



บรรณานุกรม

ภาษาไทยหนังสือ

- นราศรี ไวนิชกุล. ระเบียบวิธีวิจัยธุรกิจ. คณะพาณิชยศาสตร์และการบัญชี จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2525.
- สุดาตวง เรืองรุจิระ. หลักและวิธีการวิจัยตลาดเบื้องต้น. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์ประกายพรึก, 2527.
- ศิริวรรณ ลัญชานนท์ ผศ. การจัดการตลาด. ภาควิชาบริหารธุรกิจคณะสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยศรีนครินทรวิโรฒ. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร: สำนักพิมพ์โอเดียน-สโตร์, 2525.
- ปรียา วอนขอพร, สุรพัฒน์ วัชรประทีป, สุรัชนา วิวัฒน์ชาติ, ดร.สมภพ เจริญกุล, สุกาญจนา ลิ้มปิสวัสดิ์, นงนิตย์ ศิริโกศากิจ, นพรัตน์ ภูมิวุฒิสาร. หลักการตลาด. พิมพ์ครั้งที่ 2. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2527.
- ธงชัย สันติวงษ์. หลักการตลาด. พิมพ์ครั้งที่ 1. กรุงเทพมหานคร : สำนักพิมพ์ไทยวัฒนาพานิช จำกัด, 2531.
- _____ . การตลาดสำหรับนักบริหาร. กรุงเทพมหานคร : บริษัท เอเซียเพรส จำกัด, 2525.

เอกสารอื่น

- วัชรวิมล สุกุลแล้ว, อรรพร จันทรไช้. "ภาวะการผลิตผลไม่กระป๋องเพื่อการส่งออก". นครราชสีมา : หอการค้า. (โรเนียว)
- สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. "รายงานการประชุมโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปโครงการหลวงอาหารสำเร็จรูป และโครงการพัฒนาตามพระราชดำริ." ครั้งที่ 1/2531 วันที่ 6-7 สิงหาคม 2531.

- สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี. "รายงานการประชุมโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป
โครงการหลวงอาหารสำเร็จรูป และโครงการพัฒนาตามพระราชดำริ." ครั้งที่
1/2532 วันที่ 7-8 มกราคม 2532.
- ____. "รายงานการประชุมโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป โครงการหลวงอาหารสำเร็จรูป
และโครงการพัฒนาตามพระราชดำริ." ครั้งที่ 2/2532 วันที่ 5-6 สิงหาคม 2532.
- ____. "รายงานการประชุมโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูป โครงการหลวงอาหารสำเร็จรูป
และโครงการพัฒนาตามพระราชดำริ." ครั้งที่ 1/2533 วันที่ 20-21 มกราคม 2533.
- กุลวดี ครอบพาณิชย์. "อุตสาหกรรมข้าวโพดฝักอ่อนกระป๋อง." เกษตรอุตสาหกรรม ฉบับที่ 15
ปีที่ 2 เดือนกันยายน 2529.
- ศักรินทร์ ภูมิรัตน, นิลิต ปัทมโยธิน และกฤษณพงศ์ กิรติกร. "ข้าวโพดฝักอ่อนบรรจุกระป๋องเพื่อ
การพัฒนา." นครราชสีมา : ศูนย์วิจัยข้าวผ่างแห่งชาติ. วันที่ 1 พฤษภาคม 2530.
(เอกสารอภิปราย)
- อุตสาหกรรม, กระทรวง (1978), มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม. "มะเขือเทศในภาชนะ
บรรจุ." กระทรวงอุตสาหกรรม 18 เมษายน 2521.
- กฤษณพงศ์ กิรติกร และศักรินทร์ ภูมิรัตน. "พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวกับงานด้านวิทยาศาสตร์
และเทคโนโลยี เนื่องในวันวิทยาศาสตร์แห่งชาติ." กรุงเทพฯ : 14 สิงหาคม 2529.
- สัมภาษณ์
- ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ศักรินทร์ ภูมิรัตน. ผู้ดำเนินงานโครงการหลวง. สัมภาษณ์, 27-28
ตุลาคม 2531-2534.
- สมพงษ์ ปันทอง. ผู้จัดการโรงงานหลวงที่ 2. สัมภาษณ์, 27-28 ตุลาคม 2531, 22 ตุลาคม
2532, สิงหาคม 2533.
- กิตติพงษ์ โจ้วกาญจนนาถ. รองผู้จัดการโรงงานหลวงที่ 4. สัมภาษณ์, 22 ตุลาคม 2532,
2533.
- ประวิทย์ เลิศรัตนวิสุทธิ์. ผู้จัดการอาวุโสธุรการและการตลาดของโครงการหลวง. สัมภาษณ์,
2531-2534.

วนิดา ไตรทิพวรชัยกุล. ผู้จัดการแผนกผลิตโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 1. สัมภาษณ์
สิงหาคม 2533.

สุเมธ ท่านเจริญ. รักษาการผู้จัดการโรงงานหลวงอาหารสำเร็จรูปที่ 3. สัมภาษณ์, สิงหาคม
2533.

ภาษาอังกฤษ

Markin, Room. Marketing. New York : John wiley & Sons, Inc., 1979.

McCarthy E. Jerome, Basic Marketing. 4th ed., Homewood, Illinois
Richard D, Irwm Inc., 1971.

Nisit Patamayothin and Sakarindr Bhumiratana. "Trends of Baby Corn
Processing in Thailand. "Paper Presented at the International
Seminar on Improvement of Vegetable Product in Asia. Chiangmai,
Thailand 20-24 (October 1986).

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



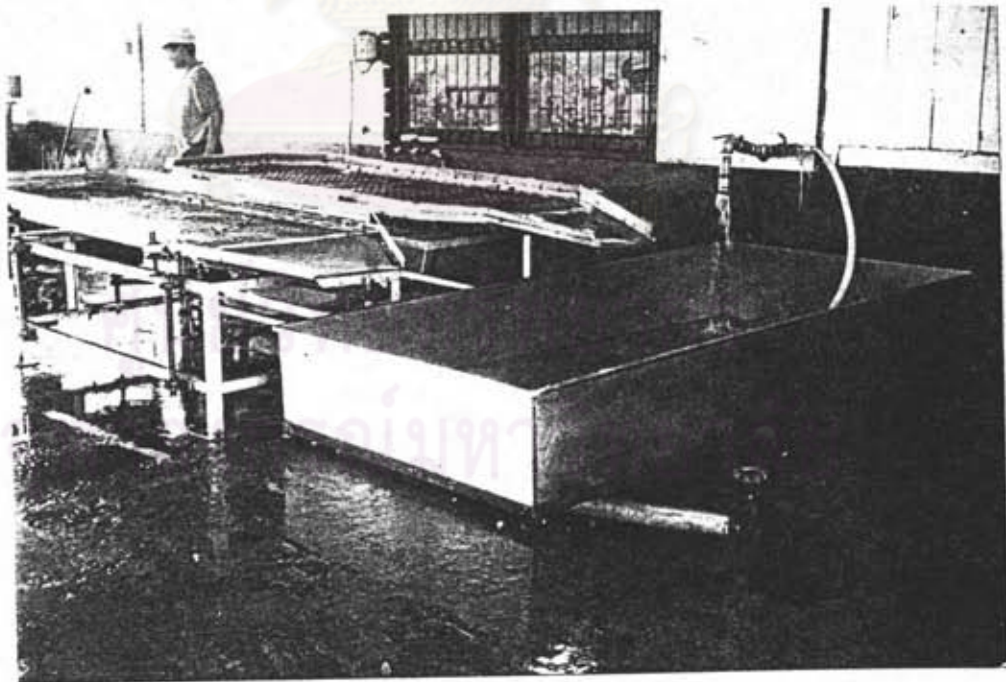
ภาคผนวก ก.

ภาพขั้นตอนการผลิตและ เครื่องมือที่ใช้ในการผลิต

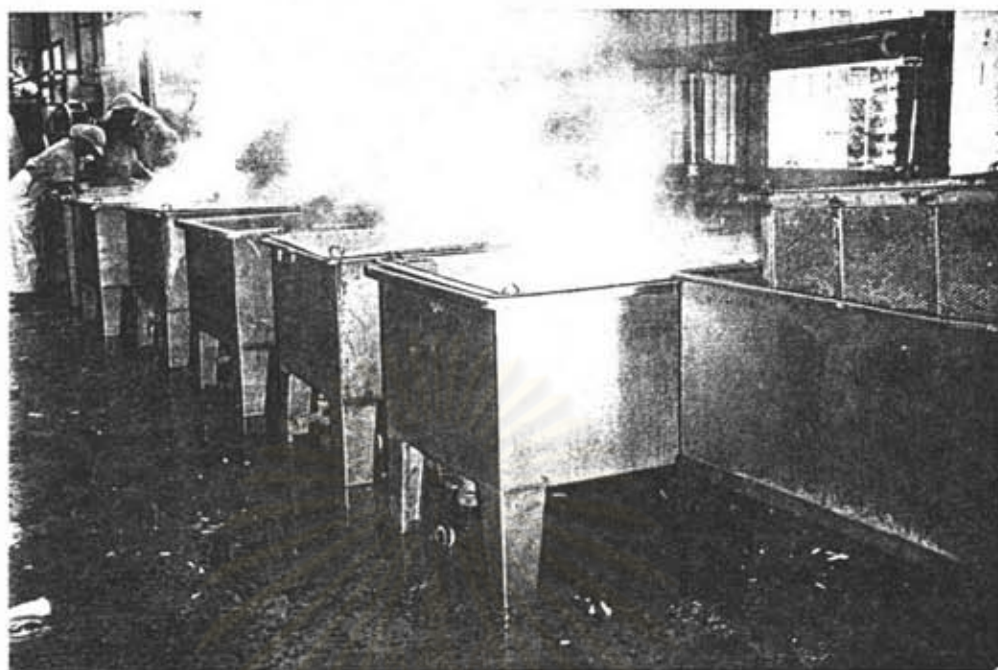
ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาพที่ 1 การรับซื้อและซึ่งข้าวโพดฝักอ่อนหน้าโรงงานฯ



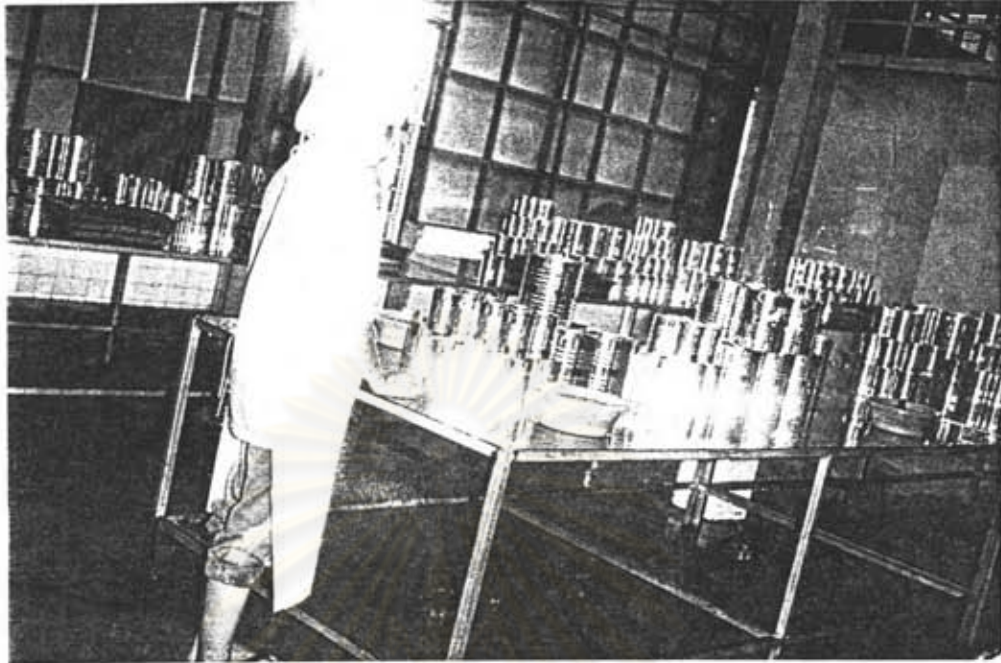
ภาพที่ 2 ตะแกรงร่อนไหมและดึงน้ำล้างข้าวโพดฝักอ่อน



ภาพที่ 3 หม้อต้มน้ำ เตือนผสมกรดซัลฟิวริกใช้ลวกข้าวโพดฝักอ่อน



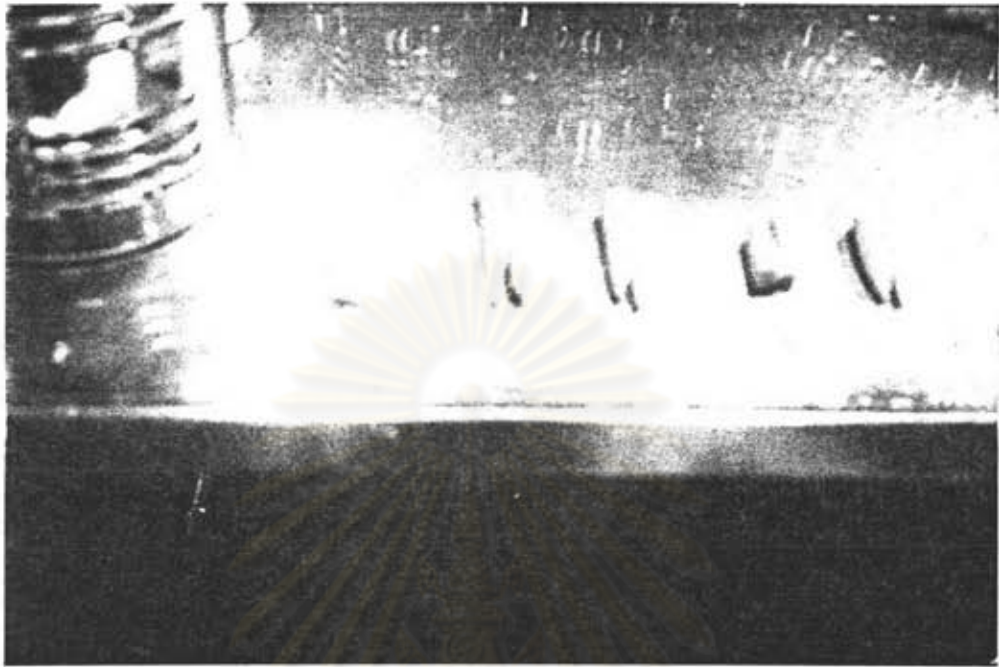
ภาพที่ 4 การนำข้าวโพดที่ลวกแล้วไปล้างในถังน้ำเย็น



