

## บทที่ 2

### เอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

การศึกษาเรื่อง ปัจจัยด้านสังคมและเศรษฐกิจที่มีผลต่อการบริโภคอาหารของคนไทยที่ทำงานในบริษัท เจริญโภคภัณฑ์อาหาร จำกัด ประเทศฟิลิปปินส์ ผู้ศึกษาได้ค้นคว้าเอกสารและงานวิจัยที่เกี่ยวข้องเพื่อนำมาใช้เป็นข้อมูลศึกษา ซึ่งครอบคลุมหัวข้อดังต่อไปนี้

1. การเคลื่อนย้ายแรงงานระหว่างประเทศ
  - 1.1 ปัจจัยผลักดัน (Push Factors)
  - 1.2 ปัจจัยดึงดูด (Pull Factors)
2. การบริโภคอาหารของคนวัยทำงาน
  - 2.1 การบริโภคอาหารและอาหารหลัก 5 หมู่กับคนวัยทำงาน
  - 2.2 อาหารและสารอาหารสำหรับคนวัยทำงาน
3. ปัจจัยด้านสังคมที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร
  - 3.1 ครอบครัวเดิมและวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร
  - 3.2 สังคมใหม่และสถานที่พักอาศัย
  - 3.3 สภาพวัตถุดิบอาหาร ผู้รับผิดชอบการปรุงอาหารและหลักการปรุงอาหาร
4. ปัจจัยด้านเศรษฐกิจที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร
  - 4.1 ด้านรายได้
  - 4.2 ค่าครองชีพ
5. การคัดเลือกบุคคลไปทำงานต่างประเทศของ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์ จำกัด
  - 5.1 นโยบายกำลังคนของธุรกิจระหว่างประเทศ
  - 5.2 การคัดเลือกบุคคลไปปฏิบัติงานในต่างประเทศ
6. งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

## การเคลื่อนย้ายแรงงานระหว่างประเทศ

ภายใต้กระแสโลกาภิวัตน์ในปัจจุบันไม่เพียงเปิดโอกาสกว้างต่อการขยายตัวทางการค้าระหว่างประเทศเท่านั้น แต่ยังส่งเสริมการลงทุนระหว่างประเทศด้วยซึ่งการลงทุนระหว่างประเทศหรือที่เรียกว่า การลงทุนโดยตรงจากต่างประเทศ (FDI: Foreign Direct Investment) ถือเป็นปัจจัยสำคัญต่อการขับเคลื่อนเศรษฐกิจโลกอีกประการหนึ่งซึ่งค่อนข้างสำคัญและทวีความสำคัญเพิ่มขึ้นเรื่อยๆ โดยที่กลุ่มประเทศที่พัฒนาแล้วเป็นผู้มีบทบาทอย่างยิ่งต่อการออกไปลงทุนโดยตรงในต่างประเทศ กระแสการออกไปลงทุนโดยตรงของบริษัทข้ามชาติในประเทศกำลังพัฒนาโดยเฉพาะ เกาหลีใต้ ไต้หวัน ฮองกง และสิงคโปร์มีมากขึ้นจากในอดีต นอกจากนี้ประเทศกำลังพัฒนาอื่นๆ ในเอเชีย อาทิ จีน มาเลเซีย ไทย และอินเดียก็ยังมีแนวโน้มออกไปลงทุนในต่างประเทศเพิ่มขึ้นอีกด้วย ปრაกฏการณ์ดังกล่าวจึงน่าจะสะท้อนนัยสำคัญบางอย่างที่เกิดขึ้นกับประเทศเหล่านี้ซึ่งเป็นประเทศที่เป็นฐานการผลิตสินค้าสำคัญของตลาดโลก สำหรับธุรกิจไทยมีการลงทุนโดยตรงในต่างประเทศมากขึ้นโดยระหว่างปี 2546 – 2550 มีมูลค่าสูงถึง 117.9 พันล้านบาท หรือมูลค่าเฉลี่ย 23.6 พันล้านบาทต่อปี (ศูนย์วิจัยกสิกรไทย, 2551) จากปัจจัยดังกล่าวทำให้มีการเปลี่ยนแปลง การเคลื่อนย้ายของคนอย่างเสรี ส่งผลให้เกิดการเดินทางทั้งเพื่อการท่องเที่ยวและการทำธุรกิจในที่ต่างๆ ทั่วโลกได้อย่างไม่จำกัด สิ่งทีหลีกเลี่ยงไม่ได้คือการเคลื่อนย้ายแรงงานทั้งการเคลื่อนย้ายแรงงานภายในประเทศเองและการเคลื่อนย้ายแรงงานระหว่างประเทศ ดังที่ สุณี นัทราคม(2555) ได้เสนอว่า มีปัจจัยสำคัญที่ส่งผลต่อการเคลื่อนย้ายแรงงานระหว่างประเทศ 2 ปัจจัย คือ

1. ปัจจัยผลักดัน (Push Factors) คือปัจจัยที่เป็นสาเหตุผลักดันให้แรงงานเคลื่อนย้ายออกจากประเทศบ้านเกิด โดยปัจจัยผลักดันทั่วไปได้แก่

1. การว่างงานซึ่งหมายถึงการที่ประเทศนั้นมีแรงงานเกินความต้องการจ้างงานในประเทศ ทำให้มีการเกิดประโยชน์จากกำลังคนได้ไม่เต็มประสิทธิภาพ

2. ระดับค่าจ้างและเงินเดือนที่ต่ำเมื่อเทียบกับต่างประเทศ แรงงานมีโอกาสเคลื่อนย้ายสูงถ้าหากแรงงานกลุ่มนั้นได้รับค่าจ้างหรือเงินเดือนต่ำกว่าแรงงานอาชีพเดียวกันในต่างประเทศ ซึ่งแรงงานเหล่านี้มีแนวโน้มเคลื่อนย้ายเพื่อรายได้ที่สูงกว่า

3. การขาดสิ่งจูงใจสำหรับความก้าวหน้าในอาชีพ เมื่อแรงงานมองไม่เห็นโอกาสความก้าวหน้าในอาชีพการทำงานย่อมเกิดความรู้สึกที่จะเคลื่อนย้ายไปทำงานในต่างประเทศ โดยเฉพาะแรงงานที่มีความรู้ความสามารถสูง

4. นโยบายกำลังคนที่ไม่เหมาะสม โดยเฉพาะประเทศด้อยพัฒนาที่อาจไม่มีแผนพัฒนากำลังคนให้สอดคล้องกับความต้องการ หรือการฝึกฝนอบรมอาจไม่ตรงกับความต้องการ

เป็นผลให้ไม่มีงานที่เหมาะสมกับความสามารถ ทำให้แรงงานมีการเคลื่อนย้ายไปยังประเทศที่ยังมีความต้องการ

5. ปัจจัยสังคมและการเมือง เป็นการเคลื่อนย้ายแรงงานเนื่องจากความไม่พอใจสภาพสังคมและการเมืองในประเทศ เช่น ความวุ่นวายทางการเมือง การกดขี่ กีดกันในเรื่องเชื้อชาติ ศาสนาและวัฒนธรรม

2. ปัจจัยดึงดูด (Pull Factors) คือปัจจัยที่เป็นสาเหตุดึงดูดให้แรงงานเคลื่อนย้ายจากประเทศบ้านเกิดเข้าสู่ประเทศใดประเทศหนึ่งปัจจัยดังกล่าวได้แก่

1. ระดับค่าจ้างและเงินเดือนที่สูงกว่าในประเทศบ้านเกิดของแรงงาน ซึ่งเป็นสิ่งดึงดูดใจให้มีการอพยพออกจากประเทศบ้านเกิดเพื่อแสวงหารายได้ที่สูงกว่า

2. การขาดแคลนกำลังคนในบางสาขา เมื่อมีการขาดแคลนกำลังคนในบางสาขา ทำให้มีการดึงดูดการเคลื่อนย้ายแรงงานเข้ามาในประเทศ หากระดับรายได้เงินเดือนและค่าจ้างสูงมากพอ

3. โอกาสสำหรับความก้าวหน้าในอาชีพ ความก้าวหน้าในอาชีพเป็นสิ่งดึงดูดใจให้ผู้มีความรู้ ความชำนาญ ระดับสูงจากประเทศที่พัฒนาน้อยกว่าอพยพเข้ามาเพื่อแสวงหาความเจริญก้าวหน้าด้านอาชีพในประเทศที่การพัฒนามากกว่า

4. การให้นักศึกษาต่างประเทศ มีโอกาสเข้ามารับการศึกษ อบรมได้ เป็นสิ่งที่ทำให้ดึงดูดกำลังคนต่างประเทศเข้ามาตั้งหลักแหล่งการทำงานมากขึ้นหากระบบการศึกษ อบรมเหมาะสมหรือดีกว่าประเทศบ้านเกิดของผู้ที่เข้ามาศึกษา อบรม

จากปัจจัยดังกล่าวข้างต้น การเจริญก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่สามารถติดต่อสื่อสารถึงกันได้ง่ายและรวดเร็วทำให้เกิดการเคลื่อนย้ายแรงงานได้โดยง่ายทั้งภายในประเทศรวมถึงการเคลื่อนย้ายในระดับประเทศ คือจากประเทศหนึ่งไปยังอีกประเทศหนึ่ง การเคลื่อนย้ายในระดับประเทศอาจกระทำได้อย่างไม่เสรีอันเนื่องมาจากการกีดกัน ปกป้องสิทธิผลประโยชน์สำหรับคนของประเทศ แต่อย่างไรก็ตามพอจะสรุปได้ว่าการเคลื่อนย้ายแรงงานข้ามชาติทำให้รายได้เฉลี่ยสูงขึ้น จึงเป็นแรงดึงดูดให้มีการเคลื่อนย้ายแรงงานข้ามประเทศมากขึ้น โดยคนจากประเทศที่มีการพัฒนาเศรษฐกิจดีกว่าไปทำงานในประเทศที่มีการพัฒนาเศรษฐกิจที่ดีกว่า เพื่อแสวงหา ความเจริญก้าวหน้าในอาชีพและชีวิตในอนาคตที่ดีขึ้น

