

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร

Consumer Attitude of Canned Vegetarian Food in Bangkok



T097963

โดย

นางสาวบงกช จันทรวงศ์มากุล

ป.พ.

บ113ท

2540

เลขหมู่.....

เลขทะเบียน 97963.....

วัน,เดือน,ปี.....

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. 2540

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ใบรับรองปัญหาพิเศษ
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร
Consumer Attitude of Canned Vegetarian Food in Bangkok

ของ

นางสาวบงกช จันทร์รุ่งสีมากุล

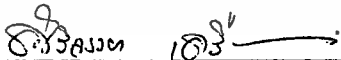
ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร
วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)
เมื่อวันที่ 15 พฤษภาคม พ.ศ. 2540

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ


(รองศาสตราจารย์อมรศรี ตันพิพัฒน์)

15/5/40

กรรมการปัญหาพิเศษ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริจรยา เครือวิริยะพันธ์)

15/5/40

หัวหน้าภาควิชาฯ


(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริจรยา เครือวิริยะพันธ์)

15/5/40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14815

21 ส.ค. 2540

ร.พ.

หน้า 13 จาก

2540

บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง : ทักษะคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร
โดย : นางสาวบงกช จันทรวงศ์สิมากุล
ชื่อปริญญา : วิทยาศาสตร์บัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)
สาขาวิชาเอก : บริหารธุรกิจเกษตร
อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ : _____, 15/.../.../40

(อมรศรี ตันพิพัฒน์)

ในปัจจุบันเทศกาลกินเจเป็นเทศกาลที่ได้รับความนิยมจากประชาชนทั่วไปเพิ่มขึ้นทุกปี สิ่งที่สำคัญในเทศกาลกินเจ คือ อาหารเจ ซึ่งเป็นอาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์ ไข่สัตว์ หรือผักบางชนิดที่ห้ามรับประทานเจือปน และเพื่อเพิ่มความสะดวกให้แก่ประชาชนจึงมีบริษัทผู้ผลิตได้ผลิตอาหารเจกระป๋องออกจำหน่าย จากแนวโน้มของการบริโภคอาหารเจกระป๋องและภาวะตลาดของอาหารเจกระป๋องที่มีการเจริญเติบโตเพิ่มขึ้นทุกปีจึงเป็นสาเหตุให้สนใจศึกษาเรื่องทักษะคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมีจุดมุ่งหมายเพื่อศึกษาถึงพฤติกรรมกรรมการบริโภค ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อ ตลอดจนทักษะคติและปัญหาในการบริโภค เพื่อที่จะนำผลการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาและตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

การศึกษารุ่นนี้เก็บรวบรวมข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่าง โดยออกแบบสอบถามจำนวน 120 ชุด และแบ่งกลุ่มตัวอย่างเป็นผู้บริโภคจำนวน 80 คนและผู้ที่ไม่เคยบริโภคจำนวน 40 คน พบว่ากลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง นับถือศาสนาพุทธมีอายุอยู่ในช่วง 21 - 30 ปี สถานภาพโสด และมีการศึกษาในระดับปริญญาตรี สิ่งที่แตกต่างกันระหว่างผู้บริโภคและผู้ไม่เคยบริโภค คือ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ประกอบอาชีพ รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ และเป็นพนักงานบริษัทเอกชน มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 15,000 บาทขึ้นไป ส่วนผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษา มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือน 3,001 - 6,000 บาท ในด้านของพฤติกรรมผู้บริโภคนั้น พบว่าสาเหตุที่ผู้บริโภครับประทานอาหารเจกระป๋องครั้งแรกเนื่องจากต้องการทดลองและจะบริโภคเฉพาะช่วงเทศกาลกินเจ โดยยี่ห้อที่นิยมบริโภคคือ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เจ-ฟูคส์ การที่ผู้บริโภคจะบริโภคอาหารเจระบอบยี่ห้อใดและชนิดใดบ่อยที่สุด เนื่องจากหาซื้อง่าย และสถานที่ที่ผู้บริโภคซื้ออาหารเจระบอบยี่ห้อที่สุด คือ ซูเปอร์มาร์เก็ต เนื่องจากสะดวก ในด้านของปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจระบอบยี่ห้อที่สุด คือ ความสะดวกในการซื้อ ในด้านของทัศนคติของผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคที่มีต่ออาหารเจระบอบยี่ห้อส่วนใหญ่มีทัศนคติตรงกันว่า การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจระบอบยี่ห้อ ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจระบอบยี่ห้อ สถานที่วางจำหน่ายและความหลากหลายของอาหารเจระบอบยี่ห้อ และผู้ที่บริโภคอาหารเจระบอบยี่ห้อจะมีสุขภาพจิตดีกว่า ผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ แต่ไม่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่า อาหารเจระบอบยี่ห้อไม่เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ และผู้ที่บริโภคอาหารเจระบอบยี่ห้อจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ ในด้านของปัญหาในการบริโภคที่เกิดกับผู้บริโภคมากที่สุดคือ ไม่พึงพอใจ ด้านรสชาติ

จากผลการศึกษาทำให้ได้ข้อเสนอแนะในด้านต่าง ๆ ดังนี้ ด้านผลิตภัณฑ์สิ่งที่ต้องปรับปรุงมากที่สุด ได้แก่ รสชาติ ซึ่งมีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค และควรเพิ่มความหลากหลายและคุณค่าทางอาหารของอาหารเจระบอบยี่ห้อ และพึงพิจารณาในการผลิตให้มีความสะอาด ด้านช่องทางการจำหน่าย ควรที่จะกระจายสินค้าไปยังสถานที่ต่าง ๆ มากขึ้น เพื่อเพิ่มความสะดวกในการซื้อให้กับผู้บริโภค และผู้ที่คิดจะทดลอง ด้านส่งเสริมการตลาด นั้นควรทำการโฆษณา ประชาสัมพันธ์มากขึ้นเพื่อตอกย้ำให้เกิดการจดจำ ตลอดจนกระตุ้นให้เกิดการซื้อ ถ้าผู้ผลิตปรับปรุงในด้านต่าง ๆ ให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุดทำให้อาหารเจระบอบยี่ห้อจะได้รับความสนใจมีมากขึ้น และแนวโน้มการเจริญเติบโตของตลาดอาหารเจระบอบยี่ห้อก็จะสูงขึ้นตามไปด้วย

คำนิยม

การศึกษาและเรียบเรียงปัญหาพิเศษฉบับนี้ สำเร็จลงได้ด้วยความกรุณาของ รองศาสตราจารย์อมรศรี ตันพิพัฒน์ ซึ่งเป็นอาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ผู้เขียนขอกราบ ขอบพระคุณอาจารย์เป็นอย่างสูง และขอกราบขอบพระคุณผู้ช่วยศาสตราจารย์ศิริจรรยา เครือวิริยะพันธ์ ในการให้คำแนะนำและคำปรึกษา ตลอดจนการตรวจแก้ไขข้อผิดพลาดต่าง ๆ ให้มีความถูกต้องสมบูรณ์ยิ่งขึ้น

นอกจากนี้ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณ คุณพ่อคุณแม่ในด้านทุนที่ให้ใน การศึกษา และเป็นกำลังใจให้ผู้เขียนมาตลอด รวมทั้งเพื่อน ๆ ทุกคนที่ได้ให้ความช่วยเหลือ ในทุกด้านทั้งข้อมูล เครื่องคอมพิวเตอร์ และกำลังใจ ผู้ตอบแบบสอบถามทุกท่านที่ให้ความ ช่วยเหลือในการรวบรวมข้อมูล ทำให้ผู้เขียนสามารถศึกษาปัญหาเรื่องนี้ได้เป็นผลสำเร็จ

บงกช จันทรรุ่งสีมากุล

พฤษภาคม 2540

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	3
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	3
ขอบเขตของการศึกษา	3
นิยามศัพท์	3
การตรวจเอกสาร	4
วิธีการศึกษา	8
บทที่ 2 ประวัติและวิถีทางการตลาดของอาหารเจกระป๋อง	10
ประวัติของพิธีถือศีลกินเจ	10
ประวัติการถือศีลกินเจในประเทศไทย	11
การประกอบพิธีกินเจ	11
วิถีทางการตลาด	13
ผลิตภัณฑ์	13
ราคา	15
ช่องทางการจำหน่าย	16
การส่งเสริมการจำหน่าย	17
ข้อมูลเฉพาะบริษัท	18
บทที่ 3 ผลการศึกษา	20
ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคและไม่เคยบริโภค	20
ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารเจกระป๋อง	25
ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋อง	31
ตอนที่ 4 ทศนคติของผู้บริโภคและไม่เคยบริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋อง	33
ตอนที่ 5 ปัญหาในการบริโภคอาหารเจกระป๋อง	40

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 สรุปรและขอเสนอแนะ	42
สรุป	42
ขอเสนอแนะ	44
เอกสารอ้างอิง	48
ภาคผนวก	49



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	เพศ	20
2	อายุ	21
3	ศาสนา	22
4	สถานภาพ	22
5	ระดับการศึกษา	23
6	อาชีพ	24
7	รายได้	25
8	สาเหตุที่บริโภคอาหารเจครั้งแรก	26
9	ความถี่ในการบริโภคอาหารเจ	26
10	ยี่ห้อของอาหารเจที่เคยบริโภค	27
11	ยี่ห้อของอาหารเจที่บริโภคบ่อยที่สุด	28
12	เหตุผลที่บริโภคอาหารเจที่ยี่ห้อดังกล่าวบ่อยที่สุด	28
13	ชนิดของอาหารเจที่บริโภคบ่อยที่สุด	29
14	เหตุผลที่บริโภคอาหารชนิดดังกล่าวบ่อยที่สุด	30
15	สถานที่ที่ซื้ออาหารเจบ่อยที่สุด	30
16	เหตุผลที่ซื้ออาหารเจจากสถานที่ดังกล่าวบ่อยที่สุด	31
17	ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจ	32
18	ทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจ	34
19	ทัศนคติของผู้ที่ไม่เคยบริโภคที่มีต่ออาหารเจ	37
20	ปัญหาในการบริโภคอาหารเจ	41

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ประเทศไทยจัดได้ว่าเป็นประเทศที่สามารถรับวัฒนธรรมของชาติต่าง ๆ เข้ามาได้อย่างรวดเร็ว และสามารถปรับตัวเข้ากับวัฒนธรรมหรือประเพณีต่าง ๆ ของชาติอื่นได้ง่าย เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศที่สามารถรวมคนต่างเชื้อชาติและต่างศาสนาอยู่รวมกันเป็นจำนวนมากโดยไม่เกิดการขัดแย้งที่รุนแรง ดังนั้นประเพณีหรือพิธีการที่ไม่ก่อให้เกิดความเสียหายและประชาชนเห็นว่ามีความดีก็จะปฏิบัติตามสืบทอดต่อมา และขยายวงกว้างขึ้น ดังจะเห็นได้จากประเพณีหรือพิธีของชาวจีนที่พบเห็นโดยทั่วไป ได้แก่ ตรุษจีน สารทจีน เทศกาลไหว้พระจันทร์ รวมทั้งประเพณีถือศีลกินเจ ประชาชนส่วนใหญ่จะรับประเพณีต่าง ๆ เข้ามาปฏิบัติได้ง่ายเพราะประชาชนที่อาศัยอยู่ในประเทศไทยมีเชื้อสายจีนอยู่จำนวนไม่น้อย เนื่องจากชาวจีนมีอุปนิสัยอย่างหนึ่งคือ ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนก็ตามจะนำขนบธรรมเนียมประเพณีของเชื้อชาติตนไปปฏิบัติสืบทอดต่อ ๆ กันจึงปรากฏให้เห็นว่ามีประเพณีและพิธีของชาวจีนต่าง ๆ มากมาย

สำหรับเทศกาลกินเจเริ่มมีครั้งแรกที่แคว้นกะทู้จังหวัดภูเก็ต ผู้ที่นำมาเผยแพร่เป็นชาวคณะงิ้วที่เข้ามาเปิดการแสดง ต่อมาชาวคณะงิ้วเจ็บไข้ได้ป่วยกันหมด หัวหน้าคณะจึงคิดว่าเป็นสาเหตุมาจากพวกตนไม่ได้ถือศีลกินเจ ดังนั้นจึงได้ประกอบพิธีขึ้น แต่เป็นเพียงพิธีโดยย่อ ๆ เท่านั้น ต่อมาภายหลังเมื่อชาวกะทู้เกิดความสนใจในการกินเจจึงรวบรวมเงินให้อาสาสมัครผู้หนึ่งเดินทางไปมณฑลกังไสเพื่อนำพิธีถือศีลกินเจที่สมบูรณ์แบบ และถูกต้องมาเผยแพร่ที่จังหวัดภูเก็ต ตั้งแต่นั้นแคว้นกะทู้จึงนับว่าเป็นแม่แบบของประเพณีถือศีลกินเจที่ถูกต้อง ต่อมาประเพณีนี้ได้แพร่กระจายไปทั่วจังหวัดภูเก็ตรวมทั้งจังหวัดและประเทศใกล้เคียงโดยจุดประสงค์ของการกินเจเป็นการถือศีลปฏิบัติธรรมชำระร่างกายและจิตใจให้บริสุทธิ์ เพื่อความเป็นสิริมงคลแก่ตนเองรวมทั้งครอบครัวและท้องถิ่นที่อยู่อาศัย ประเพณีกินเจที่จังหวัดภูเก็ตปัจจุบันได้รับความสนใจมากขึ้น ดังจะเห็นได้จากเมื่อถึงเทศกาลนี้จะมีประชาชนจากทุกแห่งหลั่งไหลเข้ามาร่วมพิธีกัน สำหรับผู้ที่ไม่มีเวลาเพียงพอที่จะเดินทางมาที่จังหวัดภูเก็ตจะปฏิบัติอยู่ที่บ้านหรือโรงเจใกล้ ๆ บ้าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผู้ถือสิทธิเงินเครื่องครัวในเรื่องอาหารมาก -อาหารส่วนใหญ่ประกอบด้วยพืชผักต่าง ๆ หรืออาหารที่ทำจากพืช และไม่มีไข่หรือเนื้อสัตว์จืดปน รายการอาหารส่วนใหญ่ได้แก่ ข้าว ผักผัก แกงจืดผัก แกงเผ็ดผัก โดยมี ถั่ว วุ้นเส้น เต้าหู้ เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ปัจจุบันมีผู้ให้ความสนใจการกินเจมากขึ้น อาหารเจจึงมีการดัดแปลงให้มีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์โดยทำจากหนึ่กึ่งหรือ โปรตีนเกษตรเพื่อให้มีสีส่นำรับประทานมากขึ้น

ปัจจุบันพบว่าเหตุที่ทำให้แนวโน้มของผู้ที่บริโภคอาหารเจมีมากขึ้น เนื่องจากผู้คนส่วนใหญ่ตระหนักดีว่าอาหารเจให้ผลดีต่อสุขภาพอย่างมาก จากเดิมผู้ที่นิยมกินเจจะอยู่ในกลุ่มของผู้สูงอายุ แต่ในปัจจุบันกลุ่มคนในช่วงวัยทำงานและวัยรุ่นนิยมบริโภคอาหารเจเพิ่มขึ้น บางคนถึงแม้ว่าจะไม่ได้อยู่ในช่วงเทศกาลก็ยังค้นหาซื้อรับประทานเพื่อสุขภาพของตนเอง

ดังนั้นเพื่อเพิ่มความสะดวกสบายให้กับผู้บริโภคจึงพบว่าบริษัทผู้ผลิตอาหารเจกระป๋องออกจำหน่าย บริษัทที่นับว่าเป็นผู้ครองตลาดในขณะนี้ได้แก่ บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเพ็ง1958) จำกัด โดยผลิตและจำหน่ายอาหารเจกระป๋องภายใต้ชื่อว่า “เจ-ฟูตส์” มานานกว่า 3 ปี โดยในปี พ.ศ. 2536 ซึ่งเป็นปีแรกที่นำสินค้าออกจำหน่ายนั้นเป็นการทดสอบตลาดเพื่อสังเกตถึงการตอบสนองของผู้บริโภคที่มีต่อสินค้า รวมทั้งทำการวิจัยสรุปผลและแก้ไขปรับปรุงสินค้าให้ตรงตามความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด และพบว่าได้รับความสนใจพอสมควรจากผู้บริโภคและมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น ในปี พ.ศ. 2538 ทางบริษัทจึงเริ่มโฆษณาและประชาสัมพันธ์อย่างจริงจัง จนกระทั่งในปัจจุบันจากอัตราการเติบโตที่สูงถึงร้อยละ 50-60 ทำให้บริษัทสามารถรองความเป็นผู้นำในตลาดด้วยส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 70-80 จากผู้ประกอบการที่มีอยู่ทั้งหมด 3-4 ราย

จากแนวโน้มของการบริโภคอาหารเจที่เพิ่มขึ้น ส่งผลให้แนวโน้มของการบริโภคอาหารเจกระป๋องมีแนวโน้มสูงขึ้นตามไปด้วย จึงทำให้เห็นความสำคัญในการศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋องเพื่อเป็นแนวทางให้ผู้ผลิตสามารถนำข้อมูลที่ได้ไปใช้ประโยชน์ในการปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้น

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาถึงทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจระบอบ ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. เพื่อศึกษาพฤติกรรมการบริโภคอาหารเจระบอบในเขตกรุงเทพมหานคร
3. เพื่อศึกษาถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจระบอบของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร
4. เพื่อศึกษาถึงปัญหาในการบริโภคอาหารเจระบอบในเขตกรุงเทพมหานคร

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบถึงทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจระบอบ ในเขตกรุงเทพมหานคร
2. ทำให้ทราบถึงพฤติกรรมการบริโภคอาหารเจระบอบ ในเขตกรุงเทพมหานคร
3. ทำให้ทราบถึงปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจระบอบของผู้บริโภคในเขตกรุงเทพมหานคร
4. ทำให้ทราบถึงปัญหา และแนวทางแก้ไขในการบริโภคอาหารเจระบอบในเขตกรุงเทพมหานคร

ขอบเขตของการศึกษา

เป็นการศึกษาถึงทัศนคติของผู้ที่เคยบริโภคและไม่เคยบริโภคที่มีต่ออาหารเจระบอบ ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจระบอบ พฤติกรรมการบริโภคอาหารเจระบอบ และปัญหาในการบริโภคอาหารเจระบอบ จากประชากรจำนวน 120 คนซึ่งอาศัยอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร

นิยามศัพท์

ทัศนคติ หมายถึง ความคิดเห็นของผู้ให้สัมภาษณ์ที่มีต่ออาหารเจระบอบ โดยความคิดเห็นเหล่านี้ จะมีผลต่อพฤติกรรมการแสดงออกของบุคคลนั้น

ผู้บริโภค หมายถึง ผู้ที่เคยบริโภคอาหารเจระบอบในเขตกรุงเทพมหานคร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาหารเจ หมายถึง อาหารที่ไม่มีเนื้อสัตว์และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากสัตว์ รวมถึง ผักที่มีกลิ่นและรสชาติรุนแรง 4 ชนิด ได้แก่ ต้นหอม ต้นกระเทียม ผักชี และกุยช่ายเป็นส่วนประกอบ

การตรวจเอกสาร

ไทยไฟแนนเชียล (2538) รายงานคำให้สัมภาษณ์ของ นายพงศ์เกียรติ สุทรพงศ์ สรุปได้ว่า ในปีพ.ศ. 2538 ทางบริษัท สันติภาพ (ฮั่วเพ็ง1958) จำกัด ได้เริ่มส่งเสริมตลาดอาหารเจกระป๋องอย่างจริงจัง หลังจากได้เริ่มทดลองทำตลาดมาก่อนหน้านี้ ประมาณ 1-2 ปี เนื่องจากแนวโน้มในการเติบโตของธุรกิจด้านนี้มีไม่ต่ำกว่าร้อยละ 20-25 ต่อปี ถึงแม้ว่าในปีพ.ศ. 2538 ยังไม่มีผู้ผลิตรายใดได้ทำตลาดอย่างจริงจังก็ตามแต่ผู้บริโภคเริ่มเอาใจใส่กับสุขภาพมากขึ้น ทำให้บริษัทเล็งเห็นว่าอาหารเจกระป๋องจะสามารถขยายตัวได้มากขึ้น และสามารถแยกเป็นหมวดอาหารเจโดยเฉพาะได้ในปีพ.ศ. 2538 บริษัทหวังว่าอาหารเจกระป๋องจะเป็นหมวดหลักที่ทำรายได้ตลอดทั้งปี เนื่องจากในระยะ 2 ปีที่ผ่านมาทางบริษัทได้ศึกษาพฤติกรรมผู้บริโภค ช่องทางจำหน่าย และได้พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค ในช่วงเทศกาลกินเจทางบริษัทได้เตรียมงบที่จะใช้ในการโฆษณาและประชาสัมพันธ์อย่างครบวงจรอย่างต่ำที่สุดประมาณ 14 ล้านบาท โดยแบ่งเป็นค่าโฆษณาผ่านสื่อโทรทัศน์ วิทยุ สิ่งพิมพ์ โฆษณาข้างรถประจำทางและรถสามล้อเครื่อง รวมทั้งจัดการส่งเสริมการขาย ณ จุดขาย พร้อมทั้งได้เตรียมการเข้าร่วมกิจกรรมกับโรงเจทั่วประเทศ ซึ่งมีประมาณ 60-70 แห่ง สำหรับช่องทางจำหน่ายหลักได้แก่ ห้างสรรพสินค้าทั่วประเทศ รวมทั้งติดต่อกับโรงเจเพื่อให้การกระจายของสินค้ามีมากขึ้น

นิรนาม (2538) ได้สรุปบทความเรื่อง เทศกาลกินเจเงินสะพัดกว่า 3,000 ล้านบาท จากหนังสือพิมพ์สื่อธุรกิจ กล่าวว่า เนื่องจากการรับประทานอาหารเจได้รับความนิยมอย่างแพร่หลายทำให้มีธุรกิจหลายประเภทได้รับประโยชน์อย่างมากในช่วงเทศกาลกินเจ คาดว่าเงินที่มีการใช้จ่ายในธุรกิจต่าง ๆ ในช่วงเทศกาลกินเจจะมีไม่ต่ำกว่า 3,000 ล้านบาทโดยธุรกิจที่ได้รับประโยชน์ ได้แก่ ร้านจำหน่ายส่วนประกอบของอาหารเจ อาหารเจ อาหารเจกระป๋อง อาหารกล่องแช่แข็ง น้ำมันพืช ธุรกิจโฆษณา ชูปีก่อนสำเร็จรูป นมถั่วเหลือง ธุรกิจโรงแรม และธุรกิจท่องเที่ยว นับได้ว่าประเพณีที่เกิดจากความเชื่อถือที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีการปฏิบัติติดต่อกันเป็นเวลานาน เช่น เทศกาลกินเจ มีส่วนช่วยให้หลายธุรกิจหากกลยุทธ์ เพื่อให้ธุรกิจของตนได้รับประโยชน์อย่างเต็มที่ แม้ว่าในปีพ.ศ. 2538 เทศกาลกินเจจะไม่ได้รับความสนใจ เนื่องจากเหตุการณ์อุทกภัยที่ยังคงมีอยู่ในหลายจังหวัดและประชาชนจำนวนมากให้ความสนใจข่าวเรื่องสุริยุปราคา อย่างไรก็ตามคาดว่าจะยังคงมีเงินที่ใช้จ่ายในธุรกิจต่าง ๆ ในช่วงเทศกาลกินเจไม่น้อยกว่าทุกปีที่ผ่านมา

มติชน (2539) รายงานคำให้สัมภาษณ์ของ นายบุญชัย สัมฤทธิ์วิชชา สรุปลงได้ว่า ในช่วงเทศกาลกินเจในปีพ.ศ. 2539 ทางบริษัท สันติภาพ (ฮั่วเฟ่ง1958) จำกัด ได้เตรียมห้างประมาณ 10 ลานบาท ในการจัดทำโฆษณา 2 เรื่อง ความยาว 30 วินาทีและ 15 วินาที เพื่อเน้นความเป็นผู้นำตลาด โดยปัจจุบันทางบริษัทมีส่วนแบ่งตลาดของอาหารเจกระป๋องเป็นอันดับ 1 หรือร้อยละ 80 ของมูลค่าตลาดรวม 180 ลานบาท แบ่งเป็นยอดขายภายในประเทศ 1,100 ลานบาท ส่งออก 700 ลานบาท หรือสัดส่วน 60/40 ตามลำดับ ปีพ.ศ. 2540 บริษัทตั้งเป้าหมายของอัตราเติบโตร้อยละ 20

สื่อธุรกิจ (2539) รายงานคำให้สัมภาษณ์ของ นายบุญชัย สัมฤทธิ์วิชชา สรุปลงได้ว่า การทำตลาดผลิตภัณฑ์ในส่วนของอาหารเจกระป๋อง ตราเจ-ฟู้ดส์ ในปีพ.ศ. 2539 ทางบริษัท สันติภาพ (ฮั่วเฟ่ง1958) จำกัด ได้ให้ความสำคัญในส่วนการตลาดอาหารเจมาก เนื่องจากปัจจุบันมีผู้บริโภคอาหารเจ และอาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์กันมากขึ้น โดยเฉพาะในช่วงเทศกาลของกินเจ และหลังจากหมดเทศกาล ยังมีผู้บริโภคบางกลุ่มนิยมบริโภคอาหารเจหรืออาหารที่ปราศจากเนื้อสัตว์อยู่เป็นประจำ โดยทั้งสิ้นมีมูลค่าไม่ต่ำกว่า 20 ลานบาท นอกจากนี้คาดว่าจะประมาณปลายปีพ.ศ. 2539 จะออกสินค้าใหม่คือ ต้มยำเจ ขณะนี้อยู่ระหว่างดำเนินการวิจัยและพัฒนาสินค้า ผลิตภัณฑ์อาหารเจกระป๋อง ตราเจ-ฟู้ดส์นี้เข้าสู่ตลาดในช่วงเทศกาลกินเจเมื่อปีพ.ศ. 2536 ซึ่งได้รับความนิยมจากผู้บริโภคเป็นอย่างดี โดยปีพ.ศ. 2536 มีมูลค่าตลาดรวมของอาหารเจกระป๋องกว่า 30 ลานบาท ปีพ.ศ. 2537 ตลาดของอาหารเจกระป๋องสำเร็จรูปมีการเติบโตขึ้นอย่างมาก บริษัทจึงได้จัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดควบคู่ไปกับช่องทางการจัดจำหน่ายสู่ร้านค้าทั่วไปและห้างสรรพสินค้า นอกจากนี้ยังมีแผนการออกสินค้าใหม่ ๆ เพิ่มเฉลี่ยปีละ 3 รายการ โดยเน้นคุณภาพเป็นอันดับแรก เนื่องจากสินค้าแต่ละประเภทต้องมีการทำวิจัยก่อนนำออกจำหน่าย โดยขณะนี้ มีโรงงานผลิต 3 แห่งและมีแผนกวิจัยซึ่งมีบุคลากร 30 คน ใช้งบประมาณแต่ละปีรวมกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ร้อยละ 60 หรือมีมูลค่าตลาดรวม 50 ล้านบาท และปีพ.ศ. 2538 มีอัตราการเติบโตต่อเนื่องถึงร้อยละ 60 เพิ่มขึ้นกว่า 90 ล้านบาท คาดว่ามูลค่าตลาดรวมอาหารเจจะป้องกันจะมีมูลค่ากว่า 150-180 ล้านบาท และเนื่องในวโรกาสปีกาณูจนาภิเษก ฉลองสิริราชสมบัติครบ 50 ปี บริษัทได้รวมถวายความจงรักภักดี โดยนำรายได้ 1 บาทจากการจำหน่ายเจ-ฟู้ดส์ทุกกระป๋องจากวันนี้นับจนถึงสิ้นปีพ.ศ. 2539 นำไปมอบสมทบทุนมูลนิธิชัยพัฒนาในพระบรมราชูปถัมภ์

คู่แข่งรายวัน (2539) รายงานคำให้สัมภาษณ์ของ นายบุญชัย สัมฤทธิ์วิชชา สรุปได้ว่า บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเฟ่ง1958) จำกัด ได้ใช้งบประมาณกว่า 10 ล้านบาท สำหรับการจัดกิจกรรมการตลาดเพื่อส่งเสริมความเป็นผู้นำตลาดผลิตภัณฑ์อาหารเจ ปัจจุบันบริษัทมีส่วนแบ่งตลาดอยู่ที่สิ้นกวาร้อยละ 80 หรือประมาณ 130 ล้านบาท จากมูลค่าตลาดรวมทั้งสิ้นกว่า 180 ล้านบาท ทั้งนี้การสนับสนุนตลาดผลิตภัณฑ์อาหารเจ บริษัทจะพยายามส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์อาหารเจเป็นอาหารที่รับประทานได้ตลอดทั้งปี ไม่ใช่เฉพาะช่วงเทศกาลกินเจเท่านั้น แม้ว่าช่วงเทศกาลกินเจจะเป็นช่วงที่มียอดขายสูง คือมียอดขายอาหารเจป้องกันกวาร้อยละ 10 ของยอดขายรวมตลอดทั้งปี นอกจากการจัดกิจกรรมการตลาดอย่างต่อเนื่องแล้ว บริษัทยังได้นำผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่ของตลาดอย่างต่อเนื่องเฉลี่ย 2-3 ชนิดต่อปี เพื่อสร้างความหลากหลายให้กับสินค้า ในปีพ.ศ. 2539 ได้ออกผลิตภัณฑ์นมย่ำเจ และคั้นนมย่ำเจ (ผักกาดคองผสมนมย่ำเจ) เพิ่มขึ้น ส่วนผลของการประกอบการในปีพ.ศ. 2539 บริษัทได้ตั้งเป้าหมายของการเติบโตของยอดขายไว้กวาร้อยละ 25 จากรายได้ในปีพ.ศ. 2538 ประมาณ 1,600-1,800 ล้านบาท แบ่งเป็นยอดขายในประเทศกว่า 1,000 ล้านบาท ส่วนที่เหลือเป็นรายได้จากการส่งออก โดยตลาดหลักได้แก่ จีน และอเมริกา ซึ่งในอนาคตบริษัทมีแผนที่จะขยายตลาดส่งออกเพิ่มขึ้นอีก

ฐานเศรษฐกิจ (อาทิตย์วิเคราะห์) (2539) รายงานคำให้สัมภาษณ์ของ นายบุญชัย สัมฤทธิ์วิชชา สรุปได้ว่า บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเฟ่ง1958) จำกัด ได้เริ่มผลิตและวางจำหน่ายอาหารเจภายใต้ชื่อ เจ-ฟู้ดส์ มานานกว่า 3 ปี เนื่องจากเล็งเห็นว่าตลาดผู้บริโภคอาหารเจในขณะนี้มีความต้องการบริโภคอาหารเจสำเร็จรูปที่สะดวกรวดเร็ว บริษัทจึงได้เตรียมจัดกิจกรรมส่งเสริมการขายร่วมกับช่องทางจำหน่ายทั่วประเทศทั้งในร้านค้าทั่วไป ห้างสรรพสินค้า รวมทั้งมินิมาร์ท พร้อมกับเพิ่มหน่วยกระจายสินค้าอีกกว่า 10 คัน เพื่อให้บริการกับร้านค้าปลีกทั้งในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดได้อย่างทั่วถึง พร้อมกันนี้ยังได้ใช้งบประมาณกว่า 10 ล้านบาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เพื่อสร้างภาพยนตร์โฆษณาชุดใหม่ความยาว 30 วินาที 1 เรื่อง และ 15 วินาที 2 เรื่อง โดยมีแนวคิดหลักเพื่อเน้นให้ผู้บริโภคทราบว่าผลิตภัณฑ์ เจ-ฟู้ดส์ ยังมีจำหน่ายในตลาดอย่างสม่ำเสมอไม่จำกัดเฉพาะช่วงเทศกาลกินเจเท่านั้น ผู้บริโภคสามารถหาซื้อได้ตลอดเวลา เริ่มแพร่ภาพตั้งแต่วันที่ 5 ตุลาคม 2539 และจะออกอากาศอย่างต่อเนื่องตลอดทั้งปี พ.ศ. 2539 ปัจจุบันอาหารที่ทำการจำหน่ายมี 5 ชนิด ได้แก่ หน่อไม้ปรุงรส เห็ดสีสหายปรุงรส แกงเผ็ด-ลูกชิ้นเจ กะหล่ำปลีผสมเห็ดหอม และแกงจืดมะระใส่ผักกาดคอง นอกจากนี้ในช่วงก่อนเทศกาลกินเจบริษัทจะออกผลิตภัณฑ์อีก 2 ชนิดคือ คันนาคาย (ผักกาดคองผสมหน้าเลียบสับ) และต้มยำเจ ยอดขายของผลิตภัณฑ์อาหารเจระบอบในช่วงปีแรกที่เริ่มทำตลาดคือใน ปีพ.ศ. 2536 บริษัทสามารถทำยอดขายได้กว่า 30 ล้านบาท ปีพ.ศ. 2537 ทำได้ 50 ล้านบาท และปีพ.ศ. 2538 ทำได้กว่า 90 ล้านบาท ส่วนในปี พ.ศ. 2539 บริษัทได้ตั้งเป้าหมายของยอดขายไว้กว่า 130 ล้านบาทจากตลาดรวมอาหารเจ ครอบคลุมค่า 180 ล้านบาท หรือมีอัตราการเติบโตประมาณร้อยละ 50-60 ครอบคลุมความเป็นผู้นำในตลาดด้วยส่วนแบ่งการตลาดร้อยละ 70-80 จากผู้ประกอบการที่มีอยู่ 3-4 ราย โดยอันดับ 2 มีส่วนแบ่งการตลาดห่างจากเจ-ฟู้ดส์ค่อนข้างมาก ด้านกลยุทธ์การตลาดของเจ-ฟู้ดส์นอกจากจะเน้นจุดขายเรื่องคุณภาพของสินค้าและการบริโภคที่ไม่จำกัดเฉพาะช่วงเทศกาลแล้ว บริษัทยังใช้กลยุทธ์เขาไปซื้อพื้นที่ขายภายในห้างสรรพสินค้าในช่วงเทศกาล ตลอดจนกระจายสินค้าเขาไปจำหน่ายในตลาดสดด้วย ในเดือนกันยายน พ.ศ. 2539 ยอดขายของสินค้าทุกกลุ่มในบริษัทมีอัตราการเติบโตร้อยละ 20 แม้ว่าเศรษฐกิจจะไม่ดีแต่ทางบริษัทก็มิได้รับผลกระทบเนื่องจากทางบริษัทมีสินค้าหลายกลุ่มจึงสามารถสลับการทำตลาดแต่ละกลุ่มได้ ประกอบกับมีทีมวิจัยที่จะพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ออกสู่ตลาดอย่างต่อเนื่อง โดยในแต่ละปีจะใช้งบประมาณเพื่อการนี้กว่า 10 ล้านบาท นอกจากนี้ยังได้มีการมองหาตลาดส่งออกใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นทั้งในยุโรปและเอเชีย คาดว่าประมาณปีพ.ศ. 2540 อาจมีการส่งอาหารเจระบอบเข้าไปจำหน่ายในตลาดต่างประเทศ โดยผ่านผู้แทนจำหน่ายที่เป็นฐานอยู่ในต่างประเทศ

