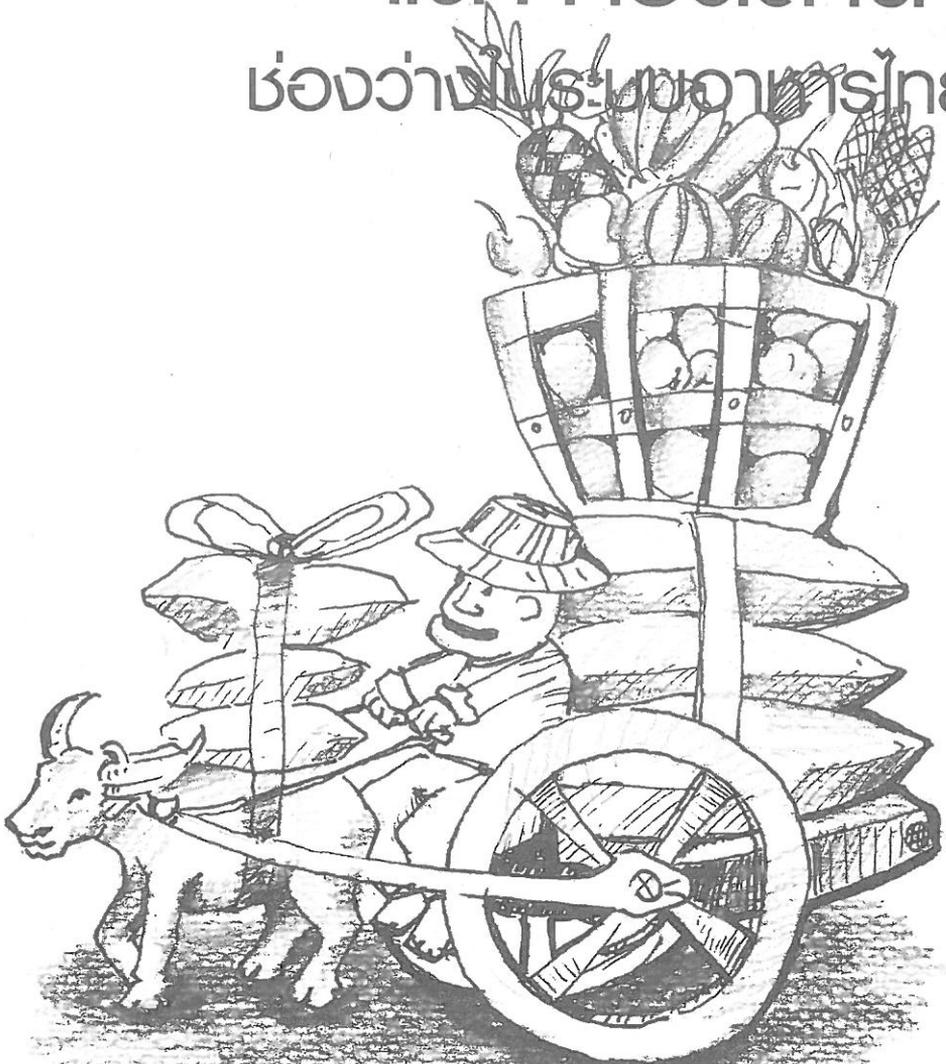


# “การกระจาย และการตลาด”

ช่องทางในระบบอาหารไทย



## เวทีภาคการกระจายอาหารและการตลาด

- ๑) คุณเมธา วรติล  
น. Dynamic Transport จำกัด
- ๒) คุณมงคล สัจจา  
น. Dynamic Inter Transport จำกัด
- ๓) คุณธีรพงษ์ อนุวโรทัย ฝ่ายขนส่งทางเรือ  
น. เรือภูเก็ต จำกัด (มหาชน)
- ๔) คุณพงศกร วัฒนรังษีขจร  
Scanwell Freight Express (Thailand) Co.,Ltd
- ๕) คุณชัยรัตน์ พิตรพิศุทธิกุล  
Future Transport International Co., Ltd.
- ๖) คุณประวิทย์ ศิริประทีภัง  
น. โตนามิค โลจิสติกส์ จก.
- ๗) คุณวิฑูรธ อินทรรุ่ง  
น. โตนามิค โลจิสติกส์ จก.
- ๘) คุณกฤษณ์ ศิริประกาศศิริ  
น. มาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)
- ๙) คุณอารยา เน่าเหลืองทอง  
CRC. Ahold Company Limited
- ๑๐) คุณสุวิทย์ กิ่งแก้ว  
น. ซี.พี. เซเว่น อีเลว่น จำกัด (มหาชน)
- ๑๑) คุณจาวรจน อัครกิตติลาภ  
น. ซี.พี. เซเว่น อีเลว่น จำกัด (มหาชน)
- ๑๒) คุณนคร ศุภเวษ  
Foodland Supermarket Co.,Ltd.
- ๑๓) คุณบรรจง จิตต์แจ้ง  
น. มาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)
- ๑๔) คุณเสก บุญบรรลุ  
น. ธนาคารผลิตภัณฑ์น้ำมันพืช จำกัด
- ๑๕) คุณสมมาตร์ ประทฤทธิชัย  
น. เนสท์เล่ มีดคัล (ปทท.) จำกัด
- ๑๖) คุณไกรลาศ วงศ์สุโขทร  
น. โรงเส้นหมี่ขอนแก่น จำกัด
- ๑๗) คุณวิศิษฐ์ อิมประนะ  
น. อาจจิตต์ อินเตอร์เนชั่นแนล เทฟเพอร์ แอนด์ สไปร์ จำกัด
- ๑๘) คุณอรุณี อุปกัมภากุล  
น. โฟร์โมสต์ ฟรีสแลนด (ปทท) จำกัด (มหาชน)
- ๑๙) คุณสุภาภรณ์ นัยสถาวรวงค์  
น. เกียรติฟ้า จำกัด
- ๒๐) ดร.พจนี พะเนียงเวทย์  
น.ที เอ็ม ฟู้ดส์ จำกัด
- ๒๑) คุณประวิทย์ ประกฤตศิริ  
บริษัท ไทยฟู้ดส์ อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด
- ๒๒) คุณวรากร สฤล  
น. น้ำตาลมิตรผล จำกัด
- ๒๓) คุณชนะ อัญญาธร  
น. ไทยเพิ่มพูนอุตสาหกรรม จำกัด
- ๒๔) คุณพิทยา เจียรวิสิฐกุล  
นายกสมาคมค้าปลีกไทย
- ๒๕) คุณสมนथा ต้นวงศ์वाल  
สมาคมค้าปลีกไทย
- ๒๖) คุณวดีบุญ ฤควาณิชไฮนันท์  
สมาคมค้าปลีกไทย
- ๒๗) คุณเพ็ญจันทร์ จงถาวรวิทยา  
สมาคมค้าปลีกไทย
- ๒๘) คุณใหญ่ชัย พลสุวรรณภา  
เลขาธิการสภาผู้ส่งสินค้าทางเรือ
- ๒๙) คุณอำนาจ สุจิตธรรม  
ผู้อำนวยการสภาผู้ส่งสินค้าทางเรือ
- ๓๐) คุณประเสริฐ จารุสมฤทธิ  
สภาผู้ส่งสินค้าทางเรือ
- ๓๑) คุณสุวิทย์ รัตนจินดา  
นายกสมาคมผู้รับจัดการขนส่งสินค้าระหว่างประเทศ
- ๓๒) คุณศิริ ชัยชนวงค์  
นายกสมาคมตัวแทนขนส่งสินค้าทางอากาศไทย
- ๓๓) คุณศักดิ์ณรงค์ อุตสาหกรรม  
สถาบันอาหาร
- ๓๔) คุณปราณี ศรีสมบูรณ์  
สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
- ๓๕) คุณศักดิ์ฤทธิ์ อารีปกรณ์  
สมาคมผู้ผลิตไก่เพื่อส่งออกไทย
- ๓๖) คุณธนินฐา แจ่มโพธิ์  
สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย
- ๓๗) คุณกานดา ไกรขจรกิติ  
สมาคมผู้เลี้ยง ผู้ผลิต และผู้ส่งออกกุ้งกุลาดำ
- ๓๘) คุณโกวิท พรพัฒน์นางกูร  
สมาคมโรงกลั่นน้ำมันปาล์ม
- ๓๙) คุณประสพ สันติวัฒนา  
สมาคมผู้ผลิตน้ำมันถั่วเหลืองและรำข้าว
- ๔๐) คุณวิทีชน นิลด้า  
นายกสมาคมการบรรจุภัณฑ์ไทย
- ๔๑) อาจารย์ก่าพล นันทพงษ์  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ศูนย์  
รังสิต กทม.
- ๔๒) นพ.เลอชา วัฒนรัตน์  
สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร
- ๔๓) นางสุนันท์ธนา แลนประเสริฐ  
สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร
- ๔๔) นางอรพรรณ ศัสสุวัฒนภา  
สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร
- ผู้จัดทำเอกสารสถานการณ์เวทีภาคการกระจายและการตลาด
- ๔๕) ผศ.สุเทพ พันประสิทธิ์  
ศูนย์วิจัยมหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์
- วิทยากรกระบวนการ
- ๔๖) คุณพรศิลป์ พัชรินทร์ตะนกุล  
กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย
- ผู้จัดการเวที
- ๔๗) คุณพรทิพย์ มีสิทธิ์  
กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย



## คำนำ

ตั้งแต่เดือนพฤษภาคม ถึงเดือนสิงหาคม ๒๕๔๕ สำนักงานสนับสนุน การพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) และภาคีเครือข่ายอาหารจาก ๔ ระบบในวงจรอาหาร (Food Chain) ได้แก่ ๑) ระบบการผลิต ๒) ระบบการแปรรูปและถนอมอาหาร ๓) ระบบการกระจายและการตลาด และ ๔) ระบบ การบริโภค ได้ร่วมกันจัดเวทีเพื่อระดมความคิดจากผู้แทนหน่วยงาน/องค์กร ต่างๆที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐและเอกชน ผู้ผลิต/ผู้ประกอบการ นักวิชาการอิสระ และจากสถาบันการศึกษา องค์กรประชาชนและประชาชนทั่วไปที่สนใจ นำสู่การ สังเคราะห์สถานการณ์และประเด็นปัญหาของระบบอาหารแต่ละส่วนข้อมูล สถานการณ์และประเด็นปัญหาที่ได้จากเวทีภาคีเครือข่ายอาหารทั้ง ๔ ระบบ สามารถนำมาเชื่อมโยงสัมพันธ์กันแสดงให้เห็นถึง “ผลกระทบต่อเนื่องของปัญหา ระบบอาหารประเทศไทยในภาพรวม” ดังจะเห็นได้จากแผนภูมิสถานการณ์และ ประเด็นปัญหาในวงจรอาหารของประเทศไทย ที่สะท้อนให้ประจักษ์ว่า การ จัดการระบบอาหารไทยให้มีคุณภาพและศักยภาพสูงสุดไม่สามารถดำเนินการ เพียงส่วนใดส่วนหนึ่ง หากต้องมีการปรับปรุงแก้ไขในหลายส่วนที่มีความเกี่ยวข้อง ไปพร้อมๆกัน

