

บทที่ 5

ศักยภาพของกลุ่มธุรกิจชุมชน

จากการสำรวจพื้นที่เก็บข้อมูลการวิจัย การจัดการความรู้เพื่อพัฒนาการออกแบบผลิตภัณฑ์ และศักยภาพธุรกิจชุมชน ตำบลเชิงคอย ตำบลตลาดขวัญ อำเภอคอยสะเกิด จังหวัดเชียงใหม่ เพื่อเป็นศึกษาความต้องการของชุมชนด้านการพัฒนาสินค้าท้องถิ่น อันเป็นแนวทางที่จะนำมาใช้ จัดลำดับความสำคัญของปัญหาสินค้าในท้องถิ่นในด้านสถานที่ผลิต ที่มาของวัตถุดิบ รูปแบบ วัสดุ-อุปกรณ์ และขั้นตอนการผลิต เป็นต้น จึงจะทำการประเมินเพื่อหาวิธีการแก้ไขปัญหาเหล่านั้น เพื่อสร้างความเป็นไปได้ หรือช่องทางยกระดับสู่การพัฒนาสินค้าท้องถิ่น ตามมาตรฐานผลิตภัณฑ์ ชุมชนและท้องถิ่น ด้วยความสามารถของผู้ประกอบการเอง โดยมีข้อมูลที่สำคัญเป็นตัวชี้วัดลักษณะ ของแต่ละกลุ่ม มีรายละเอียดในการศึกษาวิจัยประกอบด้วย ข้อมูลของผลิตภัณฑ์จากผู้ประกอบการ ความสัมพันธ์ภายในองค์กร และข้อมูลทางลักษณะของผลิตภัณฑ์ ด้านการออกแบบ ด้านการผลิต ด้านการตลาด และด้านการเงิน รวมถึงขั้นตอนการผลิต การอธิบายรายละเอียด โดยเรียงตามลำดับ ของกลุ่มตัวอย่าง มีดังนี้

1. ผลิตภัณฑ์เครื่องต้มถั่วเหลืองผสมงา

1.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องต้มถั่วเหลืองผสมงา

ปัจจุบันมีสินค้าประเภทเครื่องมือนอกมามากมายหลายชนิดในท้องตลาด ผู้บริโภคได้เลือกซื้อ สินค้าประเภทเครื่องต้ม ที่วางขายตามท้องตลาด โดยไม่คำนึงถึงประโยชน์ที่จะได้รับต่อร่างกาย ทางกลุ่มผู้ประกอบการโดยคุณสมศักดิ์ สีใจ จึงได้ริเริ่มผลิตเครื่องต้มชนิดสำเร็จรูปที่ปลอดภัย และมีประโยชน์ถือเป็นการแปรรูปวัตถุดิบในชุมชนให้เกิดประโยชน์ ปัจจุบันมีผู้คนให้ความสนใจ ในเรื่องสุขภาพมากขึ้น จึงได้ทำเครื่องต้มสำเร็จรูปที่พัฒนามาจากน้ำเต้าหู้ คือ เครื่องต้มนมถั่วเหลือง ผสมงา บรรจุใส่ขวด และขายแก่ภายในชุมชน ในรายชื่อย่อมเยา เป็นการสร้างรายได้จากวัตถุดิบ ในท้องถิ่น และนำมาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากเดิมจนสามารถสร้างเป็นอาชีพเสริมซึ่งยังส่งผล ให้คุณภาพชีวิตภายในชุมชนดีขึ้น แก้ไขปัญหาการว่างงาน

โดยกลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องต้มถั่วเหลืองผสมงา เป็นหนึ่งที่ได้รับการคัดเลือกให้มาเป็น กลุ่มตัวอย่างในงานวิจัย โดยการประเมินจากความพร้อม และลักษณะรูปแบบผลิตภัณฑ์ และจะมี

ข้อมูลด้านประวัติผู้ประกอบการ สถานที่ตั้ง และข้อมูลโครงสร้างของกลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมงา มีลักษณะผลิตภัณฑ์ของกลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมงา ดังภาพที่ 5.1



ภาพที่ 5.1 เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมงา

1.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณสมศักดิ์ สีใจเป็นผู้ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมงา มีอายุ 41 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 120 หมู่ 1 ตำบลเชิงคอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณสมศักดิ์มีการประกอบอาชีพหลัก คือ การกลั่นนม ส่วนการผลิตเครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมงานั้น คุณสมศักดิ์ทำเป็นอาชีพเสริมมานานมากกว่า 1 ปี โดยมีรายได้เฉลี่ยทั้งอาชีพหลัก และอาชีพเสริม ประมาณ 7,500 บาท/เดือน และด้านการศึกษา คุณสมศักดิ์ยังมีการไปศึกษาอบรมหาความรู้เพิ่มเติมในเรื่องการทำเครื่องดื่มนมให้ถูกหลักอนามัย โดยใช้ขั้นตอน GMP และศึกษาการบรรจุภัณฑ์ นอกจากนี้ยังหาความรู้ด้านการประกอบอาชีพที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับการผลิต การจำหน่ายและด้านอื่น ๆ

1.1.2 สถานที่ตั้ง

ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มนมถั่วเหลืองผสมงา ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 120 หมู่ 1 ตำบลเชิงคอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

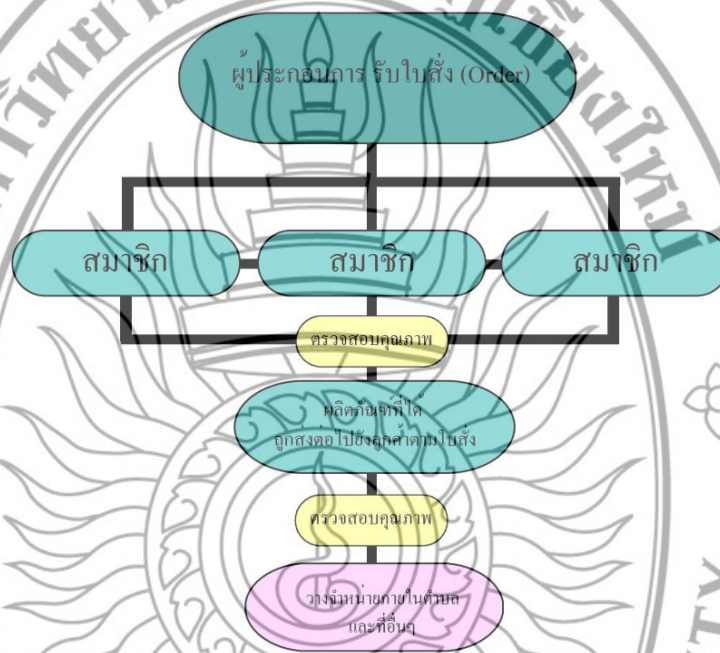
1.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

คุณสมศักดิ์ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในแหล่งชุมชนของตนเอง วัตถุดิบหลัก ๆ เช่น ถั่วเหลือง และงา รับซื้อจากเกษตรกรภายในชุมชนและภายในชุมชนใกล้เคียง นำมาคัดเลือกคุณภาพ

วัตถุดิบเสียก่อน หลังจากนั้นจึงจะนำเข้าสู่ขั้นตอนการผลิต ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ เช่น น้ำตาล ซื้อได้ตามห้างร้านค้าทั่วไป

1.1.4 โครงสร้างขององค์กร

การผลิตสินค้าในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหาร และเครื่องดื่มปลอดภัย เป็นการผลิตในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก มีโครงสร้างขององค์กร ที่ไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.1



แผนภูมิที่ 5.1 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.1 เห็นได้ว่าผู้ประกอบการ หรือประธานกลุ่มจะรับใบสั่ง (Order) ตามที่ลูกค้าสั่ง ก่อนจึงเริ่มทำผลิตภัณฑ์ และจ้างงานให้แก่ผู้ดำเนินงานตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมาย จากนั้นลูกค้าจะมารับ ไปจัดหน้ายต่อตามที่ต่าง ๆ โดยมีคุณสมศักดิ์ เป็นผู้ควบคุมการผลิตเองทุกขั้นตอน และมีกรรมการร่วมในการเสนอข้อชี้แนะ

1.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

1.2.1 การออกแบบ

เครื่องดื่มถั่วเหลือง ผสมงามีการออกแบบเรียบง่าย และด้วยสีสันทันของเครื่องดื่มที่ไม่สวยงาม เครื่องดื่มถั่วเหลือง ผสมงาจึงไม่เป็นที่นิยมมากนัก ในด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์นั้น ไม่มีการออกแบบเป็นพิเศษเนื่องจากคุณ สมศักดิ์ ซื้อบรรจุภัณฑ์แบบสำเร็จที่มีขายทั่วไป

ตามท้องตลาด มีหลายแบบหลายขนาดให้เลือก คุณสมศักดิ์เลือกใช้บรรจุภัณฑ์ขนาดเล็ก จากนั้นจึงนำฉลากที่ออกแบบไว้ ติดลงโดยมีชื่อสินค้า และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน

1.2.2 การผลิต

เริ่มการผลิตต่อเมื่อมีใบสั่งสินค้าเข้ามา การเริ่มต้นการผลิตเริ่มขึ้นตั้งแต่ช่วงเย็น จนถึงช่วงค่ำ ระยะเวลาการผลิตประมาณ 8 ชั่วโมง ต่อผลิตภัณฑ์ 160 ชิ้น เป็นช่วงเวลาที่ยาววัน จากงานประจำ ค่าตอบแทนแก่สมาชิกภายในกลุ่มจะได้ 150 บาทต่อคนต่อการผลิต 1 ครั้ง

1.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

คุณสมศักดิ์จะมีการประเมินคุณภาพของผลิตภัณฑ์ตามระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) เป็นหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร และเครื่องดื่ม โดยระบบ GMP ได้กำหนดกฎเกณฑ์พื้นฐานที่จำเป็นในการผลิต และควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม โดยมุ่งเน้นที่จะผลิตอาหาร และเครื่องดื่มที่ปลอดภัย สามารถป้องกัน และลดความเสี่ยงที่จะทำให้เกิดสารพิษ ที่เป็นอันตรายแก่ผู้บริโภค GMP จึงถือเป็นระบบประกันคุณภาพของผลิตภัณฑ์ คุณสมศักดิ์เข้ารับการตรวจสอบจากสาธารณะสุข โดยจัดอบรมเพิ่มเติมความรู้ใหม่เพื่อพัฒนาความชำนาญให้มากขึ้น

1.2.4 การตลาด

ได้รับความช่วยเหลือในเรื่องการขาย จากเครือข่าย OTOP ส่วนใหญ่แล้วลูกค้าของคุณสมศักดิ์เป็นลูกค้าเก่าที่มีการสั่งซื้อสินค้าแบบต่อเนื่อง ไม่มีลูกค้าใหม่ จึงไม่มีการขยายตลาดบวกกับรูปลักษณ์การออกแบบไม่น่าสนใจ จึงไม่สามารถดึงดูดลูกค้าได้

1.2.5 การเงิน

การเงินมีปัญหาติดขัด การผลิตเครื่องดื่มแก้วเหลือง ผสมงานนั้นมีขั้นตอนที่ยุ่งยาก และสิ้นเปลืองพลังงานอย่างมากจึงมีเงินลงทุนไม่เพียงพอที่จะนำมาหมุนเวียนในธุรกิจ ส่วนในด้านของการทำบัญชีรายรับรายจ่ายนั้น มีการจัดทำบัญชีอย่างง่าย ๆ ไม่เป็นระบบ และเครื่องดื่มแก้วเหลือง ผสมงานนั้น มีราคาขายเพียงราคาขวดละ 10 บาทเท่านั้น

1.3 ขั้นตอนการผลิตเครื่องดื่มแก้วเหลือง ผสมงาน

1.3.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1.1) ถั่วเหลือง
- 1.2) งาคั่ว
- 1.3) เครื่องบดพร้อมแยกกาก
- 1.4) น้ำตาล
- 1.5) ขวดบรรจุภัณฑ์

1.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

- 1.1) นำถั่วเหลือง และงาคั่วที่คั่วแล้วมาล้างน้ำ ขัดให้ สะอาด และชาน้ำทิ้งไว้
- 1.2) จากนั้นนำถั่วเหลือง มาบดให้ละเอียด ด้วยเครื่องบด
- 1.3) แยกกากถั่วเหลืองออกให้เหลือแต่เนื้อถั่วเหลืองเท่านั้น
- 1.4) นำไปต้มจนสุกได้ที่ เติมน้ำตาลและเกลือ และน้ำตาลลงไป รอให้เย็น
- 1.5) นำบรรจุลงบรรจุภัณฑ์ที่เตรียมไว้

