

กาแฟอินทรีย์: รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญา
สร้างสรรค์ บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นของวิสาหกิจกาแฟชุมชน
บ้านป๋อก อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่

Organic Forest Coffee: A Model for Developing Creative
Wisdom Innovations Based on Local Resources of
Ban Pok Coffee Community Enterprise in Mae On District,
Chiang Mai Province



วิภาดา ญาณสาร¹, ศักดิ์สยามันต์ ไยสามเสน²

Vipada Yanasan¹, Saksayan Yaisamsan²

คณะบริหารธุรกิจและศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา

Faculty of Business Administration and Liberal Arts,

Rajamangala University of Technology Lanna

Corresponding Author, E-mail: tarn9602@gmail.com

บทคัดย่อ

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์ คือ (1) เพื่อศึกษาบริบท สภาพการณ์ และปัจจัยในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ (2) เพื่อหาแนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน (3) เพื่อศึกษารูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชน เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ พื้นที่วิจัย คือ บ้านป๋อก อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ กลุ่มเป้าหมาย ได้แก่ สมาชิกกลุ่มวิสาหกิจ ประชาชนชาวบ้าน และผู้นำชุมชน จำนวน 35 คน คัดเลือกแบบเจาะจง โดยการสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง การวิเคราะห์ข้อมูลแบบบรรยายและพรรณนาความ

ผลการวิจัย พบว่า (1) วิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป๋อก ดำเนินกิจกรรมร่วมกับชุมชนในด้านการปลูกและแปรรูป โดยใช้ภูมิปัญญาการคั่วและบดด้วยมือ ซึ่งพบว่านวัตกรรมด้านผลิตภัณฑ์เป็นปัจจัยสำคัญในการพัฒนาและสร้างสรรค์ (2) แนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน ควรมีการบริหาร



จัดการอย่างเป็นระบบ มีกระบวนการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ที่คงอัตลักษณ์ร่วมสมัย รวมทั้งการนำระบบอิเล็กทรอนิกส์ออนไลน์มาใช้ในการตลาดให้มากขึ้น (3) รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ ประกอบด้วยการนำทุนทางสังคมมาใช้ การจัดการความรู้ด้วยการเพิ่มมูลค่า การมีส่วนร่วมของเครือข่ายวิสาหกิจ และการบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ องค์ความรู้ในการวิจัย คือ วิสาหกิจชุมชนควรมีการดำเนินการแบบองค์รวมระหว่างการบริหารจัดการในด้านการผลิต การแปรรูป และการตลาดบนฐานทรัพยากรและภูมิปัญญาในท้องถิ่น ร่วมกับภาครัฐและเอกชน ในการสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญาที่พร้อมรับการแข่งขันอย่างยั่งยืน

คำสำคัญ: กาแฟ, กาแฟอินทรีย์; นวัตกรรมภูมิปัญญา; ทรัพยากรท้องถิ่น; วิสาหกิจชุมชน

Abstract

This research aims (1) to study context, circumstance, and factors affect the development and creative wisdom innovations of organic forest coffee; (2) to search out guidelines for leveling the potentiality and ability of the sustainably competitiveness using the participatory mechanism; (3) to study a model for developing creative wisdom innovations of organic forest coffee at coffee community enterprises. It is a qualitative research. The research area is at Ban Pok, Mae On District, Chiang Mai Province. The target groups consist of Ban Pok's coffee community enterprise, local wises and community leaders, including 35 persons. The sampling groups are collected by purposive sampling method. The data is collected by using structured interview and analyzed by expository and content analysis.

The results show that (1) Ban Pok's coffee community enterprise is a cooperative community enterprise in producing and processing with using the local wisdom of manually roasting and grinding coffee beans. It is also found that the product innovation is the main factor to develop and create. (2) Guidelines for sustainably leveling the community enterprise's potentiality and competitiveness of Ban Pok's coffee should have a systematic management; having producing and processing

methods which remixed the modern and traditional methods, including online electronic systems to support marketing. (3) A model for developing creative wisdom innovations of organic forest, including social capital by optimizing the use of local resources, knowledge management for increasing value, the cooperation of community enterprise networks, and systematic management. The body of knowledge indicates that community enterprise should have collaboration in management among production, processing, and marketing based on local resource and wisdom in cooperation with government and private sectors to create wisdom innovation preparing for sustainably competitiveness.

Keywords: Coffee; Organic Forest Coffee; Wisdom Innovation; Local Resource; Community Enterprise

บทนำ

ปัจจุบันรัฐบาลได้ขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศด้วยการพัฒนาเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ โดยการนำองค์ความรู้ความคิดสร้างสรรค์ และทุนทางปัญญาที่เชื่อมโยงกับพื้นฐานทางวัฒนธรรม การสั่งสมความรู้ทางสังคมมาผสมผสานกับเทคโนโลยีสมัยใหม่ ก่อให้เกิดนวัตกรรมที่เพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจ ทั้งกระบวนการผลิตและรูปแบบผลิตภัณฑ์และบริการใหม่ ๆ (สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ, 2560) โดยภาครัฐได้นำมิติวัฒนธรรมของท้องถิ่นมาส่งเสริมและพัฒนาให้ชุมชนเกิดความร่วมมือในการจัดการ จากการนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาบริหารจัดการให้เกิดประโยชน์และคุณค่า อันเป็นการส่งเสริมธุรกิจของชุมชนที่เรียกว่าวิสาหกิจชุมชน ซึ่งเป็นการจัดการทุนของชุมชนอย่างสร้างสรรค์ ทั้งทรัพยากร ผลผลิต ความรู้ทุนทางวัฒนธรรม ทุนทางสังคม (สำนักงานเกษตรจังหวัดสระบุรี, ม.ป.ป.)