ภาพที่ 5 การเตรียมกระป๋องก่อนการคัดเลือกขนาด

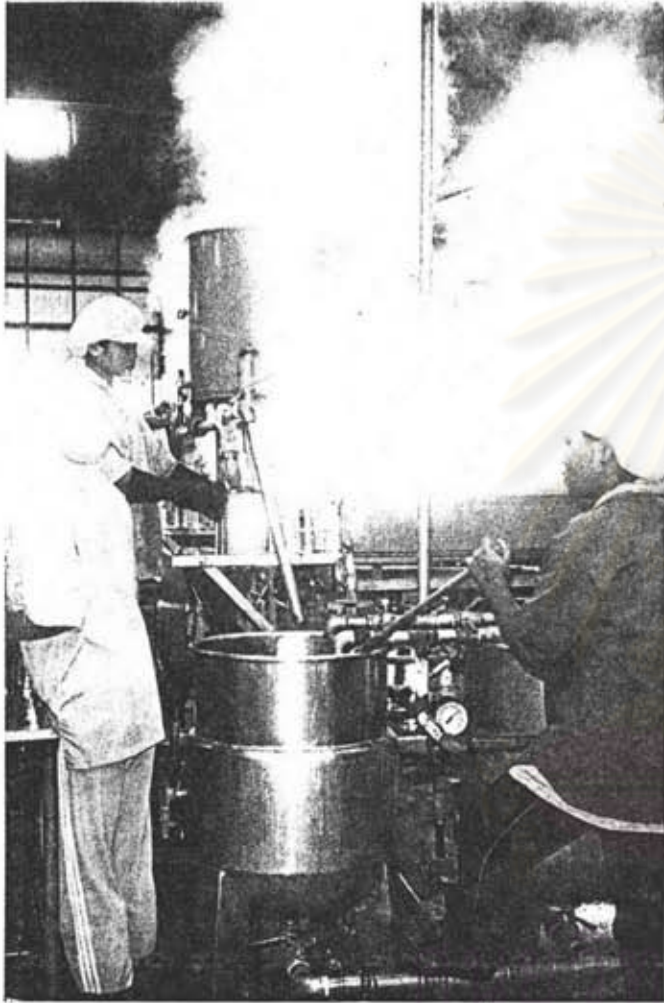


ภาพที่ 6 คนงานนำข้าวโพดไป เพื่อคัดขนาดแล้วบรรจุลงกระป๋อง

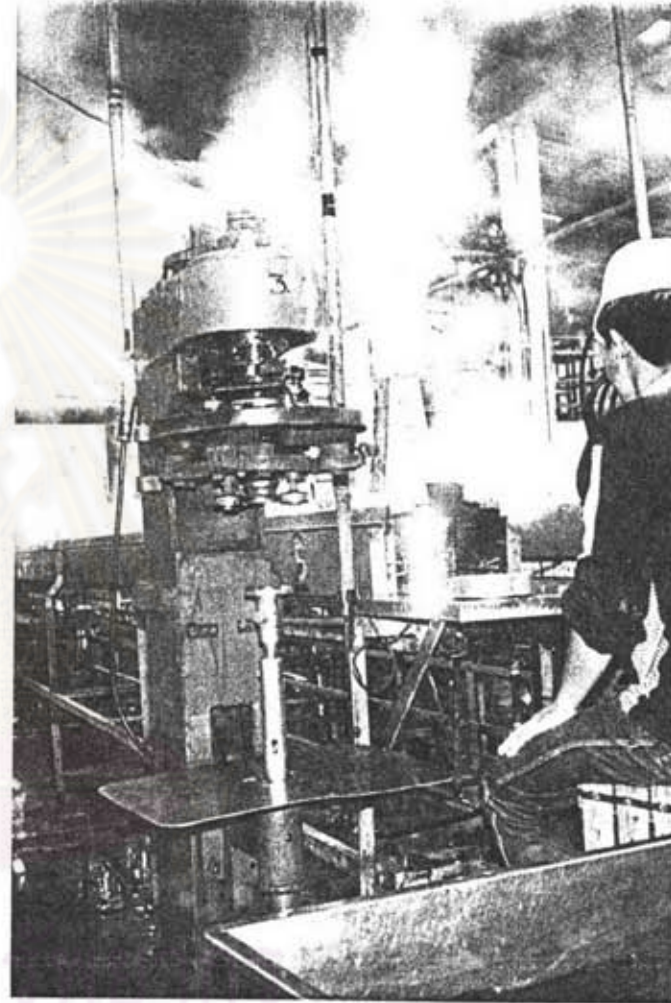


ภาพที่ 7 ลักษณะของฝักข้าวโพด
ที่แบ่งขนาดเป็น L A
B C D

ภาพที่ 8 เหน้าที่ค้างอยู่ใน
กระป๋องออกก่อนบรรจุ
น้ำเกลือ



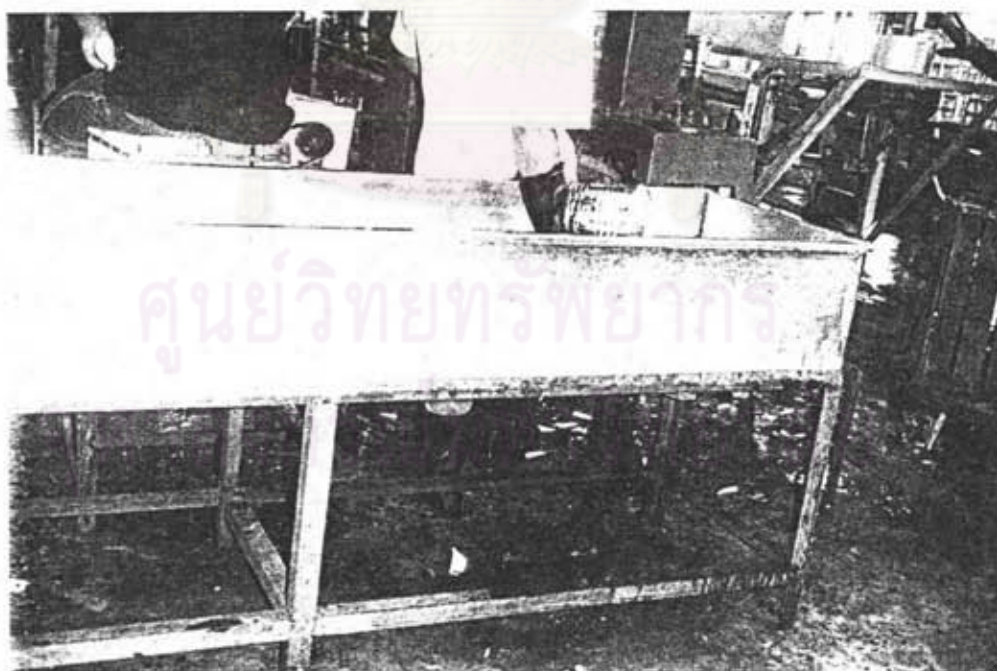
ภาพที่ 9 หม้อต้มน้ำเกลือเดือดแล้วมีชั้นหม้อตัวบน
เพื่อให้น้ำเกลือลงกระป๋องแล้วผ่านไปยัง
เครื่องไล่อากาศ



ภาพที่ 10 การปิดฝากระป๋องด้วยเครื่องที่เรียกว่า
Seamer



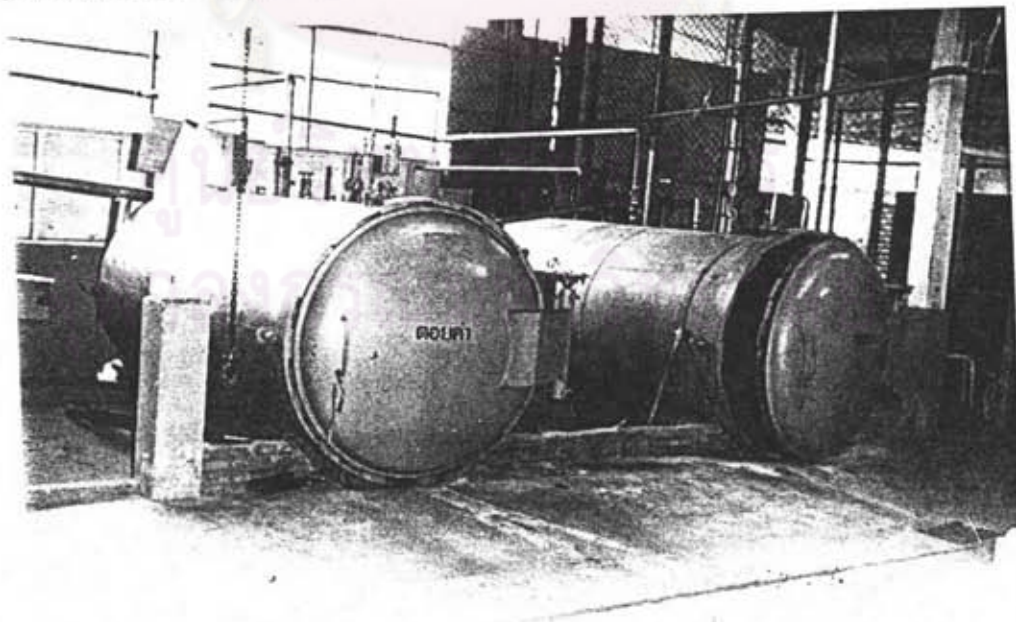
ภาพที่ 11 เครื่องบีบระหัสบนฝากระป๋อง



ภาพที่ 12 ภาชนะที่ปิดฝาแล้วล้างคราบน้ำเกลือในอ่างน้ำ



ภาพที่ 13 ตรวจสอบสภาพ
กระป๋องก่อนการ
ฆ่าเชื้อ



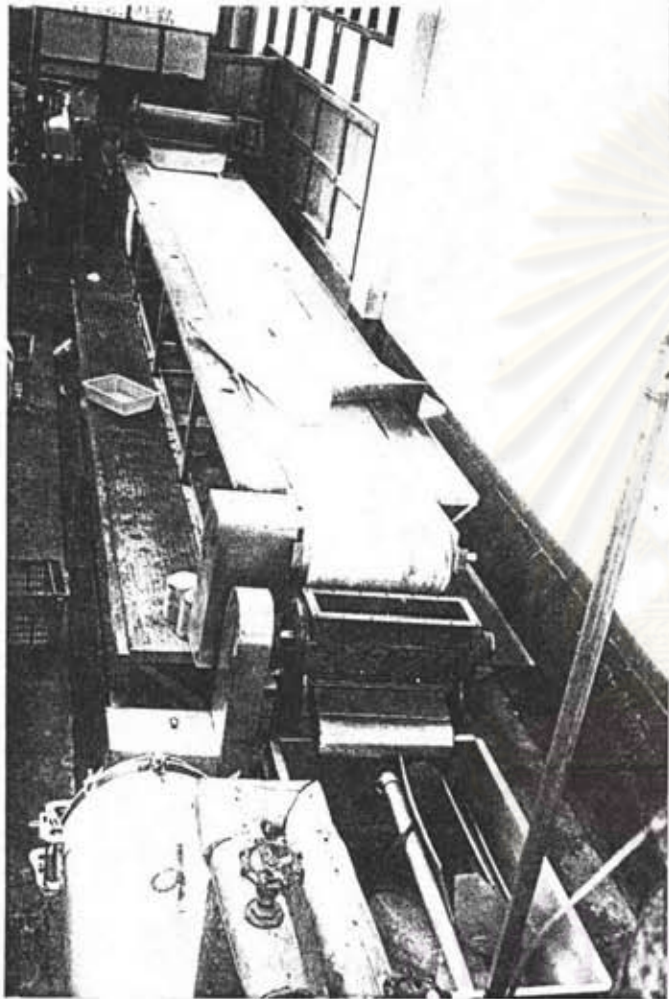
ภาพที่ 14 หม้อฆ่าเชื้อ



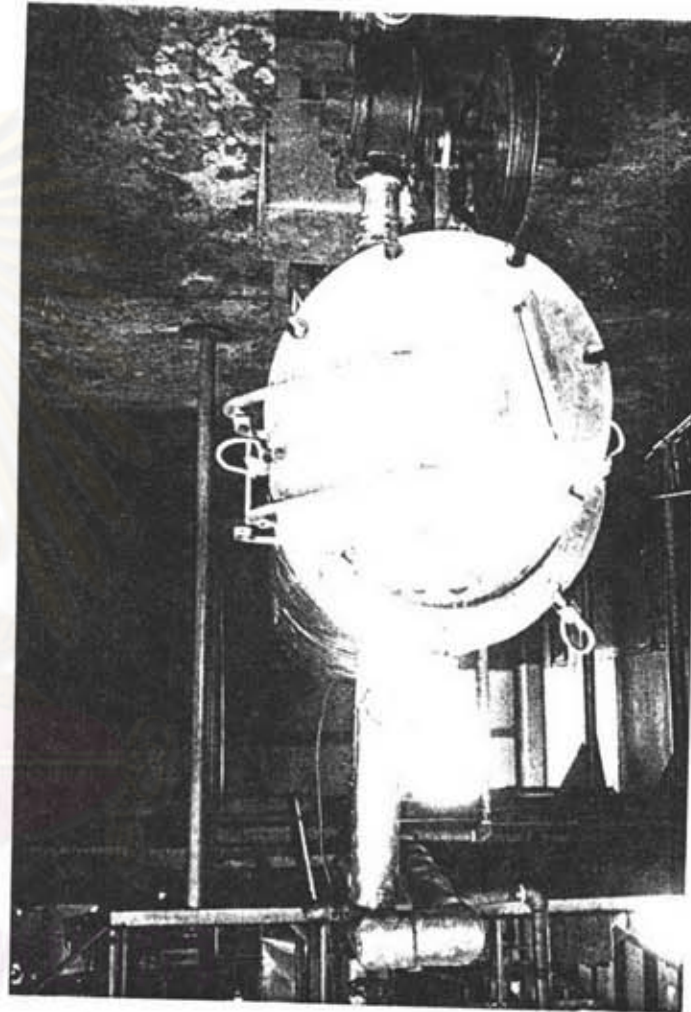
ภาพที่ 15 ครอบงำข้าวโพด
ฝักอ่อนที่ทำให้ เย็นและ
แห้งก่อนนำไป เก็บที่
โกดัง

