
อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเล แช่แข็งในประเทศไทย*

INFLUENCE ON THE COMPETITIVENESS OF FROZEN SEAFOOD INDUSTRY IN THAILAND

สุเพ็ญพร อ่าวสาคร¹, สถิตย์ นิยมญาติ², กมลพร กัลยาณมิตร³ และ ทศนีย์ ลักขณาภิชนชัย⁴

Supenphon Aosakhon¹, Satit Niyomyaht², Kamolporn Kalyanamitra³

and Tassanee Lakkhanapichonchat⁴

¹⁻⁴มหาวิทยาลัยกรุงเทพธนบุรี

¹⁻⁴Bangkokthonburi University, Thailand

Email: monsa_sa@hotmail.com

บทคัดย่อ

บทความวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อ 1) ศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย 2) วิเคราะห์อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขัน และ 3) เสนอแนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขัน รูปแบบการวิจัยเป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ได้แก่ บุคลากรภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง 11 คน และผู้ประกอบการภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง 11 คน รวม 22 คน ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย คือ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง ดำเนินการวิเคราะห์ข้อมูลโดยการวิเคราะห์เนื้อหาในประเด็นต่าง ๆ เพื่อหาข้อสรุปแล้วเข้าใจภาพรวม

ผลการศึกษาพบว่า 1) ปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขัน พบว่า อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยเผชิญกับปัญหาและอุปสรรคหลายประการ เช่น ความผันผวนของวัตถุดิบ มาตรฐานที่เข้มงวดของประเทศไทยนำเข้า การขาดแคลนบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง รวมถึงปัญหาด้านโลจิสติกส์และการขนส่ง ในขณะที่ปัจจัยภายนอก เช่น การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง นโยบายของรัฐ และความผันผวนทางเศรษฐกิจ ล้วนมีผลกระทบโดยตรง

* Received 23 March 2025; Revised 22 April 2025; Accepted 29 April 2025

ต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม 2) อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันพบว่า การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง นโยบายของรัฐ และความผันผวนทางเศรษฐกิจ ล้วนมีผลกระทบโดยตรงต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม จากการวิเคราะห์ด้านเศรษฐกิจพบว่าอัตราแลกเปลี่ยนและภาวะเศรษฐกิจถดถอยส่งผลให้ความต้องการสินค้าลดลง ในขณะที่ด้านเทคโนโลยีและสังคมพบว่าเทคโนโลยีดิจิทัลสามารถช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต แต่ยังขาดแคลนบุคลากรที่มีทักษะในการใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ การเปลี่ยนแปลงในรสนิยมของผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับความปลอดภัยของอาหารและสิ่งแวดล้อมยังส่งผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อีกด้วย และ 3) แนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขัน พบว่า ควรมีการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานสากล การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ การสร้างตราสินค้าที่แข็งแกร่ง การขยายตลาดส่งออกโดยใช้เทคโนโลยีดิจิทัล การฝึกอบรมและพัฒนาทรัพยากรมนุษย์ รวมถึงการสร้างความร่วมมือกับภาครัฐและเอกชนเพื่อสร้างความยั่งยืนในห่วงโซ่อุปทาน ทั้งนี้ การดำเนินงานที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและการรับผิดชอบต่อสังคมเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์สำคัญในการสร้างความยั่งยืนของอุตสาหกรรม

คำสำคัญ: อิทธิพล; ความสามารถในการแข่งขัน; อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง

Abstract

This research aimed 1) to study the problems and obstacles affecting the competitiveness of frozen seafood industry in Thailand, 2) to analyze the influence on the competitiveness of frozen seafood industry in Thailand, and 3) to propose the guidelines for developing the competitiveness of frozen seafood industry in Thailand. The research was qualitative. Key informants were 11 government personnel involved in Thai frozen seafood industry and 11 private entrepreneurs involved in frozen seafood industry in Thailand, totaling 22 people by a purposive selection. The research instrument was a structured

interview form. Data analysis was conducted by analyzing content in various issues to find conclusions and understand the overall.

The research results found that: 1) the problems and obstacles affecting the competitiveness frozen seafood industry in Thailand found that frozen seafood industry in Thailand faced many problems and obstacles, such as raw material volatility, strict standards of importing countries, lacked of specialized personnel, and logistics and transportation problems. Meanwhile, external factors such as political changes, government policies, and economic fluctuations all had a direct impact on the industry's competitiveness, 2) the influence on the competitiveness of frozen seafood industry in Thailand found that political changes, government policies, and economic fluctuations all had a direct impact on the competitiveness of frozen seafood industry in Thailand. Economic analysis found that exchange rates and economic recession reduced demand for products, while in terms of technology and society, digital technology could help increase production efficiency, but there was still a shortage of personnel with skills to use new technologies. Changes in consumer tasted that prioritize food safety and the environment also affect product development, and 3) the guidelines for developing the competitiveness of frozen seafood industry in Thailand found that the production process should be improved to meet international standards, new product development, strong branding, expansion of export markets using digital technology, training and development of human resources, and cooperation with the public and private sectors to create sustainability in the supply chain. Environmentally friendly operations and social responsibility were another important strategy for creating sustainability for the industry.

Keywords: Influence, Competitiveness, Frozen Seafood Industry.

ด้วยความต้องการที่เพิ่มขึ้นของประชาชนในการบริโภคอาหารทะเล จึงทำให้อาหารทะเลแช่แข็งเข้ามามีบทบาทเป็นอีกหนึ่งทางเลือกใหม่ของผู้บริโภคที่ต้องการความสะดวกประหยัดเวลา และลดขั้นตอนความยุ่งยากในการประกอบอาหาร จากสาเหตุเหล่านี้ ทำให้ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งให้ความสนใจในตลาดผู้บริโภคมากขึ้น อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทย มีปริมาณการผลิตรวมมากกว่า 1.3 ล้านตัน คิดเป็นมูลค่า 6.1 พันล้านดอลลาร์สหรัฐ โดยพึ่งพาตลาดส่งออกในสัดส่วนสูงถึง 76.4% ของปริมาณการผลิตทั้งหมดในปี 2564 ผลิตภัณฑ์ส่งออกที่สำคัญจำแนกออกเป็น 4 กลุ่ม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กระป๋อง (สัดส่วน 53.6% ของปริมาณส่งออกอาหารทะเลแปรรูปทั้งหมดของไทย) แช่เย็นแช่แข็ง (30.0%) ปูปรุงสุก/ปรุงรส (14.4%) และอื่นๆ (2.0%) ส่วนประเภทของผลิตภัณฑ์ที่มีการส่งออกสูงสุด ได้แก่ ปลากระป๋อง สัดส่วน 46.3% ของปริมาณส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปของไทย ปลาแช่เย็นแช่แข็ง (17.4%) ปลาปรุงสุก/ปรุงรส (9.6%) กุ้งแช่เย็นแช่แข็ง (7.4%) กุ้งปรุงสุก/ปรุงรส (3.9%) ปลาหมึกแช่เย็นแช่แข็ง (3.2%) กุ้งกระป๋อง (2.1%) สำหรับตลาดส่งออกหลัก ได้แก่ สหรัฐฯ โดยมีสัดส่วน 16.8% ของปริมาณการส่งออกรวม ญี่ปุ่น (13.0%) CLMV (7.4%) มาเลเซีย (7.3%) และอียิปต์ (6.5%) ส่วนตลาดอาหารทะเลแปรรูปภายในประเทศมีสัดส่วนเพียง 23.6% ของปริมาณการผลิตทั้งหมด เนื่องจากผู้บริโภคส่วนใหญ่นิยมรับประทานอาหารทะเลสด โดยผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปที่มีปริมาณการบริโภคสูงในประเทศ ได้แก่ ปลาซาร์ดีนกระป๋อง ปลาแช่เย็นแช่แข็ง และกุ้งแช่เย็นแช่แข็ง นอกจากนี้ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปยังถูกนำไปใช้ในธุรกิจฟาสต์ฟู้ด ร้านอาหาร และโรงแรม (ศูนย์วิเคราะห์เศรษฐกิจ ทีเอ็มบี, 2563)

ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลจำเป็นต้องปรับกลยุทธ์ทางธุรกิจเพื่อรับมือกับความท้าทายดังกล่าวและตอบโจทย์ผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ไม่ว่าจะเป็นการเร่งปรับปรุงและพัฒนากระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับกฎระเบียบและมาตรฐานสากลเพื่อยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก และลดอุปสรรคทางการค้าต่าง ๆ โดยอาจพิจารณานำเทคโนโลยีที่ทันสมัย อาทิ เทคโนโลยีบล็อกเชนเข้ามาช่วยในการบริหารจัดการห่วงโซ่อุปทานให้มีความโปร่งใสและตรวจสอบได้ตั้งแต่ต้นน้ำจนถึงมือผู้บริโภค รวมไปถึงการปรับโมเดลธุรกิจ โดยต้องหันมาให้ความสำคัญกับการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้าง

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลที่มีคุณภาพและปลอดภัย มีความหลากหลายและแปลกใหม่ รวมไปถึงการสร้างมูลค่าเพิ่มจาก by-product ของกระบวนการผลิต เพื่อเพิ่มรายได้และสร้างความแตกต่างจากคู่แข่งอื่นในตลาดและตอบโจทย์ผู้บริโภคที่มีรูปแบบการใช้ชีวิตที่แตกต่างกัน เพื่อขยายตลาดไปสู่ลูกค้ากลุ่มใหม่ ๆ ซึ่งมีความต้องการที่เฉพาะเจาะจงมากขึ้น ขณะเดียวกันจะต้องพยายามมองหาตลาดส่งออกสินค้าประมงใหม่ ๆ ที่มีศักยภาพเติบโตสูง เช่น กลุ่มตะวันออกกลาง หรือกลุ่มประเทศ CLMV เป็นต้น เพื่อกระจายความเสี่ยงและหลีกเลี่ยงการแข่งขันในตลาดส่งออกเดิม (โชติกา ชุ่มมี, 2565)

Economic Intelligence Center (EIC) (2022) ระบุว่า ความท้าทายของอุตสาหกรรมอาหารทะเลไทย คือ ความเสี่ยงจากเงินเฟ้อ ภาวะเศรษฐกิจโลก และ recession อย่างไรก็ดี ผู้ประกอบการยังคงต้องเฝ้าระวังความเสี่ยงจากเงินเฟ้อที่เร่งตัวสูงขึ้น รวมถึงภาวะเศรษฐกิจโลกที่อาจมีแนวโน้มเติบโตในอัตราที่ชะลอลงกว่าที่คาดการณ์ไว้ และความเสี่ยงในเรื่องภาวะถดถอยทางเศรษฐกิจ (recession) ในประเทศคู่ค้าหลักของไทย ที่อาจส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นและกำลังซื้อของผู้บริโภค รวมไปถึงประเด็นความท้าทายในด้านอื่น ๆ ที่อาจส่งผลกระทบต่อความต้องการบริโภคอาหารทะเลในระยะต่อไป ได้แก่ มาตรการกีดกันทางการค้าที่ไม่มีภาษี (Non-Tariff Barriers: NTBs) โดยเฉพาะประเด็นเรื่องการทำประมงอย่างยั่งยืน (sustainable fishing) และการปฏิบัติต่อแรงงานอย่างเป็นธรรม (fair labor practices) รวมไปถึงการดำเนินธุรกิจที่คำนึงถึงความยั่งยืนและผลกระทบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม การแข่งขันจากสินค้านวัตกรรมทางเลือกใหม่ ๆ ตัวอย่างเช่น สินค้าโปรตีนทางเลือกจากพืช และผลิตภัณฑ์ประเภท Plant-based seafood เป็นต้น นโยบายการสร้างความมั่นคงด้านอาหาร (food security) ของทางจีน ที่จะส่งผลให้จีนมีแนวโน้มทยอยลดการนำเข้าอาหารและพึ่งพาการผลิตจากภายในประเทศตนเองมากขึ้นเรื่อย ๆ ในอนาคต (โชติกา ชุ่มมี, 2565) ซึ่งสอดคล้องกับ Suppakorn Kornboontritos (2566) ที่กล่าวว่า ปัจจัยท้าทาย ความไม่แน่นอนของภาวะเศรษฐกิจโลก อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปของไทยพึ่งพาการส่งออกเป็นหลัก จึงต้องเผชิญความเสี่ยงด้านการเปลี่ยนแปลงของกำลังซื้อในประเทศคู่ค้า โดยเฉพาะตลาดหลัก อาทิ สหรัฐฯ และญี่ปุ่น ซึ่งภาวะเศรษฐกิจยังรอการฟื้นตัวท่ามกลางแรงกดดันด้านค่าครองชีพ

ดังนั้น เพื่อเป็นการส่งเสริมการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทยให้มีศักยภาพทางการแข่งขันในตลาดโลก ผู้วิจัยจึงสนใจเรื่อง อิทธิพลที่มีต่อ

ความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย เนื่องจากเล็งเห็นว่าการศึกษานี้จะเป็นประโยชน์ต่อผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง ทำให้มีการปรับปรุงกลยุทธ์และกระบวนการดำเนินงานของตนเองให้มีศักยภาพเพียงพอที่จะแข่งขันในระดับโลกได้อย่างมีประสิทธิภาพมากยิ่งขึ้นได้ต่อไป

วัตถุประสงค์ของการวิจัย

1. เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย
2. เพื่อวิเคราะห์อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย
3. เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

การทบทวนวรรณกรรม

แนวคิดเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่เยือกแข็งมีลักษณะโดยทั่วไป คือ วัตถุดิบประเภทอาหารทะเลสด ได้แก่ กุ้ง ปลา ปลาหมึก และปู จะถูกเตรียมให้พร้อมสำหรับการนำไปประกอบอาหารโดยการ ตัดแต่งและทำความสะอาด ผลิตภัณฑ์ส่วนหนึ่งอาจมีการแปรรูป เช่น การชุบเกล็ดขนมปัง การบดแล้วขึ้นรูป หรือการปรุง ให้สุกก่อน เป็นต้น (กรมควบคุมมลพิษ, 2558) สำหรับประเทศไทยจัดเป็นผู้ส่งออกอาหารทะเลแปรรูปโดยรวมรายใหญ่อันดับ 8 ของโลกในเชิงปริมาณ หรืออันดับ 14 ของโลกในเชิงมูลค่า ด้วยสัดส่วน 3.3% และ 3.0% ของปริมาณและมูลค่าส่งออกอาหารทะเลแปรรูปทั่วโลกตามลำดับ โดยมีปัจจัยเอื้อที่สำคัญ ได้แก่ ทำเลที่ตั้งของไทยติดชายฝั่งทะเลทั้งสองด้าน ทำให้ไทยมีเขตน่านน้ำทางทะเลที่ยาว (Long Fertile Coastline) จึงมีทรัพยากรทางทะเลในน่านน้ำของตนเองและเอื้อต่อการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ อีกทั้งไทยยังได้รับการยอมรับด้านทักษะแรงงานในการตัดแต่ง/แปรรูปสัตว์น้ำ และมีค่าจ้าง

แรงงานที่ไม่สูงนักโดยค่าแรงขั้นต่ำต่อชั่วโมงอยู่ที่ 1.25 ดอลลาร์สหรัฐ เมื่อเทียบกับบางประเทศที่เป็นผู้ส่งออกรายใหญ่ อาทิ จีน (3.19 ดอลลาร์สหรัฐ) และนอร์เวย์ (19.5 ดอลลาร์สหรัฐ)

แนวคิดเกี่ยวกับความสามารถในการแข่งขัน

นิธินาร์ พงศ์ปิยะไพบูลย์ (2566) ในวิชาเศรษฐศาสตร์ มีแนวคิดเรื่อง Comparative Advantage หรือความได้เปรียบเชิงเปรียบเทียบ ซึ่งกล่าวว่าหากประเทศมีสัดส่วนของทรัพยากร (คน, ที่ดิน, ทุน, ฯลฯ) ที่เหมาะกับการผลิตสินค้าชนิดใดมากกว่าประเทศอื่น ก็ควรผลิตสินค้าชนิดนั้นแล้วนำมาค้าขายแลกเปลี่ยนกับต่างประเทศ ด้วยวิธีนี้จะทำให้โลกผลิตสินค้าได้ปริมาณมากที่สุดด้วยทรัพยากรน้อยที่สุดและทุกฝ่ายจะได้ประโยชน์ อย่างไรก็ตาม ภายใต้แนวคิดนี้ ทรัพยากรเริ่มต้น (Endowment) ของแต่ละประเทศจะเป็นตัวกำหนดว่าควรผลิตสินค้าอะไร แต่ภายใต้แนวคิด Competitive Advantage นั้น “ความสามารถในการแข่งขัน” เป็นสิ่งที่สร้างขึ้นใหม่ได้ ความเก่งในการผลิตสินค้าและบริการจึงไม่ได้ขึ้นอยู่กับทรัพยากรเริ่มต้นเพียงอย่างเดียว โดย Michael Porter นักเศรษฐศาสตร์ชื่อดังกล่าวไว้ว่า “National prosperity is created, not inherited” ท่านเสนอว่าประเทศหรือองค์กรธุรกิจสามารถสร้างความสามารถในการแข่งขันได้หลายวิธี อาทิ Cost Leader (เช่น จีนเป็นโรงงานของโลกเพราะสามารถผลิตสินค้าด้วยต้นทุนต่ำได้) Differentiation และ Innovation (เช่น Apple สร้าง iPhone ทำให้ขายสินค้าที่มีคุณภาพแตกต่างในราคาแพงได้) ทั้งนี้ นโยบายส่งเสริมประสิทธิภาพในการผลิต (Productivity) เป็นสิ่งสำคัญที่ทำให้ประเทศแข่งขันได้ ยกตัวอย่างสิงคโปร์ เป็นเกาะที่แทบไม่มีทรัพยากรอื่นนอกจากทรัพยากรมนุษย์ แต่ใช้นโยบายสร้างความสามารถในการแข่งขันจนพัฒนาประเทศได้สำเร็จ (สิงคโปร์มีความสามารถในการแข่งขันอันดับที่ 4 ของโลกในปีนี้)

ทฤษฎีความได้เปรียบเชิงแข่งขัน

Porter (2008) ได้เสนอแนวคิดเกี่ยวกับกลยุทธ์การแข่งขันเพื่อสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันให้กับองค์กร โดยแบ่งแนวคิดการสร้างความสามารถได้เปรียบทางการแข่งขันออกเป็น 3 รูปแบบ คือ 1) กลยุทธ์การแข่งขันในระดับธุรกิจ (Business Strategy) 2) แรงผลักดันทั้ง 5 (Five Forces Model) และ 3) แบบจำลองเพชร (Diamond Model) (สิทธิชัย ฝรั่งทอง, 2561) (1) กลยุทธ์การแข่งขันในระดับธุรกิจ Michael E. Porter (2008) ได้แบ่งเป็น 3 กลยุทธ์ คือ 1) กลยุทธ์การเป็นผู้นำทางด้านต้นทุน 2) กลยุทธ์การสร้างแตกต่าง และ 3) กล

ยุทธการมุ่งเน้นเฉพาะ (2) แรงผลักดัน 5 ประการ (Five Forces Model of Competition) ต่อสภาพแวดล้อมทางการแข่งขัน ดังนี้ 1) การเข้ามาในตลาดของผู้ประกอบการรายใหม่ (New Entrants of the Market) 2) อำนาจการต่อรองของผู้ขายปัจจัยการผลิต (The Bargaining of the Firm's Suppliers) 3) อำนาจต่อรองของผู้ซื้อ (The Bargaining Power of Buyers) 4) ผลิตภัณฑ์ที่ทดแทนกันได้ (Substitutes Product) 5) ความเข้มข้นของการแข่งขันระหว่างคู่แข่งในอุตสาหกรรม (The Intensity of Rivalry among Competitors) และ (3) แบบจำลองเพชร (Diamond Model) คือ กรอบแนวคิดหรือตัวแบบสำหรับการวิเคราะห์ความสามารถในการแข่งขันของเครือข่ายวิสาหกิจ หรือคลัสเตอร์ โดยเป็นการพิจารณาและประเมินสถานการณ์ปัจจุบันของปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจที่สำคัญ ได้แก่ 1) ด้านปัจจัยการผลิต (Factor Conditions) 2) ด้านอุปสงค์ (Demand Conditions) 3) อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนกัน (Related and Supporting Industries) 4) กลยุทธ์ โครงสร้าง และสภาพการแข่งขันของธุรกิจ (Strategy and Rivalry Context) 5) โอกาส (Chance) และ 6) บทบาทภาครัฐ (Government)

วิธีดำเนินการวิจัย

การศึกษานี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) ซึ่งมีการดำเนินการวิจัยดังนี้

ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

การศึกษานี้ ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ ประกอบด้วย (1) บุคลากรภาครัฐที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย จำนวน 11 คน ได้แก่ เจ้าหน้าที่กระทรวงพาณิชย์ จำนวน 3 คน เจ้าหน้าที่กรมประมง จำนวน 3 คน เจ้าหน้าที่ศุลกากร จำนวน 2 คน เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา จำนวน 3 คน (2) ผู้ประกอบการภาคเอกชนที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง จำนวน 11 คน ได้แก่ ผู้ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งรายใหญ่ จำนวน 4 คน ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรม จำนวน 4 คน ผู้แทนจากสมาคมที่เกี่ยวข้อง จำนวน 3 คน รวมทั้งหมด 22 คน ใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง

(Purposive Selection) เป็นการเลือกตัวอย่างที่ผู้ศึกษาได้ดำเนินการพิจารณาเลือกด้วยตนเอง

การเครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย

การศึกษครั้งนี้ ผู้ศึกษาดำเนินการเก็บรวบรวมข้อมูลด้วยวิธีการศึกษาเชิงคุณภาพ โดยใช้แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (structured interview) ซึ่งจะมีโครงสร้างที่ชัดเจนเพื่อช่วยให้ผู้วิจัยสามารถเก็บข้อมูลที่ถูกต้องและเน้นที่ข้อมูลที่เกี่ยวข้อง โดยการสัมภาษณ์นี้ต้องการให้ผู้ให้ข้อมูลสำคัญได้แสดงความคิดเห็น หรือให้คำอธิบายรายละเอียดต่าง ๆ ในแต่ละมุมมองของผู้ให้ข้อมูลสำคัญแต่ละท่าน ซึ่งแบบสัมภาษณ์ จะแบ่งออกเป็น 3 ส่วน คือ ส่วนที่ 1 แบบสัมภาษณ์ปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย ส่วนที่ 2 แบบสัมภาษณ์อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย และส่วนที่ 3 แบบสัมภาษณ์แนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

การเก็บรวบรวมข้อมูล

1) การวิจัยเอกสาร (Documentary Research) เป็นการรวบรวมข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เช่น หนังสือ บทความ และงานวิจัย เพื่อศึกษาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย โดยข้อมูลที่รวบรวมจะช่วยในการออกแบบแบบสัมภาษณ์ และวิเคราะห์ข้อมูลในการวิจัย 2) การวิจัยภาคสนาม (Field Research) เกิดจากการสัมภาษณ์ผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง จำนวน 22 คน โดยและใช้เครื่องมือบันทึกเสียงเพื่อให้ได้ข้อมูลที่ครบถ้วน และ 3) การสังเกตแบบมีส่วนร่วม (Participant Observation) ผู้วิจัยมีส่วนร่วมในกิจกรรมของกลุ่มที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็ง โดยไม่ให้ผู้ถูกสังเกตทราบที่กำลังถูกสังเกต ทำให้สามารถเข้าใจบริบทและพฤติกรรมของกลุ่มได้ดียิ่งขึ้น

การวิเคราะห์ข้อมูล

ผู้วิจัยจะถอดเทปสัมภาษณ์และวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อสะท้อนความหมายที่แตกต่างกันตามประสบการณ์และทัศนคติของผู้ให้สัมภาษณ์ โดยมุ่งเน้นไปที่ความสามารถในการแข่งขันปัญหาและอุปสรรค รวมถึงแนวทางการพัฒนาอุตสาหกรรมดังกล่าว การวิเคราะห์จะใช้การวิเคราะห์เนื้อหาและการเชื่อมโยงเพื่อหาความสัมพันธ์ระหว่างประเด็นต่าง ๆ และเข้าใจความคิดเห็น ความรู้สึก และค่านิยม เพื่อบรรลุวัตถุประสงค์ในการวิจัย

ผลการวิจัย

ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

ผลการศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย พบว่า อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยเผชิญกับปัจจัยท้าทายและอุปสรรคที่ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกอย่างมีนัยสำคัญ ปัจจัยเหล่านี้ประกอบด้วย ปัญหาด้านวัตถุดิบที่มีความผันผวนของราคาและคุณภาพ ปัญหาการแข่งขันที่รุนแรงจากคู่แข่งในตลาดโลก ปัญหาด้านมาตรฐานและข้อกำหนดทางเทคนิคที่เข้มงวดขึ้นของประเทศนำเข้า ปัญหาด้านโลจิสติกส์และการขนส่งที่ยังมีข้อจำกัด และปัญหาภายในองค์กร เช่น การขาดแคลนบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทางและการขาดเงินทุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีใหม่ ๆ นอกจากนี้ ผลการสำรวจความคิดเห็นจากผู้ประกอบการ ภาครัฐ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง พบว่า ปัญหาที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ การขาดนวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดโลกที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทำให้ผลิตภัณฑ์ของไทยขาดความแตกต่างและไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างเต็มที่ ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...ปัจจุบัน อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยเผชิญกับความท้าทายในการรักษาความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกที่มีความต้องการสูงในด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การปรับตัวให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากลและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคจึงเป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่ง...” (ผู้ให้ข้อมูล: 1 เจ้าหน้าที่กระทรวงพาณิชย์) “...ปัญหาหลักที่พบในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งคือ การขาดมาตรฐานที่สม่ำเสมอในทุกขั้นตอนของกระบวนการผลิต ซึ่งส่งผลกระทบต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคและสร้างอุปสรรคในการเข้าถึงตลาดต่างประเทศ ภาครัฐควรมีบทบาทในการกำหนดมาตรฐานที่ชัดเจนและเข้มงวด และส่งเสริมให้ผู้ประกอบการปฏิบัติตามอย่างเคร่งครัด...” (ผู้ให้ข้อมูล: 9 สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) “...การขาดแคลนบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถเฉพาะทางเป็นปัญหาสำคัญที่ส่งผลกระทบต่อการพัฒนาอุตสาหกรรม การลงทุนในการพัฒนาศักยภาพมนุษย์จึงเป็นสิ่งจำเป็น

อย่างยิ่ง เพื่อให้บุคลากรมีทักษะที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด...” (ผู้ให้ข้อมูล: 22 ผู้แทนจากสมาคมที่เกี่ยวข้อง)

ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อวิเคราะห์อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

การวิเคราะห์อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทยด้านเทคโนโลยี พบว่า

1. นโยบายภาครัฐที่มีผลกระทบโดยตรงต่อต้นทุนการผลิตของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งมากที่สุด คือ นโยบายการส่งออกและนโยบายการประมงที่รัฐบาลกำหนดขึ้น นโยบายเหล่านี้ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นเนื่องจากข้อกำหนดที่เข้มงวดเกี่ยวกับมาตรฐานคุณภาพและกระบวนการตรวจสอบ นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เช่น การเปลี่ยนแปลงรัฐบาล หรือการปรับนโยบายใหม่ อาจส่งผลต่อความมั่นคงและความต่อเนื่องของนโยบายที่สนับสนุนอุตสาหกรรม อาจเกิดความไม่แน่นอนในกระบวนการตัดสินใจและความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งส่งผลให้ความเชื่อมั่นของนักลงทุนลดลง ในขณะเดียวกัน การมีส่วนร่วมของภาคประชาสังคมในการกำหนดนโยบายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งถือว่ามีความสำคัญ โดยช่วยให้มีการพิจารณาความต้องการของผู้ประกอบการและประชาชน ซึ่งสามารถส่งผลต่อการพัฒนานโยบายที่เป็นมิตรต่ออุตสาหกรรมและลดข้อจำกัดในการแข่งขันได้ ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...นโยบายการส่งออกที่เราออกแบบมุ่งเน้นการส่งเสริมการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในตลาดต่างประเทศ โดยการสนับสนุนทางการเงินและการให้ข้อมูลตลาด แต่ในทางปฏิบัติ อุปสรรคใหญ่คือการปรับตัวให้เข้ากับข้อกำหนดที่เข้มงวดของตลาดต่างประเทศ ซึ่งส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มสูงขึ้น...” (ผู้ให้ข้อมูล: 3 เจ้าหน้าที่กระทรวงพาณิชย์) “...การควบคุมกระบวนการศุลกากรมีผลกระทบโดยตรงต่อต้นทุนการนำเข้าสินค้า วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งอาจต้องผ่านกระบวนการตรวจสอบที่ซับซ้อน ซึ่งส่งผลให้ต้นทุนการนำเข้าสูงขึ้น...” (ผู้ให้ข้อมูล: 8 เจ้าหน้าที่ศุลกากร) และ “...การมีส่วนร่วมของภาคประชาสังคมในการกำหนดนโยบายช่วยให้มีการพิจารณาถึงปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการมากขึ้น การให้ข้อเสนอแนะและการมีปฏิสัมพันธ์กับหน่วยงานที่เกี่ยวข้องช่วยให้เกิดนโยบายที่เอื้อต่อการพัฒนาและความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรม...” (ผู้ให้ข้อมูล: 20 ผู้แทนจากสมาคมที่เกี่ยวข้อง)

2. ความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนมีผลกระทบโดยตรงต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยนสามารถเพิ่มต้นทุนการผลิตหรือทำให้ราคาสินค้าสูงขึ้นในตลาดต่างประเทศ ส่งผลให้ความสามารถในการแข่งขันลดลง การเปลี่ยนแปลงของกำลังซื้อของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศก็ส่งผลต่อความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง โดยเมื่อกำลังซื้อของผู้บริโภคลดลง ความต้องการซื้อสินค้าก็ลดลงตามไปด้วย ปัญหาเศรษฐกิจมหภาค เช่น ภาวะเศรษฐกิจถดถอย มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโดยรวม เนื่องจากการลดลงของการบริโภคและการลงทุนภาคธุรกิจ การวิเคราะห์อัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจ อัตราเงินเฟ้อ และวัฏจักรธุรกิจช่วยให้เห็นภาพรวมที่ชัดเจนของผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง ซึ่งในช่วงเศรษฐกิจถดถอย อัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจลดลง ส่งผลให้ตลาดลดลงและการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งทวีความรุนแรงมากขึ้น ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...การผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนมีผลกระทบอย่างชัดเจนต่อการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง เพราะมันสามารถทำให้ต้นทุนการผลิตสูงขึ้นหรือทำให้ราคาสินค้าของเราไม่สามารถแข่งขันได้ในตลาดต่างประเทศ...” (ผู้ให้ข้อมูล: 2 เจ้าหน้าที่กระทรวงพาณิชย์) “...ข้อมูลการค้าระหว่างประเทศแสดงให้เห็นว่าเมื่อกำลังซื้อของผู้บริโภคลดลง จะทำให้ความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งลดลงตามไปด้วย ซึ่งส่งผลต่อยอดขายและรายได้ของผู้ประกอบการ...” (ผู้ให้ข้อมูล: เจ้าหน้าที่กรมประมง) และ “...การวิเคราะห์ภาวะเศรษฐกิจและอัตราการเติบโตทางเศรษฐกิจช่วยให้เราวางแผนกลยุทธ์ที่มีประสิทธิภาพในช่วงเวลาที่เศรษฐกิจขยายตัวและหดตัวได้อย่างเหมาะสม และการปรับตัวตามวัฏจักรธุรกิจเป็นสิ่งสำคัญเพื่อรักษาความสามารถในการแข่งขัน...” (ผู้ให้ข้อมูล: 14 ผู้ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งรายใหญ่)

3. การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการกระบวนการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งมีผลกระทบอย่างมากต่อประสิทธิภาพและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีดิจิทัลช่วยในการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างแม่นยำและลดข้อผิดพลาด, ช่วยให้การติดตามและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งส่งผลให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ดีขึ้นและมีความสามารถในการแข่งขันที่สูงขึ้น อย่างไรก็ตาม การขาดแคลนบุคลากรที่มีทักษะด้านเทคโนโลยีก็เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรม เนื่องจากการขาดแคลนทักษะนี้อาจทำให้การนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้ไม่เป็นไปตามที่คาดหวัง และลดศักยภาพในการพัฒนาและแข่งขันในตลาดโลกได้

ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...การนำเทคโนโลยีดิจิทัลเข้ามาประยุกต์ใช้ในกระบวนการผลิตได้ปรับปรุงประสิทธิภาพและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อย่างเห็นได้ชัด โดยเฉพาะอย่างยิ่งในด้านการควบคุมคุณภาพและการติดตามกระบวนการผลิต ซึ่งช่วยเสริมสร้างความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย...” (ผู้ให้ข้อมูล 3: เจ้าหน้าที่กระทรวงพาณิชย์) “...การขาดบุคลากรที่มีทักษะด้านเทคโนโลยีเป็นปัญหาใหญ่สำหรับอุตสาหกรรม เพราะการไม่มีคนที่มีความเชี่ยวชาญในการใช้เทคโนโลยีใหม่ ๆ อาจทำให้การพัฒนาและการปรับตัวในตลาดโลกไม่สามารถทำได้ตามที่ต้องการ...” (ผู้ให้ข้อมูล 12: ผู้ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งรายใหญ่) และ “...การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ได้ช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งไทย โดยการปรับปรุงการผลิตและการตลาดให้ดีขึ้น แต่การขาดบุคลากรที่มีทักษะด้านเทคโนโลยียังคงเป็นอุปสรรคใหญ่ในการพัฒนาอุตสาหกรรมนี้...” (ผู้ให้ข้อมูล 16: ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรม)

4. ความตระหนักด้านสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคมีผลกระทบต่อความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งอย่างมาก ผู้บริโภคมีความใส่ใจเพิ่มขึ้นในเรื่องของคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทำให้เกิดความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยสูง ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์และขยายตลาดได้ในระดับหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงของรสนิยมผู้บริโภคยังส่งผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ โดยเฉพาะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการที่หลากหลายของตลาด เช่น การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการหรือการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การปรับตัวในด้านนี้ทำให้สามารถแข่งขันได้ดีขึ้นในตลาดทั้งในและต่างประเทศ ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...ความตระหนักด้านสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคทำให้ความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งเพิ่มขึ้น โดยเฉพาะในตลาดต่างประเทศที่มีข้อกำหนดด้านความปลอดภัยสูง ขณะเดียวกัน การเปลี่ยนแปลงรสนิยมของผู้บริโภคทำให้ผู้ผลิตต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลาย...” (ผู้ให้ข้อมูล 10: เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) “...ความตระหนักด้านสิ่งแวดล้อมและสุขภาพมีผลกระทบต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง โดยเฉพาะการเพิ่มการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงรสนิยมของผู้บริโภคก็ทำให้ต้องมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีความยั่งยืนมากขึ้น...” (ผู้ให้ข้อมูล 6: เจ้าหน้าที่กรมประมง) “...การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ เพื่อตอบสนองต่อการเปลี่ยนแปลงรสนิยมของผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญในการเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน ความตระหนักในเรื่องสุขภาพและความปลอดภัยของ

อาหารยังเป็นปัจจัยที่กระตุ้นให้ผู้บริโภคหันมาซื้อสินค้าที่มีคุณภาพและมีความปลอดภัย...” (ผู้ให้ข้อมูล 15: ผู้ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งรายใหญ่) และ “...กระตุ้นให้ผู้ผลิตต้องพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตอบสนองความต้องการเหล่านี้ การปรับตัวเพื่อให้ทันกับการเปลี่ยนแปลงของรสนิยมผู้บริโภคเป็นสิ่งสำคัญในการรักษาความสามารถในการแข่งขันในตลาด...” (ผู้ให้ข้อมูล 22: ผู้แทนจากสมาคมที่เกี่ยวข้อง)

5. อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย ด้านบทบาทภาครัฐ พบว่า บทบาทของภาครัฐในการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งมีความสำคัญอย่างยิ่ง โดยรัฐบาลควรให้การสนับสนุนในรูปแบบของเงินทุน การจัดตั้งศูนย์วิจัย และการสนับสนุนด้านนโยบายที่เอื้อต่อการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ เช่น เทคโนโลยีการแช่แข็งและการบรรจุภัณฑ์ ซึ่งช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐยังมีผลต่อการเข้าถึงตลาดต่างประเทศของผู้ประกอบการ โดยการให้สิทธิประโยชน์ทางภาษีและการส่งเสริมการตลาดได้ช่วยลดต้นทุนและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศ ทำให้สามารถแข่งขันได้ดีขึ้นในตลาดโลกดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...การสนับสนุนจากภาครัฐไม่เพียงแต่ช่วยในการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ แต่ยังช่วยในการลดต้นทุนในการส่งออกและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดต่างประเทศ เช่น การให้สิทธิประโยชน์ทางภาษีและการส่งเสริมการตลาด ซึ่งช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้ดีขึ้น...” (ผู้ให้ข้อมูล 7: เจ้าหน้าที่ศุลกากร) “...การสนับสนุนจากภาครัฐในด้านการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีมีผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูงและตรงตามมาตรฐานสากล การสนับสนุนนี้ช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถขยายตลาดและแข่งขันในระดับนานาชาติได้ดีขึ้น...” (ผู้ให้ข้อมูล 19: ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรม) และ “...บทบาทของภาครัฐในการสนับสนุนการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ เป็นปัจจัยสำคัญที่ช่วยเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง การสนับสนุนในรูปแบบต่าง ๆ เช่น การให้สิทธิประโยชน์ทางภาษีและการส่งเสริมการตลาด ทำให้ผู้ประกอบการสามารถเข้าถึงตลาดต่างประเทศได้ง่ายขึ้นและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน...” (ผู้ให้ข้อมูล 21: ผู้แทนจากสมาคมที่เกี่ยวข้อง)

6. อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทยด้านอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนกัน พบว่า ความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งกับอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์และโลจิสติกส์มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยเฉพาะการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรักษาคุณภาพของอาหารทะเลแช่แข็งได้นานขึ้น และระบบโลจิสติกส์ที่มีประสิทธิภาพซึ่งช่วยลดต้นทุนและเวลาในการขนส่ง การประสานงานอย่างใกล้ชิดกับอุตสาหกรรมเหล่านี้ทำให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและการส่งออกได้มากขึ้น นอกจากนี้ ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบคุณภาพสูงส่งผลกระทบต่อการผลิตและการส่งออกอย่างรุนแรง ซึ่งทำให้ต้องเผชิญกับความยากลำบากในการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดโลก ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...ความร่วมมือระหว่างอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งกับอุตสาหกรรมอื่น ๆ มีความสำคัญต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ดีและการขนส่งที่มีประสิทธิภาพช่วยให้เราสามารถเข้าถึงตลาดโลกได้ดีขึ้น ขณะเดียวกัน ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบคุณภาพสูงทำให้เกิดความท้าทายในการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์...” (ผู้ให้ข้อมูล 12: ผู้ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งรายใหญ่) “...การทำงานร่วมกับอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง เช่น อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์และโลจิสติกส์มีความสำคัญในการปรับปรุงประสิทธิภาพการผลิตและการจัดการการส่งออก แต่การขาดแคลนวัตถุดิบคุณภาพสูงเป็นปัญหาที่เราต้องเผชิญอยู่ตลอดเวลา ซึ่งส่งผลกระทบต่อผลิตและการส่งออกอย่างมาก...” (ผู้ให้ข้อมูล 18: ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรม) และ “...การประสานงานกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งเป็นปัจจัยสำคัญในการลดต้นทุนการขนส่งและการจัดการ ซึ่งช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อย่างมาก...” (ผู้ให้ข้อมูล 22: ผู้แทนจากสมาคมที่เกี่ยวข้อง)

7. อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทยด้านปัจจัยการผลิต พบว่า ต้นทุนการผลิตที่สูงเป็นอุปสรรคสำคัญสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ เช่น ปลาและกุ้ง รวมถึงค่าใช้จ่ายในการลงทุนในเครื่องจักรและอุปกรณ์มีแนวโน้มสูงขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยไม่สามารถแข่งขันได้อย่างเท่าเทียมกับผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีทรัพยากรมากกว่า นอกจากนี้ การขาดแคลนแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทางยังส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการผลิต เนื่องจากความเชี่ยวชาญในการดำเนินกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญในการรักษามาตรฐานของผลิตภัณฑ์ หาก

ไม่มีแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทางจะทำให้การผลิตมีประสิทธิภาพต่ำลง ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ “...ต้นทุนการผลิตที่สูงเป็นปัญหาหลักที่ส่งผลต่อความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการรายย่อย เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการผลิตและการส่งออกสูงกว่าผู้ประกอบการรายใหญ่ ซึ่งส่งผลให้ไม่สามารถแข่งขันในตลาดได้อย่างเต็มที่...” (ผู้ให้ข้อมูล 2: เจ้าหน้าที่กระทรวงพาณิชย์) “...การควบคุมมาตรฐานความปลอดภัยของอาหารทะเลแช่แข็งเป็นสิ่งสำคัญในการรักษาคุณภาพและความเชื่อมั่นจากผู้บริโภค ความขาดแคลนแรงงานที่มีทักษะสูงทำให้การควบคุมมาตรฐานเป็นไปได้ยาก...” (ผู้ให้ข้อมูล 11: เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) “...การตลาดในต่างประเทศเป็นเรื่องที่ท้าทาย เนื่องจากต้นทุนการผลิตที่สูงส่งผลให้ราคาสินค้าไม่สามารถแข่งขันกับคู่แข่งในตลาดต่างประเทศได้...” (ผู้ให้ข้อมูล 15: ผู้ผลิตและส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งรายใหญ่) และ “...การขาดแคลนแรงงานที่มีทักษะสูงเป็นอุปสรรคในการรักษาคุณภาพการผลิต การลงทุนในคน ในเทคโนโลยีเครื่องจักรใหม่ ๆ เป็นสิ่งที่ยากลำบากในการพัฒนา...” (ผู้ให้ข้อมูล 16: ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรม)

ผลการศึกษาตามวัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

สำหรับแนวทางพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย พบว่า แนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทยสามารถดำเนินการผ่านหลายด้าน เริ่มจากการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าโดยการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานสากล เช่น HACCP และ GMP เป็นต้น รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม เช่น อาหารทะเลแปรรูปหรือออร์แกนิก เป็นต้น พร้อมทั้งควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบเพื่อให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและปลอดภัย การสร้างตราสินค้าที่แข็งแกร่งและมีภาพลักษณ์ที่ดีถือเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์สำคัญ การสื่อสารคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการสร้างแตกต่างจากคู่แข่ง เช่น การใช้เทคโนโลยีทันสมัย ช่วยให้ตราสินค้าเป็นที่รู้จักและได้รับความเชื่อถือในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ ด้านการตลาด การขยายตลาดส่งออกโดยการศึกษาและวิเคราะห์ตลาดต่างประเทศเพื่อเจาะตลาดใหม่ๆ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและช่องทางออนไลน์ในการขายสินค้า รวมถึงการเข้าร่วมงานแสดงสินค้า

เพื่อสร้างเครือข่ายและขยายฐานลูกค้า ล้วนเป็นกลยุทธ์ที่ช่วยเพิ่มช่องทางการจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทรัพยากรมนุษย์เป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรม การฝึกอบรมพนักงานและการสร้างแรงจูงใจในการทำงาน รวมถึงการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ จะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ การสร้างความร่วมมือกับภาคส่วนต่าง ๆ เช่น ภาครัฐเพื่อพัฒนานโยบายที่สนับสนุนอุตสาหกรรม และความร่วมมือกับภาคเอกชนอื่น ๆ เพื่อสร้างห่วงโซ่อุปทานที่แข็งแกร่ง เป็นแนวทางสำคัญในการเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง สุดท้าย การสร้างความยั่งยืนด้วยการดำเนินการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและการรับผิดชอบต่อสังคม จะช่วยให้บริษัทได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมและชุมชนอย่างต่อเนื่อง ดังคำสัมภาษณ์ผู้ให้ข้อมูลสำคัญ

“...การยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยอาหารเป็นสิ่งสำคัญมาก ผู้ประกอบการควรให้ความสำคัญกับการรับรองมาตรฐานสากล เช่น HACCP และ GMP เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดโลก เช่น อาหารทะเลแปรรูปสำหรับผู้บริโภคที่มีสุขภาพเป็นสำคัญ ก็เป็นอีกหนึ่งแนวทางที่น่าสนใจ...” (ผู้ให้ข้อมูล 10: เจ้าหน้าที่สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา) “...การสร้างความร่วมมือระหว่างภาครัฐ ภาคเอกชน และสหกรณ์ประมงเป็นสิ่งสำคัญมากครับ รัฐบาลควรมีนโยบายสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง เช่น การให้เงินอุดหนุนการวิจัยและพัฒนา การลดหย่อนภาษีสำหรับผู้ประกอบการ และการสร้างเครือข่ายการตลาด ส่วนภาคเอกชนควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาบุคลากรและการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้แก่สมาชิกสหกรณ์...” (ผู้ให้ข้อมูล 8: เจ้าหน้าที่ศุลกากร) “...ทรัพยากรประมงเป็นฐานสำคัญของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง เราจึงให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์และฟื้นฟูทรัพยากรประมงอย่างยั่งยืน นอกจากนี้ เรายังส่งเสริมการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตและลดแรงกดดันต่อทรัพยากรธรรมชาติ การพัฒนาเทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงที่ทันสมัยก็เป็นอีกหนึ่งเป้าหมายสำคัญของเรา...” (ผู้ให้ข้อมูล 5: เจ้าหน้าที่กรมประมง) และ “...ปัญหาหลักของผมคือการแข่งขันสูงมาก โดยเฉพาะจากประเทศเพื่อนบ้านที่ต้นทุนการผลิตต่ำกว่า ผมคิดว่ารัฐบาลควรให้การสนับสนุนด้านเงินทุนและเทคโนโลยีมากขึ้น เพื่อให้เราสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มและสร้างแบรนด์ของตัวเองได้...” (ผู้ให้ข้อมูล 19: ผู้ประกอบการ SMEs ในอุตสาหกรรม)

อภิปรายผล

วัตถุประสงค์ที่ 1 เพื่อศึกษาปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

ปัญหาและอุปสรรคที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย พบว่า อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยเผชิญกับปัจจัยท้าทายและอุปสรรคที่ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกอย่างมีนัยสำคัญ ปัจจัยเหล่านี้ประกอบด้วย ปัญหาด้านวัตถุดิบที่มีความผันผวนของราคาและคุณภาพ ปัญหาการแข่งขันที่รุนแรงจากคู่แข่งในตลาดโลก ปัญหาด้านมาตรฐานและข้อกำหนดทางเทคนิคที่เข้มงวดขึ้นของประเทศนำเข้า ปัญหาด้านโลจิสติกส์และการขนส่งที่ยังมีข้อจำกัด และปัญหาภายในองค์กร เช่น การขาดแคลนบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง และการขาดเงินทุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีใหม่ ๆ นอกจากนี้ ผลการสำรวจความคิดเห็นจากผู้ประกอบการ ภาครัฐ และผู้มีส่วนเกี่ยวข้อง พบว่า ปัญหาที่สำคัญอีกประการหนึ่งคือ การขาดนวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ที่ตอบสนองความต้องการของตลาดโลกที่เปลี่ยนแปลงไปอย่างรวดเร็ว ทำให้ผลิตภัณฑ์ของไทยขาดความแตกต่างและไม่สามารถสร้างมูลค่าเพิ่มได้อย่างเต็มที่ ผลการศึกษาสอดคล้องกับ จิณณพัต ขุนสังวาล และคณะ (2566) ได้ศึกษาเรื่อง การวิเคราะห์ความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จากการศึกษาความเสี่ยงและผลกระทบในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป พบว่าด้านการดำเนินงาน (Operation) มีจำนวนความเสี่ยงที่ส่งผลกระทบด้านลบมากที่สุด ซึ่งประกอบด้วย 4 ความเสี่ยง ได้แก่ ความเสี่ยงจากการขาดแคลนแรงงาน, ความเสี่ยงจากการพึ่งพาเทคโนโลยี, ความเสี่ยงจากการขนส่งสินค้าทางทะเล, และความเสี่ยงจากความผันผวนของราคาน้ำมัน ในด้านกลยุทธ์ (Strategy) พบว่ามีจำนวนความเสี่ยง 3 ความเสี่ยง ได้แก่ ความเสี่ยงจากการจัดหาวัตถุดิบ, ความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยน, และความเสี่ยงจากพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป ด้านกฎหมายและกฎระเบียบ (Compliance) มีจำนวนความเสี่ยง 1 ความเสี่ยง ได้แก่ ความเสี่ยงจากการเติบโตของอุตสาหกรรม ส่วนด้านการรายงาน (Reporting) เป็นด้านที่ไม่พบความเสี่ยง

วัตถุประสงค์ที่ 2 เพื่อวิเคราะห์อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของ อุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

1. ด้านการเมืองการปกครอง พบว่า นโยบายภาครัฐที่มีผลกระทบโดยตรงต่อต้นทุนการผลิตของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งมากที่สุด คือ นโยบายการส่งออกและนโยบายการประมงที่รัฐบาลกำหนดขึ้น นโยบายเหล่านี้ส่งผลให้ต้นทุนการผลิตเพิ่มขึ้นเนื่องจากข้อกำหนดที่เข้มงวดเกี่ยวกับมาตรฐานคุณภาพและกระบวนการตรวจสอบ นอกจากนี้ การเปลี่ยนแปลงทางการเมือง เช่น การเปลี่ยนแปลงรัฐบาล หรือการปรับนโยบายใหม่ อาจส่งผลกระทบต่อความมั่นคงและความต่อเนื่องของนโยบายที่สนับสนุนอุตสาหกรรม อาจเกิดความไม่แน่นอนในกระบวนการตัดสินใจและความร่วมมือของหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ซึ่งส่งผลให้ความเชื่อมั่นของนักลงทุนลดลง ในขณะเดียวกัน การมีส่วนร่วมของภาคประชาสังคมในการกำหนดนโยบายที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งถือว่ามีความสำคัญ โดยช่วยให้มีการพิจารณาความต้องการของผู้ประกอบการและประชาชน ซึ่งสามารถส่งผลต่อการพัฒนานโยบายที่เป็นมิตรต่ออุตสาหกรรมและลดข้อจำกัดในการแข่งขันได้ ผลการศึกษาสอดคล้องกับ พิชยา เจริญสุขใส, เชาวฤทธิ์ เชาว์แสงรัตน์ และรัชยา รักดีจิตต์ (2567) ได้ศึกษาเรื่อง กลยุทธ์การจัดการของธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งในจังหวัดสมุทรสาครสู่การเป็นองค์การสมรรถนะสูง ผลการวิจัยพบว่า สภาพแวดล้อมทั่วไปในด้านเศรษฐกิจ สังคม วัฒนธรรม การเมือง และการแข่งขันส่งผลต่อการพัฒนาธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็ง