เพื่อสื่อสารให้ผู้สนใจได้ทราบถึงข้อมูลเบื้องต้นในระบบอาหาร สยอ. จึง ได้จัดทำชุดเอกสารเผยแพร่เกี่ยวกับระบบอาหารขึ้น ประกอบด้วยเอกสาร ๔ เล่ม ย่อย เล่ม ๑ ระบบการผลิต “อาหารไทย ผลิตเพื่อใคร คนไทย ฤๅ ต่างชาติ” เล่ม ๒ ระบบการแปรรูปและถนอมอาหาร “แปรรูปอาหาร ทางออกของเศรษฐกิจอาหาร ไทยในอนาคต” เล่ม ๓ ระบบการกระจายและการตลาด “การกระจายและการตลาด ช่องว่างในระบบอาหารไทย” และ เล่ม ๔ ระบบการบริโภค “ร่วมระดมพลัง จุด รังบริโภคนิยม” โดยมีข้อมูล สถานการณ์ ประเด็นปัญหาต่างๆในระบบอาหาร สิ่ง ที่ประเทศไทยได้หรือสูญเสียจากระบบอาหารในปัจจุบัน และแนวคิดเบื้องต้นจาก เวทีภาคีในการจัดการระบบอาหารชาติ และวัตถุประสงค์ที่สำคัญที่สุดคือ เพื่อการ ระดมพันธมิตรในวงกว้างให้เข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งในกระบวนการขับเคลื่อน และ ผลักดันให้เกิดยุทธศาสตร์อาหารชาติแบบบูรณาการในระยะต่อไป

เอกสารฉบับนี้ แสดงให้เห็นถึงความต่อเนื่องของปัญหาในระบบ



อาหารไทยที่เกิดขึ้นตั้งแต่ระบบการผลิตในภาคการเกษตร จนถึงระบบการกระจายและการตลาดที่เป็นขั้นตอนสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่งผู้บริโภคในประเทศทั้งในด้านความเป็นธรรมของราคาและคุณภาพ รวมถึงสิทธิที่เท่าเทียมในการเข้าถึงซึ่งสินค้า/ผลิตภัณฑ์อาหาร และจากการเปลี่ยนแปลงของระบบธุรกิจ/อุตสาหกรรมอาหารขนาดใหญ่ที่รวดเร็วในประเทศไทย โดยไม่มีระบบการบริหารจัดการในภาพรวมรองรับ อย่างเช่น ธุรกิจการค้าปลีกที่ทันสมัย (Modern Trade) ร้านค้าสะดวกซื้อ (Convenience Store) ก่อให้เกิดปัญหาเกี่ยวกับร้านค้าปลีกรายย่อยดั้งเดิม (โชห่วย) อันมีผลกระทบต่อเนื่องไปยังผู้ประกอบการขนส่งรายย่อยที่จัดส่งสินค้าให้ร้านโชห่วย ซึ่งหากจะดำเนินธุรกิจให้อยู่รอด กิจกรรมรายย่อยทั้ง ๒ ประเภทจะต้องร่วมมือกันในการพัฒนาดังข้อเสนอในเวทีจากทัศนคติของผู้ประกอบการจากหลายสาขาธุรกิจที่เกี่ยวข้อง บทความนี้ได้เรียบเรียงจากเอกสาร ๒ ฉบับ ได้แก่ ๑) เอกสารรายงานการสังเคราะห์สถานการณ์เวทีภาคการกระจายและการตลาด จัดทำโดย ผศ.สุเทพ พันประสิทธิ์ ศูนย์วิจัย มหาวิทยาลัยธุรกิจบัณฑิตย์ อันเป็นเอกสารนำเข้าไปในเวที และ ๒) เอกสารสรุปผลการจัดเวทีสังเคราะห์ประเด็นโจทย์สำคัญเชิงยุทธศาสตร์ในระบบอาหาร : เวทีภาคการกระจายอาหารและการตลาด รวบรวมโดย คุณพรศิลป์ พัชรินทร์ตนะกุล และ คุณพรทิพย์ มีสัจย์ กลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สมาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย ผู้ที่สนใจข้อมูลฉบับสมบูรณ์สามารถประสานงานได้ที่ สยอ.

หากมองในแง่มุมมองของผู้บริโภคในเขตเมือง ดูเหมือนว่าจะได้รับผลดีจากการแข่งขันในการค้าธุรกิจ/อุตสาหกรรมอาหารที่เป็นอยู่ในปัจจุบันในด้านการได้รับบริการและราคา แต่ในด้านของคุณภาพการผลิตและคุณภาพจากการขนส่งก็ยังคงเป็นปัญหาใหญ่ที่ต้องการการแก้ไขเร่งด่วน แต่ทว่า..ในส่วนของผู้บริโภคในเขตชนบทและโดยเฉพาะอย่างยิ่งกลุ่มผู้ด้อยโอกาสกลับได้รับแรงกระทบทวีคูณขึ้นจากเดิมในทุกๆด้าน ด้วยเหตุนี้ จึงเกิดประเด็นคำถามต่อระบบและกลไกการบริหารจัดการระบบอาหารของประเทศไทยว่า จะทำอย่างไรให้สามารถผสมผสานผลประโยชน์ที่เป็นธรรมให้เกิดขึ้นเป็นจริงได้ทั้งในระหว่างผู้บริโภคกับผู้ประกอบการธุรกิจระหว่างกลุ่มผู้บริโภคเองในทุกพื้นที่ และระหว่างผู้ประกอบการธุรกิจขนาดใหญ่กับผู้ประกอบการรายย่อย และ “เรา” ในฐานะผู้บริโภคจะมีส่วนช่วยผลักดันให้เกิดกลไกดังกล่าวได้อย่างไร และจะทำอย่างไรเพื่อให้กลไกนั้นดำรงอยู่ได้อย่างยั่งยืน



# ย้อนรอยปัญหา “ระบบอาหารไทย”

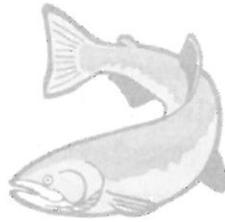
อุตสาหกรรมอาหารไทยเป็นช่องทางเชื่อมโยงสำคัญระหว่างภาคเกษตรและภาคอุตสาหกรรม นอกจากนี้จะเป็นแหล่งรองรับผลผลิตทางการเกษตรเพื่อแปรรูปสร้างมูลค่าเพิ่มแล้ว ยังก่อให้เกิดการจ้างงาน กระจายความเจริญไปสู่ภูมิภาค ตลอดจนนำรายได้ที่เป็นเงินตราต่างประเทศมาช่วยแก้ปัญหาการขาดดุลการค้าของประเทศได้อีกทางหนึ่งด้วย ข้อมูลจากสถาบันอาหาร ระบุตัวเลขล่าสุดในปี ๒๕๔๓ และ ๒๕๔๔ ว่า ประเทศไทยมีมูลค่าการส่งออก ๓๙๙,๑๖๔.๙ ล้านบาท และ ๔๓๙,๓๕๗.๓๗ ล้านบาท ตามลำดับ หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ ๑๐.๐๗ นอกจากนี้ ในปี ๒๕๔๓ อุตสาหกรรมอาหารยังมีมูลค่าการส่งออกคิดเป็นร้อยละ ๑๗.๓๔ ของมูลค่าการส่งออกโดยรวมของประเทศด้วย

อุตสาหกรรมอาหารไทยมีศักยภาพในการผลิตและการส่งออก เนื่องจากส่วนใหญ่ใช้วัตถุดิบและปัจจัยการผลิตจากภายในประเทศโดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้แรงงานที่มีทักษะ (Labour Intensive) เป็นหลัก ซึ่งคนไทยได้รับการยอมรับว่าเป็นแรงงานที่มีทักษะสูง ดังนั้น จึงสามารถคาดการณ์ได้ว่า อุตสาหกรรมอาหารจะเป็นปัจจัยหนุนช่วยแก้ปัญหาความตกต่ำทางเศรษฐกิจของประเทศได้ดีกว่าอุตสาหกรรมประเภทอื่นที่ส่วนใหญ่ต้องพึ่งพิงการนำเข้าวัตถุดิบ เทคโนโลยี อุปกรณ์ เครื่องจักร และเงินลงทุนจากต่างประเทศในอัตราที่สูงกว่า

อย่างไรก็ดี ถึงแม้ว่าอุตสาหกรรมอาหารไทยจะเปรียบดัง “ครัว” ของโลกที่มีแนวโน้มในการผลิตและส่งออกที่เพิ่มสูงขึ้นก็ตาม แต่ก็ยังคงต้องเผชิญกับปัญหาทั้งจากภายในและภายนอกประเทศ กล่าวคือระบบอาหารไทยในปัจจุบันยังคงเผชิญหน้ากับปัญหาสำคัญๆ ที่คอยฉุดรั้งการพัฒนาตั้งแต่ ระบบการผลิตที่มุ่งผลิตเพื่อการค้าสูง ใช้ทรัพยากรธรรมชาติอันเป็นทุนชาติโดยไม่มีกรฟื้นฟู ทั้งยังใช้เทคโนโลยี สารเคมีและปุ๋ยมากเกินไปจนส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมต่อวิถีชีวิตและสุขภาพเกษตรกร อีกทั้งยังมีผลต่อ “คุณภาพและมาตรฐานผลผลิต” และ “ความหลากหลายของอาหารธรรมชาติ” ที่ลดน้อยลงด้วย ผ่นวกกับผลกระทบที่เกิดจากกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารที่ให้ความสำคัญกับ “ผลประโยชน์” ของผู้ประกอบการเป็นเรื่องหลักมากกว่าการให้ความสำคัญกับ “สุขภาพ”



ของผู้บริโภค โดยตั้งวัตถุประสงค์ของการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการยืดอายุของอาหารและเพิ่มมูลค่าให้กับวัตถุดิบทางการเกษตร ละเลยต่อความสำคัญของคุณภาพและความปลอดภัย (Food Safety) รวมถึงคุณค่าทางโภชนาการ (Nutrition Value) ทั้ง ๆ ที่ควรมีระดับความสำคัญเท่า ๆ กันและที่สำคัญปัญหาในส่วน “การกำกับดูแล” ขององค์กรหรือหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องทั้งภาครัฐเอกชนและประชาชน โดยเฉพาะในภาคราชการ ที่มีหลายหน่วยงานและมีลักษณะการทำงานแยกส่วน ขาดการประสานงานและร่วมกันดำเนินงาน ขาดการบูรณาการจุดแข็งของแต่ละองค์กรหรือหน่วยงานมาใช้แก้ไขปัญหามิภาพรวมอย่างจริงจัง