นิรนาม (2539) ได้สรุปบทความเรื่อง หลากธุรกิจเบ่งบานชานรับเทศกาลกินเจ เป็นรายงานจากการสำรวจของ บริษัท ศูนย์วิจัยกสิกรไทย จำกัด จากหนังสือพิมพ์ เอกลักษณะแนวหน้า สรุปได้ว่า จากการสำรวจพฤติกรรมการกินเจของคนกรุงเทพฯ จากกลุ่มตัวอย่าง 568 คน โดยแยกเป็นผู้ที่เคยรับประทานอาหารเจ 176 คน และผู้ที่ไม่เคย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับประทานอาหารเช้า 392 คน พบว่าในช่วงเทศกาลกินเจปีพ.ศ. 2539 ประชาชนใน กรุงเทพมหานครประมาณ 8 แสนคน มีค่าใช้จ่ายในการซื้ออาหารเช้า 94-95 บาทต่อวัน มูลค่าการซื้ออาหารเช้าสูงถึงประมาณ 700-750 ล้านบาท และอนาคตของธุรกิจเกี่ยวกับอาหารเจมีแนวโน้มที่มีการเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง และประชาชนในกรุงเทพฯมีแนวโน้มที่จะนิยมรับประทานอาหารเช้ามากขึ้น ส่วนผลจากการสำรวจเชิงคุณภาพของร้านขายอาหารเช้าในกรุงเทพฯจำนวน 28 ร้าน และสัมภาษณ์ฝ่ายการตลาดของธุรกิจที่เกี่ยวข้องกับการผลิตอาหารเช้าได้ยืนยันอนาคตที่มีแนวโน้มดีขึ้นของอาหารเช้าเช่นเดียวกัน โดยธุรกิจเหล่านี้ไม่ได้มุ่งหวังเพียงแต่ยอดขายจำหน่ายในช่วงเทศกาลเท่านั้น เนื่องจากประชาชนในกรุงเทพฯเริ่มรับประทานอาหารเช้าโดยถือเป็นการเพื่อสุขภาพมากขึ้น ความนิยมในการรับประทานอาหารเช้าอย่างแพร่หลายทำให้มีธุรกิจหลายประเภทได้รับประโยชน์อย่างมากในช่วงเทศกาลกินเจ โดยธุรกิจที่ได้รับประโยชน์ ได้แก่ ร้านจำหน่ายส่วนประกอบของอาหารเช้า อาหารเจ อาหารเจกระป๋อง อาหารกล่องแช่แข็ง โปรตีนเกษตรน้ำมันพืช ธุรกิจโฆษณา ชุ่ยก่อนสำเร็จรูป นมถั่วเหลือง ธุรกิจโรงแรม และธุรกิจท่องเที่ยว

วิธีการศึกษา

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. ข้อมูลปฐมภูมิ เป็นข้อมูลที่ได้อาจการสัมภาษณ์ผู้บริโภค ในเขต กรุงเทพมหานคร โดยให้แบบสอบถามเป็นเครื่องมือในการเก็บรวบรวมข้อมูล

1.1 แบบสอบถาม แบ่งออกเป็น 4 ตอนคือ

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภค

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารเช้ากระป๋อง

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเช้ากระป๋อง

ตอนที่ 4 ทักษะคิดของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเช้ากระป๋อง

ตอนที่ 5 ปัญหาในการบริโภคอาหารเช้ากระป๋อง

1.2 การสุ่มตัวอย่าง ใช้วิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ (accidental sampling) โดยกำหนดให้จำนวนตัวอย่างทั้งสิ้น 120 ตัวอย่าง โดยสัมภาษณ์ทั้งผู้ที่เคยบริโภคจำนวน 80 ตัวอย่างและผู้ที่ไม่เคยบริโภคจำนวน 40 ตัวอย่าง เนื่องจากอาหารเจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระป๋องเป็นสินค้าที่ยังเข้ามาสู่ท้องตลาดได้ไม่นานและยังไม่เป็นที่นิยมมากนัก แต่สำหรับผู้ที่ไม่เคยบริโภคจะสัมผัสเฉพาะในเรื่องของข้อมูลทั่วไปและทัศนคติที่มีต่ออาหารกระป๋อง

2. ข้อมูลทุติยภูมิ ได้จากการรวบรวมข้อมูลต่างๆ จากบทความทางวิชาการ วารสาร หนังสือพิมพ์ และสิ่งตีพิมพ์ต่างๆ ที่มีความเกี่ยวข้อง

การวิเคราะห์ข้อมูล

วิเคราะห์ข้อมูลในเชิงปริมาณ (quantitative analysis) โดยนำข้อมูลที่ได้จากการตอบแบบสอบถามของกลุ่มตัวอย่างมาจัดหมวดหมู่ ทำตารางวิเคราะห์ และหาการอยละ การวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงพรรณนา (descriptive analysis) เป็นการนำข้อมูลที่ได้จากการวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงปริมาณมาทำการเรียงเรียงและบรรยายเป็นข้อความ เพื่อสรุปผลที่ได้จากการศึกษาทั้งหมด

สถิติที่ใช้ในการวิเคราะห์

สูตรที่ใช้ในการวิเคราะห์หาการอยละ

$$P = (A/N) \times 100$$

กำหนดให้ $P =$ จำนวนรอยละ

$A =$ เลขจำนวนใดๆ ที่นำไปเปรียบเทียบ

$N =$ ฐานที่ใช้สำหรับเปรียบเทียบ

บทที่ 2

ประวัติและวิถีทางการตลาดของอาหารเจกระป๋อง

ประวัติของพิธีถือศีลกินเจ

พิธีกินเจ ภาษาจีนเรียกว่า “เกาอ้วงเจ” พิธีนี้กำหนดวันตามจันทรคติ เริ่มตั้งแต่วันที่ขึ้น 1 ค่ำ ถึง 9 ค่ำ เดือนเก้า ตามปฏิทินจีน รวมเวลา 9 วัน 9 คืน พิธีนี้จัดว่าเป็นพิธีผสมคืออิงพุทธศาสนา (ลัทธิมหายาน) โหราศาสตร์และวัฒนธรรมจีน กวกรกินเจนั้นเพื่อบูชาพระ 9 องค์ ซึ่งมาจากคำว่า “เกาอ้วง” ที่แปลว่า “นพราชา” คือมีพระพุทธรูป 7 องค์ กับพระมหาโพธิสัตว์ 2 องค์หรืออีกนัยหนึ่งคือดาวพระเคราะห์ทั้ง 9 ประกอบด้วย พระอาทิตย์ พระจันทร์ ดาวพระอังคาร ดาวพระพุธ ดาวพระพฤหัสบดี ดาวพระศุกร์ ดาวพระเสาร์ พระราหู และพระเกตุ โดยความเชื่อว่า จากการแบ่งภาคของเทพเจ้าทั้ง 9 องค์ซึ่งทรงอำนาจได้ก่อให้เกิดโลกธาตุ คือ ธาตุดิน ธาตุน้ำ ธาตุลม ธาตุไฟ และธาตุทอง ซึ่งธาตุทั้ง 5 นี้คือธาตุประจำโลก รวมความว่า พระทั้ง 9 หรือดาวทั้ง 9 และธาตุทั้ง 5 มีคุณแก่นุษย์และสัตว์อย่างสูง เพราะฉะนั้น เมื่ออย่างเขาเดือนเก้า ชาวจีนจึงถือศีลกินเจเพื่อบูชาผู้ทรงพระคุณ และเพื่อความ สุขความเจริญทั้งแก่คนและแก่โลก

พิธีกรรมนี้สืบเนื่องมาจากตำนานจีนที่กล่าวถึงประเพณีกินผักไว้ว่า ประมาณ 1,500 ปีที่ผ่านมา ที่ประเทศจีน ณ มณฑลกังไส กำลังจะประสบภัยพิบัติอันเกิดจากภัยธรรมชาติอย่างรุนแรงซึ่งอาจทำให้มณฑลกังไสจมหายไปใต้มหาสมุทร เทพเซียนองค์หนึ่งจึงแปลงกายลงมาช่วยเหลือ แต่ทั้งนี้ต้องขึ้นอยู่กับผลบุญที่ชาวกังไสสร้างไว้ด้วย เทพเซียนองค์นี้ได้ทดลองใจเศรษฐีคนหนึ่งในมณฑลกังไส ซึ่งได้สร้างคฤหาสน์หลังใหม่แต่ยังไม่ได้เข้าไปอยู่อาศัย โดยเศรษฐีได้ตั้งปณิธานไว้ว่าจะทำบุญบริจาคทาน ภายใน 100 วันใครขอสิ่งใดจะบริจาคให้ทั้งสิ้นจนกระทั่งเหลือเพียง 4 - 5 วันจะครบกำหนด ปรากฏว่ามีชายชราขอทานซึ่งป่วยด้วยโรคเรื้อน ตามร่างกายมีน้ำเหลืองไหลเป็นที่น่ารังเกียจได้มาขออาศัยในคฤหาสน์หลังใหม่ของเศรษฐีจนกว่าจะครบ 100 วัน ตามความตั้งใจของเศรษฐี เศรษฐีต้องยอมทำตามเพราะไม่ต้องการให้ผลบุญที่สร้างไว้ต้องสิ้นสุดลง เมื่อชายชราขอทานได้ไปอยู่ในคฤหาสน์ ได้เอาน้ำเหลืองไปป้ายตามผนังกำแพงส่งกลิ่นเหม็นไปทั่ว เมื่อครบกำหนดเศรษฐีได้เข้าไปในคฤหาสน์ และพบว่าภายในบ้านมีกลิ่นกำยานหอมอบอวลไปทั่วไม่มีความ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สกปรกหน้าเหม็น ส่วนบนผนังกำแพงปรากฏภาพจิตรกรรมที่มีความงดงามอย่างมาก และมีอักษรจารึกไว้ว่า ชาวเมืองกังไสกำลังจะประสบภัยพิบัติ จึงสร้างบุญกุศลโดยให้ประกอบพิธีกินเจ 9 วัน 9 คืน ในเดือนเกาของทุกปี ตามตำนานดังกล่าวนี้จึงทำให้มีการถือศีลกินเจตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา

ประวัติการถือศีลกินเจในประเทศไทย

ในประเทศไทยมีประเพณีกินเจที่เป็นที่รู้จักทั่วไป คือ ที่จังหวัดภูเก็ต ประเพณีนี้มีมานานกว่า 100 ปี โดยชาวจีนที่เข้ามาพึ่งพระบรมโพธิสมภารที่เกาะภูเก็ตเป็นผู้ริเริ่มสาเหตุที่เกาะภูเก็ตมีชาวจีนอาศัยอยู่มาก เพราะในสมัยก่อนไทยประสบปัญหาด้านการคลังรายได้เขาหลวงมีน้อยจึงมีการผูกขาดเก็บภาษีอากรเพื่อแก้ปัญหาดังกล่าว เจ้าเมืองภูเก็ตจึงได้ชักชวนพ่อค้าชาวจีนจากมลายู ปีนัง และสิงคโปร์เข้ามาลงทุนทำเหมืองแร่ เพื่อที่จะได้เก็บภาษีอากรจากชาวจีนเหล่านี้เขาหลวง

ชาวจีนมีอุปนิสัยอย่างหนึ่งคือ ไม่ว่าจะอยู่ที่ไหนก็นำเอาขนบธรรมเนียมประเพณีของเชื้อชาติตนไปปฏิบัติสืบทอดต่อ ๆ กันไป เช่นเดียวกับกับการกินเจ ซึ่งเริ่มมีครั้งแรกที่แควนกะทุ จังหวัดภูเก็ต ผู้ที่นำมาเผยแพร่เป็นชาวคณะงิ้วที่เข้ามาเปิดการแสดงที่แควนกะทุ ต่อมาชาวคณะงิ้วป่วยกันหมดเป็นเหตุให้หัวหน้าคณะคิดว่า เพราะพวกตนไม่ได้ถือศีลกินเจจึงประกอบพิธีนี้ขึ้น แต่เป็นเพียงพิธีโดยย่อ ต่อมาภายหลังเมื่อชาวกะทุเกิดความสนใจในการกินเจจึงรวบรวมเงินให้อาสาสมัครคนหนึ่งเดินทางไปมณฑลกังไส เพื่อนำพิธีถือศีลกินเจที่สมบูรณ์แบบมาปฏิบัติให้ถูกต้องที่ภูเก็ต นับแต่นั้นมาที่แควนกะทุ จังหวัดภูเก็ตจึงนับว่าเป็นแม่แบบของประเพณีกินเจที่ถูกต้อง และประเพณีนี้ก็ได้แพร่กระจายไปทั่วเกาะภูเก็ตรวมทั้งจังหวัดและประเทศใกล้เคียง

การประกอบพิธีกินเจ

ก่อนเริ่มพิธีกินเจ 1 วัน จะต้องทำความสะอาดศาลเจ้าหรือที่ชาวภูเก็ตเรียกว่า “อาม” ด้วยการรมกำยานไม้หอม จัดเตรียมเครื่องบูชาต่าง ๆ ในตอนบ่ายจะประกอบพิธียกเสาโกเต้งไว้หน้าศาล เสาโกเต้งนี้เป็นของสำคัญสำหรับอัญเชิญดวงวิญญาณของเจ้ามารวมพิธี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

และในตอนเที่ยงคืนจะประกอบพิธีอันเชิญเจ้า “ยก่องไตเต” (พระอิศวร) และ “กิวองไตเต” (ผู้เป็นใหญ่ทั้งเก้า) มาเป็นประธานในพิธี จากนั้นจะนำตะเกียงน้ำมัน 9 ดวง ซึ่งเป็นสัญลักษณ์ของดวงวิญญาณกิวองไตเตชักขึ้นแขวนไว้บนเสาโกเต็ง เพื่อแสดงว่าได้เริ่มต้นพิธีกินเจ ตะเกียงน้ำมันทั้งเก้าดวงนี้ต้องจุดไฟติดอยู่ตลอดเวลา จนกว่าพิธีกินเจจะสิ้นสุดลง ผู้ที่ร่วมพิธีถือศีลกินเจต้องแต่งกายด้วยสีขาวล้วน บำเพ็ญศีลสมาทานกินเจโดยดเว้นจากการเอาชีวิตสัตว์ เลือดสัตว์ และเนื้อสัตว์มาบำรุงชีวิตตน อาหารที่รับประทานจึงประกอบด้วยพืช ผักต่าง ๆ หรืออาหารที่ทำจากพืช ไม่มีไข่หรือเนื้อสัตว์เจือปน และมักจะมี วุ้นเส้น เต้าหู้เป็นส่วนประกอบที่สำคัญ ในยุคปัจจุบันมีผู้คนให้ความสนใจการกินเจมากขึ้น อาหารจึงมีการดัดแปลงให้มีลักษณะใกล้เคียงกับอาหารที่ทำจากเนื้อสัตว์โดยทำจากหมี่กึ่ง หรือจำพวกโปรตีนเกษตร เพื่อให้มีสีสันน่ารับประทานมากขึ้น และไม่เกี่ยวข้องกับในกามราคะ ไม่ดื่มสุรา ไม่ก่อการทะเลาะวิวาท และสำหรับผู้ที่ปฏิบัติอย่างเคร่งครัด มักจะมีภาชนะอีกชุดที่ใช้สำหรับพิธีนี้โดยเฉพาะ ถึงแม้ว่าในช่วงเทศกาลกินเจ “ผัก” ถือว่าเป็นอาหารที่บริสุทธิ์ แต่ก็ยังเกิดปัญหา เนื่องจากผักบางอย่างในพิธีถือศีลกินเจนี้ถือว่า เป็นผักที่ไม่บริสุทธิ์ เรียกว่า “ขอ” จะกินไม่ได้เด็ดขาดในขณะที่ถือศีลกินเจ เมื่อดูตามตำนานจีนจึงพบว่า ผักที่ถือว่าไม่บริสุทธิ์ ได้แก่ ต้นหอม ต้นกระเทียม ผักชี กุยช่าย ผักเหล่านี้มีกลิ่นและรสชาติที่รุนแรงหากบริโภคเข้าไปแล้วมักจะเกิดความกำหนัดซึ่งขัดกับการปฏิบัติตนในขณะที่ถือศีลกินเจ ด้วยเหตุนี้จึงถือว่า “ขอ” ห้ามรับประทาน

ในปัจจุบันมีผู้ให้ความสนใจเข้าร่วมพิธีถือศีลกินเจกันเพิ่มขึ้นจึงมีผู้คนหลังไหลไปร่วมพิธีที่จังหวัดภูเก็ตเพิ่มขึ้นทุกปี สำหรับผู้ที่มีความเชื่อมั่นและศรัทธาในการถือศีลกินเจแต่ยังไม่มีโอกาสหรือช่วงเวลาอันเหมาะสมอาจเป็นด้วยเหตุจากหน้าที่การงาน หรือภาระทางบ้านก็สามารถปฏิบัติได้โดยไม่ต้องลงไปร่วมพิธีที่จังหวัดภูเก็ต หรือแม้กระทั่งต้องนั่งขานหม้อขาว หรือใช้ภาชนะชุดใหม่ เนื่องจากสิ่งเหล่านี้สามารถนำมาประยุกต์เพื่อให้สอดคล้องกับชีวิตประจำวันได้ เพียงแต่ทำจิตใจให้บริสุทธิ์เมื่ออยู่ในช่วงพิธีถือศีลกินเจ ส่วนในเรื่องของอาหารนั้น ปัจจุบันมีร้านอาหารมากมายซึ่งปรุงได้สะอาดและบริสุทธิ์ไม่ต่างกับอาหารที่ได้รับจากศาลเจ้า เนื่องจากในภาวะปัจจุบันดังกล่าวทำให้มีผู้ผลิตอาหารเจกระป๋องออกจำหน่ายเพิ่มขึ้น และมีชนิดของอาหารให้เลือกหลากหลาย แต่ถึงอย่างไรก็ตามยังไม่เป็นที่สนใจมากนักในกลุ่มผู้บริโภค เพราะมีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์น้อยทำให้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่เป็นที่รู้จัก และรสชาติของอาหารไม่ดีเท่าที่ควร รวมทั้งเป็นอาหารที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่
 รับประทานเฉพาะช่วงเทศกาลกินเจเท่านั้น (หมญาปล่อง , 2532 : 91-94)

วิถีทางการตลาด

การดำเนินงานด้านการตลาดประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ (product) ราคา (price)
 สถานที่ (place) และการส่งเสริมการตลาด (promotion) เพื่อตอบสนองความต้องการของ
 ผู้บริโภคและบรรลุวัตถุประสงค์ของบริษัทซึ่งเป็นหน้าที่โดยตรงของฝ่ายการตลาด

ผลิตภัณฑ์

อาหารเจกระป๋องเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ได้รับความสนใจจากผู้ผลิตเป็นอย่างมาก
 ในช่วง 2-3 ปีที่ผ่านมา และแนวโน้มการเติบโตของสินค้ามีอยู่สูง แต่เนื่องจากยังเป็นสินค้าที่
 ใหม่จึงยังไม่มี การสำรวจจากกระทรวงอุตสาหกรรมทำให้อาหารเจกระป๋องที่จำหน่ายใน
 ปัจจุบันไม่มีมาตรฐานอุตสาหกรรม เพียงแต่ได้รับการควบคุมจากคณะกรรมการอาหารและยา
 เท่านั้น ทางด้านของผู้บริโภคจึงควรให้ความสำคัญต่อการเลือกซื้ออาหารเจกระป๋องเพื่อนำ
 มาบริโภคมากพอสมควรเพื่อไม่ให้เกิดอันตรายต่อสุขภาพ ซึ่งสิ่งที่ผู้บริโภคควรให้ความสำคัญ
 ในตัวผลิตภัณฑ์ประกอบด้วย

