



Smart Job Magazine

วารสารข่าวสารตลาดแรงงาน

ปีที่ 30 ฉบับที่ 12

ประจำเดือนธันวาคม 2566

<http://www.doe.go.th/lmia>



English for Career

รวม **15** ประโยค 'ขอบคุณ' ภาษาอังกฤษ
ใช้พูดแทน **Thank you!**

กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน

ถนนมิตรไมตรี เขตดินแดง กรุงเทพมหานคร 10400

โทรศัพท์ 0 2245 1581

E-mail : lmi@doe.go.th สายด่วน 1694



บรรณาธิการ

ข่าวสารตลาดแรงงาน Smart Job Magazine ประจำเดือนธันวาคม 2566 **Special Report** ฉบับนี้ขอเสนอเรื่อง “ปลาย่ำสาวท” เลี้ยงในกระชังอวนแบบธรรมชาติในพื้นที่เกาะช้าง จังหวัดตราด ตามด้วย การส่งเสริมการมีงานทำในภูมิภาค ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปอบแห้งเชียงใหม่ แบรินต์ “เกวียนทอง” รสชาติดี มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน

ส่วน **English for Career** ฉบับนี้ขอเสนอคำศัพท์ รวม 15 ประโยค ‘ขอบคุณ’ ภาษาอังกฤษ ใช้พูดแทน Thank you! **รู้ทันโลก** สวีเดนติดตั้ง “วาว” พลังงานน้ำขึ้นน้ำลงที่ใหญ่ที่สุดในโลก แค่ตัวเดียวผลิตไฟฟ้าให้กับบ้านเรือนกว่า 1,000 หลัง **Smart DOE** กระทรวงแรงงาน ลงนาม MOC ส่งแรงงานไทยทำงานทักษะเฉพาะในประเทศญี่ปุ่นผ่านโครงการ IM Japan **อาชีพมั่นคง** 10 ธุรกิจดาวรุ่งที่กำลังมาแรง ในปี 2567 และ **THAILAND 4.0** ต่อย้ายจุดเปลี่ยนประเทศไทย เมื่อ 3 ยักษ์ใหญ่เจ้าแห่งเทคโนโลยีระดับโลก ตบเท้าลงทุนต่อเนื่อง ส่งไทยเป็น Tech Nation ระดับภูมิภาค

หวังเป็นอย่างยิ่งว่า วารสารฉบับนี้จะเป็นประโยชน์ตามสมควร สามารถดูรายละเอียดและติดตามวารสารข่าวสารตลาดแรงงาน Smart Job Magazine ได้ทาง <https://doe.go.th/lmia>

สารบัญ

C O N T E N T S	Special Report	
	- “ปลาย่ำสาวท” เลี้ยงในกระชังอวนแบบธรรมชาติในพื้นที่เกาะช้าง จังหวัดตราด	3
	การส่งเสริมการมีงานทำในภูมิภาค	
	- เลี้ยง “กุ้งขาว+ก้ามกราม” เพิ่มพูนผลกำไร ด้วยลูก กุ้ง คุณภาพ จาก “รุ่งอรุณฟาร์ม”	4
	- ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปอบแห้งเชียงใหม่ แบรินต์ “เกวียนทอง” รสชาติดี มีคุณภาพ ได้มาตรฐาน	6
	- “ทองพับ” ขนมอบราณดัดแปลงให้เข้ากับยุคสมัย	7
	- แปลงใหญ่มะเขือเทศตำบลพานพร้าว หนองคาย รวมกลุ่ม ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต	8
	- ฮีลม...หอม พลิกชีวิต สร้างรายได้แบบ กล้วย กล้วย	9
	English for Career	
	- รวม 15 ประโยค ‘ขอบคุณ’ ภาษาอังกฤษ ใช้พูดแทน Thank you!	9
รู้ทันโลก		
- สวีเดนติดตั้ง “วาว” พลังงานน้ำขึ้นน้ำลงที่ใหญ่ที่สุดในโลก แค่ตัวเดียวผลิตไฟฟ้าให้กับบ้านเรือน กว่า 1,000 หลัง	10	
Smart DOE		
- กรมการจัดหางาน แนะนำแรงงาน 4 สัญชาติ ที่ใบอนุญาตทำงานจะหมดอายุ ภายใน 13 ก.พ. 67	11	
เร่งต่ออายุใบอนุญาตทำงาน		
- กรมการจัดหางาน ย้ำ มีตำแหน่งงานว่างทั่วประเทศกว่า 8 หมื่นอัตรา ร้องรับแรงงานไทยกลับจากอิสราเอล	12	
- กรมการจัดหางาน ส่งเสริมกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้านจังหวัดขอนแก่น ต่อยอดจากวัสดุเหลือใช้	13	
สู่ผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่า		
- กระทรวงแรงงาน ลงนาม MOC ส่งแรงงานไทยทำงานทักษะเฉพาะในประเทศญี่ปุ่นผ่านโครงการ IM Japan	14	
อาชีพมั่นคง		
- 10 ธุรกิจดาวรุ่งที่กำลังมาแรง ในปี 2567	14	
THAILAND 4.0		
- ต่อย้ายจุดเปลี่ยนประเทศไทย เมื่อ 3 ยักษ์ใหญ่เจ้าแห่งเทคโนโลยีระดับโลก ตบเท้าลงทุนต่อเนื่อง	15	
ส่งไทยเป็น Tech Nation ระดับภูมิภาค		

ผู้ดำเนินการ : กองบริหารข้อมูลตลาดแรงงาน (Labour Market Information Administration Division)

กรมการจัดหางาน โทรศัพท์ : 0-2245-1581 หรือที่ Email : imi@doe.go.th

“ปลาย่ำสวาท” เลี้ยงในกระชังอวนแบบธรรมชาติในพื้นที่เกาะช้าง จังหวัดตราด

“ปลาย่ำสวาท” หรือ “ปลากะรังจุดฟ้า หรือปลากุดสลาด” เป็นปลาที่หายาก มีรสชาติอร่อยสุดยอด เป็นที่ต้องการของตลาดภายในและต่างประเทศ ปัจจุบันที่เกาะช้าง เกาะกูด เกาะหมาก จังหวัดตราด บริเวณชายฝั่งทะเลเป็นแหล่งเลี้ยงปลากะรังจุดฟ้าในกระชังธรรมชาติ 5-6 แห่ง โดยเกาะช้างจะเป็นแหล่งที่เลี้ยงมากที่สุด การเลี้ยงใช้ลูกพันธุ์ธรรมชาติ เพราะการเพาะเลี้ยงขยายพันธุ์ลูกปลาเชิงพาณิชย์ทำได้ยาก จึงทำให้ราคาปลาย่ำสวาทสูงถึงกิโลกรัมละ 900-1,200 บาท ด้วยรสชาติความอร่อยของเนื้อปลา โดยเฉพาะปลาดิบชาชิมิที่ขึ้นชื่อ ทุกวันนี้มีพ่อค้าคนกลางมารับซื้อถึงหน้ากระชัง และรวมทั้งบรรดาร้านอาหารบนเกาะช้างนำไปทำเมนูรับนักท่องเที่ยว สร้างรายได้ให้ชาวประมงพื้นบ้าน

ผู้ใหญ่เนรมิตร นพวรรณ หรือ ผู้ใหญ่มิตร อยู่บ้านเลขที่ 47 หมู่ที่ 2 บ้านด่านใหม่ ตำบลเกาะช้าง อำเภอเกาะช้าง จังหวัดตราด เป็นผู้ใหญ่นบ้านหมู่ที่ 2 และผู้เลี้ยงปลากะรังจุดฟ้าหรือชาวบ้านมักเรียกกันสั้น ๆ ว่าปลากะรัง เล่าว่า เดิมครอบครัวทำประมงพื้นบ้าน สวนยางพารา สวนมะพร้าว สวนทุเรียน การเลี้ยงปลากะรังจุดฟ้าเป็นอาชีพเสริม ตั้งแต่รุ่นพ่อ ส่วนตัวเองเลี้ยงต่อมารวม 30 ปี เลี้ยงในพื้นที่เป็นชายฝั่งทะเลเกาะช้างที่บ้านด่านใหม่ (เดิมชื่อบ้านด่านเก่า) มีพื้นที่บังลมคลื่นลมไม่แรง ปัจจุบันที่เกาะช้างมีชาวบ้านเลี้ยง ในพื้นที่หมู่ที่ 2 บ้านด่านใหม่ หมู่ที่ 3 บ้านคลองสน ซึ่งมี 2-3 ราย ที่เลี้ยงมากถึง 10-30 กระชัง และพื้นที่บ้านบางเบ้า บ้านสลักเพชร และบ้านเจ๊กแบ๊ เลี้ยงกันไม่มาก 2-3 ราย ด้วยข้อจำกัดที่พื้นที่เลี้ยงจะจำกัดตามที่เคยเลี้ยงดั้งเดิมกันมาก่อน ต่อมาเมื่อประกาศจากเขตอุทยานแห่งชาติหมู่เกาะช้าง ทำให้ไม่สามารถจะขยายพื้นที่การเลี้ยงออกไปได้เพิ่มอีก ปัจจุบันลูกพันธุ์ปลาในธรรมชาติมีจำนวนค่อนข้างน้อย การเลี้ยงจึงค่อนข้างยากและต้องใช้เวลาในการเลี้ยงประมาณ 12-16 เดือนกว่าจะโตและสามารถจับขายได้

การเลี้ยงปลากะรัง ช่วงแรก ๆ จะเลี้ยงประมาณ 70-100 ตัว เพราะมีทุนน้อย หาปลาเหยื่อมาให้กินเอง พอเริ่มเลี้ยงไปได้ 2 ปี เริ่มมีทุน มีพ่อค้ามาซื้อ จึงขยายกระชังเลี้ยงเพิ่มขึ้นเรื่อย ๆ โดยซื้อลูกพันธุ์ปลา และปลาเหยื่อจากชาวประมงในหมู่บ้าน ปัจจุบันเลี้ยงอยู่ 10 กระชัง ติดกันเป็นแปลงของพี่ชาย 30 กระชัง เป็นพื้นที่ของพ่อที่เคยเลี้ยงมาก่อน วิธีการเลี้ยงด้วยกระชังอวนนั้นมีส่วนประกอบ 5 ข้อ ได้แก่

1) สภาพพื้นที่เลี้ยงชายฝั่งทะเลระยะความลึกประมาณ 1.5-2 เมตร เพื่อให้กระชังปลาได้อยู่อย่างเหมาะสมกับระดับน้ำขึ้นน้ำลงเป็นบริเวณแหล่งน้ำสะอาด น้ำไหลเวียนแปลงที่เลี้ยงแบ่งเป็นช่อง ๆ เพื่อแขวนกระชังอวนและเว้นระยะช่องด้านหัวอวนให้เรือเข้าไปให้อาหารปลาได้ทุกกระชัง

2) การทำกระชังอวน ขนาด 4x4 เมตร หรือ 4 ลูกบาศก์เมตร ทำหัวอวนนำไปมัดแขวนไว้กับเสาปูนแปลงที่เลี้ยงปลา กระชังต้องมีฝาปิดเพราะถ้าหูกะชังขาดปลาจะกระโดดออก กระชังลูกหนึ่งจะมีอายุใช้งานเป็น 10 ปี กระชังใหม่ ๆ ก่อนปล่อยลูกปลาต้องนำไปแช่น้ำให้ตะไคร่น้ำเกาะเส้นอวนอ่อนก่อน 3 วัน จะได้ไม่คมบาดลูกปลา

3) การปล่อยลูกพันธุ์ปลากะรัง ช่วงเดือนพฤษภาคม-กรกฎาคม นำลูกพันธุ์ปลากะรังตามธรรมชาติปล่อยในกระชัง อัตรากระชังละ 100-150 ตัว

4) การให้อาหาร เหยื่อเป็นปลาแป้น หรือลูกปลาสด ๆ ตัวเล็ก ๆ วันละ 1 ครั้ง เลือกลงช่วงเวลา น้ำขึ้น เพราะปลาจะลอยตัวมาสูบเหยื่อ

5) การจับขาย ประมาณ 12-16 เดือน เมื่อปลาโตได้ขนาดตัวละ 7 ชีด ถึง 1 กิโลกรัม จะจับขาย โดยใช้สวิงช้อนใส่ตะกร้าลอยน้ำลากเข้ามาในฝั่ง พ่อค้าที่รับซื้อจะมีถังน้ำให้ออกซิเจนใส่ปลาเป็น ๆ ไป

ปัญหาการเลี้ยงปลากะรัง

1) ลูกพันธุ์หายาก ต้องรับซื้อจากชาวประมงที่ออกไปดักลอบจากทะเลรอบเกาะช้าง หรือบริเวณชายฝั่ง ปลาจะอยู่บริเวณปะการังน้ำตื้น ตามซอกหิน เมื่อดักลอบมาจะมีปลากะรังจุดฟ้าปะปนมาบ้าง ได้ครั้งละ 3-4 ตัว ขนาดตัวละ 2-4 ชีด กิโลกรัมละ 400-500 บาท ต้องแยกใส่กระชังเลี้ยงตามขนาด เพื่อจะได้ทยอยเลี้ยงมีขายตลอดปี