# แก้ไขให้ตรงจุด เปลี่ยนวิกฤตเป็นโอกาส

ระบบอาหารไทยมีจุดแข็งที่มีวัตถุดิบทางธรรมชาติที่อุดมสมบูรณ์และมากพอที่จะผลิตอาหารสำหรับผู้บริโภคทั้งภายในและเพื่อการส่งออกในฐานะแหล่งรายได้สำคัญของประเทศ อีกทั้งอาหารไทยมีความหลากหลายและมีคุณค่าทางอาหารสูงสอดคล้องกับกระแสความต้องการอาหารเพื่อสุขภาพ นอกจากนี้ ผู้ผลิตในอุตสาหกรรมอาหารรายใหญ่ของไทยยังมีศักยภาพที่จะผลิตให้ได้ตามมาตรฐานเพื่อการแข่งขันในตลาดโลกได้

ขณะเดียวกัน ระบบอาหารไทยก็ยังมีจุดอ่อนที่ควรได้รับการแก้ไขอย่างจริงจังและเร่งด่วน เช่น รัฐบาลจะต้องมีนโยบาย แผนการจัดการและดูแลความมั่นคงทางอาหาร โดยเฉพาะในประเด็นการกระจายและการเข้าถึงอาหารของกลุ่มคนที่มีรายได้น้อยและกลุ่มผู้ด้อยโอกาส การยกระดับมาตรฐาน คุณภาพอาหารที่บริโภคภายในประเทศให้เท่าเทียมกับคุณภาพอาหารส่งออก

ทั้งนี้ ผู้แทนธุรกิจ นักวิชาการ และตัวแทนหน่วยงานของภาคราชการและภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับการกระจายอาหาร การขนส่ง และการตลาด ได้ร่วมพูดคุยเสวนาในเวทีระบบอาหารภาค “การกระจายอาหารและการตลาด” ซึ่งกลุ่มอุตสาหกรรมอาหาร สภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทยร่วมกับสำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหารจัดขึ้นโดยที่ประชุมมีความเห็นว่ปัจจุบันผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารไทยมีศักยภาพสูงขึ้นมาก เช่น ผู้ประกอบการธุรกิจค้าปลีกสมัยใหม่มีศักยภาพในการตรวจสอบและคัดเลือกผู้ผลิตสินค้าอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถยกระดับระบบการตรวจสอบและเฝ้าระวังปัญหาที่เกิดขึ้นกับสินค้าอาหารได้เป็นอย่างดี อีกทั้งผู้ประกอบการสามารถร่วมกำหนดมาตรการทั้งในเชิงรุกและรับสำหรับการค้ากับต่างประเทศ หรือกรณีผู้ประกอบการขนส่งที่สามารถร่วมมือกันพัฒนาระบบการขนส่งให้มีประสิทธิภาพ และมีต้นทุนลดลงจนสามารถแข่งขันได้ ดังนั้นการพัฒนาระบบอาหารไทยจึงควรให้ความสำคัญกับ “การดำเนินงานร่วมกันในแบบพหุภาคี” จากหลายๆ ส่วนที่



เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดเป็นยุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร ทั้งในส่วนที่ใช้บริโภคภายในประเทศและส่งออกตลาดต่างประเทศ โดยต้องลดอัตราการผลิตทั้งจากภาครัฐและต่างประเทศ รวมทั้งการปรับบทบาทจากการขึ้นนำของภาครัฐเป็นการให้การสนับสนุนและอำนวยความสะดวก เพื่อสร้างความร่วมมือจากผู้เกี่ยวข้อง



# ส่งออกและบริโภคภายใน : แนวทางพัฒนาขีด คุณภาพเท่าเทียม

ในอดีตที่ผ่านมาจนกระทั่งถึงปัจจุบันประเทศไทยได้กำหนด “ยุทธศาสตร์อาหาร” ของประเทศไว้ที่เรื่องของ “การส่งออก” เป็นสำคัญ ด้วยมีนโยบายเร่งรัดการปรับปรุงกระบวนการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกให้ได้ตามมาตรฐานที่ตลาดประเทศส่งออกต้องการ หากในสภาวะปัจจุบันที่ผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศมีการตื่นตัวในเรื่องคุณภาพของอาหารการกินมากขึ้น การกำหนดยุทธศาสตร์อาหารที่เน้นแต่เรื่องการส่งออกเพียงประการเดียว คงไม่สามารถรองรับการตื่นตัวดังกล่าวได้ทั้งหมด จึงจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องกำหนดยุทธศาสตร์อาหารที่เน้นเรื่อง “การคุ้มครองผู้บริโภค” เพื่อให้เกิดความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) เข้าไปด้วย ซึ่งจะเป็นแนวทางที่ช่วยพัฒนาให้คุณภาพของสินค้าอาหารทั้งเพื่อการส่งออกและบริโภคภายในประเทศมีความใกล้เคียงกันมากยิ่งขึ้น

ตลาดอาหารไทย ทั้งตลาดสากลหรือตลาดส่งออก และตลาดท้องถิ่นหรือตลาดภายในประเทศ ล้วนต้องการการดูแลและรักษาระดับการตลาดไว้ในขณะเดียวกัน กล่าวคือ การส่งเสริมสนับสนุนการส่งออกสามารถนำรายได้เข้าประเทศเป็นจำนวนมาก ซึ่งเท่ากับเป็นการลดการขาดดุลการค้าจากต่างประเทศได้วิธีทางหนึ่ง ขณะเดียวกัน การส่งเสริมสนับสนุนตลาดระดับท้องถิ่นเพื่อการจำหน่ายภายในประเทศนั้น ก็สามารถลดการนำเข้าสินค้าประเภทเดียวกัน (Import Replacement) จากต่างประเทศให้ลดน้อยลงได้ด้วย หากมีการพัฒนาอาหารจากวัตถุดิบในประเทศขึ้นมาทดแทน เช่น การใช้ส่วนผสมของแป้งข้าวเหนียวและแป้งข้าวโพดผลิตขนมปังเพื่อลดการนำเข้าแป้งสาลีจากต่างประเทศ การใช้เส้นขนมจีนแทนสปาเก็ตตี้ การใช้แกงไก่แทนน้ำราดสปาเก็ตตี้ เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม มิใช่ว่าอาหารไทยทุกรายการจะสามารถพัฒนาไปสู่ตลาดสากลหรือส่งออกได้ บางรายการก็อาจจะเหมาะกับตลาดท้องถิ่นภายในประเทศเท่านั้น ดังนั้น การศึกษาวิจัยเพื่อหาสินค้าอาหารที่มีศักยภาพเพียงพอที่จะพัฒนาให้เป็นสินค้าส่งออกได้ก็ควรได้รับการส่งเสริม และได้รับการดูแลเช่น



เดียวกับสินค้าส่งออก ขณะเดียวกันก็ต้องมี แผนงานส่งเสริมสนับสนุนอาหารไทย ในท้องถิ่น ให้เป็นที่นิยมกินใช้กันในตลาดภายในประเทศ จนสามารถลดการนำเข้าสินค้าอาหารจากต่างประเทศด้วย

ในทางปฏิบัติ ออกจะเป็นการยากลำบากอยู่บ้างในการคัดเลือกและพัฒนาสินค้าใดและอย่างไร โดยเฉพาะอย่างยิ่งสินค้าที่เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชนที่ผลิตสำหรับตลาดท้องถิ่นภายในประเทศ ที่ต้องผลิตให้มีคุณภาพและได้มาตรฐานใกล้เคียงกับสินค้าที่ผลิตในภาคธุรกิจอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งรูปแบบหนึ่งที่ปรากฏขึ้นมาและเป็นที่น่าสนใจอยู่ในปัจจุบัน ได้แก่ การดำเนินการในลักษณะ “เครือข่าย” (Network) ที่ไม่ใช่องค์กรหรือหน่วยงานของรัฐ ซึ่งเป็นตัวกลางที่ช่วยกระตุ้นให้เกิดการยกระดับมาตรฐานการผลิตสินค้าอาหารระดับท้องถิ่น อย่างเช่น โครงการรักษำน้ำนเกิดของ TAC การรับซื้อพืชผักปลอดสารพิษจากเกษตรกรมาจำหน่ายในห้าง Tops Supermarket เป็นต้น

การกำหนดยุทธศาสตร์อาหารไทยจึงอาจมีความแตกต่างกันระหว่างอาหารที่ส่งออกกับอาหารที่ใช้บริโภคภายในประเทศ โดยเฉพาะอาหารที่ส่งออกอาจแยกแยะออกเป็น ๒ ส่วน ได้แก่ อาหารส่งออกที่มีมูลค่าสูงสุด ๒๐ รายการแรกกับอาหารส่งออกเพื่อแก้ไขปัญหาชุมชนตามนโยบายส่งเสริมรัฐวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) ยุทธศาสตร์อาหารส่งออกทั้ง ๒ ส่วนอาจแตกต่างกันไปและทำให้การเลือกใช้กลยุทธ์การตลาดก็อาจแตกต่างกันออกไปด้วย อย่างไรก็ตาม ยุทธศาสตร์อาหารไทยควรครอบคลุมทั้งในด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารตามมาตรฐานสากล ตลอดจนมีระบบตรวจสอบแบบเดียวกันทั้งสินค้าอาหารเพื่อการส่งออกและเพื่อการบริโภคภายในประเทศ

นอกจากนี้ ผลจากการดำเนินนโยบายการค้าภายใต้ระบบตลาดเสรี มีผลให้สินค้าจากต่างประเทศสามารถไหลเข้าสู่ประเทศไทยได้ง่ายขึ้น ทั้งเป็นสินค้าที่ได้รับเงินทุนอุดหนุนหรือสิทธิพิเศษต่างๆ ซึ่งบางครั้งก็มีการลักลอบนำเข้าเพื่อหลีกเลี่ยงการเสียภาษีสินค้านำเข้าอีกด้วย ในขณะที่เดียวกัน ประเทศไทยก็ถูกบังคับให้มีการนำเข้าอาหารจากสินค้าเกษตร ๒๓ รายการที่ไทยสามารถผลิตได้ในประเทศจากข้อผูกพันขององค์การการค้าโลก (WTO) แต่ประเทศไทยก็สามารถที่จะจำกัดการนำเข้าสินค้านี้ดังกล่าวได้ด้วยการใช้ระบบโควตาและมาตรการทางด้านภาษีดังเช่นประเทศที่พัฒนาแล้วใช้อยู่ในปัจจุบัน อย่างไรก็ตาม เพื่อป้องกัน



ปัญหาที่จะทวีขึ้นในอนาคต ประเทศไทยจึงควรรีบกำหนดมาตรฐานและระบบการตรวจสอบภายในของประเทศให้แล้วเสร็จภายในระยะเวลาไม่เกิน ๕ ปีนับจากนี้ เสมือนหนึ่งเป็นมาตรการหรือกำแพงที่มีไฟเรื่องของภาษี (Non-tariff Barrier) ดังเช่นที่ประเทศต่างๆ กำหนดใช้ ทั้งนี้ เพราะสินค้าที่ไทยนำเข้ามาหลายรายการเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตเพื่อการส่งออกอีกทอดหนึ่ง หากวัตถุดิบที่นำเข้าไม่มีคุณภาพและมาตรฐานเพียงพอ ก็จะส่งผลกระทบต่อคุณภาพและมาตรฐานของสินค้าส่งออกของไทยเองในที่สุด