ภาพที่ 16 อ่างล้างมะเขือเทศ

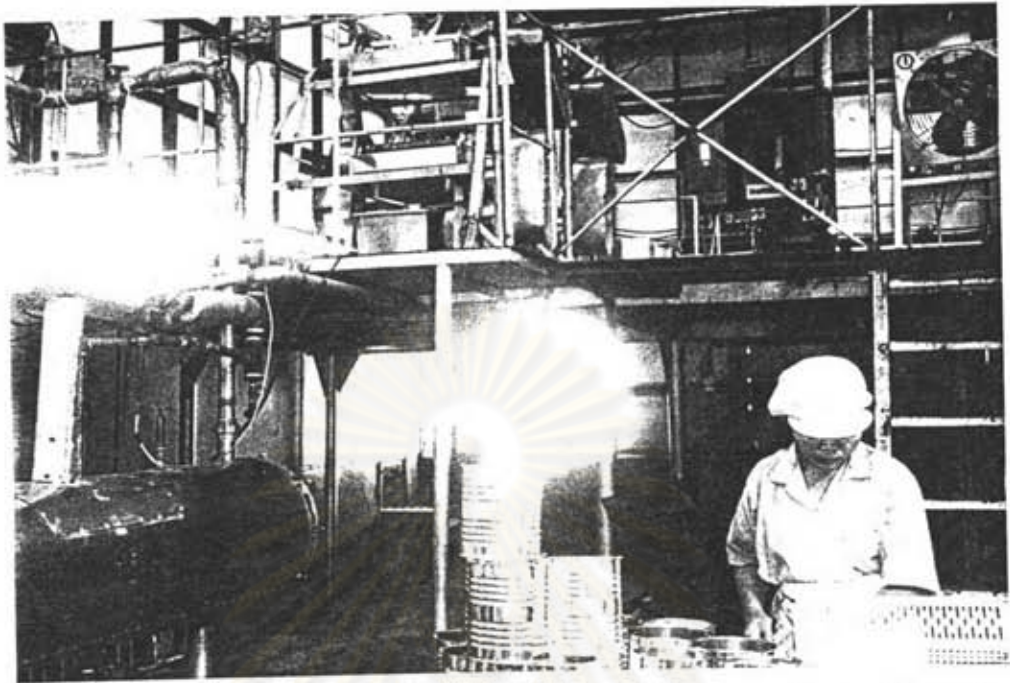




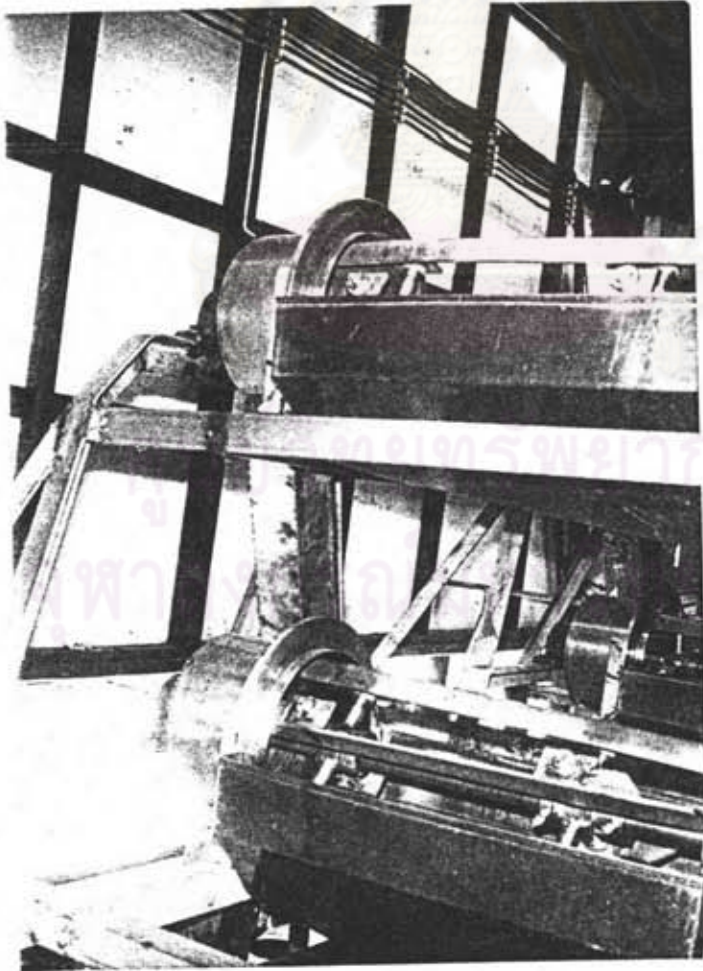
ภาพที่ 17 น้ำมะเขือเทศผ่านบนสายพานเพื่อคัดคัดแต่งลูก
และผ่านเข้าเครื่องตีป่นแล้วไหลลงสู่ถังรองรับน้ำ
มะเขือเทศ



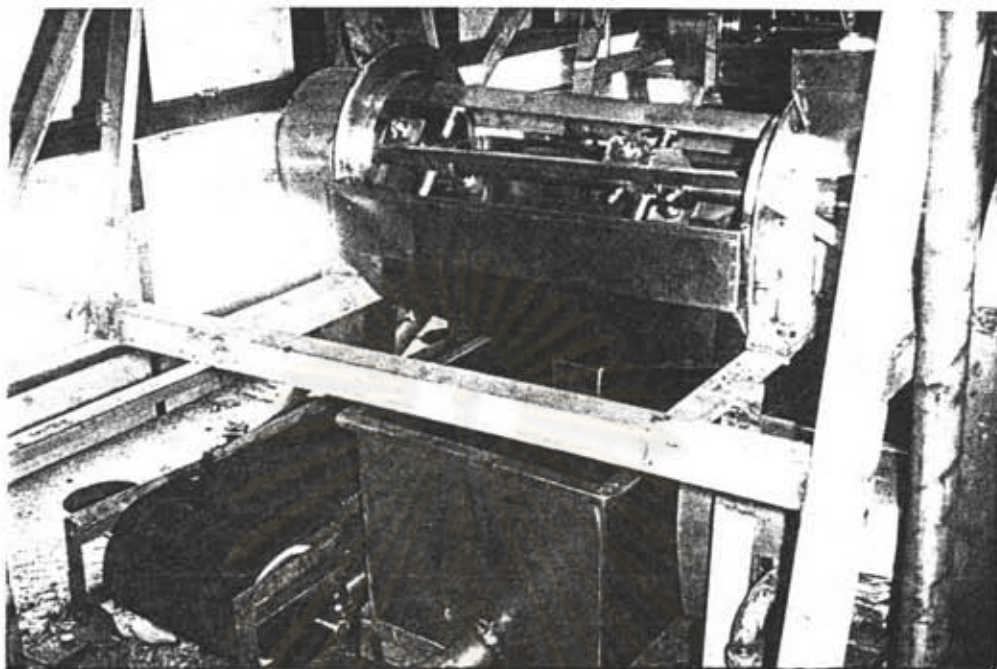
ภาพที่ 18 จากถังน้ำมะเขือเทศเข้าสู่บีมเข้าสู่เครื่องอุ่น
(Themobreak)



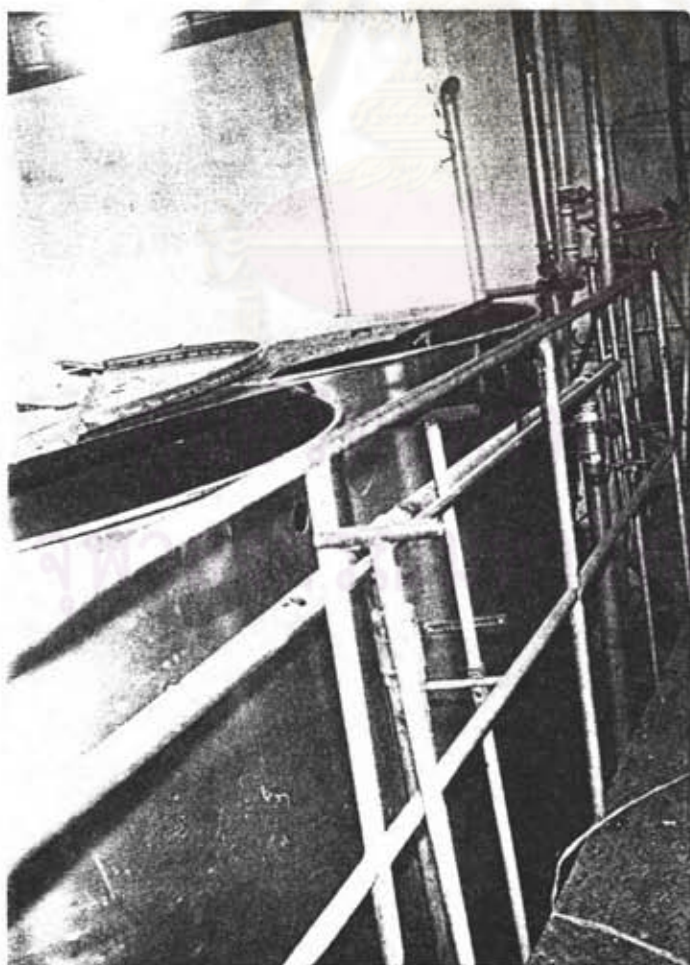
ภาพที่ 19 บีมมะ เขือเทศจาก
เครื่องอุ่นขึ้นไป เข้า
เครื่องแยกกาก
(Pulper Finisher)



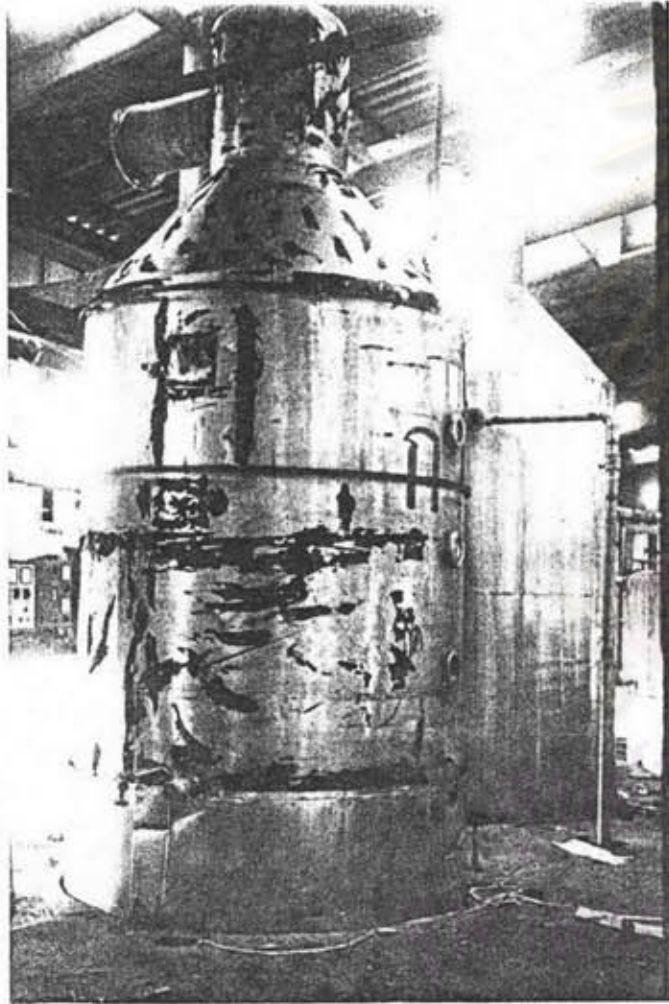
ภาพที่ 20 เครื่องแยกกากชั้นบน
แยก เมล็ดและ เปลือก
มะ เขือเทศ



