

บทที่ 6

สรุปผล อภิปรายผล และข้อเสนอแนะ

การศึกษาในครั้งนี้ เป็นการศึกษาถึงการดำเนินธุรกิจส่งออกกาแฟของผู้ส่งออกในจังหวัด จำปาสัก ประเทศสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว ด้วยตัวแบบลูกโซ่แห่งคุณค่าโดยผู้ศึกษา ได้ทำการศึกษาและวิเคราะห์ข้อมูลจากเอกสาร บทความ และงานวิจัยต่าง ๆ ตลอดจนการสัมภาษณ์ ผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจำปาสัก ประเทศรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว รวมทั้งหมด 9 ราย การ วิเคราะห์ข้อมูลในเชิงบรรยาย สามารถสรุปได้ดังนี้

6.1 สรุปผลการศึกษา

6.1.1 การดำเนินงาน และปัญหาและอุปสรรคด้านกิจกรรมหลัก (Primary Activities)

ด้านการขนส่งขาเข้า (Inbound Logistic) ได้แก่ การจัดการกาแฟ การตรวจรับและการคัด แยก กาแฟที่เป็นวัตถุดิบมาจากที่ผู้ส่งออกผลิตเองและรวบรวมจากผู้ผลิตรายย่อยโดยเกษตรกรจะ นำผลผลิตกาแฟสดที่ได้จากสวนมาขายยังบริเวณจุดรับซื้อของโรงงาน ซึ่งส่วนใหญ่จะตั้งอยู่หน้า โรงงาน และคิดค่าขนส่งให้ในอัตรา 0.4 บาท/กิโลกรัม ด้านกระบวนการตรวจรับ และคัดเกรด กาแฟใช้วิธีการเทใส่ลานซีเมนต์ หรือแท่งกระสอบ เพื่อตรวจสอบหาสิ่งปลอมปนจำพวก เศษใบไม้ กิ่ง ไม้ หิน และเมล็ดกาแฟที่ไม่ได้คุณภาพอาจทำให้คุณภาพของกาแฟต่ำ และมีการตรวจความชื้นของ กาแฟว่าได้มาตรฐานหรือไม่ ถ้ายังไม่ได้มาตรฐาน โรงงานต้องทำการตากใหม่ หรือเข้าเครื่องอบอีก ครั้ง เพื่อให้ได้ความชื้นตามมาตรฐานคือ 12% โดยในด้านการขนส่งขาเข้านี้พบปัญหาและ อุปสรรคคือกาแฟที่รับซื้อจากผู้ผลิตรายย่อย ความชื้นของกาแฟไม่ได้มาตรฐาน ส่วนใหญ่จะพบ ปัญหานี้ในผู้ผลิตรายใหม่ ๆ นอกจากนี้ยังพบว่า ในการคัดแยกสิ่งปลอมปนโดยเฉพาะที่ซื้อจาก ผู้ผลิตรายย่อย ทำได้ยากเพราะผลผลิตมีจำนวนมาก ต้องใช้แรงงานคนในการคัดแยก หิน กิ่งไม้ ใบไม้ และผลกาแฟที่เสียหรือ ไม่ได้คุณภาพออก ซึ่งต้องเสียค่าใช้จ่ายสูง และใช้เวลานาน

ด้านการปฏิบัติการ (Operation)

กระบวนการเก็บผลกาแฟจากแหล่งที่ผลิต เมื่อผลกาแฟสุกเต็มที่จะมีสีแดงจัดคล้ายผล เชอร์รี่ การเก็บเกี่ยวผลกาแฟสุกจะต้องใช้แรงคน และเก็บเฉพาะผลที่สุกเท่านั้น ถ้าเก็บผลที่ไม่สุก มาด้วยก็จะต้องคัดทิ้ง เพราะผลที่ไม่สุกเมื่อถูกเคี้ยวออกมาจากต้นจะไม่มีวันสุก และถ้านำมาปนกับ ผลสุกจะทำให้คุณภาพของกาแฟลดลง

กระบวนการคัดผลกาแฟ ผลกาแฟที่เก็บแล้วจะถูกนำมาเทรวมกันเพื่อคัดผลที่ไม่สุกหรือสุกไม่เต็มที่ออก การคัดจะต้องใช้แรงคน คือ นำผลกาแฟที่เก็บได้เทลงไปในถังซีเมนต์ขนาดใหญ่ที่ใส่น้ำไว้ ผลกาแฟที่สุกจะจมลงสู่ก้นถัง ส่วนเมล็ดกาแฟที่ไม่สุกและเศษใบไม้จะลอยอยู่ คนงานต้องช้อนทิ้ง ส่วนผลสุกจะปล่อยแช่ไว้ในน้ำเพื่อผ่านขั้นตอนต่อไป

กระบวนการหมักผลกาแฟ การหมักผลกาแฟเป็นกระบวนการธรรมชาติโดยอาศัยน้ำและเวลาที่เหมาะสมเพื่อให้จุลินทรีย์ช่วยย่อยเนื้อกาแฟ การหมักที่ถูกต้อง และการใช้เวลาที่เหมาะสมคือ ในเขตที่สูงและเย็น ต้องใช้เวลามากกว่าเขตต่ำและร้อน โดยทั่วไปการหมักจะใช้เวลาประมาณ 8 – 12 ชั่วโมง ถ้าหมักมากเกินไปจะทำให้กาแฟมีรสเปรี้ยว ถ้าหมักไม่เพียงพอจะทำให้เมล็ดกาแฟไม่สะอาด ล้างเนื้อออกยากและทำให้เกิดเชื้อราได้ง่าย

กระบวนการลอกเปลือกผลกาแฟ

การลอกเปลือกมีด้วยกัน 3 วิธี คือ

1. แบบแห้ง (Dry Process)
2. แบบเปียก (Wet Process)
3. แบบผสม (Pulped Natural)

กระบวนการตาก การตากเมล็ดกาแฟให้แห้งมีวิธีการที่แตกต่างกัน ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับแต่ละท้องถิ่น และภูมิอากาศด้วย โดยทั่วไปการตากเมล็ดกาแฟจะตากบนลานซีเมนต์กว้าง และแต่ละกองหรือแต่ละแถวจะทิ้งช่องว่างไว้เท่ากับแถวหรือกองกาแฟ โดยแต่ละแถวจะมีความสูงไม่เกิน 5 เซนติเมตร เมื่อตากแดดประมาณ 30 – 40 นาที คนงานต้องมาพลิกกองหรือแถวไปยังที่ว่างด้านข้างที่ว่างไว้ สาเหตุที่ต้องคอยกลับเมล็ดกาแฟทุกๆครึ่งชั่วโมงเพื่อป้องกันไม่ให้เมล็ดกาแฟ ที่มีความชื้นสูงเกิดการหมักตัวและเพื่อให้เมล็ดกาแฟแห้งพร้อมๆกัน การตากด้วยวิธีนี้จะใช้เวลาประมาณ 7– 14 วัน ขึ้นอยู่กับสภาพดินฟ้าอากาศ เมื่อความชื้นของเมล็ดกาแฟลดลงเหลือประมาณ 12% (มีบางประเทศที่รับได้ 12 – 14 %) เมล็ดกาแฟที่ถูกตากก็จะถูกเก็บไว้ในโกดัง

