

อาหารสร้างรายได้ ทางของ แนนวดีไม่มีพิษภัยมากนัก ด้วยเป็นถั่วธัญพืชอย่างง่าย เป็นที่คุ้นเคยอีกว่า ไม่ใหญ่โต หวาน ความไม่ใหญ่โตนี้ กลับนำมาซึ่งอาชีพที่ดี รายได้ที่น่าพอใจ ดังเช่นกิจการของคู่พี่น้องภรรยา

คุณชัยวัฒน์ เพ็ญทองภักดิ์ อดีตผู้จัดการธนาคาร 50 ปี ชัยวัฒน์ยังคงมาเป็นที่ปรึกษาให้กับคุณ
เจ้าหุ่นมสคที่ว่ามี พุดงา กิ่ง อยู่นานในมสค ไม่ให้คำพูดที่มาจากตัวหนังสืออย่างที่คุณชัยวัฒน์ว่า มีคนกว่า
เปิดมาจากรัง
หัวเพชรบุรี

เจ้าหุ่นมสค ไปพบภรรยาที่มีชื่อว่า "เจ้าหุ่นมสค บ้านเมจิ" ซึ่งชื่อ เมจิ นี้ก็มีที่มาจากชื่อเล่นของลูกสาวของคุณชัยวัฒน์ น้องสาวมีชื่อ ๑ ขวบ เจ้าหุ่นมสค บ้านเมจิ บรรจุอยู่ในถั่วแก้ว ๘ ชนิดสนิท ไม่หอบ ไม่หก แม้จะเอียงก้านของภาชนะวางเรียงรายอยู่ในกล่องโฟมที่อัดไปด้วยน้ำแข็ง

เจ้าหุ่นมสค บ้านเมจิ

คุณชัยวัฒน์ เจ้าของเจ้าหุ่นมสค บ้านเมจิ เล่าให้ฟังว่า ขณะเป็นผู้จัดการธนาคารสาขา มาประมาณ 10 ปี สุดท้ายก็ลาออกมาทำเกษตรเมื่อปี 2541 ในช่วงเวลานั้นมีข่าวอยู่ราวๆ 1 ปีเศษจึงได้ไปพบภรรยาที่เจ้าหุ่นมสค จบทหารบกคนหนึ่ง และได้ดูคนทำขายจนทุกวันนี้
"เมื่อราว ปี 2539 ผมเป็นผู้จัดการธนาคารสาขาอยู่ที่จังหวัดเพชรบุรี มีลูกน้องคนหนึ่ง เคยเป็นลูกศิษย์ของเจ้าของภัตตาคารแห่งหนึ่งในจังหวัด เวลาว่างผมเลี้ยงอะไรก็มักจะนำเจ้าหุ่นมสคมาขายเป็นของหวาน ผมกินแล้วก็พินิจไปตลอดจนกระทั่งเมื่อปี 2541 ผมกลับไปเยี่ยมพรรคพวกคนหนึ่งที่เพชรบุรีนี่แหละ เขานำมาให้ดู เจ้าหุ่นมสค



เจ้าหุ่นมสค บ้านเมจิ อาหารสร้างรายได้

สุขภาพ ตามคนว่าเอาไหม
ละ จะสอนให้ถึงบ้านเลข
หมักว่า เอาซี เพราะเอาท
จะหาวะ ไรชอบอยู่หมักกัน
ก็คล้ายกับ รมสคข้อหรือ
กันมา"
ในช่วงวันต้นเขาเล่าว่า เขาเอง
ก็ไม่รู้ว่าจะต้องไปหาซื้ออุปกรณ์

ระอบหนึ่งจึงส่งให้คนอื่นมาขายแทน คือช่วยเค้าด้วยนะ
เค้าไม่มีอาชีพ ที่แม่เด็กขายครกกับมา ผมก็ส่งเงินไปวันละ
300-400 บาทนะ เพราะเขาขอเงิน จันทร์กับวันศุกร์ ได้วัน
ละ 200 บาท ขึ้นไปหน่อย ตอนวันธรรมดาอีกเขา พู
พุดงาดี ไม่ต่ำกว่า 150 บาท"

