



# Cluster SMEs



## รายงานการศึกษา

### เครือข่ายวิสาหกิจ

เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเลแปรรูป  
จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี  
ระยอง จันทบุรี



### สำนักงาน

ส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลาง  
และขนาดย่อม กรกฎาคม 2551

# สารบัญ

		หน้า
บทที่ 1	เครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี	1-10
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ ภาพรวมของเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี</li><li>■ การประเมินปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจของอุตสาหกรรม อาหารทะเลแปรรูป จังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี</li><li>■ ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factors) ของการพัฒนา เครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี</li></ul>	1 7 9
บทที่ 2	แผนภาพเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี	11-12
บทที่ 3	แผนปฏิบัติการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี	13-36
	<ul style="list-style-type: none"><li>■ แผนปฏิบัติการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหาร ทะเลแปรรูปจังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี</li><li>■ โครงการนำร่องของจังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี</li></ul>	13 25

## บทที่ 1

### เครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

#### จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

#### 1. ภาพรวมของเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

ภาคตะวันออกมีอาณาเขตติดต่อกับทะเลด้านอ่าวไทยระยะทางรวม 1,878 กิโลเมตร จังหวัดที่อยู่ในชายฝั่งทะเลตะวันออก คือ สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี และตราด ซึ่งพบว่าการทำประมงและเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำเป็นอาชีพหลักอย่างหนึ่งในพื้นที่ ดังนั้นการแปรรูปอาหารทะเลจึงเป็นอุตสาหกรรมสำคัญในพื้นที่ภาคตะวันออก เนื่องจากเป็นแหล่งวัตถุดิบทางทะเลที่หลากหลาย จึงพบว่ามีผู้ประกอบการแปรรูปอาหารทะเลจำนวนมากที่ประกอบกิจการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป โดยได้ดำเนินการแปรรูปสัตว์เศรษฐกิจที่สำคัญ เช่น ปลา กุ้ง ปู หอย ปลาหมึก เป็นต้น ด้วยวิธีการต่าง ๆ ได้แก่ การตากแห้ง การต้มสุก การ Dehydration การแช่เย็นและแช่แข็ง การใช้ความร้อน (Thermal) การแช่แข็งอาหารปรุงสำเร็จ และ Cuisine เพื่อกระจายไปสู่ผู้บริโภคทั้งภายในประเทศและต่างประเทศ จากสถิติพบว่ามีมูลค่าการส่งออกอาหารทะเลกระป๋องและแปรรูปอยู่ในลำดับที่ 14 ของสินค้าส่งออก 20 รายการแรกของไทย โดยในปี พ.ศ. 2545 มีมูลค่าการส่งออก จำนวน 86,501.9 ล้านบาท พ.ศ. 2546 จำนวน 88,793.0 ล้านบาท และ พ.ศ. 2547 จำนวน 90,748.6 ล้านบาท (16 มีนาคม 2548, เข้าถึงได้จาก <http://www.depthai.go.th/go/>) จะเห็นได้ว่าในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปมีมูลค่าการส่งออกเพิ่มขึ้นในแต่ละปี โดยภาคตะวันออกเป็นส่วนหนึ่งที่ทำรายได้ในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปนี้

สรุปได้ว่าอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป เป็นอุตสาหกรรมหลักอย่างหนึ่งที่ก่อให้เกิดรายได้แก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ภาคตะวันออก และเป็นสินค้าส่งออกที่ทำรายได้ให้แก่ประเทศ ด้วยสภาพทางภูมิศาสตร์ที่เป็นแหล่งวัตถุดิบ ประกอบกับวิธีการแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารทะเล ซึ่งทำให้มีผลิตภัณฑ์ที่มีความหลากหลายตรงตามความต้องการของผู้บริโภค

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป นับเป็นอุตสาหกรรมที่มีความสำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศไทย โดยสร้างรายได้ให้กับประเทศเฉลี่ยปีละ 170,000 ล้านบาท และ ไทยเป็นประเทศที่มีการผลิต และการส่งออกอาหารทะเลรายใหญ่ของโลก โดยเฉพาะปลาทูน่ากระป๋อง ซึ่งประเทศไทยเป็นทั้งผู้ผลิตและผู้ส่งออกเป็นอันดับ 1 ของโลก และ อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

รูปจะช่วยให้เกิดมูลค่าเพิ่ม (Valued added) กับวัตถุดิบที่นำมาจากทะเล เพื่อแปรรูปให้เป็นอาหารทะเลกระป๋อง และ อาหารทะเลแช่แข็ง

ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปส่วนใหญ่จะเป็นการผลิตเพื่อส่งออก และผลิตภัณฑ์ที่ทำรายได้จากการส่งออกมากที่สุด และเป็นอันดับ 1 ของโลก ได้แก่ ปลาทูน่ากระป๋อง กุ้งสดแช่เย็นแช่แข็ง นอกจากนี้สินค้าอาหารทะเลแปรรูปที่มีแนวโน้มการส่งออกเพิ่มขึ้น เช่น กุ้งแปรรูป ชาร์ดินกระป๋อง หอยสแนลสดหรือแช่เย็น ปูแห้งใส่เกลือ และ ปูในน้ำเกลือ ตลาดส่งออกที่สำคัญ ได้แก่ สหรัฐอเมริกา ส่งออกประมาณ ร้อยละ 50 ของผลผลิตทั้งหมด

การส่งออกของไทยมีคู่แข่งจากประเทศอเมริกากลาง และ อเมริกาใต้ เช่น เอกวาดอร์ ฮอนดูรัส เม็กซิโก และ ปานามา เป็นต้น ซึ่งเป็นกลุ่มการค้ากลุ่มเดียวกัน และได้สิทธิประโยชน์จากการส่งออกดีกว่าประเทศไทย นอกจากนี้ การส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปไปสหภาพยุโรปของไทยยังได้รับผลกระทบจากการถูกตัดสิทธิพิเศษทางภาษีศุลกากร หรือ GSP ทำให้ต้นทุนสินค้าที่ส่งไปสหภาพยุโรปสูงขึ้นประมาณ ร้อยละ 10-20 ได้แก่ สินค้าประเภท กุ้ง ทั้งส่วนของ กุ้งสด กุ้งแช่เย็น แช่แข็ง และ กุ้งแปรรูป

ธุรกิจอาหารทะเลแปรรูปของไทย ส่วนใหญ่เป็นธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมซึ่งจะต้องได้รับการสนับสนุนมากกว่าธุรกิจขนาดใหญ่ เนื่องจากธุรกิจขนาดกลางและขนาดย่อมจะประสบกับปัญหาต่าง ๆ มากกว่าธุรกิจขนาดใหญ่ โดยเฉพาะ ปัญหาทางด้านการผลิต การตลาด ทั้งในส่วนของ การควบคุมคุณภาพ บุคลากร และ การวิจัยพัฒนาเพื่อให้มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ (Product differentiation) และ ตลาดใหม่ ๆ (New market) อย่างไรก็ตาม ก่อนที่จะทำการแปรรูปอาหารทะเลจะต้องสำรวจแหล่งวัตถุดิบ คือ สัตว์ทะเลชนิดต่าง ๆ ที่จะนำมาแปรรูป โดยสัตว์ทะเลที่นำมาเป็นวัตถุดิบจะได้รับการทำประมงทางทะเล และการเพาะเลี้ยงเชิงพาณิชย์ในฟาร์มเพาะเลี้ยง วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตอาหารทะเลกระป๋องจะแตกต่างกันตามประเภทของอาหารทะเลที่ดำเนินการผลิต เช่น การผลิตปลาทูน่ากระป๋องจะต้องอาศัยวัตถุดิบที่ได้จากการนำเข้าเป็นส่วนใหญ่ เนื่องจากปลาทูน่าที่จับจากภายในประเทศจะเป็นทูน่าขนาดเล็กที่เรียกว่า ปลาโอ และมีเพียงร้อยละ 20 ของวัตถุดิบที่ใช้ทั้งหมด ผู้ผลิตทูน่ากระป๋องจึงต้องนำเข้าวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาทูน่าสด และ ปลาทูน่าแช่เย็น / แช่แข็งจากต่างประเทศ ส่วนวัตถุดิบที่นำมาผลิตเป็นอาหารทะเลอื่น ๆ เช่น กุ้งกระป๋องและกุ้งแช่แข็ง จะได้รับการเพาะเลี้ยงและการทำประมงอวนลากจากภายในประเทศ และประเทศเพื่อนบ้าน ประมาณร้อยละ 85 ของการใช้วัตถุดิบทั้งหมด

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จะดำเนินการแปรรูปได้หลายรูปแบบ เช่น การแปรรูปขั้นต้น จะดำเนินการโดย การตากแห้ง การต้มสุก การแช่เย็น/แช่แข็ง และ/หรือ การแปรรูปขั้นสูง จะดำเนินการโดยการปรุงแต่งรสเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ การเอาน้ำออก (Dehydration) การใช้ความร้อน (Thermal) และระดับของธุรกิจอาหารทะเลแปรรูป จะมีทั้งขนาดใหญ่ที่แปรรูปแบบครบวงจร คือ การแปรรูปจากสัตว์ทะเลหลายชนิด และใช้เทคนิคที่แตกต่างกัน เช่น การทำปลากระป๋อง

น้ำปลา หมึกตากแห้ง กุ้งแห้ง ปลาสามรส เป็นต้น และขนาดกลางและขนาดย่อมที่แปรรูปเพียงแบบเดียวแต่ใช้สัตว์ทะเลหลายชนิด เช่น การตากแห้งกุ้ง ปลาหมึก ปลา ตลอดจนธุรกิจที่นำสัตว์ทะเลชนิดเดียวมาแปรรูปได้หลายรูปแบบ เช่น ปลาดุกแห้ง ปลากรอบสามรส ปลาเส้น เป็นต้น

ในส่วนของวัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือและเครื่องจักร นับเป็นปัจจัยสำคัญในการดำเนินธุรกิจแปรรูปอาหารทะเล แต่จำนวนหรือชนิดของอุปกรณ์ที่ใช้จะขึ้นอยู่กับการดำเนินงานของธุรกิจว่าธุรกิจใดทำการแปรรูปสัตว์ทะเลชนิดใดและสามารถผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ประเภทใด อย่างไรก็ตามการแปรรูปในแต่ละผลิตภัณฑ์อาจใช้อุปกรณ์ที่แตกต่างกัน และบางอย่างอาจใช้ร่วมกัน แต่ต้องมีสิ่งอื่นที่เพิ่มขึ้น เพื่อช่วยให้การทำงานสะดวกสบาย ในกรณีที่ธุรกิจมีขนาดเล็กหรือเพิ่งเริ่มกิจการ จะมีการใช้อุปกรณ์ไม่มาก และ มักเป็นอุปกรณ์ที่หาง่ายหรือประดิษฐ์ขึ้นมาด้วยภูมิปัญญาชาวบ้าน เช่น ตะแกรงตากปลา แต่หากเป็นธุรกิจขนาดใหญ่ที่ทำเป็นอุตสาหกรรมก็จำเป็นต้องใช้เครื่องจักรขนาดใหญ่และทันสมัยมากขึ้น ทั้งนี้เพื่อผลิตสินค้าให้ได้ในปริมาณมากและประหยัดแรงงานคน และ สิ่งที่ทุกธุรกิจในอุตสาหกรรมนี้จำเป็นต้องใช้เป็นอันดับแรก ได้แก่ อุปกรณ์ในการแช่แข็งแช่เย็น ทั้งในส่วนที่เป็นตู้แช่ หรือ ห้องเย็น เนื่องจากก่อนที่จะนำสัตว์ทะเลต่าง ๆ ไปแปรรูปนั้นจะต้องเก็บไว้ในที่เย็นเพื่อรักษาความสดไว้ให้นานที่สุด

ปัจจัยการผลิตที่มีความสำคัญในลำดับต่อมา ได้แก่ ผู้ประกอบการและแรงงาน เช่นเดียวกับธุรกิจอุตสาหกรรมอื่น ๆ การที่ธุรกิจจะประสบผลสำเร็จได้จะต้องอาศัยความรู้ความสามารถ ประสบการณ์จากผู้ประกอบการ และการร่วมแรงร่วมใจ รวมทั้ง ความรู้ความสามารถของพนักงานในองค์กร คุณสมบัติที่สำคัญประการหนึ่งของผู้ประกอบการ คือ ความคิดสร้างสรรค์ ในการคิดค้นผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ ๆ (Product differentiation) ที่มีความแตกต่างทั้งในส่วนของ รูปแบบ รสชาติ และการบรรจุภัณฑ์ ทั้งนี้เพื่อสร้างความต้องการ (Demand) ของผู้บริโภค และเพิ่มรายได้ให้กับธุรกิจ นอกจากนี้ผู้ประกอบการจะต้องมีวิสัยทัศน์ (Vision) ในการวางแผนการผลิต การตลาด และการบริหารจัดการอย่างมีประสิทธิภาพ

นอกจากนั้น เงินทุน นับเป็นปัจจัยที่มีความสำคัญในการผลิตเช่นเดียวกับปัจจัยการผลิตอื่น ๆ ทั้งนี้การบริหารเงินทุนจะต้องมีการวางแผนทางการเงินทั้งในส่วนของเงินลงทุนระยะสั้น เงินลงทุนระยะปานกลาง และเงินลงทุนระยะยาว สำหรับการลงทุนในธุรกิจอาหารทะเลแปรรูป จะประกอบด้วยส่วนของการลงทุนเริ่มต้น (Fixed cost) เช่น ที่ดิน โรงงาน เครื่องมือ เครื่องจักรที่มีค่าใช้จ่ายค่อนข้างสูง และ เงินทุนหมุนเวียน (Variable cost) ได้แก่ ค่าใช้จ่ายเกี่ยวกับ วัตถุดิบ และค่าแรงงาน นอกจากนี้ ส่วนของผลกำไรที่ได้จากการดำเนินงานจะต้องมีการเก็บสะสมไว้เพื่อใช้เป็นทุนในการขยายกิจการต่อไป อย่างไรก็ตามเงินทุนที่ใช้ขยายกิจการอาจเป็นเงินทุนที่ได้จากการสะสมกำไรของกิจการ และ/หรือ กู้ยืมจากสถาบันการเงิน

ในการทำธุรกิจแปรรูปอาหารทะเลนั้นจำเป็นต้องเชื่อมโยงและพึ่งพาอุตสาหกรรมอื่นที่เกี่ยวข้อง ดังนี้

**1. การคมนาคมขนส่ง** โดยเฉพาะการขนย้ายวัตถุดิบเพื่อการผลิต และการขนส่งผลิตภัณฑ์ไปจำหน่าย ทั้งตลาดภายในประเทศ และ ตลาดต่างประเทศ ได้แก่ การขนส่งโดยเรือประมง รถห้องเย็น รถบรรทุก รถไฟ และ เครื่องบิน เป็นต้น

**2. อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์** เป็นภาชนะและอุปกรณ์ ที่มีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป เนื่องจากจะช่วยรักษาความสะอาด ความสด การยืดอายุของอาหาร และ ช่วยจูงใจการบริโภคสินค้าของผู้บริโภค รูปแบบของบรรจุภัณฑ์จึงจำเป็นต้องมีการออกแบบให้เหมาะสมกับสินค้าแปรรูปชนิดต่าง ๆ ทั้งต้องมีความโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์สามารถจดจำได้ง่าย เพราะจะเป็นการประชาสัมพันธ์สินค้าได้เป็นอย่างดี อุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์จึงถือว่ามี ความเกี่ยวข้องเชื่อมโยงกับอุตสาหกรรมอาหารทุกชนิดรวมทั้ง อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปด้วย

**3. อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสอาหาร** เนื่องจากการแปรรูปอาหารทะเลจะมีกรรมวิธีการผลิตที่หลากหลาย แต่การปรับเปลี่ยนรสชาติเดิมของอาหารทะเลชนิดต่าง ๆ จำเป็นต้องใช้เครื่องปรุงรสต่าง ๆ เพื่อให้อาหารมีรสชาติดีขึ้น และ สำหรับธุรกิจขนาดเล็กหรือธุรกิจในครัวเรือนอาจทำเครื่องปรุงรสกันเอง แต่อุตสาหกรรมขนาดใหญ่ จำเป็นต้องสั่งซื้อ หรือ สั่งทำเป็นพิเศษ เพื่อให้มีปริมาณที่เพียงพอรองรับกับการผลิตสินค้าแปรรูปที่มีจำนวนมากหรือเป็นการผลิตในเชิงอุตสาหกรรม ดังนั้น อุตสาหกรรมเครื่องปรุงรสอาหารจึงเป็นอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับการแปรรูปอาหารทะเลเนื่องจากจะสนับสนุนให้เกิดมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์

**4. อุตสาหกรรมการท่องเที่ยว** มูลค่าของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปจะแตกต่างกันขึ้นกับประเภทของสินค้า หากเป็นผลิตภัณฑ์อาหารทะเลสด และ/หรือ แช่เย็นแช่แข็ง มูลค่าจะเป็นกลุ่มแม่บ้าน แต่สำหรับอาหารทะเลแปรรูปอื่น ๆ ซึ่งทำเป็นของขบเคี้ยว (snack) กลุ่มลูกค้าที่สำคัญจะเป็นนักท่องเที่ยว เนื่องจากสามารถซื้อเป็นของฝาก และ บริโภคได้ทันที รวมทั้งมีระยะเวลาการเก็บรักษานาน ดังนั้น หากธุรกิจท่องเที่ยวเติบโต หรือ มีนักท่องเที่ยวมาเยือนเป็นจำนวนมากก็จะมีผลโดยตรงต่อสินค้าแปรรูปจากทะเลให้มีการจำหน่ายเพิ่มขึ้น

การทำธุรกิจในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปจะพัฒนาและเติบโตขึ้นได้ ต้องอาศัยความเชื่อมโยงกับกลุ่มอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้อง และ ผู้ประกอบการต้องพึ่งพาความช่วยเหลือสนับสนุนจากหน่วยงานต่าง ๆ เช่น สถาบันการศึกษา ที่จะช่วยพัฒนาทักษะความรู้ทางวิชาการด้านต่าง ๆ ให้กับผู้ประกอบการและแรงงานในภาคอุตสาหกรรม โดยเฉพาะความรู้ทางการบริหารจัดการ และการวางแผนทางการตลาด ซึ่งในพื้นที่ภาคตะวันออกมีสถาบันการศึกษาในภูมิภาคที่สามารถสนับสนุนความรู้เหล่านี้ได้หลายแห่งด้วยกัน เช่น มหาวิทยาลัยบูรพา มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี สถาบันพัฒนาฝีมือแรงงาน มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาเขตศรีราชา มหาวิทยาลัย

เทคโนโลยีราชมงคล ตลอดจนวิทยาลัยเทคนิคต่าง ๆ นอกจากนี้ผู้ประกอบการควรมีการรวมกลุ่มกันเองเป็นเครือข่าย (Cluster) ของ สมาคม ชมรม หรือ องค์กรอิสระต่าง ๆ เพื่อคอยช่วยเหลือกันและกัน และร่วมกันแก้ไขปัญหาและพัฒนาไปพร้อม ๆ กัน ควรมีจริยธรรมโดยไม่เอาัดเอาเปรียบต่อกันในวิชาชีพเดียวกันและช่วยในการต่อรองทางการค้า ซึ่งผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในภาคตะวันออกได้มีการรวมกลุ่มเป็นสมาคมต่าง ๆ อาทิ สมาคมการประมง สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย สมาคมโรงน้ำปลา สมาคมผู้เพาะเลี้ยงสัตว์น้ำ สภาอุตสาหกรรม หอการค้าจังหวัด ฯลฯ แต่ความร่วมมือต่าง ๆ นั้นอาจยังไม่เข้มแข็งพอ จึงเป็นอุตสาหกรรมที่ต้องมีการพัฒนาต่อไป

อย่างไรก็ตามหน่วยงานหลักที่มีส่วนสำคัญในการผลักดันให้เกิดการพัฒนาของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป คือหน่วยงานภาครัฐ โดยเฉพาะหน่วยงานที่เกี่ยวข้องโดยตรง เช่น กรมประมง (กระทรวงเกษตรและสหกรณ์) กรมส่งเสริมการส่งออก (กระทรวงพาณิชย์) กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี กระทรวงทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม เป็นต้น

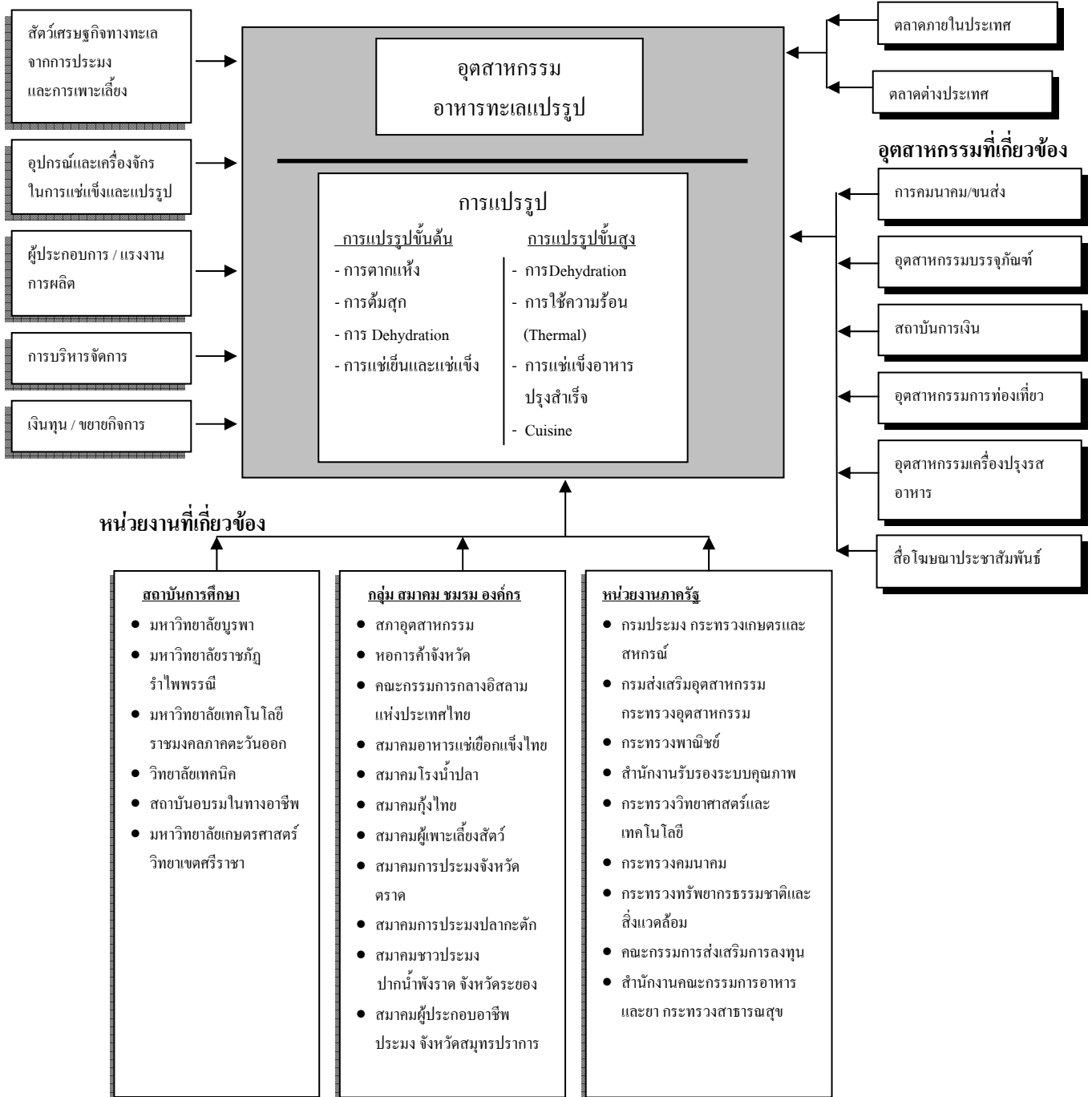
กล่าวโดยสรุป การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปจะต้องดำเนินการในลักษณะที่เป็นห่วงโซ่ของอาหาร (Food chain) คือ ต้องดำเนินการทั้งระบบไปพร้อม ๆ กันทั้งธุรกิจต้นน้ำ ปลายน้ำ และธุรกิจสนับสนุน ได้แก่ วัตถุดิบ แรงงาน เงินทุน ผู้ประกอบการ เทคโนโลยีการผลิตและแปรรูป การบริหารจัดการทั้งในส่วนการผลิตและการตลาดที่จะต้องดำเนินการให้สอดคล้องกัน ดังรายละเอียดในภาพที่ 1

## เครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

### ปัจจัยการผลิต (ต้นน้ำ)

### ธุรกิจหลัก (Core Activities)

### ตลาด (ปลายน้ำ)



ภาพที่ 1 แผนภาพเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป



## 2. การประเมินปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

จากการศึกษาวิเคราะห์และประเมินปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจ โดยการใช้ Diamond Model ตามกรอบแนวความคิดของ Professor Michael E. Porter พบจุดแข็ง และจุดอ่อนของ อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ในภาคตะวันออก ซึ่งเป็นประเด็นสำคัญที่จะต้องปรับปรุงเพื่อ ยกระดับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ของภูมิภาคตะวันออก อย่างต่อเนื่อง โดยคำนึงถึงความเชื่อมโยงกันระหว่างปัจจัยหลักต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง ซึ่งกล่าวโดยสรุป ตามหลักทฤษฎีในแต่ละปัจจัยได้ดังนี้

**เงื่อนไขและปัจจัยการผลิต (Factor conditions)** พบว่ามีศักยภาพของเรือประมงที่สามารถออกไปในทะเลได้ครั้งละหลาย ๆ วัน ชาวประมงมีเทคนิคในการจับสัตว์เศรษฐกิจทางทะเล และรู้จักวิธีการเก็บรักษา หากแต่วัตถุดิบที่จะนำมาแปรรูปนั้นมีน้อยลง กอปรกับราคาน้ำมันสูงขึ้น ทำให้ต้นทุนของวัตถุดิบสูงขึ้น การใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเลมาช่วยแก้ปัญหา นับเป็นทางเลือกหนึ่งที่น่าสนใจและควรส่งเสริม นอกจากนี้วัตถุดิบแล้ว ปัจจัยการผลิตอื่น ๆ ได้แก่ ศูนย์วิเคราะห์คุณภาพอาหารทะเล และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ที่ยังขาดอยู่ในปัจจุบัน

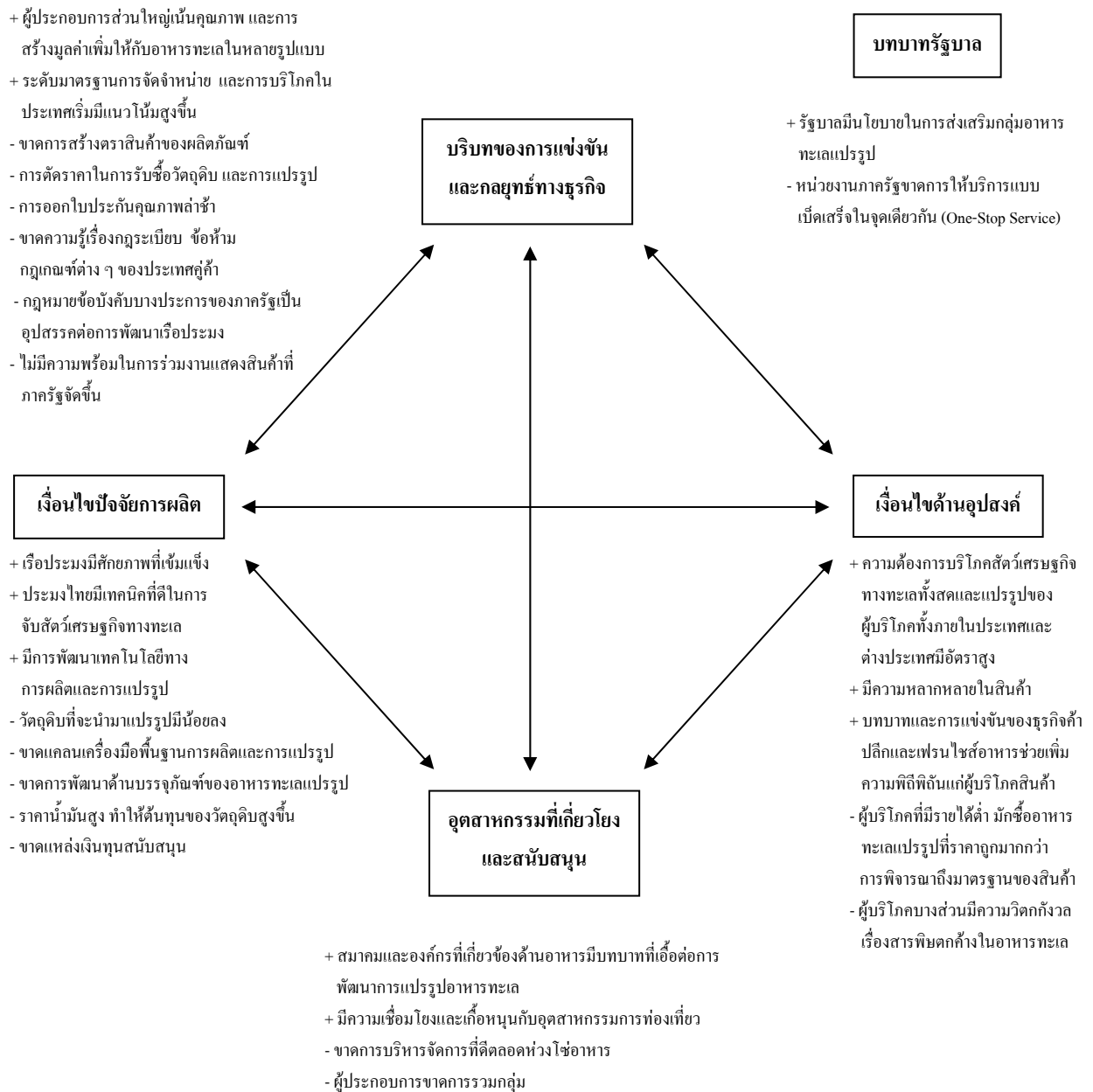
**อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุน (Related and Supporting Industries)** มีการเชื่อมโยงและเกี่ยวพันกับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยว เนื่องจากเมื่อนักท่องเที่ยวเดินทางมาภาคตะวันออก มักจะซื้ออาหารทะเลแปรรูปไปบริโภคหรือเป็นของฝาก แต่ผู้ประกอบการในกลุ่มเองยังขาดการรวมกลุ่ม ทำให้ไม่สามารถตกลงราคากลางได้

