

# การแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่ม ผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่น ของกลุ่มร้านอาหารถนนพระยาพิชัยดาบหัก อำเภอเมืองลพบุรี จังหวัดลพบุรี

อ.เยาวนาถ บางศรี (หัวหน้าโครงการ)

สาขาวิชาการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการ คณะวิทยาการจัดการ

ผศ.ดร.ณัฐฐา นน่อทอง

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล คณะวิทยาการจัดการ

ผศ.พรรณนิภา เดชพล

สาขาวิชานิเทศศาสตร์ดิจิทัล คณะวิทยาการจัดการ

ผศ.นฤมลวรรณ สุขไมตรี

สาขาวิชาบริหารธุรกิจ คณะวิทยาการจัดการ



## ความเป็นมา

การเปิดร้านอาหารขนาดเล็กในลักษณะร้านอาหารครอบครัว (Family Style) โดยใช้พื้นที่พักอาศัยของตนเอง หรือการเลือกในพื้นที่แหล่งชุมชน หรือเส้นทางสองข้างถนนที่เป็นแหล่งชุมชนสัญจรไปมา และมีหน่วยงานราชการที่มีทั้งคนทำงานหรือประชาชนที่ต้องเข้าไปติดต่อใช้บริการในหน่วยงานนั้น ๆ โดยผู้ประกอบการหรือเจ้าของร้านส่วนใหญ่จะใช้ความรู้และทักษะในการปรุงอาหารจากบรรพบุรุษ การอบรมจากสถาบันฝึกอาชีพ หรือเรียนรู้ด้วยตนเองผ่านสื่อต่าง ๆ เพื่อหวังเพิ่มรายได้ให้ครอบครัว และเป็นอาชีพอิสระ เป็นเจ้านายตนเอง อย่างไรก็ตาม การเปิดร้านอาหารในลักษณะดังกล่าวมีเป็นจำนวนมาก และมีความเสี่ยงสูงที่จะปิดกิจการหากรสชาติไม่เป็นที่นิยม หรือสถานที่ไม่ได้อยู่ในแหล่งชุมชนที่มีลูกค้าจำนวนมาก ดังนั้น การยึดอาชีพเปิดร้านอาหารเพียงอย่างเดียว โดยเฉพาะหากเป็นร้านที่ไม่มีชื่อเสียงเป็นที่รู้จัก โอกาสที่จะมีกำไรได้หรือกำไรจำนวนมากจึงเป็นเรื่องยากในยุคปัจจุบันที่พฤติกรรมผู้บริโภคมีสิทธิ์เลือกรับประทานและเลือกใช้บริการที่สะดวกรวดเร็วเช่นการสั่งเดลิเวอรี่มากขึ้น แต่ขณะเดียวกันก็ย่อมเห็นโอกาสหากร้านค้าเหล่านี้ ไม่ว่าจะเป็นเจ้าของกิจการ/เจ้าของร้าน/แม่ครัวที่มีฝีมือและภูมิปัญญาในการทำอาหาร หากมีการคิดทำหรือจำหน่ายผลิตภัณฑ์อื่น ๆ ควบคู่ไปกับการเปิดขายอาหารหลักของร้านไปด้วย

