

เจาะชีวิต “แม่สมาน” เพชรบุรี แม่ค้าหาบเร่ป.4
สู่เจ้าของขนมไทยพื้นบ้านขายผ่านเซเว่น อีเลฟเว่นทั่วไทย

เจาะชีวิต “แม่สมาน” เพชรบุรี แม่ค้า สู่เจ้าของขนมไทยพื้นบ้านขายผ่านเซเว่น อี

“กลุ่มขนมหวานพื้นเมืองแม่สมาน” โครงการหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ กลุ่มสตรีขนมหวานพื้นเมืองเพชรบุรี ตั้งอยู่ ณ ตำบลห้วยโรง อำเภอยาย้อย จังหวัดเพชรบุรี ปัจจุบันมีสมาชิกประมาณ 60 คน ก่อตั้งในปี พ.ศ.2544 เป็นแหล่งผลิตขนมหวานหลายชนิด ที่เป็นของฝากพื้นเมืองเพชรบุรีที่อร่อยถูกใจผู้รับ สร้างรายได้หลักให้คนในชุมชนเป็นอย่างดีและได้รับความไว้วางใจเรื่องรสชาติความอร่อยมาช้านาน ได้จดทะเบียนเป็นขนมไทยโอท็อประดับห้าดาวของอำเภอยาย้อย

สำหรับอาหารว่างทานเล่น อาทิ ข้าวแต่น้ำแดงโม ขนมฝิง ลูกอมกะทิ ภายใต้แบรนด์ “เพชรบ้านแจ่ม” ของ “กลุ่มขนมหวานพื้นเมืองแม่สมาน” สินค้าทั้งสามชนิดนี้ได้นำจำหน่ายภายในร้านเซเว่น อีเลฟเว่น นับเป็นอีกหนึ่งสินค้าคุณภาพที่ผู้บริโภคให้การตอบรับอย่างดีและมี ยอดขายที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง นอกเหนือจากความอร่อย สด สะอาดแล้วยังใส่ใจกันบูดและเก็บรักษาได้ยาวนาน นอกจากนี้ ภายใต้แบรนด์ “แม่สมาน” ยังมีขนมไทยอีกมากมายกว่า 20 ชนิด เช่น ขนมหม้อแกง ถั่วตัด ข้าวเหนียวตัด บ้าบิ่น ไล่ไล่ ขนมชั้น กาละแมะ ฯลฯ ที่เป็นของฝากสำหรับนักท่องเที่ยว และได้รับการตอบรับอย่างดีทั้งจากลูกค้าในและต่างประเทศ โดยปลายปี 2558 นี้คาดว่าขนมไทยแม่สมานจะขยายตลาดไปสู่สินค้าขาลาส ส่งออก ณ ประเทศมาเลเซียอีกด้วย

สมาน กลิ่นนาครนกร ประธานกลุ่มขนมหวานพื้นเมืองแม่สมานและเจ้าของโรงงานทำขนมหวานเมืองเพชร หรือที่เรียกกันว่าป้าสมาน วัย 65 ปี เล่าให้ฟังถึงเส้นทางเข้าสู่ธุรกิจขนมไทยว่า “เป็นคนห่วยโรงแต่กำเนิด เดิมมีฐานะยากจน เรียนหนังสือจบเพียงชั้น ป.4 ช่วงอายุประมาณ 25 ปี เคยเป็นแม่ค้าขายข้าวมันส้มตำหาบเร่ภายในเมืองเพชรบุรี เลี้ยงดูบุตรสามคน ต่อมาได้มองเห็นช่องทางขายขนมหวาน เพราะเห็นว่าหลายร้านไม่พอจำหน่าย โดยเฉพาะขนมหม้อแกงที่ขึ้นชื่อของเมืองเพชร ซึ่งน่าจะสร้างรายได้ที่ดีกว่า จึงเริ่มต้นจัดทำแบบลองผิดลองถูกเรื่อยมาเริ่มจากขนมไล่ไล่ ขนมกล้วย ข้าวต้มมัด ตะโก้ ข้าวหลาม ขนมหม้อแกง ฯลฯ ในช่วงแรกยังไม่ค่อยมีคน แต่ได้รับคำติชมจากลูกค้ามาปรับปรุงจนกระทั่งพบความสำเร็จ กลายเป็นขนมดังเจ้าอร่อยที่ขายดี

ในเวลาต่อมา เคล็ดลับสำคัญคือการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ ไม่ใส่สารกันบูดและทำวันต่อวันเท่านั้น”

เมื่อกิจการเริ่มดีขึ้น มีลูกค้ามากขึ้น ในปี 2527 มีคนสนใจสั่งขนมไทยไปขายที่สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ฯลฯ ป้าสมานจึงได้พัฒนาโรงงานให้มีมาตรฐานมากขึ้นได้รับมาตรฐานต่างๆ อาทิ อย. GMP (เบื้องต้น) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และฮาลาล เป็นต้น ต่อมา ในปี 2550 มีคนชวนให้นำขนมไปขายในร้านเซเว่น อีเลฟเว่น รู้สึก

ขนมฝิง และลูกอมกะทิ ซึ่งได้รับการตอบรับที่ดี ทั้งหมดอยู่ภายใต้ผลิตภัณฑ์ชื่อใหม่ว่า “เพชรบ้านแจ่ม”

“เซเว่นฯ ให้คำปรึกษาทุกอย่าง ทุกขั้นตอนจริงๆ เพราะป้าไม่มีความรู้เลย ความรู้น้อยก็ได้ทีมงานคอยช่วยเหลือมาตลอด ตั้งแต่เรื่องการนำผลิตภัณฑ์วางจำหน่าย ซึ่งเซเว่นฯ แนะนำให้ป้าทำ



สมาน กลิ่นนาครนกร



“เซเว่นฯ สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อย ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเซเว่นฯ ที่เป็นส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเซเว่น อีเลฟเว่น มีสาขาทั่วประเทศ แต่เนื่องจากไม่มีความรู้เลย จึงเข้าไปขอคำปรึกษาจากทีมงานของเซเว่นฯ ซึ่งได้ให้คำแนะนำปรึกษาที่ดีมาก และคอยอยู่เคียงข้างมาตลอด จนกระทั่งข้าวแต่น้ำแดงโม สินค้าชิ้นแรกได้วางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเซเว่น อีเลฟเว่นทั่วประเทศ ในปี 2552 และตามด้วยสินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ

ข้าวแต่น้ำแดงโม เนื่องจากเพชรบุรีมีน้ำตาลโดนดที่ขึ้นชื่อและเป็นสินค้าที่สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงไปหาที่เรียนและพัฒนามากลับมาให้ทางบริษัทฯ ทดลองชิมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือมีรสชาติเป็นน้ำแดงโมแท้ไม่หวานจัด มีรสเค็มรสมันบ้าง ด้านในไม่เป็นไต กรอบ ไม่เหนียวติดฟัน ส่วนขนมฝิงครั้งแรกที่เสนอไป ผลตอบรับคือแข็งไปและมีกลิ่นควันไฟ ป้าจึงไปเรียนเคล็ดลับการทำใหม่ ซึ่งสามารถแก้ไขข้อเสียนี้ได้ และยังได้รสชาติที่อร่อยขึ้น กรอบและละลายในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี มะพร้าวทำเอง และใช้น้ำตาลโดนด ไม่ใช้น้ำตาลทราย เป็นต้น”



ข้าวแต๋นน้ำแตงโม ขนมหึง ลูกอมกะทิ
ภายใต้แบรนด์ “เพชรบ้านแจ่ม” ของ “กลุ่ม
ขนมหวานพื้นเมืองแม่สมาน” สินค้าทั้งสาม
ชนิดนี้ได้วางจำหน่ายภายในร้านเซเว่น
อีเลฟเว่น นับเป็นอีกหนึ่งสินค้าคุณภาพที่
ผู้บริโภคให้การตอบรับอย่างดีและมี
ยอดขายที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง

นอกเหนือจากความอร่อย สด
สะอาดแล้วยังไร้สารกันบูดและ
เก็บรักษาได้ยาวนาน นอกจากนี้
ภายใต้แบรนด์ “แม่สมาน” ยัง
มีขนมไทยอีกมากมายกว่า 20
ชนิด เช่น ขนมหม้อแกง ถั่วตัด
ข้าวเหนียวตัด บ้าปิ่น ไล่ไล่ ขนมชั้น
กาละแม ฯลฯ ที่เป็นของฝากสำหรับ
นักท่องเที่ยว และได้รับการตอบรับที่ดี
ทั้งจากลูกค้าในและต่างประเทศ โดยปลาย
ปี 2558 นี้คาดว่าขนมไทยแม่สมานจะขยาย
ตลาดไปสู่สินค้าสากล ส่งออก ณ ประเทศ
มาเลเซียอีกด้วย

สมาน กลิ่นนาครนกร ประธานกลุ่ม
ขนมหวานพื้นเมืองแม่สมานและเจ้าของ
โรงงานทำขนมหวานเมืองเพชร หรือที่
เรียกกันว่าป้าสมาน วัย 65 ปี เล่าให้ฟังถึง
เส้นทางการเข้าสู่ธุรกิจขนมไทยว่า “เป็นคน
ห่วยโรงแตงโม เดิมมีฐานะยากจน เรียน
หนังสือจบเพียงชั้น ป.4 ช่วงอายุประมาณ
25 ปี เคยเป็นแม่ค้าขายข้าวมันส้มตำหาบเร่
ภายในเมืองเพชรบุรี เลี้ยงดูบุตรสามคน
ต่อมาได้มองเห็นช่องทางขายขนมหวาน
เพราะเห็นว่าหลายร้านไม่พอจำหน่าย
โดยเฉพาะขนมหม้อแกงที่ขึ้นชื่อของ
เมืองเพชร ซึ่งน่าจะสร้างรายได้ที่ดีกว่า
จึงเริ่มต้นหัดทำแบบลองผิดลองถูกเรื่อย
มาเริ่มจากขนมไล่ไล่ ขนมหึง ข้าวต้ม
มัด ตะโก้ ข้าวหลาม ขนมหม้อแกง ฯลฯ
ในช่วงแรกยังไม่ค่อยดีนัก แต่ได้รับคำติชม
จากลูกค้ามาปรับปรุงจนกระทั่งพบความ
สำเร็จ กลายเป็นขนมดังเจ้าอร่อยที่ขายดี



สมาน กลิ่นนาครนกร



“ เซเว่นฯ สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อย
ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น
และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับ
ความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเซเว่นฯ ที่เป็น
ส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า ”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเซเว่น อีเลฟเว่น
มีสาขาทั่วประเทศ แต่เนื่องจากไม่มีความ
รู้เลย จึงเข้าไปขอคำปรึกษาจากทีมงานของ
เซเว่นฯ ซึ่งได้ให้คำแนะนำปรึกษาที่ดีมาก
และคอยอยู่เคียงข้างมาตลอด จนกระทั่ง
ข้าวแต๋นน้ำแตงโม สินค้าชิ้นแรกได้วาง
จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเซเว่น
อีเลฟเว่นทั่วประเทศ ในปี 2552 และตาม
ด้วยสินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ



ข้าวแต๋นน้ำแตงโม เนื่องจากเพชรบุรีมี
น้ำตาลโดนดที่ขึ้นชื่อและเป็นสินค้าที่
สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงไปหาที่เรียน
และพัฒนากลับมาให้ทางบริษัทฯ ทดลอง
ชิมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือ
มีรสชาติเป็นน้ำแตงโมแท้ไม่หวานจัด มีรส
เค็มรสน้ำขิง ด้านในไม่เป็นไต กรอบ
ไม่เหนียวติดฟัน ส่วนขนมหึงครั้งแรกที่
เสนอไป ผลตอบรับคือแข็งไปและมี
กลิ่นควันไฟ บ้างจึงไปเรียนเคล็ดลับการทำ
ใหม่ ซึ่งสามารถแก้ไขข้อเสียนี้ได้ และยังได้
รสชาติที่อร่อยขึ้น กรอบและละลาย
ในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่
หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี
มะพร้าวทำเอง และใช้น้ำตาลโดนด ไม่ใช้
น้ำตาลทราย เป็นต้น”

ป้าสมานยังเล่าอีกว่านอกจากนี้
เซเว่นฯ ยังให้คำแนะนำเรื่องทิบห่อ
บรรจุภัณฑ์ที่ต้องมีสีสดดึงดูดใจ เรื่อง
การตั้งราคาจำหน่าย ปริมาณสินค้า กำลัง
การผลิตที่จะมีกำลังทำได้ พร้อมตามไป
ตรวจโรงงานและแนะนำเรื่องมาตรฐาน
ต่างๆ จะเน้นเรื่องสุขอนามัยและความ
สะอาดเป็นพิเศษ ส่วนเรื่องขนมสดที่มี
จำหน่ายอยู่แล้ว ทางทีมงานเซเว่นฯ ก็ให้
ข้อเสนอว่าควรต้องมีการชิมทุกครั้งเพื่อ
ป้องกันความผิดพลาด เนื่องจากอาศัย
แรงงานเป็นหลัก ซึ่งก็มีการผลิตที่เกิด
ขึ้นจริงแม้จะมีการชั่งตวงแล้วก็ตาม เป็นการ
เตือนและกระตุ้นที่ได้ผลและช่วยป้องกัน
การสูญเสียอย่างมาก เรียกได้ว่า เซเว่นฯ



แม่สมาน” เพชรบุรี แม่ค้าหาบเร่ป.4 ขนมไทยพื้นบ้านขายผ่านเซเว่น อีเลฟเว่นทั่วประเทศ

แม่สมาน”
นทร์ กลุ่ม
ตั้งอยู่ ณ
จังหวัด
ณ 60 คน
ผลิตขนม
ยได้หลัก
รับความ
มาช้านาน
อุประดับ

สน อาทิ
กอมกะทิ
อง “กลุ่ม
ค้าทั้งสาม
านเซเว่น
ณภาพที่
ละมี
ง

ขนมชั้น
กล่าวหรับ
รับอย่างดี
โดยปลาย
จะขยาย
ประเทศ

รานกลุ่ม
เจ้าของ
หรือที่

ให้ฟังถึง
“เป็นคน
จน เรียน
ประมาณ
ต้าหาบเร่
รสามคน
นมหวาน
จำหน่าย
นื้อของ
ดที่ดีกว่า
ถูกเรื่อย
ย ข้าวต้ม
แ่ง ฯลฯ
รับคำติชม
พบความ
อยที่ขายดี

ในเวลาต่อมา เคล็ดลับสำคัญคือการใช้วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ ไม่ใส่สารกันบูดและทำวันต่อวันเท่านั้น

เมื่อกิจการเริ่มดีขึ้น มีลูกค้ามากขึ้น ในปี 2527 มีคนสนใจสั่งขนมไทยไปขายที่สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ฯลฯ ป้าสมานจึงได้พัฒนาโรงงานให้มีมาตรฐานมากขึ้นได้รับมาตรฐานต่างๆ อาทิ อย. GMP (เบื้องต้น) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) และฮาลาล เป็นต้น ต่อมาในปี 2550 มีคนชวนให้นำขนมไปขายในร้านเซเว่น อีเลฟเว่น รู้สึก

ขนมผิง และลูกอมกะทิ ซึ่งได้รับการตอบรับที่ดี ทั้งหมดอยู่ภายใต้ผลิตภัณฑ์ชื่อใหม่ว่า “เพชรบ้านแก้ม”

“เซเว่นฯ ให้คำปรึกษาทุกอย่าง ทุกขั้นตอนจริงๆ เพราะป้าไม่มีความรู้เลย ความรู้ค่อยๆ ได้ทีละงานค่อยช่วยเหลือมาตลอด ตั้งแต่เรื่องการนำผลิตภัณฑ์วางจำหน่าย ซึ่งเซเว่นฯ แนะนำให้ป้าทำ

สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อยไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับความสำเร็จในทุกวันนี้และเป็นกิจการที่ได้มาตรฐานมากกว่าที่เป็นอยู่เดิม ได้รับการยอมรับมากขึ้น ขอขอบคุณเซเว่นฯ ที่เป็นส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า

ปัจจุบัน ภาพรวมยอดขายขนมของ

“กลุ่มขนมหวานพื้นเมืองแม่สมาน” มีเป็นหลักแสนชิ้นต่อเดือน ช่วยสร้างงานสร้างรายได้ให้แก่กลุ่มสมาชิกประมาณกว่า 60 คนให้มีงานทำอย่างยั่งยืน ป้าสมานได้แนะนำผู้ประกอบการหน้าใหม่ที่สนใจอยากนำผลิตภัณฑ์วางจำหน่ายภายในร้านเซเว่น อีเลฟเว่นด้วยว่า ก่อนอื่นควรทำให้องค์งานได้มาตรฐานก่อนในทุกๆ เรื่อง เพราะทางบริษัทฯ จะมีการมา

ตรวจสอบโรงงานและหากรสชาติอร่อยด้วยแล้ว ก็นำอาหารนั้นเข้าไปปรึกษากับเซเว่นฯ ได้เลย ซึ่งทางบริษัทฯ จะให้คำแนะนำที่ดีว่าควรจะทำอย่างไรต่อไป ทีมงานพูดจาดีทุกคนและยินดีช่วยเหลือเต็มที่ด้วยความจริงใจ ขอเพียงแค่ขยันอดทน สู้ และอย่ายอมแพ้เท่านั้น

ป้าสมานยังทิ้งท้ายด้วยว่า จากชีวิตที่เคยลำบากยากจน ไม่เคยมีกินมีใช้ ต้องต่อสู้เพื่อลูกเพื่อครอบครัว แต่สามารถส่งลูกทั้งสามคนเรียนจบปริญญาตรีได้และกลับมาช่วยสานต่อธุรกิจครอบครัว รู้สึกว่าชีวิตประสบความสำเร็จแล้ว หายเหนื่อยแล้ว แต่สิ่งที่ยึดเป็นหลักอยู่เสมอคือ “ต้องเป็นผู้ที่ก่อนที่จะเป็นผู้รับ ต้องซื่อสัตย์ ทำแต่สิ่งที่ถูกต้อง และมีคุณธรรมประจำใจ” เพราะมันจะสะท้อนกลับมาให้เจอแต่สิ่งที่ดีงาม แม้ป้าจะไม่มีโอกาสได้เรียนสูง แต่ก็ได้ใจที่มีโอกาสได้ช่วยเหลือคนอื่นในชุมชนให้มีงานทำอย่างยั่งยืนได้สร้างกลุ่มอาชีพที่มีความเข้มแข็งเพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกัน จึงอยากเป็นตัวอย่างและกำลังใจให้กับคนที่กำลังท้อแท้ให้กลับมาสู้ใหม่ เพราะวันหนึ่งข้างหน้า อาจพบกับความสำเร็จก็ได้

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา



สมาน กลิ่นนาครนกร



“เซเว่นฯ สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อย ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเซเว่นฯ ที่เป็นส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเซเว่น อีเลฟเว่นมีสาขาทั่วประเทศ แต่เนื่องจากไม่มีความรู้เลย จึงเข้าไปขอคำปรึกษาจากทีมงานของเซเว่นฯ ซึ่งได้ให้คำแนะนำปรึกษาที่ดีมาก และคอยอยู่เคียงข้างมาตลอด จนกระทั่งข้าวแต๋นน้ำแตงโม สินค้าชิ้นแรกได้วางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเซเว่น อีเลฟเว่นทั่วประเทศ ในปี 2552 และตามด้วยสินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ

ข้าวแต๋นน้ำแตงโม เนื่องจากเพชรบุรีมีน้ำตาลโดนดที่ขึ้นชื่อและเป็นสินค้าที่สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงไปหาที่เรียนและพัฒนามากลับมาให้ทางบริษัทฯ ทดลองชิมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือมีรสชาติเป็นน้ำแตงโมแท้ไม่หวานจัด มีรสเค็มรสมันบ้าง ด้านในไม่เป็นไต กรอบไม่เหนียวติดฟัน ส่วนขนมผิงครั้งแรกที่เสนอไป ผลตอบรับคือแข็งไปและมีกลิ่นควนไฟ ป้าจึงไปเรียนเคล็ดลับการทำใหม่ ซึ่งสามารถแก้ไขข้อเสียนี้ได้ และยังได้รสชาติที่อร่อยขึ้น กรอบและละลายในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี มะพร้าวทำเอง และใช้น้ำตาลโดนด ไม่ใช่



ได้ “เพชรบ้านแจ่ม” ของ “กลุ่มแม่เมืองแม่สมาน” สินค้าทั้งสามจึงจำหน่ายภายในร้านเซเว่น เป็นอีกหนึ่งสินค้าคุณภาพที่การตอบรับอย่างดีและมีเติบโตอย่างต่อเนื่อง จากความอร่อย สด บังไว้สารกันบูดและยาวนาน นอกจากแบรนด์ “แม่สมาน” ยังออกมาอีกกว่า 20 เมล็ดหม้อแกง ถั่วตัด



สมาน กลิ่นนาครนกร

ตัด บ้าปิ่น ใส่ไส้ ขนมชั้น ฯลฯ ที่เป็นของฝากสำหรับ และได้รับการตอบรับอย่างดีในและต่างประเทศ โดยปลายว่าขนมไทยแม่สมานจะขยายค้าสากล ส่งออก ณ ประเทศ

กกลิ่นนาครนกร ประธานกลุ่มแม่เมืองแม่สมานและเจ้าของเมฆหวานเมืองเพชร หรือที่กลุ่มแม่ 65 ปี เพื่อให้ฟังถึงสู่ธุรกิจขนมไทยว่า “เป็นคนเกิด เดิมมีฐานะยากจน เรียนยังชั้น ป.4 ช่วงอายุประมาณแม่ค้าขายข้าวมันส้มตำหาบเร่ พชรบุรี เลี้ยงดูบุตรสามคน เห็นช่องทางขายขนมหวานหลายร้านไม่พอจำหน่ายขนมหม้อแกงที่ขึ้นชื่อของ ซึ่งน่าจะสร้างรายได้ที่ดีกว่าทำแบบลองผิดลองถูกเรื่อยแม่ใส่ไส้ ขนมกล้วย ข้าวต้ม กวหาลม ขนมหม้อแกง ฯลฯ ไม่อร่อยนัก แต่ได้รับคำติชมปรับปรุงจนกระทั่งพบความเป็นขนมดังเจ้าอร่อยที่ขายดี

“ เซเว่นฯ สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อย ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเซเว่นฯ ที่เป็นส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า ”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเซเว่น อีเลฟเว่นมีสาขาทั่วประเทศ แต่เนื่องจากไม่มีความรู้เลย จึงเข้าไปขอคำปรึกษาจากทีมงานของเซเว่นฯ ซึ่งได้ให้คำแนะนำปรึกษาที่ดีมาก และคอยอยู่เคียงข้างมาตลอด จนกระทั่งข้าวแต่น้ำแดงโม สินค้าชิ้นแรกได้วางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเซเว่น อีเลฟเว่นทั่วประเทศ ในปี 2552 และตามด้วยสินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ



ข้าวแต่น้ำแดงโม เนื่องจากเพชรบุรีมีน้ำตาลโตนดที่ขึ้นชื่อและเป็นสินค้าที่สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงไปหาที่เรียนและพัฒนามากลับมาให้ทางบริษัทฯ ทดลองชิมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือมีรสชาติเป็นน้ำแดงโมแท้ไม่หวานจัด มีรสเค็มรสมันบ้าง ด้านในไม่เป็นไต กรอบไม่เหนียวติดฟัน ส่วนขนมผิงครั้งแรกที่เสนอไป ผลตอบรับคือแข็งไปและมีกลิ่นควันไฟ ป้าจึงไปเรียนเคล็ดลับการทำใหม่ ซึ่งสามารถแก้ข้อเสียนี้ได้ และยังได้รสชาติที่อร่อยขึ้น กรอบและละลายในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี มะพร้าวทำเอง และใช้น้ำตาลโตนด ไม่ใช้น้ำตาลทราย เป็นต้น”

ป้าสมานยังเล่าอีกว่านอกจากนี้เซเว่นฯ ยังให้คำแนะนำเรื่องทิบห่อบรรจุภัณฑ์ที่ต้องมีสีสดดึงดูดใจ เรื่องการตั้งราคาจำหน่าย ปริมาณสินค้า กำลังการผลิตที่จะมีกำลังทำได้ พร้อมตามไปตรวจโรงงานและแนะนำเรื่องมาตรฐานต่างๆ จะเน้นเรื่องสุขอนามัยและความสะอาดเป็นพิเศษ ส่วนเรื่องขนมสดที่มีจำหน่ายอยู่แล้ว ทางทีมงานเซเว่นฯ ก็ให้ข้อแนะนำว่าควรต้องมีการชิมทุกครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด เนื่องจากอาศัยแรงงานเป็นหลัก ซึ่งก็มีการผิดพลาดที่เกิดขึ้นจริงแม้จะมีการชั่งตวงแล้วก็ตาม เป็นการเตือนและกระตุ้นที่ได้ผลและช่วยป้องกันการสูญเสียอย่างมาก เรียกได้ว่า เซเว่นฯ

60 คนให้ทีมงานทำอย่างยั่งยืน ป้าสมานได้แนะนำผู้ประกอบการหน้าใหม่ที่น่าสนใจอยากนำผลิตภัณฑ์วางจำหน่ายภายในร้านเซเว่น อีเลฟเว่นด้วยว่าก่อนอื่นควรทำให้โรงงานได้มาตรฐานก่อนในทุกๆ เรื่อง เพราะทางบริษัทฯ จะมีการมาตรวจดูโรงงานและอาหารสะอาดเรียบร้อยด้วยแล้ว ก็นำอาหารนั้นเข้าไปปรึกษากับเซเว่นฯ ได้เลย ซึ่งทางบริษัทฯ จะให้คำแนะนำที่ดีว่าควรจะทำอย่างไรต่อไปทีมงานพูดจาดีทุกคนและยินดีช่วยเหลือเต็มที่ด้วยความจริงใจ ขอเพียงแค่ขยันอดทน สู้ และอย่ายอมแพ้เท่านั้น

ป้าสมานยังทิ้งท้ายด้วยว่า จากชีวิตที่เคยลำบากยากจน ไม่เคยมีกินมีใช้ ต้องต่อสู้เพื่อลูกเพื่อครอบครัว แต่สามารถส่งลูกทั้งสามคนเรียนจบปริญญาตรีได้และกลับมาช่วยสานต่อธุรกิจครอบครัว รู้สึกว่าชีวิตประสบความสำเร็จแล้ว หายเหนื่อยแล้ว แต่สิ่งที่ยึดเป็นหลักอยู่เสมอคือ “ต้องเป็นผู้ให้ก่อนที่จะเป็นผู้รับ ต้องซื่อสัตย์ ทำแต่สิ่งที่ถูกต้อง และมีคุณธรรมประจำใจ” เพราะมันจะสะท้อนกลับมาให้เจอแต่สิ่งที่ดีงาม แม้ป้าจะไม่มีโอกาสได้เรียนสูงแต่ก็ตั้งใจที่มีโอกาสได้ช่วยเหลือคนในชุมชนให้มีความก้าวหน้ายิ่งขึ้นได้สร้างกลุ่มอาชีพที่มีความเข้มแข็งเพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกัน จึงอยากเป็นตัวอย่างและกำลังใจให้กับคนที่กำลังท้อแท้ให้กลับมาสู้ใหม่ เพราะวันหนึ่งข้างหน้า อาจพบกับความสำเร็จก็ได้

ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมาซีพี ออลล์ได้ส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการรายย่อยเกือบ 500 ราย ในการเป็นช่องทางจัดจำหน่ายและมีสินค้าเอสเอ็มอีที่จำหน่ายผ่านร้านเซเว่น อีเลฟเว่น และทเวนตีไฟร์ ซุปเปอร์ กว่า 6,300 รายการ สำหรับผู้ที่สนใจนำสินค้าเข้ามาจำหน่าย สามารถติดต่อสำนักจัดซื้อ โทร.02-677-9000 หรือ www.cpall.co.th หรือที่ทเวนตีไฟร์ ซุปเปอร์ โทร. 02-711-7666