2. ด้านเศรษฐกิจ พบว่า ความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยนมีผลกระทบโดยตรงต่อการส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง เนื่องจากการเปลี่ยนแปลงของอัตราแลกเปลี่ยนสามารถเพิ่มต้นทุนการผลิตหรือทำให้ราคาสินค้าสูงขึ้นในตลาดต่างประเทศ ส่งผลให้ความสามารถในการแข่งขันลดลง การเปลี่ยนแปลงของกำลังซื้อของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศก็ส่งผลกระทบต่อความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็ง โดยเมื่อกำลังซื้อของผู้บริโภคลดลง ความต้องการซื้อสินค้าก็ลดลงตามไปด้วย ปัญหาเศรษฐกิจมหภาค เช่น ภาวะเศรษฐกิจถดถอย มีผลกระทบต่ออุตสาหกรรมโดยรวม เนื่องจากการลดลงของการบริโภคและการลงทุนภาคธุรกิจ การวิเคราะห์อัตราดอกเบี้ยโตทางเศรษฐกิจ อัตราเงินเฟ้อ และวัฏจักรธุรกิจช่วยให้เห็นภาพรวมที่ชัดเจนของผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง ซึ่งในช่วงเศรษฐกิจถดถอย อัตราดอกเบี้ยโตทางเศรษฐกิจลดลงส่งผลให้ตลาดลดลงและการแข่งขันในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งทวีความรุนแรงมากขึ้น ผลการศึกษาสอดคล้องกับ อุทัย ฉันทวิทย์ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยความสำเร็จในการส่งสินค้า

ไทยไปต่างประเทศ กรณีศึกษา ประเทศเยอรมัน (การส่งออกอาหารสำเร็จรูป) ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านอุปสงค์ พิจารณาจากกำลังซื้อของผู้บริโภคเยอรมนี พบว่าเศรษฐกิจเยอรมนีเริ่มฟื้นตัว ส่งผลดีต่อการส่งออกอาหารสำเร็จรูปของไทยไปเยอรมนี นอกจากนี้ ปัจจัยกลยุทธ์ของบริษัท โครงสร้าง และการแข่งขันพบว่า คู่แข่งของไทยคือจีนและเวียดนาม ซึ่งมีความได้เปรียบในด้านต้นทุนแรงงานต่ำและเทคโนโลยีการผลิต ผู้ประกอบการไทยต้องใช้กลยุทธ์การปรับปรุงตนเอง โดยนำเข้าเครื่องจักรเพื่อเพิ่มคุณภาพและมาตรฐานการผลิต และขยายตลาดรวมถึงการลงทุนจ้างผลิตในประเทศที่มีศักยภาพในยุโรป เพื่อหลีกเลี่ยงข้อจำกัดทางการค้า

2.1 ด้านเทคโนโลยี พบว่า การนำเทคโนโลยีดิจิทัลมาใช้ในการกระบวนการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งมีผลกระทบอย่างมากต่อประสิทธิภาพและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เทคโนโลยีดิจิทัลช่วยในการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างแม่นยำและลดข้อผิดพลาด, ช่วยให้การติดตามและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น ซึ่งส่งผลให้คุณภาพของผลิตภัณฑ์ดีขึ้นและมีความสามารถในการแข่งขันที่สูงขึ้น อย่างไรก็ตาม การขาดแคลนบุคลากรที่มีทักษะด้านเทคโนโลยีก็เป็นอุปสรรคสำคัญต่อการพัฒนาอุตสาหกรรม เนื่องจากการขาดแคลนทักษะนี้อาจทำให้การนำเทคโนโลยีใหม่ ๆ มาใช้ไม่เป็นไปตามที่คาดหวัง และลดศักยภาพในการพัฒนาและแข่งขันในตลาดโลกได้ ผลการศึกษาสอดคล้องกับ อรพรรณ สิทธิชัย และธานินทร์ ศิลป์จารุ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง แนวทางการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันสำหรับคลัสเตอร์อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ผลการวิจัยพบว่า แนวทางการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันสำหรับคลัสเตอร์อุตสาหกรรมอาหารแปรรูปประกอบด้วย 4 องค์ประกอบ โดยองค์ประกอบด้านการสร้างความร่วมมือมีความสำคัญมากที่สุดรองลงมาได้แก่ องค์ประกอบด้านการสร้างนวัตกรรม องค์ประกอบด้านเทคโนโลยีสารสนเทศ และองค์ประกอบด้านการปรับตัวขององค์กรตามลำดับ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับสุรสิทธิ์ บุญขุนนท์ (2563) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย : บริษัทผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการส่งออก ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยด้านการบูรณาการเทคโนโลยีใหม่มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อความสามารถในการผลิต และมีอิทธิพลทางอ้อมต่อความสามารถในการแข่งขันผ่านทางความสามารถในการผลิต

2.2 ด้านสังคมและวัฒนธรรม พบว่า ความตระหนักด้านสุขภาพและความปลอดภัยของผู้บริโภคมีผลกระทบต่อความต้องการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแช่แข็งอย่างมาก ผู้บริโภคมีความใส่ใจเพิ่มขึ้นในเรื่องของคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร ทำให้เกิดความต้องการผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานความปลอดภัยสูง ซึ่งสามารถช่วยเพิ่มความเชื่อมั่นในผลิตภัณฑ์และขยายตลาดได้ในระดับหนึ่ง การเปลี่ยนแปลงของรสนิยมผู้บริโภคยังส่งผลต่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ โดยเฉพาะการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการที่หลากหลายของตลาด เช่น การเพิ่มคุณค่าทางโภชนาการหรือการใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม การปรับตัวในด้านนี้ทำให้สามารถแข่งขันได้ดีขึ้นในตลาดทั้งในและต่างประเทศ ผลการศึกษาสอดคล้องกับ PwC (2022) ได้สำรวจมุมมองผู้บริโภคทั่วโลก (Global Consumer Insights Survey) ประจำปี 2564 ซึ่งทำการสำรวจพฤติกรรมของผู้บริโภคทั่วโลกรวมทั้งประเทศไทยจำนวนทั้งสิ้น 8,700 รายในช่วงการแพร่ระบาดของโควิด-19 ผลการสำรวจระบุว่าการหันมาใส่ใจเรื่องของความยั่งยืนและความรู้สึกถึงหน้าที่ความรับผิดชอบต่อผู้บริโภคชาวไทยในฐานะพลเมืองของสังคมปรับตัวเพิ่มขึ้นอย่างชัดเจนในช่วงการแพร่ระบาด โดย 79% ของผู้บริโภคที่ถูกสำรวจเลือกซื้อเฉพาะผลิตภัณฑ์ที่ย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ขณะที่ 77% ต้องการซื้อสินค้าที่ระบุแหล่งที่มาอย่างชัดเจนและสามารถตรวจสอบได้ นอกจากนี้เกือบ 3 ใน 4 ของผู้บริโภคยังระบุว่า พวกเขาต้องการซื้อสินค้าที่มีบรรจุภัณฑ์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมหรือใช้บรรจุภัณฑ์น้อยที่สุด

2.3 ด้านบทบาทภาครัฐ พบว่า บทบาทของภาครัฐในการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งมีความสำคัญอย่างยิ่ง โดยรัฐบาลควรให้การสนับสนุนในรูปแบบของเงินทุน การจัดตั้งศูนย์วิจัย และการสนับสนุนด้านนโยบายที่เอื้อต่อการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ เช่น เทคโนโลยีการแช่แข็งและการบรรจุภัณฑ์ ซึ่งช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพของผลิตภัณฑ์ นอกจากนี้ การสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐยังมีผลต่อการเข้าถึงตลาดต่างประเทศของผู้ประกอบการ โดยการให้สิทธิประโยชน์ทางภาษีและการส่งเสริมการตลาดได้ช่วยลดต้นทุนและเพิ่มโอกาสในการขยายตลาดทั้งในและต่างประเทศ ทำให้สามารถแข่งขันได้ดีขึ้นในตลาดโลก ผลการศึกษาสอดคล้องกับ พิพิชยา เจริญสุขใส, เชาวฤทธิ์ เชาว์แสงรัตน์ และรัชยา ภักดีจิตต์ (2567) ได้ศึกษาเรื่อง กลยุทธ์การจัดการของธุรกิจอาหารทะเลแช่แข็งในจังหวัดสมุทรสาครสู่การเป็นองค์กรสมรรถนะสูง ผลการวิจัยพบว่า ภาครัฐควรอำนวยความสะดวกในการออกกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับการขอใบอนุญาตต่าง ๆ นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ

อุทัย ฉันทวิทย์ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยความสำเร็จในการส่งสินค้าไทยไปต่างประเทศ กรณีศึกษา ประเทศเยอรมัน (การส่งออกอาหารสำเร็จรูป) ผลการวิจัยพบว่า ปัจจัยจากภาครัฐและโอกาส พิจารณาจากมาตรการทางการค้าระหว่างประเทศ นโยบายและมาตรการของภาครัฐ พบว่าโอกาสเกิดจากรัฐบาลไทยมีการยกเว้นภาษีการนำเข้าวัตถุดิบจำเป็นสำหรับการยืดอายุอาหาร และรัฐควรผลักดันให้ได้สิทธิ GSP ของสหภาพยุโรป เพื่อให้ผู้ประกอบการได้รับการยกเว้นภาษีนำเข้าอาหารสำเร็จรูปของไทย

2.4 ด้านอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนกัน พบว่า ความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งกับอุตสาหกรรมอื่นๆ เช่น อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์และโลจิสติกส์มีความสำคัญอย่างยิ่งต่อการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยเฉพาะการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่สามารถรักษาคุณภาพของอาหารทะเลแช่แข็งได้นานขึ้น และระบบโลจิสติกส์ที่มีประสิทธิภาพซึ่งช่วยลดต้นทุนและเวลาในการขนส่ง การประสานงานอย่างใกล้ชิดกับอุตสาหกรรมเหล่านี้ทำให้สามารถเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและการส่งออกได้มากขึ้น นอกจากนี้ ปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบคุณภาพสูงส่งผลกระทบต่อการผลิตและการส่งออกอย่างรุนแรง ซึ่งทำให้ต้องเผชิญกับความยากลำบากในการรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์และการตอบสนองต่อความต้องการของตลาดโลก ผลการศึกษาสอดคล้องกับ พัชราภา สิงห์ธนสาร (2563) ได้ศึกษาเรื่อง การเพิ่มความสามารถในการแข่งขันให้กับธุรกิจส่งออกอาหารกระป๋องและอาหารแห้งในประเทศไทยตามทฤษฎีฐานทรัพยากร การวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาอิทธิพลของทรัพยากรและความสามารถขององค์กรภายใต้ทฤษฎีฐานทรัพยากรที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจส่งออกอาหารกระป๋องและอาหารแห้งในประเทศไทยทั้งทางตรงและทางอ้อม ผลการวิจัยพบว่า ทรัพยากรและความสามารถขององค์กร ประกอบด้วย (1) ทักษะความชำนาญของบุคลากรภายในองค์กร (2) การมุ่งใจบุคลากรภายในองค์กรให้ทำงานด้วยความเต็มใจ (3) วัฒนธรรมการทำงานที่เอื้อประโยชน์ต่อการดำเนินกิจการ (4) การพัฒนาและการรักษาความสัมพันธ์ระหว่างธุรกิจส่งออกอาหารกับผู้จัดหาวัตถุดิบ (5) การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างธุรกิจส่งออกอาหารกับลูกค้าในต่างประเทศ และ (6) การยืดเวลาจัดส่งสินค้าโดยยังคงสามารถสนองความต้องการของลูกค้าได้เช่นเดิมของธุรกิจส่งออกอาหาร มีอิทธิพลทางตรงเชิงบวกต่อการดำเนินกลยุทธ์แบบสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน และมีอิทธิพลทางอ้อมเชิง

