

บทที่ 3

สถานการณ์เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

1. บริบทและสถานภาพการดำเนินการของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

1.1 กลุ่มผลิตกะปิบ้านพระพุทธร หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา

1.1.1 ประวัติความเป็นมาของกลุ่ม

ชาวบ้านพระพุทธร หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงชายฝั่งมาตั้งแต่สมัยดั้งเดิม ผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ได้ทำการผลิตเพื่อใช้เป็นอาหารในครัวเรือนคือ กะปิและถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาสู่รุ่นลูกหลานมาเป็นลำดับ ในระยะแรกเป็นลักษณะต่างคนต่างผลิตเพื่อบริโภคที่เหลือจึงขายเพื่อเป็นรายได้เสริม จนกระทั่งใน พ.ศ. 2530 นางพินทา อารักขาโรจน์ กับนางสุนีย์ หักจะเจ จึงได้ร่วมกันผลิตกะปิเพื่อจำหน่ายอย่างจริงจังและขยายกิจการจนกระทั่งในปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 36 คน และจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนเมื่อ พ.ศ. 2548

1.1.2 ปริมาณการผลิต

ผลิตปีละประมาณ 4,000 กิโลกรัม จำหน่ายกิโลกรัมละ 150 บาท

สถานที่ดำเนินการและสถานที่ที่ติดต่อได้สะดวก

1.1.3 สถานที่ผลิต

ผลิตที่ทำการกลุ่ม คือ บ้านเลขที่ 32 บ้านพระพุทธร หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อำเภอเทพา จังหวัดสงขลา โทร. 01-8988344, 074-376529 ประธานกลุ่มคนปัจจุบันคือ นางพินทา อารักขาโรจน์

1.1.4 การผลิตและการบริหารจัดการ

กลุ่มผลิตภัณฑ์กะปิบ้านพระพุทธร

1. จำนวนผลิตภัณฑ์ กลุ่มมีผลิตภัณฑ์ 2 ผลิตภัณฑ์ คือ กะปิเทพา และกำลังทดลองการผลิตน้ำบูดูอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์

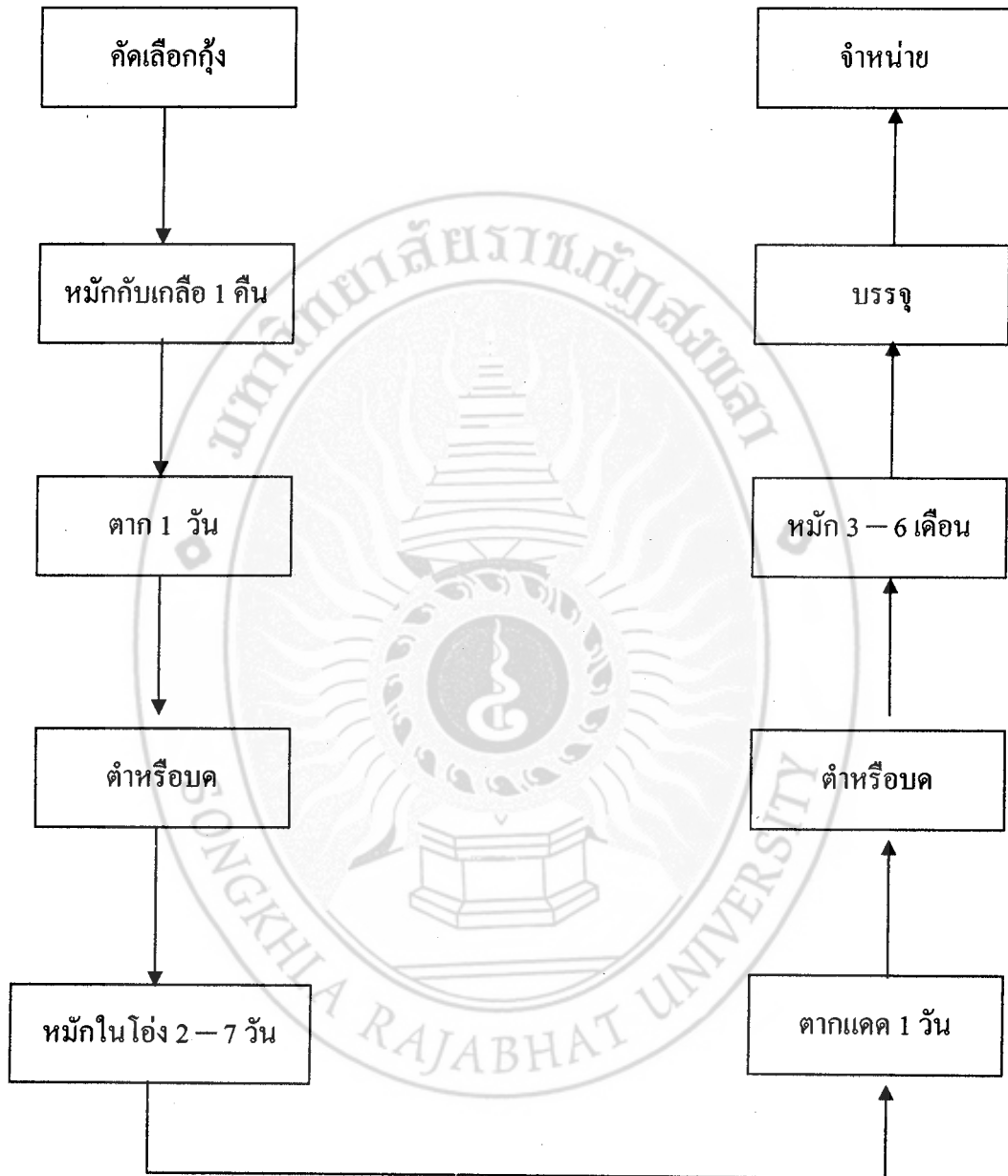
2. กระบวนการผลิตกะปิ กลุ่มมีขั้นตอนในการผลิตดังนี้

