

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความสำคัญและที่มาของปัญหาที่ทำการวิจัย

ท่ามกลางกระแสโลกาภิวัตน์ในปัจจุบันระบบการค้าเสรี มีแนวโน้มการแข่งขันที่รุนแรงมากขึ้น วิชาธุรกิจที่มีศักยภาพในการแข่งขัน ได้จะต้องเป็นวิชาธุรกิจที่มีความเข้มแข็งและมีความเป็นเลิศในการดำเนินธุรกิจ ประเทศต่าง ๆ จึงได้พยายามพัฒนาวิชาธุรกิจของตนเพื่อให้สามารถแข่งขันเชิงธุรกิจได้ในกระแสโลก รัฐบาลไทยตระหนักในสภาพการณ์ดังกล่าวมาเป็นอย่างดีจึงได้มีนโยบายส่งเสริมและสนับสนุนวิชาธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (Small and Medium Enterprises) หรือที่เรียกย่อ ๆ ว่า SMEs ในทุก ๆ ทางเพื่อให้เป็นพลังขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศที่สามารถแข่งขันกับธุรกิจของต่างประเทศได้พร้อมทั้งนำพาประเทศไปสู่ความมั่งคั่ง

การส่งเสริมและสนับสนุน SMEs ของประเทศไทยที่ผ่านมาเริ่มจากการกระตุ้น SMEs ในระดับรากหญ้า การส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการใหม่ การส่งเสริมให้เกิดสถาบันการเงิน SMEs โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ เป็นต้น ซึ่งที่ผ่านมากล่าวได้ว่าประสบความสำเร็จในระดับหนึ่ง มีผู้ประกอบการใหม่เพิ่มขึ้น ผู้ประกอบการเดิมสามารถเข้าถึงแหล่งความช่วยเหลือของรัฐบาลได้มากขึ้น มีวิชาธุรกิจจากโครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์เพิ่มมากขึ้นและมีการพัฒนาคุณภาพสินค้าไปมาก อย่างไรก็ตามความก้าวหน้าจากการพัฒนา SMEs ยังไม่สามารถก้าวตามทันกระแสการเปลี่ยนแปลงของโลก SMEs ส่วนใหญ่ยังประสบปัญหาโดยเฉพาะด้านการบริหารจัดการและขาดการพัฒนาอย่างมีระบบขั้นตอนที่นำไปสู่ความยั่งยืนในระดับสากล

อุตสาหกรรมอาหารเป็นหนึ่งในยุทธศาสตร์สำคัญที่รัฐบาลให้การสนับสนุน โดยการวางในตำแหน่งการแข่งขันของประเทศไทยให้เป็นครัวของโลก ซึ่งหมายถึงการเป็นผู้ผลิตอาหารออกสู่ตลาดโลก อันจะส่งผลเชื่อมโยงไปถึงผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและธุรกิจที่เกี่ยวข้องตั้งแต่วัตถุดิบ การแปรรูป การผลิต บรรจุภัณฑ์ ตลอดจนอุตสาหกรรมสนับสนุนได้มีการพัฒนาศักยภาพและเชื่อมโยงตามไปด้วย อีกทั้งเป็นการสร้างรายได้เพิ่มขึ้นแก่ประเทศมีการกระจายรายได้ไปสู่เกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบ ตลอดจนผู้ประกอบการและผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้อง

อาหารไทย หมายถึงอาหารประจำของชนชาติไทยที่ประกอบด้วย อาหารคาว อาหารหวาน และเครื่องดื่มจากผลไม้หรือสมุนไพร ที่มีการสั่งสมและถ่ายทอดวิธีการปรุงมาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่อดีตจนเป็นเอกลักษณ์ประจำชาติที่เกิดจากภูมิปัญญาไทย นอกจากนี้อาหารไทยเป็นหนึ่งในอาหารที่ได้รับการยอมรับจากนานาชาติว่าเป็นอาหารที่มีรสชาติอร่อย มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีคุณค่าต่อร่างกาย ให้พลังงาน เกลือแร่ วิตามิน และใยอาหารในสัดส่วนที่เหมาะสม อันมีผลให้อาหารไทย

เป็นที่นิยมมากขึ้นสำหรับผู้บริโภคทั้งชาวต่างประเทศและชาวไทยด้วยกันเอง ด้วยเหตุผลดังกล่าว จึงทำให้ร้านอาหารไทยมีปริมาณเพิ่มขึ้นและมีส่วนให้อาหารพื้นบ้านเติบโตขึ้นด้วยตามลำดับ

อาหารพื้นบ้านหมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่นซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่นมีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อ ๆ กันมา (สถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม, 2547)

จังหวัดเชียงใหม่มีความได้เปรียบในด้านเป็นแหล่งวัตถุดิบและผลผลิตทางการเกษตร สำหรับป้อนสู่อุตสาหกรรมการผลิตและแปรรูปหลายประเภท นอกจากนั้นยังมีอาหารพื้นเมืองที่เป็นเอกลักษณ์ของท้องถิ่น รวมทั้งอาหารสุขภาพและสมุนไพร มีผู้ประกอบการที่ทำการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปอยู่ในพื้นที่เป็นจำนวนมาก อีกทั้งผู้ผลิตและแรงงานยังมีความชำนาญในการผลิตเนื่องจากมีประสบการณ์ที่สั่งสมกันมาเป็นเวลานาน ประกอบกับการนำเทคโนโลยีที่ทันสมัยมาใช้ในกระบวนการผลิตและการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง อย่างไรก็ตาม อุตสาหกรรมอาหารยังคงมีข้อจำกัดอยู่มาก ในด้านคุณภาพวัตถุดิบ ขาดการวิจัยและพัฒนาเพื่อเพิ่มคุณค่าและมูลค่าแก่ห่วงโซ่อาหารไทย ผู้ประกอบการจำเป็นต้องมีการพัฒนาตนเองให้ทันการเปลี่ยนแปลงของตลาดโลก กฎระเบียบและมาตรการต่างๆ ที่จะส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะเรื่องความปลอดภัยด้านอาหารซึ่งมักถูกต่างประเทศนำมาใช้เป็นข้อกีดกันทางการค้าแต่หากประเทศไทยสามารถพัฒนาให้อาหารไทยมีคุณภาพและมีความสะอาด ปลอดภัยแล้วก็จะ เป็นปัจจัยสำคัญที่มีส่วนผลักดันให้อุตสาหกรรมอาหารของไทยมีศักยภาพการแข่งขันไปสู่การเป็นครัวของโลกได้

ด้วยเหตุผลดังกล่าวคณะผู้วิจัยเห็นว่าควรมีการศึกษาถึงกลยุทธ์ในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารพื้นบ้านล้านนาเพื่อให้ผู้ประกอบการซึ่งเป็นบุคคลในท้องถิ่นได้มีการดำเนินงานและมีการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบเพื่อก้าวไปสู่การเป็นครัวของโลกได้อย่างเข้มแข็งและยั่งยืนสามารถเป็นพลังสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ อันนำมาซึ่งการกระจายรายได้ การจ้างงาน และการเพิ่มคุณค่าจากทรัพยากรที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุด นำไปสู่การเป็นสังคมที่มีความเข้มแข็งและเติบโตได้อย่างยั่งยืนในที่สุด

1.2 วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาความต้องการ ปัญหา และอุปสรรค ในการพัฒนาตนเองของผู้ประกอบการวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนา
2. เพื่อศึกษารูปแบบและแนวทางที่เป็นไปได้และมีความเหมาะสมในการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนา

3. เพื่อกำหนดกลยุทธ์การพัฒนาความสามารถในการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนาเพื่อให้สามารถดำเนินกิจการได้อย่างยั่งยืน

1.3 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทราบความต้องการ ปัญหา และอุปสรรค ในการพัฒนาตนเองของผู้ประกอบการวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนา
2. ได้รูปแบบและแนวทางในการพัฒนาวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนาให้สามารถแข่งขันได้และเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจให้สูงขึ้น
3. ให้แนวทางและข้อเสนอแนะแก่ผู้ประกอบการอาหารพื้นบ้านล้านนาในการพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันของตนเองเพื่อให้สามารถดำเนินกิจการได้อย่างยั่งยืน
4. สามารถนำผลการศึกษาและกลยุทธ์ที่ได้ไปประยุกต์ใช้กับวิสาหกิจกลุ่มอาหารอื่น ๆ ได้อย่างกว้างขวางและสามารถปรับใช้กับวิสาหกิจประเภทอื่น ๆ ได้อีกหลากหลายประเภท
5. ช่วยส่งเสริมและรักษาภูมิปัญญาท้องถิ่นในการคัดแปงอาหารออกเป็นสินค้าตลอดจนการใช้วัตถุดิบที่มีอยู่ในท้องถิ่นให้เกิดประโยชน์สูงสุดมากขึ้น