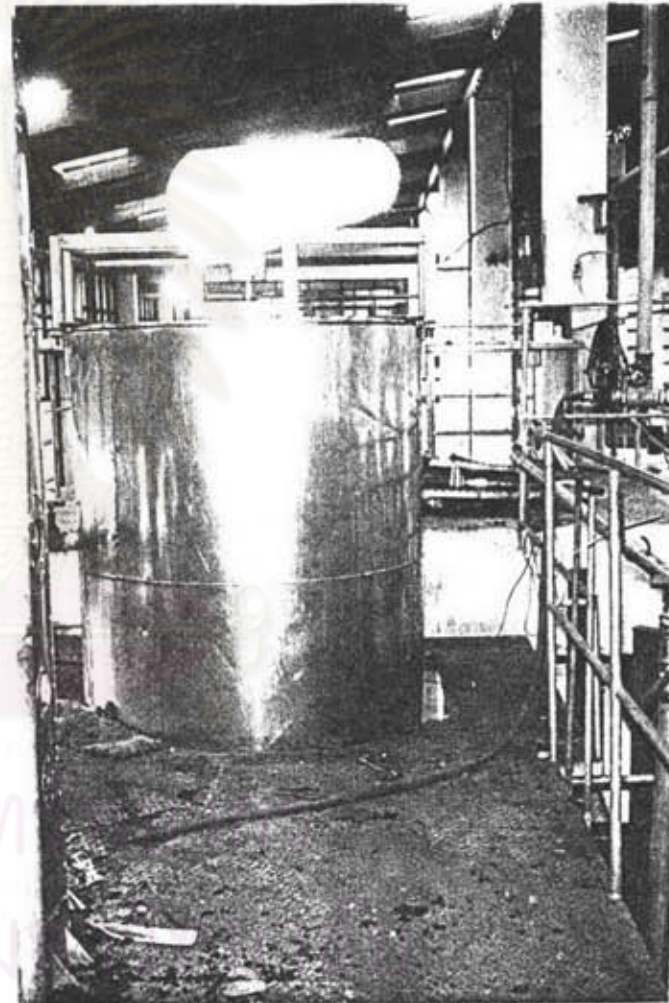
ภาพที่ 21 เครื่องแยกกากชั้น
ล่างแยกไส้มะเขือ
เทศ



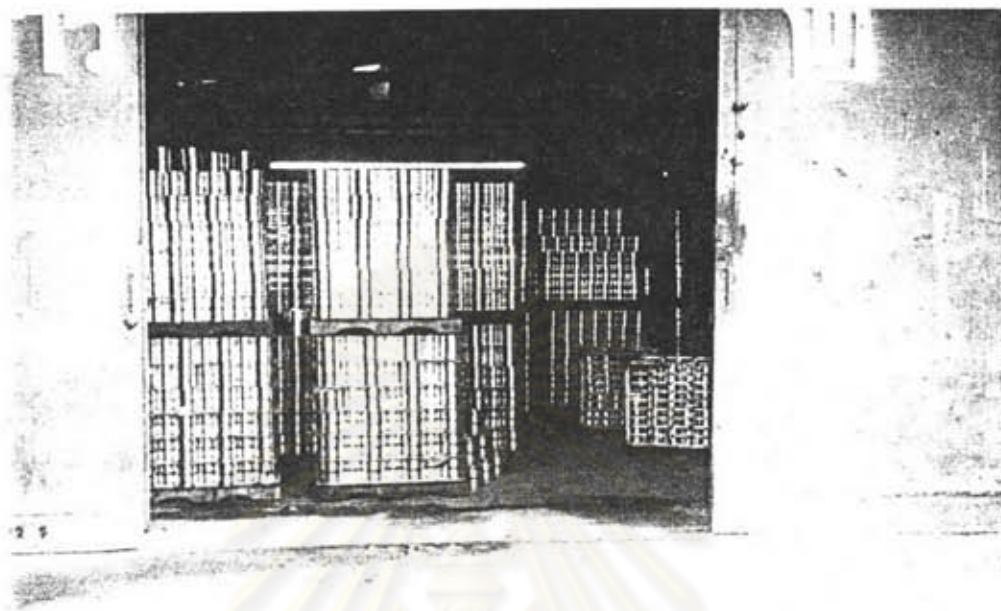
ภาพที่ 22 ถังพัก เก็บน้ำมะเขือเทศ



ภาพที่ 23 หม้อระเหย (Evaporator)



ภาพที่ 24 บังมะเขือเทศใส่ถังเพื่อมาเชื้อ
อีกครั้งก่อนบรรจุลงกระป๋อง



ภาพที่ 25 ผลลัพธ์อาหารสำเร็จรูปเก็บไว้บนโกดังโดยยังมีได้ปิดฉลาก



ภาพที่ 26 การปิดฉลากด้วยแรงคนงาน



ภาพที่ 27 การบรรจุลงกล่อง
กระดาษลูกฟูก



ภาพที่ 28 ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปที่หีบห่อ เรียบร้อยแล้วรอการส่งมอบ



ศูนย์วิทยทรัพยากร
ภาพที่ 29 ตราคอยคา
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ภาพที่ 30-31 ประเภทของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปขนาดต่าง ๆ ที่มีการปิดฉลาก
ตราคอกาและตราต่างประเทศ



ภาคผนวก ข.

ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ของแต่ละโรงงานฯ

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 1 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวงฝาง)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ่าย	รวม	ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ			
			Paste	Peeled		Cushed Peeled
			บีบ (20 กก.)	กป. #10	15 oz.	กป. #10
1.	ค่าวัตถุดิบ	2,431,225.50	2,044,532.40	129,910.50	240,552.90	16,229.70
2.	ค่าแรงงาน	506,668.95	215,086.50	104,063.27	187,519.18	-
3.	เงินเดือน	127,545.00	101,108.13	11,710.87	14,726.00	-
4.	ค่าไฟฟ้า	81,457.98	68,558.28	5,842.85	7,056.85	-
5.	ค่าน้ำมันเตา	418,724.75	333,852.05	30,293.09	54,579.61	-
6.	ค่าขนส่ง	226,632.96	108,302.71	40,376.41	72,074.33	5,879.51
7.	ค่าภาชนะบรรจุ	1,692,544.50	442,820.00	342,254.50	859,695.00	47,775.00
8.	ค่าสารเคมี	132,855.38	47,290.50	31,362.66	54,202.22	-
9.	ค่ากล่อง	120,795.02	-	47,342.31	66,445.71	7,007.00
10.	ค่าฉลาก	101,022.30	-	19,802.25	78,353.55	2,866.50
11.	รวม	5,839,472.34	3,361,550.57	762,958.71	1,635,205.35	79,757.71
12.	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	1,167,894.46	672,310.11	152,591.75	327,041.07	15,951.54
13.	รวมทั้งสิ้น	7,007,366.80	4,033,860.68	915,550.47	1,962,246.42	95,709.25
14.	ผลผลิต	-	11,307.00	26,403.00	307,871.00	13,822.00
15.	ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย (บาท)	-	356.76	34.67	6.37	25.04

ตารางที่ 2 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวงฝาง)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ่าย	รวม	ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดฝักอ่อน			
			LABD #10	C #10	LABD #15 oz.	C #1502
1.	ค่าวัตถุดิบ	2,646,465.00	2,082,117.90	99,275.00	431,869.07	33,203.03
2.	ค่าแรงงาน	281,567.14	178,543.94	47,257.14	41,416.76	14,349.30
3.	เงินเดือน	179,336.50	109,914.78	35,203.87	22,798.32	11,419.33
4.	ค่าไฟฟ้า	76,628.00	35,774.47	33,218.37	5,161.98	2,473.18
5.	ค่าน้ำมันเตา	158,451.82	97,114.64	31,104.19	20,143.34	10,689.65
6.	ค่าขนส่ง	153,127.44	92,988.00	29,782.50	20,523.72	9,833.22
7.	ค่าภาชนะบรรจุ	1,412,252.50	820,104.30	262,665.70	222,756.53	106,725.97
8.	ค่าสารเคมี	43,691.60	26,778.44	8,576.69	5,554.34	2,782.13
9.	ค่ากล่อง	168,828.00	103,318.74	33,091.26	21,917.16	10,500.84
10.	ค่าฉลาก	96,195.10	43,394.40	13,898.50	26,301.00	12,601.20
11.	รวม	5,216,543.10	3,590,049.61	594,073.22	818,442.22	213,977.05
12.	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	1,043,308.60	718,009.92	118,814.64	163,688.44	42,795.41
13.	รวมทั้งสิ้น	6,259,851.70	4,308,059.53	712,887.86	982,130.66	256,772.46
14.	ผลผลิต	-	61,992.00	19,855.00	87,760.00	42,004.00
15.	ต้นทุนการผลิต ต่อหน่วย (บาท)	-	64.49	35.90	11.20	6.11

ตารางที่ 3 ข้อมูลการผลิตค้หน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวงแห่งจ้)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ้จ่าย	รวม	ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ						ผลิตภัณฑ์แป้งข้าวเหลือง			
			Paste		Peeled		Juice		รวม	ถุง 20 กก.	ถุง 450 กก.	
			กึ่ง (20 กก.)	ml. #10 (3.2 กก.)	ml. #10	15 oz.	43 oz.	20 oz.				5.5 oz.
1.	ค่าวัตถุดิบ	1,688,784.06	1,077,405.00	273,679.80	145,984.00	159,885.36	22,254.00	6,805.00	2,770.90	1,534,455.00	1,420,818.62	113,636.38
2.	ค่าแรงงาน	225,139.50	50,232.00	12,759.00	73,052.00	80,008.50	6,354.00	1,943.00	791.00	36,017.75	34,615.50	1,402.25
3.	เงินเค้ยม	77,285.00	41,854.00	10,631.00	8,474.00	9,280.00	4,926.00	1,506.00	614.00	56,639.00	56,639.00	-
4.	ค่าข้ไฟฟ้า	78,659.28	51,576.00	13,101.28	5,501.00	6,024.00	1,718.00	525.00	214.00	62,654.04	62,654.04	-
5.	ค่าน้้ำมันเค้ยมและ โซล้	335,519.05	207,161.00	52,622.00	34,368.00	37,641.30	2,605.00	797.00	324.75	43,763.48	43,763.48	-
6.	ค่าขนส่ง	146,715.94	39,263.00	10,391.00	40,880.00	44,772.00	7,797.94	2,281.00	1,331.00	53,836.50	50,884.73	2,951.77
7.	ค่าท้ษณะบรรจุ	1,627,617.08	221,046.00	111,264.00	416,783.00	738,411.54	89,704.84	36,848.00	13,559.70	71,383.30	67,071.30	4,312.00
8.	ค่าสารเค้มี	45,968.75	8,417.00	2,137.67	14,110.00	15,453.67	4,090.00	1,251.00	509.41	-	-	-
9.	ค่าท้ล้ง	125,866.20	-	12,320.00	45,384.00	55,408.20	9,312.00	2,304.00	1,138.00	5,504.00	-	5,504.00
10.	ค่าฉลาก	92,095.70	-	5,520.00	20,408.25	54,257.65	7,040.60	2,883.70	1,985.50	2,370.40	-	2,370.40
11.	อื่น ๆ	172,089.75	88,296.00	22,428.75	29,070.00	31,839.00	319.00	97.00	40.00	1,797.90	1,797.90	-
12.	รวม	4,615,740.31	1,785,250.00	526,854.50	834,014.25	1,232,981.22	156,121.38	57,240.70	23,278.26	1,868,421.37	1,738,244.57	130,176.80
12.	ค่าใช้จ้จ่ายอื่น ๆ 20%	923,148.06	357,050.00	105,370.90	166,802.85	246,596.24	31,224.27	11,448.14	4,615.65	373,684.26	347,648.91	26,035.36
13.	รวมทั้งสิ้น	5,538,888.37	2,142,300.00	632,225.40	1,000,817.10	1,479,577.46	187,345.65	68,688.84	27,933.91	2,242,105.63	2,085,893.48	156,212.16
14.	ผลผลิต	-	6,082.00	9,142.00	33,929.00	270,956.00	13,903.00	9,110.00	12,229.00	-	5,456.00	13,119.00
15.	ข้อมูลการผลิต ค้หน่วย(บาท)	-	352.23	67.15	29.50	5.46	13.47	7.54	2.28	-	19.11	11.91

ตารางที่ 4 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวงแม่จัน)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ่าย	รวม	ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดฝักอ่อน			
			LABD #10	C #10	LABD #15 oz.	C #1502
1.	ค่าวัตถุดิบ	4,731,277.61	3,773,995.85	-	960,281.76	-
2.	ค่าแรงงาน	405,605.33	271,805.23	22,494.73	69,215.04	42,090.28
3.	เงินเดือน	257,936.43	172,848.99	14,305.09	44,015.89	26,766.46
4.	ค่าไฟฟ้า	68,102.81	45,637.22	3,776.97	11,621.49	7,067.13
5.	ค่าน้ำมันเตา+โซล่า	234,200.29	156,942.87	12,988.69	39,965.41	24,303.27
6.	ค่าขนส่ง	240,116.92	141,899.25	11,773.67	53,773.72	32,700.28
7.	ค่าภาชนะบรรจุ	3,097,038.80	1,726,959.34	142,924.26	763,104.50	464,050.70
8.	ค่าสารเคมี	99,756.80	66,849.27	5,532.49	17,023.13	10,351.91
9.	ค่ากล่อง	255,667.50	184,303.89	15,253.11	34,892.22	21,218.28
10.	ค่าฉลาก	211,479.50	92,163.03	7,627.47	69,453.90	42,235.55
11.	อื่น ๆ	211,759.25	141,904.63	11,744.12	36,135.93	21,974.57
12.	รวม	9,812,941.69	6,772,309.57	248,390.65	2,099,482.99	692,758.48
13.	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	1,962,588.33	1,354,461.91	49,678.13	419,896.60	138,551.67
14.	รวมทั้งสิ้น	11,775,530.02	8,126,771.48	298,068.78	2,519,379.59	831,310.17
15.	ผลผลิต	-	122,856.00	10,168.00	204,000.00	124,084.00
16.	ต้นทุนการผลิต ต่อหน่วย (บาท)	-	66.14	29.31	12.34	6.69

