

แนวทางยกระดับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน

#40

ทำไมต้องเป็นอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน ?

- ประชากรไทยอยู่ในภาคเกษตรถึง 58% แต่สร้างรายได้เพียง 30% ของประเทศเท่านั้น แรงงานจึงอพยพสู่ภาคอุตสาหกรรมบริการ ก่อสร้าง ฯลฯ ก่อให้เกิดการล่มสลายของสถาบันครอบครัว
- อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้านเป็นจุดเริ่มต้นที่ง่ายที่สุดสำหรับการแก้ไขปัญหาเศรษฐกิจและสังคมของชนบทไทย
- แม่บ้านมีขีดความสามารถในการนำวัตถุดิบเกษตรในท้องถิ่นมาแปรรูป
- สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่สินค้าเกษตร
- เพิ่มการสร้างงานในชนบท
- รัฐใช้เป็นเครื่องมือในการเสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับสถาบันครอบครัว

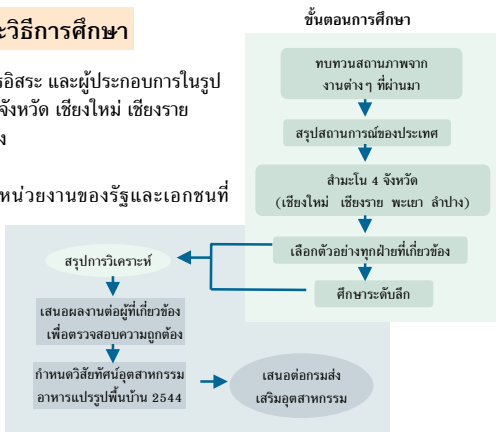


จุดมุ่งหมายของโครงการวิจัย

- ทำความเข้าใจสถานภาพของอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน กล่าวคือ โครงสร้างการผลิต การตลาด นโยบาย มาตรการ และสถาบันต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมนี้ ตลอดจนปัญหาต่างๆ ที่ปรากฏอยู่ในปัจจุบัน
- วิเคราะห์ความเป็นไปได้ของการยกระดับอุตสาหกรรมฯ
- เสนอแผนแม่บทเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมนี้ให้เกิดความมั่นคง และตอบสนองนโยบายในแผนพัฒนาฯ ฉบับที่ 8

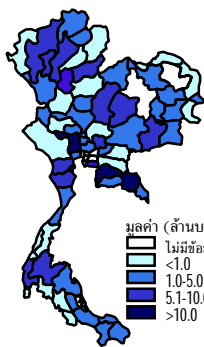
ตัวอย่างและวิธีการศึกษา

- ผู้ประกอบการอิสระ และผู้ประกอบการในรูปกลุ่มแม่บ้าน จากจังหวัด เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา และลำปาง
- ผู้บริโภค
- เจ้าหน้าที่ในหน่วยงานของรัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง



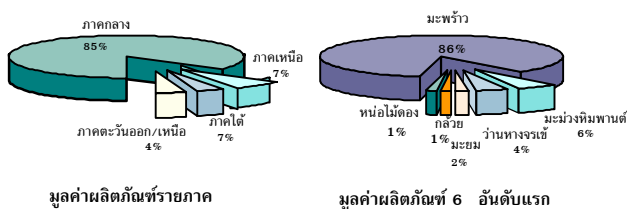
อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้านของประเทศไทย

- ครึ่งเรือนเกษตรกรกว่า 60% มีรายได้จากการทำงานนอกการเกษตร
- การแปรรูปสินค้าเกษตรให้รายได้เฉลี่ยครัวเรือนละ 105 บาท หรือ 0.4% ของรายได้ต่อครัวเรือน
- ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านมีอยู่ทั่วประเทศ ส่วนใหญ่ผลิตโดยกลุ่มแม่บ้านและผู้ประกอบการรายย่อยมีมูลค่ารวมกว่า 940 ล้านบาท (เฉพาะที่ปรากฏในทะเบียน)
- ในปี 2536 ภาคกลางเป็นแหล่งผลิตสำคัญที่สุด และ ผลิตภัณฑ์จากมะพร้าวทำรายได้มากที่สุด



