



คู่มือกาแฟ

ข้อเสนอแนะปฏิบัติสำหรับการปลูกกาแฟอย่างยั่งยืน ในภาคเหนือของประเทศไทย

Interactive Qualifying Project (WPI)

&

Interactive Science and Social Project (Chulalongkorn)

สารบัญ

บทที่ 1 : นี่คืออะไร?	3
บทที่ 2 : กาแฟในประเทศไทย	4
บทที่ 3 : การผลิตกาแฟ	5
บทที่ 4 : ขั้นตอนการแปรรูปกาแฟ	10
บทที่ 5 : การดูแลรักษาคุณภาพ	13
บทที่ 6 : ยุทธศาสตร์การขาย	15
บทที่ 7 : การดูแลต้นกาแฟที่มีอายุมาก	18
บทที่ 8 : การควบคุมศัตรูแมลง	23
บทที่ 9 : ข้อมูลเพิ่มเติม	23
บทที่ 10 : แหล่งที่มาของข้อมูล เพื่อการหาข้อมูลเพิ่มเติม	24
กิตติกรรมประกาศ	26
คำชี้แจงลิขสิทธิ์	27

บทที่ 1 : นี่คืออะไร?

NOTES:

หนังสือคู่มือเล่มนี้เป็นแนวทางสำหรับการพัฒนาวิธีการปลูก การผลิต และแปรรูปกาแฟอาราบิก้าอย่างยั่งยืน รวมไปถึงการซื้อขายและการตลาดของกาแฟในภาคเหนือของประเทศไทย

หนังสือคู่มือเล่มนี้ไม่ใช่เครื่องมือที่จะสอนวิธีหรือกระบวนการทั้งหมดใหม่แต่เป็นเครื่องมือที่เหมาะสมสำหรับเป็นคู่มือช่วยสนับสนุนการประกอบอาชีพกาแฟให้มีความสะดวกยิ่งขึ้นเช่น การให้ข้อมูลและแหล่งที่มาของข้อมูลแก่ชุมชน เพื่อให้ทุกคนจะสามารถผลิตและค้าขายได้ด้วยตัวเองตามเป้าหมายหลักมูลนิธิการกัมพูชาไทย ที่ซึ่งเป็นผู้สนับสนุนหลักของโครงการนี้

ทางมูลนิธิการกัมพูชาไทยมีจุดมุ่งหมายที่จะช่วยเหลือชุมชนชนบทในการแก้ไขปัญหาที่พบรวมถึงการพัฒนาศักยภาพและเพิ่มพูนรายได้ให้แก่ชุมชนเพื่อความเป็นอยู่ที่ดีขึ้น

หนังสือคู่มือเล่มนี้จัดทำโดยความร่วมมือกันของคณะนิสิตจุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และคณะนักศึกษาจาก

Worcester Polytechnic Institute (USA).



คำชี้แจงลิขสิทธิ์

การนำไปใช้ต่อและการเผยแพร่ข้อมูลในหนังสือเล่มนี้ด้วยเหตุผลด้านการศึกษานั้นทางผู้ถือลิขสิทธิ์ยินยอมให้นำไปเผยแพร่โดยไม่ต้องได้รับการอนุญาตจากผู้ถือลิขสิทธิ์แต่ประการใด

IQP-SSP6 (2013) คู่มือกาแฟ: แนวทางการทำไร่กาแฟอย่างยั่งยืนในภาคเหนือของประเทศไทย

คณะผู้จัดทำ

เจาว เปาโล โคลเลีย, ธนเดช จิระประกอบชัย, มาริน่า เซวิส, โจเซฟ เกย์, วีรวิษณุ กุลสิทธิไชยา, คนยา ปรัชญนันท์ และ อาแมนด้า ไรอัน

ข้อมูลการติดต่อ

bkk13-coffee@wpi.edu

บทที่ 2 : กาแฟในประเทศไทย



กาแฟ เป็นหนึ่งในเครื่องดื่มที่มีประชากร บริโภคมากที่สุดในโลก โดยมีคนบริโภคมากถึงล้านคนต่อวัน นอกจากนี้ กาแฟยังเป็นผลิตภัณฑ์อาหารที่สำคัญที่สุดในโลกอีกด้วย ประชากรจากประมาณ 60 ประเทศที่อยู่ในเขตโซนร้อน หรือก่อนข้างร้อน เลือกที่จะปลูกกาแฟเพื่อดำรงชีวิต ซึ่งบางประเทศถึงกับเป็นประเทศรายใหญ่ในการส่งออกกาแฟเลยทีเดียวได้ (Esquivel and Jimenez)

โครงการปลูกกาแฟตามพระราชดำริ เพื่อส่งเสริมศักยภาพทางการเกษตรอย่างมั่นคง และทดแทนการเพาะปลูกฝิ่นซึ่งเป็นอันตรายต่อสิ่งแวดล้อม จากการวิจัยของโครงการหลวงได้ค้นพบว่าภูมิภาค และภูมิภาคของภาคเหนือ นั้น สามารถทำการปลูกกาแฟอาราบิก้าได้ดี (Angkasith, 2001) จึงเป็นเหตุให้นำมาให้ ชาวบ้านต่างๆบนดอยก็ได้เริ่มการปลูกกาแฟอาราบิก้า เพื่อการหาเลี้ยงครอบครัว

บทที่ 3 : การผลิตกาแฟ

การปลูก

การปลูก เป็นขั้นตอนแรกของการผลิตกาแฟ ซึ่งสามารถแบ่งออกเป็น 3 วิธี หลักๆ คือ

1. การหว่านเมล็ดโดยตรง
2. การหว่านเมล็ดในแปลงหว่าน และย้ายต้นไปปลูกในดิน ในไร่โดยตรง
3. การหว่านเมล็ดในแปลงหว่าน ย้ายต้นกล้ามาเพาะเลี้ยงในแหล่ง เพาะเลี้ยงต้นกล้า ก่อนนำออกสู่ไร่ (แนะนำให้ทำ)



- ให้ปลูก โดยวางด้านที่มีรอยขนของเมล็ดคว่ำลง แล้วกลบด้วยดินชั้นบาง
- เมล็ดที่เลือกใช้ต้องปราศจากเชื้อโรค เท่านั้น

หมายเหตุ : เวลานำต้นกล้าลงดินนั้น รากของต้นกล้าควรจะตรง

- เมื่อย้ายต้นมาปลูกลงบนดิน ไม่ควรฝังต้นให้ลึกกว่าระดับที่เคยปลูกในแหล่ง เพาะเลี้ยงต้นกล้า
- ควรนำต้นกล้ากาแฟ ที่ผ่านการเพาะเลี้ยงต้นกล้ามา 6-12 เดือน ไปปลูกในไร่ (ควรจะทำเมื่อเริ่มเข้าฤดูฝน)
- ควรปักรากของต้นกล้าเข้าไปในโคลน เพื่อป้องกันไม่ให้ระบบรากเสียหาย ในขณะที่ย้ายต้นกล้ามาปลูกลงบนดิน
- การปลูกต้นไม้อื่นๆ (กล้วย, ฯลฯ) รอบต้นกาแฟนั้น จะช่วยเป็นร่มเงาให้กับต้นกาแฟและเป็นการป้องกันไม่ให้ต้นกาแฟและผลเชอร์รี่ถูกลมพัด (ขอแนะนำ)

