

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ภาพรวมธุรกิจอาหารกิ่งสำเร็จรูปปัจจุบันมีอัตราการขยายตัวอยู่ในเกณฑ์ดีต่อเนื่อง แต่ก็มีการแข่งขันกันสูงมาก ศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดว่าในปี 2548 ตลาดอาหารกิ่งสำเร็จรูปในประเทศมีมูลค่ารวมกว่า 11,000 ล้านบาท และมีอัตราการขยายตัวร้อยละ 5-7 โดยกะหมี่กิ่งสำเร็จรูป ได้รับความนิยมน่าเป็นอันดับหนึ่ง มูลค่าตลาดประมาณ 9,500 ล้านบาท โดยกะหมี่กิ่งสำเร็จรูปชนิดซองของขยายตัวเฉลี่ยร้อยละ 5-6 ต่อปี ส่วนชนิดถ้วยมีสัดส่วนร้อยละ 5 ผู้ประกอบการคาดหมายว่าใน 2-3 ปีข้างหน้า กะหมี่กิ่งสำเร็จรูปชนิดถ้วยจะเป็นตลาดที่ใหญ่มากขึ้น โดยขยายตัวเฉลี่ยสูงถึงร้อยละ 30-40 ต่อปี ส่วนอาหารกิ่งสำเร็จรูปที่ได้รับความนิยมเป็นอันดับสองคือ โจ๊กกิ่งสำเร็จรูป ในปี 2548 คาดว่ามูลค่าโจ๊กกิ่งสำเร็จรูปในประเทศรวมประมาณ 500 ล้านบาท อันดับต่อมาคือซูปกิ่งสำเร็จรูป แม้ว่าปัจจุบันตลาดยังมีขนาดเล็ก แต่มีแนวโน้มจะเติบโตได้ดี (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย 2549 ก.: ออนไลน์)

นอกจากนี้ในปัจจุบัน รูปแบบการดำเนินชีวิตของผู้คนเปลี่ยนแปลงไป อีกทั้งเวลา กลายเป็นข้อจำกัดในการดำเนินชีวิต ทำให้พฤติกรรมต่างๆ ในแต่ละวันต้องมีการปรับเปลี่ยนให้เหมาะสมกับข้อจำกัดดังกล่าว รวมถึงพฤติกรรมในการบริโภคอาหารก็มีการเปลี่ยนแปลงไป เช่นกัน นอกจากนี้สภาพแวดล้อมที่มีมลภาวะและความเครียดที่มากขึ้น ทำให้ผู้บริโภคหันมาให้ความสำคัญกับการดูแลสุขภาพมากขึ้น เนื่องจากปัจจัยahunที่สำคัญคือ กระแสการรักษาสุขภาพเชิงป้องกัน โดยการทำให้ร่างกายแข็งแรงไม่เจ็บป่วย ทั้งนี้เพื่อที่จะได้ไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการรักษาพยาบาล ทำให้ความต้องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพจึงมีแนวโน้มเติบโตอย่างต่อเนื่อง (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย 2549 ข.: ออนไลน์)

ศูนย์วิจัยกสิกรไทยคาดว่าตลาดผลิตภัณฑ์อาหารเสริมสุขภาพโดยรวมปี 2548 จะมีมูลค่าประมาณ 15,000 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นประมาณร้อยละ 11.0 เมื่อเทียบกับในปี 2547 แสดงให้เห็นว่าสัญญาณถึงผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพกำลังเติบโตและเป็นกระแสที่กำลังมาแรงในตลาด อย่างไรก็ตามการจะประกอบธุรกิจให้ได้ผลสำเร็จหรือไม่ ขึ้นอยู่กับความสามารถของผู้ประกอบการแต่ละรายที่จะต้องมีการจัดการทางตลาดที่ดี สามารถขายแข่งขันกับคู่แข่งได้ในราคาที่ไม่แพง และสินค้ามีคุณภาพดี เนื่องจากปัจจัยเหล่านี้ นับว่าเป็นปัจจัยสำคัญอันดับแรกๆ ในการพิจารณาเลือกซื้ออาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย 2549 ข.: ออนไลน์)

