

บทที่ 3

สถานการณ์เครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

1. บริบทและสถานภาพการดำเนินการของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

1.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์บ้านพระพุทธ หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อําเภอเทพา จังหวัดสangkhla

1.1.1 ประวัติความเป็นมาของกลุ่ม

ชาวบ้านพระพุทธ หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อําเภอเทพา จังหวัดสangkhla ส่วนใหญ่ประกอบอาชีพประมงชายฝั่งน้ำตื้นแต่สมัยดั้งเดิม ผลิตภัณฑ์หนึ่งที่ได้ทำการผลิตเพื่อใช้เป็นอาหารในครัวเรือนคือ กะปิและถ่ายทอดจากบรรพบุรุษมาสู่รุ่นลูกหลานมาเป็นลำดับ ในระยะแรกเป็นลักษณะต่างคนต่างผลิตเพื่อบริโภคที่เหลือจึงขายเพื่อเป็นรายได้เสริม จนกระทั่งใน พ.ศ. 2530 นางพินทา อารักษยา โรจน์ กับนางสุนีย์ หักยะเจ จึงได้ร่วมกันผลิตกะปิเพื่อจำหน่ายอย่างจริงจังและขยายกิจการจนกระทั่งในปัจจุบันมีสมาชิกจำนวน 36 คน และจะทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนเมื่อ พ.ศ. 2548

1.1.2 ปริมาณการผลิต

ผลิตปีละประมาณ 4,000 กิโลกรัม จำหน่ายกิโลกรัมละ 150 บาท

สถานที่ดำเนินการและสถานที่ติดต่อ ได้แก่

1.1.3 สถานที่ผลิต

ผลิตที่ทำการกุ่ม คือ บ้านเลขที่ 32 บ้านพระพุทธ หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อําเภอเทพา จังหวัดสangkhla โทร. 01-8988344, 074-376529 ประธานกลุ่มคนปัจจุบันคือ นางพินทา อารักษยา โรจน์

1.1.4 การผลิตและการบริหารจัดการ

กลุ่มผลิตภัณฑ์บ้านพระพุทธ

1. จำนวนผลิตภัณฑ์ กลุ่มนี้มีผลิตภัณฑ์ 2 ผลิตภัณฑ์ คือ กะปิเทpa และกำลังทดลองการผลิตน้ำสูตรอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์

2. กระบวนการผลิตกะปิ กลุ่มนี้มีขั้นตอนในการผลิตดังนี้

ขั้นตอนการผลิต

1. นำกุ้งหรือเคยกุ้งมาล้างกับน้ำทะเลให้สะอาด เลือกเอาสิ่งที่ปนเปื้อนติดมากออกให้หมด

2. หมักกับเกลือ อัตราส่วน เคยต่อเกลือ ประมาณ 100 ต่อ 15 หมักทิ้งไว้ 1 คืน เพื่อให้น้ำกุ้ง

