

กอตสูตรบันแบรนด์ ‘น้ำพาริกแม่พะเยา’ ให้โดนใจลูกค้า

แบรนด์
ช้าบงแม่ย้อคง

▶ ■ เป็นสักติ คุณการประทับ

หากจุดเริ่มต้นเล็กๆ ด้วยการแจกน้ำพาริก ให้ลูกค้าลองลิ้มชิมรส ในตลาดอู่ทองเมื่อ 30 ปีก่อนของ “พะเยา สะทองขาว” จากวันนั้นถึงวันนี้ ทำให้ครอบครุ ความสัมสัร สร้างแบรนด์น้ำพาริกแม่พะเยา ที่ยังไหอยู่ขึ้นดำเนินมาจนเป็น น้ำพาริกระดับต้นๆ ของประเทศไทย

หนองกอกลับกุหลาบ

ความสำเร็จไม่ได้โดยด้วยกลิ่น กุหลาบ แต่มันมาปีด้วยหยาดเหงื่อ และน้ำตาลัดได้ ริวิตของ “พะเยา สะทองขาว” ก็ฉันนัน ชีวิตของเธอ เริ่มตั้งตัวอายุ 18 หลังจากแต่งงาน ออกเรือนมาหากินกับ “สวัสดิ์” ส่อง คนสามีภรรยาที่เข้าบ้านเล็กๆ ในตลาด หนองพงนกกำแพงแสน ขายของ ชำ ซึ่งร้านของชำในอดีตนั้นจะเรียก ว่า “ร้านมุกอย่างก้าวได้” ทั้งสินค้าอุปโภคบริโภค มีแม้กระทั่งผักสด เนื้อ หมูโดยภายในร้านจะขายโซหัวย และหน้าร้านจะขายของสด

สำหรับคนด้านขายแล้วการ ขายของไม่เหมือนเป็นเรื่องปกติ แต่สำหรับ “พะเยา” เธอมองว่า ถ้ายังเป็นเช่นนี้หลายๆ ครั้งไม่ชา ทุนรอบก็คงจะหมด ด้วยความที่เธอ มีความสามารถในการทำน้ำพาริกเจิง นำสินค้าที่เหลือมาปูรุ่งเป็นน้ำพาริก ขายเพื่อสร้างรายได้เสริม

จากนั้นไม่นานในปี 2515 เธอและสามีก็ขยับไปทำมาหากิน อุยุ่นตลาดเขต อำเภอพนมทวน กาญจนบุรี เพราะญาติคนหนึ่ง เปิดโรงงานไอศกรีม เข้าก็ตราชาก

ทรัพย์สินทั้งหมด 120,000 บาท ขณะนั้นสามีของเธอได้ขายธุรกิจ เพื่อมาซื้อโรงงานดังกล่าว สรุป เธอเมื่อเวลาว่างก็ยังคงทำน้ำพาริกขายเพื่อหาสร้างรายได้ให้กับครอบครัว

“เราทำธุรกิจได้ไม่นาน ช่วง นั้นไฟฟ้าข้ามมาถึงทุกบ้านต่างก็ใช้ไฟฟ้า ร้านไอศกรีมลูกค้าเก่า ของเรามีรับสินค้าจากเราแล้ว เพราะว่าบริษัทใหญ่ในกรุงเทพฯ ได้อาดูแม่มาลงให้พร ทำให้ลูกค้า ของเรารีบลดลง แต่โชคดีที่มีคน มากซื้อโรงงาน เราจึงตัดสินใจ ขายทันที เพราะมองไม่เห็นอนาคต ของธุรกิจนี้ จากนั้นเราจึงหันไป เริ่มน้ำพาริก ร้านอาหาร ขาย กับข้าวสำเร็จรูปแต่ก็ประสบบัญชาอีก มากมาย จนมาลงตัวที่ธุรกิจน้ำพาริก”

