

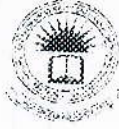
மட்டக்களப்பு மாநகர சபையின் எல்லைக்குட்பட்ட பிரதேசத்தில் காணப்படும்  
சிறிய மற்றும் நடுத்தர உணவகங்களின் நிலைத்திருப்புத் தன்மையில்  
செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகள்.

சிவகுமார் கோமஜெயந்தன்

பதிவு இலக்கம் : EU/IS/2012/AC/05

கட்டெண் : CS 4875

பொருளியல் சிறப்புக் கலைமாணிப் பட்டத்தின் ஒரு பகுதியினை நிறைவு  
செய்யும் பொருட்டு கிழக்குப் பல்கலைக்கழக கலை கலாசாரபீடத்திற்கு  
சமர்ப்பிக்கப்பட்டுள்ளது.



FAC683



Project Report  
Library - EUSL

பொருளியல் கற்கைகள் அலகு

கலைகலாசார பீடம்

கிழக்குப் பல்கலைக்கழகம்

2018

## ஆய்வுச் சுருக்கம்

இன்று உணவு விற்பனைத் துறையானது மிக அவசியமானதும் வளர்ந்து வருகின்றதுமான ஒரு தொழிற் துறையாக காணப்படுகின்றது. இத் துறையில் அதிகரித்து வரும் போட்டித் தன்மை காரணமாக பல்வேறு வித்தியாசமான வடிவங்களில் (Models) உணவுப் பொருள் விற்பனைகள் நடைபெற்றுக் கொண்டிருக்கின்றன. உணவு விற்பனையில் ஈடுபடுகின்ற உணவகங்கள் பல வகையான தந்திரோபாய உத்தி முறைகளை மேற்கொண்டு தமது விற்பனை செயற்பாட்டினை செய்கின்றன. தொடர்ச்சியான உணவு விற்பனை என்பது சாத்தியமானதாக காணப்பட்டாலும் நிலையான வளர்ச்சி அடிப்படையில் இலாபத்தினை பெற்றுக் கொள்வதில் முடியாமல் இருப்பதனை உணவகங்களின் உரிமையாளர்கள் எதிர்நோக்குகின்ற முக்கிய பிரச்சினையாக உள்ளது. எனவே இவ் ஆய்வின் பிரதான நோக்கம் மட்டக்களப்பு நகரத்தில் காணப்படுகின்ற மட்டக்களப்பு மாநகர சபையின் எல்லைக்குட்பட்ட பிரதேசத்தில் காணப்படும் சிறிய மற்றும் நடுத்தர உணவகங்களின் நிலைத்திருப்புத் தன்மையில் செல்வாக்குச் செலுத்தும் காரணிகளை கண்டறிவதாகும்.

இவ்வாய்வுக்காக ஆய்வுப் பிரதேசத்திலிருந்து 70 சிறிய மற்றும் நடுத்தர உணவகங்களை உரிமையாளர்கள் மாதிரிகளாகத் தெரிவுசெய்யப்பட்டு அவர்களிடமிருந்து கட்டமைக்கப்பட்ட வினாக்கொத்துக்களினூடாக சேகரிக்கப்பட்ட தரவுகள் STATA, SPSS கணினி மென்பொருள் கொண்டு பகுப்பாய்வு செய்யப்படுகின்றன. அத்துடன் Likert அளவீட்டு முறை, விபரண புள்ளி விபர முறை, ஆய்வின் சாரா மாறிகளாக வருமானம், அனுபவம், போட்டி, சூழல் நிலைமைகள், உணவின் தரமும் உணவகத்தின் சுத்தமும், முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்தி முறைகள், புத்தாக்க முயற்சிகள், விலை, நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றம், விளம்பர உத்திகள் ஆகியனவும் சார்ந்த மாறியாக உணவகங்களின் நிலைத்திருப்பு தன்மையும் காணப்படுகின்றது.

