

แบบฟอร์ม



2
5
6
9

ข้อเสนอโครงการเพื่อขอรับการสนับสนุนงบประมาณ
การส่งเสริมการนำวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม
เพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและเศรษฐกิจชุมชน

แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน
Building Community Enterprise: BCE



แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Building Community Enterprise : BCE) จัดทำขึ้นเพื่อให้หน่วยงานความรู้ด้าน วทน. และการบริหารจัดการ การตลาด ยกระดับขีดความสามารถในการแข่งขันและวางรากฐานทางเศรษฐกิจให้กับผู้ประกอบการชุมชน ทั้งนี้ แพลตฟอร์ม BCE มุ่งเน้นการพัฒนาสินค้า(Product) และบริการ(Service) ตลอดห่วงโซ่คุณค่า(ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง) มีการพัฒนาผลิตภัณฑ์และบริการด้วยการต่อยอดภูมิปัญญา นำไปสู่การพัฒนาคุณภาพและมาตรฐาน(Quality & Standard) มีกระบวนการในการช่วยผู้ประกอบการในการจัดทำโมเดลธุรกิจ (Business model) และแผนธุรกิจ (Business plan) ที่ชัดเจนตอบโจทย์ทั้งตลาดออฟไลน์และออนไลน์ ซึ่งจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้กับสินค้าและบริการของธุรกิจชุมชนและส่งเสริมวิคิดและการดำเนินธุรกิจในรูปแบบของธุรกิจเพื่อชุมชน (Business for Community) หรือธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ได้ในอนาคต

ปีที่	ขั้นตอนการพัฒนา/แนวทางเบื้องต้น		
	มาตรฐาน	โมเดลธุรกิจ	ธุรกิจเพื่อสังคม
1	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP ออย. มผช.	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อนำไปออกแบบโมเดลธุรกิจ	การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม
2	การยื่นขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ และได้รับการรับรองมาตรฐานฯ	การนำโมเดลธุรกิจที่ออกแบบไว้แล้ว มาใช้ในการขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์	การออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ดำเนินการในชุมชน และปรับปรุงให้เหมาะสมกับธุรกิจ และบริบทของพื้นที่
3	การนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ไปจำหน่ายออกสู่เชิงพาณิชย์	การปรับปรุงโมเดลธุรกิจให้เหมาะสมกับธุรกิจ และนำไปใช้ประโยชน์ ในการขายสินค้าและบริการ	การนำโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ในการส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจ เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม และติดตามผลการนำไปใช้

☒ โครงการใหม่

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 2

☐ โครงการต่อเนื่องปีที่ 3

1. ชื่อหน่วยงาน: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช

2. ชื่อโครงการ: การยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปสู่การสร้างธุรกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลท่าซัก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช

3. ห่วงโซ่คุณค่า (Value chain): ประมงพื้นบ้าน

4. รายชื่อผู้รับผิดชอบโครงการและผู้ร่วมโครงการ

รายชื่อผู้ร่วมโครงการ ระบุชื่อ นามสกุล ตำแหน่ง เบอร์โทร อีเมล	หน้าที่ รับผิดชอบใน โครงการ ¹	องค์ความรู้/เทคโนโลยี/นวัตกรรมที่ รับผิดชอบในโครงการ	ประสบการณ์ทำงาน ที่เกี่ยวข้องกับ โครงการ ²
1. ผศ.บุญญาเพชร เดชเพชรรักษ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โทร. 098-879-5799 อีเมล poonyaphetch_det@nstru.ac.th	หัวหน้า โครงการ	การแปรรูปและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร/ การปรับปรุงกระบวนการผลิตอาหาร	13 ปี
2. ผศ.ดร.จันทิรา วงศ์วิเชียร ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โทร. 081-693-0437 อีเมล chantira_won@nstru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	ผลิตภัณฑ์ประมง/การวิเคราะห์ องค์ประกอบทางเคมีและกายภาพของ อาหาร	19 ปี
3. ดร.จุฑาภรณ์ ลิ้มสุวรรณณี ตำแหน่ง อ.ดร. โทร. 086-682-8807 อีเมล jutaporn_lim@nstru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	ผลิตภัณฑ์ ประมง/การปรับปรุง กระบวนการผลิตอาหาร	10 ปี
4. ผศ.ดร.จรีภรณ์ นวนมุสิก ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โทร. 094-874-4491 อีเมล jureeporn_nua@nstru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การจัดทำมาตรฐานอาหาร (GMP 420/ อย./มผช./ฮาลาล)/การจัดทำฉลาก โภชนาการ	17 ปี
5. ผศ.ดร.วิไลวรรณ ไชยสร ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โทร. 081-275-6430 อีเมล chaisorn.w@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีการหมักและการพัฒนาการ หมัก	11 ปี
6. ผศ.ดร.มณฑกานต์ ทองสม ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โทร. 080-525-5993 อีเมล montakarn@nstru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	เทคโนโลยีการหมักและอาหารหมักจาก จุลินทรีย์	20 ปี
7. ดร.สิริกุล เพชรหวล ตำแหน่ง อ.ดร. โทร. 081-743-3235 อีเมล sirikun_pet@nstru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การคัดเลือกวัตถุดิบและการควบคุม คุณภาพอาหารทะเลแปรรูปด้าน จุลินทรีย์	13 ปี
8. ผศ.ฐิติมา บุณวงศ์ ตำแหน่ง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ โทร. 089-726-8570 อีเมล thitima_boo@nstru.ac.th	ผู้ร่วมโครงการ	การประเมินห่วงโซ่คุณค่าและความ คุ้มค่าทางเศรษฐศาสตร์การผลิต	11 ปี
9. น.ส.ปัทมาศ ตุ่นตัน ตำแหน่ง ผู้ประสานงานโครงการไปรษณีย์เชื่อมสุข โทร. 088-093-2952 อีเมล : pathamat.t@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาช่องทางการตลาดและการจัด จำหน่าย บริษัท ฮาร์โมนิสท์ คอนซัล แทนท์ จำกัด (ผู้รับจ้างทำการตลาดของ บ.ไปรษณีย์ไทย)	8 ปี
10. นายธีรยุทธ แซ่กวาง ตำแหน่ง ผู้ประสานงานโครงการไปรษณีย์เชื่อมสุข โทร. 089-561-2425 อีเมล : teerayut.sak@gmail.com	ผู้ร่วมโครงการ	การพัฒนาช่องทางการตลาดและการจัด จำหน่าย บริษัท ฮาร์โมนิสท์ คอนซัล แทนท์ จำกัด (ผู้รับจ้างทำการตลาดของ บ.ไปรษณีย์ไทย)	4 ปี

¹ หน้าที่ความรับผิดชอบ ได้แก่ หัวหน้าโครงการ ผู้ร่วมโครงการ ประธานกลุ่ม เจ้าหน้าที่รัฐ เจ้าหน้าที่ท้องถิ่น อื่น ๆ

² เน้นประวัติแบบย่อ (การศึกษา ประสบการณ์ทำงาน งานวิจัยที่เกี่ยวข้อง) ในส่วนที่เกี่ยวข้องกับบทบาทหน้าที่ในโครงการของผู้เข้าร่วมโครงการทุกคน

5. ลักษณะโครงการ: โปรดใส่เครื่องหมาย ✓ ใน ☐ ที่ต้องการและกรอกข้อมูลพร้อมหลักฐานตามที่ระบุ

- ☐ 5.1 เป็นโครงการที่กลุ่มเป้าหมายอยู่ในฐานข้อมูลแผนงานการให้บริการคำปรึกษาและข้อมูลเทคโนโลยี (ปีที่ให้คำปรึกษา.....)
- ☒ 5.2 เป็นโครงการที่มีผู้ร่วมโครงการ ด้านผู้เชี่ยวชาญด้านการตลาด และแผนธุรกิจเข้าร่วมวางแผนธุรกิจชุมชน (ปรากฏในชื่อผู้เสนอโครงการและผู้ร่วมโครงการหรือแผนการดำเนินโครงการ)
- ☐ 5.3 เป็นโครงการต่อเนื่องที่เคยได้รับการสนับสนุนจากโครงการคลินิกฯหรือโครงการที่เคยดำเนินการ มาแล้วจากแหล่งทุนอื่น (ปีที่ดำเนินการ.....)
☞ *แนบผลการดำเนินงานและผลสำเร็จที่ผ่านมาประกอบด้วย*
- ☒ 5.4 เป็นโครงการใหม่ (ไม่เคยดำเนินการหรือรับงบประมาณจากแหล่งใด) โดยเป็นโครงการที่.....
- ☒ 1) เป็นความต้องการของชุมชน (เกษตรกร แม่บ้านเป็นรายบุคคลหรือเป็นกลุ่ม หรือ วิชากิจชุมชน หรือ SMEs โดยได้แนบหลักฐานตามแบบสำรวจความต้องการ (แบบสำรวจข้อมูลความต้องการเทคโนโลยี)
- ☐ 2) มาจากสมาชิกอาสาสมัครวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 3) กลุ่มเป้าหมายมาจากสมาชิกของกองทุนหมู่บ้าน (โปรดระบุชื่อผู้นำ) โดยได้แนบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการ (แบบหนังสือขอความช่วยเหลือทางวิชาการหรือเทคโนโลยี)
- ☐ 4) เป็นข้อเสนอความต้องการของ ☐ จังหวัด /ท้องถิ่น (ผ่านหน่วยปฏิบัติการเครือข่าย อว. ระดับภาค)
- ☐ 5.5 เป็นผลงานวิจัยและพัฒนาที่มีพร้อมในการนำมาดำเนินการจริงตามแผนธุรกิจชุมชน
โปรดระบุแหล่งทุน.....ปีที่ได้รับทุน.....
หมายเลขโทรศัพท์แหล่งทุน.....โดย ☐ ไม่เคยดำเนินการ
☐ เคยดำเนินการ ให้ระบุไว้ในข้อ 5.3

