

ใบรับรองปัญหาพิเศษ
ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร
คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เรื่อง

การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาดธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
An Analysis of Marketing Situation in Dessert Business in Petchburi

ของ
นายพิเชษฐ เขยเอี่ยม


ได้รับการตรวจสอบและอนุมัติให้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาหลักสูตร
วท.บ. (บริหารธุรกิจเกษตร)
เมื่อวันที่ 6 มีนาคม พ.ศ. 2543

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ


..... 6 / 3 / 2543

(อาจารย์วิเชษฐ มณีรัตน์)

กรรมการปัญหาพิเศษ


..... 6 / 3 / 2543

(อาจารย์สุภาวดี ปัทวิกงคา)

หัวหน้าภาควิชา


..... 6 / 3 / 43

(อาจารย์เสาวคนธ์ เลิศกาญจนะ)

มฟ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้เชิงพาณิชย์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พ 654 ก

2543



ปัญหาพิเศษ

เรื่อง

การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาดธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
An Analysis of Marketing Situation in Dessert Business in Petchburi



T097817



ปพ.
๗๖๕๔๓
๒๕๔๓

เลขทง.....
เลขทะเบียน.....
วันเดือนปี.....

เสนอ

ภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตร

คณะเทคโนโลยีการเกษตร สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

เพื่อความสมบูรณ์แห่งปริญญาวิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

พ.ศ. ๒๕๔๓

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



บทคัดย่อ

ชื่อเรื่อง: การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาดธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี

โดย: นายพิเชษฐ เชยเอี่ยม

ชื่อปริญญา: วิทยาศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจเกษตร)

สาขาวิชาเอก: บริหารธุรกิจเกษตร

อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ:

(วิเชษฐ มณีรัตน์)

ธุรกิจขนมหวานสามารถทำรายได้นำเงินเข้าจังหวัดเพชรบุรีปีละหลายร้อยล้านบาท และมีมูลค่าของยอดขายเพิ่มขึ้นทุกปี ทำให้ผู้ประกอบการแต่ละรายในจังหวัดเพชรบุรีต่างพยายามที่จะเพิ่มยอดขายขนมหวานของร้านตนให้เพิ่มตามไปด้วย ส่งผลให้ธุรกิจดังกล่าวมีการแข่งขันกันสูง การศึกษาถึงสถานการณ์ทางการตลาดในปัจจุบันของธุรกิจเพื่อนำไปสร้างกลยุทธ์ทางการตลาดที่มีประสิทธิภาพจึงน่าจะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา เพื่อศึกษาโครงสร้างการผลิตและการตลาด วิเคราะห์ส่วนประสมทางการตลาด ลูกค้ำเป้าหมาย ส่วนแบ่งทางการตลาด ปัจจัยเชิงกลยุทธ์ ภาวะการแข่งขัน และปัจจัยสู่ความสำเร็จ ตลอดจนศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีผลกระทบต่อผู้ประกอบการธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี โดยรวบรวมข้อมูลจากผู้ประกอบการธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีโดยตรงจากการศึกษาพบว่า ตลาดขนมหวานเป็นตลาดแข่งขันสมบูรณ์ มีผู้ผลิตขนมหวานรายใหญ่ในจังหวัดจำนวน 32 ราย และมีร้านจำหน่ายทั้งสิ้น 60 ร้าน ผลิตภัณฑ์คือขนมหวานมีการใช้ทั้งตราสินค้าของผู้ผลิตและตราสินค้าของผู้จำหน่าย ความสัมพันธ์ของผู้ผลิตและจำหน่ายขนมหวานเป็นไปในลักษณะการแข่งขันกันสูงมาก ส่งผลให้ผู้ผลิตแต่ละรายมีการทำกิจกรรมทางการตลาดมากขึ้น โดยที่ผ่านมาผู้ผลิตที่มีส่วนครองตลาดสูงสุดคือร้านจำหน่ายขนมหวานแม่กิมไล้ โดยมีส่วนครองตลาดประมาณร้อยละ 28.87 มากกว่าร้านอันดับที่สองคือร้านสวงน โพร้พระซึ่งมีส่วนครองตลาดร้อยละ 11.92 อยู่ถึง 2.50 เท่า ในส่วนของลูกค้ำเป้าหมายพบว่าเป็นบุคคลในทุกช่วงอายุทั้งคนในจังหวัดเพชรบุรีเองนักท่องเที่ยว และนักท่องเที่ยว

สำหรับการวิเคราะห์ภาวะการแข่งขัน ปัจจัยเชิงกลยุทธ์ และปัจจัยสู่ความสำเร็จนั้นได้เน้นศึกษาร้านจำหน่ายขนมหวานแม่กิมไล้ และจากการศึกษาพบว่า ร้านขนมหวานแม่กิมไล้มีจุดแข็งที่ส่งผลให้ร้านประสบความสำเร็จอยู่ที่ตัวผู้ประกอบการที่เป็นคนต่อผู้ชีวิตและมีประสบการณ์ ตลอดจนความชำนาญสามารถสร้างและส่งเสริมชื่อเสียงมาเป็นเวลานานจนเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขนมหวานของร้านมีรสชาติและคุณภาพสร้างเอกลักษณ์เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค รวมถึงทำเลที่ตั้งของร้านจำหน่ายและการบริการก็เป็นจุดแข็งของร้านด้วยเช่นกัน ในด้านจุดอ่อนพบว่า ร้านมีต้นทุนการผลิตที่สูงและต้องรับภาระด้านดอกเบี้ยจากการกู้ยืมเงินมาลงทุนเปิดร้านสาขาใหม่ ด้านโอกาสนั้นพบว่าจากการที่จังหวัดเพชรบุรีมีวัตถุดิบที่เหมาะสมแก่การผลิตขนมหวาน ประกอบกับการที่จังหวัดมีศักยภาพในการเป็นเมืองท่องเที่ยวสูง ตลอดจนประเพณีและวัฒนธรรมของสังคมไทยต่างก็เอื้ออำนวยให้ธุรกิจขนมหวานเมืองเพชรดำเนินต่อไปได้ด้วยดี จะมีข้อจำกัดอยู่บ้างคือ วัตถุดิบที่ใช้ผลิตขนมหวานเป็นสินค้าเกษตรมีความไม่แน่นอนทั้งด้านคุณภาพและปริมาณ และตลาดมีการแข่งขันกันสูงมาก ซึ่งก็เป็นปัญหาและอุปสรรคของผู้ผลิตขนมหวานรายอื่น ๆ เช่นกัน

จากการศึกษา มีข้อเสนอแนะคือ ในด้านการผลิตขนมหวานนั้นผู้ผลิตควรให้ความสำคัญต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์และชื่อเสียงต่อผู้บริโภค รวมทั้งให้ความสำคัญต่อทำเลที่ตั้งของร้านจำหน่ายขนมและรูปแบบของการบริการด้วย ในส่วนของภาครัฐควรมีการศึกษาและส่งเสริมให้เกษตรกรที่ปลูกต้นตาลในจังหวัดเพชรบุรีทำน้ำตาล โตนดป้อนผู้ผลิตขนมหวานแทนที่จะตัดต้นตาลเพื่อนำไปทำเฟอร์นิเจอร์หรือของที่ระลึกต่าง ๆ

คำนิยม

การที่ปัญหาพิเศษฉบับนี้ได้เสร็จสมบูรณ์ลงนั้น ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณอาจารย์วิเศษฐ์ มณีรัตน์ อาจารย์ที่ปรึกษาปัญหาพิเศษ ที่ได้กรุณาให้คำแนะนำ ปรึกษา ตลอดจนตรวจทานแก้ไข และขอกราบขอบพระคุณ อาจารย์สุภาวดี ปัตทวิคกคา กรรมการปัญหาพิเศษ ที่ได้ชี้แนะข้อบกพร่อง ตลอดจนให้คำปรึกษาเพื่อปรับปรุงแก้ไขปัญหาพิเศษเล่มนี้ให้มีความสมบูรณ์ยิ่งขึ้น รวมทั้งขอกราบขอบพระคุณคณาจารย์ภาควิชา บริหารธุรกิจเกษตรรวมถึงครูอาจารย์ของผู้เขียนทุกท่านที่ได้เคยถ่ายทอดวิชาความรู้แขนงต่าง ๆ ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา

และที่จะลืมเสียมิได้ก็คือ ผู้เขียนขอกราบขอบพระคุณบิดามารดาที่ได้เลี้ยงดูและอบรมสั่งสอน ให้ผู้เขียนเป็นคนดีพร้อมทั้งหิยยื่นโอกาสดีดีให้ รวมถึงขอขอบคุณพี่น้องและเพื่อน ๆ ทุกคนที่คอย เป็นกำลังใจให้คำปรึกษาและถามไถ่ถึงความคืบหน้าของปัญหาพิเศษอยู่เสมอ ตลอดจนขอขอบคุณ เจ้าหน้าที่ห้องคอมพิวเตอร์ของภาควิชาบริหารธุรกิจเกษตรทุกท่านที่ได้ช่วยเหลือและอำนวยความสะดวก ในการจัดพิมพ์ปัญหาพิเศษฉบับนี้เป็นอย่างดี รวมทั้งขอขอบคุณผู้ประกอบการธุรกิจขนมหวานใน จังหวัดเพชรบุรีที่ให้ความร่วมมือในการตอบข้อซักถามและสัมภาษณ์ ตลอดจนพี่ ๆ ณ. หน่วยราชการ ต่าง ๆ ทั้งในกรุงเทพฯ และในจังหวัดเพชรบุรีที่ผู้เขียนได้ไปติดต่อค้นคว้าหาข้อมูลเพื่อนำมาใช้ประกอบ ในการทำปัญหาพิเศษดังกล่าว จนสามารถทำให้ปัญหาพิเศษฉบับนี้สำเร็จลุล่วงไปได้ด้วยดี

ผู้เขียนหวังเป็นอย่างยิ่งว่าปัญหาพิเศษฉบับนี้จะสามารถใช้เป็นประโยชน์ต่อผู้ที่ต้องการศึกษา เกี่ยวกับเรื่องนี้บ้างไม่มากก็น้อย คุณความดีของปัญหาพิเศษฉบับนี้ผู้เขียนขอมอบให้แก่บิดามารดา ครูอาจารย์และผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องในการทำปัญหาพิเศษฉบับนี้ทุกท่าน ส่วนข้อผิดพลาดและบกพร่อง ผู้เขียนขอน้อมรับไว้แต่เพียงผู้เดียว

วิเศษฐ์ เชยเอี่ยม

มีนาคม 2543

สารบัญ

	หน้า
สารบัญตาราง	(3)
สารบัญภาพ	(4)
บทที่ 1 บทนำ	1
ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา	1
วัตถุประสงค์ของการศึกษา	4
ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ	4
ขอบเขตการศึกษา	5
นิยามศัพท์	5
การตรวจเอกสาร	6
วิธีการศึกษา	9
การเก็บรวบรวมข้อมูล	9
การวิเคราะห์ข้อมูล	9
บทที่ 2 โครงสร้างการผลิตขนมหวานเมืองเพชร	10
ผู้ผลิต	10
แหล่งผลิตและสถานที่ผลิต	10
ปริมาณการผลิต	11
ต้นทุนการผลิต	12
วัตถุดิบและการจัดหาวัตถุดิบ	12
บทที่ 3 โครงสร้างการตลาดธุรกิจขนมหวานเมืองเพชร	13
ผู้ผลิตและผู้บริโภคในตลาด	13
ความยากง่ายในการเข้าหรือออกจากธุรกิจ	14
ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ผลิต	15
ส่วนประสมทางการตลาดขนมหวานเมืองเพชร	15
ด้านผลิตภัณฑ์	15

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ด้านราคา	16
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย	16
ด้านการส่งเสริมการตลาด	18
บทที่ 4 การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาดธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี	20
กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย	20
ส่วนแบ่งทางการตลาด	20
การวิเคราะห์ปัจจัยเชิงกลยุทธ์	21
การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในร้าน	21
การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกร้าน	23
ภาวะการแข่งขัน	25
ปัจจัยสู่ความสำเร็จ	25
ปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อการผลิตและการตลาดธุรกิจขนมหวานเมืองเพชร	26
ปัญหาการผลิต	26
ปัญหาการตลาด	27
บทที่ 5 สรุปและข้อเสนอแนะ	28
สรุป	28
ข้อเสนอแนะ	30
เอกสารอ้างอิง	32
ภาคผนวก	34

สารบัญตาราง

ตารางที่		หน้า
1	ประมาณการมูลค่าขนมหวานเมืองเพชรที่จำหน่ายในช่วงปี พ.ศ. 2533-พ.ศ. 2534	3
2	แหล่งผลิตขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีแยกตามอำเภอ	11
3	ชนิดและราคาขนม ๓ แหล่งจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรที่สำคัญ 4 แหล่ง	38
4	คุณค่าทางโภชนาการต่อน้ำหนัก 100 กรัม ของขนมหม้อแกง	45



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

ภาพที่		หน้า
1	ช่องทางการจัดจำหน่ายขนมหม้อแกง บ้าบิ่น ขนมชั้น คุกกี้มะพร้าว คุกกี้ลูกตาล ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน และผลไม้เชื่อม	17
2	ช่องทางการจัดจำหน่ายขนมอาลัว คุกกี้กรอบ ข้าวเกรียบงา ขนมฝิง โสมนัส กลิ้วชอบ กลิ้วตากและผลไม้กวน	18
3	ส่วนแบ่งทางการตลาดของร้านจำหน่ายขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี	21
4	กระบวนการผลิตขนมหม้อแกง	48



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

ความสำคัญและปัญหาของการศึกษา

ประเทศไทยเป็นประเทศที่มีวัฒนธรรมและประเพณีของตนเองอย่างเด่นชัด เป็นประเทศที่มีประวัติศาสตร์ต่อเนื่องมาเป็นเวลานานนับพันปี วัฒนธรรมไทยได้รับการสืบทอดอย่างต่อเนื่องมาหลายชั่วอายุคน ซึ่งนับเป็นผลแห่งความคิดสร้างสรรค์อันวิเศษของบรรพบุรุษไทย ตลอดระยะเวลาอันยาวนานนี้ ขนมหวานซึ่งเป็นของรับประทานที่มีรสหวานเป็นหลัก ได้ผูกพันกับประเพณีและวัฒนธรรมไทยมาโดยตลอด ไม่ว่าจะเป็นขนมหวานเพื่อใช้ประกอบพิธีกรรมในงานประเพณีต่าง ๆ ตามความเชื่อที่มีมาแต่โบราณ เช่นขนมชั้นหมาก ขนมในพิธีบวงสรวงเทวดา งานมงคลต่าง ๆ การทำบุญเลี้ยงพระ หรือแม้แต่การทำเพื่อรับประทานเองหรือแจกจ่ายให้เพื่อนฝูง โดยเฉพาะอย่างยิ่งการใช้ขนมหวานเป็นอาหารสำหรับถวายพระสงฆ์และพระมหากษัตริย์ซึ่งกระทำกันมาตั้งแต่สมัยกรุงศรีอยุธยา อีกทั้งขนมหวานยังได้รับยกย่องให้เป็นอาหารสำหรับต้อนรับแขกสำคัญของประเทศ เช่น คณะทูตจากต่างประเทศ (สิริลักษณ์, 2537: 1)

เพชรบุรีนับเป็นจังหวัดที่มีชื่อเสียงมาช้านานในเรื่องของขนมหวาน ดังจะเห็นได้จากคำขวัญประจำจังหวัดเพชรบุรีที่ว่า “เขาวังคู่บ้าน ขนมหวานเมืองพระเลิศล้ำศิลปะ แดนธรรมะ ทะเลงาม” ขนมหวานของจังหวัดเพชรบุรีนั้น รู้จักกันดีในนามของ “ขนมหวานเมืองเพชร” ซึ่งเป็นขนมหวานพื้นบ้านที่มีมากมาย อาทิเช่น ขนมหม้อแกง ข้าวเกรียบงา เป็นต้น โดยเฉพาะขนมหม้อแกงนั้นเป็นขนมประเภทอบที่ได้กลายมาเป็นสัญลักษณ์อีกอย่างหนึ่งของจังหวัดเพชรบุรี เป็นที่รู้จักแพร่หลายไปทั่วประเทศ มีการแข่งขันประกวดประชันกันในการสร้างสรรค์และคุณภาพตลอดจนรสชาติ ซึ่งขนมหม้อแกงสามารถครองตำแหน่ง “ขนมยอดนิยมน” มาเป็นระยะเวลาไม่น้อยกว่า 30 ปี (นิรนาม, 2540: 86) ส่วนข้าวเกรียบงานั้นก็เป็นขนมหวานเมืองเพชรประเภทหนึ่งซึ่งรู้จักและนิยมรับประทานกันอย่างกว้างขวางเช่นกัน โดยมีวิวัฒนาการมาหลายขั้นตอนกว่าจะกลายเป็นข้าวเกรียบอย่างที่เห็นในปัจจุบัน (สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี, 2541: 37) ซึ่งนอกจากขนมหวานดังที่กล่าวมาแล้วนี้ยังมีขนมประเภทเชื่อมอันเป็นขนมพื้นฐานของเมืองเพชรบุรีที่มีมากได้แก่ทองหยิบทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน มันเทศฟานบางเชื่อม ข้าวเหนียวแก้ว จาวตาลเชื่อม สาเกเชื่อม ขนมประเภทกวน ได้แก่ ฝือกกวน ถั่วกวน ตะโก้ วุ้น กะละแม้อาลัว ข้าวฟ่างกวน ข้าวเหนียวแดง ขนมประเภทอบและผิง ได้แก่ ขนมบ้าบิ่น ขนมผิง ขนมกลีบลำดวน ขนมประเภทต้มและเปียก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ได้แก่ กล้วยบวชชี ถั่วดำต้มน้ำตาล เต้าส่วน ฯลฯ ขนมประเภทแช่เย็น ได้แก่ มะดันแช่เย็น มะขามแช่เย็น กระเจี๊ยบแช่เย็น ขนมประเภทฉาบ (น้ำตาล) ได้แก่ กล้วยฉาบ มันฉาบ เผือกฉาบ ขนมประเภทหนึ่ง ได้แก่ ขนมหาล ขนมน้ำหนู ขนมน้ำจืด สักขยา เป็นต้น (สุนันท์, 2534: 160) สาเหตุสำคัญที่ทำให้ขนมหวานเมืองเพชรมีรสชาติอร่อยเลิศรส มีชื่อเสียงในด้านความหอมหวาน กลมกล่อม นั่นก็เพราะว่า ขนมหาลนี้ส่วนใหญ่ ทำมาจาก “น้ำตาลโดนด” ซึ่งเป็นน้ำตาลที่ได้มาจากต้นตาลที่มีอยู่มากมายในจังหวัดเพชรบุรี (นิรันดร์, 2536: 127) ซึ่งต้นตาลนับว่าเป็นต้นไม้คู่บ้านคู่เมืองของจังหวัดเพชรบุรีมาแต่ครั้งบรรพกาล นับเป็นต้นไม้ที่ให้ผลประโยชน์อย่างมหาศาลแก่แผ่นดินแม่ที่ได้อาศัยเจริญเติบโต (สุนันท์, 2534: 151) ด้วยเหตุนี้ทำให้ผู้ที่มีโอกาสได้ลิ้มลองขนมหวานเมืองเพชรมักจะติดใจและใคร่ที่จะนำติดมือกลับไปฝากญาติสนิทมิตรสหายทางบ้าน ดังจะเห็นได้จากการที่มีผู้มาเยี่ยมเยียนจังหวัดเพชรบุรีและซื้อขนมในแหล่งขายขนมที่สำคัญทั้งตามร้านค้าในตลาดอำเภอเมือง ร้านค้าข้างตลาดเขาวัง ร้านริมถนนเพชรเกษมจากอำเภอชะอำถึงอำเภอเมือง ตลอดจนร้านบริเวณศูนย์เพชรปิ่นแก้ว (สถาบันอาหาร, 2542: 8) ส่งผลให้ธุรกิจขนมหวานเมืองเพชรสร้างมูลค่านำเงินตราเข้าจังหวัดเพชรบุรีปีละหลายร้อยล้านบาท ดังแสดงในตารางที่ 1 ซึ่งจะเห็นว่ามูลค่ายอดขายรวมของขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีมีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปี นับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2539 เป็นต้นมา โดยมียอดขายรวม 591,917,119 บาทในปี พ.ศ. 2539 ยอดขายรวม 665,262,563 บาทในปี พ.ศ. 2540 และจากประมาณการยอดขายในปี พ.ศ. 2543 จะเห็นได้ว่าขนมหวานของจังหวัดเพชรบุรีสามารถทำยอดขายได้ถึง 803,574,799 บาท

จากมูลค่ายอดขายที่สูงขึ้นนี้ส่งผลให้มีผู้เข้ามาลงทุนในธุรกิจนี้เพิ่มมากขึ้นจากเดิมในปี พ.ศ. 2511 มีแม่ค้าขายขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีเพียง 11 ราย แต่ในปี พ.ศ. 2542 ได้มีร้านจำหน่ายขนมหวานเพิ่มขึ้นเป็น 60 ร้านค้าใหญ่ (ไม่นับหาบเร่แผงลอย) (สถาบันอาหาร, 2542: 4) ซึ่งร้านดังกล่าวจะรวมถึงร้านที่เป็นสาขาด้วย เช่นร้านแม่กิมไล้จะมีสาขาส่งถึง 5 สาขา เป็นต้น ส่วนร้านอื่น ๆ เช่น ร้านแม่ละเมียด ร้านแม่กิมลั้ง ร้านสงวนโพธิ์พระ ร้านกาญจนา ร้านเพชรสุภาพรรณ ร้านบ้านขนมไทย ต่างก็มีสาขาของตนเองเช่นกัน ซึ่งจากมูลค่าการจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรปี พ.ศ. 2538 จำนวน 776,548,724 บาท (ตารางที่ 1) ปรากฏว่าร้านขนมหวานแม่กิมไล้มีส่วนแบ่งทางการตลาดสูงสุด โดยในปีดังกล่าวร้านขนมหวานแม่กิมไล้มีส่วนแบ่งทางการตลาดสูงถึงร้อยละ 28.87 หรือเท่ากับ 217,433,642 บาท ซึ่งมากกว่าร้านที่มีส่วนแบ่งทางการตลาดเป็นอันดับที่สอง คือ ร้านสงวนโพธิ์พระ ประมาณ 2.50 เท่า โดยร้านสงวนโพธิ์พระมีส่วนแบ่งทางการตลาดร้อยละ 11.92 หรือเท่ากับ 92,564,607 บาท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 1 ประมาณการมูลค่าขนมหวานเมืองเพชรที่จำหน่ายในช่วงปี พ.ศ. 2533-พ.ศ. 2543

