

ชื่อเรื่อง	การสร้างต้นแบบห่วงโซ่อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้าน เกษตรอินทรีย์สู่การเชื่อมโยงธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชน(ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์บนเศรษฐกิจฐานราก ที่มั่นคงจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด
ชื่อผู้วิจัย	ณรงค์ อนุพันธ์ ศักดิ์ดีดา อ่างวัฒนกิจ และสุภลักษณ์ วงศ์ไพศาลลักษณ์
หน่วยงาน	คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี
ปีงบประมาณ	2561

บทคัดย่อ

การศึกษาการสร้างต้นแบบห่วงโซ่อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้าน เกษตรอินทรีย์ สู่การเชื่อมโยงธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชน(ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์บนเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคงจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด มีวัตถุประสงค์ที่ทำการศึกษา คือ 1) เพื่อศึกษากระบวนการจัดการห่วงโซ่อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์ สู่การเชื่อมโยงธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชนในการสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์บนเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคงจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด 2) เพื่อพัฒนาองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหาร การแปรรูป การถนอมอาหาร การลดการสูญเสีย สร้างวัฒนธรรมท้องถิ่นด้านธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน เพื่อยกระดับเป็นแหล่งการท่องเที่ยวและอาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด 3) เพื่อศึกษาความพึงพอใจ คุณภาพ ราคา การจัดส่ง การบริการ ของผู้มาเที่ยว (ผู้บริโภคอาหาร) ในชุมชนที่มีต่อการได้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพจากผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน (ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์) และ 4) เพื่อสร้างต้นแบบห่วงโซ่อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประมงพื้นบ้าน เกษตรอินทรีย์ สู่การเชื่อมโยงธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชน (ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์บนเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคง เสริมสร้างความเข้มแข็ง ยกระดับการผลิต สร้างมูลค่าเพิ่ม เพิ่มขีดความสามารถสู่สากล จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด โดยใช้วิธีการแบบสัมภาษณ์และมุ่งเน้นรูปแบบการแบบมีส่วนร่วม (Participatory Action Research : PAR) และการจัดอบรมเชิงปฏิบัติการ โดยการเปิดเวทีแลกเปลี่ยนเรียนรู้ แบบมีส่วนร่วม จำนวนกลุ่มตัวอย่าง เป็นกลุ่มวิสาหกิจประมงพื้นบ้านของทั้งสองจังหวัด 5 กลุ่มและกลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ ของทั้งสองจังหวัด 5 กลุ่ม รวมเป็น 10 กลุ่ม โดยทำการเก็บข้อมูลตามจำนวนสมาชิกของกลุ่มวิสาหกิจ วิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน ห่วงโซ่อาหารและห่วงโซ่มูลค่าของกลุ่มวิสาหกิจประมงพื้นบ้านและกลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์จังหวัดจันทบุรีและ

ตราด เชื่อมสู่การเชื่อมโยงธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชน(ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์บนเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคง ผลการศึกษาพบว่า

1) กระบวนการจัดการห่วงโซ่อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้าน เกษตรอินทรีย์ ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์ สู่การเชื่อมโยงธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชน ในการสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์บนเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคงจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด พบว่า **กลุ่มวิสาหกิจประมงพื้นบ้าน**มีการจัดการห่วงโซ่อุปทานทำให้เกิดห่วงโซ่อาหารที่มีคุณค่าจากการจับสัตว์น้ำจากแหล่งทะเลในชุมชนที่มีคุณภาพสด สะอาด แต่มีปริมาณไม่แน่นอนในแต่ละครั้งแล้วได้ทำการส่งจำหน่ายให้กับธุรกิจการท่องเที่ยวชุมชนเป็นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับครอบครัวและเป็นอาชีพที่มั่นคงสามารถเลี้ยงครอบครัวได้ **กลุ่มวิสาหกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน** มีการจัดการห่วงโซ่อุปทานในการรับซื้ออาหารทะเลสดจากชาวประมงในพื้นที่ที่อยู่ในชุมชนแล้วนำมาถนอมอาหารแปรรูปสินค้าที่มีลักษณะเป็นเอกลักษณ์ของกลุ่ม มีการทำบรรจุภัณฑ์สร้างตราสินค้าของกลุ่มเองนำไปจำหน่ายให้กับนักท่องเที่ยวเป็นหลักและส่งขายต่อให้กับธุรกิจโฮมสเตย์ และรีสอร์ท **กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์** มีการจัดการห่วงโซ่อุปทานในการเริ่มต้นผลิตสินค้าประเภทผลไม้ ผัก และไข่ไก่อารมณ์ดี ที่มีคุณภาพ ปลอดภัยไร้สารเคมี มีการทำการแปรรูปน้อย การจำหน่ายขายให้เครือข่ายตลาดสุขภาพเป็นหลัก ทั้งสามกลุ่มมีศักยภาพทางเทคนิคในการเพิ่มมูลค่าสามารถทำได้ในระดับดีกว่าแต่เมื่อทำการเปรียบเทียบข้ามกลุ่มผู้ผลิต/ผู้ค้าในห่วงโซ่อุปทานกลุ่มวิสาหกิจยังใช้วิธีการจัดการอยู่ในแบบดั้งเดิม

2) การพัฒนาองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหาร การแปรรูป การถนอมอาหาร การลดการสูญเสีย สร้างวัฒนธรรมท้องถิ่นด้านธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน เพื่อยกระดับเป็นแหล่งการท่องเที่ยวและอาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนจังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด พบว่า เจ้าของกิจการโฮมสเตย์ ได้เข้ามามีส่วนร่วมในการการพัฒนาองค์ความรู้ด้านนวัตกรรมอาหาร ในโครงการวิจัยแล้วได้นำความรู้จากการเข้าร่วมโครงการไปทำการแปรรูป การถนอมอาหาร การปรุงอาหาร การลดการสูญเสีย สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับธุรกิจกิจการโฮมสเตย์ของตนเองและนำไปสู่การเกิดวัฒนธรรมอาหารทะเลประมงพื้นบ้านเกิดเชื่อมโยงกับธุรกิจชุมชน

3) ความพึงพอใจของผู้บริโภคอาหารทะเลที่มีต่อด้าน คุณภาพ ราคา การจัดส่ง การบริการ ของผู้มาเที่ยว (ผู้บริโภคอาหาร) ในชุมชนที่มีต่อการได้บริโภคอาหารเพื่อสุขภาพจากผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน (ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์) พบว่า พฤติกรรมความต้องการการบริโภคอาหารทะเล การมาท่องเที่ยวและการซื้อเพื่อการบริโภคอาหารทะเลส่วนใหญ่แหล่งซื้ออาหารทะเลบ่อยที่สุดคือ โฮมสเตย์ รับประทานอาหารในร้าน ความถี่เดือนละครั้ง มูลค่าการบริโภคอาหารทะเลมีมูลค่า 1,000 – 3,000 บาท มีความพึงพอใจที่มีต่อคุณภาพอาหารทะเลสดและราคาเหมาะสมกับคุณภาพสินค้า ในระดับมากที่สุด จากการที่เข้ามาท่องเที่ยวและบริโภคอาหารในชุมชน

4) ต้นแบบห่วงโซ่อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์ สู่การเชื่อมโยงธุรกิจ การท่องเที่ยวชุมชน (ตลาดท่องเที่ยวชุมชน โรงแรม รีสอร์ท โฮมสเตย์) ในการสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์บนเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคง เสริมสร้างความเข้มแข็ง ยกระดับการผลิต สร้างมูลค่าเพิ่ม เพิ่มขีดความสามารถแข่งขัน จังหวัดจันทบุรีและจังหวัดตราด นั้น กลุ่มได้มีการพัฒนาและยกระดับการบริหารจัดการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนตลอดห่วงโซ่อาหารไม่ว่าจะเป็น กลุ่มวิสาหกิจประมงพื้นบ้าน กลุ่มวิสาหกิจแปรรูปผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน และกลุ่มวิสาหกิจเกษตรอินทรีย์โดยเน้นการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน สมาชิกได้มีการสร้างแนวทางการพัฒนาอาชีพร่วมกันโดยเน้นการมีส่วนร่วมแลกเปลี่ยนเรียนรู้ร่วมกันตลอดห่วงโซ่อุปทานตั้งแต่กิจกรรมต้นน้ำ กิจกรรมกลางน้ำ และกิจกรรมปลายน้ำ จากการทำเนิงานการสร้างต้นแบบห่วงโซ่อาหารของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกลุ่มทั้ง 10 กลุ่ม กลุ่มวิสาหกิจยังมีการบริหารจัดการกลุ่มในรูปแบบการจัดการห่วงโซ่อุปทานแบบดั้งเดิมอยู่ จำนวน 8 กลุ่ม อีก 2 กลุ่ม สามารถพัฒนาเป็นต้นแบบห่วงโซ่อาหาร ที่เป็นรูปธรรมอย่างเห็นได้ชัด คือ กลุ่มวิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้านเกาะจิกและกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ป้อม

คำสำคัญ : ห่วงโซ่อาหาร,วิสาหกิจชุมชนประมงพื้นบ้าน,วิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์,
ธุรกิจท่องเที่ยวชุมชน, ตลาดท่องเที่ยวชุมชน, การสร้างมูลค่าเพิ่มเชิงพาณิชย์,
จังหวัดจันทบุรี, จังหวัดตราด

ลิขสิทธิ์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏรำไพพรรณี

Title	Prototyping Food Chain of Artisanal Fishing and Organic Farming Communities Enterprise Linkaged to the Business Travel Community (Tourism Market Communities, Hotels and Resorts, Homestay) to the Economy Value Added on Solid Footing Commercial Chanthaburi and Trat Province.
Researchers	Narong Anuphan Sakda Angwattanakij and Supaluk Wongpaisanluk
Organization	Faculty of management sciences, Rambhai Barni Rajabhat University
Year	2018

ABSTRACT

The Prototyping Food Chain of Artisanal Fishing and Organic Farming Communities Enterprise Linkaged to the Business Travel Community (Tourism Market Communities, Hotels and Resorts, Homestay) to the Economy Value Added on Solid Footing Commercial Chanthaburi and Trat Province. The objectives of the study were; 1) to study the food chain management process of the local fishery community enterprise group, Organic Farming Group Tourist market, community, hotel, resort, home to link the community tourism business in creating commercial added value on a stable foundation economy in Chanthaburi and Trat provinces; 2) to develop knowledge on food innovation, processing, preservation, loss reduction create a local culture in the tourism community business to raise the level of tourism and food of Chanthaburi and Trat community enterprises; 3) to study satisfaction, quality, price, delivery, services of visitors (Food consumers) in communities that have a healthy food intake from community tourism business operators (Tourist Market, Resort Hotel, Home Stay) and; 4) to create a food chain prototype of organic ground fishing community enterprise groups to link the community tourism business (Tourist market, community, resort, hotel, home) to create commercial added value on a stable foundation economy Strengthen Raise production levels create more value Increase the capacity to international Chanthaburi Province and Trat Province By using interview methods

and focusing on participatory patterns (Participatory Action Research: PAR) and training workshops By opening a platform to exchange knowledge Participatory Number of sample groups Is a group of local fishery enterprises of both provinces, 5 groups and organic farming enterprises Of the two provinces, 5 groups, a total of 10 groups by collecting data according to the number of members of the enterprise group Supply chain analysis Food chain and value chain of local fishery enterprise groups and organic farming enterprises in Chanthaburi and Trat provinces connect to connect the community tourism business (tourist market, community, resort, resort, home) to create commercial added value on a stable foundation economy. The study indicated that :

1) The food chain management process of the local fishery community enterprise group Organic farming Community tourism market, hotels, resorts, homestay to connect community tourism businesses to create commercial value added on stable foundations in Chanthaburi and Trat provinces. Found that; **The Local Fishery Enterprise Group** has a supply chain management, creating a valuable food chain from the management of marine life in communities that are fresh, clean, but unstable in quantity at a time and then distribute it to the community tourism business to create added value for the family and a stable career that can support the family.

Fishery Product Processing Enterprises Group have to manage the supply chain to buy fresh seafood from fishermen in the area in the community and then preserve food. Processing products that are unique to the group there are packaging, branding of the group, mainly sold to tourists and sold to homestay and resort businesses. Organic Agriculture Community Enterprise Group There is a supply chain management in the beginning to produce good quality fruit, vegetables and chicken eggs that are safe, chemical free. There is little processing. Distribution is mainly sold to the health market network. All three groups have technical capabilities to add value, which can be done at a better level, but when comparing across groups of suppliers / vendors in the supply chain, the enterprise still uses traditional management methods. **Organic Agriculture Community Enterprise Group** there is a supply chain management in the beginning to produce good quality fruit, vegetables and chicken eggs that are safe, chemical free. There is little processing. Distribution is mainly sold to the health market network. All three groups have technical capabilities to add value, which can be done at a better level, but when comparing across groups of suppliers / vendors in the supply chain, the enterprise still uses traditional management methods.

2) Development of knowledge on food innovation, processing, preservation, reduction of waste create local culture in the business of community tourism. To upgrade to be a tourism and food source for community enterprise groups in Chanthaburi and Trat provinces. Homestay business owner Participated in the development of knowledge about food innovation in the research project and then brought the knowledge from the project to process food preservation, cooking, reducing waste. Create added value for your homestay business and lead to a culture of seafood, local fishery, connected to the community business.

3) Satisfaction of seafood consumers towards quality, price, delivery, service of tourists. (Food consumers) in the community towards the consumption of healthy food from community tourism operators (Community tourism market, hotels, resorts, home entertainment) found that the behavior of seafood consumption most of the tourists come to buy seafood and buy seafood. Homestay is the most frequent place to buy seafood. Frequency once a month the value of seafood consumption is 1,000 - 3,000 baht. There is satisfaction with the quality of fresh seafood and the price is appropriate for the product quality. At the highest level from traveling and consuming food in the community.

4) Community tourism market, hotels, resorts, homeset) to create commercial value-added on a stable foundation economy strengthen production levels and create added value. Increase the competitiveness Chanthaburi and Trat provinces; The group has developed and upgraded the management of community enterprise groups throughout the food chain, whether it is the traditional fishery enterprise group. Local Fishery Product Processing Enterprise Group And organic agricultural enterprise groups with an emphasis on community enterprise integration members have created joint career development approaches, with an emphasis on participation, sharing, and learning throughout the supply chain, from upstream activities Middle-stream activities and downstream activities from the implementation of food chain prototyping among 10 community enterprise groups, the group still has 8 traditional supply chain management groups. The other 2 groups are able to develop food chain prototypes. The obvious were the Koh Jig Local Fishery Community Enterprise Group and Pathawee Organic Community Enterprise Group.

Keywords : Food chain, Artisanal fishing communitie, Organic farming communitie, Tourism Business Community, Market Community Tourism, The added value of commercial, Chanthaburi province, Trat province.