บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมา

ปัจจุบันได้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วยตากให้ถูกสุขลักษณะโดยมีหน่วยงานต่างๆทั้งภาครัฐและเอกชนให้การสนับสนุน จึงทำให้เกิดการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนในการผลิตกล้วยตากขึ้นจำนวนมาก จึงจำเป็นต้องทำการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดี เป็นที่ยอมรับของผู้บริโภค โดยได้กำหนดลักษณะของกล้วยตากที่ไม่สามารถส่งจำหน่ายได้ (กล้วยตากตกเกรด)ตามมอก. 586-2528 มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกล้วยอบ กระทรวงอุตสาหกรรม[(1)] ได้แก่ กล้วยตากที่มีขนาดเล็กเกินไป และกล้วยตากที่เกิดความผิดปกติในส่วนของสีบริเวณผิวของผลที่ไม่สม่ำเสมอ หรือมีตำหนิต่าง ๆ เป็นต้น จึงส่งผลให้ขณะนี้ทางกลุ่มวิสาหกิจชุมชนดังกล่าวต้องพบกับปัญหาการตกค้างของกล้วยตากตกเกรดที่ไม่ได้คุณภาพ อีกทั้งปัญหาในด้านราคาจำหน่ายของกล้วยตากตกเกรดนี้ สามารถจำหน่ายได้ในราคาถูกมาก จึงนำมาผลิตไซรัปกล้วยซึ่งเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์น้ำหวานเข้มข้นจากกล้วยตากตกเกรดที่ได้จากของเหลือในกระบวนการผลิตกล้วยตาก

ดังนั้นการผลิตน้ำเชื่อมกล้วยเข้มข้น (banana syrup) จากกล้วยตากตกเกรดจึงเป็นอีกแนวทางหนึ่งที่สามารถช่วยแก้ปัญหาที่เกิดขึ้นได้ บริษัท บานาน่า โซไซตี้ จำกัด จึงก่อตั้งขึ้นโดยความร่วมมือของนักวิจัยและภาคเอกชนวิสาหกิจชุมชน นำงานวิจัยการผลิตไซรัปกล้วยตากตกเกรดของอาจารย์อรรณพ ทัศนอุดม มาดำเนินธุรกิจผลิตและจำหน่าย ทั้งยังเป็นการเพิ่มมูลค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์กล้วยตากที่ตกเกรดด้วย ลดการนำเข้าไซรัปผลไม้จากต่างประเทศ ในอนาคตสามารถส่งไปขายยังต่างประเทศ โดยทางบริษัทเล็งเห็นโอกาสทางการตลาดในการที่จะลดการนำเข้า จากการศึกษาข้อมูลพบว่ามีการนำเข้าไซรัปจากต่างประเทศมูลค่าประมาณ 1,000ล้านบาทต่อปี ในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม พบว่าบริษัทที่นำเข้าจัดจำหน่ายให้กับโรงแรมและร้านอาหารต่างประเทศส่วนหนึ่งประมาณ 30 – 40 % ของมูลค่าการนำเข้าในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม[(2)]โดยเฉลี่ยแล้วมีมูลค่าประมาณ 250 – 300 ล้านบาท หรือประมาณ 8 ล้านลิตรต่อปี

---

[1] อาจารย์อรรณพ ทัศนอุดม ,"*การผลิตไซรัปจากกล้วยตากตกเกรด*",2550

[2] สัมภาษณ์คุณธนง พลานุเวช , บริษัท บีบีไอ จำกัด,25 กรกฎาคม 2552

ดังนั้น การเข้ามาของบริษัทจึงถือเป็นโอกาสในการเจาะกลุ่มตลาดโรงแรมเพื่อทดแทนสินค้า ไซรัป ที่นำเข้าจากต่างประเทศ สนับสนุนใช้สินค้าที่ผลิตภายในประเทศ และมีคุณภาพใกล้เคียงกับสินค้าจากต่างประเทศ

