

การขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ จังหวัดภูเก็ต

ส่วนที่ ๑ กระบวนการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ

รัฐบาลได้กำหนดนโยบายการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของประเทศ โดยการทำงานแบบบูรณาการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วน ในลักษณะภาคเอกชนนำ ภาครัฐเป็นผู้อำนวยความสะดวกสนับสนุน ในการขับเคลื่อนประเทศ เพื่อผลักดันให้เศรษฐกิจมีความก้าวหน้าอย่างมั่นคง และยั่งยืน จังหวัดภูเก็ตได้รับการคัดเลือกจากส่วนกลางให้เป็นจังหวัดนำร่องในการขับเคลื่อนโครงการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ โดยได้กำหนดให้ทุกจังหวัดดำเนินการจัดตั้งบริษัทประชารัฐรักสามัคคี (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด เป็นกลไกในการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากของแต่ละจังหวัด ซึ่งจังหวัดภูเก็ตสามารถดำเนินการจัดตั้งบริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต ได้สำเร็จเป็นแห่งแรกของประเทศ โดยจัดตั้งเมื่อวันที่ ๓๑ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๙

ในการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ ของจังหวัดภูเก็ต มีกลไกการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ ดังนี้

๑. คณะกรรมการประสานและขับเคลื่อนนโยบายสานพลังประชารัฐประจำจังหวัด (ค.ส.ป.) จังหวัดภูเก็ต ตามคำสั่งสำนักนายกรัฐมนตรี ที่ ๑๐๖/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๔ พฤษภาคม พ.ศ.๒๕๕๙ และคำสั่งกระทรวงมหาดไทย ที่ ๖๒๖/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๔ มิถุนายน พ.ศ.๒๕๕๙

๒. คณะทำงานขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐจังหวัดภูเก็ต จำนวน ๑ คณะ ตามคำสั่งจังหวัดภูเก็ต ที่ ๘๒๑/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๑๔ มีนาคม พ.ศ.๒๕๕๙ ซึ่งประกอบด้วยภาคีการพัฒนาทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชน เพื่อเป็นแกนในการบูรณาการความร่วมมือการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก ให้ก้าวหน้าได้อย่างมั่นคงและยั่งยืน

๓. คณะทำงานขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวทางประชารัฐ จังหวัดภูเก็ต จำนวน ๕ คณะ ตามคำสั่งจังหวัดภูเก็ต ที่ ๑๓๙๗/๒๕๕๙ ลงวันที่ ๒๗ เมษายน ๒๕๕๙ ซึ่งเป็นภาคส่วนราชการและเอกชน ที่เกี่ยวข้องกับการพัฒนาผลิตภัณฑ์เป้าหมายของจังหวัดภูเก็ตทั้ง ๕ ผลิตภัณฑ์ ต่อมายกเลิกตามคำสั่งจังหวัดภูเก็ต ที่ ๑๒๔๒/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๒

๔. คณะทำงานขับเคลื่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามแนวทางประชารัฐจังหวัดภูเก็ต (เกษตร แปรรูป ท่องเที่ยวโดยชุมชน) ตามคำสั่งจังหวัดภูเก็ต ที่ ๑๒๔๒/๒๕๖๒ ลงวันที่ ๒๙ มีนาคม พ.ศ.๒๕๖๒

๕. บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต จำกัด (SE PHUKET)

๖. ทีมพี่เลี้ยงจากภาครัฐและภาคเอกชน ของแต่ละผลิตภัณฑ์

ในการดำเนินงานพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐของจังหวัดภูเก็ตตามกลไกดังกล่าวข้างต้น สามารถสรุปการดำเนินงานของแต่ละภาคส่วน ดังนี้

ภาครัฐ

- ร่วมมือกับภาครัฐส่วนกลางและกระทรวงต่างๆ เพื่อพัฒนาและแก้ปัญหาปัจจัยการผลิต และแปรรูปสินค้าใหม่ๆ ตามความต้องการของตลาดและผู้บริโภค
- สนับสนุน ส่งเสริม อบรม สร้างองค์ความรู้ พัฒนาปราชญ์ชุมชน และแนะนำเรื่องการบริหารจัดการพร้อมแข่งขันและเป็นมืออาชีพในอนาคต
- เอื้ออำนวยในการลดระยะเวลาของการขออนุญาตต่างๆ เช่น GI GAP สิทธิบัตร และอื่นๆ ที่อาจเป็นอุปสรรคในการดำเนินการ

ภาคเอกชน

- ค้นหาข้อมูลพื้นฐานเข้าใจความต้องการของชุมชน
- ค้นหาโอกาสและลดอุปสรรคในการทำธุรกิจ

- ค้นหาช่องทางการตลาดใหม่ ๆ
- ออกแบบ/พัฒนาในการแปรรูปผลิตภัณฑ์สินค้าให้ทันสมัย และเพิ่มมูลค่าของสินค้า
- สร้างจิตสำนึกให้กับคนในจังหวัดให้หันหาอุดหนุนและสนับสนุนของดีในจังหวัด รวมถึงประชาสัมพันธ์ให้กับคนจังหวัดอื่นๆ และนักท่องเที่ยวต่างชาติ
- จัดทำแผนการตลาดแบบเอกชน คือ ความเร็ว มีผลลัพธ์ และประเมินผลได้
- สร้างการรับรู้โดยการประชาสัมพันธ์และการจัดงานต่างๆ เพื่อความเข้าใจที่ถูกต้องและส่งเสริมงานที่ดำเนินไปอย่างต่อเนื่อง
- ประชาสัมพันธ์บริษัท ประชากรรักสามัคคีภูเก็ต จำกัด เพื่อสร้างความเชื่อมั่นให้แก่องค์กรที่ทำธุรกิจเพื่อสังคม มีเป้าหมายหลักเพื่อสังคม ไม่ใช่เพื่อกำไรสูงสุด โดยกำไรไม่ปันผลแต่ใช้ไปในการขยายผลแทน

ในการบูรณาการทำงานร่วมกันตามแนวทางประชารัฐ จังหวัดภูเก็ตใช้กลไก ค.ส.ป. เป็นแกนหลักในการพัฒนา และบูรณาการความร่วมมือจาก ๕ ภาคส่วนมาเป็นกำลังหนุนเสริมในการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ ทั้งภาคราชการ ภาคเอกชน ภาคประชาชน ภาคประชาสังคม และภาควิชาการ ดังนี้