สำหรับโครงการพระราชดำรินในเขตภาคเหนือตอนบน พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ทรงเล็งเห็นปัญหาการทำลายป่าและปลูกฝิ่นบนยอดเขา การรักษาป่าต้นน้ำลำธาร จึงมีพระราชประสงค์แก้ไขปัญหาดังกล่าว โดยการส่งเสริมการปลูกพืชทดแทนที่มีราคาดี ขายได้ เช่น ผักเมืองหนาว ชา กาแฟ (มูลนิธิโครงการหลวง, 2560) บ้านป้อก ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ เป็นพื้นที่ป่าต้นน้ำในพื้นที่โครงการพระราชดำริ แต่เดิมได้ปลูกชาและผลิตเป็นสินค้าเชิงวัฒนธรรมของ

ชุมชนที่เรียกว่า ชาเมียง ต่อมาชาเมียงไม่ได้รับความนิยม โครงการหลวงศูนย์ต้นตองจึงได้นำกาแฟพันธุ์อาราบีก้า ซึ่งเป็นพืชเชิงอนุรักษ์ป่าต้นน้ำมาปลูกและส่งเสริมรายได้โดยพื้นที่ปลูกมีความสูงเฉลี่ย 1,200 เมตร คั่วและบดเมล็ดกาแฟด้วยมือซึ่งเป็นนวัตกรรมภูมิปัญญาในกระบวนการผลิต กาแฟของบ้านป๋อกจึงมีคุณภาพหอม รสชาติเข้มข้น และเริ่มเป็นที่ต้องการของตลาด ต่อมาภาครัฐได้สนับสนุนให้มีการรวมกลุ่มผู้ปลูกกาแฟ และจดทะเบียนเป็นวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกชากาแฟคุณภาพบ้านป๋อกในปี พ.ศ. 2554 อย่างไรก็ตาม การแปรรูปขาดความหลากหลาย มีความคล้ายคลึงกับกลุ่มวิสาหกิจกาแฟอื่น ๆ ทั้งรูปแบบการบรรจุภัณฑ์ไม่ทันสมัยและไม่สามารถเก็บรักษาคุณภาพกาแฟไว้ได้นาน ทำให้เกิดปัญหาในการแข่งขันทางการตลาด

ดังนั้น การยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขัน โดยการขยายโอกาสทางการตลาด ทั้งการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ในรูปแบบใหม่ให้มีคุณภาพ และตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคด้วยการนำกาแฟคั่วพันธุ์อาราบีก้าที่มีรสชาติดกม กล่อมและคุณภาพดี ด้วยการคัดเลือกเมล็ดกาแฟมาคั่วอย่างพิถีพิถัน ทำให้ได้รสชาติดกกาแฟเข้มข้นและมีกลิ่นหอมอันเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของกาแฟบ้านป๋อก (สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ออน, ม.ป.ป.) อันเป็นการเพิ่มมูลค่าและประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุดด้วยการมีส่วนร่วมของภาครัฐและภาคประชาชน การพึ่งตนเองตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง อันเป็นการสร้างงานและสร้างรายได้ให้แก่ชุมชน และนำไปสู่การพัฒนาเศรษฐกิจชุมชนฐานรากให้เติบโตอย่างสร้างสรรค์และยั่งยืน

ฉะนั้น บทความนี้จึงต้องการเสนอบริบท สภาพการณ์ ปัจจัยในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมกาแฟป่าอินทรีย์ แนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขัน และรูปแบบการพัฒนา นวัตกรรมภูมิปัญญาของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป๋อก ซึ่งองค์ความรู้ที่ได้จากการวิจัยครั้งนี้จะเป็นแนวทางที่เป็นประโยชน์แก่ชุมชนอื่น ๆ ในการสร้างงาน สร้างอาชีพ ด้วยกลไกการมีส่วนร่วมของชุมชนและเครือข่ายภาครัฐ เป็นการอนุรักษ์ สืบทอดภูมิปัญญา และพัฒนาวิสาหกิจชุมชนให้มีศักยภาพ ส่งเสริมการท่องเที่ยวเชิงนิเวศพร้อมรับกับการแข่งขันทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนด้วยการพึ่งตนเอง อันเป็นรากฐานที่สำคัญต่อการพัฒนาเศรษฐกิจของภูมิภาคและประเทศต่อไป

วัตถุประสงค์การวิจัย

1. เพื่อศึกษาบริบท สภาพการณ์ และปัจจัยในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญาจากแพปลาอินทรีของวิสาหกิจจากแพชุมชนบ้านป็อก อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่
2. เพื่อหาแนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน ด้วยกลไกการมีส่วนร่วมของวิสาหกิจจากแพปลาอินทรีชุมชนบ้านป็อก อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่
3. เพื่อศึกษารูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาจากแพปลาอินทรีบนฐานทรัพยากรท้องถิ่น ในการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืนของวิสาหกิจจากแพชุมชนบ้านป็อก อำเภอ แม่ออน จังหวัดเชียงใหม่

ระเบียบวิธีวิจัย

การวิจัยนี้เป็นการวิจัยเชิงคุณภาพ (Qualitative Research) โดยมีวิธีการดำเนินการวิจัย ดังนี้

1. พื้นที่ดำเนินการวิจัยเป็นพื้นที่ปลูกกาแพพันธุ์อาราปีก้าในชุมชนบ้านป็อก หมู่ที่ 1 ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่
2. กลุ่มเป้าหมายการวิจัย/ผู้ให้ข้อมูลสำคัญเป็นสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจจากแพชุมชนบ้านป็อก จำนวน 26 คน ซึ่งได้ลงทะเบียนเป็นสมาชิกวิสาหกิจชุมชนผู้ปลูกกาแพคุณภาพบ้านป็อก ปรากฏชาวบ้าน จำนวน 4 คน และผู้นำชุมชน จำนวน 5 คน รวมทั้งหมด 35 คน โดยใช้วิธีการคัดเลือกแบบเจาะจง
3. เครื่องมือที่ใช้ในการวิจัย ได้แก่ แบบสัมภาษณ์แบบมีโครงสร้าง (Structured Interview) ซึ่งมีประเด็นในการสัมภาษณ์ประกอบด้วย 1) บริบทสภาพการณ์ และปัจจัยในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญาจากแพปลาอินทรี 2) แนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน 3) รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาจากแพปลาอินทรีบนฐานทรัพยากรท้องถิ่น
4. วิธีการดำเนินการวิจัยเป็นการวิจัยในรูปแบบของการวิจัยและพัฒนา (Research and Development) ในลักษณะของวิธีการวิจัยเชิงคุณภาพ โดยมีขั้นตอนการดำเนินการ ดังนี้

ขั้นตอนที่ 1 (R1) การศึกษาบริบท สภาพการณ์ และปัจจัยในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญาจากแพปลาอินทรีของวิสาหกิจจากแพชุมชนบ้านป็อก โดย

ศึกษาการสัมภาษณ์เชิงลึก (In-depth Interview) การอภิปรายกลุ่ม (Focus Group Discussion) ร่วมกับกลุ่มสมาชิกวิสาหกิจกาแฟบ้านป็อก เพื่อนำข้อมูลที่ได้มาสังเคราะห์เป็นรูปแบบการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์และใช้เป็นแนวทางในการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อก