2) การให้อาหาร ปริมาณจะเพิ่มตามขนาดปลา ต้องสังเกตว่าปริมาณแคล์ไทรนปลาจะอ้อม ดูจากความไวการสับเหยื่อ ถ้าช้า แสดงว่าเริ่มอ้อม เหยื่อใช้ปลาเป็นตัวเล็ก ๆ สด ๆ ที่ชาวบ้านวางอวนแล้วติดมา กิโลกรัมละ 10 บาท นำมาเก็บไว้ในถังน้ำแข็งให้สด

3) ปัญหาน้ำเสีย สังเกตว่าถ้าจับลูกปลาเล็ก ๆ อายุ 2-3 เดือน บริเวณที่มีแมงกะพรุนเข้ามามาก มาซึ่งไว้ก่อนลงกระชัง จะตายง่าย รวมทั้งปัญหาอื่น ๆ ที่ทำให้ปลาตายก่อนครบกำหนดจับขายได้เป็นความเสียหายประมาณ 20%

“ปลากะรังไม่ใช่เลี้ยงง่าย ต้องใช้ภูมิปัญญาชาวบ้านหมั่นคอยสังเกตดูอาการของปลากะรังที่เลี้ยง และแก้ปัญหาอย่างการให้อาหารถ้าสับเหยื่อเร็วก็ไม่อ้อม ต้องเพิ่มเหยื่อ หรือบางครั้งปลาโตหัวแข็งเรียกหัวตะกั่ว เวลาแย่งเหยื่อหัวชนกัน ทำให้บาดเจ็บตัวปลาพองลม ต้องคัดออกมาขายเป็น ๆ ในราคา กิโลกรัมละ 300 บาท ลดกว่าราคาปกติกว่าครึ่ง หรือเลี้ยงไปมีตายในกระชังไม่ทราบสาเหตุ เราต้องรีบเก็บออกไปหมักทำปุ๋ยชีวภาพ ปุ๋ยอินทรีย์ไว้ 1 ปีไว้ใช้เอง ให้ปุ๋ยผลไม้ดีมาก เปรียบเทียบการตายเลี้ยง 1,000 ตัว จะจับขายได้ 800 ตัว คือสูญเสียไป 20% ถ้าเสียหายตอนตัวใหญ่รายได้จะเหลือน้อย”

ราคาปลากะรังจุดฟ้า เริ่มต้นที่ราคาตั้งแต่กิโลกรัมละ 900 บาท เคยพุ่งสูงถึง 1,200 บาท กลุ่มลูกค้าที่บริโภคเป็นทั้งคนไทยและต่างชาติ ซึ่งระยะหลัง ๆ มีนักท่องเที่ยวเข้ามามากขึ้น ร้านอาหาร โรงแรม มีการซื้อไปทำเมนูอาหารปลาดิบ ซาชิมิ หรือเมนูอื่น ๆ ให้นักท่องเที่ยวทาน จึงขายได้ในท้องถิ่นบ้างแต่แค่ร้านละ 3-4 ตัว แต่ช่วง 1-2 ปี มีปัญหาโควิด-19 ไม่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวต่างประเทศเข้ามาไทยและในเกาะช้าง รวมทั้งคนไทยเข้ามาเที่ยวเกาะช้างด้วย ทำให้ราคาลดลงบ้างเหลือกิโลกรัมละ 900-950 บาท ซึ่งราคาต่ำกว่านี้จะขาดทุน

ต้นทุนจากกระชังอวน ตกลูกละ 2,000-3,000 บาท ต้องลงมือทำเอง อายุการใช้งาน 10 ปีขึ้นไป แต่ต้องดูแลซ่อมตลอด การลงทุนแต่ละงวดใช้ต้นทุนประมาณกระชังละ 10,000 บาท มีค่าใช้จ่ายค่าลูกพันธุ์ปลา กิโลกรัมละ 500 บาท ลูกปลาแป้นที่ให้อาหาร กิโลกรัมละ 10 บาท และต้องมีเวลาดูแลให้อาหารวันละ 1 ชั่วโมงครึ่ง ถึง 2 ชั่วโมง เป็นต้นทุนที่สูงและมีอัตราการตายถึง 20% ใช้เวลานานปีเศษจึงจะโตขายได้ ต้องเลี้ยงเป็นรายได้เสริมจากอาชีพหลักทำสวน ทำประมง ทำกันได้เพราะมีพื้นที่ทำประมงอยู่ด้วย และอาศัยชาวประมงในหมู่บ้านหาลูกพันธุ์อาหารเหยื่อได้สะดวก

ก่อนหน้านี้มีพ่อค้ามาซื้อ 4-5 ราย บางรายมาให้เลี้ยงส่ง แต่เลือกที่ทำการซื้อขายง่าย ๆ สบายใจ ถูกใจ ไม่โลก ตอนนี้มีเจ้าประจำรายเดียว ซึ่งจะจับตามจำนวนที่พ่อค้าต้องการปลาในกระชังที่เลี้ยงไว้ 10 กระชัง ประมาณ 800-1,000 ตัวโตไม่เท่ากัน พ่อค้ามีความต้องการปลาแต่ละครั้ง ประมาณ 100-150 ตัว ต้องเลือกจับปลาที่ได้ขนาดตัวละ 7 ชด ถึง 1 กิโลกรัม ที่เหลือเลี้ยงต่อให้โต

ทั้งนี้ แนวความคิดการเลี้ยงปลากะรังจุดฟ้าในเชิงพาณิชย์ คุณอรุณญา อัครอารีย์ ผู้อำนวยการศูนย์วิจัยเพาะเลี้ยงสัตว์น้ำชายฝั่งจังหวัดตราด กล่าวว่า การเพาะขยายพันธุ์ปลากะรังจุดฟ้าเชิงพาณิชย์ ซึ่งเป็นปลาอัตลักษณ์ของจังหวัดตราด ปัญหาอยู่ที่การหาพ่อแม่พันธุ์ น้ำหนักขนาด 3 กิโลกรัม มาทดลองเป็นเรื่องยาก ทั้ง ๆ ที่สภาพพื้นที่จังหวัดตราด เกาะช้าง เกาะกูด เกาะหมาก อยู่ในสภาพเหมาะสม น้ำไหลเวียนสะดวก ปริมาณน้ำเค็มพอเหมาะ 25 ppt

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคตะวันออก

ที่มา : [https:// www.bangkokbiznews.com](https://www.bangkokbiznews.com)

การส่งเสริมการมีงานทำในภูมิภาค

เลี้ยง “กุ้งขาว+ก้ามกราม” เพิ่มพูนผลกำไร ด้วยลูกกุ้ง คุณภาพ จาก “รุ่งอรุณฟาร์ม”

การเลี้ยงกุ้งขาวและก้ามกราม ปัจจุบันมีเกษตรกรเลี้ยงกุ้งในพื้นที่ตำบลบางกระเจ็ด อำเภอบางคล้า จังหวัดฉะเชิงเทรา ที่หันมาเลี้ยงบ่อผสม “กุ้งขาว-ก้ามกราม” กันมากขึ้น ซึ่งถือเป็นอีกทางเลือกหนึ่งของคนเลี้ยงกุ้ง ในขณะนี้เพื่อลดต้นทุน แต่เพิ่มพูนผลกำไร โดยจับปล่อยลงบ่อครั้งเดียว และจับขายครั้งเดียวได้ทุนพร้อมกำไรคืนอีกหลายเท่าตัว

คุณสมชาย พูลสวัสดิ์ คือ หนึ่งในเกษตรกรเลี้ยงกุ้งที่มีประสบการณ์เลี้ยงกุ้งมานานหลายปี ปัจจุบันเลี้ยงทั้งกุ้งขาว กุ้งก้ามกราม และมีบ่อเลี้ยงกุ้งผสมระหว่างกุ้งขาวและก้ามกราม โดยสำหรับ “กุ้งพี” เลือกใช้ของ “รุ่งอรุณ” เพราะใช้แล้วเจริญเติบโตดี ลอยคว่ำทุกตัว ได้คุณภาพมีมาตรฐาน สภาพพื้นที่เลี้ยงกุ้งขาวและก้ามกรามปัจจุบันคุณสมชายเลี้ยงกุ้งจนกระทั่งประสบความสำเร็จ มีจำนวนบ่อกว่า 80 กว่บ่อ ในพื้นที่กว่า 400 ไร่ และอนาคตกำลังขยับขยายอีก ทั้งนี้คุณสมชายได้เข้าโครงการเลี้ยงกุ้งกับ “ซีพี” อีกด้วย

โดยก่อนหน้าที่จะมายืดชีพเลี้ยงกุ้งอย่างจริงจังจนทุกวันนี้ คุณสมชายเล่าย้อนอดีตให้ฟังว่า หลายสิบปีก่อน เริ่มต้นเลี้ยงปลาเบญจพรรณต่าง ๆ เลี้ยงกว่า 10 ไร่ หลังจากนั้นจึงเริ่มหันมาเลี้ยงกุ้งกุลาดำ โดยศึกษาหาข้อมูล สอบถามจากคนเลี้ยงกุ้งที่มีประสบการณ์ และลองผิดลองถูกเอง เพราะสมัยก่อนต้นทุนการเลี้ยงกุ้ง โดยเฉพาะค่าอาหารถูกมาก และจับขายกำไรดีมาก เฉลี่ยกิโลกรัมละ 110 บาทขึ้นไป จึงมีความน่าสนใจ และเริ่มต้นลงเลี้ยงประมาณ 10 บ่อ ต่อมาไม่นานกุ้งกุลาดำตลาดเริ่มซบเซา คุณสมชายจึงเปลี่ยนมาลง “กุ้งขาว” เนื่องจากเลี้ยงจับขายกำไรดีกว่าจนกระทั่งปี 2550 จึงทดลองเลี้ยงผสมระหว่างกุ้งขาวและกุ้งก้ามกราม แรกเริ่มเดิมทีทดลองเลี้ยงจำนวนไม่ถึง 10 บ่อ ผลปรากฏว่าเลี้ยงร่วมกันได้ และจับขายกำไรงามจึงขยายขยายเลี้ยงเรื่อยมาจนถึงปัจจุบัน

คุณสมชายบอกว่าปัจจุบันลงกุ้งในอัตราปริมาณการปล่อยกุ้งลงบ่อเฉลี่ย 8,000-10,000 ตัว/ไร่ ภายใต้การบริหารจัดการซึ่งจ้างคนงานช่วยดูแลเป็นครอบครัว ให้ดูแลครอบครัวละบ่อ และบ่อพื้นที่ใกล้เคียง โดยให้ค่าจ้างทั้งเงินเดือนและให้ผลตอบแทนเป็นเปอร์เซ็นต์ หรือ “คอมมิชชั่น” อีกด้วย การอนุบาลลูกกุ้งด้านการซำกุ้ง หรืออนุบาลลูกกุ้ง คุณสมชายอธิบายวิธีการคร่าว ๆ ว่านำลูกกุ้งซำในบ่อเลี้ยงประมาณ 60-70 วัน ให้ได้เฉลี่ย 300 ตัว/กิโลกรัม หลังจากนั้นจึงย้ายลงบ่อโดยใช้อวนลาก คำนวณการเลี้ยงเฉลี่ยนำลงบ่อ 8,000-10,000 ตัว/บ่อ/ไร่ อย่างที่กล่าวไปข้างต้น

ทั้งนี้สิ่งสำคัญในขั้นตอน “ซำกุ้ง” คือ ออกซิเจนต้องให้ถึง และต้องตีน้ำบ่อย ๆ ซึ่งผู้เลี้ยงอาจจะใช้ผลิตภัณฑ์อาหารเสริมโปรตีนให้เสริมลงบ่อได้เช่นกัน ทั้งนี้ส่วนตัวคุณสมชายไม่มีการใส่จุลินทรีย์แต่อย่างใด ซึ่งมองว่าเลี้ยงระยะ 60-70 วัน เพียงไม่นานก็ทำการย้ายบ่อแล้ว การให้อาหารกุ้งในส่วนอาหารวันแรกที่ลงกุ้ง คุณสมชายจะให้อาหารทันที เพราะกุ้งจะหิว และป้องกันการกินกันเอง โดยใช้อาหารเบอร์เล็กสุด คือ เบอร์ 0 (กุ้งพี) ซึ่งขั้นตอนซำกุ้งจะให้อาหารช่วงเวลาเช้า และช่วงเย็น ในแต่ละวันจากนั้นค่อย ๆ เพิ่มรอบและปริมาณการให้ หลังจากนั้นเมื่อถึงขั้นตอนนำกุ้งลงบ่อใหญ่ คุณสมชายอธิบายคร่าว ๆ ว่าให้เตรียมน้ำลงบ่อเอาไว้ไม่เกิน 3 วัน แล้วนำกุ้งลงบ่อที่เตรียมไว้ ในส่วนอาหารเปลี่ยนเป็นให้เบอร์ 4 โดยในหนึ่งวันให้เพียงมือเดียวก็เพียงพอ คือ ช่วงเช้า ทั้งนี้จริง ๆ แล้วอัตราการให้อาหารที่เหมาะสม คือ กุ้ง 10 กิโลกรัมต่อการให้อาหาร 1 กิโลกรัม ซึ่งบ่อใหญ่ให้อาหารทุกวันเพียงมือเดียวเช่นนี้ไปเรื่อย ๆ เลี้ยงไปจนกระทั่งประมาณ 3 เดือนครึ่ง โดยที่ไม่มีอาการของกุ้งลอย ซึ่งในบ่อไม่เคยตีน้ำด้วย ซึ่งส่วนตัวคุณสมชายอาศัยประสบการณ์และยึดหลักการเลี้ยงกุ้งบ่อใหญ่ เปรียบเทียบเหมือนคนเลี้ยง

ปลาทองในตู้ กล่าวคือ ถ้าให้ออกซิเจนทุกวัน โดยถ้าวันไหนไฟฟ้าดับ ส่วนใหญ่ปลาทองจะตาย แต่หากบ้านไหนที่เลี้ยงปลาทองแล้วไม่ค่อยได้ออกซิเจน ส่วนใหญ่ก็ยังมีชีวิตอยู่ปกติ เป็นต้น

การบริหารจัดการบ่อเลี้ยงกุ้ง ในส่วนเรื่องการทำความสะอาด บ่อก่อนนำกุ้งลงบ่อไม่มีเทคนิคอะไรเป็นพิเศษ คุณสมชายบอกว่าดูแลบ่อโดยใช้วิธีการทั่วไป คือ ตากบ่อทิ้งไว้ แต่ไม่ต้องให้แห้งมาก ประมาณ 7-10 วัน ก่อนเอากุ้งลงบ่อ หลังจากนั้นใส่ปูนขาว ประมาณ 20 กระสอบ (หรือ 200-300 กก./ไร่) โดยปูนขาวช่วยฆ่าเชื้อได้เป็นอย่างดี ซึ่งไม่จำเป็นต้องใส่แร่ธาตุอะไรลงไปอีกแล้ว

ทั้งนี้ คุณสมชายเผยว่าดินในพื้นที่มีสภาพสมบูรณ์ดีมาก โดยลักษณะเป็นดินดำ เหมาะสมแก่การเลี้ยงกุ้ง ในส่วนเรื่องการดูน้ำ ใช้วิธีการดูตรงจากคลองเข้าสู่บ่อ โดยใส่น้ำปริมาณเต็มบ่อในครั้งเดียว หรือปริมาตรน้ำสูงประมาณ 1.20 เมตร ทั้งนี้เพื่อที่จะได้ไม่ต้องเปลี่ยนน้ำบ่อย ๆ โดยใช้การสังเกตหากน้ำเริ่มเปลี่ยนจากสีเขียวใสเป็นสีเขียวขุ่น ค่อยทำการเปลี่ยนน้ำใหม่ในครั้งเดียว เป็นต้น “กุ้งก้ามกรามเติมน้ำบ่อยไม่ค่อยมีปัญหา เพราะเป็นสัตว์แข็งแรงทนต่อสภาพน้ำ ไม่ตายง่าย ๆ ซึ่งแตกต่างกับกุ้งขาวที่เปลี่ยนน้ำบ่อย ๆ จะไม่ดี ส่งผลเสียเพราะเรามีบ่อที่เลี้ยงผสมเอาไว้ด้วย จึงเลือกที่จะดูน้ำครั้งเดียวแล้วปล่อยออกทีเดียวจะดีกว่า”

คุณสมชายกล่าวเสริมต่อว่า “ผมเลี้ยงกุ้งขาวและกุ้งก้ามกราม โดยไม่ได้มีหลักการเลี้ยงที่ตายตัวแต่ใช้การสังเกตและอาศัยประสบการณ์ส่วนตัว ยกตัวอย่างเช่น การดูแลคุณภาพน้ำในบ่อ ก็จะต้องสังเกตสีของน้ำ ถ้าสีน้ำเปลี่ยนเริ่มขุ่นเขียว ก็จะต้องเปลี่ยนน้ำ หรือการให้อาหาร นอกจากอาหารโปรตีน ก็จะมีการให้มะพร้าวสับละเอียดให้กุ้งกินสลับกันบ้าง เพราะมะพร้าวมีคลอโรเลสโตรอลสูง เมื่อกุ้งกินแล้วจะลอกคราบสวย หรือในส่วนของกุ้งขาวที่ลงบ่อ ผมลงเป็นกุ้งพี และเลี้ยงแบบปล่อยปนกันไม่มีกั้นคอก ทั้งนี้กุ้งขาวยิ่งเลี้ยงนาน ๆ ประมาณ 3 เดือนครึ่งเป็นต้นไปจะยิ่งดี ขนาดหรือไซส์จะใหญ่ขายได้ราคา”

ปัญหาและอุปสรรคในการเลี้ยงกุ้ง เมื่อถามถึงปัญหาและอุปสรรคในการเลี้ยงกุ้งในปัจจุบันคุณสมชายบอกว่า จะมีแค่ “โรคเหงือกดำ” จะเจอในกุ้งก้ามกรามมากที่สุด วิธีแก้ไขคือหมั่นตรวจสภาพน้ำ หมั่นตีน้ำ เติมน้ำออกซิเจน โดยอย่าปล่อยให้เกิดเลนสีดำกันบ่อ เพราะจะทำให้เกิดก๊าซไฮโดรเจนซัลไฟด์ หรือก๊าซไข่เน่าทำให้กุ้งตาย ส่วนปัญหาอื่น ๆ ก็ไม่พบ แต่โดยส่วนตัวจะหลีกเลี่ยงการใช้ยาปฏิชีวนะ โดยหากเจอปัญหาเราก็ต้องยอมปล่อยให้เสียหายไป หรืออาจใช้เกลือละลายน้ำและสาตลงบ่อ ช่วยเสริมแร่ธาตุให้กุ้งแข็งแรงได้ เป็นอีกหนึ่งวิธีการแก้ไขได้เช่นกัน

การจับผลผลิตกุ้งขาวและกุ้งก้ามกราม คุณสมชาย บอกว่าระยะเวลาจับ หลังเลี้ยงผ่านไปประมาณ 3 เดือน ถึง 3 เดือนครึ่ง ถึงจับขายได้ และใช้เครื่องมือดักจับ ซึ่งจะไม่ใช้การลาก ทั้งบ่อ เพราะทำให้กุ้งเสียหาย และพื้นที่บ่อจะเสียหายตามไปด้วย โดยจะทยอยจับขึ้นจนกว่าจะหมด เฉลี่ยใช้ระยะเวลาจับ ประมาณ 4 เดือนกว่า ๆ ทั้งนี้ไซส์กุ้งที่จับขึ้นมา ยกตัวอย่าง เช่น กุ้งก้ามกราม ประมาณ 25 ตัว/กิโลกรัม (รวมตัวผู้-ตัวเมีย) และในส่วนกุ้งขาว ไซส์ที่จับขึ้นมาเฉลี่ย 50-70 ตัว/กิโลกรัม เป็นต้น ผাগถึงเกษตรกรที่สนใจเลี้ยงกุ้ง ในตอนท้ายคุณสมชาย ยังกล่าวผাগถึงเกษตรกรเลี้ยงกุ้งที่เลี้ยงเป็นอาชีพไว้อย่าง น่าสนใจด้วยว่า ส่วนตัวมองว่าในเมื่อเรายึดอาชีพเลี้ยงกุ้งก็ควร เลี้ยงอย่างต่อเนื่อง เพราะโดยส่วนใหญ่เกษตรกรหลาย ๆ ราย มักบ่นอุบว่ากุ้งตอนนี้ไม่ได้ราคา เลี้ยงไปก็มีแต่ขาดทุน หรือ ขายไม่ได้กำไร จึงไม่ลงเพิ่มหรือยังไม่ลงซึ่งส่วนตัวคิดว่าไม่เห็นด้วย โดยอยากให้เปลี่ยนวิธี หรือหาแนวทางอื่น ๆ อาทิเช่น ลงกุ้งตามปกติ แต่เกษตรกรผู้เลี้ยงอาจปรับเปลี่ยนวิธีการ ลดต้นทุน เช่น เน้นคัดสรรอาหารที่ราคาถูก แต่ได้คุณภาพ หรืออาจจะเสริมผลิตภัณฑ์โปรตีนกุ้ง 35% หรือปลาป่น คอยเสริม เกื้อหนุนสลับสับเปลี่ยนกันไปเพื่อลดต้นทุน และที่สำคัญคือ เรื่องของการคัดเลือกลูกกุ้งที่ดี มีคุณภาพ โดยตนเองเลือกใช้

ลูกกุ้งของ “รุ่งอรุณฟาร์ม” ทั้งกุ้งก้ามกราม และกุ้งขาวเนื่องจาก คุณภาพของลูกกุ้งที่แข็งแรง โตเร็ว กินเก่ง และที่สำคัญ คือการ ดูแลเกษตรกรลูกบ่อของรุ่งอรุณฟาร์ม ที่สนใจติดตามผลการ เจริญเติบโตของกุ้งมาโดยตลอด อีกทั้งหากเมื่อใดที่เกษตรกร พบว่าลูกกุ้งชุดไหนมีปัญหาทางฟาร์มก็ไม่นิ่งดูตาย เข้ามา ตรวจสอบ ดูแล และร่วมพัฒนาสายพันธุ์กุ้งที่ดีขึ้นกว่าเดิม ซึ่งทางรุ่งอรุณฟาร์มมีแผนการตลาดที่จะเน้นการพัฒนาทาง พันธุ์กุ้งใหม่ ๆ ทั้งกุ้งขาว และกุ้งก้ามกรามให้มีคุณภาพมากยิ่งขึ้น เพื่อตอบโจทย์สภาพอากาศที่ปัจจุบันนี้ค่อนข้างแปรปรวน ดังนั้นกุ้งที่ออกมาจะต้องมีความแข็งแรงเป็นพิเศษ อัตราการรอด ต้องดีในระดับหนึ่ง เพื่อผลกำไรของเกษตรกรในอนาคตนั่นเอง

ขอขอบคุณข้อมูล คุณสมชาย พูลสวัสดิ์ ที่อยู่ติดต่อ เลขที่ 35/8 หมู่ 3 ตำบลบางกระเจ็ด อำเภอบางคล้า จังหวัด ฉะเชิงเทรา โทร.083-558-4687 สนใจสั่งซื้อลูกกุ้งขาวและ ลูกกุ้งก้ามกรามคุณภาพ ติดต่อได้ที่ รุ่งอรุณฟาร์ม เจ้เนา 081-864-8089, 098-254-2969 คุณไก่อ่ 089-832-9039 ที่อยู่ 71 หมู่ 3 ตำบลคลองประเวศ อำเภอบ้านโพธิ์ จังหวัด ฉะเชิงเทรา 24140

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคตะวันออก
ที่มา : <https://www.palangkaset.com>

ผลิตภัณฑ์ผลไม้แปรรูปอบแห้งเชียงใหม่ แบรินด์ “เกวียนทอง”

รสชาติดี มีคุณภาพได้มาตรฐาน

แบรินด์ “เกวียนทอง” ผลิตผลไม้แปรรูปอบแห้ง หลายชนิดที่ปลูกในพื้นที่ทางภาคเหนือ โดยผลิตภัณฑ์ แต่ละชนิดได้คัดค้นสูตรส่วนผสมที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะ เข้าสู่กระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐานผ่านการตรวจสอบจาก เจ้าหน้าที่รับผิดชอบอย่างเข้มงวด ผ่านการรับรองคุณภาพ ความปลอดภัย ส่งขายตลาด

คุณหมื่นสุชา สิ้นราษฎรภาพ หรือ **คุณหล้า** เจ้าของแบรินด์ บอกถึงที่มาว่า ครอบครัวเป็นชาวสวนลำไย ตั้งแต่เด็กลำไย ที่ครอบครัวปลูกเป็นอาชีพสร้างรายได้ประสบปัญหาราคา ตกต่ำอยู่เป็นประจำและเป็นระยะเวลายาวนาน จึงหาแนวทางการแก้ไขปัญหาด้วยการนำมาแปรรูปอบแห้ง

เส้นทางสู่ธุรกิจเริ่มต้นขึ้นในปี 2547 มีโอท็อปเข้ามา ในชุมชน ซึ่งในพื้นที่มีเพียงคุณหล้ารายเดียวที่แปรรูปอบแห้งลำไย ดังนั้นทางอำเภอจึงได้ส่งเสริม สนับสนุน ให้ความรู้ ตลอดจน ปรับปรุงสภาพพื้นที่ผลิตและแปรรูปให้มีคุณภาพ ตามมาตรฐาน

พร้อมกับหาช่องทางการตลาดควบคู่ด้วย ต่อมาผลิตภัณฑ์ ลำไยอบแห้งของคุณหล้าได้รับ อย. เป็นผลิตภัณฑ์ระดับอำเภอ เพื่อคัดสรรระดับประเทศจนได้โอท็อป ระดับ 3 และระดับ 4 ดาว ในเวลาต่อมาได้มีโอกาสนำผลิตภัณฑ์ไปขายตามงานแสดง หลายแห่ง จึงนับเป็นจุดเริ่มต้นของการทำธุรกิจสินค้าแปรรูป อบแห้งอย่างสมบูรณ์ ผลสำเร็จจากลำไยอบแห้ง คุณหล้า จึงมองว่า ในเมื่อมีทักษะ ความสามารถ เครื่องมืออุปกรณ์ และศักยภาพอยู่แล้ว จึงได้คัดค้นนำผลไม้ในพื้นที่ทางเหนือ มาแปรรูปต่อยอดเพิ่มทางเลือกให้กับลูกค้าอีกหลายชนิด ได้แก่ มะม่วงอบแห้ง สับปะรดอบแห้ง มะเขือเทศอบแห้ง สตรอเบอร์รี่อบแห้ง ลิ้นจี่อบแห้ง และล่าสุดเป็นมะขามแช่อิ่ม ผลไม้แต่ละชนิดที่นำมาแปรรูปอบแห้ง รับซื้อมาจากชาวสวน ที่ปลูกในพื้นที่ทางภาคเหนือในช่วงที่ราคาขายผลผลิตตกต่ำ เพราะราคาไม่สูง ขณะเดียวกันยังเป็นการช่วยให้ชาวบ้าน มีรายได้แทนที่จะปล่อยให้ผลผลิตถูกทิ้งเสียหายเปล่าประโยชน์

