



# Cluster SMEs



## รายงานการศึกษา

### เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล

กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย จังหวัดชุมพร  
สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี



### สำนักงาน

ส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลาง  
และขนาดย่อม กรกฎาคม 2551



# สารบัญ

		หน้า
บทที่ 1	เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล: กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย (จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี)	1-12
	■ ภาพรวมของเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล: กลุ่มพื้นที่ ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย	1
	■ การวิเคราะห์เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย	3
	■ ผลการวิเคราะห์เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย	7
	■ Cluster Map อาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย	10
บทที่ 2	แผนภาพเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย	13-14
บทที่ 3	แผนปฏิบัติการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล: กลุ่มพื้นที่ ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย	15-28

## บทที่ 1

### เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย (จังหวัดชุมพร สุราษฎร์ธานี นครศรีธรรมราช สงขลา ปัตตานี)

#### 1. ภาพรวมของเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย

เนื่องจากในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย มีการทำการประมงมาช้านาน และเป็นแหล่งใหญ่แห่งหนึ่งของตลาดค้าอาหารทะเลของไทย ปัจจุบันอาหารทะเลส่วนมาก ร้อยละ 90 นำเข้าจากการที่เรือประมงออกไปจับปลาจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ เวียดนาม

อุตสาหกรรมอาหารทะเล จึงเป็นอุตสาหกรรมที่มีส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตของระบบเศรษฐกิจ ทั้งในแง่ของการบริโภค การจ้างงาน และการผลิต เป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้ประเทศไทยจำนวนมาก ในปี 2549 ส่งออกเป็นลำดับที่ 13 มูลค่า 109,277.1 ล้านบาท คิดเป็นร้อยละ 2.2 ของการส่งออกทั้งสิ้นของไทย

ในปี 2548 พบว่าภาวะโดยรวมมีการผลิตลดลงร้อยละ 19.1 เมื่อเทียบกับไตรมาสก่อน แม้ว่าตลาดส่งออกมีความต้องการสูง เนื่องจากการขาดแคลนวัตถุดิบกุ้งและสัตว์น้ำอื่น ๆ โดยเฉพาะผลจากราคาน้ำมันที่ปรับตัวสูงขึ้นส่งผลให้ชาวประมงงดออกหาปลา ทำให้ปริมาณสัตว์น้ำลดลง นอกจากนี้ปัญหาค่าขาดแคลนแรงงานในอุตสาหกรรมแปรรูปประมง ทำให้ ปริมาณการผลิตสินค้าแปรรูปประมงในภาพรวมลดลงร้อยละ 6.4 เมื่อเทียบกับไตรมาสเดียวกันของปีก่อน แม้ว่าไทยจะได้รับการคืน GSP กุ้งไทยจากยุโรป และสหรัฐ ได้ยกเลิกเก็บภาษีตอบโต้การทุ่มตลาด การนำเข้ากุ้งจากไทยเป็นการชั่วคราว สำหรับตลาดอาหารทะเลกระป๋องภายในประเทศยังมีการแข่งขันที่รุนแรงและมีอัตราการเติบโตของตลาดต่ำกว่า

ปี 2548 มีมูลค่าการส่งออก 52,896 ล้านบาท ขยายตัวเพิ่มขึ้นร้อยละ 29.4 จากไตรมาสก่อน โดยเป็นการเพิ่มขึ้นของอาหารทะเลแปรรูป ร้อยละ 36.8 อาหารทะเลสดแช่เย็นแช่แข็งร้อยละ 29.5 และอาหารทะเลกระป๋องร้อยละ 18.5 เมื่อเทียบกับไตรมาสเดียวกันของปีก่อน พบว่าการส่งออกเพิ่มขึ้นร้อยละ 25.8 เป็นผลจากการได้คืน GSP

ปี 2549 การส่งออกมีการขยายตัวจากปี 2548 ร้อยละ 8.4 ตลาดส่งออกที่สำคัญ 5 อันดับแรก ได้แก่ สหรัฐอเมริกา 24.26% ออสเตรเลีย 7.82% แคนาดา 7.5% ญี่ปุ่น 6.4% อียิปต์ 4.96%

ส่วนการนำเข้าสินค้า มีการนำเข้าเพิ่มขึ้นในรูปวัตถุดิบ ได้แก่ ปลาทูน่าแช่เย็นแช่แข็งร้อยละ 34.4 ปลาแช่ลมนอนและปลาแมคเคอเรลร้อยละ 24.9

คลัสเตอร์อาหารทะเลในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย กระจุกตัวอยู่ในพื้นที่จังหวัด สุราษฎร์ธานี สงขลา และปัตตานี โดยมีเงินลงทุนโดยประมาณ 1,584 ล้านบาท มีการจ้างงาน 9,125 อัตรา มีกำลังการผลิต 197,330 ตัน

การรวมตัวของสมาชิกมีจุดประสงค์คือเพื่อต่อรองกับรัฐบาลหรือหน่วยงานของรัฐ เพื่อให้ได้ประโยชน์หรือสิทธิบางอย่าง เช่น การยื่นเรื่องให้กรมประมงทำการอนุญาตให้ห้องปฏิบัติการทดสอบและรับรองมาตรฐานของมหาวิทยาลัยหรือของตนเองสามารถทดสอบและออกใบรับรองได้เพราะห้องปฏิบัติการทดสอบและรับรองมาตรฐานของกรมประมงมีไม่เพียงพอต่อความต้องการ ส่วนเรื่องการทำธุรกิจ สมาชิกแต่ละรายมีแหล่งวัตถุดิบ ลูกค้า และช่องทางการจัดจำหน่ายเป็นของตนเอง

ลักษณะของอุตสาหกรรมมี ผู้ส่งออกรายใหญ่ 3-4 รายมียอดส่งออกประมาณร้อยละ 70 ของยอดส่งออกในจังหวัดสงขลา นอกนั้นเป็นขนาดกลางและขนาดเล็กเพราะฉะนั้นราคาและเงื่อนไขถูกกำหนดโดยผู้ประกอบการรายใหญ่เหล่านี้ สำหรับผู้ประกอบการรายใหญ่ยังไม่มีความร่วมมือกันในการทำการตลาดหรือจัดหาวัตถุดิบเพื่อลดต้นทุน แต่ก็ไม่มีการค้าขายกัน

การส่งออกอาหารแช่แข็งอยู่ในช่วงริเริ่มมีแนวคิดที่จะรวมตัวกันในบางเรื่องที่เป็นผลประโยชน์ร่วมกันหรืออยู่ในขั้นกำลังพัฒนา เพราะมีผู้ประกอบการรายใหญ่ 3-4 ราย แต่ละรายมีลูกค้าและช่องทางการจัดจำหน่ายเป็นของตนเอง ข้อเสนอคือ อควรส่งเสริมให้เกิดการรวมตัวเป็นคลัสเตอร์ที่สมบูรณ์มากขึ้น ปัจจุบันผู้ประกอบการยังไม่มีแรงจูงใจหรือแรงกดดันให้ลดต้นทุนร่วมกันหรือการแข่งขันยังไม่สูงพอที่จะทำให้ผู้ประกอบการเหล่านี้หันมารวมตัวกันเป็นคลัสเตอร์อย่างสมบูรณ์ เนื่องจากอุตสาหกรรมยังมีกำไรส่วนต่อง่ายอยู่สูง นอกจากนี้ผู้ประกอบการส่วนมากจะเป็นสมาชิกสภาอุตสาหกรรมจังหวัด การรวมตัวกันเพื่อต่อรองหรือเรียกร้องผลประโยชน์ร่วมกันก็จะมีสภาอุตสาหกรรมเข้ามามีส่วนร่วมด้วย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์มาช่วยทางด้านความรู้และวิชาการ แต่ยังไม่เห็นหน่วยงานอื่นของรัฐเข้ามาช่วยพัฒนาเป็นคลัสเตอร์อย่างที่เป็นรูปธรรม

คลัสเตอร์นี้มีหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพียงพอที่จะทำให้เกิดคลัสเตอร์ที่สมบูรณ์ได้และผู้ประกอบการหลายรายมีความรู้เรื่องคลัสเตอร์บ้าง น่าจะมีหน่วยงานของรัฐเข้าไปวิเคราะห์สถานะภาพและวางแผนผลักดันส่งเสริมให้เกิดคลัสเตอร์ในระดับที่สมบูรณ์ขึ้นไป

## 2. การวิเคราะห์เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย

### ■ เงื่อนไขปัจจัยการผลิต

#### จุดแข็ง

- มีอุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ทันสมัยในการจับปลา และผู้ประกอบการมีความชำนาญสูง
- มีทรัพยากรอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม
- วัตถุดิบที่ใช้ส่วนใหญ่มีอยู่ภายในจังหวัด
- ภูมิปัญญาในท้องถิ่นสามารถพัฒนาเป็นสินค้าของมุสลิม
- แรงงานเป็นแรงงานมุสลิมในท้องถิ่น
- ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐในการให้ความสำคัญในการพัฒนาการผลิต
- มีแหล่งเงินทุน และใช้เงินทุนไม่สูง ส่วนใหญ่ใช้เงินลงทุนส่วนตัว ทำให้มีความเสี่ยงน้อย
- โครงสร้างพื้นฐานด้านการคมนาคมภายในจังหวัดมีความสะดวกการขนส่งสะดวกทั้งทางบก ทางน้ำ และทางอากาศ

#### จุดอ่อน

- ราคาน้ำมันที่แพงขึ้นทำให้ชาวประมงลดการออกไปจับปลา
- มีการขาดแคลนแรงงาน
- สัตว์น้ำ เช่น กุ้ง เริ่มมีโรคระบาด
- อุตสาหกรรมนี้นิยมใช้แรงงานเป็นหลัก ยังไม่ค่อยมีเครื่องมือที่ทันสมัย เช่น เครื่องมือปอกเปลือกกุ้ง
- แรงงานขาดทักษะ ขาดความรู้เชิงลึก ขาดความรู้ใหม่ ๆ
- กำลังการผลิตไม่เพียงพอ และต้นทุนค่าแรงสูง
- เทคโนโลยีการผลิตไม่ทันสมัยและ สถานประกอบการ ไม่ได้มาตรฐาน
- สินค้ามีอายุการเก็บรักษาสั้น
- ขาดการทำ Branding
- ขาดกลยุทธ์ทางการตลาด ขาดข้อมูลลูกค้า ขาดการวางแผนและกำหนดปริมาณการผลิตให้สอดคล้องกับ ความต้องการ
- คุณภาพวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอ
- ข้อกำหนดตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามทำให้การผลิตวัตถุดิบทำได้ยาก
- ต้นทุนวัตถุดิบจากภายนอกมีราคาสูง

■ **เงื่อนไขด้านอุปสงค์**

จุดแข็ง

- ลูกค้านำความต้องการสินค้าที่ดีมีคุณภาพและความปลอดภัยสูง
- ลูกค้าเน้นคุณภาพของสินค้าเป็นหลัก
- ลูกค้าในตลาดต่างประเทศมีกำลังซื้อสูง
- ตลาดในประเทศยังบริโภคน้อยอยู่
- ชาวมุสลิมมีจำนวนมาก และต้องการบริโภคอาหารฮาลาลมากขึ้น
- ลูกค้าต้องการที่จะเลือกซื้อสูง และต่อเนื่อง
- ลูกค้าต้องการสินค้าที่มีมาตรฐานอาหารฮาลาล ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม
- ลูกค้ามีแนวโน้มมากขึ้น ทำให้สามารถขายได้เพิ่ม มากขึ้น

จุดอ่อน

- กระทบมีราคาแพงขึ้น
- ค่าขนส่งเพิ่มขึ้นตามราคาน้ำมัน
- การกำหนดมาตรฐานคุณภาพสินค้าทำได้ยาก
- ลูกค้ายังไม่เชื่อมั่นในกระบวนการผลิตเนื่องจากประเทศไทยไม่ใช่ประเทศที่มี

ศาสนาอิสลามเป็นศาสนาหลักของประเทศ

- ปริมาณคำสั่งซื้อจากลูกค้าไม่แน่นอน
- ลูกค้ามีความพิถีพิถันในการเลือกซื้อมากขึ้น
- การยอมรับในคุณภาพของสินค้าไทยมีน้อย

■ **บริบทการแข่งขันและกลยุทธ์ทางธุรกิจ (Context for Firm Strategy and Rivalry)**

จุดแข็ง

- ยุโรปได้คืนสิทธิ์ GSP ให้กับไทยทำให้การส่งออกเพิ่มขึ้น
- สหรัฐได้ยกเลิกเก็บภาษีตอบโต้การทุ่มตลาดการนำเข้ากุ้งจากไทยเป็นการ

ชั่วคราว

- ผู้ส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งของไทยส่วนใหญ่เป็นเจ้าของตลาด มีส่วนแบ่งตลาด

สูงในตลาดโลก

- ผู้ประกอบการและผู้เลี้ยงของไทยมีประสบการณ์ยาวนานและมีการปรับตัวที่

ดีต่อสถานการณ์

- ผู้ประกอบการมีการรวมกลุ่มกัน ไม่นิยมตัดราคาตัวเอง ต่างคนต่างหาตลาด

ของตนเอง

- ผู้ประกอบการนิยมหาตลาดใหม่ๆ และพยายามลดต้นทุน

- มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง
- ความพร้อมของผู้ประกอบการที่จะพัฒนา
- ผู้ประกอบการมุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพสินค้าและกระบวนการผลิตให้ได้

มาตรฐานด้วยการนำระบบ GMP&HACCP มาใช้

- ผู้ประกอบการร่วมกับสถาบันการศึกษาจัดการพัฒนาคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ  
อาทิ การอบรมหลักสูตร HALAL – HACCP

- มีการพัฒนาให้ระบบการผลิตสามารถผลิตได้ครบวงจรและสามารถพัฒนา  
รูปแบบให้ทันสมัยได้

- โกลด์แห่งวัตถุดิบ แหล่งผลิตและแหล่งกระจายสินค้า

จุดอ่อน

- มาตรฐานอาหารฮาลาลเข้มงวด
- มีกฎเกณฑ์มาตรฐานใหม่ ๆ มากขึ้น
- ไม่มีการรวมกลุ่มแบบ Cluster ที่ชัดเจน
- การเชื่อมโยงของผู้ผลิตไม่มีประสิทธิภาพและขาดอำนาจต่อรอง
- ไม่มีแหล่งศูนย์รวมการประชาสัมพันธ์และการแสดงสินค้า ไม่มีเทคโนโลยีใน

การแสวงหาลูกค้า

- ขาดข้อมูลด้านการตลาด/ราคา
- ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ ขาดเทคโนโลยีและความรู้ด้านการผลิต แปรรูป และ

การจัดการ

#### ■ อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนกัน (Related & Supporting Industries)

จุดแข็ง

- มีการขยายสินค้าต่างๆ เพิ่มขึ้น เช่น กุ้งเทพปุระ กุ้งซูชิ
- มีอุตสาหกรรมบรรจุหีบห่อ โตมากและมีเทคโนโลยีใหม่ๆ
- อุตสาหกรรมพลาสติกและสิ่งพิมพ์ทำให้การบรรจุหีบห่อมีความปลอดภัย

สูงขึ้น

- ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ เพื่อพัฒนาเป็นศูนย์กลางอาหารฮาลาล
- สถาบันการศึกษาในการสนับสนุนศึกษาค้นคว้า วิจัย และพัฒนากระบวนการผลิต นำเทคโนโลยีมาช่วยในการผลิต แต่ได้มาตรฐานของอาหารฮาลาล
- สถาบันการเงินให้การสนับสนุน

จุดอ่อน

- การสนับสนุนจากสถาบันการเงินมีระเบียบที่ยุ่งยาก
- ความล่าช้าของการรับรองสินค้า เช่น อย.
- การสนับสนุนจากภาครัฐ หน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ยังไม่ครบวงจร
- ขาดข้อมูลทางการตลาดเพื่อการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของ

ตลาดมุสลิม

- ความเชื่อมโยงยังเป็นลักษณะการเชื่อมโยงเชิงกิจกรรมอยู่
- ไม่มีความเชื่อมโยงกันระหว่างผู้ผลิตและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

■ ข้อเสนอแนะเพื่อเสริมจุดแข็ง-แก้ไขจุดอ่อน

- ควรพัฒนาทักษะแรงงานในอุตสาหกรรมอาหาร สร้างความรู้เชิงลึกและสร้างความรู้ใหม่ให้แก่ผู้ประกอบการ

- ควรส่งเสริมให้เกิดการสร้างตราสินค้า
- ควรปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานให้เกิดความสะดวกในการขนส่ง
- ควรสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ลูกค้าในด้านคุณภาพมาตรฐานการผลิตอาหาร

ฮาลาล

- ควรมีการส่งเสริม ประชาสัมพันธ์และการจัดแสดงสินค้า



### 3. ผลการวิเคราะห์เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย

#### 3.1 เงื่อนไขปัจจัยการผลิต (Factor Conditions)

ในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย มีการทำการประมงมาช้านาน และเป็นแหล่งใหญ่แห่งหนึ่งของตลาดค้าอาหารทะเลของไทย ปัจจุบันอาหารทะเลส่วนมาก ร้อยละ 90 นำเข้าจากการที่เรือประมงออกไปจับปลาจากประเทศเพื่อนบ้าน เช่น อินโดนีเซีย ฟิลิปปินส์ เวียดนาม อุตสาหกรรมอาหารทะเล จึงเป็นอุตสาหกรรมที่มีส่วนสำคัญต่อการเจริญเติบโตของระบบเศรษฐกิจ ทั้งในแง่ของการบริโภค การจ้างงาน และการผลิต เป็นอุตสาหกรรมที่สร้างรายได้ให้ประเทศไทยจำนวนมาก สาเหตุที่วิสาหกิจอาหารมีศักยภาพเนื่องจากผู้ประกอบการมีอุปกรณ์และเทคโนโลยีที่ทันสมัยในการจับปลา และผู้ประกอบการมีความชำนาญสูง มีทรัพยากรอุดมสมบูรณ์ เนื่องจากประเทศไทยเป็นประเทศเกษตรกรรม วัตถุดิบที่ใช้ส่วนใหญ่มีอยู่ภายใน จังหวัด ภูมิปัญญาในท้องถิ่นสามารถพัฒนาเป็นสินค้าของมุสลิม แรงงานเป็นแรงงานมุสลิมในท้องถิ่น ได้รับการสนับสนุนจากภาครัฐในการให้ความสำคัญในการพัฒนาการผลิต มีแหล่งเงินทุน และใช้เงินทุนไม่สูง ส่วนใหญ่ใช้เงินลงทุนส่วนตัว ทำให้มีความเสี่ยงน้อย โครงสร้างพื้นฐานด้านการคมนาคมภายในจังหวัดมีความสะดวกการขนส่งสะดวกทั้งทางบก ทางน้ำ และทางอากาศ แต่ปัจจุบันผู้ผลิตกำลังประสบปัญหาเนื่องจากราคาน้ำมันที่แพงขึ้นทำให้ชาวประมงลดการออกไปจับปลา มีการขาดแคลนแรงงาน สัตว์น้ำ เช่น กุ้ง เริ่มมีโรคระบาด อุตสาหกรรมนี้นิยมใช้แรงงานเป็นหลัก ยังไม่ค่อยมีเครื่องมือที่ทันสมัย เช่น เครื่องมือปอกเปลือกกุ้ง แรงงานขาดทักษะ ขาดความรู้เชิงลึก ขาดความรู้ใหม่ๆ กำลังการผลิตไม่เพียงพอ และต้นทุนค่าแรงสูง เทคโนโลยีการผลิตไม่ทันสมัยและ สถานประกอบการ ไม่ได้มาตรฐาน สินค้ามีอายุการเก็บรักษาสั้น ขาดการ ทำ Branding ขาดกลยุทธ์ทางการตลาด ขาดข้อมูลลูกค้า ขาดการ วางแผนและกำหนดปริมาณการผลิตให้สอดคล้องกับ ความต้องการ คุณภาพวัตถุดิบไม่สม่ำเสมอ ข้อกำหนดตามบทบัญญัติศาสนาอิสลามทำให้การผลิต วัตถุดิบทำได้ยาก และต้นทุนวัตถุดิบจากภายนอกมีราคาสูง

#### 3.2 เงื่อนไขด้านอุปสงค์ (Demand Conditions)

เครือข่ายวิสาหกิจ ด้านอาหารทะเลในปี 2549 การส่งออกมีการขยายตัวจากปี 2548 ร้อยละ 8.4 ตลาดส่งออกที่สำคัญ 5 อันดับแรก ได้แก่ สหรัฐอเมริกา 24.26% ออสเตรเลีย 7.82% แคนาดา 7.5% ญี่ปุ่น 6.4% อียิปต์ 4.96% สาเหตุที่การส่งออกมีการขยายตัวเนื่องจากลูกค้าต้องการสินค้าที่ดีมีคุณภาพและความปลอดภัยสูง ลูกค้าเน้นคุณภาพของสินค้าเป็นหลัก ลูกค้าในตลาดต่างประเทศมีกำลังซื้อสูง ตลาดในประเทศยังบริโภคน้อยอยู่ ชาวมุสลิมมีจำนวนมาก และต้องการบริโภคอาหารฮาลาลมากขึ้น ลูกค้าต้องการที่จะเลือกซื้อสูง และต่อเนื่อง ลูกค้าต้องการสินค้าที่มีมาตรฐานอาหารฮาลาล ตามบทบัญญัติศาสนาอิสลาม ลูกค้ามีแนวโน้มมากขึ้น ทำให้สามารถขายได้เพิ่ม มากขึ้น แต่อุปสรรคของวิสาหกิจอาหารคือ กระจ่างมีราคาแพงขึ้น ค่าขนส่งเพิ่มขึ้นตามราคา

น้ำมัน การกำหนดมาตรฐานคุณภาพสินค้าทำได้ยาก ลูกค้ายังไม่เชื่อมั่นในกระบวนการผลิต เนื่องจากประเทศไทยไม่ใช่ประเทศที่มีศาสนาอิสลามเป็นศาสนาหลักของประเทศ ปริมาณคำสั่งซื้อจากลูกค้าไม่แน่นอน ลูกค้ามีความพิถีพิถันในการเลือกซื้อมากขึ้น การยอมรับในคุณภาพของสินค้าไทยมีน้อย

### 3.3 บริบทการแข่งขันและกลยุทธ์ทางธุรกิจ (Context for Firm Strategy and Rivalry)

การแข่งขันในวิสาหกิจอาหารของภาคใต้ตอนล่าง มีความได้เปรียบในด้านการศึกษาที่ประเทศแถบยุโรปได้คืนสิทธิ GSP ให้กับไทยทำให้การส่งออกเพิ่มขึ้น สหรัฐได้ยกเลิกเก็บภาษีตอบโต้การทุ่มตลาดการนำเข้ากุ้งจากไทยเป็นการชั่วคราว ผู้ส่งออกอาหารทะเลแช่แข็งของไทยส่วนใหญ่เป็นเจ้าของตลาด มีส่วนแบ่งตลาดสูงในตลาดโลก ผู้ประกอบการและผู้เลี้ยงของไทยมีประสบการณ์ยาวนานและมีการปรับตัวที่ดีต่อสถานการณ์ ผู้ประกอบการมีการรวมกลุ่มกัน ไม่นิยมตัดราคากันเอง ต่างคนต่างหาตลาดของตนเอง ผู้ประกอบการนิยมหาตลาดใหม่ๆ และพยายามลดต้นทุน มีเอกลักษณ์เป็นของตนเอง ความพร้อมของผู้ประกอบการที่จะพัฒนา ผู้ประกอบการมุ่งเน้นการพัฒนาคุณภาพสินค้าและกระบวนการผลิต ให้ได้มาตรฐานด้วยการการันตาระบบ GMP&HACCP ผู้ประกอบการร่วมกับสถาบันการศึกษาจัดการพัฒนาคุณภาพอย่างสม่ำเสมอ อาทิ การอบรมหลักสูตร HALAL – HACCP มีการพัฒนาให้ระบบการผลิตสามารถผลิตได้ครบวงจร และสามารถพัฒนารูปแบบให้ทันสมัยได้ ใกล้แหล่งวัตถุดิบ แหล่งผลิตและแหล่งกระจายสินค้า แต่ผู้ประกอบการควรมีการปรับปรุงกลยุทธ์การแข่งขันเนื่องจากมาตรฐานอาหารฮาลาลมีความเข้มงวด มีกฎเกณฑ์มาตรฐานใหม่ ๆ มากขึ้น ไม่มีการรวมกลุ่มแบบ Cluster ที่ชัดเจน การเชื่อมโยงของผู้ผลิตไม่มีประสิทธิภาพและขาดอำนาจต่อรอง ไม่มีแหล่งศูนย์รวมการประชาสัมพันธ์และการแสดงสินค้า ไม่มีเทคนิคในการแสวงหาลูกค้า ขาดข้อมูลด้านการตลาด /ราคา ผู้ประกอบการส่วนใหญ่ ขาดเทคโนโลยีและความรู้ด้านการผลิต แปรรูป และการจัดการ

### 3.4 อุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องและสนับสนุน ( Related & Supporting Industries)

อุตสาหกรรมส่งออกอาหารแช่แข็งและอุตสาหกรรมอาหารฮาลาลอยู่ในช่วงริเริ่มมีแนวคิดที่จะรวมตัวกันในบางเรื่องที่เป็นผลประโยชน์ร่วมกันหรืออยู่ในขั้นกำลังพัฒนา เพราะมีผู้ประกอบการ รายใหญ่ 3-4 ราย แต่ละรายมีลูกค้าและช่องทางการจัดจำหน่ายเป็นของตนเอง ข้อเสนอแนะคือควรส่งเสริมให้เกิดการรวมตัวเป็นคลัสเตอร์ที่สมบูรณ์มากขึ้น มีการขยายสินค้าต่างๆ เพิ่มขึ้น เช่น กุ้งเทพประ กุ้งซูชิ มีอุตสาหกรรมบรรจุหีบห่อโคมามากและมีเทคโนโลยีใหม่ๆ อุตสาหกรรมพลาสติกและสิ่งพิมพ์ทำให้การบรรจุหีบห่อมีความปลอดภัยสูงขึ้น ได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ เพื่อพัฒนาเป็นศูนย์กลางอาหารฮาลาล สถาบันการศึกษาในการสนับสนุนศึกษาค้นคว้า วิจัย และพัฒนากระบวนการผลิต นำเทคโนโลยีมาช่วยในการผลิต แต่ได้มาตรฐานของอาหารฮาลาล มีสถาบันก ารเงินให้การสนับสนุน ปัจจุบันผู้ประกอบการยังไม่มี

แรงจูงใจหรือแรงกดดันให้ลดต้นทุนร่วมกันหรือการแข่งขันยังไม่สูงพอที่จะทำให้ผู้ประกอบการเหล่านี้หันมารวมตัวกันเป็นคลัสเตอร์อย่างสมบูรณ์ เนื่องจากอุตสาหกรรมยังมีกำไรส่วนต่างอยู่สูง นอกจากนี้ผู้ประกอบการส่วนมากจะเป็นสมาชิกสภาอุตสาหกรรมจังหวัด การรวมตัวกันเพื่อต่อรองหรือเรียกร้องผลประโยชน์ร่วมกันก็จะมีสภาอุตสาหกรรมเข้ามามีส่วนร่วมด้วย มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์มาช่วยทางด้านความรู้และวิชาการ แต่ยังไม่เห็นหน่วยงานอื่นของรัฐเข้ามาช่วยพัฒนาเป็นคลัสเตอร์อย่างเป็นรูปธรรม จึงควรสร้าง การสนับสนุนจากสถาบันการเงินโดยลดระเบียบที่ยุ่งยากด้านการกู้ยืมเงิน และปรับปรุงความล่าช้าของการรับรองสินค้า เช่น อย . รวมทั้งเพิ่มการสนับสนุนจากภาครัฐ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อให้ยังไม่ครบวงจรมากขึ้น นอกจากนี้ผู้ประกอบการยังขาดข้อมูลทางการตลาดเพื่อ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงกับความต้องการของตลาดมุสลิม และควรส่งเสริมให้เกิดความเชื่อมโยงเชิงกิจกรรมระหว่างผู้ผลิตและผู้จำหน่ายวัตถุดิบ

### 3.5 บทบาทรัฐบาล

การทำ FTA ของรัฐบาล ทำให้ภาษีลด ทำให้ไทยได้เปิดตลาดใหม่ๆ เช่น ออสเตรเลีย ญี่ปุ่น กรมประมง ควรเพิ่มจำนวนห้องปฏิ บัติทดสอบและรับรองมาตรฐานให้มากขึ้น และควรปรับปรุงกระบวนการออกใบรับรองคุณภาพเพื่อให้สามารถดำเนินการออกใบรับรองคุณภาพผลิตภัณฑ์ได้เร็วขึ้น รัฐบาลปรับปรุงโครงการ Kitchen of the world ให้เป็นรูปธรรมเพิ่มมากขึ้น

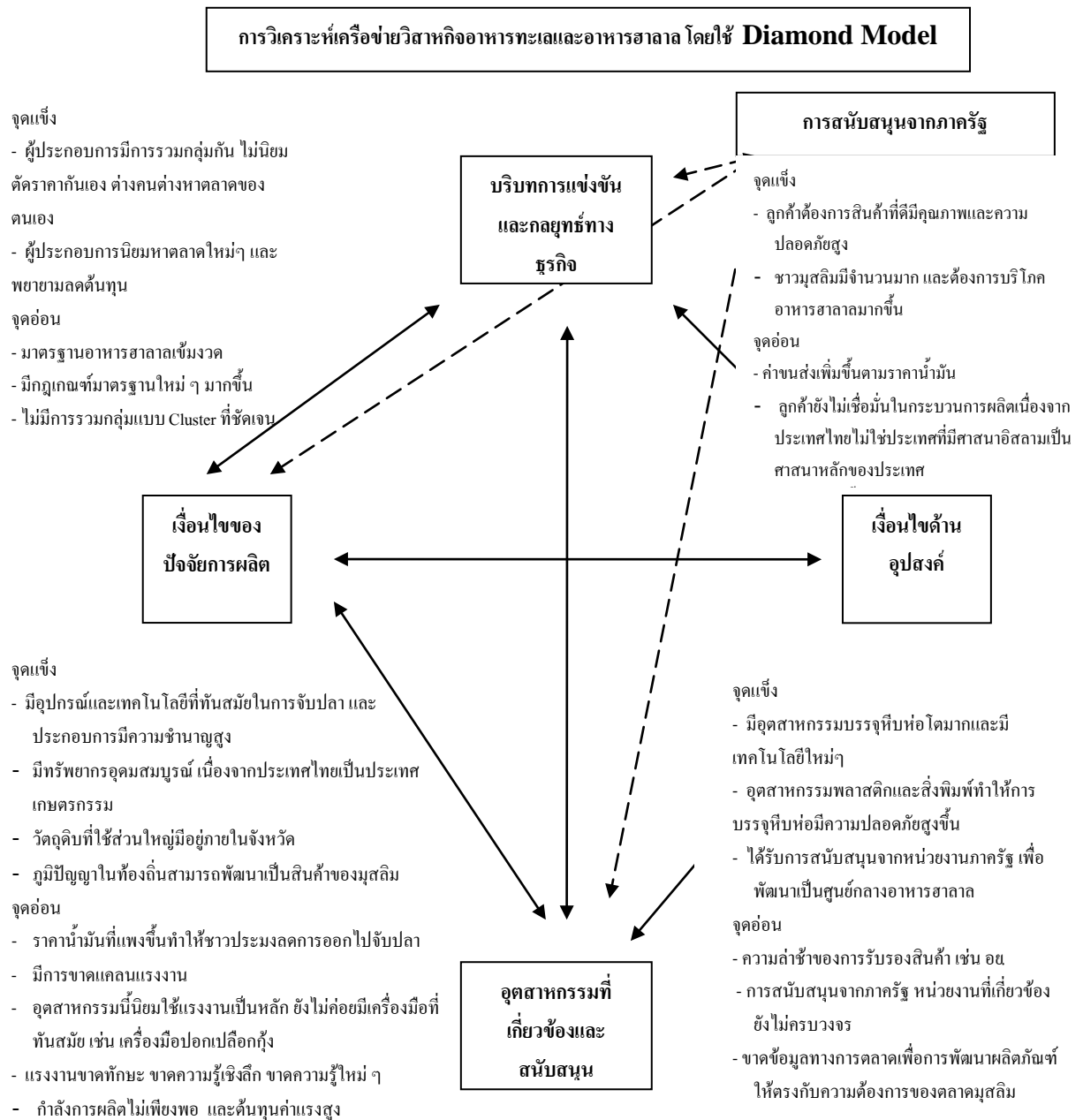
#### 4. Cluster Map อาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย



ภาพที่ 1 แสดง Cluster Map อาหารทะเล

สามารถสรุปผลการวิเคราะห์ Diamond model ของอุตสาหกรรมอาหารทะเล ของภาคใต้ฝั่ง  
อ่าวไทย ได้ดังแสดง

### Diamond model คลัสเตอร์อาหาร



ภาพที่ 2 แสดงการวิเคราะห์ Diamond model คลัสเตอร์อาหารทะเล

## ปัจจัยแห่งความสำเร็จของเครือข่ายวิสาหกิจ

1. โครงการจัดตั้งตัวแทนหรือศูนย์พัฒนาเครือข่ายอาหารทะเล (CDA)
2. โครงการสร้างผู้ฝึกอบรม (Trainer) เพื่อเป็นตัวกลางถ่ายทอดความรู้และประโยชน์ในการรวมกลุ่มอุตสาหกรรมแก่สมาชิกคลัสเตอร์อาหารทะเล
3. โครงการเปรียบเทียบการรวมกลุ่มอุตสาหกรรม (Benchmarking) กับคลัสเตอร์อาหารทะเลอื่นๆ ทั้งในและต่างประเทศ
4. การสร้างเครือข่ายข้อมูลสารสนเทศเชื่อมโยงภายในกลุ่มอาหารทะเลภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย (แข่งด้วยข้อมูล)
5. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเลคุณภาพสูง
6. โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ ด้านอาหารปลอดภัย แก่ผู้ประกอบการอาหารทะเล
7. โครงการสนับสนุนและให้คำปรึกษา การปรับปรุงระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP Codex/GMP และ HACCP
8. โครงการประยุกต์ใช้ระบบ Halal – HACCP/GMP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร ฮาลาลไทยสู่สากล
9. โครงการวิจัยและพัฒนา รูปแบบการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด
10. โครงการจัดทำแผนแม่บทการพัฒนาอ่าวไทย
11. โครงการคลังปูม้า เพื่อฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง

## บทที่ 2

### แผนภาพเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย

#### 1. ภาพรวมกลุ่มจังหวัด



## 2. แผนภาพเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย





**บทที่ 3**

**แผนปฏิบัติการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล : กลุ่มพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย**

**1. เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล**

<b>ยุทธศาสตร์</b>	<b>กลยุทธ์</b>	<b>โครงการ</b>	<b>งบประมาณ(ล้านบาท)</b>
ยุทธศาสตร์การสร้างความคุณค่า	กลยุทธ์ที่ 1 พัฒนา CDA	1. โครงการจัดตั้งตัวแทนหรือศูนย์พัฒนาเครือข่ายอาหารทะเล (CDA) 2. โครงการสร้างผู้ฝึกอบรม (Trainer) เพื่อเป็นตัวแทนถ่ายทอดความรู้และประโยชน์ในการรวมกลุ่มอุตสาหกรรมแก่สมาชิกเครือข่ายอาหารทะเล	0.5
	กลยุทธ์ที่ 2 วิจัยและพัฒนา	1. โครงการวิจัยและพัฒนารูปแบบการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด	3
ยุทธศาสตร์การเพิ่มคุณค่า	กลยุทธ์ที่ 1 ศึกษาและยกระดับศักยภาพการแข่งขัน	1. โครงการเทียบเคียงการรวมกลุ่มอุตสาหกรรม (Benchmarking) กับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลอื่นๆ ทั้งในและต่างประเทศ 2. โครงการจัดทำแผนแม่บทการพัฒนาอ่าวไทย 3. โครงการประยุกต์ใช้ระบบ Halal – HACCP /GMP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหาร ฮาลาลไทยสู่สากล	0.5
	กลยุทธ์ที่ 2 พัฒนาผู้ประกอบการ	1. โครงการพัฒนาผู้ประกอบการชายฝั่ง 2. โครงการคลังปูม้า เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการชายฝั่ง	3
	กลยุทธ์ที่ 3 ถ่ายทอดองค์ความรู้และให้คำปรึกษา	1. โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านอาหารปลอดภัยแก่ผู้ประกอบการอาหารทะเล 2. โครงการสนับสนุน และให้คำปรึกษา การปรับปรุงระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP Codex/GMP และHACCP	5

## 2. รายละเอียดของโครงการ มีดังนี้

1. โครงการจัดตั้งตัวแทนหรือศูนย์พัฒนาเครือข่ายอาหารทะเล (CDA)
2. โครงการสร้างผู้ฝึกอบรม (Trainer) เพื่อเป็นศูนย์กลางถ่ายทอดความรู้และประโยชน์ในการ รวมกลุ่มอุตสาหกรรมแก่สมาชิกคัสเตอร์อาหารทะเล
3. โครงการเปรียบเทียบการรวมกลุ่มอุตสาหกรรม (Benchmarking) กับคัสเตอร์อาหารทะเลอื่นๆ ทั้งในและต่างประเทศ
4. โครงการจัดทำวารสารหรือ สื่อเทคโนโลยีสำหรับเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล
5. โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเลคุณภาพสูง
6. โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ ด้านอาหารปลอดภัย แก่ผู้ประกอบการอาหารทะเล
7. โครงการสนับสนุนและให้คำปรึกษา การปรับปรุงระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP Codex/GMP และ HACCP
8. โครงการประยุกต์ใช้ระบบ Halal – HACCP/GMP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อยกระดับ มาตรฐานการผลิตอาหาร ฮาลาลไทยสู่สากล
9. โครงการวิจัยและพัฒนา รูปแบบการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด
10. โครงการฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง
11. โครงการจัดทำแผนแม่บทการพัฒนาอ่าวไทย
12. โครงการคลังปูม้า เพื่อฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง

## เครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล

<b>โครงการที่ 1</b>	โครงการจัดตั้งตัวแทนหรือศูนย์พัฒนาเครือข่ายอาหารทะเล (CDA)
<b>หลักการเหตุผล</b>	การจัดตั้งตัวแทน หรือศูนย์พัฒนาเครือข่ายอาหารทะเล (CDA) ช่วยให้เกิดการรวมกลุ่มได้อย่างมีประสิทธิภาพ ทั้งเพื่อให้มีการติดต่อประสานงานกันระหว่าง ผู้ประกอบการ มีการสื่อสารและเชื่อมโยงกัน เพื่อเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน ทั้งในด้านการผลิต การจัดการ และการสร้างนวัตกรรมในพื้นที่
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อประสานงานระหว่างสมาชิกในกลุ่มและให้บริการทางด้านความรู้ การจัดอบรมการแลกเปลี่ยนข้อมูล รวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเล อุตสาหกรรมต่อเนื่อง และผลงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ระดับความรู้ความเข้าใจในการพัฒนากลุ่มเครือข่ายอาหารทะเล</li><li>2. จำนวนการรวมกลุ่มของเครือข่ายอาหารทะเล</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จัดตั้งตัวแทนหรือศูนย์พัฒนาเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเลภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย</li><li>2. ประสานงานระหว่างสมาชิกในคลัสเตอร์วิสาหกิจอาหารทะเลภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย</li><li>3. ให้บริการทางด้านความรู้ การจัดอบรม การแลกเปลี่ยนข้อมูล รวมทั้งรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรม อุตสาหกรรมต่อเนื่อง และผลงานวิจัยต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินงาน</b>	5 ปี (พ.ศ 2549- 2551)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานพาณิชย์จังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด หอการค้าและสภาอุตสาหกรรมจังหวัด
<b>งบประมาณ</b>	500,000 บาท



<b>โครงการที่ 3</b>	โครงการเปรียบเทียบการรวมกลุ่มอุตสาหกรรม (Benchmarking) กับคลัสเตอร์อาหารทะเลอื่นๆ ทั้งในและต่างประเทศ
<b>หลักการเหตุผล</b>	การเปรียบเทียบ (Benchmarking) ระหว่างกลุ่มคลัสเตอร์อาหารทะเลเป็นสิ่งจำเป็นยิ่งในปัจจุบัน ทั้งนี้เพื่อเป็นการเปรียบเทียบจุดแตกต่าง หรือช่องว่าง (Gap) ระหว่างกลุ่ม กับกลุ่มผู้ที่เหนือกว่า หรือเก่งกว่า ให้เห็นความอ่อนด้อย หรือห่างชั้นกว่าผู้ที่เก่งที่สุด (The Best) อันจะทำให้เกิดการเรียนรู้และพัฒนาจากผู้ที่เก่งกว่า อีกทั้งยังเป็นการสร้างเป้าหมายให้กับคลัสเตอร์ด้วย
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อให้คลัสเตอร์อาหารทะเล ในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทยได้เปรียบเทียบระยะการพัฒนา ความเข้มแข็ง และแนวทางการพัฒนา เพื่อประโยชน์ในการรวมกลุ่มอุตสาหกรรมแก่สมาชิกคลัสเตอร์อาหารทะเล
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. เกณฑ์ในการเปรียบเทียบ (Benchmarking)</li><li>2. ทีมงานทำหน้าที่รับผิดชอบการเปรียบเทียบการรวมกลุ่มอุตสาหกรรมโดยตรง</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. คัดเลือก คลัสเตอร์อาหารทะเลทั้งในประเทศและต่างประเทศ เพื่อเป็นคลัสเตอร์ในการเปรียบเทียบ</li><li>2. พิจารณาสถานการณ์ในปัจจุบันของคลัสเตอร์อาหารทะเล พื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย</li><li>3. กำหนดเกณฑ์ในการเปรียบเทียบ (Benchmarking)</li><li>4. ตั้งคณะกรรมการ ดำเนินการเปรียบเทียบ ประเมินผลคลัสเตอร์</li><li>5. จัดสัมมนา นำเสนอสถานการณ์ และผลการเปรียบเทียบเพื่อระดมสมองจากผู้มีส่วนได้ส่วนเสียในคลัสเตอร์อาหารทะเล ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย ในการกำหนดทิศทางการพัฒนา และแผนปฏิบัติการ เพื่อลดช่องว่างการพัฒนาและความเข้มแข็ง คลัสเตอร์</li><li>6. ดำเนินการเปรียบเทียบ และจัดสัมมนาเพื่อกำหนดทิศทางการพัฒนาอย่างต่อเนื่องทุกปี</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินงาน</b>	3 ปี (พ.ศ 2549- 2551)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด มหาวิทยาลัย ขาวประมงและ ผู้ประกอบการอาหารทะเล CDA และ Trainer กลุ่มอาหารทะเล
<b>งบประมาณ</b>	500,000 บาท

<b>โครงการที่ 4</b>	โครงการจัดทำวารสารหรือ สื่อเทคโนโลยีสำหรับเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเล เพื่อเผยแพร่ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ในเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารทะเล
<b>หลักการเหตุผล</b>	ในการเผยแพร่ข้อมูลเกี่ยวกับอุตสาหกรรมอาหารทะเลได้แก่ กฎระเบียบ ข้อบังคับ เงื่อนไขการค้าในการส่งออก ข้อมูลการรับรองคุณภาพและมาตรฐาน ข้อมูลการวิจัยทั้งจากหน่วยงานภาครัฐ เอกชนและสถาบันการเงินนั้น เป็นสิ่งจำเป็นอย่างยิ่งที่ผู้ประกอบการธุรกิจอุตสาหกรรมอาหารทะเลจำเป็นต้องติดตามอย่างใกล้ชิด แต่ปัญหา คือได้มีการจัดทำและรวบรวมข้อมูลไว้หลายแห่ง ทำให้ยากต่อการเข้าถึงข้อมูลต่าง ๆ เหล่านั้นได้ จึงควรมีการจัดทำวารสารหรือ สื่อเทคโนโลยีสำหรับสมาชิกเครือข่ายวิสาหกิจอาหารทะเลเพื่อเผยแพร่ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ในกลุ่มเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารทะเล
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อเผยแพร่ข้อมูลที่เป็นประโยชน์ ในเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารทะเล เช่น ข้อมูลกฎระเบียบข้อบังคับ เงื่อนไขการค้าในการส่งออก ข้อมูลการรับรองคุณภาพและมาตรฐาน ข้อมูลการวิจัยทั้งจากหน่วยงานภาครัฐ เอกชน และสถาบันการเงินที่ได้มีการจัดทำและรวบรวมไว้ในหลายๆ แห่ง
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จำนวนสมาชิกที่ใช้บริการ</li><li>2. ความสามารถในการเชื่อมโยงเครือข่ายอุตสาหกรรมอาหารทะเลด้วยระบบสารสนเทศ</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. รวบรวม เรียบเรียงข้อมูลที่เกี่ยวข้องและ เป็นประโยชน์แก่เครือข่ายอาหารทะเล</li><li>2. จัดทำเป็นบทความ ที่ง่ายต่อความเข้าใจ และน่าสนใจ ในรูปแบบวารสาร จดหมายข่าว Web Site หรือสื่อเทคโนโลยีอื่นๆ ที่เหมาะสม</li><li>3. ส่งให้สมาชิกเครือข่ายคลัสเตอร์อาหารทะเล ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	5 ปี (2549-2551)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด , หอการค้าจังหวัด สภาอุตสาหกรรมจังหวัด
<b>งบประมาณ</b>	5,000,000 บาท

<b>โครงการที่ 5</b>	โครงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเลคุณภาพสูง
<b>หลักการเหตุผล</b>	ความต้องการผลิตภัณฑอาหารทะเลในตลาดโลกมีปริมาณสูง แต่ทรัพยากรมีอยู่อย่างจำกัด ประกอบกับประสิทธิภาพในการผลิตเพื่อให้อาหารทะเลมีผลผลิตสูง และคุณภาพดีคงความสด และคุณค่าทางโภชนาการไว้ ได้นั้น ได้มีการค้นคว้า ศึกษาวิจัยไว้ ดังนั้นจึงควรมีการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเลคุณภาพสูงให้แก่สมาชิกในกลุ่มอุตสาหกรรม
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเล ที่มีศักยภาพ ให้ผลผลิตสูงและมีคุณภาพสูงแก่ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง และผู้ประกอบการอาหารทะเลในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จำนวนสมาชิกที่ได้รับการถ่ายทอด</li><li>2. ผลการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเล</li><li>3. จำนวนผลผลิต</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ศึกษาเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเล ที่มีศักยภาพในพื้นที่ภาคใต้ รายชนิด</li><li>2. พัฒนาเทคโนโลยีการผลิตอาหารทะเล ที่ให้ผลผลิตและคุณภาพสูง รายชนิด</li><li>3. เผยแพร่และขยายผลเทคโนโลยีการผลิตไปสู่ กลุ่มชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง และผู้ประกอบการอาหารทะเล</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	5 ปี (2549-2553)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัย ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเล
<b>งบประมาณ</b>	1,000,000 บาท

<b>โครงการที่ 6</b>	โครงการถ่ายทอดองค์ความรู้ ด้านอาหารปลอดภัย แก่ผู้ประกอบการอาหารทะเล
<b>หลักการเหตุผล</b>	งานวิจัยและพัฒนามาตรฐานคุณภาพ รวมถึงการถ่ายทอดความรู้ด้านอาหาร ทะเลที่ปลอดภัย และปลอดภัยสารพิษให้แก่ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเล เป็นการช่วยเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้แก่เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเล เพื่อการส่งออก อีกทั้งยังเป็นการเพิ่มปริมาณอาหารทะเลปลอดภัยให้กับผู้บริโภคด้วย
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการถ่ายทอดองค์ความรู้ การผลิตอาหารทะเล ที่มีปลอดภัย ปลอดภัยสารพิษ แก่ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเลในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จำนวนสมาชิกที่เข้ารับการถ่ายทอด</li><li>2. จำนวนกิจกรรมสนับสนุนการผลิตอาหารปลอดภัย</li><li>3. งบประมาณการประชาสัมพันธ์</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ศึกษาและรวบรวมองค์ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย โดยเฉพาะผลิตภัณฑ์อาหารทะเล</li><li>2. เผยแพร่องค์ความรู้ด้านอาหารปลอดภัย และขยายผลสู่การผลิตอาหารปลอดภัยในเชิงพาณิชย์ ไปยังกลุ่มชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง และผู้ประกอบการอาหารทะเล</li><li>3. จัดกิจกรรมสนับสนุนการผลิตอาหารทะเลปลอดภัยเป็นระยะอย่างต่อเนื่อง</li><li>4. ประชาสัมพันธ์ การรณรงค์บริโภคอาหารทะเลปลอดภัย</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	5 ปี (2549-2553)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สถาบันการศึกษามหาวิทยาลัย ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเล
<b>งบประมาณ</b>	1,000,000 บาท



<b>โครงการที่ 7</b>	โครงการสนับสนุนและให้คำปรึกษา การปรับปรุงระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP Codex/GMP และ HACCP
<b>หลักการเหตุผล</b>	ระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP Codex/GMP และ HACCP เป็นมาตรฐานสากลที่รับรองมาตรฐานคุณภาพและการขยายโอกาสทางการตลาด ซึ่งผู้ประกอบการอาหารทะเลในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทยขาดการสนับสนุนและการให้คำปรึกษาอย่างเพียงพอ จึงควรมีการสนับสนุนและให้คำปรึกษา การปรับปรุงระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP Codex/GMP และ HACCP
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการ ถ่ายทอด องค์ความรู้ ระบบการผลิตอาหารทะเลตามมาตรฐานสากลต่างๆ เช่น GAP Codex/GMP และ HACCP เพื่อการรับรองมาตรฐานคุณภาพและการขยายโอกาสทางการตลาด แก่ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเลในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย ในรูปแบบของการบริการคำปรึกษา
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จำนวนสมาชิกที่เข้ารับการสนับสนุนและให้คำปรึกษา</li><li>2. อาหารทะเลของสมาชิกที่เข้าร่วมโครงการที่ผ่านระบบการผลิตตามมาตรฐาน GAP Codex/GMP และ HACCP</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ศึกษาและรวบรวม องค์ความรู้ มาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและการยอมรับจากประเทศส่งออกเป้าหมาย</li><li>2. พัฒนาที่ปรึกษา ผู้เชี่ยวชาญด้านระบบมาตรฐานการผลิต อาหาร ในด้านต่างๆ</li><li>3. จัดกิจกรรมให้บริการคำแนะนำ ปรึกษาแก่ กลุ่มชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง และผู้ประกอบการอาหารทะเลที่สนใจ</li><li>4. จัดกิจกรรมสนับสนุนการขอรับรองมาตรฐานและคุณภาพต่างๆ เป็นระยะ อย่างต่อเนื่อง</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	5 ปี (2549-2553)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัยชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเล
<b>งบประมาณ</b>	5,000,000 บาท

<b>โครงการที่ 8</b>	โครงการประยุกต์ใช้ ระบบ Halal – HACCP /GMP ในโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อยกระดับ มาตรฐานการผลิตอาหาร ฮาลาลไทยสู่สากล
<b>หลักการเหตุผล</b>	มาตรฐานสากลในอุตสาหกรรมอาหาร ที่ได้รับการยอมรับ จากทั่วทั้งโลก อย่างเช่นการจัดระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุมในการผลิตอาหาร (HACCP) ระบบการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) และอาหารอิสลาม (Halal) เป็นมาตรฐานการผลิตอาหารที่สำคัญ การประยุกต์ใช้ระบบ Halal - HACCP/GMP ใน โรงงานอุตสาหกรรมอาหาร จะช่วยยกระดับมาตรฐานการผลิตอาหารฮาลาลไทยสู่สากล
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการถ่ายทอด องค์ความรู้แ ละการประยุกต์ใช้ ระบบการผลิตอาหารทะเล ตามมาตรฐาน Halal-HACCP/GMPเพื่อการรับรองมาตรฐานคุณภาพ และการขยายโอกาสทางการตลาดอาหารฮาลาล แก่ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเลในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. จำนวนสมาชิกที่เข้ารับการถ่ายทอด</li><li>2. ระบบ Halal - HACCP/GMP</li><li>3. ตลาดอาหารทะเลในประเทศมุสลิมเป้าหมาย</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. ศึกษาและรวบรวม องค์ความรู้ มาตรฐานต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับอาหารและ มาตรฐานอาหารฮาลาลที่ได้รับการยอมรับจากประเทศมุสลิมเป้าหมาย</li><li>2. ประยุกต์ระบบ Halal-HACCP/GMP</li><li>3. พัฒนาระบบมาตรฐาน Halal-HACCP/GMP ใน โรงงานอาหาร</li><li>4. สนับสนุนให้โรงงานอาหาร ขอรับรองระบบมาตรฐาน Halal-HACCP/GMP</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	5 ปี (2549-2553)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สถาบันการศึกษามหาวิทยาลัย ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงและผู้ประกอบการอาหารทะเลและอาหารฮาลาล
<b>งบประมาณ</b>	5,000,000 บาท

<b>โครงการที่ 9</b>	โครงการวิจัยและพัฒนารูปแบบการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด
<b>หลักการเหตุผล</b>	งานวิจัยและการพัฒนารูปแบบการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด เป็นส่วนช่วยในการพัฒนาและขยายโอกาสทางการประมง แก่ผู้ประกอบการอาหารทะเลในพื้นที่ ภาคใต้ฝั่ง อ่าวไทย จึงควรมี สนับสนุนงานวิจัยและการพัฒนารูปแบบการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเล เปิด
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการพัฒนาแบบการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด ปรับปรุง และขยายโอกาสการประมง แก่ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยง และผู้ประกอบการอาหารทะเลในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย
<b>ตัวชี้วัด</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.จำนวนงานวิจัยที่เกี่ยวข้อง</li><li>2.จำนวนผลผลิตจากการประมงชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด</li></ol>
<b>กิจกรรม</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1.ศึกษาวิจัยและพัฒนา รูปแบบการประมง ชายฝั่งในพื้นที่ทะเลเปิด</li><li>2.วิเคราะห์และสรุปผลการวิจัยและพัฒนา</li><li>3.เผยแพร่ผลการวิจัย และพัฒนา ไปยังหน่วยงานที่เกี่ยวข้องเพื่อกำหนดทิศทางการ พัฒนารูปแบบการประมงชายฝั่งทะเลเปิด ในเชิงปฏิบัติการแก่ชาวประมง ต่อไป</li></ol>
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	3 ปี (2549-2551)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัย ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงชายฝั่ง
<b>งบประมาณ</b>	3,000,000 บาท

<b>โครงการที่ 10</b>	โครงการฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง
<b>หลักการเหตุผล</b>	ทรัพยากรชายฝั่งในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย มีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเล ซึ่งการพัฒนาที่ยั่งยืนคือการดูแลทรัพยากรชายฝั่งในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทยอย่างเพียงพอ โดยไม่หวังประโยชน์ในระยะสั้นเท่านั้น จึงควรมีการฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่งในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่งทะเล พื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย
<b>ตัวชี้วัด</b>	
<b>กิจกรรม</b>	1. จำนวนกิจกรรมเพื่อการฟื้นฟูชายฝั่งทะเล 2. จำนวนผู้เข้าร่วม โครงการและกิจกรรมเพื่อการฟื้นฟูชายฝั่งทะเล จัดกิจกรรมเพื่อการฟื้นฟูชายฝั่งทะเล การฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่งทะเล โดยอาศัยความร่วมมือ ร่วมใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกฝ่าย
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	3 ปี (2549-2551)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานจังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด องค์การบริหารส่วนจังหวัด สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัย ชาวประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงชายฝั่ง
<b>งบประมาณ</b>	3,000,000 บาท

<b>โครงการที่ 11</b>	โครงการจัดทำแผนแม่บทการพัฒนาอ่าวไทย
<b>หลักการเหตุผล</b>	ในการพัฒนาชายฝั่งอ่าวไทยให้มีการพัฒนาอย่างยั่งยืนได้นั้น จะต้องอาศัยการบริหารจัดการอย่างถูกต้องเหมาะสม ดังนั้นการจัดทำแผนแม่บทการพัฒนาอ่าวไทยเชิงบูรณาการอย่างครบวงจรจึงเป็นโครงการที่ต้องทำอย่างรอบคอบ และครอบคลุม
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการจัดทำแผนแม่บทการพัฒนาชายฝั่งอ่าวไทย เชิงบูรณาการครบวงจร
<b>ตัวชี้วัด</b>	
<b>กิจกรรม</b>	1. แผนแม่บทการพัฒนาอ่าวไทย จัดกิจกรรมระดมสมองเพื่อการพัฒนาแผนแม่บทการพัฒนาอ่าวไทยในทุกๆ ประเด็น โดยอาศัยความร่วมมือ ร่วมใจของผู้มีส่วนได้ส่วนเสียทุกๆฝ่าย
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	2 ปี (2549-2550)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานจังหวัด สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัย ชาวประมง เกษตรกร ผู้เพาะเลี้ยงชายฝั่ง องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น สำนักงานประมงจังหวัด
<b>งบประมาณ</b>	3,000,000 บาท

<b>โครงการที่ 12</b>	โครงการคลังปูม้า เพื่อฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง
<b>หลักการเหตุผล</b>	ทรัพยากรที่สำคัญของชายฝั่งในพื้นที่ภาคใต้ฝั่งอ่าวไทย และมีความสำคัญต่ออุตสาหกรรมอาหารทะเลคือปูม้า ซึ่งในปัจจุบันหากไม่มีการดูแลรักษาอย่างเพียงพอ อาจทำให้เกิดปัญหาทรัพยากรชายฝั่ง และปัญหาสิ่งแวดล้อมในระบบนิเวศ จึงควรมีโครงการ คลังปูม้า เพื่อฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง
<b>วัตถุประสงค์</b>	เพื่อการจัดคลังปูม้า เพื่อการฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่ง
<b>ตัวชี้วัด</b>	
<b>กิจกรรม</b>	1. จำนวนคลังปูม้า 2. จำนวนกิจกรรมส่งเสริม สนับสนุน การจัดคลังปูม้า จัดกิจกรรมระดมส่งเสริม สนับสนุน การจัดคลังปูม้า เพื่อช่วยฟื้นฟูทรัพยากรชายฝั่งทะเล
<b>ระยะเวลาดำเนินการ</b>	2 ปี (2549-2550)
<b>หน่วยงานที่รับผิดชอบ</b>	สำนักงานจังหวัด สำนักงานประมงจังหวัด สถาบันการศึกษา มหาวิทยาลัย ชว ประมง เกษตรกรผู้เพาะเลี้ยงชายฝั่ง องค์การบริหารส่วนท้องถิ่น
<b>งบประมาณ</b>	5,000,000 บาท

# Cluster SMEs