

บทที่ 8

การติดตามและประเมินผลโครงการ

โครงการพัฒนานวัตกรรมชุดตำรับอาหารไทยเพื่อสุขภาพเชิงพาณิชย์ได้นำเสนอผลการดำเนินงานโครงการให้นักวิชาการ ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องได้รับทราบ เปิดตัวผลิตภัณฑ์อาหารไทยลดพลังงานแช่เยือกแข็งที่พัฒนา รวมถึงได้มีการจัดเลี้ยงอาหารดังกล่าว นับเป็นการเผยแพร่เพื่อให้ผู้ประกอบการภาคเอกชนที่มีศักยภาพได้นำความรู้ที่ได้ไปประยุกต์ใช้ และ/หรือผู้สนใจได้แสดงความจำนงเพื่อเข้ารับการถ่ายทอดเทคโนโลยีต่อไป นอกจากนี้โครงการได้จัดทำแบบประเมินผล (ภาคผนวก ก) ให้ผู้เข้าร่วมรับฟังการรายงานผลได้ประเมินผลงาน สรุปได้ดังนี้

จากการสอบถามผู้เข้าร่วมชมงาน จำนวน 40 คน เป็นผู้ที่มีความสนใจทั่วไป คิดเป็น 15.0% เป็นนักวิจัย/นักพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร/นักวิชาการ 32.5% โดยส่วนใหญ่เป็นผู้ประกอบการ 52.5% ซึ่งมีโรงงานขนาดเล็ก/กลาง คิดเป็น 45.0% โรงงานขนาดใหญ่ 35.0% เป็น Trade/ ผู้ส่งออก 10% อื่น ๆ 10% เช่น ผู้ปฏิบัติงานด้านอาหาร (Cook) ซึ่งแบ่งเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารพร้อมรับประทาน 34.6% อาหารแช่แข็ง 46.2% อาหารกระป๋อง 3.85% และอื่น ๆ อีก 15.4% เช่น สินค้าเกษตร อาหารไม่พร้อมรับประทาน เป็นต้น โดยส่วนใหญ่ผู้ที่ให้ความสนใจในการเข้าชมงานเป็นเพศหญิงถึง 70.0% และเพศชาย 30.0% ซึ่งมีอายุอยู่ในช่วงระหว่าง 26-35 ปี 32.5% อายุ 36-45 และ 46-55 ปี 30.0% โดยเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาต่ำกว่าปริญญาตรี 15.0% ระดับปริญญาตรี 27.5% และสูงกว่าปริญญาตรี 57.5%

สำหรับอาชีพของผู้เข้าร่วมชมงาน พบว่า เป็นพนักงานบริษัทมากที่สุด คือ 40.0% รองลงมาเป็นข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ 35.0% ซึ่งมีรายได้ต่อเดือนส่วนใหญ่มากกว่า 50,000 บาท 40.0% และอยู่ระหว่าง 15,001 – 30,000 บาท 30.0% ซึ่งเป็นผู้ที่มีการเลือกรับประทานอาหารเพื่อสุขภาพอยู่แล้ว 95.0% และมีความสนใจให้มีการจำหน่ายอาหารเพื่อสุขภาพในรูปแบบที่สะดวกต่อการรับประทานในร้านสะดวกซื้อ 92.5% ดังแสดงในตารางที่ 8.1

โดยจากข้อมูลระดับความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมชมงาน พบว่าผู้บริโภค มีความพึงพอใจในด้านคำแนะนำ/ข้อมูลที่ได้รับเป็นประโยชน์ในการทำงาน และการได้รับประชาสัมพันธ์ ข้อมูลข่าวสาร ได้รับครบถ้วนอยู่ในระดับความพึงพอใจมาก 4.1 และ 3.9 คะแนน ในด้านชนิดของอาหาร คุณประโยชน์ ความน่าสนใจ ความแปลกใหม่ของอาหารสุขภาพที่พัฒนาขึ้น ความเหมาะสมของอายุการเก็บรักษา อาหารแช่แข็ง ความง่ายในการประกอบอาหาร ความสะดวกในการบริโภคอาหารสุขภาพที่พัฒนาขึ้นมา สถานที่ในการจัดงานผู้เข้าร่วมชมงานมีความพึงพอใจมาก ส่วนระยะเวลาในการจัดงานผู้เข้าชมงานมีความพึงพอใจอยู่ในระดับมาก ถึง มากที่สุด อยู่ที่ระดับ 4.5 คะแนน

โดยมีข้อเสนอแนะที่ว่าเห็นควรให้มีการจัดงานต่อไปเพื่อเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการ และเพิ่มเมนูที่ยังไม่มีการจำหน่ายในท้องตลาด ดังแสดงในตารางที่ 8.2

ตารางที่ 8.1 ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ของผู้เข้าร่วมชมงาน

n = 40		
ลักษณะทางประชากรศาสตร์	จำนวน (คน)	%
1. ประเภทผู้เข้าร่วมงาน		
ผู้สนใจทั่วไป	6	15.0
นักวิจัย/นักพัฒนาผลิตภัณฑ์/นักวิชาการ	13	32.5
ผู้ประกอบการ	21	52.5
ประเภทของผู้ประกอบการ/โรงงาน		
โรงงานขนาดเล็ก/กลาง	9	45.0
โรงงานขนาดใหญ่	7	35.0
Trader/ผู้ส่งออก	2	10.0
อื่นๆ ระบุ	2	10.0
ประเภทของผลิตภัณฑ์		
อาหารพร้อมรับประทาน	9	34.6
อาหารแช่แข็ง	12	46.2
อาหารกระป๋อง/ภาชนะอ่อนตัวปิดสนิท	1	3.9
อื่นๆ ระบุ	4	15.4
2. เพศ		
ชาย	12	30.0
หญิง	28	70.0
3. อายุ		
26 – 35 ปี	13	32.5
36 – 45 ปี	12	30.0
46 – 55 ปี	12	30.0
55 ปีขึ้นไป	3	7.5
4. ระดับการศึกษาที่ได้รับ		
ต่ำกว่าปริญญาตรี	6	15.0
ปริญญาตรี	11	27.5
สูงกว่าปริญญาตรี	23	57.5

ตารางที่ 8.1 ข้อมูลทางประชากรศาสตร์ของผู้เข้าร่วมขงงาน (ต่อ)

			n = 40
	ลักษณะทางประชากรศาสตร์	จำนวน (คน)	%
5. อาชีพ			
	ข้าราชการ/รัฐวิสาหกิจ	14	35.0
	พนักงานบริษัท	16	40.0
	รับจ้าง	1	2.5
	ค้าขาย/ธุรกิจส่วนตัว	7	17.5
	อื่น ๆ	2	5.0
6. รายได้ต่อเดือน (ต่อคน)			
	ต่ำกว่า 15,000 บาท	1	2.5
	15,001 – 30,000 บาท	12	30.0
	30,001 – 50,000 บาท	9	22.5
	มากกว่า 50,000	16	40.0
	ไม่ระบุ	2	5.0
7. ปกติท่านเลือกรับประทานอาหารที่เกี่ยวข้องกับสุขภาพอยู่แล้ว			
	ใช่	38	95.5
	ไม่ใช่	2	5.0
8. ท่านมีความต้องการอาหารเพื่อสุขภาพจำหน่ายในรูปแบบที่สะดวกต่อการรับประทานในร้านสะดวกซื้อ			
	สนใจ	37	92.5
	ไม่แน่ใจ	3	7.5
	ไม่สนใจ	-	-