ปัจจุบัน คุณชัยวัฒน์มีจุดตั้งร้านมสคอยู่ที่โรงแรม
นาถสามพราน จังหวัดนครปฐม อำเภอสามพราน ห้างอา
หารทั้งสี่ข้าง ร้านอื่น ส่วนนครชัยศรี (ในย่านนครชัยศรี)
ตลาดหน้าศาลา ๑.พุทธมณฑล จ.นครปฐม และที่หน้า
ประตูทางข้ามมหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์ ท่าพระจันทร์ โดย
ส่วนใหญ่ต้องนำไปส่งเองทั้งหมด มีบางจุดที่นั่นที่มีคน
มารับ ทั้งนี้ เจ้าหุ่นมสคของคุณชัยวัฒน์ มีกำลังการผลิต
สูงสุดอยู่ที่ 800 แก้วต่อวัน ซึ่งเจ้าหุ่นมสคทำกันเองใน

เครื่องใช้ที่วาง เพื่อสะดวกเขาไม่กลัวที่จะแก้ไขปัญหา
"วันแรกผมทำไปขายที่โรงแรมนาถสามพราน ในตัวเมืองจังหวัด
นครปฐม 150 แก้ว แล้วผมไปบอกขายที่ร้านแม่จ๋าไป
หมักที่นครปฐม นั้น บอกว่าจะนำเจ้าหุ่นมสคมาส่งให้ ผม
เดินเข้าไปในเช้ากว่า 20 วัน ไปขายกันด้วย ไม่มีใครรู้จัก
ไม่มีใครรับซื้อเลยผมเลย
เมื่อมีความพยายามแล้ว ขั้นตอนต่อไปคือ ต้องมีความ
พยายาม และไม่มีใครรับซื้อจากคุณชัยวัฒน์อีกแล้ว
แล้วเคยคิดจะเลิกขายไปเลยหรือไม่ก็ลองใจ กลับพยายาม
ค้นคืนแล้วผมก็ออกอุบายให้คิด
"ไม่มีวิธี ไม่เป็นไร ผมเปิดที่แถวกำแพงเพชร 160 แก้ว
ภายใน 1 ชั่วโมง พรีนเลย เมจิ ถูกสามคน มีส่วนมาก ผม
บอกแม่ไปบอกเพื่อนให้มาซื้อ ผมขายอยู่ราคา 12 บาท ถ้า
เป็นเพื่อนแม่ก็ขาย 10 บาท มีเรื่องจริง เมจิยังไม่เป็นด้วย
มาวัน 10-20 คน พอผมเห็นอีกคนอยู่ ป.3 ผมบอกให้ไปหา
เพื่อนมาดูทุกวัน ชั่วโมงเดียวหมด"
จากวันละ 160 แก้ว หมักภายใน 1 ชั่วโมง วันที่ 2

ครอบครัวไม่มีลูกจ้าง ไม่มีเครื่องทุ่นแรง
"วันหนึ่งสูงสุด 800 แก้ว แต่จริงๆ วันหนึ่งจะเหลือ
400-500 แก้ว วันที่ทำ 800 แก้ว วันนั้นจะนอนดี 2 คืนดี
5 เพราะตัวเจ้าหุ่นมสคต้องทิ้งไว้ถึง 12 ชั่วโมง สิ้นค้า ผม
คุณชัยวัฒน์ที่คิดเอาไปไว้จะพาไปที่ไหน ผมไม่ยอมกินที่
นี้ทำด้วยความประณีต และปล่อยให้อินธรรมชาติ คือบาง
คนที่เขาจะไม่ปล่อยให้อินธรรมชาติ แต่ใช้พัดลมเร่งให้
เย็น"

ในเรื่องการลงทุนนั้น คุณชัยวัฒน์ว่าจัดการลงทุนไม่
มากนัก เพราะอุปกรณ์เครื่องใช้มาจก ญาติผู้ใหญ่ที่เมือง
แล้ว ที่จะต้องลงทุนและตนเองทำในการลงทุนในส่วนขอ
นม ทั้งนี้หากซื้อนมในปริมาณมาก ก็จะ ได้ราคาที่ถูก
อย่างไรก็ตาม หากเป็นการคิด เน้นการในช่วงวันต้น
หรือในช่วงทดลองการประกอบการ อาจจะซื้อนมแพะพอใช้
เท่านั้น

"ในช่วงวันต้น ใช้เครื่องใช้ไปครัวเรือนได้ ไม่ต้องซื้อ
หาวะโรมากร แต่ทำไปเรื่อยๆ เครื่องใช้บางชิ้นอาจจะไม่
สะดวกก็ซื้อใหม่ หรืออาจจะพัฒนาจากของเดิมได้ เมื่อ
ก่อนผมใช้กล่องโฟม แต่เดี๋ยวนี้ก็ เปลี่ยนมาใช้กล่องพลาสติก
แล้ว"

สำหรับวิชาขายนั้น คุณชัยวัฒน์บอกว่า ต้องดูที่หน้า
ด้วย ถ้าเป็นที่แล้วที่คนกำลังซื้อไม่สูงนัก จะดีราคาสูงไม่คิด
และในทางกลับกัน ในแหล่ง ในย่านชุมชน ที่มีคนพลุก
พล่านมาก มีกำลังซื้อสูง ก็สามารถกำหนดราคาได้ แต่อย่า
ไรก็ตาม เนื่องจากต้นทุนการที่เจ้าหุ่นมสค ก่อนข้างสูง
เพราะมีส่วนประกอบส่วนใหญ่เป็นนม ดังนั้น โดยธรรมชาติ
และคุณภาพของตัวสินค้าเอง ก็เป็นสินค้าที่ไม่อาจจะ
ขายราคาได้ ดังนั้นจุดที่ขาย ควรเป็นจุดที่มีคนกำลังซื้อ
สูงอยู่พอสมควร

เขาแนะนำเรื่องความสะดวกเป็นหลัก และถือเป็นหลัก
ใหญ่ด้วย เพราะการทำอาหารเกี่ยวกับนม จะสภาพไม่ได้
เลยแม้แต่น้อย มีขนมที่สินค้าอาจจะเสียทั้งหมด
แน่นอนว่า ในเรื่องเกี่ยวกับอาหารการกินแล้ว ความสะ
อาดจะต้องมาเป็นอันดับหนึ่ง เพราะเดี๋ยวนี้ผู้บริโภคหูไวตา
ไว ใสสะอาด ใสสะอาด ไร้พด

อ่านมาถึงตรงนี้ ใครที่สนใจหาวิธีมีทุนน้อยอยู่แล้ว ต้อง
การขอเจ้าหุ่นมสค ลองติดต่อคุณชัยวัฒน์ได้ที่ โทร.
0-1487-1088 และ 0-3429-9148,0-1571-1650



13 มีนาคม - ๑๕ มีนาคม ๒๐๑๓ การประชุมคณะกรรมการบริหาร บริษัท ชัยวัฒน์
ภัตตาคาร จำกัด (มหาชน) หรือ CPF ณ โรงแรมแกรนด์ ไฮแอท เอราวัณ กรุงเทพฯ
กรรมการบริหารของใหม่ ในภาพร่วมด้วยระหว่างหัวหน้าฝ่ายบริหารของใหม่ กับบริษัท ชัยวัฒน์
ภัตตาคาร จำกัด (มหาชน) บริษัทของ CPF เพื่อทำโครงการทำแม่หุ่นมสค
๑๖๖ ศรีปทุมวัน กรุงเทพฯ

คุณชัยวัฒน์ผลิตเพิ่มเป็น
240 แก้ว หมักภายใน วันที่ 3
จึงเพิ่มเป็น 300 แก้ว ๕๕๕
หมัก จนกระทั่งหมักที่ทย
ปฏิบัติหน้าที่ของเขามีน
คู่ และบอกกับคุณชัยวัฒน์
ว่าอยากขาย สินค้ามาอุป
กับไป จึงไม่รับไว้ การ
ขายที่หุ่นมสคของเขาเป็น
ไปได้อยู่ประมาณ 1 เดือน
ซึ่งมีกำไรอยู่
"ผมขายดีมาอยู่ ประ
มาณ 1 เดือน มีเหตุให้ต้อง
ย้ายที่ขาย พอย้ายที่ ยอด
ขายดีเลย ผมขายต่อไปอีก

● เสาวลักษณ์ สุขสมัย ●