มูลค่ารวมผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้าน พ.ศ.2536

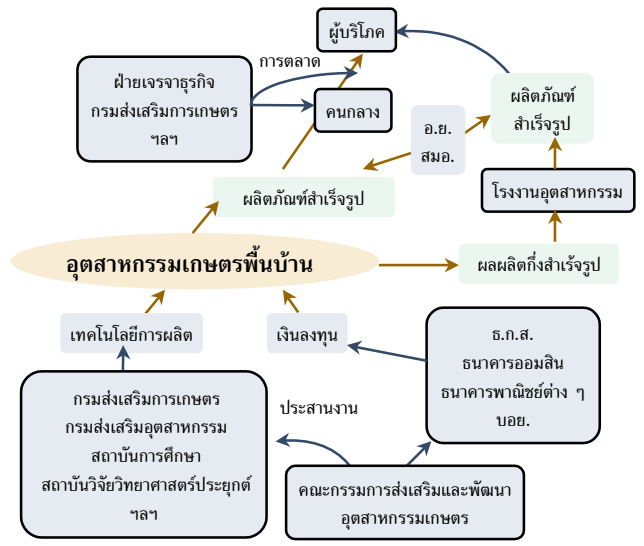
มูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพื้นบ้านของประเทศไทย ในปี 2536



มูลค่าผลิตภัณฑ์รายภาค

มูลค่าผลิตภัณฑ์ 6 อันดับแรก

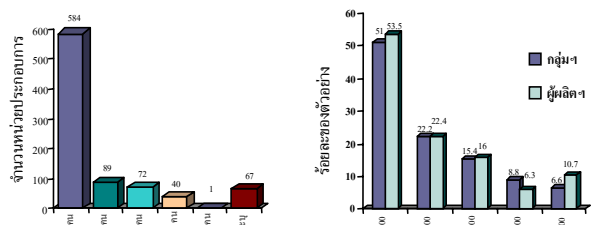
ระบบอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปพื้นบ้าน



→ ระบบกิจกรรมเชิงเศรษฐกิจ
→ นโยบาย/มาตรการ

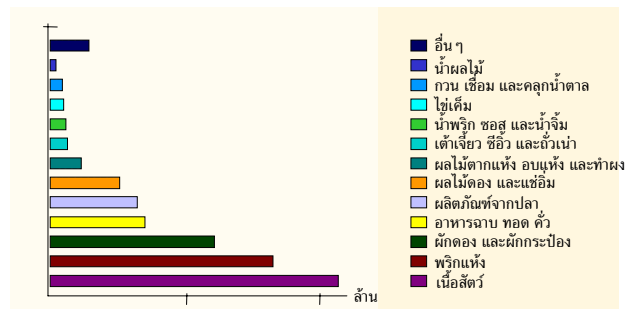
ธุรกิจอาหารแปรรูป 4 จังหวัดภาคเหนือ พ.ศ. 2538

- การทำสำมะโน 4 จังหวัด พบกลุ่มผู้ผลิต 317 กลุ่มและผู้ผลิตทั่วไป 536 ราย
- ขนาดธุรกิจกว่า 60% มีขนาดเล็กมีคนงานต่ำกว่า 7 คน
- กว่า 50% ของผู้ผลิตมีมูลค่าผลิตภัณฑ์ไม่เกิน 30,000 บาทต่อปี



ขนาดการประกอบการของ เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา และลำปาง

ผลิตภัณฑ์ที่สำคัญของ 4 จังหวัดภาคเหนือ:



มูลค่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปสำคัญ ของจังหวัด เชียงใหม่ เชียงราย พะเยา และลำปาง

เชียงใหม่ ผักและผลไม้ดอง และผลิตภัณฑ์เนื้อ (แฮม หมูยอ)

เชียงราย ผลิตภัณฑ์เนื้อ ผักดอง อาหารขบเคี้ยว

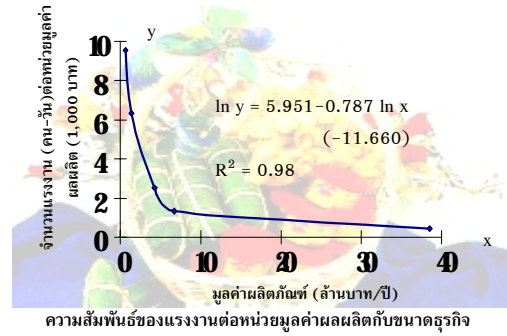
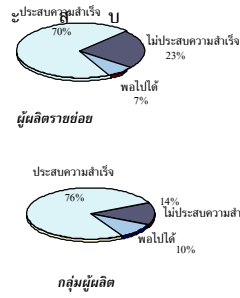
พะเยา ปลาสาม และพริกแห้ง

