



Title :	"ไร่รักดี" ความรักจากใจของ อริสาธิตา เกษมธรรมาภรณ์ - ไร่ใจดีสู่สังคม
Subject Heading 1 :	
Subject Heading 2 :	
Source :	ด.ล. ลีลา ชาติ ๑๓/๑๑
Date :	วันจันทร์ที่ ๓๐ พฤศจิกายน ๒๕๕๖

รู้จักกันดีอยู่แล้ว โดยใช้ความร้อมมาทำให้ข้าวพองตัว ไม่ใช้น้ำมันเลย สามารถรับประทานแทนขนมปังสำหรับผู้ที่แพ้กลูเตนในข้าวสาลี และแทนข้าวสวยได้

นอกจากนี้ มองว่าการจะส่งออกได้ก็ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานออร์แกนิกก่อนด้วย จึงได้เริ่มเข้าไปศึกษาว่าหลักเกณฑ์ในแต่ละประเทศนั้นมีอะไรบ้าง และการที่เราจะส่งออกจะต้องทำอะไร ซึ่งก็เริ่มต้นที่ยุโรปก่อน และสหรัฐอเมริกา เพราะการส่งออกในแต่ละประเทศก็ต้องได้รับการรับรองมาตรฐานออร์แกนิกของประเทศนั้นๆ ด้วย ทำให้ค่อนข้างยุ่งยาก จากนั้นจึง

ค่อยๆ พัฒนาสินค้าตัวอื่นๆ เพิ่มขึ้นมา เช่นการแปรรูปมาเป็นแครกเกอร์ และขนมขบเคี้ยวต่าง ๆ

อย่างไรก็ตาม เมื่อสามารถทำตลาดจนมีลูกค้ามาอยู่ในมือได้ในระดับหนึ่งแล้ว จึงคิดที่จะเปิดความเสี่ยงที่ไม่มีโรงงานเป็นของตัวเอง ด้วยการลงทุนสร้างโรงงานผลิตสินค้าของบริษัทเอง โดยเลือกที่ จ.เชียงราย เพราะเป็นพื้นที่ที่เหมาะสมทั้งด้านแหล่งวัตถุดิบ สิ่งแวดล้อม และอากาศ เพราะสินค้าที่จะเป็นออร์แกนิกได้ โรงงานควรตั้งอยู่ในพื้นที่ที่สะอาด ไม่มีมลพิษ อีกทั้ง จ.เชียงรายเอง ปัจจุบันก็ได้ชื่อว่า เป็นจังหวัดเกษตรปลอดภัยที่รัฐบาลให้การส่งเสริมด้วย

การลงทุนครั้งนั้น (4-5 ปีก่อน) ทำให้ตัวเองเหมือนต้องเริ่มจากศูนย์อีกครั้งเพราะไม่มีความรู้เกี่ยวกับการบริหารโรงงานเลย จึงเป็นอีกความท้าทายอย่างมากกับขั้นตอนการทำงานในชีวิตเลย

“เฉพาะแค่การส่งออกก็ยากอยู่แล้ว เพราะมีขั้นตอนที่ค่อนข้างยุ่งยาก กว่าที่จะผ่าน อย.ของประเทศนั้นๆ มาได้ และยังต้องผ่านมาตรฐานออร์แกนิกที่มีความซับซ้อนและเข้มงวดด้วย รวมทั้งกว่าจะเริ่มผลิตก็ใหม่ เพิ่งรสชาติใหม่มาได้สัก 1 รสชาติ ก็จะต้องใช้เวลานานเช่นกัน เพราะต้องศึกษาตลาดว่าชอบแบบไหน และต้องพัฒนาให้ตรงกับความต้องการของลูกค้า ซึ่งจะต้องใช้เวลาและทุ่มเทจริงๆ หากเราไม่รักที่จะทำ ก็อาจจะลำบากมาก แต่ช่วงนั้นก็

เหมือนกับว่าเราทำตลาดอย่างเดียวและส่งวัตถุดิบให้กับทางโรงงาน คมเรื่องมาตรฐานออร์แกนิกและคุณภาพ แต่พอมาทำโรงงานเองเหมือนกับเริ่มจากศูนย์เลย คือต้องเริ่มใหม่จริงๆ และกว่าจะผลิตให้ได้คุณภาพดีเหมือนที่เราจ้างเขาผลิตก็ต้องใช้เวลานานถึง 2 ปีกว่าจะอยู่ตัว”