ต้นน้ำ การคัดเลือกผลิตภัณฑ์เพื่อเป็นเป้าหมายในการพัฒนาของจังหวัด ทางฝ่ายเลขานุการ (สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดภูเก็ต) จะเป็นผู้ประสานกับคณะทำงานขับเคลื่อนการพัฒนาของแต่ละกลุ่มงานให้จัดทำรายละเอียดข้อมูลผลิตภัณฑ์ที่มีความโดดเด่น เพื่อนำเสนอให้คณะกรรมการประสานและขับเคลื่อนนโยบายสานพลังประชารัฐประจำจังหวัด (ค.ส.ป.) จังหวัดภูเก็ต ร่วมกันพิจารณา และกำหนดเป็นผลิตภัณฑ์เป้าหมายในการพัฒนาร่วมกัน ซึ่งในปีงบประมาณ พ.ศ.๒๕๖๒ ได้กำหนดเป้าหมายในการพัฒนาแต่ละกลุ่มงาน ดังนี้

๑. กลุ่มงานเกษตร ประกอบด้วย สับประรดภูเก็ต (PHUKET Pineapple) กุ้งมังกรภูเก็ต (PHUKET Lobster) และนมแพะภูเก็ต (PHUKET Goat Milk) และได้คัดเลือกสับประรดภูเก็ตเป็นผลผลิตทางการเกษตรที่โดดเด่น



แผนงานประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต + so phuket ปี 2019

Month	Event	Date & Location
Feb	So Phuket x Thalang #31 & Feb Shop Opening	
Feb	Phuket Pineapple 2019	10-12 Feb @Old Town
Mar	Phuket Food Fest 2019	1-7 Mar @Sapanhin
Apr	Water Festival 2019	14-15 Apr @Deebook Rd
May		
Jun	Andaman Hotelier 2019	Date & Location TBC
Jul		
Aug	Phuket Lobster 2019	1-31 Aug @Phuket 130 outlets
Sep		
Oct	Veggie Festival 2019	29 Sep - 7 Oct
Nov		
Dec	Otop City 2019	@Impact Challenger

๒. กลุ่มงานแปรรูป ได้ส่งเสริมและพัฒนาผ้าลายสายแร่ตึบ (SANO-TIK) ซึ่งเป็นอัตลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ต มาส่งเสริม พัฒนา ต่อยอด สร้างมูลค่าเพิ่ม เป็นหมวก ผ้าพันคอ กระเป๋า รองเท้า ประกอบชุดแต่งกาย ฯลฯ

๓. กลุ่มงานท่องเที่ยวโดยชุมชน ได้นำชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี มาต่อยอดโดยกำหนดหมู่บ้านที่จะพัฒนาตามแนวทางการท่องเที่ยวของสำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดภูเก็ต.และ ททท.สาขาภูเก็ตโดยได้มีการแต่งตั้งทีมจากทุกภาคส่วน ทั้งภาครัฐที่เกี่ยวข้องและบริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด ร่วมกันทดสอบเส้นทางการท่องเที่ยวของชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี จำนวน ๑๐ หมู่บ้าน ประกอบด้วย

- ๑) บ้านเคียน ตำบลเทพกระษัตรี อำเภอดอน
- ๒) บ้านไม้ขาว ตำบลไม้ขาว อำเภอดอน
- ๓) บ้านบ่อแร่ ตำบลวิชิต อำเภอเมืองภูเก็ต
- ๔) บ้านหัวควน ตำบลกมลา อำเภอกะทู้
- ๕) บ้านแหลมพันวา ตำบลวิชิต อำเภอเมืองภูเก็ต
- ๖) บ้านมาหนัก ตำบลศรีสุนทร อำเภอดอน
- ๗) บ้านลิพอนใต้ ตำบลศรีสุนทร อำเภอดอน
- ๘) บ้านบางคณที ตำบลราไวย์ อำเภอเมืองภูเก็ต
- ๙) บ้านบางโรง ตำบลป่าคลอก อำเภอดอน
- ๑๐) บ้านท่าฉัตรไชย ตำบลไม้ขาว อำเภอดอน

กลางน้ำ การพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้ง ๓ กลุ่มงาน จังหวัดภูเก็ตโดยผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ตได้ให้ความสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ โดยได้เป็นผู้ควบคุมกำกับการพัฒนาในทุกขั้นตอน พร้อมประสานสั่งการให้ทุกภาคส่วนสนับสนุนส่งเสริม แยกเป็นรายกลุ่มงาน ดังนี้

๑. กลุ่มงานเกษตร ได้มอบหมายสำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดภูเก็ต เป็นเจ้าภาพหลัก และ ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ตได้กำหนดให้มีการสนับสนุนส่งเสริมให้แปรรูปผลิตภัณฑ์จากสับปะรดภูเก็ตให้สามารถเป็นของขวัญของฝากได้ เช่นสับปะรด Freeze Dry ผงสับปะรดสำเร็จรูป โดยได้ประสานสถาบันอาหารมาเป็นที่ปรึกษา และให้สถาบันการศึกษาในพื้นที่ (มหาวิทยาลัยภูเก็ต) ร่วมกันศึกษาวิจัยเรื่องการแปรรูปสับปะรด



๒. กลุ่มงานแปรรูป ได้มอบหมายให้สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดภูเก็ตเป็นเจ้าภาพหลัก และผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ตได้สนับสนุนงบประมาณให้ดำเนินการพัฒนาอัตลักษณ์ผ้าบาติกภูเก็ต โดยให้สถาบันการศึกษาดำเนินการศึกษา วิเคราะห์ จัดเวที จนพัฒนาเป็นผ้าลายสายแร่ดีบุก (SANO-TIK) ซึ่งบอกเรื่องราวชีวิตของชาวภูเก็ตที่ผูกพันกับแร่ดีบุก และสนับสนุนให้มีการพัฒนาต่อยอด จัดทะเบียนลิขสิทธิ์ผ้าลายสายแร่ดีบุก Sano-tik ตามคำขอแจ้งข้อมูลสิทธิบัตร กับกรมทรัพย์สินทางปัญญา เลขที่ ๓๖๙๒๘๕ เมื่อวันที่ ๖ กันยายน ๒๕๖๑ ทะเบียนข้อมูลเลขที่ อ.๔๘๑๘ และได้สนับสนุนส่งเสริมให้ส่วนราชการ และเอกชนสวมใส่ผ้าลายสายแร่ดีบุกทุกวันศุกร์ และได้มอบหมายให้ทุกภาคส่วนช่วยกันพัฒนาต่อยอดให้เป็นผลิตภัณฑ์ที่สามารถเป็นของขวัญของฝากได้