ตารางที่ 5 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวง : เต่างอย)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ่าย	รวม	ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ		
			Paste		
			ปืบ	ถุง	กป.#10
1.	ค่าวัตถุดิบ	6,437,193.76	6,063,836.53	341,171.26	32,185.97
2.	ค่าแรงงาน	559,078.47	526,651.92	29,631.16	2,795.39
3.	เงินเดือน	112,606.20	106,075.04	5,968.13	563.03
4.	ค่าไฟฟ้า	260,766.32	245,641.87	13,820.61	1,303.84
5.	ค่าน้ำมันเตา	931,641.62	877,646.41	49,337.00	4,658.21
6.	ค่าขนส่ง	225,346.20	212,283.96	11,979.36	1,082.88
7.	ค่าภาชนะบรรจุ	1,614,678.90	1,463,362.47	135,253.51	16,062.92
8.	ค่าสารเคมี	7,987.15	7,523.89	423.32	39.94
9.	ค่ากล่อง	-	-	-	-
10.	ค่าฉลาก	-	-	-	-
11.	รวม	10,149,298.62	9,503,022.09	587,584.35	58,692.18
12.	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	2,029,859.73	1,900,604.42	117,516.87	11,738.44
13.	รวมทั้งสิ้น	12,179,158.35	11,403,626.51	705,101.22	70,430.62
14.	ผลผลิต	-	37,639.00	2,124.00	1,201.00
15.	ต้นทุนการผลิต ต่อหน่วย (บาท)	-	302.97	331.97	58.64

ตารางที่ 6 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวงเต่างอย)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ่าย	รวม	ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดฝักอ่อน			
			LABD #10	C #10	LABD #15oz.	C #15oz.
1.	ค่าวัตถุดิบ	2,505,486.38	2,078,551.50	-	426,934.88	-
2.	ค่าแรงงาน	243,238.50	170,996.67	24,956.27	35,123.64	12,161.92
3.	เงินเดือน	191,465.00	134,599.89	19,644.31	27,647.55	9,573.25
4.	ค่าไฟฟ้า	84,271.61	59,242.94	8,646.27	12,168.82	4,213.58
5.	ค่าน้ำมันเตา	138,079.20	97,069.68	14,166.93	19,938.64	6,903.95
6.	ค่าขนส่ง	96,285.40	60,267.84	8,799.36	20,219.99	6,998.21
7.	ค่าภาชนะบรรจุ	1,257,144.50	833,982.08	121,764.92	223,903.65	77,493.85
8.	ค่าสารเคมี	42,806.98	30,093.31	4,392.00	6,181.33	2,140.34
9.	ค่ากล่อง	183,332.72	125,558.00	18,332.00	29,301.40	10,141.32
10.	ค่าฉลาก	95,613.00	62,779.00	9,166.00	17,582.60	6,085.40
11.	รวม	4,837,723.29	3,653,140.91	229,868.06	819,002.50	135,711.82
12.	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	967,544.66	730,628.18	45,973.61	163,800.50	27,142.37
13.	รวมทั้งสิ้น	5,805,267.95	4,383,769.09	275,841.67	982,803.00	162,854.19
14.	ผลผลิต	-	62,785.00	9,166.00	87,905.00	30,435.00
15.	ต้นทุนการผลิต ต่อหน่วย (บาท)	-	69.82	30.09	11.18	5.35

ตารางที่ 7 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวงระหานทราย)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	คำใช้จ่าย	รวม (บาท)	ผลิตภัณฑ์มะเขือเทศ									
			Paste			Peeled		Puree	Juice			Cushed Peeled
			กิโล	กม. #10	กม. #2	กม. #10	15 oz.กม.	กม. #10	กม. #10	กม. #2	5.5 oz.กม.	#10 กม.
1.	ค่าวัสดุ	4,179,737.20	3,030,146.00	906,255.66	5,307.47	16,997.54	24,611.95	3,824.80	81,073.65	35,287.99	11,178.89	5,052.85
2.	ค่าแรงงาน	484,513.69	204,474.13	71,891.17	663.00	56,785.48	99,661.27	-	36,832.65	6,448.72	4,771.36	2,985.95
3.	เงินเคียม	191,065.00	122,357.13	44,666.13	258.70	4,124.15	5,511.20	654.30	6,270.80	4,410.71	2,217.87	594.01
4.	ค่าไฟฟ้า	254,882.21	167,823.66	53,386.92	279.80	13,489.69	12,023.00	-	3,298.00	952.17	2,661.24	967.55
5.	ค่าแก๊สเผา	691,154.48	475,757.65	143,363.01	906.66	31,808.29	23,859.23	-	9,318.52	3,085.20	1,948.07	1,047.59
6.	ค่าขนส่ง	180,962.57	92,319.94	31,623.56	180.18	11,589.13	17,994.80	539.10	16,784.01	6,624.39	2,242.24	1,065.22
7.	ค่าพาหนะบรรจ	1,941,917.30	640,067.00	403,251.82	2,334.27	150,350.45	332,017.65	7,170.03	218,355.23	124,425.85	60,424.78	3,520.22
8.	ค่าสารเคมี	91,458.60	21,837.59	6,763.63	37.00	19,139.32	20,964.97	-	13,750.01	6,950.28	2,015.91	-
9.	ค่ากล่อง	165,373.35	-	48,896.80	424.00	19,841.50	42,480.66	1,198.00	28,782.80	15,954.18	6,237.71	1,557.90
10.	ค่าฉลาก	153,218.70	-	28,131.40	643.50	10,957.20	64,273.50	599.00	15,978.00	24,058.50	7,639.20	938.40
11.	รวม	8,334,283.33	4,754,783.10	1,738,230.10	11,034.58	335,142.75	703,398.23	13,985.29	130,443.65	228,197.99	101,337.27	17,729.67
12.	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	1,666,856.66	950,956.62	347,646.02	2,206.92	67,028.55	140,679.64	2,797.06	86,088.77	45,639.60	20,267.45	3,545.93
13.	รวม	10,001,139.99	5,705,739.72	2,085,876.12	13,241.50	402,171.30	844,077.87	16,782.35	516,532.62	273,837.59	121,604.72	21,275.60
14.	จำนวน ผลิตภัณฑ์	-	17,280.00	34,454.00	1,287.00	12,774.00	128,493.00	599.00	18,468.00	48,230.00	38,197.00	1,151.00
12.	ต้นทุน/หน่วย		330.20	60.54	10.30	31.50	6.56	28.00	28.00	5.70	3.20	18.48

ตารางที่ 8 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ (โรงงานหลวงระหานทราย)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ่าย	รวม	ผลิตภัณฑ์ข้าวโพดฝักอ่อน					
			LABD #10	C #10	LABD #15 oz.	C #1502	LABD #2	C #2
1.	ค่าวัสดุคืบ	10,620,070.00	32.52	-	4.34	-	5.2	-
2.	ค่าแรงงาน	937,085.14	2.49	2.49	0.33	0.33	0.4	0.4
3.	เงินเดือน	456,290.00	1.21	1.21	0.16	0.16	0.19	0.19
4.	ค่าไฟฟ้า	167,311.75	0.44	0.44	0.06	0.06	0.07	0.07
5.	ค่าน้ำมันเตา	473,033.36	1.26	1.26	0.17	0.17	0.2	0.2
6.	ค่าขนส่ง	338,990.65	0.89	0.89	0.14	0.14	0.14	0.14
7.	ค่าภาชนะบรรจุ	5,089,188.30	12.51	12.51	2.77	2.77	3.1	3.1
8.	ค่าสารเคมี	282,573.29	0.75	0.75	0.10	0.10	0.12	0.12
9.	ค่ากล่อง	700,635.21	1.85	1.85	0.25	0.25	0.25	0.25
10.	ค่าฉลาก	448,372.60	0.80	0.80	0.50	0.50	0.5	0.5
11.	รวม	19,513,548.00	54.72	22.20	8.82	4.48	10.17	4.97
12.	ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	3,902,709.80	10.94	4.44	1.76	0.90	2.03	0.99
13.	ผลผลิต		324,315.00		355,894.00		15,040.00	
14.	รวมทั้งสิ้นและต้นทุนการผลิตต่อหน่วย (บาท)	23,416,257.00	65.66	26.64	10.58	5.38	12.20	5.96

ตารางที่ 9 ต้นทุนการผลิตต่อหน่วยของผลิตภัณฑ์ตามฤดูกาล (โรงงานหลวงฝาง)

(หน่วย : ล้านบาท)

ที่	ค่าใช้จ่าย	ผลิตภัณฑ์				สต็อก
		สิ้นจ้	บ๊วยทองเต็ม	ลาไย	เห็ดแชมปิยอง	
1.	ค่าวัตถุดิบ	1.362	105,742.50	185,125.50	44,073.50	39,240.00
2.	ค่าแรงงาน	0.224	5,028.50	9,529.60	2,516.60	-
3.	ค่าใช้จ่ายรวม	2.632	46,955.00	69,320.40	19,961.93	61,023.47
4.	รวม		157,726.00	263,975.50	66,552.03	100,263.47
5.	ค่าใช้จ่ายอื่น 20%		31,545.20	52,795.10	13,310.41	20,052.69
6.	รวมทั้งสิ้น		189,271.20	316,770.60	79,862.44	120,316.17
7.	ผลผลิต	L-18,375 กป.	500 cc. 1,395 กป. 16 oz	M (20 oz) 7,910 กป.	15 oz 3,267 กป.	#2 = 6,514
		M-86,625 กป.	1,725 กป. 8 oz	C (20 oz) 3,295 กป.		
		S-45,967 กป.	6,732 กป.			
8.	ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย(บาท)		500 cc.=29.17 16 oz =16.90 8 oz =18.07	M=31.60 C=19.96	25.17	18.27

จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

ตารางที่ 10 ต้นทุนการผลิตตามฤดูกาล

(หน่วย : ล้านบาท)

ค่าใช้จ่าย	โรงงานหลวงแม่จัน				โรงงานหลวงเต่างอย
	ผลิตภัณฑ์				ผลิตภัณฑ์
	ข้าวโพดเมล็ด	ข้าวโพดครัม	กระเจียบเขียว	เสาวรศ	มะม่วงลอยแก้ว
1. วัสดุคืบ	156,650.70	-	98,726.60	88,791.10	0.158
2. ค่าแรงงาน	18,028.92	5,236.90	22,206.13	11,607.06	0.040
3. ค่าใช้จ่ายรวม	233,310.53	71,194.65	191,363.84	72,671.42	0.499
4. รวม	407,990.15	76,431.55	312,296.57	173,069.58	-
5. ค่าใช้จ่ายอื่น ๆ 20%	81,598.03	15,286.31	62,459.30	34,613.91	-
6. รวมทั้งสิ้น	489,588.18	91,717.86	374,755.87	207,683.49	-
7. ผลผลิต	15oz.=42,314	15oz.=12,291	450g.25,194 ฝูง	20 กก.=69 ฝูง 500cc.=2,164ขวด ถัง 20 กก. = 191 ถัง	#2 = 28,496 ครอบ 15oz.= 9,999 ครอบ
8. ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย (บาท)	11.57	7.48	14.87	ฝูง = 338.94 ขวด = 18.19 ถัง = 758.73	-

หมายเหตุ ที่โรงงานหลวงละหานทราย มีการผลิตกระเจียบเขียว แดงไทยแซมมิม และมะม่วงลอยแก้ว แต่อยู่ในระดับการทดลองเท่านั้น ยังไม่ได้ผลิตรายจำหน่ายอย่างจริงจัง



ภาคผนวก ค.

แบบสอบถาม

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แบบสอบถามสำหรับผู้ผลิต

เรื่อง การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในโครงการหลวงฯ

ชื่อโรงงาน

ตั้งอยู่ที่

ตั้งมา ปี (ตั้งแต่ พ.ศ.)

ผู้ให้สัมภาษณ์ ตำแหน่ง

โปรดทำเครื่องหมาย X หน้าคำตอบของท่าน

1. โรงงานแห่งนี้ทำการผลิตผลิตภัณฑ์ใดบ้าง และผลิตได้กี่หน่วยต่อวัน (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- | | | |
|--------------------------|--------------------------|---------------|
| <input type="checkbox"/> | แป้งถั่วเหลือง | ผลิตได้ |
| <input type="checkbox"/> | มะละกอแช่อิ่ม | " |
| <input type="checkbox"/> | น้ำมะเขือเทศพร้อมดื่ม | " |
| <input type="checkbox"/> | มะเขือเทศปอกผิว | " |
| <input type="checkbox"/> | มะเขือเทศเข้มข้น | " |
| <input type="checkbox"/> | สตอเบอรี่เข้มข้น | " |
| <input type="checkbox"/> | น้ำบ๊วยเข้มข้น | " |
| <input type="checkbox"/> | น้ำกระเจียบเข้มข้น | " |
| <input type="checkbox"/> | น้ำเสาวรสเข้มข้น | " |
| <input type="checkbox"/> | ลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม | " |
| <input type="checkbox"/> | ลาไยในน้ำเชื่อม | " |
| <input type="checkbox"/> | สตอเบอรี่ในน้ำเชื่อม | " |
| <input type="checkbox"/> | มะม่วงในน้ำเชื่อม | " |
| <input type="checkbox"/> | สาสีในน้ำเชื่อม | " |
| <input type="checkbox"/> | ข้าวโพดฝักอ่อนในน้ำเกลือ | " |
| <input type="checkbox"/> | กระเจียบเขียวในน้ำเกลือ | " |
| <input type="checkbox"/> | เห็ดแชมปิญองในน้ำเกลือ | " |

- | | |
|--------------------------|---------------|
| [] อาหารเสริมสำหรับเด็ก | ผลิตได้ |
| [] บัวยคอง | " |
| [] เจาะและเจาะยัดไส้ | " |
| [] ข้าวโพดหวานแบบครีม | " |
| [] น้ามะม่วง | " |
| [] อื่น ๆ (ระบุ) | |

2. ปริมาณการผลิตของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในโรงงานของท่าน เป็นอย่างไร
(โปรดทำเครื่องหมาย X ในช่องที่ต้องการ)

	เต็มกำลัง	ทันกับค่า	ไม่ทันกับ	เหลือใน
	เพิ่มการผลิตได้อีก	การผลิต	สั่งซื้อ	คำสั่งซื้อ
			คำสั่งซื้อ	คลังสินค้า

- 2.1 แป้งถั่วเหลือง
- 2.2 มะละกอแช่แข็ง
- 2.3 น้ามะ เนื้อเทศพร้อมคัม
- 2.4 มะ เนื้อเทศปอกผิว
- 2.5 มะ เนื้อเทศ เข้มข้น
- 2.6 สตรอเบอร์รี่ เข้มข้น
- 2.7 น้ามะม่วง เข้มข้น
- 2.8 สตรอเบอร์รี่ แช่แข็ง
- 2.9 น้ำเสาวรส เข้มข้น
- 2.10 ลีนจี่จันน้ำเชื่อม
- 2.11 ลาโยจันน้ำเชื่อม
- 2.12 สตรอเบอร์รี่จันน้ำเชื่อม
- 2.13 มะม่วงจันน้ำเชื่อม
- 2.14 สาเล่จันน้ำเชื่อม
- 2.15 ข้าวโพดฝักอ่อนจันน้ำเกลือ

เติมกำลัง ท้นกับค่า ไม่ท้นกับ เหลือเงิน
 เพิ่มการผลิตได้อีก การผลิต สิ่งซื้อ ค่าสิ่งซื้อ คลังสินค้า

- 2.16 กระเจี๊ยบ เขียวในน้ำเกลือ
- 2.17 เห็ดแชมปิญองในน้ำเกลือ
- 2.18 อาหารเสริมสำหรับเด็ก
- 2.19 บัวยคอง
- 2.20 เงาะและ เงาะยัดไส้
- 2.21 อื่น ๆ (ระบุ)

3. สาเหตุที่ท่านไม่สามารถเพิ่มการผลิตได้ เพราะ

- ผลิตเติมกำลังการผลิตแล้ว
- มีปัญหาในกรรมวิธีการผลิต
- ขาดแคลนวัตถุดิบ
- มีปัญหาด้านการเงิน
- ขาดแคลนแรงงาน
- อื่น ๆ (ระบุ)

4. ในการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป มีผลิตภัณฑ์ที่ต้องคัดออก เพราะ เสียหรือมีตำหนิหรือไม่

- ไม่มี
- มี ประมาณ% ของปริมาณการผลิตและท่านทำอย่างไรกับผลิตภัณฑ์ เหล่านั้น
-
-

5. ท่านมีการวางแผนการดำเนินงานธุรกิจและการตลาดของท่านไว้ล่วงหน้าหรือไม่ (เช่น การผลิต การขยายกิจการ การหาลูกค้าใหม่ และวิธีการขายให้มากขึ้น เป็นต้น)

- มี
- ไม่มี

6. ถ้าท่านไม่มีการวางแผนไว้ล่วงหน้าเพราะ
- สามารถผลิตและขายได้หมด
 - ไม่เข้าใจในเรื่องการวางแผน
 - วัตถุดิบที่ได้รับไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับฤดูกาล
 - อื่น ๆ (ระบุ)
7. ถ้าท่านมีการวางแผนจะวางแผนไว้ล่วงหน้าประมาณ เดือน/ปี
- โปรดระบุวิธีการวางแผนของท่านพอสังเขป
-
-
-
-
8. โรงงานหลวงมีปัญหาเกี่ยวกับปัจจัยการผลิตในเรื่องใดบ้าง
(โปรดทำเครื่องหมาย X ในช่องที่ต้องการ)

ปัจจัยการผลิต	แหล่งซื้อ	คุณภาพ	ปริมาณ	ราคา	อื่น ๆ (ระบุ)
---------------	-----------	--------	--------	------	---------------

- 8.1 ข้าวโพดฝักอ่อน
- 8.2 มะเขือเทศ
- 8.3 ถั่วเหลือง
- 8.4 ฝักและผลไม้ตามฤดูกาล
- 8.5 เกล็ด
- 8.6 สารเคมี
- 8.7 น้ำตาลทราย
- 8.8 อื่น ๆ (ระบุ)
-

9. ผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูป เมื่อผลิตเสร็จแล้วจัดเก็บเพื่อรอการจำหน่ายที่ใด

โรงงานหลวงที่ทำการผลิต

สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี

อื่น ๆ (ระบุ)

10. ผลิตภัณฑ์ที่ส่งให้ลูกค้าทั้งในและต่างประเทศมีการหีบห่อและขนส่งอย่างไร

ในประเทศ ต่างประเทศ

10.1 หีบห่อและขนส่งเอง

10.2 หีบห่อเองและจ้างผู้อื่นขนส่ง

10.3 จ้างผู้อื่นหีบห่อและขนส่งด้วย

10.4 อื่น ๆ (ระบุ)

11. ถ้าท่านหีบห่อเอง เพราะ

ประหยัดค่าใช้จ่าย

เป็นความประสงค์ของลูกค้า

อื่น ๆ (ระบุ)

12. การบรรจุและการขนส่งผลิตภัณฑ์คดยค่าใช้จ่ายให้กับลูกค้า ท่านทำอย่างไร

วัสดุที่ใช้ในการหีบห่อ

ข้อควรระวังในการขนส่ง

บริการขนส่งที่ใช้

กรณีที่ส่งให้กับลูกค้าชาวต่างประเทศ

13. สาเหตุที่ท่านไม่หีบห่อเอง เพราะ

เสียเวลาและค่าใช้จ่าย

การแตกหักเสียหาย เรียกค่าชดใช้ได้จากบริษัทผู้หีบห่อ

ผลิตภัณฑ์บางชนิดไม่ต้องมีการหีบห่อ

อื่น ๆ (ระบุ)

14. การปิดฉลากผลิตภัณฑ์ดอยคำ ทำการปิดฉลาก ณ ที่ใด

- [] โรงงานหลวงแต่ละแห่ง
 [] สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
 [] สถานที่ของผู้สั่งซื้อ
 [] อื่น ๆ (ระบุ)

15. ผลิตภัณฑ์ดอยคำ จะปิดฉลากของใครในแต่ละช่องทางการจำหน่าย

	ปิดฉลากตรา ดอยคำ	ไม่ต้องปิดฉลาก	ปิดฉลากของลูกค้า ลูกค้าปิดฉลาก เอง ปิดฉลากให้
ช่องทางการจำหน่าย			โครงการหลวง หมายเหตุ

ตัวแทนจำหน่าย

ผู้ค้าปลีก

ผู้ค้าส่ง

ผู้ซื้อใช้ในธุรกิจ

นายหน้า

อื่น ๆ (ระบุ)

ศูนย์วิทยพัชยากร
 จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

16. ท่านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ค้อยค่าให้แก่ลูกค้าแต่ละประเภทในอัตราร้อยละเท่าใดต่อปี

ประเภทลูกค้า	อัตราร้อยละต่อปี (%)
ผู้บริโภคในประเทศ	
ผู้ใช้ในธุรกิจ	
ผู้ค้าส่งในประเทศ	
ตัวแทนจำหน่าย	
นายหน้า	
ลูกค้าต่างประเทศ	

17. ในการจำหน่ายท่านมีการแบ่งเกรดจัดคุณภาพของผลิตภัณฑ์ค้อยค่าหรือไม่

- ไม่มี
- มี แบ่งตาม
-

18. วิธีการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปเป็นแบบใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- ขายปลีก
- ขายส่ง
- ขายตรง (ติดต่อกับลูกค้าเอง)
- ส่งออก
- ตัวแทนจำหน่าย
- นายหน้า
- อื่น ๆ (ระบุ)

19. โดยทั่วไป ผลิตภัณฑ์ที่ส่งไปให้ลูกค้ามีความเสียหายประมาณ%

20. การกำหนดราคาจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในแต่ละช่องทางการจำหน่าย กำหนดโดยใคร
(โปรดทำเครื่องหมาย X ในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง)

ช่องทางการจำหน่าย	โครงการหลวง เป็นผู้กำหนด	ราคาตลาด เป็น ตัวกำหนด	คนกลาง เป็นผู้ กำหนด
20.1 ขายปลีก			
20.2 ขายส่ง			
20.3 ขายตรง			
20.4 ส่งออก			
20.5 ตัวแทนจำหน่าย			
20.6 นายหน้า			
20.7 อื่น ๆ (ระบุ)			

21. ถ้าท่านกำหนดราคาผลิตภัณฑ์เอง ท่านกำหนดโดย
-
-
-

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

22. ท่านจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ในแต่ละช่องทางการจำหน่ายโดย
(โปรดทำเครื่องหมาย X ในช่องที่ตรงกับความเป็นจริง)

ช่องทางการจำหน่าย จำหน่ายเอง ใช้คนกลาง ใช้นายหน้า ใช้ตัวแทนจำหน่าย

- 22.1 ขายปลีก
22.2 ขายส่ง
22.3 ขายตรง
22.4 ส่งออก
22.5 อื่น ๆ (ระบุ)
-

23. การขายโดยผ่านตัวแทนจำหน่าย ท่านทำอย่างไร

- ติดต่อผ่านบริษัทตัวแทนจำหน่ายเพียง 1 ราย
 ติดต่อผ่านบริษัทตัวแทนจำหน่ายมากกว่า 1 ราย
 อื่น ๆ (ระบุ)

24. ปัญหาในการขายผ่านตัวแทนจำหน่าย คือ

- ต้องเสียค่าใช้จ่ายต่าง ๆ เพิ่มขึ้น (เช่น ค่านายหน้า ค่าขนส่ง)
 คู่แข่งจับตัดราคา
 ไม่ได้ได้รับความร่วมมือจากตัวแทนจำหน่ายเท่าที่ควร
 ปริมาณการขายไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับฤดูกาล
 อื่น ๆ (ระบุ)

25. ในการขายส่ง ท่านทำอย่างไร

- เสนอผลิตภัณฑ์แก่ร้านค้าต่าง ๆ ด้วยตนเอง
 ร้านค้ามาติดต่อขอซื้อผลิตภัณฑ์ด้วยตนเอง
 อื่น ๆ (ระบุ)

26. มีปัญหาในการค้าส่งใน เรื่องใดบ้าง
- ระยะเวลาในการสั่งซื้อ
 - ตลาดไม่แน่นอน
 - คนกลางให้ราคาไม่ยุติธรรม
 - ค่าขนส่งสูง
 - ไม่สามารถเรียกเก็บเงินได้
 - อื่น ๆ (ระบุ)
27. ในการขายตรง ท่านทำอย่างไร
- ติดต่อกับลูกค้าโดยตรง
 - ส่งแคตตาล็อกและใบสั่งซื้อให้กับลูกค้า
 - ลูกค้ามาติดต่อเอง
 - อื่น ๆ (ระบุ)
28. การขายตรง ท่านขายให้กับลูกค้าประเภทใดบ้าง (โปรดระบุ)
- 28.1
 - 28.2
 - 28.3
 - 28.4
29. การขายตรง ท่านประสบปัญหาเกี่ยวกับ
- การต่อรองราคา
 - การส่งเสริมการขาย (เพราะขาดบุคลากร)
 - ระยะเวลาการสั่งซื้อ
 - ระยะเวลาการชำระหนี้
 - อื่น ๆ (ระบุ)
30. วิธีการส่งออกของท่าน
- ส่งออกเองโดยตรง
 - อาศัยผู้ส่งออก
 - อื่น ๆ (ระบุ)

31. สาเหตุที่ท่านไม่ทำการส่งออกเองเพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ขาดความรู้ในเรื่องการส่งออก
 - ขาดเงินทุน
 - ขาดข้อมูล
 - ขาดความชำนาญด้านการจัดการ
 - ขาดบุคลากร
 - อื่น ๆ (ระบุ)
32. ในการส่งออก ท่านประสบกับปัญหาในเรื่องใด
- การเงิน
 - ขั้นตอนการส่งออก
 - การตลาดที่แน่นอนในต่างประเทศ
 - สินค้าขาดเสียหาย
 - ผลผลิตไม่ทันกับคำสั่งซื้อของตลาดต่างประเทศ
 - ขาดข้อมูล
 - อื่น ๆ (ระบุ)
33. วิธีจ่ายค่าแรงงานคนงาน ท่านจ่ายโดย
- คิดเป็นจำนวนชิ้นของงาน
 - คิดเป็นน้ำหนักของผลิตภัณฑ์
 - จ่ายเป็นรายวัน
 - จ่ายเป็นรายเดือน
 - อื่น ๆ (ระบุ)
34. ท่านได้ทำการส่งเสริมการจำหน่ายเพื่อเพิ่มยอดขายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปหรือไม่
- 34.1 ทำ
 - 34.2 ไม่ทำ เพราะ

35. ถ้าท่านทำ ทาแบบใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 35.1 ส่งพนักงานขายไปติดต่อร้านค้าหรือลูกค้าทั่วไป
 - 35.2 โฆษณาโดยสื่อ
 - โทรทัศน์ วิทยุ หนังสือพิมพ์
 - นิตยสาร อื่น ๆ (ระบุ)
 - 35.3 การส่งเสริมการขาย
 - จัดแสดงสินค้าในงาน ของแจกของแถม
 - ลดราคา ชิงโชค
 - 35.4 การประชาสัมพันธ์
 - โดยรัฐบาล โดยภาคเอกชน
36. ท่านเคยได้รับการสนับสนุนด้านการส่งเสริมการขายจากหน่วยราชการหรือไม่
- 36.1 เคย
 - 36.2 ไม่เคย (ข้ามไปทำข้อ 37)
 - 36.3 อื่น ๆ (ระบุ)
37. ถ้าเคยได้รับการส่งเสริมจากหน่วยงานใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 37.1 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
 - 37.2 กรมพาณิชย์สัมพันธ์
 - 37.3 กรมการค้าต่างประเทศ
 - 37.4 องค์การตลาดเพื่อการเกษตร
 - 37.5 อื่น ๆ (ระบุ)
38. ท่านเคยได้รับการส่งเสริมทางด้านใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 38.1 การฝึกอบรม
 - 38.2 การเงิน
 - 38.3 เทคนิคการผลิต
 - 38.4 การตลาด
 - 38.5 เผยแพร่ข้อมูลข่าวสาร