2. ผลผลิตจากเครื่องดัดชนิดผงสำเร็จรูป

2.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์เครื่องดัดชนิดผงสำเร็จรูป

การทำเครื่องดัดชนิดผงสำเร็จรูปถือเป็นการแปรรูปสมุนไพรไทย สมุนไพรนับเป็นเทคโนโลยีพื้นบ้านที่สำคัญ ประการหนึ่งในการดูแลสุขภาพ สุขภาพ ตนเองของประชาชนไทย และเป็นวิทยาการที่เหมาะสมในงาน สาธารณสุขมูลฐาน สมุนไพรที่ส่งเสริม ในงานสาธารณสุขมูลฐาน ประกอบด้วยสมุนไพรเดี่ยวและสมุนไพรแบบตำหรับ (ยาไทย) อาจกล่าวได้ว่าสมุนไพรสำหรับงานสาธารณสุขมูลฐานคือ สมุนไพรที่ใช้ใน การส่งเสริม สุขภาพ และการรักษาโรค ก่อให้เกิดประโยชน์ เป็นการสร้างรายได้จากสมุนไพรในท้องถิ่น นำมาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากเดิม เป็นผลิตภัณฑ์แบบเต็มรูปแบบในหมู่บ้านเชิงค้อย สามารถหารายได้ให้แก่กลุ่มผู้ผลิตแบบพออยู่พอกิน ตามหลักเศรษฐกิจพอเพียง เครื่องดัดชนิดผงสำเร็จรูปถือเป็นการแปรรูปสมุนไพรไทย สมุนไพรนับเป็นเทคโนโลยีพื้นบ้านในการดูแลสุขภาพ สุขภาพ ดังภาพที่ 5.2



ภาพที่ 5.2 เครื่องดัดชนิดผงสำเร็จรูป

2.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณพัชรี้ คำคุณเวสารัช เป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ เครื่องดื่มชนิดผงสำเร็จรูป ปัจจุบันคุณพัชรี้ มีอายุ 46 ปี อยู่บ้านเลขที่ 82 หมู่ 7 ตำบลเชิงคอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณพัชรี้มีอาชีพหลัก คือ การเป็นกสิกรรม และงานอื่นที่นอกเหนือจากนั้นคือการเป็นวิทยากรบรรยายพิเศษ และขายตรง ซึ่งมีประสบการณ์ในการทำงานมานาน 9 ปี โดยมารายได้เฉลี่ยทั้งหมด 20,000 บาท/เดือน ในด้านการศึกษาคุณพัชรี้มีการอบรมหาความรู้เพิ่มเติม และนำมาปรับใช้ และความรู้ด้านการประกอบอาชีพ นอกจากนี้จะมีการอบรมสัมมนาเป็นครั้งคราว ตามคำเชิญของอบต. อบจ. มข. เกษตรฯฯ ที่ให้การช่วยเหลือในเรื่องการผลิตจำหน่าย และด้านอื่น ๆ

2.1.2 สถานที่ตั้ง

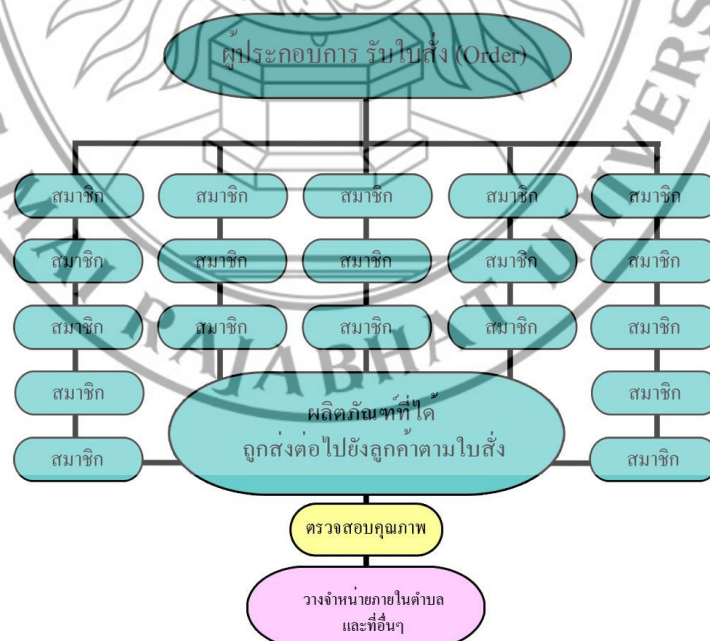
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มแม่บ้าน บ้านร้องจีเหล็ก ตั้งอยู่ในตำบลเชิงคอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ โดยใช้ด้านหลังที่เป็นพื้นที่ว่างของวัด

2.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

คุณพัชรี้เลือกใช้วัตถุดิบที่หาได้ในแหล่งชุมชนของตนเองเป็นการกระจายรายได้ แก่คนในชุมชน และลดต้นทุนในการจัดซื้อขนส่ง ในนอกฤดูกาลสมุนไพรบางชนิดหายาก วัตถุดิบมีราคาแพง และไม่ได้คุณภาพตามที่ต้องการ ส่วนวัตถุดิบอื่นๆ เช่นน้ำตาลจัดซื้อตามร้านค้าทั่วไป

2.1.4 โครงสร้างองค์กร

เนื่องจากการผลิตในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก ภายในกลุ่มมีการทำงานร่วมกันในลักษณะเครือข่าย จึงมีโครงสร้างองค์กรที่ไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.2



แผนภูมิที่ 5.2 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ผังแผนภูมิที่ 5.2 เห็นได้ว่าโครงสร้างองค์กรดูซับซ้อนแต่ความจริงแล้ว ทุกส่วนมีการประสานงานกันเป็นระบบ กำหนดหน้าที่ในแต่ละด้านมีการแบ่งตามความเหมาะสม ซึ่งแต่ละหน้าที่จะทำงานเป็นกลุ่มร่วมกันผลิต พร้อมกับทำงานในส่วนของตัวเองที่ได้รับมอบหมายไปด้วย ในที่นี้มีคุณพัชรีเป็นประธานกลุ่ม หรือประกอบการธุรกิจ มีรองประธาน เลขานุการ เหรัญญิก และประชาสัมพันธ์ตามลำดับ ลูกค้าส่วนใหญ่จะสั่งสินค้าจากผู้ประกอบการกลุ่มที่เป็นหัวหน้าโดยตรง จากนั้นจะแบ่งหน้าที่ออกเป็นกลุ่มๆ โดยการแบ่งตามความถนัด จากนั้นลูกค้าจะมารับสินค้าตามกำหนดการ พร้อมทั้งตรวจคุณภาพและความถูกต้องของสินค้า จึงจะนำไปจำหน่ายต่อไป หากมีข้อผิดพลาด หรือลูกค้ามีข้อชี้แนะจะจัดประชุมสร้างความเข้าใจร่วมกัน เกี่ยวกับปัญหาเหล่านั้น

2.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

2.2.1 การออกแบบ

ด้านการออกแบบผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดผงสำเร็จรูป กลุ่มแม่บ้านร้องจี๋เหล็กได้ออกแบบกันเอง ส่วนบรรจุภัณฑ์มี 2 รูปแบบด้วยกัน คือ แบบซอง และแบบกระปุก ตามลักษณะของผลิตภัณฑ์ มีเครื่องดื่มจากดอกคำฝอย เก๊กฮวย จิงผง มะตูม ฯลฯ เป็นต้น มีการออกแบบซองให้สวยงามสดใส ส่วนแบบกระปุกนั้นกลุ่มแม่บ้านร้องจี๋เหล็ก ได้หาซื้อตามห้างร้านทั่วไป จากนั้นจึงนำฉลากที่ออกแบบไว้ติดลงกระปุก โดยมีชื่อสินค้า วันที่ผลิต ส่วนผสม และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน

2.2.2 การผลิต

มีระยะเวลาผลิตต่อวันประมาณ 8 ชั่วโมง ต่อปริมาณผลิตภัณฑ์ 220 ชิ้น เริ่มต้นการผลิตตั้งแต่ช่วงเช้าถึงเย็นทุกวัน ค่าตอบแทนแก่สมาชิกภายในกลุ่มเป็นแบบตามจริงมีสวัสดิการผู้ดำเนินงานส่วนใหญ่จะเป็นสมาชิกที่ว่างจากงานหลักของตน จึงมาทำงานกลุ่มเพื่อเป็นรายได้เสริมในอีกทางหนึ่ง

2.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

จากประสบการณ์การทำงานของคุณพัชรีที่ทำงานมาเป็นระยะเวลา 9 ปี ผลักดันให้ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มผ่านขั้นตอนการตรวจสอบความเหมาะสม ของสถานที่ตั้ง และอาคารผลิต เครื่องมือเครื่องจักร และอุปกรณ์ในการผลิต การควบคุมกระบวนการผลิตการสุขาภิบาลโรงงาน การบำรุงรักษา ทำความสะอาด และบุคลากรการผลิต นั่นคือ เป็นไปตามเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร อีกทั้งมีการประเมินผลงาน และผลิตภัณฑ์ โดยตรวจคุณภาพก่อน ทำการตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ทุกอาทิตย์ ในขั้นตอนการผลิตมีการควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง และมีการประเมินคุณภาพสินค้าก่อนนำไปจัดจำหน่ายในท้องตลาด มีการพัฒนาสัณยภาพของผลิตภัณฑ์โดยจะเป็น

การจัดอบรมเพิ่มเติมความรู้ใหม่ๆ เพื่อพัฒนาความชำนาญงานในการผลิตให้แก่สมาชิกในกลุ่มให้เพิ่มมากขึ้น

2.2.4 การตลาด

ได้รับความช่วยเหลือจาก หน่วยงานอบต. อบจ. มข. เกษตรฯลฯ ด้านการผลิต และการจัดจำหน่าย ในการจัดหาช่องทางในด้านขยายตลาด และจัดหน้าร้านขายสินค้าตามที่ตั้งต่าง ๆ เมื่อมีงานเทศกาลต่าง ๆ

2.2.5 การเงิน

กลุ่มแม่บ้าน บ้านร่องขี้เหล็ก ของคุณพัชรียามีปัญหาทางการเงินด้านการหมุนเวียนภายในกลุ่มซึ่ง คุณพัชรียาจำเป็นต้องใช้เงินจำนวนมากในการจัดซื้อวัตถุดิบ เช่น สมุนไพรต่าง ๆ ซึ่งในนอกฤดูกาลสมุนไพรจะหายาก มีราคาแพงมาก อีกทั้งคุณภาพไม่ได้ตามต้องการ ซึ่งผลิตภัณฑ์เครื่องดื่มชนิดผงสำเร็จรูปมีราคาขายตั้งแต่ราคา 27 บาทขึ้นไป แล้วแต่นา

2.3 ขั้นตอนการผลิตเครื่องดื่มชนิดผงสำเร็จรูป

2.3.1 วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) สมุนไพรที่ต้องการใช้
- 2) เครื่องบดพร้อมแยกกาก
- 3) น้ำตาลทราย
- 4) ขวดบรรจุภัณฑ์

2.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

- 1) คัดเลือกสมุนไพรที่ต้องการ แล้วนำสมุนไพรมาหั่นเป็นชิ้น ๆ และมาล้างน้ำให้สะอาดเสียก่อน
- 2) จากนั้นจึงนำสมุนไพรที่หั่นแล้วเข้าเครื่องบด และรอให้เครื่องแยกเศษของกากสมุนไพรออก
- 3) และจึงนำเอาสมุนไพรที่บดและแยกกากออกแล้วไปในเคียวหม้อ หลังจากนั้นก็ใส่น้ำตาล และเคี่ยวต่อจนเหนียว
- 4) เมื่อเคียวจนได้ที่ที่ต้องการแล้ว พักไว้ให้เย็น หลังจากนั้นจึงนำสมุนไพรที่ได้ไปตากให้แห้ง

5) เมื่อสมุนไพรแห้งแล้วสนิทแล้วให้ตรวจสอบความเรียบร้อย และความสะอาดของผลิตภัณฑ์ แล้วนำเอาสมุนไพรไปร่อนให้เหลือส่วนที่เป็นผงเพื่อนำผงสมุนไพรมาบรรจุใส่ซองที่เตรียมไว้