ปี	กลุ่มประชากรชาวไทยที่คาดว่าจะ เป็นนักท่องเที่ยว (อายุ 15-49 ปี)	ผู้เยี่ยมชม เพชรบุรีชาว ไทย (ครั้ง)	ประมาณการ ยอดขายจากนักท่องเที่ยว (บาท)	ประมาณการ ยอดขายรวม (บาท)	อัตรา เพิ่มของ ยอดขาย (ร้อยละ)
2533	30,496,000	761,000	280,331,000	290,800,930	
2534	31,064,000	548,000	202,760,000	263,588,000	(9.40)
2535	31,649,000	713,000	259,781,550	267,574,997	1.50
2536	32,229,000	694,000	250,915,700	258,443,171	(3.40)
2537	32,790,000	744,000	273,680,400	281,890,812	9.10
2538	33,325,000	2,036,000	753,930,800	776,548,724	175.50
2539	33,818,000	1,561,000 ¹	574,676,814	591,917,119	(28.80)
2540	34,387,000	1,754,000 ¹	645,885,984	665,262,563	12.40
2541	34,722,000	1,868,000 ¹	687,810,539	708,444,855	6.50
2542	35,180,000	2,024,000 ¹	745,128,288	767,482,137	8.30
2543	35,460,000	2,119,000 ¹	780,169,707	803,574,799	4.70

หมายเหตุ ¹ ตัวเลขประมาณการจากการพยากรณ์ด้วยวิธีวิเคราะห์เชิงถดถอย
ที่มา: (จรรยาพร, 2539: 54)

จากยอดขายที่มีมูลค่าเพิ่มขึ้นทุกปี ส่งผลให้ผู้ประกอบการธุรกิจขนมหวานเมืองเพชรพยายามที่จะเพิ่มยอดขายและส่วนครองตลาดของตนเองให้เพิ่มตามไปด้วย จึงทำให้ธุรกิจมีการแข่งขันกันสูงขึ้นเรื่อย ๆ ร้านแม่กิมไล้ต้องประสบกับปัญหาด้านต่าง ๆ ประกอบกับสภาพเศรษฐกิจและการแข่งขันในตลาดที่เพิ่มสูงขึ้น มีทั้งร้านเก่าที่มีอยู่แต่เดิมและร้านที่จัดตั้งขึ้นมาใหม่ แต่ร้านแม่กิมไล้ก็ยังสามารถครองความนิยมอยู่ได้ ดังนั้น ร้านขนมหวานแต่ละรายจึงพยายามที่จะหากลยุทธ์ทางการตลาดที่มีประสิทธิภาพมาใช้ในการครอบครองส่วนแบ่งตลาดไว้ให้มากที่สุด การศึกษาถึงสถานการณ์ทางการตลาดของธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี นับเป็นประโยชน์อย่างยิ่งที่จะนำไปสร้างกลยุทธ์ทางการตลาดที่มีประสิทธิภาพในการเพิ่มยอดขายและส่วนครองตลาดของผู้ประกอบการแต่ละรายให้ได้มากที่สุด และยังรวมถึงผู้ประกอบการรายใหม่ ๆ ที่จะเข้ามาทำธุรกิจนี้ เนื่องจากได้เล็ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เห็นว่าตลาดยังมีศักยภาพเพียงพอที่ขยายตัวออกไปอีก ขอเพียงสามารถดำเนินกิจกรรมทางการตลาด เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคให้ตรงจุด การศึกษาครั้งนี้จึงจัดทำขึ้นเพื่อนำข้อมูลที่ได้จากการศึกษามาใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาด้านการผลิต การตลาด รวมถึงกลยุทธ์ทางการตลาด ที่เป็นประโยชน์ต่อธุรกิจนมหวานของจังหวัดเพชรบุรีต่อไป

วัตถุประสงค์ของการศึกษา

1. เพื่อศึกษาโครงสร้างทางการผลิตของนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
2. เพื่อศึกษาโครงสร้างทางการตลาดของธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
3. เพื่อศึกษาส่วนประสมทางการตลาด ส่วนแบ่งทางการตลาด และตลาดเป้าหมายของธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
4. เพื่อวิเคราะห์ปัจจัยเชิงกลยุทธ์ ภาวะการแข่งขัน และปัจจัยสู่ความสำเร็จของธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
5. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคต่างๆ ที่เกิดขึ้นในการประกอบธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี

ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

1. ทำให้ทราบโครงสร้างทางการผลิตนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
2. ทำให้ทราบโครงสร้างทางการตลาดของธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
3. ทำให้ทราบส่วนประสมทางการตลาด ส่วนแบ่งทางการตลาด และตลาดเป้าหมายของธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
4. ทำให้ทราบปัจจัยเชิงกลยุทธ์ ภาวะการแข่งขัน และปัจจัยสู่ความสำเร็จของธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี
5. ทำให้สามารถเสนอแนะวิธีการและแนวทางในการแก้ปัญหาแก่ผู้ประกอบการธุรกิจนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ขอบเขตการศึกษา

การศึกษาค้นคว้าครั้งนี้ เป็นการศึกษาเฉพาะขนมหวานเมืองเพชรที่จำหน่ายใน 4 แหล่งสำคัญในปัจจุบัน คือ ร้านจำหน่ายบริเวณตลาดในอำเภอเมือง จำนวน 16 ร้าน, ร้านจำหน่ายบริเวณเชิงเขาวังจำนวน 18 ร้าน, ร้านจำหน่ายบริเวณริมถนนเพชรเกษมจากอำเภอชะอำถึงอำเภอเมือง 13 ร้าน, และร้านจำหน่ายบริเวณศูนย์จำหน่ายเพชรปิ่นแก้วจำนวน 13 ร้าน รวมประมาณ 60 ร้านค้าใหญ่ โดยจะศึกษาสถานการณ์ทางการตลาดของธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีเกี่ยวกับโครงสร้างการผลิตและการตลาด ส่วนประสมทางการตลาด (marketing mix) ตลาดเป้าหมาย (target group) ส่วนแบ่งทางการตลาด (market share) ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคที่ผู้ประกอบการธุรกิจขนมหวานกำลังประสบอยู่ สำหรับการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงกลยุทธ์ (swot) ภาวะการแข่งขัน และปัจจัยสู่ความสำเร็จ (key to success) จะทำการศึกษาโดยเน้นที่ร้านจำหน่ายขนมหวานแม่กิมได้

นิยามศัพท์

1. สถานการณ์ทางการตลาด หมายถึง สภาพทั่ว ๆ ไปทางการตลาดของธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี โครงสร้างการผลิตและการตลาด ส่วนประสมทางการตลาด (marketing mix) ซึ่งประกอบด้วย ผลิตภัณฑ์ (product) ราคา (price) ช่องทางการจัดจำหน่าย (place) การส่งเสริมการขาย (promotion) เป็นต้น และยังศึกษาถึงตลาดเป้าหมาย (target group) ส่วนแบ่งทางการตลาด (market share) ภาวะการแข่งขัน ตลอดจนการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงกลยุทธ์ (SWOT) ซึ่งประกอบด้วย จุดแข็ง (strength) จุดอ่อน (weakness) โอกาส (opportunity) และอุปสรรคหรือข้อจำกัด (threats) รวมถึงศึกษากลยุทธ์สู่ความสำเร็จ (key to success)
2. ช่องทางการจัดจำหน่าย หมายถึง เส้นทางที่ผลิตภัณฑ์เคลื่อนย้ายจากผู้ผลิตผ่านคนกลางต่างๆไปยังผู้บริโภค
3. ขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี หมายถึง ขนมที่มีส่วนประกอบของน้ำตาลมีรสหวานและผลิตในจังหวัดเพชรบุรี ในการศึกษาครั้งนี้จะได้แก่รายการขนมต่างๆ ดังต่อไปนี้ คือ ขนมหม้อแกง บ้าปุ้น ขนมชั้น คุกกี้ลูกตาล คุกกี้มะพร้าว ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน อาลัว สัมปันนิ ขนมฝิง กลีบลำดวน กะละแม กล้วยกวน พุทราเชื่อม ข้าวเกรียบงา และกล้วยอบ
4. ร้านจำหน่ายขนมหวาน หมายถึงร้านที่จำหน่ายขนมหวานพื้นเมืองของจังหวัดเพชรบุรี มีทำเลที่ตั้งแน่นอน มีชื่อร้าน และจำหน่ายเป็นประจำ ไม่นับรวมร้านค้าประเภทหาบเร่และแผงลอย

การตรวจเอกสาร

นิรนาม (2534) ได้กล่าวในหนังสือ “ขนมไทย 2” สรุปได้ว่าการประกอบอาหารประเภทขนมหวานต้องรวมทั้งศาสตร์และศิลป์เข้าด้วยกัน เครื่องปรุงแต่ละอย่างก็ล้วนมีสารอาหารต่าง ๆ มากมายหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็น น้ำตาล แป้ง หรือไขมัน ซึ่งผู้ปรุงจะต้องคำนึงถึงปฏิกิริยาที่มีต่อกันของสารอาหารแต่ละชนิดเพื่อคุณภาพที่ดี ไม่ว่าจะเป็นสี สัน กลิ่น รสชาติ ตลอดจนการเก็บรักษา และได้กล่าวอีกว่าศิลปะในการประกอบอาหาร คือการปรุงแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทาน ผู้ปรุงต้องคำนึงถึงรูปแบบ กลิ่นหอม สี สันดูสวยงาม การเลือกใช้ภาชนะที่เหมาะสม ตลอดจนการจัดแต่งอาหารให้ดูน่ารับประทานยิ่งขึ้น

ศรีสมร (2534) ได้กล่าวในหนังสือ “ขนมไทย เล่ม 1” สรุปได้ว่า คำว่า “ขนม” มาจากคำสองคำที่มาผสมกันคือ “ข้าวหนม” และ “ข้าวหนม” ข้าวหนมนั้นเข้าใจว่าเป็นข้าวผสมกับน้ำอ้อยหรือน้ำตาล โดยอนุโลมคำว่าหนม แปลว่าหวาน ต่อมาเรียกสั้น ๆ เร็ว ๆ ก็กลายเป็นขนมไป ส่วนที่มาจากข้าวหนม (ข้าวเคล้านม) นั้นจะดูเป็นแขก ๆ อยู่สักหน่อย เพราะอาหารของแขกบางชนิดเขาใช้ข้าวผสมกับนมอย่างข้าวมธุปายาสของแขกโบราณ (ดังที่นางสุชาดาทักทวยพระพุกเจ้าเมื่อตอนตรัสรู้ก็ว่าเป็นข้าวหุงกับนม) คำว่าขนมมีใช้มาหลายปีแล้วจะเป็นคำผสมของอะไรยากจะสันนิษฐานให้แน่นอนลงไปได้ ของที่เรียกว่าขนมในสมัยโบราณ หรือในสมัยที่จะมีคำว่าขนมนั้นเห็นจะเป็นของที่เกิดจากข้าวตำป่น (แป้ง) แล้วผสมกับน้ำตาลสองสิ่งเท่านั้น นี่เป็นขนมรุ่นแรก ในหนังสือไตรภูมิพระร่วง ได้กล่าวถึงขนมต้มไว้เหมือนกัน เดิมมีแป้งกับน้ำตาลต่อมามีคนดัดแปลงสอดไส้เข้าไปอีก ตอนนั้นก็มิมีมะพร้าวเข้าป่นอยู่ด้วย ขนมไทย ๆ จึงหนี มะพร้าว น้ำตาล และแป้งไปไม่พ้น และของทั้งสามอย่างก็เป็นของพื้นบ้านพอหาไม้ปลูกมีทำกันโดยทั่วไป ซึ่งขนมประเภทที่ใช้ข้าว (แป้ง) น้ำตาล มะพร้าวจะมีตั้งแต่สมัยสุโขทัยและกรุงศรีอยุธยาตอนต้น พอถึงสมัยกรุงศรีอยุธยามีการติดต่อกับต่างประเทศมากขึ้น ขนมก็มีการเปลี่ยนแปลงไปตามกาลเวลา และในระบายนี้นี้คงจะมีไข่ผสมแทรกเข้าไปด้วย เช่น ทองหยิบ ฝอยทอง สังขยา ซึ่งกล่าวกันว่า ในสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราชหญิงคนหนึ่งชื่อ ดอຍากูโยมาร์ เดอปียา เป็นคนเชื้อชาติโปรตุเกส เป็นภรรยาของเจ้าพระยาวิไชยเณทร์ (พอลคอน) ในหนังสือ “จดหมายเหตุฝรั่งเศสโบราณ” พิมพ์ที่โรงพิมพ์หอสนธิ หน้า 15 ได้กล่าวถึงเจ้าพระยาพิชเณทร์ว่า “ภรรยาเป็นท้าวทองกีบม้า” ได้เป็นผู้กำกับการชาวเครื่องพนักงานของหวาน ท้าวทองกีบม้าผู้นี้เป็นผู้ตั้งต้นสั่งสอนให้ชาวสยามทำของหวานคือ ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมโปร้งทอง ทองพลุ ขนมฝรั่ง ขนมขิง ขนมไข่เต่า ขนมทองม้วน ขนมลำป้านี้ ขนมหม้อแกง

นิรนาม (2536) ได้กล่าวในหนังสือ “เพชรในเพชรบุรี” สรุปได้ว่าจังหวัดเพชรบุรีอยู่ห่างจากกรุงเทพมหานครไปตามถนนเพชรเกษมเพียง 165 กิโลเมตร หรือโดยเส้นทางรถไฟประมาณ

167 กิโลเมตร ตามแต่ความสะดวกของแต่ละคน ก็จะมาถึงเพชรบุรีเมืองแห่งประวัติศาสตร์และแหล่งของดีมากมาย ไม่ว่าจะเป็นโบราณสถาน ขนมหวานลือชื่อ ตลอดจนน้ำใจไมตรีของชาวบ้านที่มีรอยยิ้มและน้ำใจไมตรีต่ออาคันตุกะต่างเมืองผู้มาเยือน และได้กล่าวอีกว่าขนมเมืองเพชร นับเป็นขนมที่มีความอร่อยเลิศรส และมีให้เลือกมากมายหลายชนิด ไม่ว่าจะเป็นของร้านไหน ๆ ในเมืองก็จะมีรสชาติความอร่อยอยู่ในระดับมือรางวัลทั้งสิ้น ไม่ทำให้ใครต้องผิดหวัง โดยเฉพาะขนมหม้อแกงเมืองเพชรมิให้เลือกลหลายรสหลายชนิด อาทิ ขนมหม้อแกงไข่ จะหนักไปทางไข่ล้วน ๆ หม้อแกงเผือก จะมีรสชาติมันของเผือก หม้อแกงเม็ดบัว หม้อแกงถั่ว ตามแต่ใครจะคิดสูตรขึ้นมา และที่น่าชมเชยในการรักษาสูตรในการทำขนมหม้อแกงของชาวเมืองเพชรอย่างเคร่งครัดคือ ส่วนผสมทุกอย่างที่ใช้ทำขนมจะต้องสด ใหม่ ปรุงรันทันทีที่ได้ของมา แต่ที่สามารถเก็บไว้ได้นานเป็นปีโดยไม่ทำให้เสียรสชาติคือ น้ำตาลโตนดเมืองเพชรที่นำมาทำขนมหม้อแกง โดยเฉพาะน้ำตาลโตนดแถวเขาบันไดอิฐ หรือที่ชาวบ้านเรียกกันว่า “ลงเข้” ที่เป็นน้ำตาลที่มีรสหวานแหลม ไม่เปรี้ยวแถมมีกลิ่นหอมอีกต่างหาก ซึ่งน้ำตาลจากเขาบันไดอิฐนี้ จะต้องมีการจอบควจากคนทำน้ำตาลชนิดข้ามปีเลยทีเดียว มีเท่าไรก็ไม่พอ ยิ่งได้น้ำตาลที่เก็บในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคมซึ่งแล้งจัดด้วยยิ่งดี เพราะมีกลิ่นหอม รสหวานที่สุด บางร้านถึงกับตนเองเอาไว้ในโถงมั่งกรนับสิบๆ โถง

จรรยาพร (2539) ได้ศึกษาและประมาณการมูลค่าขนมหวานเมืองเพชรและอัตราการเพิ่มของยอดขายระหว่างปี พ.ศ. 2533-พ.ศ. 2543 โดยคำนวณหาจำนวนนักท่องเที่ยวและผู้เดินทางผ่านจังหวัดเพชรบุรีด้วยการวิเคราะห์ถดถอยแบบเส้นตรง (linear regression) โดยใช้สูตรและสัญลักษณ์คือ $y = a + bx$ โดยกำหนดให้ y แทนจำนวนนักท่องเที่ยวและนักทัศนาจรจังหวัดเพชรบุรี และ x แทนประชากรไทยทั่วประเทศที่คาดว่าจะเป็นักท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีอายุ 15-49 ปี

$$\begin{aligned} \text{โดยหา } a \text{ จาก} & \quad a = \bar{y} - b\bar{x} \\ \text{และหา } b \text{ จาก} & \quad b = \frac{\sum(x_i - \bar{x})(y_i - \bar{y})}{\sum(x - \bar{x})^2} \end{aligned}$$

และคำนวณหามูลค่าการจำหน่ายขนมหวานโดยนำ (จำนวนนักท่องเที่ยว) x (ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยในการซื้อขนมต่อครั้ง) x (อัตราเงินเฟ้อ) + (ยอดซื้อของผู้บริโภคในท้องถิ่น (ร้อยละ30)) โดยที่ค่าเฉลี่ยในการซื้อขนมหวานของผู้บริโภคต่อครั้งเท่ากับ 350 บาท

นิรนาม (2539) ได้กล่าวในหนังสือ “ตำหรับขนมไทย” สรุปได้ว่าขนมไทยมีหลายชนิด ซึ่งชื่อของขนมก็ทำให้เห็นหน้าตาของขนมได้ และชื่อยังมีความหมายอีก เช่น ขนมชั้น เป็นขนมที่มีลักษณะเป็นชั้น ใช้ในงานมงคล แสดงถึงความเจริญก้าวหน้า เม็ดขนุน เป็นขนมที่มีลักษณะเหมือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมล็ดขนุน ก็ใช้ในงานมงคลเช่นกัน มีความหมายว่าทำสิ่งใดก็มีคนสนับสนุนคำชูเป็นต้น สิ่งเหล่านี้ แสดงให้เห็นถึงความฉลาดหลักแหลมของบรรพบุรุษไทย และยังได้กล่าวอีกว่าขนมไทยมีความ ละเอียดปราณีต จนเทคโนโลยีใหม่ไม่อาจเข้ามาทดแทนได้ เช่น การใช้ใบตอง ไม้กั๊ด กลิ่นรำควันเทียน กลิ่นหอมของใบตอง ดอกมะลิ น้ำปูนใส น้ำค้างที่ทำจากขี้เถ้า หรือแม้กระทั่งสีดำที่ได้จากการเผา กาบมะพร้าวและนำมาคั้นน้ำเพื่อทำขนมเปียกปูน สิ่งต่าง ๆ เหล่านี้คือเอกลักษณ์ของขนมไทยโดยแท้

นิรนาม (2540) ได้กล่าวในหนังสือ “เพชรบุรี 40” สรุปได้ว่าน้ำตาลเมืองเพชรเป็นผลผลิต ที่ขึ้นชื่อลือชา เพราะมีคุณสมบัติเหนือกว่าน้ำตาลจากเมืองอื่น โดยเฉพาะเทคนิคพิเศษในการเคี่ยว น้ำตาลเมืองเพชรจึงเป็นทั้งของกินและของฝากที่มีความหมาย นอกจากคุณค่าในตัวของมันเองแล้ว ยังเป็นปัจจัยที่สำคัญที่ทำให้เพชรบุรีมีชื่อเสียงเลื่องลือไปทั่วในเรื่องขนมเมืองเพชร ขนมเมืองเพชร มีมากมายหลายชนิด บางชนิดเสื่อมความนิยมจนสูญไป บางชนิดก็ได้รับการพัฒนาขึ้นมาใหม่ มีการแข่งขันประกวดประชันกันในการสร้างสรรค์ และคุณภาพตลอดจนรสชาติของขนมอัน หลากหลายสุดจะพรรณา

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี (2541) ได้กล่าวในหนังสือ “ข้อมูลการตลาดจังหวัด เพชรบุรี ประจำปี 2541” สรุปได้ว่าในปี พ.ศ. 2541 มีผู้มาเยี่ยมเยือนอำเภอชะอำ จังหวัดเพชรบุรี จำนวนทั้งสิ้น 2,698,510 คน โดยมีอัตราเพิ่มขึ้นจากปีก่อนร้อยละ 16.65 ทั้งนี้เป็นชาวไทย จำนวน 2,457,417 คน โดยมีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 12.69 และมีชาวต่างประเทศจำนวน 241,093 คน มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 81.53 เมื่อพิจารณาแยกเป็นนักท่องเที่ยว (พักค้าง) และ นัก ทรรศนาจร (ไม่พักค้าง) พบว่าเป็นนักท่องเที่ยวจำนวน 1,208,577 คน มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 28.40 เป็นนักทัศนาจร จำนวน 1,489,933 คน โดยมีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.58 และนักท่องเที่ยว มีระยะเวลาพำนักเฉลี่ย 2 วัน โดยนักท่องเที่ยวชาวไทยมีระยะเวลาพำนักเฉลี่ย 1.63 วัน และนักท่องเที่ยว ชาวต่างประเทศมีระยะเวลาพำนักเฉลี่ย 4.42 วัน โดยผู้เยี่ยมเยือนมีค่าใช้จ่ายเฉลี่ย ต่อคนต่อวัน 1,196.88 บาท แยกเป็นค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อวันของผู้มาเยี่ยมเยือนชาวไทย 1,063.56 บาทและเป็นค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อคนต่อวันของผู้มาเยี่ยมเยือนชาวต่างประเทศ 2,555.86 บาท ทั้งนี้ทำให้เกิดรายได้ทั้งหมด 5,865.89 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 1.46 โดยแยกเป็นรายได้ จากชาวไทยจำนวน 3,538.91 ล้านบาท และชาวต่างประเทศ 2,326.98 ล้านบาท ตามลำดับ

