

บทที่ 5

ศักยภาพของกลุ่มธุรกิจชุมชน

การสำรวจพื้นที่เพื่อเก็บข้อมูลกลุ่มธุรกิจชุมชนเพื่อเป็นแนวทางวิจัย เรื่อง การจัดการความรู้ เพื่อพัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์ และศักยภาพธุรกิจชุมชนผลิตภัณฑ์ ตำบลแม่โป่ง ตำบลสันปูเลย อำเภอคอกยสะเกิด จังหวัดเชียงใหม่ โดยมีวัตถุประสงค์ในการศึกษาข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ เช่น ประวัติผู้ประกอบการกลุ่มทำผลิตภัณฑ์ที่ตั้งที่ประกอบการ ที่มาของวัตถุดิบและ โครงสร้างองค์กร กลุ่ม เป็นต้น การศึกษาด้านข้อมูลลักษณะ เช่น การออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน ว่ามีความเหมาะสมหรือไม่ในการดำเนินกิจการของทางกลุ่มและเป็นศึกษาด้านขั้นตอนการผลิต ว่ายาก หรือง่ายอย่างไร และสามารถลดขั้นตอนการผลิตที่ไม่เกิดประโยชน์ หรือต้นทุนได้อย่างไร โดยการศึกษาเก็บข้อมูลจากกลุ่มตัวอย่างที่คัดเลือกไว้ 7 กลุ่ม ซึ่งมีเนื้อหา และ ข้อมูลดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ดหอม ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตลาดขี้เหล็ก

1.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ดหอมแปรรูป ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตลาดขี้เหล็ก

การทำน้ำพริกเผาเห็ดหอม ข้าวเกรียบเห็ดหอมและเห็ดหลินจืออบแห้ง เป็นการนำเอาวัตถุดิบที่มีอยู่ในชุมชนใช้มาทำให้เป็นประโยชน์ จากการสำรวจข้อมูลการทำผลิตภัณฑ์จากเห็ดของผู้ประกอบการต่าง ๆ ในจังหวัดเชียงใหม่ และการเก็บรวบรวมข้อมูลจากเว็บไซต์หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ พบว่า แหล่งสำคัญในการทำอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปจากเห็ดหอม ในจังหวัดเชียงใหม่เช่น อำเภอหางดง อำเภอสันกำแพง อำเภอดอยสะเก็ด อำเภอแมริม และอีกหลายอำเภอ มีการนำเห็ดหลายชนิดมาทำเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เช่น การทำเห็ดกระป๋อง ซึ่งสามารถทำรายได้ให้กับผู้ประกอบการท้องถิ่น และผลิตเป็นสินค้าวางจำหน่ายทั้งในประเทศ และมีการส่งออกไปยังต่างประเทศอีกด้วย

ในตำบลแม่โป่งมีการทำผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปจำนวนมาก รวมไปถึงการทำผลิตภัณฑ์จากเห็ดชนิดต่าง ๆ ที่เพาะกันเอง โดยเฉพาะเห็ดหอมซึ่งได้รับความนิยมในการทำอาหารแปรรูปอย่างยิ่ง ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเห็ดหอมมีสินค้ารูปแบบต่าง ๆ หลายชนิด เช่น น้ำพริกเผา

เห็ดหอม ข้าวเกรียบเห็ดหอม เห็ดหลินจืออบแห้ง เป็นต้น ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดมีลักษณะ ดังภาพที่ 5.1



ภาพที่ 5.1 ผลิตภัณฑ์จากเห็ดชนิดต่าง ๆ

1.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณวีรา จินะใจ ผู้ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ดหอม ข้าวเกรียบเห็ดหอม และเห็ดหลินจืออบแห้ง อายุ 48 ปี อยู่บ้านเลขที่ 70 หมู่ที่ 1 ตำบลแม่โป่ง อำเภอค้อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณวีรามีสมาชิกในครอบครัวมีจำนวน 5 คน ประกอบอาชีพเพาะเห็ดเป็นหลัก มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 7,000 บาท/เดือน คุณวีราประกอบอาชีพค้าขายเป็นอาชีพเสริมมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 2,000 บาท/เดือน ปัจจุบันคุณวีราดำรงตำแหน่งเป็นประธานกลุ่ม ลักษณะงานที่ทำนั้นทำตามใบสั่งซื้อจากลูกค้า

เริ่มแรกเนื่องจากคุณวีรา จินะใจ มีภาระหน้าที่ในการติดต่อ ประสานงานต่าง ๆ ในหน่วยงาน สำนักงานเกษตรอำเภอ จากตำแหน่งหน้าที่ประธานกลุ่มแม่บ้าน และประธานกลุ่ม การแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีหน้าที่รับผิดชอบช่วยเหลือราษฎรในชุมชนหมู่ที่ 1 ตำบลแม่โป่ง ในทุก ๆ ด้าน ไม่ว่าจะเป็นด้านอาชีพ การมีงานทำ ดูแลเศรษฐกิจชุมชน ดูแลช่วยเหลือกลุ่มอาชีพ กลุ่มเศรษฐกิจด้านการลงทุนการประกอบอาชีพ การหาแหล่งทุน กองทุนเงินกู้ การอนามัย สาธารณสุข งานประเพณีทั้งงานบุญ และงานศพ จากภาระหน้าที่ในการไปติดต่อด้านอาชีพ เพื่อศึกษาดูงานแหล่งประกอบการ หรือการแสดงงานต่าง ๆ ทำให้คุณวีราได้เห็นการทำผลิตภัณฑ์ หลายอย่าง การแปรรูปผลิตภัณฑ์เป็นงานที่น่าสนใจที่สุด ด้วยความที่เป็นคนที่มีความคิดริเริ่ม สร้างสรรค์ กล้าทำ กล้าลงทุน ประกอบกับใจรักจึงทำให้ คุณวีรา ได้นำความรู้จากการศึกษาดูงาน

มาทดลองแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในหมู่บ้าน ได้แก่ เห็ดหอม และเห็ดหลินจือ โดยได้แนวคิดจากการศึกษาฐานหลาย ๆ ชนิด สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์จากเห็ด คุณวีราให้สัมภาษณ์ว่า “ลองใช้เห็ดชนิดอื่นทำดูแล้วรสชาติไม่เป็นที่พึงพอใจเก็บไว้ได้ไม่นาน เห็ดหอมที่นำไปแปรรูปเป็นน้ำพริกเผาและข้าวเกรียบนั้น ทำง่ายกว่า” เห็ดชนิดอื่น ๆ ส่วนที่เลือกเห็ดหอม และเห็ดหลินจือนั้น เพราะมีคุณสมบัติ คือ รสชาติอร่อย มีกลิ่นที่เป็นเอกลักษณ์ เมื่อนำเอาไปอบแล้วสามารถคงรูปได้ดี รสชาติอร่อย สีสวยงาม ขายได้ราคาสูง

1.1.2 สถานที่ตั้ง

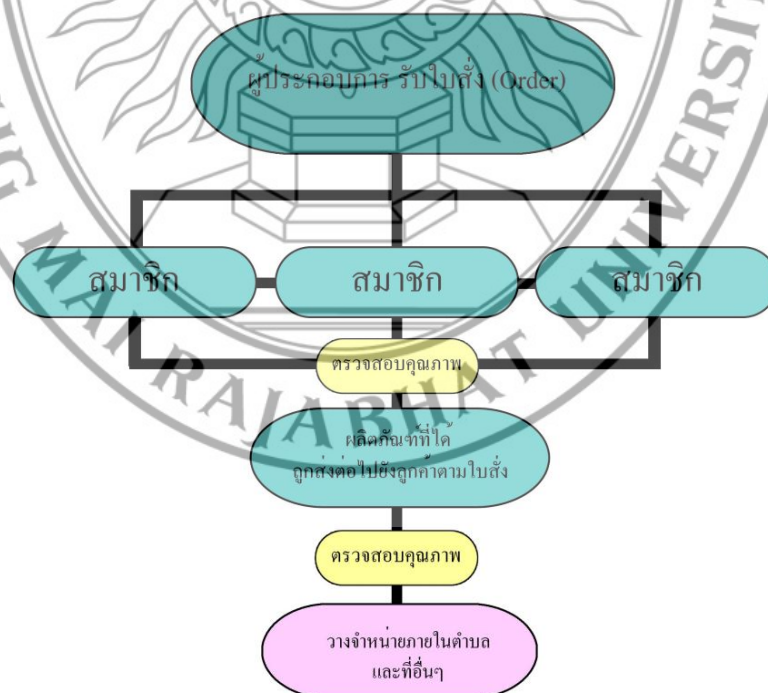
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ดหอม ข้าวเกรียบเห็ดหอม และเห็ดหลินจืออบแห้ง เลขที่ 70 หมู่ที่ 1 ตำบลแม่โป่ง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

1.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

มีการจัดซื้อวัตถุดิบที่หาได้มาจากชุมชนของคุณวีราเอง และที่ปลูกภายในบ้านของคุณวีราเองบ้าง เพื่อเป็นการกระจายรายได้แก่คนในชุมชน และลดต้นทุนค่าเดินทาง ปัญหาที่พบคือ ขาดเงินทุนหมุนเวียน ราคาวัสดุ อุปกรณ์มีราคาแพงขึ้น

1.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตลาดขี้เหล็ก เป็นลักษณะการทำงานในครอบครัวหรือเครือข่ายเป็นการผลิตในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก จึงมีโครงสร้างขององค์กร ที่ไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.1



แผนภูมิที่ 5.1 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ผังแผนภูมิที่ 5.1 จะเห็นได้ว่า บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบการ หรือประธาน กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตลาดขี้เหล็ก ผู้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ดหอม ทำหน้าที่ประสานงาน กับสมาชิกทุกคนเพื่อชี้แนะด้านต่าง ๆ และทำความเข้าใจด้านการบริหารจัดการอย่างสม่ำเสมอ โดยการจัดประชุมเป็นระยะ เช่น การจัดซื้อวัตถุดิบ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

1.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

1.2.1 การออกแบบ

ด้านการออกแบบทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตลาดขี้เหล็ก ผู้ผลิตภัณฑ์ น้ำพริกเผาเห็ดหอม ไม่มีการออกแบบเป็นพิเศษ มีเพียงบรรจุภัณฑ์ที่มีการออกแบบกันเอง มีแบบ บรรจุในขวดแก้ว และแบบบรรจุภายในถุงพลาสติกตามลักษณะของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ซึ่งกลุ่มแม่บ้าน เกษตรกรบ้านตลาดขี้เหล็ก นำข้าวเหนียวเห็ดหอม และเห็ดหลินจืออบแห้งมาบรรจุลงในถุงพลาสติก ส่วนน้ำพริกเผาเห็ดหอมนั้นทางกลุ่มบรรจุลงในขวดแก้ว จากนั้นจึงนำฉลากที่ออกแบบไว้มาติดไว้ โดยมีชื่อสินค้า และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน

1.2.2 การผลิต

ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตลาดขี้เหล็ก ผู้ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผาเห็ดหอม เริ่มงานเวลา 8.00 น. ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับการทำงาน ถ้างานไม่เสร็จตามคำสั่งซื้อก็จะทำงานกว่าจะเสร็จ แต่ถ้างานไม่เร่งจะเลิกงานเวลาประมาณ 17.30 น. และทำทุกวันไม่มีวันหยุด ระยะเวลาการผลิต ขึ้นอยู่กับผลิตภัณฑ์ผู้ดำเนินงานส่วนใหญ่เป็นสมาชิกที่ว่างจากงานหลักของตน จึงมาทำงานกลุ่ม เป็นรายได้เสริม

1.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

ในการประเมินผล คุณวิราซึ่งเป็นผู้ประกอบการมีประสบการณ์ทำงานมานาน โดยจะเป็นผู้ประเมิน และตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ การควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ความเรียบร้อยและความประณีตของงาน ต้องมีการทำให้ได้มาตรฐานตามใบสั่งซื้อ ประกอบกับ ความตั้งใจในการทำงานของคนในกลุ่ม ผลงานที่ออกมาจึงมีคุณภาพตั้งแต่ขั้นตอนการเพาะเห็ด ที่ต้องใช้ทักษะควบคู่กับการกาเอาใจใส่ เพื่อเลือกเห็ดที่มีคุณภาพ

1.2.4 การตลาด

แหล่งจำหน่าย คือ แหล่งจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่บ้านตลาดขี้เหล็ก ตลาดวโรรส ซึ่งเป็นที่สั่งซื้อสินค้าเป็นประจำ จากการไปออกร้านจำหน่ายสินค้าตามสถานที่ และแหล่งท่องเที่ยว และห้างร้านทั่วไป

1.2.5 การเงิน

เงินจากการขายจะนำไปซื้อวัสดุอุปกรณ์ และเก็บไว้เป็นค่าตอบแทนสำหรับสมาชิกภายในกลุ่มเป็นเงินที่หมุนเวียนตลอดเวลา ซึ่งผลิตภัณฑ์มีราคาเริ่มต้น 35 บาท ปัญหาที่พบมากที่สุด คือ ต้นทุนการผลิตมีราคาสูง รองมา คือ ปัญหาด้านขาดเงินหมุนเวียน

1.3 ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกเผาเห็ดหอม ในการผลิตน้ำพริกเผาเห็ดหอมนั้น มีวัตถุดิบอุปกรณ์ในการทำ รวมถึงขั้นตอนการทำ มีดังต่อไปนี้

1.3.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

1. พริกแดงแห้ง
2. เห็ดหอมสด
3. น้ำมันพืช
4. กระเทียม
5. หอมแดง
6. เกลือ
7. กะปิ
8. น้ำมะขาม
9. น้ำตาล
10. น้ำปลา

1.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

1. หั่นหอมหัวแดงปอกเปลือกให้เป็นชิ้นเล็ก ๆ
2. กระเทียมปอกเปลือกหั่น
3. นำหอม และกระเทียมไปทอดจนกว่าจะกรอบ
4. พริกแห้งเอาทอดให้กรอบให้หอมจะได้โขลกง่าย
5. โส้กุ้งแห้ง (ไม่โส้ก็ได้)
6. นำกะปิลงทอดพอหอม
7. โส้ น้ำมะขามเปียก และน้ำตาล 1 ถ้วย
8. เมื่อทอดเสร็จจึงนำมาโขลก หรือปั่นแล้วแต่สะดวก ถ้าใช้เครื่องปั่นต้องใส่น้ำมะขามเปียกไปด้วย
9. หลังจากนั้น จึงนำเอาไปผัดใส่น้ำมะขามเปียก น้ำตาล และน้ำปลาให้ออกรสเปรี้ยวหวาน

2. ผลิตภัณฑ์กล้วยตาก มะเขือเทศ และถั่วคั่วทรายแปรรูป กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเชิงคอย

2.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์กล้วยตาก มะเขือเทศ และถั่วคั่วทรายแปรรูป

ผลิตภัณฑ์กล้วยตาก มะเขือเทศ และถั่วคั่วทรายแปรรูป เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มได้ซื้อกล้วย และมะเขือเทศมาจากชุมชน เพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กล้วยตาก และมะเขือเทศแช่อิ่ม เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยกลุ่มชาวบ้าน สำหรับการทำกล้วยตาก มะเขือเทศ แช่อิ่ม และถั่วคั่วทรายส่วนใหญ่ใช้วิธีการผลิตจากธรรมชาติเช่น กล้วยตากจะใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในการทำแห้งอย่างเดียว ไม่ใส่สารกันบูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ดังภาพที่ 5.2



ภาพที่ 5.2 ผลิตภัณฑ์กล้วยตาก มะเขือเทศ และถั่วคั่วทรายแปรรูป
ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเชิงคอย

2.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณประเสริฐ ทลาบุญ ผู้ประกอบการกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเชิงคอย มีอายุ 65 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 76 หมู่ 2 ตำบลแม่โป่ง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณประเสริฐมีสมาชิกในครอบครัวจำนวน 3 คน คุณประเสริฐประกอบอาชีพการทำเกษตรแบบเศรษฐกิจพอเพียงเป็นอาชีพหลัก มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 3,000 บาท/เดือน ปัจจุบันคุณประเสริฐดำรงตำแหน่งประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเชิงคอย สำหรับความรู้ด้านการผลิตนั้น คุณประเสริฐและสมาชิกศึกษา

การแปรรูปขั้นพื้นฐานที่การศึกษานอกโรงเรียน จังหวัดเชียงใหม่ คุณประเสริฐได้รับความรู้จากวิทยากรเกษตรเกษตรตำบล เรียนรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์

2.1.2 สถานที่ตั้ง

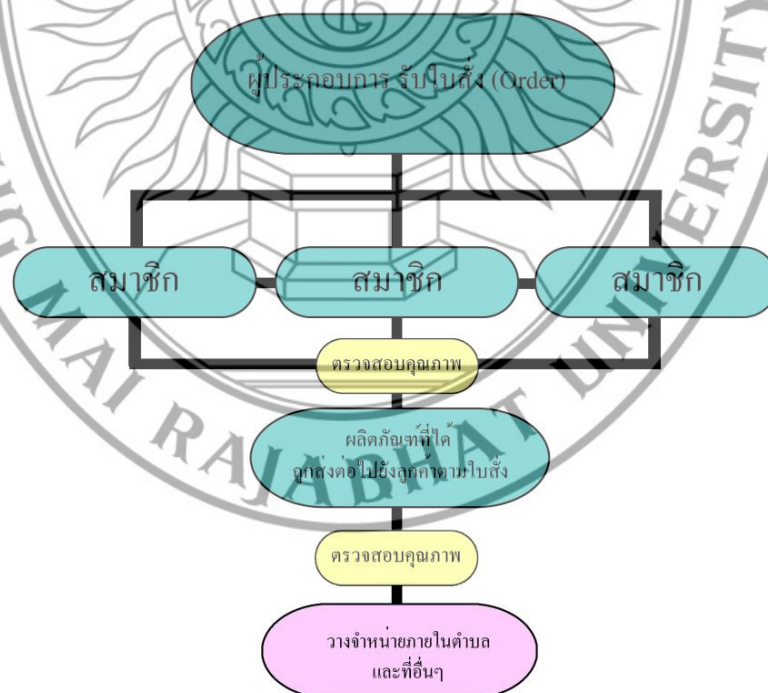
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเชิงคอย ผู้ผลิตกล้วยตาก มะเขือเทศ และถั่วคั่วทรายแปรรูป อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 76 หมู่ 2 ตำบลแม่โป่ง อำเภอคอยสะแก จังหวัดเชียงใหม่

2.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบส่วนใหญ่ เป็นวัตถุดิบที่ได้มาจากกรสั่งซื้อภายในชุมชนท้องถิ่นของคุณประเสริฐ และชุมชนใกล้เคียง โดยสั่งซื้อกล้วยในราคากิโลกรัมละ 4 บาท สั่งซื้อมะเขือเทศในราคากิโลกรัมละ 5 บาท และสั่งซื้อถั่วในราคากิโลกรัมละ 25 บาท ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านค้าทั่วไป เช่น ตลาดวโรรส

2.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเชิงคอย ผู้ผลิตกล้วยตาก มะเขือเทศ และถั่วคั่วทรายแปรรูป มีสมาชิกในกลุ่ม 7 คน เป็นลักษณะการทำงานในครอบครัว หรือเครือญาติ เป็นการผลิตในแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก จึงมีโครงสร้างขององค์กรไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.2



แผนภูมิที่ 5.2 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ผังแผนภูมิที่ 5.2 เห็นได้ว่า บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบการ หรือประธานกลุ่ม จะทำหน้าที่ประสานงานกับสมาชิกทุกคน เพื่อชี้แนะในด้านต่าง ๆ และทำความเข้าใจในการบริหารจัดการอย่างสม่ำเสมอ โดยการจัดประชุมเป็นระยะ เช่น การจัดซื้อวัตถุดิบ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

2.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาดและการเงิน

2.2.1 การออกแบบ

เน้นให้มีบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มิดชิด สวยงามได้มาตรฐาน จูงใจให้ผู้บริโภคสนใจในสินค้า การดูแลวัสดุ วัตถุดิบ จะมีการเก็บรักษาไว้เป็นหมวดหมู่ มีการทำความสะอาดในส่วน of สถานที่การทำงานทุกวัน สถานที่ใช้บริเวณลานหน้าบ้านเป็นที่ผลิตผลงาน

2.2.2 การผลิต

การผลิตส่วนใหญ่ผลิตตามวัตถุดิบที่มีอยู่ได้แก่กล้วยตาก มะเขือเทศแช่อิ่ม และถั่วคั่วทราย เป็นต้น ช่วงเวลาการผลิตจะเริ่มตั้งแต่เวลา 8.30-17.00 น. การผลิตใช้เวลาการผลิตประมาณ 3-4 วัน ต่อผลิตภัณฑ์ 1 ชนิด

การผลิตแบ่งตามความสามารถของแต่ละคน คุณประเสริฐจะเป็นผู้กระจายงานให้ทุกคนในกลุ่มจะช่วยกันทำ เลือกซื้อ ผลิต บรรจุ และตรวจสอบความเรียบร้อยตามความถนัดของแต่ละบุคคล

2.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

การประเมิน และวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์จะประเมินกันเองภายในกลุ่มให้สมาชิกที่ผ่านการอบรมสัมมนาและการศึกษาดูงานจากสถานที่ต่าง ๆ และคุณประเสริฐ เป็นผู้ประเมินเนื่องจากมีประสบการณ์มากพอในการประเมินผล และรู้หลักเกณฑ์การประเมินเป็นอย่างดี

2.2.4 การตลาด

เนื่องจากนโยบายการพัฒนาชุมชนอำเภอคอยสะเกิด มีหน้าที่ประสานกับชุมชน และให้คำแนะนำตามนโยบายของรัฐ จากเอกสารทิศทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (2550, 2) มุ่งให้ผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น ได้รับการสนับสนุนให้มีคุณภาพและเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค จึงทำให้ผลิตภัณฑ์กลุ่มนี้ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน และผลิตภัณฑ์ของทางกลุ่มมียอดขายดีขึ้น นอกจากนั้น ยังมีการเสนอสินค้าที่ร้านค้าต่าง ๆ ตามหมู่บ้าน โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย เป็นการนำเสนอสินค้าให้กับผู้สนใจทั่วไป ที่ต้องการสั่งซื้อโดยตรง

