

กรณีศึกษาที่ 1

การประกอบธุรกิจขอสงปรุรงรส (น้ำปลา)

น้ำปลาจัดเป็นขอสงปรุรงรสที่นิยมบริโภคกันมาก และเป็นธุรกิจที่มีความสำคัญต่อเศรษฐกิจของประเทศในด้านการก่อให้เกิดการสร้างงาน การผลิตน้ำปลาของไทยเป็นกิจการครอบครัว โดยคนไทยเป็นเจ้าของ 100 % มีแหล่งที่ตั้งอยู่ในจังหวัดชายฝั่งทะเล ตลาดน้ำปลาในประเทศมีการขยายตัวต่อเนื่อง เป็นธุรกิจที่ต้องลงทุนสูง มีเงินทุนหมุนเวียนต่อเนื่อง นักลงทุนที่สนใจควรมีความพร้อมในด้านเงินทุน เพื่อให้ได้น้ำปลาบรรจุภาชนะขายประมาณ 1 ล้านลิตรต่อปี ใช้เงินลงทุนที่ 74 ล้านบาท ลูกค้าเป้าหมายเป็นกลุ่มชนทุกระดับ ช่องทางการจำหน่ายในประเทศได้แก่ ตลาดขายส่งในแต่ละจังหวัด ผ่านตลาดขายปลีก และติดต่อโดยตรงกับร้านค้าย่อยและร้านอาหารเอง ส่วนการค้ากับต่างประเทศ จะผ่านตัวแทนจำหน่าย ในการผลิตน้ำปลาต้องอาศัยวัตถุดิบ ปลาและเกลือ จะมีน้ำตาลเล็กน้อยเพื่อให้มีรสชาติที่ดีขึ้น โดยปลาที่ใช้ทำน้ำปลา คือ “ปลาเยี่ยวเกียะ” หรือ “ปลากระตัก” จะมอบหมายให้ปัะชาประจำเป็นผู้ซื้อให้ ส่วนเกลือจะใช้ “เกลือสมุทร” กรรมวิธีในการผลิตน้ำปลาจะมี 6 ขั้นตอนคือ

1. ขั้นตอนการเตรียมปลา
2. ขั้นตอนการหมัก
3. ขั้นตอนการกรอง
4. ขั้นตอนการผสม
5. ขั้นตอนการบรรจุขวด / ภาชนะ
6. ขั้นตอนการตรวจสอบคุณภาพ