สถาบันอาหาร (2542) ได้กล่าวในหนังสือ “โครงการต่อยอดภูมิปัญญาชาวบ้านพัฒนาเทคโนโลยี ผลิตขนมหม้อแกงเมืองเพชรมุ่งสู่การส่งออก” สรุปได้ว่าขนมหวานเมืองเพชร โดยเฉพาะขนมหม้อแกง นั้น มีอายุการเก็บรักษาได้เพียง 2 วัน เนื่องจากไม่มีการใส่สารเคมีถนอมอาหาร ยอดจำหน่ายส่วนใหญ่ ขึ้นอยู่กับนักท่องเที่ยวในแต่ละวัน ถ้าประมาณการคิดพลาดอาจเกิดปัญหาขนมไม่พอขาย หรือมีขนม เหลือ จะเห็นได้ว่าขนมหม้อแกงของจังหวัดเพชรบุรีมีข้อจำกัดในการขยายตลาดไปยังภูมิภาคอื่นของ

ประเทศหรือส่งออกยังต่างประเทศ เนื่องจากมีอายุการเก็บรักษาที่สั้นมาก นอกจากนั้นรูปแบบบรรจุภัณฑ์ สี สัน ความน่ารับประทาน ก็เป็นปัจจัยที่นำคำนึงถึงในการขยายตลาดด้วย ดังนั้นการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ผสมผสานกับเทคโนโลยีการผลิตที่เหมาะสมจะช่วยยืดอายุการเก็บรักษาขนมหม้อแกงให้ยาวนานเพียงพอต่อวงจรการจัดจำหน่ายไปยังภูมิภาคอื่น ๆ ของประเทศหรือต่างประเทศได้

วิธีการศึกษา

ในการศึกษาครั้งนี้ได้แบ่งวิธีการศึกษาออกเป็น 2 ขั้นตอน

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1. แหล่งข้อมูลปฐมภูมิ (primary data) ประกอบด้วยข้อเท็จจริงและความคิดเห็นที่เป็นข้อมูลทางการตลาดของร้านขนมหวานแม่กิมไล้ ซึ่งได้จากการสัมภาษณ์นางกิมไล้ บุญประเสริฐเจ้าของร้านผู้ทำธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีมาเป็นระยะเวลายาวนานเกือบ 60 ปี และบุคคลที่เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีซึ่งสามารถให้ข้อมูลเพื่อใช้ประกอบการวิเคราะห์ในครั้งนี้ได้ โดยคำถามที่ใช้ในการสัมภาษณ์ครั้งนี้จะเป็นคำถามที่มีการเตรียมเค้าโครงไว้ล่วงหน้า
2. แหล่งข้อมูลทุติยภูมิ (secondary data) ได้จากการศึกษาค้นคว้าจากหนังสือ ผลงานวิจัย วารสารและเอกสารต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องจากห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตรและสำนักหอสมุดกลาง สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง ห้องสมุดคณะเศรษฐศาสตร์มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ หอสมุดกลางจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย หอสมุดแห่งชาติ สถาบันอาหารกระทรวงวิทยาศาสตร์ฯ กรมส่งเสริมการลงทุนกระทรวงอุตสาหกรรม ห้องสมุดกลางสถาบันราชภัฏเพชรบุรี สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี หอการค้าจังหวัดเพชรบุรี และทางอินเทอร์เน็ต เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

การศึกษาครั้งนี้ใช้การวิเคราะห์ข้อมูลในเชิงคุณภาพ (quality analysis) เพื่ออธิบายสถานการณ์ทางการตลาด ได้แก่ โครงสร้างการผลิตและการตลาด ส่วนผสมทางการตลาด ส่วนแบ่งทางการตลาด ปัจจัยเชิงกลยุทธ์ ภาวะการแข่งขัน ปัจจัยสู่ความสำเร็จ ตลอดจนปัญหาและอุปสรรคต่าง ๆ โดยใช้ตารางและภาพประกอบการบรรยาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดลอกเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 2

โครงสร้างการผลิตขนมหวานเมืองเพชร

การผลิตขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีมีโครงสร้างการผลิตที่ไม่สลับซับซ้อน ผู้ผลิตแต่ละรายจะผลิตขนมหวานโดยอาศัยภูมิปัญญาชาวบ้านและมีการพัฒนาไปเรื่อย ๆ ในส่วนของการดำเนินการผลิตนั้นยังไม่มีลักษณะที่เป็นระบบมากนัก จากการศึกษาสามารถจำแนกได้ดังต่อไปนี้

ผู้ผลิต

ในปัจจุบันจากการเก็บข้อมูลถึงวันที่ 31 ธันวาคม พ.ศ. 2542 พบว่าในขณะนี้ผู้ผลิตขนมหวานรายใหญ่ ในจังหวัดเพชรบุรีทั้งสิ้น 32 ราย โดยมีร้านจำหน่ายทั้งหมด 60 ร้าน (ภาคผนวก ก.) นอกจากนี้ก็เป็นผู้ผลิตรายย่อยที่ทำงานกันเองภายในครัวเรือนและขายส่งให้แก่ร้านจำหน่ายหรือจำหน่ายเองในรูปแบบของแผงจำหน่ายเล็ก ๆ หรืออาจใช้วิธีการหาบจำหน่าย

แหล่งผลิตและสถานที่ผลิต

จากการศึกษา พบว่า แหล่งผลิตขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีส่วนใหญ่กระจายอยู่ตามอำเภอต่าง ๆ ของจังหวัด ซึ่งสามารถจำแนกและแสดงได้ดังตารางที่ 1 โดยไม่แบ่งแยกกว่าเป็นผู้ผลิตรายใหญ่หรือรายย่อย จากตารางจะเห็นได้ว่าอำเภอเมืองจะมีผู้ผลิตขนมหวานมากที่สุดคือ 155 ราย รองลงมาคืออำเภอบ้านลาดและเขาย้อยมี 27 และ 22 ราย ตามลำดับ ส่วนในอำเภอหนองหญ้าปล้องอำเภอแก่งกระจานและอำเภอบ้านแหลมนั้น ไม่มีข้อมูลการสำรวจ

จากการศึกษา พบว่า สถานที่ที่ใช้ในการผลิตขนมหวานนั้นสามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทตามลักษณะของการผลิตและการจัดจำหน่าย

1. สถานที่ผลิตที่มีร้านจำหน่ายของตนเอง จะผลิตขนมบริเวณหลังร้านจำหน่ายมีการจ้างแรงงานบุคคลภายนอก โดยบริเวณหลังร้านจะมีวัตถุดิบ วัสดุอุปกรณ์ และเครื่องจักรขนาดเล็กสำหรับตีไข่ ชูดและคั้นมะพร้าว โดยสามารถจะทำการผลิตขนมที่มีอายุการเก็บรักษาสั้น ๆ ได้ตลอดเวลา ทั้งนี้เพื่อที่จะให้ผู้บริโภคได้ซื้อหาขนมที่มีความสด สามารถนำไปเก็บไว้รับประทานได้นานขึ้น
2. สถานที่ผลิตที่ไม่มีร้านจำหน่ายของตนเอง จะผลิตขนมกันเองที่บ้านโดยใช้แรงงานภายในครอบครัว และนำไปส่งมอบให้แก่ร้านจำหน่ายที่รับซื้อเป็นประจำหรือทางร้านมารับซื้อเอง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้คัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หรือนำไปจำหน่ายด้วยตนเองตามตลาดนัดต่าง ๆ โดยมีแผงจำหน่ายของตน หรือบางรายก็ใช้วิธีการหาบเร่ขายไปตามแหล่งชุมชน

ตารางที่ 2 แหล่งผลิตขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีแยกตามอำเภอ

อำเภอ	จำนวนแหล่งผลิต (แห่ง)
เมืองเพชรบุรี	155
ชะอำ	7
ท่ายาง	1
บ้านแหลม	-
เขาย้อย	21
บ้านลาด	27
หนองหญ้าปล้อง	-
แก่งกระจาน	-

ที่มา: (สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี, 2541: 18)

ปริมาณการผลิต

ปริมาณการผลิตขนมหวานในแต่ละวันมีปริมาณไม่แน่นอน ยอดจำหน่ายส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับนักท่องเที่ยว ร้านจำหน่ายจึงต้องคาดคะเนนักท่องเที่ยวในแต่ละวัน ถ้าประมาณการผลิตอาจมีปัญหาขนมไม่พอจำหน่ายหรือมีขนมเหลือ ในช่วงวันหยุดเทศกาลหรือวันหยุดสุดสัปดาห์ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในวันอาทิตย์ขนมจะจำหน่ายได้ดีเป็นพิเศษเนื่องจากมีนักท่องเที่ยวมาซื้อขนมเป็นจำนวนมาก ผู้ผลิตหรือร้านจำหน่ายจะต้องมีการเตรียมการเพื่อทำขนมให้พอจำหน่าย โดยจะเตรียมส่วนผสมของขนมไว้ให้พร้อมและสามารถที่จะทำขนมที่มีอายุเก็บรักษาสั้นได้ทันทีเมื่อนมใกล้จะจำหน่ายหมด

ต้นทุนการผลิต

การผลิตขนมหวาน ก็เช่นเดียวกับการผลิตในอุตสาหกรรมต่าง ๆ ที่ต้นทุนจะประกอบด้วย ต้นทุนคงที่ (fixed cost) และต้นทุนผันแปร (variable cost)

1. ต้นทุนคงที่ ประกอบด้วย ค่าก่อสร้างร้าน ค่าเครื่องจักร และอุปกรณ์ต่าง ๆ ในการผลิต ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์ ค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์ ซึ่งค่าใช้จ่ายเหล่านี้จะไม่เปลี่ยนแปลงตาม ปริมาณการผลิต

2. ต้นทุนผันแปร ต้นทุนส่วนนี้เป็นต้นทุนส่วนที่สำคัญมากสำหรับการผลิตขนมหวาน ซึ่งจะเปลี่ยนแปลงไปตามปริมาณการผลิตและส่งผลกำไรและความอยู่รอดของธุรกิจ ส่วนประกอบที่สำคัญของต้นทุนผันแปร ได้แก่

- ค่าวัตถุดิบ เช่น น้ำตาลโตนด มะพร้าว ไข่ เผือก เม็ดบัว ถั่ว เป็นต้น
- ค่าบรรจุภัณฑ์ เช่น ถาดขนมหม้อแกง กล่องโฟม ถุงกระดาษ เป็นต้น
- ค่าแรงงาน โดยเฉพาะในปัจจุบันค่าแรงงานขั้นต่ำมีแนวโน้มสูงขึ้นเรื่อย ๆ จึงส่งผลให้ค่าแรงงานมีมูลค่าสูงขึ้นตามไปด้วย

นอกจากต้นทุนทั้ง 2 ประเภทที่ได้กล่าวไปแล้วข้างต้น ภาษีอากรก็เป็นส่วนหนึ่งที่ทำให้ต้นทุนในการผลิตขนมหวานสูงขึ้น

วัตถุดิบและการจัดหาวัตถุดิบ

ในการผลิตขนมหวาน จำเป็นต้องใช้วัตถุดิบที่สำคัญคือ มะพร้าว น้ำตาลโตนด ไข่ เผือก ถั่วเขียวชีก เม็ดบัว ลูกตาล กล้วย พุทรา สับปะรด และงาดำ นอกจากนี้ก็ยังมีส่วนผสมและส่วนประกอบอื่น ๆ คือ แป้ง น้ำตาลทราย น้ำและสีผสมอาหาร

ผู้ผลิตจะได้วัตถุดิบมาโดยการซื้อจากพ่อค้าคนกลางเข้าประจำที่จำหน่ายวัตถุดิบดังกล่าว หรือรับซื้อจากเกษตรกรผู้ผลิตโดยตรง โดยการซื้อจากเกษตรกรจะมีการตกลงกันระหว่างร้านผลิตและจำหน่ายขนมหวานกับเกษตรกรผู้ขายวัตถุดิบ ซึ่งได้แก่ เกษตรกรผู้เลี้ยงเป็ด เกษตรกรผู้ทำน้ำตาลโตนด ชาวสวนมะพร้าว ชาวไร่เผือกและชาวไร่ถั่วเขียว เป็นต้น โดยที่เกษตรกรเหล่านี้จะต้องมีผลผลิตซึ่งเป็นวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมหวานส่งมอบให้แก่ผู้ผลิตขนมหวานอย่างต่อเนื่องได้ตลอดทั้งปี ซึ่งวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมหวานนั้นสามารถหาได้ภายในท้องถิ่นของจังหวัดเพชรบุรีหรือจังหวัดใกล้เคียง

บทที่ 3

โครงสร้างการตลาดธุรกิจขนมหวานเมืองเพชร

จากการศึกษา พบว่า ในปัจจุบันโครงสร้างการตลาดของธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี มีลักษณะเด่นชัดขึ้นในแง่ของการปฏิบัติ โดยสามารถอธิบายตามหัวข้อและรายละเอียดดังต่อไปนี้

ผู้ผลิตและผู้บริโภคในตลาด

1. ผู้ผลิต ได้กล่าวไว้ในบทที่ผ่านมา ในปัจจุบันมีผู้ผลิตขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีรายใหญ่ ๆ จำนวน 32 ราย ซึ่งแต่ละรายมักจะเป็นผู้ผลิตที่ทำการผลิตและจำหน่ายขนมมาเป็นเวลานานขนมมีรสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคอยู่แล้ว ผู้ผลิตบางรายอาจจะมีการขยายกิจการโดยมีการเปิดสาขาการจำหน่ายเพิ่มเติมและมอบหมายให้บุตรหลานหรือญาติพี่น้องเป็นผู้ดูแลและสืบทอดกิจการ โดยผู้ผลิตจะผลิตและจัดจำหน่ายขนมหวาน คือ ขนมหม้อแกง ขนมบัวป็น ขนมชั้น คุกกี้ต่าง ๆ อาลัว ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ด้วยตนเอง เนื่องจากมีร้านจำหน่ายของตนเองที่มีชื่อเสียงเป็นที่นิยมของผู้บริโภคอยู่แล้ว นอกจากนี้ก็อาจจะมีการรับขนมที่ทางร้านตนเองไม่ได้ผลิตมาจากผู้ผลิตรายย่อยตามชนบท ขนมที่รับมาก็เช่น ทองม้วน ข้าวเกรียบงา กล้วยฉาบและขนมประเภทเชื่อมและกวน โดยจะมาวางจำหน่ายในร้านของตนเองโดยที่ไม่มีป้ายชื่อของร้านปิดที่บรรจุภัณฑ์ของขนมเพราะผู้ผลิตรายย่อยจะมีป้ายชื่อผลิตภัณฑ์ของตนเองอยู่แล้ว ที่เหลือก็เป็นผู้ผลิตรายย่อยที่ผลิตขนมหวานกันภายในครอบครัว โดยจะผลิตและขายส่งให้แก่ร้านจำหน่ายใหญ่ และร้านจำหน่ายเหล่านี้ก็จะนำขนมนั้นไปปิดป้ายลงบนบรรจุภัณฑ์เป็นชื่อร้านของตนเอง ซึ่งในกรณีนี้ร้านจำหน่ายจะมีเงื่อนไขก็คือ ผู้ผลิตที่ผลิตขนมเพื่อขายส่งให้กับทางร้านจะต้องผลิตขนมให้มีคุณภาพและมีมาตรฐานของรสชาติตรงตามที่ได้ตกลงกันไว้แต่แรกจึงจะรับซื้อมาจำหน่าย ทั้งนี้เพราะขนมดังกล่าวเมื่อนำไปปิดป้ายชื่อของร้าน เมื่อผู้บริโภคซื้อขนมไปบริโภค ถ้าขนมคุณภาพดีรสชาติอร่อย ก็จะกลับมาซื้ออีก ในทางกลับกันถ้าขนมที่ซื้อไปนั้นคุณภาพไม่ดี รสชาติไม่เหมือนกับที่เคยซื้อเป็นประจำ ผู้บริโภคก็จะมาตำหนิร้านที่จำหน่ายให้ไปในภายหลัง และมีการบอกกันต่อ ๆ ไประหว่างผู้บริโภคด้วยกันเอง ทำให้ชื่อเสียงของร้านเสื่อมเสีย ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อยอดขายของร้านด้วย

ผู้ผลิตขนมหวานรายใหญ่ในจังหวัดเพชรบุรีที่ทำการผลิตขนมหวานภายใต้ป้ายชื่อร้านของตนเอง และเป็นผู้นำในตลาดคือ ร้านขนมหวานแม่กิมไล้ แต่อย่างไรก็ตาม “แม่กิมไล้” มักจะไม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค่อยมีการดำเนินกิจกรรมทางการตลาดมากนัก เนื่องจากสามารถครอบครองส่วนแบ่งทางการตลาดได้มากที่สุดอยู่แล้ว ผู้ผลิตที่มักจะดำเนินกิจกรรมทางการตลาดมากมักจะเป็นผู้ผลิตรายใหม่ที่เพิ่งเข้ามาสู่ตลาด ทั้งนี้เพื่อเป็นการสร้างให้ผู้บริโภครู้จักสินค้าของร้านตนเอง

2. ผู้บริโภค มีคำกล่าวสำหรับขนมหวานเมืองเพชรไว้ว่า “คนกินไม่ได้ซื้อ คนซื้อไม่ได้กิน” นั่นก็หมายความว่า ขนมหวานเมืองเพชรมักนิยมซื้อไปเป็นของฝากหรือมีคนฝากซื้อ ผู้ซื้ออาจจะไม่ได้เป็นผู้บริโภคคนสุดท้ายเสมอไป จากการศึกษา พบว่า ผู้ที่ซื้อขนมหวานเมืองเพชรมักเป็นนักท่องเที่ยวมากที่สุด รองลงมาคือคนในจังหวัดเพชรบุรี ผู้เดินทางผ่าน และผู้ที่ทำงานหรือเรียนในจังหวัดเพชรบุรีตามลำดับ

ความยากง่ายในการเข้าหรือออกจากธุรกิจ

สำหรับผู้ผลิตรายใหม่ที่จะเข้ามาทำธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีนั้น ในปัจจุบันธุรกิจนี้กำลังเป็นที่สนใจของนักลงทุน แต่อย่างไรก็ตาม ผู้ผลิตที่จะเข้ามาแข่งขันในธุรกิจนี้ ควรจะมีเงินลงทุนที่มากพอ เนื่องจากปัจจุบันธุรกิจนี้มีการแข่งขันกันสูงมาก ทำให้เสี่ยงต่อการขาดทุนในระยะแรก นอกจากนี้ราคาวัตถุดิบยังมีการแปรปรวนและมีแนวโน้มสูงขึ้น และหากจะผลิตขนมหวานให้มีคุณภาพดี รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคก็ต้องใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงซึ่งก็มีราคาแพง

ส่วนผู้ผลิตรายเก่าที่อยู่ในธุรกิจนี้และมีชื่อเสียงของขนมเป็นที่รู้จักและยอมรับของผู้บริโภคอยู่แล้ว จะอาศัยความได้เปรียบในจุดนี้ทำการขยายกิจการของตนเองโดยเปิดสาขาใหม่ ๆ ขึ้นมา ดังจะเห็นได้จากกรณีของบริษัท ปิยะจิต จำกัด ซึ่งเป็นบริษัทที่ทำธุรกิจป๊อมน้ำมันรายใหญ่ในจังหวัดเพชรบุรี ได้ทำการเปิดร้านจำหน่ายขนมหวานขนาดใหญ่ขึ้นมาพร้อมกับจำหน่ายน้ำมันควบคู่กันไปด้วย แต่ก็ไม่ประสบผลสำเร็จ จนในที่สุดต้องขายโอนกิจการร้านขนมหวานนั้นไปให้แก่ร้านแม่กิมลิ่งซึ่งเป็นร้านขายขนมที่เปิดมานานและมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักดีอยู่แล้ว

อย่างไรก็ตามสำหรับผู้ผลิตรายใหม่ที่จะเข้ามาทำธุรกิจนี้ควรจะต้องให้ความสำคัญกับการทำกิจกรรมทางการตลาดให้มาก ทั้งนี้เพื่อที่จะให้ผู้บริโภคได้รู้จักสินค้าและเกิดการทดลองบริโภคขึ้น แต่ทั้งนี้และทั้งนั้นคุณภาพและรสชาติของขนมก็ต้องดีและสามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคได้เช่นกัน จึงจะทำให้ผู้บริโภคเกิดพฤติกรรมการซื้อซ้ำ

ความสัมพันธ์กันระหว่างผู้ผลิต

ในช่วงเวลา 2-3 ปีที่ผ่านมาผู้ประกอบการธุรกิจขนมหวานเมืองเพชรได้ร่วมมือกันจัดตั้งชมรมผู้ผลิตขนมหวานเมืองเพชรขึ้น แต่ในปัจจุบันก็ได้เลิกกันไปเนื่องจากประสบปัญหาหลายประการ จึงทำให้ในปัจจุบันผู้ผลิตแต่ละรายยังไม่มีการร่วมมือกันในเรื่องหนึ่งเรื่องใด มีลักษณะต่างคนต่างทำ หรือแข่งขันกันมากกว่า แต่ในลักษณะการตั้งราคา จะเป็นการตั้งราคาตามกัน ทำให้ราคาขายปลีกของขนมหวานใกล้เคียงกัน

ส่วนประสมทางการตลาดขนมหวานเมืองเพชร

ด้านผลิตภัณฑ์

1. คุณสมบัติและรูปลักษณะของผลิตภัณฑ์ขนมหวานเมืองเพชร เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วประเทศ เมื่อมีการบูรณะพระนครคีรีหรือเขาวังเป็นสถานที่ท่องเที่ยวเมื่อปี พ.ศ. 2529 ในระยะแรกชาวบ้านในละแวกนั้น ซึ่งมีฝีมือในการทำขนมหม้อแกงอยู่แล้ว ได้ทดลองทำออกจำหน่ายเพียงเล็กน้อย และหาบมาวางขายบริเวณเชิงเขาวัง ซึ่งไม่เพียงพอต่อความต้องการของนักท่องเที่ยวจึงมีการทำขนมหม้อแกงและขนมอื่น ๆ มาจำหน่ายเพิ่มขึ้น จนกลายเป็นอุตสาหกรรมขนมหวานอย่างในปัจจุบัน ขนมหวานเมืองเพชรได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางจากบุคคลทั่วไปในเรื่องของความอร่อย ร้านขายขนมในจังหวัดต่าง ๆ หลายแห่งจึงนิยมขึ้นป้ายเป็น “ขนมเมืองเพชร”