ไหลออกมาน

3. ตากไว้ประมาณ 1 วัน พอหมวด ๆ แล้วนำมานวด

4. ตำหรือบดกับเครื่องให้ละเอียด

5. ขัดเคลลงในโถ่ให้แน่น หมักทิ้งไว้อีก 2 - 7 วัน

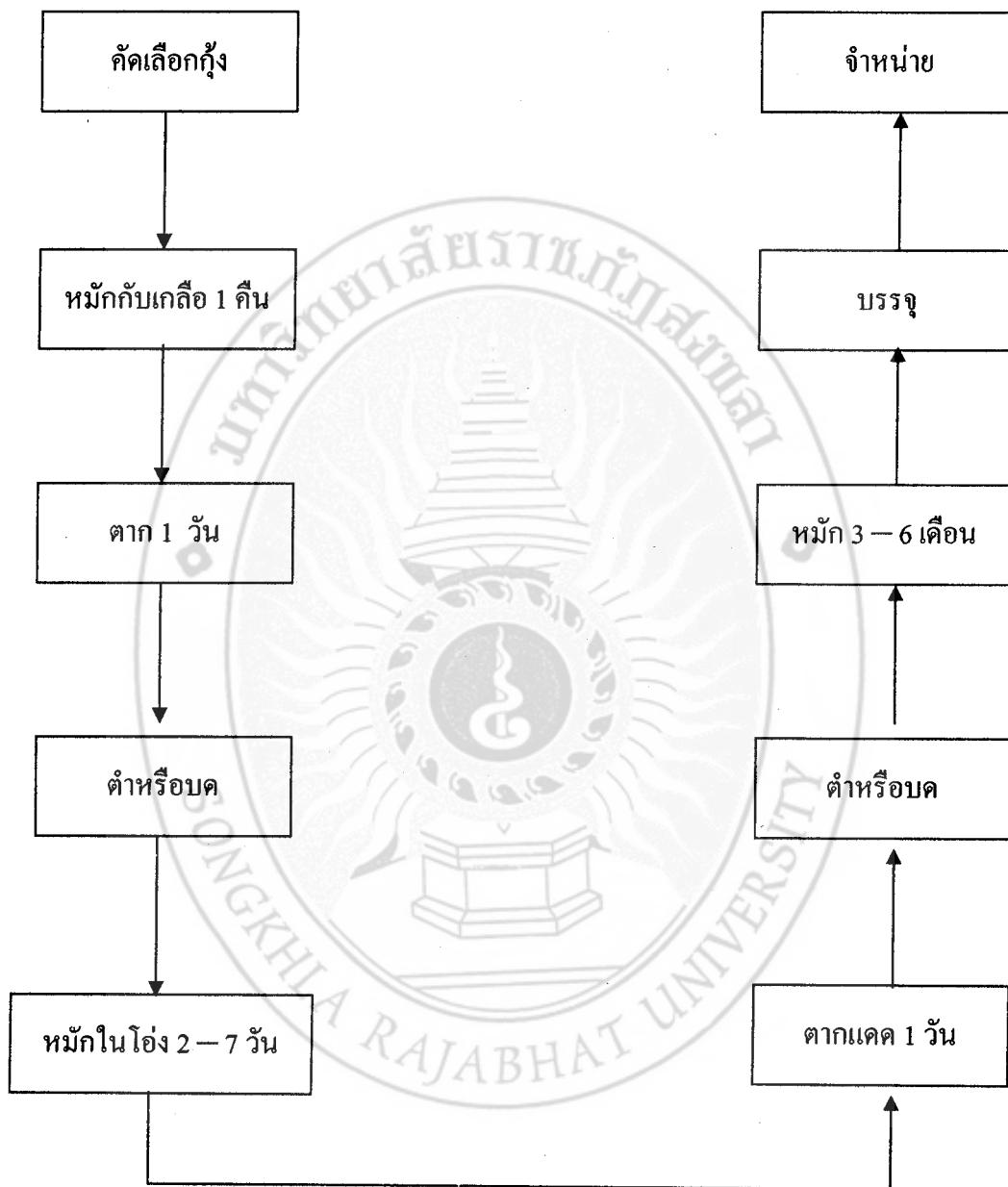
6. นำมาตากแฉล็อกครั้ง ประมาณ 1 วัน

7. ตำหรือบดกับเครื่องครั้งสุดท้าย

8. อัดเคลลงในโถ่ที่สะอาดให้แน่น อย่าให้มีช่องว่าง ปิดปากโถ่ด้วยพลาสติก รัดให้แน่น หมักทิ้งไว้ 3 – 6 เดือน แล้วนำจำหน่าย

9. เมื่อครบระยะเวลาหนัก ก็เริ่มทยอยออกมานะรรจุลงพลาสติกหรือกระปุก เพื่อที่จะจำหน่ายต่อไป

ขั้นตอนการผลิตเมล็ดขามะดังแพนภูมินิดองต่อไปนี้



แผนภูมิที่ 3 ขั้นตอนการผลิตกะปิของกลุ่มผลิตกะปิบ้านพระพุทธ

ปัจจัยในการผลิต

1) วัตถุคิบ

- (1) ถุงสดจากอ่าวไทย ซึ่งจะมีในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน ประมาณปีละ 3 เดือนเท่านั้น

(2) เกลือทะเด

ก ลุ่มรับซื้อก ุ้งสดจากสมาชิกและจากบุคคลที่ไม่ได้เป็นสมาชิก แต่ต้องเป็นก ุ้งที่สดสะอาดไม่มีรายหรือเปลือกหอยผสม

2) แรงงาน กลุ่มใช้แรงงานในการผลิตจากสมาชิกทั้งหมด ไม่ได้จ้างแรงงานจากภายนอก โดยทำการผลิตตามวันที่มีก ุ้งสด ทำการผลิตปีละประมาณ 3 เดือนเท่านั้น

3) ทุน ทุนค่าเนินการ ได้จากการตื้อหุ้นของสมาชิกและการจัดสรรกำไรประจำปีปัจจุบันมีเงินทุนหมุนเวียนประมาณ 120,000 บาท

4) การบริหารจัดการ กลุ่มมีระเบียบข้อบังคับใช้ มีคณะกรรมการกลุ่มเป็นผู้บริหาร โดยมีตำแหน่งต่าง ๆ คือ ประธาน รองประธาน ฝ่ายตรวจสอบ เลขาธุการ เหรัญญิก ประชาสัมพันธ์ บัญชี รายงานผล ฝ่ายผลิต และฝ่ายวัตถุคิบ

5) เทคโนโลยีในการผลิต กลุ่มได้ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สืบทอดจากบรรพบุรุษกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เป็นเทคโนโลยีที่เหมาะสม กล่าวคือ

