

บทที่ 1

บทนำ

ในปัจจุบันนี้เรากำลังประสบกับยุคของการแข่งขัน ชีวิตมีความรีบเร่ง ทำให้คนส่วนใหญ่ไม่ค่อยมีเวลาให้ความสำคัญกับเรื่องความสมดุลของอาหารที่รับประทานรวม ประกอบกับการมีค่านิยมในการรับประทานอาหารแบบตะวันตก ซึ่งประกอบด้วย เนื้อสัตว์ ไขมัน นม เนย เป็นหลัก ทำให้เกิดโรคภัยไข้เจ็บต่างๆ มากมายอันเนื่องมาจากการรับประทานอาหารที่ไม่ค่อยมีประโยชน์ต่อร่างกาย เช่น โรคเบาหวาน ความดันโลหิตสูง โรคหัวใจ โรคอัมพาต เป็นต้น ปัจจุบันผู้คนหลายล้านคนทั่วโลกได้ตระหนักถึงพิษภัยของการรับประทานอาหารที่ไม่มีความสมดุล จึงลดการรับประทานเนื้อสัตว์ นม เนย และหันมาเพิ่มการรับประทาน พืช ผัก และธัญพืช ซึ่งอุดมด้วยเส้นใยจากธรรมชาติ และวิตามิน (อุไร มกรแก้วเกตุร, 2549) ในปัจจุบันมีหน่วยงานของรัฐบาลที่ตระหนักและส่งเสริมความปลอดภัยในอาหารคือ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) ได้รณรงค์ส่งเสริมให้มีการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพที่ดีและให้ความรู้ด้านสุขภาพที่ดีด้วย นอกจากนี้ยังมีหน่วยงานในจังหวัดเชียงใหม่ คือสำนักงานสาธารณสุขเชียงใหม่ โดยได้ร่วมมือกับสำนักส่งเสริมและพัฒนากิจการเกษตรเขตที่ 6 สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่และเครือข่ายภาคการเกษตร ทำการจัดตั้งโครงการอาหารเชียงใหม่ปลอดภัยขึ้น มีการจัดทำมาตรฐานอาหารเชียงใหม่ปลอดภัยโดยมีระบบรับรองมาตรฐานที่เหมาะสมกับภาคการเกษตรเชียงใหม่ ซึ่งมีระบบการตรวจสอบมาตรฐานการผลิตจากไร่นาโดยคณะกรรมการจากสำนักส่งเสริมและพัฒนากิจการเกษตรเขตที่ 6 และสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงใหม่ จะเห็นว่าหน่วยงานดังกล่าวมีส่วนช่วยสนับสนุนในการดำเนินงานของร้านอาหารเพื่อสุขภาพ คือมีการสนับสนุนให้บริโภคอาหารและผักที่มีความปลอดภัยจากสารเคมี เป็นการสนับสนุนและส่งเสริมให้เกิดกระแสการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพ

จากปัญหาเกี่ยวกับการบริโภคอาหาร กระแสความนิยมรักสุขภาพและการสนับสนุนของภาครัฐดังกล่าวข้างต้น ทำให้ในปัจจุบันมีการตระหนักถึงความสำคัญของการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ อาหารชีวจิตเป็นทางเลือกหนึ่งที่ผู้รักสุขภาพให้ความสนใจและมีอัตราการบริโภคเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง จะเห็นได้จากจำนวนร้านอาหารทั่วประเทศที่จำหน่ายอาหารชีวจิตที่ได้รับการแนะนำในนิตยสารชีวจิตมีจำนวนประมาณ 200 ร้านในปี 2550 ซึ่งมีจำนวนเพิ่มขึ้นจากปี 2549 ถึง 20% นอกจากนี้ยังเห็นได้จากจำนวนการจัดอบรมคอร์สอาหารชีวจิตของบริษัทอมรินทร์พริ้นติ้งแอนด์พับลิชชิ่งจำกัด (มหาชน) ว่ามีจำนวนคอร์สการจัดฝึกอบรมที่เพิ่มขึ้นเพื่อรองรับความต้องการที่เพิ่มขึ้น จากปี 2549 จำนวน 23 คอร์ส ในปี 2550 มีโปรแกรมการจัดฝึกอบรมเพิ่มขึ้นเป็น 40 คอร์ส ซึ่งเพิ่มขึ้นถึง 74% จังหวัดเชียงใหม่มีจำนวนร้านอาหารเพื่อสุขภาพเป็นอันดับ

ที่สองของประเทศ รองจากกรุงเทพ ซึ่งมีสัดส่วนไม่ถึงร้อยละ 5 ของร้านอาหารทั่วไปในเขตเทศบาลจังหวัดเชียงใหม่ (รัชตพรรณ ยงพานิช, 2544) ถือว่าเป็นสัดส่วนที่ไม่มากยังสามารถเจริญเติบโตตามความต้องการที่เพิ่มมากขึ้นในปัจจุบันได้ ร้านอาหารเพื่อสุขภาพส่วนใหญ่จะเป็นร้านอาหารเจและร้านอาหารมังสวิรัต ปัจจุบันในจังหวัดเชียงใหม่ยังไม่มีร้านอาหารชีวจิต โดยเฉพาะ มีบางร้านเท่านั้นที่มีเมนูอาหารชีวจิตเพียงไม่กี่รายการเป็นเมนูพิเศษจากอาหารที่ขายเป็นปกติทั่วไป ซึ่งเมนูอาหารชีวจิตก็ได้รับความสนใจจากผู้เข้ามารับประทานอาหารเสมอเพราะเป็นอาหารที่ปลอดภัย แสดงให้เห็นว่ามีคนในจังหวัดเชียงใหม่จำนวนหนึ่งที่มีความสนใจที่จะบริโภคอาหารชีวจิต จึงเกิดแนวคิดที่จะจัดตั้งร้านอาหารชีวจิตขึ้น ซึ่งร้านอาหารชีวจิตถือได้ว่าเป็นทางเลือกที่แตกต่างและน่าสนใจสำหรับผู้ที่ต้องการบริโภคอาหารเพื่อสุขภาพหรือต้องการบำบัดโรคด้วยการรับประทานอาหาร อาหารชีวจิตจะไม่เหมือนกับอาหารเจและอาหารมังสวิรัตคืออาหารชีวจิตเน้นการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์ที่มาจากธรรมชาติเช่น ข้าวไม่ขัดขาว ผัก ถั่ว ผลไม้ สามารถบริโภคเนื้อสัตว์บางชนิดได้คือเนื้อปลาและอาหารทะเลบางชนิด แต่ไม่นิยมบริโภคไข่และนม (สุริยาพร สมบูรณ์บุรณะ, 2542) อาหารเจ เป็นอาหารที่ปรุงโดยปราศจากเนื้อสัตว์รวมทั้งไม่มีส่วนผสมที่นำมาจากนม ไข่และเนื้อสัตว์ทุกประเภท อาหารเจจะงดเว้นการปรุงการเสพผักคุณ 5 ประเภทอันได้แก่ กระเทียม (หมายรวมไปถึงหัวกระเทียมต้นกระเทียม) หัวหอม (หมายรวมไปถึงต้นหอม ใบหอม หอมแดง หอมขาว หอมหัวใหญ่) หลักเกียว (คือกระเทียมโทนจีน ลักษณะคล้ายหัวกระเทียม) กุยฉ่าย และใบยาสูบ (บุหรี่ ยาเส้น ของเสพติดมีนเมา) ส่วนอาหารมังสวิรัตเป็นอาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์ทุกประเภท แต่สามารถเลือกบริโภคไข่และนมหรือไม่ก็ได้ขึ้นอยู่กับความเคร่งครัดในการปฏิบัติ แต่ยังคงใช้ผักทุกประเภทมาปรุงอาหารรับประทานรวมถึงผักคุณทั้ง 5 ประเภท (สำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ, 2549) จะเห็นได้ว่าอาหารชีวจิต อาหารเจและอาหารมังสวิรัต มีความคล้ายคลึงกันจะแตกต่างกันเพียงเล็กน้อยเท่านั้น ดังนั้นร้านอาหารชีวจิตจึงเป็นร้านอาหารที่ผู้รักสุขภาพต้องการป้องกันโรคร้ายก่อนวัยอันควร ผู้ที่ต้องการบำบัดโรคด้วยอาหาร ผู้ที่รับประทานอาหารเจ และผู้ที่รับประทานอาหารมังสวิรัตสามารถมารับประทานได้ โดยเลือกการรับประทานตามวัตถุประสงค์ที่ตนเองต้องการ