กระบวนการอบ ถ้าเมล็ดกาแฟยังมีความชื้นประมาณ 12 % ขึ้นไปจะนำเข้าเครื่องอบแห้ง ซึ่งควบคุมอุณหภูมิไว้ไม่เกิน 40–45 องศาเซลเซียส เพื่ออบเมล็ดกาแฟให้มีความชื้นเพียง 12% การอบด้วยเครื่องจะต้องทำด้วยความระมัดระวังและประณีตเพราะคุณภาพของเมล็ดกาแฟจะถูกทำลายด้วยความร้อนและทำให้ราคากาแฟตก

กระบวนการเก็บรักษาไว้ในโกดังที่ได้มาตรฐาน เมล็ดกาแฟที่ตากแห้งแล้วเรียกว่า “กาแฟดิบ” จะถูกบรรจุลงในกระสอบป่าน กระสอบละ 60 กิโลกรัม และเก็บไว้ในโกดังที่แห้งสะอาด อากาศถ่ายเทได้ดี การบรรจุไว้ในกระสอบป่านเพื่อให้มีการถ่ายเทของอากาศและความชื้น โดยนำกระสอบไปตากแดดให้แห้งก่อน เพื่อขจัดกลิ่นที่ตกค้าง กาแฟควรเก็บรักษาในระดับ

ความชื้นที่ต่ำกว่า 12% สถานที่สะอาด ปราศจากยาฆ่าแมลง น้ำมัน สารระเหย ฝุ่นเคมี และอาหาร เพราะกาแฟจะดูดซับกลิ่นของสารเหล่านี้ ทำให้เสื่อมคุณภาพ

กระบวนการคัดเมล็ดกาแฟก่อนการนำไปคั่ว การคัดเมล็ดกาแฟที่ด้อยคุณภาพหรือเมล็ดกาแฟที่เสียออก มักใช้แรงงานและอาศัยประสบการณ์ โดยสังเกตจากสี ขนาดและรูปร่างของเมล็ดกาแฟ ปัจจุบันผู้ส่งออกของจังหวัดจันทบุรี ประเทศสปป.ลาว ได้มีเครื่องจักรการคัดเมล็ดที่ได้คุณภาพมีจำนวน 1 ใน 9 ราย ของผู้ส่งออกกาแฟทั้งหมด

ด้านการตรวจสอบคุณภาพ การตรวจสอบคุณภาพของกาแฟโดยเฉพาะอย่างยิ่ง การตรวจสอบความชื้นให้ได้มาตรฐาน 12% ต้องใช้อุปกรณ์คัดถ้วยชั่งโดยการนำเอาตัวอย่างของกาแฟที่ตากแล้วเข้าไปในเครื่องวัดความชื้นประมาณ 3 ครั้ง 3 ตัวอย่าง แล้วนำเอาผลที่ได้มาหาค่าเฉลี่ย แต่เครื่องวัดความชื้นไม่สะดวกต่อการใช้งาน เนื่องจากต้องดำเนินการวัดถึง 3 ครั้ง และใช้ถึง 3 ตัวอย่าง ก่อนข้างยุ่งยากไม่สะดวกต่อการใช้งาน

ด้านการบรรจุหีบห่อ การบรรจุเพียงขนาดเดียวเป็นส่วนมากในการส่งออก คือ 60 กิโลกรัมต่อกระสอบเพราะเป็นมาตรฐานสากล แต่บางบริษัทยังผลิตกาแฟคั่ว และกาแฟสำเร็จรูป จึงมีการบรรจุขนาดและน้ำหนักที่แตกต่างกัน คือ ตั้งแต่ 100 กรัม 150 กรัม 250 กรัม 500 กรัม และ 1 กิโลกรัม ส่วนมากกาแฟคั่ว และกาแฟสำเร็จรูปนี้จะขายให้นักท่องเที่ยว โรงแรม และร้านอาหาร ซึ่งยังมีปัญหาและอุปสรรคคือ ราคาน้ำมัน ถ่านหิน และไฟฟ้าที่แพงขึ้น ไฟฟ้าดับบ่อย เครื่องจักร อุปกรณ์ ต่างๆ มีราคาแพงและขาดความรู้ในการบำรุงรักษา ขาดแคลนอะไหล่ในการซ่อมแซมและการบำรุงรักษา ต้องสั่งซื้อจากต่างประเทศ ใช้เวลานานและมีราคาแพง ประกอบกับเครื่องวัดความชื้นไม่สะดวกในการใช้งาน สำหรับกาแฟคั่ว และกาแฟสำเร็จรูปมีปัญหาด้านต้นทุนที่สูงขึ้นจากราคาหีบห่อมีหลายขนาดที่ต่างกัน อีกทั้งยังมีการขาดแคลนแรงงานในช่วงฤดูการผลิต

ด้าน การขนส่งสินค้าไปยังผู้ซื้อ (Outbound Logistic) ได้แก่ การจัดเก็บสินค้า และการขนส่งไปยังท่าเรือ

ผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจันทบุรี ประเทศสปป.ลาวส่วนใหญ่การขนส่งแบบ FOB (Free On Board) ซึ่งทำให้ภาระของผู้ส่งออกกาแฟในการดูแลสินค้าสิ้นสุดที่ท่าเรือ โดยการขนส่งไปยังท่าเรือนี้จะว่าจ้างบริษัทชิปปิ้ง ให้ดำเนินการทั้งหมด ซึ่งมีปัญหาและอุปสรรคคือ สีของกาแฟเปลี่ยนแปลงหากเก็บไว้นาน กาแฟเป็นเชื้อราเนื่องจากความชื้น ระบบการจัดการสินค้าคงคลังไม่มีประสิทธิภาพดีพอ และในการขนส่งระหว่างเขตชายแดนช่วงที่เปลี่ยนรถจากรถลาวมาเป็นรถไทยกลางแจ้งไม่มีระบบการเปลี่ยนถ่ายที่ดี โดยเฉพาะในฤดูฝน

ด้านการตลาดและการขาย (Marketing and Sale)

ด้านช่องทางการจัดจำหน่าย การจัดจำหน่ายส่วนมากส่งตรงไปยังต่างประเทศเช่น กลุ่มประเทศยุโรป 90% และ เอเชีย 10 % ซึ่งส่วนมากจะติดต่อกันทางอีเมล (e-mail)

โดยส่งตัวอย่างไปให้แล้วจึงทำสัญญาร่วมกัน และมีลูกค้าบางรายได้ส่งตัวแทนมาซื้อด้วยตัวเองกับบริษัทผู้ส่งออกกาแฟ

ด้านตราสินค้า เนื่องจากสินค้ากาแฟผลิตมาจากหลายแหล่ง ซึ่งคุณภาพของกาแฟในแต่ละแหล่งผลิตก็แตกต่างกันตามกรรมวิธี ดินที่ต่างกันและการควบคุมคุณภาพ นอกจากนี้ลูกค้ายังให้ความสำคัญกับระดับคุณภาพ โดยจะยอมซื้อสินค้าที่มีราคาสูงกว่าเล็กน้อยหากมั่นใจว่าสินค้านี้มีคุณภาพดีกว่า ทำให้เกิดการลอกเลียนแบบแหล่งที่ผลิตสินค้า

ด้านการกำหนดราคา ใช้การกำหนดราคาตามราคา FOB ที่กรุงเทพฯ ประเทศไทย โดยอิงตามราคาตลาดโลกเป็นหลัก โดยเฉพาะราคาตลาดลอนดอน

การโฆษณา ประชาสัมพันธ์ ผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจันทบุรี ประเทศ สปป.

ลาวจะทำการค้ากับลูกค้าเก่าซึ่งเป็นลูกค้าที่ทำการค้าขายกันมาเป็นระยะเวลานาน แต่ก็มีลูกค้าใหม่บ้าง ซึ่งการติดต่อจะเป็นในลักษณะที่ลูกค้าเป็นผู้เข้ามาติดต่อ และลูกค้ารายใหม่จะถูกแนะนำโดยลูกค้าเก่ามีเพียงบางบริษัทเท่านั้นที่ไปออกงานวางแสดงสินค้าทั้งภายในและต่างประเทศ เช่น งานวางแสดงผลิตภัณฑ์กาแฟ ที่ประเทศ ฝรั่งเศส เยอรมัน อิตาลี และสิงคโปร์ เป็นต้น เพื่อหาลูกค้าใหม่ และบางบริษัทยังมีการโฆษณาสินค้าทางเว็บไซต์ จดพิมพ์ แผ่นพับ และสื่ออื่นๆ นอกจากนี้ภาครัฐให้การช่วยเหลือในการโฆษณาทางอินเทอร์เน็ต และหาลูกค้าใหม่ให้ อย่างเช่น ศูนย์ส่งเสริมการส่งออก สภาการค้า และอุตสาหกรรมแห่งชาติ และสมาคมผู้ส่งออกกาแฟลาว ซึ่งการดำเนินการยังพบปัญหาและอุปสรรคคือ ผู้ประกอบการส่งออกกาแฟในจังหวัดจันทบุรี ผู้ประกอบการไม่ทราบข้อมูลลูกค้า เนื่องจากลูกค้าส่วนใหญ่เป็นลูกค้าจากประเทศ ยุโรป เข้ามาติดต่อกับผู้ส่งออกกาแฟด้วยตนเอง ส่งผลให้การวางแผนการตลาดไม่ชัดเจน ขาดประสิทธิภาพ นอกจากนี้ด้านตราสินค้ามีการปลอมแปลงสินค้าจากแหล่งที่ผลิตและด้านการกำหนดราคามีการตัดราคาระหว่างผู้ส่งออก และบริษัทผู้ส่งออกกาแฟส่วนมากไม่มีงบประมาณในการทำโฆษณา

ด้านการบริการ(Service)

ธุรกิจการส่งออกกาแฟจะมีการให้บริการหลังการขายไม่มากนัก เนื่องจากการขายลักษณะ FOB กรุงเทพฯ ทำเรือคลองเตย และบริษัทผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจันทบุรี ประเทศ สปป.ลาว ได้ว่าจ้างบริษัท Shipping ของประเทศไทยในการรับประกันในการขนส่ง จากชายแดนลาว – ไทย ช่องเม็ก จังหวัดอุบลราชธานี ถึงกรุงเทพฯ ทำเรือคลองเตย

6.1.2 การดำเนินงานในด้านกิจกรรมสนับสนุน และปัญหาและอุปสรรค

ด้าน โครงสร้างพื้นฐานของบริษัท(Firm Infrastructure)

กฎ ระเบียบ การดำเนินงานของราชการ ความซ้ำซ้อนของหน่วยราชการที่ต้องทำการติดต่อในการดำเนินงาน โดยพบว่าในการดำเนินงานจะต้องติดต่อกับหน่วยราชการหลาย ๆ หน่วยงานเพื่อขออนุญาตในเรื่องการส่งออก

การบริหารงานด้านนโยบายคุณภาพ ลักษณะการควบคุมคุณภาพส่วนใหญ่เป็นลักษณะการสุ่มตรวจคุณภาพของกาแฟ มีการคัดแยกขนาด และสิ่งเจือปนต่าง ๆ

การบริหารงานด้านการเงิน การส่งออกกาแฟจะเป็นในลักษณะที่ต้องส่งของให้กับลูกค้าก่อน และมีการชำระเงินในภายหลัง และมูลค่าการซื้อขายในแต่ละครั้งอยู่ในวงเงินสูง ทำให้ต้องใช้เงินทุนหมุนเวียนและดำเนินการจำนวนมาก นอกจากนี้การทำธุรกิจการส่งออกกาแฟเป็นการทำธุรกิจในลักษณะที่ลูกค้ามีการเปิด L/C (Letter of Credit) เนื่องจากมีความสะดวก และมีการรับประกันความเสี่ยงของทุกฝ่าย

การจัดการด้านสาธารณสุขโลกและสารสนเทศ การดำเนินการผลิตและส่งออกกาแฟของผู้ประกอบการในจังหวัดจำปาสักประเทศสปป.ลาวโดยส่วนมากจะมีการใช้สาธารณสุขโลกต่าง ๆ ที่รัฐมีการจัดเตรียมให้ โดยสาธารณสุขโลกต่าง ๆ เป็นปัจจัยที่สำคัญที่ส่งผลกระทบต่อโดยตรงต่อการดำเนินงานไม่ว่าจะเป็นการผลิต การคัดแยก การบรรจุผลิตภัณฑ์ ตลอดจนการขนส่ง ซึ่งการจัดการด้านนี้ยังประสบปัญหา คือ หน่วยราชการที่ต้องติดต่อทำงานมีมากเกินไป บุคลากรขาดความรู้ในเรื่องระบบคุณภาพ เงินลงทุนในการนำระบบคุณภาพ HACCP มาใช้สูง พนักงานขาดความตระหนักในความรับผิดชอบด้านคุณภาพ และการดำเนินการมีต้นทุนสูงเพราะต้องส่งสินค้าไปให้ลูกค้าก่อนได้รับเงิน รวมทั้งต้นทุนค่าไฟฟ้าที่สูง และไฟฟ้ายังไม่ทั่วถึง

ด้าน การบริหารทรัพยากรมนุษย์ (Human Resource Management)

การสรรหาและการจ้างงาน ปริมาณแรงงานในพื้นที่ไม่เพียงพอ อันเนื่องมาจากในฤดูกาลการผลิตแรงงานจะหลั่งไหลเข้าสู่ภาคการเกษตร ซึ่งแรงงานในพื้นที่ส่วนใหญ่จะเป็นเกษตรกรอยู่แล้ว ทำให้ต้องมีการว่าจ้างแรงงานจากแหล่งอื่น

การฝึกอบรม กลุ่มพนักงานประจำเป็นพนักงานที่มีความรู้และมีการส่งออกไปฝึกอบรมกับสถาบันภายนอกบ้างเป็นครั้งคราว แต่การนำเอาความรู้กลับมาปฏิบัติยังไม่ดีเท่าที่ควร และกลุ่มพนักงานชั่วคราวซึ่งถูกว่าจ้างในช่วงฤดูกาลการผลิตจะถูกฝึกสอนในส่วนของวิธีการปฏิบัติงาน โดยพบว่าคนงานที่เป็นผู้หญิงจะสามารถเรียนรู้ได้เร็วกว่าแรงงานชาย แต่เนื่องจากระดับการศึกษาพื้นฐานค่อนข้างต่ำทำให้พนักงานกลุ่มนี้เรียนรู้ในเรื่องระบบการควบคุมคุณภาพได้ช้า

การบริหารค่าจ้างและสวัสดิการ การจ้างแรงงานต้องเสียค่าใช้จ่ายในการจ้างงานค่อนข้างสูงเนื่องจากการขาดแคลนแรงงานในฤดูกาลการผลิต มีการให้สวัสดิการแก่พนักงานบ้างในลักษณะการให้ที่อยู่อาศัยในฤดูกาลการผลิตแก่แรงงานที่มาจากท้องถิ่นอื่น และให้การรักษาพยาบาลในกรณีที่เจ็บป่วยเล็กน้อย

แรงงานสัมพันธ์ เนื่องจากในช่วงฤดูกาลการผลิตจำเป็นต้องใช้แรงงานเป็นจำนวนมากทำให้ในการทำงานอาจเกิดกรณีพิพาทระหว่างพนักงานขึ้นบ้างแต่ไม่มากมายนัก และยังพบปัญหาและอุปสรรคคือ ปริมาณแรงงานไม่เพียงพอในฤดูกาลผลิต และแรงงานสูงอายุมีความผิดพลาดในการทำงานสูง นอกจากนี้พบว่าพนักงานประจำนำความรู้ที่ได้จากการอบรมมาใช้น้อย พนักงานชั่วคราวเรียนรู้ยากในเรื่องระบบคุณภาพ ส่วนด้านแรงงานสัมพันธ์ พบว่ามีการพิพาทกันระหว่างแรงงานอันเนื่องมาจากการไม่พอใจการทำงานของผู้ควบคุมงาน

ด้าน การพัฒนาเทคโนโลยี (Technology Development)

ปัจจุบัน ไม่มีการลงทุนในด้านการพัฒนาและวิจัย ส่วนมาก ผู้ส่งออกกาแฟจะได้รับการสนับสนุนจากรัฐบาลและหน่วยงานราชการ

ด้านการจัดหาวัตถุดิบ(Procurement)

ด้านคุณภาพของผู้ส่งมอบ คุณภาพของกาแฟที่รับซื้อจากผู้ผลิตรายย่อยคุณภาพของกาแฟจะยังไม่ดี ทั้งนี้เนื่องมาจากยังขาดประสบการณ์ในการทำการผลิต และการเก็บผลกาแฟอย่างเร่งรีบมีทั้งผลสุกและไม่สุกปนกันไปด้วยทำให้คุณภาพของกาแฟต่ำ และการให้บริการหลังการขายของเครื่องจักรอีวี่ เครื่องจักรสีและคัดเกรด เครื่องจักรอบ และเครื่องจักรคั่วไม่ดี ผู้ผลิตเครื่องจักรจะขายเครื่องจักรดังกล่าวให้กับผู้ผลิตกาแฟในลักษณะการขายขาดโดยไม่มีการบริการหลังการขาย

การสรรหาผู้ส่งมอบ การจัดการด้านการสรรหาสินค้าและบริการบางประเภทเพื่อสนับสนุนในการดำเนินการของกิจกรรมหลักยังประสบปัญหาการขาดแคลนผู้ส่งมอบสินค้าและบริการบางประเภทซึ่งสามารถจำแนกได้ดังนี้

บริการบำรุงรักษาหรือตรวจซ่อมเครื่องจักรในจังหวัดจำปาสักยังขาดหน่วยงานและผู้ให้บริการที่มีความสามารถซึ่งทำให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายสูงในการว่าจ้างผู้เชี่ยวชาญจากนครหลวงเวียงจันทน์ หรือ จากประเทศผู้ผลิตเครื่องจักร มาทำการซ่อมบำรุง นอกจากนี้ยังเสียเวลานานในการซ่อมบำรุงอีกด้วย

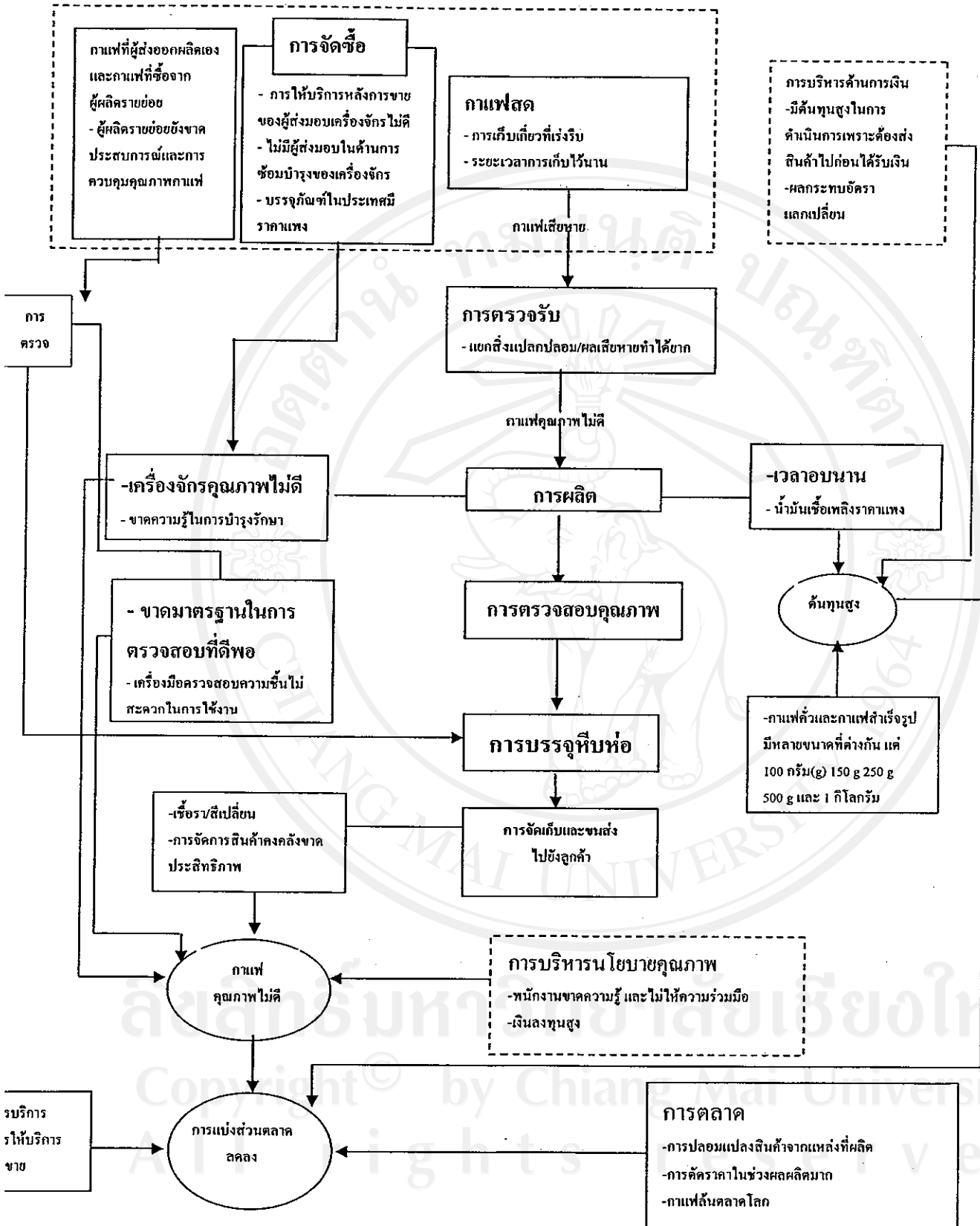
ผู้ส่งมอบบรรจุภัณฑ์กาแฟสำเร็จรูปภายในประเทศยังมีราคาในการจัดจำหน่ายที่ค่อนข้างสูง ทำให้ผู้ประกอบการส่งออกกาแฟต้องสั่งซื้อบรรจุภัณฑ์จากต่างประเทศ

