

“วรสพร” มะม่วงดองร้อยล้าน เริ่มจากหลังบ้าน พัฒนา..โกอินเตอร์



จังหวัดฉะเชิงเทรา นับเป็นแหล่งผลิตมะม่วงคุณภาพดี ชื่อดังของประเทศ ผลผลิตส่วนใหญ่ถูกใช้บริโภคภายในประเทศและส่งออกแล้ว มะม่วงส่วนหนึ่งถูกนำมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในลักษณะ “มะม่วงดอง มะม่วงกวน” ภายใต้แบรนด์ “วรพร” สินค้าดังกล่าวมีรสชาติอร่อย ขายดี มีวางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อ ห้างสรรพสินค้าชื่อดังทั่วประเทศ และเป็นสินค้าส่งออกขายกว่า 10 ประเทศทั่วโลก ช่วยสร้างงาน สร้างอาชีพให้ชาวบ้านและเกษตรกรได้เป็นร้อยคน นับเป็นผลิตภัณฑ์โอท็อปที่สร้างชื่อเสียงและความภาคภูมิใจให้แก่ชาวแปดริ้วจนถึงทุกวันนี้

ธุรกิจหลังบ้าน... โกอินเตอร์

คุณแชมป์ หรือ คุณชัยพร โสธรนบุตร ผู้จัดการผลิตภัณฑ์ บริษัท ผลไม้แปรรูปวรพร จำกัด ทายาทธุรกิจมะม่วงแปรรูป แบรนด์ “วรพร” เล่าถึงความ เป็นมาของกิจการว่า เมื่อ 60 กว่าปีก่อน อากง “ไต่ให้ แซ่ไคว้” เป็นชาวจีนอพยพได้โล่เรือสำเภามาจากเมืองซัวเถามาขึ้นชายฝั่งประเทศไทยที่ จ.ฉะเชิงเทรา



อาจงไตให้เห็นว่า ช่วงฤดูร้อน เมืองแปดริ้ว มีผลผลิตมะม่วงจำนวนมาก ขายในราคาถูก จึงได้นำภูมิปัญญาการดองผลไม้ตามตำรับชาวจีนซัวเถามาใช้ดองมะม่วง เพื่อผลิตเป็นสินค้าออกขายหน้าบ้าน โดยนำมะม่วงดองใส่โหลแก้วตักใส่ถุงขาย สร้างรายได้หาเลี้ยงลูกและครอบครัว ต่อมาบุตรชายอาจงไตให้ คือ “คุณชัยรัตน์ โสธรนพบุตร” ซึ่งเป็นคุณพ่อของคุณแชมป์ อดีตข้าราชการครูสอนวิชาเคมี ที่เทคโนโลยีขอนแก่น ทำงานสอนนักเรียนสัปดาห์ละ 6 วัน จันทร์-เสาร์ และใช้เวลาว่างในวันอาทิตย์ ทำมะม่วงดองและผลไม้ดองขายส่งตามร้านค้าต่างๆ เป็นระยะเวลา 3-4 ปี ได้เล็งเห็นว่า ธุรกิจมะม่วงดอง ซึ่งเป็นอาชีพหลังบ้านสามารถสร้างรายได้ดีกว่างานสอนหนังสือที่ทำอยู่ตัดสินใจลาออกจากราชการแล้วย้ายกลับบ้านที่ แปดริ้ว เพื่อหันมาทำธุรกิจแปรรูปผลไม้เต็มตัว

คุณแชมป์กล่าวว่า ปี 2529 คุณพ่อตัดสินใจลาออกจากราชการเพื่อหันมาทำธุรกิจอย่างเต็มตัว นับเป็นจุดเปลี่ยนชีวิตที่สำคัญของครอบครัวผม คุณพ่อได้นำเงินเก็บสะสมทั้งหมดจำนวน 1 ล้านบาท มาลงทุนสร้างธุรกิจผลไม้ดอง โดยใช้พื้นที่ว่างในบ้านตั้งโถงดองผลไม้ไว้เต็มไปหมด ในปีแรกคุณพ่อคิดว่า ดองมะม่วง 40 โถง ๆ ละ 100 กว่าลิตร เพื่อเก็บสต็อกขายสักครึ่งปี ปรากฏว่าขายหมดภายใน 3 เดือนแรก

คุณชัยรัตน์ตัดสินใจขยายการลงทุนเพิ่มโดย ซื้อที่ดินจำนวน 1 ไร่ สร้างโรงงานมูลค่า 3 ล้านบาท เน้นแปรรูปผลไม้โดยใช้ความรู้ภูมิปัญญาดั้งเดิมของครอบครัว ผนวกกับความรู้วิทยาศาสตร์ และเทคโนโลยีที่ได้ร่ำเรียนมาพัฒนากิจการครอบครัวเรือน จนกลายเป็นโรงงานอุตสาหกรรมขนาดย่อมที่มีมาตรฐานสากล แต่ยังคงรสชาติความอร่อยได้เหมือนเดิม พร้อมเปลี่ยนอุปกรณ์จากไหดอง เป็นถังดองผลไม้ที่มีขนาดใหญ่และมีน้ำหนักเบา สามารถบรรจุผลไม้ได้มากกว่าเดิม คือ 40 ตัน เพื่อแปรรูปมะม่วงสดได้ปีละ 2,000 กว่าตัน



คุณแชมป์กล่าวว่ เมื่อ 20 ปีที่แล้ว วรพรได้เข้ามาร่วมทำธุรกิจกับร้าน เซเว่น อีเลฟเว่น โดยพัฒนาสินค้าและบรรจุภัณฑ์ให้ตอบสนองความต้องการของ ตลาด มุ่งสร้างนวัตกรรมใหม่ พลิกโฉม “มะม่วงดองใส่ขวดโหล ตักใส่ถุง จิ้มพริกเกลือ” สู่บรรจุภัณฑ์พร้อมรับประทานแห่งแรกของประเทศ ปัจจุบัน วรพร เป็นผู้ผลิตมะม่วงดองรายใหญ่ที่สุดของประเทศไทย สินค้าผ่านการรับรองมาตรฐาน GMP, HACCP ยกระดับจากสินค้าโอท็อปสู่ห้างและกลายเป็นสินค้าส่งออกที่สร้าง รายได้ต่อปีมากกว่า 100 ล้านบาท

ผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปขายดี

ปัจจุบันผลิตภัณฑ์มะม่วงแปรรูปของวรพรมียอดขายในประเทศ ผ่านช่องทางหลักคือ ร้านเซเว่นอีเลฟเว่น ประมาณปีละ 50 ล้านบาท และส่งออกไปกว่า 11 ประเทศทั่วโลก อาทิ อเมริกา อังกฤษ จีน ออสเตรเลีย ฮอลแลนด์ เป็นต้น มียอดขายรวมปีละ 100 ล้านบาท โดยมียอดขายเติบโตเพิ่มขึ้นทุกปี 5-10% โดยมีเป้าหมายพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่เข้าสู่ตลาดไม่ต่ำกว่าปีละ 1-2 ชนิด

ปัจจุบันสินค้าขายดีติดตลาดของวรพร นอกจากมะม่วงทองแล้ว ยังมี “มะม่วงกวน” อีกชนิดที่ขายดีไม่แพ้กัน เพราะมะม่วงกวนวรพร ผลิตจากเนื้อ มะม่วงล้วนๆ ตามสูตรคุณยาย ของคุณแชมป์ โดยนำเนื้อมะม่วงสุก 3 สายพันธุ์ มาปนกันได้แก่ มะม่วงพันธุ์พิมเสน น้ำดอกไม้ โชคอนันต์ แต่ละสายพันธุ์มี คุณสมบัติเด่นแตกต่างกันออกไป



มะม่วงพันธุ์น้ำดอกไม้ โดดเด่นในเรื่องรสชาติความหวาน พิมเสนมีสีส้ม สวยงาม ส่วนโชคอนันต์ ให้เนื้อสัมผัสและกลิ่นที่หอมหวาน เมื่อนำมะม่วงทั้ง 3 สายพันธุ์จำนวน 8 กิโลกรัมมาผสมกันในสัดส่วนที่เหมาะสม นำไปแปรรูปจะได้ เนื้อมะม่วงกวน 1 กิโลกรัมและนำไปอบแห้งในตู้อบลมร้อน เพื่อคงคุณภาพความ สด สะอาด ไร้ฝุ่นละออง และนำไปใส่บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ใส่โชว์ให้ลูกค้าเห็น ว่าสินค้ามะม่วงกวนวรพร สดสะอาด ปลอดภัยจริง

ผลิตภัณฑ์อีกชนิดที่ขายดีในตลาดจีนตอนใต้ คือ ซอฟท์แคนดี้ ที่ผลิตจากมะม่วงกวนเคลือบให้สวยงามขึ้นด้วยน้ำตาล ซึ่งส่วนประกอบหลักของซอฟท์แคนดี้มาจากเนื้อมะม่วงกวน ประมาณ 70-80 เปอร์เซ็นต์ กินแล้วได้คุณค่าทางอาหารมากกว่าลูกกวาด สินค้าชนิดนี้ได้รับรางวัลชนะเลิศประเภทอาหารขบเคี้ยวปี 2008 ได้รับการคัดเลือกให้เป็นขนมขบเคี้ยวสำหรับนักกีฬาไทยในโอลิมปิกจีน 2008

รับซื้อมะม่วงกว่า 10 ล้านลูกต่อปี

คุณแชมป์บอกว่า เมืองไทย เป็นแหล่งผลิตมะม่วงมากเป็นอันดับ 3 ของโลก แต่มีผลผลิตเข้าสู่ตลาดในช่วงระยะเวลาสั้น ๆ แคปีละ 1-2 เดือน ทำให้เกิดปัญหาผลผลิตล้นตลาดและขายผลผลิตได้ราคาต่ำ “วรพร” จึงเป็นเสมือนที่พึ่งสุดท้ายของเกษตรกร ที่ช่วยรับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรในช่วงที่เจอปัญหาผลผลิตล้นตลาด แต่ละปีวรพรจะรับซื้อมะม่วงที่ปลูกในพื้นที่เมืองแปดริ้วกว่า 10 ล้านลูกต่อปี เพื่อนำมาแปรรูปเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มในรูปแบบต่างๆ

ปัจจุบัน สายพันธุ์มะม่วงที่นำมาใช้เป็นวัตถุดิบ ได้แก่ มะม่วงพันธุ์โชคอนันต์ พิมเสน แก้วเขียว น้ำดอกไม้ ทั้งนี้ วรพรมีนโยบายรับซื้อมะม่วงจากแหล่งผลิตในเมืองแปดริ้วก่อนเป็นอันดับแรก เพราะชาวสวนมะม่วงแปดริ้วเป็นคนเก่ง มีความรู้ความสามารถในการผลิตมะม่วงคุณภาพดีได้จำนวนมาก จึงมีวัตถุดิบเพียงพอสำหรับแปรรูปได้ตลอดทั้งปี

หากปีไหนเมืองแปดริ้วมีผลผลิตมะม่วงไม่เพียงพอจริงๆ จึงหันไปรับซื้อมะม่วงจากภาคอีสาน หากยังได้ผลผลิตไม่ครบตามจำนวนก็จะรับซื้อมะม่วงจากภาคเหนือเพิ่มเติมอีก แต่บางครั้ง เมืองไทยมีผลผลิตมะม่วงไม่เพียงพอจริงๆ ก็ต้องรับซื้อมะม่วงจากประเทศเพื่อนบ้านเข้ามาใช้ด้วยเช่นกัน แต่มะม่วงนำเข้ามีคุณภาพไม่ถูกใจ เมื่อเทียบกับมะม่วงไทยที่มีคุณภาพดีกว่า จึงเน้นเลือกซื้อมะม่วงไทยเป็นหลัก



“การทำมะม่วงต้องให้มีรสชาติอร่อย กรอบ ต้องเลือกใช้วัตถุดิบที่มีลักษณะโครงสร้างเนื้อแข็ง กรอบ ถึงจะอยู่ได้นาน ผมชอบมะม่วงทองที่ผลิตจากมะม่วงพันธุ์แก้วขาว เพราะมีรสกรอบนุ่ม แต่ผู้บริโภคบางคนชอบมะม่วงทองเนื้อกรอบ ที่ผลิตจากมะม่วงโชคอนันต์และแก้วเขียว ผมเคยทดลองใช้มะม่วงน้ำดอกไม้มาทำมะม่วงทอง ปรากฏว่า เนื้อกรอบได้ไม่นาน พอผ่านไปสักกระยะ เนื้อมะม่วงทองจะเสียรูปร่างไป” คุณแชมป์กล่าว

กระบวนการแปรรูปมะม่วง เป็นผลิตภัณฑ์ต่างๆ นับเป็นการช่วยเหลือเกษตรกร พ่อค้าและคนงานให้มีรายได้ทั่วหน้ากัน วรพร มีความภาคภูมิใจที่ได้นำภูมิปัญญาการแปรรูปมะม่วงสูตรดั้งเดิมของครอบครัวมาพัฒนาผสมผสานกับเทคโนโลยีทางอาหารที่ทันสมัย ช่วยสร้างเงิน สร้างงานให้กับชาวบ้านในท้องถิ่น รวมทั้งเกษตรกรชาวสวนมะม่วงจำนวนมาก และยังเป็นศูนย์ส่งเสริมการเรียนรู้ให้ทั้งในชุมชนและต่างจังหวัดมาเรียนรู้แล้วนำไปประกอบอาชีพได้อย่างยั่งยืน

ข้อเสนอแนะการลงทุน

ตลาดมะม่วงแปรรูปยังมีโอกาสขยายตัวได้อีกมากเพราะทุกวันนี้ มะม่วงแปรรูปในอุตสาหกรรมระดับโรงงานไม่ถึง 1 เปอร์เซ็นต์ของผลผลิตทั้งหมด นับเป็นสัดส่วนที่น้อยมาก มะม่วงทอง นอกจากขายดีในไทยแล้ว ยังเป็นที่สนใจของตลาดจีนตอนใต้ เวียดนาม สิงคโปร์ มาเลเซีย แต่ตลาดอื่นๆ ในฝั่งอเมริกา ไม่มีใครรู้จักมะม่วงทองเลย วรพร ส่งมะม่วงทองแช่แข็งไปขายที่มลรัฐฮาวายของสหรัฐอเมริกา เพื่อสร้างตลาดใหม่

“มะม่วงสามารถแปรรูปได้อีกหลายร้อยรายการ เช่น ซอสมะม่วง ไอศกรีม มะม่วง น้ำมะม่วงพร้อมดื่ม เป็นสินค้าขายดีในต่างประเทศ หรือแปรรูปเป็น น้ำส้มสายชูจากมะม่วง ก็สามารถขายได้ในราคาแพง หรือทำไวน์มะม่วงก็น่าสนใจ หากใครสนใจแปรรูปมะม่วง ขอแนะนำให้เริ่มต้นทำเป็นอาชีพเสริมไปก่อนเพราะครอบครัวผมก็เริ่มต้นทำธุรกิจเป็นอาชีพหลังบ้าน ก็ประสบความสำเร็จ กลายเป็นธุรกิจร้อยล้านได้ ผมเชื่อว่า คุณก็ทำได้เช่นกัน” คุณแชมป์กล่าวในที่สุด



หากใครสนใจรายละเอียดของธุรกิจแปรรูปมะม่วงวรพร สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ บริษัท ผลไม้แปรรูปวรพร จำกัด 20/5 หมู่ 6 ต.วังเย็น อ.แปลงยาว จ.ฉะเชิงเทรา โทร. 038-813444 และ เว็บไซต์ <http://www.woraporn.com>

ที่มา : เทคโนโลยีชาวบ้าน 13 สิงหาคม 2563