จากโครงสร้างตลาด ไซรัป ดังกล่าว จะเห็นได้ว่า ปริมาณการใช้ ไซรัป ในโรงแรมและร้านอาหารต่างประเทศ ในการประกอบอาหารมีมูลค่า มากพอที่จะทำการตลาด ไซรัปจากกล้วยตากตกเกรดและยังสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรผู้ปลูกกล้วยและใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ให้เกิดประโยชน์สูงสุดก่อให้เกิดการใช้วัตถุดิบที่เป็นผลผลิตทางการเกษตรภายในประเทศเพราะใช้วัตถุดิบภายในประเทศทั้งหมด และพัฒนาตราสินค้าไซรัปกล้วยของคนไทยต่อไป

1.2 วิสัยทัศน์

บริษัทต้องการเป็นนวัตกรรมทางเลือกใหม่ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์กล้วย เพื่อช่วยแก้ปัญหาผลผลิตที่ไม่ได้คุณภาพสามารถสร้างคุณค่าและมูลค่าได้อย่างมีประสิทธิภาพ ใช้วัตถุดิบผลไม้ไทย เป็นการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างคุ้มค่า ลดของเสียออกสู่ธรรมชาติ และผลิตไซรัปกล้วยที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูง มีคุณประโยชน์ต่อสุขภาพ เป็นการส่งเสริมให้วิสาหกิจชุมชนกล้วยตากมีคุณภาพชีวิตดีขึ้น สร้างผลตอบแทนสูงสุดให้แก่ผู้ถือหุ้นบริษัท

1.3 พันธกิจ

- พัฒนาผลิตภัณฑ์จากการใช้วัตถุดิบกล้วยตากตกเกรดให้ใช้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ และสร้างมูลค่าเพิ่มโดยสามารถนำไปใช้เป็นส่วนประกอบ หรือทดแทนส่วนประกอบเดิมในผลิตภัณฑ์อาหารที่มีอยู่ในปัจจุบัน
- เผยแพร่ความรู้ถึงคุณประโยชน์ของกล้วยที่ดี ต่อสุขภาพอย่างต่อเนื่อง
- สร้างตราสินค้าให้เกิดความแข็งแกร่ง เพื่อเป็นผู้นำตลาดภายในประเทศก่อนก้าวสู่ตลาดต่างประเทศ
- นำเทคโนโลยีไซรับกล้วยมาแปรรูปกล้วยตากตกเกรด และมุ่งมั่นในการวิจัยพัฒนาอย่างต่อเนื่องเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ และมีคุณภาพตอบสนองความต้องการของผู้บริโภค

- สร้างรายได้เพิ่มขึ้นให้กับวิสาหกิจชุมชนประกอบกับยังสามารถลดปัญหาต้นทุนที่ต้องเสียไปกับกล้วยตากตกเกรด ที่จำหน่ายได้ราคาต่ำ

1.4 เป้าหมายขององค์กร

<u>เป้าหมายระยะสั้นปีที่ 1-2</u>

- พัฒนาผลิตภัณฑ์ให้เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับจากกลุ่มผู้บริโภค

<u>เป้าหมายระยะยาว</u>

- ยอดขายเติบโตไม่น้อยกว่าปีละ 10%
- ระยะเวลาในการคืนทุนไม่เกิน 4 ปี
- ขยายตลาดและกลุ่มผู้บริโภคในต่างประเทศ
- สร้างความเติบโตอย่างยั่งยืนด้วยการเพิ่มสายการผลิต ผลิตภัณฑ์จากผลพลอยได้ของไซรัป

วัตถุประสงค์

เพื่อเขียนแผนธุรกิจเรื่อง การผลิตไซรัปจากกล้วยตากตกเกรด

ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ได้แผนธุรกิจที่สามารถนำไปเสนอในที่ประชุมของผู้ประกอบการและ/หรือเป็นเอกสารประกอบการยื่นกู้กับสถาบันการเงิน เพื่อนำไปสู่การเกิดอุตสาหกรรม/ธุรกิจใหม่

1.5 ขอบเขตของธุรกิจ

ทำธุรกิจเกี่ยวกับการผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ไซรัปกล้วยโดยการศึกษาความเป็นไปได้ในการผลิต รวมถึงขอเงินทุนจากสถาบันการเงินเพื่อจัดตั้งโรงงานผลิตไซรัปกล้วยจากกล้วยตากตกเกรด พร้อมจัดจำหน่ายทั้งในตลาดภายในประเทศและมุ่งสู่ตลาดต่างประเทศในอนาคต พร้อมทั้งขยายตลาดเช่น โรงพยาบาล, ร้านอาหารต่างชาติ,อุตสาหกรรมยา อุตสาหกรรมขนม เป็นต้น