6. หลักการและเหตุผล:

จังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นพื้นที่ที่มีทรัพยากรทางทะเลอุดมสมบูรณ์และมีชุมชนชายฝั่งจำนวนมากที่ประกอบอาชีพประมงพื้นบ้าน ซึ่งเป็นอาชีพหลักของครัวเรือนชายฝั่ง โดยเฉพาะในพื้นที่หมู่ที่ 8 และ 9 ของตำบลท่าซัก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ซึ่งมีทั้งกลุ่มประมงอวนลอยชายฝั่ง และ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลในชุมชนหมู่ที่ 8 ที่ดำเนินกิจกรรมการผลิตและแปรรูปอาหารทะเลมาเป็นเวลานานอย่างต่อเนื่อง เช่น กุ้งเคย กุ้งสด ปลาทะเล ปลานิล ปูม้า ปลาหมึก และอาหารแปรรูป ได้แก่ ปลาหมึกแห้ง กะปิ กุ้งแห้ง และปลาสามพันบ้าน เป็นต้น

6.1 การวิเคราะห์บริบทพื้นที่และความต้องการของพื้นที่

การทำประมงพื้นบ้านในพื้นที่ยังคงอยู่ในลักษณะ “ผลิตเพื่อจำหน่ายแบบปริมาณมากแต่มูลค่าน้อย (Low value-high volume)” โดยมีข้อจำกัดหลายประการ เช่น

- ใช้วิธีจับปลาด้วยเครื่องมือพื้นบ้านที่ให้ผลผลิตไม่สม่ำเสมอ
- การเก็บรักษาวัตถุดิบหลังการจับปลายังไม่มีระบบควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้คุณภาพวัตถุดิบลดลง
- การแปรรูปยังอยู่ในระดับครัวเรือน ขาดการพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานหรือสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน
- ช่องทางจำหน่ายยังจำกัดอยู่เฉพาะตลาดท้องถิ่น ไม่สามารถเข้าถึงตลาดออนไลน์หรือเชิงท่องเที่ยวได้

โดยสถานการณ์ดังกล่าวทำให้มูลค่าสินค้าประมงของชุมชนยังคงอยู่ในระดับต่ำ และชาวบ้านได้รับผลตอบแทนไม่คุ้มค่ากับแรงงานและทรัพยากรที่ใช้ ส่งผลต่อรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือนในระยะยาว ดังนั้น

จึงมีความจำเป็นเร่งด่วนในการจัดทำ “แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business Community Enterprise: BCE)” เพื่อบูรณาการองค์ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม (STI) เข้ากับการพัฒนาอาชีพประมง พื้นบ้านในพื้นที่ตำบลท่าซึก ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ ผ่านแนวคิดการพัฒนา ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) และห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain) ของสินค้าประมง โดยโครงการจะมุ่งเน้น 3 ประเด็นสำคัญ คือ

1) การเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ประมงพื้นบ้าน (Value-added Seafood Products): ถ่ายทอดเทคโนโลยี การแปรรูปอาหารทะเล เช่น การอบแห้ง การทอดกรอบด้วยไมโครเวฟ การผลิตน้ำพริกทะเล หรือผลิตภัณฑ์พร้อมบริโภค เพื่อยืดอายุการเก็บและเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์

2) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และมาตรฐาน (Packaging & Quality Standard): สร้างต้นแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีเอกลักษณ์ของตำบลท่าซึก พร้อมส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์ผ่านการรับรองมาตรฐาน ออย. มผช. และฮาลาล

3) การสร้างแบรนด์และช่องทางจำหน่าย (Branding & Market Channel): พัฒนาแบรนด์ชุมชนให้สื่อถึงความสดจากทะเลและภูมิปัญญาท้องถิ่น พร้อมต่อยอดช่องทางจำหน่ายสู่ตลาดนักท่องเที่ยวและตลาดออนไลน์

6.2 ที่มาของปัญหาและความต้องการของพื้นที่ (Situation Review) และการวิเคราะห์ผู้มีส่วนได้ส่วนเสียที่เข้าร่วมโครงการ วทน.

การดำเนินโครงการนี้จึงเป็นการพัฒนาเชิงระบบที่เชื่อมโยงทุกภาคส่วนเข้าด้วยกันทั้งชุมชน มหาวิทยาลัย คือ มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช หน่วยงานรัฐ ได้แก่ องค์การบริหารส่วนตำบลท่าซึก สำนักงานเกษตรจังหวัดและเกษตรอำเภอเมืองนครฯ และภาคเอกชน ได้แก่ บริษัทไปรษณีย์ไทย โดย บริษัทไปรษณีย์ไทย ผ่านการดำเนินงานของบริษัทให้คำปรึกษา คือ บริษัท ฮาร์โมนิสท์ คอนซัลแทนท์ จำกัด ได้เข้ามาส่งเสริมการรวมกลุ่มและสนับสนุนงบประมาณให้ชุมชนริเริ่มการแปรรูปผลิตภัณฑ์สินค้าประมงพื้นบ้าน ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กุ้งแห้ง กุ้งตากแห้ง กุ้งตากแห้งทอดกรอบ และน้ำพริกกุ้งตากแห้ง โดยสนับสนุนการจัดสร้างสถานที่ผลิตอาหารไว้เรียบร้อยแล้วในช่วงปี 2567-2568 ซึ่งปัจจุบันอยู่ระหว่างการยื่นขออนุญาตสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมายกำหนด (GMP420)

ดังนั้นจากการลงพื้นที่ของคณะทำงาน และการได้ทำงานร่วมกับทีมงานบริษัทไปรษณีย์ไทย ในช่วงปี 2568 นี้ ได้เห็นถึงความเป็นไปได้และศักยภาพของชุมชนในการร่วมสร้าง “แพลตฟอร์มธุรกิจชุมชน (BCE Model)” ที่ใช้วิทยาศาสตร์และนวัตกรรมเป็นกลไกหลักในการเพิ่มศักยภาพและมูลค่าให้กับสินค้าประมงพื้นบ้าน โดยใช้กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 8 ตำบลท่าซึก และกลุ่มประมงอวนลอยชายฝั่ง ตำบลท่าซึก เป็นศูนย์กลางของธุรกิจชุมชน ที่ช่วยกระจายรายได้และส่งผลให้ชาวประมงในพื้นที่มีรายได้เพิ่มขึ้น เกิดการสร้างงานในท้องถิ่น และสร้างต้นแบบของ ธุรกิจเพื่อสังคม (Social Enterprise) ที่สามารถบริหารจัดการได้อย่างยั่งยืน นอกจากนี้ โครงการนี้ยังสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี ด้านการสร้างโอกาสและความเสมอภาคทางเศรษฐกิจ นโยบายเศรษฐกิจ BCG (Bio-Circular-Green Economy) และเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs) หลายข้อ ได้แก่ SDG 1: ขจัดความยากจน ด้วยการสร้างอาชีพและรายได้ที่มั่นคง SDG 8: การส่งเสริมการเติบโตทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนและминนวัตกรรม SDG 12: การผลิตและการบริโภคอย่างยั่งยืน และ SDG 14: การใช้ประโยชน์จากทรัพยากรทางทะเลอย่างมีคุณค่า ซึ่งมุ่งเน้นการยกระดับเศรษฐกิจฐานรากบนพื้นฐานของการใช้ทรัพยากรอย่างรู้คุณค่าและเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

ดังนั้น “แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (BCE)” จึงเป็นโครงการที่มีความสำคัญและจำเป็นเพื่อขับเคลื่อนเศรษฐกิจชุมชนตำบลท่าซึก จาก “ชุมชนประมงพื้นบ้านมูลค่าต่ำ” สู่ “ชุมชนต้นแบบธุรกิจอาหารทะเลมูลค่าสูงอย่างยั่งยืน” ได้ในอนาคต ด้วยงบประมาณ 250,000 บาท โครงการนี้จะจุดเริ่มต้นของการสร้าง

