

บทที่ 1

บทนำ

1.1 หลักการและเหตุผล

ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าข้าวสาลีตือบกรอบ (Breakfast Cereal) มีจำหน่ายในประเทศไทยมานาน แต่ไม่ได้รับการยอมรับซื้อทานมากบริโภคมากนัก เนื่องด้วยข้อจำกัดหลายประการทั้งในด้านของการมีผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปอย่างอื่นจำหน่ายในราคาที่ถูกกว่า หรือการที่คนไทยมีอาหารเช้าที่หลากหลายชนิดซึ่งแตกต่างไปจากวัฒนธรรมตะวันตกที่อาหารเช้าข้าวสาลีตือบกรอบเป็นที่นิยมบริโภคมากกว่า เพราะมีความสะดวก รวดเร็ว และสอดคล้องกับวัฒนธรรมการกินที่อาหารเมืองมักจะต้องมีส่วนประกอบของน้ำเป็นหลัก

อาหารเช้าข้าวสาลีตือบกรอบมีมากหลายอย่างตามแต่ลักษณะของส่วนผสม หรือรูปแบบในการผลิต ซึ่งเรียกกันอย่างแพร่หลายและเป็นที่รู้จักกันดีในชื่อ ซีเรียล (cereal) โดยอาจแบ่งประเภทออกเป็นอย่างง่ายได้ตามส่วนผสมหลัก เช่น หากเป็นข้าวโอ๊ตบดผสมกับผลไม้และถั่วจะใช้ชื่อว่า müesli หรือหากเป็นประเภทข้าวโพดอบแห้งแบบแผ่นจะใช้ชื่อ กอร์นเฟลอกซ์ (Corn flakes) ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ได้คิดค้นขึ้นโดยบริษัท เคลลิอ็อกซ์ (Kellogg's) ถือเป็นอาหารเช้าข้าวสาลีตือบกรอบประเภทหนึ่งเช่นกัน แต่ใช้ชื่อทางการตลาดต่างกันออกไปเท่านั้น

เมื่อกระแสความตื่นตัวในเรื่องการดูแลรักษาสุขภาพเข้ามายืนที่สนใจของผู้บริโภคเพิ่มมากขึ้น และรูปแบบการดำเนินชีวิตที่เร่งรีบ ทำให้คนไทยเริ่มหันมาสนใจเรื่องของการบริโภคอาหารที่มีประโยชน์และดีต่อสุขภาพ ผลิตภัณฑ์อาหารเช้าข้าวสาลีตือบกรอบ จึงกลายมาเป็นสินค้าที่ตอบสนองวิถีชีวิตของคนไทย ที่ต้องการความสะดวก รวดเร็ว มีคุณค่าทางโภชนาการเพียงพอ กับการปฏิบัติภารกิจประจำวันในช่วงเช้าของแต่ละวัน

จากสถิติล่าสุดที่มีการเก็บข้อมูลไว้ในปัจจุบัน ตลาดอาหารเช้าข้าวสาลีตือบกรอบมีอัตราการเติบโตอย่างต่อเนื่องในอัตราเฉลี่ยประมาณร้อยละ 10-20 ต่อปี ในปี 2549 มีมูลค่ารวมของตลาดประมาณ 600 ล้านบาท และคาดว่าในปี 2550 เป็นต้นไป ตลาดจะมีการขยายตัวประมาณร้อยละ 20 อีกทั้งข้อมูลปริมาณข้อมูลที่ซึ่งเป็นวัตถุดินที่สำคัญของการผลิตอาหารเช้าข้าวสาลีตือบกรอบ มีปริมาณการผลิตรวมเพิ่มมากขึ้น โดยในปี 2550 -2552 มีปริมาณ 1.21 , 1.08 และ 1.32 ล้านตันตามลำดับ และมีตัวเลขการคาดการณ์ปริมาณการผลิตรวมของประเทศไทยในปี 2553 มีมากถึง 1.39 ล้านตันจึงเป็น

ตัวชี้นำได้ว่าผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชั้นชาติอุตสาหกรรมจะมีปริมาณการผลิตมากขึ้น ซึ่งเป็นผลจากการที่ ผลิตภัณฑ์อาหารชั้นชาติอุตสาหกรรมได้รับการยอมรับมากขึ้น เพราะวิถีชีวิตและการดำเนินชีวิตของ พ่อแม่ยุคใหม่มีความเร่งรีบ ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชั้นชาติอุตสาหกรรม จึงเป็นทางเลือกใหม่ที่เข้ามา ตอบสนองต่อความต้องการ (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม, 2546; สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม กระทรวงอุตสาหกรรม , 2553)

ตลาดอาหารเข้าชั้นชาติอุตสาหกรรม ของประเทศไทยในช่วง พ.ศ.2551-2552 ที่ผ่านมา มี อัตราการเติบโตเพิ่มขึ้นอย่างเห็นได้ชัด เริ่มมีคู่แข่งขันเปิดตัวเข้าสู่ตลาดแล้วประมาณ 10 แบรนด์ ซึ่ง ส่วนใหญ่เป็นสินค้านำเข้า มีผลิตภัณฑ์ที่ห้อหลัก เป็นบริษัทข้าวชาติ คือ เนส ท์เล่ และบริษัท เกลลือคซ์ บริษัทของคนไทย คือ บริษัทอาหารงานทอง จำกัด ผลิตสินค้ายี่ห้อ “กูดไทน์” บริษัท อาหารยอดคุณ จำกัด ผลิตสินค้ายี่ห้อ โดเน่ บริษัท ตามานี จำกัด ผู้จัดจำหน่ายข้าวพืชอุตสาหกรรมเพื่อ สุขภาพ คอร์เซต ซีเรียล (Dorset Cereals) และผู้ประกอบการรายย่อยในประเทศไทยรายหนึ่ง ใช้ เครื่องหมายการค้าว่า “ซีโรค์ (Cerice)” สามารถวิจัยและพัฒนาอาหารเข้าชั้นชาติอุตสาหกรรม โดยใช้ ข้าวกล้องงอกที่อุดมไปด้วยคุณประโยชน์ทางโภชนาการ ซึ่งปัจจุบันมีสินค้าเบื้องต้น 2 แบบ คือ สูตรข้าวพืช ผสมผลไม้อบแห้ง เช่น สดอบเออร์ แบล็คเคอแรนท์ และถูกเกด และสูตรต้นตำรับ ไม่ใส่ น้ำตาล ส่วนผู้ผลิตรายอื่นๆ เป็นระดับกลุ่มอุตสาหกรรม กลุ่มแม่บ้าน ซึ่งผลิตสินค้าในระดับท้องถิ่น และยังไม่ได้มาตรฐานในระดับอุตสาหกรรม แต่การผลิตอาหารเข้าชั้นชาติอุตสาหกรรมสามารถใช้ วัตถุคุณภาพในประเทศไทย เช่น ข้าวเจ้า ข้าวสาร ถั่วเหลือง ถุงเดือย ข้าวโพด แครอท ฟักทอง ซึ่งเป็น วัตถุคุณที่หาร่าย ราคาถูก และมีเอกลักษณ์ความเป็นไทย จึงเป็นจุดเด่นและสามารถสร้างโอกาสที่ดี ของผู้ประกอบการรายใหม่ในประเทศไทย สามารถลงทุนในตลาดอาหารเข้าชั้นชาติอุตสาหกรรม ตลาด อาหารเข้าชั้นชาติอุตสาหกรรมซึ่งมีแนวโน้มการเติบโตที่ดีในอนาคต (ปัจจุบัน 2550)