## การบริโภคอาหารของคนวัยทำงาน

การบริโภคอาหาร หมายถึง การนำอาหารเข้าสู่ร่างกาย ทำให้ร่างกายเจริญเติบโตแข็งแรงและดำรงชีวิตอยู่ได้ ดังที่ ออบเชย วงศ์ทอง (2551) ได้สรุปไว้ว่า อาหารมีความสำคัญกับชีวิตคนเรามาก เพราะอาหารเป็นเครื่องหล่อเลี้ยงให้เราดำรงชีวิตอยู่ได้ ทั้งยังเป็นแหล่งสร้างพลังงาน ทำให้ร่างกายเจริญเติบโต มีภูมิคุ้มกันโรค และทำให้ระบบต่างๆ ในร่างกายทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพ ความต้องการอาหารและพลังงานของคนเราจะแตกต่างกันไปตามอายุ เพศ และสถานะของร่างกาย เช่น วัยเด็กร่างกายจะต้องการพลังงานมากที่สุด เพื่อนำไปใช้ในการสร้างกระดูก กล้ามเนื้อ และเนื้อเยื่อต่างๆ เพื่อการเจริญเติบโตหรือในภาวะพิเศษอย่างหญิงตั้งครรภ์และหญิงให้นมบุตรก็จะมีความต้องการสารอาหารมากขึ้น เป็นต้น แต่ไม่ว่าจะอายุเท่าใดร่างกายก็ต้องการสารอาหารชนิดเดียวกัน แต่ปริมาณจะแตกต่างกันไปตามเพศ วัย และกิจกรรมต่างๆ ที่ทำอยู่ในชีวิตประจำวัน ดังนั้นการรับประทานอาหารที่ถูกต้อง ครบถ้วน เพียงพอต่อความต้องการของร่างกายทุกวัน ตลอดจนการรับประทานอาหารที่ปรุงสุก สะอาด ปลอดภัยจากการปนเปื้อนเชื้อโรคและสารเคมี จะทำให้ร่างกายแข็งแรงสมบูรณ์ มีชีวิตได้อย่างปกติสุข อาหารแต่ละอย่างประกอบด้วยสารอาหารหลายๆ อย่างในปริมาณไม่เท่ากัน สารอาหารแต่ละอย่างให้ประโยชน์แก่ร่างกายแตกต่างกัน ไม่มีอาหารชนิดใดชนิดเดียวที่ประกอบไปด้วยสารอาหารทุกอย่างที่ร่างกายต้องการในปริมาณเพียงพอและได้สัดส่วน เช่น ข้าวเป็นอาหารที่มีคาร์โบไฮเดรตมาก น้ำมันหรือเนยเป็นอาหารที่มีไขมันมาก เนื้อสัตว์ ไข่ ถั่วเป็นอาหารที่มีโปรตีนมาก ผักและผลไม้เป็นอาหารที่มีวิตามินและแร่ธาตุมาก เป็นต้น ปริมาณของสารอาหารในอาหารแต่ละชนิดจะมีมากหรือน้อยก็ขึ้นอยู่กับชนิดของอาหาร ส่วนวิธีการปรุงอาหารและวิธีการเก็บรักษายังมีผลทำให้เกิดการสูญเสียสารอาหารบางชนิดได้ ดังนั้นการรับประทานอาหารเพื่อให้มีสุขภาพดี จึงควรรับประทานอาหารหลายๆ ชนิดในปริมาณที่เหมาะสมกับอายุและสภาพร่างกาย เพื่อให้ร่างกายมีการเจริญเติบโตและพัฒนาการอย่างเหมาะสมมนุษย์บริโภคอาหารหรือรู้ว่าอะไรเป็นอาหารจากขนบธรรมเนียมประเพณี ความเชื่อ ค่านิยมที่คนในสังคมวัฒนธรรมยึดถือปฏิบัติแล้วถ่ายทอดทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อเนื่องกันมาเรื่อยๆ จนกลายเป็นวัฒนธรรมอาหาร (Food Culture) ใดๆ ก็ดี พฤติกรรมการบริโภคอาหารไม่ได้มีมาแต่กำเนิดแต่เกิดจากการเรียนรู้ เลียนแบบจากครอบครัวและสถานะแวดล้อมจึงสามารถเปลี่ยนแปลงได้

### 1. การบริโภคอาหารและอาหารหลัก 5 หมู่กับคนวัยทำงาน

ตามหลักประชากรศาสตร์วัยทำงาน คือ ประชาชนที่มีอายุระหว่าง 15 - 59 ปี เป็นวัยที่มีความสำคัญมากเพราะเป็นวัยที่ต้องรับผิดชอบตนเอง ครอบครัวและสังคมเป็นช่วงวัยที่มีระยะเวลาของชีวิตยาวและมีการเปลี่ยนแปลงทางสรีระร่างกาย จิตใจ อารมณ์และสังคมค่อนข้างมาก ทำให้คนวัยนี้ต้องเผชิญกับความเครียด ภาวะบีบคั้นหลายด้าน ทั้งด้านเศรษฐกิจ สังคม การเมือง วัฒนธรรม

สิ่งแวดล้อมและความเป็นอยู่ จึงทำให้วัยนี้มีความเสี่ยงต่อปัญหาสุขภาพทั้งร่างกายและจิตใจ (นาถิอมโนจันทร์, 2550)

ความต้องการพลังงานและสารอาหารแต่ละประเภทของร่างกายคนวัยทำงานนั้นมีความแตกต่างกันอยู่กับปัจจัยหลายประการเช่น เพศ สภาพร่างกายและวัย โดยเฉพาะวัยทำงานช่วงอายุระหว่าง 15-59 ปี เป็นวัยที่ต้องการพลังงาน ความแข็งแรง ความกระฉับกระเฉง มีสมองที่ปลอดโปร่ง แต่เมื่อวัยที่มากกว่า 30 ปีขึ้นไปก็เริ่มมีความเปลี่ยนแปลงต่างๆ เกิดขึ้นกับร่างกาย ความแข็งแรงของโครงกระดูก กล้ามเนื้อ ก็จะเริ่มเสื่อมโทรมลง บางคนเริ่มมีริ้วรอย ผิวหนังเริ่มเหี่ยวแห้ง ผมเริ่มหงอกคนวัยนี้จึงควรตื่นตัว และหาวิธีการที่จะชะลอความเสื่อมของร่างกายด้วยการปรับเปลี่ยนพฤติกรรมวิถีชีวิต ทั้งการออกกำลังกาย การพักผ่อน และพิถีพิถันในการบริโภคอาหารมากกว่าวัยอื่น เพราะวัยนี้ต้องการสารอาหารบางอย่างเพิ่มขึ้นเพื่อดำรงสภาพและชะลอความเสื่อมของร่างกาย โดยเฉพาะวัยทำงานที่เริ่มเข้าสู่ วัยทอง (อายุ 45 - 60 ปี) ที่ฮอร์โมนเพศเริ่มทำงานน้อยลง ทำให้มีอาการหงุดหงิดง่าย ร้อนวูบวาบตามตัว และมีโรคต่างๆ รุมเร้าได้ง่าย เช่น โรคกระดูกพรุน โรคเลือด โรคหัวใจและยังก่อให้เกิดอาการต่างๆ เช่น นอนไม่หลับ หงุดหงิดง่าย เวียนศีรษะ ใจสั่น ขาดสมาธิ เหนื่อยง่าย อาการดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งของกลุ่มคนวัยทำงานที่มีชีวิตประจำวันที่เร่งรีบและไม่มีโอกาสเลือกสิ่งต่างๆ ไม่ค่อยมีเวลาดูแลสุขภาพ (บจก. เมก้าไลฟ์ไซแอนซ์ พีทีวาย, 2554) จากเหตุผลดังกล่าว กรมอนามัยกระทรวงสาธารณสุข (2555) ได้ให้ข้อแนะนำในการบริโภคอาหารตามโภชนบัญญัติ 9 ประการ หรือข้อปฏิบัติการกินอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีของคนไทย ดังนี้

1) กินอาหารครบ 5 หมู่ แต่ละหมู่ให้หลากหลาย และหมั่นดื่มน้ำหนักตัวคือ ควรบริโภค อาหารชนิดต่างๆ ให้ได้วันละ 15-25 ชนิด และให้มีการหมุนเวียนกันไปในแต่ละวัน

2) กินข้าวเป็นอาหารหลัก สลับกับอาหารประเภทแป้งเป็นบางมื้อ ซึ่งถ้าเป็นไปได้ควรบริโภคข้าวกล้อง หรือ ข้าวซ้อมมือ ควนคู่ไปกับอาหารประเภทแป้ง โดยหมวดข้าวแป้งนี้ ควรบริโภควันละ 8-12 ทัพพี