บวกต่อการเพิ่มความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจส่งออกอาหารกระป๋องและอาหารแห้งในประเทศไทยผ่านการดำเนินกลยุทธ์แบบสร้างความได้เปรียบในการแข่งขัน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ อรพรรณ สิทธิชัย และธานินทร์ ศิลป์จารุ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง แนวทางการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันสำหรับคลัสเตอร์อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ผลการศึกษาระดับความสำคัญเป็นรายข้อพบว่า รายข้อที่มีความสำคัญสูงสุด ได้แก่ การที่สมาชิกกลุ่มต้องเข้าร่วมประชุมกับสมาชิกในเครือข่ายความร่วมมือเพื่อร่วมกันกำหนดวิสัยทัศน์

2.5 ด้านปัจจัยการผลิต พบว่า ต้นทุนการผลิตที่สูงเป็นอุปสรรคสำคัญสำหรับผู้ประกอบการรายย่อย เนื่องจากค่าใช้จ่ายในการจัดซื้อวัตถุดิบ เช่น ปลาและกุ้ง รวมถึงค่าใช้จ่ายในการลงทุนในเครื่องจักรและอุปกรณ์มีแนวโน้มสูงขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการรายย่อยไม่สามารถแข่งขันได้อย่างเท่าเทียมกับผู้ประกอบการรายใหญ่ที่มีทรัพยากรมากกว่า นอกจากนี้ การขาดแคลนแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทางยังส่งผลกระทบต่อประสิทธิภาพการผลิต เนื่องจากความเชี่ยวชาญในการดำเนินกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพเป็นสิ่งสำคัญในการรักษามาตรฐานของผลิตภัณฑ์ หากไม่มีแรงงานที่มีทักษะเฉพาะทางจะทำให้การผลิตมีประสิทธิภาพต่ำลง ส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันในตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ ผลการศึกษาสอดคล้องกับ สุรเดช นิลอุบล (2565) ได้ศึกษาเรื่อง ตัวแบบการพัฒนาความสามารถทางการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในประเทศไทย ผลการวิจัยโมเดลความสัมพันธ์เชิงสาเหตุของปัจจัยที่ส่งผลกระทบต่อผลการดำเนินงานของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในประเทศไทย มีความสอดคล้องกับข้อมูลเชิงประจักษ์ และผลการวิจัยพบว่า 1) ความสามารถทางการแข่งขันมีอิทธิพลทางตรงต่อผลการดำเนินงานขององค์กร 2) ทุนมนุษย์มีอิทธิพลทางตรงต่อผลการดำเนินงานขององค์กร 3) ทุนมนุษย์มีอิทธิพลทางอ้อมต่อผลการดำเนินงานขององค์กร โดยผ่านทางความสามารถทางการแข่งขัน 4) ความสามารถในการปรับตัวมีอิทธิพลทางตรงต่อความสามารถทางการแข่งขันขององค์กร 5) ความสามารถในการปรับตัวมีอิทธิพลทางอ้อมต่อผลการดำเนินงานขององค์กร 6) การมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการมีอิทธิพลทางตรงต่อความสามารถทางการแข่งขันขององค์กร และมีอิทธิพลทางอ้อมต่อผลการดำเนินงานขององค์กร นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ วัชรพจน์ ทรัพย์สวณบุญ และปริยาภรณ์ เอื้องอ้าย (2563) ได้ศึกษาเรื่อง การจัดการนวัตกรรมของธุรกิจการผลิตเพื่อยกระดับความสามารถทางการแข่งขัน ผลการศึกษาพบว่า ทรัพยากรบุคคลเป็นปัจจัยที่องค์กรควรให้ความสำคัญในการพัฒนานวัตกรรมในองค์กรมากที่สุด รองลงมา คือ วัฒนธรรมองค์กร โครงสร้างองค์กร การ

จัดการความรู้ ทรัพยากรทางการเงิน กระบวนการ สร้างนวัตกรรม รูปแบบการบริหารจัดการ และเทคโนโลยี ตามลำดับ

วัตถุประสงค์ที่ 3 เพื่อเสนอแนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย

แนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย พบว่า แนวทางการพัฒนาความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทยสามารถดำเนินการผ่านหลายด้าน เริ่มจากการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานสินค้าโดยการปรับปรุงกระบวนการผลิตให้ได้มาตรฐานสากล เช่น HACCP และ GMP เป็นต้น รวมถึงการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่ม เช่น อาหารทะเลแปรรูปหรือออร์แกนิก เป็นต้น พร้อมทั้งควบคุมคุณภาพของวัตถุดิบเพื่อให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์มีคุณภาพและปลอดภัย การสร้างตราสินค้าที่แข็งแกร่งและมีภาพลักษณ์ที่ดีถือเป็นอีกหนึ่งกลยุทธ์สำคัญ การสื่อสารคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ รวมถึงการสร้างความแตกต่างจากคู่แข่ง เช่น การใช้เทคโนโลยีทันสมัย ช่วยให้ตราสินค้าเป็นที่รู้จักและได้รับความเชื่อถือในตลาดทั้งภายในและต่างประเทศ ด้านการตลาด การขยายตลาดส่งออกโดยการศึกษาและวิเคราะห์ตลาดต่างประเทศเพื่อเจาะตลาดใหม่ๆ การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลและช่องทางออนไลน์ในการขายสินค้า รวมถึงการเข้าร่วมงานแสดงสินค้าเพื่อสร้างเครือข่ายและขยายฐานลูกค้า ล้วนเป็นกลยุทธ์ที่ช่วยเพิ่มช่องทางการจำหน่ายได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทรัพยากรมนุษย์เป็นอีกหนึ่งปัจจัยสำคัญในการพัฒนาอุตสาหกรรม กการฝึกอบรมพนักงานและการสร้างแรงจูงใจในการทำงาน รวมถึงการส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเพื่อสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ใหม่ จะช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ การสร้างความร่วมมือกับภาคส่วนต่าง ๆ เช่น ภาครัฐเพื่อพัฒนานโยบายที่สนับสนุนอุตสาหกรรม และความร่วมมือกับภาคเอกชนอื่น ๆ เพื่อสร้างห่วงโซ่อุปทานที่แข็งแกร่ง เป็นแนวทางสำคัญในการเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง สุดท้าย การสร้างความยั่งยืนด้วยการดำเนินการที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและการรับผิดชอบต่อสังคม จะช่วยให้บริษัทได้รับการยอมรับจากผู้บริโภคที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมและชุมชนอย่างต่อเนื่อง ผลการศึกษาสอดคล้องกับ สุรสิทธิ์ บุญชนนธ์ (2563) ได้ศึกษาเรื่อง ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย : บริษัทผลิตอาหารทะเลแช่แข็งเพื่อการ

ส่งออก ผลการวิจัยพบว่า ความสามารถในการแข่งขันมีอิทธิพลทางตรงเชิงลบต่อความสามารถในการผลิต ดังนั้นเพื่อให้อุตสาหกรรมการผลิตอาหารทะเลแช่แข็งของไทยมีความสามารถในการแข่งขัน ควรพัฒนาด้านบุคลากร การบริหารจัดการ ด้านการเงินและการบัญชี การแสวงหาวัตถุดิบที่มีคุณภาพและปริมาณเพียงพอ การวางตำแหน่งสินค้าในตลาด มุ่งเน้นการประสานงานในองค์กร การใช้ระบบประกันคุณภาพ และความสามารถในการปรับตัวกับความผันผวนด้านสิ่งแวดล้อม เพื่อช่วยในการเพิ่มความสามารถในการแข่งขัน นอกจากนี้ยังสอดคล้องกับ จริยา จิวิภาลธนากิจ (2564) ได้ศึกษาเรื่อง การศึกษาขีดความสามารถในการแข่งขันการส่งออกกุ้งของไทย ข้อเสนอแนะแนวทางการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันการส่งออกกุ้งของภาคอุตสาหกรรม กุ้งไทย ได้แก่ (1) สนับสนุนการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและลดต้นทุนการผลิต (2) พัฒนากลไกการรักษาเสถียรภาพของราคาวัตถุดิบกุ้งในประเทศ (3) สนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์มูลค่าเพิ่ม (4) ส่งเสริมการบริโภคกุ้ง ภายในประเทศ เพื่อลดสัดส่วนการพึ่งพาการส่งออก (5) มุ่งเน้นแก้ไขปัญหาการใช้แรงงานผิดกฎหมาย และการค้ามนุษย์ในภาคอุตสาหกรรมประมงและการเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ (6) แสวงหาโอกาสการขยายการส่งออก ทั้งในตลาดเดิมและตลาดใหม่ที่มีศักยภาพสูง (7) ประชาสัมพันธ์เชิงรุก โดยมุ่งเน้นการเสริมสร้างภาพลักษณ์ และจุดเด่นของสินค้ากุ้งไทย (8) ติดตามกฎระเบียบ มาตรการทางการค้า และมาตรฐานต่าง ๆ ของประเทศคู่ค้า ที่สำคัญอย่างใกล้ชิด และ (9) ส่งเสริมการลงทุนในประเทศเพื่อนบ้าน หรือประเทศอื่น ๆ ที่มีศักยภาพ

องค์ความรู้ใหม่

จากการศึกษาอิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย พบว่าอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยเผชิญกับความท้าทายและอุปสรรคที่ซับซ้อน ซึ่งส่งผลกระทบต่อความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลกอย่างมีนัยสำคัญ ดังนี้

