

ปีที่ 29 ฉบับ 10121 วันพุธที่ 8 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 9

‘สุนัขเดิล’ สแนคมีเส้น

• บุขกร กูแอส creative

ใช้เวลาบ่มเพาะร่วม 5 ปี ลงทุนอีกกว่า 3 ล้านบาทภายใต้โครงการอินโนวชันแฮสท์กว่าจะสำเร็จออกมาเป็นขนมขบเคี้ยวแนวใหม่ที่นำของเหลือจากโรงงานเส้นก๋วยเตี๋ยวมาพัฒนาสูตรและกระบวนการผลิตเป็นขนมที่มีรสชาติเข้มข้นเสริมเด่นด้วยกลิ่นอายความเป็นไทยผ่านรสชาติเข้มข้นสร้างเซกเมนต์ใหม่ในตลาดสแนค

แกะซองผลิตภัณฑ์ทดสอบความพึงพอใจของผู้บริโภคเป็นครั้งแรกในงานแสดงสินค้าอาหารนานาชาติ ThaiFex 2016 เป็นที่เรียบร้อยแล้วเดินทางวางแผนการตลาดเพื่อหาช่องทางจัดจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าและซูเปอร์มาร์เก็ต รวมถึงส่งออกต่างประเทศโดยเน้นกลุ่มสมาชิกประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนและเอเชียเป็นหลัก



อุทิศ ฉัตรสิริภพ ผู้คิดค้นและพัฒนาสูตรสุนัขเดิลให้เป็นที่นิยมในหมู่นักชิมชาวไทย โดยมีส่วนประกอบที่ปลอดภัย

: วิจัยโอกาสความสำเร็จ

สแนคก๋วยเตี๋ยว เกิดจากแนวคิดไม่หยุดพัฒนาของนักธุรกิจหนุ่ม อุทิศ ฉัตรสิริภพ กรรมการผู้จัดการบริษัทพีพี ออย แอนด์ ฟู้ดส์ จำกัด ที่บุกเบิกและปลุกปั้นแบรนด์ “สุนัขเดิล” จากพื้นฐานเป็นผู้ผลิตและจำหน่ายน้ำมันก๋วยเตี๋ยว ทำให้มีโอกาสพบปะลูกค้า ซึ่งเป็นผู้ผลิต

เส้นก๋วยเตี๋ยวทั้งเส้นสด เส้นกึ่งสด และเส้นแห้ง จึงเห็นโอกาสต่อยอดธุรกิจด้วยการนำเส้นก๋วยเตี๋ยวที่เหลือจากการกระบวนการผลิตมาปรุงรสทำเป็นขนมขบเคี้ยวแทนการทิ้งเป็นขยะหรือขายให้กับโรงงานผลิตอาหารสัตว์ในราคาต่ำ

เขาปลุกปั้นแนวคิดให้เป็นรูปเป็นร่างด้วยการปรึกษากับทีมงาน Innovative House สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ถึงความเป็นไปได้ในการทำเส้นก๋วยเตี๋ยวอบแห้งปรุงรสในรูปแบบของขนมขบเคี้ยวที่สามารถเก็บได้นาน รวมทั้งการออกแบบบรรจุภัณฑ์และปรับปรุงกระบวนการผลิตที่สะอาดและปลอดภัย โดยใช้ระยะเวลาบ่มเพาะผลิตภัณฑ์ถึง 5 ปี กระทั่งสำเร็จออกมาเป็นสแนคก๋วยเตี๋ยวในปีนี้และอยู่ระหว่าง

ดำเนินการจัดสิทธิบัตร

สุนัขเดิลใช้เวลาวิจัยพัฒนานานมาก เพราะต้องการมั่นใจในเรื่องระยะเวลาการเก็บรักษา และได้ปรับเปลี่ยนบรรจุภัณฑ์หลายครั้ง กว่าจะได้แบบที่ลงตัว รวมแล้วลงทุนไปประมาณ 3 ล้านบาท

“การทำธุรกิจในยุคนี้ต้องคิดแบบใหม่ ที่ต้องอาศัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วยไม่ใช่ความรู้สึกเหมือนอดีต เพราะโลกเปลี่ยนไป คุณภาพ ความปลอดภัย เป็นที่สำคัญที่ต้องคำนึงถึง ถ้าคุณไม่คำนึงถึงผู้บริโภคเท่ากับการทำร้ายธุรกิจของตนเอง ทั้งหมดนี้เป็นที่มาของสแนคก๋วยเตี๋ยว”

เขารับก๋วยเตี๋ยวจากลูกค้ามาต่อยอดด้วยน้ำมาอบและปรุงรสชาติ บรรจุใส่ถุงจากความตั้งใจแรกนำเส้นที่เหลือจากการกระบวนการผลิตเส้นก๋วยเตี๋ยวที่คัดออกมาทำเป็นอาหาร สัตว์หรือทิ้ง แต่จากการทดลองพบว่าปริมาณวัตถุดิบไม่เพียงพอต่อความต้องการจำเป็นต้องผลิตก๋วยเตี๋ยวสูตรเฉพาะขึ้นและมีมาตรฐานการส่งออกเพื่อสร้างความมั่นใจกับผู้บริโภคทั้งในประเทศและต่างประเทศ

:กล้าคิด&กล้าลงมือทำ

หัวใจแห่งการทำธุรกิจของอุทิศ คือ ต้องมีใจเด็ดเดี่ยว และกล้าหาญ ลำพังแค่ความสามารถยังไม่พอ ทุกคนมีความเก่ง อยู่ในตัวเองจะมีสักกี่คนที่กล้าคิด และกล้าลงมือทำ สิ่งสำคัญอีกอย่างคือ ต้องมีจินตนาการทำให้สามารถต่อยอดไปได้เรื่อยๆ เหมือนอย่างที่เขาไม่เคยคิดว่าจะทำแค่น้ำมันทาเส้นก๋วยเตี๋ยวเท่านั้น

เรามองไกลว่าถึงอนาคตว่าจะพัฒนาน้ำมัน ที่สามารถผสมไปในน้ำแล้วทำให้เส้นก๋วยเตี๋ยวเหนียวนุ่มและปลอดภัยออกมาเป็นผงทางเลือกให้กับลูกค้า เช่นเดียวกับสแน็คก๋วยเตี๋ยวที่จะขยายไลน์สินค้าด้วยการออกรสชาติใหม่จากปัจจุบันมี 3 รสชาติคือ รสดั้งเดิม ผัดไทยและต้มยำ

ล่าสุดทดลองผลิตล็อตแรก 1 ตัน ประมาณ 2,000 ถุง จำหน่ายตามงานแสดงสินค้า

อนาคตจะส่งขายในโมเดิร์นเทรด หลังจากลงทุนประมาณ 10 ล้านบาทเพื่อสร้างโรงงานผลิตแถวศลา ยา คาดว่าภายใน 2 ปีจะคืนทุน และสามารถส่งออกไปจำหน่ายได้ทั่วโลก แม้จะฟังดูเป็นเรื่องเพ้อฝัน แต่เขามั่นใจเต็มเปี่ยม

“ส่วนใหญ่คนที่เรียนมากมักจะขาดความเด็ดเดี่ยว เพราะยึดติด ตามตำราวิชาการมากเกินไป แต่ผมเป็นมวยวัดที่มีลีลา รู้ว่าอันไหนควรถอยอันไหนควรสู้ อันไหนควรรุกอันไหนควรตั้งเขือก แต่ถ้าชกแบบมวยสากลก็มีแค่มัด แต่ถ้าจะออกสงครามต้องมีทุกอย่าง เช่า เท้า หมัด คอก อาวุธต้องครบมือถึงจะชนะ ผมจึงต้องหาโค้ช(สกว.) มาช่วยทำให้ความคิดความฝันเป็นจริง ไม่ใช่คิดแต่ว่า ทำไม่ได้หรอก ถ้าคิดแบบนอกรีตคงไม่ได้ไปดาวอังคาร เราต้องคิดว่า หนักรวมทำได้ แล้วคุณจะทำได้” เจ้าของแบรนด์ สนั่นเต็ล กล่าว