

Report

เรื่อง : สุธิดา พลชัย



ข้าวแต๋นทิพตะวัน

ธุรกิจแบบน้ำซึ่มบ่อทราย

ผลิตและขายอย่างไรให้ธุรกิจอยู่ได้นาน

สามารถผลิตข้าวแต๋นได้คุณภาพดี กรอบอร่อย และได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากขึ้น จึงนำเข้าคัดสรรเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดกำแพงเพชรเมื่อปี 2546

ก่อนจะมาเป็น “ข้าวแต๋นทิพตะวัน” ที่วางขายกระจายตามร้านค้าหลายจังหวัดในประเทศไทยวันนี้ ต้องผ่านการพัฒนาปรับปรุงฝีมือนับครั้งไม่ถ้วน ด้วยว่าตลาด “ข้าวแต๋น” ในประเทศไทยมีมากมายหลายยี่ห้อแข่งขันกันจนเลือกไม่หวาดไม่ไหว จนเมื่อมุ่งมันตั้งใจปรับปรุงคุณภาพ ยึดมาตรฐานการผลิต และรักษาความคงที่ของรสชาติ จึงสามารถเข้าไปแบ่งพื้นที่ตลาดข้าวแต๋นในประเทศได้นานนับสิบปี

ลงทุนเพียงห้าพัน สร้างธุรกิจจนมั่นคง

“คุณสุชาดา ใจแสน” ผู้นำชุมชนหญิงแห่งหมู่ 6 ตำบลหนองปลิง อำเภอเมือง จังหวัดกำแพงเพชร ประกอบอาชีพค้าขายเล็กๆ น้อยๆ จนมีโอกาสได้ร่วมกับกลุ่มออมทรัพย์แล้วเกิดไอเดียหารายได้เสริม เก็บ

รวบรวมเงินสมาชิกคนละร้อยสองร้อยได้เงินทุนประมาณห้าพันกว่าบาท ลงทุนทำขนม “ข้าวแต๋น” ซึ่งเป็นขนมที่ทำกินกันเป็นประจำในชุมชนอยู่แล้วนำออกขาย เมื่อแรกจำหน่าย แคทอตขนมใส่ถุงแก้วใสๆ ราคาน้ำเซียม ซีลปากถุงง่ายๆ ออกขายตามบ้านใกล้เรือนเคียงและตลาดในชุมชน ขายได้บ้างไม่ได้บ้าง ประคับประคองตัวเองเรื่อยมา โดยไม่มีแนวทางในการพัฒนา เพราะเป็นเพียงอาชีพเสริม

ต่อมาทางเกษตรอำเภอและพัฒนาชุมชนเข้ามาให้คำแนะนำด้านต่างๆ พาไปดูงานการผลิตเพื่อเป็นตัวอย่างตามกลุ่มโอท็อป รวมทั้งการทำตลาดเพื่อติดบนบรรจุภัณฑ์ รวมทั้งได้งบประมาณจาก อบต. (องค์การบริหารส่วนตำบล) และสำนักงานสลากกินแบ่งรัฐบาลมาลงทุนอุปกรณ์ในการผลิตต่างๆ จน สามารถผลิตข้าวแต๋นได้คุณภาพดี กรอบอร่อย และ



“ได้รับความนิยมจากผู้บริโภคมากขึ้น จึงนำเข้าคัดสรรเป็นสินค้าหนึ่งตำบล หนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดกำแพงเพชรเมื่อปี 2546

รักษาคุณภาพ ซึ่ง ดวง วิดตามสิดส่วน

หลังจากเข้า OTOP แล้ว ได้ทำตลาดด้วยการออกบูธจำหน่ายตามงานแสดงสินค้าของทางการ “ข้าวแต๋นทิพตะวัน” จึงเป็นที่รู้จักของผู้บริโภคมากขึ้น การพัฒนาผลิตภัณฑ์ดำเนินไปเรื่อยๆ ค่อยๆ ปรับปรุงทั้งวิธีการผลิต คุณภาพ รสชาติ โดยเน้นเรื่องมาตรฐานการผลิตเป็นหลัก ทุกขั้นตอนผ่านการชั่ง ตวง วัด และตั้งเวลาอย่างเที่ยงตรงทุกครั้ง ทำให้อาหารที่ออกมามีความกรอบ หอมกลิ่นสมุนไพรและผลไม้ รสชาติอร่อยคงที่ ได้รับความนิยมทั้งในจังหวัดกำแพงเพชรและจังหวัดใกล้เคียง และได้เปลี่ยนชื่อข้าวแต๋นของกลุ่มอาชีพสตรีตำบลหนองปลิงเป็น “ข้าวแต๋นทิพตะวัน” เพื่อให้จำง่ายยิ่งขึ้น