การจัดจำหน่ายจะมีวางขายในร้านค้าแถวชุมชนอำเภอคอยสะเกิด และอำเภอใกล้เคียงในจังหวัดเชียงใหม่ ศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยฮ่องไคร้ และส่งไปยังตลาดกลางในกรุงเทพฯ

เป็นต้น ช่วงเวลาที่สินค้าสามารถจำหน่ายได้มากจะเป็นช่วงเทศกาล โดยเฉพาะเทศกาลมหกรรมอาหารทางกลุ่มต้องผลิตสินค้าออกมาวางจำหน่ายเป็นจำนวนมาก และมีผู้ซื้อสินค้ากันมาก จึงทำให้สมาชิกในกลุ่มมีรายได้เสริมกันทุกคน

2.2.5 การเงิน

รายได้ของกลุ่มโดยเฉลี่ย อัตราการแบ่งรายได้ที่ได้รับมาจากการจำหน่ายสินค้าจะแบ่งเป็น 20% ส่วนแรกจะนำเข้ากลุ่มเพื่อนำไปเป็นทุนในการผลิตครั้งต่อ ๆ ไป และอีก 80% ส่วนที่สอง จะแบ่งให้สมาชิกแต่ละคนก็ขึ้นอยู่กับจำนวนสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้มากน้อยแค่ไหน ส่วนราคาสินค้าในปัจจุบันมีราคาตั้งแต่ 80 บาทต่อ 1 กิโลกรัมขึ้นไป ตามขนาดของสินค้า ราคาต้นทุนของสินค้า เช่น สินค้าราคาชิ้นละ 100 บาท ราคาต้นทุนอยู่ที่ 80 บาท เป็นต้น

2.3 ขั้นตอนการผลิต และการแปรรูปของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเชิงค้อย

2.3.1 ขั้นตอนการผลิตกล้วยตาก

1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1.1) กล้วย
- 1.2) เกลือ
- 1.3) ถังบรรจุภัณฑ์

2) ขั้นตอนในการผลิต

- 2.1) บ่มกล้วยให้สุก
- 2.2) นำกล้วยที่สุกแล้วมาปอกเปลือกออกให้หมด
- 2.3) นำไปแช่น้ำเกลือ ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที
- 2.4) นำไปตากแดด 4 วันหรือรอจนกล้วยแห้ง
- 2.5) บรรจุในกล่องบรรจุภัณฑ์

2.3.2 ขั้นตอนการผลิตมะเขือเทศแช่อิ่ม

1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1.1) มะเขือเทศสุก
- 1.2) น้ำปูนใส
- 1.3) น้ำตาล

2) ขั้นตอนในการผลิต

- 2.1) นำมะเขือเทศสุกมาล้างทำความสะอาด
- 2.2) นำมาผ่าครึ่ง
- 2.3) แล้วนำไปแช่น้ำปูนใส ทิ้งไว้ประมาณ 10 นาที

2.4) นำไปเกี่ยวกับน้ำตาลจนได้ที่

2.5) นำไปตากแดด แล้วร่อนกว่าแห้งพอสมควร

2.6) บรรจุในกล่องบรรจุภัณฑ์

2.3.3 ขั้นตอนการผลิตถั่วคั่วทราย

1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

1.1) ถั่ว

1.2) ทราย

2) ขั้นตอนในการผลิต

2.1) ล้างถั่วให้สะอาด

2.2) ตากให้แห้ง

2.3) นำถั่วไปคั่วในทราย

2.4) ร่อนสุก แล้วนำไปพักให้เย็น

2.5) ตักใส่ถุง พร้อมขาย

3. ผลผลิตภัณฑ์สมุนไพร และชาพร้อมดื่ม ของกลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทย

3.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์สมุนไพร และชาพร้อมดื่ม

การทำแปรรูปสมุนไพรไทย นับว่าเป็นการแปรรูปสมุนไพรไทยที่มีสรรพคุณทางยา ช่วยในบรรเทาอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย อากาศวิงเวียนศีรษะ ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต และบำรุงผิวพรรณเป็นต้น ทำให้เกิดประโยชน์แก่คนไทย นับเป็นการสร้างรายได้จากสมุนไพร ในท้องถิ่นนำมาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากเดิม จนสามารถสร้างเป็นอาชีพเสริม ซึ่งยังทำให้คุณภาพชีวิตภายในชุมชนดีขึ้น ไม่เกิดการว่างงาน โดยมีการหาซื้อวัตถุดิบในท้องถิ่นของตนจากนั้นนำมาแปรรูปเป็นการกระจายรายได้ให้เกิดขึ้นในท้องถิ่น

สำหรับการแปรรูปสมุนไพรไทยเริ่มแรกได้รับการสนับสนุนจาก อบต. คอยสะเกิด และศูนย์พัฒนาห้วยฮ่องไคร้ มีการอบรมจนเกิดเป็นอาชีพทำให้ชุมชนเกิดรายได้ โดยสถานที่ประกอบการตั้งอยู่ในชุมชน และศูนย์พัฒนาห้วยฮ่องไคร้ OTOP อำเภอคอยสะเกิด และร้านทั่วไป ด้านมาตรฐานการผลิตค้ามีการชั่งน้ำหนักทุกครั้งที่บรรจุภัณฑ์สินค้า และมีการรับรองคุณภาพจากสำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัด ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์

ในตำบลแม่โป่ง ได้เริ่มทำการแปรรูปสมุนไพรไทยเมื่อ 3 ปี ก่อน โดยเริ่มแรกมีผู้เริ่มดำเนินเป็นคนภายในครอบครัว หลังจากนั้นเริ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และขยายมาตลอดจนถึง

ปัจจุบัน และในตอนนี้เป็นกลุ่มใหญ่มีสมาชิกประมาณ 8- 10 คนต่อกลุ่มหนึ่ง โดยมีการแบ่งหน้าที่การทำงานในแต่ละส่วน ดังภาพที่ 5.3



ภาพที่ 5.3 กลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทย

3.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณดาวเรือง ธาตุอินจันทร์ ผู้ประกอบการกลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทย มีอายุ 59 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 7/1 หมู่ 2 ตำบลแม่โป่ง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ ประกอบอาชีพ การทำสวน เป็นอาชีพหลัก และคุณดาวเรือง ยังดำรงตำแหน่งผู้ใหญ่บ้าน ส่วนประสบการณ์ในการทำงานมีระยะ 3 ปี มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 4,000 บาท/เดือน ด้านการศึกษา คุณดาวเรือง ได้ให้สมาชิกเข้าอบรมเพื่อหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับสมุนไพรไทย และความรู้ด้านการประกอบอาชีพทุกครั้ง

เริ่มแรกนั้น คุณดาวเรือง มีการคิดที่จะนำเอาประโยชน์ของสมุนไพรมาใช้ให้เกิดประโยชน์โดยการแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร เช่น สมุนไพรชง ชา แชมพู น้ำยาล้างจาน เป็นต้น โดยแรกเริ่มมีสามีและบุตร 2 คนเป็นคนช่วยทำ เมื่อมีความชำนาญมากขึ้นจึงได้แนะนำให้คนในชุมชนให้ได้มีอาชีพเสริมภายในชุมชนของตน ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากสมุนไพรไทย มีศูนย์ศึกษาการพัฒนาห้วยฮ่องไคร้ OTOP อำเภอดอยสะเก็ด และร้านทั่วไป

3.1.2 สถานที่ตั้ง

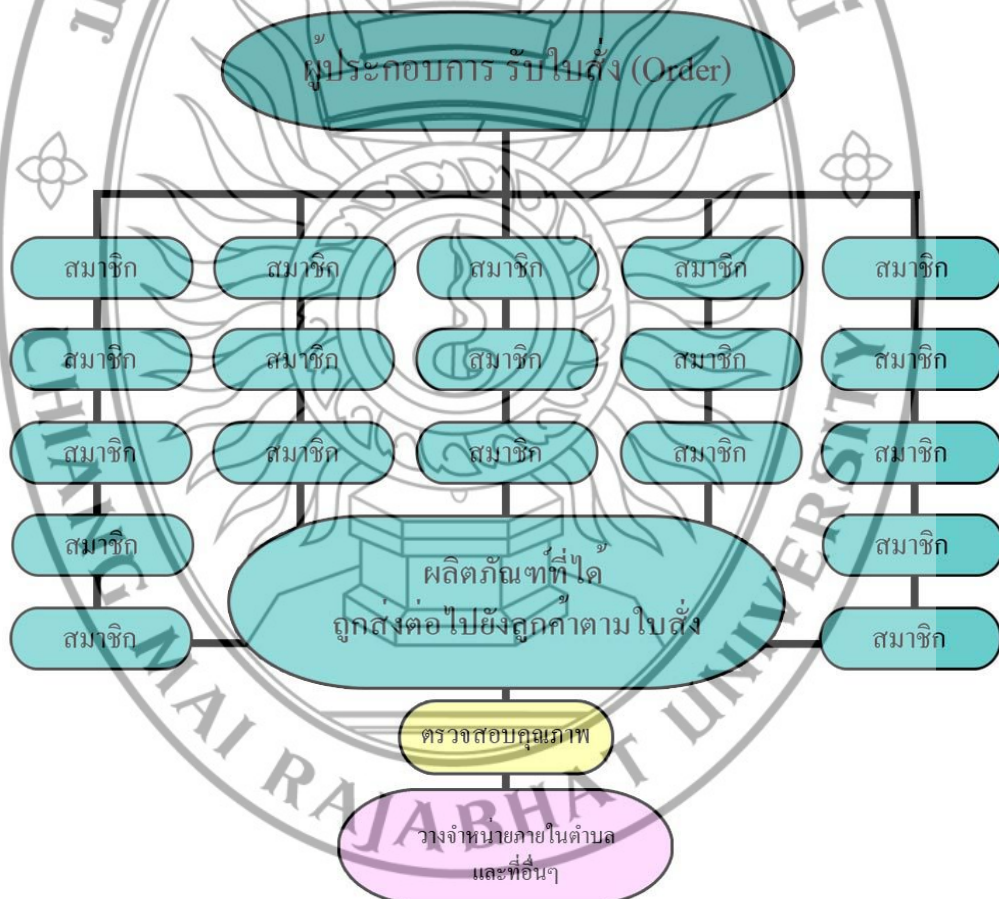
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทย อยู่บ้านเลขที่ 7/1 หมู่ 2 ตำบลแม่โป่ง อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

3.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

คุณดาวเรืองเลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ในชุมชนของตน เป็นการกระจายรายได้แก่คนในชุมชน และลดต้นทุนในการจัดซื้อขนส่ง และนอกฤดูกาลสมุนไพรบางชนิดหายาก และมีราคาแพงไม่ได้คุณภาพตามที่ต้องการ ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ เช่น น้ำตาลจัดซื้อตามร้านค้าทั่วไป