ขนมหวานเมืองเพชรที่วางจำหน่ายในร้านจำหน่ายสินค้าพื้นเมืองและของฝากจากเพชรบุรี มีหลายชนิด ได้แก่ ขนมหม้อแกง ขนมชั้น บ้าบิ่น วุ้นมะพร้าว วุ้นลูกตาล ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง อาลัว วุ้นกรอบ สัมปันนี โสมนัส ขนมฝิง ข้าวเกรียบงา กลัวยอบน้ำผึ้ง กลัวยตาก ผลไม้เชื่อม และผลไม้กวนเป็นต้น แต่ละร้านมีขนมเหล่านี้จำหน่ายเหมือนกัน ลูกค้าน่าจะตัดสินใจเลือกซื้อจากร้านใด มักขึ้นอยู่กับชื่อเสียงของร้าน ทำเลที่ตั้ง การจัดตกแต่งร้านและการบริการ

เนื่องจากชาวเพชรบุรีนิยมรับประทานอาหารที่มีรสหวานและมีสีสวย ขนมหวานเมืองเพชรส่วนใหญ่จึงมีรสชาติดหวานจัดและใส่สีเพื่อให้ความสวยงาม แต่ก็มีสีอ่อนให้ลูกค้าที่ไม่ชอบสีได้เลือกเช่นกัน สำหรับหีบห่อและภาชนะบรรจุขนมของแต่ละร้านก็คล้ายกัน คือ ขนมหม้อแกง บ้าบิ่น ขนมชั้น วุ้นมะพร้าวและวุ้นลูกตาล จะใช้ถาดอลูมิเนียม หรือถาดพลาสติกใสบรรจุ เมื่อลูกค้าซื้อจะใส่ถุงกระดาษที่พิมพ์ข้อความ ชื่อ ที่อยู่ ของร้านติดอยู่ใส่อีกชั้นหนึ่ง (ยกเว้นร้านลูกเจี๊ยบซึ่งจะมีหีบเป็นกล่องกระดาษแข็งมีหูสามารถหิ้วได้สะดวกและสวยงาม)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ส่วนขนมอื่น ๆ เช่น ฝอยทอง ทองหยิบ สัมปันนี ขนมประเภทเชื่อมและกวนต่าง ๆ จะใส่ในกล่องโฟมปิดหน้าด้วยพลาสติกใสหรือใส่ถุงพลาสติกไว้เมื่อลูกค้าซื้อจะใส่ถุงพลาสติกที่ไม่มีข้อความบอกชื่อร้านและที่อยู่ให้อีกชั้นหนึ่ง ร้านจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรส่วนใหญ่ไม่เน้นการออกแบบผลิตภัณฑ์ให้สวยงาม แต่จะเน้นที่รูปแบบที่หลากหลายของขนม

2. ตราสินค้า จะใช้ 2 ลักษณะ

2.1 การใช้ตราของผู้ผลิต จะใช้ได้เมื่อร้านจำหน่ายรับขนมจากผู้ผลิตรายใหญ่ และมีชื่อเสียงมาขาย ขนมที่รับมาจำหน่ายส่วนใหญ่จะมีเพียงขนมหม้อแกง ขนมชั้น วนและอาจจะ มีทองหยิบ ฝอยทองบ้าง ส่วนขนมอื่น ๆ เช่น วนกรอบ สัมปันนี อาลัว ขนมฝิง โสมนัส ผลไม้เชื่อม และผลไม้กวน จะรับจากผู้ผลิตทั่ว ๆ ไป สำหรับการใช้ตราของผู้ผลิต ผู้ผลิตจะมีเงื่อนไขบางอย่าง ให้แก่ร้านจำหน่าย

2.2 การใช้ตราของคนกลาง จะใช้เมื่อร้านจำหน่ายเป็นร้านที่มีชื่อเสียง ลูกค้าต้องการขนมมากแต่กำลังการผลิตไม่เพียงพอ ขนมส่วนใหญ่จะรับมาจากผู้ผลิตเจ้าประจำแล้วนำมาปิดป้ายหรือใส่ถุงของร้านจำหน่าย

ด้านราคา

ราคาขนมหวานเมืองเพชร จะแตกต่างกันไปตามแหล่งจำหน่าย โดยสินค้าในบริเวณเขาวังและศูนย์การค้าเพชรปิ่นแก้ว (ภาคผนวก ข.) การกำหนดราคาของแต่ละร้านจะใช้นโยบายราคาเดียว (one price policy) คือการขายขนมราคาเท่ากันสำหรับผู้ซื้อทุกรายที่อยู่ภายใต้สถานการณ์ที่เหมือนกัน และร้านจำหน่ายจะไม่นิยมใช้กลยุทธ์ราคาเป็นเครื่องมือในการแข่งขัน

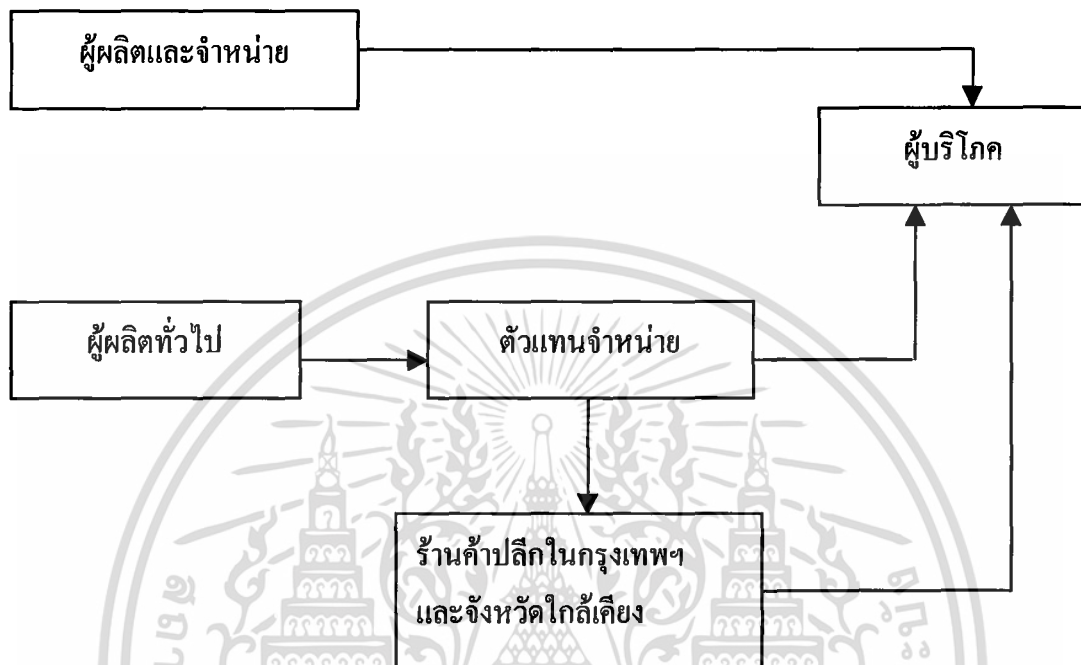
ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย

เนื่องจากขนมหวานเมืองเพชรไม่ใส่สารกันบูด จึงมีปัญหาคอมบูดเสียได้ง่าย การจัดจำหน่ายจึงต้องถึงมือผู้บริโภคให้เร็วที่สุด สามารถสรุปช่องทางการจัดจำหน่ายขนมได้ดังต่อไปนี้

ขนมหม้อแกง ขนมชั้น วนมะพร้าว วนลูกตาล ส่วนใหญ่ร้านจำหน่ายแต่ละร้านจะเป็นผู้ผลิตเองและวางขายหน้าร้านถึงมือผู้บริโภคโดยตรง (แต่มีบางร้านที่เป็นร้านจำหน่ายอย่างเดียว ไม่ได้ผลิตตนเอง) ส่วนทองหยิบ ทองหยอด เม็ดขนุน ฝอยทองและผลไม้เชื่อม ส่วนใหญ่รับมาจากผู้ผลิตเจ้าประจำแล้วนำมาวางขาย ขนมหวานเมืองเพชรของบางร้านได้ส่งขายไปยังร้านขายปลีกในกรุงเทพฯ และต่างจังหวัดด้วย เช่นร้านลูกเจี๊ยบขายที่สยามจัสโก้ และชั้นนี้ฟูปเปอร์มาร์เก็ต ร้านแม่กิมไล้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เปิดสาขาที่โชคชัยสี่ และขายสินค้าลักษณะแลกเปลี่ยนสินค้าระหว่างกันกับร้านขายของที่ระลึกในจังหวัดใกล้เคียง เช่น จังหวัดกาญจนบุรีและจันทบุรี เป็นต้น (ภาพที่ 1)

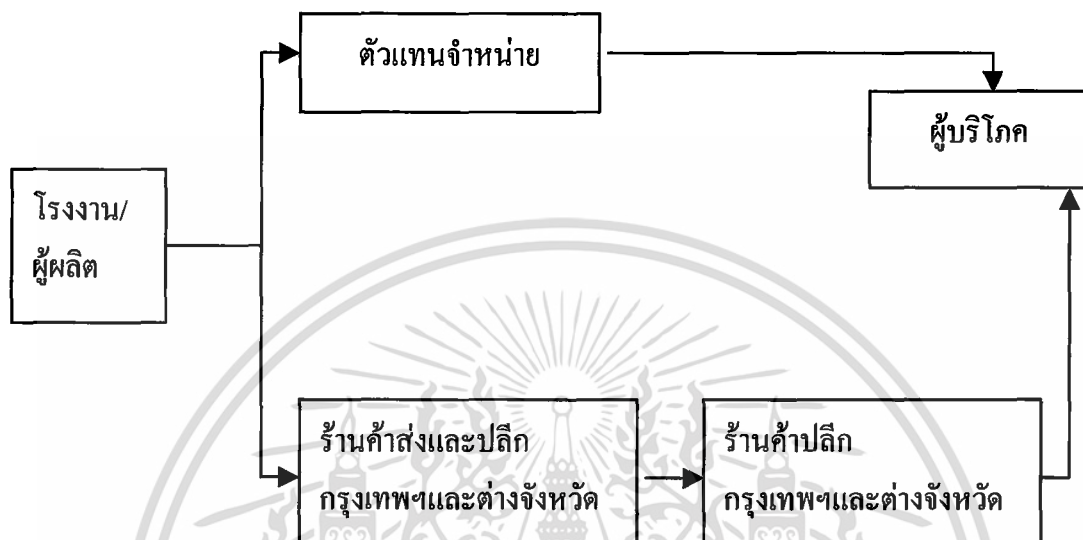


ภาพที่ 1 ช่องทางการจัดจำหน่ายขนมหม้อแกง บักปุ้น ขนมหั่น วนมะพร้าว วนลูกตาล ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง เม็ดขนุน และผลไม้เชื่อม (เป็นขนมที่มีอายุประมาณ 1-3 วัน)
ที่มา: (จรรยาพร, 2539: 27)

ส่วนขนมที่มีอายุเก็บไว้ได้นานได้แก่ ขนมห่อลว วนกรอบ ข้าวเกรียบงา ขนมหึง โสมนัส กล้วยอบ กล้วยตาก และผลไม้กวน ร้านจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรมีบทบาทเป็นพ่อค้าคนกลาง โดยรับซื้อขนมมาจากโรงงานหรือผู้ผลิตแล้วจึงขายต่อไปยังผู้บริโภค (ภาพที่ 2)

สำหรับร้านจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรที่เป็นร้านขนาดใหญ่ในเขตอำเภอเมืองเพชรบุรี ปัจจุบันมีผู้ลงทุนจำนวน 32 ราย โดยบางรายจะมีร้านจำหน่ายมากกว่า 1 ร้าน จึงมีร้านจำหน่ายทั้งหมด 60 ร้าน ตั้งกระจายอยู่ในบริเวณแหล่งจำหน่ายขนมหวานที่สำคัญ 4 แหล่งด้วยกัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งร้านจำหน่ายริมถนนเพชรเกษมช่วงจากอำเภอชะอำถึงอำเภอนับตั้งแต่ปี พ.ศ. 2538 เป็นต้นมา ได้มีร้านจำหน่ายในลักษณะครบวงจร (จำหน่ายขนมและสินค้าพื้นเมือง มีอาหาร เครื่องดื่ม

ห้องน้ำสะอาด ตลอดจนที่จอดรถไว้บริการ) บนถนนเพชรเกษมเพื่อรองรับลูกค้า อาทิ ร้านแม่กิมลั้ง แม่กิมไล้ ร้านเพชรสุภาพรรณ เป็นต้น



ภาพที่ 2 ช่องทางการจำหน่ายขนมอาลัว วุ้นกรอบ ข้าวเกรียบงา ขนมฝิง โสมนัส กล้วยอบ กล้วยตาก และผลไม้กวน (เป็นขนมที่มีอายุนานประมาณ 1-2 สัปดาห์)

ที่มา: (จรรยาพร, 2539: 28)

ด้านการส่งเสริมการตลาด

ในปัจจุบันผู้จำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรหันมาให้ความสำคัญกับการส่งเสริมการตลาดมากขึ้น ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะตลาดขนมหวานเมืองเพชรมีการแข่งขันกันรุนแรงกว่าที่เคยเป็นมาในอดีต สามารถสรุปการส่งเสริมการตลาดที่ร้านต่าง ๆ ใช้ ดังต่อไปนี้

1. การโฆษณา จะเน้นการใช้ป้ายโฆษณาติดบริเวณหน้าร้านจำหน่ายและการโฆษณาบนถุงใส่ขนม นอกจากนั้นยังมีการโฆษณาในหนังสือพิมพ์ท้องถิ่นและวิทยุท้องถิ่นบ้างเล็กน้อย
2. การใช้พนักงานขาย ร้านจำหน่ายขนมโดยทั่วไปจะใช้คนในครอบครัวเป็นคนขายยกเว้นร้านขนาดใหญ่ เช่น ร้านแม่กิมไล้ ร้านแม่ละเมียด ร้านเพชรปิ่นแก้ว และร้านบ้านขนมไทย จะมีการคัดเลือกพนักงานขายที่มีอัตราศัยดี แต่งกายสะอาดเรียบร้อยเป็นพนักงานขาย

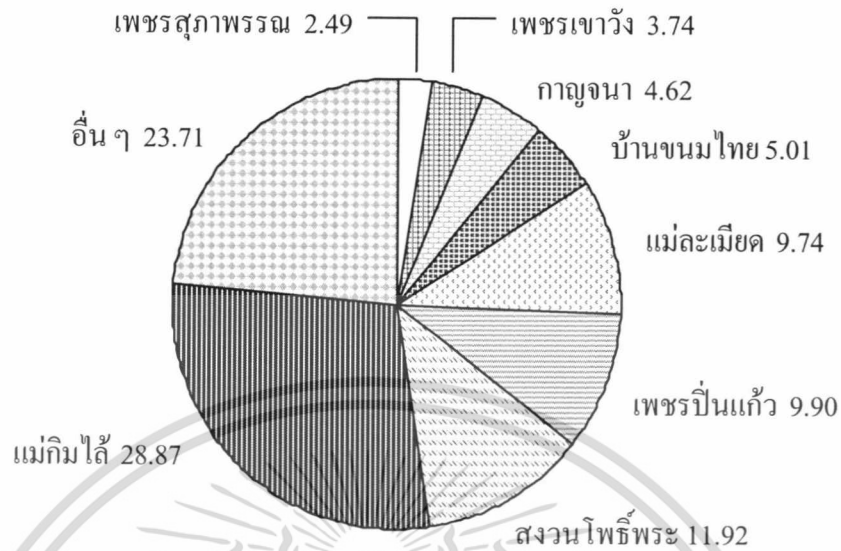
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3. การส่งเสริมการขาย ร้านจำหน่ายขนมที่มีขนาดใหญ่บริเวณศูนย์การค้าเพชรปิ่นแก้วและร้านเปิดใหม่ในลักษณะครบวงจรริมถนนเพชรเกษม จะส่งเสริมการขายไปยังมัคคุเทศก์และพนักงานขับรถ โดยจ่ายค่าตอบแทนเป็นเงินสดพร้อมทั้งมีอาหาร เครื่องดื่ม ขนม ผ้าเย็น และเครื่องดื่มบำรุงกำลังให้ด้วย เพื่อจูงใจให้นำลูกทวี่มาลงที่ร้าน ส่วนการส่งเสริมการขายไปยังลูกค้าโดยตรงมีเพียง 1-2 ร้านเท่านั้น ใช้การส่งเสริมการขายโดยมีขนมให้ทดลองชิมฟรี

4. การประชาสัมพันธ์ ร้านจำหน่ายขนมจะทำโดยเป็นผู้สนับสนุนกิจกรรมต่าง ๆ ที่เป็นประโยชน์แก่สังคม นอกจากนั้นสื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ เช่น นิตยสาร หนังสือพิมพ์และโทรทัศน์ ทำการประชาสัมพันธ์ขนมหวานเมืองเพชร โดยเชิญผู้ประกอบการร้านขายขนมหวานเมืองเพชรไปสาธิตการทำขนมและเรื่องราวต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมหวานเมืองเพชร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3 ส่วนแบ่งทางการตลาดของร้านจำหน่ายขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรี (ร้อยละ) ที่มา: (จรรยาพร, 2539: 56)

การวิเคราะห์ปัจจัยเชิงกลยุทธ์

การใช้กลยุทธ์และส่วนประสมทางการตลาดของร้านขนมหวานแม่กิมไล้ ได้ส่งผลต่อผลิตภัณฑ์และภาพพจน์ของร้าน โดยจะอธิบายผลที่เกิดขึ้นโดยใช้การวิเคราะห์ปัจจัยเชิงกลยุทธ์หรือ SWOT ซึ่งได้แก่ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในร้าน ซึ่งประกอบด้วย การวิเคราะห์จุดแข็ง (strengths) และการวิเคราะห์จุดอ่อน (weaknesses) การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกร้าน ประกอบด้วย การวิเคราะห์โอกาส (opportunity) และการวิเคราะห์อุปสรรค (threats)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามทำซ้ำหรือดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ห้องสมุดคณะเทคโนโลยีการเกษตร

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าฯ ลาดกระบัง

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายในร้าน

การวิเคราะห์จุดแข็ง

1. รสชาติของขนมหวานร้านแม่กิมไล้มีลักษณะเฉพาะเป็นเอกลักษณ์ของตนเองด้วยรสชาติที่เข้มข้นจึงเป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค ทำให้ขนมหวานของร้านได้รับความนิยมมาโดยตลอด
2. ภาพพจน์และชื่อเสียงของร้านจากการที่ขนมหวานของร้านแม่กิมไล้สามารถชนะเลิศการประกวดสินค้าพื้นเมืองในงานสงกรานต์และกาชาดที่ทางจังหวัดเพชรบุรีจัดขึ้นหลายต่อหลายครั้ง ประกอบกับการที่ทางร้านมีการตั้งกองทุนและให้ทุนการศึกษาแก่เด็กยากจนในถิ่นทุรกันดาร การทำบุญและการบริจาคเพื่อการศึกษา การให้การสนับสนุนกิจกรรมทางสังคม ตลอดจนการที่สื่อมวลชนแขนงต่าง ๆ ทำการประชาสัมพันธ์ขนมหวานเมืองเพชร โดยเชิญนางกิมไล้ไปสาธิตการทำขนมและสัมภาษณ์เรื่องราวต่าง ๆ เกี่ยวกับขนมหวานเมืองเพชร ทำให้ร้านจำหน่ายขนมหวานแม่กิมไล้มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักของประชาชนทั่วไปมากยิ่งขึ้น ทำให้เป็นการง่ายที่เปิดสาขาใหม่ ๆ ขึ้นมาแล้วจะได้รับการตอบสนองจากผู้บริโภค
3. นโยบายทางด้านราคาของร้านขนมหวานแม่กิมไล้ นั้นจะจำแนกให้เหมือนหรือแตกต่างกันไปตามแต่ละสาขาตามสถานที่และความเหมาะสม เช่น สาขาดั้งเดิมคือบริเวณเขาวังจะใช้นโยบายราคาเดียวและจะไม่ให้ส่วนลด ทั้งนี้ก็เพื่อไม่ให้เป็นที่ยากแก่พนักงานขาย ทำให้เกิดมาตรฐานด้านราคาของสินค้าและทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นในราคาของสินค้า ส่วนร้านสาขาบางร้าน เช่นร้านขนมหวานแม่กิมไล้ริมถนนเพชรเกษมบริเวณอำเภอบ้านลาด ซึ่งเป็นแหล่งจำหน่ายขนมหวานที่มีการแข่งขันกันสูง ทางร้านจึงใช้นโยบายลดราคาเพื่อส่งเสริมการขาย ซึ่งเป็นวิธีการตั้งราคาแบบลดราคาลงมาจากราคาปกติเสียเล็กน้อย เพื่อกระตุ้นให้เกิดการซื้อมากขึ้นในช่วงระยะเวลาหนึ่ง
4. ขนมหวานของร้านแม่กิมไล้จะมีให้เลือกซื้อได้มากชนิด ผู้บริโภคสามารถซื้อหาได้ครบตรงตามความต้องการโดยมาที่ร้านแม่กิมไล้เพียงร้านเดียว ทั้งนี้เพราะร้านแม่กิมไล้จะรับฟังข้อเสนอแนะและสำรวจความต้องการขนมแต่ละชนิดจากลูกค้าและผลิตขนมชนิดนั้น ๆ ขึ้นมา
5. ร้านขนมหวานแม่กิมไล้ ได้มีการขยายสาขาออกไปเพื่อให้ครอบคลุมตลาดได้กว้างขึ้นสามารถตอบสนองความต้องการซื้อของผู้บริโภคได้ดียิ่งขึ้น โดยร้านสาขาจะตั้งอยู่ในทำเลที่ดี และมีลักษณะเป็นร้านที่ครบวงจรยิ่งขึ้น ซึ่งปัจจุบันในจังหวัดเพชรบุรีมีอยู่ด้วยกัน 5 สาขาและแต่ละสาขาก็อยู่ไม่ไกลกันนัก ทำให้ร้านขนมหวานแม่กิมไล้สามารถถ่ายเทขนมหวานระหว่างกันได้ เช่น ในกรณีที่สาขาใดสาขาหนึ่งเกิดการขาดแคลนขนมชนิดใดชนิดหนึ่งหรือหลายชนิดขึ้นมากะทันหันอัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องมาจากความต้องการซื้อในวันนั้นมีสูงนอกเหนือจากการคาดคะเน และอีกสาขาหนึ่งหรือสาขาที่เหลืออื่น ๆ มีขนมชนิดนั้น ๆ อยู่เป็นจำนวนมาก ก็จะมีการถ่ายเทขนมจากสาขาที่มีขนมชนิดนั้น ๆ ไปยังสาขาที่ขาดแคลนทำให้ไม่เป็นการสูญเสียโอกาสในการทำรายได้จากการจำหน่ายขนมและไม่ทำให้ลูกค้าต้องผิดหวังอีกด้วย โดยขนมหวานแต่ละสาขาของร้านขนมหวานแม่กิมไล้จะมีมาตรฐานเดียวกัน ทั้งในด้านรสชาติ คุณภาพ ความสด และความสะอาด

