

การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่มาตรฐานสากลผ่านกระบวนการบ่มเพาะธุรกิจ และนวัตกรรมอาหารแปรรูป

Elevating Community Products to International Standards through Business Incubation Processes and Processed Food Innovation

อัชมา นิสาละห์^{1*} ธนะวิทย์ เพียรดี² และเบญจวรรณ ขุนฤทธิ์³

Achama Nisalaeh^{1*} Thanawit Piandee² and Benjawan Khunrit³

นักศึกษา หลักสูตรการจัดการบัณฑิต คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง^{1*}

อาจารย์ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ศูนย์การศึกษาตรัง^{2,3}

E-mail: achama.nis1083@gmail.com^{1*}

บทคัดย่อ

บทความวิชาการนี้มุ่งวิเคราะห์และนำเสนอแนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่มาตรฐานสากลผ่านกระบวนการบูรณาการระหว่างกลไกการบ่มเพาะธุรกิจและนวัตกรรมอาหารแปรรูป โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อสังเคราะห์องค์ความรู้และรูปแบบการพัฒนาที่ช่วยข้ามผ่านข้อจำกัดด้านมาตรฐานการผลิตและการขาดขีดความสามารถทางการแข่งขันของผู้ประกอบการเศรษฐกิจฐานราก จากการศึกษาพบว่าผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ยังเผชิญกับอุปสรรคเชิงโครงสร้าง ทั้งในด้านความล้มสมัยของเทคโนโลยีการผลิตและความไม่สอดคล้องกับข้อกำหนดมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหารที่เป็นสากล การนำเสนอการประยุกต์ใช้โมเดลศูนย์บ่มเพาะธุรกิจในสถาบันอุดมศึกษาเพื่อทำหน้าที่เป็นตัวกลางนวัตกรรม (Innovation Broker) ในการถ่ายทอดองค์ความรู้ทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีอาหารสู่ภาคการปฏิบัติจริง ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยยกระดับมาตรฐานกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับหลักเกณฑ์มาตรฐานสากล อาทิ GMP และ HACCP แต่ยังเป็นการปรับเปลี่ยนทัศนคติของผู้ประกอบการสู่การเป็นผู้ประกอบการเชิงนวัตกรรมที่มีความกล้าเสี่ยงและพร้อมรับการเปลี่ยนแปลง บทสรุปของการศึกษาเน้นย้ำว่าการสร้างระบบนิเวศนวัตกรรมที่เชื่อมโยงภูมิปัญญาท้องถิ่นเข้ากับมาตรฐานนวัตกรรมสมัยใหม่ คือกุญแจสำคัญในการสร้างความได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืน และส่งเสริมการเติบโตของเศรษฐกิจชุมชนในเวทีโลกได้อย่างเป็นรูปธรรม

คำสำคัญ: การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชน มาตรฐานสากล การบ่มเพาะธุรกิจ นวัตกรรมอาหารแปรรูป
ความได้เปรียบทางการแข่งขัน

Abstract

This academic article aims to analyze and present approaches for elevating community products to international standards through the integration of business incubation processes and processed food innovation. The objective is to synthesize knowledge and development models that overcome structural constraints related to production standards and the lack of competitive

capabilities among grassroots entrepreneurs. The study reveals that most community products continue to face significant barriers, including obsolete production technologies and non-compliance with international food safety regulations. The application of business incubator models within higher education institutions to serve as innovation brokers. These centers facilitate the transfer of scientific knowledge and food technology into practical implementation, which not only elevates production processes to meet global standards such as GMP and HACCP but also transforms the mindset of community members into innovative entrepreneurs with risk-taking capabilities. The study concludes that creating an innovation ecosystem that bridges local wisdom with modern innovative standards is a vital key to achieving sustainable competitive advantage and fostering the growth of the community economy in the global arena.

