

ร่างแผนพัฒนารายสินค้าเกษตรตามแนวทาง BCG Model

ส่วนที่ ๑

ข้อมูลทั่วไปของสินค้า กาแฟโรบัสต้า

๑. ประวัติของสินค้า

อำเภอสะบ้าย้อย เป็นแหล่งกำเนิดของกาแฟโรบัสต้าต้นแรกในประเทศไทย โดยได้ะกุนิธิหมุน สุหลงกุด ชาวบ้านจากตำบลบ้านโหนด อำเภอสะบ้าย้อย ได้เดินทางไปค้าขายที่รัฐเปรัก ประเทศมาเลเซีย และได้นำเมล็ดกาแฟพันธุ์โรบัสต้าใส่ในกล่องไม้ขีดไฟกลับมาปลูกที่บ้านห้วยบอน ซึ่งกลายเป็นต้นกำเนิดของกาแฟโรบัสต้าในประเทศไทย หลังจากนั้น กาแฟโรบัสต้าได้แพร่ขยายในพื้นที่อำเภอสะบ้าย้อย โดยเฉพาะในตำบลบ้านโหนด ซึ่งปัจจุบันมีการปลูกกาแฟประมาณ ๔๐๐ ไร่ และผลิตผลปีละประมาณ ๑๐,๐๐๐ กิโลกรัม ในปี พ.ศ. ๒๕๖๐ วิสาหกิจชุมชนแปรรูปกาแฟ อำเภอสะบ้าย้อยได้ก่อตั้งขึ้นเพื่อส่งเสริมการปลูกและแปรรูปกาแฟโรบัสต้า โดยได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐ และท้องถิ่น ในปี พ.ศ. ๒๕๖๖ โรงคั่วกาแฟโรบัสต้าสะบ้าย้อยได้เปิดดำเนินการ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการแปรรูป และยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟโรบัสต้า โดยสามารถรองรับปริมาณผลผลิตได้ ๔๐ ตันต่อฤดูกาลผลิต นอกจากนี้ ยังมีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกาแฟ เช่น กาแฟคั่วบด กาแฟดริป ชาดอกกาแฟ กาแฟผง ตันพันธุ์กาแฟ และผ้ามัดย้อมจากใบกาแฟ ซึ่งช่วยเพิ่มมูลค่าและสร้างรายได้ให้กับชุมชน

ในปี พ.ศ. ๒๕๖๔ ผู้ว่าราชการจังหวัดสงขลาได้เปิดป้ายสตรีทอาร์ตที่อำเภอสะบ้าย้อย เพื่อยกย่องให้เป็น "ถิ่นกำเนิดกาแฟโรบัสต้าของประเทศไทย" และส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและเกษตรกรรมในพื้นที่ และมีพื้นที่ปลูกกาแฟโรบัสต้าในหลายพื้นที่ของจังหวัดสงขลา เช่นพื้นที่อำเภอรัตภูมิ คลองหอยโข่ง สะเดา จะนะ เทพา นาทวี และหาดใหญ่

๒. สถานการณ์ของสินค้า

จังหวัดสงขลา ปี ๒๕๖๖ มีพื้นที่เพาะปลูกกาแฟ ๙๓๐ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๔๘๘ ไร่ ผลผลิต ๑๒ ตัน ผลผลิตเฉลี่ย สารกาแฟ ๒๕ กิโลกรัม/ไร่ ผลผลิตเฉลี่ย ผลสด ๑๒๕ กิโลกรัม/ไร่ (กาแฟผลสด ๕ กิโลกรัม = สารกาแฟ ๑ กิโลกรัม) และมีเกษตรกรปลูก ๖๑๙ ครัวเรือน อำเภอที่ปลูกมากที่สุด คือ อำเภอสะบ้าย้อย พื้นที่เพาะปลูก ๗๑๗ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๓๑๗ ไร่ รองลงมาอำเภอรัตภูมิ พื้นที่เพาะปลูก ๗๗ ไร่ เนื้อที่เก็บเกี่ยว ๕๖ ไร่

ที่	อำเภอ	จำนวน เกษตรกร (ครัวเรือน)	เนื้อที่ เพาะปลูก (ไร่)	เนื้อที่เก็บเกี่ยว (ไร่)	ผลผลิต (ตัน)	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) สารกาแฟ	ผลผลิตเฉลี่ย (กก./ไร่) ผลสด
๑	จะนะ	๓	๒๐	๑๒	๐.๓๖	๓๐	๑๕๐
๒	เทพา	๕	๑๘	๑๔	๐.๒๐	๑๔	๗๐
๓	นาทวี	๖	๑๗	๑๗	๐.๘๕	๕๐	๒๕๐
๔	รัตภูมิ	๕๖	๗๗	๕๖	๒.๑๓	๓๘	๑๙๐
๕	สะเดา	๖๕	๓๘	๓๐	๐.๙๓	๓๑	๑๕๕
๖	สะบ้าย้อย	๔๕๔	๗๑๗	๓๑๗	๖.๙๗	๒๒	๑๑๐
๗	หาดใหญ่	๑๙	๑๒	๑๑	๐.๒๒	๒๐	๑๐๐
๘	คลองหอยโข่ง	๑๑	๓๑	๓๑	๐.๔๐	๑๓	๖๕
	รวม	๖๑๙	๙๓๐	๔๘๘	๑๒	๒๕	๑๒๕

๓. ลักษณะทางพฤกษศาสตร์ของสินค้า

ต้นกาแฟ เป็นพืชพื้นเมืองเขตร้อนแถบแอฟริกาและเอเชียใต้ กาแฟถูกจัดให้อยู่ร่วมกับพืชมีดอกของวงศ์ *Rubiaceae* ถูกจัดเป็นต้นไม้ประเภทไม่ผลัดใบ ต้นกาแฟสามารถสูงได้ถึง ๕ เมตร ถ้าไม่เล็มออกใบของต้นกาแฟมีสีเขียวเข้มและเป็นมัน ขนาดโดยเฉลี่ยยาว ๑๐-๑๕ เซนติเมตร และกว้าง ๖ เซนติเมตร ดอกของต้นกาแฟมีสีขาว มีกลิ่นหอม และจะบานพร้อมกันทั้งต้น ผลกาแฟมีลักษณะรียาวประมาณ ๑.๕ เซนติเมตร ผลกาแฟอ่อนจะมีสีเขียว เมื่อสุกสีของเมล็ดจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง และเมื่อนำไปผึ่งให้แห้ง สีของเมล็ดจะเปลี่ยนเป็นสีแดงเข้ม และสีดำในที่สุด ผลกาแฟแต่ละผลจะมีเมล็ดอยู่สองเมล็ด แต่ผลกาแฟประมาณ ๕-๑๐% จะมีเมล็ดเพียงเมล็ดเดียวเมล็ดจำพวกนี้ จะเรียกว่าฟีเบอร์รี่ โดยปกติแล้ว ผลกาแฟจะสุกภายในเจ็ดถึงเก้าเดือน