ขั้นตอนที่ 2 (R2) การหาแนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน ด้วยกลไกการมีส่วนร่วมของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อก โดยการจัดกิจกรรมแลกเปลี่ยน เรียนรู้ ด้วยการสนทนากลุ่มแบบมีส่วนร่วมระหว่างสมาชิกวิสาหกิจกาแฟบ้านป็อกกับตัวแทนหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เพื่อสังเคราะห์ศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อกในด้านการบริหารจัดการ รูปแบบผลิตภัณฑ์ และการตลาด

ขั้นตอนที่ 3 (D1) การศึกษารูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ที่ได้จากสนทนากลุ่ม มาวิเคราะห์และจัดทำเป็นรูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ พร้อมทั้งจัดเวทีประชุมเสวนากลุ่มร่วมกับหน่วยงานภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้อง เพื่อประเมินรูปแบบการพัฒนาว่า จะเกิดความยั่งยืนต่อวิสาหกิจกาแฟอินทรีย์ชุมชนบ้านป็อกมากน้อยเพียงใด

ขั้นตอนที่ 3 (D2) การปรับปรุงรูปและถ่ายทอดรูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ โดยคณะผู้วิจัยและสมาชิกกลุ่มวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อก ร่วมกันปรับปรุงและสรุปรูปแบบนวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ จากนั้นจัดเวทีประชุมเพื่อถ่ายทอดองค์ความรู้ในการยกระดับยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขัน เพื่อนำมาใช้ในการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ อันนำไปสู่เศรษฐกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ ทั้งยังช่วยให้วิสาหกิจเกิดการเติบโตอย่างยั่งยืน

5. การวิเคราะห์ข้อมูล โดยใช้การวิเคราะห์เนื้อหา (Content Analysis) ด้วยการเขียนสรุปแบบบรรยายและพรรณนาความ

ผลการวิจัย

สำหรับผลการวิจัย คณะผู้วิจัยขอนำเสนอตามวัตถุประสงค์ทั้ง 3 ข้อ ดังต่อไปนี้
วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 พบว่า บริบทของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อกตั้งอยู่ในชุมชนบ้านป็อก หมู่ที่ 1 ตำบลห้วยแก้ว อำเภอแม่อน จังหวัดเชียงใหม่ เป็นวิสาหกิจที่ดำเนินกิจกรรมร่วมกันในชุมชนด้านการปลูกและแปรรูปผลิตภัณฑ์จากชา กาแฟเชิงวนเกษตร โดยเริ่มจากการปลูกชาพันธุ์อัสสัม และแปรรูปเป็นสินค้าเชิงวัฒนธรรมของ

ชุมชนที่เรียกว่า ชาเมียง เมื่อเวลาผ่านไป ชาเมียงไม่ได้รับความนิยม โครงการหลวง ศูนย์ดินตงจึงได้พิจารณานำพืชเชิงอนุรักษ์ป่าต้นน้ำมาปลูก คือ กาแฟพันธุ์อาราบิก้า เพื่อเสริมรายได้ในครัวเรือน ด้วยการปลูกกาแฟภายใต้ร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ในป่าอันอุดมสมบูรณ์ที่มีความสูงจากระดับน้ำทะเลประมาณ 1,000-1,200 เมตร จึงทำให้กาแฟอินทรีย์บ้านป๋อกมีรสชาติกลมกล่อมและคุณภาพดี ให้รสสัมผัสคล้ายช็อคโกแลต กลิ่นหอมของดอกไม้ป่า ธัญพืช พืชตระกูลเบอร์รี่ และเสาวรส ซึ่งถือเป็นเอกลักษณ์เฉพาะของกาแฟบ้านป๋อก ทั้งยังแปรรูปและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ โดยการใช้ภูมิปัญญาการคั่วและบดด้วยมือผสานเข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่ รังสรรค์เป็นผลิตภัณฑ์กาแฟ เช่น กาแฟขงสมุนไพร กาแฟสมุนไพรพร้อมดื่ม กาแฟคั่วและบดเมล็ดกาแฟเปลือกเซอร์รี่ กาแฟดริป (Drip Coffee)

สภาพการณ์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป๋อกได้จัดระบบการบริหารจัดการภายในกลุ่ม ทั้งในส่วนการผลิตและการบริหารจัดการเพื่อให้วิสาหกิจเกิดความเข้มแข็งสามารถพึ่งพาตนเองได้และนำมาสู่ความยั่งยืนของวิสาหกิจ โดยการดำเนินการของวิสาหกิจ แบ่งออกเป็น 3 ด้าน ดังนี้ (1) การบริหารจัดการภายในวิสาหกิจดำเนินการโดยผ่านการเห็นชอบจากเสียงส่วนใหญ่ของสมาชิกวิสาหกิจ ผู้นำวิสาหกิจมีความสามารถในการบริหารจัดการภายในกลุ่มและสามารถจัดการกับความขัดแย้งที่อาจเกิดขึ้นได้ และสมาชิกวิสาหกิจมีความมุ่งมั่นในการพัฒนาทักษะ ความรู้ความเชี่ยวชาญ ในการพัฒนาวิสาหกิจให้เกิดความก้าวหน้า (2) การผลิต เป็นการนำภูมิปัญญาที่สืบทอดจากบรรพบุรุษมาใช้ในกระบวนการผลิต โดยการปลูกใต้ร่มเงาของต้นไม้ใหญ่ การเก็บเมล็ดกาแฟด้วยมือ ตลอดจนกระบวนการแปรรูปด้วยการคั่วและบดเมล็ดกาแฟด้วยเตาถ่าน ทำให้กาแฟมีกลิ่นหอม รสชาติเข้มข้น นำสมุนไพรในท้องถิ่น เช่น เตยหอม ต้นกำลังเสือโคร่ง อบเชย แก่นฝาง ชะเอม กฤษณา ปัญจชันธิ์ บอระเพ็ด เจริญกุหลาบ กระชายป่า มาบดและผสมในผลิตภัณฑ์แปรรูปจากกาแฟ แต่รูปแบบยังขาดความหลากหลาย บรรจุในถุงกระดาษและถุงฟอยล์ (Aluminum Foil) ทำให้ไม่สามารถเก็บรักษาคุณภาพกาแฟไว้ได้นาน (3) การตลาด โดยการขายเฉพาะภายในท้องถิ่นตามแหล่งท่องเที่ยวในตำบลห้วยแก้ว การประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์จะดำเนินการผ่านกิจกรรมการแสดงสินค้าและสื่อวีดิทัศน์เผยแพร่ของหน่วยงานภาครัฐที่สนับสนุนและส่งเสริมผลิตภัณฑ์ชุมชน เช่น องค์การบริหารส่วนจังหวัดเชียงใหม่ รวมทั้งการเผยแพร่วีดิทัศน์ของนักท่องเที่ยวที่มาเที่ยวชมผ่านช่องออนไลน์ยูทูบ (YouTube)

นอกจากนี้ ยังพบว่า ปัจจัยในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญา กาแฟอินทรีย์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนแบ่งได้ 2 ด้าน ดังนี้

1) ปัจจัยที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อกประกอบด้วย 6 ปัจจัย เรียงลำดับจากมากไปน้อย ดังนี้ ทูทางสังคม การบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชน ความร่วมมือจากเครือข่ายหน่วยงานภายนอก การมีส่วนร่วมของวิสาหกิจชุมชน ภาวะผู้นำของวิสาหกิจชุมชน และการจัดการความรู้

2) การพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อกแบ่งเป็น 2 ด้าน โดยนวัตกรรมผลิตภัณฑ์มีความสำคัญมากกว่านวัตกรรมกระบวนการ ซึ่งผลการวิจัยที่ค้นพบนี้จะนำไปสู่การกำหนดรูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ เพื่อยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจอย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 แนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน สามารถแบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ (1) การบริหารจัดการอย่างเป็นระบบด้วยการนำหลักธรรมาภิบาลมาใช้ในการบริหารงานอย่างโปร่งใส เพื่อให้เกิดความเป็นธรรมกับทุกฝ่าย และเกิดความร่วมมือกันในการทำงานอย่างมีประสิทธิภาพ (2) กระบวนการผลิต วิสาหกิจควรพยายามรักษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟและมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟ โดยขอรับมาตรฐานการผลิตสินค้าเกษตรปลอดภัย (GAP) และการรับรองคุณภาพมาตรฐานและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์จากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความมั่นใจว่า สินค้าและผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อกมีคุณภาพและปลอดภัยโดยเน้น 4 ดี คือ ปลูกดี คั่วดี ชงดี และสูตรดี ทั้งในส่วนของการกระบวนการแปรรูปควรมีการเพิ่มมูลค่าผลิตภัณฑ์ให้มีความหลากหลาย แต่ยังคงอัตลักษณ์และภูมิปัญญาของท้องถิ่นไว้ การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการผลิตและแปรรูปผลิตภัณฑ์ เช่น การนำเครื่องควบคุมอุณหภูมิมาใช้ในการคั่วและบดเพื่อให้ผลิตภัณฑ์กาแฟมีคุณภาพที่ได้มาตรฐาน และนำเครื่องสุญญากาศมาใช้ในการบรรจุผลิตภัณฑ์กาแฟเพื่อช่วยรักษาคุณภาพกาแฟไว้ได้นานขึ้น เป็นต้น รวมทั้งการสร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับการใช้งาน และรังสรรค์ตราผลิตภัณฑ์บนบรรจุภัณฑ์ให้เกิดความดึงดูด ความสนใจ และสร้างการจดจำผลิตภัณฑ์ให้แก่ลูกค้า ซึ่งทำให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้น (3) การตลาด โดยการสนับสนุนและส่งเสริมการใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ออนไลน์ในการจัดจำหน่ายและประชาสัมพันธ์ให้มากยิ่งขึ้นเพื่อให้เข้าถึงผู้บริโภคได้ง่ายขึ้น

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ ซึ่งจากการสัมภาษณ์สมาชิกวิสาหกิจชุมชนและหน่วยภาครัฐพบว่า ปัจจัยที่สัมพันธ์กับรูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์มี 4 ประการ ดังนี้

1. ทูทางสังคม ได้แก่ ทรัพยากรและภูมิปัญญาที่สำคัญในชุมชน อาทิ กาแฟ ชา น้ำผึ้งป่า สมุนไพรป่า ดอกไม้ป่า เพื่อนำมาใช้ในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมให้เกิดมูลค่า และประโยชน์สูงสุดแก่คนในชุมชนด้วยการพึ่งพาตนเอง รวมทั้งเกิดการสร้างงาน สร้างรายได้ และสร้างอาชีพ อันเป็นการพัฒนาคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น และช่วยให้เศรษฐกิจฐานรากเกิดการเติบโตอย่างก้าวหน้า

2. การจัดการความรู้ ได้แก่ ทักษะ องค์ความรู้ ความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนานวัตกรรมให้มีความแปลกใหม่ ทันสมัย มีมูลค่า และตอบสนองความต้องการของตลาดในปัจจุบัน

3. การมีส่วนร่วมระหว่างผู้นำวิสาหกิจชุมชน สมาชิกวิสาหกิจชุมชนกับเครือข่ายจากหน่วยงานภายนอก ทั้งภาครัฐและเอกชนที่เกี่ยวข้องในการให้ความช่วยเหลือ ส่งเสริม สนับสนุน และร่วมมือในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมอย่างมีประสิทธิภาพ รวมทั้งพัฒนาศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

4. การบริหารจัดการ เป็นการศึกษาข้อมูล วิเคราะห์ วางแผน ประเมินทั้งในด้านการจัดการวิสาหกิจ การผลิต การตลาด เพื่อให้การดำเนินงานเป็นไปอย่างเป็นระบบ

ดังแสดงรูปแบบในแผนภาพต่อไปนี้



ภาพ 1 รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์

ในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญาจากแพปลาอินทรีย์ได้ดำเนินการ 8 ขั้นตอน ดังนี้ (1) การสำรวจทุนทางสังคมของชุมชน (2) การวิเคราะห์ศักยภาพและขีดความสามารถของวิสาหกิจชุมชน (3) การวิเคราะห์ความต้องการของตลาด (4) การจัดการความรู้ (5) การออกแบบและพัฒนานวัตกรรม (6) การสร้างสรรค์นวัตกรรม (7) การประเมินตลาดและทดลองใช้นวัตกรรม (8) การปรับปรุงนวัตกรรมให้มีประสิทธิภาพ

