



สภาพตลาดขนมปังกรอบในเขตกรุงเทพมหานคร

ขนมปังกรอบ (Biscuit)

ผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบเป็นที่รู้จักกันในประเทศไทยเป็นเวลานานกว่า 40 ปีแล้วโดยเฉพาะอย่างยิ่งในเขตกรุงเทพมหานคร ซึ่งเป็นบริเวณที่มีประชากรในระดับกลาง และระดับสูง (Middle Class and Upper Class) อาศัยอยู่มากที่สุด ซึ่งเป็นผู้บริโภคที่มีอำนาจซื้อที่ดี หรือความรู้ การศึกษาก็ดี ตลอดจนการรับรู้วัฒนธรรมของชาวต่างชาติ มีมากกว่าในเขตอื่น ๆ ของประเทศ ดังนั้นการบริโภคขนมปังกรอบมีจำนวนมากในบริเวณกรุงเทพมหานคร

ประเภทของขนมปังกรอบ (Biscuits' Type)

ผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบที่ขายอยู่ในตลาดกรุงเทพมหานครโดยทั้งหมดของผลิตภัณฑ์ทั่วไปแล้ว มักจะมีส่วนประกอบหลัก (Ingredient) เหมือนกันคือ แป้งสาลี คริม (Cream) น้ำตาล เกลือ และหัวน้ำหอมชนิดต่าง ๆ (Flavor) ฯลฯ แต่อย่างไรก็ตาม ขนมปังกรอบยังสามารถแบ่งออกเป็น 4 หมวดใหญ่ ๆ ได้ดังนี้คือ

1. คุกกี้ (Cookie) เป็นผลิตภัณฑ์ที่เริ่มแพร่หลายในประเทศไทยเมื่อ 10 กว่าปีมาแล้ว โดยเริ่มนำเข้า (Imported) จากประเทศเดนมาร์ก มากที่สุด จนเป็นที่นิยมเรียกกันว่า คุกกี้ เดนมาร์ก (Danish Style's Cookie) แม้ว่าปัจจุบันคุกกี้ เหล่านี้ผลิตในประเทศไทย ก็ตามสาเหตุเนื่องจาก คุกกี้ที่ผลิตในปัจจุบันพยายามเลียนแบบคุกกี้เดนมาร์กนั่นเอง คุณสมบัติพิเศษของคุกกี้ที่แตกต่างไปจากขนมปังกรอบประเภทอื่น ๆ ก็คือจะมีรูปลักษณะกลมและหนากว่าขนมปังกรอบทั่วไป รสชาติจะหวาน มัน เนื่องจากมีส่วนผสมของ เนย คริม และไข่ เนื้อขนมจะหยาบ กรอบและร่วน จากรสชาติและรูปร่างที่แปลกไปกว่าขนมปังกรอบทั่วไป ทำให้คุกกี้ได้รับความนิยมอย่างรวดเร็วและแพร่หลายในหมู่ผู้บริโภคประมาณ 3-4 ปีที่ผ่านมา แต่ข้อเสียของคุกกี้ก็คือ จะเสียได้ง่ายกว่าขนมปังกรอบทั่วไป เช่นจะแตกหักง่ายเพราะกรอบและร่วน หรือจะนิ่มและเหม็นหืนง่าย เพราะมีส่วนผสมที่มีความมันและความชื้นสูง ดังนั้นคุกกี้จึงมีปัญหาทางด้านของการเก็บ

รักษา ซึ่งต้องใช้เวลาขณะที่แข็งแรงและปิดสนิท เพื่อป้องกันความเสียหายดังกล่าว ทำให้ราคาของคุกกี้ มักจะสูงกว่าราคาของขนมปังกรอบทั่วไป เพราะต้องเสียค่าใช้จ่ายทางด้านการใช้วัตถุดิบในการผลิตที่มากกว่า และยังต้องใช้เวลาขณะที่แข็งแรงสามารถป้องกันตัวผลิตภัณฑ์ทำปฏิกิริยากับอากาศจากภายนอกได้นั่นเอง

2. พัฟ และ คริม แครกเกอร์ (Puff and Cream Cracker) เป็นผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบที่แพร่หลายในประเทศไทยมาช้านานแล้ว พัฟ และคริม แครกเกอร์ถือเป็นอาหารประจำวันอย่างหนึ่งของชาวตะวันตกเนื่องจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ปราศจากไขมันสัตว์ และมีส่วนประกอบ (Ingredient) หลักใหญ่ ๆ ได้แก่ แป้งสาลี มอลต์ (Malt) เก็ด ยีสต์ (Yeast) ผงฟู (Baking Powder) และน้ำมันพืช เป็นต้น ซึ่งล้วนมีคุณค่าทางอาหาร ดังนั้นทั้งพัฟและคริม แครกเกอร์สามารถรับประทานแทนขนมปัง (Bread) ได้ทั้งยังมีรสชาติที่รับประทานกว่านั่นเอง สำหรับรูปลักษณะนั้น พัฟแครกเกอร์นิยมทำเป็นรูบ่วงกลม เช่น ผลิตภัณฑ์ชื่อไฮ-โฮ (Hi-Ho) ส่วนคริมแครกเกอร์ นิยมทำเป็นรูปสี่เหลี่ยมจัตุรัส รสชาติของทั้ง 2 ชนิดโดยทั่วไปจะมีรสฝืดเพื่อขนมจะหยาบและแข็ง เนื่องจากเป็นขนมปังกรอบที่แห้งและปราศจากไขมัน ทำให้พัฟและคริมแครกเกอร์ มีอายุของผลิตภัณฑ์ยาวนานกว่าคุกกี้ ตลอดจนการเก็บรักษาที่สะดวกกว่าซึ่งช่วยประหยัดต้นทุนในการหีบห่อ ทำให้ราคาของพัฟและคริมแครกเกอร์ถูกกว่าของคุกกี้

3. ขนมปังกรอบชนิดยัดและแท่ง (Pretzel and Stick Biscuit) ขนมปังกรอบชนิดแท่งนี้เป็นที่รู้จักกันมากกว่า 30 ปีแล้ว ซึ่งนิยมเรียกกันว่าขนมปังบุหรี เนื่องจากมีรูปร่างที่ตัดแปลงมาจากบุหรีนั่นเอง สำหรับรสชาติและส่วนประกอบ (Ingredient) จะคล้ายกับขนมปังกรอบธรรมดาทั่วไปคือมีรสฝืดปนหวานเพียงเล็กน้อยและส่วนประกอบสำคัญได้แก่ แป้งสาลี น้ำตาล และน้ำมันพืช เป็นต้น ต่อมาเมื่อมีผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะคล้ายกันแต่รูปร่างจะเรียวยาวเล็กและยาวกว่าขนมปังบุหรี ซึ่งมีต้นแบบมาจากญี่ปุ่นและได้รับความนิยมอย่างรวดเร็ว ซึ่งเรียกขนมปังกรอบที่ผลิตกันในรูปลักษณะว่า พรีทซ์ (Pretz) ตามผู้ผลิตและจำหน่ายเป็นรายแรกในประเทศไทย (บริษัทไทยกูลิโค จำกัด พ.ศ. 2513) สำหรับพรีทซ์ (Pretz) นั้นเป็นขนมปังกรอบที่มีรสชาติแตกต่างไปจากขนมปังบุหรีแบบเดิม กล่าวคือจะมีทั้งรสหวาน ฝืด และเค็ม สำหรับส่วนประกอบ (Ingredient) ที่เพิ่มเติมมากกว่าขนมปังบุหรีก็คือ นม เนย เกลือ และหัวน้ำหอม (Flavor) ซึ่งเป็นส่วนที่ทำให้พรีทซ์ (Pretz) หอม มัน และรสชาติเข้มข้นกว่า นอกจากนี้ยังมีขนมปังกรอบอีกชนิดหนึ่งที่มีลักษณะและรสชาติใกล้เคียงกันคือ ขนมปังกรอบชนิดยัด (Pretzel) กล่าวคือเป็นขนมปังกรอบที่ผลิตเป็นเส้นคดเคี้ยว จะมีรสชาติเค็ม มัน เป็นที่รู้จักแพร่หลายและนิยมรับประทาน