ลำปาง ผลิตภัณฑ์เนื้อ และผักดอง



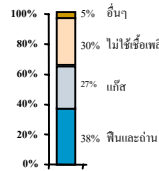
เหตุผลที่ธุรกิจได้รับความสำเร็จ

- กว่า 70% ของผู้ผลิตระบุว่าธุรกิจประสบความสำเร็จ
- ผู้ผลิตรายย่อย: มีตลาดรองรับผลิตภัณฑ์
- กลุ่มผู้ผลิต: มีตลาดรองรับผลิตภัณฑ์สมาชิกให้ความร่วมมือ การขยายตัวของผลิตภัณฑ์ ประเภทต่าง ๆ ของกลุ่มระหว่างปี 2536-38 มีอัตราการเจริญเติบโตประมาณ 33% ต่อปี



เทคโนโลยีและระบบการผลิต

- กระบวนการการผลิตอาหารพื้นบ้านอาศัยแรงงานเป็นหลัก และผลิตโดยแม่บ้าน
- ใช้เทคโนโลยีการผลิตพื้นบ้าน
- การผลิตส่วนใหญ่ใช้เชื้อเพลิงจากแหล่งต่าง ๆ เช่น ฟืน แก๊ส แกลบ ฯลฯ



ปัญหาการผลิตยังไม่ได้มาตรฐานในด้านสุขอนามัยอาหาร

สุขอนามัยในด้าน	ระดับปัญหา
<ul style="list-style-type: none"> • โรงเรือน พื้นที่ใช้สอย • การควบคุมความสะอาด • ภาชนะบรรจุ (โดยเฉพาะการหมักดอง) • การใช้สารกันบูด สีอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> • ค่อนข้างมาก • ค่อนข้างมาก • มีปัญหาบ้าง • ไม่มี

ตลาด

- ส่วนใหญ่ตลาดเป็นตลาดระดับล่าง-ปานกลาง มักขายให้กับผู้บริโภคในพื้นที่เป็นส่วนใหญ่
- ผู้ประกอบการที่ประสบความสำเร็จมีตลาดกว้างขึ้น และอยู่ในตลาดปานกลาง-สูง
- ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อความสะอาดของผลิตภัณฑ์

ทัศนคติของผู้บริโภค

- มีผู้บริโภคประมาณ 25% ที่ไม่ซื้ออาหารแปรรูปพื้นบ้าน หรือเลิกบริโภคด้วยเหตุผลต่าง ๆ ที่สำคัญ คือ ความไม่ชอบ และความไม่สะอาด
- ผู้บริโภคพิจารณาเลือกซื้อจากปัจจัยหลัก คือ
 - สี
 - ความสดใหม่
 - ความสะอาด



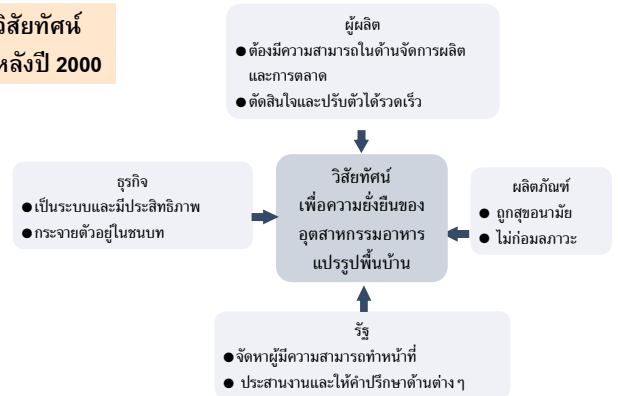
จุดอ่อนของอุตสาหกรรมและแนวทางแก้ไข ที่สำคัญ 4 อันดับแรก

