



บริษัท วิยะเครป โปรดักส์ จำกัด



คุณมาติน๊ะ เล่าเจริญ
รองกรรมการผู้จัดการ

ได้รับรางวัลในมิติ

- องค์กรที่มีการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน (Sustainable Business Practice)
- การสร้างธุรกิจด้วยพลังแห่งการเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)

กว่าจะมาเป็นผู้ผลิตและส่งออกปูม้ารายใหญ่ **คุณสุวณีย์ ทิพย์หมัด** เริ่มต้นจากการแพงขายเนื้อวัว แพงขายปลา ในตลาดสดที่จังหวัดสุราษฎร์ธานี ซึ่งชาวบ้านส่วนใหญ่จะประกอบอาชีพประมง ในทะเลอ่าวไทยซึ่งเป็นเขตพื้นที่มีปูม้าอุดมสมบูรณ์ เปลือกบาง เนื้อแน่นและรสชาติอร่อยมากกว่าพื้นที่อื่น ๆ คุณสุวณีย์ต้องดูแลช่วยครอบครัวปลดหนี้กว่าสิบล้านบาท หลังจากสูญเสียคุณแม่ไป จึงต้องสร้างรายได้ให้มากขึ้น และก่อตั้งแปงวิยะขึ้นมา โดยมีโรงงานแกะเนื้อปูของตัวเอง บรรจุถุงพาสเจอไรซ์เพื่อยืดอายุสินค้าส่งขายให้กับโรงงานแปรรูปต่าง ๆ กลุ่มร้านอาหาร และห้างสรรพสินค้า กระทั่งในปี 2548 จึงก่อตั้งเป็นบริษัท **วิยะเครป โปรดักส์ จำกัด** มีพื้นที่โรงงานรวม 40 ไร่ เริ่มผลิตเนื้อปูพาสเจอไรซ์บรรจุกระป๋องและถุงแช่เย็น เพื่อเพิ่มมูลค่าสินค้า จนสามารถปลดหนี้ได้ภายในเวลาไม่กี่ปี และมี **คุณมาติน๊ะ เล่าเจริญ** ทายาทรุ่นที่ 2 ซึ่งเป็นบุตรสาวคุณสุวณีย์ มาช่วยสานต่อการบริหารธุรกิจวิยะเครป



ตลาดทั้งในและต่างประเทศมีความต้องการเนื้อปูม้าเพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง ก่อนเกิดวิกฤติโควิด-19 บริษัทมียอดขายสูงถึง 500 ล้านบาทต่อปี แบ่งเป็นสัดส่วนการส่งออก 60% ตลาดภายในประเทศ 40% โดยมีตลาดส่งออก เช่น สหรัฐอเมริกา ออสเตรเลีย ยุโรป ตะวันออกกลาง เอเชียตะวันออก และ ASEAN เดิมการส่งออกในช่วงแรกเป็นการรับจ้างผลิต (OEM) หลังจากนั้นเริ่มสร้างแบรนด์สยามเครป (Siam Crab) ขึ้นมา โดยเน้นกลุ่มลูกค้าในตลาดเอเชีย ปัจจุบันคนไทยเริ่มหันมานิยมบริโภคเนื้อปูกระป๋องพาสเจอไรซ์มากขึ้นเรื่อย ๆ เพราะสะดวกรับประทานและมีความสด สะอาด ถูกหลักอนามัย ไม่ผสมสารกันบูด บรรจุเนื้อกรรเชียงปูจัดเรียงเป็นชั้น ๆ เหมือนคอนโดมิเนียม จึงเป็นที่มาของคำเรียกติดปากว่า “เนื้อปูคอนโด”

บริษัทมีการขยายแบรนด์สินค้ามากขึ้น ทั้งแบรนด์วิยะเครป (Viya Crab) สวิสดีเครป (Swasdee Crab) และสมายเครป (Smile Crab) เพื่อเพิ่มทางเลือกให้กลุ่มลูกค้า รวมถึงมีการผลิตและจำหน่ายสินค้าแปรรูป เช่น ปูจ๋า จ๊อปู ห่อหมกปู ลูกชิ้นปู ขนมหิวปู น้ายาปู น้ำพริกมันปู น้ำแกงส้มปีกษไต่บรรจุขวด สารสกัดกลิ่นปู และยังมีสินค้าทะเลอื่น ๆ เช่น ปูนิ่มแช่แข็ง เป็นต้น

นอกจากนี้ ยังได้ขยายมาเปิดร้านอาหาร **“ชาวเลซีฟู้ดส์”** ที่กรุงเทพฯ

มี 3 สาขา คือ สาขานนเกษตรวมินทร์ สาขาท่างสรรพสินค้ามาบุญครอง และร้านคิงคานี ร้านอาหารบุฟเฟ่ต์ ย่านรามคำแหงอีกด้วย

นอกจากนี้ ยังได้จัดตั้ง **“ธนาคารปูม้า”** คืนปูม้าสู่ท้องทะเลไทย คืนกำไรให้กับสังคม รมรณรงค์การเพิ่มทรัพยากรปูม้า โดยร่วมมือกับกรมประมง ชาวประมงในพื้นที่ นำแม่ปูไขมาเพาะเลี้ยง และพัฒนาวิธีการเพาะเลี้ยงลูกปูม้าจนถึงระยะ Young Crab ให้มีความสามารถในการเอาตัวรอดได้เอง ก่อนปล่อยคืนสู่ธรรมชาติ เพื่อเพิ่มอัตราการขยายพันธุ์เพื่อปล่อยกลับคืนสู่ทะเล นอกจากนี้ ยังรณรงค์ไม่จับปูที่มีขนาดเล็กกว่า 10 เซนติเมตร และรณรงค์ไม่ให้กินปูที่มีไขนอกกระดอง เพื่อให้ปูม้ากลับมาอุดมสมบูรณ์เหมือนเดิม



สำหรับช่วงวิกฤติโควิด-19 บริษัทประสบปัญหาเช่นเดียวกับอีกหลายธุรกิจ ตลาดต่างประเทศที่เป็นลูกค้าหลักหยุดการสั่งซื้อ การส่งออกสินค้าเป็นศูนย์ ร้านอาหารต้องปิดชั่วคราว ส่งผลกระทบต่อยอดขายลดลงอย่างมาก แต่บริษัทสามารถประคองตัวอยู่ได้ เนื่องจากทำตลาดออนไลน์มาตั้งแต่ปลายปี 2561 จึงมีฐานลูกค้าออนไลน์ภายในประเทศ เข้ามาทดแทน

ในปี 2564 บริษัทมีรายได้ 210,340,130.81 ล้านบาท ในอนาคตอีก 3-5 ปีข้างหน้า บริษัทวางแผนจะตลาดออนไลน์ และผลิตสินค้าแปรรูปใหม่ ๆ มาเป็นทางเลือกสำหรับผู้บริโภคให้มากยิ่งขึ้น