กันในหมู่ชาวตะวันตก เคยนำเข้า (Imported) มากจำหน่ายในประเทศไทย แต่ปัจจุบันได้ลดจำนวนลงมากจนแทบจะไม่มีขายในตลาด เพราะความนิยมและราคาที่ไม่สามารถแข่งขันกับผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ที่มีลักษณะใกล้เคียงกันได้

✓ 4. ขนมปังกรอบทั่วไป (Biscuit) เป็นขนมปังกรอบที่พบในท้องตลาดมากที่สุด และเป็นขนมปังกรอบชนิดพื้นฐานที่ผู้ผลิตทำการผลิตแทบทุกราย เพื่อเป็นคลาร์กิ้งสายผลิตภัณฑ์ (Product Line) ให้มากที่สุดเท่าที่จะทำได้ของผู้ผลิตแต่ละราย เนื่องจากขนมปังกรอบชนิดนี้ผลิตง่ายและเป็นที่รู้จักและยอมรับจากผู้บริโภคมาเป็นเวลานานแล้ว ส่วนประกอบสำคัญ (Ingredient) ได้แก่ แป้งสาลี ข้าวโพด หรือข้าวไรน์ น้ำตาล น้ำมันพืช หวานน้ำหอม (Flavor) ตามรสชาติที่ต้องการ ฯลฯ สำหรับรูปทรงของขนมปังกรอบจะมีหลายแบบด้วยกัน เช่น วงกลม สี่เหลี่ยมผืนผ้า สี่เหลี่ยมจัตุรัส วงรี ฯลฯ เป็นต้น ทั้งนี้เนื่องจากการประดิษฐ์คิดค้นของผู้ผลิตแต่ละรายที่พยายามเปลี่ยนแปลงขนมปังกรอบให้แตกต่างกันไปเท่านั้นเอง แต่เนื้อขนมโดยทั่วไปแล้วจะมีความใกล้เคียงกัน แต่อย่างไรก็ตามขนมปังกรอบประเภทนี้ยังสามารถแบ่งเป็นประเภทใหญ่ ๆ ได้ 3 ประเภทคือ

4.1 ประเภทธรรมดา (Normal Biscuit) เป็นขนมปังกรอบชนิดพื้นฐานดังที่ได้กล่าวมาแล้วข้างต้น ความแตกต่างแต่ละผลิตภัณฑ์จะอยู่ที่รูปแบบและหวานน้ำหอม (Flavor) เท่านั้น การเก็บรักษาจะง่ายกว่าประเภทอื่น ๆ เพราะเป็นขนมปังกรอบที่มีความมัน ความชื้นต่ำ นอกจากนี้ยังมีเนื้อขนมที่ละเอียดกว่า ทำให้แข็งและกรอบกว่าขนมปังกรอบประเภทอื่น ซึ่งทำให้แตกหักเสียหายได้ยากกว่า เพราะส่วนผลึ้มที่ละเอียดการรวมกันของเนื้อขนมมีมากกว่านั่นเอง ดังนั้นภาชนะบรรจุจะมีหลายรูปแบบตามความประสงค์ของผู้ผลิต

4.2 ประเภทสอดไส้ (Twinnny Biscuit) เป็นขนมปังกรอบประเภทเดียวกับขนมปังกรอบชนิดธรรมดา แต่นำขนมปังกรอบ 2 ชิ้นมาประกบกัน โดยใช้ด้านหลังของแต่ละชิ้นทาส่วนผสมพิเศษเพิ่มเติมเพื่อให้มีรสชาติแปลกและแตกต่างออกไป ทั้งยังเป็นสารที่ช่วยทำให้ขนมปังกรอบทั้ง 2 ชิ้น ติดเข้าด้วยกันได้ ส่วนส่วนผสมพิเศษเหล่านี้มักจะประกอบด้วย เนย ครีม หางนม (Skimmed Milk) น้ำตาล และหวานน้ำหอม (Flavor) รสต่าง ๆ เช่น วานิลลา (Vanilla) กาแฟ โกโก้ ช็อคโกแลต หรือรสผลไม้ต่าง ๆ เป็นต้น ขนมปังกรอบประเภทสอดไส้นี้มักจะเป็นขนมปังกรอบชนิดหวาน มัน และเนื่องจากการใส่ส่วนผสมพิเศษที่มีความมันและความชื้นเหล่านี้ ทำให้ขนมปังกรอบประเภทนี้มีอายุสั้นกว่าประเภทธรรมดา และการเก็บรักษาจะยากกว่าด้วยเช่นกัน

#### 4.3 ประเภทเคลือบหรือโรยไว้บนผิวหน้า (Face Sprinkle Biscuit)

ลักษณะของขนมปังกรอบประเภทนี้จะใกล้เคียงกับชนิดธรรมดา แต่จะมีส่วนประกอบเพิ่มเติมบนผิวหน้าของขนมปังกรอบเท่านั้น ซึ่งจะมีทั้งชนิดหวาน และเค็ม ส่วนที่เคลือบผิวอาจได้แก่ น้ำตาล เกลือ ส่วนปรุงรสพิเศษที่ใช้โรยหน้าของแต่ละชนิดและหัวน้ำหอม (Flavor) เป็นต้น ขนมปังกรอบชนิดนี้จะมีความชื้นและความมันมากเช่นเดียวกับประเภทลวดโล่ (Twinny Biscuit) ดังนั้นจะมีความอายุของผลิตภัณฑ์สั้นและมีปัญหาในการเก็บรักษาเช่นเดียวกัน ✓

ขนมปังกรอบที่มีขายอยู่ในตลาดกรุงเทพมหานครนั้น นอกจากแบ่งตามประเภทของขนมปังกรอบแล้ว ยังสามารถแบ่งได้อีก 2 ลักษณะคือ

- ก. แบ่งตามภาชนะบรรจุ (Packages)
- ข. แบ่งตามลักษณะผู้ผลิต (Manufacturers)

#### ก. ภาชนะบรรจุขนมปังกรอบ (Biscuit's Packages)

ปัจจุบันการพัฒนาทางด้านวัสดุที่ใช้ในการหีบห่อ ตลอดจนวิธีการหีบห่อได้แตกต่างกันไป จากเดิมบ้าง ซึ่งพอแบ่งแยกภาชนะบรรจุขนมปังกรอบออกเป็น 4 ลักษณะด้วยกันคือ

1. ปึก (Bulk Tin) เป็นมาตรฐานบรรจุขนมปังกรอบที่ได้รับความนิยมมากที่สุดในอดีต ลักษณะเป็นสี่เหลี่ยมทรงสูง ขนาดมาตรฐาน 10 x 10 x 15 นิ้ว ทำด้วยสังกะสีรอบด้าน ฝาเปิดด้านบนและมีด้านหน้าเป็นกระจกใส สามารถบรรจุได้น้ำหนักสุทธิประมาณ 5 กิโลกรัม ซึ่งถือขนาดบรรจุที่ใหญ่ที่สุดในบรรดาภาชนะบรรจุขนมปังกรอบ สำหรับขนมปังกรอบจะมีทุกประเภทตามที่ได้กล่าวมาแล้วทั้งนี้ขึ้นอยู่กับความสามารถของผู้ผลิตแต่ละราย คุณภาพผลิตภัณฑ์จะมีคุณภาพต่ำและราคาถูก เพราะผู้ผลิตต้องการขายสู่ผู้บริโภคระดับกลางและต่ำ ซึ่งคำนึงถึงปริมาณต่อราคาเป็นสำคัญ จนเป็นที่นิยมเรียกกันว่าขนมปังปึก (มักหมายถึงขนมปังกรอบราคาถูก คุณภาพต่ำและจำหน่ายตามน้ำหนัก ผู้ซื้อไม่ระบุตราหือเป็นสำคัญ ถึงแม้ว่าปัจจุบันขนมปังปึก จะได้มีการปรับปรุงและพัฒนาขึ้นมาบ้างแล้วก็ตาม ลักษณะการขายแก่ผู้บริโภคอาศัยการแบ่งขายซึ่งตามน้ำหนักที่ผู้ซื้อต้องการ เนื่องจากปึกหนึ่งบรรจุมากเกินความต้องการของผู้บริโภคหนึ่งราย)

นอกจากนี้ขนมปังปึก นับเป็นอุตสาหกรรมขนมปังกรอบประเภทแรกๆ เริ่มผลิตขึ้นภายในประเทศ และยังมีผู้ผลิตมากมายในปัจจุบัน ทั้งนี้เพราะผู้บริโภคที่นิยมราคาถูกในประเทศไทยนั้นยังมีมากผู้ผลิตจึงยึดหลักการผลิตโดยคำนึงถึงปริมาณต่อราคาขาย มากกว่าการเน้นทางด้านคุณภาพ



หรือความสวยงามของหีบห่อ ซึ่งสามารถสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มนี้ได้นั่นเอง

2. กล่องโลหะ (Tin Can) เริ่มผลิตและจำหน่ายในประเทศใกล้เคียงกับขนมปังปีบ แต่มีการพัฒนา ตัวผลิตภัณฑ์มากกว่าขนมปังปีบเพราะมีการแข่งขันสูงกว่านั่นเอง เนื่องจากขนมปังกล่องโลหะจะมีขนาดบรรจุที่เล็กกว่าสวยงามกว่าซึ่งมีทั้งรูปทรงสี่เหลี่ยมผืนผ้า และทรงกลมพื้นราบมีรูป และสีลวดลายบนกล่องงดงาม นอกจากนี้คุณภาพของขนมปังกรอบผู้ผลิตพยายามผลิตขนมปังกรอบที่มีคุณภาพดีและอร่อย มีการกำหนดตราเครื่องหมายชัดเจนเพื่อเป็นที่เชื่อถือของผู้บริโภค ทำให้ขนมปังกรอบกล่องโลหะนี้นอกจากผู้บริโภคจะซื้อเพื่อการบริโภคแล้วยังสามารถนำไปใช้เป็นของขวัญสำหรับงานต่าง ๆ ได้เป็นอย่างดี สำหรับราคาของขนมปังกรอบกล่องโลหะจะสูงกว่าทุกประเภทเนื่องจากต้นทุนผลิตที่สูงกว่านั่นเอง ทำให้การกำหนดกลุ่มผู้บริโภคจะเป็นผู้บริโภคที่มีฐานะระดับกลางขึ้นไป

ขนมปังกรอบกล่องโลหะนี้ จะมีลักษณะการบรรจุพิเศษอยู่ประเภทหนึ่งซึ่งมีแต่การบรรจุในกล่องโลหะเท่านั้น ซึ่งเรียกกันว่าขนมปังหลายรส (Assort Selected Biscuit) เพราะในภาชนะบรรจุเพียงกล่องเดียวจะนำเอาขนมปังกรอบหลาย ๆ ประเภทมารวมกัน ซึ่งแตกต่างไปจากการบรรจุทั่วไปที่นิยมบรรจุขนมปังกรอบแต่ละประเภทเพียงอย่างเดียวอย่างใดอย่างหนึ่ง เท่านั้น ขนมปังกรอบหลายรสนี้ในอดีตจนถึงปัจจุบัน ชาวสินยังนิยมใช้ในพิธีมงคลต่าง ๆ ทำให้เกิดกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมาย (Target Group) คือกลุ่มหนึ่ง

3. กล่องกระดาษ (Paper Packet) เป็นลักษณะของการบรรจุขนมปังกรอบที่กำลังได้รับความนิยมในปัจจุบัน โดยเฉพาะอย่างยิ่งขนมปังกรอบในระดับราคาปานกลาง เพราะสามารถประหยัดต้นทุนแก่ผู้ผลิตมากแต่อย่างไรก็ตามอายุของผลิตภัณฑ์ที่บรรจุในกล่องกระดาษจะสั้นกว่าที่บรรจุในกล่องเหล็ก สาเหตุเนื่องจากคุณสมบัติในการป้องกันอากาศและความชื้นที่แตกต่างกัน แต่อย่างไรก็ตามผลิตภัณฑ์ใดที่มีอัตราการหมุนเวียนสูง (Product Turnover) และต้องการขายในราคาต่ำ เพื่อเป็นการประหยัดต้นทุน โดยไม่ทำให้ภาพพจน์ของผลิตภัณฑ์ดูย่ำแย่ ผู้ผลิตนิยมเลือกการบรรจุขนมปังกรอบด้วยกล่องกระดาษมากกว่าชนิดอื่น

4. ถุงหรือซอง (Bag or Sachet) ในช่วงกว่า 10 ปีที่ผ่านมาพลาสติก (Plastic) เริ่มมีบทบาทมากในการบรรจุขนมปังกรอบโดยเฉพาะอย่างยิ่งผลิตภัณฑ์ที่มีราคาถูกคุณภาพต่ำ การบรรจุขนมปังกรอบในถุงพลาสติกจะช่วยลดต้นทุนให้แก่ผู้ผลิตมากกว่าวิธีอื่น ๆ แต่ในปัจจุบันถุงหรือซองได้มีการพัฒนาขึ้นมาจนผู้ผลิตทั่วไปหันมาใช้กันมากขึ้นถุงหรือซองดังกล่าวสามารถแยกออกเป็น 3 ชนิดด้วยกันคือ

4.1 ถุงพลาสติกธรรมดา (Plastic Bag) หรือที่เรียกกันว่าถุงพลาสติกใส (Polyethylene) เป็นที่นิยมใช้กันมานานแล้ว แต่มีปัญหาในการปิดผนึกปากถุง (Seal) เนื่องจากคุณภาพของพลาสติกจะเกิดรูรั่ว ซึ่งทำให้อากาศและความชื้นเข้าได้ง่าย เป็นสาเหตุให้อายุของผลิตภัณฑ์สั้นลง

4.2 ถุง พี.วี.ซี. (P.V.C or Polyvinylchloride Bag) ลักษณะคล้ายถุงพลาสติกธรรมดา แต่มีคุณสมบัติพิเศษ เมื่อรัดปิดผนึกปากถุงแล้ว (Seal) สามารถปิดสนิทไม่มีการรั่วซึมทำให้ขนมปังกรอบที่บรรจุอยู่ภายในมีอายุยาวนานกว่าการใช้ถุงพลาสติกธรรมดา แต่เนื่องจากต้นทุนของถุง พี.วี.ซี. นี้สูงกว่าถุงพลาสติกธรรมดา ทำให้ผู้ผลิตเลือกใช้ถุงดังกล่าวกับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีและสามารถขายได้ในราคาสูงเท่านั้น

4.3 ถุงฟอยล์ (Aluminium Foil Bag) เป็นลักษณะของการบรรจุขนมปังกรอบที่ได้รับความนิยมมาไม่ถึง 10 ปีเอง คุณสมบัติพิเศษของถุงฟอยล์นี้เช่นเดียวกับถุง พี.วี.ซี. คือสามารถปิดผนึกได้สนิท แต่ถุงฟอยล์นี้เป็นถุงที่บวมไม่สามารถมองเห็นเหมือนถุงพลาสติก ทำให้มีประโยชน์ในด้านของการป้องกันแสงแดดได้มากกว่า นิยมใช้กับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี และมีราคาขายปานกลางขึ้นไป

สำหรับถุงหรือช่องที่ได้อีกกล่าวมาทั้งหมดนั้นนอกจากจะใช้บรรจุขนมปังกรอบเพียงชิ้นเดียวแล้ว ผู้ผลิตที่มีความพิถีพิถันในการรักษาคุณภาพของขนมปังกรอบ และภาพพจน์ของผลิตภัณฑ์นั้นหลังจากใส่ถุงหรือช่องแล้วจะนำไปบรรจุใส่กล่องกระดาษหรือกล่องโลหะอีกชั้นหนึ่ง ดังนั้นทำให้ผลิตภัณฑ์หนึ่ง ๆ อาจจะมีกรหีบห่อไว้ด้วยกันหลายวิธีรวมกัน แต่การพิจารณาแบ่งแยกประเภทของขนมปังกรอบตามลักษณะของการบรรจุนั้นผู้เขียนจะถือเอา หีบห่อที่อยู่ภายนอกสุดเป็นเครื่องกำหนดลักษณะการบรรจุ

#### ข. ลักษณะของผู้ผลิต (Type of Manufacturers)

ขนมปังกรอบนอกจากแบ่งตามประเภทและลักษณะของการบรรจุแล้ว ยังสามารถแบ่งตามลักษณะของผู้ผลิตได้เช่นกัน ซึ่งมีอยู่ 2 ลักษณะคือ

1. อุตสาหกรรมในครัวเรือน (Home-maker) หมายถึงผู้ผลิตขนมปังกรอบชนิดต่างๆ ที่มีการสั่งการผลิตต่ำ ใช้เงินลงทุนน้อย อาศัยฝีมือและกำลังคนเป็นหลัก และมักจะประกอบกิจการอยู่ในที่อยู่อาศัยของผู้ผลิตเอง สำหรับขนมปังกรอบชนิดต่างๆ ที่ผลิตขึ้น ไร้มีมาตรฐานที่แน่นอน

ช่องทางการจำหน่ายจะอยู่ในวงแคบ ซึ่งอาศัยหน้าร้านของผู้ผลิตเองหรืออาจมีการส่งขายบ้าง เป็นบางแห่งเท่านั้น นอกจากนี้การยกเลิกหรือการเปลี่ยนแปลงการผลิตจะกระทำได้ง่ายเพราะ อาศัยการตัดสินใจของผู้ผลิตเพียงคนเดียว ซึ่งเป็นเจ้าของกิจการนั่นเอง ผู้ผลิตขนมปังกรอบ เหล่านี้ได้แก่ เบเกอรี่ (Bakery) ร้านทำขนมขบเคี้ยว ส낫ตาคาร โรงแรม ฯลฯ เป็นต้น

2. อุตสาหกรรมขนมปังกรอบ (Biscuit Manufacture) หมายถึงผู้ผลิตขนมปังกรอบ อย่างมีระบบและเป็นมาตรฐาน มีกำลังการผลิตสูง (Mass Production) โดยอาศัยเครื่องจักร ช่วยในการผลิตมากขึ้น ช่องทางการจำหน่ายกว้างขวางโดยมีวางขายอยู่ตามร้านค้าทั่วไป ลักษณะ การดำเนินงานเป็นไปอย่างมีแบบแผน ซึ่งเป็นผู้ผลิตที่อยู่ในขอบเขตของการศึกษาค้นคว้านี้ เช่น บริษัท ไทยกูลิโก่ จำกัด บริษัท ไทยเพรสซิเด้นท์ฟู๊ด จำกัด บริษัท ยูนิแอดเดรฟูดส์ จำกัด เป็นต้น ✓

#### อุปสงค์ของขนมปังกรอบในเขตกรุงเทพมหานคร (Biscuit's Demand)

ในชั้นของความเป็นไปได้ของอุปสงค์ของขนมปังกรอบในเขตกรุงเทพมหานครนั้น เราสามารถวิเคราะห์ถึงกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นไปได้ (Potential Group) โดยเริ่มศึกษาจาก จำนวนประชากรในช่วงอายุระดับต่าง ๆ ดังนี้

ศูนย์วิทยุทรัพยากร  
จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย



ตารางที่ 1 การประมาณจำนวนประชากรสำเนาตามอายุกับเพศ<sup>1</sup> (1 : 1,000 คน)

เพศ \ อายุ	2524			2525			2526		
	ชาย	หญิง	รวม	ชาย	หญิง	รวม	ชาย	หญิง	รวม
0-4	364	348	712	368	352	720	371	354	725
5-9	316	304	620	329	315	644	340	326	666
10-14	258	253	511	273	269	542	287	284	571
15-19	255	262	517	255	261	516	257	263	520
20-24	272	287	559	276	298	569	281	298	579
25-29	290	302	592	293	308	601	296	313	609
30-34	270	274	544	280	288	568	289	300	589
35-39	183	187	370	204	208	412	223	228	451
40-44	113	122	235	121	130	251	131	141	272
45-49	85	96	181	88	99	187	92	104	196
50-54	70	78	148	72	81	153	75	85	160
55-59	54	62	116	56	65	121	59	68	127
60-64	41	49	90	42	51	93	44	53	97
65-69	29	38	67	31	39	70	32	41	73
70-74	19	26	45	20	28	48	21	30	51
75 ขึ้นไป	16	27	43	17	28	45	18	29	47
รวม	2,635	2,715	5,350	2,725	2,815	5,540	2,816	2,917	5,733

<sup>1</sup> สำนักงานสถิติแห่งชาติ, "การคาดประมาณจำนวนประชากรของประเทศไทย พ.ศ. 2513 ถึง พ.ศ. 2548" (กรุงเทพมหานคร: สำนักงานสถิติแห่งชาติ, 2524), หน้า 30 - 32.



จากการประมาณจำนวนประชากรทั้งหมดในเขตกรุงเทพมหานคร พบว่าในปี พ.ศ. 2524-2526 จะมีพลเมืองกว่า 5 ล้านคน จำนวนพลเมืองสูงที่สุดเป็นบุคคลที่อยู่ในช่วงอายุ 0-4 ปี แต่เนื่องจากเป็นเด็กอ่อนไม่สามารถที่จะทำการณรงค์การขายได้โดยตรง กลุ่มผู้บริโภคที่น่าสนใจได้แก่กลุ่มเด็กโต (อายุตั้งแต่ 5-14 ปี) และกลุ่มวัยรุ่น (อายุตั้งแต่ 15-24 ปี) ซึ่งเป็นกลุ่มที่มีจำนวนประชากรมากและสามารถรับรู้ข่าวสารจากการณรงค์การขายได้ดี สำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่น่าสนใจรองลงมาคือ กลุ่มผู้ใหญ่ (อายุตั้งแต่ 25-59 ปี) และกลุ่มผู้สูงอายุ (ตั้งแต่ 60 ปีขึ้นไป) เป็นกลุ่มที่มีความพิถีพิถันในการเลือกรับประทานอาหารว่าสิ่งขนมปังกรอบจะเป็นที่ยอมรับมากกว่าผลิตภัณฑ์ประเภทอื่นซึ่งพอสรุปได้ว่าจำนวนประชากรในเขตกรุงเทพมหานครที่สามารถเป็นผู้บริโภคขนมปังกรอบ และใช้เป็นกลุ่มเป้าหมายได้ (Target Group) จะอยู่ในช่วงอายุ 5-59 ปี เพราะเป็นกลุ่มประชากรที่มีจำนวนมากพอที่จะเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่เป็นไปได้ (Potential Group) นอกจากนี้หากพิจารณาถึงความหนาแน่นของประชากรแล้ว ช่วงอายุ 5-34 ปี จะเป็นช่วงที่มีความหนาแน่นสูงที่สุด ดังนั้นผู้ผลิตทั่วไปจึงคาดหวังในกลุ่มผู้บริโภคในช่วงอายุระดับนี้และถือเป็นตลาดเป้าหมายใหญ่ของขนมปังกรอบด้วย

อัตราการเพิ่มขึ้นของประชากรในเขตกรุงเทพฯ โดยเฉลี่ย 3% ต่อปี<sup>1</sup>

#### อัตราการบริโภคขนมปังกรอบ (Biscuit Consumption)

อัตราการบริโภคขนมปังกรอบเฉพาะในเขตกรุงเทพมหานคร สามารถพิจารณาได้ 2 ลักษณะด้วยกันคือ อัตราการบริโภคโดยแยกตามชนิดของขนมปังกรอบ และอัตราการบริโภคโดยแยกตามลักษณะหีบห่อ

<sup>1</sup> กระทรวงมหาดไทย, สำนักงานทะเบียนราษฎร, ประมวลสถิติประจำปี 2524

ตารางที่ 2 แสดงถึงอัตราการบริโภคขนมปังกรอบจากการสุ่มตัวอย่าง 600 ราย ภายในระยะเวลา 7 วันที่ผ่านมา มีการบริโภคคิดเป็นน้ำหนักประมาณ 16,470 กรัม คิดเป็นมูลค่า 1,084 บาท ซึ่งสามารถแยกตามชนิดของขนมปังกรอบได้ดังนี้<sup>1</sup>

	ปริมาณ (กรัม)	มูลค่า (บาท)
	16,470 = 100%	1,084 = 100%
	(%)	(%)
1. คุกกี้ (Cookie)	15	20
2. -พัฟ และครีมแครกเกอร์ (Puff and Cream Cracker)	27	23
3. พรีทซ์และสติ๊ก (Pretz and Stick)	27	19
4. ขนมปังกรอบอื่น ๆ (Biscuit)	31	38

แผนภาพที่ 1 แสดงถึงการบริโภคขนมปังกรอบโดยจำแนกตามลักษณะหีบห่อโดยเปรียบเทียบผลการวิจัยระหว่างปี 2525 ซึ่งใช้ตัวอย่างผู้บริโภค 675 ราย กับผลการวิจัยปี 2516 ซึ่งใช้ตัวอย่างผู้บริโภค 391 ราย ผลปรากฏว่าลักษณะของการบริโภคเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมเพียงเล็กน้อยแต่อัตราการบริโภคของแต่ละประเภทแตกต่างกันไปจากเดิมมากโดยเฉพาะอย่างยิ่ง "ขนมปังปับ" การบริโภคลดลงถึงร้อยละ 42 ในขณะที่เดียวกันอัตราการบริโภคขนมปังกรอบชนิดบรรจุถุงหรือซองพลาสติกเพิ่มขึ้นมากถึงร้อยละ 31 นอกนั้นมีการเปลี่ยนแปลงบ้างดังรายละเอียดต่อไปนี้<sup>2</sup>

<sup>1</sup>บริษัท ตีมารี จำกัด, "รายงานวิจัยขนมปังกรอบ" (กรุงเทพมหานคร: บริษัท ตีมารี จำกัด, 2525), หน้า 18.

<sup>2</sup>เรื่องเดียวกัน, หน้า 18.

2525

2516

675 คน = 100%

391 คน = 100%

	(%)	(%)
ซิป (Bulk Tin)	18	
กล่องโลหะ (Tin Can)	16	60
กล่องกระดาษ (Paper Packet)	26	
ถุงหรือซองพลาสติก (Plastic Bag)	34	24
ถุงอลูมิเนียมฟอยล์ (Aluminium Foil Bag)	6	13
		3

หมายเหตุ ถุงอลูมิเนียมฟอยล์ ในปี พ.ศ. 2516 ยังสำรวจไม่พบการบริโภค

### ลักษณะการบริโภค (Incident of Biscuit Consumption)

ผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบนั้น สามารถจำแนกการบริโภคได้ดังนี้คือ

1. ซื้อมาเพื่อการบริโภคโดยตรง (Directly Consumption) หมายถึงการที่ผู้บริโภคซื้อขนมปังกรอบเพื่อไว้รับประทาน ไม่ว่าจะเป็นการรับประทานเองหรือซื้อให้บุคคลในครอบครัว หมู่มิตรสหาย ได้ร่วมกันรับประทาน แม้กระทั่งการซื้อไว้สำหรับรับรองแขกภายในบ้าน ก็ถือเป็นการซื้อมาเพื่อการบริโภคโดยตรงทั้งสิ้น
2. ใช้เป็นของขวัญ (Gift-giving) เนื่องจากขนมปังกรอบมีคุณลักษณะพิเศษอย่างหนึ่งก็คือ ชาวไทยนิยมใช้เป็นของขวัญในงานต่าง ๆ โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ขนมปังกรอบประเภทกล่องโลหะ เป็นที่นิยมใช้เป็นของขวัญในการมงคลต่าง ๆ เป็นเวลานานหลายสิบปีมาแล้ว สำหรับ

เทศกาลงานต่าง ๆ ที่สามารถใช้นมผงกรอบเป็นของขวัญ ได้แก่

- 2.1 เทศกาลปีใหม่
- 2.2 งานมงคลต่าง ๆ เช่น งานแต่งงาน วันเกิด ฯลฯ เป็นต้น
- 2.3 เยี่ยมผู้ป่วย ผู้พิการ
- 2.4 เยี่ยมเยียนทั่วไป เช่น เยี่ยมมิตรสหายที่บ้าน เป็นต้น

ตารางต่อไปนี้จะแสดงข้อมูลเกี่ยวกับการใช้นมผงกรอบเป็นของขวัญ โดยเปรียบเทียบระหว่างปี 2525 ซึ่งสอบถามจากผู้บริโภค 675 ราย กับปี 2516 ซึ่งสอบถามจากผู้บริโภค 121 ราย<sup>1</sup>

ตารางที่ 3 แสดงถึงจำนวนนมผงกรอบที่ใช้เป็นของขวัญตามลักษณะหีบห่อแต่ละชนิด

	<u>2525</u>
	675 คน = 100%
	(%)
กล่องโลหะ (Tin Can)	64
กล่องกระดาษ (Paper Packet)	19
อื่น ๆ (Other)	17

ตารางที่ 4 เปรียบเทียบผู้เคยใช้นมผงกรอบเป็นของขวัญ

	<u>2525</u>	<u>2516</u>
	675 คน = 100%	121 คน = 100%
	(%)	(%)
เคย	64	63
ไม่เคย	36	37

<sup>1</sup> บริษัท ดีมาร์ จำกัด, "รายงานวิจัยนมผงกรอบ", หน้า 35-36.

ตารางที่ 5 เปรียบเทียบการใช้เงินของขงวิญในโอกาสต่าง ๆ

	<u>2525</u>	<u>2516</u>
	675 คน = 100%	121 คน = 100%
	(%)	(%)
ปีใหม่	51	41
งานมงคล	21	18
เยี่ยมผู้ป่วย	10	43
ของฝากมิตรสหาย	24	0
อื่น ๆ	2	7

อุปทานของขนมปังกรอบในเขตกรุงเทพมหานคร (Biscuit's Supply)

ในอดีตอุตสาหกรรมขนมปังกรอบ จัดเป็นอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ใช้เงินลงทุนไม่มาก และมีตลาดผู้บริโภคเล็ก ดังนั้นนักลงทุนจึงไม่ให้ความสนใจในอุตสาหกรรมประเภทนี้เท่าใดนัก การผลิตซึ่งตกอยู่กับชาวสินที่ขยับประกอบกิจการขนาดเล็กและใช้เครื่องจักรง่าย ๆ ไม่กี่ชิ้นประกอบการผลิต ต่อมาความนิยมบริโภคขนมปังกรอบเพิ่มมากขึ้น มีผู้ส่งขนมปังกรอบจากต่างประเทศเข้ามาขายแข่งกับผู้ผลิตในประเทศมากขึ้น ทำให้การแข่งขันทวีความเข้มข้นขึ้นตลาดผู้บริโภคก็กว้างขวางขึ้นตามลำดับ ในที่สุดรัฐบาลได้ประกาศห้ามส่งสินค้าเข้าประเภทขนมปังกรอบ ในปี พ.ศ. 2521<sup>1</sup> ทั้งนี้เพื่อเป็นการป้องกันผู้ผลิตภายในประเทศที่ยังไม่สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ได้ดีเท่าเทียมของต่างประเทศได้มีโอกาสปรับปรุงตัวเองและสามารถประกอบการผลิตต่อไปได้ในระยะยาวเมื่อผู้บริโภคให้ความสนใจแก่ผลิตภัณฑ์ภายในประเทศมากขึ้นนั่นเอง อีกทั้งรัฐบาลเล็งเห็นว่าอุตสาหกรรมขนมปังกรอบในประเทศ สามารถพัฒนาตัวเองขึ้นมาทัดเทียมกับของต่างประเทศได้ในเวลาอันสั้น เพราะกรรมวิธีการผลิตตลอดจนการใช้เทคโนโลยีน้อยกว่าอุตสาหกรรม

<sup>1</sup>ประกาศกระทรวงพาณิชย์, เรื่องการนำสินค้าเข้ามาในราชอาณาจักร (ฉบับที่ 86) พ.ศ. 2521, เลขที่ 6 พิกัดอัตราอากรขาเข้าเลขที่ 19.C8 รายการขนมแผ่นสตรี ขนมปังกรอบ ขนมเค้ก และขนมอื่นอย่างดี จะใส่โลโก้หรือไม่ก็ตาม



อื่น ๆ ดังนั้นจึงควรส่งวนอาชีพนี้ไว้สำหรับชาวไทยเท่านั้น นอกจากนี้รัฐบาลยังเห็นว่าขนมปังกรอบเป็นสินค้าฟุ่มเฟือยและต้องสูญเสียเงินตราต่างประเทศไปโดยไม่จำเป็น เพราะประเทศไทยสามารถผลิตสินค้าเหล่านี้เองได้แล้วนั่นเอง

หลังจากที่รัฐบาลได้ประกาศห้ามนำเข้าผลิตภัณฑ์ประเภทขนมปังกรอบทำให้มีการลงทุนในประเทศมากขึ้น เช่น บริษัท ไทยเพรซิเด้นท์ฟู๊ดส์ จำกัด ได้สร้างโรงงานผลิตขนมปังกรอบขึ้นในประเทศไทย นอกจากนี้ผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบหลายประเภท เช่น คุกกี้ แครกเกอร์ ฯลฯ ผู้ผลิตภายในประเทศยังสามารถผลิตได้ทัดเทียมของต่างประเทศจนได้รับความนิยมอย่างสูงในปัจจุบันขนมปังกรอบที่ผลิตภายในประเทศได้พัฒนารูปแบบแตกต่างจากเดิมมากโดยเฉพาะรูปแบบของการบรรจุ ได้พัฒนาหีบห่อให้สวยงามขึ้น และคุณภาพของผลิตภัณฑ์ดีขึ้นตามลำดับ ทำให้ผู้บริโภคเปลี่ยนลักษณะการบริโภคจากเดิมที่นิยมบริโภค "ขนมปังปิ้ง" โดยหันมาบริโภคขนมปังกรอบในลักษณะอื่น ๆ มากขึ้น ดังได้กล่าวมาแล้ว

ในปัจจุบันมีผู้ผลิตและผู้จำหน่ายขนมปังกรอบที่มีคุณภาพประมาณ 15 ราย (ไม่รวมถึงผู้ผลิตรายย่อยและผู้ผลิตเฉพาะ "ขนมปังปิ้ง" เพียงอย่างเดียวซึ่งไม่อยู่ในขอบเขตของการศึกษาค้างนี้) ซึ่งมีรายชื่อผู้ผลิต ผู้จำหน่าย และยี่ห้อผลิตภัณฑ์ ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. บริษัท ไทยเพรซิเด้นท์ฟู๊ดส์ จำกัด ผู้ผลิต  
บริษัท สหพัฒน์พิบูล จำกัด ผู้จำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : นิสชิน ลากอบ
2. บริษัท ไทยกูลิโก้ จำกัด ผู้ผลิต  
บริษัท ดีไทย จำกัด บริษัทธนาวิธานอุตสาหกรรม จำกัด  
และห้างหุ้นส่วนจำกัด เดโชโกรเซอร์ ผู้จำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : กูลิโก้
3. บริษัท สยามร่วมมิตร จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : อาร์เซนอล
4. บริษัท ยูไนเต็ดแตรี่ฟู๊ดส์ จำกัด ผู้ผลิต  
ห้างหุ้นส่วนจำกัด กิมฉิวพาณิชย์ ผู้จำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : อิมพีเรียล Unico

5. บริษัท คงหววนปิลักตแพตตอรี (ประเทศไทย) จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : KHONG GUAN, LUCKY, ตราฟ้างจาเรือ และ Guthrie's
6. บริษัท ลิตต์ไยพวนิช จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : CHITCHAI และ DRAGON BRAND
7. บริษัท ลิตเติลโฮมเบเกอร์ (1966) จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : ลิตเติลโฮม
8. บริษัท ขนบปังกรุงเทพ จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : BK โบว์แดง SHIP BISCUIT TIP-TOP และ CREAM SHORT  
CAKE
9. บริษัท ริทโก จำกัด ผู้ผลิต  
บริษัท ดีทแฮลล์ จำกัด ผู้จัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : โจนนาโก กนูโต
10. ร้าน โตเกียวเบเกอร์ ผู้ผลิตและจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : NICE
11. ห้างหุ้นส่วนจำกัด ขนบปังกรอบสยาม ผู้ผลิตและจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : ตราดาวนกอินทรี
12. บริษัท ขนบปังตราเสือ (โอวีเพียว) จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : ตราหัวเสือ
13. บริษัท ยูนิเวอร์แซล 77 จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : UNIVERSAL VALENTIEN
14. บริษัท รอยัลคrown จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : Royal Crown
15. บริษัท ฟูกู จำกัด ผู้ผลิตและจัดจำหน่าย  
ผลิตภัณฑ์ : FUKU

ตั้งได้กล่าวมาแล้วเบื้องต้นว่า จุดลำหกรรมขนบปังกรอบในเขตกรุงเทพมหานครนั้น ผู้ผลิตบางรายมิได้ตั้งสถานที่ผลิตอยู่ในเขตกรุงเทพฯ เพียงแต่ผลิตขนบปังกรอบบางส่วนหรือทั้งหมด แล้วนำมาจำหน่ายเท่านั้น จากการสำรวจพบว่า ผู้ผลิตส่วนใหญ่ได้ตั้งโรงงานอยู่บริเวณจังหวัดใกล้เคียงกรุงเทพมหานครทั้งสิ้น เช่น ปทุมธานี นนทบุรี นครปฐม ชลบุรี เป็นต้น แต่อย่างไร-

ก็ตามผู้ผลิตแต่ละราย โดยเฉพาะผู้ที่ตั้งโรงงานอยู่จังหวัดใกล้เคียงนั้นทุกแห่งจะตั้งสำนักงานอยู่ในเขตกรุงเทพมหานคร

สำหรับความแตกต่างของกำลังการผลิตและเงินลงทุนของแต่ละกิจการนั้นยังมีความแตกต่างกันมาก ทั้งนี้เพราะในอดีตมานั้นอุตสาหกรรมขนมปังกรอบ เป็นเพียงอุตสาหกรรมขนาดเล็กที่ชาวสินนิยมประกอบกิจการเท่านั้น ภายหลังจากได้มีการลงทุนจากต่างประเทศหลายรายในอุตสาหกรรมขนมปังกรอบ ซึ่งเป็นกิจการที่มีเงินลงทุนมาก กำลังการผลิตสูง และจัดเป็นการลงทุนในอุตสาหกรรมขนาดกลาง ดังนั้นผู้ผลิตเดิมจึงมีความแตกต่างกับผู้ผลิตใหม่ในอุตสาหกรรมเดียวกันมาก กล่าวคือผู้ผลิตเดิมมีกำลังการผลิตปีละไม่เกิน 400 ตัน ในขณะที่ผู้ผลิตรายใหม่ อาจมีกำลังการผลิตเกินกว่า 1,000 ตันต่อปี แต่อย่างไรก็ตามมีผู้ผลิตรายใหญ่เพียง 3-4 รายเท่านั้นในตลาดขนมปังกรอบ ได้แก่ บริษัท ไทยเพอร์ซิเต็นท์ฟู๊ดส์ จำกัด บริษัท ไทยกุลส์โค จำกัด บริษัท ยูไนเต็ด-แดร์ฟู๊ดส์ จำกัด และบริษัท ดงหวนบิสกิตแพคตอรี่ (ประเทศไทย) จำกัด เป็นต้น

#### ราคา (Pricing)

ราคาของผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบนับเป็นส่วนผสมทางการตลาดตัวหนึ่ง (Marketing Mix) ที่ผู้ผลิตหรือผู้จำหน่าย นิยมใช้ในการแข่งขันกับคู่แข่งของตน แต่อย่างไรก็ตามนโยบายทางด้านราคาของผู้ผลิตแต่ละรายยังขึ้นอยู่กับกลยุทธ์ธุรกิจ (Business Strategy) ในด้านอื่น ๆ ซึ่งจะมีผลกระทบต่อถึงนโยบายราคาของผู้ผลิตแต่ละราย ทำให้ราคาของผลิตภัณฑ์เหมือนกันนั้นแตกต่างกันไปได้

ต่อไปนี้จะแสดงให้เห็นถึงราคาของผลิตภัณฑ์ขนมปังกรอบที่มีอยู่ในตลาดโดยแยกตามประเภทและลักษณะการบรรจุของแต่ละผลิตภัณฑ์ ตามราคาขายปลีกในท้องตลาด<sup>1</sup>

หมายเหตุ ชื่อเต็มของผลิตภัณฑ์แต่ละยี่ห้อได้รวบรวมไว้หน้า 32-33

<sup>1</sup> เนื่องจากราคาขายปลีก ของแต่ละร้านค้าไม่เท่ากัน ผู้เขียนจึงสุ่มร้านค้าปลีกที่ได้มาตรฐาน 5 ร้านแล้วใช้จำนวนของราคาลำหนายที่เหมือนกันมากที่สุด (Mode) ถือเป็นเกณฑ์

ตารางที่ 6 ราคาและน้ำหนักของตุ๊กกึ่งโลหะ

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Imp.	Ars.	Roy.	Uni.	Nis.	Nic.	Chi.	Kon.
908	134	-	-	124	-	-	-	-
800	-	129	-	-	-	-	-	-
600	90	-	-	-	-	-	-	-
500	72	79	80	72	55	72	70	73
454	65	69	-	60,63	-	65	62	63
450	49,62	-	-	-	-	-	-	-
220	34	-	-	-	-	31	-	-
210	34	36	35	-	-	-	-	-

ตารางที่ 7 ราคาและน้ำหนักของตุ๊กกึ่งโลหะกระจาย

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Imp.	Ars.	Roy.	Uni.	Nis.	Nic.
600	-	-	-	-	-	65
200	26	-	-	25	-	-
180	-	-	-	-	22	-
125	17	-	-	-	-	-
120	-	20	18	-	-	-
90	-	-	-	-	10	-
75	10	-	-	10	-	-
35	6	-	-	-	-	-

ตารางที่ 8 ราคาและน้ำหนักของครีม แครกเกอร์ กล่องโลหะ

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Chi.	Kon.	Unv.	B.K.	Jac.	Sta.
1,350	83	-	-	-	-	-
1,000	-	-	-	-	120	-
900	-	56	-	-	-	-
650	54,48	-	-	-	-	-
600	-	-	-	47	-	50
580	-	-	42	-	-	-
480	-	-	-	32	-	-
460	-	32	-	-	-	-
350	30	-	-	-	-	-
300	24	26	-	-	-	-

ตารางที่ 9 ราคาและน้ำหนักของครีม แครกเกอร์กล่องกระดาษ

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Chi.	Kon.	Unv.	B.K.	Lit.
350	-	21	-	-	-
300	18,20	-	22	-	-
280	-	-	-	18	-
230	-	-	-	-	24
115	-	-	-	-	15



ราคาและน้ำหนักของฟ้าแครกเกอร์

กล่องโลหะ มีเฉพาะนิลสินเท่านั้น น้ำหนักสุทธิ 500 กรัม ราคา 45 บาท

ตารางที่ 10 ฟ้ากล่องกระดาด

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Chi.	B.K.	Nis.	Gut.	Riv.	Was.
300	18	-	-	-	-	-
290	-	-	-	32	-	-
250	-	-	-	-	-	68
210	-	-	20	23	-	-
200	-	12	-	-	37	68
150	-	10	-	-	-	-

ตารางที่ 11 ฟ้า ถุงหรือซอง

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	C.S.C.	Bis.	Bow.
130	-	5	-
100	7	-	5

ตารางที่ 12 ราคาและน้ำหนักของ Pretzel and Stick กล่องกระดาษ

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Gli.	Lit.	Nis.	Lau.	Tip.	Mei.	Fuk.
200	-	-	-	64	-	-	-
175	-	18	-	-	-	-	-
50	4	-	-	-	-	-	-
40	7,5	-	5	-	-	-	-
25	-	-	-	-	-	2	-
20	2	-	-	-	-	-	-
15	-	-	-	-	1	-	-
11	2	-	-	-	-	-	1

Stick ชนิดบรรจุถุงพลาสติก มีเฉพาะ Cream Short Cake น้ำหนักสุทธิ 100 กรัม ราคา 7 บาท

ราคาและน้ำหนักของ Normal Biscuit

ตารางที่ 13 ราคาและน้ำหนัก Normal Biscuit ชนิดกล่องโลหะ

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Imp.	Nis.	Mon.
550	-	-	66
500	-	55	-
200	24	-	-

ตารางที่ 14 ราคาและน้ำหนัก Normal Biscuit ชนิดกล่องกระดาษ

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Lit.	Mon.	Gli.
260	-	22	-
210	18	-	-
200	18	-	-
195	18	-	-
170	17	-	-
130	-	11	-
50	-	5	-
48	-	-	10
24	-	-	5

ตารางที่ 15 ราคาและน้ำหนัก (Normal Biscuit) ชนิดซองหรือถุง

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Nis.	Jac.	B.K.
250	-	30	-
190	-	22	-
180	22	-	-
55	6	-	-
16	-	-	1
12	1	-	-

ราคาและน้ำหนักของ Face Sprinkle Biscuit

ขนมปังกรอบชนิดโรยหน้า บรรจุกล่องกระดาษ มีเฉพาะ Chit Chai เท่านั้น

น้ำหนักสุทธิ 200 กรัม ราคา 16 บาท

ราคาและน้ำหนักของ Twinny Biscuit

กล่องโลหะ มีเฉพาะ Imperial น้ำหนักสุทธิ 180 กรัม ราคา 24 บาท

ตารางที่ 16 ราคาและน้ำหนัก Twinny Biscuit ชนิดกล่องกระดาษ

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Imp.	Nis.	Lit.	Uni.
250	25	-	-	16
240	-	-	25	-
210	-	-	16,22	-
45	-	5	-	-

ตารางที่ 17 ราคาและน้ำหนัก Twinny Biscuit ชนิดถุงหรือซอง

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Fun.	Jac.	C.S.C.
360	20	-	-
340	20	-	-
310	20	-	-
160	-	25	-
100	-	-	7

ตารางที่ 18 ราคาและน้ำหนักของ Assort Selected Biscuit (กล่องโลหะ)

ราคา (บาท) น้ำหนัก (กรัม)	Kon.	Chi.	Nis.	B.K.	Lit.	Jac.	Sta.
1,300	74	-	-	-	-	-	-
900	54,52	-	-	-	-	-	-
700	-	48	-	47	-	-	-
600	-	-	-	-	-	-	55
550	-	-	78	-	-	-	-
500	-	32	-	32	-	-	-
475	-	-	-	-	-	80	-
460	32	-	-	-	-	-	-
450	-	-	65	-	-	-	-
350	-	-	-	-	30	-	-
200	-	-	-	27	-	-	-

หมายเหตุ

Imp.	=	Imperial	Ars.	=	Arsenal
Roy.	=	Royal Crown	Uni.	=	Unico
Nis.	=	Nissin	Nic.	=	Nice
Chi.	=	Chit Chai	Kon.	=	Khong Guan
Unv.	=	Universal	B.K.	=	Bangkok Biscuit
Jac.	=	Jacob	Sta.	=	Star Egle
Lit.	=	Little Home	Gut.	=	Guthries
Riv.	=	Rivita	Was.	=	Wasa
C.S.C.	=	Cream Short Cake	Bis.	=	Biscuit



Bow.	=	โบว์แดง	Tip.	=	Tip-Top
Gli.	=	Glico	Lau.	=	Laura Scudder's
Fuk.	=	Fuku	Mei.	=	Meiwaco
Mon.	=	Monaco Gluco	Fun.	=	Fun Land

สภาพการแข่งขันในตลาดขนมปังกรอบเขตกรุงเทพมหานคร ✓

ขนมปังกรอบในตลาด จะถูกแบ่งออกเป็น 2 ระดับด้วยกันคือ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี ราคาแพง กับผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพต่ำ ราคาถูกซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพต่ำ ราคาถูกนั้นมีจำนวนผู้ผลิตมากรายมีทั้งประเภทที่จดทะเบียนผู้ผลิตอย่างถูกต้องตามกฎหมายและไม่จดทะเบียนผู้ผลิต ผลิตภัณฑ์ดังกล่าวจะเป็นชนิดใส่ช่องหรือถุงจำหน่าย ในราคา 1-2 บาทต่อถุง นอกจากนี้ขนมปังกรอบก็ยังสามารถว่าเป็นขนมปังกรอบในระดับดังกล่าวด้วย สาเหตุที่มีผลิตภัณฑ์เป็นจำนวนมากและมีผู้ผลิตเป็นจำนวนมากในตลาดผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพต่ำ ราคาถูก เพราะผู้ผลิตส่วนมากมีเงินลงทุนน้อยและไม่สามารถซื้อเครื่องจักรที่ทันสมัย ที่ผลิตได้มาตรฐานมาใช้ในการผลิต นอกจากนี้ผู้บริโภคส่วนใหญ่มักเป็นผู้ที่มีกำลังซื้อต่ำ ดังนั้นผู้ผลิตเหล่านี้จึงมุ่งสนองความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มนี้มากกว่ากลุ่มอื่น

แต่อย่างไรก็ตามมีผู้ผลิตอีกจำนวนหนึ่งที่พยายามสร้างตลาดขนมปังกรอบขึ้นอีก ระดับหนึ่งคือ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี ราคาสูง โดยซื้อเครื่องจักรที่ทันสมัยจากต่างประเทศ และได้ประดิษฐ์ขนมปังกรอบชนิดใหม่ ๆ เพิ่มขึ้นในตลาด ซึ่งผู้ผลิตเหล่านี้มักเป็นผู้ผลิตที่มีเงินลงทุนสูง และสักระบบการตลาดอย่างมีแบบแผน ส่วนมากมักได้รับความร่วมมือจากผู้ผลิตต่างประเทศช่วยเหลือในการผลิตแต่ก็เป็นตลาดขนมปังกรอบที่มีผู้ผลิตไม่มากนัก และเนื่องจากผู้ผลิตเหล่านี้มีเครื่องจักรทันสมัยมีกำลังการผลิตสูง ทำให้ผู้ผลิตแต่ละรายสามารถผลิตขนมปังกรอบออกมามากมายแข่งขันกันในตลาดเช่นกัน

นอกจากนี้ยังมีผู้ผลิตอีกประเภทหนึ่งคืออุตสาหกรรมครัวเรือน (Home-made) ผลิตขนมปังกรอบออกมาขายแข่งขันกันในตลาดด้วย ยิ่งทำให้สภาพตลาดขนมปังกรอบเต็มไปด้วยผลิตภัณฑ์ชนิดต่าง ๆ มากมาย เพื่อแข่งกับผู้บริโภคที่มีอยู่จำกัดในเขตกรุงเทพมหานครนี้ ดังนั้นการแข่งขันระหว่างผู้ผลิตจะมีความเข้มข้นมากในตลาดขนมปังกรอบ ✓