วันนี้น้องสาวกับเพื่อนมาชื่อของที่ ปากคลองตลาดได้พนักแม่ค้าคนหนึ่ง ที่ชื่อ “ปูย” ซึ่งได้พูดคุยกันแล้วถูกอ้อน ยาศัยใจคอกันดี เมื่อเรอกลับบ้านจึง ได้ฝากน้ำพาริกเพาและหมูเด้มที่ตนเอง ทำ ขึ้นมาฝากไปให้แม่ค้าปากคลอง ตลาดคนนั้น พ่อได้ลองชิมคุณปูย ถึง เอี่ยปากชมในรضاติความอร่อยและ ติดต่อกันมาเพื่อให้เชื่อสิ่งน้ำพาริก Hera ไปยังต่างประเทศ สร้างความตื่นใจให้ กับ “พะเยา” มากแต่เรอกลับทิ้งโอกาส นี้เนื่องจากปราศจากความพร้อมในทุกด้าน

ด้วยเหตุนี้เรอจึงได้ไปขอรื้มเงิน จากญาติพี่น้องคนรู้จักซึ่งส่วนใหญ่ก็จะ ปฏิเสธไม่เว้นแม้แต่ธนาคาร ทว่าก็ไม่ ท้อใจพยายามดันหนักวิถีทางตัวเอง สามารถในการเจรจาของ “สวัสดิ์” ก็ทำ ให้ทางธนาคารใจอ่อนยอมปล่อยสินเชื่อ 100,000 บาทอกมา เพื่อได้เงินมาแล้ว จึงนำเงิน 60,000 บาทไปดำเนินธุรกิจ สร้าง ธุรกิจ

ทว่าตุ่นเมื่อว่าฟ้าจะไม่เปิดโอกาส

ให้กับเธออีกเมื่อเดียว่าจะทำน้ำพาริกเพื่อไปฝากขายยังร้านค้าทั่วๆ ไปแต่ ก็ถูกปฏิเสธอย่างไรเสีย

จังเกิดด้วยกลยุทธ์ ตระเวนขายกวดก็

“เราทำน้ำพาริกแล้วไปเปิดท้าย ขายของเรียนไปเรื่อยๆ ไม่จำเจอยู่กับที่ เพราะอาหารถ้าเราบังหลักขายก็จะได้ ลูกค้ากลุ่มเดียวและไม่เข้าเงาจะเมื่อ เพราะกินอยู่ทุกวัน แต่ถ้าเราตระเวน สมดีวันจันทร์ ไปขายที่หมู่บ้าน ก. วัน อังคารหมู่บ้านข. วันพุธหมู่บ้าน ค. เวียนไปเรื่อยๆ จนครบเจ็ดวัน แล้ว วันจันทร์ก็กลับไปยังหมู่บ้าน ก. เมื่อเดิม ก็จะทำให้ลูกค้ารู้จักเรา มากและเวลาลับมาขายแต่ละแห่ง ยอดขายก็จะไม่ลดลง เพราะเขารู้ว่าจะ กินกับข้าวของเรา”

กลยุทธ์นั่นที่ตุ่นเมื่อจะเป็น กลยุทธ์และจังเกิดของน้ำพาริกแม่พะเยา นั้นก็คือการแจกให้ชิมฟรี ตามตลาดต่างๆ เพื่อที่จะให้ลูกค้าได้รู้จัก เพราะแบรนด์ แม่พะเยาเป็นแบรนด์ใหม่ยังไม่มีคร รู้จัก ที่สำคัญการแจกให้ชิมก็ยังเป็นการ โฆษณาที่ได้ผลมากในขณะนั้น เพราะ ทำให้ลูกค้าได้รู้จักในรضاติดตัวหนึ่นวัน หนึ่งเรอจึงตั้งงบในการแจกฟรีประมาณ วันละ 50 ถุง ถุงละประมาณ 1 ชีด

