

การวิเคราะห์ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factor) ของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร

อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเป็นอุตสาหกรรมที่ไทยมีความพร้อมด้านวัตถุดิบในประเทศที่อุดมสมบูรณ์ อีกทั้งผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมยังมีศักยภาพและความสามารถในการผลิตสูง ส่งผลให้ไทยมีบทบาทสำคัญในฐานะผู้ส่งออกอาหารและเครื่องดื่มรายใหญ่ของโลก ซึ่งจากกระแสโลก (Global Trend) ในการคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร (Food Safety) และแนวโน้มความใส่ใจในสุขภาพ (Health Conscious) จึงทำให้อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของไทยต้องปรับตัวและพัฒนาสู่การผลิตอาหารแห่งอนาคต (Food for the Future) เพื่อรองรับความต้องการของผู้บริโภคมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะช่วยสร้างความแข็งแกร่งให้กับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารไทยให้มีความสามารถในการแข่งขันในระดับโลกมากขึ้น โดยปัจจัยแห่งความสำเร็จของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่สำคัญมีดังนี้

- **การวิจัยและพัฒนา (R&D) :** การวิจัยและพัฒนา Technology & Innovation ในด้านการผลิต และพัฒนาผลิตภัณฑ์ Food for the Future ทั้งในส่วนของอาหารทั่วไปและอาหารเพื่อสุขภาพโดยอาศัยการวิเคราะห์วิจัยข้อมูลด้านต่าง ๆ ได้แก่ ด้านเศรษฐกิจ ด้านสังคม ด้านวิถีชีวิต (สุขภาพ) โดย Big Data จะเข้ามามีบทบาทสำคัญยิ่งขึ้น รวมถึงความสามารถในการนำงานวิจัยด้านเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารมาพัฒนาต่อยอดเชิงพาณิชย์
- **วัตถุดิบ (Raw Materials) :** แหล่งวัตถุดิบมีความสำคัญต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร แม้ไทยจะเป็นประเทศที่มีความอุดมสมบูรณ์ของภาคเกษตรในระดับสูง และค่อนข้างมีความพร้อมด้านวัตถุดิบในประเทศ ซึ่งช่วยประหยัดต้นทุนการนำเข้า อย่างไรก็ตาม วัตถุดิบที่มีคุณภาพ (สดใหม่) และปริมาณเพียงพอ (ทุกฤดูกาล) ในราคาต้นทุนที่แข่งขันได้ รวมถึงความปลอดภัยจากสารเคมี ก็เป็นปัจจัยสำคัญที่จะนำไปสู่ความสำเร็จของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร
- **กระบวนการผลิตและเครื่องจักร (Process & Machine) :** กระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ การใช้เครื่องจักรเทคโนโลยีและนวัตกรรมที่ทันสมัย จะช่วยยกระดับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมนี้ได้ นอกจากนี้ กระบวนการผลิตที่มีความสะอาดและปลอดภัยได้มาตรฐาน รักษาคุณค่าทางโภชนาการ และไม่มีการปนเปื้อนก็เป็นสิ่งสำคัญ
- **บุคลากร (Labor) :** บุคลากรเป็นปัจจัยที่มีผลต่ออุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ทั้งในส่วนบุคลากรที่เป็นนักวิจัยที่พัฒนาคิดค้นสูตร ปรับปรุงคุณภาพอาหาร รวมถึงบุคลากรระดับแรงงาน เนื่องจากอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารของไทยยังคงใช้แรงงานจำนวนมาก (Labor Intensive) จากการที่ยังมีข้อจำกัดในการพัฒนาเครื่องจักรเพื่อทำงานทดแทน เช่น การหั่น การตัด การต้ม อย่างไรก็ตาม สำหรับบางกิจกรรมที่ใช้เครื่องจักรในการผลิตได้ ก็ยังต้องการแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทางในการควบคุมเครื่องจักร
- **มาตรฐานความปลอดภัย** ความปลอดภัยด้านสุขอนามัยของอาหารและปลอดภัยจากการปนเปื้อนสารปรุงแต่ง เชื้อโรคที่เป็นอันตราย รวมถึงการผลิตที่เป็นไปตามมาตรฐานการผลิตที่ดีสอดคล้องกับ

มาตรฐานความปลอดภัยระดับสากลที่ประเทศผู้นำเข้ากำหนด เป็นสิ่งสำคัญของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร ที่จะสร้างความเชื่อมั่นและการยอมรับให้กับผู้บริโภคและคู่ค้า