การขนส่งที่ว่าจ้างบริษัทชิปปิ้ง พบว่าปริมาณ และคุณภาพของบริษัทชิปปิ้ง ที่มีอยู่ในปัจจุบันถือว่าเพียงพอ และการบริการอยู่ในระดับที่ดี รวมถึงราคาในการให้บริการก็ไม่สูงเกินไป แต่ยังมีประสบปัญหาและอุปสรรคคือ กาแฟที่รับซื้อจากผู้ผลิตกาแฟรายย่อยบางรายยังมีคุณภาพไม่ดี การให้บริการหลังการขายของผู้ส่งมอบเครื่องจักรไม่ดี และไม่มีผู้ส่งมอบในด้านการซ่อมบำรุงของเครื่องจักร และบรรจุภัณฑ์ในประเทศมีราคาแพง

6.2 การวิเคราะห์และอภิปรายผล

การศึกษาและวิเคราะห์การดำเนินธุรกิจส่งออกกาแฟด้วยตัวแบบลูกโซ่แห่งคุณค่า ทำให้ค้นพบจุดที่ต้องทำการปรับปรุง และส่งเสริมให้เกิดการพัฒนา เพื่อสนับสนุนให้การดำเนินธุรกิจส่งออกกาแฟสามารถแข่งขันได้ ซึ่งผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจำปาสัก ประเทศ สปป.ลาว ได้มีการดำเนินกิจกรรมต่างๆ ได้แก่ กิจกรรมหลัก และกิจกรรมสนับสนุน

จากการศึกษาพบว่าความสามารถในการแข่งขันของกาแฟของประเทศสปป.ลาว เกิดจากสินค้าที่มีคุณภาพดี เป็นที่ยอมรับของลูกค้าเนื่องจากกาแฟของประเทศสปป.ลาว มีรสชาติดี จุดแข็งของผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจำปาสักคือ ในจังหวัดจำปาสัก เป็นพื้นที่เพาะปลูกกาแฟที่มีคุณภาพดี พื้นที่ปลูกกาแฟส่วนใหญ่ในจังหวัดจำปาสัก ปลูกกาแฟพันธุ์ โรบัสต้า ซึ่งเหมาะสมกับภูมิอากาศเป็นอย่างมาก โรงงานตั้งอยู่ในบริเวณที่มีวัดดูดิบอยู่อย่างเพียงพอทำให้เกิดความเสียหายในการขนส่งกาแฟสดน้อย กาแฟที่ใช้ในการอบมีความสดและคุณภาพดี อย่างไรก็ตามมีผู้ส่งออกรายเดียวเท่านั้นที่มีเทคโนโลยีในการผลิตกาแฟ ทำให้ผลผลิตของบริษัทดังกล่าวมีคุณภาพที่ดีกว่าบริษัทคู่แข่งรายอื่นๆ สำหรับจุดอ่อนที่สำคัญของผู้ส่งออกกาแฟคือ การขาดเงินลงทุนในด้านต่างๆ เช่น ด้านวิจัยและพัฒนาการผลิต เทคโนโลยีในการผลิต ส่วนมากยังใช้วิธีการผลิตแบบดั้งเดิม ล้าสมัย ขาดเงินลงทุนในด้านกานโฆเมนา ประชาสัมพันธ์ และขาดการวางแผนที่ชัดเจนในด้านการตลาดและการผลิต เนื่องจากขาดข้อมูลลูกค้า ปัจจุบันผู้ส่งออกจะรอคำสั่งซื้อจากลูกค้า ซึ่งเข้ามาติดต่อด้วยตนเอง ทำให้ไม่สามารถวางแผนการดำเนินการในด้านต่าง ๆ ได้อย่างมีประสิทธิภาพ ขาดการประสานงานกันระหว่างเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟรายย่อยในการควบคุมคุณภาพสินค้าจึงทำให้ประสบปัญหาในด้านคุณภาพ นอกจากนี้ผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจำปาสัก ประเทศสปป.ลาว ยังประสบปัญหาในกิจกรรมอื่น ๆ ซึ่งปัญหาในแต่ละกิจกรรมมีความสัมพันธ์กัน และส่งผลกระทบต่อ การดำเนินกิจกรรมในด้านอื่น ๆ ที่เกี่ยวข้องดังแสดงในแผนภาพที่ 6-1



แผนภาพที่ 6-1 แสดงผลกระทบในการดำเนินงานในแต่ละกิจกรรม ของผู้ส่งออกกาแฟ ในจังหวัดจำปาสัก ประเทศ สปป.ลาว

จากแผนภาพที่ 6-1 พบว่าในการดำเนินงานในด้านต่าง ๆ ที่ผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัด จำปาสักประสบในการดำเนินกิจกรรมต่าง ๆ ส่งผลต่อระดับคุณภาพและต้นทุนของสินค้า กาแฟ ซึ่งหากวัตถุดิบในการผลิตมีคุณภาพไม่ดีจะส่งผลให้ต้องเสียค่าใช้จ่ายในการคัดแยกก่อนทำการผลิต หากการคัดแยกขาดประสิทธิภาพ ผลผลิตกาแฟที่ได้รับก็จะมีคุณภาพไม่ดีไม่เป็นที่ต้องการของตลาด นอกจากนี้ประสิทธิภาพของ เครื่องอิว เครื่องสี เครื่องคัดเกรด เครื่องอบ และเครื่องคั่ว เป็นอีกปัจจัย ที่ส่งผลกระทบต่อคุณภาพของกาแฟโดยตรง ปัจจุบันประสิทธิภาพของเครื่องจักรดังกล่าวอยู่ใน ระดับที่ไม่ดีมากนัก เนื่องจากผู้ส่งออกส่วนมากจะซื้อเครื่องจักรจากประเทศที่มีราคาต่ำและคุณภาพ ไม่ได้มาตรฐานที่เพียงพอ เพราะส่วนมากจะขาดเงินลงทุนในด้านนี้ อีกทั้งขาดการบำรุงรักษาที่เป็น ระบบ สำหรับการตรวจสอบคุณภาพของกาแฟยังขาดมาตรฐานเนื่องจากผู้ส่งออกกาแฟส่วนใหญ่ ไม่มีเครื่องมือที่ทันสมัยในการตรวจสอบ ทำให้การตรวจสอบคุณภาพอาจมีความผิดพลาด และ สินค้ายังสามารถเกิดความเสียหายในระหว่างการเก็บรักษาได้อีกด้วย หากกาแฟที่ไม่ได้คุณภาพตก ไปถึงมือลูกค้าจะทำให้ภาพลักษณ์ ด้านคุณภาพของกาแฟเสียหาย ส่งผลกระทบต่อส่วนแบ่ง การตลาดได้

จากการศึกษา และเปรียบเทียบผลการศึกษากับวรรณกรรมที่เกี่ยวข้องในด้านราคา พบว่า ผลการศึกษามีความสอดคล้องกับผลการศึกษาของ อินปัน แหวนสมเพชร และคณะ(2003) ซึ่ง สามารถสรุปได้ว่า ราคาของกาแฟต่ำเพราะเกิดมาจากปัจจัยภายใน และปัจจัยภายนอกขององค์กรที่ มีผลกระทบต่อด้านราคา และด้านคุณภาพของกาแฟ พบว่าผลการศึกษามีความสอดคล้องกับผล การศึกษาของ คำหลวงแก้วกา (2004) ซึ่งสามารถสรุปได้ว่า การผลิตกาแฟที่มีคุณภาพจะช่วยแก้ไข ชีวิตที่ดีขึ้นของชาวสวนได้ เพราะปัจจุบันมีกาแฟคุณภาพต่ำล้นตลาด ทำให้กาแฟไม่มีราคา ดังนั้น การผลิตกาแฟที่มีคุณภาพดีจะสามารถรักษาราคาอยู่ในระดับดีได้ เพื่อความอยู่รอดของชาวสวน หรือกลุ่มผู้ผลิตต้องปรับปรุงการผลิตกาแฟอย่างต่อเนื่อง เพื่อให้การผลิตกาแฟมีคุณภาพ

จากการวิเคราะห์ข้างต้นทำให้สามารถสรุปได้ว่า การศึกษาลูกโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Model) ช่วยให้เห็นภาพทางด้านอุตสาหกรรมได้อย่างชัดเจน และขั้นตอนของการ ดำเนินงานของผู้ส่งออกกาแฟในจังหวัดจำปาสัก ประเทศสปป.ลาว ได้เป็นอย่างดี เนื่องจากได้มีการ แยกกิจกรรมในการดำเนินงานขององค์กรออกเป็นส่วนๆ ทำให้มองเห็นประเด็นของการ ดำเนินงานได้อย่างชัดเจนยิ่งขึ้น และสามารถรู้ได้ว่าขั้นตอนไหนควรจะปรับปรุง และแก้ไข และ ขั้นตอนไหนควรจะส่งเสริมให้ดีขึ้น

6.3 ข้อค้นพบ และข้อจำกัดในการศึกษา

ในการศึกษาการดำเนินงานธุรกิจส่งออกกาแฟของผู้ส่งออกในจังหวัดจันทบุรี ประเทศสปป.ลาว มีข้อค้นพบและข้อจำกัดในการศึกษาดังนี้

1. กรอบแนวคิดลูกโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Model) เป็นกรอบแนวคิดที่สามารถนำมาใช้ในการศึกษาในการดำเนินงานได้เป็นอย่างดี เนื่องจากมีการแยกกิจกรรมในการดำเนินงานขององค์กรออกเป็นส่วน ๆ ทำให้มองเห็นประเด็นของดำเนินงานได้ชัดเจนยิ่งขึ้น
2. กลุ่มตัวอย่างที่ใช้ในการศึกษารุ่นนี้ แต่ละกลุ่มกระจายอยู่ตามแหล่งการผลิตที่สำคัญของจังหวัดจันทบุรี ประกอบกับแหล่งข้อมูลเป็นองค์กรที่มีการดำเนินงานด้านการส่งออกกาแฟมาเป็นเวลานาน ทำให้ ข้อมูลที่ได้รับมีความน่าเชื่อถือ
3. ผู้ให้สัมภาษณ์ส่วนใหญ่มีทัศนคติที่ดีต่อการศึกษารุ่นนี้เนื่องจากเห็นความสำคัญในด้านการศึกษา และ วิจัยจึงพยายามให้ข้อมูลอย่างเต็มที่ เนื่องจากผู้ให้สัมภาษณ์ต้องการทราบข้อบกพร่อง และปัญหาในการดำเนินงานของอุตสาหกรรมในภาพรวมจากการศึกษาของบุคคลภายนอก และจะได้นำไปปรับปรุง และส่งเสริมให้กิจการดีขึ้นแต่อย่างไรก็ตามผู้ส่งออกกาแฟบางรายไม่ให้ความช่วยเหลือในการให้ข้อมูลที่ละเอียดเนื่องจากคิดว่าเป็นความลับของบริษัท
4. ปัญหาบางเรื่องผู้ส่งออกไม่สามารถดำเนินงานแก้ไขได้ด้วยตัวเองเนื่องจากต้องใช้เงินลงทุนมาก หรือ ต้องได้รับความช่วยเหลือจากภาครัฐ เช่น ด้านการวิจัยและพัฒนา ด้านเครื่องมือในการตรวจสอบคุณภาพ การสร้างระบบโกดังเปลี่ยนถ่ายสินค้าระหว่างชายแดนให้ได้คุณภาพ การอนุญาตให้รถตู้คอนเทนเนอร์จากประเทศไทยรับสินค้าที่โรงงานในจังหวัดจันทบุรี ประเทศสปป.ลาว เป็นต้น
5. จากการศึกษาแนวคิดลูกโซ่แห่งคุณค่า (Value Chain Model) สามารถมองเห็นจุดอ่อนในหลายๆ ด้านของภาพรวมอุตสาหกรรมการส่งออกกาแฟในจังหวัดจันทบุรี ประเทศสปป.ลาว โดยจะมีข้อเสนอแนะในข้อ 6.4 ต่อไป

6.4 ข้อเสนอแนะ

ปัจจุบันสินค้ากาแฟของจังหวัดจันทบุรี ประเทศสปป.ลาว ในปัจจุบันเป็นที่ต้องการของตลาดและได้รับการยอมรับในด้านคุณภาพ โดยเฉพาะอย่างยิ่งลูกค้าหลักอย่างประเทศยุโรป เนื่องจากกาแฟจากประเทศสปป.ลาว รสชาติ ซึ่งนับเป็นข้อได้เปรียบที่สำคัญ ดังนั้นในการกำหนดกลยุทธ์ในการแข่งขันจึงควรนำเอาข้อได้เปรียบนี้มาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด ซึ่งจากผลการศึกษาทำให้ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะดังนี้

ด้านผู้ผลิตกาแฟ(เกษตรกร)

1. ด้านสิ่งปลอมปนในกาแฟ และความเสียหายของกาแฟอันเนื่องจากการเก็บเกี่ยวที่รีบเร่ง ขาดการวางแผน ควรทำการแก้ไขโดยนำเอาหลักการของการบริหารลูกโซ่อุปทาน (Supply Chain Management) มาใช้โดยให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟร่วมมือกับผู้ส่งออกกาแฟโดยมีการวางแผนการผลิตร่วมกัน และให้ความช่วยเหลือด้านข้อมูลทางการตลาด ในลักษณะการเป็นพันธมิตรเป็นความร่วมมือในระยะยาว นอกจากนี้เกษตรกรควรมีการรวมกลุ่มเพื่อความสะดวกในการติดต่อประสานงาน การถ่ายทอดเทคโนโลยี ไม่ว่าจะเป็นเทคโนโลยีด้านการเพาะปลูก การบำรุงรักษา หรือการเก็บเกี่ยว ระหว่างคนในกลุ่มเกษตรกร รวมถึงเทคโนโลยีที่รัฐบาลเป็นผู้สนับสนุน และการควบคุมคุณภาพของกาแฟ โดยมีหน่วยงานราชการเป็นผู้ช่วยประสานงานและให้คำปรึกษา

2. ด้านคุณภาพกาแฟที่ชาวสวนกาแฟรายใหญ่รับซื้อจากผู้ผลิตรายย่อยไม่ได้มาตรฐาน อันเนื่องมาจากขาดความรู้ ประสบการณ์ในการผลิตกาแฟ และการจัดการด้านคุณภาพ ควรมีการสร้างความร่วมมือในลักษณะโซ่อุปทาน (Supply Chain) คือผู้ผลิตกาแฟรายย่อยควรมีการรวมกลุ่มกันและประสานงานกับผู้ส่งออกกาแฟ เพื่อเป็นผู้ส่งมอบกาแฟให้แก่ผู้ส่งออกกาแฟในระยะยาว โดยทั้งสองฝ่ายมีการวางแผนด้านการตลาดและการผลิตร่วมกัน แลกเปลี่ยนข้อมูลด้านการตลาด ผู้ส่งออกกาแฟทำการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิต และระบบการควบคุมคุณภาพให้แก่ผู้ผลิตรายย่อยเพื่อร่วมพัฒนาคุณภาพของกาแฟร่วมกัน

ด้านผู้ส่งออกกาแฟ

การนำเอาระบบบริหารคุณภาพมาใช้งาน ยังประสบปัญหาพนักงานขาดความรู้ ไม่ให้ความร่วมมือและใช้เงินลงทุนสูง ซึ่งการบริหารงานด้านระบบคุณภาพในช่วงแรกควรมีการจัดตั้งหน่วยงานขึ้นมารับผิดชอบอย่างจริงจังเพื่อกำหนดแผนงานที่ชัดเจนและควบคุมให้เป็นไปตามแผนการที่วางไว้และพยายามสร้างค่านิยมด้านคุณภาพแก่บุคลากรทุกระดับตลอดจนใช้การประชาสัมพันธ์ในรูปแบบต่าง ๆ เพื่อให้บุคลากรเห็นความสำคัญ โดยผู้บริหารต้องมีความจริงจังในการนำระบบบริหารคุณภาพมาใช้งาน โดยเป็นแกนนำในการประชาสัมพันธ์และสร้างวิสัยทัศน์

ด้านสมาคมผู้ส่งออกกาแฟ

1. ควรมีการปรับปรุงระบบสมาคมผู้ส่งออกกาแฟให้เกิดประโยชน์อย่างแท้จริงแก่ชาวสวนโดยให้สัดส่วนระหว่างตัวแทนของชาวสวน และตัวแทนของบริษัทผู้ส่งออกกาแฟสมดุลกัน ส่วนประธานของสมาคมผู้ส่งออกกาแฟควรเป็นคนจากภาครัฐบาล หรืออย่างน้อยให้ภาครัฐบาลเป็นที่ปรึกษาแก่สมาคมผู้ส่งออกกาแฟลาว

2. ควรมีการตั้งกลุ่มผู้ผลิตกาแฟในระดับบ้าน สมาคมผู้ผลิตในระดับอำเภอ และในระดับจังหวัด และควรมีกองทุนเป็นของตัวเอง เพื่อช่วยประกันราคา และช่วยเหลือผู้ผลิตด้วยกัน รวมทั้งเป็นอีกทางหนึ่งที่จะช่วยเพิ่มอำนาจในการต่อรอง และปกป้องผลประโยชน์ นอกจากนี้ยังเป็นช่องทางปรับปรุงชีวิตความเป็นอยู่ของชาวสวนแบบยั่งยืนในระยะยาวได้

ด้านหน่วยงานของรัฐ

1. กระทรวงเกษตร และกรมมาตรฐานและคุณภาพขององค์การวิทยาศาสตร์ และสิ่งแวดล้อม สำนักนายกรัฐมนตรี ควรมีการปรับปรุงคุณภาพของกาแฟโดยเริ่มด้วยการกำหนดมาตรฐานกาแฟลาว และนำมาตรฐานดังกล่าวมาใช้อย่างจริงจังในการค้ากาแฟทั่วประเทศ และควรปรับปรุงประสิทธิภาพขององค์กรด้านการตรวจสอบคุณภาพของกาแฟที่มีอยู่แล้ว ให้ปฏิบัติหน้าที่ของตนอย่างเต็มที่ เพื่อสร้างความเชื่อถือจากสากลให้ได้ และในด้านการตรวจสอบคุณภาพสินค้าที่ยังไม่มีมาตรฐานและเครื่องมือในการตรวจสอบความชื้น ไม่สะดวกต่อการใช้งาน เพราะเครื่องมือและอุปกรณ์ยังไม่ทันสมัย รัฐบาลควรมีการกำหนดกฎเกณฑ์ในการตรวจสอบคุณภาพเพื่อกำหนดใช้เป็นมาตรฐานสากล และมีการบังคับใช้อย่างเข้มงวดเพื่อเป็นการสร้างบรรทัดฐานของกาแฟขึ้น นอกจากนี้ควรมีการสนับสนุนให้มีการพัฒนาเครื่องมือและอุปกรณ์ ต่าง ๆ ที่ใช้ในการควบคุมคุณภาพเพื่อให้เหมาะสมกับการใช้งานมากยิ่งขึ้น และการปรับปรุงคุณภาพของกาแฟรัฐบาลควรเริ่มตั้งแต่ขบวนการผลิต โดยเริ่มจากการปลูก เมล็ดพันธุ์ การรักษาสวนกาแฟ การปรับปรุงดิน การเก็บผลกาแฟ การตาก การเก็บรักษา และการบรรจุภัณฑ์ สร้างเงื่อนไขให้ชาวสวนเข้าถึงแหล่งเงินคอกเบี้ยต่ำ โดยเฉพาะชาวสวนระดับเล็กและระดับกลาง เพื่อให้สามารถปรับปรุงพื้นฐานการผลิต เช่น เครื่องจักรอ้าว และเครื่องตีกาแฟ สร้างลานตากกาแฟที่ได้มาตรฐาน และสร้างระบบสาบที่ดี

2. กระทรวงอุตสาหกรรมและหัตถกรรม กระทรวงเกษตรและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรเข้ามาให้ความรู้ในด้านเครื่องจักร เทคนิค และหลักการที่จำเป็นตลอดจนมีการส่งเสริมให้ มีการวิจัยพัฒนาเครื่องจักรอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ควรมีการจัดตั้งหน่วยงานเข้ามาให้ความรู้และพัฒนาทักษะในการบำรุงรักษาเครื่องจักรอุปกรณ์ในการผลิตให้กับผู้ผลิตกาแฟ โดยเน้นการพัฒนาการบำรุงรักษาในเชิงป้องกันมากยิ่งขึ้น ซึ่งจะทำให้เครื่องจักรที่ใช้งานมีประสิทธิภาพดี ผลิตกาแฟได้คุณภาพดีตามไปด้วย และเพื่อแก้ไขปัญหาในกระบวนการผลิตของผู้ส่งออกกาแฟอันได้แก่ เครื่องจักรอ้าว เครื่องจักรตี เครื่องจักรคัดเกรด เครื่องจักรอบ และเครื่องจักรคั่ว ที่ผลิตในบางประเทศมีคุณภาพไม่ดี และการขาดบุคลากรที่มีความรู้ความสามารถในการบำรุงรักษาเครื่องจักร เนื่องจากผู้ส่งออกกาแฟไม่มีทุนมากที่จะซื้อเครื่องจักรที่มีราคาแพง และคุณภาพดี

3. รัฐบาลควรส่งเสริมด้านความรู้เกี่ยวกับระบบการจัดการด้านคุณภาพแก่ผู้ส่งออก ด้านเงินลงทุนที่สูงเป็นผลมาจากการขาดการวางแผนในระยะยาวเกี่ยวกับระบบการผลิต ขาดการพัฒนา ระบบการผลิตอย่างต่อเนื่อง ทำให้ต้องมีการแก้ไขปรับปรุงระบบการผลิตใหม่ ซึ่งต้องใช้เงินลงทุนสูง ดังนั้นผู้ส่งออกควรมีการวางแผนด้านระบบการผลิตเพื่อให้การผลิตมีประสิทธิภาพ และสอดคล้องกับการจัดการด้านคุณภาพ

