

ขนมจีน สมุนไพร เส้นทาง ปั่นเถ่าแก่ใหม่

นำเสนอเมื่อ : 26 พ.ค. 2552

โรงงาน ขนมจีน สมุนไพร เส้นทาง ปั่นเถ่าแก่ใหม่



ขนมจีนสมุนไพรจากดอกอัญชัน



ขนมจีน อาหารพื้นบ้านที่อยู่คู่คนไทยมานาน ที่ผ่านการทำขนมจีน ถือเป็นประเพณีและวัฒนธรรมพื้นบ้าน เมื่อมีงานบุญทุกคนก็จะรวมตัวกันเพื่อทำขนมจีนเลี้ยงพระ และเลี้ยงแขกที่มาร่วมงาน แต่ด้วยขั้นตอนการทำขนมจีนค่อนข้างยุ่งยาก ทำให้เกิดโรงงานผลิตขนมจีนที่มีภาวไรเครื่องจักร และแปรงวัตถุดิบสำเร็จรูปมาช่วยใ้การทำขนมจีนง่ายและรวดเร็ว



ขนมจีนในเชิงส่งขายตลาดสด ตลาดนัด



นางชวนพิศ ใจช่วงโชติ เจ้าของโรงงานผลิตขนมจีนขนาดย่อม เล่าว่า การเปิดโรงงานผลิตขนมจีนของตนเองในครั้งนี้เกิดขึ้นมาจาก เดิมทีช่วงบ้านเปิดโรงงานขายแปรงหมักสำเร็จรูปสำหรับทำขนมจีน และในช่วงแรกต้องการจะขายแปรงขนมจีนสำเร็จรูป แต่ก่อนจะขายได้จำเป็นต้องสอนให้กับคนซื้อแปรงทำขนมจีนเป็นก่อน จึงได้เปิดโรงงานแห่งนี้ เพื่อเป็นสถานที่สอน และในช่วงที่ไม่มีคนมาเรียนก็ทำขายไปด้วย

ทั้งนี้ นอกจากแปรงหมักสำเร็จรูป ทางคุณชวนพิศ ก็ยังได้มีอุปกรณ์ และเครื่องมือที่ใช้ในการผลิตขนมจีนออกมาขายควบคู่ไปด้วย เพื่อให้ลูกค้ากลับไปผลิตขนมจีนออกขายได้เลย โดยเครื่องผลิตชุดใหญ่จะขายชุดละ 50,000 บาท สามารถผลิตได้ 500 ถึง 1,000 กิโลกรัมต่อวัน ส่วนชุดเล็ก ลูกค้าจะซื้อไปบีบสดขายลูกค้าตามตลาดนัด ซึ่งชุดเล็กสามารถทำได้วันละประมาณ 200 กิโลกรัม



นางชวนพิศ ใจช่วงโชติ เจ้าของโรงงาน



ส่วนคู่แข่งหมักขนมจีนสำเร็จรูปนั้น เป็นสูตรแข่งหมักในแบบอีสาน ราคาจะขึ้นอยู่กับคุณภาพของคู่แข่ง โดยราคาที่ขายอยู่ในปัจจุบันมีตั้งแต่ ถุงละ 350 บาท ไปจนถึง 400 บาท นำหนักแข่งถุงละ 20 กิโลกรัม ซึ่งแข่งหนึ่งถุงสามารถทำขนมจีนได้เสนจำนวน 40 กิโลกรัม ราคาขายปลีกทั่วไป กิโลกรัมละ 25 บาท ถึง 30 บาท โดยแข่งหนึ่งถุงลูกค้าสามารถขายได้ 600 บาท ถึง 800 บาท

“การทำขนมจีนช่วยกำไรค่อนข้างดี

ซึ่งลูกค้าบางรายก็มีการประหยัดต้นทุนด้วยการผสมแป้งราคาแพงกับแป้งราคาถูกเข้าด้วยกัน ในขณะที่เสนขนมจีนก็ยังออกมาเหนียวหนุ่ม ถ้าใช้วัตถุดิบที่เป็นแป้งสำเร็จรูปของเรา ซึ่งปัจจุบันมีผู้ผลิตขนมจีนมาส่งขายตามตลาดหลายราย ถ้าทำขนมจีนคุณภาพไม่ดีมาขาย ก็ไม่สามารถจะเขาไปแย่งชิงตลาดได้ รายใหม่ที่เขาเข้ามาจำเป็นจะต้องผลิตขนมจีนคุณภาพดีออกมาขาย และต้องราคาไม่แพง”