การผลิตสมัยใหม่ บังคงรักษากรรมวิธีการผลิตและใช้วัตถุคิบจากก ุ้งเคยในทะเลเน้นความสะอาด คัดคุณภาพของวัตถุคิบ มีการใช้เครื่องมือทันสมัยขึ้น เช่น เครื่องบด ภาชนะบรรจุ การหมักใช้เวลานานขึ้นเพื่อให้การหมักบ่ำได้ที่ เน้นคุณภาพการผลิตทุกขั้นตอน โดยเฉพาะความสะอาด และปราศจากสิ่งเสื่อมปน เช่น สี สารกันบูด มีการป้องกันและเก็บรักษาในภาชนะมีคิชิต ป้องกันแมลง ผุ่น สิ่งรบกวนทุกชนิด โดยเฉพาะผู้ผลิตจะต้องป้องกันมีผ้าปิดช่อง ผ้าคลุม พม ถุงมือ ภาชนะบรรจุที่ทันสมัยเป็นที่ดึงดูดของตลาด มีการแบ่งโซน จัดการโรงเรือน เป็นแผนกที่ถูกต้องตามมาตรฐานโรงเรือนและให้ความสำคัญในกระบวนการผลิตที่ไม่ก่อให้เกิดมลพิษ และทำลายสิ่งแวดล้อม รักษาคุณภาพ ราคา และพัฒนาเข้าสู่ระบบมาตรฐานการแห่งขั้นด้านการตลาด

6) สภาพของแหล่งผลิต กลุ่มมีโรงเรือนและลานตากก ุ้งเป็นของตนเองที่เป็นตัวส่วน มีบริเวณกว้างขวางเพียงพอแก่การผลิต สะอาดและถูกสุขลักษณะอนามัยในระดับหนึ่ง

1.1.5 มาตรฐานผลิตภัณฑ์ กะปิของกลุ่มเคยได้รับการคัดสรรสุดยอด หนึ่งคำบทหนึ่งผลิตภัณฑ์ของจังหวัดสงขลาในระดับ 5 ดาวมาแล้ว

1.1.6 การตลาด

1) แหล่งจำหน่าย กลุ่มจำหน่ายทั้งขายปลีกและขายส่ง โดยมีแหล่งจำหน่าย คือ ที่ทำการกลุ่ม โดยมีอีกคนกลางรับไปจำหน่ายในแหล่งต่าง ๆ คือ ที่สนับสนุนหาดใหญ่ ร้านค้าในตลาดหาดใหญ่ กรุงเทพฯ และจังหวัดใกล้เคียง นอกจากนี้กลุ่มร่วมไปอกร้านจำหน่ายกับส่วนราชการต่าง ๆ อีกด้วย

2) บรรจุภัณฑ์ กลุ่มมีบรรจุภัณฑ์ของตนเองที่สวยงามสะอาดน่าซื้อ

3) การกำหนดราคายา กลุ่มกำหนดราคายาส่งกิโลกรัมละ 105 บาท ขายปลีก กิโลกรัมละ 150 บาท โดยการขายระบบเงินสด

4) วิธีจัดส่งสินค้า จัดส่งทางรถยนต์ รถไฟฟ้า พ่อค้าคนกลางและสมาชิกกลุ่มน้ำไปขั้นส่งด้วยตนเอง

1.2 กลุ่มกะปิบ้านปากนางสะกอม หมู่ที่ 4 ตำบลสะกอม อ.เมืองยะลา จังหวัดสงขลา

1.2.1 ประวัติความเป็นมา

กลุ่มกะปิบ้านปากนาง ได้เริ่มรวมกลุ่มจัดตั้งเมื่อปี พ.ศ. 2537 โดยมีสมาชิกเข้าร่วมกลุ่ม 14 คน โดยสมาชิกแต่ละคนเข้าร่วมลงทุน ค่านะ 10 หุ้น และจะซื้อหุ้นได้ไม่เกินค่านะ 200 หุ้น หุ้นหนึ่งเท่ากับ 10 บาท เงินที่สมาชิกลงทุนได้ประมาณ 7,000 – 8,000 บาท ไม่เพียงพอที่จะซื้อกะปิของสมาชิกได้ และได้มีผู้แทนจากหน่วยงานพัฒนาอุตสาหกรรมหนึ่งชื่อ นางสาวศุภวรรณ ชนะสงเคราะห์ ได้ไปยื่นเงินจากเครือข่ายเกษตรทางเลือกจำนวน 35,000 บาท เพื่อนำมาดำเนินการทำกะปิโดยหัก 10% ของผลกำไรเพื่อชำระเงินคืน ปี พ.ศ. 2541 อาจารย์จำนง แรกพินิจ จากมหาวิทยาลัยทักษิณ ได้ประสานงานกับหน่วยงานต่าง ๆ จนได้งบประมาณสนับสนุนจากกระทรวงมหาดไทยมาทำโรงเรือนในการผลิตกะปิ เป็นเงิน 200,000 บาท พร้อมซื้ออุปกรณ์ต่าง ๆ เข้าในโรงเรือน เมื่อปี พ.ศ. 2542 สมาชิกได้รับการสนับสนุนงบประมาณจากการบริหารส่วนตำบลสะกอม เพื่อรับซื้อกุ้งมาทำกะปิรับซื้อผลิต เป็นเงินจำนวน 40,000 บาท ขณะนี้เงินที่กู้มาจากเครือข่ายเกษตรทางเลือก ทางกลุ่มใช้คืนไปหมดแล้ว กลุ่มได้จดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชน เมื่อ พ.ศ. 2548 ประธานกลุ่มในปัจจุบันคือ นายเจ๊หวัง มุทะจันทร์