แม้ว่าพืชผักและธัญพืชในประเทศจะมีอยู่มากมายหลายชนิด และมีให้รับประทานตลอดทั้งปี แต่เนื่องด้วยสภาพความเป็นอยู่ที่เปลี่ยนแปลงไป ความเร่งรีบ และการขยายตัวของประชากร รวมถึงปัจจัยการดำรงชีวิตต่าง ๆ ที่ทำให้ผู้บริโภคมีแนวโน้มการบริโภคอาหารกึ่งสำเร็จรูปเพิ่มสูงขึ้น การบริโภคผักสดและธัญพืชโดยวิธีปรุงเองน้อยลงเนื่องจากไม่สะดวกในการเตรียม มีขั้นตอนการเตรียม การปรุงที่ยุ่งยากและใช้เวลานาน ไม่สอดคล้องกับการดำเนินชีวิตสมัยใหม่ (ศูนย์วิจัยกสิกรรมไทย 2549 ข.: ออนไลน์)

นอกจากนี้ จากการศึกษาของจิตตินันท์ เสงะลาภี (2544) ถึงรูปแบบการดำเนินชีวิต ทักษะคติ และพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเพื่อสุขภาพ ในเขตเมืองเชียงใหม่ พบว่าผู้บริโภคในเขตเมืองเชียงใหม่มีทัศนคติที่ดีต่อการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ และพฤติกรรมการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่มาจากธรรมชาติ มีระดับสูงกว่าพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารที่เป็นสารสกัดจากธรรมชาติ ทำให้ผู้ศึกษาเห็นช่องว่างทางการตลาดในการสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ผักรวมอบแห้งกึ่งสำเร็จรูปเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคยุคปัจจุบัน อีกทั้งยังไม่พบผลิตภัณฑ์ดังกล่าววางจำหน่ายในท้องตลาด สำหรับขายแก่ผู้บริโภคทั่วไป

ดังนั้น ผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาเพื่อทราบถึงความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อผลิตภัณฑ์ผักรวมอบแห้งกึ่งสำเร็จรูป ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่วนประสมทางการตลาดให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภค ทั้งยังเป็นประโยชน์สำหรับผู้ทำธุรกิจและผู้สนใจที่จะลงทุนต่อไปในอนาคต

1.2 วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ผักรวมอบแห้งกึ่งสำเร็จรูป ในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบถึงความต้องการของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์ผักรวมอบแห้งกึ่งสำเร็จรูปในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
2. ผลที่ได้จากการศึกษาสามารถนำข้อมูลมาใช้เป็นแนวทางในการวางแผนและการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดสำหรับผลิตภัณฑ์ผักรวมอบแห้งกึ่งสำเร็จรูป และเพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ที่สนใจ

1.4 นิยามศัพท์

ความต้องการ หมายถึง ความรู้สึกอยากรับประทาน อยากซื้อ ของผู้บริโภค หลังจากได้รับรู้ และทดลองชิมผลิตภัณฑ์ผักรวมอบแห้งกิ่งสำเร็จรูป

ผู้บริโภค หมายถึง ประชาชนทั่วไปในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ผลิตภัณฑ์ผักรวมอบแห้ง หมายถึง ผลิตภัณฑ์พืชผลทางการเกษตรผ่านกรรมวิธีแปรรูปโดยการอบแห้งและบรรจุผสมกันตามสัดส่วน สามารถนำมาใช้ทดแทนผักสดและธัญพืชในการปรุงอาหารเพื่อความสะดวกรวดเร็วในการเตรียมอาหารและเพิ่มคุณค่าทางอาหาร เช่น ผสมในบะหมี่กิ่งสำเร็จรูป โจ๊ก ซุป หรือข้าวสวย เป็นต้น

อาหารกิ่งสำเร็จรูป หมายถึง อาหารที่สามารถเตรียมเสร็จ และสามารถรับประทานได้ทันทีหลังจากผ่านวิธีการทำให้สุกในเวลาสั้น (สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม, 2549 : ออนไลน์)