

**โครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผสมบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์  
โดยระบบเกษตรเกื้อกูล**

**Product - service System Design for the Delivery of  
Organic Produce with Community Support Agriculture**



**วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร  
สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาศิลปอุตสาหกรรม  
คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
ปีการศึกษา 2557**

สำนักหอสมุดกลาง พระจอมเกล้าลาดกระบัง

โครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์सानบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์  
โดยระบบเกษตรเกื้อกูล

Product – service System Design for the Delivery of  
Organic Produce with Community Support Agriculture



T141167

นางสาวประภาพรณ รักร้อย

ปีพ.

1342๑

255๗

เลขหมู่.....141167

เลขทะเบียน.....

วัน,เดือน,ปี...๘...๕...๒๕๕๗

b. 12 751080  
i.....

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตร

สถาปัตยกรรมศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาศิลปอุตสาหกรรม

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

ปีการศึกษา 2557

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง  
อนุมัติให้วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต

ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิเชฐ โสวิทยสกุล  
คณบดีคณะสถาปัตยกรรมศาสตร์

คณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ สาขาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

อาจารย์สุรเชษฐ์ ไชยอุปละ	ประธานกรรมการ
อาจารย์สมบัติ ตั้งสถิตยางกูร	กรรมการ
อาจารย์ศศินันท์ ศิริพันธ์รัตน์	กรรมการ
ผศ.ดร. สมพิศ พุสกุล	กรรมการและเลขานุการ



(ผศ.ดร. สมพิศ พุสกุล)

อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ โดยระบบเกษตรเกื้อกูล Product-service System Design for the Delivery of Organic Produce with Community Support Agriculture
นักศึกษา	นางสาวประภาพรธรรม์ รีกอยู่
รหัสประจำตัว	53020198
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	ศิลปอุตสาหกรรม
ปีการศึกษา	2557

### บทคัดย่อ

ด้วยวิถีการบริโภคในโลกทุนนิยมที่ผ่านการผลิตแบบเร่งรีบเพื่อเน้นให้ได้ผลผลิตในปริมาณมากจนกระทั่งมองข้ามความปลอดภัย โดยเฉพาะผลผลิตทางการเกษตรที่ใช้สารเคมีเร่งการเจริญเติบโตส่งผลให้เกิดโรคร้ายไข้เจ็บแก่ตัวผู้บริโภคและเกษตรกร จึงเกิดเป็นความร่วมมือระหว่างของทั้งสองฝ่ายเป็นระบบเกษตรเกื้อกูล (Community Supported Agriculture) ซึ่งเป็นระบบตลาดที่มีการสนับสนุนเกื้อกูลซึ่งกันและกัน โดยผู้บริโภคชำระเงินล่วงหน้าเพื่อเป็นทุนยังชีพแก่เกษตรกร และสำหรับทำการเพาะปลูกผักผลไม้ด้วยวิถีธรรมชาติ แต่น่าเสียดายที่โครงการระบบนี้ยังไม่ได้รับความนิยมและเป็นที่ยอมรับอย่างแพร่หลาย

ผู้วิจัยเล็งเห็นความสำคัญของระบบเกษตรเกื้อกูลที่จะเป็นคู่แข่งที่มีศักยภาพของการบริโภคในยุคทุนนิยม จึงจัดทำวิทยานิพนธ์เล่มนี้ขึ้นเพื่อพัฒนาโครงการระบบเกษตรเกื้อกูลให้มีประสิทธิภาพ โดยเริ่มจากการศึกษาโครงการที่มีอยู่ในปัจจุบัน พฤติกรรมผู้ใช้บริการและพนักงานผู้เกี่ยวข้อง ผู้วิจัยพบว่าโครงการที่มีอยู่ยังไม่ตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่หลากหลาย และต้องการบริการที่ช่วยเชื่อมโยงการใช้ชีวิต นอกจากนี้ผู้ดำเนินโครงการยังขาดประสบการณ์ทำงานบริการและวางระบบบริการที่มีประสิทธิภาพ จึงได้ทำการวิเคราะห์ผู้ใช้บริการและพนักงานผู้เกี่ยวข้องแบ่งตามขั้นตอนการใช้บริการเพื่อแสวงหาแนวทางการออกแบบระบบให้เหมาะสมกับผู้ใช้บริการ

หลังจากได้ผ่านการวิเคราะห์การออกแบบระบบรวมทั้งข้อมูลเสริมที่ทำให้ระบบมีความสมบูรณ์ และนำเสนอผลงาน คือ โครงการ OrganiGo บริการผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูลต่อคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ คณะกรรมการเห็นด้วยว่าระบบผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการที่ออกแบบช่วยตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการและพนักงานได้อย่างเหมาะสม ยกเว้นอุปกรณ์บรรจุผลผลิตและการจัดวางอุปกรณ์บนขนส่ง โดยมีข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์และการปรับปรุงแบบโดยผู้วิจัย ผู้วิจัยหวังว่าโครงการนี้จะเป็นประโยชน์สำหรับการพัฒนาโครงการระบบนี้ต่อไปในอนาคตผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการนี้ต่อไปในอนาคต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้สำเร็จลุล่วงได้ด้วยความช่วยเหลือจากผู้มีพระคุณหลายท่าน ซึ่งไม่อาจจะนำมากล่าวได้ทั้งหมดในที่นี้

ผู้มีพระคุณลำดับแรก ขอขอบคุณครอบครัวของข้าพเจ้า คุณพ่อ (คุณอุดม รักอยู่) คุณแม่ (คุณอุษา รักอยู่) พี่เต๋อ พี่ตูน ที่ให้ความรักที่ยิ่งใหญ่ คอยสนับสนุนและให้กำลังใจ ซึ่งเป็นแรงขับเคลื่อนสำคัญให้ข้าพเจ้าทำสิ่งต่างๆ สำเร็จลุล่วง

ขอบคุณอาจารย์ที่ปรึกษา ผศ.ดร.สมพิศ พุสกุล ที่ให้ความรู้ คำแนะนำ ด้วยความเอาใจใส่ทุกขั้นตอน ผลักดันจนงานวิทยานิพนธ์ฉบับนี้เสร็จสมบูรณ์เป็นที่น่าพึงพอใจ

ขอบคุณน้ำเล็ก ป้าหน้อย จากตะกร้าปันผัก ผู้เป็นแหล่งข้อมูลสำคัญให้แก่วิทยานิพนธ์ฉบับนี้ ให้ความอนุเคราะห์ข้าพเจ้าเข้าไปเก็บข้อมูลของโครงการ ให้คำปรึกษาและความช่วยเหลือ

ขอบคุณคณาจารย์ที่ให้ความช่วยเหลือ ให้กำลังใจ เป็นเพื่อนทำงานดีๆ

ขอบคุณเอิธ เมย์ เบลล์ ไฟท์ เจ จี๊แจ้ม บอล กีบ และเพื่อน ศอ ที่ให้ความช่วยเหลือ และผ่านเรื่องราวต่างๆ มาด้วยกัน

ขอบคุณน้องนิม น้องปี และพี่ๆน้องๆในรหัส ที่มาช่วยงานแล้วได้ถามกันอยู่เสมอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญ

เรื่อง	หน้า
ใบอนุญาตวิทยานิพนธ์	
บทคัดย่อ	
กิตติกรรมประกาศ	
สารบัญ	
สารบัญภาพ	
สารบัญตาราง	
<b>บทที่ 1 บทนำ</b>	<b>1</b>
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	1
1.2 วัตถุประสงค์	5
1.3 ปัญหาและแนวทางแก้ไขปัญหา	5
1.4 ความเป็นไปได้ของโครงการ	10
1.5 ขอบเขตของโครงการ	11
1.6 แนวทางการศึกษาออกแบบ	12
1.7 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับการออกแบบ	12
1.8 นิยามศัพท์	13
<b>บทที่ 2 การค้นคว้าและสรุปผลข้อมูล</b>	<b>14</b>
2.1 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับโครงการระบบเกษตรกึ่งอูฐ	16
2.2 ศึกษาข้อมูลพฤติกรรมสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรกึ่งอูฐ	42
2.3 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์	55
2.4 ศึกษาข้อมูลสนับสนุนในการออกแบบระบบ	74
	79

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญ (ต่อ)

<b>บทที่ 3 การพัฒนางานออกแบบ</b>	<b>98</b>
3.1 การวิเคราะห์กราฟความพึงพอใจของผู้ใช้บริการและพนักงาน	99
3.2 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดแบ่งตามขั้นตอนการใช้บริการ	103
3.3 แนวคิดในการออกแบบระบบ	107
3.4 การวิเคราะห์แนวคิดในการออกแบบระบบ	121
3.5 การสรุประบบสุดท้าย	125
<b>บทที่ 4 การนำเสนอผลงานการออกแบบ</b>	<b>141</b>
4.1 ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นดิจิทัลไฟล์ (Digital File)	142
4.2 ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นชิ้นงาน (Hardware)	209
4.3 การเขียนแบบระบบเพื่อให้องค์กรนำไปใช้ (Interaction Table)	219
<b>บทที่ 5 สรุปผล อภิปรายและข้อเสนอแนะ</b>	<b>233</b>
5.1 สีกระเป๋า BagGo	234
5.2 ขนาดกระเป๋า BagGo	235
5.3 รูปแบบชั้นวางกระเป๋า BagGo	236
5.4 รายละเอียดราคาต้นทุนกระเป๋า BagGo	238
<b>บรรณานุกรม</b>	
<b>ภาคผนวก ก</b>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญภาพ

		หน้า
ภาพที่ 1	กราฟการขยายตัวของเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย โดย มูลนิธิสายใยแผ่นดิน/กรีนเนท	1
ภาพที่ 2	โครงการระบบเกษตรเกลือเกลือที่อเมริกา (กล่องผัก, กิจกรรมเยี่ยมชมฟาร์ม)	2
ภาพที่ 3	ตะกร้าผักของโครงการตะกร้าปันผัก	2
ภาพที่ 4	ระบบดำเนินการโครงการตะกร้าปันผัก	3
ภาพที่ 5	ชุดสลัดจากร้านจิตรมาส	5
ภาพที่ 6	ปัญหาที่เกิดขึ้นแบ่งตามขั้นตอน	6
ภาพที่ 7	กล่องโฟมผลผลิตโครงการสนามชัยเขต	7
ภาพที่ 8	ไซ้ที่รับความเสียหายจากโครงการตะกร้าปันผัก	7
ภาพที่ 9	ผักกาดขาวที่ได้รับความร้อน	9
ภาพที่ 10	กิจกรรมเยี่ยมชมเกษตรกรของโครงการตะกร้าปันผัก	9
ภาพที่ 11	สมาชิกระบบเกษตรเกลือ Red Wiggler Farm ในอเมริกา	17
ภาพที่ 12	การลำเลียงขนส่งผลผลิต Pumpkin Ridge Gardens ในอเมริกา	17
ภาพที่ 13	นักศึกษาจากอเมริกาเยี่ยมชมteikeiที่ญี่ปุ่น	17
ภาพที่ 14	รถขนส่งผลผลิตteikeiที่ญี่ปุ่น	17
ภาพที่ 15	ระบบดำเนินการโครงการระบบเกษตรเกลือ	20
ภาพที่ 16	ระบบดำเนินการโดยผู้ประกอบการ	21
ภาพที่ 17	ระบบดำเนินการโดยเกษตรกรรายเดียวหรือฟาร์ม	22
ภาพที่ 18	ระบบดำเนินการโดยกลุ่มเกษตรกร	23
ภาพที่ 19	ตราโครงการตะกร้าปันผัก	24
ภาพที่ 20	ตะกร้าปันผัก	24
ภาพที่ 21	รถเข็นร้าน Health me	25
ภาพที่ 22	พนักงานจัดผลผลิตจัดเตรียมใส่ตะกร้าปันผักตามน้ำหนัก	25
ภาพที่ 23	ลำดับการเส้นทางการเดินรถส่งผลผลิตรถคันที่ 3 วันพฤหัสบดี	27
ภาพที่ 24	ตราโครงการปลูกผักปลูกคน	28
ภาพที่ 25	ตัวอย่างชุดผลผลิตของโครงการปลูกผักปลูกคน	29
ภาพที่ 26	น้ำสลัดและสินค้าแปรรูปออร์แกนิกของโครงการปลูกผักปลูกคน	29

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 27	ตราโครงการ csa munching Box	30
ภาพที่ 28	กล่องกระดาษบรรจุผลผลิต	30
ภาพที่ 29	แผ่นพับรายชื่อตกลงของโครงการ csa munching box	31
ภาพที่ 30	กล่องโฟมบรรจุผลผลิต	32
ภาพที่ 31	โครงการผักกล่องสนามชัยเขตที่ตลาดนัดสี่เขียว	33
ภาพที่ 32	ชุดผลผลิต	33
ภาพที่ 33	กล่องโฟมบรรจุผลผลิต	34
ภาพที่ 34	โรงเรียนปัญญาทัย	36
ภาพที่ 35	โครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน	38
ภาพที่ 36	เป้าหมายของโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน	38
ภาพที่ 37	ประเภทและราคาของข้าวโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน	39
ภาพที่ 38	อัตราการจัดส่งโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน	39
ภาพที่ 39	โครงการผูกปิ่นโตข้าว	40
ภาพที่ 40	สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลโครงการระบบเกษตรกึ่งอุตสาหกรรมเพื่อหาแนวทางการพัฒนาโครงการระบบเกษตรกึ่งอุตสาหกรรมที่มีประสิทธิภาพ	41
ภาพที่ 41	แผนผังการสัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์	42
ภาพที่ 42	สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ เพื่อหาแนวทางออกแบบระบบบริการและผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการให้สอดคล้องกับความต้องการ	54
ภาพที่ 43	ขั้นตอนการดำเนินธุรกิจเกษตรอินทรีย์	55
ภาพที่ 44	เกษตรกรเก็บผลผลิตและทำความสะอาด	55
ภาพที่ 45	ยานพาหนะสำหรับลำเลียงผลผลิต (รถกระบะ และ รถกระบะห้องเย็น)	56
ภาพที่ 46	ไร่องอร์แกนิกส์ฟาร์มส่งผลผลิตให้แก่สมาชิก	57
ภาพที่ 47	เว็บไซต์จำหน่ายสินค้าอินทรีย์ของสหกรณ์กรีนเนท	57
ภาพที่ 48	จุดจำหน่ายผักอินทรีย์ Home Fresh Mart	58
ภาพที่ 49	ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ (แครอท และ ผักกะหล่ำปลี)	58
ภาพที่ 50	ไข่ไก่อินทรีย์	58

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 51	ผักพื้นบ้าน	61
ภาพที่ 52	ไข่ไก่อินทรีย์	62
ภาพที่ 53	ตะขாயโพนม	62
ภาพที่ 54	พลาสติกฟิล์ม	63
ภาพที่ 55	ถุงพลาสติกแบบผนึกด้วยความร้อน (Heat Seal)	63
ภาพที่ 56	ถุงพลาสติกแบบสุญญากาศ (Zip Lock)	64
ภาพที่ 57	กล่องพลาสติก	64
ภาพที่ 58	ถุงตาข่าย	64
ภาพที่ 59	เยื่อกระดาษขึ้นรูปสำหรับใส่ผลไม้	65
ภาพที่ 60	บรรจุภัณฑ์เยื่อกระดาษขึ้นรูปแบบต่างๆ	65
ภาพที่ 61	กล่องกระดาษแบบลูกฟูก	66
ภาพที่ 62	กล่องกระดาษแบบลูกฟูกแบบที่ 2	66
ภาพที่ 63	กล่องพลาสติกขึ้นรูป	66
ภาพที่ 64	กล่องพลาสติกขึ้นรูปแบบพับได้	67
ภาพที่ 65	กล่องไม้	67
ภาพที่ 66	แข่งไม้ไผ่	67
ภาพที่ 67	กล่องโพนม	68
ภาพที่ 68	ผักกาดขาวที่เหี่ยวจากความร้อน	68
ภาพที่ 69	หัวไชเท้าที่เน่าจากการซ้อนทับ	68
ภาพที่ 70	ถุงพลาสติกแบบสุญญากาศ (Zip Lock)	70
ภาพที่ 71	ตรารับรองผักและผลไม้อนามัย	71
ภาพที่ 72	ตรารับรองอาหารปลอดภัย	71
ภาพที่ 73	ตรารับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.)	72
ภาพที่ 74	ตรารับรองผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ Organic Thailand	72
ภาพที่ 75	สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ เพื่อนำมาเป็น ข้อจำกัดในการออกแบบ	73
ภาพที่ 76	ตลาด Bangkok Farmer's market	74

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 77	ตลาดนัดสีเขียว	75
ภาพที่ 78	Lemon Farm	76
ภาพที่ 79	Golden Place	77
ภาพที่ 80	อาหารประเภทแกง	79
ภาพที่ 81	อาหารประเภทผัด	79
ภาพที่ 82	อาหารประเภทยำ	80
ภาพที่ 83	อาหารประเภท ทอด เผา หรือ ย่าง	80
ภาพที่ 84	อาหารประเภทน้ำพริก	80
ภาพที่ 85	อาหารประเภทอาหารจานเดียว	81
ภาพที่ 86	องค์ประกอบในมืออาหาร	81
ภาพที่ 87	อาหารจานหลัก	82
ภาพที่ 88	เนื้อสัตว์แปรรูป	82
ภาพที่ 89	ผักหลัก	82
ภาพที่ 90	ผักปรุง	83
ภาพที่ 91	ผักหลักที่นิยมผัดผัก	83
ภาพที่ 92	ผักหลักที่นิยมแกงจืด	84
ภาพที่ 93	ผักปรุงแกงจืด	84
ภาพที่ 94	ผักปรุงต้มยำ	85
ภาพที่ 95	ผักที่นิยมแกงส้ม	85
ภาพที่ 96	ผักสำหรับแกงเหลือง	85
ภาพที่ 97	ผักเครื่องแกงเผ็ด	86
ภาพที่ 98	ผัดเครื่องผัดพริก	87
ภาพที่ 99	ผักเครื่องเคียงน้ำพริก	88
ภาพที่ 100	ผักสลัด	88
ภาพที่ 101	การเก็บรักษาคุณภาพผัก	89
ภาพที่ 102	การปล่อยให้ น้ำไหลผ่านผัก	91

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 103	การใช้ต่างทึบทิมล้างผัก	92
ภาพที่ 104	แผนผังการใช้งาน Paypal	94
ภาพที่ 105	เคาน์เตอร์เซอร์วิส (Counter Service)	95
ภาพที่ 106	วิเคราะห์อัตราส่วนการบริโภคผักในชีวิตประจำวัน	96
ภาพที่ 107	กราฟความพึงพอใจของคุณแน่นน้อย	99
ภาพที่ 108	กราฟความพึงพอใจของคุณอุษา	99
ภาพที่ 109	กราฟความพึงพอใจของคุณสมพร	100
ภาพที่ 110	กราฟความพึงพอใจของคุณหนุ่ม	100
ภาพที่ 111	กราฟความพึงพอใจของคุณณภัทร	101
ภาพที่ 112	กราฟความพึงพอใจของคุณแพท	101
ภาพที่ 113	กราฟความพึงพอใจของคุณเพ็ญจันทร์	102
ภาพที่ 114	กราฟความพึงพอใจของพนักงาน	102
ภาพที่ 115	กราฟความพึงพอใจรวมของผู้ใช้บริการและพนักงาน	103
ภาพที่ 116	Aware & Consider 1 : สร้างเครือข่ายผู้บริโภคให้ใหญ่ขึ้น	107
ภาพที่ 117	Aware & Consider 2 : ประชาสัมพันธ์ภายในแหล่งผู้บริโภค	108
ภาพที่ 118	Aware & Consider 3 : กิจกรรม gift to your friend	108
ภาพที่ 119	Aware & Consider 4 : กิจกรรม share การใช้บริการใน Social Network	109
ภาพที่ 120	Become Member 1 : การสมัครสมาชิกออนไลน์	109
ภาพที่ 121	Order 1 : การสั่งซื้อสินค้าออนไลน์	110
ภาพที่ 122	Order 2 : ระบบเติมเงิน	110
ภาพที่ 123	Order 3 : สะสมแต้มแลกส่วนลด	111
ภาพที่ 124	Delivery 1 : รหัสขนส่ง	111
ภาพที่ 125	Delivery 2 : ระบบการขนส่ง	112
ภาพที่ 126	Delivery 3 : ข้อความเตือนล่วงหน้า 2 วัน	112
ภาพที่ 127	Delivery 4 : ข้อความเตือนล่วงหน้า	113
ภาพที่ 128	Delivery 5 : จุดรับสินค้า	113
ภาพที่ 129	Packaging 1 : กระเป๋าบรรจุผลผลิต	114

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่	130 Product 1 : ป้ายรับรองคุณภาพผลผลิต	114
ภาพที่	131 Product 2 : สถิติการรับผลผลิต	115
ภาพที่	132 Product 3 : เชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต	115
ภาพที่	133 Cooking 1 : ชุดผักพื้นฐาน	116
ภาพที่	134 Cooking 2 : ชุดประกอบอาหาร	116
ภาพที่	135 Cooking 3 : ไบโจดบ้นท์กผลผลิต	117
ภาพที่	136 Cooking 4 : รายการผลผลิตที่ได้รับ	118
ภาพที่	137 Cooking 5 : กิจกรรมเมนูบังคับ	118
ภาพที่	138 Cooking 6 : นิตยสารราย 3 เดือนมอบให้สมาชิก	119
ภาพที่	139 Contact 1 : ช่องทางสำหรับแสดงความคิดเห็น	120
ภาพที่	140 Activity 1 : Farmer's Diary	120
ภาพที่	141 ตราสัญลักษณ์ OrganiGo แบบที่ 1	125
ภาพที่	142 ตราสัญลักษณ์ OrganiGo แบบที่ 2	125
ภาพที่	143 การประชาสัมพันธ์ถึงปัญหาเกษตรอินทรีย์ในปัจจุบัน	126
ภาพที่	144 การเริ่มต้นของโครงการ (ตามลำดับ จากซ้าย - ขวา)	126
ภาพที่	145 ลำดับขั้นตอนระบบดำเนินการภาพรวม	127
ภาพที่	146 ระบบดำเนินการภาพรวม	127
ภาพที่	147 ช่องทางประชาสัมพันธ์ (ประชาสัมพันธ์โดยการออกบูธ ประชาสัมพันธ์ผ่าน นิตยสาร ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo และประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook)	128
ภาพที่	148 ช่องทางการสมัครของโครงการ (สมัครผ่านใบสมัคร สมัครผ่านแอปพลิเคชัน และสมัครผ่านเว็บไซต์)	129
ภาพที่	149 ช่องทางการชำระเงิน (ชำระเงินกับพนักงาน ชำระเงินผ่าน Paypal ชำระเงินผ่านบัตรเครดิต ชำระเงินผ่านตู้เอทีเอ็ม ชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์ เซอร์วิส และชำระผ่าน Internet Banking)	129
ภาพที่	150 ช่องทางยืนยันการชำระเงิน (ยืนยันกับพนักงาน ยืนยันทาง Fax ยืนยันทาง Line ยืนยันทางอีเมลล์ และยืนยันทาง Facebook)	130

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 151	การมอบบัตร MemberGo และ Stem Magazine แก่สมาชิก	130
ภาพที่ 152	การแจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (แจ้งทางแอปพลิเคชัน และแจ้งข้อความ SMS)	132
ภาพที่ 153	ช่องทางการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	132
ภาพที่ 154	ช่องทางการชำระเงินค่าสินค้าพิเศษเพิ่ม (ชำระผ่านพนักงานส่ง และชำระทางระบบ PrepaidGo)	132
ภาพที่ 155	การรวบรวมปริมาณผลผลิตแจ้งเกษตรกร และ ห้องเย็นเก็บผลผลิต	133
ภาพที่ 156	Leaf Tag (Quality Leaf, Share Leaf, Secret Leaf)	134
ภาพที่ 157	การจัดเก็บกระเป๋ารวเรียงตามลำดับการจัดส่ง	134
ภาพที่ 158	การวางแผนเส้นทางการส่ง	135
ภาพที่ 159	การแจ้งเตือนก่อนถึงที่หมาย 30 นาที (แจ้งทางแอปพลิเคชัน และแจ้งข้อความ SMS)	136
ภาพที่ 160	การส่งมอบผลผลิต	136
ภาพที่ 161	การแจ้งงตรับผลผลิต (แจ้งทางเว็บไซต์ และแจ้งทางแอปพลิเคชัน)	136
ภาพที่ 162	การแจ้งข่าวกิจกรรม Root Tour (แจ้งทางจดหมาย ประจำสัปดาห์ แจ้งทางเว็บไซต์ และแจ้งทางแอปพลิเคชัน)	137
ภาพที่ 163	การลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour (ลงทะเบียน ทางโทรศัพท์กับพนักงาน และลงทะเบียนทางเว็บไซต์)	138
ภาพที่ 164	การประชาสัมพันธ์ความเคลื่อนไหวกิจกรรม Root Tour	138
ภาพที่ 165	โครงการชวนเกษตรกรในเครือข่ายเข้าร่วมเขียนใบบันทึก Root Story	139
ภาพที่ 166	หน้าปก	142
ภาพที่ 167	แบบร่างการออกแบบระบบ	143
ภาพที่ 168	ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ครั้งที่แล้ว	143
ภาพที่ 169	การแบ่งกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการ	144
ภาพที่ 170	ความต้องการกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการยุคใหม่	144
ภาพที่ 171	ความต้องการกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการยุคเก่า	145
ภาพที่ 172	ความต้องการกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการคนทำงาน	145

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 173	ความต้องการของกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการแม่บ้าน	146
ภาพที่ 174	สรุประบบสุดท้าย	146
ภาพที่ 175	วิดีโอนำเสนอระบบ	147
ภาพที่ 176	ลำดับดำเนินการโดยภาพรวม	147
ภาพที่ 177	ระบบดำเนินการโดยภาพรวม	148
ภาพที่ 178	Interaction Table การประชาสัมพันธ์	148
ภาพที่ 179	องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Tools : Hardware)	149
ภาพที่ 180	องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Tools : Software)	149
ภาพที่ 181	การประชาสัมพันธ์บน Facebook	150
ภาพที่ 182	การประชาสัมพันธ์บนเว็บไซต์	150
ภาพที่ 183	องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Interaction rule & Required competencies)	151
ภาพที่ 184	องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Supplied Information & Context)	151
ภาพที่ 185	การจำลองรูปแบบการใช้บริการของกลุ่มผู้ใช้บริการการประชาสัมพันธ์	152
ภาพที่ 186	Interaction Table การสมัครสมาชิก	152
ภาพที่ 187	Interaction Table การสมัครสมาชิก (ต่อ 1)	153
ภาพที่ 188	Interaction Table การสมัครสมาชิก (ต่อ 2)	153
ภาพที่ 189	องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Tools : Hardware&Software)	154
ภาพที่ 190	บัตร MemberGo และ Stem Magazine	154
ภาพที่ 191	องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Tools : Hardware&Software)	155
ภาพที่ 192	ภาพที่ 192 เว็บไซต์และแอปพลิเคชันระบบการสมัครสมาชิก	155
ภาพที่ 193	องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Interaction rule&Required competencies)	156
ภาพที่ 194	องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Supplied Information & Context)	156

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

	หน้า	
ภาพที่ 195	การจำลองรูปแบบการใช้บริการของกลุ่มผู้ใช้บริการการสมัครสมาชิก	157
ภาพที่ 196	Interaction Table การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	157
ภาพที่ 197	Interaction Table การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (ต่อ 1)	158
ภาพที่ 198	Interaction Table การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (ต่อ 2)	158
ภาพที่ 199	องค์ประกอบของระบบการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (Tools : Hardware&Software)	159
ภาพที่ 200	แอปพลิเคชันแจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	159
ภาพที่ 201	เว็บไซต์และแอปพลิเคชันระบบการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	160
ภาพที่ 202	เว็บไซต์และแอปพลิเคชันระบบการเติมเงิน PrepaidGo	160
ภาพที่ 203	องค์ประกอบของระบบการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (Supplied Information & Context)	161
ภาพที่ 204	การจำลองรูปแบบการใช้บริการของกลุ่มผู้ใช้บริการการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	161
ภาพที่ 205	Interaction Table การเตรียมการ	162
ภาพที่ 206	Interaction Table การเตรียมการ (ต่อ)	162
ภาพที่ 207	องค์ประกอบของระบบการเตรียมการ (Tools : Hardware&Software)	163
ภาพที่ 208	ใบบันทึกรายการผลผลิต	163
ภาพที่ 209	109 Leaf Tag	164
ภาพที่ 210	รายละเอียดของ Quality Leaf	164
ภาพที่ 211	รายละเอียดของ Share Leaf	165
ภาพที่ 212	การแบ่งปันรูปภาพของสมาชิกบน Facebook Organigo	165
ภาพที่ 213	รายละเอียดของ Secret Leaf Tag	166
ภาพที่ 214	ขนาดกระเป๋า BagGo	166
ภาพที่ 215	ส่วนประกอบกระเป๋า BagGo	167
ภาพที่ 216	วิธีการพับกระเป๋า BagGo	167
ภาพที่ 217	การใช้งานกระเป๋า BagGo	168
ภาพที่ 218	องค์ประกอบของระบบการเตรียมการ (Interaction rule&Required competencies)	168

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 219	องค์ประกอบของระบบการเตรียมการ (Supplied Information & Context)	169
ภาพที่ 220	Interaction Table การจัดส่ง	169
ภาพที่ 221	Interaction Table การจัดส่ง (ต่อ)	170
ภาพที่ 222	องค์ประกอบของระบบการจัดส่ง (Tools : Hardware & Software)	170
ภาพที่ 223	การวางแผนเส้นทางการจัดส่ง	171
ภาพที่ 224	รถตู้เย็นสำหรับขนส่ง	171
ภาพที่ 225	ภาพที่ 225 ชั้นวางกระเป๋า BagGo ภายในรถตู้เย็น	172
ภาพที่ 226	ชั้นวางกระเป๋า BagGo ภายในรถตู้เย็น (ต่อ)	172
ภาพที่ 227	แอปพลิเคชันที่แจ้งเตือนก่อนพนักงานถึงที่หมาย 30 นาที	173
ภาพที่ 228	เว็บไซต์และแอปพลิเคชันการแจ้งงดรับ	173
ภาพที่ 229	องค์ประกอบของระบบการจัดส่ง (Interaction rule&Required competencies)	174
ภาพที่ 230	องค์ประกอบของระบบการจัดส่ง (Supplied Information & Context)	174
ภาพที่ 231	Interaction Table กิจกรรม Root Tour	175
ภาพที่ 232	Interaction Table กิจกรรม Root Tour (ต่อ)	175
ภาพที่ 233	องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Tour (Tools : Hardware&Software)	176
ภาพที่ 234	จดหมายประจำสัปดาห์	176
ภาพที่ 235	เว็บไซต์ส่วนกิจกรรม Root Tour	177
ภาพที่ 236	องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Tour (Interaction rule&Required competencies)	177
ภาพที่ 237	องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Tour (Supplied Information & Context)	178
ภาพที่ 238	Interaction Table กิจกรรม Root Story	178
ภาพที่ 239	ภาพที่ 239 องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Story (Tools : Hardware&Software)	179
ภาพที่ 240	เว็บไซต์และแอปพลิเคชันกิจกรรม Root Story	179

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## สารบัญภาพ (ต่อ)

		หน้า
ภาพที่ 241	องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Story (Interaction Rule & Required Competencies& Supplied Information & Context)	180
ภาพที่ 242	ปกหลัง	180
ภาพที่ 243	เว็บไซต์ : บทนำก่อนเข้าสู่หน้าเว็บไซต์	181
ภาพที่ 244	เว็บไซต์ : หน้าหลัก	181
ภาพที่ 245	เว็บไซต์ : ขั้นตอนกรอกข้อมูลส่วนตัว	182
ภาพที่ 246	เว็บไซต์ : ขั้นตอนทางเลือกสถานที่รับ	182
ภาพที่ 247	เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุสถานที่รับ (ต่อ)	183
ภาพที่ 248	เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุสถานที่รับด้วยโปรแกรม Google Map	183
ภาพที่ 249	เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุสถานที่รับ	184
ภาพที่ 250	เว็บไซต์ : ขั้นตอนเลือกชุดผักผลไม้	184
ภาพที่ 251	เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุผักผลไม้ที่ไม่ต้องการรับ	185
ภาพที่ 252	เว็บไซต์ : ขั้นตอนยืนยันการชำระเงิน	185
ภาพที่ 253	เว็บไซต์ : ขั้นตอนเลือกช่องทางชำระเงิน	186
ภาพที่ 254	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์เซอร์วิส	186
ภาพที่ 255	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสมัครสมาชิกเสร็จสิ้น	187
ภาพที่ 256	เว็บไซต์ : ขั้นตอนแจ้งงดรับล่วงหน้า	187
ภาพที่ 257	เว็บไซต์ : ขั้นตอนอธิบายลำดับการสั่งพิเศษ	188
ภาพที่ 258	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อชุดเมนูอาหารพร้อมวิธีปรุง	188
ภาพที่ 259	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อผักและผลไม้	189
ภาพที่ 260	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อข้าวสาร	189
ภาพที่ 261	เว็บไซต์ : ขั้นตอนราคาสินค้าพิเศษและส่วนลด	190
ภาพที่ 262	เว็บไซต์ : ขั้นตอนชำระเงินสินค้าพิเศษ	190
ภาพที่ 263	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษเสร็จสิ้น	191
ภาพที่ 264	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการชำระเงินการเติมยอดเงิน PrepaidGo	191
ภาพที่ 265	ขั้นตอนการชำระเงินการเติมยอดเงิน PrepaidGo	192
ภาพที่ 266	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการชำระเงินการเติมยอดเงินผ่าน ATM หรือ Internet Banking	192

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 267	เว็บไซต์ : ขั้นตอนการเติมยอดเงิน PrepaidGo เสริมจลิน	193
ภาพที่ 268	เว็บไซต์ : แนะนำเกษตรกรของโครงการ	193
ภาพที่ 269	เว็บไซต์ : แนะนำเกษตรกรของโครงการ (ต่อ)	194
ภาพที่ 270	เว็บไซต์ : แนะนำ กิจกรรม Root Tour	194
ภาพที่ 271	เว็บไซต์ : แนะนำ กิจกรรม Root Tour	195
ภาพที่ 272	เว็บไซต์ : การส่งข้อความถึงเกษตรกร	195
ภาพที่ 273	เว็บไซต์ : การแบ่งปันกิจกรรม Root Story ผ่าน Facebook	196
ภาพที่ 274	เว็บไซต์ : ตารางกิจกรรม	196
ภาพที่ 275	เว็บไซต์ : มุมสาระเช้าครัว	197
ภาพที่ 276	เว็บไซต์ : มุมสาระเพื่อนสุขภาพ	197
ภาพที่ 277	เว็บไซต์ : มุมสาระน่ารู้	198
ภาพที่ 278	แอปพลิเคชัน : ก่อนเข้าสู่ระบบ	198
ภาพที่ 279	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนกรอกข้อมูลส่วนตัว	199
ภาพที่ 280	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนทางเลือกรับสินค้า	199
ภาพที่ 281	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนเลือกชุดผักผลไม้	200
ภาพที่ 282	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนระบุผักผลไม้ที่ไม่ต้องการรับ	200
ภาพที่ 283	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนยืนยันการสมัครสมาชิก	201
ภาพที่ 284	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการชำระเงิน	201
ภาพที่ 285	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนสมัครสมาชิกเสริมจลิน	202
ภาพที่ 286	แอปพลิเคชัน : การชำระเงิน	202
ภาพที่ 287	แอปพลิเคชัน : การติดต่อพนักงาน	203
ภาพที่ 288	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนแจ้งงดรับล่วงหน้า	203
ภาพที่ 289	แอปพลิเคชัน : อธิบายการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	204
ภาพที่ 290	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการเลือกซื้อสินค้าพิเศษ	204
ภาพที่ 291	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนสรุปราคาสินค้าพิเศษ	205
ภาพที่ 292	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการชำระเงินด้วย PrepaidGo	205
ภาพที่ 293	แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการเติมยอดเงิน PrepaidGo	206
ภาพที่ 294	แอปพลิเคชัน : New Feed (ข่าวกิจกรรม สารน่ารู้ การแจ้งเตือน)	206
ภาพที่ 295	แอปพลิเคชัน : New Feed กิจกรรม Root Story และ การแบ่งปันลง Facebook	207
ภาพที่ 296	แอปพลิเคชัน : New Feed รวม	207
ภาพที่ 297	แอปพลิเคชัน : ข้อความแจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	208

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ภาพที่ 298	แอปพลิเคชัน : ข้อความแจ้งเตือนก่อนพนักงานส่งถึงที่หมาย 30 นาที	208
ภาพที่ 299	เผยแพร่วิดีโอแนะนำเสนอผ่านเว็บไซต์ Youtube	209
ภาพที่ 300	โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์	210
ภาพที่ 301	บัตร MemberGo	211
ภาพที่ 302	นิตยสาร Stem Magazine	211
ภาพที่ 303	Quality Leaf	212
ภาพที่ 304	Share Leaf	212
ภาพที่ 305	Secret Leaf	212
ภาพที่ 306	ใบบันทึกการรายการผลผลิต	213
ภาพที่ 307	จดหมายประจำสัปดาห์	214
ภาพที่ 308	กระเป๋า BagGo	215
ภาพที่ 309	ล้อกระเป๋า BagGo	215
ภาพที่ 310	ขั้นตอนการพับกระเป๋า BagGo	216
ภาพที่ 311	การจัดเก็บผักผลไม้ของกระเป๋า BagGo	217
ภาพที่ 312	การเก็บกระเป๋า BagGo ในรถส่วนตัว	218
ภาพที่ 313	กระเป๋า BagGo	234
ภาพที่ 314	กระเป๋า BagGo ที่แก้ไขแล้ว	234
ภาพที่ 315	ขนาดกระเป๋า BagGo ที่ทรงตัวยาก	235
ภาพที่ 316	กระเป๋า BagGo ที่แก้ไขขนาดแล้ว	235
ภาพที่ 317	ชั้นวางกระเป๋าที่มีช่องล้อคล้อ	236
ภาพที่ 318	ชั้นวางกระเป๋าบนรถเข็นที่แก้ไขแล้ว	236
ภาพที่ 319	รูปแบบการจัดวางกระเป๋าที่เปลี่ยนไป (มุมด้านข้าง)	237
ภาพที่ 320	รูปแบบการจัดวางกระเป๋าที่เปลี่ยนไป (มุมด้านหน้า)	237

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# สารบัญตาราง

ภาพที่	หน้า
ตารางที่ 1 ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ขั้นตอนก่อนใช้บริการ	6
ตารางที่ 2 ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ขั้นตอนระหว่างใช้บริการ	6
ตารางที่ 3 ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ขั้นตอนหลังใช้บริการ	8
ตารางที่ 4 การดำเนินการโครงการตะกร้าปันผัก	24
ตารางที่ 5 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการตะกร้าปันผัก	25
ตารางที่ 6 เส้นทางการเดินทางรถส่งผลผลิตโครงการตะกร้าปันผัก	26
ตารางที่ 7 การดำเนินการโครงการปลูกผักปลุกคน	28
ตารางที่ 8 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการปลูกผักปลุกคน	29
ตารางที่ 9 การดำเนินการโครงการ csa munching box	30
ตารางที่ 10 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการ csa munching box	31
ตารางที่ 11 การดำเนินการโครงการผักประสานใจ	32
ตารางที่ 12 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการผักประสานใจ	32
ตารางที่ 13 การดำเนินการโครงการผักกล่องสนามชัยเขต	33
ตารางที่ 14 การดำเนินการโครงการผักไร้สารพิษซีเอสเอ	34
ตารางที่ 15 สรุปข้อมูลโครงการระบบเกษตรกึ่งอุตสาหกรรม	35
ตารางที่ 16 การดำเนินการโครงการโรงเรียนปัญญาไทย	36
ตารางที่ 17 การดำเนินการโครงการรักษ์ทำ	37
ตารางที่ 18 การดำเนินการโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน	39
ตารางที่ 19 การดำเนินการโครงการผูกปิ่นโตข้าว	40
ตารางที่ 20 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณแน่นน้อย	42
ตารางที่ 21 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณสมพร	43
ตารางที่ 22 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณณภัทร	45
ตารางที่ 23 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณหนุ่ม	46
ตารางที่ 24 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณเพ็ญจันทร์	47
ตารางที่ 25 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณอุษา	48
ตารางที่ 26 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณแพท	49
ตารางที่ 27 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : พนักงานส่งผลผลิต	50
ตารางที่ 28 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : พนักงานประสานงาน	51
ตารางที่ 29 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : พนักงานจัดผลผลิต	51

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 30 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : เกษตรกร	52
ตารางที่ 31 สรุปปัญหาของสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ โดยระบบเกษตรเอ็กอูล	53
ตารางที่ 32 กลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการและความต้องการ	54
ตารางที่ 33 ผักและผลไม้ตามฤดูกาล	59
ตารางที่ 34 การเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ปลอดสารพิษ ผลิตภัณฑ์ไร้สารพิษ	70
ตารางที่ 35 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการรับรู้และตัดสินใจ (Aware & Consider)	103
ตารางที่ 36 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการสมัครสมาชิก (Become Member)	104
ตารางที่ 37 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้า (Order)	104
ตารางที่ 38 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)	104
ตารางที่ 39 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการบรรจุผลผลิต (Packaging)	105
ตารางที่ 40 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนผลผลิตและการประกอบอาหาร (Products & Cooking)	106
ตารางที่ 41 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการติดต่อสื่อสาร (Contact)	106
ตารางที่ 42 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนกิจกรรม (Activity)	107
ตารางที่ 43 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการรับรู้และตัดสินใจ (Aware & Consider)	121
ตารางที่ 44 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการสมัครสมาชิก (Become Member)	121
ตารางที่ 45 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้า (Order)	122
ตารางที่ 46 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)	122
ตารางที่ 47 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการบรรจุผลผลิต (Packaging)	122
ตารางที่ 48 คะแนนแนวคิดขั้นตอนผลผลิต (Products)	122
ตารางที่ 49 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการประกอบอาหาร (Cooking)	123
ตารางที่ 50 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการติดต่อสื่อสาร (Contact)	123
ตารางที่ 51 คะแนนแนวคิดขั้นตอนกิจกรรม (Activity)	123
ตารางที่ 52 Interaction Table : ขั้นตอนการประชาสัมพันธ์	220
ตารางที่ 53 Interaction Table : ขั้นตอนการสมัครสมาชิก	221
ตารางที่ 54 Interaction Table : ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	224
ตารางที่ 55 Interaction Table : ขั้นตอนการจัดเตรียม	227
ตารางที่ 56 Interaction Table : ขั้นตอนการจัดส่ง	229

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 57 Interaction Table : ขั้นตอนกิจกรรม Root tour	231
ตารางที่ 58 Interaction Table : ขั้นตอนกิจกรรม Root Story	233
ตารางที่ 59 รายละเอียดการคิดต้นทุนกระเป๋า	238



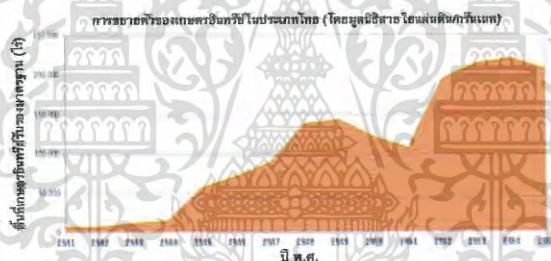
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 1

### บทนำ

#### 1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

ในปัจจุบันวิถีการบริโภคอยู่ในยุคของทุนนิยม ที่ผ่านการผลิตแบบเร่งรีบ เพื่อเน้นให้ได้ผลผลิตในปริมาณมาก จนกระทั่งมองข้ามความปลอดภัย โดยเฉพาะผลผลิตทางการเกษตรที่มีทั้งการปลูกด้วยปุ๋ยเคมีเพื่อเร่งการเจริญเติบโตและใช้ยาฆ่าแมลงป้องกันศัตรูพืช ส่งผลให้ผลผลิตที่เป็นอาหารหล่อเลี้ยงผู้คนกลับกลายมาเป็นยาพิษก่อให้เกิดโรคมะเร็งไข้เจ็บ ผู้คนจึงเริ่มตระหนักถึงสุขภาพและอาหารการกิน เกิดเป็นกระแสบริโภคผลผลิตจากเกษตรอินทรีย์ ส่งผลให้อัตราการขยายตัวของเกษตรอินทรีย์มากขึ้น ในช่วง 10 - 20 ปีมานี้ ดังแผนภูมิในภาพที่ 1



ภาพที่ 1 กราฟการขยายตัวของเกษตรอินทรีย์ในประเทศไทย โดย มูลนิธิสายใยแผ่นดิน/กรีนเนท  
ที่มา <http://www.greennet.or.th/article/411>

ไม่เพียงแต่ผู้คนตระหนักว่าอาหารจะเป็นภัยต่อสุขภาพ แต่ขั้นตอนการผลิตอาหารนั้นยังส่งผลทำลายสิ่งแวดล้อมและสุขภาพเกษตรกร จึงเกิดความร่วมมือระหว่างเกษตรกรและผู้บริโภค เป็นระบบเกษตรเกื้อกูล (Community Supported Agriculture) ซึ่งเป็นระบบตลาดที่มีการสนับสนุนซึ่งกันและกัน เนื่องจากผู้บริโภคต้องการบริโภคผลผลิตที่ปลอดภัย จึงทำสัญญากับเกษตรกรเกษตรอินทรีย์ โดยจ่ายเงินล่วงหน้าเพื่อรับรองว่าจะซื้อผลผลิตและเกษตรกรไม่ต้องถูกกดราคาจากพ่อค้าคนกลาง นอกจากนั้นระบบเกษตรเกื้อกูลยังเน้นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างเกษตรกรและผู้บริโภค ทำให้เกิดการเกื้อหนุนเป็นผลผลิตที่ปลอดภัย เพราะผู้บริโภคทราบว่าผลผลิตที่ตนเองได้รับปลอดภัยอย่างไร ส่วนเกษตรกรก็ทราบความต้องการกลุ่มผู้บริโภค การเพาะปลูกจึงคำนึงถึงความปลอดภัย ระบบเกษตรเกื้อกูลจึงเป็นตลาดการเกษตรที่ก้าวหน้าในอีกระดับหนึ่งของผู้บริโภคสีเขียว (นงลักษณ์ สุขใจเจริญกิจ, 2557)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2 โครงการระบบเกษตรกึ่งอูฐที่อเมริกา (กล่องผัก, กิจกรรมเยี่ยมชมฟาร์ม)  
ที่มา <http://www.csmonitor.com/Business/The-Simple-Dollar/2012/0725/Mo>

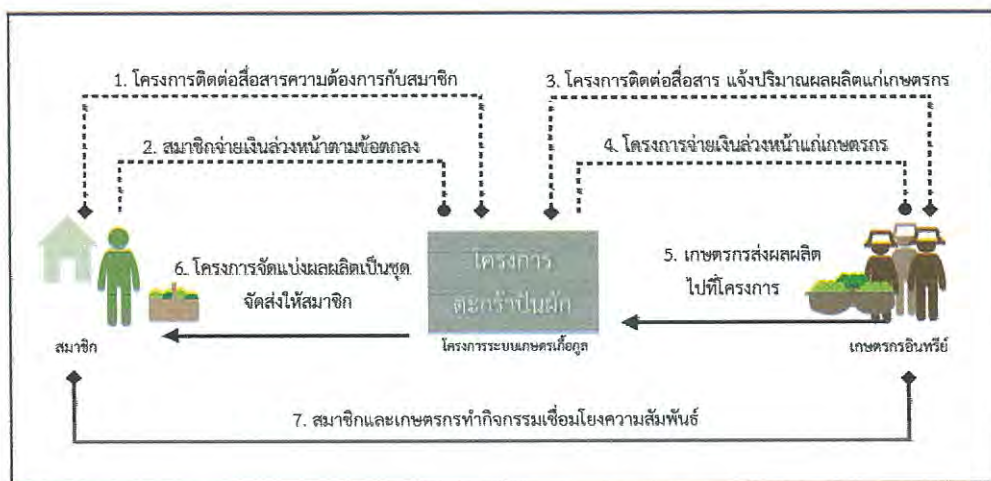
โครงการระบบเกษตรกึ่งอูฐแห่งแรกในประเทศไทยเกิดขึ้นในปี พ.ศ. 2542 โดยสวนดวงตะวัน ซึ่งมีหน่วยงานอาสาสมัครชาวญี่ปุ่น เข้ามาร่วมก่อตั้งและต่อมาในปี พ.ศ. 2544 มีหน่วยงานอาสาสมัครแคนาดาเข้ามาศึกษาว่า ภายใต้กรอบวัฒนธรรมแบบประเทศไทย จะสนับสนุนเกษตรชุมชนได้อย่างไร จึงจัดทำ “โครงการผักประสานใจ” เพื่อพัฒนาระบบเกษตรกึ่งอูฐในสังคมไทย (เครือข่ายคุ้มครองบริโภคภาคใต้, 2553) จากนั้นมีโครงการระบบเกษตรกึ่งอูฐเกิดขึ้นตามมาจนถึงปัจจุบัน แต่ยังมีไม่มากนัก ซึ่งระบบดำเนินการของโครงการแต่ละแห่ง แม้จะแตกต่างกันออกไป แต่ยังคงอยู่บนพื้นฐานจุดมุ่งหมายเดิมของระบบเกษตรกึ่งอูฐ จึงขอยกขั้นตอนดำเนินการของ “โครงการตะกร้าปันผัก” เป็นตัวอย่างให้เห็นภาพ ดังนี้

- 1) ผู้บริโภคเข้าร่วมเป็นสมาชิกโครงการ โดยจ่ายเงินล่วงหน้าตามข้อตกลงการรับตะกร้าผัก เช่น รับตะกร้าชุดเล็ก จ่ายเงินล่วงหน้า 4,200 บาท ได้ตะกร้าจำนวน 12 ครั้ง โดยตะกร้าจะบรรจุผักครั้งละ 3.5 - 4 กิโลกรัม (ประกอบด้วยผัก ผลไม้ เห็ด และไข่ 5 ฟอง)
- 2) โครงการจะรวบรวมผลผลิตที่สมาชิกต้องการ แจกแก่เกษตรกร
- 3) เกษตรกรส่งผลผลิตมาที่โครงการ โครงการจัดแบ่งเป็นชุด จัดส่งให้สมาชิกตามสถานที่ที่ตกลงกันไว้ เช่น บ้าน คอนโด ที่ทำงาน เป็นต้น
- 4) การจัดส่งตะกร้าผักจะบรรจุทุกใส่รถเข็น โดยทางโครงการมีบริการจัดส่งครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพฯ



ภาพที่ 3 ตะกร้าผักของโครงการตะกร้าปันผัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4 ระบบดำเนินการโครงการตะกร้าปันผัก

จากภาพที่ 4 ที่แสดงระบบดำเนินการโครงการระบบเกษตรกรเกื้อกูล จะพบว่ามีส่วนเกี่ยวข้องหลัก (Main Stakeholder) กับระบบบริการ ได้แก่

1) สมาชิก ผู้บริโภคที่ต้องการผลิตเกษตรกรอินทรีย์จึงเข้ามาเป็นสมาชิกแต่ในฐานะสมาชิกระบบเกษตรกรเกื้อกูล ต้องมีความเข้าใจหลักการขอระบบเกษตรกรเกื้อกูล การเกื้อหนุน (support) เพื่อให้เกษตรกรมีวิถีชีวิตเกษตรกรอินทรีย์ได้อย่างยั่งยืน

2) เกษตรกรอินทรีย์ ผู้ผลิตผลผลิตให้แก่สมาชิกโครงการระบบเกษตรกรเกื้อกูล ซึ่งนอกจากต้องมีความพร้อมทางพื้นที่เพาะปลูกแล้วยังต้องมีความสามารถในการวางแผนการผลิตที่สอดคล้องกับฤดูกาลของพืชผัก ประกอบกับต้องมีทักษะความชำนาญ ความรู้ที่จะสร้างผลผลิตให้มีความหลากหลาย ตรงตามความต้องการของสมาชิกเท่าที่สามารถทำได้

3) ผู้ดำเนินโครงการ ผู้ดูแลระบบการจัดการให้บริการ การขนส่ง และ เป็นผู้ติดต่อสื่อสารกับสมาชิก ซึ่งรูปแบบผู้ดำเนินการโครงการที่เกิดขึ้นในประเทศไทยมี 3 แบบ

3.1) ดำเนินการโดยผู้ประกอบการ ที่จัดตั้งโครงการ โดยเป็นตัวกลางเชื่อมโยงกลุ่มผู้บริโภคและเกษตรกร โครงการที่มี ได้แก่ โครงการตะกร้าปันผัก โดย ร้าน Health Me

3.2) ดำเนินการโดยเกษตรกรรายเดียว เป็นผู้จัดตั้งโครงการ ดูแลทั้งด้านผลผลิตและระบบบริการ โครงการที่มี ได้แก่ โครงการ CSA Munching Box โดยไร่ทอง และโครงการปลูกผักปลูกคน โดย ไร่ปลูกรัก

3.3) ดำเนินการโดยกลุ่มเกษตรกร ในพื้นที่ใกล้เคียงรวมกลุ่มกันจัดตั้งโครงการระบบเกษตรกรเกื้อกูล โดยมีผู้นำกลุ่มเป็นผู้ดูแลระบบบริการ โครงการที่มี ได้แก่ โครงการผักประสานใจ โครงการผักกล่องสนามชัยเขต โครงการผักกล่องบึงชำอ้อ โครงการผักไร้สารพิษซีเอสเอ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เนื่องจากผู้ดำเนินการโครงการระบบเกษตรเกลือในปัจจุบัน แม้มีเจตนาเพื่อเข้ามาช่วยเหลือเกษตรกรและผู้บริโภค แต่ขาดประสบการณ์การทำงานบริการและการวางระบบบริการที่มีประสิทธิภาพ ส่งผลให้เกิดปัญหาระหว่างการให้บริการ และยังไม่เป็นที่น่าเชื่อถือ จึงยังสร้างความพึงพอใจให้แก่สมาชิกไม่ได้ โครงการที่มีระบบการตลาดแบบเกษตรเกลือจึงยังไม่เป็นที่แพร่หลาย และได้รับความนิยมนเท่าที่ควร

จากกระแสบริโภคสีเขียวที่ตื่นตัวเรื่องสุขภาพและสิ่งแวดล้อม ผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมต่างมีออกมาสู่ตลาดอย่างมาก ตามมาด้วยธุรกิจบริการเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ เพื่อรองรับกับวิถีชีวิตผู้คนที่เปลี่ยนไป เช่น บริการส่งอาหารเพื่อสุขภาพจากร้านจิตรมาส บริการส่งปันโตอาหารมังสวิรัตและผลิตภัณฑ์ออร์แกนิกจากร้าน Health Me เป็นต้น



ภาพที่ 5 ชุดสลัดจากร้านจิตรมาส  
ที่มา <http://www.jitramashealthymeal.com>

จากการวิเคราะห์ข้อมูล พบว่าในยุคปัจจุบันที่วิถีชีวิตเปลี่ยนไป ผู้บริโภคมีความต้องการที่ซับซ้อนมากขึ้น ผลิตภัณฑ์ที่ดียังคงตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคไม่ได้ครอบคลุม เพราะผู้บริโภคต้องการบริการที่จะช่วยเชื่อมโยงกับการใช้ชีวิต จึงต้องมีการออกแบบผลิตภัณฑ์ผลงานบริการ (Product Service System) ที่จะเสนอประโยชน์สูงสุด จากการใช้งานที่สะดวก สร้างความประทับใจและประสบการณ์การใช้บริการที่ตรงใจผู้บริโภค ซึ่งจำเป็นต้องมีการวางแผนการคิดอย่างรอบด้าน ตั้งแต่ก่อนการใช้บริการ (Before) ระหว่างการใช้บริการ (During) จนไปถึงหลังการใช้บริการ (After) รวมถึงการออกแบบต้องคำนึงถึงผู้ที่เกี่ยวข้องที่มีส่วนได้ส่วนเสียกับบริการทั้งหมด (Stakeholder)

จึงจัดทำโครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผลงานบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกลือ เนื่องจากเห็นความสำคัญของระบบเกษตรเกลือที่จะเป็นคู่แข่งที่มีศักยภาพในการต่อสู้กับระบบอาหารยุคทุนนิยมที่ไม่ยั่งยืนและไม่ใส่ใจความปลอดภัย ระบบเกษตรเกลือมุ่งที่จะรับผิดชอบต่อสังคม สิ่งแวดล้อมและสร้างความเข้มแข็งให้แก่เกษตรกรเกษตรอินทรีย์ ที่สำคัญเป็นแหล่งอาหารที่ปลอดภัยให้กับผู้บริโภคอันเป็นหนึ่งในปัจจัยสี่ของชีวิต ถือเป็นวิถีการบริโภคที่สร้างความมั่นคงทางอาหาร เพื่อคนรุ่นปัจจุบันและรุ่นต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.2 วัตถุประสงค์

1.2.1 ออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตร  
 เกื้อกูล ที่มีประสิทธิภาพ

1.2.2 เพื่อสร้างประสบการณ์ที่ดีของผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตร  
 เกื้อกูล

1.2.3 เพื่อให้เกิดระบบการบริโภคที่ยั่งยืน ระหว่างเกษตรกรอินทรีย์และผู้บริโภค

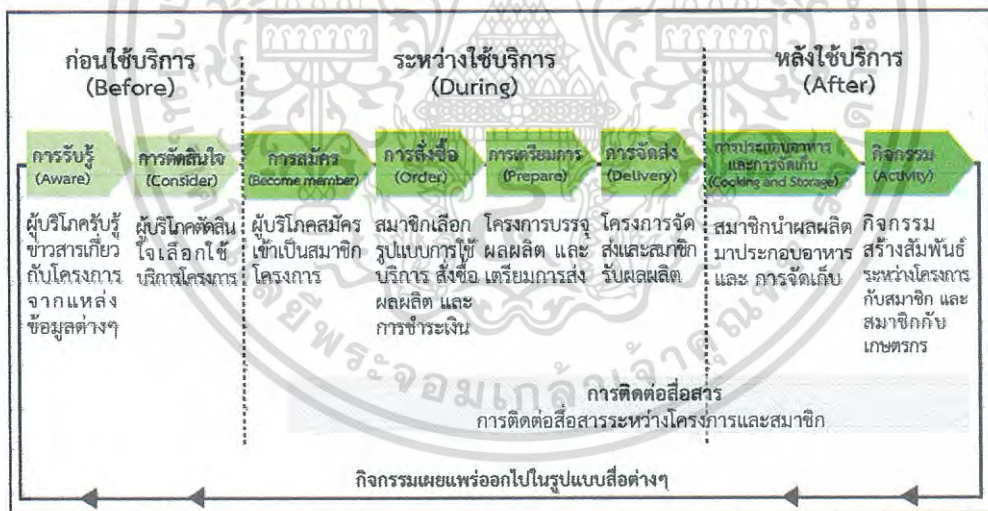
## 1.3 ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข

โครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตร  
 เกื้อกูล แบ่งปัญหาตามขั้นตอนดังนี้

1.3.1 ปัญหาที่พบก่อนใช้บริการ (Before)

1.3.2 ปัญหาที่พบระหว่างใช้บริการ (During)

1.3.3 ปัญหาที่พบหลังใช้บริการ (After)



ภาพที่ 6 ปัญหาที่เกิดขึ้นแบ่งตามขั้นตอน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.3.1 ปัญหาที่พบก่อนใช้บริการ (Before)

ตารางที่ 1 ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ขั้นตอนก่อนใช้บริการ

ปัญหา	แนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข
<p>1. การรับรู้ (Aware)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การรับรู้ข่าวสารเกี่ยวกับโครงการ มีการประชาสัมพันธ์ที่ไม่ทั่วถึง โครงการจึงยังไม่เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาวิธีการเผยแพร่สื่อประชาสัมพันธ์ที่น่าสนใจ โดยคำนึงถึงวิธีการที่สื่อสารได้ทั่วถึงกลุ่มเป้าหมาย</li> </ul>
<p>2. การตัดสินใจ (Consider)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อกำหนดในการรับผลผลิต ทำให้ไม่สามารถเลือกประเภทที่ต้องการบริโภคได้ ผู้บริโภคจึงเห็นว่าการไปจ่ายตลาดเป็นครั้งคราวสะดวกกว่า</li> <li>- ผู้บริโภคไม่ได้รับข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ ทำให้เกิดความสับสนและไม่เข้าใจผลผลิตอินทรีย์ จึงยังไม่เห็นความสำคัญและตัดสินใจใช้บริการ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ออกแบบวิธีการให้ผู้บริโภคเลือกผลผลิตที่ต้องการรับได้</li> <li>- ศึกษาแนวทางการตัดสินใจและวิจัยใจกลุ่มเป้าหมายให้ใช้บริการ</li> <li>- ศึกษาข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับผลผลิตเกษตรอินทรีย์ เพื่อนำมาให้ความรู้แก่กลุ่มเป้าหมายประกอบการตัดสินใจ</li> </ul>

### 1.3.2 ปัญหาที่พบระหว่างใช้บริการ (During)

ตารางที่ 2 ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ขั้นตอนระหว่างใช้บริการ

ปัญหา	แนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข
<p>1. การสมัคร (Become member)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การสมัครสมาชิกผ่านทางเว็บไซต์ มีหลายขั้นตอน ทำให้ผู้สมัครเกิดความสับสน</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาวิธีการออกแบบเว็บไซต์ให้ใช้การบริการง่าย</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 (ต่อ) ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ชั้นตอนระหว่างใช้บริการ

ปัญหา	แนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข
<p><b>2. การสั่งซื้อ (Order)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สมาชิกเลือกประเภทที่ต้องการบริโภคไม่ได้และข้อกำหนดที่มีก็ไม่สอดคล้องกับความต้องการของลักษณะครอบครัว ซึ่งมีความต้องการประกอบอาหารที่ต่างกัน เช่น ครอบครัวที่มีเด็กต้องการผักมาแกงจืดและปริมาณผลผลิตที่รับไม่เหมาะสมกับจำนวนสมาชิกในครอบครัว เป็นต้น</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาพฤติกรรมกรรมการบริโภคของกลุ่มเป้าหมาย เพื่อนำมาการจัดการกำหนดผลผลิต ให้เหมาะสมกับความต้องการ</li> </ul>
<p><b>3. การเตรียมการ (Prepare)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อุปกรณ์บรรจุผลผลิตส่งให้แก่สมาชิกมีการใช้ซ้ำ เกิดสิ่งสกปรกตกค้างในอุปกรณ์ ทำให้สมาชิกไม่มั่นใจในความสะอาด เช่น กล้องโฟม และ กล้องลิ่ง</li> </ul>  <p>ภาพที่ 7 กล้องโฟมผลผลิตโครงการสนามชัยเขต ที่มา <a href="http://www.greenworld.or.th/greenworld/local/1385">http://www.greenworld.or.th/greenworld/local/1385</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาและออกแบบอุปกรณ์บรรจุผลผลิตที่ง่ายต่อการทำความสะอาดและเหมาะสมกับการใช้ซ้ำ</li> </ul>
<p><b>4. การจัดส่ง (Delivery)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ระหว่างการขนส่ง ผลผลิตเกิดความเสียหาย เช่น ผักและไข่เสียหายจากการซ้อนทับ</li> </ul>  <p>ภาพที่ 8 ไข่ที่ได้รับความเสียหายจากโครงการตะกร้าปันผัก ที่มา <a href="https://www.facebook.com/groups/418572281591872/">https://www.facebook.com/groups/418572281591872/</a></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาเกี่ยวกับวิธีการขนส่งและบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยถนอมผลผลิต เพื่อนำมาออกแบบการขนส่งไม่ให้ผลผลิตได้รับความเสียหาย</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2 (ต่อ) ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ขั้นตอนระหว่างใช้บริการ

ปัญหา	แนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข
<ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีการรับผลผลิตยังไม่ครอบคลุมผู้บริโภค บางกลุ่ม เช่น ผู้บริโภคที่ทำงานประจำ นอกบ้าน จะไม่สะดวกรับ</li> <li>- การรับผลผลิตล่าช้า ไม่ตรงตามนัดหมาย               <ol style="list-style-type: none"> <li>1) สมาชิกคนอื่นรับผลผลิตช้า ส่งผลให้สมาชิกที่เหลือล่าช้าด้วย</li> <li>2) ล่าช้าจากการจราจรและเหตุฉุกเฉิน</li> </ol> </li> <li>- สมาชิกลืมแจ้งครั้งรับผลผลิต</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ออกแบบวิธีการหรือบริการที่รองรับการใช้บริการของกลุ่มเป้าหมาย เช่น กล่องรับผลผลิต</li> <li>- ออกแบบวิธีการที่ลดปัญหาความล่าช้า เช่น มีการแจ้งล่วงหน้าเพื่อให้สมาชิกเตรียมตัว หรือ แจ้งสมาชิกเมื่อจำเป็นต้องเปลี่ยนเวลานัดหมาย</li> <li>- ศึกษาเส้นทางจัดส่งเพื่อวางแผนการเดินทางและศึกษาวิธีการจัดส่งอื่นๆ เช่น การส่งโดยรถไฟฟ้าเพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาจราจร</li> <li>- ออกแบบวิธีการที่ลดการลืม เช่น มีระบบเตือนความจำ</li> </ul>

### 1.3.3 ปัญหาที่พบหลังใช้บริการ (After)

ตารางที่ 3 ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข ขั้นตอนหลังใช้บริการ

ปัญหา	แนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข
<p>1. การประกอบอาหาร และ การจัดเก็บ (Cooking and Storage)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สมาชิกไม่ทราบวิธีการนำผลผลิตแปรรูปใหม่ที่รับได้มาประกอบอาหาร เช่น ผักพื้นบ้านบางประเภทที่ไม่ค่อยพบในท้องตลาดทั่วไป</li> <li>- ผลผลิตที่ได้รับ เน่าเสียก่อนนำมาบริโภค</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- ศึกษาผลผลิตเกษตรอินทรีย์และวิธีการประกอบอาหาร เพื่อนำมาให้ข้อมูลแก่สมาชิก</li> <li>- ศึกษาวิธีการเก็บรักษาเพื่อยืดอายุผลผลิต เพื่อนำมาให้ข้อมูลแก่สมาชิก</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 3 (ต่อ) ปัญหาและแนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ปัญหาค้นตอนหลังใช้บริการ

ปัญหา	แนวทางการศึกษาเพื่อหาทางแก้ไข
<p>- สมาชิกที่รับผลผลิตนอกสถานที่ เช่น ที่ทำงาน ผลผลิตเสื่อมคุณภาพไม่นำมารับประทาน เพราะ ได้รับความร้อน</p>  <p>ภาพที่ 9 ผักกาดขาวที่ได้รับความร้อน ที่มา <a href="http://pantip.com/topic/31731770">http://pantip.com/topic/31731770</a></p>	<p>- ศึกษาและออกแบบอุปกรณ์บรรจุผลผลิตที่สามารถถนอมพืชผักให้คงสภาพสดไว้ได้นาน เช่น สามารถรักษาความเย็น เป็นต้น</p>
<p>2. กิจกรรม (Activity)</p> <p>- กิจกรรมเชื่อมโยงสมาชิกและเกษตรกร (การเยี่ยมชมฟาร์ม) ยังไม่ได้รับความสนใจจากสมาชิกเท่าที่ควร</p>  <p>ภาพที่ 10 กิจกรรมเยี่ยมชมเกษตรกรของโครงการตะกร้าปันผัก ที่มา <a href="https://www.facebook.com/groups/418572281591872/">https://www.facebook.com/groups/418572281591872/</a></p>	<p>- ศึกษาวิธีการจัดกิจกรรมที่น่าสนใจและเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย หรือมีการให้ข้อมูลที่มีประสิทธิภาพเสมือนมาชมฟาร์มด้วยตนเอง</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.4 ความเป็นไปได้ของโครงการ

### 1.4.1 ด้านนโยบาย

1.4.1.1 ภาครัฐมีนโยบายเรื่องการส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ เพื่อฟื้นฟูสภาพแวดล้อม สร้างความเข้มแข็งของเกษตรกร และสร้างความมั่นคงทางอาหารเพื่อเผชิญกับวิกฤตอาหารโลก สร้างความสมดุลระหว่างพืชอาหารและพืชพลังงาน

1.4.1.2 สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ<sup>1</sup> (สสส.) มีนโยบายสนับสนุนและเผยแพร่ระบบเกษตรกึ่งกุล โดยมีเงินทุนสำหรับผู้เริ่มต้นทำบริการโครงการระบบเกษตรกึ่งกุล

1.4.1.3 ภาคเอกชน มีหลายโครงการที่มีนโยบายช่วยเหลือเกษตรกรอินทรีย์และส่งเสริมการบริโภคผลผลิตอินทรีย์ มีการจัดงานเพื่อกระตุ้นตลาดเกษตรอินทรีย์ เช่น Green Fair เป็นต้น ซึ่งนโยบายภาครัฐ และภาคเอกชน สอดคล้องกับโครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผลผลิตบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรกึ่งกุล ซึ่งมีแนวคิดสร้างความเข้มแข็งให้กับเกษตรกรอินทรีย์และเป็นแหล่งผลิตอาหารปลอดภัยให้กับผู้บริโภค

### 1.4.2 ด้านเศรษฐกิจ

โครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผลผลิตบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรกึ่งกุล สร้างบริการที่เหมาะสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบัน เป็นการเพิ่มโอกาสทางการตลาดและให้กับผู้บริโภคหันมาบริโภคผักอินทรีย์

### 1.4.3 ด้านสังคมและสิ่งแวดล้อม

1.4.3.1 ระบบเกษตรกึ่งกุล (Community Supported Agriculture) เป็นระบบที่สร้างสังคมระหว่างเกษตรกร (ผู้ผลิต) และ ผู้บริโภค เข้ามาเกื้อกูลสนับสนุนซึ่งกันและกัน

1.4.3.2 การทำเกษตรอินทรีย์ เป็นเกษตรกรรมที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม อาศัยธรรมชาติในการเจริญเติบโตของผลผลิต

### 1.4.4 ด้านเทคโนโลยี

เทคโนโลยีที่เกี่ยวข้องในระบบผลิตภัณฑ์ผลผลิตบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรกึ่งกุล ที่จะช่วยส่งเสริมในระบบมีการทำงานที่มีประสิทธิภาพมากขึ้น ได้แก่

1.4.4.1 Social Network คือ เครือข่ายสังคมออนไลน์ ซึ่งผู้คนสามารถที่จะแลกเปลี่ยนแบ่งปันตามผลประโยชน์ กิจกรรม หรือความสนใจเฉพาะเรื่อง ซึ่งอาศัยระบบพื้นฐานของเว็บไซต์ที่ทำให้มีการโต้ตอบกันระหว่างผู้คน เป็นประโยชน์ในการประชาสัมพันธ์สังคมในวงกว้าง และติดต่อสื่อสารเชื่อมโยงกันเองภายในเครือข่าย

<sup>1</sup> สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) เป็นหน่วยงานของรัฐที่มีส่วนราชการหรือรัฐวิสาหกิจ มีนายกรัฐมนตรีเป็นประธานกองทุน โดยมีหน้าที่ริเริ่ม ผลักดัน กระตุ้น สนับสนุนและร่วมกับหน่วยงานต่างๆ ขับเคลื่อนกระบวนการสร้างเสริมสุขภาพ เพื่อให้คนไทยสุขภาพดีครบ 4 ด้าน กาย จิต ปัญญา สังคม

1.4.4.2 Quick Response (QR) คือ รหัสชนิดหนึ่งที่มีการอ่านอย่างรวดเร็วและสามารถเก็บความจุได้มากกว่าบาร์โค้ดมาตรฐาน ใช้ในการเผยแพร่ข้อมูลบนตัวผลิตภัณฑ์ ข้อมูลช่องทางติดต่อ เช่น เบอร์โทรศัพท์ ชื่อเว็บไซต์ หรือ URL ที่ยาวและจดจำยาก

#### 1.4.5 ด้านการออกแบบ

ระบบบริการผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกลือกล่นั้น มีระบบบริการเดิมอยู่แล้ว ดังนั้น การออกแบบเพื่อพัฒนาโครงการให้สามารถอย่างมีประสิทธิภาพมากขึ้น จึงมีความเป็นไปได้ ประกอบกับมีหน่วยงานของรัฐ คือ สสส. สนับสนุนและเผยแพร่ระบบเกษตรเกลือกล

### 1.5 ขอบเขตของโครงการ

#### 1.5.1 ขอบเขตของเนื้อหา

##### 1.5.1.1 การศึกษา

- 1) ข้อมูลเกี่ยวกับระบบเกษตรเกลือกล (Community Supported Agriculture) เพื่อหาแนวทางการพัฒนาระบบเกษตรเกลือกลที่มีประสิทธิภาพ
- 2) ข้อมูลพฤติกรรมสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกลือกล เพื่อหาแนวทางออกแบบระบบบริการและผลิตภัณฑ์สถานบริการให้สอดคล้องกับความต้องการ
- 3) ข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์ เพื่อนำมาเป็นข้อจำกัดในการออกแบบ
- 4) ข้อมูลหน่วยงานหรือองค์กรที่มีความเกี่ยวข้องกับโครงการ เพื่อหาแนวทางในการส่งเสริมเกษตรอินทรีย์ร่วมกัน

##### 1.5.1.2 การออกแบบ

- 1) ออกแบบระบบบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกลือกล เพื่อให้ผู้ทำงานอยู่ในระบบบริการทำงานได้อย่างมีประสิทธิภาพและผู้ใช้บริการได้รับประสบการณ์ที่ดี
- 2) ออกแบบอุปกรณ์และชุดคำสั่งที่มีความเกี่ยวข้องภายในระบบบริการ

#### 1.5.3 ขอบเขตของประชากร

##### 1.5.3.1 กลุ่มประชากรหลัก

- 1) กลุ่มผู้ประกอบการบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์และพนักงานผู้เกี่ยวข้องกับการบริการ คือ พนักงานประสานงาน พนักงานขนส่ง พนักงานจัดเตรียมผลผลิต เป็นต้น
- 2) กลุ่มสมาชิกบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์
- 3) เกษตรกรอินทรีย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 1.5.3.2 กลุ่มประชากรรอง

1) ผู้ที่มีความเกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตร  
 เกื้อกูล คือ หน่วยงานหรือองค์กรอื่นที่ดำเนินการหรือดำเนินงานในโครงการเดียวกัน

## 1.5.2 ขอบเขตของพื้นที่

พื้นที่ที่ใช้ศึกษาบริการเพื่อผลิตอินทรีย์ คือ ในเขตกรุงเทพมหานคร

## 1.6 แนวทางการศึกษาออกแบบ

### 1.6.1 ศึกษารวบรวมข้อมูลที่ใช้ในงานออกแบบ

#### 1.6.1.1 ข้อมูลเกี่ยวกับระบบเกษตรเกื้อกูล

#### 1.6.1.2 ข้อมูลเกี่ยวกับสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลิต

อินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูล

#### 1.6.1.3 ข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์

#### 1.6.1.4 ข้อมูลผลดำเนินงานหรือองค์การที่เกี่ยวข้องกับโครงการ

### 1.6.2 จัดเก็บ เรียบเรียง และ จัดเรียงความสำคัญของข้อมูล

### 1.6.3 ศึกษาความต้องการการกลุ่มผู้ใช้บริการเพื่อผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูล

### 1.6.4 วิเคราะห์และสรุปข้อมูลที่ได้จากการศึกษาในขั้นต้น เพื่อกำหนดแนวทางการ

ออกแบบผลิตภัณฑ์สถานบริการผลิตอินทรีย์

### 1.6.5 ออกแบบและพัฒนาผลิตภัณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการภายในระบบบริการ

### 1.6.6 ตรวจสอบโดยอาจารย์ที่ปรึกษา

### 1.6.7 ปรับปรุงแก้ไข

### 1.6.8 นำเสนอผลงานที่ได้ออกแบบและขั้นตอนการดำเนินงานทั้งหมด

## 1.6 ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการออกแบบ

### 1.6.1 ระบบผลิตภัณฑ์สถานบริการเพื่อผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูลที่มี

ประสิทธิภาพ

### 1.6.2 ผู้ใช้บริการเพื่อผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูล ได้รับประสบการณ์ที่ดี

### 1.6.3 เกษตรกรอินทรีย์และผู้บริโภค มีระบบการบริโภคที่ยั่งยืน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1.5 นิยามศัพท์

ระบบเกษตรเชิงชุม (Community Supported Agriculture) เกษตรกรรมที่สนับสนุนเชิงชุมโดยชุมชนเป็นความสัมพันธ์เกษตรกรในท้องถิ่นกับผู้บริโภค “ผู้ผลิตอาหาร + ผู้บริโภคอาหาร + ข้อผูกมัดรายปีที่มีต่อกัน = ระบบเกษตรเชิงชุมและโอกาสอันเหลือหลาย”

ระบบออกแบบผลิตภัณฑ์ผลานบริการ ( Product Service System ) การออกแบบผลิตภัณฑ์และบริการอย่างเป็นระบบ เพื่อตอบสนองความต้องการของกลุ่มผู้ใช้งาน

Stakeholder ผู้ที่เกี่ยวข้องกับมีส่วนได้ส่วนเสียกับธุรกิจ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 2

### การศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ

โครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผสานบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกลือ ผู้วิจัยได้แบ่งหัวข้อในการศึกษาเพื่อความสะดวกในการทำความเข้าใจเนื้อหาโดยรวมของโครงการ ดังนี้

- 2.1 ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการระบบเกษตรเกลือ
  - 2.1.1 ข้อมูลทั่วไประบบเกษตรเกลือ
  - 2.1.2 หลักการและแนวคิดของระบบเกษตรเกลือ
  - 2.1.3 ผลที่จะได้รับจากระบบระบบเกษตรเกลือ
  - 2.1.4 ระบบดำเนินการโครงการระบบเกษตรเกลือ
  - 2.1.5 โครงการระบบเกษตรเกลือ
  - 2.1.6 โครงการที่มีลักษณะใกล้เคียง
  - 2.1.7 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลโครงการระบบเกษตรเกลือ เพื่อหาแนวทางการพัฒนาโครงการระบบเกษตรเกลือที่มีประสิทธิภาพ
- 2.2 ศึกษาข้อมูลพฤติกรรมสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกลือ
  - 2.2.1 สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์
  - 2.2.2 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์
  - 2.2.4 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกลือ เพื่อหาแนวทางออกแบบระบบบริการและผลิตภัณฑ์ผสานบริการให้สอดคล้องกับความต้องการ
- 2.3 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์
  - 2.3.1 อุตกิจเกษตรอินทรีย์
  - 2.3.2 ผลผลิตเกษตรอินทรีย์
  - 2.3.3 บรรจุภัณฑ์เกษตรอินทรีย์
  - 2.3.4 ปัญหาความเสียหายของผลผลิตเกษตรอินทรีย์
  - 2.3.5 มาตรฐานรับรองผลผลิตเกษตรอินทรีย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 2.3.6 เกษตรกรที่มีศักยภาพเป็นผู้ผลิตในโครงการระบบเกษตรเกลือ
- 2.3.7 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรกรอินทรีย์ เพื่อนำมาเป็นข้อ