บนเส้นทางถนนพระยาพิชัยดาบหัก (เส้นทางเข้าโรงพยาบาลอานันทมหิดล) ตำบลเขาสามยอต อำเภอมือง จังหวัดลพบุรี ตั้งแต่สี่แยกไฟแดง (แยกอานันท์) ทั้งสองฝั่งของเส้นทางมุ่งหน้าไปโรงพยาบาลอานันทมหิดลมีร้านอาหารเปิดจำหน่ายเป็นจำนวนมาก ทั้งประเภทอาหารตามสั่ง ก๋วยเตี๋ยว ร้านกาแฟ ร้านขายผลไม้ รถเข็น มินิมาร์ท ร้านค้าโชห่วย ฯลฯ ซึ่งหากเจ้าของร้านอาหารหรือแม่ครัวที่มีฝีมือในการทำอาหารรวมกลุ่มกันสร้างผลิตภัณฑ์อื่นนอกเหนือจากที่ร้านของตนเองจำหน่าย เช่น แปรรูปอาหารโดยใช้วัตถุดิบหรือทรัพยากรพื้นฐานที่มีอยู่ทั่วไปในพื้นที่หรือในจังหวัดลพบุรี นำมาแปรรูปผลิตภัณฑ์จำหน่ายเพื่อสร้างรายได้เพิ่มให้แก่ร้าน หรือจะทำเป็นลักษณะการรวมกลุ่ม (แบบไม่เป็นทางการ) เพื่อทดลองตลาดเพื่อเป็นการสร้างผลิตภัณฑ์ให้แก่ชุมชน และหากประสบความสำเร็จจะนำมาซึ่งชื่อเสียงของชุมชนร้านค้าเส้นทางถนนพระยาพิชัยดาบหักและจังหวัดลพบุรี แนวคิดดังกล่าวเป็นของ นางธนทรัพย์ ช้างน้อย อายุ 71 ปี ซึ่งเปิดร้านจำหน่ายอาหารตามสั่งในลักษณะครอบครัวมาเป็นระยะเวลายาวนานริมถนนพระยาพิชัยดาบหัก ชื่อร้าน “บ้านลุงหนุ่ม” โดยมีความคิดเห็นว่าหากเจ้าของร้านหรือแม่ครัวของร้านค้าต่าง ๆ ซึ่งแต่ละคนมีฝีมือในการทำอาหารเป็นพื้นฐานอยู่แล้วมีการรวมตัวกัน (ตามความสมัครใจ) เพื่อทดลองทำผลิตภัณฑ์ของกลุ่มจำหน่ายโดยใช้วัตถุดิบพื้นฐานที่มีหรือหาซื้อได้ในชุมชนหรือในจังหวัดลพบุรีมาเป็นวัตถุดิบหลัก เช่น วัตถุดิบหลักประเภทพริก ปลา หรืออื่น ๆ นำมาแปรรูปเป็นทั้งอาหารคาว ขนม หรืออื่น ๆ โดยขอรับการสนับสนุนงบประมาณหรือองค์ความรู้จากหน่วยงานรัฐ ก็จะเป็นอีกช่องทางในการสร้างรายได้เพิ่มให้แก่กลุ่มและทำให้ชุมชนมีชื่อเสียง

ดังนั้น เพื่อเป็นการสนับสนุนความต้องการและความมุ่งมั่นตั้งใจของกลุ่ม คณะทำงานจึงเสนอโครงการ “การแปรรูปและสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นของกลุ่มร้านอาหาร ถนนพระยาพิชัยดาบหัก อำเภอมือง จังหวัดลพบุรี” เพื่อขอรับการจัดสรรงบประมาณโครงการยกระดับมาตรฐานผลิตภัณฑ์ชุมชนยั่งยืนสู่แพลตฟอร์มออนไลน์ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. 2567

## วัตถุประสงค์ของโครงการ

1. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารจากวัตถุดิบท้องถิ่นจังหวัดลพบุรี
2. เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหารด้วยตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์
3. เพื่อสร้างช่องทางการจำหน่ายและโฆษณาประชาสัมพันธ์ผลิตภัณฑ์ของกลุ่ม

## กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินโครงการ

จำนวน 15 คน ประกอบด้วย เจ้าของ/แม่ครัวร้านอาหารเส้นทางถนนพระยาพิชัยดาบหัก และประชาชนในชุมชนที่มีความสนใจ โดยใช้สถานที่ร้านอาหารบ้านลุงหนุ่มเป็นที่จัดกิจกรรมอบรม

## ระยะเวลาดำเนินโครงการ

มกราคม - กรกฎาคม 2567

## วิธีดำเนินโครงการ

### 1. การให้ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

1) การอบรมให้ความรู้ มีการอบรมให้ความรู้ในหัวข้อต่าง ๆ ได้แก่ การนำวัตถุดิบในท้องถิ่นหรือชุมชนของจังหวัดลพบุรีมาแปรรูปเป็นผลิตภัณฑ์อาหาร การแปรรูปอาหาร การสร้างมูลค่าเพิ่มด้วยการออกแบบตราสินค้าและบรรจุภัณฑ์ การโฆษณาประชาสัมพันธ์ และการสร้างช่องทางการจัดจำหน่าย

2) อบรมเชิงปฏิบัติการ เพื่อแปรรูปผลิตภัณฑ์อาหาร ได้แก่ ผลิตภัณฑ์หมูส้ม หมูส้มสามชั้น น้ำพริกเผากุ้ง น้ำพริกกากหมู และน้ำพริกหนังไก่ และการอบรมเพื่อสร้างมูลค่าเพิ่ม ส่งเสริมการตลาดด้วยการสร้างช่องทางการจัดจำหน่าย

### 2. การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์

1) การออกแบบตราสินค้า (Brand) ตราสัญลักษณ์ (Logo) และบรรจุภัณฑ์ (Packaging) โดยยี่ห้อแบรนด์ บ้านลุงหนุ่ม ใช้รูปวาดลุงหนุ่มเป็นโลโก้หลัก มีการออกแบบตราสินค้า จำนวน 3 ผลิตภัณฑ์ คือ หมูส้มสามชั้น น้ำพริกกากหมู น้ำพริกเผากุ้ง จัดทำเป็นฉลากสติ๊กเกอร์ติดบรรจุภัณฑ์สินค้าทั้ง 3 ผลิตภัณฑ์

2) การจัดทำบรรจุภัณฑ์ จัดทำบรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้า จำนวน 3 รูปแบบ เพื่อให้สอดคล้องกับรูปลักษณะผลิตภัณฑ์อาหารทั้ง 3 ประเภท โดยใช้วัสดุมีคุณภาพเนื่องจากต้องเก็บรักษาอาหารให้ปลอดภัยและป้องกันลมซึ่งจะทำวัตถุดิบโดยเฉพาะกากหมูมีความเหนียว

3) การผลิตสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ โดยผลิตสื่อวีดิทัศน์ประชาสัมพันธ์ จำนวน 1 เรื่อง คลิปวีดิโอสั้น จำนวน 2 คลิป โดยมุ่งเน้นให้สามารถนำไปใช้ได้หลากหลายทั้งช่องทางออฟไลน์และออนไลน์ และการสร้างเพจเฟซบุ๊ก “บ้านลุงหนุ่ม”

### 3. การประเมินผล

- 1) ประเมินผลจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ และรายได้ที่เพิ่มขึ้นของกลุ่ม
- 2) ประเมินประสิทธิภาพของสื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์โดยประเมินจากจำนวนผู้เข้าชมหรือเห็นสื่อ
- 3) ประเมินจากจำนวนผู้ติดตามเพจเฟซบุ๊ก และยอดการสั่งซื้อ (ออร์เดอร์)







## การบูรณาการกับการเรียนการสอน

มีการบูรณาการกับรายวิชาการผลิตศิลป์ (นศ 3009205) และวิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม (ทท 3013205) การดำเนินโครงการดังกล่าว มีนักศึกษาสาขาวิชานิตศาสตร์ดิจิทัล และสาขาวิชาการท่องเที่ยวและธุรกิจบริการร่วมดำเนินโครงการ จำนวน 10 คน ทำหน้าที่ช่วยรับลงทะเบียนอบรม บันทึกภาพและข้อมูล ช่วยจัดเตรียมวัสดุอุปกรณ์ และผลิตสื่อประชาสัมพันธ์

## ผลที่เกิดขึ้นจากการดำเนินโครงการ

### ผลผลิต (Output)

กลุ่มร้านอาหารชุมชนเส้นถนนพระยาพิชัยดาบหัก จำนวน 15 คน มีความรู้ในการพัฒนาแปรรูปอาหารและการสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์

2. มีเครือข่ายความร่วมมือกับหน่วยงานในจังหวัดลพบุรีและในพื้นที่ เช่น สกร.ลพบุรี สำนักงานพัฒนาชุมชน เทศบาลเมืองเขาสามยอก

3. ได้บรรจุภัณฑ์พร้อมตราสินค้าสำหรับบรรจุผลิตภัณฑ์ จำนวน 3 แบบ ได้แก่ น้ำพริกเผา กุ้งน้ำพริกกากหมู และหมูสามชั้น

4. ได้สื่อโฆษณาประชาสัมพันธ์ส่งเสริมการจำหน่าย จำนวน 3 ชนิด ได้แก่ วิดีโอ คลิปสั้น เพจเฟซบุ๊ก

### ผลลัพธ์ (Outcome)

**ด้านเศรษฐกิจ** กลุ่มร้านอาหารชุมชนเส้นถนนพระยาพิชัยดาบหักมีรายได้เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์

**ด้านสังคม** กลุ่มร้านอาหารชุมชนเส้นถนนพระยาพิชัยดาบหัก ประชาชนในชุมชน และหน่วยงานในพื้นที่เกิดความสามัคคี ร่วมแรงร่วมใจ พึ่งพาอาศัยซึ่งกันและกัน

**ด้านวิชาการ** กลุ่มร้านอาหารชุมชนเส้นถนนพระยาพิชัยดาบหัก มหาวิทยาลัยราชภัฏเทพสตรี และเครือข่าย มีองค์ความรู้ในการแปรรูปอาหาร การสร้างมูลค่าเพิ่มผลิตภัณฑ์อาหาร และการส่งเสริมการจำหน่าย

### ผลกระทบจากโครงการ (Impact)

**ด้านเศรษฐกิจ** เศรษฐกิจในครัวเรือและเศรษฐกิจในชุมชนดีขึ้น

**วิชาการ** มีองค์ความรู้ในการแปรรูปอาหารที่สามารถนำไปใช้เผยแพร่ และจัดเก็บสำหรับการศึกษาค้นคว้าที่เป็นระบบ

**ด้านสิ่งแวดล้อม** ส่งเสริมการบริโภคอาหารที่เน้นการใช้วัตถุดิบในท้องถิ่น มีความปลอดภัย ช่วยสร้างสมดุลสิ่งแวดล้อม

## การนำไปใช้ประโยชน์และสร้างรายได้

กลุ่มร้านอาหารชุมชนเส้นถนนพระยาพิชัยดาบหัก มีผลิตภัณฑ์แปรรูปประเภทอาหารเพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายอาหารหลักของร้าน ทำให้มีรายได้เพิ่มขึ้นร้อยละ 10 (คำนวณจากออกบูธจัดแสดงผลิตภัณฑ์ในงานมหกรรมเทพสตรี 104 ปี ระหว่างวันที่ 2 - 6 กันยายน 2567



ไม่ใส่ตัวตุ๋นเสีย  
ไม่อมน้ำเป็น

## บ้านลุงหนุ่ม

- ส่วนประกอบหลัก
- หนังกุ้งสดมัน
  - หอมแดง
  - กระเทียม
  - พริกแห้ง
  - ใบมะกรูด
  - พริกป่น
  - เกลือป่น
  - ผงปรุงรสหมู
  - น้ำตาลทรายแดง



คัดสรร  
วัตถุดิบคุณภาพ  
อร่อยจริง  
ตรงปก ไม่จกกลิ่น

200 กรัม วันผลิต...../...../.....



ไม่เจือสี  
ไม่ใส่ตัวตุ๋นเสีย

## บ้านลุงหนุ่ม



ส่วนประกอบหลัก  
กุ้งแห้ง กุ้งพวยแห้ง หอมแดง  
กระเทียม พริกแห้ง กะปิ น้ำปลา  
น้ำตาลมะพร้าว น้ำตาลทราย  
มะขามเปียก น้ำขมิ้น  
คัดสรร  
วัตถุดิบคุณภาพ  
อร่อยจริง  
ตรงปก ไม่จกกลิ่น

300 กรัม วันผลิต...../...../.....



วางไว้ในอุณหภูมิปกติ 2-3 วัน เพื่อให้มีรสเปรี้ยว  
หากยังไม่รับประทานให้เก็บไว้ในตู้เย็น

ส่วนประกอบหลัก  
หมูสามชั้น  
กระเทียม  
ข้าวเหนียวนึ่ง  
เกลือป่น  
น้ำตาลทราย  
พริกไทยเม็ด  
ผงปรุงรสหมู

ไม่ใส่ตัวตุ๋นเสีย



คัดสรรวัตถุดิบคุณภาพ  
อร่อยจริง ตรงปก ไม่จกกลิ่น

ผลิตและจำหน่าย ร้านอาหารบ้านลุงหนุ่ม สนบุรี  
ณ รมยานีชัยดาตัก (ทางเข้า รน.อานันท์มนตรี)  
โทร. 065 964 4609

400 กรัม วันผลิต...../...../.....