ด้วยความที่เราเป็นคนทำบุญ ก็จะรู้ว่าด้วยมีคนมาทำบุญก็มานักอยู่ ก็จะเตรียมไปแจกที่วัดบางวัดบุญติดใจม มากก็ 100 ถุง น้อยหน่อยก็ 70 ถุง นอกจากนี้เราก็ยังพยายามให้กับหลวงพ่อ เวลาที่ท่านลับแล้วถูกใจก็จะนองกัน ญาติโดยรวมว่า “น้ำพาริกเจ้าเรือนรضاติดตีก” เมื่อันกับท่านการรับติดตีให้ระดับหนึ่ง ส่วนคนที่ถือศีลหรือไม่ทำบุญก็จะได้ น้ำพาริกไปคนละถุง อย่างวันโภคเนา ต้องค้างในวัดเขา ก็จะเป็นพิธีเรา มาลงกินก็จะรู้ว่ารضاติของน้ำพาริก เป็นอย่างไร บางคนไม่กินเขาก็เอ กลับไปกินบ้านตรงนี้เป็นแนวทาง

ที่เราคิดว่าเหมาะสมที่สุดเพื่อระถ้า
โฆษณาอย่างเดียวก็คงจะชิมไม่ได้แต่
ถ้าทำการตลาดแบบนี้เขาก็สามารถ
ชิมได้รู้จักเรามากยิ่งขึ้น"

บันบรรณาธิการ ด้วยตัวแทนจำหน่าย

ผลจากการแจกชิมฟรีนี้เอง
ทำให้ลูกค้ารู้จักหน้าพิริกแม่พเยาว์
มากขึ้น กิจการของเรอก็เริ่มที่จะดัง
ตัวได้ "พเยาว์" เล่าว่าวันนั้นที่ตลาด
อู่ทองระหว่างที่แยกน้ำพิริกก็มีแม่ค้า
ปลายน้ำของช้อปประมาณครึ่งโหลรับ
เพื่อไปตักขาย วันที่สองก็ขอซื้ออีก
สองกิโลกรัม จากนั้นมาไม่กี่เดือนเขาก็ส่ง
ซื้ออีกวันละ 100 กิโลกรัม

จากนั้นมาเมื่อ
กิจกรรมของเรา
ที่ว่างจากฐานอาชีว
ที่ตลาดอู่ทองให้
ลูกค้าคนนั้นดูแล
ไปเลย เพราะ

พเยาว์ได้มารองແล้าว่าถ้าขยัน
ขายอย่างนี้ตอนนี้ก็ยังทำได้ แต่ถ้าอยุ
มากขึ้นจะไหวหรือเปล่า เขายัง
ใช้วิธีบันทึกตัวขึ้นมาตลาดและคน
น่าจะดีกว่า

"วิธีการเลือกคนเราจะ
เน้นที่เป็น
คนดี คือ
เป็นคน
ซื่อสัตย์
กตัญญูและ
ขยัน ที่สำคัญ
ต้องไม่
เล่นการพนัน
อย่างเด็ดขาด
ส่วนฐานะ
ไม่ใช่สิ่งสำคัญ
 เพราะเราเอง
ก็จนมาก่อน
สิ่งสำคัญคือ
ต้องให้โอกาส

เราจะดูเข้าประมวล 1 เดือนว่าเป็น
อย่างไรเสียงครอบครัวได้หรือเปล่า
ฐานะดีขึ้นหรือไม่ ถ้าไม่เพราะอะไร อีก
อย่างก็ต้องดูว่าเข้าข่ายสินค้าเราเป็น
อย่างไรบ้าง เพราะเราเกิดฝ่ายตรวจสอบ
เข้ามาสินค้าไปเท่าไหร่เกิดต้องรู้ ถ้า
ยอดไม่ได้เลยแต่มีความตั้งใจจริงก็
ต้องคุยกัน แต่ถ้ารู้ว่าเข้าไปข่องเกี่ยวกับ
การพนันเราก็ยัดหมาย"