นอกจากนี้ วิสาหกิจชุมชนกาแฟบ้านป็อกได้ดำเนินการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมผลิตภัณฑ์ คือ (1) ผลิตภัณฑ์อาหาร เช่น ขนมชั้นกาแฟ และขนมมันพินกาแฟหน้าแตก (2) ผลิตภัณฑ์สปาจากกากกาแฟ ส่วนนวัตกรรมกระบวนการได้ดำเนินการ คือ (1) การพัฒนารูปแบบบรรจุภัณฑ์ ได้แก่ กาแฟรูปแบบสำเร็จรูปพร้อมดื่มในแก้วคัพ การออกแบบบรรจุภัณฑ์เมล็ดกาแฟคั่วและกาแฟบดเป็นถุงกระดากและกล่องที่มีหูหิ้วด้านบน (2) การพัฒนาการตลาดออนไลน์ด้วยการออกแบบร้านค้าออนไลน์เพื่อเป็นช่องทางการจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์ผ่านสื่อโซเชียลต่าง ๆ

อภิปรายผล

สำหรับการอภิปรายผล คณะวิจัยขออภิปรายตามลำดับวัตถุประสงค์การวิจัยดังต่อไปนี้

วัตถุประสงค์ข้อที่ 1 บริบทของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อกเป็นวิสาหกิจที่มีศักยภาพในการบริหารจัดการที่เข้มแข็ง การแปรรูปและพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ เพื่อให้ผลิตภัณฑ์มีความแปลกใหม่และตอบโจทย์ความต้องการของกลุ่มผู้บริโภคที่หลากหลาย สะท้อนให้เห็นว่า สมาชิกวิสาหกิจชุมชนมีการปรับตัวในการผลิตเพื่อลดความเสี่ยงจากการเปลี่ยนแปลงของตลาด สอดคล้องกับการศึกษาของภานุมาศ แสงประเสริฐ และคณะ (2558) ที่พบว่า การพัฒนาวิสาหกิจชุมชนเป็นการส่งเสริมการพึ่งตนเองทางเศรษฐกิจที่อยู่ภายใต้เงื่อนไขธรรมชาติ โดยเปิดโอกาสให้ชุมชนได้เรียนรู้จากการจัดการทรัพยากรและผลผลิต แสวงหาและพัฒนาความรู้พื้นฐานภูมิปัญญาที่มีอยู่ในชุมชน ซึ่งการดำเนินการในรูปวิสาหกิจชุมชนเป็นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือกับองค์กรชุมชนด้วยการปรับวิธีคิดของชุมชนแบบพึ่งภายนอกมาเป็นการพึ่งพาตนเอง โดยเชื่อมโยงบูรณาการเข้ากับหน่วยงานต่าง ๆ ทั้งภายในและภายนอกชุมชนเพื่อให้ชุมชนมีความเข้มแข็ง พึ่งตนเองได้

สภาพการณ์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป๋อกได้จัดระบบการบริหารจัดการภายในกลุ่มอย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับการศึกษาของธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ (2561) พบว่า แนวทางในการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนเป็นแนวทางในการดำเนินการที่มีความสอดคล้องกับลักษณะของชุมชนที่มีการดำเนินการเรียบง่าย การใช้วัตถุดิบและทรัพยากรภายในชุมชนในกระบวนการผลิต ทั้งนี้ เพื่อให้เกิดการเรียนรู้และการพึ่งพาตนเอง โดยการใช้ภูมิปัญญาภายในท้องถิ่นมาปรับใช้กับกิจการของวิสาหกิจสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าอย่างมีประสิทธิภาพ

วัตถุประสงค์ข้อที่ 2 แนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืนของวิสาหกิจกาแฟป๋อกอินทรีย์ชุมชนบ้านป๋อกแบ่งเป็น 3 ด้าน ได้แก่ (1) การบริหารจัดการด้วยการนำหลักธรรมาภิบาลมาใช้ในการบริหารงาน (2) กระบวนการผลิตที่รักษาคุณภาพของเมล็ดกาแฟและมาตรฐานผลิตภัณฑ์กาแฟไว้รวมทั้งกระบวนการแปรรูปที่มีความแปลกใหม่ หลากหลาย เกิดมูลค่า ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคกลุ่มต่าง ๆ ทั้งรูปลักษณ์ ตราผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ด้วยการผสมผสานระหว่างภูมิปัญญากับเทคโนโลยีสมัยใหม่เพื่อให้เกิดความดึงดูด ความสนใจ สร้างการจดจำผลิตภัณฑ์ให้แก่ผู้บริโภคและเพิ่มโอกาสในการตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้น (3) การตลาด โดยการสนับสนุนและส่งเสริมการใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์ออนไลน์ในการจัดจำหน่ายและประชาสัมพันธ์ให้มากยิ่งขึ้นเพื่อช่วยให้ลูกค้าเข้าถึงผลิตภัณฑ์ได้ง่าย สามารถสั่งซื้อได้ตลอดเวลา ซึ่งสอดคล้องกับการศึกษาของของลำยอง ขนากแก้ว และคณะ (2559) พบว่า การให้ความสำคัญแก่กระบวนการผลิต รูปแบบผลิตภัณฑ์ การประชาสัมพันธ์ และช่องทางการจัดจำหน่ายจะช่วยเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ ขีดความสามารถในการแข่งขันทางการตลาดและช่วยพัฒนาเศรษฐกิจในชุมชนของสมาชิกกลุ่มให้มีรายได้ที่เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ ชุมเกตู (Chumkate, 2015) ยังชี้ให้เห็นว่า สภาพการแข่งขันที่รุนแรงของตลาดส่งผลให้ลูกค้ามีอำนาจการต่อรองราคาสินค้ากับผู้ผลิตได้ง่าย อันส่งผลให้เกิดคู่แข่งทางการตลาดมากขึ้น ดังนั้น ประเทศต่าง ๆ จึงหันมาให้ความสำคัญในการเพิ่มศักยภาพและขีดความสามารถของชุมชนด้วยการใช้จุดแข็งของชุมชนทางด้านวัฒนธรรม วิถีชีวิตและภูมิปัญญา เพื่อเชื่อมโยงสู่ภาคการผลิตและบริการในการสร้างสัญลักษณ์และขยายโอกาสทางการตลาด ทั้งยังช่วยพัฒนาท้องถิ่นให้เกิดความเข้มแข็งอย่างยั่งยืนและสามารถพึ่งตนเองได้ ซึ่งจะเป็นการยกระดับความเป็นอยู่ของประชาชนภายในชุมชนให้ดีขึ้น โดยการสนับสนุนให้ชุมชนมีการประสานพลังภายในชุมชนเพื่อยกระดับภูมิปัญญาและแสวงหาทรัพยากรภายในท้องถิ่นมาเพิ่มคุณค่า และประยุกต์ใช้ให้เกิดประโยชน์ เน้นการพัฒนาทุนเดิมภายในท้องถิ่น

และนำมาสร้างเป็นเอกลักษณ์ คุณลักษณะเฉพาะและจุดขายของชุมชนตนเอง เช่นเดียวกันกับการศึกษาของกาญจนา รัตนธีรวิเชียร และฐานันตร์ โต๊ะถม (2560) พบว่า การเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นด้วยการนำเอกลักษณ์ของท้องถิ่นมาผสมผสานเป็นผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองลูกค้า ทั้งด้านขนาด รูปทรง ลวดลายให้เหมาะสมกับการใช้งานและความต้องการของลูกค้า รวมทั้งการสื่อสารตราสินค้าในบรรจุภัณฑ์ จะช่วยสร้างการจดจำให้กับลูกค้า และทำให้ลูกค้าตัดสินใจซื้อผลิตภัณฑ์ได้ง่ายขึ้นยิ่งขึ้น และการเพิ่มช่องทางการจัดจำหน่ายผ่านระบบการตลาดอิเล็กทรอนิกส์จะทำให้ลูกค้าสามารถสั่งซื้อได้ตลอดเวลา ส่งผลให้ยอดขายเพิ่มขึ้น สามารถแข่งขันในตลาด เกิดการพัฒนาเศรษฐกิจในชุมชนสมาชิกกลุ่มมีรายได้เพิ่มขึ้น นอกจากนี้ เออร์วิน (Erwin, 1976) ยังชี้ให้เห็นว่า การยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันได้จะต้องอาศัยการมีส่วนร่วมของสมาชิกในกลุ่มในการดำเนินงานพัฒนา ร่วมคิด ร่วมตัดสินใจ แก้ปัญหาด้วยการใช้ความคิดสร้างสรรค์ และความชำนาญของสมาชิกกลุ่มในการแก้ไขปัญหาาร่วมกัน ใช้เทคโนโลยีและวิทยาการที่เหมาะสมในการสนับสนุนติดตามผลการปฏิบัติงาน เพื่อให้การดำเนินงานของกลุ่มประสบผลสำเร็จจากการเพิ่มมูลค่าของผลิตภัณฑ์ สร้างรายได้จากความนิยมของผลิตภัณฑ์และส่วนแบ่งทางการตลาด ทำให้องค์กรมีการเติบโตบนฐานเศรษฐกิจเชิงสร้างสรรค์ ทั้งยังสามารถดำรงอยู่ได้ในสภาวะการณ์ที่เปลี่ยนแปลงของเศรษฐกิจและสังคม ทั้งในปัจจุบันและอนาคตได้อย่างยั่งยืน

วัตถุประสงค์ข้อที่ 3 รูปแบบการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาจากแฟปอินเทอร์เน็ต พบว่า ปัจจัยที่สัมพันธ์กับการพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญาจากแฟปอินเทอร์เน็ตมี 4 ประการ คือ (1) การนำทุนทางสังคมมาใช้ (2) การจัดการความรู้ด้วยการเพิ่มมูลค่า (3) การมีส่วนร่วมของเครือข่ายวิสาหกิจ (4) การบริหารจัดการอย่างเป็นระบบ สอดคล้องกับการศึกษาของจิตพนธ์ ชุมเกตุ (2560) พบว่า แนวทางการจัดการผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นของชุมชนมุสลิม สามารถแบ่งเป็น 3 ส่วน ส่วนแรก คือ การเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ประกอบด้วยการเรียนรู้ ภูมิปัญญา การรวมกลุ่มและการเป็นน้ำหนึ่งใจเดียวกัน ส่วนที่สอง คือ กระบวนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ชุมชน โดยพิจารณาถึงทุนของชุมชน การสำรวจตลาด และส่วนที่สามเป็นการจัดการชุมชนเพื่อรองรับการพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่เกี่ยวข้องกับการมีส่วนร่วมในกิจกรรมของชุมชน และระบบการเรียนรู้โดยมีภูมิปัญญาท้องถิ่นเป็นแกนกลาง เช่นเดียวกันกับธีรศักดิ์ อุณ อารมย์เลิศ และคณะ (2558) ได้สรุปกระบวนการของนวัตกรรมซึ่งประกอบด้วยส่วนสำคัญ 3 ส่วน คือ (1) การสร้างนวัตกรรมให้เกิดความคิดใหม่ สิ่งใหม่หรือวิธีปฏิบัติใหม่

โดยการประดิษฐ์หรือพัฒนาขึ้นมา (2) การส่งผ่านนวัตกรรมหรือการแพร่กระจาย นวัตกรรมไปสู่สมาชิกคนอื่น ๆ ในองค์กร โดยมีสื่อที่เป็นช่องทางในการนำนวัตกรรม ไปสู่การรับรู้ของสมาชิกในองค์กร และ (3) การพัฒนานวัตกรรม คือ การพัฒนาให้ นวัตกรรมอยู่กับบุคคลหรือองค์การอย่างยั่งยืน โดยเชื่อมโยงสู่การปฏิบัติในทุกกิจกรรม ของบุคลากรหรือองค์การเพื่อให้เกิดประโยชน์อย่างแท้จริง

จากการสนทนากลุ่มร่วมกับสมาชิกวิสาหกิจชุมชนพบว่า สมาชิกมีความ คาดหวังในการรับข้อมูลความรู้เกี่ยวกับประเด็นต่อไปนี้ (1) แนวทางการพัฒนาและ สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์กาแฟในรูปแบบใหม่ ๆ ที่ตอบโจทย์ความต้องการกลุ่มผู้บริโภคที่ หลากหลาย (2) เทคนิคการแปรรูปผลิตภัณฑ์กาแฟด้วยการใช้เทคโนโลยีที่มีอยู่ใน ชุมชนเพื่อลดต้นทุนในการผลิต (3) เทคนิคการเก็บรักษาคุณภาพกาแฟไว้ได้นาน (4) การพัฒนาบรรจุภัณฑ์และตราผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่นและสะท้อนถึงอัตลักษณ์ กาแฟป่าอินทรีย์ของชุมชนบ้านป๋อก (5) การตลาดและประชาสัมพันธ์ด้วยสื่อดิจิทัล จากการแลกเปลี่ยนเรียนรู้เป็นไปตามสิ่งที่สมาชิกวิสาหกิจชุมชนคาดหวัง เนื่องจากเป็น การสร้างสรรค์และต่อยอดจากผลิตภัณฑ์กาแฟที่มีอยู่เดิม ซึ่งสมาชิกวิสาหกิจสามารถ นำความรู้และประสบการณ์ที่ได้รับไปผลิตเป็นผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนได้อย่าง แท้จริง รวมทั้งการต่อยอดผลิตภัณฑ์เดิมที่มีอยู่ให้มีคุณภาพและมูลค่าสูงขึ้น สอดคล้อง กับงานวิจัยของสรวงพร กุศลสง (2555) ที่พบว่า การพัฒนานวัตกรรมภูมิปัญญา สร้างสรรค์เป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับภูมิปัญญาที่เป็นเอกลักษณ์ที่โด ต่เด่นของท้องถิ่นนั้น ๆ ในรูปแบบที่แปลกใหม่และไม่มีในตลาดเพื่อความได้เปรียบ ทางการแข่งขัน ทั้งกระบวนการผลิตที่มีประสิทธิภาพ และผลิตภัณฑ์ที่แปลกใหม่ ดึงดูดความสนใจแก่ผู้บริโภค นอกจากนี้ จากการศึกษาของบุรินทร์ เปล่งดีสกุล และ ภาคินี เปล่งดีสกุล (2561) ที่ได้พัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์จากภูมิปัญญาในการใช้ ทรัพยากรในพื้นที่ชุมชนรอบเขื่อนจุฬาภรณ์พบว่า การออกแบบด้วยการภูมิปัญญาของ การใช้ทรัพยากรที่มีอยู่ในชุมชนของกลุ่ม มาสร้างความหมายให้สอดคล้องกับ เอกลักษณ์เฉพาะของผลิตภัณฑ์แต่ละกลุ่มนั้น ๆ จะช่วยสร้างอัตลักษณ์ให้กับกลุ่ม วิสาหกิจชุมชน ในการจดจำผลิตภัณฑ์ผ่านตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ รวมถึงการพัฒนา ให้เกิดผลิตภัณฑ์ใหม่ขึ้น จะช่วยให้ผลิตภัณฑ์เกิดความน่าสนใจและเพิ่มตลาดสินค้าของ กลุ่มมากขึ้น อันจะเป็นการส่งเสริมมูลค่าของผลิตภัณฑ์เชิงพาณิชย์ได้ เช่นเดียวกันกับ การวิจัยของภานุมาศ แสงประเสริฐ และคณะ (2558) พบว่า การนำวัตถุดิบที่เป็น ทรัพยากรหรือภูมิปัญญาของชุมชนมาพัฒนาให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมกับวิสาหกิจ ชุมชนหรือสภาพท้องถิ่นนั้น ๆ รวมทั้งการส่งเสริมและพัฒนาผลิตภัณฑ์ด้วยการ

ออกแบบที่ทันสมัยและ การใช้เทคโนโลยีในการพัฒนาต่าง ๆ ทั้งด้านคุณภาพการผลิต การบริหารจัดการและการตลาด จะนำไปสู่การพัฒนานวัตกรรมหรือผลิตภัณฑ์ใหม่ที่ยังคงความเป็นเอกลักษณ์ของภูมิปัญญาท้องถิ่น และสามารถตอบสนองความต้องการของตลาดมากยิ่งขึ้น ซึ่งลักษณะดังกล่าวเป็นการสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญาของชุมชนให้พร้อมรับการแข่งขันทางเศรษฐกิจในอนาคต ทั้งยังเป็นการสร้างภูมิคุ้มกันให้กับชุมชนในการพัฒนาวิสาหกิจชุมชนไปสู่การเป็นผู้ประกอบการในระดับสูงต่อไป

องค์ความรู้จากการวิจัย

1. ชุมชนบ้านป็อกได้รวมกลุ่มเกษตรกรผู้ปลูกชาเมี่ยงและกาแฟอินทรีย์แบบวนเกษตร โดยมีผู้นำและสมาชิกวิสาหกิจที่เห็นความสำคัญในการพัฒนาและเพิ่มมูลค่าผลผลิตของชุมชนจนกลายเป็นวิสาหกิจชุมชนต้นแบบในการดำเนินการธุรกิจชุมชนเชิงสร้างสรรค์ ด้วยการมีส่วนร่วม ช่วยเหลือเกื้อกูลกันของสมาชิก โดยการนำทุนทางสังคมที่สำคัญในชุมชนมาแปรรูปด้วยการพึ่งตนเองและผนวกเข้ากับเทคโนโลยีสมัยใหม่เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชน

2. แนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน โดยการบริหารจัดการวิสาหกิจชุมชนอย่างเป็นระบบ รวมทั้งการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ผลิตภัณฑ์ที่โดดเด่น แตกต่าง มีมูลค่าสูงสากล

3. รูปแบบการพัฒนา นวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ บนฐานทรัพยากรท้องถิ่นต้องมีการดำเนินการแบบบูรณาการระหว่างการบริหารจัดการในด้านการผลิต การแปรรูปกับการตลาด เพื่อเกิดการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญาของวิสาหกิจชุมชนบนฐาน “เข้าใจ เข้าถึง พัฒนา” นั่นคือ การเข้าใจบริบท ความสามารถ ทักษะของคนในท้องถิ่น การเข้าถึงปัญหาและความต้องการที่แท้จริงของชุมชนเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างสร้างสรรค์บนฐานทรัพยากรท้องถิ่น ให้ตอบโจทย์ความต้องการของตลาดและผู้บริโภคในยุคปัจจุบันอย่างหลากหลาย อันเป็นการสร้างภูมิคุ้มกันในการพร้อมรับการแข่งขันทางเศรษฐกิจอย่างยั่งยืนด้วยการพึ่งตนเอง

สรุป

งานวิจัยนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อศึกษาบริบท สภาพการณ์ และปัจจัยในการพัฒนาและสร้างสรรค์นวัตกรรมภูมิปัญญากาแฟอินทรีย์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป็อก อำเภอแม่ออน จังหวัดเชียงใหม่ นอกจากนี้ ยังหาแนวทางการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันอย่างยั่งยืน ด้วยกลไกการมีส่วนร่วมของ

วิสาหกิจกาแฟอินทรีย์ชุมชนบ้านป๊อก และศึกษารูปแบบการพัฒนาวัดกรรมภูมิ ปัญญากาแฟอินทรีย์บนฐานทรัพยากรท้องถิ่น ผลการวิจัยพบว่า บริบทและสภาพการณ์ของวิสาหกิจกาแฟชุมชนบ้านป๊อก เป็นต้นแบบในการบริหารจัดการของชุมชนด้วยการมีส่วนร่วมระหว่างสมาชิกวิสาหกิจกับหน่วยงานภาครัฐในการการผลิต การแปรรูป และการตลาดมีการปรับตัวเพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน ให้โดดเด่นแตกต่าง มีมูลค่า สู้สากล ซึ่งเป็นแนวทางในการยกระดับศักยภาพและขีดความสามารถในการแข่งขันของวิสาหกิจชุมชนอย่างมีประสิทธิภาพ อันนำมาสู่รูปแบบการพัฒนา วัดกรรมกาแฟอินทรีย์ บนฐาน “เข้าใจ เข้าถึง พัฒนา” ซึ่งเป็นหลักการทรงงานใน พระบาทสมเด็จพระเจ้าอยู่หัวรัชกาลที่ 9 ในการนำภูมิปัญญาท้องถิ่นมาประยุกต์ใช้ให้ เกิดประโยชน์สูงสุด ด้วยการพึ่งตนเองตั้งแต่ระดับตนเอง ชุมชน สังคม ตลอดจนสร้าง ภูมิคุ้มกันให้แก่ชุมชนในการพร้อมเผชิญกับการเปลี่ยนแปลงที่อาจจะเกิดขึ้นในอนาคต ทั้งทางด้านสังคมและเศรษฐกิจได้อย่างยั่งยืน

เอกสารอ้างอิง

- กาญจนา รัตนธีรวิเชียร และฐานันดร โต๊ะถม. (2560). การเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์ ท้องถิ่นผ้าฝ้ายโครเชต์หนองนาด้วยกลไกการมีส่วนร่วม. *วารสารวิชาการ มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์*. 12 (2), 39-52.
- จิตพนธ์ ชุมเกตุ. (2560). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์จากภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่ม ประสิทธิภาพทางการจัดการชุมชนอย่างยั่งยืนของชุมชนไทยมุสลิม อำเภอลำปาง จังหวัดเพชรบุรี*. รายงานการวิจัย. คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยศิลปากร.
- ธีรศักดิ์ อุ่นอารมย์เลิศ และคณะ. (2558). การพัฒนารูปแบบการสร้างวัดกรรมภูมิ ปัญญาเศรษฐกิจพอเพียง เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันอย่างยั่งยืนของ วิสาหกิจชุมชน กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์ กลุ่มจังหวัดภาคกลางตอนล่าง. *ศิลปากร ศึกษาศาสตร์วิจัย*. 7 (2), 79-92.
- ธีระวัฒน์ จันทิก และคณะ. (2561). *การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารชุมชนที่มีอัตลักษณ์ สำหรับยกระดับศักยภาพการบริหารวิสาหกิจชุมชนเพื่อการท่องเที่ยวของชุมชน หมู่บ้านไทยมุสลิม*. รายงานการวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ (วช.).
- บุรินทร์ เปล่งดีสกุล และภาคินี เปล่งดีสกุล. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิง สร้างสรรค์จากภูมิปัญญาในการใช้ทรัพยากรในพื้นที่ชุมชนรอบเขื่อนจุฬาภรณ์ กรณีศึกษา กลุ่มวิสาหกิจชุมชนแปรรูปปลาน้ำจืดแม่สมศรี ต.ทุ่งลุยลาย อ.คอน

สาร จ.ชัยภูมิ. วารสารศิลปกรรมศาสตร์ มหาวิทยาลัยขอนแก่น. 10 (2), 206-230.

ภานุมาศ แสงประเสริฐ และคณะ. (2558). การพัฒนาศักยภาพผลิตภัณฑ์ของวิสาหกิจชุมชนแม่ปู่คา ตำบลแม่ปู่คา อำเภอสันกำแพง จังหวัดเชียงใหม่. รายงานการวิจัย. สถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลล้านนา.

มูลนิธิโครงการหลวง. (2560). โครงการหลวงกับในหลวง. กรุงเทพมหานคร: มูลนิธิโครงการหลวง.

ลำยอง ขนากแก้ว และคณะ. (2559). การศึกษารูปแบบการพัฒนากระบวนการผลิตกาแฟคั่วบดมือ โดยอาศัยภูมิปัญญาท้องถิ่นเพื่อเพิ่มมูลค่าของสินค้าและเพิ่มช่องทางการตลาดของกาแฟคั่วบดมือบ้านไร่ใน หมู่ที่ 7 ตำบลนาคา อำเภอสุขสำราญ จังหวัดระนอง. รายงานการวิจัย. สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ฝ่ายวิจัยเพื่อท้องถิ่น.

สรวงพร กุศลส่ง. (2555). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ผ้าทอมุกบ้านตัวเพื่อส่งเสริมการท่องเที่ยวของชุมชน ตำบลบ้านตัว อำเภอหล่มสัก จังหวัดเพชรบูรณ์. รายงานการวิจัย. สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ.

สำนักงานเกษตรจังหวัดสระบุรี. (ม.ป.ป.). ความหมายวิสาหกิจชุมชน. สืบค้นเมื่อ 18 กุมภาพันธ์ 2563, จาก <http://www.saraburi.doae.go.th/visahakit/visahakit.html>

สำนักงานคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ. (2560). แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่สิบสอง พ.ศ. 2560-2564. กรุงเทพมหานคร: สำนักนายกรัฐมนตรี.

สำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอแม่ออน. (ม.ป.ป.). บ้านป๊อก: หมู่บ้านอัตลักษณ์หัตถกรรมล้านนา. เชียงใหม่: โครงการหมู่บ้านอัตลักษณ์หัตถกรรมเพื่อการท่องเที่ยวจังหวัดเชียงใหม่.

Chumkate, J. (2015). A Study on the Management Potential with Creative Economy-based Concept of Restaurant Entrepreneurs around Seaside Tourist Attractions in Thailand. *Journal of Global Academic Institute Business and Economics*. 1 (2), 84-91.

Erwin, W. (1976). *Participation Management: Concept Theory and Implementation*. Atlanta: Georgia State University.