

การศึกษา การพัฒนาศักยภาพการแปรรูปนมพร้อมดื่ม ตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) ของสหกรณ์โคนมอุดรธานี จำกัด มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาสภาพทั่วไปในการดำเนินธุรกิจนมโรงเรียน ศักยภาพการผลิตนมพร้อมดื่มตลอดจนแนวทางการพัฒนาศักยภาพการแปรรูปนมพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรส์ เพื่อเข้าสู่โครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ตามเกณฑ์มาตรฐาน จีเอ็มพี รวมทั้งศึกษา จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคในการดำเนินธุรกิจนมโรงเรียน ของสหกรณ์โคนมอุดรธานี จำกัด การเก็บรวบรวมข้อมูลในการศึกษาครั้งนี้ใช้แบบสัมภาษณ์ และการแสดงความคิดเห็นร่วมกับผู้บริหาร ผลการศึกษารูปได้ดังนี้

สหกรณ์โคนมอุดรธานี จำกัด ได้ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2528 โดยมีวัตถุประสงค์หลักในการส่งเสริมอาชีพการเลี้ยงโคนม รวบรวมนํ้านมดิบจากสมาชิกและหาตลาดจำหน่ายปัจจุบันมีสมาชิก 120 ราย มีโคนม 890 ตัว และสามารถรีदनํ้านมได้ 400 ตัว มีปริมาณนํ้านมดิบเฉลี่ย 4 ตันต่อวัน ในส่วนของโรงงานแปรรูปนมพร้อมดื่มพาสเจอร์ไรส์ มีกำลังผลิต 750 ลิตรต่อชั่วโมง มีประสิทธิภาพการผลิต ตามมาตรฐานหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหารว่าด้วยสุขลักษณะทั่วไป (GMP) ดำเนินงานภายใต้ขอบเขตพระราชบัญญัติสหกรณ์ พ.ศ. 2542 โดยตัวแทนของสมาชิก (คณะกรรมการ) เพื่อประโยชน์ส่วนรวมเป็นหลัก ด้านที่ตั้งมีศักยภาพสูงเพราะอยู่ในแหล่งการคมนาคมสะดวก ติดริมถนนมิตรภาพ (อุดร-ขอนแก่น) และอยู่ใกล้แหล่งวัตถุดิบ

ด้านการผลิต สหกรณ์โคนมอุดรธานี จำกัด เป็นผู้รวบรวมนํ้านมดิบจากสมาชิกเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนม โดยใช้ระบบซื้อนํ้านมดิบแบบมีราคากำหนด แล้วให้มีการปรับเพิ่มหรือลดลงตามคุณภาพนํ้านมดิบ โดยไม่มีการจำกัดปริมาณการรับซื้อและรับซื้อตลอดปี นํ้านมดิบที่ได้จะนำมาแปรรูปเป็นนมพาสเจอร์ไรส์เพื่อจำหน่ายให้กับโครงการอาหารเสริม (นม) โรงเรียน ในราคาถุงละ 4.40 บาท นํ้านมดิบส่วนเกินจากการผลิตจะรวบรวมนำส่งบริษัทอุตสาหกรรมนมไทย จำกัด (มะลิ) สัปดาห์ละ 1 ครั้ง ปริมาณ 7-8 ตัน ในราคากิโลกรัมละ 12.50 บาท

ด้านการตลาด สหกรณ์โคนมอุดรธานี จำกัด จัดจำหน่ายพร้อมดื่มนมพาสเจอร์ไรส์ให้กับองค์กรการปกครองส่วนท้องถิ่น (องค์การบริหารส่วนตำบล เทศบาล) ในเขตพื้นที่จังหวัดอุดรธานี 30 แห่ง ปริมาณการจำหน่าย 24,500 ถุงต่อวัน ซึ่งลดลงจากปี 2545 ที่สามารถจำหน่ายได้ 34,000 ถุงต่อวัน สาเหตุเนื่องมาจากมีการยกเลิกระบบการจัดจำหน่ายนมโรงเรียนแบบแบ่งเขต ทำให้ผู้ประกอบการรายอื่นที่อยู่นอกพื้นที่ เข้ามาแย่งส่วนแบ่งการตลาดหลายรายมากขึ้น ยอดขายจึงลดลง