3.1.4 โครงสร้างองค์กร

เนื่องจากการผลิตในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก สมาชิกภายในกลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทยมี 8-10 คนต่อกลุ่มหนึ่ง การทำงานหรือความสัมพันธ์จัดว่าดี เพราะภายในกลุ่มมีการทำงานร่วมกันในลักษณะเครือญาติหรือเพื่อนบ้านใกล้เคียง จึงมีโครงสร้างขององค์กรที่ไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.3



แผนภูมิที่ 5.3 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.3 เห็นได้ว่าโครงสร้างองค์กรดูซับซ้อนแต่ในความเป็นจริงแล้วจะเห็นว่าทุกส่วนมีการประสานงานกันอย่างเป็นระบบ มีการกำหนดหน้าที่ในแต่ละด้าน โดยมี

ประธานคือ คุณดาวเรือง ธาตุอินจันทร์ เป็นผู้นำกลุ่ม ตำแหน่งอื่นมีรองประธาน เลขานุการ เภรณญิก และประชาสัมพันธ์ ในแต่ละหน้าที่จะทำงานเป็นกลุ่มร่วมกันผลิตพร้อมกับทำงานในส่วนของคุณตำแหน่งที่ได้รับมอบหมายไปด้วย ลูกค้าส่วนใหญ่สั่งสินค้าจากประธานกลุ่มโดยตรง หลังจากนั้นประธานจะแบ่งหน้าที่ออกเป็นกลุ่ม ๆ เพื่อแยกย้ายกันผลิตสินค้า หลังจากนั้นลูกค้าจะเป็นผู้มารับสินค้าตามกำหนด พร้อมทั้งตรวจคุณภาพและความถูกต้องก่อนนำไปจำหน่ายต่อ หากมีข้อผิดพลาด หรือลูกค้ามีข้อชี้แนะจะเป็นการจัดประชุมสร้างความเข้าใจร่วมกันเกี่ยวกับปัญหาเหล่านั้น

3.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

3.2.1 การออกแบบ

ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์กลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทย ได้ออกแบบกันเอง ส่วนบรรจุภัณฑ์มี 2 รูปแบบด้วยกัน คือ แบบซอง และแบบกระปุก ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์นั้น ๆ แบบซองมีการออกแบบซองให้สวยงาม ส่วนแบบกระปุกนั้นทางกลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทยได้หาซื้อตามห้างร้านทั่วไป จากนั้นจึงนำฉลากที่ออกแบบไว้เองมาติดลงกระปุก โดยมีชื่อสินค้า และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน

3.2.2 การผลิต

ในการผลิตมีการจัดกลุ่มทำงานเป็นกลุ่ม ๆ ละประมาณ 8-10 คน แล้วแต่หน้าที่ มีระยะการผลิตต่อวันประมาณ 8 ชั่วโมง ต่อปริมาณผลิตภัณฑ์ 150-220 ชิ้น ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับชนิดของสมุนไพรด้วยว่าเป็นสมุนไพรชนิดใด โดยจะเริ่มดำเนินการผลิตตั้งแต่ช่วงเช้าไปถึงช่วงเย็นทุกวัน ค่าตอบแทนแก่สมาชิกภายในกลุ่มเป็นแบบรายวัน ถ้ามาทำงานจะได้รับเงินถ้าไม่มาก็ไม่ได้เงิน เป็นต้น และยังเป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่ชุมชนให้พออยู่พอกิน รู้จักใช้น้ำมันสมุนไพรไทยให้เกิดประโยชน์จากการแปรรูปเป็นสินค้า สมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้ที่ว่างจากงานหลักของตนและมาทำงานกลุ่มเพื่อเป็นรายได้เสริม

3.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

ประเมินจากประสบการณ์ทำงานของคุณดาวเรือง ที่ทำงานมาเป็นระยะเวลา 9 ปี หรือช่วยกันตรวจสอบพร้อมสมาชิกที่ผ่านการศึกษาอบรมมาแล้ว เพราะสมาชิกเหล่านี้จะเข้าใจ และรู้กฎเกณฑ์ในการตรวจสอบคุณภาพอย่างดี

การประเมินผลงาน และผลิตภัณฑ์ โดยมีการตรวจคุณภาพกันเองภายในกลุ่ม และทำการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุกอาทิตย์ ในขั้นตอนการผลิตมีการควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง มีการประเมินคุณภาพสินค้าก่อนนำไปจัดจำหน่ายในท้องตลาด

3.2.4 การตลาด

ทางกลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทยประสบปัญหาด้านกลุ่มลูกค้าที่ยังมีน้อย และไม่ได้มีการส่งเสริมเท่าที่ควร การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ได้รับความนิยมน้อยพอประมาณ และพอขายได้แต่ไม่มากจึงมักขาดเงินหมุนเวียน

3.2.5 การเงิน

ผู้ร่วมดำเนินงานจะได้รับค่าตอบแทนเป็นรายวัน โดยผลิตภัณฑ์จะมีราคาขายตั้งแต่ราคา 25 บาทขึ้นไป และในอีกด้านทางกลุ่มยังได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงาน อบต. ในด้านงบประมาณสนับสนุนอีกด้วย

3.3 ขั้นตอนการผลิตกลุ่มการแปรรูปสมุนไพรไทย

3.3.1 ขั้นตอนการผลิตสมุนไพรขง

1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1.1) สมุนไพรที่ต้องการนำมา (แล้วแต่ความชอบ)
- 1.2) น้ำตาล
- 1.3) บรรจุภัณฑ์

2) ขั้นตอนในการผลิต

- 2.1) เตรียมวัตถุดิบที่จะใช้ นำมาต้ม
- 2.2) คั้นเอาน้ำไว้หลังจากนั้นนำน้ำจากการคั้นที่ได้มาเกี่ยวกับน้ำตาล เพื่อให้มีรสชาติหวานกลมกล่อม
- 2.3) จากนั้น จึงนำชาสมุนไพรเข้าเครื่องอบแห้งเป็นผง
- 2.4) นำมาร่อนผงสมุนไพร
- 2.5) นำบรรจุซอง

3.3.2 ขั้นตอนการผลิตชาขง

1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1.1) สมุนไพรที่ต้องการนำมาทำชา (แล้วแต่ความชอบ)
- 1.2) บรรจุภัณฑ์

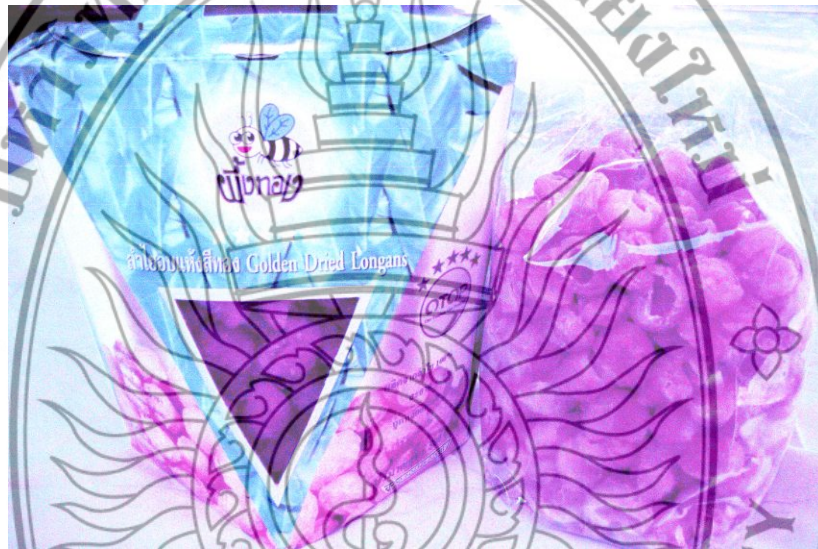
2) ขั้นตอนในการผลิต

- 2.1) เตรียมวัตถุดิบนำมาปั่นเป็นผง
- 2.2) จากนั้นนำไปผึ่งแดด
- 2.3) นำบรรจุซอง

4. ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง และหมุยอ ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันปูเลย

4.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง และหมุยอ

ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง และหมุยอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มได้ซื้อลำไย และเนื้อหมุยจากในชุมชน เพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง และหมุยอ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยกลุ่มชาวบ้าน สำหรับการทำลำไยอบแห้งเนื้อสีทองและหมุยอ ส่วนใหญ่ใช้วิธีผลิตจากธรรมชาติไม่ได้สารกันบูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ดังภาพที่ 5.4



ภาพที่ 5.4 ผลิตภัณฑ์ลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง

4.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณนันทิวรรณ จิตยะ ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านตำบลสันปูเลย อายุ 45 ปี อยู่บ้านเลขที่ 74 หมู่ 1 ตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณนันทิวรรณ มีสมาชิกในครอบครัวจำนวน 4 คน ประกอบอาชีพค้าขายเป็นอาชีพหลัก มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 20,000 บาท/เดือน ปัจจุบัน คุณนันทิวรรณ ดำรงตำแหน่งเป็นประธานกลุ่ม และสำหรับความรู้ด้านการผลิตนั้นคุณนันทิวรรณ และสมาชิกได้รับความรู้เรื่องการแปรรูปขั้นพื้นฐานจากการศึกษา นอกโรงเรียน จังหวัดเชียงใหม่

4.1.2 สถานที่ตั้ง

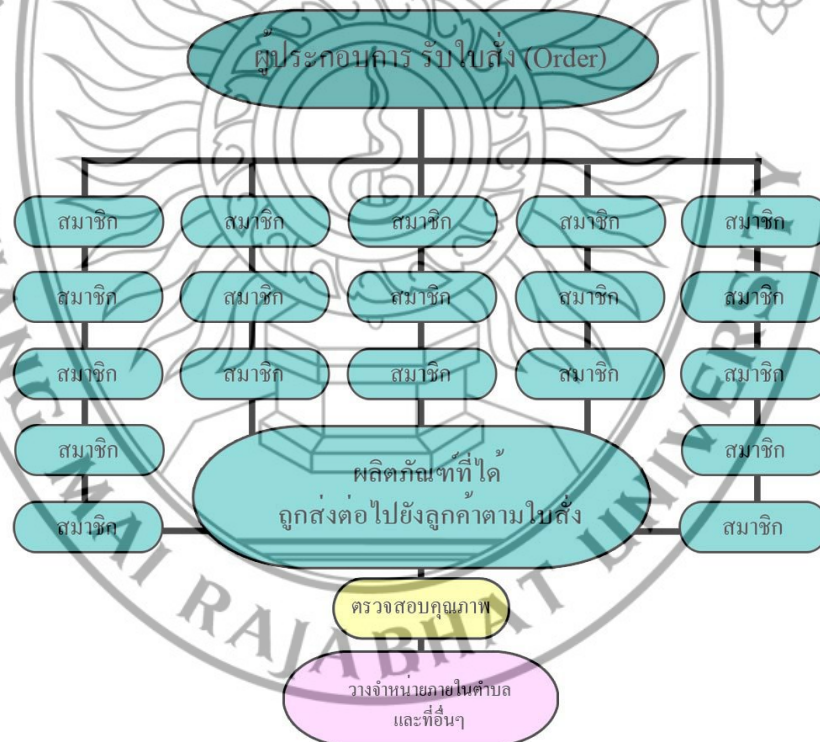
ทำเลที่ตั้งของสถานประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันปูเลย ผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง และผลิตหมุยอ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 74 หมู่ 1 ตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

