



คลินิก
เทคโนโลยี
ที่พึ่งของชุมชน



การเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว

ประจำปี 2569



ผู้รับผิดชอบโครงการ

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยะนุช รสเครือ

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน

คำนำ

เพื่อการยกระดับผู้ประกอบการโดยใช้พื้นฐานทางด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเป็นสิ่งสำคัญ ดังนั้นมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ในฐานะเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยี รวมทั้งการเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว เล็งเห็นความสำคัญในการที่จะพัฒนาเพื่อยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันของผู้ประกอบการขนาดเล็ก โดยกระบวนการพัฒนาในระยะ ๓ ปี ในการบ่มเพาะองค์ความรู้ (Knowledge) สร้างทักษะความชำนาญ (Skill) ภายใต้อุปกรณ์เทคโนโลยีที่เหมาะสม (Appropriate Technology) ให้เกิดการเพิ่มประสิทธิภาพกระบวนการผลิต (Productivity) การพัฒนาผลิตภัณฑ์ (Product development) การบริหารจัดการ (Management) การพัฒนาแบบครบวงจรห่วงโซ่แห่งคุณค่า (Value chain) ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำและปลายน้ำ การลดต้นทุนการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ (Value added) รวมถึงการสร้างพฤติกรรมการเรียนรู้ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เช่น การแสวงหาความรู้ใหม่ ๆ การสังเกตการระบุปัญหา การทดลองการจดบันทึก การรวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล การตรวจสอบข้อมูลและการสรุปผล เพื่อการปรับเปลี่ยนทัศนคติ (Attitude) ที่ดีต่อการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม (วทน.) ไปใช้ประโยชน์ตามแนวทางปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง (เข้าใจ เข้าถึงพัฒนา) มาปรับใช้ตามความเหมาะสมของแต่ละสถานประกอบการควบคู่ไปกับฐานความรู้และภูมิปัญญาท้องถิ่นที่สอดคล้องไปด้วยกัน เพื่อผลสัมฤทธิ์ของการพัฒนาที่ยั่งยืนที่สุดทำให้นี้คลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ขอขอบคุณกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ที่ให้การสนับสนุนคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน ด้วยดีตลอดมา และคลินิกเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน จะเดินหน้าพัฒนางบประมาณให้เกิดประโยชน์สูงสุด ตามการบริหารงานของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ต่อไป

สารบัญ

	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
สารบัญตาราง	ค
สารบัญภาพ	ง
บทที่ ๑ บทนำ.....	๑
บทที่ ๒ ผลการดำเนินงาน.....	๒๘
๒.๑ กระบวนการทำงาน.....	๒๘
๒.๑.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ	๒๘
๒.๒ ข้อมูลเนื้อหาเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด/กิจกรรมที่ดำเนินงาน.....	๒๙
๒.๒.๑ แผนการดำเนินงานกิจกรรมในโครงการ.....	๒๙
๒.๒.๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙-๒๕๗๑	๓๐
๒.๓ สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด.....	๓๑
บทที่ ๓ สรุปผลการดำเนินงาน	๖๒
๓.๑ สรุปผลการประเมินระหว่างถ่ายทอดเทคโนโลยี.....	๖๒
๓.๑.๑ สรุปผลการประเมินการอบรมเชิงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมรองรับมาตรฐาน.....	๖๒
๓.๑.๒ สรุปผลการประเมินการเตรียมความพร้อมในการรองรับสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	๖๓
๓.๑.๓ สรุปผลการอบรมการพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟแก้วให้สม่ำเสมอ.....	๖๔
๓.๑.๔ สรุปผลการกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ วทน. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟแก้ว เพื่อส่งเสริมการขาย	๖๕
๓.๑.๕ สรุปผลการกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing.....	๖๖
บทที่ ๔ สรุปผลการดำเนินงาน	๖๘
๔.๑ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวมผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ.....	๗๑
๔.๒ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)	๗๒
๔.๓ การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ.....	๗๓
๔.๔ สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ ปีแรก – ปัจจุบัน)และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป).....	๗๔

สารบัญ

	หน้า
๔.๕ สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอ โครงการ.....	๗๕
บทที่ ๕ ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ.....	๗๖
๕.๑ ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี- ด้านการ ผลิตและมาตรฐาน	๗๖
๕.๒ ข้อเสนอแนะ	๗๖

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ ๑ แผนการดำเนินงาน ปีที่ ๑ (๒๕๖๙)	๒๙
ตารางที่ ๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด (ระยะ ๓ ปี)	๓๐
ตารางที่ ๓ ต้นทุนผลิตภัณฑ์กาแฟดริป.....	๔๕
ตารางที่ ๔ ต้นทุนผลิตภัณฑ์กาแฟ Cold Brew (กาแฟสกัดเย็น) (ต่อ ๑ ชุดการผลิต / ได้ ๔ ขวด)	๔๖
ตารางที่ ๕ โครงสร้างห่วงโซ่คุณค่ากาแฟดอยภูแว.....	๕๘
ตารางที่ ๖ จุดที่มีศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มสูง.....	๕๙
ตารางที่ ๗ แนวทางเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจตลอดห่วงโซ่	๖๐
ตารางที่ ๘ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและ เกษตรอินทรีย์อินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมขอรับรองมาตรฐาน	๖๒
ตารางที่ ๙ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการเตรียมความพร้อมในการขอรับรอง สถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	๖๓
ตารางที่ ๑๐ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐาน คุณภาพกาแฟภูแวให้สม่ำเสมอ	๖๔
ตารางที่ ๑๑ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ วนน. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และ ฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟภูแว เพื่อส่งเสริมการขาย	๖๕
ตารางที่ ๑๒ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้าง แบนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ ผ่าน Digital Marketing	๖๖
ตารางที่ ๑๓ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติการ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดล ธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนน้ำแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอด ห่วงโซ่อุปทาน	๖๗

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ ๑ กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและ เกษตรอินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมขอรับรองมาตรฐาน.....	๓๔
ภาพที่ ๒ กิจกรรมการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตาม แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP).....	๓๘-๓๙
ภาพที่ ๓ กิจกรรมการพัฒนาระบบการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและ การสร้างมาตรฐานคุณภาพ.....	๔๔
ภาพที่ ๔ ผลิตภัณฑ์กาแฟดริป และ กาแฟสกัดเย็น (cold brew)	๔๔
ภาพที่ ๕ กิจกรรมบรรจุภัณฑ์และกิจกรรมการอบรม.....	๕๑
ภาพที่ ๖ กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ ผ่าน Digital Marketing	๕๕
ภาพที่ ๗ วิเคราะห์ศักยภาพธุรกิจด้วยเครื่องมือ SWOT Analysis วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแว.....	๕๖
ภาพที่ ๘ กิจกรรมการเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม ชุมชนกาแฟขุนน้ำแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน.....	๖๑

บทที่ ๑

บทนำ

๑. ชื่อหน่วยงานหรือสถาบันการศึกษา : มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน.....

๒. ชื่อโครงการ : การเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์
และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว

ค่าละติจูด ๑๘.๕๗๕๒๕ ค่าลองติจูด ๑๐๑.๐๘๖๖๕

๓. ผู้รับผิดชอบและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุ (ชื่อ- นามสกุล/ตำแหน่ง /เบอร์โทร /อีเมล)	หน้าที่ รับผิดชอบ ในโครงการ ^๑	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/ นวัตกรรมที่รับผิดชอบใน โครงการ	ประสบการณ์ทำงานที่ เกี่ยวข้องกับโครงการ ^๒
๑. ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ สาขาอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี โทรศัพท์ ๐๘๒-๑๖๕๘ ๑๔๑ piyanuch_ros@hotmail.com	หัวหน้าโครงการ	องค์ความรู้เรื่องการแปรรูป ผลิตภัณฑ์ จากผักผลไม้ เครื่องดื่ม ชา กาแฟ โกโก้ เห็ด การพัฒนาผลิตภัณฑ์ อาหารอนาคต และอาหาร ใหม่ เทคโนโลยีการสกัด สารสำคัญ การยืดอายุ ผลิตภัณฑ์อาหาร	ประวัติการศึกษา - วท.ด. (เทคโนโลยีทางอาหาร) จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย - วท.ม. (อุตสาหกรรมเกษตร) มหาวิทยาลัยนเรศวร - วท.บ. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการเกษตร) สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล ลำปาง โครงการหมู่บ้านวิทยาศาสตร์ ๑.หมู่บ้านลำไยพญาแก้ว อ.เชียงกลาง จ.น่าน (ปี พ.ศ. ๒๕๖๒) ๒.หมู่บ้านป่าเมี่ยงชุมชนบ้านตา แว่น น่าน ต.เรือง อ.เมืองน่าน จ.น่าน (ปี พ.ศ.๒๕๖๔-๖๖) ๓. “โครงการยกระดับผลิตภัณฑ์ อาหารเชิงสุขภาพและเชิงหน้าที่ จากเห็ดด้วยกระบวนการผลิตที่ได้ มาตรฐานเพื่อเข้าสู่ตลาดวีแกน” คลินิกเทคโนโลยีปีงบประมาณ ๒๕๖๓ ๔. “โครงการเพิ่มศักยภาพการ ผลิตและการตลาดผลิตภัณฑ์จาก ปลานิลแม่สา จ.น่าน” คลินิก เทคโนโลยีปีงบประมาณ ๒๕๖๓- ๖๔ ๓. หมู่บ้านกระชายป่าเพื่อการ ท่องเที่ยวสีเขียว (๒๕๖๔)

๒. ผศ.ดร.ชุตีสร เรืองนาราบ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๑ ๔๕๒๑ ๕๘๕	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์การลงทุน จากผลตอบแทนทาง เศรษฐกิจและสังคม	ประวัติการศึกษา ศ.บ.(เศรษฐศาสตร์) ศ.ม.(เศรษฐศาสตร์) ปร.ด.(เศรษฐศาสตร์)
๓. ผศ.ศาทวธ แก้วบรรจง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘ ๑๕๓๑ ๓๔๐๓	ผู้ร่วมโครงการ	ระบบสารสนเทศ / อินเทอร์เน็ต/ มาเก็ตติ้งออนไลน์	ประวัติการศึกษา ค.อ.บ.(วิศวกรรมอิเล็กทรอนิกส์ และคอมพิวเตอร์) ค.อ.ม.(คอมพิวเตอร์และ เทคโนโลยีสารสนเทศ)
๔. ผศ.อัญญาภรณ์ พูนยิ่ง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๑ ๗๙๖ ๒๕๓๐	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์ต้นทุน บัญชี	ประวัติการศึกษา - บริหารธุรกิจบัณฑิต (การบัญชี) มหาวิทยาลัยพายัพ - บัญชีมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๕. อ.อชิษฐ์ สายสูง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๑ ๑๖๕ ๖๖๗๗	ผู้ร่วมโครงการ	การวิเคราะห์ต้นทุน บัญชี	ประวัติการศึกษา - บัญชีบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ - บัญชีมหาบัณฑิต มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
๖. อ.จารุพันธ์ เมธะพันธุ์ คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน เบอร์โทร ๐๘๑-๕๙๕๒๐๒๙	ผู้ร่วมโครงการ	การจัดการการท่องเที่ยว ชุมชน	ประวัติการศึกษา ค.บ.(ภาษาไทย) ม.เชียงใหม่ ค.ม.(ภาษาไทย) ม.เชียงใหม่
๗. อ.กัลยา พงสะพัง คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคล ล้านนา น่าน โทรศัพท์ : ๐๘๖ ๙๙๙๕๓๗๑	ผู้ร่วมโครงการ	การตลาด การเขียนแผนธุรกิจ การบริหารจัดการองค์กร	ประวัติการศึกษา - บริหารธุรกิจบัณฑิต (B.B.A.) มหาวิทยาลัยราชภัฏเลย จ.เลย - บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (M.B.A.) วิทยาลัยบัณฑิตเอเชีย จ. ขอนแก่น หัวหน้าโครงการ : โครงการ ยกระดับการท่องเที่ยวในชุมชน ด้วยนวัตกรรมอาหารที่สร้างสรรค์ จากวัตถุดิบท้องถิ่น ภายใต้แนวคิด BCG Model ชุมชนป่าแลวหลวง อำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน โครงการย่อย: การศึกษา โครงสร้างพื้นฐานและทรัพยากร ด้านอาหารของชุมชนป่าแลวหลวง อำเภอสันติสุข จังหวัดน่าน เพื่อ สนับสนุนการท่องเที่ยวในชุมชน จากโครงการพัฒนาเครือข่าย บัณฑิตศึกษาเพื่อการวิจัยและ

			นวัตกรรมเพื่อถ่ายทอดเทคโนโลยี สู่ชุมชนฐานราก ประจำปี งบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๗
๘. นายพนพล แสนอินทะ โทรศัพท์ : ๐๖ ๒๙๒๔ ๑๕๒๕	ผู้ร่วมโครงการ	ครูระดับ ๑ สกร. อ.เฉลิม พระเกียรติ จังหวัดน่าน	ครู สกร. อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน

^๑ หน้าที่รับผิดชอบในโครงการ เช่น หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ผู้นำชุมชน/ แกนนำชุมชน/ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ/เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่นๆ

^๒ แผนประวัติการศึกษา ประสบการณ์ทำงานในส่วนที่เกี่ยวข้องกับโครงการ ความเชี่ยวชาญ ของผู้รับผิดชอบโครงการทุกคน

๔. **ลักษณะโครงการ** : โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและให้ข้อมูลให้ครบถ้วน

☒ ๑) หมู่บ้าน วท.(ใหม่) (แบบแบบฟอร์มแสดงเจตจำนงฯ)

☐ ๒) หมู่บ้าน วท. (ต่อเนื่องปีที่...) ปีแรกที่เริ่มดำเนินการ

พื้นที่ดำเนินการ

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแว

สกร.ระดับอำเภอเฉลิมพระเกียรติ ต.ขุนน่าน อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน

๕. หลักการและเหตุผล

จังหวัดน่านเป็นจังหวัดทางภาคเหนือของประเทศไทยที่มีภูมิประเทศส่วนใหญ่เป็นภูเขาสูงสลับซับซ้อน พื้นที่จำนวนมากเป็นป่าต้นน้ำที่อุดมสมบูรณ์ โดยเฉพาะบริเวณชายแดนด้านทิศเหนือและตะวันออกติดกับสาธารณรัฐประชาธิปไตยประชาชนลาว สภาพภูมิอากาศและภูมิประเทศดังกล่าวเหมาะสมอย่างยิ่งต่อการปลูกกาแฟอาราบิก้า ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่มีศักยภาพในการสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรในพื้นที่ต้นน้ำ โดยเฉพาะในอำเภอท่าวังผา สองแคว บ่อเกลือ และเฉลิมพระเกียรติ ซึ่งเป็นแหล่งปลูกกาแฟคุณภาพของจังหวัดน่าน

ข้อมูลจากเอกภาพภาคเหนือ (๒๕๖๓) ระบุว่า จังหวัดน่านมีพื้นที่ปลูกกาแฟให้ผลผลิตกว่า ๙,๓๖๘ ไร่ ผลผลิตรวม ๕๖๑ ตัน โดยส่วนใหญ่เป็นกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า “เชียงใหม่ ๘๐” และบางส่วนเป็นโรบัสต้า “ชุมพร ๑” ซึ่งนิยมปลูกแซมในสวนผลไม้หรือป่าชุมชน อย่างไรก็ตาม แม้กาแฟจะเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ แต่ในช่วงหลายปีที่ผ่านมา ผลผลิตกาแฟของจังหวัดกลับลดลงอย่างต่อเนื่องจากปัญหาราคาผลผลิตตกต่ำ เกษตรกรบางส่วนปรับเปลี่ยนพื้นที่ไปปลูกพืชอื่น เช่น ยางพารา ปาล์มน้ำมัน หรือไม้ผล ทำให้พื้นที่ปลูกกาแฟลดลง และคุณภาพกาแฟบางส่วนเสื่อมลงจากการใช้สารเคมีและน้ำกรดในสวนยาง ซึ่งส่งผลต่อคุณภาพดินและทำให้เกิดสารพิษตกค้างในผลผลิต

ในขณะเดียวกัน ตลาดกาแฟภายในประเทศและต่างประเทศกลับมีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ความต้องการใช้เมล็ดกาแฟเพิ่มสูงขึ้น แต่ผลผลิตในประเทศไม่เพียงพอ ทำให้ต้องนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศเพิ่มขึ้นทุกปี นี่จึงเป็นโอกาสสำคัญในการยกระดับคุณภาพกาแฟของน่านให้ได้มาตรฐาน เกษตรอินทรีย์และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล

วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแว ตั้งอยู่ที่ตำบลขุนน่าน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดน่าน ซึ่งเป็นพื้นที่ต้นน้ำที่สูงกว่า ๑,๘๐๐ เมตรจากระดับน้ำทะเล เป็นพื้นที่ต้นแบบ “ปิดทองหลังพระฯ” ที่ได้รับการพัฒนาอย่างต่อเนื่องตั้งแต่ปี ๒๕๕๔ ทั้งด้านระบบน้ำ ดิน และอาชีพเพื่อให้ชาวบ้านอยู่ร่วมกับป่าได้อย่างยั่งยืน โดยมูลนิธิแม่ฟ้าหลวงฯ และโครงการปิดทองหลังพระฯ ได้ส่งเสริมให้ชาวบ้านปลูกกาแฟอาราบิก้าเป็นพืชเศรษฐกิจหลักควบคู่กับการปลูกป่าเพื่ออนุรักษ์ระบบนิเวศ

จากปี ๒๕๕๖ ที่เริ่มปลูกกาแฟต้นแรก ปัจจุบันกาแฟดอยภูแวให้ผลผลิตสมบูรณ์และสร้างรายได้ให้กับเกษตรกรเพิ่มขึ้นหลายเท่าตัว จากรายละ ๒๐,๐๐๐-๓๐,๐๐๐ บาทต่อปี เป็นกว่า ๑๒๐,๐๐๐ บาทต่อปีในบางครัวเรือน ถือเป็นความสำเร็จของการพัฒนาอาชีพอย่างยั่งยืนตามแนวทางเศรษฐกิจพอเพียง อย่างไรก็ตาม เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขายผลผลิตในรูปแบบ “กาแฟเชอร์รี่” ที่ราคาต่ำ (ประมาณ ๒๐ บาท/

กิโลกรัม) ขาดความรู้ในการแปรรูป การควบคุมคุณภาพ การสร้างแบรนด์ และการตลาดเชิงพรีเมียม ทำให้มูลค่าเพิ่มของผลผลิตกาแฟยังอยู่ในระดับต้นน้ำเท่านั้น

เพื่อยกระดับมูลค่าผลผลิตกาแฟของชุมชน และส่งเสริมระบบการผลิตแบบเกษตรอินทรีย์ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม โครงการ “การเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว” จึงมุ่งนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) เข้ามาใช้ในการทุกขั้นตอน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ได้แก่ การจัดการแปลงกาแฟตามหลักเกษตรอินทรีย์ การแปรรูปกาแฟให้ได้มาตรฐาน การตรวจสอบคุณภาพ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการตลาดสมัยใหม่ เพื่อให้ “กาแฟดอยภูแว” เป็นสินค้าที่มีคุณภาพ สะท้อนอัตลักษณ์ท้องถิ่น และสามารถแข่งขันได้ในตลาดระดับสากล

ปัญหาหลักของเกษตรกรในชุมชน

๑. ขาดมาตรฐานการผลิตที่ชัดเจน – เกษตรกรส่วนใหญ่ยังปลูกกาแฟแบบดั้งเดิม ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic) หรือ GAP ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่ตลาดพรีเมียมหรือส่งออกได้
๒. ขาดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปและควบคุมคุณภาพ – การเก็บเกี่ยว การตาก การสี และการคั่วกาแฟยังไม่มีมาตรฐาน ทำให้คุณภาพไม่สม่ำเสมอและไม่ผ่านเกณฑ์การแข่งขันในเวทีระดับประเทศ
๓. ขาดเทคโนโลยีและอุปกรณ์ที่เหมาะสม – เครื่องมือแปรรูปและตรวจสอบคุณภาพกาแฟยังมีจำกัด ทำให้การผลิตยังคงอยู่ในระดับกึ่งช่างฝีมือ
๔. ขาดการสร้างแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น – ผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแวยังไม่เป็นที่รู้จักในวงกว้าง แม้คุณภาพดี แต่ขาดการออกแบบโลโก้และฉลากที่สะท้อนอัตลักษณ์
๕. การตลาดและช่องทางจำหน่ายจำกัด – เกษตรกรจำหน่ายภายในชุมชนและตลาดท้องถิ่น ยังไม่สามารถเข้าถึงตลาดออนไลน์หรือร้านกาแฟพรีเมียมได้อย่างต่อเนื่อง
๖. ขาดองค์ความรู้ในการใช้ประโยชน์จากของเหลือในกระบวนการผลิต – เช่น เปลือกกาแฟ น้ำหมักชีวภาพจากกากกาแฟ ซึ่งสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าได้

ความต้องการของชุมชนเพื่อความยั่งยืนในอาชีพและรายได้

๑. ต้องการพัฒนาแปลงกาแฟให้ได้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic Standard) เพื่อเพิ่มคุณค่าและราคาผลผลิต รวมถึงสร้างภาพลักษณ์กาแฟสะอาด ปลอดภัย และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
๒. ต้องการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูปและควบคุมคุณภาพกาแฟ เช่น การคั่ว การบด การทดสอบคุณภาพถ้วย (Cupping Test) และการเก็บรักษาเมล็ดกาแฟ
๓. ต้องการยกระดับการตลาดและสร้างแบรนด์ “กาแฟดอยภูแว” ให้มีอัตลักษณ์ล้ำนา เพื่อให้สามารถแข่งขันได้ในตลาดพรีเมียมระดับประเทศและต่างประเทศ
๔. ต้องการสร้างมูลค่าเพิ่มจากการใช้เศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร เช่น ผลิตภัณฑ์จากเปลือกกาแฟ ปุ๋ยอินทรีย์ และของใช้จากวัสดุหมุนเวียน
๕. ต้องการเชื่อมโยงการผลิตกาแฟเข้ากับการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรม เพื่อให้เกิดรายได้หมุนเวียนในชุมชนและสร้างเศรษฐกิจฐานรากที่มั่นคง
๖. ต้องการระบบการสนับสนุนอย่างต่อเนื่องจากหน่วยงานภาครัฐและสถาบันวิจัย ทั้งด้านเทคโนโลยี การตลาด และการบริหารจัดการกลุ่ม เพื่อให้เกิดการพัฒนาอย่างยั่งยืนในระยะยาว

การวิเคราะห์ SWOT ของวิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแว

ด้าน	รายละเอียด
จุดแข็ง (Strengths)	1. พื้นที่ปลูกกาแฟอยู่บนภูเขาสูง อากาศเย็นตลอดปี เหมาะสมต่อการปลูกกาแฟอาราบิก้า 2. ใช้วิธีการปลูกแบบเกษตรอินทรีย์ ไม่ใช้สารเคมี มีเอกลักษณ์และรสชาติเฉพาะถิ่น 3. ชุมชนมีประสบการณ์และองค์ความรู้ดั้งเดิมในการปลูกและคั่วกาแฟ 4. มีการรวมกลุ่มอย่างเข้มแข็ง มีผู้นำชุมชนและกลุ่มวิสาหกิจที่บริหารจัดการได้ดี 5. มีโอกาสเชื่อมโยงกับการท่องเที่ยวเชิงนิเวศและวัฒนธรรม “ภูแว-บ่อเกลือ-เฉลิมพระเกียรติ”
จุดอ่อน (Weaknesses)	1. ขาดเทคโนโลยีการแปรรูปและเครื่องจักรสมัยใหม่ เช่น เครื่องคั่วและบดคุณภาพสูง 2. การควบคุมคุณภาพเมล็ดกาแฟยังไม่สม่ำเสมอ 3. การตลาดยังจำกัดอยู่ในพื้นที่ภาคเหนือ และยังไม่เข้าถึงตลาดออนไลน์ระดับประเทศ 4. บรรจุภัณฑ์ยังไม่ดึงดูดและไม่มีเอกลักษณ์ทางการตลาดที่ชัดเจน 5. ขาดการรับรองมาตรฐานสำคัญ เช่น Organic, GI, GMP หรือ ออย.
โอกาส (Opportunities)	1. แนวโน้มการบริโภคกาแฟ Specialty Coffee และกาแฟอินทรีย์เพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง 2. มีการสนับสนุนจากหน่วยงานภาครัฐด้าน ววน. และเกษตรยั่งยืน 3. จังหวัดน่านได้รับการส่งเสริมเป็นพื้นที่ท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism) 4. การขยายตลาดออนไลน์และแพลตฟอร์มอีคอมเมิร์ซช่วยเพิ่มช่องทางจำหน่าย 5. โอกาสในการสร้างแบรนด์ “กาแฟดอยภูแว” เป็นสินค้าพรีเมียมระดับภูมิภาค
อุปสรรค (Threats)	1. การแข่งขันสูงจากกาแฟดอยอื่น ๆ เช่น ดอยช้าง ดอยสะเก็ด ดอยอินทนนท์ 2. ปัญหาสภาพภูมิอากาศแปรปรวนกระทบผลผลิตและคุณภาพเมล็ดกาแฟ 3. ราคากาแฟดิบมีความผันผวนตามตลาดโลก 4. ข้อจำกัดทางกฎหมายและมาตรฐานการแปรรูปสำหรับชุมชน 5. การขาดแรงงานเยาวชนในพื้นที่ เนื่องจากย้ายถิ่นฐานไปทำงานนอกชุมชน

โครงการนี้จึงเป็นการยกระดับศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟในพื้นที่ต้นน้ำจังหวัดน่าน ให้สามารถผลิตกาแฟได้ตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ควบคู่กับการสร้างแบรนด์กาแฟท้องถิ่นที่สะท้อนอัตลักษณ์ล้านนา ด้วยการบูรณาการ “วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม” เข้ากับ “ภูมิปัญญาชาวบ้าน” เพื่อให้กาแฟดอยภูแวเป็นต้นแบบของการพัฒนาอาชีพที่ยั่งยืน สร้างรายได้และคุณค่าทางสิ่งแวดล้อมให้กับชุมชนอย่างแท้จริง



ข้อมูลผู้ประกอบการ

สภาพผู้ประกอบการและบริบทปัจจุบัน

วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแวตั้งอยู่ในพื้นที่ภูเขาสูงของจังหวัดน่าน ซึ่งมีลักษณะภูมิอากาศเย็นและระบบนิเวศที่เหมาะสมต่อการปลูกกาแฟอาราบิก้า พื้นที่ส่วนใหญ่เป็นเกษตรกรรายย่อยที่มีประสบการณ์การทำการเกษตรแบบดั้งเดิม และได้รวมกลุ่มพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟในรูปแบบวิสาหกิจชุมชน เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้าและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้กับครัวเรือนในชุมชน ปัจจุบันผู้ประกอบการเผชิญกับบริบทการแข่งขันที่สูงขึ้นในตลาดกาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) รวมถึงความต้องการของผู้บริโภคที่มุ่งเน้นมาตรฐานคุณภาพ ความปลอดภัย และความยั่งยืนของกระบวนการผลิต ส่งผลให้จำเป็นต้องพัฒนากระบวนการผลิตตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำเพื่อยกระดับคุณภาพสินค้าอย่างต่อเนื่อง