- 38.6 ชักจูงให้ เข้าร่วมแสดงสินค้า
- 38.3 อื่น ๆ (ระบุ)
39. จากการส่งเสริมที่ผ่านมา ท่านคิดว่ามีปัญหาทางด้านใดบ้าง
- 39.1 ไม่มี
- 39.2 ผลที่ได้รับไม่คุ้มค่า
- 39.3 มีความยุ่งยากในการขอรับการส่งเสริม
- 39.4 การส่งเสริมทำได้ไม่ต่อเนื่อง
- 39.5 การส่งเสริมทำได้ไม่ทั่วถึง
- 39.6 อื่น ๆ (ระบุ)
40. ถ้าท่านยังไม่เคยได้รับการส่งเสริมมาก่อน ท่านต้องการหรือไม่
- 40.1 ต้องการ
- 40.2 ไม่ต้องการ (ข้ามไปทำข้อ 43)
41. ถ้าท่านต้องการ แต่ไม่ได้รับการส่งเสริมเพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 41.1 ไม่ทราบว่ามีหน่วยงานใดที่เกี่ยวข้องบ้าง
- 41.2 เคยไปแล้ว แต่ไม่ได้รับความสะดวกจึงไม่เข้าร่วม
- 41.3 ไม่เคยไปติดต่อขอรับการส่งเสริม
- 41.4 อื่น ๆ (ระบุ)
42. ถ้าท่านไม่ต้องการได้รับการส่งเสริมเพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 42.1 ไม่ชอบความยุ่งยากของการส่งเสริม
- 42.2 ไม่เห็นประโยชน์ของการส่งเสริม
- 42.3 กิจการของท่านดำเนินไปได้ดีแล้ว
- 42.4 อื่น ๆ (ระบุ)
43. ในระหว่างผู้ผลิตด้วยกัน มีการช่วยเหลือซึ่งกันและกันหรือไม่
- 43.1 ไม่มี
- 43.2 มี โดยช่วยเหลือในเรื่อง

แบบสอบถามสำหรับคนกลาง

เรื่อง การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในโครงการหลวงฯ

โปรดทำเครื่องหมาย X หน้าคำตอบของท่าน

1. ท่านจำหน่ายผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปตรา "ดอยคำ" มานานเท่าใด
 - 1.1 น้อยกว่า 1 ปี
 - 1.2 1 - 3 ปี
 - 1.3 4 - 6 ปี
 - 1.4 7 -10 ปี
 - 1.5 มากกว่า 10 ปีขึ้นไป
2. ท่านเป็นคนกลางติดต่อกับลูกค้าประเภทใด
 - 2.1 ผู้แทนจำหน่าย
 - 2.2 พ่อค้าส่งในประเทศ
 - 2.3 นายหน้าขายส่งต่างประเทศ
 - 2.4 อื่น ๆ (ระบุ)
3. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์ดอยคำได้อย่างไร
 - 3.1 จากการโฆษณา
 - 3.2 จากเจ้าหน้าที่ของโครงการหลวงฯ
 - 3.3 จากการประชาสัมพันธ์
 - 3.4 จากการติดต่อโดยตรง
 - 3.5 อื่น ๆ (ระบุ)

4. ท่านเลือกจำหน่ายผลิตภัณฑ์ค้อยค่าเพราะเหตุใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 4.1 เพราะเป็นผลิตภัณฑ์ของโครงการหลวงฯ
 - 4.2 เพราะต้นทุนต่ำ
 - 4.3 เพราะได้รับการขอร้องให้ช่วยเหลือจากเจ้าหน้าที่ของโครงการหลวงฯ
 - 4.4 อื่น ๆ (ระบุ)
5. ท่านจำหน่ายผลิตภัณฑ์ค้อยค่าประเภทใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- 5.1 แป้งถั่วเหลือง
 - 5.2 น้ำมะเขือเทศพร้อมดื่ม
 - 5.3 มะเขือเทศปอกผิว
 - 5.4 มะเขือเทศเข้มข้น
 - 5.5 น้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น
 - 5.6 น้ำเสาวรสเข้มข้น
 - 5.7 สตรอเบอร์รี่เข้มข้น
 - 5.8 น้ำบ๊วยเข้มข้น
 - 5.9 ข้าวโพดฝักอ่อนในน้ำเกลือ
 - 5.10 กระเจี๊ยบเขียวในน้ำเกลือ
 - 5.11 เห็ดแชมปิญองในน้ำเกลือ
 - 5.12 ลีนจี่ในน้ำเชื่อม
 - 5.13 ลาไยในน้ำเชื่อม
 - 5.14 สตรอเบอร์รี่ในน้ำเชื่อม
 - 5.15 มะม่วงในน้ำเชื่อม
 - 5.16 สาเล่ในน้ำเชื่อม
 - 5.17 เงาะและเงาะยัดไส้
 - 5.18 มะละกอแช่อิ่ม
 - 5.19 อาหารเสริมสำหรับเด็ก

- [] 5.20 บัวลอย
- [] 5.21 ข้าวโพดหวานแบบครีม
- [] 5.22 น้ำมะม่วง
- [] 5.23 อื่น ๆ (ระบุ)
6. ผลิตภัณฑ์คอกาแฟที่ท่านจำหน่ายดีที่สุดได้แก่ (เรียงอันดับจากการขายได้มากไปหาน้อย
5 อันดับ จากคำตอบข้อ 5)
- [] อันดับที่ 1
- [] อันดับที่ 2
- [] อันดับที่ 3
- [] อันดับที่ 4
- [] อันดับที่ 5
7. การกำหนดราคาขายท่านมีวิธีการกำหนดอย่างไร
- [] 7.1 ตั้งโดยพิจารณาตามต้นทุน + กำไร
- [] 7.2 เท่ากับคู่แข่งชั้น
- [] 7.3 ต่ำกว่าคู่แข่งชั้น
- [] 7.4 ตั้งโดยโรงงานหลวงฯ
- [] 7.5 อื่น ๆ (ระบุ)
8. ท่านพอใจในปริมาณการจำหน่ายผลิตภัณฑ์คอกาแฟของท่านหรือไม่
- [] 8.1 พอใจ
- [] 8.2 ไม่พอใจ
9. เมื่อเปรียบเทียบกับสินค้าประเภทเดียวกันกับที่ท่านจัดจำหน่ายอยู่ ท่านจำหน่ายผลิตภัณฑ์
คอกาแฟได้ดีเพียงใด
- [] 9.1 ดีมาก
- [] 9.2 ดี
- [] 9.3 ปานกลาง
- [] 9.4 ต่ำ
- [] 9.5 อื่น ๆ (ระบุ)

10. ท่านคาดคะเนว่าจะสามารถขายออกขายในปีต่อไปอย่างไร

- 10.1 ปริมาณเพิ่มขึ้น
- 10.2 ปริมาณเท่าเดิม
- 10.3 ปริมาณลดลง
- 10.4 อื่น ๆ (ระบุ)

11. ท่านคิดว่าจุดที่ดึงดูดใจให้ลูกค้าซื้อผลิตภัณฑ์ของโครงการหลวงคือ

- 11.1 มีผลิตภัณฑ์ให้เลือกหลายประเภท
- 11.2 มีคุณภาพดี
- 11.3 ราคาต่ำ
- 11.4 มีจำหน่ายตลอดปี
- 11.5 เป็นผลิตภัณฑ์โครงการหลวงฯ

12. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไร เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์คอกายที่จำหน่ายอยู่

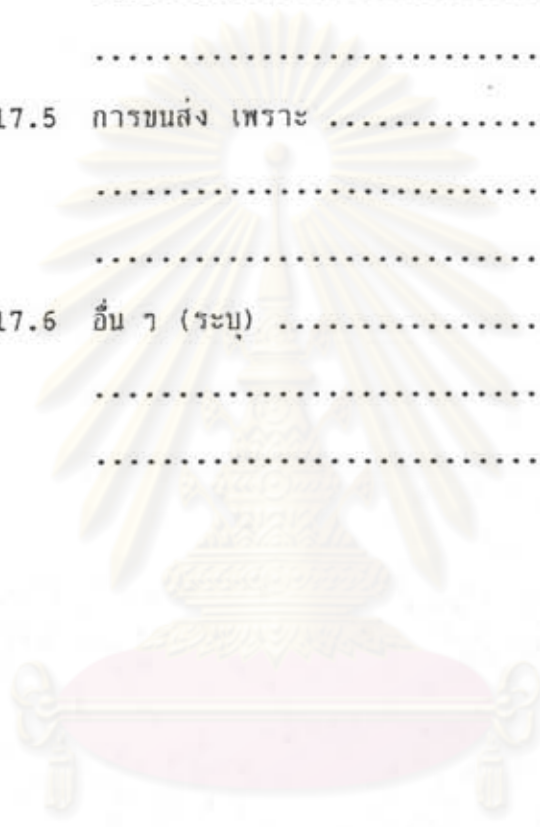
- 12.1 คุณภาพดี
- 12.2 พอใช้
- 12.3 ต้องปรับปรุงแก้ไข
- 12.4 อื่น ๆ (ระบุ)

13. ท่านคิดว่าสาเหตุที่ผลิตภัณฑ์คอกายยังคงตลาดไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากอะไร
(ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- 13.1 ความจงรักภักดีในตราเดิมของผู้บริโภค
- 13.2 ลูกค้ายังไม่คุ้นเคย
- 13.3 ขาดการโฆษณา
- 13.4 ประชาสัมพันธ์น้อยไป
- 13.5 มีช่องทางการจำหน่ายน้อย
- 13.6 คุณภาพไม่ดี เมื่อเปรียบเทียบกับราคา
- 13.7 อื่น ๆ (ระบุ)

14. ในการจำหน่าย ท่านเคยทำการโฆษณาหรือไม่
- [] 14.1 ไม่เคย
- [] 14.2 เคยโฆษณา
15. ถ้าท่านทำการโฆษณา สื่อที่ท่านใช้คือ
- [] 15.1 โทรทัศน์
- [] 15.2 วิทยุ
- [] 15.3 หนังสือพิมพ์
- [] 15.4 นิตยสาร
- [] 15.5 อื่น ๆ (ระบุ)
16. ปัญหาที่ท่านประสบในการจำหน่ายคืออะไร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- [] 16.1 เสียค่าใช้จ่ายสูง (เช่น ค่าขนส่ง)
- [] 16.2 คู่แข่งขันตติราคา
- [] 16.3 ปริมาณขายไม่แน่นอน ขึ้นอยู่กับฤดูกาล
- [] 16.4 ระยะเวลาการสั่งซื้อ
- [] 16.5 ขาดการส่งเสริมจำหน่าย
- [] 16.6 การตลาดที่แน่นอนในประเทศ
- [] 16.7 การตลาดที่แน่นอนในต่างประเทศ
- [] 16.8 อื่น ๆ (ระบุ)
17. โปรดแสดงความคิดเห็นอื่น ๆ เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์โดยคิดว่าควรปรับปรุงอย่างไร ในด้าน
- [] 17.1 ตัวผลิตภัณฑ์ เพราะ
-
-
- [] 17.2 การส่งเสริมการขาย เพราะ
-
-

- [] 17.3 ราคา เพราะ
.....
.....
- [] 17.4 การติดต่อ เพราะ
.....
.....
- [] 17.5 การขนส่ง เพราะ
.....
.....
- [] 17.6 อื่น ๆ (ระบุ)
.....
.....