3. ผลผลิตขั้นต้นขนมกาสะแมกะทิ ของแปรรูปอาหารบ้านหนองบัวพระเจ้าหลวง

3.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ขนมกาสะแมกะทิ

การทำขนมกาสะแมกะทิ ถือเป็นขนมที่ได้รับความนิยมอย่างมาก เพราะเป็นที่ชื่นชอบของเด็ก ๆ และผู้ใหญ่ มักซื้อหาไปเป็นของฝากเนื่องจากเก็บไว้ได้นาน ขนมกาสะแมกะทิสามารถสร้างรายได้จากวัตถุดิบในท้องถิ่น โดยนำมาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากเดิมสามารถเก็บรักษาไว้ได้นาน ถือเป็นอาชีพเสริมที่สร้างรายได้อย่างมาก สำหรับการทำขนมกาสะแมกะทิ ทางกลุ่มได้ใช้ชื่อกลุ่มว่า แปรรูปอาหารบ้านหนองบัวเจ้าพระหลวง มีการจัดอบรมต่อเนื่อง การทำขนมแปรรูปเพื่อเพิ่มผู้ดำเนินการผลิต และยังเป็นการเพิ่มผลผลิตให้มากขึ้นตามที่ตลาดต้องการ ด้านประวัติผู้ประกอบการ สถานที่ตั้ง และข้อมูลโครงสร้างของกลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมกาสะแมกะทิ มีดังนี้

3.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณกองแก้ว ภิระคำ เป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ขนมกาสะแมกะทิ หรือแปรรูปอาหารบ้านหนองบัวพระเจ้าหลวง มีอายุ 65 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 73/1 หมู่ 12 ตำบลเชิงคอย อำเภอคอยสะเกิด จังหวัดเชียงใหม่ คุณกองแก้วมีอาชีพหลักคือ ค้าขายและมีงานอื่นนอกเหนือจากการทำอาชีพหลักคือ เป็นประธานกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านหนองบัวเจ้าพระหลวง ผลิตภัณฑ์ขนมกาสะแมกะทิ มีประสบการณ์การทำงานมาแล้ว 20 ปี คุณกองแก้ว มีรายได้เฉลี่ย 3,000 บาท/เดือน ฐานะความเป็นอยู่ของครอบครัวพออยู่พอกิน ด้านการศึกษามีการอบรมหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับขนมโบราณไทย และความรู้ด้านการประกอบอาชีพ ปัจจุบันมีผลิตภัณฑ์หลักคือ ผลิตภัณฑ์ขนมกาสะแมกะทิ และผลิตภัณฑ์ชนิดอื่น ๆ เช่น ข้าวแต่น และข้าวเกรียบฟักทอง ฯลฯ

3.1.2 สถานที่ตั้ง

ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มแปรรูปอาหารบ้านหนองบัวพระเจ้าหลวง อยู่บ้านเลขที่ 73/1 หมู่ 12 ตำบลเชิงคอย อำเภอคอยสะเกิด จังหวัดเชียงใหม่

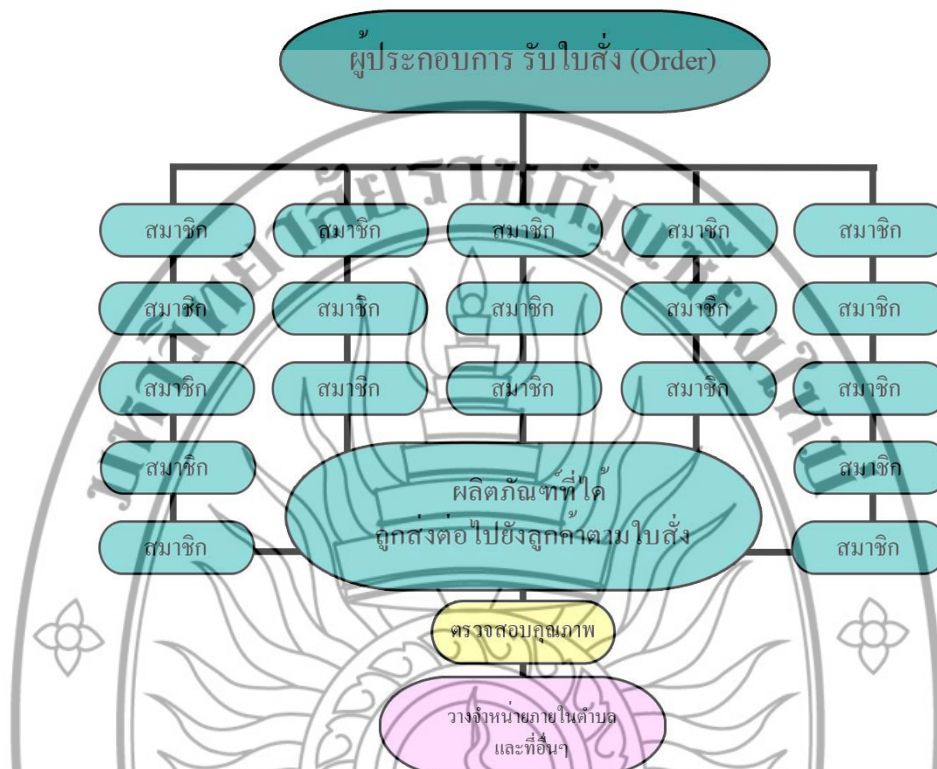
3.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

คุณกองแก้ว ใช้วัตถุดิบที่หาได้ในแหล่งชุมชนของตนเอง วัตถุดิบหลัก ๆ เช่น แป้งข้าวเหนียว หรือกะทิ รับซื้อจากเกษตรกรภายในชุมชน และชุมชนใกล้เคียงหรือห้างร้านนำมาคัดเลือกคุณภาพก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการผลิต วัตถุดิบอื่น ๆ เช่น น้ำตาล จัดซื้อตามร้านค้าทั่วไป

3.1.4 โครงสร้างองค์กร

เริ่มแรกมีผู้เริ่มดำเนินงานเป็นคนในครอบครัว 6 คน และหลังจากนั้น จึงได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ รวมไปถึงองค์กรมาตลอดจนถึงปัจจุบัน ตอนนี้เป็นกลุ่มใหญ่มีผู้ดำเนินงานประมาณ 5-6 คนต่อกลุ่ม โดยเป็นการทำงานร่วมกันแบบครอบครัว พี่พาทอาศัยกัน ทุกคนมีทัศนคติที่ดีในการทำงาน มีความเอื้อเฟื้อเผื่อแผ่

และมีโครงสร้างองค์กรที่ไม่ซับซ้อน โครงสร้างองค์กรที่จะลักษณะดังแผนภูมิที่ 5.3



แผนภูมิที่ 5.3 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.3 จะเห็นได้ว่าทุกส่วนมีการประสานงานกันอย่างเป็นระบบ กำหนดหน้าที่ในแต่ละด้านมี ตามความเหมาะสม ซึ่งกลุ่ม 1 จะมีผู้ดำเนิน 5-6 คน ในแต่ละหน้าที่ จะทำงาน ในที่นี้มีคุณกองแก้วเป็นประธานกลุ่ม หรือประกอบการธุรกิจ ลูกค้าส่วนใหญ่จะสั่งซื้อสินค้าจากผู้ประกอบการกลุ่มที่เป็นหัวหน้าโดยตรง จากนั้นจะแบ่งหน้าที่ออกเป็นกลุ่ม ๆ โดยการแบ่งตามความถนัด จากนั้นลูกค้าจะมารับสินค้าตามกำหนดการ พร้อมทั้งตรวจสอบคุณภาพ และความถูกต้องของสินค้า จึงจะนำไปจำหน่ายต่อไป หากมีข้อผิดพลาด หรือลูกค้ามีข้อชี้แนะ เป็นการจัดประชุมสร้างความเข้าใจร่วมกัน เกี่ยวกับปัญหาเหล่านั้น

3.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

3.2.1 การออกแบบ

การออกแบบผลิตภัณฑ์ขนมกาละแมกะทิ รวมไปถึงผลิตภัณฑ์อื่น ๆ มีลักษณะการออกแบบที่เรียบง่าย โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่เป็นแบบซองมีทั้งซองกระดาษ และซองพลาสติก พิมพ์ข้อความไว้โดยมีชื่อสินค้า และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน ติดอยู่ บนบรรจุภัณฑ์

3.2.2 การผลิต

จะเริ่มตั้งแต่เช้าถึงเย็น ทำงานทุกวัน ระยะเวลาผลิตต่อจำนวนผลิตภัณฑ์ที่ผลิตได้ จะขึ้นอยู่กับว่ามาดำเนินงานมาก หรือน้อย

3.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

คุณกองแก้ว จะประเมินจากประสบการณ์ของตนเองที่ทำงานมาเป็นระยะเวลา 20 ปีบ้าง และประเมินผลงานจากการสังเกตกันทำให้กรมสาธารณสุข สุข เป็นผู้ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ในด้านขั้นตอนการผลิต คุณกองแก้วมีการควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง และชั่งน้ำหนัก ทุกครั้งก่อนบรรจุใส่ถุง มีการตรวจสอบคุณภาพสินค้าก่อนนำไปจำหน่าย ด้านการพัฒนาคุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็น ไปได้ด้วยดี โดยมีการจัดอบรมเพิ่มเติมความรู้ใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาความชำนาญการ ให้แก่ผู้ดำเนินงาน

3.2.4 การตลาด

โดยยังได้รับความช่วยเหลือเรื่องการขายจากเครือข่าย OTOP ในการผลิต และการจัดจำหน่าย ลูกค้านส่วนใหญ่มีทั้งเก่า และใหม่ ลูกค้านเก่าจะซื้อสินค้านาน ๆ ครั้ง ส่วนลูกค้าใหม่ มีเข้ามาตลาดแต่ไม่มีการซื้อซ้ำ การจัดหาช่องทางกระจายตลาดและการจัดขายสินค้าตามสถานที่ต่าง ๆ เมื่อมีงานเทศกาล

3.2.5 การเงิน

พบปัญหาขาดเงินหมุนเวียนภายในองค์กร รายได้ไม่พอกับรายจ่าย ราคาวัตถุดิบ มีราคาสูง เช่น น้ำตาลที่มีราคาแพงขึ้น อีกทั้งทางกลุ่มจำเป็นต้องใช้เครื่องทุ่นแรงการผลิต ยังขาดเงินในการลงทุนค่อนข้างมาก แต่ทางกลุ่มจำเป็นต้องใช้เครื่องทุ่นแรง ในการทำขนมกะฉนด

3.3 ขั้นตอนการผลิตขนมกะฉนด

3.3.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) น้ำกะทิ
- 2) น้ำตาลทราย
- 3) น้ำอ้อย
- 4) แป้งข้าวเหนียว
- 5) แป้งถั่ว

3.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

- 1) ผสมวัตถุดิบทั้งหมดลงในกระทะ คน หรือนวดให้เข้ากัน โดยใส่แป้งลงผสมก่อน แล้วเติมน้ำที่ละน้อย ๆ แล้วนวดจนกว่าแป้งจะเนียน
- 2) เติมน้ำอ้อย และน้ำตาลทราย เพิ่มความหอมด้วยการเติมน้ำอ้อย

3) นำไปตั้งไฟ กวนจนเหนียว จับกันเป็นก้อน และคนต่อไปโดยใช้ไฟอ่อน ๆ จนสุกได้ที่ และนำขึ้นจากเตา

4) ร่อนเย็น ตัดเป็นชิ้น ๆ แล้วจึงนำมาบรรจุ

4. ผลผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรลูกประคบ

4.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรลูกประคบ

การทำแปรรูปสมุนไพรไทย นับว่าเป็นการแปรรูปสมุนไพรไทยให้เกิดประโยชน์ มีสรรพคุณช่วยบรรเทาอาการปวดเมื่อยตามร่างกาย อาการวิงเวียนศีรษะ ช่วยเพิ่มการไหลเวียนของโลหิต บำรุงผิวพรรณ เป็นการสร้างรายได้จากสมุนไพรในท้องถิ่น นำมาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้นจากเดิมจนสร้างเป็นอาชีพเสริมได้ การแปรรูปสมุนไพรไทยเริ่มแรกได้รับการสนับสนุนจาก อบต. ดอยสะเก็ด และราชการฝ่ายชุมชนจังหวัดเชียงใหม่ ดังภาพที่ 5.4



ภาพที่ 5.4 คุณสุพรรณ และสมุนไพรลูกประคบ

4.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณสุพรรณ โสภานรินทร์ ผู้ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรลูกประคบ คุณสุพรรณ มีอายุ 53 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 53 หมู่ 10 ตำบลเชิงดอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณสุพรรณมีอาชีพหลัก คือ ทำสมุนไพรลูกประคบ โดยมีประสบการณ์การทำงาน 6 ปี มีรายได้เฉลี่ยทั้งหมด 7,000 บาท/เดือน ในด้านการศึกษา มีการอบรมหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับสมุนไพรไทยและความรู้ด้านการประกอบอาชีพ นอกจากนั้นมีการปรับปรุงด้านวัตถุดิบ นับเป็นการเพิ่มคุณภาพให้เกิดขึ้นแต่ไม่ค่อยพัฒนารูปแบบใหม่ ๆ