4.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

ส่วนใหญ่ผลิตตามวัตถุดิบที่มีในช่วงฤดูนั้น ผลผลิตทันทีที่ทางกลุ่มทำการแปรรูปคือ ลำไยอบ และหมุยอบ เป็นต้น ซึ่งลำไยสามารถหาได้ในราคาถูก ได้แก่ ช่วงฤดูร้อนเพียงเท่านั้น เพราะเป็นฤดูออกดอก ติดผลของลำไย แต่หากเป็นลำไยที่ออกผลนอกฤดูจะมีราคาแพง เนื่องจากการปลูกลำไยนอกฤดูมีต้นทุนค่อนข้างมาก ราคาขายจึงสูงเช่นเดียวกันวัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ได้มาจากการสั่งซื้อจากชุมชนของ คุณนันทิวรรณ และชุมชนใกล้เคียง ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ สามารถหาซื้อได้ตามห้าง ร้านทั่วไป เช่น ตลาดวโรรส

4.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันปูเลย ผู้ผลิตลำไยอบแห้ง เนื้อสีทอง และหมุยอบ เป็นลักษณะการทำงานในครอบครัว หรือเครือญาติ เป็นการผลิตในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็กไม่ใหญ่โตมาก จึงมีโครงสร้างขององค์กรที่ไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.4



แผนภูมิที่ 5.4 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.4 จะเห็นได้ว่า กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันปูเลย ผู้ผลิตลำไยอบแห้งเนื้อสีทอง และหมุยอบ บทบาทหน้าที่ของผู้ประกอบการ หรือประธานกลุ่มจะทำหน้าที่

ประสานงานกับสมาชิกทุกคน เพื่อชี้แนะด้านต่าง ๆ ทำความเข้าใจ ด้านการบริหารจัดการทุกด้าน โดยจัดประชุมเป็นระยะ เช่น การซื้อวัตถุดิบ การจำหน่าย และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น

4.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

4.2.1 การออกแบบ

เน้นให้มีบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด มิดชิด สวยงาม ได้มาตรฐานสูงใจให้ผู้บริโภค สนใจในสินค้า สังเกตได้จากการเลือกใช้วัสดุ การจัดรูปแบบ คู่มือสันทนิม และเข้าใจง่าย จากนั้น จึงนำผลที่ได้ออกแบบไว้ ติดลงโดยมีชื่อสินค้า และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน

4.2.2 การผลิต

ด้านการผลิตจะแบ่งตามความสามารถของแต่ละคน คุณนันทิวรรณ จะเป็นผู้กระจายงานให้ทุกคนในกลุ่มจะช่วยกันทำ เลือกซื้อ ผลิต บรรจุ และตรวจสอบความเรียบร้อย ตามความถนัดของแต่ละบุคคล การผลิตจะเริ่มตั้งแต่วันที่ 8.30-17.00 น. การผลิตใช้เวลาประมาณ 3-4 วัน ต่อ 1 ผลิตภัณฑ์

การแปรรูปมาให้สมาชิกในกลุ่มช่วยกันตัดสินใจ ผลิตภัณฑ์ที่เลือกส่วนใหญ่ จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่อยู่ในท้องถิ่นหาได้ง่าย สามารถนำมาแปรรูปได้ง่าย การดูแลวัสดุ และวัตถุดิบนั้น จะมีการเก็บไว้เป็นหมวดหมู่และมีการทำความสะอาดบริเวณโรงงานผลิตทุกวัน เศษวัสดุ หรือขยะ ที่ไม่ใช้จะเก็บใส่ถุงขยะทิ้งทุกวัน ด้านการควบคุมคุณภาพสินค้านั้นจะมีการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ

4.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

การประเมิน และวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์จะประเมินกันเองภายในกลุ่ม ให้สมาชิกที่ผ่านการอบรมสัมมนา และศึกษาดูงานจากสถานที่ต่าง ๆ เป็นผู้ประเมินเนื่องจากมีประสบการณ์มาก พอในการประเมินผล และรู้หลักเกณฑ์การประเมินเป็นอย่างดี

4.2.4 การตลาด

การจัดจำหน่ายส่วนใหญ่มีพ่อค้าคนกลางมารับไปจำหน่ายเอง หรือตามใบสั่ง ในช่วงแรกที่ทำการผลิตนำไปจำหน่ายเอง หลังผู้บริโภคทดลองสินค้าแล้วทำให้สินค้าเป็นที่สนใจ ของลูกค้ามากขึ้น จากที่เมื่อก่อนต้องไปจำหน่ายเองปัจจุบันมีคนมารับซื้อถึงแหล่งผลิต

โดยรวมแล้วการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรบ้านสันปูเลย มีการวางขายในร้านค้าชุมชน และอำเภอใกล้เคียงในจังหวัด ร้านขายของฝาก ตลาด อดก. เป็นต้น

4.2.5 การเงิน

รายได้ของกลุ่มโดยเฉลี่ย อัตราการแบ่งรายได้ที่ได้รับมาจากการจำหน่ายสินค้า จะแบ่งเป็น 20% ส่วนแรกจะนำเข้ากลุ่มเพื่อนำไปเป็นทุนในการผลิตครั้งต่อไป และอีก 80% จะแบ่งให้สมาชิกแต่ละคนก็ขึ้นอยู่กับจำนวนสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้มากน้อยแค่ไหน ส่วนราคา

สินค้า ในปัจจุบันมีราคาตั้งแต่ 250 บาทต่อ 1 กิโลกรัมขึ้นไปตามขนาดของสินค้าราคาต้นทุนของสินค้า ดังเช่น สินค้าราคาขึ้นละ 300 บาท โดยมีราคาต้นทุนอยู่ที่ 190 บาท เป็นต้น

4.3 ขั้นตอนการผลิตลำไยอบแห้ง

4.3.1 วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

1. ลำไย
2. เครื่องมือกะเทาะเมล็ด

4.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

1. คัดเกรดลำไย เอาเฉพาะเกรด AA
2. นำไปกะเทาะเปลือก และเม็ดออก
3. นำไปล้างล้าง แล้วเรียงในตะแกรง
4. นำเข้าตู้อบในอุณหภูมิ 80 องศา นาน 14 ชั่วโมง

5. ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง แคบหมู และแหนมหมู ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตติ์

5.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง แคบหมู และแหนมหมู

ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง แคบหมู และแหนมหมู เป็นผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มซื้อวัตถุดิบจากในชุมชน และตลาดขายส่งทั่วไป ในราคากิโลกรัมละ 50 บาท เพื่อนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง แคบหมู และแหนมหมู นับเป็นผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยกลุ่มชาวบ้าน สำหรับการทำให้ส่วนใหญ่ใช้กรรมวิธีการผลิตแบบธรรมชาติ ไม่ใส่สารกันบูด ไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ดังภาพที่ 5.5



ภาพที่ 5.5 ผลิตภัณฑ์น้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง แคบหมู และแหนมหมู

5.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณพรรณี คุณเลิศ ผู้ประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตตันคู มีอายุ 56 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 54 หมู่ 2 ตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณพรรณี มีสมาชิกในครอบครัวจำนวน 2 คน ประกอบอาชีพการค้าขายเป็นอาชีพหลัก มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 12,000 บาท/เดือน ปัจจุบันดำรงตำแหน่งประธานกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันปูเลย ซึ่งทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นเฉลี่ยประมาณ 23,000 บาท/เดือน ในด้านการศึกษาหาความรู้การแปรรูป คุณพรรณี คุณเลิศ และสมาชิกบางส่วนได้ศึกษาการแปรรูปขึ้นพื้นฐาน จากวิทยากรเลหะกิจเกษตรตำบล เพื่อเรียนรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ ปัจจุบันกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตตันคู มีสมาชิกภายในกลุ่มหลัก ๆ จำนวน 12 คน โดยการผลิตส่วนใหญ่ผลิตตามวัตถุดิบที่ตนเองมีอยู่ หรือการผลิตตามใบสั่งซื้อของลูกค้าในแต่ละครั้ง

การรวมตัวกันก่อตั้งกลุ่มนี้ขึ้นมาเป็นที่ยอมรับ และได้รับเสียงตอบรับอย่างดีจากสมาชิกในกลุ่มทุกคน เพราะแรก ๆ รายได้ของแต่ละคนไม่เพียงพอต่อการดำรงชีพ ปัจจุบันนี้ค่าครองชีพต่าง ๆ เริ่มสูงขึ้นตามความเปลี่ยนแปลงของยุคสมัย ช่วยให้สมาชิกทุกคนมีรายได้เพิ่มขึ้นนำไปเป็นค่าใช้จ่ายในครอบครัว หรือในชีวิตประจำวันได้ และนำไปเก็บสะสมเป็นทุนในครอบครัวไว้ใช้ยามฉุกเฉินตามความจำเป็น

5.1.2 สถานที่ตั้ง

ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตตันคู อยู่บ้านเลขที่ 54 หมู่ 2 ตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

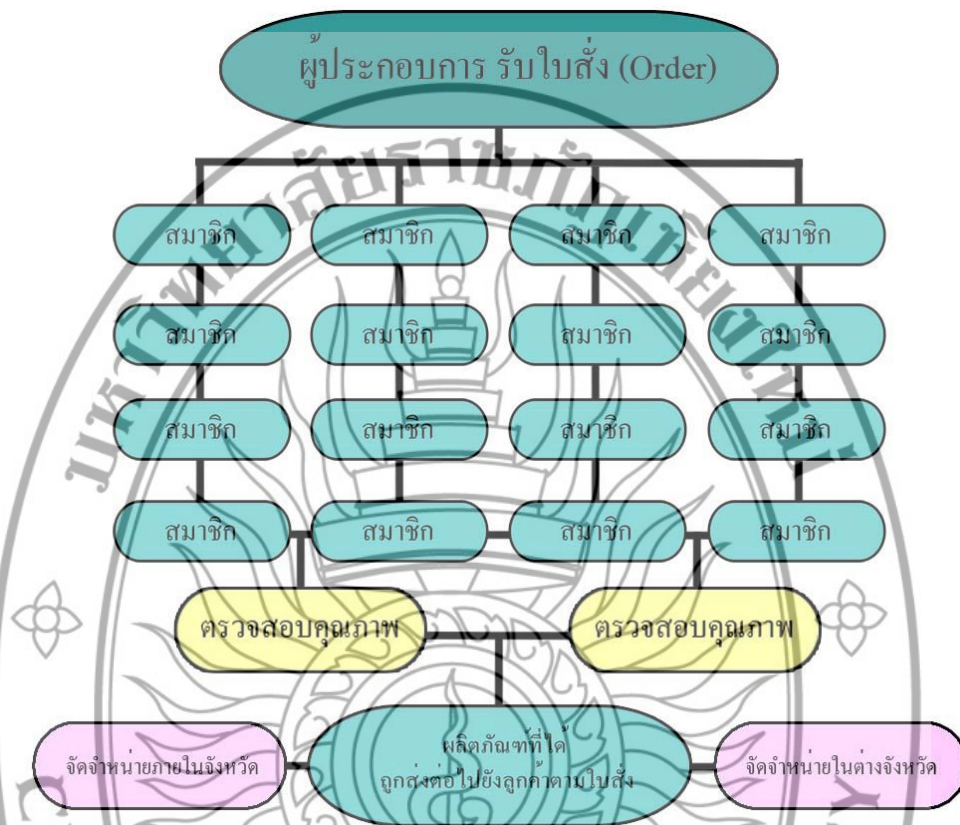
5.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

