

คม·ชด·ลัก

ปีที่ 15 ฉบับที่ 5471 วันพุธที่ 12 ตุลาคม พ.ศ. 2559 หน้า 6

สำหรับคอกาแฟการได้ดื่มกาแฟสดใหม่ มีกลิ่นหอมเฉพาะตัวถือเป็นความสุขอย่างหนึ่ง จากความนิยมของผู้บริโภค ทำให้มีผลิตภัณฑ์กาแฟหลากหลายให้เลือกซื้อหา ขั้นตอนกรรมวิธีสำคัญ ทำให้ได้กาแฟที่มีรสชาติดี กลิ่นหอม คือการคั่วกาแฟที่ต้องใช้อุณหภูมิระยะเวลาเหมาะสม จึงจะได้กาแฟคุณภาพ เดก เช่น “ปกรณ์ เชนสิทธิ์ วรโชติ” ซึ่งทุ่มเทเวลาศึกษากระบวนการผลิตธุรกิจกาแฟครบวงจร ก่อนตัดสินใจเปิดโรงคั่วกาแฟ ฟาร์ม อันหันสมัย ณ ด.ไทยสามัคคี อ.วังน้ำเขียว จ.นครราชสีมา เปิดให้ความรู้ ให้คำปรึกษาแก่ผู้สนใจทำธุรกิจนี้ก่อนลงทุน

“เดิมเปิดบริษัทนำเข้าชิ้นส่วนอิเล็กทรอนิกส์ และเปิดกิจการร้านกาแฟด้วย จนวิกฤติน้ำท่วมปี 54 จึงตัดสินใจปิดกิจการ แล้วหันมาทำธุรกิจด้านกาแฟอย่างจริงจัง ด้วยการเริ่มหาความรู้ทั้งเรื่องการปลูก สายพันธุ์ วิธีการชง และการคั่ว จนมีโอกาสเดินทางมาเที่ยวที่ อ.วังน้ำเขียว ชอบนบรรยากาศที่นี่ เมื่อศึกษาคาแฟในอีสาน พบว่ายังไม่มีโรงคั่วกาแฟที่ทำอย่างจริงจัง บวกกับได้รู้จักชาวสวนกาแฟที่วังน้ำเขียวที่ปลูกกาแฟกว่า 500 ไร่ แต่ปัญหาคือไม่มีตลาดขาย จึงตัดสินใจมาเปิดโรงคั่วกาแฟที่วังน้ำเขียว ส่งเสริมด้านการตลาดให้ชาวบ้าน”

จากลักษณะทางกายภาพและภูมิประเทศของ อ.วังน้ำเขียว ทำให้กาแฟที่นี่มีจุดเด่นกว่าที่อื่น คือ เมล็ดกาแฟที่ปลูกจะมีกาแฟอินต้า ทำให้ปกรณ์เลือกนำมาเป็นจุดเด่นสำหรับคอกาแฟที่รักสุขภาพ โดยคัดค้นสูตรการแปรรูปเพื่อสุขภาพขึ้น โดยใช้กาแฟพันธุ์อาราบิก้าที่ปลูกบนพื้นที่สูงและอากาศเย็นใน อ.วังน้ำเขียว

“เมื่อนำไปทดสอบกาแฟอินต้า พบว่าปริมาณกาแฟอินต้าดีกว่าทุกพื้นที่ ถือเป็นเอกลักษณ์ที่พบเฉพาะใน 5 อำเภอของจ.นครราชสีมา คือ วังน้ำเขียว ปากช่อง สีคิ้ว สูงเนิน และปักธงชัย จึงใช้จุดเด่นนี้นำมาผลิตเป็นกาแฟเพื่อสุขภาพ สร้างจุดขายให้แก่ผลิตภัณฑ์ได้” ปกรณ์ แจง พร้อมบอก ว่าโรงคั่วของเขาใช้กาแฟ 2 สายพันธุ์หลัก คือ โรบัสต้าและอาราบิก้า เพราะมีจุดเด่นที่ให้ผลผลิตสม่ำเสมอ กลิ่นหอม รสชาติกลมกล่อม

หอมกรุ่น‘กาแฟสด’ จากโรงคั่ว‘วังน้ำเขียว’



ด้านการคั่วถือเป็นศาสตร์อย่างหนึ่ง เป็นขั้นตอนการผลิตที่สำคัญ ต้องพิถีพิถัน อุณหภูมิ และเวลาที่พอเหมาะ จะดึงคุณสมบัติเด่นของกาแฟออกมาทั้งความหอม รสชาติ ส่วนความร้อนในการคั่วจะอยู่ที่ 160-180 องศาเซลเซียส ใช้เวลาคั่ว 15-20 นาที ขึ้นอยู่กับระดับความเข้มของผลิตภัณฑ์ ซึ่งจะมี 3 ระดับ คือ ระดับเข้มขั้น ระดับเข้ม และระดับปานกลาง ทั้ง 3 ระดับจะคั่วตามสูตรที่คิดค้นขึ้น เมื่อได้ที่แล้วจึงนำมาพักให้เย็น ก่อนบรรจุถุง เตรียมจัดส่งตามออเดอร์

“ความแตกต่างของโรงคั่วกาแฟแต่ละแห่งจะขึ้นกับเครื่องคั่วกาแฟ เมล็ดพันธุ์ และเทคนิคการคั่ว ทำให้โรงคั่วกาแฟต้องคิดค้นสูตรการคั่วที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะตัว สร้างจุดขายได้ โดยโรงคั่วของเราจะเน้นการผลิตแบบควบคุมเครื่องคั่วด้วยตัวเอง เพราะสามารถสังเกตการเปลี่ยนแปลงของเมล็ดกาแฟว่าคั่วพอเหมาะตามที่ต้องการหรือไม่ ซึ่งดีกว่าการควบคุมแบบอัตโนมัติ ผลิตภัณฑ์ของเรา จึงมีจุดเด่นที่ความสดใหม่ ไม่ใส่สารแต่งกลิ่น จะคั่วตามคำสั่งซื้อของลูกค้าเท่านั้น จึงไม่มีเหลือเก็บ ราคาขายจึงอยู่ที่กิโลกรัมละ 400 บาท”

นอกจากเมล็ดกาแฟคั่วแล้ว โรงคั่วกาแฟแห่งนี้ยังเปิดบริการร้านกาแฟสด ร้านอาหาร มีผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพอีกหลากหลายเมนูให้เลือกชิม ซื้อป

โดยในอนาคต “ปกรณ์” ตั้งใจเปิดโรงคั่วกาแฟแห่งนี้ ให้เป็นศูนย์เรียนรู้เกี่ยวกับกาแฟทุกขั้นตอน เพื่อเปิดโอกาสให้คนที่ต้องการมีร้านกาแฟของตัวเองได้ศึกษาเรียนรู้ก่อนไปเปิดร้าน

สำหรับผู้สนใจ ติดตามข้อมูลผ่านทางเฟซบุ๊กที่โรงคั่วกาแฟวังน้ำเขียว หรือติดต่อสอบถามได้ที่ ปกรณ์ เดชสิทธิ์วีระโชติ โทรศัพท์ 08-9054-6619

● กวินทรา ใจชื่อ ●