

ยุทธพงษ์ โกชนา

โต๊ะจีนนครปฐมรุ่นเก่า

ยึดถือคุณภาพ+ชื่อเสียง





เจลิยงไอเกีย

ทหลายคนคงคุ้นเคยกับ “โต๊ะจีน” ตามงานเลี้ยงมาบ้างแล้ว

“โต๊ะจีน” เป็นโภชนาการของคนจีน มีรูปแบบจากจัดโต๊ะเป็นวงกลม โดยให้เหตุผลว่ามองเห็นหน้ากันชัดเจน เสมอเท่าเทียมกัน และได้จำนวนมากกว่า

ชาวจีนมักจะปรนเปรอแขกด้วยอาหารและเครื่องดื่มมากมาย โดยบางครั้งเห็นอาหารวางบนโต๊ะเกินความจำเป็น แล้วเหลือทิ้ง และการกินอาหารบนโต๊ะจีนจะไม่คอยกระตักทิ้งลงบนพื้นโต๊ะ ไม่ชดน้ำแกงเลี้ยงดัง และที่สำคัญที่สุดคือไม่สูบบุหรี่ในวงอาหารเด็ดขาด

คนไทยเชื้อสายจีนมักเลือกใช้บริการโต๊ะจีนไว้ต้อนรับแขกเหรื่อ และเมื่อใดที่คิดจะใช้บริการโต๊ะจีนก็ต้องมองหาโต๊ะจีนนครปฐมที่ขึ้นชื่อเรื่องความอร่อยมายาวนาน

นครปฐมเป็นเมืองอยู่ช้า อยู่เฝ้า อุดมด้วยแหล่งอาหาร ทั้งฟาร์มเลี้ยงหมู เลี้ยงเป็ด

เลี้ยงไก่ และไก่สัทยะเลคือมหาชัย มีสวนผักสวนผลไม้ จับจ่ายใช้สอยได้สะดวก

ปัจจุบันธุรกิจโต๊ะจีนใน จ.นครปฐม เดิบโตและมีผู้ประกอบการกว่า 300 ราย

หนึ่งในนั้นคือ โต๊ะจีน ยุทธพงษ์ โกชนาที่อยู่คู่นครปฐมมากกว่า 30 ปี

ประพจน์ อรรถชน หรือ “โกแก้ว” ผู้สืบทอดธุรกิจ บอกเล่าถึงที่มาว่า ต้นตระกูลคือ “แซ่ฮ้อ” เตี่ยเป็นชาวจีนโพ้นทะเล มาจากแผ่นดินใหญ่ เมื่ออายุได้เพียง 13 ปี นั่งเรือมาขึ้นที่จังหวัดชุมพร ตั้งรกรากอยู่ที่อำเภอเมือง จ.ชุมพร รับจ้าง และแต่งงานกับสาวไทยเชื้อสายจีน

“บ้านเราเป็นครอบครัวใหญ่ จึงต้องทำงานทุกคน ผมเป็นลูกคนที่ 6 ใน 10 คน เมื่อเติบโตได้ขอเตี่ยมาตั้งตัวที่นครปฐม โดยเริ่มรับจ้างทั่วไป และค้าของเก่า”

โกแก้วเริ่มหันเหอาชีพตัวเองจากค้าของเก่า เป็นธุรกิจโต๊ะจีน โดยไม่มีประสบการณ์เรื่องโต๊ะจีนมาก่อน แต่ด้วยชื่อเสียงโต๊ะจีนของนครปฐมโด่งดังในเรื่องของการกิน จึงมั่นใจว่าจะนำพาธุรกิจไปได้

เพราะโดยส่วนตัวเป็นคนชอบการบริการ จึงได้หาภิกที่มีชื่อเสียงมาอยู่ด้วย เริ่มทำโต๊ะจีนครั้งแรก ราคา 300 บาท จำนวน 50 ชุด งานมงคลในตำบลวังเย็น อ.เมือง จ.นครปฐม

สมัยเริ่มแรกยังใช้เตาถ่าน ใช้หอยโข่ง พัดเตาไฟ วัตถุดิบไม่ว่าจะเป็นไก่ ปลา ต้องทำเอง มาจนถึงปัจจุบัน ปัจจุบันโต๊ะจีนยุทธพงษ์ โกชนายังทำวัตถุดิบที่เป็นอาหารสดเอง สนนราคาขั้นต่ำ ชุดละ 1,300-5,000 บาท 60 ชุดขึ้นไปในเขตจังหวัด หากต่างจังหวัดต้องบวกค่าขนส่ง

โกแก้วบอกว่า โต๊ะจีนราคา 1,300 บาท หรือ 5,000 บาท เราเน้นคุณภาพ ตามโภชนาการ และต้องได้มาตรฐานสาธารณสุขรับรอง เพราะโต๊ะจีนเป็นสินค้าขายออกของนครปฐม สร้างชื่อเสียง สร้างรายได้ สร้างงานให้คนนครปฐมมากมาย

“เราจะทำแบบสวยๆ ไม่ได้ เสียชื่อเสียงทั้งจังหวัด เวลาเขาค้าเขาค้าทั้งจังหวัด โต๊ะจีนนครปฐมได้ภาคราชการเข้ามาช่วยประชาสัมพันธ์ พวกเราเป็นฝ่ายปฏิบัติต้องรักษาคุณภาพ รักษาชื่อเสียงโต๊ะจีนของเราให้คงไว้เพื่อลูกหลาน”

สำหรับจุดเด่นของโต๊ะจีนยุทธพงษ์โกชนา คือ ความซื่อสัตย์ ให้บริการลูกค้าด้วยใจ ลูกค้าต้องการบริโภคอะไรต้องได้ตามสั่ง ตรงเวลา คุณภาพอาหารได้มาตรฐานมากกว่า 30 ปี



งานที่โกแก้วถือเป็นความภาคภูมิใจคือ การได้ไปจัดเลี้ยงที่นครเวียงจันทน์ สาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว (สปป.ลาว) งานเลี้ยงที่ดึกสันต์ไม่ตรี ทำเนียบรัฐบาล บริการโต๊ะจีนจัดเลี้ยงที่พระตำหนักทักษิณราชินีเวศน์ จ.นราธิวาส บริการโต๊ะจีนงานกรฐินหลวง 3 จังหวัดชายแดนใต้ ซึ่งเป็นโต๊ะจีนนครปฐมรายเดียวที่กล้างไปจัดที่ 3 จังหวัดชายแดนใต้

โกแก้วบอกว่า เริ่มขยายธุรกิจโต๊ะจีนให้ลูกชาย คือ สุภากร หรือ “ยุทธ” วัย 33 ปี ซึ่งเป็นลูกคนที่ 3 ใน 4 คน ได้สืบทอดกิจการต่อไป

เริ่มตั้งแต่ปี 2548 มาช่วยงานชิมชั้บประสบการณ์ เรียนรู้วิชาชีพจริงตั้งแต่เริ่มจากการเลือกซื้อวัตถุดิบ ของสด ของแห้ง

เรียนรู้การประกอบอาหาร ปรงอาหาร และคิดค้นสูตรอาหารใหม่ๆ โต๊ะจีนจะอยู่หนึ่งเฉยไม่ได้ ต้องพัฒนาทุกวัน ทุกเดือน ตามสมัยเราต้องแข่งกับลูกค้า แข่งกับโต๊ะจีนด้วยกันที่เกิดขึ้นมาใหม่ๆ มากมาย

ปัจจุบันมีการพัฒนาช่องทางการตลาดผ่านเว็บไซต์ โดยมีเมนูอาหารให้เลือก และสั่งจองได้สะดวกยิ่งขึ้น

ผู้ประกอบการโต๊ะจีนบางคนอาจจะไม่คิดเรื่องของความเสี่ยงบนถนน แต่เราคิด เราประกันความเสี่ยงทุกเรื่อง เราไม่ประมาท เพราะเราเป็น

มืออาชีพ

“ยุทธพงษ์ โกชนา” จะไม่บริการผ้าเย็น เพราะผู้บริหารบางคนแพ้สารในกระดาษเย็น เราไม่อยากให้มีปัญหาภายหลัง ในเมื่อมีอัตราเสี่ยงด้านอนามัยต่อผู้บริหารโคกมาก เราก็ไม่เสี่ยง

อาหารบนโต๊ะของเรา ต้องได้รับโภชนาการครบ 5 หมู่ อาหารจีนเลี้ยงเรื่องความมันไม่ได้ เราก็ใช้เมนูอื่นเสนอให้ลูกค้าที่ใกล้เคียง แต่ได้คุณค่าทางอาหาร

ปัจจุบันเป็นโต๊ะจีนลูกผสม เพื่อผู้บริหารได้คุณค่าทางโภชนาการครบ 5 หมู่ เพราะเราบอกเสมอว่าลูกค้าเหมือนญาติเรา ต้องได้รับอาหารที่มีคุณภาพ

“ผู้บริหารต้องได้รับความสำราญด้านการ

กินอาหารของเรา เราจะภูมิใจที่เห็นลูกค้ากินอาหารเราด้วยรอยยิ้ม เราได้กำไรมากเท่าไรก็น้อยกว่ารอยยิ้มที่ลูกค้าให้เรา”

ที่สำคัญ เราไม่เคยมองโต๊ะจีนรายอื่นๆ ที่ใหญ่กว่าและเล็กกว่าเป็นคู่แข่งทางธุรกิจ เพราะหากเราหรือใครคิดแบบนั้น แสดงว่าคุณกำลังคิดถอยหลัง และกำลังอยู่ในสภาวะแข่งขันเชิงแน่นอน

เพราะการแข่งขันไม่เคยทำให่วงการไหนเจริญรุ่งเรืองอย่างมั่นคง แต่หากรวมตัวกันเพื่อพัฒนาศักยภาพกลุ่ม นั้นหมายความว่ารู้จักการก้าวอย่างธุรกิจอย่างมีระบบและไม่ประมาท

วันนั้นครบปฐมมีโต๊ะจีนกว่า 300 ราย ทั้งใหญ่และเล็ก เราต้องพัฒนาคุณภาพอาหาร รสชาติ และเมนูใหม่ๆ และบางครั้งต้องคิดเมนูร่วมสมัยด้วย

นอกจากนี้ คนที่เคยมีประสบการณ์กับกิจการโต๊ะจีนครบปฐม ได้กลับไปสร้างอาชีพที่บ้านเกิดในจังหวัดใกล้เคียงคือ จ.ราชบุรี ด้วย โดยเฉพาะโต๊ะจีนปากท่อ ที่มี

ความโดดเด่นไม่ต่างกับนครปฐม มีฟาร์มหมู บ่อเลี้ยงปลา มีแปลงผัก มีความอุดมสมบูรณ์ ซึ่งโกแก้วยอมรับว่าเป็นคู่แข่งที่มีการเติบโตขึ้นมาก



ทวีพล หลิมชัยสุวรรณ