สำหรับการพัฒนาศักยภาพการแปรรูปนมพร้อมดื่มของสหกรณ์นั้นพบว่า สหกรณ์ได้เข้าร่วมในโครงการพัฒนาศักยภาพและความพร้อมของโรงงานแปรรูปพร้อมดื่มขนาดกลางและขนาดเล็ก ที่เข้าสู่โครงการอาหารเสริม (นม) ของสำนักคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข ทำให้ผลการประเมินการปฏิบัติการพบว่า สหกรณ์มีศักยภาพสามารถผ่านเกณฑ์มาตรฐานตามเกณฑ์จีเอ็มพีสากล ได้แก่การกำกับดูแลสถานที่ผลิต กระบวนการผลิต และการป้องกันให้เกิดความปลอดภัยของอาหารตลอดกระบวนการผลิต นอกจากนี้ยังพบว่าจุดแข็งที่สำคัญตามลำดับของสหกรณ์ได้แก่ ภาพลักษณ์ของธุรกิจที่เชื่อถือได้ การได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาล การอยู่ใกล้แหล่งผลิตวัตถุดิบและมีตลาดรองรับนํ้านมดิบที่เสียต้นทุนค่าขนส่งต่ำ ส่วนจุดอ่อนของสหกรณ์ได้แก่ การขาดอำนาจในการตัดสินใจ การขาดการวางแผนด้านการตลาดและบุคลากร และช่องทางการจัดจำหน่ายมีน้อย ตามลำดับ สำหรับโอกาสในการทำธุรกิจของสหกรณ์พบว่ายังสามารถขยายตัวได้อีกมาก เนื่องจากคนไทยนิยมดื่มนมมากขึ้น และอุปสรรคในการดำเนินงานได้แก่ การแข่งขันที่รุนแรง โดยเฉพาะในเรื่องของราคา

This objectives of this research were to study the general situation in school milk business implementation, the potential development on the drinking milk production as well as the drinking pasteurized milk processing leading to school food supplement program for Good Manufacturing Practice (GMP) Standard and to investigate strengths, weaknesses, opportunities and problems in such implementation of Udonthani Dairy Cooperative Limited. Data were collected through interviews and joint opinions with administrators. The results of the research:

Udonthani Dairy Cooperative Limited was founded in 1985 chiefly aimed to promote dairy cattle raising, to collect unprocessed milk from members and find the market for sale distribution. Currently, there are 120 members, 890 dairy cattle and capacity of milking 400 cows with an amount of 4 tons of unprocessed milk a day. On part of the factory for drinking pasteurized milk, it produces 750 liters an hour with efficient production under GMP Standard and under the Cooperative Act of B.E. 2542 by representatives of members (committee) for common interest mainly. About the site of the factory, it is on Friendship Highway (Udonthani-Khonkaen), very convenient and highly potential as close to the hinterland.

About production—this Cooperative collects unprocessed milk from its members with base-price purchase, allowing an adjusted price increase or decrease according to the quality of milk with unlimited amounts of all-year purchase. This milk will undergo pasteurization for school food supplement program at 4.40 baht a bag, while the surplus will be garnered and taken to the Thai Milk Industry Co., Ltd. (Mali) once a week, about 7–8 tons at 12.50 baht each.

About marketing—the Cooperative distributes pasteurized milk to 30 Local Administration organizations (Tambon and Municipality) in Udonthani, 24,500 bags a day, decreased from the year 2002 with 34,000 bags a day, due to the revocation of school milk sale distribution system with area division—this allowed outside dealers to grab the increasing marketing share, thus reducing the sale pitch.

The potential development on the drinking milk processing was found to participate in such project in small and medium size of processed milk leading to school food supplement program of Food and Drug Administration Public Health Ministry. The Cooperative's potential was found to pass GPM Standard in production site supervision, process and safety precaution. Its strengths were in order of importance reliable business, government support, proximity to the hinterland and market with low transportation cost, while weaknesses were: lack of decision making, marketing planning and personnel and few channels of sale distribution respectively. For opportunities, the Cooperative's transaction could be much expanded because of Thai people's love of higher consumption of milk; the problems were found in severe competition of prices.