6. ความสะอาดและบริการเสริม ร้านจำหน่ายขนมหวานของร้านแม่กิมไล้ทุกสาขาจะเน้นการจัดร้านเพื่ออำนวยความสะดวกให้แก่ลูกค้าในการเดินเลือกซื้อขนม และโดยเฉพาะอย่างยิ่งร้านสาขาริมถนนเพชรเกษมขากลับเข้ากรุงเทพฯ บริเวณอำเภอบ้านลาดจะเป็นร้านจำหน่ายที่มีลักษณะครบวงจร คือจะมีสถานที่จอดรถกว้างขวาง มีห้องน้ำสะอาด มีอาหารและเครื่องดื่มไว้บริการนอกเหนือไปจากการจำหน่ายขนมหวานพื้นเมือง นับเป็นการเพิ่มความสะอาดสบายให้แก่ลูกค้าในการเลือกซื้อขนมหวานเพิ่มมากขึ้น ด้านการจัดจำหน่ายขนมหวานโดยพนักงานขายนั้น ในบางสาขาของร้านจำหน่ายขนมหวานพนักงานขายแต่ละคนจะเป็นผู้ที่ได้รับการคัดเลือกจากเจ้าของสาขา ทำให้ได้พนักงานขายที่มีอัธยาศัยไมตรีที่ดี มีการแต่งกายสะอาดเรียบร้อย และบางสาขาจะมีชุดสำหรับพนักงานขายโดยเฉพาะ (uniform) ทำให้เป็นการยกระดับการบริการและเสริมสร้างภาพพจน์ที่ดีให้แก่ร้าน

การวิเคราะห์จุดอ่อน

1. ต้นทุนการผลิตขนมหวานของร้านขนมหวานแม่กิมไล้สูงกว่าร้านขนมหวานร้านอื่น ๆ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตขนมหวานของร้านนั้นเป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูง
2. ในการลงทุนก่อสร้างร้านสาขาที่ผ่านมา แหล่งเงินทุนส่วนใหญ่ยังมาจากการกู้ยืม ทำให้ร้านขนมหวานแม่กิมไล้ต้องรับภาระค่าใช้จ่ายด้านดอกเบี้ยเพิ่มขึ้น

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมภายนอกร้าน

การวิเคราะห์โอกาส

1. วัตถุดิบในการทำขนมหวานสามารถลำเลียงขนส่งได้สะดวก รวดเร็ว เนื่องจากมีอยู่ในท้องถิ่นและบริเวณใกล้เคียง และล้วนแต่เป็นวัตถุดิบที่มีคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งน้ำตาลโตนดที่ได้มาจากต้นตาลที่ปลูกกันเป็นจำนวนมากในจังหวัดเพชรบุรี นับว่าได้สร้างโอกาสและสนับสนุน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้ขนมหวานเมืองเพชรเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป ช่วยสร้างอาชีพและรายได้ให้แก่ผู้ประกอบการทางด้านนี้เป็นจำนวนมาก

2. การที่จังหวัดเพชรบุรี เป็นจังหวัดที่ตั้งอยู่ ณ จุดยุทธศาสตร์สำคัญที่เชื่อมต่อระหว่างภูมิภาคอื่นกับภาคใต้ โดยเฉพาะการคมนาคมทางบก ผู้ที่จะเดินทางผ่านไปยัง 14 จังหวัดภาคใต้จะต้องผ่านจังหวัดเพชรบุรี ทำให้ธุรกิจขนมหวานเมืองเพชรได้รับประโยชน์ตามไปด้วยจากการที่ผู้ที่เดินทางผ่านนิยมซื้อขนมหวานไปเป็นของฝากแก่คนที่รักหรือบุคคลที่เคารพนับถือ รวมถึงนำไปบริโภคเอง

3. เพชรบุรีเป็นจังหวัดที่มีศักยภาพทางการท่องเที่ยวสูงมาก เนื่องจากมีสถานที่ท่องเที่ยวที่ธรรมชาติทั้งที่เป็นทะเลและภูเขา ได้แก่ ชายหาดชะอำ หาดปึกเตียน แหลมหลวง และอุทยานแห่งชาติแก่งกระจาน นอกจากนี้ยังมีสถานที่ท่องเที่ยวทางประวัติศาสตร์ โบราณสถาน และศาสนสถานที่สำคัญ ได้แก่ พระนครคีรี (เขาวัง) พระรามราชนิเวศน์ (วังบ้านปืน) พระราชนิเวศน์มฤคทายวัน วัดมหาธาตุ วัดกำแพงแลงและวัดอื่น ๆ โดยทางจังหวัดมีแผนพัฒนาและปรับปรุงแหล่งท่องเที่ยวให้สะอาด สะดวก ปลอดภัย ปรับปรุงสาธารณูปโภคพื้นฐาน เช่น ไฟฟ้า ถนน ไปสู่แหล่งท่องเที่ยวและปรับปรุงสถานบริการให้มีคุณภาพเพื่อรองรับการขยายตัวของการท่องเที่ยว รวมทั้งการที่จังหวัดเพชรบุรีร่วมกับการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยเขตชะอำ กำหนดจัดงานพระนครคีรี-เมืองเพชรบุรีขึ้นในเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ในงานจะมีการแสดง แสง สี เสียง ประกอบละครประวัติศาสตร์ การแสดงศิลปวัฒนธรรมพื้นบ้าน เพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์เชิญชวนนักท่องเที่ยว โดยมุ่งนักท่องเที่ยวจากกรุงเทพมหานคร ภาคกลาง และภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ซึ่งจะส่งผลให้มีผู้มาท่องเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีเพิ่มมากขึ้น และร้านขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีก็จะมีรายได้จากการจำหน่ายขนมหวานเพิ่มขึ้นด้วยเช่นกัน

4. จากขนบธรรมเนียม ประเพณี วัฒนธรรมและพิธีกรรมต่าง ๆ ของสังคมชาวไทยที่ยังคงมีการใช้ขนมหวานเป็นส่วนประกอบตามความเชื่อที่มีมาแต่โบราณ ทำให้ขนมหวานยังคงอยู่คู่สังคมไทยต่อไป เช่น การนิยมซื้อขนมหวานเมืองเพชรนำไปฝากญาติผู้ใหญ่ คนที่รักหรือบุคคลที่เคารพนับถือ เป็นต้น

การวิเคราะห์ข้อจำกัด

1. ถึงแม้จะเป็นธุรกิจที่มีการแข่งขันโดยเสรีแต่ก็เป็นการยากสำหรับผู้ผลิตขนมหวานรายใหม่ ๆ ที่จะเข้ามาทำธุรกิจนี้ เนื่องจากผู้บริโภคเกิดความเคยชินในรสชาติและยึดติดอยู่กับตราชื่อยี่ห้อของร้านเดิม (brand loyalty) ผู้ประกอบการรายใหม่ที่จะเข้ามาทำธุรกิจนี้จำเป็นต้องมีเงินลง

ทุนสูง เพื่อลดความเสี่ยงในการขาดทุนเนื่องจากการแข่งขัน และต้องใช้เวลานานมาก กว่าสินค้าจะติดตลาดเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค

2. วัตถุดิบที่นำมาใช้ในการผลิตเป็นประเภทสินค้าเกษตร ซึ่งมีความไม่แน่นอนทั้งในด้านปริมาณและคุณภาพ เป็นสิ่งที่ไม่สามารถกำหนดได้

3. ปัจจุบันผู้บริโภคมีความห่วงใยในสุขภาพกันมากขึ้น โดยเฉพาะผู้บริโภคในกลุ่มวัยรุ่นหรือสตรีจะหลีกเลี่ยงอาหารที่มีรสหวาน เพราะคิดว่ามีปริมาณแคลอรีสูง อาจทำให้น้ำหนักของตนเพิ่มขึ้นได้ รวมไปถึงผู้ป่วยบางรายที่แพทย์แนะนำหรือสั่งให้งดรับประทาน

ภาวะการแข่งขัน

สำหรับขนมหวานเมืองเพชร มีผู้ผลิตที่สำคัญคือ ร้านขนมหวานแม่กิมไล้ ร้านขนมหวานสงวนโพธิ์พระ ร้านขนมหวานแม่ละเมียด ร้านขนมหวานแม่กิมลั้ง และร้านอื่น ๆ ในขณะนี้ผู้ผลิตแต่ละรายพยายามช่วงชิงความได้เปรียบ โดยพยายามหาทำเลในการจัดตั้งร้าน และจัดร้านในลักษณะครบวงจรมากยิ่งขึ้น แต่ละร้านจึงพยายามส่งเสริมการตลาดกันมากขึ้น ซึ่งถือว่าเป็นสัญญาณของการแข่งขันอย่างหนึ่ง ในอนาคตถ้าพิจารณากันถึงศักยภาพแล้ว จะมีแต่เพียงผู้ผลิตขนมหวานในปัจจุบันเพียงไม่กี่รายเท่านั้นที่พอจะเป็นคู่แข่งกันได้ เนื่องจากเป็นร้านที่มีมานาน ผู้บริโภครู้จักเป็นอย่างดีถึงคุณภาพและรสชาติ และร้านเหล่านี้ก็พยายามที่จะขยายกิจการโดยการเปิดร้านสาขาเพิ่มขึ้นซึ่งก็สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่ยึดติดอยู่กับชื่อร้าน ดังนั้นหากต้องการยืนหยัดเติบโตในตลาดนี้ การสร้างภาพพจน์และการสร้างความจงรักภักดีต่อตราี่ห้อ (brand loyalty) จึงเป็นสิ่งที่จำเป็นอย่างมาก

ปัจจัยสู่ความสำเร็จ

จากสถานการณ์ทางการตลาดธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีดังที่กล่าวไปแล้วข้างต้น จะเห็นว่าร้านขนมหวานแม่กิมไล้ สามารถครองความเป็นเจ้าตลาดและอยู่ในความนิยมของผู้บริโภคตลอดมา ซึ่งปัจจัยที่ทำให้ร้านขนมหวานแม่กิมไล้ประสบความสำเร็จในธุรกิจนี้สามารถสรุปได้เป็น 5 ปัจจัยหลัก คือ

1. ผู้ประกอบการ คือนางกิมไล้ บุญประเสริฐ เกิดและเติบโตขึ้นมาจากครอบครัวที่มีอาชีพทำขนมหวานขาย จึงได้สืบทอดกรรมวิธีในการทำขนมหวานจากผู้เป็นมารดา และสั่งสมประสบการณ์การทำงานมาเป็นระยะเวลายาวนาน ประกอบกับนิสัยส่วนตัวของนางกิมไล้เองเป็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คนต่อสู้อชีวิต มีความคิดสร้างสรรค์ มุมานะ อดทนต่อความยากลำบาก รักความก้าวหน้าไม่หยุด
นิ่งอยู่กับที่ ดำเนินชีวิตด้วยความมัธยัสถ์ ไม่ยุ่งเกี่ยวกับอบายมุข จึงสามารถนำพาร้านขนมหวาน
แม่กิมไล้ประสบความสำเร็จมีชื่อเสียงเป็นที่รู้จักมานานกว่า 20 ปี จนปัจจุบันสามารถขยายสาขา
ของร้านในจังหวัดเพชรบุรีได้ถึง 5 สาขาด้วยกัน

2. **ผลิตภัณฑ์** คือขนมหวานของร้านแม่กิมไล้มีให้เลือกมากและแต่ละชนิดก็มีรสชาติเป็น
เอกลักษณ์ของร้านเอง รวมถึงความสด สะอาดของขนม เพราะแต่ละขั้นตอนของการผลิตจะเน้น
เรื่องความสะอาดเป็นหลัก ทำให้ขนมแต่ละชนิดของร้านแม่กิมไล้จึงสามารถเก็บไว้ได้นานกว่า
ร้านอื่น

3. **ร้านจำหน่าย** จำนวนร้านจำหน่ายของร้านแม่กิมไล้มีถึง 5 สาขาด้วยกัน ทำให้สามารถ
ครอบคลุมและตอบสนองความต้องการซื้อของลูกค้าได้อย่างทั่วถึง ทำให้ลูกค้าได้รับความสะดวก
สบายในการเลือกซื้อขนม อีกทั้งแต่ละร้านสาขาที่มีการจัดตกแต่งร้านให้มีลักษณะครบวงจรยิ่งขึ้น
มีความเป็นระเบียบ สะอาด สวยงาม สามารถดึงดูดความสนใจจากลูกค้าได้เป็นอย่างดี

4. **พนักงานขาย** พนักงานขายของร้านแม่กิมไล้มีอัธยาศัยไมตรีที่ดีต่อลูกค้า คอยช่วยเหลือ
และแนะนำให้ความรู้แก่ลูกค้าเกี่ยวกับขนมประเภทต่าง ๆ รวมทั้งรับฟังความคิดเห็นของลูกค้าแล้ว
นำไปแจ้งให้เจ้าของร้านทราบเพื่อที่จะนำไปปรับปรุงผลิตภัณฑ์และบริการต่อไป

5. **ร้านขนมหวานแม่กิมไล้จะไม่เอาเปรียบลูกค้า** ถึงแม้ต้นทุนวัตถุดิบที่นำมาทำขนมจะมี
ราคาสูง แต่ทางร้านก็จะไม่ลดปริมาณและคุณภาพของส่วนผสมที่ใช้ ทำให้ขนมมีคุณภาพมาโดย
ตลอด และไม่ทำให้เสื่อมเสียชื่อเสียงของร้าน และถ้าทางร้านพบแบกรับภาระต้นทุนนี้ไม่ไหวก็จะ
มีการขึ้นราคาโดยจะมีการอธิบายให้ลูกค้าทราบ โดยลูกค้าก็จะรับฟังและเข้าใจ

ปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อการผลิตและการตลาดขนมหวานเมืองเพชร

ปัญหาการผลิต

ด้านวัตถุดิบ

ปัญหาด้านวัตถุดิบสืบเนื่องมาจากราคาของวัตถุดิบเปลี่ยนแปลงไปตามกลไกของตลาด
ซึ่งได้แก่

1. ไข่ ซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักตัวหนึ่งในการทำขนมหวาน ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2537 เป็นต้นมา ราคาไข่สูงขึ้นเรื่อย ๆ แต่ร้านจำหน่ายไม่สามารถเปลี่ยนแปลงราคาขนมให้เพิ่มขึ้นตามต้นทุนวัตถุดิบได้
2. น้ำตาล ความอร่อยของขนมหวานเมืองเพชรส่วนหนึ่งเป็นเพราะขนมทำมาจากน้ำตาลโตนดแท้ ทำให้มีความหอมหวาน แต่ในปัจจุบันน้ำตาลโตนดแท้ราคาแพงมากและหายาก เนื่องจากผู้ผลิตนิยมจำหน่ายเป็นน้ำตาลสดเพราะไม่ยุ่งยาก ขณะเดียวกันก็มีการตัดต้นตาลเพื่อทำเฟอร์นิเจอร์และของที่ระลึกต่าง ๆ เช่น พวงกุญแจ กำไล กรอบรูป ฯลฯ

การขาดแคลนแรงงาน

ในปัจจุบันแรงงานในการทำขนมหายาก เนื่องจากแรงงานส่วนใหญ่นิยมทำงานในโรงงานอุตสาหกรรมขนาดใหญ่ เพราะมีเวลาทำงานที่แน่นอน มีวันหยุด มีค่าล่วงเวลา แรงงานในร้านจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรส่วนใหญ่นิยมได้มาจากบุคคลในครอบครัวหรือให้เครือญาติเข้ามาช่วยงาน

ปัญหาการตลาด

ปัญหาการตลาดของธุรกิจขนมหวานในจังหวัดเพชรบุรีส่วนมากมักจะเป็นปัญหาทางการจัดจำหน่าย คือ

1. ขนมมีอายุสั้น เนื่องจากมีส่วนผสมของไข่ กะทิ และแป้ง ซึ่งเป็นส่วนผสมที่มีความเหมาะสมต่อการเจริญเติบโตของเชื้อจุลินทรีย์ และไม่ได้มีการใช้สารกันบูด หรือสารเคมีถนอมอาหาร ทำให้ขนมบูดเสียได้ง่าย
2. ยอดจำหน่ายส่วนใหญ่ขึ้นอยู่กับนักท่องเที่ยว ร้านจำหน่ายจึงต้องคาดคะเนจำนวนนักท่องเที่ยวในแต่ละวัน ถ้าประมาณการผิดพลาดอาจเกิดปัญหาขนมไม่พอขายหรือมีขนมเหลือ
3. คู่แข่งมาก การเปิดศูนย์การค้าเพชรปิ่นแก้วในปี พ.ศ. 2537 ทำให้มีร้านจำหน่ายขนมเพิ่มขึ้นอีก 13 ร้าน และในปี พ.ศ. 2538 เป็นต้นมา มีร้านจำหน่ายหลายร้าน เช่น ร้านแม่กิมไล้ แม่กิมลั้ง ร้านแม่ล้วน เป็นต้น พยายามหาทำเลของร้านบริเวณริมถนนเพชรเกษม เพื่อตั้งร้านที่มีลักษณะครบวงจร คือนอกจากจำหน่ายขนมหวานและสินค้าพื้นเมืองแล้วยังขายอาหาร เครื่องดื่ม มีบริการห้องน้ำ ที่จอดรถ และที่นั่งพักให้แก่ลูกค้าที่เดินทางผ่านหรือนักท่องเที่ยว จึงทำให้ร้านจำหน่ายบริเวณตลาดในอำเภอเมืองและร้านจำหน่ายบริเวณเขาวังซึ่งไม่มีที่จอดรถไว้บริการสูญเสียลูกค้าที่เป็นผู้เดินทางผ่าน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 5

สรุปและข้อเสนอแนะ

สรุป

ขนมหวานเมืองเพชรนับว่ามีชื่อเสียงมาเป็นระยะเวลาอันยาวนานเป็นที่รู้จักและยอมรับของคนทั่วไปทั้งในด้านคุณภาพและรสชาติ นักท่องเที่ยว นักทัศนาจรและผู้ที่เดินทางผ่านตลอดจนคนในจังหวัดเองนิยมที่จะซื้อขนมหวานของจังหวัดเพชรบุรี ส่งผลให้มูลค่าการจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรมีแนวโน้มเพิ่มขึ้นทุกปี ทำให้เกิดการแข่งขันกันระหว่างผู้ประกอบการสูงขึ้นตามไปด้วยผู้ประกอบการแต่ละรายจึงพยายามที่จะแสวงหากลยุทธ์ในการที่จะเพิ่มยอดขายและส่วนครองตลาดของตนเอง

ในปัจจุบันมีผู้ผลิตขนมหวานรายใหญ่ในจังหวัดเพชรบุรีทั้งสิ้น 32 ราย มีร้านจำหน่าย 60 ร้าน นอกจากนั้นก็เป็นผู้ผลิตรายย่อย การผลิตขนมหวานนิยมผลิตกัน ณ บริเวณหลังร้านจำหน่ายหรือที่บ้าน ปริมาณการผลิตสำหรับขนมที่มีอายุการเก็บรักษาสั้นจะผลิตวันต่อวัน โดยคาดคะเนจากลูกค้าในแต่ละวันแล้วจึงทำการผลิต แต่ร้านส่วนใหญ่ที่มีชื่อเสียงนิยมผลิตไปขายไปตลอดทั้งวัน ในช่วงวันหยุดเทศกาลหรือวันหยุดสุดสัปดาห์ โดยเฉพาะวันอาทิตย์จะขายขนมได้ดีเป็นพิเศษ สำหรับต้นทุนการผลิตแบ่งเป็นต้นทุนคงที่และต้นทุนผันแปร ต้นทุนคงที่ได้แก่ ค่าก่อสร้างร้าน ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ใช้ในการผลิต ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์ และค่าโฆษณาประชาสัมพันธ์ ส่วนต้นทุนผันแปรได้แก่ ค่าวัตถุดิบ คือ น้ำตาลโตนด มะพร้าว ไข่ ค่าบรรจุภัณฑ์คือ ถาดขนมหม้อแกง กล่องโฟม และค่าแรงงาน ตลอดจนค่าภาษีอากร สำหรับการจัดหาวัตถุดิบร้านจำหน่ายจะซื้อจากพ่อค้าคนกลางหรือทำการติดต่อเกษตรกรผู้ขายวัตถุดิบ โดยเกษตรกรจะต้องผลิตวัตถุดิบดังกล่าวป้อนให้กับผู้ผลิตขนมหวานได้ตลอดทั้งปี ผู้ผลิตขนมหวานแบ่งได้เป็น 2 ลักษณะ คือ ผู้ผลิตที่มีร้านจำหน่ายของตนเองกับผู้ผลิตที่ผลิตเพื่อขายส่งให้กับร้านจำหน่ายอีกทีโดยมีเงื่อนไขคือขนมที่ผลิตต้องมีมาตรฐานของคุณภาพและรสชาติตรงตามที่ร้านจำหน่ายกำหนดไว้ และร้านจำหน่ายจะนำขนมดังกล่าวไปปิดป้ายเป็นชื่อร้านของตนเอง แต่ในประเภทของขนมที่มีอายุการเก็บยาวนานขึ้นร้านจำหน่ายจะรับมาจำหน่ายโดยใช้ป้ายชื่อของผู้ผลิตเอง ในส่วนของผู้บริโภคผู้ที่ซื้อขนมหวานเมืองเพชรอาจจะไม่ใช่ผู้บริโภคคนสุดท้ายเสมอไป เพราะขนมหวานเมืองเพชรนิยมที่จะซื้อไปเป็นของฝาก