4.1.2 สถานที่ตั้ง

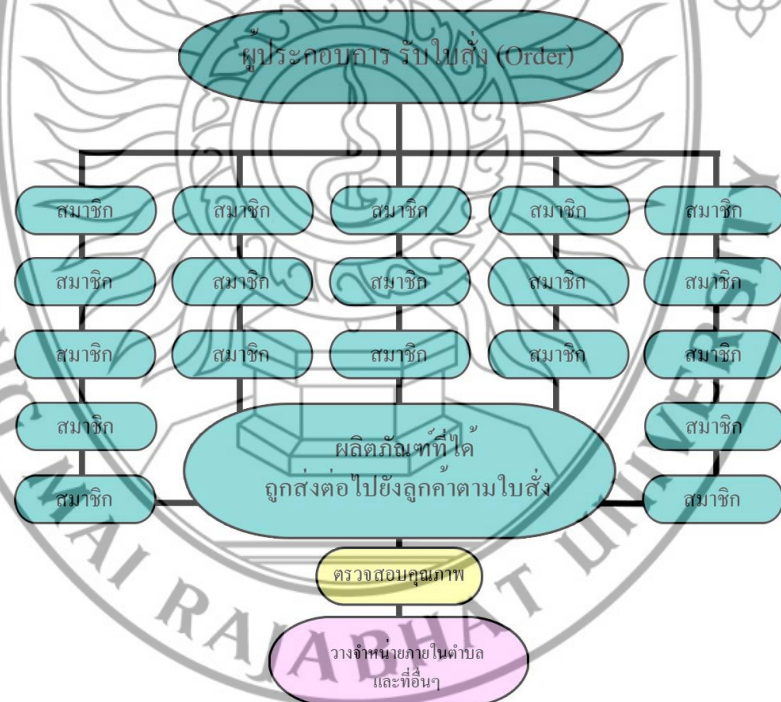
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์แปรรูปสมุนไพรลูกประคบ ตั้งอยู่ บ้านเลขที่ 53 หมู่ 10 ตำบลเชิงคอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

4.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

คุณสุพรรณถึงการทำ และการดำเนินการแปรรูปสมุนไพรลูกประคบ วัตถุดิบหลัก ๆ อย่างสมุนไพรต่าง ๆ เช่น ขมิ้น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบเป้ง และเกลือ มีการจัดซื้อวัตถุดิบที่ได้มาจากชุมชนของตนเอง และชุมชนใกล้เคียงหรือห้างร้าน ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ เช่น การบูร และฟ้าดิบ จัดซื้อหาตามห้างร้านค้าทั่วไป ปัญหาที่พบ คือ ราคาต้นทุนไม่คงที่

4.1.4 โครงสร้างองค์กร

โดยเริ่มแรกมีผู้เริ่มดำเนินเป็นภายใน ครอบครัว หลังจากนั้นเริ่มมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ และขยายมาตลอดจนถึงปัจจุบัน และในตอนนี้เป็นกลุ่มใหญ่ ซึ่งมีโครงสร้างขององค์กร ดังแผนภูมิที่ 5.4



แผนภูมิที่ 5.4 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

จากแผนภูมิที่ 5.4 โครงสร้างกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ เป็นการผลิตในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก เป็นการทำลักษณะเครื่องมือญาติหรือเพื่อนบ้านใกล้เคียง ซึ่งคุณสุพรรณ มีบทบาทหน้าที่เป็นผู้ประกอบการ และหัวหน้ามีหน้าที่ประสาน กับสมาชิกทุกคน

มีการตกลงร่วมกัน เพื่อชี้แนะเกี่ยวกับความเข้าใจด้านการบริหารจัดการทุก ๆ ด้าน อย่างสม่ำเสมอ โดยการจัดประชุมเป็นระยะ เช่น การออกแบบสินค้าตัวใหม่ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการไปอบรมสัมมนา เพื่อนำองค์ความรู้ไปพัฒนาสินค้าอย่างต่อเนื่อง

4.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

4.2.1 การออกแบบ

ผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบยาอบไอน้ำ และรองเท้าสมุนไพรมีการออกแบบกันเองภายในกลุ่ม ส่วนบรรจุภัณฑ์นั้นมีเพียงแต่ซองพลาสติก ที่มีข้อความติดอยู่บนบรรจุภัณฑ์ พร้อมชื่อสินค้าเท่านั้น

4.2.2 การผลิต

จะเริ่มต้นทำการผลิตตั้งแต่เช้าถึงเย็นทุกวัน เวลาการผลิต 1 ชั่วโมงต่อผลิตภัณฑ์ 15 ชิ้น ซึ่งระยะเวลาในการทำงานจะมาก หรือน้อยนั้นขึ้นอยู่กับจำนวนใบสั่งสินค้าที่มีเข้ามาในวัน

4.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

คุณสุพรรณ จะประเมินจากประสบการณ์ของตนเองที่ทำงานมาเป็นระยะเวลา 6 ปี ตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ด้วยตนเองทุกวัน มีการควบคุมขั้นตอนการผลิตอย่างต่อเนื่อง ประเมินผลคุณภาพสินค้าทุกครั้งก่อนนำไปจัดจำหน่ายในท้องตลาด

4.2.4 การตลาด

มีการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ ให้แก่ สปา ร้านค้า และห้างร้านทั่วไป รวมทั้งส่งออกไปในต่างประเทศ ตามใบสั่ง คำวัสดุอุปกรณ์ที่เป็นต้นทุนการผลิตต่อชิ้น มีราคาประมาณ 17 บาท และได้รับความช่วยเหลือจากหน่วยงานราชการฝ่ายชุมชนจังหวัดเชียงใหม่

4.2.5 การเงิน

ในด้านการเงิน ประสบปัญหาขาดต้นทุนในการผลิตไม่คงที่มีการปรับเปลี่ยนราคาตามภาวะเศรษฐกิจ

4.3 ขั้นตอนการผลิตสมุนไพรลูกประคบ

4.3.1 วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) เชือกผูก
- 2) ผ้าดิบ
- 3) เกลือ
- 4) การบูร
- 5) สมุนไพรต่าง ๆ เช่น ขมิ้น ข่า ตะไคร้ ใบมะกรูด ใบเป่า

4.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

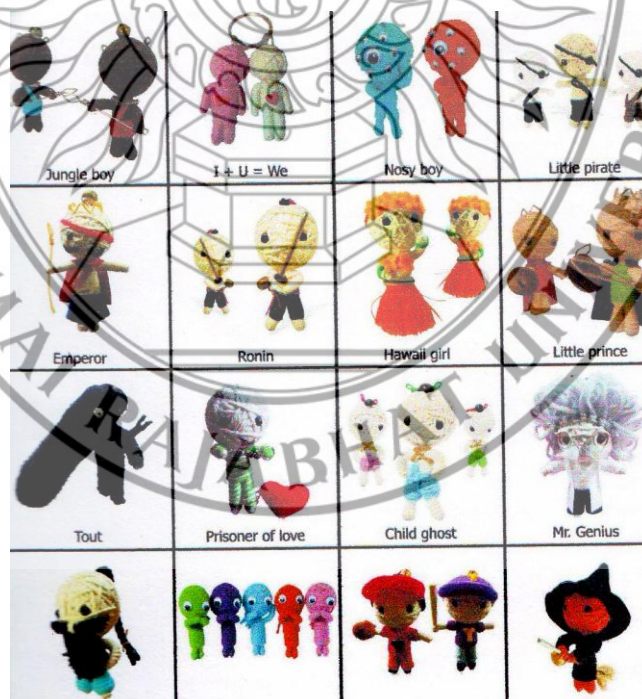
- 1) นำสมุนไพรมาตากให้แห้ง
- 2) นำมาหั่นหรือตำพอหยาบ ๆ
- 3) เสร็จแล้วใส่เกลือ การบูร คลุกเคล้าให้เข้ากัน อย่าให้แฉะเป็นน้ำ
- 4) ใช้ผ้าขาวบางห่อทำเป็นลูกประคบ รัดด้วยเชือกให้แน่นเป็นเสร็จ

* เมื่อจะนำลูกประคบที่ได้ไปใช้ให้นำเอาไปนึ่งในหม้อนึ่ง โดยใช้เวลาประมาณ 15 นาที ก็จะสามารคนำไปใช้ได้แล้ว

5. ผลิตภัณฑ์พวงกุญแจเชือก ของห้างหุ้นส่วนจำกัด แส่นฮา

5.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์พวงกุญแจเชือก

พวงกุญแจเชือก เป็นงานออกแบบโดยฝีมือคนไทย ซึ่งคุณธนยศ เป็นผู้คิดค้น และออกแบบเอง ใช้เชือกและลูกปัด มาประดิษฐ์เป็นตุ๊กตาในรูปแบบต่าง ๆ สร้างรายได้ในท้องถิ่น โดยนำเชือกป่านมาแปรรูปให้มีมูลค่าเพิ่มขึ้น หลังจากนั้นเริ่มมีการพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์มาตลอด จนถึงปัจจุบัน ปัจจุบันนี้เป็นธุรกิจส่งออกทั้งใน และต่างประเทศ การทำพวงกุญแจเชือกเริ่มแรกได้รับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมการค้าส่งออก ซึ่งในการนำสินค้าไปจัดจำหน่ายยังต่างประเทศ ทำให้ชุมชนเกิดรายได้มากขึ้น ดังภาพที่ 5.5



ภาพที่ 5.5 ผลิตภัณฑ์พวงกุญแจเชือก

5.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณชนยศ สายไฮคำ เป็นผู้ประกอบการห้างหุ้นส่วนจำกัดแสนฮา หรือผลิตภัณฑ์ พวงกุญแจเชือก มีอายุ 28 ปี อยู่บ้านเลขที่ 70 หมู่ 6 ตำบลเชิงคอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณชนยศทำพวงกุญแจเชือกเป็น อาชีพหลักโดยมีประสบการณ์ในการทำงานมาแล้วมากกว่า 6 ปี มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 150,000 บาท/เดือน เริ่มแรกมีสมาชิก คือ แม่และภรรยาเท่านั้น ในภายหลัง เริ่มมีการขยายตัวของธุรกิจจึงจัดตั้งเป็นห้างหุ้นส่วนจำกัด และมีการจ้างแรงงานเข้ามาทำงาน เพื่อเพิ่มผลผลิต ด้านการศึกษา มีการหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการย้อมสีเชือก การบริหารจัดการ

5.1.2 สถานที่ตั้ง

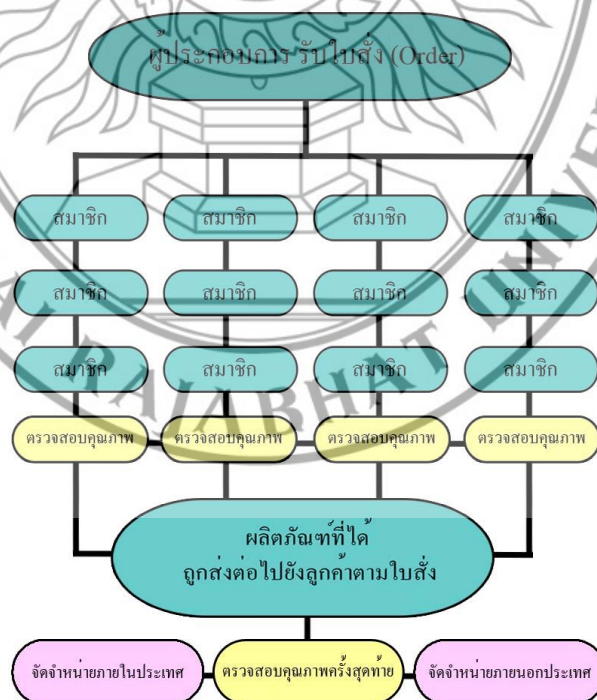
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการผลิตภัณฑ์พวงกุญแจเชือก อยู่บ้านเลขที่ 70 หมู่ 6 ตำบลเชิงคอย อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

5.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

มีการจัดซื้อวัตถุดิบตามห้างร้านทั่วไป วัตถุดิบหลัก ๆ ส่วนใหญ่แล้ว คุณชนยศ หาจัดซื้อวัตถุดิบที่ตลาดต้นลำไย เพราะมีหลายราคาให้เลือกซื้อ และสามารถเปรียบเทียบราคาได้ง่าย

5.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรของ ห้างหุ้นส่วนจำกัดแสนฮา หรือผลิตภัณฑ์พวงกุญแจเชือก เป็นการผลิตภายในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก เป็นการทำลักษณะเครือญาติหรือเพื่อนบ้านใกล้เคียง จึงมีโครงสร้างขององค์กรง่าย ที่ไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.5