- **บรรจุภัณฑ์ (Packaging) :** บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ดึงดูด และสามารถรักษาคุณค่าและยืดอายุของอาหารมีความสำคัญสำหรับอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารเป็นอย่างยิ่ง โดยช่วยเพิ่มแรงจูงใจในการซื้อผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ บรรจุภัณฑ์ที่ใช้ต้องเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- **Logistic :** ระบบการบริหารจัดการด้าน Logistic ตลอดห่วงโซ่อุปทาน (Chain Management) ตั้งแต่การขนส่งวัตถุดิบ สินค้า และข้อมูลจากผู้ผลิตไปยังผู้บริโภคได้ตรงตามความต้องการของลูกค้าเป็นสิ่งสำคัญ ซึ่งจะต้องมีการวางแผน การปฏิบัติงานและการควบคุม อย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อมีทุนสูงและยังช่วยให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับของการเคลื่อนย้ายสินค้าได้
- **ต้นทุน (Cost) :** ต้นทุนที่เหมาะสม รวมถึงการใช้เทคนิคการผลิตที่ช่วยลดปริมาณของเสียและประหยัดพลังงานส่งผลต่อความสามารถในการแข่งขัน ซึ่งสะท้อนออกมาในรูปกำไรของกิจการ รวมถึงระดับราคาที่สามารถแข่งขันได้ในตลาด
- **ช่องทางการตลาด (Channel) และการสร้าง Brand :** ช่องทางการตลาดมีส่วนสำคัญในการกระจายสินค้าไปยังตลาดต่าง ๆ สำหรับตลาดอาหารสดแปรรูป สามารถเพิ่มช่องทางการตลาดด้วยการเจรจาการค้าระหว่างประเทศเพื่อเปิดตลาดใหม่ ๆ ส่วนอาหารเพื่อสุขภาพ (Functional Food) อาจเริ่มต้นจากตลาดในประเทศเพื่อสร้างกระแสให้เกิดการยอมรับในตัวผลิตภัณฑ์ผ่านช่องทางต่าง ๆ เช่น E-Commerce Social Media และสื่อโทรทัศน์ ทั้งนี้รวมถึงการสร้างภาพลักษณ์ของสินค้า (Brand) ให้แตกต่างจากสินค้าอื่น และเป็นที่จดจำและยอมรับของผู้บริโภค โดยการออกแบบ การโฆษณาผ่านช่องทางต่าง ๆ

สำหรับผลจากการสัมภาษณ์ ผู้เชี่ยวชาญอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารมีความเห็นว่า ปัจจัยแห่งความสำเร็จของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารที่สำคัญลำดับต้น ๆ ของประเทศไทย คือ

- **วัตถุดิบ** เป็นหัวใจสำคัญในการผลิตที่ทำให้ประเทศไทยได้เปรียบคู่แข่งจากการมีวัตถุดิบหลากหลายและมีคุณภาพ สำหรับวัตถุดิบทางการเกษตร การมีระบบชลประทานที่ดีจะช่วยให้เกษตรกรสามารถเพิ่มผลผลิตต่อไร่ได้ อย่างไรก็ตาม ควรพัฒนาคุณภาพวัตถุดิบโดยการนำมาพัฒนาเพื่อสร้าง Product ที่มีมูลค่าเพิ่มเชิงลึกมากขึ้น และควรวางแผนการผลิตวัตถุดิบที่เหมาะสมป้องกันการขาดแคลนหรือมีปริมาณมากจนล้นตลาดโดยผ่านการส่งเสริมจากภาครัฐ
- **การวิจัยพัฒนานวัตกรรม** การวิจัยและพัฒนาเป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่มีคุณภาพ (Food for the Future) ซึ่งรวมถึงผลิตภัณฑ์ที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ถูกสุขลักษณะ มีนวัตกรรม ครอบคลุมการวิจัยพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยการเก็บรักษาคุณค่าของอาหาร ซึ่งปัจจุบันมีงานวิจัยที่สามารถต่อยอดเชิงพาณิชย์ได้จำนวนไม่มาก ส่วนใหญ่ไม่ใช่ในนวัตกรรมที่ High Value หรือซับซ้อน และการถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรมจากนักลงทุนต่างประเทศสำหรับอุตสาหกรรมนี้ยังมีน้อยมาก

- **บุคลากร** มีส่วนสำคัญในกระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์และการผลิตโดยเฉพาะระดับผู้เชี่ยวชาญที่คิดค้นวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีนวัตกรรม ซึ่งต้องอาศัยบุคลากรสาขาวิทยาศาสตร์หรือวิทยาศาสตร์เทคโนโลยีอาหาร รวมถึงแรงงานที่มีทักษะที่สามารถจัดการเครื่องจักรสมัยใหม่ได้ มีการใช้เครื่องจักร Automate มากขึ้นแต่อุตสาหกรรมอาหารโดยรวมก็ยังใช้แรงงานจำนวนมาก
- **กฎระเบียบ มาตรฐานผลิตภัณฑ์และนโยบายของภาครัฐ** เป็นปัจจัยสำคัญที่จะทำให้ผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดโลกได้ โดยผลิตภัณฑ์อาหารจะต้องมีคุณภาพและปลอดภัย (Food Safety) ต่อการบริโภค เป็นไปตามกฎระเบียบและมาตรฐานที่กำหนดของหน่วยงานกำกับทั้งของไทยและประเทศคู่ค้าควบคู่กันเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ให้ได้มาตรฐานสากล รวมถึงการได้รับการส่งเสริมการพัฒนาอุตสาหกรรม อาทิ โครงการหุบเขาอาหาร (National Food Valley) Food Innovation เป็นต้น
- **ต้นทุนการผลิต** โดยต้นทุนการผลิตส่วนใหญ่ของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร คือ ต้นทุนวัตถุดิบ และต้นทุนแรงงาน แม้ว่าปัจจุบันผู้ประกอบการยังมีต้นทุนที่สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ แต่จำเป็นต้องปรับตัวรองรับปัญหาการขาดแคลนแรงงานในอนาคต โดยเฉพาะแรงงานที่มีทักษะช่างในการควบคุมเครื่องจักร เช่น Streamer ซึ่งในอนาคตผู้ประกอบการจะต้องพยายามพัฒนาเครื่องจักร/เทคโนโลยีเพื่อรองรับการผลิตในขั้นตอนต่าง ๆ ให้มากขึ้น นอกจากนี้ ต้นทุนโลจิสติกส์สำหรับอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันยังอยู่ในระดับสูงเช่นกัน
- **การให้บริการ** เป็นปัจจัยสำคัญที่ทำให้ประเทศไทยสามารถคงความเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลกได้ โดยเฉพาะการให้บริการที่เที่ยงตรง ซื่อสัตย์รวมถึงความรวดเร็วในการให้บริการ