



Coffee & Tea เชียงรายเมืองแห่งกาแฟ

ปัจจุบัน “กาแฟ” ถือเป็นสินค้าที่ได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก ทำให้เกิดการพัฒนา ทั้งด้านการผลิตและการตลาดในอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างต่อเนื่อง อีกทั้งผู้ประกอบการได้มีการนำเอาวัตถุกรรมต่างๆ เข้ามาพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อมุ่งเน้นการตอบสนองรูปแบบการใช้ชีวิตประจำวันของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป เช่น การแฟเพื่อสุขภาพ และเสริมความงาม การแฟร้อมดื่มพร้อมเมี่ยม หรือกาแฟผสมสำเร็จรูปที่มุ่งเน้นผู้บริโภครุ่นใหม่ที่มีพฤติกรรมการใช้ชีวิตเร่งรีบและต้องการความสะดวกสบายมากขึ้น ยิ่งไปกว่านั้นประเทศไทยมีพื้นที่ปลูกกาแฟอารา比ค้ามากกว่า 80,036 ไร่ โดยเฉพาะจังหวัดเชียงราย ที่มีศักยภาพในการผลิตกาแฟสูง ซึ่งพบว่ามีการเพิ่มมูลค่าให้กับเมล็ดกาแฟเพื่อผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ชนิดต่างๆ รวมถึงการยกระดับมาตรฐานการรับรอง เพื่อให้ผลผลิตที่ได้มีคุณภาพสูงที่สุด เช่น การปลูกกาแฟอ่อนแกนนิก เพื่อให้กาแฟราบกากของไทยเป็นที่ยอมรับในระดับโลก โดยมีการสร้างเอกลักษณ์ให้กับไร่กาแฟของแต่ละพื้นที่เป็นต้น อีกทั้งยังมีการสร้างภาพลักษณ์ของแบรนด์ เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับกาแฟของไทยให้เป็นที่รู้จัก ซึ่งตลาดกาแฟในเชิงคุณภาพทั่วโลกในประเทศไทยและภาคต่างประเทศ ทั้งน้ำชาแฟร์ฟูที่สูง น้ำแข็งที่นิยมในตลาดกลุ่มผู้บริโภคต่างประเทศ เช่น เยอร์มนี เกาะหลีดี้ และญี่ปุ่น เป็นต้น น่องจากกาแฟพื้นที่สูงที่สูงนี้มีรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ไม่แพ้กาแฟจากแหล่งผลิตอื่นของโลก และยังเป็นที่นิยมในกลุ่มผู้บริโภคภายในประเทศไทย เช่น ธุรกิจร้านกาแฟสด และกลุ่มผู้บริโภคที่เลือกดื่มกาแฟเพื่อสุขภาพ



แหล่งเพาะปลูกกาแฟราชบิการที่สำคัญของไทยอยู่ในແນບເທົກເຫຼຸງໃນນາຄາທີ່ອໍານວຍໃນປີ 2559 ມີການຂາຍພື້ນທີ່ເພະປຸລູກຈາກເດີມ 72,615 ໄວ ເປັນ 81,453 ໄວ ອ່ອຄົດເປັນອັດຕາເພີ່ມຂຶ້ນເຖິງຮ້ອຍລະ 6 ສາມາດໃຫ້ຜົລົດ 9,606 ຕັນໃນປີ 2559 ເພີ່ມຂຶ້ນຈາກປີ 2557 ອີ່ງຮ້ອຍລະ 9 (ດັ່ງຕາງທີ່ 1) ເນື່ອງດ້ວຍເກຫະຕຽບທີ່ມາກຳທຳການເກຫະຕຽບອິນເນັ້ນ ມາກີ່ນີ້ ໂດຍການລັດການໃຊ້ສາຮົມໃນການບໍາຮຸງຮັກຂາດຕັ້ງກາພ ທຳໄໝຜົລົດທີ່ໄດ້ລັດລົງ ອ່ອຄົດເປັນຮ້ອຍລະ 3 ທັນນີ້ເນື່ອງຈາກແນວໂນມຂອງພຸດທິກຣມຜູ້ບໍລິໂພກທີ່ທັນມາບໍລິໂພກສິນຄ້າອ່ອນແກນິນ ອ່ອສິນຄ້າເພື່ອສຸຂາພາ ດັ່ງນັ້ນການປັບປຸງຄົນເກມມາເປັນອິນເນັ້ນທີ່ກຳໄໝທີ່ຕັ້ງກາພມີການປັບປຸງ ຜົລົດທີ່ໄດ້ຈັດລົງຕາມໄປດ້ວຍ