อำเภอเมืองเชียงใหม่เป็นเมืองที่มีความเจริญทางเศรษฐกิจมาก เป็นเมืองที่มีความน่า อยู่ และเป็นเมืองท่องเที่ยว ซึ่งจังหวัดเชียงใหม่ มีจำนวนประชากรถึง 1,670,317 คน เฉพาะในเขต เทศบาลนครเชียงใหม่ มีจำนวนมากถึง 146,346 คน และเขตอำเภอเมืองมีจำนวน 79,584 คน (กรมการปกครอง, 2551) ดังนั้น จำนวนประชากรในอำเภอเมืองเชียงใหม่ทั้งหมดมีจำนวน 225,930 คน ในด้านการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่เป็นเมืองน่าอยู่ มีอากาศดี มีความความทันสมัย สะดวกสบาย และความเป็นมิตรที่เป็นเอกลักษณ์ของชาวล้านนา ทำให้เมืองเชียงใหม่เป็นที่นิยม ของชาวไทยและชาวต่างชาติ ทั้งท่องเที่ยวและอยู่อาศัย จึงมีจำนวนโรงแรมจำนวนมากถึง 418 แห่งลัง (ปี 2550) เพื่อรับรองนักท่องเที่ยวและนักท่องเที่ยว การที่เมืองเชียงใหม่เป็นเมืองใหญ่และ เป็นเมืองท่องเที่ยว จึงมีจำนวนประชากรและนักท่องเที่ยวจำนวนมาก ดังนั้นความต้องการในด้าน สิ่งอำนวยความสะดวกและความต้องการ และความจำเป็นพื้นฐานจึงตามมา โดยเฉพาะอาหารเป็นปัจจัยที่มี

ความสำคัญต่อการดำเนินชีวิตมากที่สุด ร้านอาหาร ร้านสะดวกซื้อ และ ห้างสรรพสินค้าต่างๆ จึงเป็นธุรกิจที่เดินโตรตามมาและมีแนวโน้มจะเพิ่มมากขึ้น ซึ่งร้านสะดวกซื้อและห้างสรรพสินค้า เป็นสถานที่วางจำหน่ายอาหารเข้าชั้นชาติอ่อนกรอบ

ดังนั้นจึงมีความสนใจที่จะศึกษา พฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชั้นชาติอ่อนกรอบ ให้ได้ข้อมูลที่จะเป็นประโยชน์แก่ผู้ประกอบ ในการนำไปประยุกต์ในการปรับปรุงการผลิตและการตลาดให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคต่อไป

1.2 วัตถุประสงค์

เพื่อศึกษาพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชั้นชาติอ่อนกรอบ

1.3 ประโยชน์ที่ได้รับ

- เพื่อทราบพฤติกรรมการซื้อของผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ที่มีต่อผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชั้นชาติอ่อนกรอบ
- เพื่อเป็นข้อมูลสำหรับนำไปประยุกต์ใช้ในการวางแผนการตลาด สำหรับผู้ผลิตและผู้จำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชั้นชาติอ่อนกรอบ

1.4 นิยามศัพท์

พฤติกรรมการซื้อ หมายถึง กิจกรรมเกี่ยวกับการซื้อผลิตภัณฑ์ชั้นชาติอ่อนกรอบ ซึ่งประกอบไปด้วยการอยู่ในตลาดเป้าหมาย ผู้บริโภคซื้ออะไร ทำไมผู้บริโภคจึงซื้อ ใครมีส่วนร่วมในการตัดสินใจซื้อ ผู้บริโภคซื้อมือใด ผู้บริโภคซื้อที่ไหน และผู้บริโภคซื้อย่างไร

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้บริโภคในอำเภอเมืองเชียงใหม่ ที่เคยซื้อหรือบริโภคผลิตภัณฑ์อาหารเข้าชั้นชาติอ่อนกรอบ

อาหารเข้าชั้นชาติอ่อนกรอบ หมายถึง อาหารเข้าที่ผลิตจากเมล็ดธัญชาติที่ผ่านกรรมวิธีการผลิต โดยทำให้ธัญชาติสุก ดัดแปลงรูปร่าง และทำให้กรอบ รับประทานพร้อมกับน้ำนม หรือโยเกิร์ต และอาจเติมผลไม้สดลงไปด้วยก็ได้ (วิมลศิริ ชนสูติ, 2539)