1.2.2 กระบวนการ / ขั้นตอนการผลิต

สมาชิกได้ออกเรือไปหาวัดถุดิน (กุ้งเคยตัวสด) ซึ่งวัดถุดินที่นำมาทำกะปิจะรับซื้อจากเรือ ovarian ในท้องถิน ไม่รับซื้อวัดถุดินจากแหล่งอื่น เนื่องจากทางกลุ่มเน้นในเรื่องคุณภาพของกุ้ง ซึ่งกุ้งในท้องถินเป็นกุ้งน้ำกร่อย ทำให้เนื้อนิ่มไม่แข็ง แล้วนำมายาให้กับกลุ่ม กลุ่มรับซื้อในราคากลาง 15 – 16 บาท เสร็จแล้วเอากุ้งเคยตัวสดมาตากแดดบนลานตากกุ้ง ประมาณ 7 – 8 ชั่วโมง ต่อจากนั้นนำไปคลุกกับเกลือผงในสัดส่วน กุ้งเคยตัวสด 100 กิโลกรัม เกลือผง 13 กิโลกรัม แล้วนำมาเข้าเครื่องบด เสร็จแล้วนำไปหมักในโถงเป็นเวลา 7 วัน และนำมายาแดดอีกครั้ง ในการตากแดดต้องตากแดดจัด ทั้งนี้ เพราะเมล็ดวันจะไม่ตอมและไม่ไข่ลงไปในกุ้ง ตากให้แห้งพอสมควรแล้วนำมาเข้าเครื่องบดอีกครั้ง เสร็จแล้วหมักไว้ในโถงประมาณ 3 เดือน จึงนำออกจำหน่ายในท้องตลาดได้

1.2.3 ปริมาณการผลิต

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

1.2.4 สถานที่ผลิต

ผลิตที่ทำการก่อตั้ง คือ บ้านปากนาง หมู่ 4 ต.สะกอม อ.เมือง จ.สงขลา โทร. 06-6942241 หรือ 09-5968100, 05-8081990 ประธานกลุ่มในปัจจุบันคือ นายเจ๊หวัง มุทะจันทร์