ด้านการใช้เทคโนโลยีแปรรูป เตาอบเป็นหัวใจสำคัญ สมัยเริ่มแรกได้พัฒนาเตาอบที่ให้พลังงานความร้อนจากฟืน มาเป็นพลังงานแก๊สจนถึงปัจจุบัน ทั้งนี้ เพื่อลดปัญหาด้านมลพิษควันและความสกปรก ซึ่งมีการเปลี่ยนเตาอบมาแล้วกว่า 10 ครั้ง เนื่องจากใช้งานเป็นประจำ และเกิดการชำรุด ทั้งยังต้องพัฒนาปรับปรุงระบบอยู่ตลอดเพื่อให้มีประสิทธิภาพ สะดวก รวดเร็ว และปลอดภัย ส่วนงานด้านอื่นจะใช้แรงงานคน เพราะต้องการสร้างรายได้ให้กับชุมชน ในเรื่องของสุขอนามัย ทางแบรนด์ให้ความสำคัญมาก โดยคุณหล้าได้ผ่านการอบรมด้านสาธารณสุข และยังได้รับมาตรฐานรับรองทั้ง อย. ฮาลาล รวมถึงยังได้รับการตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานทุกปี

แบรนด์ “เกวียนทอง” ผลไม้แปรรูปอบแห้งหลายชนิดที่ปลูกในพื้นที่ทางภาคเหนือ มีตลาดขายทั้งในและต่างประเทศ ถ้าเป็นลำไยสีทองทางตลาดจีนนิยมจะมีพ่อค้า

มารับซื้อเพื่อนำไปขาย ถ้าตลาดในประเทศจะบรรจุใส่กล่องหรือห่อส่งขายตามห้าง ตามร้านขายของฝาก สำหรับสับปะรดจะมีลูกค้าประจำมารับซื้อไปส่งขายให้กับกลุ่มนักท่องเที่ยวจีนในแบรนด์ของเขาเอง นอกจากนี้ ยังออกบูธสำคัญหลายแห่งทั่วประเทศ สามารถสอบถามรายละเอียดสั่งซื้อผลไม้แปรรูปแบรนด์ “เกวียนทอง” ได้ที่โทรศัพท์ 089-851-6235



รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคเหนือ
ที่มา : <https://mgronline.com>

“ทองพับ” ขนมโบราณตัดแปลงให้เข้ากับยุคสมัย

“ทองพับ” คือขนมทองม้วน ขนมโบราณ มีผู้นำมาปรับปรุงสูตรและตัดแปลงพับซ้อนกันไปมาเป็นทรงสามเหลี่ยมเล็ก ๆ เมื่อนำเข้าปากรับประทานจะพอดีคำ ทำให้ไม่มีเศษขนมร่วงหล่น ปัจจุบันขายดีจนทำไม่ทัน

ผู้ที่ตัดแปลงขนมทองม้วนมาเป็นขนมทองพับรายนี้คือคุณเบญญาภา หรือจ๊อบแจ๊จ๊อบ เชื้อจินดากุล อายุ 53 ปี อยู่บ้านเลขที่ 57/1 หมู่ 4 ตำบลสวนหลวง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม เรียกได้ว่าเป็นผู้บุกเบิกจนทำให้ขนมจ๊อบแจ๊จ๊อบทองพับขายดีขยิบตาเป็นที่รู้จักทั่วไป คุณเบญญาภา บอกถึงจุดเริ่มต้นของการทำขนมชนิดนี้ว่า ต้องย้อนไปเมื่อปี 2544 หรือเมื่อ 22 ปีมาแล้ว ตนเปิดบ้านชุมชนบ้านเตาปูนริมถนนสายวัดกุ่มรินทร์กุฎีทอง ชายของโขงห้วย มีลูกเล็ก ๆ 3 คน ทุกวันต้องไปรับส่งลูกที่โรงเรียน ตอนกลางวันมีเวลารว่างหลายชั่วโมง จึงอยากหารายได้เพิ่ม จึงไปเรียนทำขนมทองม้วนที่วิทยาลัยสารพัดช่างสมุทรสงคราม แล้วได้นำความรู้มาพัฒนาปรับปรุงให้ลงตัวเป็นสูตรของตัวเอง เพื่อให้แตกต่างจากทองม้วนทั่วไป ปัญหาที่พบคือทองม้วนทั่วไปจะมีขนาดใหญ่ เวลากินจะมีเศษขนมร่วงหล่นทำให้เลอะเพราะความกรอบ จึงนำมาพับให้มีขนาดเล็กพอดีคำ แล้วเรียกว่า **“ขนมทองพับ”** ซึ่งสมัยนั้นถือว่าเป็นเจ้าแรก ๆ ที่ทำ แล้วนำมาวางขายหน้าบ้าน ปรากฏว่าขายดีขยิบตา มีลูกค้ามาอุดหนุนเป็นจำนวนมาก ทำให้มองเห็นลู่ทางว่าน่าจะทำเป็นอาชีพได้จึงได้เพิ่มเตาจาก 1 เตาเป็น 2 เตา และ 3 เตา ในเวลาต่อมาเพื่อให้ทันต่อความต้องการของลูกค้า

ส่วนที่มาของคำนำหน้าว่า “จ๊อบแจ๊จ๊อบ” นั้น มาจากชื่อเล่นของตนที่เห็นว่าแปลกหูและทำให้ลูกค้าจำง่าย อีกทั้งไม่ต้องการใช้ชื่อลูกคนใดคนหนึ่งเพราะเกรงว่าคนที่ไม่มีชื่อจะน้อยใจได้ ปัจจุบันได้ขยายกิจการและจดทะเบียนเป็น “บริษัทจ๊อบแจ๊จ๊อบทองพับ 5 จำกัด” มีคนงาน 30 คน เป็นโรงงานที่ได้รับรองมาตรฐานด้านความสะอาด และทางร้านใช้วัตถุดิบสดใหม่ คือ กะทิสด แป้งสาลี น้ำตาลทรายขาว เกลือ ไข่เป็ด ไข่ไก่ และงาดำ

นอกจากนี้ ยังได้ผลิตสินค้าอื่น ๆ ขึ้นมาอีก เช่น ขนมปังกรอบ ไข่ต้วยุติพิพิเศษอย่างดี จุดเด่นอยู่ที่ความบางของขนมทำให้มีรสสัมผัสกรอบ กินเพลิน มีหลายรสชาติด้วยกัน เช่น รสนิยม รสช็อกโกแลต รสพิชซ่า รสชาเขียว รสชาไทย และรสทุเรียน เป็นต้น

อย่างไรก็ตาม เนื่องจากเป็นสินค้าขายดี จึงแนะนำให้มาซื้อจากแหล่งผลิตคือที่ตำบลสวนหลวง อำเภออัมพวา จังหวัดสมุทรสงคราม ก่อนขึ้นสะพานวัดกุ่มรินทร์กุฎีทอง อยู่ขวามือ เปิดขายทุกวัน โทรศัพท์สอบถามได้ที่ โทร.08-4333-3688 หรือสั่งซื้อทางออนไลน์ ติดต่อได้ที่ Facebook : จ๊อบแจ๊จ๊อบทองพับ

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคตะวันตก
ที่มา : <https://mgronline.com>

แปลงใหญ่มะเขือเทศตำบลพานพร้าว หนองคาย รวมกลุ่ม ลดต้นทุน เพิ่มผลผลิต

“กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่มะเขือเทศตำบลพานพร้าว” ตำบลพานพร้าว อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย ซึ่งเกิดจากการรวมกลุ่มภายใต้การขับเคลื่อนโครงการนำร่องพัฒนาเกษตรแม่นยำสู่ธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรม 2 ล้านไร่ ของกระทรวงเกษตรและสหกรณ์ เริ่มดำเนินการโครงการ ปี 2564 - 2566 ซึ่งหลังจากการเข้าร่วมโครงการเกษตรกรสามารถลดต้นทุนการผลิต มีผลผลิตต่อหน่วยเพิ่มขึ้น ผลผลิตมีคุณภาพได้มาตรฐาน สอดคล้องกับความต้องการของตลาด ภายใต้การบูรณาการของหน่วยงานภาครัฐและเอกชน

กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่มะเขือเทศตำบลพานพร้าว ปัจจุบันมีพื้นที่ปลูกมะเขือเทศโรงงาน 83 ไร่ มีสมาชิกเกษตรกร 35 ราย โดยมี คุณฉัตรชัย วงศ์แก่น เป็นประธานกลุ่ม ซึ่งจากการที่เกษตรกรรวมกลุ่มแปลงใหญ่ภายใต้การดำเนินโครงการนำร่องพัฒนาเกษตรแม่นยำสู่ธุรกิจเกษตรอุตสาหกรรม 2 ล้านไร่ พบว่า เกษตรกรได้รับการถ่ายทอดความรู้ในการผลิตมะเขือเทศจากทั้งภาครัฐและเอกชน มีแหล่งจำหน่ายผลผลิตและมีการกำหนดราคาที่แน่นอนภายใต้ระบบการเกษตรแบบพันธสัญญา

ทั้งนี้ จากการทำนงงานในช่วงที่ผ่านมากลุ่มแปลงใหญ่ได้มีการพัฒนาคุณภาพในด้านที่สำคัญคือ ด้านการลดต้นทุนการผลิตและการเพิ่มผลผลิต เกษตรกรใช้พันธุ์ปลูกที่ดี มีการใช้ระบบน้ำพุง/น้ำหยดในแปลงปลูก เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต การควบคุมโรค/ศัตรูพืชด้วยวิธีผสมผสาน (IPM) การใช้ปุ๋ยตามค่าวิเคราะห์ดิน การใช้โดรนพ่นสารป้องกันกำจัดศัตรูพืช/การตัดแต่งกิ่งให้ผลผลิตทยอยออก และใช้แรงงานในครัวเรือนทดแทนการจ้างแรงงาน ส่งผลให้สามารถลดต้นทุนผลผลิตเหลือเพียง 19,280 บาทต่อไร่ต่อปี จากเดิมก่อนรวมกลุ่มแปลงใหญ่ที่มีต้นทุนเฉลี่ย 24,000 บาทต่อไร่ต่อปี หรือลดลงร้อยละ 20 และผลผลิตต่อไร่เพิ่มขึ้นเฉลี่ย 8,000 กิโลกรัมต่อไร่ จากเดิมมีผลผลิตเฉลี่ย 6,800 กิโลกรัมต่อไร่ หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 20 ด้านการพัฒนาคุณภาพผลผลิต มีการเข้ารับการอบรมและศึกษาดูงานการผลิตมะเขือเทศ ตามมาตรฐาน GAP จากศูนย์วิจัยและพัฒนาการเกษตรหนองคาย เพื่อผลักดันให้สมาชิกแปลงใหญ่ผ่านมาตรฐานการผลิตพืช ด้านการตลาดมีตลาดรับซื้อที่แน่นอน โดยมีการรับซื้อผลผลิตผ่านระบบเกษตรพันธสัญญากับบริษัท ศรีเชียงใหม่อุตสาหกรรม จำกัด และมีการพัฒนาการแปรรูปสินค้าเพื่อเพิ่มมูลค่า และด้านการบริหารจัดการกลุ่ม เน้นการวางแผนการผลิตให้มีกิจกรรมตลอดทั้งปี รวมถึงกลุ่มแปลงใหญ่ยังมีแนวคิดที่จะขยายผลสู่การเป็นวิสาหกิจชุมชนและนิติบุคคล

ปี 2565 กลุ่มเกษตรกรแปลงใหญ่มะเขือเทศตำบลพานพร้าว มีผลผลิตรวม 273 ตัน แบ่งเป็นผลผลิตจำนวน 216 ตัน หรือร้อยละ 79 ส่งจำหน่ายบริษัท ศรีเชียงใหม่อุตสาหกรรม จำกัด อำเภอศรีเชียงใหม่ จังหวัดหนองคาย ราคาที่บริษัทรับซื้อจะขึ้นอยู่กับคุณภาพของผลผลิต มีราคาประกันรับซื้อไม่ต่ำกว่า 2 บาทต่อกิโลกรัม ซึ่งเป็นราคาที่บริษัทได้ทำสัญญาไว้กับเกษตรกรล่วงหน้าแล้ว และผลผลิตอีกจำนวน 57 ตัน หรือร้อยละ 21 ส่งจำหน่ายเป็นมะเขือเทศบริโภคสดให้กับพ่อค้าทั่วไป โดยราคาเฉลี่ย ณ เดือนเมษายน 2565 ผลเขียว ราคา 5 บาทต่อกิโลกรัม ผลแดง ราคา 2.50 บาทต่อกิโลกรัม

นอกจากนี้ จังหวัดหนองคายซึ่งเป็นแหล่งผลิตสำคัญของภาคตะวันออกเฉียงเหนือ ได้มีส่วนร่วมร่วมกับสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) และบริษัท ศรีเชียงใหม่อุตสาหกรรม จำกัด ได้ดำเนินการโครงการในพื้นที่นำร่องภายใต้ชื่อโครงการพัฒนาระบบการรับรองผลิตภัณฑ์รูปแบบใหม่ โดยการประยุกต์ใช้ระบบการประเมินผู้ส่งมอบ (Supplier audit) เพื่อพัฒนาศักยภาพผู้ผลิตเข้าสู่ระบบรับรองผลิตภัณฑ์มาตรฐานสินค้าเกษตรปลอดภัย ภายใต้เครือข่ายสภาอุตสาหกรรมแห่งประเทศไทย สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) ดำเนินโครงการในพื้นที่นำร่องได้แก่ บริษัท ศรีเชียงใหม่อุตสาหกรรม จำกัด และชนิดสินค้าผลิตภัณฑ์นำร่อง ได้แก่ มะเขือเทศ ทั้งนี้ จะดำเนินการให้การรับรองมาตรฐานให้กับเกษตรกรที่เป็นสมาชิกกลุ่มแปลงใหญ่เป็นลำดับแรก

เกษตรกรที่สนใจและสามารถรวมกลุ่มเพื่อปลูกมะเขือเทศส่งเข้าโรงงาน หรือเป็นเกษตรกรเครือข่ายของบริษัทผู้รับซื้อผลผลิตที่จะขึ้นทะเบียนรวมเป็นแปลงใหญ่ภายใต้โครงการที่อยู่ในจังหวัดหนองคาย สมัครเข้าร่วมโครงการ โดยสามารถติดต่อกลุ่มยุทธศาสตร์พัฒนาการเกษตร สำนักงานเกษตรและสหกรณ์จังหวัดหนองคาย โทร. 042-422-841 หรือที่สำนักงานเกษตรจังหวัดหนองคาย และสำนักงานเกษตรอำเภอทุกอำเภอ



รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคตะวันออกเฉียงเหนือ
ที่มา : <https://www.technologychaoban.com>

ฮ้อม...หอม พลิกชีวิต สร้างรายได้แบบ กล้วย กล้วย

จากครอบครัวเกษตรกรปลูกกล้วยหอมทองส่งให้กับสหกรณ์ผู้ปลูก ในอำเภอศรี จังหวัดชุมพร เมื่อต้องเจอกับปัญหากล้วยตกรอดที่สหกรณ์คัดทิ้งและต้องนำกลับมาบ้าน เป็นโจทย์ให้คุณพรพิการ์ เพชรชู หรือคุณแป้ง ต้องคิดหาทางออกกับกล้วยเหล่านั้น จนเมื่อเรียนจบและต้องกลับมาดูแลคุณแม่ที่ป่วย จึงได้ศึกษาวิธีการแปรรูปกล้วยอย่างจริงจัง โดยศึกษาจากวิทยานิพนธ์ของนักศึกษามหาวิทยาลัยต่าง ๆ จนได้สูตรกล้วยทอดกรอบมาทดลองทำจริง ตอนแรกที่ทำออกมาไม่ค่อยมีตลาดอาศัยขายตามบ้านแต่ขายไม่ดี เนื่องจากแต่ละบ้านล้วนมีกล้วยกินกันอยู่แล้ว จึงหันไปขายตามหน่วยงานสำนักงานต่าง ๆ ซึ่งพอขายได้แต่ก็ยัง不多พอทำอยู่เกือบ 2 ปี มีปัญหาเรื่องการตลาดจนเหมือนจะถอดใจ ก่อนจะกลับมาสู้อีกรอบโดยการส่งไปให้เพื่อนและญาติที่อยู่ต่างจังหวัด เช่น กรุงเทพฯ และชลบุรีได้ชิม และมีเพื่อนคนหนึ่งเห็นถึงคุณค่ากล้วยทอดกรอบที่ทำ ก็เลยเอาไปทำการตลาดและได้รับการตอบรับดีมากจนผลิตไม่ทันเพราะในช่วงแรกเป็นการใช้แรงงานคนเป็นหลักในการทำงาน

ปัจจุบันคุณแป้งเจ้าของ **บริษัท เลิฟบานาน่า จำกัด** เจ้าของกล้วยหอมทองกรอบแก้ว **แบรนด์ ฮ้อม..หอม** มีโรงงานที่มีกำลังการผลิตประมาณ 10 ตันต่อวัน โดยเป็นกล้วยที่รับซื้อจากเกษตรกรในพื้นที่เป็นหลัก เป็นการช่วยสร้างช่องทางการขายผลผลิตกล้วยหอมให้เกษตรกรอีกทางหนึ่งและยังรับซื้อในราคาประกัน คือ กิโลกรัมละ 10 บาท ในขณะที่ตลาดรับซื้ออยู่ที่กิโลกรัมละ 8 บาท และการใช้กล้วยที่เป็นผลผลิตในท้องถิ่นทำให้ได้กล้วยซึ่งเป็นวัตถุดิบหลักที่สดใหม่ทุกวัน ส่งผลต่อรสชาติของกล้วยหอมทองกรอบแก้ว มีรสชาติที่โดดเด่นจนได้รับการตอบรับอย่างดีจากลูกค้าที่ซื้อไปบริโภคและกลับมาซื้อซ้ำ ทำให้ตัวแป้งมีรายได้ด้วย โรงงานจึงมีกำลังการผลิตที่เพิ่มมากขึ้น

“จากวันแรกที่เรารู้จักกล้วยเพียงแค่ 120 กิโลกรัมต่อวันเพิ่มเป็น 10,000 กิโลกรัมต่อวัน ต้องใช้เวลาการลองผิดลองถูกด้วยตัวเองนานกว่า 10 ปี ใช้เงินทุนไปแล้วกว่า 7 ล้านบาท แต่การทำไปขายไปไม่ได้เป็นการลงทุนครั้งเดียว พอขายได้ก็เอามาลงทุนเพิ่ม และมีการลงทุนหลักทำโรงงานและเครื่องจักรในครั้งแรกที่ต้องกู้เงินจากสถาบันการเงิน อย่าง เอสเอ็มอีดีแบงก์ตอนนี้ก็ยังไม่ได้คืนทุนทั้งหมด”

สำหรับช่องทางการขายหลักตอนนี้ คือ การส่งให้ตัวแทนที่นำขายบนช่องทางออนไลน์ โดยมีตัวแทน รายใหญ่ที่นำสินค้าไปกระจายประมาณ 5 ราย และบางส่วนเปิดรับจ้างผลิต OEM ภายใต้แบรนด์ของลูกค้า ซึ่งปีนี้นั้นมาบุกตลาด OEM มากขึ้น เพราะปัจจุบันช่องทางออนไลน์มีพ่อค้า แม่ค้าที่ต้องการสินค้าที่ผลิตภายใต้แบรนด์ของตัวเองนำไปขายมากขึ้นก็เลยคิดว่าปีนี้ตลาด OEM จึงเป็นตลาดที่น่าสนใจ โดยเปิดรับผลิตให้กับลูกค้าที่สั่งขั้นต่ำ 200 กิโลกรัมขึ้นไป

การเริ่มต้นธุรกิจด้วยวัยเพียง 20 ต้น ๆ และไม่ได้มีประสบการณ์ โอกาสเกิดการล้มเลิกกลางคันเกิดขึ้นได้ง่าย แต่นับจากวันนั้นถึงวันนี้ ผ่านมา 10 ปี เริ่มจากสินค้ากล้วยทอดกรอบที่ไม่มีแบรนด์ มีเพียงเป้าหมายแค่นำผลผลิตตกรอดขายไม่ได้จากที่บ้านมาเพิ่มมูลค่าพัฒนาต่อยอดจนวันนี้ได้เป็นเจ้าของโรงงานผลิต มีสินค้าที่เป็นแบรนด์ของตัวเองที่ส่งขายทั่วประเทศ นับเป็นความสำเร็จจากความตั้งใจไม่ยอมแพ้ต่ออุปสรรคและการเรียนรู้พัฒนาอย่างต่อเนื่องที่ควรเอาแบบอย่างในการสร้างแรงบันดาลใจได้อย่างดี สนใจติดต่อ โทร. 09-8669-2425 หรือ Facebook : กล้วยหอมทอดกรอบแก้ว โรงงานผลิต

เรียบเรียงโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคใต้
ที่มา : ผู้จัดการออนไลน์

English for Career

รวม 15 ประโยค ‘ขอบคุณ’ ภาษาอังกฤษ ใช้พูดแทน Thank you!

ถ้าถามถึงคำภาษาอังกฤษคำแรก ๆ ที่ทุกคนรู้จักและใช้พูดภาษาอังกฤษเป็นก็คือ คำว่า ‘Thank you’ ที่เมื่อไรก็ตามที่เราต้องการจะขอบคุณใคร ทุกคนมักจะใช้คำนี้ แต่จริง ๆ แล้วในภาษาอังกฤษ ยังมีวลีและประโยคอีกหลายอย่างที่คุณสามารถใช้ในการขอบคุณได้ โดยวันนี้เราได้รวบรวม 15 ประโยค ที่ใช้ในการขอบคุณ ที่จะช่วยให้คุณเป็นคนที่ใช้ภาษาอังกฤษได้เก่งขึ้นได้



ประโยค 'ขอบคุณ' ภาษาอังกฤษ

1. Thanks a bunch (ขอบคุณมากมาก)
2. That's very kind (ขอบคุณมากคุณใจดีจัง)
3. I can't thank you enough (ฉันไม่สามารถขอบคุณได้มากพอ)
4. I really appreciate your help (ฉันซาบซึ้งมากสำหรับความช่วยเหลือของคุณ)
5. Many thanks for your assistance (ขอบคุณมากสำหรับความช่วยเหลือของคุณ)
6. I couldn't have done it without you (ฉันทำไม่ได้ถ้าไม่มีคุณ)
7. You are always so helpful (คุณคอยช่วยเหลืออยู่เสมอ)
8. Your support means the world (การสนับสนุนของคุณหมายถึงโลก)
9. Thank you for taking the time to do this (ขอขอบคุณที่สละเวลาทำเช่นนี้)
10. Please accept my deepest gratitude (โปรดยอมรับคำขอบคุณอย่างสุดซึ้งของฉัน)

11. I'm forever indebted (ฉันเป็นหนี้บุญคุณตลอดไป)
12. How can I show you how grateful I am? (ฉันจะแสดงให้คุณเห็นว่าฉันรู้สึกขอบคุณได้อย่างไร?)
13. Thanks in advance (ขอบคุณล่วงหน้า)
14. How can I ever possibly thank you? (ฉันจะขอบคุณได้อย่างไร?)
15. Much obliged (เป็นการขอบคุณที่ทำให้ความรู้สึกว่าเป็นหนี้บุญคุณ)

นอกจากนี้แล้วยังมีประโยคภาษาอังกฤษอีกหลายคำที่คุณสามารถใช้ได้ ขึ้นอยู่กับสถานการณ์ในตอนนั้น ถ้าคุณรู้จักประโยคแต่ยังไม่เข้าใจความหมายของมัน ประโยคนั้นก็อาจจะเปลี่ยนความหมายไปเลยทันที เพราะฉะนั้นแล้วนอกจากจะรู้คำศัพท์เยอะแล้ว ยังต้องรู้ความหมายและใช้เป็นอย่างดีถึงจะทำให้คุณเป็นคนเก่งภาษาอังกฤษมากขึ้น

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง
ที่มา : <https://speakup.ac.th>

รู้ทันโลก

สวีเดนติดตั้ง “วาว” พลังงานน้ำขึ้นน้ำลงที่ใหญ่ที่สุดในโลก แค่ตัวเดียวผลิตไฟฟ้าให้กับบ้านเรือนกว่า 1,000 หลัง

Minesto สตาร์ทอัพสัญชาติสวีเดน ที่มีความเก่งกาจและเชี่ยวชาญในการประดิษฐ์วาวพลังงานน้ำขึ้นลง ล่าสุดเดินหน้าติดตั้งวาวยักษ์ที่ใหญ่ที่สุดในโลกในหมู่เกาะแฟโรซึ่งอยู่ไกลโพ้น เพื่อผลิตไฟฟ้าจากพลังงานสะอาดให้กับบ้านเรือน 1,000 หลัง มีผู้ใช้ประโยชน์จากพลังงานน้ำขึ้นน้ำลงเพื่อการเสียมล็ดพีชมาเป็นเวลากว่า 1,000 ปีแล้ว และอุปกรณ์ในปัจจุบันสำหรับใช้ในแหล่งพลังงานตลอด 24 ชั่วโมงนี้ มีความซับซ้อนกว่า แทนที่จะเล่นวาวบนชายหาด Minesto เปลี่ยนมาเล่นในมหาสมุทร เนื่องจากน้ำมีความหนาแน่นมากกว่าอากาศเกือบพันเท่า ดังนั้นพลังงานที่ได้จึงมีความเข้มข้นมากกว่ามาก หนึ่งในการออกแบบที่สะดุดตาที่สุดที่เกิดขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมาคือ “วาว” โลหะขนาดใหญ่ ซึ่งลอยทวนกระแสน้ำอยู่ใต้ท้องทะเลเพื่อหมุนโรเตอร์ (ส่วนเคลื่อนที่เพื่อหมุนเพลาแล้วจ่ายพลังงานกลออกมา) และผลิตกระแสไฟฟ้า จากนั้นไฟฟ้าจะถูกส่งไปยังโครงข่ายโดยใช้สายเคเบิลใต้ทะเลซึ่งทำหน้าที่เป็นสายโยงวาวด้วย

ปัจจุบัน วาวที่ใหญ่ที่สุดที่เคยสร้างมา หรือที่รู้จักในชื่อ Dragon 12 กำลังจะถูกติดตั้งนอกหมู่เกาะแฟโร เขตปกครองตนเองของเดนมาร์ก ด้วยปีกที่กว้างถึง 12 เมตร เมื่อเปิดใช้งานแล้ว คาดว่าจะสามารถผลิตไฟฟ้าสะอาดได้ 1.2 เมกะวัตต์ (MW) ซึ่งเพียงพอที่จะจ่ายให้กับบ้านเรือนประมาณ 1,000 หลัง โดยขณะนี้กำลังถูกส่งจากสวีเดนไปยังหมู่เกาะแฟโรเพื่อทำการติดตั้งว่าดังกล่าวได้รับการออกแบบครั้งแรกโดยบริษัทรถยนต์ Saab จากสวีเดน จากนั้นจึงออกสู่ตลาดในปี 2550 โดย บริษัท Minesto สตาร์ทอัพในเครือ Saab เช่นกัน ซึ่งได้ปรับปรุงเทคโนโลยีนับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมา ด้วยเงินทุนมากกว่า 40 ล้านยูโรจากกองทุนเพื่อการพัฒนาภูมิภาคยุโรป ซึ่ง Minesto อ้างว่าเป็นการลงทุนด้านพลังงานทางทะเลที่ใหญ่ที่สุดของสหภาพยุโรปจนถึงปัจจุบัน แม้จะมีศักยภาพมหาศาลสำหรับการผลิตพลังงานทดแทน แต่เทคโนโลยีกระแสน้ำขึ้นน้ำลงยังคงถูกนำไปใช้ประโยชน์น้อยเกินไป ส่วนหนึ่งเป็นเพราะการควบคุมการลดลงและการไหลของมหาสมุทรในอดีตเกี่ยวข้องกับภารกิจก่อสร้างเรือบรรทุกหรือกังหันในกระแสน้ำที่มีราคาแพง (โดยพื้นฐานแล้วคือกังหันลมที่ผูกติดอยู่กับกันทะเล) ซึ่งอาจส่งผลเสียต่อสิ่งมีชีวิตในมหาสมุทร

Minesto เชื่อว่าการผสมผสานพลังงานหมุนเวียนที่สมดุลเป็นสิ่งสำคัญในการขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงระดับโลกไปสู่ระบบพลังงานแห่งอนาคตที่ยั่งยืน กระแสน้ำขึ้นน้ำลงและกระแสน้ำในมหาสมุทรที่มีความน่าเชื่อถือและไม่สิ้นสุด เกิดขึ้นตลอดเวลา เพราะกระแสน้ำเกิดขึ้นจากปฏิสัมพันธ์ของแรงโน้มถ่วงของโลก ดวงจันทร์ และดวงอาทิตย์ การเคลื่อนที่สัมพันธ์นี้ทำให้เกิดกระแสน้ำขึ้นน้ำลงทั่วโลกซึ่งมีพลังงานจำนวนมาก เนื่องจากสามารถทำนายตำแหน่งของดวงอาทิตย์และดวงจันทร์ได้อย่างแม่นยำในระดับสูง ข้อมูลนี้จึงสามารถนำไปใช้ทำนายการเคลื่อนที่ของกระแสน้ำและความเร็วกระแสน้ำได้ทุกที่ในโลก เพื่อใช้ประโยชน์จากทรัพยากรหมุนเวียนที่มีคุณสมบัติโดดเด่น และแตกต่างนี้ บริษัทฯ จึงพัฒนาเทคโนโลยีว่าพลังงานน้ำขึ้นน้ำลงให้มีน้ำหนักเบา แยกส่วน และปรับขนาดได้ ซึ่งจะปลดล็อกทำให้โลกพึ่งพาทรัพยากรพลังงานหมุนเวียนที่คาดการณ์ได้

นอกจากนี้ ยังเป็นพลังงานหมุนเวียนที่มีการใช้ที่ดินน้อยที่สุดและไม่มีผลกระทบต่อการณ์มองเห็น จากการที่ในหลายภูมิภาคทั่วโลกมีทรัพยากรที่ดินสำหรับโครงการพลังงานทดแทนจำกัด การพัฒนาโครงการพลังงานลมและพลังงานแสงอาทิตย์จึงต้องแข่งขันกับการใช้ประโยชน์ที่ดินอื่น ๆ แต่เทคโนโลยีพลังงานใต้ท้องทะเล เช่น เทคโนโลยีว่าพลังงานน้ำขึ้นน้ำลงของ Minesto นั้นอยู่ใต้ทะเลไม่ส่งผลกระทบต่อทัศนวิสัยและไม่ต้องใช้ประโยชน์ใด ๆ จากที่ดินที่มีจำกัด

“ว่าวใต้น้ำ” ทำงานอย่างไร

เทคโนโลยีของ Minesto ผลิตกระแสไฟฟ้าจากกระแสน้ำขึ้นน้ำลงและกระแสน้ำในมหาสมุทรด้วยหลักการเฉพาะและจดสิทธิบัตรแล้วคล้ายกับการเล่นว่าวในสายลม ปีกใช้แรงยกอุทกพลศาสตร์ที่สร้างขึ้นโดยกระแสน้ำใต้น้ำเพื่อขับเคลื่อนว่าวด้วยระบบควบคุมบนตัวว่าวจะถูกบังคับทิศทางโดยอัตโนมัติตามวิถีโคจรเป็นเลข 8 ที่กำหนดไว้ล่วงหน้าโดยจะดึงกังหัน

ผ่านน้ำด้วยการไหลของน้ำที่สูงกว่าความเร็วกระแสที่จริงหลายเท่า เพลากังหันจะเปลี่ยนเครื่องกำเนิดไฟฟ้าซึ่งจะจ่ายกระแสไฟฟ้าให้กับโครงข่ายโดยใช้สายไฟในสายเคเบิลใต้ทะเลไปยังฝั่ง

ในอนาคต Minesto จะร่วมกับ SEV บริษัทสาธารณูปโภคด้านพลังงานในท้องถิ่น ตั้งเป้าที่จะสร้างความจุว่าพลังงานน้ำขึ้นน้ำลงขนาด 120MW ในหมู่เกาะแฟโร โครงสร้างพื้นฐานแห่งอนาคตนี้จะประกอบด้วยว่าวประมาณ 100 ตัว สามารถจ่ายไฟฟ้าได้ 40% ของปริมาณการใช้ไฟฟ้าของหมู่เกาะแฟโร

ทั้งนี้หมู่เกาะแฟโรเป็นหนึ่งในประเทศชั้นนำของโลกในการผลิตไฟฟ้าที่ยั่งยืน โดยไฟฟ้ามากกว่า 50% ของประเทศมาจากแหล่งพลังงานหมุนเวียน หมู่เกาะแฟโรไม่มีปัญหาการขาดแคลนพลังงานหมุนเวียน เนื่องจากกระแสน้ำในมหาสมุทรและกระแสน้ำของมหาสมุทรแอตแลนติกตะวันออกเฉียงเหนือและลมที่พัดแรง ด้วยเครือข่ายไฟฟ้าพลังน้ำที่มีอยู่จากลำธารและทะเลสาบบนภูเขา การแปลงแหล่งพลังงานธรรมชาติอื่น ๆ ให้เป็นพลังงานสีเขียวที่ราคาไม่แพงจึงเป็นสิ่งสำคัญที่สุด สัดส่วนของพลังงานสีเขียวในโครงข่ายไฟฟ้าของหมู่เกาะแฟโรกำลังเพิ่มขึ้น โดยมีการติดตั้งกังหันลมเพิ่มมากขึ้นในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา และมีแนวโน้มที่ดีสำหรับพลังงานไฟฟ้าจากกระแสน้ำในมหาสมุทรที่กำลังอยู่ระหว่างการทดสอบนี้

โดย SEV ต้องการบรรลุการผลิตไฟฟ้าที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม 100% ในหมู่เกาะแฟโรภายในปี 2573 รวมถึงมีความพยายามในการลดการพึ่งพาเชื้อเพลิงฟอสซิลในกิจกรรมอื่น ๆ โดยได้รับการสนับสนุนเป็นอย่างดีจากรัฐบาลหมู่เกาะแฟโร ซึ่งขณะนี้อยู่ในกระบวนการพัฒนานโยบายและความริเริ่มในการบรรลุเป้าหมายเหล่านี้

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง

ที่มา : <https://www.salika.co>

Smart DOE

กรมการจัดหางาน แนะนำแรงงาน 4 สัญชาติ ที่ใบอนุญาตทำงานจะหมดอายุ ภายใน 13 ก.พ. 67 เร่งต่ออายุใบอนุญาตทำงาน

กรมการจัดหางาน แนะนำ แรงงาน 4 สัญชาติ ตามมติกรม. เมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2565 ที่ใบอนุญาตทำงานจะหมดอายุภายในวันที่ 13 ก.พ. 67 เร่งต่ออายุใบอนุญาตทำงาน ที่เว็บไซต์ e-workpermit.doe.go.th ก่อนใบอนุญาตทำงานสิ้นอายุ นายสมชาย มรกตศรีวรรณ ผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน รักษาการแทนอธิบดีกรมการจัดหางาน เปิดเผยว่า ปัจจุบันแรงงาน 4 สัญชาติ ตามมติคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ 5 กรกฎาคม 2565 จำนวนประมาณ 1 ล้านคน ใบอนุญาตทำงานจะหมดอายุพร้อมกันในวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 แรงงานกลุ่มดังกล่าวหากประสงค์จะทำงานต่อไปให้ยื่นคำขอต่ออายุ

ใบอนุญาตทำงานพร้อมด้วยเอกสารหลักฐานตามที่ระบุไว้ในแบบคำขอ (บต. 50 อ. 5) ก่อนใบอนุญาตทำงานสิ้นอายุ โดยให้นายจ้างดำเนินการยื่นคำขอต่ออายุใบอนุญาตทำงานแทนคนต่างด้าวพร้อมเอกสารและหลักฐาน ได้แก่ สำเนาหนังสือเดินทางและสำเนาหลักฐานการตรวจลงตราวีซ่า ซึ่งได้รับอนุญาตให้อยู่ในราชอาณาจักรเป็นการชั่วคราว ไม่น้อยกว่าวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 รูปถ่าย ขนาด 3x4 ซม. หนังสือรับรองการจ้าง (แบบ บต. 46) และหนังสือรับรองการเป็นนิติบุคคล (กรณีนายจ้างเป็นนิติบุคคล) ผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์กรมการจัดหางาน ที่เว็บไซต์ e-workpermit.doe.go.th พร้อมชำระค่าธรรมเนียมค่ายื่นคำขอฉบับละ 100 บาท และค่าธรรมเนียมต่ออายุใบอนุญาตทำงานฉบับละ 900 บาท ภายในวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2567 โดยให้คนต่างด้าวใช้ใบรับคำขอต่ออายุใบอนุญาตทำงานและใบเสร็จรับเงินค่าธรรมเนียม เป็นหลักฐานแสดงว่าได้รับการผ่อนผันให้ทำงาน และเมื่อนายทะเบียนตรวจสอบคำขอต่ออายุใบอนุญาตทำงานพร้อมทั้งเอกสารหลักฐานแล้ว หากเห็นว่าถูกต้องครบถ้วนจะต่ออายุใบอนุญาตทำงานให้คนต่างด้าวมีสิทธิทำงานถึงวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 ซึ่งคนต่างด้าวจะได้รับทะเบียนใบอนุญาตทำงานไว้ใช้เป็นหลักฐานแทนใบอนุญาตทำงานจนกว่าจะได้รับใบอนุญาตทำงาน

นายสมชาย กล่าวเพิ่มเติมว่า หลังจากดำเนินการครบถ้วนแล้ว ให้ยื่นหลักฐานการอนุญาตให้อยู่ในราชอาณาจักร (Visa) ไม่น้อยกว่าวันที่ 13 กุมภาพันธ์ 2568 และหลักฐานการขึ้นทะเบียนเป็นผู้ประกันตน หรือการทำประกันสุขภาพกับกระทรวงสาธารณสุข ตามแต่ละกรณี ต่อกรมการจัดหางานหากกรมการจัดหางานตรวจสอบแล้วพบว่าแรงงานต่างด้าวลักลอบทำงานอยู่ในประเทศไทยโดยไม่ดำเนินการตามขั้นตอนต่าง ๆ ภายในระยะเวลาที่กำหนด จะมีคำสั่งเพิกถอนใบอนุญาตทำงานและดำเนินคดีตามกฎหมายทั้งนายจ้างและแรงงานต่างด้าวอย่างเข้มงวดต่อไป

ทั้งนี้ หากติดปัญหาไม่สามารถดำเนินการผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ด้วยตนเองได้ สามารถติดต่อขอรับบริการจากเจ้าหน้าที่ได้ที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดทุกจังหวัด สำนักงานจัดหางานกรุงเทพมหานครพื้นที่ 1 - 10 ในท้องที่ซึ่งเป็นที่ตั้งสถานที่ทำงานของนายจ้าง หรือสอบถามเพิ่มเติมได้ที่ สายด่วนกระทรวงแรงงาน โทร 1506 กด2

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง
ที่มา : <https://www.doe.go.th>

กรมการจัดหางาน ย้ำ มีตำแหน่งงานว่างทั่วประเทศกว่า 8 หมื่นอัตรา รongรับแรงงานไทยกลับจากอิสราเอล

กรมการจัดหางาน เตรียมตำแหน่งงานว่างทั่วประเทศ 81,909 อัตรา ให้แรงงานอุ่นใจมีงานทำใกล้ครอบครัว เผยชะลอเดินทางไปทำงานอิสราเอล เพื่อความปลอดภัยของแรงงาน

นายสมชาย มรกตศรีวรรณ ผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน รักษาการแทนอธิบดีกรมการจัดหางาน เปิดเผยว่า จากกรณีสื่อมวลชนนำเสนอข่าว แรงงานไทยที่กลับจากอิสราเอลยังไม่มียานและไม่มีเงิน อยากกลับไปทำงานประเทศอิสราเอลแต่กระทรวงแรงงานยังไม่อนุญาตนั้นเกี่ยวกับเรื่องนี้กรมการจัดหางานไม่เคยนิ่งนอนใจ ได้เตรียมมาตรการดูแลแรงงานไทยที่เดินทางกลับมาถึงประเทศไทยแล้วจำนวน 9,497 คน โดยผลการสำรวจความต้องการแรงงานไทยที่เดินทางกลับมาพบว่า มีแรงงานต้องการกลับไปทำงานประเทศอิสราเอล จำนวน 4,442 คน ไม่ต้องการกลับไปทำงาน 3,979 คน และยังไม่แน่ใจ 79 คน ซึ่งกรมฯ ได้เตรียมตำแหน่งงานในประเทศ จำนวน 81,909 อัตรา ซึ่งแม้จะไม่สามารถสร้างรายได้สูงเช่นงานในประเทศอิสราเอล แต่ทดแทน

ด้วยการได้ใกล้ชิดครอบครัว รวมทั้งมีงานในต่างประเทศรองรับ อาทิ ได้หวั่น สาธารณรัฐโปรตุเกส กรีซ และสาธารณรัฐเกาหลี นอกจากนี้กรมฯ ยังได้เตรียมอาชีพอิสระที่น่าสนใจ ท่าง่าย รายได้ดี เหมาะสมกับความต้องการของแรงงานในแต่ละพื้นที่ โดยให้เจ้าหน้าที่สำนักงานจัดหางานจังหวัดลงพื้นที่ส่งเสริมการประกอบอาชีพอิสระ การรับงานไปทำที่บ้าน และแนะนำแหล่งเงินทุนที่ถูกกฎหมายจากกองทุนเพื่อผู้รับงานไปทำที่บ้าน มีดอกเบี้ยต่ำให้กับแรงงานไทยที่ไม่ต้องการทำงานประจำหรือต้องการเริ่มต้นกิจการของตนเองด้วย



ในส่วนแรงงานที่ต้องการกลับไปทำงานที่รัฐอิสราเอล กรมการจัดหางานเข้าใจและไม่ได้มีเจตนาอยู่ระหว่างประเมินสถานการณ์ความปลอดภัยในรัฐอิสราเอล เพื่อให้มั่นใจว่าแรงงานไทยจะสามารถกลับไปทำงานได้อย่างปลอดภัย ในระหว่างนี้ ขอความร่วมมือแรงงานไทยไม่ลี้ภัยกลับไปทำงาน และสำหรับแรงงานไทยที่เป็นสมาชิกกองทุนเพื่อช่วยเหลือคนหางานไปทำงานต่างประเทศ และเดินทางกลับจากอิสราเอลด้วย สถานการณ์สงคราม ตั้งแต่วันที่ 12 ตุลาคม - 30 พฤศจิกายน 2566 กรมการจัดหางานได้ให้การเยียวยาตามสิทธิแล้ว จำนวน 9,218 ราย รวมเป็นเงิน จำนวน 139,270,000 บาท

ทั้งนี้ แรงงานที่ต้องการหางานทำสามารถสมัครงานผ่านเว็บไซต์ ไทยมีงานทำ.doe.go.th หรือ Mobile Application “ไทยมีงานทำ” หรือใช้บริการที่สำนักงานจัดหางานจังหวัด ทุกจังหวัด สำนักงานจัดหางาน กรุงเทพมหานครพื้นที่ 1 - 10 หรือติดตามประกาศรับสมัครงานในต่างประเทศได้ที่เว็บไซต์ กองบริหารแรงงานไทยไปต่างประเทศ doe.go.th/overseas หรือสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่ สายด่วน 1694 กรมการจัดหางาน

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง
ที่มา : <https://www.salika.co>

กรมการจัดหางาน ส่งเสริมกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้านจังหวัดขอนแก่น ต่อยอดจากวัสดุเหลือใช้ ผลิตภัณฑ์สร้างมูลค่า

วันที่ 27 - 28 พฤศจิกายน 2566 นายสมชาย มรกตศรีวรรณ ผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน รักษาการอธิบดีกรมการจัดหางาน มอบหมาย นางสาวบุญยวีร์ โชว์พันธุ์ รองอธิบดีกรมการจัดหางาน ลงพื้นที่จังหวัดขอนแก่น เยี่ยมเยียนกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้าน ที่จดทะเบียนกับกรมการจัดหางาน 3 กลุ่ม พร้อมให้คำแนะนำต่อยอดผลิตภัณฑ์ ส่งเสริมการรวมกลุ่มสร้างรายได้

นางสาวบุญยวีร์ โชว์พันธุ์ รองอธิบดีกรมการจัดหางาน เปิดเผยว่า กรมการจัดหางานส่งเสริมให้คนไทยมีทางเลือกในการประกอบอาชีพ โดยสนับสนุนการรวมกลุ่มรับงานไปทำที่บ้าน มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2545 กลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้านที่ไม่ใช่เทคโนโลยีซับซ้อนในการผลิต งานที่สามารถเรียนรู้ได้ง่าย หรืองานที่ใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่น แต่ปัจจุบันผลิตภัณฑ์จากกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้านมีความหลากหลาย และให้ความสำคัญกับการอนุรักษ์สิ่งแวดล้อมมากขึ้น มีการนำแนวคิดอัปไซคลิงที่นำของที่ไร้คุณค่ากลับมาแปรรูปเป็นสินค้า ผสมผสานด้วยภูมิปัญญาท้องถิ่นสร้างมูลค่าให้ผลิตภัณฑ์ หรือการใช้วัสดุทุกชิ้นอย่างคุ้มค่า โดยนำเศษวัสดุที่เหลือจากการผลิตชิ้นงานหลักมาสร้างสรรค์เป็นชิ้นงานใหม่ เช่นเดียวกับนายณัฐวุฒิ ศรีอาจ ผู้รับงานไปทำที่บ้าน “กระเป๋ายาวนิล (Kennely)” ซึ่งแปรรูปตัดเย็บไวนิลผ้าใบเป็นกระเป๋า และใช้เส้นใยที่ได้จากผ้าใบทอด้วยก๊อทผ้าตัดเย็บเป็นเสื้อผ้า กระเป๋า รองเท้า สร้างรายได้ถึงเดือนละ 25,000 - 30,000 บาทต่อเดือน หรือกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้าน "กลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าร่มเย็น" หมู่บ้านศรีจันทร์ หมู่ 4 ตำบลโนนเมือง อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ซึ่งรวมกลุ่มสมาชิก จำนวน 9 คน รับงานแปรรูปผลิตภัณฑ์จากผ้าขาวม้า และใช้ทักษะด้านการทอผ้าสร้างสรรค์ ร่ม ที่มีความสวยงามเป็นเอกลักษณ์ และนำเศษผ้า

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง

Smart Job Magazine

ที่มา : <https://www.doe.go.th>

ที่เหลือจากการทำร่ม มาทำผลิตภัณฑ์หลากหลาย อาทิ ตุ๊กตา โดโนเสาร์สัญลักษณ์เมืองขอนแก่น กระเป๋าผ้า หมวกผ้า พวงกุญแจ กระเป๋าของฝาก กระเป๋าใส่แก้วน้ำ เสื้อผ้าฝ้าย เป็นต้น สามารถสร้างรายได้ประมาณ 3,000 - 5,000 บาท ต่อคนต่อเดือน หรือกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้าน "กลุ่มตะกร้าสานพลาสติก" ชุมชนโนนหนองวัด 4 อำเภอเมือง จังหวัดขอนแก่น ซึ่งรวมกลุ่มสมาชิก 9 คน สานตะกร้าพลาสติก ที่ใส่แก้วน้ำ สร้างจุดขาย และเพิ่มมูลค่าด้วยการใช้สีมงคลตามวันเกิด ปักอักษรย่อ เพิ่มมูลค่าสินค้า ออกแบบสินค้าตามความต้องการ ดึงดูดกลุ่มลูกค้าหลากหลาย สามารถสร้างรายได้ประมาณ 15,000 - 20,000 บาทต่อเดือน

นางสาวบุญยวีร์ กล่าวต่อไปว่า กรมฯมีการติดตามผลการดำเนินการของกลุ่มอย่างใกล้ชิด เพื่อให้คำแนะนำที่เป็นประโยชน์เกี่ยวกับการเรียนรู้และต่อยอดผลิตภัณฑ์ สนับสนุนช่องทางการทำการตลาด รวมทั้งให้คำแนะนำวิธีการขอกู้ยืมเงินดอกเบี้ยต่ำ เพื่อเป็นทุนในการขยายกิจการ จากกองทุนเพื่อผู้รับงานไปทำที่บ้าน ทำให้กลุ่มฯสามารถรวมตัวกันได้อย่างเข้มแข็ง สร้างรายได้เสริมให้ครอบครัวอย่างยั่งยืน โดยปัจจุบันมีผู้จดทะเบียนเป็นผู้รับงานไปทำที่บ้านถึง 1,166 ราย เป็นประเภทบุคคล 439 ราย และประเภทกลุ่ม 727 กลุ่ม รวมสมาชิกทั้งสิ้น 6,359 คน สร้างรายได้สู่สมาชิกและชุมชนเป็นจำนวนมาก

สำหรับผู้ที่สนใจชมผลิตภัณฑ์จากกลุ่มผู้รับงานไปทำที่บ้าน สามารถติดตามอุดหนุนสินค้าได้ที่เว็บไซต์ doe.go.th/vgnew แสแกน QR code : E - catalog และสำหรับผู้ที่มีไอเดียหรือสนใจรวมกลุ่มรับงานไปทำที่บ้าน สามารถยื่นคำขอจดทะเบียน ณ สำนักงานจัดหางานจังหวัด หรือสำนักงานจัดหางานกรุงเทพมหานครพื้นที่ 1-10 แห่งท้องที่ที่สถานที่กลุ่มฯตั้งอยู่ หรือติดต่อสอบถามได้ที่ กองส่งเสริมการมีงานทำ กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน โทร. 02 245 1317

กระทรวงแรงงาน ลงนาม MOC ส่งแรงงานไทยทำงานทักษะเฉพาะในประเทศญี่ปุ่น

ผ่านโครงการ IM Japan

วันที่ 24 พฤศจิกายน 2566 นายสมชาย มรกตศรีวรรณ ผู้ตรวจราชการกระทรวงแรงงาน รักษาการแทนอธิบดีกรมการจัดหางาน ในนามกระทรวงแรงงาน ราชอาณาจักรไทย ลงนามร่วมกับ Mr. Masanobu Komiya กรรมการผู้จัดการ องค์การพัฒนาแรงงานระดับนานาชาติ ประเทศญี่ปุ่น โดยมี นายไพโรจน์ โชติกเสถียร ปลัดกระทรวงแรงงาน และ Mr. Hitoshi Kanamori ประธานองค์การพัฒนาแรงงานระดับนานาชาติ ประเทศญี่ปุ่น เป็นสักขีพยานการลงนาม ณ ห้องประชุมเทียน อัสกุล ชั้น 10 กรมการจัดหางาน โดยนายสมชาย กล่าวว่า การลงนาม บันทึกความร่วมมือแรงงานทักษะเฉพาะ ระหว่างกรมการจัดหางาน กับองค์กร IM Japan ในครั้งนี้ เป็นการสร้างโอกาสการมีงานทำ ให้กับกลุ่มผู้ฝึกปฏิบัติงานเดิมและผู้ฝึกปฏิบัติงานใหม่จะได้ปรับเปลี่ยนสถานะตนเองเป็นแรงงานที่มีทักษะเฉพาะในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งนับเป็นจุดเริ่มต้นที่ดีในการผลักดันให้ผู้ฝึกปฏิบัติงานทางเทคนิค สามารถต่อยอดและขยายตลาดแรงงาน กลุ่มแรงงานทักษะเฉพาะในประเทศญี่ปุ่น ซึ่งถือเป็นประเทศที่แรงงานไทยที่มีทักษะเฉพาะมีโอกาสในอาชีพ

นายสมชาย กล่าวต่อไปว่า ปัจจุบันมีผู้ฝึกปฏิบัติงานเทคนิคที่สำเร็จการฝึกงานแล้วจำนวนมากต้องการเดินทางเข้าไปทำงานในประเทศญี่ปุ่น เพื่อเป็นแรงงานทักษะเฉพาะ โดยการจัดส่งของกรมการจัดหางานผ่านองค์กร IM Japan

เพราะแรงงานที่ได้รับการคัดเลือกจะไม่เสียค่าบริการจัดหางาน นอกจากค่าใช้จ่ายส่วนตัวที่จำเป็นเท่านั้น โดยตั้งแต่เดือน พฤศจิกายน 2563 - มกราคม 2566 มีแรงงานที่มีทักษะเฉพาะสมัครสอบเพื่อเดินทางไปทำงานประเทศญี่ปุ่น จำนวน 6,325 คน สอบผ่าน จำนวน 4,792 คน คิดเป็นร้อยละ 75.76 จำแนกเป็นผู้สอบผ่านการสอบภาษาญี่ปุ่นขั้นพื้นฐาน (JFT - Basic) จำนวน 962 คน ภาษาญี่ปุ่นสำหรับงานบริบาล จำนวน 1,335 คน สาขางานเกษตร (เพาะปลูกและเลี้ยงสัตว์) จำนวน 666 คน งานบริบาล 1,405 คน และสาขางานอุตสาหกรรมบริการอาหาร จำนวน 376 คน งานผลิตชิ้นส่วนเครื่องจักรและเครื่องมือ อุตสาหกรรม งานอุตสาหกรรมเครื่องจักรกล งานไฟฟ้า อิเล็กทรอนิกส์ และข้อมูลด้านอุตสาหกรรม จำนวน 48 คน

“ผมขอขอบคุณรัฐบาลญี่ปุ่นที่ได้กำหนดสถานการณ์การพำนักสำหรับแรงงานต่างชาติ ให้บุคลากรชาวต่างชาติที่มีทักษะและความชำนาญเฉพาะทาง สามารถใช้สถานะ “แรงงานที่มีทักษะเฉพาะ” ขออนุญาตเข้าไปทำงานที่ญี่ปุ่นอย่างถูกกฎหมาย และพร้อมปฏิบัติงานได้ทันที กรมการจัดหางานพร้อมสนับสนุนและบูรณาการความร่วมมือกับองค์กร IM Japan ในทุกมิติ” **นายสมชาย** กล่าว

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง
ที่มา : [https:// www.doe.go.th](https://www.doe.go.th)

อาชีพมั่นคง

10 ธุรกิจดาวรุ่งที่กำลังมาแรง ในปี 2567

1. ธุรกิจซื้อขายสินค้าผ่านโลกออนไลน์ อีคอมเมิร์ซ การค้าขายไม่ใช่แค่การมีหน้าร้านอีกต่อไป แต่ยังรวมไปถึงการมีหน้าร้านออนไลน์อีกด้วยอย่าง shopee lazada affiliate pod website
2. ธุรกิจเกี่ยวกับความงามและการแพทย์ ยังบูมอย่างต่อเนื่องกับธุรกิจที่เกี่ยวกับเรื่องความสวยความงามและการแพทย์ สิ่งที่สำคัญที่สุดควรมีผู้เชี่ยวชาญให้การดูแลและบริการ เพื่อการเติบโตอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน
3. ธุรกิจโซเชียลมีเดีย แม้จะมีผู้คนจำนวนมาก พึ่งเริ่มต้นกับการเป็น youtuber Influencer นักทำคอนเทนต์ นักพากย์เสียง นักโฆษณา สื่อออนไลน์เพื่อการตลาดทุกรูปแบบ เพื่อต่อยอดธุรกิจโซเชียลมีเดียจนแทบจะกลายเป็นตลาดแดงเดือด แต่ถ้ามองหากกลุ่มลูกค้าที่ค่อนข้าง NICHE เจาะกลุ่มไปที่เนื้อหาที่ยังไม่มีใครทำ ธุรกิจนี้ก็ที่น่าสนใจ และสามารถทำต่อได้อย่างยั่งยืน
4. ธุรกิจอีเวนต์และการโฆษณา การรับจัดอีเวนต์ งานแสดงสินค้า มหกรรมสินค้า บริการให้เข้าสถานที่ ธุรกิจเกี่ยวกับการโฆษณา ยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่อง มีช่องว่างทางธุรกิจให้คุณได้เข้ามาสร้างรายได้อยู่เสมอ

5. ธุรกิจประกันและการเงิน ธุรกิจประกันภัย ประกันชีวิต ที่ต้องการการกฎหมาย ถือได้ว่าเป็นธุรกิจที่อยู่คู่คนไทยมานาน มีความต้องการมากอยู่เสมอ ยิ่งผ่านยุคโควิด ยิ่งทำให้ผู้คนต่างเห็นความสำคัญชีวิตและเงินทองกันมากขึ้น จึงทำให้ธุรกิจประกันและการเงิน เติบโตอย่างต่อเนื่อง ยิ่งบริษัทใดมีบริการผ่านโมบายแอป ก็ยิ่งทำให้ธุรกิจมีการเติบโตแบบก้าวกระโดด จำนวนผู้ใช้งานเพิ่มขึ้นอย่างต่อเนื่อง

6. ธุรกิจการท่องเที่ยว ธุรกิจการท่องเที่ยวแบบ Mice Business Travel ที่เจาะกลุ่มนักท่องเที่ยวระดับองค์กร สามารถดึงดูดเม็ดเงินจำนวนมหาศาลเข้าประเทศได้ เป็นอีกธุรกิจที่น่าจับตามองเป็นอย่างมาก เหมาะสำหรับกลุ่มนายทุนใหญ่ หรือองค์กรต่าง ๆ จับมือร่วมมือกัน ส่วนกลุ่มธุรกิจการท่องเที่ยวขนาดเล็ก ก็มีแนวโน้มในการเติบโตสูงเช่นกัน แต่จะต้องมีการทำการตลาดการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืน ด้วยคอนเซ็ปต์การรักษาโลก

การรีไซเคิลและการดูแลสิ่งแวดล้อมพวงเข้ามาด้วย ก็จะทำให้มีกลุ่มลูกค้ากระเปาะหนัก พร้อมเข้ามาจับประสบการณ์การท่องเที่ยวแบบใหม่ที่ใส่ใจสิ่งแวดล้อมจริง ๆ

7. ธุรกิจอีสปอร์ต เพราะเรื่องกีฬาไม่มีพรมแดนใดกัน ใครที่มีความรู้ทางด้านกีฬาถือว่ามีความได้เปรียบกว่าใคร ๆ สามารถนำมาปรับใช้ จับจุดสร้างธุรกิจได้ดีมาก

8. ธุรกิจมูเตลู คนไทยอยู่ในช่วงที่ขาดที่พึ่งทางด้านจิตใจ ใครที่ทำธุรกิจเกี่ยวกับความเชื่อ ความศรัทธา ฮวงจุ้ย และสิ่งศักดิ์สิทธิ์ต่าง ๆ ก็ยังคงไปต่อได้อีกยาวไกล เพราะคนไทยกว่า 52 ล้านคน เชื่อในเรื่องโชคกลางกันเป็นจำนวนมาก หากธุรกิจใดสามารถเสริมความมูเตลูให้กับธุรกิจได้ ก็เป็นการเปลี่ยนแปลงธุรกิจให้สามารถเติบโตได้อย่างยั่งยืน

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคตะวันออก

ที่มา : <https://sitetionandseo.com>

THAILAND 4.0

ตอกย้ำจุดเปลี่ยนประเทศไทย เมื่อ 3 ยักษ์ใหญ่เจ้าแห่งเทคโนโลยีระดับโลก ตบเท้าลงทุนต่อเนื่อง ส่งไทยเป็น Tech Nation ระดับภูมิภาค

“ประเทศไทยกำลังเดินหน้าสู่การเป็นศูนย์กลางของเทคโนโลยีและนวัตกรรมในภูมิภาคเอเชีย” ที่กล่าวยืนยันได้เช่นนี้เพราะล่าสุด 3 ยักษ์ใหญ่เจ้าแห่งเทคโนโลยีระดับโลก จะตบเท้าเข้ามาลงทุนในไทยอย่างต่อเนื่อง จึงกล่าวได้ว่านี่คือจุดเปลี่ยนประเทศไทย กับการก้าวสู่ขั้วแห่งเทคโนโลยีของเอเชีย

โดย 3 ยักษ์ใหญ่ของวงการเทคโนโลยีระดับโลก คือ Google, Microsoft และ Amazon Web Services หรือ AWS ที่อาจพูดได้ว่าเป็นจุดเปลี่ยนประเทศไทยเข้าสู่ Digital Transformation สร้างเศรษฐกิจไทยให้เติบโตในยุคดิจิทัลได้อย่างทันโลก

Google

1. แผนลงทุน Data Center ในไทย: ประเทศไทยเป็นหนึ่งในทางเลือกที่ Google กำลังพิจารณาสร้าง Data Center เป็นประเทศที่ 11
2. Google Cloud Region ในกรุงเทพฯ: Google ได้วางแผนก่อตั้ง Cloud Region แห่งแรกในไทย ซึ่งจะมีส่วนช่วยสร้างมูลค่าทางเศรษฐกิจให้กับประเทศได้มากกว่า 4.1 พันล้านดอลลาร์ (หรือประมาณ 1.4 แสนล้านบาท) และสร้างงานได้อีกกว่า 50,000 ตำแหน่งในปี พ.ศ. 2573

3. เดินหน้าเทคโนโลยี Google Cloud ที่รวดเร็วและปลอดภัย มาใช้กับองค์กรภายในประเทศ: ศึกษาถึงความเป็นไปได้ในการก่อตั้ง National CyberShield Alliance เพื่อป้องกันการโจมตีโครงสร้างพื้นฐานที่สำคัญของประเทศทางไซเบอร์

4. ลงทุนและพัฒนา AI ร่วมกับกระทรวงดิจิทัลเพื่อเศรษฐกิจและสังคม: โดยเบื้องต้นบริษัทได้เซ็น MOU เป็นที่เรียบร้อยแล้วเพื่อส่งเสริมการใช้งาน AI ในการบริการภาครัฐ ไม่ว่าจะเป็นเทคโนโลยีด้านการเงิน การพัฒนาภาคสาธารณสุข การศึกษา การขนส่งมวลชน

5. พัฒนาทักษะดิจิทัลในประเทศไทย: มอบทุนการศึกษา Google Career Certificate ให้กับคนไทย

6. โดย Google ร่วมมือกับกระทรวงดิจิทัลฯ และบีโอไอมอบทุนการศึกษาสำหรับใบรับรองทักษะอาชีพของ Google เพิ่มเติมจำนวน 12,000 ทุน ภายใต้โครงการ Smart Skills เพื่อพัฒนาทักษะอาชีพในสาขาที่มีความต้องการสูง อาทิ การรักษาความปลอดภัยไซเบอร์ อีคอมเมิร์ซ และหลักสูตร “Introduction to Generative AI Path” จาก Google Cloud Skills Program ที่เปิดให้เรียนออนไลน์ฟรี

Microsoft

1. เดินหน้าโครงการ Microsoft Data Center ไทย: ศึกษความเป็นไปได้ของแผนการลงทุน Data Center ขนาดใหญ่ ในไทย เพื่อสนับสนุนการให้บริการภาครัฐสาธารณะด้วยเทคโนโลยีดิจิทัล
2. ร่วมพัฒนาทักษะด้านเทคโนโลยีดิจิทัลและ AI ในประเทศไทย: พัฒนาทักษะทางดิจิทัลผ่านโครงการและการฝึกอบรมต่าง ๆ
3. สนับสนุนด้านพลังงานสะอาดและ ESG: สนับสนุนพลังงานสะอาดและนโยบาย ESG ในการดำเนินธุรกิจและปรับปรุงการให้บริการสาธารณะด้วยเทคโนโลยีที่ยั่งยืน

Amazon Web Services (#AWS)

1. AWS Asia Pacific (Bangkok) Region: สร้างศูนย์ข้อมูล Hyperscale ระดับโลกแห่งแรกในไทยด้วยงบประมาณกว่า 190,000 ล้านบาท ในระยะเวลา 15 ปี เพื่อให้เกิดการใช้ Cloud ให้ครบในทุกภาคส่วนของประเทศ เพื่อขับเคลื่อนและพัฒนาการบริการด้านดิจิทัลให้แก่ประชาชน
2. สนับสนุนการเปลี่ยนผ่านดิจิทัล: เพื่อช่วยเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันทางเศรษฐกิจดิจิทัลของประเทศ

3. พัฒนาเทคโนโลยี AI, Machine Learning, Data Analytics และ IoT: ซึ่งเป็นโครงสร้างพื้นฐานทางด้านดิจิทัลที่สำคัญที่จะสามารถเพิ่มโอกาสในการสร้างสรรค์นวัตกรรมใหม่ ๆ และพัฒนาประเทศทางด้านเศรษฐกิจ

และในโอกาสนี้ สำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน หรือ ปีไอโอ ได้มีส่วนในการสร้างสภาพแวดล้อมที่เอื้ออำนวย และส่งเสริมการลงทุน รวมถึงยังสนับสนุนโครงการต่าง ๆ ที่มีผลต่อการเติบโตของเศรษฐกิจดิจิทัล พร้อมทั้งมุ่งเน้นที่จะส่งเสริมการพัฒนาทักษะดิจิทัลของคนไทยเพื่อสร้างโอกาสในการเข้าถึงงานที่อาศัยทักษะทางดิจิทัลให้กับคนไทย เพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขัน และยกระดับนวัตกรรมและการพัฒนาเทคโนโลยีให้กลายเป็นแรงดึงดูดอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องจากทั่วโลกมาลงทุนในไทยด้วย

รวบรวมโดย : ศูนย์บริหารข้อมูลตลาดแรงงานภาคกลาง

ที่มา : <https://www.salika.co>

