

ปีที่ 30 ฉบับ 10528 วันพฤหัสบดีที่ 20 กรกฎาคม พ.ศ. 2560 หน้า 27

# ‘ออลโคโค’ มะพร้าวน้ำหอมยุค 4.0

● บุษกร ภู่อส

หลากหลายผลผลิตจากการแปรรูป เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับมะพร้าวน้ำหอม ไม่ว่าจะเป็นมะพร้าวผลสด น้ามะพร้าวบรรจุขวด มะพร้าวน้ำหอมแก๊สดีทึมะ พุดดิ่ง ซอฟต์ไอศกรีม สโนว์บอลและน้ำมันมะพร้าว กำลังจะก้าวสู่ตลาดโลกด้วยนวัตกรรม “ออล โคโค” ตั้งเป้าหมายในปี 2564 จะทำยอดขายได้ 1,000 ล้านบาท

“โจทย์ของเราคือ ต้องการใช้มะพร้าวจากเกษตรกรโดยตรง หลังจากเปิดร้านออลโคโคในศูนย์การค้าแล้ว เราตั้งใจสร้างแบรนด์น้ำมะพร้าวไทยให้เป็นที่รู้จักทั่วโลก” นางวารภรณ์ มนัสรังษี กรรมการผู้จัดการ บริษัท ออล โคโค จำกัด กล่าว

## ผลไม้ไทยยึดตลาดโลก

“13 ปีที่ผ่านมา เราเริ่มต้นการทำธุรกิจด้วยสวนมะพร้าวรวมของตัวเองและในกลุ่มเครือข่าย เพื่อส่งออกมะพร้าวน้ำหอมสดเป็นลูกแช่เย็น 20 ล้านลูกต่อปีไปกว่า 30 ประเทศทั่วโลกในชื่อแบรนด์ K-Fresh โดย 60% ส่งไปสหรัฐซึ่งถือเป็นตลาดหลักอีก 20% ส่งไปจีน สัดส่วนที่เหลือก็กระจายเป็นตลาดประเทศอื่นๆ แต่การจำหน่ายผลสดขึ้นอยู่กับฤดูกาล ขนาดของผลต้องเท่ากันและรูปทรงต้องสวย มีรอยขีดไม้ได้ทำให้ 40-50% ส่งออกเป็นผลสดแต่ส่วนที่เหลือต้องทำการแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ ไม่เช่นนั้นต้องทิ้งหรือขายไปในราคาถูก”

ออลโคโคจึงลงทุน 200 ล้านบาทตั้งโรงงานแปรรูปมะพร้าวน้ำหอม เริ่มจากน้ามะพร้าวบรรจุขวด เพราะใช้ระบบแรงดันและลูกมะพร้าวสุขวด น้ามะพร้าวจะไม่สัมผัสกับออกซิเจน ไม่ผ่านความร้อนเป็นเทคโนโลยีจากเยอรมนี ทั้งยังใช้เทคโนโลยีแรงดันสูงแทนความร้อนยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ ช่วยยืดอายุสินค้าได้นานขึ้นและรักษารสชาติน้ามะพร้าวให้ใกล้เคียงกับผลสด ทำให้แตกต่างจากน้ามะพร้าวบรรจุขวดในตลาด ทั้งยังมีผลิตภัณฑ์อื่นๆ เช่น แก๊สดีทึมะ พุดดิ่งและซอฟต์ไอศกรีม



ซึ่งคิดค่านานกว่า 5 ปี ไม่มีส่วนผสมของน้ำ  
ไมไล่กะทิ ไมไล่สม ไซมันต้า

กลุ่มบริษัท ออลโคโค เป็นผู้ประกอบการ  
ชั้นนำในอุตสาหกรรมการผลิตน้ำมะพร้าวแท้  
และผลิตภัณฑ์ขนมจากน้ำมะพร้าวแท้  
มีศักยภาพการบริหารจัดการครอบคลุม  
ตั้งแต่ต้นสายของการดูแลวัตถุดิบถึงขั้นตอน  
สุดท้ายในการผลิต โดยดำเนินการผ่าน  
เครือข่ายกลุ่มเกษตรกรมาเป็น  
ระยะเวลานานกว่า 10 ปีรวมพื้นที่  
เพาะปลูกกว่า 6,000 ไร่ ปริมาณ  
ผลผลิตประมาณ 100,000 ลูกต่อวัน ทั้งยัง  
เป็นผู้จัดส่งให้เป็นวัตถุดิบให้กับแบรนด์  
น้ำมะพร้าวระดับโลกอีกหลายราย นอกเหนือ  
จากผลสดส่งออกแล้ว ยังมีการวิจัยและพัฒนา  
ผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง



### เกษตร 4.0 ทางรอดชาวสวนไทย

ในส่วนของการแปรรูปมะพร้าวใหม่และ  
เก่าจะพัฒนาเป็นศูนย์การเรียนรู้ร่วมกับ  
เกษตรกร เพื่อให้เกิดมาตรฐานในฟาร์ม  
ซึ่งเป็นสิ่งสำคัญสำหรับภาคการส่งออก

จึงต้องการให้เกษตรกรเข้ามาเรียนรู้และเห็น  
ถึงสินค้าที่มีคุณภาพและมาตรฐานในฟาร์ม  
ที่สากลยอมรับ ทั้งนี้ แปรรูปมะพร้าวแท้หอม  
จ.ราชบุรี มีพื้นที่ 400 ไร่ได้ทำเป็นศูนย์การ  
เรียนรู้ร่วมกับมหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
วิทยาเขตกำแพงแสน เผยแพร่ผลงานวิจัย  
การใช้ไบโอดีเซลคัลคอนโทรล เข้ามาควบคุม  
แปรรูปมะพร้าวแท้หอมอย่างเป็นระบบ

“ช่วงแรกนำเสนอมะพร้าวแท้หอมแปรรูป  
ในไทยก่อน เป็นสเกลเล็กๆ โชว์ให้ต่างชาติ  
เห็นถึงความเป็นนวัตกรรมในสินค้าเกษตร  
ไทยที่ขายได้จริงทั่วโลก ถือเป็นแบรนด์  
คนไทยที่ก้าวไปได้รวดเร็วและเป็นที่ยอมรับ  
มีนักลงทุนต่างชาติมาเซ็นสัญญาซื้อแฟรนไชส์  
ร้านออลโคโคสำหรับนำไปเปิดให้บริการ  
ในต่างประเทศ”

แนวทางการทำเกษตรของบริษัทจะ  
มุ่งสู่ “การเกษตรสมัยใหม่” เน้นการบริหาร  
จัดการและเทคโนโลยี เพื่อให้เกษตรกรมี  
ความเป็นอยู่ที่ดีขึ้นและเป็นเกษตรกรยุค 4.0  
จึงพยายามที่จะใช้นวัตกรรมในทุกมิติ  
ยกตัวอย่าง ช่วงที่จะเปิดตัวออลโคโค ต้นทุน  
มะพร้าวยังราคาถูกลงมากจึงต้องการเพิ่มมูลค่า  
เพราะส่งออกได้แค่ครึ่งหนึ่งเท่านั้นแทนที่  
จะไปขายทั้งในราคากฎ

“แต่หลังจากลงทุนสร้างโรงงานแล้ว  
ราคามะพร้าวแท้หอมเพิ่มขึ้นจากเดิมลูกละ  
5 บาทขยับเป็น 30 บาท ถือว่าเป็นเรื่องใหญ่  
สำหรับผู้ประกอบการที่เพิ่งลงทุนสร้าง  
โรงงาน จึงต้องพยายามทำทุกวิถีทางให้ธุรกิจ  
อยู่รอด กระทั่งสามารถผ่านวิกฤติราคามา  
ได้ด้วยดี” นางวราภรณ์ กล่าว