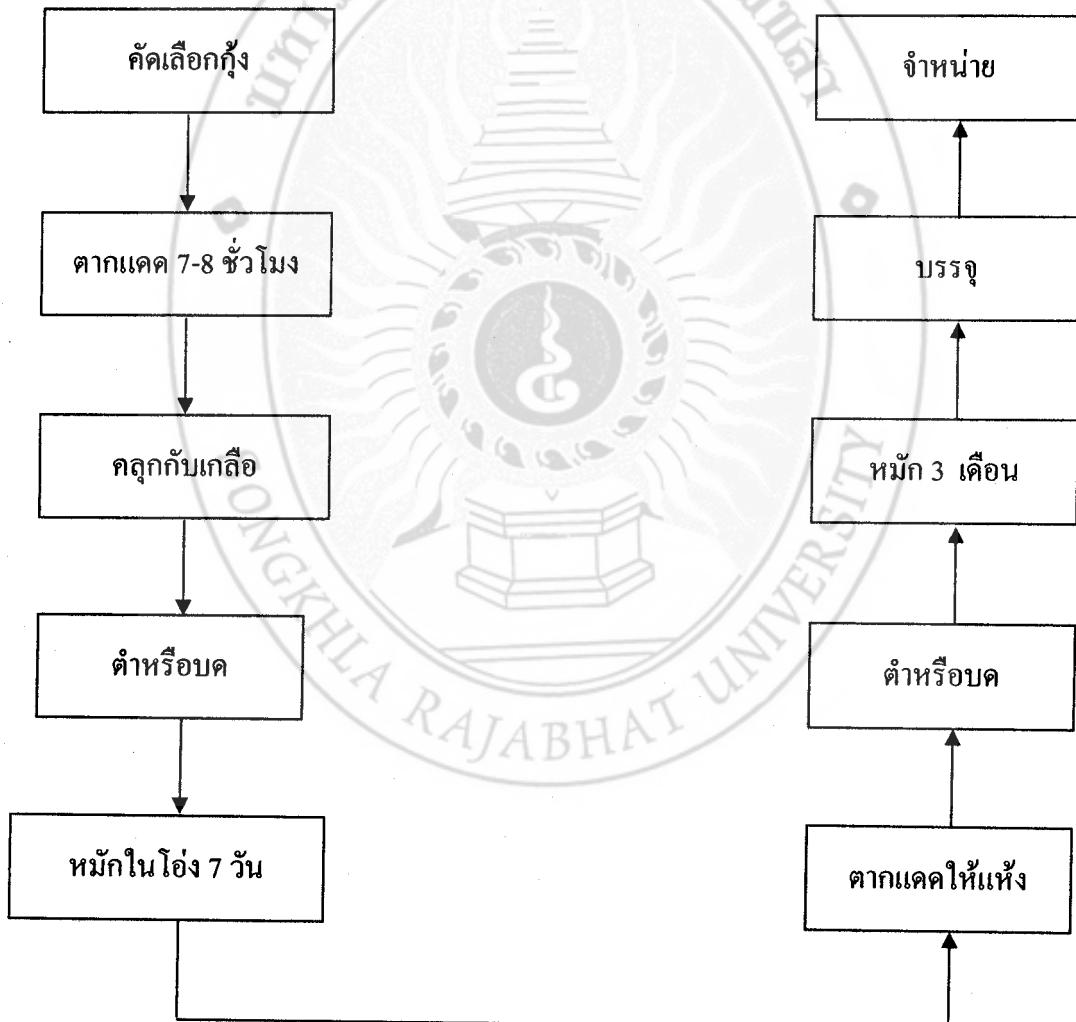
1.2.5 กลุ่มผลิตภัณฑ์กะปิบ้านปากนางสะกอม

จำนวนผลิตภัณฑ์ กลุ่มนี้เพียงผลิตภัณฑ์เดียวคือ กะปิบังหวัง แต่รู้จักกันโดยทั่วไปในชื่อของกะปิสะกอม

กระบวนการผลิตกะปิ

สมาชิกได้ออกเรือไปหาวัตถุดิน (กุ้งเคยตัวสด) ซึ่งวัตถุดินที่นำมาทำกะปิจะรับซื้อจากเรืออวนรุนในห้องถิน ไม่รับซื้อวัตถุดินจากแหล่งอื่น เนื่องจากทางกลุ่มนี้ในเรื่องคุณภาพของกุ้ง ซึ่งกุ้งในห้องถินเป็นกุ้งน้ำกร่อย ทำให้เนื้อนิ่น ไม่แข็ง แล้วนำมาขายให้กับกลุ่มรับซื้อในราคาย่อมเยา กิโลกรัมละ 15 – 16 บาท เสร็จแล้วเอากุ้งเคยตัวสดมาตากแดดบนลานตากกุ้งประมาณ 7 – 8 ชั่วโมง ต่อจากนั้นนำไปคลุกกับเกลือผงในสัดส่วน กุ้งเคยตัวสด 100 กิโลกรัม เกลือผง 13 กิโลกรัม แล้วนำมาเข้าเครื่องบด เสร็จแล้วนำไปหมักในโถ่เป็นเวลา 7 วัน และนำมาตากแดดอีกครั้ง ในการตากแดดต้องตากแค่จัก ทั้งนี้ เพราะเมลงวันจะไม่ตอมและไม่ไข่ลงไปในกุ้ง ตากให้แห้งพอสมควรแล้วนำมาเข้าเครื่องบดอีกครั้ง เสร็จแล้วหมักไว้ในโถ่ประมาณ 3 เดือน จึงนำออกจำหน่ายในห้องตลาดได้

ขั้นตอนการผลิตมีลักษณะดังแผนภูมิต่อไปนี้



แผนภูมิที่ 4 ขั้นตอนการผลิตของกลุ่มผลิตกะปิบ้านป่ากนางสะกอม

ปัจจัยในการผลิต

1) วัสดุคุณภาพ

(1) กุ้งสดจากอ่าวไทยซึ่งจะมีในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน ประมาณ 3

เดือนเท่านั้น

(2) เกลือทะเล

กลุ่มรับซื้อกุ้งสดจากスマชิกซึ่งมีเรือประมงทุกคน และเดือกซื้อจากบุคคลอื่น ๆ ตามมาตรฐานของกลุ่มคือ ต้องสด สะอาด ไม่มีทรายพิษ

2) แรงงาน ใช้แรงงานจากスマชิกของกลุ่มทั้งหมด โดยทำการผลิตตามวันที่มีวัสดุคุณภาพคือ กุ้งสดจากทะเล ช่วงเวลาในการผลิตปีละประมาณ 3 เดือนเท่านั้น

3) ทุน ทุนดำเนินการ ได้จากการถือหุ้นของスマชิก เงินออมของスマชิก เงินจาก การจัดสรรกำไรประจำปี เงินสนับสนุนจากส่วนราชการต่าง ๆ คือ กรมการพัฒนาชุมชน กระทรวงมหาดไทย องค์กรบริหารส่วนตำบลสะกอม เงินกู้จากโครงการเงยตรทางเลือก ปัจจุบันมีเงินทุนหมุนเวียนประมาณ 70,000 บาท

4) การบริหารจัดการ กลุ่มนี้ระเบียบข้อบังคับใช้และมีคณะกรรมการกลุ่มเป็นผู้บริหาร คือ ประธาน รองประธาน เหรัญญิก เลขาธุการ และความคุ้มการผลิต ที่เหลือเป็นกรรมการ