ภาชนะที่บรรจุ ภาชนะที่บรรจุต้องมีลักษณะดังนี้

1. สะอาด
2. ภาชนะบรรจุต้องปิดสนิท ป้องกันอาหารเจกระป๋องรั่ว หก หรือซึมได้ดี
 ไม่บูบ บวม หรือเป็นสนิม
3. ต้องไม่เคยใช้ใส่อาหารหรือวัตถุอื่นใดมาก่อน
4. ต้องไม่มีสารออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อ
 สุขภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การแสดงผลของอาหารเจระบอบ

อาหารเจระบอบจะต้องแสดงผลเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ และต้องมีข้อความแสดงรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ชื่ออาหารเจระบอบ โดยจะมีชื่ออื่นของอาหาร ชนิดของอาหาร และตราของบริษัทที่เป็นผู้ผลิต
2. เลขทะเบียนตำรับอาหาร หรือเลขที่อนุญาตให้ผลิตอาหาร แล้วแต่กรณี ตามแบบที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยากำหนด
3. ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิต ถ้าเป็นผู้ผลิตในประเทศอาจแสดงสำนักงานใหญ่ของผู้ผลิต ในกรณีที่เป็นการนำเข้าจะมีชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตเป็นภาษาต่างประเทศ แต่สำหรับชื่อของผู้นำเข้าจะต้องเป็นภาษาไทยและระบุที่ตั้งของผู้นำเข้าอย่างชัดเจน
4. ปริมาณสุทธิที่มีการวัดเป็นระบบเมตริก โดยมีการแสดงน้ำหนักรวมสุทธิ และน้ำหนักเนื้อเป็นกรัม
5. ส่วนประกอบที่สำคัญโดยประมาณของอาหารเจระบอบ เรียงตามลำดับจากปริมาณมากไปหาน้อย
6. เดือน และปีที่ผลิต หรือวัน เดือน ปีที่หมดอายุ ไซข้อความว่า “ผลิต” หรือ “หมดอายุ” หรือ “ควรบริโภคก่อน” แล้วแต่กรณีกำกับไว้
7. ข้อความแสดงการใช้วัตถุเจือปนในอาหาร เช่น “ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร” หรือ “ใช้วัตถุกันเสีย” และในกรณีที่ใช้ผงชูรสเจือปนอาหาร ต้องแสดงข้อความ “ใช้วัตถุปรุงแต่งรสอาหาร (ผงชูรส)” ไว้บนฉลาก

นอกจากนั้นการแสดงสีของพื้นฉลาก และสีของข้อความในฉลากต้องใช้สีที่ตัดกันทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ขนาดของตัวอักษรต้องสัมพันธ์กับขนาดของพื้นที่ของฉลากเว้นแต่เลขทะเบียนตำรับอาหารหรือเลขที่อนุญาตให้ผลิตอาหาร ต้องมีขนาดตัวอักษรและแบบตามที่คณะกรรมการอาหารและยากำหนด

ขอแนะนำในการเลือกซื้ออาหารเจระบอบ

1. ควรเลือกซื้ออาหารเจระบอบในภาชนะที่ปิดสนิท และมีฉลากชัดเจน ไม่เลอะเลือนง่าย
2. สังเกตเลขทะเบียนตำรับอาหารและเลขอนุญาตใช้ฉลาก เพื่อความแน่ใจว่าเป็นอาหารเจระบอบที่ผลิตขึ้น โดยถูกต้องตามกฎหมาย มีคุณภาพมาตรฐาน
3. สังเกตส่วนประกอบของอาหารเจระบอบบนฉลาก เพื่อเปรียบเทียบคุณค่าอาหารกับราคาของอาหารเจระบอบประเภทเดียวกันแต่ต่างผู้ผลิต เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่าสมราคา
4. อาหารเจระบอบบางยี่ห้ออาจใช้สารเจือปนอาหาร เช่น “โซว์ตฤกัณเสีย” “โซว์ตฤปรุ้งแตงรสอาหาร” ดังนั้นควรตรวจสอบขอความการใช้สารเหล่านี้ด้วย ผู้บริโภคบางท่านอาจแพ้สารเจือปนอาหารบางชนิด การตรวจสอบเรื่องนี้จะช่วยเพิ่มความปลอดภัยและเป็นส่วนสำคัญในการพิจารณาคุณภาพได้ด้วย
5. อย่าลืมดู เดือน ปี ที่ผลิต หรือวัน เดือน ปี ที่หมดอายุการใช้ ไม่ควรซื้ออาหารเจระบอบที่ผลิตมานานเกินไป หรือหมดอายุ เพราะอาจเสื่อมคุณภาพ
6. ควรตรวจสอบดูชื่อและสถานที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แทนจำหน่ายบนฉลาก และเลือกซื้ออาหารเจระบอบของผู้ผลิตหรือผู้นำเข้าที่เชื่อถือได้

ราคา

ราคาเป็นองค์ประกอบที่สำคัญอีกอันหนึ่งของส่วนผสมทางการตลาด ที่ควรจะให้ความสนใจ เพราะเป็นตัวที่มีผลกระทบต่อกระเทือนต่อยอดขายและกำไรของบริษัท ในกรณีที่มีการเปลี่ยนแปลงราคาสินค้าของคู่แข่งรายอื่นในตลาดก็อาจจะมีผลกระทบต่อกระเทือนมายังยอดขายของบริษัทได้อีกด้วย

การกำหนดราคา บริษัทผู้ผลิตควรมีข้อคำนึงในด้านการกำหนดราคา ดังนี้

1. ต้นทุนการผลิต จะเป็นตัวกำหนดราคาขั้นต่ำสุดของสินค้าเสมอ เพราะไม่มีบริษัทใดที่ยอมขายสินค้าแล้วขาดทุนอย่างเดียว ปัจจัยที่ต้องคำนึงเกี่ยวกับต้นทุนก็คือ ระยะเวลาเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เวลาที่ไ้ไปตั้งแต่สินค้ายังเป็นวัตถุดิบจนไปถึงสภาพที่พร้อมจะจำหน่ายได้ ซึ่งก่อให้เกิดค่าไ้จ่ายทั้งสิ้น อาจจะมีทั้งต้นทุนคงที่และต้นทุนแปรผันรวมทั้งค่าเสียโอกาสต่าง ๆ ดังนั้นราคาจากผู้ผลิตกำหนดจะต้องคำนึงว่าจะได้รับกลับคืนมาคุ้มกับรายจ่ายที่เสียไป ภายในระยะเวลาที่ปี ทั้งนี้แล้วแต่นโยบายของบริษัทแต่ละบริษัท

2. ลักษณะของกลุ่มแข่งขัน ต้องประเมินว่ามีลักษณะเป็นอย่างไร โดยพิจารณาจากโครงสร้างของตลาดคือ จำนวนกลุ่มแข่งขัน ขนาดของกลุ่มแข่งขัน และความแตกต่างในสินค้า เมื่อเปรียบเทียบกับคู่แข่ง อาจจะทำราคาให้สูงกว่าของกลุ่มแข่งขัน เพื่อให้ผู้บริโภคในหลายระดับฐานะ ได้มีทางเลือกหรือตัดสินใจซื้อด้วยตนเองว่าในระดับราคาสินค้าที่เท่ากันสินค้านี้หือใจจะดีหรือเป็นที่พอใจผู้บริโภคมากกว่ากัน

ช่องทางการจำหน่าย

เป็นปัจจัยที่สำคัญอีกตัวหนึ่ง ในการเคลื่อนย้ายสินค้าจากจุดที่ผลิตไปยังจุดที่มีการบริโภค ซึ่งเป็นเป้าหมายของผู้ผลิตทุกรายที่จะต้องให้แน่ใจว่าผลิตภัณฑ์ของบริษัทได้ถึงผู้บริโภคคนสุดท้าย ช่องทางการจำหน่ายนั้นจะแตกต่างกันไปตามสภาพของผลิตภัณฑ์และตลาด บางช่องทางอาจจะสั้นง่าย แต่บางช่องทางอาจจะสลับซับซ้อน ปัญหาอยู่ที่ผู้ผลิตควรจะใช้ช่องทางใดจึงจะ ได้รับผลดี และมีประสิทธิภาพสูงสุด

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารเจกระบอมีช่องทางการจำหน่ายที่เด่นชัด คือ ช่องทางการจำหน่ายภายในประเทศ โดยจะมีทั้งตลาดในกรุงเทพฯ และตลาดต่างจังหวัด แต่การเน้นเป้าหมายทางการตลาดในการจำหน่ายของตลาดในกรุงเทพฯ และตลาดต่างจังหวัดต่างกันกล่าวคือ ในตลาดกรุงเทพฯจะมีซูเปอร์มาร์เก็ต โดยเฉพาะซูเปอร์มาร์เก็ตในห้างสรรพสินค้าเป็นแหล่งจำหน่ายสินค้าที่คิดกว่าร้านค้าปลีก เนื่องจากมีขนาดใหญ่ และมีสินค้าตามที่คุณบริโภคต้องการมากกว่าร้านค้าปลีก และผู้บริโภคส่วนใหญ่ก็มักจะจับจ่ายสินค้าในห้างร้านที่มีขนาดใหญ่แทนการซื้อจากร้านค้าปลีก แต่ช่องทางการจำหน่ายในตลาดต่างจังหวัดนั้น พ่อค้าส่งจะจัดสินค้าไปให้แก่อร้านค้าปลีกภายในจังหวัดต่าง ๆ นั้น ซึ่งร้านค้าเล็ก ๆ เหล่านี้มีความสำคัญมากในตลาดต่างจังหวัดเพราะเป็นแหล่งที่จำหน่ายสินค้าใกล้ตัวผู้บริโภคมากที่สุด

การขยายตัวของตลาดอาหารเจกระป๋อง ได้ช่วยให้ผู้ลงทุนรายใหม่เข้ามาลงทุนมากขึ้นซึ่งนับเป็นประโยชน์กับผู้บริโภคที่จะมีสินค้าให้เลือกมากขึ้น รวมทั้งทำให้ตลาดขยายตัวกว้างขึ้นด้วยขณะเดียวกันผู้ผลิตเดิมจึงต้องเร่งสร้างความเชื่อถือในเครื่องหมายการค้าของตนจากผู้บริโภค สร้างภาพลักษณ์ที่ดีของสินค้าและให้ความสนใจในเรื่องคุณภาพมากขึ้น ทั้งนี้เพื่ออาศัยปัจจัยต่าง ๆ ดังกล่าวในการสนับสนุนด้านการตลาด อันเป็นจุดขายที่ต่อสู้กับคู่แข่งที่มีอยู่เดิม และคู่แข่งรายใหม่ นอกจากนี้คู่แข่งรายสำคัญที่ผู้ผลิตไม่ควรมองข้ามไป ได้แก่ ร้านอาหารที่จำหน่ายอาหารเจสำเร็จรูปต่าง ๆ ซึ่งในปัจจุบันนี้มีจำนวนเพิ่มมากขึ้นและมีรสชาติตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากกว่าอาหารเจกระป๋องที่จำหน่ายอยู่ในปัจจุบัน

การส่งเสริมการขาย

เมื่อการผลิตก่อให้เกิดสินค้าเพิ่มมากขึ้นเป็นอันมาก จึงต้องอาศัยการส่งเสริมการขายมาทำหน้าที่ในการติดต่อสื่อสารระหว่างผู้ขายกับผู้ซื้อ เพื่อให้ทราบว่าบริษัทผู้ผลิตมีสินค้าชนิดใดมาเสนอขาย โดยอาจจะใช้วิธีต่อไปนี้

1. การขายโดยพนักงานขาย เป็นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้ขาย และผู้ที่คาดว่าจะเป็นลูกค้าลักษณะตัวต่อตัว
2. การขายในวงกว้าง เป็นการติดต่อสื่อสารกับผู้บริโภคจำนวนมากในเวลาเดียวกัน เช่นการโฆษณาทางโทรทัศน์ วิทยุ และสิ่งพิมพ์ต่าง ๆ ซึ่งในปัจจุบันพบว่ามีการโฆษณาเพิ่มมากขึ้น ถึงแม้ว่าจะเน้นการโฆษณาเฉพาะช่วงเทศกาลกินเจ แต่บางบริษัทก็มีแนวโน้มที่จะทำให้อาหารเจกระป๋องเป็นอาหารที่ผู้บริโภคสามารถบริโภคได้ตลอดปีจึงมีการเน้นการโฆษณาว่าสินค้าสามารถบริโภคได้ตลอดปีเพิ่มขึ้นด้วย
3. การส่งเสริมการขาย ในสภาพตลาดปัจจุบันมีการส่งเสริมการขายน้อย โดยมากแล้วจะเป็นการตั้งแสดงสินค้า และมักจะมีการลดราคาในบางช่วงระยะเวลา

ข้อมูลเฉพาะบริษัท

บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเพ็ง 1958) จำกัด

บริษัท สันติภาพ (ฮั่วเพ็ง 1958) จำกัด เจ้าของผลิตภัณฑ์อาหารเจกระป๋องตรา เจ-ฟูดส์ ทางบริษัทได้เริ่มทดลองทำตลาดของอาหารเจกระป๋องตั้งแต่ พ.ศ.2536 โดยในปีพ.ศ.2536 พบว่ามูลค่าตลาดอาหารเจสำเร็จรูปกระป๋องโดยรวมเท่ากับ 30 ล้านบาท และมีแนวโน้มการเติบโตไม่ต่ำกว่าร้อยละ 20 - 25 ต่อปี โดยในปีพ.ศ.2537 มูลค่าตลาดอาหารเจสำเร็จรูปกระป๋องโดยรวมเท่ากับ 50 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2538 ทางบริษัทได้ใช้งบประมาณ 14 ล้านบาทในการส่งเสริมการตลาด สำหรับในระยะเวลา 40 วัน ระหว่างช่วงเทศกาลกินเจ โดยแบ่งเป็นค่าโฆษณาผ่านสื่อโทรทัศน์ วิทยุ สิ่งพิมพ์ โฆษณาข้างรถประจำทาง และรถสามล้อเครื่อง รวมทั้งจัดทำกรส่งเสริมการตลาด ณ จุดขายและเข้าร่วมกิจกรรมกับโรงเจทั่วประเทศซึ่งมีประมาณ 60 - 70 แห่ง สำหรับช่องทางจำหน่ายหลักได้แก่ ทางสรรพสินค้าทั่วประเทศ และทางบริษัทได้จัดทีมพิเศษเพื่อจัดแสดงสินค้าตามทางสรรพสินค้า และในปีพ.ศ. 2538 นี้มีผลิตภัณฑ์ที่เป็นอาหารเจทั้งหมด 5 ชนิด ได้แก่ กะหล่ำปลีปรุงสำเร็จ หน่อไม้ปรุงสำเร็จ แกงเผ็ดลูกชิ้น ผักกาดคอง และเห็ดสีสหาย โดยมูลค่าตลาดรวมเมื่อสิ้นปีพ.ศ. 2538 มีมูลค่า 90 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2539 ในช่วงเทศกาลกินเจทางบริษัทได้เตรียมใช้งบประมาณ 10 ล้านบาท ในการจัดทำโฆษณา 2 เรื่อง ความยาว 30 วินาที และ 15 วินาที พร้อมทั้งทำการโฆษณาผ่าน สื่อทางวิทยุ นิตยสาร และป้ายโฆษณาต่าง ๆ เพื่อตอกย้ำความเป็นผู้นำตลาด โดยในปีพ.ศ. 2539 บริษัทมีส่วนแบ่งตลาดเป็นอันดับ 1 หรือร้อยละ 80 ของมูลค่าตลาดรวม 180 ล้านบาท ในปีพ.ศ. 2539 ทางบริษัทตั้งเป้ายอดขายรวมทั้งปี 130 ล้านบาท ซึ่งในช่วง 10 วันของเทศกาลกินเจ คาดว่าจะได้สัดส่วนการขายถึงร้อยละ 10 ของมูลค่าตลาดรวมของอาหารเจที่จะเติบโตร้อยละ 50 - 60 ต่อปี นอกจากนี้บริษัทได้ทำตลาดอย่างต่อเนื่องด้วยการจัดกิจกรรม ณ จุดขาย โดยจัดซื้อพื้นที่ประจำวางสินค้าขายทั้งปีและกระจายสินค้าเข้าตลาดสดทั่วไป และในวโรกาสปีกาญจนาภิเษก ฉลองสิริราชสมบัติครบ 50 ปี ทางบริษัทได้ร่วมถวายความจงรักภักดี โดยนำรายได้ 1 บาท จากการจำหน่ายเจ-ฟูดส์ ทุกกระป๋องภายในปีพ.ศ. 2539 นำไปมอบสมทบทุนมูลนิธิชัยพัฒนาในพระบรมราชูปถัมภ์ และได้เพิ่มผลิตภัณฑ์ออกจำหน่ายอีก 2 รายการ คือ ต้มยำเจ และกัณหน่าเจ (ผักกาดคองผสมหน่าเลียบ) นอกจากนี้ยังมีแผนการออกสินค้าใหม่ ๆ เพิ่มเฉลี่ย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปีละ 3 รายการ โดยเน้นคุณภาพเป็นอันดับแรก เนื่องจากสินค้าแต่ละประเภทต้องมีการทำวิจัยก่อนนำมาจำหน่ายโดยขณะนี้ มีโรงงานผลิต 3 แห่ง และมีแผนกวิจัยซึ่งมีบุคลากร 30 คน ใช้งบประมาณค่าใช้จ่ายแต่ละปีรวมกว่าร้อยละ 60

บริษัท โรงงานมาลีสามพราน จำกัด (มหาชน)