# การกระจายและการตลาด :

## เหตุซ้ำเติมของปัญหา

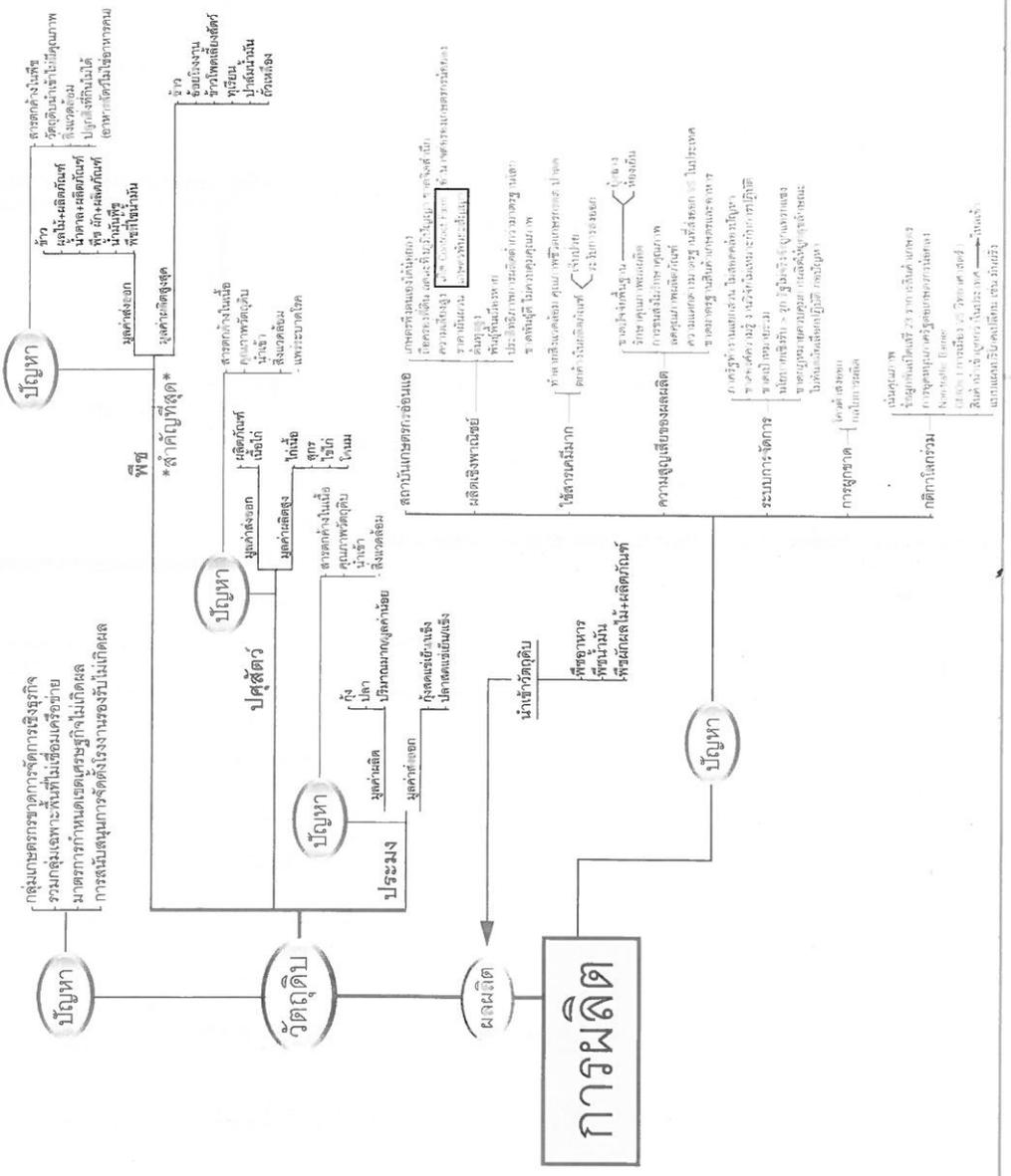
ท่ามกลางปัญหาหลากหลายในระบบอาหารไทยที่รอการแก้ไขอย่างเป็นระบบ ปัญหาในขั้นตอน “การกระจายอาหารและการตลาด” นับว่ามีความสำคัญอย่างยิ่ง และมีผลซ้ำเติมปัญหาในระบบอาหารไทยในภาพรวมอีกด้วย เนื่องจากเป็นขั้นตอนสำคัญซึ่งเชื่อมโยงวงจรการผลิตอาหารในทุก ๆ ขั้นตอนเข้าด้วยกันตั้งแต่การผลิต การแปรรูปและถนอมอาหาร การกระจายและตลาด และการบริโภค หากผลกระทบที่เกิดจากปัญหาในการกระจายและการตลาดนั้น จะเกิดขึ้นโดยตรงกับ “คุณภาพผลผลิต” และโดยอ้อมกับ “สุขภาพผู้บริโภค”

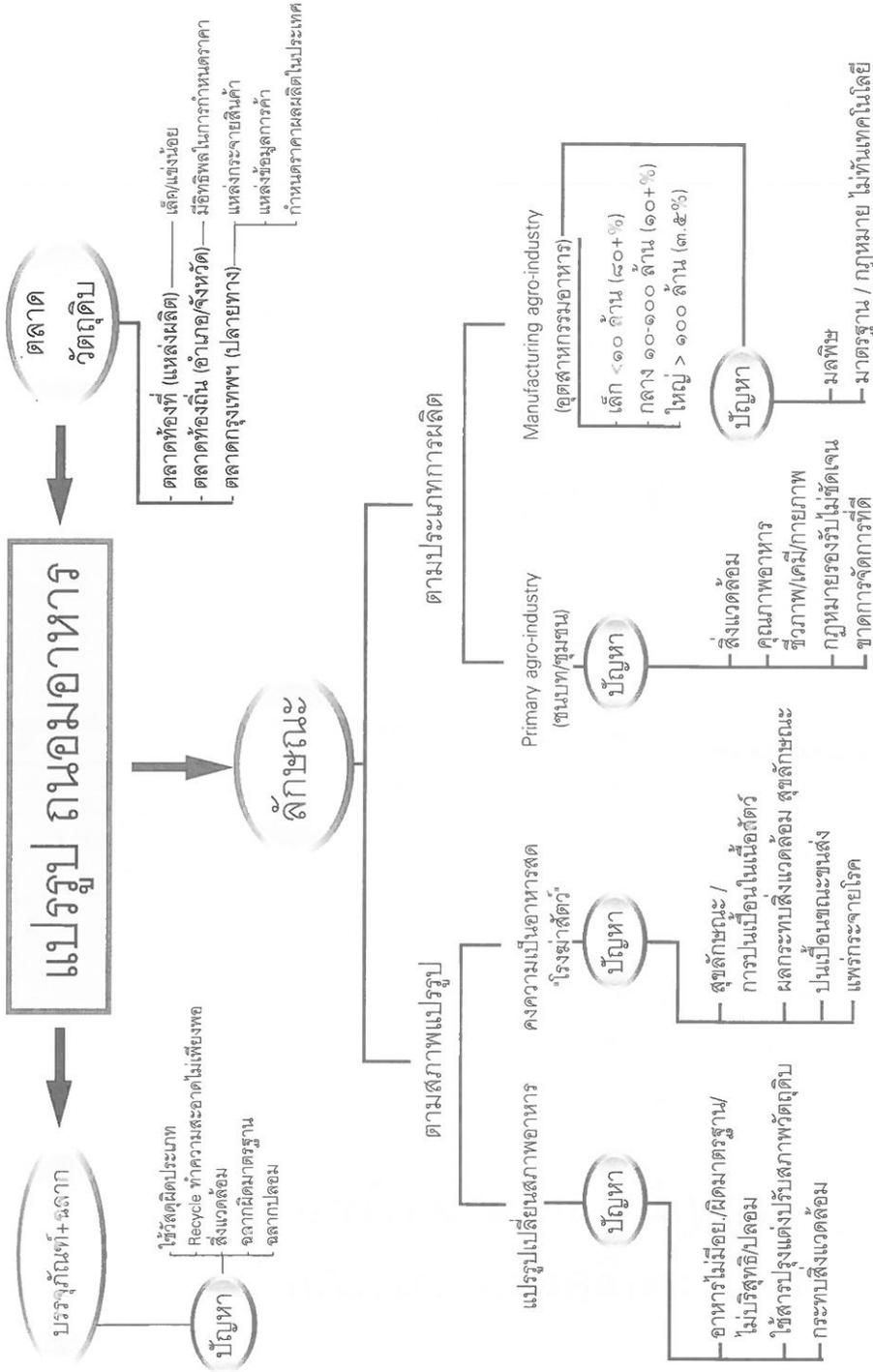
ปัญหาในขั้นตอนกระจายอาหารและการตลาด เกิดจากประเด็นหลัก ๆ ๓ ส่วน คือ การขนส่ง กลไกการตลาด และองค์กร ขอบบังคับที่เกี่ยวข้องล้าสมัย ไม่เอื้ออำนวย

● **การขนส่ง** ระหว่างขั้นตอนของการขนส่งหรือการจัดส่งมักเกิดความเสียหายทั้งรูปลักษณะภายนอกและคุณสมบัติภายในตัวผลผลิต ความเสียหายที่เกิดขึ้นส่วนใหญ่เป็นเพราะขาดการดูแลเอาใจใส่หรือไม่ตระหนักถึงความสำคัญ เช่น ความบอบช้ำจากการโยน การจัดวางการเก็บรักษาที่ไม่เหมาะสมกับผลผลิต ทำให้คุณภาพของผลผลิตลดลง ซึ่งมีผลต่อต้นทุนที่เพิ่มขึ้นในขั้นตอนการคัดเลือกผลผลิตและการทำความสะอาดของกระบวนการแปรรูปและถนอมอาหารเพื่อการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์สินค้าให้มีคุณภาพดีที่สุด และเมื่อต้นทุนในการดำเนินการเพิ่มสูงขึ้นก็มีผลต่อราคาผลิตภัณฑ์หลังแปรรูปด้วย ผู้บริโภคภายในประเทศจึงกลายเป็นผู้รับภาระอันเกิดจากความเสียหายที่ตนเองไม่ได้เป็นผู้ก่อขึ้น หากพิจารณาจากตลาดส่งออกแล้ว จะทำให้ประเทศไทยมีต้นทุนในการผลิตสินค้าเพื่อการส่งออกเพิ่มสูงขึ้น และทำให้โอกาสในการแข่งขันในตลาดโลกลดลงไปด้วย