இதன்படி ஆய்விற்காக எடுத்துக்கொள்ளப்பட்ட சாரா மாறிகளில் 1% பொருண்மை மட்டத்தில் சூழல் நிலைமைகள், அனுபவம், விலை மாற்றம், நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றம் என்பன காணப்படுகின்றன. அத்துடன் SPSS முறை மூலமான ஆய்வின் படி வருமானம், அனுபவம், , சூழல் நிலைமைகள், உணவின் தரமும் உணவகத்தின் சுத்தமும் என்பன உயர்ந்த மட்டத்திலும் ஏனைய காரணிகள் நடுத்தர மட்டத்திலும் தாக்கம் செலுத்துகின்றன.

முதன்மைச் சொற்கள் : உணவகம், நிலைத்திருப்புத் தன்மை, சிறிய மற்றும் நடுத்தர வியாபாரம்

## பொருளடக்கம்

1. உறுதியுரை .....	I
2. Declaration.....	II
3. நன்றியுரை .....	III
4. ஆய்வுச் சுருக்கம்.....	IV

## ஆத்தியாயம் ஒன்று

1.0 அறிமுகம்.....	01
1.1 ஆய்வுப்பின்னணி.....	02
1.2 ஆய்வுப் பிரச்சினை.....	05
1.3 ஆய்வு வினாக்கள் .....	06
1.4 ஆய்வு நோக்கங்கள்.....	12
1.5 ஆய்வு பிரதேசம்.....	12
1.6 ஆய்வின் முக்கியத்துவம்.....	13
1.7 ஆய்வின் வரையறைகள் .....	13
1.8 ஆய்வு எடுகோள்கள் .....	13
1.9 அத்தியாய ஒழுங்கமைப்பு.....	14
1.10 அத்தியாய சுருக்கம்	

## அத்தியாயம் 02

2.0 நூலாய்வு.....	15
2.1 அறிமுகம்.....	15
2.2 உணவகம் பற்றிய கோட்பாட்டு ரீதியிலான விளக்கம்.....	19
2.3 உணவகங்களின் வகைகள் .....	25
2.4 நிலைத்திருப்பு தன்மை பற்றிய விளக்கம்.....	25
2.5 பொருளாதார நிலைத்திருப்பு தன்மைக்கான வரைவிலக்கணங்கள் .....	28
2.6 உணவு வியாபாரத்தில் நிலைத்திருப்பு தன்மை .....	30
2.7 நடைமுறையில் உலக நாடுகளில் உணவகங்களின் வியாபார ரீதியிலான போக்கு .....	30
2.7.1 ஐரோப்பிய நாடுகளில் உணவகங்கள்.....	31
2.7.2 ஆசிய நாடுகளில் உணவகங்கள்.....	32

2.7.3 மத்திய கிழக்கு நாட்டு உணவகங்கள்.....	33
2.8 உணவக வியாபாரம் தொடர்பாக மேற்கொள்ளப்பட்ட ஏனைய மீளாய்வுகளின் தொகுப்பு .....	34
2.9 அத்தியாயச் சுருக்கம்.....	42

### அத்தியாயம் மூன்று

எண்ணக்கருவாக்கமும் ஆய்வு முறையியலும்.....	43
3.1 அறிமுகம்.....	43
3.2 ஆய்வு எண்ணக்கரு உருவாக்கம்.....	43
3.2.1 வருமானம்.....	43
3.2.2 போட்டித்தன்மை.....	45
3.2.3 சூழல் நிலைமைகள்.....	46
3.2.4 உணவின் தரமும் உணவகத்தின் சுத்தமும்.....	47
3.2.5 அனுபவம்.....	48
3.2.6 முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்திகள்.....	48
3.2.7 புத்தாக்க முயற்சி.....	49
3.2.8 விலை மாற்றம்.....	50
3.2.9 நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றம்.....	50
3.2.10 விளம்பர உத்திகள்.....	52
3.3 ஆய்வு முறையியல்.....	52
3.3.1 தரவு சேகரிப்பு முறை.....	52
3.3.2 மாதிரி பரம்பலும் மாதிரி எடுப்பு முறையியலும்.....	52
3.3.3 தரவு பகுப்பாய்வு முறை.....	53
3.3.4 தரவு மதிப்பீட்டு முறை.....	57
3.3.5 தரவு முன்வைப்பு.....	58
3.4 அத்தியாய சுருக்கம்.....	58