บริษัท โรงงานมาลีสามพราน จำกัด (มหาชน) เจ้าของผลิตภัณฑ์ผักกาดคองเจ กระบองตรา มาลี ได้ก่อตั้งขึ้นเมื่อวันที่ 2 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2521 เพื่อดำเนินการผลิตและจัดจำหน่ายผลไม้กระป๋องประเภทต่าง ๆ ในปัจจุบันทางบริษัทได้ขยายกิจการ โดยดำเนินธุรกิจทางด้านการผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ผลไม้กระป๋อง เครื่องดื่ม และอาหารบรรจุกระป๋องเป็นหลัก ลักษณะการผลิตและการจำหน่ายสามารถแบ่งเป็น 3 ลักษณะคือ ผลิตภายใต้เครื่องหมายการค้าของบริษัท ประกอบด้วย “MALEE” “FIRSTCHOICE” “HUNTER” และ “ชาวสวน” ผลิตภายใต้เครื่องหมายการค้าของลูกคาซึ่งรวมถึงกาแฟพร้อมดื่มบรรจุกระป๋อง และการรับจ้างผลิตอันได้แก่นม UHT บรรจุกล่อง จากข้อมูลไม่ว่าจะเป็นการผลิต การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ รวมทั้งโครงการดำเนินงานในอนาคตทางบริษัทให้ความสำคัญกับผลิตภัณฑ์ประเภท ผลไม้กระป๋อง สับปะรด และเครื่องดื่มมากกว่า อาหารบรรจุกระป๋อง โดยเฉพาะอาหารเจกระป๋องนั้น ในปัจจุบันสินค้าที่ผู้บริโภคมีเพียงผักกาดคองเจกระป๋องเท่านั้น ซึ่งทำให้ทราบว่าทางบริษัทยังไม่ให้ความสำคัญกับอาหารเจกระป๋องมากนัก เพราะเป็นสินค้าที่มีกลุ่มผู้บริโภคจำนวนน้อย และจากการสำรวจตั้งแต่ปี พ.ศ. 2535 - 2539 บริษัทมีส่วนแบ่งการตลาดของผลไม้กระป๋องสูงสุด ทำให้ทางบริษัทให้ความสำคัญกับสินค้าผลไม้กระป๋องเพื่อรักษาส่วนแบ่งทางการตลาด และพยายามทำให้ส่วนแบ่งทางการตลาดสูงขึ้นรวมทั้งสับปะรดกระป๋องซึ่งเป็นสินค้าส่งออกที่สำคัญที่บริษัทให้ความสำคัญ ส่วนตลาดของน้ำผลไม้กระป๋องนั้นมีแนวโน้มที่จะเติบโตได้อีกมาก และมีอัตราส่วนเพิ่มขึ้นทุกปีทางบริษัทจึงได้ลงทุนในเครื่องจักร อุปกรณ์ และอาคารสำหรับการขยายกำลังการผลิตซึ่งเป็นโครงการดำเนินงานในอนาคตที่บริษัทคาดว่าจะเสร็จในไตรมาสที่ 2 ของปี พ.ศ. 2540 เนื่องจากเครื่องหมายการค้าของบริษัท เป็นที่ยอมรับของตลาดทำให้อาหารเจกระป๋องซึ่งมีเพียงผักกาดคองเจกระป๋องเป็นสินค้าที่ผู้บริโภคยอมรับได้ง่าย ซึ่งนับว่าเป็นผลดีกับทางบริษัทซึ่งถึงแม้ไม่ต้องทำการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ในสินค้านี้มากแต่ทำให้ผู้บริโภคยอมรับสินค้าได้ (ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย , 2539 : 4-25)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 3
ผลการศึกษา

การศึกษาเรื่องทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋องในเขตกรุงเทพมหานครโดยวิธีการสุ่มตัวอย่างแบบบังเอิญ ด้วยแบบสอบถามประกอบการสัมภาษณ์กลุ่มตัวอย่างจำนวน 120 ตัวอย่าง โดยแบ่งเป็นผู้ที่ไม่เคยบริโภคจำนวน 40 คน ซึ่งทำการตอบแบบสอบถามเฉพาะตอนที่ 1 และตอนที่ 4 และผู้บริโภคจำนวน 80 คนสรุปผลการศึกษาได้ดังนี้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้บริโภคและไม่เคยบริโภค

เพศ

พบว่าผู้บริโภคอาหารเจกระป๋องเป็นเพศหญิง จำนวน 50 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50 และเพศชาย จำนวน 30 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50

สำหรับผู้ไม่เคยบริโภคพบว่า เป็นเพศหญิงจำนวน 25 คน คิดเป็นร้อยละ 62.50 และเพศชายจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 37.50 (ตารางที่ 1)

ตารางที่ 1 เพศ

เพศ	ผู้บริโภค		ผู้ไม่เคยบริโภค	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หญิง	50	62.50	25	62.50
ชาย	30	37.50	15	37.50
รวม	80	100.00	40	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อายุ

พบว่าผู้บริโภคร้านอาหารเจกระป๋องส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 26 - 30 ปี จำนวน 21 คน คิดเป็นร้อยละ 26.25 รองลงมาคือช่วงอายุ 21 - 25 ปี จำนวน 20 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00

สำหรับผู้ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่มีอายุอยู่ในช่วง 21 - 25 ปี จำนวน 14 คนคิดเป็นร้อยละ 35.00 รองลงมาคือช่วงอายุ 26 - 30 ปี จำนวน 8 คนคิดเป็นร้อยละ 20.00 (ตารางที่ 2)

ตารางที่ 2 อายุ

ช่วงอายุ (ปี)	ผู้บริโภค		ผู้ไม่เคยบริโภค	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต่ำกว่า 20	8	10.00	7	17.50
21 - 25	20	25.00	14	35.00
26 - 30	21	26.25	8	20.00
31 - 35	7	8.75	2	5.00
36 - 40	5	6.25	5	12.50
41 - 45	6	7.50	0	0.00
46 - 50	8	10.00	0	0.00
51 - 55	5	6.25	4	10.00
รวม	80	100.00	40	100.00

ศาสนา

พบว่าศาสนาที่ผู้บริโภคร้านอาหารเจกระป๋องส่วนใหญ่นับถือคือ ศาสนาพุทธ จำนวน 76 คนคิดเป็นร้อยละ 95.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิใช้ต้นแบบของเอกสารนี้ไปทำเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดพระเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้า
เจ้าพระยาวิทยาเขต

สำหรับผู้ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่นับถือศาสนาพุทธจำนวน 36 คน คิดเป็น ร้อยละ 90.00 (ตารางที่ 3)

ตารางที่ 3 ศาสนา

ศาสนา	ผู้บริโภค		ผู้ไม่เคยบริโภค	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พุทธ	76	95.00	36	90.00
อิสลาม	2	2.50	3	7.50
คริสต์	2	2.50	1	2.50
รวม	80	100.00	40	100.00

ตารางที่ 4 สถานภาพ

สถานภาพ	ผู้บริโภค		ผู้ไม่เคยบริโภค	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
โสด	49	61.25	27	67.50
สมรส	28	35.00	12	30.00
หม้าย	3	3.75	0	0.00
แยกกันอยู่	0	0.00	1	2.50
รวม	80	100.00	40	100.00

สถานภาพ

จากตารางที่ 4 พบว่าผู้บริโภคร้านอาหารเคbabส่วนใหญ่มีสถานภาพโสดจำนวน 49 คน คิดเป็นร้อยละ 61.25 รองลงมามีสถานภาพสมรสจำนวน 28 คน คิดเป็นร้อยละ 35.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับผู้ไม่เคยบริโภคเป็นโสดจำนวน 27 คน คิดเป็นร้อยละ 67.50 รองลงมา
มีสถานภาพสมรสจำนวน 12 คนคิดเป็นร้อยละ 30.00

ระดับการศึกษา

พบว่าผู้บริโภคอาหารเจกระป๋องส่วนใหญ่มีระดับการศึกษาอยู่ในระดับสูง คือ
ระดับปริญญาตรี จำนวน 33 คน คิดเป็นร้อยละ 41.25 รองลงมามีระดับการศึกษาระดับมัธยม
ศึกษาตอนปลาย/ปวช.จำนวน 22 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 และมีระดับการศึกษาในระดับ
ปริญญาโทจำนวน 6 คน คิดเป็นร้อยละ 7.50

สำหรับผู้บริโภคที่มีการศึกษาในระดับปริญญาตรีจำนวน 24 คน คิดเป็น ร้อย
ละ 60.00 รองลงมาคือระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. จำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ
22.50 ดังนั้นเมื่อพิจารณาโดยรวมพบว่าผู้บริโภคมักมีการศึกษาในระดับที่สูงกว่าผู้ที่ไม่เคย
บริโภค (ตารางที่ 5)

ตารางที่ 5 ระดับการศึกษา

ระดับการศึกษา	ผู้บริโภค		ผู้ไม่เคยบริโภค	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ปริญญาตรี	33	41.25	24	60.00
มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช.	22	27.50	9	22.50
มัธยมศึกษาตอนต้น	8	10.00	2	5.00
ประถมศึกษา	6	7.50	1	2.50
ปริญญาโท	6	7.50	0	0.00
อนุปริญญา/ปวส.	5	6.25	4	10.00
รวม	80	100.00	40	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาชีพ

พบว่าผู้บริโภคร้านอาหารเจกระป๋องส่วนใหญ่ประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชน จำนวน 26 คน คิดเป็นร้อยละ 32.50 ซึ่งเท่ากับผู้ที่ประกอบอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ รองลงมาเป็นนักเรียน/นักศึกษาจำนวน 17 คน คิดเป็นร้อยละ 21.25

สำหรับผู้ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษาจำนวน 16 คน คิดเป็นร้อยละ 40.00 รองลงมาประกอบอาชีพเป็นพนักงานบริษัทเอกชนจำนวน 11 คน คิดเป็นร้อยละ 27.50 (ตารางที่ 6)

ตารางที่ 6 อาชีพ

อาชีพ	ผู้บริโภค		ผู้ไม่เคยบริโภค	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
พนักงานบริษัท	26	32.50	11	27.50
รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ	26	32.50	9	22.50
นักเรียน/นักศึกษา	17	21.25	16	40.00
ธุรกิจส่วนตัว	6	7.50	3	7.50
แม่บ้าน	3	3.75	1	2.50
รับจ้าง	2	2.50	0	0.00
รวม	80	100.00	40	100.00

รายได้

พบว่าผู้บริโภคร้านอาหารเจกระป๋องส่วนใหญ่มีรายได้อยู่ในช่วง 15,001 บาทขึ้นไป จำนวน 19 คน คิดเป็นร้อยละ 23.75 รองลงามีรายได้ในช่วง 3,001 - 6,000 บาทจำนวน 18 คน คิดเป็นร้อยละ 22.50

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับรายได้ของผู้ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่อยู่ในช่วง 3,001 - 6,000 บาท จำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 25.00 รองลงมาอยู่ในช่วง 15,001 บาทขึ้นไป จำนวน 8 คน คิดเป็นร้อยละ 20.00

ระดับรายได้ที่เหลือ คือในช่วง 6,001 - 9,000 9,001 - 12,000 12,001 - 15,000 และไม่เกิน 3,000 มีผู้บริโภคและไม่เคยบริโภคอยู่ในช่วงของรายได้เรียงตามลำดับจากน้อยไปมากคิดเป็นจำนวนร้อยละใกล้เคียงกัน ดังนั้นเมื่อพิจารณาโดยรวมพบว่าผู้บริโภคมีระดับรายได้โดยเฉลี่ยสูงกว่าผู้ที่ไม่เคยบริโภค (ตารางที่ 7)

ตารางที่ 7 รายได้

รายได้ต่อเดือน	ผู้บริโภค		ผู้ไม่เคยบริโภค	
	จำนวน (คน)	ร้อยละ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ไม่เกิน 3,000	7	8.75	5	12.50
3,001 - 6,000	18	22.50	10	25.00
6,001 - 9,000	13	16.25	6	15.00
9,001 - 12,000	12	15.00	6	15.00
12,001 - 15,000	11	13.75	5	12.50
15,001 ขึ้นไป	19	23.75	8	20.00
รวม	80	100.00	40	100.00

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารเจระบอง

สาเหตุที่บริโภคอาหารเจระบองครั้งแรก

สำหรับผู้ที่บริโภคอาหารเจระบองพบว่าสาเหตุส่วนใหญ่ที่บริโภคครั้งแรก เนื่องจากต้องการทดลองจำนวน 43 คนคิดเป็นร้อยละ 53.75 รองลงมาได้แก่ความสะดวก จำนวน 22 คนคิดเป็นร้อยละ 27.50 มีผู้ให้ความสำคัญกับสุขภาพโดยบริโภคอาหารเจระบองครั้งแรกเพื่อสุขภาพจำนวน 8 คนคิดเป็นร้อยละ 10.00 ผู้ที่เคยบริโภคเห็นว่าการเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โฆษณาน่าสนใจเป็นสาเหตุที่ทำให้บริโภคจำนวน 3 คนคิดเป็นร้อยละ 3.75 สาเหตุเนื่องจากเป็นช่วงเทศกาลกินเจจำนวน 2 คนคิดเป็นร้อยละ 2.50 และสาเหตุเนื่องจากหาสิ่งอื่นรับประทานไม่ได้และหิบบิดเป็นสาเหตุสุดวิสัยเกิดขึ้นกับผู้บริโภคจำนวนน้อยที่สุด (ตารางที่ 8)

ตารางที่ 8 สาเหตุที่บริโภคอาหารเจครั้งแรก

สาเหตุ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ต้องการทดลอง	43	53.75
สะดวก	22	27.50
เพื่อสุขภาพ	8	10.00
มีการโฆษณาน่าสนใจ	3	3.75
เป็นช่วงเทศกาล	2	2.50
หาสิ่งอื่นรับประทานไม่ได้	1	1.25
หิบบิด	1	1.25
รวม	80	100.00

ตารางที่ 9 ความถี่ในการบริโภคอาหารเจครั้งแรก

ระดับความถี่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เฉพาะช่วงเทศกาลกินเจ	38	47.50
น้อยกว่า 1 ครั้งต่อเดือน	15	18.75
เฉพาะวันพระ	10	12.50
1 ครั้งต่อเดือน	9	11.25
2 -3 ครั้งต่อสัปดาห์	5	6.25
ไม่แน่นอน	2	2.50
สามเดือนติดต่อกันทุกวัน	1	1.25
รวม	80	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความถี่ในการบริโภคอาหารเจกระป๋อง

จากตารางที่ 9 พบว่าส่วนใหญ่ผู้บริโภคจะบริโภคอาหารเจกระป๋องเฉพาะในช่วงเทศกาลกินเจจำนวน 38 คนคิดเป็นร้อยละ 47.50 รองลงมาบริโภคน้อยกว่า 1 ครั้งต่อเดือนจำนวน 15 คน คิดเป็นร้อยละ 18.75 และรับประทานเฉพาะวันพระจำนวน 10 คน คิดเป็นร้อยละ 12.50

ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่เคบบริโภค

ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่ผู้บริโภคเคบบริโภคมากที่สุดจำนวน 54 คนคิดเป็นร้อยละ 67.50 คือยี่ห้อ UFC รองลงมาก็คือยี่ห้อ เจ-ฟู๊ดส์จำนวน 35 คนคิดเป็นร้อยละ 46.75 ยี่ห้อมาลี เป็นยี่ห้อที่ผู้บริโภคเคบบริโภคจำนวน 21 คนคิดเป็นร้อยละ 26.25 ส่วนยี่ห้ออื่น เช่น ช้างคู่ นางฟ้า พิลาบ หาน และ คอมแพเนียนผู้บริโภคเคบบริโภคในจำนวนที่น้อย (ตารางที่ 10)

ตารางที่ 10 ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่เคบบริโภค¹¹

ยี่ห้อ	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
UFC	54	67.50
เจ-ฟู๊ดส์	35	46.75
มาลี	21	26.25
ช้างคู่	6	7.50
นางฟ้า	4	5.00
พิลาบ	2	2.50
หาน	2	2.50
คอมแพเนียน	1	1.25

หมายเหตุ 1/สามารถเลือกคำตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่บริโภคบ่อยที่สุด

ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่บริโภคบ่อยที่สุดจำนวน 34 คนคิดเป็นร้อยละ 42.50 คือยี่ห้อ เจฟุคส์ รองลงมาคือยี่ห้อ UFC จำนวน 33 คนคิดเป็นร้อยละ 41.25 ยี่ห้อ มาลีจำนวน 11 คนคิดเป็นร้อยละ 13.75 (ตารางที่ 11)

ตารางที่ 11 ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่บริโภคบ่อยที่สุด

ยี่ห้อ	จำนวน (คน)	ร้อยละ
เจ-ฟุคส์	34	42.50
UFC	33	41.25
มาลี	11	13.75
พิลาบ	1	1.25
ห่าน	1	1.25
รวม	80	100.00

ตารางที่ 12 เหตุผลที่บริโภคอาหารเจกระป๋องยี่ห้อดังกล่าวบ่อยที่สุด^{1/}

เหตุผล	จำนวน (คำตอบ)	ร้อยละ
หาซื้อง่าย	41	51.25
พอใจในรสชาติ	24	30.00
มีชนิดของอาหารหลากหลาย	21	26.25
นิยมในตรายี่ห้อ	13	16.25
ราคาถูก	3	3.75

หมายเหตุ 1/ สามารถเลือกคำตอบได้มากกว่า 1 ข้อ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหตุผลที่บริโภคอาหารเจกระป๋องยี่ห้อดังกล่าวบ่อยที่สุด

จากตารางที่ 12 เหตุผลส่วนใหญ่ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องยี่ห้อดังกล่าวบ่อยที่สุดจำนวน 41 คนคิดเป็นร้อยละ 51.25 คือหาซื้อสะดวก เหตุผลรองลงมาจำนวน 24 คนคิดเป็นร้อยละ 30.00 คือพอใจในรสชาติ เหตุผลเนื่องจากยี่ห้อดังกล่าวมีชนิดของอาหารให้เลือกหลากหลายจำนวน 21 คนคิดเป็นร้อยละ 26.25 นิยมในตราหือจำนวน 13 คนคิดเป็นร้อยละ 16.25 และราคาถูกเป็นเหตุผลที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญน้อยที่สุดคือมีจำนวน 3 คนคิดเป็นร้อยละ 3.75

ชนิดของอาหารเจกระป๋องที่บริโภคบ่อยที่สุด

ชนิดของอาหารเจกระป๋องที่ส่วนใหญ่บริโภคบ่อยที่สุดจำนวน 39 คน คิดเป็นร้อยละ 48.25 คือผักกาดดองเจ รองลงมาคือกะหล่ำปลีผสมเห็ดหอมจำนวน 9 คน คิดเป็นร้อยละ 11.25 เห็ดสีสหายปรุงรส หน่อไม้ปรุงรส แกงจืดมะระใส่ผักกาดดองมีผู้บริโภคบ่อยที่สุดในปริมาณเท่ากันคือ 8 คนคิดเป็นร้อยละ 10.00 (ตารางที่ 13)