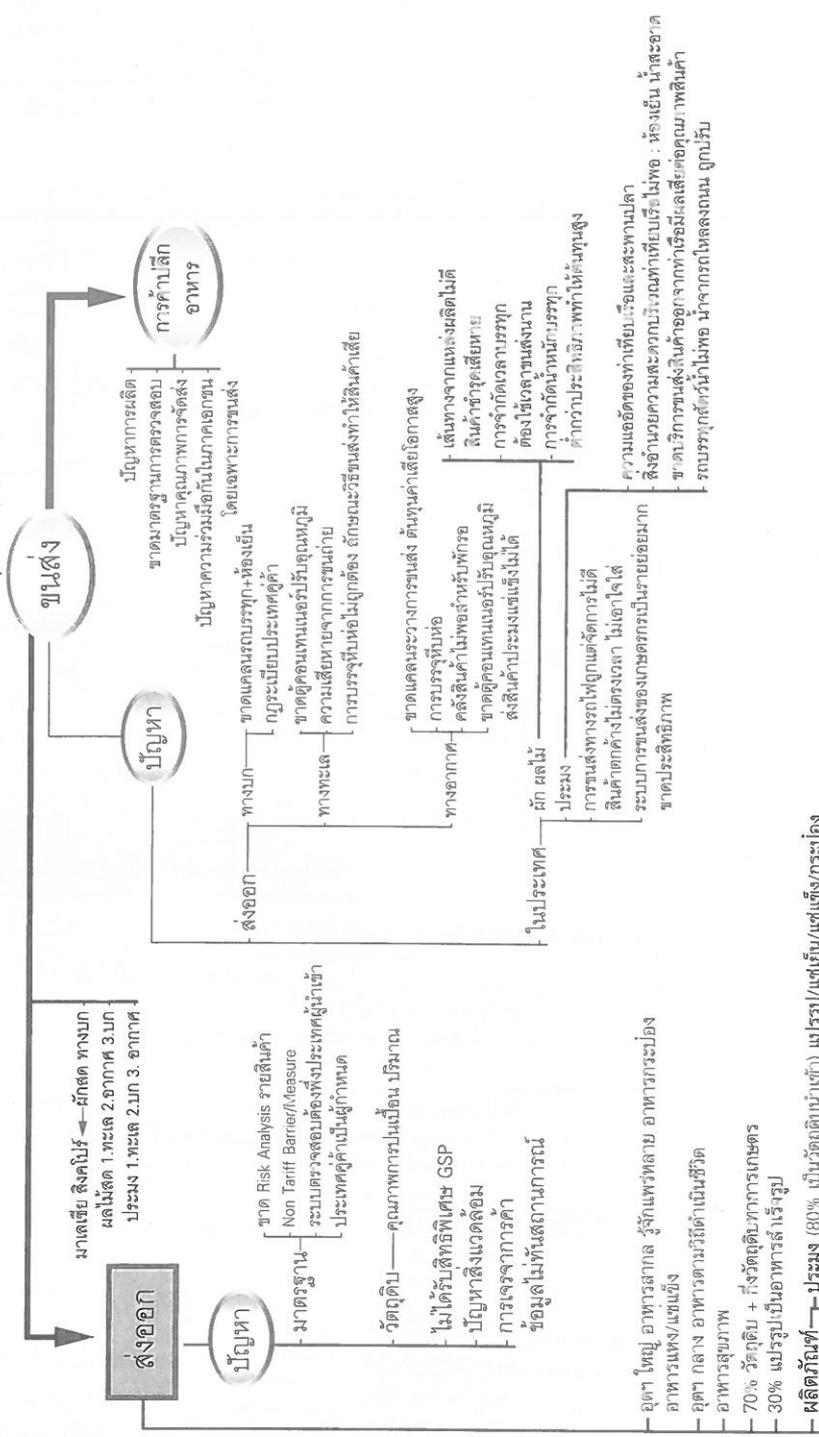
● **กลไกการตลาด** ปัจจุบันประเทศไทยใช้ระบบเศรษฐกิจแบบการค้าเสรี โดยอาศัยกลไกการตลาดเป็นผู้ดูแลเรื่องราคาและสินค้า หากแต่กลไกการตลาดกลับเน้นการขายผลผลิตตามฐานะผู้บริโภคมากกว่าจะสร้างความเป็นธรรมให้กับผู้







# กระจาย+ตลาด



**ผลิตภัณฑ์**

- อุปทานใหญ่ อาหารสด วัสดุภัณฑ์นำเข้า
- อาหารแห้ง/แช่แข็ง
- อาหารสุกสุภาพ
- 70% วัตถุดิบ + กึ่งวัตถุดิบทางการเกษตร
- 30% แปรรูปเป็นอาหารสำเร็จรูป

**ประมง (80% เป็นวัตถุดิบนำเข้า) แปรรูป/แช่แข็ง/การบ่มอง**

- ปลาคัสเตอร์ ผลิตแช่แข็ง/แช่แข็ง
- ผักและผลไม้แปรรูป
- ผลิตภัณฑ์อื่นๆ

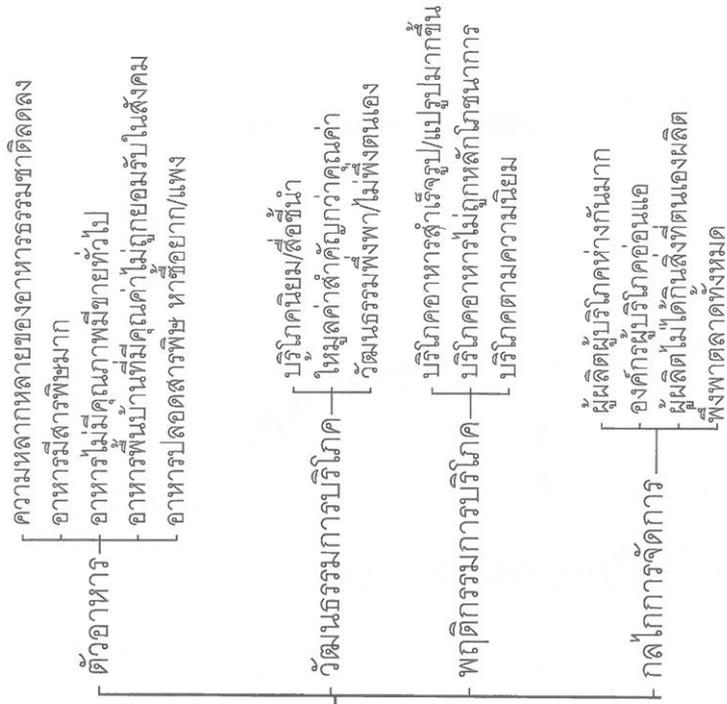
ความแออัดของท่าเทียบเรือและสะพานปลา  
 สิ่งอำนวยความสะดวกบริเวณท่าเทียบเรือไม่พอ : ห้องเย็น น้ำสะอาด  
 ขาดบริการขนส่งสินค้าออกจากท่าเรือมีผลเสียต่อคุณภาพสินค้า  
 รถบรรทุกดีคิวไม่พอ นำจากรถไหลลงถนน ถูกปรับ

เห็นทางจากแหล่งผลิตไม่ได้  
 สินค้าชำรุดเสียหาย  
 การจับผิดเวลาบรรทุก  
 ต้องใช้เวลาขนส่งนาน  
 - การจำกัดน้ำหนักบรรทุก  
 - ค่าการปรับเกินกว่าทำให้ต้นทุนสูง

ขาดแคลนรถบรรทุก-ห้องเย็น ต้นทุนค่าเชื้อเพลิงสูง  
 การบรรจุหีบห่อ  
 คลังสินค้าไม่พอสำหรับพักรอ  
 ขาดตู้คอนเทนเนอร์ที่มีคุณภาพ  
 สินค้าชำรุดเสียหาย

ขาดแคลนรถบรรทุก-ห้องเย็น โดยเฉพาะการขนส่ง

# บริโภคนิยมในประเทศไทย



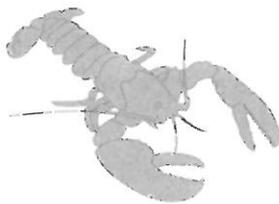
บริโภค ทำให้เกิดมาตรฐานที่แตกต่างกันของผลผลิตในลักษณะ “บริโภคทวีลักษณ์” กล่าวคือ ประชาชนส่วนใหญ่ในชนบทยังมีปัญหาการเข้าถึงอาหารที่มีคุณภาพ มีผลให้เกิดภาวะทุพโภชนาการอันเกิดจากการขาดสารอาหารที่จำเป็น โดยเฉพาะในกลุ่มคนชายขอบที่ด้อยโอกาส กลุ่มสตรีและเด็ก เนื่องจากเป็นผู้มีรายได้อ่อนข้างต่ำ ในขณะที่ผลผลิตอาหารที่มีคุณภาพมีราคาสูงจนไม่สามารถซื้อหามาบริโภคได้ ในทางกลับกัน ประชาชนในเมืองใหญ่ มักมีปัญหามภาวะโภชนาการเกินและสารอาหารไม่สมดุล เนื่องจากเป็นผู้ที่มีรายได้อ่อนข้างดี และได้รับการกระตุ้นการบริโภค มอมเมาทางความคิดจากสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ อันเป็นผลสืบเนื่องจากระบบ เศรษฐกิจแบบการค้าเสรี และกระแสโลกาภิวัตน์ที่ต้องการทำให้โลกทั้งโลกคิดและ บริโภคเหมือนกัน

ทั้งนี้ ภายใต้ระบบตลาดเสรีที่ทุกประเทศพยายามปกป้องตลาดภายใน ประเทศให้มากที่สุด ขณะเดียวกันก็พยายามเปิดตลาดส่งออกให้มากที่สุดด้วย แต่ละ ประเทศจึงพยายามเสนอทั้งมาตรการอุดหนุนและส่งเสริมผู้ผลิตภายในประเทศ ของตน ควบคู่ไปกับการเสนอมาตรการกีดกันทางการค้าภายใต้ร่ม “กติกการค้า โลก” และนับวันการเจรจาต่อรองระหว่างประเทศก็ยิ่งทวีความสำคัญอย่างเข้มข้น จนทำให้ประเทศคู่ค้าต้องเปิดตลาดนำเข้าสินค้าในบางผลิตภัณฑ์ที่ประเทศคู่ค้า สามารถผลิตได้เอง ปัจจุบันมาตรการข้างต้นกระทำกันทั้งในรูปของภาษี (Tariff Barrier) เช่น กำหนดภาษีนำเข้าวัตถุดิบ เก็บภาษีการจำหน่ายให้สูงขึ้น เป็นต้น และ ในรูปที่ไม่มีภาษี (Non-tariff Barrier) เช่น กำหนดโควตานำเข้า กำหนดเงื่อนไข ที่ต้องแสดงฉลากรับรองจากหน่วยงานของประเทศที่นำเข้ากำหนดมาตรฐานการผลิต บรรจุภัณฑ์ สุขอนามัยของสินค้าให้สูงเกินกว่าที่จะสามารถผลิตได้ เป็นต้น ผลลัพธ์ ของการดำเนินการอุดหนุนและส่งเสริมรวมทั้งการกีดกันทางการค้าด้วยข้ออ้างต่าง ๆ นั้น แสดงให้เห็นถึงความพยายามในการแผ่ขยายอาณาเขตทางเศรษฐกิจของ ประเทศที่กำหนดเองว่าเป็นประเทศที่พัฒนาแล้วทั้งหลายเพื่อการครอบงำอธิปไตย ทางเศรษฐกิจของประเทศอื่น ๆ ที่ถูกกำหนดว่าเป็นประเทศที่ด้อยพัฒนาหรือกำลัง พัฒนา ก่อนที่จะไปครอบงำอำนาจอธิปไตยทางสังคมและวัฒนธรรมในท้ายที่สุด

● **องค์กร ข้อบังคับที่เกี่ยวข้องกับลำสมัย ไม่เอื้ออำนวย** ปัจจุบันมีหน่วยงาน ในภาคราชการหลายหน่วยที่ดำเนินการเกี่ยวข้องกับกฎระเบียบข้อบังคับในเรื่องอาหาร แต่มีลักษณะการดำเนินการแยกส่วนต่างหน่วยงานต่างดูแลเฉพาะส่วน ขาดการ เชื่อมโยงและไม่ครอบคลุมตลอดทั้งกระบวนการในระบบอาหาร ในส่วนของตลาด



ภายในประเทศเอง ยังมีปัญหาคุณภาพผลผลิตระหว่างการขนส่ง และยังขาดมาตรฐานการขนส่งผลผลิตที่เป็นอาหาร ตัวอย่างที่พบเห็นกันเสมอ เช่น การขนส่งเนื้อสัตว์ฆ่าแหละในรถกระบะบรรทุกที่ไม่ได้ปกปิด ซึ่งนอกจากจะไม่มีการรักษาอุณหภูมิในการขนส่งเพื่อการรักษาคุณภาพแล้ว ยังไม่มีการควบคุม ป้องกันการปนเปื้อนระหว่างการขนส่งด้วย ในส่วนของตลาดส่งออก มีปัญหาในเรื่องการจำกัดเวลาเดินรถบรรทุก โดยห้ามเดินรถระหว่างเวลา ๑๖.๐๐-๒๒.๐๐ นาฬิกา ทำให้ระบบการขนส่งสินค้าไม่ได้ประสิทธิภาพ จากความล่าช้าที่ไม่สามารถนำตู้สินค้าไปยังคลังสินค้า ณ จุดเปลี่ยนถ่าย เช่น ท่าเรือ ท่าอากาศยาน ได้ทันเวลา เป็นเหตุให้เกิดความเสียหายทางธุรกิจที่ต่อเนื่อง ผู้ประกอบการบางรายจำเป็นต้องกระทำการที่ผิดกฎหมายและยินยอมเสียค่าปรับในการขนส่งดีกว่าที่จะขนส่งไม่ทันเวลา นอกจากนี้ ยังมีปัญหาในเรื่องพิธีการ การให้บริการด้านธุรกรรมที่ต้องผ่านหลายหน่วยงานหลายขั้นตอนจนเกิดความล่าช้า และส่งผลให้ผลผลิตที่เป็นอาหารบางประเภทเกิดสภาพเสียหายก่อนการส่งออกไปตลาดต่างประเทศด้วย



# เพื่อคุณค่าและมูลค่า ร่วมกันพัฒนาระบบขนส่ง

โครงสร้างการขนส่งอาหารภายในประเทศ สินค้าหลัก ได้แก่ ผักสด ผลไม้สด และสินค้าประมง มักใช้ระบบการขนส่งทางบก โดยเฉพาะทางถนนด้วยรถยนต์เป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากสะดวก รวดเร็ว สามารถเข้าถึงแหล่งผลิตและตลาดได้ อาหารหลักดังกล่าวส่วนใหญ่ต้องผ่านผู้ค้าคนกลางในระดับท้องถิ่นและระดับจังหวัด และผู้ค้าส่งในตลาดกรุงเทพฯ ก่อนกระจายไปยังผู้บริโภคและการส่งออก

ขณะที่โครงสร้างการขนส่งเพื่อการส่งออก ขึ้นอยู่กับตลาดส่งออกและชนิดของสินค้า โดย

- ผักสด ประมาณร้อยละ ๔๙ ของการส่งออกทั้งหมดเป็นการขนส่งทางบก ตลาดที่สำคัญคือ มาเลเซียและสิงคโปร์ ส่วนประเทศอื่น ๆ ใช้การขนส่งทางอากาศและทางทะเล ส่วนผักแช่แข็ง ใช้การขนส่งทางทะเลและทางอากาศ ประมาณร้อยละ ๔๙.๑๐ และร้อยละ ๓๘.๒๘ ตามลำดับ
- ผลไม้สด ประมาณร้อยละ ๕๖.๙๗ ของการส่งออกเป็นการขนส่งทางทะเล เนื่องจากผลไม้บางชนิดมีอายุการเก็บรักษาได้นานภายในตู้ปรับอุณหภูมิ และตลาดต่างประเทศส่วนใหญ่เป็นตลาดในทวีปเอเชีย จึงใช้เวลาขนส่งทางทะเลไม่นานนัก
- สินค้าประมง ประมาณร้อยละ ๖๐.๒๓ ของการส่งออกเป็นการขนส่งทางทะเล เนื่องจากสามารถแช่แข็งเพื่อรักษาความสด หรือบรรจุเข้าตู้คอนเทนเนอร์ก็ได้

อาจสรุปได้ว่า การขนส่งอาหารภายในประเทศ ใช้ทางบกมากที่สุด ส่วนการขนส่งเพื่อการส่งออก ใช้ทางทะเลมากที่สุด ทั้งในแง่ของปริมาณและมูลค่า เพราะมีต้นทุนต่ำสุดและขนส่งได้ในปริมาณมาก โดยคิดจากจำนวนตันต่อระยะทางไมล์ และยังมีแนวโน้มขยายตัวอย่างต่อเนื่องอีกด้วย ส่วนการขนส่งทางอากาศก็มีอัตราเพิ่มสูงขึ้นเกือบเท่าตัว ระหว่างปี ๒๕๓๓-๒๕๔๔



มูลค่าในธุรกิจอาหารที่เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่องทำให้สถานการณ์ของระบบการขนส่งอาหารมีความเปลี่ยนแปลงไปอย่างเห็นได้ชัด ระบบการขนส่งจึงกลายเป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยรักษาคุณค่าของอาหาร อันเป็นส่วนสำคัญที่ช่วยเพิ่มมูลค่าสินค้าให้กับผู้ผลิตได้เป็นอย่างดี แต่ทว่าการพัฒนาระบบขนส่งในส่วนของภาครัฐเองกลับไม่มีความพร้อม ด้วยยังมีกระบวนการทำงานที่มีลักษณะขาดการประสานงานและร่วมมือกับภาคเอกชน ในขณะที่บริษัทขนาดใหญ่ทั้งที่เป็นของคนไทยและเป็นบริษัทข้ามชาติต่างลงทุนเพื่อใช้ระบบการส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ (Logistic System) มาช่วยเพิ่มประสิทธิภาพให้กับระบบการจัดการด้านอาหารที่สามารถลดต้นทุนให้ต่ำลงได้ แม้ว่าจะต้องใช้งบลงทุนค่อนข้างสูงในระยะแรกก็ตาม แต่จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและลดต้นทุนการขนส่งได้ในระยะยาว แต่สำหรับผู้ประกอบการธุรกิจขนส่งรายย่อยในประเทศที่ ณ เวลาคู่แข่งปัจจุบันรัฐบาลได้ให้ความสำคัญในการส่งเสริมการประกอบกิจการ ซึ่งส่วนใหญ่ไม่มีศักยภาพในการลงทุน จึงเกิดผลกระทบต่อการแข่งขันธุรกิจสูง จำเป็นที่รัฐจะต้องให้ความช่วยเหลือโดยเร่งด่วนโดยใช้วิธีการรวมกลุ่มร่วมกันลงทุนในการพัฒนาระบบการขนส่งแบบใหม่

ซึ่งในเวทีระบบอาหารภาค “การกระจายอาหารและการตลาด” ได้เสนอแนวทางในการพัฒนาระบบขนส่งอาหารว่า รัฐบาลควรมีนโยบายเร่งด่วนเข้าช่วยเหลือกิจการขนส่งขนาดเล็ก และพัฒนาศักยภาพการขนส่งในด้านต่างๆ ดังนี้

- การขนส่งทางบก โดยการเพิ่มน้ำหนักการขนส่งทางรถยนต์ซึ่งจะทำให้ต้นทุนการขนส่งต่อหน่วยลดต่ำลง สำหรับทางรถไฟควรปรับปรุงให้สามารถส่งสินค้าได้ตรงตามกำหนดเวลา
- การขนส่งทางน้ำควรได้รับการพัฒนาศักยภาพทางด้านเทคโนโลยีและขนาดของเรือเดินชายฝั่ง เพราะเป็นการขนส่งที่มีต้นทุนถูกกว่าการขนส่งด้านอื่น โดยเฉพาะการขนส่งอาหารที่ไม่เร่งด่วน

ขณะเดียวกัน ในปัจจุบันประเทศไทยยังขาดบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในเรื่องระบบการ “ส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ” อย่างแท้จริง และยังไม่มีการศึกษาอย่างจริงจังและแพร่หลายในสถาบันอุดมศึกษา ทั้งในระดับปริญญาตรีและปริญญาโท แต่คาดการณ์กันว่าในระยะยาวแล้ว เมื่อมีการศึกษาในเรื่องดังกล่าวกันอย่างแพร่หลายแล้ว การส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจจะเป็นกลยุทธ์การตลาดที่นำมาใช้ในการแข่งขันในอนาคตอย่างแน่นอน



# Logistic system :

## การส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ

ในอดีตที่ผ่านมากลุ่มธุรกิจค้าปลีก มักนิยมใช้กลยุทธ์การตลาดที่มุ่งเน้น “การเพิ่มรายได้” เป็นสำคัญ เช่น การสร้างความแตกต่างทางผลิตภัณฑ์ การลด/ตัดราคา กระทั่งการส่งเสริมการขาย แต่ในท่ามกลางการแข่งขันกันอย่างรุนแรงที่เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะเมื่อนักลงทุนต่างประเทศ ซึ่งมีทั้งเงินทุนและเทคโนโลยีอันทันสมัย ได้ก้าวเข้ามาในตลาดแข่งขันต่อสู้ กลยุทธ์ดังกล่าวจึงไม่สามารถสร้างความได้เปรียบ หรือแตกต่างท่ามกลางคู่แข่งที่เพิ่มมากขึ้นได้ ในปัจจุบันกลยุทธ์การตลาดเริ่มหันไปมุ่งเน้นที่ “การลดต้นทุน” การดำเนินงานไปพร้อมๆ กันที่เรียกว่า Logistic System ซึ่งเป็นกลยุทธ์ที่ธุรกิจการค้าปลีกต้องเรียนรู้ และให้ความสนใจเพื่อเป็นการเพิ่มประสิทธิภาพในการทำกำไรให้มากขึ้น