ตลาดขนมหวานเมืองเพชรเป็นตลาดแข่งขันสมบูรณ์ ผู้ผลิตแต่ละรายยังไม่มีความร่วมมือกัน มีลักษณะต่างคนต่างทำหรือแข่งขันกันมากกว่า ด้านส่วนประสมทางการตลาด ในส่วนของผลิตภัณฑ์แต่ละร้านจำหน่ายก็จะไม่แตกต่างกันมากนัก การใช้บรรจุภัณฑ์ก็จะเป็นใช้ถาดอลูมิเนียมหรือถาดพลาสติกใสบรรจุขนมประเภท ขนมหม้อแกง ขนมชั้น ขนมบ้าบิ่น วุ้นมะพร้าว วุ้นลูกตาล เป็นต้น ส่วนขนมประเภท ทองหยิบ ทองหยอด ฟอยทอง อาลัว วุ้นกรอบ สัมปันนี โสมนัส ขนมฝิง ข้าวเกรียบงา กล้วยอบน้ำผึ้ง กล้วยตาก ผลไม้เชื่อมและผลไม้กวนจะใส่ในกล่องโฟมปิดหน้าด้วยพลาสติกใส มีการใช้ตราของผู้ผลิตและตราของคนกลาง ด้านราคา แต่ละร้านจำหน่ายจะไม่นิยมใช้กลยุทธ์ราคาเป็นเครื่องมือในการแข่งขัน มักนิยมตั้งราคาให้ใกล้เคียงกัน ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย เนื่องจากขนมมีอายุสั้น โดยขนมที่มีอายุ 1-3 วัน ผู้ผลิตจะวางจำหน่ายเองหน้าร้านหรือส่งไปขายให้คนกลางในกรุงเทพฯหรือร้านสาขาของตนเอง ส่วนขนมที่มีอายุ 1-2 สัปดาห์ร้านจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรมีบทบาทเป็นพ่อค้าคนกลาง ด้านการส่งเสริมการตลาด ในปัจจุบันผู้จำหน่ายหันมาให้ความสำคัญมากขึ้น มีทั้งการโฆษณา การใช้พนักงานขาย การส่งเสริมการขาย และการประชาสัมพันธ์ ลูกค้าเป้าหมายของธุรกิจขนมหวานเมืองเพชรเป็นบุคคลทุกช่วงอายุ สำหรับส่วนแบ่งทางการตลาดที่ผ่านมาร้านขนมหวานแม่กิมไล้สามารถครองส่วนแบ่งทางการตลาดได้มากที่สุด รองลงมาคือร้านสงวนโพธิ์พระ ส่วนร้านเพชรปิ่นแก้วและร้านแม่ละเมียดมีส่วนครองตลาดใกล้เคียงกัน

จากการวิเคราะห์ปัจจัยเชิงกลยุทธ์ (SWOT) ของร้านแม่กิมไล้พบว่า จุดแข็งของร้านคือร้านมีขนมจำหน่ายมากชนิดรสชาติขนมของร้านมีเอกลักษณ์เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภค การผลิตสะอาดถูกหลักอนามัย มีการใช้กลยุทธ์ด้านราคาตามสถานการณ์และความเหมาะสม ประกอบกับการที่ผู้ประกอบการมีชื่อเสียงทำให้เมื่อมีการเปิดสาขาใหม่แล้วได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคสามารถครอบคลุมตอบสนองความต้องการผู้ซื้อได้ดีและสามารถถ่ายทอดเทคนิควิธีการระหว่างกันได้ดีเมื่อมีการขาดแคลนขนมในแต่ละสาขา การจัดร้านมีลักษณะครบวงจร ตลอดจนพนักงานขายบริการด้วยอัธยาศัยที่ดี

การวิเคราะห์จุดอ่อนพบว่า ร้านขนมหวานแม่กิมไล้มีต้นทุนวัตถุดิบที่สูงเนื่องจากมีการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงในการผลิตขนม และจากการที่ร้านมีการกู้ยืมเงินมาลงทุนเพื่อเปิดสาขาใหม่ ทำให้ต้องรับภาระด้านดอกเบี้ย

การวิเคราะห์ด้านโอกาส พบว่า จากการที่เพชรบุรีเป็นจังหวัดท่องเที่ยว ทางจังหวัดมีแผนพัฒนาแหล่งท่องเที่ยวให้มีความสวยงามอยู่เสมอ ทำให้มีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวจังหวัดเพชรบุรีมากยิ่งขึ้น และจากขนบธรรมเนียมประเพณีของคนไทยที่ยังต้องใช้ขนมหวานเพื่อประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ ตลอดจนวัฒนธรรมการนิยมซื้อของไปฝากแก่ผู้ใหญ่ที่เคารพนับถือ ประกอบกับการที่

จังหวัดเพชรบุรีมีวัตถุดิบรองรับการทำงานมหานอยู่แล้วและสามารถถ้ำเลี้ยงขนส่งวัตถุดิบได้สะดวก รวดเร็ว ปัจจัยดังกล่าวมาเหล่านี้จำเป็นต้องเป็นตัวส่งเสริมและสนับสนุนให้ธุรกิจขนมหานเมืองเพชรยังคงดำเนินต่อไปด้วยดี

การวิเคราะห์ข้อจำกัด พบว่า ตลาดมีการแข่งขันกันมาก การลงทุนต้องมีเงินลงทุนสูงทำให้ผู้ผลิตรายใหม่เข้าสู่ตลาดได้ยาก และวัตถุดิบเป็นสินค้าเกษตรมีความไม่แน่นอนทั้งปริมาณและคุณภาพ ตลอดจนในปัจจุบันผู้บริโภคมีความห่วงใยในสุขภาพของตนเองมากขึ้นผู้บริโภคบางกลุ่มจึงไม่นิยมบริโภคขนมหาน เป็นต้น

ด้านภาวะการแข่งขัน ขนมหานของแต่ละร้านมีลักษณะเหมือนกัน ดังนั้นแต่ละร้านจึงต้องพยายามหาเอกลักษณ์ของสินค้าตนให้พบ การสร้างและรักษาภาพพจน์สินค้าของตนเป็นสิ่งจำเป็นอย่างมาก ตลาดในช่วงนี้ผู้ผลิตรายเก่าสามารถยืนหยัดอยู่ได้อย่างมั่นคง แต่ก็มีผู้ผลิตรายใหม่พยายามที่จะสอดแทรกขึ้นมา แต่ละร้านจึงทำการส่งเสริมการตลาดมากยิ่งขึ้น ซึ่งเป็นสัญญาณของการแข่งขันอย่างหนึ่ง

การวิเคราะห์ปัจจัยสู่ความสำเร็จ พบว่า การที่ร้านแม่กิมไล้สามารถครองความเป็นเจ้าตลาดและอยู่ในความนิยมของผู้บริโภคตลอดมานั้นก็เพราะ ผู้ประกอบการคือนางกิมไล้มีอุปนิสัยเป็นคนมีความคิดสร้างสรรค์ ขยันหมั่นเพียร อดทนและต่อสู้ชีวิต ขนมหานร้านแม่กิมไล้ให้ลูกค้าชิมและมีความเป็นเอกลักษณ์ของตนเอง ร้านจำหน่ายมีมากสาขา และการจัดร้านมีระเบียบเรียบร้อยและมีลักษณะครบวงจร พนักงานขายมีอัธยาศัยที่ดีในการบริการ ร้านแม่กิมไล้เปรียบลูกค้า

การศึกษาถึงปัญหาและอุปสรรคที่มีผลต่อการผลิตและการตลาดขนมหานเมืองเพชร พบว่า ในด้านปัญหาการผลิตมาจากราคาของวัตถุดิบคือ ไข่และน้ำตาล ที่มีราคาสูงและผันผวนไปตามกลไกของตลาด โดยเฉพาะน้ำตาล โตนคนั้นนับวันจะหายากขึ้นเพราะผู้ผลิตนิยมจำหน่ายเป็นน้ำตาลสดและขณะเดียวกันก็มีการตัดต้นตาลเพื่อไปทำเฟอร์นิเจอร์มากขึ้นและอีกปัญหาหนึ่งคือปัญหาแรงงานที่หายากเนื่องจากแรงงานส่วนใหญ่นิยมทำงานในโรงงานอุตสาหกรรม ในด้านปัญหาการตลาด มักมีปัญหาด้านช่องทางการจัดจำหน่ายเนื่องจากขนมมีอายุสั้น บุคเสียได้ง่าย และยอดจำหน่ายขึ้นอยู่กับนักท่องเที่ยว อีกประการหนึ่งคือธุรกิจนี้มีคู่แข่งมาก

ข้อเสนอแนะ

1. ในด้านของตัวผลิตภัณฑ์คือขนมหานนั้น ผู้ผลิตและร้านจำหน่ายควรให้ความสำคัญต่อการพัฒนาขนมหานทั้งด้านคุณภาพ รสชาติ รูปแบบ ลดการใช้สีที่เข้มเกินไป เพราะผู้บริโภคอาจจะกลัวอันตรายจากสีย้อมผ้า ควรมีการทำบรรจุภัณฑ์ให้สวยงามถือได้สะดวก และควรมีป้ายบอก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ราคาขนมและวันหมดอายุที่ชัดเจนติดไว้บนบรรจุภัณฑ์ และที่สำคัญต้องรักษาคุณภาพและเชื้อสตัยต่อลูกค้า ไม่ขายขนมที่หมดอายุ หรือใกล้จะหมดอายุให้ลูกค้า เพราะอาจจะทำให้ลูกค้าไม่อยากจะซื้อขนมหวานเมืองเพชรอีก

2. การเลือกทำเลที่ตั้งของร้านจำหน่าย ควรให้ความสำคัญเป็นพิเศษ ซึ่งเห็นได้จากร้านจำหน่ายในศูนย์เพชรปิ่นแก้ว และร้านจำหน่ายริมถนนเพชรเกษมบริเวณอำเภอชะอำถึงอำเภอเมืองที่มีบริการที่จอดรถ และเป็นทางผ่านของผู้เดินทาง จากภาคใต้สู่ภาคกลางและภาคอื่น ๆ จะมีลูกค้าแวะซื้อขนมสม่ำเสมอทุก ๆ วัน ในขณะที่ร้านบริเวณตลาดในอำเภอเมืองและบริเวณเขาวังซึ่งไม่ได้เป็นทางผ่าน และไม่มีสถานที่จอดรถไว้บริการจะขายขนมได้ดีเฉพาะวันหยุดเสาร์-อาทิตย์ และวันหยุดเทศกาลที่มีนักท่องเที่ยวมาเที่ยวเขาวังเท่านั้น ส่วนวันอื่น ๆ คนค่อนข้างเงียบเหงา ร้านจำหน่ายหลายร้านจึงพยายามออกไปตั้งสาขาใหม่ในลักษณะร้านครบวงจรริมถนนเพชรเกษม และนอกจากทำเลที่ตั้งของร้านแล้ว การจัดตกแต่งร้านให้เป็นระเบียบ สะอาด สวยงาม เลือกซื้อขนมได้สะดวก ก็เป็นสิ่งที่สามารถดึงดูดความสนใจจากลูกค้าได้มากเช่นกัน

3. จากปัญหาผู้ผลิตขาดแคลนน้ำตาล โตนดแท้ในการทำขนม เนื่องจากเกษตรกรนิยมขายเป็นน้ำตาลสด และมีการตัดต้นตาลเพื่อทำอุตสาหกรรมของที่ระลึกและเฟอร์นิเจอร์ต่าง ๆ ผู้ผลิตขนมหวานบางรายจึงนำน้ำตาลทรายหรือน้ำตาลมะพร้าวมาทดแทน ซึ่งอาจจะมีผลต่อกลิ่นและรสชาติขนมหวานเมืองเพชรที่เคยมีความหอมหวานเป็นเอกลักษณ์ในเรื่องของความอร่อย จึงควรมีการศึกษาถึงผลได้ผลเสียทางเศรษฐกิจในภาพรวมเกี่ยวกับกรณีนี้ หรือส่งเสริมให้เกษตรกรทำน้ำตาลโตนดป้อนธุรกิจขนมหวานที่ทำรายได้ให้จังหวัดปีละหลายร้อยล้านบาท และยังสามารถรักษาเอกลักษณ์ขนมหวานเมืองเพชรให้คงอยู่ตลอดไปด้วย

4. การศึกษาวิจัยเกี่ยวกับขนมหวานเมืองเพชรในครั้งต่อไป ผู้สนใจน่าจะศึกษาถึงสู่ทางการจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรในตลาดต่างประเทศด้วย

เอกสารอ้างอิง

จรรยาพร บุญเหลือ. 2539. ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อพฤติกรรมการซื้อขายขนมหวานเมืองเพชรของผู้บริโภค.
มหาวิทยาลัยรามคำแหง

นิรนาม. 2534. ขนมไทย 2. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สำนักพิมพ์แสงแดด.

นิรนาม. 2536. เพชรในเพชรบุรี. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์คุรุสภาลาดพร้าว.

นิรนาม. 2539. ตำรับขนมไทย. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สำนักพิมพ์แสงแดด.

นิรนาม. 2540. "ขนมสัญลักษณ์เมืองเพชร". เพชรบุรี'40. (มกราคม): น. 82-88.

นิรนาม. 2542. "คนสู้ชีวิต". ดวงเศรษฐี. (1-15 ธันวาคม 2542): น. 2-6.

ปรียา วอนขอพร และคณะ. 2531. หลักการตลาด. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์จุฬาลงกรณ์
มหาวิทยาลัย.

เพ็ญแข สวนแก้ว. 2540. การวิจัยทางสังคมศาสตร์. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์.

มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์. 2531. 19 สูดยอดแผนการตลาด. กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัย
ธรรมศาสตร์.

ศิริวรรณ เสรีรัตน์ และคณะ. 2538. การบริหารการตลาดยุคใหม่. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์
พัฒนาศึกษา.

ศรีสมร คงพันธุ์. 2534. ขนมไทย (เล่ม 1). กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์สำนักพิมพ์แสงแดด.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สถาบันอาหาร. 2542. **ต่อยอดภูมิปัญญาชาวบ้าน:พัฒนาเทคโนโลยีผลิตขนมหม้อแกงเมืองเพชรมุ่งสู่การส่งออก.** กรุงเทพมหานคร: สถาบันอาหาร.

สิริลักษณ์ พัฒนพันธุ์. 2537. **พฤติกรรมกรบริโภคขนมไทยในเขตกรุงเทพมหานคร.** สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

สุนันท์ อุดมเวช และคณะ. 2534. **เพชรบุรี.** กรุงเทพมหานคร: โรงพิมพ์เกษมการพิมพ์.(มอบให้เป็นอนุสรณ์ในงานพระราชทานเพลิงศพนายอรุณ กิงคารวัฒน์ เมื่อวันที่ 9 มีนาคม 2534).

สำนักงานพาณิชย์จังหวัดเพชรบุรี. 2541. **ข้อมูลการตลาดจังหวัดเพชรบุรีประจำปี 2541:** โรงพิมพ์เพชรภูมิการพิมพ์.

สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดเพชรบุรี. 2541. **ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์สุขภาพ.** เพชรบุรี: โรงพิมพ์เพชรภูมิการพิมพ์.

อรอนงค์ สุโชคดำรงกิจ. 2541. **การวิเคราะห์สถานการณ์ทางการตลาดน้ำผลไม้พร้อมดื่ม 100 เปอร์เซ็นต์ในเขตกรุงเทพมหานคร.** สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ก.

แหล่งจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชร

แหล่งจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรที่สำคัญปัจจุบันมี 4 แหล่งสำคัญด้วยกัน คือ ร้านจำหน่ายบริเวณตลาด บริเวณเชิงเขาวัง ศูนย์การค้าเพชรปิ่นแก้ว และร้านจำหน่ายบริเวณริมถนนเพชรเกษม จากอำเภอชะอำถึงอำเภอเมือง มีรายละเอียดดังต่อไปนี้

1. ร้านจำหน่ายขนมหวานบริเวณตลาดมีทั้งหมด 16 ร้านประกอบด้วย

- 1.1 ร้านกาญจนา 19 ถ.ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.2 ร้านแม่กิมลิ่ง จส. ตรงข้ามสะพานรถไฟ ต.ธงชัย อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.3 ร้านแม่ปิ่น หน้าตลาดสด ถ.สุรินทร์ฤาไชย อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.4 ร้านแม่ปิ่นขนมหม้อแกง 22 ถ.มาตยวงษ์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.5 ร้านแม่ไฉน สีแคววัดเกาะ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.6 ร้านประเชิญ สุวรรณคดี 38 ตรอกท่าช่อง อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.7 ร้านแม่ประทีน 118 ถ.ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.8 ร้านพรอุดม 42/12 ถ.สุรินทร์ฤาไชย อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.9 ร้านเยาวภา ข้างรถทัวร์ ถ.รถไฟ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.10 ร้านแม่ละเมียด 115 ถ.ดำเนินเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.11 ร้านลูกเจี๊ยบ 87 ถ.มาตยวงษ์ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.12 ร้านสงวนโพธิ์พระ ถ.สุรินทร์ฤาไชย อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.13 ร้านสุภารัตน์ ข้างรถทัวร์ ถ.รถไฟ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.14 ร้านแม่สำลี 197 ถ.ราชดำริ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.15 ร้านแม่สำลี ถ.พานิชย์เจริญ อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 1.16 ร้านอุบล ถ.พานิชย์เจริญ อ.เมือง จ.เพชรบุรี

2. ร้านจำหน่ายขนมหวานบริเวณเขาวัง จำนวน 18 ร้าน ประกอบด้วย

- 2.1 ร้านกาญจนา ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.2 ร้านแม่กิมไล้ 45/7-9 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.3 ร้านขนมหม้อแกงแม่กิมไล้ 80/6-7 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.4 ร้านแม่ละเมียด 45/3-5 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.5 ร้านแม่ละเมียด(สุเนตร) 15-17 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2.6 ร้านแม่ละเมียด 80/4-5 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.7 ร้านแม่เล็ก 45/10-11 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.8 ร้านทิพย์ขนมไทย 80/1-2 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.9 ร้านเพชรเขาวัง ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.10 ร้านเพชรปิ่นแก้ว 80 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.11 ร้านเพชรสุภาพรรณ 45/63-65-67 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.12 ร้านเพชรสุภาพรรณ 45/14-15 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.13 ร้านเพชรอุดมพร 45/39-41-43-45 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.14 ร้านเพชรอุดมพร 45/55-57 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.15 ร้านสงวนโพธิ์พระ 45/35-37 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง เพชรบุรี
- 2.16 ร้านสมคิดการค้า 45/11-13 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.17 ร้านแม่อ้อม 45/59-61 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
- 2.18 ร้านเพชรคีรี 80/12-13 ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
3. ร้านจำหน่ายขนมหวานบริเวณศูนย์การค้าเพชรปิ่นแก้ว จำนวน 13 ร้าน ประกอบด้วย
 - 3.1 ร้านแม่กิมไล้ 230-235 เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.2 ร้านชาววัง 231 เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.3 ร้านทิพย์ขนมไทย 299 เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.4 ร้านทองม้วนทิพย์ เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.5 ร้านพรพิมล 220 เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.6 ร้านเพชรน้ำผึ้ง เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.7 ร้านเพชรปิ่นแก้ว เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.8 ร้านเพชรตัน 228 เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.9 ร้านมาตาม 226 เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.10 ร้านแม่บุญมา 227 เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.11 ร้านขนมแม่ละเมียด สาขา 5 251 ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมืองจ.เพชรบุรี
 - 3.12 ร้านสงวนโพธิ์พระ เพ็ชรปิ่นแก้วเซ็นเตอร์ ต.หัวสะพาน ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
 - 3.13 และร้านบริเวณใกล้เคียงอีก 1 ร้าน คือ ร้านบ้านขนมไทย ถ.เพชรเกษม อ.เมือง จ.เพชรบุรี
4. ร้านจำหน่ายขนมหวานบริเวณถนนเพชรเกษมจากอำเภอชะอำถึงอำเภอเมืองเพชรบุรีจำนวน 13 ร้าน ประกอบด้วย
 - 4.1 ร้านกลุ่มแม่บ้านไร่ใหม่พัฒนา หมู่ 2 ต. ไร่ใหม่พัฒนา อ. ชะอำ จ. เพชรบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 4.2 ร้านค้าหนักเพชร 16 หมู่ 6 ต.เขาใหญ่ อ. ชะอำ จ. เพชรบุรี
- 4.3 ร้านแม่บุญยัง 72 หมู่ 1 ต. ดอนขุนห้วย อ. ชะอำ จ. เพชรบุรี
- 4.4 ร้านแม่บุญถัน 352/10 หมู่ 10 ต. ดอนขุนห้วย อ. ชะอำ จ. เพชรบุรี
- 4.5 ร้านบังเอิญ 62 ถ.ราษฎร์พลี 1 ต. ชะอำ อ. ชะอำ จ. เพชรบุรี
- 4.6 ชะอำรำลึกมินิมาร์ท 214/25 ต. ชะอำ อ. ชะอำ จ. เพชรบุรี
- 4.7 ร้านลูกแม่ทับทิม 28 ถ. นราธิป ต.ชะอำ อ. ชะอำ จ. เพชรบุรี
- 4.8 ร้านแม่กิมลิ่ง 79 หมู่ 5 ต. ท่าเสน อ. บ้านลาด จ. เพชรบุรี
- 4.9 ร้านแม่กิมไล้ 82 หมู่ 5 ต. ท่าเสน อ. บ้านลาด จ. เพชรบุรี
- 4.10 ร้าน ส. พรทิพย์ 148 หมู่ 1 ต. ท่าเสน อ. บ้านลาด จ. เพชรบุรี
- 4.11 ร้านเพชรนาทอง 52 หมู่ 1 ต. ท่าเสน อ. บ้านลาด จ. เพชรบุรี
- 4.12 ร้านแม่กิมล้อย 87 หมู่ 5 ต. ท่าเสน อ. บ้านลาด จ. เพชรบุรี
- 4.13 ร้านแม่ล้วน 85 หมู่ 5 ต. ท่าเสน อ. บ้านลาด จ. เพชรบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ข.

ตารางที่ 3 ราคาขนม ณ แหล่งจำหน่ายขนมหวานเมืองเพชรที่สำคัญ 4 แหล่ง (บาท)

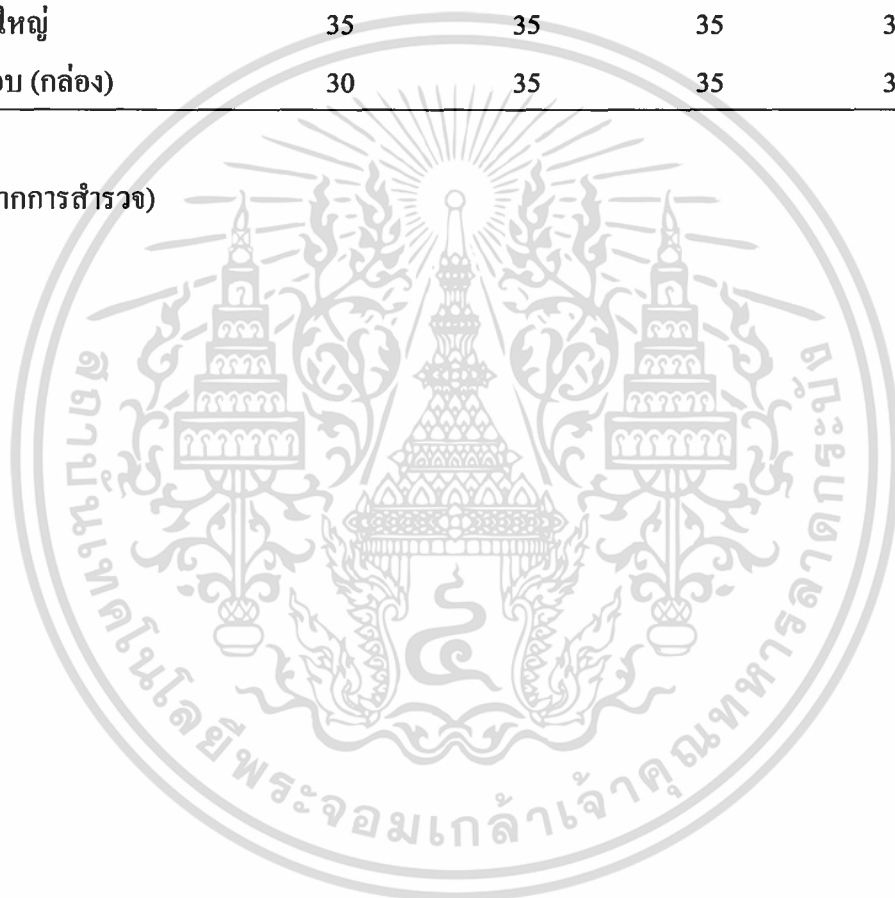
ชนิดขนม	ราคา บริเวณ ตลาด	ราคา บริเวณริมถนน เพชรเกษม	ราคาขนม เชิงเขาวัง	ราคาขนม ศูนย์การค้าเพชร ปิ่นแก้ว
หม้อแกง (ถาด)				
เม็ดบัว	40	40	40	40
เผือก	35	35	35	35
บัวปั้น	32	35	35	35
ขนมชั้น (ถาด)	25	25	25	25
วุ้นมะพร้าว	30	35	35	35
วุ้นลูกตาล (ถาด)	25	35	35	35
ฟอยทองเปียกแพ็คถุง	50	50	50	50
ฟอยทองกรอบ (40 เม็ด)	45	50	50	50
ทองหยิบ (ถาด)	35	45	40	45
ทองหยอด (ถาด)	40	45	40	45
เม็ดขนุน (40เม็ด)	35	40	40	40
อาลัว ถูงเล็ก (100 เม็ด)	30	35	35	35
ส้มปิ่นนี้ (กล่อง)	35	40	35	40
ขนมผิง (ถูง)	30	40	35	40
ขนมกลีบลำควน	35	35	35	35
กาลาแม (100 เม็ด)	30	35	35	35
กล้วยกวน				
ถูงเล็ก (50 เม็ด)	20	25	30	25
ถูงใหญ่ (100 เม็ด)	30	35	35	35
พุทราเชื่อมแพ็คกล่องโฟม	40	45	40	45

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3 (ต่อ)

ชนิดขนม	ราคา บริเวณ ตลาด	ราคา บริเวณริมถนน เพชรเกษม	ราคาขนม เชิงเขาวัง	ราคาขนม ศูนย์การค้าเพชร ปิ่นแก้ว
ข้าวเกรียบงา (มัด)				
กลาง	30	30	30	30
ใหญ่	35	35	35	35
กล้วยอบ (กล่อง)	30	35	35	35

ที่มา: (จากการสำรวจ)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาคผนวก ค.

ความหมาย ประวัติ และกรรมวิธีการทำขนมหวานเมืองเพชรที่น่าสนใจ

ขนมไทยจัดเป็นมรดกทางวัฒนธรรมที่เก่าแก่มากที่สุดอย่างหนึ่ง จัดอยู่ในประเภทของหวาน ใช้สำหรับถวายพระสงฆ์ พระมหากษัตริย์ และใช้ประกอบพิธีกรรมต่าง ๆ ตามขนบธรรมเนียม ประเพณี และความเชื่อที่มีมาแต่โบราณ

ความหมายของขนม

ความหมายของขนม (ยะ-ขนม) “เป็นคำนาม หมายถึง ของหวานชนิดต่าง ๆ ที่เป็นอาหาร ภาษาถิ่นเหนือเรียกว่าข้าวหนม”

ขนมมีทางมาได้สองทาง คือมาจากคำว่าข้าวหนมคำหนึ่งกับข้าวหนมคำหนึ่ง ข้าวหนมก็โดยเข้าใจว่าเป็นข้าวผสมกับน้ำอ้อย น้ำตาล อนุโลมคำว่า หนม แปลว่าหวาน อย่างข้าวหนม ก็แปลว่า ข้าวหวาน ต่อมาเรียกสั้น ๆ เร็ว ๆ เข้าก็กลายเป็นขนมไป ส่วนที่ว่ามาจากข้าวหนม (ข้าวเคล้านม) นั้นดูออกจะเป็นแขกอยู่สักหน่อย เพราะขนมหรือของหวานของชาวอินเดียบางชนิดเขาใช้ข้าวผสมกับนม เช่น ข้าวมรุปายาสของชาวอินเดียโบราณ

ประวัติความเป็นมาของขนมไทย

หลักฐานเรื่องราวความเป็นมาของขนมไทยหาได้ยากมาก จากหลักฐานที่เก่าแก่ที่สุดได้มาจากหนังสือไตรภูมิพระร่วงในสมัยสุโขทัยได้กล่าวถึงชื่อขนมต้ม สมัยอยุธยาขุนหลวงหาวัดได้กล่าวไว้ตอนหนึ่งในหนังสือจดหมายเหตุคำให้การขุนหลวงหาวัดว่า “บ้านหม้อปั้นหม้อข้าวหม้อแกงใหญ่เล็กและกะทะ เตาขนมครก ขนมเป็๋อง และอีกฉบับหนึ่งกล่าวว่า “ย่านป่าขนม ขายขนมชะมด กงเกวียน ต้มถั่ว สัมปันนี่” จดหมายเหตุคำให้การของขุนหลวงหาวัดทั้ง 2 ฉบับข้างต้นบอกไว้เพียงเท่านี้ ไม่ได้บอกแน่ชัดว่าทำขึ้นเป็นครั้งแรกเมื่อใดและทำเพื่อวัตถุประสงค์อะไรกันแน่

หนังสือประชุมพงศาวดารที่ 40 ฉบับหอสมุดแห่งชาติ “เรื่องจดหมายเหตุของคณะพ่อค้าฝรั่งเศส” ซึ่งเป็นสำเนาจดหมายของมองซิเออร์เคลานด์ มีไปถึงมองซิเออร์บารอง ผู้อำนวยการใหญ่ในประเทศสยาม ลงวันที่ 26 เดือนธันวาคม พ.ศ. 2225 มีความว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ยังมีข้าราชการอยู่คนหนึ่งซึ่งพระเจ้ากรุงสยามได้ยกย่องตั้งให้เป็นพระซึ่งเป็นตำแหน่งชั้นที่ 2 ของเมืองนี้ ขุนนางผู้นี้ชื่อคอนสตันตินฟอลคอน เป็นคนเกิดที่เมืองเซฟาโลนี และเคยเป็นนักเรียนเมืองอังกฤษจนถึงกับนับถือศาสนาคริสต์อังกฤษ แต่เมื่อเร็ว ๆ นี้ ได้ละศาสนาคริสต์อังกฤษและได้แต่งงานมีภรรยาในเมืองนี้เอง ขุนนางผู้นี้เป็นคนฉลาดมีไหวพริบ ตรีศตรองการลึกซึ้ง จึงได้ทำการงานจนเป็นคนโปรดปรานมาได้ 2 ปี และคนทั้งหลายก็เรียกล้อเล่นว่าเป็นเจ้าพระยาพระคลังคนที่ 2 ขุนนางผู้นี้ทำการค้าขายมากกว่าพ่อค้าทั้งปวง

คอนสตันตินฟอลคอน ซึ่งต่อมาได้รับตำแหน่งเป็นเจ้าพระยาวิไชยเยนทร์ในปลายรัชสมัยสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ได้แต่งงานกับคุณท้าวทองกีบม้า หรือมีชื่อจริงว่า มารี กีมาร์ (Marie Guimar) บิดาชื่อ ฟานิก (Fanik) ซึ่งเป็นลูกครึ่งญี่ปุ่นผสมแขกเบงกอล แต่บางแห่งก็สันนิษฐานว่าบิดาของมารี กีมาร์ มีเชื้อสายโปรตุเกส มารดาของคุณท้าวทองกีบม้าเป็นชาวญี่ปุ่นชื่อ อูร์ซูลา ยามาดา (Ursula Yamada) กล่าวกันว่าคุณท้าวทองกีบม้าเป็นหญิงสาวที่รูปร่างงดงามมาก กริยามารยาทก็เรียบร้อย เป็นที่ชื่นชมของคนทั่วไป การเป็นภรรยาของขุนนางชาวฝรั่งเศสคนสำคัญในสมัยนั้น จึงทำให้ต้องรับเคราะห์กรรมร่วมกับสามีไปด้วย หลังจากมีการเปลี่ยนแปลงการปกครองและขุนนางจำนวนมากในสมัยพระเพทราชาหรือพระมหานุรุชพุทธเจ้าอยู่หัวขึ้นครองราชย์ คอนสตันตินฟอลคอนถูกระงับชีวิต คุณท้าวทองกีบม้าถูกนำตัวไปขังเกือบ 2 ปี จึงได้รับการปลดปล่อยให้ไปอาศัยอยู่ในค่ายของชาวโปรตุเกส ริมน้ำเจ้าพระยา แต่มีเงื่อนไขว่าจะต้องทำขนมหวานพวกเครื่องกวนต่าง ๆ ส่งเข้าไปในวังตามอัตราที่กำหนดไว้ ทั้งนี้เพราะเป็นผู้มีชื่อเสียงในการทำอาหารหวานคาวได้อย่างยอดเยี่ยมหาผู้ใดเสมอเหมือนมิได้ ด้วยฝีมือและความรอบรู้ในการทำอาหารนานาชนิดทำให้คุณท้าวทองกีบม้าได้รับราชการ เป็นหัวหน้าห้องเครื่องในโรงครัวหลวงในสมัยพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวท้ายสระ เมื่อประมาณปี พ.ศ. 2251-พ.ศ. 2275 ขณะเมื่อมีอายุประมาณ 50 ปีเศษ

คุณท้าวทองกีบม้าเป็นผู้เริ่มต้นสอนให้ชาวไทย (สยาม) ทำขนมหวาน คือ ขนมทองหยิบ ขนมทองหยอด ฝอยทอง ทองโปร่ง ทองพลุ ขนมฝิง ขนมไข่เต่า ทองม้วน สัมปันนี และขนมหม้อแกง ซึ่งถือเป็นจุดเปลี่ยนแปลงโฉมหน้าของขนมไทยครั้งสำคัญ เนื่องจากมีการนำไข่มาเป็นส่วนประกอบหลัก และมีการใช้น้ำตาลทรายเป็นส่วนประกอบรอง นอกเหนือไปจากแป้งน้ำตาลและมะพร้าวที่มีอยู่แต่เดิม

คุณท้าวทองกีบม้าเป็นคนซื่อสัตย์ ใจบุญ ชอบช่วยเหลือผู้อื่นโดยมักจะอุปการะเด็กกำพร้า ลูกทาส หรือลูกครึ่งที่มีมารดาเป็นชาวพื้นเมืองบิดาเป็นชาวยุโรปซึ่งถูกทอดทิ้งเป็นจำนวนมากและเด็กที่อุปการะไว้ทุกคนจะได้รับการอบรมสั่งสอนให้รู้จักวิธีการทำอาหารคาวหวานต่าง ๆ จนเป็นความรู้ติดตัว เมื่อแต่งงานหรือมีครอบครัวก็นำเอาความรู้ที่ได้รับการอบรมสั่งสอน ไปทำและเผยแพร่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แพร่ต่อ ๆ ไปอีก ทำให้ดำรับการทำขนมหวานและอาหารคาวหวานที่ปรุงแต่งอย่างพิเศษเป็นของสูงในพระราชวัง ได้รับการเผยแพร่ออกมาสู่ประชาชนทั่วไป

จดหมายเหตุในสมัยต้นกรุงรัตนโกสินทร์ได้บันทึกบัญชีรายชื่อของหวานสำหรับถวายพระในสมัยพระบาทสมเด็จพระพุทธยอดฟ้าจุฬาโลกมหาราช ในงานฉลองวัดพระศรีรัตนศาสดาราม พ.ศ. 2532 ไว้ดังนี้ “ขนมฝอย 1 ข้าวเหนียวแก้ว 1 ขนมผิง 1 ขนมใส่ไส้ 1 กล้วยฉาบ 1 หน้าเตี๋ย 1 ซาหริ่ม 1 สังขยา 1 ฝอยทอง 1 ขนมตะไล 1 รวม 10 สิ่ง”

จะเห็นได้ว่าขนมไทยมีประวัติความเป็นมาอันยาวนาน และเป็นที่น่าสนใจว่า ขนมในยุคแรกหรือสมัยสุโขทัย จะมีส่วนประกอบหลัก คือ แป้ง น้ำตาล และมะพร้าว ส่วนสมัยอยุธยาในแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช ขนมจะมีส่วนผสมของไข่เพิ่มเข้าไป นอกเหนือจากจะมีแป้ง น้ำตาล และมะพร้าวอย่างในยุคแรก

ประเภทของขนม

ในสมัยโบราณจัดแบ่งขนมออกเป็น 3 ประเภท ดังนี้

1. ขนมชั้นดี ได้แก่ ขนมเทียนแก้ว ขนมสัมปันนี ขนมทองเอก ขนมกระจิง ขนมซ่อม่วง ขนมมะเจือเทศ เม็ดขนุน สังขยา ทองหยิบ ทองหยอด ฝอยทอง ขนมเหล่านี้ถือกันว่าเป็นยอดของขนมในสมัยโบราณจะจัดเข้าสำหรับสำหรับเลี้ยงพระหรือเลี้ยงแขกแขกไว้เป็นพวกหนึ่ง

2. ขนมอย่างเลว เป็นขนมที่ทำง่าย คนทำไม่ต้องใช้ฝีมือเท่าใดนัก มีราคาถูก มักทำขายกันอย่างแพร่หลายในตลาด มีเงินก็สามารถหาซื้อขายได้ ได้แก่ ขนมดอกเหล็ก ขนมเปียกปูน ขนมต้มขาว ขนมต้มแดง ขนมด้วง ขนมหอยแครง ขนมกรวย ขนมใส่ไส้ ขนมทอง

3. ขนมสำหรับคนป่วย เป็นขนมที่จัดไว้เป็นพิเศษ รัชชาติไม่หวานจัด เพราะคนโบราณเชื่อว่า คนป่วยรับประทานของหวานจัดไม่ได้จะแสดงโรค ขนมที่จัดสำหรับคนป่วยมี 6 ชนิด คือ ขนมด้วง ขนมนกกระจอก ขนมเรไร ขนมพันตอง ขนมปั้นสิบ ขนมใส่ปลา

หากแบ่งตามลักษณะของขนมไทยโดยทั่ว ๆ ไปแล้ว สามารถแบ่งได้เป็น 4 ประเภท คือ ขนมที่เหลวเป็นน้ำ ขนมแห้งกรอบ ขนมประเภทเปียก และขนมประเภทกึ่งแห้งกึ่งเปียก

ขนมประเภทเหลวเป็นน้ำ ได้แก่ ขนมครองแครง ขนมไข่เต่า ขนมปลากุริม ขนมบัวลอย ขนมลอดช่อง ขนมซ่าหริ่ม ขนมที่เป็นน้ำกะทิและลอยแก้วต่าง ๆ

ขนมประเภทแห้งกรอบ ได้แก่ ขนมผิง ขนมฝรั่ง ขนมโอชารส ขนมสัมปันนี ขนมฝอยทอง ขนมพระยาเสวย ขนมทองเอก ขนมทองม้วน ขนมดินสอพอง ขนมกระจิง ขนมหน้านวล ขนมโปรง ขนมหุหีบ

ขนมประเภทเปียก ได้แก่ ขนมครก ขนมด้วง ขนมนกกระจอก ขนมต้มแดง ขนมเหนียว
ขนมพันตอง ขนมใส่ไส้ ขนมช้อนลูก

ขนมประเภทกึ่งแห้งกึ่งเปียก ได้แก่ ขนมชั้น ขนมเปียกปูน ขนมหม้อแกง ขนมกรวย
ขนมถ้วย

ความสำคัญของขนม

ชีวิตของคนไทยตั้งแต่สมัยโบราณจนกระทั่งถึงปัจจุบัน จะมีงานมงคลต่าง ๆ ที่จัดขึ้นตาม
ประเพณีหลายงานด้วยกันที่สำคัญได้แก่งานบวช งานแต่งงาน งานขึ้นบ้านใหม่ งานฉลองยศ
เป็นต้น งานดังกล่าวจะมีการจัดสำหรับถวายทานทำบุญเลี้ยงพระ และเลี้ยงแขกไปด้วย สำหรับขนม
ที่ใช้ในงานประเพณีต่าง ๆ มีดังต่อไปนี้

1. ขนมในงานบวชพระ ขนมหรือของหวานที่ใช้ในงานบวชพระจะมีทั้งที่เป็นขนมชั้นดี
และขนมชาวบ้านธรรมดา ๆ (ขนมชั้นเลว) ขนมชั้นดีที่จัดเข้าสำหรับ ถวายเลี้ยงพระหรือเลี้ยงแขก
นั้นมักจัดไว้พวกหนึ่ง ไม่นำมาจัดปะปนกับขนมชนิดอื่น ๆ ขนมชั้นดีเหล่านี้ได้แก่ ขนมเทียนแก้ว
สัมปันนีอ่อน ขนมทองเอก ขนมกระจัง ขนมขอม่วง ขนมเม็ดขนุน สังขยา ทองหยิบ ทองหยอด
และฝอยทอง

2. ขนมในงานแต่งงาน การแต่งงานถือเป็นงานที่สำคัญที่สุดงานหนึ่งในชีวิตของทั้งผู้ชาย
และผู้หญิง การจัดงานจึงต้องพิถีพิถันคัดเลือกสิ่งที่ดีงามมาใช้ในการประกอบพิธี แม้กระทั่งขนมที่
จะนำมาเลี้ยงรับรองแขกก็ต้องคำนึงถึงความเป็นสิริมงคลด้วย พระยาอนุমানราชชน เขียนเกี่ยวกับ
ขนมแต่งงานไว้ว่า “ขนมแต่งงาน โบราณจะมีขนมกง ขนมทองเอก ขนมชะมด ขนมสามเกลอ ขนมโพรง
แสม ขนมรังนก ขนมพระพาย ขนมละมุด กาละแม ข้าวเหนียวแดง ข้าวเหนียวแก้ว ขนมชั้น”

พิธีแต่งงานในสมัยโบราณ มักจะมีขนมกงด้วยทุกครั้ง จนนำไปพูดเป็นสำนวนถามหนุ่ม
สาวที่ยังไม่แต่งงานว่า “เมื่อไหร่จะได้กินขนมกงเสียที” ซึ่งก็หมายถึง “เมื่อไหร่จะแต่งงานเสียที”
ขนมกงคนโบราณถือกันว่าคู่บ่าวสาวจะได้มีใจคอหนักแน่นเหมือนกงล้อเกวียนและมีความรักต่อกัน
ชั่วกาลนาน ขนมสามเกลอเป็นขนมเลี้ยงทยาย ขนมโพรงแสมเปรียบเป็นเสาบ้านที่คู่บ่าวสาวจะอยู่
ด้วยกันได้ยั่งยืนตลอดไป ขนมในตระกูลทอง ไม่ว่าจะเป็นทองเอก ทองหยิบ ทองหยอด
ฝอยทอง มีความเชื่อว่าจะมีเงินทองใช้อย่างล้นหลามไม่รู้หมดสิ้น กะละแมหมายถึงความเหนียว
แน่น ขนมชั้นหมายถึงลำดับชั้น ยศถาบรรดาศักดิ์ ซึ่งเป็นขนมมงคลแก่คู่บ่าวสาว

ขนมหวานเมืองเพชร

ขนมหวานเมืองเพชรมีชื่อเสียงในเรื่องของความอร่อยเป็นเลิศ ทั้งนี้อาจจะเป็นเพราะขนมเมืองเพชรทำมาจากน้ำตาลที่ได้จากต้นตาลโตนด ซึ่งมีอยู่มากมายในเมืองเพชรบุรีหรือเมืองพริบพรีในสมัยโบราณ ดังท่านบรมครูกลอนสุนทรภู่ได้เขียนไว้ในนิราศเมืองเพชรตอนหนึ่งว่า

พอแดคร่มลมชายสบายจิต	เที่ยวชมทิศทุ่งทางกลางวิถี
ทั่วประเทศเขตแคว้นแดนพริบพรี	เหมือนจะชี้ไปไม่พ้นแต่ต้นตาล
ที่พวกทำน้ำตาลโตนดประ โยชน์ทรัพย์	มีดสำหรับเหน็บข้างอย่างทหาร
พะองยาวก้าวตีนปีนทะยาน	กระบอกตาลห้อยกันคนละพวง