1.6 สินค้าของบริษัท

ภาพที่ 1.1

แสดงผลิตภัณฑ์ไซรัปกล้วยของบริษัท

ชื่อผลิตภัณฑ์	ไซรัปกล้วย
ลักษณะ/คุณสมบัติ	ความหนืดไม่เกิน ร้อยละ 12
วิธีการใช้ผลิตภัณฑ์	ใช้รับประทานร่วมกับผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ผลิตภัณฑ์นม หรืออาหารอื่นๆ ในลักษณะเดียวกับน้ำผึ้งหรือใช้ผสมในเครื่องดื่ม
ภาชนะบรรจุ	บรรจุขวดแก้ว ฝาเกลียว
อายุผลิตภัณฑ์/สภาวะการเก็บ	ที่อุณหภูมิ 4 องศาเซลเซียส / 5ปี[1]
สถานที่จำหน่าย	ตัวแทนจำหน่าย,ร้านสะดวกซื้อซุปเปอร์มาร์เก็ต,
ขนาดบรรจุ	ปริมาณบรรจุ 200 มิลลิลิตร
การควบคุมพิเศษ	ขนส่งด้วยความระมัดระวัง หลีกเลี่ยงสภาวะที่มีอุณหภูมิสูงและแสงแดด

---

[1]สุคันธรส ธาดากิตติสาร,การศึกษาปัจจัยคุณภาพของกล้วยหอมทองที่ไม่ได้มาตรฐานการส่งออกสำหรับการผลิตไซรัป,2548

1.7 การรับรองคุณภาพ

การจดสิทธิบัตร

อาจารย์ อรรณพ ทัศนอุดม ได้ดำเนินการจดสิทธิบัตรการผลิตไซรัปกล้วยจากกล้วยตากตกเกรดโดยมีระยะเวลาในสัญญา 10 ปี (พ.ศ. 2553 - 2563) และจากนั้นต่อสัญญาอัตโนมัติ ซึ่งมีเลขที่คำขอรับอนุสิทธิบัตร คือ 0903000105 โดยคุณมงคล แก้วมหา ในวันที่ 2 กุมภาพันธ์ 2552 ส่วนการคุ้มครองจะเกิดขึ้นก็ต่อเมื่อกรมทรัพย์สินทางปัญญารับจดทะเบียนแล้ว

การเลือกใช้ระบบควบคุมคุณภาพ

ผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารสามารถเลือกใช้ระบบการควบคุมคุณภาพของผลิตภัณฑ์[1)]ได้ดังต่อไปนี้

1). กิจกรรม 5 ส เป็นระบบที่พัฒนาขึ้นในประเทศญี่ปุ่น เน้นการจัดโรงงานให้สะอาดเป็นระเบียบ เป็นระบบที่เข้าใจง่ายและสร้างแนวร่วมของพนักงานหรือทำให้เกิดความร่วมมือได้ ถ้าได้เห็นความเปลี่ยนแปลงที่เกิดขึ้น เป็นระบบที่ฝึกฝนพนักงานให้ปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและสามารถผลิตผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพสูง พนักงานมีการร่วมใจกันสร้างและปฏิบัติตามระบบที่จะนำไปสู่การสร้างบรรยากาศที่ดีในการทำงาน

2) การบริหารคุณภาพทั่วทั้งองค์กร(Total Quality Management ; TQM)เป็นระบบที่เน้นความร่วมมือในการดำเนินงานของบุคลากรทุกฝ่าย เพื่อไปสู่จุดมุ่งหมาย โดยทุกฝ่ายต่างเข้าใจความจำเป็นในการให้การร่วมมือ และมีส่วนในการออกความเห็นหรือบอกปัญหาและวิธีแก้ไข เพื่อนำไปสู่การปฏิบัติอย่างจริงจัง ทุกคนมีส่วนร่วมในการปรับปรุงตนเองและการทำงาน เพื่อให้การแปรรูปอาหารมีคุรภาพและความปลอดภัยอย่างเต็มที่

