



## บริษัท ปลูกผักเพราะรักแม่ จำกัด

### ได้รับรางวัลในมิติ

- การบริหารจัดการด้านสินค้าและบริการที่สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า (Customer-focused Product and Service)
- การสร้างธุรกิจด้วยพลังแห่งการเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)
- การบริหารจัดการด้านการสร้างตราสินค้าและการตลาด (Branding and Marketing)

คุณฉู่ ชลากร เอกชัยพัฒนกุล (ชาย)  
chief executive officer (CEO)

คุณโจ จิรายุทธ ภูพูนผล (ชาย)  
Chief Agriculture Officer (CAO)

สวนผักออร์แกนิกและร้านอาหารเพื่อสุขภาพแบรนด์ “โอเคจิว” เกิดจากความร่วมมือของ **คุณโจ-จิรายุทธ ภูพูนผล และคุณฉู่-ชลากร เอกชัยพัฒนกุล** เพื่อนซี้ร่วมทางฝันของความอยากเป็นเกษตรกร ภายหลังเรียนจบทั้งคู่จึงเปลี่ยนสิ่งที่เขารักอย่างการทำฟาร์มผักออร์แกนิกให้กลายเป็นธุรกิจร่วมกัน ซึ่งคำว่าโอเคจิวมาจากคำพวนของชื่อคุณโจ และ คุณฉู่ ซึ่งชื่อร้านเมื่อลูกค้าได้ฟังก็จดจำได้ง่าย จึงทำให้ร้านได้รับความสนใจจากลูกค้าได้อย่างรวดเร็ว ส่วนที่มาของชื่อบริษัท “ปลูกผักเพราะรักแม่” ต้องการสื่อภาพลักษณ์ของแบรนด์ที่อบอุ่น ว่าพืชผักมีความสะอาดปลอดภัยจนกล้านำไปให้คุณแม่รับประทาน นอกจากนี้ แม่ ยังสื่อได้ว่าเป็นตัวแทนความห่วงใยของคนในครอบครัวอีกด้วย และต่อมาก็ได้เพื่อนอีกคน มารวมเป็นพาร์ทเนอร์ธุรกิจคือ **คุณต้อง-วรเดช สุขชัยบุญศิริ**



สวนผักแห่งแรกถูกสร้างขึ้นบนพื้นที่เพียง 1 ไร่ ภายใต้อแนวคิดธุรกิจที่คำนึงถึงผืนดิน ผลิตผล ครอบครัวยุคใหม่ และชุมชน ช่วงเริ่มต้นธุรกิจพวกเขาต้องเจอบทพิสูจน์ความตั้งใจหลายครั้ง ทั้งวิกฤตน้ำท่วม ทำให้โรงเรือนของเราได้รับความเสียหายบางส่วน และไม่สามารถทำการเพาะปลูกผลผลิตได้นาน เราจึงทำการซ่อมแซมจนกลับมาปลูกผลผลิตได้ใหม่ วิกฤตพายุก่อนทำให้โรงเรือนล้มระเนระนาด ไม่สามารถเพาะปลูกได้อีก แต่ก็ไม่ยอมแพ้ ตัดสินใจก่อสร้างโรงเรือนขึ้นใหม่อีก 2 หลัง โดยใช้วัสดุแบบผสมผสานระหว่างไม้สักและเหล็กจึงแข็งแรงมากขึ้น ด้วยความไม่ย่อท้อและกำลังใจระหว่างเพื่อนทำให้ธุรกิจผ่านจุดนั้นมาได้ จากนั้นมีการต่อยอดธุรกิจโดยสร้างร้านอาหารโอเคจิวสำหรับคนรักสุขภาพภายใต้คอนเซ็ปต์ **“From farm to table”** โดยเน้นเมนูสลัดออร์แกนิกจากสวนตนเองเสิร์ฟคู่กับน้ำสลัดโฮมเมดสูตรคุณแม่ ในการบริหารงานทั้ง 3 หนุมแบ่งหน้าที่กัน โดยคุณโจจะดูแลฟาร์มผัก คุณฉู่ดูแลการตลาด ร้านอาหารและเมนูอาหาร คุณต้องดูแลเรื่องปฎิบัติอินทรีย์ ระบบโลจิสติกส์ ไปจนถึงเครื่องจักรต่างๆ จนปัจจุบันสวนผักขยายตัวเป็น 4 ฟาร์ม รวมพื้นที่กว่า 200 ไร่ เพื่อผลิตผักให้เพียงพอต่อร้านอาหารโอเคจิวที่มีอยู่กว่า 13 สาขาแล้วทั้งในกรุงเทพฯ และเชียงใหม่



ทุกกระบวนการผลิตด้วยความตั้งใจและใจรัก เริ่มตั้งแต่ขั้นตอนหมักปุ๋ยอินทรีย์กรรมวิธีการปลูก จนถึงจัดเตรียมผักวัตถุดิบที่มีความพิถีพิถันอย่างมากในทุกขั้นตอน และเน้นความสดใหม่ของผักทุกวัน ตั้งแต่การเริ่มเก็บเกี่ยวผักจากฟาร์มที่เชียงใหม่ส่งตรงไปยัง กทม. โดยผักทุกจานจะถูกจัดเตรียมและเสิร์ฟให้แก่ลูกค้าภายใน 28 ชม. หลังการเก็บเกี่ยว ด้านการให้บริการในร้านอาหารก็มีการใส่ใจตั้งแต่การสร้าง Mindset ของพนักงานให้บริการลูกค้าเหมือนคนในครอบครัวอย่างมีมาตรฐานทุกสาขา

ในอนาคตบริษัทมีโครงการที่จะทำศูนย์การเรียนรู้เกี่ยวกับวิถีเกษตรอินทรีย์ ให้แก่นักเรียน นักศึกษาและผู้สนใจ ซึ่งได้เตรียมความพร้อมในด้านการจัดการสวนปลูกผักแบบวิถีเกษตรอินทรีย์ ด้วยระบบอัจฉริยะ (Smart farm) ซึ่งสามารถควบคุม อุณหภูมิ

ปริมาณการจ่ายน้ำ ตามสภาพอากาศ ผ่านระบบอัตโนมัติ นาระบบ Evaporative cooling system มาใช้ช่วยเพิ่มผลผลิตต่อโรงเรือน ต่อไปโอเคจิวจะเป็นจุดศูนย์รวมที่จำหน่ายผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก มีการจัดทำระบบครัวกลาง และ Delivery Service ที่ลูกค้าสามารถซื้อกลับไปกินที่บ้าน หรือสั่งได้ผ่านออนไลน์ และจะคิดค้นอาหารเฉพาะทางด้านสุขภาพ เช่น อาหารคีโตเจนิค และสร้างโรงงาน Packing สำหรับสินค้าประเภทเนื้อสัตว์ และสร้างเครือข่าย Contract Farming กับเกษตรกรในพื้นที่ ตามมาตรฐาน Organic ของโอเคจิว เพื่อส่งเสริมให้เกษตรกรเห็นความสำคัญของเกษตรกรรมแบบยั่งยืนไม่ทำลายธรรมชาติ โดยจัดตั้งโครงการ “ปันรัก” เป็นโครงการต้นแบบกลุ่มเกษตรกร อ. แม่แจ่ม จ.เชียงใหม่ ให้ความรู้ด้านเกษตรอินทรีย์ และรับซื้อผลผลิตไปใช้ในร้านโอเคจิว พร้อมใส่ใจเรื่อง Food Waste โดยนำเศษผักเหลือใช้มาทำปุ๋ย นำเศษของอาหารและ Crop Waste ของเกษตรกรในพื้นที่รอบฟาร์มมาทำปุ๋ยอีกด้วย

ทั้งนี้ ล่าสุดในปี 2562 บริษัท ปลูกผักเพราะรักแม่ จำกัด มีรายได้รวม 643.05 ล้านบาท และวางแผนจะขยายสาขาเพิ่มอีก 5 แห่ง ภายในปี 2564