๓. กลุ่มงานท่องเที่ยวโดยชุมชน ได้มอบหมายให้สำนักงานท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดภูเก็ตเป็นเจ้าภาพหลัก และผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ตได้มอบหมายให้พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวชุมชนให้เชื่อมโยงกับแหล่งท่องเที่ยวหลัก เพื่อกระจายรายได้ให้กับชุมชน และให้ชุมชนผลิตสินค้าที่เป็นอัตลักษณ์ตามความต้องการของนักท่องเที่ยวเพื่อสร้างรายได้ และได้เน้นให้พัฒนาชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี ให้เป็นที่รู้จักของนักท่องเที่ยว โดยให้ทุกภาคส่วนร่วมกันพัฒนาให้สามารถรองรับนักท่องเที่ยวได้ และพร้อมส่งมอบให้ ททท. สาขาภูเก็ตทำการตลาดต่อไป

ปลายน้ำ การสนับสนุนช่องทางการตลาด และการสื่อสารสร้างความรับรู้ เมื่อดำเนินการพัฒนาผลิตภัณฑ์ทั้ง ๓ กลุ่มงานแล้ว ผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ตได้มอบหมายให้บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด เป็นเจ้าภาพหลักในการทำตลาด และสื่อสารประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ให้ประชาชน สรุปผลจากการดำเนินงานที่ผ่านมาได้ ดังนี้

๑. กลุ่มงานเกษตร เมื่อมีการกำหนดเป้าหมายและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามเป้าหมายแล้ว บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด ได้ดำเนินการสนับสนุนช่องทางการตลาด ดังนี้

- สับปะรดภูเก็ต (PHUKET Pineapple) บริษัทฯ ได้จัดกิจกรรมรณรงค์สร้างกระแสการบริโภค สับปะรดภูเก็ต โดยจัดแคมเปญ “อ่อนหลายไปปีเป้งอ้าน” เป็นประจำทุกปี รับประทานสับปะรดใน



เดือนกุมภาพันธ์ จำหน่ายให้ผู้มีชื่อเสียง ดารา เซเลบ จองในราคาถูกลง ๑๕,๔๓๐ บาท และลูกค้า ๑,๕๔๓ บาท ได้รับการตอบรับเป็นอย่างดี



- กุ้งมังกรภูเก็ต (PHUKET Lobster) บริษัทฯ ได้จัดกิจกรรมรณรงค์สร้างกระแสการบริโภคกุ้งมังกรภูเก็ต โดยจัด “เทศกาลเจ้าถิ่นชวนกินกุ้งมังกร” หรือ “PHUKET Lobster Festival” เป็นประจำทุกปี มีโรงแรม



ร้านอาหาร ในจังหวัดภูเก็ตเข้าร่วมกิจกรรมกว่า ๒๐๐ ร้าน โดยจัดกิจกรรมในช่วงเดือนสิงหาคมของทุกปี เนื่องจากช่วงดังกล่าวเป็นช่วง Low Season กิจกรรมนี้ได้ช่วยกระตุ้นการท่องเที่ยวด้วยในแต่ละปีมีรายได้สะพัดไม่น้อยกว่า ๑๐๐ ล้านบาท

- นมแพะภูเก็ต (PHUKET Goat Milk) บริษัทฯ ได้ร่วมพัฒนาบรรจุภัณฑ์ พร้อมส่งเสริมให้ผลิตภัณฑ์เข้าสู่โรงแรมของจังหวัดภูเก็ต

๒. กลุ่มงานแปรรูป เมื่อมีการกำหนดเป้าหมายและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามเป้าหมายแล้ว บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด ได้ดำเนินการสนับสนุนช่องทางการตลาด โดยได้จัดกิจกรรม “Batik Design Week” ณ ห้างเซ็นทรัล เฟสติวัล ภูเก็ต เพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้นักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศได้รู้จักผ้าบาติก และสร้างช่องทางการจำหน่ายผ้าบาติกให้กับผู้ประกอบการทั้งจังหวัดภูเก็ต และจังหวัดใกล้เคียง



๓. กลุ่มงานท่องเที่ยวโดยชุมชน เมื่อมีการกำหนดเป้าหมายและพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามเป้าหมายแล้ว บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด ได้ดำเนินการสนับสนุนช่องทางการตลาดแก่หมู่บ้านท่องเที่ยว โดยการประสานบริษัททัวร์ต่าง ๆ ให้มาซื้อแพ็คเกจทัวร์ของชุมชน และนำสื่อโทรทัศน์มาถ่ายทำแหล่งท่องเที่ยวเพื่อเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จัก ซึ่งได้รับผลตอบแทนที่ดีตลอดมา

ส่วนที่ ๒ ปัจจัยความสำเร็จ / ปัจจัยที่เป็นอุปสรรคในการขับเคลื่อนการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐจังหวัด

ปัจจัยแห่งความสำเร็จ

จังหวัดภูเก็ต เป็นจังหวัดขนาดเล็กที่มีความซับซ้อนในหลายด้าน การทำงานของส่วนราชการแต่ละภาคส่วนมีความกลมเกลียวเป็นหนึ่งเดียวกัน ทำงานบูรณาการได้เป็นอย่างดี ผู้ว่าราชการจังหวัด และผู้บริหารให้ความสำคัญกับการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐ รวมถึงภาคเอกชน ภาควิชาการ ภาคประชาชน และภาคประชาสังคม ให้การสนับสนุน ส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐเป็นอย่างดี ทุกหน่วยงานมีเป้าหมายเดียวกันคือ **“ชุมชนมีรายได้ ประชาชนมีความสุข”**

บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต (วิสาหกิจเพื่อสังคม) จำกัด มีผู้บริหารที่มีวิสัยทัศน์ มีความสามารถ มีความตั้งใจ เสียสละทำงานเพื่อส่วนรวม โดยเฉพาะด้านครีเอทีฟ การประชาสัมพันธ์สร้างภาพลักษณ์ และการตลาด

จากปัจจัยดังกล่าวข้างต้นจึงทำให้การพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากและประชารัฐจังหวัดภูเก็ต ประสบความสำเร็จ เป็นที่รู้จักทั่วไป และบริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ตได้รับ “รางวัลผู้นำอาเซียนด้านพัฒนาชนบท และขีดความยากจนในภาคประชาสังคม” จากสำนักงานเลขาธิการอาเซียน เป็นรางวัลที่เน้นย้ำถึงความสำเร็จของการพัฒนาเศรษฐกิจฐานรากที่จังหวัดภูเก็ตได้ร่วมกันขับเคลื่อน

ปัจจัยที่เป็นปัญหาอุปสรรค

จากการดำเนินงานที่ผ่านมาปัจจัยที่เป็นปัญหาอุปสรรคในการดำเนินงานบ้าง แต่สามารถแก้ไขได้ดังนี้

๑) ชุมชนไม่กล้าปรับเปลี่ยนกับวิถีชีวิตแบบเดิมๆ เมื่อแรกเริ่มดำเนินการกลุ่มต่าง ๆ จะรอดูท่าทีไม่เข้าร่วมกิจกรรม ผนวกกับชุมชนผิตหวังกับหลายๆ โครงการที่ผ่านมา ขาดแรงกระตุ้น ขาดแรงจูงใจ ปัญหานี้ทุกภาคส่วนได้มีการพูดคุยกัน และหาแนวทางการแก้ไขโดยการสร้างการรับรู้ หาอาสาสมัครทำให้อู เมื่อเห็นผลที่เกิดขึ้น และความตั้งใจของทุกภาคส่วน ประชาชนก็เข้ามาร่วมกิจกรรม

๒) ชุมชนภูเก็ตไม่ได้เป็นชุมชนที่ยากจน เลยขาดความกระตือรือร้น แรงจูงใจ ปัญหานี้ทุกภาคส่วนได้มีการพูดคุยกัน และหาแนวทางการแก้ไขโดยการสร้างการรับรู้ และชักชวนให้เข้าร่วมกิจกรรม หากไม่

เดือดร้อนก็ให้เป็นที่ปรึกษา เป็นผู้ให้การสนับสนุนแก่ผู้ที่เดือดร้อนกว่า เป็นการสร้างความรักสามัคคีในชุมชนเพิ่มขึ้น

๓) ระบบการทำงานของภาครัฐและภาคเอกชนแตกต่างกันมาก เมื่อแรกเริ่มดำเนินการเกิดข้อแตกต่างในเรื่องการทำงานเอกชนก็ไม่มีวามเข้าใจชุมชนในเชิงลึก ในขณะที่ข้าราชการไม่เห็นภาพการขับเคลื่อนในภาพกว้าง และความล่าช้าในระบบราชการทำให้ไม่เข้าใจกัน ซึ่งปัญหาข้อนี้ต้องใช้เวลา และการเปิดใจคุยกันจึงจะเข้าใจกัน และสามารถทำงานร่วมกันได้ โดยผลงานอันโดดเด่นของบริษัทนี้

กลุ่มงานเกษตร

๑) งานภูเก็ต lobster festival ๒๐๑๖ (ส.ค. ๕๙) สามารถสร้างรายได้ให้กับผู้เลี้ยงกุ้งมังกรในช่วง Low Season กว่า ๔,๕๐๐,๐๐๐ บาท นอกจากนี้ ยังทำให้เงินสะพัดในเดือนสิงหาคม ๒๕๕๙ กว่า ๑๐๐,๐๐๐,๐๐๐ บาท และได้ร่วมมือกับศูนย์วิจัยและพัฒนาประมงชายฝั่งภูเก็ตเพื่อวิจัยและแก้ปัญหาอัตราการรอดของลูกกุ้งมังกรและอาหารเม็ดราคาประหยัดเพื่อจำหน่ายให้กับผู้เลี้ยงกุ้งมังกร ซึ่งได้ดำเนินการงานสำเร็จไปกว่าครึ่งแล้ว “โครงการเจ้าถิ่นพากินกุ้ง”

Phuket Lobster Festival ๒๐๑๘ เจ้าถิ่นพากินกุ้งมังกร ปีที่ ๓ Kickoff กันไปแล้วจ้า สำหรับ Phuket Lobster Festival ๒๐๑๘ เจ้าถิ่นพากินกุ้งมังกร ปีที่ ๓ เทศกาลกินกุ้งมังกรอันลือลั่นแห่งเกาะภูเก็ต ใครไปลิ้มรสกุ้งมังกรร้านไหนมาแล้วเอารูปมาแชร์มาอวดกันหน่อยซี ส่วนใครที่ยังไม่ได้มาชิมมาลองต้องรีบเลย เพราะ Phuket Lobster Festival ๒๐๑๘ เขาจัดตั้งแต่ ๑ - ๓๑ สิงหาคมนี้เท่านั้น ร้านไหนมีโปรโมชันเด็ดเมนูกุ้งมังกรนำโดน ตามมาๆ เดี่ยวจะอาสาเป็นเจ้าถิ่นพาไปกินพาไปลอง