อิทธิพลที่มีต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งในประเทศไทย		
ไทย		
ปัจจัยภายในองค์กร - การขาดแคลนบุคลากรที่มีความเชี่ยวชาญเฉพาะทาง - การขาดเงินทุนในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และเทคโนโลยีใหม่ ๆ - การขาดนวัตกรรมและการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ ๆ ปัจจัยภายนอก - ปัจจัยทางเศรษฐกิจ - ปัจจัยทางการเมือง - ปัจจัยทางสังคมและวัฒนธรรม - ปัจจัยทางเทคโนโลยี - ปัจจัยทางสิ่งแวดล้อม - ปัจจัยอื่นๆ เช่น การแข่งขันจากคู่แข่ง, มาตรฐานและข้อกำหนดทางเทคนิคของประเทศนำเข้า, ปัญหาด้านโลจิสติกส์และการขนส่ง เป็นต้น	แนวทางการพัฒนาที่สำคัญ - ยกระดับคุณภาพและมาตรฐาน - สร้างตราสินค้าที่แข็งแกร่ง - ขยายตลาด - พัฒนาทรัพยากรมนุษย์ - สร้างความร่วมมือ - ดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน	บทบาทของทุกภาคส่วนในการขับเคลื่อนอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งไทยให้ยั่งยืน - ภาครัฐ: ควรมีนโยบายที่สอดคล้องและสนับสนุนการพัฒนาอุตสาหกรรมอย่างยั่งยืน ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา สนับสนุนการสร้างตราสินค้า และอำนวยความสะดวกในการเข้าถึงตลาดต่างประเทศ - ภาคเอกชน: ควรให้ความสำคัญกับการพัฒนาบุคลากร นำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตและการตลาด สร้างความร่วมมือกับภาคส่วนอื่นๆ และดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน - ภาคการศึกษา: ควรผลิตบัณฑิตที่มีความรู้และทักษะตรงกับความต้องการของ

		อุตสาหกรรม - ภาคประชาสังคม: ควรมีส่วนร่วมในการกำหนดนโยบายและการแก้ไขปัญหาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรม
การแก้ไขปัญหาและพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของไทยต้องอาศัยความร่วมมือจากทุกภาคส่วน โดยทุกฝ่ายต้องร่วมกันสร้างสรรค์แนวทางและดำเนินการอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้ประเทศไทยสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างยั่งยืน		

ภาพที่ 1 สรุปองค์ความรู้ใหม่

สรุป/ข้อเสนอแนะ

1. ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

1.1 รัฐบาลควรพัฒนานโยบายการประมงและการส่งออกที่ชัดเจนและต่อเนื่อง โดยเน้นการลดต้นทุนการผลิตและเพิ่มความยืดหยุ่นให้กับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง เพื่อเสริมสร้างความสามารถในการแข่งขันในตลาดโลก

1.2 รัฐบาลควรส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็ง รวมถึงการสนับสนุนด้านเงินทุนและทรัพยากรบุคคลในการพัฒนาเทคโนโลยีใหม่ ๆ ที่จะช่วยเพิ่มประสิทธิภาพและคุณภาพของผลิตภัณฑ์

1.3 ควรสร้างกลไกการมีส่วนร่วมของภาคประชาสังคมและผู้ประกอบการในการพัฒนานโยบาย เพื่อให้มีความโปร่งใสและเป็นมิตรต่อธุรกิจมากขึ้น รวมถึงส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการปรับปรุงกระบวนการผลิตและส่งออก

1.4 นโยบายด้านภาษีและการให้สิทธิประโยชน์ในการส่งออกควรถูกพัฒนาเพื่อสนับสนุนการเข้าถึงตลาดต่างประเทศมากขึ้น

2. ข้อเสนอแนะในการนำไปใช้

2.1 ด้านการเมือง ควรมีการสร้างความร่วมมือและความมั่นคงของนโยบายการส่งออกและการประมง รวมถึงการมีส่วนร่วมของภาคประชาสังคม เพื่อให้เกิดการพัฒนา นโยบายที่สนับสนุนการผลิตและการส่งออกได้อย่างต่อเนื่อง

2.2 ด้านเศรษฐกิจ ควรมีการวางแผนเพื่อรับมือกับความผันผวนของอัตราแลกเปลี่ยน โดยการปรับกลยุทธ์การบริหารจัดการเงินทุนและการลงทุนในเทคโนโลยีที่ช่วยลดต้นทุนการผลิต

2.3 ในด้านเทคโนโลยี การพัฒนาทักษะของบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีดิจิทัลเป็นสิ่งจำเป็น โดยรัฐบาลควรจัดฝึกอบรมและส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีในอุตสาหกรรม

2.4 ด้านสังคมและวัฒนธรรม ควรมีการสร้างความรู้ความตระหนักถึงความสำคัญของมาตรฐานความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหารทะเล รวมถึงการตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในด้านสุขภาพและสิ่งแวดล้อม

2.5 ด้านการสนับสนุนจากภาครัฐ ควรมีการพัฒนากลไกการเข้าถึงแหล่งเงินทุน และการสนับสนุนผู้ประกอบการในการขยายตลาดต่างประเทศ พร้อมทั้งสนับสนุนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม

2.6 ด้านอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุน ควรสร้างความร่วมมือระหว่างอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์และโลจิสติกส์กับผู้ประกอบการ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพในการผลิตและลดต้นทุน

2.7 ในด้านปัจจัยการผลิต ควรส่งเสริมให้ผู้ประกอบการรายย่อยสามารถเข้าถึงแหล่งเงินทุนและการฝึกอบรมเพื่อพัฒนาแรงงานที่มีทักษะ

3. ข้อเสนอแนะในการวิจัยครั้งต่อไป

3.1 ศึกษาผลกระทบของการเปลี่ยนแปลงทางการเมืองในระดับโลกที่มีต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย เพื่อพัฒนามาตรการเชิงนโยบายที่สามารถรับมือกับความเปลี่ยนแปลงได้อย่างมีประสิทธิภาพ

3.2 ศึกษาวิจัยเพิ่มเติมเกี่ยวกับความต้องการของผู้บริโภคในตลาดต่างประเทศ เพื่อให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองต่อความต้องการเหล่านั้นได้อย่างตรงจุด

3.3 การวิจัยในครั้งต่อไปควรเน้นการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อเพิ่มความยั่งยืนในกระบวนการผลิต

เอกสารอ้างอิง

- กรมควบคุมมลพิษ. (2558). แนวปฏิบัติที่ดีด้านการป้องกันและลดมลพิษอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่เยือกแข็ง: ประเภทปลา. กรุงเทพฯ: กรมควบคุมมลพิษ.
- จรรยา จิวาภิบาลธนากิจ. (2564). การศึกษาขีดความสามารถในการแข่งขันการส่งออกกุ้งของไทย. กรุงเทพฯ: กรมประมง.
- จิณณพัฑ ขุนสังวาล และคณะ. (2566). การวิเคราะห์ความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทานของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป. วารสารวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, 2(1), 1-19.
- ชลิตา ชุ่มมี. (2565). อุตสาหกรรมอาหารทะเลมีแนวโน้มฟื้นตัวต่อเนื่องท่ามกลางความเสี่ยงจากเศรษฐกิจโลกที่ชะลอตัว และต้นทุนการดำเนินการที่สูงขึ้น. เรียกใช้เมื่อ 25 ธันวาคม 2566, จาก <https://www.scb-eic.com/th/detail/product/seafood-200722>
- นิธินสาร พงศ์ปิยะไพบูลย์. (2566). ความสามารถในการแข่งขัน มองให้ลึกเพื่อพัฒนา. เรียกใช้เมื่อ 22 กันยายน 2566, จาก <https://www.prachachat.net/columns/news-1337667>
- พัชรภา สิมหัตถสาร. (2563). การเพิ่มความสามารถในการแข่งขันให้กับธุรกิจส่งออกอาหารกระป๋องและอาหารแห้งในประเทศไทยตามทฤษฎีฐานทรัพยากร. วารสารเศรษฐศาสตร์และกลยุทธ์การจัดการ, 6(1), 103-120.
- วัชรพจน์ ทรัพย์สงวนบุญ และปรียาภรณ์ เอื้ออ้าย. (2563). การจัดการนวัตกรรมของธุรกิจการผลิตเพื่อยกระดับความสามารถทางการแข่งขัน. วารสารบริหารธุรกิจศรีนครินทรวิโรฒ, 11(2), 49-61.
- ศูนย์วิเคราะห์เศรษฐกิจ ทีเอ็มบี. (2563). อาหารทะเลแช่แข็ง. กรุงเทพฯ: ศูนย์วิเคราะห์เศรษฐกิจ ทีเอ็มบี.
- สุรเดช นิลอุบล. (2565). ปัจจัยที่ส่งผลต่อความสามารถทางการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในประเทศไทย: การทบทวนวรรณกรรม. วารสารเศรษฐศาสตร์และบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยทักษิณ, 14(1), 203-218.

- ลิตธิชัย ฝรั่งทอง. (2561). *แนวทางการเพิ่มขีดความสามารถทางการแข่งขันของผู้ผลิตเครื่องปรับอากาศที่มีค่าประสิทธิภาพพลังงานสูง ในเขตกรุงเทพมหานครและปริมณฑล*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี.
- สุรสิทธิ์ บุญขุนนท์. (2563). ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแช่แข็งของประเทศไทย: บริษัทผลิตอาหารทะเลแช่แข็ง เพื่อการส่งออก. *วารสาร สมาคมนักวิจัย*, 20(1), 20-32.
- อรพรรณ ลิตธิชัย และธานินทร์ ศิลป์จารุ. (2564). แนวทางการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันสำหรับคลัสเตอร์อุตสาหกรรมอาหารแปรรูป. *วารสารปัญญาภิวัฒน์*, 13(2), 12-26.
- อุทัย ฉันทวิทย์. (2564). *ปัจจัยความสำเร็จในการส่งสินค้าไทยไปต่างประเทศ กรณีศึกษาประเทศเยอรมัน (การส่งออกอาหารสำเร็จรูป)*. กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยรามคำแหง.
- Economic Intelligence Center (EIC). (2022). *Industry insight*. Retrieved June 13, 2566, https://www.scbeic.com/th/eic_analysis/list/Industry-Insight
- Porter, M. E. (2008). *The Five Competitive Forces that Shape Strategy*. Harvard Business Review, 86, 79-93.
- PwC. (2022). *Global Consumer Insights Pulse Survey June 2022*. Retrieved June 13, 2567, from <https://www.pwc.com/gx/en/industries/consumer-markets/consumer-insights-survey.html>
- Suppakorn Kornboontritos. (2566). *Fresh, chilled, frozen and processed chicken*. Retrieved June 13, 2566, from <https://www.krungsri.com/th/research/industry/industry-outlook/food-beverage/frozen-processed-chicken/io/io-chilled-frozen-processed-chicken>