

บทที่ 1

บทนำ

หลักการและเหตุผล

ธุรกิจร้านอาหารเป็นธุรกิจสำคัญที่มีบทบาทต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศ ในช่วงปีที่ผ่านมา(พ.ศ.2548) และเป็นธุรกิจที่เกี่ยวข้องโดยตรงกับภาคอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว ประกอบกับรัฐบาลมีนโยบายส่งเสริมภาคธุรกิจท่องเที่ยวให้ขยายตัวอย่างมาก โดยเฉพาะจังหวัด เชียงใหม่ ซึ่งจะเห็นได้ว่าจำนวนธุรกิจร้านอาหารในจังหวัดเชียงใหม่มีเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง (คู่มือนักชิมจังหวัดเชียงใหม่, 2548 : 3) ตอรับกับภาค อุตสาหกรรมท่องเที่ยวที่เติบโต

กระทรวงสาธารณสุขก็มีการควบคุมอย่างเข้มงวด ในการกำกับดูแลผู้ประกอบการ ร้านอาหารและภัตตาคารเกี่ยวกับเรื่องความสะอาด รสชาติ และความสวยงามของอาหาร รวมถึง ภาชนะบรรจุอาหารภายใต้คำจำกัดความ “Clean food good taste” การเลือกใช้ภาชนะบรรจุอาหาร ที่ไม่มีความปลอดภัย หรือคุณภาพไม่ดี เมื่อใส่อาหารร้อนๆ อาจทำให้สีที่มีโลหะหนัก เช่น ตะกั่ว ผสมอยู่ หลุดออกมาติดกับอาหารได้ ทำให้ผู้บริโภคที่รับประทานเข้าไปจะได้รับสารพิษเข้าสู่ ร่างกาย ถ้าหากปัญหานี้ไม่ได้รับการกำกับดูแลและแก้ไขอย่างเหมาะสม ก็จะส่งผลกระทบต่อเนื่อง ไปยังหน่วยธุรกิจท่องเที่ยวอื่นๆ อย่างหลีกเลี่ยงไม่ได้ ดังนั้นจึงถือได้ว่าธุรกิจร้านอาหารเป็นภาค ธุรกิจที่ส่งผลกระทบโดยตรงกับการสร้างความเติบโตให้กับระบบเศรษฐกิจของการท่องเที่ยวเป็น อย่างยิ่ง

พระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 ได้บัญญัติเกี่ยวกับภาชนะบรรจุอาหารไว้ว่า “ภาชนะบรรจุ” ต้องมีการทดสอบเพื่อความปลอดภัยของภาชนะและวัสดุที่ใช้ทำภาชนะบรรจุ อาหาร เช่น ปริมาณโลหะหนักที่เป็นพิษต่อร่างกาย การแพร่กระจายของภาชนะบรรจุไปสู่อาหาร และต้องทดสอบคุณสมบัติทางฟิสิกส์ของภาชนะพลาสติกเพื่อความเหมาะสมในการบรรจุอาหาร ชนิดต่างๆ เช่น ความทนอุณหภูมิ อัตราการซึมผ่านของก๊าซออกซิเจนและไอน้ำ ความทนความดัน ไอน้ำ (สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา , 2549 : ออนไลน์)

ภาชนะบรรจุอาหาร ควรมีการเลือกใช้ให้เหมาะสม เช่น ภาชนะพลาสติก ทั้งที่เป็น แผ่น ถุง งาน ขาม ก่อถ่อง เลือกใช้เฉพาะที่ผลิตขึ้นมา เพื่อบรรจุอาหารเท่านั้น และควรเลือกใช้ให้ เหมาะสม กับอาหารร้อน หรือเย็นด้วย โดยอ่านจากฉลากของภาชนะนั้น ภาชนะที่มีสี มีลวดลาย ควรมีวัสดุเคลือบทับ เพื่อป้องกันไม่ให้สีหลุดมาปนเปื้อนอาหาร ภาชนะที่ดีที่สุด สำหรับอาหารทุก ประเภท คือ ภาชนะแก้ว หรือภาชนะกระเบื้องไม่มีลวดลาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคอาหาร เช่น

ประเภท คือ ภาชนะแก้ว หรือภาชนะกระเบื้อง ไม่มีลวดลาย อุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคอาหาร เช่น ช้อน ส้อม ตะเกียบ ควรทำจากวัสดุที่ทำความสะอาดง่าย ตะเกียบไม่ควรเคลือบสี หรือมีลวดลาย เพราะสีที่เคลือบจะหลุดลงในอาหารได้ง่ายมาก