ตารางที่ 13 ชนิดของอาหารเจกระป๋องที่บริโภคบ่อยที่สุด

ชนิดของอาหาร	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ผักกาดดองเจ	39	48.75
กะหล่ำปลีผสมเห็ดหอม	9	11.25
เห็ดสีสหายปรุงรส	8	10.00
หน่อไม้ปรุงรส	8	10.00
แกงจืดมะระใส่ผักกาดดอง	8	10.00
แกงเผ็ดลูกชิ้นเจ	7	8.75
ต้มยำเจ	2	2.50
รวม	80	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหตุผลที่บริโภคอาหารชนิดดังกล่าวบ่อยที่สุด

เหตุผลที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคอาหารชนิดดังกล่าวบ่อยที่สุดจำนวน 42 คน คิดเป็นร้อยละ 52.50 คือหาซื้อสะดวก รองลงมาจำนวน 31 คน คิดเป็นร้อยละ 38.75 คือพอใจในรสชาติ (ตารางที่ 14)

ตารางที่ 14 เหตุผลที่บริโภคอาหารชนิดดังกล่าวบ่อยที่สุด

เหตุผล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
หาซื้อง่าย	42	52.50
ดีใจในรสชาติ	31	38.75
ราคาถูก	4	5.00
จำเป็นต้องบริโภค	2	2.50
มีคุณค่าทางอาหาร	1	1.25
รวม	80	100.00

สถานที่ที่ซื้ออาหารเจกระบ่อยที่สุด

สถานที่ที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้ออาหารเจกระบ่อยที่สุดจำนวน 58 คน คิดเป็นร้อยละ 72.50 คือ ซูเปอร์มาร์เก็ต รองลงมาคือร้านค้าปลีกจำนวน 12 คนคิดเป็นร้อยละ 15.00 (ตารางที่ 15)

ตารางที่ 15 สถานที่ที่ซื้ออาหารเจกระบ่อยที่สุด

สถานที่	จำนวน (คน)	ร้อยละ
ซูเปอร์มาร์เก็ต	58	72.50
ร้านค้าปลีก	12	15.00
ร้านค้าสะดวกซื้อ	10	12.50
รวม	80	100.00

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เหตุผลที่ซื้ออาหารเจกระป๋องจากสถานที่ดังกล่าวบ่อยที่สุด

เหตุผลที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่ซื้ออาหารเจกระป๋องจากสถานที่ดังกล่าวบ่อยที่สุด จำนวน 51 คนคิดเป็นร้อยละ 63.75 คือสะดวก รองลงมาผู้บริโภคจำนวน 16 คนคิดเป็นร้อยละ 16.25 ให้เหตุผลว่าสถานที่ดังกล่าวมีชนิดของอาหารให้เลือกหลากหลาย ส่วนผู้บริโภคจำนวน 11 คนคิดเป็นร้อยละ 13.75 ให้เหตุผลว่าสถานที่ดังกล่าวมีห้อยของอาหารให้เลือกหลากหลาย (ตารางที่ 16)

ตารางที่ 16 เหตุผลที่ซื้ออาหารเจกระป๋องจากสถานที่ดังกล่าวบ่อยที่สุด

เหตุผล	จำนวน (คน)	ร้อยละ
สะดวก	51	63.75
มีชนิดของอาหารหลากหลาย	16	16.25
มีห้อยให้เลือกหลากหลาย	11	13.75
ราคาถูก	5	6.25
รวม	80	100.00

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋อง

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋อง

จากการศึกษาพบว่าความสะดวกในการซื้ออาหารเจกระป๋อง รสชาติของอาหารเจกระป๋อง คุณค่าทางอาหาร รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ความมีชื่อเสียงของตราห้อย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และราคา ทั้งหมดนี้เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋องของผู้บริโภค โดยความสะดวกในการซื้อเป็นปัจจัยที่ผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากที่สุด จำนวนคือ 54 คนคิดเป็นร้อยละ 67.50 ปัจจัยอันดับรองลงมาคือ รสชาติ ซึ่งมีผู้บริโภคให้ความสำคัญในระดับมากที่สุดจำนวน 47 คนคิดเป็นร้อยละ 58.75 และให้ความสำคัญต่อคุณค่าทางอาหาร รูปแบบบรรจุภัณฑ์ ความมีชื่อเสียงของตราห้อย การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และราคาลดลงมาตามลำดับ แต่เมื่อพิจารณาในระดับความสำคัญน้อยที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณค่าทางอาหารเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อในระดับน้อยที่สุดจำนวน 23 คน คิดเป็นร้อยละ 28.75 รองลงมาได้แก่ รูปแบบบรรจุภัณฑ์จำนวน 21 คนคิดเป็นร้อยละ 26.25 และการโฆษณา ประชาสัมพันธ์จำนวน 18 คนคิดเป็นร้อยละ 22.50 เมื่อพิจารณาโดยรวมพบว่า ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋องของผู้บริโภคมากที่สุดคือ ความสะดวกในการซื้อ รองลงมาได้แก่ รสชาติ ราคา ความมีชื่อเสียงของตราหือ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และคุณค่าทางอาหาร ลดลงมาตามลำดับ ส่วนปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋องของผู้บริโภคน้อยที่สุด คือ การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ ดังนั้นผู้ผลิตควรปรับปรุงปัจจัยทั้งหมดที่กล่าวมาให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภค เช่น ควรกระจายสินค้าไปตามที่ต่าง ๆ เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความสะดวกในการซื้อมากขึ้น และควรปรับปรุงรสชาติของอาหารเจกระป๋องให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุด (ตารางที่ 17)

ตารางที่ 17 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋อง

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจ	หน่วย : คน			รวม
	มากที่สุด	ปานกลาง	น้อยที่สุด	
ความสะดวกในการซื้อ	54 (67.50)	22 (27.50)	4 (5.00)	80 (100.00)
รสชาติ	47 (58.75)	25 (31.25)	8 (10.00)	80 (100.00)
คุณค่าทางอาหาร	28 (35.00)	29 (36.25)	23 (28.75)	80 (100.00)
รูปแบบบรรจุภัณฑ์	27 (33.75)	32 (40.00)	21 (26.25)	80 (100.00)
ความมีชื่อเสียงของตราหือ	23 (28.75)	43 (53.75)	14 (17.50)	80 (100.00)
การโฆษณา ประชาสัมพันธ์	19 (23.75)	43 (53.75)	18 (22.50)	80 (100.00)
ราคา	16 (20.00)	45 (56.25)	19 (23.75)	80 (100.00)

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4 ทักษะคติของผู้บริโภคและไม่เคยบริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋อง

ทักษะคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋อง

จากการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่า การโฆษณาประชาสัมพันธ์ของอาหารเจกระป๋องมีน้อย ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจกระป๋อง สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจกระป๋องมีน้อย ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพจิตที่ดีกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่เห็นด้วยมากที่สุดกับความคิดว่า การโฆษณาประชาสัมพันธ์ของอาหารเจกระป๋องมีน้อยจำนวน 46 คน คิดเป็นร้อยละ 57.50 รองลงมาได้แก่ ความคิดว่าผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจกระป๋องจำนวน 44 คนคิดเป็นร้อยละ 55.00 และมีจำนวนผู้เห็นด้วยลดลงตามลำดับกับความคิดว่า สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจกระป๋องมีน้อย ความหลากหลายของอาหารเจกระป๋องมีน้อย และผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพจิตที่ดีกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์

ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่าผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ รสชาติของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป อาหารเจกระป๋องไม่เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ และผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยมากที่สุดกับความคิดว่าผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์จำนวน 36 คนคิดเป็นร้อยละ 45.00 รองลงมาไม่เห็นด้วยกับความคิดว่า รสชาติของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไปจำนวน 35 คน คิดเป็นร้อยละ 43.75 และมีจำนวนผู้บริโภคไม่เห็นด้วยลดลงตามลำดับกับความคิดว่า อาหารเจกระป๋องไม่เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ และผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์

สำหรับความคิดที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเป็นกลาง ได้แก่ ความคิดว่ารูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องไม่เป็นที่น่าสนใจ คุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไปมาก ขนาดของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องเหมาะสม ราคาของอาหารเจ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กระป๋องแพงกว่าราคาของอาหารเจทั่วไปมาก และอาหารเจกระป๋องเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน โดยมีความคิดเป็นกลางมากที่สุดต่อรูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องไม่เป็นที่น่าสนใจจำนวน 49 คนคิดเป็นร้อยละ 61.25 ส่วนความคิดที่ว่าคุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่อาหารเจทั่วไป ผู้บริโภคมีความเห็นเป็นกลางจำนวน 38 คน และความเห็นอื่น ๆ ผู้บริโภคมีความคิดเป็นกลางลดลงมาตามลำดับ แต่สังเกตได้ว่า สำหรับความคิดที่ว่าคุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่อาหารเจทั่วไป และอาหารเจกระป๋องเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงานนั้นจำนวนผู้บริโภคที่มีความคิดเห็นเป็นกลางและไม่เห็นด้วยมีจำนวนแตกต่างกันไม่มาก (ตารางที่ 18)

ตารางที่ 18 ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋อง

ทัศนคติ	หน่วย : คน			รวม
	เห็นด้วย	เฉย ๆ	ไม่เห็นด้วย	
การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจกระป๋องมีน้อย	46 (57.50)	26 (32.50)	8 (10.00)	80 (100.00)
ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจกระป๋อง	44 (55.00)	24 (30.00)	12 (15.00)	80 (100.00)
สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจกระป๋องมีน้อย	36 (45.00)	34 (42.50)	10 (12.50)	80 (100.00)
ขนาดของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องเหมาะสม	34 (42.50)	37 (46.25)	9 (11.25)	80 (100.00)
ความหลากหลายของอาหารเจกระป๋องมีน้อย	33 (41.25)	32 (40.00)	15 (18.75)	80 (100.00)
ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพจิตที่ดีกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์	27 (33.75)	27 (33.75)	26 (32.50)	80 (100.00)
ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์	27 (33.75)	25 (31.25)	28 (35.00)	80 (100.00)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 18 (ต่อ)

ทัศนคติ	หน่วย : คน			รวม
	เห็นด้วย	เฉย ๆ	ไม่เห็นด้วย	
อาหารเจกระป๋องไม่เหมาะสำหรับผู้ที่สูงอายุ	24 (30.00)	22 (27.50)	34 (42.50)	80 (100.00)
รูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องไม่เป็นที่น่าสนใจ	16 (20.00)	49 (61.25)	15 (18.75)	80 (100.00)
ราคาของอาหารเจกระป๋องแพงกว่าราคาของอาหารเจทั่วไปมาก	15 (18.75)	36 (45.00)	19 (23.75)	80 (100.00)
ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์	14 (17.50)	30 (37.50)	36 (45.00)	80 (100.00)
รสชาติของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป	13 (16.25)	32 (40.00)	35 (43.75)	80 (100.00)
อาหารเจกระป๋องเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน	12 (15.00)	30 (37.50)	28 (35.00)	80 (100.00)
คุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป	8 (10.00)	38 (47.50)	34 (42.50)	80 (100.00)

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

ทัศนคติของผู้ไม่เคยบริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋อง

จากการศึกษาพบว่าผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่เห็นด้วยต่อความคิดที่ว่า การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจกระป๋องมีน้อย ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจกระป๋อง สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจกระป๋องมีน้อย ความหลากหลายของอาหารเจกระป๋องมีน้อย และผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพจิตที่ดีกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ ซึ่งมีผู้ที่ไม่เคยบริโภคมากที่สุดจำนวน 26 คนคิดเป็นร้อยละ 65.00 เห็นด้วยกับความคิดที่ว่า การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจกระป๋องมีน้อย ผู้ที่ไม่เคยบริโภคเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จำนวน 25 คนคิดเป็นร้อยละ 62.50 เห็นด้วยกับความคิดที่ว่าผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจกระป๋อง และมีจำนวนผู้ที่ไม่เคยบริโภคเห็นด้วยลดลงตามลำดับกับความคิดที่เล็สดังกล่าวข้างต้น

ผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่าผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ คุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป และอาหารเจกระป๋องไม่เหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน โดยผู้ที่ไม่เคยบริโภคไม่เห็นด้วยต่อความคิดที่ว่าผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์มากที่สุดจำนวน 23 คนคิดเป็นร้อยละ 57.50 ซึ่งเท่ากับจำนวนผู้ที่ไม่เห็นด้วยต่อความคิดที่ว่าคุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป ส่วนความคิดที่ว่าอาหารเจกระป๋องไม่เหมาะสำหรับผู้ที่สูงอายุผู้ที่ไม่เคยบริโภคไม่เห็นด้วยจำนวน 20 คนคิดเป็นร้อยละ 50.00

พบว่าผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเป็นกลางต่อความคิดที่ว่ารูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องไม่เป็นที่น่าสนใจ ขนาดของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องเหมาะสม รสชาติของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ อาหารเจกระป๋องเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน และราคาของอาหารเจกระป๋องแพงกว่าราคาของอาหารเจทั่วไป โดยผู้ที่ไม่เคยบริโภคมีความคิดเป็นกลางต่อความคิดที่ว่ารูปแบบบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องไม่เป็นที่น่าสนใจมากที่สุดจำนวน 27 คนคิดเป็นร้อยละ 67.50 และมีความคิดเป็นกลางต่อทัศนคติอื่น ๆ ลดลงตามลำดับ สังเกตได้ว่าความคิดที่ว่าอาหารเจกระป๋องเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงานนั้นจำนวนผู้ที่ไม่เคยบริโภคที่มีความคิดเห็นเป็นกลางกับไม่เห็นด้วยนั้นใกล้เคียงกัน (ตารางที่ 19)

ตารางที่ 19 ทักษะคติของผู้ไม่เคยบริโภคที่มีต่ออาหารเจกระป๋อง

ทัศนคติ	หน่วย : คน			รวม
	เห็นด้วย	เฉย ๆ	ไม่เห็นด้วย	
การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของ อาหารเจกระป๋องมีน้อย	26 (65.00)	14 (35.00)	0 (0.00)	80 (100.00)
ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่ สมควรบริโภคอาหารเจกระป๋อง	25 (62.50)	6 (15.00)	9 (22.50)	80 (100.00)
สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจ กระป๋องมีน้อย	24 (60.00)	13 (32.50)	3 (7.50)	80 (100.00)
ความหลากหลายของอาหารเจ กระป๋องมีน้อย	22 (55.00)	14 (35.00)	4 (10.00)	80 (100.00)
ราคาของอาหารเจกระป๋องแพง กว่าราคาของอาหารเจทั่วไปมาก	15 (37.50)	17 (42.50)	8 (20.00)	80 (100.00)
ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมี สุขภาพจิตที่ดีกว่าผู้ที่บริโภค อาหารเนื้อสัตว์	15 (37.50)	15 (37.50)	10 (25.00)	80 (100.00)
ขนาดของบรรจุภัณฑ์อาหารเจ กระป๋องเหมาะสม	12 (30.00)	24 (60.00)	4 (10.00)	80 (100.00)
ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องมี โอกาสเป็นโรคขาดสารอาหาร มากกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อ สัตว์	11 (27.50)	17 (42.50)	12 (30.00)	80 (100.00)
รูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารเจ กระป๋องไม่เป็นที่น่าสนใจ	10 (25.00)	27 (67.50)	3 (7.50)	80 (100.00)
อาหารเจกระป๋องเหมาะสำหรับผู้ ที่อยู่ในวัยทำงาน	9 (22.50)	17 (42.50)	14 (35.00)	80 (100.00)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 19 (ต่อ)

ทัศนคติ	หน่วย : คน			
	เห็นด้วย	เฉย ๆ	ไม่เห็นด้วย	รวม
อาหารเจกระป๋องไม่เหมาะ สำหรับผู้สูงอายุ	7 (17.50)	13 (32.50)	20 (50.00)	80 (100.00)
คุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่า อาหารเจทั่วไป	5 (12.50)	12 (30.00)	23 (57.50)	80 (100.00)
ผู้ที่บริโภคอาหารเจกระป๋องจะมี สุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่ บริโภคอาหารเนื้อสัตว์	4 (10.00)	13 (32.50)	23 (57.50)	80 (100.00)
รสชาติของอาหารเจกระป๋องดี กว่าอาหารเจทั่วไป	2 (5.00)	21 (52.50)	17 (42.50)	80 (100.00)

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บคือร้อยละ

เปรียบเทียบทัศนคติของผู้บริโภคกับผู้ไม่เคยบริโภคอาหารเจกระป๋อง

จากตารางที่ 18 และ ตารางที่ 19 เมื่อนำมาเปรียบเทียบกันพบว่า ส่วนใหญ่ ผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคจะมีทัศนคติตรงกัน มีแตกต่างกันเล็กน้อยใน 3 หัวข้อ ความคิดแรกที่ว่าผู้บริโภคอาหารเจกระป๋องมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้บริโภครอาหารเนื้อสัตว์ โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยกับความคิดดังกล่าว ส่วนผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเป็นกลาง แต่เมื่อสังเกตพบว่าผู้ที่ไม่เคยบริโภคที่ไม่เห็นด้วยมีจำนวนใกล้เคียงกับจำนวนผู้ที่มีความคิดเป็นกลาง ความคิดที่สองที่ว่าคุณค่าของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป ผู้บริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเป็นกลาง ส่วนผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วย ซึ่งเมื่อสังเกตในกลุ่มผู้บริโภคพบว่า จำนวนผู้บริโภคที่มีความคิดเป็นกลางใกล้เคียงกับจำนวนผู้ที่มีความคิดไม่เห็นด้วยเช่นกัน ความคิดสุดท้ายที่มีความแตกต่างกัน ได้แก่ ความคิดที่ว่ารสชาติของอาหารเจกระป๋องดีกว่าอาหารเจทั่วไป พบว่าผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วยส่วนผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่มีความคิดเป็นกลาง ซึ่ง