“ในระยะหลังเราได้รับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมอุตสาหกรรมเพิ่มเข้ามาหลายด้าน เช่น การสนับสนุนเงินทุนหมุนเวียน การให้เงินกู้มาพัฒนาโรงเรือนเพื่อให้สอดคล้องกับมาตรฐาน ออ. จนเราผ่าน อย. ช่วงที่เข้าโอท็อป เราปรับปรุงบรรจุภัณฑ์ ขายส่งถุงละ 35 บาท เพื่อมุ่งตลาดบน แต่ไม่ได้รับความสนใจเท่าที่ควรเพราะราคาสูงเกินไป เราจึงกลับมาผลิตเพื่อจำหน่ายตลาดล่าง โดยหันกลับมาใช้บรรจุภัณฑ์แบบง่าย ๆ ที่ลูกค้าพอใจ เพราะเขาบอกว่า ชอบถุงใสๆ ที่มองเห็นตัวขนมข้างในได้ชัดเจน”

ขายตลาดบนไม่ work หันมาตีตลาดล่าง

การปรับผลิตภัณฑ์ให้เข้ากับความต้องการของตลาดทำให้ความนิยมของข้าวแต๋น “ทิพตะวัน” กลับมาอีกครั้ง ขายปลีกเพียงถุงละ 10-15 บาท ราคาส่งอยู่ที่ 8-10 บาท ทำกำไรไม่มากแต่เน้นที่ยอดขายทำให้มีออเดอร์เข้ามาไม่ขาดสายจากทั่วประเทศไม่ว่าจะเป็นกรุงเทพฯ แถบตลาดไทย ดลิ่งชัน ปทุมธานี จังหวัดใกล้เคียงและจังหวัดแถบภาคอีสาน

การผลิตที่มีคุณภาพคงที่ รสชาติดี การตรงเวลา ความซื่อสัตย์ต่อลูกค้า ราคาเบาๆ ใครๆ ก็หาซื้อรับประทานได้ ทำให้ “ข้าวแต๋นทิพตะวัน” สามารถชิงส่วนแบ่งการตลาดของสินค้าประเภทข้าวแต๋นที่มีอยู่ทั่วประเทศมาครองได้บางส่วน ซึ่งคุณสุชาดากล่าวว่ เมื่อเทียบกับระยะเริ่มแรกแล้วรู้สึกพอใจและภูมิใจมาก

การทำข้าวแต๋น มีวัตถุดิบที่สำคัญคือ ข้าวเหนียว น้ำตาลปีบ น้ำตาลทราย ผลไม้ สมุนไพร และน้ำมันพืช วิธีทำเริ่มจากการนำข้าวเหนียวแช่น้ำไว้ประมาณ 2-3 ชั่วโมงแล้วนำไปนึ่งจนสุกและมุลกับน้ำสมุนไพรหรือน้ำมันตามรสนาตินั้นๆ นำมาอัดพิมพ์ ตากแดดให้แห้ง ถ้ายังไม่แห้งก็จะนำเข้าตู้อบ ึ่งไว้ประมาณ 1 คืน หลังจากนั้นก็นำมาทอดและราดด้วยน้ำตาลที่เคี่ยวจนได้ที่แล้ว และนำมาบรรจุใส่ถุง จำหน่ายราคาปลีกถุงละ 10 บาท ส่วนราคาส่งถุงละ 7-8 บาท ส่วนใหญ่จะมีลูกค้าจากกรุงเทพมหานครมารับไปจำหน่าย ครั้งละ จำนวนมาก”

เตรียมพัฒนาผลิตภัณฑ์ กำตลาดบนอีกครั้ง

“การขายข้าวแต๋นในราคาต่ำ ทำให้เรามีกำไรไม่มากนัก แต่ยอดขายจากหลายๆ ที่ และฐานลูกค้าที่นิยมอย่างเหนียวแน่น ทำให้เรายังอยู่ได้ เลี้ยงตัวเองได้ และปัจจุบันถือว่าได้พัฒนาจากอาชีพเสริมเป็นอาชีพหลักไปแล้ว กำลังการผลิตหากคิดจากปริมาณข้าวเหนียวที่นำผลิต อยู่ที่วันละประมาณ 100-150 กก.” คุณสุชาดากล่าว

ปัจจุบัน “ข้าวแต๋นทิพตะวัน” มีรสน้ำตาลไม่ น้ำใบเตย ข้าวโพด และอัญชัญ ความโดดเด่นอยู่ที่รสชาติกลมกล่อมเหมือนกันทุกรส กรอบนาน ได้กลิ่นสมุนไพรหอมอร่อย และราคาไม่แพง ทุกวันนี้ “ข้าวแต๋นทิพตะวัน” ใช้เงินทุนหมุนเวียนเดือนละประมาณ 50,000 บาท มีอุปสรรคปัญหาบ้างในเรื่องของราคาวัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตไม่คงที่และปรับตัวขึ้นอยู่ตลอดเวลา เงินทุนที่มีอยู่อย่างจำกัดทำให้ไม่สามารถสต็อกวัตถุดิบได้นาน ดังนั้นในอนาคตคุณสุชาดาวางแผนไว้ว่า จะพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อมุ่งตลาดบนหวังสร้างมูลค่าเพิ่มให้สินค้า เพื่อขายได้ราคาดีขึ้น



ข้าวแต๋นทิพตะวัน

219/1 หมู่ที่ 6 ต.หนองปลิง อ.เมือง จ.กำแพงเพชร

โทร. 089 642 8808, 055 854 889