แป้งสำเร็จรูป จะอร่อยเหนียวหนุ่มหรือไม่อยู่ตรงนี้



นางชวนพิศ เล่าว่า ในส่วนโรงงานผลิตของตนเอง กำลังการผลิตในปัจจุบันอยู่ที่ประมาณ 1-2 ตัน กลุ่มลูกค้าจะมาจุกตลาดนัด และตลาดสด ในย่านบางบัวทอง บางใหญ่ และใกล้เคียง นอกจากนี้ มีกลุ่มลูกค้าที่มารับที่บ้าน ซึ่งราคาจะถูกกว่าถ้าไปส่งถึงที่ โดยลูกค้ามารับถึงที่อยู่ กิโลกรัมละ 15 บาท ถ้าไปส่งให้ถึงที่ กิโลกรัมละ 17 บาท ส่วนขายในกระจาด 1 กิโลกรัมขายพร้อมกระจาดราคาขายส่ง กิโลกรัมละ 18 บาท ส่งถึงที่ กิโลกรัมละ 20 บาท ลูกค้านำไปขายต่อในราคากิโลกรัมละ 25 บาท พร้อมกระจาด ส่วนราคาไม่รวมกระจาด ลูกค้านำไปขาย กิโลกรัมละ 20 บาท ถึง 22 บาท



เครื่องนวดแป้ง



สำหรับราคาขายส่งของเราเมื่อเทียบกับคุณภาพของขนมจีน ในขณะที่ถือได้ว่าถูกที่สุด ทำให้ได้ลูกค้าประจำหลายราย โดยยอดการขายขนมจีนต่อวันอยู่ที่ประมาณเกือบ 2 ตัน หรือ 2,000 กิโลกรัม ส่วนเมนูเวียนก็มีมาอย่างต่อเนื่องจากหลายๆ ที่ ทำให้เราขายเครื่องจักร และแป้งหมักสำเร็จรูปได้อย่างต่อเนื่อง ซึ่งการ suon จะ suon ให้ฟรีโดยไม่คิดค่าเรียนและจะสอนจนกว่าลูกค้าสามารถทำขายได้ ส่วนผู้ที่สนใจต้องการสูตรการทำน้ำยาที่เป็นสูตรโบราณ หรือ แกงเขียวหวานจะคิดสูตรละ 1,000 บาท

ในส่วนของขนมจีนชีวจิต มีการทำออกมาขายบ้าง แต่ไม่มูก เพียงวันละประมาณ 70 ถึง 80 กิโลกรัม เป็นขนมจีนสูตรสมุนไพร โดยสมุนไพรที่นำมาใช้มีอยู่ด้วยกัน 2 ชนิด คือ ใบเตย และอัญชัน ส่วนสมุนไพรชนิดอื่นนั้นไม่ค่อยได้รับความนิยมจึงไม่ได้ทำออกมาขาย และเนื่องจากสวนใหญ่ลูกค้าซื้อขนมจีนเสนาขาว และถ้าทำขนมจีนสมุนไพร ถ้าทำพร้อมขนมจีนเสนาขาว สีก็จะไปตกใส่ขนมจีนเสนาขาว จึงต้องผลิตขนมจีนสมุนไพรหลังจากทำขนมจีนเสนาขาวเสร็จ



ที่ผ่านมามีลูกค้าที่ซื้อขนมจีนชีวจิต หรือขนมจีนสมุนไพร จะเป็นกลุ่มลูกค้าที่เปิดร้านขายขนมจีน และนำไปขายวางโชว์ เพื่อเรียกลูกค้า แต่ถาเป็นลูกค้าทั่วไปก็ไม่ค่อยนิยมเท่าไร ส่วนรสชาติของขนมจีนสมุนไพร รสชาติเหมือนกับขนมจีนเสนาขาวทั่วไป ที่เพิ่มขึ้นมาก็จะเป็นกลิ่นของใบเตย แต่ก็ไม่มาก เพราะจะโดนกลิ่นแป้งหมักกลบทับไปหมด



พนักงานจับขนมจีนเป็นจับใส่กระดาษ



ส่วนราคาขนมจีนสมุนไพร จะขายราคาเดียวกันกับขนมจีนเสนาขาว เพราะต้นทุนไม่ได้เพิ่มขึ้นมากนัก ในช่วงที่แป้งราคาแพง เนื่องจากราคาข้าวที่เพิ่มขึ้น บวกกับราคาน้ำมันที่ขยับเพิ่มหลายเท่าตัว ส่งผลให้แป้งหมักสำเร็จรูปราคาเพิ่มขึ้นถึงถึงถึง 600 บาท ทำให้ราคาขนมจีนขายส่งพุ่งสูงถึงกิโลกรัมละเกือบ 30 บาท ช่วงนั้นจึงหยุดทำไประยะหนึ่ง และขายอุปกรณ์ พร้อมสูตรให้กับผู้ที่สนใจไปพร้อมกับลูกค้า และเพิ่งกลับมาทำใหม่อีกครั้งได้ประมาณ 6 เดือน เพราะแป้งราคาเริ่มลดลง ในขณะที่ราคาขนมจีนก็ไม่ได้ลดลงตามมากนัก เห็นว่าน่าจะทำได้ และราคาน้ำมันก็ไม่ได้อ่างมาก จึงตัดสินใจทำขายอีกครั้ง แต่จุดประสงค์ครั้งนี้ ต้องการจะให้เป็นที่เรียนให้กับผู้สนใจต้องการซื้ออุปกรณ์ และแป้งของเรา