เมื่อสังเกตในกลุ่มผู้ที่ไม่เคยบริโภคพบว่า มีจำนวนผู้ที่มีความคิดเป็นกลางใกล้เคียงกับจำนวนผู้ที่ไม่เห็นด้วยเช่นกัน ดังนั้นโดยรวมแล้วผู้ที่บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคมีทัศนคติตรงกัน

เมื่อนำข้อมูลมาพิจารณาทำให้ผู้ผลิตได้ทราบว่ากลุ่มเป้าหมายที่จะบริโภคอาหารเจจะอยู่ในกลุ่มผู้สูงอายุ เพราะผู้บริโภคและไม่เคยบริโภคหรือกลุ่มตัวอย่างที่ทำการศึกษาไม่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่าอาหารเจจะป้องกันไม่เหมาะสำหรับผู้สูงอายุ แต่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่าผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจจะป้องกัน และมีความคิดเป็นกลางต่อความคิดที่ว่าอาหารเจจะป้องกันเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน ดังนั้นถ้าผู้ผลิตต้องการขยายกลุ่มเป้าหมายออกไป ต้องพยายามหาวิธีการที่จะทำให้สินค้าเกิดความน่าเชื่อถือที่จะทำให้ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตและผู้ที่อยู่ในวัยทำงานสามารถรับประทานได้ ซึ่งการที่กลุ่มตัวอย่างส่วนใหญ่คิดว่าอาหารเจจะป้องกันไม่เหมาะกับผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตหรือแม้กระทั่งผู้ที่อยู่ในวัยทำงานอาจมาจากการที่ไม่เห็นด้วยกับทัศนคติที่ว่าคุณค่าของอาหารเจจะป้องกันดีกว่าอาหารเจทั่วไป และผู้ที่บริโภคอาหารเจจะป้องกันจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ เพราะคนส่วนใหญ่คิดว่าอาหารเจจะป้องกันไม่มีปริมาณสารอาหารเพียงพอกับความต้องการของผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตและวัยทำงาน แต่จากการที่กลุ่มตัวอย่างไม่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่าผู้ที่บริโภคอาหารเจจะป้องกันมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์ เป็นแนวโน้มที่ดีต่อการที่จะทำให้กลุ่มผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตและวัยทำงานเชื่อถือได้ง่ายขึ้น โดยการที่ผู้ผลิตอาจเพิ่มสารอาหารให้ใกล้เคียงกับอาหารที่มีเนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบ เช่น เพิ่มธัญพืชต่าง ๆ สำหรับตัวผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ในด้านคุณค่าของอาหารที่ต้องปรับปรุงแล้ว สิ่งที่ต้องปรับปรุงซึ่งมีความสำคัญพอสมควรคือ รสชาติของอาหารเจจะป้องกัน เนื่องจากผู้บริโภคไม่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่ารสชาติของอาหารเจจะป้องกันดีกว่าอาหารเจทั่วไป ส่วนผู้ที่ไม่เคยบริโภคมีความคิดเป็นกลางต่อความคิดดังกล่าว ถ้าผู้ผลิตไม่ปรับปรุงรสชาติของอาหารเจจะป้องกันให้ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากขึ้นอาจทำให้กลุ่มผู้บริโภครับประทานอาหารเจจะป้องกันน้อยลง เพราะในปัจจุบันมีร้านอาหารที่ประกอบอาหารเจขายมากขึ้นทำให้ผู้บริโภคมีทางเลือก และผู้ผลิตควรกระจายสินค้าไปยังสถานที่ต่าง ๆ และเพิ่มความหลากหลายของอาหารเจจะป้องกัน เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างมีทัศนคติตรงกันว่าสถานที่วางจำหน่ายอาหารเจจะป้องกัน และความหลากหลายของอาหารเจจะป้องกันน้อย รวมทั้งควรเพิ่มการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจจะป้องกัน เนื่องจากกลุ่มตัวอย่างเห็นด้วยกับความคิดที่ว่า การโฆษณา ประชา-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สัมพันธ์ของอาหารเจกระป๋องมีน้อย ส่วนในด้านของราคา ขนาดของบรรจุภัณฑ์ และรูปแบบของบรรจุภัณฑ์นั้นทางผู้ผลิตอาจทำการปรับปรุงเล็กน้อย เช่น ลดราคาของผลิตภัณฑ์ลงอีกเล็กน้อย เพราะกลุ่มตัวอย่างมีความคิดเป็นกลางต่อความคิดที่ว่าราคาของอาหารเจกระป๋องแพงกว่าอาหารเจทั่วไปมาก ขนาดของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องเหมาะสม และรูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารเจกระป๋องไม่เป็นที่น่าสนใจ

ตอนที่ 5 ปัญหาในการบริโภคอาหารเจกระป๋อง

ปัญหาในการบริโภคอาหารเจกระป๋อง

จากการศึกษาพบว่า ปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคในระดับมากที่สุด โดยเรียงตามลำดับจากมากไปน้อย ได้ดังนี้ คือ รสชาติไม่เป็นที่ถูกใจผู้บริโภคจำนวน 21 คนคิดเป็นร้อยละ 26.25 การเสียดายของอาหารเจกระป๋องเป็นปัญหากับผู้บริโภคในระดับมากที่สุด จำนวน 13 คนคิดเป็นร้อยละ 16.25 ปัญหาในการรับประทานไม่หมดเป็นปัญหาในระดับมากที่สุดของผู้บริโภคจำนวน 10 คนคิดเป็นร้อยละ 12.50 ส่วนปัญหาในด้านความไม่สะอาดและเสียดก่อนวันหมดอายุเป็นปัญหาที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคจำนวนเท่ากันคือ 7 คนคิดเป็นร้อยละ 8.75 เมื่อพิจารณาในด้านที่ว่าไม่มีปัญหาดังกล่าวเกิดขึ้นกับผู้บริโภค พบว่าไม่มีปัญหาความไม่สะอาดของอาหารเจกระป๋องกับผู้บริโภคจำนวน 24 คนคิดเป็นร้อยละ 30.00 รองลงมาไม่มีปัญหาการรับประทานไม่หมดกับผู้บริโภคจำนวน 22 คนคิดเป็นร้อยละ 27.50 และไม่มีปัญหาในการเสียดายของอาหารเจกระป๋อง เสียดก่อนวันหมดอายุ และรสชาติไม่เป็นที่พอใจลดลงมาตามลำดับ ดังนั้นเมื่อพิจารณาโดยรวมพบว่า รสชาติไม่เป็นที่พอใจเป็นปัญหามากที่สุดที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภค รองลงมาตามลำดับได้แก่ ปัญหาการเสียดายของอาหารเจกระป๋อง เสียดก่อนวันหมดอายุ รับประทานไม่หมด และความไม่สะอาดของอาหารเจกระป๋อง (ตารางที่ 20)

ตารางที่ 20 ปัญหาของผู้บริโภคอาหารเจกระป๋อง

ปัญหา	หน่วย : คน				
	มากที่สุด	ปานกลาง	น้อยที่สุด	ไม่มี	รวม
รสชาติไม่เป็นที่ถูกใจ	21 (26.25)	32 (40.00)	15 (18.75)	12 (15.00)	80(100.00)
การเสียบ่าย	13 (16.25)	30 (37.50)	19 (23.75)	18 (22.50)	80(100.00)
รับประทานไม่หมด	10 (12.50)	30 (37.50)	18 (22.50)	22 (27.50)	80(100.00)
ไม่สะอาด	7 (8.75)	34 (42.50)	19 (23.75)	24 (30.00)	80(100.00)
เสียก่อนวันหมดอายุ	7 (8.75)	32 (40.00)	25 (31.25)	16 (20.00)	80(100.00)

หมายเหตุ ตัวเลขในวงเล็บคือค่าร้อยละ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4
สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

การศึกษาทัศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจระบอบ ในเขตกรุงเทพมหานคร จากผู้บริโภค 120 คน สามารถสรุปผลการศึกษาโดยแบ่งเป็นผู้เคยบริโภคอาหารเจระบอบ และผู้ที่ไม่เคยบริโภคอาหารเจระบอบได้ดังนี้

สภาพทั่วไปของผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคอาหารเจระบอบ

ผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่เป็นเพศหญิง นับถือศาสนาพุทธ และมีสถานภาพโสด มีระดับการศึกษาในระดับปริญญาตรี สภาพทั่วไปที่ต่างกันของผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภค คืออายุ โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 26 - 30 ปี ในขณะที่ผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่อยู่ในช่วงอายุ 21 - 25 ปี ในด้านของอาชีพ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ประกอบอาชีพรับราชการ/รัฐวิสาหกิจ และพนักงานบริษัทเอกชนในสัดส่วนที่เท่ากัน แต่ผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่เป็นนักเรียน/นักศึกษา และรายได้เฉลี่ยต่อเดือนของผู้บริโภคสูงกว่าผู้ที่ไม่เคยบริโภค โดยผู้บริโภคส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ในช่วง 15,000 บาทขึ้นไป ในขณะที่ผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่มีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ในช่วง 3,001 - 6,000 บาท

พฤติกรรมการบริโภคอาหารเจระบอบของผู้บริโภค

สาเหตุที่ทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคอาหารเจระบอบครั้งแรก คือ ต้องการทดลอง ซึ่งผู้บริโภคจะบริโภคเฉพาะช่วงเทศกาลกินเจ ยี่ห้อของอาหารเจระบอบที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่เคยบริโภคคือ UFC แต่ยี่ห้อของอาหารเจระบอบที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคบ่อยที่สุด คือ ยี่ห้อเจ-ฟูลล์ เหตุผลที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคอาหารเจระบอบยี่ห้อใดยี่ห้อหนึ่งบ่อยที่สุดเนื่องจากหาซื้อง่าย โดยชนิดของอาหารเจระบอบที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคบ่อยที่สุด ได้แก่ ผักกาดดองเจ และเหตุผลที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภคอาหารชนิดดังกล่าวบ่อย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ที่สุดเนื่องจากหาซื้อง่าย สถานที่ที่ผู้บริโภครส่วนใหญ่ซื้ออาหารเจระบอบยที่สุดคือ ซูเปอร์มาร์เก็ต และเหตุผลที่ผู้บริโภครส่วนใหญ่ซื้ออาหารเจระบอบยจากสถานที่ดังกล่าวบยที่สุดเนื่องจากสะดวก

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจระบอบยของผู้บริโภคร

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจระบอบยของผู้บริโภครมากที่สุด ได้แก่ ความสะดวกในการซื้อ ส่วนปัจจัยในด้านรสชาติ ราคา ความมีชื่อเสียงของตรายี่ห้อ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และคุณค่าทางอาหารเป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อรองลงมาตามลำดับ ส่วนการโฆษณา ประชาสัมพันธ์เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจระบอบยของผู้บริโภครน้อยที่สุด

ทัศนคติของผู้บริโภครและผู้ที่ไม่เคยบริโภครที่มีต่ออาหารเจระบอบย

ทัศนคติของผู้บริโภครและผู้ที่ไม่เคยบริโภครที่มีต่ออาหารเจระบอบยส่วนใหญ่มีทัศนคติตรงกัน โดยเห็นด้วยกับความคิดที่ว่า การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจระบอบยมีน้อย ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภครอาหารเจระบอบย สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจระบอบยมีน้อย ความหลากหลายของอาหารเจระบอบยมีน้อย และผู้บริโภครอาหารเจระบอบยจะมีสุขภาพจิตที่ดีกว่าผู้บริโภครอาหารเนื้อสัตว์ แต่ไม่เห็นด้วยกับความคิดที่ว่าอาหารเจระบอบยไม่เหมาะสำหรับผู้ที่สูงอายุ และผู้บริโภครอาหารจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้บริโภครอาหารเนื้อสัตว์ และมีความคิดเป็นกลางต่อความคิดที่ว่า ราคาของอาหารเจระบอบยแพงกว่าราคาของอาหารเจทั่วไปมาก ขนาดของบรรจุภัณฑ์อาหารเจระบอบยเหมาะสม รูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารเจระบอบยไม่เป็นที่น่าสนใจ และอาหารเจระบอบยเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน ส่วนทัศนคติที่แตกต่างกันระหว่างผู้บริโภครและผู้ที่ไม่เคยบริโภครแต่จำนวนร้อยละไม่แตกต่างกันมาก ได้แก่ความคิดที่ว่าผู้บริโภครอาหารเจระบอบยมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้บริโภครอาหารเนื้อสัตว์ โดยผู้บริโภครไม่เห็นด้วย ในขณะที่ผู้ที่ไม่เคยบริโภครมีความคิดเป็นกลาง ความคิดที่ว่า คุณค่าของอาหารเจระบอบยดีกว่าอาหารเจทั่วไป ผู้บริโภครส่วนใหญ่มีความคิดเป็นกลางในขณะที่ผู้ที่ไม่เคย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บริโภคไม่เห็นด้วย และความคิดที่ว่ารสชาติของอาหารเจระบ่อดีกว่าอาหารเจทั่วไป ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่เห็นด้วย ในขณะที่ผู้ที่ไม่เคยบริโภคมีทัศนคติเป็นกลาง

ปัญหาในการบริโภคอาหารเจระบ่อดของผู้บริโภค

ในการบริโภคอาหารเจระบ่อดผู้บริโภคนส่วนใหญ่มีปัญหาในด้านรสชาติมากที่สุด โดยรสชาติของอาหารเจระบ่อดไม่เป็นที่ถูใจ ปัญหารองลงมาตามลำดับได้แก่ ปัญหาการเสีง่ายของอาหารเจระบ่อด เสีงก่อนวันหมดอายุ รับประทานไม่หมด และความไม่สะอาดของอาหารเจระบ่อด

ขอเสนอแนะ

จากผลการศึกษาและขอสรุปลที่กล่าวมาข้างตนทำให้ทราบถึงขอมูลที่มีส่วนช่วยในการตัดสินใจและเป็นแนวทางในการกำหนดกลยุทธ์ทางการตลาดต่าง ๆ เพื่อใช้สำหรับกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย พร้อมทั้งขอเสนอแนะให้แก่บริษัทผู้ผลิตในด้านต่าง ๆ ดังนี้

1. ด้านผลิตภัณฑ์

จากผลการศึกษาทำให้ทราบว่ารสชาติของอาหารเจระบ่อดเป็นปัจจัยสำคัญที่ผู้บริโภคใช้ในการตัดสินใจซื้อ จากทัศนคติของผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคพบว่าส่วนใหญ่มีความเห็นว่ารสชาติของอาหารเจระบ่อดในปัจจุบันไม่ดีกว่าอาหารเจทั่วไป นอกจากนี้ยังมีความเห็นว่าความหลากหลายของผลิตภัณฑ์มีน้อยและคุณค่าทางอาหารของอาหารเจระบ่อดยังไม่เพียงพอต่อความต้องการของผู้บริโภคเมื่อเทียบกับอาหารเจทั่วไปและปัญหาในด้านของความไม่สะอาด เสีง่าย เสีงก่อนวันหมดอายุมีอยู่ในระดับปานกลาง ดังนั้นสิ่งสำคัญที่ผู้ผลิตควรปรับปรุง คือในด้านรสชาติของอาหารเจระบ่อดควรมีการพัฒนาและปรับปรุงให้ตรงกับความต้องการของคนไทย โดยรสชาติที่เป็นที่นิยม คือรสชาติที่เข้มข้นและกลมกล่อม แต่สำหรับอาหารเจระบ่อดโดยทั่วไปนั้นมีรสชาติไม่เข้มข้น ดังนั้นผู้ผลิตควรผลิตให้อาหารเจระบ่อดมีรสชาติที่เข้มข้นกว่าปัจจุบัน หรือเพิ่มชนิดของอาหารที่มีรสเข้มข้น ซึ่งช่วยให้ความหลากหลายของผลิตภัณฑ์มีมากขึ้น ในด้านคุณค่าของอาหารควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้ความสำคัญเพิ่มขึ้นโดยการเพิ่มผักชนิดต่าง ๆ หรือธัญพืชที่ให้คุณค่าทางอาหารสูงมาเป็นส่วนประกอบของอาหารเพิ่มขึ้น เช่น ถั่วชนิดต่าง ๆ เป็นการเพิ่มโปรตีนที่ผู้บริโภคขาดไปจากการที่ไม่ได้บริโภคเนื้อสัตว์ ซึ่งช่วยทำให้ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโต และผู้ที่อยู่ในวัยทำงานตัดสินใจที่จะรับประทานอาหารเจกระป๋องมากขึ้น ในด้านปัญหาของความไม่สะอาด เสี่ยงง่าย เสี่ยงก่อนวันหมดอายุ อาจเนื่องมาจากการผลิตที่ไม่สะอาดเพียงพอ หรือส่วนประกอบของอาหารไม่สด หรือสะอาดเพียงพอ ดังนั้นผู้ผลิตจึงควรมีความพิถีพิถันในการผลิต และเลือกส่วนประกอบของอาหารเพิ่มขึ้น ส่วนในด้านของขนาด และรูปแบบของบรรจุภัณฑ์นั้นทางผู้ผลิตควรทำขนาดสำหรับเลือกได้หลายขนาดที่เหมาะสมต่อผู้บริโภคที่แตกต่างกันเช่น ผู้บริโภคบางกลุ่มรับประทานเพียงคนเดียวต้องการขนาดบรรจุที่เล็ก ผู้บริโภคบางกลุ่มบริโภคทั้งครอบครัว เช่น ในช่วงเทศกาล อาจต้องการขนาดบรรจุที่ใหญ่และในการซื้อขนาดบรรจุที่ใหญ่ในบางครั้งทำให้ประหยัดกว่าซื้อขนาดบรรจุที่เล็กหลายกระป๋อง ซึ่งเป็นการทำให้เกิดความต้องการบริโภคเพิ่มขึ้น รวมทั้งรูปแบบควรให้ความน่าสนใจเพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจและนำมาพิจารณาเพิ่มขึ้น

2. ด้านราคา

เนื่องจากในปัจจุบันสภาวะเศรษฐกิจของประเทศไม่ดี สินค้าบริโภคควรกำหนดให้มีราคาที่ต่ำ เพื่อรักษามูลค่าทางตลาด หรืออย่างน้อยไม่ควรให้มูลค่าทางตลาดต่ำลงจากเดิมมากนักรวมทั้งอาหารเจกระป๋องเป็นสินค้าที่ยังอยู่ในช่วงเริ่มต้นของการเจริญเติบโต ยังไม่เป็นที่รู้จัก การที่ผู้บริโภคจะตัดสินใจเลือกบริโภคจึงเป็นไปได้ง่าย ทางผู้ผลิตจึงควรลดราคาจากเดิมเล็กน้อย หรือเพิ่มปริมาณเพื่อเป็นการดึงดูดลูกค้า แต่จากการสำรวจพบว่าปัญหาที่อาจเกิดขึ้นคือ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ต้องการให้ผู้ผลิตปรับปรุงด้านรสชาติซึ่งทางผู้ผลิตต้องใช้ต้นทุนในการปรับปรุงพอสมควร และผู้บริโภคให้ความสำคัญในด้านรสชาติมากกว่าราคา ดังนั้นสิ่งที่ผู้ผลิตต้องปรับปรุงเป็นอย่างแรกคือ รสชาติ แต่ต้องทำให้เป็นที่พอใจของผู้บริโภคมากที่สุด ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภคยอมรับได้กับการเพิ่มราคาอีกเล็กน้อยของสินค้า

3. ด้านช่องทางจำหน่าย

จากผลการศึกษาพบว่า ผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคมีทัศนคติตรงกันว่า สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจกระป๋องมีน้อย และสถานที่ที่ผู้บริโภคเลือกซื้อบ่อยที่สุด คือ ซูเปอร์มาร์เก็ต เนื่องจากเป็นสถานที่ที่สะดวกในการเลือกซื้อ ดังนั้นเพื่อเพิ่มยอดขายจึงควรกระจายสินค้าไปตามจุดต่าง ๆ มากขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มความสะดวกให้แก่ผู้บริโภคในการเลือกซื้อมากขึ้น และเป็นการเพิ่มโอกาสในการตัดสินใจซื้อให้กับผู้ที่ไม่สะดวกในการซื้อจากซูเปอร์มาร์เก็ต และกลุ่มผู้บริโภคส่วนใหญ่จะเป็นกลุ่มของข้าราชการ พนักงานรัฐวิสาหกิจ พนักงานบริษัทเอกชนซึ่งส่วนใหญ่แล้วจะมีร้านค้าสหกรณ์สำหรับพนักงาน ซึ่งเป็นร้านที่ขายสินค้าในราคาที่ถูกและส่วนใหญ่จะอยู่ในบริเวณที่ทำงาน หรือที่พักของผู้บริโภค ทางผู้ผลิตควรที่จะกระจายสินค้าเข้าสู่ร้านค้าประเภทดังกล่าวมากยิ่งขึ้นเพื่อให้ผู้บริโภคมีโอกาสเลือกสินค้ามากยิ่งขึ้น และสำหรับกลุ่มผู้ที่ไม่เคยบริโภคส่วนใหญ่จะเป็นนักเรียน นักศึกษาผู้ผลิตควรกระจายสินค้าไปยังร้านค้าสหกรณ์ของทางโรงเรียน หรือสถาบัน หรือร้านค้าที่ใกล้กับที่พักของนักศึกษา ด้วยเหตุผลที่จะทำให้กลุ่มดังกล่าวมีโอกาสตัดสินใจที่จะทดลองสินค้ามากยิ่งขึ้น สำหรับผู้บริโภคทั่วไปอาจมีการขยายไปยังร้านค้าปลีกมากขึ้น หรือตามร้านค้าสะดวกซื้อซึ่งในปัจจุบันจัดได้ว่าเป็นร้านค้าที่ผู้บริโภคเข้าไปใช้บริการเป็นจำนวนมาก

4. ด้านการส่งเสริมการตลาด

จากผลการศึกษาพบว่า การโฆษณา ประชาสัมพันธ์เป็นปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋องของผู้บริโภค ในส่วนของทัศนคติของผู้บริโภคและผู้ที่ไม่เคยบริโภคอาหารเจกระป๋องมีทัศนคติตรงกัน คือ การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจกระป๋องในปัจจุบันมีน้อย ดังนั้นจึงควรมีการโฆษณา ประชาสัมพันธ์เพิ่มขึ้น เช่น ในงานเทศกาลกินเจทางบริษัทอาจเป็นผู้ให้การสนับสนุน แล้วทำการโฆษณาในรูปแบบของแผ่นป้ายหรือเป็นสินค้า อาจเพิ่มการโฆษณาทางโทรทัศน์ในช่วงหลังข่าว หรือละคร และโฆษณาทางหนังสือ เช่น หนังสือเพื่อสุขภาพ หรือหนังสือที่เกี่ยวกับธรรมะมากขึ้นเพื่อเป็นการกระตุ้นและตอกย้ำให้เกิดการจดจำในยี่ห้อซึ่งจะทำให้เกิดความต้องการทดลองเพิ่มขึ้น ถึงแม้ว่าจากผลการศึกษาจะพบว่า การโฆษณา ประชาสัมพันธ์เป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อไม่มาก แต่จะเห็นได้ว่ายี่ห้อ-ฟู้ดส์ซึ่งทำการโฆษณา ประชาสัมพันธ์สูงนั้นสามารถทำให้ผู้บริโภคส่วนใหญ่จดจำได้ แม้ว่าจะไม่สามารถทำให้ชนิดของอาหารที่มีอยู่ได้รับการบริโภคสูงสุด เนื่องจากชนิดของอาหารที่ผู้บริโภคส่วนใหญ่บริโภค ได้แก่ ผักกาดคองเจ แต่ในอนาคตแนวโน้มที่ผู้บริโภคจะตัดสินใจซื้ออาหารภายใต้ยี่ห้อดังกล่าวก็จะมีสูงขึ้นเพื่อผู้บริโภคสามารถจดจำตรายี่ห้อได้แล้ว ความมีชื่อเสียงของตรายี่ห้อ ก็จะเพิ่มขึ้น และความมีชื่อเสียงของตรายี่ห้อ ก็เป็นปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋องเช่นกัน ดังนั้นในการที่จะทำให้อาหารเจกระป๋องได้รับการยอมรับเพิ่มขึ้น จึงควรให้ความสำคัญต่อการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ และไม่ควรถูกทำการโฆษณาเฉพาะช่วงเทศกาลกินเจเท่านั้นควรที่จะทำการโฆษณา ประชาสัมพันธ์ตลอดปีเพื่อให้เกิดการจดจำ และเมื่อถึงช่วงเทศกาลกินเจจึงทำการโฆษณา ประชาสัมพันธ์สูงขึ้นจากเดิมเพื่อกระตุ้นให้ผู้บริโภคเกิดความสนใจและสามารถตัดสินใจซื้ออาหารเจกระป๋องได้อย่างรวดเร็ว และเพิ่มขึ้น ส่วนใหญ่บริษัทที่ผลิตอาหารเจกระป๋องออกจำหน่ายจะผลิตสินค้าประเภทอื่นอยู่ก่อนแล้ว ดังนั้นทางผู้ผลิตอาจทำการส่งเสริมการจำหน่ายด้วยการแถมอาหารเจกระป๋องไปกับสินค้าที่มีผู้บริโภคเป็นประจำ เช่น ซอผักกาดคอง หรือน้ำผลไม้ หรืออาหารสำเร็จรูป แถมอาหารเจกระป๋องขนาดบรรจุเล็ก ๆ เพื่อให้ผู้บริโภคได้ทดลองสินค้า อาจให้ผู้บริโภคได้ทำแบบสอบถาม หรือแสดงความคิดเห็นเกี่ยวกับตัวผลิตภัณฑ์แล้วนำข้อมูลที่ได้ไปปรับปรุงสินค้าให้ดีขึ้นตรงกับความต้องการของผู้บริโภคมากที่สุดซึ่งเป็นการช่วยในส่วนของตัวผลิตภัณฑ์ซึ่งจะทำให้ผู้บริโภคพอใจในตัวผลิตภัณฑ์และบริโภคมามากขึ้น แต่อาจทำให้เสียค่าใช้จ่ายเป็นจำนวนมากในกรณีที่ทางบริษัทจะทำแบบสอบถามอย่างละเอียดเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วนและดีที่สุด แต่ถาทางบริษัทจะทำการผลิตสินค้าอย่างจริงจังก็จะเกิดผลดีต่อบริษัทในระยะยาว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เอกสารอ้างอิง

คู่แข่งรายวัน . 2539 . กรุงเทพมหานคร : 11 ตุลาคม 2539 . น.8 .

ฐานเศรษฐกิจ (อาทิตย์วิเคราะห์) . 2539 . กรุงเทพมหานคร : 6 ตุลาคม 2539 . น.26 .

ตลาดหลักทรัพย์แห่งประเทศไทย . 2539 . รายงานประจำปี 2539 บริษัท มาตรฐาน จำกัด (มหาชน) .
น.4-25 . (อัดสำเนา)

ไทยไฟแนนเชียล . 2538 . กรุงเทพมหานคร : 18 ตุลาคม 2538 . น.8 .

นิตยสาร . 2538 . “เทศกาลกินเจเงินสะพัดกว่า 3,000 ล้านบาท” . สื่อธุรกิจ .
(30 ตุลาคม 2538) : น.18 .

_____ . 2539 . “หลากรูกรักเบ่งบานบานรับเทศกาลกินเจ” . เอกสิทธิ์แนวหน้า .
(14 ตุลาคม 2539) : น.13,19 .

มติชน . 2539 . กรุงเทพมหานคร : 4 ตุลาคม 2539 . น.7 .

สื่อธุรกิจ . 2539 . กรุงเทพมหานคร : 4 ตุลาคม 2539 . น.32 .

หยุดปลอง . 2532 . “คนจีนกินเจ” . พบโลก . (กรกฎาคม 2532) : น.91-94 .

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แบบสอบถามปัญหาพิเศษ
เรื่อง ทักษะคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจระบอบในเขตกรุงเทพมหานคร

กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ลงใน () หน้าคำตอบที่ต้องการและเติมข้อความในช่องว่างที่กำหนดให้

ตอนที่ 1 ข้อมูลทั่วไปของผู้ตอบแบบสอบถาม

1. เพศ

- () 1. ชาย () 2. หญิง

2. อายุ ปี

3. ศาสนา

- () 1. พุทธ () 2. คริสต์
() 3. อิสลาม () 4. อื่น ๆ ระบุ.....

4. สถานภาพ

- () 1. โสด () 2. สมรส
() 3. หม้าย () 4. แยกกันอยู่

5. ระดับการศึกษา

- () 1. ประถมศึกษา () 2. มัธยมศึกษาตอนต้น
() 3. มัธยมศึกษาตอนปลาย/ปวช. () 4. อนุปริญญา/ปวส.
() 5. ปริญญาตรี () 6. อื่น ๆ ระบุ.....

6. อาชีพ

- () 1. นักเรียน/นักศึกษา () 2. รับราชการ/รัฐวิสาหกิจ
() 3. พนักงานบริษัทเอกชน () 4. ธุรกิจส่วนตัว
() 5. แม่บ้าน () 6. อื่น ๆ ระบุ.....

7. รายได้

- () 1. ไม่เกิน 3,000 บาท () 2. 3,001 - 6,000 บาท
() 3. 6,001 - 9,000 บาท () 4. 9,001 - 12,000 บาท
() 12,001 - 15,000 บาท () 6 15,001 บาทขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 2 พฤติกรรมการบริโภคอาหารเจกระป๋อง

8. สาเหตุที่ท่านบริโภคอาหารเจกระป๋องครั้งแรก

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. สะดวก | <input type="checkbox"/> 2. อยากรทดลอง |
| <input type="checkbox"/> 3. เพื่อสุขภาพ | <input type="checkbox"/> 4. ราคาถูก |
| <input type="checkbox"/> 5. มีการโฆษณาที่น่าสนใจ | <input type="checkbox"/> 6. อื่น ๆ ระบุ..... |

9. ความถี่ในการรับประทานอาหารเจกระป๋อง

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. 2-3 ครั้งต่อสัปดาห์ | <input type="checkbox"/> 2. 1 ครั้งต่อเดือน |
| <input type="checkbox"/> 3. น้อยกว่า 1 ครั้งต่อสัปดาห์ | <input type="checkbox"/> 4. เฉพาะวันพระ |
| <input type="checkbox"/> 5. เฉพาะช่วงเทศกาลสงกรานต์ | <input type="checkbox"/> 6. อื่น ๆ ระบุ..... |

10. ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่ท่านเคยบริโภค (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1. เจ-ฟูคส์ | <input type="checkbox"/> 2. ช่างคู่ |
| <input type="checkbox"/> 3. นางฟ้า | <input type="checkbox"/> 4. มาลี |
| <input type="checkbox"/> 5. UFC | <input type="checkbox"/> 6. คอมแพเนียน |
| <input type="checkbox"/> 7. อื่น ๆ ระบุ | |

11. ยี่ห้อของอาหารเจกระป๋องที่ท่านบริโภคบ่อยที่สุด

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> 1. เจ-ฟูคส์ | <input type="checkbox"/> 2. ช่างคู่ |
| <input type="checkbox"/> 3. นางฟ้า | <input type="checkbox"/> 4. มาลี |
| <input type="checkbox"/> 5. UFC | <input type="checkbox"/> 6. คอมแพเนียน |
| <input type="checkbox"/> 7. อื่น ๆ ระบุ | |

12. เหตุผลที่ท่านบริโภคอาหารเจกระป๋องยี่ห้อดังกล่าวบ่อยที่สุด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. ดิฉันใจในรสชาติ | <input type="checkbox"/> 2. นิยมในตรายี่ห้อ |
| <input type="checkbox"/> 3. หาซื้อง่าย | <input type="checkbox"/> 4. ราคาถูก |
| <input type="checkbox"/> 5. มีชนิดของอาหารให้เลือกหลากหลาย | <input type="checkbox"/> 6. อื่น ๆ ระบุ..... |

13. ชนิดของอาหารเจกระป๋องที่ท่านบริโภคบ่อยที่สุด

- | | |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> 1. ผักกาดดองเจ | <input type="checkbox"/> 2. หน่อไม้ปรุงรส |
| <input type="checkbox"/> 3. เห็ดสีสหายปรุงรส | <input type="checkbox"/> 4. แกงเผ็ดลูกชิ้นเจ |
| <input type="checkbox"/> 5. กะหล่ำปลีผสมเห็ดหอม | <input type="checkbox"/> 6. แกงจืดมะระใส่ผักกาดดอง |
| <input type="checkbox"/> 7. คั้นนาง่าย (ผักกาดดองผสมหน่อไม้) | <input type="checkbox"/> 8. ต้มยำเจ |
| <input type="checkbox"/> 9. ปลาหมึกเจ | <input type="checkbox"/> 10. อื่น ๆ ระบุ..... |

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

14. เหตุผลที่ท่านบริโภคอาหารชนิดดังกล่าวบ่อยที่สุด

- () 1. ติดใจในรสชาติ () 2. หาซื้อง่าย
() 3. ราคาถูก () 4. อื่น ๆ ระบุ.....

15. สถานที่ที่ท่านซื้ออาหารเจบ่อยที่สุด

- () 1. ร้านค้าปลีก () 2. ซูเปอร์มาร์เก็ต
() 3. ร้านค้าสะดวกซื้อ () 4. อื่น ๆ ระบุ.....

16. เหตุผลที่ท่านซื้ออาหารเจจากสถานที่ดังกล่าวบ่อยที่สุด

- () 1. สะดวก () 2. มีให้เลือกหลากหลาย
() 3. มีชนิดของอาหารให้เลือกหลากหลาย () 4. ราคาถูก
() 5. อื่น ๆ ระบุ.....

ตอนที่ 3 ปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารเจ
คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านคิดว่าถูกต้อง

	คำถาม	มากที่สุด	ปานกลาง	น้อยที่สุด
17.	ความมีชื่อเสียงของตราสัญลักษณ์			
18.	รสชาติ			
19.	ราคา			
20.	หาซื้อสะดวก			
21.	รูปแบบของบรรจุภัณฑ์			
22.	คุณค่าทางอาหาร			
23.	การโฆษณา ประชาสัมพันธ์			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 4 ทศนคติของผู้บริโภคที่มีต่ออาหารเจระบอง
คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านคิดว่าถูกต้อง

คำถาม	เห็น ด้วย	เฉย ๆ	ไม่เห็น ด้วย
24. ผู้ที่บริโภคอาหารเจระบองมีโอกาสเป็นโรคขาดสารอาหารมากกว่าผู้ที่บริโภคเนื้อสัตว์			
25. ผู้ที่บริโภคอาหารเจระบองจะมีสุขภาพร่างกายแข็งแรงกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์			
26. ผู้ที่บริโภคอาหารเจระบองจะมีสุขภาพจิตที่ดีกว่าผู้ที่บริโภคอาหารเนื้อสัตว์			
27. ผู้ที่อยู่ในวัยเจริญเติบโตไม่สมควรบริโภคอาหารเจระบอง			
28. อาหารเจระบองเหมาะสำหรับผู้ที่อยู่ในวัยทำงาน			
29. อาหารเจระบองไม่เหมาะสำหรับผู้ที่สูงอายุ			
30. ราคาของอาหารเจระบองแพงกว่าราคาของอาหารเจทั่วไปมาก			
31. รสชาติของอาหารเจระบองดีกว่าอาหารเจทั่วไป			
32. ความหลากหลายของอาหารเจระบองมีน้อย			
33. คุณค่าของอาหารเจระบองดีกว่าอาหารเจทั่วไป			
34. ขนาดของบรรจุภัณฑ์อาหารเจระบองเหมาะสม			
35. รูปแบบของบรรจุภัณฑ์อาหารเจระบองไม่เป็นที่น่าสนใจ			
36. การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ของอาหารเจระบองมีน้อย			
37. สถานที่วางจำหน่ายอาหารเจระบองมีน้อย			

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตอนที่ 5 ปัญหาในการบริโภคอาหารเจระบอบ
 คำชี้แจง กรุณาทำเครื่องหมาย ✓ ในช่องที่ท่านคิดว่าถูกต้อง

คำถาม	มากที่สุด	ปานกลาง	น้อยที่สุด	ไม่มี
38.รับประทานไม่หมด				
39.ไม่สะอาด				
40.เสียดาย				
41.เสียดก่อนวันหมดอายุ				
42.รสชาติไม่เป็นที่ถูกใจ				

ขอขอบคุณทุกท่านที่ให้ความร่วมมือในการตอบแบบสอบถามเป็นอย่างดี



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้