ບໍລິບຸນຜົລົດກາແພອຮາບິກາຂອງໄທມີອັດລົດລົງຮ້ອຍລະ 9 ເນື່ອງຈາກ ການຂາຍຕັ້ງຂອງພະລັງປຸລູກກາພົ່ນຟຸ້ງ ອາຮາບິກາທີ່ກຳໄໝຮ້ອງສຸຂາລະຫັງສັນນັບສຸນນັກພະປຸລູກກາພົ່ນຟຸ້ງຢູ່ບາງ ເພີ່ມຂຶ້ດສາມາດລັດການສັນນັບສຸນນັກພະປຸລູກກາພົ່ງ ແລະສິນຄ້າເກຫະຕຽບເພື່ອສ້າງຄວາມມັ້ງຄັ້ງແບບຍັ້ງຍືນໄໝກັບສິນຄ້າເກຫະຕຽບໃນປະເທດ ລັກຂະແງງຸນປະເທດກາງວາກເທິ່ງນີ້ມີລັກຂະແງປັນເທົກເຫຼຸງ ມັງມີອາກາຫນາວເຍັນແລະມີຝັ້ນຕົກ ປື່ຈະໜະສຳຮັບການພະປຸລູກກາພົ່ງ ທັນນີ້ໜ່ວຍຈານທັງກວາຮັງ ແລະເອກຂນ ຈຶ່ງສ່າງເສີມການປຸລູກກາພົ່ງໃນບໍລິເວລັກເກົດເຫຼືອຕອນນິນ ໂດຍເນັ້ນໃນເຮືອງຂອງການສ້າງເອກລັກຂົນໄໝກັບກາພົ່ງຮາບິກາຂອງໄທ ກາພົ່ງຮາບິກາຂອງໄທນັ້ນ ຫັ້ນຂໍ້ອ ເຮືອງຄຸນພາພ ແລະ ຮສຫາດີທີ່ເປັນເອກລັກຂົນ ເພື່ອຜົລົດກາພົ່ງຄຸນພາພດີ (Premium) ຮາຄາສູງ ແລະເຫັນຄວາມເປັນອິນເນັ້ນ ອ່າງໄຮກດີຜູ້ວັນໄດ້ກຳກັງພາກຄາກົດການເຕີບໂຕຂອງພື້ນທີ່ເພະປຸລູກ ແລະພື້ນທີ່ເພະປຸລູກກາພົ່ງ ການເຫຼືອຂອງໄທ ພບວ່າໃນນາຄາທີ່ມາກຳທີ່ມີການປຸລູກກາພົ່ງເພີ່ມຂຶ້ນ ເຫດຸເນື່ອງມາຈາກຄວາມດ້ວຍການບໍລິໂພກກາພົ່ງຂອງໂລກທີ່ມີການເຕີບໂຕຂຶ້ນອ່າຍຕ່ອນເນື່ອງ



ทั้งนี้ประเทศไทยไม่ได้เป็นคู่แข่งทางด้านบริษัมการส่งออกกาแฟไปยังตลาดโลกเลย เมื่อเปรียบเทียบกับประเทศเวียดนาม และอินโดนีเซีย ฉะนั้นถ้าหากเราไม่สามารถ แข่งขันกันในด้านของปริมาณได้ ฉะนั้นจึงต้องปรับเปลี่ยนมุ่งมองของผู้ประกอบการ ไทยให้เน้นด้านการขายคุณภาพ มากกว่าขายปริมาณ ดังเช่นในปัจจุบันพบว่ามีพื้นที่ จังหวัดเชียงราย และเชียงใหม่ มีแนวโน้มการเพาะปลูก และคูณกาแฟคุณภาพเดียว /พิเศษ (Specialty) ซึ่งมีราคาสูงมากในปัจจุบัน โดยพื้นที่ดาวรุ่งที่เริ่มมีการ เพาะปลูกเป็นจำนวนมากแล้วคือ อําเภออมก่อง จังหวัดเชียงใหม่ นอกจากนี้ก็มีบ้าน หัวยน้ำชุม บ้านแม่จัน ใต้ บ้านชุมลาว ดอยผาชี้ บ้านปางขอน บ้านแม่เต่อ-แม่เจันหลวง ดอยแม่สลอง จังหวัดเชียงราย ขณะที่ดาวค้างฟ้าก็มีบ้านเทพเสด็จ ดอยสะเก็ด จังหวัด เชียงใหม่ และดอยช้าง บ้านใหม่พัฒนา ดอยหลวงจังหวัดเชียงราย อีกทั้งในปัจจุบันยังมี สมาคมกาแฟพิเศษที่สนับสนุนด้านตลาด ความรู้ และการประชาสัมพันธ์ด้านกาแฟ พิเศษต่างๆ ในประเทศไทยอีกด้วย ดังนั้นจึงได้มีการมุ่งเน้นถึงการขยายตลาดกาแฟ พิเศษเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เน้นคุณภาพ และเป็นตลาดเฉพาะ (Niche Market) อีกด้วย





การผลิตและการค้ากาแฟ จังหวัดเชียงราย



จังหวัดเชียงรายมีการผลิตกาแฟในระดับอุตสาหกรรมมาอย่างนานซึ่งได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเพาะปลูก และการปรับปรุงพันธุ์จากสถาบันวิจัยและพัฒนาเกษตรพื้นที่สูง ผ่านความร่วมมือระดับประเทศของหน่วยงานทั้งภาครัฐและเอกชน โดยได้มีการทำการเพาะปลูกกาแฟอาราบิก้า สายพันธุ์คัตติมอร์ ในป่าจุบันกาแฟอาราบิก้าของไทยได้ถูกนำมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์กาแฟหลากหลายชนิด อาทิ เมล็ดกาแฟคั่ว (Roasted Bean) กาแฟดริป (Drip Coffee) และกาแฟคั่วบดแบบบรรจุแคปซูล เป็นต้น ในระบบอุตสาหกรรมกาแฟถือเป็นพืชเศรษฐกิจชนิดหนึ่งซึ่งมีราคารับซื้อสูง



กาแฟเชียงราย (PRODUCT)

แบ่งออกเป็นสองกลุ่มใหญ่คือสารกาแฟ (Green Bean) และเมล็ดกาแฟคั่ว (Roasted Coffee) ซึ่งผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่ในตลาดนั้นมาจากทุกรดับของผู้ผลิต กล่าวคือตั้งแต่โรงงานเล็กๆ ไปจนถึงโรงงานใหญ่ดังนั้นบัญหาที่พบก็คือ



1. ระดับมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ เนื่องจากประเทศไทยยังไม่สามารถพัฒนาระบบการประเมินคุณภาพจากคุณลักษณะกาแฟจากภายนอก (sensory evaluation) และมีหน่วยงานรับผิดชอบตรวจเคราะห์ในลักษณะนี้เพื่อสร้าง “ชั้นมาตรฐาน” ในผลิตภัณฑ์กาแฟอย่างประเทศไทยผู้ผลิตกาแฟขนาดใหญ่ของโลกได้ ทำให้ผลิตภัณฑ์ กาแฟต่าง ๆ ที่วางแผนจ่ายอยู่ในตลาดแม้มีมากลายพันธุ์เดียวกัน และพื้นที่เพาะปลูกใกล้เคียงกันแต่คุณภาพแตกต่างกันของอย่างสิ้นเชิง ซึ่งส่งผลต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ หากมีการตรวจประเมินมาตรฐานสามารถนำไปสู่การแข่งขันหรือการประกวดได้แล้วจะเป็นการส่งเสริมให้มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ในลักษณะแข่งขันกันระหว่างผู้ผลิตได้อย่างต่อเนื่องมากยิ่งขึ้น อนึ่งนอกจากเราควรจะสร้างระบบการตรวจดูประเมิน และมาตรฐานของประเทศไทยขึ้นมาแล้วก็ควรจะต้องทราบถึงมาตรฐานระดับโลกและแนวโน้มของเครื่องหมายรับรองต่าง ๆ อันจะส่งผลให้เกิดมูลค่าเพิ่มต่อผลิตภัณฑ์กาแฟไทย เช่นบاجูบันท์โลกต้องการผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก หน่วยงานรัฐก็ควรนำเสนอด้วยบรมหรือให้ความรู้ หรือจัดโครงการให้เกษตรกรเข้าร่วมเพื่อผลักดันให้ได้รับมาตรฐานออร์แกนิกที่ได้รับการยอมรับกันในระดับนานาชาติ (เช่นของ USDA เป็นต้น) รวมถึงมาตรฐานอื่นๆ เพื่อยกระดับความเชื่อมั่นของกาแฟไทยเมื่อเทียบกับกาแฟจากประเทศอื่นๆ
2. การคั่วเมล็ดกาแฟของแต่ละโรงงาน จากปัญหากระบวนการผลิตและมาตรฐานของผลิตภัณฑ์ในขั้นแรกส่งผลให้หลาย ๆ โรงงานที่ต้องการกาแฟสำเร็จรูปที่มีคุณภาพ จึงต้องจำเป็นที่จะว่าจ้าง Roaster มืออาชีพที่ประสบความสำเร็จและมีประสบการณ์มาจากการต่างประเทศ หรือส่งคนไปเรียนวิธีการคั่วกาแฟในต่างประเทศ เพื่อยกระดับมาตรฐานและสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ที่สามารถตอบสนองต่อตลาดได้ดีมากขึ้น ซึ่งลักษณะนี้องจะยิ่งทำให้ศักยภาพของการผลิตกาแฟโดยใช้ทักษะเฉพาะตัวของเจ้าของไร่กาแฟ และโรงงาน แปรรูปของไทยนั้นค่อนข้างเสียเบรียบ



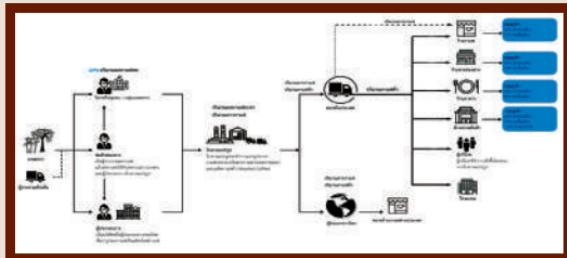


3. ความหลากหลายและเอกลักษณ์ของผลิตภัณฑ์ จากปัญหาเรื่องของมาตรฐานของสินค้ากาแฟและการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตรวมถึงการลงทุนจากต่างชาติ ซึ่งกำหนดให้ผลิตภัณฑ์กาแฟนั้นมีความใกล้เคียงกันมาก นอกจากปัญหาเรื่องการสร้างมาตรฐานกาแฟไทยในข้อแรกรแล้วยังเกิดปัญหารือว่าง “เอกลักษณ์” ของกาแฟไทย ซึ่งปัจจุบันแม้ว่าจะมีหลายโรงงานพยายามสร้างเอกลักษณ์กาแฟของตนเองเพื่อเป็นการสร้างแบรนด์ให้เป็นที่จดจำได้ตลาดทั้งในและต่างประเทศแล้ว แต่กลุ่มนี้มีเพียงส่วนน้อยเท่านั้น และในส่วนน้อยนี้เมื่อต้องการสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ สร้างจุดเด่นก็ย่อมมีต้นทุนที่สูงขึ้น

4. การขาดความรู้ด้านเทคนิคการผลิตเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์และมุ่งเน้นพัฒนาผลิตภัณฑ์ผิดๆ ขาด เท่าที่พบกาแฟในตลาดภายในประเทศไทยนั้น พบร่วมๆ มีโรงงานหลายขนาดดังกล่าวไปแล้วซึ่งโอกาสที่โรงงานขนาดเล็กนั้นก็จะมีลักษณะการผลิตแบบครัวเรือน ใช้เทคโนโลยีต่ำ ซึ่งลักษณะนี้หากเข้าใจเทคนิคการแปรรูปกาแฟ จะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ที่ได้มีคุณภาพ มีการใส่ใจทุกขั้นตอนและรสชาติ กลิ่น สี ซึ่งมีความสำคัญอย่างยิ่งในอุตสาหกรรม ทว่าปัญหาที่พบมาได้เห็นปัญหาในลักษณะมุ่งพัฒนาผลิตภัณฑ์คือ ผู้ผลิตภัณฑ์กาแฟเองยังขาดความรู้ด้านการผลิต เทคนิคการผลิต ผลิตภัณฑ์หรือกระบวนการชาติไม่ดี ซึ่งไม่สอดคล้องกับการตอบรับของตลาด

สถานที่ขายกาแฟ (PLACE)

ในส่วนของ Distribution channel หรือช่องทางการจัดจำหน่ายนั้น โดยส่วนใหญ่จะอยู่ที่ทางการจัดจำหน่ายของกาแฟไทย จะเป็นการจำหน่ายให้แก่ผู้บริโภคภายในประเทศ โดยมีการวางแผนจำหน่ายทั่วประเทศ อาทิ ห้างสรรพสินค้า การจัดแสดงสินค้า OTOP และตลาดออนไลน์ เป็นต้น



โซ่อุปทานอุดหนุนการกาแฟและผลิตภัณฑ์กาแฟที่หันที่สูงของไทย (เขตภาคเหนือตอนบน)