5) เทคโนโลยีในการผลิต กลุ่มนี้มีการผสมผสานวิธีการผลิตแบบญี่ปุ่นเข้าด้วยกันกับเทคโนโลยีทันสมัยคือ นำเครื่องบดไฟฟ้ามาใช้แทนการตำกับครกในอดีต ทำให้การผลิตรวดเร็ว และมีคุณภาพมากขึ้น

6) สภาพของแหล่งผลิต กลุ่มนี้โรงเรือนเป็นของตนเองและมีลานตากกุ้งเป็นของตนเอง แต่ที่ดินไม่ได้เป็นของกลุ่มต้องเช่าเพื่อใช้ดำเนินการ โรงเรือนและแหล่งผลิตมีขนาดเล็กอยู่ในแหล่งชุมชน สุขลักษณะอนามัยยังไม่เหมาะสมนัก วัสดุอุปกรณ์ในการผลิตยังไม่เพียงพอ ลานตากกุ้งมีลักษณะเป็นแบบชั่วคราวต้องปรับปรุงทุกๆดูผลิต

มาตรฐานผลิตภัณฑ์ คงปีของกลุ่มโดยได้รับการคัดสรรสุดยอดหนึ่งตำบลหนึ่งผลิตภัณฑ์ ของจังหวัดส่งมาในระดับ 4 ดาวมาแล้ว

การตลาด

1) แหล่งจำหน่าย กลุ่มจำหน่ายทั้งขายปลีกและขายส่ง โดยจำหน่ายที่ทำการกลุ่มศูนย์สินค้า OTOP จังหวัดสงขลา และร่วมไปขอร้านจำหน่ายกับส่วนราชการต่าง ๆ

2) บรรจุภัณฑ์ กลุ่มนี้บรรจุภัณฑ์ที่สะอาด สวยงาม น่าซื้อ

3) การกำหนดราคาขาย กลุ่มกำหนดราคาขายส่งกิโลกรัมละ 80 บาท ขายปลีก กิโลกรัมละ 100 บาท โดยการขายในระบบเงินสด

4) วิธีจัดส่งสินค้า กลุ่มขายที่ทำการกลุ่มสู่ผู้ซื้อตัวเอง ถ้าหากไปร่วมกับส่วนราชการก็จะนำไปด้วยตนเอง หรือไม่ก็ส่วนราชการมารับถึงที่ทำการกลุ่ม

2. จุดอ่อน จุดแข็ง ปัญหาอุปสรรค และโอกาสของเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

2.1 กลุ่มผลิตภัณฑ์กะปิข้าวพะเพูกะ หมู่ที่ 2 ตำบลเทพา อ่าเภอเทพา

2.1.1 จุดแข็ง

- 1) วิธีการผลิตประยุกต์จากการรวมวิธีดังเดิมกับวิธีการผลิตแบบใหม่ ทำให้เพิ่มทั้งปริมาณและคุณภาพ
- 2) เป็นอาหารในชีวิตประจำวันของสมาชิก ช่วยลดรายจ่ายให้กับสมาชิก
- 3) มีที่ทำการของกลุ่มเป็นของตนเอง มีพื้นที่มากพอที่จะดำเนินกิจกรรมของกลุ่ม
- 4) ที่ทำการของกลุ่มตั้งอยู่ในทำเลที่เหมาะสม การคมนาคมขนส่งสะดวก
- 5) สมาชิกของกลุ่มนี้ทั้งที่นับถือศาสนาพุทธและอิสลาม ทำให้ผลิตภัณฑ์เป็นที่ยอมรับโดยทั่วไป
- 6) มีระบบการควบคุมมาตรฐานการผลิต เช่น คัดเลือกถุงที่ได้มาตรฐานไม่ใช้สารเคมีเป็นส่วนผสม
- 7) ผู้นำและกรรมการกลุ่มนี้มีความเข้มแข็ง เพื่อรวมตัวกันนานาร่วม 20 ปี
- 8) สมาชิกทุกคนอาศัยอยู่ในชุมชนนี้เรื่องปะง สามารถคัดเลือกวัตถุดิบได้ด้วยตัวเอง
- 9) สมาชิกกลุ่มนี้มีความสัมพันธ์กันอย่างใกล้ชิด
- 10) สมาชิกกลุ่มผลิตเป็นอาชีพหลักจึงดำเนินการอย่างจริงจัง

2.1.2 จุดอ่อน

- 1) สมาชิกของกลุ่มยังมีจำนวนไม่มากนัก คือเพียง 36 คนเท่านั้น
- 2) สมาชิกยังขาดความรู้ ความเข้าใจในการพัฒนา กลุ่มเป็นเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน
- 3) วัตถุดิบที่ใช้ในการผลิตคือ ถุงมีจำนวนจำกัด เพราะเป็นถุงจากธรรมชาติคือทะเลซึ่งจะมีเฉพาะประมาณช่วงเดือนกุมภาพันธ์ถึงเมษายนเท่านั้น
- 4) ผลผลิตน้อยคือปีละประมาณ 4,000 กิโลกรัม / ปีเท่านั้น ไม่เพียงพอต่อความต้องการของตลาด เนื่องจากงบประมาณของกลุ่มยังน้อยไม่สามารถขยายกิจการ ได้มากนัก
- 5) ช่วงเวลาในการผลิตสั้นคือ ประมาณเดือนกุมภาพันธ์ – เมษายน ตามช่วงเวลาที่มีวัตถุดิบในการผลิต
- 6) ไม่มีการเชื่อมโยงกับกลุ่มกะปิอื่น ๆ ในลักษณะของเครือข่าย

