



'บีฟรุต' ต้นแบบนวัตกรรม

ธ.ก.ส.แนะนำการทำธุรกิจให้เกษตรกรก้าวไปสู่การเป็น Smart Farmer หรือเกษตรกร 4.0 ต้องทำแบบบีฟรุต ซึ่งขายผ่านค้าปลีกสมัยใหม่และเพิ่มมูลค่าได้หลายเท่าตัว

B7



ออกไปในช่วงที่ผลผลิตออกมามาก เพราะไม่สามารถเก็บไว้ได้นาน เนื่องจากผลไม้สดมีระยะเวลาในการเน่าเสีย จึงได้คิดหาวิธีที่จะยืดอายุทุเรียน ด้วยการนำไปแปรรูป

“ช่วงที่ราคาทุเรียนตกต่ำอย่างหนัก เราก็ได้คิดว่าจะอย่างไรให้สามารถยืดระยะเวลาการเก็บ ก็ต้องแปรรูป จึงหากรรมวิธีในการแปรรูปด้วยการนำทุเรียนมาทอดหรือทำให้กรอบ เพื่อยืดอายุการรักษาผลไม้เอาไว้” บุญเที่ยง อธิบาย

'บี ฟรุต' ต้นแบบนวัตกรรม



สมาร์ทฟาร์ม

| อรวรรณ จันทรธวัตรกุล

โครงการชวนเกษตรกรมาศึกษาหาความรู้ทางด้านการเงิน “3 ก้าว 9 รู้ สู่อุรกิจ เอสเอ็มอี เกษตร” ที่ธนาคารเพื่อการเกษตรและสหกรณ์การเกษตร (ธ.ก.ส.) จัดทำขึ้นมาเพื่อสร้างองค์ความรู้ด้านการทำธุรกิจให้เกษตรกรก้าวไปสู่การเป็น Smart Farmer หรือเกษตรกร 4.0 ได้หยิบยกต้นแบบการทำธุรกิจที่ประสบความสำเร็จ จากการนำผลผลิตผลไม้ของไทยมาต่อยอดนวัตกรรมภายใต้

ได้แบรนด์บี ฟรุต และแบรนด์บุญเที่ยง จนปัจจุบันสินค้าทั้ง 2 แรนด์ประสบความสำเร็จสามารถจำหน่ายในช่องทางค้าปลีกสมัยใหม่ (โมเดิร์น เทต) และช่วยเพิ่มมูลค่าให้กับผลไม้ไทยได้หลายเท่าตัว

บุญเที่ยง พุกษากิจ ผู้ก่อตั้งแบรนด์ผลไม้แปรรูปบี ฟรุต และแบรนด์บุญเที่ยง เล่าว่า เดิมทีเป็นเกษตรกรผู้ปลูกผลไม้ใน จ.จันทบุรี ซึ่งเริ่มดำเนินอาชีพเกษตรกรตั้งแต่ปี 2532 แต่ขณะนั้นประสบปัญหาราคาค่าผลไม้ตกต่ำ โดยเฉพาะราคาทุเรียนที่ราคาตกต่ำอย่างหนัก เพราะจำเป็นต้องรีบขายผลผลิต

หลังจากที่ทำทุเรียนแปรรูปแล้วได้เริ่มมีขายได้ทุกวัน ซึ่งสนใจผลไม้ไทยได้มาหรือกับตนเพื่อให้ขยายการแปรรูปไปยังผลไม้อื่นๆ เพิ่มเติม เช่น กล้วยขนุน นำมาทอดกรอบเพิ่มเติมและก็เริ่มทำภายใต้แบรนด์สินค้าบี ฟรุต และแบรนด์บุญเที่ยงขึ้นมา โดยมีกรอบแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความทันสมัยเพื่อเป็นการเพิ่มมูลค่าสินค้าไปในตัว

อย่างไรก็ตาม การคิดค้นต้นแบบนวัตกรรมไม่ได้หยุดนิ่งแค่การนำผลไม้แปรรูปมาทอดกรอบอย่างเดียวเท่านั้น เพราะการใช้เทคโนโลยีมาต่อยอดสินค้า นั้น จำเป็นต้องคิดปรับปรุงอยู่ตลอดเวลา

เวลา เพื่อให้สอดคล้องกับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป จากเดิมที่จะใช้น้ำมันในการทอดผลไม้ ซึ่งจะทำให้มีน้ำมันหลงเหลืออยู่ในผลไม้กรอบประมาณ 2-3% และในปีนี้ได้เพิ่มระบบการแช่แข็ง (ฟรีซ) ทำให้ผลไม้แปรรูปเหล่านี้ไม่มีน้ำมันหลงเหลืออยู่ในผลิตภัณฑ์ ตอบโจทย์คนรุ่นใหม่ที่ใส่ใจในเรื่องสุขภาพมากขึ้น

ปัจจุบันกรรมวิธีในการผลิตผลไม้แปรรูปจะมี 3 กลุ่ม คือ กลุ่มแรกทอดกรอบด้วยน้ำมัน กลุ่มสองจะทอดด้วยระบบสุญญากาศ ซึ่งจะใช้กับผลไม้สุก และกลุ่มสามเป็นการทำให้เย็นด้วยระบบฟรีซ ซึ่งจะผลิตออกมาใน 2 แปรนดสินค้า คือ บี ฟรุต จะเป็นสินค้าที่บรรจุในบรรจุภัณฑ์ถุงพอยล์ เพื่อยืดอายุของสินค้า และแปรนดบุญเที่ยง จะบรรจุสินค้าในถุงเปลือย เพื่อให้เห็นลักษณะของสินค้า

บุญเที่ยง กล่าวว่า สินค้าภายใต้ทั้งสองแปรนด ขณะนี้มีจำหน่ายผ่านช่องทางค้าปลีก เช่น ท็อปส์ ซูเปอร์มาร์เก็ต บิ๊กซี ฟู้ดแลนด์ สถานีน้ำมันจิบพี ในเครือ ปตท. และห้างเดอะมอลล์ทุกสาขา รวมทั้งสถานที่ตามแหล่งเที่ยวต่างๆ ซึ่งมองว่าการต่อยอดด้านนวัตกรรมมีความสำคัญต่อเกษตรกรรุ่นใหม่อย่างมาก เพราะหากยังผลิตสินค้าแบบเดิมๆ จะทำให้ขายสินค้าไม่ได้ราคา

“การจะก้าวสู่เกษตรกร 4.0 จะต้องมีการใช้กรรมวิธีมาต่อยอดสินค้า และต้องคิดค้นตลอดเวลา รวมทั้งได้รับการช่วยเหลือจากภาครัฐไม่ว่าจะเป็นกระทรวงพาณิชย์ ที่มาช่วยเรื่องการตลาด ธ.ก.ส.สนับสนุนในเรื่องเงินทุนด้านสินเชื่อให้ รวมทั้งคนในชุมชน เพราะเมื่อสินค้าไปได้แล้วจะต้องมีการขยายโรงงาน ซึ่งปัจจุบันโรงงานได้ตั้งอยู่ในส่วนที่ปลูกผลไม้ใน จ.จันทบุรี มี

การลงทุนเครื่องจักรจำเป็นต้องขอสินเชื่อมาต่อยอดธุรกิจ” บุญเที่ยง ระบุ สำหรับแผนในอนาคต ขณะนี้กำลังมองไปถึงการทำตลาดส่งออกต่างประเทศ จากปัจจุบันที่มีการส่งผลิตภัณฑ์ไปให้พ่อค้าคนกลางนำไปส่งออก โดยจะเริ่มต้นส่งออกด้วยตัวเอง ซึ่งมองว่าผลไม้ไทยเป็นที่นิยมของหลายชาติ ได้วางกลุ่มเป้าหมายไว้ ดังนั้นผลิตภัณฑ์แปรรูปจากทุเรียน จะเจาะตลาดจีน ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกล้วย หนูน มะม่วง

“อยากฝากเกษตรกรรุ่นใหม่ให้นำเรื่องนวัตกรรมมาต่อยอด เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า อย่างผลไม้แปรรูปที่นำมาออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่ บางรายการก็สามารถขายในราคาได้เพิ่มเท่าตัวจากการขายผลไม้ปกติ” บุญเที่ยง กล่าวทิ้งท้าย ■