จำกัดในการออกแบบ

#### 2.4 ศึกษาโครงการที่มีความเกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์

- 2.4.1 Bangkok Farmer's market
- 2.4.2 เครื่องขายตลาดนัดสีเขียว
- 2.4.3 Lemon Farm
- 2.4.4 Golden Place
- 2.4.5 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลโครงการที่มีความเกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางใน

การส่งเสริมเกษตรกรอินทรีย์ร่วมกัน

#### 2.5 ศึกษาข้อมูลสนับสนุนในการออกแบบระบบ

- 2.5.1 อาหารในชีวิตประจำวัน
- 2.5.2 การเก็บรักษาคุณภาพผัก
- 2.5.3 วิธีการล้างผักและผลไม้
- 2.5.4 ช่องทางการชำระเงิน
- 2.5.5 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลสนับสนุนในการออกแบบระบบ



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1 ศึกษาข้อมูลที่เกี่ยวข้องกับโครงการระบบเกษตรเคือกุล

### 2.1.1 ข้อมูลทั่วไประบบเกษตรเคือกุล

ระบบเกษตรเคือกุล หรือ Community Supported Agriculture (CSA) คือ เกษตรกรรมที่สนับสนุนเคือกุลโดยชุมชนเป็นความสัมพันธ์ระหว่างเกษตรกรในท้องถิ่นกับผู้บริโภคอาหารที่เกษตรกรผู้นั้นผลิต โดย โรบิน แวน เอ็น (ผู้ก่อตั้ง) ได้สรุปไว้ง่ายๆ ดังนี้ “ผู้ผลิตอาหาร + ผู้บริโภคอาหาร + ข้อผูกพันเป็นรายปีที่มีต่อกัน = ซีเอสเอและโอกาสอันเหลือคณานับ” ความสำคัญของความสัมพันธ์นี้ คือ ข้อตกลงที่ผูกพันซึ่งกันและกัน นั่นคือ การเกษตรผลิตอาหารเลี้ยงสมาชิกสมาชิกก็สนับสนุนการเกษตรโดยร่วมรับทั้งความเสี่ยงที่แฝงอยู่และแบ่งปันผลผลิตที่ได้

ระบบเกษตรเคือกุลมีจุดเริ่มต้นจากปัญหาในภาคการผลิต การบริการ และ การบริโภคในระบบอุตสาหกรรมภายใต้ลัทธิทุนนิยมโดยเฉพาะประเด็นเรื่องอาหารและสิ่งแวดล้อมเนื่องจากภาคการเกษตรถูกควบคุมโดยกลุ่มทุนขนาดใหญ่ที่เข้ามามีส่วนกำหนดและชี้นำนโยบายในกลุ่มประเทศมหาอำนาจ ส่งผลให้เกษตรกรสูญเสียอธิปไตยในการกำหนดรูปแบบการผลิตในแบบวิถีของตนเอง สูญเสียการควบคุมพันธุ์พืชพันธุ์สัตว์ รวมไปถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมที่เสื่อมโทรมจากการใช้เครื่องจักรขนาดใหญ่และการใช้สารเคมีในกระบวนการผลิต อาหารมีการปนเปื้อนสารพิษ การใช้พลังงานในการขนส่งอาหารมาจากที่ไกลๆ ปริมาณขยะที่ใช้บรรจุหีบห่อเพื่อยืดอายุของอาหาร สิ่งเหล่านี้เป็นส่วนหนึ่งที่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมโดยตรงและระบบความสัมพันธ์ที่มนุษย์มีต่อกัน ความเคารพต่อธรรมชาติ รวมถึงความเป็นธรรมในสังคมล้วนถูกละเมิดด้วยกลไกโครงสร้างในระบบเศรษฐกิจแบบเงินเป็นใหญ่ที่กระตุ้นให้คนบริโภคมาทุกผ่านกลไกตลาด เพื่อหวังผลตอบแทนเดียวคือกำไรสูงสุด

การพยายามกู้วิกฤตระบบเศรษฐกิจที่มุ่งเน้นความสัมพันธ์และความเป็นธรรมต่อสิ่งมีชีวิตที่อาศัยอยู่ร่วมกันในสังคม ทั้งคน สัตว์ และ ธรรมชาติ ตลอดจนการเคารพในกฎของธรรมชาติ การไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม การลดปริมาณการใช้พลังงานในการผลิตอาหารที่ต้องนำส่งมาจากที่ไกลๆและการกลับคืนสู่ธรรมชาติโดยฟื้นฟูสภาพแวดล้อมด้วยการผลิตอาหารในระบบที่เป็นมิตรต่อคนและ สิ่งแวดล้อมเป็นเวลากว่า 30 ปี ที่ได้ก่อเกิดการพัฒนาแนวความคิดและรูปแบบในระบบเศรษฐกิจที่เคือกุลกันขึ้นมาอย่างต่อเนื่องและค่อนข้างหลากหลาย ทั้งในทวีปยุโรป อเมริกาเหนือ และ เอเชีย การก่อกำเนิดแนวความคิดนี้ ทำให้เกิดกระแสของกลุ่มผู้บริโภคที่ตื่นตัวหันไปให้การสนับสนุนการผลิตในระบบเกษตรอินทรีย์ที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมในแถบอเมริกาเหนือใช้คำว่า “Community Supported Agriculture” ส่วนในญี่ปุ่นเรียกระบบนี้ว่า “teikei” ซึ่งทั้งสองรูปแบบมีความเหมือนกันคือเป็นความพยายามที่จะร่วมมือกันของทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคที่มาจับมือกันเพื่อผลิตอาหารที่ดี ภายใต้ระบบความสัมพันธ์ที่ดีและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม



ภาพที่ 11 สมาชิกระบบเกษตรเกื้อกูล Red Wiggler Farm ในอเมริกา  
ที่มา <http://hippiechickdiaries.com/2009/08/11/red-wiggler-farm/>



ภาพที่ 12 การลำเลียงขนส่งผลผลิต Pumpkin Ridge Gardens ในอเมริกา  
ที่มา [http://www.oregonlive.com/living/index.ssf/2012/03/community\\_supported\\_agricultur.html](http://www.oregonlive.com/living/index.ssf/2012/03/community_supported_agricultur.html)



ภาพที่ 13 นักศึกษาจากอเมริกาเยี่ยมชม teikei ที่ญี่ปุ่น  
ที่มา <http://ourworld.unu.edu/en/field-trip-to-an-agroecological-teikei-family-farm>



ภาพที่ 14 รถขนส่งผลผลิต teikei ที่ญี่ปุ่น  
ที่มา <http://newfarm.rodaleinstitute.org/international/features/0404/teikei/>

ระบบเกษตรเกื้อกูลในประเทศไทยเริ่มต้น พ.ศ. 2542 โดยสวนดวงตะวันที่ นายดิศ ทัด โจรนลักษณ์ เป็นผู้จัดการฟาร์ม รับเอาแนวคิดมาจากอเมริกาและญี่ปุ่น โดยมีหน่วยงานอาสาสมัครญี่ปุ่น เข้ามาร่วมก่อตั้งและพัฒนาระบบเกษตรเกื้อกูลเป็นครั้งแรก ภายใต้แนวคิดที่ว่าผู้ผลิตกับผู้บริโภคมาร่วมมือกันสร้างระบบเกษตรกรรมที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อมโดยผู้บริโภคเป็นผู้ลงทุนด้านตัวเงิน ผู้ผลิตหรือเกษตรกรเป็นเจ้าของที่ดินและปัจจัยการผลิตโดยเกษตรกรต้องคำนวณต้นทุนและค่าใช้จ่ายต่างๆ รวมไปถึงเงินยังชีพตลอดฤดูกาลผลิตให้ออกมาเป็นเงินที่สามารถเฉลี่ยได้ว่าผู้บริโภคจะร่วมลงทุนเป็นจำนวนเงินเท่าไร เมื่อถึงเวลาเก็บเกี่ยวผลผลิตที่ได้มาทั้งหมดก็นำมาแบ่งปันกันไม่ว่าจะเป็นพืชผักหรือผลไม้ที่มีอยู่ในฟาร์ม

### 2.1.2 หลักการและแนวคิดของระบบเกษตรเกื้อกูล

โครงการระบบเกษตรเกื้อกูลแต่ละแห่งทั้งในและต่างประเทศ แม้จะมีระบบดำเนินการที่แตกต่างกันออกไป แต่ยังคงยึดแนวคิดและหลักการบนพื้นฐานจุดมุ่งหมายเดิมของระบบเกษตรเกื้อกูล มี หลักการสำคัญ ได้แก่

2.1.2.1 แก้ไขปัญหาเรื่องความมั่นคงด้านอาหาร โดยมุ่งเน้นที่ระบบเศรษฐกิจอาหารท้องถิ่น เป็นปัจจัยหลักที่เน้นให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคหันมาให้ความสนใจต่อปัญหาของตนเอง โดยเฉพาะเรื่องอาหารที่ตนบริโภค เชื่อมโยงไปถึงชุมชน คน และ สิ่งแวดล้อม ไปจนถึงการลดปริมาณขยะและลดการใช้พลังงาน

2.1.2.2 การมีส่วนร่วมในความรับผิดชอบต่อภาวะความเสี่ยงภัยที่เกิดขึ้นจากผลผลิตของผู้บริโภค ยามเกิดปัญหาในการผลิตจากภัยธรรมชาติ โดยที่ผู้บริโภคต้องยอมรับสภาพผลผลิตที่ได้ เมื่อมีความเสียหายเกิดขึ้นในกระบวนการผลิต

2.1.2.3 การนำผู้บริโภคเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งที่ยอมรับเรียนรู้วิถีแห่งเกษตรกรรม ในชุมชนของเกษตรกรที่เป็นผู้ผลิต ทำให้ทั้ง 2 ฝ่ายต่างเรียนรู้ทำความเข้าใจปัญหา ของกันและกัน โดยการจ่ายเงินลงทุนล่วงหน้า ให้แก่เกษตรกรซึ่งเป็นเจ้าของที่ดินและปัจจัยการผลิตต่างๆ แต่ผลผลิตที่ได้ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภคต่างเป็นเจ้าของร่วมกัน

2.1.2.4 ทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค ต่างมีกิจกรรมที่ต้องทำร่วมกัน เช่น การประชุมพบปะ พูดคุยกัน และการที่ผู้บริโภคลงมาเยี่ยมที่ฟาร์ม เพื่อสานสร้างความสัมพันธ์ และความเข้าใจอันดีต่อกัน บนฐานของอำนาจที่สมดุลกัน

2.1.2.5 การแบ่งรับภาระค่าใช้จ่าย ในการขนส่งร่วมกัน และรับภาระค่าขนส่งส่วนเกินเอง ของสมาชิก

### 2.1.3 ผลที่จะได้รับจากระบบเกษตรเกื้อกูล

ในโครงสร้างของระบบเกษตรเกื้อกูล ทุกคนที่เกี่ยวข้องในความสัมพันธ์นี้จะได้รับประโยชน์ ไม่ว่าจะเป็นสมาชิก เกษตรกร พื้นที่ผลิต และชุมชนโดยรวม

### 2.1.3.1 สมาชิก

- 1) ได้รับความผลิตที่ปลอดภัยปลอดสารปนเปื้อนและส่งภายในวันเก็บเกี่ยวหรือเวลาไม่นานหลังเก็บเกี่ยว
- 2) ได้รับความผลิตที่ได้รับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ ในราคาที่ใกล้เคียงกับตลาดทั่วไป
- 3) รู้ว่าผลผลิตที่ได้รับมาจากไหน ปลูกอย่างไร ใครปลูก และ รู้การผลิตผลผลิตนั้น
- 4) สามารถสนับสนุนเกษตรกรรมในท้องถิ่น อนุรักษ์ที่ดินเพื่อการเกษตรท้องถิ่นและมีส่วนช่วยเสริมสร้างระบบเศรษฐกิจท้องถิ่น
- 5) มีโอกาสได้เรียนรู้เรื่องการผลิตอาหารและการดูแลผืนดิน
- 6) ตระหนักถึงความสัมพันธ์ระหว่างตนเองและผืนดิน ชีวิตที่ฟาร์ม และกระบวนการที่ทำให้เราดำรงชีวิตอยู่ได้

### 2.1.3.2 เกษตรกร

- 1) มีโอกาสที่จะมีรายได้เพียงพอต่อการดำรงชีพ ด้วยการเพาะปลูกอาหารอย่างรับผิดชอบและกลมกลืนกับธรรมชาติ โดยได้รับการสนับสนุนการผู้บริโภคโดยตรงไม่ต้องผ่านพ่อค้าคนกลาง
- 2) มีความพึงพอใจที่ได้รู้จักผู้ที่บริโภคผลผลิตของตน จึงมีความรู้สึกรับผิดชอบ รับผิดชอบ และได้รับสิ่งตอบแทนในการทำงานมากยิ่งขึ้น
- 3) ไม่ต้องเหนื่อยกับการหาตลาด จึงทุ่มเทให้กับการเพาะปลูกได้เต็มที่

### 2.1.3.3 พื้นที่ผลิต

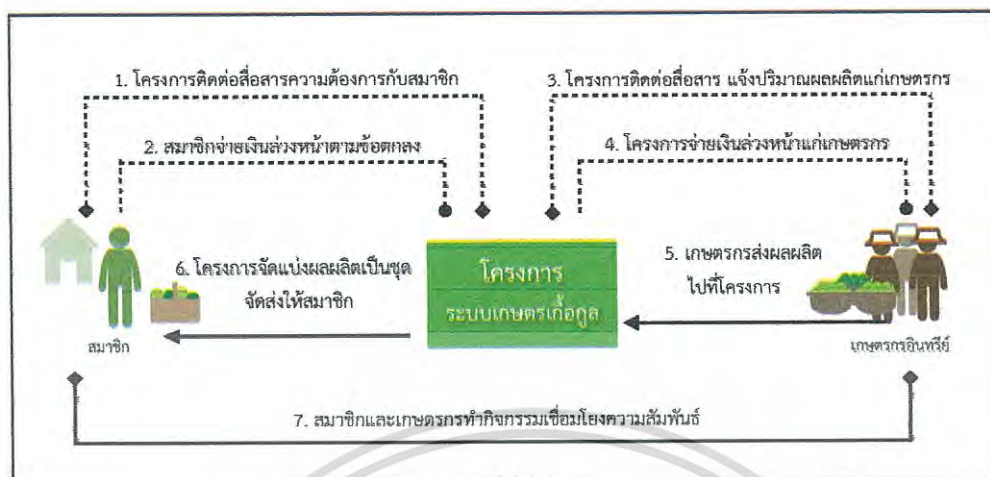
- 1) ได้รับการคุ้มครองพื้นที่ทางการเกษตรจากการนำไปพัฒนาที่ดิน
- 2) ได้รับการปกป้องจากการเกษตรที่ใช้วิธีการที่เป็นอันตราย
- 3) ได้รับการดูแลให้เป็นผืนดินที่อุดมสมบูรณ์และให้ผลผลิตสูง

### 2.1.3.4 ชุมชนโดยรวม

- 1) ได้รับประโยชน์จากการอนุรักษ์พื้นที่เปิดและดำรงรักษาเกษตรกรรมอันเป็นองค์ประกอบสำคัญของชุมชน ซึ่งกำลังถูกอุตสาหกรรมและธุรกิจพัฒนาที่ดินเข้ามายึดครอง การรักษาความหลากหลายนี้ไว้ ทำให้ชุมชนนั้นเป็นสถานที่ที่สมบูรณ์และน่าอยู่อาศัยยิ่งขึ้น
- 2) มีความเข้มแข็งขึ้น เนื่องจากการรวมตัวของคนในชุมชนที่ห่วงใยในอนาคต
- 3) ได้รับแรงหนุนเสริมทางเศรษฐกิจ เพราะเงินค่าอาหารยังหมุนเวียนอยู่ในชุมชน แทนที่จะไปตกอยู่กับบริษัท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.4 ระบบดำเนินการโครงการระบบเกษตรเกื้อกูล



ภาพที่ 15 ระบบดำเนินการโครงการระบบเกษตรเกื้อกูล

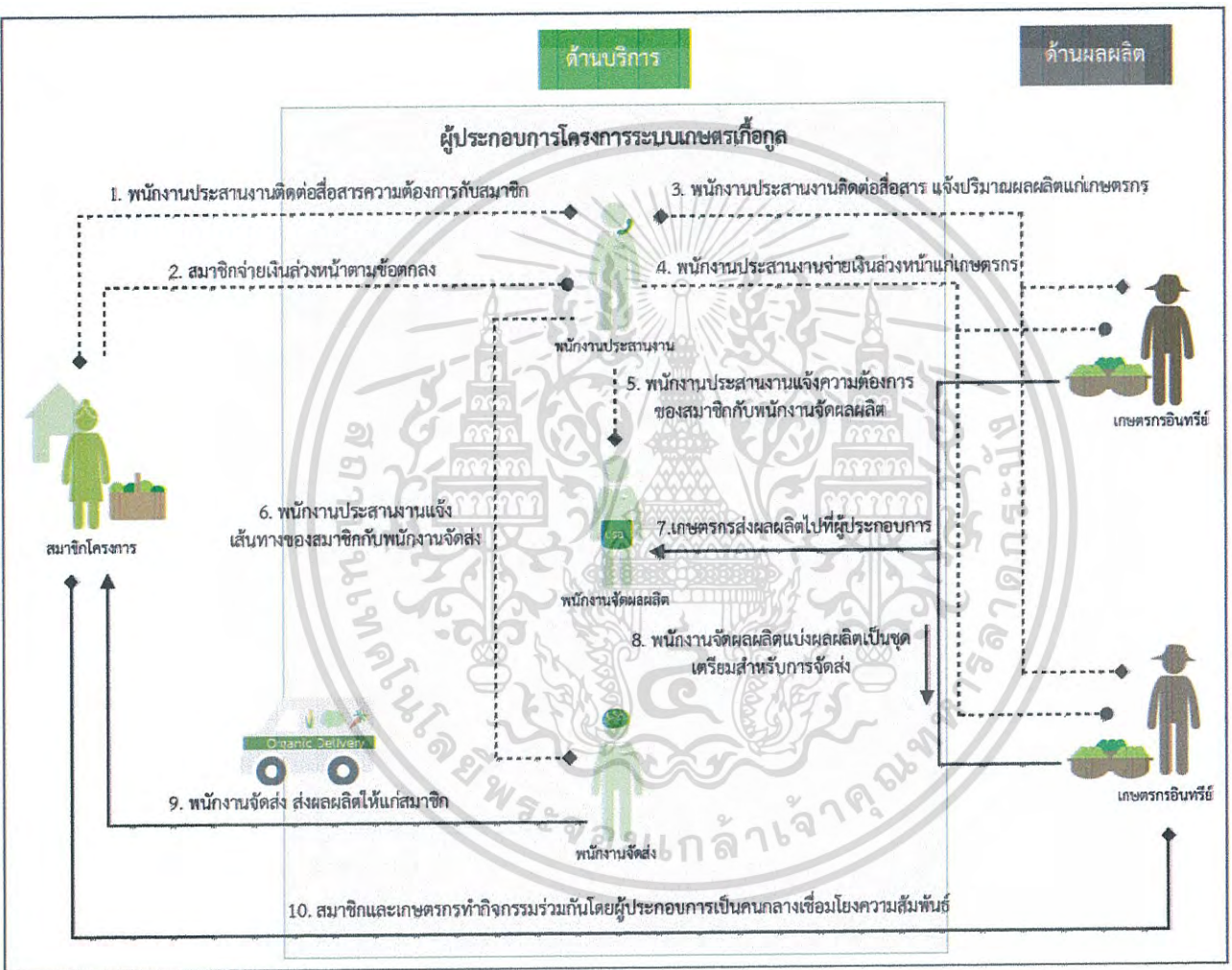
จากภาพที่ 48 ที่แสดงระบบดำเนินการโครงการระบบเกษตรเกื้อกูล จะพบว่ามีส่วนเกี่ยวข้องหลัก (Main Stakeholder) กับระบบบริการ ได้แก่

**2.1.4.1 สมาชิกระบบเกษตรเกื้อกูล** ผู้บริโภคที่ต้องการผลผลิตเกษตรกรอินทรีย์ จึงเข้ามาเป็นสมาชิกแต่ในฐานะสมาชิกระบบเกษตรเกื้อกูล ต้องมีความเข้าใจหลักการของระบบเกษตรเกื้อกูล เพื่อให้เกษตรกรมีวิถีชีวิตเกษตรกรอินทรีย์ได้อย่างยั่งยืน

**2.1.4.2 เกษตรกรอินทรีย์** ผู้ผลิตผลผลิตให้แก่สมาชิกโครงการระบบเกษตรเกื้อกูล ซึ่งนอกจากต้องมีความพร้อมทางพื้นที่เพาะปลูกแล้วยังต้องมีความสามารถในการวางแผนการผลิตที่สอดคล้องกับฤดูกาลของพืชผัก ประกอบกับต้องมีทักษะความชำนาญ ความรู้ที่จะสร้างผลผลิตให้มีความหลากหลาย ตรงตามความต้องการของสมาชิกเท่าที่สามารถทำได้

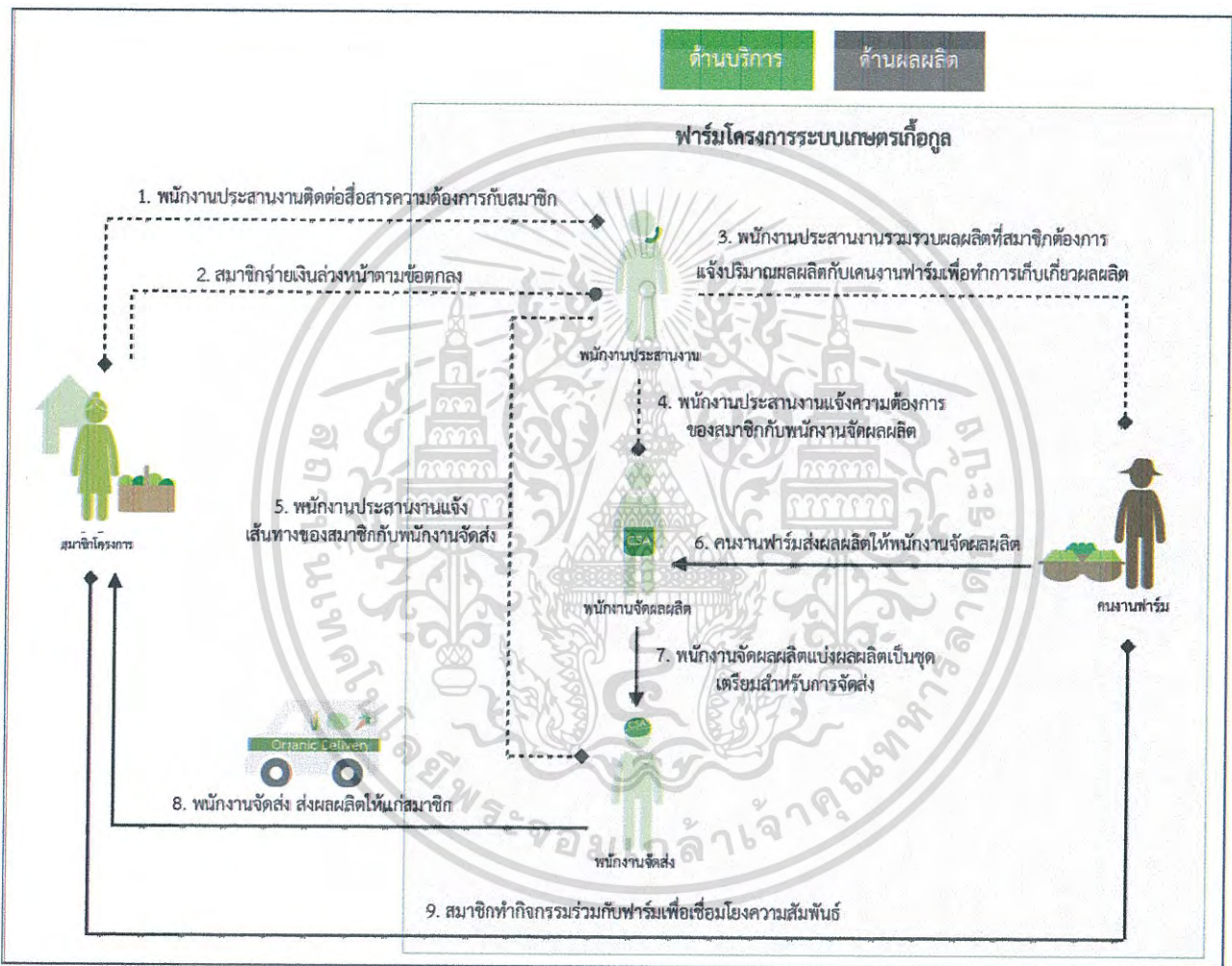
**2.1.4.3 ผู้ดำเนินโครงการระบบเกษตรเกื้อกูล** ผู้ดูแลระบบการจัดการให้บริการ การขนส่ง และ เป็นผู้ติดต่อสื่อสารกับสมาชิก ซึ่งรูปแบบผู้ดำเนินการโครงการระบบเกษตรเกื้อกูลที่เกิดขึ้นในประเทศไทยมี 3 รูปแบบ (จากการสำรวจ)

1) ดำเนินการโดยผู้ประกอบการ ที่จัดตั้งโครงการ โดยเป็นตัวแทน  
 เชื่อมโยงกลุ่มผู้บริโภครวมและเกษตรกร (ด้านผลผลิต) กับระบบด้านการบริการ โครงการที่มี ได้แก่  
 โครงการตระกร้าปันผัก โดยร้าน Health Me



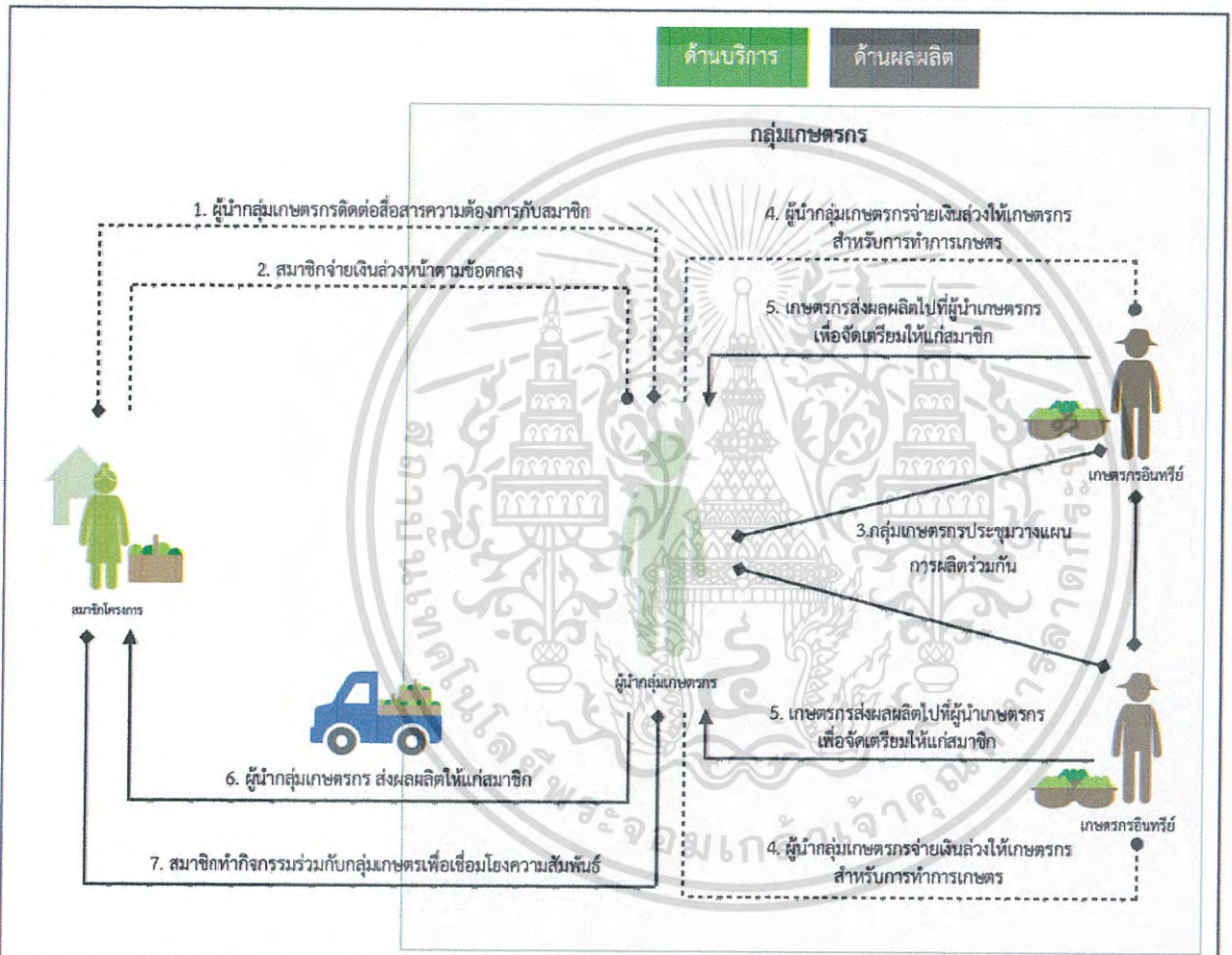
ภาพที่ 16 ระบบดำเนินการโดยผู้ประกอบการ

2) ดำเนินการโดยเกษตรกรรายเดี่ยวหรือฟาร์ม เป็นผู้จัดตั้งโครงการ ดูแลทั้งด้านผลผลิตและด้านการบริการ โครงการที่มี ได้แก่ โครงการปลูกผักปลูกคน โดย ไร่ปลูกรัก



ภาพที่ 17 ระบบดำเนินการโดยเกษตรกรรายเดี่ยวหรือฟาร์ม

3) ดำเนินการโดยกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ได้เตรียมกลุ่มกันจัดตั้งโครงการระบบเกษตรไร้กูกูล โดยมีผู้นำกลุ่มเป็นผู้ดูแลด้านการบริการ โครงการที่มี ได้แก่ โครงการ CSA Munching Box โครงการฝึกกล่องสนามชัยเขต โครงการฝึกประสานใจ โครงการฝึกกล่องบึงชำอ้อ โครงการฝึกไร่สารพิชชีเอสเอ



ภาพที่ 18 ระบบดำเนินการโดยกลุ่มเกษตรกร

## 2.1.5 โครงการระบบเกษตรเกลือ


### 2.1.5.1 โครงการตะกร้าปันผัก



ภาพที่ 19 ตราโครงการตะกร้าปันผัก

ดำเนินโครงการโดย ร้าน Health Me เดิมทีมีบริการจัดส่งผลิตภัณฑ์นม และขนมปังออร์แกนิกของแดรี่โฮม นมถั่วเหลืองปลอด GMO ไซโกอินทรีย์ของฟาร์มอุตมสุข และผลิตภัณฑ์อินทรีย์แปรรูป ได้รับช่วงสมาชิกต่อจากโครงการระบบเกษตรเกลือ “ผักส่งบ้านนา” ที่ยุบโครงการไป เนื่องจากยังขาดความพร้อมในหลายๆด้าน โดยในช่วงปีแรกของโครงการตะกร้าปันผัก ได้รับเงินทุนสนับสนุนจาก สสส. ภายใต้โครงการคนไทยบริโภคผักไร้สารพิษด้วยกลไกการเชื่อมโยงเกษตรกร ผู้ประกอบการ และผู้บริโภคในรูปแบบต่างๆ หลังจากนั้นโครงการยังคงดำเนินการต่อจนถึงปัจจุบัน

ตารางที่ 4 การดำเนินการโครงการตะกร้าปันผัก

ผู้ดำเนินการ	ร้าน Health Me
การประชาสัมพันธ์	Facebook และ ออกร้านงานเพื่อสุขภาพ
การรับสมัครสมาชิก	โทรติดต่อผ่านทางพนักงานประสานงาน
ผลผลิต	ผัก ผลไม้ เห็ด ไข่ ข้าว นม สีน้าแปรรูป เช่น ขนมปัง น้ำพริก น้ำสลัด
ที่มาผลผลิต	เกษตรกรมูลนิธิเอ็มโอเอไทย, วิทยาลัยชุมชนคนสวนใจไร้สารพิษ, กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์สนามชัยเขต จ.ฉะเชิงเทรา, ไซโกอาร์มณีดี ฟาร์มอุตมสุข, Dairy Home (นม และขนมปัง)
ความถี่ในการจัดส่ง	ทุกวัน
อุปกรณ์	ตะกร้า 

ภาพที่ 20 ตะกร้าปันผัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 4 (ต่อ) การดำเนินการโครงการตะกร้าปันผัก

ยานพาหนะ	<p style="text-align: center;">รถเข็น</p>  <p style="text-align: center;">ภาพที่ 21 รถเข็นร้าน Health me</p>
พื้นที่ให้บริการ	ทั่วกรุงเทพฯ



ภาพที่ 22 พนักงานจัดผลผลิตจัดเตรียมใส่ตะกร้าปันผักตามน้ำหนัก

ตารางที่ 5 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการตะกร้าปันผัก

ชุด	ผลผลิต	ปริมาณ	จำนวนครั้ง	ราคา
เล็ก	ผัก ผลไม้ เห็ด และ ไข่ 5 ฟอง	3 - 3.5 กก.	12	4,200
			24	8,400
			36	12,600
ใหญ่	ผัก ผลไม้ เห็ด และ ไข่ 10 ฟอง	5.5 - 6 กก.	12	7,200
			24	14,400
			36	21,600

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) เส้นทางเดินรถส่งผลผลิต โครงการตะกร้าปันผัก มีบริการจัดส่งครอบคลุมพื้นที่กรุงเทพฯ จัดส่งทุกวัน มีรถยนต์สำหรับการส่ง 3 คัน มีเส้นทางเดินรถทั้งหมด 15 เส้นทาง

ตารางที่ 6 เส้นทางเดินรถส่งผลผลิตโครงการตะกร้าปันผัก

<b>วันจันทร์</b>	
รถคันที่ 1	วิภาวดี, ปากทางลาดพร้าว, ตึก SCB, เกษตร, ตลาดไท, คลอง 1, แจ่งวัฒนะ, สามัคคี, เมืองทอง
รถคันที่ 2	พญาไท, สีลม, สาทร, ถนนวิฑู, ประตูน้ำ, สามเหลี่ยมดินแดง, พอรัง
รถคันที่ 3	ประชาอุทิศ, วิทยารม, พระราม 2, อนามัยงามเจริญ
<b>วันอังคาร</b>	
รถคันที่ 1	สมุทรสาคร, พระราม 2, เอกชัย, กำนันแมน
รถคันที่ 2	กาญจนภิเษก, บางแค, บรมราชชนนี, ราชพฤกษ์, พระราม 5, บางขุนนนท์
รถคันที่ 3	ประชาอุทิศ, สุขสวัสดิ์, พระประแดง, สำโรง, เทพารักษ์
<b>วันพุธ</b>	
รถคันที่ 1	สุขุมวิท, พัฒนาการ, อโศก, พระราม 3
รถคันที่ 2	รามอินทรา, บางเขน, สายไหม, นวมินทร์, กรุงเทพมหานคร
รถคันที่ 3	กาญจนภิเษก, พุทธรักษา 2, พุทธรักษา 3, บรมราชชนนี
<b>วันพฤหัสบดี</b>	
รถคันที่ 1	หัวลำโพง, พระราม 1, พระราม 5, สุโขทัย, นพวงศ์, พญาไท, นางเลิ้ง, เทเวศร์, ศิริราช, เจริญนคร
รถคันที่ 2	พหลโยธิน, จตุจักร, พระราม 6, อินทราจร, ลาดพร้าว, สะพานควาย, เหมงจำ, พระราม 9
รถคันที่ 3	ประชาอุทิศ, ร.ร. รุ่งอรุณ, พุทธบูชา, หัวลำโพง, อังรีดุนันต์, พระราม 3
<b>วันศุกร์</b>	
รถคันที่ 1	วัดพันท้าย, สมุทรสาคร, พระราม 2, เอกชัย 119, วัดบางบอน
รถคันที่ 2	ประชานุกูล, รัชดา, คลองประปา, ประชาชื่น, พุทธรักษา 2, พุทธรักษา 3, กาญจนภิเษก, ท่าพระ
<b>วันเสาร์</b>	
รถคันที่ 1	สำโรง, เทพารักษ์, แบริ่ง, กาชาด, คุ่มเกล้า, บางนา, ศรีนครินทร์
<b>วันอาทิตย์</b>	
รถคันที่ 2	สมุทรสาคร, พระราม 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 23 ลำดับการเดินทางการเดินรถส่งผลผลิตรถคันที่ 3 วันพฤหัสบดี

จากการศึกษาเส้นทางการเดินทางรถส่งผลผลิตรถคันที่ 3 วันพฤหัสบดีของโครงการตะกร้าปันผักทำให้ทราบปัจจัยในการจัดเส้นทาง ดังนี้

- โครงการจะเลือกลูกค้าที่จำเป็นต้องระบุวันส่งก่อน เช่น โรงเรียนที่ต้องส่งในวันจันทร์ ร้านค้าบางร้านที่ต้องส่งวันพุธ เป็นต้น เพื่อกำหนดเส้นทางที่รถวิ่งในแต่ละวัน จากนั้นโครงการจะจัดลูกค้ารายอื่นตามเส้นทางที่วางไว้ ดังนั้น ลูกค้าจะไม่สามารถระบุวันและเวลาการรับได้
- ปัญหาการจราจรมีผลต่อเส้นทางรถเดินรถ เช่น รถส่งของจะอ้อมไปส่งนอกเมืองก่อนในตอนเช้า เพื่อรอให้รถในเมืองคล่องตัวในช่วงสายๆ
- เส้นทางเดินรถขาไปและขากลับ จะใช้คนละเส้น เพื่อเป็นการเพิ่มเส้นทางจัดส่ง จากภาพที่ แสดงเส้นทางรถเดินรถของ
- บริเวณไม่ไกลจากโครงการมากแต่รถติด โครงการจะใช้บริการมอเตอร์ไซด์รับจ้างแทน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.5.2 โครงการปลูกผักปลูกคน



ภาพที่ 24 ตราโครงการปลูกผักปลูกคน

ดำเนินโครงการโดย บริษัท ไทยออร์แกนิกฟู้ด จำกัด หรือ ไร่ปลูกรัก ที่มีปลูกผักอินทรีย์บนเนื้อที่ 60 ไร่ โดยได้รับการตรวจสอบรับรองตามมาตรฐาน สหพันธ์เกษตรอินทรีย์นานาชาติ (IFOAM Accredited) มาตรฐานเกษตรอินทรีย์สหภาพยุโรป (EU Organic Regulation) and Canadian Organic Regulation ปัจจุบันส่งออกและจำหน่ายผักอินทรีย์ในซูเปอร์มาเก็ต ได้แก่ ท็อปซูเปอร์มาเก็ต ท็อปมาร์เก็ตเฟลส ร้านอาหารอินทรีย์ มีสินค้าแปรรูปส่งจำหน่ายในประเทศและต่างประเทศในสหภาพยุโรปกว่าสิบประเทศ อีกทั้งยังเปิดไร่ให้เป็นสถานที่ทำกิจกรรม ท่องเที่ยว และสถานีเรียนรู้การทำเกษตรอินทรีย์

ตารางที่ 7 การดำเนินการโครงการปลูกผักปลูกคน

ผู้ดำเนินการ	ไร่ปลูกรัก
การประชาสัมพันธ์	Website และ Facebook
การรับสมัครสมาชิก	- โทรติดต่อผ่านพนักงานประสานงาน - Website
ผลผลิต	ผัก (เน้นผักสลัด) ไข่เป็ด น้ำสลัด และ สินค้าแปรรูป เช่น น้ำผึ้ง น้ำส้มสายชูหมัก ชาดอกไม้
ที่มาผลผลิต	ไร่ปลูกรัก
ความถี่ในการจัดส่ง	1 ครั้งต่อสัปดาห์ เฉพาะวันเสาร์ (เก็บเกี่ยววันพุธ)
อุปกรณ์	กล่องกระดาษ
ยานพาหนะ	รถเข็น
พื้นที่ให้บริการ	กรุงเทพฯ ยกเว้นบางพื้นที่ (ซึ่งต้องเสียค่าบริการส่งเพิ่ม)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 8 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการปลูกผักปลูกคน

ชุด	ผลผลิต	ปริมาณ	จำนวนครั้ง	ราคา
ชุดที่ 1	ผักสลัด และ น้ำสลัด 1 ชุด	1 กก. (ไม่รวมน้ำสลัด)	4	1,500
ชุดที่ 2	ผักสลัด และ น้ำสลัด 1 ชุด	1 กก. (ไม่รวมน้ำสลัด)	12	4,200
ชุดที่ 3	ผักสลัด และ น้ำสลัด 1 ชุด	1.5 กก.	5	1,500
ชุดที่ 4	ผักสลัด ผักใบ ผักหัว ผักลูก	2 กก.	4	1,500
ชุดที่ 5	ผักใบ ผักหัว ผักลูก	2 กก.	4	1,500



ภาพที่ 25 ตัวอย่างชุดผลผลิตของโครงการปลูกผักปลูกคน

ที่มา <https://docs.google.com/forms/d/1Pf6Vaz8aN-ERFuQQacBHboJwm7ZZbUgBXYo2gNTfsg/viewform>



ภาพที่ 26 น้ำสลัดและสินค้าแปรรูปออร์แกนิกของโครงการปลูกผักปลูกคน

ที่มา <https://docs.google.com/forms/d/1Pf6Vaz8aN-ERFuQQacBHboJwm7ZZbUgBXYo2gNTfsg/viewform>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


## 2.1.5.3 โครงการ CSA Munching Box



## ภาพที่ 27 ตราโครงการ csa munching Box

ดำเนินโครงการโดย บริษัท ไร่ทอง ออร์แกนิก ฟาร์ม ซึ่งก่อตั้งโดย ไบรอัน ชูกิล และ ลลนา ศรีคราม สองสามีภรรยา หนึ่งในกลุ่มคนรุ่นใหม่ที่หันมาทำเกษตรอินทรีย์ และวางรากฐานทางการตลาดให้แก่สินค้าเกษตรไร้สาร เพื่อสร้างความยั่งยืนให้แก่เกษตรกรไทย โดยเป็นสื่อกลางและช่วยขยายตลาด เพื่อจะช่วยดึงราคาผักผลไม้อินทรีย์ลงมา เพราะถ้าตลาดของ ผักผลไม้อินทรีย์กว้างขึ้นก็จะกลายเป็นสินค้าทั่วๆไปที่ทุกคนสามารถหาซื้อได้ โดยมีบริการจัดส่งกล่อง ผักผลไม้ เริ่มตั้งแต่เดือนมิถุนายนปี 2012 เป็นต้นมา

## ตารางที่ 9 การดำเนินการโครงการ csa munching box

ผู้ดำเนินการ	ไร่ทอง ออร์แกนิก ฟาร์ม และ กลุ่มเกษตรกร
การประชาสัมพันธ์	Website Facebook และ ออกร้านงานเพื่อสุขภาพ
การรับสมัครสมาชิก	โทรติดต่อผ่านพนักงานประสานงาน
ผลผลิต	ผัก ผลไม้ ไข่ ข้าว ขนมอบัง โยเกิร์ต และ ชีส
ที่มาผลผลิต	1. ไร่ทองออร์แกนิก 2. กลุ่มเกษตรกร อ.วังน้ำเขียว จ.นครราชสีมา และ จ.เชียงใหม่
ความถี่ในการจัดส่ง	1 ครั้งต่อสัปดาห์ เฉพาะวันศุกร์
อุปกรณ์	กล่องกระดาษแข็ง  ภาพที่ 28 กล่องกระดาษบรรจุผลผลิต
ยานพาหนะ	รถยนต์ รถจักรยาน (ในเขตสุขุมวิทและสีลม)
พื้นที่ให้บริการ	กรุงเทพฯ ยกเว้นบางพื้นที่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 10 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการ csa munching box

ชุด	ผลผลิต	ปริมาณ	จำนวนครั้ง	ราคา
Nosh	ผัก ผลไม้ ไซโก่ 6 ฟอง และ ขนมปัง 1 ก้อน	2.5 กก.	1	700
			4	2,640
			12	7,680
Pack-n- Graza	เน้นผักสลัด ผลไม้ ไซโก่ 6 ฟอง และ โยเกิร์ต(250 กรัม) 4 ขวด	2 กก.	1	700
			4	2,620
			12	7,620
Mini	ผัก ผลไม้	2 กก.	1	440
			4	1,680
			12	4,740
Munching	ผัก ผลไม้	4 กก.	1	700
			4	2,580
			12	7,320
Gorilla	ผลไม้	4 กก.	1	550
			4	2,140
			12	6,240



ภาพที่ 29 แผ่นพับรายชื่อตกลงของโครงการ csa munching box

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.1.5.4 โครงการฝึกประสบการณ์

ปี พ.ศ. 2544 มีหน่วยอาสาสมัครแคนาดาเข้ามาศึกษาว่า ภายใต้กรอบวัฒนธรรมแบบประเทศไทย จะสนับสนุนเกษตรกรชุมชนได้อย่างไร จึงจัดทำโครงการฝึกประสบการณ์ เพื่อพัฒนาระบบเกษตรกรเกลือในสังคมไทย ที่กลุ่มเกษตรกรด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี ซึ่งเดิมทีเกษตรกรประสบปัญหาจากการเพาะปลูกและการขายผลผลิตไปยังผู้บริโภค เนื่องจากการถูกเอารัดเอาเปรียบจากระบบตลาด โดยมีผู้เกษตรกรนำโครงการ คือ คุณระวีวรรณ ศรีทอง

ตารางที่ 11 การดำเนินการโครงการฝึกประสบการณ์

ผู้ดำเนินการ	กลุ่มเกษตรกรด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี
การประชาสัมพันธ์	ไม่มี
การรับสมัครสมาชิก	โทรติดต่อผ่านผู้นำโครงการ
ผลผลิต	ผัก ผลไม้
ที่มาผลผลิต	กลุ่มเกษตรกรด่านช้าง จังหวัดสุพรรณบุรี
ความถี่ในการจัดส่ง	2 ครั้งต่อสัปดาห์ วันพฤหัสบดี(เก็บเกี่ยววันพุธ) วันจันทร์(เก็บเกี่ยววันอาทิตย์)
อุปกรณ์	กล้องโฟม  ภาพที่ 30 กล้องโฟมบรรจุผลผลิต ที่มา รายการไทยคิดไทยทำ ออกอากาศ วันอังคารที่ 21 กุมภาพันธ์ 2554
ยานพาหนะ	รถกระบะ
พื้นที่ให้บริการ	กรุงเทพฯ ยกเว้นบางพื้นที่

ตารางที่ 12 ข้อตกลงเบื้องต้นในการรับผลผลิตโครงการฝึกประสบการณ์

ผลผลิต	ปริมาณ	จำนวนครั้ง	ราคา
ผัก และ ผลไม้	3 - 5 กก.	24	6,250 - 11,500
		48	12,500 - 23,000

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


### 2.1.5.5 โครงการฝึกกล่องสนามชัยเขต

โครงการเกิดจากความร่วมมือระหว่างศูนย์พัฒนาเกษตรอินทรีย์ กับ สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) เริ่มแรกคือได้รับงบประมาณจาก สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรฯ เพื่อวิจัยหารูปแบบการจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ระบบ สมาชิกที่จะต้องสอดคล้องกันระหว่างผู้ผลิตกับผู้บริโภค หลังจากนั้นจึงได้ร่วมกับกลุ่มเกษตรอินทรีย์อำเภอสนามชัยเขต พัฒนาเป็นรูปแบบระบบสมาชิกฝึกกล่องขึ้น



ภาพที่ 31 โครงการฝึกกล่องสนามชัยเขตที่ตลาดนัดสีเขียว  
ที่มา <http://www.greenworld.or.th/greenworld/local/1385>


#### ตารางที่ 13 การดำเนินการโครงการฝึกกล่องสนามชัยเขต

ผู้ดำเนินการ	กลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา
การประชาสัมพันธ์	ตลาดนัดสีเขียวที่มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
การรับสมัครสมาชิก	รับสมัครที่ตลาดนัดสีเขียวมหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาราช
ผลผลิต	ผัก (มีการจัดชุดผักสำหรับทำกับข้าว เช่น ชุดแกงจืด ชุดแกงเลียง เป็นต้น) 
ที่มาผลผลิต	กลุ่มเกษตรอินทรีย์สนามชัยเขต จังหวัดฉะเชิงเทรา

ภาพที่ 32 ชุดผลผลิต  
ที่มา <http://www.greenworld.or.th/greenworld/local/1385>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 13 (ต่อ) การดำเนินการโครงการฝึกกล่องสนามชัยเขต

ความถี่ในการจัดส่ง	1 ครั้งต่อสัปดาห์
อุปกรณ์	กล่องโฟม  ภาพที่ 33 กล่องโฟมบรรจุผลผลิต ที่มา <a href="http://www.greenworld.or.th/greenworld/local/1385">http://www.greenworld.or.th/greenworld/local/1385</a>
ยานพาหนะ	รถกระบะ
พื้นที่ให้บริการ	กรุงเทพฯ (มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมมาธิราช, สำนักงานกรีนเน็ต) จ.ฉะเชิงเทรา อ.สนามชัยเขต อ.พนมสารคาม และ อ.เมือง

## 2.1.5.6 โครงการฝึกไร่สารพิษซีเอสเอ

เกษตรกรผู้ออกร้านตลาดนัดสีเขียวศูนย์สุขศาสตร์ มหาวิทยาลัย  
 ธรรมศาสตร์ศูนย์รังสิต ได้รวมกลุ่มกันทำโครงการระบบเกษตรเกื้อกูลกับสวนเงินมีมาและ สสส.

ตารางที่ 14 การดำเนินการโครงการฝึกไร่สารพิษซีเอสเอ

ผู้ดำเนินการ	เกษตรกรผู้ออกร้านตลาดนัดสีเขียวศูนย์สุขศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
การประชาสัมพันธ์	ตลาดนัดสีเขียวศูนย์สุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
การรับสมัครสมาชิก	ตลาดนัดสีเขียวศูนย์สุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ผลผลิต	ผัก ผลไม้ (มีการจัดชุดผักสำหรับทำกับข้าว เช่น ชุดแกงจืด ชุดแกงเลียง เป็นต้น)
ที่มาผลผลิต	เกษตรกรผู้ออกร้านตลาดนัดสีเขียวศูนย์สุขศาสตร์มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์
ความถี่ในการจัดส่ง	1 ครั้งต่อสัปดาห์
อุปกรณ์	ถุงพลาสติก
ยานพาหนะ	รถยนต์
พื้นที่ให้บริการ	รังสิต รามอินทรา และ ลำลูกกา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 15 สรุปข้อมูลโครงการระบบเกษตรเชิงกุล

	ผู้ดำเนินโครงการ	การประชาสัมพันธ์	การรับสมัคร	ที่มาผลผลิต	ผลผลิต	ยานพาหนะ	อุปกรณ์	พื้นที่ให้บริการ	ข้อตกลงเบื้องต้น	ข้อเสนอเพิ่มเติม
ตะกร้าปันผัก	ผู้ประกอบการ (ผู้ประกอบการเป็นผู้ดูแลด้าน การบริการ)	- Facebook - ออกร้านงานเพื่อ สุขภาพ	- ติดต่อพนักงาน	กลุ่มเกษตรกร หลายแห่ง	หลากหลาย	รถตู้เย็น	ตะกร้า (หมุนเวียนใช้ซ้ำ)	ทั่วกรุงเทพฯ	- เหม่าจ่ายล่วงหน้า ตั้งแต่ 12 24 หรือ 36 ครั้ง - รับผลผลิตตาม น้ำหนัก/ สลิปค้า (ไม่สามารถ เลือกได้)	- ส่งสินค้าแปรรูปได้ นอกจากผลผลิตเบื้องต้น
ปลูกผักปลูกคน	ฟาร์ม (ฟาร์มดูแลทั้งด้านผลผลิต และด้านการบริการ)	- Facebook - Website	- ติดต่อพนักงาน - ผ่านทาง website	ไร่ปลูกรัก	ไม่หลากหลาย (เน้นผักสลัด)	รถตู้เย็น	กล่องกระดาษ (ใช้ครั้งเดียว)	กรุงเทพฯ (ยกเว้นบางพื้นที่ ต้องเสียค่าขนส่งเอง)		- ส่งสินค้าแปรรูปได้ นอกจากผลผลิตเบื้องต้น
Munching Box	กลุ่มเกษตรกร (กลุ่มเกษตรกรเป็นผู้ผลิตร่วม กันและมีผู้นำโครงการดูแล ด้านการบริการ)	- Facebook - Website ออกร้านงานเพื่อสุขภาพ	- ติดต่อพนักงาน	กลุ่มเกษตรกร หลายแห่ง	หลากหลาย	รถยนต์	กล่องกระดาษ (ใช้ครั้งเดียว)	กรุงเทพฯ (ยกเว้นบางพื้นที่ เน้นในมือจ)		- ส่งสินค้าแปรรูปได้ นอกจากผลผลิตเบื้องต้น
ผักประสานใจ	กลุ่มเกษตรกร (กลุ่มเกษตรกรเป็นผู้ผลิตร่วม กันและมีผู้นำโครงการดูแล ด้านการบริการ)	-	- ติดต่อผู้นำโครงการ	กลุ่มเกษตรกร หลายแห่ง	ไม่หลากหลาย (เน้นผักสลัดไม่กิน ข้าม)	รถกระบะ	กล่องโฟม (หมุนเวียนใช้ซ้ำ)	กรุงเทพฯ (ยกเว้นบางพื้นที่)		
ผักกล่องสนามชีสเขต	กลุ่มเกษตรกร (กลุ่มเกษตรกรเป็นผู้ผลิตร่วม กันและมีผู้นำโครงการดูแล ด้านการบริการ)	- ตลาดนัดสีเขียว	- ที่ตลาดนัดสีเขียว	กลุ่มเกษตรกร หลายแห่ง	ไม่หลากหลาย (เน้นผักสลัดไม่กิน ข้าม)	รถกระบะ	กล่องโฟม (หมุนเวียนใช้ซ้ำ)	จุดนัดรับ		- ส่งชุดผักสำหรับทำกับข้าว เช่น ชุดแกงจืด ชุดแกงเลียง ได้นอกจากผลผลิตเบื้องต้น
ผักไร้สารพิษชีสเฮลตี้	กลุ่มเกษตรกร (กลุ่มเกษตรกรเป็นผู้ผลิตร่วม กันและมีผู้นำโครงการดูแล ด้านการบริการ)	- ตลาดนัดสีเขียว	- ที่ตลาดนัดสีเขียว	กลุ่มเกษตรกร หลายแห่ง	ไม่หลากหลาย (เน้นผักสลัดไม่กิน ข้าม)	รถยนต์	ถุงพลาสติก (ใช้ครั้งเดียว)	รังสิต และ บริเวณใกล้เคียง		- ส่งชุดผักสำหรับทำกับข้าว เช่น ชุดแกงจืด ชุดแกงเลียง ได้นอกจากผลผลิตเบื้องต้น

### 2.1.6.1 โครงการโรงเรียนปัญญาทึบ

โรงเรียนปัญญาทึบเป็นโรงเรียนทางเลือก ที่นำระบบการศึกษาแนว วอลดอร์ฟมาใช้สำหรับเด็ก เพื่อให้เด็กได้ใช้ชีวิตวัยเด็กอย่างเด็ก พร้อมทั้งพัฒนาไปอย่างรอบด้าน และสมดุล ให้เขาเติบโตขึ้นโดยมีคุณสมบัติที่ดีที่สุดของความเป็นมนุษย์อยู่ในตัว

จุดเริ่มต้นของโครงการเกิดจากโรงเรียนต้องสั่งผักอินทรีย์จากเกษตรกร ในปริมาณมาก เพื่อประกอบอาหารให้นักเรียนทาน จึงแบ่งขายผักที่เหลือให้กับผู้ปกครองเป็นชุด ในราคา 160 บาท โดยคละชนิดกันหลากหลายทั้งผักทั่วไปและผักพื้นบ้าน ผู้ปกครองจะเลือกชนิด ของผักที่จะบริโภคและจะมารับด้วยตนเองตอนมารับลูกที่โรงเรียน



ภาพที่ 34 โรงเรียนปัญญาทึบ

ที่มา <http://panyotai.com>

#### ตารางที่ 16 การดำเนินการโครงการโรงเรียนปัญญาทึบ

ผู้ดำเนินการ	โรงเรียนปัญญาทึบ
การประชาสัมพันธ์	ภายในโรงเรียนปัญญาทึบ
การรับสมัครสมาชิก	รับเฉพาะผู้ปกครองโรงเรียนปัญญาทึบ
ผลผลิต	ผักอินทรีย์
ความถี่ในการจัดส่ง	1 ครั้งต่อสัปดาห์ สมาชิก (ผู้ปกครอง) มารับด้วยตนเองที่โรงเรียนเมื่อมารับบุตรหลาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.6.2 โครงการรักษัทำ

เป็นโครงการที่รวมกลุ่มเกษตรกรอินทรีย์ในหลายพื้นที่ เช่น สหกรณ์ กสิกรรมไร้สารพิษ เครือข่ายชุมชนเป็นสุข กลุ่มผู้เลี้ยงหมูหลุมตำบลดอกแร่ กลุ่มประมงพื้นบ้าน และ กลุ่มเกษตรกรเล็กอีกจำนวนหนึ่ง จัดส่งผลผลิต ได้แก่ ผัก ผลไม้ ไข่ ข้าวกล้อง เห็ด เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลาและอาหารทะเล สินค้าแปรรูป เช่น น้ำพริก น้ำพริกข้าว น้ำตาลสด เป็นต้น จัดส่งให้แก่สมาชิก โดยเกษตรกรเป็นผู้ดำเนินโครงการด้วยตนเองทั้งหมด

ผู้ใช้บริการจะเข้าเป็นสมาชิกก่อน หลังจากนั้นเกษตรกรจะส่งอีเมล รายการสินค้าไฟล์ Excel ให้แก่สมาชิก เพื่อทำการสั่งซื้อและสมาชิกจะต้องส่งไฟล์กลับมา หรือสามารถสั่งซื้อผ่านเว็บไซต์ รัักษัทำ ดอทคอม (<http://raktham.com>)

ในการจัดส่งเกษตรกรจะบรรจุผลผลิตใส่กล่องโฟมที่มีเจลความเย็นตามแหล่งที่มา โดยเรียงสมาชิกที่ต้องส่งก่อนจะอยู่ส่วนบน เมื่อไปถึงบ้านสมาชิก เกษตรกรจะนำใบรายการสินค้าของสมาชิกท่านนั้นออกมาจัดสินค้า สมาชิกชำระเงินค่าสินค้าให้แก่เกษตรกร เป็นอันเสร็จสิ้น

ผู้ดำเนินการ	กลุ่มเกษตรกรอินทรีย์
การประชาสัมพันธ์	ตลาด Bangkok Farmer's Market
การรับสมัครสมาชิก	1. ตลาด Bangkok Farmer's Market 2. website ( <a href="http://raktham.com">http://raktham.com</a> )
ผลผลิต	ผัก ผลไม้ ไข่ ข้าวกล้อง เห็ด เนื้อหมู เนื้อไก่ ปลาและอาหารทะเล สินค้าแปรรูป เช่น น้ำพริก น้ำพริกข้าว น้ำตาลสด
ที่มาผลผลิต	สหกรณ์กสิกรรมไร้สารพิษ เครือข่ายชุมชนเป็นสุข กลุ่มผู้เลี้ยงหมูหลุมตำบลดอกแร่ กลุ่มประมงพื้นบ้าน และ กลุ่มเกษตรกรเล็กอีกจำนวนหนึ่ง
ความถี่ในการจัดส่ง	1 ครั้งต่อสัปดาห์
อุปกรณ์	ใส่กล่องโฟมแช่แข็งในขั้นตอนการขนส่ง และเปลี่ยนใส่ถุงพลาสติกเมื่อส่งให้สมาชิก
ยานพาหนะ	รถกระบะ
พื้นที่ให้บริการ	กรุงเทพฯ (บางพื้นที่)

ตารางที่ 17 การดำเนินการโครงการรักษัทำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.1.6.3 โครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน

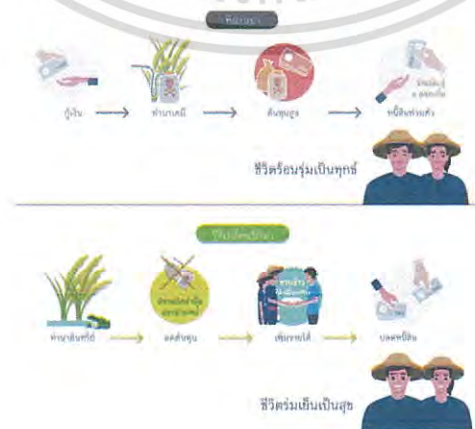
เป็นหนึ่งในโครงการของกลุ่มจิตอาสา “คนกินข้าว ช่วยคนปลูกข้าว” โดยโครงการนี้อาสาสมัครทำหน้าที่เป็น “ตัวกลาง” ในการเชื่อมโยงสนับสนุนให้คนกินข้าวและคนปลูกข้าว ได้มีโอกาสที่จะคบหาสมาคมกันฉันท์เพื่อน ด้วยความ เข้าใจ ห่วงใย และหวังดี เพื่อสร้างวิถีพอเพียงร่วมกันแบบยั่งยืนในสังคมไทย



ภาพที่ 35 โครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน  
ที่มา <http://farmerandfriend.org>

#### 1) แนวคิดของโครงการ

- การช่วยสนับสนุนให้ชาวนา “เพื่อนปลูก” ได้ปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตการทำงานจากการพึ่งพิงสารเคมี ซึ่งนอกจากจะเป็นอันตรายต่อสุขภาพแล้ว ยังมีต้นทุนค่าใช้จ่ายมาสู่การทำนาแบบอินทรีย์ ที่ช่วยลดการพึ่งพิงสารที่เป็นพิษ และลดค่าใช้จ่ายในการผลิต
- โครงการเปิดโอกาสให้ผู้บริโภคในฐานะ “เพื่อนกิน” ได้มีส่วนร่วมในการปรับเปลี่ยนวิถีชีวิตของเพื่อนปลูก โดยการร่วมเป็นสมาชิก “เพื่อนกินรายปี” เพื่อบริโภคข้าวคุณภาพดีๆ ในครัวเรือนเอง เป็น “เพื่อนกินใจบุญ” ที่ช่วยสนับสนุนข้าวเพื่อบริจาคให้กับองค์กรการกุศลต่างๆ หรือเป็น “เพื่อนกินบอกต่อ” ที่ช่วยประชาสัมพันธ์โครงการให้กับผู้ที่สนใจ เพื่อร่วมสร้างพลังของผู้บริโภค ให้เกิดการเปลี่ยนแปลงดีๆ ในสังคมไทยร่วมกัน



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## ภาพที่ 36 เป้าหมายของโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน

ที่มา <http://farmerandfriend.org>

ตารางที่ 18 การดำเนินการโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน

ผู้ดำเนินการ	กลุ่มจิตอาสา “คนกินข้าว ช่วยคนปลูกข้าว”
การประชาสัมพันธ์	Website และ Facebook
การรับสมัครสมาชิก	โทรติดต่อผ่าน facebook E-mail และทางโทรศัพท์
ผลผลิต	ข้าว จยโสธร
การจัดส่ง	แบ่งเป็น 2 วิธี 1) โดยบริษัท DPEX สำหรับเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล 2) โดยไปรษณีย์ไทย สำหรับจังหวัดอื่นๆ
พื้นที่ให้บริการ	ทั่วประเทศ

ประเภทข้าว  
และราคาข้าวปลอดสารพิษ  
ราคาปลีกเริ่มที่  
50 บาทข้าวอินทรีย์  
ราคาปลีกเริ่มที่  
75 บาท

ปริมาณข้าวที่ส่ง	ข้าวปลอดสารพิษ			ข้าวอินทรีย์		
	30 กก. ต่อปี	60 กก. ต่อปี	120 กก. ต่อปี	30 กก. ต่อปี	60 กก. ต่อปี	120 กก. ต่อปี
ราคาข้าว	1,500 บาท	3,000 บาท	6,000 บาท	2,250 บาท	4,500 บาท	9,000 บาท
ค่าจัดส่ง	450 บาท	900 บาท	1,800 บาท	450 บาท	900 บาท	1,800 บาท
รวมรวมทั้งค่าส่งถึงมือ	1,950 บาท	3,900 บาท	7,800 บาท	2,700 บาท	5,400 บาท	10,800 บาท

## ภาพที่ 37 ประเภทและราคาของข้าวโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน

ที่มา <http://farmerandfriend.org>

อัตราราคาจัดส่ง	30 กก. ต่อปี :	ส่งทุก 4 เดือน (ม.ค. / พ.ค. / ก.ย.)	จัดส่ง 2 กก. x 5 ถุง ต่อครั้ง
	60 กก. ต่อปี :	ส่งทุก 2 เดือน (ม.ค. / มี.ค. / พ.ค. / ก.ค. / ก.ย. / พ.ย.)	จัดส่ง 5 กก. x 2 ถุง ต่อครั้ง
	120 กก. ต่อปี :	ส่งทุก 2 เดือน (ม.ค. / มี.ค. / พ.ค. / ก.ค. / ก.ย. / พ.ย.)	จัดส่ง 5 กก. x 4 ถุง ต่อครั้ง

## ภาพที่ 38 อัตราราคาจัดส่งโครงการเพื่อนปลูกเพื่อนกิน

ที่มา <http://farmerandfriend.org>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.1.6.4 โครงการผูกปิ่นโตข้าว

โครงการนี้เกิดมาจากที่ได้แรงบันดาลใจจากโรงเรียนปัญญาหทัย โรงเรียนนี้เป็นโรงเรียนทางเลือกแนวมนุษยปรัชญา ได้นำทุนจากการเปิดหมวกจ้างชวานาครอบครัวหนึ่งให้ใช้ที่แปลงปลูกข้าวแบบไบโอดินามิก (Biodynamic เกษตรชีวพลวัต ค้นพบโดยรูตอล์ฟ สไตเนอร์ เมื่อปี 1924 ซึ่งเป็นแนวทางที่สอดคล้องกับปรัชญาของโรงเรียน) ผลผลิตที่ได้ทางโรงเรียนจะรับซื้อจากชวานาครอบครัวนี้มาทั้งหมด เอามาขายที่สหกรณ์โรงเรียน ผลที่เกิดขึ้น คุณภาพชีวิตชวานาดีขึ้น จึงเกิดเป็นการจับคู่ ระหว่างครอบครัวคนในเมืองกับครอบครัวชวานา หรืออาจจะเรียกได้ว่าเป็นการ “ผูกปิ่นโตข้าว” คือ การขอให้ชวานาปลูกข้าวอินทรีย์หรือข้าวปลอดสาร แล้วเราสัญญาว่าเราจะรับซื้อทั้งหมด เอามาแบ่งกันในครอบครัว กลุ่มเพื่อน หรือภายในหน่วยงาน

โครงการนี้ไม่ได้อยู่ในรูปของบริษัท หรือ Social Enterprise แต่เป็นการรวมกันของทีมงาม 13 คน ที่จัดเวลามาทำงานนี้ร่วมกัน โดยไม่ได้มีส่วนได้ส่วนเสียหรือผลประโยชน์กับการซื้อขายไม่ว่ากรณีใดก็ตาม



ภาพที่ 39 โครงการผูกปิ่นโตข้าว  
ที่มา <http://farmerandfriend.org>

ตารางที่ 19 การดำเนินการโครงการผูกปิ่นโตข้าว

ผู้ดำเนินการ	กลุ่มจิตอาสา 13 คน
การประชาสัมพันธ์	Website และ Facebook
การรับสมัครสมาชิก	โทรติดต่อผ่านfacebook E-mail และทางโทรศัพท์
ผลผลิต	ข้าวจากชวานาที่เข้าร่วมโครงการ
การจัดส่ง	จัดส่งทางไปรษณีย์ ได้ไม่เกิน 20 กิโลกรัม กิโลกรัมแรก 20 บาท กิโลกรัมถัดไป 15 บาท น้ำหนักรวมหีบห่อ เศษของน้ำหนักคิด 1 กิโลกรัม
พื้นที่ให้บริการ	ทั่วประเทศ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.1.7 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลโครงการระบบเกษตรเกื้อกูล เพื่อหาแนวทางการพัฒนาโครงการระบบเกษตรเกื้อกูลที่มีประสิทธิภาพ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลโครงการระบบเกษตรเกื้อกูลที่เกิดขึ้นในปัจจุบัน ยังมีประสิทธิภาพไม่ดีเท่าที่ควร เนื่องจากผู้ดำเนินโครงการยังขาดประสบการณ์การทำงานบริการ การวางแผนระบบบริการอย่างรอบคอบ และการออกแบบระบบบริการที่คำนึงถึงการใช้งานของสมาชิก จึงยังสร้างความพึงพอใจให้แก่สมาชิกไม่ได้ โครงการระบบเกษตรเกื้อกูลจึงยังไม่แพร่หลายและไม่ได้ได้รับความนิยมเท่าที่ควร



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2 ศึกษาข้อมูลพฤติกรรมสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูล

### 2.2.1 สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์


ผู้บริโภครที่ต้องการผลผลิตเกษตรอินทรีย์ ส่วนใหญ่เนื่องด้วยปัจจัยเรื่องสุขภาพและความปลอดภัย ซึ่งมีรูปแบบการใช้ชีวิตและการประกอบอาหารแตกต่างกัน จึงเลือกสัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการโครงการตะกร้าปันผัก 6 คน และ สมาชิกโครงการโรงเรียนปัญญาโทษ จำนวน 1 คน ดังนี้



ภาพที่ 41 แผนผังการสัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์

#### 2.2.1.1 คุณแม่น้อย (สมาชิกโครงการตะกร้าปันผัก)

ตารางที่ 20 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณแม่น้อย

คุณแม่น้อย (54 ปี) แม่บ้าน	สมาชิก โครงการตะกร้าปันผัก
	<p>แม่บ้านผู้รักสุขภาพ เนื่องจากเคยเสียคุณแม่ด้วยโรคลูคีเมีย จึงเริ่มศึกษาเรื่องเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพ เข้าคอร์สธรรมชาติบำบัด เปลี่ยนตัวเองมาทานมังสาวิริติ หลีกเลี่ยงอาหารจากน้ำมัน เครื่องปรุงรสต่างๆ และจะมั่นใจอาหารที่ตนเองทำเองมากกว่า จึงไม่นิยมออกไปทานอาหารนอกบ้าน</p> <p>ลักษณะการอยู่อาศัย : อยู่กับลูกวัยทำงาน 2 คน</p>


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 20 (ต่อ) สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณแน่น้อย

<p>รับรู้เกี่ยวกับโครงการจาก : เจอคนรู้จักที่ตลาดนัดสีเขียวแนะนำให้ไปทำกิจกรรมกับโครงการตะกร้าปันผัก จากนั้นก็หาข้อมูลโครงการใน facebook และตามไปดูที่โครงการ เห็นกระบวนการก็รู้สึกเชื่อใจได้</p> <p>การสมัครสมาชิก : ไปสมัครที่โครงการด้วยตัวเอง</p>
<p>การรับผลผลิต : ส่งที่หน้าบ้าน</p>
<p>การเก็บผลผลิต : แยกผักเป็นชนิดเก็บใส่กล่องพลาสติก เอาใบตองที่อยู่ในตะกร้ามาปิดหน้าและเข้าตู้เย็น</p>
<p>การประกอบอาหาร : ตนเองทำอาหารเองและไม่ชอบทานข้าวนอกบ้าน เพราะหลีกเลี่ยงการประกอบอาหารจาก น้ำมัน น้ำตาล ซีสต์ เครื่องปรุง</p> <p>ประเภทอาหาร : เน้นการทานสด ผักลวกจิ้ม น้ำพริก และสลัด</p> <p>ชนิดที่ชื่นชอบ : สลัด</p> <p>ชนิดที่ไม่ชอบ : สายบัว</p> <p>การจ่ายตลาด : ตลาดนัดสีเขียว ตลาดคลองลัดมะยม(ผักอินทรีย์)</p>
<p>การร่วมกิจกรรม : ชื่นชอบกิจกรรม เพราะ ได้ไปเห็นเกษตรกรเพาะปลูก ทำให้รู้สึกมั่นใจมากขึ้น</p>
<p>ปัญหา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักบางชนิดไม่รู้ว่าทำอะไรทาน</li> <li>- ต้องการทราบที่มาของผลผลิต ว่าปลอดสารจริงหรือเปล่า เช่น สายบัว ที่ปลูกได้น้ำสะอาดจริงหรือเปล่า ในดินได้เป็นอย่างดีก็ไม่ทราบ รู้สึกไม่มั่นใจในสกรปรกตกค้าง</li> <li>- ตะกร้าผลผลิตมีราขึ้น ทำให้รู้สึกไม่มั่นใจในความสะอาด</li> </ul>
<p>ความต้องการ</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- อยากบอกต่อโครงการนี้ให้แก่เพื่อนบ้านและคนรู้จัก</li> </ul>

### 2.2.1.2 คุณสมพร (สมาชิกโครงการตะกร้าปันผัก)

ตารางที่ 21 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณสมพร

<p>คุณสมพร (61 ปี)</p> <p>ข้าราชการปลดเกษียณ</p>	<p>สมาชิก โครงการตะกร้าปันผัก</p> <p>ชุดเล็ก</p>
	<p>เนื่องจากอายุมากขึ้นเป็นห่วงสุขภาพตนเองและสุขภาพภรรยาไม่ค่อยดี ประกอบกับตนเคยเห็นที่แปลงผักที่เขาปลูกใช้ยาเคมีกันเยอะ ทำให้รู้สึกกลัวไม่กล้าทานผักในตลาด จึงพยายามปลูกผักทานเองแต่พื้นที่อำนวย</p> <p>ลักษณะการอยู่อาศัย : อยู่กับครอบครัว 4 คน (ภรรยาและลูกวัยทำงาน 2 คน)</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 21 (ต่อ) สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณสมพร

<p>รับรู้เกี่ยวกับโครงการจาก : รู้จักโครงการจากงานสุขภาพและออร์แกนิกที่เมืองทองธานี จึงกลับมาปรึกษาสมาชิกในครอบครัว และตัดสินใจใช้บริการ</p> <p>การสมัครสมาชิก : โทรไปสมัครสมาชิก ส่งที่อยู่ทาง E-mail และโอนค่าสมาชิก</p>
<p>การรับผลผลิต : ในช่วงแรกส่งที่แฟลชราซการ พนักงานส่งจะโทรมาบอกล่วงหน้าก่อนถึงและคุณสมพรจะลงมารับที่หน้าแฟลช แต่ปัจจุบันย้ายมาอยู่บ้านเดี่ยว พนักงานมาส่งที่บ้าน</p>
<p>การเก็บผลผลิต : แยกผักเป็นชนิดใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงและเข้าตู้เย็นในช่องผัก (พลาสติกที่ใช้เป็นถุงใหม่คุณภาพดี มีความคงทน ซื้อมาเพื่อใช้จัดเก็บผัก)</p>
<p>การประกอบอาหาร : ตนเองและภรรยาช่วยกันทำอาหาร</p> <p>ประเภทอาหาร : ชอบผัดผัก ผักลวกจิ้ม น้ำพริก แกงต่างๆ</p> <p>ชนิดที่ชื่นชอบ : รับประทานได้ทุกอยาก</p> <p>ชนิดที่ไม่ชอบ : สายบัว (ไม่ชอบ เพราะ ไม่รู้จะทำอะไรทาน)</p> <p>การจ่ายตลาด : ตลาดนัดแถวบ้าน ถ้ามีเวลาจะไปร้าน LemonFarm หรือ Golden Place</p>
<p>การร่วมกิจกรรม : ชอบกิจกรรม เพราะได้รับเกร็ดความรู้ ได้มีโอกาสไปเห็นฟาร์มที่เพาะปลูก เห็นดินและแมลง รู้สึกมั่นใจในความปลอดภัย สบายใจมากขึ้น ถ้ามีกิจกรรมก็สนใจไปอีก</p>
<p><b>ปัญหา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักที่ไม่ชอบ ไม่รู้จะเอาไปทำอะไรทาน เช่น สายบัว</li> <li>- ผักพื้นบ้านบางชนิดไม่รู้จัก</li> <li>- ผักบางชนิดเก็บไว้จนเน่า เพราะ ลืมนำมาประกอบอาหาร</li> <li>- ตะกร้าผลผลิตมีความชื้นจึงต้องไปตากแดดก่อนเก็บเข้าที่ และเมื่อวางทิ้งไว้จะมีฝุ่นผงของไม้ไผ่กระจายอยู่รอบบริเวณ</li> </ul>
<p><b>ความต้องการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการให้กิจกรรมผู้บริโภคร่วมกับผู้ผลิตมีต่อไปเรื่อยๆ</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.1.3 คุณณภัทร (สมาชิกโครงการตะกร้าปันผัก)


