

หลากหลาย

9



สสว.ลุย 'SME ปัง! ดังได้คีน'  
โอกาสทอง-ต่อยอดธุรกิจจลลย

# สสว.ลุย 'SME ปัง! ดังได้คีน' โอกาสทอง-ต่อยอดธุรกิจจลลย



มาตรการ "SME ปัง! ดังได้คีน" เป็นมาตรการใหม่ของสำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.) ใช้งบประมาณกว่า 400 ล้านบาท เพื่อสนับสนุนด้านการพัฒนาธุรกิจ ผ่านระบบ BDS (Business Development Service) สมัครง่าย อนุมัติไว ดังได้คีน โดยช่วยเหลือหนุนค่าใช้จ่ายในการพัฒนาธุรกิจให้แก่ผู้ประกอบการแบบร่วมจ่าย (co-payment) ในสัดส่วน 50-80% สูงสุดรายละไม่เกิน 200,000 บาท ตามขนาดของธุรกิจ



เป็นการเปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการ SME เข้าถึงบริการสนับสนุนด้านการพัฒนาธุรกิจจากหน่วยงานชั้นนำต่างๆ ทั่วประเทศ โดยในปี 2565 มีบริการครอบคลุม 3 หมวด ได้แก่ หมวดการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานสินค้าและบริการ หมวดการพัฒนาช่องทางการจำหน่าย และการตลาด และการพัฒนาตลาดต่างประเทศ

ล่าสุด สสว.จัดกิจกรรมสื่อมวลชนสัญจร เพื่อพบปะผู้ประกอบการ SME ที่เข้าร่วมมาตรการ SME ปัง! ดังได้คีน ระหว่างวันที่ 14-15 ก.ย. 2565

จุดแรกที่เข้าเยี่ยมชมคือ กระโจมเห็ด ฟาร์ม @ไทรน้อย ของคุณนิยนา ยังเกิด ตั้งอยู่บนเนื้อที่ 2 ไร่ เป็นฟาร์มเพาะเห็ด 5 สีทานได้ ประกอบด้วย เห็ดนางรมสีชมพู นางรมทอง เห็ดนางรมฮังการี เห็ดนางฟ้าภูพาน เห็ดเป๋าฮื้อ จำหน่ายทั้งดอกเห็ด ก้อนเห็ด ผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ด วางจำหน่ายที่ ตลาดจริงใจ Tops supermarket, GOLDEN PLACE 5 สาขา ขณะที่ก่อนเห็ดมีขายทางออนไลน์ด้วย

ภายในฟาร์มเห็ดมีร้านอาหารและคาเฟ่ "กระโจมเห็ด Farm & Cafe" บรรยากาศร่มรื่น เสิร์ฟเมนูเห็ดหลากหลายแสนอร่อย พร้อมเครื่องดื่ม รวมถึงเป็นศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดสำหรับบุคคลทั่วไปที่สนใจนำไปประกอบอาชีพ ตลอดจนเป็นศูนย์เรียนรู้การเพาะเห็ดสำหรับเด็กและเยาวชนด้วย

นิยนาเผยว่า ทำฟาร์มเห็ดปีนี้เป็นปีที่ 10 แล้ว ก่อนหน้านั้นเคยเช่าที่ดิน ใกล้เคียงเลข 2 ทำฟาร์มเห็ดควบคู่กับทำงานธนาคาร ซึ่งเป็นงานประจำ เป็นการทำธุรกิจไว้รองรับยามเกษียณ โดยนำ



เก็บเห็ดในฟาร์ม

หลักเศรษฐกิจพอเพียงของในหลวงรัชกาลที่ 9 มาเป็นแนวทางในการเริ่มต้นธุรกิจ

“กระทั่งมาซื้อที่ดินที่ อ.ไทรน้อย เพื่อทำฟาร์มเห็ดอย่างจริงจัง และเพิ่งออกจากงานประจำมาได้ไม่ถึง 1 เดือนเพื่อดูแลธุรกิจตรงนี้ หลังผ่านสถานการณ์โควิด-19 มาแล้ว ทำให้มั่นใจว่าธุรกิจเกี่ยวกับเกษตรสามารถพึ่งพาตัวเองได้จริง และสร้างรายได้ให้ชุมชนด้วย นอกจากเพาะเห็ดเพื่อจำหน่ายดอกเห็ด ก้อนเห็ด และผลิตภัณฑ์แปรรูปจากเห็ดแล้ว เรายังเปิดอบรมการเพาะเห็ดให้กับบุคคลทั่วไป ด้วย ตอนนี้จบไปแล้ว 101 รุ่น”

ส่วนการเข้าร่วมมาตรการ SME ปัง! ดังได้คืนนั้น นัยนาบอกว่า จากที่เคยสูญเสียโอกาสในตลาดต่างประเทศ เพราะผลิตภัณฑ์เห็ดแปรรูปของเรามีอายุสั้น รวมทั้งในช่วงฤดูฝน ถ้าดอกเห็ดออกมาเยอะเกินความต้องการของตลาด เราต้องนำมาแปรรูป ทำแฮมเห็ด น้ำพริกเห็ด เห็ดกรอบ จึงได้เข้าร่วมมาตรการ SME ปัง! ดังได้คืน โดยจับมือกับสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) ในการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานสินค้าและบริการ โดยทดสอบและศึกษาอายุการเก็บ เรายังพบว่าจากอายุผลิตภัณฑ์ 1 สัปดาห์ ยากให้ได้นานถึง 1 เดือน เพื่อให้มีช่องทางการตลาดมากขึ้น

และในอนาคตจะใช้บริการ วว. ในการพัฒนาคุณภาพมาตรฐานด้านบรรจุภัณฑ์ด้วย

นัยนายังเล่าว่า ช่วงโควิด-19 ตอนแรกกังวลมากกว่าจะขายยังไร แต่เรามุ่งเน้นเรื่องตลาดออนไลน์ ปรากฏว่าช่วงนั้นขายดีมาก ดอกเห็ดไม่พอ เพราะคนต้องทำกับข้าวกินเอง ก้อนเห็ดมีคนสั่งเคลียร์เยอะมาก เพราะเขาต้องเพาะพันธุ์เองที่บ้าน รวมถึงบางโรงงานที่ได้รับผลกระทบจากโควิด-19 แต่ต้องการหาเงินมาเลี้ยงคนงาน ก็สั่งก้อนเห็ดไปเพาะเลี้ยงเพื่อเอาดอกเห็ดไปขาย

ปัจจุบันการบริโภคเห็ด ยังเป็นเรื่องของสุขภาพ สามารถทดแทนเนื้อสัตว์ ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมหลายยี่ห้อ นำเห็ดไปสกัดเป็นโปรตีน ตลอดจนการพัฒนาในเรื่องความสวยงาม เพราะสรรพคุณในสารสำคัญของเห็ด ลดการอักเสบของเซลล์ตามผิว สามารถเอามาทำเป็นเครื่องสำอางได้ บางแบรนด์มีน้ำคั้นเห็ดแล้ว เรียกได้ว่าเห็ดเป็นราที่มีประโยชน์ เป็นราโอโซ สามารถแตกไลน์ธุรกิจต่างๆ ไม่ใช่แค่เกษตรอย่างเดียว

จากกระท่อมเห็ด ฟาร์ม @ ไทรน้อย สสว. พวกเขาสื่อมวลชน เข้าเช็คอิน ที่

ศักดิ์สยามเลิศไชยด์ รีสอร์ท จ.นนทบุรี ร่วม  
กิจกรรมถือนวศุภกับผู้ประกอบการ SME  
และ ผอ.สสว. พร้อมคณะผู้บริหารสสว.



อารยา ชุมกา  
กก.ผจก. ห้างหุ้นส่วนจำกัด อารยเมตไลน์

อารยา ชุมกา กรรมการผู้จัดการ ห้างหุ้นส่วน  
จำกัด อารยเมตไลน์ ผู้ผลิตและจำหน่าย  
เครื่องดื่มเกลือแร่ผงยี่ห้อ ตองเค (TONK-K)  
สตรองเค (STRONK-K) และ โอราซาลาย  
(ORA-SALINE) กล่าวว่า ก่อนหน้านี้นบริษัท  
กำลังวางแผนออกโปรดักส์ใหม่ แต่เมื่อเกิด  
สถานการณ์โควิด-19 จึงต้องปรับเปลี่ยน  
และพบว่าผู้บริโภคใส่ใจในสุขภาพมากขึ้น จึง  
มองเห็นโอกาสของสินค้าที่ตอบโจทย์สุขภาพ  
เป็นจังหวะเดียวกับ สสว. ออกมาตรการ  
'SME ปัง! ดังได้คืน' จึงสมัครใช้บริการ  
ด้านการพัฒนาคุณภาพและมาตรฐานสินค้า  
และบริการ ในเรื่องการยกระดับมาตรฐาน  
ผลิตภัณฑ์อาหาร (บริการทดสอบ/ตรวจ  
วิเคราะห์) โดยร่วมมือกับศูนย์นวัตกรรม  
อาหารและบรรจุภัณฑ์ มหาวิทยาลัย  
เชียงใหม่ เพื่อพัฒนาฉลากโภชนาการให้ได้  
มาตรฐานบังคับข้อมูลของผลิตภัณฑ์ ซึ่ง  
เป็นด่านแรกของการยื่นขอมาตรฐานอย.  
ต้องขอบคุณ สสว.ที่ให้โอกาสในครั้งนี้  
ด้าน วีระพงศ์ มาลัย ผอ.สสว. กล่าวว่า  
ปีนี้เป็นปีแรกที่ สสว.ออกมาตรการ 'SME





**นิยนา ยังเกิด**  
**เจ้าของกระท่อมเห็ด ฟาร์ม @ไทรน้อย**

ปัง! ตั้งได้คืน' ใช้ระบบ BDS และให้  
 ผู้ประกอบการ SME ได้มีโอกาสเลือกกว่า  
 ต้องการพัฒนาด้านใด ในอนาคตระยะยาว  
 ทาง สสว.จะจัดทำฐานข้อมูลขนาดใหญ่ที่มี  
 ความละเอียดมากขึ้น เพื่อให้ผู้ประกอบการ  
 SME สามารถเลือกได้ว่าต้องการใช้บริการการ  
 พัฒนาเรื่องอะไรบ้าง ขณะนี้มีผู้ประกอบการ  
 SME สมัครเข้าร่วมมาตรการแล้ว 2,000 ราย  
 ในจำนวนนี้เป็นผู้ประกอบการด้านอาหารและ  
 เครื่องดื่มมากที่สุด รองลงมาคือธุรกิจสิ่งทอ  
 และอันดับที่สามคือธุรกิจท่องเที่ยว

สสว.ขยายระยะเวลาโครงการออกไป  
 ถึงสิ้นเดือน ก.ย.2566 ตั้งเป้าหมายว่ามี  
 ผู้ประกอบการเข้าร่วม 6,000 ราย