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แบบสอบถามสำหรับผู้บริโภค

เรื่อง การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในโครงการหลวงฯ

เพศ อายุ ปี

มีบุตร คน สถานภาพสมรส [] โสด [] สมรส [] หย่าร้าง

อาชีพ รายได้บาท/เดือน

ปัจจุบันอยู่ที่ [] กรุงเทพฯ [] นครราชสีมา

โปรดทำเครื่องหมาย X หน้าคำตอบของท่าน

1. ท่านเคยซื้อผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในโครงการหลวงฯ ครา "คอยคำ" หรือไม่
 - [] เคยซื้อ
 - [] ไม่เคยซื้อ (ข้ามไปทำข้อ 20-22)
2. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์คราคอยคำเป็นครั้งแรก เพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - [] ต้องการอุดหนุนโครงการหลวงฯ
 - [] ต้องการทดลองใช้
 - [] ราคาถูก
 - [] มั่นใจในคุณภาพ
 - [] เคยเห็นจากโฆษณามาก่อน แล้วจึงซื้อ
 - [] มีคนแนะนำ
 - [] อื่น ๆ (ระบุ)
3. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์คอยคำจากที่ใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - [] งานแสดงสินค้าของโครงการหลวงฯ
 - [] งานแสดงสินค้าของหน่วยราชการ
 - [] พนักงานขายของโครงการหลวง
 - [] จากองค์การตลาดเพื่อการเกษตร (อศก.)
 - [] ห้างสรรพสินค้า

- สหกรณ์
- ร้านค้าปลีก
- อื่น ๆ (ระบุ)

4. ประเภทของผลิตภัณฑ์ตราคอยคาที่ท่านเคยซื้อมีอะไรบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- แป้งถั่วเหลือง
- น้ำมะเขือเทศพร้อมดื่ม
- มะเขือเทศปอกผิว
- มะเขือเทศเข้มชั้น
- น้ำกระเจี๊ยบ เข้มชั้น
- น้ำเสาวรส เข้มชั้น
- สตรอเบอร์รี่ เข้มชั้น
- น้ำขี้เหล็ก เข้มชั้น
- ข้าวโพดฝักอ่อนในน้ำเกลือ
- กระเจี๊ยบเขียวในน้ำเกลือ
- เห็ดแชมปิญองในน้ำเกลือ
- ลีนจี่ในน้ำเชื่อม
- ลำไยในน้ำเชื่อม
- สตรอเบอร์รี่ในน้ำเชื่อม
- มะม่วงในน้ำเชื่อม
- สาเล่ในน้ำเชื่อม
- เงาะและเงาะยัดไส้
- มะละกอแช่แข็ง
- อาหารเสริมสำหรับเด็ก
- ขี้เหล็กคอง
- ข้าวโพดหวานแบบครีม
- น้ำมะม่วง
- อื่น ๆ (ระบุ)

5. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์คดยคำ เพื่อวัตถุประสงค์ใด
- ชื่อเพื่อใช้เอง
- ชื่อเพื่อเป็นของฝาก
6. ท่านมีความคิดเห็นเกี่ยวกับคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตราคดยคำว่าเป็นอย่างไร
- คุณภาพดีมาก คุณภาพปานกลาง
- คุณภาพดี คุณภาพต่ำ
7. เมื่อเปรียบเทียบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ในยี่ห้ออื่นของคุณแข่งขัน ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์ตราคดยคำเป็นอย่างไร
- คุณภาพดีมาก คุณภาพปานกลาง
- คุณภาพดี คุณภาพต่ำ
8. ปัจจัยที่มีอิทธิพลต่อการเลือกซื้อผลิตภัณฑ์คดยคำ คือ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- มีผลิตภัณฑ์หลายอย่างให้เลือก
- มีคุณภาพดี
- ราคาไม่แพง เมื่อเปรียบเทียบกับสินค้ายี่ห้ออื่นประเภทเดียวกัน
- ต้องการสนับสนุนโครงการ
9. ในการซื้อแต่ละครั้งท่านซื้อจำนวนเท่าใด
- 1-2 กระป๋อง
- 3-4 กระป๋อง
- 5-6 กระป๋อง
- มากกว่า 6 กระป๋องขึ้นไป
- อื่น ๆ (ระบุ)
10. ในด้านการหีบห่อของผลิตภัณฑ์คดยคำในความเห็นของท่านคิดว่า
- ดีแล้ว
- ต้องปรับปรุง เพราะ
- อื่น ๆ (ระบุ)

11. ขนาดบรรจุของผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ เหมาะสมหรือไม่
- เหมาะสม
- ไม่เหมาะ เพราะ
12. ราคาของผลิตภัณฑ์ค้อยค่า เมื่อเทียบกับคุณภาพของสินค้าแล้ว ท่านคิดว่า
- แพงเกินไป
- เหมาะสมดี
- ราคาถูก
- ราคาไม่แพง เมื่อ เปรียบ เทียบกับสินค้ายี่ห้ออื่นประเภทเดียวกัน
13. ท่านเคยเห็นการโฆษณาของผลิตภัณฑ์ค้อยค่าหรือไม่
- ไม่เคยเห็น
- เคยเห็น
14. เคยเห็นผลิตภัณฑ์ค้อยค่าจากทางใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- โทรทัศน์
- หนังสือพิมพ์
- นิตยสาร
- ป้ายโฆษณา
- การประชาสัมพันธ์
- อื่น ๆ (ระบุ)
15. เพื่อความสะดวก ท่านต้องการให้ผลิตภัณฑ์ค้อยค่ามีจำหน่ายที่ใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ห้างสรรพสินค้า
- ร้านขายเครื่องสำอาง
- ตลาดสด
- ร้านขายปลีกทั่วไป
- ร้านค้าส่ง
- อื่น ๆ (ระบุ)

16. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์คอยค่างา เป็นที่จะต้องทำการส่งเสริมการขายหรือไม่
- [] ควรทำการส่งเสริมการขายให้มากกว่าที่เป็นอยู่
- [] ไม่ควรทำการส่งเสริมการขาย
- [] อื่น ๆ (ระบุ)
17. ท่านคิดว่าวิธีการส่งเสริมการขายที่เหมาะสมควรรใช้วิธีใด (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- [] โฆษณา
- [] ประชาสัมพันธ์
- [] พนักงานขาย
- [] จัดแสดงสินค้า
- [] อื่น ๆ (ระบุ)
18. ปัจจุบันท่านยังคงซื้อผลิตภัณฑ์ตราคอยค่างาอยู่เป็นประจำหรือไม่
- [] ซื้ออยู่
- [] ไม่ซื้อ เพราะ
19. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์คอยค่างาควรปรับปรุงแก้ไขด้านใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- [] คุณภาพของผลิตภัณฑ์
- [] ขนาดของผลิตภัณฑ์
- [] ราคาของผลิตภัณฑ์
- [] การบรรจุผลิตภัณฑ์
- [] การโฆษณา
- [] การกระจายแหล่งจำหน่ายให้มากกว่าเดิม
- [] อื่น ๆ (ระบุ)
20. ถ้าท่านไม่เคยซื้อผลิตภัณฑ์คอยค่างา ท่านคิดจะซื้อหรือไม่
- [] คิดจะซื้อ
- [] ไม่คิดจะซื้อ

21. ถ้าคิดจะซื้อ เพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] อยากทดลองใช้
- [] ช่วยเหลือโครงการหลวงฯ
- [] ผลิตภัณฑ์คุณภาพดี เมื่อ เปรียบ เทียบกับ [] คู่แข่งขัน [] ราคา
- [] ผลิตภัณฑ์ราคาถูก
- [] อื่น ๆ (ระบุ)

22. ถ้าคิดจะไม่ซื้อเพราะ (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)

- [] ไม่เชื่อถือคุณภาพ
- [] ซ้อมีห่ออื่นประจำอยู่แล้ว
- [] ราคาแพงเกินไป
- [] ไม่คุ้นเคยกับตราดอยคำ
- [] อื่น ๆ (ระบุ)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย

แบบสอบถามสำหรับผู้ซื้อใช้ในธุรกิจ

เรื่อง การตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารสำเร็จรูปในโครงการหลวง

โปรดทำเครื่องหมาย X หน้าคำตอบของท่าน

1. ชื่อกิจการ
2. กิจการของท่าน เป็นธุรกิจประเภท
 - โรงแรม
 - ภัตตาคาร
 - สายการบิน
 - โรงงานอุตสาหกรรมอาหารสำเร็จรูป
 - โรงงานผลิตเครื่องปรุงรส
 - อื่น ๆ (ระบุ)
3. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ
 - ประกอบเป็นอาหารสำเร็จรูปจำหน่าย
 - ประกอบเป็นอาหารตามสั่ง
 - นำมาคิดตราयीี่ห้อของกิจการเพื่อขายต่อให้พ่อค้าคนกลาง
 - นำมาคิดตราयीี่ห้อของกิจการเพื่อขายต่อให้ผู้บริโภค
 - ผลิตเป็นเครื่องปรุงรส
 - อื่น ๆ (ระบุ)
4. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์โดยมาจากใคร (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
 - โครงการหลวงอาหารสำเร็จรูป
 - ตัวแทนจำหน่าย
 - พ่อค้าส่ง
 - พ่อค้าปลีก
 - อื่น ๆ (ระบุ)

5. ท่านรู้จักผลิตภัณฑ์ที่คดยค่าจากทางใด

เจ้าหน้าที่ของโครงการหลวงฯ

การโฆษณา

การประชาสัมพันธ์

การแนะนำจากผู้อื่น

พ่อค้าคนกลาง

งานแสดงสินค้า

อื่น ๆ (ระบุ)

6. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์ที่คดยค่าประเภทใดบ้าง ในขนาดใด จำนวนเท่าใด และแนวโน้มการซื้อในปีหน้าเป็นอย่างไร

ประเภทผลิตภัณฑ์

ขนาดที่ซื้อ จำนวนหน่วยที่ซื้อ

แนวโน้มการซื้อในปีหน้า

ซื้อเท่าเดิม ซื้อลดลง ซื้อเพิ่มขึ้น

แป้งถั่วเหลือง

มะละกอแช่แข็ง

น้ำมะเขือเทศพร้อมดื่ม

มะเขือเทศปอกผิว

มะเขือเทศเข้มข้น

สตรอเบอร์รี่เข้มข้น

น้ำน้ายเข้มข้น

น้ำกระเจี๊ยบเข้มข้น

น้ำเสาวรสเข้มข้น

ลิ้นจี่ในน้ำเชื่อม

ลำไยในน้ำเชื่อม

สตรอเบอร์รี่ในน้ำเชื่อม

มะม่วงในน้ำเชื่อม

ประเภทผลิตภัณฑ์	ขนาดที่ซื้อ จำนวนหน่วยที่ซื้อ	แนวโน้มการซื้อในปีหน้า
		ซื้อเท่าเดิม ซื้อลดลง ซื้อเพิ่มขึ้น
<input type="checkbox"/>	สาหร่ายน้ำเชื่อม	
<input type="checkbox"/>	ข้าวโพดฝักอ่อนในน้ำเกลือ	
<input type="checkbox"/>	กระเจี๊ยบเขียวในน้ำเกลือ	
<input type="checkbox"/>	เห็ดแชมปิญองในน้ำเกลือ	
<input type="checkbox"/>	อาหารเสริมสำหรับเด็ก	
<input type="checkbox"/>	บ๊วยคอง	
<input type="checkbox"/>	เงาะและเงาะยัดไส้	
<input type="checkbox"/>	ข้าวโพดหวานแบบครีม	
<input type="checkbox"/>	น้ำมะม่วง	
<input type="checkbox"/>	อื่น ๆ (ระบุ)	

7. ท่านคิดว่าราคาจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ค้อยค่าเป็นอย่างไร

- แพงเกินไป เมื่อเปรียบเทียบกับสินค้าประเภทเดียวกันของผู้ผลิตรายอื่น ๆ
- ราคาปกติ และเหมาะสมกับคุณภาพ
- ราคาถูกกว่าคู่แข่ง
- อื่น ๆ (ระบุ)

8. จุดดึงดูดใจที่ทำให้ท่านซื้อผลิตภัณฑ์ค้อยค่า

- มีผลิตภัณฑ์หลายประเภท
- คุณภาพดี
- ต้องการสนับสนุนโครงการหลวงฯ
- ราคายุติธรรม
- พึงจากการโฆษณา
- อื่น ๆ (ระบุ)

9. ท่านคิดว่าผลิตภัณฑ์ค้อยค่าควรปรับปรุงแก้ไขในด้านใดบ้าง (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- การส่งเสริมการขาย
 - การหีบห่อ
 - คุณภาพของผลิตภัณฑ์
 - ราคา
 - การขนส่ง
 - ช่องทางการจำหน่าย
 - อื่น ๆ (ระบุ)
10. ปัญหาที่ท่านประสบในการสั่งซื้อผลิตภัณฑ์ค้อยค่า
- ความล่าช้าในการส่งมอบ
 - สินค้าชำรุดเสียหาย
 - ไม่ครบตามจำนวนที่สั่งซื้อ
 - สินค้าไม่ได้มาตรฐานตามที่ต้องการ
 - อื่น ๆ (ระบุ)
11. ท่านซื้อผลิตภัณฑ์ค้อยค่านี้มานานเท่าใด
- น้อยกว่า 1 ปี
 - 1- 3 ปี
 - 4- 6 ปี
 - 7-10 ปี
 - มากกว่า 10 ปีขึ้นไป
12. ท่านมีความคิดเห็นอย่างไรกับผลิตภัณฑ์ค้อยค่าที่ท่านซื้ออยู่
- คุณภาพได้มาตรฐาน
 - ควรเพิ่มการโฆษณา
 - ขาดการส่งเสริมการขาย
 - ต้องการเปลี่ยนยี่ห้อใหม่ในอนาคต
 - อื่น ๆ (ระบุ)

13. ท่านคิดจะซื้อผลิตภัณฑ์ค้อยค่าต่อไปหรือไม่
- ซื้อ เพราะ
- ไม่ซื้อ เพราะ
14. สาเหตุที่ผลิตภัณฑ์ค้อยค่ายังคงตลาดไม่ดีเท่าที่ควรเนื่องจาก (ตอบได้มากกว่า 1 ข้อ)
- ขาดการโฆษณา
- ขาดการประชาสัมพันธ์
- คุณภาพไม่ดี
- หีบห่อไม่ได้มาตรฐาน
- ราคาแพงเกินไป
- จลาจลไม่ดึงดูดสายตาผู้บริโภค
- ช่องทางการจำหน่ายน้อยเกินไป
- อื่น ๆ (ระบุ)

ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ประวัติผู้วิจัย

นางนพพร เอี่ยมเกตุแก้ว เกิดวันที่ 12 พฤษภาคม 2485 ที่อำเภอสีคิ้ว จังหวัดนครราชสีมา สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาธุรกิจศึกษา คณะวิชาบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ในปีการศึกษา 2522 และเข้าศึกษาต่อในหลักสูตรบริหารธุรกิจมหาบัณฑิต จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย ปีการศึกษา 2529 ปัจจุบันรับราชการในตำแหน่งอาจารย์ 2 ระดับ 6 ที่คณะวิชาบริหารธุรกิจ สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตภาคตะวันออกเฉียงเหนือ อำเภอเมือง จังหวัดนครราชสีมา



ศูนย์วิทยทรัพยากร
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย