คม ชัด ลึก
Khom Chad Luek
Circulation: 800,000

Section: First Section/เกษตร/ทำมาหากิน
วันที่: พฤหัสบดี 10 มิถุนายน 2553
ปีที่: 9 **ฉบับที่:** 3155 **หน้า:** 13 (บนขวา)
Col.Inch: 35 **Ad Value:** 45,500 **PRValue (x3):** 136,500 **คลิป:** ขาว-ดำ
คอลัมน์: หนักเอาเบาสู้: 1 ทศวรรษ "คลองท่อม คอฟฟี่" ความสำเร็จ "ประไพ...

หนักเอาเบาสู้

ธานี กุลแพทย์

1 ทศวรรษ 'คลองท่อม คอฟฟี่' ความสำเร็จ 'ประไพ จันทรักษ์'

เป็นเวลากว่า 10 ปีที่ **ป้าประไพ จันทรักษ์** วัย 70 ปี แห่ง ต.คลองท่อมใต้ อ.คลองท่อม จ.กระบี่ เจ้าของสวนกาแฟพันธุ์โรบัสต้า ได้พัฒนาปรับปรุง **"กาแฟ"** พืชเศรษฐกิจพื้นถิ่นให้สอดคล้องกับความผันผวนของราคา ทั้งในรูปขายเมล็ดดิบ คั่วบดชงขายเองหน้าร้าน กระทั่งเป็น **"คลองท่อม คอฟฟี่"** เมล็ดกาแฟแปรรูปโอท็อป 5 ดาว ที่นอกจากสร้างงานสร้างเงินให้ชุมชนแล้ว ยังสร้างชื่อเสียงให้ท้องถิ่นด้วย

"ป้าไพ" บอกว่า จากเมล็ดกาแฟสดที่ขาย 200 บาทต่อกิโลกรัม และร่วงเหลือแค่ 22 บาทในปี 2545 จึงแก้วิกฤติด้วยการนำเมล็ดกาแฟสดบางส่วนมาแปรรูปคั่วบด ตั้งร้านชงขายในตลาด พร้อมคิดค้นสูตรจนได้รสชาติ

ป้าประไพ จันทรักษ์

ถูกใจคอกาแฟ จากนั้นเริ่มชักชวนเพื่อนบ้านทำกาแฟคั่วบดฝากขายตามร้านต่างๆ จนสินค้ากลายเป็นที่รู้จักในวงกว้างมากขึ้น

"จึงรวบรวมผู้ที่ว่างจากงาน จัดตั้งกลุ่มสตรีเทศบาลตำบลคลองท่อมใต้ขึ้น โดยมีป้าเป็นประธาน ด้วยเงินลงทุน 1 ล้านบาท ที่กู้จากกองทุนหมู่บ้าน สร้างอาคาร ซื้ออุปกรณ์ต่างๆ และลงมือทำกันอย่างจริงจังจนเห็นผลเป็นรูปธรรม ภายใต้แบรนด์ "คลองท่อม คอฟฟี่" ปัจจุบันมีสมาชิกกว่า 40 คน"

ความสำเร็จที่เกิดขึ้นป้าไพบอกว่า นอกจากความร่วมมือจากสมาชิกในกลุ่มแล้ว ยังได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานรัฐที่เกี่ยวข้อง ทำให้กลุ่มพัฒนาอย่างต่อเนื่อง ทั้งกระบวนการผลิต คุณภาพสินค้า บรรจุภัณฑ์ จนได้รับการรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน ผ่านการรับรองจากคณะกรรมการอาหารและยา และมาตรฐานสินค้าโอท็อป 5 ดาวทุกปี

"การที่เราได้ไปออกบูธงานโอท็อปที่เมืองทองธานี และตามงานแสดงสินค้าต่างๆ ทำให้สินค้าเป็นที่รู้จักมากขึ้น ล่าสุดเมื่อปีที่ผ่านมาห้างเทสโก้ โลตัส สาขากระบี่ ได้ให้นำสินค้าไปวางจำหน่ายโดยไม่ต้องเสียค่าใช้จ่าย"

ส่วนการผลิตกาแฟสดคั่วบดให้ได้คุณภาพนั้น ป้าไพบอกว่า ต้องพิถีพิถันทุกๆ ขั้นตอน เริ่มตั้งแต่การเก็บเมล็ดสดต้องคัดเฉพาะเมล็ดสุกที่ได้คุณภาพเท่านั้น ตากแดดให้แห้งสนิทราว 2 อาทิตย์ นำไปสีเอาเปลือกออก จากนั้นนำสารกาแฟที่ได้บ่มไว้ 1 ปี จึงนำเอามาคั่ว คั่วเสร็จหมักไว้ 1 อาทิตย์ บดให้ละเอียด จากนั้นจึงนำผงกาแฟที่บดละเอียดไปผสมกับพันธุ์อาราบิก้าในสัดส่วนที่พอเหมาะหรือรสชาติตามต้องการ

"กาแฟของเรากลิ่นจะหอมมาก รสชาติเข้มข้น เพราะเราเน้นสินค้าต้องใหม่ สด การผลิตตามจำนวนออเดอร์ ไม่มีค้างสต็อก เพื่อรักษาคุณภาพสินค้าที่ได้มาตรฐาน และส่งตรงถึงมือลูกค้าภายในเวลาที่กำหนด"

จากร้านกาแฟเล็กๆ ที่ขายในหมู่บ้าน ปัจจุบัน ***"คลองท่อม คอฟฟี่"*** กระจายไปยังท้องถิ่นสู่จังหวัด โรงแรม ห้างสรรพสินค้า มีให้เลือกทั้งกาแฟสดคั่วบด ซึ่งเป็นกิโลขาย สูตรร้อนกิโลกรัมละ 350 สูตรเย็นกิโลกรัมละ 300 บาท หรือแบบบรรจุซองแพ็กเป็นกล่อง กล่องละ 10 ซอง ราคา 80 บาท สนใจเรียนรู้แบ่งปันประสบการณ์ ติดต่อป้าไพที่โทร.0-7564-0279

iQNewsClip
www.iqnewsclip.com
บริษัท อินโฟเควสท์ จำกัด 888/178 อาคารมหาทุนพลาซ่า ชั้น 17 ถนนเพลินจิต แขวงลุมพินี เขตปทุมวัน กรุงเทพฯ 10330
โทร 0-2253-5000, 0-2651-4700 แฟกซ์ 0-2253-5001, 0-2651-4701 อีเมล์: help@iqnewsclip.com