ผลิตภัณฑ์ที่ทางกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตตันคู มีน้ำพริกเผา น้ำพริกตาแดง แคมหมู และแหนมหมู วัตถุดิบส่วนใหญ่ได้มาจากการสั่งซื้อจากแหล่งชุมชน ชุมชนใกล้เคียง และตลาดภายในตัวเมือง ส่วนวัตถุดิบที่ใช้เป็นบรรจุภัณฑ์สินค้านั้น ทางกลุ่มจะสั่งซื้อจากร้านในตัวเมือง หรือการสั่งทำบรรจุภัณฑ์โดยตรง โดยสั่งซื้อคราวละมาก ๆ เพื่อให้ได้ราคาถูก

5.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตตันคู ซึ่งมีสมาชิกภายในกลุ่ม 12 คน การทำงาน หรือการผลิตจะช่วยกันทำโดยใช้กรรมวิธีการผลิตแบบธรรมชาติไม่ใส่สารกันบูด ไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค ความสัมพันธ์ในหมู่คณะเป็นไปในลักษณะที่ดี เป็นการทำงานร่วมกันแบบพี่น้อง แบบเครือญาติ หรือเพื่อนบ้านใกล้เคียง ทำสมาชิกภายในกลุ่มมีความสัมพันธ์ที่ดีในการทำงานส่งผลต่อการผลิตสินค้าที่มีคุณภาพ และมีมาตรฐาน

และมีโครงสร้างองค์กรที่ไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.5



แผนภูมิที่ 5.5 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.5 จะเห็นได้ว่าผู้ประกอบการ หรือประธานกลุ่มมีหน้าที่ประสานกับสมาชิกทุกคน โดยมีการประชุมและความเข้าใจเกี่ยวกับการบริหารจัดการอย่างสม่ำเสมอ โดยการจัดประชุมเป็นระยะ และตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปทุกครั้ง สมาชิกในกลุ่มจะช่วยกันตรวจสอบ และควบคุมดูแลการผลิตอย่างต่อเนื่อง

5.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

5.2.1 การออกแบบ

การออกแบบโดยส่วนใหญ่ คุณพรณี และสมาชิกบางส่วนเป็นผู้ออกแบบเอง จากนั้นจึงไปสั่งซื้อจากร้านที่รับขายผลิตและออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยตรง โดยสั่งซื้อคราวละมาก ๆ เพื่อให้ได้ราคาถูก ผลิตภัณฑ์จะบรรจุลงในภาชนะที่สะอาดมิดชิดและสวยงาม มีทั้งขวดพลาสติกและขวดแก้ว และนำฉลากที่ออกแบบไว้มาติดลงบนขวด โดยมีชื่อสินค้า และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน จากนั้นผลิตภัณฑ์จะถูกนำไปบรรจุลงในบรรจุภัณฑ์กล่องชุดเพื่อเป็นของที่ระลึก

โดยนำชนิดของน้ำพริกทั้ง 3 แบบ มาจัดรวมเป็นชุดของที่ระลึกให้สอดคล้องกับแบบที่ออกแบบไว้ และสอดคล้องกับเทศกาลต่าง ๆ

5.2.2 การผลิต

การผลิตจะเริ่มผลิตตั้งแต่เวลา 8.00-17.00 น. การผลิตใช้เวลาประมาณ 1-2 วัน ต่อผลิตภัณฑ์ 1 ชนิด ในการผลิตมีการอาศัยข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เช่น การศึกษาดูงานแสดงสินค้าในที่พื้นต่าง ๆ ทั้งในเชียงใหม่ต่างจังหวัดและกรุงเทพฯ และจากนั้นนำผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปมาให้สมาชิกในกลุ่มช่วยกันตัดสินใจ ผลิตภัณฑ์ที่เลือกส่วนใหญ่จะเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีวัตถุดิบในท้องถิ่น และสามารถหาได้ง่าย

การดูแลวัสดุ วัตถุดิบนั้น จะมีการเก็บไว้เป็นหมวดหมู่ มีการทำความสะอาด บริเวณโรงงานผลิตทุกวัน เศษวัสดุ หรือขยะที่ไม่ใช้จะเก็บใส่ถุงขยะทิ้ง ทุกวันด้านการควบคุมคุณภาพสินค้านั้นจะมีการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพเข้มงวด ในเรื่องการผลิตจะส่งงานที่ได้รับตามใบสั่งตรงตามกำหนด เพื่อให้ไม่ให้ผู้ซื้อตำหนิได้

5.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

ในด้านการประเมินผลงานคุณภาพ มีการประเมินคุณภาพผลิตภัณฑ์ ตามระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และเครื่องดื่ม โดยระบบ GMP ได้กำหนดกฎเกณฑ์พื้นฐานจำเป็นในการผลิตและควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม มุ่งเน้นที่จะผลิตอาหาร และเครื่องดื่มที่ปลอดภัย ป้องกันและจัดการความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดสารพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค GMP จึงถือเป็นระบบประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์ และการเข้ารับการตรวจสอบจากสาธารณะสุข

5.2.4 การตลาด

การจำหน่ายในช่วงแรกเริ่มที่ก่อตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตติ์ ทางกลุ่มจะนำผลิตภัณฑ์ที่ผลิตออกมานำไปจัดจำหน่ายเอง แต่หลังจากได้มีผู้บริโภคจะลองสินค้าแล้วทำให้สินค้าเริ่มเป็นที่สนใจของท้องตลาดมากขึ้น จากการที่เมื่อก่อนต้องไปขายเอง ปัจจุบันมีคนมารับซื้อถึงบ้านทำให้รายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมตามลำดับ

การจำหน่ายผลิตภัณฑ์กลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตติ์ มีการวางขายตามร้านค้า ในชุมชนอำเภอคอยสะเก็ด ตลาดสามแยก ป่าน้ำมันบางจาก งานมหกรรมอาหาร และส่งไปจำหน่ายยังต่างจังหวัด เช่น เมืองทองธานี กรุงเทพฯ เป็นต้น ช่วงเวลาที่สินค้าสามารถจำหน่ายได้มากคือช่วงเทศกาลมหกรรมอาหาร ทางกลุ่มต้องผลิตสินค้าออกมาวางจำหน่ายจำนวนมาก และมีผู้ซื้อสินค้ากันมาก จึงทำให้สมาชิกในกลุ่มมีรายได้เสริมกันทุกคน

5.2.5 การเงิน

รายได้ของกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตติ์ โดยเฉลี่ยได้รับมาจากการจำหน่ายสินค้า โดยจะแบ่งเป็น 20% ในส่วนแรกจะนำเข้ากลุ่มเพื่อนำไปเป็นทุนในการผลิตครั้งต่อไป เป็นการควบคุมค่าใช้จ่าย โดยจัดทำงบประมาณไว้สำหรับซื้อวัตถุดิบเตรียมไว้ล่วงหน้าและอีก 80% ส่วนที่สอง จะแบ่งให้สมาชิกแต่ละคนขึ้นอยู่กับจำนวนสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้มากน้อยแค่ไหน ส่วนราคาสินค้า ในปัจจุบันมีราคาตั้งแต่ 60 บาทขึ้นไป ตามขนาดของสินค้าราคาต้นทุน ของสินค้า เช่น สินค้าราคาชิ้นละ 60 บาท ราคาต้นทุนอยู่ที่ 35 บาท เป็นต้น

5.3 ขั้นตอนการผลิตของกลุ่มแม่บ้านเกษตรบ้านสันตติ์

5.3.1 ขั้นตอนการผลิตน้ำพริกตาแดง

- 1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้
 - 1.1) พริกแห้ง
 - 1.2) หอมแดง
- 2) ขั้นตอนในการผลิต
 - 2.1) นำพริกแห้งไปเผาให้พอสุก
 - 2.2) ทอดหอมแดง
 - 2.3) นำพริก และหอมทอดมาเกลียวให้สุก
 - 2.4) ร่อนจนหายร้อน แล้วนำไปบรรจุในขวดให้เรียบร้อย

5.3.2 ขั้นตอนการผลิตแคบหมู

- 1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้
 - 1.1) หนังหมู
 - 1.2) น้ำมัน
 - 1.3) ซอสปรุงรส (ซีอิ๊วขาว)
- 2) ขั้นตอนในการผลิต
 - 2.1) เริ่มจากการหมักหนังหมูด้วยซอสปรุงรส (ซีอิ๊วขาว) ทิ้งไว้ประมาณ 5 – 10 นาที
 - 2.2) ตั้งน้ำมันในอุณหภูมิที่สูง
 - 2.3) เมื่อน้ำมันร้อนแล้ว นำหนังหมูที่หมักไว้แล้วลงทอด
 - 2.4) ร่อนหนังหมูพอตัว
 - 2.5) ตักขึ้นมา แล้วพักไว้จนเย็น
 - 2.6) แล้วนำไปบรรจุในถุงให้เรียบร้อย

5.3.3 ขั้นตอนการผลิตเหนมหนู

1) วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

1.1) เนื้อหมูแดง

1.2) กระเทียม

1.3) พริกขี้หนู

2) ขั้นตอนในการผลิต

2.1) นำกระเทียมมาโคลกให้พอแหลก

2.2) นำเนื้อหมูแดงมาบดให้พอหยาบ

2.3) นำกระเทียมที่โคลกเสร็จแล้ว และนำเนื้อหมูแดงบด มาผสมคลุกเคล้าให้เป็นเนื้อเดียวกันแล้วจึงพักไว้

2.4) เตรียมใบตองสำหรับห่อเหนมให้มีขนาดพอดี โดยการตัดให้ได้รูปทรงของใบตองตามต้องการ หลังจากนั้นจึงตรวจเช็คทำความสะอาดใบตอง

2.5) หลังจากนั้นจึงนำเหนมมาห่อด้วยใบตอง พร้อมกับใส่พริกขี้หนูลงไป ด้วยประมาณ 1-2 เม็ด

2.6) หลังจากนั้น จึงนำเหนมที่ห่อด้วยใบตองชั้นแรก นำมาห่อด้วยใบตองอีกหนึ่งชั้น

2.7) หลังจากนั้น จึงใช้หนังยางรัด ให้เป็นข้อสองข้อ หรือรัดตามต้องการ โดยรัดพอไม่ให้หลุด