**เงื่อนไขทางด้านอุปสงค์ (Demand Conditions)** พบว่าความต้องการบริโภคสัตว์เศรษฐกิจทางทะเลทั้งสดและแปรรูปทั้งภายในประเทศและต่างประเทศมีอัตราสูง มีความหลากหลายของสินค้า ผู้บริโภคบางส่วนมีความวิตกกังวลเรื่องสารพิษตกค้างในอาหารทะเล ในขณะที่ผู้บริโภคที่มีรายได้ต่ำ มักซื้ออาหารทะเลแปรรูปที่มีราคาถูกมากกว่าการพิจารณาถึงมาตรฐานของสินค้า

**บริบทของการแข่งขันและกลยุทธ์ทางธุรกิจ (Context for Firm Strategy and Rivalry)** ผู้ประกอบการส่วนใหญ่เน้นคุณภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับอาหารทะเลในหลายรูปแบบ ระดับมาตรฐานในการจัดจำหน่ายมีแนวโน้มสูงขึ้น แต่ยังคงขาดการส่งเสริมการสร้างตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ มีการตัดราคาในการรับซื้อวัตถุดิบ และการแปรรูป ยังขาดความรู้เรื่องกฎระเบียบ ข้อห้าม กฎเกณฑ์ต่าง ๆ ของประเทศคู่ค้า

**บทบาทรัฐบาล (Government Role)** ถึงแม้รัฐบาลมีนโยบายในการส่งเสริมกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป แต่หน่วยงานภาครัฐยังขาดการให้บริการแบบเบ็ดเสร็จในจุดเดียวกัน (one-stop service) โดยเฉพาะการทดสอบคุณภาพ ซึ่งทำให้เกิดความล่าช้าในการส่งออกกว่าประเทศอื่น ๆ

ภาคตะวันออกเป็นแหล่งวัตถุดิบสำหรับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปซึ่งเป็นจุดแข็ง แต่อย่างไรก็ตามผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังขาดการสร้างตราสินค้าของตนเอง รวมทั้งขาดการพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารทะเลให้หลากหลายและได้มาตรฐาน นอกจากนี้ผู้ประกอบการยังประสบปัญหาการลดจำนวนลงของวัตถุดิบ จึงควรมีการวิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์ทะเลที่มีแนวโน้มว่าจะขาดแคลน รวมทั้งการพัฒนาผู้ประกอบการ และสนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มกันเป็นเครือข่ายวิสาหกิจที่เข้มแข็งต่อไป แสดงได้ตามภาพที่ 2



ภาพที่ 2 การประเมินปัจจัยแวดล้อมทางธุรกิจของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ตาม

Diamond Model

### ระดับศักยภาพของเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

จากการวิเคราะห์ และประเมินระดับศักยภาพเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จะเห็นว่า จากการวิเคราะห์ข้อมูลทุติยภูมิและจากการระดมความคิด (Focus Group) สรุปได้ว่า เครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป อยู่ในกลุ่ม Fragmented Cluster คือมีการรวมตัวกันอย่างหลวม ๆ และอยู่ในอุตสาหกรรมที่มีโอกาสทางการตลาดและความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศไม่มากนัก นอกจากนั้นยังขาดแรงงานที่มีทักษะอยู่มาก และยังเข้าถึงแหล่งทุนได้น้อย มีอยู่อย่างจำกัด และผู้บริหารมีความสามารถเชิงธุรกิจต่ำ และยังให้ความร่วมมือระหว่างอุตสาหกรรมต่าง ๆ ในห่วงโซ่อุปทานน้อยมาก ซึ่งสามารถแสดงรายละเอียดได้ดังภาพที่ 3

3. Reorganization	6. Stars
2. Seeking direction	5. Potential Stars
1. Fragmented	4. New Wave

ภาพที่ 3 ระดับศักยภาพของเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

### 3. ปัจจัยแห่งความสำเร็จ (Key Success Factors) ของการพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

ปัจจัยแห่งความสำเร็จของการยกระดับศักยภาพของเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป สรุปได้ดังนี้

1. การพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป นับว่าเป็นเรื่องเร่งด่วน เนื่องจากผู้ประกอบการในภาคตะวันออกยังไม่มี การรวมกลุ่มกันอย่างจริงจัง เป็นเพียงการรวมกลุ่มกันอย่างหลวม ๆ ในระหว่างผู้ที่ใกล้ชิดและเกี่ยวเนื่องกันทางธุรกิจ ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังไม่รู้จักกัน ขาดแกนนำสำคัญที่จะช่วยประสานความสัมพันธ์ จึงทำให้ต่างคนต่างทำ ขาดการช่วยเหลือกันอย่างเป็นระบบ อย่างไรก็ตามหลังจากที่สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ได้สนับสนุนให้มีการวางแผนปฏิบัติการส่งเสริมวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปขึ้น ทำให้ผู้ประกอบการได้มีโอกาสพบปะกันเองและพบกับบุคลากรจากองค์กรที่เกี่ยวข้อง ตลอดจนได้วางแผนยุทธศาสตร์ฯ ร่วมกัน ดังนั้นก้าวต่อไป สถาบันการศึกษา หน่วยงาน

ภาครัฐที่เกี่ยวข้อง และแกนนำผู้ประกอบการควรร่วมมือกันพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจนี้ให้เข้มแข็งต่อไป

2. การพัฒนาผู้ประกอบการและกำลังแรงงานให้มีความสามารถในการแข่งขันระดับโลกได้ เนื่องจากปัจจุบันนี้ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ยังไม่มีตราสินค้าเป็นของตนเอง แต่เป็นการผลิตตามคำสั่งของบริษัทต่างประเทศ ทั้ง ๆ ที่ผู้ประกอบการเหล่านี้มีภูมิปัญญาในการแปรรูปอาหารทะเลมายาวนาน ดังนั้นหากได้รับการสนับสนุนและพัฒนาอย่างเป็นระบบ ก็จะทำให้สามารถผลิตอาหารทะเลแปรรูปโดยใช้ตราสินค้าของตนเองแข่งกับตลาดโลกได้

3. การจัดการด้านวัตถุดิบ (สัตว์ทะเล) ให้มีคุณภาพ และปริมาณเพียงพอกับการแปรรูป เป็นเรื่องสำคัญยิ่ง เนื่องจากปัจจุบันมีภาวะการขาดวัตถุดิบ (สัตว์ทะเล) เช่น ปลาหมึก ปลาข้างเหลือง ฯลฯ ทำให้ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ ดังนั้นจึงควรสนับสนุนให้มีการพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเลที่ขาดแคลนและการส่งเสริมการอนุรักษ์สัตว์ทะเล ตลอดจนการพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปโดยใช้วัตถุดิบทดแทนอื่น ๆ หากการจัดการวัตถุดิบเหล่านี้ล่าช้า ประเทศเพื่อนบ้าน โดยเฉพาะ จีนและเวียดนามซึ่งกำลังพัฒนาด้านการเพาะเลี้ยงและเทคโนโลยีการแปรรูปจะเป็นคู่แข่งสำคัญที่น่ากลัว

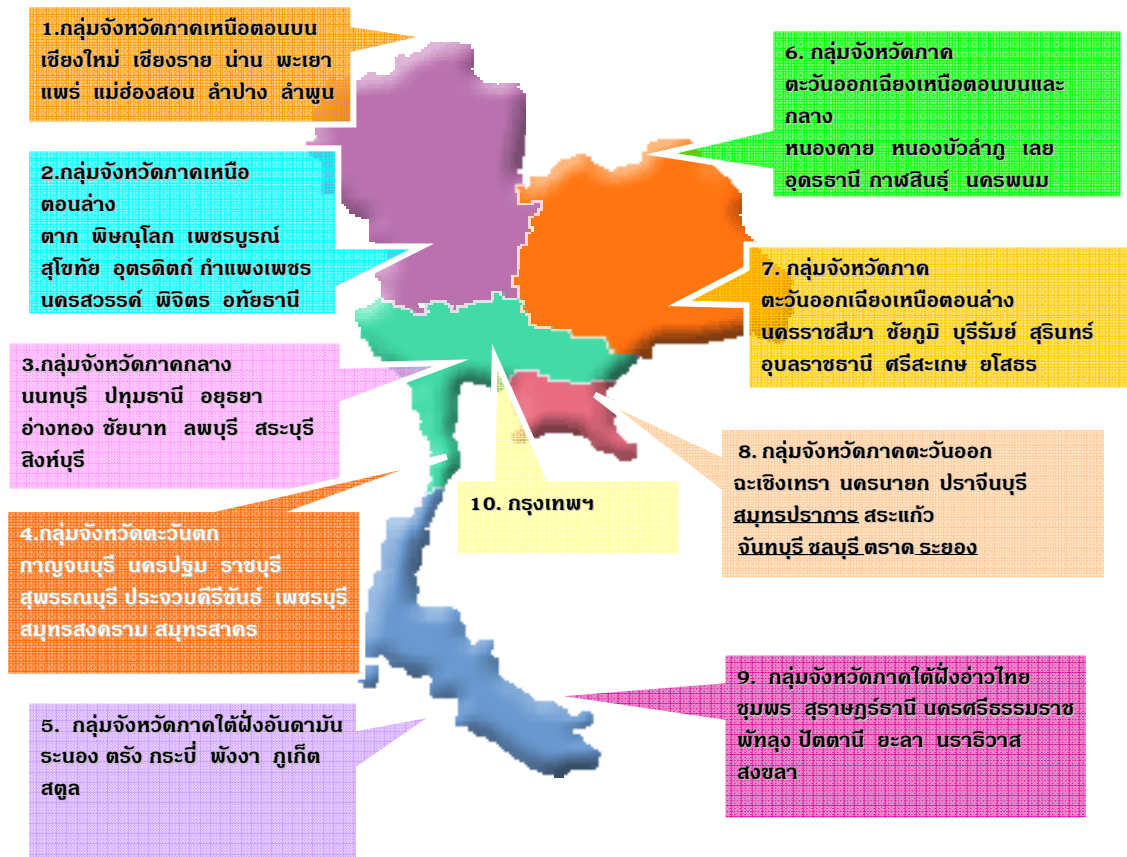
4. การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารทะเล ธุรกิจด้านอาหารต้องมีการปรับปรุง เปลี่ยนแปลงผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของตลาด ดังนั้นสถาบันการศึกษาและผู้ประกอบการควรร่วมกันวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการแปรรูปอย่างต่อเนื่องเพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขัน

5. การตลาดเชิงรุก โดยเฉพาะในต่างประเทศ ภาครัฐควรแสวงหาตลาดอาหารทะเลแปรรูปและให้ข้อมูลแก่ผู้ประกอบการอย่างต่อเนื่อง เพื่อการพัฒนาสินค้าตามข้อกำหนดของตลาดแต่ละแห่ง รวมทั้งการให้บริการที่รวดเร็วในขั้นตอนการวิเคราะห์คุณภาพและส่งออก ซึ่งในขณะนี้ล่าช้ากว่าประเทศเพื่อนบ้านมาก

## บทที่ 2

### แผนภาพเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

#### 2.1 ภาพรวมกลุ่มจังหวัด



## 2.2 แผนภาพ เครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี



### บทที่ 3

## แผนปฏิบัติการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

### 3.1 แผนปฏิบัติการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป จังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

จากการวิเคราะห์ศักยภาพและปัจจัยแห่งความสำเร็จของเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเลแปรรูป นำมาซึ่งการกำหนด วิสัยทัศน์ พันธกิจ ประเด็นยุทธศาสตร์ และแผนงาน/โครงการ ของเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเลแปรรูป ดังรายละเอียดในลำดับต่อไปนี้

#### วิสัยทัศน์

“มุ่งสู่การเป็นครัวโลกที่ทำการผลิตอาหารแปรรูปจากทะเลเพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคทั้งภายในและต่างประเทศ”

#### พันธกิจ

1. ส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องให้สามารถแข่งขันในตลาดโลกได้
2. ส่งเสริมให้เกิดการสร้างเครือข่ายระหว่างผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องให้มีความเข้มแข็ง
3. พัฒนาระบบการจัดการวัตถุดิบให้มีคุณภาพและเพียงพอต่อการแปรรูป
4. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
5. จัดทำฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
6. ส่งเสริมและขยายการตลาดเชิงรุกทั้งในและต่างประเทศ
7. บริหารจัดการภาครัฐที่ทันสมัย เพื่อให้บริการแก่ผู้ประกอบการได้อย่างมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

#### ประเด็นยุทธศาสตร์

1. การพัฒนาผู้ประกอบการ และบุคลากรที่เกี่ยวข้องให้มีความสามารถในการแข่งขันระดับโลกได้
2. การพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปให้เข้มแข็ง
3. การเพิ่มปริมาณและคุณภาพของวัตถุดิบเพื่อการแปรรูป

4. การวิจัยและพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเลแปรรูป เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน
5. การพัฒนาฐานข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
6. การตลาดเชิงรุกที่ต่อเนื่องทั้งในและต่างประเทศ
7. การพัฒนาระบบการบริการของภาครัฐให้รวดเร็วและมีประสิทธิภาพยิ่งขึ้น

**ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด**

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
<b>สมุทรปราการ</b> 1. แหล่งรองรับการขยายตัวของเมืองหลวงและสนามบินสุวรรณภูมิ	1.1 เป็นแหล่งรองรับการขยายตัวของเมืองหลวงและสนามบินสุวรรณภูมิ ที่มีสภาพแวดล้อมที่ดี ปลอดภัยพื้นฐานได้มาตรฐานพอเพียง ปลอดภัยและมีการบริหารจัดการบ้านเมืองที่ดี	1. ส่งเสริมให้เกิดการพัฒนาพื้นที่พัฒนาพิเศษเพื่อส่งเสริมภารกิจอย่างเป็นระบบ 2. พัฒนาปัจจัยพื้นฐานที่มีคุณภาพและเพียงพอในเขตพื้นที่พัฒนาพิเศษ 3. พัฒนาการบริหารจัดการบ้านเมืองและสังคมที่ดีของประชาชนที่อาศัยในเขตพื้นที่พัฒนาพิเศษ 4. พัฒนาเมืองใหม่และบริวาร



ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
<p><b>สมุทรปราการ</b></p> <p>2. ศูนย์กลางการแพทย์แผนไทยและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศระดับชาติและนานาชาติ</p>	<p>2.1 มีแหล่งท่องเที่ยวที่มีความสมบูรณ์ มีสิ่งอำนวยความสะดวกครบครันและมีกิจกรรมท่องเที่ยวที่หลากหลายสู่ระดับชาติและนานาชาติและสอดคล้องกับทรัพยากรท้องถิ่น</p>	<p>1. การพัฒนาแหล่งท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวกและส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวให้มีความหลากหลายสู่ระดับชาติและนานาชาติ</p> <p>2. การสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ</p> <p>3. การสร้างจิตสำนึกการจัดตั้งองค์กรเครือข่ายและพัฒนาบุคลากรการท่องเที่ยว</p> <p>4. การประชาสัมพันธ์และการตลาด</p> <p>5. การพัฒนาสินค้าเพื่อการท่องเที่ยวให้สอดคล้องกับกิจกรรมและการตลาด</p>
<p>2. ศูนย์กลางการแพทย์แผนไทยและการท่องเที่ยวเชิงนิเวศระดับชาติและนานาชาติ</p>	<p>2.2 ศูนย์กลางการแพทย์แผนไทยทั้งระดับชาติและนานาชาติ</p>	<p>1. พัฒนากระบวนการผลิตผลิตภัณฑ์สมุนไพรให้มีคุณภาพมาตรฐานครบวงจร</p> <p>2. ขยายช่องทางการบริการแพทย์แผนไทยและการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรทั้งในและต่างประเทศ</p> <p>3. ส่งเสริมการประชาสัมพันธ์และการตลาดเชิงรุก</p> <p>4. พัฒนาศูนย์กลางการแพทย์แผนไทยให้มีชื่อเสียงระดับสากล</p> <p>5. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบริการการแพทย์แผนไทยอย่างต่อเนื่อง</p>

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
สมุทรปราการ 3. ศูนย์กลาง Logistics เชื่อมโยงเกษตรกรรม สู่อินโดจีนและ ตลาดโลก	3.1 เป็นศูนย์กลางการผลิตสินค้า เกษตรที่มีคุณภาพได้มาตรฐานเป็นที่ ต้องการของตลาดโลก	1. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนาด้ว นการเกษตร 2. ยกระดับคุณภาพเกษตรให้ได้ มาตรฐานสากล 3. ยกระดับการศึกษาและพัฒนา ทักษะแรงงานด้านเกษตรกรรม และพัฒนาเทคโนโลยีการเกษตร 4. การปรับเปลี่ยนการผลิตสินค้า เกษตรแบบดั้งเดิมไปสู่สินค้าแบบ ใหม่ที่มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น 5. พัฒนาระบบข้อมูลสารสนเทศ การเกษตร
	3.2 เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรม ต่อเนื่องและเชื่อมโยงด้านยานยนต์ ชิ้นส่วนยานยนต์ อิเล็กทรอนิกส์ สิ่งทอ เครื่องหนัง อาหารแปรรูป และอื่น ๆ	1. ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา (R&D) โดยมุ่งเน้นอุตสาหกรรม ขนาดกลางและขนาดย่อม 2. ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมให้ได้มาตรฐานสากล 3. พัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมที่มี มาตรฐาน ใช้เทคโนโลยีสะอาด (Clean Technology) 4. พัฒนาฝีมือแรงงานให้ตรงตาม ความต้องการของสถาน ประกอบการอุตสาหกรรมในกลุ่ม จังหวัด

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
สมุทรปราการ 3. ศูนย์กลาง Logistics เชื่อมโยงเกษตรกรรม สู่อินโดจีนและ ตลาดโลก	3.3 เป็นศูนย์กลาง Logistics เชื่อมโยงภาคเกษตรและ อุตสาหกรรมสู่อินโดจีนและ ตลาดโลก	1. พัฒนาระบบ Logistics ครบ วงจรสำหรับสินค้าเกษตรและ อุตสาหกรรมเพื่อเชื่อมโยงภาค การค้าระหว่างประเทศ 2. พัฒนาศูนย์กลางการค้า บริการ รวบรวมและกระจายสินค้าสู่อินโด จีน 3. พัฒนาบุคลากรด้าน Logistics 4. ส่งเสริมการพัฒนาเขตเศรษฐกิจ พิเศษ
	3.4 การบริหารจัดการน้ำอย่างมี ประสิทธิภาพ	1. พัฒนาลุ่มน้ำเจ้าพระยา บางปะ กง ปราชินบุรี ทะเลสาบและลำ น้ำสาขา (แม่น้ำนครนายก) 2. การบริหารจัดการทรัพยากรน้ำ และดินเพื่อการเกษตรให้ทั่วถึง และมีประสิทธิภาพ 3. การจัดทำข้อมูลสารสนเทศทาง ภูมิศาสตร์ (GIS) ลุ่มน้ำกลุ่ม จังหวัด

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

จังหวัด	ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
สมุทรปราการ	1. ศูนย์กลาง ลอจิสติกส์ (Logistics Center) ของ ภูมิภาคเอเชีย ตะวันออกเฉียง ใต้	1. เป็นศูนย์กลางลอจิสติกส์เพื่อการส่งออกสินค้าเกษตรกรรมและอุตสาหกรรม	1.1 พัฒนาระบบ Logistics ครบวงจร สำหรับสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรมเพื่อเชื่อมโยงกับภาคการค้าระหว่างประเทศ 1.2 พัฒนาบุคลากรด้าน Logistics
	2. ศูนย์กลาง อุตสาหกรรม ต่อเนื่องและ เชื่อมโยง (Industrial Cluster) สู่ ตลาดโลก	2. เป็นศูนย์กลางอุตสาหกรรมต่อเนื่องและเชื่อมโยง (Industrial Cluster) ด้านยานยนต์ ชิ้นส่วนยานยนต์ ไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ สิ่งทอ เครื่องหนังและอาหารแปรรูป	2.1 ส่งเสริมการวิจัยและพัฒนา (R&D) โดยมุ่งเน้น อุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) 2.2 ยกระดับคุณภาพผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรมให้ได้ มาตรฐานสากล 2.3 พัฒนาไปสู่อุตสาหกรรมที่มี มาตรฐาน โดยใช้เทคโนโลยี สะอาด (Clean Technology) 2.4 พัฒนาฝีมือแรงงานให้ตรง ตามความต้องการของสถาน ประกอบการอุตสาหกรรม
	3. แหล่งรองรับ การขยายตัวของ สนามบินสุวรรณ ภูมิ	3. เป็นแหล่งรองรับการขยายตัวของสนามบินสุวรรณภูมิ ทั้งทางด้าน พาณิชยกรรม อุตสาหกรรมและการบริการอย่างครบวงจรและมี การบริหารจัดการ บ้านเมืองที่ดี	3.1 วางและจัดทำผังเมืองเฉพาะ ในพื้นที่พัฒนาพิเศษ 3.2 การบริหารจัดการบ้านเมือง และสังคมที่ดีในพื้นที่พัฒนา พิเศษ 3.3 ส่งเสริมและสนับสนุนความ ปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน ของประชาชน

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

จังหวัด	ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
สมุทรปราการ	4. รองรับยุทธศาสตร์การพัฒนากลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง	4.1 เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงนิเวศที่ใกล้เมืองหลวง 4.2 เป็นแหล่งผลิตสมุนไพรและบริการด้านแพทย์แผนไทยที่มีประสิทธิภาพปลอดภัย และได้รับการยอมรับจากประชาชน 4.3 เป็นแหล่งผลิตสินค้าเกษตรที่มีคุณภาพและมาตรฐานเป็นที่ต้องการของตลาด	4.1 พัฒนาแหล่งท่องเที่ยว สิ่งอำนวยความสะดวก และส่งเสริมกิจกรรมการท่องเที่ยวให้มีความหลากหลาย 4.2 ส่งเสริมและสนับสนุนการท่องเที่ยวเชิงสุขภาพ 4.3 การสร้างจิตสำนึก การจัดตั้งองค์กรเครือข่ายและพัฒนาบุคลากรท่องเที่ยว 4.4 ขยายช่องทางการบริการการแพทย์แผนไทยและจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรในสถานพยาบาลของรัฐ 4.5 การคุ้มครองผู้บริโภคให้ปลอดภัยจากการบริการการแพทย์แผนไทยและสมุนไพรที่ไม่ได้มาตรฐาน 4.6 ยกระดับคุณภาพสินค้าเกษตรให้ได้มาตรฐานสากล 4.7 การปรับเปลี่ยนการผลิตสินค้าเกษตรแบบดั้งเดิม ไปสู่สินค้าแบบใหม่ที่มูลค่าเพิ่มสูงขึ้น 4.8 การบริหารจัดการทรัพยากรดินเพื่อการเกษตรอย่างมีประสิทธิภาพ 4.9 การพัฒนาระบบฐานข้อมูลสารสนเทศ ภาคการเกษตร

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

จังหวัด	ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
สมุทรปราการ	5. การแก้ไข ปัญหาความ ยากจนและการ กระจายรายได้ 6. การอนุรักษ์ ทรัพยากร- ธรรมชาติและ สิ่งแวดล้อม	5. ประชาชนมี การเพิ่มและ กระจายรายได้ 6. บ้านเมือง สะอาด เป็น ระเบียบเรียบร้อย มีการจัดการ สิ่งแวดล้อมที่ดี	5.1 การเพิ่มและกระจายรายได้เพื่อยก ฐานะผู้มีรายได้น้อย 6.1 การจัดการสิ่งแวดล้อมที่ดีและมี ประสิทธิภาพ 6.2 การฟื้นฟูธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
ชลบุรี	1. เสริมสร้าง ความมั่นคงทาง เศรษฐกิจของ จังหวัดและของ ประเทศ	1. ส่งเสริมให้ ท่าเรือแหลมฉบัง เป็นเมืองท่าชั้น นำในลำดับที่ 16 ของโลก	1.1 ผลักดันการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐาน การขนส่งและระบบข้อมูลข่าวสารเพื่อ การบริหารจัดการให้สามารถรองรับการ ขยายตัวทางเศรษฐกิจของจังหวัด 1.2 ส่งเสริมให้ท่าเรือแหลมฉบังสร้างภาคี พันธมิตรในการขนส่งแบบครบวงจร 1.3 พัฒนาศักยภาพท่าเรือแหลมฉบัง

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

จังหวัด	ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
ชลบุรี	1. เสริมสร้าง ความมั่นคงทาง เศรษฐกิจของ จังหวัดและของ ประเทศ	1.2 ส่งเสริมเป็น ศูนย์กลางการ ลงทุนด้าน อุตสาหกรรม และพลังงาน	1.2.1 พัฒนาปัจจัยสนับสนุนการเพิ่มขีด ความสามารถในการแข่งขันของ อุตสาหกรรม และพลังงาน 1.2.2 ส่งเสริมการลงทุนด้านพลังงาน อุตสาหกรรมยานยนต์/ชิ้นส่วนยานยนต์ และอิเล็กทรอนิกส์ 1.2.3 พัฒนาและสร้างความเข้มแข็งของ วิสาหกิจชุมชน 1.2.4 ส่งเสริมการสร้างเครือข่าย อุตสาหกรรมและการเชื่อมโยงทาง เศรษฐกิจในภูมิภาค
		1.3 เป็นศูนย์กลาง การท่องเที่ยว นานาชาติ ครบวงจรที่ได้ คุณภาพ มี มาตรฐาน	1.3.1 ส่งเสริมให้เป็นดินแดนแห่งความ หลากหลายของการท่องเที่ยวแบบครบ วงจรและเชื่อมโยงเส้นทางท่องเที่ยว กลุ่มจังหวัดและภูมิภาค 1.3.2 พัฒนาอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยว วัฒนธรรม และประเพณีท้องถิ่น 1.3.3 ส่งเสริมพัฒนาบุคลากรด้านการ ท่องเที่ยวให้มีความรู้ความชำนาญเฉพาะ ด้านอย่างเป็นระบบและต่อเนื่อง
		1.4 ส่งเสริม พัฒนาศักยภาพ และการเพิ่ม มูลค่าสินค้า เกษตร	1.4.1 กระบวนการผลิตได้รับการรับรอง มาตรฐาน 1.4.2 สินค้าเกษตรผ่านการรับรอง มาตรฐานการส่งออก

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

จังหวัด	ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
ชลบุรี	2. ส่งเสริมคุณภาพชีวิตของประชาชนควบคู่กับการฟื้นฟูอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมให้เอื้อต่อการพัฒนาจังหวัด	2.1 พัฒนาจังหวัดให้เป็นเมืองน่าอยู่ ประชาชนมีคุณภาพชีวิตและสิ่งแวดล้อมที่ดี	2.1.1 การพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดี มีสังคมที่เอื้ออาทร ชุมชนเข้มแข็ง ประชาชนมีความปลอดภัยในชีวิตและทรัพย์สิน 2.1.2 จัดระบบผังเมือง การใช้ประโยชน์ที่ดิน และสภาพภูมิทัศน์ของเมือง 2.1.3 การพัฒนา อนุรักษ์ สงวน ฟื้นฟู ป้องกันทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม
	3. พัฒนาระบบการให้บริการประชาชนแบบครบวงจรที่มีคุณภาพมาตรฐาน	3.1 ประชาชนได้รับการบริการที่มีคุณภาพมาตรฐาน และผู้รับบริการพึงพอใจ	3.1.1 จัดตั้งศูนย์บริการร่วม(One Stop Service) และส่งเสริมให้มีศูนย์บริการร่วมทุกหน่วยงาน 3.1.2 การพัฒนาระบบการให้บริการในการลดรอบระยะเวลา ของขั้นตอน การปฏิบัติราชการของ ส่วนราชการ
ระยอง	1. พัฒนาสู่การเป็นศูนย์กลางด้านอุตสาหกรรมและพลังงานของภูมิภาค ควบคู่ไปกับการพัฒนาชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อม อย่างยั่งยืน	1. เป็นผู้นำด้านอุตสาหกรรมที่มีมาตรฐานของภูมิภาค	1.1 พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมให้ได้มาตรฐาน และส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีสะอาด (Clean Technology) 1.2 พัฒนาระบบสาธารณูปโภคอย่างพอเพียงเพื่อรองรับการขยายตัวด้านอุตสาหกรรม 1.3 พัฒนาคุณภาพชีวิตและความเป็นอยู่ของประชาชนทุกระดับ 1.4 บริหารจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน



ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

จังหวัด	ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
ระยอง	2. ส่งเสริมและพัฒนามูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าเกษตร และผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป	2. เป็นศูนย์กลางด้านเกษตรกรรมที่ปลอดภัย และได้มาตรฐาน	2.1 พัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลผลิตให้ปลอดภัยและได้มาตรฐาน 2.2 สร้างและขยายเครือข่ายการตลาด
	3. พัฒนาเพื่อเชื่อมโยงแหล่งท่องเที่ยวหลักกับแหล่งท่องเที่ยวที่มีศักยภาพเชิงพาณิชย์	3. เป็นศูนย์กลางด้านการท่องเที่ยวที่ได้มาตรฐานสากล	3.1 พัฒนาและส่งเสริมสินค้าและบริการด้านการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพและมาตรฐานเพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน 3.2 พัฒนาและส่งเสริมแหล่งท่องเที่ยวหลักที่มีศักยภาพของจังหวัดให้เชื่อมโยงกับกลุ่มจังหวัดภาคตะวันออก
จันทบุรี	1. พัฒนาศินค้าเกษตรคุณภาพ	1.1 เป็นแหล่งผลิตผลไม้ สินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปคุณภาพ 1.2 เป็นแหล่งผลิตกุ้งคุณภาพเพื่อการส่งออก	1.1 พัฒนาศินค้าเกษตรและผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูปให้ได้มาตรฐานสากลและกระจายสินค้าทั้งในและนอกประเทศ
	2. พัฒนาการท่องเที่ยว	2. เป็นแหล่งท่องเที่ยวคุณภาพหลากหลาย	2.1 พัฒนาและอนุรักษ์แหล่งท่องเที่ยวรวมทั้งแสวงหาแหล่งท่องเที่ยวใหม่ๆ เพื่อรองรับนักท่องเที่ยว
	3. ขยายการค้าและการท่องเที่ยวสู่ภูมิภาคอินโดจีน	3. เป็นช่องทางการค้าและการท่องเที่ยวสู่ภูมิภาคอินโดจีน	3.1 ขยายการค้าและการท่องเที่ยวสู่ภูมิภาคอินโดจีน

ตารางแสดงยุทธศาสตร์ เป้าประสงค์ และกลยุทธ์ของจังหวัด

จังหวัด	ยุทธศาสตร์	เป้าประสงค์	กลยุทธ์
จันทบุรี	4. วิจัยและพัฒนา	4. วิจัยและพัฒนา ด้านการเกษตรและ ผลิตภัณฑ์เกษตรแปรรูป รวมทั้งการ ท่องเที่ยว	4.1 พัฒนานวัตกรรมด้าน เกษตรกรรม เกษตรแปรรูปและ การท่องเที่ยวให้สามารถ ตอบสนองความต้องการที่ หลากหลายของลูกค้า
	5. อนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม	5. ประชาชนร่วมกัน อนุรักษ์ ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อม	5.1 อนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ และสิ่งแวดล้อมอย่างยั่งยืน
	6. พัฒนาอัญมณีและ เครื่องประดับ	6. เป็นศูนย์กลาง การค้าอัญมณีและ เครื่องประดับของ โลก	6.1 พัฒนาอุตสาหกรรมอัญมณี และเครื่องประดับสู่ มาตรฐานสากล
	7. เสริมสร้างความ มั่นคงทางสังคมและ คุณภาพชีวิต	7. ประชาชนมีความ มั่นคงและมีคุณภาพ ชีวิตที่ดี	7.1 เสริมสร้างความมั่นคงทาง สังคมและพัฒนาคุณภาพชีวิต

### 3.2 โครงการนำร่องของจังหวัดสมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

คณะที่ปรึกษาได้พิจารณาคัดเลือกโครงการสำคัญที่ได้จากการประชุมเชิงปฏิบัติการ (Workshop) และบรรจุไว้ในร่างกรอบแผนปฏิบัติการส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ตามลำดับความสำคัญ ดังต่อไปนี้

1. โครงการที่สนับสนุนพันธกิจ และประเด็นยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาผู้ประกอบการและบุคลากรที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ได้แก่ โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
2. โครงการที่สนับสนุนพันธกิจและประเด็นยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาความเข้มแข็งของเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป ได้แก่ โครงการพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
3. โครงการที่สนับสนุนพันธกิจและประเด็นยุทธศาสตร์ด้านการพัฒนาระบบการจัดการวัตถุดิบให้มีคุณภาพและเพียงพอต่อการแปรรูป ได้แก่ โครงการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะธุรกิจการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเล
4. โครงการที่สนับสนุนพันธกิจและประเด็นยุทธศาสตร์ด้านการวิจัยและพัฒนาเกี่ยวกับอาหารทะเลแปรรูป ได้แก่ โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป เพื่อให้มีความหลากหลายของผลิตภัณฑ์
5. โครงการที่สนับสนุนพันธกิจ และประเด็นยุทธศาสตร์ด้านการจัดทำฐานข้อมูล ที่เกี่ยวข้องกับอาหารทะเลแปรรูป ได้แก่ โครงการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปสำหรับวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม รายละเอียดของโครงการดังกล่าวข้างต้นอยู่ในภาคผนวก ก

เมื่อพิจารณาโครงการตามระยะเวลาของการดำเนินงาน สามารถแบ่งเป็น โครงการระยะสั้น ระยะปานกลางและระยะยาว ดังต่อไปนี้

#### โครงการระยะสั้น

โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

#### โครงการระยะปานกลาง

1. โครงการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะธุรกิจการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเล

2. โครงการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปสำหรับ  
วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม

#### โครงการระยะยาว (ต่อเนื่อง)

1. โครงการพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมกลุ่ม  
อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
2. โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปเพื่อให้มีความ  
หลากหลายของผลิตภัณฑ์

โครงการสำคัญในการพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมเครือข่าย  
วิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป  
จังหวัด สมุทรปราการ ชลบุรี ระยอง จันทบุรี

โครงการฝึกอบรมผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

หลักการและเหตุผล

การที่ประเทศไทยมีนโยบายมุ่งสู่การเป็นครัวโลก การพัฒนาประสิทธิภาพ และ ผลิตบุคลากรที่มีคุณภาพทั้งส่วนของจำนวน และ คุณภาพ ของแรงงาน และผู้ประกอบการ จึงเป็นปัจจัยสำคัญที่จะมีส่วนสนับสนุนให้ไทยสามารถแข่งขันในตลาดโลกได้อย่างรวดเร็ว และเป็นไปอย่างยั่งยืน ทั้งนี้เพราะ การส่งออกไปต่างประเทศจำเป็นต้องผลิตสินค้าที่มีคุณภาพให้ เป็นไปตามมาตรฐานสากล เช่น ISO, GMP และ HACCP เป็นต้น ซึ่งการดำเนินการให้ได้มาตรฐานดังกล่าวจำเป็นต้องมีบุคลากรที่มีคุณภาพในทุกระดับ

นอกจากนั้นบุคลากรที่จบการศึกษาทางด้าน Food Science จากมหาวิทยาลัยซึ่งจะมีความรู้ ในเฉพาะในแง่ทฤษฎีหรือในห้องปฏิบัติการเท่านั้น แต่ไม่สามารถนำความรู้ทางทฤษฎีมา ประยุกต์ใช้กับการแปรรูปอาหารทะเลได้อย่างเหมาะสม ดังนั้นการจัดการอบรมในลักษณะ On the job training และ Group training จะช่วยให้บุคลากรกลุ่มดังกล่าวมีความรู้ทางด้านธุรกิจการแปรรูป อาหารทะเล การตลาด และ การมีทัศนคติที่ถูกต้องต่อการดำเนินการแปรรูปอาหารทะเล และ อาจ นำไปสู่การปรับปรุงหลักสูตรการเรียนการสอนในมหาวิทยาลัยให้สอดคล้องกับความต้องการของ ตลาดอาหารทะเลแปรรูป

วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มพูนความรู้ และความสามารถของผู้ประกอบการเกี่ยวกับการจัดการเชิงธุรกิจ และการผลิตที่ได้มาตรฐาน
2. เพื่อผลิตและพัฒนาฝีมือแรงงานให้มีปริมาณเพียงพอและคุณภาพสูง

เป้าหมาย

1. มีผู้ประกอบการที่ผ่านการฝึกอบรม จำนวน 100 คนต่อปี
2. มีบุคลากรในระดับฝีมือแรงงานเดิมได้รับการพัฒนา จำนวน 300 คนต่อปี
3. มีบุคลากรในระดับฝีมือแรงงานใหม่ที่ผ่านการฝึกอบรม 200 คนต่อปี

### วิธีการดำเนินงาน

1. สำรวจปัญหาและความต้องการของผู้ประกอบการและบุคลากรในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป
2. จัดประชุมระดมสมอง โดยเชิญผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันการศึกษา แกนนำผู้ประกอบการ และตัวแทนจากองค์กรที่เกี่ยวข้อง เพื่อร่วมกันพัฒนาหลักสูตร
3. จัดทำหลักสูตรให้สมบูรณ์ กำหนดวิธีการและระยะเวลาในการฝึกอบรม
4. ประเมินผลการฝึกอบรม เพื่อปรับปรุงแก้ไขให้เหมาะสม

### ระยะเวลาในการดำเนินการ

ปี พ.ศ. 2549 – พ.ศ. 2553

### งบประมาณ

ปีละ 5 ล้านบาท

### ผู้รับผิดชอบโครงการ

สถาบันการศึกษา ร่วมกับ ผู้ประกอบการอาหารทะเลแปรรูป

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ผู้ประกอบการ และแรงงาน จะสามารถนำความรู้ไปประยุกต์ใช้ เพื่อพัฒนามาตรฐานการส่งออกอาหารทะเลแปรรูปให้ดีขึ้น และสามารถผลิตสินค้าได้ตรงกับความต้องการของตลาดทั้งภายในประเทศ และต่างประเทศมากยิ่งขึ้น

## โครงการพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

### หลักการและเหตุผล

การสร้างเครือข่ายวิสาหกิจ(Cluster) ขนาดกลางและขนาดเล็กของอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป นับเป็นเครื่องมือสำคัญในการสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันด้านการผลิตและการตลาด เนื่องจากแนวทางดังกล่าวจะทำให้เกิดความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการ หน่วยงานของรัฐ และ สถาบันต่างๆที่เกี่ยวข้องเพื่อร่วมกันพัฒนาขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างเป็นระบบ และมีความเข้าใจร่วมกันที่ถูกต้อง เป็นเครือข่ายร่วมกัน

อุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในพื้นที่ภาคตะวันออก ยังคงประสบกับปัญหาการรวมกลุ่มและการประสานงานเพื่อให้เกิดการแก้ปัญหาาร่วมกัน โดยการดำเนินการส่วนใหญ่จะเป็นไปในลักษณะแข่งขันกันเองมากกว่าที่จะร่วมมือกันทั้งในส่วนของการผลิตและการตลาด ซึ่งรูปแบบดังกล่าวจะมีความเสี่ยงสูงต่อการดำเนินการในอนาคต เนื่องจากการค้าของ โลกมีทิศทางที่ปรับเปลี่ยนอย่างรวดเร็ว โดยเฉพาะในส่วนของตลาดที่จะมีลักษณะของการค้าเสรี (Free Trade Area: FTA) ซึ่งส่งผลให้การแข่งขันของอุตสาหกรรมมีความรุนแรงมากยิ่งขึ้น นอกจากนั้นการกีดกันทางการค้าที่นำเอามาตรฐานคุณภาพมาเป็นเครื่องมือ ทำให้ขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการไทยในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปขนาดกลางและขนาดเล็กลดลง ดังนั้น การพัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจจึงมีความสำคัญที่จะช่วยสนับสนุนให้ผู้ประกอบการร่วมกันยกระดับความสามารถในการแข่งขันของอุตสาหกรรมให้เป็นอย่างยั่งยืน

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างเครือข่ายวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในภาคตะวันออกอย่างเป็นรูปธรรม
2. เพื่อร่วมมือกันระหว่างผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการจัดทำแผนพัฒนากลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปสู่การแข่งขันในระดับโลก

### เป้าหมาย

มีการรวมกลุ่มกันของผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปอย่างเข้มแข็ง

### วิธีการดำเนินงาน

1. สํารวจศักยภาพและข้อมูลเกี่ยวกับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปภาคตะวันออก
2. ระดมความคิดเห็นเพื่อพัฒนารูปแบบการรวมกลุ่มเครือข่ายวิสาหกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปภาคตะวันออก
3. คัดเลือกผู้นำและทีมบริหารจัดการที่มีประสิทธิภาพ
4. ระดมความคิดเห็น เพื่อกำหนดวิสัยทัศน์และจัดทำแผนยุทธศาสตร์เพื่อพัฒนากลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปร่วมกัน
5. จัดกิจกรรมและดำเนินการตามแผน

### ระยะเวลาในการดำเนินการ

ปี พ.ศ. 2549- พ.ศ. 2553

### งบประมาณ

ปีละ 500,000 บาท

### ผู้รับผิดชอบโครงการ

สถาบันการศึกษา กลุ่มจังหวัดCEO9 และผู้ประกอบการ

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ได้เครือข่าย SMEs กลุ่มอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปที่เข้มแข็ง โดยร่วมกันกำหนดวิสัยทัศน์ และแนวทางการพัฒนา กลุ่มอุตสาหกรรม ให้มีขีดความสามารถสูงในการแข่งขันกับต่างประเทศ



## โครงการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะธุรกิจการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเล

### หลักการและเหตุผล

การที่อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล ประสบกับปัญหาการขาดแคลนวัตถุดิบ และ/หรือ มีจำนวนวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอตลอดทั้งปี ได้ส่งผลกระทบต่อให้ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารทะเลเพื่อการส่งออกไม่สามารถกำหนดปริมาณการผลิต และปริมาณการส่งออกที่แน่นอนได้ ซึ่งจะส่งผลกระทบต่อขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับนานาชาติของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล

ดังนั้นการบ่มเพาะธุรกิจเลี้ยงสัตว์น้ำเศรษฐกิจทางทะเลในภาคตะวันออก เพื่อทดแทนจากการจับสัตว์ทะเลจากธรรมชาติจะช่วยควบคุมปริมาณการประกอบการและคุณภาพ ของวัตถุดิบ ให้เพียงพอกับความต้องการของผู้ประกอบการ และสามารถกำหนดขนาดของตลาดได้อย่างถูกต้อง รวมทั้งเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันในระดับนานาชาติ

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อสร้างผู้ประกอบการใหม่ และพัฒนาผู้ประกอบการเดิมในธุรกิจการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเล
2. เพื่อทำการวิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเลที่ขาดแคลนและเป็นที่ต้องการของอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารทะเล
3. เพื่อเป็นศูนย์กลางการฝึกอบรมและให้คำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการในภาคตะวันออก
4. เพื่อสร้างเครือข่าย SMEs กลุ่มอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเล

### เป้าหมาย

1. มีศูนย์บ่มเพาะธุรกิจการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเล 1 แห่งในภาคตะวันออก
2. มีผู้ประกอบการใหม่เข้ารับการบ่มเพาะในศูนย์ฯ จำนวนปีละ อย่างน้อย 50 คน
3. มีผู้ประกอบการที่ผ่านการบ่มเพาะดำเนินธุรกิจได้จริง จำนวนอย่างน้อย ปีละ 5 ราย
4. มีผู้ประกอบการเข้ารับการฝึกอบรมระยะสั้น และได้รับคำปรึกษา จำนวนอย่างน้อย ปีละ 100 คน
5. มีการวิจัยและพัฒนาการเพาะเลี้ยงสัตว์เศรษฐกิจทางทะเลร่วมกับผู้ประกอบการ ปีละ อย่างน้อย 1 เรื่อง
6. มีการจัดตั้งเครือข่าย SMEs กลุ่มอุตสาหกรรมการเพาะเลี้ยงสัตว์ทะเลภาคตะวันออก

### วิธีการดำเนินงาน

1. ประชุมระดมสมอง เครือข่าย SMEs ด้านการเพาะเลี้ยงสัตว์ทะเลและอาหารทะเลแปรรูป โดยมีสถาบันการศึกษาในพื้นที่เป็นแกนนำ เพื่อร่วมกันวางแผนดำเนินการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะฯ
2. จัดตั้งคณะกรรมการเพื่อศึกษาความเป็นไปได้ และจัดทำร่างโครงการจัดตั้งศูนย์บ่มเพาะ
3. คัดเลือกสถาบันการศึกษาที่มีความพร้อมเพื่อจัดตั้งเป็นศูนย์บ่มเพาะฯ

### ระยะเวลาในการดำเนินการ

ปี พ.ศ. 2549 – พ.ศ. 2553

### งบประมาณ

ปีละ 5 ล้านบาท

### ผู้รับผิดชอบโครงการ

สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยบูรพา กลุ่มจังหวัด CEO9 ผู้ประกอบการด้านการเพาะเลี้ยง และการแปรรูปอาหารทะเล

### ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

สามารถเพิ่มปริมาณและคุณภาพของสัตว์น้ำเศรษฐกิจจากทะเลให้เพียงพอับความต้องการของตลาดตลอดปี

## โครงการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปเพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์

### หลักการและเหตุผล

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปนับเป็นการดำเนินการที่มีความสำคัญต่อการนำวัตถุดิบมาใช้ในการแปรรูปให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ ตามความต้องการของตลาด และก่อให้เกิดมูลค่าเพิ่ม (Valued added) กับวัตถุดิบที่มาจากทะเล เนื่องจากการแปรรูปจะทำให้สามารถจำหน่ายสินค้าได้ในราคาที่เพิ่มขึ้น และทำให้ขยายโอกาสในการส่งออกไปยังตลาดต่างๆมากขึ้น

ปัจจุบันประเทศไทยยังไม่มี การวิจัย และพัฒนาอาหารทะเลแปรรูปอย่างจริงจัง ทำให้ประเทศเสียโอกาสในการสร้างตลาดใหม่ๆ จากผลิตภัณฑ์ที่ควรผลิตได้ รวมทั้งรูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่ทำการแปรรูปยังจำกัดในรูปแบบเดิมๆ ที่อาจไม่สามารถสนองต่อความต้องการของตลาดเดิมและตลาดอื่นๆ ดังนั้นหากมีการวิจัยและพัฒนาเพื่อนำวัตถุดิบมาใช้ในการแปรรูปอย่างจริงจัง จะเป็นการสนับสนุนให้ผู้ประกอบการมีขีดความสามารถในการแข่งขันเพิ่มขึ้น

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ที่ทำการผลิต
2. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับวัตถุดิบจากทะเล
3. เพื่อสร้างให้มีตลาดใหม่ ๆ จากผลิตภัณฑ์ที่ทำการแปรรูป
4. เพื่อสร้างขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการ

### เป้าหมาย

ทำการวิจัยและพัฒนาปีละอย่างน้อย 2 เรื่อง

### วิธีการดำเนินงาน

1. ผู้ประกอบการแปรรูปอาหารทะเลร่วมมือกับสถาบันการศึกษาในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ดำเนินการวิจัยร่วมกัน โดยผู้ประกอบการให้ข้อมูลด้านการตลาด และ สถาบันการศึกษาดำเนินการทดลองในห้องปฏิบัติการ
2. นำผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ทดลองตลาดก่อนผลิตในเชิงพาณิชย์
3. ประเมินความคุ้มค่าของโครงการ

### ระยะเวลาในการดำเนินการ

ปี พ.ศ. 2549- พ.ศ. 2553

### งบประมาณ

ปีละ 2 ล้านบาท

## ผู้รับผิดชอบโครงการ

สถาบันการศึกษา ร่วมกับผู้ประกอบการ

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

การแปรรูปอาหารจากทะเลจะช่วยให้เกิดมูลค่าเพิ่ม (Valued Added) จากวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิต และผลิตภัณฑ์ที่ได้จากการแปรรูปจะช่วยให้ผู้ประกอบการสามารถขยายโอกาสทางการตลาดทั้งภายในและภายนอกประเทศให้เพิ่มขึ้น และเป็นการสร้างขีดความสามารถของการแข่งขันให้มีการพัฒนาอย่างยั่งยืน

## โครงการจัดตั้งศูนย์ข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปสำหรับ SMEs

### หลักการและเหตุผล

การจัดทำฐานข้อมูลเป็นสิ่งที่มีความจำเป็นและสำคัญต่อการแข่งขันทางธุรกิจ เนื่องจากการตัดสินใจเกี่ยวกับการผลิต และการตลาด จำเป็นต้องมีฐานข้อมูลที่ถูกต้อง และทันสมัย เพื่อช่วยให้การตัดสินใจทางธุรกิจมีประสิทธิภาพมากขึ้น ปัจจุบันผู้ประกอบการดำเนินธุรกิจโดยขาดการสนับสนุนด้านข้อมูลและข่าวสารที่เป็นประโยชน์ต่อการตัดสินใจ จึงส่งผลให้การดำเนินการทางธุรกิจมีความเสี่ยงค่อนข้างสูง การได้มาซึ่งข้อมูลที่ถูกต้องและทันสมัย ต้องมีผู้รับผิดชอบโดยตรง เพื่อให้มีการจัดเก็บและรวบรวมข้อมูลที่เป็นระบบ และมีการบริหารจัดการฐานข้อมูลที่มีประสิทธิภาพ

### วัตถุประสงค์

1. เพื่อพัฒนาระบบฐานข้อมูลและระบบสารสนเทศให้ถูกต้อง และทันสมัย โดยรวบรวมข้อมูลทั้งจากภายในและภายนอกประเทศ
2. เพื่อให้บริการข้อมูลแก่ผู้ประกอบการ และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูป

### เป้าหมาย

จัดตั้งศูนย์ข้อมูลสารสนเทศในอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในภาคตะวันออกเฉียงเหนือ 1 แห่ง

### วิธีการดำเนินงาน

1. คัดเลือกหน่วยงานที่จะจัดตั้งระบบฐานข้อมูล
2. จัดหาอุปกรณ์สนับสนุน และ คอมพิวเตอร์
3. จัดจ้างผู้เชี่ยวชาญการวางระบบฐานข้อมูล
4. จัดวางระบบสารสนเทศเชื่อมโยงข้อมูลกับหน่วยงานภายในและภายนอกประเทศ
5. รวบรวมข้อมูล และประมวลผลเพื่อการตัดสินใจ

### ระยะเวลาในการดำเนินการ

ปี พ.ศ. 2549- พ.ศ. 2550

### งบประมาณ

1. ปี พ.ศ. 2549 จำนวน 10 ล้านบาท
2. ปี พ.ศ. 2550 จำนวน 10 ล้านบาท
3. ปี พ.ศ. 2551 - 2553 จำนวนปีละ 5 ล้านบาท

## ผู้รับผิดชอบโครงการ

สถาบันการศึกษา กลุ่มจังหวัด CEO9 ผู้ประกอบการ

## ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ

ศูนย์ข้อมูลจะช่วยสนับสนุนให้การตัดสินใจของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารทะเลแปรรูปในภาคตะวันออก ให้ถูกต้องมากยิ่งขึ้นทั้งในแง่การผลิต และการตลาด ทั้งนี้ผู้ประกอบการสามารถนำข้อมูลมาใช้ในการวางแผนธุรกิจ การบริหารจัดการให้มีประสิทธิภาพดีขึ้น และนำไปสู่การเพิ่มประสิทธิภาพการแข่งขันของอุตสาหกรรม