ขั้นตอนการผลิต

1. นำกุ้งหรือเคยกุ้งมาล้างกับน้ำทะเลให้สะอาด เลือกลงสิ่งที่เป็นเนื้อมีออกมาให้หมด
2. หมักกับเกลือ อัตราส่วน เคยต่อเกลือ ประมาณ 100 ต่อ 15 หมักทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้ น้ำกุ้งไหลออกมา
3. ตากไว้ประมาณ 1 วัน พอหมาด ๆ แล้วนำมาบด
4. ตำหรือบดกับเครื่องให้ละเอียด
5. อัดเคยลงในโถงให้แน่น หมักทิ้งไว้อย่างน้อย 2 - 7 วัน
6. นำมาตากแดดอีกครั้ง ประมาณ 1 วัน
7. ตำหรือบดกับเครื่องครั้งสุดท้าย
8. อัดเคยลงในโถงที่สะอาดให้แน่น อย่าให้มีช่องว่าง ปิดปากโถงด้วยพลาสติก รััดให้แน่น หมักทิ้งไว้ 3 - 6 เดือน แล้วนำจำหน่าย

9. เมื่อครบระยะเวลาหมัก ก็เริ่มทยอยออกมาบรรจุถุงพลาสติกหรือกระปุก เพื่อที่จะจำหน่ายต่อไป

ขั้นตอนการผลิตมีลักษณะดังแผนภูมิดังต่อไปนี้



แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตกะปิของกลุ่มผลิตกะปิบ้านพระพุทธ

ปัจจัยในการผลิต

1) วัตถุดิบ

(1) กุ้งสดจากอ่าวไทย ซึ่งจะมีในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ - เมษายน ประมาณปีละ 3

เดือนเท่านั้น

(2) เกลือทะเล

กลุ่มรับซื้อกุ้งสดจากสมาชิกและจากบุคคลที่ไม่ได้เป็นสมาชิก แต่ต้องเป็นกุ้งที่สดสะอาด ไม่มีทรายหรือเปลือกหอยผสม

2) แรงงาน กลุ่มใช้แรงงานในการผลิตจากสมาชิกทั้งหมด ไม่ได้จ้างแรงงานจากภายนอก โดยทำการผลิตตามวันที่มีกุ้งสด ทำการผลิตปีละประมาณ 3 เดือนเท่านั้น

3) ทุน ทุนดำเนินการได้จากการถือหุ้นของสมาชิกและการจัดสรรกำไรประจำปี ปัจจุบันมีเงินทุนหมุนเวียนประมาณ 120,000 บาท

4) การบริหารจัดการ กลุ่มมีระเบียบข้อบังคับใช้ มีคณะกรรมการกลุ่มเป็นผู้บริหาร โดยมีตำแหน่งต่าง ๆ คือ ประธาน รองประธาน ฝ่ายตรวจสอบ เลขานุการ เภรัญญิก ประชาสัมพันธ์ บัญชี รายงานผล ฝ่ายผลิต และฝ่ายวัตถุดิบ

5) เทคโนโลยีในการผลิต กลุ่มได้ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดจากบรรพบุรุษกับเทคโนโลยีสมัยใหม่เป็นเทคโนโลยีที่เหมาะสม กล่าวคือ

การผลิตสมัยใหม่ ยังคงรักษากรรมวิธีการผลิตและใช้วัตถุดิบจากกุ้งเคยในทะเล เน้นความสะอาด คัดคุณภาพของวัตถุดิบ มีการใช้เครื่องมือทันสมัยขึ้น เช่น เครื่องบด ภาชนะบรรจุ การหมักใช้เวลานานขึ้นเพื่อให้การหมักบ่มได้ที่ เน้นคุณภาพการผลิตทุกขั้นตอน โดยเฉพาะความสะอาด และปราศจากสิ่งเจือปน เช่น สี สารกันบูด มีการป้องกันและเก็บรักษาในภาชนะมิดชิด ป้องกันแมลง ฝุ่น สิ่งรบกวนทุกชนิด โดยเฉพาะผู้ผลิตจะต้องป้องกันมีฟ้าผ่าจุมูก ฟ้าผ่าลม ฟ้าผ่ามือ ภาชนะบรรจุที่ทันสมัยเป็นที่ดึงดูดของตลาด มีการแบ่งโซน จัดการโรงเรือน เป็นแผนกที่ถูกต้องตามมาตรฐาน โรงเรือนและให้ความสำคัญในขบวนการผลิตที่ไม่ก่อให้เกิดมลพิษ และทำลายสิ่งแวดล้อม รักษาคุณภาพ ราคา และพัฒนาเข้าสู่ระบบมาตรฐานการแข่งขันด้านการตลาด

6) สภาพของแหล่งผลิต กลุ่มมีโรงเรือนและลานตากกุ้งเป็นของตนเองที่เป็นสัดส่วน มีบริเวณกว้างขวางเพียงพอแก่การผลิต สะอาดและถูกสุขลักษณะอนามัยในระดับหนึ่ง

1.1.5 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ กะปิของกลุ่มเคยได้รับการคัดสรรสุดยอด หนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสงขลาในระดับ 5 ดาวมาแล้ว

1.1.6 การตลาด

1) แหล่งจำหน่าย กลุ่มจำหน่ายทั้งขายปลีกและขายส่ง โดยมีแหล่งจำหน่าย คือ ที่ทำการกลุ่ม โดยมีพ่อค้าคนกลางรับไปจำหน่ายในแหล่งต่าง ๆ คือ ที่สนามบินหาดใหญ่ ร้านค้าในตลาดหาดใหญ่ กรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียง นอกจากนี้กลุ่มร่วมไปออกร้านจำหน่ายกับส่วนราชการต่าง ๆ อีกด้วย

2) บรรจุกภัณฑ์ กลุ่มมีบรรจุกภัณฑ์ของตนเองที่สวยงามสะอาดน่าซื้อ

3) การกำหนดราคาขาย กลุ่มกำหนดราคาขายส่งกิโลกรัมละ 105 บาท ขายปลีกกิโลกรัมละ 150 บาท โดยการขายระบบเงินสด

4) วิธีจัดส่งสินค้า จัดส่งทางรถยนต์ รถไฟ พ่อค้าคนกลางและสมาชิกกลุ่มนำไปจัดส่งด้วยตนเอง

1.2 กลุ่มกะปิบ้านปากบางสะกอม หมู่ที่ 4 ตำบลสะกอม อำเภอจะนะ จังหวัดสงขลา

1.2.1 ประวัติความเป็นมา

กลุ่มกะปิบ้านปากบาง ได้เริ่มรวมกลุ่มจัดตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2537 โดยมีสมาชิกเข้าร่วมกลุ่ม 14 คน โดยสมาชิกแต่ละคนเข้าร่วมลงทุน คนละ 10 หุ้น และจะซื้อหุ้นได้ไม่เกินคนละ 200 หุ้น หุ้นหนึ่งเท่ากับ 10 บาท เงินที่สมาชิกลงทุนได้ประมาณ 7,000 – 8,000 บาท ไม่เพียงพอที่จะซื้อกะปิของสมาชิกได้ และได้มีผู้แทนจากหน่วยงานพัฒนาเอกชนคนหนึ่งชื่อ นางสาวศุภวรรณ ชนะสงคราม ได้ไปกู้เงินจากเครือข่ายเกษตรทางเลือกจำนวน 35,000 บาท เพื่อนำมาดำเนินการทำกะปิโดยหัก 10% ของผลกำไรเพื่อชำระเงินคืน ปี พ.ศ. 2541 อาจารย์จางง แรกพิณิจ จากมหาวิทยาลัยทักษิณ ได้ประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ จนได้งบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงมหาดไทยมาทำโรงเรือนในการผลิตกะปิ เป็นเงิน 200,000 บาท พร้อมซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ เข้าในโรงเรือน เมื่อปีพ.ศ. 2542 สมาชิกได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากองค์การบริหารส่วนตำบลสะกอม เพื่อรับซื้อกุ้งมาทำกะปิพร้อมอุปกรณ์ผลิต เป็นเงินจำนวน 40,000 บาท ขณะนี้เงินที่กู้มาจากเครือข่ายเกษตรทางเลือก ทางกลุ่มใช้คืนไปหมดแล้ว กลุ่มได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนเมื่อ พ.ศ. 2548 ประธานกลุ่มในปัจจุบันคือ นายเจ๊ะหวัง มุทะจันทร์

1.2.2 กระบวนการ / ขั้นตอนการผลิต

สมาชิกได้ออกเรือไปหาวัตตุคิบ (กุ้งเคยตัวสด) ซึ่งวัตตุคิบที่นำมาทำกะปิจะรับซื้อจากเรืออวนรุนในท้องถิ่น ไม่รับซื้อวัตตุคิบจากแหล่งอื่น เนื่องจากทางกลุ่มเน้นในเรื่องคุณภาพของกุ้ง ซึ่งกุ้งในท้องถิ่นเป็นกุ้งน้ำกร่อย ทำให้เนื้อนุ่มไม่แข็ง แล้วนำมาขายให้กับกลุ่ม กลุ่มรับซื้อในราคาประมาณกิโลกรัมละ 15 – 16 บาท เสร็จแล้วเอากุ้งเคยตัวสดมาตากแดดบนลานตากกุ้ง ประมาณ 7 – 8 ชั่วโมง ต่อจากนั้นนำไปคลุกกับเกลือผงในสัดส่วน กุ้งเคยตัวสด 100 กิโลกรัม เกลือผง 13 กิโลกรัม แล้วนำมาเข้าเครื่องบด เสร็จแล้วนำไปหมักในโอ่งเป็นเวลา 7 วัน และนำมาตากแดดอีกครั้ง ในการตากแดดต้องตากแดดจัด ทั้งนี้เพราะแมลงวันจะไม่ยอมและไม่ไต่ลงไปในกลุ่มตากให้แห้งพอสมควรแล้วเอามาเข้าเครื่องบดอีกครั้ง เสร็จแล้วหมักไว้ในโอ่งประมาณ 3 เดือน จึงนำออกจำหน่ายในท้องตลาดได้

1.2.3 ปริมาณการผลิต

ผลิตได้ปีละประมาณ 1,000 – 1,500 กิโลกรัม (กุ้งเคยตัวสด 100 กิโลกรัม ผลิตกะปิได้ 400 กิโลกรัม) ราคาขายปลีกกิโลกรัมละ 80 บาท โดยทำการบรรจุกระปุกขายในราคาค้างนี้ กระปุกใหญ่ขนาดความจุ 1 กิโลกรัม ราคาขาย 100 บาท กระปุกกลางขนาดความจุ 80 กรัม ราคาขาย 80 บาท กระปุกเล็กขนาดความจุ 25 กรัม ราคาขาย 35 บาท

1.2.4 สถานที่ผลิต

ผลิตที่ทำการกลุ่ม คือ บ้านปากบาง หมู่ 4 ต.สะกอม อ.จะนะ จ.สงขลา โทร. 06-6942241 หรือ 09-5968100, 05-8081990 ประธานกลุ่มในปัจจุบันคือ นายเจ๊ะหวัง มุทะจันทร์

