มติชน

ปีที่ 39 ฉบับที่ 13979 วันอาทิตย์ที่ 19 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 5

'สุรพงษ์ ณรงค์น้อย'

ใช้นวัตกรรมแปลงโฉม..ทุเรียน

เพิ่มมูลค่า 'แครกเกอร์ชายน้อย' โกอินเตอร์

ปีนี้ "ทุเรียน" ที่ได้ชื่อว่าราชาผลไม้ ดูเหมือนจะหากินยากมากขึ้น ทั้งผลผลิตที่ออกมาน้อย และราคาที่แพงลิบลิ่วกว่าเดิม แต่ความนิยมไม่ได้ลดน้อยถอยลง แถมโด่งดังไปทั่วโลก โดยเฉพาะตลาดจีนชื่นชอบทุเรียนของไทยเป็นที่สุด ชอบทั้งทานสดๆ และแบบแปรรูปผลิตภัณฑ์ ที่เห็นบ่อยและนิยมกินไม่แพ้เนื้อทุเรียนสดๆ ก็น่าจะเป็นทุเรียนแผ่นทอดกรอบ ทุเรียนกวน

แต่มีผู้ผลิตรายหนึ่งนำทุเรียนมาแปรรูปในแบบ "แครกเกอร์"

แครกเกอร์ทุเรียน ตรา "ชายน้อย" บริหารโดย คุณสุรพงษ์ ณรงค์น้อย หรือ เอก กรรมการผู้จัดการ บริษัท ชายน้อยฟู้ดส์ จำกัด วางขายไม่ถึงครึ่งปี มีสัดส่วนยอดขายคิดเป็น 30% ของยอดขายสินค้ารวมของบริษัท

เจอคุณเอกในงานแสดงสินค้าอุตสาหกรรมนานาชาติ หรือ ไทยเฟ็กซ์ 2016 ซึ่งร่วมออกบูธผลิตภัณฑ์ในงานนี้ที่อิมแพค เมืองทองธานี เมื่อปลายเดือนพฤษภาคมที่ผ่านมา ได้บอกถึงแผนธุรกิจแครกเกอร์ทุเรียนชายน้อยว่า เดือนมิถุนายนนี้จะเริ่มวางขายที่ร้านสะดวกซื้อ 7-11 ประมาณ 10,000 สาขาทั่วประเทศ เพิ่มเติมจากที่วางขายอยู่แล้วในห้างเครือเดอะมอลล์, ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต และร้านเลมอนฟาร์ม รวมถึงร้านขายของฝากทั่วไป นอกจากนี้ ยังส่งออกต่างประเทศด้วย

"เอก" ลูกชายคนโตของบ้าน มีน้องสาวอีกคน เล่าจุดเริ่มต้นแครกเกอร์ทุเรียนว่า พัฒนาต่อยอดมาจากทุเรียนทอดชิ้นเล็ก (เกรดซี) ราคาค่อนข้างถูก ตกกิโลกรัม (กก.) ละ 100-180 บาท ราคาจะถูกกว่าทุเรียนทอดชิ้นใหญ่ (เกรดเอ-บี) อยู่ที่กก.ละ 600-700 บาท เลยอยากเพิ่มมูลค่าทุเรียนทอดชิ้นเล็ก จึงเข้าร่วมโครงการกับสำนักงานพัฒนาการวิจัยการเกษตร หรือสวก. ได้อาจารย์ที่มหาวิทยาลัยศิลปากร ภาควิชาวิศวกรรมอาหาร ช่วยพัฒนาเพิ่มมูลค่าให้ ซึ่งก็คือแครกเกอร์ทุเรียน เนื่องจากเป็นทุเรียนชิ้นเล็กและต้องการทำสินค้าให้ต่างจากท้องตลาด

"ที่สำคัญเกิดนวัตกรรมในการทำแครกเกอร์ด้วยการนำส่วนผสมอื่นๆ ที่เป็นสูตรเฉพาะมาผัดกับทุเรียนทอด ทำให้เกิดความร่วนซุย ไม่ต้องเร่งรีบในการนำมาทำหน้าขนม ต่างจากเดิมที่นำทุเรียนทอดมาผัดน้ำเชื่อมทำให้เกาะเป็นก้อนแข็ง ต้องรีบนำไปทำหน้าขนม เวลาทำปริมาณมากด้วยฝีมือจึงไม่ทันเวลา"

ระหว่างที่กำลังเล่าถึงเบื้องหลัง เบื้องหน้าบูธในงานไทยเฟ็กซ์ บรรดาคนเดินผ่านที่น่าจะเป็นผู้ประกอบการเช่นกัน ต่างทักทายและเรียก "เอก ว่า "ชายน้อย"

ชื่อนี้ได้แต่ใดมา เอกเล่าว่ามาจากชื่อร้านก๋วยเตี๋ยว

(ต่อด้านหลัง)

ที่เคยเปิดขาย ย่านเกษตร-นวมินทร์ ก่อนมาเปิดบริษัทของตัวเอง เมื่อปี 2544 เปิดร้านขายก๋วยเตี๋ยว กำลังมองหาชื่อร้านจะเป็นก๋วยเตี๋ยวต้มยำ...อะไรดี ท้ายที่สุดก็ได้ก๋วยเตี๋ยวต้มยำชายน้อย เพราะสมัยนั้น **"ชายสี่หมี่เกี๊ยว"** กำลังดัง เลยตั้งชื่อล้อๆ กัน จนถูกเรียก **"ชายน้อย"** ติดปาก จึงใช้ชื่อนี้กับบริษัท

ก่อนผันตัวมาเป็นเถ้าแก่น้อย เอกเคยผ่านประสบการณ์การเป็นลูกจ้างมาก่อนเหมือนคนอื่นๆ ทั่วไป เรียนจบบัญชี ปวช. มาเป็นเซลล์ของบริษัทเอกชนแห่งหนึ่ง ทำงานฝ่ายขายมา 5 ปี ก็ออกมาทำธุรกิจส่วนตัว เริ่มด้วยการขายก๋วยเตี๋ยวอยู่ 2 ปีก่อนหันมาทำทุเรียนทอด และขนมอื่นๆ ภายใต้แบรนด์ชายน้อย *"ช่วงเวลาทำงานที่บริษัทเอกชน ได้สอนอะไรเยอะมาก การอยู่กับคน การติดต่อลูกค้า ได้นำสิ่งเหล่านี้มาใช้กับธุรกิจได้เลย"*

อีกสิ่งที่น่าชื่นชมการทำธุรกิจของเอก คือกลับไปทำที่บ้านที่จังหวัดชุมพร เปิดโรงงานผลิตที่นี่ จ้างพนักงานท้องถิ่น โดยผลิตภัณฑ์ไม่ได้มีแค่แปรรูปทุเรียน แต่ยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ หลากหลาย ทั้งกล้วยหอมอบเนย กล้วยเล็บมือนางอบแห้ง กล้วยจิ๊ด (กล้วยกวนผสมมะขาม) กล้วยเล็บมือนางเคลือบช็อกโกแลต และขนมไทยอีกหลากหลาย *"แต่ผลิตภัณฑ์หลักคือทุเรียนทอด ขายมา 15 ปี มียอดขายโตเฉลี่ยปีละ 5-10% ปีที่ผ่านมาขายเป็น 100 ตัน"*

เอกจึงเริ่มหาสินค้าใหม่ๆ หลังผลิตภัณฑ์หลักขายอยู่ตัวแล้ว เพื่อเพิ่มยอดขายให้บริษัท อย่างแครกเกอร์ทุเรียนที่มาเปิดตัวในงานไทยเฟิกซ์ กำลังมาแรงมีกำลังผลิตถึง 50,000 ชิ้นต่อวัน จึงมีแนวคิดจะขยายตลาดไปต่างประเทศ โดยเฉพาะตลาดจีน ประเดิมวางขายในโลตัสประเทศจีนแล้ว และอยู่ระหว่างเจรจากับ **"อาลีบาบา"** เพื่อขยายช่องทางขายออนไลน์ไปจีนด้วย นอกจากนี้ ยังลองขายในสิงคโปร์ มาเลเซียด้วย เพราะชาวจีนชอบทุเรียนเป็นทุนอยู่แล้ว รวมถึงวางขายในประเทศเพื่อนบ้าน เริ่มที่พม่าโดยผ่านตัวแทนจำหน่าย

ส่งท้ายการสนทนา เอกกล่าวถึงการนำผลิตภัณฑ์มานำเสนอในงานไทยเฟิกซ์ว่า รู้สึกประสบความสำเร็จ ลูกค้าให้การตอบรับดีมาก มีคนสนใจขอเป็นตัวแทนจำหน่ายขายในต่างประเทศหลายราย *"การออกงานแสดงสินค้าเป็นช่องทางที่จะหาลูกค้าตัวจริงได้"* เอกกล่าวสั้นๆ แต่ได้ใจความ

สนทนาจบแล้ว ใกล้เวลาเปิดบูธแสดงสินค้า แต่ยังมีผู้ค้าอีกจำนวนหนึ่งเดินเข้าบูธ จับเข่าคุยธุรกิจ "ชายน้อย" กับสินค้าบนโต๊ะ "แครกเกอร์ทุเรียน" วางเผยโฉมเชิญชวนให้ลิ้มลอง

กฤชกนก ศรีเมือง