Keyword: Community Product Elevation, International Standards, Business Incubation Processed Food Innovation, Competitive Advantage

บทนำ

ในท่ามกลางพลวัตของการเปลี่ยนแปลงทางเศรษฐกิจสังคมโลกที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรมและเทคโนโลยีดิจิทัล ประเทศไทยได้กำหนดยุทธศาสตร์การพัฒนาประเทศผ่านโมเดลเศรษฐกิจหมุนเวียนและสีเขียว (BCG Model) เพื่อยกระดับเศรษฐกิจฐานรากให้มีความเข้มแข็งและสามารถพึ่งพาตนเองได้ ผลลัพธ์ที่ชุมชนและวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs) จึงถือเป็นกลไกสำคัญในการกระจายรายได้และสร้างความมั่งคั่งให้แก่ท้องถิ่น อย่างไรก็ตาม เมื่อพิจารณาจากข้อมูลเชิงประจักษ์ในปัจจุบัน พบว่าผู้ประกอบการผลิตภัณฑ์ชุมชนส่วนใหญ่ยังคงเผชิญกับ “กับดักเชิงโครงสร้าง” และ “กับดักคุณภาพ” อย่างรุนแรง ซึ่งเป็นอุปสรรคสำคัญที่ขัดขวางการก้าวไปสู่การแข่งขันในระดับสากล โดยเฉพาะในกลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป ซึ่งเป็นสินค้าที่มีความอ่อนไหวสูงต่อมาตรฐานสุขอนามัยและความปลอดภัย (สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า, 2566)

สภาพปัญหาที่พบอย่างต่อเนื่องคือ ความไม่สม่ำเสมอของคุณภาพการผลิต ผลิตภัณฑ์จำนวนมากยังขาดการรับรองมาตรฐานทางกฎหมายที่จำเป็น เช่น เลขสารบบอาหารจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือมาตรฐานการผลิตที่ดี (GMP) ซึ่งส่งผลโดยตรงต่อความเชื่อมั่นของผู้บริโภคทั้งในและต่างประเทศ (สุเทพ ไพรวงษ์, 2563) บริบทภายหลังวิกฤตการแพร่ระบาดของโรคอุบัติใหม่ (COVID-19) ได้กลายเป็นปัจจัยเร่งที่ทำให้ผู้บริโภคปรับเปลี่ยนพฤติกรรมไปสู่การให้ความสำคัญกับความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) และการตรวจสอบย้อนกลับ (Traceability) มากยิ่งขึ้น หากผู้ประกอบการชุมชนยังคงยึดติดกับการผลิตแบบดั้งเดิมที่ขาดฐานข้อมูลทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีมารองรับ จะส่งผลให้ผลิตภัณฑ์เหล่านั้นสูญเสียโอกาสในการเข้าถึงโมเดิร์นเทรด (Modern Trade) และตลาดพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ข้ามพรมแดน ซึ่งมีความต้องการสินค้าที่มีเรื่องราว (Storytelling) ควบคู่ไปกับมาตรฐานความปลอดภัยระดับสูง การสูญเสียโอกาสนี้ไม่เพียงแต่กระทบต่อรายได้ของชุมชน แต่ยังสะท้อนถึงความอ่อนแอของ

ระบบนิเวศนวัตกรรมในระดับท้องถิ่นที่ยังไม่สามารถสนับสนุนผู้ประกอบการให้ปรับตัวได้ทันเวลาที่ (กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ, 2566)

ดังนั้นการจะก้าวข้ามข้อจำกัดดังกล่าว จำเป็นต้องประยุกต์ใช้กรอบแนวคิดเชิงวิชาการที่เข้มข้นเพื่อวางรากฐานการพัฒนา โดยเฉพาะแนวคิด “ทฤษฎีฐานทรัพยากร” (Resource-Based View: RBV) ตามทัศนะของ Barney (1991 อ้างถึงใน พนิดา ต้นศิริ, 2566) ซึ่งเน้นย้ำว่าความได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืนเกิดจากการที่องค์กรสามารถตั้งศักยภาพของทรัพยากรที่มีอยู่ ซึ่งในที่นี้คือภูมิปัญญาท้องถิ่นและวัตถุดิบในชุมชนมาสร้างให้เกิดคุณค่า (Value) มีความหายาก (Rarity) และยากที่จะเลียนแบบ (Imitability) ผ่านการบูรณาการเข้ากับนวัตกรรมสมัยใหม่เพื่อเปลี่ยนทรัพยากรดิบให้กลายเป็น “ทุนทางปัญญา” ที่มีมูลค่าเพิ่มสูง