## அத்தியாயம் நான்கு

4.0 தரவுப்பகுப்பாய்வும் கலந்துரையாடலும்	
4.1 அறிமுகம்.....	59
4.2 தரவுப்பகுப்பாய்வு.....	59
4.3 உணவக உரிமையாளர்ளின் தனிப்பட்ட தரவு.....	59
4.3.1 பால்.....	60
4.3.2 கல்வி நிலை.....	60
4.3.3 முதலீட்டுத் தொகை.....	61
4.3.4 வருமானம்.....	62
4.3.5 அனுபவம்.....	63
4.3.6 உணவக வியாபாரத்தில் ஈடுபடும் ஊழியர்கள்.....	64
4.4 ஆய்வுக்கான தகவல்கள்.....	65
4.5 பொருளியலளவை பகுப்பாய்வு முறை.....	66
4.5.1 அறிமுகம்.....	66
4.5.2 பல்மாறி பிற்செலவு ஆய்வு முறை.....	66
4.5.3 பிற்செலவு ஆய்வின் முடிவுகள்.....	69
4.5.3.1 மாதிரி 01.....	70
4.5.3.2 மாதிரி 02.....	70
4.5.3.3 மாதிரி 03.....	74
4.5.4 காரணிகளின் பகுப்பாய்வு முடிவு.....	77
4.6 நம்பகத்தன்மை.....	77
4.7 ஆய்வுத் தரவுகள்.....	78
4.7.1 வருமானம்.....	79
4.7.1.1 உணவகத்தின் வியாபார நடவடிக்கை மூலம் போதுமான வருமானம் கிடைக்கிறது.....	79
4.7.1.2 வருமானத்தில் ஏற்படும் தளம்பல் வியாபார நடவடிக்கையினைப் பாதிக்கிறது.....	80
4.7.1.3 கிடைக்கின்ற வருமானத்தைக் கொண்டு ஊழியர்களுக்கு சம்பளத்தை வழங்க முடியுமாக உள்ளது.....	80
4.7.1.4 வியாபாரம் மூலமாக கிடைக்கின்ற வருமானத்தைக் கொண்டு வியாபாரத்தை விஸ்தரிக்க முடியுமாக உள்ளது.....	81
4.7.2 போட்டித்தன்மை.....	82

4.7.2.1 புதிய போட்டியாளரின் வருகை உணவக வியாபார நடவடிக்கையினைப் பாதிக்கிறது.....	82
4.7.2.2 போட்டித்தன்மை காரணமாக வருமானத்தில் தளம்பல் உண்டாகின்றது.....	83
4.7.2.3 புதிய போட்டியாளரின் வருகை காரணமாக விற்பனை வியாபாரம் பாதிப்படைகிறது.....	84
4.7.2.4 போட்டித்தன்மை காரணமாக உணவக வியாபாரம் விஸ்தரிப்பைப் பாதிக்கிறது.....	84
4.7.3 சூழல் நிலைமைகள்.....	86
4.7.3.1 உணவகம் அமைந்துள்ள சூழலானது அதிகளவான வாடிக்கையாளர்களைப் பெற்றுத் தருகிறது.....	86
4.7.3.2 சூழல் மாற்றங்கள் வியாபார நடவடிக்கைகளுக்கு சாதகமானது.....	87
4.7.3.3 சுற்றுச் சூழல் வசதிகள் வாடிக்கையாளர் திருப்தி மட்டத்தினை அதிகரிக்கிறது.....	87
4.7.3.4 சுற்றுச் சூழல் வசதிகள் வணிக நடவடிக்கைகளுக்கு பொருத்தமானதாக அமைகிறது.....	88
4.7.4 உணவின் தரமும் உணவின் சுத்தமும்.....	89
4.7.4.1 ஊழியர்களின் சேவை, தரம், பண்பு என்பன மதிப்பிடப்படுகிறது.....	90
4.7.4.2 உணவகத்தின் இட வசதி தொடர்பில் வாடிக்கையாளர்கள் திருப்தியடைகின்றனர்.....	90
4.7.4.3 உணவு பாதுகாப்பு தொடர்பான விதிமுறைகள் பின்பற்றப்படுகின்றன.....	91
4.7.4.4 தரமான உணவானது அதிக வாடிக்கையாளர்களை வரத் தூண்டுகிறது..	92
4.7.4.5 போதுமான கழிப்பீட வசதியினால் வாடிக்கையாளர்கள் திருப்தியடைகின்றனர்.....	93
4.7.5 அனுபவம்.....	94
4.7.5.1 உணவுத் தொழிலில் போதுமான முன்னனுபவம் உண்டு.....	94
4.7.5.2 வணிகப்பிரச்சினைகளை முன்னனுபவம் கொண்டு தீர்க்க முடிகிறது.....	95
4.7.5.3 போதுமான அனுபவ அறிவு காணப்படுவது வியாபாரத்தை வினைத்திறனுடன் கொண்டு செல்ல உதவுகிறது.....	95
4.7.5.4 முன்னனுபவம் மூலம் வியாபார நடவடிக்கை காணப்படல்.....	96

