

Newspaper : Prachachart Turakij	Date: 3-5 November 2014
'HEADLINE' : คอฟฟี่ เฟรนด์ กาแฟกระป๋องแบรนด์แพร่แท้ ๆ	Page: 24
Section : เศรษฐกิจภูมิภาค	Column Inch : 90
Circulation : 120,000	PR Value : 351,000

จังหวัดแพร่ นอกจากมีชื่อเสียงเป็นเมืองไม้สักทอง และเมืองเกษตรกรรมแล้ว ปัจจุบันยังมีกาแฟรสเยี่ยมเป็นของดีของจังหวัดอีกด้วย ล่าสุดมีนักธุรกิจรุ่นใหม่ที่เกิดที่นกล้มลุกเบิกร่องกาแฟ พร้อมกับแจ้งเกิด “คอฟฟี่ เฟรนด์” (Coffee Friend) กาแฟกระป๋องน้องใหม่แบรนด์แพร่แท้ ๆ โดยได้รับการสนับสนุนจากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย (วว.) และหอการค้าจังหวัดแพร่อีกด้วย

“โสภิตา กฤตวราชน” ดีกรีเศรษฐศาสตรบัณฑิตและผู้จัดการ บริษัท โสภิตา อินเตอร์โพรส จำกัด เล่าย้อนถึงจุดเริ่มต้นของคอฟฟี่เฟรนด์ว่า ผลผลิตทางการเกษตรของจังหวัดแพร่ที่น่าจับตามอง คือ พริกและเมล็ดกาแฟ ใจที่ยืนในตอนนั้นคือจะเพิ่มมูลค่าสินค้าของพืชเกษตร 2 ตัวนี้อย่างไร ผลผลิตกันซ์ตัวแรกกำเนิดขึ้นในปี 2551 โดยเริ่มจากการผลิตน้ำจิ้มสุกี้ น้ำจิ้มซีฟู้ด น้ำยำ และน้ำปรุงรสภายใต้แบรนด์ขามดีฟู้ด เงินลงทุนประมาณ 5 ล้านบาท ตอนนี้อยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ได้รับความนิยม โดยมีช่องทางการจำหน่ายในห้างสรรพสินค้าท้องถิ่นของแพร่

หลังจากนั้น ในปี 2553 ได้เริ่มศึกษาการผลิตเมล็ดกาแฟที่ปลูกในจังหวัดแพร่ พร้อมทั้งได้ติดต่อการค้ากับบริษัทอเมริกันบอยอิง เซอร์วิส จำกัด ในการทำกาแฟกระป๋องสำเร็จรูปลดน้ำหนัก เพื่อส่งออกจำหน่ายในประเทศสหรัฐอเมริกา แต่เนื่องจากใช้งบประมาณในการดำเนินการสูง จึงหันมาดำเนินการเอง ซึ่งก่อนหน้านี้ได้ศึกษาและวิจัยร่วมกับมหาวิทยาลัยแม่โจ้แพร่ไว้แล้ว

ขณะเดียวกันก็ได้จดทะเบียนการค้าสินค้าใหม่ ภายใต้ชื่อ “Coffee Friend” ความหมายคือ เพื่อนกาแฟ เราขอเป็นเพื่อนที่ดีของคุณ มอบสิ่งที่ดีในทุก ๆ เรื่อง ซึ่งยังคงวิจัยเรื่องกาแฟในทุก ๆ ด้าน และผลิตสินค้าออกวางขายในตลาดในปี 2557 นี้

“โสภิตา” บอกว่า จากการศึกษาเรื่องกาแฟ พบว่ากาแฟมีข้อดีมากมาย แต่ก็มีข้อเสียด้วยเช่นกันคือ กาแฟในประเทศไทย

‘คอฟฟี่ เฟรนด์’ กาแฟกระป๋องแบรนด์แพร่แท้ ๆ



มี 2 สายพันธุ์คือ พันธุ์ราบิกันและพันธุ์โรบัสต้า สำหรับกาแฟราบิกันเป็นกาแฟที่เจริญเติบโตได้ดีในพื้นที่สูง อากาศเย็น แสงปลูกหลักอยู่ในภาคเหนือของไทย

