**“รมช.กระทรวงอุตฯ” บุกแหล่งปลูกกาแฟชั้นดีของประเทศ พร้อมโชว์ต้นแบบอุตสาหกรรมกาแฟครบวรจร**

 จ.เชียงใหม่ 13 มกราคม 2562 - นายสมชาย หาญหิรัญ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม พร้อมด้วย นายณัฐพล รังสิตผล ผู้อำนวยการสำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม นางเบญจมาพร เอกฉัตร์ ผู้ตรวจราชการกระทรวงอุตสาหกรรม​ นางสาวสิริรัตน์ ไกรวณิช ผู้ช่วยปลัดกระทรวงอุตสาหกรรม นายจารุพันธุ์ จารโยภาส รองอธิบดีกรมส่งเสริมอุตสาหกรรม นางจันทนรัตน์ ปิยพัทธไชย อุตสาหกรรมจังหวัดเชียงใหม่ ลงพื้นที่เยี่ยมชมแหล่งปลูกกาแฟคุณภาพชั้นดี และบริษัท พานาคอฟฟี่ จำกัด ต้นแบบการแปรรูปกาแฟแบบครบวรจรในพื้นที่ อ.ดอยสะเก็ด โดยมี นายอรรถชา กัมปนาทแสนยากร นายอำเภอดอยสะเก็ด ให้การต้อนรับ และนำเยี่ยมชมสถานที่ดังกล่าว

“กลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟสดแม่ตอน” เป็นแหล่งปลูกกาแฟคุณภาพชั้นดีในพื้นที่ตำบลเทพเสด็จ อ.ดอยสะเก็ด โดยมี นายสุวรรณ เทโวขัติ ประธานกลุ่มวิสาหกิจชุมชนกาแฟสดแม่ตอน เป็นผู้บรรยายสรุปภาพรวมการดำเนินงานของกลุ่ม และพาเยี่ยมชมไร่กาแฟ สำหรับชุมชนแม่ตอนเป็นหมู่บ้านต้นน้ำของอุตสาหกรรมกาแฟที่มีความอุดมสมบูรณ์ของดิน น้ำ และแร่ธาตุ มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมบนพื้นที่สูงจากระดับน้ำทะเลมากกว่า 1,400 เมตร ซึ่งมีระดับความสูงที่สุดเมื่อเทียบกับพื้นหมู่บ้านอื่น ๆ ในบริเวณใกล้เคียง มีอากาศเย็นสบายอุณหภูมิเฉลี่ยตลอดทั้งปี 10-28 องศา ซึ่งต้นกาแฟได้รับการดูแลและปลูกใต้ร่มเงาของไม้ใหญ่ทำให้เกิดการสะสมธาตุอาหารได้เต็มที่ อีกทั้งยังมีกลิ่นหอมดอกก่อ(ไม้ป่าพื้นเมือง) และได้มีการเพาะเลี้ยงผึ้งโก๋น (ผึ้งป่า)ในท่อนไม้ เพื่อให้ผึ้งนั้นผสมเกสรระหว่างดอกก่อและดอกกาแฟ ส่งผลให้เมล็ดกาแฟมีกลิ่นหอมดอกก่อเป็นพิเศษและรสชาติที่โดดเด่นแตกต่างจากที่อื่น ๆ ซึ่งมีผลผลิตเมล็ดกาแฟประมาณ 30,000 กิโลกรัมต่อปี นอกจากนี้ยังได้รับการรับรองมาตรฐานจากหลากหลายหน่วยงาน อาทิ มาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) มาตรฐานจากองคก์ารอาหารและยา (อย.) มาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชน (มผช.) สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ หรือ GI (Geographical Indication) เป็นการการันตีกระบวนการผลิต คุณภาพของผลิตภัณฑ์ และแสดงให้เห็นถึงความเข้มแข็งของชุมชนได้เป็นอย่างดี ทั้งนี้ กลุ่มวิสาหกิจดังกล่าว ได้รับการส่งเสริมและสนับสนุนจากศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ 1 กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม (ศภ.1 กสอ.) ในการสร้างภาพลักษณ์และสร้างการรับรู้ เพื่อมุ่งสู่เชียงใหม่เมืองกาแฟต่อไป

นอกจากนี้ยังได้เยี่ยมชม “บริษัท พานาคอฟฟี่ จำกัด” ผู้ผลิตกาแฟดริป กาแฟคั่ว ภายใต้แบรนด์ “สด” (SOD) โดยมี นายพีระ พนาสุภน ประธานบริษัท ให้การต้อนรับ และ นางสาวศิริวรรณ ขจรเดชคุณ ผู้ช่วยกรรมการผู้จัดการ บรรยายสรุปภาพรวมและพาเยี่ยมชมโรงงานและศูนย์การเรียนรู้ด้านกาแฟของพานาคอฟฟี่แบบครบวงจร ซึ่งได้รับการรับรองมาตรฐานสากลต่าง ๆ ได้แก่ ISO 22000 / GMP /HACPP /Food Safety และ USDA ORGANIC สำหรับผลิตภัณฑ์ของบริษัทจะเน้นจุดขายที่การเป็นกาแฟออร์แกนิกไร้สารเคมี โดยมีเป้าหมายทำตลาดทั้งในไทยและต่างประเทศ นอกจากนี้ พานาคอฟฟี่ยังจัดตั้งศูนย์การเรียนรู้กาแฟ “เดอะ คอฟฟีเนอรี่” (The Coffeenery) ศูนย์การเรียนรู้ด้านกาแฟที่ครบวงจรและทันสมัยมากที่สุดในเอเชีย ภายในมีบริการและสินค้าที่ครอบคลุมทั้งการจัดอบรมให้ความรู้แก่เกษตรกร หน่วยงานรัฐและเอกชน เช่น คอร์สกาแฟระดับเริ่มต้นไปจนถึงระดับสูงสำหรับบาริสต้า บริการสีกาแฟกะลา การคัดแยกขนาดและคัดคุณภาพเมล็ดกาแฟ บริการคั่วกาแฟ บริการบรรจุกาแฟดริป บริการผลิตกาแฟแบบโออีเอ็ม เป็นต้น โดยประกอบด้วย 3 ส่วนหลัก ๆ คือ 1.โรงงานผลิตและแปรรูปกาแฟ (รับ OEM ด้วย) บริหารโดย บริษัท พานาคอฟฟี่ จำกัด 2.Coffee Training Courses สถาบันอบรมกาแฟ บริหารโดย บริษัท เดอะคอฟฟี่เนอรี่ จำกัด และ 3.บริษัท เมาน์เท่น อราบิก้า คอฟฟี่ (แม็ค) จำกัด เป็นผู้จัดจำหน่าย ผลิตภัณฑ์กาแฟ (finished goods) ทั้งนี้ มีกลุ่มที่มาศึกษาดูงาน 2 -3 กรุ๊ปต่อวัน และมีผู้ให้ความสนใจเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ ### PR.DIP (กลุ่มประชาสัมพันธ์ สำนักงานเลขานุการกรม กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม) รายงาน/ภาพข่าว