

การแปรรูปอาหารตามหลัก จี เอ็ม พี

องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านกลาง จังหวัดเชียงใหม่

เนื่องจากในปี 2528 ได้มีการก่อตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันกอกเกิด ตำบลบ้านกลางขึ้น เพื่อร่วมกันแปรรูปสินค้าเกษตรที่มีวัตถุดิบในตำบล โดยขณะนั้นมีสมาชิกจำนวน 40 คน แต่ด้วยขาดการบริหารงานที่เป็นระบบทำให้ไม่มีการทำกิจกรรมส่งเสริมอาชีพใดๆ ต่อมาในปี 2540 เจ้าหน้าที่เกษตรตำบลบ้านกลางร่วมกับสำนักงานเกษตรอำเภอสันป่าตองรวบรวมสมาชิกจัดตั้งกลุ่มขึ้นใหม่อีกครั้ง เนื่องจากต้องการส่งเสริมให้ประชาชนมีการประกอบอาชีพ และเพิ่มรายได้ให้กับชุมชน ประกอบกับสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยาได้ตระหนักถึงความสำคัญของการพัฒนาสถานที่การผลิตผลิตภัณฑ์ประเภทอุปโภคบริโภค โดยอาศัยระบบ GMP (Good Manufacturing Practice) ซึ่งเป็นเกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตสินค้า

ดังนั้นผู้บริหารองค์การบริหารส่วนตำบลบ้านกลางและสำนักงานเกษตรอำเภอสันป่าตอง มีความคิดเห็นร่วมกันเกี่ยวกับการส่งเสริมให้กลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันกอกเกิดนำระบบ GMP มาใช้ในการผลิตสินค้าเกษตร เพื่อยกระดับสินค้าให้มีคุณภาพมากขึ้น

ข้อมูลพื้นฐานปีปัจจุบัน
: ปี พ.ศ. 2546

อำเภอ: สันป่าตอง

จังหวัด: เชียงใหม่

ประชากร: 4,581 คน

พื้นที่: 8.45 ตร.กม.

ประเภทท้องถิ่น :
องค์การบริหารส่วนตำบล

การเลือกตั้ง : ทางอ้อม

วิถีใหม่

ปี 2545 อบต. บ้านกลาง จึงเกิดแนวคิดในการนำระบบ GMP มาประยุกต์ใช้กับการผลิตผลิตภัณฑ์แปรรูปอาหารของกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรในตำบล ภายใต้โครงการ "แปรรูปอาหารตามหลัก จี เอ็ม พี" เพื่อเป็นการขยายฐานลูกค้าออกสู่ตลาดทั่วประเทศและตลาดโลก รวมทั้งเป็นการสร้างความเชื่อมั่นในตัวผลิตภัณฑ์ และสร้างงาน สร้างรายได้ให้กับประชาชนในตำบล

ผลงานที่ได้ดำเนินการ

1. ปี 2545 อบต.บ้านกลางร่วมกับสำนักงานเกษตรอำเภอสันป่าตองและคณะกรรมการกลุ่มฯ นำระบบ GMP เป็นระบบที่สร้างความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภค มาตรฐาน จี เอ็ม พี (Good Manufacturing Practice) คือ เกณฑ์หรือข้อกำหนดขั้นพื้นฐานที่จำเป็นในการผลิตการควบคุม เพื่อให้ผู้ผลิตปฏิบัติตาม และทำให้สามารถผลิตอาหารได้อย่างปลอดภัย ซึ่งเป็นแนวทางการผลิตอาหารตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดี เกี่ยวกับวิธีการผลิต เครื่องมือ เครื่องใช้ในการผลิต การเก็บรักษาอาหาร ซึ่งเป็นหลักเกณฑ์ที่ได้รับการยอมรับจากนานาประเทศเกี่ยวกับการทำให้อาหารทุกกลุ่มที่ผลิตมีความปลอดภัยอย่างแท้จริง มาบังคับใช้เป็นกฎหมายโดยกำหนดไว้ในประกาศกระทรวงสาธารณสุข (ฉบับ 193) พ.ศ. 2543 กล่าวถึงสาระสำคัญของการผลิตอาหารให้มีความปลอดภัย ดังนี้

- สุขลักษณะของสถานที่ตั้งและอาคารผลิต
- เครื่องมือ เครื่องจักรและอุปกรณ์ที่ใช้ในการผลิต
- การควบคุมกระบวนการผลิต
- การสุขาภิบาล
- การบำรุงรักษาและการทำความสะอาด

2. แต่งตั้งคณะกรรมการกลุ่มฯ ทั้งหมด 23 คน ซึ่งคัดเลือกจากสมาชิกทั้งหมด 125 คน ทำหน้าที่ในการบริหารจัดการภายในกลุ่ม ซึ่งคณะกรรมการแต่ละฝ่ายจะมีหน้าที่รับผิดชอบตามสายงาน โดยแบ่งออกเป็น 6 ฝ่าย ดังนี้

- คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 5 คน

- คณะกรรมการฝ่ายการวัดถุดิบ 3 คน
- คณะกรรมการฝ่ายตรวจสอบ 4 คน
- คณะกรรมการฝ่ายบัญชี 4 คน
- คณะกรรมการฝ่ายบรรจุภัณฑ์ 2 คน
- ที่ปรึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร 5 คน

3. ปี 2545 สมาชิกกลุ่มฯ จำนวน 125 คน ทำการระดมทุน ราคาหุ้นละ 50 บาท ทั้งหมด 612 หุ้น เป็นเงินทุนเรือนทั้งสิ้น 400,510 บาท ต่อมาในปี 2546 กลุ่มมีเงินทุนเรือนเพิ่มขึ้นเป็น 500,510 บาท

4. คณะกรรมการกลุ่มฯ ดำเนินการบริหารโครงการนี้

4.1 การดำเนินงานด้านการบริหารจัดการ

- ประธานกลุ่มทำหน้าที่กระจายงานสู่หัวหน้างาน หรือหัวหน้าหน่วย ทางหัวหน้างานทำหน้าที่ในการรับงาน หาปัจจัยการผลิต แล้วส่งมอบงานให้กับสมาชิกในแต่ละหน่วยที่รับผิดชอบทำ พอเสร็จสิ้นฤดูการผลิตจะทำการสรุปบัญชีในการผลิตแต่ละกิจกรรม โดยคณะกรรมการมีการทำงานที่เป็นรูปแบบชัดเจนเป็นระบบ เชื่อถือได้
- กำหนดการปันผลคืนสมาชิกทุกปีในเดือนธันวาคม มีกรรมการทุกฝ่ายอย่างชัดเจนตามโครงสร้างของกลุ่มฯ มีอัตราส่วนดังนี้
 - ปันผลคืนเข้ากองทุนกลุ่มฯ เพื่อเป็นทุนดำเนินการ ร้อยละ 50
 - ปันผลคืนสมาชิกตามเงินออมและตามหุ้น 30
 - ค่าดำเนินการของคณะกรรมการกลุ่มฯ 15
 - ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์ 5
 - เกณฑ์การคิดปันผลเป็นการแบ่งร้อยละ จะมีการปรับเพิ่ม/ลด ตามความเหมาะสม ขึ้นอยู่กับดุลยพินิจของคณะกรรมการกลุ่มฯ

4.2 การดำเนินงานด้านการผลิต แรงงานการผลิต

- ประธานกลุ่มฯ จะเป็นผู้รับงานจากลูกค้า แล้วทำการชี้แจงให้กับคณะกรรมการกลุ่มฯ ในแต่ละฝ่ายงานรับทราบทำความเข้าใจในรูปแบบ/ คุณลักษณะของสินค้าให้ได้มาตรฐาน เพื่อป้องกันปัญหาในการส่งคืนสินค้า
- ประธานกลุ่มฯ ทำหน้าที่มอบหมายงานให้กับหัวหน้างานไปสู่ฝ่ายการผลิตในแต่ละกิจกรรมการผลิต
- ทางกลุ่มฯ จะมีการผลิตสินค้าทุกวัน เพื่อสำรองไว้ให้กับลูกค้าในท้องถิ่น และผลิตตามเทศกาลต่างๆ ตามคำสั่งซื้อของลูกค้า
- หัวหน้าหน่วยงานนำรถจักรยานยนต์ออกซื้อวัตถุดิบตามหมู่บ้านต่างๆ และนำมาารวมกันเพื่อทำการผลิต ณ จุดสำนักงานกลุ่ม โดยเป็นวัตถุดิบของสมาชิกในกลุ่มฯ ประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์ และซื้อจากในท้องถิ่น ประมาณ 50 เปอร์เซ็นต์
- กำลังแรงงานการผลิตกลุ่มฯ จะให้สมาชิกที่ว่างงานมาช่วยทำงาน โดยจะมีค่าตอบแทนวันละ 50 บาท และมีการปันผลให้เมื่อสิ้นปี
- การพัฒนาด้านเทคโนโลยีการผลิต กลุ่มฯ จะมีเครื่องมือในการตีแปง การหัน การโม การซอย การอบ ด้วยเครื่องจักร และมีเตาเผาไหม้ทั้งเปลือกและอบแห้ง
- การควบคุมและตรวจสอบคุณภาพของผลิตภัณฑ์ เป็นหน้าที่ของฝ่ายตรวจสอบตั้งแต่ การจัดหาวัตถุดิบ การเก็บรักษาวัตถุดิบ กระบวนการผลิต ตลอดจนถึงการบรรจุหีบห่อ

4.3 การดำเนินงานด้านการตลาด

- ประธานและรองประธานเป็นผู้รับผิดชอบ รับงาน ติดต่อลูกค้า หาแหล่งงาน ประสานงานกับทางห้างร้านที่จะนำสินค้าไปวางจำหน่าย นำสินค้าออกจำหน่ายตามหน่วยงานต่างๆ ทั้งในอำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ และต่างจังหวัด

4.4 การดำเนินงานด้านการเงิน

- จัดทำบัญชีตามกิจกรรมการผลิตแต่ละชนิดอย่างชัดเจน โดยทางเลขานุการทำหน้าที่รวบรวมบัญชีในแต่ละหน่วยสรุปผลร่วมกับหัวหน้าหน่วยงานย่อยโดยแบ่งตามระเบียบของกลุ่มฯ ดังนี้
 - ค่าวัตถุดิบ
 - ค่าเสื่อมราคาอุปกรณ์การผลิต
 - ค่าจ้างแรงงาน
 - ค่าใช้จ่ายดำเนินงานของคณะกรรมการ
 - ค่าเงินทุนหมุนเวียน
 - ค่าการลงทุนของสมาชิก

- 4.5 การดำเนินงานด้านประชาสัมพันธ์
- เป็นจุดถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตร ตำบลบ้านกลาง บริการความรู้ด้านการบริหาร การจัดการกลุ่มฯ ด้านการเกษตร และการเพิ่มผลผลิต
 - เป็นวิทยากรเกษตร และเป็นสถานที่ดูงานเกษตรเบ็ดเสร็จ
 - เป็นศูนย์การศึกษาเกษตรกร
5. กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร
- การแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก
 - การแปรรูปลำไยอบแห้งเนื้อ
 - การแปรรูปผลไม้ผสมพร้อมดื่ม
 - การแปรรูปกล้วย (กล้วยฉาบ/กล้วยอบเนย)
 - การแปรรูปพริก (น้ำพริกตาแดง)
 - การแปรรูปข้าว (ข้าวแต่น้ำลำไย/ข้าวเกรียบผลไม้ฟักทอง)
6. ผลิตภัณฑ์ ราคา และสถานที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์