จุดเด่นของกาแฟราบิกันคือ มีกลิ่นหอมรสชาติกลมกล่อม แต่เป็นกาแฟสายพันธุ์ที่อ่อนแอต่อโรค ให้ผลผลิตน้อยกว่ากาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า จึงทำให้ราคาของกาแฟราบิกันมีราคาสูง อราบิกันมีข้อดีหลายอย่าง เช่น เพิ่มการเผาผลาญไขมัน ช่วยให้ผ่อนคลาย

ขณะที่พันธุ์โรบัสต้า เป็นกาแฟที่ปลูกมากทางตอนใต้ของไทย ทนทานต่อโรค ชอบอากาศร้อนชื้นมีฝนตกชุก ให้ผลผลิตที่ดีมาก จุดเด่นของกาแฟโรบัสต้าคือ ให้ความเข้มข้นของกาแฟ มักนำมาผสมกับกาแฟอราบิกัน เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยช่วยกระตุ้นประสาท ให้รสชาติเข้มข้น กาแฟโรบัสต้ามีกาแฟอื่นสูง 2 เท่าของ

อราบิกัน ทำให้ใจสิ้น ปวดหัว

จากการศึกษาวิจัยโดยมหาวิทยาลัยแม่โจ้แพร่พบว่า กาแฟโรบัสต้าที่ปลูกในตอนใต้ของไทย จะทำให้มีอาการปวดหัว แต่สายพันธุ์โรบัสต้าที่ปลูกในจังหวัดแพร่ ไม่ทำให้ปวดหัว เนื่องจากคุณภาพของกาแฟจะขึ้นอยู่กับดินที่ปลูก สภาพภูมิอากาศ ความชื้น และระดับความสูงจากน้ำทะเล ซึ่งจังหวัดแพร่อยู่สูงจากระดับน้ำทะเลมาก

นอกจากนั้น ยังได้ศึกษาว่าการผลิตกาแฟสดพร้อมดื่มสามารถลดน้ำหนักได้ โดยมีสารคลอโรจีนิกเป็นตัวย่อยในการเผาผลาญไขมัน แต่สารคลอโรจีนิกที่มีอยู่ในกาแฟทั่วไปมักหายไปกับความร้อนในการคั่วเมล็ดกาแฟ แต่ในกระบวนการผลิตกาแฟสดพร้อมดื่ม (กาแฟบรรจุกระป๋อง) ของเราสามารถรักษาสารคลอโรจีนิกโดยธรรมชาติไว้ได้โดยไม่แต่งเติมสารประกอบใด ๆ ลงไป

“โสภิตา” บอกว่า ปัจจุบัน Coffee Friend มีโรงงานผลิตอยู่ที่จังหวัดพะเยา เงินลงทุนเริ่มต้นที่ 2 ล้านบาท ทั้งนี้ ได้เตรียมที่จะย้ายฐานการผลิตมาที่จังหวัดแพร่ โดยมีโครงการรับซื้อเมล็ดกาแฟของคนแพร่

ในส่วนของการทำตลาดเริ่มแรก จะใช้วิธีเข้าหาลูกค้าด้วยการนำสินค้าไปบริการตามจุดต่าง ๆ แบบดีลิเวอรี่ คล้ายกับการขายสินค้าเครื่องดื่มประเภทนมยี่ห้อต่าง ๆ ที่มีการนำสินค้าไปส่งตามร้านด้วยรถบริการที่คิดค้นขึ้นมา และมีตัวแทนจำหน่ายไปยังจุดต่าง ๆ ตอนนี้เริ่มนำร่องในอำเภอเมือง และสูงเม่น

“ปัจจุบันกาแฟเป็นสินค้าเศรษฐกิจที่มีอัตราการเติบโตสูงมากในตลาดโลก หากจังหวัดแพร่สามารถผลิตสินค้าที่ตอบสนองความต้องการสูงได้ จะช่วยให้เศรษฐกิจโดยรวมของจังหวัดดีขึ้น” โสภิตากล่าว