กลุ่มผู้ปลูกกาแฟในพื้นที่มีการปลูกสายพันธุ์อาราบิก้าซึ่งเหมาะสมกับภูมิประเทศสูงชัน พื้นที่ปลูกส่วนใหญ่มีอายุเฉลี่ย ๕-๑๐ ปี โดยใช้ระบบเกษตรแบบผสมผสานร่วมกับไม้ยืนต้น ทำให้เกิดร่มเงาธรรมชาติและช่วยรักษาความชุ่มชื้นของดิน ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญต่อคุณภาพผลผลิตกาแฟ อย่างไรก็ตาม ความรู้ด้านการจัดการแปลงปลูก เช่น การตัดแต่งกิ่ง การควบคุมศัตรูพืชแบบปลอดภัย และการจัดการธาตุอาหารในดินยังมีข้อจำกัด ส่งผลให้ผลผลิตต่อไร่ยังไม่สม่ำเสมอ และมีความเสี่ยงจากปัญหาภูมิอากาศแปรปรวน โดยผู้ประกอบการมีการคั่วกาแฟในระดับชุมชนโดยใช้เครื่องคั่วขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ซึ่งช่วยให้สามารถควบคุมการคั่วในระดับหนึ่ง แต่ยังคงขาดเทคโนโลยีควบคุมอุณหภูมิที่มีความแม่นยำ ส่งผลต่อความสม่ำเสมอของกลิ่นรสระหว่างแต่ละล็อตผลิต กระบวนการพัฒนาสูตรคั่ว (Roast Profile Development) ยังอยู่ในระยะการเรียนรู้ ผู้ประกอบการขาดเครื่องมือวิเคราะห์ เช่น เครื่องวัดสีของเมล็ดกาแฟ จึงทำให้การคั่วต้องอาศัยประสบการณ์เชิงช่างเป็นหลัก กระบวนการแปรรูปส่วนใหญ่เป็นแบบเปียก (Washed Process) และแบบธรรมชาติ (Natural Process) ซึ่งส่งผลต่อเอกลักษณ์ของกลิ่นรสกาแฟดอยภูแว อย่างไรก็ตาม การวางระบบการหมัก การตาก และการลดความชื้นยังไม่เป็นมาตรฐานเดียวกันในทุกครัวเรือน ทำให้คุณภาพของผลผลิตยังผันแปรตามฤดูกาลและสภาพการผลิตรายแปลง การบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์กาแฟคั่วบดมีความพยายามเพิ่มความทันสมัย แต่ยังคงขาดข้อมูลด้าน shelf-

life และการควบคุมคุณภาพหลังบรรจุ ซึ่งจำเป็นต้องพัฒนาเพิ่มเติมเพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้ผู้บริโภคและร้านค้าแฟลปหลายทาง

จากข้อมูลของกลุ่ม พบว่ามีปริมาณผลผลิตกาแฟเชอรี่เฉลี่ยประมาณ ๘-๑๒ ตันต่อปี (ตัวเลขปรับเพื่อความสมจริง หากผู้ใช้นี้ตัวเลขจริงสามารถแทนได้) และผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นกาแฟสารประมาณ ๒-๓ ตันต่อปี ก่อนส่งต่อไปสู่การคั่วและจำหน่ายเป็นกาแฟคั่วบด ปริมาณผลผลิตยังมีความผันผวนตามสภาพภูมิอากาศ โดยเฉพาะฝนตกไม่ตามฤดูกาลและอุณหภูมิที่เปลี่ยนแปลง ส่งผลให้ควมสม่ำเสมอของผลผลิตแต่ละปีแตกต่างกัน

เหตุผลความจำเป็นในการดำเนินโครงการ

๑. ช่วยยกระดับคุณภาพและมาตรฐานการผลิต

เพื่อให้วิสาหกิจชุมชนสามารถแข่งขันได้ในตลาดกาแฟพิเศษ จำเป็นต้องพัฒนามาตรฐานการปลูก แปรรูป และคั่วกาแฟให้มีความสม่ำเสมอและตรวจสอบย้อนกลับได้

๒. ช่วยเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการในกระบวนการผลิตเชิงเทคนิค

ผู้ประกอบการต้องการองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีการแปรรูป การควบคุมคุณภาพ และการพัฒนา Roast Profile เพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณลักษณะเด่นและตอบโจทย์ตลาด

๓. เพิ่มประสิทธิภาพปริมาณผลผลิตและลดความสูญเสีย

การจัดการแปลงปลูกอย่างเป็นระบบ ใช้การจัดการแบบระบบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ จะช่วยเพิ่มผลผลิตต่อไร่ ลดปัญหาโรค-แมลง และเพิ่มผลผลิตกาแฟสารอย่างต่อเนื่อง

๔. สนับสนุนเศรษฐกิจฐานรากและความยั่งยืนของชุมชน

การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนกาแฟจะสร้างรายได้ให้เกษตรกร เกิดการจ้างงานในชุมชน และช่วยลดการพึ่งพาการใช้ทรัพยากรป่าไม้ในทางที่ผิด ซึ่งสอดคล้องกับแนวทางการพัฒนาจังหวัดน่านอย่างยั่งยืน

๕. รองรับแนวโน้มผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับกาแฟคุณภาพสูงและแหล่งผลิตที่ชัดเจน

ตลาดกาแฟ Specialty Coffee ให้ความสำคัญกับแหล่งกำเนิด (Origin) เรื่องราวชุมชน และมาตรฐานการผลิต จึงเป็นโอกาสสำคัญที่วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแวจะสามารถสร้างแบรนด์ที่โดดเด่นได้

วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแวมีศักยภาพสูงทั้งด้านภูมิประเทศและคุณภาพวัตถุดิบ แต่ยังคงขาดองค์ความรู้ เทคโนโลยี และมาตรฐานด้านการผลิตและการคั่ว ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่ตลาดพรีเมียมและสร้างรายได้ที่มั่นคงให้เกษตรกรได้ โครงการนี้จึงมีความจำเป็นเพื่อ ยกระดับผลผลิตภาพ คุณภาพ และมาตรฐานของกาแฟดอยภูแวอย่างครบวงจร ตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การคั่ว การออกแบบบรรจุภัณฑ์ ไปจนถึงการสร้างแบรนด์และช่องทางการตลาด

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
๑. ขาดมาตรฐานการผลิตกาแฟที่ชัดเจน -เกษตรกรส่วนใหญ่ยังปลูกกาแฟแบบดั้งเดิม ไม่ผ่านการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic) หรือ GAP ทำให้ไม่สามารถเข้าสู่ตลาดพรีเมียมหรือส่งออกได้	แนวทาง วทน. • เทคโนโลยีการจัดการแปลงปลูก: การวิเคราะห์ดิน (Soil Testing) ระบบชลประทานและจัดการน้ำ (Water Management) การปลูกพืชคลุมดิน (Cover Cropping)

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
	และการปลูกพืชหมุนเวียนเพื่อรักษาความอุดมสมบูรณ์ของดิน • เทคโนโลยีการป้องกันและควบคุมศัตรูพืชแบบปลอดภัย: การใช้ชีวภัณฑ์ และการติดตามและเฝ้าระวังศัตรูพืชและโรค (Pest & Disease Monitoring) • มาตรฐานการเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์: การจัดทำเอกสารและบันทึก (Record Keeping) สำหรับการตรวจสอบย้อนกลับ แนวทางการรับรองมาตรฐาน เช่น GAP (Good Agricultural Practices) และ Organic Certification • เทคโนโลยีสนับสนุนการเพาะปลูก: การใช้ระบบ GIS/Mapping เพื่อจัดการแปลงและติดตามแปลงปลูก ระบบ IoT สำหรับติดตามสภาพแวดล้อม (อุณหภูมิ ความชื้น แสงแดด) แนวทางการบริหารจัดการ • จัดทำ“แปลงต้นแบบมาตรฐาน” เพื่อเป็นตัวอย่างให้สมาชิกทำตามทำ • แผนกำกับ-ติดตามผล และตรวจประเมินภายในปีละ ๑ ครั้ง
๒. ขาดองค์ความรู้ด้านการแปรรูปและควบคุมคุณภาพ – การเก็บเกี่ยว การตาก การสี และการคั่วกาแฟยังไม่มีมาตรฐาน ทำให้คุณภาพไม่สม่ำเสมอและไม่ผ่านเกณฑ์การแข่งขันในเวทีระดับประเทศ	แนวทาง วทน. • เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยวและการคัดเลือกผลกาแฟ: การเก็บเกี่ยวแบบคัดเลือกผลสุก (Selective Picking) การใช้เครื่องคัดแยกผลกาแฟอัตโนมัติ (Optical Sorter) เพื่อคุณภาพสม่ำเสมอ • เทคโนโลยีการแปรรูปกาแฟ (Processing Technology): ◦ การหมักและล้างเมล็ดกาแฟแบบเปียก (Wet Processing) หรือกึ่งแห้ง (Semi-washed) ◦ เทคโนโลยีการผลิตกาแฟพิเศษด้วยการทำ yeast process ◦ การอบและตากเมล็ดกาแฟ (Drying Technology) ด้วย Solar Dryer หรือเครื่องอบเมล็ด ◦ การคั่วกาแฟ (Roasting Technology) ควบคุมอุณหภูมิและเวลาเพื่อได้โปรไฟล์รสชาติมาตรฐาน ◦ การบดและบรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศ (Grinding & Packaging Technology) • เทคโนโลยีการตรวจสอบคุณภาพ: การวิเคราะห์ทางเคมีและรสชาติ (Quality Analysis) เช่น การตรวจวัดความชื้น, การทดสอบ Cupping และระบบติดตามย้อนกลับ (Traceability System) ผ่าน QR Code หรือ Blockchain แนวทางการบริหารจัดการ • สร้าง “ศูนย์เรียนรู้การแปรรูปกาแฟชุมชน”

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
	• แบ่งบทบาทสมาชิก เช่น ทีมหมัก-ตาก, ทีมคั่ว, ทีมบรรจุ • จัดทำคู่มือกระบวนการแปรรูป ใช้ร่วมกันทั้งชุมชน
๓. ขาดเทคโนโลยีและอุปกรณ์ที่เหมาะสม – เครื่องมือแปรรูปและตรวจสอบคุณภาพกาแฟยังมีจำกัด	แนวทาง วทน. • พัฒนาโรงเรือนแปรรูปที่เป็นไปตามสุขลักษณะ GMP ระดับชุมชน • วางแผนเครื่องมือการผลิตที่ได้มาตรฐาน แนวทางการบริหารจัดการ • ใช้ระบบการบริหารจัดการเครื่องมือแบบร่วม / เช่าเครื่องมือคั่ว
๔. ขาดการสร้างนวัตกรรม สร้างแบรนด์และบรรจุภัณฑ์ที่โดดเด่น – ผลิตภัณฑ์กาแฟด้อยคุณภาพไม่เป็นที่รู้จักในวงกว้าง แม้คุณภาพดี แต่ขาดการออกแบบโลโก้และฉลากที่สะท้อนอัตลักษณ์	แนวทาง วทน. • การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกาแฟ: ◦ สูตรเครื่องดื่มกาแฟพร้อมดื่ม (Ready-to-Drink Coffee) ◦ ผลิตภัณฑ์กาแฟผสมสมุนไพร หรือ functional ingredients • เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลาก: ◦ การออกแบบบรรจุภัณฑ์เชิงพาณิชย์และรักษาคุณภาพ (Barrier Packaging) ◦ การออกแบบฉลากและ QR Code เพื่อให้ข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับและเรื่องราวของแบรนด์ • การสร้างแบรนด์และการตลาดเชิงพาณิชย์: ◦ การสร้างภาพลักษณ์แบรนด์และ Storytelling ◦ การใช้มาตรฐานและตราสัญลักษณ์รับรองคุณภาพเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ แนวทางการบริหารจัดการ • จัดทำ Brand Storytelling ของกาแฟด้อยแก้ว • จัดตั้งคณะทำงานด้านการตลาดและภาพลักษณ์ • สร้างแบรนด์ของชุมชนให้เป็นหนึ่งเดียว พร้อมซีรีส์ผลิตภัณฑ์ย่อย เช่น Single Origin, Signature Roast
๕. การตลาดและช่องทางจำหน่ายจำกัด – เกษตรกรจำหน่ายภายในชุมชนและตลาดท้องถิ่น ยังไม่สามารถเข้าถึงตลาดออนไลน์หรือร้านกาแฟพรีเมียมได้อย่างต่อเนื่อง	แนวทาง วทน. • เทคโนโลยีระบบ Digital marketing และ E-commerce • เทคโนโลยีการสร้างรหัส QR Traceability ติดบนขวด • การพัฒนา Content ออนไลน์ เช่น การเล่าเรื่องภูมิปัญญากระบวนการผลิต • การส่งเสริมการตลาดและชุมชน: การสร้างเครือข่ายชุมชน (Community Enterprise Network) การฝึกอบรมเรื่อง การสร้างแบรนด์ การตลาดออนไลน์ และการขายเชิงพาณิชย์ แนวทางการบริหารจัดการ • ร่วมมือร้านกาแฟพรีเมียมและโรงคั่วในเมือง

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
	• สร้างช่องทางจำหน่ายแบบ B2B เช่น โรงแรม รีสอร์ท และร้านอาหาร • พัฒนาช่องทางท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Coffee Experience Tour)
๖. ขาดองค์ความรู้ในการใช้ประโยชน์จากของเหลือในกระบวนการผลิต – เช่น เปลือกกาแฟ น้ำหมักชีวภาพจากกากกาแฟ ซึ่งสามารถต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่เพื่อเพิ่มมูลค่าได้	แนวทาง วทน. • ถ่ายทอดเทคโนโลยี Upcycling จากของเหลือกาแฟ เช่น • ผลิตปุ๋ยอินทรีย์จากเปลือกกาแฟ • ผลิตน้ำหมักชีวภาพ (EM) จากกากกาแฟ • ผลิตผลิตภัณฑ์ดูแลผิวจากกาแฟอื่นในกากกาแฟ • ผลิตชาหรือเครื่องดื่มจาก Cascara • วิจัยหาคุณค่าทางโภชนาการ/สารต้านอนุมูลอิสระของเปลือกกาแฟ เพื่อเพิ่มมูลค่าเชิงพาณิชย์ • การพัฒนาชุมชนสู่นวัตกรรมเพื่อสังคม • การสร้างชุมชนที่มีเอกลักษณ์ด้านเกษตรอินทรีย์ ต่อยอดเชื่อมโยงสู่ การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอินทรีย์ การเชื่อมโยงเครือข่ายเกษตรกรผู้ปลูกข้าวอินทรีย์และกลุ่มแปรรูปสินค้าเกษตรอื่น ๆ ที่สามารถสร้างความร่วมมือเชิงเศรษฐกิจหมุนเวียนในพื้นที่ได้ แนวทางการบริหารจัดการ • จัดตั้ง “หน่วยแปรรูปของเหลือกาแฟ” ภายในชุมชน • กำหนดสัดส่วนแบ่งรายได้กลับสู่ชุมชน • ส่งเสริมให้ครัวเรือนปลูกกาแฟทุกบ้านนำของเหลือมารวมแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน

รายชื่อกลุ่มเป้าหมายที่จะเข้าร่วมโครงการ

กลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการการเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว วิทยาลัยชุมชนกาแฟดอยภูแว สกร.ระดับอำเภอเฉลิมพระเกียรติ ต.ขุนน่าน อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน จำนวน ๔๘ คน

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่					อาชีพ	รายได้ปัจจุบันต่อปี
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		
๑	นายเทศ อุ่นถิ่น	๒	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	รับจ้าง	๘๕,๐๐๐
๒	นายเทศ อุ่นถิ่น	๑	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๐,๐๐๐
๓	นายอิน อุ่นถิ่น	๔	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๔	นายศักดิ์ อุ่นถิ่น	๙	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๖,๐๐๐
๕	นายเหรียญ อุ่นถิ่น	๖	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๙,๐๐๐
๖	นายเต็ด อุ่นถิ่น	๗	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	รับจ้าง	๔๒,๐๐๐

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่					อาชีพ	รายได้ ปัจจุบันต่อปี
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		
๗	นายหนอม อุ่นถิ่น	๑๑	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๓,๐๐๐
๘	นายใจ อุ่นถิ่น	๑๓	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๒,๐๐๐
๙	นายสมเกียรติ ใจน้อย	๑๔	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๒,๐๐๐
๑๐	นางเมิน อุ่นถิ่น	๑๖	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๘,๐๐๐
๑๑	นางสาวหนิม อุ่นถิ่น	๑๗	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๑,๐๐๐
๑๒	นายวิน อุ่นถิ่น	๒๐	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๑๓	นางสาวเปรมปรียา อุ่นถิ่น	๒๐	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๑๔๕,๐๐๐
๑๔	นางสาวพิกุล อุ่นถิ่น	๒๑	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๒,๐๐๐
๑๕	นางสาวเหลียว อุ่นถิ่น	๒๓	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๙,๐๐๐
๑๖	นางเวทย์ อุ่นถิ่น	๒๕	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๘๗,๐๐๐
๑๗	นายสันติวัฒน์ นันต์มนัส	๒๘	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๘,๐๐๐
๑๘	นางสาวอำพร อุ่นถิ่น	๒๙	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๒,๐๐๐
๑๙	นายสวย อุ่นถิ่น	๓๓	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๙,๘๐๐
๒๐	นายนัน อุ่นถิ่น	๓๔	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๒๑	นางสวย แปงอุด	๓๕	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๗,๐๐๐
๒๒	นายมนัส อุ่นถิ่น	๓๗	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๙๑,๐๐๐
๒๓	นางหลิว อุ่นถิ่น	๔๐	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๒๔	นางสาวมาลี อุ่นถิ่น	๔๑	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๘๕,๐๐๐
๒๕	นายสำราญ แปงอุด	๔๓	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๗๙,๐๐๐
๒๖	นางสาวมลธิยา อุ่นถิ่น	๔๔	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๗๗,๐๐๐
๒๗	นายเกตุ อุ่นถิ่น	๔๖	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	ธุรกิจส่วนตัว	๔๕,๐๐๐
๒๘	นางเมิน อุ่นถิ่น	๔๗	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	รับจ้าง	๘๑,๐๐๐
๒๙	นางสวย อุ่นถิ่น	๕๔	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	รับจ้าง	๔๕,๐๐๐
๓๐	นายเจริญ อุ่นถิ่น	๕๕	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	ธุรกิจส่วนตัว	๖๘,๐๐๐
๓๑	นายศรียราช ถิ่นสวย	๕๖	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๗๓,๐๐๐
๓๒	นายเคียน แปงอุด	๕๗	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๕,๐๐๐
๓๓	นายเสริฐ อุ่นถิ่น	๕๘	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๔,๖๐๐
๓๔	นายคม อุ่นถิ่น	๕๙	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๘,๐๐๐
๓๕	นายหมั่น อุ่นถิ่น	๖๑	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๕,๐๐๐
๓๖	นายสม ใจปิง	๖๒	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๘,๐๐๐

ลำดับ	ชื่อ-สกุล	ที่อยู่					อาชีพ	รายได้ ปัจจุบันต่อปี
		เลขที่	หมู่ที่	ตำบล	อำเภอ	จังหวัด		
๓๗	นางสาวไหว อุ่นถิ่น	๖๖	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๐,๐๐๐
๓๘	นายรัน อุ่นถิ่น	๖๘	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๙,๐๐๐
๓๙	นายเทศ อุ่นถิ่น	๖๙	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๕,๐๐๐
๔๐	นายนัด อุ่นถิ่น	๗๒	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๘๘,๐๐๐
๔๑	นางสาวไสว มะโนอ้วน	๗๔	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๑๔๕,๐๐๐
๔๒	นายลอย แปะอุด	๗๖	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๒๐๐๐
๔๓	นายนัน อุ่นถิ่น	๗๗	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๙๐๐๐
๔๔	นายวอน อุ่นถิ่น	๗๙	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๘๗,๐๐๐
๔๕	นางสาวพร อุ่นถิ่น	๘๑	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๕๘,๐๐๐
๔๖	นายวิน อุ่นถิ่น	๘๒	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๒๐๐๐
๔๗	นายนัด อุ่นถิ่น	๘๓	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๓๙,๘๐๐
๔๘	นายอนันต์ อุ่นถิ่น	๘๐	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๔๕,๐๐๐
๔๙	นายประถม เครือแปง	๗๘	๑๔	ขุนน่าน	เฉลิมพระเกียรติ	น่าน	เกษตรกร	๖๗,๐๐๐

รายชื่อเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด พร้อมรายละเอียดเทคโนโลยี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้ด้าน วทน.	ชื่อวิทยากร/ทีมงาน	กระบวนการถ่ายทอด
องค์ความรู้ด้านมาตรฐานการเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ดิน และปุ๋ย	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	อบรมเชิงปฏิบัติการ แนวทางการจัดทำเอกสารและบันทึก (Record Keeping) สำหรับการตรวจสอบย้อนกลับ แนวทางการรับรองมาตรฐาน เช่น GAP (Good Agricultural Practices) และ Organic Certification
เทคโนโลยีการเก็บเกี่ยวและการคัดเลือกผลกาแฟ	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	อบรมเชิงปฏิบัติการ การเก็บเกี่ยวแบบคัดเลือกผลสุก (Selective Picking) การใช้เครื่องคัดแยกผลกาแฟอัตโนมัติ (Optical Sorter) เพื่อคุณภาพสม่ำเสมอ
เทคโนโลยีการแปรรูปกาแฟ (Processing Technology)	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	อบรมเชิงปฏิบัติการ ○ การหมักและล้างเมล็ดกาแฟแบบเปียก (Wet Processing) หรือกึ่งแห้ง (Semi-washed) ○ เทคโนโลยีการผลิตกาแฟพิเศษด้วยการทำ yeast process

เทคโนโลยี/องค์ความรู้ด้าน วทน.	ชื่อวิทยากร/ทีมงาน	กระบวนการถ่ายทอด
		○ การอบและตากเมล็ดกาแฟ (Drying Technology) ด้วย Solar Dryer หรือเครื่องอบเมล็ด ○ การคั่วกาแฟ (Roasting Technology) ควบคุมอุณหภูมิและเวลาเพื่อให้ได้โปรไฟล์รสชาติมาตรฐาน ○ การบดและบรรจุภัณฑ์แบบสุญญากาศ (Grinding & Packaging Technology)
เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากกาแฟ	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	○ อบรมเชิงปฏิบัติการ ○ สูตรเครื่องดื่มกาแฟพร้อมดื่ม (Ready-to-Drink Coffee) ○ ผลิตภัณฑ์กาแฟผสมสมุนไพร หรือ functional ingredients
- เทคโนโลยีการยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์ด้วยบรรจุภัณฑ์	ดร.เสกสรร วงศ์ศิริ	○ อบรมเชิงปฏิบัติการ ○ การออกแบบฉลากและ QR Code เพื่อให้ข้อมูลตรวจสอบย้อนกลับและเรื่องราวของแบรนด์
- เทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลาก	อ.กัลยา พังสะพง	○ อบรมเชิงปฏิบัติการ ○ การสร้างแบรนด์สินค้า ออกแบบฉลาก และบรรจุภัณฑ์ ○ การบริหารจัดการกลุ่ม
- การขอมาตรฐานอาหาร อย.	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	○ อบรมเชิงปฏิบัติการ ○ การขอมาตรฐาน
- ถ่ายทอดเทคโนโลยีการออกแบบตลาดออนไลน์ - การสร้างแบรนด์และการตลาดเชิงพาณิชย์	ผศ.ศทาวุธ แก้วบรรจง	○ การจัดทำตลาดออนไลน์ ○ การสร้างภาพลักษณ์แบรนด์และ Storytelling ○ การใช้มาตรฐานและตราสัญลักษณ์รับรองคุณภาพเพื่อสร้างความน่าเชื่อถือ

๗. วัตถุประสงค์ :

๑. เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการกาแฟให้เตรียมพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานแปลงปลูกกาแฟระบบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์
๒. เพื่อพัฒนาและยกระดับกระบวนการผลิต (Process) กาแฟให้ได้คุณภาพและมาตรฐานบนฐาน วทน. ตลอดห่วงโซ่คุณค่าเพื่อสร้างธุรกิจเพื่อสังคม
๓. เพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยี ด้านการผลิต การจัดการของเหลือจากกาแฟ และการส่งเสริมการตลาด นำไปสู่โมเดลธุรกิจเพื่อสังคมต่อไป

๘. กลุ่มเป้าหมาย :

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแว
 สกร.ระดับอำเภอเฉลิมพระเกียรติ ต.ขุนน่าน อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน

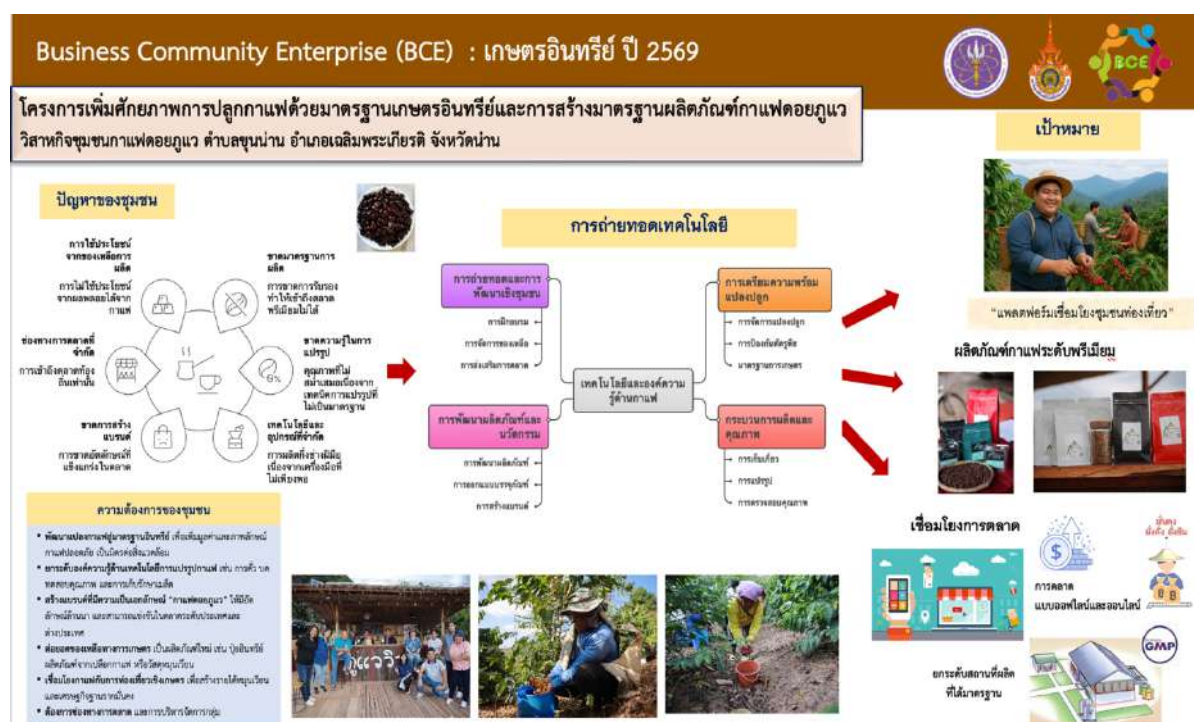
ชื่อผู้ประสานงาน นายนพดล แสนอินตะ เบอร์โทร ๐๖ ๒๙๒๔ ๑๕๒๕

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย... ละติจูด ๑๙.๕๗๙๒๙, ลองจิจูด ๑๐๑.๐๘๐๖๔

๙. ระยะเวลาดำเนินการ:

๑ ตุลาคม ๒๕๖๙ - ๓๐ กันยายน ๒๕๗๑

๑๐. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):



๑๑. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

แผนพัฒนาตามห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain): ๓ ปี

ปีที่ ๑ สร้างฐานความรู้ / เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อม ในการขอรับรองมาตรฐาน GMP&อย. ๑.๑ การเตรียมความพร้อมเกษตรกร อินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อ ร้องรับการขอมาตรฐาน ๑.๒ เพื่อเตรียมความพร้อมในการ ขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และสถานที่ผลิตอาหารตาม แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิต อาหาร (GMP)	ผลผลิต ๑. จำนวนเกษตรกรได้รับการอบรม เทคโนโลยีการปลูกกาแฟปลอดภัย-อินทรีย์ จำนวน ๓๐ คน ๒. จำนวนสถานที่ผลิตกาแฟได้รับการ พัฒนาปรับปรุง ไม่น้อยกว่า ๑ แห่ง ๓. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดให้กับ กลุ่มเป้าหมาย ๕ เทคโนโลยี ๔. จำนวนผลิตภัณฑ์กาแฟจากวัตถุดิบ เกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ต้นแบบ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ๑. รายได้เฉลี่ยของครัวเรือนเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕ ๒. ต้นทุนการผลิตลดลง ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐% ๓. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่น้อย กว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๔. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจาก การดำเนินโครงการเทียบกับ งบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า ๑ เท่า (B/C ratio >๑)
---	---	---

๑.๓ การพัฒนากระบวนการผลิต กาแฟคุณภาพ (Process Control) และการสร้าง มาตรฐานกาแฟให้คงที่ ๑.๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และ ฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟ เพื่อ ส่งเสริมการขาย ๑.๕ การสร้างแบรนด์และตลาดเชิง พาณิชย์ผ่าน Digital Marketing ๑.๖ การเตรียมความพร้อมในการ ออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อส่งคม ชุมชนกาแฟขุนาน	๕. จำนวนต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลาก เชิงพาณิชย์ เพื่อส่งเสริมการขาย ไม่น้อยกว่า ๒ แบบ ผลลัพธ์ 1. ร้อยละของผู้เข้ารับการอบรมเกิดองค์ความรู้ด้านการปลูกกาแฟปลอดภัย-อินทรีย์ ไม่น้อยกว่า ๓๐ คน 2. จำนวนสถานที่ผลิตกาแฟได้รับการปรับปรุงให้เหมาะสมต่อการขอ มาตรฐาน GMP/GHP ไม่น้อยกว่า ๑ แห่ง 3. ได้ข้อมูลชุดกระบวนการแปรรูป ได้แก่ การหมัก การตาก การลด ความชื้น การคั่วได้มาตรฐาน Flavor Profile, เมล็ดขนาดมาตรฐาน, ค่า defect จำนวน ๑ ชุด 4. กลุ่มสามารถใช้เครื่องวัดความชื้น วัด สี วัดขนาดเมล็ดได้ สามารถ ตรวจสอบคุณภาพเมล็ด/กาแฟคั่วได้ ด้วยวิธีมาตรฐานเบื้องต้น 5. มีช่องทางออนไลน์ เช่น Facebook Page, TikTok Shop หรือ Line OA 6. จำนวนกิจกรรมที่นำ วทน. มา ประยุกต์ใช้ในชุมชน ไม่น้อยกว่า ๕ กิจกรรม ผลกระทบ 1. เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่และบรรจุภัณฑ์เชิง พาณิชย์ ช่วยเพิ่มรายได้ให้กลุ่มผู้ผลิต 2. โรงเรือนและระบบผลิตได้รับการ ปรับปรุงตามมาตรฐานสุขาภิบาล และ GMP 3. เกิดโอกาสต่อยอดสู่การรับรอง มาตรฐาน (GAP/Organic/GMP) เพื่อเข้าสู่ตลาดพรีเมียมระดับ ห้องปฏิบัติการที่ไว้ทดสอบปลอดภัย	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม ๑. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๒ คน ๒. จำนวนอาชีพใหม่ของคนใน ชุมชน ๒ อาชีพ ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม ๑. สัดส่วนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์เพิ่มขึ้น อย่างน้อย ๓๐% ๒. ปริมาณของเสียจากกระบวนการ ผลิตที่นำกลับมาใช้ประโยชน์ $\geq 50\%$
ปีที่ ๒ พัฒนาผลิตภัณฑ์และสร้าง แปรนต์ และขอรับรอง มาตรฐานผลิตภัณฑ์ ๒.๑ ขอมมาตรฐานสถานที่ผลิตให้ ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิต อาหาร และ เลข อย.	ผลผลิต ๑. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน ๓๐ คน ๒. จำนวนสถานที่ผลิตกาแฟได้รับการ พัฒนาปรับปรุงจนได้มาตรฐาน ไม่น้อยกว่า ๑ แห่ง	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ๑. มูลค่าผลิตภัณฑ์กาแฟเพิ่มขึ้นไม่ น้อยกว่า ๒๐-๓๐% หลังได้รับ มาตรฐาน อย. ๒. รายได้ชุมชนเพิ่มขึ้นจากการ จำหน่ายสินค้า ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐

๒.๒ การพัฒนากระบวนการ process กาแฟพิเศษจาก กาแฟปลอดภัย/อินทรีย์ ๒.๓ ถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนา ผลิตภัณฑ์ใหม่ Ready-to-Drink จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์สู่เชิงพาณิชย์ ๒.๔ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์ ของเหลือจาก กระบวนการผลิตกาแฟ ๒.๕ ส่งผลิตภัณฑ์เข้ารับการคัดสรรสินค้าโอท็อป ระดับจังหวัด ๒.๖ การเชื่อมโยงสินค้าและทดสอบตลาดแบบออนไลน์และออฟไลน์	๓. กระบวนการผลิตกาแฟพิเศษ (Specialty Process) จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์ที่เป็นมาตรฐาน ไม่น้อยกว่า ๑ กระบวนการ ๔. จำนวนผลิตภัณฑ์กาแฟจากวัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ต้นแบบ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๕. จำนวนผลิตภัณฑ์จากของเหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟ ไม่น้อยกว่า ๑ ผลิตภัณฑ์ ๖. เทคโนโลยีที่ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ๕ เทคโนโลยี ๗. บรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์ต้นแบบ ไม่น้อยกว่า ๒ แบบ ๘. แพลตฟอร์มตลาด ไม่น้อยกว่า ๑ ช่องทาง ผลลัพธ์ ๑. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน ๓๐ คน ๒. สถานที่ผลิตกาแฟได้รับการพัฒนาปรับปรุงจนได้มาตรฐาน (GMP) จำนวนไม่น้อยกว่า ๑ แห่ง ๓. มีผลิตภัณฑ์กาแฟต้นแบบ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๔. ผลิตภัณฑ์จากกาแฟผ่านการอนุญาตออก. ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๕. ผลิตภัณฑ์จากของเหลือกาแฟ ไม่น้อยกว่า ๑ ผลิตภัณฑ์ เช่น Cascara tea, ปุยอินทรีย์ ๖. แพลตฟอร์มตลาด ออนไลน์หรือออฟไลน์ ไม่น้อยกว่า ๑ ช่องทาง ๗. ความพึงพอใจของผู้รับบริการ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๔ ๘. กิจกรรมที่นำ วทน. มาประยุกต์ใช้ ๕ กิจกรรม ผลกระทบ ๑. ผู้ประกอบการมีผลิตภัณฑ์มาตรฐานออก. ทำให้เพิ่มความสามารถในการแข่งขัน และสามารถจำหน่ายในช่องทางพรีเมียม	๓. มูลค่าการจำหน่ายผ่านออนไลน์เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่าร้อยละ ๒๐ ๔. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า ๑ เท่า (B/C ratio >๑) ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม ๑. จำนวนคนที่มีทักษะเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๓ คน ๒. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๒ คน ๓. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ๒ อาชีพ ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม ๑. การใช้วัตถุดิบเกษตรปลอดภัยและอินทรีย์ลดผลกระทบจากสารเคมี ๒. ลดปริมาณน้ำเสียและกาก ด้วยการนำกลับมาใช้เป็นปุ๋ยหรือผลิตภัณฑ์ใหม่
---	---	---

	๒. รายได้ของชุมชนเพิ่มขึ้นจากการขายผลิตภัณฑ์ใหม่ เช่น RTD coffee และผลิตภัณฑ์จากของเหลือ ๓. ลดการสูญเสียในกระบวนการผลิตเนื่องจากมีระบบ Specialty Process ที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น ๔. ตลาดถูกขยายสู่ช่องทางออนไลน์ทำให้เข้าถึงผู้บริโภคได้กว้างขึ้น	
ปีที่ ๓. สร้างแพลตฟอร์มตลาดเชื่อมโยงการท่องเที่ยว ๓.๑ ถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ ผสมสมุนไพร หรือ Functional Ingredients ๓.๒ สร้างแพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายออฟไลน์แบบค้าปลีก-ค้าส่ง ๓.๓ สร้างเครือข่ายเกษตรกรและผู้ประกอบการสู่ระบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ๓.๔ พัฒนาโมเดลธุรกิจกาแฟอินทรีย์ เชื่อมโยงการท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism) ๓.๕ ติดตามและประเมินผลความยั่งยืนของโครงการ	ผลผลิต ๑. จำนวนผู้เข้าร่วมกิจกรรมโครงการ จำนวน ๓๐ คน ๒. จำนวนผลิตภัณฑ์กาแฟผสมสมุนไพร/ฟังก์ชันนัล (Functional Coffee) ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๓. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอดให้กับกลุ่มเป้าหมาย ๕ เทคโนโลยี ๔. ผลิตภัณฑ์ใหม่ได้รับอนุญาต อย. ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๕. จำนวนช่องทางแพลตฟอร์ม ตลาดออนไลน์ และส่งเสริมการขายแบบค้าปลีก-ค้าส่ง เพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๑ ช่องทาง ๖. จำนวนโมเดลธุรกิจกาแฟอินทรีย์ เชื่อมโยงการท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism) ไม่น้อยกว่า ๑ แบบ ผลลัพธ์ ๑. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ๒. เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ได้รับอนุญาต อย. ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ ๓. เกิดช่องทางตลาดใหม่ ทั้งออนไลน์และออฟไลน์ ๔. จำนวนเครือข่ายตลาดและช่องทางจัดจำหน่ายเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่า ๑ ช่องทาง ๕. เกษตรกรและผู้ประกอบการได้รับความรู้และเทคโนโลยี พร้อมเข้าสู่ระบบธุรกิจเพื่อสังคม ๖. เกิดโมเดลธุรกิจที่เชื่อมโยงกาแฟอินทรีย์กับการท่องเที่ยวสีเขียว	ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ ๑. ชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการขายผลิตภัณฑ์กาแฟพิเศษ ร้อยละ ๒๐ ๒. เกิดอาชีพใหม่ในชุมชน เช่น ผู้ผลิตกาแฟชุมชน นักวิทยากร workshop ไม่น้อยกว่า ๒ อาชีพ ๓. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า ๑ เท่า (B/C ratio >๑) ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านสังคม ๑. เกษตรกรและผู้ประกอบการมีความรู้และทักษะใหม่ ๒. เกิดเครือข่ายความร่วมมือระหว่างชุมชนและผู้ประกอบการ ๓. คนรุ่นใหม่กลับมามีบทบาทในการพัฒนาพื้นที่ ๔. สร้างความเข้มแข็งในชุมชนและความยั่งยืนทางสังคม ตัวชี้วัดด้านสิ่งแวดล้อม ๑. การลดใช้สารเคมีในการผลิตกาแฟ/สมุนไพร ๒. การจัดการเศษวัสดุเหลือใช้และการนำกลับมาใช้ใหม่ในชุมชน

	ผลกระทบ ๑. เพิ่มรายได้และมูลค่าผลิตภัณฑ์กาแฟท้องถิ่น ๒. รายได้ชุมชนเพิ่มขึ้นต่อเนื่อง ส่งผลต่อการหมุนเวียนเศรษฐกิจท้องถิ่น ๓. เกษตรกรและผู้ประกอบการมีความรู้และทักษะใหม่ ๔. ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมและการท่องเที่ยวสีเขียว ๕. สร้างความเข้มแข็งในชุมชนและความยั่งยืนทางสังคม	
--	---	--

แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ :

นำเสนอโมเดลธุรกิจ(Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ (Business Plan) ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณฯ

8. Key Partners - องค์กรภาครัฐและหน่วยงานส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ (เช่น กรมวิชาการเกษตร, สถาบันวิจัย) - พัฒนาชุมชน - สนง. เกษตร - เครือข่ายเกษตรกรและวิสาหกิจชุมชนในพื้นที่ - มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน 	7. Key Activities - การผลิตกาแฟตามมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และเกษตรปลอดภัย - การแปรรูปกาแฟ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ - การตลาดและสร้างแบรนด์ - การฝึกอบรมและถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับเกษตรกรและชุมชน - การจัดการของเหลือจากกาแฟเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม  6. Key Resource - แปลงปลูกกาแฟและอุปกรณ์เกษตรอินทรีย์ - โรงงาน/สถานที่ผลิตกาแฟมาตรฐาน - ทีมงานชุมชนและเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟ - เครื่องคั่ว, เครื่องบด 	2. Value Proposition - กาแฟคุณภาพมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และปลอดภัย - ผลิตภัณฑ์กาแฟหลากหลายรูปแบบ: กาแฟคั่วบด, เครื่องดื่มพร้อมดื่ม, ผลิตภัณฑ์เสริมมูลค่าจากของเหลือกาแฟ - แบรนด์ชุมชน "กาแฟภูเขาน่าน" มีเอกลักษณ์และเรื่องราวเชิงพาณิชย์ 	4. Customer Relationships - การให้คำแนะนำและอบรมเรื่องการชงกาแฟและผลิตภัณฑ์เสริมมูลค่า - การสร้าง Community Engagement ผ่าน Social Media และกิจกรรมชุมชน - การจัดส่วนลดสำหรับลูกค้าประจำ - การติดตามความพึงพอใจและรับฟัง Feedback เพื่อนำไปปรับปรุงพัฒนา  3. Channel - ร้านค้าและคาเฟ่ในพื้นที่และจังหวัดใกล้เคียง - แพลตฟอร์ม E-commerce (Shopee, Lazada) และ Facebook - งานแสดงสินค้า OTOP และงานเทศกาลท้องถิ่น - การท่องเที่ยวเชิงเกษตรอินทรีย์ในพื้นที่ (Agro-tourism) 	1. Customer Segments - นักท่องเที่ยวและผู้ชื่นชอบกาแฟคุณภาพพรีเมียม - ผู้บริโภคกาแฟพร้อมดื่ม (Ready-to-Drink) - ตลาดออนไลน์ (E-commerce) และร้านค้าปลีก/คาเฟ่ - กลุ่มลูกค้าชุมชนที่สนับสนุนสินค้าท้องถิ่นและเกษตรอินทรีย์ 
9. Cost Structure - ค่าปรับปรุงและพัฒนาสถานที่ผลิตกาแฟ - ต้นทุนวัตถุดิบเกษตรอินทรีย์และปุ๋ยชีวภาพ - ค่าแรงงานและค่าฝึกอบรมเกษตรกร - ค่าการตลาด, ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และโฆษณาออนไลน์ 	5. Revenue Streams - ขายผลิตภัณฑ์กาแฟคุณภาพมาตรฐานอินทรีย์ (คั่วบด, พร้อมดื่ม) - ขายผลิตภัณฑ์เสริมมูลค่าจากของเหลือกาแฟ (Biochar, Compost, Skincare) - รายได้จากการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและกิจกรรมสัมมนา/เวิร์กช็อป - รายได้จากการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์และงาน OTOP 			

๑๒. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart)

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ ๑๒ ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

๑๒.๑ แผนการดำเนินงานรายปี

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ ๑				ปีที่ ๒				ปีที่ ๓				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ^๔	วิธีการ ดำเนินงาน ^๕
	Q๑	Q๒	Q๓	Q๔	Q๑	Q๒	Q๓	Q๔	Q๑	Q๒	Q๓	Q๔			
ปีที่ ๑															
กิจกรรมที่ ๑ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมรองรับมาตรฐาน													๓๓,๒๘๐	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)													๑๒,๒๘๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนาระบบการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟแก้วให้สม่ำเสมอ													๘๗,๒๒๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟแก้ว เพื่อส่งเสริมการขาย													๒๘,๒๘๐	ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง ผศ.ดร.ชุตีสร เรืองนาราบ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๕ การสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing													๑๒,๕๒๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๖ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนน้ำแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน													๑๒,๕๒๐	อ.กัลยา พงษ์พะงัง	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
ปีที่ ๒															
กิจกรรมที่ ๑ การขอมาตรฐานสถานที่ผลิตให้ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร													๓๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ อ.จารุพันธ์ เมธะพันธุ์	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ การพัฒนาระบบการ process กาแฟพิเศษ ด้วยการหมักด้วยยีสต์จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์													๖๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ Ready-to-Drink กาแฟดริป และกาแฟพร้อมชง จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์สู่เชิงพาณิชย์													๘๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ

กิจกรรมที่ ๔ ถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟ												๓๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ ผศ.ศทาวุฒิ แก้วบรรจง ผศ.ดร.ชุตินสร เรืองนาราบ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๕ การเตรียมความพร้อมสู่การค้าสินค้าโอท็อประดับจังหวัด												๒๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ อ.กัลยา พงสะพัง	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๖ การเชื่อมโยงสินค้าและทดสอบตลาดแบบออนไลน์และออฟไลน์												๓๐,๐๐๐	อ.กัลยา พงสะพัง อ.อธิปัตย์ สายสูง	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
ปีที่ ๓														
กิจกรรมที่ ๑ ถ่ายทอดเทคโนโลยีพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟฟังก์ชัน เสริมสมุนไพรร หรือ Functional Ingredients												๙๕,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ การสร้างการเชื่อมโยงระบบตลาดสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ และออฟไลน์แบบค้าปลีก-ค้าส่ง												๓๕,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนาเครือข่ายเกษตรกรและผู้ประกอบการสู่ระบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise)												๖๕,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ดร.ชุตินสร เรืองนาราบ ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ อ.จารุพันธ์ เมระพันธุ์	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๔ พัฒนาโมเดลธุรกิจกาแฟอินทรีย์ เชื่อมโยงการท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism)												๓๕,๐๐๐	อ.กัลยา พงสะพัง ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผศ.ดร.ชุตินสร เรืองนาราบ ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ อ.จารุพันธ์ เมระพันธุ์	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๕ ติดตามและประเมินผลความยั่งยืนของโครงการ												๒๐,๐๐๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ อ.กัลยา พงสะพัง	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	๑๘๖,๑๐๐				๒๕๐,๐๐๐				๒๕๐,๐๐๐				๖๘๖,๑๐๐	

ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ ๔

วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

๑๒.๒ แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ด.ค.	พ.ย.	ธ.ค.	ม.ค.	ก.พ.	มี.ค.	เม.ย.	พ.ค.	มิ.ย.	ก.ค.	ส.ค.	ก.ย.	ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ	วิธีการ ดำเนินงาน
กิจกรรมที่ ๑ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมขอรับรองมาตรฐาน													๓๓,๒๘๐	ผศ.ดร.ปราโมทย์ ทิมขำ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๒ การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)													๑๒,๒๘๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟแก้วให้สม่ำเสมอ													๘๗,๒๒๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟแก้วเพื่อส่งเสริมการขาย													๒๘,๒๘๐	ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๕ การสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing													๑๒,๕๒๐	ผศ.คทาวุฒิ แก้วบรรจง ผศ.ดร.ชุตินสร เรืองนาราบ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
กิจกรรมที่ ๖ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนนางแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน													๑๒,๕๒๐	อ.กัลยา พงสะพัง ผศ.ดร.ปิยะนุช รสเครือ	การบรรยายและลงมือปฏิบัติ
สรุปงบประมาณ	-			๑๓๒,๗๘๐			๔๐,๘๐๐			๑๒,๕๒๐			๑๘๖,๑๐๐		

๑๓. ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๕๐	๕๐	๕๐
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	๕
(๑) เทคโนโลยีการจัดทำฐานข้อมูลทรัพยากรสมุนไพร		/		
(๒) เทคโนโลยีการจัดการดินและน้ำเพาะปลูกกระชายป่า		/		
(๓) การบริหารจัดการศูนย์เรียนรู้การเพาะปลูกและแปรรูปสมุนไพรชุมชน		/		
(๔) เทคโนโลยีการหลังการเก็บเกี่ยวและการแปรรูปเบื้องต้นเพื่อเก็บรักษาคุณภาพ		/		
(๕) เทคโนโลยีการผลิตผงเครื่องดื่มสกัดกระชายแบบชงดื่มทันที		/		
(๖) เทคโนโลยีการผลิตขนมอบกรอบผสมกระชาย		/		
(๗) เทคโนโลยีการผลิตกระชายป่าปลอดภัยและอินทรีย์			/	
(๘) เทคโนโลยีการสกัดสารสำคัญจากกระชายป่า			/	
(๙) เทคโนโลยีการควบคุมมาตรฐานอาหาร การจัดการคุณภาพและความปลอดภัย			/	
(๑๐) เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ อัตลักษณ์ โลโก้ ฉลากบรรจุภัณฑ์สินค้า			/	
(๑๑) เทคโนโลยีการสร้างแพลตฟอร์มตลาดออนไลน์/ตลาดชุมชน			/	
(๑๒) เทคโนโลยีการพัฒนาโฮมสเตย์และกิจกรรม Workshop เรียนรู้สมุนไพรเชิงสร้างประสบการณ์จริง				/
(๑๓) เทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่ม wellness shot จากดอกกระชายและสมุนไพรรวมเข้มข้น (Fingerroot Shot)				/
(๑๔) เทคโนโลยีการผลิตชาตัวหอมสมุนไพร				/
(๑๕) เทคโนโลยีการผลิตเม็ดอมกระชายป่า สูตรลดแบคทีเรียในช่องปาก				/
(๑๖) เทคโนโลยีการผลิตครีมบำรุงผิวหน้าจากสารสกัดกระชาย				/
(๑๗) เทคโนโลยีการขยายตลาดเชื่อมโยงเครือข่าย				/
(๑๘) เทคโนโลยีการพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยวเชิงสมุนไพร ออกแบบเส้นทาง “สมุนไพร-วิถีชีวิต-สิ่งแวดล้อม” อย่างยั่งยืน				/

๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	๓
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๘๕
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๕	๕
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๑๘๖,๒๗๐	๒๐๐,๐๐๐	๒๐๐,๐๐๐
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรอง อย.	ผลิตภัณฑ์	๒	๒	๑

๑๔. หน่วยงานสนับสนุน

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน	รูปแบบการสนับสนุน
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน	ให้การสนับสนุนด้านองค์ความรู้ วิจัย พัฒนาผลิตภัณฑ์ และถ่ายทอดเทคโนโลยี
สำนักงานเกษตรอำเภอเฉลิมพระเกียรติ	สนับสนุนการพัฒนาอาชีพและตลาดผลิตภัณฑ์ OTOP
สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดน่าน	สนับสนุนการพัฒนาอาชีพและตลาดผลิตภัณฑ์ OTOP
สกร. อ.เฉลิมพระเกียรติ	สถานที่ฝึกอบรม

๑๕. ผลกระทบ : (แสดงผลกระทบที่เกิดขึ้นจากโครงการทั้งที่เกิดขึ้นกับผู้ประกอบการ และผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่ได้รับประโยชน์จากการดำเนินโครงการ)

๑๕.๑ เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

- เพิ่มรายได้ให้ชุมชนอย่างเป็นรูปธรรม เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐
- จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์จาก กาแฟคั่ว กาแฟดริป กาแฟพร้อมดื่ม
- จากช่องทางตลาดใหม่ เช่น ร้านสุขภาพ โรงแรม ร้านของฝาก และกิจกรรม workshop มีสินค้าออกจำหน่าย ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์ต่อปี โดยกำหนดราคากำไร ๓๐% ของต้นทุน จากประมาณการผลผลิตทำให้กลุ่มชุมชนมีรายได้เพิ่มจากการจำหน่ายผลผลิตแปรรูป จากกาแฟ ๘๘๖,๒๕๐ บาท/ปี

ผลิตภัณฑ์	ต้นทุนวัตถุดิบ (บาท/หน่วย)	ค่าเชื้อเพลิง+ ค่าแรง (๓๐%ของราคา ต้นทุน)	กำไร ๓๐%	ราคาทุน+กำไร (บาท/หน่วย)	ราคาขาย (บาท/หน่วย)	จำนวน ขายต่อปี	กำไรต่อปี (บาท)
กาแฟคั่ว	๒๐๐ บาท/กก	๖๐	๑๘	๒๗๘	๕๕๐	๑๐๐๐	๕๕๐,๐๐๐
กาแฟดริป	๘๕ บาท/กล่อง	๒๕.๕	๗.๖๕	๑๑๘.๑๕	๑๕๙	๑๐๐๐	๑๕๙,๐๐๐
รวม							๗๐๙,๐๐๐

๒. เพิ่มช่องทางการจำหน่ายผ่านการตลาดออนไลน์

การจำหน่ายสินค้าแบบตลาดออนไลน์ทำให้สามารถเปิดช่องทางการจำหน่ายได้มากขึ้น ประมาณการรายได้จากการจำหน่ายเพิ่มขึ้นจากออฟไลน์ ๒๕% เท่ากับ ๑๗๗,๒๕๐ บาท (๗๐๙,๐๐๐*๒๕%) รวมกิจกรรมคาดว่าจะช่วยส่งเสริมการเพิ่มรายได้ให้ชุมชน ๘๘๖,๒๕๐ บาท โดยประมาณ

ลดรายจ่าย

๑. รายจ่ายที่ลดลงของกลุ่มเป้าหมายไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐
๒. สมาชิกกลุ่มนำผลิตภัณฑ์ที่ได้มาไว้ในครัวเรือน ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐

๑๕.๒ สังคม

๑. มีการรวมกลุ่มเกษตรกร/ผู้ประกอบการเพิ่มขึ้น อย่างน้อย ๑๐ ราย
๒. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๕ คน
๓. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ๓ อาชีพ
๔. จำนวนแนวทางกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงกับผลิตภัณฑ์กาแฟ อย่างน้อย ๑ รูปแบบ

๑๕.๓ สิ่งแวดล้อม

๑. พื้นที่เพาะปลูกวัตถุดิบอินทรีย์เพิ่มขึ้นอย่างน้อยร้อยละ ๑๐ จากฐานข้อมูลเดิม
๒. มีระบบจัดการของเสียในการผลิตตามหลักสิ่งแวดล้อมอย่างน้อย ๑ ระบบ (เช่น เป็นปุ๋ยชีวภาพ)
๓. ลดการใช้สารเคมีหรือพลังงานลง อย่างน้อยกว่าร้อยละ ๑๐ ภายใน ๓ ปี

ประมาณการผลกระทบทางเศรษฐกิจ

เกณฑ์ชี้วัดผลกระทบ (Impact)	ผลการประเมิน
๑. รายได้ที่เพิ่มขึ้น: ยอดขายสินค้าหรือบริการที่เพิ่มขึ้นหลังจากกลุ่มเป้าหมายได้รับเทคโนโลยี (ส่วนต่าง หลัง-ก่อน) - เดิมมีรายได้รวม ๗๐๙,๐๐๐ บาท/ปี - หลังใช้เทคโนโลยีใหม่ทำให้รายได้เพิ่มเป็น ๘๘๖,๒๕๐ บาท/ปี	รายได้เพิ่มขึ้น > ๑๐% ๑๗๗,๒๕๐
๒. การลดรายจ่าย/ต้นทุน: มูลค่าต้นทุนการผลิตที่ประหยัดได้ (เช่น ลดการใช้สารเคมี, ลดระยะเวลาผลิต, ลดอัตราการสูญเสีย, เลือกซื้อวัตถุดิบมูลค่าลดลง) (ผลรวม) - ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีลดลง ประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท - ลดระยะเวลาการผลิตกาแฟกะลา ประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท	รายจ่ายลดลง > ๑๐% ๖๐,๐๐๐
๓. มูลค่าการลงทุนที่เกิดขึ้น: ค่าลงทุนซื้อเครื่องจักรหรือสร้างโรงเรือนใหม่ตามคำแนะนำ (ผลรวม)	ลงทุนปรับปรุงสถานที่ โรงตากกาแฟ ๕๐,๐๐๐ บาท/ปี
มูลค่าทางเศรษฐกิจรวม = (รายได้ที่เพิ่มขึ้น + ต้นทุนที่ลดลง + มูลค่าการลงทุนใหม่)	= ๑๗๗,๒๕๐ + ๖๐,๐๐๐ + ๕๐,๐๐๐ = ๒๘๗,๒๕๐
รวมมูลค่าทางเศรษฐกิจ	= ๒๘๗,๒๕๐ / ๒๕๐,๐๐๐ = ๑.๑๕

๑๖. งบประมาณขอรับการสนับสนุน

จำนวนทั้งสิ้น.....๖๘๖,๑๐๐.....บาท (รวมทุกปีที่ขอรับงบประมาณ)

ปีที่ ๑ พ.ศ.....๒๕๖๙.....จำนวน.....๑๘๖,๑๐๐.....บาท

ปีที่ ๒ พ.ศ.....๒๕๗๐.....จำนวน.....๒๕๐,๐๐๐.....บาท

ปีที่ ๓ พ.ศ.....๒๕๗๑.....จำนวน.....๒๕๐,๐๐๐.....บาท

รายการงบประมาณ ดังนี้

ปีงบประมาณ พ.ศ....๒๕๖๙.....ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน....๑๘๖,๑๐๐.....บาท

ประกอบด้วย

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ ๑ การเตรียมความพร้อมเกษตรอินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อรองรับการขอมาตรฐาน	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๑๒๐	๓,๖๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒ มื้อ * ๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๓๕	๒,๑๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๑ ครั้ง	๖๐๐	๓,๖๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน * ๑ ครั้ง	๒๔๐	๔๘๐
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๑ คัน * ๑ ครั้ง	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
	วัสดุฝักอบรม			
	ต้นกล้ากาแฟ สายพันธุ์อาราบิก้า	๓๐๐ ต้น	๓๕	๑๐,๕๐๐
	ต้นกล้ากาแฟ สายพันธุ์เซริน่า	๓๐๐ ต้น	๓๕	๑๐,๕๐๐
กิจกรรมที่ ๒ เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และสถานที่ผลิตอาหารตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๑๒๐	๓,๖๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒ มื้อ * ๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๓๕	๒,๑๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๑ ครั้ง	๖๐๐	๓,๖๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน * ๑ ครั้ง	๒๔๐	๔๘๐
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๑ คัน * ๑ ครั้ง	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) และการสร้างมาตรฐานกาแฟแก้ว	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๒ ครั้ง	๑๒๐	๗,๒๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒ มื้อ * ๓๐ คน * ๒ ครั้ง	๓๕	๔,๒๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๒ ครั้ง	๖๐๐	๗,๒๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน * ๒ ครั้ง	๒๔๐	๙๖๐
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๑ คัน * ๑ ครั้ง	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
	ค่าจ้างเหมาเตรียมตัวอย่างกาแฟสร้างมาตรฐานรสชาติกาแฟแก้ว	๑ งาน	๓๐,๐๐๐	๓๐,๐๐๐
	ค่าวัสดุฝักอบรม			
	- เมล็ดสารกาแฟ อาราบิก้า	๑๒๐ กก	๑๓๕	๑๖,๒๐๐
	- ถูมือยาง อนุกรมประสงค์ สีส้ม ขนาด L ๑๒ ชั้น/กล่อง	๕ กล่อง	๓๐๐	๑,๕๐๐
	- ยีสต์แห้งสำหรับหมักกาแฟ ขนาด ๕๐๐ กรัม	๒ กล่อง	๔,๕๐๐	๙,๐๐๐
	- ถังพลาสติกหมักกาแฟ ขนาด ๒๐ ลิตร พร้อมฝา แบบมีแอร์ล็อก	๒๐ ถัง	๓๙๓	๗,๘๖๐
	- ถังพลาสติก HD ขนาด ๒๐*๓๐ นิ้ว	๑๐ ห่อ	๖๐	๖๐๐
กิจกรรมที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลาก	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๑๒๐	๓,๖๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒ มื้อ * ๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๓๕	๒,๑๐๐

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
ผลิตภัณฑ์กาแฟภูเขา เพื่อส่งเสริมการขาย	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๑ ครั้ง	๖๐๐	๓,๖๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๒ คน* ๑ ครั้ง	๒๔๐	๔๘๐
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๑ คัน* ๑ ครั้ง	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
	ค่าจ้างออกแบบฉลากสินค้า	๒ ผลิตภัณฑ์	๘,๐๐๐	๑๖,๐๐๐
กิจกรรมที่ ๕ การสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๑๒๐	๓,๖๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒ มี.อ*๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๓๕	๒,๑๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๑ ครั้ง	๖๐๐	๓,๖๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๓ คน* ๑ ครั้ง	๒๔๐	๗๒๐
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๑ คัน* ๑ ครั้ง	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
กิจกรรมที่ ๖ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนน้ำ	ค่าอาหารกลางวัน	๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๑๒๐	๓,๖๐๐
	ค่าอาหารว่างและเครื่องดื่ม	๒ มี.อ*๓๐ คน * ๑ ครั้ง	๓๕	๒,๑๐๐
	ค่าตอบแทนวิทยากรภายใน	๖ ชม. * ๑ ครั้ง	๖๐๐	๓,๖๐๐
	ค่าเบี้ยเลี้ยงผู้ช่วยวิทยากร	๓ คน* ๑ ครั้ง	๒๔๐	๗๒๐
	ค่าน้ำมันเชื้อเพลิง	๑ คัน* ๑ ครั้ง	๒,๕๐๐	๒,๕๐๐
รวมทั้งหมด				๑๘๖,๑๐๐

หมายเหตุ : ขอล้างหนี้จ่ายทุกรายการ



แบบสำรวจข้อมูลความต้องการผู้ประกอบการ
แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE) ประจำปีงบประมาณ..๒๕๖๔.....

เรื่อง ขอเข้าร่วมแพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)
เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม
สิ่งที่ส่งมาด้วย รายชื่อสมาชิกของสถานประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ
ด้วย (ชื่อ นามสกุล)..นายณพล..แสนอินตะ... มีความประสงค์ที่จะนำความรู้และงานวิจัยด้านวิทยาศาสตร์
เทคโนโลยีและนวัตกรรม และความรู้ในการเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ ไปใช้ในการพัฒนาธุรกิจชุมชน โดยมีรายละเอียด
ดังนี้

ส่วนที่ ๑ ข้อมูลผู้ประกอบการ

ชื่อสถานประกอบการ..วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแว...ที่ตั้งสถานประกอบการ..สภ.ระดับอำเภอเฉลิมพระเกียรติ
พิกัดละติจูด..๑๙.๕๗๙๒๕.....ลองจิจูด : ๑๐๑.๐๘๖๔.....
ชื่อประธาน..นายสมเื้อ..งามสุธิพร.....เบอร์โทร ..๐๙๗-๒๒๑๕๐๔๐.....
ชื่อผู้ประสานงาน..นายณพล..แสนอินตะ.....เบอร์โทร ..๐๖๒-๙๒๔๑๕๒๕.....

ส่วนที่ ๒ ข้อมูลการประกอบการ

รูปแบบธุรกิจ

☐ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว ☐ หุ่นส่วนจำกัด ☐ บริษัทจำกัด ☒ ผู้ประกอบการOTOP
☒ วิสาหกิจชุมชน ☐ สหกรณ์ ☐ กลุ่มอาชีพ ☐ กลุ่มผู้ผลิตชุมชนที่ยังไม่จดทะเบียน
☐ ผู้ประกอบการรายเดี่ยว

จำนวนสมาชิก..๔๕ คน ปีที่ก่อตั้ง..๒๕๖๔ ระยะเวลาในการดำเนินธุรกิจ..๓ ปี ทุนจดทะเบียน บาท

ผลิตภัณฑ์ที่ผลิตและจำหน่ายอยู่

ชื่อผลิตภัณฑ์..กาแฟดอยภูแว.... ยอดขายต่อเดือน...๒๐๐...ซอง รายได้ต่อเดือน...๔๐,๐๐๐ บาท

กลุ่มลูกค้า นักท่องเที่ยว ส่วนราชการในพื้นที่...ลูกค้าจากแพลตฟอร์มออนไลน์(Page)

แหล่งจำหน่ายสินค้า (ออฟไลน์/ออนไลน์) ออฟไลน์ ศูนย์จำหน่ายผลิตภัณฑ์ออนไลน์(OCCC)...ภูแววิ

Coffee & Homestay สหยุคคอฟฟี่ออนไลน์..ขายแพลตฟอร์ม (Page Facebook)

ส่วนที่ ๓ ประเด็นความต้องการพัฒนาสินค้าและบริการ

ระบุประเด็นปัญหาที่เกิดขึ้น และความต้องการในการพัฒนา

ปัญหาที่เกิดขึ้น	ความต้องการด้าน วทน.
กลุ่มเกษตรกรสร้างป่าสร้างรายได้ทำกระบวนการผลิต กาแฟไม่เป็นระบบและถูกต้องตามลักษณะที่พึงทำ	ต้องการให้กลุ่มเกษตรกรสร้างป่าสร้างรายได้ทำกาแฟแบบครบ วงจร ควบคู่กับการจัดการกระบวนการเรียนรู้ เพื่อสร้างพื้นที่ ท่องเที่ยวเชิงนิเวศ
อาคารโรงงานผลิต ยังไม่ได้มาตรฐาน GMP	ต้องการรับคำปรึกษาการขอสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมาย อาหารและการยื่นขอใบอนุญาตผลิตอาหาร
ผลิตภัณฑ์ ยังมีคุณภาพไม่สม่ำเสมอ และไม่มีมาตรฐาน ของการผลิตภัณฑ์	ต้องการเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการทำให้ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพ และได้รับมาตรฐาน และอยากให้มีการรับรองมาตรฐานจาก หน่วยงานต่างๆ เช่น เครื่องหมาย Green Product
ตลาดออนไลน์ที่ตรงกับความต้องการ	ช่วยสร้างแพลตฟอร์มเพื่อเพิ่มช่องทางในการขายออนไลน์ ให้ ตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย

ลงชื่อ.....ผู้ช่วยศาสตราจารย์.ดร.ปิยะนุช.รสเครือ. (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....082-1658141.....

ผู้สำรวจข้อมูล

วันที่...../...../.....

ลงชื่อ.....นายณพล..แสนอินตะ. (ตัวบรรจง)

หมายเลขโทรศัพท์.....062-9241525.....

ผู้ให้ข้อมูล

วันที่...../...../.....

บทที่ ๒

ผลการดำเนินงาน

๒.๑ กระบวนการทำงาน

๒.๑.๑ แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินการ

คณะกรรมการดำเนินการ ตามคำสั่งแต่งตั้งที่ ๑๕๖/๒๕๖๙ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการดำเนินงานส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมเพื่อนำความรู้และประสบการณ์ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปแก้ปัญหาโจทย์ของ การพัฒนาชุมชน/หมู่บ้าน เพื่อลดความเหลื่อมล้ำ เพิ่มโอกาสของการเข้าถึง วทน. แพลตฟอร์ม SCI มุ่งเน้น การนำ วทน. ไปพัฒนาพื้นที่เพื่อสร้างชุมชนวิทยาศาสตร์ ชุมชนแห่งการเรียนรู้ โดยคนในชุมชนมีหลักคิดเชิงวิทยาศาสตร์ สามารถพึ่งพาตนเองได้ สร้างการเปลี่ยนแปลงในพื้นที่ และสร้างผู้นำการเปลี่ยนแปลง “นักวิทย์ชุมชน (STI changemakers)” เพิ่มขีดความสามารถของชุมชนและท้องถิ่นในการบริหารจัดการตนเอง มีความสามารถในการบริหารห่วงโซ่คุณค่าเพื่อเศรษฐกิจชุมชน ตลอดจนมีการสร้างระบบข้อมูลและแพลตฟอร์มความรู้เพื่อการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ดังเอกสารแนบภาคผนวก ก

คณะกรรมการอำนวยการ ประกอบด้วย

๑. ผู้อำนวยการสำนักงานบริหาร มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน
๒. ผู้อำนวยการกองการศึกษานาน
๓. ผู้อำนวยการกองทรัพยากรน่าน
๔. รองคณบดีคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการเกษตร
๕. ผู้จัดการคลินิกเทคโนโลยี

คณะกรรมการดำเนินงานฝึกอบรมและวิทยากร ประกอบด้วย

ผู้ช่วยศาสตราจารย์ปิยะนุช	รสเครือ	ประธานกรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชุติน	เรือนาราบ	กรรมการ
นายอชิปัตย์	สายสูง	กรรมการ
ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภาว	แก้วบรรจง	กรรมการ
นางสาวกัลยา	พึงสะพง	กรรมการ
นางสาวสุภาพร	จันทร์พล	กรรมการ
นางสาวปาริชาติ	ก้อนคำ	กรรมการ
นางสาวศศิภา	ชมภูธิมา	กรรมการและเลขานุการ

มีหน้าที่ วางแผนและจัดดำเนินโครงการการเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว ติดต่oprสานงานกับผู้ที่เกี่ยวข้อง จัดเตรียมเอกสารวิชาการ จัดทำเอกสารประกอบการฝึกอบรม จัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์การฝึกอบรมรับลงทะเบียนและดำเนินการฝึกอบรมตามหลักสูตรที่กำหนดทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติตามกำหนดการฝึกอบรม

๒.๒ ข้อมูลเนื้อหาเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด/กิจกรรมที่ดำเนินงาน

๒.๒.๑ แผนการดำเนินงานกิจกรรมในโครงการ

แผนการดำเนินงานกิจกรรมและการถ่ายทอดเทคโนโลยีในโครงการการเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟद्यุญแวง ประกอบด้วยกิจกรรมต่างๆ ดังนี้

ตารางที่ ๑ แผนการดำเนินงาน ปีที่ ๑ (๒๕๖๔)

กิจกรรม	ระยะเวลาดำเนินการ (ระบุแต่ละกิจกรรม เช่น ๑ มค. – ๓๐ กย.)	สถานะการดำเนินงาน ในแต่ละกิจกรรม	
		เสร็จแล้ว	ขอขยาย เวลา
กิจกรรมที่ ๑ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมขอรับรองมาตรฐาน	๑๐ - ๒๕ ก.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	
กิจกรรมที่ ๒ การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)	๒๐ - ๓๐ ก.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	
กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟผุญแวงให้สม่ำเสมอ	๒๔-๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	
กิจกรรมที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟผุญแวง เพื่อส่งเสริมการขาย	๑-๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	
กิจกรรมที่ ๕ การสร้าง แปรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing	๑-๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	
กิจกรรมที่ ๖ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนนางแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน	๑-๓๑ ส.ค. ๒๕๖๔	เสร็จแล้ว	
แผนเงิน : ตามไตรมาส	๑๘๖,๑๐๐		

๒.๒.๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔-๒๕๖๕

ตารางที่ ๒ เป้าหมายผลผลิต/ผลลัพธ์ และตัวชี้วัด (ระยะ ๓ ปี)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๓๐	๓๐	๓๐
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้ เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	๕
๑. เทคโนโลยีการจัดการแปลงปลูกระบบอินทรีย์		/		
๒. แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP		/		
๓. เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตกาแฟ		/		
๔. เทคโนโลยีแปรรูปกาแฟคุณภาพ (Process Control) และการสร้างมาตรฐานกาแฟแก้ว		/		
๕. เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้		/		
๖. เทคโนโลยีการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และ เลข อย.			/	
๗. เทคโนโลยีกระบวนการ process กาแฟพิเศษจากการหมักด้วยยีสต์จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์			/	
๘. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ Ready-to-Drink จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์สู่เชิงพาณิชย์			/	
๙. เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟ			/	
๑๐. เทคโนโลยีการสร้างมาตรฐานสินค้าสู่การคัดสรรสินค้า OTOP			/	
๑๑. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ ผสมสมุนไพร หรือ Functional Ingredients				/
๑๒. เทคโนโลยีสร้างแพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ ส่งเสริมการขายออนไลน์แบบค้าปลีก-ค้าส่ง				/
๑๓. เทคโนโลยีการสร้างเครือข่ายเกษตรกรและผู้ประกอบการสู่ระบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise)				/
๑๔. เทคโนโลยีการสร้างโมเดลธุรกิจกาแฟอินทรีย์				/
๑๕. การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว “กาแฟแก้วเชื่อมโยงการท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism)”				/
๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	๓
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๘๕
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๕	๕
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๑๘๖,๑๐๐	๒๕๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรอง อย.	ผลิตภัณฑ์	-	๒	๒

๒.๓ สรุปขั้นตอนการดำเนินงานตามแผนของแต่ละกิจกรรมที่กำหนด

กิจกรรมที่ดำเนินการในโครงการการเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟद्यุญแว ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ ประกอบด้วย ๖ กิจกรรม ดังนี้

- กิจกรรมที่ ๑ การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมขอรับรองมาตรฐาน
- กิจกรรมที่ ๒ การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
- กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟให้สม่ำเสมอ
- กิจกรรมที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟ เพื่อส่งเสริมการขาย
- กิจกรรมที่ ๕ การสร้าง แบนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing
- กิจกรรมที่ ๖ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนนางแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน

กิจกรรมที่ ๑ การเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟद्यุญแว

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมขอรับรองมาตรฐาน
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนกาแฟद्यุญแว
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๒๗ กรกฎาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ ผู้ช่วยศาสตราจารย์บรรจง อุบแก้ว
งบประมาณที่ใช้	: ๑๑,๖๘๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

เกษตรกรได้รับการพัฒนาศักยภาพด้านการผลิตกาแฟปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ จำนวน ๓๐ คน ได้ดำเนินการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีเกี่ยวกับการจัดการสวนกาแฟตามแนวทางเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ครอบคลุมการจัดการแปลง การดูแลต้นกาแฟ การจัดการดินและธาตุอาหาร การจัดการศัตรูพืชอย่างเหมาะสม การลดการพึ่งพาสารเคมี และแนวทางการจัดทำข้อมูลการผลิต เพื่อสร้างความเข้าใจให้เกษตรกรสามารถปรับระบบการผลิตไปสู่การผลิตวัตถุดิบที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และเตรียมความพร้อมสำหรับการเข้าสู่ระบบมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ในระยะต่อไป

การดำเนินกิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ในแปลงกาแฟ นับเป็นกลไกสำคัญในการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้พัฒนาศักยภาพเกษตรกรและยกระดับระบบการผลิตกาแฟตั้งแต่ต้นน้ำ โดยมุ่งเปลี่ยนผ่านจากการผลิตแบบดั้งเดิมสู่การผลิตที่มีคุณภาพ ปลอดภัย ตรวจสอบย้อนกลับได้ และมีความรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม การพัฒนาเกษตรกรจำนวน ๓๐ คน จึงมิได้มุ่งเน้นเพียงการเพิ่มพูนความรู้และทักษะเท่านั้น แต่ยังเป็น

การวางรากฐานของการพัฒนาระบบมาตรฐานการผลิต การเพิ่มมูลค่าผลผลิต และการสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน เพื่อเชื่อมโยงการพัฒนาจากแพนกวาส์สินค้าเกษตรมูลค่าสูง และขับเคลื่อนเศรษฐกิจฐานรากบนพื้นฐานของการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่าและยั่งยืน

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์อินทรีย์ในแปลงกาแพเพื่อเตรียมพร้อมรองรับมาตรฐาน” นี้สามารถอธิบายผลการดำเนินงาน ดังนี้

๑. ผลผลิต

เกษตรกรสมาชิกวิสาหกิจชุมชนกาแพแก้ว จำนวน ๓๐ คน ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านการผลิตกาแพตามแนวทางเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ผ่านกระบวนการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการที่เน้นการเรียนรู้และการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีให้เหมาะสมกับสภาพพื้นที่ โดยมีผลผลิตสำคัญ ได้แก่

- (๑) เกษตรกรจำนวน ๓๐ คน ได้รับความรู้เกี่ยวกับหลักการและแนวทางปฏิบัติในการผลิตกาแพปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ ตั้งแต่การจัดการพื้นที่ปลูกจนถึงการดูแลรักษาต้นกาแพ
- (๒) เกษตรกรได้รับการพัฒนาทักษะด้านการจัดการดินและธาตุอาหาร การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ การจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน และการลดการใช้สารเคมีทางการเกษตร
- (๓) กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีแนวทางการพัฒนาระบบการผลิตกาแพที่สอดคล้องกับมาตรฐาน และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการยกระดับคุณภาพวัตถุดิบกาแพของชุมชน

๒. ผลลัพธ์

การถ่ายทอดเทคโนโลยีช่วยสร้างความรู้ความเข้าใจและส่งเสริมศักยภาพของเกษตรกรในการพัฒนาระบบการผลิตกาแพให้มีคุณภาพและปลอดภัยมากขึ้น โดยคาดว่าจะก่อให้เกิดผลลัพธ์สำคัญ ดังนี้

- (๑) ด้านการพัฒนาศักยภาพเกษตรกร: เกษตรกรมีความรู้ความเข้าใจเกี่ยวกับระบบเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ สามารถนำหลักการจัดการสวนกาแพที่เหมาะสมไปประยุกต์ใช้เพื่อลดความเสี่ยงจากการใช้สารเคมีและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต
- (๒) ด้านการยกระดับคุณภาพวัตถุดิบ: เกษตรกรมีแนวทางปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแพตั้งแต่ต้นน้ำ เพื่อให้ได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ สม่าเสมอ และปลอดภัย สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคและตลาดกาแพคุณภาพ
- (๓) ด้านการเตรียมความพร้อมเข้าสู่มาตรฐาน: กลุ่มวิสาหกิจชุมชนมีความเข้าใจเกี่ยวกับข้อกำหนดมาตรฐานเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ สามารถนำความรู้ไปใช้ในการวางแผนปรับปรุงแปลงปลูก การจัดทำบันทึกข้อมูล และเตรียมความพร้อมสำหรับการตรวจประเมินรับรองมาตรฐานในระยะต่อไป
- (๔) ด้านการบริหารจัดการกลุ่ม: ส่งเสริมการเรียนรู้ร่วมกันของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน เกิดแนวทางการจัดการสวนกาแพที่เป็นระบบ และสร้างพื้นฐานสำหรับการพัฒนามาตรฐานการผลิตกาแพร่วมกันในระดับชุมชน

๓. ผลกระทบ

- (๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม :

๑. ส่งเสริมการลดใช้สารเคมีทางการเกษตร โดยนำแนวทางการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสานมาใช้ เพื่อลดความเสี่ยงจากสารเคมีตกค้างในดิน น้ำ และสิ่งแวดล้อม

๒. ส่งเสริมการใช้ปุ๋ยอินทรีย์และวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตรให้เกิดประโยชน์ ช่วยลดการพึ่งพาปุ๋ยเคมีและสนับสนุนการจัดการทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
 ๓. สนับสนุนการอนุรักษ์และฟื้นฟูความอุดมสมบูรณ์ของดิน ตลอดจนการรักษาความหลากหลายทางชีวภาพในระบบนิเวศสวนกาแฟ
 ๔. สร้างจิตสำนึกให้เกษตรกรตระหนักถึงความสำคัญของการผลิตกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม และการใช้ทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน
- (๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ :
๑. เพิ่มโอกาสในการลดต้นทุนการผลิตกาแฟจากการจัดการปัจจัยการผลิตอย่างเหมาะสม และลดการใช้ปุ๋ยเคมีและสารเคมีทางการเกษตรที่ไม่จำเป็น
 ๒. ส่งเสริมการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและยกระดับคุณภาพวัตถุดิบกาแฟให้มีความสม่ำเสมอ ปลอดภัย และสอดคล้องกับความต้องการของตลาด
 ๓. สร้างโอกาสในการเพิ่มมูลค่าผลผลิตกาแฟผ่านการพัฒนาระบบการผลิตตามมาตรฐานเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ เพื่อรองรับตลาดกาแฟคุณภาพและตลาดพรีเมียม
 ๔. เพิ่มศักยภาพการแข่งขันและสร้างความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภค ตลอดจนขยายโอกาสทางการตลาดของผลิตภัณฑ์กาแฟแก้ว
- (๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม :
๑. ส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพเกษตรกร จำนวน ๓๐ คน ให้มีองค์ความรู้และทักษะด้านการผลิตกาแฟปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ สามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการประกอบอาชีพ
 ๒. สร้างกระบวนการเรียนรู้และการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ระหว่างสมาชิกวิสาหกิจชุมชน ส่งเสริมความร่วมมือและความเข้มแข็งของกลุ่มเกษตรกร
 ๓. สนับสนุนการบูรณาการองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมร่วมกับภูมิปัญญาท้องถิ่นด้านการเพาะปลูกกาแฟ
 ๔. ส่งเสริมการอนุรักษ์วิถีชีวิตและวัฒนธรรมการปลูกกาแฟของชุมชนบนพื้นที่สูง ตลอดจนการถ่ายทอดองค์ความรู้และภูมิปัญญาสู่เกษตรกรรุ่นใหม่
- (๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่ :
๑. ส่งเสริมภาพลักษณ์ดอยภูแว อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดน่าน ให้เป็นแหล่งผลิตกาแฟคุณภาพที่ให้ความสำคัญกับมาตรฐานเกษตรปลอดภัยและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม
 ๒. สร้างโอกาสในการพัฒนาสวนกาแฟเป็นแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรและแหล่งเรียนรู้ด้านการผลิตกาแฟปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์
 ๓. ส่งเสริมการเชื่อมโยงกิจกรรมการท่องเที่ยวกับวิถีชีวิตเกษตรกร เช่น การเยี่ยมชมสวนกาแฟ การเรียนรู้กระบวนการผลิต และการสัมผัสวัฒนธรรมกาแฟท้องถิ่น
 ๔. สนับสนุนการสร้างอัตลักษณ์และเรื่องราวของกาแฟภูแว (Coffee Storytelling) เพื่อเพิ่มความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์และสร้างการจดจำให้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว

๕. เพิ่มโอกาสในการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กาแฟชุมชนกับการท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ และการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน เพื่อกระจายรายได้สู่เกษตรกรและผู้ประกอบการในพื้นที่



ภาพที่ ๑ กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ในแปลงกาแฟเพื่อเตรียมพร้อมรองรับมาตรฐาน

กิจกรรมที่ ๒ การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนกาแฟภูแอ
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๒๖ กรกฎาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๒๓,๓๖๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

การดำเนินกิจกรรมมุ่งเน้นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วทน.) มาประยุกต์ใช้ในการพัฒนาและยกระดับสถานที่ผลิตและแปรรูปกาแฟของวิสาหกิจชุมชนกาแฟ ภูแอ ให้มีความพร้อมตามหลักเกณฑ์วิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) โดยให้ความสำคัญกับการพัฒนา ศักยภาพบุคลากร การปรับปรุงสุขลักษณะสถานที่ผลิต การจัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์ การจัดลำดับ ขั้นตอนการผลิต และการควบคุมปัจจัยเสี่ยงที่อาจก่อให้เกิดการปนเปื้อนในกระบวนการผลิตกาแฟ

การดำเนินงานประกอบด้วย การถ่ายทอดองค์ความรู้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ คน ควบคู่กับการสำรวจและประเมินความพร้อมของสถานที่ผลิตและแปรรูปกาแฟ จำนวน ๑ แห่ง ซึ่งตั้งอยู่ ด้านหลังร้านกาแฟ “กรมการคั่ว” โดยวิทยากรได้ให้คำแนะนำเชิงเทคนิคในการจัดพื้นที่ผลิต การจัดวาง เครื่องจักรและอุปกรณ์ การปรับปรุงสุขลักษณะอาคารสถานที่ การป้องกันการปนเปื้อน และการควบคุม ความสะอาด เพื่อพัฒนากระบวนการผลิตให้มีความเป็นระบบและสอดคล้องกับหลักการ GMP

กิจกรรมดังกล่าวถือเป็นการพัฒนาโครงสร้างพื้นฐานด้านมาตรฐานการผลิตที่สำคัญของ วิสาหกิจชุมชน โดยเชื่อมโยงองค์ความรู้จากการผลิตวัตถุดิบกาแฟคุณภาพในระดับต้นน้ำ เข้าสู่ กระบวนการแปรรูปและการควบคุมคุณภาพในระดับกลางน้ำ เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการพัฒนา ผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีคุณภาพ ปลอดภัย และสามารถเข้าสู่ตลาดเชิงพาณิชย์ได้อย่างยั่งยืน

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตาม แนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)” นี้สามารถอธิบายผลการดำเนินงาน ดังนี้

๑. ผลผลิต

- (๑) พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการจำนวน ๓๐ คน ให้มีความรู้และความเข้าใจเกี่ยวกับ หลักเกณฑ์ GMP และการจัดการสถานที่ผลิตกาแฟอย่างถูกสุขลักษณะ
- (๒) สำรวจและประเมินความพร้อมสถานที่ผลิตกาแฟ จำนวน ๑ แห่ง เพื่อวิเคราะห์สภาพ ปัจจุบันและประเด็นที่ต้องปรับปรุงให้สอดคล้องกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง
- (๓) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการออกแบบและจัดผังสถานที่ผลิต ครอบคลุมการแบ่งพื้นที่ การ จัดลำดับกระบวนการผลิต และการจัดวางเครื่องมือและอุปกรณ์อย่างเหมาะสม
- (๔) ให้คำแนะนำด้านการควบคุมสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ได้แก่ การทำความสะอาด การป้องกันการปนเปื้อน การจัดการของเสีย และสุขลักษณะของผู้ปฏิบัติงาน

- (๕) จัดทำแนวทางการปรับปรุงสถานที่ผลิตเบื้องต้น เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการพัฒนาสถานประกอบการให้สอดคล้องกับมาตรฐาน GMP ในระยะต่อไป

๒. ผลลัพธ์

- (๑) ผู้ประกอบการมีความรู้และทักษะด้าน GMP เพิ่มขึ้น สามารถนำหลักการจัดการสถานที่ผลิตอาหารไปประยุกต์ใช้ในการปรับปรุงกระบวนการผลิตกาแฟได้อย่างเหมาะสม
- (๒) สถานที่ผลิตกาแฟจำนวน ๑ แห่ง มีแนวทางการพัฒนาที่ชัดเจน จากการสำรวจและประเมินความพร้อม เพื่อใช้วางแผนปรับปรุงพื้นที่และระบบการผลิตให้เป็นไปตามข้อกำหนด
- (๓) เพิ่มความพร้อมด้านการจัดการสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร โดยส่งเสริมการจัดพื้นที่ผลิต การควบคุมความสะอาด และการป้องกันการปนเปื้อนอย่างเป็นระบบ
- (๔) ลดความเสี่ยงด้านคุณภาพและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ ผ่านการนำองค์ความรู้ด้าน GMP ไปใช้เป็นแนวทางควบคุมกระบวนการผลิตกาแฟ
- (๕) ยกระดับศักยภาพวิสาหกิจชุมชนสู่การผลิตเชิงพาณิชย์ โดยมีพื้นฐานด้านสถานที่ผลิตและการจัดการคุณภาพ เพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการขออนุญาตและการรับรองตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง

๓. ผลกระทบ

- (๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม :

๑. ส่งเสริมการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตกาแฟอย่างเหมาะสม โดยให้ความสำคัญกับการคัดแยก การจัดเก็บ และการกำจัดของเสีย เพื่อลดความเสี่ยงต่อการปนเปื้อนและผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมชุมชน
๒. เพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรในการผลิต ผ่านการจัดผังสถานที่และการจัดลำดับกระบวนการผลิตอย่างเป็นระบบ เพื่อลดความสูญเสียของวัตถุดิบ น้ำ และพลังงาน
๓. ส่งเสริมการจัดการสุขลักษณะและความสะอาดของสถานประกอบการ เพื่อลดแหล่งสะสมสิ่งสกปรกและป้องกันปัญหาด้านสุขาภิบาลที่อาจส่งผลกระทบต่อชุมชน

- (๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ :

๑. เพิ่มโอกาสในการลดต้นทุนและความสูญเสียจากการผลิต ผ่านการปรับปรุงผังสถานที่ การจัดวางอุปกรณ์ และการควบคุมกระบวนการผลิตอย่างเหมาะสม
๒. เพิ่มศักยภาพในการยกระดับผลิตภัณฑ์กาแฟสู่มาตรฐานเชิงพาณิชย์ โดยเตรียมความพร้อมด้านสถานที่ผลิตให้สอดคล้องกับข้อกำหนดด้านความปลอดภัยอาหาร
๓. สร้างโอกาสในการเพิ่มมูลค่าและขยายช่องทางการจำหน่าย เนื่องจากระบบการผลิตที่ได้มาตรฐานเป็นปัจจัยสำคัญในการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภคและคู่ค้า
๔. ลดความเสี่ยงจากความเสียหายของผลิตภัณฑ์และปัญหาด้านคุณภาพ ผ่านการพัฒนากระบวนการควบคุมสุขลักษณะและการป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต
๕. สนับสนุนการสร้างรายได้และความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจของวิสาหกิจชุมชน โดยวางรากฐานการพัฒนาสถานประกอบการให้มีความพร้อมต่อการผลิตและจำหน่ายกาแฟคุณภาพในระยะยาว

(๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม :

๑. ยกระดับองค์ความรู้และทักษะของสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ คน ด้านการจัดการสถานที่ผลิตอาหารตามหลัก GMP เพื่อส่งเสริมการประกอบอาชีพอย่างมีมาตรฐาน
๒. สร้างความตระหนักรู้ด้านสุขลักษณะและความปลอดภัยอาหาร ให้แก่ผู้ประกอบการและผู้ปฏิบัติงาน ส่งเสริมความรับผิดชอบต่อคุณภาพผลิตภัณฑ์และสุขภาพของผู้บริโภค
๓. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน ผ่านการเรียนรู้ร่วมกันและการพัฒนาระบบการจัดการสถานที่ผลิตให้มีแนวทางปฏิบัติที่ชัดเจน
๔. ส่งเสริมการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีร่วมกับภูมิปัญญาการแปรรูปกาแฟท้องถิ่น เพื่อรักษาอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ควบคู่กับการยกระดับมาตรฐานการผลิตสมัยใหม่

(๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่ :

๑. ส่งเสริมภาพลักษณ์กาแฟแก้วให้เป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ให้ความสำคัญกับคุณภาพและความปลอดภัย ผ่านการพัฒนาสถานที่ผลิตตามหลักเกณฑ์ GMP
๒. เพิ่มความเชื่อมั่นให้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว ต่อผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีกระบวนการผลิตถูกสุขลักษณะและมีแนวทางควบคุมคุณภาพอย่างเป็นระบบ
๓. สร้างโอกาสในการพัฒนาสถานที่แปรรูปกาแฟเป็นแหล่งเรียนรู้เชิงเกษตรและอาหาร เพื่อเชื่อมโยงกระบวนการผลิตกาแฟกับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์ของชุมชน
๔. ส่งเสริมอัตลักษณ์และภาพลักษณ์ดอยภูแว จังหวัดน่าน ให้เป็นพื้นที่ผลิตกาแฟคุณภาพที่ผสมผสานภูมิปัญญาท้องถิ่นกับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการผลิตอาหาร
๕. เพิ่มโอกาสในการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กาแฟกับตลาดการท่องเที่ยว ผ่านการสร้างค่านาเชื่อถือของผลิตภัณฑ์และการพัฒนาแบรนด์กาแฟสู่สินค้าชุมชนมูลค่าสูง

การดำเนินกิจกรรมเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามหลักเกณฑ์ GMP เป็นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้เพื่อแก้ไขข้อจำกัดด้านสถานที่ผลิตและระบบการจัดการคุณภาพของวิสาหกิจชุมชนกาแฟแก้วอย่างเป็นรูปธรรม โดยมีผู้รับบริการจำนวน ๓๐ คน และสถานที่ผลิตเป้าหมายจำนวน ๑ แห่ง ผ่านกระบวนการสำรวจและประเมินความพร้อม การถ่ายทอดเทคโนโลยีการออกแบบและจัดตั้งสถานที่ผลิต ตลอดจนการให้คำปรึกษาด้านสุขลักษณะ การควบคุมความสะอาด และการป้องกันการปนเปื้อนในกระบวนการผลิต

คุณค่าสำคัญของกิจกรรมนี้ คือ การเปลี่ยนองค์ความรู้ด้านมาตรฐานอาหารให้เป็นแนวทางการพัฒนาสถานประกอบการที่สามารถนำไปปฏิบัติได้จริง โดยช่วยให้วิสาหกิจชุมชนมองเห็นข้อจำกัดของสถานที่ผลิต มีแนวทางปรับปรุงระบบการผลิตอย่างเป็นขั้นตอน และสามารถวางแผนเตรียมความพร้อมเข้าสู่กระบวนการขออนุญาตหรือรับรองตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้องได้อย่างเหมาะสม

การดำเนินงานดังกล่าวจึงเป็นรากฐานสำคัญในการยกระดับห่วงโซ่คุณค่ากาแฟแก้วจากการผลิตวัตถุดิบทางการเกษตรสู่การแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีคุณภาพและความปลอดภัย โดยมุ่งสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค เพิ่มโอกาสทางการตลาด ลดความสูญเสียในกระบวนการผลิต และเสริมสร้างศักยภาพการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชน อันสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีในการ

ถ่ายทอดและใช้ประโยชน์จากวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม เพื่อพัฒนาผู้ประกอบการชุมชน สร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ และยกระดับคุณภาพชีวิตของประชาชนอย่างยั่งยืน



สถานที่ผลิตก่อนปรับปรุง



สถานที่ผลิตหลังปรับปรุง



ภาพที่ ๒ กิจกรรมการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)



ภาพที่ ๒ กิจกรรมการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP) (ต่อ)

กิจกรรมที่ ๓ การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและ การสร้างมาตรฐานคุณภาพ

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและ การสร้างมาตรฐานคุณภาพ
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนกาแฟภูแอ
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๒๙-๓๐ สิงหาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๕๓,๓๐๕ บาท

ผลการดำเนินงาน

ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีให้แก่กลุ่มเป้าหมาย จำนวน ๕ เทคโนโลยี มีการนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องกับห่วงโซ่คุณค่ากาแฟมาถ่ายทอดและประยุกต์ใช้กับกลุ่มเป้าหมายอย่างน้อย ๕ เทคโนโลยี ได้แก่ (๑) เทคโนโลยีการผลิตกาแฟปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ (๒) เทคโนโลยีการจัดการหลังการเก็บเกี่ยวและการควบคุมคุณภาพวัตถุดิบ (๓) เทคโนโลยีการผลิตกาแฟ (Process Control) (๔) เทคโนโลยีการตรวจสอบและประเมินคุณภาพกาแฟ รวมถึงการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส และ (๕) เทคโนโลยีด้านบรรจุภัณฑ์ การสร้างแบรนด์ และการตลาดดิจิทัล ซึ่งช่วยเชื่อมโยงการพัฒนาตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ

การอบรมเชิงปฏิบัติการ “การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและ การสร้างมาตรฐานคุณภาพ” นี้สามารถอธิบายผลการดำเนินงาน ดังนี้

๑. ผลผลิต (Output)

- (๑) เกษตรกรและผู้ประกอบการจำนวน ๓๐ คน ได้รับการถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านการผลิตและการควบคุมคุณภาพกาแฟ เพื่อยกระดับทักษะการผลิตและการแปรรูปกาแฟคุณภาพ
- (๒) ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีจำนวน ๕ เทคโนโลยี ครอบคลุมการผลิตกาแฟปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การควบคุมกระบวนการผลิต การประเมินคุณภาพกาแฟ และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และการตลาด
- (๓) พัฒนาความรู้ด้านการควบคุมกระบวนการผลิตกาแฟ (Process Control) ได้แก่ การควบคุมปัจจัยการแปรรูป การจัดการความชื้น การคั่วกาแฟ และการรักษาคุณภาพผลิตภัณฑ์ให้มีความสม่ำเสมอ
- (๔) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการตรวจสอบและประเมินคุณภาพกาแฟ ครอบคลุมการตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบ การประเมินลักษณะทางกายภาพ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อใช้เป็นแนวทางกำหนดมาตรฐานคุณภาพกาแฟภูแอ

๒. ผลลัพธ์ (Outcome)

- (๑) เกษตรกรและผู้ประกอบการมีศักยภาพด้านการผลิตกาแฟคุณภาพเพิ่มขึ้น สามารถนำองค์ความรู้และเทคโนโลยีไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมกระบวนการผลิตและการแปรรูปกาแฟได้อย่างเหมาะสม
- (๒) เกิดแนวทางการควบคุมคุณภาพกาแฟอย่างเป็นระบบ ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูป และการคั่วกาแฟ เพื่อลดความแปรปรวนของคุณภาพผลิตภัณฑ์
- (๓) เพิ่มความพร้อมในการพัฒนามาตรฐานคุณภาพกาแฟแก้ว โดยนำหลักการตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพและการประเมินทางประสาทสัมผัสมาใช้เป็นแนวทางกำหนดคุณลักษณะผลิตภัณฑ์
- (๔) เพิ่มโอกาสในการลดความสูญเสียและเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต จากการควบคุมปัจจัยที่มีผลต่อคุณภาพกาแฟอย่างเหมาะสม ช่วยสนับสนุนการใช้วัตถุดิบและทรัพยากรอย่างคุ้มค่า
- (๕) ยกระดับศักยภาพวิสาหกิจชุมชนสู่การผลิตกาแฟมูลค่าสูง โดยเชื่อมโยงเทคโนโลยีการผลิต การควบคุมคุณภาพ เพื่อเพิ่มโอกาสในการแข่งขันเชิงพาณิชย์

๓. ผลกระทบ (Impact)

(๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

๑. ส่งเสริมการผลิตกาแฟที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ผ่านการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตกาแฟปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ เพื่อลดการพึ่งพาสารเคมีทางการเกษตร และลดความเสี่ยงต่อระบบนิเวศในพื้นที่ปลูกกาแฟ
๒. ลดโอกาสเกิดความสูญเสียของวัตถุดิบในกระบวนการผลิต ด้วยการประยุกต์ใช้เทคโนโลยีควบคุมคุณภาพและกระบวนการแปรรูปอย่างเหมาะสม ช่วยเพิ่มประสิทธิภาพการใช้ทรัพยากรและลดปริมาณของเสีย
๓. ส่งเสริมการใช้ประโยชน์จากวัสดุเหลือใช้ในกระบวนการผลิตกาแฟ เช่น เปลือกกาแฟและกะลากาแฟ เพื่อต่อยอดเป็นผลิตภัณฑ์หรือวัสดุที่มีมูลค่า สอดคล้องกับแนวคิดเศรษฐกิจหมุนเวียน (Circular Economy)
๔. วางรากฐานการพัฒนาห่วงโซ่การผลิตกาแฟอย่างยั่งยืน โดยบูรณาการเทคโนโลยีการผลิตที่คำนึงถึงคุณภาพ ความปลอดภัย และการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ

(๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

๑. เพิ่มโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่กาแฟแก้ว จากการยกระดับกระบวนการผลิตและการควบคุมคุณภาพให้มีความสม่ำเสมอ สามารถพัฒนาสู่ผลิตภัณฑ์กาแฟคุณภาพและกาแฟพรีเมียมที่มีศักยภาพทางการตลาดสูงขึ้น
๒. เพิ่มประสิทธิภาพการผลิตและลดความสูญเสียทางเศรษฐกิจ ผ่านการควบคุมกระบวนการแปรรูป การจัดการความชื้น และการคั่วกาแฟอย่างเหมาะสม เพื่อลดผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้คุณภาพและต้นทุนจากการผลิตซ้ำ

๓. เพิ่มศักยภาพการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชน โดยนำเทคโนโลยีการประเมินคุณภาพกาแฟ การสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ มาใช้สร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์กาแฟทั่วไป
๔. สนับสนุนการเพิ่มรายได้และความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานราก โดยเชื่อมโยงการพัฒนาตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ การแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่ม และการตลาด เพื่อสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจให้แก่เกษตรกรและสมาชิกวิสาหกิจชุมชน

(๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม

๑. ยกระดับศักยภาพเกษตรกรและผู้ประกอบการจำนวน ๓๐ คน ให้สามารถเข้าถึงและประยุกต์ใช้องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีในการผลิตกาแฟคุณภาพ เพื่อพัฒนาอาชีพและเพิ่มขีดความสามารถในการพึ่งพาตนเอง
๒. เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชนกาแฟภูว ผ่านกระบวนการเรียนรู้ร่วมกัน การแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และการพัฒนาแนวทางควบคุมคุณภาพกาแฟให้เป็นมาตรฐานเดียวกัน
๓. ส่งเสริมการผสมผสานภูมิปัญญาการผลิตกาแฟท้องถิ่นกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ เพื่อรักษาอัตลักษณ์กาแฟดอยภูวควบคู่กับการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์
๔. สร้างโอกาสในการพัฒนาบุคลากรและผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ให้มีความรู้ด้านการแปรรูปกาแฟ การประเมินคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาด เพื่อสืบทอดและต่อยอดอาชีพของชุมชน
๕. ส่งเสริมการสร้างเครือข่ายความร่วมมือด้านกาแฟคุณภาพ ระหว่างเกษตรกร ผู้ประกอบการ และหน่วยงานวิชาการ เพื่อสนับสนุนการพัฒนาชุมชนบนฐานความรู้และนวัตกรรมอย่างต่อเนื่อง

(๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่

๑. ยกระดับภาพลักษณ์กาแฟภูวสู่การเป็นกาแฟคุณภาพที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น โดยใช้เทคโนโลยีการควบคุมกระบวนการผลิตและการประเมินคุณภาพเป็นพื้นฐานในการสร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค
๒. ส่งเสริมการสร้างอัตลักษณ์และเรื่องราวกาแฟดอยภูว (Coffee Storytelling) ผ่านการเชื่อมโยงแหล่งปลูก ภูมิประเทศ วิถีชีวิตเกษตรกร และกระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ เพื่อเพิ่มความโดดเด่นของผลิตภัณฑ์และภาพลักษณ์พื้นที่
๓. สร้างโอกาสในการพัฒนากิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตรและกาแฟ (Coffee Tourism) เช่น การเรียนรู้กระบวนการผลิต การสาธิตการคั่วกาแฟ และกิจกรรมชิมกาแฟ เพื่อเพิ่มประสบการณ์ท่องเที่ยวเชิงสร้างสรรค์
๔. สนับสนุนการพัฒนาภาพลักษณ์จังหวัดน่านสู่แหล่งผลิตกาแฟคุณภาพและการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ผ่านการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กาแฟชุมชนกับวัฒนธรรมท้องถิ่น และกิจกรรมท่องเที่ยวที่สร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่พื้นที่

การดำเนินกิจกรรมพัฒนาระบบการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยี และนวัตกรรม และการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟ เป็นการขับเคลื่อนการพัฒนาศักยภาพวิสาหกิจ ชุมชนกาแฟผ่านการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปประยุกต์ใช้ตลอด ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟอย่างเป็นระบบ โดยมีเกษตรกรและผู้ประกอบการเข้าร่วมจำนวน ๓๐ คน และได้รับการ ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีจำนวน ๕ ด้าน ครอบคลุมตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบคุณภาพ การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การควบคุมกระบวนการผลิต การตรวจสอบคุณภาพ และการพัฒนา ผลิตภัณฑ์สู่ตลาด

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การบูรณาการเทคโนโลยีตลอดห่วงโซ่คุณค่ากาแฟ (Coffee Value Chain) เพื่อเชื่อมโยงการพัฒนาคุณภาพจากต้นน้ำสู่ปลายน้ำ โดยมุ่งให้เกษตรกรและผู้ประกอบการ สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการควบคุมคุณภาพ ลดความสูญเสีย เพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์กาแฟ ซึ่งเป็นรากฐานสำคัญของการพัฒนากาแฟชุมชนสู่ ผลิตภัณฑ์เกษตรมูลค่าสูง

การดำเนินงานดังกล่าวจึงมิได้มุ่งเน้นเพียงการถ่ายทอดองค์ความรู้ แต่เป็นการวางรากฐาน การเปลี่ยนผ่านจากการผลิตกาแฟแบบอาศัยประสบการณ์สู่การผลิตที่ใช้หลักวิทยาศาสตร์และข้อมูล คุณภาพเป็นเครื่องมือในการตัดสินใจ เพื่อสนับสนุนการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เพิ่มขีดความสามารถใน การแข่งขัน และขยายโอกาสทางการตลาด อันสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีใน การนำ วทน. ไปใช้ประโยชน์เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มทางเศรษฐกิจ เสริมสร้างความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน และพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน





ภาพที่ ๓ กิจกรรมการพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยีและนวัตกรรมและ การสร้างมาตรฐานคุณภาพ



กาแฟดริป



กาแฟสกัดเย็น (cold brew)

ภาพที่ ๔ ผลิตภัณฑ์กาแฟดริป และ กาแฟสกัดเย็น (cold brew)

ผลิตภัณฑ์กาแฟดริปกึ่งแก้ว หรือกาแฟจากบริเวณยอดดอยภูแว แหล่งปลูกกาแฟคุณภาพสูงที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวทางภาคเหนือของไทย กาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า ๑๐๐% ที่ปลูกบนพื้นที่สูงสลับซับซ้อนในตำบลขุนน่าน อำเภอเฉลิมพระเกียรติ จังหวัดน่าน รวมถึงพื้นที่ดอยเปียงซ้อ ซึ่งอยู่ใกล้เคียงกับยอดดอยภูแว

- จุดเด่นทางภูมิศาสตร์: ปลูกภายใต้ร่มเงาไม้ใหญ่บนระดับความสูงเกินกว่า ๑,๐๐๐ เมตรจากระดับน้ำทะเล ทำให้เมล็ดกาแฟสุกช้า สะสมอาหารและน้ำตาลธรรมชาติได้อย่างสมบูรณ์แบบ

- รสชาติเมื่อนำมาดริป: ให้ความนุ่มละมุน บอติ้นุ่มนวลสดชื่น ต้มง่าย มีกลิ่นอายอโรมาของโทนผลไม้ป่าและดอกไม้ธรรมชาติจางๆ

กาแฟดริปแบบซองสำเร็จรูป (Drip Bag Coffee) เป็นรูปแบบที่นิยมมากในปัจจุบัน เหมาะสำหรับผู้ที่ต้องการความพกพาสะดวก ชงดื่มง่ายทุกที่โดยไม่ต้องใช้เครื่องชงหรืออุปกรณ์เยอะ เพียงแค่นึกชง แขนงบนขอบแก้ว แล้วเทน้ำร้อนก็พร้อมดื่มทันที หัวใจของการดริป (Coffee Bloom): เมื่อรินน้ำร้อนรอบแรก (อุณหภูมิประมาณ ๙๒-๙๖°C) ให้เทพอั่วผงกาแฟแล้วทิ้งไว้ ๓๐ วินาที เพื่อให้กาแฟคายก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ (CO₂) ออกมา ผงกาแฟจะพองตัวขึ้น จังหวะนี้จะช่วยให้ น้ำเข้าไปสกัดรสชาติกาแฟในรอบถัดไปได้อย่างเต็มที่โดยไม่มีก๊าซมาขัดขวาง

การคำนวณต้นทุนการผลิต กาแฟดริปแบบซองสำเร็จรูป (Drip Bag Coffee) จากเมล็ดกาแฟอาราบิก้า ๑๐๐% ตำบลขุนน่าน ดอยภูแว/เปียงซ้อ จะอิงตามมาตรฐานการผลิตเชิงพาณิชย์ โดยทั่วไปของกาแฟดริปสำเร็จรูปจะใช้กาแฟบดอยู่ที่ ๑๐ กรัมต่อซอง เพื่อรสชาติที่นุ่มนวลและสกัดกลิ่นรสชาติได้อย่างสมบูรณ์แบบตามจุดเด่นทางภูมิศาสตร์ สรุปต้นทุนรวมทั้งหมด (Total Cost) จะอยู่ที่ประมาณ ๑๓๓.๓๐ บาทต่อกล่อง การตั้งราคาขายกาแฟดริป ขายปลีกอยู่ที่ ๒๒๕ บาท