จากเหตุผลดังกล่าวผู้ศึกษาจึงต้องการศึกษาเพื่อศึกษาถึงความเป็นไปได้ในการลงทุนในร้านอาหารชีวจิต ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ และใช้เป็นแนวทางในการศึกษาสำหรับผู้สนใจและต้องการลงทุนร้านอาหารเพื่อสุขภาพ

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

เพื่อศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนร้านอาหารชีวจิต ในเขตอำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่

สมมุติฐานในการศึกษา

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุนร้านอาหารชีวจิตในเขตอำเภอเมือง เชียงใหม่ มีข้อสมมุติฐานดังนี้

1. โครงการกำหนดอัตราผลตอบแทนจากการลงทุนมากกว่า 16.75 % โดยในที่นี้จะใช้ต้นทุนในการกู้ยืมเงินเท่ากับอัตราดอกเบี้ยเงินกู้ระยะยาว (MRR) ของธนาคารกรุงไทย จำกัด (มหาชน) เมื่อวันที่ 6 มิถุนายน 2551 เท่ากับ 7.75% ต่อปี บวกค่าความเสี่ยงของธนาคาร 4% และบวกกับความเสี่ยงจากอัตราเงินเฟ้อเดือนเมษายน 2551 เท่ากับ 5.00%

2. โครงการมีอายุ 5 ปี

นิยามศัพท์

การศึกษาความเป็นไปได้ในการลงทุน หมายถึง การศึกษาเพื่อต้องการทราบผลที่คาดว่าจะเกิดขึ้นจากการดำเนินงานตามโครงการการลงทุนในร้านอาหารชีวจิต โดยพิจารณาจากการศึกษาวิเคราะห์โครงการ 4 ด้าน ประกอบไปด้วย ด้านการตลาด ด้านเทคนิค ด้านการจัดการ และด้านการเงิน ทั้งนี้เพื่อช่วยประกอบการตัดสินใจลงทุนของนักลงทุน

อาหารชีวจิต หมายถึง อาหารที่เน้นว่าต้องมาจากธรรมชาติ ไม่มีการตัดแปดหรือตัดต่อทางพันธุกรรม ปลอดภัย มีประโยชน์ต่อร่างกายยกตัวอย่างเช่น อาหารประเภทแป้งซึ่งไม่ได้ขัดขาว หรือที่เรียกว่า Whole Grains เช่น ข้าวซ้อมมือ ข้าวกล้อง ข้าวโพด ขนมันโฮลวีท ผัก ทั้งผักดิบ และผักสุกโดยต้องเป็นผักที่ปลอดภัย ถั่วต่างๆ เช่น ถั่วแดง ถั่วเขียว ถั่วเหลือง ถั่วดำ และผลิตผลจากถั่ว เช่น เต้าหู้ โปรตีนเกษตร นอกจากนี้อาหารชีวจิตยังรวมไปถึงโปรตีนจากสัตว์คือปลาและอาหารทะเลได้ สาหร่ายทะเล งา เมล็ดฟักทอง เมล็ดแตงโม ผลไม้ โดยจะเป็นผลไม้ที่ไม่หวาน เช่น ฝรั่ง มะม่วงดิบ เป็นต้น

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบความเป็นไปได้ในการลงทุนร้านอาหารชีวจิต ในเขตอำเภอเมืองจังหวัด เชียงใหม่
2. สามารถนำข้อมูลไปใช้เป็นแนวทางแก่ผู้ที่มีความสนใจใช้ในการพิจารณาตัดสินใจการลงทุนในร้านอาหารชีวจิต