3) กินพืช ผักให้มาก และกินผลไม้เป็นประจำ พยายามเลือกซื้อและบริโภคพืช ผัก และผลไม้ตามฤดูกาล โดยพืชผักควรกินประมาณ วันละ 4 - 6 ทัพพี ส่วนผลไม้กินประมาณ 3-5 ส่วนต่อวัน (ผลไม้ 1 ส่วน เช่น ถั่วเขียว น้ำว้า 1 ผล, เงาะ 4 ผล, ส้ม 2 ผลกลาง, มะละกอ 10 คำ, ฝรั่ง 1 ผลเล็ก)

4) กินปลา เนื้อสัตว์ไม่ติดมัน ไข่ และถั่วเมล็ดแห้งเป็นประจำ ซึ่งให้โปรตีน โดยให้บริโภควันละ 6 - 12 ช้อนกินข้าว สำหรับไข่ก็สามารถบริโภคได้สัปดาห์ละ 2 - 3 ฟอง

5) ดื่มนมให้เหมาะสมตามวัย ซึ่งวัยทำงานนี้ สามารถดื่มนมได้วันละ 1 - 2 แก้ว



6) กินอาหารที่มีไขมันแต่พอควร เพราะถ้าได้รับไขมันมากเกินไป จะทำให้เกิดภาวะไขมันในเลือดสูงและเกิดเป็นโรคอ้วน แต่ถ้ากินพืชผักและผลไม้ น้อย ขาดการออกกำลังกาย จะทำให้ไขมัน ไปเกาะที่ผนังหลอดเลือดแดงได้ง่ายขึ้น จนเกิดการแข็งตัว นำไปสู่โรคความดันโลหิตสูง และโรคหัวใจขาดเลือด

7) หลีกเลี่ยงการกินอาหารรสจัดและเค็มจัด เพราะจะทำให้เกิดโรคอ้วน และความดันโลหิตสูงได้

8) กินอาหารที่สะอาดปราศจากการปนเปื้อน เพราะสิ่งปนเปื้อนต่างๆ สามารถทำให้เกิดโรคอุจจาระร่วง หรืออาหารเป็นพิษ รวมทั้งอาจทำให้เกิดโรคพยาธิและมะเร็งบางประเภทได้

9) งดหรือลดเครื่องดื่มแอลกอฮอล์ เพราะเป็นสารเสพติด และถ้าดื่มจนติดแล้วจะทำให้ร่างกายขาดวิตามิน และแร่ธาตุต่างๆ รวมทั้งอาจจะเป็นโรคตับแข็งควบคู่ไปด้วย

## 2. อาหารและสารอาหารสำหรับคนวัยทำงาน

วัยทำงานเป็นวัยที่ต้องการสารอาหารที่มีประโยชน์และเพียงพอ จึงจำเป็นต้องมีความรู้ความสามารถที่จะเลือกซื้ออาหารที่มีประโยชน์ แยกแยะวิธีปรุงอาหารได้ถูกสุขลักษณะ ควบคุมตนเองให้กินอาหารพอดีกับความต้องการของร่างกายตลอดจนการใส่ใจในการบริโภคอาหารนั้นเพื่อต้องการมีสุขภาพที่ดี ร่างกายมีสัดส่วนที่เหมาะสม ไม่เป็นโรคอ้วนหรือผอมจนขาดสารอาหารและต้องกินอาหารให้มีความหลากหลายครบทั้ง 5 หมู่ ไม่รับประทานซ้ำๆ ทุกวัน เนื่องจากไม่มีอาหารชนิดใดชนิดหนึ่งตามธรรมชาติที่จะมีสารอาหารครบถ้วนตามที่ร่างกายต้องการ นอกจากนี้ควรหลีกเลี่ยงการกินอาหารที่มีรสจัด เช่น เค็มจัด หวานจัด เผ็ดจัด หลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันมากเกินไป หลีกเลี่ยงเครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มเกลือแร่ และเครื่องดื่มชูกำลัง เนื่องจากถ้าดื่มเครื่องดื่มเหล่านี้มากเกินไป จนไม่ได้รับประทานอาหารหลักแล้วจะทำให้ร่างกายขาดสารอาหารและเป็นโรคอื่นๆ ตามมาได้ ดังนั้นการเลือกซื้ออาหารเพื่อรับประทานจึงมีความสำคัญอย่างยิ่ง เพื่อได้รับอาหารที่ดี ที่เหมาะสม รวมถึงความถูกต้องและสิทธิอันพึงมีพึงได้ของผู้บริโภคเองตามหลักการเลือกซื้อซึ่งมีทั้งประโยชน์อีกทั้งความประหยัดและสุดท้ายคือนำมาซึ่งความปลอดภัยมาสู่ผู้บริโภคเอง (กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2549) ซึ่งอาหารที่เหมาะสมในวัยทำงาน มีดังนี้

1) ข้าวกล้อง เป็นอาหารที่ให้พลังงานเป็นหลัก ให้ไขมันไม่อิ่มตัว วิตามินบี 1 ที่ป้องกันโรคเหน็บชา ให้วิตามินบี 2 ป้องกันโรคปากนกกระบอก ให้แคลเซียม วิตามินอี แมกนีเซียม ช่วยเสริมสร้างการทำงานในระบบต่างๆ ของร่างกายให้เส้นใยอาหาร ช่วยให้ขับถ่ายสะดวกป้องกันอาการท้องผูก และมะเร็งลำไส้ใหญ่

2) ผักใบเขียว ให้ใยอาหาร วิตามิน แร่ธาตุที่จำเป็น โดยเฉพาะวิตามินเอ วิตามินซี ธาตุเหล็ก แคลเซียมช่วยสร้างภูมิคุ้มกัน และระบบการทำงานของร่างกายให้เป็นปกติ ส่วนผักสีเหลือง และสีส้ม เช่น ฟักทองและแครอท เป็นแหล่งอาหารที่มีแคโรทีนสูง ซึ่งแคโรทีนนี้สามารถเปลี่ยน เป็นวิตามินเอได้ ช่วยในการเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค ต่อต้าน โรคติดเชื้อระบบ ทางเดินหายใจ และทางเดินอาหาร ทั้งยังช่วยป้องกัน โรคตาบอดกลางคืนหรือโรค ตาฟางอีกด้วย อีกทั้งยังสามารถป้องกันการเกิดมะเร็งได้เช่นกัน

3) ผลไม้ ให้วิตามินเอ วิตามินซี ช่วยต้านอนุมูลอิสระชะลอความชรา มีใยอาหาร ช่วยในการขับถ่าย ทำให้ท้องไม่ผูก และยังดูดเอาโคเลสเตอรอลและสารพิษที่จะก่อให้เกิดมะเร็งบางชนิด ออกจากร่างกาย ทำให้ลดการสะสมสารพิษเหล่านี้ พืช ผลไม้บางชนิดให้พลังงานต่ำ การบริโภคผลไม้ที่หลากหลายเป็นประจำ ไม่ทำให้เกิดโรคอ้วน ซึ่งโรคอ้วนเป็นโรคที่จะนำไปสู่ภาวะไขมันในเลือดสูง และทำให้เกิดการอุดตันในเส้นเลือดและเป็นอันตรายแก่ชีวิตได้

4) เนื้อหมู เนื้อปลา เต้าหู้ขาว ให้โปรตีนเพื่อซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ปลาให้กรดอะมิโนแอซิกอาร์จินีน (Arginine) ซึ่งช่วยกระตุ้นการหลั่งโกรทฮอร์โมน (Growth Hormone) ทำให้หลับสบาย

5) ดั้ว ให้ธาตุเหล็ก ป้องกันโรคโลหิตจางการขาดธาตุเหล็ก เพิ่มประสิทธิภาพการทำงาน นอกจากนี้ดั้วยังเป็นแหล่งรวมของวิตามินที่มีประโยชน์ เช่น วิตามินเอ ช่วยสร้างและบำรุงรักษาผิวหนังและผนังเยื่อจมูก ช่องในลำไส้ ทำให้เนื้อเยื่อในตาแข็งแรง

6) นมพร่องมันเนย เต้าหู้ กุ้งแห้ง กะปิ ให้แคลเซียมเพื่อเพิ่มมวลกระดูก ลดปัญหาโรคกระดูกพรุนใน ชาย - หญิง วัยทอง เสริมสร้างระบบการทำงานของร่างกายและเสริมสร้างภูมิคุ้มกันโรค

7) น้ำเต้าหู้ ให้โปรตีนและสารออกฤทธิ์คล้ายฮอร์โมนเพศทั้งชายและหญิง ช่วยลดอาการที่เกิดจากการพร่องฮอร์โมนเพศในวัยทอง

8) ขนม หรืออาหารหวาน การบริโภคขนมหวานคือ การได้บริโภคไขมัน อวัยวะที่ต้องการขนมหวานมากที่สุดคือ สมอง คนทำงานใช้ความคิดจึงมีความต้องการขนมหวาน ไม่ใช่เพราะว่าต้องการน้ำตาล แต่เพราะต้องการความมันต่างหาก ดังนั้นขนมหวานมันนั้นคู่กัน การบริโภคขนมหวานจึงเท่ากับบริโภคไขมันไปด้วย ซึ่งมีกะทิ มะพร้าว ถั่ว และงา เป็นส่วนประกอบของขนมหวานสูตรดั้งเดิมและเป็นไขมันชั้นดีจากธรรมชาติ

สำหรับวัยผู้ใหญ่หรือวัยทำงานถึงแม้ร่างกายจะ ไม่มีการเจริญเติบโตแล้ว แต่จำเป็นต้องได้รับสารอาหารต่างๆ เพื่อเสริมสร้างเซลล์ต่างๆ ในร่างกายให้ทำงานปกติ จึงต้องได้รับสารอาหารให้เพียงพอต่อร่างกาย ดังนี้ (กองโภชนาการ กรมอนามัย กระทรวงสาธารณสุข, 2549)