แพลตฟอร์มต้นแบบในการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลของชุมชนตำบลท่าซึก ให้เกิดผลลัพธ์เชิงรูปธรรม ได้แก่ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมูลค่าเพิ่มต้นแบบที่ผ่านมาตรฐาน อย. มผช. และฮาลาล อย่างน้อย 4 ผลิตภัณฑ์ต่อปี ที่มีบรรจุภัณฑ์ต้นแบบพร้อมแบรนด์ชุมชน ช่องทางการจำหน่ายทั้งในตลาดชุมชนและตลาดออนไลน์ และการพัฒนาองค์ความรู้ของกลุ่มชุมชนให้สามารถดำเนินธุรกิจได้อย่างยั่งยืน โดยคณะทำงานมีแผนการดำเนินงานเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปสู่การสร้างธุรกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลท่าซึก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ไว้ดังนี้

ปีที่ 1 ขยับเคลื่อนและยกระดับผลิตภัณฑ์เดิม ได้แก่ กุ้งแห้ง และกะปิ พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กะปิผง กะปิทรงเครื่อง กุ้งเคียวพริก และกุ้งแก้ว

ปีที่ 2 ขยับเคลื่อนและยกระดับผลิตภัณฑ์เดิม ได้แก่ ปลาสามพร้อมบริโภค พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ปลาแดดเดียว ปลาหยอง และผงปลาปรุงรสโรยข้าว

ปีที่ 3 ขยับเคลื่อนและยกระดับผลิตภัณฑ์เดิม ได้แก่ เนื้อปูม้าพร้อมบริโภค พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า ได้แก่ น้ำพริกเนื้อปูม้า น้ำพริกไข่ปูม้า น้ำพริกมันปูม้า และจ๊อปูม้า

6.3 การวิเคราะห์ข้อมูลการผลิตพื้นฐาน เช่น สถานที่ผลิต เครื่องจักร/อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลตำบลท่าซึก

จากการลงพื้นที่เพื่อสำรวจข้อมูลความพร้อมสำหรับการผลิตพื้นฐาน เช่น สถานที่ผลิต เครื่องจักร อุปกรณ์ที่ใช้ในการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลตำบลท่าซึกของกลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 8 ตำบลท่าซึก ที่อยู่ 25 หมู่ 8 ต.ท่าซึก อ.เมืองนครศรีธรรมราช จ.นครศรีธรรมราช พบว่า ผู้ประกอบการมีความพร้อมพื้นฐานในด้านสถานที่ผลิต และเครื่องมือผลิตอาหารทะเลพื้นฐาน ได้แก่ การผลิตกุ้งแห้งและ กะปิ ดังแสดงดังภาพที่ 1-5 ดังนี้



ภาพที่ 1 สถานที่แปรรูปอาหารที่ได้รับอนุญาตให้ผลิตอาหารตามกฎหมายอาหารจาก สสจ.นครศรีธรรมราชแล้ว



ภาพที่ 2 ความพร้อมของสถานที่ผลิตอาหารตามกฎหมายอาหาร



ภาพที่ 3 เครื่องมือและอุปกรณ์ที่ใช้สำหรับการแปรรูปอาหารทะเล



ภาพที่ 4 กิจกรรมการแปรรูปผลิตภัณฑ์กุ้งแก้วของชุมชน



ภาพที่ 5 การลงพื้นที่เพื่อวิเคราะห์ปัญหาและความต้องการของชุมชน

กลุ่มผู้บริโภคในพื้นที่ทางไกลทะเล
ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคในภาคเหนือ
ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ภาคตะวันตก และภาคกลาง

AREA พื้นที่ทำงาน

- การทำประมงพื้นบ้านในพื้นที่ยังคงอยู่ในลักษณะ “ผลิตเพื่อจำหน่ายแบบปริมาณมากแต่มูลค่า
น้อย (Low value-high volume)”
- มูลค่าสินค้าประมงของชุมชนยังคงอยู่ในระดับต่ำ และชาวบ้านได้รับผลตอบแทนไม่คุ้มค่ากับ
แรงงานและทรัพยากรที่ใช้ ส่งผลต่อรายได้และความมั่นคงทางเศรษฐกิจของครัวเรือนในระยะยาว
- ดังนั้นจึงมีความจำเป็นเร่งด่วนในการจัดทำ “แพลตฟอร์มเพิ่มศักยภาพธุรกิจชุมชน (Business
Community Enterprise: BCE)” เพื่อบูรณาการองค์ความรู้ทาง วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และ
นวัตกรรม (STI) เข้ากับการพัฒนาอาชีพประมงพื้นบ้านในพื้นที่ตำบลท่าซึก ตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลาย
น้ำ ผ่านแนวคิดการพัฒนา ห่วงโซ่อุปทาน (Supply Chain) และ ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain)
ของสินค้าประมง

เกิดวิสาหกิจเพื่อชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลตำบล
ท่าซึก อ.เมืองนครศรีธรรมราช ได้อย่างเป็นรูปธรรม
และมีการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่นให้เกิดมูลค่าทาง
เศรษฐกิจ และสามารถเป็นต้นแบบในการสร้าง
เศรษฐกิจชีวภาพให้พื้นที่อื่นต่อไปได้

GOALS

เป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

1. กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 8 ตำบลท่าซึก ที่อยู่ 25 หมู่ 8 ต.ท่าซึก อ.เมืองนครศรีธรรมราช จ.นครศรีธรรมราช
2. กลุ่มประมงจวนลอยชายฝั่ง ตำบลท่าซึก ที่อยู่ 118/8 หมู่ 9 ต.ท่าซึก อ.เมืองนครศรีธรรมราช จ.นครศรีธรรมราช

PROBLEM SITUATION

สถานการณ์ปัญหา

Pain Point:

- การเก็บรักษาวัตถุดิบหลังการจับปลายังไม่
มีระบบควบคุมอุณหภูมิที่เหมาะสม ทำให้
คุณภาพวัตถุดิบลดลง
- การแปรรูปยังอยู่ในระดับครัวเรือน ขาด
การพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสม
- ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ได้
มาตรฐานหรือสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน
- ช่องทางจำหน่ายยังจำกัดอยู่เฉพาะตลาด
ท้องถิ่น ไม่สามารถเข้าถึงตลาดออนไลน์หรือ
เชิงท่องเที่ยวได้

ACTIVITIES

กิจกรรมที่เราต้องทำ

1. การปรับปรุงกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กะปิและกุ้งแห้งคุณภาพสูง
2. การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบประมงพื้นบ้าน (ผลิตภัณฑ์กลุ่มกุ้งเคยและกุ้ง
ได้แก่ กะปิผง กะปิทรงเครื่อง และกุ้งเคยคั่วพริก)
3. การอบรมเชิงปฏิบัติการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร และเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารทะเลเพื่อ
ขอมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./มผช./ฮาลาล)
4. การวิเคราะห์คุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับจุลินทรีย์และ
เชื้อก่อโรคในอาหาร
5. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการและการจัดทำฉลากโภชนาการผลิตภัณฑ์อาหาร
6. การอบรมเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
7. การจัดทำช่องทางการจัดจำหน่ายและแนวทางการสร้างแบรนด์สำหรับผลิตภัณฑ์
8. การประเมินห่วงโซ่คุณค่า คำนวณต้นทุนกำไรก่อน-หลัง และวัดการกระจายรายได้ก่อนและหลัง

1. ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปได้รับการพัฒนาใหม่ ไม่น้อยกว่า 5 ผลิตภัณฑ์
2. เกิดกลุ่มประกอบการที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./
มผช./ฮาลาล) ไม่น้อยกว่า 1 กลุ่ม
3. มีข้อมูลคุณค่าโภชนาการและปริมาณเชื้อจุลินทรีย์ตามกฎหมายกำหนดของ
ผลิตภัณฑ์ที่มีผลการทดสอบรองรับ
4. ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปมีบรรจุภัณฑ์ทันสมัย เหมาะสมกับการเก็บรักษา
และทำให้สินค้ามีมูลค่าเพิ่มได้
5. มีช่องทางการจำหน่ายและตลาดโมเดิร์นเทรดที่รองรับการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
อาหารทะเลแปรรูปเพิ่มขึ้น
6. ผู้ประกอบการมีรายได้เพิ่มขึ้นไม่น้อยกว่า ร้อยละ 10 จากฐานรายได้เดิม
7. เกิดการยกระดับรายได้ครัวเรือนไม่น้อยกว่าเดือนละ 3,000 บาท ถายหลังจาก
การเสร็จสิ้นโครงการ
8. มีจำนวนผู้ใช้ประโยชน์จากการนำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้จริง จำนวน
ไม่น้อยกว่า 50 คน

ภาพที่ 6 ข้อมูลการวิเคราะห์กลุ่มเป้าหมายในประเด็นของสถานการณ์ปัญหา โอกาส/ช่องว่าง ภาพที่ผู้ดำเนินโครงการอยากเห็น และเป้าหมายที่ต้องการทำให้สำเร็จ

ข้อมูลวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมที่นำไปใช้แก้ปัญหา

ประเด็นปัญหา	แนวทางแก้ไขปัญหาด้วย วทน. / การบริหารจัดการ
1. การแปรรูปยังอยู่ในระดับครัวเรือน ขาดการพัฒนาเทคโนโลยีที่เหมาะสม	1. การปรับปรุงกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กะปิคุณภาพสูง 2. การพัฒนาผลิตภัณฑ์กะปิผง กะปิทรงเครื่อง และกุ้งเคยคั่วพริก ปลาสามพร้อมบริโภคร ปลาแดดเดียว ปลาหยอง ผงปลาปรุงรสโรยข้าว เนื้อปูม้าพร้อมบริโภค น้ำพริกเนื้อปูม้า น้ำพริกไข่ปูม้า น้ำพริกมันปูม้า และจ๊อปูม้า 3. สุขภาพอาหาร และเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขอมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./มผช./ฮาลาล) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิดที่เกิดขึ้นในโครงการ 4. การวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการและการจัดทำฉลากโภชนาการสำหรับสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิด
2. ผลิตภัณฑ์ส่วนใหญ่ไม่มีบรรจุภัณฑ์ที่ได้มาตรฐานหรือสะท้อนอัตลักษณ์ของชุมชน	5. เทคโนโลยีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิดที่เกิดขึ้นในโครงการ
3. ช่องทางจำหน่ายยังจำกัดอยู่เฉพาะตลาดท้องถิ่น ไม่สามารถเข้าถึงตลาดออนไลน์หรือเชิงท่องเที่ยวได้	6. ช่องทางการจัดจำหน่ายและแนวทางการสร้างแบรนด์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปทุกชนิดที่เกิดขึ้นในโครงการ

กรณีโครงการต่อเนื่อง

นำเสนอผลการดำเนินงานที่เกิดขึ้นในแต่ละปีที่ได้รับงบประมาณ

แผนการดำเนินงาน	ผลการดำเนินงาน	ผลที่ได้รับ
นำเสนอแผนการดำเนินงานในปีที่ได้รับการสนับสนุนงบประมาณ(ทุกปี)	สรุปผลการดำเนินงานตามแผนการดำเนินงานที่กำหนดไว้	สรุปตัวชี้วัด ผลผลิต ผลลัพธ์ และผลกระทบ และมูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้น

ผลิตภัณฑ์ที่ต้องการพัฒนาในโครงการ (โปรตระกูล) :

ปีที่ 1 ขั้บเคลื่อนและยกระดับผลิตภัณฑ์เดิม ได้แก่ กะปิ พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กะปิผง กะปิทรงเครื่อง (กะปิโห้ว) และ กุ้งเคยคั่วพริก

ปีที่ 2 ขั้บเคลื่อนและยกระดับผลิตภัณฑ์เดิม ได้แก่ ปลาสามพร้อมบริโภค พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า ได้แก่ ผลิตภัณฑ์ปลานิลแดดเดียว และปลาหยอง

ปีที่ 3 ขั้บเคลื่อนและยกระดับผลิตภัณฑ์เดิม ได้แก่ เนื้อปูม้าพร้อมบริโภค พร้อมพัฒนาผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่า ได้แก่ น้ำพริกเนื้อปูม้า น้ำพริกไข่ปูม้า น้ำพริกมันปูม้า และจ๊อปูม้า

7. วัตถุประสงค์:

1. เพื่อปรับปรุงกระบวนการผลิตและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมูลค่าเพิ่มในพื้นที่ตำบลท่าซึก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช
2. เพื่อพัฒนาบรรจุภัณฑ์ต้นแบบและยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลในพื้นที่ตำบลท่าซึก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ให้มีเลขสารบบอาหาร (อย.) และ มาตรฐานอาหารที่สำคัญต่อการเพิ่มโอกาสทางการตลาด ได้แก่ มาตรฐาน มผช. และฮาลาล
3. เพื่อส่งเสริมช่องทางการจำหน่ายและการสร้างแบรนด์ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมูลค่าเพิ่มในพื้นที่ตำบลท่าซึก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช

8. กลุ่มเป้าหมาย:

ชื่อกลุ่มเป้าหมาย กลุ่มแปรรูปอาหาร หมู่ที่ 8 ตำบลท่าซึก และกลุ่มประมงอวนลอยชายฝั่ง ตำบลท่าซึก

ชื่อผู้ประสานงาน นางวาสนา สดามัน เบอร์โทร 085-882-1436

พิกัดของกลุ่มเป้าหมาย ละติจูด $8^{\circ}28'36.6''N$ ลองจิจูด $100^{\circ}00'38.8''E$

9. ระยะเวลาดำเนินการ : วันเริ่มต้น -สิ้นสุดโครงการจากการวางแผนระยะยาว 3 ปี

ปีที่ 1 มกราคม - ธันวาคม 2569

ปีที่ 2 มกราคม - ธันวาคม 2570

ปีที่ 3 มกราคม - ธันวาคม 2571

10. ห่วงโซ่คุณค่า (Value Chain):

องค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ใช้ในการพัฒนา **กลางน้ำ**

- การปรับปรุงกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กะปิและกุ้งแห้งคุณภาพสูง
- การพัฒนาผลิตภัณฑ์กะปิผง กะปิทรงเครื่อง กุ้งเคี้ยวพริก และกุ้งแก้ว ปลาต้มพร้อมบริโภค ปลาแดดเดียว ปลาหยอง ผงปลาปรุงรสโรยข้าว เนื้อปูม้าพร้อมบริโภค น้ำพริกเนื้อปูม้า น้ำพริกไข่ปูม้า น้ำพริกมันปูม้า และจ๊อปูม้า
- สุขาภิบาลอาหาร และเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารเพื่อขอมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./มพข./ฮาลาล) สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป



องค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ใช้ในการพัฒนา **ต้นน้ำ**

- เทคโนโลยีการรักษาสภาพสด และยืดอายุการเก็บรักษาสดวัน

องค์ความรู้และเทคโนโลยีที่ใช้ในการพัฒนา **ปลายน้ำ**

- การวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการและการจัดทำฉลากโภชนาการ
- เทคโนโลยีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
- การสร้างช่องทางการจัดจำหน่ายและแนวทางการสร้างแบรนด์สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป
- การเก็บข้อมูลต้นทุนและกำไรของผลิตภัณฑ์ และรายได้ของกลุ่มเป้าหมายก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ

แผนการดำเนินงานปีที่ 1

1. การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มพข. และนำไปออกแบบโมเดลธุรกิจ

แผนการดำเนินงานปีที่ 1-3 สามารถใช้แผนการดำเนินงานในรูปแบบเดียวกันได้ตลอดทั้ง 3 ปี โดยในแต่ละปีมีผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาต่างกันไป และจากการสำรวจศักยภาพของพื้นที่เป้าหมาย สามารถถ่ายทอดเทคโนโลยีและผลักดันให้เกิดการขอมาตรฐานพร้อมขายจริงได้ภายในเวลา 1 ปี เพราะกลุ่มฯ มีความพร้อมด้านวัตถุดิบ กำลังคน และสถานที่ผลิตอาหารที่ได้รับการอนุญาตจาก สสจ. แล้ว ดังนั้นในส่วนกลางน้ำ สามารถใช้แผนการดำเนินงานในภาพรวมได้ ดังนี้

1. การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองมาตรฐานผลิตภัณฑ์ เช่น GMP อย. มพข. และยื่นขอมาตรฐานอาหาร (**กลุ่มแปรรูปมีความพร้อมด้านโรงเรือนสำหรับผลิตอาหารแล้ว**)
2. การให้ความรู้/เทคโนโลยี เพื่อนำไปออกแบบโมเดลธุรกิจ
3. การนำผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการรับรองมาตรฐาน ไปจำหน่ายออกสู่เชิงพาณิชย์

แผนการดำเนินงานปีที่ 1

1. การจัดทำฉลากโภชนาการและบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม
2. การเตรียมความพร้อมในการออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม
3. การขายสินค้าและบริการผ่านช่องทางออฟไลน์และออนไลน์

แผนการดำเนินงานปีที่ 2

1. การออกแบบโมเดลธุรกิจเพื่อสังคมมาดำเนินการในชุมชน และปรับปรุงให้เหมาะสมกับธุรกิจและบริบทของพื้นที่

แผนการดำเนินงานปีที่ 3

การนำโมเดลธุรกิจเพื่อสังคม มาใช้ในการส่งเสริมการดำเนินงานของธุรกิจ เพื่อพัฒนาไปสู่การเป็นธุรกิจเพื่อสังคม และติดตามผลการนำไปใช้