ความเป็นมาของ Phuket Lobster Festival ๒๐๑๘ ว่า “เทศกาลเจ้าถิ่นพากินกุ้งมังกร” โดยบริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต จำกัด ร่วมมือกับพันธมิตรหลายๆ หน่วยงาน และร้านอาหารทั่วจังหวัดภูเก็ต โดยเป้าหมายของกิจกรรมนี้คือผลักดันให้เศรษฐกิจฐานรากคือกลุ่มชาวประมงพื้นบ้านที่เพาะเลี้ยงกุ้งมังกรในจังหวัดภูเก็ต ซึ่งมีอยู่มีประมาณ ๒๐ กว่าชุมชน มีรายได้เพิ่มขึ้น กุ้งมังกรนั้นเป็น ๑ ใน ๓ ผลิตภัณฑ์อัตลักษณ์ของจังหวัดภูเก็ตที่เราเร่งผลักดันส่งเสริม คือ สับปะรดภูเก็ต บาดิภูเก็ต และ กุ้งมังกรภูเก็ต หรือกุ้งมังกร ๗ สี มีชื่อสามัญเรียกว่า Phuket Lobster ที่ผ่านมาการบริโภคกุ้งมังกรยังจำกัดเพียงบางกลุ่ม เช่นในกลุ่มนักท่องเที่ยวต่างชาติ มีขายแค่บางร้านไม่กี่เมนูในราคาที่ยังค่อนข้างสูง เราจึงจัดเทศกาลเจ้าถิ่นพากินกุ้งมังกรขึ้น เชิญชวนร้านอาหารต่างๆ เข้าร่วมโครงการ ช่วยกันรังสรรค์เมนูกุ้งมังกรที่หลากหลาย ร้านอาหารที่ไม่เคยเสิร์ฟเมนูกุ้งมังกรมาก่อนก็ได้ลองคิดเมนูใหม่ๆ มาเสิร์ฟในร้านของตัวเอง การเสาะหาวัตถุดิบทำให้ร้านค้าร้านอาหารได้เข้าถึงผู้เพาะเลี้ยงกุ้งมังกรโดยตรง เกิดตลาดใหม่ๆ ให้กลุ่มผู้เพาะเลี้ยง ส่งเสริมให้ผู้เพาะเลี้ยงได้ขายกุ้งมังกรเองโดยไม่ต้องผ่านคนกลาง ระยะเวลา ๓ ปีที่เราจัดโครงการนี้ขึ้นมา พบว่าราคากุ้งมังกรมีแนวโน้มสูงขึ้นถึง ๕๐% ในแง่ของการส่งเสริมการท่องเที่ยว เราเลือกจัดเทศกาลนี้ในเดือนสิงหาคม เพราะเป็นเดือนที่ไม่ค่อยมีกิจกรรมการท่องเที่ยว ถือเป็นการสร้างกิจกรรมใหม่ๆ ในจังหวัดภูเก็ตเพื่อกระตุ้นการท่องเที่ยวในช่วงที่หลายคนมองว่าเป็นช่วงโลว์ซีซั่น เชิญชวนนักท่องเที่ยวมาเที่ยวภูเก็ตกินกุ้งมังกรในราคาที่สัมผัสได้ เพราะร้านค้าร้านอาหารต่างๆ นอกจากสร้างสรรค์เมนูกุ้งมังกรมาแล้ว ยังมีการจัดโปรโมชั่นราคาพิเศษ ให้ลูกค้าสามารถรับประทานกุ้งมังกรได้ในราคาสบายกระเป๋า บางร้านเมนูกุ้งมังกรราคาเริ่มต้นที่ ๓๐๐ กว่าบาทเท่านั้น”

ปีนี้เมนูไหนแปลกใหม่น่าลองบ้าง? โดยไล่เรียงแต่ละเมนูที่มีทั้งเมนูสุดอลัง เมนูแปลก เมนูชื่อเก๋ที่บอกเลยว่าไม่น่าพลาด “๒๓๐ ร้านค้าที่ร่วมโครงการในปี นี้ให้ความร่วมมือช่วยกันนำเสนอเมนูกุ้งมังกรที่

หลากหลายมาก บางร้านดึงเอาจุดเด่นหรือเมนูเด็ดของตัวเองมาสร้างสรรค์ใหม่โดยใช้กุ้งมังกรเป็นวัตถุดิบหลัก ผู้บริโภคได้กำไรแน่นอนเพราะร้านอาหารที่ร่วมรายการมีทั้งร้านอาหารชื่อดัง ร้านอาหารในโรงแรม บางเมนูคิดค้นโดยเชฟมากประสบการณ์ ถือเป็น การตอบโจทย์ความเป็นเมืองสร้างสรรค์ด้านอาหาร หรือ Creative City of Gastronomy ของจังหวัดภูเก็ตด้วย ตัวอย่างเมนูแปลกใหม่หรือเมนูที่อยากแนะนำในปีนี้ก็เช่น เมนูกุ้งมังกรแช่น้ำปลา กุ้งมังกรพริกกระปेट ผู่ฉี่กุ้งมังกร กว๋ยเตี้ยวกุ้งกุ้งมังกร ไอศกรีมกุ้งมังกร กุ้งมังกรซาซิมิ หรือ แม้แต่พัฟกุ้งมังกร ไส้เรียงกันไม่หมด ซึ่งหากต้องการทราบข้อมูลว่าร้านไหนบ้างที่เข้าร่วมโครงการ ร้านไหนมีเมนูอะไร สามารถดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน **So Phuket** ได้ ในนั้นมีข้อมูลร้านอาหารที่ร่วมโครงการทั้งหมด เมนูแนะนำ ที่ตั้งร้าน แผนที่ ร้านไหนอยู่ใกล้ มีข้อมูลให้ค้นหาได้อย่างสะดวก” เดือนสิงหาคมนี้ทั้งเดือน อยากให้มองว่าเป็นเดือนที่น่าเที่ยวที่สุดอีกเดือนหนึ่ง มาเที่ยวภูเก็ตช่วงนี้ห้องพักโรงแรม รีสอร์ทมีราคาถูกลงมาก นักท่องเที่ยวไม่เยอะ จะได้เที่ยวชิลๆ อย่างสบายใจ อย่างน้อยแค่มาตระเวนกินกุ้งมังกรสารพัดร้านในราคาถูกขนาดนี้ แค่นี้ก็ฟินแล้วครับ”

โรงแรม Glam Habita

นอกจากคุยกับคุณวีระชัย เจ้าถิ่นที่ให้ข้อมูลภาพรวมของเทศกาลนี้แล้ว เรามีโอกาสเซอร์เวย์เมนูกุ้งมังกร ในงาน Kickoff Phuket Lobster Festival ๒๐๑๘ บอกเลยว่าไม่ธรรมดาทั้งนั้น ขอรีวิวเมนูตัวอย่างบางร้าน เป็นออเดิร์ฟย่อยน้ำลายกันพอหอมปากหอมคอ เริ่มต้นที่ **กุ้งมังกรซอสมะขาม และ กุ้งมังกรซอสขิง** ของห้องอาหาร Sapphire โรงแรม Glam Habitat โดยเฉพาะกุ้งมังกรซอสมะขาม เมนูนี้ครีเอทีฟขึ้นจากอาหารพื้นเมืองภูเก็ต แต่ใช้กุ้งมังกรเนื้อแน่นแทนกุ้งธรรมดา จัดจานปรับลุคให้ดูชิคเป็นเมนูฟิวชั่น ราคาเริ่มต้นที่ ๙๙๙ บาท และ ๑,๒๙๐ บาท พิเศษเฉพาะช่วงเทศกาลนี้เท่านั้น



The Sis Kata

เมนูต่อมา Phuket Lobster Tomyum Cheese เมนูซี๊ดของโรงแรม The Sis Kata เชฟมาพริเชนท์เมนูด้วยตัวเองว่าเป็นเมนูสไตล์ยุโรปผสมไทย ที่เอาใจทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ อีกเมนูเป็น Phuket Lobster The Sis Style ที่ดึงเอาเสน่ห์ของน้ำจิ้มพื้นเมืองภูเก็ตมานำเสนอ ทั้งสองเมนูเสิร์ฟเฉพาะช่วงเดือนสิงหาคมนี้ ที่ห้องอาหาร Twilight Sky และ Dawn till Dusk พร้อมโปรโมชั่นสแกนคิวอาร์โค้ดรับคูปองออนไลน์ใช้เป็นส่วนลด ๒๐% เมนูกุ้งมังกร



ร้านตู้กับข้าว

สำหรับร้านที่ร่วมเทศกาลเจ้าถิ่นพากินกุ้งมังกรตั้งแต่ปีแรกจนถึงปีที่ ๓ จากที่ไม่เคยขายเมนูกุ้งมังกรกลายเป็นร้านที่ขึ้นชื่อเรื่องกุ้งมังกร เช่น **ร้านตู้กับข้าว** ที่มีมาสกอตกุ้งมังกรตัวโตอยู่หน้าร้าน ปีนี้ครีเอทีฟเมนูใหม่มาแนะนำเสนอ คือ **กุ้งมังกรพริกกระปेट** สุดเผ็ดร้อน เหมาะกับสายแซ่บที่ชอบรสจัดๆ นอกจากเมนูใหม่ ที่ร้านยังมีกุ้งมังกรสารพัดเมนู เช่น แกงส้มกุ้งมังกรสับประรดภูเก็ต กุ้งมังกรผัดเม็ดมะม่วงหิมพานต์ ราคาเริ่มต้นที่ ๑,๒๐๐ บาท พิเศษสั่งเมนูกุ้งมังกรในช่วงเดือนสิงหาคมนี้ รับกระเป๋าลายกุ้งมังกร ฟรี ๑ ใบ ต่อ ๑ บิล



ร้าน ต ต่ำ ส้มตำอินดี้

อีกร้านที่ร่วมเทศกาลมา ๓ ปี ร้าน ต ต่ำ ส้มตำอินดี้ ปีนี้แนะนำเมนู กุ้งมังกรแช่น้ำปลา โดยนำกุ้งมังกรสดแช่น้ำปลานี้ออกน้ำแข็ง เสิร์ฟแก่ๆ ท้อปปิ้งด้วยโฟมอัญชันมะนาวให้สีม่วงสดเหมือนเลือดกุ้ง เมนูนี้ราคา ๓๓๓ บาท และอีกเมนู ลาบกุ้งมังกร กุ้งมังกรรวนพอสุกราดน้ำลาบเสิร์ฟพร้อมข้าวเหนียวและผัดสด ราคา ๔๔๔ บาท เป็นเมนูกุ้งมังกรสไตล์อีสานแบบสัมผัสง่ายๆ ที่ร้าน ต ต่ำ ยังมี ไอศกรีมกุ้งมังกร ครีเอทโดยเชฟกะป๋อม แห่งรายการมาสเตอร์เชฟไทยแลนด์ อีกเมนูแปลกแหวกแนวที่ห้ามพลาด



ร้านฮกกี๋เหลา

เมนูอาหารจีนก็มีจ้า แนะนำร้านฮกกี๋เหลา จากตะกั่วป่า พังงา ที่เข้าร่วมเทศกาลนี้ด้วย แนะนำ กุ้งมังกรผัดพริกเกลือ กุ้งมังกรเนื้อแน่นผัดพริกเกลือแบบอาหารจีนเคี้ยวหนึบเต็มคำเคล้ารสเผ็ดเค็มหวานกลมกล่อม



๒) อ่องหลาย โป๊ปเป้งฮ้าน (กินสับประรดภูเก็ตรับโชคลาก) โดยมีรายได้จากการจัดงานดังกล่าวกว่า ๓๐๐,๐๐๐ บาท และชุมชนนำเงินไปสร้างร้านขายสับประรดภูเก็ตแท้ เพื่อบริการผู้บริโภคและนักท่องเที่ยว และได้ร่วมมือกับนักวิชาการเกษตรสำนักงานเกษตรจังหวัดขอ GI และ GAP ตลอดจนส่งเสริมให้ชุมชนจดทะเบียน Phuket Brand ร่วมมือกับภาคเอกชนผลิตสับประรดภูเก็ตแปรรูปซึ่งจะทำสินค้า ๔ ประเภท เพื่อจำหน่ายภายในโรงแรม ร้านขายของที่ระลึกในจังหวัดในประเทศและต่างประเทศต่อไป

เทศกาลส่งเสริมสุขเริ่มขึ้นแล้ว และคงยาวไปถึงช่วงหลังปีใหม่ จนถึงตรุษจีน หลายๆ คนมองหาของขวัญของฝาก ไปมอบให้แก่ผู้หลักผู้ใหญ่ที่เคารพหรือคนที่คุณรัก เป็นจังหวัดดีที่แคมเปญ “อ่องหลายภูเก็ต ๒๐๑๘ โป๊ปเป้งฮ้าน” ได้เปิดให้สั่งจองสับประรดภูเก็ตที่ผ่านการบ่มเพาะคัดสรรอย่างคืออย่างเป็นทางการแล้ว หลังจากแคมเปญนี้ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมากในปีที่ผ่านมา

อ่องหลาย หรือสับประรดภูเก็ต หลายๆ ท่านคงทราบกันดีแล้ว ว่าขึ้นชื่อเรื่องรสชาติที่เป็นเอกลักษณ์ หวานฉ่ำอมเปรี้ยวนิดๆ เนื้อกรอบ ซึ่งทางบริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต จำกัด เล็งเห็นถึงความสำคัญช่วยส่งเสริมการตลาดให้สับประรดภูเก็ตเป็นที่นิยมมากขึ้น คุณวีระชัย ปรานวีระไพบูลย์ กรรมการผู้จัดการ บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต จำกัด เล่าถึงแคมเปญนี้ว่า “อ่องหลายภูเก็ตเป็นโปรเจกต์ที่เราเข้าไปดูแลกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสับประรดภูเก็ตในนามประชารัฐ โจทย์คือเราจะทำอย่างไรที่จะเพิ่มมูลค่าสับประรดภูเก็ตเพื่อสร้างรายได้ให้แก่เกษตรกร และเป็นการอนุรักษ์สับประรดภูเก็ตสายพันธุ์ดั้งเดิม จึงมีการผูกเรื่องราวความเป็นมา มีการทำแบรนด์ดัง พัฒนาบรรจุภัณฑ์ โดยปกติสับประรดภูเก็ตจะออกผล



อร่อยที่สุดในช่วงเดือนกุมภาพันธ์ของทุกปี ซึ่งใกล้กับช่วงเทศกาลตรุษจีนพอดี ประกอบกับสับประรดเป็นผลไม้มงคล คำว่า อ่องหลาย ในภาษาจีนฮกเกี้ยนก็มีความหมายที่เป็นมงคล ชาวภูเก็ตนิยมใช้อ่องหลายเป็นของขวัญในวันตรุษจีน รวมทั้งนำไปเป็นของขวัญญาติพี่น้อง ผู้ใหญ่ที่เคารพรัก เราจึงคัดสับประรดที่ดีที่สุดแห่งปีเพียง

๑๐๐ ลูก จากผลผลิตสับประรดภูเก็ต ๗ ล้านกว่าลูกในแต่ละปี มาคัดเลือกให้เป็นของขวัญของฝาก หรือของขวัญที่ทรงคุณค่า บรรจุในกล่องไม้อย่างดี จำหน่ายในราคาลูกละ ๑,๕๔๓ บาท ซึ่งตัวเลขนี้มาจากตัวเลขขนาดพื้นที่ของจังหวัดภูเก็ต เปรียบเสมือนว่านี่คือสับประรดหนึ่งในพื้นที่



๕๔๓ ตารางกิโลเมตรที่ดีที่สุดของจังหวัดภูเก็ต การจำหน่ายสับประรด อ่องหลายภูเก็ตปีที่ผ่านมาเรียกว่า



ประสบความสำเร็จเป็นอย่างมาก สับประรดขายได้หมดเกินกว่าเป้าที่ตั้งไว้ ในปีนี้เราจึงสานต่อโครงการ โดยเมื่อวันที่ ๑๔ ธันวาคม ๒๕๖๐ ที่ผ่านมา เพิ่งมีการแถลงข่าวเปิดให้สั่งจองอย่างเป็นทางการสำหรับสับประรดที่จะออกผลในช่วงตรุษจีนปี พ.ศ.๒๕๖๑ ที่กำลังจะมาถึง”

“ในปีนี้จะมีการคัดสรรสับปะรดภูเก็ตที่ดีที่สุดจำนวน ๑๐๐ ลูก เพื่อมาจำหน่ายในราคา ๑,๕๔๓ บาท เช่นเคย แต่จะมีความพิเศษเพิ่มขึ้นมา คือจะมีสับปะรดพิเศษเพียง ๙ ลูก ที่เกษตรกรจังหวัดร่วมกับเกษตรกร นำพันธุ์สับปะรดภูเก็ต ไปปลูกในจวนผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต ท่านผู้ว่าฯ นรภัทร พลอดทอง ก็ได้ให้การสนับสนุนเป็นอย่างดี โดยเป็นการปลูก สับปะรดแบบอินทรีย์ไม่ใช้สารเคมี คัดสรรผลผลิตที่ดีที่สุด เพียง ๙ ลูก จำหน่ายในราคาลูกละ ๑๕,๔๓๐ บาท เป็น สับปะรดภูเก็ตที่ปลูกในจวนผู้ว่าราชการจังหวัดภูเก็ต ซึ่ง ตอนนี้ก็มีคนสั่งจองไป ๕ ลูกแล้ว”



หลายคนอาจสงสัยว่า สับปะรดภูเก็ตขายกันราคาถึงหลักพันหลักหมื่นเลยหรือ คุณวีระชัยไขข้อ ข้องใจว่า “สับปะรดที่จำหน่ายในแคมเปญนี้เป็นสับปะรดที่ผ่านการคัดสรรมาเป็นพิเศษ โดยเกณฑ์การคัดสรร หลักๆ มี ๓ ประการ ได้แก่ **น้ำหนัก** ต้องไม่ต่ำกว่าเกณฑ์ที่กำหนด **รสชาติ** ต้องมีค่าความหวานไม่น้อยกว่า เกณฑ์ที่กำหนด และ **รูปร่าง** ผลต้องมีรูปร่างสวย ขั้วตรง ตาใหญ่ ตรง ตามคุณลักษณะของสับปะรดภูเก็ต ซึ่งหลักเกณฑ์เหล่านี้กำหนดโดย เกษตรจังหวัดและเกษตรกรที่มีประสบการณ์ในการปลูกสับปะรดภูเก็ต เขาจะรู้ว่าสับปะรดที่ดีจะต้องเป็นอย่างไร สับปะรด ๑๐๐ ลูกนี้เป็น สับปะรดภูเก็ตสายพันธุ์แท้ดั้งเดิม ปลูกในจังหวัดภูเก็ต โดยควบคุมสาร แร่ธาตุในดินซึ่งทำให้สับปะรดภูเก็ตมีรสชาติเป็นเอกลักษณ์ แล้วคัดเลือก ผลมาจากสวนสับปะรดทั่วจังหวัดภูเก็ต ซึ่งเป็นสวนที่เคยได้รับรางวัล ชนะการประกวดในแต่ละปี เมื่อถึงเวลาเก็บเกี่ยวก็จะนำสับปะรด เหล่านี้มาบรรจุในบรรจุภัณฑ์ที่ผ่านการออกแบบโดยดีไซเนอร์ บรรจุภัณฑ์จะเป็นกล่องไม้เหมือนกล่องไวน์ชั้น ดี ด้านหน้าทาสีขาวสกรีนลายคล้ายงานเปเปอร์คัทของชาวจีนเป็นรูปปิ่นกษัตริ์ ซึ่งปีนี้ในปีหมา ลวดลายนี้ ออกแบบโดยศิลปินชาวรัสเซีย Ludmila Letnikova ซึ่งหลงใหลในวัฒนธรรมบ้านเรามาก รวมทั้งมีข้อความ “โป๊ปเปงอ้าน” ซึ่งเป็นคำอวยพรภาษาจีนฮกเกี้ยน มีความหมายเป็น สิริมงคลคือให้อยู่เย็นเป็นสุข เจริญรุ่งเรือง ภายในกล่องจะมีเหรียญ ตราเป็นเหรียญทองแดงการันตีจากผู้ว่าราชการจังหวัด เกษตรจังหวัด และเกษตรกรว่า สับปะรดลูกนี้อร่อยแน่นอน รวมทั้งยังมีเกลือเคยก ภูเก็ต เป็นเครื่องจิ้มรับประทานกับสับปะรด มีคู่มือการปอกสับปะรด และวิธีการรับประทาน ถ้าเป็นสับปะรด ๙ ลูกจากจวนผู้ว่าฯ เหรียญ ตราจะเป็นเหรียญทอง กล่องมีลายฉลุแผ่นทองเหลืองประดับ เพิ่ม ความพิเศษมากยิ่งขึ้นไปอีก เมื่อถึงเวลาผลผลิตพร้อมให้เก็บเกี่ยว ในช่วงเดือนกุมภาพันธ์เราก็จะทยอยส่งไปถึงมือผู้ที่สั่งจองสับปะรด เอาไว้ เพื่อจะได้นำไปมอบเป็นของขวัญของฝากแด่คนที่คุณรักและเคารพ หรือนำไปเป็นของขวัญในวันตรุษจีน ทันเวลาช่วงนั้นพอดี”



“จะหลักพันหรือหลักหมื่น มันไม่ใช่ตัวเลขราคาที่แท้จริง แต่เป็นการสร้างกระแสขึ้นมา มากกว่า เพื่อให้คนหันกลับมามองว่าเพราะอะไรสับประรดภูเก็ตถึงสามารถขายราคานี้ได้ มันมีอะไรดี คนจะเริ่มค้นหา เราจะได้มีโอกาสให้ข้อมูลว่า สับประรดภูเก็ตคืออะไร สับประรดภูเก็ต รสชาติดี แแกนกลางกรอบกินได้ คุณค่าทางอาหารสูง วิตามินสูง ทำอาหารคาวก็ได้หวานก็ได้ ที่สำคัญคุณต้องกินของแท้ เพราะปัจจุบันนี้มีสับประรดจากหลายพื้นที่ถูกนำเข้ามาปลูกในภูเก็ตแล้วบอกว่าเป็นสับประรด



ภูเก็ตแท้ซึ่งรสชาติจะไม่ไซ้ และมีการขาย ตัดราคากัน ราคาสับประรดภูเก็ตก็เริ่มตกต่ำลง ซึ่งถ้าเป็นแบบนี้ต่อไปเรื่อยๆ จะส่งผลให้สับประรดภูเก็ตค่อยๆ ถูกกลืน



หายไป เราพยายามผลักดันให้เกษตรกรสร้างความแตกต่างให้ได้ว่า เราปลูกเราขายสับประรดภูเก็ตแท้ๆนั้นแท้ๆอย่างไร โดยจะมีการติดแท็กติดคิวอาร์โค้ดให้สับประรดภูเก็ตแท้ ร้านจำหน่ายมีป้ายบอกอย่างชัดเจน ซึ่งผู้บริโภคไม่ต้องกังวลว่าอยากจะทำประทานสับประรดภูเก็ตแท้ๆต้องจ่ายเงินถูกลงเป็นพันเป็นหมื่น ท่านสามารถรับประทาน



สับประรดภูเก็ตพันธุ์แท้ในราคาปกติตามท้องตลาด ปัจจุบันก็โลกรั่มละ ๓๕-๕๐ บาทเท่านั้น ส่วนของแคมเปญนี้เป็นการสร้างมูลค่าเพิ่ม มีการคัดพิเศษมาเป็นของขวัญของฝากในช่วงเทศกาลพิเศษ รายได้จากแคมเปญนี้เราก็นำกลับไปช่วยส่งเสริมกลุ่มวิสาหกิจชุมชนสับประรดภูเก็ต เพื่อพัฒนาตลาดพัฒนาสายพันธุ์ พัฒนาจุดจำหน่าย เพื่อประโยชน์ของเกษตรกรและผู้บริโภคนั่นเอง”

ฉะนั้นถ้าคุณอยากมีส่วนช่วยกันสนับสนุนเกษตรกร ช่วยกันอนุรักษ์สับประรดภูเก็ตสายพันธุ์แท้ โดยที่คุณก็ได้ของขวัญของฝากที่มีคุณค่า มีความหมายดี เป็นสิริมงคลเหมือนคำอวยพรดีๆ ที่จะไปมอบให้คนที่คุณรักและเคารพในโอกาสเทศกาลตรุษจีน สามารถสั่งจอง อ่องหลายภูเก็ต ๒๐๑๘ โป๊ปเปงฮ้าน ได้แล้วทางเฟซบุ๊กแฟนเพจ บริษัทประชารัฐรักสามัคคีภูเก็ต <https://www.facebook.com/socialenterprise Phuket/> ไม่ว่าผู้รับจะอยู่ที่ไหนในประเทศไทย อ่องหลายภูเก็ตพร้อมจัดส่งถึงมือผู้รับด้วยความประทับใจอย่างแน่นอน ของฝาก, สับประรด, อ่องหลายภูเก็ต, เทียวภูเก็ต