การขาย	ขนาด/ราคา	แหล่งจำหน่าย
ขายปลีก • ลำไยอบเนื้อ • น้ำพริกตาแดง • ข้าวแต่น้ำลำไย • ข้าวเกรียบผลไม้ • กล้วยอบเนย	500 กรัม / 125 บาท 1000 กรัม / 150 บาท 1000 กรัม / 120 บาท 1000 กรัม / 50 บาท 1000 กรัม / 50 บาท	ร้านค้าในหมู่บ้าน/อำเภอ ต่างจังหวัด /ในจังหวัดเชียงใหม่
ขายส่ง • ลำไยอบเนื้อ • น้ำพริกตาแดง • ข้าวแต่น้ำลำไย • ข้าวเกรียบผลไม้ • กล้วยอบเนย	500 กรัม / 150 บาท 1000 กรัม / 120 บาท 1000 กรัม / 120 บาท 1000 กรัม / 40 บาท 1000 กรัม / 45 บาท	ร้านค้าต่างจังหวัด/ใน จังหวัดเชียงใหม่ ห้างสรรพสินค้าบิ๊กซี

การระดมทรัพยากร

ค่าใช้จ่าย/การลงทุน อบต. บ้านกลางให้เงินสนับสนุนจำนวน 150,000 บาท และกรมส่งเสริมการเกษตรให้เงินสนับสนุนจำนวน 100,000 บาท

1. ปรับปรุงโรงเรือน ขนาด 3.5 x 7.5 เมตร เป็นเงิน 20,000 บาท
2. ซื้่ออุปกรณ์การผลิต 29,000 บาท
3. ถูงพลาสติค 11,000 บาท
4. ตรวจสอบ/ รับรองคุณภาพ (ลำไยสด/พริกแห้ง) 40,000 บาท

การระดมทุน ปี 2545 สมาชิกกลุ่มฯ จำนวน 125 คน ทำการระดมทุน ราคาหุ้นละ 50 บาท ทั้งหมด 612 หุ้น เป็นเงินหมุนเวียนทั้งสิ้น 400,510 บาท

ปี 2546 สมาชิกกลุ่มฯ จำนวน 125 คน ทำการระดมทุน ราคาหุ้นละ 50 บาท ทั้งหมด 612 หุ้น เป็นเงินหมุนเวียนเพิ่มขึ้นเป็น 500,510 บาท

อุปกรณ์/เครื่องมือ

1. โรงเรือน ขนาด 3.5 x 7.5 เมตร	จำนวน 1 หลัง
2. เครื่องโม่พริก	1 เครื่อง
3. เครื่องหั่นข้าวเกรียบ	1 เครื่อง
4. ถูงพลาสติคขนาด 6 x 13	20 กิโลกรัม
5. ลำไยสด	3,000 กิโลกรัม
6. พริกแห้ง	100 กิโลกรัม

บุคลากร

1. คณะกรรมการกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร จำนวน 5 คน
2. คณะกรรมการฝ่ายการวัดถุดิบ 3 คน

3. คณะกรรมการฝ่ายตรวจสอบ	4 คน
4. คณะกรรมการฝ่ายบัญชี	4 คน
5. คณะกรรมการฝ่ายบรรจุกภัณฑ์	2 คน
6. ที่ปรึกษากลุ่มแม่บ้านเกษตรกร	5 คน
7. สมาชิกกลุ่มฯ	125 คน

ขั้นตอนในการดำเนินการ

วัน เดือน ปี	กิจกรรมที่ทำ	ผู้รับผิดชอบ
พฤษภาคม 2545	-จัดตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันกอกเกิด มีสมาชิกทั้ง 125 คน	สมาชิกกลุ่มฯ
มิถุนายน – สิงหาคม 2545	-ประชุมชี้แจงโครงการแปรรูปอาหารตามหลัก GMP	อบต.บ้านกลาง/กลุ่มแม่บ้านฯ / สำนักงานเกษตรอำเภอสันป่าตอง
กรกฎาคม 2545	-แต่งตั้งคณะกรรมการกลุ่มฯ พร้อมทั้งจัดทำแผนงานการผลิตแบบมีส่วนร่วม	กลุ่มแม่บ้านฯ
สิงหาคม 2545	-ระดมทุนจากสมาชิก 125 คน จำนวน 612 หุน -เปิดบัญชีกลุ่มแม่บ้านฯ	คณะกรรมการกลุ่มฯ
กันยายน-พฤศจิกายน 2545	-จัดทำแผนการผลิต • จัดหาวัตถุดิบ • พัฒนาคุณภาพผลิตภัณฑ์ • จัดทำบรรจุภัณฑ์	คณะกรรมการกลุ่มฯ/ สำนักงานเกษตรอำเภอสันป่าตอง
ตุลาคม-ธันวาคม 2545	-จัดหาตลาดรองรับผลิตภัณฑ์ -ทำการประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์	อบต.บ้านกลาง/ คณะกรรมการกลุ่มฯ
มิถุนายน –กรกฎาคม 2546	-อบต.บ้านกลางจัดเงินสนับสนุนจำนวน 150,000 บาท -จัดซื้ออุปกรณ์เครื่องหันข้าวเกรียบ	อบต.บ้านกลาง/ คณะกรรมการกลุ่มฯ
กรกฎาคม-กันยายน 2546	-ปรับปรุงและขยายโรงเรือน -เสนอโครงการฯ ขอเงินทุนหมุนเวียนจากกรมส่งเสริมการเกษตร -อบรมให้ความรู้ด้านผลิตภัณฑ์ -ศึกษาดูงานกลุ่มที่ประสบความสำเร็จ ที่จังหวัดเพชรบุรี	อบต.บ้านกลาง/ คณะกรรมการกลุ่มฯ / กรมส่งเสริมการเกษตร
กันยายน-ตุลาคม 2546	-จัดซื้อเตาล้ำไยที่มีระบบควบคุมอุณหภูมิ -ดำเนินการผลิตเตาล้ำไยอบแห้ง	คณะกรรมการกลุ่มฯ/ สมาชิกกลุ่มฯ

หน่วยงานที่เข้าร่วมดำเนินการ

-- หน่วยงาน/องค์กร --	-- บทบาทความร่วมมือ --
กรมส่งเสริมการเกษตร	-จัดสรรเงินสนับสนุนให้กับโครงการนี้
สำนักงานเกษตรอำเภอสันป่าตอง	-ให้คำแนะนำเกี่ยวกับการแปรรูปอาหารตามหลัก GMP และฝึกสอนขั้นตอนการผลิตผลิตภัณฑ์ต่างๆ

-- หน่วยงาน/องค์กร --	-- บทบาทความร่วมมือ --
ผู้อำนวยการศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลบ้านกลาง/ผู้อำนวยการศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลมะขามหวาน/ผู้อำนวยการศูนย์ถ่ายทอดเทคโนโลยีการเกษตรประจำตำบลยุหว่า/เจ้าพนักงานเคหะกิจเกษตร	-เป็นผู้ประสานงานระหว่างกลุ่มฯ และหน่วยงานอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง

ประเมินผลความสำเร็จ

ก่อนการดำเนินการ

- ปี 2528 ในตำบลบ้านกลางมีการก่อตั้งกลุ่มแม่บ้านเกษตรกรสันก้อเกิด เพื่อร่วมกันแปรรูปสินค้าเกษตรที่มีวัตถุดิบในตำบล มีสมาชิกจำนวน 40 คน แต่ด้วยขาดการบริหารงานที่เป็นระบบทำให้ไม่มีการทำกิจกรรมส่งเสริมอาชีพใดๆ ต่อมาปี 2545 มีสมาชิกกลุ่มฯ จำนวน 125 คน ทำการระดมทุน ราคาหุ้นละ 50 บาท ทั้งหมด 612 หุ้น เป็นเงินหมุนเวียนทั้งสิ้น 400,510 บาท
- ปริมาณการผลิต ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ผลตอบแทนของโครงการแปรรูปผลผลิตเกษตร ปี 2544 ดังนี้

ชื่อผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิตต่อปี (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)	ต้นทุนการผลิตต่อปี (บาท)	ราคาขายส่งต่อหน่วย (บาท)	รายได้ของกลุ่มต่อปี (บาท)	กำไรสุทธิต่อปี (บาท)
- ลำไยอบเนื้อ	500	200	100,000	250	125,000	25,000
- ข้าวแต่น้ำลำไย	2,000	80	160,000	100	20,000	4,000
- กลัวยอบเนย	250	35	8,750	45	11,250	3,750
- ข้าวเกรียบผลไม้	2,500	30	75,000	40	100,000	25,000
- น้ำพริกตาแดง	700	90	63,000	120	84,000	21,000

หลังการดำเนินการ

- ปี 2546 สมาชิกกลุ่มฯ จำนวน 125 คน ทำการระดมทุน ราคาหุ้นละ 50 บาท ทั้งหมด 612 หุ้น เป็นเงินหมุนเวียนเพิ่มขึ้นเป็น 500,510 บาท
- ปี 2546 ปริมาณการผลิต ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ผลตอบแทนของโครงการแปรรูปผลผลิตเกษตรเพิ่มขึ้น ดังนี้

ชื่อผลิตภัณฑ์	ปริมาณการผลิตต่อปี (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อหน่วย (บาท)	ต้นทุนการผลิตต่อปี (บาท)	ราคาขายส่งต่อหน่วย (บาท)	รายได้ของกลุ่มต่อปี (บาท)	กำไรสุทธิต่อปี (บาท)
- ลำไยอบแห้ง	37,500	18	675,000	150	735,000	60,000
- ข้าวแต่น้ำลำไย	780	60	46,800	80	62,400	15,600
- กลัวยอบเนย/ กลัวย	500	30	15,000	40	20,000	5,000

ฉาบ						
ชื่อผลิตภัณฑ์	ปริมาณ การผลิต ต่อปี (กิโลกรัม)	ต้นทุนต่อ หน่วย (บาท)	ต้นทุนการ ผลิตต่อปี (บาท)	ราคาขาย ส่งต่อ หน่วย (บาท)	รายได้ ของกลุ่ม ต่อปี (บาท)	กำไรสุทธิ ต่อปี (บาท)
- ข้าวเกรียบสมุนไพร- ข้าวแต่น	2,880	30	86,400	40	115,200	28,800
- น้ำพริกตาแดง- น้ำพริกปลา	720	90	64,800	150	108,000	43,200

จากตารางแสดงการเปรียบเทียบปริมาณการผลิต ต้นทุนการผลิตต่อหน่วย ผลตอบแทนของ
โครงการแปรรูปผลผลิตเกษตร จะเห็นได้ว่าการมีระบบ GMP เข้ามาช่วยควบคุมการผลิตทำ
ให้ลดต้นทุนการผลิต และกำไรเพิ่มขึ้น อาทิเช่น

- ข้าวแต่นน้ำลำไย สามารถลดต้นทุนการผลิตได้ถึง 25 เปอร์เซ็นต์ และทำให้กำไรเพิ่มขึ้น
ประมาณ 5 เปอร์เซ็นต์
- น้ำพริกตาแดง มีต้นทุนการผลิตต่อหน่วยก่อนและหลังการใช้ระบบ GMP เท่ากัน แต่
สามารถทำกำไรได้เพิ่มขึ้นประมาณ 15 เปอร์เซ็นต์

อุปสรรคและการแก้ไขปัญหา

อุปสรรค	การแก้ไขปัญหา
1. โรงเรือนคับแคบ สมาชิกทำงานไม่สะดวก	1. ทำการปรับปรุงโรงเรือนให้มีขนาดใหญ่ขึ้น
2. ในช่วงแรก ขาดแคลนเงินลงทุน เนื่องจากต้อง ปรับปรุงอาคารและซื้ออุปกรณ์การผลิตหลาย อย่าง	2. หาแหล่งเงินทุน โดยการขอเงินสนับสนุน จาก อบต. บ้านกลาง และหน่วยงาน การเกษตรต่างๆ
3. สมาชิกกลุ่มฯ ขาดความรู้ด้านการออกแบบ บรรจุภัณฑ์	3. ขอรับคำปรึกษาจากหน่วยงานการเกษตร เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์
4. ผลิตภัณฑ์ลำไยอบเนื้อไม่ได้คุณภาพ เนื่องจากเตาอบไม่ได้มาตรฐาน	4. จัดซื้อเตาอบที่ถูกหลักวิชาการและทันสมัย
5. น้ำพริกตาแดงผลิตไม่ทันตามความต้องการ ของตลาด	5. เพิ่มกำลังการผลิต และใช้เทคโนโลยีและ เครื่องจักรที่ทันสมัย

ความยั่งยืนในการดำเนินการ

1. ความพร้อมของเทคโนโลยีการผลิตของกลุ่มฯ โดยเฉพาะเครื่องอบลำไย / เครื่องบรรจุหีบ
ห่อแบบสุญญากาศที่ได้รับการสนับสนุนจากกรมส่งเสริมการเกษตร ทำให้มีเครื่องมือที่ทันสมัยพร้อมที่
จะทำการแปรรูปได้อย่างต่อเนื่องต่อไป

2. การที่สินค้าของกลุ่มฯ มีคุณภาพเป็นที่รู้จักแพร่หลายได้รับการยอมรับ รวมทั้งได้รับรางวัล
จากการประกวดในหลายๆ แห่ง มีคำสั่งซื้อสินค้าเข้ามาอย่างต่อเนื่อง เป็นปัจจัยสำคัญที่กลุ่มเห็นว่า
สามารถที่จะดำเนินกิจกรรมต่อไปได้อีกยาวนาน รวมทั้งการบริหารจัดการของคณะกรรมการกลุ่ม
เป็นไปอย่างราบรื่น

3. อบต.บ้านกลางได้ให้การสนับสนุนสร้างอาคาร และส่งเสริมเครื่องมือต่างๆ รวมทั้งอบต.
สนับสนุนให้มีการจัดทำโครงการขอรับทุนกู้ยืม เพื่อเป็นเงินทุนหมุนเวียนในการขยายฐานการผลิต
ต่อไปในอนาคต

บทเรียนที่ได้รับ

การเปิดโอกาสให้ประชาชนมีส่วนร่วมในการบริหารงานด้วยตนเองภายในกลุ่มอาชีพ ทำให้ประชาชนมีความภูมิใจว่าเป็นส่วนหนึ่งในการทำให้ผลิตภัณฑ์ของกลุ่มอาชีพได้รับการเผยแพร่ให้เป็นที่รู้จักแก่คนทั่วไป ซึ่งก่อให้เกิดความเข้มแข็งภายในกลุ่ม และนำไปสู่ความตั้งใจทำงาน รวมทั้งความสำเร็จของกลุ่มได้

ความเป็นไปได้ในการถ่ายทอดประสบการณ์

แนวคิดนี้พร้อมที่จะถ่ายทอดไปยังอบต. ต่างๆ ซึ่งมีโครงการพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมให้แก่ประชาชนในชุมชน เพื่อยกระดับคุณภาพชีวิตของคนในชุมชน โดยควรคำนึงถึงปัจจัยต่างๆ ดังนี้

1. การจัดทำโครงการแปรรูปผลิตภัณฑ์จำเป็นต้องมีตลาดรองรับ ซึ่งขึ้นอยู่กับความสามารถของผู้นำในการค้นหาตลาด ส่วนอีกสิ่งหนึ่งที่เป็นเรื่องที่สำคัญอย่างยิ่ง คือ การทำให้กลุ่มเข้มแข็ง กล่าวคือ ภายในกลุ่มต้องมีการปรึกษาหารือกัน รวมทั้งพัฒนาโครงการอย่างต่อเนื่อง ในด้านการวางแผน ดำเนินงาน ดูแลสมาชิกภายในกลุ่มอย่างใกล้ชิดทั้งเรื่องของผลประโยชน์ และการผลิต การคัดวัดคุณภาพ
2. การตรวจสอบคุณภาพสินค้าให้ได้มาตรฐาน โดยเฉพาะตามหลักจี.เอ็ม.พี. เพื่อให้ได้รับการยอมรับจากลูกค้าเป็นอย่างดี สามารถจำหน่ายในราคาที่เหมาะสมและขายได้ในปริมาณที่พอใจ

แหล่งข้อมูลเพิ่มเติม

ชื่อ-นามสกุล	: นายเทียมทัน ปัญญา
ตำแหน่ง	: นายกองค์การบริหารส่วนตำบล
หน่วยงาน	: องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านกลาง
ที่อยู่	: 1 หมู่ 8 ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าดอง จังหวัดเชียงใหม่
โทรศัพท์	: (09) 8550599
ชื่อ-นามสกุล	: นางภาวนิยา ไชยคำ
ตำแหน่ง	: ปลัดองค์การบริหารส่วนตำบล
หน่วยงาน	: องค์การบริหารส่วนตำบลบ้านกลาง
ที่อยู่	: 1 หมู่ 8 ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าดอง จังหวัดเชียงใหม่
โทรศัพท์	: (01) 8814992

ข้อมูลเกี่ยวกับองค์กรปกครองส่วนท้องถิ่นในปีที่มีการริเริ่มวิถีนใหม่ : พ.ศ. 2545

ประเภทของ องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น	องค์การบริหารส่วนตำบล
สถานที่ตั้ง	1 หมู่ 8 ตำบลบ้านกลาง อำเภอสันป่าตอง จังหวัดเชียงใหม่ 50120
ขนาดพื้นที่	8.45 ตารางกิโลเมตร
งบประมาณรายจ่ายทั้งสิ้น	3,897,115.02 บาท (ปีงบประมาณ 2545)
งบประมาณรายได้ทั้งสิ้น	4,432,203.67 บาท (ปีงบประมาณ 2545)
จำนวนพนักงานและลูกจ้าง	12 คน ทั้งหมด 7 คน พนักงานท้องถิ่น 2 คน ลูกจ้างประจำ 3 คน ลูกจ้างชั่วคราว
จำนวนประชากร	4,581 คน
จำนวนครัวเรือน	1,362 ครัวเรือน
รายได้เฉลี่ยประชากร	27,876 บาท
ลักษณะของเมืองและ วิถีชีวิตประชาคม	ตำบลบ้านกลางมีพื้นที่เป็นที่ราบ พื้นที่ส่วนใหญ่ใช้ทำการเกษตรตลอดทั้งปี มีคลองส่งน้ำธรรมชาติไหลผ่านที่ทำการเกษตร ประชากรส่วนใหญ่มีที่ดินเป็นของตนเอง และประกอบอาชีพทางการเกษตร ซึ่งในปี 2545 ได้มีการรวมกลุ่มแม่บ้านเกษตรกร สันกอกเกิดขึ้น เพื่อทำกิจกรรมแปรรูปสินค้าเกษตรที่มีวัตถุดิบภายในตำบล โดยมีการจัดกิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์ทางการเกษตร อาทิเช่น การแปรรูปลำไยอบแห้งทั้งเปลือก ลำไยอบแห้งเนื้อ ผลไม้ผงบรอมดิ้มกล้วย (กล้วยฉาบ/กล้วยอบเนย) แปรรูปพริก (น้ำพริกตาแดง) แปรรูปข้าว (ข้าวแต่น้ำลำไย/ข้าวเกรียบผลไม้ฟักทอง) ในตำบลมีแหล่งท่องเที่ยวด้านศิลปวัฒนธรรมตั้งอยู่ที่หมู่ 5 บ้านท่ากาน จัดเป็นโบราณสถานที่สำคัญได้รับการขึ้นทะเบียนโบราณสถานของกรมศิลปากร คือ เวียงท่ากาน ซึ่งเป็นเมืองเก่าแก่มียาวกว่าพันปี