1.4 ขอบเขตของการวิจัย

1.4.1 ขอบเขตประชากร ขอบเขตประชากรศึกษา แบ่งเป็น 2 กลุ่ม ได้แก่

1. เจ้าหน้าที่หรือตัวแทนจาก กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม ศูนย์ส่งเสริมการพัฒนาและกระจายสินค้าวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมภาคเหนือ จังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มอาหารจังหวัดเชียงใหม่ ลำพูน และนักวิชาการจากสถาบันการศึกษา
2. ผู้ประกอบการวิสาหกิจชุมชนที่ผลิตอาหารพื้นบ้าน
3. ผู้ซื้ออาหารพื้นบ้านทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศที่เป็นนักท่องเที่ยวที่เดินทางมาเที่ยวในเขตพื้นที่ จังหวัดเชียงใหม่และลำพูนตลอดจนผู้ซื้อที่เป็นคนในท้องถิ่นด้วยเพื่อครอบคลุมทุกกลุ่มเป้าหมาย

1.4.2 ขอบเขตพื้นที่ ศึกษาวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนาในเขตพื้นที่ จังหวัดเชียงใหม่และลำพูน

1.4.3 ขอบเขตด้านเนื้อหา ศึกษาเนื้อหาโดยครอบคลุมถึงความต้องการ ปัญหา และอุปสรรค ในการพัฒนาตนเองของผู้ประกอบการวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนา รูปแบบและแนวทางที่เป็นไปได้และมีความเหมาะสมในการพัฒนา ความสามารถในการแข่งขันสำหรับ

วิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนา การพัฒนาความสามารถในการแข่งขันสำหรับวิสาหกิจอาหารพื้นบ้านล้านนาเพื่อให้สามารถดำเนินกิจการได้อย่างยั่งยืน ตลอดจนกระบวนการบริหารจัดการวิสาหกิจอาหาร และปัญหาอุปสรรคในการประกอบการรวมถึงทัศนคติและความต้องการของตลาดที่มีต่อผลิตภัณฑ์และอุตสาหกรรมอาหารพื้นบ้านในภาพรวม

1.5 ระยะเวลาในการดำเนินงาน

งานวิจัยนี้ใช้ระยะเวลาในการดำเนินงาน 1 ปี 6 เดือน ตั้งแต่เดือน มีนาคม 2552 ถึงเดือน กันยายน 2553

1.6 นิยามศัพท์

กลยุทธ์ หมายถึง แนวทาง หรือแผนการทำงานที่ดี มีความยืดหยุ่นพลิกแพลงได้ตามสถานการณ์เพื่อนำไปสู่ความสำเร็จตามวัตถุประสงค์

วิสาหกิจอาหารพื้นบ้าน หมายถึง กิจการของชุมชนเกี่ยวกับการผลิตสินค้า การให้บริการ หรืออื่น ๆ ที่ดำเนินการโดยคณะบุคคลที่มีความผูกพัน มีวิถีชีวิตร่วมกันและรวมตัวกันประกอบกิจการดังกล่าวไม่ว่าจะเป็นนิติบุคคลในรูปแบบใด หรือไม่เป็นนิติบุคคล เพื่อสร้างรายได้และเพื่อการพึ่งพาตนเองของครอบครัว ชุมชนและระหว่างชุมชน

อาหารพื้นบ้าน หมายถึง อาหารที่นิยมรับประทานกันเฉพาะท้องถิ่น ซึ่งเป็นอาหารที่ทำขึ้นได้ง่าย โดยอาศัยพืชผักหรือเครื่องประกอบอาหารที่มีอยู่ในท้องถิ่น มีการสืบทอดวิธีปรุงและการรับประทานต่อกันมาเป็นระยะเวลานาน

ล้านนา หมายถึง อาณาบริเวณที่ประกอบด้วยเมืองกลุ่มหนึ่งที่มีความสัมพันธ์กันทางเครือญาติหรือทางวัฒนธรรมในอดีต สำหรับงานวิจัยชิ้นนี้มีขอบเขตเจาะจงเฉพาะในจังหวัดเชียงใหม่ และจังหวัดลำพูนเท่านั้น

อุตสาหกรรมอาหาร หมายถึง อุตสาหกรรมที่นำผลผลิตจากภาคเกษตร ซึ่งได้แก่ ผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และประมง มาใช้เป็นวัตถุดิบหลักในการผลิต โดยอาศัยเทคโนโลยีต่างๆ ในกระบวนการผลิตเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่สะดวกต่อการบริโภค หรือการนำไปใช้ในขั้นต่อไป และเป็นการยืดอายุการเก็บรักษาผลผลิตจากพืช ปศุสัตว์ และประมง โดยผ่านกระบวนการแปรรูปขั้นต้น หรือขั้นกลางเป็นสินค้าสำเร็จรูป หรือขั้นปลายที่เป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูป