

គេការជិត “បណ្តែតមាន” និងចាងាប់រំល.4
ស្ថីជាមួយនូវការពន្លានិយាយជាន់ខ្លួន និងអេឡិចត្រូនុយ

เจาะชีวิต “แม่สман” เพชรบุรี แม่ค้าสู่เจ้าของขนมไทยพื้นบ้านขายผ่านเชเว่น อีเดียว

“กลุ่มขนมหวานพื้นเมืองแม่สمان” โครงการหนึ่งที่ตำบลหนองผึ้ง อำเภอเมือง เพชรบุรี ตั้งอยู่ ณ ตำบลหัวโขน อำเภอเขาย้อย จังหวัด เพชรบุรี ปัจจุบันมีสมาชิกประมาณ 60 คน ก่อตั้งในปี พ.ศ. 2544 เป็นแหล่งผลิตขนมหวานหลายชนิด ที่เป็นของฝากพื้นเมือง เพชรบุรีที่อร่อยยูกใจผู้รับ สร้างรายได้หลัก ให้กับในชุมชนเป็นอย่างดีและได้รับความไว้วางใจเรื่องรสชาติความอร่อยมาช้านาน ได้จดทะเบียนเป็นชนม์ไทยโดยหอประดับ ห้าดาวของอันนาชาเยียยอ

สำหรับอาหารว่างท่านเล่น อาทิ ข้าวแต่น้ำแตงโม ขนมพิง ลูกอมกะทิ ภายใต้แบรนด์ “เพชรบ้านแจม” ของกลุ่ม ขนมหวานพื้นเมืองแม่สمان” สินค้าทั้งสาม ชนิดนี้ได้วางจำหน่ายภายในร้านเชเว่น อีเลฟเว่น นับเป็นอีกหนึ่งสินค้าคุณภาพที่ ผู้บริโภคให้การตอบรับอย่างดีและมี ยอดขายที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง นอกเหนือจากความอร่อย สด สะอาดแล้วยังไร้สารกันบูดและ เก็บรักษาได้ยาวนาน นอกจาก นี้ ก咽ได้แบรนด์ “แม่สمان” ยัง มีขนมไทยอีกมากกว่า 20 ชนิด เช่น ขนมหม้อแกง ถั่วตัด ข้าวเหนียวตัด บัวบิบ ใส่ไส้ ขนมชั้น กำมะแม ฯลฯ ที่เป็นของฝากสำหรับ นักท่องเที่ยว และได้รับการตอบรับอย่างดี ทั้งจากลูกค้าในและต่างประเทศ โดยปลายปี 2558 นี้คาดว่าจะมีขนมแม่สمانจะขยาย ตลาดไปสู่ล้านค้ายala ลส่งออก ณ ประเทศไทยเชียร์อีกด้วย

สมาน กลินนาคธนกร ประธานกลุ่ม ขนมหวานพื้นเมืองแม่สمانและเจ้าของ โรงงานทำขนมหวานเมืองเพชร หรือที่ เรียกวันว่าป้าสман วัย 65 ปี เล่าให้ฟังถึง เส้นทางการอาชีวุรุกิจขนมไทยว่า “เป็นคน หัวโขนแต่กำเนิด เดิมมีฐานะยากจน เรียน หนังสือจบเพียงชั้น ป.4 ช่วงอายุประมาณ 25 ปี เคยเป็นแม่ค้าขายข้าวมันส้มตากหมู เร ภัยในเมืองเพชรบุรี เลี้ยงดูบุตรสามคน ต่อมามาได้มองเห็นช่องทางขายขนมหวาน เพาะเรือนว่าห้ามขายร้านไม่พ่อ嫁หน่าย โดยเฉพาะขนมหม้อแกงที่ขึ้นชื่อของ เมืองเพชร ซึ่งน่าจะสร้างรายได้ที่ดีกว่า จึงเริ่มนั่งหัดทำแบบลองผิดลองถูกเรื่อยมาเริ่มจากขนมใส่ไส้ ขนมกล้วย ข้าวต้ม มัน ตะเกี๊ยว ข้าวหลาม ขนมหม้อแกง ฯลฯ ในช่วงแรกยังไม่อร่อยนัก แต่ได้รับคำติชม จากลูกค้าจำนวนมากปูรุ่งจนกระทั่งพับความ สำเร็จ กลายเป็นขนมดังเจ้าอร่อยที่ขายดี

ในเวลาต่อมา เคล็ดลับสำคัญคือการใช้ วัตถุดิบที่สดใหม่เสมอ ไม่ใส่สารกันบูดและ หัวน้ำตัววนเท่านั้น”

เมื่อกิจการเริ่มดีขึ้น มีลูกค้ามากขึ้น ในปี 2527 มีคนสนใจสั่งซื้อไปขายที่ ศรีสะเกษ ญี่ปุ่น ฯลฯ ป้าสманจึงได้ พัฒนาโรงงานให้มีมาตรฐานมากขึ้นได้รับ มาตรฐานต่างๆ อาทิ GMP (เบื้องต้น) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) และ ฮาลาล เป็นต้น ต่อมา ในปี 2550 มีคนชวนให้ นำขนมไปขายในร้าน เชเว่น อีเลฟเว่น รูสิก

ขนมพิง และลูกอมกะทิ ซึ่งได้รับการ ตอบรับที่ดี ห้างหุ้นส่วนยุ่ง่ายได้ผลิตภัณฑ์ ชื่อใหม่ว่า “เพชรบ้านแจม”

“เชเว่นฯ ให้คำปรึกษาทุกอย่าง ทุก ขั้นตอนจริงๆ เพราะป้าไม่มีความรู้เลย ความรู้น้อยอย่างได้ทึบงานโดยช่วยเหลือมา ตลอด ตั้งแต่เรื่องการนำผลิตภัณฑ์ วางจำหน่าย ซึ่งเชเว่นฯ แนะนำให้ป้าทำ



สมาน กลินนาคธนกร



“ เชเว่นฯ สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนเนื้อyle ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับ ความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเชเว่นฯ ที่เป็น ส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า ”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเชเว่น อีเลฟเว่น มีสาขาทั่วประเทศ แต่เนื่องจากไม่มีความรู้สักอย่างใด จึงเข้าไปขอคำปรึกษาจากที่มีงานของ เชเว่นฯ ซึ่งได้ให้คำแนะนำบ่อยๆ ที่ดีมาก และพยายามอยู่เคียงข้างมาตลอด จนกระทั่ง ข้าวแต่น้ำแตงโม สินค้าชิ้นแรกได้วางจำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเชเว่น อีเลฟเว่นทั่วประเทศ ในปี 2552 และตามด้วยสินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ

ข้าวแต่น้ำแตงโม เนื่องจากเพชรบุรีมี น้ำตาลโน่นที่ขึ้นชื่อและเป็นสินค้าที่ สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงไปหาที่เรียน และพัฒนากลับมาให้ทางบริษัทฯ ทดลอง ชิมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือ มีรสชาติเป็นน้ำแตงโมแท้ๆ หวานจัด มีรสเค็มรสมันบ้าง ด้านในไม่เป็นตัว กรอบ ไม่เหนียวติดฟัน ส่วนขนมพิงครั้งแรกที่ เสนอไป ผลตอบรับคือแข็งไปและมี กลิ่นคันไฟ ป้าจึงไปปรับคิดลับการทำ ใหม่ ซึ่งสามารถแก้ไขได้ และยังได้ รสชาติที่อร่อยขึ้น การอบและละลาย ในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่ หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี มะพร้าวทำเอง และใช้น้ำตาลโน่น ไม่ใช้น้ำตาลทราย เป็นต้น”



ข้าวตันน้ำแตงโม ขนมปัง ลูกอมกะทิ ภายใต้แบรนด์ “เพชรบ้านแjem” ของ “กลุ่ม ขนมหวานพื้นเมืองแม่ส漫າ” ลินค้าหั้งสาม ชนิดนี้ได้วางจำหน่ายภายในร้านเชเว่น อีเลฟเว่น นับเป็นอีกหนึ่งลินค้าคุณภาพที่ ผู้บริโภคให้การตอบรับอย่างดีและมี ยอดขายที่เติบโตอย่างต่อเนื่อง นอกเหนือจากความอร่อย สด สะอาดแล้วยังไร้สารกันบูดและ เก็บรักษาได้ยาวนาน นอกจาก นี้ ภายใต้แบรนด์ “แม่ส漫າ” ยัง มีขนมไทยอีกมากมายกว่า 20 ชนิด เช่น ขนมหม้อแกง ถั่วตัด

ข้าวเหนียวตัด บัวบิ้น ไส้ส้ม ขนมชั้น กากะแม ฯลฯ ที่เป็นของฝากล้ำหรับ นักท่องเที่ยว และได้รับการตอบรับอย่างดี ทั้งจากลูกค้าในและต่างประเทศ โดยปลาย ปี 2558 นี้คาดว่าขนมไทยแม่ส漫าจะขยาย ตลาดไปสู่ลูกค้าชาวลาล สังกอก ณ ประเทศไทย เชียร์อีกด้วย

สมาน กลินเนาคันกร ประธานกลุ่ม ขนมหวานพื้นเมืองแม่ส漫าและเจ้าของ โรงงานทำขนมหวานเมืองเพชร หรือที่ เรียก กันว่า “ป้าส漫า” วัย 65 ปี เล่าให้ฟังถึง เส้นทางการเข้าสู่ธุรกิจขนมไทยว่า “เป็นคน หัวใจโรงแต่กำเนิด เดิมมีฐานะยากจน เรียน หนังสือจบเพียงชั้น ป.4 ช่วงอายุประมาณ 25 ปี เดย์เป็นแม่ค้าขายข้าวมันล้มต้าหากเร่ ภายในเมืองเพชรบุรี เลี้ยงดูบุตรสามคน ต่อมามาได้มองเห็นช่องทางขายขนมหวาน เพาะที่น้ำทรายร้านไม่พอจานน้ำยา โดยเฉพาะขนมหม้อแกงที่ขึ้นชื่อของ เมืองเพชร ซึ่งน่าจะสร้างรายได้ที่ดีกว่า จึงเริ่มนั่งหัดทำแบบลองผิดลองถูกเรื่อยมา ริมจากแม่น้ำส้ม ขามากลัวๆ ข้าวต้ม มัด ตะเกียบ ข้าวหลาม ขนมหม้อแกง ฯลฯ ในช่วงแรกยังไม่อร่อยนัก แต่ได้รับคำติชม จากลูกค้ามาปรับปรุงจนกระทั่งพัฒนา ความ สำเร็จ กลายเป็นขนมดังเจ้าอร่อยที่ขายดี

สมาน กลินเนาคันกร

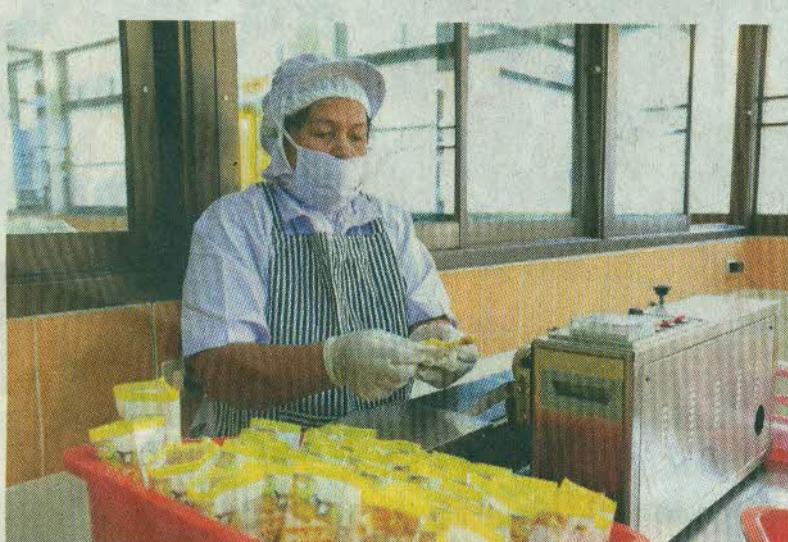


“ เชเว่นฯ สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อย ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับ ความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเชเว่นฯ ที่เป็น ส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า ”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเชเว่น อีเลฟเว่น มีสาขาหัวประเทศไทย แต่เนื่องจากไม่มีความ รู้เลย จึงเข้าไปขอคำปรึกษาจากพี่มีงานของ เชเว่นฯ ซึ่งได้ให้คำแนะนำปรึกษาที่ดีมาก และพยายามอยู่ดี翎ข้างมาตลอด จนกระทั่ง ข้าวตันน้ำแตงโม ลินค้าชิ้นแรกได้วาง จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเชเว่น อีเลฟเว่น หัวใจประเทศไทย ในปี 2552 และตาม ด้วยลินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ

ข้าวตันน้ำแตงโม เนื่องจากเพชรบูรณ์มี น้ำตาลโคนดที่ขึ้นชื่อและเป็นลินค้าที่ สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงเป็นที่เรียบ และพัฒนาไปลับมาให้ทางบริษัทฯ ทดลอง ชิมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือ มีรสชาติเป็นน้ำแตงโมแท้ไม่หวานจัด มีรส เค็มรสมันบ้าง ด้านในไม่เป็นໄต กรอบ ไม่เหนียวติดฟัน ส่วนขนมปังครั้งแรกที่ เสนอไป ผลตอบรับคือแจ้งไปและมี กลิ่นคันวันไฟ ป้าจึงไปเรียน كذلكการทำ ใหม่ ซึ่งสามารถแก้ไขได้ และยังได้ รับชาติที่อ่อนร้ายขึ้น กรอบและละลาย ในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่ หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี มะพร้าวทำเอง และใช้น้ำตาลโคนด ไม่ใช้น้ำตาลทราย เป็นต้น”

ป้าสามารถย่างเล้าอีกว่า งานจากที่นี่ เชเว่นฯ ยังให้คำแนะนำเรื่องทิบห่อ บรรจุภัณฑ์ที่ต้องมีสีสันดึงดูดใจ เรื่อง การตั้งราคาง่ายๆ บริมาณสินค้า กำลัง การผลิตที่จะมีกำลังทำได้ พร้อมตามไป ตรวจโรงงานและแนะนำเรื่องมาตรฐาน ต่างๆ จะเน้นเรื่องสุขอนามัยและความ สะอาดเป็นพิเศษ ส่วนเรื่องขนมสอดที่มี จำหน่ายอยู่แล้ว ทางทีมงานเชเว่นฯ ก็ให้ ข้อแนะนำว่าควรต้องมีการซิมทุกครั้งเพื่อ ป้องกันความผิดพลาด เนื่องจากอาศัย แรงงานเป็นหลัก ซึ่งมีการผิดพลาดที่เกิด ขึ้นจริงแล้วมีการซั่งตรวจสอบแล้วก็ตาม เป็นการ เตือนและกระตุ้นที่ได้ผลและช่วยป้องกัน การสูญเสียอย่างมาก เรียกว่า “เชเว่นฯ



“แม่สماນ” เพชรบุรี แม่ค้าห้ามเรป.4 นมไทยพื้นบ้านขายผ่านเชเว่น อีเลฟเว่นท์ว่าไทย

แม่สما้น

กลุ่ม
ตั้งอยู่ ณ
จังหวัด

คน 60 คน
ผลิตขนม

พื้นเมือง

ได้หลัก

รับความ

น้ำหนาน
ประดับ

อาทิ

ก้มกะทิ

ก้มสูตร

ก้าหังสาม

เชเว่น

นาแพที่

ละเม

ง

ขนมชั้น

สำหรับ

น้ำอย่างดี

ด้วยปลาย

เหลาฯ

ประเทศ

ชาแกลุ่ม

เจ้าของ

หรือที่

ให้ฟังถึง

เป็นคน

เรียน

ประมาณ

ทำห้ามเร

รับสามคน

นมหวาน

จำหน่าย

น้ำของ

เด็กที่เด็ก

ถูกเรียก

ข้าวต้ม

แกง ฯลฯ

รับคำติชม

พบความ

เด็กที่เด็ก

ในเวลาต่อมา เคล็ดลับสำคัญคือการใช้
วัตถุที่สดใหม่เสมอ ไม่ใส่สารกันบูดและ
ทำร้อนต่อวันเท่านั้น"

เมื่อกิจการเริ่มดีขึ้น มีลูกค้ามากขึ้น
ในปี 2527 มีคนสนใจสั่งขนมไทยไปขายที่
สหรัฐอเมริกา ญี่ปุ่น ฯลฯ ป้าสما้นจึงได้
พัฒนาโรงงานให้มีมาตรฐานมากขึ้นได้รับ
มาตรฐานต่างๆ อาทิ อย. GMP (เบื้องต้น)
มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มพช.) และ
ยาala เป็นต้น ต่อมา
ในปี 2550 มีคนชวนให้
นำขนมไปขายในร้าน
เชเว่น อีเลฟเว่น รูสิก

ขนมผิง และลูกอมกะทิ ซึ่งได้รับการ
ตอบรับที่ดี ทั้งหมดอยู่ภายใต้ผลิตภัณฑ์
ชื่อ “เชเว่น” “เพชรบ้านแรม”

“เชเว่น” ให้คำปรึกษาทุกอย่าง ทุก
ขั้นตอนจริงๆ เพราะป้าไม่มีความรู้เลย
ความรู้น้อยเกินไป แต่ก็สามารถช่วยเหลือมา
ตลอด ตั้งแต่เรื่องการนำผลิตภัณฑ์
วางจำหน่าย ซึ่งเชเว่น แนะนำให้ป้าทำ

สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนหน่อยไม่มี
ความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความ
รู้มากขึ้น และก็ยินดีทำความสะอาดน้ำ
มatalotod ทำให้พบกับความสำเร็จในทุกวัน
นี้และเป็นกิจการที่ได้มาตรฐานมากกว่า
ที่เป็นอยู่เดิม ได้รับการยอมรับมากขึ้น
ขอขอบคุณเชเว่นฯ ที่เป็นส่วนสำคัญ
เบื้องหลังความสำเร็จของป้า

ป้าจุบัน ภาระรวมยอดทำอาหารของ

“กลุ่มน้ำหวานพื้นเมือง
แม่สما้น” มีเป็นหลัก
แสนชิ้นต่อเดือน ช่วย
สร้างงานสร้างรายได้ให้แก่
กลุ่มสมาชิกประมาณกว่า
60 คนให้มีงานทำอย่าง
ยั่งยืน ป้าสما้นได้
แนะนำผู้ประกอบ
การหน้าใหม่ที่สนใจ
อย่างนำไปผลิตภัณฑ์
วางจำหน่ายภายในร้าน
เชเว่น อีเลฟเว่นด้วยว่า
ก่อนอื่นควรทำให้โรงงานได้
มาตรฐานก่อนในทุกๆ เรื่อง

เพราะทางบริษัทฯ จะมีการมา
ตรวจสอบงานและหากสหต่อร่วม
ด้วยแล้ว ก็นำอาหารนั้นเข้าไปปรึกษากับ
เชเว่นฯ ได้เลย ซึ่งทางบริษัทฯ จะให้คำ
แนะนำที่ดีว่าควรจะทำอย่างไรต่อไป
ที่มีงานพูดจาดีทุกคนและยินดีช่วยเหลือ
เติมที่ด้วยความจริงใจ ขอเพียงแค่ยัน
อดทน สู้ และอย่ายอมแพ้เท่านั้น

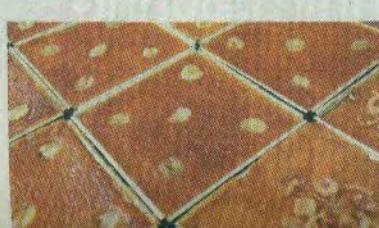
ป้าสما้นยังคงท้าทายตัวว่า jika ชีวิต
ที่เคยลำบากยากจน ไม่เคยมีกินมีใช้ ต้อง^{จะ}
ต่อสู้เพื่อลูกเพื่อครอบครัว แต่สามารถส่ง^{ให้}
ลูกหังส์มีคนเรียนจบบริษัทฯ ได้และ
กลับมาช่วยงานต่อธุรกิจครอบครัว รูสิก
ว่าชีวิตประสบความสำเร็จแล้ว หายเหนื่อย
แล้ว แต่สิ่งที่ยังเป็นหลักอยู่เสมอคือ “ต้อง^{จะ}
เป็นผู้ให้ก่อนที่จะเป็นผู้รับ ต้องซื้อสัตย์^{จะ}
ทำแต่สิ่งที่ถูกต้อง และมีคุณธรรมประจำ^{จะ}
ใจ” เพราะมันจะสะท้อนกลับมาให้เจอแต่
สิ่งที่ดีงาม แม่ป้าจะไม่มีโอกาสได้เรียนรู้^{จะ}
แต่ก็ได้ใช้มีโอกาสได้ช่วยเหลือคนใน
ชุมชนให้มีงานทำอย่างยั่งยืนได้สร้างกลุ่ม^{จะ}
อาชีพที่มีความเข้มแข็งเพื่อช่วยเหลือซึ่ง^{จะ}
กันและกัน จึงอย่างเป็นตัวอย่างและกำลัง^{จะ}
ใจให้กับคนที่กำลังห้อแท้ให้กลับมาสู้ใหม่^{จะ}
 เพราะวันหนึ่งข้างหน้า อาจพบกับความ
สำเร็จได้



สما้น กลินเนาคธนกร

“ เชเว่นฯ สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อย
ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น
และก็ยินดีทำงานคำแนะนำมาตลอด ทำให้พบกับ
ความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเชเว่นฯ ที่เป็น
ส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า ”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเชเว่น อีเลฟเว่น
มีรสชาติที่อร่อยมาก แต่เนื่องจากไม่มีความ
รู้เลย จึงเข้าไปขอคำปรึกษาจากทีมงานของ
เชเว่นฯ ซึ่งได้ให้คำแนะนำในการทำให้ป้าทำ
และพยายามอย่างยิ่งเคียงข้างมาตลอด จนกระทั่ง^{จะ}
ข้าวแต่น้ำแตงโม สินค้าขึ้นแรกได้รับ^{จะ}
จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเชเว่น
อีเลฟเว่นที่ประเทศไทย ในปี 2552 และตาม^{จะ}
ด้วยสินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ



ข้าวแต่น้ำแตงโม เนื่องจากเพชรบุรีมี
น้ำตาลโตนดที่ขึ้นชื่อและเป็นสินค้าที่
สามารถเก็บรักษาร้านได้นาน จึงเป็นที่เรียน
และพัฒนาลักษณะให้ทันสมัย ทดลอง
ซึมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือ^{จะ}
มีรสชาติเป็นน้ำแตงโมแท้ไม่หวานจัด มีรส^{จะ}
เค็มรสมันบ้าง ด้านในไม่เป็นไส้ กรอบ^{จะ}
ไม่เหนียวติดพื้น ส่วนขมผิงครั้งแรกที่^{จะ}
เสนอไป ผลตอบรับคือเข้มไปและมี^{จะ}
กลิ่นควันไฟ ป้าจึงปรับเปลี่ยนลักษณะ^{จะ}
ใหม่ ซึ่งสามารถแก้ไขได้ และยังได้^{จะ}
รับชาติที่อร่อยขึ้น การอบและละลาย^{จะ}
ในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่^{จะ}
หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี^{จะ}
มะพร้าวทำเอง และให้น้ำตาลโตนด ไม่ใช่^{จะ}

“เพชรบ้านจำ” ของ “กลุ่มเมืองแม่ส漫” สินค้าทั้งสามงานเจ้าหน้าที่ภายในร้านเช wen เป็นอีกหนึ่งสินค้าคุณภาพที่การตอบรับอย่างดีและมีจิตใจดีโดยอย่างต่อเนื่อง

หากความอร่อย สด น้ำจิ้วรสชาตินุ่ดและหวาน หลากหลาย ขนาดบรรจุ “แม่ส漫” ยังมากกว่า 20 แพ็คห่อแกง ถ้วนตัด ตัด บ้ำบัน ใส่สี ข้มชัน ลฯ ที่เป็นของฝากสำหรับและได้รับการตอบรับอย่างดี ในและต่างประเทศ โดยปลายทางน้ำมันไทยแม่ส漫จะขยายค้าขายส่งออก ณ ประเทศไทย

กลุ่นน้ำค الرحمن ประทานกลุ่มเมืองแม่ส漫และเจ้าของเมืองน้ำมันเพชร หรือที่ส่วนมาก เผราน วัย 65 ปี เล่าให้ฟังถึง “สู่ธุรกิจนมไทยว่า “เป็นคนเดียว มีฐานะยากจน เรียนยังชั้น พ.4 ช่วงอายุประมาณแม่ค้ายาข้าวมันส้มต้าหานรพบูรี เลี้ยงดูบุตรสามคน เท่านั้นของทางข่ายขนมหวาน หาลายร้านไม่พอจาน่ายขนมห้มห่อแกงที่ขึ้นชื่อของชื่นแห่งสร้างรายได้ที่ดีกว่าทำแบบลองผิดลองถูกเรื่อยๆ ใส่สี ข้มกล้วย ข้าวต้ม ลาบ ไม่รอ yanak แต่ได้รับคำชมปรับปรุงจนกระทั่งพบร่วมเป็นชุมชนเจ้าอร่อยที่ขายดี



สมาน กลินนาค الرحمن



“ เช wen สอนให้ทุกอย่าง เพราะป้าเรียนน้อย ไม่มีความรู้เลย จากที่ไม่เคยรู้เลยก็ได้มีความรู้มากขึ้น และก็ยินดีทำตามคำแนะนำมาตลอด ทำให้พึ่งกับความสำเร็จในทุกวันนี้ ขอขอบคุณเช wen ที่เป็นส่วนสำคัญเบื้องหลังความสำเร็จของป้า ”

สนใจมาก เพราะมองว่าร้านเช wen อีเลฟเว่น มีสาขาทั่วประเทศ แต่เนื่องจากไม่มีความรู้จักไปขอคำปรึกษาจากพี่มีงานของเช wen ซึ่งได้ให้คำแนะนำปรึกษาที่ดีมาก และเคยอยู่ดีเดียวกับเช wen จนกระทั่ง ข้าวต้มน้ำดองโม ลินค้าชินแกรดได้ร่วง จำหน่ายในร้านสะดวกซื้อร้านเช wen อีเลฟเว่นทั่วประเทศ ในปี 2552 และตามด้วยลินค้าอีกสองชนิดอย่างต่อเนื่องคือ