2.1.3 โอกาส

- 1) หน่วยงานต่าง ๆ จากภายนอกชุมชนให้การสนับสนุนหลายหน่วยงาน คือ สำนักงานปะง อำเภอ กะหอ เกยตระและสหกรณ์อำเภอ พัฒนาชุมชนอำเภอ สาธารณสุขอำเภอ และองค์กรบริหารส่วนตำบลเทพา
- 2) ความต้องการของตลาดมีมากสามารถขยายการผลิตได้อีก
- 3) กลุ่มผลิตภัณฑ์มีมากทั้งจังหวัดชายฝั่งทะเลอันดามันภาคใต้ ภาคกลาง และภาค

ตะวันตก สามารถเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายได้

4) มีตลาดในการจำหน่ายมาก เพราะจังหวัดสงขลามีห้างสรรพสินค้า ศูนย์การค้า ร้านค้า แหล่งท่องเที่ยวในจำนวนมาก

5) ถ้ามีการจัดฝึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับเครือข่ายวิสาหกิจชุมชนแล้ว กลุ่มสามารถพัฒนาได้อีกทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ

2.1.4 อุปสรรค

- 1) ปริมาณวัตถุคิดคือกุ้งทะเลลดลง และขึ้นอยู่กับธรรมชาติเป็นหลัก
- 2) มีผู้นำผลิตไปขายโดยอ้างว่าเป็นของกลุ่มทั้งที่ไม่ใช่ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม
- 3) สมาชิกใหม่มีน้อยเพราผลผลิตไม่เพิ่ม

2.2 กลุ่มผลิตภัณฑ์กะปิบ้านปากน้ำงะกอกนอง หมู่ที่ 4 ตำบลสะกอกนอง อัม嘎อจะนะ

2.2.1 จุดแข็ง

1) สมาชิกกลุ่มทุกคนอาศัยอยู่ในชุมชน มีความเห็นใจแన่น เพราะมีวัฒนธรรมศาสนา ประเพณีเดียวกัน

- 2) มีที่ทำการของกลุ่มเป็นสัดส่วน
- 3) ผู้นำของกลุ่มมีความรู้ความสามารถมากเป็นที่ยอมรับกัน โดยทั่วไป
- 4) สมาชิกทุกคนมีเรื่องประมงสำหรับหาวัตถุคิดคือ กุ้งทะเลเพื่อนำมาใช้ในการผลิต
- 5) มีระบบการควบคุมคุณภาพในการผลิตของกลุ่ม
- 6) มีหน่วยงานทั้งภาครัฐและ NGO ให้การสนับสนุนในการบริหารจัดการและงบประมาณ
- 7) มีการนำรายได้ไปช่วยเหลือสังคมเป็นที่ยอมรับของสังคม
- 8) สมาชิกกลุ่มมีความร่วมมือ และมีส่วนร่วมในการบริหารจัดการกลุ่ม
- 9) ไม่ใช้สารเคมีในการผลิต
- 10) ผลิตภัณฑ์เป็นที่รู้จักกันดีในท้องตลาด

2.2.2 จุดอ่อน

- 1) สมาชิกมีจำนวนน้อย คือ 14 คนเท่านั้น
- 2) สมาชิกผลิตเป็นอาชีพเสริม ไม่ได้ขึ้นต่อเป็นอาชีพหลัก
- 3) สมาชิกยังขาดความรู้ความเข้าใจในการพัฒนาภารกิจเป็นเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน
- 4) ไม่รับบุคคลที่ไม่ร่วมกิจกรรมของกลุ่มเป็นสมาชิก ทำให้สมาชิกเพื่อน้อย
- 5) กลุ่มเลือกซื้อวัตถุคิดที่มีคุณภาพเท่านั้น ทำให้วัตถุคิดในการผลิตมีปริมาณจำกัด
- 6) พล肚ต้นน้อย คือปีละประมาณ 600 – 1,500 กิโลกรัม
- 7) รายได้จากการผลิตน้อย สมาชิกไม่สามารถประกอบอาชีพเป็นอาชีพหลักได้
- 8) ไม่มีการเชื่อมโยงกับกลุ่มกะบีอื่น ๆ ในลักษณะของเครือข่าย

9) เงินทุนหมุนเวียนมีจำกัด ต้องจ่ายค่าเช่าที่ทำการค่าวัสดุไม่สามารถขยายการผลิตได้ไม่นานนัก

10) กรรมการกลุ่มไม่ค่อยมีเวลาไปร่วมประชุมกับหน่วยงานราชการทุกครั้ง ทำให้บางครั้งพลาดโอกาสที่ดี