แผนภูมิที่ 5.5 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ผังแผนภูมิที่ 5.5 จะเห็นได้ว่าคุณชนยศ มีความตั้งใจที่จะรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ค่อนข้างมาก โดยเฉพาะในกระบวนการผลิตที่จะมีการตรวจสอบคุณภาพก่อนทุกครั้งที่จะนำไปสู่ขั้นตอนอื่น ๆ ต่อไปเพื่อเป็นการรักษาคุณภาพในการส่งออกของสินค้า ลดของเสียที่จะเกิดขึ้นในขั้นตอนการผลิต

5.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

5.2.1 การออกแบบ

การออกแบบพวงกุญแจเชือกนั้น คุณชนยศจะเป็นผู้ออกแบบด้วยตนเอง และยังมีกรออกแบบตามที่ถูกคำสั่ง ผลิตภัณฑ์หลัก ๆ มีพวงกุญแจ สายห้อยมือถือและตุ๊กตาออกแบบให้แต่งตัวตามแฟชั่น รวมถึงรูปสัตว์ต่าง ๆ มีการออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ซื้อสินค้า มีตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน

5.2.2 การผลิต

ในการผลิตจะเริ่มต้นขึ้นตั้งแต่ช่วงเย็น จนถึงช่วงค่ำ ระยะเวลาการผลิตประมาณ 1 ชั่วโมง ต่อผลิตภัณฑ์ 20 ชิ้น ค่าตอบแทนที่คุณชนยศ ให้แก่ลูกจ้างนั้น จะจ่าย 2 ครั้ง ต่อเดือน โดยคิดตามจำนวนชิ้นที่ทำในแต่ละวัน การผลิตมักประสบปัญหาผลิตภัณฑ์ไม่ได้คุณภาพ หรือคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไม่คงที่ เนื่องจากขั้นตอนในการย้อมสีเชือกมักย้อมออกมาไม่ได้คุณภาพตามสีเดิมที่ต้องการ มักย้อมออกมาอ่อนกว่าในครั้งแรก หรือเข้มกว่าบ้าง จึงทำให้ไม่สามารถรักษาคุณภาพในการส่งออกได้ และขั้นตอนการพันเชือกทำตัวตุ๊กตา ลูกจ้างที่ไม่ชำนาญงานมักพันเชือกได้ไม่ดี ทำให้งานที่ออกมาขาดความแข็งแรง

5.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

คุณชนยศ มีประสบการณ์การทำงานมาเป็นระยะเวลา 6 ปีมีการประเมินผลงาน และตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ทุกอาทิตย์ ในขั้นตอนการผลิตมีการควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง ก่อนนำไปจัดจำหน่ายในท้องตลาด หากผลิตภัณฑ์มีปัญหาคุณชนยศ ก็จำเป็นจะต้องคัดออกทันที เพื่อรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ส่งออก และมีการพัฒนาสัณยภาพของผลิตภัณฑ์โดยมีการจัดอบรมเพิ่มเติมความรู้ใหม่ ๆ เพื่อพัฒนาความชำนาญงานให้มากขึ้น

5.2.4 การตลาด

มีการจัดทำเว็บไซต์ นามบัตรและรับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมการส่งออก ในการนำสินค้าไปจัดจำหน่ายยังต่างประเทศ จนตอนนี้มีการขยายการตลาดออกไปจนสามารถจัดจำหน่ายได้ทั้งภายในประเทศ และต่างประเทศ

5.2.5 การเงิน

มีการจัดการในด้านการเงิน ค่อนข้างดี มักประสบปัญหาราคาวาสุด และอุปกรณ์ไม่คงที่ ปัจจุบันผลิตภัณฑ์พวงกุญแจเชือก ราคายาวตั้งแต่ราคา 30 บาทขึ้นไปลูกค้าของคุณธนยศ มีทั้งลูกค้าเก่า และลูกค้าใหม่โดยมีการสั่งซื้อสินค้าแบบต่อเนื่อง

5.3 ขั้นตอนการผลิตพวงกุญแจเชือก

5.3.1 วัสดุุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) เชือก
- 2) ลูกปัดลักษณะต่าง ๆ
- 3) สีส้อมผ้า
- 4) เศษผ้า
- 5) วงพวงกุญแจ

5.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

- 1) ผลิตตัวตุ้กด้ายด้วยเทคนิคการพันเชือก ที่ข้อมสี่เสร็จเรียบร้อยแล้ว
- 2) ตกแต่งด้วยลูกปัด และเศษผ้าตามแบบ
- 3) ตรวจสอบคุณภาพของชิ้นงาน และจึงนำไปบรรจุ

6. ผลิตภัณฑ์แปรรูปผ้าทอชาวเขา ของร้านหนึ่งสยามเครื่องหนัง

6.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์แปรรูปผ้าทอชาวเขา

การแปรรูปผ้าทอชาวเขา เป็นธุรกิจชุมชนที่สร้างตลาดผ้าทอพื้นบ้าน เพื่อสิ่งแวดล้อมที่แตกต่าง จากผ้าทออุตสาหกรรมอย่างแท้จริง และชัดเจน เป็นคุณค่าผ้าทอพื้นบ้านในวิถีร่วมสมัยให้เกิดมูลค่าเพิ่มโดยการทำเป็นรองเท้าแฟชั่น ดังภาพที่ 5.6



ภาพที่ 5.6 ผลิตภัณฑ์แปรรูปผ้าทอชาวเขา

6.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณบุญช่วย อังสมภรณ์พานิช เป็นผู้ประกอบการร้านหนึ่งสยามเครื่องหนัง หรือผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์แปรรูปผ้าทอชาวเขา คุณบุญช่วยมีอายุ 56 ปี อยู่บ้านเลขที่ 6 หมู่ 4 ในตำบลเชิงคอยอำเภอ ดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณบุญช่วย มีอาชีพค้าขายรองเท้าเป็นอาชีพหลัก และคุณบุญช่วยยังมีอาชีพอื่นที่นอกเหนือจากการทำอาชีพหลัก คือ การรับทำรองเท้าตามสั่งให้แก่ลูกค้า คุณบุญช่วยมีประสบการณ์ในการทำงานมาแล้ว 10 ปี มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 50,000 บาท/เดือน

6.1.2 สถานที่ตั้ง

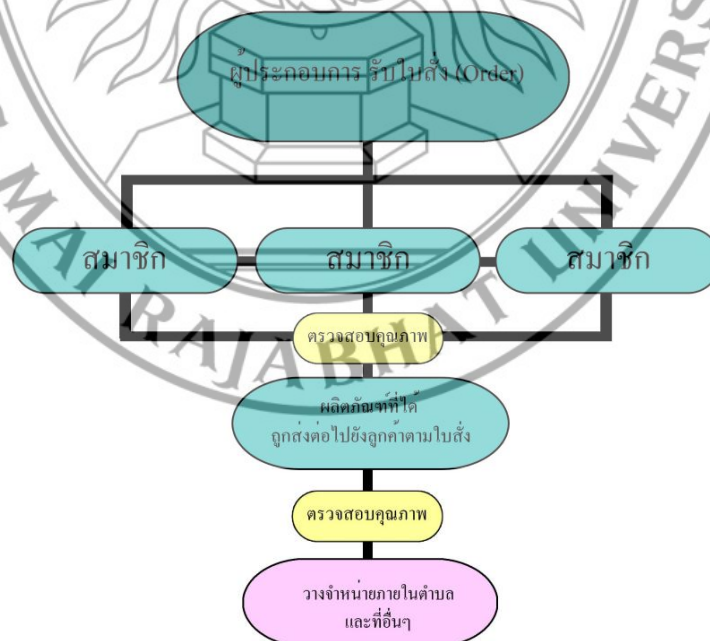
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการผลิตภัณฑ์แปรรูปผ้าทอชาวเขา ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 6 หมู่ 4 ตำบลเชิงคอยอำเภอ ดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

6.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบส่วนใหญ่ที่ คุณบุญช่วยจำเป็นต้องใช้ คือ ยางที่เป็นส่วนพื้นรองเท้า สามารถหาซื้อได้ตามร้านขายเครื่องหนังทั่วไป ส่วนวัตถุดิบที่จำเป็นอีกอย่างหนึ่ง คือ ผ้าปักชาวเขา คุณบุญช่วยหาซื้อจากชาวเขาโดยตรงมีลักษณะการซื้อ 2 แบบ คือ ซื้อผ้าปักชาวเขาใหม่และซื้อผ้าปักชาวเขาเก่า หรือเรียกอีกอย่างหนึ่งว่า ผ้าทอมือสองนั่นเอง ในด้านของราคานั้น ผ้าทอเก่าจะมีราคาถูกกว่า ส่วนวัตถุดิบอื่น ๆ สามารถหาซื้อได้ตามร้านชุมชน และตลาดวโรรสจังหวัดเชียงใหม่

6.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างภายในองค์กรของร้านหนึ่งสยามเครื่องหนัง หรือผลิตภัณฑ์แปรรูปผ้าปักชาวเขา มีการทำงาน และการผลิตซึ่งมีโครงสร้างองค์กร ดังแผนภูมิที่ 5.6



แผนภูมิที่ 5.6 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.6 หน้าที่และบทบาทของคณบุญช่วยนั้น ต้องมีการประสานงานกับสมาชิกทุกคนภายในกลุ่ม ผู้ประกอบการ หรือประธานกลุ่มจะรับใบสั่งซื้อ ตามที่ลูกค้าสั่งซื้อ ก่อนจึงจะเริ่มทำผลิตภัณฑ์ และจ่ายงานให้แก่ผู้ดำเนินงาน ตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายไว้ จากนั้นลูกค้าจะมารับ ไปจัดหน่วยต่อตามที่ต่างๆ โดยมีคณบุญช่วยเป็นผู้ควบคุมการผลิตเอง ทุกขั้นตอน และมีการรวมในการเสนอข้อชี้แนะ

6.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

6.2.1 การออกแบบ

คณบุญช่วย ออกแบบรองเท้าเองบ้าง หรือดูจากนิตยสารต่าง ๆ แล้วจึงออกแบบตามลักษณะของผลิตภัณฑ์โดยเน้นให้เห็นผ้าสวดลายให้มากที่สุดเพราะการเน้นลวดลายมาก ๆ นั้นเป็นการสร้างจุดเด่นดังเช่นในลักษณะศิลปะร่วมสมัย และสอดคล้องกับความต้องการของกลุ่มลูกค้า และของตลาด

6.2.2 การผลิต

ด้านการผลิตจะเริ่มงานตั้งแต่เช้า จนถึงเย็น โดยใช้ระยะเวลาการผลิตที่ขึ้นอยู่กับชิ้นงานนั้น ๆ ยากหรือง่าย ในการผลิตของคณบุญช่วย มักมีขยะที่เกิดจากเศษวัสดุในการผลิตค่อนข้างมาก การกำจัดขยะจากเศษวัสดุเป็นไปด้วยความยากลำบาก จึงมักมีปัญหาเกี่ยวกับเทศบาลอยู่บ่อยครั้ง เพราะทางเทศบาลไม่มีนโยบายในการเก็บขยะที่เกิดจากเศษวัสดุในการผลิต เช่น เศษเปลือก และเศษยางรองพื้นรองเท้า เป็นต้น

6.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

ในขั้นแรกสมาชิกจะเป็นผู้ประเมินผลคุณภาพของผลิตภัณฑ์ที่ตนเองผลิตก่อน โดยควบคุมการผลิตด้วยตนเอง ก่อนที่จะส่งต่อไปให้ คณบุญช่วย เป็นผู้ประเมินผลตรวจสอบคุณภาพในขั้นตอนสุดท้ายก่อนส่งผลิตภัณฑ์ให้แก่ลูกค้า

6.2.4 การตลาด

ในด้านนี้มีการจัดทำสื่อ เช่น ทำนามบัตร และแผ่นพับอย่างง่าย ๆ ให้เป็นที่รู้จัก พร้อมทั้งติดตามข่าวสารอยู่ตลอดว่ามีงานจัดแสดงสินค้าที่ใดบ้าง เพื่อเป็นการเพิ่มช่องทางการตลาดให้เพิ่มมากขึ้น

6.2.5 การเงิน

คณบุญช่วย มีการบริหารจัดการในด้านการเงินค่อนข้างดี แต่มักประสบปัญหาเรื่องราคา วัสดุ และอุปกรณ์ ที่มีราคาไม่คงที่จนขาดเงินหมุนเวียน และยังขาดเงินลงทุนในการจัดซื้อเครื่องจักรที่ใช้ทุนแรงในการตัดยางรองพื้นรองเท้า และการคลัง

6.3 ขั้นตอนการผลิตรองเท้าผ้าทอชาวเขา

6.3.1 วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) ผ้าปักชาวเขา
- 2) เลื่อยก
- 3) ขางรองพื้นรองเท้า
- 4) แบบรองเท้า
- 5) อุปกรณ์ตัดเย็บ
- 6) กาวยางสำหรับติดรองเท้า

6.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

- 1) วาดแบบ (Pattern) ของรองเท้า ลงบนกระดาษร่างแบบ แล้วนำมาวางทาบบนผ้าทอ แล้วใช้ดินสอวาดตามแบบลงผ้า
- 2) จากนั้นตัดผ้าตามรอยดินสอ โดยตัดผ้าตามแบบที่วาดไว้ หลังจากนั้นจึงนำไปเย็บขึ้นรูป และเย็บส่วนประกอบด้านต่างๆ ของรองเท้า
- 3) ผ้าที่เย็บแล้ว นำมาคลึงกับแม่พิมพ์รองเท้า หรือขางรองพื้นรองเท้า กับเลื่อยก ที่ตัดพอดีกับพื้นขางรองพื้นรองเท้า
- 4) เย็บประกอบเป็นรูปรองเท้า โดยนำส่วนด้านข้างมาเย็บรวมกับพื้นรองเท้า ให้เรียบร้อย
- 5) ขั้นตอนสุดท้ายเป็นการตกแต่ง โดยร้อยเชือกรองเท้าให้สวยงาม หลังจากนั้นจึงตรวจสอบคุณภาพของรองเท้าเป็นอันเสร็จเรียบร้อย

7. ผลิตภัณฑ์กลุ่มหัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือ

7.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์กลุ่มหัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือ

นานมาแล้วที่มนุษย์ได้รู้จักการนำวัตถุดิบที่อยู่ใกล้ตัวหรือในท้องถิ่น มาดัดแปลงเป็นสิ่งของเครื่องใช้ จากขั้นตอนที่ง่ายจนวิวัฒนาการสู่ความละเอียดอ่อน ประณีตงดงามในเชิงศิลปะ และประโยชน์ใช้สอย จนสนองความต้องการได้เป็นอย่างดี จนปัจจุบันมีการพัฒนาวิธีการผลิตรูปแบบ และการตลาดจนสามารถกระจายแพร่หลายอย่างทั่วถึง สำหรับการทำหัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือ เริ่มแรกเกิดขึ้นจากการรวมตัวของกลุ่มสตรีเกษตรพัฒนาหนองบัวพระเจ้าหลวง ซึ่งได้รับผลกระทบจากการว่างงาน ถูกเลิกจ้างจากงานประจำ จึงได้รวมกลุ่มกัน และขยายกิจการกลุ่มมาเรื่อยๆ จนได้ผลิตภัณฑ์เป็นที่น่าพอใจ โคดเด่น มีรูปแบบทันสมัย ตรงตามความต้องการ

ของตลาดใน ด้านมาตรฐานการผลิตค้ามีการทดสอบความแข็งแรง สวยงามและมีการรับรองคุณภาพ
จากกรรมการกลุ่ม ดังภาพที่ 5.7



ภาพที่ 5.7 ผลิตภัณฑ์ที่หัตถกรรมจักสาน

7.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณศรีนุช คำกันศิลป์ นับเป็นผู้ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือ อายุ 56 ปี อยู่บ้านเลขที่ 88 หมู่ 12 ตำบลเชิงดอย อำเภอค้อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณศรีนุชทำอาชีพค้าขาย และทำเกษตรกรรมชาติเป็นอาชีพหลัก ส่วนอาชีพอื่นๆ ที่นอกเหนือจากการทำอาชีพหลัก คือ การทำหัตถกรรมในกลุ่มหัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือ โดยมีคุณศรีนุชเป็นประธานชุมชน ประธานกลุ่มสตรีเกษตรพัฒนา และประธานกลุ่มหัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือ ในด้านประสบการณ์ในการทำงาน คุณศรีนุชทำมามากกว่า 5 ปี มีรายได้เฉลี่ยทั้งหมดประมาณ 7,000 บาท/เดือน ด้านการศึกษามีการให้ความรู้ในการทำงาน และให้สมาชิกไปศึกษาดูงานเพื่อพัฒนางานหัตถกรรม และหาความรู้เพิ่มเติมเกี่ยวกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ตรงตามความต้องการของตลาด

7.1.2 สถานที่ตั้ง

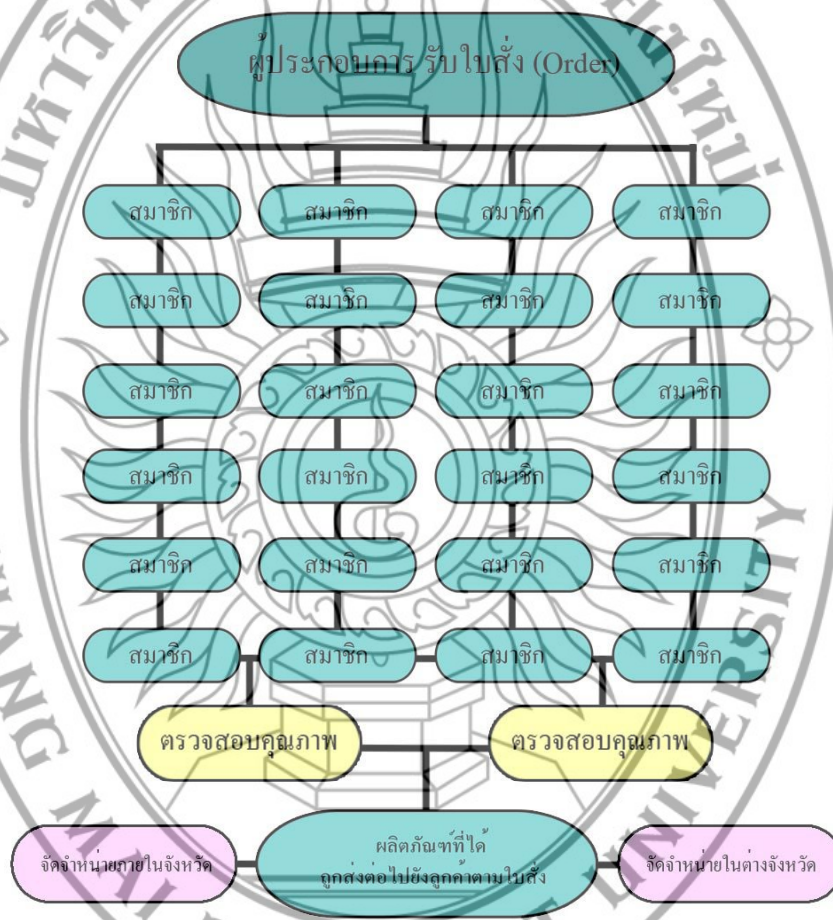
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรมผ้าทอมือ จักสานงานฝีมือ ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 88 หนองบัวพระเจ้าหลวง หมู่ 12 ตำบลเชิงดอย อำเภอค้อยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

7.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบหลักๆ เช่น ไม้ไผ่และหวายนั้น สามารถปลูกไว้ใช้เองได้ โดยการปลูกกันเองภายในชุมชน บ้างก็รับซื้อจากแหล่งอื่น ๆ ในชุมชนใกล้เคียง แล้วจึงนำมาตรวจสอบคุณภาพก่อนเข้าสู่ขั้นตอนการผลิต วัตถุดิบอื่น ๆ เช่น สี และอุปกรณ์การช่างอื่น ๆ หาซื้อได้ตามร้านทั่วไป

7.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือ แต่เดิมนั้น คุณศรีนุชเริ่มกลุ่มจากสมาชิกเพียง 12 คน โดยในกลุ่มมีผู้ชำนาญการงานทอ ผ้ายก ดอก งานจักสาน งานฝีมือ งานประดิษฐ์ งานตกแต่ง งานทอ งานเย็บ งานปัก และงานจักสาน รวมหุ้่นกันประมาณ 200 บาท ต่อคน ปัจจุบันมีสมาชิกรวม 89 คน และเริ่มจัดตั้งเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรมผ้าทอมือ จักสานงานฝีมือ ก่อตั้งครั้งแรกเมื่อวันที่ 14 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2545 ปัจจุบันจึงมีโครงสร้างองค์กร ดังแผนภูมิที่ 5.7



แผนภูมิที่ 5.7 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ดังแผนภูมิที่ 5.7 เห็นได้ว่า ผู้ประกอบการ หรือประธานกลุ่มจะมีอำนาจการบริหารจัดการ และดูแลในทุก ๆ เรื่องโดยประสานกับสมาชิกทุกคน การประเมินผลงาน ตรวจสอบคุณภาพของงานหัตถกรรมทุกครั้ง โดยจะช่วยกันตรวจสอบภายในกลุ่ม และในขั้นตอนการผลิตมีการควบคุมดูแลอย่างต่อเนื่อง รวมถึงมีการจัดประชุมเป็นระยะ เช่น การออกแบบสินค้าตัวใหม่ การจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นต้น เพื่อให้ทุกฝ่ายเข้าใจร่วมกัน

7.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

7.2.1 การออกแบบ

มีการออกแบบ ให้ผลิตภัณฑ์มีความร่วมสมัย โดยคงความเป็นเอกลักษณ์ไทย ที่ข้าวของเครื่องส่วนใหญ่ทำด้วยไม้ไผ่หรือหวาย เพิ่มความแข็งแรงในการยับจับด้วยการใช้วัสดุ ที่มีคุณภาพ และมีการประยุกต์ใช้วัสดุให้สวยงามเป็นการเพิ่มสีสันให้แก่ผลิตภัณฑ์ เนื่องจาก ทางกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือมีผลิตภัณฑ์ภายในกลุ่มมากมาย เช่น ถาด ทำด้วยไม้ไผ่และหวาย ผ้าทอยกดอกแบบชาวเขา ผลิตภัณฑ์จากไม้มะม่วง และ โคมไฟดอกไม้ ประดิษฐ์ เป็นต้น ในการออกแบบให้มีความร่วมสมัย จึงต้องขึ้นอยู่กับลักษณะของผลิตภัณฑ์ด้วย

7.2.2 การผลิต

จะเริ่มรวมกลุ่มกันในกันทำงานช่วงกลางวัน หรือเวลาที่เว้นว่างจากอาชีพหลัก โดยใช้ระยะในการทำงาน 5 ชั่วโมงต่อวันในกรณีที่เริ่มทำงานในช่วงกลางวัน หากเป็นช่วงที่เว้นว่าง จากการทำงาน เวลาในการผลิตจะเพิ่มมากขึ้นประมาณ 8 ชั่วโมง ต่อวัน 10 ขึ้นมักประสบปัญหา ทำงานไม่ทันต่อความต้องการ เพราะในการผลิตงานฝีมือนั้น ต้องอาศัยเวลาเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มี ความประณีต สวยงาม และแข็งแรง อีกทั้งเครื่องจักรมีน้อยไม่พอต่อความต้องการ

7.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

เนื่องจากทางกลุ่มผลิตภัณฑ์หัตถกรรมผ้าทอมือ จักสาน งานฝีมือมีผลิตภัณฑ์ ภายในกลุ่มมากมาย การประเมินคุณภาพจำเป็นต้องอาศัยผู้ชำนาญการเฉพาะด้านนั้น การตรวจสอบ คุณภาพ และควบคุมดูแล มีการฝึกอบรม ศึกษานหาจุดเด่น จุดอ่อนมาพัฒนาปรับปรุงผลิตภัณฑ์ อย่างต่อเนื่อง เพื่อลดข้อเสียในการผลิต

7.2.4 การตลาด

ในด้านนี้ คุณศรีนุช มีการจัดตั้งอย่างง่าย เช่น ทำนามบัตร แผ่นพับ และเผยแพร่ ทางอินเทอร์เน็ต โดยประสานงานกับเพื่อนในเครือข่ายกลุ่มสตรีเกษตรพัฒนา มอบให้เป็นของขวัญ บ้าง ฝากบ้าง ในด้านการจำหน่ายคุณศรีนุชมีการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ทั้งในจังหวัด และต่างจังหวัด ตามงานโอท็อป ตลาดค้าส่งในกลุ่มเครือข่าย และแหล่งท่องเที่ยวต่าง ๆ โดยได้รับความช่วยเหลือ จากอุตสาหกรรมจังหวัด พานิชจังหวัด และหน่วยงานของภาครัฐ

7.2.5 การเงิน

มีการปันเงินผลตอบแทนแก่สมาชิกภายในกลุ่ม โดยจะได้รับเป็นสัดส่วนร้อยละ ในการทำงาน และมีการแบ่งเงินปันผลเมื่อสิ้นปี ราคาขายมีตั้งแต่ราคา 150 บาท ขึ้นไป มักประสบ ปัญหาขาดเงินลงทุน เพราะราคาวัสดุ และอุปกรณ์ไม่คงที่ สมาชิกส่วนใหญ่จะเป็นคนภายในชุมชน เป็นการส่งเสริมอาชีพให้แก่ชุมชนให้พออยู่พอกิน

7.3 ขั้นตอนการผลิตผัดทำด้วยไม้ไผ่ และหวาย

7.3.1 วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) ไม้ไผ่ หรือหวาย
- 2) อุปกรณ์ตัดเย็บ
- 3) กระดาษทราย
- 4) สี

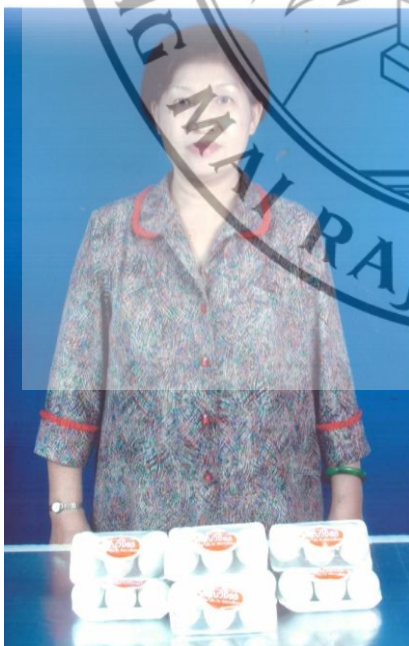
7.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

- 1) จัดเตรียมวัตถุดิบไม้ไผ่ หรือหวายที่สานเสร็จแล้ว
- 2) นำมาตัดเย็บขึ้นรูปเป็นถาด
- 3) เก็บรายละเอียดให้เรียบร้อยให้กระดาษทรายขัดส่วนเกินออกให้เรียบ
- 4) นำไปต้มจากนั้นต่อด้วยการอบ เพื่อกันแมลง
- 5) ทำสีตากให้แห้งเป็นอันเสร็จ

8. ผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม ของกลุ่มผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม บ้านบ่อหิน

8.1 ข้อมูลพื้นฐานของผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม

แต่เดิมไข่เค็มจัดเป็นการถนอมอาหารให้สามารถเก็บรักษาไว้รับประทานได้เป็นเวลานาน ๆ จัดเป็นภูมิปัญญาในท้องถิ่นอย่างหนึ่งที่เป็นที่รู้จักกันมานาน ผลิตภัณฑ์ไข่เค็มบ้านบ่อหิน เป็นผลิตภัณฑ์แปรรูปแบบปลอดสารพิษที่ทำอันตราย เป็นการแปรรูปด้วยวิถีธรรมชาติ ไม่ใส่สารกันบูด ไม่มีกลิ่นเหม็น และไม่อันตรายต่อผู้บริโภค รวมไปถึงผู้ผลิต ดังภาพที่ 5.8



ภาพที่ 5.8 คุณวิจิตร นิสากรเกรียงเดช
และผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม

8.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณวิจิตร นิศากรเกรียงเดช เป็นผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม มีอายุ 60 ปี อาศัยอยู่บ้านเลขที่ 4/2 หมู่ 4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่ คุณวิจิตรมีอาชีพหลัก คือการค้าขาย มีรายได้เฉลี่ยรวมประมาณ 5,000 บาท / เดือน จนกระทั่งเมื่อ พ.ศ. 2542 ได้เริ่มอาชีพการแปรรูปอาหารขาย สำหรับด้านการศึกษาหาความรู้ คุณวิจิตร และสมาชิกภายในกลุ่ม ได้ไปศึกษาการแปรรูปขั้นพื้นฐานที่การศึกษานอกโรงเรียน จังหวัดเชียงใหม่ คุณวิจิตรได้รับความรู้จากวิทยากรเกษตรกิจเกษตรตำบลโดยการเป็นผู้ช่วยวิทยากรเป็นเวลานาน เรียนรู้เรื่องการแปรรูปผลิตภัณฑ์ได้เป็นอย่างดี

8.1.2 สถานที่ตั้ง

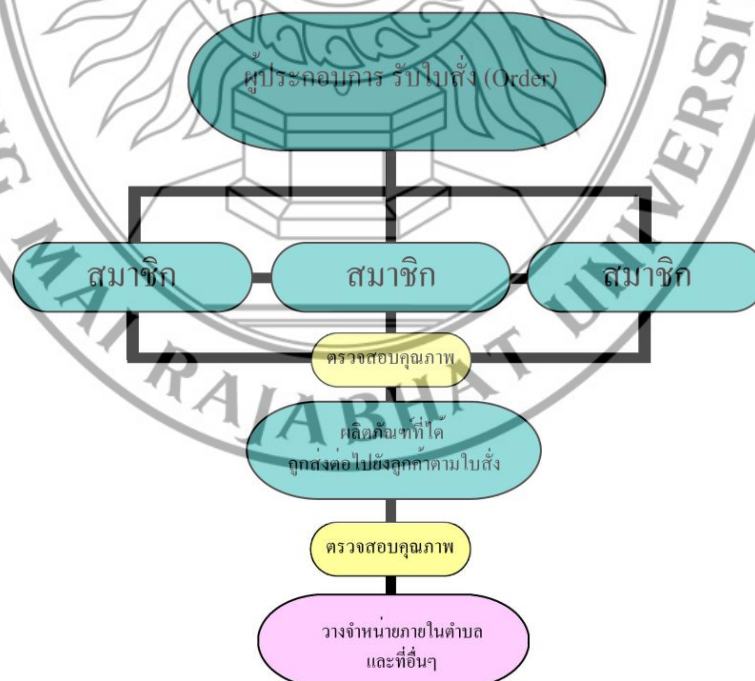
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม อยู่บ้านเลขที่ 4/2 หมู่ 4 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอดอยสะเก็ด จังหวัดเชียงใหม่

8.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบหลักเช่น ไข่เป็ด คุณวิจิตรรับซื้อจากคนภายในชุมชนของคุณวิจิตร และรับซื้อจากชุมชนใกล้เคียง วัตถุดิบอื่น ๆ สามารถหาซื้อได้ตามห้างร้านทั่วไป

8.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรของกลุ่มผลิตภัณฑ์ไข่เค็ม บ้านบ่อหิน เป็นการผลิตรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก มีสมาชิกกลุ่ม 12 คน โครงสร้างองค์กรไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.8



แผนภูมิที่ 5.8 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ผังแผนภูมิที่ 5.8 หน้าที และบทบาทของคุณวิจิตรนั้นจะประสานงานกับสมาชิกทุกคนภายในกลุ่ม ผู้ประกอบการ หรือประชาชนกลุ่มจะรับใบสั่ง (Order) ตามที่ถูกคำสั่ง ก่อนจึงจะเริ่มทำผลิตภัณฑ์ และจ่ายงานให้แก่ผู้ดำเนินงาน ตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายไว้ จากนั้นลูกค้ามารับไปจัดหน่วยต่อตามที่ต่าง ๆ โดยมีคุณวิจิตรเป็นผู้ควบคุม การผลิตเองทุกขั้นตอน และมีกรรมการร่วมในการเสนอข้อชี้แนะ

8.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

8.2.1 การออกแบบ

เนื่องจากการทำไข่เค็มเป็นภูมิปัญญาท้องถิ่นแต่โบราณ เป็นการถนอมอาหารแบบไทย การปรับปรุง หรือประยุกต์ออกแบบใหม่จึงทำได้ยาก การตกแต่ง จึงเน้น ที่การออกแบบบรรจุภัณฑ์ คุณวิจิตรจะตกแต่งด้วยการบรรจุในภาชนะที่มีฉูด สะอาด จัดวาง เป็นระเบียบ และสามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อจูงใจให้ผู้บริโภคให้สนใจสินค้า อีกทั้งยังมีฉลากที่ออกแบบไว้ โดยมีชื่อสินค้า ที่มา แหล่งผลิต และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน

8.2.2 การผลิต

จะแบ่งงานตามความสามารถของแต่ละคน โดยมีคุณวิจิตรควบคุมดูแลอยู่ตลอด ตั้งแต่การเลือกซื้อ การผลิต และการบรรจุ การผลิตจะเริ่มตั้งแต่ช่วงเวลาแปดโมงเช้า จนถึงช่วงหกโมงเย็นในการผลิตแต่ละครั้ง สามารถผลิตได้ในจำนวนประมาณ 1,000 ฟอง สำหรับการดูแลวัสดุและวัตถุดิบนั้น คุณวิจิตรมีการเก็บไว้เป็นหมวดหมู่มีการทำความสะอาดบริเวณโรงงานผลิตทุกวัน เศษวัสดุ หรือ ขยะที่ไม่ใช้จะเก็บใส่ถุงขยะทิ้ง ทุกวัน การควบคุมคุณภาพสินค้านั้นจะมีการใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพ มีการเข้มงวดในเรื่องการผลิตให้ส่งงานที่ได้รับใบสั่งตรงตามกำหนด เพื่อไม่ให้ผู้ซื้อตำหนิได้

ในการผลิตการแปรรูปอาหารอาศัยข้อมูลจากแหล่งต่าง ๆ เช่น การศึกษาดูงานตามงานแสดงสินค้าในที่ต่าง ๆ ทั้งในเชียงใหม่ ต่างจังหวัด และกรุงเทพฯ จากนั้นจะนำผลิตภัณฑ์ที่มีการคิด และแปรรูปมาให้สมาชิกในกลุ่มช่วยกันตัดสินใจ

8.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

ได้รับคำแนะนำจากพัฒนาชุมชนอำเภอคอยสะเกิด ซึ่งมีหน้าที่ประสานและให้คำแนะนำตามนโยบายของรัฐ จากเอกสารทิศทางการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชนและท้องถิ่น (2550, หน้า 2) ที่มุ่งให้ผลิตภัณฑ์ชุมชน และท้องถิ่นได้รับการสนับสนุนให้มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค ตามศักยภาพทางการตลาดระดับต่าง ๆ คือ ระดับภูมิภาค ระดับชาติ และการส่งออก โดยจัดระบบการบริหารจัดการโครงการแบบบูรณาการ เพื่อเสริมสร้างเทคโนโลยี และการจัดการควบคู่ไปกับการสนับสนุนด้านการตลาด

จากนโยบายนี้จึงทำให้ผลิตภัณฑ์กลุ่มไข่เค็ม บ้านบ่อหิน ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนในเรื่องของคุณภาพของผลิตภัณฑ์ ผลิตภัณฑ์จึงจำหน่ายดีขึ้น และส่งผลดีต่อในด้านการตลาด

8.2.4 การตลาด

ผลิตภัณฑ์กลุ่มไข่เค็ม บ้านบ่อหิน ได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนจึงจำหน่ายได้มากขึ้น นอกจากนั้นยังมีโอกาสในการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ กลุ่มไข่เค็มบ้านบ่อหินยังร้านค้าต่าง ๆ ตามหมู่บ้าน และซูเปอร์มาร์เก็ต โดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่ายใด ๆ เป็นการนำเสนอสินค้าให้กับผู้สนใจทั่วไปที่ต้องการสั่งซื้อโดยตรง ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่แพร่หลาย โดยเฉพาะช่วงเทศกาลมหกรรมของอาหาร ทางกลุ่มต้องผลิตสินค้าออกมาวางจำหน่ายเป็นจำนวนมาก เพราะมีลูกค้าที่มาจากที่ต่าง ๆ มากมาย มาซื้อหาไว้เพื่อเป็นของฝาก และเพื่อเก็บไว้รับประทานกันเองบ้าง

ในช่วงปกติที่นอกเหนือจากช่วงเทศกาล การจำหน่ายส่วนใหญ่จะมีผู้มารับซื้อไปขายเอง ตามร้านค้าต่าง ๆ ในหมู่บ้าน และซูเปอร์มาร์เก็ต ซึ่งแต่ก่อนทำตามใบสั่ง ช่วงแรกที่ทำ การผลิตจะนำไปขายกันเอง แต่หลังจากได้มีผู้บริโภคลองรับประทานสินค้าแล้วเกิดติดใจ จนทำให้ผลิตภัณฑ์เริ่มติดตลาดมากขึ้น จากเมื่อก่อนต้องไปขายเอง ปัจจุบันมีลูกค้ามารับซื้อถึงบ้าน ทำให้รายได้เพิ่มขึ้นจากเดิมตามลำดับ

8.2.5 การเงิน

มีการควบคุมค่าใช้จ่าย โดยจัดทำงบประมาณไว้สำหรับซื้อวัตถุดิบ เตรียมไว้ล่วงหน้า รายได้ของกลุ่มโดยเฉลี่ย อัตราการแบ่งรายได้ที่ได้รับจากการจำหน่ายสินค้า จะแบ่งเป็น 20% ส่วนแรกจะนำเข้าสู่กลุ่มเพื่อนำไปเป็นทุนในการผลิตครั้งต่อไป และอีก 80% ส่วนที่สองนี้จะแบ่งให้สมาชิกแต่ละคนโดยขึ้นอยู่กับจำนวนสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้ว่ามาก หรือน้อยแค่ไหน ส่วนราคาสินค้า นั้นจะขึ้นอยู่กับขนาดของสินค้า และราคาต้นทุนของสินค้า

8.3 ขั้นตอนการผลิตไข่เค็ม

8.3.1 วัตถุดิบ และอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) ไข่เป็ด
- 2) เกลือ
- 3) สารส้ม

8.3.2 ขั้นตอนในการผลิต

- 1) นำไข่เป็ดมาล้างทำความสะอาดให้เรียบร้อย
- 2) ต้มน้ำเกลือทิ้งไว้ให้เย็น
- 3) นำไข่ที่ล้างเสร็จแล้วมาจัดเรียงลงในถาดพลาสติกที่มีถุงดำรองก้นถึงไว้

4) นำน้ำเกลือที่เย็นแล้วใส่ลงไปในถังต่อจากไขให้น้ำเกลือท่วมไข แล้วปิดปาก
ถุงให้แน่น ทิ้งไว้ประมาณ 22 วัน

5) นำไขที่คองไว้แล้ว 22 วัน เอาออกมาแช่ในสารส้มประมาณ 30 นาที

6) นำไขมาเรียงในรังซึ่งให้เสมopakซึ่ง

7) นึ่งประมาณ 1.30 ชั่วโมง แล้วปิดแก๊ส ทิ้งไว้ประมาณ 1 ชั่วโมง

8) นำไขออกมา แล้วนำไปบรรจุในบรรจุภัณฑ์ให้เรียบร้อย

9. ผลผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้อื่น

9.1 ข้อมูลพื้นฐานผลผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้อื่น

ผลผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ ผลผลิตภัณฑ์ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้อื่น
เป็นผลผลิตภัณฑ์ที่ผลิตโดยกลุ่มชาวบ้านผู้สูงอายุ การผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ใช้วิธีการผลิตด้วย
กระบวนการธรรมชาติ ปลอดภัยที่ทำอันตรายต่อร่างกาย อีกทั้งไม่ใช้สารกันบูด ไม่มีกลิ่นเหม็น
และไม่เป็นอันตรายต่อผู้บริโภค และผู้ผลิต ดังภาพที่ 5.9



ภาพที่ 5.9 กลุ่มผู้สูงอายุ ผู้ผลิตสมุนไพรลูกประคบ ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้อื่น

9.1.1 ประวัติผู้ประกอบการ

คุณประสิทธิ์ เชื้อนสุวรรณ ผู้ประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ
ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้อื่น คุณประสิทธิ์ มีอายุ 64 ปี ปัจจุบันอาศัยอยู่บ้านเลขที่ 79/200

หมู่ 2 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอคลองสะแก จังหวัดเชียงใหม่ มีสมาชิกในครอบครัวจำนวน 4 คน คุณประสิทธิ์จบการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาปีที่ 6 อาชีพหลัก คือ การทำสวน มีรายได้เฉลี่ยประมาณ 500 บาท/เดือน จนกระทั่งเมื่อปี พ.ศ. 2545 ได้เข้าไปเห็นการแปรรูปผลิตภัณฑ์สินค้าได้เห็นกรรมวิธีต่าง ๆ ก่อนที่จะได้สมุนไพรรูปประกอบ ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้จัน จากนั้นพัฒนาปรับปรุงให้มีการบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด บรรจุในกล่องที่ได้มาตรฐาน มีฉลาก และสามารถเก็บไว้ได้นาน

9.1.2 สถานที่ตั้ง

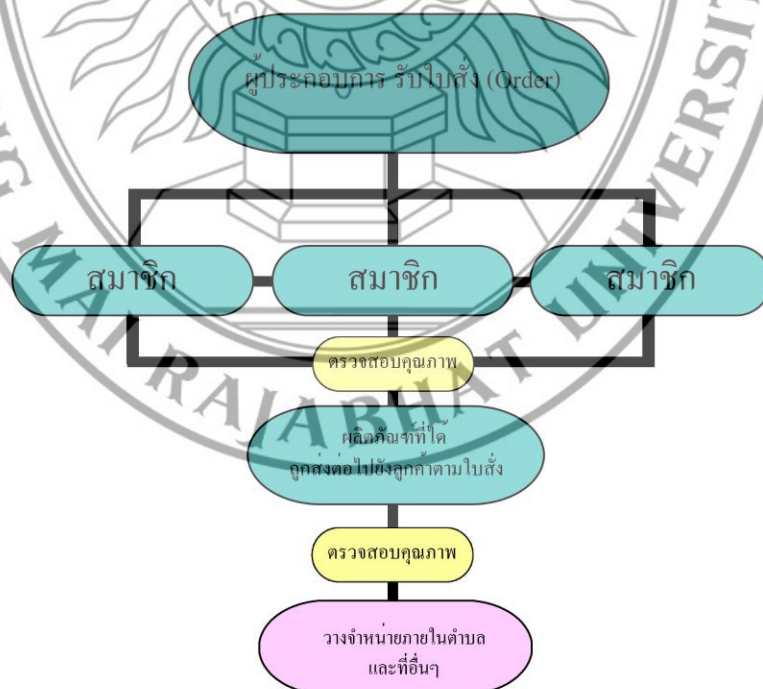
ทำเลที่ตั้งสถานประกอบการกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรรูปประกอบ ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้จัน ตั้งอยู่บ้านเลขที่ 79/200 หมู่ 2 ตำบลตลาดขวัญ อำเภอคลองสะแก จังหวัดเชียงใหม่

9.1.3 ที่มาของวัตถุดิบ

วัตถุดิบ คุณประสิทธิ์จะรับซื้อจากคนภายในชุมชนของคุณประสิทธิ์เอง และซื้อจากชุมชนใกล้เคียง หรือสามารถหาซื้อได้ตามห้างร้านทั่วไป

9.1.4 โครงสร้างองค์กร

โครงสร้างองค์กรของกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรรูปประกอบชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้จันเป็นการผลิตในชุมชนตามรูปแบบอุตสาหกรรมขนาดเล็ก โดยมีสมาชิกกลุ่ม 15 คน โครงสร้างองค์กรไม่ซับซ้อน ดังแผนภูมิที่ 5.9



แผนภูมิที่ 5.9 ลักษณะแผนภูมิขององค์กร

ผังแผนภูมิที่ 5.9 หน้าที่และบทบาทของคุณประสิทธิ์นั้นจะมีการประสานงานกับสมาชิกทุกคนภายในกลุ่ม ก่อนจึงจะเริ่มทำผลิตภัณฑ์ และจำหน่ายให้แก่ผู้ดำเนินงาน ตามหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายไว้ จากนั้นลูกค้าจะมารับไปจัดจำหน่ายต่อตามร้านค้าที่ต่าง ๆ ในด้านการควบคุมการผลิต และคุณภาพในทุกขั้นตอน จะช่วยกันดูแลร่วมกันไปพร้อม ๆ กับสมาชิกทุกคนภายในกลุ่ม และมีกรรมกร่วมในการเสนอข้อชี้แนะ

9.2 ข้อมูลลักษณะการออกแบบ การผลิต การประเมินผลคุณภาพ การตลาด และการเงิน

9.2.1 การออกแบบ

ในส่วนของผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ และชาสมุนไพรดอกคำฝอยจะเน้นการตกแต่งด้วยการบรรจุในภาชนะที่มีดีไซน์ สะอาด จัดวาง เป็นระเบียบ และสามารถเก็บไว้ได้นาน เพื่อดึงดูดใจให้ผู้บริโภคให้สนใจสินค้า อีกทั้งยังมีฉลากที่ออกแบบไว้ โดยมีชื่อสินค้า ที่มา แหล่งผลิต และตราสัญลักษณ์ต่าง ๆ ถูกต้องครบถ้วน ส่วนของผลิตภัณฑ์ดอกไม้จันทน์นั้น ไม่มีการออกแบบเป็นพิเศษ ผลิต และบรรจุลงถุงพลาสติก ถุงหนึ่งจะมีดอกไม้จันทน์ 100 อัน

9.2.2 การผลิต

จะแบ่งงานตามความสามารถของสมาชิกแต่ละคนแบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ ตามชนิดของผลิตภัณฑ์ การผลิตจะเริ่มตั้งแต่ช่วงเวลาเช้าเวลา 08.00 ถึงช่วง 17.00 น. ทางกลุ่มคุณประสิทธิ์มักประสบปัญหาผลิตไม่ทันส่งให้ลูกค้า จึงมักถูกตำหนิอยู่เสมอ เนื่องจากสมาชิกส่วนใหญ่ส่วนใหญ่เป็นกลุ่มผู้สูงอายุ การทำงานจึงล่าช้า

9.2.3 การประเมินผลคุณภาพ

ด้านการควบคุมการผลิต และคุณภาพในทุกขั้นตอนจะช่วยกันดูแลร่วมกันไปพร้อม ๆ กับสมาชิกทุกคนภายในกลุ่ม การประเมินผลคุณภาพก็เช่นกัน สมาชิกทุกคนจะช่วยกันวิเคราะห์ผลิตภัณฑ์ โดยแบ่งออกไปเป็นกลุ่ม ๆ ตามหมวดของผลิตภัณฑ์นั้นว่าเป็นชนิดไหน

9.2.4 การตลาด

มีการนำเสนอสินค้าของทางกลุ่มให้แก่ร้านค้า ตามหมู่บ้านซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านขายของ เช่น ร้านน้ำโหลง การนำเสนอสินค้าจัดเป็นการตลาดขั้นตอนหนึ่งที่ประหยัด และไม่ต้องลงทุนมากมาย ในช่วงเทศกาลของอาหาร หรืองานออกร้าน ทางกลุ่มต้องผลิตสินค้าออกมาจำหน่ายเป็นจำนวนมาก เช่น สมุนไพรลูกประคบ และชาสมุนไพรดอกคำฝอย สินค้าเหล่านี้จะขายดีมากในช่วงเทศกาล เพราะมีลูกค้าที่มาจากที่ต่าง ๆ มากมาย มาซื้อหาไว้เพื่อเป็นของฝาก และเพื่อเก็บไว้รับประทานกันเองบ้าง

ในช่วงปกติที่นอกเหนือจากช่วงเทศกาล การจำหน่ายส่วนใหญ่จะมีผู้มารับซื้อไปขายเอง ตามหมู่บ้าน ซุปเปอร์มาร์เก็ต และร้านขายโลง เป็นต้น ในช่วงที่นอกเหนือจากช่วงเทศกาล ดอกไม้จัน จะเป็นสินค้าที่มียอดในการสั่งทำมากกว่า

9.2.5 การเงิน

ทางกลุ่มผลิตภัณฑ์สมุนไพรลูกประคบ ชาสมุนไพรดอกคำฝอย และดอกไม้จัน มีราคาสินค้าตั้งแต่ 30 บาทขึ้นไป อัตราการแบ่งรายได้ที่ได้รับมาจากการจำหน่ายสินค้า จะแบ่งเป็น 20 % ส่วนแรกจะนำเข้าสู่กลุ่มเพื่อนำไปเป็นทุนในการผลิตครั้งต่อไป และอีก 80 % ส่วนที่สองจะแบ่งให้สมาชิกแต่ละคน โดยขึ้นอยู่กับจำนวนสินค้าที่สามารถจำหน่ายได้ว่ามาก หรือน้อยแค่ไหน ส่วนราคาสินค้า นั้นจะขึ้นอยู่กับขนาดของสินค้า และราคาต้นทุนของสินค้า

9.3 ขั้นตอนการผลิตดอกไม้จัน

9.3.1 วัตถุดิบและอุปกรณ์ในการผลิตมีดังนี้

- 1) กระดาษ
- 2) รูป
- 3) กรรไกร
- 4) กาว

9.3.2 ขั้นตอนการผลิต

- 1) นำกระดาษมาตัดเป็นฝอย ๆ เพื่อทำเกสร
- 2) นำม้วนให้เป็นรูปเกสร
- 3) นำกระดาษที่ตัดแล้วมาเย็บ เพื่อทำกลีบดอก
- 4) นำกระดาษที่เย็บแล้วมาประกอบกันเพื่อทำดอก
- 5) นำกลีบ และเกสรมาประกอบกันให้เป็นรูปดอก
- 6) นำดอกมาติดกับรูป
- 7) นำมาใส่ถุงพร้อมส่งลูกค้า