

ปีที่ 16 ฉบับที่ 5544 วันเสาร์ที่ 24 ธันวาคม พ.ศ. 2559 หน้า 10

## ยึดทำเลในไทยผลิต 'ซ็อกโกแลต' ความไม่ตั้งใจนุ่มจากเบลเยียม



### ที่จริงบัณฑิตหนุ่มด้านอาหารและ

โภชนาการ จากประเทศเบลเยียม "ฌอง หลุยส์ แกงคอร์ด" กรรมการผู้จัดการบริษัท แกลโลไทย จำกัด ผู้ผลิตและจำหน่ายผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต จากประเทศเบลเยียม เมื่อครั้งที่เขาเรียนจบใหม่ๆ มีอายุเพียง 20 ปีนั้น เขามีความตั้งใจมาเมืองไทยเพื่อช่วยคุณพ่อที่ตัดสินใจทำธุรกิจนี้ในประเทศไทยเมื่อ 23 ปีก่อน โดยตั้งโรงงานแห่งแรกในซอยสุขุมวิท 49 เขตวัฒนา กรุงเทพฯ ว่า จะอยู่เพียง 6 เดือนเท่านั้น

แรกเริ่มคุณพ่อของ ฌอง หลุยส์ ให้เหตุผลที่มาลงทุนในประเทศไทยว่า ไทยเป็นประเทศที่น่าลงทุนด้านผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต เพราะสมัยนั้นธุรกิจด้านนี้ในประเทศไทยมีผู้ประกอบการเพียงไม่กี่ราย ขณะที่ผู้บริโภคกำลังนิยมอย่างแพร่หลาย

"คุณพ่อผมมีเพื่อนเป็นคนไทย เคยมาเมืองไทยหลายครั้ง จึงมองออกว่า ประเทศไทยควรจะลงทุนอะไร ถ้าจะเป็นเอกลักษณ์ของเบลเยียมต้องซ็อกโกแลต เพราะเบลเยียมมีชื่อเสียงในด้านนี้อยู่แล้ว คุณพ่อเลยทดลองหาตลาด ช่วงแรกเน้นโรงแรมชั้นนำ เมื่อได้ลูกค้าแล้ว คุณพ่อให้ผมมาช่วยงาน" ฌอง หลุยส์ ย้อนที่มาก่อนบิกแบกทำธุรกิจในประเทศไทยเมื่อ 23 ปีก่อน

ด้วยเหตุผลที่คุณพ่อของ ฌอง หลุยส์ ต้องการหาทำเลให้ลูกชายที่เพิ่งสำเร็จการศึกษามาใหม่ๆ มาทำธุรกิจเอง หรือว่าคุณพ่อของเขาเปลี่ยนใจภายหลัง ก็ยังเป็นปริศนาสำหรับหนุ่มเบลเยียมรายนี้ เพราะจู่ๆ คุณพ่อของเขาบอกว่าตัดสินใจแล้วที่จะไปทำธุรกิจในทวีปอเมริกากลาง ทั้งที่ธุรกิจซ็อกโกแลตในประเทศไทยกำลังไปได้สวย ในที่สุด ฌอง หลุยส์ ต้องสานต่อธุรกิจของพ่อมาตั้งแต่วันนั้นจนถึงวันนี้ และมีการต่อยอดทางธุรกิจจากเดิมผลิตเพื่อส่งให้ลูกค้าโดยไม่คิดแบรนด์ แต่วันนี้บริษัท แกลโลไทย

แห่งใหม่ที่ลาดพร้าว  
ซอย 87 เขต  
วังทองหลาง  
กรุงเทพฯ  
เพื่อนำเข้า  
ผลโกโก้  
ส่วนหนึ่ง  
มาจาก  
แอฟริกา  
เวียดนาม  
อินโดนีเซีย  
เพราะ  
ประเทศไทย  
มีเกษตรกรปลูก  
น้อยมาก เพื่อหาผลิต  
วัตถุดิบป้อนให้ บริษัท

๘๘  
ผมมองว่า การนำเข้าช็อกโกแลตมาจากเบลเยียม  
มีต้นทุนสูง คู่แข่งเริ่มมาก ถ้าไม่ลดต้นทุน  
อาจสู้คู่แข่งไม่ได้ เคยคิดว่าน่าจะนำเข้า  
ผลโกโก้ ที่เรานำมาเป็นวัตถุดิบผลิตเองจำหน่ายเอง



จำกัด ได้ผลิตสินค้าเป็นแบรนด์ของตัวเองภายใต้  
เครื่องหมายการค้า “โซโกซิตี” (CHOCO CITY)  
เมื่อต้นปีที่ผ่านมา และเปิดตลาดอย่างเป็นทางการ  
ในงาน “เกษตรอินทรีย์ ยโสธร 2559” หรือ “ยโสธร  
อแกนิก แฟร์ 2016” เมื่อไม่นานมานี้เอง

“ผมตั้งใจจะมาช่วยคุณพ่อ เพื่อทำหน้าที่สอน  
สูตรการผลิตช็อกโกแลตให้คนไทยที่เป็นพนักงาน

ของคุณพ่อ กะว่าเมื่อคนไทยทำเป็นแล้วผมอยู่เพียง 6 เดือนก็พอ แล้วผมจะกลับไปปักหลักที่เบลเยียม แต่  
คุณพ่อให้ผมทำต่อ เพราะมีลูกค้า ขยายเพิ่มขึ้น เป็นธุรกิจที่น่าสนใจ ตอนนั้นธุรกิจด้านนี้มีน้อยมาก ส่วน  
คุณพ่อบอกผมว่า จะไปลงทุนที่ ประเทศเอกวาดอร์ ผมมองว่าลูกค้า ติดแล้ว และตลาดโตขึ้นเรื่อยๆ คิด  
อยู่หลายวัน จึงตัดสินใจปักหลักทำธุรกิจนี้ในประเทศไทย และ แต่งงานกับคนไทยจนถึงทุกวันนี้”

ณอง หลุยส์ กล่าว

ณอง หลุยส์ เล่าด้วยว่า ในยุคแรกๆ การทำธุรกิจชนิดนี้ลงทุนค่อนข้างสูง เพราะต้องนำเข้า  
ช็อกโกแลตที่เป็นแท่งหรือบล็อกจากเบลเยียมมานานถึง 8 ปี เพื่อมาผสมที่ประเทศไทย ตามสูตรที่ได้เรียนมา  
ลูกค้าส่วนใหญ่เป็นโรงแรมชั้นนำ ทั้งใน กรุงเทพฯ ปริมณฑล และหัวเมืองใหญ่ต่อมามีหลายบริษัทที่สั่งสินค้า  
เข้ามา ให้ ทำเป็นผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปในรูปแบบของอาหารประเภทหวาน โดยลูกค้านำไปติดเครื่องหมายการค้า  
หรือแบรนด์เป็นของตัวเอง “ผมมองว่า การนำเข้าช็อกโกแลตมาจากเบลเยียมมีต้นทุนสูง คู่แข่งเริ่มมาก  
ถ้าไม่ลดต้นทุนอาจสู้คู่แข่งไม่ได้ เลยคิดว่าน่าจะนำเข้าผลโกโก้ ที่เรานำมาเป็นวัตถุดิบผลิตเอง  
จำหน่ายเองในประเทศไทย หลังจากที่ได้ศึกษารอบด้าน และหาแหล่งปลูกโกโก้ แล้ว ผมลงทุนพิมพ์โดย  
ตั้งบริษัทลูก เพื่อทำหน้าที่หาวัตถุดิบภายใต้ชื่อบริษัท เบลโก้ จำกัด สร้างโรงงาน

(ต่อหน้าถัดไป)

แกลโลไทย จำกัด เดือนละราว 300 ตัน”

นอกจากนี้ ฌอง หลุยส์ ได้ลงทุนร่วมกับบริษัท ปูราโตส จำกัด สร้างโรงงานที่นิคมอุตสาหกรรม เวลโกรว์ ต.พิมพา อ.บางปะกง จ.ฉะเชิงเทรา เพื่อผลิตซ็อกโกแลตส่งทั่วโลกอีกด้วย

“ธุรกิจด้านนี้ยังไปได้สวย เพราะบริโภคแล้ว มีประโยชน์ต่อสุขภาพ และคนนิยมทั่วโลก โดย

ซ็อกโกแลตสามารถนำไปเป็นส่วนผสมอาหาร ประเภทของหวานได้หลายอย่างทั้ง ไอศกรีม เค้ก คุกกี้ ลูกอม เครื่องดื่ม อย่างบริษัท แกลโลไทย ของเรา ต้องใช้วัตถุดิบเดือนละ 250-300 ตัน นอกจาก จะมีผลิตภัณฑ์จาก ซ็อกโกแลตแล้ว

เรายัง มีผลิตภัณฑ์อย่างอื่นด้วย อาทิ วานิลลา เลมอน เป็นต้น” กรรมการผู้จัดการ บริษัท แกลโลไทย ระบุ

หลังจากที่ ฌอง หลุยส์ ประสบความสำเร็จในประเทศไทยแล้ว เมื่อ 5 ปีก่อนเขาจึงตัดสินใจไปลงทุนเพื่อขยายธุรกิจไปยังประเทศเมียนมาร์ ผลิตซ็อกโกแลต เป็นแบรนด์ของตัวเอง “โซโกซิติ” ก่อนที่จะมาผลิตแบรนด์เดียวกันในประเทศไทยเมื่อต้นปีที่ผ่านมา เพราะเห็นว่า ควรจะมีผลิตภัณฑ์ที่เป็นแบรนด์ของตัวเองขายในประเทศไทยบ้าง

วันนี้ผลิตภัณฑ์ซ็อกโกแลต “โซโกซิติ” เริ่มออกสู่ตลาด ทั้งร้านเบเกอรี่ ขนมปัง คุกกี้ คอฟฟี่ช้อป และร้านสะดวกซื้ออย่างเซเว่น อีเลฟเว่น ในช่วงเทศกาลคริสต์มาส และวาเลนไทน์ ทำให้มีเงินหมุนเวียน (ไม่หักค่าใช้จ่าย) ในธุรกิจนี้ของบริษัท แกลโลไทย จำกัด ตกเดือนละกว่า 20 ล้านบาท และมีการจ้างงานคนไทยอีกจำนวนหนึ่ง

● ดลมนัส กาเจ ●



## ซ็อกโกแลต มีประโยชน์อย่างไร

ข้อมูลที่กระปุกดอทคอมได้เรียบเรียง สรุปได้ว่า โกโก้ ซึ่งเป็นวัตถุดิบในการผลิตซ็อกโกแลตนั้นอุดมด้วยสารฟลาโวนอยด์ที่ช่วยบำรุงหลอดเลือดของเราให้แข็งแรง ทั้งนี้จากผลการวิจัยที่ถูกต้องพิมพ์ลงในวารสาร American College of Cardiology (JACC) เผยว่า สารฟลาโวนอยด์มีผลต่อสุขภาพหัวใจและหลอดเลือดของเรา โดยจะช่วยปรับสมดุลการไหลเวียนโลหิตในหลอดเลือด กระตุ้นสร้างเซลล์เส้นเลือดใหม่ และมีคุณสมบัติชะลอความเสื่อมของเซลล์ได้อีกด้วย ดังนั้น หากบริโภคซ็อกโกแลตแท้ๆที่มีปริมาณโกโก้สูง นั่นก็หมายถึง เป็นซ็อกโกแลตที่กินแล้วดีต่อสุขภาพ โดยเฉพาะ “ดาร์กซ็อกโกแลต”

ขณะเดียวกัน ซ็อกโกแลตที่มีปริมาณโกโก้แก่น้อยๆ เช่น ไวท์ซ็อกโกแลต และซ็อกโกแลตนม นั้นเป็นซ็อกโกแลตที่เราควรหลีกเลี่ยง เพราะเป็นซ็อกโกแลตที่มีปริมาณสารฟลาโวนอยด์น้อย แต่มีปริมาณน้ำตาล ไขมัน และมีส่วนผสมอาหารสังเคราะห์ปนอยู่สูงทีเดียว