4. กระทรวงพาณิชย์ (กรมส่งเสริมการส่งออก) สภาการค้าและอุตสาหกรรมแห่งชาติ สมาคมผู้ส่งออกกาแฟลาว ควรให้การสนับสนุนโดยจัดให้มีการพบปะระหว่างนักธุรกิจต่างชาติดกับผู้ส่งออกกาแฟให้มากขึ้นและมีการติดต่อประสานงานกับต่างประเทศโดยเฉพาะทูตพาณิชย์ลาว ประจำอยู่ต่างประเทศ เพื่อขอข้อมูลทางการค้า ด้านการตลาด เพื่อแก้ไขปัญหาการขาดข้อมูลของลูกค้านำและไม่มีการจัดทำแผนการตลาดของผู้ส่งออก นอกจากนี้ควรส่งเสริมการสร้างตราสินค้าอย่างจริงจังเพื่อให้เกิดความภักดีในสินค้าและเพิ่มการประชาสัมพันธ์ในด้านคุณภาพของกาแฟที่มาจากประเทศสปป.ลาว ลดการส่งสินค้าในลักษณะหลายตราที่ห่อซึ่งทำกันอยู่ในปัจจุบัน มีการรับประกันคุณภาพสินค้าอย่างจริงจัง ทำการตลาดในเชิงรุกมีการวางแผนการตลาดที่ชัดเจน โดยเน้นคุณภาพของสินค้าและตราสินค้า พร้อมทั้งให้เพิ่มการให้บริการหลังการขายในลักษณะการทำธุรกิจแบบเป็นพันธมิตร

5. กระทรวงพาณิชย์ (กรมส่งเสริมการส่งออก) และหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง ควรสร้างระบบข้อมูลข่าวสารที่มีประสิทธิภาพ เพื่อให้ชาวสวน หรือกลุ่มผู้ผลิตสามารถติดตามราคากาแฟได้อย่างใกล้ชิด

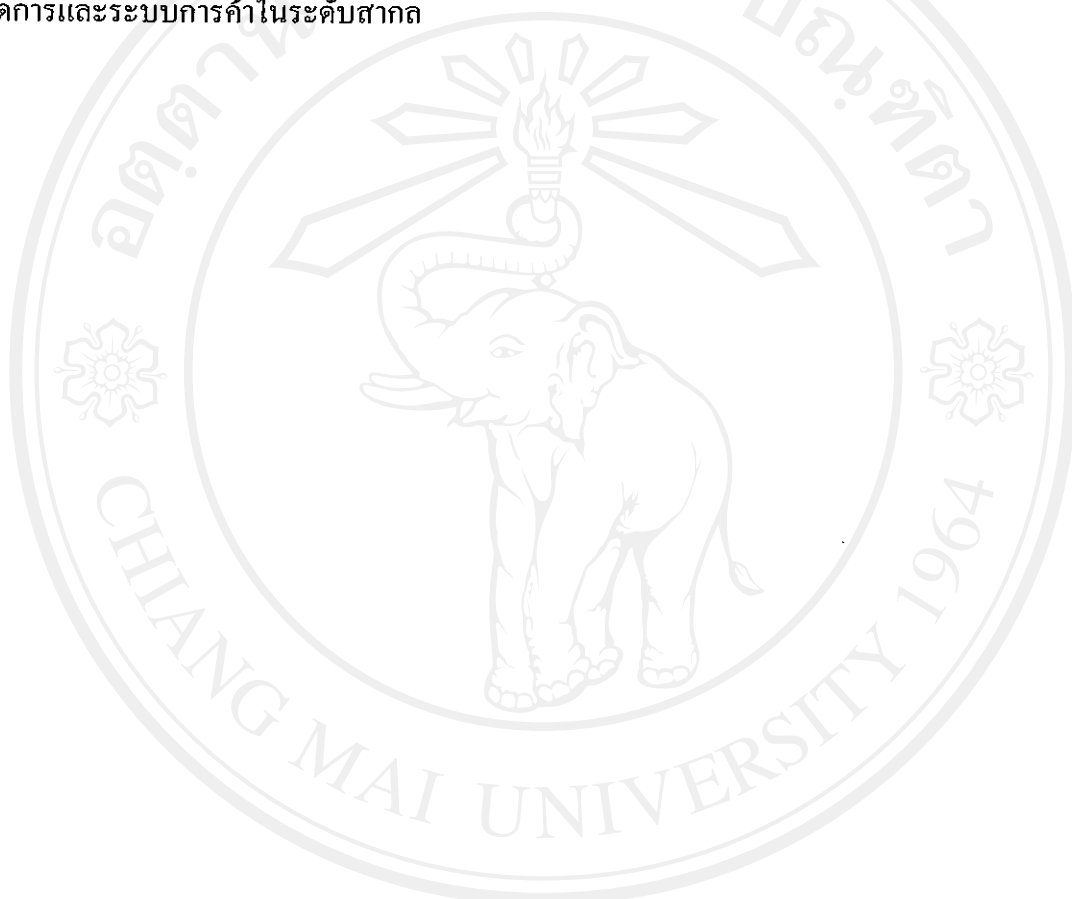
6. รัฐบาลควรสร้างระบบการประกันราคาของกาแฟ และการรับจำนำกาแฟ เพื่อหลีกเลี่ยงการเอาเปรียบของผู้ส่งออกกาแฟต่อชาวสวนผู้ผลิต โดยเฉพาะชาวสวนระดับเล็กและระดับกลาง

7. กรมมาตรฐานและคุณภาพขององค์การวิทยาศาสตร์ และสิ่งแวดล้อม สำนักนายกรัฐมนตรี (ประจำจังหวัดจำปาสัก) ผู้ส่งออกกาแฟ และผู้ผลิตกาแฟควรมีการร่วมมือกันในการป้องกันการปลอมแปลงแหล่งที่ผลิตกาแฟ (โดยเฉพาะอำเภอปากช่องที่ผลิตกาแฟที่ได้คุณภาพ) เพื่อรักษาคุณภาพของกาแฟ และให้ความมั่นใจกับลูกค้าว่าสินค้าผลิตจากแหล่งที่มีคุณภาพอย่างแท้จริง

8. กระทรวงคมนาคมขนส่ง และกระทรวงพาณิชย์ (กรมส่งเสริมการส่งออก) ควรมีการแก้ไขในด้านระบบการเปลี่ยนถาวรระหว่างรถลาวมาเป็นรถไทยให้มีความปลอดภัยและรับประกันไม่ให้สินค้าได้รับความเสียหาย และอีกวิธีหนึ่งคือ ให้อนุญาตนำรถขนส่งผู้คอนเทนเนอร์จากประเทศไทยเข้ามารับสินค้าที่โรงงานของผู้ส่งออกโดยตรงในจังหวัดจำปาสัก ประเทศสปป.ลาว

9. ศูนย์คั้นคว่ำกาแฟ กระทรวงเกษตร ควรร่วมกับเกษตรจังหวัดจำปาสักจัดการฝึกอบรมให้ชาวสวนอย่างน้อยปีละสองครั้งเพื่อให้คุณภาพในการผลิตกาแฟสูงขึ้น เพิ่มผลผลิตให้มากขึ้น และลดต้นทุนการผลิตลง นอกจากนี้ควรมีการฝึกอบรมทางด้านการตลาดให้กับชาวสวน หรือกลุ่มผู้ผลิต และจัดประชุมระหว่างผู้ที่มีส่วนเกี่ยวข้องเพื่อแลกเปลี่ยนความคิดเห็นต่างๆที่เกิดขึ้น

10. กระทรวงพาณิชย์ (กรมส่งเสริมการส่งออก) ควรมีการส่งเสริมให้การค้ำกาแฟลาวมีระบบการจัดการและระบบการค้าในระดับสากล



ลิขสิทธิ์มหาวิทยาลัยเชียงใหม่

Copyright© by Chiang Mai University

All rights reserved