ต้นกาแฟโรบัสต้า ลำต้นเจริญเติบโตมาจากรากแก้ว มีลักษณะเป็นข้อและปล้อง โคนใบจะอยู่ตามข้อของลำต้น เมื่อต้นโตขึ้นใบจะร่วงหล่นไป โคนใบมีตา ๒ ชนิด คือ ตาบนและตาล่าง ตาบนจะแตกกิ่งออกมาเป็นกิ่งแขนงที่ ๑ ลักษณะเป็นกิ่งนอนขนานกับพื้นดินมีข้อและปล้อง แต่ละข้อจะมีกลุ่มตาดอกที่จะติดเป็นผลกาแฟต่อไป ส่วนตาล่างจะแตกออกเป็นกิ่งตั้ง กิ่งจะตั้งตรงขึ้นไปเหมือนลำต้น และไม่ติดผล แต่สามารถสร้างกิ่งแขนงที่ให้ดอกผลได้ ซึ่งเรียกเป็นกิ่งแขนงที่ ๑ เช่นกัน และกิ่งแขนงที่ ๑ ยังสามารถแตกกิ่งแขนงต่อไปได้อีกเป็นกิ่งแขนงที่ ๒ และกิ่งแขนงที่ ๒ ก็สามารถแตกเป็นกิ่งแขนงที่ ๓ ได้อีก โดยกิ่งแขนงเหล่านี้จะเกิดในลักษณะเป็นคู่สลับเยื้องกันบนลำต้นหรือกิ่งตั้ง เมื่อมีการตัดลำต้นกาแฟ ตาล่างบนลำต้นจะแตกกิ่งตั้งขึ้นมา กิ่งก็จะแตกเป็นกิ่งแขนงที่ ๑, ๒ และ ๓ จากนั้นก็จะมีการสร้างดอกและผลกาแฟต่อไป โดยต้นกาแฟนั้นจะสามารถขยายพันธุ์ด้วยวิธีการเพาะเมล็ด

ใบกาแฟ ใบเป็นใบเดี่ยว เกิดที่ข้อเป็นคู่ตรงข้ามกัน โคนใบและปลายใบเรียวแหลม ส่วนขอบใบหยักเป็นคลื่นตรงกลางใบกว้าง ผิวใบเรียบนุ่มเป็นมัน มีปากใบอยู่ด้านท้องใบ แต่ละใบจะมีปากใบประมาณ ๓ ล้านถึง ๖ ล้านรู โดยปากใบโรบัสต้าจะมีขนาดเล็กกว่าปากใบของกาแฟอาราบิก้า แต่จะมีจำนวนมากกว่า มีอายุใบประมาณ ๒๕๐ วัน ส่วนก้านใบมีขนาดสั้น

ดอกกาแฟ ปกติแล้วดอกกาแฟจะออกเป็นดอกเดี่ยวสมบูรณ์เพศ มีกลีบดอกประมาณ ๔-๕ กลีบ ส่วนกลีบเลี้ยงมี ๔-๕ ใบ มีเกสร ๕ อัน และมีรังไข่ ๒ ห้อง ในแต่ละห้องของรังไข่จะมีไข่ ๑ ใบ ผลกาแฟจึงมีเมล็ด ๒ เมล็ด ดอกจะออกเป็นกลุ่ม ๆ บริเวณโคนใบบนข้อของกิ่งแขนงที่ ๑, ๒ หรือ ๓ กลุ่มดอกแต่ละข้อจะมีดอกประมาณ ๒-๒๐ ดอก ดอกจะออกจากกิ่งแขนงจากข้อที่อยู่ใกล้กับลำต้นออกไปหาปลายกิ่งแขนง โดยปกติแล้วต้นกาแฟจะออกดอกตามข้อของกิ่ง ข้อที่ออกดอกออกผลแล้วในปีต่อไปก็จะไม่ออกดอกและให้ผลอีก

ผลกาแฟ ผลมีลักษณะเป็นรูปทรงรี ก้านผลสั้น ผลดิบเป็นสีเขียว เมื่อสุกแล้วจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง สีส้ม และสีแดง ผลกาแฟจะประกอบด้วยเปลือก เนื้อที่มีสีเหลือง (เมื่อสุกมีรสหวาน) และกะลาที่ห่อหุ้มเมล็ด ช่วงระหว่างกะลากับเมล็ดจะมีเยื่อบาง ๆ ที่หุ้มเมล็ดอยู่ ซึ่งเราเรียกว่า "เยื่อหุ้มเมล็ด" ในแต่ละผลจะมี ๒ เมล็ดประกบกันอยู่ ก้านที่ประกบกันจะอยู่ด้านในมีลักษณะแบน มีร่องตรงกลางเมล็ด ๑ ร่อง ส่วนด้านนอกโค้ง ลักษณะของเมล็ดจะเป็นเมล็ดเดี่ยวหรือเมล็ดโทน ในบางครั้งหากการผสมเกสรไม่สมบูรณ์ จะทำให้ผลติดเมล็ดเพียงเมล็ดเดียว (คิดเป็นประมาณ ๕-๑๐%) ซึ่งจะมีลักษณะเป็นรูปกลมรีทั้งเมล็ด มีร่องตรงกลาง ๑ ร่อง เมล็ดจำพวกนี้จะเรียกว่า "ฟีเบอร์รี่"

๔. ขั้นตอนการดำเนินการ (กระบวนการขั้นตอนการผลิต การดูแล)

๔.๑ การปลูก

๑) การเตรียมดิน กำจัดวัชพืช ถางวัชพืชและปรับพื้นที่โดยไม่ต้องไถไม่ใหญ่ สำหรับพื้นที่ลาดเอียงให้แนวขั้นบันไดขวางแนวลาดเอียง ระยะห่างของขั้นบันไดเท่ากับระยะระหว่างแถว

๒) การคัดเลือกพันธุ์ ควรคัดเลือกพันธุ์ที่ให้ผลผลิตสูง เฉลี่ยเมล็ดกาแฟแห้ง ๒ กิโลกรัม/ต้น/ปี ติดต่อกันนาน ๓ ปี ข้อดีความยาวข้อไม่ควรเกิน ๘ เซนติเมตร รสชาติเป็นที่ยอมรับของผู้ประกอบการ และขนาดเมล็ดได้มาตรฐาน ๑๐ เมล็ดแห้งมีหนักประมาณ ๑๒ - ๑๕ กรัม

พันธุ์แนะนำของกรมวิชาการเกษตร ได้แก่ พันธุ์ชุมพร ๑ พันธุ์ชุมพร ๒ พันธุ์ชุมพร ๓ พันธุ์ชุมพร ๘๔-๔ และพันธุ์ชุมพร ๘๔-๕

วิธีการปลูก

(๑) การเตรียมพื้นที่ปลูก

- ปรับพื้นที่ให้เรียบ ขุดถอนรากไม้
- หากเป็นพื้นที่ลาดเอียงต้องเตรียมพื้นที่ปลูกลักษณะเป็นขั้นบันได และปลูกหญ้าแฝกป้องกันการพังทลายของดิน

- ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร หรือ ๓ x ๔ เมตร ตามสภาพพื้นที่
- หลุมปลูกขนาด ๕๐ x ๕๐ x ๕๐ เซนติเมตร หรือ ๓๐ x ๓๐ x ๓๐ เซนติเมตร
- รองก้นหลุมด้วยปุ๋ยคอก ๓ - ๕ กิโลกรัม และหินฟอสเฟต ๒๐๐ - ๓๐๐ กรัม
- ถ้าดินมี pH ต่ำกว่า ๕ ควรใส่ปูนขาวรองก้นหลุม

(๒) การปลูก

- จำนวนต้นต่อไร่ กาแฟโรบัสต้า ๑๐๐ - ๑๘๐ ต้นต่อไร่ กาแฟอาราบิก้า ๔๐๐ ต้น/ไร่
- ปลูกช่วงต้นฤดูฝน วางกล้ากาแฟลงในหลุมปลูก ให้โคนต้นเสมอกับปากหลุมแล้วกลบดิน
- ป้องกันการโยกของต้นกาแฟ โดยปักไม้ทำมุม ๔๕ องศา กับพื้นดิน ปลายไม้ผูกติดกับต้นกาแฟ
- คลุมรอบโคนต้นกาแฟด้วยหญ้าแห้ง หรือวัสดุอื่นให้ห่างจากโคนอย่างน้อย ๑๐ เซนติเมตร
- ควรให้น้ำต่อเนื่องหลังจากปลูก ๒ - ๓ สัปดาห์หากไม่มีฝนตก
- ควรทำร่มเงาชั่วคราวให้ต้นกล้า กรณีปลูกกลางแจ้ง
- กรณีปลูกเป็นพืชเดี่ยว ปลูก ๑๗๐ ต้น/ไร่ หากปลูกแซมมะพร้าว ทุเรียน ปลูกประมาณ ๑๐๐ ต้น/ไร่
- กรณีปลูกร่วมทุเรียนควรปรับระยะปลูกให้เหมาะสมเนื่องจากกระทบต่อการเก็บเกี่ยวผลผลิตตัวอย่าง

การปลูกร่วมกับทุเรียน ระยะ ๘ x ๘ เมตร (แปลงทดลองที่ศูนย์วิจัยพืชสวนจันทบุรี) ควรปลูกห่างจากต้นทุเรียน ๓ เมตร เนื่องจากเมื่อต้นกาแฟมีทรงพุ่มขนาดใหญ่ จะเหลือพื้นที่ระหว่างแถวไม่สะดวกในการเก็บเกี่ยว การขนย้ายผลผลิต และดูแลรักษา ดังนั้นควรปลูกให้ห่างต้นทุเรียนมากขึ้น หรือลดจำนวนแถวปลูกลง

- กรณีปลูกแซมพืชอื่น ควรปลูกพืชให้ร่มเงาก่อนปลูกกาแฟ ๖ - ๑๒ เดือน เช่น สะตอ ใช้ระยะปลูก ๑๕ x ๑๕ เมตร แค ใช้ระยะปลูก ๑๒ x ๑๒ เมตร และกระถิน ใช้ระยะปลูก ๙ x ๙ เมตร เป็นต้น

๔.๒ การใส่ปุ๋ย

ปีที่ ๑-๒ ปุ๋ยสูตร ๑๕-๑๕-๑๕ อัตรา ๑๐๐-๓๐๐ กรัม/ต้น/ปี ระยะเวลา ทุก ๒-๓ เดือน

ปีที่ ๓ เป็นต้นไป

เดือน	ปุ๋ยที่ใช้	อัตราที่ใช้ต่อต้น (กรัม)
เม.ย. หรือ พ.ค.	ยูเรีย ๑๘ - ๔๖ - ๐ / ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ก.ค.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ก.ย.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
ธ.ค.	ยูเรีย ๐ - ๐ - ๖๐	๖๐
	ปุ๋ยคอก/ปุ๋ยหมัก	๓,๐๐๐ - ๕,๐๐๐
	ปูนขาว/โดโลไมต์	๕๐๐ - ๑,๐๐๐

หมายเหตุ : ต้นที่มีผลดกมาก ให้เพิ่มปุ๋ยเคมี ๒๕ - ๕๐%, ใส่ปุ๋ยอัตรานี้ จะได้ผลผลิตเมล็ดแห้งประมาณ ๒๕๐ กก./ไร่ หรือ ๑.๕ กก./ต้น (ระยะปลูก ๓ x ๓ เมตร), การใส่ปุ๋ยบนที่ลาดชันให้ขุดหลุมฝัง

๔.๓ การให้น้ำ

การปลูกกาแฟส่วนใหญ่อาศัยน้ำฝนตามธรรมชาติ พื้นที่ปลูกกาแฟควรมีปริมาณน้ำฝนเฉลี่ย ๑,๒๐๐ - ๑,๕๐๐ มิลลิเมตรต่อปี เกษตรกรควรดูแลให้ดินชื้นสม่ำเสมอโดยเฉพาะช่วงหลังปลูกใหม่ ๆ ตั้งแต่ช่วงที่ต้นกาแฟยังมีขนาดเล็ก จนกระทั่งให้ผลผลิตใน ๑ รอบการผลิต ต้นกาแฟมีความต้องการน้ำ ดังนี้

- ช่วงที่ดอกตูม ดอกกาแฟมีการพัฒนาจากเซลล์เล็ก ๆ เปลี่ยนแปลงเป็นกลุ่มดอก กลุ่มดอกนี้จะเจริญเติบโตเพิ่มขนาดขึ้นเรื่อย ๆ จนกระทั่งโตเต็มที่แล้วดอกจะหยุดเจริญหรือเรียกได้ว่า “อยู่ในช่วงพักตัว” การพักตัวควรมีระยะเวลาไม่ต่ำกว่า ๕ – ๖ สัปดาห์ ช่วงพักตัวนี้เป็นช่วงที่กาแฟไม่ต้องการน้ำ ดอกจึงจะมีการพักตัวเต็มที่และหลังจากดอกพักตัวเต็มที่แล้ว เมื่อได้ฝนหรือน้ำจึงจะบานพร้อมเพรียงกัน

- ช่วงที่ดอกพักตัวสมบูรณ์และจะออกจากการพักตัว หลังจากดอกกาแฟได้พักตัวเต็มที่ โดยการผ่านช่วงแล้ว ยาวนานพอสมควรแล้ว เมื่อได้ฝนหรือน้ำในปริมาณที่เพียงพอ ดอกจะออกจากการพักตัวและเริ่มเจริญเติบโต มีขนาดใหญ่อขึ้นเรื่อย ๆ จนเห็นเป็นดอกสีขาว ในการออกจากการพักตัวนี้ บางครั้งฝนอาจตกน้อยจนมีปริมาณไม่พอเพียงต่อการออกจากการพักตัวและการเจริญเติบโตของดอกได้ในสถานการณ์เช่นนี้ควรให้น้ำเพิ่มเติม เพื่อให้ดอกบานได้เต็มที่อย่างพร้อมเพรียงกัน ซึ่งจะเป็นประโยชน์ทำให้เก็บเกี่ยวผลกาแฟได้พร้อมกัน หลังจากดอกมีการพักตัวสมบูรณ์และพร้อมที่จะออกจากการพักตัวนั้น ต้นกาแฟต้องการน้ำเป็นปริมาณมาก หากมีฝนตกเพียงเล็กน้อยจะส่งผลให้ดอกและผลพัฒนาได้ไม่เต็มที่ ดอกจะเหี่ยวและฝ่อไปไม่มีการติดผลเกษตรกรควรให้น้ำเพื่อช่วยให้ดอกมีการ

๔.๔ การควบคุมทรงพุ่ม

ตัดยอดกาแฟให้เหลือความสูงประมาณ ๕๐ เซนติเมตร เลือกกิ่งหลักที่แข็งแรง ๑ กิ่ง (กรณีควบคุมทรงพุ่มเป็นลำต้นเดียว) หรือ ๓ – ๕ กิ่ง (กรณีควบคุมทรงพุ่มเป็นหลายลำต้น) หมั่นตัดกิ่งแขนงหรือกิ่งที่ไร้ประโยชน์ออก กาแฟมักจะได้รับการขยายพันธุ์โดยวิธีเพาะเมล็ด วิธีดั้งเดิมในการปลูกกาแฟคือการใส่เมล็ดกาแฟจำนวน ๒๐ เมล็ดในแต่ละหลุม เมื่ออย่างเข้าฤดูฝน เมล็ดกาแฟครึ่งหนึ่งจะถูกกำจัดตามธรรมชาติ เกษตรกรมักจะปลูกต้นกาแฟร่วมกับพืชผลประเภทอื่น ๆ อย่างเช่น ข้าวโพด ถั่วหรือข้าว ในช่วงปีแรก ๆ ของการเพาะปลูก

๔.๕ โรค แมลงและการป้องกัน

(๑) โรคผลเน่า

(๒) โรคราสนิม

(๓) โรคแอนแทรค

(๔) แมลงศัตรู เช่น เพลี้ยหอยสีเขียว เพลี้ยแป้ง เพลี้ยอ่อน หนอนกัดเปลือกและเจาะลำต้น มอดเจาะผลกาแฟ

การป้องกันและกำจัด

ให้ตัดแต่งกิ่งที่เป็นโรคเผาทำลายทิ้ง พร้อมตัดแต่งกิ่งให้โปร่ง ลมพัดผ่านและแสงส่องเข้าในทรงพุ่มได้ทั่วถึง บำรุงต้นกาแฟให้สมบูรณ์แข็งแรงอยู่เสมอ ตัดแต่งกิ่งให้โปร่งหากเกิดการระบาดของโรค การใส่สารเคมีฉีดพ่นควรปรึกษาเจ้าหน้าที่ที่เกี่ยวข้องก่อน

๔.๖ การปฏิบัติก่อนและหลังเก็บเกี่ยว

๑) การเก็บเกี่ยว เก็บเมื่อผลกาแฟมีสีส้ม ส้มแดง หรือสีเหลือง ขึ้นกับพันธุ์ หอยเก็บเกี่ยวประมาณ ๒ – ๔ นิ้ว

๒) การคัดเลือกผลกาแฟ มี ๒ วิธี ดังนี้

- การสีเปียก มี ๔ ขั้นตอน ได้แก่ การปอกเปลือก การกำจัดเมือก การตากกาแฟกะลา การสีกาแฟกะลา

- การสีแห้ง มี ๒ ขั้นตอน ได้แก่ การตากผลกาแฟ และการสีผลกาแฟ

๓) การเก็บรักษา ความชื้นเมล็ดกาแฟโรบัสต้า ไม่เกิน ๑๓% กาแฟอาราบิก้าไม่เกิน ๑๒.๕% บรรจุในภาชนะ กระสอบป่าน สะอาดใหม่ปราศจากกลิ่น

๔.๗ การเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ

ภาชนะบรรจุ ควรเก็บในกระสอบป่านที่สะอาด ใหม่ ปราศจากกลิ่นบรรจุให้เหลือพื้นที่ปากกระสอบอย่าใส่จนเต็ม
โรงเก็บ ควรตั้งอยู่ในที่มีอากาศถ่ายเทได้ดี อากาศไม่ร้อน ความชื้นสัมพัทธ์ในโรงเก็บไม่ควรเกิน ๖๐% ตั้งกระสอบที่บรรจุกาแฟบนพื้นที่ยกสูง ๑๕ ซม. ห่างจากฝาผนัง และหลังคาประมาณ ๕๐ และ ๑๐๐ ซม.

ระยะเวลาในการเก็บรักษา คุณภาพเมล็ดกาแฟเปลี่ยนแปลงได้เร็วหรือช้าขึ้นกับอุณหภูมิ ความชื้นสัมพัทธ์ และระยะเวลาในการเก็บรักษาเป็นระยะ เวลานาน ความชื้นในเมล็ดกาแฟไม่ควรเกิน ๑๓%

สัญลักษณ์และความสะอาด

- ๑) กำจัดพืชเพื่อไม่ให้แข่งขันกับกาแฟ หรือเป็นที่ย่อยอาศัยและแพร่พันธุ์ของศัตรูกาแฟ
- ๒) ควรเก็บเศษกิ่งแห้งที่ติดค้างอยู่บนต้นและหล่นอยู่บริเวณใต้ต้นพืชออกเผาทำลาย
- ๓) ควรเก็บผลกาแฟให้หมด ไม่ให้ตกค้างอยู่บนต้นและพื้นดิน เพื่อขจัดแหล่งอาศัยของมอดกาแฟ

๔.๘ มาตรฐานของเมล็ดกาแฟ

ในการรับซื้อเมล็ดกาแฟของบางบริษัทต้องการเมล็ด กาแฟที่มีคุณภาพดีเท่านั้น ข้อบกพร่องที่พบในเมล็ดกาแฟ เป็นสาเหตุให้ รสชาติของกาแฟเสียไป จึงทำให้ขายผลผลิตได้ราคาต่ำข้อบกพร่องนี้แบ่งออกเป็น ๒ ชนิด คือ

ชนิดที่ ๑ ข้อบกพร่องชนิดร้ายแรง เพราะทำให้ขายได้ในราคาต่ำ ได้แก่

สิ่งแปลกปลอม หมายถึง กรวด หิน โลหะต่าง ๆ ที่ปนมากับเมล็ดกาแฟ

เมล็ดดำ หมายถึง เมล็ดกาแฟที่ดำกว่าครึ่งหนึ่งของเมล็ด ซึ่งเกิดจากการเก็บผลกาแฟที่สุกไม่เต็มที่

หรือในช่วงการตาก ผลกาแฟ มีฝนตกกาแฟเปียกจึงเกิดการหมัก

กาแฟแห้ง หมายถึง ผลกาแฟที่สีเปลือกออกไม่ได้

ชนิดที่ ๒ ข้อบกพร่องชนิดที่ยอมรับได้บ้าง ได้แก่

เมล็ดดำบางส่วน หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีเมล็ดดำน้อยกว่าครึ่งเมล็ด

เปลือกส่วนต่าง ๆ หมายถึง ชิ้นส่วนของเปลือกนอกและเปลือกในที่ติดมา

เมล็ดแตก หมายถึง ชิ้นส่วนของเมล็ดกาแฟที่แตกออกมีขนาดน้อยกว่า ๓ ใน ๔ ส่วนของเมล็ด

เมล็ดที่ถูกแมลงทำลาย หมายถึง เมล็ดกาแฟที่มีรอยเจาะ ตั้งแต่ ๑ รอบขึ้นไป นอกจากข้อบกพร่องที่กล่าวมานี้การรับซื้ออาจคำนึงถึง ความชื้นในเมล็ด ถ้าเกิน ๑๓% ราคาจะต่ำลง และถ้าพบว่ารสชาติในการชิม มีกลิ่นและรสชาติไม่ได้มาตรฐาน ก็จะไม่รับซื้อ

๕. ข้อมูลการผลิตและการตลาดของสินค้า

๕.๑ ต้นทุนและผลตอบแทน

ต้นทุนการผลิตกาแฟโรบัสต้า ส่วนใหญ่เกษตรกรจะซื้อต้นพันธุ์กาแฟโรบัสต้า จากกลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ผลิต และแปรรูปกาแฟโรบัสต้า เพื่อให้คงสายพันธุ์โรบัสต้าสายย่อย ที่มีรสชาติเข้มข้น และทนต่อโรคแมลง โดยส่วนใหญ่ จะปลูกต้นกาแฟ ๑๐๐ ต้น/ไร่ โดยมีต้นทุนปีที่ ๑ เป็นเงิน ๔,๘๐๐ บาท/ไร่ ต้นทุนปีที่ ๒ – ๓ จำนวน ๑,๔๐๐ บาท/ไร่ และปีที่ ๔ ขึ้นไป จำนวน ๓,๔๐๐ บาท/ไร่ ซึ่งเกษตรกรเน้นการปลูกการดูแลรักษา การแปรรูปผ่านกระบวนการรวมกลุ่มเกษตรกร ภายใต้วิสาหกิจชุมชนต่าง ๆ

๕.๒ มาตรฐานที่ได้รับการรับรอง.....GAP.....

๕.๓ แหล่งรับซื้อและรวบรวมผลผลิต

เกษตรกร ในพื้นที่จังหวัดสงขลา ปลูกกาแฟ สายพันธุ์โรบัสต้า โดยเกษตรกรบางส่วน โดยเฉพาะในอำเภอสะบ้าย้อยจะปลูกและจัดส่งให้กับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูป ๘๐% เพื่อนำไปผลิตเป็นสารกาแฟ ส่งให้ Amazon และร้านกาแฟทั่วไป และเกษตรกรจำหน่ายเองในรูปของสารกาแฟ ๒๐% โดยการนำมาคั่วเป็นเมล็ดกาแฟคั่ว และจำหน่ายผ่านออนไลน์ และส่งให้ร้านกาแฟทั่วไป ส่วนในอำเภอรัตภูมิเกษตรกรจะปลูก และรวบรวมโดยผู้นำเกษตรกรในพื้นที่ โดยเน้นจำหน่ายโดยกลุ่มเกษตรกรเอง ตามงานแสดงสินค้าภายในจังหวัด และต่างจังหวัด

๖. ข้อมูลอื่น ๆ

.....

.....

.....

ส่วนที่ ๒ แนวทางการพัฒนา

การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมและปัญหาด้านการเกษตรของสินค้า

สินค้ากาแฟโรบัสต้า.....

๑. การวิเคราะห์สินค้า สภาพแวดล้อม สถานการณ์ด้านการเกษตรที่เป็นเป้าหมายในการพัฒนาของสินค้า

๑.๑ การวิเคราะห์ปัจจัยภายใน หรือสภาพแวดล้อมภายใน

7-S McKinsey	จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
กลยุทธ์ (Strategy)	มีประวัติศาสตร์ความเป็นมา เป็นพื้นที่ปลูกกาแฟสายพันธุ์โรบัสต้า ต้นแรกของประเทศไทย	ขาดความชำนาญด้านตลาดและการขยายธุรกิจ
โครงสร้าง (Structure)	การมีส่วนร่วมของชุมชนสูง	กระบวนการทำงาน ยังอาศัยการสนับสนุนจากผู้นำ และภายนอก เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดความมั่นใจ
ระบบการปฏิบัติงาน (System)	มีโรงคั่วที่ช่วยให้ควบคุมคุณภาพได้เอง	ยังไม่มีระบบการจัดการกระบวนการผลิต และการใช้เทคโนโลยีใหม่
บุคลากร (Staff)	เกษตรกรในท้องถิ่นที่มีประสบการณ์	เกษตรกรยังขาดความเชี่ยวชาญด้านการตลาดและการใช้เทคโนโลยี
ทักษะ ความรู้ ความสามารถ (Skill)	มีความรู้พื้นฐานและมีใจเรียนรู้	เกษตรกรยังขาดทักษะเชิงพาณิชย์
รูปแบบการบริหารจัดการ (Style)	สมาชิกกลุ่มให้ความเชื่อมั่นต่อผู้นำ	ยังขาดเกษตรกรรุ่นใหม่
ค่านิยมร่วม (Shared Values)	มีเป้าหมายชัดเจน	เกษตรกรยังขาดแรงจูงใจ และความพร้อม

๑.๒ การวิเคราะห์ปัจจัยภายนอก หรือสภาพแวดล้อมภายนอก

PESTEL	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
การเมือง (Political)	- รัฐมีนโยบายส่งเสริม “เศรษฐกิจฐานราก” และ “OTOP / วิสาหกิจชุมชน” - การสนับสนุนของหน่วยงานท้องถิ่น เช่น จังหวัด, อบต., พช., เกษตรอำเภอ - โครงการส่งเสริมพืชทางเลือกในสวนยาง (กาแฟเป็นหนึ่งในพืชเป้าหมาย)	- ความไม่แน่นอนของนโยบายสนับสนุนระยะยาว - ความเปลี่ยนแปลงของผู้นำท้องถิ่น อาจกระทบการต่อยอดงบประมาณ
เศรษฐกิจ (Economic)	- ตลาดกาแฟในประเทศยังเติบโต โดยเฉพาะกาแฟพื้นถิ่น/สุภาพ - ราคาขากดต่ำ กระตุ้นให้ชาวสวนมองหาพืชทางเลือกอย่างกาแฟ	- ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น (ปุ๋ย ค่าแรง วัตถุดิบบรรจุภัณฑ์) - กำลังซื้อในชนบทบางช่วงยังต่ำ โดยเฉพาะช่วงเศรษฐกิจซบเซา
สังคมและวัฒนธรรม	- กระแสรักท้องถิ่น-รักสุขภาพ ช่วย	- ขาดแรงงานในพื้นที่ เพราะคนรุ่นใหม่

PESTEL	โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Threats)
(Social & Cultural)	ผลักดันกาแฟอินทรีย์ - คนรุ่นใหม่สนใจสร้างแบรนด์กาแฟของตัวเอง	ย้ายออก - ผู้บริโภคบางกลุ่มยังไม่รู้จัก “กาแฟสายยั่งยืน”
เทคโนโลยี (Technological)	- เทคโนโลยีแปรรูป, เครื่องคั่วกาแฟ, แพ็คสุญญากาศ ราคาถูกลงและเข้าถึงได้ - ช่องทางขายออนไลน์ (Facebook, TikTok, Line OA) ช่วยเข้าถึงตลาดกว้างขึ้น	- ขาดทักษะด้าน Digital Marketing และ e-Commerce - ระบบหลังบ้าน เช่น สต็อก โลจิสติกส์ ยังไม่เป็นมืออาชีพ
สิ่งแวดล้อม (Environment)	- กระแส “Zero Waste”, “Green Coffee” ทำให้กาแฟอินทรีย์มีโอกาสสูง - การปลูกแซมในสวนยางช่วยลดปัญหาการบุกรุกป่า	- สภาพอากาศเปลี่ยนแปลง เช่น ฝนไม่ตกตามฤดูกาล อาจกระทบผลผลิต - โรคและแมลง เช่น รากเน่า ใบจุด
กฎหมาย (Law/Legal)	- การเป็นวิสาหกิจชุมชนทำให้เข้าถึงสิทธิพิเศษ เช่น อบรม, เงินทุน - หากพัฒนาต่อไปได้ มีโอกาสขอ GI หรือ ออย. ได้ในอนาคต	- ข้อกำหนดด้านสุขอนามัย, อย., เครื่องหมายอาหาร อาจเป็นภาระต่อชุมชนที่ขาดความพร้อม - การขออนุญาตแปรรูปอาจซับซ้อน

๒. การวิเคราะห์ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain)

กระบวนการตามห่วงโซ่อุปทาน	ปัญหา/ข้อค้นพบ	แนวทางการแก้ไข/ข้อเสนอแนะ
การจัดหาปัจจัยการผลิต - คัดเลือกพันธุ์กาแฟโรบัสต้า - จัดหาปุ๋ย น้ำ วัสดุปลูก	- ขาดความรู้ในการเลือกพันธุ์ที่เหมาะสมกับพื้นที่ - ใช้ปุ๋ยเคมีโดยไม่มีการวิเคราะห์ดิน - ต้นกล้าคุณภาพไม่สม่ำเสมอ	- สนับสนุนการวิเคราะห์ดินและน้ำ - ฝึกอบรมการเลือกพันธุ์และเพาะกล้าเองในชุมชน - ส่งเสริมการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และชีวภัณฑ์
การผลิต - ปลูกกาแฟแซมสวนยาง - การดูแลรักษา: ใส่ปุ๋ย รดน้ำ ตัดแต่งกิ่ง	- ขาดความรู้การจัดการโรค/แมลงแบบปลอดภัย - ปริมาณผลผลิตต่อไร่ยังต่ำ - การดูแลไม่สม่ำเสมอ	- จัดอบรมการจัดการโรคแมลงแบบชีวภาพ (IPM) - ส่งเสริมการปลูกตามระบบ GAP - ใช้เทคโนโลยีช่วยวางแผนการให้น้ำ/ตัดแต่ง
การเก็บเกี่ยว/การจัดเก็บ - เก็บเมล็ดกาแฟเมื่อสุกเต็มที่ - ตากหรืออบให้แห้ง - จัดเก็บในถุง/ภาชนะสะอาด	- เก็บเมล็ดปนเปื้อนสก-ดิบ ทำให้คุณภาพลดลง - สถานที่ตากไม่ถูกสุขลักษณะ - ความชื้นในเมล็ดยังไม่เหมาะสม	- สอนการเก็บเกี่ยวแบบคัดเฉพาะเมล็ดสุก - ปรับปรุงพื้นที่ตากให้สะอาด อากาศถ่ายเทดี - ใช้เครื่องวัดความชื้นในการจัดเก็บ
การขนส่งผลผลิต/ผลิตภัณฑ์ - ขนส่งเมล็ดกาแฟไปยังโรงคั่ว - ส่งสินค้าถึงลูกค้า (ภายในชุมชนและต่างจังหวัด)	- ขาดระบบขนส่งที่ควบคุมคุณภาพ - ค่าขนส่งสูงเมื่อส่งต่างจังหวัด - การจัดส่งล่าช้าในช่วงเทศกาล	- วางแผนการขนส่งแบบรวมกลุ่ม - ใช้ขนส่งร่วมกับสินค้าอื่นของชุมชน - จัดระบบติดตามสถานะพัสดุให้ลูกค้า
การจำหน่าย	- ขาดการวางแบรนด์ / จุดขายที่	- พัฒนาแบรนด์ให้มีเรื่องเล่า

กระบวนการตามห่วงโซ่อุปทาน	ปัญหา/ข้อค้นพบ	แนวทางการแก้ไข/ข้อเสนอแนะ
- ขายผ่าน Facebook / งานออกร้าน / ร้านของฝาก - กลุ่มเป้าหมายหลัก: ท้องถิ่น นักท่องเที่ยว	ชัดเจน - ช่องทางจำหน่ายออนไลน์ยังไม่ หลากหลาย - ราคาขายบางช่วงไม่ครอบคลุม ต้นทุน	(storytelling) - ขยายช่องทาง: Shopee, TikTok, Line OA - ตั้งราคาตามกลุ่มเป้าหมาย เช่น แพ็ค ของฝาก / ขนาดทดลอง

๒.๑ สรุปการวิเคราะห์ปัญหาด้านสินค้า...กาแฟโรบัสต้า....

:	ปัญหา	: คุณภาพผลผลิตกาแฟไม่สม่ำเสมอและไม่ได้มาตรฐาน
	สาเหตุ	: (๑) เกษตรกรขาดความรู้ด้านการดูแลรักษาและการเก็บเกี่ยวที่เหมาะสม (๒) ไม่มีการควบคุมพันธุ์หรือจัดการแหล่งพันธุ์ (๓) ใช้เทคนิคการแปรรูปแบบดั้งเดิม ทำให้ผลผลิตไม่ได้คุณภาพตามมาตรฐานสากล (๔) ขาดแหล่งเงินทุนและอุปกรณ์แปรรูปที่มีคุณภาพ
	แนวทางการแก้ไข	: ส่งเสริมการอบรมให้เกษตรกรเรื่องการดูแล การเก็บเกี่ยว และแปรรูปพัฒนาและ จัดตั้งศูนย์รวมพันธุ์กาแฟที่ได้มาตรฐาน จัดหาแหล่งเงินทุนหรือสนับสนุนอุปกรณ์แปรรูปผ่านกลุ่มเกษตรกร และส่งเสริมการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนเพื่อยกระดับการจัดการและเจรจาตลาด

หมายเหตุ : สามารถใช้เครื่องมือ หรือองค์ความรู้อื่น ๆ เพิ่มเติม เพื่อประกอบการวิเคราะห์ข้อมูลให้ครบถ้วน
สมบูรณ์ ได้ตามความเหมาะสมต่อบริบทและแนวทางการพัฒนาของจังหวัด

ส่วนที่ ๓ เป้าหมายการพัฒนาสินค้า

๓.๑ พันธกิจ (Mission) การยกระดับกาแฟสงขลาให้เป็นสินค้าเกษตรมูลค่าสูง โดยมุ่งเน้นการใช้ทรัพยากร

อย่างคุ้มค่าลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและยกระดับคุณภาพชีวิตของเกษตรกร

๓.๒ เป้าประสงค์ (Goal) การทำให้จังหวัดสงขลาเป็นผู้นำด้านอุตสาหกรรมกาแฟที่ยั่งยืน เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมและสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจให้กับชุมชน

๓.๓ ประเด็นการพัฒนา

๓.๓.๑ ประเด็นการพัฒนาที่ ๑: Bioeconomy (เศรษฐกิจชีวภาพ)

เป้าหมาย : การเพิ่มมูลค่าผลผลิตและการพัฒนาสายพันธุ์

ตัวชี้วัด :

๑. เพิ่มมูลค่าผลผลิตกาแฟโรบัสต้าของสงขลาให้สูงขึ้นอย่างน้อย ๒๐% ภายใน ๓ ปี
๒. พัฒนาให้มีผลิตภัณฑ์กาแฟแปรรูปที่มีความหลากหลายและเป็นเอกลักษณ์ของสงขลา เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดที่กว้างขึ้น

๓. สร้างแบรนด์ "กาแฟสงขลา" ให้เป็นที่รู้จักและได้รับการยอมรับภายใน ๕ ปี

แนวทางการพัฒนา :

๑. การวิจัยและพัฒนาสายพันธุ์ที่เหมาะสมต่อสภาพภูมิอากาศในพื้นที่สงขลาที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่นเพื่อสร้างความแตกต่างและเพิ่มมูลค่า
๒. ยกระดับการผลิต ส่งเสริมเกษตรกรปลูกกาแฟตามมาตรฐาน GAP
๓. พัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ และการสร้างแบรนด์ให้เป็นที่รู้จัก โดยเน้นเรื่องราวความเป็นมาของแหล่งปลูกหรือเอกลักษณ์ของรสชาติ

๓.๓.๒ ประเด็นการพัฒนาที่ ๒ : Circular Economy (เศรษฐกิจหมุนเวียน)

เป้าหมาย : การใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและลดของเสีย

ตัวชี้วัด :

๑. ลดปริมาณของเสียจากการผลิตกาแฟลงอย่างน้อย ๓๐% ภายใน ๓ ปี โดยการนำเปลือกกาแฟ กากกาแฟ และน้ำเสียกลับมาใช้ประโยชน์

๒. ส่งเสริมการใช้พลังงานหมุนเวียนในฟาร์มกาแฟอย่างน้อย ๕๐% ของฟาร์มทั้งหมด ภายใน ๕ ปี เพื่อลดการพึ่งพาพลังงานจากภายนอก

๓. สร้างระบบห่วงโซ่อุปทานแบบปิดที่เชื่อมโยงผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้บริโภค ให้เกิดการหมุนเวียนทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพภายใน ๓ ปี

แนวทางการพัฒนา :

๑. การนำวัสดุเหลือใช้กลับมาใช้ประโยชน์
๒. ส่งเสริมการจัดการฟาร์มอย่างยั่งยืน ใช้พลังงานหมุนเวียนในกระบวนการผลิต เช่น การใช้พลังงานแสงอาทิตย์ในการอบแห้งเมล็ดกาแฟ
๓. ส่งเสริมการสร้างระบบห่วงโซ่อุปทานแบบปิด เชื่อมโยงผู้ผลิต ผู้แปรรูป และผู้บริโภคเข้าด้วยกันเพื่อให้เกิดการหมุนเวียนทรัพยากรอย่างมีประสิทธิภาพ

๓.๓.๓ ประเด็นการพัฒนาที่ ๓ : Green Economy (เศรษฐกิจสีเขียว)

เป้าหมาย : การอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมและพัฒนาที่ยั่งยืน

ตัวชี้วัด :

๑. เพิ่มสัดส่วนพื้นที่ปลูกกาแฟแบบอินทรีย์และแบบรักษาลักษณะอย่างน้อย ๔๐% ของพื้นที่ปลูกทั้งหมดภายใน ๕ ปี เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมและความหลากหลายทางชีวภาพ
๒. พัฒนาแหล่งปลูกกาแฟให้เป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรต้นแบบอย่างน้อย ๒ แห่ง ภายใน ๓ ปี เพื่อสร้างรายได้เสริมและสร้างความตระหนักรู้ด้านการเกษตรยั่งยืนให้กับชุมชนและนักท่องเที่ยว
๓. สร้างความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับแนวคิด BCG Model ให้กับเกษตรกรและผู้เกี่ยวข้องไม่น้อยกว่า ๘๐% ภายใน ๒ ปี