“การส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ” (Logistic System) ใช้แนวคิดเดียวกับในวงการทหารที่จำเป็นต้องมีการเสริมกำลัง ยุทโธปกรณ์ และยาเวชภัณฑ์ ให้ทันเวลากับการใช้งานในสนามรบ ในวงการธุรกิจค้าปลีกก็จำเป็นต้องได้รับการสนับสนุนในด้านต่างๆ ให้ทันกับการใช้งานในสนามรบทางธุรกิจ ซึ่งเกี่ยวข้องกับทั้งการเคลื่อนย้ายสินค้าและบริการจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภค และขั้นตอนการเตรียมวัตถุดิบและการเก็บสินค้าคงคลังด้วย

กล่าวอย่างง่าย ๆ คือ การบริหารจัดการแบบการส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจนี้เป็นการกระจายสินค้าไปสู่องค์กรเครือข่ายธุรกิจของตนเอง และไปสู่ลูกค้าให้เกิดประโยชน์สูงสุด ด้วยระบบการจัดเก็บคลังสินค้าและระบบขนส่ง ซึ่งจะทำให้การกระจายสินค้าจะมีประสิทธิภาพเพิ่มมากขึ้น เช่น การรับประกันเวลาในการจัดส่ง การรักษาคุณภาพของสินค้า เป็นต้น

การส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

- การคาดคะเนยอดขาย (Sale Forecasting) เป็นการคำนวณให้สอดคล้องกับการจัดเตรียมสินค้าคงคลัง เพราะหากมีสินค้าเกินความต้องการก็จะมีต้นทุนในการดูแลรักษาสูง แต่หากมีสินค้าไม่เพียงพอก็จะเสียโอกาสในการจำหน่าย



- การวางแผนการจำหน่าย (Distribution Planning) เป็นการเตรียมการกระจายสินค้า เช่น ใช้วิธีขนส่งทางไหนจึงจะเหมาะสมกับสินค้านั้นๆ
- การควบคุมสินค้าคงคลัง (Inventory Control) เป็นการจัดการให้มีสินค้าอยู่ในตลาดในปริมาณที่พอเหมาะ ไม่มาก ไม่น้อย และไม่ขาดแคลน
- การจัดขบวนการจัดซื้อ (Order Processing) เป็นการสั่งซื้อสินค้าหรือวัตถุดิบในปริมาณที่ไม่ก่อให้เกิดการสูญเสียโอกาสทางธุรกิจ
- การบรรจุหีบห่อ (Packaging) เป็นการรักษาและดูแลสภาพของสินค้าให้อยู่ในสภาพที่ดี หรือเสียหายน้อยที่สุด เมื่อถึงมือของผู้บริโภค
- การจัดการสินค้าคงคลัง (Warehousing) เป็นการจัดทิศทางสินค้า กำหนดสถานที่จัดเก็บ ทำเลที่ตั้งคลังสินค้า ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดการประหยัดเวลาและค่าใช้จ่าย
- การจัดส่ง (Handing) เป็นการนำส่งวัตถุดิบหรือสินค้าด้วยวิธีการและปริมาณที่เหมาะสม
- การขนส่ง (Transportation) เป็นการวางแผนกำหนดเส้นทางและเวลาในการขนส่ง

การส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ มิใช่การทำให้ต้นทุนทางธุรกิจให้ต่ำสุดเสมอไป แต่เป็นการ **“วิเคราะห์ทางเลือก”** ให้เหมาะสมสอดคล้องกับสถานะทางต้นทุนทางธุรกิจในระดับที่สามารถแข่งขันได้ และยังมีความยืดหยุ่นต่อการเปลี่ยนแปลงตามแต่ประเภท ปริมาณ และความพึงพอใจของผู้บริโภค โดยต้องวิเคราะห์ประสิทธิภาพกับความสัมพันธ์ของต้นทุนตลอดสายธุรกิจ ยกตัวอย่างเช่น การเลือกลดค่าใช้จ่ายในการขนส่งอย่างสุดขั้วก็อาจทำให้ผู้บริโภคหันไปซื้อจากคู่แข่งที่ให้บริการสะดวกรวดเร็วกว่า การเลือกลดต้นทุนการบรรจุหีบห่อก็อาจทำให้สินค้าเสียหายได้ง่ายเมื่อถึงมือผู้บริโภค และผู้บริโภคอาจเสียความนิยมในสินค้านั้นๆ การเลือกลดต้นทุนสินค้าคงคลังอาจทำให้สินค้าขาดแคลนและเสียโอกาสการจำหน่าย เป็นต้น

ผลดีของการส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจที่เห็นได้ชัดเจนคือ **ประหยัดและรวดเร็ว** เพราะมีระบบ First In - First Out หรือสินค้าใดมาถึงร้านก่อนก็ให้สินค้านั้นขายออกไปก่อน ทำให้ไม่เกิดปัญหาสินค้าหมดอายุ (Expire) และยังมี



สามารถนำข้อมูลที่ได้รับมาวางแผนการผลิตได้อย่างแม่นยำและรวดเร็วขึ้น

อย่างไรก็ตาม การลงทุนกับระบบการส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจต้องใช้เงินลงทุนในระยะแรกค่อนข้างสูง ผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีเงินทุนและเครือข่ายธุรกิจมากเป็นกลุ่มธุรกิจที่ค่อนข้างได้เปรียบกว่าผู้ประกอบการรายเล็ก ๆ

ตัวอย่างของผู้ประกอบการที่ใช้ระบบการส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจมาใช้งานในปัจจุบัน เช่น ร้านเซเว่น อีเลฟเว่น ได้จัดทำศูนย์ส่งสินค้า (Depo Center) ของตนเอง ผู้ผลิตสินค้า (Supplier) จัดส่งสินค้าถึงศูนย์ดังกล่าวเพียงจุดเดียวเท่านั้น จากเดิมที่ต้องจัดส่งให้แก่แต่ละสาขาของร้าน ทำให้บรรดา Supplier ใช้เวลาในการขนส่งลดน้อยลงและมีต้นทุนถูกลงด้วย ส่วนร้านเซเว่น อีเลฟเว่น สามารถลดต้นทุนจากการจัดซื้อสินค้าจาก Supplier ในปริมาณมาก ทำให้มีอำนาจต่อรองได้ราคาสินค้าที่ถูกลง ขณะที่กระบวนการขนส่งจากศูนย์ส่งสินค้าไปยังสาขาต่าง ๆ สามารถส่งให้สาขาได้ตามเวลา (Window Time) และยังลดต้นทุนการขนส่งได้อีกด้วย

ห้าง Tesco Lotus ได้พยายามจัดทำมาตรฐานการตรวจสอบสินค้าของตนเอง ด้วยการจัดสัมมนาร่วมกับบรรดา Supplier เกี่ยวกับนโยบายการคัดเลือกสินค้า คุณภาพ และกระบวนการการผลิตสินค้า ในปัจจุบันยังนำระบบการส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจมาใช้ด้วย กล่าวคือ สินค้าที่รับมาจากบรรดา Supplier แล้วเตรียมกระจายไปยังสาขาต่าง ๆ จะใช้วิธีการขึ้นสายพานตามจำนวนที่สาขาต่าง ๆ สั่งเข้ามา ทำให้ต้นทุนในการเก็บในคลังสินค้าลดลง และเสียค่าใช้จ่ายแรงงานที่ต้องทำงานซ้ำซ้อนลดน้อยลงตามไปด้วย

สำหรับธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารได้ประโยชน์ค่อนข้างมากกับการเลือกใช้กลยุทธ์การส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ เพราะสามารถแก้ไขปัญหาเรื่องอายุของสินค้าประเภทอาหาร โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาหารสด ขณะเดียวกัน ยังแก้ไขปัญหาคาการบริหารต้นทุนการขนส่งให้สามารถได้เปรียบ หรืออย่างน้อยก็สามารถแข่งขันได้ ระบบการบริหารงานขายก็มีระยะเวลาเพิ่มมากขึ้น และยังลดการสูญเสีย/ความเสียหายที่มักเกิดขึ้นกับสินค้าประเภทอาหารได้อีกด้วย และในท้ายที่สุดประสิทธิภาพที่เกิดขึ้นจะทำให้ผู้บริโภคเกิดความพึงพอใจจากการให้บริการรัฐและเอกชนจึงควรร่วมกันหาหนทางเผยแพร่แนวคิดและองค์ความรู้เรื่องกลยุทธ์การส่งกำลังบำรุงทางธุรกิจ โดยเฉพาะแก่ผู้ประกอบการรายย่อยด้วย



# จาก “จัดการ” เป็น “เกื้อหนุน”:

## บทบาทใหม่ของภาครัฐ

ด้วยการเคลื่อนไหวอย่างรวดเร็วทั้งทางธุรกิจ กฎกติกา มาตรฐานและเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมอาหารโลก เป็นเงื่อนไขที่ส่งผลให้วิธีบริหารจัดการภาครัฐตลอดจนกฎหมายที่เกี่ยวข้องในปัจจุบันไม่สามารถสนองตอบศักยภาพของอุตสาหกรรมอาหารไทยได้ทันทั่วถึง

บทบาทของภาครัฐในการจัดการทางด้านอาหารของประเทศ จึงควรปรับเปลี่ยนไปจากการเป็นผู้ “จัดการ” เองในอดีตมาเป็นผู้ “เกื้อหนุน” ให้ภาคเอกชนเป็นผู้ดำเนินการโดยใช้จุดแข็งจากศักยภาพในทางธุรกิจและการจัดการของภาคเอกชนที่พัฒนาขึ้นอย่างรวดเร็ว หรืออีกนัยหนึ่งคือ จาก “ควบคุม” เป็นการ “กำกับดูแล” โดยมีหน้าที่สำคัญในการส่งเสริม สนับสนุน และผลักดันให้ภาคเอกชนไม่ว่าจะเป็นธุรกิจอุตสาหกรรมขนาดใดก็ตามสามารถดำเนินการได้ด้วยความสะดวก รวดเร็ว โปร่งใส ตรวจสอบได้ เช่น การขออนุญาตจดทะเบียน การขอเอกสารรับรอง เป็นต้น

ภาคราชการจึงควรปรับบทบาทหน้าที่ของตนเองให้เป็นผู้มีส่วนส่งเสริม และผลักดันให้ภาคเอกชนที่เป็นธุรกิจอุตสาหกรรมดำเนินการขับเคลื่อนยุทธศาสตร์เป็นหลักแทน โดยเฉพาะในส่วนที่เกี่ยวข้องกับการตลาดและการตรวจสอบคุณภาพของอาหาร ส่วนภาคราชการเป็นผู้อำนวยความสะดวก (Facilitator)