2.8) หลังจากนั้น จึงนำเหนมที่ห่อด้วยใบตองแล้วมาห่อด้วยถุงพลาสติกอีกครั้งหนึ่ง

6. ผลลัพธ์ที่ไม่เคสลัก ของกลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง

6.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลลัพธ์ที่ไม่เคสลัก

กลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง มีการทำงานหัตถกรรมไม้แกะสลักเป็นเวลานาน การทำไม้แกะสลักของกลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง ตั้งอยู่ตำบลสันปูเลยผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นต่างเป็นงานในเชิงศิลปะ ในประวัติศาสตร์ไทยจะเห็นได้ว่าไม้แกะสลักที่พบเห็นนั้นเป็นสิ่งแสดงถึงชนชั้นทางสังคมด้วยเช่นกัน ไม้แกะสลักนับเป็นงานฝีมือชั้นสูงที่ต้องอาศัย ความละเอียดอ่อน และความประณีตงดงาม แต่ในปัจจุบันวิวัฒนาการเปลี่ยนไปเกิดสิ่งของเครื่องใช้ที่จำเป็นมากมาย และเกิดการผลิตในระบบอุตสาหกรรม มีวัสดุทดแทนไม้ และยังให้พื้นผิวและมันวาวต่างจากไม้ การแกะสลักไม้เพียงอย่างเดียวไม่สามารถตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันได้

กลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง จึงเห็นว่าการแกะสลักไม้ควรมีประโยชน์ใช้สอยเพิ่มมากขึ้น แต่ยังคงความสวยงาม และคงเอกลักษณ์วัฒนธรรมไว้ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มมีลักษณะ ดังภาพที่ 5.6



ภาพที่ 5.6 ผลิตภัณฑ์ไม้แกะสลัก ของกลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง

6.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณบุญชิต มาชัยวงศ์ ผู้ประกอบการกลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง มีอายุ 56 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 69/1 หมู่ที่ 4 ตำบลสันปูเลย อำเภอค้อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณบุญชิตมีสมาชิกในครอบครัวมีจำนวน 4 คน ด้านการศึกษาคุณบุญชิตจบการศึกษาระดับ ปวส. วิทยาลัยเทคนิคภาคพายัพ คุณบุญชิตประกอบอาชีพเป็นนักการเมืองท้องถิ่น มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 5,100 บาท/เดือน ปัจจุบัน คุณบุญชิตยังดำรงตำแหน่งประธาน หรือหัวหน้ากลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง

ความเป็นอยู่ของสมาชิกกลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง ปัจจุบันสมาชิกของกลุ่มแต่ละคน มีสภาพความเป็นอยู่แบบเรียบง่าย พออยู่พอกินเหมือนชาวบ้านทั่วไปตามชนบท ไม่ยึดติดกับวัฒนธรรมสมัยใหม่มีความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถในการใช้เครื่องมือ หรือ อุปกรณ์ต่าง ๆ ที่ทันสมัยได้ดี

6.1.2 สถานที่ตั้ง

ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการ กลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 69/1 หมู่ที่ 4 ตำบลสันปูเลย อำเภอค้อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

แผนภูมิที่ 5.6 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

จากแผนภูมิที่ 5.6 โครงสร้างขององค์กรกลุ่มหัตถกรรมแกะสลักบ้านยางทอง มีลักษณะซับซ้อน ซึ่งมีหน้าที่เป็นเครือข่ายและยังเป็นช่วงที่มีประสบการณ์ โดยมีความชำนาญในงานแกะสลักอย่างมาก โดยที่ปรึกษาเป็นผู้ให้คำแนะนำ รวมไปถึงเป็นผู้ร่วมลงทุนด้วย มีสมาชิกตามโครงสร้างองค์กร ดังนี้

คุณบุญเชิด	มาชัยวงศ์	ประธานกลุ่ม
คุณแดง	แก้วอาภัย	รองประธานกลุ่ม
คุณเรืองชาติ	อุ้นแก้ว	รองประธานกลุ่ม
คุณจำลอง	สุดาจันทร์	ที่ปรึกษากลุ่ม
คุณสุทัศน์	พุ่มพวง	ที่ปรึกษากลุ่ม
คุณประสิทธิ์	คิดคำส่วน	ที่ปรึกษากลุ่ม
คุณสมพงษ์	พิงเทศ	ที่ปรึกษากลุ่ม
คุณกมล	ดาษชะดาคำ	ที่ปรึกษากลุ่ม
คุณพรณี	อุบีน โน	เหรัญญิก
คุณจิราพร	เพชรน้อย	เหรัญญิก
คุณเอมริญา	เบญติทธิ์	เลขานุการ
คุณนภดล	พิงเทศ	เลขานุการ
คุณชวนชม	กะบุคำ	ประชาสัมพันธ์
คุณเจริญ	เอกไชยกุล	ประชาสัมพันธ์

สมาชิกในกลุ่มมีหน้าที่และความรับผิดชอบตามหน้าที่ของตน ด้านการจัดการ และการบริหารงานจะดูแลโดยประธานกลุ่ม

6.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

6.2.1 การออกแบบ

ด้านการออกแบบนั้น มักใช้ลวดลายซ้ำแบบเดิม แต่เน้นการประยุกต์ผลิตภัณฑ์ให้เกิดประโยชน์ใช้สอยมากขึ้น มากกว่านำมาใช้ประดับตกแต่งเพียงอย่างเดียว เช่น กรอบรูป ป้ายชื่อ และป้ายบ้านเลขที่ เป็นต้น และเป็นผลิตภัณฑ์ที่พัฒนาให้มีประโยชน์ใช้สอยสอดคล้องกับรูปแบบที่ออกแบบไว้

6.2.2 การผลิต

การผลิตแต่เดิมเป็นการผลิตตามขนาดของไม้ ไม่มีการวัดขนาดแน่นอนทำให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้ไม่มีมาตรฐาน แต่ปัจจุบันมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีรูปแบบ และขนาดที่มีมาตรฐานมากขึ้น เพื่อที่จะสามารถกะเกณฑ์ราคาต้นทุน และกำไรได้ถูกต้อง

การผลิตจะแบ่งตามความสามารถของแต่ละคน คุณบุญชิตจะเป็นผู้กระจายงานให้ทุกคนในกลุ่มจะช่วยกันทำ ตามความถนัดของแต่ละบุคคล การควบคุมบริหารจัดการในกลุ่มเป็นแบบเครือข่าย ไม่มีการแบ่งหน้าที่ชัดเจน ช่วงเทศกาลสำคัญจะร่วมมือกันทำงานทุกหน้าที่

การดูแลวัสดุ วัตถุดิบ จะมีการเก็บรักษาไว้เป็นหมวดหมู่ มีการทำความสะอาดในส่วน of สถานที่ การทำงานทุกวัน สถานที่ใช้บริเวณลานหน้าบ้านเป็นที่ผลิตผลงาน แต่ถ้าเป็นเทศกาลจะมีการผลิตทุกวันอยู่จนถึงกลางคืนจนเสร็จงาน แต่ถ้าไม่ใช่ฤดูเทศกาลสำคัญจะผลิตกันจนถึงเวลา 6 โมงเย็น คุณบุญชิตยังเข้มงวดเรื่องการผลิตให้ส่งทันตามกำหนดเพื่อให้ลูกค้าค้ำค้ำ

6.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

การประเมินผลคุณภาพผลิตภัณฑ์ จะมีการประเมินไปพร้อม ๆ กับรับรู้ร่วมกันทั้งลูกค้าที่มารับงาน ผู้ประกอบ ผู้ร่วมรับผิดชอบ และสมาชิกมาคอยรับฟัง และช่วยกันวิเคราะห์รายละเอียดของผลงานก่อนจะส่งให้กับลูกค้า เมื่อมีปัญหาที่จะช่วยกันปรับปรุงแก้ไขผลิตภัณฑ์ สำหรับการพัฒนาผลงานของกลุ่มจะมีสมาชิกในกลุ่มเป็นตัวแทนไปสัมมนาอบรมเพิ่มพูนความรู้แล้วจึงนำเอาองค์ความรู้ที่ได้มา บอกเล่าแก่สมาชิกภายในกลุ่ม

6.2.4 การตลาด

การจำหน่ายจะมีการนำไปวางจำหน่ายในร้านค้าชุมชนอำเภอคอยสะเกิด และอำเภอใกล้เคียง และมีพ่อค้ามารับไปขายตามสถานที่ต่าง ๆ ช่วงเวลาที่สินค้าสามารถจำหน่ายได้มากเป็นช่วงเทศกาล โดยเฉพาะเทศกาลมหรพรมของตกแต่งบ้าน ทางกลุ่มต้องผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายเป็นจำนวนมาก และมีผู้ซื้อสินค้ามาก ในช่วงเทศกาลจึงเป็นช่วงที่สมาชิกกลุ่มทำงานหนักแต่ทำให้สมาชิกในกลุ่มมีรายได้เสริมมากขึ้นทุกคน

6.2.5 การเงิน

มีการควบคุมค่าใช้จ่ายจะใช้วิธีแบ่งกำไรจากการขายไว้สำหรับซื้อวัสดุอุปกรณ์เก็บไว้เพื่อความสะดวกในการทำงาน โดยจะแบ่งรายได้ที่ได้รับมาจากการจำหน่ายสินค้าจะแบ่งเป็น 50% ส่วนแรกนำเข้าสู่กลุ่มเพื่อนำไปเป็นทุนในการผลิตครั้งต่อไป และอีก 50 % ส่วนที่สองแบ่งให้สมาชิกแต่ละคนขึ้นอยู่กับจำนวนสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้มากน้อยแค่ไหน ส่วนราคาสินค้าในปัจจุบันมีราคาตั้งแต่ 450 บาทขึ้นไป ตามขนาดของสินค้าราคาต้นทุนของสินค้า เช่น สินค้าราคาขึ้นละ 450 บาท ราคาต้นทุนอยู่ที่ 320 บาท เป็นต้น

6.3 ขั้นตอนการผลิตรอบรูป ป้ายชื่อ และป้ายบ้านเลขที่

6.3.1 วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) ไม้ฉลิม
- 2) กระดาษลอกลาย

3) เครื่องมือฉลุ

4) แปรงปัดฝุ่น

6.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

1) คัดไม้ฉลามา ให้ได้ตามขนาดที่ต้องการ

2) ออกแบบลาย หรือนำลายมาจากลูกค้า

3) ลอกลายลงบนแผ่นไม้

4) ฉลุไม้ตามลายที่ลอกลายไว้แล้ว

5) แกะสลักตามลายที่ฉลุไว้

6) เก็บรายละเอียดให้เรียบร้อย

7. ผลผลิตจากผ้าทอ ของกลุ่มทอผ้าสันปูเลย

7.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลผลิตจากผ้าทอ

กลุ่มทอผ้าสันปูเลย เป็นผลิตภัณฑ์ของชุมชน หมู่ 1 ตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มนี้มีการทำผลิตภัณฑ์จากผ้าทอที่มีฝีมือ และมีการทำอย่างต่อเนื่องเป็นเวลาเกือบ 10 ปีมาแล้ว ผู้ผลิตเป็นทั้งครูภูมิปัญญาชาวบ้าน มีความตั้งใจมากในการออกแบบตกแต่งเป็นสิ่งที่ ต้องใช้ความประณีตละเอียดอ่อนมีความพยายามสูง จึงจะผลิตผลิตภัณฑ์ออกมาได้ อีกทั้งยังต้องใช้เวลานานกว่าจะเสร็จตามขั้นตอน สำหรับคนรุ่นใหม่ในนั้นแทบไม่มีใครสนใจในการทอผ้า ผู้วิจัยเห็นว่าควรจะมีการพัฒนาการผลิตเพื่อให้จำหน่ายได้ และสามารถอนุรักษ์ไว้ไม่ให้ การทอผ้าแบบพื้นบ้านสูญหายไปตามกาลเวลา ดังภาพที่ 5.7



