

คม·ชัด·ลึก

ปีที่ 12 ฉบับที่ 4276 วันศุกร์ที่ 5 กรกฎาคม พ.ศ. 2556 หน้า 12

แปรรูป'ซาใบหม่อน'ออร์แกนิก

สู่สินค้าคุณภาพ'กาญจน บุษบรี'

หากย้อนไปเมื่อ 20 กว่าปีก่อน ชาวบ้านใน ต.เกาะสำโรง อ.เมือง จ.กาญจนบุรี โดยการนำ ของ กาญจนนา คูหากาญจนบุรี ผู้นำสตรีหัวก้าวหน้า ได้รวมกลุ่มชาวบ้านผลิตซาใบหม่อนเพื่อเป็นราย ได้เสริมเลี้ยงครอบครัว โดยใช้เวลาร่วมจากการ ทำไร่ทำนามาแปรรูปซาใบหม่อนออร์แกนิก ซึ่ง นิยมปลูกกันทั่วไปในพื้นที่เมืองกาญจนบุรี หลังเห็น ช่องทางของรายได้ จากนั้นจึงพัฒนาต่อยอดเรื่อย มาจนกลายเป็นกลุ่มแม่บ้านขนาดใหญ่ ภายใต้ชื่อ กลุ่มแม่บ้านมังกรทองร่วมใจ เจ้าของผลิตภัณฑ์ แปรรูปซาใบหม่อนออร์แกนิก

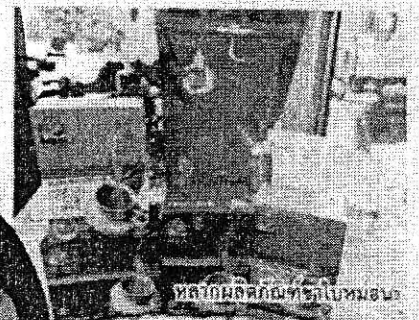
หลังมีการปรับปรุงพัฒนาคุณภาพของ ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์จนได้มาตรฐาน โดย การสนับสนุนของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด กาญจนบุรีและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ส่งผลให้ได้ รับรางวัลชนะเลิศโอท็อป 5 ดาว ที่ถือว่าเป็นอันดับ สูงสุด ก่อนจะจดทะเบียนเป็นบริษัท ซี.เค.อินดัส ทรี (2000) จำกัด ด้วยทุนจดทะเบียน 5 ล้านบาท เพื่อรองรับการขยายกำลังผลิตที่เพิ่มขึ้น

"ช่วงแรกฝากขายตามร้านขายของฝากที่ จ.กาญจนบุรี ก็ไม่ค่อยได้รับความสนใจจากลูกค้า มากนัก อาจเป็นเพราะไม่ค่อยมีใครรู้จัก บางคน ถามว่า ซาใบหม่อนมีด้วยหรือ จากนั้นสำนักงาน พัฒนาชุมชนจังหวัดกาญจนบุรีพาไปดูงานที่ จ.ร้อยเอ็ด ทำให้ได้เรียนรู้เพิ่มขึ้นอีกมากมาย เช่น การทำบรรจุ กัดเพื่อให้น่าสนใจ จากนั้นก็นำมาปรับประยุกต์ใช้กับ ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม"

กาญจนนา คูหากาญจนบุรี กรรมการผู้จัดการ บริษัท ซี.เค.อินดัสทรี (2000) จำกัด ย้อนอดีต

เมื่อครั้งเริ่มจัดตั้งกลุ่มใหม่ๆ ก่อนขยายตลาดไป ยังกรุงเทพฯ โดยทดลองวางจำหน่ายที่ศูนย์การค้า แฟชั่นไอส์แลนด์เป็นครั้งแรก ซึ่งได้รับการตอบรับ จากลูกค้าดีมาก จากนั้นก็ค่อยๆ ขยายตลาดเพิ่มขึ้น หลังได้รับการติดต่อจากห้างสรรพสินค้าชื่อ คิง หลายแห่ง ตลอดจนร้านค้าจำหน่าย สินค้าสำหรับคนรักสุขภาพให้โอกาส ผลิตภัณฑ์มาวางจำหน่าย