ภาชนะประเภทเซรามิกส์ หรือภาชนะกระเบื้อง เป็นภาชนะที่มีความทนทาน และเหมาะสำหรับการบรรจุอาหารทุกประเภทไม่ว่าอาหารจานร้อน หรืออาหารที่มีความเย็น เพราะเป็นภาชนะที่ทำมาจากดินและมีการเผาไฟให้ภาชนะมีความแกร่ง และทนทาน ที่อุณหภูมิ 1230-1250 องศาเซลเซียส โดยจะเปลี่ยนจากเนื้อดินเป็นเนื้อแก้ว ดังนั้นจึงสามารถทนทานต่อความร้อน หรือความเย็นได้เป็นอย่างดี

โดยทั่วไปแล้ว ร้านอาหารหรือภัตตาคารจะไม่ค่อยให้ความสำคัญไม่ปลอดภัยของภาชนะบรรจุอาหารตามพระราชบัญญัติ ซึ่งหากผู้ประกอบการยังไม่ตระหนักถึงความรับผิดชอบนี้ อาจส่งผลกระทบต่อภาคธุรกิจการท่องเที่ยวไปด้วย แต่ก็มีกรณีต้นตัวของผู้ประกอบการร้านอาหารบางรายที่มีการปรับเปลี่ยนภาชนะบรรจุอาหาร มาให้สอดคล้องกับนโยบายเรื่องความปลอดภัยของผู้บริโภค ซึ่งในกลุ่มผู้ประกอบการกลุ่มนี้จะเป็นกลุ่ม โรงแรมระดับ 4 - 5 ดาว หรือ ร้านอาหารขนาดใหญ่เท่านั้น แต่ยังไม่กระจายไปยังกลุ่มผู้ประกอบการส่วนใหญ่ที่เป็นร้านอาหารที่มีขนาดเล็ก ปัจจุบันนี้สภาพการแข่งขันของผู้ประกอบการผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์รุนแรงขึ้น ทั้งในเรื่องรูปแบบ ราคา และการส่งเสริมการขาย โดยมีการเติบโตของอุตสาหกรรมนี้สูงถึงร้อยละ 25 ในปี พ.ศ. 2548 (สิทธิชัย สุรนนท์บุตร , 2549 : สัมภาษณ์) นอกจากนี้ผู้ประกอบการรายย่อยใหม่ๆเกิดขึ้นจำนวนมากแล้ว ยังได้ออกรูปแบบใหม่ๆของภาชนะเซรามิกส์มากมายเพื่อให้สอดคล้องกับความต้องการใช้ที่หลากหลายของผู้ใช้ ซึ่งทำให้เกิดการแข่งขันที่รุนแรงในอุตสาหกรรมดังกล่าว

ดังนั้นผู้ศึกษาจึงมีความสนใจที่จะศึกษาปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ของผู้ประกอบการร้านอาหารในเขตอำเภอเมืองจังหวัดเชียงใหม่ ผลจากการศึกษาจะทำให้ผู้ประกอบการทราบถึง ปัจจัยที่มีผลต่อการเลือกซื้อเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ของผู้ประกอบการร้านอาหาร และ ปัญหาซึ่งจะทำให้ผู้ประกอบการผลิตและจำหน่ายเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์สามารถวางกลยุทธ์ทางการตลาดทั้งในด้านผลิตภัณฑ์ ราคา ช่องทางการจัดจำหน่าย และการส่งเสริมการตลาดให้ตรงกับความต้องการของลูกค้ามากที่สุด

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกซื้อเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ของผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการศึกษา

1. ทำให้ทราบปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกซื้อเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ของผู้ประกอบการร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อเป็นประโยชน์สำหรับเจ้าของกิจการอุตสาหกรรมผลิตเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ และผู้สนใจ อีกทั้งยังใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาปรับปรุงการวางแผนกลยุทธ์ทางการตลาดให้มีประสิทธิภาพและตรงกับความต้องการของตลาดต่อไป

นิยามศัพท์ที่ใช้ในการศึกษา

ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการเลือกซื้อ หมายถึง ปัจจัยส่วนประสมทางการตลาดที่มีผลต่อการตัดสินใจเลือกซื้อเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ ได้แก่ ปัจจัยด้านผลิตภัณฑ์ ปัจจัยด้านราคา ปัจจัยด้านการจัดจำหน่าย และปัจจัยด้านการส่งเสริมการตลาด

เครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ หมายถึง ภาชนะสำหรับใส่อาหารที่ทำมาจากดินเผา เช่น จาน ชาม ถ้วย ช้อน ชุดกาแฟ ที่ใส่เกลือพริกไทย และชุดเครื่องปรุง

ผู้ประกอบการร้านอาหาร หมายถึง บุคคลที่เป็นเจ้าของร้านอาหารในอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งซื้อเครื่องใช้บนโต๊ะอาหารประเภทเซรามิกส์ เพื่อนำไปบรรจุอาหารที่ปรุงจำหน่าย

ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright © by Chiang Mai University

All rights reserved