4.7.6 முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்திகள் .....	97
4.7.6.1 உணவகத்தில் போதுமான தந்திரோபாய உத்திகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன .....	98
4.7.6.2 முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்திகள் அதிகமான வாடிக்கையாளர்களைப் பெற்றுத் தருகின்றன .....	98
4.7.6.3 முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்திகள் மூலம் உணவு விற்பனையில் அதிகரிக்க முடிகிறது.....	99
4.7.6.4 முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்திமுறைகள் மூலம் வழங்கப்படும் சலுகைகளால் வாடிக்கையாளர்களை நிரந்தரமாக தக்கவைத்துக் கொள்ள முடிகிறது.....	100
4.7.6.5 முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்திமுறைகள் மூலம் வியாபார நடவடிக்கைகள் விஸ்தரிக்க முடிகிறது.....	100
4.7.7 புத்தாக்க நடவடிக்கைகள்.....	102
4.7.7.1 உணவுத் தொழிலில் போதுமான புத்தாக்க முயற்சிகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன .....	102
4.7.7.2 வணிகத்தில் ஏற்படும் சவால்களை புத்தாக்க நடவடிக்கைகள் மூலம் தீர்க்க முடிகிறது.....	103
4.7.7.3 புத்தாக்க முயற்சிகள் மூலம் விற்பனை அதிகரிக்கவும், வருமானத்தை அதிகரிக்கவும் முடிகிறது.....	104
4.7.7.4 புத்தாக்க நடவடிக்கைகள் மூலம் வியாபாரத்தை விஸ்தரிக்க முடிகிறது.....	104
4.7.8 விலை மாற்றம்.....	106
4.7.8.1 விலை மாற்றங்கள் உணவு விற்பனையைப் பாதிக்கிறது.....	106
4.7.8.2 விலை மாற்றங்கள் தொடர்ச்சியாக வருமானத்தைப் பெற்றுக் கொள்வதில் சவாலாக உள்ளது.....	107
4.7.8.3 விலை மாற்றங்களால் வாடிக்கையாளரை தொடர்ச்சியாக தக்கவைத்துக் கொள்ள தடையாக உள்ளது.....	107
4.7.8.4 விலை மாற்றங்கள் வியாபார நடவடிக்கையை விஸ்தரிப்பதனைப் பாதிக்கிறது.....	108
4.7.9 நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றம்.....	109