นอกจากนี้ กลไกที่จะนำพาแนวคิดดังกล่าวไปสู่ภาคปฏิบัติได้อย่างเป็นรูปธรรมคือ “กระบวนการบ่มเพาะธุรกิจ” (Business Incubation Process) โดยมีสถาบันอุดมศึกษาทำหน้าที่เป็น “ศูนย์กลางนวัตกรรม” (Innovation Hub) ในการถ่ายทอดองค์ความรู้เฉพาะทาง การบ่มเพาะธุรกิจในยุคใหม่ไม่ได้จำกัดอยู่เพียงการให้คำปรึกษาด้านการบัญชีหรือการตลาดเท่านั้น แต่ต้องครอบคลุมถึงการบ่มเพาะด้านเทคโนโลยี (Technology Incubation) เพื่อส่งเสริมการใช้นวัตกรรมอาหารแปรรูป (Food Innovation) เช่น การยืดอายุผลิตภัณฑ์ด้วยเทคโนโลยีขั้นสูงการรักษาคุณค่าทางโภชนาการ และการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ชาญฉลาด (พัฒนชนัน เมืองระริน และคณะ, 2564) แนวทางปฏิบัตินี้ต้องยึดโยงกับมาตรฐานสากลที่เป็นสากลนิยม อาทิ ระบบการวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤตที่ต้องควบคุม (HACCP) และการจัดการสุขลักษณะที่ดีในการผลิต ซึ่งมาตรฐานเหล่านี้เปรียบเสมือน “ภาษาพื้นฐาน” ในการเจรจาทางการค้าระดับโลก การพัฒนาผู้ประกอบการจึงต้องมุ่งเน้นไปที่การสร้าง “ขีดความสามารถทางนวัตกรรม” (Innovation Capability) และการกล้าตัดสินใจบนพื้นฐานของข้อมูลความเสี่ยง เพื่อสร้างความแตกต่างที่ตลาดสากลยอมรับ (สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.), 2566) จากประเด็นปัญหาและกรอบแนวคิดข้างต้น ผู้ศึกษาจึงมีความมุ่งมั่นที่จะนำเสนอแนวทางการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนที่ก้าวข้ามการแก้ปัญหาแบบแยกส่วน (Silo) ไปสู่การพัฒนาเชิงบูรณาการ แรงจูงใจสำคัญมาจากการเล็งเห็นว่าประเทศไทยมีทรัพยากรทางชีวภาพและภูมิปัญญาที่หลากหลาย แต่ยังขาด “สะพานเชื่อม” ที่แข็งแกร่งในการนำทรัพยากรเหล่านั้นเข้าสู่มาตรฐานอุตสาหกรรมในระดับสากล ผู้ศึกษาคาดหวังว่าการวิจัยและนำเสนอรูปแบบการบ่มเพาะธุรกิจที่ผสมผสานนวัตกรรมอาหารครั้งนี้ จะเป็นต้นแบบ (Model) ให้กับสถาบันการศึกษาและหน่วยงานส่งเสริมการประกอบการในการออกแบบหลักสูตรและการจัดกิจกรรมสนับสนุนที่ตรงจุด (สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน), 2567)

คุณค่าของการศึกษาครั้งนี้จึงไม่ได้หยุดอยู่เพียงแค่การได้ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีคุณภาพดีขึ้น แต่คือการสร้าง “ต้นแบบการพัฒนาประสิทธิภาพส่วนบุคคล” ของผู้ประกอบการชุมชนให้มีความเป็นมืออาชีพ มีมาตรฐาน และมีความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurial Orientation) ที่พร้อมจะเผชิญหน้ากับความท้าทายในโลกเศรษฐกิจใหม่ (ณรงค์ชัย เจริญรุจิทรัพย์, 2567) นอกจากนี้ ผลการศึกษาจะเป็นประโยชน์เชิงนโยบายในการกำหนดทิศทางการส่งเสริมวิสาหกิจชุมชนให้สามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืนบนฐานของความรู้และนวัตกรรม อันจะนำไปสู่การเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันของประเทศและการสร้างความยั่งยืนทางเศรษฐกิจจากฐานรากสู่สากลอย่างแท้จริง