ด้วยวิธีการบัน คนแบบนี้จะทำให้
เข้าสามารถยืนหยัดอยู่ในลำดับขั้นของ
ตนเองได้และเมื่อเข้าได้ในระดับหนึ่ง
เขาก็จะบัน คนใกล้ตัวเหมือนกับที่เรา
บัน เข้าให้เดิบให้จะเป็นเครื่องข่ายใน
ครอบครัว เมื่อบันตัวแทนที่ตลาดอู่ทอง
สำเร็จเรอก็มองไปยังตลาดย่านอื่นๆ ที่
จะเจ้านสามารถตั้งศูนย์ใหญ่ที่จังหวัด
สุพรรณบุรี ซึ่งสามารถส่งสินค้าไปยัง
อำเภอต่างๆ เช่น เดิมบางนางบัวฯ สาม
ชุก ต่านช้าง ท่าช้าง บางปะม้าได้
สะดวกและง่ายขึ้น

กระจายสินค้า ก่อประชาธิรัฐ

จากนั้นไม่นานก็ได้มีโอกาส
ส่งออกไปจำหน่ายยังต่างประเทศ
โดยผ่านบริษัทแห่งหนึ่งด้วยการ
ซื้อขายเป็นเงินสด ทำให้เชื่อเสียง
ของแบรนด์แม่พเยาว์ ยิ่งขึ้น
ไกลไปถึงยุโรป การส่งออกต่าง¹
ประเทศเป็นสิ่งที่เห็นความคาด
หมาย แต่สิ่งที่เรอัตน์ในขณะนั้น
ก็คือคนไทยมี 60 กว่าล้านขอ
ลูกค้าประมาณ 5 แสนคนที่ได้
ชิมน้ำพิริกแม่พเยาว์ เขอก็พอใจ
แล้วซึ่งสิ่งที่ผ่านมาได้เป็นจริง

"ในปี 2535 สมเด็จพระเทพ
รัตนราชสุดาฯ สยามบรมราชกุ-
มาธี เสด็จฯ มาที่กาญจนบุรี นา

ทรงโปรดฯ ทางท่านผู้ว่าฯ เมือง
กาญจนบุรี จึงได้ไปสอบถามยัง
สภากาชาด พอทางกาชาดทราบ
ว่าเป็นกระเช้าของเรา (ขณะนั้น
แม่พเยาว์เองก็เป็นกาชาดจัง-
หวัด) จึงเล่าให้เราฟังและแนะนำ
ให้เรานำสินค้าเข้ากองบรรเทา
ทุกชิ้นของพระบาทสมเด็จพระเจ้า
อยู่หัว และสมเด็จพระเทพรัตน-
ราชสุดาฯ สยามบรมราชกุมาธี
จากวันนั้นมาจนถึงวันนี้ทางกอง
บรรเทาทุกชิ้นก็มีอิฐเดอร์เข้ามา
ไม่ได้ขาด ยังทำให้เชื่อเสียงของแม่
พเยาว์โด่งดังมากขึ้น"

ด้วยเหตุนี้จากกำลังการผลิต
เพียงแค่ไม่กี่ร้อยกิโลกรัมต่อวันก็
ขยายกำลังการผลิตไปหลายพัน
และหลายหมื่นกิโลกรัม จากธุรกิจ
ครัวเรือนก็กลายเป็นอุตสาหกรรม
น้ำพิริกและสามารถขยายสาขาอยู่
อยู่ไปหลายจังหวัดในพื้นที่ภาค
กลาง อาทิ กาญจนบุรี, ศรีราชา,
บางใหญ่, ตลาดไทร ฯลฯ

แนวทางกลยุทธ์การสร้าง
แบรนด์ของแม่พเยาว์แม้ว่าจะติด
ดินแต่ก็มีประสิทธิภาพยอดเยี่ยม
และสามารถพลิกแพลงให้สอด
คล้องกับสภาวะบัจจุณัติที่เปลี่ยนไป
ได้อย่างลงตัว ด้วยแนวทางเช่นนี้
จึงทำให้เป็นตัวอย่างที่ดีสำหรับ
นักธุรกิจรุ่นใหม่ดูเป็นตัวอย่างเพื่อ
ที่จะได้เป็นแรงบันดาลใจในการ
ต่อสู้ในภาวะวิกฤติเช่นนี้ ■