---

[1]นางสาวพาชื่น เกิดสิริวุฒิธรรม,แผนธุรกิจการผลิตอนุภาคไคโตซานห่อหุ้มวิตามินซี เพื่อใช้ในอุตสาหกรรมคอสเมติกส์,2551

3) หลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิต(Good manufacturing Pratices ; GMP) เพื่อให้ผู้ผลิตอาหารให้ความสำคัญด้านสุขาภิบาลอาหาร จึงได้มีการจัดทำข้อแนะนำหรือแนวทางสำหรับโรงงานอาหาร เพื่อการจัดการด้านสุขาภิบาลของโรงงาน GMP ประกอบด้วยการควบคุมอาคารสถานที่ผลิต การควบคุมแมลงและสัตว์กัดแทะ การควบคุมดูแลรักษาเครื่องมือ เครื่องจักร รวมทั้งโปรแกรมการบำรุงรักษาเครื่องมือเครื่องจักร การควบคุมการจัดเก็บและการขนส่ง การควบคุมสุขอนามัยของคนงาน ตลอดจนการควบคุมการเรียกคืนผลิตภัณฑ์เมื่อเกิดปัญหา เน้นให้มีการฝึกอบรมบุคลากรอย่างสม่ำเสมอ และมีระบบการตรวจสอบ เพื่อตรวจสอบว่าโรงงานได้ปฏิบัติตามที่ระบุไว้ใน GMP ของอาหารชนิดนั้นๆหรือไม่

4) อนุกรมมาตรฐาน ISO 9000 เป็นอนุกรมของระบบการประกันคุณภาพ 5 ประการ ที่เป็นที่ยอมรับในยุโรปทั่วโลก

5) อนุกรมมาตรฐาน ISO 14000 เพื่อสนับสนุนการค้าระหว่างประเทศโดยใช้แนวทางที่มีการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่ามากที่สุด และไม่ก่อผลเสียหายต่อสิ่งแวดล้อม องค์การระหว่างประเทศว่าด้วยการมาตรฐานจึงได้กำหนดมาตรฐานด้านการบริหารงานและสิ่งแวดล้อมไว้ ISO 14000 เป็นมาตรฐานที่ยังไม่ได้บังคับให้ทุกประเทศใช้ แต่ให้ใช้ความสมัครใจ การใช้ ISO 14000 จะช่วยลดของเสียที่ออกจากโรงงานได้ เท่ากับช่วยเพิ่มผลผลิตจากการใช้วัตถุดิบที่เท่าเดิม และยังช่วยสังคมโดยการช่วยพิทักษ์สิ่งแวดล้อม เพิ่มศักยภาพในการแข่งขันในตลาดการค้าเสรี ประเทศที่พัฒนาแล้วมักใช้ข้อกำหนดด้านสิ่งแวดล้อมที่เข้มงวดเพื่อกีดกันประเทศคู่แข่งที่ไม่มีมาตรการรักษาสิ่งแวดล้อม

6) การวิเคราะห์อันตรายจุดควบคุมวิกฤต (Hazard Analysis Critical Control Points; HACCP) เป็นระบบสำหรับป้องกันความผิดพลาดที่อาจเกิดขึ้นในกระบวนการแปรรูปอาหารที่เริ่มใช้ในสหรัฐอเมริกา เพื่อให้แน่ใจว่าอาหารที่ผลิตได้มีความสะอาดปลอดภัยในการบริโภค เริ่มใช้ในกระบวนการแปรรูปอาหารสำหรับโครงการทดลองทางอวกาศของสหรัฐอเมริกา โดยจำแนกจุดที่มีความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนด้านจุลินทรีย์และสารเคมีที่เป็นพิษ เสนอวิธีการวัดและตรวจสอบ ทำการตรวจสอบอย่างชัดเจน พร้อมทั้งเสนอวิธีการสำหรับแก้ไขเมื่อเกิดปัญหา วิธีการ HACCP ได้รับการยอมรับทั่วโลกว่าช่วยทำให้เกิดความปลอดภัยและรักษาคุณภาพของอาหาร การใช้แนวทางของ HACCP จะช่วยให้สามารถป้องกันปัญหาที่อาจเกิดขึ้นได้ และลดความเสี่ยงที่ผลิตภัณฑ์จะมีคุณภาพต่ำกว่าที่ต้องการ