11) ระยะเวลาในการผลิตไม่สามารถผลิตได้ตลอดปี ผลิตได้เพียงปีละ 3 เดือน ๆ ละ ประมาณ 3 – 4 วัน เท่านั้น

12) เครื่องมือในการผลิตไม่เพียงพอ เช่น ลานดา ก

13) กลุ่มไม่ได้ทำการตลาดอย่างจริงจัง

14) กลุ่มขายผลผลิตไม่เข้าราคา แม้ต้นทุนการผลิตจะเพิ่มเพื่อให้ผู้บริโภคได้มีโอกาสบริโภคในราคาเดิม

2.2.3 โอกาส

1) ยังสามารถเพิ่มจำนวนสมาชิกของกลุ่มได้อีก เพราะในชุมชนยังมีผู้ที่ยังไม่เป็นสมาชิกกลุ่มนี้จำนวนมาก

2) สมาชิกมีอาชีพหลักที่มั่นคงในระดับหนึ่ง การจะพัฒนาการผลิตกะปิให้เป็นอาชีพรองที่มั่นคง สามารถดำเนินการได้ไม่ยาก

3) สมาชิกสมควรเป็นกลุ่มวิสาหกิจชุมชน เป็นช่องทางที่จะได้รับการสนับสนุนจากส่วนราชการได้อีก

4) มีหน่วยงานต่าง ๆ จากภายนอกชุมชนทั้งภาคราชการ และองค์กรพัฒนาเอกชน เข้ามาสนับสนุนหลายหน่วยงาน

5) ความต้องการของตลาดมีมาก สามารถขยายการผลิตได้อีก

6) มีกลุ่มกะปิมากและกระจายไปทั่วประเทศไทย ทั้งฝั่งทะเลอันดามันและอ่าวไทย สามารถเชื่อมโยงเป็นเครือข่ายได้

7) ถ้ามีการจัดศึกอบรมให้ความรู้เกี่ยวกับเครื่องข่ายวิสาหกิจชุมชนแล้ว กลุ่มสามารถพัฒนาได้อีกทั้งด้านปริมาณและคุณภาพ

8) กลุ่มยังไม่ทำการผลิตแบบครบวงจรยังสามารถพัฒนาได้อีก

2.2.4 อุปสรรค

1) วัตถุคิดที่นำมาผลิตขึ้นอยู่กับดินที่อากาศ บางปีมาก บางปีน้อย

2) ต้องแบ่งกุ้งสดบางส่วนขายให้กับคนในชุมชนเพื่อช่วยเหลือซึ่งกันและกัน ทำให้วัตถุคิดที่นำมาผลิตนี้อยู่ล็อก อีก ไม่สามารถผลิตเพื่อเป็นธุรกิจอย่างเต็มที่ได้

3) ต้นทุนการผลิตสูงขึ้น เนื่องจากน้ำมันมีราคาสูงขึ้น แต่ราคาขายผลผลิตของกลุ่มยังคงเดิม ทำให้รายได้ของกลุ่มลดลง

3. แผนวิจัยบูรณาการส่งเสริมเครือข่ายวิสาหกิจชุมชน

คณะกรรมการวิจัยได้กำหนดกรอบของการวิจัย โดยเน้นค้านการผลิตและการบริหารจัดการ เครือข่ายของผลิตภัณฑ์ 2 กลุ่ม เพื่อเชื่อมโยงให้เป็นเครือข่ายการผลิต และเชื่อมโยงกับกลุ่มเป้าหมาย ในการวิจัยของคณะวิจัยและโครงการวิจัยระดับภูมิภาค ทั้งกลุ่มผู้ผลิตและกลุ่มผู้จำหน่าย โดยใช้ กระบวนการเรียนรู้ร่วมกันระหว่างสมาชิกของกลุ่มเป็นสำคัญ ซึ่งใช้กิจกรรมที่สำคัญคือ

1. การวิเคราะห์ SWOT จัดประชุมเชิงปฏิบัติการแบบมีส่วนร่วมภายในกลุ่มและระหว่าง กลุ่ม การศึกษาดูงาน การแลกเปลี่ยนเรียนรู้ระหว่างกลุ่ม
2. จัดตั้งเครือข่ายระหว่างกลุ่มและขยายเครือข่ายภายใต้จังหวัด
3. การขยายเครือข่ายระดับภูมิภาคร่วมกับโครงการวิจัยฯ โดยใช้วิธีการทดลองปฏิบัติจริง

4. การสนับสนุนติดตาม

1. การติดตามผลโดยคณะกรรมการวิจัย โดยการตรวจเยี่ยม การใช้สื่อนบุคคล การใช้โทรศัพท์
2. การติดตามผลโดยโครงการวิจัยฯ ได้จัดส่งผู้นำกลุ่มไปร่วมรายงานความก้าวหน้าของการ พัฒนาของกลุ่มตามโครงการฯ ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานีร่วมกับคณะกรรมการวิจัย