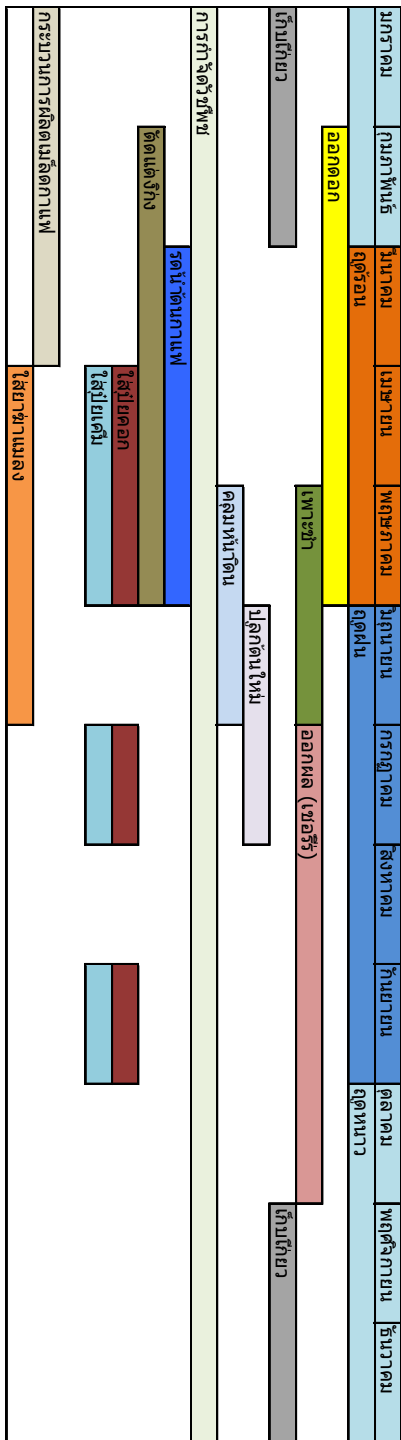
หมายเหตุ : การปลูกกาแฟได้ร่มเงานั้นเป็นทางเลือกที่ดีกว่าเพราะว่าการปลูก กาแฟในที่ที่มีแสงแดดมากนั้นจะทำให้ต้องใช้ยาฆ่าแมลงและปุ๋ยมากขึ้น

กิตติกรรมประกาศ

ทางคณะผู้จัดทำขอกราบขอพระคุณผู้ที่ได้ช่วยเหลือในการจัดทำหนังสือเล่มนี้และขอขอบพระคุณมูลนิธิบริษัทไทย ที่ได้ให้โอกาสคณะผู้จัดทำ ได้สร้างเครื่องมือที่จะทำให้คิดแรงจูงใจเพื่อการเปลี่ยนแปลงที่ดีขึ้น และรวมถึงชาวบ้าน จากหมู่บ้านอาเยทุกท่านที่ให้ความร่วมมือเป็นอย่างดี

ขอกราบขอพระคุณอาจารย์ ที่ปรึกษาโครงการทุกท่าน (ศ. ดร. อรวรรณ ชัยสถากุล, ดร. เช้ท ฑูเลออร์, และ ดร. สแตน เซลคอฟ) สำหรับคำแนะนำที่ดีในการจัดทำหนังสือเล่มนี้

ปฏิทินแสดงฤดูกาลของภาคเหนือในแต่ละเดือน และคำแนะนำในแต่ละเดือนควรทำกระบวนการผลิตในขั้นตอนไหน



การคลุมดิน

การคลุมดิน เป็นการคลุมหน้าดินด้วยวัสดุพืช เพื่อเป็นการเตรียมพร้อมหน้าดินสำหรับการปลูกกาแฟ



- วัสดุพืชที่ดีที่สุดคือ หญ้าแห้ง และใบตองแห้ง
- ควรจะทำการคลุมดินในช่วงต้นฤดูฝน

หมายเหตุ : การคลุมหน้าดินด้วยหญ้าแห้งหรือใบไม้แห้งได้ต้นกาแฟนั้นจะทำให้ดินมีความชุ่มชื้นในช่วงฤดูร้อน และยังทำให้การเติบโตของวัชพืชนั้นน้อยลง

การกำจัดวัชพืช

การกำจัดวัชพืช คือขั้นตอนการกำจัดหญ้า หรือพืชเล็กๆ ที่ขึ้นรอบๆ ลำต้นกาแฟพืชพวกนี้จะแย่งอาหาร และแร่ธาตุจากต้นกาแฟ

- การกำจัดวัชพืชนั้นควรหมั่นทำตลอดทั้งปี

การให้น้ำ

ควรให้น้ำแก่ต้นกล้า หลังจากสิ้นฤดูฝนแล้ว

- แต่ละต้นควรได้รับน้ำ ประมาณ 5-10 ลิตร ต่อสัปดาห์
- การให้น้ำจะลดลงต่อเมื่อ ต้นไม้โตขึ้น
- ถ้าหากพื้นที่ทำการเกษตรนั้นมีความชื้นอยู่แล้ว ควรลดปริมาณของน้ำลง

หมายเหตุ : การปลูกต้นกาแฟตามไหล่ภูเขานั้น ควรมีการขุดลอกทางเดินน้ำเพื่อที่จะได้สามารถกักเก็บน้ำได้

การตัดแต่ง

การตัดแต่ง นั้นเป็นการตัดกิ่ง และก้านออกจากลำต้น

- ในปีแรกของการปลูก ให้ตัดลำต้นอื่นออก โดยเหลือเพียงลำต้นเดียว เพื่อลดการแย่งอาหารกันภายในต้น
- เมื่อต้นกาแฟมีอายุ 3 ปี และเริ่มที่สามารถออกผลได้ ควรจะตัดลำต้นกาแฟให้มีความสูงอยู่ที่ 1.6-1.8 เมตร

หมายเหตุ : ความสูงของต้นกาแฟจะทำให้การออกผลมีประสิทธิภาพที่สุด นั้น ควรจะสูง 1.6-1.8 เมตร อีกทั้งยังทำให้สามารถเก็บผลผลิตได้ง่าย

- ความยาวของก้านต้นกาแฟนั้น ควรมีความยาวประมาณ 20 เซนติเมตร (ข้อแนะนำ)

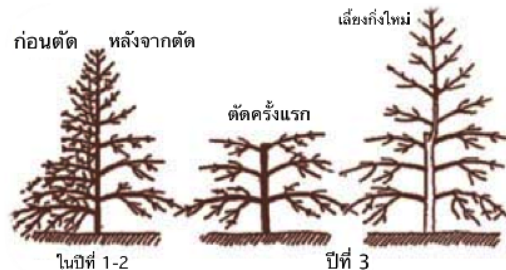
หมายเหตุ : การที่ต้องตัดก้านของต้นกาแฟให้เหลือประมาณ 20 เซนติเมตร นั้นจะทำให้ชาวไร่สามารถเก็บผลผลิตได้ง่ายและป้องกันศัตรูแมลงไม่ให้แผ่กระจายออกไป

- หากสังเกตว่ากิ่งไหน ผลิตผลได้ไม่มากเท่ากับกิ่งอื่นให้ตัดออก และปล่อยให้ กิ่ง งอกออกมาแทน
- ควรจะทำการตัดแต่ง หลังจากฤดูเก็บเกี่ยวเสร็จ โดยใช้เลื่อย
- การตัดกิ่งที่งอกออกมาใหม่ ควรทำตลอดปีเพื่อลดการแย่งอาหาร
- ผลที่งอกออกมาในปีแรกหรือปีที่สอง ควรเก็บออกมาเพื่อให้ต้นผลิต ออกมาใหม่เรื่อยๆ



หมายเหตุ :

ควรตัดแต่งกิ่งของต้นกาแฟให้เป็นพุ่มเพื่อที่จะง่ายต่อการเก็บผลผลิต



บทที่ 10 : แหล่งที่มาของข้อมูล เพื่อการหาข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลด้านล่างนี้เป็นแหล่งที่มาของหนังสือเล่มนี้ (เนื้อหา, ภาพประกอบ)

- Winston, E., Laak, Op de Laak, J., Marsh, T., Lempke, H., Chapman, K., Aung, O. and Nyunt, T. (2005). Arabica coffee manual for Myanmar. FAO Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, Thailand.
- Winston, E., Laak, Op de Laak, J., Marsh, T., Lempke, H. and Chapman, K. (2005). Arabica coffee manual for Lao-DPR, FAO Regional Office for Asia and the Pacific, Bangkok, Thailand.
- Rutherford, M. A., & Phiri, N. (2006). Pests and Diseases of Coffee in Eastern Africa: A Technical and Advisory Manual. CAB International.
- Manual for Sustainable Coffee Production. (2005). Ibero. DeFoundation, Uganda.
- McCormack, Mark H. (1984). What They Don't Teach You at Harvard Business School. Bantam Books, Toronto and New York.

บทที่ 9 : ข้อมูลเพิ่มเติม

ข้อมูลต่างๆ

- ศูนย์วิจัยและพัฒนาเกษตรที่สูงจังหวัดเชียงราย (ดอยวารี, ดอยช้าง)
อีเมล wawee.doa@doa.in.th
เบอร์ติดต่อ 053 – 360 - 5941 หรือ 053 – 360 - 3030
- โครงการเกษตรที่สูงชาวไทยภูเขา (ฮิลคอฟ)
อีเมล info@hillkoff.com, hillkoff@windowslive.com
เว็บไซต์ www.coffeethai.org
เบอร์ติดต่อ 053 – 321 – 3077 ถึง 8 หรือ 053 – 321 – 3030
- ศูนย์วิจัยและพัฒนาการปลูกกาแฟที่สูง (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)
เบอร์ติดต่อ 053-944-052

บริษัทรับซื้อ

- ดอยช้าง
เว็บไซต์ www.doichaangcoffee.net
- ดวงดีฮิลท์ไทรบ์คอฟฟี่
14/23-24 ซอยอินทอรณนมนดินพรัตน์อำเภอเมืองเชียงใหม่ 50000
อีเมล duangdee@iname.com
เบอร์ติดต่อ 053 – 321 – 9361

บริษัทจำหน่ายปุ๋ย

- บริษัทปุ๋ยโอเรียลจำกัด
191 หมู่ 1 แม่ปิง อำเภอพร้าว เชียงใหม่ 50210

การผลิตปุ๋ยอินทรีย์

- แนะนำให้ใช้การหมักปุ๋ยด้วยบ่อ เพราะว่ามีประสิทธิภาพดี ราคาถูกและง่ายต่อการปฏิบัติ
- ขุดบ่อ 3 บ่อ ให้ลึกพอที่จะอยู่ทนการย่อยสลายได้ถึง 45 วัน
- วัสดุต่างๆ ที่ใช้ในการย่อยสลายจะถูกย้ายบ่อจากบ่อที่ 1 ไปบ่อที่ 2 และจากบ่อที่ 2 ไปบ่อที่ 3 โดยให้พักที่แต่ละบ่อ บ่อละ 15 วัน
- หลังจากการทำกรหมัก 45 วันจะสังเกตได้ว่าปุ๋ยเป็นสีน้ำตาลเข้มเหมือนดินทั่วไป
- วัสดุที่จะใช้ในการทำปุ๋ยหมักควรวางเป็นชั้นๆ ดังนี้:
 - วัสดุกิ่งไม้ หรือวัสดุแข็งๆ ใหญ่ๆ ย่อยยาก ให้วางไว้อยู่ ชั้นล่างสุด
 - พวงที่ย่อยง่ายๆ ให้วางไว้ชั้นบน เช่น ผลไม้ เปลือกผัก ใบไม้และมูลสัตว์



ในรูปภาพ แสดงให้เห็นถึงขั้นตอนแรกในการหมักปุ๋ย และเมื่อครบ 15 วัน จะถูกย้ายไปที่หลุมต่อไป

- ระหว่างการวางวัสดุเป็นชั้นๆ ให้ใส่น้ำเพื่อเพิ่มความชุ่มชื้น และหลุมควรปกคลุมด้วยดิน
- ควรใส่ปุ๋ยหมักนี้ได้ต้นกาแฟ ต้น, กลาง และปลายฤดูฝน
- ควรใช้อัตราส่วนตามที่กำหนดดังนี้ (หากไม่ใส่ปุ๋ยอื่นเพิ่มเติม):
 - ปีที่ 2: 0.7 กก./ต้น
 - ปีที่ 3: 1.0 กก./ต้น
 - ปีที่ 4: 2.0 กก./ต้น
 - ปีที่ 5+: 2.5 กก./ต้น

หมายเหตุ : ปุ๋ยหมักนั้นควรนำมาให้ มากกว่าปุ๋ยเคมี และชาวไร่ควรทำการทดลองกับต้นกาแฟ 1-2 ต้น ก่อนนำมาใช้จริง

การให้ปุ๋ย

- นอกจากการให้ปุ๋ยอินทรีย์หมักแล้ว ยังสามารถใส่ปุ๋ยเพิ่มเติมเพื่อเพิ่มจำนวน ผลผลิตได้
- ควรใส่ปุ๋ยอินทรีย์หลังจาก ใส่ปุ๋ยอินทรีย์ เท่านั้น
- การให้ปุ๋ยจะใส่ 2-3 ครั้งต่อปี คือ ต้น, กลาง, ปลาย ฤดูฝน
- ต้นกาแฟต้องการสารอาหารที่ครบ โดยเฉพาะในช่วงฤดูผลิตผล (ซึ่งปกติแล้วประมาณ 2-3 เดือน หลังจากฤดูผลิตดอก)
- อัตราส่วนการใส่ปุ๋ยอินทรีย์มีดังนี้ (หากไม่ได้ใส่ปุ๋ยอินทรีย์):
 - ปีที่ 1 – 100 กรัม/ต้น (50% ปุ๋ยสูตร 15-15-15 ผสม 50% ปุ๋ยสูตร 46-0-0)
 - ปีที่ 2 – 200 กรัม/ต้น (50% ปุ๋ยสูตร 15-15-15 ผสม 50% ปุ๋ยสูตร 46-0-0)
 - ปีที่ 3 – 300 กรัม/ต้น (50% ปุ๋ยสูตร 15-15-15 ผสม 50% ปุ๋ยสูตร 46-0-0)
 - ปีที่ 4+ – จำนวนปุ๋ยที่ใช้เพิ่มขึ้นปีละ 100 กรัม/ต้น จนถึงปีที่ 10 ซึ่งเท่ากับ 1000 กรัม/ต้น และไม่ต้องเพิ่มอีกแล้ว (50% ปุ๋ยสูตร 13-13-21 ผสม 50% ปุ๋ยสูตร 46-0-0)

หมายเหตุ : ปุ๋ยสูตร 15-15-15 และ 13-13-21 นั้น ชาวไร่สามารถผสมขึ้นมาได้เอง

โดยการซื้อแม่ปุ๋ยสูตร 18-46-0, 46-0-0 และ 0-0-60 แล้วผสมตามอัตราส่วนด้านล่าง

สูตร 15-15-15			
ปริมาณแม่ปุ๋ยที่ใช้ (กิโลกรัม)			ปริมาณปุ๋ย (กิโลกรัม)
18-46-0 (ไดแอมโมเนียมฟอสเฟต)	46-0-0 (ยูเรีย)	0-0-60 (โพแทสเซียม คลอไรด์)	
42	26	32	100
420	260	320	1000

สูตร 13-13-21			
ปริมาณแม่ปุ๋ยที่ใช้ (กิโลกรัม)			ปริมาณปุ๋ย (กิโลกรัม)
18-46-0 (ไดแอมโมเนียมฟอสเฟต)	46-0-0 (ยูเรีย)	0-0-60 (โพแทสเซียม คลอไรด์)	
36	21	43	100
360	210	430	1000

หมายเหตุ : แม่ปุ๋ยต้องเก็บไว้ในที่ร่ม ไม่ถูกฝน ไม่อยู่ที่เดียวกับเมล็ดกาแฟ และควรผสมเมื่อต้องการใช้ ไม่ควรผสม เหลือเก็บไว้เกิน 15 วัน

ข้อมูลของปริมาณปุ๋ยแต่ละชนิดนั้นได้รับมาจากศูนย์วิจัยและพัฒนาเกษตรที่สูงจังหวัด เชียงราย เพราะฉะนั้นข้อมูลนี้เป็นข้อมูลที่ใช้ในพื้นที่ที่มีอากาศเย็นและมีความชื้น โดยเฉพาะภาคเหนือ

- เมื่อใช้ปุ๋ยหมักผสมรวมกับปุ๋ยเคมีปริมาณของปุ๋ยที่ใช้และระยะเวลาในการใส่ปุ๋ยที่ระบุมาข้างต้นความลดลง แล้วแต่ความต้องการของชาวไร่ (ข้อแนะนำ: ควรมีการลองใช้กับต้นกาแฟ 1-2 ต้น เพื่อกำหนดปริมาณของปุ๋ย)

โรคที่เกิดจากเพลี้ยขาว

เพลี้ยขาวนั้นจะกัดกิน กิ่งก้านที่งอกออกมาใหม่ และสร้างผลกระทบมากต่อต้นกาแฟในฤดูแล้งเมื่อฝนตกน้อย ซึ่งจะสังเกตเห็นเป็นเหมือนยางหรือราสีขาวๆ ได้ใบและกิ่งอ่อนที่ติดอยู่กับผลเชอร์รี่



เมื่อเพลี้ยนั้นเป็นแมลงที่ส่งผลกระทบในปัญหานี้ ซึ่งการกำจัดและปกป้องกันนั้นจะคล้ายกับโรคราคา

วิธีแก้ไข

1. ทาน้ำสบู่ในส่วนที่มีปัญหา
2. ใช้การปกคลุมด้วยใบไม้แห้ง, ปุ๋ยคอกหรือปุ๋ยธรรมชาติ, ปุ๋ยใบไม้แห้งเพื่อทำให้ต้นกาแฟสามารถโตเต็มที่และต้นกาแฟจะสามารถต่อต้านโรคนี้ได้
3. ต้นที่ได้รับผลกระทบมาก ควรตัดทิ้งแล้วนำไปทำลาย
4. ใช้ บีโตรีแยมสเปรย์ออยล์ (ไวท้อออยล์) เพื่อกำจัดเพลี้ย และใช้ยาฆ่าแมลง เพื่อฆ่าแมลง

ข้อควรระวัง

- สารเคมีชนิดต่างๆที่ใช้ในการฆ่าแมลงหรือกำจัดเชื้อโรค ควรเก็บไว้ในภาชนะและที่ๆปลอดภัยและห่างไกลจากเด็กและเมล็ดกาแฟทุกชนิด
- สารเคมีเป็นอีกทางเลือก ถ้าได้ลองใช้วิธีป้องกันตามชีวภาพแล้วไม่ได้ผล
- ก่อนที่จะใช้สารเคมีไม่ว่าชนิดไหนก็ตาม ควรอ่านวิธีการใช้และข้อควรระวังก่อนใช้งาน และใส่เครื่องมือป้องกันจากสารเคมี
- ต้นกาแฟที่ใช้สารเคมีมาเชื้อ ในบริเวณนั้นไม่ควรให้เด็กเข้าไปยุ่ง

หนอนเจาะต้นกาแฟ

หนอนเจาะต้นกาแฟนั้นส่วนใหญ่จะพบได้ตามต้นกาแฟอารบิก้า หนอนพวกนี้จะกัดกินด้านในของต้นกาแฟและกิ่งของต้น และจะทำให้ต้นกาแฟอ่อนแอลง (ใบบนต้นกาแฟจะเปลี่ยนเป็นสีเหลืองและเริ่มร่วง) ซึ่งหนอนชนิดนี้นั้นมี 2 สายพันธุ์ตามรูปด้านล่าง



รูปซ้ายหนอนกอขาวเมื่อโตเต็มวัย

รูปขวาตัวอ่อนของหนอนกอขาว

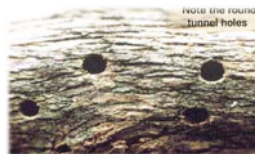
รูปซ้ายตัวอ่อนของหนอนกอแดง

รูปขวาหนอนกอแดงเมื่อโตเต็มวัย

ต้นที่ถูกหนอนเจาะนั้นสามารถสังเกตได้ โดยที่จะมีรูเส้นผ่าศูนย์กลางประมาณ 1 เซนติเมตรอยู่ที่ลำต้น และใบมีสีเหลือง กิ่งอ่อนแอและหักได้ง่าย ต้นกาแฟที่มีการดูแลรักษาอย่างดีจะมีโอกาสน้อยมากที่จะถูกหนอนเจาะลำต้น ตัวโตเต็มวัยของหนอนชนิดนี้จะมาวางไข่ใกล้ๆกับลำต้นกาแฟติดกับลำต้น และเมื่อหนอนฟักออกมาจากไข่หนอนก็จะเริ่มเจาะเข้าไปในต้นกาแฟ

วิธีแก้ไข

1. ปลุกต้นกาแฟได้ร่มเงา เพื่อลดจำนวนของหนอน
2. เผาทำลายต้นกาแฟที่ถูกหนอนเจาะ ก่อนที่จะถึงฤดูฝน
3. ผสมน้ำกับมะนาว 10% และทาที่ลำต้นโดยใช้แปรงทา
4. ใช้มีดหรือกรรไกรเพื่อผ่าลำต้นและนำหนอนออกมาฆ่า
5. ใช้ไฟ Backlight (ไฟแสงUV) เพื่อล่อตัวโตเต็มวัยของหนอนและกำจัด
6. จากพื้นดินขึ้นมา 50 เซนติเมตร ให้เกลี่ยเปลือกของต้นกาแฟ โดยผ้าหยาบหรือมีด (ระวังอย่าให้ต้นไม้เกิดความเสียหาย)
7. ใช้สาร ฟิโปรนิล ใช้แปรงทาไปที่ส่วนล่างของต้นกาแฟ (การผสมดูจากวิธีใช้คือ 1 ลิตร ฟิโปรนิล ต่อ น้ำ 20 ลิตร)



รูปของลำต้นกาแฟที่ถูกหนอนเจาะ

บทที่ 4 : ขั้นตอนการแปรรูปกาแฟ

การเก็บเกี่ยวผลกาแฟ

เลือกเก็บเกี่ยวผลที่สุกแล้วเท่านั้น

- การเลือกเก็บผลเชอร์รี่กาแฟนั้น มีผลกระทบต่ออย่างมากต่อคุณภาพของกาแฟ
- ชาวไร่ควรเก็บผลเชอร์รี่ที่สุกเป็นสีแดงเท่านั้น และปล่อยผลที่ยังเป็นสีเขียวไว้บนต้น
- ไม่ควรให้เชอร์รี่แตะพื้น และไม่ควรถูกเก็บผลเชอร์รี่ที่ตกอยู่บนพื้น
- หากเป็นไปได้ให้ใช้อะไรก็ได้ มารองใต้ต้นกาแฟระหว่างเก็บเกี่ยวผลเชอร์รี่ เพื่อป้องกันไม่ให้ตกพื้น

หมายเหตุ : ควรมีการแยกขนาดของเชอร์รี่ เพื่อที่จะสามารถนำไปใช้ในขั้นตอนต่อไปได้สะดวกขึ้น (การปลอก)

การปลอกผลเชอร์รี่

ปลอกผลเชอร์รี่ เพื่อได้มาซึ่งเมล็ดข้างในผล

- การปลอกผล สามารถทำได้ด้วยเครื่องจักรหรือมือก็ได้
- ขั้นตอนนี้นั้นต้องใช้น้ำเย็นที่สะอาด ในขั้นนี้สามารถใช้ถุงมือ

หมายเหตุ : ถ้ามีเครื่องที่ใช้สำหรับการปลอกผลเชอร์รี่ ควรนำมาใช้ เพราะเครื่องนั้นจะทำให้เมล็ดกาแฟที่ได้มีคุณภาพที่คงที่



การหมัก

การหมักเป็นการทำให้กำจัดเมือกง่ายขึ้น แค่เพียงล้างน้ำ

- การหมักจะใช้เวลา 1-2 วันโดยแช่กะลากาแฟ ในน้ำที่สะอาด
- ภาชนะที่ใช้ในการหมักนี้ควรจะดูแลให้สะอาดอยู่เสมอ

การล้าง

การล้างเพื่อกำจัดเมือกที่ผ่านจากการหมักแล้ว ออกจากเมล็ดกาแฟ

- หากล้างด้วยมือ ให้ใช้น้ำล้างเมล็ดกาแฟ 2-4 ครั้ง โดยอย่าให้เหลือคราบของเมือก

หมายเหตุ : หากมีเครื่องกำจัดเมือกจะทำให้ลดเวลา และได้คุณภาพที่คงที่กว่าการล้างด้วยมือ ให้เลือกใช้น้ำประมาณ 0.5 ลิตรต่อหนึ่งกิโลกรัม กาแฟ



ใช้เครื่อง กำจัดเมือก



ใช้มือ กำจัดเมือก

ซึ่งโรคนี้เป็นโรคที่รักษาได้ยาก เพราะฉะนั้นทางที่ดีที่สุดน่าจะเป็นการไปซื้อยาฆ่าแมลงตามร้านที่ขาย



©Noah Phiri, CABI

วิธีแก้ไข

1. ใช้สารเคมีชีวภาพป้องกันและกำจัด เช่น คลอโรธาโลนิล
2. ใช้สารกำจัดเชื้อราที่มีสังกะสีเป็นส่วนประกอบหลัก (เช่น ไดเทียนอล 76%, อนิลาซิน 75%, โคบีค 50%, ฟิงกูราน 50%, ฯลฯ)

โรคราคำ

โรคราคำนั้นเกิดขึ้นจากการที่มีศัตรูแมลงที่เติบโตขึ้นมากับต้นกาแฟที่ถูกเพลี้ยเข้ามาอยู่ เพลี้ยเหล่านี้จะขับถ่ายออกมาบนต้นกาแฟและจะมีรสหวาน ซึ่งทำให้มดนั้นเข้ามากินของเสียที่เพลี้ยขับถ่ายออกมาและจะทำให้ราคำนั้นกระจายไปทั่วต้นกาแฟ เพลี้ยนั้นจะกินกิ่ง ก้าน และผลเชอร์รี่ที่โตขึ้นมาใหม่



วิธีแก้ไข

1. ทาน้ำสบู่ในที่ๆมีราคำ
2. ใช้การปกคลุมด้วยใบไม้แห้ง, ปุยคอกหรือปุ๋ยธรรมชาติ, ปุยใบไม้แห้งเพื่อทำให้ต้นกาแฟสามารถโตเต็มที่และต้นกาแฟจะสามารถต่อต้านโรคราคำได้
3. ต้นที่ได้รับผลกระทบมาก (ใบทุกใบเป็นสีดำ) ควรตัดทิ้งแล้วนำไปทำลาย
4. ใช้ ปิโตรเรียมสเปรย์ออยล์ (ไวท์ออยล์) เพื่อกำจัดเพลี้ย และใช้ยามอด เพื่อฆ่ามด

บทที่ 8 : การควบคุมศัตรูแมลง

มอดเจาะผลกาแฟ:

มอดเจาะผลกาแฟนั้นเป็นศัตรูแมลงที่สร้างความเสียหายให้กับผลกาแฟได้มากถึง 50% มอดเจาะผลกาแฟนั้นเป็นแมลงปีกแข็งตัวเล็กที่จะกัดกินผลเชอร์รี่ที่ยังไม่สุก มอดนั้นสามารถแพร่พันธุ์ได้เร็วมากและสามารถอยู่ได้นาน โดยส่วนมากมอดเจาะผลกาแฟ นั้นจะอยู่กับต้นกาแฟอารบิก้าเป็นส่วนใหญ่ ซึ่งการเรียนรู้วิธีการกำจัดและป้องกันมอดชนิดนี้เป็นสิ่งที่สำคัญมากสำหรับชาวไร่กาแฟ ซึ่งส่วนมากมอดเจาะผลกาแฟนั้นจะเกิดจากการที่ชาวไร่ไม่สามารถเก็บผลเชอร์รี่ได้ทัน หรือไม่นำผลเชอร์รี่ที่หล่นอยู่ที่พื้นดินไปทิ้งหรือทำลาย



ในรูปข้างบนนี้เป็นรูปของผลเชอร์รี่ที่ถูกมอดเจาะกิน และเมื่อมอดได้เริ่มเจาะเข้าไปแล้วนั้นผลเชอร์รี่จะหล่นจากต้นโดยทันที และใบของต้นกาแฟจะเปลี่ยนเป็นสีเหลือง และเมื่อมองที่ผลเชอร์รี่จะสังเกตเห็นได้ว่าจะมีรูเล็กๆอยู่ที่จุดของผลเชอร์รี่

- วิธีแก้ไข**
1. ผลเชอร์รี่ที่แก่ที่ยังอยู่บนต้นและผลที่อยู่ที่ยังไม่สุกควรนำไปทิ้งหรือทำลายทั้งหมดก่อนที่ต้นกาแฟจะเริ่มออกดอกอีกครั้ง เพื่อป้องกันไม่ให้ผลเชอร์รี่ที่จะออกมาใหม่ได้รับผลกระทบ
 2. กะลากาแฟควรนำมาตากให้ความชื้นเหลืออยู่ที่ 12% วิธีนี้จะทำให้มอดไม่สามารถอยู่ได้
 3. ใช้สารชีวเวเรีย (มีจำหน่ายในท้องตลาด มีชื่อว่า บูราริน) (โปรดอ่านวิธีที่ใช้ก่อนใช้งาน)
 4. ใช้สาร ซีเอ็มยู ซีวัน เป็นสารที่คล้ายไพโรมอน ซึ่งผลิตขึ้นโดยมหาวิทยาลัยเชียงใหม่ (โปรดอ่านวิธีใช้ก่อนใช้งาน)
 5. เตรียมสาร 50% เอทิลแอลกอฮอล์ และ 50% เมทิลแอลกอฮอล์ ใส่ไว้ในภาชนะเปิด และวางไว้ใกล้กับต้นที่ได้รับผลกระทบจากมอด (ไม่ให้วางไว้ใต้ต้นกาแฟโดยตรง)

เชื้อโรคจากต้นกาแฟ(การป้องกันและกำจัด)

เชื้อโรคกาแฟนั้นส่วนใหญ่เกิดขึ้นจากเชื้อรา และถ้าไม่มีการป้องกันจะสามารถสร้างความเสียหายได้มากถึง 35% ต้นที่ได้รับผลกระทบด้วผลเชอร์รี่จะเปลี่ยนเป็นสีน้ำตาลหรือดำอย่างรวดเร็ว และจะเปลี่ยนสีดำทั้งหมดเมื่อเวลา

การตากแห้ง

- หลังจากล้างสะอาดแล้ว เมล็ดกะลากาแฟ ควรตากจนกว่าจะเหลือความชื้นเพียงแค่ 12%

หมายเหตุ : กะลานั้นจะใช้เวลาในการตากประมาณ 9-10 วัน เพื่อทดลองว่ากะลานั้นแห้งถึง 12% แล้วนั้น ให้ลองกัดกะลาดู เมื่อกัดแล้วมีรอยฟันอยู่ที่กะลาแสดงว่ากะลาแห้งพอดีกับ 12% แล้ว แต่ถ้าหากเมื่อกัดแล้วกะลาแตกแสดงว่ากะลานั้นแห้งเกินไป

- การตากแห้งสามารถตากได้จากแสงแดดโดยตรง และไม่ควรสัมผัสพื้นโดยตรง
- กระจายเมล็ดออก อย่าให้ซ้อนกันเยอะเกินไป และพลิกไปมาครั้งสองครั้งเพื่อให้แห้งสนิท

การบด (แล้วแต่จะเลือก)

การบดเป็นการที่กำจัดเปลือกของกะลากาแฟ ได้มาซึ่งสารกาแฟ

- การบดด้วยมือนั้นค่อนข้างยากกว่าการใช้เครื่องบด
- การบดนั้นขึ้นอยู่กับความต้องการของลูกค้าที่ติดต่อยู่

หมายเหตุ : การบดนั้นควรทำก่อนที่จะทำการส่งให้ลูกค้าเพราะสารกาแฟนั้นจะสามารถเก็บบรรจุอยู่ในกระสอบได้น้อยกว่า หนึ่งสัปดาห์



บทที่ 5 : การดูแลรักษาคุณภาพ

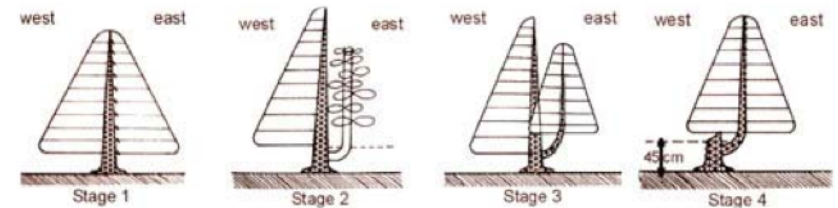
คุณภาพของกาแฟที่ดี ต้องผ่านการดูแลเอาใจใส่คุณภาพตั้งแต่เริ่มเก็บเกี่ยว จนกระทั่งแปรรูป

ขั้นตอน	ปัจจัยที่ทำให้คุณภาพลดลง	ปัญหาที่เป็นไปได้
การเก็บเกี่ยว	เก็บเชอร์รี่ที่ยังไม่สุก	เมล็ดกาแฟจะมีรสชาติคล้ายหญ้า
	เก็บเชอร์รี่ที่สุกเกินไป	เมล็ดกาแฟจะมีรสชาติคล้ายของหมักคอง มีรสเปรี้ยว
	เก็บเชอร์รี่เก่าและตกพื้น	เมล็ดกาแฟจะมีรสชาติคล้ายของหมักคอง มีรสเปรี้ยว และทำให้เกิดราปนเปื้อนและทำให้กาแฟมีกลิ่นคล้ายรา
	เก็บเชอร์รี่ไว้นานเกินไป (ไม่ทำการปลอกเปลือก)	เมล็ดกาแฟจะมีรสชาติคล้ายของหมักคอง มีรสเปรี้ยว
การปลอกผลเชอร์รี่	เครื่องมือที่ใช้ในการทำไม่ได้มาตรฐาน	เมล็ดที่ถูกตัดจะทำให้อมกลิ่นเหม็น
การหมัก	หมักนานเกินไป	เมล็ดกาแฟจะมีรสชาติคล้ายของหมักคอง มีรสเปรี้ยว
	ถังที่ใช้ในการหมักไม่ถูกหลักอนามัย (เหลือเมล็ดกาแฟที่หมักนานเกินไปไว้)	เมล็ดที่มีกลิ่นเหม็น ทำให้เมล็ดกาแฟมีรสเปรี้ยวและเน่า
การล้าง	การล้างเมื่อออกไม่หมด	ทำให้เมล็ดกาแฟขึ้นรา และมีกลิ่นคล้ายรา
การตากแห้ง	มีการปนเปื้อนหรือสกปรกจากการตากไว้ที่พื้นดินที่สกปรก	มีรสชาติคล้ายดิน และทำให้ขึ้นรา มีรสชาติคล้ายรา
	การเก็บส่วนที่แห้งแล้วบางส่วนไว้เป็นเวลานานหรือทำให้ขึ้นอีกครั้งตอนตากแห้ง	ทำให้เมล็ดกาแฟขึ้นรา และมีรสชาติคล้ายรา
	เครื่องตากแห้งเร็วเกินไป, ร้อนเกินไป	คุณภาพต่ำ สีของเมล็ดหมองหรือจาง ทำให้มีรสหวาน
	เมล็ดกาแฟแห้งเกินไป	คุณภาพต่ำ สีของเมล็ดหมองหรือจางเมล็ดกาแฟเสียหายได้ง่ายในการทำการสารกาแฟ

บทที่ 7 : การดูแลต้นกาแฟที่มีอายุมาก

เมื่อต้นกาแฟเริ่มมีอายุมากขึ้น แบบต้นกาแฟต้นนั้นไม่สามารถออกผลแล้วนั้น เราสามารถทำให้ต้นกาแฟให้ออกผลได้อีกครั้งโดยการตัดแต่งกิ่งของต้นกาแฟให้กิ่งก้านนั้นงอกขึ้นมาใหม่ วิธีที่สามารถทำได้มี 2 วิธีต่อไปนี้

- ตัดกิ่งของกิ่งแล้วเมื่อกิ่งอันใหม่งอกออกมาให้ตัดลำต้นหลักออก
 - ตัดกิ่งทางด้านทิศตะวันออกของต้นกาแฟออก(ตามรูปภาพด้านล่าง)
 - ปล่อยให้กิ่งเก่าเติบโตขึ้นมาเป็นกิ่งหลักทางด้านทิศตะวันออกของต้นกาแฟ
 - หลังจากนั้น 2 ปี ตัดลำต้นหลักให้ต้นกาแฟสูงจากพื้นอยู่ที่ 40-50 เซนติเมตร และการเลื้อยต้นกาแฟนั้นตัวเลื้อยต้องเฉียง 45 องศา ในการตัด
 - ในปีถัดๆไปต้นกาแฟจะเริ่มออกผลอีกครั้ง



- ตัดลำต้นหลักออกแล้ว ให้กิ่งใหม่งอกออกมาเพื่อนเป็นลำต้นหลัก อันใหม่ (ตามรูปภาพด้านล่าง)
 - ตัดลำต้นหลักออกให้มีความสูงอยู่ที่ 40-50 เซนติเมตร เหนือจากพื้นดิน การตัดนั้นเลื้อยควรตั้งฉากที่ 45 องศา
 - ปล่อยให้กิ่งอันใหม่งอกออกมา แล้วเมื่อผ่านไป 3 ปี ต้นกาแฟจะกลับมาออกผลอีกครั้ง



หมายเหตุ : วิธีที่ 1 นั้นควรนำมาใช้เมื่อต้นกาแฟนั้นมีอายุมากและออกผลผลิตน้อย ส่วนวิธีที่ 2 นั้นควรนำมาใช้เมื่อต้นกาแฟไม่สามารถออกผลได้แล้ว

- การนำเสนอตัวผลิตภัณฑ์นั้นควรจะมุ่งเน้นไปที่จุดแข็งของผลิตภัณฑ์เช่น เมล็ดกาแฟเป็นการปลูกแบบออแกนิกการขนส่งดำเนินได้ง่าย ราคาถูกและเชื่อถือได้
- ควรมีการคัดคว้าเกี่ยวกับตัวผู้ซื้อว่าเป็นใครมาจากไหน มีประวัติอย่างไรบ้างควรจะเตรียมตัวอย่างผลิตภัณฑ์ไปช่วยในการนำเสนอ เพื่อให้ผู้ซื้อสามารถเห็น

ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย

ความสัมพันธ์ระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายนั้น จะถูกกำหนดโดยการซื้อขายครั้งแรก ทั้งสองฝ่ายต้องสร้างความเชื่อถือให้แก่ฝ่ายเพื่อที่จะได้ดำเนินการซื้อขายต่อไปในอนาคต และในการประชุมซื้อขายนั้น ทั้งสองฝ่ายจะต้องระลึกถึงความสัมพันธ์ที่คืออยู่เสมอ สิ่งที่จะควรจะไปพิจารณามีดังต่อไปนี้

- การนำเสนอผลิตภัณฑ์ของเรานั้นควรจะนำเสนออะไรบ้าง และคิดกลับกันว่าถ้าเราเป็นผู้ซื้อนั้นเราต้องการที่จะรู้อะไรบ้าง
- ในการเข้าไปนำเสนอในที่ประชุมควรให้ผู้อื่นที่มาด้วยกันกับเรามองดูและศึกษาท่าทางของผู้ซื้อว่ามีท่าทางอย่างไรบ้าง เพราะการที่เรารู้ว่าผู้ซื้อนั้นแสดงท่าทางอย่างไรจะสามารถช่วยบอกได้ว่าผู้ซื้อนั้นมีความต้องการที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ของเราหรือไม่
- การมีความรู้สึกร่วมไปในทางเดียวกันกับผู้ซื้อนั้นเป็นสิ่งที่ทำให้ชนะใจผู้ซื้อได้ โดยเราควรที่จะสร้างความสัมพันธ์ที่ดีกับผู้ซื้อให้ดี ในช่วงเริ่มการประชุมควรใช้ความรู้สึกที่ดีกับผู้ซื้อในการนำเสนอผลิตภัณฑ์ในที่ประชุม
- การดูแลเอาใจใส่ผู้ซื้อนั้น จะเป็นการที่จะช่วยให้ผู้ซื้อมองเราในด้านที่ดี และสิ่งนี้ถือว่าเป็นมารยาทอย่างหนึ่ง เช่น การพาผู้ซื้อไปรับประทานอาหารร่วมกันโดยที่เราเป็นผู้จ่ายเมื่อผู้ซื้อมาเยือนเรา

ขั้นตอน	ปัจจัยที่ทำให้คุณภาพลดลง	ปัญหาที่เป็นไปได้
การเก็บเมล็ดกาแฟที่แห้งแล้ว	การเก็บในที่ชื้นเกินไป	ทำให้เมล็ดขึ้นราและมีรสชาติคล้ายรา
	เก็บใกล้น้ำมันหรือสารเคมี	ทำให้เกิดกลิ่นปนเปื้อน
การสารกาแฟ	การติดตั้งค่าเครื่องมือผิดพลาด	เมล็ดได้รับความเสียหาย
	เมล็ดกาแฟแห้งเกินไป	เมล็ดได้รับความเสียหาย
การเก็บสาร	เก็บไว้ในที่ชื้น	ทำให้เมล็ดขึ้นราและมีรสชาติคล้ายรา
	เก็บใกล้น้ำมันหรือสารเคมี	ทำให้เกิดกลิ่นปนเปื้อน
	เก็บไว้ในถุงกระสอบที่มีกระบวนการผลิตโดยใช้น้ำมัน	ทำให้เกิดการปนเปื้อนของน้ำมันและทำให้มีกลิ่นคล้ายถุงกระสอบ
การขนส่ง	การเก็บไว้ในที่ร้อนเป็นเวลานาน	ทำให้เมล็ดขึ้นราและมีรสชาติคล้ายรา เปลือกของเมล็ดกาแฟถูกกัดกร่อน ทำให้กาแฟมีรสชาติคล้ายไม้และทำให้เมล็ดกาแฟสีจาง
	การทำเมล็ดกาแฟได้รับความชื้นจากการรั่วของถุงบรรจุ	ทำให้เมล็ดขึ้นราและมีรสชาติคล้ายรา
	เก็บใกล้น้ำมันหรือสารเคมี	ทำให้มีกลิ่นปนเปื้อน

©Food and Agricultural Organization of the United Nations

บทที่ 6 : ยุทธศาสตร์การขาย

ผู้ขาย

ผู้ขายควรมี 2 ลักษณะที่สำคัญดังต่อไปนี้: มีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ และสามารถในการพุดนำเสนอผลิตภัณฑ์ให้ดึงดูดผู้ซื้อ

ความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์

- ในการที่จะทำให้ซื้อขายได้นั้น ผู้ขายจะต้องมีความรู้เกี่ยวกับตัวผลิตภัณฑ์ในทุกๆ ด้าน และพร้อมที่จะตอบคำถามผู้ซื้อในทุกคำถาม โดยเฉพาะเรื่องของกาแพ การที่ผู้ขายสามารถตอบคำถามผู้ซื้อได้ทุกคำถามจะทำให้ผู้ซื้อมีความมั่นใจในผลิตภัณฑ์ของผู้ขายมากยิ่งขึ้น
- การที่ผู้ขายสามารถคาดการณ์ความสามารถการผลิต และเป้าหมายในการผลิตได้นั้น จะทำให้ผู้ซื้อได้รับรู้ว่าข้อมูลเพิ่มมากขึ้น

ความสามารถในการพุดนำเสนอผลิตภัณฑ์ให้ดึงดูดผู้ซื้อ

- ควรเลือกผู้ที่มีความสามารถในการพุด
- ผู้พุดนั้นควรที่จะสามารถพุดให้ บรรยายกาในห้องประชมนั้นเป็นไปในทางที่ผ่อนคลายแต่ผู้พุดนั้นต้องทำตัวให้เป็นมืออาชีพ ผู้พุดนั้นต้องมีความรู้เกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในทุกๆด้าน เพื่อที่จะ นำเสนอผลิตภัณฑ์ให้ผู้ซื้อได้ง่าย

วิธีการหาผู้ซื้อ (ลูกค้า)

- การได้รับคำแนะนำเรื่องผู้ซื้อจากผู้อื่นนั้น เป็นสิ่งที่ดีเพราะว่าผู้ที่แนะนำมานั้นต้องคิดว่าผู้ซื้อคนนี้เป็นผู้ที่สามารถเชื่อถือได้ และเคยทำการซื้อขายร่วมกันมาก่อนหน้าที่จะแนะนำต่อให้เรา
- การที่เราสามารถพุดคุยกับผู้ขายคนอื่นได้ นั้นจะทำให้เรารู้มากขึ้นเกี่ยวกับผู้ซื้อแต่ละคนและสถานการณ์ในตลาดว่าตอนนี้เป็นอย่างไบบ้าง

- การที่จะเข้าไปหาผู้ซื้อนั้น เราในฐานะผู้ขายควรจะเป็นคนที่เข้าไปหาผู้ซื้อและนำเสนอเกี่ยวกับตัวผลิตภัณฑ์ของเรา
- การติดต่อของคนที่ในบริษัทของผู้ซื้อนั้นควรจะต้องติดต่อกับคนที่เราติดต่อด้วยอยู่แล้ว เพราะเราจะสามารถสื่อสารได้ดียิ่งขึ้นเมื่อติดต่อกับคนคนเดียว
- การเข้าหาผู้ซื้อนั้น การนัดประชุมครั้งแรกเป็นสิ่งที่สำคัญ ผู้ขายต้องทำให้ผู้ซื้อนั้นมั่นใจและประทับใจในตัวของผู้ขาย โดยถ้าผู้ซื้อมีความมั่นใจและประทับใจแล้วนั้น เรามีโอกาสที่จะได้ติดต่อซื้อขายกับผู้ซื้อรายนี้มากขึ้น

การนำเสนอผลิตภัณฑ์

- การนำเสนอผลิตภัณฑ์ต่อผู้ซื้อนั้น สิ่งที่ผู้ซื้อสนใจคือ ผลิตภัณฑ์ของผู้ขายนั้นดีกว่าของผู้ขายคนอื่นอย่างไร และผลิตภัณฑ์นั้นมีประโยชน์อย่างไร
- ควรนำเสนอในแบบตรงไปตรงมาและเรียบง่าย โดยนำเสนอภาพรวมของผลิตภัณฑ์ผลประโยชน์ ว่าทำไมผู้ขายถึงต้องเลือกที่จะซื้อผลิตภัณฑ์ ตัวนี้
- การนำเสนอควรที่จะมุ่งเน้นไปที่ภูมิหลังของผลิตภัณฑ์ อย่างเช่นการนำเสนอ กาแพ ถ้าเราขายกาแพในรูปแบบของกะลา เราควรพุดถึงขั้นตอนก่อนหน้านี้ เช่น ผลเซอร์รี่นั้นสุกพอดี และมีขนาดใหญ่ ฯลฯ
- การนำเสนอผลิตภัณฑ์นั้น ในส่วนของเมล็ดกาแพนั้นควรพุดถึงเรื่องของคุณภาพของเมล็ดและคุณภาพ โดยการนำเมล็ดกาแพจริงที่ดีที่สุดไปใช้ประกอบในการนำเสนอ
- การนำเสนอให้ดึงดูดผู้ซื้อนั้นขึ้นอยู่กับผู้ที่เป็นคนนำเสนอผลิตภัณฑ์ว่าจะดึงดูดผู้ซื้อได้มากขนาดไหน เพราะฉะนั้นผู้ขายควรที่จะผู้ที่มีความสามารถในการนำเสนอสินค้าไปเป็นผู้พุด
- การนำเสนอควรที่จะมุ่งเน้นไปที่กระบวนการผลิตของผลิตภัณฑ์เช่นกัน โดยนำเสนอในเชิงที่ว่าเราทำด้วยวิธีนี้จะสามารถได้ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพดีที่สุด