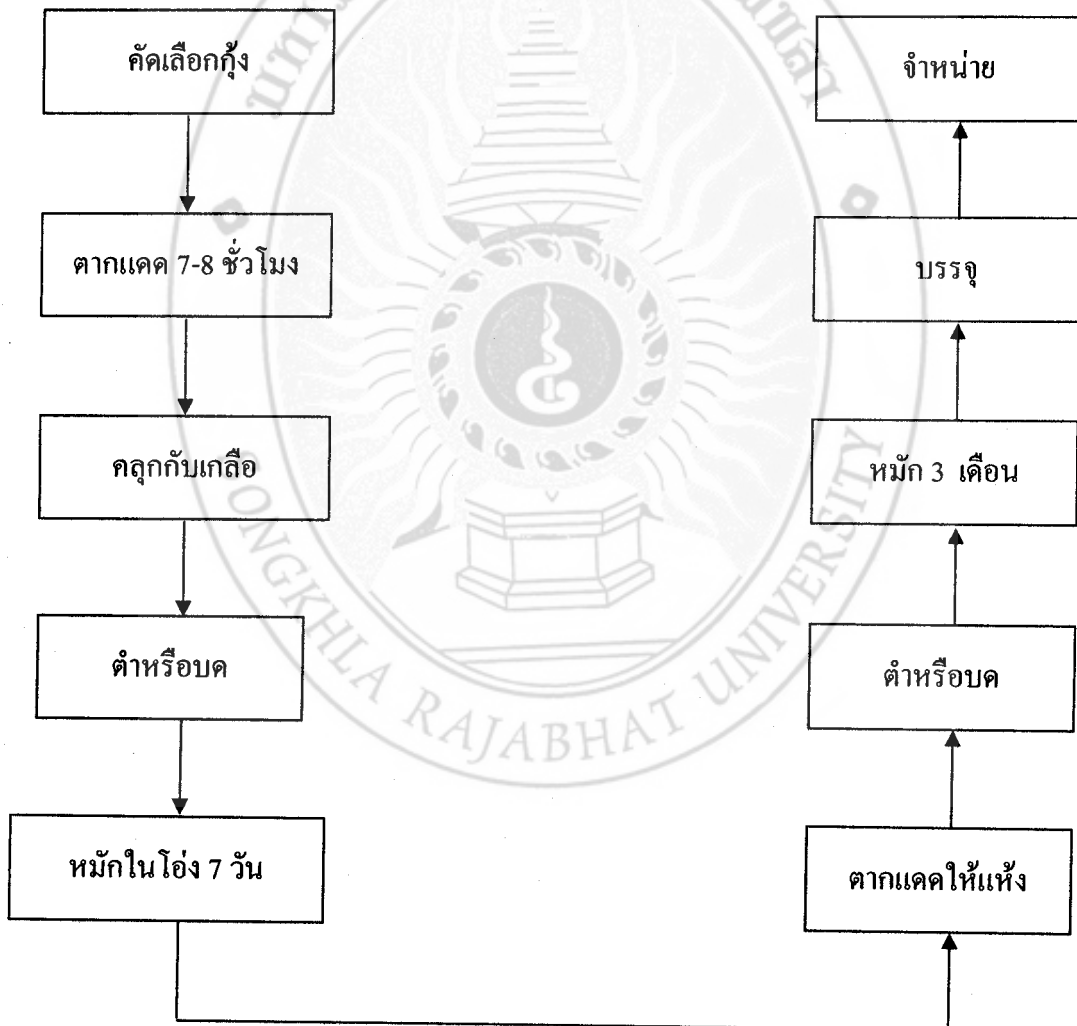
1.2.5 กลุ่มผลิตภัณฑ์กะปิบ้านปากบางสะกอม

จำนวนผลิตภัณฑ์ กลุ่มมีเพียงผลิตภัณฑ์เดียวคือ กะปิบังหวัง แต่รู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อของกะปิสะกอม

กระบวนการผลิตกะปิ

สมาชิกได้ออกเรือไปหาวัตถุดิบ (กุ้งเคยตัวสด) ซึ่งวัตถุดิบที่นำมาทำกะปิจะรับซื้อจากเรืออวนรุนในท้องถิ่น ไม่รับซื้อวัตถุดิบจากแหล่งอื่น เนื่องจากทางกลุ่มเน้นในเรื่องคุณภาพของกุ้ง ซึ่งกุ้งในท้องถิ่นเป็นกุ้งน้ำกร่อย ทำให้เนื้อนุ่มไม่แข็ง แล้วนำมาขายให้กับกลุ่ม กลุ่มรับซื้อในราคาประมาณกิโลกรัมละ 15 - 16 บาท เสร็จแล้วเอากุ้งเคยตัวสดมาตากแดดบนลานตากกุ้งประมาณ 7-8 ชั่วโมง ต่อจากนั้นนำไปคลุกกับเกลือผงในสัดส่วน กุ้งเคยตัวสด 100 กิโลกรัม เกลือผง 13 กิโลกรัม แล้วนำมาเข้าเครื่องบด เสร็จแล้วนำไปหมักในโอ่งเป็นเวลา 7 วัน และนำมาตากแดดอีกครั้ง ในการตากแดดต้องตากแดดจัด ทั้งนี้เพราะแมลงวันจะไม่ตอมและไม่ไ้ลงไปในกุ้ง ตากให้แห้งพอสมควรแล้วเอามาเข้าเครื่องบดอีกครั้ง เสร็จแล้วหมักไว้ในโอ่งประมาณ 3 เดือน จึงนำออกจำหน่ายในท้องตลาดได้

ขั้นตอนการผลิตมีลักษณะดังแผนภูมิต่อไปนี้



แผนภูมิที่ 4 ขั้นตอนการผลิตของกลุ่มผลิตกะปิบ้านป่าบางสะกอม

ปัจจัยในการผลิต

1) วัตถุดิบ

(1) กุ้งสดจากอ่าวไทยซึ่งจะมีในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน ประมาณ 3 เดือนเท่านั้น

(2) เกล็ดทะเล

กลุ่มรับซื้อกุ้งสดจากสมาชิกซึ่งมีเรือประมงทุกคน และเลือกซื้อจากบุคคลอื่น ๆ ตามมาตรฐานของกลุ่มคือ ต้องสด สะอาด ไม่มีทรายผสม

2) แรงงาน ใช้แรงงานจากสมาชิกของกลุ่มทั้งหมด โดยทำการผลิตตามวันที่มี วัตถุดิบคือ กุ้งสดจากทะเล ช่วงเวลาในการผลิตปีละประมาณ 3 เดือนเท่านั้น

3) ทุน ทุนดำเนินการได้จากการถือหุ้นของสมาชิก เงินออมของสมาชิก เงินจากการจัดสรรกำไรประจำปี เงินสนับสนุนจากส่วนราชการต่าง ๆ คือ กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย องค์การบริหารส่วนตำบลสะกอม เงินกู้จากโครงการเกษตรทางเลือก ปัจจุบันมีเงินทุนหมุนเวียนประมาณ 70,000 บาท

4) การบริหารจัดการ กลุ่มมีระเบียบข้อบังคับใช้และมีคณะกรรมการกลุ่มเป็นผู้บริหาร คือ ประธาน รองประธาน เภรัญญิก เลขานุการ และควบคุมการผลิต ที่เหลือเป็นกรรมการ

5) เทคโนโลยีในการผลิต กลุ่มมีการผสมผสานวิธีการผลิตแบบภูมิปัญญาท้องถิ่นกับเทคโนโลยีทันสมัยคือ นำเครื่องบดไฟฟ้ามาใช้แทนการตำกับครกในอดีต ทำให้การผลิตรวดเร็วและมีคุณภาพมากขึ้น

6) สภาพของแหล่งผลิต กลุ่มมีโรงเรือนเป็นของตนเองและมีลานตากกุ้งเป็นของตนเอง แต่ที่ดินไม่ได้เป็นของกลุ่มต้องเช่าเพื่อใช้ดำเนินการ โรงเรือนและแหล่งผลิตมีขนาดเล็กอยู่ในแหล่งชุมชน สุขลักษณะอนามัยยังไม่เหมาะสมนัก วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตยังไม่เพียงพอ ลานตากกุ้งมีลักษณะเป็นแบบชั่วคราวต้องปรับปรุงทุกฤดูกาลผลิต

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ กะปิของกลุ่มเคยได้รับการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสงขลาในระดับ 4 ความมาแล้ว

การตลาด

1) แหล่งจำหน่าย กลุ่มจำหน่ายทั้งขายปลีกและขายส่ง โดยจำหน่ายที่ทำการกลุ่ม ศูนย์สินค้า OTOP จังหวัดสงขลา และร่วมไปออกร้านจำหน่ายกับส่วนราชการต่าง ๆ

2) บรรจุภัณฑ์ กลุ่มมีบรรจุภัณฑ์ที่สะอาด สวยงาม น่าซื้อ

3) การกำหนดราคาขาย กลุ่มกำหนดราคาขายส่งกิโลกรัมละ 80 บาท ขายปลีก กิโลกรัมละ 100 บาท โดยการขายในระบบเงินสด

4) วิธีจัดส่งสินค้า กลุ่มขายที่ทำการกลุ่มลูกค้าต้องมาซื้อด้วยตนเอง ถ้าหากไปร่วมกับส่วนราชการก็จะนำไปด้วยตนเอง หรือไม่กี่ส่วนราชการมารับถึงที่ทำการกลุ่ม

2. จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหาอุปสรรค และโอกาสของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์กะปิบ้านพระพุทธ หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อำเภอเทพา

2.1.1 จุดแข็ง

- 1) วิธีการผลิตประยุกต์จากกรรมวิธีดั้งเดิมกับวิธีการผลิตแบบใหม่ ทำให้เพิ่มทั้งปริมาณและคุณภาพ
- 2) เป็นอาหารในชีวิตประจำวันของสมาชิก ช่วยลดรายจ่ายให้กับสมาชิก
- 3) มีที่ทำกรของกลุ่มเป็นของตนเอง มีพื้นที่มากพอที่จะดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม
- 4) ที่ทำการของกลุ่มตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม การคมนาคมขนส่งสะดวก
- 5) สมาชิกของกลุ่มมีทั้งที่นับถือศาสนาพุทธและอิสลาม ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป
- 6) มีระบบการควบคุมมาตรฐานการผลิต เช่น คัดเลือกกุ้งที่ได้มาตรฐานไม่ใช้สารเคมีเป็นส่วนผสม
- 7) ผู้นำและกรรมการกลุ่มมีความเข้มแข็ง เพราะรวมตัวกันมานานร่วม 20 ปี
- 8) สมาชิกทุกคนอาศัยอยู่ในชุมชนมีเรือประมง สามารถคัดเลือกวัตถุดิบได้ด้วยตัวเอง
- 9) สมาชิกกลุ่มมีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด
- 10) สมาชิกกลุ่มผลิตเป็นอาชีพหลักจึงดำเนินการอย่างจริงจัง