ด้วยการพัฒนาที่ไม่ หยุดยั้ง ทำให้ปัจจุบันบริษัท ขยายกำลังการผลิตโดยขยาย พื้นที่เพาะปลูกหม่อน และส่ง เครื่องจักรที่ทันสมัยจาก ไต้หวันทั้งระบบมาใช้ ในสายการผลิตเพื่อ รองรับการผลิตด้วย ของตลาดทั้งในและ ต่างประเทศที่เพิ่ม มากขึ้น ทั้งนี้ทางบริษัท ได้เห็นความสำคัญของการ ความสะดวกและความ ปลอดภัยที่มีต่ออาหาร



หลายนวัตกรรมกับหม่อน



กาญจนบุรีโรงงานผลิตภัณฑ์เคม

จึงเพิ่มความมั่นใจให้แก่ผู้บริโภคด้วยการ ยกย่องระดับกระบวนการผลิต ด้วยมาตรฐาน การผลิตในระบบจีเอ็มพี และ เอสเอชจีพี ที่เป็นมาตรฐาน ความปลอดภัยของอาหาร ที่ยอมรับกันทั่วโลก "การผลิตซา ใบหม่อนของทาง บริษัทนั้นเป็นสารผลิต แบบธรรมชาติ ซึ่งเริ่ม ตั้งแต่การปลูกใบหม่อน ที่คือสรรพคุณสารพัด ประโยชน์ที่ได้รับในชาพื้น

(ต่อด้านหลัง)

คุณภาพสูงสุดในพื้นที่กว่า 100 ไร่ นำมาผลิตจนเป็นผลิตภัณฑ์ชาเขียวใบหม่อนในรูปแบบต่างๆ ที่มีรสชาติดี มีกลิ่นหอมและบำรุงสุขภาพ เพราะใบหม่อนมีสรรพคุณทางยามากมายเช่น ปรับความสมดุลของร่างกาย ถ้าดื่มเป็นประจำจะลดความดัน ลดคอเลสเตอรอลในเลือดและเบาหวานได้

บอสใหญ่ ซี.เค.อินค์สทรี (2000) ย้ำด้วยว่าปัจจุบันบริษัทได้ขยายกำลังการผลิตโดยมุ่งไปยังภาคอุตสาหกรรมมากขึ้น โดยเป็นผู้ผลิตชาเขียวใบหม่อนให้โรงงานอุตสาหกรรมต่างๆ ทั้งในและต่างประเทศเพื่อนำไปแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มต่างๆ อีกทั้งใบหม่อนของบริษัทและสมาชิกในเครือข่ายก็ได้รับการรับรองจากสำนักมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic) ซึ่งทำให้ผู้บริโภคมีความปลอดภัยและมั่นใจในการบริโภคสินค้าของบริษัท ทั้งนี้บริษัทยังได้รับผลิตภัณฑ์ชาเขียวใบหม่อนในรูปแบบการผลิตแบบ โออีเอ็ม ให้แก่โรงงานอุตสาหกรรมต่างๆ อีกด้วย

“ชาใบหม่อน” ผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกเพื่อสุขภาพสำหรับคนรักสุขภาพ ภายได้แบรนด์ “กาญจนา” และ “มูเบอรี เมลโล่” ไม่เพียงแต่เป็นผลิตภัณฑ์คุณภาพได้มาตรฐาน โดยได้รับการรับรองจากสถาบันต่างๆ แล้วยังการันตีด้วยไอทีอป 5 ดาว อันนำมาสู่ความภาคภูมิใจในฐานะเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนของคนเมืองกาญจนบุรีที่โด่งดังไปทั่วโลก

● สุวิศน์ อัคระ ●