พลังงาน ขึ้นอยู่กับการประกอบกิจกรรม วัยผู้ใหญ่ควรได้รับวันละ 2,000 - 2,800 แคลอรี

โปรตีน ต้องการโปรตีนเพื่อเสริมสร้างเซลล์ต่างๆ ให้ทำงานปกติ ควรได้รับวันละ 0.88 กรัม ต่อน้ำหนักตัว 1 กิโลกรัม

เกลือแร่ ได้แก่ แคลเซียม ควรได้รับวันละ 800 มิลลิกรัม เหล็ก โดยเฉพาะผู้หญิงที่ต้องมีประจำเดือน ควรได้รับวันละ 15 มิลลิกรัม ส่วนผู้ชายควรได้รับวันละ 10 มิลลิกรัม และไอโอดีน ควรได้รับวันละ 150 ไมโครกรัม ควรกินอาหารทะเลและใช้เกลือผสมไอโอดีน

วิตามิน ได้แก่ วิตามินเอ ควรได้รับวันละ 600-700 RE ป้องกันโรคเกี่ยวกับ Dark Adaptation และโรคอื่นๆ วิตามินบี1 ควรได้รับวันละ 1.0 - 1.4 มิลลิกรัม เมื่อใช้พลังงานมากก็ควรได้รับวิตามินบี1 มาก วิตามินบี2 ควรได้รับวันละ 1.2 - 1.7 มิลลิกรัม ป้องกันโรคปากนกกระจอก การเปลี่ยนแปลงที่ผิวหนัง วิตามินซี ควรได้รับวันละ 60 มิลลิกรัม ป้องกันโรคเลือดออกตามไรฟัน

น้ำ เป็นส่วนประกอบของเซลล์ ควบคุมการทำงานในร่างกาย ทำให้เกิดสมดุลที่ดี ควรดื่มน้ำวันละ 6 - 8 แก้ว

### ปัจจัยด้านสังคมที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร

สังคมแรกๆที่ผู้คนรู้จักคุ้นเคยคือ ครอบครัว ซึ่งเป็นองค์กรขนาดเล็กที่สุดของสังคมมีสมาชิกที่มีความสัมพันธ์กันประกอบด้วย พ่อ แม่ พี่ น้องและญาติ ถ้าครอบครัวให้ความสนใจในเรื่องการบริโภคอาหาร สมาชิกในครอบครัวจะได้นิสัยคิดตัวไปด้วย (ประหยัด สายวิเชียร, 2547) ความหลากหลายและความแตกต่างของผู้คนแต่ละเผ่าพันธุ์ แต่ละพื้นที่ที่มีผลต่อการบริโภคอาหารซึ่งเป็นปัจจัยพื้นฐานในการดำรงชีวิต คนแต่ละเชื้อชาติที่มีที่อยู่แตกต่างกันไปตามสภาพภูมิศาสตร์จะมีความแตกต่างของชนิดของอาหาร การเลือกบริโภคอาหาร ศาสนา วัฒนธรรม ประเพณี ความเชื่อ และค่านิยม ซึ่งเป็นปัจจัยด้านสังคมที่เกี่ยวข้องในชีวิตประจำวันและมีอิทธิพลต่อการบริโภคทั้งโดยตรงและโดยทางอ้อม ปัจจัยทางสังคมที่มีผลต่อการบริโภคอาหารสามารถสรุปได้ดังนี้

1. ครอบครัวเดิมและวัฒนธรรมการบริโภคอาหาร นิสัยในการบริโภคอาหารนั้นเริ่มต้นมาจากที่บ้านรวมทั้งความสนใจในเรื่องรูปร่างสีหน้าของอาหาร รสชาติของอาหาร ล้วนได้รับการปูพื้นมาจากครอบครัวทั้งสิ้น ครอบครัวเป็นหน่วยสังคมแรกที่คนเราต้องอยู่ร่วมกันตั้งแต่เกิด นิสัยในการบริโภคอาหารจึงถูกกำหนดโดยคนในครอบครัวเป็นเบื้องต้น ต่อมาเมื่อโตขึ้นนิสัยการบริโภคอาหารจึงเกิดการหล่อหลอมเป็นรสนิยมเฉพาะตัวอันเกี่ยวเนื่องมาจากสภาพแวดล้อมทางกายภาพ สังคมและการรับรู้ผ่านทางสื่อต่างๆ นอกจากครอบครัวแล้ว เพื่อนในอาชีพ /กลุ่มคนในอาชีพ และวัฒนธรรมการ



บริโภคนิยมในชุมชนนั้นๆ รวมถึงรายได้ก็เป็นปัจจัยสำคัญในลำดับต่อมา ทั้งในด้านของความเชื่อและศาสนาก็เป็นปัจจัยที่สำคัญอีกอย่างหนึ่งต่อการสร้างนิสัยการบริโภคอาหาร (สุคนธ์จิต วงษ์ประภารัตน์, 2551) นอกจากครอบครัวเดิมแล้ววัฒนธรรม ประเพณีและความเชื่อ การเลือกบริโภคอาหารขึ้นอยู่กับข้อห้ามทางศาสนา วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณี รวมทั้งความเชื่อ เช่น บริโภคอาหารบางอย่างไม่เป็นเพราะไม่เคยถูกหัดให้บริโภคมาตั้งแต่เด็กปัจจัยด้านนี้มีการส่งสมเชื่อมโยงสืบทอดกันมาและมีการเปลี่ยนแปลงไปในแต่ละยุคสมัย (วิณะ วิระไวทะยะ และ สง่า คามาพงษ์, 2541) ปัจจุบันนี้มีการพึ่งพาอาหารสำเร็จรูปหรือกึ่งสำเร็จรูปเป็นส่วนใหญ่ทำให้รูปแบบของวัฒนธรรม ประเพณี การบริโภคอาหารเปลี่ยนแปลงไป นอกจากนี้วัฒนธรรม ขนบธรรมเนียมประเพณีต่างๆ ยังก่อให้เกิดความเชื่อขึ้นได้ ซึ่งความเชื่อในเรื่องอาหารล้วนมีผลต่อพฤติกรรมการบริโภคไม่ว่าจะเป็นการเลือกซื้อชนิดอาหาร การจัดอาหารหรือรูปแบบการบริโภคและความเชื่อบางอย่างมีกฎเกณฑ์จนกลายเป็นข้อห้าม (Taboo) ซึ่งแตกต่างกันไปในแต่ละสังคมและกลุ่มอายุ นอกจากนี้ยังพบอิทธิพลจากวัฒนธรรมภายนอก หรือวัฒนธรรมข้ามชาติโดยเฉพาะในปัจจุบัน การบริโภคอาหารของคนไทยในสังคมเมืองเห็นได้ชัดว่าได้รับวัฒนธรรม การบริโภคอาหารจากประเทศตะวันตกเป็นส่วนใหญ่ทั้งประเภทอาหาร การบริการ รูปแบบการบริโภคและการจัดสถานที่ อาหารประเภททานใจ ในรูปแบบตะวันตกมีอยู่ทั่วไปในเขตเมืองทุกจังหวัด เป็นที่นิยมของผู้บริโภครุ่นใหม่มาแม้จะมีราคาแพงก็ตาม นอกจากนี้ค่านิยมล้วนมีอิทธิพลสูงต่อพฤติกรรมการบริโภคโดยมีอิทธิพลมาจากกระแสของสังคมและความเจริญก้าวหน้าทางเทคโนโลยี ตลอดจนรูปแบบการดำรงชีวิตของคนในสังคม การบริโภคอาหารบางอย่างเปลี่ยนได้โดยง่ายเพียงเพราะคนบางกลุ่มมีค่านิยมว่าเป็นเรื่องโก้หรู เป็นอาหารของคนมีระดับ กระแสของการโฆษณาประชาสัมพันธ์ โดยเฉพาะความเชื่อที่ส่งผลถึงค่านิยมด้านอาหารเพื่อสุขภาพด้วยแล้วยังก่อให้เกิดพฤติกรรมการบริโภคที่ไม่ถูกต้องได้ง่าย

2. สังคมใหม่และสถานที่พักอาศัย สังคมเป็นสิ่งที่ส่งผลต่ออาหารและการบริโภคอาหารของคนแต่ละเผ่าพันธุ์ทั้งทางตรงและทางอ้อม โดยเฉพาะปัจจุบันกระแสโลกาภิวัตน์มีอิทธิพลต่อสังคมของประเทศต่างๆ ทั่วโลกเนื่องจากเทคโนโลยีสารสนเทศทำให้มีการเชื่อมโยงสื่อสาร เกิดการไหลของวัฒนธรรม ค่านิยมการบริโภค การเลียนแบบกลุ่มอ้างอิง ได้แก่ เพื่อนบ้าน เพื่อนร่วมงาน เพื่อนร่วมสถาบัน บุคคลชั้นนำในสังคม ดารานักกร้อง นักแสดงที่มีชื่อเสียง กลุ่มบุคคลจะมีผลทางด้านเลือกพฤติกรรมการดำเนินชีวิต ทักษะคิดและแนวความคิดเนื่องจากบุคคลต้องการให้เป็นที่ยอมรับของกลุ่ม จึงมักปฏิบัติตามและยอมรับความคิดเห็นต่างๆ จากกลุ่มหรือสังคมที่อาศัยอยู่ (วรรณปกรณ์ สุดตะนะ, 2549)

3. สภาพวัตถุดิบอาหาร ผู้รับผิดชอบการปรุงอาหารและหลักการจัดปรุงอาหาร มีผลต่อการบริโภคของคนแต่ละเผ่าพันธุ์ เนื่องจากประเทศต่างๆ มีความแตกต่างกันทั้งลักษณะภูมิประเทศ

ลักษณะภูมิอากาศ ทรัพยากรธรรมชาติ ทำให้ประชาชนแต่ละประเทศมีความสามารถในการหาวัตถุดิบ การผลิตอาหาร ตลอดจนวิธีการประกอบอาหารที่แตกต่างกันอีกทั้งยังทำให้อาหารของคนประเทศ นั้นๆ มีเอกลักษณ์ที่แตกต่างกันออกไป ส่วนวิธีการบริโภคอาหารเป็นอย่างไรมีรสชาติ เปรี้ยว หวาน มัน เค็ม ขม และเผ็ด แล้วแต่ความนิยม ความชอบของคนในประเทศนั้นๆ ตามวิธีการปรุงที่แตกต่างกัน ออกไป ทั้งนี้การเดินทางไปยังต่างถิ่นไม่ว่าจะเพื่อจุดประสงค์ใดก็ตาม จะต้องมีการปรับตัวให้เข้ากับ สภาพแวดล้อมต่างๆ โดยเฉพาะการปรับตัวด้านอาหาร เนื่องจากอาหารของคนในแต่ละพื้นที่มีความ แตกต่างกัน โดยหากพิจารณาจากลักษณะด้านภูมิประเทศและภูมิอากาศ ซึ่งเป็นปัจจัยหลักสำคัญที่ ส่งผลต่อวัตถุดิบในท้องถิ่นที่นำมาปรุงอาหาร ซึ่งส่งผลให้อาหารของพื้นที่ต่างๆ มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น ที่แตกต่างกันออกไปด้วย (ประหยัด สายวิเชียร, 2547)

### ปัจจัยด้านเศรษฐกิจที่มีผลต่อการบริโภคอาหาร

เศรษฐกิจ (Economy) ตามพจนานุกรมฉบับราชบัณฑิตยสถาน พ.ศ.2542 นิยามว่า “งานอัน เกี่ยวกับการผลิต การจำหน่ายแจก และการบริโภคใช้สอยสิ่งต่างๆ ของชุมชน” เศรษฐกิจเป็นผลมา จากกระบวนการซึ่งเกี่ยวข้องกับวิวัฒนาการทางสังคม ภูมิศาสตร์ ทรัพยากรธรรมชาติและเทคโนโลยี ทำให้มีการซื้อขาย แลกเปลี่ยนสินค้าและบริการตามความต้องการของผู้ที่ต้องการซื้อ ต้องการขาย วิวัฒนาการระบบเศรษฐกิจสามารถแบ่งได้ดังนี้ (บดินทร์ ปุຍຍานันท์, 2555)

1. ระบบเศรษฐกิจที่ใช้สิ่งของ หรือบริการแลกเปลี่ยนกัน (Barter Economy) เป็น ระบบการใช้สินค้าแลกเปลี่ยนกัน เช่น หมู แลกวัว หรือ ไก่ 2 ตัว แลกขามหมู ได้ 2 ขา เป็นต้น
2. ระบบเศรษฐกิจที่ใช้เงินเป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยน (Money Economy) เป็น ระบบที่เริ่มมีการนำเงินโลหะมาใช้เป็นสื่อกลางการแลกเปลี่ยน และมีการวิวัฒนาการจากเงินที่เป็น โลหะมาเป็นเงินกระดาษ

3. ระบบเศรษฐกิจที่ใช้เครดิตเป็นสื่อกลางในการแลกเปลี่ยน (Credit Economy) เนื่องจากการพกพาเงินสดอาจไม่สะดวกต่อการเคลื่อนย้ายหรือการซื้อขายแลกเปลี่ยนที่มีระยะทางไกลๆ หรือการซื้อขายจำนวนมาก ความเจริญก้าวหน้าด้านเทคโนโลยีทำให้มีการพัฒนาบัตรเครดิต เติบัต หรือระบบทางการเงินที่ไม่ต้องใช้เงินสดในการซื้อขายแลกเปลี่ยน

ปัจจัยทางเศรษฐกิจที่มีผลต่อการบริโภคของผู้บริโภค ได้แก่

1. รายได้ มีผลต่อการบริโภคอาหาร กองโภชนาการกรมอนามัย กระทรวง สาธารณสุข (2549) ได้สรุปเกี่ยวกับสถานภาพทางเศรษฐกิจว่าเป็นปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับที่มาของรายได้ เพราะมีผลโดยตรงต่ออำนาจการซื้อและการเลือกซื้ออาหาร โดยมีภาระค่าใช้จ่ายอื่นๆ เป็น ส่วนประกอบในการตัดสินใจเลือกอาหารเพื่อการบริโภคซึ่งส่งผลต่อภาวะโภชนาการของประชาชน

ได้ ปัจจุบันค่าใช้จ่ายในเรื่องความสะดวกและสิ่งฟุ่มเฟือยได้เพิ่มขึ้นมาก เป็นผลให้มีการใช้เงินค่าอาหารลดลงอีกทั้งการอพยพเคลื่อนย้ายของกลุ่มวัยทำงานจากภูมิภาคเข้ามาทำงานในเมือง หรือกรุงเทพฯ เป็นปัญหาสำคัญที่ทำให้ประชาชนกลุ่มนี้รวมทั้งครอบครัวที่เหลืออยู่ในภูมิภาคโดยเฉพาะเด็กและผู้สูงอายุมีความเสี่ยงต่อการขาดสารอาหารได้ง่าย (สุคนธ์จิตต์ วงษ์ประภารัตน์, 2549) รายได้ของครอบครัวเป็นเครื่องบ่งชี้ถึงฐานะทางเศรษฐกิจของครอบครัว ครอบครัวหรือบุคคลที่มีฐานะทางการเงินดีจะสามารถซื้ออาหารหรือไปใช้บริการร้านอาหารที่มีคุณภาพดีได้มากกว่าครอบครัวหรือผู้ที่มีฐานะยากจน ทำให้เกิดเป็นค่านิยมใหม่ตามมา (วิณะ วิระไวทยะ และสง่า ดามาพงษ์, 2541)

2. ค่าครองชีพ หมายถึง ค่าใช้จ่ายต่างๆ ของคนงานในการดำรงชีพตามปกติ ซึ่งจะมากน้อยต่างกันตามเขต ตามพื้นที่ภูมิภาคเพราะผลกระทบจากสิ่งแวดล้อม เช่น ถ้าไปทำงานประจำที่ย่านศูนย์กลางการค้ากลางเมืองใหญ่ ค่าครองชีพก็จะสูงกว่าย่าน เป็นต้น (ธงชัย สันติวงษ์, 2554) ภาวะที่ราคาสินค้าและบริการโดยทั่วไปในระบบเศรษฐกิจสูงขึ้นเรื่อยๆ ซึ่งก็จะมีผลทำให้ค่าของเงินที่เราถืออยู่ลดลง เรียกว่า ภาวะเงินเฟ้อ (Inflation) ดัชนีตัวชี้วัดการเปลี่ยนแปลงราคาสินค้าและบริการ โดยเฉลี่ยที่ผู้บริโภคจ่ายไป สำหรับกลุ่มสินค้าและบริการที่กำหนด เรียกว่าดัชนีราคาผู้บริโภค (Consumer Price Index: CPI) (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2554)

#### การคัดเลือกบุคคลไปทำงานต่างประเทศของ บริษัท เจริญโภคภัณฑ์ จำกัด

บริษัทในเครือเจริญโภคภัณฑ์อาหารเป็นบริษัทหนึ่งจากบริษัทเอกชนไทย ที่ได้เข้าไปดำเนินงานด้านการค้าและการลงทุนในธุรกิจอาหาร ระยะเวลาแรกเป็นการดำเนินงานด้านการผลิตวัตถุดิบเพื่อผลิตอาหารในประเทศฟิลิปปินส์ ด้วยการสร้างฟาร์มสัตว์น้ำ เช่น ฟาร์มปลา และฟาร์มกุ้ง รวมทั้งสร้างฟาร์มสัตว์บก เช่น ฟาร์มไก่และฟาร์มสุกร โดยสำนักงานใหญ่ในประเทศไทยได้ส่งผู้บริหารเจ้าหน้าที่และพนักงานที่เป็นคนไทยซึ่งมีประสบการณ์ด้านการบริหาร การผลิตและด้านการตลาด มีอายุระหว่าง 25 - 60 ปี ไปประจำสำนักงานในประเทศฟิลิปปินส์ตามพื้นที่ต่างๆ ส่วนใหญ่เป็นพื้นที่ต่างจังหวัดที่มีสภาพเป็นเกาะทั้งขนาดเล็ก ขนาดกลางและขนาดใหญ่ การคมนาคมส่วนใหญ่ใช้ทางเรือและทางเครื่องบิน เส้นทางความคิดต่อภายในเกาะเดียวกันใช้รถยนต์หรือรถโดยสารประจำทาง สำหรับที่พักของพนักงานนั้น ทางบริษัทเป็นผู้จัดหาให้ทั้งเจ้าหน้าที่ หรือพนักงานที่เป็นคนไทยและคนฟิลิปปินส์ที่มีถิ่นที่อยู่ห่างไกลจากสถานที่ทำงาน โดยที่พักของพนักงานแต่ละแห่งจะมีแม่บ้านซึ่งเป็นคนฟิลิปปินส์ในพื้นที่เป็นผู้ปรุงอาหารให้กับพนักงานทุกคน ทั้งนี้ในการจัดการทรัพยากรบุคคลสามารถแบ่งออกได้ดังนี้ (ฐิติพร คุปตานนท์, 2554)

## 1. นโยบายด้านบุคลากร

1) การใช้บุคลากรชาติเดียวกับบริษัทแม่ หรือสำนักงานใหญ่ (Parent-Country National : PCN.) เหมาะกับกิจการที่ใช้แนวคิดการบริหารแบบ Ethnocentric และธุรกิจที่เพิ่งเริ่มต้น ขยายตัวสู่ต่างประเทศ ประเทศที่นิยมใช้มากคือ ญี่ปุ่น ส่วน สหรัฐอเมริกา และ ยุโรป นิยมใช้ในกรณีที่สาขาในต่างประเทศมีการพัฒนาน้อยกว่า แต่ปัจจุบันมีแนวโน้มการใช้วิธีนี้ลดลงเรื่อยๆ เนื่องจากจำนวนสาขาในต่างประเทศเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว บุคลากรท้องถิ่นมีคุณสมบัติที่เหมาะสม ค่าใช้จ่ายในการจ้างบุคลากรจากสำนักงานใหญ่ค่อนข้างสูง

2) การเลือกบุคคลที่เป็นคนท้องถิ่นในประเทศที่กิจการไปลงทุน (Host-Country National : HCN.) เป็นการตอบสนองแนวคิดการบริหารแบบ Polycentric ที่มอบอำนาจการบริหารให้แก่สาขาในท้องถิ่น

3) การคัดเลือกบุคลากรจากประเทศที่สาม (Third-Country National : TCN.) จะตอบสนองแนวการบริหารสาขาแบบ Regiocentric และ Geocentric เป็นการคัดเลือกบุคลากรจากผู้มีความรู้ความสามารถ

2. การคัดเลือกบุคคลเพื่อไปปฏิบัติงานในต่างประเทศต้องคำนึงถึงคุณสมบัติและองค์ประกอบดังนี้

1) อายุ (Age) ควรมีอายุระหว่าง 25-60 ปี

2) สำเร็จการศึกษา (Educational Background) ตรงตามงานที่ต้องดำเนินการ

3) มีประสบการณ์ (Experience) ควรมีประสบการณ์ในงานที่ทำโดยที่สามารถไปปฏิบัติงานได้ทันที

4) มีความสามารถในการปรับตัว (Adaptability) สามารถปรับตัวกับสภาพแวดล้อม อาหาร สังคม ประเพณีและวัฒนธรรมของประเทศที่ไปปฏิบัติงานได้

5) มีทักษะทางด้านภาษา (Language Skill) อย่างน้อยควรมีทักษะการสื่อสาร เช่น พูด อ่าน เขียน ภาษาอังกฤษได้

6) มีความเชื่อมั่นในตัวเอง (Self – Reliance)

7) มีทักษะทางการเชื่อมสัมพันธ์ไมตรี (Diplomatic Skill)

8) มีสุขภาพและสถานภาพสมรส (Health and Family Status)

9) ผลตอบแทนสำหรับพนักงานที่ไปปฏิบัติงานในต่างประเทศ ประกอบด้วย เงินเดือน ส่วนเพิ่มสำหรับการไปทำงานต่างประเทศ เงินค่าใช้จ่าย ได้แก่ ค่าใช้จ่ายสำหรับความยากลำบาก ค่าใช้จ่ายสำหรับที่พัก ค่าใช้จ่ายสำหรับการครองชีพและค่าใช้จ่ายสำหรับการศึกษาของบุตรหลาน



### 10) ผลประโยชน์อื่น หรือสวัสดิการที่จัดให้ มีดังนี้

- (1) ที่พักสำหรับเจ้าหน้าที่ หรือพนักงาน
- (2) เงินโบนัส บริษัทจะจ่ายค่าตอบแทนเพื่อเป็นแรงจูงใจให้กับพนักงานทุกสิ้นปีในอัตรา 2 เท่าของเงินเดือน ซึ่งจำนวนเงินขึ้นอยู่กับฐานเงินเดือนประจำของพนักงานแต่ละคน
- (3) ค่ารักษาพยาบาล

### งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง

ปาริชาติ ต้นประคองสุข (2553) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยการเลือกบริโภคอาหารไทยของครูชาวต่างชาติในโรงเรียนนานาชาติในจังหวัดเชียงใหม่ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยการเลือกบริโภคอาหารไทยของครูชาวต่างชาติในโรงเรียนนานาชาติในจังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 50 คน เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม วิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้ การแจกแจงความถี่ และหาค่าร้อยละ ผลการศึกษาพบว่า ปัจจัยในการเลือกบริโภคอาหารไทยของกลุ่มตัวอย่าง คืออาหารไทยมีหลากหลายรสชาติใช้วัตถุดิบสดใหม่ มีส่วนประกอบของผักและสมุนไพรที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ มีราคาสมเหตุสมผล อาหารที่กลุ่มตัวอย่างชอบบริโภคมากที่สุด คือ ไก่ผัดเผ็ดมะม่วงหิมพานต์ กลุ่มตัวอย่างมีค่าใช้จ่ายในการบริโภคอาหารไทยไม่เกิน 100 บาทต่อครั้ง ได้รับการแนะนำให้รู้จักอาหารไทยจากเพื่อนร่วมงาน และส่วนใหญ่บริโภคอาหารจากร้านอาหารที่มีการจัดตกแต่งอาหาร

รัศมีเกียรติ จิรันธร และคณะ (2550) ได้ทำการศึกษา ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพของผู้บริโภค อำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถามจากผู้บริโภคจำนวน 400 คน ผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคในอำเภอหาดใหญ่ จังหวัดสงขลา มีพฤติกรรมการบริโภคผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพเพิ่มขึ้น โดยเพื่อนจะมีอิทธิพลต่อการให้คำแนะนำในการตัดสินใจซื้อมากที่สุด ส่วนแพทย์และเภสัชกรจะมีบทบาทสำคัญในการให้คำรับรองคุณภาพของผลิตภัณฑ์และ โทรทศน์เป็นสื่อที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อค่อนข้างมาก การโฆษณาผ่านทางโทรทัศน์มีอิทธิพลมากที่สุด แต่สิ่งที่สำคัญที่สุดที่ทำให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์เสริมอาหารเพื่อสุขภาพ คือปัจจัยด้านประสบการณ์เดิม ซึ่งถ้าผู้บริโภคเคยใช้แล้วและผลิตภัณฑ์นั้นมีประสิทธิภาพดีจริงก็จะยังคงซื้อมารับรองต่อไป โดยผู้บริโภคในกลุ่มนักเรียนและนักศึกษาจะคำนึงถึงเรื่องรายได้เป็นหลัก ส่วนวัยทำงาน ได้แก่ พนักงานบริษัทจะคำนึงถึงคุณภาพมากกว่าเรื่องราคาเพราะมีรายได้ค่อนข้างสูงและมีอำนาจในการซื้อมากกว่ากลุ่มนักเรียนและนักศึกษา



อัญชลี ช่วยยก (2550) ได้ทำการศึกษา ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสุขภาพจากร้านเลมอนฟาร์ม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสุขภาพของลูกค้าร้านเลมอนฟาร์ม เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง 315 คน ผลการศึกษาพบว่า ผู้ใช้บริการร้านเลมอนฟาร์มเป็นเพศหญิงมากกว่าเพศชาย ส่วนใหญ่อายุระหว่าง 31-40 ปี ประกอบอาชีพพนักงานบริษัทเอกชน ระดับการศึกษาปริญญาตรี มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนน้อยกว่า 20,000 บาท กลุ่มตัวอย่างให้ความสนใจเกี่ยวกับการบริการของร้านเลมอนฟาร์มโดย เรียงลำดับความสำคัญด้านผลิตภัณฑ์เป็นอันดับแรก ตามด้วยด้านสถานที่ ด้านราคาและการส่งเสริมการขาย ปัจจัยทางด้านความรู้เกี่ยวกับสุขภาพ เหตุผลการเลือกซื้อ เพื่อบำรุงสุขภาพตามปกติและกระแสนิยม และพบว่าไม่มีอิทธิพลต่อพฤติกรรมการเลือกซื้ออาหารสุขภาพจากร้านเลมอนฟาร์ม

รุ่งทิwa คุชฎีเชษฐากุล (2552) ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมืองเชียงราย มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภคในการเลือกร้านอาหารญี่ปุ่นในอำเภอเมืองเชียงราย ประชากร คือ ผู้บริโภคที่เคย์รับประทานอาหารญี่ปุ่นและอาศัยอยู่ในอำเภอเมืองเชียงราย ใช้การสุ่มตัวอย่างแบบตามสะดวก จำนวน 250 ราย เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม และวิเคราะห์ข้อมูลโดยใช้สถิติเชิงพรรณนา ผลการศึกษาพบว่า ประชากรส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง มีอายุระหว่าง 21-30 ปี สถานภาพโสด ระดับการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า เป็นนักเรียนหรือนักศึกษารายได้เฉลี่ยต่อเดือน 5,001 - 20,000 บาท ด้านพฤติกรรมพบว่า ประชากรเลือกรับประทานปลาดิบ (ซาซิมิ) ข้าวปั้นหน้าปลาดิบและเส้นร้อน เช่น ราเมง ชอบการปรุงอาหารแบบย่างหรือปิ้ง ทอด และตุ๋นรสชาติที่ชอบ คือ รสเค็ม เผ็ด และจัด เครื่องดื่มที่สั่งเป็นประจำ คือ ชาเขียวเย็น (แบบเติมน้ำได้) ชาเขียวร้อน (แบบเติมน้ำได้) และชาเขียวใส่นม โดยมีเหตุผลที่เลือกรับประทานอาหารในร้านอาหารญี่ปุ่นเพราะอาหารรสชาติอร่อย อาหารสะอาด สีสันสวยงามและบริการดี นิยมบริโภคอาหารญี่ปุ่นในวันหยุด (เสาร์ - อาทิตย์) ช่วงเวลา 16.00-21.00 น. โดยมีความถี่ในการบริโภคอาหารญี่ปุ่น 1 ครั้งต่อเดือน ผู้ที่มีบทบาทในการตัดสินใจเลือกรับประทานอาหารญี่ปุ่น คือ เพื่อนและตนเอง ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารญี่ปุ่นในระดับมากเรียงตามลำดับค่าเฉลี่ยรวม ได้แก่ ด้านสิ่งนำเสนอทางกายภาพ ด้านกระบวนการ ด้านบุคลากร ด้านการส่งเสริมการตลาด ด้านสถานที่ ด้านผลิตภัณฑ์ และด้านราคา และด้านที่มีผลต่อการเลือกรับประทานอาหารญี่ปุ่น โดยมีค่าเฉลี่ยสูงสุด พบว่าด้านผลิตภัณฑ์คืออาหารมีรสชาติอร่อย ด้านราคาคือ ราคาเหมาะสมกับคุณภาพของอาหารและเครื่องดื่ม ด้านสถานที่คือที่ตั้งอยู่ในย่านชุมชน ด้านการส่งเสริมการตลาดคือ มีการโฆษณาทางสื่อต่างๆ ด้านบุคลากรคือพนักงานมีความรู้ความสามารถในการให้บริการเป็นอย่างดี ด้านสิ่งนำเสนอทางกายภาพคือ สถานที่สะอาด และด้านกระบวนการคือ ได้รับอาหารและเครื่องดื่มอย่างถูกต้องตามรายการที่สั่ง

ธนากร ทองประยูรและคณะ (2548) ศึกษาเรื่อง พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิต นักศึกษาระดับปริญญาตรีมหาวิทยาลัยของรัฐเฉพาะในกรุงเทพมหานคร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษา พฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิตนักศึกษาและศึกษาความสัมพันธ์ระหว่างพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิตนักศึกษากับปัจจัยส่วนบุคคล ปัจจัยด้านครอบครัวและปัจจัยความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ กลุ่มตัวอย่างจำนวน 720 คน ซึ่งได้มาจากการสุ่มตัวอย่างแบบหลายขั้นตอน เป็นนิสิต นักศึกษาระดับปริญญาตรีชั้นปีที่ 1 - 4 และสูงกว่า เครื่องมือที่ใช้ในการเก็บรวบรวมข้อมูล คือ แบบสอบถาม แบบทดสอบความรู้และมาตรวัดการปฏิบัติ ผลการศึกษาพบว่า นิสิตนักศึกษามีพฤติกรรมการบริโภคอาหารอยู่ในระดับปานกลาง ค่าเฉลี่ยเท่ากับ 1.15 และพบปัจจัยที่มีความสัมพันธ์กับพฤติกรรมการบริโภคอาหารของนิสิตนักศึกษา ได้แก่ ปัจจัยส่วนบุคคล คือ เพศและลักษณะการอยู่อาศัย ปัจจัยด้านครอบครัว คือรูปแบบการบริโภคอาหารของครอบครัว ( $r = .57$ ) และปัจจัยความรู้ด้านอาหารและโภชนาการ ( $r = .34$ )

ปัทมภรณ์ บัณฑุกุล (2551) ศึกษาเรื่อง ปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารกลางวันของบุคลากรในทำเนียบรัฐบาล มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารกลางวันของบุคลากรในทำเนียบรัฐบาล ใช้วิธีการศึกษาแบบสำรวจ (Survey Research) จากกลุ่มตัวอย่าง 250 ราย ผลการศึกษาพบว่า สถานภาพส่วนบุคคลกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นชาย ร้อยละ 58.0 อายุระหว่าง 41 – 50 ปี ร้อยละ 56.8 การศึกษาระดับปริญญาตรี ร้อยละ 78.4 และรายได้ระหว่าง 15,001 – 20,000 บาทต่อเดือน ร้อยละ 48.42 ปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารกลางวันของบุคลากรในทำเนียบรัฐบาลที่เป็นกลุ่มตัวอย่าง มีค่าเฉลี่ย 4.59 และเมื่อพิจารณาทางด้าน พบว่า ปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารกลางวันของบุคลากรในทำเนียบรัฐบาลของกลุ่มตัวอย่าง อันดับแรก คือ ด้านผลิตภัณฑ์ เน้นรูปแบบกระบวนการประกอบอาหารที่ถูกหลักอนามัยและมีรายการอาหารให้เลือกหลากหลาย อันดับสอง คือ ด้านราคา เน้นราคาที่เหมาะสมเมื่อเทียบกับผลิตภัณฑ์ และอันดับสาม คือ ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย เน้นการเลือกสถานที่อยู่ใกล้ที่ทำงานและด้านการส่งเสริมการตลาด เน้นการแนะนำเมนู ผลิตภัณฑ์ใหม่ เป็นอันดับสุดท้าย ผลการทดสอบสมมติฐาน พบว่า บุคลากรในทำเนียบรัฐบาลที่มี เพศ อายุ และรายได้ที่ต่างกัน มีปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารกลางวันของผู้บริโภคแตกต่างกันอย่างมีนัยสำคัญทางสถิติที่ระดับ 0.05 ส่วนบุคลากรที่มีระดับการศึกษาต่างกัน พบว่า มีปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารกลางวันไม่แตกต่างกัน

วาสนา หน่อทิม (2551) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่ร้านเจ็ทติม (เขากะโหลก) อำเภอปรางมนูรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาและเปรียบเทียบปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคที่ร้านเจ็ทติม (เขากะโหลก) อำเภอปรางมนูรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ โดยการสุ่มอย่างง่ายจากผู้บริโภคที่ร้านเจ็ทติม (เขากะโหลก) อำเภอ

ปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ จำนวน 222 คน เครื่องมือที่ใช้ในการศึกษาเป็นแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่า คุณลักษณะส่วนบุคคลของกลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง ร้อยละ 59.0 มีปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภคโดยภาพรวมมีน้ำหนักการตัดสินใจมาก ค่าเฉลี่ย 3.83 มีปัจจัยด้านอาหารเป็นอันดับแรก คือ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด อันดับสอง คือ ปัจจัยด้านราคาอาหารและปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายเป็นปัจจัยสุดท้าย โดยปัจจัยด้านอาหารที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารอันดับแรก คือ รสชาติอาหารเป็นที่พึงพอใจ ปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภค คือ พนักงานมีอัธยาศัยดี ยิ้มแย้มแจ่มใส ปัจจัยด้านราคาอาหารที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภค คือ ราคาอาหารคุ้มค่าเมื่อเทียบกับร้านอื่น และปัจจัยด้านช่องทางการจัดจำหน่ายที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารของผู้บริโภค อันดับแรก คือ ร้านมีความสะอาด สะดวก สบาย ผลการทดสอบสมมติฐานโดยภาพรวมพบว่าผู้บริโภคที่มีอายุ และ อาชีพ ต่างกันมีปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารที่ร้านเจ็ดมี (เขากะโหลก) อำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์แตกต่างกัน ส่วน ผู้บริโภคที่มี เพศ และ ระดับการศึกษาต่างกัน มีปัจจัยการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารที่ร้านเจ็ดมี (เขากะโหลก) อำเภอปราณบุรี จังหวัดประจวบคีรีขันธ์ไม่แตกต่างกัน

โอรินสา สัจจนกุล (2550) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยทางการตลาดที่มีความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารในตลาดได้รุ่ง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาปัจจัยทางการตลาดที่มีความสำคัญต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารในตลาดได้รุ่ง อำเภอเมือง จังหวัดมหาสารคาม กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 400 คน เก็บข้อมูลด้วยแบบสอบถาม ผลการศึกษา พบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศชาย อายุ 21-30 ปี จบการศึกษาในระดับอนุปริญญา (ปวส.) และรายได้ต่ำกว่า 10,000 บาท บริโภคอาหารในตลาดได้รุ่ง จำนวน 3-4 ครั้งต่อเดือน ใช้เงินในการบริโภคอาหาร ไม่เกิน 50 บาท ต่อครั้ง บริโภคอาหารตามสั่ง ช่วงเวลาระหว่าง 19.01-20.00 น. มาบริโภคอาหารกับเพื่อนและเหตุผลที่ตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารมีให้เลือกหลากหลาย ผู้บริโภคให้ความสำคัญต่อปัจจัยทางการตลาดที่มีต่อการตัดสินใจเลือกบริโภค อยู่ในระดับปานกลาง ผู้บริโภคเพศหญิงให้ความสำคัญต่อปัจจัยทางการตลาดที่มีต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารในด้านบุคลากรผู้ให้บริการและด้านลักษณะทางกายภาพมากกว่าเพศชาย ผู้บริโภคที่มีอายุแตกต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยทางการตลาดที่มีต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหาร ผู้บริโภคที่มีระดับการศึกษาแตกต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยทางการตลาดที่มีต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารโดยรวม ผู้บริโภคที่มีอาชีพแตกต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยทางการตลาดที่มีต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารโดยรวมแตกต่างกันและผู้บริโภคที่มีรายได้แตกต่างกันให้ความสำคัญต่อปัจจัยทางการตลาดที่มีต่อการตัดสินใจเลือกบริโภคอาหารโดยรวมแตกต่างกัน