4.7.9.1 நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றங்கள் உணவு விந்நபனை தொழிலைப் பாதிக்கின்றன.....	109
4.7.9.2 நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றங்களால் வருமானம் பாதிக்கப்படுகிறது.....	110
4.7.9.3 நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றங்களால் மேலும் வாடிக்கையாளர்களால் பெற்றுத் தருவதைக் குறைக்கின்றது.....	111
4.7.9.4 நுகர்வோர் நடத்தை மாற்றங்களால் உணவு வியாபாரத்தை மேலும் விஸ்தரிப்பதைக் குறைக்கிறது.....	111
4.7.10 விளம்பர உத்தி முறைகள்.....	113
4.7.10.1 உணவுத் தொழிலில் போதுமான விளம்பர உத்திகள் பயன்படுத்தப்படுகின்றன.....	113
4.7.10.2 வணிக நடவடிக்கையின் தொடர்ச்சியான நிலைத்திருப்புக்கு விளம்பர உத்தி முறைகள் உதவுகின்றன.....	114
4.7.10.3 விளம்பர உத்தி முறைகள் காணப்படுவது வியாபார நடவடிக்கைகளை வினைத்திறனாக கொண்டு செல்ல உதவுகின்றது.....	114
4.7.10.4 விளம்பர உத்தி முறைகள் மூலம் வியாபார நடவடிக்கைகளை விஸ்தரிக்க முடிகிறது.....	115
4.8 அத்தியாயச் சுருக்கம்.....	116

### அத்தியாயம் ஐந்து

5.0 ஆய்வின் முடிவுகளும் பரிந்துரைகளும்	
5.1. அறிமுகம் .....	117
5.2. ஆய்வின் முடிவுகள்.....	118
5.3. ஆய்வின் பரிந்துரைகள் .....	123
5.3.1. புால் நிலை தொடர்பான பரிந்துரைகள்.....	123
5.3.2. கல்வி நிலை தொடர்பான பரிந்துரைகள்.....	124
5.3.3. முதலீடு தொடர்பான பரிந்துரைகள்.....	124
5.3.4. அனுபவம் தொடர்பான பரிந்துரைகள்.....	125
5.3.5. எதிர்கால் ஆய்வு தொடர்பான பரிந்துரைகள் .....	125
5.4. அத்தியாய சுருக்கம்.....	125
உசாத்துணைகள்.....	127



## பின்னிணைப்பு

வினாக்கொத்து.....	131
மாதிரி ஒன்று.....	135
மாதிரி இரண்டு.....	136
மாதிரி மூன்று.....	137

## அட்டவணை

2.1 அட்டவணை : நிலைத்திருப்புத் தன்மைக்கான நான்கு பொதுவான வரைவிலக்கணங்கள்.....	27
3.3.5 அட்டவணை : மாறிகளின் விபரிப்பு அட்டவணை .....	57
4.3 அட்டவணை : முதலீட்டுத் தொகை.....	61
4.5 அட்டவணை : வருமானத் தொகை.....	62
4.6 அட்டவணை : அனுபவம்.....	63
4.7 அட்டவணை : உணவக வியாபாரத்தில் ஈடுபடும் ஊழியர்களின் எண்ணிக்கை.....	64
4.8 அட்டவணை : உணவக வியாபாரத்தின் கால இடைவெளி.....	65
4.9 அட்டவணை : மாதிரி 01 இன் பிற்செலவு அட்டவணை .....	66
4.10 அட்டவணை : மாதிரி 02 இன் பிற்செலவு அட்டவணை.....	67
4.11 அட்டவணை : மாதிரி 03 இன் பிற்செலவு அட்டவணை .....	68
4.12 அட்டவணை : அனைத்து மாறிகளுக்குமான நம்பகத்தன்மை மட்டம்.....	77
4.13 அட்டவணை : வருமான மாறி குறிகாட்டியின் பகுப்பாய்வு.....	81
4.14 அட்டவணை : போட்டித்தன்மை மாறி குறிகாட்டியின் பகுப்பாய்வு .....	85
4.15 அட்டவணை : சுற்றுச் சூழல் மாறி குறிகாட்டியின் பகுப்பாய்வு.....	89
4.16 அட்டவணை : உணவின் தரமும் உணவகத்தின் சுத்தமும் மாறியின் பகுப்பாய்வு.....	93
4.17 அட்டவணை : அனுபவ மாறி குறிகாட்டியின் பகுப்பாய்வு.....	97
4.18 அட்டவணை : முகாமைத்துவ தந்திரோபாய உத்தி முறைகள் குறிகாட்டியின் பகுப்பாய்வு.....	101