ข้าวต้มน้ำดองโม เนื่องจากเพชรบูรีมีน้ำตาลโคนด้ที่ขึ้นชื่อและเป็นลินค้าที่สามารถเก็บรักษาได้นาน จึงไปหาที่เรียนและพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้ก้าวไกล ทดลองชิมและทดสอบจนกระทั่งผ่าน จุดเด่นคือ มีรสชาติเป็นน้ำดองโมแท้ไม่หวานจัด มีรสเค็มรสมันบ้าง ด้านในไม่เป็นไส้ กรอบไม่เหนียวติดฟัน ส่วนขนมผิงครัวแรกที่เสนอไป ผลตอบรับคือแข็งไปและมีกลิ่นควันไฟ ป้าจึงเปลี่ยนคอลิดลับการทำใหม่ ซึ่งสามารถแก้ไขแล้วได้ และยังได้รสชาติที่อร่อยขึ้น กรอบและละลายในปาก ส่วนลูกอมกะทิ เม็ดขนาดไม่ใหญ่ หรือเล็กเกินไป รสชาติหวานมันพอดี มะพร้าวหวาน และใช้น้ำตาลโคนด ไม่ใช้น้ำตาลทราย เป็นต้น ”

ป้าสามารถยังเล่าอีกว่าจากนี้เช wen ยังให้คำแนะนำเรื่องหินห่อบรรจุภัณฑ์ที่ต้องมีสิ่งดึงดูดใจ เรื่องการตั้งราคาจำหน่าย ปริมาณลินค้า กำลังการผลิตที่จะมีกำลังทำได้ พร้อมตามไปตรวจสอบโรงงานและแนะนำเรื่องมาตรฐานต่างๆ จึงเน้นเรื่องสุขอนามัยและความสะอาดเป็นพิเศษ ส่วนเรื่องขนมสุดที่มีจำหน่ายอยู่แล้ว ทางทีมงานเช wen ก็ให้ข้อแนะนำว่าควรต้องมีการซื้อมากครั้งเพื่อป้องกันความผิดพลาด เนื่องจากอาศัยแรงงานเป็นหลัก ซึ่งมีการผิดพลาดที่เกิดขึ้นจริงเมื่อจะมีการซั่งดวงแล้วก็ตาม เป็นการเตือนและกระตุ้นให้ผลและช่วยป้องกันการสูญเสียอย่างมาก เรียกได้ว่า เช wen

60 คนให้มีงานทำอย่างยั่งยืน ป้าสามารถได้แนะนำผู้ประกอบการรายย่อยเกือบ 500 ราย ใน การเป็นช่องทางจำหน่าย และมีลินค้าเอสเอ็มอีที่จำหน่ายผ่านร้านเช wen อีเลฟเว่น และทเวนตี้โฟร์ ช้อปปิ้ง กว่า 6,300 รายการ สำหรับผู้ที่สนใจนำลินค้าเข้ามาจำหน่าย สามารถติดต่อ สำนักจัดซื้อ โทร. 02-677-9000 หรือ www.cpall.co.th หรือที่ทเวนตี้โฟร์ ช้อปปิ้ง โทร. 02-711-7666



ตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา ซีพี ออลล์ได้ส่งเสริมและสนับสนุนผู้ประกอบการรายย่อยเกือบ 500 ราย ใน การเป็นช่องทางจำหน่าย และมีลินค้าเอสเอ็มอีที่จำหน่ายผ่านร้านเช wen อีเลฟเว่น และทเวนตี้โฟร์ ช้อปปิ้ง กว่า 6,300 รายการ สำหรับผู้ที่สนใจนำลินค้าเข้ามาจำหน่าย สามารถติดต่อ สำนักจัดซื้อ โทร. 02-677-9000 หรือ www.cpall.co.th หรือที่ทเวนตี้โฟร์ ช้อปปิ้ง โทร. 02-711-7666