ส่วนเนื้อหา

1. ความจำเป็นของผลิตภัณฑ์ชุมชนในมิติความได้เปรียบทางการแข่งขัน

การวิเคราะห์พลวัตของผลิตภัณฑ์ชุมชนในมิติความได้เปรียบทางการแข่งขัน จำเป็นต้องพิจารณาผ่านกรอบแนวคิด การมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurial Orientation) ซึ่งประกอบด้วยความกล้าเสี่ยง การแสวงหาโอกาสใหม่ และการสร้างสรรค์นวัตกรรม อย่างไรก็ตาม ในบริบทของวิสาหกิจชุมชนไทย สาเหตุสำคัญของปัญหาที่ขัดขวางการยกระดับสู่มาตรฐานสากลสามารถจำแนกตามลำดับความสำคัญและสาระสำคัญเชิงวิชาการได้ดังนี้

1.1 ประเด็นหลัก

ช่องว่างด้านความสามารถทางนวัตกรรมและมาตรฐานการผลิต (Innovation Capability and Standard Gap) ปัญหาที่มีนัยสำคัญที่สุดคือการที่ผู้ประกอบการชุมชนส่วนใหญ่ยังเผชิญกับ “กักตักการผลิตแบบดั้งเดิม” ซึ่งเน้นการพึ่งพาทักษะฝีมือเฉพาะบุคคลมากกว่ากระบวนการที่เป็นระบบทางวิทยาศาสตร์ ส่งผลให้ผลิตภัณฑ์ขาดความสม่ำเสมอในด้านคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety Standards) ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจำนวนมากไม่สามารถผ่านเกณฑ์การตรวจสอบของสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา (อย.) หรือมาตรฐานสากล เช่น GMP และ HACCP ได้ เนื่องจากขาดความรู้ความเข้าใจในกระบวนการประเมินอันตรายและการควบคุมจุดวิกฤต (นาฏนภา อารยะศิลป์ และคณะ, 2565) ปัญหานี้ไม่ได้ส่งผลเพียงแค่การถูกจำกัดในตลาดระดับล่างเท่านั้น แต่ยังทำลายความน่าเชื่อถือในตราสินค้า (Brand Credibility) เมื่อต้องเผชิญหน้ากับคู่แข่งในระดับสากลที่ให้ความสำคัญกับมาตรฐานสุขอนามัยอย่างเคร่งครัด

1.2 ประเด็นรอง

ความไม่ต่อเนื่องของระบบนิเวศบ่มเพาะธุรกิจ (Fragmentation of Incubation Ecosystem) แม้ภาครัฐและสถาบันการศึกษาจะมีบทบาทในการส่งเสริมผู้ประกอบการ แต่ปัญหาที่พบคือการสนับสนุนมักมีลักษณะเป็นโครงการระยะสั้น ขาดกลไกการบ่มเพาะที่ต่อเนื่องตั้งแต่วงจรการสร้างสรรค์แนวคิด (Ideation) ไปจนถึงระยะการเติบโตทางธุรกิจ (Scaling) ส่งผลให้เกิดภาวะ "หุบเขาแห่งความตาย" (Valley of Death) ที่ธุรกิจชุมชนจำนวนมากต้องล้มเลิกไปก่อนที่จะสามารถสร้างฐานการผลิตที่มั่นคงได้ การขาดความต่อเนื่องนี้ทำให้การพัฒนาทักษะการเป็นผู้ประกอบการรุ่นใหม่ไม่สามารถฝังตัวเป็นวัฒนธรรมองค์กรของชุมชนได้อย่างยั่งยืน (เสกสรรค์ มณีธร และคณะ, 2563)

1.3 ประเด็นสนับสนุน

ความท้าทายในการปรับตัวสู่ช่องทางออนไลน์และย่านนวัตกรรม (Digital Transformation and Location Strategy) ในยุคที่การค้าออนไลน์กลายเป็นช่องทางหลัก ความได้เปรียบทางการแข่งขันไม่ได้ขึ้นอยู่กับคุณภาพสินค้าเพียงอย่างเดียว แต่ขึ้นอยู่กับความสามารถในการสื่อสารคุณค่าของสินค้าผ่านแพลตฟอร์มดิจิทัล ผู้ประกอบการชุมชนในพื้นที่ห่างไกลมักขาดทักษะด้านการตลาดดิจิทัลเชิงรุก (Proactive Digital Marketing) และการเข้าถึงโครงสร้างพื้นฐานในย่านนวัตกรรมที่เอื้อต่อการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ (Networking) ทำให้เสียโอกาสในการสร้างการรับรู้ในระดับสากล แม้จะมีวัตถุดิบนำที่มีศักยภาพสูงก็ตาม (พนิดา ต้นศิริ, 2566)

2. หลักการและแนวทางปฏิบัติเพื่อการยกระดับอย่างเป็นระบบ

เพื่อให้เกิดการส่งเสริมและพัฒนาที่เป็นทางเลือกใหม่และสอดคล้องกับหลักวิชาการ การขับเคลื่อนผลิตภัณฑ์ชุมชนต้องดำเนินการผ่าน โมเดลการบ่มเพาะเชิงนวัตกรรม (Innovative Incubation Model) ที่เป็นระบบและมีขั้นตอนที่ชัดเจน ดังนี้

2.1 การวิเคราะห์ความพร้อมด้วยหลักการ 7'S (Strategic Readiness Assessment)

ก่อนเริ่มกระบวนการพัฒนา จำเป็นต้องใช้กรอบแนวคิด McKinsey 7S Framework มาเป็นเครื่องมือในการประเมินโครงสร้างพื้นฐานของชุมชนและองค์กร เพื่อตรวจสอบว่ายุทธศาสตร์ (Strategy) โครงสร้างการจัดการ (Structure) และระบบปฏิบัติงาน (System) มีความสอดคล้องกับมาตรฐานสากลหรือไม่ รวมถึงการประเมินทักษะของบุคลากร (Staff/Skills) ว่ามีความพร้อมในการรับการถ่ายทอดเทคโนโลยีใหม่ๆ มากน้อยเพียงใด ซึ่งถือเป็นการวางรากฐานก่อนเข้าสู่กระบวนการแปรรูปนวัตกรรมอาหาร (พงษ์เสถียร เหลืองอลงกต, 2560)

2.2 กระบวนการถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรมอาหารแปรรูป (Technology Transfer and Process Innovation)

แกนกลางของความสำเร็จคือการใช้ "ศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ" เป็นตัวกลางในการถ่ายทอดความรู้จากงานวิจัยสู่ภาคการผลิต (พัฒนชนัน เมื่องระรื่น และคณะ, 2564) โดยมีขั้นตอนปฏิบัติดังนี้

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ (R&D) การปรับปรุงสูตรอาหารด้วยหลักการวิทยาศาสตร์เพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษา (Shelf-life Extension) และการลดปริมาณโซเดียมหรือน้ำตาลโดยไม่เสียรสชาติ เพื่อตอบโจทย์เทรนด์อาหารเพื่อสุขภาพระดับโลก

การสร้างมาตรฐานการผลิตต้นแบบ (Pilot Plant) สถาบันการศึกษาต้องจัดเตรียมโรงงานต้นแบบที่ได้รับมาตรฐาน GMP เพื่อให้ชุมชนใช้เป็นพื้นที่ฝึกปฏิบัติและผลิตสินค้าล็อตแรกสำหรับการขอรับรองมาตรฐานตามกฎหมาย ซึ่งเป็นการลดภาระต้นทุนด้านโครงสร้างพื้นฐานของผู้ประกอบการรายย่อย

2.3 การสร้างความยั่งยืนผ่านนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์และการสื่อสารแบรนด์ (Sustainable Branding and Smart Packaging)

แนวทางปฏิบัติในขั้นสุดท้ายคือการประยุกต์ใช้ ทฤษฎีฐานทรัพยากร (Resource-Based View) เพื่อสร้างความโดดเด่นที่เลียนแบบได้ยาก โดยการนำเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์อัจฉริยะ (Smart Packaging) มาใช้ในการสื่อสารข้อมูลผลิตภัณฑ์และความเป็นมาของวัตถุดิบ (Storytelling) การสร้างตราสินค้าที่มีมาตรฐานสากลรองรับควบคู่ไปกับการเล่าเรื่องราวภูมิปัญญาท้องถิ่นจะช่วยเพิ่มมูลค่าทางจิตใจ (Emotional Value) และความเชื่อมั่นให้กับผู้บริโภคในระดับสากล (สถาบันอาหาร, 2566)

นอกจากนี้ การมุ่งเน้นความเป็นมาตรฐานสากลยังรวมถึงการปรับตัวเข้าสู่การผลิตที่ยั่งยืน (Sustainability) ซึ่งเป็นข้อกำหนดสำคัญในการส่งออกไปยังกลุ่มประเทศพัฒนาแล้วในปัจจุบัน ซึ่งในอุตสาหกรรมอาหารปัจจุบันไม่ใช่เพียงทางเลือกเพื่อภาพลักษณ์ แต่กลายเป็น “ใบเบิกทาง” และ “มาตรการทางการค้าที่ไม่ใช่ภาษี” (Non-Tariff Measures) ที่เข้มงวด โดยเฉพาะการส่งออกไปยังสหภาพยุโรป (EU) และอเมริกาเหนือ และมีมุมมองในประเด็นแนวทางปฏิบัติเพื่อยกระดับสู่มาตรฐานสากล ได้แก่

1. การเกษตรเชิงฟื้นฟู (Regenerative Agriculture) การจัดหาวัตถุดิบที่คำนึงถึงสุขภาพดินและการกักเก็บคาร์บอน ซึ่งเป็นเทรนด์ใหญ่ที่คู่ค้าในยุโรปเริ่มให้ความสำคัญมากกว่าแค่มาตรฐานออแกนิก (Organic) ทั่วไป

2. การออกแบบบรรจุภัณฑ์หมุนเวียน (Eco-Design & Circular Packaging) การเปลี่ยนสู่บรรจุภัณฑ์ที่รีไซเคิลได้ 100% หรือทำจากวัสดุฐานชีวภาพ (Bio-based) เพื่อลดขยะพลาสติกตามข้อกำหนด Extended Producer Responsibility (EPR) ที่ผู้ผลิตต้องรับผิดชอบซากบรรจุภัณฑ์

3. การจัดทำรายงานความยั่งยืนที่โปร่งใส (ESG Reporting) การจัดทำรายงานความยั่งยืนที่โปร่งใสตรวจสอบได้ด้วยข้อมูลจริง (Data-driven) เพื่อป้องกันข้อหา Greenwashing (การพอกเขียว)

การบูรณาการขั้นตอนเหล่านี้อย่างเป็นระบบภายใต้ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนอาชีวศึกษาให้มีทักษะการเป็นผู้ประกอบการที่ทันต่อเทคโนโลยี จะช่วยเปลี่ยนสถานะจาก "สินค้าชุมชน" สู่ "สินค้านวัตกรรมสากล" ที่สามารถสร้างรายได้กลับคืนสู่ท้องถิ่นได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน (ณรงค์ชัย เจริญรุจิทรัพย์, 2567)

บทสรุป

การยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่มาตรฐานสากลผ่านกระบวนการบ่มเพาะธุรกิจและนวัตกรรมอาหารแปรรูปถือเป็นยุทธศาสตร์สำคัญที่มีความซับซ้อนและต้องอาศัยการบูรณาการองค์ความรู้จากหลายศาสตร์ร่วมกัน ผลจากการศึกษาชี้ให้เห็นว่าหัวใจสำคัญของการขับเคลื่อนความสำเร็จไม่ได้จำกัดอยู่เพียงแค่การปรับปรุงคุณภาพทางกายภาพของผลิตภัณฑ์หรือการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามเท่านั้น แต่คือการปรับเปลี่ยนกระบวนการผลิตตามขนบธรรมเนียมดั้งเดิมไปสู่การผลิตบนฐานของระบบนวัตกรรมและการจัดการธุรกิจอย่างมืออาชีพ การเปลี่ยนผ่านนี้มีความจำเป็นอย่างยิ่งในบริบทเศรษฐกิจโลกยุคใหม่ที่เต็มไปด้วยความผันผวนและมาตรฐานการแข่งขันที่สูงขึ้น โดยเฉพาะในกลุ่มอุตสาหกรรมอาหารซึ่งเป็นต้นทุนทางวัฒนธรรมและวัตถุดิบที่สำคัญของประเทศไทย

บทบาทของสถาบันการศึกษาและศูนย์บ่มเพาะธุรกิจได้ถูกพิสูจน์ว่าเป็นกลไกกลางที่มีประสิทธิภาพในการเชื่อมโยงช่องว่างระหว่างงานวิจัยทางวิทยาศาสตร์กับภาคการผลิตจริงในท้องถิ่น กระบวนการบ่มเพาะที่วางรากฐานตั้งแต่ระยะเริ่มต้นจนถึงระยะการเติบโตช่วยให้สมาชิกชุมชนสามารถเข้าถึงเทคโนโลยีการแปรรูปที่ทันสมัย ซึ่งไม่เพียงแต่ช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์และรักษาคุณค่าทางโภชนาการ แต่ยังช่วยยกระดับกระบวนการผลิตให้สอดคล้องกับมาตรฐานสากล เช่น GMP และ HACCP ซึ่งถือเป็นกุญแจสำคัญในการเปิดประตูสู่ห่วงโซ่อุปทานระดับบนและการค้าระหว่างประเทศ การนำเทคโนโลยีเหล่านี้มาใช้อย่างเป็นระบบช่วยสร้างความแตกต่างที่เลียนแบบได้ยากและเพิ่มมูลค่าเพิ่มให้กับทรัพยากรท้องถิ่นอย่างมีนัยสำคัญ

นอกจากนี้ คุณค่าที่ลึกซึ้งของการพัฒนาผ่านโมเดลนี้คือการพัฒนาศักยภาพกำลังคนหรือการสร้างผู้ประกอบการนวัตกรรมชุมชนที่มีความพร้อมทางทักษะดิจิทัลและมีความกล้าเสี่ยงอย่างมีเหตุผล ความสำเร็จที่เกิดขึ้นจึงสะท้อนออกมาในรูปของความได้เปรียบทางการแข่งขันที่ยั่งยืน ซึ่งไม่ได้ส่งผลดีเพียงแค่นิยามของตัวเลขกำไรทางการค้าเท่านั้น แต่ยังส่งผลต่อความมั่นคงทางเศรษฐกิจฐานรากและการสร้างระบบนิเวศนวัตกรรมที่เข้มแข็งในระดับภูมิภาค การบูรณาการระหว่างมาตรฐานสากลและเอกลักษณ์เฉพาะตัวของชุมชนจึงเป็นคำตอบที่สำคัญในการสร้างความมั่งคั่งที่ยั่งยืนและนำพาผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นของไทยให้ก้าวสู่เวทีระดับโลกได้อย่างภาคภูมิใจ

จากผลการศึกษา ผู้ศึกษามีข้อเสนอแนะเพื่อการนำไปใช้ประโยชน์ของหน่วยงานและองค์กรถึงการพัฒนาประสิทธิภาพส่วนบุคคล ตลอดจนการเสนอแนะเพื่อการวิจัยต่อยอดสำหรับผู้สนใจ

1. ข้อเสนอแนะจากการศึกษา (เพื่อการนำไปใช้ประโยชน์)

1.1 สำหรับสถาบันการศึกษา: ควรบูรณาการหลักสูตรอาชีวศึกษาและอุดมศึกษาให้มีลักษณะเป็น "สถาบันสร้างผู้ประกอบการ" (Entrepreneurial University) โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาได้ลงพื้นที่ปฏิบัติงานจริงร่วมกับกลุ่มวิสาหกิจชุมชนผ่านศูนย์บ่มเพาะธุรกิจ (ณรงค์ชัย เจริญรุจิทรัพย์, 2567)

1.2 สำหรับหน่วยงานภาครัฐ (กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม/อย.): ควรลดขั้นตอนการขอรับรองมาตรฐานสำหรับวิสาหกิจชุมชนที่ผ่านกระบวนการบ่มเพาะจากสถาบันการศึกษาที่ได้รับมาตรฐาน เพื่อสร้างแรงจูงใจในการเข้าสู่ระบบมาตรฐานสากล

1.3 สำหรับผู้ประกอบการชุมชน: ควรเปิดรับเทคโนโลยีใหม่ๆ และมุ่งเน้นการสร้างเครือข่ายความร่วมมือ (Networking) กับหน่วยงานวิจัยเพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อย่างต่อเนื่อง ไม่หยุดนิ่งอยู่เพียงความสำเร็จเดิม

2. ข้อเสนอแนะในการศึกษาครั้งต่อไป

สำหรับการประเด็นในการศึกษาครั้งต่อไปควรศึกษาในประเด็นเกี่ยวกับการยกระดับผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่มาตรฐานสากลผ่านกระบวนการบ่มเพาะธุรกิจและนวัตกรรมอาหารแปรรูป ในมิติของ “การประเมินผลกระทบเชิงเศรษฐกิจและสังคม (Social Return on Investment: SROI) ของธุรกิจบ่มเพาะอาหารแปรรูป” เพื่อให้ทราบถึงความคุ้มค่าของการลงทุนในทรัพยากรภาครัฐที่นำมาใช้ในการพัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการในระยะยาว และควรมีการศึกษาเปรียบเทียบปัจจัยความสำเร็จของโมเดลการบ่มเพาะในบริบทของอุตสาหกรรมอาหารที่แตกต่างกันตามลักษณะทางภูมิศาสตร์และวัฒนธรรมของแต่ละพื้นที่

เอกสารอ้างอิง

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ. (2566). รายงานแนวโน้มตลาดพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ข้ามพรมแดน (Cross-border E-commerce). กระทรวงพาณิชย์.

ณรงค์ชัย เจริญรุจิทรัพย์. (2567). สร้างคนรุ่นใหม่ด้วยการยกระดับศักยภาพกำลังคนที่มีคุณภาพมีความเป็นมาตรฐาน ทันเทคโนโลยีและมีทักษะการเป็นผู้ประกอบการ. วารสารวิชาการ สถาบันการอาชีวศึกษาภาคใต้ 3, 4(2), 1-8.

นาฏนภา อารยะศิลปธร, พัทธนี สมกำลัง, วิสัย คตะตา, และ สุรเชษฐ์ สมตัว. (2565). รูปแบบการก่อตั้งและการจัดการร้านอาหารเพื่อสุขภาพของวิทยาลัยพยาบาลบรมราชชนนีนครพนม มหาวิทยาลัยนครพนม. วารสารโรงพยาบาลสกลนคร, 25(2), 89-101.

พงษ์เสถียร เหลืองอลงกต. (2560). การบริหารเชิงกลยุทธ์: แนวคิดและทฤษฎี. กรุงเทพฯ: โรงพิมพ์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์.

- พินิตา ตันศิริ. (2566). การมุ่งเน้นความเป็นผู้ประกอบการ ความสามารถทางนวัตกรรม และความกล้าเสี่ยง ส่งผลต่อความได้เปรียบทางการแข่งขันบนช่องทางออนไลน์ในพื้นที่ย่านนวัตกรรมกล้วยน้ำไท. คณะบริหารธุรกิจ มหาวิทยาลัยกรุงเทพ.
- พัฒน์ชนัน เมืองระริน, นัฏจรี เจริญสุข, และ สถาพร สังข์ขาวสุทธิรักษ์. (2564). การพัฒนาความเป็นผู้ประกอบการสำหรับนักศึกษาและผู้ประกอบการ โดยโครงการเพิ่มประสิทธิภาพอาหารแปรรูปเพื่อพัฒนาเป็นผลิตภัณฑ์ชุมชนของศูนย์บ่มเพาะธุรกิจมหาวิทยาลัยราชภัฏสุราษฎร์ธานี. วารสารสถาบันวิจัยและพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏชัยภูมิ, 3(2), 1-15.
- สถาบันอาหาร (Food Institute). (2566). แนวโน้มบรรจุภัณฑ์อัจฉริยะสำหรับอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป. กรุงเทพฯ: กระทรวงอุตสาหกรรม.
- สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน). (2567). นวัตกรรมเชิงพื้นที่: การสร้างระบบนิเวศนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น. NIA Publishing.
- สำนักงานนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า. (2566). ยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนสินค้าเกษตรแปรรูปและผลิตภัณฑ์ชุมชนสู่ตลาดโลก. กระทรวงพาณิชย์.
- สำนักงานส่งเสริมวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม (สสว.). (2566). แผนการส่งเสริม SME พ.ศ. 2566-2570: การสร้างความพร้อมสู่สากล.
- สุเทพ ไพรวงษ์. (2563). การบริหารจัดการธุรกิจอุตสาหกรรมในยุค COVID-19. วารสารบริหารธุรกิจอุตสาหกรรม, 2(1), 1-10.
- เสกสรรค์ มณีธร, พัชรินทร์ อุดมจรัสเดช, และ รัชนี เสาร์แก้ว. (2563). โอกาสในการสร้างธุรกิจและการพัฒนาสู่การเป็นผู้ประกอบการในอนาคต: กรณีศึกษา นักศึกษาสาขาการเป็นผู้ประกอบการ คณะวิทยาการจัดการ มหาวิทยาลัยราชภัฏเชียงใหม่. วารสารการจัดการและการพัฒนา มหาวิทยาลัยราชภัฏอุบลราชธานี, 7(1), 133-149.
- Barney, J. B. (1991). Firm Resources and Sustained Competitive Advantage. *Journal of Management*, 17(1), 99-120.