กระบวนการที่ใช้ในการยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปสู่การสร้างธุรกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลท่าซึก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ตลอดห่วงโซ่คุณค่า คือ การใช้รูปแบบการถ่ายทอดเทคโนโลยีแบบ Tech Transfer ผู้ร่วมโครงการ โดยมีรูปแบบการจัดกิจกรรมผ่านการอบรมเชิงปฏิบัติการ (Training & Workshop) การให้ผู้เรียนร่วมออกแบบความคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) และการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เกิดจากกลไกที่ชุมชนมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน (PAR) ผ่านกลไกการดำเนินด้วยกระบวนการ Learning and Innovation Platform (LIP) ที่สร้างชุมชนนวัตกรรมที่จะเชื่อมโยงกลุ่มธุรกิจแปรรูปอาหารทะเลที่ใช้วัตถุดิบจากประมงพื้นบ้านในพื้นที่เป็นคู่ค้ากับบริษัทไปรษณีย์ไทย จำกัด รวมทั้งมีการสร้างกลุ่มบุคคลที่มีความเชี่ยวชาญด้านการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมูลค่าเพิ่ม ที่เรียกว่า “นวัตกรรมชุมชน” โดยมีการออกแบบกระบวนการสร้างการเรียนรู้ด้วยกระบวนการมีส่วนร่วมในชุมชน เพื่อประยุกต์ใช้นวัตกรรม/เทคโนโลยีพร้อมใช้ไปสู่การปรับแต่งเทคโนโลยีให้เหมาะสมกับการแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเล ได้แก่ ผลิตภัณฑ์กะปิ กุ้งแห้ง กะปิผง กะปิผงทรงเครื่อง และกุ้งเคียวพริก ที่มีผลต่อการเพิ่มประสิทธิภาพการผลิตต้นทุน และนำไปสู่การเกิดมูลค่าเพิ่มขึ้น ที่สามารถเพิ่มรายได้ต่อครัวเรือนของกลุ่มเป้าหมายที่เข้าร่วมโครงการได้ และนำไปสู่การสร้าง Appropriate Learning Process (ALP) เป็นพื้นที่การขยายผลเทคโนโลยีการแปรรูปอาหารเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปสู่การสร้างธุรกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลท่าซึก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช ที่มีองค์ประกอบของ 1) นายสถานี (ผู้นำการแปรรูปและรวบรวมผลิตภัณฑ์แปรรูปของชุมชน) 2) เป้าหมายการเรียนรู้ 3) พื้นที่การเรียนรู้ร่วมกัน 4) กระบวนการและเครื่องมือ 5) เทคโนโลยีและนวัตกรรมพร้อมใช้ และ 6) ผู้เรียนรู้และผู้ถ่ายทอดเทคโนโลยี ที่เกิดขึ้นในพื้นที่ เป็นพื้นที่ชุมชน นวัตกรรมที่มีการพัฒนากลุ่มผู้ประกอบการในชุมชนให้เกิดขึ้นในโครงการ ตามรายละเอียดดังภาพที่ 7 ดังต่อไปนี้

นักวิจัย/สถาบันการศึกษา

- ❖ คณะทำงานจากมหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช และบริษัท ฮาร์โมนิสท์ คอนซัลแทนท์ จำกัด

กระบวนการยกระดับและเพิ่มมูลค่าสินค้าอาหารทะเลแปรรูป

- การถ่ายทอดเทคโนโลยี (Technology transfer) ผ่านการอบรมเชิงปฏิบัติการ (Training & Workshop) การให้ผู้เรียนร่วมออกแบบความคิดเชิงออกแบบ (Design Thinking) และการใช้วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยียกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์เกิดจากกลไกที่ชุมชนมีส่วนร่วมในทุกขั้นตอน (PAR)
- การทวนสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ในห้องปฏิบัติการ
- การอบรมสุขภาพอาหารและเป็น “คนกลาง (Mediator)” ประสานงานด้านการขอมาตรฐานอาหารของชุมชนกับหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง
- การออกแบบบรรจุภัณฑ์และช่องทางการจำหน่ายผลิตภัณฑ์สินค้าเกษตรแปรรูป
- การคำนวณต้นทุน-กำไร-และการตั้งราคาขาย
- การพัฒนาช่องทางการตลาดที่เหมาะสม
- การประเมินห่วงโซ่คุณค่าและวัดการกระจายรายได้ก่อนและหลังเข้าร่วมโครงการ

ฐานทรัพยากรและทุนเดิมของชุมชนชาวประมง
ตำบลท่าซึก จ.นครศรีธรรมราช



รับ-ปรับใช้-ต่อยอด

ปรับปรุงคุณภาพและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมูลค่าเพิ่ม 3 ปี



คู่ค้า/พันธมิตรธุรกิจ/
ช่องทางการจำหน่าย

ได้รับมาตรฐาน อย. มผช. และฮาลาล พร้อมบรรจุภัณฑ์พร้อมขาย ผลิตภัณฑ์มีคุณภาพสูง

เพิ่มรายได้สุทธิต่อครัวเรือนของกลุ่มวัตถุดิบต้นน้ำ

ผู้ประกอบการชุมชนแปรรูป
อาหารทะเลจากประมงพื้นบ้าน

เพิ่มรายได้สุทธิต่อครัวเรือนของกลุ่มแปรรูปกลางน้ำ

ชาวประมงมีโอกาสนในการส่งวัตถุดิบจากการประมงท้องถิ่นสู่การแปรรูปในชุมชน
ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงรายได้หลังเข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น

กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลมีรายได้ครัวเรือนเพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์
คุณภาพใหม่ ทำให้มีการเปลี่ยนแปลงรายได้หลังเข้าร่วมโครงการเพิ่มขึ้น

วิสาหกิจเพื่อชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลตำบลท่าซึก อ.เมืองนครศรีธรรมราช

ภาคีเครือข่าย/ร่วมมือ

หน่วยงานภาครัฐ

- องค์การบริหารส่วนตำบลท่าซึก จ.นครศรีธรรมราช
- สำนักงานประมงจังหวัดนครศรีธรรมราช
- สนง.เกษตรจังหวัด/เกษตรอำเภอเมืองนครศรีธรรมราช
- กลุ่มงานคุ้มครองผู้บริโภคและเภสัชสาธารณสุข สสจ. นครศรีธรรมราช
- กลุ่มส่งเสริมและพัฒนาอุตสาหกรรม สนง.อุตสาหกรรมจังหวัดนครฯ
- สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครศรีธรรมราช
- สำนักงานพัฒนาการอำเภอเมือง/จังหวัดนครศรีธรรมราช
- ศูนย์กลางความรู้การให้ความร้อนด้วยคลื่นไมโครเวฟและการประยุกต์ มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์
- คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครศรีธรรมราช
- สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช
- อุทยานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

ภาครัฐวิสาหกิจ/เอกชน

- บริษัท ไพรเมอรี่ไทย (โครงการไพรเมอรี่เชื่อมสุขชุมชน)
- ไพรเมอรี่เขต 8 ไพรเมอรี่จังหวัดนครศรีธรรมราช
- ห้างหุ้นส่วนสลลลาฟู้ด อำเภอท่าศาลา จังหวัด นครศรีธรรมราช

ภาพที่ 7 กระบวนการขับเคลื่อนเพื่อยกระดับคุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปสู่การสร้างธุรกิจชุมชนในพื้นที่ตำบลท่าซึก อำเภอเมืองนครศรีธรรมราช

ตลอดห่วงโซ่คุณค่า ระยะเวลา 3 ปี

11. แผนธุรกิจชุมชนหรือโมเดลธุรกิจ:

IMPLEMENTATION		SOCIAL VALUE PROPOSITION	MARKET	
Partners 1) ชาวประมงในพื้นที่ตำบลท่าซึก อ.เมืองนครศรีธรรมราช 2) บริษัทโปรชนียไทย 3) หจก.สลิลาฟู้ด	DELIVERY 1) การให้ข้อมูลผ่านช่องทางของบริษัทโปรชนียไทย 2) บริการจัดส่งถึงบ้าน 3) สร้างส่วนลดสำหรับตัวแทนจำหน่ายหรือลูกค้าที่ซื้อมากกว่า 1,000 บาทขึ้นไป 4) การให้ข้อมูลสินค้าออนไลน์แก่ผู้บริโภค 5) การลดราคาในรูปแบบการขายส่ง	- เพิ่มมูลค่าผลผลิตจากชาวประมงพื้นบ้านให้เป็นสินค้าแปรรูปมาตรฐาน - สร้างรายได้ที่มั่นคงแก่ชุมชน ลดปัญหาขายผลผลิตราคาตกต่ำ - ส่งเสริมการทำประมงที่ยั่งยืน (Sustainable Coastal Fishery) - ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงอาหารทะเลสะอาด ปลอดภัย รู้แหล่งที่มา (Traceable Seafood) - ใช้อัตลักษณ์อ่าวปากพนัง-ท่าซึก เป็นจุดขายด้านความสดและความเป็นท้องถิ่น	CUSTOMER SEGMENTS - กลุ่มผู้บริโภคในพื้นที่ห่างไกลทะเล ได้แก่ กลุ่มผู้บริโภคในภาคเหนือ ภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ภาคตะวันตก และภาคกลาง	MACRO ECONOMIC ENVIRONMENT - จังหวัดนครศรีธรรมราชเป็นจังหวัดท่องเที่ยวที่เติบโตต่อเนื่อง โดยเฉพาะพื้นที่ชายทะเล เช่น ท่าศาลา ปากพนัง-หัวไทร-ท่าซึก ทำให้ความต้องการอาหารทะเลแปรรูปเพิ่มขึ้น - การเติบโตของเศรษฐกิจฐานราก (Local Economy) และนโยบายรัฐบาลในการสนับสนุน OTOP/SME ชุมชน เอื้อต่อการขยายตลาดผลิตภัณฑ์แปรรูปจากชาวประมงพื้นบ้าน - ความต้องการอาหารทะเลเพิ่มสูงขึ้นจากกลุ่มผู้รักสุขภาพ และแนวโน้มบริโภคโปรตีนคุณภาพสูง - ตลาดของฝากและสินค้า Local Premium กำลังเติบโต ทำให้ผู้บริโภคยอมจ่ายสูงขึ้นเพื่อสินค้ามีเรื่องราวและแหล่งที่มาชัดเจน
SALE+MARKETING 1) จำหน่ายผ่านโปรชนียไทย 2000 สาขา 2) การสื่อสารประชาสัมพันธ์ 3) หน้าร้านขายปลีก 4) การออกบูทจัดแสดงสินค้า 5) จำหน่ายห้างสรรพสินค้า/ร้านอาหาร/โรงแรม 6) อินเทอร์เน็ตเวปไซด์/social media 7) องค์กรภาครัฐและเอกชน และ 8) เครือข่ายองค์กร SME ในพื้นที่		SOCIAL IMPACT MEASUREMENT - การวัดร้อยละมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนา - การวัดร้อยละรายได้ครัวเรือน - การวัดร้อยละระดับความสุขมวลรวม (GVH) - การผลการประเมินผลตอบแทนทางสังคม (SROI)		COMPETTITORS คู่แข่งโดยตรง ได้แก่ กลุ่มแปรรูปอาหารทะเลในพื้นที่ อ.ท่าศาลา ปากพนัง และหัวไทรคู่แข่งทางอ้อม ได้แก่ ของฝากท้องถิ่นอื่น ๆ เช่น ผลไม้แปรรูป/ขนมลา คู่แข่งเชิงโครงสร้าง ได้แก่ โรงงานใหญ่ และสินค้านำเข้า
FINANCE				
COST OF DELIVERY 1) ค่าพนักงาน 2) ค่าวัตถุดิบ 3) ค่าการตลาด 4) ค่าการบริหารจัดการ 5) ค่าบำรุงเครื่องมือการผลิต		SURPLUS - การควบคุมต้นทุนวัตถุดิบด้วยระบบประกันราคา + แปรรูปช่วงฤดูกาล - ใช้กลยุทธ์ราคาแบบพรีเมียม เพราะมีเรื่องราวชุมชนและความสด - เพิ่มกำไรผ่านการขายแบบแพ็คเกจ และตลาดออนไลน์ที่ต้นทุนต่ำ - ขยาย B2B ให้ชุมชนมีกำไรต่อรอบผลิตสูงขึ้น - สร้างแบรนด์ที่แข็งแกร่ง ทำให้กำไรระยะยาวมั่นคง - บันทึกต้นทุนและกำไรทุกเดือน เพื่อติดตามประสิทธิภาพธุรกิจ		REVENUE 1) รายได้จากการขายปลีกและขายส่งภายในประเทศ (90%) 2) รายได้จากการส่งออกผลิตภัณฑ์ไปยังต่างประเทศ (10%)

ภาพที่ 8 โมเดลธุรกิจ (Social Business Model Canvas) และแผนธุรกิจ ในการพัฒนาสินค้าและบริการของผู้ประกอบการตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12. แผนการดำเนินงาน (Gantt Chart) :

ระบุแผนการดำเนินงานให้สอดคล้องกับข้อ 12 ตลอดระยะเวลาที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ

12.1 แผนการดำเนินงานรายปี (สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
กิจกรรมที่ 1 การปรับปรุงกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กะปิคุณภาพสูง													30,000	ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์ ผศ.ดร.มนชกานต์ ทองสม ผศ.ดร.วิไลวรรณ ไชยศรี	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบประมงพื้นบ้าน ปีที่ 1 ผลิตภัณฑ์กลุ่มกุ้งเคย และกุ้ง ได้แก่ กะปิผง กะปิ ทรงเครื่อง และกุ้งเคยคั่ว พริก													60,000	ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์ ผศ.ดร.จันทิรา วงศ์วีเชียร ดร.จุฑาภรณ์ ลิ้ม สุวรรณมณี	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร และเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารทะเลเพื่อขอมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./มผช./ฮาลาล)													10,000	ผศ.ดร.จรีภรณ์ นวนมุสิก ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ ร่วมกับ การให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 4 การวิเคราะห์คุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับจุลินทรีย์และเชื้อก่อโรคในอาหาร													25,300	ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์ ดร.สิริกุล เพชร หวล	การส่ง ผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์ ทดสอบ ร่วมกับให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 5 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการและการจัดทำฉลากโภชนาการผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป													30,000	ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์ ผศ.ดร.จรีภรณ์ นวนมุสิก ดร.จุฑาภรณ์ ลิ้ม สุวรรณมณี	การส่ง ผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์ ทดสอบ ร่วมกับให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 6 การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอด													20,000	ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์	การบรรยาย และลงมือ

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ปีที่ 1				ปีที่ 2				ปีที่ 3				ค่าใช้จ่าย (บาท)	ผู้รับผิดชอบ ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4	Q1	Q2	Q3	Q4			
เทคโนโลยีการเลือกบรรจุ ภัณฑ์และการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเลแปรรูป														น.ส.ปัทมาศ ตุ่น ตัน นายธีรยุทธ แซ่ กวาง	ป ฏิ บั ติ ร ่วม กั บ ก า ร ไ้ ค ำ ป รั ก ษ า
กิจกรรมที่ 7 การอบรมเชิง ปฏิบัติการจัดทำช่องทาง การจัดจำหน่ายและแนว ทางการสร้าง แปรนด์ สินค้าชุมชนออนไลน์													15,000	น.ส.ปัทมาศ ตุ่น ตัน นายธีรยุทธ แซ่ กวาง ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์	การบรรยาย และลงมือ ป ฏิ บั ติ ร ่วม กั บ ก า ร ไ้ ค ำ ป รั ก ษ า
กิจกรรมที่ 8 การประเมิน ห่วงโซ่คุณค่าและวัดการ กระจายรายได้													15,000	ผศ.ฐิติมา บุรณ วงศ์ ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์	ก า ร ก ่ ็ บ ร ว บ ร ว ม ข ู ้ อ ู ม ล วិเคราะห์ผล แ ล ะ ไ้ ค ำ ป รั ก ษ า
สรุปงบประมาณ	205,300				250,000				250,000				705,300		

⁴ผู้รับผิดชอบต้องมีชื่อปรากฏตามข้อ 4

⁵วิธีการดำเนินงาน เช่น การบรรยายและลงมือปฏิบัติ การให้คำปรึกษา บรรยายออนไลน์ ประชุมออนไลน์ ฯลฯ

12.2 แผนการดำเนินงานของปีที่ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ (สอดคล้องกับเป้าหมายของแพลตฟอร์ม)

เทคโนโลยี/องค์ความรู้/ กิจกรรม	ต.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 ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
กิจกรรมที่ 1 การปรับปรุง กระบวนการผลิตและ ควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์ กะปิคุณภาพสูง													30,000	ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์ ผศ.ดร.มณฑ กานต์ ทองสม ผศ.ดร.วิไลวรรณ ไชยศรี	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ
กิจกรรมที่ 2 การอบรม เชิงปฏิบัติการพัฒนา ผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบ ประมงพื้นบ้าน ปีที่ 1 ผลิตภัณฑ์กลุ่มกุ้ง เคยและกุ้ง ได้แก่ กะปิผิง กะปิทรงเครื่อง และกุ้ง เคยคั่วพริก													60,000	ผศ.ปญญาเพชร เดชเพชรธรรักษ์ ผศ.ดร.จันทรา วงศ์เชียร ดร.จุฑาภรณ์ ลิ้ม สุวรรณมณี	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ

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 ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
กิจกรรมที่ 3 การอบรม เชิงปฏิบัติการปรับปรุง สุขาภิบาลอาหาร และ เตรียมความพร้อมสถานที่ ผลิตอาหารทะเลเพื่อขอ มาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./มผช./ฮาลาล)													10,000	ผศ.ดร.จรีภรณ์ นวนมุสิก ผศ.ปัญญาเพชร เดชเพชรธักษ์	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ ร่วมกับ การให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 4 การ วิเคราะห์คุณภาพและ มาตรฐานผลิตภัณฑ์ตาม ประกาศกระทรวง สาธารณสุขเกี่ยวกับ จุลินทรีย์และเชื้อก่อโรค ในอาหาร													25,300	ผศ.ปัญญาเพชร เดชเพชรธักษ์ ดร.สิริกุล เพชร หวล	การส่ง ผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์ ทดสอบ ร่วมกับให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 5 การ วิเคราะห์องค์ประกอบ ทางโภชนาการและการ จัดทำฉลากโภชนาการ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเล แปรรูป													30,000	ผศ.ปัญญาเพชร เดชเพชรธักษ์ ผศ.ดร.จรีภรณ์ นวนมุสิก ดร.จุฑาภรณ์ ลิ้ม สุวรรณมณี	การส่ง ผลิตภัณฑ์ วิเคราะห์ ทดสอบ ร่วมกับให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 6 การอบรม เชิงปฏิบัติการถ่ายทอด เทคโนโลยีการเลือกบรรจุ ภัณฑ์และการออกแบบ บรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสม สำหรับผลิตภัณฑ์อาหาร ทะเลแปรรูป													20,000	ผศ.ปัญญาเพชร เดชเพชรธักษ์ น.ส.ปฐมาศ ตุ่น ตัน นายธีรยุทธ แซ่ กวาง	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ ร่วมกับ การให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 7 การอบรม เชิงปฏิบัติการจัดทำ ช่องทางการจัดจำหน่าย และแนวทางการสร้าง แบรนด์สินค้าชุมชนแบบ ออฟไลน์และออนไลน์													15,000	น.ส.ปฐมาศ ตุ่น ตัน นายธีรยุทธ แซ่ กวาง ผศ.ปัญญาเพชร เดชเพชรธักษ์	การบรรยาย และลงมือ ปฏิบัติ ร่วมกับ การให้ คำปรึกษา
กิจกรรมที่ 9 การประเมิน ห่วงโซ่คุณค่าและวัดการ กระจายรายได้													15,000	ผศ.ฐิติมา บุรณ วงศ์ ผศ.ปัญญาเพชร เดชเพชรธักษ์	การเก็บ รวบรวม ข้อมูล วิเคราะห์ผล

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 ⁴	วิธีการ ดำเนินงาน ⁵
															แ ล ะ ใ้ คำปรึกษา
สรุปงบประมาณ	30,000			70,000			105,300			205,300					

13.
ผลผลิตและผลลัพธ์ของโครงการ:

ผลผลิต/ผลลัพธ์	หน่วย	ค่าเป้าหมายในแต่ละปี		
		ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3
1. จำนวนคนที่ได้รับการถ่ายทอดความรู้/เทคโนโลยี	คน	50	60	70
2. จำนวนเทคโนโลยีที่ถ่ายทอด (ระบุรายละเอียดองค์ความรู้เทคโนโลยี)	เรื่อง	7	7	7
3. จำนวนวิทยากรที่สามารถถ่ายทอดความรู้ให้ผู้อื่นได้	คน	10	10	10
4. ร้อยละความพึงพอใจของผู้รับบริการ	ร้อยละ	80	80	80
5. จำนวนผู้นำความรู้/เทคโนโลยีที่ได้รับไปใช้ประโยชน์	คน	50	60	70
6. มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ	แสนบาท	5	6	6
7. จำนวนผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาใหม่	ผลิตภัณฑ์	5	5	5
8. จำนวนกลุ่มประกอบการที่ยื่นขอการรับรองมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./มผช./ฮาลาล)	กลุ่ม	1	1	1
9. รายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่มเป้าหมาย	ร้อยละ	10	15	20

14.
หน่วยงานสนับสนุน:

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
1. บริษัท ไปรษณีย์ไทย (โครงการไปรษณีย์เชื่อมสุขชุมชน)	สนับสนุนช่องทางการตลาด
2. องค์การบริหารส่วนตำบลท่าซึก จังหวัดนครศรีธรรมราช	สนับสนุนบุคลากรร่วมดำเนินงานและกำกับติดตามผลการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจฯ
3. สำนักงานเกษตรจังหวัดนครศรีธรรมราช และสำนักงานเกษตรอำเภอท่าศาลา	สนับสนุนบุคลากรร่วมกำกับติดตามและส่งเสริมการดำเนินงานของกลุ่มวิสาหกิจฯ
4. สำนักงานสาธารณสุขจังหวัดนครศรีธรรมราช	สนับสนุนวิทยากรและช่วยขับเคลื่อนการเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารจากโกโก้เพื่อขอมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย.)
5. สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดนครศรีธรรมราช	สนับสนุนวิทยากรและช่วยขับเคลื่อนการเตรียมความพร้อมขอมาตรฐาน มผช.
6. สำนักงานพาณิชย์จังหวัดนครศรีธรรมราช	สนับสนุนและการส่งเสริมการหาช่องทางการตลาดและการขายผลิตภัณฑ์ในตลาดพรีเมียม
7. สำนักงานพัฒนาการอำเภอ/จังหวัด	สนับสนุนและการส่งเสริมการคัดสรรดาวให้ผลิตภัณฑ์หลังจากได้รับการพัฒนาแล้ว

ชื่อหน่วยงานสนับสนุน ระบุชื่อหน่วยงานที่ร่วมให้การสนับสนุนโครงการ	รูปแบบการสนับสนุน ระบุรูปแบบของการสนับสนุน เช่น งบประมาณ อาคารสถานที่ วิทยากร การจัดกิจกรรม ฯลฯ
8. สำนักงานประมงจังหวัดนครศรีธรรมราช	สนับสนุนบุคลากรร่วมดำเนินงานและกำกับติดตามผลการดำเนินงาน ของกลุ่มวิสาหกิจฯ
9. มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช	สนับสนุนวิทยากร องค์ความรู้ เทคโนโลยี และห้องปฏิบัติการสำหรับ การวิเคราะห์คุณภาพพื้นฐานและการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป

15. ผลกระทบ :

15.1 เศรษฐกิจ

เพิ่มรายได้

เมื่อผู้ประกอบการได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ สามารถส่งผลกระทบต่อรายได้ต่อครัวเรือนได้ ดังนี้

- 1) เกิดมูลค่าเพิ่มของผลิตภัณฑ์ที่แปรรูปจากวัตถุดิบประมงพื้นบ้าน ไม่น้อยกว่าร้อยละ 20
- 2) เกิดการใช้ประโยชน์และสร้างมูลค่าให้แก่วัสดุชีวภาพ (อาหารทะเล) ที่มีอยู่ในท้องถิ่นเพิ่มมากขึ้น
- 3) เพิ่มรายได้ให้แก่กลุ่มวิสาหกิจชุมชนที่เข้าร่วมโครงการไม่น้อยกว่าร้อยละ 10
- 4) มูลค่าทางเศรษฐกิจที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการเทียบกับปีงบประมาณที่ได้รับไม่น้อยกว่า 1 เท่า (B/C ratio > 1) หรือมากกว่า 500,000 บาทต่อปี

ลดรายจ่าย

เมื่อผู้ประกอบการได้นำองค์ความรู้/เทคโนโลยีไปปรับใช้ในการประกอบธุรกิจ สามารถส่งผลกระทบต่อรายจ่ายในครัวเรือนได้ ดังนี้

- 1) เกิดกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหารทะเลมูลค่าเพิ่มที่มีคุณภาพมากขึ้น ลดของเสียที่เกิดขึ้นจากกระบวนการผลิตที่ไม่ได้คุณภาพ สามารถช่วยลดต้นทุนและลดรายจ่ายในกระบวนการที่ลดลงได้

15.2 สังคม (เช่น เกิดการจ้างงาน ลดการย้ายถิ่นฐาน ครอบครัวเป็นสุข เป็นต้น) โปรดระบุ

- 1) เกิดการจ้างงานในพื้นที่เพิ่มมากขึ้นตั้งแต่กลไกของการหาวัตถุดิบต้นน้ำ การแปรรูปกลางน้ำ และการจำหน่าย ไม่น้อยกว่า 10 คนต่อปี
- 2) เกิดคลัสเตอร์วิสาหกิจเพื่อชุมชนกลุ่มแปรรูปอาหารทะเลตำบลท่าซึก อ.เมืองนครศรีธรรมราช ไม่น้อยกว่า 1 กลุ่ม

15.3 สิ่งแวดล้อม (เช่น การลดปัญหามลพิษ การเพิ่มพื้นที่ป่า การอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติ เป็นต้น) โปรดระบุ -

16. งบประมาณขอรับการสนับสนุน:

จำนวนทั้งสิ้น 705,300 บาท (รวมทุกปีที่ย่อยรับงบประมาณ)

ปีที่ 1 พ.ศ. 2569 จำนวน 205,300 บาท

ปีที่ 2 พ.ศ. 2570 จำนวน 250,000 บาท

ปีที่ 3 พ.ศ. 2571 จำนวน 250,000 บาท

ปีงบประมาณ พ.ศ. 2569 ขอรับการสนับสนุนงบประมาณ จำนวน 205,300 บาท ประกอบด้วย

ตัวอย่างการแจกแจงงบประมาณตัวคุณ (แจกแจงเป็นรายการกิจกรรมตามข้อ 12.2)

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
กิจกรรมที่ 1 การปรับปรุงกระบวนการผลิตและควบคุมคุณภาพผลิตภัณฑ์กะปิคุณภาพสูง	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน*2 ครั้ง	80	8,000
	ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน*2 ครั้ง	20	4,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม.*2 ครั้ง	600	7,200
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน*2 ครั้ง	400	800
	ค่าวัสดุประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ	1 ชุด*2 ครั้ง	5,000	10,000
กิจกรรมที่ 2 การอบรมเชิงปฏิบัติการพัฒนาผลิตภัณฑ์จากวัตถุดิบประมงพื้นบ้านปีที่ 1 ผลิตภัณฑ์กลุ่มกึ่งเค็มและกึ่งได้แก่ กะปิผง กะปิทรงเครื่อง และกึ่งเค็มควัพริก	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน*4 ครั้ง	80	16,000
	ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน*4 ครั้ง	20	8,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม.*4 ครั้ง	600	14,400
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน*4 ครั้ง	400	1,600
	ค่าวัสดุประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ	1 ชุด*4 ครั้ง	5,000	20,000
กิจกรรมที่ 3 การอบรมเชิงปฏิบัติการปรับปรุงสุขาภิบาลอาหาร และเตรียมความพร้อมสถานที่ผลิตอาหารทะเลเพื่อขอมาตรฐานอาหาร (GMP 420/อย./มผช./ฮาลาล)	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน*1 ครั้ง	80	4,000
	ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน*1 ครั้ง	20	2,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม.*1 ครั้ง	600	3,600
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน*1 ครั้ง	400	400
	ค่าวัสดุประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ	1 ชุด*1 ครั้ง	2,500	2,500
กิจกรรมที่ 4 การวิเคราะห์คุณภาพและมาตรฐานผลิตภัณฑ์ตามประกาศกระทรวงสาธารณสุขเกี่ยวกับจุลินทรีย์และเชื้อก่อโรคในอาหาร	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน*2 ครั้ง	80	8,000
	ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน*2 ครั้ง	20	4,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม.*2 ครั้ง	600	7,200
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน*2 ครั้ง	400	800
	ค่าจ้างวิเคราะห์ทดสอบ	1 ชุด*1 ครั้ง	15,300	15,300
กิจกรรมที่ 5 การวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการและการจัดทำฉลากโภชนาการ โภชนาการแบบเต็ม (เหมาจ่ายส่วนลดหน่วยงานรัฐเหลือตัวอย่างละ 10,000 บาท) ตามเอกสารแนบ	ค่าจ้างวิเคราะห์องค์ประกอบทางโภชนาการและจัดทำฉลากโภชนาการแบบเต็ม (เหมาจ่ายส่วนลดหน่วยงานรัฐเหลือตัวอย่างละ 10,000 บาท) ตามเอกสารแนบ	4 ผลิตภัณฑ์*1 ครั้ง	7,500	30,000
กิจกรรมที่ 6 การอบรมเชิงปฏิบัติการถ่ายทอดเทคโนโลยีการเลือกบรรจุภัณฑ์และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูป	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน*1 ครั้ง	80	4,000
	ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน*1 ครั้ง	20	2,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม.*1 ครั้ง	600	3,600
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน*1 ครั้ง	400	400
	ค่าวัสดุบรรจุภัณฑ์	1 ชุด*1 ครั้ง	10,000	10,000
กิจกรรมที่ 7 การอบรมเชิงปฏิบัติการจัดทำช่องทางการจัดจำหน่ายและแนวทางการสร้าง	ค่าอาหารกลางวัน	50 คน*1 ครั้ง	80	4,000
	ค่าเครื่องต้มและอาหารว่าง	2 มื้อ*50 คน*1 ครั้ง	20	2,000
	ค่าตอบแทนวิทยากร	6 ชม. *1 ครั้ง	600	3,600

กิจกรรม	รายการค่าใช้จ่าย	ปริมาณ	ราคาต่อหน่วย	รวมเงิน
แบรนด์สินค้าชุมชนแบบออฟไลน์และออนไลน์	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน*1 ครั้ง	400	400
	ค่าวัสดุประกอบการอบรมเชิงปฏิบัติการ	1 ชุด*1 ครั้ง	5,000	5,000
กิจกรรมที่ 9 การประเมินห่วงโซ่คุณค่าและวัดการกระจายรายได้	ค่าตอบแทนวิทยากร	12 ชม.*1 ครั้ง	600	7,200
	ค่าจ้างเก็บข้อมูลของกลุ่มธุรกิจที่เข้าร่วมโครงการ	1 คน*2 ครั้ง	2,500	5,000
	ค่าวัสดุจัดทำเอกสารประเมินรายได้	1 ชุด*1 ครั้ง	500	2,000
	ค่ายานพาหนะเหมาจ่าย	1 คัน*2 ครั้ง	400	800
รวมทั้งหมด				205,300

หมายเหตุ

- ขอความร่วมมือเครือข่ายคลินิกเทคโนโลยีไม่คิดค่าใช้จ่ายที่เป็นค่าธรรมเนียมหักเข้าหน่วยงาน
- ค่าที่พัก ค่าเดินทาง ค่าเบี้ยเลี้ยง เบิกตามระเบียบและอัตราที่ทางราชการกำหนด
- ค่าจ้างออกแบบงานกับบุคคลภายนอก ให้ยึดความประหยัดงบประมาณเป็นหลักและแสดงหลักฐานการจ้างงานชัดเจน
- ค่าจ้างเหมาทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ให้แนบรายละเอียดอัตราค่าบริการ
- ค่าวัสดุ/อุปกรณ์ ค่าวัสดุสำนักงานที่ใช้ในการจัดกิจกรรม ต้องให้รายละเอียดว่ามีวัสดุและอุปกรณ์อะไรที่จำเป็นต้องใช้ในการดำเนินโครงการ บางอย่างผู้ประกอบการสามารถร่วมออกค่าใช้จ่ายได้หรือไม่
- ค่าวัสดุการเกษตรค่าวัสดุวิทยาศาสตร์และสารเคมี ให้แจกแจงรายละเอียดว่าคืออะไร

17. การรายงานความก้าวหน้าติดตามและประเมินผล: ผู้รับผิดชอบโครงการต้องดำเนินการ ดังนี้

- (1) รายงานความก้าวหน้าโครงการผ่านระบบคลินิกเทคโนโลยีออนไลน์ (CMO) รายไตรมาส
- (2) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบสำรวจวัดความพึงพอใจผู้รับบริการในขณะจัดกิจกรรม และผู้รับผิดชอบโครงการต้องให้ผู้รับบริการตอบแบบติดตามผลการนำไปใช้ประโยชน์หลังสิ้นสุดการดำเนินงานของโครงการ ก่อนจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์
- (3) ผู้รับผิดชอบโครงการต้องคำนวณมูลค่าทางเศรษฐกิจ และ B/C ratio ของโครงการ (ระบุที่มาของตัวเลข และแสดงวิธีการคำนวณให้ชัดเจน)
- (4) จัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์เป็นอิเล็กทรอนิกส์ไฟล์พร้อมหนังสือส่งจากหน่วยงาน ภายใน 15 วันหลังสิ้นสุดปีงบประมาณ (ภายในวันที่ 15 ตุลาคม) หรือนับจากวันสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ (กรณีขอขยายเวลา) ยกเว้นมีเหตุจำเป็น หรือสุดวิสัย โดยต้องแจ้งให้ สป.อว. ทราบล่วงหน้าและต้องระบุเหตุผลไว้ในหนังสือจัดส่งรายงานฉบับสมบูรณ์ถึง สป.อว. ให้ชัดเจน
- (5) การขอขยายเวลา หากคาดว่าโครงการจะไม่สามารถจัดกิจกรรมตามแผนที่วางไว้และมีความจำเป็นต้องขอขยายเวลา ผู้รับผิดชอบโครงการต้องจัดทำหนังสือขอขยายเวลาโดยผู้บริหารหน่วยงานเป็นผู้ลงนามในหนังสือถึง ปลัดกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม แจ้งให้ สป.อว. ทราบ ก่อนสิ้นสุดระยะเวลาดำเนินโครงการ ไม่เกิน 15 วัน เพื่อดำเนินการในส่วนที่เกี่ยวข้องต่อไป

18. การเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการ :

การจัดกิจกรรมหรือการเผยแพร่ประชาสัมพันธ์โครงการในรูปแบบต่างๆเช่น แผ่นพับ ป้ายประชาสัมพันธ์ จดหมายข่าว วารสาร และสื่ออื่นใด **ต้องมีข้อความและสัญลักษณ์ของกระทรวงการอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัย และนวัตกรรม** ซึ่งเป็นผู้ให้การสนับสนุนงบประมาณปรากฏทุกครั้ง และโครงการยินดีให้ความร่วมมือเข้าร่วมจัดแสดงผลงานในกิจกรรมต่างๆ ตามที่ สป.อว. ร้องขอ พร้อมทั้งทำตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขที่ระบุในคู่มือการดำเนินงานฯ ทุกประการ



(ผศ.บุญญาเพชร เดชเพชรรัชช์)

ผู้เสนอโครงการ

ตำแหน่ง อาจารย์ประจำคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

มหาวิทยาลัยราชภัฏนครศรีธรรมราช