ประเด็นที่น่าหยิบยกมาพิจารณาในเชิงบทบาทองค์กร คือ เรื่อง “มาตรฐาน” ซึ่งมีความสำคัญในตลาดธุรกิจอาหาร ปัจจุบัน องค์การอาหารและเกษตรแห่งสหประชาชาติ (FAO) และองค์การอนามัยโลก (WHO) ได้จัดตั้งคณะกรรมการมาตรฐานอาหารระหว่างประเทศ (Codex Alimentarius Commission : CAC) เน้นเรื่องอาหารเป็นหลัก โดยใช้วิชาการด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทางอาหาร และยังมีองค์การมาตรฐานระหว่างประเทศ (International Standard Organization : ISO) ที่เน้นเรื่องการบริหารจัดการให้เกิดประสิทธิภาพ โดยมองเรื่องอาหารในมุมกว้าง หากสินค้าอาหารของไทยสามารถพัฒนาให้ได้ตามมาตรฐานสากลแล้ว ผลดีที่เกิดขึ้นจะทำให้กระบวนการผลิตสินค้ามีการกำหนด



คุณภาพและมาตรฐานเพียงแบบเดียว ไม่ต้องกำหนดมาตรฐานสำหรับภายในประเทศเป็นแบบหนึ่งและสำหรับส่งออกอีกแบบหนึ่งดังเช่นที่กระทำอยู่ในปัจจุบันซึ่งในที่สุดแล้ว จะทำให้ตลาดผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นและให้การยอมรับสินค้าอาหารของไทยเองอีกด้วย

และในกรณีที่ประเทศที่นำเข้าสินค้าอาหารจากไทยเป็นผู้กำหนดกฎระเบียบตามแต่ละประเภทของอาหารโดยเข้มงวดในเรื่องคุณภาพและมาตรฐานมากขึ้น และใช้มาตรฐานดังกล่าวมาเป็นเครื่องมือกีดกันทางการค้าด้วย ดังนั้น รัฐจึงควรแสดงบทบาทผู้อำนวยความสะดวกโดยพัฒนาระบบการจัดการและการไหลเวียนของข้อมูล มาตรฐาน และกฎระเบียบการส่งออก ทั้งในส่วนของประเทศคู่ค้าให้ผู้ประกอบการไทยได้รับทราบเพื่อให้รู้เท่าทันความเคลื่อนไหวและสามารถวางแผนพัฒนาสินค้าอาหารไปสู่มาตรฐานที่กำหนดได้ และในส่วนของประเทศไทยที่รัฐควรส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเพื่อกำหนดมาตรฐานสินค้าอาหารของไทยพร้อมการเผยแพร่สู่ประเทศต่างๆ เพื่อเสริมบทบาทให้ไทยสามารถก้าวมาเป็นผู้กำหนดมาตรฐานและบังคับใช้การ “นำเข้า” สินค้าอาหารจากประเทศคู่ค้าได้ เช่นเดียวกับบทบาทของภาครัฐในประเทศที่พัฒนาแล้ว เพื่อปรับลดสภาพการค้าที่เป็นผู้ “ถูกกระทำ” ลงด้วย



# เติมเต็มพัฒนาระบบอาหารไทย : รัฐหนุน ผู้ประกอบการเข้มแข็ง

จากเนื้อหาที่กล่าวมาในข้างต้น จะเห็นได้ว่า “การกระจายอาหารและการตลาด” จัดเป็น “ช่องว่าง” ในระบบอาหารไทยที่สำคัญ หากไม่ได้รับการแก้ไข และดูแลจากรัฐบาลอย่างเร่งด่วน จริงจังและต่อเนื่อง จะยิ่งแก้ไขได้ยากยิ่งขึ้น ด้วยปัญหาสำคัญๆ ๓ ส่วน คือ “การขนส่ง” ที่ส่งผลเสียหายกับคุณภาพอาหาร “กลไกการตลาด” ที่ยังไม่สามารถสนองตอบความต้องการของผู้ค้าและผู้บริโภคในทุกฐานะอย่างเท่าเทียม และ “องค์กร และข้อบังคับ” ที่เกี่ยวข้องที่ยังไม่สามารถเอื้ออำนวยให้เกิดการประสานงานและร่วมมือกันแก้ไขปัญหาก็ยังเกิดผลในภาพรวมได้

ดังนั้น ช่องว่างในระบบอาหารไทยดังกล่าวจึงต้องได้รับการแก้ไขและพัฒนา ด้วยการร่วมมือร่วมใจจากทุกภาคทุกส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน ตลอดจนนักวิชาการ บนพื้นฐานที่เอื้อประโยชน์ให้กับทุกภาคอย่างเท่าเทียมกัน ยิ่งกว่านั้นอุตสาหกรรมอาหารไทยยังต้องการการศึกษาวิจัยลงลึกในสินค้าอาหารแต่ละรายการ เพื่อให้ได้คุณภาพและมาตรฐานของอาหารในเชิงวิทยาศาสตร์ (Scientific Method) สามารถตรวจสอบและอ้างอิงข้อมูลทางวิชาการได้ อันจะทำให้สินค้าอาหารของไทยสามารถแข่งขันกับประเทศอื่นๆ ได้ในอนาคต ขณะเดียวกันก็ยิ่งเป็นการสร้างมาตรฐานสินค้าและมาตรฐานทางการค้าของประเทศบนเวทีการค้าตลาดโลก อันเป็นการสร้างอำนาจต่อรองในการเจรจาทางการค้ากับประเทศผู้นำเข้าสินค้าอาหารจากไทย อีกทั้งเป็นการสร้างกฎระเบียบมาตรฐานสินค้าอาหารของไทยอีกด้วย

ยังมีการศึกษาวิจัยเชิงลึกในประเด็นเร่งด่วนต่าง ๆ อีกมากที่รัฐและเอกชนต้องร่วมกันค้นหาคำตอบ ดังเช่น ข้อเสนอจากเวที “การกระจายและการตลาด” ที่ สยอ. จัดขึ้น ได้แก่

- ระบบการค้าชายแดนในฐานะที่เป็นตลาดส่งออกที่สำคัญอีกตลาดหนึ่ง
- บัณฑิตที่มีผลกระทบต่อกลไกการตลาด เพื่อก่อให้เกิดการพัฒนา



ระบบการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพสำหรับตลาดภายในประเทศและตลาดส่งออก

- ภาพรวมการจัดการอุตสาหกรรมอาหารของไทยว่าด้วย นโยบาย กฎหมายของรัฐบาล
- รูปแบบการขนส่งที่มีประสิทธิภาพ ทั้งในมิติผู้ประกอบการที่ต้องการความรวดเร็ว ประหยัด และต้นทุนต่ำ และในมิติผู้บริโภคที่ต้องการอาหารที่สะอาด ปลอดภัย
- บทบาทของการขนส่งทางรถไฟในการขนส่งอาหารและสินค้าเกษตร
- กฎหมาย และพระราชบัญญัติที่ส่งผลกระทบต่อระบบการขนส่ง พร้อมแนวทางแก้ไขให้เอื้อประโยชน์ต่อระบบการขนส่งมากขึ้น
- การศึกษายุทธศาสตร์แห่งชาติในด้านต่างๆ คือ ยุทธศาสตร์ด้านการกระจายและการตลาด การค้าปลีก และการขนส่ง ยุทธศาสตร์ในฐานะตัวกลางของผู้ผลิต ผู้บริโภค ยุทธศาสตร์การเจรจาต่อรองกับต่างประเทศในเรื่องมาตรฐานและการกีดกันทางการค้าที่ไม่เป็นธรรม และยุทธศาสตร์การจัดการข้อมูล

หนทางในการเติมเต็มช่องว่างในระบบอาหารไทยจึงยังต้องอาศัยระยะเวลา และความร่วมมือทั้งจากภาครัฐและเอกชน โดยคำนึงถึงทั้งความอยู่รอดของผู้ประกอบการ และผลประโยชน์ของผู้บริโภคไปพร้อมกัน



“สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.) ก่อ  
กำเนิดขึ้นเมื่อปลายปี ๒๕๔๔ เป็นหน่วยงานเล็กๆทำหน้าที่รวบรวมผู้คนที่สนใจศึกษา  
เรียนรู้เกี่ยวกับ ปฏิบัติการและเคลื่อนไหวเกี่ยวกับอาหาร หรือระบบอาหารทุก ๆ ระบบ  
ทุกส่วน รวมทั้งระบบอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องสัมพันธ์กับระบบอาหารไว้ด้วยกันเพื่อแลกเปลี่ยน  
ข้อมูล องค์ความรู้ ประสบการณ์ ความก้าวหน้าความเคลื่อนไหว การ  
เปลี่ยนแปลงต่างๆที่เกี่ยวข้องด้วยอาหารและร่วมกันพัฒนาไปสู่การกำหนด หรือ  
การปรับตัวในเชิงยุทธศาสตร์ของชาติในเรื่องอาหาร ตลอดจนไปถึงการติดตาม  
การนำยุทธศาสตร์ไปปรับเปลี่ยนเป็นแผนงานและการปฏิบัติการต่างๆในที่สุด หาก  
จะเปรียบว่า การกำเนิดของคณะกรรมการหรือองค์การยุทธศาสตร์ชาติด้านอาหาร  
เป็นหลักชัยในอนาคต

สยอ. ก็เป็นเสมือนผงปูนและเม็ดทรายที่จะเชื่อมโยง อีฐ หิน เหล็กและ  
องค์ประกอบอื่นๆเข้าด้วยกัน เพื่อมุ่งไปสู่ความแข็งแกร่งของชาติไทยทางด้านอาหาร  
ซึ่งกำหนดโดยยุทธศาสตร์แห่งชาติ ฉะนั้นและนี่คือ ปณิธานของ สยอ.”



จัดทำโดย

สำนักงานสนับสนุนการพัฒนายุทธศาสตร์แห่งชาติด้านอาหาร (สยอ.)

ชั้น ๓ อาคารด้านทิศเหนือของสวนสุขภาพ (ถนนสาธารณสุข ๖)

ในบริเวณกระทรวงสาธารณสุข ถนนติวานนท์ อำเภอเมือง นนทบุรี ๑๑๐๐๐

โทร ๐-๒๕๕๐-๒๓๕๖ ๐-๒๕๕๐-๒๔๙๐ โทรสาร ๐-๒๕๕๐-๒๔๙๐

E-mail Address : onfsp@yahoo.com

สนับสนุนโดย

สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.)

สำนักงานปฏิรูประบบสุขภาพแห่งชาติ (สปรช.)

ที่ปรึกษา

นพ. ลีอชา วนรัตน์

นพ. ศิริวัฒน์ ทิพย์ธราดล

จำนวนพิมพ์: ๕,๐๐๐ เล่ม

พิมพ์ครั้งแรก: ธันวาคม ๒๕๔๕

พิมพ์ที่: บริษัท ซีทู มีเดีย จำกัด