Heajung Chung and Ma. Lourdes D. Catral (2011) ได้ทำการวิจัยเรื่อง เหตุผลของการเลือกซื้ออาหารของนักศึกษาระดับมหาวิทยาลัยของเกาหลีใต้และฟิลิปปินส์ มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาความแตกต่าง ในการเลือกซื้ออาหารระหว่างนักศึกษาฟิลิปปินส์และนักศึกษาเกาหลีใต้ ผลการวิจัยพบว่า นักศึกษากลุ่มตัวอย่างในประเทศฟิลิปปินส์คำนึงถึงงบประมาณ (Budget) เป็นอันดับ 1 ตามด้วยรสชาติ (Taste) ความง่ายในการรับประทาน (Comfort) ความสะดวกในการซื้อ (Availability & Convenience) สุขภาพและคุณค่าโภชนาการ (Health & Nutrition) เป็นอันดับสุดท้าย ส่วนนักศึกษากลุ่มตัวอย่าง ในประเทศเกาหลีใต้คำนึงถึงความง่ายในการรับประทาน (Comfort) เป็นอันดับ 1 ตามด้วย รสชาติ (Taste) งบประมาณ (Budget) ความสะดวกในการซื้อ (Availability & Convenience) ครอบครัวและเพื่อน (Social) เป็นอันดับที่ 5

Janette Walton (2011) ได้ทำการวิจัยเรื่อง อาหารและสารอาหารที่ได้รับ การวัดสัดส่วนทางกาย รูปแบบกิจกรรมทางกายและแรงจูงใจในการเลือกอาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอาหารและสารอาหารที่ได้รับ การวัดสัดส่วนทางกาย รูปแบบกิจกรรมทางกายและแรงจูงใจในการเลือกอาหาร กลุ่มตัวอย่างที่เป็นวัยผู้ใหญ่ชาวไอริชที่มีอายุตั้งแต่ 18 ปี จนถึงอายุมากกว่า 65 ปี จำนวน 1,500 คน โดยใช้แบบสอบถาม จากการศึกษาด้านแรงจูงใจในการเลือกอาหาร ผลการศึกษาพบว่า 6 แรงจูงใจที่มีผลต่อการเลือกอาหารของกลุ่มตัวอย่าง ได้แก่ รสชาติอาหาร ราคาอาหาร สุขภาพและโภชนาการ ความสะดวกในการซื้อ อารมณ์ความรู้สึกและการควบคุมน้ำหนัก

Cuma Akbay, Gulgun Yildiz Tiryaki and Aykut Gul (2007) ได้ทำวิจัยเรื่อง คุณลักษณะของผู้บริโภคที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดในประเทศตุรกี มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจความสัมพันธ์ของผู้บริโภคระหว่างความถี่ในการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด ปัจจัยทางสังคมและทัศนคติจากร้านอาหารฟาสต์ฟู้ดจำนวน 700 แห่ง ผลการวิจัยพบว่า อายุ รายได้ การศึกษา ขนาดครัวเรือนและปัจจัยอื่นๆ มีความสัมพันธ์ต่อทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่อราคาของอาหารและความกังวลเรื่องสุขภาพ มีอิทธิพลต่อความถี่ในการบริโภคอาหารอย่างมีนัยสำคัญ โดยครอบครัวที่มีการศึกษาสูงและมีรายได้สูงจะมีความถี่ในการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดมากกว่าครอบครัวที่มีการศึกษาน้อยและมีรายได้ต่ำกว่า ครอบครัวที่มีจำนวนเด็กมากกว่าจะมีความถี่ในการบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ดมากกว่าครอบครัวที่มีจำนวนเด็กน้อยกว่า ส่วนผู้ที่ไม่เคยบริโภคอาหารฟาสต์ฟู้ด ส่วนใหญ่จะมีอายุ 50 ขึ้นไป

De Guzman, A.B and others (2006) ได้ศึกษาเรื่อง การบันทึกข้อมูลอาหารที่บริโภค บริโภคนิสัยและอารมณ์ของกลุ่มนักศึกษาชาวฟิลิปปินส์ในระดับวิทยาลัยมีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาเชิงคุณภาพเกี่ยวกับอาหารที่บริโภค บริโภคนิสัยและอารมณ์ที่มีผลต่อการเลือกอาหารในวัยรุ่นฟิลิปปินส์ กลุ่มตัวอย่าง จำนวน 20 คน แบ่งเป็นมหาวิทยาลัยของรัฐและมหาวิทยาลัยเอกชน อย่างละ 10 คน ชาย 5 คน หญิง 5 คน เก็บข้อมูลจากประวัติส่วนตัวและการสัมภาษณ์ โดยการบันทึกเทป ผลการศึกษาพบว่า



ผู้หญิงมีการตอบสนองต่อการเลือกประเภทอาหารมากกว่าผู้ชาย เพราะมีอารมณ์แปรปรวน สภาพอารมณ์ต่างๆ ส่งผลให้ผู้หญิงเลือกรับประทานอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรตและไขมัน ผู้ชายเลือกรับประทานอาหารประเภทคาร์โบไฮเดรต และโปรตีน ซึ่งช่วยซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ และสร้างกล้ามเนื้อ ทั้งเพศชายและเพศหญิงรับประทานอาหารได้มากขึ้นเมื่อมีความสุข มีความรู้สึกผ่อนคลาย หรือรู้สึกเบื่อหน่าย และรับประทานอาหารลดลงเมื่อรู้สึกตื่นเต้น เครียดและซึมเศร้า

C Pettinger, M Holdsworth and M Gerber (2004) ได้ศึกษาเรื่อง จิตวิทยาทางสังคมมีอิทธิพลต่อการเลือกบริโภคอาหารในประเทศฝรั่งเศสตอนใต้ และประเทศอังกฤษตอนกลาง มีวัตถุประสงค์เพื่อสำรวจลักษณะของทัศนคติต่ออาหารและสุขภาพในประเทศทางยุโรปตอนเหนือ (ประเทศอังกฤษตอนกลาง) และประเทศยุโรปใต้ (ฝรั่งเศสแถบเมดิเตอร์เรเนียน) เป็นการศึกษาแบบตัดขวาง (Cross-sectional Study) เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยการส่งแบบสอบถามทางไปรษณีย์ ในรัฐ Montpellier ประเทศฝรั่งเศส และรัฐนอร์ดดิงแฮม ประเทศอังกฤษ กลุ่มตัวอย่างเป็นชาวฝรั่งเศส จำนวน 766 คนและเป็นชาวอังกฤษจำนวน 826 คน ผลการศึกษาพบว่า กลุ่มตัวอย่างมีอายุระหว่าง 18-65 ปี ชาวฝรั่งเศสให้ความสำคัญด้านความพึงพอใจและสังคมของการรับประทานอาหาร คุณภาพของอาหารและสุขภาพ เป็นปัจจัยสำคัญที่มีผลต่อการเลือกบริโภคอาหาร ในขณะที่ชาวอังกฤษได้ให้ความสำคัญกับจริยธรรมและความสะดวกสบายเป็นปัจจัยสำคัญที่มีอิทธิพลต่อการเลือกบริโภคอาหารของพวกเขา โดยสรุปประชากรของทั้ง 2 ประเทศมีความแตกต่างในด้านทัศนคติและความเชื่อของตนในการเลือกอาหาร

Simone A. French (2003) ได้ทำการศึกษาเรื่อง ราคาที่มีผลต่อการเลือกซื้ออาหาร มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาราคามีผลต่อการเลือกซื้ออาหาร โดยศึกษาจากคนวัยทำงานในบริษัทจำนวน 12 แห่งและนักเรียนในโรงเรียนจำนวน 12 แห่ง เก็บรวบรวมข้อมูลด้วยแบบสอบถาม ผลการศึกษาพบว่าการเลือกอาหารโดยพื้นฐานสำหรับบุคคลโดยทั่วไปจะพิจารณา ราคาดี ต้นทุน ความสะดวกและคุณค่าของสารอาหาร ปัจจุบันโรคอ้วนเชื่อมโยงกับการบริโภคน้ำตาลและไขมันมากเกินไป ความต้องการไขมันและน้ำตาลเป็นสารอาหารที่ให้พลังงานต้นทุนต่ำ ราคาอาหารและกิจกรรมทางการตลาดเป็นส่วนประกอบของสิ่งแวดล้อมในการกิน การศึกษาในปัจจุบันทำให้ทราบทฤษฎีทางเศรษฐศาสตร์เปลี่ยนแปลงพฤติกรรมผู้บริโภค กลยุทธ์การส่งเสริมการขายด้วยการ ลดราคาเป็นเป้าหมายทางเลือก สำหรับการเลือกซื้ออาหาร ได้มีการศึกษา 2 กรณีโดยการศึกษากรณีแรกจากสถานที่ทำงาน 12 แห่ง และโรงเรียนมัธยม 12 แห่ง พบว่าเมื่อมีการลดราคาสินค้าที่มีไขมันลง 10% 25% และ 50% แล้วทำให้ปริมาณการซื้อเพิ่มขึ้น 9% 39% และ 93% ตามลำดับ ส่วนกรณีที่ 2 มีการลดราคาผลไม้สด 50% ทำให้มียอดขายเพิ่มขึ้น จากทั้งสองกรณีเป็นการแสดงให้เห็นว่าการลดราคาทำให้มีผลต่อการเพิ่มการซื้อของผู้บริโภค