การที่จังหวัดเพชรบุรีมีต้นตาลขึ้นอยู่มากมาย ขนมคู่บ้านคู่เมืองจึงน่าจะ ได้แก่ขนมที่ทำมาจากผลผลิตของต้นตาล เช่น น้ำตาลสด หรือคนเมืองเพชรเรียกว่า “น้ำตาลใส” โตนดทอด จาวตาลเชื่อมและขนมตาลซึ่งเป็นขนมที่มีมานานนับศตวรรษ อย่างไรก็ตามขนมที่ได้รับความนิยมสูงสุด เรียงลำดับมาตั้งแต่สมัยรัชกาลที่ 4 จนถึงปัจจุบันมีอยู่ 3 ชนิดคือ ขนมจีบหนู ข้าวเกรียบงา และขนมหม้อแกง

ขนมเมืองเพชรที่น่าสนใจ

1. ขนมหม้อแกง หรือขนมกุมภมาศ

ขนมหม้อแกงเป็นขนมที่ชาวต่างประเทศที่อาศัยอยู่ในประเทศไทย สมัยแผ่นดินสมเด็จพระนารายณ์มหาราช คือท้าวทองกิมม้าหรือมารี กิมมาร์เป็นผู้สอนให้คนไทยทำ แต่ไม่ทราบประวัติแน่นอนว่าทำไมจึงมีชื่อในจังหวัดเพชรบุรี มีแต่การสันนิษฐานกันว่า น่าจะเป็นเพราะลูกหลานของคนเมืองเพชร ซึ่งอยู่ในความอุปการะของคุณท้าวทองกิมม้า ที่นำมาประดิษฐ์ประดอยปรุงแต่งกับน้ำตาลโตนดหรือน้ำตาลปีบเมืองเพชรจึงทำให้อร่อยกว่าที่อื่น

ขนมหม้อแกงเมืองเพชรในปัจจุบันเป็นขนมที่มีส่วนผสมและเครื่องปรุงแตกต่างไปจากต้นตำรับเดิมหลายประการ สิ่งที่เห็นได้ชัดที่สุดคือการเพิ่มผลไม้ชนิดต่าง ๆ เข้าไปในขนม เช่น เผือกหรือเม็ดบัว นอกจากนั้นไม่มีหอมเจียวโรยหน้าเหมือนที่อื่นและเคลือบด้วยน้ำตาลอย่างหนึ่ง ที่ไม่ค่อยจะมีใครเปิดเผยกันมากนัก เพราะถือเป็นความลับทางธุรกิจคือ ขนมหม้อแกงเมืองเพชรบุรี

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ไม่ได้ใช้ไข่ขาวอย่างเดียวเหมือนกับที่ทำกันมาแต่ดั้งเดิม หากแต่ใส่ไข่แดงไปด้วย อาจจะเป็นเพราะไข่แดงและน้ำตาลเมืองเพชรนี่เองที่ทำให้ขนมหม้อแกงเมืองเพชรอร่อยกว่าขนมหม้อแกงทั่ว ๆ ไป จึงสามารถกล่าวได้ว่า ขนมหม้อแกงเมืองเพชรเป็นขนมสูตรใหม่ที่คิดค้นโดยชาวจังหวัดเพชรบุรี ปัจจุบันขนมหม้อแกงเมืองเพชรมีให้เลือกตามความชอบมากมายหลายอย่าง ไม่ว่าจะเป็นหม้อแกงไข่ ซึ่งหนักไปทางไข่ล้วน ๆ หม้อแกงถั่วซึ่งมีรสชาติหวานมันเป็นพิเศษ หม้อแกงเผือก มีรสมันของเผือกหรือหม้อแกงเม็ดบัวซึ่งมีเม็ดบัว จากส่วนประกอบที่สำคัญของขนมหม้อแกงดังที่กล่าวมา จะเห็นว่าขนมหม้อแกงมีส่วนผสมของสารอาหารที่ให้คุณค่าทางโภชนาการ ซึ่งประกอบไปด้วย ไขมัน โปรตีน คาร์โบไฮเดรตและแร่ธาตุต่าง ๆ แสดงในตารางที่ 4

ตารางที่ 4 คุณค่าทางโภชนาการต่อน้ำหนัก 100 กรัม ของขนมหม้อแกง

ชนิดของสารอาหาร	ปริมาณ
พลังงาน	200.00 แคลอรี
โปรตีน	5.30 กรัม
ไขมัน	7.48 กรัม
คาร์โบไฮเดรต	30.06 กรัม
โซเดียม	104.08 มิลลิกรัม
แคลเซียม	18.14 มิลลิกรัม
เหล็ก	0.71 มิลลิกรัม

ที่มา: (สถาบันอาหาร, 2542: 7)

1.1 เคล็ดลับในการทำขนมหม้อแกงให้อร่อย สูตรในการทำขนมหม้อแกงแต่ละเจ้าจะหวงแหนมาก แม้จะมีเครื่องปรุงหรือวัตถุดิบเหมือนกันแต่จะมีกรรมวิธีในการปรุงที่แตกต่างกัน ซึ่งจะถือเป็นความลับบอกกันไม่ได้ แต่เคล็ดลับกว้าง ๆ ที่สามารถบอกกล่าวกันได้คือ

1.1.1 ไข่ น้ำตาล มะพร้าวหรือกะทิ จะต้องใช้ในปริมาณที่เท่ากันโดยการตวงแล้วจึงผสมให้เข้ากัน

1.1.2 น้ำตาลโตนดที่ใช้จะเลือกอย่างพิถีพิถันมาก โดยจะเลือกเอาน้ำตาล ที่เก็บในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเดือนพฤษภาคม เพราะเป็นช่วงหน้าแล้งน้ำตาลจะออกมาก รสชาติและกลิ่นจะหอมหวานที่สุด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1.1.3 เครื่องปรุงทุกอย่างต้องสดและใหม่

1.1.4 ส่วนผสมอื่น ๆ เช่น ผีอก ถั่ว ต้องบดให้ละเอียด และทำให้สุกก่อน จึงนำไปผสมกับน้ำกะทิ เพื่อจะได้สุกทั่วถึงกันหลังจากเข้าเตาอบ

1.1.5 ไม่ใส่หอมเจียว แต่จะนำเม็ดบัวมาประดับหน้าขนมแทน

1.2 ส่วนผสมของขนมหม้อแกง

1.2.1 ไข่เป็ดที่เก็บมาเป็นเวลาไม่เกิน 3 วัน

1.2.2 มะพร้าวขูดแล้ว

1.2.3 ผีอกนึ่งสุก หรือถั่วนึ่งสุก

1.2.4 เม็ดบัวต้มสุก

1.2.5 น้ำตาลโตนด

1.3 วิธีการทำขนมหม้อแกง

ขั้นที่ 1 นำมะพร้าวที่ขูดแล้วมาคั้นกะทิโดยใช้น้ำอุ่นคั้นเอาแต่เฉพาะหัวกะทิ สำหรับขนม 1 ถาด ควรใช้กะทิประมาณ 1 ถ้วยตวง เมื่อได้กะทิแล้ว จึงเทใส่กะละมังไว้ในอุตสาหกรรมทำขนม ซึ่งต้องใช้กะทิมากไม่สามารถคั้นด้วยมือได้ จะใช้วิธีคั้นด้วยเครื่องคั้น หลังจากคั้นกะทิเสร็จควรกรองด้วยผ้าขาวบางอีกครั้งก่อนนำไปใช้งาน

ขั้นที่ 2 ตอกไข่ใส่กะละมังแล้วตีด้วยเครื่องตีให้ไข่แตกผสมเป็นเนื้อเดียวกัน สำหรับขนม 1 ถาด ใช้ไข่เพียง 1 ฟอง ตวงน้ำตาลโตนด 1 ถ้วยตวงผสมลงในไข่ ขยี้ด้วยใบตองฝอยให้เข้าเป็นเนื้อเดียวกัน ในอุตสาหกรรมจะใช้เครื่องตีไข่และน้ำตาลทำให้ประหยัดเวลาและแรงงานได้มาก เพียงเทไข่และน้ำตาลในอัตราที่ต้องการลงในเครื่อง ๆ ก็จะทำงานได้ ไข่และน้ำตาลที่ผสมกันจนได้ที่แล้วปล่อยให้ไหลออกมาในผ้าขาวบางเพื่อกรองไข่หรือน้ำตาลที่ยังเป็นก้อนอยู่ ถ้าต้องการผสมด้วยผีอก ถั่วหรือผลไม้อื่น ๆ ก็จะใส่ลงในเครื่องพร้อมกัน แต่ถ้าไม่มีเครื่องก็บดด้วยมือแล้วจึงนำไปผสมเข้าด้วยกัน โดยใช้ใบตองฝอยประมาณ 1 กำมือ นำลงไปขยำให้ส่วนผสมทั้ง 3 อย่างเข้าด้วยกัน ใบตองจะช่วยให้เนื้อไข่ น้ำตาลและผีอก แตกละลายเข้ากันเร็วยิ่งขึ้น นอกจากนั้นยังช่วยให้ไม่ลื่นมือด้วย เมื่อตีหรือบดจนเข้าที่แล้วก็นำส่วนผสมนี้ใส่ไว้ในกะละมังผสม

ขั้นที่ 3 เทกะทิที่คั้นเตรียมไว้ลงไป คนให้เข้ากันด้วยใบตองฝอยเช่นเดิม จนคาดว่าได้ที่แล้วก็เทใส่ไว้ในถาด เพื่อนำเข้าเตาอบหรือเตาผิงต่อไป สำหรับทำขนมหม้อแกงเม็ดบัวให้เทเม็ดบัวสุกผสมลงไปแล้วคนให้เข้ากัน

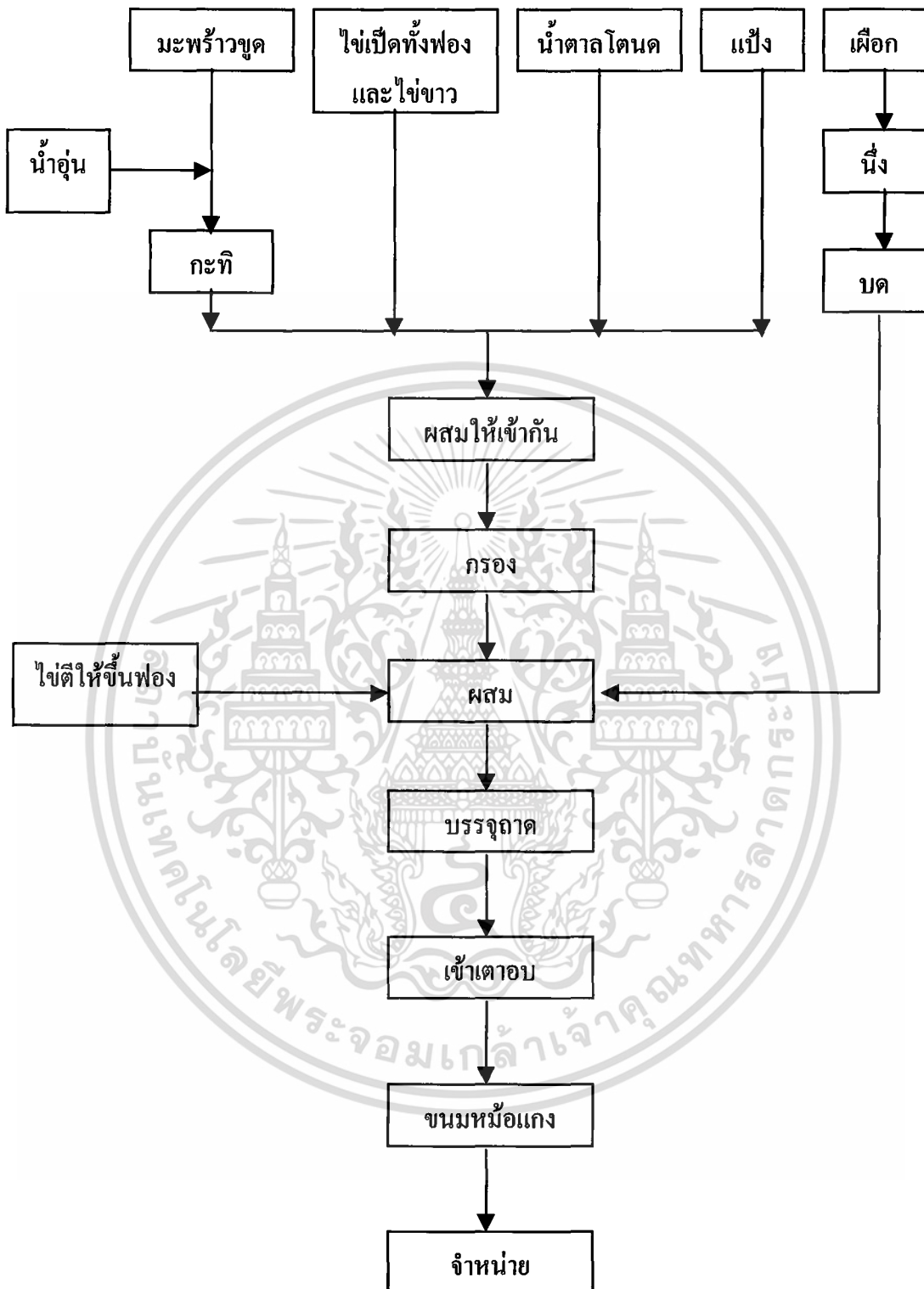
ขั้นที่ 4 การผิงขนม สมัยก่อนใช้เตาอังโล่ ต้องก่อไฟและรอให้ถ่านสุกแดงหมดทั้งเตาจากนั้นจึงราไฟให้อ่อนลง นำขนมที่เทไว้ในถาดเรียบร้อยแล้วตั้งขึ้นบนเตาใช้แผ่น

สังกะสีวางทับบนถาดขนมให้มีมิติชัดเจน นำถาดแดงๆไปวางบนแผ่นสังกะสี หรือถาดไฟบนแผ่นสังกะสีอีกชั้นหนึ่ง นึ่งเผื่อตุลตลอดเวลาให้ไฟสม่ำเสมอ จนกว่าได้ที่แล้วจึงราไฟ อย่าลืมว่าก่อนผิงขนมทุกครั้งจะต้องใช้ช้อนหรือส้อมคนขนมในถาดให้เข้ากันอีกครั้งหนึ่ง ความร้อนที่ใช้ในการผิงขนมต้องใช้ความร้อนระดับปานกลาง ไม่อ่อนหรือแรงเกินไป ไฟที่มีความร้อนจัดจะทำให้ขนมไหม้ก่อนสุกแต่ไฟที่มีความร้อนน้อยก็จะทำให้ขนมด้าน สำหรับการทำขนมหม้อแกง ในระบบอุตสาหกรรมปัจจุบันจะใช้เตาผิง เตาอบไฟฟ้าหรือแก๊ส แทน เพราะให้ความร้อนสม่ำเสมอทั่วถึง และสามารถอบหรือผิงขนมได้ที่หลายถาด เตาชนิดนี้ หลังจากจุดไฟและปิดฝาเตาแล้วจะทิ้งไว้ประมาณ 45-60 นาที ขนมจึงจะสุกและเอาออกจากเตาได้ ขนมหม้อแกงที่สุกแล้วจะมีกลิ่นหอมมีหน้าเรียบเป็นสีน้ำตาลเข้ม หากเป็นขนมหม้อแกงที่ทำขาย มักแต่งหน้าด้วยเม็ดบัว 1 ชิก เพื่อให้ดูสวยงามซึ่งการทำขนมหม้อแกงสามารถแสดงเป็นกระบวนการง่าย ๆ ดังในภาพที่ 4 ขนมหม้อแกงมีอายุสั้นมากแค่เพียง 3 วัน เนื่องจากไม่ได้ใส่สารกันบูดดังนั้นคนที่อยู่จังหวัดไกล ๆ แต่ต้องการจะเก็บขนมหม้อแกงไว้รับประทานหลาย ๆ วัน ก็อาจจะใส่ตู้เย็นเอาไว้ แต่ไม่ควรเก็บเกิน 7 วัน ขนมที่ใส่ตู้เย็น ความสดและความอร่อยจะลดลงบ้าง

2. ขนมประเภทเชื่อม

ขนมเชื่อมแบ่งออกเป็น 2 ประเภท ได้แก่ขนมเชื่อมที่ใช้ไข่เป็นส่วนผสม เช่น ทองหยิบ ทองหยอด ฟอยทอง ลูกชุบ (เม็ดขนุน) อีกประเภทหนึ่งได้แก่ ผักและผลไม้เชื่อม เช่นจาวตาลเชื่อม มะตูมเชื่อม สาเกเชื่อม พุทราเชื่อม มะยมเชื่อม ในที่นี้จะกล่าวถึง เฉพาะผักและผลไม้เชื่อม

การเชื่อมผักและผลไม้ ส่วนใหญ่จะเอาผักและผลไม้ที่ต้องการเชื่อมแช่ในน้ำปูนใส เพื่อให้แข็งตัวไม่เละเวลาเชื่อม ส่วนประกอบหลักของขนมประเภทเชื่อมคือผัก ผลไม้ที่ต้องการเชื่อม น้ำตาล และเกลือ (การใส่เกลือจะช่วยให้ขนมมีรสหวานแหลมขึ้นและแก้ความเลี่ยนของรสหวานไปในตัว) นอกจากนั้นยังใส่น้ำมะนาวเพียงเล็กน้อยเพื่อช่วยไม่ให้น้ำตาลตกผลึก



ภาพที่ 4 กระบวนการผลิตขนมหม้อแกง

ที่มา: (สถาบันอาหาร, 2542: 6)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเชื่อมทำได้ 2 วิธี คือ การเชื่อมเปียกและเชื่อมแห้ง การเชื่อมเปียก เป็นการเชื่อมที่ทำให้น้ำเชื่อมเข้าไปปนกับเนื้อผักหรือผลไม้ที่ต้องการเชื่อมจนอิมเต็มที สังเกตได้จากสิ่งที่ต้องการเชื่อมจะใสเป็นเงาแสดงว่าได้ที่แล้วส่วนการเชื่อมแห้งจะเชื่อมจนน้ำเชื่อมข้นมากจนแห้งเกาะส่วนที่เชื่อมจนขาวทั่วไปจึงจะใช้ได้

การเชื่อมขนมควรใช้ไฟกลาง เพื่อป้องกันไม่ให้น้ำเชื่อมเดือดจัด จะทำให้สิ่งที่เชื่อมและแตกเสียรูปและต้องลดไฟอ่อนลงเรื่อยๆเพื่อให้น้ำเชื่อมซึมเข้าไปในเนื้อผักผลไม้ที่เชื่อมทั้งยังป้องกันไม่ให้ขนมไหม้และสีเปลี่ยนแปลง ขนมประเภทเชื่อมมักจะเก็บได้นาน 1-2 สัปดาห์

3. ขนมประเภทกวน

ขนมกวนแบ่งได้ 2 ประเภท ได้แก่ ขนมกวนจากผลไม้ เช่น สับปะรดกวน กล้วยกวน ข้าวฟ่างกวน มะยมกวน อีกประเภทหนึ่งเป็นขนมที่กวนจากข้าว แป้ง หรือถั่ว ได้แก่ กะลาแม้อาลัว สัมปันนี้ ส่วนผสมหลักของอาหารประเภทกวน นอกจาก ผลไม้ แป้งหรือถั่วที่ต้องการจะกวนแล้วยังประกอบไปด้วยกะทิ น้ำตาลและเกลือ การใส่กะทิเพื่อต้องการให้อาหารเป็นมันล่อนไม่ติดกะทะแล้วยังได้รสมันจากกะทิด้วย ส่วนเกลือจะช่วยปรุงแต่งรสขนมให้หวานแหลมขึ้น และยังช่วยทำให้ขนมมีอายุมากขึ้น อย่างไรก็ตาม ผักผลไม้ที่มีความมันในตัวเอง เช่น เผือก ฟักทอง ข้าวฟ่างมักนิยมใส่เกลือ แต่สิ่งที่มีรสเปรี้ยวในตัว เช่น สับปะรด กล้วยจะต้องใส่เกลือด้วยเสมอ การกวนขนมเริ่มต้นควรใช้ไฟกลาง เมื่อส่วนผสมขึ้นขึ้นก็ลดไฟลง ทั้งนี้เพราะต้องการกวนให้นานขึ้นเพื่อให้ส่วนผสมเหนียวเข้ากันดี

4. ขนมประเภทข้าวเกรียบงา

ในบรรดาขนมหวานเมืองเพชรที่วางจำหน่ายมากมายในปัจจุบันข้าวเกรียบงาเป็นขนมที่มีชื่อเสียงมาก่อนขนมชนิดอื่น ๆ เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายมาไม่น้อยกว่า 50 ปี โดยเฉพาะตั้งแต่ปี พ.ศ. 2480 จังหวัดเพชรบุรีได้รับการจัดให้เป็นเมืองท่องเที่ยวของชาวกรุงเทพฯ โดยทางกรมรถไฟจัดขบวนพิเศษให้คนมาท่องเที่ยว ในขณะที่เดียวกันทางจังหวัดได้ส่งเสริมข้าวเกรียบงาเป็นสินค้าพื้นเมืองทำให้นักท่องเที่ยวรู้จักข้าวเกรียบงาแพร่หลายยิ่งขึ้น ข้าวเกรียบงาเป็นขนมที่เก็บไว้ได้นานสามารถนำติดตัวไปได้สะดวกจึงทำให้ได้รับความนิยม

วิวัฒนาการของข้าวเกรียบงาในระยะแรก มีส่วนผสมแค่ 2 อย่าง คือแป้งกับน้ำตาลโตนด ละเลงเป็นแผ่นใหญ่และหนากว่าข้าวเกรียบในปัจจุบัน แต่ไม่เป็นที่นิยมมากนัก ต่อมาจึงมีผู้คิด

คัดแปลงใสมะพร้าวหั่นเป็นแท่งสี่เหลี่ยม ขนาดจิวผสมลงไป หลังจากนั้นไม่นานก็มีผู้เดิมงาดำลงไปอีกอย่างหนึ่ง จึงกลายเป็นข้าวเกรียบงาอย่างที่เห็นในปัจจุบัน

ข้าวเกรียบงา เป็นขนมที่ทำให้สุขโดยการนั่งมาครั้งหนึ่งแล้ว จึงสามารถรับประทานได้เลยแต่อาจจะเหนียวมาก ถ้าจะรับประทานแบบกรอบจะต้องปิ้งไฟอีกครั้งหนึ่ง ขนมที่ปิ้งแล้วถ้ารับประทานไม่หมดควรรีใส่ขวดโหลอัดเอาไว้จะได้ไม่เหนียว



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้