ตารางที่ 8.2 ข้อมูลระดับคะแนนความพึงพอใจของผู้เข้าร่วมงาน

n = 40

ความคิดเห็น	ระดับความพึงพอใจ
1. คำแนะนำ/ข้อมูลที่ได้รับเป็นประโยชน์ในการทำงาน	4.1
2. การประชาสัมพันธ์ ข้อมูลข่าวสาร ได้รับครบถ้วน	3.9
3. ชนิดของอาหารสุขภาพที่ได้รับการพัฒนามีความเหมาะสม	4.1
4. คุณประโยชน์ของตำรับอาหารสุขภาพที่ทำการพัฒนา	4.3
5. ความน่าสนใจของตำรับอาหารสุขภาพที่ทำการพัฒนา	4.4
6. ความแปลกใหม่ของตำรับอาหารสุขภาพที่ทำการพัฒนา	4.2
7. ความเหมาะสมของอายุการเก็บรักษาอาหารแช่แข็ง	4.0
8. ความง่ายในการประกอบอาหารสุขภาพที่พัฒนาขึ้นมา	3.9
9. ความสะดวกในการบริโภคอาหารสุขภาพที่พัฒนาขึ้นมา	4.2
10. สถานที่ในการจัดงาน	4.1
11. ระยะเวลาในการจัดงาน	3.7
12. ควรให้มีโครงการลักษณะเช่นนี้อีกเพื่อช่วยเหลือภาคเอกชนฯ	4.5

หมายเหตุ ระดับความพึงพอใจ 5 = มากที่สุด 4 = มาก 3 = ปานกลาง 2 = น้อย และ 1 = น้อยที่สุด

คณะนักวิจัยได้เข้าให้คำปรึกษา/เยี่ยมชมผู้ประกอบการขนมหวานแช่เยือกแข็งบริษัท ไทยริชฟู้ดส์ จำกัด ณ สถานประกอบการ เพื่อติดตามผลการผลิตตลอดจนน้ำกะทิสดพลังงานแช่เยือกแข็งที่ผู้ประกอบการได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีไปแล้ว ผลปรากฏว่าผู้ประกอบการมีการพัฒนาเทคโนโลยีที่ได้รับจนสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ได้ และมีความพึงพอใจในการถ่ายทอดเทคโนโลยีนี้เป็นอย่างมาก เนื่องจากบริษัท ยังไม่สามารถผลิตตลอดจนน้ำกะทิแช่เยือกแข็ง สูตรปกติ ในเชิงพาณิชย์ได้ แม้ว่าบริษัทมีการพัฒนาค้นคว้ามาเป็นระยะเวลากว่า 10 ปี แต่ครั้งนี้ได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตไม่เพียงแต่ตลอดจนน้ำกะทิแช่เยือกแข็ง สูตรปกติ เท่านั้น ยังรวมถึงสูตรลดพลังงานอีกด้วย ซึ่งผลิตภัณฑ์ประเภทนี้มีศักยภาพทางการตลาดและเป็นที่ต้องการของผู้บริโภค

การประเมินผลความพึงพอใจของผู้ประกอบการ ในด้านประโยชน์และตรงตามความต้องการของโรงงาน พบว่าผู้ประกอบการหลายรายมีความพึงพอใจในโครงการนี้ในระดับมาก และได้รับประโยชน์จากการดำเนินงานของโครงการนี้เป็นอย่างมาก การได้รับความรู้จากการเผยแพร่/ถ่ายทอดนี้ทำให้ได้รับความรู้อันจะเป็นประโยชน์ต่อการพัฒนา/ต่อยอดศักยภาพของโรงงานในการผลิตอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และประสงค์ที่จะแนะนำสนับสนุนให้ผู้ประกอบการรายอื่น เข้ามารับการถ่ายทอดนี้ ผู้ประกอบการที่มีโอกาสเข้าร่วมโครงการถ่ายทอดมีความดีใจและพึงพอใจมากที่หน่วยงานภาครัฐ โดยเฉพาะสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม ได้เล็งเห็นความสำคัญของการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารและมีความตั้งใจจริงที่จะ

ส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร โดยเฉพาะ SMEs เพื่อพัฒนานวัตกรรมอาหารไทยเพื่อสุขภาพ เพื่อให้ภาคอุตสาหกรรมอาหารของไทยได้ก้าวไกลสู่ระดับโลก ทั้งยังให้ประโยชน์ทางสุขภาพต่อผู้บริโภค เกิดผลดีต่อเศรษฐกิจและสังคมต่อไป