ภาพที่ 5.7 กลุ่มทอผ้าสันปูเลย

7.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณแจ่มจันทร์ คำดวงดาว เป็นผู้ประกอบการกลุ่มทอผ้าสันปูเลย มีอายุ 59 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 28/1 หมู่ที่ 1 ตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณแจ่มจันทร์ มีสมาชิกในครอบครัวจำนวน 2 คน แต่เดิมคุณแจ่มจันทร์ประกอบอาชีพรับจ้างทั่วไปเป็นอาชีพหลัก ซึ่งมีรายได้เฉลี่ยประมาณ 4,000 บาท/เดือน หลังจากนั้นไม่นานจึงจัดตั้งกลุ่มทอผ้าสันปูเลย ประกอบอาชีพเกี่ยวกับการทอผ้า ปัจจุบันคุณแจ่มจันทร์ ดำรงตำแหน่งเป็นประธานกลุ่ม ลักษณะการทำงานของกลุ่มจะทำตามแบบที่ลูกค้าสั่งซื้อ หรือเหมาชิ้นงาน

คุณแจ่มจันทร์ มีสภาพความเป็นอยู่แบบเรียบง่าย พออยู่พอกินตามสภาพชนบท ไม่ยึดติดกับวัฒนธรรมสมัยใหม่มีความรู้ ความเข้าใจ และความสามารถใช้ชีวิตตามวิถีชาวบ้าน กลุ่มทอผ้าสันปูเลย มีสมาชิกกลุ่ม 9 คน การผลิตส่วนใหญ่ผลิตตามใบสั่งซื้อ และออกแบบชิ้นใหม่สำหรับลูกค้า หรือทำตามแบบที่ลูกค้านำมาให้ ผลิตภัณฑ์ที่ทำ คือ ผ้าทอลายขัดพื้นฐาน ผ้าถุงหรือผ้าถุง ผ้าขาวม้า และผ้าคลุมไหล่ เป็นต้น

7.1.2 สถานที่ตั้ง

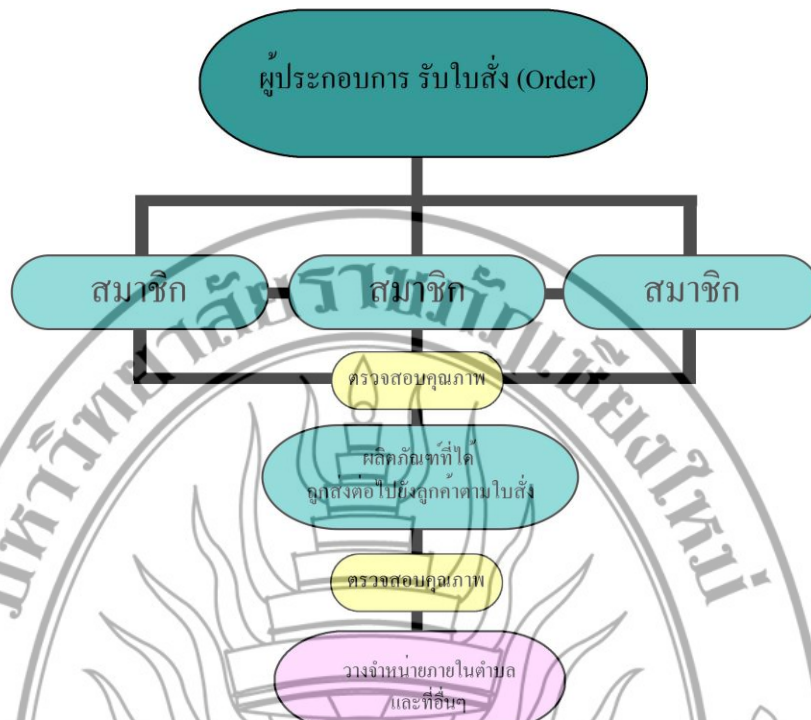
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มทอผ้าสันปูเลย ตั้งอยู่บ้าน เลขที่ 28/1 หมู่ที่ 1 ตำบลสันปูเลย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

7.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่จำเป็นต้องใช้ คือ เส้นฝ้าย โดยทางกลุ่มจะสั่งซื้อเส้นฝ้ายแบบสำเร็จรูปจากในชุมชนของตนเอง และชุมชนใกล้เคียง ส่วนวัสดุ และวัตถุดิบอื่น ๆ สามารถหาซื้อได้ตามห้างร้านทั่วไปในตัวเมืองเชียงใหม่ เช่น ตลาดวโรรส

7.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กร กลุ่มทอผ้าสันปูเลย มีความสัมพันธ์อันดีต่อกัน โดยช่วยเหลือกันและกัน แบ่งปันกันเหมือนพี่เหมือนน้อง และเนื่องจากกลุ่มทอผ้าสันปูเลยมีสมาชิกกลุ่ม 9 คน รูปแบบโครงสร้างองค์กรจึงจัดว่ามีขนาดเล็ก โดยมีลักษณะ โครงสร้างองค์กร ดังแผนภูมิที่ 5.7



แผนภูมิที่ 5.7 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.7 จะเห็นว่า โครงสร้างองค์กรกลุ่มทอผ้าสันปูเลย ปรธาณกลุ่มจะเป็นผู้ประสานงานกับสมาชิกทุกคนภายในกลุ่มเป็นผู้จัดการบริหารในทุกด้าน โดยกระจายงานตามความสามารถของแต่ละคน และคอยควบคุมการทำงานของทุกฝ่าย

7.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

7.2.1 การออกแบบ

ด้านการออกแบบไม่มีการออกแบบเป็นพิเศษ เนื่องจากตลาดการทอเป็นสิ่งที่สืบทอดมาจากบรรพบุรุษ และสืบทอดกันมารุ่นต่อรุ่น จัดว่าเป็นลักษณะเด่นในตัวอยู่แล้วจึงไม่คิดเรื่องการออกแบบใหม่และยังมีการนำผ้าทอสำเร็จและนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อื่น เช่น กระเป๋า ผ้านุ่ง หรือผ้าคลุมไหล่ทางกลุ่มยังขาดการพัฒนาเรื่องรูปแบบ และความเข้าใจเกี่ยวกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่ดี

7.2.2 การผลิต

การผลิตแบ่งไปตามความสามารถของแต่ละคน คุณแจ่มจันทร์เป็นผู้กระจายงานให้ทุกคนในกลุ่มจะช่วยกันทำ ทอผ้า ตัดผ้า เย็บผ้า และตกแต่งผลิตภัณฑ์ มีการดูแลวัสดุ และวัตถุดิบ โดยเก็บรักษาไว้เป็นหมวดหมู่ ทำความสะอาดสถานที่ให้สะอาดเพื่อความสะดวกต่อการทำงาน

ช่วงเวลาการผลิตหากเป็นเทศกาลจะมีการผลิตทุกวันอยู่กันถึงกลางคืนจนเสร็จงาน แต่ถ้าไม่ใช่เทศกาลสำคัญจะผลิตกันจนถึงเวลา 5 โมงเย็น มีการเข้มงวดเรื่องการผลิตให้ตามกำหนด เพื่อไม่ให้ลูกค้าตำหนิได้ ในส่วนนี้ทางกลุ่มมักประสบปัญหาอยู่ตลอด เพราะสมาชิกส่วนใหญ่เป็นผู้สูงอายุ และชิ้นงานจำเป็นต้องอาศัยความพยายามสูง ความประณีต และความละเอียดอ่อน จึงต้องใช้เวลาในการผลิตเพื่อให้เสร็จตามขั้นตอน การผลิตให้ส่งทันตามกำหนดจึงเป็นเรื่องยาก

7.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

ในการประเมินผล และการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ มีการประเมิน 2 ครั้ง โดยครั้งแรกจะมีคุณแจ่มจันทร์ และสมาชิกบางส่วนเป็นผู้ประเมิน ส่วนครั้งที่ 2 จะมีลูกค้า และคุณแจ่มจันทร์เป็นผู้ประเมินร่วมกัน เมื่อมีปัญหา ก็จะช่วยกันปรับปรุงแก้ไข

สำหรับการพัฒนาผลงานจะมีตัวแทนไปสัมมนา และอบรมเพิ่มพูนความรู้ โดยการส่งตัวแทน ได้แก่ ประธานกลุ่ม หรือคุณแจ่มจันทร์เป็นตัวแทนไปแล้วนำองค์ความรู้ที่ได้มาบอกเล่าแก่สมาชิกในกลุ่ม

7.2.4 การตลาด

ด้านการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กลุ่มผ้าทอบ้านสันปูเลย จะมีการวางขายตามร้านค้า ในชุมชน ร้านค้า OTOP วัดคอยสะเกิด และร้านค้ากลุ่ม SML ช่วงเวลาที่สินค้าสามารถจำหน่ายได้มากจะเป็นช่วงเทศกาล โดยเฉพาะเทศกาลปีใหม่ทางกลุ่มต้องผลิตสินค้ามาจำหน่ายเป็นจำนวนมาก และมีผู้ซื้อสินค้ากันมาก ในช่วงเทศกาลรองลงมาได้แก่เทศกาลสงกรานต์และงานบุญตามประเพณีต่าง ๆ เช่น งานยี่เป็ง วันปีใหม่ และวันสงกรานต์ เป็นต้น จึงทำให้สมาชิกในกลุ่มมีรายได้เสริมกันทุกคน

7.2.5 การเงิน

รายได้ของกลุ่มโดยเฉลี่ย อัตราการแบ่งรายได้ที่ได้รับมาจากการจำหน่ายสินค้า แบ่งเป็น 50% ส่วนแรกนำเข้ากลุ่มเพื่อนำไปเป็นทุนการผลิตครั้งต่อไป เป็นการควบคุมค่าใช้จ่าย จะใช้วิธีแบ่งกำไรจากการขายไว้สำหรับซื้อวัสดุอุปกรณ์ เก็บไว้เพื่อความสะดวกในการทำงาน และอีก 50% ส่วนที่สอง จะแบ่งให้สมาชิกแต่ละคนก็ขึ้นอยู่กับจำนวนสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้ มากน้อยแค่ไหน ส่วนราคาสินค้าในปัจจุบันมีราคาตั้งแต่ 150 บาทขึ้นไป ตามขนาดของสินค้าราคา ต้นทุนของสินค้า เช่น สินค้าราคาชิ้นละ 150 บาท ราคาต้นทุนอยู่ที่ 132 บาท เป็นต้น