ตารางที่ ๓ ต้นทุนผลิตภัณฑ์กาแฟดริป

รายการต้นทุน	รายละเอียดวัตถุดิบและบรรจุภัณฑ์	ต้นทุนต่อ ๑ ซอง (กาแฟ ๑๐ กรัม)	ต้นทุนต่อ ๑ กล่อง (บรรจุ ๑๐ ซอง)
๑. เมล็ดกาแฟคั่วบด	เมล็ดกาแฟอาราบิก้าขุนน่านเกรดพรีเมียม (กิโลกรัมละ ๕๐๐ บาท) ใช้ ๑๐ กรัม ต่อซอง	๕.๐๐ บาท	๕๐.๐๐ บาท
๒. ถุงกรองดริป (Drip Bag)	ถุงกรองผ้าใยสังเคราะห์พิเศษ พร้อมหูแขวนแบรนด์มาตรฐาน	๑.๘๐ บาท	๑๘.๐๐ บาท
๓. ซองฟอยล์ด้านนอก	ซองฟอยล์สำหรับซีลปิด เพื่อล็อกกลิ่นและความสดใหม่	๑.๕๐ บาท	๑๕.๐๐ บาท
๔. ค่าพิมพ์และฉลาก	งานพิมพ์ลายบนซองฟอยล์ หรือสติ๊กเกอร์ PP กันน้ำแปะซอง	๐.๘๐ บาท	๘.๐๐ บาท
๕. กล่องบรรจุภัณฑ์ภายนอก	กล่องกระดาษคราฟท์ (สำหรับใส่ ๑๐ ซอง)	-	๑๕.๐๐ บาท
๖. ต้นทุนผันแปรอื่นๆ	ค่าน้ำ, ค่าไฟ, ค่าเสื่อมวัสดุ และค่าแรง ๓๐%	๙.๑๐x๓๐% = ๒.๗๓ บาท	๒๗.๓๐
รวมต้นทุนการผลิตพื้นฐาน	ยังไม่รวมค่าแรงและค่าเสื่อมเครื่องจักร	๑๑.๘๓ บาท	๑๓๓.๓๐ บาท

ผลิตภัณฑ์กาแฟ Cold Brew (กาแฟสกัดเย็น) คือกาแฟที่สกัดโดยใช้น้ำเย็นหรือน้ำอุณหภูมิห้องแช่ผงกาแฟบดหยาบเป็นเวลานานประมาณ ๑๒-๒๔ ชั่วโมง แทนการใช้น้ำร้อน ทำให้ได้รสชาติที่นุ่มนวล กลมกล่อม มีกรดต่ำ (เปรี้ยวน้อยขมน้อย) ดื่มง่าย และไม่ระคายเคืองกระเพาะอาหาร นอกจากนี้ โครงการได้ถ่ายทอดเทคโนโลยีการสกัดด้วยเครื่องสกัดที่ใช้พลังงานกลระดับจิ๋ว หรือคลื่นเสียงความถี่สูง (Ultrasonic) เข้ามาเร่งการเคลื่อนย้ายสารสกัดจากผงกาแฟสู่น้ำ ทำให้สามารถทำกาแฟ Cold Brew ออกมาได้ภายในเวลาไม่กี่นาที แต่ยังคงคุณลักษณะความนุ่มละมุนและกรดต่ำเอาไว้ได้ ลดเวลาเหลือเพียง ๑ ชั่วโมง และการทำ Flash Brew / Snap-Chilled คือ นวัตกรรมการต้มร้อนแล้วทำความเย็นอย่างรวดเร็วเพื่อล็อกกลิ่นหอมและรสชาติที่ซับซ้อนของเมล็ดกาแฟเอาไว้โดยไม่เจือจาง

ด้านต้นทุน

สูตรสกัดเข้มข้นมาตรฐาน (Ratio ๑:๑๐) ใช้เมล็ดกาแฟคั่วบด ๑๐๐ กรัม ต่อน้ำ ๑ ลิตร (๑,๐๐๐ ml) อัตราการสูญเสีย (Water Retention) ผงกาแฟจะดูดน้ำไว้ประมาณ ๒ เท่าของน้ำหนักกาแฟ ดังนั้น กาแฟ ๑๐๐ กรัม จะดูดน้ำไว้ ๒๐๐ ml ทำให้เหลือน้ำกาแฟพร้อมดื่ม ประมาณ ๘๐๐ ml ต่อการสกัด ๑ ลิตร เมื่อบรรจุขวด จำนวนขวดที่ได้แบ่งบรรจุขวดขนาด ๒๐๐ ml ได้ทั้งหมด ๔ ขวด สรุปต้นทุนรวมทั้งหมด (Total Cost) จะอยู่ที่ประมาณ ๒๖.๘๒ บาทต่อขวด การตั้งราคาขายกาแฟ Cold Brew บรรจุขวดแก้วทรงสูง ขายปลีกอยู่ที่ ๔๕-๕๐ บาท (ขึ้นอยู่กับทำเลและเกรดของเมล็ดกาแฟที่ใช้) ซึ่งเพียงพอต่อการนำไปหักลบค่าการตลาดและค่าแรงงาน

ตารางที่ ๔ ต้นทุนผลิตภัณฑ์กาแฟ Cold Brew (กาแฟสกัดเย็น) (ต่อ ๑ ชุดการผลิต / ได้ ๔ ขวด)

รายการต้นทุน	รายละเอียดและราคาประมาณการ	ต้นทุนรวม (๔ ขวด)	ต้นทุนต่อขวด (๒๐๐ ml)
๑. เมล็ดกาแฟคั่ว	เมล็ดกาแฟอาราบิก้า เกรดดี กิโลกรัมละ ๔๐๐ บาท (ใช้ ๑๐๐ กรัม)	๔๐.๐๐ บาท	๑๐.๐๐ บาท
๒. ค่าน้ำดื่ม/น้ำกรอง	น้ำสะอาดสำหรับสกัด ๑ ลิตร	๑.๕๐ บาท	๐.๓๘ บาท
๓. ขวดแก้วทรงสูง	ขวดแก้วพร้อมฝาล็อก ราคาขายส่ง (ประมาณ ๗-๙ บาท/ใบ)	๓๒.๐๐ บาท	๘.๐๐ บาท
๔. สติกเกอร์ฉลากสินค้า	สติกเกอร์กันน้ำ PP พิมพ์ลาย แปะหน้า-หลังขวด	๘.๐๐ บาท	๒.๐๐ บาท
๕. ค่าบรรจุภัณฑ์สวม	พลาสติกหุ้มฝา (Cap Seal) เพิ่มความสะอาดปลอดภัย	๑.๐๐ บาท	๐.๒๕ บาท
๖. ต้นทุนผันแปรอื่นๆ	ค่าน้ำระบายความร้อน, ค่าไฟตู้แช่เย็น, ค่าเสื่อมวัสดุ และค่าแรง ๓๐%	๘๒.๕๐x๓๐% = ๒๔.๗๕ บาท	๖.๑๙
รวมต้นทุนพื้นฐาน (๑-๕)		๑๐๗.๒๕ บาท	๒๖.๘๒ บาท

กิจกรรมที่ ๔ การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟแว เพื่อส่งเสริมการขาย

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟแว เพื่อส่งเสริมการขาย
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนกาแฟแว
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๔
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๒๗,๖๘๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

วิทยากรได้ถ่ายทอดความรู้ความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ แนวทางของบรรจุภัณฑ์ที่มีอิทธิพลต่อการตัดสินใจซื้อกาแฟ ข้อมูลฉลากตามมาตรฐานสาธารณสุข แนวทางการพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์จำนวน ๓ แบบ ออกแบบและพัฒนาแบรนด์กาแฟแวต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากสำหรับผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแวไม่น้อยกว่า ๒ แบบ โดยคำนึงถึงการสื่อสารอัตลักษณ์ของพื้นที่ แหล่งผลิต คุณภาพของกาแฟ ความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ และความเหมาะสมต่อการจำหน่าย เพื่อยกระดับภาพลักษณ์จากสินค้าเกษตรชุมชนไปสู่ผลิตภัณฑ์ที่มีความพร้อมสำหรับการแข่งขันในตลาด รวมทั้งสามารถนำไปใช้ในการประชาสัมพันธ์และการตลาดผ่านช่องทางดิจิทัลได้

การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม หรือ วทน. ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟแว เพื่อส่งเสริมการขายสามารถอธิบายผลการดำเนินงานได้ ๓ ระดับ ดังนี้

๑. ผลผลิต (Output)

- (๑) พัฒนาศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ให้มีความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การพัฒนาฉลากผลิตภัณฑ์ และการสร้างอัตลักษณ์แบรนด์กาแฟแว
- (๒) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อาหาร ครอบคลุมการเลือกวัสดุบรรจุภัณฑ์ การรักษาคุณภาพกาแฟ และการออกแบบที่เหมาะสมกับการจำหน่ายเชิงพาณิชย์
- (๓) ถ่ายทอดความรู้ด้านข้อกำหนดฉลากอาหาร ตามแนวทางของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา เพื่อเตรียมความพร้อมด้านข้อมูลผลิตภัณฑ์และการจำหน่ายอย่างถูกต้อง
- (๔) พัฒนาด้านแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์ จำนวน ๓ แบบ โดยคำนึงถึงความสะดวกสบาย อัตลักษณ์พื้นที่ และความต้องการของกลุ่มผู้บริโภค
- (๕) ออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากกาแฟดอยภูแวไม่น้อยกว่า ๒ แบบ เพื่อใช้เป็นแนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์และส่งเสริมการขายผ่านช่องทางการตลาดทั้งออฟไลน์และออนไลน์

๒. ผลลัพธ์ (Outcome)

- (๑) สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีความรู้และทักษะด้านบรรจุภัณฑ์เพิ่มขึ้น สามารถนำองค์ความรู้ไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาฉลากและบรรจุภัณฑ์กาแฟให้เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์และตลาดเป้าหมาย
- (๒) ผลิตภัณฑ์กาแฟแก้วมีต้นแบบบรรจุภัณฑ์ที่แสดงอัตลักษณ์ชุมชนชัดเจนขึ้น ช่วยสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์กาแฟทั่วไป และเพิ่มความน่าสนใจในการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค
- (๓) เพิ่มความพร้อมด้านข้อมูลฉลากและการจำหน่ายเชิงพาณิชย์ โดยมีแนวทางจัดทำฉลากผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และสามารถนำไปพัฒนาสำหรับการจำหน่ายจริง
- (๔) เพิ่มศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์กาแฟ ผ่านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับคุณภาพสินค้า ภาพลักษณ์แบรนด์ และความต้องการของตลาดกาแฟคุณภาพ

๓. ผลกระทบ (Impact)

(๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

๑. ส่งเสริมการเลือกใช้วัสดุบรรจุภัณฑ์อย่างเหมาะสม โดยคำนึงถึงความปลอดภัยของอาหาร ประสิทธิภาพในการรักษาคุณภาพกาแฟ และการใช้ทรัพยากรอย่างคุ้มค่า เพื่อลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม
๒. สนับสนุนแนวคิดการออกแบบบรรจุภัณฑ์อย่างยั่งยืน (Sustainable Packaging) โดยส่งเสริมการใช้วัสดุอย่างมีประสิทธิภาพ ลดการใช้วัสดุเกินความจำเป็น และพิจารณาความเหมาะสมด้านการจัดการหลังการใช้งาน
๓. สร้างความตระหนักด้านการผลิตและการบริโภคที่รับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ให้แก่สมาชิกวิสาหกิจชุมชน ผ่านการบูรณาการแนวคิดการออกแบบบรรจุภัณฑ์กับการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟอย่างยั่งยืน

(๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

๑. เพิ่มโอกาสในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่ผลิตภัณฑ์กาแฟแก้ว ผ่านการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และฉลากที่มีความทันสมัย สวยงาม และสะท้อนคุณภาพผลิตภัณฑ์ เพื่อยกระดับภาพลักษณ์จากสินค้าเกษตรชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์กาแฟมูลค่าสูง
๒. เพิ่มโอกาสในการขยายตลาดและเข้าถึงผู้บริโภคกลุ่มใหม่ โดยเฉพาะตลาดกาแฟคุณภาพ ตลาดของฝาก และตลาดออนไลน์ ซึ่งให้ความสำคัญกับรูปลักษณ์บรรจุภัณฑ์และความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์
๓. สนับสนุนการเพิ่มรายได้และผลตอบแทนทางเศรษฐกิจของวิสาหกิจชุมชน จากโอกาสในการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ที่มีมูลค่าเพิ่มและการสร้างความจดจำของแบรนด์ในระยะยาว

๔. ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากผ่านการสร้างมูลค่าเพิ่มจากทรัพยากรท้องถิ่น โดยนำกาแฟที่ผลิตในชุมชนมาต่อยอดด้วยเทคโนโลยีการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการตลาด เพื่อเพิ่มศักยภาพในการจำหน่ายเชิงพาณิชย์

(๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม

๑. ยกระดับศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ให้มีองค์ความรู้ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ การจัดทำฉลาก และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการของตลาด
๒. ส่งเสริมการอนุรักษ์และถ่ายทอดอัตลักษณ์ท้องถิ่นผ่านบรรจุภัณฑ์ โดยนำเรื่องราวแหล่งปลูกกาแฟ วิถีชีวิตเกษตรกร และเอกลักษณ์พื้นที่ดอยภูแวมาใช้เป็นแนวคิดในการออกแบบผลิตภัณฑ์
๓. เสริมสร้างความภาคภูมิใจและความเป็นเจ้าของแบรนด์ชุมชน ผ่านการมีส่วนร่วมในการพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากที่สะท้อนคุณค่าและเอกลักษณ์ของกาแฟภูแว

(๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่

๑. ยกระดับภาพลักษณ์กาแฟภูแวให้เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคุณภาพที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น ผ่านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากที่สะท้อนเรื่องราวแหล่งผลิตและเอกลักษณ์ของพื้นที่ดอยภูแว จังหวัดน่าน
๒. ส่งเสริมการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟภูแวสู่สินค้าของฝากและของที่ระลึกประจำพื้นที่ โดยใช้บรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ทันสมัย และเหมาะสมกับการจำหน่ายแก่นักท่องเที่ยว
๓. เพิ่มโอกาสในการประชาสัมพันธ์แหล่งผลิตกาแฟและการท่องเที่ยวชุมชน ผ่านการใช้บรรจุภัณฑ์เป็นสื่อถ่ายทอดเรื่องราววิถีชีวิตเกษตรกร วัฒนธรรม และแหล่งปลูกกาแฟบนพื้นที่สูง
๔. สนับสนุนการสร้างภาพลักษณ์พื้นที่ดอยภูแวให้เป็นแหล่งผลิตกาแฟที่มีคุณภาพและมีเอกลักษณ์ เพื่อเพิ่มการรับรู้และสร้างความจดจำให้แก่ผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว
๕. สร้างโอกาสในการเชื่อมโยงการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กับกิจกรรมท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรม เพื่อส่งเสริมการกระจายรายได้สู่เกษตรกรและผู้ประกอบการในชุมชนอย่างยั่งยืน

การดำเนินกิจกรรมออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟภูแวเพื่อส่งเสริมการขาย เป็นการนำองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์กาแฟชุมชน โดยมุ่งพัฒนาศักยภาพสมาชิกวิสาหกิจชุมชน จำนวน ๓๐ ราย ให้มีความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การจัดทำฉลากตามข้อกำหนดที่เกี่ยวข้อง และการสร้างอัตลักษณ์แบรนด์ที่สามารถแข่งขันในตลาดได้

ผลการดำเนินงานที่สำคัญ ได้แก่ การพัฒนาต้นแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากเชิงพาณิชย์ จำนวน ๓ แบบ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากกาแฟดอยภูแวไม่น้อยกว่า ๒ แบบ ซึ่งสะท้อนให้เห็นถึงการนำองค์ความรู้ไปพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เป็นรูปธรรม โดยให้ความสำคัญกับการสื่อสารคุณภาพกาแฟ ความน่าเชื่อถือของผลิตภัณฑ์ ความเหมาะสมต่อการจำหน่าย และการสะท้อนอัตลักษณ์ของพื้นที่

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การเปลี่ยนคุณค่าของกาแฟท้องถิ่นให้เป็นมูลค่าทางเศรษฐกิจผ่านการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการสร้างแบรนด์ที่มีอัตลักษณ์ โดยเชื่อมโยงองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ การสื่อสารคุณภาพผลิตภัณฑ์ และการตลาดดิจิทัล เพื่อยกระดับกาแฟภูวจากผลิตภัณฑ์เกษตรชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์ที่มีความพร้อมในการแข่งขันเชิงพาณิชย์

การดำเนินงานดังกล่าวสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีในการนำ วทน. ไปใช้ประโยชน์เพื่อแก้ไขปัญหาและพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการชุมชน โดยสร้างพื้นฐานสำคัญในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ขยายโอกาสทางการตลาด และส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เติบโตอย่างยั่งยืน





ภาพที่ ๕ กิจกรรมบรรจุภัณฑ์และกิจกรรมการอบรม

กิจกรรมที่ ๕ การสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	การสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing
ผู้รับบริการ	: วิทยากรชุมชนกาแพ้ว
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๑๒ สิงหาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ศุภางค์ แก้วบรรจง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ
งบประมาณที่ใช้	: ๘,๙๒๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

วิทยากรได้ถ่ายทอดความรู้การสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing แก่ชุมชน เกษตรกร ทำให้เกษตรกรและชุมชนสามารถสร้างอัตลักษณ์และเรื่องราวของผลิตภัณฑ์ กำหนดกลุ่มลูกค้าและราคาขาย พัฒนาฉลาก-บรรจุภัณฑ์ สร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และใช้ช่องทาง Digital

Marketing เพื่อจำหน่ายสินค้าได้ด้วยตนเอง ทำให้ผลิตภัณฑ์มีภาพลักษณ์และความน่าเชื่อถือสูงขึ้น เข้าถึงผู้บริโภคนอกพื้นที่ ลดการพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง และเพิ่มโอกาสในการสร้างยอดขายและรายได้

ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านการสร้างแบรนด์ การพัฒนาอัตลักษณ์และบรรจุภัณฑ์ การวิเคราะห์ตลาดและผู้บริโภค การคำนวณต้นทุนและกำหนดราคา ตลอดจนการประยุกต์ใช้ Digital Marketing, Social Commerce, Digital Content, Storytelling และ QR Code เพื่อให้เกษตรกรและชุมชนจำนวน ๓๐ คน สามารถพัฒนาแบรนด์ สื่อสารคุณค่าผลิตภัณฑ์ และบริหารช่องทางตลาดออนไลน์ได้ด้วยตนเอง เกิดการขยายตลาด เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ และสร้างโอกาสในการเพิ่มยอดขายและรายได้ของชุมชนอย่างต่อเนื่อง

การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม หรือ วทน. ด้านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟภูเขา เพื่อส่งเสริมการขายสามารถอธิบายผลการดำเนินงานได้ ๓ ระดับ ดังนี้

๑. ผลผลิต (Output)

- (๑) พัฒนาศักยภาพเกษตรกรและผู้ประกอบการ จำนวน ๓๐ ราย ให้มีความรู้และทักษะด้านการสร้างแบรนด์ การตลาดดิจิทัล และการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กาแฟเชิงพาณิชย์
- (๒) ถ่ายทอดเทคโนโลยีการพัฒนาอัตลักษณ์และสร้างแบรนด์กาแฟภูเขา ครอบคลุมการกำหนดจุดเด่นผลิตภัณฑ์ การสร้างเรื่องราวแบรนด์ (Brand Storytelling) และการสื่อสารคุณค่าของกาแฟท้องถิ่น
- (๓) ถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านการวิเคราะห์ตลาดและการกำหนดราคาขาย ได้แก่ การวิเคราะห์กลุ่มลูกค้าเป้าหมาย พฤติกรรมผู้บริโภค การคำนวณต้นทุน และการกำหนดราคาจำหน่ายที่เหมาะสม
- (๔) ส่งเสริมการพัฒนาสื่อประชาสัมพันธ์และช่องทางการตลาดออนไลน์ เพื่อให้สมาชิกวิสาหกิจชุมชนสามารถสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์และเข้าถึงผู้บริโภคได้ด้วยตนเอง

๒. ผลลัพธ์ (Outcome)

- (๑) เกษตรกรและผู้ประกอบการมีศักยภาพด้านการตลาดเพิ่มขึ้น สามารถนำความรู้ด้านการสร้างแบรนด์และการตลาดดิจิทัลไปประยุกต์ใช้ในการพัฒนาธุรกิจผลิตภัณฑ์กาแฟของชุมชน
- (๒) กาแฟภูเขา มีแนวทางการสร้างอัตลักษณ์แบรนด์ที่ชัดเจนขึ้น สามารถสื่อสารจุดเด่นด้านแหล่งผลิต คุณภาพ และเรื่องราวของกาแฟท้องถิ่น เพื่อสร้างความแตกต่างจากผลิตภัณฑ์คู่แข่ง
- (๓) เพิ่มความพร้อมในการบริหารจัดการต้นทุนและกำหนดราคาขาย โดยเกษตรกรมีความรู้ในการวิเคราะห์ต้นทุนผลิตภัณฑ์และกำหนดราคาที่เหมาะสมกับตลาดเป้าหมาย
- (๔) เพิ่มโอกาสในการพัฒนาตลาดและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์ ผ่านการเชื่อมโยงอัตลักษณ์แบรนด์ คุณภาพกาแฟ และการสื่อสารการตลาด เพื่อดึงดูดการจำหน่ายเชิงพาณิชย์อย่างต่อเนื่อง

๓. ผลกระทบ (Impact)

(๑) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม

๑. ส่งเสริมการใช้สื่อดิจิทัลทดแทนสิ่งพิมพ์บางประเภท ผ่านการประชาสัมพันธ์ออนไลน์และ QR Code ซึ่งมีศักยภาพช่วยลดการใช้กระดาษและวัสดุสำหรับสื่อประชาสัมพันธ์
๒. สนับสนุนการสื่อสารคุณค่าของกาแฟที่ผลิตอย่างรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อม ผ่าน Brand Storytelling เพื่อสร้างการรับรู้เกี่ยวกับการผลิตกาแฟปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ของชุมชน
๓. เพิ่มโอกาสในการลดวัสดุสิ้นเปลืองจากกิจกรรมการตลาด โดยใช้ Digital Content และช่องทางออนไลน์ในการนำเสนอข้อมูลผลิตภัณฑ์และประชาสัมพันธ์แบรนด์

(๒) ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

๑. เพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้จากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กาแฟ ผ่านการพัฒนาช่องทางการตลาดออนไลน์ที่ช่วยให้เกษตรกรสามารถเข้าถึงผู้บริโภคได้โดยตรง
๒. เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์กาแฟภูวผ่านการสร้างแบรนด์ โดยนำอัตลักษณ์แหล่งผลิตคุณภาพกาแฟ และเรื่องราวชุมชนมาใช้สร้างความแตกต่างและเพิ่มศักยภาพการแข่งขัน
๓. ลดการพึ่งพาพ่อค้าคนกลางและเพิ่มโอกาสในการรักษาส่วนต่างกำไร ผ่านการส่งเสริมการจำหน่ายโดยตรงด้วย Social Commerce และช่องทางการตลาดดิจิทัล

(๓) ผลกระทบด้านสังคมและวัฒนธรรม

๑. ยกระดับทักษะด้านดิจิทัลของเกษตรกรและผู้ประกอบการ จำนวน ๓๐ ราย ให้สามารถใช้เทคโนโลยีการตลาดสมัยใหม่ในการประกอบอาชีพและพัฒนาธุรกิจชุมชน
๒. ส่งเสริมการอนุรักษ์และเผยแพร่อัตลักษณ์วัฒนธรรมกาแฟท้องถิ่น ผ่านการสร้างเรื่องราวแบรนด์ที่เชื่อมโยงวิถีชีวิตเกษตรกร ภูมิปัญญาการผลิต และเอกลักษณ์พื้นที่ดอยภูแว
๓. เสริมสร้างความภาคภูมิใจและความเป็นเจ้าของแบรนด์ชุมชน โดยส่งเสริมให้สมาชิกมีส่วนร่วมในการกำหนดอัตลักษณ์และสื่อสารคุณค่าของผลิตภัณฑ์กาแฟภูแว

(๔) ผลกระทบด้านการท่องเที่ยวและภาพลักษณ์พื้นที่

๑. ยกระดับภาพลักษณ์กาแฟภูแวให้เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟคุณภาพที่มีอัตลักษณ์เฉพาะถิ่น ผ่านการสร้างแบรนด์และการสื่อสารคุณค่าของผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล
๒. เพิ่มการรับรู้และประชาสัมพันธ์แหล่งผลิตกาแฟดอยภูแว จังหวัดน่าน ผ่าน Digital Content และ Social Media เพื่อเข้าถึงผู้บริโภคและนักท่องเที่ยวกลุ่มใหม่
๓. ส่งเสริมการเชื่อมโยงเรื่องราวกาแฟกับการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและวัฒนธรรม โดยนำวิถีชีวิตเกษตรกร แหล่งปลูก และภูมิปัญญาท้องถิ่นมาใช้เป็นเนื้อหาสื่อสารการท่องเที่ยว
๔. สร้างโอกาสในการพัฒนากาแฟภูแวเป็นผลิตภัณฑ์ของฝากที่มีเอกลักษณ์ ผ่านการสร้างแบรนด์ที่น่าเชื่อถือและการประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทางออนไลน์

๕. สนับสนุนภาพลักษณ์ดอยภูแวสู่แหล่งท่องเที่ยวกาแฟเชิงสร้างสรรค์ (Coffee Tourism) โดยใช้การตลาดดิจิทัลเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กาแฟ วิถีชุมชน และแหล่งท่องเที่ยวในพื้นที่

การดำเนินกิจกรรมการสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing เป็นการยกระดับศักยภาพวิสาหกิจชุมชนกาแฟภูแวในมิติการพัฒนาธุรกิจและการตลาด โดยนำองค์ความรู้ด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและนวัตกรรมการสื่อสารการตลาดมาถ่ายทอดแก่เกษตรกรและผู้ประกอบการ จำนวน ๓๐ ราย ครอบคลุมการสร้างอัตลักษณ์แบรนด์ การวิเคราะห์ตลาดและพฤติกรรมผู้บริโภค การบริหารต้นทุนและกำหนดราคาขาย การสร้างสื่อประชาสัมพันธ์ และการใช้ช่องทางการตลาดออนไลน์เพื่อส่งเสริมการจำหน่ายผลิตภัณฑ์กาแฟ

จุดเด่นของกิจกรรม คือ การพัฒนาเกษตรกรจากผู้ผลิตกาแฟสู่การเป็นผู้ประกอบการที่สามารถสร้างแบรนด์ สื่อสารคุณค่าผลิตภัณฑ์ และบริหารจัดการตลาดได้ด้วยตนเอง ซึ่งเป็นการเปลี่ยนผ่านจากการพึ่งพาช่องทางจำหน่ายแบบดั้งเดิมสู่การใช้เทคโนโลยีดิจิทัลเพื่อเข้าถึงผู้บริโภคโดยตรง ช่วยสร้างโอกาสในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ ลดข้อจำกัดด้านการตลาด และเพิ่มศักยภาพการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชน

กิจกรรมดังกล่าวยังเป็นการเชื่อมโยงผลการพัฒนากาแฟภูแวตั้งแต่ต้นน้ำและกลางน้ำสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มในระดับปลายน้ำ โดยใช้แบรนด์และการตลาดดิจิทัลเป็นกลไกในการถ่ายทอดคุณภาพ อัตลักษณ์ และเรื่องราวของผลิตภัณฑ์สู่ผู้บริโภค ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมไปใช้ประโยชน์เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการชุมชนเพิ่มโอกาสในการสร้างรายได้ และเสริมสร้างความเข้มแข็งของเศรษฐกิจฐานรากอย่างยั่งยืน





ภาพที่ ๒ กิจกรรมถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing

กิจกรรมที่ ๒ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแพขุน่านแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน

วิธีการดำเนินกิจกรรม

อบรมเชิงปฏิบัติการ	การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแพขุน่านแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน
ผู้รับบริการ	: วิสาหกิจชุมชนกาแพภูแว
จำนวนผู้รับบริการ	: ๓๐ ราย
วันที่ดำเนินการ	: ๓๑ สิงหาคม ๒๕๖๙
วิทยากร	: ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยะนุช รสเครือ อาจารย์กัลยา พงสะพัง
งบประมาณที่ใช้	: ๑๑,๙๒๐ บาท

ผลการดำเนินงาน

วิทยากรได้ถ่ายทอดความรู้ “การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแพขุน่าน” ผู้เข้าร่วม ๓๐ คน กำหนดองค์ความรู้ เทคโนโลยีที่ถ่ายทอดและประโยชน์ที่ชุมชนได้รับได้ดังนี้

๑. การวิเคราะห์ศักยภาพธุรกิจชุมชน โดยใช้ SWOT วิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรคของกาแพขุน่าน รวมถึงทรัพยากรและอัตลักษณ์ของพื้นที่
๒. การออกแบบโมเดลธุรกิจ (Business Model Canvas: BMC) ครอบคลุมลูกค้า คุณค่าของผลิตภัณฑ์ ช่องทางจำหน่าย รายได้ ต้นทุน ทรัพยากร กิจกรรม และเครือข่ายพันธมิตร

๓. การออกแบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Business Model) ให้ธุรกิจสร้างรายได้ควบคู่กับการแก้ปัญหาและสร้างประโยชน์แก่เกษตรกร ชุมชน และสิ่งแวดล้อม
๔. การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟ (Coffee Value Chain) ตั้งแต่การปลูก การเก็บเกี่ยว การแปรรูป การคั่ว การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การตลาด จนถึงผู้บริโภค เพื่อค้นหาจุดที่สามารถเพิ่มมูลค่าได้
๕. การกำหนดคุณค่าและอัตลักษณ์ผลิตภัณฑ์ (Value Proposition) เช่น กาแฟพื้นที่สูง แหล่งผลิตขุนน้ำ คุณภาพเฉพาะถิ่น กระบวนการผลิตที่มีมาตรฐาน และเรื่องราวของชุมชน
๖. การคำนวณต้นทุน-ราคา-กำไร และวางแผนรายได้ เพื่อให้เกษตรกรเข้าใจต้นทุนที่แท้จริง สามารถกำหนดราคาขายและประเมินความคุ้มค่าของผลิตภัณฑ์
๗. การพัฒนาตลาดและการสื่อสารแบรนด์ เช่น Brand Story, Storytelling, การตลาดดิจิทัล และการเชื่อมโยงผลิตภัณฑ์กาแฟกับการท่องเที่ยวชุมชน

ถ่ายทอดองค์ความรู้และเทคโนโลยีด้านการวิเคราะห์ศักยภาพชุมชน การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟ การออกแบบ Business Model Canvas และโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม การวิเคราะห์ต้นทุน-ราคา การกำหนดคุณค่าผลิตภัณฑ์ และการตลาดแก่เกษตรกรและสมาชิกชุมชน จำนวน ๓๐ คน ส่งผลให้ชุมชนสามารถกำหนดแนวทางธุรกิจกาแฟขุนน้ำที่เชื่อมโยงตั้งแต่การผลิต การแปรรูป การสร้างมูลค่าเพิ่ม จนถึงตลาด โดยมุ่งสร้างรายได้ กระจายประโยชน์สู่สมาชิก และใช้ทรัพยากรกับอัตลักษณ์ท้องถิ่นเป็นฐานในการพัฒนาธุรกิจชุมชนอย่างยั่งยืน



ภาพที่ ๗ วิเคราะห์ศักยภาพธุรกิจด้วยเครื่องมือ SWOT Analysis วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแว

จากการวิเคราะห์ศักยภาพธุรกิจด้วยเครื่องมือ SWOT Analysis พบว่า วิสาหกิจชุมชนกาแฟดอยภูแวมีศักยภาพในการพัฒนาสู่ธุรกิจกาแฟคุณภาพและผลิตภัณฑ์เกษตรมูลค่าสูง โดยมีจุดแข็งสำคัญจากอัตลักษณ์แหล่งผลิตกาแฟบนพื้นที่สูง ฐานทรัพยากรวัตถุดิบในชุมชน ประสบการณ์ของเกษตรกร และการรวมกลุ่มวิสาหกิจชุมชน ประกอบกับการได้รับการสนับสนุนองค์ความรู้และเทคโนโลยีจากหน่วยงานวิชาการ ซึ่งเป็นปัจจัยสำคัญในการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์

อย่างไรก็ตาม กลุ่มยังมีประเด็นที่จำเป็นต้องพัฒนา ได้แก่ การยกระดับมาตรฐานแปลงปลูกและสถานที่ผลิต การควบคุมคุณภาพกาแฟให้มีความสม่ำเสมอ การบริหารต้นทุน การพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และการสร้างความเข้มแข็งด้านการตลาด เพื่อให้สามารถแข่งขันกับผู้ประกอบการกาแฟรายอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ

SOCIAL BUSINESS MODEL CANVAS

MISSION: ยกระดับศักยภาพเกษตรกรผู้ปลูกกาแฟจังหวัดน่านให้ได้มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (Organic) ควบคู่กับการสร้างแบรนด์อัตลักษณ์ล้านนา เพื่อสร้างอาชีพที่มั่นคง สร้างรายได้ที่ยั่งยืน และฟื้นฟูอนุรักษ์ป่าต้นน้ำให้คนอยู่ร่วมกับป่าได้อย่างสมดุล				
IMPLEMENTATION		VALUE	MARKET	
Key Allies	Key Resources	Social Innovation	Customer Relationships	Channels
- ภาควิชาการ: มหาวิทยาลัยน่าน สกปร. - ภาครัฐ: พัฒนาชุมชนจังหวัด, อุตสาหกรรมจังหวัด - ภาคชุมชน: เกษตรกรผู้ปลูกข้าว/สมุนไพรอินทรีย์, ประชาชนบ้าน - ภาคธุรกิจ: ผู้ประกอบการร้านอาหาร/โรงแรมในน่าน, สมาคมท่องเที่ยว	พื้นที่: แหล่งปลูกบนภูเขาสูง (1,800 ม.) สภาพอากาศเหมาะสม อุณหภูมิสูง วัตถุดิบ: ต้นกาแฟสายพันธุ์อาราบิก้า (เชียงใหม่ 80) คุณภาพดี Key Activities การปลูกและดูแลรักษาแปลงกาแฟอินทรีย์ กระบวนการแปรรูปกาแฟที่ได้มาตรฐาน การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่จากของเหลือ การสร้างแบรนด์ การตลาด และบรรจุภัณฑ์ การจัดการท่องเที่ยวเชิงเกษตร (Agro-tourism)	- การบูรณาการ วนน.ยกระดับภูมิปัญญา - Zero Waste Process: การนำของเหลือทิ้ง (Waste) - Forest Conservation Model: ไม่ต้องการปลูกกาแฟได้ร่มเงาไม้ใหญ่ เพื่อฟื้นฟูป่าต้นน้ำ และลดการทำลายป่า Value Proposition - Specialty Coffee ที่มีรสชาติเป็นเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น - สินค้าเกษตรอินทรีย์ปลอดสารพิษ ปลอดภัยต่อสุขภาพ - ผลิตภัณฑ์ที่มีเรื่องราว (Storytelling) สะท้อนอัตลักษณ์ล้านนาและความยั่งยืน	- สร้างความเชื่อมั่นด้วยมาตรฐานรับรอง (Organic, GAP) - การสื่อสารเรื่องราวการอนุรักษ์ป่าและการพัฒนาชุมชน - การสร้างประสบการณ์ร่วมผ่านการท่องเที่ยวชมสวนและกระบวนการผลิต Consumer Benefits - ได้บริโภคกาแฟคุณภาพสูง รสชาติดี และปลอดภัยจากสารเคมี - ความภูมิใจที่ได้สนับสนุนเกษตรกรชุมชนและการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อม - สุขภาพที่ดีขึ้นจากการบริโภคผลิตภัณฑ์อินทรีย์	Online: แพลตฟอร์ม E-commerce (Shopee, Lazada), Facebook Page Offline: ร้านกาแฟพรีเมียม, ร้านค้าปลีก, งานแสดงสินค้า OTOP/งานแฟร์เกษตร On-site: ศูนย์เรียนรู้และแหล่งท่องเที่ยวเชิงเกษตรในชุมชน
FINANCES				
Cost of Delivery	Community Reinvestment		Revenue Streams	
- ต้นทุนการดูแลแปลงเกษตรและเก็บเกี่ยว - ค่าเครื่องจักรและอุปกรณ์แปรรูป (เครื่องคั่ว, โรงตาก) - ค่าดำเนินการขอรับรองมาตรฐาน (Organic, ออย.) - ค่าการตลาดและบรรจุภัณฑ์ - ค่าจ้างแรงงานในชุมชน	- นำรายได้มาพัฒนาสาธารณูปโภคและกองทุนสวัสดิการชุมชน - ลงทุนซ้ำในการพัฒนาเทคโนโลยีการผลิตและการอบรมสมาชิก - สนับสนุนกิจกรรมอนุรักษ์ป่าต้นน้ำและสิ่งแวดล้อม		- ยอดขายเมล็ดกาแฟคั่ว/บด และกาแฟสำเร็จรูป - รายได้จากผลิตภัณฑ์แปรรูป (ชา Cascara, สกินแคร์จากกาแฟ) - รายได้จากการท่องเที่ยวเชิงเกษตรและที่พัก - การจำหน่ายอินทรีย์/วัสดุการเกษตรจากของเหลือ	

ทิศทางการพัฒนาที่สำคัญ คือ การเปลี่ยนผ่านจากการจำหน่ายผลผลิตกาแฟในรูปแบบวัตถุดิบสู่การสร้างมูลค่าเพิ่มผ่านมาตรฐานคุณภาพ นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ และการสร้างแบรนด์กาแฟดอยภูแว โดยบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมตลอดห่วงโซ่คุณค่า ตั้งแต่การผลิตวัตถุดิบ การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูป การควบคุมคุณภาพ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ และการตลาดเชิงพาณิชย์

ผลการวิเคราะห์ดังกล่าวสามารถนำไปใช้เป็นกรอบกำหนดแผนพัฒนาวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นระบบ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดต้นทุน สร้างมูลค่าเพิ่ม ขยายโอกาสทางการตลาด และส่งเสริมการพึ่งพาตนเองของชุมชน ซึ่งสอดคล้องกับเป้าหมายของโครงการคลินิกเทคโนโลยีในการนำ วนน. ไปใช้ประโยชน์เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากและสร้างความเข้มแข็งของผู้ประกอบการชุมชนอย่างยั่งยืน

การวิเคราะห์ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟดอยภูแว มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษากิจกรรมและกระบวนการสร้างมูลค่าตลอดห่วงโซ่การผลิต ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ครอบคลุมการปลูก การเก็บเกี่ยว การจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูป การคั่ว การพัฒนาผลิตภัณฑ์ บรรจุภัณฑ์ การตลาด และการส่งมอบผลิตภัณฑ์ถึงผู้บริโภค เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและข้อจำกัด ตลอดจนค้นหาโอกาสในการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (วนน.) ไปประยุกต์ใช้ในการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต ลดความสูญเสียยกระดับคุณภาพ และสร้างมูลค่าเพิ่มให้แก่กาแฟชุมชน

ตารางที่ ๕ โครงสร้างห่วงโซ่คุณค่ากาแฟดอยภูแว

กิจกรรม	ปัญหาและข้อจำกัดที่ควร ประเมิน	เทคโนโลยีและโอกาสเพิ่มมูลค่า
๑. การปลูกกาแฟ	ต้นทุนปัจจัยการผลิต ความ สม่ำเสมอของคุณภาพ และความ พร้อมด้านมาตรฐาน	GAP/Organic การจัดการดิน-ธาตุ อาหาร ระบบบันทึกแปลง สร้าง ความน่าเชื่อถือของแหล่งผลิต
๒. การเก็บเกี่ยว	ผลสุกไม่สม่ำเสมอ การเก็บเกี่ยว ปะปน และความเสียหายของผล เชอร์รี่	เก็บเกี่ยวแบบเลือกผลสุก คัดเกรด ผลเชอร์รี่ เพิ่มสัดส่วนวัตถุดิบ คุณภาพสูง
๓. การจัดการหลังเก็บเกี่ยว	การหมักและตากไม่สม่ำเสมอ ความชื้นและความเสี่ยงเชื้อรา	ควบคุมการหมัก การตาก และ ความชื้น เพิ่มคุณภาพกาแฟสารและ ลดเมล็ดบกพร่อง
๔. การแปรรูปกาแฟ	ความแปรปรวนของกระบวนการ และความสูญเสียจากการผลิต	กำหนด SOP และ Process Control เพิ่มความสม่ำเสมอและลดของเสีย
๕. การคั่วกาแฟ	ระดับการคั่วไม่คงที่ ขาดข้อมูล คุณภาพและรสชาติ	พัฒนา Roast Profile และประเมิน ประสาทสัมผัส สร้างกาแฟคั่ว คุณภาพเฉพาะแบรนด์
๖. การพัฒนาผลิตภัณฑ์	รูปแบบสินค้าจำกัด ขาดความ หลากหลายตามตลาด	กาแฟคั่ว กาแฟดริป Cold Brew และผลิตภัณฑ์พร้อมดื่ม เพิ่มช่องทาง สร้างรายได้
๗. บรรจุภัณฑ์และฉลาก	รูปลักษณ์ การรักษาคุณภาพ และ การสื่อสารอัตลักษณ์	บรรจุภัณฑ์ป้องกันความชื้นและ ออกซิเจน ฉลากที่ถูกต้อง Brand Story และ QR Code
๘. การตลาดและจำหน่าย	ช่องทางตลาดจำกัด การพึ่งพาคน กลาง และการรับรู้แบรนด์	Digital Marketing, Social Commerce, B2B/B2C เพิ่มการ เข้าถึงลูกค้าและส่วนต่างรายได้
๙. ผู้บริโภค	ขาดข้อมูลความต้องการและ ความพึงพอใจที่เป็นระบบ	ทดสอบการยอมรับ วิเคราะห์ พฤติกรรมซื้อ และรับข้อเสนอแนะ เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์

ตารางที่ ๖ จุดที่มีศักยภาพในการสร้างมูลค่าเพิ่มสูง

	จุดที่ ๑: การยกระดับคุณภาพผลเชอร์รี่และกาแฟสาร ใช้การเก็บเกี่ยวผลสุก การคัดเกรด และการควบคุมการหมัก-ตาก เพื่อเพิ่มสัดส่วนเมล็ดคุณภาพ ลดตำหนิ และเพิ่มโอกาสจำหน่ายกาแฟสารในตลาดคุณภาพ
	จุดที่ ๒: การพัฒนากาแฟคั่วที่มีมาตรฐานรสชาติ พัฒนารูปแบบการคั่ว (Roast Profile) และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส เพื่อสร้างรสชาติที่มีความสม่ำเสมอและเป็นเอกลักษณ์ของกาแฟดอยภูแว
	จุดที่ ๓: การพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟมูลค่าสูง ต่อยอดสู่กาแฟดริป กาแฟพร้อมชง และเครื่องดื่มกาแฟพร้อมดื่ม เพื่อเพิ่มความสะดวกในการบริโภค ขยายกลุ่มลูกค้า และสร้างความหลากหลายของรายได้
	จุดที่ ๔: การสร้างแบรนด์และบรรจุภัณฑ์เฉพาะถิ่น ใช้เรื่องราวแหล่งปลูก วิธีชีวิตเกษตรกร และอัตลักษณ์ดอยภูแว สร้างแบรนด์ที่จดจำง่ายและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับตลาดกาแฟพรีเมียมและสินค้าของฝาก
	จุดที่ ๕: การขยายตลาดและจำหน่ายโดยตรง พัฒนาช่องทาง Social Commerce การขายออนไลน์ และการเชื่อมโยงร้านกาแฟหรือธุรกิจท่องเที่ยว เพื่อเพิ่มการเข้าถึงผู้บริโภคและลดข้อจำกัดด้านตลาด

แนวทางเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจตลอดห่วงโซ่

การวิเคราะห์ควรแยกให้เห็นว่า การเพิ่มมูลค่าไม่ได้เกิดจากราคาขายที่สูงขึ้นเพียงอย่างเดียว แต่เกิดจากการลดต้นทุน ลดความสูญเสีย เพิ่มคุณภาพ และเพิ่มส่วนต่างกำไรของชุมชน

ตารางที่ ๗ แนวทางเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจตลอดห่วงโซ่

ระดับห่วงโซ่	แนวทางสร้างมูลค่า	ตัวชี้วัดที่ควรติดตาม
ต้นน้ำ	เพิ่มคุณภาพผลเชอร์รี่ ลดการใช้ปัจจัยการผลิตเกินจำเป็น	ต้นทุนต่อกิโลกรัม ผลผลิตต่อไร่ สัดส่วนผลเชอร์รี่สุก
กลางน้ำ	ลดเมล็ดบกพร่อง ควบคุมคุณภาพและการคั่ว	ร้อยละเมล็ดบกพร่อง ความชื้น ต้นทุนการแปรรูป คะแนนคุณภาพ
ปลายน้ำ	เพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ สร้างแบรนด์ และขยายตลาด	ราคาขายต่อหน่วย กำไรต่อหน่วย ยอดขาย จำนวนลูกค้า

การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม หรือ วทน. ด้านการเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนน้ำแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน เพื่อส่งเสริมการขายสามารถอธิบายผลการดำเนินงานได้ ๓ ระดับ ดังนี้

๑. ผลผลิต

เกษตรกรและสมาชิกชุมชน ๓๐ คน ได้รับการพัฒนาความรู้ด้านการวางแผนธุรกิจ และชุมชนมี ต้นแบบโมเดลธุรกิจกาแฟขุนน้ำอย่างน้อย ๑ โมเดล ที่เชื่อมโยงการผลิต การแปรรูป ผลิตภัณฑ์ ตลาด และคุณค่าทางสังคม

๒. ผลลัพธ์

ผู้เข้าร่วมสามารถมองกาแฟจากเดิมที่เน้นการผลิตวัตถุดิบ ไปสู่การบริหารจัดการ ตลอดห่วงโซ่คุณค่า รู้จักต้นทุน กลุ่มลูกค้า จุดขาย ช่องทางตลาด และแนวทางเพิ่มมูลค่า สามารถนำ BMC ไปใช้วางแผนธุรกิจของกลุ่มได้จริง รวมถึงเกิดการกำหนดบทบาทและการทำงานร่วมกันของสมาชิกชุมชนอย่างเป็นระบบ

๓. ผลกระทบ

ชุมชนมีโอกาสเพิ่มมูลค่ากาแฟและรายได้ ลดการพึ่งพาการขายเมล็ดกาแฟในรูปวัตถุดิบ สร้างผลิตภัณฑ์ภายใต้ อัตลักษณ์ “กาแฟขุนน้ำ” และกระจายผลประโยชน์กลับสู่เกษตรกรและชุมชน พร้อมพัฒนาต่อยอดสู่ธุรกิจชุมชนที่พึ่งพาตนเองและเติบโตอย่างยั่งยืน



ภาพที่ ๘ กิจกรรมการเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนน้ำน่าน
แบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	เฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๔๕.๐๐	๔๕.๐๐	๑๐.๐๐			๔.๓๕
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๓๐.๐๐	๖๐.๐๐	๑๐.๐๐			๔.๒๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐				๔.๔๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๓๐.๐	๕๕.๐	๑๐.๐	๕.๐		๔.๑๐
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๕
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๐
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๐
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๓๕.๐	๖๕.๐				๔.๓๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๓๓
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๖.๖๖
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์						
๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๕๐.๐๐ คาดว่ามีรายได้เพิ่มขึ้น ๑,๐๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๕.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๕.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

๓.๑.๒ สรุปผลการประเมินการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

ตารางที่ ๙ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (พื้นที่) กิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการการเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามแนวทางปฏิบัติที่ดีในการผลิตอาหาร (GMP)

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐				๔.๕๕
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๕๕.๐๐	๔๕.๐๐				๔.๕๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสัตา เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๔๐.๐๐	๖๐.๐๐				๔.๔๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๕.๐	๔๕.๐				๔.๕๕
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๕๗.๙	๔๒.๑				๔.๕๘
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๕
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๕
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๕
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย (ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๓๕.๐	๕๐.๐	๑๕.๐			๔.๒๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๕๘
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๖๐
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์ ๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๕๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ๑,๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

๓.๑.๓ สรุปผลการอบรมการพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยี และนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟแก้วให้สม่ำเสมอ

ตารางที่ ๑๐ การประเมินความพึงพอใจหลังจากรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิงปฏิบัติการ การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) ด้วยเทคโนโลยี และนวัตกรรมและการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟแก้วให้สม่ำเสมอ

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐				๔.๕๔
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๗๐.๐๐	๓๐.๐๐				๔.๗๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องโสตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๓๐.๐๐	๗๐.๐๐				๔.๓๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๐
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๓๕.๐	๖๕.๐				๔.๓๒
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๕๒
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๔๙
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๘๐
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์ ๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ๑,๐๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

๓.๑.๔ สรุปผลการกิจกรรมถ่ายทอดองค์ความรู้ วทน. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟภูเขา เพื่อส่งเสริมการขาย

ตารางที่ ๑๑ การประเมินความพึงพอใจหลังจากการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดองค์ความรู้ วทน. การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟภูเขา เพื่อส่งเสริมการขาย

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวกแค่ไหน	๖๐.๐๐	๔๐.๐๐				๔.๖๒
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๕๕.๐๐	๕๕.๐๐				๔.๖๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องสัตฯ เอกสารอบรม มีพร้อมในการอบรม	๓๕.๐๐	๖๕.๐๐				๔.๓๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบอาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๕.๐	๔๕.๐				๔.๕๒
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๔
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับความรู้เพิ่มขึ้น	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๔๒
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๐.๐	๖๐.๐				๔.๔๐
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสียไป)	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๔๘
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๖๒
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์ ๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ๒,๐๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๑,๐๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

ตารางที่ ๑๒ การประเมินความพึงพอใจหลังจากรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) กิจกรรมการถ่ายทอดเทคโนโลยีการสร้าง แปรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing

[illegible]

๓.๑.๖ สรุปผลการอบรมการเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟ
ขุนน้ำแบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน

ตารางที่ ๑๓ การประเมินความพึงพอใจหลังจากรับการถ่ายทอดเทคโนโลยี (ทันที) การอบรมเชิง
ปฏิบัติการ การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟขุนน้ำ
แบบชุมชนมีส่วนร่วมออกแบบตลอดห่วงโซ่อุปทาน

รายละเอียดผลการประเมิน	คิดเป็นร้อยละ					
ข้อมูลวัดความพึงพอใจ	๕	๔	๓	๒	๑	ค่าเฉลี่ย
๑. มีขั้นตอนการให้บริการ เช่น การแจ้งให้ทราบก่อนอบรม การประสานงานและให้ข้อมูล ทำให้ท่านได้รับความสะดวก แค่ไหน	๕๐.๐๐	๕๐.๐๐				๔.๕๔
๒. วิทยากร เจ้าหน้าที่ให้บริการด้วยความยิ้มแย้มแจ่มใส เป็นกันเอง	๗๐.๐๐	๓๐.๐๐				๔.๗๐
๓. สถานที่อบรม อาหาร เครื่องใช้ต่างๆ เอกสารอบรม มี พร้อมในการอบรม	๓๐.๐๐	๗๐.๐๐				๔.๓๐
ข้อมูลเพื่อการปรับปรุงหลักสูตร						
๔. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์ เช่น ประกอบ อาชีพ หรือใช้ในชีวิตประจำวันได้มากน้อยแค่ไหน	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๐
๕. เนื้อหาที่วิทยากรสอนท่านสามารถเข้าใจได้น้อยแค่ไหน	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
๖. วิทยากรถ่ายทอดความรู้ ทำให้ท่านเข้าใจและได้รับ ความรู้เพิ่มขึ้น	๖๐.๐	๔๐.๐				๔.๖๐
๗. เวลาการอบรมเหมาะสมหรือไม่	๓๕.๐	๖๕.๐				๔.๓๒
๘. ช่วงเวลาของการจัดการอบรมมีความเหมาะสม	๔๕.๐	๕๕.๐				๔.๕๒
๙. ความคุ้มค่าหรือประโยชน์ที่ได้รับเมื่อเทียบกับเวลาและ ค่าใช้จ่าย(ประโยชน์ที่ได้รับมากกว่าเวลาและค่าใช้จ่ายที่เสีย ไป)	๕๐.๐	๕๐.๐				๔.๕๐
ค่าเฉลี่ยรวม						๔.๔๙
ร้อยละของการประเมินความพึงพอใจเท่ากับ						๘๙.๘๐
๑๐. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมสามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ ร้อยเปอร์เซ็นต์ ๑๑. ผู้เข้ารับการฝึกอบรมคาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้นต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่มขึ้น ๑,๐๐๐๑ - ๒,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๓๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑-๔,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท ตามลำดับ						

บทที่ ๔

สรุปผลการดำเนินงาน

โครงการการเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟद्यေญว ได้ดำเนินการจัดถ่ายทอดเทคโนโลยีทั้งหมด ๖ กิจกรรม

หลังการดำเนินการถ่ายทอดเทคโนโลยีให้กับชุมชน ได้มีการติดตามประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการ โดยใช้แบบสอบถามการประเมินผลหลังสิ้นสุดโครงการหลังการอบรม ๑ เดือน มีผู้ตอบแบบสอบถาม จำนวน ๒๐ ราย และสรุปผลการประเมินได้ดังนี้

๑. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์ได้ร้อยละ ๑๐๐

๒. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ก่ือบาต่อเดือน

๒.๑ จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้เสริม ร้อยละ ๑๐๐

๒.๒. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่าความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้ต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่ามีรายได้เพิ่มขึ้น ๙,๐๐๐๑ - ๑๐,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๔,๐๐๑ - ๕,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๒๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๒,๐๐๐๑ - ๓,๐๐๐ บาท รองลงมาร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม มากกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๗,๐๐๑-๘,๐๐๐ บาท ร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๕,๐๐๑-๖,๐๐๐ บาท และร้อยละ ๑๐.๐๐ คาดว่าจะมีรายได้เพิ่ม ๓,๐๐๑- ๔,๐๐๐ บาท ต่อเดือนตามลำดับ