2.1.2 จุดอ่อน

- 1) สมาชิกของกลุ่มยังมีจำนวนไม่มากนัก คือเพียง 36 คนเท่านั้น
- 2) สมาชิกยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนากลุ่มเป็นเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน
- 3) วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคือ กุ้งมีจำนวนจำกัด เพราะเป็นกุ้งจากธรรมชาติคือทะเล ซึ่งจะมีเฉพาะประมาณช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเมษายนเท่านั้น
- 4) ผลผลิตน้อยคือปีละประมาณ 4,000 กิโลกรัม / ปีเท่านั้น ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เนื่องจากงบประมาณของกลุ่มยังน้อยไม่สามารถขยายกิจการได้มากนัก
- 5) ช่วงเวลาในการผลิตสั้นคือ ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน ตามช่วงเวลาที่มีวัตถุดิบในการผลิต
- 6) ไม่มีการเชื่อมโยงกับกลุ่มกะปิอื่น ๆ ในลักษณะของเครือข่าย

2.1.3 โอกาส

- 1) หน่วยงานต่าง ๆ จากภายนอกชุมชนให้การสนับสนุนหลายหน่วยงาน คือ สำนักงานประมงอำเภอ เกษตรและสหกรณ์อำเภอ พัฒนาชุมชนอำเภอ สาธารณสุขอำเภอ และองค์การบริหารส่วนตำบลเทพา
- 2) ความต้องการของตลาดมีมากสามารถขยายการผลิตได้อีก
- 3) กลุ่มผลิตกะปิมีมากทั้งจังหวัดชายฝั่งทะเลอันดามันภาคใต้ ภาคกลาง และภาค

ตะวันตก สามารถเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายได้

4) มีตลาดในการจำหน่ายมาก เพราะจังหวัดสงขลามีห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า ร้านค้า แหล่งท่องเที่ยวในจำนวนมาก

5) ถ้ามีการจัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแล้ว กลุ่มสามารถพัฒนาได้อีกทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ

2.1.4 อุปสรรค

- 1) ปริมาณวัตถุดิบคือกุ้งทะเลลดลง และขึ้นอยู่กับธรรมชาติเป็นหลัก
- 2) มีผู้นำผลผลิตไปขายโดยอ้างว่าเป็นของกลุ่มทั้งที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม
- 3) สมาชิกใหม่น้อยเพราะผลผลิตไม่เพิ่ม

2.2 กลุ่มผลิตภัณฑ์กะปิบ้านปากบางสะกอม หมู่ที่ 4 ตำบลสะกอม อำเภอจะนะ

2.2.1 จุดแข็ง

1) สมาชิกกลุ่มทุกคนอาศัยอยู่ในชุมชน มีความเหนียวแน่น เพราะมีวัฒนธรรมศาสนา ประเพณีเดียวกัน

- 2) มีที่ทำการของกลุ่มเป็นสัดส่วน
- 3) ผู้นำของกลุ่มมีความรู้ความสามารถมากเป็นที่ยอมรับกันโดยทั่วไป
- 4) สมาชิกทุกคนมีเรือประมงสำหรับหาวัตถุดิบคือ กุ้งทะเลเพื่อนำมาใช้ในการผลิต
- 5) มีระบบการควบคุมคุณภาพในการผลิตของกลุ่ม
- 6) มีหน่วยงานทั้งภาครัฐและ NGO ให้การสนับสนุนในการบริหารจัดการและงบประมาณ
- 7) มีการนำรายได้ไปช่วยเหลือสังคมเป็นที่ยอมรับของสังคม
- 8) สมาชิกกลุ่มมีความร่วมมือ และมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการกลุ่ม
- 9) ไม่ใช่สารเคมีในการผลิต
- 10) ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักกันดีในท้องตลาด

2.2.2 จุดอ่อน

- 1) สมาชิกมีจำนวนน้อย คือ 14 คนเท่านั้น
- 2) สมาชิกผลิตเป็นอาชีพเสริม ไม่ได้ยึดถือเป็นอาชีพหลัก
- 3) สมาชิกยังขาดความรู้ความเข้าใจในการพัฒนากลุ่มเป็นเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน
- 4) ไม่รับบุคคลที่ไม่ร่วมกิจกรรมของกลุ่มเป็นสมาชิก ทำให้สมาชิกเพิ่มน้อย
- 5) กลุ่มเลือกซื้อวัตถุดิบที่มีคุณภาพเท่านั้น ทำให้วัตถุดิบในการผลิตมีปริมาณจำกัด
- 6) ผลผลิตน้อย คือปีละประมาณ 600 – 1,500 กิโลกรัม
- 7) รายได้จากการผลิตน้อย สมาชิกไม่สามารถประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลักได้
- 8) ไม่มีการเชื่อมโยงกับกลุ่มกะปิอื่น ๆ ในลักษณะของเครือข่าย

