“กระหรี่พั๊ฟ” คุณสวยงาม

“กระหรี่พั๊ฟ” ของฝากขึ้นชื่อของจังหวัดสระบุรี และนครราชสีมา ที่หลายคนมักซื้อติดไม้ติดมือกลับทุกครั้งที่ได้เดินทางไปท่องเที่ยวโดยเฉพาะในช่วงหน้าเทศกาลอย่างปีใหม่ สงกรานต์ ฯลฯ เพราะกระหรี่พั๊ฟ นอกจากจะเป็นอาหารว่าง ที่หอม กรอบ อร่อยแล้วยังให้คุณค่าทางอาหาร และมีรูปลักษณ์ที่น่ารับประทาน

นางสาวสวยงาม ในฐานะทายาทรุ่นที่2 เล่าให้ฟังว่า กว่าจะประสบความสำเร็จจนถึงวันนี้ คุณแม่ต้องใช้ความอดทนและลองผิดลองถูกอยู่นาน จากเดิมทำอาชีพเกษตรกรรมหันมาทำกระหรี่พั๊ฟขาย เพื่อต้องการเพิ่มมูลค่าให้กับผลผลิตทางการเกษตรของครอบครัว

"การทำกระหรี่พั๊ฟของคุณแม่ได้รับการถ่ายทอดวิธีการทำมาจากคุณญ่า ซึ่งเป็นพี่สาวของคุณแม่ โดยคุณแม่ได้นำมาปรับปรุงรสชาติเพิ่มเติมตามสไตล์ของตนเอง ถือเป็นจุดเริ่มต้นของกระหรี่พั๊ฟตั้งแต่ปี 2530 เป็นต้นมา โดยเปิดร้านจำหน่ายแห่งแรกบริเวณ จ.สระบุรี จนในปี 2547 ได้ย้ายมาอยู่ที่ตลาดกลางดง อ.ปากช่อง จ.นครราชสีมา พร้อมจัดตั้งเป็นบริษัทขนมกระหรี่พั๊ฟ จนถึงปัจจุบัน โดยกิจการขยายตัวดีขึ้นอย่างต่อเนื่องเฉลี่ยปีละประมาณ 10%”

ทั้งนี้ การเติบโตของบริษัทฯ เป็นการโตจากตลาดค้าส่ง เพราะกระหรี่พั๊ฟ ได้รับการตอบรับอย่างมากจากผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวทำให้มียอดการสั่งซื้อจากผู้ค้าปลีกเข้ามาเป็นจำนวนมากอย่างต่อเนื่องเพื่อนำไปจำหน่ายต่อ เป็นเช่นนี้มานานกว่า 23 ปี ทำให้บริษัทไม่มีเวลาทำตลาดค้าปลีกเอง แต่จากนี้ไป บริษัทฯ มีแผนรุกตลาดค้าปลีกมากขึ้น โดยตั้งเป้าสร้างแบรนด์ “คุณสวยงาม” ให้เป็นรู้จักและติดตลาดค้าปลีกพร้อมกับส่งออกตลาดต่างประเทศภายใน 2 ปี ( พ.ศ.2554 - พ.ศ.2555 )

บริษัทฯ จึงมีแนวคิดในการปรับปรุงพัฒนาผลิตภัณฑ์ “กระหรี่พั๊ฟ” ให้สามารถจัดเก็บได้นานขึ้นโดยไม่ใส่สารกันบูดหรือวัตถุกันเสีย เพื่อรองรับแผนดังกล่าวจึงได้เข้ารับการสนับสนุนจากสำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) โครงการสนับสนุนการพัฒนาเทคโนโลยีของอุตสาหกรรมไทย(iTAP) เครือข่ายมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีสุรนารี (มทส.) ในโครงการ “การยืดอายุการจัดเก็บรักษาผลิตภัณฑ์กระหรี่พั๊ฟ” โดยมีอาจารย์ ประทุม อุ่นเรือน และอาจารย์ปิยะมาศ จานนอก จากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลอีสาน เป็นผู้เชี่ยวชาญ ผลการวิจัยและการพัฒนาพบว่า สามารถยืดอายุการเก็บรักษากระหรี่พั๊ฟ จาก 7วันเป็น 9วันโดยที่ไส้กระหรี่พั๊ฟไม่แห้งแข็ง และผลที่ได้ดังกล่าวนำไปสู่เฟส 2 ในโครงการ “ศึกษาความเป็นไปได้ของการยืดอายุกระหรี่พั๊ฟ ให้ได้ 14 วัน” โดยมี ดร.รัชฎาพร อุ่นศิวิไลย์ จากมหาวิทยากมหาวิทยาลัยเทคโนโลยี่ สุรนารี เข้ามาเป็นผู้เชี่ยวชาญ ขณะนี้อยู่ระหว่างดำเนินการ

“กระหรี่พั๊ฟ เป็นการทำสดวันต่อวัน อายุการเก็บรักษาค่อนข้างสั้น ปกติจะเก็บได้ 4-7 วัน จึงต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สามารถยืดอายุการเก็บได้นานขึ้นเป็น 14 วัน เพื่อลดต้นทุนด้านการขนส่ง(โลจิสติก)ของบริษัท (ปัจจุบันบริษัทมีการขนส่งสินค้าและบริการด้วยตัวเองอยู่) และเพื่อรองรับระบบการขนส่ง(โลจิสติก)ของเซเว่นอีเลฟเว่นในส่วนกลางได้ ทำให้กระหรี่พั๊ฟจะต้องมีอายุนานกว่า 10 วัน รวมถึงรองรับการส่งออกตลาดต่างประเทศ อาทิ ประเทศในแถบตะวันออกกลาง และประเทศในกลุ่มมุสลิม เนื่องจากผลิตภัณฑ์ได้รับความสนใจจากผู้บริโภคกลุ่มอาหารฮาลาล และเริ่มมียอดสั่งผลิตเข้ามามากขึ้น ซึ่งการพัฒนาดังกล่าวถือเป็นการเตรียมความพร้อมที่จะก้าวไปสู่เป้าหมายที่กำหนดไว้”

สำหรับผลิตภัณฑ์คุรสวยงาม แบ่งออกเป็น 3 กลุ่ม ได้แก่ กลุ่มขนมทอด ประกอบด้วย กระหรี่พั๊ฟไส้ต่างๆ อาทิ ไส้ไก่ ,หมูแดง,ถั่ว,ไส้ผลไม้ อาทิ ไส้แก้วมังกร,สัปปะรด,องุ่น และในอนาคตจะผลิตกระหรี่พั๊ฟไส้กล้วยออกสู่ตลาดเพิ่ม กลุ่มขนมอบ ประกอบด้วย พายใผลไม้ต่างๆ คุ้กกี้สิงคโปร์ และกลุ่มเนื้อแปรรูป แบ่งออกเป็น กลุ่มเนื้อวัว อาทิ เนื้อเค็ม และกลุ่มเนื้อหมู อาทิ หมูสวรรค์ ,กุนเชียง เป็นต้น ซึ่งผลิตภัณฑ์ของเจ๊นอกจากได้รับการรับรองจากอย.แล้ว ยังเตรียมยกระดับคุณภาพสู่มาตรฐานระบบการจัดการด้านความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์อาหาร หรือ HACCP และมาตรฐานบริการอาหารฮาลาล

นอกจากนี้บริษัทยังสนใจที่จะพัฒนาเครื่องจักรที่มีอยู่เดิมให้มีประสิทธิภาพมากขึ้น เพื่อให้มีกำลังการผลิตเพิ่มขึ้นได้อีกเท่าตัว จากเดิม 200,000 - 300,000 ชิ้นต่อเดือน (ผลิตด้วยแรงงานคน) ซึ่งปัจจุบันยังมีกำลังการผลิตไม่ทันต่อความต้องการของตลาด หากนำเครื่องจักรเข้ามาเสริมคาดว่าจะทำให้มีกำลังการผลิตเพิ่มขึ้น 500,000 - 600,000 ชิ้นต่อเดือน และยังช่วยเรื่องสต๊อคสินค้า ซึ่งจะสามารถรองรับออเดอร์ได้ในปริมาณมากขึ้น

 “ ยอมรับว่ากระหรี่พั๊ฟเป็นของฝากที่นักท่องเที่ยวมักต้องซื้อติดมือกลับไปทำให้มูลค่าการซื้อสูง เชื่อว่าแนวโน้มความต้องการบริโภคกระหรี่พั๊ฟจะยังคงมีมากขึ้น ปัจจุบันบริษัทมียอดขายประมาณปีละ 30 ล้านบาท

นอกจากนี้ ยังได้แสดงความเห็นต่อโครงการ iTAP ว่าเป็นโครงการที่ให้การสนับสนุนผู้ประกอบการSME ได้เป็นอย่างดี เพราะธุรกิจขนาดเล็กนั้นไม่มีศักยภาพพอที่จะวิจัยและพัฒนาได้เอง การที่มีหน่วยงานอย่าง iTAP เข้ามาสนับสนุนช่วยเหลือถือว่าดีมาก ทำให้ผู้ประกอบการรายเล็กที่เปรียบเสมือนเม็ดทราย มีความแข็งแกร่งขึ้นเป็นก้อนกรวดได้ และการที่ iTAP นำองค์ความรู้ทาง ว&ท เข้ามาช่วยนั้น เป็นการตอบโจทย์ของผู้ประกอบการได้อย่างตรงประเด็น สามารถช่วยเสริมข้อด้อยขึ้นมาเป็นข้อเด่นและสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลที่ว่า “ประเทศไทยจะทำสินค้าเพื่อการส่งออก” นางสาวสวยงาม กล่าวในที่สุด