๓. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายต่อเดือน มากที่สุดร้อยละ ๕๐ ลดรายจ่าย ๑,๐๐๑-๒,๐๐๐ บาท ต่อเดือน รองลงมาร้อยละ ๔๐ ลดรายจ่าย ๒,๐๐๑-๓,๐๐๐ บาทต่อเดือน และร้อยละ ๑๐ ลดรายจ่าย ๔,๐๐๑-๕,๐๐๐ บาทต่อเดือน ตามลำดับ

๔. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า สามารถนำความรู้มาใช้ในการด้านคุณภาพชีวิต มากที่สุดร้อยละ ๖๐ สามารถระบุเป็นตัวเงิน และร้อยละ ๔๐ ไม่สามารถระบุเป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้ พัฒนาอาชีพ ตามลำดับ

๕. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ ๖๐ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้หลังอบรมทันที และร้อยละ ๔๐ สามารถนำความรู้ที่ได้รับไปใช้หลังอบรมภายใน ๑ เดือน ตามลำดับ

๖. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ ๑๐๐ สามารถ นำความรู้ที่ได้รับไปใช้ในชุมชน/กลุ่ม

๗. จากผู้ตอบแบบสอบถามประเมินผลพบว่า มากที่สุดร้อยละ ๙๐ นำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านประยุกต์เป็นความรู้ใหม่ และรองลงมาร้อยละ ๑๐ นำความรู้ไปขยายผลเป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี /เผยแพร่ต่อ ตามลำดับ

ข้อมูลจากแบบติดตามประเมินผล

๑. การนำไปใช้ประโยชน์

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์	๑๐	๑๐๐.๐๐
๒. ไม่สามารถนำความรู้ไปใช้ประโยชน์เพราะ		
รวม	๑๐	๑๐๐

๒. ความรู้ที่ได้รับสามารถนำไปใช้ประโยชน์และประเมินเป็นรายได้กักบาทต่อเดือน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๒.๑ รายได้ที่ท่านได้รับเป็นแบบไหน		
๑. รายได้หลัก	๐	๐.๐๐
๒. รายได้เสริม	๑๐	๑๐๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐
๒.๒ กรุณาเลือกกระจุจำนวนเงิน		
๑. น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๒. ๑,๐๐๑ – ๒,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๓. ๒,๐๐๑ – ๓,๐๐๐ บาท	๒	๒๐.๐๐
๔. ๓,๐๐๑ – ๔,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
๕. ๔,๐๐๑ – ๕,๐๐๐ บาท	๒	๒๐.๐๐
๖. ๕,๐๐๑ – ๖,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
๗. ๖,๐๐๑ – ๗,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๘. ๗,๐๐๑ – ๘,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
๙. ๘,๐๐๑ – ๙,๐๐๐ บาท	๒	๒๐.๐๐
๑๐. ๙,๐๐๑ – ๑๐,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๑๑. มากกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐
(โปรดระบุจำนวน บาท)		
รวม	๑๐	๑๐๐

๓. ท่านสามารถนำความรู้ไปลดรายจ่ายได้กี่บาทต่อเดือน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. น้อยกว่า ๑,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๒. ๑,๐๐๑ – ๒,๐๐๐ บาท	๕	๕๐.๐๐
๓. ๒,๐๐๑ – ๓,๐๐๐ บาท	๔	๔๐.๐๐
๔. ๓,๐๐๑ – ๔,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๕. ๔,๐๐๑ – ๕,๐๐๐ บาท	๑	๑๐.๐๐

๖. ๕,๐๐๑ – ๖,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๗. ๖,๐๐๑ – ๗,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๘. ๗,๐๐๑ – ๘,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๙. ๘,๐๐๑ – ๙,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๑๐. ๙,๐๐๑ – ๑๐,๐๐๐ บาท	๐	๐.๐๐
๑๑. มากกว่า ๑๐,๐๐๐ บาท (โปรดระบุจำนวน บาท)	๐	๐.๐๐
		๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๔. ในด้านคุณภาพชีวิต

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. สามารถระบุเป็นตัวเงิน จำนวน..... บาทต่อเดือน	๖	๖๐. ๐๐
๒. ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นการนำความรู้ไปใช้พัฒนาอาชีพ	๔	๔๐. ๐๐
๓. ไม่เป็นตัวเงิน แต่เป็นเรื่องความจำเป็นของสังคมหรือสิ่งแวดล้อมส่วนร่วม	๐	๐๐.๐๐
๔. ไม่เป็นตัวเงิน แต่สามารถประเมินในด้าน.....	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๕. ท่านเริ่มนำความรู้ที่ได้รับไปใช้เมื่อใด

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. หลังการอบรมทันที	๖	๖๐. ๐๐
๒. หลังการอบรมภายใน ๑ เดือน	๔	๔๐.๐๐
๓. หลังการอบรมภายใน ๓ เดือน	๐	๕.๐๐
๔. หลังการอบรมภายใน ๖ เดือน	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๖. ท่านนำความรู้ที่ได้รับไปใช้ที่ไหน

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. ใช้ในครอบครัว	๐	๐๐. ๐๐
๒. ใช้ในชุมชน/กลุ่ม	๑๐	๑๐๐. ๐๐
๓. ใช้ในที่ทำงาน	๐	๐.๐๐
๔. ใช้เมื่อมีโอกาส	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๗. ท่านนำความรู้ไปขยายผลต่อในด้านใด

เนื้อหา	ความถี่	ร้อยละ
๑. ประยุกต์เป็นองค์ความรู้ใหม่	๙	๙๐. ๐๐
๒. เป็นวิทยากรถ่ายทอดเทคโนโลยี/เผยแพร่ต่อ	๑	๑๐. ๐๐
๓. ให้บริการ/คำปรึกษา	๐	๐.๐๐
๔. อื่น ๆ	๐	๐.๐๐
รวม	๑๐	๑๐๐

๔.๑ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในภาพรวม

ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ค่าเป้าหมายในแต่ละปี (๓ ปี) ของผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ ๑	ปีที่ ๒	ปีที่ ๓
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๓๐	๓๐	๓๐
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	๕
๑. เทคโนโลยีการจัดการแปลงปลูกระบบอินทรีย์		/		
๒. แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP		/		
๓. เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตกาแฟ		/		
๔. เทคโนโลยีแปรรูปกาแฟคุณภาพ (Process Control) และการสร้างมาตรฐานกาแฟ		/		
๕. เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้		/		
๖. เทคโนโลยีการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตให้ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และ เลข อย.			/	
๗. เทคโนโลยีกระบวนการ process กาแฟพิเศษจากการหมักด้วยยีสต์จากกาแฟลดภัย/อินทรีย์			/	
๘. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ Ready-to-Drink จากกาแฟลดภัย/อินทรีย์สู่เชิงพาณิชย์			/	
๙. เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟ			/	
๑๐. เทคโนโลยีการสร้างมาตรฐานสินค้าสู่การคัดสรรสินค้า OTOP			/	
๑๑. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ ผสมสมุนไพร หรือ Functional Ingredients				/
๑๒. เทคโนโลยีสร้างแพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ ส่งเสริมการขายออฟไลน์แบบค้าปลีก-ค้าส่ง				/
๑๓. เทคโนโลยีการสร้างเครือข่ายเกษตรกรและผู้ประกอบการสู่ระบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise)				/
๑๔. เทคโนโลยีการสร้างโมเดลธุรกิจกาแฟอินทรีย์				/

๑๕. การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว “กาแฟภูแนวเชื่อมโยงการท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism)”				/
๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	๓
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๕	๘๕
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๕	๕
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๑๘๖,๑๐๐	๒๕๐,๐๐๐	๒๕๐,๐๐๐
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรอง อย.	ผลิตภัณฑ์	-	๒	๒

หมายเหตุ : กรณีเป็นปีที่ ๑ ระบุเฉพาะแผน / กรณีเป็นปีที่ ๒ ระบุผลในปีที่ ๑ / กรณีเป็นปีที่ ๓ ระบุผลในปีที่ ๑ และ ๒

๔.๒ สรุปผลการดำเนินงานตามค่าเป้าหมาย/ตัวชี้วัดของโครงการในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๙ (ปีที่ดำเนินการในปัจจุบัน)

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมาย		
		*ค่าเป้าหมาย ๒๕๖๙	**ผลการ ดำเนินงาน ปี ๒๕๖๙	ข้อมูล อ้างอิง
๑. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	๓๐	๓๐	
๒. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด(ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	๕	๕	
๑. เทคโนโลยีการจัดการแปลงปลูกกระบองอินทรีย์		/	/	
๒. แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP		/	/	
๓. เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตกาแฟ		/	/	
๔. เทคโนโลยีแปรรูปกาแฟคุณภาพ (Process Control) และการสร้างมาตรฐานกาแฟภูแนว		/	/	
๕. เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้		/		
๖. เทคโนโลยีการขอมาตรฐานสถานที่ผลิตที่ได้รับอนุญาตสถานที่ผลิตอาหาร และ เลข อย.			/	
๗. เทคโนโลยีกระบวนการ process กาแฟพิเศษจากการหมักด้วยยีสต์จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์				
๘. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ Ready-to-Drink จากกาแฟปลอดภัย/อินทรีย์สู่เชิงพาณิชย์				
๙. เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟ			/	
๑๐. เทคโนโลยีการสร้างมาตรฐานสินค้าสู่การคัดสรรสินค้า OTOP				
๑๑. เทคโนโลยีการพัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟ ผสมสมุนไพร หรือ Functional Ingredients				
๑๒. เทคโนโลยีสร้างแพลตฟอร์มตลาดออนไลน์ ส่งเสริมการขายออฟไลน์แบบค้าปลีก-ค้าส่ง				
๑๓. เทคโนโลยีการสร้างเครือข่ายเกษตรกรและผู้ประกอบการสู่ระบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise)				
๑๔. เทคโนโลยีการสร้างโมเดลธุรกิจกาแฟอินทรีย์				

๑๕. การพัฒนาเส้นทางท่องเที่ยว “กาแพญแควเชื่อมโยงการท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism)”				
๓. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	๓	๓	
๔. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	๘๕	๘๗.๓	
๕. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	๕	๖	
๖. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่จะเกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	บาท	๑๘๖,๑๐๐	๑๘๖,๑๐๐	
๗. จำนวนผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรอง อย.	ผลิตภัณฑ์	-	-	

๔.๓ การประเมินผลกระทบจากการดำเนินโครงการ

(๑) ผลกระทบทางเศรษฐกิจ เช่น รายได้ที่เพิ่มขึ้น และต้นทุนที่ลดลง เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน – หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน

ตัวชี้วัด ผลกระทบด้านเศรษฐกิจ

๑. รายได้เฉลี่ยของครัวเรือนเพิ่มขึ้น ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๕
๒. ต้นทุนการผลิตลดลง ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๑๐%
๓. จำนวนผลิตภัณฑ์ใหม่ ไม่น้อยกว่า ๒ ผลิตภัณฑ์
๔. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับงบประมาณที่ได้รับ ไม่น้อยกว่า ๔.๐๒ เท่า (B/C ratio > ๑)

เกณฑ์ชี้วัดผลกระทบ (Impact)	ผลการประเมิน
๑. รายได้ที่เพิ่มขึ้น: ยอดขายสินค้าหรือบริการที่เพิ่มขึ้นหลังจากกลุ่มเป้าหมายได้รับเทคโนโลยี (ส่วนต่าง หลัง-ก่อน) - เดิมมีรายได้รวม ๗๐๙,๐๐๐ บาท/ปี - หลังใช้เทคโนโลยีใหม่ทำให้รายได้เพิ่มเป็น ๑,๓๔๗,๔๕๐ บาท/ปี	รายได้เพิ่มขึ้น > ๑๐% ๖๓๘,๔๕๐
๒. การลดรายจ่าย/ต้นทุน: มูลค่าต้นทุนการผลิตที่ประหยัดได้ (เช่น ลดการใช้สารเคมี, ลดระยะเวลาผลิต, ลดอัตราการสูญเสีย, เลือกซื้อวัตถุดิบมูลค่าลดลง) (ผลรวม) - ลดการใช้สารเคมีและปุ๋ยเคมีลดลง ประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท - ลดระยะเวลาการผลิตกาแพญแคว ประมาณ ๓๐,๐๐๐ บาท	รายจ่ายลดลง > ๑๐% ๖๐,๐๐๐
๓. มูลค่าการลงทุนที่เกิดขึ้น: ค่าลงทุนซื้อเครื่องจักรหรือสร้างโรงเรือนใหม่ตามคำแนะนำ (ผลรวม)	ลงทุนปรับปรุงสถานที่ โรงครัวกาแพ ๕๐,๐๐๐ บาท/ปี
มูลค่าทางเศรษฐกิจรวม = (รายได้ที่เพิ่มขึ้น + ต้นทุนที่ลดลง + มูลค่าการลงทุนใหม่)	= ๖๓๘,๔๕๐ + ๖๐,๐๐๐ + ๕๐,๐๐๐ = ๗๔๘,๔๕๐
รวมมูลค่าทางเศรษฐกิจ	= ๗๔๘,๔๕๐ / ๑๘๖,๑๐๐ = ๔.๐๒

(๒) ผลกระทบด้านสิ่งแวดล้อม เช่น การจัดการที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม และการลดของเสียจากกระบวนการผลิต เป็นต้น โดยแสดงข้อมูลเปรียบเทียบก่อน - หลังดำเนินโครงการ (ระบุที่มาของข้อมูล) พร้อมแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

๑. สัดส่วนการใช้ปุ๋ยอินทรีย์เพิ่มขึ้นอย่างน้อย ๓๐% (เกษตรกรมีทักษะในการทำปุ๋ยอินทรีย์เพิ่มขึ้น)
๒. ปริมาณของเสียจากกระบวนการผลิตที่นำกลับมาใช้ประโยชน์ $\geq ๓๐\%$ (สูตรในการทำปุ๋ยหมัก ใช้เปลือกกะหล่ำผสมในสัดส่วน ๓๕ %)

(๓) ผลกระทบด้านสังคม เช่น สร้างความร่วมมือในชุมชน และยกระดับคุณภาพชีวิต เป็นต้น โดยแสดงกระบวนการดำเนินให้ชัดเจน

๑. จำนวนผู้ได้รับการจ้างงานเพิ่มขึ้น ๒ คน ได้แก่ คนเก็บ หมัก ตาก กาแฟ
๒. จำนวนอาชีพใหม่ของคนในชุมชน ๒ อาชีพ ได้แก่ บาร์ิสต้า และ นักคั่วกาแฟ

๔.๔ สรุปกิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (ตั้งแต่ปีแรก - ปัจจุบัน) และที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงานของโครงการ (พร้อมระบุเหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป)

- ปีที่ ๑ (พ.ศ. ๒๕๖๔)

จากการสรุปข้อมูลรายงานผลการดำเนินงานโครงการ "การเพิ่มศักยภาพการปลูกกาแฟด้วยมาตรฐานเกษตรอินทรีย์และการสร้างมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแว" (ปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔) มีรายละเอียดดังนี้:

๑. กิจกรรมที่บรรลุเป้าหมายตามแผนการดำเนินงาน (ปีที่ ๑ / ปัจจุบัน พ.ศ. ๒๕๖๔)

ในปีที่ ๑ โครงการได้ดำเนินการบรรลุเป้าหมายครบถ้วนทั้ง ๖ กิจกรรม ดังนี้:

กิจกรรมที่ ๑: การถ่ายทอดเทคโนโลยีการทำเกษตรปลอดภัยและเกษตรอินทรีย์ในแปลงกาแฟ

- ผลการดำเนินงาน: อบรมและถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยีแก่เกษตรกร ๓๐ ราย ด้านการจัดการสวน การดูแลดิน/ธาตุอาหาร การใช้ปุ๋ยอินทรีย์ และการจัดการศัตรูพืชแบบผสมผสาน เพื่อเตรียมความพร้อมรองรับมาตรฐานเกษตรอินทรีย์

กิจกรรมที่ ๒: การเตรียมความพร้อมในการขอรับรองสถานที่ผลิตกาแฟตามมาตรฐาน GMP

- ผลการดำเนินงาน: อบรมสมาชิก ๓๐ ราย และประเมิน/พัฒนาปรับปรุงสถานที่ผลิตและแปรรูปกาแฟ ๑ แห่ง (ด้านหลังร้าน "กรมการคั่ว") ให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์สุขลักษณะที่ดี (GMP/GHP)

กิจกรรมที่ ๓: การพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคุณภาพ (Process Control) และการสร้างมาตรฐานคุณภาพกาแฟภูแว

- ผลการดำเนินงาน: ถ่ายทอดความรู้ ๕ เทคโนโลยี แก่เกษตรกร ๓๐ ราย ครอบคลุมการจัดการหลังการเก็บเกี่ยว การแปรรูป การควบคุมความชื้น การคั่วกาแฟ และการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส (Cupping)

กิจกรรมที่ ๔: การออกแบบบรรจุภัณฑ์และฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟภูแว เพื่อส่งเสริมการขาย

- ผลการดำเนินงาน: อบรมสมาชิก ๓๐ ราย ถ่ายทอดความรู้ฉลากอาหาร อย. และพัฒนาด้านแบบบรรจุภัณฑ์/ฉลากเชิงพาณิชย์ ๓ แบบ (ออกแบบฉลากผลิตภัณฑ์กาแฟดอยภูแวอย่างน้อย ๒ แบบ เช่น กาแฟคั่ว, กาแฟดริป, กาแฟสกัดเย็น Cold Brew)

กิจกรรมที่ ๕: การสร้างแบรนด์และตลาดเชิงพาณิชย์ผ่าน Digital Marketing

- ผลการดำเนินงาน: อบรมสมาชิก ๓๐ ราย ถ่ายทอดทักษะ Brand Storytelling, การคำนวณต้นทุน/ราคา, การทำสื่อดิจิทัล, และการใช้ Social Commerce/QR Code

**กิจกรรมที่ ๒: การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมชุมชนกาแฟ
น่านแบบมีส่วนร่วม**

- ผลการดำเนินงาน: อบรมสมาชิก ๓๐ ราย วิเคราะห์ SWOT, ห่วงโซ่คุณค่ากาแฟ (Coffee Value Chain) และจัดทำ Social Business Model Canvas (BMC) เพื่อวางแผนทางธุรกิจชุมชนที่พึ่งพาตนเองได้อย่างยั่งยืน

๒. กิจกรรมที่ไม่สามารถดำเนินการได้ตามแผนการดำเนินงาน

- ผลการดำเนินงาน: ไม่มี (กิจกรรมตามแผนปีปัจจุบัน/ปีที่ ๑ ดำเนินการเสร็จสิ้นครบถ้วนทุกกิจกรรม)

๓. เหตุผลและแนวทางการดำเนินงานในปีต่อไป (ปีที่ ๒ - ๓)

เนื่องจากในปีที่ ๑ สามารถบรรลุเป้าหมายตามแผนงานได้ทั้งหมด แนวทางการดำเนินงานตามแผนงานต่อเนื่องในระยะ ๓ ปี มีดังนี้:

- แนวทางการดำเนินงานปีที่ ๒ (พ.ศ. ๒๕๖๐):
 - ยื่นขอรับรองมาตรฐาน: ดำเนินการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารและขอรับเลขสารบบอาหาร (อย.)
 - พัฒนาผลิตภัณฑ์และกระบวนการคั่ว/แปรรูปพิเศษ: ถ่ายทอดเทคโนโลยีกระบวนการ Specialty Process (การหมักด้วยยีสต์)
 - แปรรูปผลิตภัณฑ์ใหม่: ถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตเครื่องดื่มกาแฟพร้อมดื่ม (Ready-to-Drink), กาแฟดริป และกาแฟพร้อมชง
 - แปรรูปของเหลือทิ้ง (Zero Waste): ถ่ายทอดเทคโนโลยีการใช้ประโยชน์จากเปลือก/กากกาแฟ เช่น ชาเปลือกกาแฟ (Cascara) และปุ๋ยหมักอินทรีย์
 - การตลาดและการคัดสรรสินค้า: เตรียมความพร้อมส่งผลิตภัณฑ์เข้าร่วมการคัดสรรผลิตภัณฑ์ OTOP ระดับจังหวัด และทดสอบตลาดออนไลน์/ออฟไลน์
- แนวทางการดำเนินงานปีที่ ๓ (พ.ศ. ๒๕๖๑):
 - พัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟฟังก์ชัน: พัฒนาผลิตภัณฑ์กาแฟผสมสมุนไพร หรือ Functional Ingredients
 - สร้างเครือข่ายและเชื่อมโยงการท่องเที่ยว: พัฒนาโมเดลธุรกิจกาแฟอินทรีย์เชื่อมโยงการท่องเที่ยวสีเขียว (Green Tourism Route) และยกระดับวิสาหกิจสู่ระบบธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) อย่างยั่งยืน

๔.๕ สรุปผลการใช้จ่ายงบประมาณตามรายการกิจกรรมที่ระบุไว้ในข้อเสนอโครงการ

ปีงบประมาณ (พ.ศ.)	งบประมาณที่ได้รับ การสนับสนุน (บาท)	งบประมาณที่ใช้ จ่าย (บาท)	งบประมาณคงเหลือ (บาท)	หมายเหตุ
๒๕๖๙	๑๘๖,๑๐๐	๑๘๖,๑๐๐	๐	
๒๕๗๐				
๒๕๗๑				
รวม				

บทที่ ๕

ปัญหา อุปสรรค และข้อเสนอแนะ

๕.๑ ปัญหาและอุปสรรคในการดำเนินโครงการถ่ายทอดเทคโนโลยี

- ด้านการผลิตและมาตรฐาน:

- เกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดความรู้และมาตรฐานการผลิตกาแฟแบบครบวงจรตั้งแต่ต้นน้ำ การควบคุมคุณภาพในกระบวนการแปรรูป หมัก ตาก และคั่วกาแฟยังไม่สม่ำเสมอ
- แปลงปลูกและสถานที่ผลิต/แปรรูปเดิมของชุมชนยังไม่เป็นไปตามหลักเกณฑ์มาตรฐานสุขลักษณะที่ดี (GMP/GHP) และยังขาดการรับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์หรือ GAP
- ขาดแคลนเครื่องจักรและอุปกรณ์การแปรรูปที่มีเทคโนโลยีควบคุมความแม่นยำสูง (เช่น เครื่องวัดอุณหภูมิ/ความชื้น/สีเมล็ด) ทำให้ต้องอาศัยประสบการณ์เชิงช่างเป็นหลัก

- ด้านการตลาดและแบรนด์สินค้า:

- ผลิตภัณฑ์ยังขาดการบรรจุภัณฑ์และฉลากที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นสะท้อนเรื่องราวของพื้นที่ (Storytelling) รวมถึงยังขาดข้อมูลฉลากตามมาตรฐาน อย. และ shelf-life ที่ชัดเจน
- ช่องทางการจำหน่ายยังจำกัดอยู่เฉพาะในท้องถิ่นและพึ่งพาพ่อค้าคนกลาง การเข้าถึงตลาดออนไลน์และกลุ่มลูกค้าร้านกาแฟพรีเมียม (Specialty Coffee) ยังทำได้ไม่ต่อเนื่อง

- ด้านปัจจัยภายนอกและทรัพยากร:

- สภาพภูมิอากาศที่แปรปรวนกระทบต่อปริมาณผลผลิตและคุณภาพเมล็ดกาแฟในแต่ละฤดูกาล
- ชุมชนมีข้อจำกัดด้านงบประมาณลงทุน ทักษะการตลาดดิจิทัล และปัญหาการขาดแคลนแรงงานเยาวชนในพื้นที่

๕.๒ ข้อเสนอแนะ

ควรเร่งปรับปรุงโครงสร้างพื้นฐานโรงเรือนแปรรูปตามคำแนะนำ GMP ที่ได้รับในปีแรก เพื่อเตรียมความพร้อมในการยื่นขอเลขสารบบอาหาร (อย.) และผลักดันการตรวจรับรองมาตรฐานแปลงปลูกเกษตรอินทรีย์อย่างเป็นรูปธรรม

.

ภาคผนวก ก แบบการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

.



แบบฟอร์มการนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนกวางแปดอยญว
ที่อยู่ ต.ขุนน่าน อ.เฉลิมพระเกียรติ จ.น่าน

วันที่ ๓๐ เดือน...กันยายน พ.ศ..๒๕๖๙....

เรื่อง การนำผลงานวิจัยและพัฒนาไปใช้ประโยชน์

เรียน ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม

ตามที่ สำนักงานปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม ร่วมกับ คลินิกเทคโนโลยีเครือข่าย ได้ดำเนินโครงการส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน เพื่อนำผลงานวิจัยและพัฒนาด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ไปถ่ายทอดบ่มเพาะ เพิ่มศักยภาพให้แก่ชุมชน วิสาหกิจชุมชน ผู้ประกอบการ กลุ่มเกษตรกร นั้น

ข้าพเจ้า...นายพนพล แสนอินต๊ะ ชื่อกลุ่ม วิสาหกิจชุมชนกวางแปดอยญว...และสมาชิกกลุ่ม/ชุมชนจำนวน...๔๘...คนได้รับการถ่ายทอดเทคโนโลยี องค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ดังนี้ (ระบุได้มากกว่า ๑ เรื่อง/เทคโนโลยี/องค์ความรู้)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้	ผลของการใช้องค์ความรู้/เทคโนโลยี (เพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย มาตรฐาน อื่น ๆ)
เทคโนโลยีการจัดการแปลงปลูกระบบอินทรีย์	มาตรฐาน
แนวทางการขอขึ้นทะเบียนรับรองสถานที่ผลิตตามมาตรฐาน GMP	มาตรฐาน
เทคโนโลยีการจัดการของเสียจากกระบวนการผลิตกาแฟ	มาตรฐาน
เทคโนโลยีแปรรูปกาแฟคุณภาพ (Process Control) และการสร้างมาตรฐานกาแฟ	มาตรฐาน
เทคโนโลยีการสร้างแบรนด์ สร้างอัตลักษณ์ โลโก้	เพิ่มรายได้
เทคโนโลยีการใช้ประโยชน์ของเหลือจากกระบวนการผลิตกาแฟ	เพิ่มรายได้

ซึ่งกลุ่มได้นำความรู้ดังกล่าวไปใช้ให้เกิดประโยชน์ต่อการประกอบอาชีพ การพัฒนาชุมชน พัฒนาผลิตภัณฑ์ ทำให้สามารถเพิ่มรายได้ ลดรายจ่าย และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้ดีขึ้น จึงขอขอบพระคุณเป็นอย่างสูงมา ณ โอกาสนี้

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

นายพนพล แสนอินต๊ะ

(นายพนพล แสนอินต๊ะ)

ตัวแทนกลุ่ม



คลินิกเทคโนโลยี
ที่พึ่งของชุมชน



คลินิกเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา น่าน

