

‘หนองโพ’ ทำเชิงผู้นำตลาด UHT เทคโนโลยีไอเทค-พัฒนาคูณภาพ



สทูปพิเศษ

สหกรณ์โคนมหนองโพราชบุรี จำกัด (ในพระบรมราชูปถัมภ์) จัดตั้งขึ้นเพื่อช่วยเหลือเกษตรกรผู้เลี้ยงโคนมในจังหวัดราชบุรี โดยรับซื้อน้ำนมดิบจากสหกรณ์ผู้เลี้ยงโคนมเพื่อนำไปผลิตโดยผ่านกระบวนการผลิตที่มาตรฐานและได้รับการรับรอง จำหน่ายทั้งนมสดและผลิตภัณฑ์นมชนิดต่างๆ ซึ่งแปรรูปจากนมสดแล้วสู่ผู้บริโภค โดยหลังจากการรีแบรนด์ในปี 2551 ด้วยการปรับเปลี่ยนแพ็คเกจจิ้ง และโลโก้ของหนองโพจากวัวสีดำสลับขาว ตัวใหญ่ เขียนขี้น เป็นวัวอารมณ์ดี หนองโพ ก็ได้รับการตอบรับจากผู้บริโภคมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง

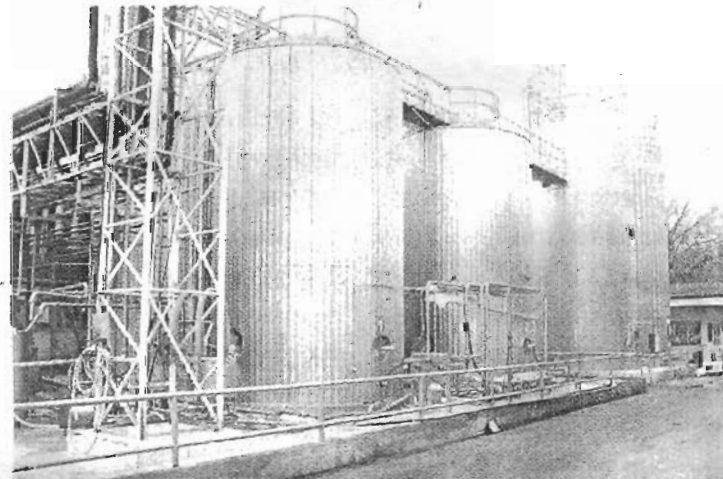
สมชาย คำทะมึส ประธานสหกรณ์โคนมหนองโพราชบุรี จำกัด (ในพระบรมราชูปถัมภ์) ให้สัมภาษณ์ว่า เพื่อรองรับความต้องการที่เพิ่มขึ้น ในปีนี้หนองโพ จึงตัดสินใจลงทุนเพิ่มด้านกำลังการผลิตโดยทุ่มงบประมาณกว่า 100 ล้านบาท ในการซื้อเครื่องจักรเทคโนโลยีขั้นสูงเพื่อให้ปริมาณการผลิตทันกับความต้องการของตลาดนมยูเอชที ซึ่งผู้บริโภคสามารถเก็บได้นานโดยไม่ต้องแช่เย็นและไม่ใส่สารกันบูด

ทั้งนี้ หนองโพได้เลือกลงทุนเครื่องจักรกับบริษัท มิตตตรา แม็ค บริษัทชั้นนำจากยุโรปที่เป็นผู้เชี่ยวชาญในกระบวนการผลิตอาหารด้านระบบปลอดเชื้อที่ได้รับการเชื่อถือและรับประกันรอบต่อสิ่งแวดลอมในระดับโลก โดยเครื่องจักรเป็นดังกล่าวนำเทคโนโลยีล้ำสมัยจากฝั่งยุโรป ถือว่าเป็นรุ่นที่พัฒนาถึงขั้นที่สุดในขณะนี้ และได้รับการยืนยันด้านมาตรฐานจากองค์การอาหารและยาแห่งประเทศสหรัฐอเมริกา (USFDA)

“ปัจจุบันคนไทยนิยมดื่มกันมากขึ้น ถึงแม้จะเป็นปริมาณที่น้อยเมื่อเทียบกับประชากรใน

ประเทศอื่นๆ แต่นั่นแสดงว่าตลาดนมของไทยมีโอกาสดิบได้อีกมาก ดังนั้น เพื่อสนองความต้องการของผู้บริโภคและรองรับการขยายตัวดังกล่าว หนองโพ ได้ลงทุนด้านเทคโนโลยีการผลิตเพื่อเพิ่มปริมาณการผลิตให้มากขึ้น จากกำลังผลิตสูงสุดที่ 7,500 กล้องต่อชั่วโมง ขณะนี้หนองโพมีเครื่องผลิตและบรรจุนมยูเอชทีที่มีความเร็วสูงถึง 24,000 กล้องต่อชั่วโมง หรือผลิตได้กว่า 100 ล้านกล้องต่อปี ซึ่งเป็นความเร็วสูงสุดของระบบนี้ในขณะนี้”

นอกจากนี้เรายังลงทุนในส่วนของถังพักปลอดเชื้อเพื่อช่วยในการคงคุณค่าอาหารของผลิตภัณฑ์ การลงทุนครั้งนี้นอกจากจะช่วยในเพิ่มกำลังการผลิตให้ทันกับความต้องการผู้บริโภคแล้ว เทคโนโลยีล่าสุดนี้ยังช่วยประหยัดพลังงาน โดยสามารถลดการใช้พลังงานได้มากกว่าร้อยละ 50 และใช้เวลาในการผลิตน้อยลงกว่าเดิมมากกว่า 3 เท่าเมื่อเทียบจำนวนการผลิตที่เท่ากัน และด้วยกำลังการผลิตที่เพิ่มขึ้นนี้



หนองโพ

ยังคงมุ่งเน้นคุณภาพ

บอบผลิตภัณฑ์

เป็นหลัก

เราอับไม่หยุดนี้

ที่จะคิดค้นและพัฒนา

คุณภาพและรสชาติ

บอบสินค้า

อย่างต่อเนื่อง

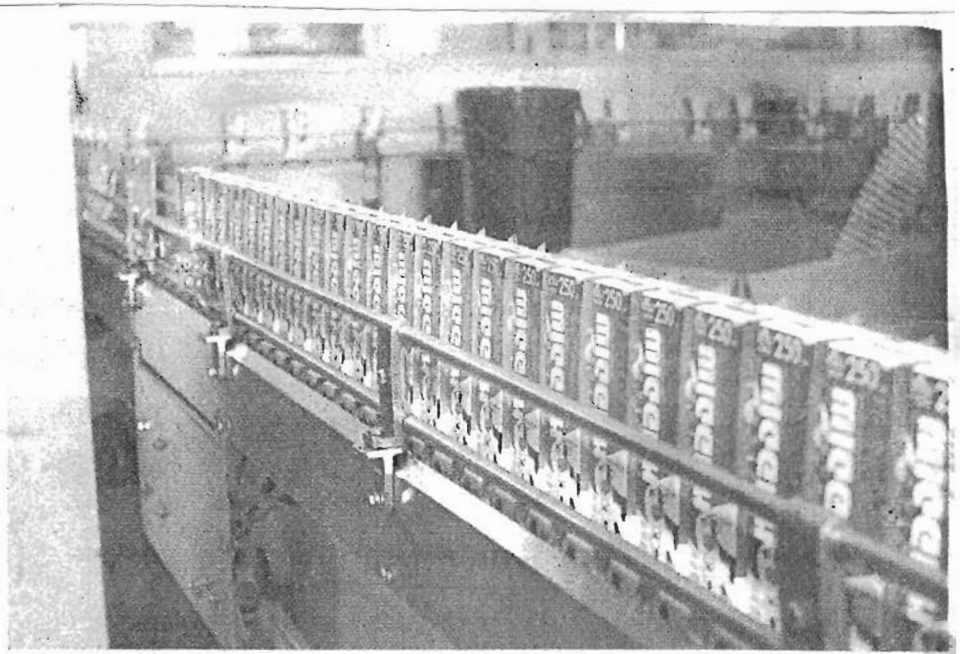
โดยอยู่บนพื้นฐาน

บอบคุณภาพ

บอบนมโค

ที่มีเคลือบมอาก

ธรรมชาติสูง



ส่งผลให้ปริมาณการรับซื้อน้ำแมดดิบจากเกษตรกร ผู้เลี้ยงโคนมเพิ่มขึ้นด้วย ซึ่งถือเป็นการส่งเสริมเกษตรกรและสมาชิกสหกรณ์โคนมหนองโพราชบุรี จำกัด (ในพระบรมราชูปถัมภ์) ผู้ประกอบอาชีพพระราชทานจากพระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัว ให้มีคุณภาพชีวิตและรายได้ที่มั่นคงสามารถเลี้ยงดูครอบครัว และชุมชนได้อย่างเข้มแข็ง

สมชายกล่าวย่ำว่า ในส่วนของกิจกรรมทางการตลาดในปีที่ผ่านมา หนองโพใช้งบกว่า 10 ล้านบาท ในการจัดแคมเปญตีตลาดหนองโพ ได้โทรฟรี โดยสะสมทุกกล่องนมหนองโพแลกค่าโทรฟรี เพื่อขอบคุณผู้บริโภคที่ให้ความไว้วางใจในผลิตภัณฑ์ของหนองโพ ด้วยดีเสมอมา รวมถึงกิจกรรมจับชิ้นส่วนกล่องนมหนองโพในรายการชิงช้าสวรรค์เพื่อมอบโชคให้ผู้โชคดีทางบ้านทุกสัปดาห์ พร้อมกันนี้ยังได้ทูลเกล้าฯ ถวายรายได้ส่วนหนึ่งเพื่อสมทบทุนมูลนิธิชัยพัฒนา จำนวน

600,000 บาทอีกด้วย

สำหรับในปี 2554 หนองโพวางงบประมาณ 50 ล้านบาท ในการทำกิจกรรมทางการตลาด โดยมีรูปแบบและกลยุทธ์ผ่านการทำกิจกรรม 2 ส่วนคือการสร้างแบรนด์อย่างต่อเนื่องตามแผนระยะยาว โดยร่วมทำกิจกรรมกับรายการของทางบริษัทเวิร์คพอยท์อาทิเป็นผู้สนับสนุนหลักรายการชิงช้าสวรรค์ และรายการตลก 6 นก เพื่อให้ผู้บริโภคส่งชิ้นส่วนเข้าร่วมรายการและมอบโชคเป็นรถยนต์ให้ผู้โชคดีทางบ้าน และกิจกรรมส่งเสริมการขายกับร้านค้าและผู้บริโภค อาทิ แคมเปญการ์ดพลังไดโนเสาร์ และแคมเปญสะสมการ์ดหนองโพแลกชุดชุดโมเดลฟอสซิลไดโนเสาร์ ซึ่งเป็นแคมเปญที่ได้รับการตอบรับดีมาก ทำให้ยอดขายเพิ่มขึ้นร้อยละ 20-25 ต่อเดือน โดยเฉพาะในช่องทางเซเว่นอีเลฟเว่น

ปัจจุบันเทรนด์การดื่มนมของผู้บริโภคคนไทยมีความหลากหลายมากขึ้น ในขณะเดียวกันผู้ผลิตเองก็ได้สร้างทางเลือกที่หลากหลายสำหรับกลุ่มผู้บริโภคที่แตกต่างกัน ในส่วนของหนองโพได้เตรียมการที่จะใช้ช่องทางการจัดจำหน่ายให้กว้างและครอบคลุมมากยิ่งขึ้น โดยเฉพาะเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายนมหนองโพขนาด 200 มล. ในช่องทางโมเดิร์นเทรด และมีกิจกรรมส่งเสริมการตลาดอื่นๆ เพิ่มขึ้น เหนือสิ่งอื่นใดหนองโพยังคงมุ่งเน้นคุณภาพของผลิตภัณฑ์เป็นหลัก เราจึงไม่หยุดนิ่งที่จะคิดค้นและพัฒนาคุณภาพและรสชาติของสินค้าอย่างต่อเนื่องโดยอยู่บนพื้นฐานของคุณภาพของนมโคที่มีแคลเซียมจากธรรมชาติสูง