9) เงินทุนหมุนเวียนมีจำกัด ต้องจ่ายค่าเช่าที่ทำการด้วยจึงไม่สามารถขยายการผลิตได้ไม่มากนัก

10) กรรมการกลุ่มไม่ค่อยมีเวลาไปร่วมประชุมกับหน่วยงานราชการทุกครั้ง ทำให้บางครั้งพลาดโอกาสที่ดี

11) ระยะเวลาในการผลิตไม่สามารถผลิตได้ตลอดปี ผลิตได้เพียงปีละ 3 เดือน ๗ ๓ ประมาณ 3 – 4 วัน เท่านั้น

12) เครื่องมือในการผลิตไม่เพียงพอ เช่น ถานตาก

13) กลุ่มไม่ได้ทำการตลาดอย่างจริงจัง

14) กลุ่มขายผลผลิตไม่ขึ้นราคา แม้ต้นทุนการผลิตจะเพิ่มเพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสบริโภคในราคาเดิม

2.2.3 โอกาส

1) ยังสามารถเพิ่มจำนวนสมาชิกของกลุ่มได้อีก เพราะในชุมชนยังมีผู้ที่ยังไม่เป็นสมาชิกกลุ่มอีกจำนวนมาก

2) สมาชิกมีอาชีพหลักที่มั่นคงในระดับหนึ่ง การจะพัฒนาการผลิตกะปิให้เป็นอาชีพรองที่มั่นคง สามารถดำเนินการได้ไม่ยาก

3) สมาชิกสมัครเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เป็นช่องทางที่จะได้รับการสนับสนุนจากส่วนราชการได้อีก

4) มีหน่วยงานต่าง ๆ จากภายนอกชุมชนทั้งภาครัฐราชการ และองค์กรพัฒนาเอกชน เข้ามาสนับสนุนหลายหน่วยงาน

5) ความต้องการของตลาดมีมาก สามารถขยายการผลิตได้อีก

6) มีกลุ่มกะปิมากและกระจายไปทั่วประเทศไทย ทั้งฝั่งทะเลอันดามันและอ่าวไทย สามารถเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายได้

7) ถ้ามีการจัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแล้ว กลุ่มสามารถพัฒนาได้อีกทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ

8) กลุ่มยังไม่ทำการผลิตแบบครบวงจรยังสามารถพัฒนาได้อีก

2.2.4 อุปสรรค

1) วัตถุดิบที่นำมาผลิตขึ้นอยู่กับดินฟ้าอากาศ บางปีมาก บางปีน้อย

2) ต้องแบ่งกึ่งสดบางส่วนขายให้กับคนในชุมชนเพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ทำให้วัตถุดิบที่นำมาผลิตมีน้อยลงอีก ไม่สามารถผลิตเพื่อเป็นธุรกิจอย่างเต็มที่

3) ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เนื่องจากน้ำมันมีราคาสูงขึ้น แต่ราคาขายผลผลิตของกลุ่มยังคงเดิม ทำให้รายได้ของกลุ่มลดลง

3. แผนวิจัยบูรณาการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

คณะนักวิจัยได้กำหนดกรอบของการวิจัย โดยเน้นด้านการผลิตและการบริหารจัดการ เครือข่ายของผลิตภัณฑ์ 2 กลุ่ม เพื่อเชื่อมโยงให้เป็นเครือข่ายการผลิต และเชื่อมโยงกับกลุ่มเป้าหมาย ในการวิจัยของคณะวิจัยและโครงการวิจัยระดับภูมิภาค ทั้งกลุ่มผู้ผลิตและกลุ่มผู้นำ โดยใช้ กระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสมาชิกของกลุ่มเป็นสำคัญ ซึ่งใช้กิจกรรมที่สำคัญคือ

1. การวิเคราะห์ SWOT จัดประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมภายในกลุ่มและระหว่าง กลุ่ม การศึกษาคูงาน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกลุ่ม
2. จัดตั้งเครือข่ายระหว่างกลุ่มและขยายเครือข่ายภายในจังหวัด
3. การขยายเครือข่ายระดับภูมิภาคร่วมกับโครงการวิจัยฯ โดยใช้วิธีการทดลองปฏิบัติจริง

4. การสนับสนุนติดตาม

1. การติดตามผลโดยคณะนักวิจัย โดยการตรวจเยี่ยม การใช้สื่อบุคคล การใช้โทรศัพท์
2. การติดตามผลโดยโครงการวิจัยฯ ได้จัดส่งผู้นำกลุ่มไปร่วมรายงานความก้าวหน้าของการ พัฒนากลุ่มตามโครงการ ฯ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีร่วมกับคณะนักวิจัย