แนวทางการพัฒนา :

๑. ส่งเสริมกระบวนการผลิตแบบรักษาลักษณะ ลดการใช้สารเคมี
๒. ส่งเสริมการจัดการน้ำและดินอย่างมีประสิทธิภาพ
๓. การส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงเกษตรเพื่อสร้างรายได้พร้อมทั้งสร้างการรับรู้ถึงความสำคัญของการทำการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

๓.๔ ข้อเสนอแนะด้านการผลิตและการตลาดของสินค้า**๑. การสร้างแบรนด์และเรื่องราว (Storytelling) ที่เป็นเอกลักษณ์**

- พัฒนาแบรนด์ "กาแฟสะบาย้อย : มรดกแห่งขุนเขาและพหุวัฒนธรรม": สร้างเรื่องราวของกาแฟโรบัสต้าจากสะบาย้อยที่เชื่อมโยงกับวิถีชีวิต วัฒนธรรม และธรรมชาติของพื้นที่ เน้นย้ำถึงความเป็นกาแฟที่ปลูกด้วยความใส่ใจและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
- สร้างแพลตฟอร์มการตลาดดิจิทัล : พัฒนาเว็บไซต์และช่องทางโซเชียลมีเดียที่นำเสนอเรื่องราวของเกษตรกร กระบวนการผลิตที่ยั่งยืน และความพิเศษของกาแฟแต่ละล็อต เพื่อสร้างความผูกพันกับผู้บริโภคยุคใหม่
- สร้างเครือข่าย Specialty Coffee : เชื่อมโยงกับกลุ่มผู้บริโภคกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) ทั้งในประเทศและต่างประเทศ จัดกิจกรรมชิมกาแฟ (Coffee Tasting) และร่วมงานแสดงสินค้ากาแฟระดับสากล

๒. การสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านผลิตภัณฑ์และบริการ

- พัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟพรีเมียม (Premium Products) : นอกจากการจำหน่ายเมล็ดกาแฟคั่วบด ควรพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ให้มูลค่าเพิ่มสูง เช่น กาแฟดริปแบบซอง (Drip Bag Coffee) หรือแคปซูลกาแฟจากกาแฟโรบัสต้าสะบาย้อย
- ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ (Coffee Tourism) :
- เปิดฟาร์มกาแฟเป็นแหล่งเรียนรู้ : พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวในฟาร์มกาแฟ ให้ผู้เยี่ยมชมได้สัมผัสประสบการณ์ตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการชิมกาแฟสด
- จัดเวิร์คช็อปกาแฟ: จัดกิจกรรมสอนการชงกาแฟ การแปรรูปเบื้องต้น หรือการทำของที่ระลึกจากกาแฟ เพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างรายได้เสริม
- สร้างพันธมิตรกับผู้ประกอบการท่องเที่ยว: ร่วมมือกับโรงแรม บริษัททัวร์ และร้านอาหารในจังหวัด เพื่อนำเสนอแพ็คเกจท่องเที่ยวที่รวมกิจกรรมเกี่ยวกับกาแฟสะบาย้อย
- การตลาดร่วมกับสินค้าท้องถิ่นอื่น: เชื่อมโยงกาแฟสงขลากับผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์หรือสินค้า OTOP อื่นๆ ของจังหวัด เพื่อสร้างภาพลักษณ์ของความเป็นแหล่งผลิตสินค้าคุณภาพและยั่งยืน

๓. การสร้างความตระหนักรู้และเครือข่ายผู้บริโภค

- จัดกิจกรรม "Coffee Festival Songkhla": จัดเทศกาลกาแฟประจำปีในจังหวัดสงขลา เพื่อโปรโมตกาแฟท้องถิ่น สร้างโอกาสให้เกษตรกรและผู้ประกอบการได้พบปะผู้บริโภคโดยตรง

- แคมเปญ "ดื่มกาแฟรักษโลกกับสงขลา": จัดแคมเปญการตลาดที่เน้นย้ำถึงความเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมของกาแฟสงขลา และประโยชน์ของการสนับสนุนเกษตรกรในท้องถิ่น
- สร้างฐานสมาชิก/ลูกค้าประจำ: พัฒนาระบบสมาชิกหรือโปรแกรมความภักดีสำหรับผู้ชื่นชอบกาแฟสงขลา เพื่อสร้างความผูกพันและยอดขายที่ยั่งยืน

ส่วนที่ ๔

แผนงาน/โครงการพัฒนาสินค้า (เรียงตามลำดับความสำคัญ)

[illegible]

ส่วนที่ ๕

โครงการแบบย่อ (Project idea) ด้านการเกษตรที่สำคัญ

หัวข้อ	รายละเอียด
๑. ชื่อโครงการสำคัญ	โครงการเพิ่มศักยภาพการผลิตกาแฟจังหวัดสงขลา : "กาแฟสงขลาสู่สากล"
๒. หลักการและเหตุผล	จังหวัดสงขลา มีศักยภาพในการผลิตกาแฟอย่างยาวนาน โดยเฉพาะอย่างยิ่งกาแฟโรบัสต้าในพื้นที่ภาคใต้ อย่างไรก็ตาม การผลิตกาแฟของจังหวัดสงขลา ยังคงประสบปัญหาหลายประการ อาทิ ผลผลิตต่อไร่ต่ำ, คุณภาพเมล็ดกาแฟยังไม่สม่ำเสมอ, ขาดองค์ความรู้และเทคโนโลยีในการแปรรูปที่ทันสมัย, และช่องทางการตลาดที่จำกัด ปัญหาเหล่านี้ส่งผลให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ มีรายได้ไม่มั่นคง และทำให้กาแฟสงขลา ยังไม่เป็นที่รู้จักในระดับประเทศและสากลเท่าที่ควร โครงการ "กาแฟสงขลาสู่สากล" จึงมุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพการผลิตกาแฟของจังหวัดสงขลาแบบครบวงจร ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ ไปจนถึงปลายน้ำ เพื่อเพิ่มปริมาณและคุณภาพของผลผลิต สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์กาแฟ และขยายช่องทางการตลาด ทั้งในและต่างประเทศ อันจะนำไปสู่การสร้างรายได้ที่ยั่งยืน ให้กับเกษตรกรและชุมชน รวมถึงส่งเสริมให้กาแฟสงขลา กลายเป็นสินค้าเกษตรที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับในระดับสากล
๓. วัตถุประสงค์ของโครงการ	๑. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟเพิ่มผลผลิตต่อไร่และลดต้นทุนการผลิตกาแฟของเกษตรกรในจังหวัดสงขลา ๒. ยกระดับคุณภาพกาแฟพัฒนาคุณภาพของเมล็ดกาแฟสงขลา ให้ได้มาตรฐานสากล ทั้งด้านขนาด ความสม่ำเสมอ และรสชาติ ๓. สร้างมูลค่าเพิ่ม ส่งเสริมการแปรรูปกาแฟให้มีความหลากหลาย และมีคุณภาพสูงขึ้น เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับผลิตภัณฑ์ ๔. พัฒนาช่องทางการตลาดขยายช่องทางการจำหน่ายกาแฟสงขลา ทั้งในประเทศและต่างประเทศ ๕. สร้างเครือข่ายความร่วมมือสร้างความเข้มแข็งของเครือข่ายผู้ปลูกกาแฟ ผู้แปรรูป และผู้ประกอบการที่เกี่ยวข้องในจังหวัดสงขลา
๔. ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย	๑. ปริมาณผลผลิตกาแฟต่อไร่เพิ่มขึ้น: ร้อยละ ๒๐ ภายใน ๓ ปี ๒. สัดส่วนเมล็ดกาแฟคุณภาพดี (Grade A) เพิ่มขึ้น: ร้อยละ ๓๐ ภายใน ๓ ปี ๓. จำนวนเกษตรกร/กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่ได้รับการพัฒนา ไม่น้อยกว่า ๕๐๐ ราย/กลุ่ม ๔. มูลค่าการจำหน่ายกาแฟสงขลาเพิ่มขึ้น: ร้อยละ ๒๕ ต่อปี ๕. จำนวนผลิตภัณฑ์แปรรูปกาแฟที่ได้รับการพัฒนาและขึ้นทะเบียน ออ./มาตรฐานอื่น ๆ : ไม่น้อยกว่า ๑๐ ผลิตภัณฑ์ ๖. การรับรู้แบรนด์ "กาแฟสงขลา" เพิ่มขึ้น: จากผลสำรวจ
๕. พื้นที่เป้าหมาย	จังหวัดสงขลา

หัวข้อ	รายละเอียด
๖. กิจกรรมหลัก	ระบุแนวทางและวิธีการดำเนินงานที่เป็นกิจกรรมหลักที่ส่งผลให้โครงการบรรลุวัตถุประสงค์
๖.๑ กิจกรรมหลักที่ ๑ งบประมาณ หน่วยงานรับผิดชอบ หน่วยงานร่วมดำเนินการ	การพัฒนาด้านการผลิต ๑. จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ : - เทคนิคการเลือกสายพันธุ์กาแฟที่เหมาะสมกับพื้นที่ - การจัดการสวนกาแฟที่ดี (Good Agricultural Practices - GAP) เช่น การตัดแต่งกิ่ง การใส่ปุ๋ย การให้น้ำ - การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน - การเก็บเกี่ยวผลผลิตกาแฟที่สุกอย่างสม่ำเสมอ ๒. สนับสนุนปัจจัยการผลิต : สนับสนุนต้นกล้ากาแฟคุณภาพดี ปุ๋ยอินทรีย์ และอุปกรณ์การเกษตรที่จำเป็น ๓. ส่งเสริมการใช้เทคโนโลยี : นำเสนอและส่งเสริมการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยในการผลิต เช่น ระบบน้ำหยด เครื่องคัดแยกผลผลิต ๕๐๐,๐๐๐ บาท สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา
๖.๒ กิจกรรมหลักที่ ๑ งบประมาณ หน่วยงานรับผิดชอบ หน่วยงานร่วมดำเนินการ	การพัฒนาด้านการแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่ม ๑.จัดอบรมเชิงปฏิบัติการ : - เทคนิคการแปรรูปกาแฟแบบเปียก (Washed process) และแบบแห้ง (Natural process) ที่ถูกวิธี - การคั่วกาแฟเพื่อคงรสชาติและกลิ่นหอมที่เป็นเอกลักษณ์ - การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟแปรรูป เช่น กาแฟดริป กาแฟคั่วบด กาแฟสำเร็จรูป - การสร้างแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่น่าสนใจ ๒. สนับสนุนเครื่องมือและอุปกรณ์แปรรูป: จัดหาเครื่องสี เครื่องคั่ว และเครื่องบดกาแฟที่ได้มาตรฐาน ๓. ส่งเสริมการพัฒนามาตรฐาน: สนับสนุนให้ผู้ประกอบการขอการรับรองมาตรฐานคุณภาพต่างๆ เช่น GMP, HACCP, อย. ๑,๐๐๐,๐๐๐ บาท สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา.
๖.๓ กิจกรรมหลักที่ ๑	การส่งเสริมด้านการตลาดและประชาสัมพันธ์ ๑. สร้างช่องทางการตลาดออนไลน์: พัฒนาแพลตฟอร์มการจำหน่ายออนไลน์ และสนับสนุนการทำตลาดดิจิทัล ๒. เข้าร่วมงานแสดงสินค้า: นำผลิตภัณฑ์กาแฟสงขลาเข้าร่วมงานแสดงสินค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ ๓. สร้างเครือข่ายคู่ค้า: ประสานงานและสร้างความร่วมมือกับผู้ประกอบการร้านกาแฟ โรงแรม และร้านค้าปลีก ๔. ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงกาแฟ: พัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับกาแฟเพื่อดึงดูดนักท่องเที่ยว

หัวข้อ	รายละเอียด
งบประมาณ หน่วยงานรับผิดชอบ หน่วยงานร่วมดำเนินการ	๕. ประชาสัมพันธ์สร้างแบรนด์: จัดกิจกรรมประชาสัมพันธ์เพื่อสร้างการรับรู้และภาพลักษณ์ที่ดีให้กับกาแฟสงขลา ๕๐๐,๐๐๐ บาท สำนักงานเกษตรจังหวัดสงขลา
๗. หน่วยงานดำเนินงาน	หน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง (เช่น สำนักงานเกษตรจังหวัด พานิชย์จังหวัด อุตสาหกรรมจังหวัด) ผู้แทนเกษตรกร ผู้ประกอบการ และสถาบันการศึกษา
๘. ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ	ระยะที่ ๑ : เตรียมความพร้อมและวางแผน (๖ เดือน) - สำรวจและวิเคราะห์ศักยภาพพื้นที่เพาะปลูกและกลุ่มเกษตรกรเป้าหมาย - จัดทำหลักสูตรและคู่มือการอบรม - จัดหาอุปกรณ์และเครื่องมือที่จำเป็น ระยะที่ ๒ : พัฒนาและดำเนินการ (๒๔ เดือน) - ฝึกอบรมและถ่ายทอดองค์ความรู้ - สนับสนุนปัจจัยการผลิตและเทคโนโลยี - ส่งเสริมการแปรรูปและการสร้างผลิตภัณฑ์ - สร้างช่องทางการตลาด ระยะที่ ๓ : ติดตามและประเมินผล (๖ เดือน) - ประเมินผลสัมฤทธิ์ของโครงการ - จัดทำรายงานและข้อเสนอแนะเพื่อการพัฒนาอย่างยั่งยืน รวมระยะเวลาโครงการ ๓๖ เดือน (๓ ปี)
๙. งบประมาณ และแหล่งงบประมาณ	งบบูรณาการจากหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
๑๐. ผลผลิต (Output)	๑. เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟในจังหวัดสงขลาได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตกาแฟ ๒. ผู้ประกอบการได้รับการฝึกอบรม ผลิตภัณฑ์ได้รับมาตรฐาน ๓. มีแพลตฟอร์มการจำหน่ายออนไลน์ ๔. เส้นทางท่องเที่ยวเชิงกาแฟการพัฒนาเส้นทางหรือแหล่งท่องเที่ยวที่เกี่ยวข้องกับกาแฟ
๑๑. ผลลัพธ์จากการดำเนินโครงการ (Outcome)	๑. เกษตรกรมีรายได้เพิ่มขึ้นและมั่นคง จากผลผลิตที่เพิ่มขึ้นและราคาสินค้าที่ดีขึ้น ๒. กาแฟสงขลา มีคุณภาพเป็นที่ยอมรับ ทั้งในประเทศและต่างประเทศ สร้างชื่อเสียงให้กับจังหวัด ๓. เกิดผลิตภัณฑ์กาแฟแปรรูปที่มีมูลค่าเพิ่ม สร้างอาชีพและรายได้ให้กับชุมชน ๔. จังหวัดสงขลาเป็นศูนย์กลางการผลิตและแปรรูปกาแฟที่สำคัญดึงดูดการลงทุนและการท่องเที่ยว ๕. สร้างความเข้มแข็งและยั่งยืนให้กับอุตสาหกรรมกาแฟของจังหวัดสงขลา

