหารทะเลแช่เยือกแข็งมีปัญหาในการจัดหาวัตถุดิบทางทะเลในประเทศมาใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง

วัตถุดิบทางทะเล หมายถึง วัตถุดิบสัตว์น้ำที่จับได้จากการทำประมงจากแหล่งจับตามธรรมชาติหรือจากการเพาะเลี้ยงในแหล่งน้ำเค็มและน้ำกร่อย

ธุรกิจอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง หมายถึง สถานประกอบการที่นำเอาวัตถุดิบทางทะเลทั้งน้ำเค็มและน้ำกร่อยมาผ่านกระบวนการแปรรูป แล้วผ่านกระบวนการแช่เยือกแข็งที่อุณหภูมิใจกลางไม่ต่ำกว่า - 18 -20 องศาเซลเซียสในจังหวัดสมุทรสาคร

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
Copyright© by Chiang Mai University
All rights reserved