ตารางที่ 22 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณณภัทร

<p><b>คุณณภัทร (55 ปี)</b> รับจ้างอิสระ</p>	<p>สมาชิก โครงการตะกร้าปันผัก ชุดเล็ก</p>
	<p>เพื่อนป่วยเป็นโรคมะเร็งเมื่อ 2 ปีก่อน จึงเริ่มค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับการดูแลสุขภาพและการทานอาหาร เพื่อมาดูแลเพื่อน จน ณ ปัจจุบันเพื่อนหายจากโรคมะเร็งแล้ว แต่ก็ยังต้องดูแลสุขภาพอยู่สม่ำเสมอ พยายามทานอาหารให้หลากหลาย สิ่งไหนไม่ชอบก็จะพยายามหาวิธีทาน</p> <p>ลักษณะการอยู่อาศัย : อยู่คอนโดกับเพื่อน</p>
<p><b>รับรู้เกี่ยวกับโครงการจาก :</b> หาข้อมูลเกี่ยวกับผลอินทรีย์ในอินเทอร์เน็ต เจอ Facebook ของโครงการ จึงโทรติดต่อถามรายละเอียด</p>	
<p><b>การสมัครสมาชิก :</b> ส่งใบสมัครและแผนที่คอนโดทาง E-mail และโอนค่าสมาชิก</p>	
<p><b>การรับผลผลิต :</b> ส่งที่คอนโด เมื่อพนักงานส่งมาถึงคอนโดต้องติดต่อกับ รปภ. เพื่อพาไปส่งที่หน้าห้อง แต่ถ้าไม่อยู่จะฝากนิติบุคคลรับตะกร้าผลผลิตแทน นิติบุคคลจะเก็บในตู้เย็นส่วนกลางให้ก่อน</p>	
<p><b>การเก็บผลผลิต :</b> เอาผักเข้าตู้เย็นทันทีและนำผักมาล้างในตอนหลังเมื่อมีเวลา โดยล้างกับน้ำส้มสายชู ผักจะสดขึ้นขึ้น เก็บใส่กล่องพลาสติก (lock&amp;Lock)</p>	
<p><b>การประกอบอาหาร :</b> ตนเองทำเอง  <b>ประเภทอาหาร :</b> ชอบทำสุกี้ทาน ผักต้ม ผัดผัก  <b>ชนิดที่ชื่นชอบ :</b> พยายามทานให้ทุกชนิด เพื่อความหลากหลาย  <b>ชนิดที่ไม่ชอบ :</b> -  <b>การจ่ายตลาด :</b> Golden Place พยายามเลือกซื้อสินค้าออร์แกนิก</p>	
<p><b>การร่วมกิจกรรม :</b> เคยร่วมกิจกรรมทำอาหารกับสมาชิก เพราะแค่อยากรู้ว่าเค้าทำอะไรกัน</p>	
<p><b>ปัญหา</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักบางชนิดให้มาอย่างละชนิด ไม่รู้จะเอาไปทำเมนูอะไรทาน เช่น ดอกแค ถ้านำมาจิ้มน้ำพริกก็ไม่มีผักจิ้ม น้ำพริกชนิดอื่น ทำแกงส้มก็น้อยไป</li> <li>- ให้ผักใบบางมากกินไปทานไม่ทัน ทำให้ผักเน่าเสียก่อน</li> <li>- ผักเจอความเย็นจากรถตู้เย็นมากๆ พอนำมาเข้าตู้เย็นปกติ ผักปรับสภาพไม่ทัน ทำให้ผักเน่าเสียเร็ว</li> <li>- เนื่องจากคอนโดมีพื้นที่จำกัด จึงไม่สะดวกในการจัดเก็บตะกร้า</li> </ul>	
<p><b>ความต้องการ</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการทราบว่าในช่วงนี้มีสินค้าอะไรบ้าง ที่สามารถสั่งซื้อเพิ่มได้</li> <li>- ต้องการทราบคุณประโยชน์ของผลผลิตที่ได้รับ</li> </ul>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.2.1.4 คุณหนุ่ม (สมาชิกโครงการตะกร้าปันผัก)

ตารางที่ 23 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ให้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณหนุ่ม

<p>คุณหนุ่ม (40 ปี) ผู้เชี่ยวชาญด้านคอมพิวเตอร์ ที่ UN</p>	<p>สมาชิก โครงการตะกร้าปันผัก ชุดใหญ่</p>
	<p>สนใจและดูแลสุขภาพมาก ศึกษาหาข้อมูลเกี่ยวกับสุขภาพเสมอ เชื่อว่าธรรมชาติและการกินเป็นเรื่องเดียวกัน</p> <p>ลักษณะการอยู่อาศัย : อยู่กับครอบครัว 4 คน (พ่อ แม่ ภรรยา)</p>
<p>รับรู้เกี่ยวกับโครงการจาก : เคยเป็นสมาชิกโครงการซีเอสเออื่นมาก่อนสองที่ แต่ประสบปัญหาที่แรกเลิกส่งผักทั่วไปส่งแต่ผักสลัดและที่สองต้องไปรับเองที่จุดนัดซึ่งไม่สะดวก จึงหาข้อมูลในอินเทอร์เน็ตเจอโครงการตะกร้าปันผักที่สามารถมาส่งที่ทำงานได้ ในราคาใกล้เคียงกับราคาเดิมจึงสนใจ</p> <p>การสมัครสมาชิก : ส่งใบสมัครทาง E-mail และ โอนค่าสมาชิก</p>	
<p>การรับผลผลิต : มาส่งที่ทำงาน (UN) พนักงานส่งจะโทรบอกล่วงหน้าก่อนถึง คุณหนุ่มจะถือตะกร้าเก่ามารับตะกร้าใหม่ที่หน้าทำงาน และเดินไปเก็บตะกร้าที่รถ</p>	
<p>การเก็บผลผลิต : แยกผักแต่ละชนิดใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงเพื่อเป็นการรักษาผลผลิตจากความเย็นของตู้เย็น</p>	
<p>การประกอบอาหาร : ตนเองทำเองบ้าง แต่ส่วนใหญ่คุณแม่จะเป็นทำ ทำเช้า กลางวัน เย็น</p> <p>ประเภทอาหาร : เมนูอาหารไทย เน้นความหลากหลาย (เชื่อว่าอาหารไทยมีประโยชน์เพราะคิดมาดีแล้ว)</p>	
<p>ชนิดที่ชื่นชอบ : รับประทานได้ทุกอย่าง</p> <p>ชนิดที่ไม่ชอบ : คีนฉ่าย (กลิ่นแรง)</p> <p>การจ่ายตลาด : ซูเปอร์มาร์เก็ตและพยายามเลือกสินค้าออร์แกนิกที่เชื่อใจได้</p>	
<p>การร่วมกิจกรรม : ชอบกิจกรรมมาก เนื่องจากได้ไปเห็นเกษตรกร ได้พูดคุย จึงรู้สึกเชื่อมั่นในผลผลิตมากขึ้น</p>	
<p>ปัญหา</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องถือตะกร้าเก่า(เปล่า) ซึ่งมีขนาดใหญ่ไปรอเปลี่ยนกับตะกร้าใหม่</li> <li>- ต้องถือตะกร้าผักหนัก 5 กก. ไปเก็บที่รถซึ่งมีระยะทางไกลจากจุดรับตะกร้า</li> <li>- เมื่อกลับบ้าน ผลผลิตเสื่อมคุณภาพ เหี่ยว ไม่น่ารับประทาน</li> <li>- เนื่องจากรับชุดใหญ่ ช่วงที่มีธุระนอกบ้านบ่อยจะเหลือผักทิ้ง แต่ไม่อย่างกงดรับตะกร้า</li> <li>- โครงการแจ้งเตือนต่ออายุสมาชิกมาทางจดหมาย แต่ไม่ได้ปิดจดหมาย ทำให้ไม่ทราบ</li> <li>- เพื่อนเคยติดต่อไปที่โครงการหลายครั้ง แต่ไม่สามารถติดต่อได้ จึงไม่ตัดสินใจใช้บริการ</li> </ul>	


เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 23 (ต่อ) สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณหนู่ม

ความต้องการ
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการให้กิจกรรมผู้บริโภคร่วมกับผู้ผลิตมีต่อไปเรื่อยๆ แต่หลากหลายวิธีการมากขึ้น</li> <li>- ต้องการทราบผลผลิตที่จะได้รับล่วงหน้า เพื่อเตรียมซื้อวัสดุดิบในการประกอบอาหาร</li> <li>- ต้องการเลือกผักที่ต้องการรับและไม่ต้องการรับได้บ้าง</li> <li>- สินค้าที่สามารถสั่งเพิ่มเติมได้น่าจะมีการประชาสัมพันธ์มากกว่านี้</li> <li>- สามารถเลือกช่องทางการสื่อสารกับโครงการได้</li> </ul>

2.2.1.5 คุณเพ็ญจันทร์ (สมาชิกโครงการตะกร้าปันผัก)

ตารางที่ 24 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณเพ็ญจันทร์

คุณเพ็ญจันทร์ (52 ปี) พนักงานบัญชีและเปิดโรงเรียนนิร์สเซอร์รี่	สมาชิก โครงการตะกร้าปันผัก ชุดใหญ่
	<p>คุณพ่อที่ป่วยเป็นโรคไต ระยะ 3 ไม่ควรรับสารพิษใดๆ เข้าร่างกาย จึงต้องระวังเรื่องอาหารเป็นอย่างมาก จึงพยายามหาอาหารปลอดภัยมาให้คุณพ่อทานและตัวเราก็กินเองด้วย</p> <p>ลักษณะการอยู่อาศัย : อยู่กับคุณพ่อ และ พี่เลี้ยงดูแลคุณพ่อ</p>
รับรู้เกี่ยวกับโครงการจาก :	เจอบทความเกี่ยวกับโครงการบนเว็บ (greenmarket.com) จึงตามเข้าไปดูใน Facebook ของโครงการ และ โทรไปตามข้อมูลจากทางโครงการ
การสมัครสมาชิก :	ส่งใบสมัครทาง E-mail และ โอนค่าสมาชิกทางตู้ATM
การรับผลผลิต :	ตะกร้าปันผักมาส่งที่ทำงาน ซึ่งเป็นอาคารพาณิชย์
การเก็บผลผลิต :	นำไปเก็บที่ตู้เย็นของที่ทำงาน โดยแยกผักหนักกับผักเบาบางใส่ถุงพลาสติกมัดปากถุงเข้าตู้เย็น และค่อยๆ แบ่งกลับบ้านไปทาน
การประกอบอาหาร :	เช้าและเย็น ตนเองจะเป็นคนทำอาหาร ช่วงบ่ายพี่เลี้ยงจะทำให้คุณพ่อทาน
ประเภทอาหาร :	ผัดผัก แกงจืด แกงเลียง (เมนูคนแก่และเป็นคนจีน)
ชนิดที่ชื่นชอบ :	ชอบผักทั่วไป ผักคะน้า ผักบุ้ง ผักกาดขาว บวบ ผักสลัด ฟักทอง เผือก แคนแดง
ชนิดที่ไม่ชอบ :	ผักพื้นบ้าน (ไม่ชิน) และ ผักสีแดง (มีรสฝาดและเมื่อนำไปประกอบอาหารแล้วไม่น่าทาน)
การจ่ายตลาด :	ซูเปอร์มาร์เก็ตแถวที่ทำงาน และเข้าร้านค้าออร์แกนิกบ้างถ้ามีโอกาส
การร่วมกิจกรรม :	ไม่เคยร่วม เนื่องจากไม่มีเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 24 (ต่อ) สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณเพ็ญจันทร์

<b>ปัญหา</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- พ่อเป็นคนจีนไม่คุ้นชินกับผักพื้นบ้าน ชอบทานผักทั่วไป</li> <li>- ไม่รู้จักผักพื้นบ้านบางชนิดที่ได้รับและไม่รู้วิธีการประกอบอาหาร</li> <li>- ไม่ต้องการรับผักที่ไม่ชอบ</li> <li>- ผักที่ได้รับมาไม่สวยเหมือนในตลาด</li> </ul>
<b>ความต้องการ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีกิจกรรมที่น่าสนใจสำหรับคนไม่มีเวลา</li> </ul>

### 2.2.1.6 คุณอุษา (สมาชิกโครงการตะกร้าปันผัก)

ตารางที่ 25 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณอุษา

<b>คุณอุษา (55 ปี)</b> รับจ้างอิสระ	สมาชิก โครงการตะกร้าปันผัก ชุดเล็ก
	เพิ่งเริ่มหันมาสนใจสุขภาพ เพราะต้องการดูแลคนในครอบครัว
	ลักษณะการอยู่อาศัย : อยู่บ้านกับครอบครัว (สามี ลูก 2 คน และพี่สาวสามี)
รับรู้เกี่ยวกับโครงการจาก : มีคนรู้จักแนะนำ และนำไปสมัครมาให้ดู	
การสมัครสมาชิก : เขียนใบสมัครและฝากคนรู้จักสมัคร	
การรับผลผลิต : รับผักที่บ้าน	
การเก็บผลผลิต : เอาผักเก็บใส่กล่องพลาสติก (lock&Lock) และนำไปแช่ตู้เย็น	
การประกอบอาหาร : ด้วยตัวเอง	
ประเภทอาหาร : ผัดผัก แกงจืด ต้มยำ น้ำพริก	
ชนิดที่ชื่นชอบ : ผักสำหรับจิ้มน้ำพริก และผักที่นำไปผัดผัดง่าย	
ชนิดที่ไม่ชอบ : มะเขือเทศ และข้าวโพดอ่อน	
การจ่ายตลาด : Golden Place Lemon Farm Supermarket ในบางโอกาส	
การร่วมกิจกรรม : เคยไปกิจกรรมเยี่ยมชมฟาร์ม สนุกที่ได้รู้จักคนกินผักด้วยกันและได้แลกเปลี่ยนการกิน	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 25 (ต่อ) สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณอุษา

<b>ปัญหา</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักที่ได้รับช้ำกับผักที่ปลูกเองที่บ้าน</li> <li>- ผักที่ไม่ชอบทาน เช่น สายบัว เพราะเหม็นเขียว อยากจะพยายามทานไม่รู้จะเอาไปทำอะไรทาน</li> </ul>
<b>ความต้องการ</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการให้กิจกรรมผู้บริโภคร่วมกับผู้ผลิตมีต่อไปเรื่อยๆ</li> <li>- มีการแลกเปลี่ยนการกิน เมนูอาหารร่วมกันในหมู่สมาชิก</li> </ul>

### 2.2.1.7 คุณแพท (สมาชิกโครงการโรงเรียนปัญญาไทย และ โครงการรักษ์ทำ)

ตารางที่ 26 สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณแพท

<p><b>คุณแพท (42 ปี)</b>          อาจารย์มหาวิทยาลัย          ผู้ประกอบการใน Farmer's Market</p>	<p>สมาชิกโครงการโรงเรียนปัญญาไทย และ โครงการรักษ์ทำ</p>
	<p>ถ้าเป็นไปได้ก็อยากบริโภคผักอินทรีย์ แต่ไม่มีเวลาไปซื้อหรือถ้ามีเวลาก็ไม่แน่ใจว่าปลอดภัยจริงหรือไม่</p> <p>ลักษณะการอยู่อาศัย : อยู่กับครอบครัว 6 คน (สามี ลูกวัยเรียน 2 คน อากง อาม่า)</p>
<p><b>รับรู้เกี่ยวกับโครงการจาก :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) รักษ์ทำ ไปออกงานในงาน Farmer's Market และ ไปเจอกลุ่มเกษตรกรรักษ์ จึงให้ E-mail และ เขียนแผนที่บ้านไว้ให้เกษตรกร</li> <li>2) รร. ปัญญาไทย เป็นโครงการของทางโรงเรียนปัญญาไทยที่ลูกกำลังเรียนอยู่</li> </ol> <p><b>การสมัครสมาชิก :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) รักษ์ทำ เกษตรกรส่งในรายการสินค้าเป็นไฟล์ Excal มาให้ทาง E-mail จากนั้นกรอกข้อมูลผ่าน Excel ส่งกลับไปทาง E-mail</li> </ol>	
<p><b>การรับผลผลิต :</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1) รักษ์ทำ ส่งที่หน้าบ้าน เกษตรกรจะเอาใบรายการสินค้าออกมาจัดผลผลิต และจะเอาตะกร้าออกมารับ เพราะไม่ต้องการถุงพลาสติก</li> <li>2) รร. ปัญญาไทย รับผลผลิตตอนไปรับลูกที่โรงเรียน</li> </ol>	
<p><b>การเก็บผลผลิต :</b> เก็บเข้าตู้เย็น แต่จะมีปัญหากับผักทองกับเห็ดที่แช่เย็นมาก่อนหน้า ทำให้ต้องมาแช่เย็นต่อก่อนนำมาประกอบอาหารจะนำมาแช่เบกกิ้งโซดาก่อนและล้างด้วยน้ำเปล่าอีกสองรอบ</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 26 (ต่อ) สัมภาษณ์สมาชิกผู้ใช้บริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : คุณแพท


<p>การประกอบอาหาร : ตนเองทำในตอนเช้ากับเย็น ส่วนในตอนกลางวันอาม่าจะเป็นคนทำให้อาगतาน</p> <p>ประเภทอาหาร : ข้าวต้ม ผัดผัก แกงจืด สลัด</p> <p>การจ่ายตลาด : รถผัก Supermarket Farmer's market ไร่ยิ้มเขียว</p>
<p><b>ปัญหา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- (รักษำทำ) ไม่ต้องการใช้ถุงพลาสติกในการประจุผลผลิต</li> <li>- (รักษำทำ) พืชผักบางอย่างไม่ควรแช่เย็น ทำให้ต้องการแช่เย็นต่อ เช่น ฟิงทอง เห็ด เป็นต้น</li> <li>- (รักษำทำ) ผักที่ได้รับมาไม่สวย ไม่ได้เลือกเอง</li> <li>- (รร. ปัญโณทัย) ผักบางชนิดรับมาแต่ไม่สะอาดประกอบอาหาร เช่น มะเขือเปาะ เพราะ ต้องล้างกับน้ำพริก หรือ ทำแกง</li> </ul>
<p><b>ความต้องการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการช่วยเหลือเกษตรกรให้อยู่ได้</li> </ul>

2.2.2 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์

พนักงานและเกษตรกรผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์

2.2.2.1 พนักงานส่งผลผลิต

ตารางที่ 27 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : พนักงานส่งผลผลิต

<p><b>พนักงานส่งผลผลิต</b></p>	
	<p>รับข้อมูลรายการสมาชิกที่ต้องจัดส่งจากพนักงานประสานงานและจัดส่งผลผลิตตามสถานที่นัดหมายแก่สมาชิก</p>
<p><b>ปัญหา</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องรอนานเนื่องจากไม่มีผู้รับ             <ol style="list-style-type: none"> <li>1) สมาชิกไม่อยู่บ้าน แต่ลืมแจ้งจด</li> <li>2) สมาชิกออกไปทำธุระและกลับมาช้า</li> </ol> </li> <li>- ในกรณีที่สมาชิกสั่งสินค้าเพิ่มปริมาณมาก พนักงานจะขนย้ายไม่สะดวก ต้องเดินสองรอบระหว่างรถและบ้านสมาชิก ซึ่งบางที่อยู่ห่างกัน ทำให้เสียเวลา และตะกร้าผลผลิตมีที่จับขนาดเล็ก</li> </ul>	
<p><b>ความต้องการ</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการความคล่องตัวในการทำงาน</li> </ul>	


### 2.2.2.2 พนักงานประสานงาน

ตารางที่ 28 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลิตอินทรีย์ : พนักงานประสานงาน

พนักงานประสานงาน	
	ติดต่อความต้องการกับสมาชิก ประสานงานกับเกษตรกร และพนักงานส่วนอื่น
ปัญหา	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- สมาชิกไม่พอใจกับผลผลิตที่ไม่สวย ผักใบเหลืองดูไม่สด เหมือนในซูเปอร์มาร์เก็ต</li> <li>- สมาชิกไม่รู้จักผลผลิตบางชนิด</li> <li>- สมาชิกร้องเรียนเรื่องผลผลิตเสียหาย เช่น ไข่แตก เห็ดขึ้นรา</li> </ul>	
ความต้องการ	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการให้สมาชิกเข้าใจผลผลิตจากเกษตรกรอินทรีย์มากกว่านี้</li> </ul>	

### 2.2.2.3 พนักงานจัดผลผลิต


ตารางที่ 29 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลิตอินทรีย์ : พนักงานจัดผลผลิต

พนักงานจัดผลผลิต	
	รับข้อมูลรายการสินค้าสมาชิกจากพนักงานประสานงาน เพื่อจัดเตรียมและบรรจุผลผลิตเตรียมจัดส่งให้แก่สมาชิก
ปัญหา	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผักเสื่อมคุณภาพจากข้อบกพร่องระหว่างการขนส่งของเกษตรกร</li> </ul>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.2.2.4 เกษตรกร

ตารางที่ 30 ผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์ : เกษตรกร

พนักงานประสานงาน	
	<p>เกษตรกรผู้ผลิตผลผลิตอินทรีย์ให้แก่โครงการ</p>
<p><b>ปัญหา</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ช่วงที่สภาพอากาศไม่ดี ผลผลิตเสียหาย ผลผลิตที่มีไม่หลากหลาย ทำให้ต้องส่งผลผลิตซ้ำๆ</li> </ul>	
<p><b>ความต้องการ</b></p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ต้องการให้ผักพื้นบ้านเป็นที่นิยมในหมู่ผู้บริโภค</li> <li>- ต้องการราคาที่เป็นธรรมต่อเกษตรกรอินทรีย์ ที่ไม่ควรอิงกับราคาผักทั่วไปในท้องตลาด เพราะมีต้นทุนในการผลิตที่แตกต่างกัน</li> </ul>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 31 สรุปปัญหาของสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูล

<b>ก่อนใช้บริการ (Before)</b>
<b>การรับรู้โครงการ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- การประชาสัมพันธ์โครงการแม้จะเน้นไปในกลุ่มคนรักสุขภาพแต่ก็ยังไม่แพร่หลาย สมาชิกจะเป็นผู้เข้าหาโครงการเป็นส่วนใหญ่</li> <li>- ระบบตอบรับของโครงการยังไม่มีประสิทธิภาพ</li> </ul>
<b>ระหว่างใช้บริการ (During)</b>
<b>การสมัคร</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีการสมัครมีน้อยช่องทางและมีหลายขั้นตอน</li> </ul> <b>การสั่งซื้อ</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ข้อตกลงเบื้องต้นยังไม่สอดคล้องกับความต้องการของสมาชิก ที่มีลักษณะการประกอบอาหารที่ต่างกัน</li> <li>- วิธีการสั่งซื้อสินค้ายังไม่ทั่วถึงสมาชิกและไม่มีระบบการสั่งที่ชัดเจน</li> </ul> <b>การจัดส่ง</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- สมาชิกไม่อยู่รับทำให้การขนส่งล่าช้า</li> </ul>
<b>หลังให้บริการ (After)</b>
<b>ผลผลิตและการประกอบอาหาร</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ผลผลิตที่ส่งมาไม่ได้คุณภาพ</li> <li>- สมาชิกไม่มีข้อมูลที่ช่วยสนับสนุนผลผลิตและการประกอบอาหาร</li> </ul> <b>การติดต่อสื่อสาร</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- วิธีการติดต่อกับสมาชิกยังไม่ได้ประสิทธิภาพ สมาชิกรับข่าวสารไม่ครบถ้วน</li> </ul> <b>กิจกรรม</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- กิจกรรมที่มีอยู่ยังไม่หลากหลาย และ ยังไม่เข้าถึงสมาชิกบางกลุ่มที่ไม่มีเวลา</li> </ul>
<b>อุปกรณ์บรรจุผลผลิต</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- ไม่สามารถรักษาคุณภาพผลผลิตไว้ได้ จากความเย็นและความร้อน</li> <li>- มีขนาดใหญ่ ไม่เหมาะสำหรับการเก็บในที่อยู่อาศัยที่มีพื้นที่จำกัด</li> <li>- วัสดุที่ใช้ให้ไม่เหมาะสม เนื่องจากต้องเจอความชื้น ทำให้เกิดรา</li> <li>- วัสดุมีการใช้ซ้ำและไม่ได้รับการทำความสะอาด</li> <li>- ไม่สะดวกในการขนย้าย</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.3 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลพฤติกรรมสมาชิกผู้ใช้บริการและผู้เกี่ยวข้องกับบริการ เพื่อผลผลิตอินทรีย์ เพื่อหาแนวทางออกแบบระบบบริการและผลิตภัณฑ์สถานบริการให้ สอดคล้องกับความต้องการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลบริการเพื่อผลผลิตที่เกิดขึ้น ยังไม่สามารถสร้างพหุฟังก์ชันพอใจให้ผู้ใช้บริการได้ ยังขาดการวางแผนงานอย่างมีประสิทธิภาพ เพื่อการทำงานที่คล่องตัว การออกแบบระบบบริการที่คำนึงถึงการใช้งานของสมาชิกที่ต้องการบริการที่จะช่วยเชื่อมโยงกับการใช้ชีวิต จากการใช้งานที่สะดวก สร้างความประทับใจและประสบการณ์ที่ดีในการใช้บริการ

ผู้วิจัยได้แบ่งกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการ (User type) เพื่อวิเคราะห์ความต้องการ รูปแบบบริการ และ ช่องทางบริการ โดยมีเกณฑ์การแบ่ง คือ ความสามารถในการใช้บริการผ่าน Technology (เช่น app website) และ เวลาว่างในการใช้ชีวิต



ภาพที่ 42 กลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการ (User type)

ตารางที่ 32 กลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการและความต้องการ

กลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการ	รูปแบบบริการ	ช่องทางบริการ
แม่บ้าน ยุคใหม่ “ทำอะไรด้วยตนเอง พร้อมเรียนรู้สิ่งต่างๆรอบตัว”	บริการที่น่าเชื่อถือ และ ไว้วางใจได้	ใช้เครื่องมือสื่อสารสนเทศ (Social Network)
แม่บ้าน ยุคเก่า “ทำทุกอย่างด้วยความพิถีพิถัน ชอบความคุ้นเคยและมั่นคง”	บริการที่น่าเชื่อถือ และ ไว้วางใจได้	สื่อสารแบบบุคคลต่อบุคคล (Human Touch)
คนทำงาน ยุคใหม่ “ชีวิตเร่งรีบ มีเวลาจำกัด ชอบความสะดวกสบาย”	บริการที่ช่วยเชื่อมโยงการใช้ชีวิต ที่ทำงานนอกบ้าน และมีเวลาจำกัด	ใช้เครื่องมือสื่อสารสนเทศ (Social Network)
คนทำงาน ยุคเก่า “มีเวลาจำกัด ชอบวางแผนการทำงาน ชอบความสม่ำเสมอและคาดเดาได้”	บริการที่ช่วยเชื่อมโยงการใช้ชีวิต ที่ทำงานนอกบ้าน และมีเวลาจำกัด	สื่อสารแบบบุคคลต่อบุคคล (Human Touch)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้บริการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.3 ศึกษาข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรอินทรีย์

เกษตรอินทรีย์ หมายถึง การทำการเกษตรกรรมด้วยหลักธรรมชาติ บนพื้นที่การเกษตรที่ไม่มีสารพิษตกค้างและหลีกเลี่ยงจากการปนเปื้อนของสารเคมีทางดิน ทางน้ำ และ ทางอากาศเพื่อส่งเสริมความอุดมสมบูรณ์ของดิน ความหลากหลายทางชีวภาพในระบบนิเวศน์และฟื้นฟูสิ่งแวดล้อมให้กลับคืนสู่สมดุลธรรมชาติโดยไม่ใช้สารเคมีสังเคราะห์หรือสิ่งที่ได้มาจากการตัดต่อพันธุกรรม ใช้ปัจจัยการผลิตที่มีแผนการจัดการอย่างเป็นระบบในการผลิตภายใต้มาตรฐานการผลิตเกษตรอินทรีย์ให้ได้ผลผลิตสูงอุดมด้วยคุณค่าทางอาหารและปลอดภัย

### 2.3.1 ธุรกิจเกษตรอินทรีย์

ธุรกิจเกษตรอินทรีย์ หมายถึง การดำเนินการทางพาณิชย์ที่เกี่ยวข้องกับการขนย้ายผลผลิตทางการเกษตร อันมาจากการเพาะปลูกในระบบเกษตรอินทรีย์ จากพื้นที่แปลงเกษตรมาสู่ผู้บริโภคเพื่อการค้าขาย

ซึ่งมีขั้นตอนการดำเนินธุรกิจ จำแนกตามช่วงการดำเนินธุรกิจเป็น 3 ช่วง ดังนี้



ภาพที่ 43 ขั้นตอนการดำเนินธุรกิจเกษตรอินทรีย์

2.3.1.1 ช่วงที่ 1 การรวบรวมและจัดเตรียมผลผลิต หลังจากทำการเพาะปลูกจนได้ผลผลิตตามเกณฑ์ เกษตรกรจะทำการเก็บเกี่ยวผลผลิต ทำความสะอาดและบรรจุผลผลิตลงบรรจุภัณฑ์ รวบรวมเพื่อเตรียมการขนย้ายลำเลียง ซึ่งการรวบรวมผลผลิตมี 2 รูปแบบ คือ



ภาพที่ 44 เกษตรกรเก็บผลผลิตและทำความสะอาด

ที่มา [http://www.rakbankerd.com/webboard/webboard\\_detail.php?topic\\_id=3044](http://www.rakbankerd.com/webboard/webboard_detail.php?topic_id=3044)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) รวบรวมผลผลิตแบบกลุ่ม มีทั้งรวบรวมจากกลุ่มเกษตรกรในพื้นที่ใกล้เคียงและรวบรวมโดยมูลนิธิ เพื่อให้ได้ผลผลิตแบบเดียวกันในปริมาณมากๆ หรือได้ผลผลิตหลากหลายชนิด การรวบรวมเช่นนี้ทำให้เกษตรกรมีความเข้มแข็งมั่นคงมากขึ้น เนื่องจากสามารถในการจัดส่งผลผลิตได้อย่างต่อเนื่องเป็นที่น่าเชื่อถือ มีผลผลิตหลากหลายชนิด และการขนส่งในปริมาณมากจะคุ้มทุนมากกว่า กลุ่มเกษตรกรที่มี เช่น กลุ่มเกษตรกรสนามชัยเขต จ.ฉะเชิงเทรา กลุ่มเกษตรกร อ.หนองเสือ จ.ปทุมธานี เป็นต้น และมูลนิธิที่เข้ามาช่วยรวบรวมผลผลิต ได้แก่ มูลนิธิ MOA ซึ่งเป็นองค์กรไม่แสวงผลกำไร ทำหน้าที่เข้าไปสนับสนุนให้ความรู้อบรมเกษตรกรในพื้นที่ต่างๆ ให้เปลี่ยนมาทำเกษตรอินทรีย์ และทางมูลนิธิจะทำหน้าที่เป็นผู้รวบรวมผลผลิตและช่วยกระจายผลผลิต

2) รวบรวมผลผลิตแบบรายเดี่ยว เป็นเกษตรกรที่รวบรวมผลผลิตของตนเองเพียงรายเดี่ยว ส่วนใหญ่จะมีชนิดผลผลิตไม่หลากหลาย แต่จะเป็นผลผลิตที่เฉพาะเจาะจง เช่น เกษตรกรสวนลำไย เกษตรกรจากวังน้ำเขียวที่เน้นปลูกผักสลัด ซึ่งมีทั้งเกษตรกรรายเดี่ยวที่ตัวเองมีความเข้มแข็งมีพื้นที่ในการเพาะปลูกมากสามารถรวบรวมผลผลิตได้ในปริมาณมาก และจัดส่ง และเกษตรกรรายเล็กที่รวบรวมได้ในปริมาณน้อย

### 2.3.1.2 ช่วงที่ 2 การลำเลียงขนย้ายผลผลิต

การจัดการการขนย้ายผลผลิตขึ้นยานพาหนะและระยะเวลาเพื่อการขนส่งในแต่ละสัปดาห์ โดยรอบการขนส่งจะอยู่ระหว่าง 1 - 2 รอบต่อสัปดาห์ เนื่องจากต้องทำการเฉลี่ยปริมาณผลผลิตที่ได้จากการเพาะปลูกภายในระบบเกษตรอินทรีย์ ให้สามารถหมุนเวียนจัดส่งผลผลิตได้อย่างต่อเนื่อง โดยเริ่มทำการขนย้ายในช่วงเวลาระหว่าง 2.00 - 5.00 น. ยานพาหนะที่นิยมใช้ในธุรกิจการเกษตรขนาดเล็กถึงขนาดกลาง ได้แก่ รถกระบะ 4 ล้อ และ รถกระบะห้องเย็น และปัจจุบันแหล่งเพาะปลูกเกษตรอินทรีย์ที่เติบโตเคลื่อนตัวมาใกล้ตัวเมืองมากขึ้น เพื่อช่วยลดระยะทางการขนส่งผลผลิต (Food Miles) ลดค่าขนส่ง ประหยัดเวลา และ รักษาคุณภาพของผลผลิต



ภาพที่ 45 ยานพาหนะสำหรับลำเลียงผลผลิต (รถกระบะ และ รถกระบะห้องเย็น)

ที่มา <http://www.greenfreshfoods.com/index.php?page=service>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.1.3 ช่วงที่ 3 การกระจายผลผลิตไปยังผู้บริโภค

การกระจายผลผลิตในธุรกิจเกษตรอินทรีย์สามารถจำแนกลักษณะในการกระจายสินค้าและเข้าถึงสินค้าของผู้บริโภคได้ 3 ประเภท

1) การจัดส่งผลผลิตถึงมือผู้บริโภคโดยตรงถึงที่พักอาศัย โดยผู้ให้บริการเป็นฝ่ายเข้าหาผู้บริโภค

ผู้ให้บริการ → ผู้บริโภค



ภาพที่ 46 ไร่ทองออร์แกนิกส์ฟาร์มส่งผลผลิตให้แก่สมาชิก  
ที่มา <https://www.facebook.com/RaitongOrganicsFarm>

2) การลำเลียงผลผลิตมายังสถานที่พักสินค้าภายในกรุงเทพฯ โดยส่วนมากสถานที่พักสินค้ามักเป็นร้านค้าหรือร้านอาหารของธุรกิจเกษตรอินทรีย์ โดยแบ่งเป็น 2 รูปแบบ คือ ผู้ให้บริการรอคำสั่งซื้อจากผู้บริโภคและจัดส่งไปให้ถึงมือ และ ผู้บริโภคเดินทางมายังร้านค้าเพื่อเลือกซื้อสินค้าด้วยตัวเอง

ผู้ให้บริการ ↔ ผู้บริโภค



ภาพที่ 47 เว็บไซต์จำหน่ายสินค้าอินทรีย์ของสหกรณ์กรีนเนท

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น ไม่สามารถนำออกไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) การลำเลียงผลผลิตมายังศูนย์จำหน่ายสินค้ากลางและกระจายไปยังสถานที่จำหน่ายสินค้า เช่น ตลาดสด ตลาดนัด ซุปเปอร์มาเก็ต โดยผู้บริโภคมักจะเดินทางไปยังสถานที่จำหน่ายสินค้า เพื่อเลือกผลผลิตด้วยตนเอง

ผู้ให้บริการ ← ผู้บริโภค



ภาพที่ 48 จุดจำหน่ายผักอินทรีย์ Home Fresh Mart

### 2.3.2 ผลผลิตเกษตรอินทรีย์

ผลผลิตทางการเกษตร หมายถึง สิ่งที่ได้มาจากการทำเกษตรกรรม ได้แก่ การปลูกสัตว์ การป่าไม้ การประมง การกลั่นกรอง และ ผลิตภัณฑ์ต่างๆที่ได้จากการแปรรูปไปเป็นอย่างอื่น ซึ่งผลผลิตที่มีการจัดส่งให้ผู้บริโภค คือ ผัก ผลไม้ ไข่ ผลิตภัณฑ์แปรรูป เช่น น้ำสลัด โยเกิร์ต เป็นต้น



ภาพที่ 49 ผลผลิตเกษตรอินทรีย์ (แครอท และ ผักกะหล่ำปลี)



ภาพที่ 50 ไข่ไก่อินทรีย์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.2.1 ผักและผลไม้ตามฤดูกาล

ผักและผลไม้เป็นพืชที่เจริญเติบโตภายใต้ปัจจัยด้าน ดิน ฟ้า อากาศ และ น้ำ ดังนั้นฤดูกาลจึงมีอิทธิพลต่อการเจริญเติบโตของพืชแต่ละชนิดแตกต่างกันออกไป โดยการปลูกพืชผักผลไม้ตามฤดูกาลดังนั้นจะช่วยให้ได้ผลผลิตเพิ่มขึ้น ลดการใช้สารเคมีต่างๆในการเพาะปลูก อีกทั้งยังส่งผลดีต่อผู้บริโภคที่รับประทานตามฤดูกาลเนื่องจากการหมนเวียนสารอาหาร แร่ธาตุ และ หลีกเลียงการสะสมของสารพิษ

ตารางที่ 33 ผักและผลไม้ตามฤดูกาล

เดือน	พืชผัก	ผลไม้
มกราคม	กะหล่ำดอก กะหล่ำปลี ผักกากล้วย ผักกาก ขาวปลี ผักสลัด บลอคโครี ผักกวางตุ้ง มะเขือเทศห่อ มะเขือเทศเชอร์รี่ แครอท ต้มหอม ขึ้นฉ่าย ตั้งโอ๋ ปวยเล้ง	กล้วยหอม องุ่น มะขามป้อม สับปะรด อ้อย ชมพู ส้มเกลี้ยง ละมุด มะตูม ลูก ตาลอ่อน ส้มจุก แตงโม พุทธา
กุมภาพันธ์	กะหล่ำปลี ผักบั้งจิ้น พักทอง ผักสลัด มะเขือเทศห่อ มะเขือเทศเชอร์รี่ แครอท ต้มหอม ผักชี ขึ้นฉ่าย ตั้งโอ๋ ปวยเล้ง	กล้วยหอม องุ่น มะขามเทศ มะขามป้อม อ้อย สับปะรด ชมพู แตงโม ลูกตาลอ่อน มะตูม
มีนาคม	ผักบั้งจิ้น พักทอง พักเขียว แตงกวา มะเขือ เทศห่อ มะเขือเทศเชอร์รี่ ผักชี ถั่วฝักยาว หอมหัวใหญ่ แครอท	กล้วยหอม กล้วยน้ำหว่า ขนุน มะปราง มะม่วง แตงโม
เมษายน	ผักบั้งจิ้น พักทอง พักเขียว แตงกวา มะเขือ เทศห่อ มะเขือเทศเชอร์รี่ ผักชี ถั่วฝักยาว หอมหัวใหญ่	กล้วยหอม ทูเรียน ลูกหว่า มะไฟ มะม่วง ลิ้นจี่ แตงโม ขนุน ชมพู
พฤษภาคม	ผักกวางตุ้ง ผักบั้งจิ้น แตงกวา มะเขือเทศ ห่อ มะเขือเทศเชอร์รี่ ผักชี ถั่วฝักยาว หอม หัวใหญ่ ชะอม	เงาะ ขนุน ทูเรียน ระกำ ลูกหว่า ลิ้นจี่ มะม่วง
มิถุนายน	คะน้า ผักกวางตุ้ง ผักบั้งจิ้น ถั่วแขก แตงกวา ชุนฉ่าย ผักชี ชะอม	เงาะ ขนุน ทูเรียน ระกำ มังคุด กระท้อน สับปะรดมะละกอสุก
กรกฎาคม	คะน้า ผักกวางตุ้ง ผักบั้งจิ้น ถั่วแขก แตงกวา ชุนฉ่าย สายบัว ชะพลู สะตอ ยอด ตำลึง ผักกระเฉด ดอกขจร แตงกวา ผัก แว่น มะนาว ข่าอ่อน ชিংอ่อน	กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยหักมุก กล้วยน้ำ หว่า มะยม อ้อย ส้มโอ แตงไทย สับปะรด น้อยหน่า ลำไย ลางสาด ฝรั่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 33 (ต่อ) ผักและผลไม้ตามฤดูกาล

เดือน	พืชผัก	ผลไม้
สิงหาคม	คะน้า ผักกวางตุ้ง ผักบั้งจีน ถั่วแขก แตงกวา ชุนฉ่าย สายบัว ชะพลู สะตอ ผัก กระเฉด ชিংอ่อน หัวไชเท้า	กล้วยหอม กล้วยไข่ มะยม ส้มโอ แดงไทย น้อยหน่า ลำไย ลางสาด สับปะรด ฝรั่ง มะเฟือง
กันยายน	คะน้า ผักกวางตุ้ง ผักบั้งจีน ผักกวางตุ้ง ฮ่องเต้ ถั่วแขก แตงกวา ชุนฉ่าย สายบัว หัว ไชเท้า ชিংอ่อน บวบ ดอกขี้เหล็ก ดอกโสน ส้มซ่า น้ำเต้า	กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยน้ำหว่า มะยม ส้มโอ ลางสาด สับปะรด ฝรั่ง มะเฟือง
ตุลาคม	กะหล่ำปลี ผักกาดขาวปลี คะน้า ผักบั้งจีน ผักกวางตุ้ง ผักกวางตุ้งฮ่องเต้ ผักกวางตุ้ง ฮ่องกง หัวไชเท้า ถั่วแขก แตงกวา ชุนฉ่าย สายบัว มะระ	กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยน้ำหว่า มะเฟือง ส้มเขียวหวาน มะขามป้อม สาก ขนุน มันแกว ฝรั่ง ส้มเกลี้ยง ฝรั่ง ลางสาด
พฤศจิกายน	กะหล่ำปลี ผักกาดขาวปลี คะน้า ผักบั้งจีน ผักกวางตุ้ง ผักกวางตุ้งฮ่องเต้ ผักกวางตุ้ง ฮ่องกง หัวไชเท้า ถั่วแขก แตงกวา ชุนฉ่าย สายบัว ต้นหอม ขึ้นฉ่าย ตั้งโอ๋ ปวยเล้ง	กล้วยหอม กล้วยไข่ กล้วยน้ำหว่า ส้ม เขียวหวาน มะขามป้อม ฝรั่ง มันแกว แตงโม
ธันวาคม	กะหล่ำปลี ผักกาดขาวปลี คะน้า ผักบั้งจีน ผักกวางตุ้ง ผักกวางตุ้งฮ่องเต้ ผักกวางตุ้ง ฮ่องกง แตงกวา ชุนฉ่าย สายบัว ต้นหอม ขึ้นฉ่าย ตั้งโอ๋ ปวยเล้ง แครอท ผักสลัด	กล้วยหอม แตงโม ขนุน ชมพู่ ลูกหว่า มะไฟ มะม่วง ลิ้นจี่

### 2.3.2.2 ผักพื้นบ้าน

ผักพื้นบ้าน หมายถึง พรรณพืชผักพื้นบ้านหรือพรรณไม้พื้นเมืองท้องถิ่น ซึ่งอาจเกิดขึ้นเองตามธรรมชาติหรือนำมาปลูกไว้เพื่อบริโภคและจำหน่าย ผักพื้นบ้านนี้ไม่ได้มี เฉพาะที่เป็นพืชล้มลุกแต่ผักพื้นบ้านยังรวมความไปถึง ส่วนต่างๆของพืชทั้งที่เป็นไม้ยืนต้นที่มักใช้ ยอดพืช ผล ดอก ใบ และที่สำคัญผักพื้นบ้านเป็นผักที่แข็งแรงไม่จำเป็นต้องใช้สารเคมี จึงยิ่งทำให้ เราลดความเสี่ยงต่อการบริโภคผักที่เป็นอันตรายเคมี ผักพื้นบ้านในประเทศไทยแบ่งเป็น 8 กลุ่ม

- 1) กลุ่มใบและยอด เช่น ยอดโศก ยอดชะเอม ยอดสะเดา ยอดกระถิน ใบขี้เหล็ก ใบชะพลู ใบยอ ผักตำลึง ผักโขม
- 2) กลุ่มหัวและราก เช่น เผือก มันเทศ ชิง ข่า ขมิ้น ตะไคร้
- 3) กลุ่มดอก เช่น ดอกขจร ดอกโสน ดอกมะรุ้ม ดอกแค หัวปลี
- 4) กลุ่มผัก เช่น ผักเปก้า ผักมะรุ้ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรณีสืบค้นเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 5) กลุ่มผล เช่น มะเขือยาว มะเขือพวง มะระขี้นก บวบ น้ำเต้า ฝักข้าว
- 6) กลุ่มต้นอ่อน เช่น หน่อไม้ หน่อหวาย ถั่วงอก
- 7) กลุ่มเมล็ด เช่น เมล็ดสะตอ ลูกเนียง งา
- 8) กลุ่มอื่นๆ เป็นกลุ่มพืชชั้นต่ำ ประเภทเห็ดรา



ภาพที่ 51 ผักพื้นบ้าน

ที่มา <http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9530000160964>

### 2.3.2.3 ไข่ไก่อินทรีย์

ไข่ไก่อินทรีย์ หมายถึง ไข่ปลอดสารพิษที่ได้มาจากแม่ไก่ที่เลี้ยงที่เลี้ยงแบบธรรมชาติปล่อยอิสระ (Free Range) ไม่ฉีดฮอร์โมนเร่งการเจริญเติบโต (No Artificial or Growth Hormone) ไม่ใช้ยาปฏิชีวนะ (No Antibiotics) ไม่ใช้สีสังเคราะห์ (No Artificial Color) และไก่กินอาหารที่มีสารพิษตกค้าง ซึ่งทำให้ไข่อินทรีย์แตกต่างจากไข่ธรรมดา ดังนี้

1) โภชนาการมากกว่า ไข่ไก่อินทรีย์ มีวิตามิน A มากกว่าไข่ไก่ธรรมดาถึง 2 ใน 3 เท่า มีวิตามิน E มากกว่าไข่ไก่ธรรมดา 3 เท่า มีเบต้าแคโรทีนมากกว่าไข่ไก่ธรรมดาถึง 7 เท่า และมี โอเมก้า3 มากกว่าไข่ไก่ธรรมดาอีกหนึ่งเท่าตัว

2) คอเลสเตอรอลต่ำกว่า ไข่ไก่เปรียบเสมือนแหล่งบรรจุพลังงาน แต่ก็ตามมาด้วยคอเลสเตอรอลที่สูงเช่นกัน อย่างไรก็ตามไข่ไก่อินทรีย์มีคอเลสเตอรอลน้อยกว่าไข่ไก่ธรรมดาถึง 1 ใน 3 และไข่ไก่อินทรีย์มีไขมันอิ่มตัวน้อยกว่าไข่ไก่ธรรมดาถึง 1 ใน 4 เท่า ซึ่งส่วนต่างนี้ช่วยลดความเสี่ยงโรคหัวใจ และปัญหาในระบบไหลเวียนเลือดได้

3) สารพิษน้อยกว่า ไก่ที่เลี้ยงอาหารอินทรีย์ มีสารพิษตกค้างน้อยกว่าไข่ไก่ธรรมดาที่เลี้ยงด้วยฟาร์มใหญ่เพื่อการค้า ไข่อินทรีย์ปราศจากสารเร่งฮอร์โมน หรือ แอนติไบโอติก ซึ่งมีอันตรายอย่างยิ่งโดยเฉพาะเด็ก หรือ หญิงตั้งครรภ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) รสชาติดีกว่า ไช้ไก่อินทรีย์ เมื่อเทียบกับไข่ไก่ธรรมดา ได้รับการพิสูจน์แล้วว่า มีรสชาติของไข่ไก่มากกว่า มีสีส้มสวยงามเป็นธรรมชาติกว่าและมีรสชาติที่ดีกว่าไข่ไก่ธรรมดา



ภาพที่ 52 ไข่ไก่อินทรีย์

### 2.3.3 บรรจุกฎเกณฑ์ผลผลิตเกษตรอินทรีย์

บรรจุกฎเกณฑ์ หมายถึง สิ่งที่ทำให้อุตสาหกรรมที่ได้รับความสะดวกและปลอดภัยในการขนย้ายสินค้า

บรรจุกฎเกณฑ์สำหรับผลผลิตทางการเกษตรโดยทั่วไป จำแนกประเภทตามหน้าที่การใช้งานได้ 3 รูปแบบ ดังนี้

#### 2.3.3.1 บรรจุกฎเกณฑ์ชั้นใน หรือ บรรจุกฎเกณฑ์หน่วยย่อย

บรรจุกฎเกณฑ์ชั้นในเป็นบรรจุกฎเกณฑ์ที่ติดกับพื้นผิวของผลผลิตแต่ละหน่วยมากที่สุด โดยการพิจารณาใช้งานนั้นคำนึงจากผิวของผลผลิตเป็นสำคัญ ทำหน้าที่หลักในการควบคุมการเสื่อมสภาพและยืดอายุของผลผลิต โดยทั่วไปมีคุณสมบัติสำคัญ คือ ยอมให้ความเย็นและอากาศถ่ายเทได้สะดวก ป้องกันการสูญเสียน้ำและป้องกันความเสียหายของผลผลิตจากแรงกระทำ ได้แก่ แรงกด แรงกระแทก และแรงสั่นสะเทือน

##### 1) ตาข่ายโฟมหรือเปลือกหุ้มโฟม



ภาพที่ 53 ตาข่ายโฟม

## 2) พลาสติกฟิล์ม



ภาพที่ 54 พลาสติกฟิล์ม

### 2.3.3.2 บรรจุภัณฑ์ชั้นนอก หรือ บรรจุภัณฑ์หน่วยขยาย

บรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่รวมผลผลิตหลายๆ หน่วยเอาไว้รวมกันเพื่ออำนวยความสะดวกต่อการขนย้าย ลดการเลือกผลผลิตและลดปัจจัยเสี่ยงการเกิดความเสียหายต่อผลผลิตระหว่างการเลือกของผู้บริโภค

1) ถุงพลาสติก โดยส่วนมากใช้พลาสติก PET (Polyethylene) เป็นวัสดุในการผลิต แนวทางการแก้ไขปัญหาคาการถ่ายเทอากาศของถุงพลาสติก ได้แก่ การเจาะรู การใช้ถุงตะขாயพลาสติกหรือเลือกใช้พลาสติกแอตมอสเฟียร์ (MAP : Modified Atmosphere Packaging) ที่สามารถผ่านอากาศและควบคุมปริมาณก๊าซออกซิเจนและก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์จากการหายใจของผลผลิตให้อยู่ในระดับสมดุลเพื่อยืดอายุผลผลิต วิธีการปิดผนึกถุงพลาสติกที่พบโดยทั่วไป 4 วิธี คือ ผนึกด้วยความร้อน (Heat Seal) ลวดมัดปากถุง (Tying Wires) ถุงสุญญากาศ (Zip Lock) และการใช้แม็กเย็บปากถุง



ภาพที่ 55 ถุงพลาสติกแบบผนึกด้วยความร้อน (Heat Seal)

ที่มา <http://www.postfree108.com/087584> สลัดมิกซ์/

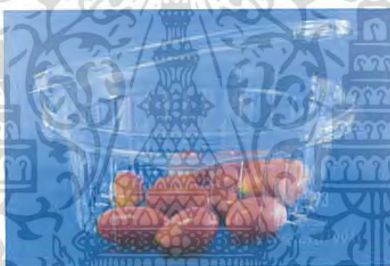
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้จัดทำเห็นว่าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 56 ถุงพลาสติกแบบสุญญากาศ (Zip Lock)

ที่มา <http://thai.alibaba.com/product-gs/oem-transparent-plastic-bag-for-dry-fruits-packaging.html>

2) **กล่องพลาสติก** นิยมใช้ในการบรรจุภัณฑ์ผักสด เนื่องจากสามารถจัดเรียงและมองเห็นผลผลิตภายในได้ชัดเจน การปิดผนึกของกล่องพลาสติกที่พบมี 2 วิธี คือ กล่องมีฝาพลาสติกปิดในตัว หรือ กล่องที่อาศัยฟิล์มพลาสติกมาหุ้มบริเวณปากกล่องและผนึกด้วยความร้อนหรืออาศัยความเหนียวของตัวฟิล์มเอง มักพบในกลุ่มสลัดบาร์ที่มีการขายแบบชั่งน้ำหนัก โดยให้ผู้บริโภคเลือกประเภทของผักที่ตนจะบริโภค ก่อนชั่งน้ำหนักและปิดผนึกเพื่อขนย้าย



ภาพที่ 57 กล่องพลาสติก

ที่มา [http://www.kitchenclass.com/th/?page=show\\_product&PC=TWpFek1URXpNZz09](http://www.kitchenclass.com/th/?page=show_product&PC=TWpFek1URXpNZz09)

3) **ปลอกหรือถุง (Sleeve)** ใช้ในการบรรจุผลผลิตทั้งแบบผลเดี่ยว รูปทรงยาว หรือผลเดี่ยวหลายผลภายในบรรจุภัณฑ์ เพื่ออำนวยความสะดวกในการขนย้ายปลอกหรือถุงมีลักษณะโปร่งเป็นรูปท่อนจากการผลิตให้มีลักษณะของตะขวย เพื่อการถ่ายเทอากาศ



ภาพที่ 58 ถุงตาข่าย

ที่มา <http://www.socialdd.com/classified/ธุรกิจ-อุตสาหกรรม-การเงิน/ผลิตภัณฑ์ทางเกษตร/30834>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้า เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) **บรรจุภัณฑ์เยื่อกระดาษขึ้นรูป** โดยส่วนมากนิยมนำมาใช้เป็นบรรจุภัณฑ์เสริมเพื่อเพิ่มความแข็งแรงและกันกระแทกในบรรจุภัณฑ์ขนส่งเพื่อปกป้องผลผลิต



ภาพที่ 59 เยื่อกระดาษขึ้นรูปสำหรับใส่ผลไม้

ที่มา [http://www.mew6.com/composer/package/package\\_20.php](http://www.mew6.com/composer/package/package_20.php)



ภาพที่ 60 บรรจุภัณฑ์เยื่อกระดาษขึ้นรูปแบบต่างๆ

ที่มา <http://www.hongthai.co.th>

### 2.3.3.3 บรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่ง หรือ บรรจุภัณฑ์ขึ้นนอก

บรรจุภัณฑ์เพื่อการขนส่งเป็นบรรจุภัณฑ์ที่ทำหน้าที่บรรจุภัณฑ์ผลผลิตที่ผ่าน การบรรจุบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น ทั้งบรรจุภัณฑ์หน่วยย่อยชั้นใน บรรจุภัณฑ์หน่วยขยาย หรือ ผลผลิตที่ไม่มีการบรรจุภัณฑ์เบื้องต้น โดยการจัดสรรพื้นที่ในการลำเลียง ส่วนมากกำหนดให้รับน้ำหนักในแนวตั้งและเรียงซ้อนกันได้ 2.50 เมตร และมักถูกใช้งานในลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่มีการใช้ซ้ำ (RTC : Round Trip Carrier)

#### 1) กล่องกระดาษ จำแนกตามลักษณะของกระดาษที่นำมาผลิตได้

3 ประเภท คือ กล่องกระดาษแข็งแบบพับ (Folding Cartons) กล่องกระดาษแข็งตายตัว (Rigid Boxes) และที่นิยมใช้กันแพร่หลายสุด คือ กล่องกระดาษลูกฟูก (Corrugated Paperboard Boxes) โดยผลิตจากกระดาษลูกฟูกที่มีโครงสร้างเป็นลอนลูกฟูกเพื่อการกันกระแทกและกระจายแรง พื้นผิวของกล่องกระดาษมีความเรียบ สามารถขึ้นรูปทรงได้ง่ายด้วยวิธีการ พับ ตัด ดัดงอ เป็นต้น รวม

ทั้งวัสดุกระดาษที่นำมาใช้ยังรีไซเคิลได้ (Recycled) เพื่อลดการใช้วัตถุดิบตั้งต้นในการผลิตใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เป็นการรักษาสิ่งแวดล้อม เนื่องจากกระดาษไม่ทนต่อความชื้นและน้ำทำให้มีการปรับปรุงพื้นผิวของวัสดุด้วยการเคลือบด้วยน้ำมัน ซีมี้ง หรือฟิล์มพลาสติกลงบนผิวกระดาษ ส่วนการระบายอากาศอาศัยการเจาะรูบริเวณกล่อง มิติของกล่องกระดาษแบ่งตามมาตรฐานการขนส่งได้ 3 ขนาด คือ 40 x 40 ซม. 40 x 30 ซม. 30 x 20 ซม.



ภาพที่ 61 กล่องกระดาษแบบลูกฟู  
ที่มา <http://www.abelandcole.co.uk>



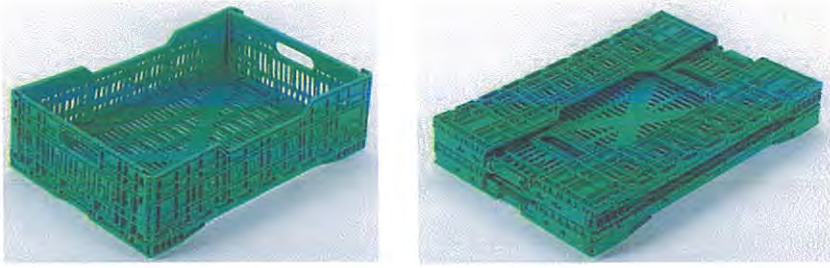
ภาพที่ 62 กล่องกระดาษแบบลูกฟู แบบที่ 2  
ที่มา <http://www.phtnet.org/article/view-article.asp?alD=23>

2) พลาสติกคงรูป จำแนกตามประเภทการขึ้นรูปเพื่อการใช้งาน ดังนี้ ภาด ตะกร้า และ ลังพลาสติก เป็นต้น พลาสติกเป็นวัสดุที่มีความแข็งแรง ทนทาน จัดเรียงซ้อนกันได้ ทนต่อน้ำและความชื้น ทำความสะอาดสะดวกเพื่อนำมาใช้ซ้ำ มีพื้นผิวเรียบ ไม่สร้างความเสียหายต่อผลผลิต



ภาพที่ 63 กล่องพลาสติกขึ้นรูป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะในท้องถิ่นเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 64 กล่องพลาสติกขึ้นรูปแบบพับได้  
ที่มา <http://www.plasticpalletsthailand.com/th/ลิง-รายการ/>

3) บรรจุกัญหไม้ วัสดุไม้ที่เลือกใช้ในการผลิตมีการควบคุมมาตรฐาน ความชื้นไม่เกิน 20 % เพื่อป้องกันการเกิดเชื้อรา สามารถออกแบบการประกอบชิ้นงานให้มีช่องว่างในการระบายอากาศ พื้นผิวไม้มีความแข็งแรงและหยาบมีโอกาสที่จะสร้างความเสียหายต่อผลผลิต ลักษณะบรรจุกัญหไม้ที่พบ มี 2 ลักษณะ คือ ลังหรือกล่องไม้ และเข่งไม้ไผ่

### 3.1) ลังหรือกล่องไม้



ภาพที่ 65 กล่องไม้  
ที่มา <http://www.plasticpalletsthailand.com/th/ลิง-รายการ/>

3.2) เข่งไม้ไผ่ สามารถบรรจุผลผลิตได้หลากหลาย มีรูปทรง จากการสานช่วยถ่ายเทอากาศ โครงสร้างไม่แข็งแรง จัดเรียงเพื่อขนส่งลำบาก



ภาพที่ 66 เข่งไม้ไผ่

ที่มา [http://www.mew6.com/composer/package/package\\_27.php](http://www.mew6.com/composer/package/package_27.php)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลระบบเว็บไซต์ได้ใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) **กล่องโฟม** วัสดุที่นำมาใช้ตั้งต้นในการผลิตโฟม คือ พลาสติก PS (Polystyene) มีความหนาแน่นต่ำแต่เหนียวและมีความยืดหยุ่นถาวร ขึ้นรูปทรงสะดวกป้องกันการซึมผ่านของไอน้ำ โดยทั่วไปการนำกล่องโฟมมาใช้ในการขนย้ายผลผลิตจะมีการนำเทปุ่นสีน้ำตาลมาติดหุ้มพื้นผิวของโฟมอีกชั้นเพื่อให้กล่องโฟมใช้งานได้ทนทานและป้องกันการสูญเสียน้ำของผลผลิตภายใน



ภาพที่ 67 กล่องโฟม

ที่มา <http://www.24plastic.com/product/14364>

#### 2.3.4 ปัญหาความเสียหายของผลผลิตเกษตรอินทรีย์

รูปแบบความเสียหายของผลผลิตที่ไม่เป็นที่ต้องการของผู้บริโภค ได้แก่ เหี่ยวแห้ง เหลือง ซ้ำ ฝ่อ เน่า เปื่อย เปียก และ



ภาพที่ 68 ผักกาดขาวที่เหี่ยวจากความร้อน

ที่มา <http://pantip.com/topic/31731770>



ภาพที่ 69 หัวไชเท้าที่เน่าจากการซ้อนทับ

ที่มา <http://pantip.com/topic/31722440>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ผูกมัดให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.4.1 ปัญหาจากปัจจัยภายนอก คือ สภาพแวดล้อม อุณหภูมิความร้อน น้ำ และความชื้นจากบรรยากาศ

2.3.4.2 ปัญหาจากปัจจัยภายใน คือ ผลผลิตเสียหาย

1) ทางกายภาพ

- จากแรงกระทำอันได้แก่ แรงกดทับ แรงกระแทก และแรงสั่นสะเทือน

2) ทางชีวภาพ

- จากเชื้อโรคและสิ่งสกปรกภายในบรรจุภัณฑ์ ทำให้เน่าเสีย
- จากธรรมชาติของผลิตผลที่มีการหายใจตลอดเวลา ทำให้เสื่อมคุณภาพ
- จากน้ำและความชื้นจากกระบวนการคายน้ำของผลิตผล ทำให้เสื่อมคุณภาพ

2.3.4.3 ปัญหาการถ่ายเทอากาศและการหมุนเวียนก๊าซของบรรจุภัณฑ์

2.3.4.4 ปัญหาการควบคุมอุณหภูมิและลดการสูญเสียน้ำของผลิตผล

2.3.4.5 ปัญหาการปนเปื้อนสิ่งสกปรก

- 1) จากการที่ผลิตผลสัมผัสกับสิ่งสกปรกในบรรยากาศภายนอกโดยตรง
- 2) อุปกรณ์หรือบรรจุภัณฑ์ที่ไม่สะอาด โดยเฉพาะบรรจุภัณฑ์ที่มีการใช้ซ้ำ

2.3.4.6 ปัญหาจากอุปสรรคในการเคลื่อนย้ายบรรจุภัณฑ์

2.3.5 มาตรฐานรับรองผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ในประเทศ

หน่วยงานรัฐและเอกชนมีการออกกฎระเบียบที่เกี่ยวกับเรื่องมาตรฐานการผลิต และตรวจสอบรับรองต่างๆ และการผลิตเกษตรอินทรีย์ แต่อย่างไรก็ตามผู้บริโภคยังสับสนเกี่ยวกับความแตกต่างระหว่างผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์และผลิตภัณฑ์ออร์แกนิก ผลิตภัณฑ์ปลอดสารพิษ ไร้สารพิษ ที่มีการวางจำหน่ายในท้องตลาด ซึ่งเกิดจากมุ่งเน้นส่งเสริมอาหารปลอดภัยโดยที่ไม่ได้ให้ความรู้ที่ชัดเจนถึงประเภทและความแตกต่าง ส่งผลให้ผู้ผลิตและผู้จำหน่ายบางรายฉวยโอกาสในการค้ากำลังเกินควรจากความเข้าใจผิด

ตารางที่ 34 การเปรียบเทียบผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ ผลิตภัณฑ์ปลอดสารพิษ ผลิตภัณฑ์ไร้สารพิษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดเห็นประโยชน์ในการนำไปใช้ กรุณาแจ้งเจ้าของลิขสิทธิ์ให้ทราบก่อนการนำออกไปใช้

ผลผลิต	ปัจจัยการผลิต			GMOs	การปนเปื้อน จากสิ่ง แวดล้อม	ความหลากหลายทาง ชีวภาพ	มาตรฐาน	การตรวจสอบรับรอง
	ปุ๋ยเคมี	สารเคมี กำจัด ศัตรูพืช	ฮอร์โมน สังเคราะห์					
อินทรีย์	ห้ามใช้	ห้ามใช้	ห้ามใช้	ห้ามใช้	กำหนดชัดเจน	กำหนดชัดเจน	อินทรีย์	- กรมวิชาการเกษตร - สำนักมาตรฐานเกษตร อินทรีย์ (มกท.) - องค์กรรับรองระหว่าง ประเทศ
ปลอดภัย จากสารพิษ/ อนามัย	ใช้ได้ ไม่ จำกัด	ใช้ได้ แต่ควบคุม สารตกค้าง	ใช้ได้ ไม่จำกัด	ไม่ระบุ	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด	GAPs	- กรมส่งเสริมการเกษตร - กรมวิชาการเกษตร - กรมวิทยาศาสตร์การ แพทย์
ไร้สารพิษ	ห้ามใช้	ห้ามใช้	ห้ามใช้	ไม่ระบุ	ไม่กำหนด	ไม่กำหนด	เฉพาะกลุ่ม	ไม่มี

### 2.3.5.1 รับรองคุณภาพระบบตรวจสอบสารพิษ



ภาพที่ 70 ตรารับรองคุณภาพระบบตรวจสอบสารพิษ

สำหรับผลิตภัณฑ์ที่ผ่านการรับรองคุณภาพระบบตรวจสอบสารพิษ โดยกรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุข เพื่อให้ผู้บริโภคสามารถมั่นใจได้ว่า ผลิตภัณฑ์นี้ ไม่มีสารกำจัดศัตรูพืชมากเกินมาตรฐานและผ่านระบบการตรวจสอบที่รับรองได้ ตรงนี้โดยส่วนมากจะอยู่ที่มุมขวาล่างของฉลากบรรจุภัณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.3.5.2 ผักและผลไม้อนามัย



ภาพที่ 71 ตรารับรองผักและผลไม้อนามัย

ตราผักผลไม้อนามัยใช้บนฉลากผลิตภัณฑ์หรือติดเป็นสติ๊กเกอร์ลงบนตัวผลิตภัณฑ์โดยตรงของผักและผลไม้ที่เป็นโครงการนำร่องการผลิตผักผลไม้อนามัยของกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ โดยผ่านการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหารในเรื่องการใช้สารกำจัดศัตรูพืชอย่างเหมาะสม

### 2.3.5.3 Q อาหารปลอดภัย



ภาพที่ 72 ตรารับรองอาหารปลอดภัย

สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ (มกอช.) กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ ได้ยกร่างเกณฑ์มาตรฐานเกษตรอินทรีย์เพื่อใช้ในการรับรองระบบงานให้กับหน่วยงานรับรองมาตรฐานในประเทศไทย โดยครอบคลุมการปลูกพืช ปศุสัตว์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 2.3.5.4 มาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.)



**IFOAM**  
ACCREDITED

ภาพที่ 73 ตรารับรองมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ (มกท.)

สำนักงานมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ เป็นหน่วยงานอิสระที่ได้จัดทำมาตรฐานเกษตรอินทรีย์ขึ้นในปี พ.ศ. 2541 ได้รับรองระบบงานจาก IOAS ซึ่งเป็นหน่วยงานรับรองระบบของคุณภาพของ IFOAM

#### 2.3.5.5 ผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ Organic Thailand



ภาพที่ 74 ตรารับรองผลิตภัณฑ์เกษตรอินทรีย์ Organic Thailand

มาตรฐานการผลิตพืชอินทรีย์ของประเทศไทย โดยกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.3.7 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรกรอินทรีย์ เพื่อนำมาเป็นข้อจำกัดในการออกแบบ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลการทำเกษตรอินทรีย์ยังขาดการสื่อสารสร้างความเข้าใจเชิงลึกให้กับผู้บริโภค ทำให้เกิดปัญหาความเชื่อมั่นในผลผลิตและเกิดความสับสนในตราสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานคุณภาพ ผู้บริโภคจึงยังไม่เห็นความสำคัญและยังไม่ตัดสินใจบริโภคผลผลิตเกษตรกรอินทรีย์ อีกทั้งในด้านของผู้ผลิตหรือเกษตรกรอินทรีย์ยังขาดไม่มีความรู้ในการจัดการระบบการขนส่งและกลไกการค้าขาย ถูกเอารัดเอาเปรียบจากพ่อค้าคนกลาง ทำให้การทำเกษตรอินทรีย์เป็นไปด้วยความยากลำบาก

จึงต้องมีการออกแบบระบบบริการเพื่อแก้ไขปัญหาและยกระดับมาตรฐานคุณภาพในการให้บริการ ระบบจะเปรียบเสมือนตัวกลางช่วยการกระจายผลผลิตด้วยการจัดส่งถึงผู้บริโภคโดยตรงในราคาที่เป็นธรรมต่อเกษตรกร อีกทั้งให้ข้อมูลความรู้สร้างความเข้าใจและประโยชน์ที่จะได้รับจากเกษตรกรอินทรีย์กับผู้บริโภค เพื่อให้เกิดแรงจูงใจในบริโภคผลผลิตอินทรีย์ ระบบจะช่วยเกื้อหนุนทั้งสองฝ่ายให้เกิดความเข้าใจ เห็นอกเห็นใจซึ่งกันและกัน อันเป็นรากฐานของสังคมที่ดีงามและสิ่งแวดล้อมที่ดีต่อไป



ภาพที่ 75 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรกรอินทรีย์ เพื่อนำมาเป็นข้อจำกัดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.4 ศึกษาโครงการที่มีความเกี่ยวข้องกับบริการส่งผลผลิตอินทรีย์

### 2.4.1 Bangkok Farmer's market

ตลาดนัดแห่งนี้คือการส่งต่อผลิตภัณฑ์ที่ไม่ตัดแต่งพันธุกรรม (จีเอ็มโอ) ไม่ใช่ปุ๋ยเคมี หรือยาฆ่าแมลง เป็นผลิตผลที่มาจากชาวสวนเพื่อส่งต่อไปให้ผู้บริโภคโดยตรง และยังเป็นการส่งเสริมให้เกิดชุมชนที่มีชีวิตชีวา มุ่งความสนใจไปที่ Healthy Living คือการสนับสนุนชุมชนในเขตกรุงเทพมหานคร โดยมี Bangkok Farmers' Market เป็นสื่อกลาง



ภาพที่ 76 ตลาด Bangkok Farmer's market

#### 2.4.1.1 แนวคิดของโครงการ

แหล่งขายสินค้า อาหาร หรือผลิตภัณฑ์ต่างๆ ที่มาจากธรรมชาติ ที่มีคอนเซ็ปต์ Eat Locally, Organic, and Healthy คือ กินแบบท้องถิ่น ปลอดภัย และเพื่อสุขภาพ

#### 2.4.1.2 สิ่งที่เราคาดว่าจะได้รับ

เป้าหมายหลักของตลาดนัดแห่งนี้ คือการพัฒนาคุณภาพชีวิตของกลุ่มคนรุ่นใหม่ให้เกิดความยั่งยืนไปสู่นาคต

### 2.4.2 เครือข่ายตลาดนัดสีเขียว

เครือข่ายตลาดนัดสีเขียวเป็นการสร้างทางเลือกทางการค้าและเป็นการบริโภคอย่างยั่งยืนรวมทั้งสร้างความตระหนักรู้ในเรื่องพฤติกรรมบริโภคที่ไม่เป็นผลดีต่อธรรมชาติ สร้างมลพิษทางสิ่งแวดล้อม ดังนั้นตลาดนัดสีเขียวจึงเป็นช่องทางสำคัญที่จะผลักดันให้วงจรตลาดสีเขียวเป็นจริง ทุกวันนี้เริ่มมีผู้ผลิตรายเล็กรายน้อยที่หันมาสร้างผลิตภัณฑ์จากกระบวนการเกษตรอินทรีย์เพิ่มขึ้น แม้จะเทียบเป็นสัดส่วนเพียงน้อยนิดในตลาดสินค้าอุตสาหกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



## เครือข่ายตลาดสีเขียว

ThaiGreenMarket.com

ภาพที่ 77 ตลาดนัดสีเขียว

### 2.4.2.1 แนวคิดของโครงการ

การรวมตัวกันสร้างตลาดทางเลือกเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคหัวใจสีเขียวและสนับสนุนให้เกิดการผลิตด้วยกระบวนการเกษตรอินทรีย์ สนับสนุนให้เกิดผู้ประกอบการรายย่อยที่จำหน่ายสินค้าด้วยความเป็นธรรม ซึ่งรวมถึงการสร้างผู้บริโภคที่มีจิตใจเอื้ออาทรต่อสิ่งแวดล้อมและมีมิตรไมตรีที่ดีงาม

### 2.4.2.2 สิ่งที่ได้คาดว่าจะได้รับ

การกระตุ้นระบบการผลิต - ซื้ - ขาย ของท้องถิ่น เพื่อให้ชาวบ้านพึ่งตนเองได้อย่างยั่งยืน โดยลดการพึ่งพาระบบการผลิตแบบอุตสาหกรรมและระบบเศรษฐกิจขนาดใหญ่ ของเสียจากกระบวนการผลิตก็น้อยและกำจัดได้ง่ายกว่า อีกทั้งยังแปรรูปสำหรับนำกลับมาใช้ในชุมชนได้ เช่น กากหรือปุ๋ยที่ผลิตจากมูลสัตว์ กากอาหาร เปลือกผลไม้ ฯลฯ นอกจากนี้ยังลดสารเคมีตกค้างในสภาพแวดล้อมได้อีกด้วย เส้นทางสู่ตลาดสีเขียวควรดำเนินไปอย่างสอดคล้องกับวิถีธรรมชาติและการพัฒนาที่ยืดหลักความยั่งยืนของโลก

### 2.4.2.3 เครือข่ายโครงการ

ตลาดนัดสีเขียวในเขตกรุงเทพฯและปริมณฑล ปี 2557 โดยเครือข่ายตลาดนัดสีเขียว

- 1) ตลาดนัดสีเขียว ศูนย์สุขศาสตร์ มหาวิทยาลัยธรรมศาสตร์  
ศูนย์รังสิต
- 2) ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลปทุมธานี
- 3) ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลนครธน
- 4) ตลาดนัดสีเขียว สมาคมภริยาปลัดกระทรวงสาธารณสุข  
อาคารสำนักปลัด

- 5) ตลาดนัดสีเขียว โรงพยาบาลมิชชั่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 6) ตลาดนัดสีเขียว อาคารรีเจ้นท์เฮ้าส์ ถนนราชดำริ
- 7) ตลาดนัดเพื่อสุขภาพ ชั้น 3 อัมรินทร์พลาซ่า

### 2.4.3 Lemon Farm

ร้านเลมอนฟาร์ม เป็นองค์กรของสมาชิกและผู้บริโภคที่ร่วมกันสร้างขึ้น มาให้เป็นกลไกเชื่อมโยงผู้บริโภค และเกษตรกรผู้ผลิตในชนบทถึงกัน และช่วยเหลือกัน ในด้านการสร้างสุขภาพเสริมชุมชน สืบสานวัฒนธรรม ด้วยหวังจะมีส่วนเอื้อให้เกิดสุขภาพดี ของบุคคลและสังคมมากยิ่งขึ้น



#### 2.4.3.1 แนวคิดของโครงการ

- 1) ใช้กิจกรรมทางการตลาดเป็นปัจจัยขับเคลื่อนงานด้านส่งเสริมสุขภาพผู้บริโภคช่วยผู้ผลิตในชนบท และการร่วมดูแลสิ่งแวดล้อม
- 2) พัฒนาสร้างสรรค์อาหารเกษตรอินทรีย์ และอาหารธรรมชาติ ให้เกิดมากขึ้น เพื่อให้ผู้บริโภคได้มีอาหารที่ดี เพียงพอต่อสุขภาพ
- 3) ชักชวนและเชื่อมโยงเกษตรกรขนาดเล็กให้เปลี่ยนวิถีการผลิตจากเกษตรเคมีที่อันตรายต่อสุขภาพและสิ่งแวดล้อม สู่เกษตรอินทรีย์และเศรษฐกิจพอเพียง โดยสร้างปัจจัยตลาดรองรับผลผลิตที่เกิดขึ้นและรับซื้อในราคาเป็นธรรม (Fair Trade) อย่างต่อเนื่อง
- 4) สนับสนุนให้ผู้บริโภคมีสุขภาพดี ด้วยการเปลี่ยนวิถีบริโภค และปรับการใช้ชีวิตสู่วิถีธรรมชาติโดยการส่งเสริมองค์ความรู้ การฝึกอบรม ด้านการบริโภค ในแนวทางธรรมชาติบำบัด เกษตรธรรมชาติ การบริหารจัดการและกายที่สมดุล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.4.3.2 สิ่งที่คาดว่าจะได้รับ

เพื่อสร้างสุขภาพผู้บริโภค และเกษตรกรผู้ผลิตก็มี ชีวิตที่ปลอดภัย และดีต่อสิ่งแวดล้อม และสร้างทางเลือกสุขภาพดีสำหรับผู้บริโภคและสมาชิก โดยยึดหลัก ชีวิตดี แม็คโครไปโอดิกส์ และสนับสนุนชุมชนผู้ผลิตในชนบท

### 2.4.4 Golden Place

ร้าน “โกลเด้น เพลส” เป็นแหล่งรวบรวมผลิตภัณฑ์ต่างๆ จาก โครงการพระราชดำริ โครงการส่วนพระองค์จิตรลดา และสินค้าเกษตรปลอดภัยจากสารพิษ ตามมาตรฐานสากล สินค้าเกษตรแปรรูป สินค้าในท้องถิ่นที่มีคุณภาพ เพื่อคุณภาพชีวิต และจิตที่ผ่องใส สินค้าต้องมีความหลากหลายและราคาไม่แพง

## Golden Place

ภาพที่ 79 Golden Place

### 2.4.4.1 แนวคิดของโครงการ

เป็นต้นแบบของร้านค้าปลีกของไทยที่มีรูปแบบ และการจัดการที่เหมาะสมกับประชาชนไทย โดยให้เป็นประโยชน์ทั้งเป็นช่องทางการจำหน่ายสินค้าปลอดภัย จากสารพิษ สินค้าโครงการพระราชดำริ สินค้าโครงการส่วนพระองค์สวนจิตรลดา และ สินค้าในโครงการอื่นๆที่สนับสนุนเกษตรกรกลุ่มแม่บ้านต่างๆ รวมทั้งสินค้าอุปโภคบริโภค ทั่วไป โดยมีเจ้าหน้าที่ให้คำแนะนำและตรวจสอบคุณภาพถึงแหล่งผลิต ตลอดจนถ่ายทอด ความรู้ เทคโนโลยีให้กับเกษตรกรเพื่อผลิตสินค้าให้ได้มาตรฐานสากล

### 2.4.4.2 สิ่งที่คาดว่าจะได้รับ

ด้านผู้บริโภคที่ได้ซื้อสินค้าดี มีคุณภาพมาตรฐาน ราคายุติธรรม และด้านผู้ผลิตที่สามารถจำหน่ายสินค้าได้โดยไม่ขาดทุน

## 2.4.5 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลโครงการที่มีความเกี่ยวข้องเพื่อหาแนวทางในการส่งเสริมเกษตรกรอินทรีย์ร่วมกัน

โครงการข้างต้นเป็นโครงการที่มีความเกี่ยวข้องกับการส่งเสริมเกษตรกรอินทรีย์โดยแบ่งประเภทของโครงการดังนี้

2.4.5.1 โครงการที่เป็นตัวกลางรับซื้อจากผู้ผลิต แล้วผู้บริโภคมาเลือกซื้อ เช่น ร้าน lemon farm ร้าน golden place ซึ่งโครงการลักษณะนี้จะเปรียบเสมือนร้านค้า จึงอาจเกิดความร่วมมือในการจัดส่งสินค้าหรือฝากขาย

2.4.5.2 โครงการที่เป็นตัวกลางตลาดให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคมาแลกเปลี่ยนกันโดยตรง เช่น Bangkok Farmer's market ตลาดนัดสีเขียว Spring Epicurean market ซึ่งโครงการลักษณะนี้จะเป็นเสมือนศูนย์กลางของทั้งผู้ผลิต และผู้บริโภค จึงอาจเกิดการเชื่อมโยงขยายเครือข่ายทั้งผู้ผลิตและผู้บริโภค



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5 ศึกษาข้อมูลสนับสนุนในการออกแบบระบบ

### 2.5.1 อาหารในชีวิตประจำวัน

#### 2.5.1.1 ประเภทอาหาร

อาหารไทยแบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ อาหารคาวและอาหารหวาน นอกจากนี้ยังมีอาหารว่างซึ่งเป็นอาหารคาวก็ได้หรืออาหารหวานก็ได้ ใ้รับประทานระหว่างแต่ละมื้อ อาหารคาวของไทยประกอบด้วยรสทุกรส ทั้งเค็ม หวาน เปรี้ยว และมีรสเผ็ดอีกรสหนึ่ง ตามปกติอาหารคาวที่รับประทานตามบ้านทั่วๆ ไป จะประกอบด้วย

1) แกง แกงของไทยมีหลายชนิด ได้แก่ แกงเผ็ด แกงคั่ว แกงส้ม แกงจืด ต้มยำ ต้มโคล้ง ต้มส้ม ซึ่งจะใส่เนื้อสัตว์และผักต่างๆ ตามลักษณะของแกงแต่ละชนิด



ภาพที่ 80 อาหารประเภทแกง

ที่มา <http://www.manager.co.th/Travel/ViewNews.aspx?NewsID=9570000022008>

2) ผัด แยกได้เป็น 2 อย่าง คือ ผัดจืดและผัดเผ็ด ผัดจะใช้ผักและเนื้อทุกชนิดปรุงรสด้วยน้ำปลาหรือซีอิ๊วขาว ส่วนผัดเผ็ดใช้เนื้อทุกชนิดผัดกับพริกสด หรือพริกแห้งซึ่งอาจจะนำเครื่องแกงมาผัดแห้ง เช่น พะแนงไก่ ปลาตุ๋นผัดเผ็ด เป็นต้น



ภาพที่ 81 อาหารประเภทผัด

ที่มา <http://www.สวนอาหารไทรทอง.com/ประเภทผัด-1534.page>

3) ยำ เทียบได้กับสลัดผักของอาหารฝรั่ง รสของยำจะเหมาะกับลิ้นของคนไทยคือ มีรสจัด ยำแบบไทยแยกได้เป็น ๒ รส คือ รสหวานและรสเปรี้ยว ยำที่มีรสหวานประกอบด้วย กะทิ มะพร้าวคั่ว เช่น ยำถั่วงู ยำทวาย ยำห้วปลี ส่วนยำที่มีรสเปรี้ยวได้แก่ ยำใหญ่ และยำที่ใช้เนื้อประกอบผัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 82 อาหารประเภทยำ

ที่มา <https://www.tt-torrent.com/details.php?id=471069>

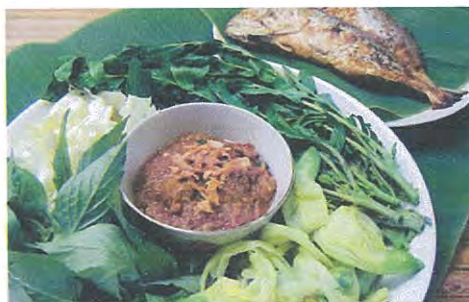
4) ทอด เผา หรือ ย่าง สำหรับเนื้อสัตว์จะปรุงรสและดับกลิ่นคาวด้วย รากผักชี กระเทียม พริกไทย และเกลือ เช่น กุ้งทอด หมูทอด ปลาทอด หรือจะเผาหรือย่าง เช่น กุ้งเผา ไก่ย่าง เป็นต้น



ภาพที่ 83 อาหารประเภท ทอด เผา หรือ ย่าง

ที่มา <http://www.pinthongsampran.com/food.php>

5) น้ำพริก เป็นอาหารที่คนไทยนิยมรับประทานมาก ได้แก่ น้ำพริก กะปิ น้ำพริกมะม่วง กะปิควั แซ่ร้างว่า ปลาร้าหลน เต้าเจี้ยวหลน และน้ำปลาหวาน เป็นต้น เครื่องจิ้มนี้จะรับประทานกับผัก ทั้งผักสดและผักสุก ผักสด ได้แก่ มะเขือ แตงกวา ผักบุ้ง ขมิ้นขาว ผักสุก ได้แก่ หน่อไม้ลวก มะเขือยาวเผาหรือชุบไข่ทอด ชะอมทอด ถ้าต้องการให้อร่อยมากขึ้นก็จะรับประทานกับปลาทอด กุ้งเผาหรือกุ้งต้ม



ภาพที่ 84 อาหารประเภทน้ำพริก

ที่มา <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=erer&month=12-2012&date=05&group=20&gblog=31>

## 6) อาหารจานเดียว ได้แก่ ก๋วยเตี๋ยวต่างๆ สุกี้ ข้าวผัด เป็นต้น

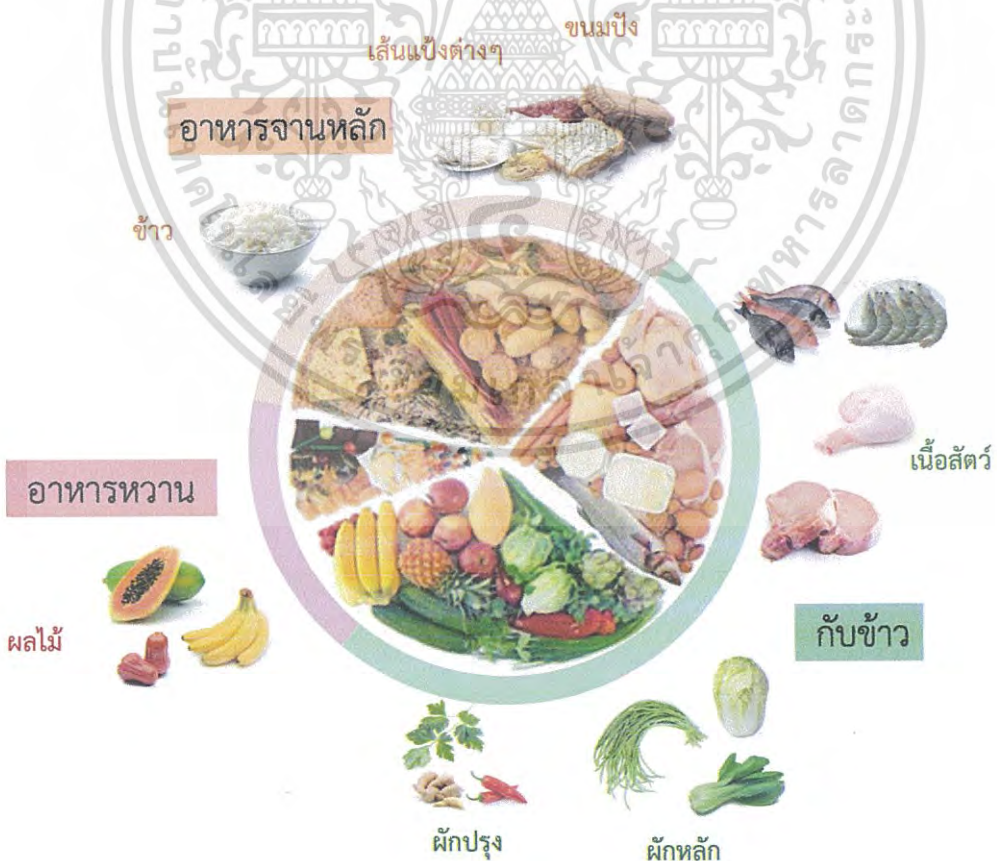


ภาพที่ 85 อาหารประเภทอาหารจานเดียว

ที่มา <http://www.bloggang.com/viewdiary.php?id=vinitisiri&month=07-2013&date=01&group=259&gblog=93>

### 2.5.1.2 องค์ประกอบในมื้ออาหาร

ในมื้ออาหารหนึ่งมื้อประกอบด้วย อาหารหลัก คือ อาหารประเภทแป้งที่ช่วยให้พลังงานแก่ร่างกาย และกับข้าวที่ประกอบด้วยพืชผักและเนื้อสัตว์ปริมาณมากน้อยตามแต่เมนูหรือความชื่นชอบของแต่ละครอบครัว



ภาพที่ 86 องค์ประกอบในมื้ออาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกาใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1) อาหารจานหลัก อาหารประเภทแป้งหรือคาร์โบไฮเดรตที่จะช่วยให้พลังงานในการทำกิจกรรมในแต่ละวัน ได้แก่ ข้าว เส้นก๋วยเตี๋ยว เส้นพาสต้า ขนมปัง เป็นต้น



ภาพที่ 87 อาหารจานหลัก

ที่มา <http://th.theasianparent.com/กินแบ่งให้ถูกวิธีเพื่อลดพุง/>

2) เนื้อสัตว์ เนื้อสัตว์เป็นส่วนประกอบสำคัญอีกอย่างหนึ่งของมื้ออาหาร เพราะมีโปรตีนช่วยให้ร่างกายเจริญเติบโตและซ่อมแซมส่วนที่สึกหรอ ได้แก่ เนื้อหมู เนื้อไก่ เนื้อปลา และผลิตภัณฑ์เนื้อสัตว์แปรรูปต่างๆ เช่น ไส้กรอก แฮม เป็นต้น แต่ก็จะมีคนบางกลุ่มไม่ทานเนื้อสัตว์หรือเรียกว่าทานมังสวิรัติ ซึ่งจะทานโปรตีนจากถั่วและไข่แทน



ภาพที่ 88 เนื้อสัตว์แปรรูป

ที่มา <http://www.baanmaha.com/community/thread49873.html>

3) ผักหลัก ผักประเภทนี้เป็นส่วนประกอบหลักของเมนูอาหารนั้น จึงใช้เป็นผักประเภทนี้ในปริมาณมาก สำหรับหนึ่งจานและอาจจะใส่เนื้อสัตว์เพิ่มตามความชื่นชอบ



ภาพที่ 89 ผักหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) ผักปรุง ผักประเภทที่ไม่ใช่ส่วนประกอบหลักของอาหาร แต่ใส่อาหารเพื่อให้แต่งกลิ่น เสริมรสชาติ เพิ่มสีส้ม หรือ ต้มกลิ่นคาวจากเนื้อสัตว์ จึงเป็นผักที่ใช้ในจำนวนไม่มาก



ภาพที่ 90 ผักปรุง

### 2.5.1.3 เมนูที่ได้รับความนิยม

1) ผัดผัก ผักหลักที่นิยมผัดผัก ได้แก่ ค่ะน้า ผักบุ้ง ผักกาดขาว กะหล่ำปลี ถั่วฝักยาว ผักโขม เป็นต้น

#### ส่วนประกอบผัดผัก

- ผักหลัก 75 %
- เนื้อสัตว์ 20 %
- เครื่องปรุง 5 %



ภาพที่ 91 ผักหลักที่นิยมผัดผัก

2) แกงจืด ผักหลักที่นิยมแกงจืด ได้แก่ ผักกาดขาว กะหล่ำปลี แครอท ผักโขม ตำลึง ฟัก มะระ ไข่เต่า เป็นต้น และแกงจืดที่อร่อยจะมีรสเค็ม หวานเล็กน้อยและมีกลิ่นหอม ซึ่งได้มาจากส่วนประกอบผักชนิด ผักปรุง ได้แก่ ต้นผักชีและรากผักชี ต้นหอม ขึ้นฉ่าย กระเทียม หัวหอมใหญ่ เป็นต้น

### ส่วนประกอบแกงจืด

- ผักหลัก 30 %
- ผักปรุง 10 %
- น้ำซุป 30 %
- ผักหลัก 30 %
- เนื้อสัตว์ 20 %
- เครื่องปรุง 5 %



ภาพที่ 92 ผักหลักที่นิยมแกงจืด



ภาพที่ 93 ผักปรุงแกงจืด

ที่มา <http://pantip.com/topic/31212759>

3) ต้มยำ ต้มยำเป็นอาหารพื้นเมืองที่คนไทยคุ้นเคยดี เพราะมีให้รับประทานทุกภาคและเป็นอาหารที่ครบรส คือ เปรี้ยว เค็ม เผ็ด หวานเล็กน้อย ผักปรุงต้มยำ ได้แก่ ตะไคร้ ใบมะกรูด ข่า มะนาวหรือมะขามเปียก พริกชี้หนูสดหรือแห้ง หอมแดง ผักชีฝรั่ง เป็นต้น

### ส่วนประกอบต้มยำ

- ผักปรุง
    - ข่า 4 %
    - ตะไคร้ 2 %
    - ใบมะกรูด 1 %
    - พริกชี้หนู 3 %
    - มะนาว 10 %
  - เครื่องปรุง 10 %
  - น้ำซุป 30 %
  - เนื้อสัตว์ 40 %
- } 20 %

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 94 ผักปรุงต้มยำ

ที่มา [http://slimupcenter.co.th/content/get-better/thv/gb\\_031.php?;TB\\_iframe=true&height=590&width=960](http://slimupcenter.co.th/content/get-better/thv/gb_031.php?;TB_iframe=true&height=590&width=960)

4) แกงส้ม แกงส้มเป็นอาหารไทย ประเภทแกงที่มีรสเปรี้ยว ใช้น้ำพริกแกงส้มละลายน้ำ ต้มให้เดือด ใส่ผักและเนื้อสัตว์ ผักหลักที่นิยมแกงส้ม ได้แก่ มะละกอ ผักบุ้งไทย ใช้เห้า กะหล่ำปลี ผักกาดขาว ดอกแค ถั่วฝักยาว ซะอม แดงโมอ่อน เป็นต้น

ส่วนประกอบแกงส้ม

- ผักหลัก 30 %
- น้ำซूप 40 %
- เครื่องแกงส้ม 30 %
- มะขามเปียก และ น้ำปลา 25%



ภาพที่ 95 ผักที่นิยมแกงส้ม

5) แกงเลียง แกงเลียงเป็นแกงไทยโบราณ รสชาติเค็มพอดี มีรสเผ็ดร้อน จากพริกไทย แต่ไม่เผ็ดจัดจนเกินไป เครื่องแกงเลียงมีพริกไทย หอมแดงและกะปิเป็นหลัก ส่วนประกอบจะเน้นที่ผักมากกว่าเนื้อสัตว์ ผักหลักที่ใช้ทำแกงเลียง ได้แก่ พริกไทย พักทอง บวบ น้ำเต้าอ่อน ตำลึง หัวปลี ข้าวโพดอ่อน กระชาย และ ใบแมงลัก



ภาพที่ 96 ผักสำหรับแกงเลียง

ที่มา <http://www.clipmass.com/story/49159>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกวีเชิงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ผู้ใดให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### ส่วนประกอบแกงเลียง

- เครื่องแกงเลียง			
หอมแดง	4 %	}	15 %
พริกไทย	2 %		
กะปิ	3 %		
กุ้ง	6 %		
- ผักหลัก			
ตำลึง	10 %	}	55 %
ฟักทอง	10 %		
บวบ	10 %		
น้ำเต้าอ่อน	10 %		
หัวปลี	5 %		
ใบแมงลัก	5 %		
ข้าวโพดอ่อน	5 %		
- น้ำซุป	30 %		

6) แกงเผ็ด แกงเผ็ดเป็นแกงที่ใช้เนื้อสัตว์เป็นหลัก มีรสเค็ม หวาน น้ำแกงจะมีมันลอยหน้าเล็กน้อย น้ำแกงข้น หอมเครื่องเทศ ผักเครื่องแกงเผ็ด ได้แก่ พริก มะเขือพวง มะเขือเปาะ มะเขือเทศ เป็นต้น

### ส่วนประกอบแกงเผ็ด

- มะเขือเปราะ	20 %	
- ผักปรุง		
ใบโพธิ์	4 %	}
ใบมะกรูด	3 %	
พริกชี้ฟ้า	3 %	
- เนื้อสัตว์	30 %	
- น้ำซุปกระทิ	30 %	



ภาพที่ 97 ผักเครื่องแกงเผ็ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7) ผัดพริก ผัดพริกคือการนำเนื้อสัตว์ไปผัดกับพริกแกงและใส่ผักช่วยเพิ่มกลิ่นหอมหรือเพิ่มรสชาติ ผักปรุงผัดพริก ได้แก่ กระเพรา โหระพา กระชายขอย ชิงชอย พริกไทยอ่อน ยี่หระ พริกหยวก เป็นต้น

#### ส่วนประกอบผัดพริก

##### - ผักหลัก

มะเขือพวง

มะเขือเปราะ

ผักบุ้ง

ถั่วฝักยาว

\* อย่างใดอย่างหนึ่ง

20 %

##### - ผักปรุง

กระชายขอย 3 %

ใบมะกรูด 2 %

ใบโหระพา 3 %

พริกชี้ฟ้า 3 %

10 %

##### - เนื้อสัตว์ 50 %

##### - พริกแกง 20 %



ภาพที่ 98 ผัดเครื่องผัดพริก

8) น้ำพริกและผักเครื่องเคียง ผักที่นิยมเป็นเครื่องจิ้มน้ำพริก ได้แก่ แตงกวา มะเขือยาว มะเขือเปาะ ดอกแค ชะอม ดอกโสน มะระขี้นก ถั่วพู ถั่วฝักยาว กระเจี๊ยบ ผักปลัง เป็นต้น ในหนึ่งมื้อ นิยมทาน 4 ชนิด ขึ้นไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 99 ผักเครื่องเคียงน้ำพริก

ที่มา <http://www.clipmass.com/story/49159>

6) สลัด ผักสลัดที่นิยม ได้แก่ ผักกาดเรตคอรัล ผักเรตไอค์ ผักกรีนโอ๊ค ผักคอส ผักกาดแก้ว ผักชิโครี ผักเรตชิโอ เป็นต้น และผักชนิดอื่นที่นิยมใส่ในสลัด ได้แก่ กะหล่ำปลีม่วง มะเขือเทศ แครอท ฟักทอง เหงือก แดงกวา ข้าวโพด เป็นต้น ในหนึ่งมื้อควรจะทาน 3 ชนิดขึ้นไป

**ส่วนประกอบสลัด**

- ผักสลัด 60 - 100 %
- ผักอื่นๆ 0 - 40 %
- น้ำสลัด 5 - 10 %



ภาพที่ 100 ผักสลัด

ที่มา <http://cooking.kapook.com/view77074.html>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 2.5.2 การเก็บรักษาคุณภาพผัก

การเก็บรักษาผักสดให้คงอยู่ในสภาพที่ดี และอยู่ได้นานที่สุดนั้นต้องเก็บให้เหมาะสมกับชนิดของผักนั้น โดยจะต้องแบ่งผักออกเป็น 3 กลุ่มด้วยกัน คือ กลุ่มผักที่เน่าเสียง่าย เช่น เห็ด ผักชี ผักกาดหอม ถั่วงอก ถั่วงอก ผักบุ้ง ชะอม กลุ่มผักที่เก็บได้ในระยะเวลาจำกัด เช่น ผักกาด ผักคะน้า มะเขือเทศ และกลุ่มผักที่เก็บไว้ได้นานกว่าผักอื่น เช่น พริก แพง ผือก มั่น พักทอง เป็นต้น

การเก็บผักนั้นควรแยกเก็บตามชนิดของผัก ไม่ควรเก็บผักและผลไม้ให้อยู่ด้วยกัน เพราะทำให้เกิดการเน่าหรือเสื่อมสภาพเร็วขึ้น ดังนั้นจึงควรเก็บผักแต่ละชนิดโดยแยกกันเป็นสัดส่วนประเภทผักใบ ถั่วลันเตา ถั่วแขก เหล่านี้ควรแยกใส่ถุงพลาสติกแล้วเก็บไว้ในตู้เย็นที่อุณหภูมิ 45 องศาฟาเรนไฮต์ จะช่วยให้คงความสดอยู่ได้นานขึ้น

ผักหัวประเภทแครอท หัวผักกาด หัวบีท ผือก ให้ตัดใบออกให้หมดก่อนเก็บ มิฉะนั้นความหวานในหัวจะลดลง ส่วนผักที่มีเปลือกหนา เช่น พักทอง พัก แพง มั่นฝรั่ง ผือก เก็บโดยไม่ต้องล้างเช่นเดียวกัน โดยวางไว้ในที่เย็น อากาศถ่ายเทได้ และอยู่ที่อุณหภูมิประมาณ 55-65 องศาฟาเรนไฮต์ จะช่วยให้เก็บไว้ได้นานขึ้น



ภาพที่ 101 การเก็บรักษาคุณภาพผัก

ที่มา <http://www.samsung.com/th/consumer/home-appliances/refrigerator/two-door>

### 2.5.2.1 การเก็บผักแต่ละชนิด

- 1) ผักกาดหอม ต้นหอม หรือ ขึ้นฉ่าย เมื่อล้างเสร็จแล้ว ให้นำผักเหล่านั้นลงบนกระดาษเช็ดมือชนิดแผ่นใหญ่ แล้ว ห่อผักนำไปแช่ตู้เย็น
- 2) กระหล่ำปลี สามารถเก็บได้สองอาทิตย์โดยไม่ต้องล้าง ให้นำไปห่อไว้ในผ้าชื้นๆ ใส่ในกล่องพลาสติกแล้วปิดฝานำไปเก็บในตู้เย็น
- 3) หน่อไม้ฝรั่ง ให้แช่ไว้ในภาชนะที่มีน้ำ เอาถุงพลาสติกครอบส่วนบน แล้วเก็บไว้ในตู้เย็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4) **ใบโหระพา** ให้เด็ดเอาเฉพาะใบอ่อนใส่ถุงพลาสติกเอาไว้ เป่าลมให้มีอากาศเข้าไป แล้วรัดถุงให้แน่นนำไปแช่ไว้ในช่องแข็ง ทิ้งไว้ซัก 2 - 3 ชั่วโมง แล้วนำถุงออกมาเขย่าเล็กน้อย เพื่อให้ใบโหระพาไม่แข็งติดกันเป็นแพ ปล่อยลมออกและรัดถุงใหม่อีกครั้ง ระวังอย่าให้ใบโหระพาละลายเสียก่อน ก็จะสามารถเก็บไว้ได้นานเป็นเดือน

5) **มะนาว** เอาไม้เจาะเข้าไปในลูก แล้วค่อยๆ ปีบเอาน้ำมะนาวออกจนพอกับความต้องการ แล้วตั้งไม้ออกรู รูนั่นจะปิดตามเดิม จะสามารถเก็บลูกมะนาวไว้ใช้ได้อีกนานหลายวัน ไม่แห้งทิ้งหรือเสียไป

6) **กระเทียม** ให้แกะเป็นกลีบ แล้วเลือกกระเทียมที่ดีใส่กล่องปิดฝา เอาเก็บไว้ในตู้เย็นช่องแช่แข็ง เมื่อเวลาจะใช้จึงค่อยหยิบออกมาตามต้องการ

7) **ฟักทอง** เมื่อทานไม่หมด ให้นำปูนแดงมาทาบริเวณที่ตัดออก ปูนแดงก็จะทำหน้าที่เป็นเกราะป้องกันแมลงและเชื้อโรคที่จะกัดกินให้ฟักทองเน่าและเสียไว

8) **พริกไทยสด หอมสด** นำมาล้างแล้วตัดเป็นซอกๆ ใส่ถุงพลาสติกจนเต็ม แล้วปิดปากถุงให้แน่นสนิท นำไปแช่ช่องแข็ง

9) **พริกสด** ให้เลือกพริกที่เม่าออกเสีย เด็ดขั้วพริกทิ้ง จากนั้นให้นำพริกไป ล้างให้สะอาด แล้วนำมาผึ่งลมให้แห้ง ห่อด้วยกระดาษหนาๆ เช่น กระดาษถุงสีน้ำตาล หรือห่อด้วยหนังสือพิมพ์หลายๆชั้น แล้วนำไปเก็บไว้ในที่แห้ง พริกจะสดนานได้ถึง 2 สัปดาห์ หรือว่าจะเก็บพริกที่ผึ่งแห้งแล้วใส่กล่องหรือถุง ปิดฝาให้สนิทแล้วนำไปแช่ตู้เย็น จะเก็บได้นานถึง 1 เดือน

10) **พริกขี้หนู** วิธีแบบดองน้ำปลา ดองโดยเด็ดก้านพริกออก วางไว้ในตะแกรง ต้มน้ำเดือด เทน้ำร้อนราด ปล่อยให้แห้ง จัดใส่ขวด ต้มน้ำปลาให้เดือด พออุ่นเทน้ำปลาลงในขวดพริก วิธีนี้เก็บไว้ได้นานเป็นเดือน รสชาติของน้ำปลาพริกคงจะหอมและมีความเผ็ดอร่อย

11) **รากผักชี** นำมาล้างให้สะอาดตากแดดให้แห้ง แล้วนำมา บดให้ละเอียด สามารถนำมาใช้แทนรากผักชีสดได้ จะให้กลิ่นหอมได้ไม่แพ้กันเลย

12) **หน่อไม้จีน** เป็นผักชนิดหนึ่งที่ทนความแล้งเก็บได้นาน วิธีเก็บนอกจากแช่ตู้เย็นแล้ว ใช้กระดาษหนังสือพิมพ์ห่อ 2-3 ชั้น วางไว้ในที่เย็นที่ลมโกรก อย่าให้โดนน้ำ จะเก็บได้นาน

13) **หัวหอม** นำหัวหอมที่เตรียมไว้มาตัดกันจุกออกเสียก่อน จากนั้นนำใส่ภาชนะโปร่งและไว้ในที่ๆ มีอากาศถ่ายเทสะดวก นำออกมาผึ่งแดดบ้าง เพียงเท่านี้ก็จะมีหัวหอมที่เก็บไว้ใช้ได้เรื่อยๆแล้ว

14) **สมุนไพรสด พริกไทยสด หรือ ข้าวโพด** ใส่น้ำมันพืช อย่างพวกน้ำมันมะกอกลงไปเล็กน้อย และคลุกเคล้าให้ทั่ว แล้วจึงนำไปแช่ในตู้เย็น น้ำมันจะช่วยรักษาความสด และยังช่วยให้แยกของแช่เย็นที่ต้องการออกมาใช้ได้ง่าย โดยไม่ต้องทุบน้ำแข็งที่ติดมาด้วยให้เสียเวลา

15) **เห็ด** ให้ห่อเห็ดด้วยผ้าขนหนู แล้วนำไปแช่ในตู้เย็น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.5.3 วิธีการล้างผักและผลไม้

เพื่อให้เกิดความมั่นใจในการรับประทานผักให้ปลอดภัย ก่อนนำไปรับประทานหรือปรุงประกอบอาหาร ต้องล้างผักให้สะอาดเสียก่อน ในปัจจุบันมีวิธีการล้างผักอยู่หลายวิธี แต่ละวิธีมีข้อดีและข้อจำกัดอยู่ซึ่งจะใช้วิธีใดขึ้นอยู่กับความเหมาะสม

**2.6.3.1 การแช่น้ำ** เริ่มด้วยการล้างผักรอบแรกให้สะอาดเสียก่อน หลังจากนั้นนำผักออกเป็นใบๆ แล้วนำมาแช่ในอ่างน้ำที่เตรียมไว้ประมาณ 15 นาที วิธีนี้จะช่วยลดสารพิษจากฆ่ายาแมลงได้ประมาณ 7 - 33 %

**2.6.3.2 การปล่อยให้น้ำไหลผ่าน** โดยเด็ดผักเป็นใบๆ ใส่ตะแกรงโปร่งเปิดน้ำให้แรงพอประมาณ ใช้มือช่วยคลี่ใบผักและถูไปมาบนผิวใบของผักผลไม้ นานประมาณ 2 นาที สามารถลดสารพิษลงได้ 25 - 63 % วิธีนี้เป็นวิธีที่เรียกได้ว่าดีมากวิธีหนึ่ง แต่มีข้อเสียอยู่ว่าใช้เวลาในการล้างและใช้น้ำปริมาณมาก



ภาพที่ 102 การปล่อยให้น้ำไหลผ่านผัก  
ที่มา <http://frynn.com/วิธีล้างผักผลไม้/#>

**2.6.3.3 การปอกเปลือก** ให้นำผักหรือผลไม้มาปอกเปลือกหรือการลอกใบผักชั้นนอกออก เช่น กะหล่ำปลี ฯลฯ โดยให้ลอกเปลือกหรือกาด้านนอกออกทิ้งสัก 2 - 3 ใบ เพราะสารพิษส่วนใหญ่จะสะสมตกค้างบริเวณเปลือกด้านนอกหรือบริเวณกาด แล้วจึงนำไปแช่ในน้ำสะอาดอีกประมาณ 5 - 10 นาที หลังจากนั้นก็ล้างด้วยน้ำสะอาดอีกครั้งหนึ่ง วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณของสารพิษตกค้างได้ประมาณร้อยละ 27 - 72



ภาพที่ 103 การใช้เซียมไบคาร์บอเนต (เบกกิ้งโซดา) ล้างผัก

ที่มา <http://frynn.com/วิธีล้างผักผลไม้/#>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรู๊ปงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**2.6.3.4** วิธีการต้มหรือลวกผัก ลดปริมาณสารพิษได้ ประมาณ 50 % วิธีการนี้เป็นอีกวิธีที่ดีและปลอดภัยแต่จะทำให้ผักหรือผลไม้ เสียคุณค่าทางอาหารไปกับน้ำและความร้อน เช่น วิตามินซี วิตามินบี 1 โนอะซิน

**2.6.3.5** การใช้โซเดียมไบคาร์บอเนต (เบกกิ้งโซดา) 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำอุ่น 1 กะละมัง (20 ลิตร) แช่นาน 15 นาที แล้วนำไปล้างด้วยน้ำสะอาด ลดปริมาณสารพิษลงได้ถึงร้อยละ 90 - 95 ข้อจำกัด คือ ของการใช้เบกกิ้งโซดาคือมีส่วนผสมของโซเดียมอยู่และอาจดูดซึมเข้าสู่ผักหรือผลไม้ และหากล้างไม่สะอาดการได้รับเบกกิ้งโซดาในปริมาณมากเกินไปอาจทำให้ท้องเสียได้

**2.6.3.6** การใช้น้ำส้มสายชู การใช้น้ำส้มสายชูที่มีกรดน้ำส้มความเข้มข้น 5 % ของกรดน้ำส้ม ผสมน้ำในอัตราส่วน 1:10 แช่นาน 10 - 15 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด สามารถลดปริมาณสารพิษลงร้อยละ 60 - 84 ข้อจำกัด คือ ผักอาจมีกลิ่นของน้ำส้มสายชูติดมา และผักบางอย่างเช่นผักกาดขาว ผักกาดเขียว อาจมีการดูดซับเปรี้ยวจากน้ำส้มสายชูทำให้รสชาติเปลี่ยนไป และภาชนะที่ใส่ผักล้างไม่ควรเป็นพลาสติก

**2.6.3.7** การใช้เกลือ 1 ช้อนโต๊ะ ผสมน้ำ 4 ลิตร แช่นาน 10 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาดสามารถลดสารพิษลงได้ 27 - 38 % วิธีการนี้ลดปริมาณได้ไม่มากและอาจมีเกลือและรสเค็มไปอยู่ในผักหรือผลไม้ วิธีนี้ไม่ค่อยเป็นที่นิยมมากนัก เพราะลดปริมาณของสารพิษได้ไม่มาก และอาจทำให้ผักและผลไม้มีรสเค็มได้ แต่บางข้อมูลระบุว่า การใช้น้ำเกลือล้างผักผลไม้ไม่ได้ช่วยทำให้ผักสะอาดขึ้นได้แต่อย่างใด เนื่องจากเกลือเป็นโซเดียมคลอไรด์ที่มีส่วนทำให้สารตกค้างหรือยาฆ่าแมลงนั้นคงทนยิ่งขึ้น ทำให้ยังมีสารตกค้างอยู่ผักและผลไม้

**2.6.3.8** การใช้ด่างทับทิม (Potassium Permanganate) มีลักษณะเป็นเกล็ดแข็ง สีม่วง สามารถละลายได้ในน้ำ ให้สีชมพู หรือม่วงเข้ม เป็นสารประกอบประเภทเกลือ โดยใช้ปริมาณ 20 - 30 เกล็ด ผสมน้ำ 4 ลิตร แช่ไว้ประมาณ 10 นาที แล้วล้างด้วยน้ำสะอาด สามารถลดสารพิษลงได้ร้อยละ 35 - 43 ข้อจำกัดคือการใช้ด่างทับทิมในปริมาณที่มากเกินไปจะเป็นอันตรายต่อระบบทางเดินอาหาร และหากสูดดมไอระเหยของด่างทับทิมเข้าไปมากก็จะทำให้ระบบทางเดินหายใจมีปัญหาได้ รวมถึงหากเข้าตาอาจทำให้ตาบอดได้



ภาพที่ 103 การใช้ด่างทับทิมล้างผัก

ที่มา <http://frynn.com/วิธีล้างผักผลไม้/#>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**2.6.3.9 การใช้น้ำขาวขำ** ให้นำผักหรือผลไม้มาแช่ด้วยขาวขำประมาณ 10 นาที หลังจากนั้นให้ล้างออกด้วยน้ำสะอาดอีกครั้ง วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณของสารพิษตกค้างได้ร้อยละ 29 - 38

**2.6.3.10 การใช้น้ำปูนใส** ให้เตรียมน้ำปูนใสอิมตัวที่ผสมกับน้ำเท่าตัว แล้วนำมาผักมาแช่ในน้ำปูนใสประมาณ 10 นาที หลังจากนั้นให้ล้างออกด้วยสะอาดอีกครั้งหนึ่ง วิธีนี้จะช่วยลดปริมาณของสารพิษตกค้างได้ประมาณร้อยละ 34 - 52

**2.6.3.11 การใช้ปูนคลอรีน (Calcium Hypochlorite)** ให้ใช้ผงปูนคลอรีน ร้อยละ 60 จำนวน 1/2 ช้อนชา (ความเข้มข้นของคลอรีน 50 พีพี เอ็ม) นำมาผสมกับน้ำ 20 ลิตร แล้วนำมาผักผลไม้มาแช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 - 30 นาที วิธีนี้จะช่วยฆ่าเชื้อโรคได้ดีมาก

**2.6.3.12 การใช้ผงฟู** ให้ใช้ผงฟู 1/2 ช้อนโต๊ะ นำมาผสมกับน้ำอุ่นหรือน้ำธรรมดา 10 ลิตร แล้วนำผักหรือผลไม้มาแช่ทิ้งไว้ประมาณ 15 นาที แล้วค่อยล้างออกด้วยสะอาดอีกครั้งหนึ่ง วิธีนี้สามารถช่วยลดปริมาณของสารพิษจากยาฆ่าแมลงได้มากกว่าร้อยละ 90 และเป็นวิธีที่ปลอดภัยไม่เป็นอันตราย เพราะผงฟูกินได้

**2.6.3.13 การใช้น้ำยาล้างจาน** โดยใช้น้ำยาล้างจานหรือน้ำยาล้างขวดนมกับฟองน้ำถูเบาๆ จะช่วยลดโอกาสการติดเชื้อที่อยู่บริเวณผิวของผลไม้ได้ และการล้างไขก่อนทำอาหารก็สามารถใช้วิธีนี้ได้เช่นกัน โดยวิธีนี้จะช่วยลดการปนเปื้อนของเชื้อได้มากกว่าร้อยละ 95

## 2.5.4 ช่องทางการชำระเงิน

### 2.5.4.1 Paypal

PayPal คือ ธนาคารแห่งหนึ่งเป็นธนาคารที่อยู่ในรูปแบบออนไลน์หรือธนาคารในโลกอินเทอร์เน็ต ให้บริการเหมือนธุรกรรมการเงินผ่านเครือข่ายอินเทอร์เน็ตในประเทศไทย มีการรับเงิน ฝากเงิน และส่งเงินได้เหมือนกับธนาคารทั่วไป เพียงแต่จะมีการคิดค่าบริการในการรับส่งเงินดังกล่าว ซึ่งเป็นค่าธรรมเนียมที่ไม่แพงมากนัก (สำหรับการทำธุรกิจไม่ว่าเล็กหรือใหญ่) ไม่มีดอกเบียให้ แต่ถ้าจะเทียบกับประโยชน์ที่เป็นดอกเบี้ยแล้ว ดอกเบียของ PayPal จะแฝงอยู่ในรูปแบบของการอำนวยความสะดวก ดูแลการชำระเงินระหว่างลูกค้ากับคู่ค้า เช่น ถ้าลูกค้ามีการซื้อขายสินค้าจากเว็บไซต์ ebay โดยส่วนใหญ่แล้วทางผู้จำหน่ายจะระบุให้ผู้ซื้อชำระเงินผ่านทาง PayPal เมื่อใดก็ตามที่มีการทำธุรกรรมผ่าน PayPal ทาง PayPal ก็จะมีการรับประกันเงินของท่านที่จ่ายผ่านทาง PayPal ในกรณีที่ท่านเป็นผู้ซื้อ ถ้าลูกค้าไม่ได้รับสินค้าจากผู้จำหน่าย เมื่อมีการตรวจสอบหลักฐานแล้วปรากฏว่าผู้ซื้อไม่ได้เป็นผู้ผิด ทาง PayPal จะดำเนินการคืนเงินให้กับท่านโดยหักค่าธรรมเนียมเล็กน้อยในการคืน แล้วทาง PayPal ก็จะไปไล่เบียกับผู้จำหน่ายอีกทอดหนึ่ง ทำให้ท่านมีความปลอดภัยในการจ่ายเงินผ่านทาง PayPal

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 104 แผนผังการใช้งาน Paypal

ที่มา h <http://www.mindphp.com/คู่มือ/73-คืออะไร/2373-counter-service.html>

ในกรณีของผู้จำหน่ายสินค้าก็เช่นกัน เมื่อมีปัญหากับผู้ซื้อจะมีการเปิดข้อโต้เถียงกันขึ้น ถ้าลูกค้าเป็นฝ่ายผู้จำหน่ายและทาง PayPal ได้ตรวจสอบแล้วว่าลูกค้าไม่ได้มีความผิดแต่อย่างใดทาง PayPal ก็จะดำเนินการจ่ายเงินให้ลูกค้าตามราคาสินค้าที่ลูกค้าจำหน่ายไปแล้ว ทำให้ลูกค้าเป็นผู้ที่น่าเชื่อถือในการทำธุรกิจ

สิ่งที่พิเศษอีกอย่างหนึ่งของ PayPal ก็คือบัญชีธนาคารของลูกค้าก็คืออีเมลของลูกค้านั่นเอง ซึ่งสามารถส่งเงินไปให้ผู้อื่นได้ทั่วโลกอย่างรวดเร็ว PayPal กลายเป็นผู้นำในการชำระเงินออนไลน์ ซึ่งมีผู้สมัครใช้ PayPal ในการชำระเงินมากกว่า 153 ล้านบัญชีทั่วโลก และสามารถใช้สกุลเงินต่างๆ ได้มากถึง 18 สกุลเงินทั่วโลก PayPal ช่วยให้โลกอีคอมเมิร์ซสามารถชำระเงินที่แตกต่างกันได้ทุกสถานที่ ทุกสกุลเงินและภาษา

### 1) ข้อดีของการมีบัญชี Paypal

- สะดวก รวดเร็ว
- มีความปลอดภัยสูง
- โอนเงินเข้าบัญชีธนาคารได้โดยตรง
- ผู้ขายเรียกสินค้าคืนจากผู้ซื้อได้ในกรณีที่ผู้ซื้อไม่ชำระเงินค่าสินค้า
- ผู้ซื้อเรียกเงินคืนได้กรณีที่ไม่ได้รับสินค้าจากผู้ขาย

### 2) ข้อเสียของการมีบัญชี Paypal

- ค่าธรรมเนียมค่อนข้างสูง
- หากมีเงินในบัตรเครดิตไม่เพียงพออาจโดน Limited Access ยุ่งยากในการแก้ไข
- สำหรับองค์กรจะเป็นปัญหาในเรื่องของการจัดทำบัญชีรายรับรายจ่ายต่างๆ
- ในประเทศไทยเองยังไม่นิยมใช้กันอย่างแพร่หลาย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับภารกิจการงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.5.4.2 เคาน์เตอร์เซอร์วิส (Counter Service)

เคาน์เตอร์เซอร์วิส (Counter Service) รับชำระเงินค่าบริการตลอดเวลา 24 ชั่วโมง 7 วันต่อสัปดาห์ 7-Eleven ด้วยระบบการชำระเงิน PaySbuy Payment Gateway ที่มีความปลอดภัย และสะดวกสบายยิ่งขึ้น



ภาพที่ 105 เคาน์เตอร์เซอร์วิส (Counter Service)

### 2.5.4.3 ธนาคารอิเล็กทรอนิกส์ หรือ อิเล็กทรอนิกส์แบงกิง (Electronic Banking, Online banking, Internet banking)

การประกอบธุรกิจการพาณิชย์อิเล็กทรอนิกส์ เกี่ยวกับการให้บริการทำธุรกรรมทางการเงินต่างๆ ผ่านอุปกรณ์หรือระบบอิเล็กทรอนิกส์ เช่น โทรศัพท์มือถือ หรือ อินเทอร์เน็ตมีการให้บริการเช่น การฝากเงิน ถอนเงิน โอนเงิน หรือ สอบถามยอดเงิน เป็นต้น โดยในอนาคตการให้บริการของธนาคารอิเล็กทรอนิกส์ ยังสามารถพัฒนาได้อีกเรื่อยๆ เพื่อรองรับความต้องการในการใช้บริการของผู้ใช้บริการธนาคารอิเล็กทรอนิกส์ ที่เพิ่มมากขึ้นอย่างต่อเนื่อง เนื่องจากธนาคารอิเล็กทรอนิกส์ทำให้เกิดความรวดเร็วและสะดวกสบายในการทำธุรกรรมมากขึ้นและประหยัด

#### 1) ข้อดีของการใช้ Internet Banking

- ลูกค้าใช้บริการได้ทุกที่ทุกเวลาที่ต้องการ
- ความรวดเร็วในการให้บริการ
- ให้ความสะดวกสบายแก่ลูกค้า
- เป็นบริการที่มีประสิทธิภาพ
- มีบริการเสริมต่างๆ มากมาย

#### 2) ข้อเสียของการใช้ Internet Banking

- ความปลอดภัย
- ลูกค้าไม่เข้าใจระบบ
- การแพร่หลายของอินเทอร์เน็ตยังมีน้อย
- ขั้นตอนการสมัครยังยุ่งยากและใช้เวลานาน
- ลูกค้ายังไม่คุ้นกับการใช้เทคโนโลยีในการใช้บริการ

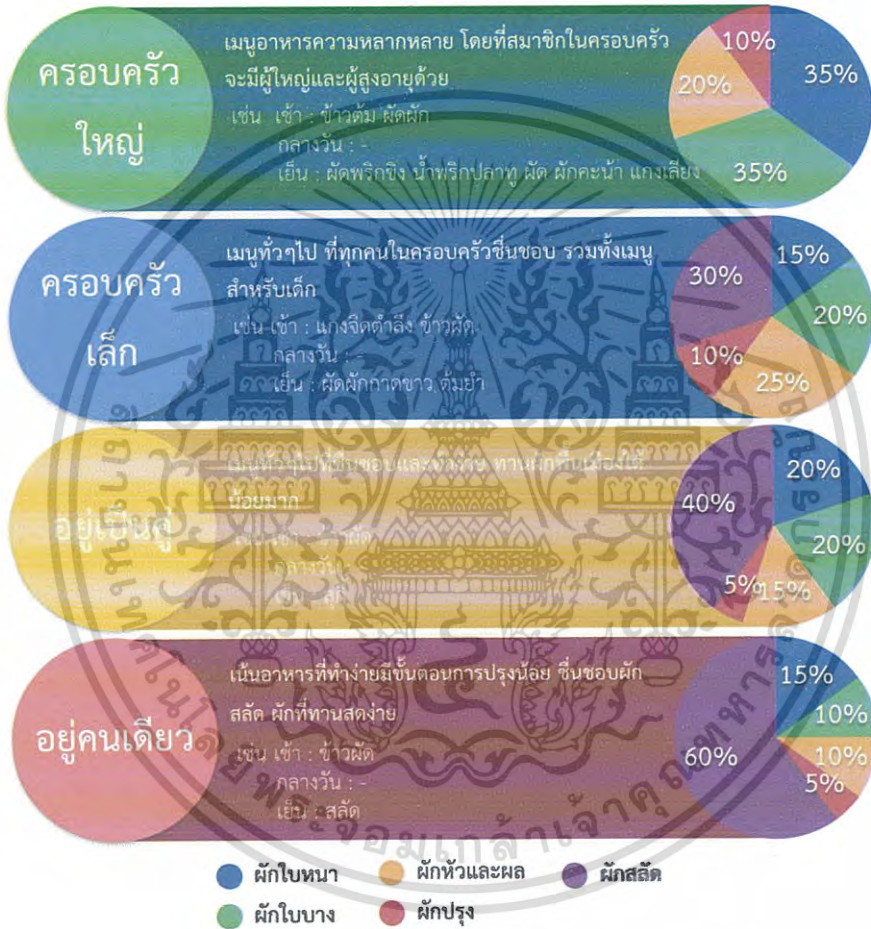
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.5.5 สรุปและวิเคราะห์ข้อมูลสนับสนุนในการออกแบบระบบ

ข้อมูลข้างต้นเป็นข้อมูลเบื้องต้นที่คาดว่าจะนำมาใช้ในโครงการโดยสามารถสรุปและวิเคราะห์ข้อมูลได้ดังนี้

2.6.5.1 อาหารในชีวิตประจำวัน

จากการข้อมูลอาหารในชีวิตประจำวัน และวิเคราะห์องค์ประกอบในแต่ละมื้ออาหาร โดยแบ่งตามขนาดครอบครัว จะคาดคะเนลักษณะการบริโภคผัก โครงการควรจัดชุดผักซึ่งมีอัตราส่วนของชนิดผัก ดังนี้



ภาพที่ 106 วิเคราะห์อัตราส่วนการบริโภคผักในชีวิตประจำวัน

2.6.5.2 การเก็บรักษาคุณภาพผัก และ วิธีการล้างผักและผลไม้

จากการข้อมูลการเก็บรักษาคุณภาพผัก และ วิธีการล้างผักและผลไม้ ซึ่งเป็นข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่อโครงการเพื่อจะเป็นวิธีการในการเก็บรักษาผลผลิตแต่ละชนิด และล้างผลผลิตที่ได้รับจากเกษตรกรให้เหมาะสมและคงอยู่ในสภาพดี สด ใหม่ อีกทั้งยังเป็นข้อมูลที่จะให้สำหรับสมาชิกโครงการ เพื่อให้สมาชิกได้เก็บรักษาและล้างผลผลิตจากโครงการ ซึ่งเป็นส่วนเล็กๆ ที่จะทำให้สมาชิกประทับใจในบริการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 2.6.5.3 ช่องทางการชำระเงิน

จากการข้อมูลช่องทางการชำระเงิน ผู้วิจัยมองว่าทั้ง 3 ช่อง คือ paypal เคาน์เตอร์เซอร์วิส (Counter Service) และ ธนาคารอิเล็กทรอนิกส์ หรือ อิเล็กทรอนิกส์แบงกิง (Electronic Banking, Online banking, Internet banking) เป็นวิธีการชำระเงินรูปแบบใหม่ที่เหมาะสำหรับนำมาใช้ในโครงการ เพื่อจะอำนวยความสะดวก เชื่อถือได้ และยังช่วยลดการชำระเงินระหว่างสมาชิกกับโครงการ



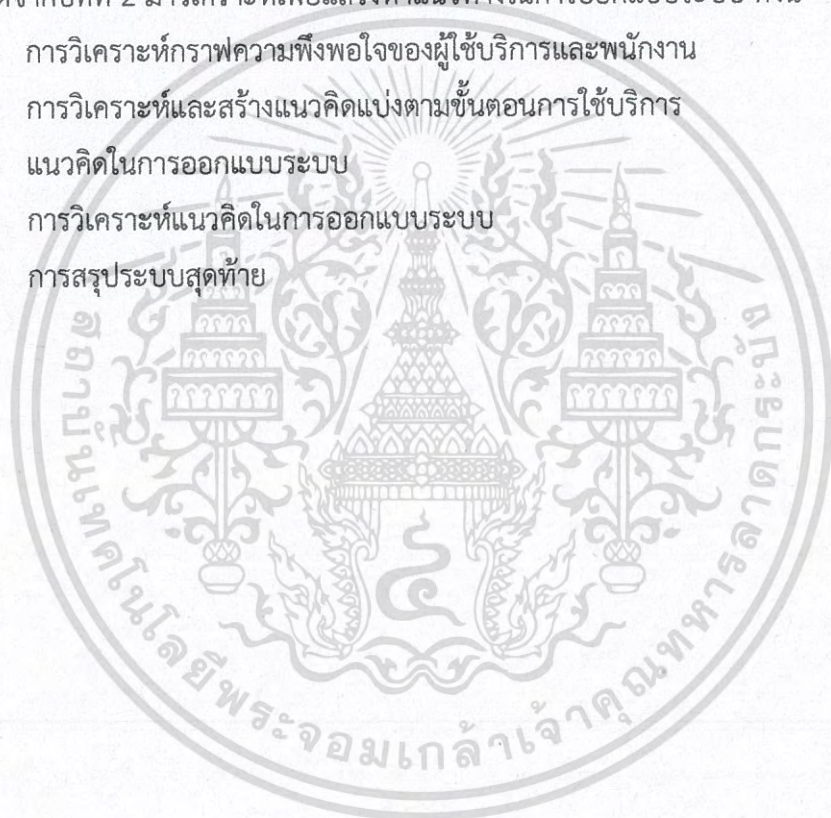
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 3

### การพัฒนางานออกแบบ

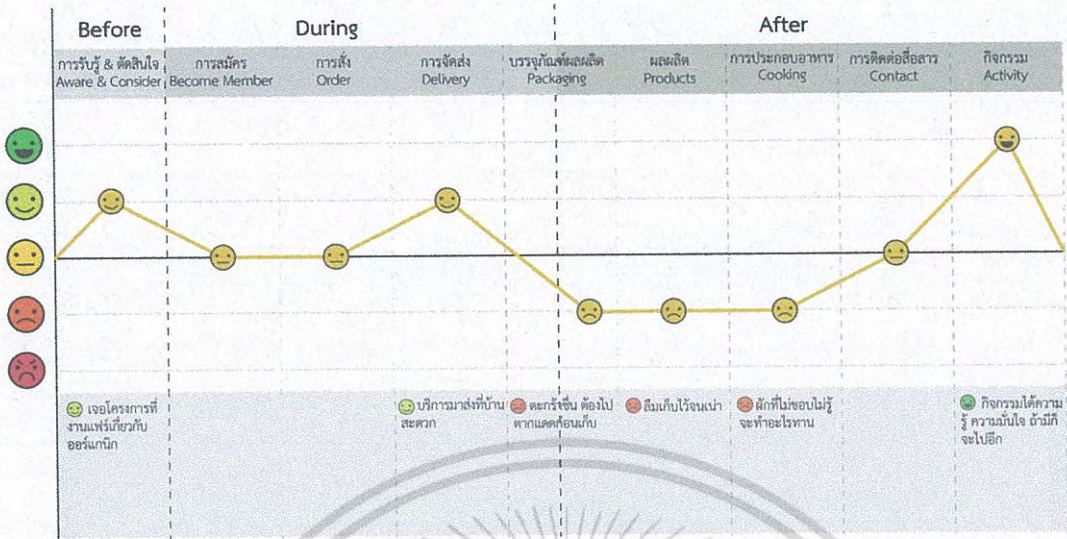
เพื่อออกแบบระบบผลิตภัณฑ์สารสนเทศบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรกึ่งอูฐให้ยั่งยืน ผู้วิจัยจึงได้ทำการศึกษาวิเคราะห์ผู้ใช้บริการและพนักงานผู้เกี่ยวข้องแบ่งตามขั้นตอนการใช้บริการเพื่อออกแบบระบบให้เหมาะสมกับผู้ใช้บริการ และได้นำบทสรุปข้อมูลเพื่อเข้าสู่การออกแบบที่ได้จากบทที่ 2 มาวิเคราะห์เพื่อแสวงหาแนวทางในการออกแบบระบบ ดังนี้

- 3.1 การวิเคราะห์กราฟความพึงพอใจของผู้ใช้บริการและพนักงาน
- 3.2 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดแบ่งตามขั้นตอนการใช้บริการ
- 3.3 แนวคิดในการออกแบบระบบ
- 3.4 การวิเคราะห์แนวคิดในการออกแบบระบบ
- 3.5 การสรุประบบสุดท้าย



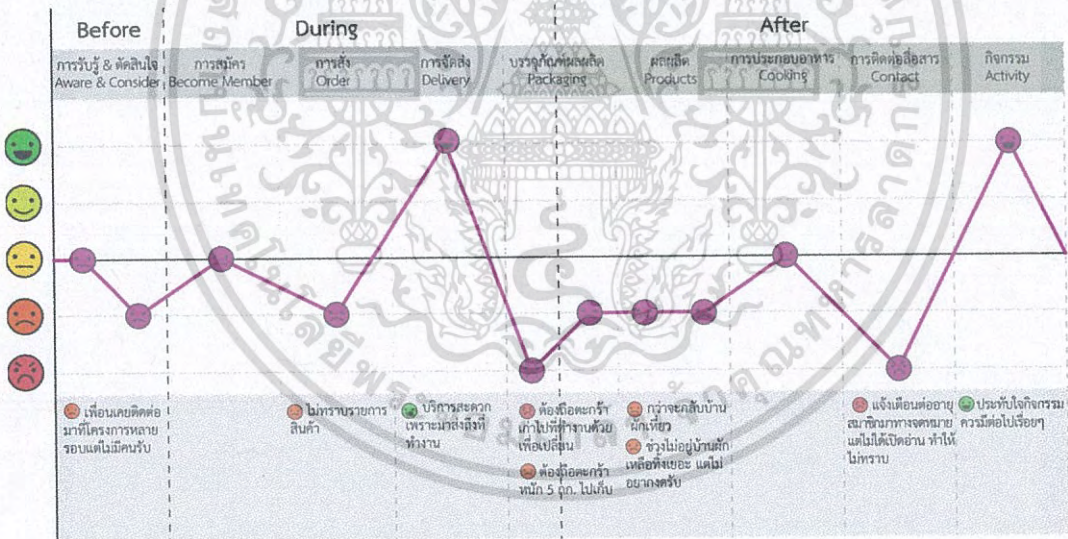


### 3.1.3 คุณสมพร (ข้าราชการเกษียณ อายุ 61 ปี)



ภาพที่ 109 กราฟความพึงพอใจของคุณสมพร

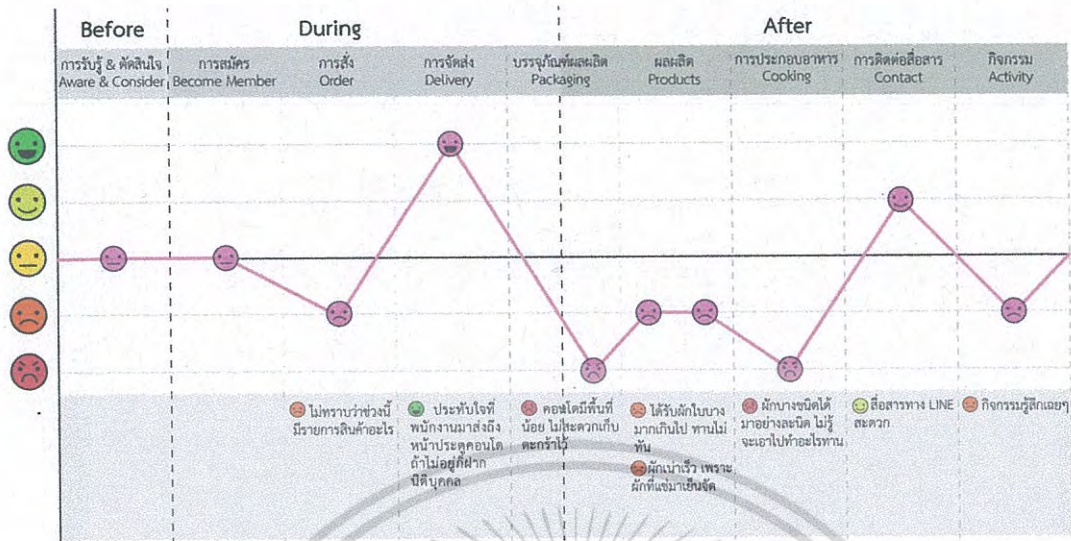
### 3.1.4 คุณหนุ่ม (ผู้เชี่ยวชาญด้านคอมพิวเตอร์ที่ UN อายุ 41 ปี)



ภาพที่ 110 กราฟความพึงพอใจของคุณหนุ่ม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

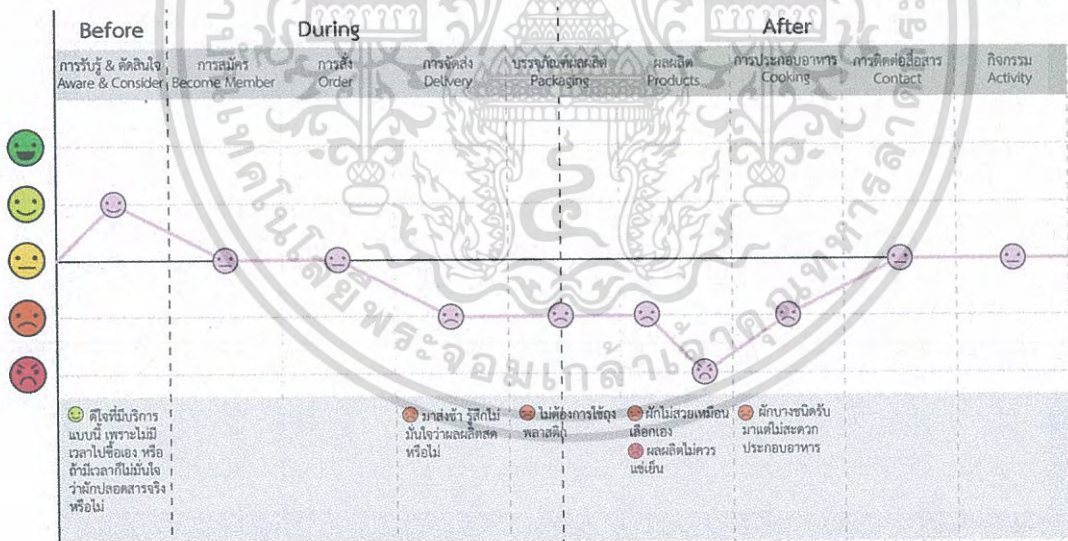
### 3.1.5 คุณณัฏฐ์ (รับจ้างอิสระ อายุ 55 ปี)



ภาพที่ 111 กราฟความพึงพอใจของคุณณัฏฐ์

### 3.1.6 คุณแพท (อาจารย์มหาวิทยาลัย และ ผู้ประกอบการใน Farmer's Market อายุ 42 ปี)

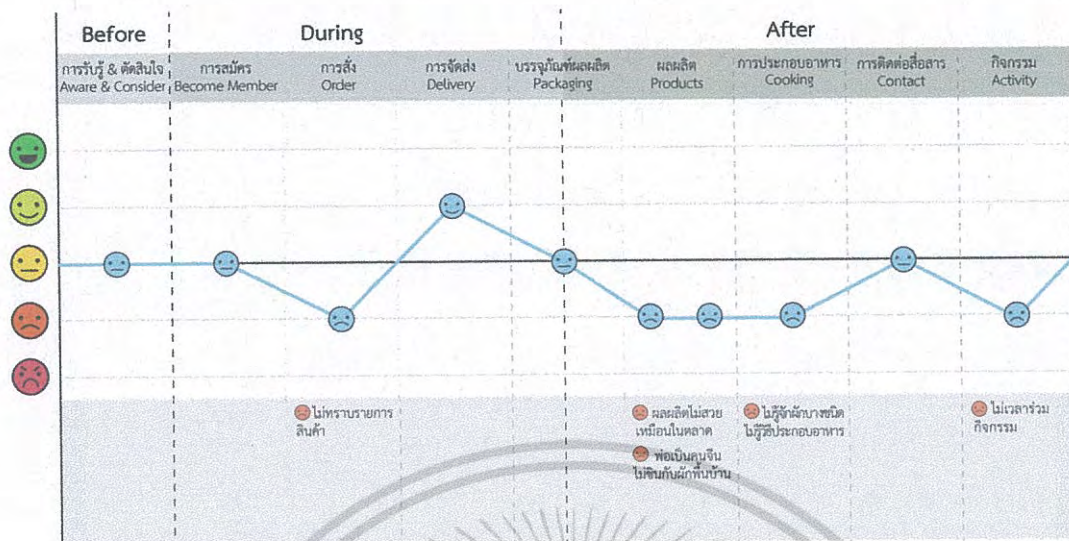
อายุ 42 ปี)



ภาพที่ 112 กราฟความพึงพอใจของคุณแพท

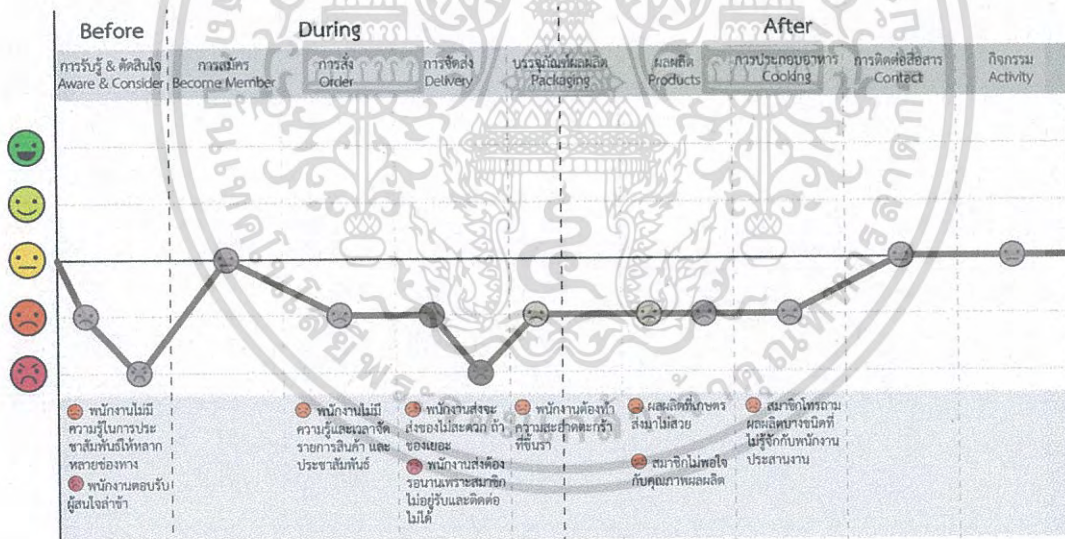
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.1.7 คุณเพ็ญจันทร์ (พนักงานบัญชี และ เปิดโรงเรียนเนอร์สเซอร์ อายุ 52 ปี)



ภาพที่ 113 กราฟความพึงพอใจของคุณเพ็ญจันทร์

### 3.1.8 พนักงาน



พนักงาน

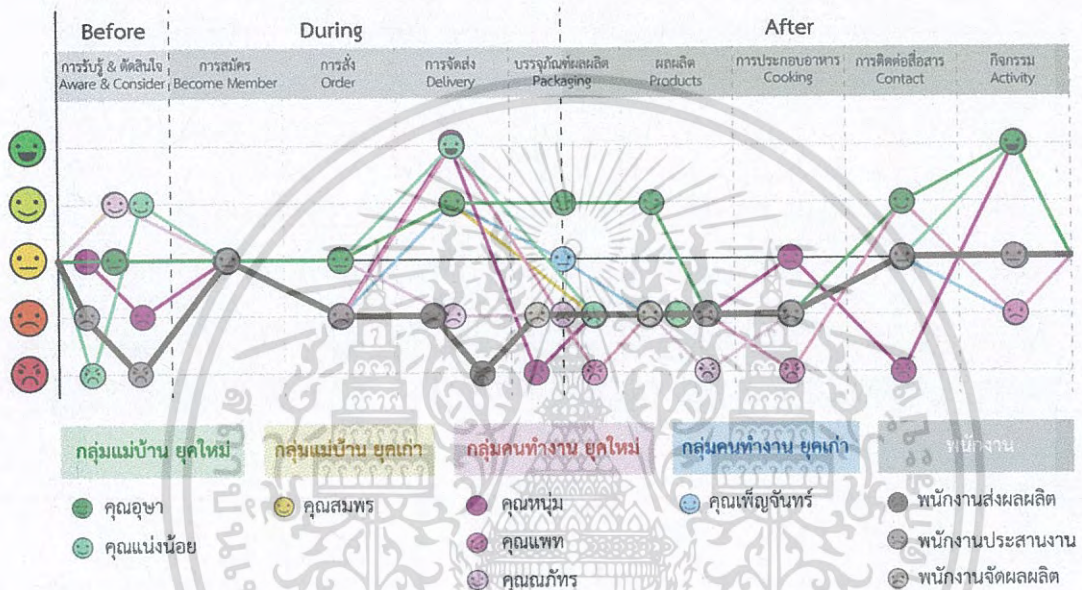
- พนักงานส่งผลิตภัณฑ์
- พนักงานประสานงาน
- พนักงานจัดผลิตภัณฑ์

ภาพที่ 114 กราฟความพึงพอใจของพนักงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดแบ่งตามขั้นตอนการใช้บริการ

จากการวิเคราะห์ข้อมูลบริการส่งผลผลิตที่เกิดขึ้นยังไม่อาจสร้างพหุพึงพอใจให้ผู้ใช้บริการได้ยังพบปัญหาการให้บริการ และเพื่อสร้างระบบบริการที่สร้างความประทับใจและประสบการณ์การใช้บริการที่ตรงใจผู้ให้บริการ ซึ่งจำเป็นต้องมีการวางแผนการคิดอย่างรอบด้าน ตั้งแต่ก่อนการใช้บริการ (Before) ระหว่างการใช้บริการ (During) จนถึงหลังการใช้บริการ (After) จึงวิเคราะห์ได้กราฟความพึงพอใจรวมของผู้ใช้บริการและพนักงาน เพื่อสร้างแนวคิดแบ่งตามขั้นตอนการใช้บริการ ได้ดังนี้



ภาพที่ 115 กราฟความพึงพอใจรวมของผู้ใช้บริการและพนักงาน

#### 3.2.1 ขั้นตอนการรับรู้และตัดสินใจ (Aware & Consider)



ตารางที่ 35 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการรับรู้และตัดสินใจ (Aware & Consider)

วิเคราะห์	แนวคิด
<p>- ผู้ใช้บริการส่วนใหญ่จะเป็นผู้เข้าหาและขอข้อมูลจากโครงการ ช่องทางการประชาสัมพันธ์ยังไม่หลากหลาย เนื่องจากพนักงานไม่มีความรู้ในการสื่อสารประชาสัมพันธ์</p>	<p>- สร้างช่องทางประชาสัมพันธ์ที่หลากหลายและเข้าถึงกลุ่มเป้าหมายที่ไม่ชอบค้นคว้าหาข้อมูล</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.2 ขั้นตอนการสมัครสมาชิก (Become Member)

ตารางที่ 36 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการสมัครสมาชิก (Become Member)

วิเคราะห์	แนวคิด
<p>- การสมัครมีอยู่ 2 วิธี คือ</p> <p>วิธีที่ 1  → เงินสด</p> <p>วิธีที่ 2  → โอนเงิน</p> <p>ผู้ใช้บริการและพนักงานรู้สึกไม่มีปัญหา อาจเพราะไม่คิดว่าจะมีวิธีการที่ง่ายกว่านี้</p>	<p>- เสนอวิธีการสมัครสมาชิกที่ใช้บริการง่าย เช่น ผ่านเว็บ และ App</p>

### 3.2.3 ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้า (Order)

ตารางที่ 37 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้า (Order)

วิเคราะห์	แนวคิด
<p>- ผู้ใช้บริการส่วนมากไม่ทราบว่ามีสินค้าให้ สั่งเพิ่ม หรือไม่ทราบว่ามีรายการสินค้า อะไรบ้าง เนื่องจากไม่มีวิธีการสั่งที่ ชัดเจน พนักงานไม่มีความรู้ในการ จัดการ</p>	<p>- เสนอวิธีการสั่งซื้อสินค้าที่เป็นแบบแผนใช้ บริการง่ายเป็นขั้นตอน โดยคำนึงถึงกลุ่ม ผู้ใช้บริการทุกรูปแบบ</p>

### 3.2.4 ขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)

ตารางที่ 38 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)

วิเคราะห์	แนวคิด
<p>- พนักงานส่งต้องการความคล่องตัวในการ ทำงาน</p>	<p>- ออกแบบระบบการจัดส่งที่มีประสิทธิภาพ มีการวางแผนลำดับที่การส่งก่อนปฏิบัติ หน้าที่</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 38 (ต่อ) การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)

วิเคราะห์	แนวคิด
<p>- พนักงานส่งพบทำงานล่าช้า เนื่องจากมาถึงที่หมายแล้วไม่มีผู้รับหรือต้องรอนาน</p> <p>วิเคราะห์ผู้ใช้บริการแบ่งตามสถานที่จัดส่ง ได้ดังนี้</p> <p><b>บ้าน</b> • ผู้ใช้บริการประเภทนี้ลืมวันรับบ่อยครั้ง เนื่องจากความเคยชินในการอยู่บ้าน</p> <p><b>คอนโด</b> • ถ้าผู้ใช้บริการรอรับด้วยตนเอง ต้อง เตรียมตัวรับล่วงหน้า</p> <p><b>ที่ทำงาน</b> • ผู้ใช้บริการอยู่ในขณะทำงาน ต้อง เตรียมตัวรับล่วงหน้า</p>	<p>- มีระบบแจ้งล่วงหน้าก่อนวันส่งและแจ้งล่วงหน้าก่อนพนักงานไปถึง เพื่อให้สมาชิกเตรียมตัว</p>

3.2.5 ขั้นตอนการบรรจุผลผลิต (Packaging)

ตารางที่ 39 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการการบรรจุผลผลิต (Packaging)

วิเคราะห์	แนวคิด
<p>- พนักงานส่งขนย้ายไม่สะดวก ในกรณีสินค้าที่สั่งมีจำนวนเยอะ</p>	<p>- ออกแบบบรรจุภัณฑ์หรืออุปกรณ์เสริมรองรับในกรณีที่มีสินค้าที่ต้องส่งจำนวนมากกว่าปกติ และสะดวกในการขนย้าย</p>
<p>- วิเคราะห์ผู้ใช้บริการแบ่งตามสถานที่จัดส่ง</p> <p><b>บ้าน</b> • ผู้ใช้บริการประเภทนี้จะพบปัญหาทั่วไป คือ ความสะอาด</p> <p><b>คอนโด</b> • ผู้ใช้บริการประเภทนี้มีปัญหาจัดเก็บบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากมีพื้นที่จำกัด</p> <p><b>ที่ทำงาน</b> • ผู้ใช้บริการประเภทนี้ต้องการบรรจุภัณฑ์ที่สามารถจัดเก็บผลผลิตได้นานและขนย้ายกลับที่พักสะดวกในตอนเย็น</p>	<p>• ออกแบบอุปกรณ์บรรจุผลผลิตด้วยวัสดุที่คงทน และทำความสะอาดง่าย</p> <p>• ออกแบบอุปกรณ์บรรจุผลผลิตสามารถพับเก็บ หรือย่อขนาดได้เมื่อใช้งานเสร็จ</p> <p>• ออกแบบอุปกรณ์บรรจุภัณฑ์ที่ช่วยรักษาคุณภาพผลผลิต และ ขนย้ายสะดวก</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.6 ขั้นตอนการผลิตและการประกอบอาหาร (Products & Cooking)

ตารางที่ 40 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการผลิตและการประกอบอาหาร (Products & Cooking)

วิเคราะห์	แนวคิด
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้ใช้บริการยังไม่พึงพอใจกับคุณภาพผลผลิต               <ul style="list-style-type: none"> <li>- <u>คุณภาพที่ควบคุมไม่ได้</u> เนื่องจากผลผลิตอินทรีย์ ควบคุมยาก เพราะต้องอาศัยธรรมชาติ</li> <li>- <u>คุณภาพที่ควบคุมได้</u> เช่น ใบเหลือง รากผักมีดินติด</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สร้างความเชื่อมั่นผ่านบุคคล เช่น มีการให้ข้อมูล การเพาะปลูกจากเกษตรกร</li> <li>- มีการตรวจคัดผลผลิต (Quality Control)</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ชุดพื้นฐานยังไม่ตรงกับความต้องการของผู้ใช้บริการ</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีการจัดชุดพื้นฐาน โดยวิเคราะห์จากการจำลองมื้ออาหารใน 1 สัปดาห์ ของกลุ่มผู้ใช้บริการ</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- ผู้ใช้บริการต้องการข้อมูลช่วยในการประกอบอาหาร</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- เสนอวิธีประกอบอาหารที่หลากหลายวิธี ทั้งอาหารคาว หวาน การแปรรูปผลผลิต</li> <li>- มีเสนอข้อมูลเสริมผลผลิต สุขภาพ และ การใช้ชีวิตที่ดีขึ้น ให้ผู้ใช้บริการรู้สึกประทับใจ เช่น คุณประโยชน์ วิธีการยืดอายุผลผลิต สมุนไพรรักษาโรค เป็นต้น</li> </ul>

### 3.2.7 ขั้นตอนการติดต่อสื่อสาร (Contact)

ตารางที่ 41 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนการติดต่อสื่อสาร (Contact)

วิเคราะห์	แนวคิด
<ul style="list-style-type: none"> <li>- การติดต่อสื่อสารขึ้นอยู่กับความสะดวกส่วนบุคคล</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีวิธีการติดต่อที่หลากหลายช่องทางและทั่วถึงทุกกลุ่มผู้ใช้บริการ</li> </ul>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.2.8 ขั้นตอนกิจกรรม (Activity)

ตารางที่ 42 การวิเคราะห์และสร้างแนวคิดขั้นตอนกิจกรรม (Activity)

วิเคราะห์	แนวคิด
- ผู้ใช้บริการที่เคยร่วมกิจกรรม (เยี่ยมชม ฟาร์มเกษตรกร) จะรู้สึกประทับใจ เห็นใจเกษตรกร และมั่นใจผลผลิตมากขึ้น และผู้ใช้บริการบางส่วนไม่มีเวลาเข้าร่วมกิจกรรม	- มีวิธีการจัดกิจกรรมที่หลากหลายให้น่าสนใจเหมาะสมกับกลุ่มผู้ใช้บริการ และมีการให้ข้อมูลที่มีประสิทธิภาพเสมือนผู้ใช้บริการมาชมฟาร์มด้วยตนเอง

## 3.3 แนวคิดในการออกแบบระบบ

### 3.3.1 ขั้นตอนการรับรู้และตัดสินใจ (Aware & Consider)

#### 3.3.1.1 Aware & Consider 1 : สร้างเครือข่ายผู้บริโภคที่ใหญ่ขึ้น



ภาพที่ 116 Aware & Consider 1 : สร้างเครือข่ายผู้บริโภคที่ใหญ่ขึ้น

มีการร่วมมือกับโครงการที่เป็นตัวกลางรับซื้อผลผลิตอินทรีย์จากผู้ผลิตส่งตรงถึงผู้บริโภค เช่น โครงการปลูกเพื่อนกัน โครงการปิ่นโตข้าว ที่มีการจัดส่งข้าวอินทรีย์ ซึ่งมีฐานผู้บริโภคที่สนใจผลผลิตอินทรีย์ เป็นการสร้างเครือข่ายผู้บริโภคที่ใหญ่ขึ้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

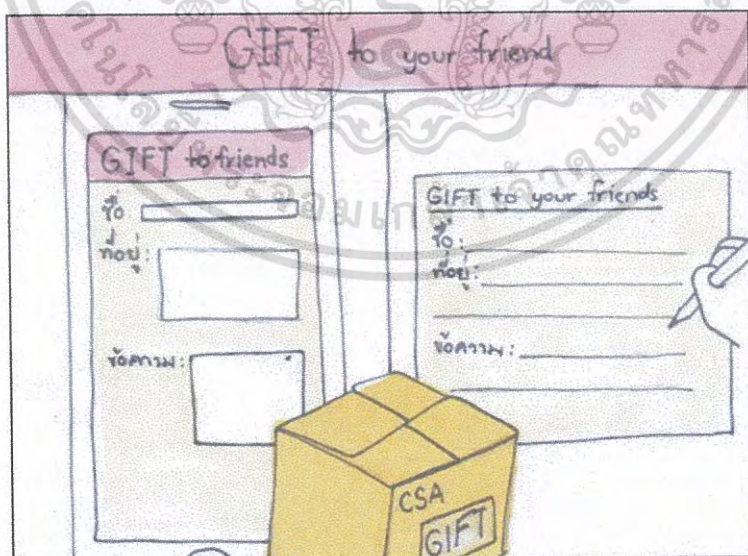
### 3.3.1.2 Aware & Consider 2 : ประชาสัมพันธ์ภายในแหล่งผู้บริโภคสีเขียว



ภาพที่ 117 Aware & Consider 2 : ประชาสัมพันธ์ภายในแหล่งผู้บริโภค

ประชาสัมพันธ์ในแหล่งที่กลุ่มเป้าหมายให้ความสนใจ เช่น ตลาดนัดสีเขียว งานออกร้านเพื่อสุขภาพ โดยโครงการที่มีการออกร้าน แจกใบสมัคร มีกล่องตัวอย่างชุดผลิต มีการให้ข้อมูลเกี่ยวกับเกษตรกรและผู้ผลิตและผู้บริโภค เพื่อให้เกิดแรงจูงใจ

### 3.3.1.3 Aware & Consider 3 : กิจกรรม gift to your friend



ภาพที่ 118 Aware & Consider 3 : กิจกรรม gift to your friend

ให้สมาชิกส่งกล่องผลิตเป็นของขวัญให้เพื่อนหรือคนรู้จักได้ลอง

ใช้บริการ เป็นการเพิ่มสมาชิกให้โครงการอีกทางหนึ่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.1.4 Aware & Consider 4 : กิจกรรม share การใช้บริการใน Social Network

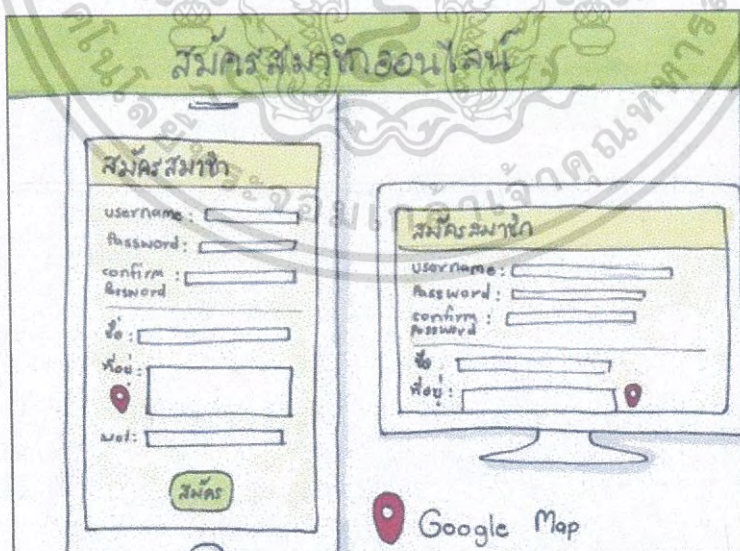


ภาพที่ 119 Aware & Consider 4 : กิจกรรม share การใช้บริการใน Social Network

มีกิจกรรมสนับสนุนสมาชิก share การใช้บริการใน Social Network เช่น facebook โดยมีแรงจูงใจในการทำกิจกรรม เช่น ได้รับส่วนลดสินค้า

### 3.3.2 ขั้นตอนการสมัครสมาชิก (Become Member)

#### 3.3.2.1 Become Member 1 : การสมัครสมาชิกออนไลน์



ภาพที่ 120 Become Member 1 : การสมัครสมาชิกออนไลน์

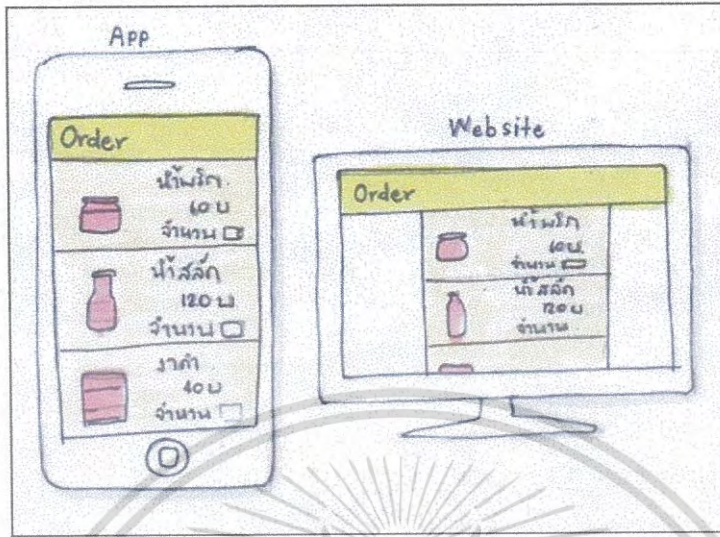
เพิ่มช่องทางการสมัครออนไลน์ผ่าน Application และ Website

และระบุตำแหน่งที่อยู่ด้วยโปรแกรม Google Map เพิ่มความสะดวกรวดเร็ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.3 ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้า (Order)

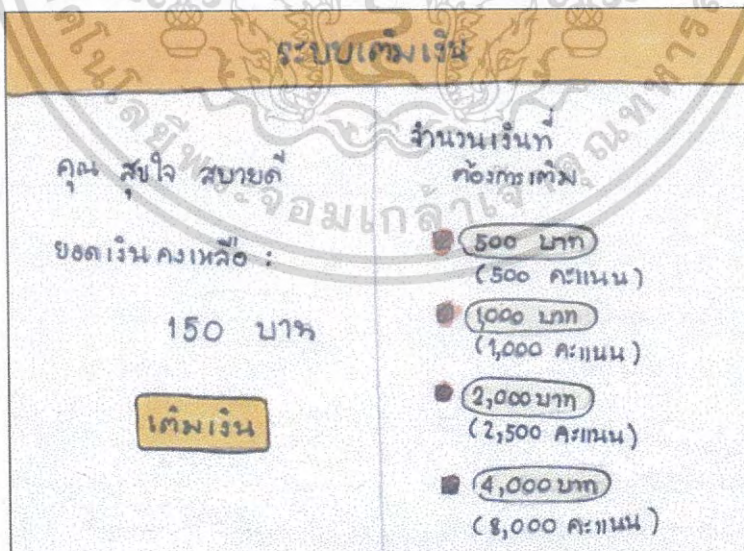
#### 3.3.3.1 Order 1 : การสั่งซื้อสินค้าออนไลน์



ภาพที่ 121 Order 1 : การสั่งซื้อสินค้าออนไลน์

เพิ่มช่องทางการสั่งซื้อสินค้าออนไลน์ผ่าน Application และ Website เพื่อการใช้งานที่สะดวกรวดเร็ว มีการให้ข้อมูลสินค้า ราคา ระบุจำนวนที่ต้องการสั่งซื้อ มีลำดับขั้นตอนการสั่งซื้อชัดเจน ผู้ใช้บริการไม่สับสน

#### 3.3.3.2 Order 2 : ระบบเติมเงิน





ภาพที่ 122 Order 2 : ระบบเติมเงิน

ช่องทางการชำระเงินด้วยระบบเติมเงินสำหรับซื้อสินค้า สมาชิกไม่

ต้องโอนเงินทุกครั้งที่สั่งซื้อ และทุกครั้งที่ได้เงินจะมีคะแนนสะสมจูงใจให้ใช้บริการ เอกสารเป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.3.3 Order 3 : สะสมแต้มแลกส่วนลด

Bonus Point	
1 บาท = 1 แต้้ม ⇒ 60 แต้้ม <b>ลด</b> 1 บาท	
 <p>12 ครั้ง 4200 บาท 4200 แต้้ม</p>	<p>แต้มสะสม</p> <p>4350 แต้้ม</p>
 <p>150 บาท 150 แต้้ม</p>	<p>ใช้เป็นส่วนลด <b>ลด</b> ได้</p> <p>72.50 บาท</p>

ภาพที่ 123 Order 3 : สะสมแต้มแลกส่วนลด

สะสมแต้มแลกส่วนลด เมื่อซื้อสินค้าครบทุก 1 บาทจะได้รับ 1 แต้้ม สะสมครบ 60 แต้้มแลกเป็นส่วนลด 1 บาท

3.3.4 ขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)

3.3.4.1 Delivery 1 : รหัสขนส่ง

สีแสดงวันส่ง      เบอร์รถที่ส่ง      รหัสเส้นทางส่ง

XX-XXX

ex.  03-005

อำเภอ สิ้นค้าจีนนี้ส่ง วันศุกร์ รถคันที่ 3  
 เส้นทางหมายเลข 5

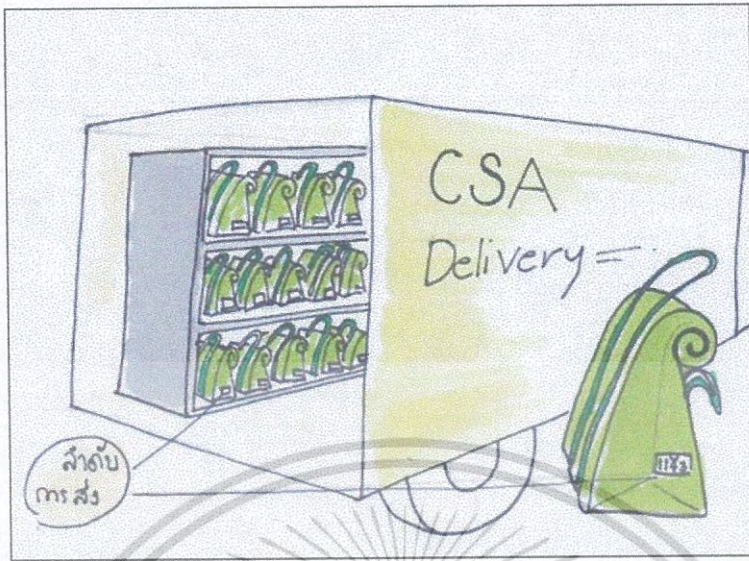
ภาพที่ 124 Delivery 1 : รหัสขนส่ง

มีรหัสขนส่งสินค้าติดกับกล่องผลผลิตของสมาชิกเพื่อความสะดวก

รวดเร็วในและลดความผิดพลาดในการขนส่งของพนักงานขนส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

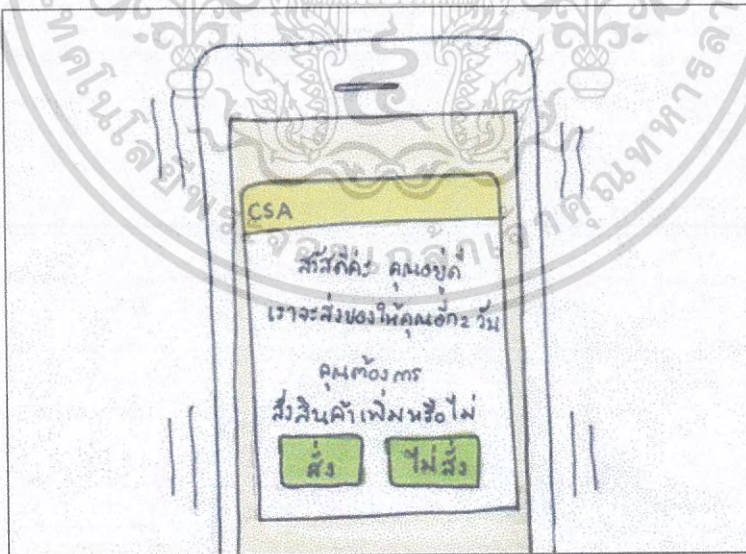
### 3.3.4.2 Delivery 2 : ระบบการขนส่ง



ภาพที่ 125 Delivery 2 : ระบบการขนส่ง

ระบบขนส่งมีการวางบนชั้นให้เป็นระเบียบเรียบร้อย เพื่อเพิ่มปริมาณการขนส่ง จัดเรียงลำดับการขนส่งเพื่อให้รวดเร็ว

### 3.3.4.3 Delivery 3 : ข้อความเตือนล่วงหน้า 2 วัน



ภาพที่ 126 Delivery 3 : ข้อความเตือนล่วงหน้า 2 วัน

มีระบบแจ้งเตือนการสั่งซื้อสินค้าถึงสมาชิกล่วงหน้า 2 วันก่อนวันส่ง

ผลผลิต เพื่อที่พนักงานจะได้จัดเตรียมทันเวลา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.4.4 Delivery 4 : ข้อความเตือนล่วงหน้า 30 นาที



ภาพที่ 127 Delivery 4 : ข้อความเตือนล่วงหน้า 30 นาที

ข้อความเตือนล่วงหน้า 30 นาที ก่อนที่สินค้าจะมาถึง เพื่อให้ผู้ใช้บริการเตรียมตัว

### 3.3.4.5 Delivery 5 : จุดรับสินค้า



ภาพที่ 128 Delivery 5 : จุดรับสินค้า

เพิ่มจุดรับสินค้าให้ผู้ใช้บริการออกมาสินค้าด้วยตนเอง หากผู้ใช้บริการมารับสินค้าด้วยตนเองที่จุดรับสินค้า จะช่วยประหยัดค่าขนส่งได้

โดยจุดรับสินค้านี้มี 2 จุด คือ ตลาดพร้าว - จุดที่มีผู้ใช้บริการหนาแน่นจากการศึกษาข้อมูล

ศาลาแดง - จุดที่มีแนวโน้มการใช้บริการอยู่เยอะ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใช้เห็นไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.3.5 ขั้นตอนการบรรจุผลผลิต (Packaging)

#### 3.3.5.1 Packaging 1 : กระเป๋าบรรจุผลผลิต



ภาพที่ 129 Packaging 1 : กระเป๋าบรรจุผลผลิต

บรรจุภัณฑ์บรรจุผลผลิต ออกแบบให้เป็นกระเป๋าพับเก็บได้ มีzip ด้านข้างสะดวกในการหยิบฝักด้านใน บุด้วยฟอยล์กันความร้อนความเย็น ด้านนอกมีช่องใส่ชื่อกับรหัสขนส่ง สะดวกในการลำเลียงขึ้นรถ ด้านข้างมีลำดับการส่ง

### 3.3.6 ขั้นตอนผลผลิต (Products)

#### 3.3.6.1 Product 1 : ป้ายรับรองคุณภาพผลผลิต

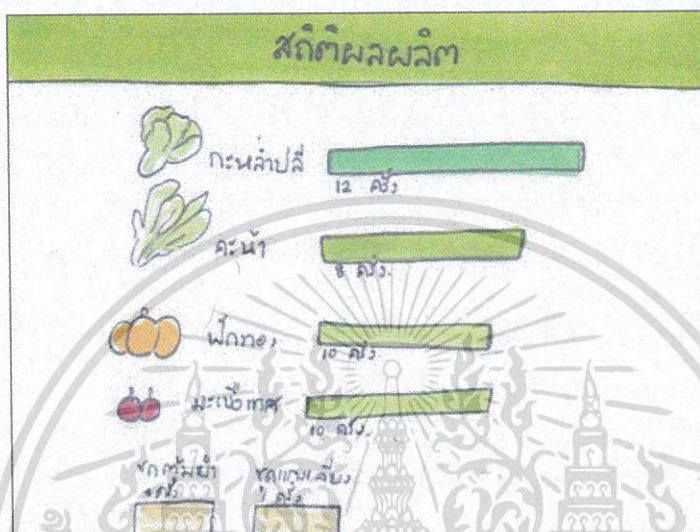


ภาพที่ 130 Product 1 : ป้ายรับรองคุณภาพผลผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สำหรับผลผลิตที่ไม่สวยมีการติดป้ายรับรองคุณภาพ ด้านหน้าเป็น QR code สแกนไปที่หน้า Farmer's Diary ที่บอกเล่าสาเหตุของผลผลิตที่ไม่สวยงาม และด้านหลังเขียนข้อความใจสมาชิกให้บริโภคผลผลิต เช่น ถึงจะไม่สวยงามแต่เต็มไปด้วยคุณประโยชน์อย่างไรบ้าง เป็นต้น

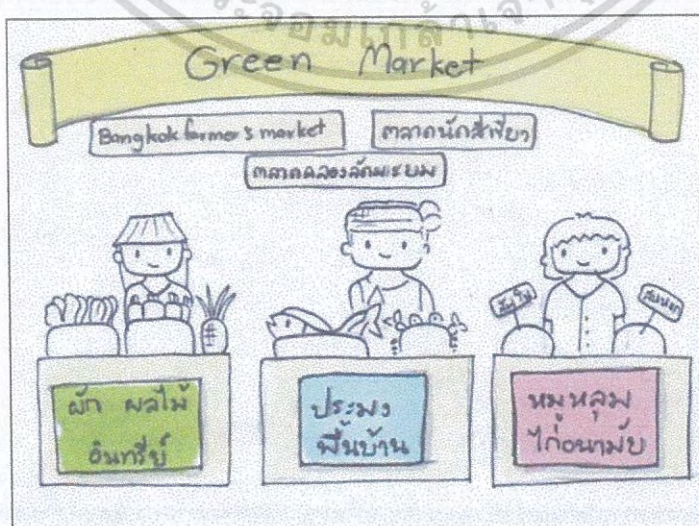
### 3.3.6.2 Product 2 : สถิติการรับผลผลิต



ภาพที่ 131 Product 2 : สถิติการรับผลผลิต

มีสถิติการรับผลผลิตของสมาชิก เพื่อจะทราบว่าตนเองได้บริโภคอะไรไปบ้าง และในส่วนของพนักงานจะทราบว่าสมาชิกท่านนี้ได้รับผลผลิตอะไรไปแล้ว และปรับชุดผลผลิตให้มีความหลากหลาย

### 3.3.6.3 Product 3 : เชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต



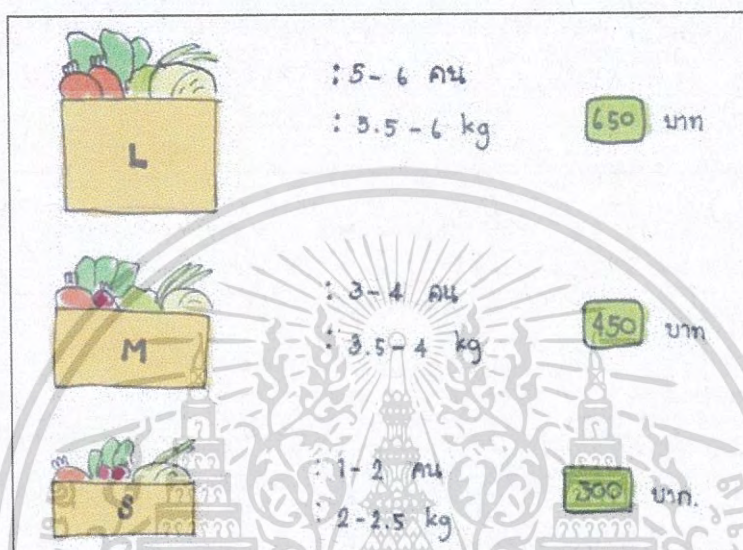
ภาพที่ 132 Product 3 : เชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลหน้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โครงการตลาดต่างๆ ที่เป็นตัวกลางให้ผู้ผลิตและผู้บริโภคมาแลกเปลี่ยน เช่น Bangkok farmer's market ตลาดนัดสีเขียว ตลาดคลองลัดมะยม โครงการมีการเข้าไปเชื่อมโยงกับผู้ผลิต เพื่อขยายเครือข่ายกับผู้ผลิตให้เข้ามาเป็นผู้ผลิตในโครงการ

### 3.3.7 ขั้นตอนการประกอบอาหาร (Cooking)

#### 3.3.7.1 Cooking 1 : ชุดผักพื้นฐาน



ภาพที่ 133 Cooking 1 : ชุดผักพื้นฐาน

จัดชุดพื้นฐานตามประเภทผู้ใช้บริการที่วิเคราะห์

#### 3.3.7.2 Cooking 2 : ชุดประกอบอาหาร

ชุดประกอบอาหาร		
ชุดพื้นฐาน	ชุดผักพื้นฐาน	ชุดขนมกุฎกวด
 ชุดผักต้มปลา 200฿	 ชุดแกงเผ็ดสับหมู 90฿	 แดงไก่สมุนไพร 40฿
 ชุดแกงเขียว 100฿	 ชุดไข่ต้มผัดหมู 20฿	 ชุดไข่ต้มกุฎกวด 50฿

ภาพที่ 134 Cooking 2 : ชุดประกอบอาหาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับบริการเชิงงานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

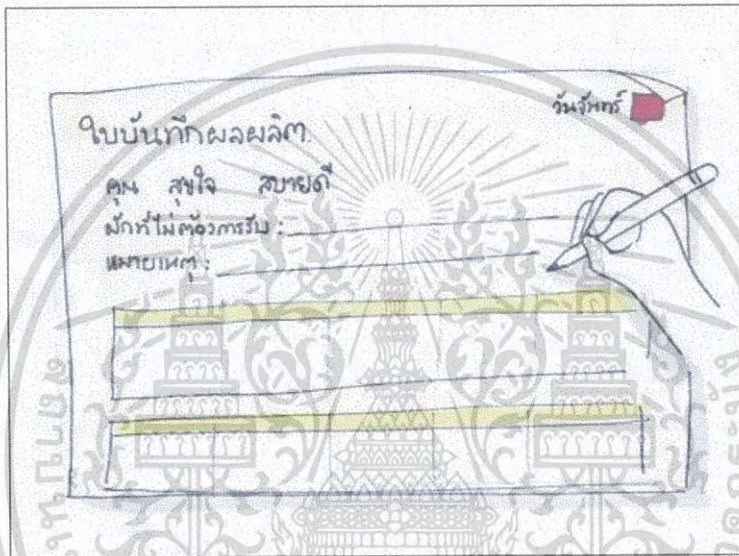
จัดผลผลิตเป็นชุดเมนูประกอบอาหาร แบ่งเป็น 3 ประเภท

1. ชุดพื้นฐาน - เมนูพื้นฐานในชีวิตประจำวัน
2. ชุดฝึกพื้นฐาน - เมนูที่มีฝึกพื้นฐานเป็นส่วนประกอบเพื่อ

เกิดแรงจูงใจในการบริโภคฝึกพื้นฐาน

3. ชุดตามฤดูกาล - เมนูที่ใช้ฝึกตามฤดูกาลเป็นส่วนประกอบ เพื่อช่วยระบายฝึกตามฤดูกาลที่มีปริมาณมาก

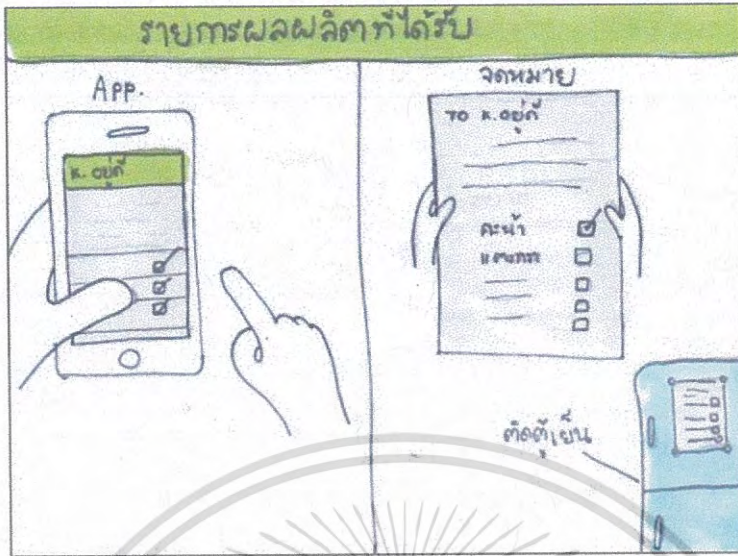
### 3.3.7.3 Cooking 3 : ใบจดบันทึกผลผลิต



ภาพที่ 135 Cooking 3 : ใบจดบันทึกผลผลิต

ใบจดบันทึกรายการรับผลผลิตในแต่ละสัปดาห์ สำหรับพนักงาน จัดผลผลิต เพื่อให้ทราบว่ก่อนหน้านี้สมาชิกทำอะไรไปแล้วบ้าง จะได้ไม่จัดผลผลิตซ้ำ และ ใช้ใบบันทึกสำหรับพิมพ์จดหมายรายการสินค้าที่สมาชิกได้รับ

### 3.3.7.4 Cooking 4 : รายการผลผลิตที่ได้รับ



ภาพที่ 136 Cooking 4 : รายการผลผลิตที่ได้รับ

ทุกสัปดาห์จะมีใบรายการผลผลิตที่สมาชิกได้รับและมีช่องให้สมาชิกเช็คผลผลิตที่นำไปใช้ประกอบอาหารแล้ว เพื่อไม่ให้สมาชิกหลงลืมผลผลิตไว้ในตู้เย็นซึ่งอาจทำให้ผลผลิตเน่าเสียได้

### 3.3.7.5 Cooking 5 : กิจกรรมเมนูบังคับ

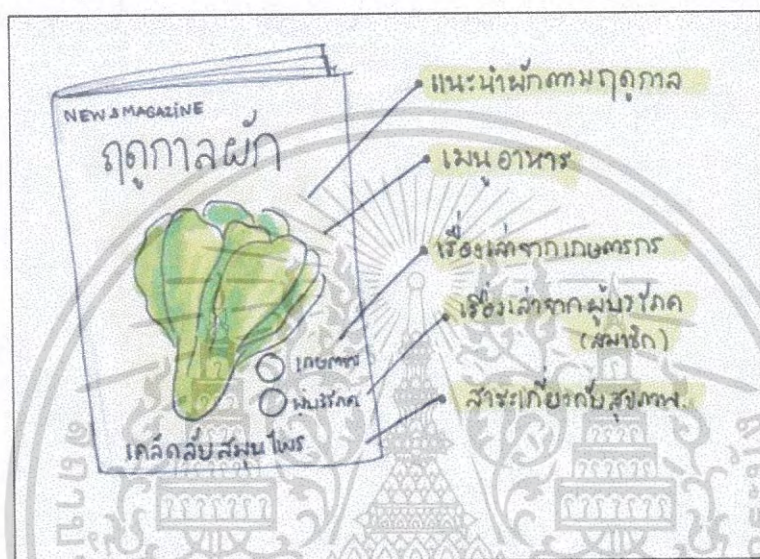


ภาพที่ 137 Cooking 5 : กิจกรรมเมนูบังคับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผักที่ไม่เป็นที่นิยมจะมีกิจกรรมเมนูบังคับจูงใจสมาชิกให้บริโภคผักชนิดนั้น ด้วยการโดยติดป้าย QR code ซึ่งสามารถสแกนและลิงค์ไปยังเมนูแนะนำ พร้อมวิธีประกอบอาหารเมนูนั้นให้สมาชิกเลือกประกอบอาหารหนึ่งเมนู จากนั้นสมาชิกต้องถ่ายภาพอาหารจานสำเร็จแชร์ลงบน Website ของทางโครงการ ซึ่งจะมีสมาชิกคนอื่นแชร์เมนูเดียวกัน แต่หน้าตาแตกต่างกันไป

### 3.3.7.6 Cooking 6 : นิตยสารราย 3 เดือนมอบให้สมาชิก



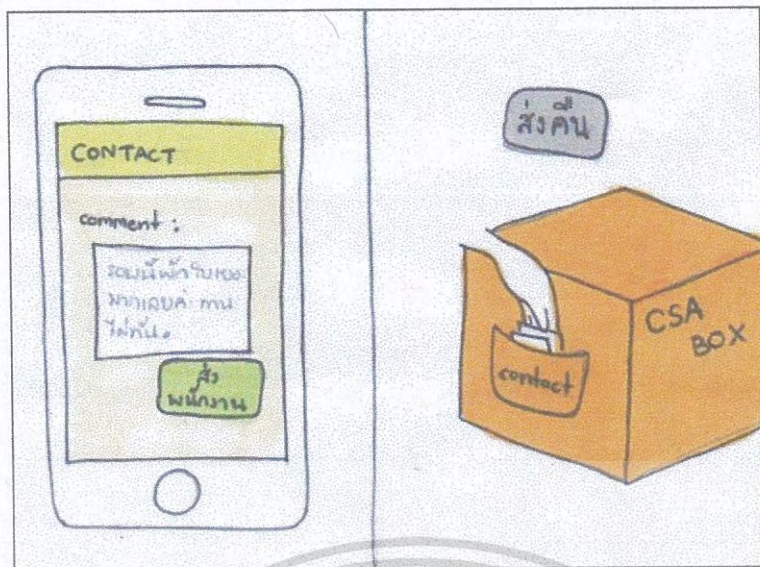
ภาพที่ 138 Cooking 6 : นิตยสารราย 3 เดือนมอบให้สมาชิก

นิตยสารราย 3 เดือนของโครงการ แนะนำผักตามฤดูกาล เมนูอาหาร วิธีทำ เรื่องเล่าจากเกษตรกรผู้ผลิตให้กับโครงการและสมาชิกผู้บริโภค สาระความรู้ต่างๆเกี่ยวกับสุขภาพที่น่าสนใจและเป็นประโยชน์แก่สมาชิก

### 3.3.8 ขั้นตอนการติดต่อสื่อสาร (Contact)

#### 3.3.8.1 Contact 1 : ช่องทางสำหรับแสดงความคิดเห็นติชม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

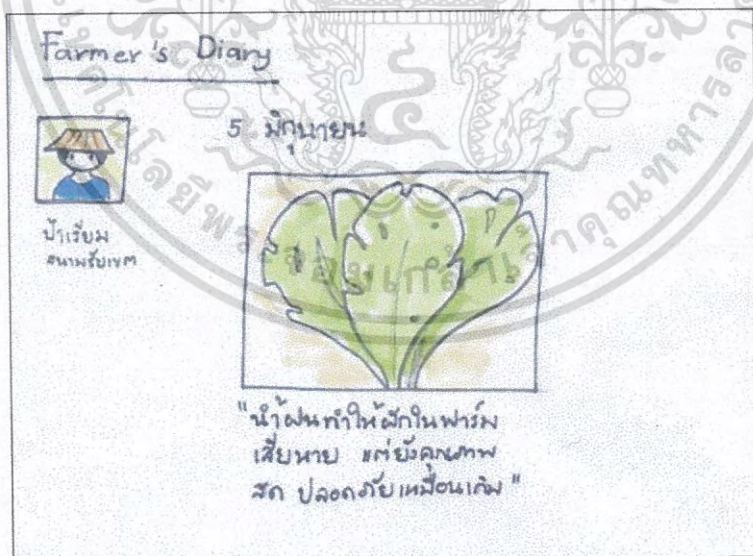


ภาพที่ 139 Contact 1 : ช่องทางสำหรับแสดงความคิดเห็น

มีทั้งช่องทางสำหรับใช้ Social Media ซึ่งมีความสะดวก รวดเร็ว หรือ ช่องทางจดหมาย ที่แนบมากับบรรจุภัณฑ์

### 3.3.9 ขั้นตอนกิจกรรม (Activity)

#### 3.3.9.1 Activity 1 : Farmer's Diary



ภาพที่ 140 Activity 1 : Farmer's Diary

Farmer's diary ให้เกษตรกรเขียนเล่าเรื่องราวในฟาร์มเพื่อให้ผู้ใช้บริการรู้สึกใกล้ชิดกับผลิตภัณฑ์มากขึ้น และยังลดความคาดหวังผลผลิตที่สวยของผู้บริโภค

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4 การวิเคราะห์แนวคิดในการออกแบบระบบ

#### 3.4.1 เกณฑ์การเลือกแนวคิด

- 1) ผลผลิตภัณฑฺ์ผลงานบริการที่ส่งเสริมให้ระบบทำสะดวกคล่องตัว
- 2) สร้างประสบการณ์ที่ดีแก่กลุ่มผู้ใช้บริการ (แม่บ้านยุคใหม่ แม่บ้านยุคเก่า คนทำงานยุคใหม่ และ คนทำงานยุคเก่า)
  - ผู้ใช้บริการใช้งานสะดวก
  - สร้างความเชื่อมั่นผ่านตัวบุคคลและบริการ
  - การตลาดที่เหมาะสม คือ ผลผลิตภัณฑฺ์ (product) ราคา (Price) และการส่งเสริมการขาย (Promotion)
- 3) พนักงานผู้เกี่ยวข้องทำงานสะดวก
- 4) มีความเหมาะสม เป็นบริการที่มีความเป็นไปได้ที่จะเกิดขึ้น
- 5) ระบบบริโภคที่ยั่งยืนระหว่างผู้บริโภคและเกษตรกรอินทรีย์

#### 3.4.2 การให้คะแนนแนวคิด

การให้คะแนนแนวคิดโดยใช้เกณฑ์ข้างต้น

##### 3.4.2.1 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการรับรู้และตัดสินใจ (Aware & Consider)

ตารางที่ 43 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการรับรู้และตัดสินใจ (Aware & Consider)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Aware & Consider 1	★	★	★		★
Aware & Consider 2	★	★	★	★	★
Aware & Consider 3	★	★	★		★
Aware & Consider 4	★	★	★	★	★

##### 3.4.2.2 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการสมัครสมาชิก (Become Member)

ตารางที่ 44 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการสมัครสมาชิก (Become Member)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Become Member 1	★	★	★	★	★

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3.4.2.3 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้า (Order)

ตารางที่ 45 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้า (Order)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Order 1	★	★	★	★	★
Order 2	★	★	★	★	★
Order 3	★	★	★	★	★

### 3.4.2.4 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)

ตารางที่ 46 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการจัดส่ง (Delivery)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Delivery 1	★	★	★	★	★
Delivery 2	★	★	★	★	★
Delivery 3	★	★	★	★	★
Delivery 4	★	★	★	★	★
Delivery 5	★	★	★	★	★

### 3.4.2.5 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการบรรจุผลผลิต (Packaging)

ตารางที่ 47 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการบรรจุผลผลิต (Packaging)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Packaging 1	★	★	★	★	★

### 3.4.2.6 คะแนนแนวคิดขั้นตอนผลผลิต (Products)

ตารางที่ 48 คะแนนแนวคิดขั้นตอนผลผลิต (Products)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Products 1	★	★	★	★	★
Products 2	★	★	★	★	★
Products 3	★	★	★	★	★

### 3.4.2.7 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการประกอบอาหาร (Cooking)

ตารางที่ 49 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการประกอบอาหาร (Cooking)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Cooking 1	★	★	★	★	★
Cooking 2	★	★	★	★	★
Cooking 3	★	★	★	★	★
Cooking 4	★	★	★	★	★
Cooking 5	★	★	★	★	★
Cooking 6	★	★	★	★	★

### 3.4.2.8 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการติดต่อสื่อสาร (Contact)

ตารางที่ 50 คะแนนแนวคิดขั้นตอนการติดต่อสื่อสาร (Contact)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Contact 1	★	★	★	★	★

### 3.4.2.9 คะแนนแนวคิดขั้นตอนกิจกรรม (Activity)

ตารางที่ 51 คะแนนแนวคิดขั้นตอนกิจกรรม (Activity)

	เกณฑ์ที่ 1	เกณฑ์ที่ 2	เกณฑ์ที่ 3	เกณฑ์ที่ 4	เกณฑ์ที่ 5
Activity 1	★	★	★	★	★

## 3.4.3 สรุปผลการคัดเลือกแนวคิดได้ ดังนี้

3.4.3.1 แนวความคิดที่ได้ 5 ดาว เป็นแนวความคิดที่มีความเหมาะสมในการออกแบบระบบต่อไป ได้แก่

- 1) Aware & Consider 2 : ประชาสัมพันธ์ภายในแหล่งผู้บริโภคสีเขียว
- 2) Aware & Consider 4 : กิจกรรม share การใช้บริการใน

#### Social Network

- 3) Become Member 1 : การสมัครสมาชิกออนไลน์
- 4) Order 1 : การสั่งซื้อสินค้าออนไลน์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- 5) Order 2 : ระบบเติมเงิน
- 6) Order 3 : สะสมแต้มแลกส่วนลด
- 7) Delivery 1 : รถขนส่ง
- 8) Delivery 2 : ระบบการขนส่ง
- 9) Delivery 3 : ข้อความเตือนล่วงหน้า 2 วัน
- 10) Delivery 4 : ข้อความเตือนล่วงหน้า 30 นาที
- 11) Delivery 5 : จุดรับสินค้า
- 12) Packaging 1 : กระเป๋าบรรจุผลผลิต
- 13) Product 1 : ป้ายรับรองคุณภาพผลผลิต
- 14) Product 3 : เชื่อมโยงเครือข่ายผู้ผลิต
- 15) Cooking 1 : ชุดผักพื้นฐาน
- 16) Cooking 2 : ชุดประกอบอาหาร
- 17) Cooking 3 : ใบจดบันทึกผลผลิต
- 18) Cooking 4 : รายการผลผลิตที่ได้รับ
- 19) Cooking 5 : กิจกรรมเมนูบังคับ
- 20) Cooking 6 : นิตยสารราย 3 เดือนมอบให้สมาชิก
- 21) Contact 1 : ช่องทางสำหรับแสดงความคิดเห็น
- 22) Activity 1 : Farmer's Diary

3.4.3.2 แนวความคิดที่ได้ 4 ดาว เป็นแนวความคิดที่จะนำมาเสริมในการ  
ออกแบบระบบ ได้แก่

- 1) Aware & Consider 1 : สร้างเครือข่ายผู้บริโภคที่ใหญ่ขึ้น
- 2) Aware & Consider 3 : กิจกรรม gift to your friend
- 3) Product 2 : สถิติการรับผลผลิต

หลังจากการให้คะแนนผู้วิจัยได้วิเคราะห์เห็นว่า แนวความคิดที่ได้ 5 ดาว ทั้งหมดมีความเหมาะสมจะเป็นระบบบริการที่มีความเป็นไปได้ที่จะเกิดขึ้น

### 3.4.4 สรุปและวิเคราะห์ระบบเบื้องต้นที่ได้จากแนวคิด

ระบบข้างต้นสามารถสรุปข้อมูลของระบบที่ต้องแก้ไข ดังนี้

#### 3.4.4.1 ระบบบริการที่ออกแบบบางขั้นตอนยังไม่ครอบคลุมทุกกลุ่มพฤติกรรม

ผู้ใช้บริการ

3.4.4.2 แต้มสะสม ต้องมีแรงจูงใจให้ผู้ใช้บริการกลับมาใช้บริการอีกครั้ง

3.4.4.3 ระบบขนส่ง ออกแบบขึ้นวางให้ดูกว้างขวาง ทั้งตอนมีสินค้าและไม่มี

สินค้าอยู่บนชั้น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.4.4.4 ข้อความเตือนสั่งสินค้าล่วงหน้า 2 วัน ปุ่ม สั่ง หรือ ไม่สั่ง อาจจะทำให้ผู้ใช้บริการสับสน หมายถึง การงดรับสินค้า

3.4.4.5 จุดรับสินค้า ต้องคำนึงถึงสถานที่จริง ที่มีความเป็นไปได้จะตั้งจุดรับสินค้าที่เกิดขึ้นด้วย

3.4.4.6 กระเป๋าบรรจุผลผลิต ยังขนย้ายไม่สะดวก

3.4.5.7 ชุดประกอบอาหารพื้นฐาน ควรเปลี่ยนชื่อให้น่าสนใจกว่านี้

3.4.4.4 ชุดประกอบอาหารตามฤดูกาล ควรตัดออกไปเหลือเพียง ชุดประกอบอาหารผักพื้นบ้าน และ พื้นฐานเท่านั้น

3.4.4.5 นิตยสารฤดูกาลผัก ชื่อมีความเฉพาะเจาะจงเกินไป

### 3.5 การสรุประบบสุดท้าย

จากการสรุปและวิเคราะห์เนื้อหาข้างต้น ผู้จัดทำจึงได้ทำการแก้ไขและเปลี่ยนแปลง โดยให้ชื่อโครงการว่า OrganiGo มาจากคำว่า Organic หมายถึง ผลผลิตอินทรีย์ และ Go หมายถึง บริการที่ไปส่งถึงมือคุณ และมีคำขวัญองค์กรว่า Fresh to you หมายถึง ผลผลิตที่ส่งถึงคุณสดใหม่



ORGANI60

FRESH TO YOU.

Community Supported Agriculture

ภาพที่ 141 ตราสัญลักษณ์ OrganiGo แบบที่ 1



ภาพที่ 142 ตราสัญลักษณ์ OrganiGo แบบที่ 2

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก่อนจะเริ่มโครงการจะต้องทำการประชาสัมพันธ์เพื่อชักจูงให้ผู้บริโภคให้เห็นถึงความสำคัญของการใช้บริการผลผลิตอินทรีย์ OrganiGo โดยใช้ข้อมูลจริงถึงปัญหาเกษตรกรอินทรีย์ในปัจจุบันที่ว่าเงินค่าผลผลิตอินทรีย์ที่ผู้บริโภคเสียไป ในความจริงแล้วเงินจำนวนนั้นถือมือเกษตรกรเพียงร้อยละ 33 เท่านั้น ส่วนที่เหลือตกอยู่กับพ่อค้าคนกลาง การจัดการ หีบห่อ และสถานที่จัดจำหน่าย ตัวเกษตรกรยังคงต้องทำงานหนัก และค่าตอบแทนที่ได้ก็ไม่คุ้มค่าเหนื่อย ส่งผลให้พวกเขายังคงอยู่ในภาวะยากจนและจมอยู่ในวังวนหนี้สินที่กู้มาใช้หมุนเวียนลวงหน้า



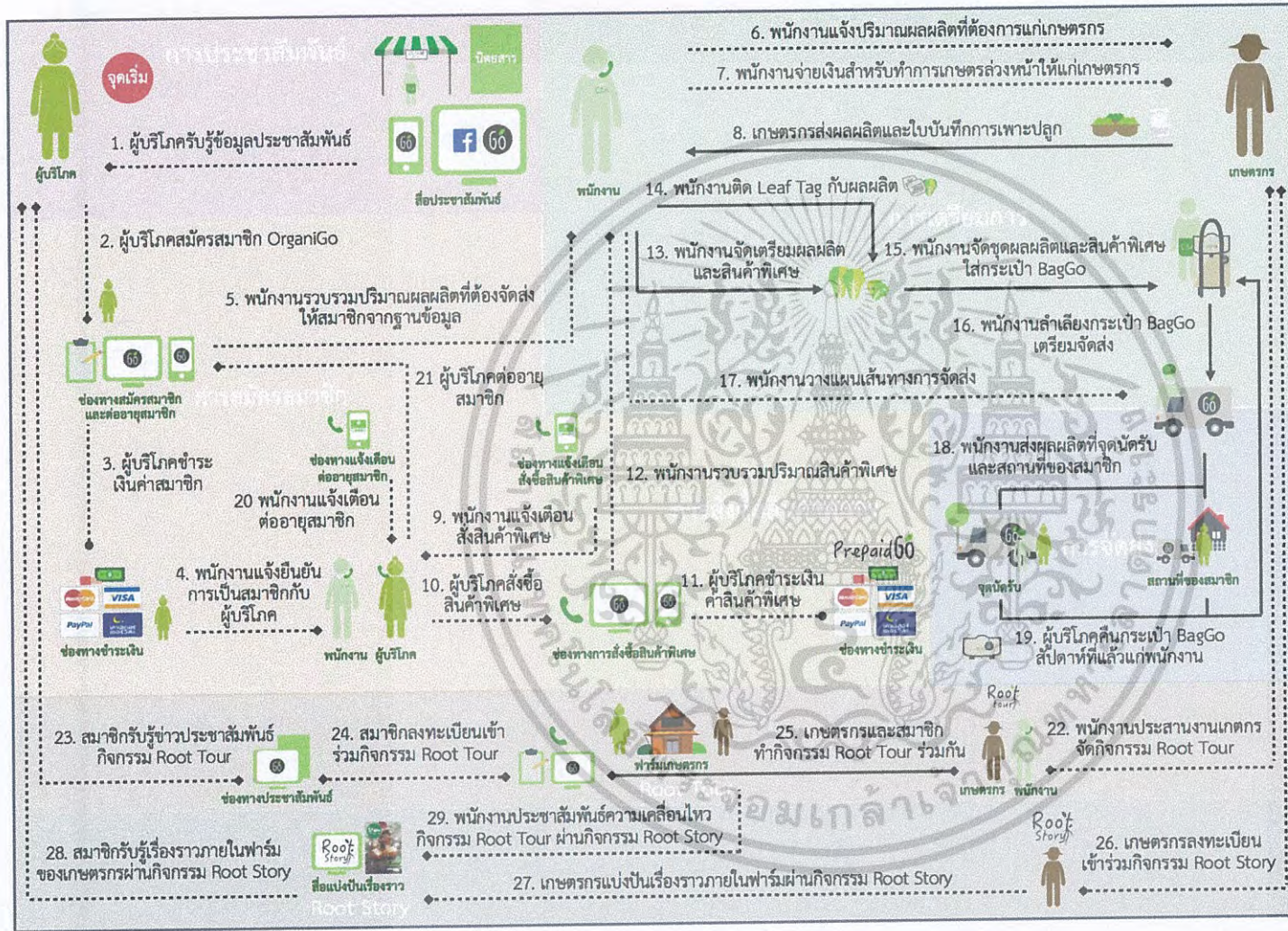
ภาพที่ 143 การประชาสัมพันธ์ถึงปัญหาเกษตรกรอินทรีย์ในปัจจุบัน (ตามลำดับ จากซ้าย - ขวา)

เมื่อผู้บริโภคเห็นถึงปัญหา จึงนำเข้าสู่โครงการ OrganiGo ที่เข้ามาเป็นตัวกลางให้ผู้บริโภคสนับสนุนเกษตรกรโดยตรง เพียงผู้บริโภคเข้ามาเป็นสมาชิกโครงการ โดยการจ่ายเงินล่วงหน้า เพื่อเป็นทุนยังชีพแก่เกษตรกร และสำหรับทำการเพาะปลูกผักผลไม้ด้วยวิธีธรรมชาติ โครงการจะทำหน้าที่จัดผักผลไม้เหล่านี้ ส่งตรงถึงมือผู้บริโภคทุกสัปดาห์



ภาพที่ 144 การเริ่มต้นของโครงการ (ตามลำดับ จากซ้าย - ขวา)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 145 ลำดับขั้นตอนระบบดำเนินการภาพรวม

- 1 การประชาสัมพันธ์
- 2 การสมัครสมาชิก
- 3 การตั้งชื่อสินค้าพิเศษ
- 4 การจัดส่ง
- 5 การเตรียมการ
- 6 กิจกรรม Root Tour
- 7 กิจกรรม Root Story

ภาพที่ 146 ระบบดำเนินการภาพรวม

### 3.5.1 ขั้นตอนการประชาสัมพันธ์

ประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายและหลากหลายช่องทาง โดยคำนึงวิธีการที่สื่อสารได้ทั่วถึงทุกกลุ่มเป้าหมาย คือ ประชาสัมพันธ์โดยการออกบูธในแหล่งที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo และ ประชาสัมพันธ์ผ่านนิตยสารในรูปแบบบทความเกี่ยวกับบริการ OrganiGo



ภาพที่ 147 ช่องทางประชาสัมพันธ์ (ประชาสัมพันธ์โดยการออกบูธ ประชาสัมพันธ์ผ่านนิตยสาร ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook)

#### 3.5.1.1 องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

##### 1) เครื่องมือ (Tools)

Hardware โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ ตัวอย่างชุดผักผลไม้ ใบปลิว ประชาสัมพันธ์ โຕ้และเก้าอี้ บทความนิตยสารกลุ่มเป้าหมายที่สนใจ เช่น แม่บ้าน ชีวจิต คอมพิวเตอร์

Software คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์ เว็บไซต์ OrganiGo Facebook

OrganiGo

##### 2) กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction rule)

ระเบียบการประชาสัมพันธ์จะขึ้นอยู่กับกฎข้อปฏิบัติของสถานที่ หรือสื่ออื่นๆ

##### 3) ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required competencies)

พนักงาน สามารถใช้สื่อในการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลและแจ้งข้อมูล มีความเข้าใจและสามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบ และมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4) ข้อมูลที่ต้องจัดทำให้กับคนในระบบ (Supplied information)

4.1) รายละเอียดของข้อมูลและกิจกรรมของ OrganiGo

#### 5) บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

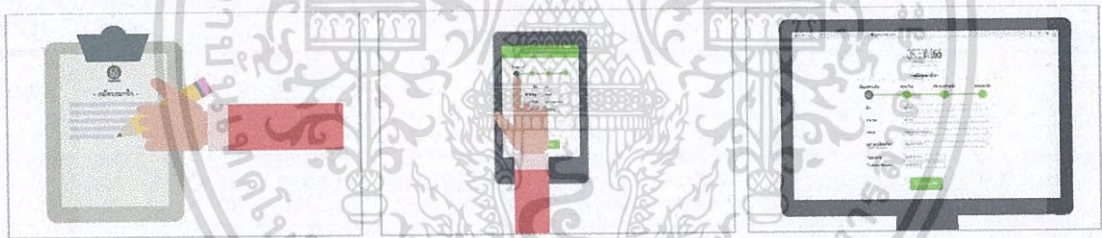
5.1) ประชาสัมพันธ์โดยการออกบูธในแหล่งที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ จะขึ้นอยู่กับกฎข้อปฏิบัติของสถานที่นั้นๆ

5.2) ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook (Social Network) พนักงานดูแล Facebook 8.00 - 17.00 น.

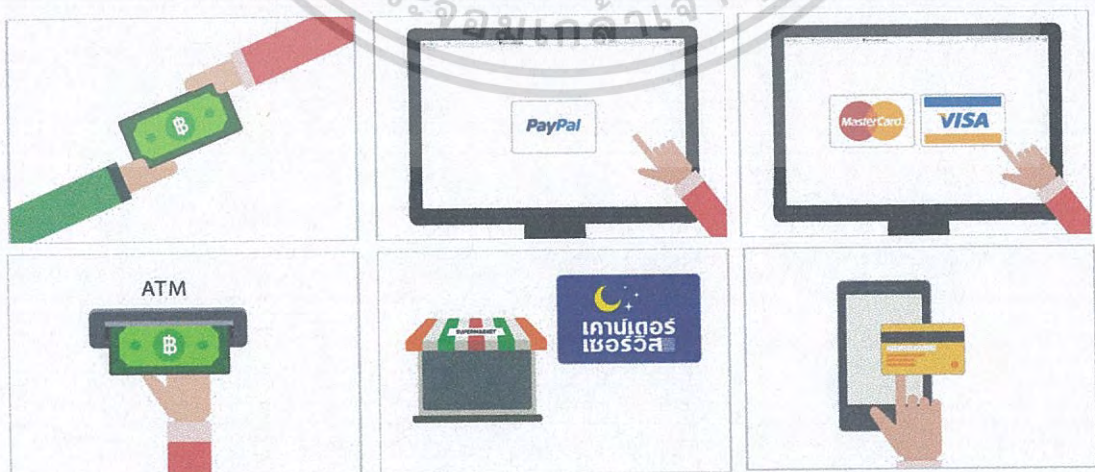
5.3) ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo พนักงานดูแลเว็บไซต์ 8.00 - 17.00 น.

### 3.5.2 ขั้นตอนการสมัครสมาชิก

โครงการเสนอวิธีการสมัครสมาชิก 3 ช่องทาง คือ สมัครผ่านใบสมัคร สมัครผ่านแอปพลิเคชัน สมัครผ่านเว็บไซต์ รวมถึงช่องทางการชำระเงิน 6 ช่องทางให้เลือกชำระ คือ ชำระเงินกับพนักงาน ชำระเงินผ่าน Paypal ชำระเงินผ่านบัตรเครดิต ชำระเงินผ่านตู้เอทีเอ็ม ชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์เซอร์วิส ชำระผ่าน Internet Banking และช่องทางการยืนยันการชำระเงินให้อีก 5 ช่องทาง คือ ยืนยันกับพนักงาน ยืนยันทาง Fax ยืนยันทาง Line ยืนยันทางอีเมลล์ ยืนยันทาง Facebook เพื่อตอบสนองกลุ่มผู้ใช้บริการที่ถนัดวิธีใช้บริการที่แตกต่างกัน



ภาพที่ 148 ช่องทางการสมัครของโครงการ (สมัครผ่านใบสมัคร สมัครผ่านแอปพลิเคชัน สมัครผ่านเว็บไซต์)



ภาพที่ 149 ช่องทางการชำระเงิน (ชำระเงินกับพนักงาน ชำระเงินผ่าน Paypal ชำระเงินผ่านบัตรเครดิต ชำระเงินผ่านตู้เอทีเอ็ม ชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์เซอร์วิส ชำระผ่าน Internet Banking)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นับผูกมัดไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 150 ช่องทางยืนยันการชำระเงิน (ยืนยันกับพนักงาน ยืนยันทาง Fax ยืนยันทาง Line ยืนยันทางอีเมล ยืนยันทาง Facebook)



ภาพที่ 151 การมอบบัตร MemberGo และ Stem Magazine แก่สมาชิก

### 3.5.2.1 องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1) เครื่องมือ (Tools)

**Hardware** ใบสมัครสมาชิก ใบตารางเขตพื้นที่จัดส่งแสดงวันและเวลาจัดส่ง แพ้มเอกสารเก็บใบสมัคร คอมพิวเตอร์ Tablet หรือ Smartphone บิลใบเสร็จรับเงิน ใบบันทึกการชำระเงิน โทรศัพท์ (Fax) โทรศัพท์ บัตรสมาชิก MemberGo นิตยสาร Stem Magazine เครื่องพิมพ์ กระเป๋าBagGo

**Software** เว็บไซต์ OrganiGo แอปพลิเคชัน OrganiGo โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก บัญชี E-mail บัญชี Paypal บัญชีธนาคาร บัญชี Pay@All by Counter Service โปรแกรม Google Maps Facebook OrganiGo โปรแกรม Line บัญชีธนาคารที่เปิดบริการ Internet Payment Gateway

#### 2) กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction rule)

**ระเบียบการสมัครสมาชิก** ผู้บริโภคให้ข้อมูลส่วนตัว เลือกวิธีการรับผลผลิต 2 วิธีคือ เลือกจุดนัดรับของโครงการ (มีสถานที่ วัน และเวลารับให้เลือก) หรือ ระบุสถานที่ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รับของสมาชิก โดยผู้บริโภคมustตรวจสอบเขตพื้นที่จัดส่งเพื่อทราบวันและช่วงเวลาจัดส่งของตัวเอง จากนั้นระบุที่อยู่สถานที่โดยละเอียด จุดสังเกต หรือ ระบุพิกัดด้วยโปรแกรม Google Map เลือกชุดผักผลไม้ที่ต้องการรับ หลังจากนั้นพนักงานจะติดต่อไปเพื่อยืนยันการเป็นสมาชิกและจัดส่งบัตร MemberGo และ Stem Magazine ให้แก่สมาชิก

**ระเบียบการต่อสมาชิก** โครงการสมาชิกล่วงหน้า 2 สัปดาห์ โดยสมาชิกสามารถต่ออายุได้ทันที หรือแม้ไม่ได้หมดอายุสมาชิก สมาชิกก็สามารถต่ออายุได้ล่วงหน้า

### 3) ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required competencies)

**สมาชิกโครงการ** มีความต้องการที่จะใช้บริการจัดส่งผักผลไม้อินทรีย์ มีความต้องการที่จะช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกร

**พนักงาน** สามารถใช้สื่อในการสื่อสารแลกเปลี่ยนและแจ้งข้อมูล มีความเข้าใจและสามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบ และมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

### 4) ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied information)

4.1) รายละเอียดการสมัครสมาชิก

4.2) รายละเอียดการใช้ software เพื่อบันทึกข้อมูลของผู้สมัครสมาชิก

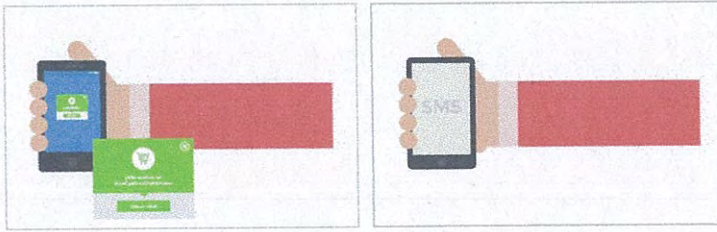
### 5) บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

ผู้บริโภคสมัครสมาชิกผ่านเว็บไซต์และแอปพลิเคชันทุกวันและทุกเวลา เวลาจากนั้นพนักงานจะยืนยันการเป็นสมาชิกในช่วงเวลา 8.00 - 17.00 น. และผู้บริโภคได้รับบัตรสมัครได้ที่บูธในแหล่งที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ

#### 3.5.3 ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

นอกจากนี้โครงการมีรายการสินค้าพิเศษที่คัดสรรมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารเพื่อสุขภาพของสมาชิก เช่น ข้าวกล้องพื้นเมือง ไข่ไก่อารมณ์ดี รุนเส้นไม่พอกสี ฟองเต้าหู้ปลอดจีเอ็มโอ เป็นต้น และชุดเมนูอาหารพร้อมวิธีปรุงเป็นทางเลือกประกอบอาหารให้กับสมาชิก คือ ชุดเมนูผักพื้นบ้านที่จูงใจให้สมาชิกหันมาบริโภคผักพื้นบ้าน เช่น ชุดยำผักแพวเห็ด ชุดผัดเผ็ด สายบัว ชุดผักชีลาวผัดไข่ เป็นต้น และ ชุดเมนูประจำครัว เช่น ชุดต้มยำ ชุดแกงเลียง ชุดผักเครื่องเคียงน้ำพริก เป็นต้น โดยจะจัดส่งพร้อมชุดผักผลไม้หลักทุกสัปดาห์ และมีระบบแจ้งเตือนเพื่อให้สมาชิกสั่งซื้อสินค้าทันในสัปดาห์

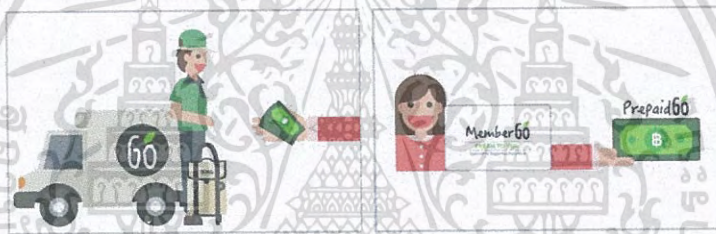
โครงการมีช่องทางการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ 3 ช่องทาง คือ สั่งซื้อทางโทรศัพท์กับพนักงาน สั่งซื้อทางแอปพลิเคชัน OrganiGo และทางเว็บไซต์ OrganiGo นอกจากนี้โครงการยังเพิ่มช่องทางการชำระเงินค่าสินค้าพิเศษด้วยระบบ PrepaidGo ให้สมาชิกจ่ายก่อนล่วงหน้าสำหรับสมาชิกที่ซื้อสินค้าพิเศษเป็นประจำ และระบบชำระเงินผ่านพนักงานส่งในวันรับสินค้า



ภาพที่ 152 การแจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (แจ้งทางแอปพลิเคชัน แจ้งข้อความ SMS)



ภาพที่ 153 ช่องทางการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (สั่งซื้อทางโทรศัพท์กับพนักงาน สั่งซื้อทางเว็บไซต์ สั่งซื้อทางแอปพลิเคชัน)



ภาพที่ 154 ช่องทางการชำระเงินค่าสินค้าพิเศษเพิ่ม (ชำระผ่านพนักงานส่ง ชำระทางระบบ PrepaidGo)

### 3.5.3.1 องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1) เครื่องมือ (Tools)

Hardware โทรศัพท์เคลื่อนที่ คอมพิวเตอร์ Smartphone หรือ Tablet ใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ บิลใบเสร็จรับเงิน ใบบันทึกการชำระเงิน สต็อกสินค้าพิเศษ กระเป๋า BagGo รถส่งของ ใบเซ็นต์รับสินค้า

Software แอปพลิเคชัน OrganiGo เว็บไซต์ OrganiGo โปรแกรมระบบ Prepaid โปรแกรม Line โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก บัญชีธนาคาร บัญชี Pay@All by Counter Service บัญชีธนาคาร ที่เปิดบริการ Internet Payment Gateway บัญชี PayPal

#### 2) กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction rule)

ระเบียบการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ ผู้สั่งซื้อสินค้าพิเศษต้องเป็นสมาชิก OrganicGo และ ต้องสั่งซื้อล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วันก่อนวันกำหนดส่งของสมาชิก หากสมาชิกสั่งหลังจากนั้นจะจัดส่งให้ในสัปดาห์หน้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3) ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required competencies)  
สมาชิกโครงการ มีความต้องการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ เป็นสมาชิกของ

OrganiGo

พนักงาน สามารถใช้สื่อในการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลและแจ้งข้อมูล มีความเข้าใจและสามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

4) ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied information)

- 4.1) รายละเอียดข้อมูลสินค้าพิเศษ
- 4.2) รายละเอียดการใช้งาน software เพื่อบันทึกและแจ้งเตือน

ของสมาชิก

5) บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

สมาชิกสั่งซื้อสินค้าพิเศษผ่านเว็บไซต์และแอปพลิเคชันทุกวันและทุกเวลา เวลาจากนั้นพนักงานจะจัดส่งสินค้าพร้อมชุดผักผลผลิตประจำสัปดาห์

### 3.5.4 ขั้นตอนการเตรียมการ

โครงการมีการวางแผนการเตรียมการอย่างรอบคอบตั้งแต่ขั้นตอนรวบรวมปริมาณผลผลิตของสมาชิกแจ้งเกษตรกร และเมื่อเกษตรกรนำผลผลิตมาส่ง โครงการนำผลผลิตไปเก็บในห้องเย็นที่มีอุณหภูมิเหมาะสมเพื่อให้ผักคงสภาพสดใหม่ก่อนถึงมือสมาชิก

ทุกวันพนักงานจะจัดเตรียมชุดผลผลิตสำหรับสมาชิกที่จะจัดส่งในวันพรุ่งนี้ โดยเริ่มจากการนำผักมาทำความสะอาด ตัดรากที่เลอะดิน เด็ดใบเหลือง ใบแก่ หรือใบที่แมลงกินเป็นรูดูไม่น่ารับประทาน ทั้ง ตัดแต่งผักให้สวยงาม จากนั้นแบ่งผักเป็นกำหรือชุดเหมาะสำหรับประกอบอาหารหนึ่งจานต่อด้วยใบตองและมัดด้วยเชือกกล้วย และนำมาจัดชุดผักผลไม้สำหรับสมาชิก พนักงานมีการจดบันทึกผลผลิตที่ส่งแต่ละสัปดาห์และตรวจสอบผักผลไม้ที่สมาชิกได้รับเมื่อสัปดาห์ที่แล้ว เพื่อจัดผลผลิตสัปดาห์นี้ให้ไม่ซ้ำสัปดาห์ที่แล้ว จากนั้นจะติด Leaf Tag ทั้ง 3 รูปแบบกับผลผลิตก่อนบรรจุลงกระเป๋า BagGo และจัดเก็บเรียงลำดับกระเป๋าตามการจัดส่ง

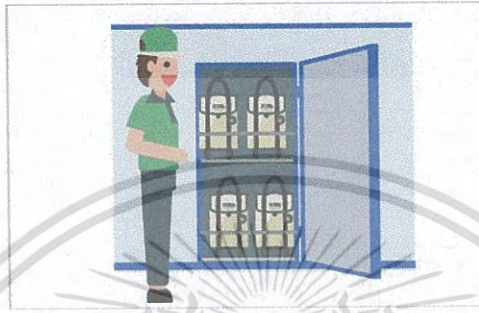


ภาพที่ 155 การรวบรวมปริมาณผลผลิตแจ้งเกษตรกร และ ห้องเย็นเก็บผลผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 156 Leaf Tag (Quality Leaf Share Leaf Secret Leaf)



ภาพที่ 157 การจัดเก็บกระเป๋าเรียงตามลำดับการจัดส่ง

### 3.5.4.1 องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1) เครื่องมือ (Tools)

Hardware โทรศัพท์ ใบบันทึกการเพราะปลูก ห้องเย็น แฟ้มใบบันทึกการเพาะปลูก ใบตองและเชือกกล้วย เครื่องพิมพ์ QR code ป้ายชื่อกระเป๋า BagGo กระเป๋า BagGo ใบลำดับการจัดส่ง รถเข็น ใบบันทึกรายการผลผลิต ใบส่งสินค้าพิเศษ ตาชั่ง Leaf Tag

Software ข้อมูลข่าวกิจกรรม โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก

#### 2) กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction rule)

ก่อนที่ผลผลิตจะไปถึงมือสมาชิกนั้น พนักงานต้องมีการทำความสะอาดผลผลิต จัดเตรียมชุดผลผลิต การติด Leaf Tag และบรรจุลงกระเป๋า BagGo อย่างเป็นระเบียบ

ระเบียบการจัดเตรียมผลผลิต

- จัดชุดผลผลิตให้สมาชิก โดยผลผลิตจะไม่ซ้ำกับสัปดาห์ที่แล้ว
- จัดแบ่งผลผลิตแต่ละชนิดเป็นกำหรือชุดให้พอดีสำหรับ

ประกอบอาหารหนึ่งมื้อ

ระเบียบการติด Leaf Tag

- ทุกสัปดาห์จะมี Share Leaf และ Secret อย่างน้อยอย่างละใบ
- Quality Leaf จะติดเฉพาะผลผลิตที่เกษตรกรส่งมาไม่สวยงาม

ระเบียบการบรรจุผลผลิตลงกระเป๋าทุก BagGo

เลือกชนิดผลผลิตที่มีน้ำหนักมากลงกระเป๋าก่อน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3) ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required competencies)

**สมาชิกโครงการ** มีความต้องการที่จะรับข้อมูลที่มา วันที่เก็บเกี่ยวและสาเหตุที่ส่งผลให้ผลผลิตไม่สวยงาม มีความต้องการรับรู้วิธีการประกอบอาหาร มีความต้องการรู้เคล็ดลับผลผลิต มีความต้องการเขียนเคล็ดลับของตนเอง เป็นสมาชิกของ OrganiGo

**พนักงาน** มีความรู้เรื่องผักผลไม้และการประกอบอาหาร มีความสามารถในการประเมินตัวเลข สามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ สามารถใช้อินเตอร์เน็ตสืบค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับเคล็ดลับและการประกอบอาหาร สามารถจัดการผลผลิตให้อยู่ในรูปแบบของบรรจุภัณฑ์ มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น มีความสามารถในการทำความสะอาด มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

### 4) ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)

- 4.1) รายละเอียดข้อมูลในการรวบรวมผลผลิตจากเกษตรกร
- 4.2) รายละเอียดการคำนวณปริมาณผลผลิตที่ต้องจัดส่งให้แก่สมาชิก
- 4.3) รายละเอียดข้อมูล Leaf Tag (Quality Leaf Share Leaf
- 4.4) รายละเอียดข่าวกิจกรรม
- 4.5) รายละเอียดลำดับการจัดส่ง

Secret Leaf)

### 5) บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

พนักงานจัดเตรียมผลผลิตทุกวันตั้งแต่ 8.00 - 17.00 น โดยจะจัดเตรียมชุดผลผลิตสำหรับสมาชิกที่จะจัดส่งในวันพรุ่งนี้

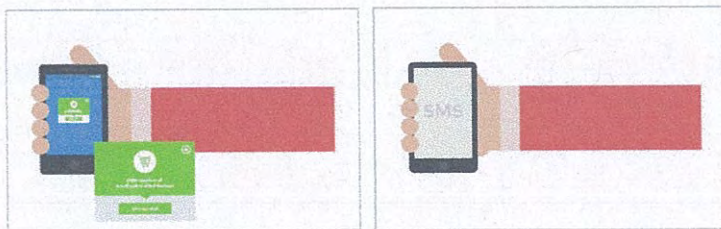
#### 3.5.5 ขั้นตอนการจัดส่ง

ในการจัดส่งโครงการมีการวางแผนเส้นทางการส่งล่วงหน้า ด้วยโปรแกรม Google Map เพื่อให้ได้เส้นทางการส่งผลผลิตถึงสมาชิกที่รวดเร็ว ตรงต่อเวลา และ ประหยัดที่สุด โครงการมีระบบแจ้งเตือนล่วงหน้าก่อนถึงที่หมาย 30 นาที รถยนต์ของ OrganiGo จะจัดส่งผลผลิตถึงสมาชิกที่บ้าน คอนโด ที่ทำงาน หรือ จุดรับสินค้าเพียงแคสมาชิกแสดง MemberGo ทุกครั้งสมาชิกจะต้องนำกระเป๋า BagGo ของสัปดาห์ที่แล้วมาเปลี่ยน และในส่วนการแจ้งรับผลผลิต สมาชิกแจ้งได้ 3 ช่องทาง คือ โทรศัพท์แจ้งกับพนักงาน แจ้งจดทางเว็บไซต์ และ แอปพลิเคชัน OrganiGo

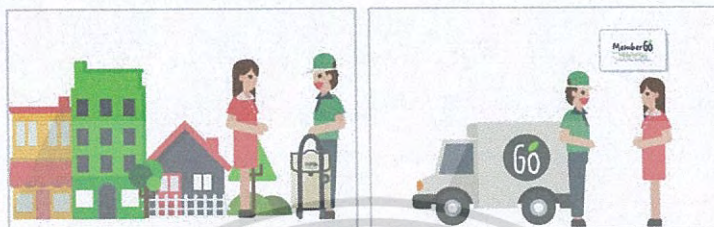


ภาพที่ 158 การวางแผนเส้นทางการส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกักรใช้งานเพื่อการศึกษเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 159 การแจ้งเตือนก่อนถึงที่หมาย 30 นาที (แจ้งทางแอปพลิเคชัน แจ้งข้อความ SMS)



ภาพที่ 160 การส่งมอบผลผลิต



ภาพที่ 161 การแจ้งรับผลผลิต (แจ้งทางเว็บไซต์ แจ้งทางแอปพลิเคชัน)

### 3.5.5.1 องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1) เครื่องมือ (Tools)

Hardware คอมพิวเตอร์ รถเข็น รถเข็น Smartphone หรือ Tablet

ใบลำดับการจัดส่ง โทรศัพท์เคลื่อนที่ ใบลำดับการจัดส่ง ใบรับและคืนกระเป๋า BagGo ใบรายชื่อสมาชิกที่รับที่จุดนัดพบ อุปกรณ์ทำความสะอาดกระเป๋า

Software เว็บไซต์ OrganiGo แอปพลิเคชัน OrganiGo โปรแกรม

ฐานข้อมูลสมาชิก

#### 2) กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction rule)

ระเบียบการคืนกระเป๋า สมาชิกต้องส่งคืนกระเป๋า BagGo ของสัปดาห์ที่แล้วทุกสัปดาห์

ระเบียบการแจ้งรับ สมาชิกต้องล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน ถ้าบอกหลังจากนั้นจะถูกลำนำไปบริจาคต่อไป

#### 3) ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required competencies)

สมาชิกโครงการ มีความต้องการที่จะใช้บริการจัดส่งผัก มีความ

ต้องการที่จะช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกร เป็นสมาชิกของ OrganiGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับวิชาการเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พนักงาน มีความสามารถในการรู้เส้นทาง การสัญจรภายในกรุงเทพฯ มีความเข้าใจในการใช้แผนที่หรือแอปพลิเคชันเพื่อใช้ในการเดินทาง สามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น มีความสามารถในการทำความสะอาด มีความรับผิดชอบ และมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

#### 4) ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied information)

4.1) รายละเอียดเส้นทาง การสัญจร เพื่อจัดส่งสินค้าให้สมาชิก

4.2) รายละเอียดการใช้งาน software เพื่อบันทึกข้อมูลของผู้บริโภค

#### 5) บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

5.1) สมาชิกระบุสถานที่รับ พนักงานจัดส่งผลผลิตทุกวันตั้งแต่

8.00 - 17.00 น

#### 5.2) สมาชิกนัดที่จุดนัดพบ

- ลานจอดรถ BTS หมอชิต

พนักงานตั้งจุดรับทุกวันจันทร์ เวลา 16.00 - 18.30 น.

- อาคารรีเจนท์เฮาส์ (ตลาดนัดสี่เขี้ยว)

พนักงานตั้งจุดรับทุกวันพฤหัสบดี เวลา 8.00 - 12.00 น.

- รพ. มิชชั่น (ตลาดนัดสี่เขี้ยว)

พนักงานตั้งจุดรับทุกวันอาทิตย์ เวลา 8.00 - 12.00 น.

### 3.5.6 ขั้นตอนกิจกรรม Root Tour

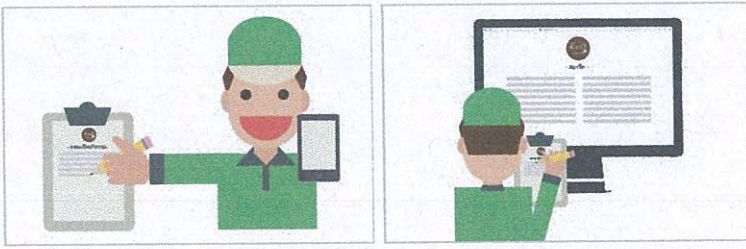
กิจกรรมเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างเกษตรกร (ผู้ผลิต) และสมาชิก (ผู้บริโภค) โดยทุกวันเสาร์ที่สองของเดือนจะจัดกิจกรรม Root Tour พาสมาชิกเยี่ยมชมฟาร์มเกษตรกรในเครือข่าย ซึ่งเป็นโอกาสที่สมาชิกจะได้มาพบปะพูดคุยกันเกิดเป็นสังคมเครือข่ายผู้บริโภคสี่เขี้ยว โครงการมีการแจ้งข่าวกิจกรรม 3 ช่องทาง คือ แจ้งทางจดหมายประจำสัปดาห์ แจ้งทางเว็บไซต์ และ แจ้งทางแอปพลิเคชัน OrganiGo จากนั้นสมาชิกสามารถลงทะเบียนเข้าร่วมกิจกรรมได้ 2 ช่องทาง คือ ลงทะเบียนทางโทรศัพท์กับพนักงาน และ ลงทะเบียนทางเว็บไซต์

หลังจากจบกิจกรรมโครงการยังมีการประชาสัมพันธ์ความเคลื่อนไหวกิจกรรมให้สมาชิกรับรู้ข่าวสารอย่างทั่วถึงผ่าน Stem magazine



ภาพที่ 162 การแจ้งข่าวกิจกรรม Root Tour (แจ้งทางจดหมายประจำสัปดาห์ แจ้งทางเว็บไซต์ แจ้งทางแอปพลิเคชัน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่วารณี่ใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 163 การลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour (ลงทะเบียนทางโทรศัพท์กับพนักงาน ลงทะเบียนทางเว็บไซต์)



ภาพที่ 164 การประชาสัมพันธ์ความเคลื่อนไหวกิจกรรม Root Tour

### 3.5.6.1 องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1) เครื่องมือ (Tools)

Hardware โทรศัพท์ คอมพิวเตอร์ จดหมายประจำสัปดาห์

Tablet หรือ Smartphone เอกสารลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour กล้องถ่ายรูป Stem Magazine

Software เว็บไซต์ OrganiGo แอปพลิเคชัน OrganiGo

#### 2) กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction rule)

ระเบียบการกิจกรรม Root Tour

2.1) ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะต้องเป็นสมาชิก OrganiGo และลง

ทะเบียนผ่านพนักงาน เว็บไซต์ หรือแอปพลิเคชัน

2.2) ฟาร์มเกษตรกรที่ทำกิจกรรม ก็ต้องเป็นฟาร์มเกษตรกร ใน

เครือข่ายที่ส่งผลผลิตให้แก่ OrganiGo

#### 3) ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required competencies)

สมาชิกโครงการ มีความต้องการที่จะเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรื่อง

ราวข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ ของ OrganiGo เป็นสมาชิกของ OrganiGo

พนักงาน มีความสามารถในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรม Root Tour

แก่กลุ่มเกษตรกรและกลุ่มสมาชิก มีความเข้าใจในการพาเที่ยวชมสถานที่ที่สามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

4) ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied information)

4.1) รายละเอียดของกิจกรรม Root Tour

4.2) รายละเอียดการเดินทางเข้าชมฟาร์มเกษตรกร

5) บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

กิจกรรม Root Tour จะจัดเป็นประจำทุกเสาร์ที่ 2 ของเดือน ที่ฟาร์ม

เกษตรกรในเครือข่าย

### 3.5.7 ขั้นตอนกิจกรรม Root Story

กิจกรรมเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างเกษตรกร (ผู้ผลิต) และสมาชิก (ผู้บริโภค) อีกกิจกรรมหนึ่งที่จะมาเสริมกิจกรรม Root Tour โดยโครงการชวนเกษตรกรในเครือข่ายบอกเล่าเหตุการณ์ภายใน Root Tour และเรื่องราวภายในฟาร์มให้สมาชิกได้ติดตามผ่านเว็บไซต์



ภาพที่ 165 โครงการชวนเกษตรกรในเครือข่ายเข้าร่วมเขียนไบบันทึกรoot Story

#### 3.5.7.1 องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

1) เครื่องมือ (Tools)

Hardware คู่มือกิจกรรม Root Story สำหรับเกษตรกร ไบบันทึกรoot Story

คอมพิวเตอร์ Tablet หรือ Smartphone

Software เว็บไซต์ OrganiGo แอปพลิเคชัน OrganiGo

2) กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction rule)

ระเบียบกิจกรรม Root Story

2.1) เกษตรกรที่ร่วมต้องเป็นเกษตรกรในเครือข่ายที่ส่งผลผลิตให้

แก่ OrganiGo เป็นสมาชิกของ OrganiGo

2.2) เกษตรกรจะต้องบันทึกเรื่องราวภายในฟาร์มทุกสัปดาห์ลง

Root Story

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3) ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required competencies)

สมาชิกโครงการ มีความต้องการที่จะเรียนรู้และแลกเปลี่ยนเรื่องราวข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ ของ OrganiGo

พนักงาน มีความสามารถในการให้ข้อมูลข่าวสารเกี่ยวกับกิจกรรม Root Story มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

### 4) ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied information)

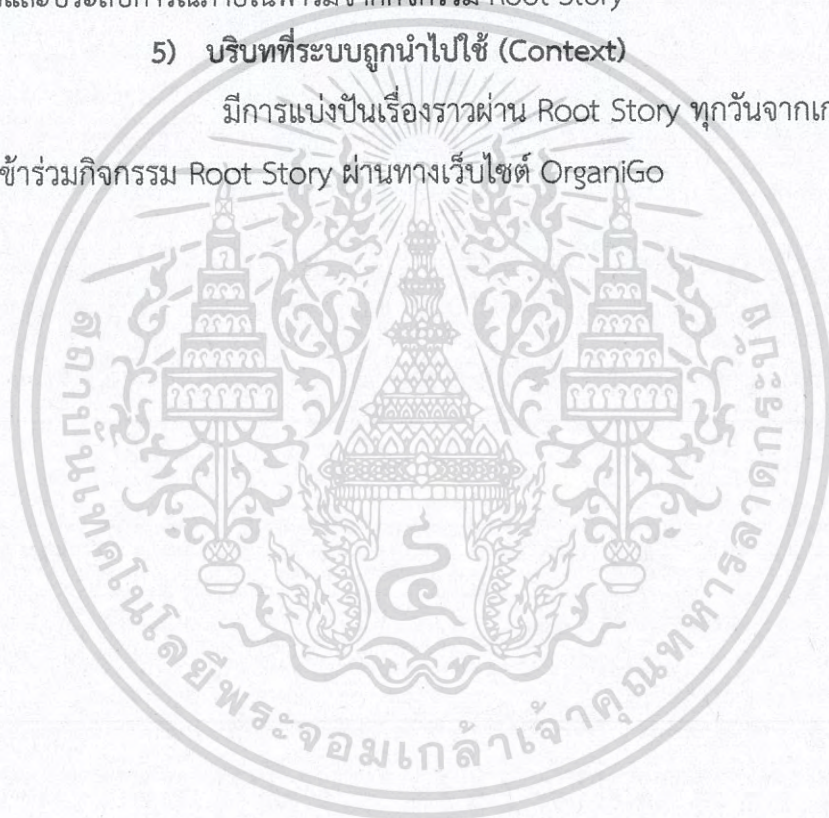
4.1) รายละเอียดของกิจกรรม Root Story

4.2) รายละเอียดการใช้งาน software เพื่อรายละเอียดการเผยแพร่เรื่องราวและประสบการณ์ภายในฟาร์มจากกิจกรรม Root Story

แพร่เรื่องราวและประสบการณ์ภายในฟาร์มจากกิจกรรม Root Story

### 5) บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

มีการแบ่งปันเรื่องราวผ่าน Root Story ทุกวันจากเกษตรกรในเครือข่ายที่เข้าร่วมกิจกรรม Root Story ผ่านทางเว็บไซต์ OrganiGo



## บทที่ 4

### การนำเสนอผลงานการออกแบบ

โครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์สารสนเทศเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรกึ่งกวด ได้ผ่านการวิเคราะห์การออกแบบระบบรวมทั้งข้อมูลเสริมที่ทำให้ระบบมีความสมบูรณ์ และนำเสนอผลงานดังกล่าวต่อคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ ในวันที่ 11 พฤษภาคม พ.ศ. 2558 โดยมีผลงานประกอบการนำเสนอ ดังนี้

- 4.1 ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นดิจิทัลไฟล์ (Digital File)
- 4.2 ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นชิ้นงาน (Hardware)
- 4.3 การเขียนแบบระบบเพื่อให้องค์กรนำไปใช้ (Interaction Table)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 4.1 ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นดิจิทัลไฟล์ (Digital File)

ผลงานประกอบการนำเสนอดิจิทัลไฟล์ที่เสนอนำเสนอต่อคณะกรรมการ ได้แก่ แผ่นนำเสนองาน (Slide) แอปพลิเคชัน (Application) และวิดีโอนำเสนอผลงาน (VDO Clip)

### 4.1.1 แผ่นนำเสนองาน (Slide)

แผ่นนำเสนองานทำจากโปรแกรมคีย์โน้ตจำนวนทั้งหมด 113 แผ่น แบ่งตามเนื้อหาในแผ่นนำเสนอ คือ แผ่นนำเสนองานขั้นตอนก่อนได้ระบบ แผ่นนำเสนองานขั้นตอนระบบใหม่ และแผ่นนำเสนองานเว็บไซต์ (Website)

#### 4.1.1.1 แผ่นนำเสนองานขั้นตอนก่อนได้ระบบ

ชื่อโครงการ แบบร่างการออกแบบระบบ ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการ ในขั้นตอนแบบร่าง การแบ่งกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการ (User Type) และความต้องการเพื่อให้ระบบที่ได้ตอบรับและแก้ไขปัญหาบริการได้อย่างถูกต้อง ตามภาพที่ 166 - 174



ภาพที่ 166 หน้าปก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 167 แบบร่างการออกแบบระบบ

**ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ครั้งที่แล้ว**

1. จากการศึกษาาระบบเส้นทางการขนส่ง นำมาพัฒนาระบบอย่างไรบ้าง ?



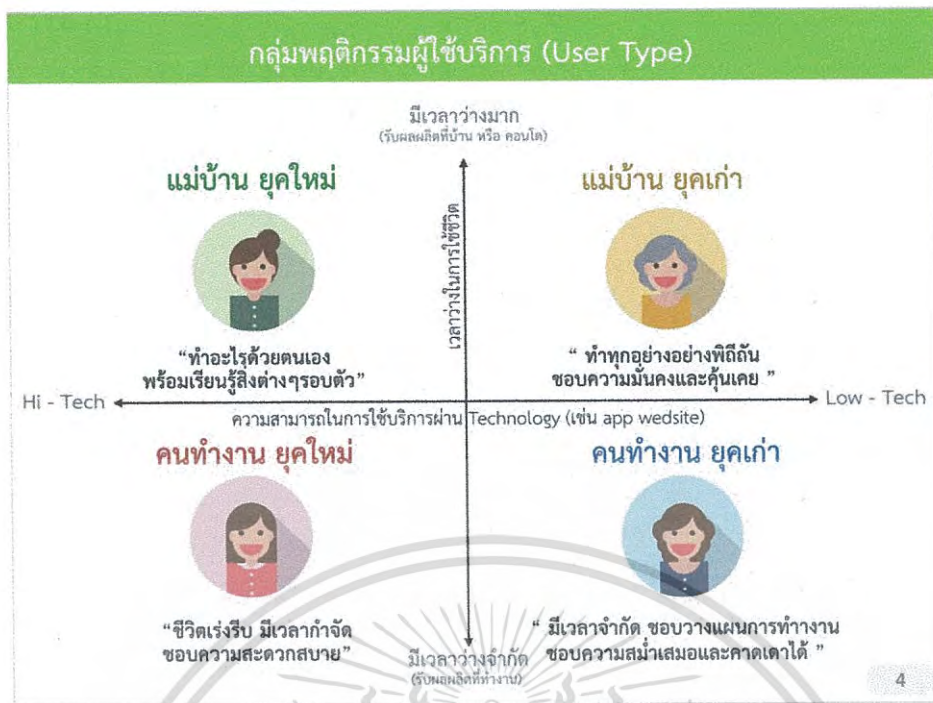
2. ระบบบริการที่ออกแบบบางขั้นตอนยังไม่ครอบคลุมทุกกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการ



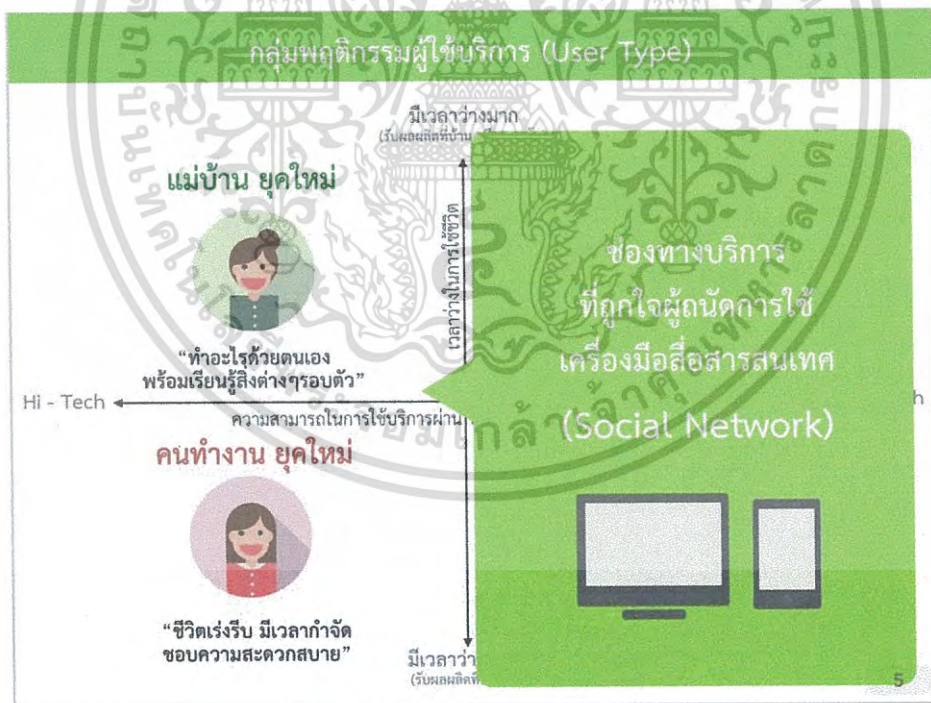
3

ภาพที่ 168 ข้อเสนอแนะจากอาจารย์ครั้งที่แล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 169 การแบ่งกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการ

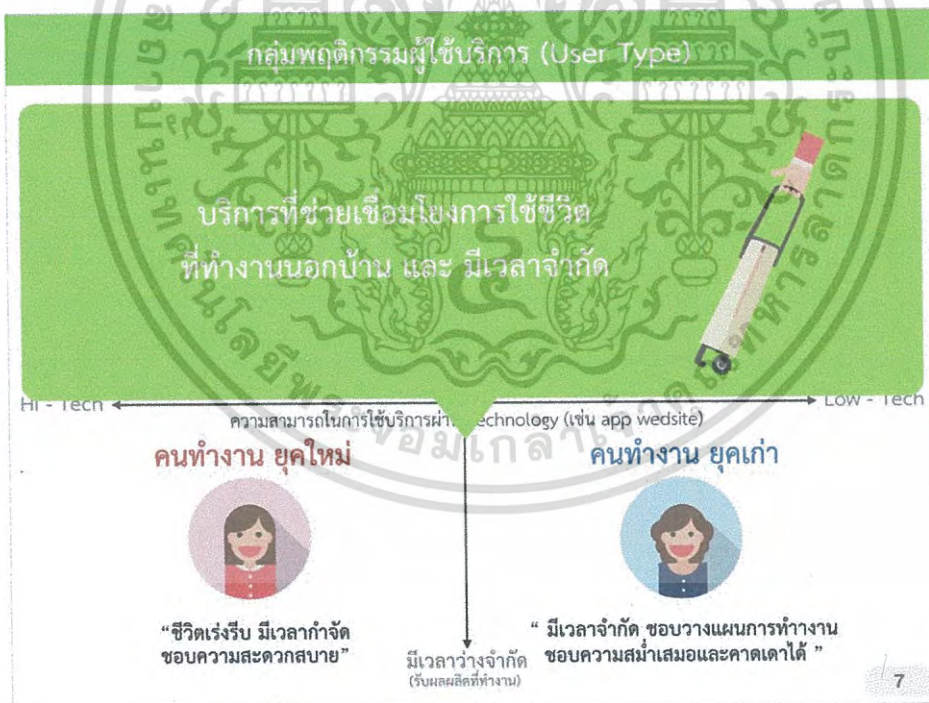


ภาพที่ 170 ความต้องการกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการยุคใหม่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 171 ความต้องการกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการยุคเก่า



ภาพที่ 172 ความต้องการกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการคนทำงาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 173 ความต้องการกลุ่มพฤติกรรมผู้ใช้บริการแม่บ้าน

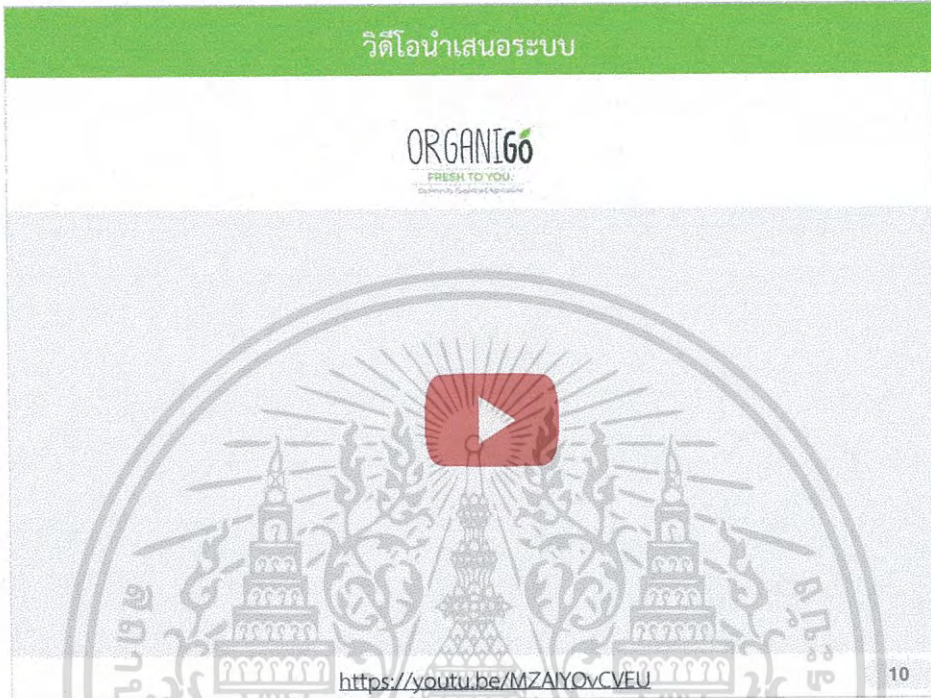


ภาพที่ 174 สรุบบระบบสุดท้าย

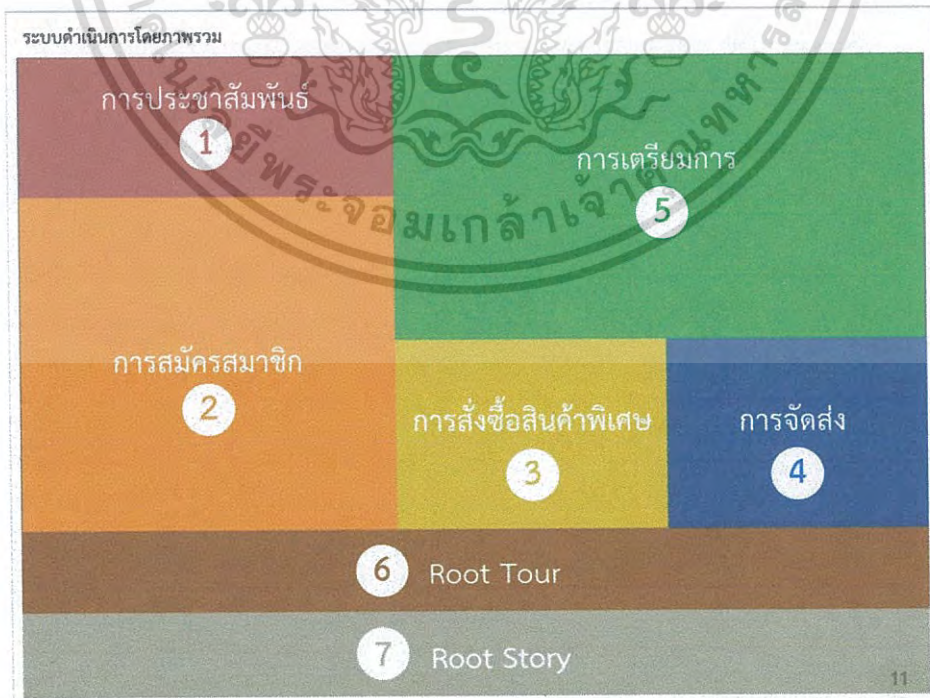
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.1.2 แผ่นนำเสนองานขั้นตอนก่อนได้ระบบ

กล่าวถึงวิดีโอแนะนำเสนอการทำงานของระบบใหม่ แผนผังระบบดำเนินการโดยภาพรวม (System Map) องค์ประกอบของระบบ (Component Design) และตารางการทำงานร่วม (Interaction Table)

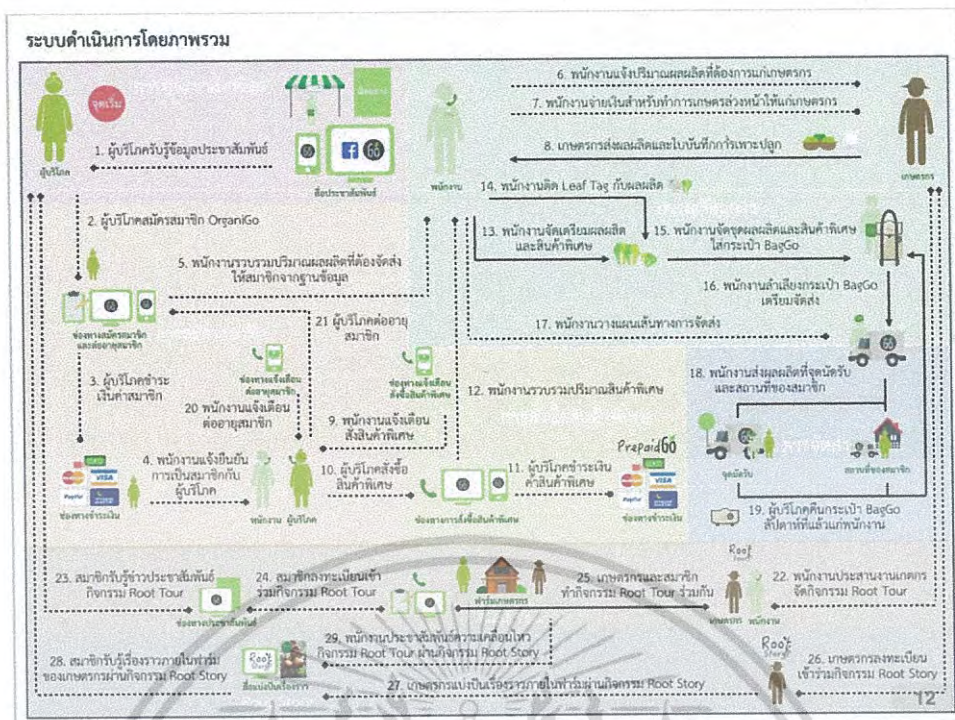


ภาพที่ 175 วิดีโอแนะนำเสนอระบบ



ภาพที่ 176 ลำดับดำเนินการโดยภาพรวม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 177 ระบบดำเนินการโดยภาพรวม

1) ขั้นตอนการประชาสัมพันธ์

การประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย โดยคำนึงวิธีการที่สื่อสารได้ทั่วถึงทุกกลุ่มเป้าหมาย โดยมีรายละเอียดขั้นตอน ตามภาพที่ 178 - 185

**การประชาสัมพันธ์**

Interaction Table : การประชาสัมพันธ์

<b>Solutions / Product elements / components</b>	1. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 2. ไลน์ QR Code 3. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 4. ไลน์ประชาสัมพันธ์	1. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 2. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 3. Facebook Organo	1. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 2. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 3. ไลน์ประชาสัมพันธ์	1. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 2. ไลน์ประชาสัมพันธ์ 3. ไลน์ประชาสัมพันธ์
<b>System role</b>	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์
<b>Level of interaction</b>	Service Actor 1	Service Actor 2	Service Actor 3	Service Actor 4
<b>Level of interaction</b>	ภาพประกอบสื่อประชาสัมพันธ์			
<b>Caption (to describe activities)</b>	การประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	การประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	การประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	การประชาสัมพันธ์โครงการให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลายผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์
<b>User role</b>	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์	ผู้เรียนและผู้สอนสามารถเข้าถึงระบบได้ผ่าน QR Code และไลน์ประชาสัมพันธ์

ภาพที่ 178 Interaction Table การประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การประชาสัมพันธ์

### องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1. เครื่องมือ (Tool)

##### Hardware

- โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์
- ตัวอย่างชุดผักผลไม้
- ใบปลิวประชาสัมพันธ์
- โຕี๋และแก้อี
- นิตยสารกลุ่มเป้าหมายที่สนใจ เช่น แม่บ้าน ชีวจิต เป็นต้น



โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์

14

ภาพที่ 179 องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Tools : Hardware)

## การประชาสัมพันธ์

##### Software

- คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์
- Facebook ของ Organigo
- เว็บไซต์ Organigo



คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์

15

ภาพที่ 180 องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Tools : Software)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การประชาสัมพันธ์



16

ภาพที่ 181 การประชาสัมพันธ์บน Facebook

## การประชาสัมพันธ์



17

ภาพที่ 182 การประชาสัมพันธ์บนเว็บไซต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การประชาสัมพันธ์

### 2. กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction Rule)

ช่องทางการประชาสัมพันธ์ประกอบด้วย 4 ช่องทาง ได้แก่ ประชาสัมพันธ์โดยการออกบูธในแหล่งที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ, ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook (Social Network), ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo และประชาสัมพันธ์ผ่านนิตยสารในรูปแบบบทความเกี่ยวกับบริการ OrganiGo

### 3. ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required Competencies)

**สมาชิกโครงการ :** มีความต้องการที่จะรับรู้และแลกเปลี่ยนข้อมูลข่าวสารและกิจกรรมต่างๆ ของ OrganiGo

**พนักงาน :** สามารถใช้สื่อในการสื่อสารแลกเปลี่ยนข้อมูลและแจ้งข้อมูล, มีความเข้าใจและสามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ, มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น, มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

18

ภาพที่ 183 องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Interaction rule & Required competencies)

## การประชาสัมพันธ์

### 4. ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)

1. รายละเอียดของข้อมูล ข่าวสาร และกิจกรรมของ OrganiGo
2. รายละเอียดการใช้งาน software เพื่อบันทึกและแจ้งและเผยแพร่ข้อมูล

### 5. บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

1. ประชาสัมพันธ์โดยการออกบูธในแหล่งที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ จะขึ้นอยู่กับข้อปฏิบัติของสถานที่นั้นๆ
2. ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook (Social Network) พนักงานดูแล Facebook 8.00 - 17.00 น.
3. ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo พนักงานดูแลเว็บไซต์ 8.00 - 17.00 น.
4. ประชาสัมพันธ์ผ่านนิตยสาร ขึ้นอยู่กับข้อปฏิบัติของนิตยสารนั้นๆ

19

ภาพที่ 184 องค์ประกอบของระบบการประชาสัมพันธ์ (Supplied Information & Context)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 185 การจำลองรูปแบบการใช้บริการของกลุ่มผู้ใช้บริการการประชาสัมพันธ์

2) ขั้นตอนการสมัครสมาชิก

โครงการเสนอวิธีการสมัครสมาชิกหลากหลายช่องทาง เพื่อตอบสนองกลุ่มผู้ใช้บริการที่ถนัดวิธีใช้บริการที่ต่างกััน โดยมีรายละเอียดขั้นตอน ตามภาพที่ 186 - 195








**การสมัครสมาชิก**

Interaction Table : การสมัครสมาชิก




Solutions / Product elements / components	1. ไลน์แอปพลิเคชัน	2. เว็บไซต์ OrganiGo	3. ไลน์ฟีดแบ็ก	4. ไลน์ชำระเงิน	5. ไลน์แจ้งเตือน	6. ไลน์ช่วยเหลือ
System role	1. แจ้งข้อมูลการสมัครสมาชิก	2. แจ้งข้อมูลการสมัครสมาชิก	3. แจ้งข้อมูลการสมัครสมาชิก	4. แจ้งข้อมูลการสมัครสมาชิก	5. แจ้งข้อมูลการสมัครสมาชิก	6. แจ้งข้อมูลการสมัครสมาชิก
ภาพประกอบ						
Caption (to describe activities)	สมัครสมาชิกผ่านไลน์	สมัครสมาชิกผ่านเว็บไซต์	สมัครสมาชิกผ่านไลน์	สมัครสมาชิกผ่านไลน์	สมัครสมาชิกผ่านไลน์	สมัครสมาชิกผ่านไลน์
User role	1. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 2. ผู้ใช้เว็บไซต์ 2.1 ผู้ใช้เว็บไซต์ 2.2 ผู้ใช้เว็บไซต์	1. ผู้ใช้เว็บไซต์ 2. ผู้ใช้เว็บไซต์ 3. ผู้ใช้เว็บไซต์	1. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 2. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 3. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน	1. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 2. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 3. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน	1. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 2. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 3. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน	1. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 2. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน 3. ผู้ใช้ไลน์แอปพลิเคชัน

ภาพที่ 186 Interaction Table การสมัครสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การสมัครสมาชิก						
1. อุปกรณ์	1. ตู้ ATM 2. คอมพิวเตอร์	1. โทรศัพท์ 2. วิทยุสื่อสาร	1. โทรศัพท์ 2. Tablet 3. Tablet หรือ Smartphone 4. วิทยุสื่อสาร	1. โทรศัพท์ 2. Social media	1. ตู้ ATM 2. คอมพิวเตอร์ 3. วิทยุสื่อสาร	1. Facebook, Line, Messenger 2. คอมพิวเตอร์ 3. วิทยุสื่อสาร
2. วิธีการสมัครสมาชิก	1. สมัครผ่านตู้ ATM Payable by Counter Service 2. สมัครผ่านคอมพิวเตอร์ Payable by Counter Service 3. สมัครผ่านวิทยุสื่อสาร Payable by Counter Service	สมัครผ่านวิทยุสื่อสาร	สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone หรือวิทยุสื่อสาร	สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media	สมัครผ่าน ATM, ตู้ ATM หรือ Payable by Counter Service	สมัครผ่าน Facebook, Line, Messenger หรือ Social media
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่านตู้ ATM</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่านคอมพิวเตอร์</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่านวิทยุสื่อสาร</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่าน ATM, ตู้ ATM หรือ Payable by Counter Service</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่าน Facebook, Line, Messenger หรือ Social media</p>  </div> </div>						
จุดขายหลักในการสมัครสมาชิก						
1. สมัครผ่านตู้ ATM	1. สมัครผ่านคอมพิวเตอร์	1. สมัครผ่านวิทยุสื่อสาร	1. สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone	1. สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media	1. สมัครผ่าน ATM, ตู้ ATM หรือ Payable by Counter Service	1. สมัครผ่าน Facebook, Line, Messenger หรือ Social media
1. ผู้ใช้ตู้ ATM สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ตู้ ATM สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ตู้ ATM สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้คอมพิวเตอร์สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้คอมพิวเตอร์สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้คอมพิวเตอร์สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้วิทยุสื่อสารสามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้วิทยุสื่อสารสามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้วิทยุสื่อสารสามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้ ATM, ตู้ ATM หรือ Payable by Counter Service สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ ATM, ตู้ ATM หรือ Payable by Counter Service สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ ATM, ตู้ ATM หรือ Payable by Counter Service สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้ Facebook, Line, Messenger หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ Facebook, Line, Messenger หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ Facebook, Line, Messenger หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้

ภาพที่ 187 Interaction Table การสมัครสมาชิก (ต่อ 1)

การสมัครสมาชิก			
1. โทรศัพท์ 2. โทรศัพท์มือถือ 3. คอมพิวเตอร์	1. คอมพิวเตอร์ 2. Desktop 3. Tablet 4. Smartphone 5. วิทยุสื่อสาร	1. โทรศัพท์มือถือ 2. Tablet หรือ Smartphone 3. วิทยุสื่อสาร	1. โทรศัพท์มือถือ 2. Tablet หรือ Smartphone 3. วิทยุสื่อสาร
สมัครผ่านตู้ ATM, โทรศัพท์มือถือ, คอมพิวเตอร์, วิทยุสื่อสาร	สมัครผ่านคอมพิวเตอร์, Tablet หรือ Smartphone, Smartphone หรือ Tablet หรือ Smartphone, วิทยุสื่อสาร	สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ วิทยุสื่อสาร	สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media
<div style="display: flex; justify-content: space-around;"> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่านตู้ ATM</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่านคอมพิวเตอร์</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone</p>  </div> <div style="text-align: center;"> <p>สมัครผ่าน Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media</p>  </div> </div>			
จุดขายหลักในการสมัครสมาชิก			
1. ผู้ใช้ตู้ ATM สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ตู้ ATM สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ตู้ ATM สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้คอมพิวเตอร์สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้คอมพิวเตอร์สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้คอมพิวเตอร์สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone สามารถสมัครสมาชิกได้	1. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้ 2. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้ 3. ผู้ใช้ Line, Tablet หรือ Smartphone หรือ Social media สามารถสมัครสมาชิกได้

ภาพที่ 188 Interaction Table การสมัครสมาชิก (ต่อ 2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การสมัครสมาชิก

### องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1. เครื่องมือ (Tool)

##### Hardware

- ใบสมัครสมาชิก
  - ใบตารางเขตพื้นที่จัดส่ง วันและเวลาจัดส่ง
  - แฟ้มเอกสารเก็บใบสมัคร
  - คอมพิวเตอร์
  - Tablet หรือ Smartphone
  - บิลใบเสร็จรับเงิน
  - ใบบันทึกการชำระเงิน
  - โทรศัพท์ (Fax)
  - โทรศัพท์
- บัตรสมาชิก MemberGo
  - นิตยสาร Stem Magazine
  - เครื่องพิมพ์
  - กระเป๋า BagGo

24

ภาพที่ 189 องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Tools : Hardware&Software)



บัตร MemberGo

Stem Magazine

25

ภาพที่ 190 บัตร MemberGo และ Stem Magazine

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การสมัครสมาชิก


## Software

- เว็บไซต์ OrganiGo
- แอปพลิเคชัน OrganiGo
- ฐานข้อมูลสมาชิก
- บัญชี E-mail
- Facebook ของ OrganiGo
- โปรแกรม Line
- ไลน์ Line
- บัญชีธนาคารที่เปิดบริการ Internet Payment Gateway
- บัญชี Paypal
- บัญชีธนาคาร
- บัญชี Pay@All by Counter Service
- โปรแกรม Google Maps

26

ภาพที่ 191 องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Tools : Hardware&amp;Software)

การสมัครสมาชิก



เว็บไซต์ OrganiGo

แอปพลิเคชัน OrganiGo

27

ภาพที่ 192 เว็บไซต์และแอปพลิเคชันระบบการสมัครสมาชิก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การสมัครสมาชิก

### 2. กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction Rule)

#### ระเบียบการลงทะเบียน

- 1) กรอกข้อมูลส่วนตัว
- 2) เลือกสถานที่รับมี 2 วิธี
  - 2.1) เลือกจุดนัดพบรับที่กำหนด
  - 2.2) ระบุสถานที่นัดรับ
    - ตรวจสอบเขตพื้นที่จัดส่งเพื่อทราบวันและช่วงเวลาจัดส่ง
    - กรอกข้อมูลสถานที่จัดส่ง และจุดสังเกต
- 3) เลือกชุดผักผลไม้ที่ต้องการ
- 4) สมาชิกจะได้รับบัตรสมาชิก MemberGo และ นิตยสาร Stem Magazine

### 3. ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required Competencies)

**สมาชิกโครงการ :** มีความต้องการที่จะรับบริการจัดส่งผักเพื่อประกอบอาหาร มีความต้องการที่จะช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกร, ต้องการเป็นสมาชิกของ OrganiGo

**พนักงาน :** สามารถใช้สื่อในการสื่อสารแลกเปลี่ยนและแจ้งข้อมูล, มีความเข้าใจและสามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ, มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น, มีความรับผิดชอบ และมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

28

ภาพที่ 193 องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Interaction rule&Required competencies)

## การสมัครสมาชิก

### 4. ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)

1. รายละเอียดข้อมูลสมัครสมาชิก
2. รายละเอียดการใช้งาน software เพื่อบันทึกข้อมูลของผู้สมัครสมาชิก

### 5. บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

ผู้บริโภคสมัครสมาชิกผ่านเว็บไซต์และแอปพลิเคชันทุกวันและทุกเวลาเวลา จากนั้นพนักงานจะยืนยันการเป็นสมาชิกในช่วงเวลา 8.00 - 17.00 น

29

ภาพที่ 194 องค์ประกอบของระบบการสมัครสมาชิก (Supplied Information & Context)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 195 การจำลองรูปแบบการใช้บริการของกลุ่มผู้ใช้บริการการสมัครสมาชิก

3) ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

โครงการมีรายการสินค้าพิเศษที่คัดสรรมาเป็นวัตถุดิบประกอบอาหารเพื่อสุขภาพของสมาชิก และจัดส่งพร้อมชุดผักผลไม้หลักทุกสัปดาห์ โดยมีรายละเอียดขั้นตอนตามภาพที่ 196 -204

**การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ**

Interaction Table : การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

Interactions / Product elements / components	1. ไลน์ไลน์ไลน์	1. แอปพลิเคชัน	1. โทรศัพท์	1. ไลน์ไลน์ไลน์	1. แอปพลิเคชัน	1. ไลน์ไลน์ไลน์
System role	...	...	...	...	...	...
Interactions / Product elements / components	...	...	...	...	...	...
Caption (to describe activities)	...	...	...	...	...	...
User role	...	...	...	...	...	...

ภาพที่ 196 Interaction Table การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ						
1. โอนเงินจาก Prepaid Card 2. โอนเงินฝาก	1. สั่งซื้อรายการ ที่เลือกโดย Internet Payment Gateway 2. โอนเงิน	1. บัญชี Fast/2. โอนเงิน	1. บัญชีฝาก	1. บัญชี Payoff by Counter Service 2. โอนเงิน	1. โอนเงิน 2. โอนเงินฝาก	1. โอนเงิน Line 2. โอนเงิน 3. โอนเงิน หรือ โอนผ่าน 4. โอนเงินบัตรเครดิต
1. รายการที่ซื้อสินค้าพิเศษออนไลน์ 1. Prepaid Card โอนเงิน 2. รายการที่โอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 3. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝากหรือบริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก
บริการโอนเงินจาก Prepaid Card	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก
1. บริการโอนเงินจาก Prepaid Card 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก

ภาพที่ 197 Interaction Table การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (ต่อ 1)

การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ				
1. โอนเงิน 2. โอนเงินฝาก	1. บัญชี Fast 2. โอนเงิน 3. โอนเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	1. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก 2. บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก
บริการโอนเงินจาก Prepaid Card โอนเงิน	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก
บริการโอนเงินจาก Prepaid Card	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก
บริการโอนเงินจาก Prepaid Card	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก	บริการโอนเงินจากบัญชีเงินฝาก

ภาพที่ 198 Interaction Table การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (ต่อ 2)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

### องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1. เครื่องมือ (Tool)

##### Hardware

- โทรศัพท์เคลื่อนที่
- คอมพิวเตอร์
- Tablet หรือ Smartphone
- ใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ
- บิลใบเสร็จรับเงิน
- ใบบันทึกการชำระเงิน
- สติกสินค้าพิเศษ
- กระเป๋า BagGo
- รถส่งของ
- ใบเซ็นต์รับสินค้า

##### Software

- แอปพลิเคชัน OrganiGo
- เว็บไซต์ OrganiGo
- โปรแกรมระบบ Prepaid
- โปรแกรม Line
- ไลน์ Line
- ฐานข้อมูลสมาชิก
- บัญชีธนาคาร
- บัญชี Pay@All by Counter Service
- บัญชีธนาคาร ที่เปิดบริการ Internet Payment Gateway
- บัญชี PayPal

34

ภาพที่ 199 องค์ประกอบของระบบการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (Tools : Hardware&Software)



35

ภาพที่ 200 แอปพลิเคชันแฉงเดือนสั่งสินค้าพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



### การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

**4. ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)**

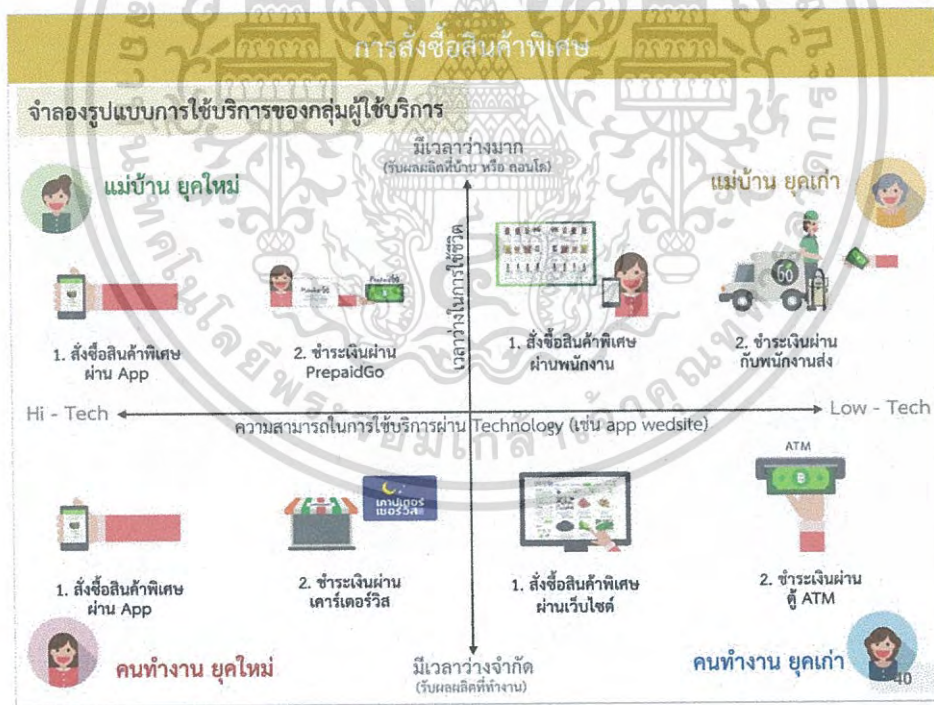
1. รายละเอียดข้อมูลของสมาชิกในการจัดส่งสินค้า
2. รายละเอียดการใช้งาน software เพื่อบันทึกและแจ้งเตือนข้อมูลของสมาชิก
3. รายละเอียดการจัดเตรียมสินค้าในการจัดส่ง
4. รายละเอียดช่องทางการชำระเงินและช่องทางการตรวจสอบการชำระเงิน
5. รายละเอียดสถานที่ในการจัดส่ง-เก็บกระเป๋า

**5. บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)**

สมาชิกสั่งซื้อสินค้าพิเศษผ่านเว็บไซต์และแอปพลิเคชันทุกวันและทุกเวลาเวลา จากนั้นพนักงานจะจัดส่งสินค้าพิเศษพร้อมชุดผักผลิตประจำสัปดาห์

39

ภาพที่ 203 องค์ประกอบของระบบการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ (Supplied Information & Context)



ภาพที่ 204 การจำลองรูปแบบการให้บริการของกลุ่มผู้ใช้บริการการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 4) ขั้นตอนการเตรียมการ

โครงการมีการวางแผนการเตรียมการอย่างรอบคอบตั้งแต่ขั้นตอนรวบรวมปริมาณผลผลิต และเก็บรักษาผลผลิตเพื่อให้ผักคงสภาพสดใหม่ก่อนถึงมือสมาชิก

โดยมีรายละเอียดขั้นตอน ตามภาพที่ 205 - 219

การเตรียมการ						
Interaction Table : การจัดเตรียม						
Solutions / Product elements / components	1. วัสดุปลูก 2. เมล็ดพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยาย	1. ดินปลูก 2. เมล็ดพันธุ์ขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูก 2. วัสดุปลูกขยาย	1. วัสดุปลูกขยาย 2. วัสดุปลูกขยาย	1. วัสดุปลูกขยาย 2. วัสดุปลูกขยาย	1. วัสดุปลูกขยาย 2. วัสดุปลูกขยาย 3. วัสดุปลูกขยาย
System role	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์
Layer of interaction						
Layer (to describe activities)	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์
User role						

ภาพที่ 205 Interaction Table การเตรียมการ

การเตรียมการ			
1. วัสดุปลูก 2. เมล็ดพันธุ์ 3. วัสดุปลูก	1. วัสดุปลูกขยาย 2. วัสดุปลูกขยาย	1. วัสดุปลูกขยาย 2. วัสดุปลูกขยาย 3. วัสดุปลูกขยาย 4. วัสดุปลูกขยาย 5. วัสดุปลูกขยาย	1. วัสดุปลูกขยาย 2. วัสดุปลูกขยาย
1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 3. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 4. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 5. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์
เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์	เตรียมวัสดุปลูกขยายพันธุ์
1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์		1. วัสดุปลูกขยายพันธุ์ 2. วัสดุปลูกขยายพันธุ์	

ภาพที่ 206 Interaction Table การเตรียมการ (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในหน่วยงานเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเตรียมการ

องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

1. เครื่องมือ (Tool)

Hardware

- โทรศัพท์
- ไบนท์กการเพราะปลูก
- ห้องเย็น
- แฟ้มไบนท์กการเพราะปลูก
- ใตองและเชือกกล้วย
- ไบนท์กรายการผลผลิต
- ใบสั่งสินค้าพิเศษ
- ตาชั่ง
- Leaf Tag
- เครื่องพิมพ์ QR code
- ป้ายชื่อกระเป่า BagGo
- กระเป่า BagGo
- ใบลำดับการจัดส่ง
- รถเข็น

Software

- ข้อมูลข่าวกิจกรรม
- ฐานข้อมูลสมาชิก

ภาพที่ 207 องค์ประกอบของระบบการเตรียมการ (Tools : Hardware&Software)

การเตรียมการ

**ไบนท์กรายการผลผลิต**

ชื่อสมาชิก: **คุณ สุขใจ สายคี (ชุดใหญ่)**      วันพฤหัสบดี

รหัส: **00198**      ที่อยู่: 55 ซ. ลาดพร้าวรังสิต 16 ถ.ลาดพร้าวรังสิต แขวงลาดพร้าว รังสิตจ.ปทุมธานี 10230      วันพฤหัสบดี

หมายเลขติดต่อการรับ: **มือถือ 09-00000000**      รหัสสินค้า: **02-011**

หมายเหตุ: **เอมัญจกุลปิ่นอาฬร, ยอนลัดกีความทรงจำไทย**

สัปดาห์	มีผลผลิต	มีร่อง	มีปุ๋ย	ผลไม่	สินค้าทั้งหมด
สัปดาห์ที่ 1 5 ก.ค. 58	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่
	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่
	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่
	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่
สัปดาห์ที่ 2 12 ก.ค. 58	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่	1. ต้นกล้าใหม่
	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่	2. ต้นกล้าใหม่
	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่	3. ต้นกล้าใหม่
	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่	4. ต้นกล้าใหม่
สัปดาห์ที่ 3	1.	1.	1.	1.	1.
	2.	2.	2.	2.	2.
	3.	3.	3.	3.	3.
	4.	4.	4.	4.	4.
สัปดาห์ที่ 4	1.	1.	1.	1.	1.
	2.	2.	2.	2.	2.
	3.	3.	3.	3.	3.
	4.	4.	4.	4.	4.

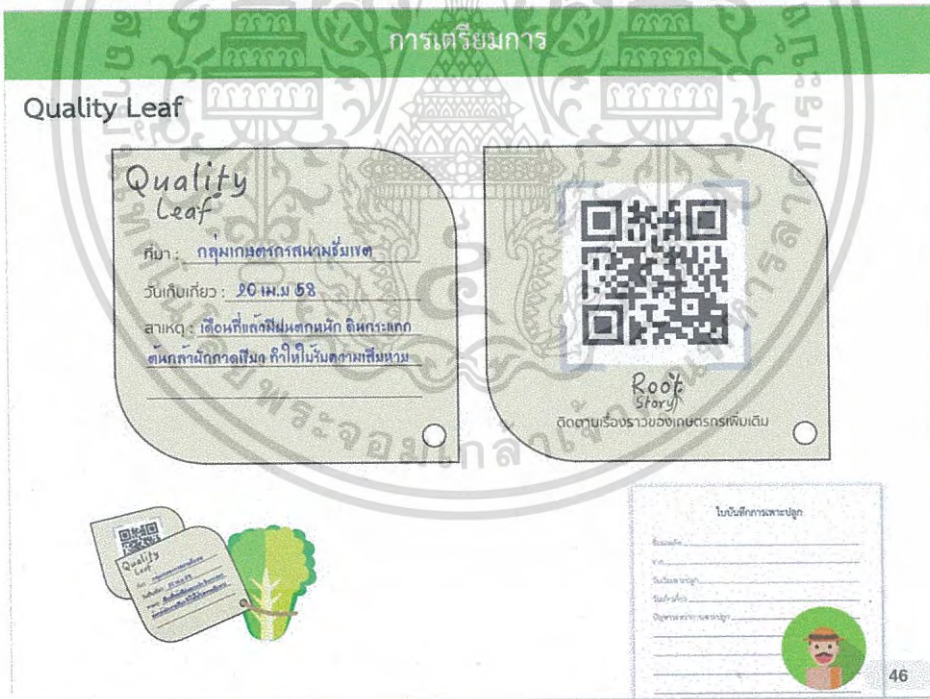
44

ภาพที่ 208 ไบนท์กรายการผลผลิต

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 109 Leaf Tag



ภาพที่ 210 รายละเอียดของ Quality Leaf

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การเตรียมการ

## Share Leaf

## Share Leaf

## กะหล่ำปลีผัดไข่

1. ปอกเปลือกแข็งออก หั่นเป็นชิ้นบางๆ หน้า 3 - 5 มม.
2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใส่น้ำมันสลับลงไฟผัดให้หอม และเติมกะหล่ำปลีลงไป
3. ผงรสด้วยเกลือป่นปลายช้อน น้ำมันหอย
4. เติมน้ำซุปไปด้วย เพื่อไม่ให้กะหล่ำปลีไหม้
5. ตอกไข่ลงไข่ ไข่ปลาลายตะกอนให้กระจาย พอเห็นไข่สุกก็กลับด้าน และยัดเต็ออกเป็นชิ้นๆ โรยพริกไทย



## Community

แบ่งปันรูปภาพของคุณสู่เพื่อนสมาชิก

47

ภาพที่ 211 รายละเอียดของ Share Leaf

## การเตรียมการ

## Community แบ่งปันรูปภาพของสมาชิก



48

ภาพที่ 212 การแบ่งปันรูปภาพของสมาชิกบน Facebook Organigo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การเตรียมการ

Secret Leaf

**Secret Leaf**

หอมใหญ่ไม่ควรเก็บไว้กับมันฝรั่ง  
เพราะ หอมใหญ่จะตัวเร็วกว่ามันฝรั่งเน่าเร็วขึ้น

ขอบคุณเคล็ดลับจาก  
คุณ ชีนใจ

เคล็ดลับของคุณ  
บอกต่อเพื่อนสมาชิก

เกษตรหมัก ไร่กสิศเล็กหม่อม  
และเจ้าหน้าที่หมักที่หลักจากตมราช

ใส่ชื่อจดหมายที่กระเปาะของคุณ  
ส่งกลับมาให้เรานะคะ



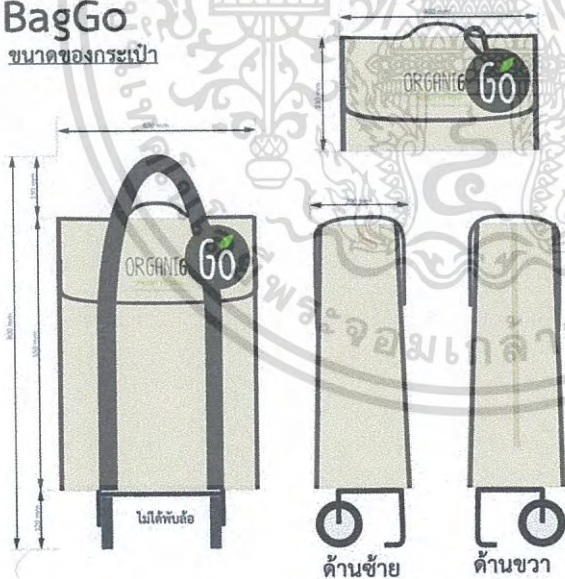
49

ภาพที่ 213 รายละเอียดของ Secret Leaf Tag

การเตรียมการ

BagGo

ขนาดของกระเปาะ



ป้ายชื่อกระเปาะ BagGo



การจัดวางผลผลิต

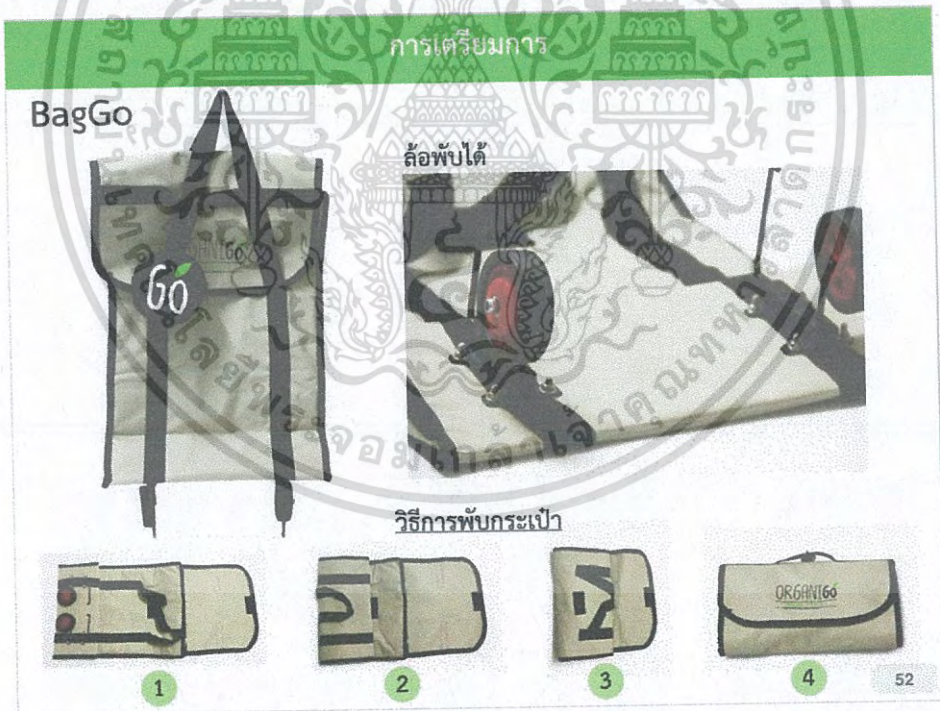
50

ภาพที่ 214 ขนาดกระเปาะ BagGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 215 ส่วนประกอบกระเป๋า BagGo



ภาพที่ 216 วิธีการพับกระเป๋า BagGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การเตรียมการ

### การขนย้ายกระเป๋าสมาชิก



การลำเลียงผลผลิตลงกระเป๋าสมาชิก BagGo



53

ภาพที่ 217 การใช้งานกระเป๋าสมาชิก BagGo

## การเตรียมการ

### 2. กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction Rule)

ก่อนที่ผลผลิตจะไปถึงมือสมาชิกนั้น พนักงานต้องมีการทำความสะอาดผลผลิต จัดเตรียมชุดผลผลิต การติด Leaf Tag และบรรจุลงกระเป๋าสมาชิก BagGo

#### ระเบียบการจัดเตรียมผลผลิต

- 1) จัดแบ่งผลผลิตแต่ละชนิดเป็นกำหรือชุดให้พอดีสำหรับประกอบอาหารหนึ่งมื้อ
- 2) จัดชุดผลผลิตให้สมาชิก โดยผลผลิตจะไม่ซ้ำกับสัปดาห์ที่แล้ว

#### ระเบียบการติด Leaf Tag

- 1) ทุกสัปดาห์จะมี Share Leaf และ Secret อย่างน้อยอย่างละใบ
- 2) Quality Leaf จะติดเฉพาะผลผลิตที่เกษตรกรส่งมาไม่สวยงาม

ระเบียบการบรรจุผลผลิตลงกระเป๋าสมาชิก BagGo โดยเลือกชนิดผลผลิตที่มีน้ำหนักมากลงกระเป๋าก่อน

### 3. ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required Competencies)

สมาชิก : มีความต้องการที่จะรับรู้ข้อมูลที่มา วันที่เก็บเกี่ยวและสาเหตุที่ส่งผลให้ผลผลิตไม่สวยงาม, มีความต้องการรับรู้วิธีการประกอบอาหาร, มีความต้องการรู้เคล็ดลับผลผลิต, มีความต้องการเขียนเคล็ดลับของตนเอง, เป็นสมาชิกของ OrganiGo

54

ภาพที่ 218 องค์ประกอบของระบบการเตรียมการ (Interaction rule&Required competencies)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### การเตรียมการ

**เจ้าหน้าที่ :** มีความสามารถในการรวบรวมผลผลิต, มีความสามารถในการประเมินตัวเลข, สามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ, สามารถใช้อินเทอร์เน็ตสืบค้นหาข้อมูลเกี่ยวกับเคล็ดลับและการประกอบอาหาร, สามารถจัดการผลผลิตให้อยู่ในรูปแบบของบรรจุภัณฑ์, มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น, มีความสามารถในการทำความสะอาด, มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

**4. ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)**

1. รายละเอียดข้อมูลในการรวบรวมผลผลิตจากเกษตรกร
2. รายละเอียดการคำนวณปริมาณผลผลิตที่ต้องจัดส่งให้แก่สมาชิก
3. รายละเอียดการในการตรวจสอบผลผลิตที่ไม่สวยงามและตรวจสอบข้อมูลเพื่อวันที่รายการ
4. รายละเอียดข้อมูลวิธีการปรุง และเคล็ดลับผลผลิต
5. รายละเอียดสถานที่ในการจัดส่งผลิตภัณฑ์และจดหมายแจ้งข่าว

**5. บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)**

พนักงานจัดเตรียมผลผลิตทุกวันตั้งแต่ 8.00 - 17.00 น โดยจะจัดชุดผลผลิตที่จะจัดส่งให้วันรุ่งขึ้น

55

ภาพที่ 219 องค์ประกอบของระบบการเตรียมการ (Supplied Information & Context)

**5) ขั้นตอนการจัดส่ง**

ในการจัดส่งโครงการมีการวางแผนเส้นทางการส่งล่วงหน้า เพื่อให้ได้เส้นทางการส่งผลผลิตถึงสมาชิกที่รวดเร็ว ตรงต่อเวลา และประหยัดที่สุด โดยมีรายละเอียดขั้นตอน ตามภาพที่ 220 - 230

### การจัดส่ง

Interaction Table : การจัดส่ง

Solutions / Product elements / components	1. ไลน์การผลิต 2. เครื่องจักร 3. วัตถุดิบ (Vegetable Waste)	1. รถบรรทุก 2. ช่างขับ	1. ไลน์ผลิต 2. เครื่องจักร 3. วัตถุดิบ (Vegetable Waste) 4. บรรจุภัณฑ์	1. บรรจุภัณฑ์ 2. บรรจุภัณฑ์	1. ไลน์การผลิต 2. เครื่องจักร 3. วัตถุดิบ (Vegetable Waste)	1. ไลน์การผลิต 2. เครื่องจักร 3. วัตถุดิบ (Vegetable Waste)
System role	1. พนักงานขับรถบรรทุก 2. พนักงานขับรถบรรทุก 3. พนักงานขับรถบรรทุก	1. พนักงานขับรถบรรทุก 2. พนักงานขับรถบรรทุก 3. พนักงานขับรถบรรทุก	1. พนักงานขับรถบรรทุก 2. พนักงานขับรถบรรทุก 3. พนักงานขับรถบรรทุก	1. พนักงานขับรถบรรทุก 2. พนักงานขับรถบรรทุก 3. พนักงานขับรถบรรทุก	1. พนักงานขับรถบรรทุก 2. พนักงานขับรถบรรทุก 3. พนักงานขับรถบรรทุก	1. พนักงานขับรถบรรทุก 2. พนักงานขับรถบรรทุก 3. พนักงานขับรถบรรทุก
Line of interaction						
Caption (to describe activities)	การขนส่งสินค้า	การขนส่งสินค้า	การขนส่งสินค้า	การขนส่งสินค้า	การขนส่งสินค้า	การขนส่งสินค้า
User role	พนักงานขับรถบรรทุก	พนักงานขับรถบรรทุก	พนักงานขับรถบรรทุก	พนักงานขับรถบรรทุก	พนักงานขับรถบรรทุก	พนักงานขับรถบรรทุก

56

ภาพที่ 220 Interaction Table การจัดส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### การจัดส่ง

1. อุปกรณ์คอมพิวเตอร์	1. คอมพิวเตอร์ 2. อุปกรณ์พกพา	1. เว็บไซต์ OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์ 3. อุปกรณ์พกพา	1. แอปพลิเคชัน OrganiGo 2. Tablet หรือ Smartphone 3. คอมพิวเตอร์ 4. อุปกรณ์พกพา
พนักงานและอาสาสมัครที่ปฏิบัติงานในสาขาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องกับบริการ	พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขาและอาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน	พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขาและอาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน	พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขาและอาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน
<b>Service Action 7</b>	<b>Service Action 8</b>	<b>Service Action 9</b>	<b>Service Action 10</b>
<b>การให้บริการหน้า</b>	<b>การบริการผ่านช่องทาง</b>		
บุคคลากรบริการหน้า	อาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน	พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขา	อาสาสมัครที่ปฏิบัติงานในสาขา
อาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน	อาสาสมัครที่ปฏิบัติงานในสาขาและอาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน	1. พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขาและอาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน 1 สาขา 2. พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขา	1. พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขาและอาสาสมัครที่ปฏิบัติงาน 1 สาขา 2. พนักงานที่ปฏิบัติงานในสาขา

ภาพที่ 221 Interaction Table การจัดส่ง (ต่อ)

### การจัดส่ง

#### องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

#### 1. เครื่องมือ (Tool)

##### Hardware

- คอมพิวเตอร์
- รถเข็น
- รถเข็น
- Tablet หรือ Smartphone
- ไบลำดับการจัดส่ง
- โทรศัพท์เคลื่อนที่
- ไบลำดับการจัดส่ง
- ไบรับและคืนกระเป๋า BagGo
- ไบรายชื่อสมาชิกที่รับที่จุดนัดพบ
- อุปกรณ์ทำความสะอาดกระเป๋า

##### Software

- เว็บไซต์ OrganiGo
- แอปพลิเคชัน OrganiGo
- ฐานข้อมูลสมาชิก

ภาพที่ 222 องค์ประกอบของระบบการจัดส่ง (Tools : Hardware&Software)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### การจัดส่ง

**การวางแผนเส้นทาง** 

1



เส้นทางรถขนส่งผักในพื้นที่

2



เส้นทางสีเขียวคือเส้นทางรถขนส่งผักไปและขากลับ เป็นถนนคนละเส้นทาง เพื่อให้ได้ส่งสินค้าตามพื้นที่ ได้อย่างทั่วถึงและคุ้มค่าในหนึ่งรอบ

3



หากการจราจรติดขัดทางเราสามารถเปลี่ยนเส้นทางไปยังเส้นทางอื่น (เส้นประสีแดง) บริเวณใกล้เคียงได้ เพื่อให้บริการถึงบ้านคุณอย่างรวดเร็วที่สุด

59

ภาพที่ 223 การวางแผนเส้นทางจัดส่ง

### การจัดส่ง

**รถตู้เย็นสำหรับขนส่งผักผลไม้**



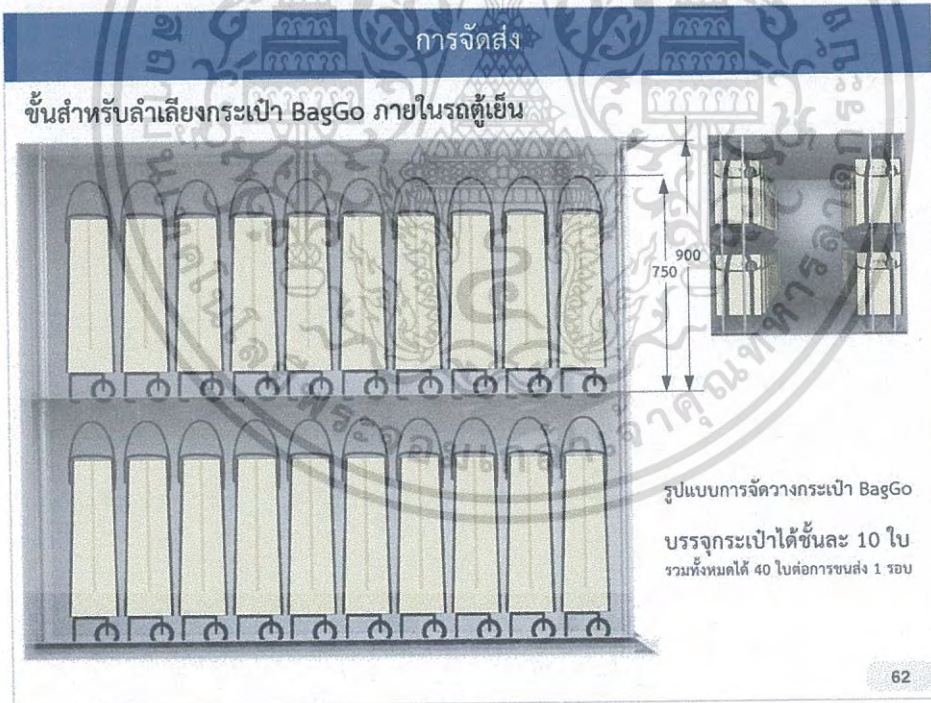
60

ภาพที่ 224 รถตู้เย็นสำหรับขนส่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

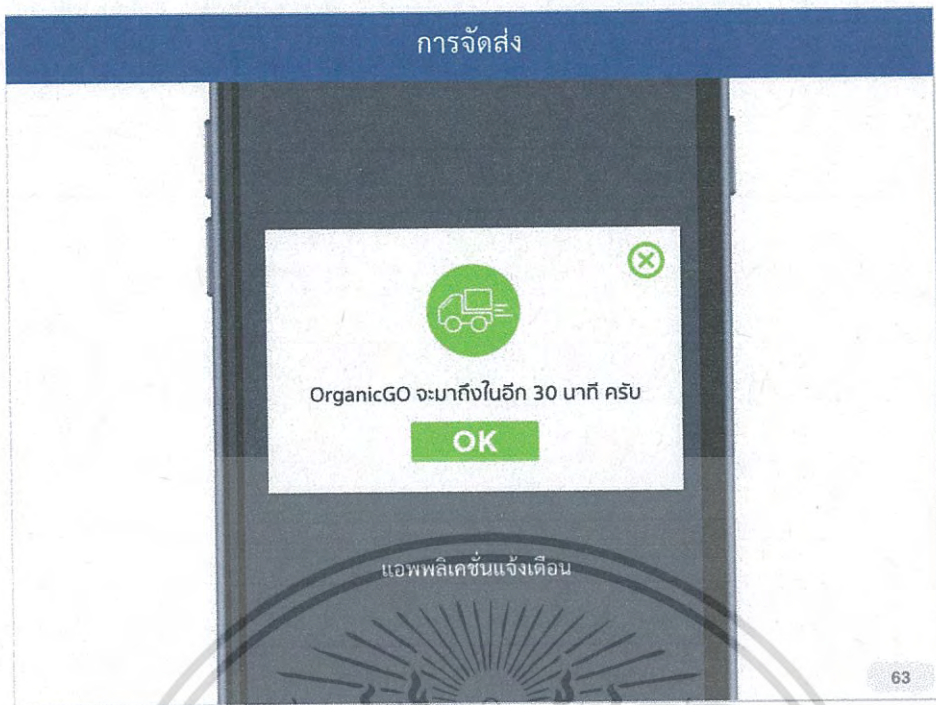


ภาพที่ 225 ชั้นวางกระเป๋า BagGo ภายในรถตู้เย็น



ภาพที่ 226 ชั้นวางกระเป๋า BagGo ภายในรถตู้เย็น (ต่อ)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 227 แอปพลิเคชันที่แจ้งเตือนก่อนพนักงานถึงที่หมาย 30 นาที



ภาพที่ 228 เว็บไซต์และแอปพลิเคชันการแจ้งเตือน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## การจัดส่ง

### 2. กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction Rule)

ระเบียบการคืนกระเป๋า สมาชิกต้องส่งคืนกระเป๋า BagGo ของสัปดาห์ที่แล้วทุกสัปดาห์  
ระเบียบการแจ้งครบ สมาชิกต้องล่วงหน้าอย่างน้อย 2 วัน ถ้าบอกหลังจากนั้นจะบริจาค  
ให้บ้านเด็กกำพร้า

### 3. ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required Competencies)

สมาชิก : มีความต้องการที่จะรับบริการจัดส่งผักเพื่อประกอบอาหารภายในบ้าน, มีความ  
ต้องการที่จะช่วยเหลือกลุ่มเกษตรกร, เป็นสมาชิกของ OrganiGo

เจ้าหน้าที่ : มีความสามารถในการรู้เส้นทางจราจรภายในกรุงเทพฯ, มีความเข้าใจในการ  
ใช้แผนที่หรือแอปพลิเคชันเพื่อใช้ในการเดินทาง, สามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ, มีความสามารถ  
ในการติดต่อกับผู้อื่น, มีความสามารถในการทำความสะอาด, มีความรับผิดชอบและมีความ  
สามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

65

ภาพที่ 229 องค์ประกอบของระบบการจัดส่ง (Interaction rule & Required competencies)

## การจัดส่ง

### 4. ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)

1. รายละเอียดข้อมูลของผู้บริโภคในการจัดส่งสินค้า
2. รายละเอียดเส้นทางจราจร เพื่อจัดส่งสินค้าแก่ผู้บริโภค
3. รายละเอียดการใช้งาน software เพื่อบันทึกข้อมูลของผู้บริโภค

### 5. บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

1. สมาชิกระบุสถานที่รับ พนักงานจัดส่งผลผลิตทุกวันตั้งแต่ 8.00 - 17.00 น
2. สมาชิกนัดที่จุดนัดพบ
  - 2.1 ลานจอดรถ BTS หมอชิต พนักงานตั้งจุดรับทุกวันจันทร์เวลา 16.00 - 18.30 น.
  - 2.2 อาคารรีเจนท์เฮาส์ (ตลาดนัดสี่แยก) พนักงานตั้งจุดรับทุกวันพฤหัสบดีเวลา 8.00 - 12.00 น.
  - 2.3 รพ. มิชชั่น (ตลาดนัดสี่แยก) พนักงานตั้งจุดรับทุกวันอาทิตย์ เวลา 8.00 - 12.00 น.

66

ภาพที่ 230 องค์ประกอบของระบบการจัดส่ง (Supplied Information & Context)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



**กิจกรรม Root Tour**

**องค์ประกอบของระบบ (Components Design)**

**1. เครื่องมือ (Tool)**

<p><b>Hardware</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• โทรศัพท์</li> <li>• คอมพิวเตอร์</li> <li>• จดหมายประจำสัปดาห์</li> <li>• Tablet หรือ Smartphone</li> <li>• เอกสารลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour</li> <li>• กล้องถ่ายรูป</li> <li>• Stem Magazine</li> </ul>	<p><b>Software</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• เว็บไซต์ OrganiGo</li> <li>• แอปพลิเคชัน OrganiGo</li> </ul>
---	--

69

ภาพที่ 233 องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Tour (Tools : Hardware&Software)

**กิจกรรม Root Tour**

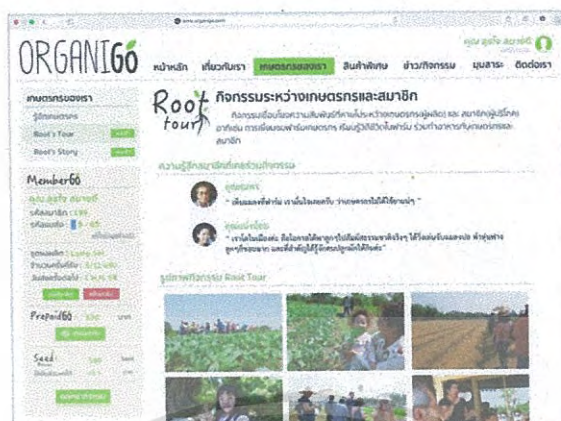
**จดหมายประจำสัปดาห์**

70

ภาพที่ 234 จดหมายประจำสัปดาห์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิจกรรม Root Tour



เว็บไซต์ OrganiGo

71

ภาพที่ 235 เว็บไซต์ส่วนกิจกรรม Root Tour

## กิจกรรม Root Tour

## 2. กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction Rule)

## ระเบียบการกิจกรรม Root Tour

1. ผู้เข้าร่วมกิจกรรมจะต้องเป็นสมาชิก OrganiGo และลงทะเบียนผ่านพนักงาน เว็บไซต์ หรือแอปพลิเคชัน
2. ฟาร์มเกษตรกรที่ทำกิจกรรม ก็ต้องเป็นฟาร์มเกษตรกรในเครือข่ายที่ส่งผลผลิตให้แก่ OrganiGo

## 3. ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required Competencies)

**สมาชิกโครงการ :** มีความต้องการที่จะเรียนรู้และแลกเปลี่ยน เรื่องราวข้อมูลข่าวสาร และกิจกรรมต่างๆ ของ OrganiGo, เป็นสมาชิกของ OrganiGo

**เจ้าหน้าที่ :** มีความสามารถในการให้ข้อมูลเกี่ยวกับกิจกรรม Root Tour แก่กลุ่มเกษตรกรและกลุ่มสมาชิก, มีความเข้าใจในการพาเที่ยวชมสถานที่, สามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ, มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น, มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

72

ภาพที่ 236 องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Tour (Interaction rule&amp;Required competencies)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

**กิจกรรม Root Tour**

**4. ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)**

1. รายละเอียดของกิจกรรม Root Tour
2. รายละเอียดการเดินทางเข้าชมฟาร์มเกษตรกร

**5. บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)**

กิจกรรม Root Tour จะจัดเป็นประจำทุกเสาร์ที่ 2 ของเดือน ที่ฟาร์มเกษตรกรในเครือข่าย

73

ภาพที่ 237 องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Tour (Supplied Information & Context)

**7) ขั้นตอนกิจกรรม Root Story**

กิจกรรมเชื่อมโยงความสัมพันธ์ระหว่างเกษตรกร (ผู้ผลิต) และสมาชิก (ผู้บริโภค) อีกกิจกรรมหนึ่งที่จะมาเสริมกิจกรรม Root Tour โดยโครงการชวนเกษตรกรในเครือข่ายออกเล่าเหตุการณ์ภายใน Root Tour โดยมีรายละเอียดขั้นตอน ตามภาพที่ 238 -241

**กิจกรรม Root Story**

Interaction Table : กิจกรรม Root Story

solutions : Product elements / components 1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 2. รายละเอียดของกิจกรรม	1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 2. รายละเอียดของกิจกรรม	1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 2. รายละเอียดของกิจกรรม	1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 2. รายละเอียดของกิจกรรม	1. วัตถุประสงค์ของกิจกรรม 2. รายละเอียดของกิจกรรม
System role หน้าที่ของระบบในการสนับสนุนกิจกรรม	หน้าที่ของระบบในการสนับสนุนกิจกรรม	หน้าที่ของระบบในการสนับสนุนกิจกรรม	หน้าที่ของระบบในการสนับสนุนกิจกรรม	หน้าที่ของระบบในการสนับสนุนกิจกรรม
Service Action 1 บริการที่ 1	Service Action 2 บริการที่ 2	Service Action 3 บริการที่ 3	Service Action 4 บริการที่ 4	Service Action 5 บริการที่ 5
Live of Interaction ภาพประกอบกิจกรรม	ภาพประกอบกิจกรรม	ภาพประกอบกิจกรรม	ภาพประกอบกิจกรรม	ภาพประกอบกิจกรรม
Caption (the describe activities) คำอธิบายกิจกรรม	คำอธิบายกิจกรรม	คำอธิบายกิจกรรม	คำอธิบายกิจกรรม	คำอธิบายกิจกรรม
User role บทบาทผู้ใช้	บทบาทผู้ใช้	บทบาทผู้ใช้	บทบาทผู้ใช้	บทบาทผู้ใช้

74

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรใช้งานเพื่อใช้ภายในเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลเห็นหน้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิจกรรม Root Story

### องค์ประกอบของระบบ (Components Design)

1. เครื่องมือ (Tool)

Hardware	Software
<ul style="list-style-type: none"> <li>• คู่มือกิจกรรม Root Story สำหรับเกษตรกร</li> <li>• ใบบันทึก Root Story</li> <li>• คอมพิวเตอร์</li> <li>• Tablet หรือ Smartphone</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• เว็บไซต์ OrganiGo</li> <li>• แอปพลิเคชัน OrganiGo</li> </ul>

75

ภาพที่ 239 องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Story (Tools : Hardware&Software)

## กิจกรรม Root Story



เว็บไซต์ OrganiGo

แอปพลิเคชัน OrganiGo

76

ภาพที่ 240 เว็บไซต์และแอปพลิเคชันกิจกรรม Root Story

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## กิจกรรม Root Story

### 2. กติกาในการปฏิสัมพันธ์ของระบบ (Interaction Rule)

#### ระเบียบการกิจกรรม

- 1) เกษตรกรที่ร่วมต้องเป็นเกษตรกรในเครือข่ายที่ส่งผลผลิตให้แก่ OrganiGo
- 2) เกษตรกรจะต้องบันทึกเรื่องราวภายในฟาร์มทุกสัปดาห์ลง Root Story

### 3. ความสามารถที่บุคคลจำเป็นต้องมี (Required Competencies)

**สมาชิกโครงการ :** มีความต้องการที่จะเรียนรู้และแลกเปลี่ยน เรื่องราวข้อมูลข่าวสาร และกิจกรรมต่างๆ ของ OrganiGo, เป็นสมาชิกของ OrganiGo

**เจ้าหน้าที่ :** มีความสามารถในการให้ข้อมูล ข่าวสาร เกี่ยวกับกิจกรรม Root Story กลุ่มสมาชิก OrganiGo, สามารถใช้สื่อต่างๆ ของโครงการ, มีความสามารถในการติดต่อกับผู้อื่น, มีความรับผิดชอบและมีความสามารถในการจัดลำดับติดตามข้อมูลของสมาชิกได้

### 4. ข้อมูลที่ต้องจัดหาให้กับคนในระบบ (Supplied Information)

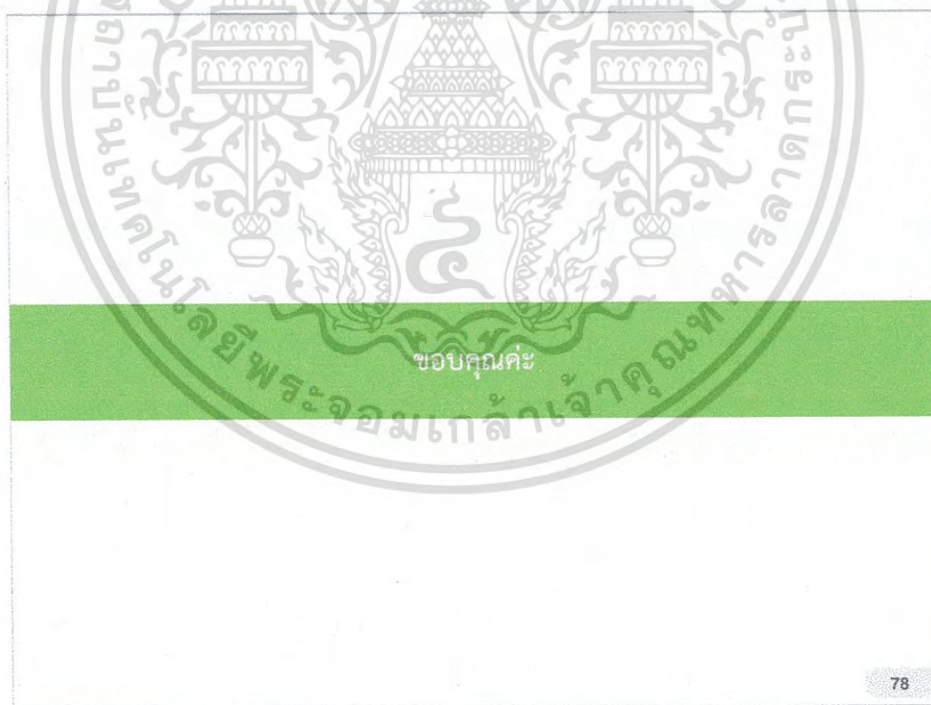
1. รายละเอียดของกิจกรรม Root Story
2. รายละเอียดการเผยแพร่ เรื่องราว และประสบการณ์ ภายในฟาร์มจากกิจกรรม Root Tour

### 5. บริบทที่ระบบถูกนำไปใช้ (Context)

มีการแบ่งปันเรื่องราวผ่าน Root Story ทุกวัน

77

ภาพที่ 241 องค์ประกอบของระบบกิจกรรม Root Story (Interaction Rule & Required Competencies & Supplied Information & Context)



78

ภาพที่ 242 ปกหลัง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.1.3 แผ่นนำเสนองานเว็บไซต์ (Website)

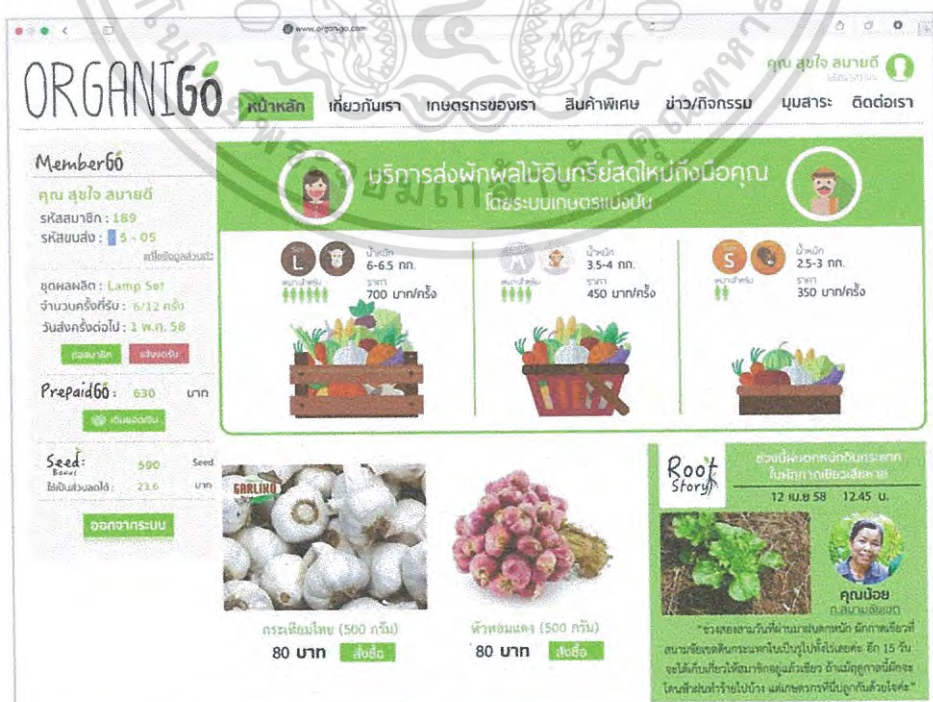
อธิบายการใช้งานเว็บไซต์ (Website) โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### 1) การเข้าสู่เว็บไซต์

ก่อนจะเข้าสู่เว็บไซต์มีบทนำแนะนำบริการ วิดีโอประชาสัมพันธ์ ตามภาพที่ 243 และเมื่อเข้าสู่หลักเว็บไซต์จะมีเนื้อหาสาระโดยภาพรวม ตามภาพที่ 244



ภาพที่ 243 เว็บไซต์ : บทนำก่อนเข้าสู่หน้าเว็บไซต์



ภาพที่ 244 เว็บไซต์ : หน้าหลัก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 1) การสมัครสมาชิก

หน้าเว็บไซต์แสดงขั้นตอนการสมัครสมาชิก ตั้งแต่ผู้ใช้บริการกรอกข้อมูลส่วนตัว ระบุสถานที่รับ เลือกชุดผักผลไม้ และการชำระเงิน ตามภาพที่ 245 - 255

ORGANI60  
FRESH TO YOU.  
Customer Support Agriculture

- สมัครสมาชิก -

ข้อมูลส่วนตัว    สถานที่รับ    เลือกชุดผักผลไม้    การชำระเงิน

ชื่อ

นามสกุล

Email

หมายเลขโทรศัพท์ (ใช้เช่น Username)

Password

Confirm Password

ภาพที่ 245 เว็บไซต์ : ขั้นตอนกรอกข้อมูลส่วนตัว

ORGANI60  
FRESH TO YOU.  
Customer Support Agriculture

- สมัครสมาชิก -

ข้อมูลส่วนตัว    สถานที่รับ    เลือกชุดผักผลไม้    การชำระเงิน

ทางเลือกที่ 1 : ระบุสถานที่รับ

เขตพื้นที่จัดส่ง

วันจัดส่ง

ช่วงเวลาจัดส่ง


สถานที่จัดส่ง


จุดส่งเขต


Google Maps

ทางเลือกที่ 2 : รับที่จุดนัดพบ

\*\* ไม่เสียค่าจัดส่ง ประหยัดไปครั้งละ 40 บาท

ลานจอดรถ BTS หมอชิต แนนท์ (BTS หมอชิต หรือ MRT จตุจักร)   
ทุกวันจันทร์ 16.00 - 18.30 น.

อาคารริเงินที่เข้า (ตลาดนัดสีเขียว) แนนท์ (ใกล้ BTS ราชดำริ)   
ทุกวันพฤหัสบดี 8.00 - 12.00 น.

รพ. มีชัย (ตลาดนัดสีเขียว) แนนท์   
ทุกวันอาทิตย์ 8.00 - 12.00 น.

ภาพที่ 246 เว็บไซต์ : ขั้นตอนทางเลือกสถานที่รับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIGO  
FRESH TO YOU.  
Sustainable Agriculture

- สมัครสมาชิก -

ข้อมูลส่วนตัว    สถานะที่รับ    เลือกจุดหักผลไม้มือ    การชำระเงิน

ทางเลือกที่ 1 : ระบุสถานะที่รับ

เขตพื้นที่จัดส่ง: เขตพระนคร

วันจัดส่ง: วันศุกร์ 13.00 - 16.00 น.

สถานที่จัดส่ง: 198/17 ซอยลาดกระบัง 52 แยก 6 ถนนลาดกระบัง แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520

จุดส่งแก่: ประตูวิเศษ มีต้นกล้วยหน้าบ้าน

Google Maps

ทางเลือกที่ 2 : ระบุที่จุดนัดพบ

\*\* ไม่เสียค่าจัดส่ง ทั่วประเทศไปครั้งละ 40 บาท

ลานจอดรถ BTS หมอชิต (BTS หมอชิต หรือ MRT จตุจักร) ทุกวันจันทร์ 16.00 - 18.30 น.

อาคารริเริ่มที่ห้า (ตลาดนัดสีเขียว) (ใกล้ BTS ราชดำริ) ทุกวันพฤหัสบดี 8.00 - 12.00 น.

รพ. มัชฌิม (ตลาดนัดสีเขียว) แนนท์ ทุกวันอาทิตย์ 8.00 - 12.00 น.

กลับไปแก้ไข    ขั้นตอนต่อไป

ภาพที่ 247 เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุสถานที่รับ (ต่อ)

ORGANIGO  
FRESH TO YOU.  
Sustainable Agriculture

ทางเลือกที่ 1 : ระบุสถานะที่รับ

เขตพื้นที่จัดส่ง: เขตพระนคร

วันจัดส่ง: วันศุกร์ 13.00 - 16.00 น.

สถานที่จัดส่ง: 198/17 ซอยลาดกระบัง 52 แยก 6 ถนนลาดกระบัง แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520

จุดส่งแก่: ประตูวิเศษ มีต้นกล้วยหน้าบ้าน

Google Maps

ทางเลือกที่ 2 : ระบุที่จุดนัดพบ

\*\* ไม่เสียค่าจัดส่ง ทั่วประเทศไปครั้งละ 40 บาท

ลานจอดรถ BTS หมอชิต (BTS หมอชิต หรือ MRT จตุจักร) ทุกวันจันทร์ 16.00 - 18.30 น.

อาคารริเริ่มที่ห้า (ตลาดนัดสีเขียว) (ใกล้ BTS ราชดำริ) ทุกวันพฤหัสบดี 8.00 - 12.00 น.

รพ. มัชฌิม (ตลาดนัดสีเขียว) แนนท์ ทุกวันอาทิตย์ 8.00 - 12.00 น.

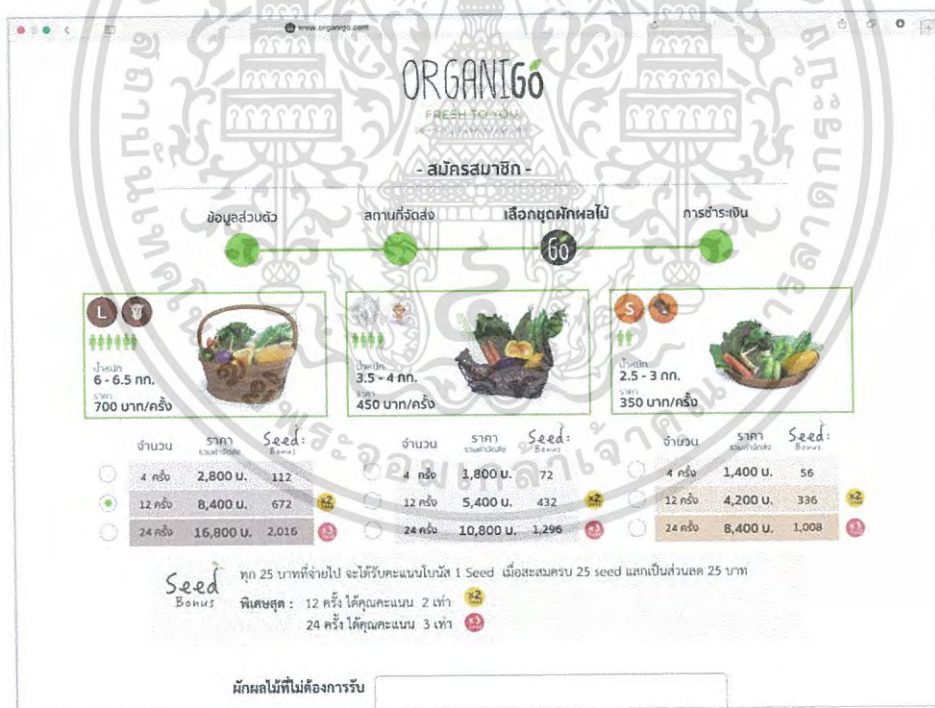
กลับไปแก้ไข    ขั้นตอนต่อไป

ภาพที่ 248 เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุสถานที่รับด้วยโปรแกรม Google Map

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 249 เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุสถานที่รับ



ภาพที่ 250 เว็บไซต์ : ขั้นตอนเลือกชุดผักผลไม้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIGo  
FRESH TO YOU.  
www.organigo.com

- สมัครสมาชิก -

ข้อมูลส่วนตัว    สถานที่จัดส่ง    **เลือกชุดผักผลไม้ 60**    การชำระเงิน

ผักผลไม้ที่ไม่ต้องการรับ

หมายเหตุ

[กลับไปแก้ไข](#)    [ขั้นตอนต่อไป](#)

ภาพที่ 251 เว็บไซต์ : ขั้นตอนระบุผักผลไม้ที่ไม่ต้องการรับ

ORGANIGo  
FRESH TO YOU.  
www.organigo.com

- สมัครสมาชิก -

ข้อมูลส่วนตัว    สถานที่จัดส่ง    เลือกชุดผักผลไม้    **การชำระเงิน 60**

**ยืนยันการชำระเงิน**

ชื่อ : คุณ สุขใจ สบายดี  
 สถานที่จัดส่ง : 198/17 ซอย ลาดกระบัง 52 แยก 6 ถนนลาดกระบัง แขวงลาดกระบัง เขตลาดกระบัง กรุงเทพฯ 10520  
 วันจัดส่ง : วันศุกร์  
 ช่วงเวลาจัดส่ง : 13.00 - 16.00 น.

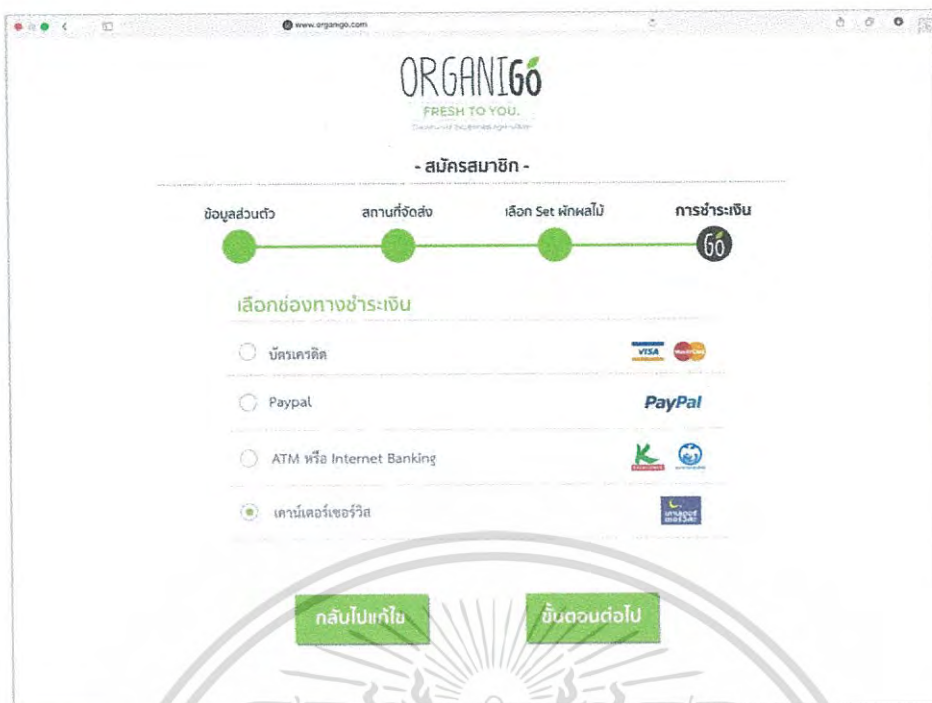
ชุดผักผลไม้ :  L  S Lamp Set (6- 0.5 kg)  
 ราคา : 8,400 บาท  
 ได้รับ Seed : 672 Seed

รวมเงินที่ต้องชำระ : **8,400** บาท

[กลับไปแก้ไข](#)    [ขั้นตอนต่อไป](#)

ภาพที่ 252 เว็บไซต์ : ขั้นตอนยืนยันการชำระเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 253 เว็บไซต์ : ขั้นตอนเลือกช่องทางชำระเงิน



ภาพที่ 254 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการชำระเงินผ่านเดบิตเซอร์เชอร์วิส

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 255 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสมัครสมาชิกเสร็จสิ้น

## 2) การแจ้งรับล่วงหน้า

หน้าเว็บไซต์แสดงขั้นตอนแจ้งรับล่วงหน้า โดยเมื่อสมาชิกเข้าสู่ระบบ หน้าเว็บไซต์ด้านซ้ายจะแสดงสถานะการเป็นสมาชิก จากนั้นสมาชิกเลือกสัญลักษณ์แจ้งรับโปรแกรมจะแสดงหน้าต่างแจ้งรับขึ้นมา ตามภาพที่ 246



ภาพที่ 256 เว็บไซต์ : ขั้นตอนแจ้งรับล่วงหน้า

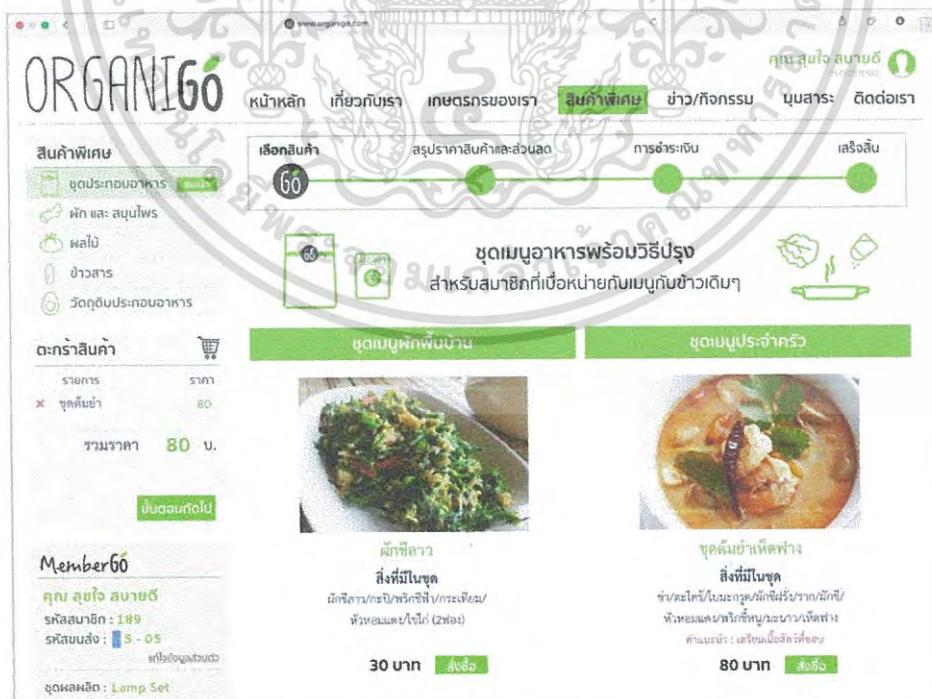
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เฉพาะในพิธีการรับข้อเท็จจริงเท่านั้น เมื่อผู้เช่าได้เข้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 3) การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

หน้าเว็บไซต์แสดงขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ เริ่มตั้งแต่อธิบายลำดับการสั่งซื้อ และเริ่มสั่งซื้อสินค้าจนกระทั่งขั้นตอนการชำระเงิน ตามภาพที่ 257 - 263

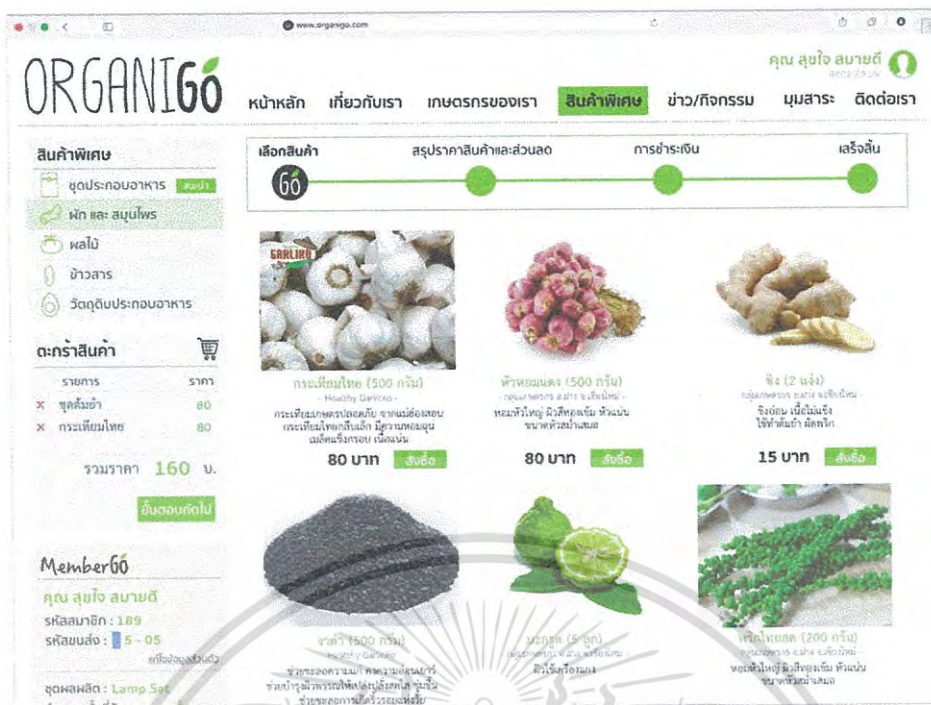


ภาพที่ 257 เว็บไซต์ : ขั้นตอนอธิบายลำดับการสั่งซื้อพิเศษ



ภาพที่ 258 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อชุดเมนูอาหารพร้อมวิธีปรุง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 259 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อผักและผลไม้



ภาพที่ 260 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อข้าวสาร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIGO หน้าหลัก เกี่ยวกับเรา เกษตรกรของเรา **สินค้าพิเศษ** ข่าว/กิจกรรม นุสรสาร: ติดต่อเรา

คุณ สุขใจ สมชายดี

เลือกสินค้า สรุปราคาสินค้าและส่วนลด **60** การชำระเงิน เสร็จสิ้น

สรุปราคาสินค้าและส่วนลด

รายการ	ราคา
✕ ชุดคัมข่า	80 บาท
✕ กระเทียมไทย	80 บาท
✕ ข้าวกล้องพื้นเมือง	150 บาท
<b>รวมราคาสินค้า :</b>	<b>310 บาท</b>
Seed Bonus	Seed สดรวม : 590 Seed
	ใช้เป็นส่วนลดได้ : 23.6 บาท
	ใช้ Bonus จ่ายเพียง : 287 บาท
<b>รวมเงินที่ต้องชำระ :</b>	<b>287 บาท</b>
	ได้รับ Seed Bonus : 12 seed

Member60

คุณ สุขใจ สมชายดี  
รหัสสมาชิก : 189  
รหัสขนส่ง : 5 - 05

ชุดเมล็ด : Lamp Set  
จำนวนครั้งที่รับ : 6/12 ครั้ง  
วันส่งครั้งต่อไป : 1 พ.ค. 58

Prepaid60 : 630 บาท

Seed Bonus : 590 Seed  
ใช้เป็นส่วนลดได้ : 23.6 บาท

ขั้นตอนต่อไป

ภาพที่ 261 เว็บไซต์ : ขั้นตอนราคาสินค้าพิเศษและส่วนลด

ORGANIGO หน้าหลัก เกี่ยวกับเรา เกษตรกรของเรา **สินค้าพิเศษ** ข่าว/กิจกรรม นุสรสาร: ติดต่อเรา

คุณ สุขใจ สมชายดี

เลือกสินค้า สรุปราคาสินค้าและส่วนลด การชำระเงิน **60** เสร็จสิ้น

เลือกช่องทางการชำระเงิน

ชำระผ่านบัตรเครดิต (เมื่อซื้อสินค้าไม่เกิน 500 บาท)

Prepaid60

เงินคงเหลือ : 630 บาท  
เมื่อหักสินค้าพิเศษ : 343 บาท

Member60

คุณ สุขใจ สมชายดี  
รหัสสมาชิก : 189  
รหัสขนส่ง : 5 - 05

ชุดเมล็ด : Lamp Set  
จำนวนครั้งที่รับ : 6/12 ครั้ง  
วันส่งครั้งต่อไป : 1 พ.ค. 58

Prepaid60 : 630 บาท

Seed Bonus : 590 Seed  
ใช้เป็นส่วนลดได้ : 23.6 บาท

ขั้นตอนต่อไป

บัตรเครดิต  
Paypal  
ATM หรือ Internet Banking  
ธนาคารเซอร์เชอวิธ

VISA  
MasterCard  
Paypal  
K  
SCB  
กรุงศรี

ภาพที่ 262 เว็บไซต์ : ขั้นตอนชำระเงินสินค้าพิเศษ

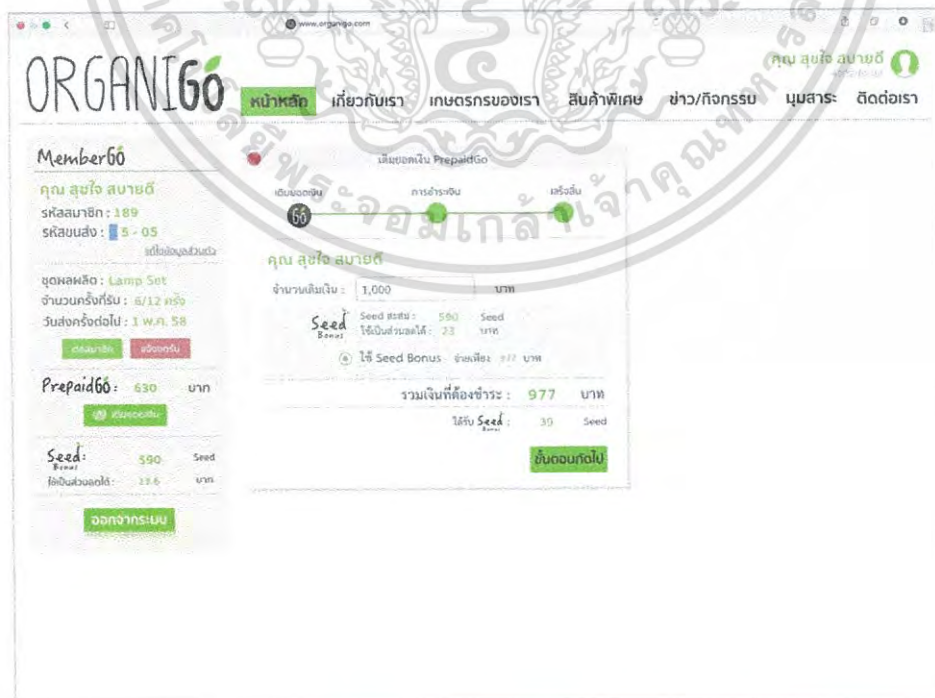
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 263 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษเสร็จสิ้น

#### 4) การเติมยอดเงิน PrepaidGo

หน้าเว็บไซต์แสดงขั้นตอนเติมเงินระบบ PrepaidGo โดยเมื่อสมาชิกเข้าสู่ระบบแสดงสถานะสมาชิก จากนั้นสมาชิกเลือกสัญลักษณ์เติมยอดเงิน โปรแกรมจะแสดงหน้าต่างขั้นตอนการเติมยอดเงิน ตามภาพที่ 264 - 267



ภาพที่ 264 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการเติมยอดเงิน PrepaidGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ORGANIGO **หน้าหลัก** เกี่ยวกับเรา เกษตรกรของเรา สินค้าพิเศษ ข่าว/กิจกรรม มุมสาระ: ถัดต่อเรา

Member60

คุณ ลุยใจ สบายดี  
รหัสสมาชิก : 189  
รหัสขนส่ง : 5 - 05

ชุดผลิต : Lamp Set  
จำนวนครั้งที่รับ : 8/12 ครั้ง  
วันส่งครั้งสุดท้าย : 1 พ.ค. 58

Prepaid60 : 630 บาท

Seed : 590 Seed  
ไถนวันแรกได้ : 23.6 บาท

เลือกยอดเงิน PrepaidGo

เลือกยอดเงินชำระคืน

บัตรเครดิต หรือ Paypal

ATM หรือ Internet Banking

ธนาคารไทยพาณิชย์

ขั้นตอนถัดไป

ภาพที่ 265 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการชำระเงินการเติมยอดเงิน PrepaidGo

ORGANIGO **หน้าหลัก** เกี่ยวกับเรา เกษตรกรของเรา สินค้าพิเศษ ข่าว/กิจกรรม มุมสาระ: ถัดต่อเรา

Member60

คุณ ลุยใจ สบายดี  
รหัสสมาชิก : 189  
รหัสขนส่ง : 5 - 05

ชุดผลิต : Lamp Set  
จำนวนครั้งที่รับ : 8/12 ครั้ง  
วันส่งครั้งสุดท้าย : 1 พ.ค. 58

Prepaid60 : 630 บาท

Seed : 590 Seed  
ไถนวันแรกได้ : 23.6 บาท

เลือกยอดเงิน PrepaidGo

ชำระผ่าน ATM หรือ Internet Banking

ธนาคารไทยพาณิชย์

ธนาคารกรุงไทย

ติดต่อสอบถาม

แจ้งชำระเงิน

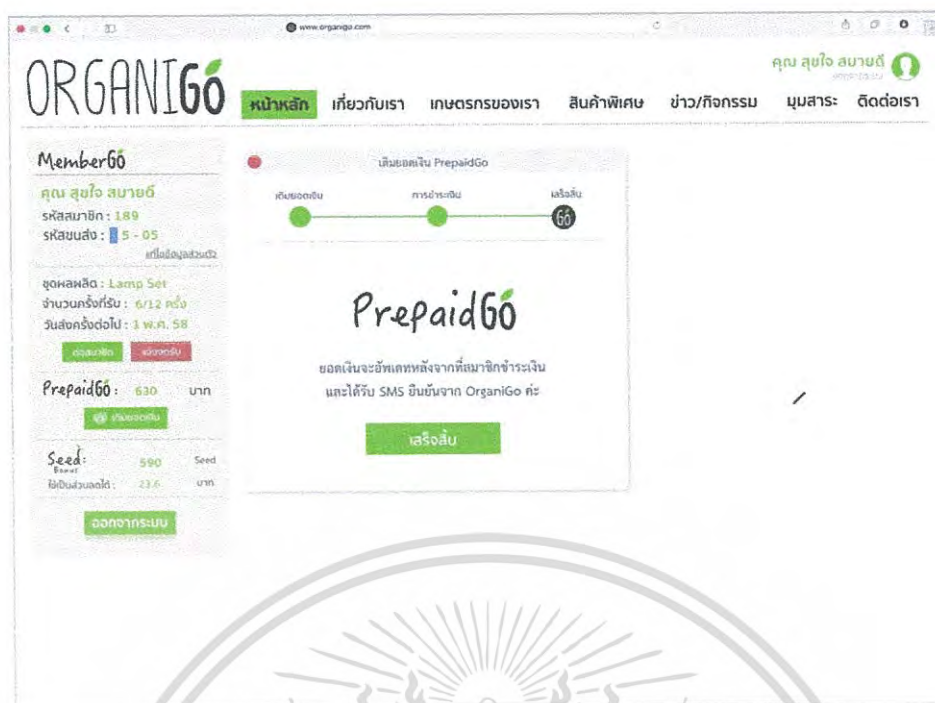
มีเลขหมายดังนี้คือ 5 ช่องทาง

1. โทรสอบถาม : 02-4649-1114
2. FAX : 02-4649-1115
3. E-mail : prepaid@organigo.com
4. LINE : @organigo
5. Inbox Facebook : Organigo

ขั้นตอนถัดไป

ภาพที่ 266 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการชำระเงินการเติมยอดเงินผ่าน ATM หรือ Internet Banking

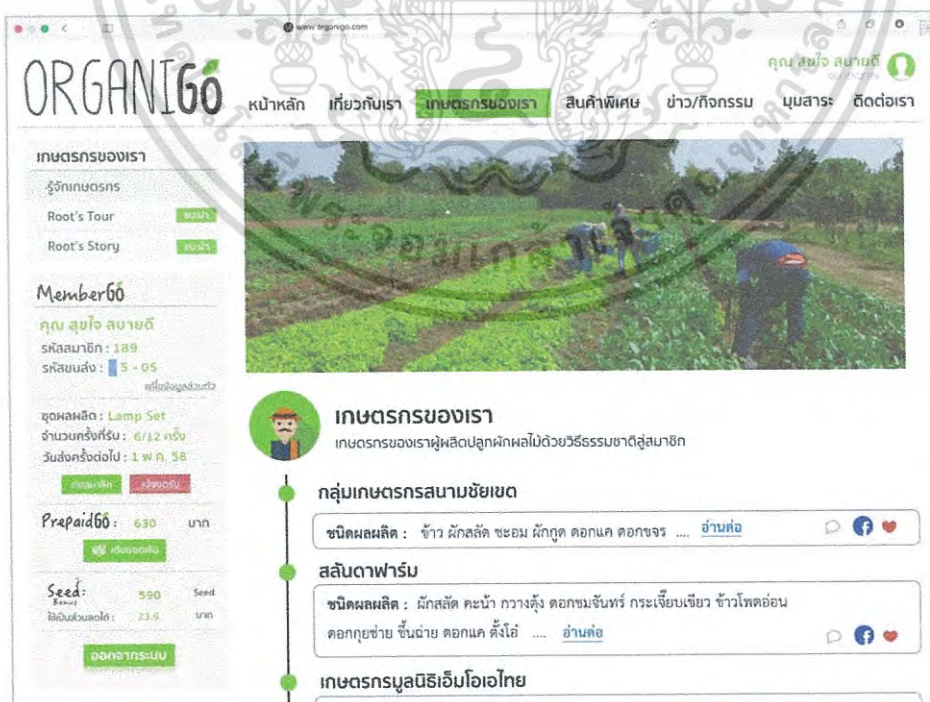
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 267 เว็บไซต์ : ขั้นตอนการเติมยอดเงิน PrepaidGo เสร็จสิ้น

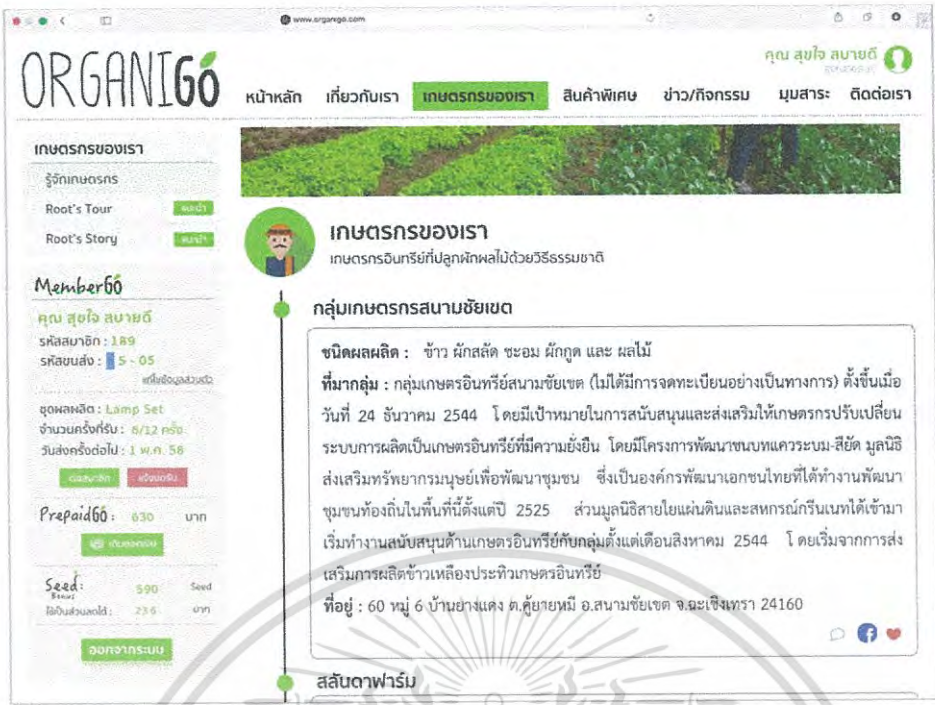
### 5) การแนะนำเกษตรกรของโครงการ

หน้าเว็บไซต์แนะนำเกษตรกรของโครงการให้สมาชิกและผู้เยี่ยมชมเว็บไซต์มทราบอย่างทั่วถึง ตามภาพที่ 268 - 269



ภาพที่ 268 เว็บไซต์ : แนะนำเกษตรกรของโครงการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 269 เว็บไซต์ : แนะนำเกษตรกรของโครงการ (ต่อ)

### 6) กิจกรรม Root Tour

หน้าเว็บไซต์แนะนำกิจกรรม Root Tour ความรู้สึกสมาชิกที่เคยเข้าร่วมกิจกรรม และรูปภาพกิจกรรมที่ผ่านมา ตามภาพที่ 270

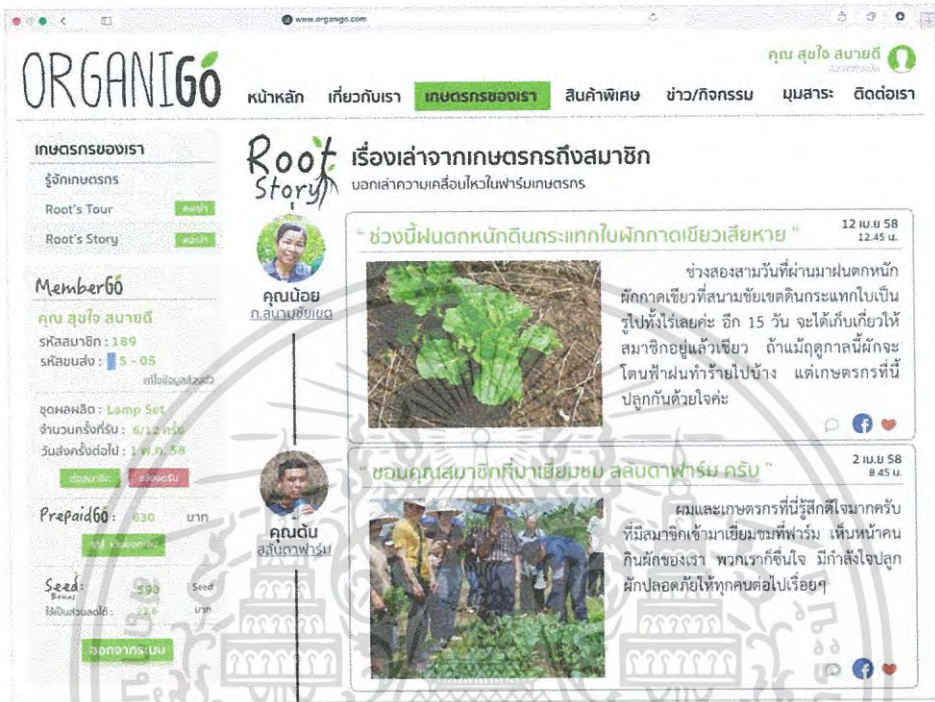


ภาพที่ 270 เว็บไซต์ : แนะนำ กิจกรรม Root Tour

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 7) กิจกรรม Root Story

หน้าเว็บไซต์แนะนำกิจกรรม Root Story จำลองเรื่องเล่าจากเกษตรกร การส่งข้อความถึงเกษตรกร และการแบ่งปันกิจกรรม Root Story ผ่าน Facebook ตามภาพที่ 271 - 273



ภาพที่ 271 เว็บไซต์ : แนะนำ กิจกรรม Root Tour



ภาพที่ 272 เว็บไซต์ : การส่งข้อความถึงเกษตรกร

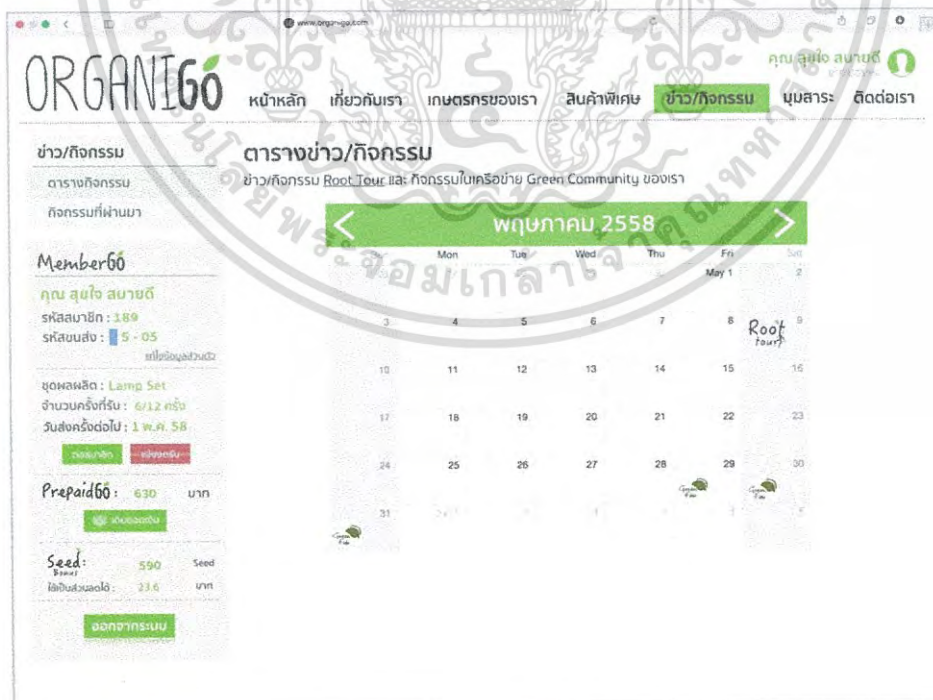
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ดูแลเนื้อหาไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 273 เว็บไซต์ : การแบ่งปันกิจกรรม Root Story ผ่าน Facebook

8) ตารางข่าวกิจกรรม

หน้าเว็บไซต์ตารางกิจกรรมประจำเดือน ตามภาพที่ 274



ภาพที่ 274 เว็บไซต์ : ตารางกิจกรรม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 9) แบบร่างเว็บไซต์มุมสาระ

หน้าเว็บไซต์มุมสาระที่จะนำเสนอข้อมูลที่ เป็นประโยชน์แก่สมาชิก และผู้เยี่ยมชมเว็บไซต์ ตามภาพที่ 275 - 277

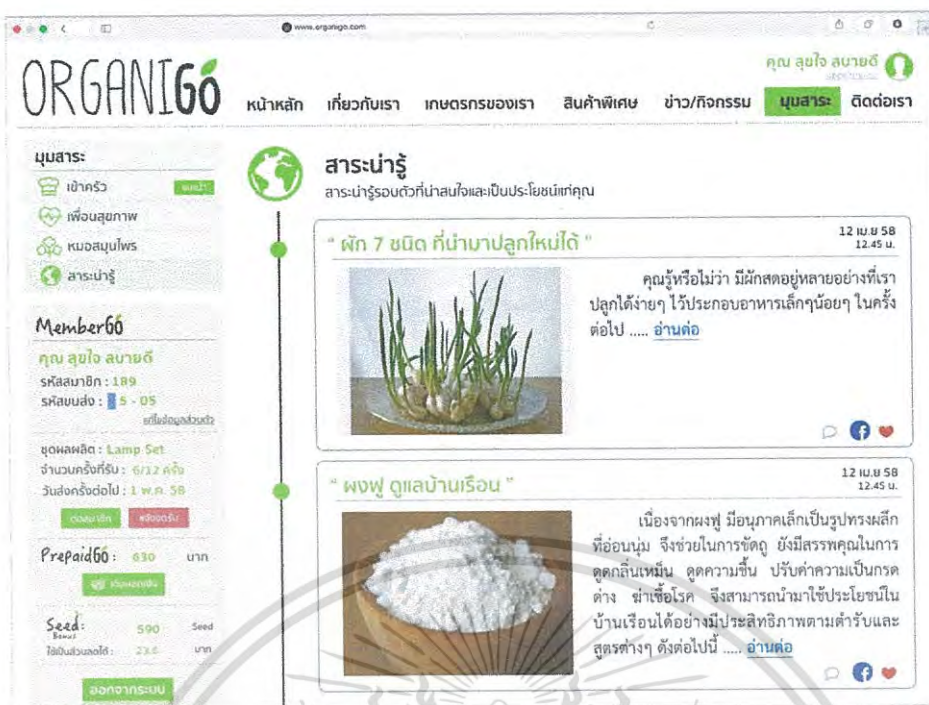


ภาพที่ 275 เว็บไซต์ : มุมสาระเข้าสู่ครัว



ภาพที่ 276 เว็บไซต์ : มุมสาระเพื่อนสุขภาพ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นิยมนำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 277 เว็บไซต์ : มุมสาระน่ารู้

#### 4.1.2 แอปพลิเคชัน (Application)

ในวันนำเสนอผลงานได้การใช้งานแอปพลิเคชัน (Application) ที่ทำจากโปรแกรม POP app ผ่านเครื่องมือสื่อสาร Iphone 5 โดยมีรายละเอียด ดังนี้

##### 4.1.2.1 การเข้าสู่ระบบ

เมื่อเข้าสู่แอปพลิเคชันจะแสดงหน้าให้ผู้ใช้บริการเข้าสู่ระบบหรือสมัครสมาชิก ตามภาพที่ 278



ภาพที่ 278 แอปพลิเคชัน : ก่อนเข้าสู่ระบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น หากมีการนำเอกสารนี้ไปใช้โดยไม่ได้รับอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.2.2 การสมัครสมาชิก

หน้าแอปพลิเคชันแสดงขั้นตอนการสมัครสมาชิก ตั้งแต่กรอกข้อมูลส่วนตัว ระบุสถานที่รับ เลือกชุดผักผลไม้ และการชำระเงิน ตามภาพที่ 279 - 285

สมัครสมาชิก

ข้อมูลส่วนตัว

ชื่อ สุโข

นามสกุล สมชายดี

E-mail sook-jai@gmail.com

หมายเลขโทรศัพท์ (ใช้เป็น Username) 0865157272

Password \*\*\*\*\*

Confirm Password \*\*\*\*\*

ขั้นตอนถัดไป

ภาพที่ 279 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนกรอกข้อมูลส่วนตัว

สมัครสมาชิก

สถานที่รับ

ทางเลือกที่ 1 : ระบุสถานที่รับ

ทางเลือกที่ 2 : รับที่จุดนัดพบ

ขั้นตอนถัดไป

สมัครสมาชิก

สถานที่รับ

ทางเลือกที่ 1 : ระบุสถานที่รับ

เขตพื้นที่จัดส่ง ลาดกระบัง

วันศุกร์

วันศุกร์

13.00 - 16.00 น.

จัดส่งผักผลไม้สดทุกวัน

โทร 0865157272

Google Maps 13.719472, 100.783639

ทางเลือกที่ 2 : รับที่จุดนัดพบ

ขั้นตอนถัดไป

สมัครสมาชิก

สถานที่รับ

ทางเลือกที่ 1 : ระบุสถานที่รับ

ทางเลือกที่ 2 : รับที่จุดนัดพบ

\*\*\* ไม่เสียค่าจัดส่ง ประหยัดไปครั้งละ 40 บาท

ลานจอดรถ BTS หมอชิต แพนท์ (BTS หมอชิต หรือ MRT จตุจักร) ทุกวันจันทร์ 16.00 - 18.30 น.

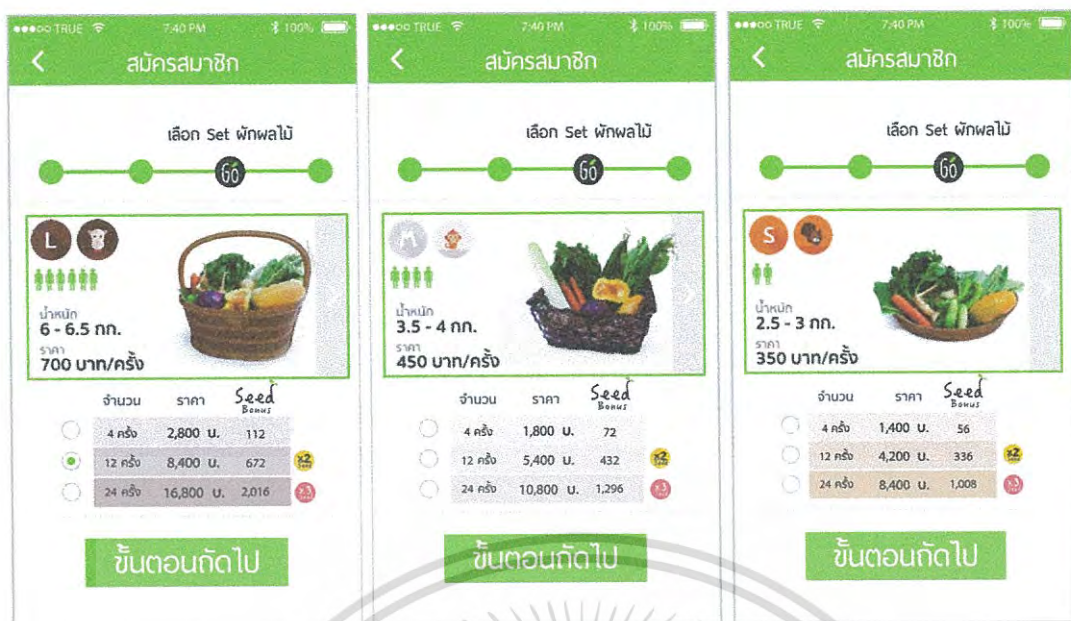
อาคารเรียนเก่า (ตลาดสีเขียว) แพนท์ (ใกล้ BTS ราชดำริ) ทุกวันพฤหัสบดี 8.00 - 12.00 น.

รพ. มัชฌิม (ตลาดนัดสีเขียว) แพนท์ ทุกวันอาทิตย์ 8.00 - 12.00 น.

ขั้นตอนถัดไป

ภาพที่ 280 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนทางเลือกรับสินค้า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 281 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนเลือกชุดผักผลไม้



ภาพที่ 282 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนระบุผักผลไม้ที่ไม่ต้องการรับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 283 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนยืนยันการสมัครสมาชิก



ภาพที่ 284 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการชำระเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 285 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนสมัครสมาชิกเสร็จสิ้น

#### 4.1.2.3 หน้าหลักแอปพลิเคชัน

เมื่อเข้าสู่ระบบสมาชิก แอปพลิเคชันจะแสดงหน้าจอการใช้งานหลักแสดงสถานะสมาชิก และทางเลือกลงไปหน้าการใช้งานอื่นๆ ตามภาพที่ 286

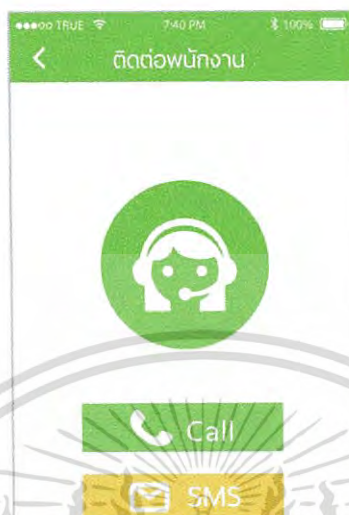


ภาพที่ 286 แอปพลิเคชัน : การชำระเงิน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.2.4 การติดต่อพนักงาน

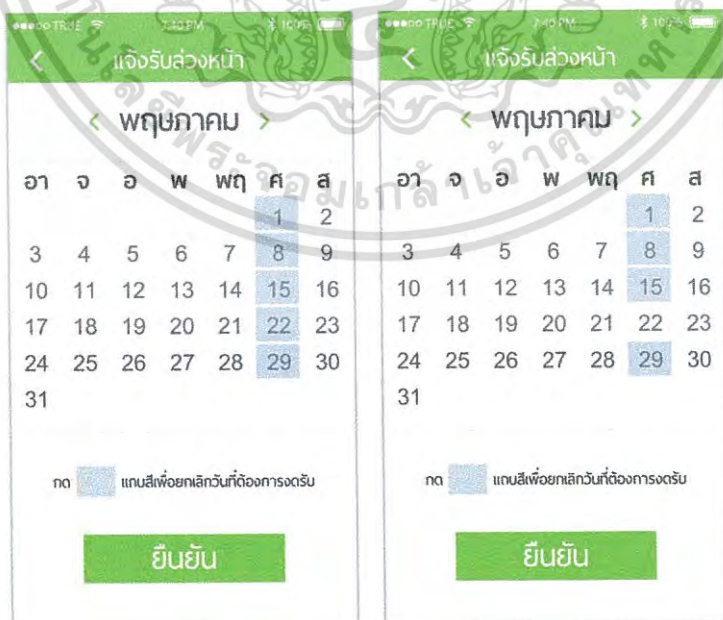
สมาชิกสามารถติดต่อพนักงานจากแอปพลิเคชัน โดยเลือกที่ตัวเลือก สัญญาลักษณะพนักงาน ตามภาพที่ 287



ภาพที่ 287 แอปพลิเคชัน : การติดต่อพนักงาน

#### 4.1.2.5 การแจ้งรับล่วงหน้า

หน้าแอปพลิเคชันแสดงขั้นตอนแจ้งรับล่วงหน้า ตามภาพที่ 288



ภาพที่ 288 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนแจ้งรับล่วงหน้า

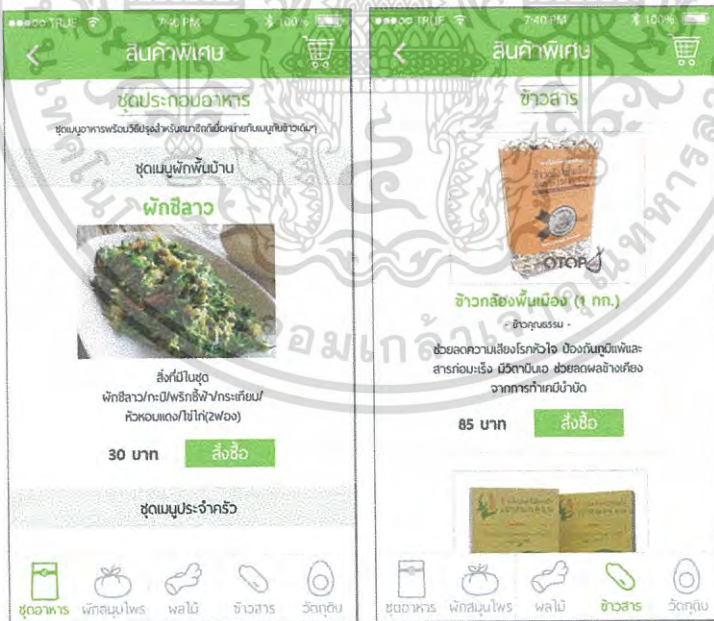
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.2.5 การสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

หน้าแอปพลิเคชันแสดงขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ เริ่มตั้งแต่อธิบายลำดับการสั่งซื้อ และเริ่มสั่งซื้อจนกระทั่งขั้นตอนการชำระเงิน ตามภาพที่ 289 - 292

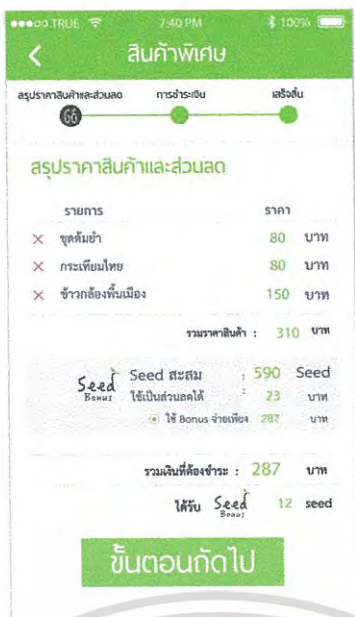


ภาพที่ 289 แอปพลิเคชัน : อธิบายการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

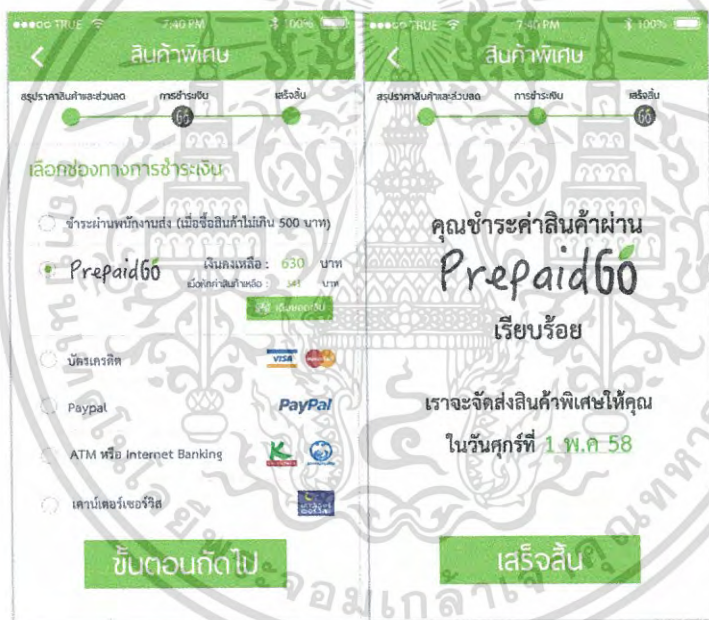


ภาพที่ 290 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการเลือกซื้อสินค้าพิเศษ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 291 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนสรุปราคาสินค้าพิเศษ



ภาพที่ 292 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการชำระเงินด้วย PrepaidGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.2.6 การเติมยอดเงิน PrepaidGp

หน้าแอปพลิเคชันแสดงขั้นตอนเติมเงินระบบ PrepaidGo

ตามภาพที่ 293

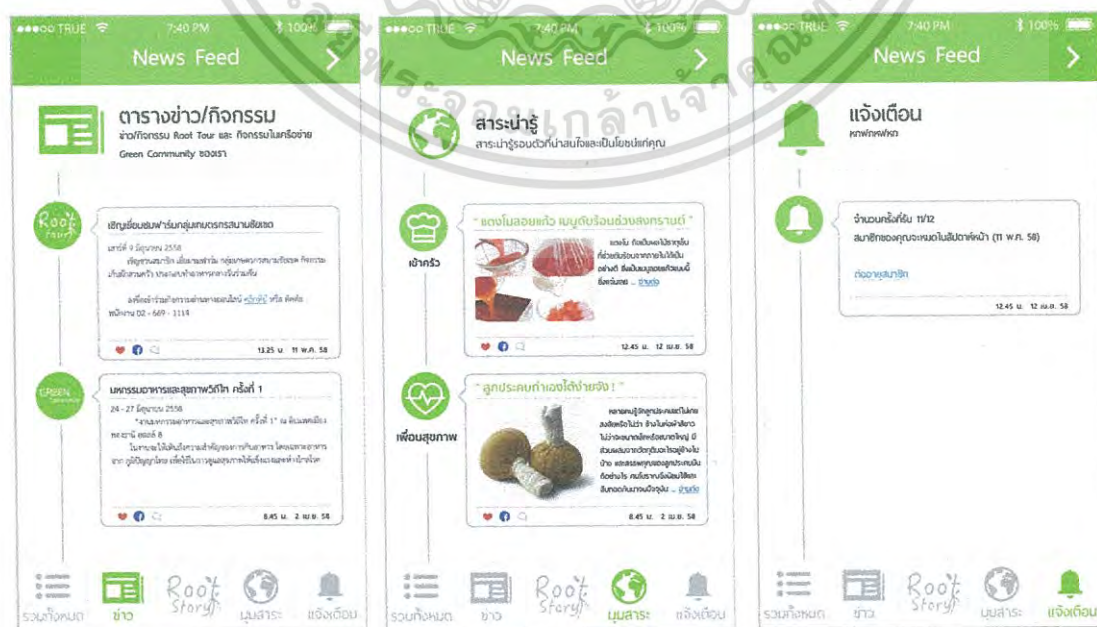


ภาพที่ 293 แอปพลิเคชัน : ขั้นตอนการเติมยอดเงิน PrepaidGo

#### 4.1.2.7 New Feed

หน้าแอปพลิเคชันแสดงความเคลื่อนไหวของโครงการและสมาชิก ได้แก่

ข่าวกิจกรรม กิจกรรม Root Story บทความสาระ และแจ้งเตือนสถานะต่างๆของสมาชิก ตามภาพที่ 294 - 296



ภาพที่ 294 แอปพลิเคชัน : New Feed (ข่าวกิจกรรม สารน่ารู้ การแจ้งเตือน)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้สำหรับใช้ภายในเท่านั้น เมื่อผู้ดูเห็นใบใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 295 แอปพลิเคชัน : New Feed กิจกรรม Root Story และ การแบ่งปันลง Facebook

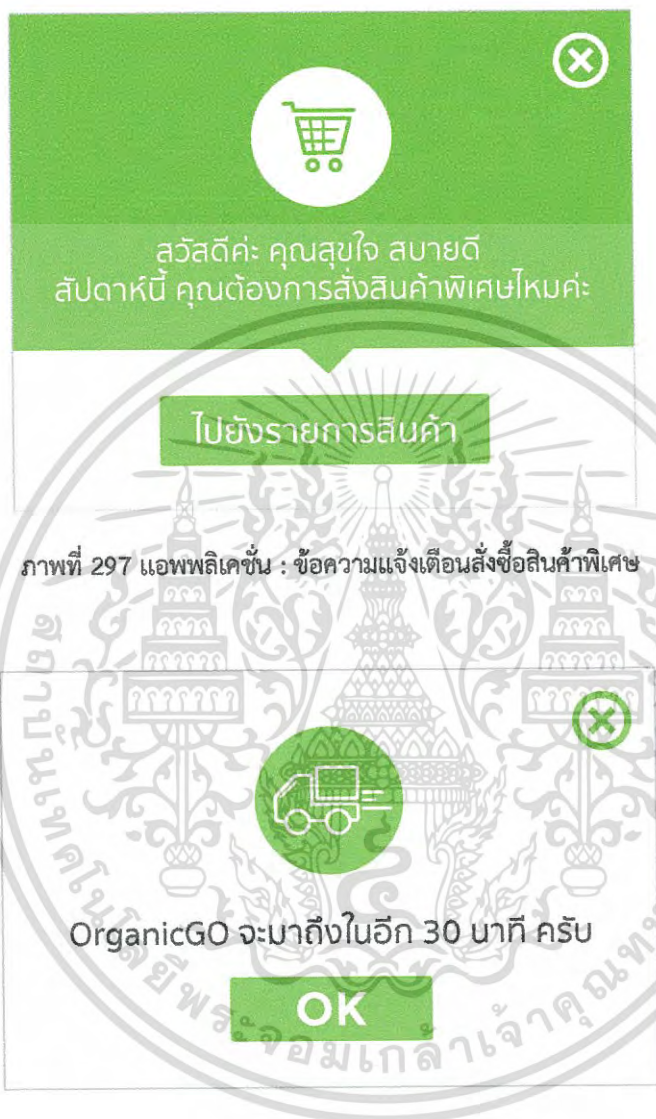


ภาพที่ 296 แอปพลิเคชัน : New Feed รวม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.2.8 ข้อความแจ้งเตือน

ข้อความแจ้งเตือนจากแอปพลิเคชัน ได้แก่ ข้อความแจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าพิเศษ ข้อความแจ้งเตือนก่อนพนักงานส่งถึงที่หมาย 30 นาที ตามภาพที่ 297 - 298



ภาพที่ 297 แอปพลิเคชัน : ข้อความแจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

ภาพที่ 298 แอปพลิเคชัน : ข้อความแจ้งเตือนก่อนพนักงานส่งถึงที่หมาย 30 นาที

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

#### 4.1.3 วิธีนำเสนอผลงาน (VDO Clip)

ในวันเสนอผลงานได้นำเสนอวิดีโอ (VDO Clip) ระยะเวลา 8.46 นาที กล่าวถึงที่มาโครงการ แนะนำโครงการ และขั้นตอนการให้บริการ ทั้งนี้ผู้วิจัยได้เผยแพร่วิดีโอผ่านเว็บไซต์ Youtube (<https://www.youtube.com/watch?v=MZAIYOvCVEU>) ณ วันที่ 11 พฤษภาคม 2558 มียอดเข้าชม 358 คน (วันที่ 20 พฤษภาคม 2558 เวลา 10.50 น.)



ภาพที่ 299 เผยแพร่วิดีโอนำเสนอผ่านเว็บไซต์ Youtube

#### 4.2 ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นชิ้นงาน (Hardware)

ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นชิ้นงาน ได้แก่ โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์ บัตร MemberGo Stem Magazine Quality Leaf Share Leaf Secret Leaf ใบบันทึกการขายการผลิต จดหมายประจำสัปดาห์ กระเป๋า BagGo ซึ่งมีรายละเอียดดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

# ORGANI**Go**

## FRESH TO YOU.

Community Supported Agriculture

บริการส่งผักผลไม้อินทรีย์สดใหม่ถึงมือคุณ  
โดยระบบเกษตรแบ่งปัน



OrganiGo ให้คุณสนับสนุนเกษตรกรโดยตรง  
เพียงคุณสมัครสมาชิกโดยการจ่ายเงินล่วงหน้า  
เพื่อเป็นทุนตั้งชีพแก่เกษตรกรและทำการเพาะปลูกผักผลไม้ด้วยวิถีธรรมชาติ  
เราจะทำหน้าที่จัดผักผลไม้เหล่านี้ ส่งตรงถึงมือคุณทุกสัปดาห์



ขั้นตอนการสมัครสมาชิกมีง่ายๆ ดังนี้



1 กรอกใบสมัคร



2 ระบุสถานที่จัดส่ง



3 เลือกชุดผักผลไม้



4 ชำระเงิน



5 จัดส่งผักผลไม้ถึงมือคุณ

ชุดผักผลไม้ของเรา



น้ำหนัก  
6-6.5 กก.  
ราคา  
700 บาท/ครั้ง



น้ำหนัก  
3.5-4 กก.  
ราคา  
450 บาท/ครั้ง



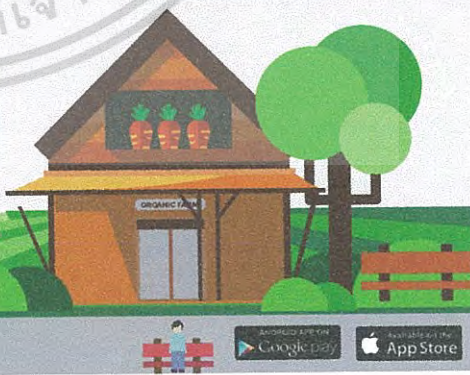
น้ำหนัก  
2.5-3 กก.  
ราคา  
350 บาท/ครั้ง



www.organigo.com

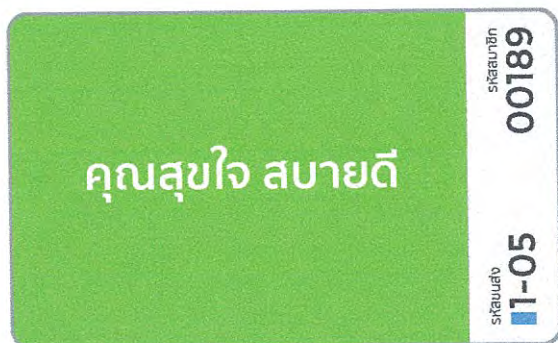
App : OrganiGo  
02-669-1114

ติดตามชม  
คลิปวิดีโอเราได้ที่  
YouTube



ภาพที่ 300 โปสเตอร์ประชาสัมพันธ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 301 บัตร MemberGo



ภาพที่ 302 นิตยสาร Stem Magazine

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<h3>Quality Leaf</h3> <p>ที่มา : <u>กลุ่มเกษตรกรสหภาพเข้มเขต</u></p> <p>วันเก็บเกี่ยว : <u>๑๐ เม.ย ๕๘</u></p> <p>สาขา : <u>เดือนที่แสงมีฝนตกหนัก ดินกระแทก</u> <u>ต้นกล้ามีกาดเขื่อง ทำให้ไม้มีรากงอกเสียหาย</u></p>	 <p style="text-align: center;"><b>Root Story</b></p> <p style="text-align: center;">ติดตามเรื่องราวของเกษตรกรเพิ่มเติม</p>
--	---

ภาพที่ 303 Quality Leaf

<h3>Share Leaf</h3> <p>กะหล่ำปนผัดไข่</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ปอกเปลือกแข็งออก หั่นเป็นชิ้นบางๆ หน้า 3 - 5 มม.</li> <li>2. ตั้งกระทะใส่น้ำมัน ใส่วัตถุเทียบสับลงไปผัดให้หอม และเติมกะหล่ำปนลงไป</li> <li>3.ปรุงรสด้วยเกลือป่นปลายช้อน น้ำมันหอย</li> <li>4. เติมน้ำซุลงไปด้วย เพื่ออบให้เนื้อกะหล่ำป่นนิ่ม</li> <li>5. ดอกไข่ลงไป ใช้ปลายตะหลวยให้กระจาย พอเห็นไข่สุก ก็กลับด้าน และยี่ให้แตกออกเป็นชิ้นๆ โรยพริกไทย</li> </ol>	 <p style="text-align: center;"><b>Community</b></p> <p style="text-align: center;">แบ่งปันรูปภาพของคุณสู่เพื่อนสมาชิก</p>
---	---

ภาพที่ 304 Share Leaf

<h3>Secret Leaf</h3> <p>หอมใหญ่ไม่ควรเก็บไว้กับมันฝรั่ง เพราะ หอมใหญ่จะตัวเร่งให้มันฝรั่งเน่าเร็วขึ้น</p> <p style="text-align: center;">ขอบคุณเคล็ดลับจาก คุณ ชื่นใจ</p>	<p>เคล็ดลับของคุณ บอกต่อเพื่อนสมาชิก</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>เคล็ดลับที่ใส่ก็สื่อถึงหอม</b></p> <p style="text-align: center;"><b>และแจ้งว่ามีบันทึกที่หลุดจากเล่มนี้</b></p> <hr/> <hr/> <p style="text-align: center;">ใส่ช่องจดหมายที่กระเปาะของคุณ ส่งกลับมาให้เรานะคะ</p>
---	--

ภาพที่ 305 Secret Leaf

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

รหัสสมาชิก

00198

คุณ สุขใจ สบายดี (ชุดใหญ่)

ที่อยู่ : 55 ซ. ลาดพร้าววังหิน14 ถ.ลาดพร้าววังหิน แขวง ลาดพร้าว เขตลาดพร้าว 10230

วันพฤหัสบดี

รหัสขนส่ง

02 - 011

ผลผลิตที่ไม่ต้องการรับ : มะเขือเทศ, ฟ้ากิโลออน

หมายเหตุ : ขอผักมุ้งทุกสัปดาห์, ขอผักที่นำมาทำแกงจืดได้

ครั้ง	ผักหลัก		ผักรอง	ผักปรุง	ผลไม้	สินค้าสั่งเพิ่ม	
1							
วันส่ง	1. ผักมุ้งไทย	5. มะกอกเหลี่ยม	1. ผักกาด	1. ต้นหอม	1. มะละกอ	1. ชุดต้มยำ	5.
5 กพ 58	2. กะหล่ำปลี	6. ต้นหอมทานตะวัน	2. แครอท	2. ผักชี	2.	2.	6.
	3. ตำลึง	7. ตะไคร้	3. หอมใหญ่	3. โหระพา	น้ำหนักรวม	3.	7.
	4. ผักหนาม	8. ถั่วงอก	4.	4.	6.2 กก	4.	8.
2							
วันส่ง	1. ผักมุ้งจีน	5. ดอกขี้เหล็ก	1. แดงกาด	1. หักกิ้นหมู	1. แดงโถ่	1. ขำหอมมือ 1 กก.	5.
12 กพ 58	2. ผักโสมแดง	6. ถั่วงอก	2. ดอกแค	2. โหระพา	2.	2. จาดำ	6.
	3. ผักกาดขาว	7. มะกอก	3. ถั่วงอก	3.	น้ำหนักรวม	3.	7.
	4. พริกเขีมา	8.	4. กระเทียมเขีมา	4.	6.5 กก	4.	8.
ครั้ง	ผักหลัก		ผักรอง	ผักปรุง	ผลไม้	สินค้าสั่งเพิ่ม	
วันส่ง	1.	5.	1.	1.	1.	1.	5.
	2.	6.	2.	2.	2.	2.	6.
	3.	7.	3.	3.	น้ำหนักรวม	3.	7.
	4.	8.	4.	4.		4.	8.
ครั้ง	ผักหลัก		ผักรอง	ผักปรุง	ผลไม้	สินค้าสั่งเพิ่ม	
วันส่ง	1.	5.	1.	1.	1.	1.	5.
	2.	6.	2.	2.	2.	2.	6.
	3.	7.	3.	3.	น้ำหนักรวม	3.	7.
	4.	8.	4.	4.		4.	8.

ภาพที่ 306 ใบบันทึกรายการผลผลิต

ORGANIGo

FRESH TO YOU.

Community Supported Agriculture

สวัสดีค่ะ คุณ สุขใจ สบายดี

สถานะของคุณ :

จำนวนครั้งที่รับ	Seed Boxing	PrapaidGo
11/12	590 Seed	630 บาท

\*\*\* สมาชิกของคุณจะหมดเงินใบปิดาทันที คุณสามารถต่ออายุได้ 2 ช่องทาง  
 1. ช่องทางออนไลน์ (www.organigo.com หรือ App Organigo)  
 2. ติดต่อพนักงาน 02 - 669 - 1114

Root  
tour

เสาร์ที่ 9 มิถุนายน

เชิญชวนสมาชิก เยี่ยมชมฟาร์ม กลุ่มเกษตรกรสนามชัยเขต กิจกรรมเก็บผัก  
 สวนครัว ประกอบทำอาหารกลางวันร่วมกัน  
 ลงชื่อเข้าร่วมกิจกรรมผ่านทางออนไลน์ (OQ code) หรือ ติดต่อพนักงาน  
 02 - 669 - 1114

GREEN  
Community

24 - 27 มิถุนายน

"งานมหกรรมอาหารและสุขภาพวิถีไท ครั้งที่ 1" ณ อิมแพคเมืองทองธานี  
 ฮอลล์ 8 ในงานจะให้เห็นถึงความสำคัญของการกินอาหาร โดยเฉพาะอาหารจาก  
 ภูมิปัญญาไทย เพื่อใช้ในการดูแลสุขภาพให้แข็งแรงและห่างไกลโรค

## รายการผลผลิตที่ได้รับ

## ผักหลัก

- ผักบุ้งไทย (สลัดดา)
- กะหล่ำปลี (สลัดดา)
- ตำลึง (สนามชัยเขต)
- ผักทवान (สนามชัยเขต)
- บวบเหลี่ยม (หนองจอก)
- ต้นอ่อนทานตะวัน (หนองจอก)

- คენห่า (หนองจอก)
- ถั่วแขก (หนองจอก)
- มันเทศ (MOA)
- แครอท (MOA)
- ทอมใหญ่

## ผักปรุง

- ต้นหอม (สนามชัยเขต)
- ผักชี (สนามชัยเขต)

## ผลไม้

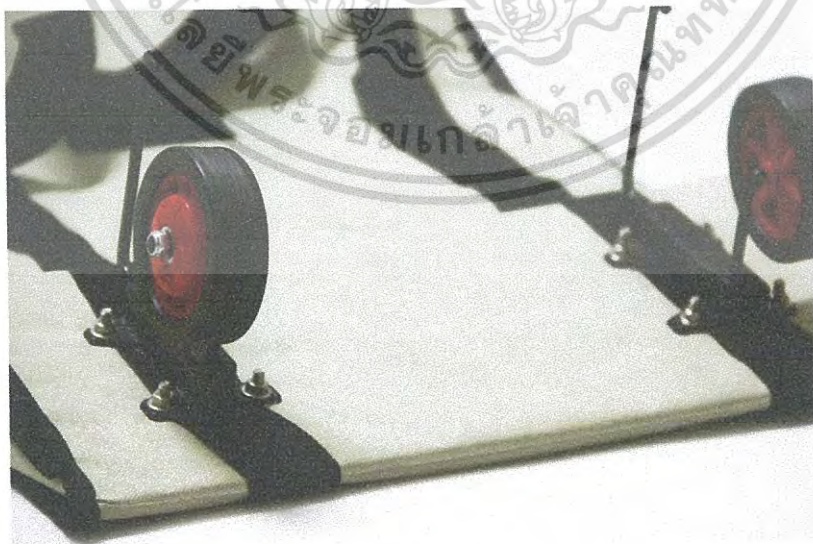
- มะละกอ (สนามชัยเขต)

## สินค้าสั่งเพิ่ม

- ชุดต้มยำ



ภาพที่ 308 กระเป๋า BagGo



ภาพที่ 309 ล้อกระเป๋า BagGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 310 ขั้นตอนการพับกระเป๋า BagGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 311 การจัดเก็บผักผลไม้ของกระเป๋ BagGo

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 312 การเก็บกระเป๋า BagGo ในรถส่วนตัว



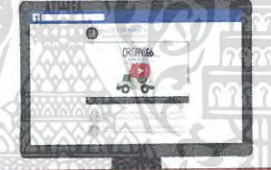

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

### 4.3 การเขียนแบบระบบเพื่อให้องค์กรนำไปใช้ (Interaction Table)






ผลงานการเขียนแบบระบบจัดทำขึ้นเพื่อให้เห็นถึงรายละเอียดการทำกิจกรรมหรือดำเนินการ และเนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับอุปกรณ์และบริการ เพื่อให้พนักงานและสมาชิกโครงการปฏิบัติตามได้

#### 4.3.1 ขั้นตอนการประชาสัมพันธ์







ตารางที่ 52 Interaction Table : ขั้นตอนการประชาสัมพันธ์

<p>solutions : Product elements / components</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. โพสต์ประชาสัมพันธ์</li> <li>2. ตัวอย่างชุดผักผลไม้</li> <li>3. กระเป๋า BagGo</li> <li>4. ใบปลิวประชาสัมพันธ์</li> <li>5. โดีซและเก้าอี้</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. โพสต์ประชาสัมพันธ์ (ไฟล์ภาพ)</li> <li>2. คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์</li> <li>3. Facebook ของ OrganiGo</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. คลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์</li> <li>2. โพสต์ประชาสัมพันธ์ (ไฟล์ภาพ)</li> <li>3. เว็บไซต์ OrganiGo โพสต์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. นิตยสารที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ เช่น แม่บ้าน ชิวจิต เป็นต้น</li> </ol>
<p>System role</p>	<p>พนักงานออกบูธคิดโพสต์ประชาสัมพันธ์ ตั้งโต๊ะตัวอย่างชุดผักผลไม้ และแจกใบปลิวประชาสัมพันธ์แก่ผู้บริโภค</p>	<p>พนักงานโพสต์โพสต์ประชาสัมพันธ์ และคลิปวิดีโอใน Facebook ของ OrganiGo</p>	<p>พนักงานลงคลิปวิดีโอประชาสัมพันธ์ในเว็บไซต์ และลงรูปประชาสัมพันธ์</p>	<p>พนักงานติดต่อประสานงานนิตยสารนำเสนอ บริการและข้อมูลเกี่ยวกับ OrganiGo</p>
<p>Line of Interaction</p>	<p>Service Action 1</p> 	<p>Service Action 2</p> 	<p>Service Action 3</p> 	<p>Service Action 4</p> 
	<p>การประชาสัมพันธ์</p>			
<p>Caption (to describe activities)</p>	<p>ประชาสัมพันธ์โดยการออกบูธในแหล่งที่กลุ่มเป้าหมายสนใจ เช่น ตลาดนัดสีเขียว งานออกบูธเพื่อสุขภาพ เป็นต้น</p>	<p>ประชาสัมพันธ์ผ่าน Facebook (Social Network)</p>	<p>ประชาสัมพันธ์ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo</p>	<p>ประชาสัมพันธ์ผ่านนิตยสาร ในรูปแบบบทความเกี่ยวกับบริการของ OrganiGo</p>
<p>User role</p>	<p>ผู้บริโภครับรู้ข้อมูลประชาสัมพันธ์จากโพสต์เตอร์และใบปลิวประชาสัมพันธ์</p>	<p>ผู้บริโภครับรู้ข้อมูลประชาสัมพันธ์จากโพสต์เตอร์และคลิปวิดีโอจากโพสต์ Facebook ของ OrganiGo หรือจากการแชร์ของผู้บริโภคคนอื่น</p>	<p>ผู้บริโภคมคลิกวิดีโอประชาสัมพันธ์และรับรู้ข้อมูลประชาสัมพันธ์ในเว็บไซต์</p>	<p>ผู้บริโภคอ่านบทความเกี่ยวกับบริการของ OrganiGo ในนิตยสาร</p>

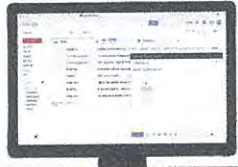





ตารางที่ 53 Interaction Table : ขั้นตอนการสมัครสมาชิก

ปฏิบัตการระบบ	<p><b>solutions : Product elements / components</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. โบสถ์สมาชิก</li> <li>2. โบสถ์วางแผนที่จัดส่ง วันและเวลาจัดส่ง</li> <li>3. แฟ้มเอกสารเก็บโบสถ์</li> <li>4. โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก</li> <li>5. คอมพิวเตอร์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. เว็บไซต์ OrganiGo</li> <li>2. โปรแกรม Google Maps</li> <li>3. โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก</li> <li>4. คอมพิวเตอร์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. แอปพลิเคชัน OrganiGo</li> <li>2. Tablet หรือ Smartphone</li> <li>3. โปรแกรม Google Maps</li> <li>4. โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก</li> <li>5. คอมพิวเตอร์</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บิลใบเสร็จรับเงิน</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. บัญชีธนาคาร ที่เปิดบริการ Internet Payment Gateway</li> </ol>	
	<p><b>System role</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. พนักงานจัดเตรียมโบสถ์และมอบให้แก่ผู้สนใจ</li> <li>2. พนักงานเก็บโบสถ์ที่กรอกข้อมูลเรียบร้อยแล้วเข้าแฟ้มเอกสาร</li> <li>3. พนักงานพิมพ์ข้อมูลสมาชิกเก็บไว้ในโปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. พนักงานดูแลระบบสมาชิกบนเว็บไซต์</li> <li>2. พนักงานเก็บข้อมูลสมาชิกไว้ในโปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. พนักงานดูแลระบบสมาชิกบนเว็บไซต์</li> <li>2. พนักงานเก็บข้อมูลสมาชิกไว้ในโปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. พนักงานแจ้งจำนวนเงินค่าสมาชิก</li> <li>2. พนักงานเก็บเงินค่าสมาชิกและเขียนบิลใบเสร็จให้ผู้บริโภค</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. พนักงานเปิดบริการชำระค่าสินค้าหรือบริการด้วยบัตรเครดิตทางอินเทอร์เน็ต (Internet Payment Gateway) กับธนาคาร</li> <li>2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าบัญชีธนาคาร</li> </ol>	
	<p>Service Action 1</p> 	<p>Service Action 2</p> 	<p>Service Action 3</p> 	<p>Service Action 4</p> 	<p>Service Action 5</p> 	
	ช่องทางกรสมัครสมาชิก					
	<p><b>Caption (to describe activities)</b></p>	สมัครสมาชิกผ่านโบสถ์	สมัครสมาชิกผ่านเว็บไซต์	สมัครสมาชิกผ่านแอปพลิเคชัน	ชำระเงินสดกับพนักงาน	ชำระเงินผ่านบัตรเครดิต
	<p><b>User role</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้บริโภคกรอกข้อมูลส่วนตัวในโบสถ์</li> <li>2. เลือกสถานที่รับ มี 2 วิธี คือ             <ol style="list-style-type: none"> <li>2.1 เลือกจุดนัดพบรับที่กำหนด</li> <li>2.2 ระบุสถานที่นัดรับ                 <ol style="list-style-type: none"> <li>2.2.1 ตรวจสอบใบตารางเขตพื้นที่จัดส่งเพื่อทราบวันและช่วงเวลาจัดส่ง</li> <li>2.2.2 กรอกข้อมูลสถานที่จัดส่ง และจุดส่งภาค</li> <li>2.2.3 วาดรูปแผนที่สถานที่จัดส่ง</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>3. เลือกชุดผ้าห่ม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้บริโภคเข้าสู่เว็บไซต์ OrganiGo และ เลือก ไอคอนสมัครสมาชิก</li> <li>2. พิมพ์กรอกข้อมูลส่วนตัว</li> <li>3. สถานที่รับ             <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1 เลือกจุดนัดพบรับที่กำหนด</li> <li>3.2 ระบุสถานที่นัดรับ                 <ol style="list-style-type: none"> <li>3.2.1 เลือกเขตพื้นที่จัดส่ง ระบบจะแจ้ง วันและช่วงเวลาจัดส่ง</li> <li>3.2.2 พิมพ์กรอกข้อมูลสถานที่จัดส่ง และจุดส่งภาค</li> <li>3.2.3 ระบุพิกัดสถานที่จัดส่งด้วย Google Maps</li> </ol> </li> </ol> </li> <li>4. เลือกชุดผ้าห่ม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้บริโภคดาวน์โหลดแอปพลิเคชัน OrganiGo</li> <li>2. เข้าแอปพลิเคชัน OrganiGo และ เลือก ไอคอนสมัครสมาชิก</li> <li>3. พิมพ์กรอกข้อมูลส่วนตัว</li> <li>4. สถานที่รับ             <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1 เลือกจุดนัดพบรับที่กำหนด</li> <li>4.2 ระบุสถานที่นัดรับ                 <ol style="list-style-type: none"> <li>4.2.1 เลือกเขตพื้นที่จัดส่ง ระบบจะแจ้ง วันและช่วงเวลาจัดส่ง</li> <li>4.2.2 พิมพ์กรอกข้อมูลสถานที่จัดส่ง และจุดส่งภาค</li> <li>4.2.3 ระบุพิกัดสถานที่จัดส่งด้วย Google Maps</li> </ol> </li> </ol> </li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้บริโภคชำระเงินกับพนักงานและรับบิลใบเสร็จ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. ผู้บริโภคเลือกชำระเงินผ่านบัตรเครดิต</li> <li>2. กรอกข้อมูลบัตรเครดิตของผู้บริโภค</li> <li>3. ยืนยันการชำระเงิน</li> </ol>






ตารางที่ 53 (ต่อ) Interaction Table : ขั้นตอนการสมัครสมาชิก

1. บัญชี PayPal 2. คอมพิวเตอร์	1. บัญชีธนาคาร	1. บัญชี Pay@All by Counter Service 2. คอมพิวเตอร์	1. โทรศัพท์ 2. โบบนที่กการชำระเงิน	1. โปรแกรม Line 2. ไอที Line 3. Tablet หรือ Smartphone 4. โบบนที่กการชำระเงิน	1. โทรศัพท์ (Fax) 2. โบบนที่กการชำระเงิน
1. พนักงานเปิดบัญชี PayPal ธุรกิจ และวาง ได้ช PayPal บนเว็บไซต์และนอพลีเคชัน 2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าบัญชี Paypal ด้วยระบบออนไลน์	1. พนักงานเปิดบัญชีกับธนาคาร 2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าบัญชีธนาคาร	1. พนักงานเปิดบริการ Pay@All by Counter Service 2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าในบัญชี Pay@All by Counter Service ด้วยระบบ ออนไลน์	พนักงานบันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานตอบ Line รับทราบการชำระเงิน และบันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานตรวจสอบ Fax รับรู้ในเสร็จของผู้บริโภค และบันทึกข้อมูลการชำระเงิน
Service Action 6	Service Action 7	Service Action 8	Service Action 9	Service Action 10	Service Action 11
					
ช่องทางชำระเงินค่าสมาชิก			ช่องทางกรายอื่นชำระเงิน		
ชำระเงินผ่าน PayPal	ชำระเงินผ่านการโอนเข้าบัญชี	ชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์เซอร์วิส	ยื่นชำระเงินทางโทรศัพท์	ยื่นชำระเงินผ่าน Line	ยื่นชำระเงินผ่าน Fax
1. ผู้บริโภคเลือกชำระเงินผ่าน PayPal 2. กรอกข้อมูล PayPal ของผู้บริโภค 3. ยืนยันการชำระเงิน	1. ผู้บริโภคเลือกชำระเงินผ่านธนาคาร 2. ผู้บริโภคชำระผ่านตู้ ATM เคาน์เตอร์ธนาคาร หรือ Internet banking และเก็บใบเสร็จ ชำระเงินเพื่อเป็นหลักฐานยืนยันการชำระเงิน	1. ผู้บริโภคเลือกชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์เซอร์วิส 2. ผู้บริคนำรหัสชำระเงินแจ้งกับพนักงาน 7-11 และเก็บใบเสร็จชำระเงินเพื่อเป็นหลักฐาน ยืนยันการชำระเงิน	ผู้บริโภคโทรศัพท์ติดต่อพนักงานและแจ้งข้อมูล การชำระเงิน	ผู้บริโภคถ่ายรูปใบเสร็จชำระเงินส่งให้พนักงาน ผ่านโปรแกรม Line	ผู้บริโภค Fax หลักฐานการชำระเงิน มาที่ OrganGo

ตารางที่ 53 (ต่อ) Interaction Table : ขั้นตอนการสมัครสมาชิก







1. บัญชี E-mail 2. คอมพิวเตอร์ 3. ใบบันทึกการชำระเงิน	1. Facebook ของ OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์ 3. ใบบันทึกการชำระเงิน	1. โทรศัพท์ 2. โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก 3. คอมพิวเตอร์	1. บัตรสมาชิก MemberGo 2. นิตยสาร Stem Magazine 3. เครื่องพิมพ์ 4. กระเป๋า BagGo 5. รถส่งของ	1. จดหมายประชาสัมพันธ์ 2. คอมพิวเตอร์ 3. เครื่องพิมพ์	1. แอปพลิเคชัน OrganiGo 2. Tablet หรือ Smartphone 3. โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก 4. คอมพิวเตอร์
พนักงานตอบ E-mail รับบริการชำระเงิน และ บันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานตอบ Inbox Facebook: รับทราบการชำระเงินและบันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานโทรศัพท์ติดต่อผู้บริโภค แจ้งการเป็นสมาชิก และแจ้งรายละเอียดการจัดส่งจากร้าน ข้อมูลสมาชิก	1. พนักงานพิมพ์บัตรสมาชิก MemberGo และ จัดเตรียมนิตยสาร Stem Magazine ประจำเดือน ใส่กระเป๋า BagGo ของสมาชิก 2. พนักงานจัดส่ง ส่งมอบบัตรสมาชิก MemberGo และ นิตยสาร Stem Magazine ให้แก่สมาชิก	พนักงานพิมพ์จดหมายประชาสัมพันธ์แจ้งเตือนต่ออายุสมาชิก ส่วนหน้า 1 สัปดาห์	พนักงานส่งแจ้งเตือนต่ออายุสมาชิก ส่วนหน้า 1 สัปดาห์ จากแอปพลิเคชัน OrganiGo
Service Action 12	Service Action 13	Service Action 14	Service Action 15	Service Action 16	Service Action 17
					
		การแจ้งยืนยันการเป็นสมาชิก	การมอบบัตรสมาชิกและนิตยสาร	การแจ้งเตือนต่ออายุสมาชิก	
ยืนยันชำระเงินผ่าน E-mail	ยืนยันชำระเงินผ่าน Inbox Facebook	แจ้งยืนยันการเป็นสมาชิกและแจ้งรายละเอียดการจัดส่ง	การมอบบัตรสมาชิกและนิตยสาร	แจ้งเตือนต่ออายุสมาชิกทางจดหมายประจำสัปดาห์	แจ้งเตือนต่ออายุสมาชิกผ่านแอปพลิเคชัน OrganiGo
ผู้บริโภค Scan หรือถ่ายรูปใบใบเสร็จส่ง E-mail มาที่ OrganiGo	ผู้บริโภค Scan หรือถ่ายรูปใบใบเสร็จส่งมาใน Inbox Facebook ของ OrganiGo	ผู้บริโภคได้รับแจ้งยืนยันการเป็นสมาชิกและทราบรายละเอียดการจัดส่งจากร้านงาน	สมาชิกได้รับบัตรสมาชิก MemberGo และ นิตยสาร Stem magazine	สมาชิกใช้บริการแจ้งเตือนต่ออายุสมาชิกจากจดหมายประจำสัปดาห์	1. สมาชิกสมัครแจ้งเตือนต่ออายุสมาชิกจากแอปพลิเคชัน 2. สมาชิกใช้บริการแจ้งเตือนต่ออายุสมาชิก

ตารางที่ 54 Interaction Table : ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ




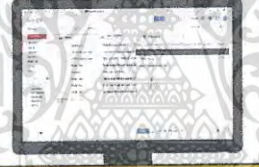

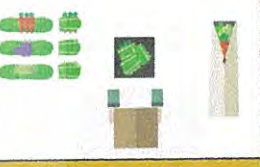

ศตวรรษที่ ๒๑ ๒๐๒๐-๒๐๓๐ ๒๐๓๐-๒๐๔๐ ๒๐๔๐-๒๐๕๐ ๒๐๕๐-๒๐๖๐ ๒๐๖๐-๒๐๗๐ ๒๐๗๐-๒๐๘๐ ๒๐๘๐-๒๐๙๐ ๒๐๙๐-๒๑๐๐	solutions : Product elements / components	1. โทรศัพท์เคลื่อนที่ 2. โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก 3. คอมพิวเตอร์	1. แอปพลิเคชัน OrganiGo 2. Tablet หรือ Smartphone 3. โปรแกรมฐานข้อมูลสมาชิก 4. คอมพิวเตอร์	1. โทรศัพท์ 2. ใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	1. เว็บไซต์ OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์ 3. ใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	1. แอปพลิเคชัน OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์ 3. ใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ
	System role	พนักงานส่ง SMS แจ้งเตือนการสั่งซื้อสินค้า ก่อนวันกำหนดส่งของสมาชิก 2 วัน	พนักงานส่งแจ้งเตือนการสั่งซื้อสินค้าจากแอปพลิเคชัน OrganiGo ก่อนวันกำหนดส่งของสมาชิก 2 วัน	1. พนักงานบันทึกสินค้าสมาชิกที่ต้องการลงใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ 2. พนักงานแจ้งราคารวมสินค้าและส่วนลดแก่สมาชิก	พนักงานตรวจสอบรายการสั่งซื้อสินค้าของสมาชิกในเว็บไซต์และบันทึกใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ	พนักงานตรวจสอบรายการสั่งซื้อสินค้าของสมาชิกในแอปพลิเคชันและบันทึกใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ
	Line of Interaction	Service Action 1 	Service Action 2 	Service Action 3 	Service Action 4 	Service Action 5 
	Caption (to describe activities)	SMS แจ้งเตือนการสั่งซื้อสินค้า	แจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าจากแอปพลิเคชัน OrganiGo	สั่งซื้อสินค้าพิเศษทางโทรศัพท์	สั่งซื้อสินค้าพิเศษผ่านเว็บไซต์	สั่งซื้อสินค้าพิเศษผ่านแอปพลิเคชัน
	User role	1. สมาชิกสมัครบริการรับแจ้งเตือนทาง SMS 2. สมาชิกใช้บริการแจ้งเตือน	1. สมาชิกสมัครแจ้งเตือนสั่งซื้อสินค้าจากแอปพลิเคชัน OrganiGo 2. สมาชิกใช้บริการแจ้งเตือน	1. สมาชิกแจ้งรายการสินค้าที่ต้องการกับพนักงานทางโทรศัพท์ 2. สมาชิกเลือกช่องทางการชำระเงิน	1. สมาชิกเข้าสู่เว็บไซต์ OrganiGo และเลือกไอคอนสินค้าพิเศษ 2. เลือกสินค้าที่ต้องการ 3. เลือกไอคอนขั้นตอนถัดไปเพื่อทราบราคารวมสินค้าที่ต้องชำระและส่วนลด	1. สมาชิกเข้าแอปพลิเคชัน OrganiGo และเลือกไอคอนสินค้าพิเศษ 2. เลือกสินค้าที่ต้องการ 3. เลือกไอคอนขั้นตอนถัดไป เพื่อทราบราคารวมสินค้าที่ต้องชำระและส่วนลด
	การแจ้งเตือนสิ่งส่งห้	การแจ้งเตือนสิ่งส่งห้		ช่องทางการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ		
	User role	1. สมาชิกสมัครบริการรับแจ้งเตือนทาง SMS 2. สมาชิกใช้บริการแจ้งเตือน		1. สมาชิกแจ้งรายการสินค้าที่ต้องการกับพนักงานทางโทรศัพท์ 2. สมาชิกเลือกช่องทางการชำระเงิน		

4.3.3 ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ






ตารางที่ 54 (ต่อ) Interaction Table : ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ

1. บิลใบเสร็จรับเงิน	1. โปรแกรมระบบ Prepaid 2. คอมพิวเตอร์	1. บัญชีธนาคาร ที่เปิดบริการ Internet Payment Gateway	1. บัญชี PayPal 2. คอมพิวเตอร์	1. บัญชีธนาคาร	1. บัญชี Pay@All by Counter Service 2. คอมพิวเตอร์
พนักงานรับคำสั่งซื้อและมอบบิลใบเสร็จรับเงินแก่สมาชิก	1. ระบบที่กักคำสั่งซื้อพิเศษจากยอดเงิน PrepaidGO ของสมาชิก 2. ระบบแจ้งยอดเงินคงเหลือแก่สมาชิก 3. พนักงานตรวจสอบระบบ PrepaidGo	1. พนักงานเปิดบริการชำระคำสั่งซื้อหรือบริการด้วยบัตรเครดิตทางอินเทอร์เน็ต (Internet Payment Gateway) กับธนาคาร 2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าบัญชีธนาคาร	1. พนักงานเปิดบัญชี PayPal ฉุกเฉิน และวางเคส PayPal บนเว็บไซต์และแอปพลิเคชัน 2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าบัญชี Paypal ด้วยระบบออนไลน์	1. พนักงานเปิดบัญชีกับธนาคาร 2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าบัญชีธนาคาร	1. พนักงานเปิดบริการ Pay@All by Counter Service 2. พนักงานตรวจสอบยอดเงินเข้าบัญชี Pay@All by Counter Service ด้วยระบบออนไลน์
Service Action 6	Service Action 3	Service Action 4	Service Action 7	Service Action 10	Service Action 11
					
ช่องทางชำระเงินคำสั่งซื้อพิเศษ					
ชำระเงินกับพนักงานจัดส่ง (เมื่อซื้อสินค้าพิเศษไม่เกิน 500 บาท)	ชำระเงินผ่านระบบ PrepaidGo	ชำระเงินผ่านบัตรเครดิต	ชำระเงินผ่าน PayPal	ชำระเงินผ่านการโอนเข้าบัญชี	ชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์เซอร์วิส
สมาชิกเตรียมจำนวนคำสั่งซื้อให้พอดี ชำระกับพนักงานจัดส่งในวันส่งสินค้า	1. สมาชิกเปิดใช้ระบบ PrepaidGo และเติมเงินในระบบ 2. สมาชิกเลือกชำระเงินผ่านระบบ PrepaidGo	1. สมาชิกเลือกชำระเงินผ่านบัตรเครดิต 2. กรอกข้อมูลบัตรเครดิตของสมาชิก 3. ยืนยันการชำระเงิน	1. สมาชิกเลือกชำระเงินผ่าน PayPal 2. กรอกข้อมูล PayPal ของสมาชิก 3. ยืนยันการชำระเงิน	1. สมาชิกเลือกชำระเงินผ่านธนาคาร 2. สมาชิกชำระผ่านตู้ ATM เคาน์เตอร์ธนาคาร หรือ Internet banking และเก็บใบเสร็จชำระเงินเพื่อเป็นหลักฐานยืนยันการชำระเงิน	1. สมาชิกเลือกชำระเงินผ่านเคาน์เตอร์เซอร์วิส 2. สมาชิกนำรหัสชำระเงินแจ้งกับพนักงาน 7-11 และเก็บใบเสร็จชำระเงินเพื่อเป็นหลักฐานยืนยันการชำระเงิน

ตารางที่ 54 (ต่อ) Interaction Table : ขั้นตอนการสั่งซื้อสินค้าพิเศษ






1. โทรศัพท์ 2. โบบนที่กการชำระเงิน	1. โปรแกรม Line 2. ไอดี Line 3. Tablet หรือ Smartphone 4. โบบนที่กการชำระเงิน	1. โทรศัพท์ (Fax) 2. โบบนที่กการชำระเงิน	1. บัญชี E-mail 2. คอมพิวเตอร์ 3. โบบนที่กการชำระเงิน	1. Facebook ของ OrganGo 2. คอมพิวเตอร์ 3. โบบนที่กการชำระเงิน	1. สต็อกสินค้าพิเศษ 2. กระเป๋า BagGo 3. สต็อกกระเป๋า BagGo	1. รถส่งของ 2. กระเป๋าBagGo 3. โบบนที่รับสินค้า
พนักงานบันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานตอบ Line รับทราบการชำระเงิน และบันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานตรวจสอบ Fax รับรู้ใบเสร็จของสมาชิก และบันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานตอบ E-mail รับรู้การชำระเงิน และ บันทึกข้อมูลการชำระเงิน	พนักงานตอบ Inbox Facebook รับทราบการ ชำระเงินและบันทึกข้อมูลการชำระเงิน	1. หนึ่งวันก่อนกำหนดส่งของ พนักงานจัด เตรียมสินค้าตามใบสั่งซื้อสินค้าพิเศษ และจัด ใส่กระเป๋า BagGo ของสมาชิก 2. พนักงานจัดเก็บ BagGO เข้าสต็อกเตรียมจัดส่ง	พนักงานส่งกระเป๋า BagGo และให้สมาชิกเซ็น ใบรับสินค้า
Service Action 12	Service Action 13	Service Action 14	Service Action 15	Service Action 16	Service Action 17	Service Action 18
						
ช่องทางการยืนยันชำระเงิน					การจัดเตรียมสินค้าพิเศษ	การส่งสินค้าพิเศษ
ยืนยันชำระเงินทางโทรศัพท์	ยืนยันชำระเงินผ่าน Line	ยืนยันชำระเงินผ่าน Fax	ยืนยันชำระเงินผ่าน E-mail	ยืนยันชำระเงินผ่าน Inbox Facebook	จัดเตรียมสินค้าจัดส่งให้สมาชิก	จัดส่งสินค้าให้สมาชิก
สมาชิกโทรศัพท์ติดต่อพนักงานและแจ้งข้อมูล การชำระเงิน	สมาชิกถ่ายรูปใบเสร็จชำระเงินส่งให้พนักงาน ผ่านโปรแกรม Line	สมาชิก Fax หลักฐานการชำระเงิน มาที่ OrganGo	สมาชิก Scan หรือถ่ายรูปใบเสร็จส่ง E-mail มาที่ OrganGo	สมาชิก Scan หรือถ่ายรูปใบเสร็จส่งมาใน Inbox Facebook ของ OrganGo	-	สมาชิกรับกระเป๋า BagGo และเซ็นใบรับสินค้า

ตารางที่ 55 Interaction Table : ขั้นตอนการจัดเตรียม






ทีมจัดเตรียม	solutions : Product elements / components	1. ฐานข้อมูลสมาชิก 2. โทรคัฟท์ 3. โบบนที่การเพาะปลูก	1. ห้องเย็น 2. แท้มโบบนที่การเพาะปลูก	1. ฐานข้อมูลสมาชิก 2. โบบตง และ เชือกกล้วย	1. โบบนที่การรวมผลผลิต 2. โบบสิ่งสินค้าพิเศษ 3. ทราย	1. Quality Leaf 2. แท้มโบบนที่ผลการเพาะปลูก 3. เครื่องพิมพ์ QR code 4. เชือกกล้วย
	System role	1. พนักงานรวบรวมปริมาณผลผลิตที่ต้องจัดส่งให้สมาชิกใน 1 เดือนข้างหน้า จากฐานข้อมูลสมาชิก 2. พนักงานแจ้งปริมาณผลผลิตแก่เกษตรกร จ่ายเงินสำหรับการเกษตรล่วงหน้า และ โบบนที่การเพาะปลูก	1. พนักงานได้รับผลผลิตและโบบนที่การเพาะปลูกจากเกษตรกร 2. พนักงานนำแท้มโบบนที่การเพาะปลูกไปแจ้งให้สมาชิก	1. พนักงานคำนวณปริมาณผลผลิตที่ต้องจัดส่งให้สมาชิกในวันพรุ่งนี้ เพื่อปริมาณผลผลิตที่ต้องจัดเตรียม 2. นำผลผลิตจากห้องเย็นตัดแต่งให้สวยงาม แบ่งฝักเป็นกึ่งหรือจุกให้พอดีสำหรับประกอบอาหารหนึ่งมื้อ ทอดด้วยโบบตงและผูกด้วยเชือกกล้วย	1. พนักงานนำโบบนที่การรวมผลผลิตของสมาชิก (นาง ก) ตรวจสอบน้ำหนักที่สมาชิกได้รับเมื่อสัปดาห์ที่แล้ว และจัดผลผลิตสัปดาห์ใหม่ให้สมาชิกที่แล้ว จากนั้นจึงนำผลผลิตให้น้ำหนักตามขนาดชุดผลผลิตของสมาชิก (นาง ก) 1. จัดสินค้าพิเศษตามโบบสิ่งสินค้าพิเศษ 2. พนักงานจัดรายการผลผลิตสัปดาห์นี้และสินค้าพิเศษ ลงโบบนที่การรวมผลผลิต	1. พนักงานตรวจสอบผลผลิตที่ไม่สวยงาม และตรวจสอบข้อมูลจากแท้มโบบนที่การเพาะปลูก 2. เขียนข้อมูลลง Quality Leaf (พิมพ์ Quality Leaf ใไว้) 3. พิมพ์สติ๊กเกอร์ QR code ลิงค์ไป Root story ติดด้านหลัง Quality Leaf 4. ใช้เชือกกล้วยติด Quality Leaf กับผลผลิต
	Line of Interaction	Service Action 1 	Service Action 2 	Service Action 3 	Service Action 4 	Service Action 5 
		การรวบรวมปริมาณผลผลิต	การจัดเก็บผลผลิตจากเกษตรกร	การจัดเตรียมผลผลิต	การจัดชุดผลผลิต	
	Caption (to describe activities)	รวบรวมปริมาณผลผลิตที่ต้องจัดส่งให้สมาชิก	จัดเก็บผลผลิตที่ได้รับการจากเกษตรกร	การตัดแต่งผักตามรสชาติผลผลิต	จัดแบ่งผลผลิตเป็นชุดสำหรับสมาชิกแต่ละคน	ติด Quality Leaf กับผลผลิตที่ไม่สวยงาม
	User role					1. สมาชิกรับข้อมูลที่มา วันที่เก็บเกี่ยว และสาเหตุที่ส่งผลให้ผลผลิตไม่สวยงามจาก Quality Leaf 2. สมาชิกสแกน QR code ลิงค์ไป Root Story เพื่อทราบข้อมูลเพิ่มเติม

4.3.4 ขั้นตอนการจัดเตรียม

ตารางที่ 13 Interaction Table : ขั้นตอนการจัดเตรียม (ต่อ)






1. เครื่องพิมพ์ 2. คอมพิวเตอร์ 3. เครื่องพิมพ์ QR code 4. เชือกกล้วย	1. เครื่องพิมพ์ 2. คอมพิวเตอร์ 3. เชือกกล้วย	1. ป้ายชื่อกระเป๋ BagGo 2. กระเป๋า BagGo	1. คอมพิวเตอร์ 2. เครื่องพิมพ์ 3. ฐานข้อมูลสมาชิก 4. ข้อมูลข่าวกิจกรรม 5. ใบบันทึกการขายการล้มไม้ของสมาชิก	1. ใบลำดับการจัดส่ง 2. รถเข็น
1. พนักงานค้นหาวีธีปรุงอาหารที่นำเสนอพิมพ์ Share Leaf 2. พิมพ์ติดกอร์ QR code ลิงค์ไป OrganiGo Community ติดด้านหลัง Share Leaf 3. พนักงานใช้เชือกกล้วยติด Share Leaf โดยมีการบันทึกและตรวจสอบฐานข้อมูลเพื่อป้องกันการได้รับข้อมูลสมาชิกซ้ำ	1. พนักงานค้นหาคีย์คีย์ผลผลิตหรือข้อมูลเคล็ดลับที่สมาชิกส่งมาให้พิมพ์ Secret Leaf 2. พนักงานใช้เชือกกล้วยติด Secret Leaf โดยมีการบันทึกและตรวจสอบฐานข้อมูลเพื่อป้องกันการได้รับข้อมูลสมาชิกซ้ำ	1. พนักงานจัดผลผลิตของสมาชิก (นาง ก) ลงกระเป๋ BagGo โดยเลือกชนิดผลผลิตที่มีน้ำหนักกลางกระเป๋าก่อน 2. นำป้ายชื่อกระเป๋ BagGo ของสมาชิก (นาง ก) แว่นกระเป๋ BagGo	1. พนักงานพิมพ์จดหมายประจำสัปดาห์ แจ้งข่าวกิจกรรม แจ้งสถานะสมาชิกล่าสุด (นาง ก) 2. พนักงานนำใบบันทึกการขายการล้มไม้ของสมาชิก (นาง ก) แจ้งรายการผลผลิตที่ได้รับในสัปดาห์นี้ 3. พนักงานพิมพ์จดหมายและพับใส่กระเป๋ BagGo ของสมาชิก (นาง ก)	พนักงานเรียงกระเป๋ BagGo ตามลำดับการจัดส่ง จากนั้นนำเสียงขึ้นรถเข็นและเก็บในห้องเย็น
Service Action 6	Service Action 7	Service Action 8	Service Action 9	Service Action 10
				
การติด Leaf Tag		การบรรจุผลผลิตลงกระเป๋	การพิมพ์จดหมายประจำสัปดาห์	การจัดเก็บเตรียมการส่ง
ติด Share Leaf แบ่งปันวีธีปรุงอาหาร	ติด Secret Leaf บอกเคล็ดลับผลผลิต	บรรจุผลผลิตลงกระเป๋ BagGo	พิมพ์จดหมายประจำสัปดาห์สำหรับสมาชิก	จัดเก็บเรียงลำดับกระเป๋ตามลำดับการจัดส่ง
1. สมาชิกรับวีธีปรุงอาหารจาก Share Leaf 2. สมาชิกสแกน QR code ลิงค์ไป Root Story เพื่อทราบข้อมูลเพิ่มเติม	1. สมาชิกรับเคล็ดลับผลผลิตจาก Secret Leaf 2. สมาชิกเขียนเคล็ดลับของตนเอง ใส่ป้ายชื่อกระเป๋ BagGo ส่งกลับไปที่ OrganiGo		สมาชิก (นาง ก) รับข่าวกิจกรรม สถานะสมาชิกล่าสุด และรายการผลผลิตที่ได้รับในสัปดาห์นี้จากจดหมายประจำสัปดาห์	

ตารางที่ 56 Interaction Table : ขั้นตอนการจัดส่ง






ชุดข้อมูล	solutions : Product elements / components	1. ฐานข้อมูลสมาชิก 2. คอมพิวเตอร์ 3. โปรแกรม Google Maps	1. รถเข็น 2. รถเข็น	1. Tablet หรือ Smartphone 2. แอปพลิเคชัน OrganGo 3. ใบลำดับการจัดส่ง	1. โทรศัพท์เคลื่อนที่ 2. ใบลำดับการจัดส่ง	1. ใบรับและคืนกระเป๋า BagGo
	System role	1. พนักงานที่จัดทำแผนสถานที่จัดส่งของสมาชิกใน Google Maps แบ่งตามเขตพื้นที่ 2. พนักงานวางแผนเส้นทางเลือกเส้นทางที่ประหยัดเวลาและมีความเหมาะสมที่สุด เพื่อเรียงลำดับการจัดส่ง	ไม่เข้าร่วมส่งพนักงานลำเลียงกระเป๋า BagGo ขึ้นรถเข็นตามลำดับการจัดส่งที่เตรียมจัดไว้	ก่อนถึงสมาชิก (นาง ก) 30 นาที พนักงานส่งข้อความแจ้งเตือนทางแอปพลิเคชัน OrganGo	ก่อนถึงสมาชิก (นาง ข) 30 นาที พนักงานโทรศัพท์แจ้ง (นาง ข)	พนักงานได้รับคืนกระเป๋าใส่บัตรที่แล้ว และส่งมอบกระเป๋าใส่บัตรแก่สมาชิก จากนั้นให้สมาชิกเซ็นใบรับและคืนกระเป๋า BagGo
	Line of Interaction	Service Action 1	Service Action 2	Service Action 3	Service Action 4	Service Action 5
						
		การวางแผนเส้นทาง	การลำเลียงกระเป๋าขึ้นรถเข็น	การแจ้งเตือนก่อน 30 นาที		การส่งมอบ
	Caption (to describe activities)	วางแผนเส้นทางการจัดส่ง เพื่อหาเส้นทางที่เหมาะสมที่สุด	ลำเลียงกระเป๋า BagGo ขึ้นรถเข็น	ระบบแจ้งเตือนผ่านแอปพลิเคชัน OrganGo		ส่งมอบที่กระเป๋าที่สถานที่ของสมาชิก (บ้าน คอนโด ที่ทำงาน)
User role			1. สมาชิก (นาง ก) สมัครการแจ้งเตือนผ่านแอปพลิเคชัน OrganGo 2. สมาชิก (นาง ก) รับรู้ข้อความแจ้งเตือนจากแอปพลิเคชัน	1. สมาชิก (นาง ข) แจ้งความประสงค์ต้องการให้พนักงานโทรศัพท์แจ้งล่วงหน้าก่อนจัดส่ง 2. สมาชิก (นาง ข) ได้รับโทรศัพท์จากพนักงาน	สมาชิกคืนกระเป๋าใส่บัตรที่แล้ว และได้รับกระเป๋าใส่บัตรนี้ จากนั้นสมาชิกเซ็นใบรับและคืนกระเป๋า	

4.3.5 ขั้นตอนการจัดส่ง

ตารางที่ 56 (ต่อ) Interaction Table : ขั้นตอนการจัดส่ง


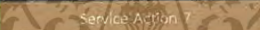
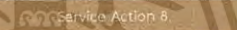



<p>1. ใบรายชื่อสมาชิกที่รับที่จุดนัดพบ 2. ใบรับและคืนกระเป๋ BagGo</p>	<p>1. อุปกรณ์ทำความสะอาดกระเป๋า</p>	<p>1. คอมพิวเตอร์ 2. ฐานข้อมูลสมาชิก</p>	<p>1. เว็บไซต์ OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์ 3. ฐานข้อมูลสมาชิก</p>	<p>1. แอปพลิเคชัน OrganiGo 2. Tablet หรือ Smartphone 3. คอมพิวเตอร์ 4. ฐานข้อมูลสมาชิก</p>
<p>1. พนักงานได้รับคืนกระเป๋าใส่ปัดคาร์ที่แล้ว และขอบัตร MemberGo สมาชิก เพื่อทราบบรรยากาศภายในของสมาชิกและส่งมอบสมาชิกพร้อมทั้งให้สมาชิกเซ็นใบรับและคืนกระเป๋ BagGo 2. พนักงานเช็คใบรายชื่อสมาชิกที่มารับกระเป๋าแล้ว</p>	<p>พนักงานถอดป้ายชื่อกระเป๋าและนำกระเป๋าไปทำความสะอาดเพื่อใช้หมุนเวียนให้กับสมาชิกท่านอื่น</p>	<p>พนักงานรับรู้การงดรับผลผลิตจากสมาชิก และบันทึกฐานข้อมูลสมาชิก</p>	<p>พนักงานรับรู้การงดรับผลผลิตจากสมาชิก และบันทึกฐานข้อมูลสมาชิก</p>	<p>พนักงานรับรู้การงดรับผลผลิตจากสมาชิก และบันทึกฐานข้อมูลสมาชิก</p>
<p>Service Action 6</p>	<p>Service Action 7</p>	<p>Service Action 8</p>	<p>Service Action 9</p>	<p>Service Action 10</p>
				
<p>บกระเป๋</p>	<p>การหมุนเวียนกระเป๋า</p>	<p>การแจ้งงดรับผลผลิตล่วงหน้า</p>		
<p>ส่งมอบที่จุดนัดพบของ OrganiGo</p>	<p>คืนกระเป๋า BagGo เพื่อใช้หมุนเวียน</p>	<p>สมาชิกแจ้งงดรับทางโทรศัพท์</p>	<p>สมาชิกแจ้งงดรับทางเว็บไซต์ OrganiGo</p>	<p>สมาชิกแจ้งงดรับทางแอปพลิเคชัน OrganiGo</p>
<p>สมาชิกคืนกระเป๋าใส่ปัดคาร์ที่แล้ว และแสดง MemberGo แยกพนักงานเพื่อรับกระเป๋าใส่ปัดคาร์ที่ จากนั้นสมาชิกเซ็นใบรับและคืนกระเป๋า</p>	<p>สมาชิกคืนกระเป๋า BagGo ของใส่ปัดคาร์ที่แล้ว</p>	<p>สมาชิกโทรศัพท์แจ้งงดรับผลผลิตล่วงหน้ากับพนักงานทางโทรศัพท์ (ก่อนอย่างน้อย 1 สัปดาห์)</p>	<p>1. สมาชิกเข้าสู่เว็บไซต์ OrganiGo และเลือกไอคอนแจ้งงดรับ (ก่อนอย่างน้อย 1 สัปดาห์) 2. เลือกวันที่ต้องการงดรับและยืนยัน</p>	<p>1. สมาชิกเข้าสู่แอปพลิเคชัน OrganiGo และเลือกไอคอนแจ้งงดรับ (ก่อนอย่างน้อย 1 สัปดาห์) 2. เลือกวันที่ต้องการงดรับและยืนยัน</p>

ตารางที่ 57 Interaction Table : ขั้นตอนกิจกรรม Root Tour





กิจกรรม Root Tour	solutions : Product elements / components	1. โทรศัพท์ 2. คอมพิวเตอร์	1. เว็บไซต์ OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์	1. จดหมายประชาสัมพันธ์	1. แอปพลิเคชัน OrganiGo 2. Tablet หรือ Smartphone	1. เอกสารทะเบียนกิจกรรม Root Tour 2. โทรศัพท์
	System role	1. พนักงานติดต่อประสานงานเกษตรกรเพื่อจัดกิจกรรม Root Tour 2. พนักงานวางแผนตารางกิจกรรม	พนักงานประชาสัมพันธ์ข่าวกิจกรรม Root Tour ทางเว็บไซต์ OrganiGo	พนักงานประชาสัมพันธ์ข่าวกิจกรรม Root Tour ทางจดหมายประชาสัมพันธ์	พนักงานประชาสัมพันธ์ข่าวกิจกรรม Root Tour ทางแอปพลิเคชัน OrganiGo	พนักงานบันทึกการลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour ของสมาชิก
	Line of Interaction	Service Action 1	Service Action 2	Service Action 3	Service Action 4	Service Action 5
						
		การเตรียมการกิจกรรม		การแจ้งข่าวกิจกรรม		การลงทะเบียน
	Caption (to describe activities)	เตรียมการวางแผนกิจกรรม	แจ้งข่าวกิจกรรมทางเว็บไซต์	แจ้งข่าวกิจกรรมจดหมายประชาสัมพันธ์	แจ้งข่าวกิจกรรมทางแอปพลิเคชัน	ลงทะเบียนกิจกรรมทางโทรศัพท์
User role	-	สมาชิกรับข่าวกิจกรรมทางเว็บไซต์ OrganiGo	สมาชิกรับข่าวกิจกรรม Root Tour ทางจดหมายประชาสัมพันธ์	สมาชิกรับข่าวกิจกรรม Root Tour ทางแอปพลิเคชัน OrganiGo	สมาชิกลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour กับพนักงานทางโทรศัพท์	

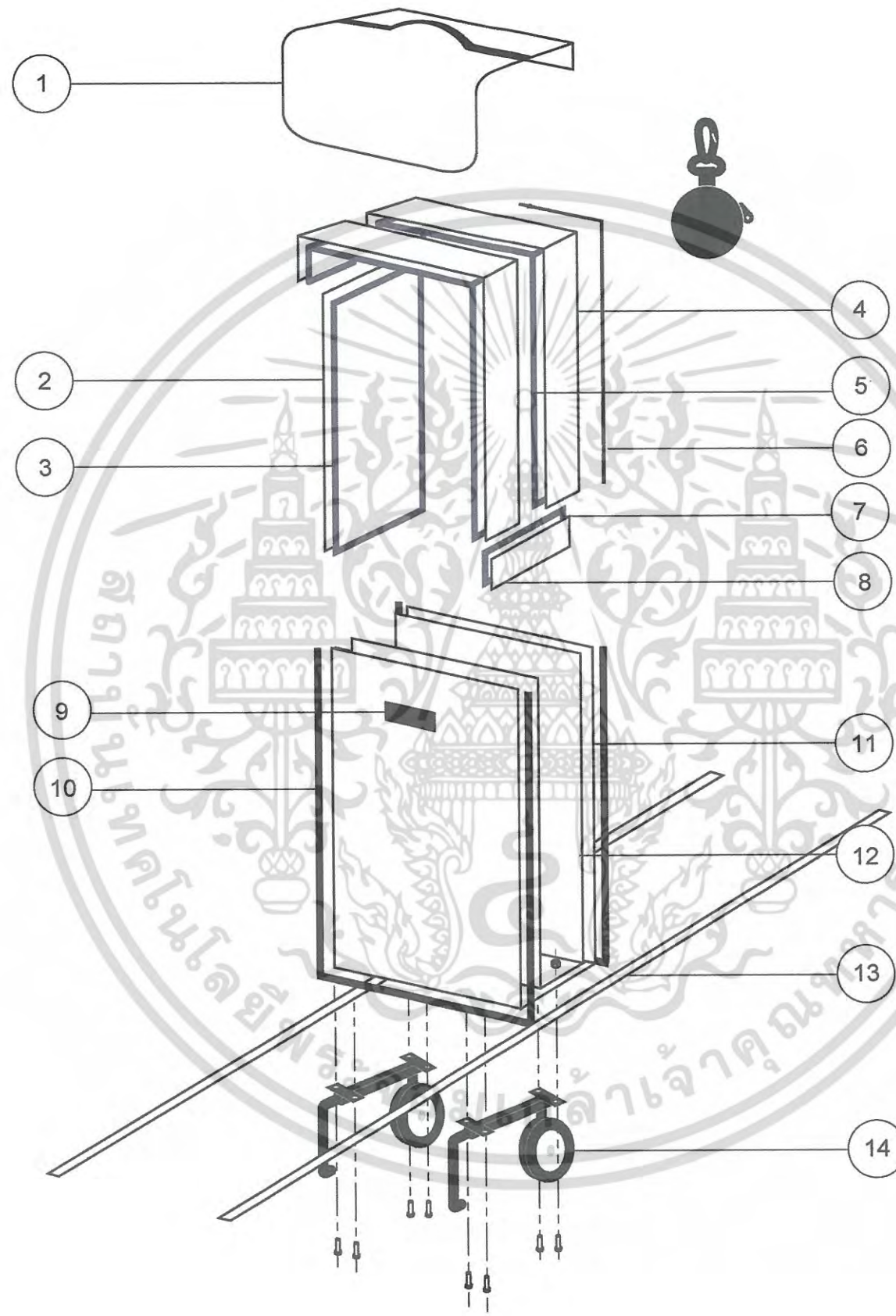
4.3.6 ขั้นตอนกิจกรรม Root Tour

ตารางที่ 57 (ต่อ) Interaction Table : ขั้นตอนกิจกรรม Root Tour

<p>1. เว็บไซต์ OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์ 3. เอกสารลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour</p>	<p>1. เอกสารลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour 2. กล้องถ่ายรูป</p>	<p>1. Stem Magazine 2. คอมพิวเตอร์</p>
<p>พนักงานตรวจสอบสมาชิกที่ลงทะเบียนทางเว็บไซต์และบันทึกลงเอกสารลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour</p>	<p>1. พนักงานตั้งจุดลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour และช่วยเกษตรกรในการจัดกิจกรรมและทำกิจกรรมร่วมกับสมาชิก 2. พนักงานเก็บภาพกิจกรรม Root Tour</p>	<p>1. พนักงานคัดภาพบรรยากาศ และเรียบเรียงข้อมูลลงในกิจกรรม Root Tour ผ่านคอลัมน์ใน Stem Magazine</p>
<p>Service Action 6 </p>	<p>Service Action 7 </p>	<p>Service Action 8 </p>
		
<p>เยี่ยมชมกิจกรรม</p>	<p>กิจกรรม Root Tour</p>	<p>การประชาสัมพันธ์ความเคลื่อนไหวกิจกรรม</p>
<p>ลงทะเบียนกิจกรรมทางเว็บไซต์</p>	<p>สมาชิก เกษตรกร และ พนักงาน ทำกิจกรรม Root Tour ร่วมกัน</p>	<p>ประชาสัมพันธ์ความเคลื่อนไหวกิจกรรมที่ผ่านมาให้สมาชิกรับรู้ข่าวสารอย่างทั่วถึงผ่าน Stem magazine</p>
<p>สมาชิกเข้าเว็บไซต์ OrganiGo และลงทะเบียนกิจกรรม Root Tour ผ่านทางเว็บไซต์</p>	<p>สมาชิกเข้าร่วมกิจกรรม Root Tour</p>	<p>สมาชิกที่เข้าร่วมกิจกรรม และไม่เข้าร่วมกิจกรรม Root Tour รับรู้ความเคลื่อนไหวกิจกรรมอย่างทั่วถึง</p>

ตารางที่ 58 Interaction Table : ขั้นตอนกิจกรรม Root Story

กิจกรรม Root Story	solutions : Product elements / components	1. คู่มือกิจกรรม Root Story สำหรับเกษตรกร	1. โบบันทึก Root Story	1. เว็บไซต์ OrganiGo 2. แอปพลิเคชัน OrganiGo 3. คอมพิวเตอร์ 4. Tablet หรือ Smartphone	1. เว็บไซต์ OrganiGo 2. คอมพิวเตอร์
	System role	พนักงานให้ข้อมูลกิจกรรม Root Story จุดใจเกษตรกรร่วมแบ่งปันเรื่องราวภายในฟาร์ม	พนักงานให้โบบันทึก Root Story แก่เกษตรกรเพื่อบันทึกเรื่องราวภายในฟาร์มส่งกลับไปที่ OrganiGo ทุกสัปดาห์ สำหรับแบ่งปันเรื่องราวแก่สมาชิก หรือเกษตรกรแบ่งปันด้วยตนเองผ่านเว็บไซต์ OrganiGo	พนักงานนำโบบันทึก Root Story ที่เกษตรกรส่งกลับคืนมา แบ่งปันเรื่องราวใน Root Story ผ่านเว็บไซต์ OrganiGo และ แอปพลิเคชัน OrganiGo	พนักงานตรวจสอบเรื่องราวกิจกรรม Root Story ที่เกษตรกรแบ่งปันด้วยตนเองผ่านเว็บไซต์ OrganiGo
	Line of Interaction	Service Action 1	Service Action 2	Service Action 3	Service Action 4
					
		การให้ข้อมูลกิจกรรมแก่เกษตรกร	การมอบโบบันทึก	การแบ่งปันเรื่องราว	
	Caption (to describe activities)	ให้ข้อมูลกิจกรรม Root Story แก่เกษตรกร	มอบโบบันทึก Root Story แก่เกษตรกร	พนักงานนำเรื่องราวจากเกษตรกรแบ่งปันเรื่องใหม่ Root Story	เกษตรกรเป็นผู้แบ่งปันเรื่องราวใน Root story
User role			สมาชิกรับรู้เรื่องราวภายในฟาร์มของเกษตรกรผ่าน Root Story	สมาชิกรับรู้เรื่องราวภายในฟาร์มของเกษตรกรผ่าน Root Story	



BagGo : Assembly

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Name: Prapapun Rakyoo

Code No. 53020198

Unit of mm

Scale 1:5

Page 1 of 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการศึกษา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

NO.	Part Name	Colour	Material	Process	Finishing	Quantity	Remark
1	ผ้าฝาด้านบน	PANTONE P23-14U	Polyester	Sewing	PU Coating	2	-
2	ผ้ากระเป๋าด้านซ้าย	PANTONE P23-14U	Polyester	Sewing	PU Coating	1	-
3	ซิปในกระเป๋าด้านซ้าย	Silvery	Foil	Sewing	-	1	-
4	ผ้ากระเป๋าด้านขวา 1	PANTONE P23-14U	Polyester	Sewing	PU Coating	2	-
5	ซิปในกระเป๋าด้านขวา 1	Silvery	Foil	Sewing	PU Coating	2	-
6	ซิปป	Silvery	Nylon	-	-	1	STP/No. 5
7	ซิปในกระเป๋าด้านขวา 2	Silvery	Foil	Sewing	-	1	-
8	ผ้ากระเป๋าด้านขวา 2	PANTONE P23-14U	Polyester	Sewing	PU Coating	1	-
9	ตีนตุ๊กแก	Black	-	Sewing	-	2	80x43 mm
10	ก๊วนขอบกระเป๋า	Black	Polyester	Sewing	PU Coating	2	5 m
11	ผ้าตัวกระเป๋า	Black	Polyester	Sewing	PU Coating	2	-
12	ซิปในตัวกระเป๋า	Silvery	Foil	Sewing	-	2	-
13	สาย	Black	Nylon	Sewing	-	2	4 mm
14	ล้อ	Black	-	-	-	2	-

BagGo : Specification

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Name: Prapapun Rakyoo

Code No. 53020198

Unit of mm

Scale 1:5

Page 2 of 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านกา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการ  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าฝากระเป่า และ ชั๊บน้ำฝากระเป่า		
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Name: Prapapun Rakyoo	Code No. 53020198	
Unit of mm	Scale 1:5	Page 3 of 9



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านกา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<b>ผ้ากระเป๋าด้านซ้าย และ ซับในกระเป๋าด้านซ้าย</b>		
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Name: Prapapun Rakyoo	Code No. 53020198	
Unit of mm	Scale 1:5	Page 4 of 9



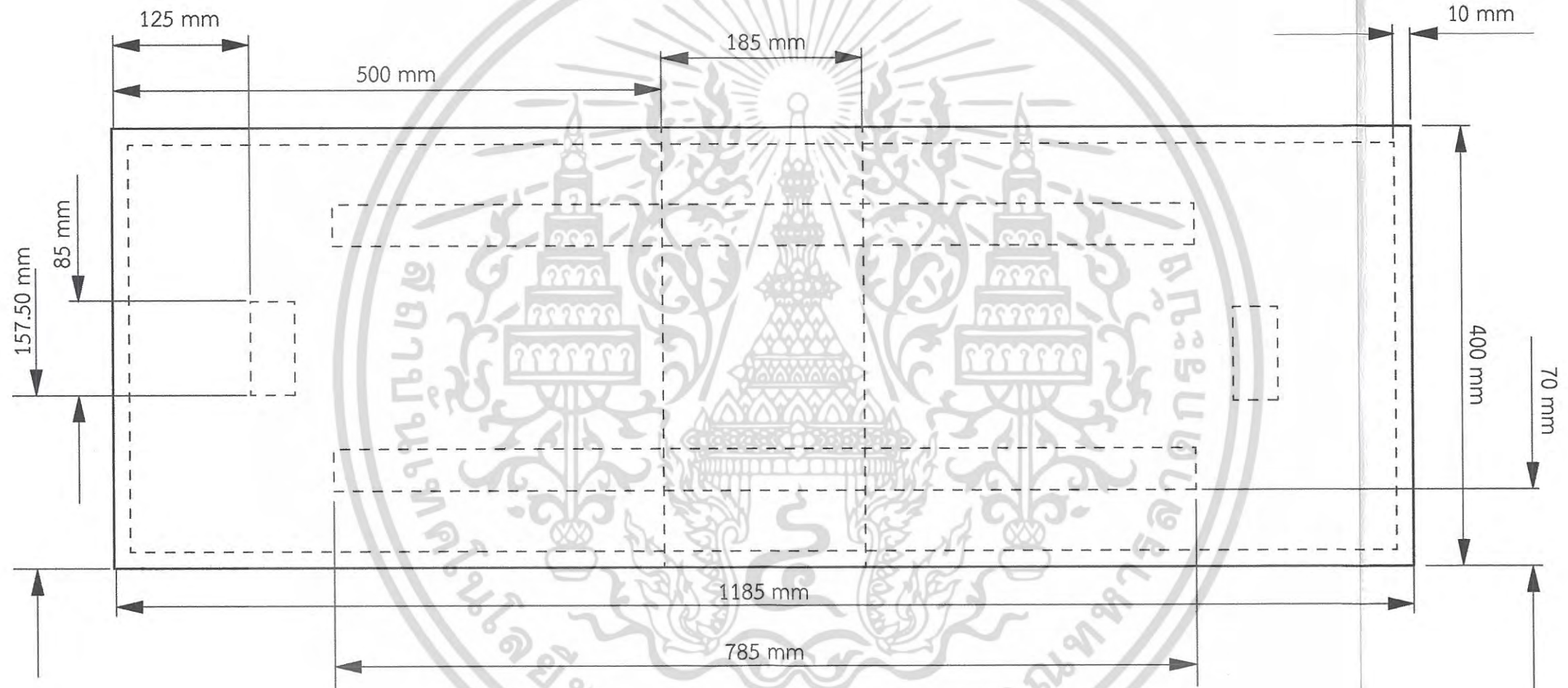
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านกา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ฟ้ากระเป๋าด้านขวา 1 และ ชับในกระเป๋าด้านขวา 1		
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Name: Prapapun Rakyoo	Code No. 53020198	
Unit of mm	Scale 1:5	Page 5 of 9



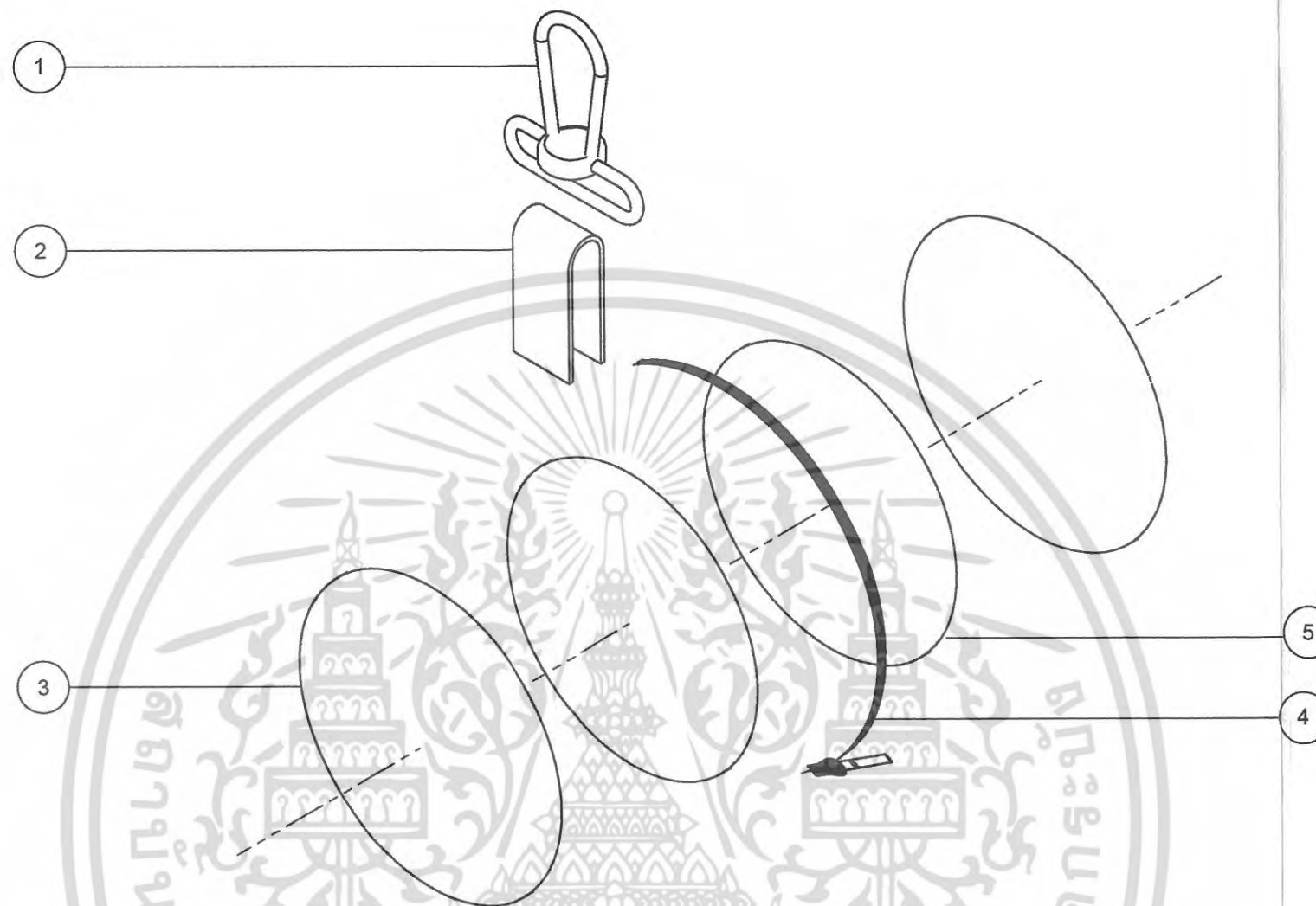
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านกา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<b>ผ้ากระเป๋าด้านขวา 2 และ ซับในกระเป๋าด้านขวา 2</b>		
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Name: Prapapun Rakyoo	Code No. 53020198	
Unit of mm	Scale 1:5	Page 6 of 9



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านกา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าตัวกระเป่า		
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Name: Prapapun Rakyoo	Code No. 53020198	
Unit of mm	Scale 1:5	Page 7 of 9



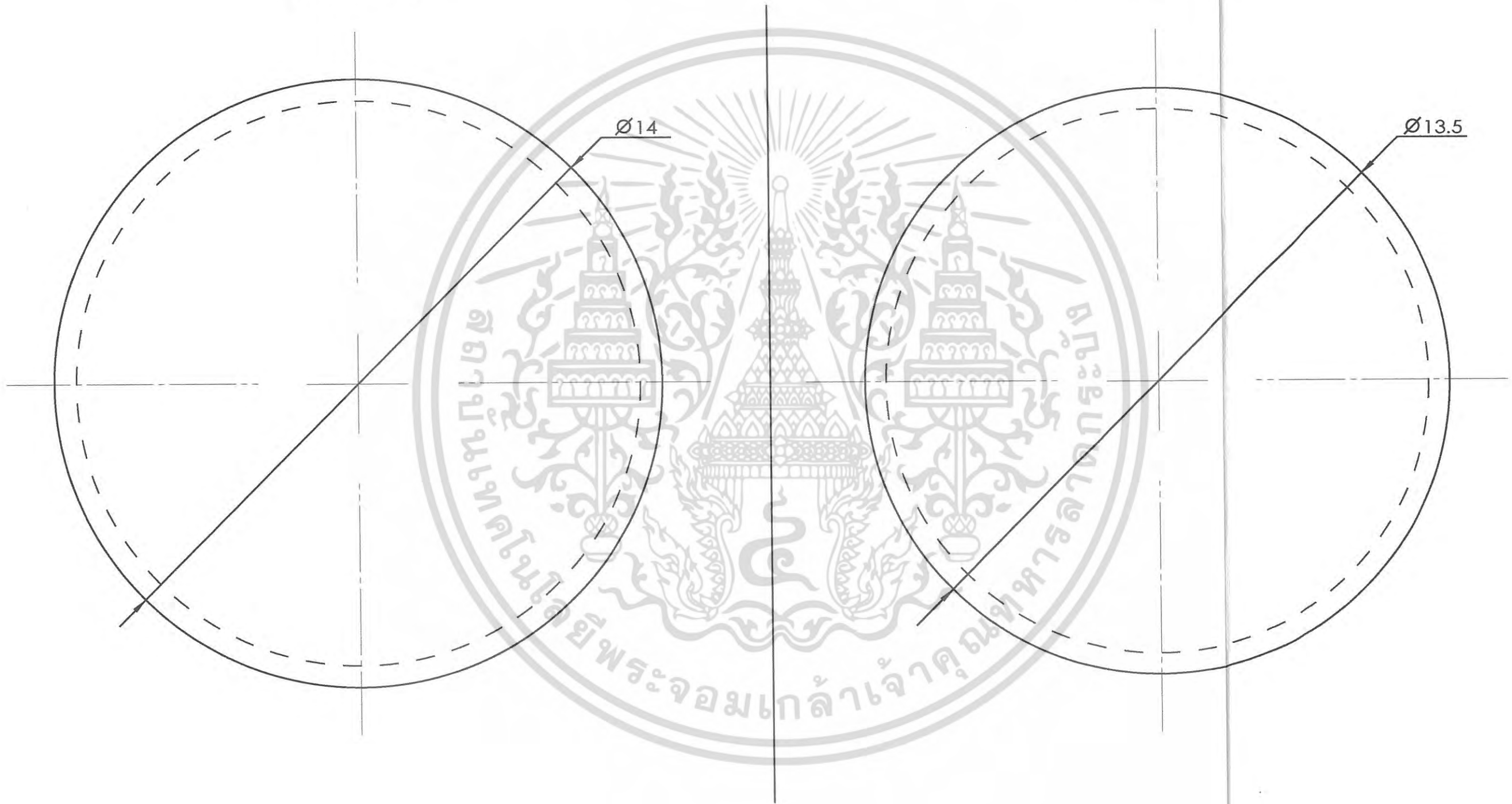
NO.	Part Name	Colour	Material	Process	Finishing	Quantity	Remark
1	กำมปู	Black	PP	-	-	1	STP
2	สายป้ายชื่อ	Black	Nylon	Sewing	-	1	-
3	ผ้าป้ายชื่อ	Black	Polyester	Sewing	PU Coating	2	-
4	ซิป	Silvery	-	-	-	1	STP/No.5
5	ซบในป้ายชื่อ	Black	Polyester	Sewing	-	2	-

<b>Tag Name BagGo : Assembly, Specification</b>		
King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang		
Name: Prapapun Rakyoo	Code No. 53020198	
Unit of mm	Scale 1:2	Page 8 of 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านนอก  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ผ้าป้ายชื่อกระเป๋

ซ้บในป้ายชื่อกระเป๋



ผ้าป้ายชื่อกระเป๋ และ ซ้บในป้ายชื่อกระเป๋

King Mongkut's Institute of Technology Ladkrabang

Name: Prapapun Rakyoo

Code No. 53020198

Unit of mm

Scale 1:1

Page 9 of 9

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านกา  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## บทที่ 5

### สรุปผล อภิปรายและข้อเสนอแนะ

ผลที่ได้รับจากการออกแบบโครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการเพื่อผลผลิตอินทรีย์โดยระบบเกษตรเกื้อกูลได้ คือ ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นดิจิทัลไฟล์ (Digital File) ผลงานประกอบการนำเสนอที่เป็นชิ้นงาน (Hardware) การเขียนแบบระบบเพื่อให้องค์ประกอบนำไปใช้ (Interaction Table) ซึ่งจากการเสนอผลงานดังกล่าวต่อคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ คณะกรรมการเห็นด้วยว่าระบบผลิตภัณฑ์ผสมผสานบริการที่ออกแบบช่วยตอบสนองความต้องการของผู้ใช้บริการและพนักงานได้อย่างเหมาะสม ยกเว้นกระเป๋าและการจัดวางบนรถเข็น โดยมีข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์ และการปรับปรุงแบบโดยผู้วิจัย ซึ่งมีรายละเอียดดังต่อไปนี้

- 5.1 สีกระเป๋า BagGo
- 5.2 ขนาดกระเป๋า BagGo
- 5.3 รูปแบบชั้นวางกระเป๋า BagGo
- 5.4 รายละเอียดราคาต้นทุนกระเป๋า BagGo

## 5.1 ลีกระเป๋า BagGo

### 5.1.1 ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

ลีกระเป๋าคควรเข้มกว่านี้ เพื่อลดความสกปรกที่เกิดขึ้นระหว่างขนส่ง และการใช้  
บริการจากสมาชิกหลายคนที่หมุนเวียนกัน



ภาพที่ 313 กระเป๋า BagGo

### 5.1.2 การปรับปรุงแบบโดยผู้วิจัย

แก้ไขลีกระเป๋า BagGo จากเดิมเป็นสีครีม (Pantone P 23 - 14 U) เปลี่ยนเป็น  
สีน้ำตาลเข้ม (Pantone P 14 - 1 U)



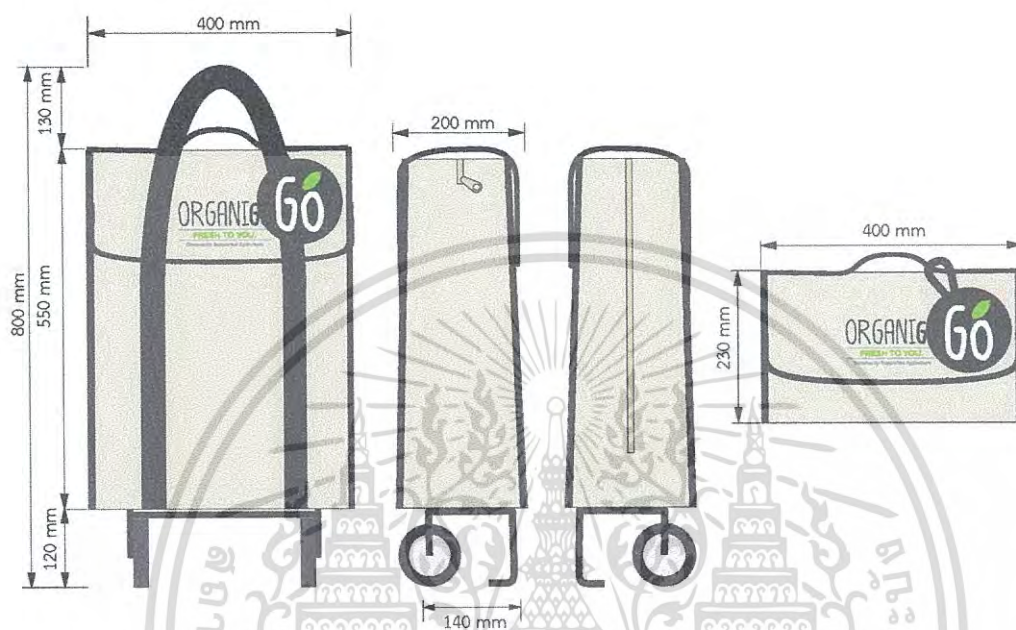
ภาพที่ 314 กระเป๋า BagGo ที่แก้ไขสีแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.2 ขนาดกระเป๋า BagGo

### 5.2.1 ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

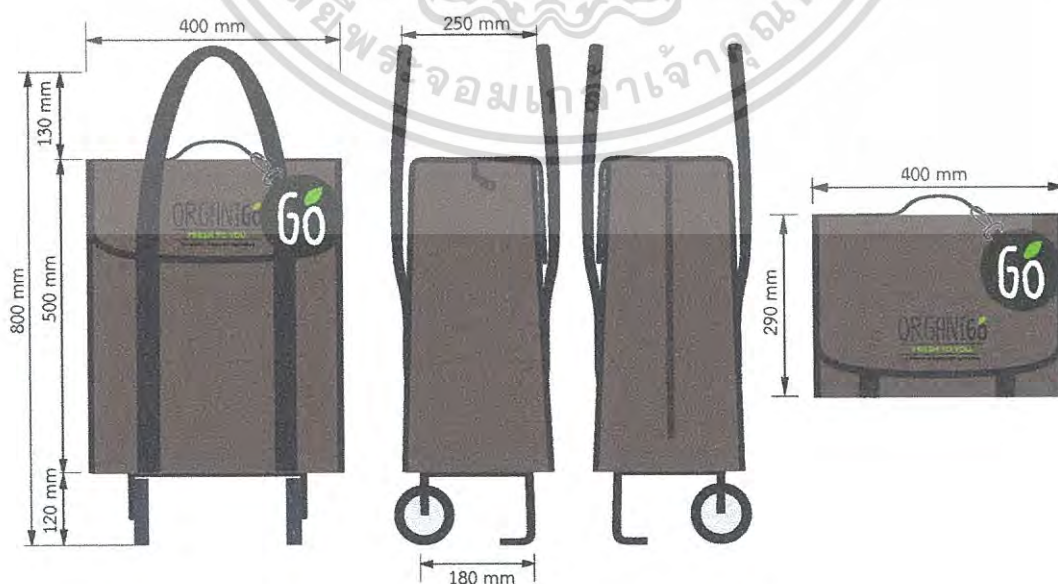
กระเป๋าทรงตัวยาก เนื่องจากกระเป๋าเป็นทรงสูงและฐานล้อมีขนาดเล็กทำให้กระเป๋าทรงตัวยาก



ภาพที่ 315 ขนาดกระเป๋า BagGo ที่ทรงตัวยาก

### 5.2.2 การปรับปรุงแบบโดยผู้วิจัย

เนื่องจากกระเป๋าเป็นทรงสูง และฐานล้อมีขนาดเล็กทำให้กระเป๋าทรงตัวยาก



ภาพที่ 316 กระเป๋า BagGo ที่แก้ไขขนาดแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.3 รูปแบบชั้นวางกระเป๋า BagGo

### 5.3.1 ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

ถ้าเกิดกรณีรถตกหลุม ล้อกระเป๋ามีโอกาสจะหลุดออกมานอกช่องล้อค



ภาพที่ 317 ชั้นวางกระเป๋าที่มีช่องล้อคล้อ

### 5.3.2 การปรับปรุงแบบโดยผู้วิจัย

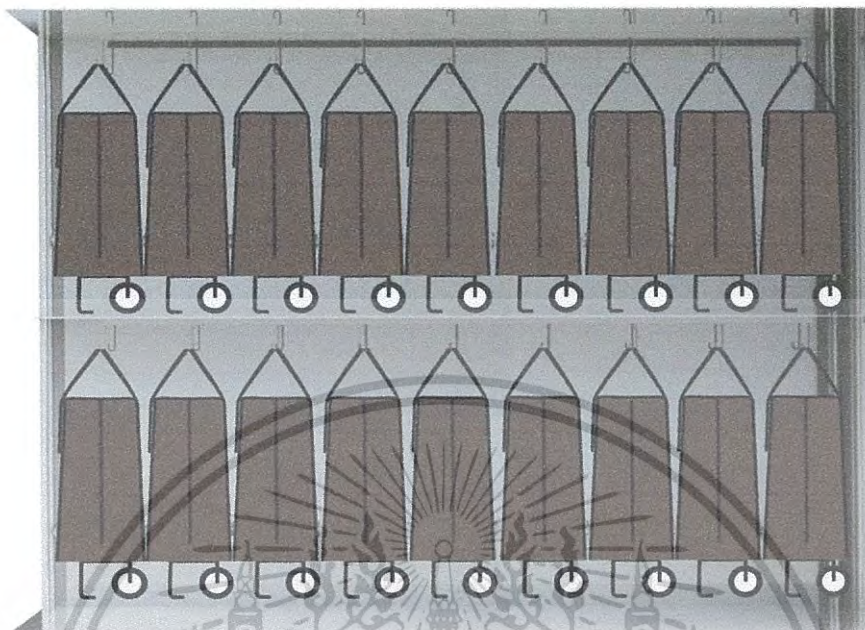
แก้ไขพื้นชั้นวางกระเป๋าให้เรียบและเสริมฉากกันเป็นแขนพิบลงมาจากผนังรถ สำหรับกันไม่ให้กระเป๋าแขวนขณะรถวิ่ง



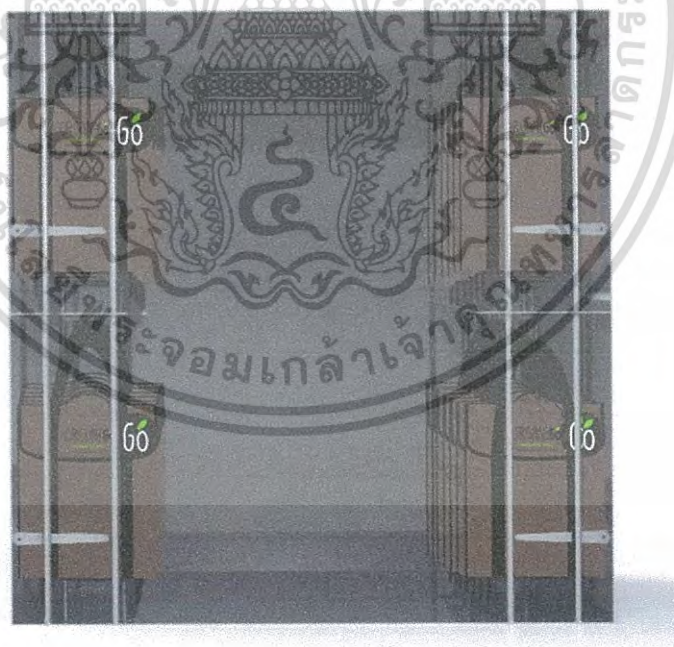
ภาพที่ 318 ชั้นวางกระเป๋าบนรถเย็นที่แก้ไขแล้ว

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกักรใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ซึ่งเมื่อแก้ไขขนาดกระเป๋าและชั้นวางกระเป๋า รูปแบบการจัดวางกระเป๋าเปลี่ยน  
ไปจากเดิมที่บรรจุได้ชั้นละ 10 ใบ แบบที่แก้ไขบรรจุได้ชั้นละ 9 ใบ



ภาพที่ 319 รูปแบบการจัดวางกระเป๋าที่เปลี่ยนไป (มุมด้านข้าง)



ภาพที่ 320 รูปแบบการจัดวางกระเป๋าที่เปลี่ยนไป (มุมด้านหน้า)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

## 5.4 รายละเอียดราคาต้นทุนกระเป๋า BagGo

### 5.4.1 ข้อเสนอแนะจากคณะกรรมการตรวจวิทยานิพนธ์

ในวันเสนอผลงาน มีตัวเลขราคาต้นทุน 300 บาท แต่ไม่มีการชี้แจงละเอียด

### 5.4.2 การปรับปรุงแบบโดยผู้วิจัย

มีรายละเอียดการคิดต้นทุนกระเป๋า ตามตารางที่

ตารางที่ 59 รายละเอียดการคิดต้นทุนกระเป๋า

การคิดต้นทุน	รายการ	ราคา (บาท)	รวม (บาท)
1.ราคาชิ้นส่วนประกอบของกระเป๋า	- ผ้า PVC 600D 1.5 เมตร	40	205
	- สายกระเป๋าไนลอน 10 เมตร	20	
	- ล้อ 1 ชุด	60	
	- ซิปไนลอน 1 เมตร	30	
	- ซิปไนพรอยด์ 1.5 เมตร	30	
	- ก้ามปู	20	
	- Nut & Bolt	5	
2. สกรีน และบล็อกสกรีน	- สีสกรีน 3 สี	15	15
3. ค่าตัดเย็บ		80	300
			300

สรุปราคาต้นทุนกระเป๋า BagGo ราคา 300 บาท

ดังนั้นจากข้อเสนอแนะและการปรับปรุงดังกล่าว ผู้วิจัยคิดว่าจะเป็นประโยชน์สำหรับการพัฒนาโครงการออกแบบระบบผลิตภัณฑ์ผลงานบริการนี้ต่อไปในอนาคต

## บรรณานุกรม

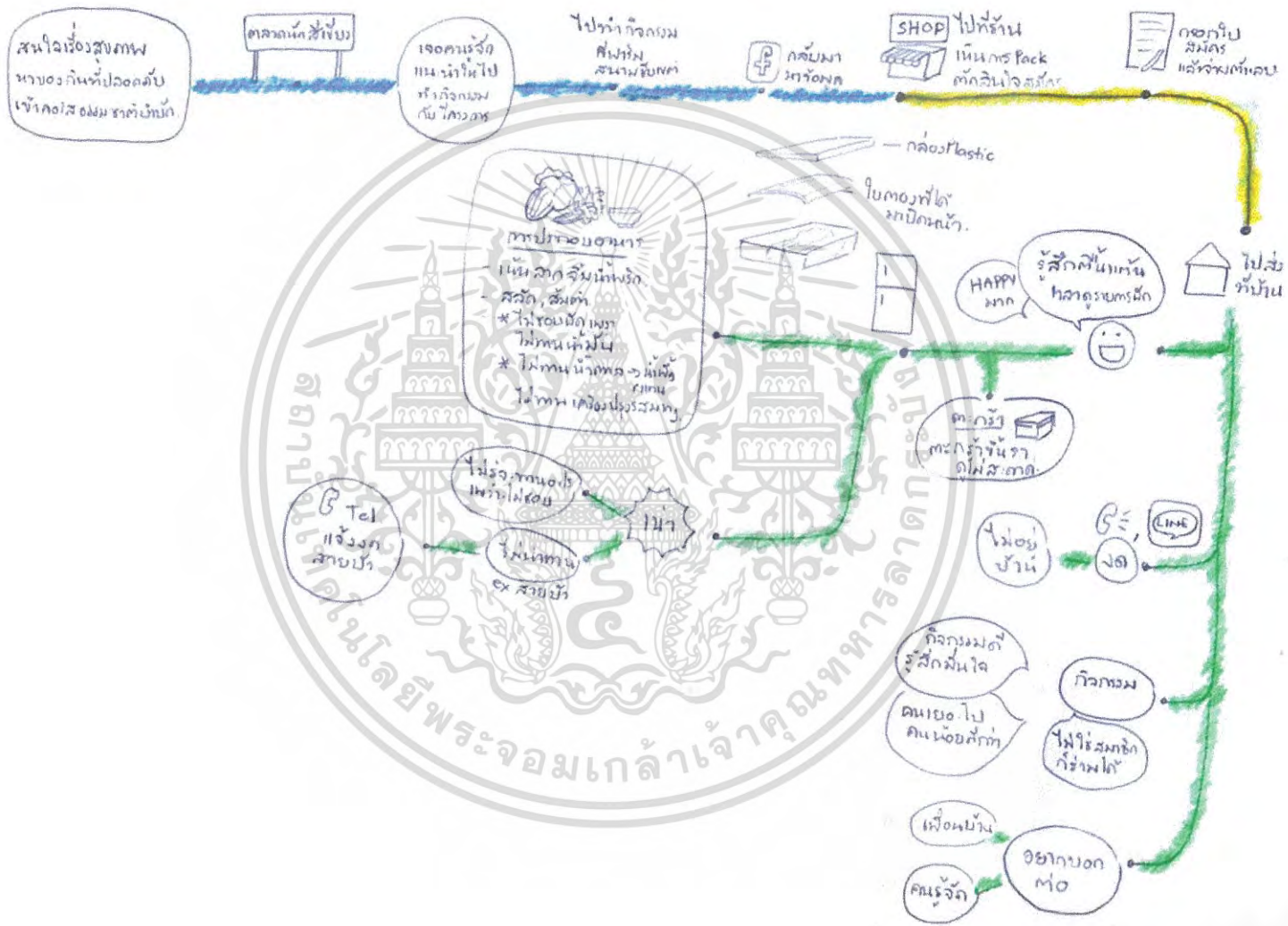
- ระวีวรรณ ศรีทอง. “ประสบการณ์ CSA ในประเทศไทย :โครงการผักประสาใจ ผู้ผลิต เพื่อผู้บริโภค และสิ่งแวดล้อม.” [Online]. Available : <http://consumersouth.org/paper/828>
- นางลักษณ์ สุขใจเจริญกิจ.2557.จากผักกล่องบ้านนา สู่ตะกร้าปิ่นผัก. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สวนเงินมีมา
- Elizabeth Henderson and Robyn Van En. 2557.ซีเอสเอ เกษตรแบ่งปัน คู่มือพลเมืองसानสายใย ผู้ผลิต ผู้บริโภค. แปลโดย ดิสทัต โรจนาลักษณ์. กรุงเทพฯ : สำนักพิมพ์สวนเงินมีมา
- ไทยคิดไทยทำ. 2554. ผักประสาใจ. (ออนไลน์). Available : <https://www.youtube.com/watch?v=dYKSs7RL0rY>
- กินอยู่คือ. 2554. ผัก Delivery. (ออนไลน์). Available : <https://www.youtube.com/watch?v=XQuPz7leg-g>
- กรีนเนท. “ตรารับรองเกษตรอินทรีย์และอาหารปลอดภัยในประเทศไทย.” [Online]. Available : <http://www.greenet.or.th/article/1411>
- กรีนเนท. “สถานการณ์เกษตรอินทรีย์ไทย 2556-57.” [Online]. Available : <http://www.greenet.or.th/article/411>
- Lisa Weekly. “วิธีเก็บรักษาผักชนิดต่าง ๆ ให้สดนาน.” [Online]. Available : <http://highlight.kapook.com/view/76230>
- Paypal. “PayPal คืออะไร.” [Online]. Available : [https://www.paypal.com/th/cgi-bin/webscr?cmd=xpt/Marketing\\_CommandDriven/bizui/WhatsPayPal-outside](https://www.paypal.com/th/cgi-bin/webscr?cmd=xpt/Marketing_CommandDriven/bizui/WhatsPayPal-outside)
- นาย วรพันธ์ ปุณณะชัยยะ. 2554. “โครงการออกแบบอุปกรณ์บรรจุผักอินทรีย์ด้วยจักรยาน.” วิทยานิพนธ์ปริญญาการออกแบบอุตสาหกรรมบัณฑิต ภาควิชาการออกแบบอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์, จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก ก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า  
ไม่ว่ากรณีใดๆทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Customer Journey Map : กลุ่มแม่บ้านวัย 54 ปี



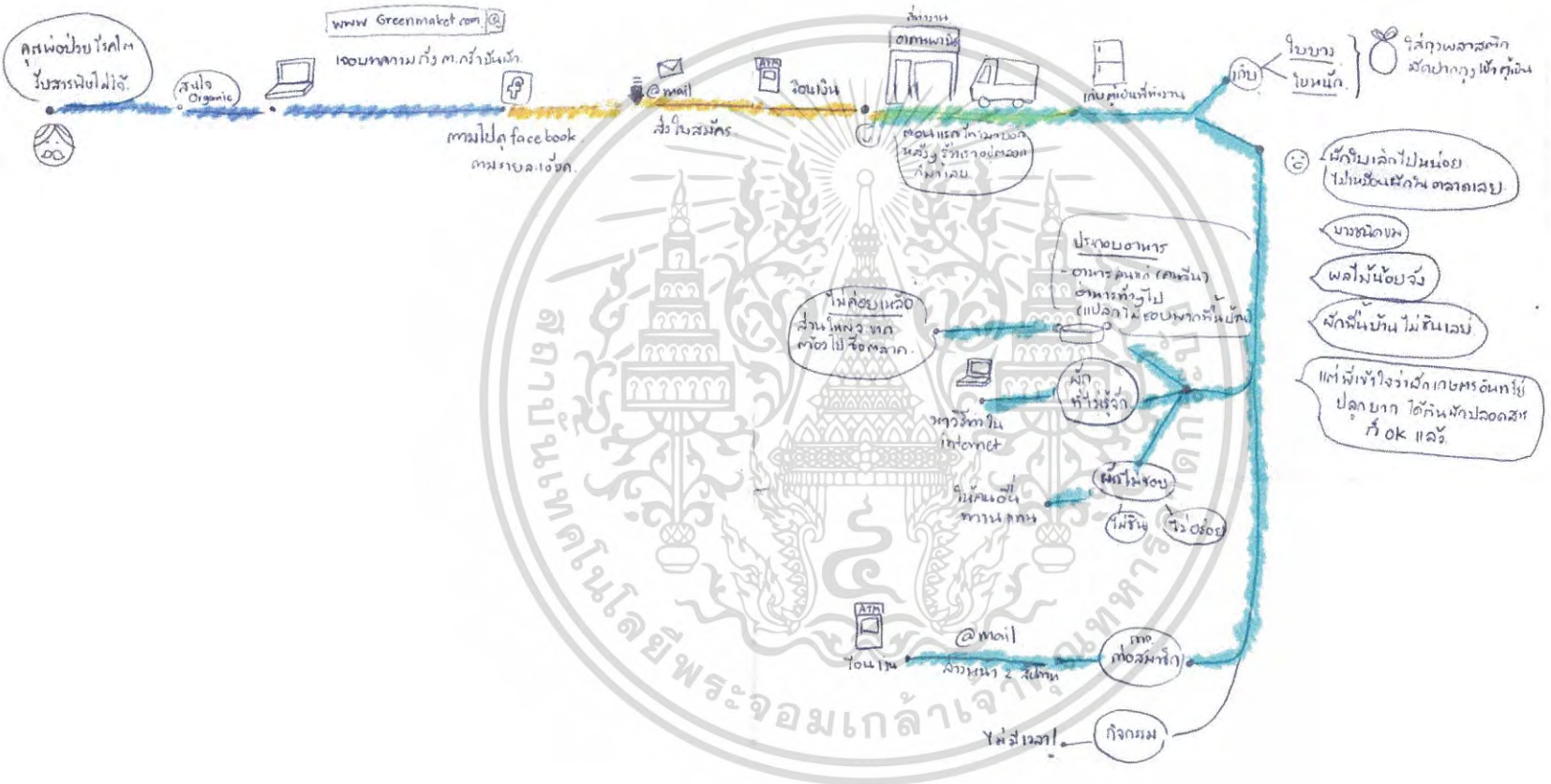








Customer Journey Map : คุณหญิงจันทรี (พนักงานบัญชี และ เปิดโรงเรียนนิวส์เซอริ  
อายุ 52 ปี)



- ③ ผู้กินผลไม้ไปน้อย ไม่กินผลไม้สดในตลาดเลย
- บางชนิดแพง
- ผลไม้ไม่ค่อย
- ผักพื้นบ้าน ไม่ขึ้นเลย
- แต่มีใจจริงว่าผักหรือผลไม้ปลูกยาก ได้กินผักปลอดสารก็ OK แล้ว