จุดอ่อน	แนวทางแก้ไข	หน่วยงานหลัก
• คุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่ได้มาตรฐาน	• พัฒนาให้ได้มาตรฐาน	• สาธารณสุข
• ขาดความสามารถในการจัดการด้านการตลาด และขาดข่าวสาร	• แรงสร้างเครือข่ายที่เข้มแข็งแทนการแข่งขันกันเอง	• ฝ่ายธุรกิจเกษตร
• ขาดวิสัยทัศน์ในการลงทุน	• เร่งฝึกอบรมด้านการจัดการ	• กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
• ขาดความสามารถในการจัดการด้านการผลิตอย่างมีประสิทธิภาพ	• เร่งฝึกอบรมด้านการจัดการ	• กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
		• กรมส่งเสริมการเกษตร

อุตสาหกรรมแปรรูปพื้นบ้านมีโอกาสที่จะพัฒนาเป็นธุรกิจที่มีความยั่งยืนได้เพราะ ...

- มีผู้ประกอบการที่มีมูลค่าขายกว่า 30 ล้านบาท
- เมื่อขนาดใหญ่ขึ้นต้นทุนการใช้แรงงาน (ซึ่งเป็นต้นทุนสำคัญเท่า ๆ กับต้นทุนค่าวัตถุดิบ) ต่อหน่วยจะลดลง
- แนวโน้มการตลาดสูงขึ้นทั้งในประเทศ และตลาดส่งออก โดยเฉพาะผลไม้แห้งและผลิตภัณฑ์จากเนื้อ
- เป็นสินค้าที่ไม่เป็นคู่แข่งกับโรงงานขนาดใหญ่

วิสัยทัศน์หลังปี 2000



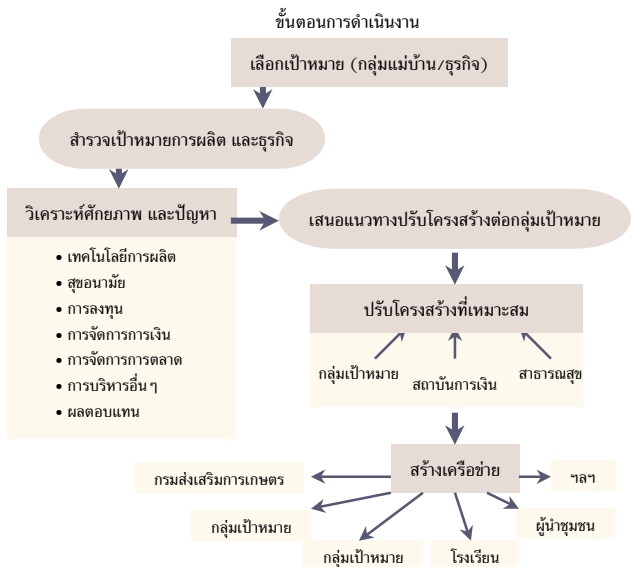
งานต่อเนื้อ 2542

งานในปี 2539 ได้เสนอกลยุทธ์เพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมนี้ไว้แล้ว และบางส่วนจะนำมาทดสอบ โดยจัดทำเป็นงานวิจัยเพื่อนำไปสู่อุตสาหกรรม

- การปรับโครงสร้างธุรกิจ
- ชี้นำประเด็นการวิจัยเชิงเทคโนโลยีชีวภาพ เพื่อนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์
- เพื่อสร้างเครือข่ายธุรกิจชุมชน

ผลิตภัณฑ์ที่ศึกษา

ปลาต้ม แคบหมู ใส่อ้ว หมูยอ น้ำพริก กระเทียมดอง มะม่วงดอง เต้าเจี้ยว ข้าวแต่น และสมุนไพร



คณะวิจัย			
ร.ศ.ดร.อารี วิบูลย์พงษ์	ดร.ทรงศักดิ์ ศรีบุญจิดส์	ร.ศ.ดร.พิเชิด ธาณี	อ.สุรินทร์ อาระรังษอดุขย์
ร.ศ.ดร.นิยทัตย์ ภูศรีรัมย์	ผศ.ดร.พัฒนา เจริญวิริยะพันธ์	ดร.กมล งามสมสุข	อ.เขาวงกต เขาวงกต
สำนักวิจัย สวรส	ประธานทิพย์ กระมล	นันทมน ธีระกุล	

สนับสนุนโดย กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม