

ปีที่ 17 ฉบับที่ 5974 วันอังคารที่ 3 เมษายน พ.ศ. 2561 หน้า 6

# ขยาย‘ตลาด’เป้าหมายผู้ประกอบการเอสเอ็มอี

เสียงสะท้อนจากผู้ประกอบการเอสเอ็มอี ใน จ.สงขลา ที่มีโอกาสใช้บริการศูนย์ปฏิรูปอุตสาหกรรม ภาคที่ 11 บุลกร บุญสุวรรณ เจ้าของกิจการ ห้างหุ้นส่วนจำกัด ข้าวต้มมัด เนินชุมทอง ซึ่งเติบโตมาจากธุรกิจร้านอาหาร ก่อนพัฒนามาเป็นผู้ประกอบการท้องถิ่น เจ้าของผลิตภัณฑ์สินค้าของฝาก “ข้าวต้มมัดเนินชุมทอง” ขึ้นชื่อแห่งเมืองหาดใหญ่ เล่าว่า จุดเริ่มต้นของ แปรนด์ “เนินชุมทอง” เกิดจากการริเริ่มต้องการขยายธุรกิจขายขนมของฝากภายในร้านอาหารของตัวเอง โดยเริ่มจากการทำขนมจากขาย ก่อนเปลี่ยนมาเป็นการนำเอาเมนูข้าวต้มมัดไส้กล้วยของคุณแม่มาทำเป็นของฝาก จนลูกค้าติดใจ จึงมีการปรับแบรนด์ “เนินชุมทอง” อย่างจริงจัง แต่ด้วยวิธีการทำสด ทำให้ระยะเวลาในการเก็บรักษาจึงอยู่ได้ไม่นาน จึงมีการขอคำปรึกษาและทำวิจัยร่วมกับมหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์ ในการหาวิธีการช่วยยืดอายุด้วยวิธีการแช่แข็งจนประสบความสำเร็จ ก่อนคิดเพิ่มใส่อื่นๆ เข้ามาเพื่อสร้างความแตกต่าง

ปัจจุบันข้าวต้มมัดเนินชุมทองมีไส้ที่หลากหลาย อาทิ เผือกกวน, ถั่วกวนไข่เค็ม, ธัญพืช, กุ้ง-มะพร้าว, ใบเตย, โก๋-เห็ดหอม นอกจากนี้ ยังมีการทำข้าวต้มมัดข้าวเหนียวไส้กล้วย และข้าวต้มสามเหลี่ยมไส้ไก่ของ-ไข่เค็ม เพื่อความหลากหลายให้ลูกค้าเลือกมากยิ่งขึ้น โดยปัจจุบันข้าวต้มมัดเนินชุมทอง นอกจากมีจำหน่ายที่เนินชุมทองการ์เด็นแล้ว ยังมีขายที่ร้านเฟิร์ส&เฟิร์น ร้านกาแฟไทยภายในสนามบินนานาชาติหาดใหญ่ และร้านกาแฟเมซอน สาขาสิการ์เด็นพลาซ่าอีกด้วย

“นอกจากสถานที่จำหน่ายในปัจจุบันแล้วยังวางแผนจะขยายตลาดไปยังโมเดิร์นเทรดต่างๆ และหาโอกาสขยายตลาดไปยังต่างประเทศด้วย เพื่อจับกลุ่มลูกค้าคนไทยที่ใช้ชีวิตในต่างประเทศและคนต่างชาติที่ปัจจุบันนิยมหันมารับประทานอาหารไทยมากขึ้น ซึ่งการขยายธุรกิจครั้งนี้ ทางเราได้เข้าไปพูดคุยเพื่อปรึกษาผู้เชี่ยวชาญของศูนย์ภาคที่ 11 ในการขยายธุรกิจ พร้อมทั้งการเข้าไปใช้บริการเครื่องนึ่งไอน้ำที่มีการติดตั้งภายในศูนย์ เพื่อทำวิจัยและพัฒนาสินค้าร่วมกัน ทาวิธีการช่วยยืดอายุของสินค้าให้ได้นานมาก



บุลกร บุญสุวรรณ (ซ้าย) เจ้าของกิจการข้าวต้มมัด เนินชุมทอง

ยิ่งขึ้น และเตรียมความพร้อมการขอยื่นขอตราสินค้าทั้ง ฮาลาล, อย. และเครื่องหมายจีเอ็มพีด้วย”

ศิริภา แสงทักษิณ ผู้จัดการ บริษัท หาดใหญ่แคนนิ่ง จำกัด ผู้ผลิตและส่งออกลูกตาลบรรจุกระป๋องมากที่สุดในประเทศไทย เผยว่า บริษัทเริ่มต้นจากการที่คุณพ่อเล็งเห็นว่าสงขลาเป็นจังหวัดที่มีต้นตาลมากที่สุดในประเทศไทย จนได้รับสมญาว่า “สงขลาเมืองตาลล้านต้น” จึงเป็นความคิดริเริ่มธุรกิจของคุณพ่อในการทำธุรกิจลูกตาลบรรจุกระป๋อง โดยมีผลิตภัณฑ์ลูกคาลอยแก้วในน้ำเชื่อม ลูกตาลทอง เป็นสินค้าของฝากขึ้นชื่อของบริษัท โดยที่ผ่านมาจะเป็นการผลิตเพื่อส่งออกไปยังตลาดต่างประเทศ อาทิ จีน ฮองกง ได้หวัน มาเลเซีย และสิงคโปร์ ก่อนเล็งเห็นช่องทางการตลาดในประเทศไทย จนเกิดเป็นแนวคิดทำลูกตาลทองบรรจุในถุงสุญญากาศ ด้วยเครื่องเวคคัมสุญญากาศ เพื่อหาวิธีช่วยยืดอายุสินค้าให้อยู่ได้นานมากยิ่งขึ้น โดยจับกลุ่มนักท่องเที่ยวที่ชอบซื้อของฝากแต่ไม่นิยมรับประทานอาหารกระป๋อง แต่ต้องการของฝากที่สะดวกต่อการเดินทาง และรับประทานง่าย ๆ จึงทำให้สินค้าได้รับการตอบรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี