

Q PROJECT

Thailand



PANA
Coffee

FINE ROBUSTA
ACADEMY THAILAND



Bolliger
& Company



Q PROJECT
Thailand

WHO WE ARE





นับเป็นครั้งแรกที่สถาบันคุณภาพกาแฟ (CQI) เข้ามาดำเนินโครงการในประเทศไทย ภายใต้โครงการ Q Project Thailand ซึ่งนับเป็นหมุดหมายสำคัญของการพัฒนาระบบคุณภาพกาแฟไทย โครงการดังกล่าวเป็นความร่วมมือระหว่างบริษัท โบลลิเกอร์ แอนด์ คอมพานี (ประเทศไทย) ซึ่งเป็นบริษัทที่ให้คำปรึกษาทางนโยบายสาธารณะในประเทศไทย และสถาบันคุณภาพกาแฟที่มีแผนที่จะดำเนินโครงการเพื่อพัฒนาอุตสาหกรรมกาแฟพิเศษไทยในช่วงปี 2023-2027

กิจกรรมของโครงการ Q Project Thailand ประกอบด้วยการฝึกอบรมผู้ผลิตกาแฟ และการดำเนินการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อผลิตกาแฟพิเศษที่มีคุณภาพสูงและมีมูลค่าสูง และเชื่อมต่อผู้ผลิตเหล่านี้กับตลาดใหม่ๆ

It is the first time that Coffee Quality Institute (CQI), will be carrying out a development project in Thailand, with the aim that Q Project Thailand will be a key milestone in history of the development of Thailand coffee quality ecosystem. By partnering with Bolliger & Company (Thailand), a public policy consultancy firm in Thailand, CQI plans to implement a comprehensive project to develop the Thai specialty coffee industry during 2023-2027.

Q Project Thailand activities consist of training Thai coffee producers and processors in the best post-harvest processing practices to produce high-quality, high-value specialty coffee and connect these producers with new markets.



WHAT WE DO

Farmer's Capacity Building การสร้างขีดความสามารถเกษตรกร

- Q Project Thailand เชื่อมั่นในการสร้างองค์ความรู้ด้านการบริหารจัดการฟาร์มแก่เกษตรกร
 - เรามุ่งมั่นในการส่งต่อแนวปฏิบัติที่ดีที่สุดของกระบวนการหลังเก็บเกี่ยวเพื่อเป็นเครื่องมือในการพัฒนาการเพาะปลูกเมล็ดกาแฟเพื่อคืดสรรสิ่งที่ดีที่สุดจากฟาร์มสู่แก้วกาแฟ
-
- Empower farmers with essential farm management knowledge.
 - Promote and enhance post-harvest management best practices.



Professional Q Grader Incubating การอบรมเพาะ: Q Grader

- Q Project Thailand มุ่งพัฒนาศักยภาพเกษตรกรผ่านคอร์สประเมินคุณภาพกาแฟจากสถาบัน Coffee Quality Institute
 - โครงการของเราส่งเกษตรกรเข้าร่วมอบรมเพื่อสอบเป็น Certified Q Grader
-
- Equip farmers with skills for quality evaluation of coffee.
 - Support and prepare farmers to achieve certifications as Q Grader





Market Linkage การเชื่อมสู่ตลาด

- Q Project Thailand มุ่งหวังที่จะนำกาแฟพิเศษไทยสู่ห่วงโซ่อุปทานกาแฟโลก
 - เรามุ่งหวังที่จะยกระดับกาแฟไทยเป็นหนึ่งในเครื่องมือ soft power เพื่อสร้างความนิยมไทยจากกาแฟคุณภาพ
 - เรามุ่งต่อยอดจากงานแสดงสินค้านานาชาติผ่านเครือข่ายผู้เชี่ยวชาญในการสร้างพันธมิตรเพื่อส่งออกกาแฟไทยสู่ตลาดโลก
-
- Establish a strong presence of Thai specialty coffee on the global coffee belt.
 - Utilize Thai specialty coffee as a tool for soft power, both internationally and in the digital realm.
 - Engage with international coffee festivals and fairs to fortify our ecosystem and forge lasting partnerships.

Policy Lab

ห้องทดลองนโยบาย

- Q Project Thailand มุ่งพัฒนาระบบนิเวศกาแฟไทยผ่านการส่งเสริมศักยภาพและการลดความท้าทายในการนำกาแฟไทยสู่ตลาดโลก
 - เรามุ่งมั่นที่จะทำงานร่วมกับทุกภาคส่วนในการสร้างข้อเสนอแนะทางนโยบายที่สร้างสรรค์เพื่อปลดล็อกศักยภาพกาแฟไทยอย่างแท้จริง
-
- Delve into the intricate dynamics of policy practices, understanding the challenges and opportunities within Thailand's coffee market.
 - Channel insights to unleash potential and navigate through challenges.
 - Actively explore, discover, and reach a consensus to put forth informed policy recommendations.



OUR JOURNEY

FEB 2023

Q Project Thailand ได้เริ่มต้นด้วยกลุ่มเกษตรกรรุ่นแรกของเรา จำนวน 24 คน ที่ได้รับการฝึกอบรมด้านกระบวนการหลังเก็บเกี่ยวกาแฟอาราบิก้า ต่อมาเราได้ทำการฝึกอบรมกับเกษตรกรในกลุ่มเดียวกันให้มีทักษะในการประเมินคุณภาพกาแฟและการฝึกอบรมด้านการชิมทดสอบ

Q Project Thailand embarked on its journey with a pioneering group of 24 farmers in our first cohort, engaging them in a comprehensive Post-Harvest Processing Workshop for Arabica coffee. Building on this success, we proceeded to equip cohort 1 farmers with invaluable skills in Quality Evaluation and Cupper Training.





APRIL 2023

ระหว่างวันที่ 6 ถึง 11 เมษายน 2566 Q Project Thailand ได้จัดอบรมคอร์ส Quality Coffee Evaluation (QCE) โดยมีเกษตรกรกาแฟไทยเข้าร่วมจำนวน 24 ท่าน และได้รับการฝึกอบรมจากอาจารย์ Thomas Ameloot จาก Coffee Quality Institute การฝึกอบรมแบบบูรณาการนี้เป็นการต่อยอดจากการอบรมกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวเมื่อเดือนกุมภาพันธ์เพื่อเป็นการให้ความรู้เพิ่มเติมแก่เกษตรกรกาแฟในการประเมินคุณภาพกาแฟ โดยมีกรอบรมทักษะที่จำเป็นในการแยกแยะรสชาติ, กลิ่น, และมาตรฐานของรสกาแฟเพื่อให้เกษตรกรมีความสามารถในการใช้แบบฟอร์มการชิมทดสอบตามมาตรฐานของสมาคมกาแฟพิเศษ (SCA) อย่างมีประสิทธิภาพ



From April 6th to 11th, the eagerly awaited 2nd course of Q Project Thailand, the Quality Coffee Evaluation (QCE), kicks off. Welcoming 24 participants, the course is led by Thomas Ameloot of the Coffee Quality Institute. This comprehensive training builds on the Post Harvest Processing Workshop held in February, taking the education further by focusing on coffee quality assessment. Participants were taught the nuances of identifying taste, aroma, and coffee flavor standards. The ultimate goal is to empower these farmers with the skills to adeptly use the Specialty Coffee Association cupping form, ensuring they can critically assess and improve their coffee's quality.





JUN 2023

หมุดหมายสำคัญของโครงการ คือการที่เราได้นำกาแฟจากกลุ่มเกษตรกรในรุ่นแรกไปแสดงในงาน World of Coffee Athens ระหว่างวันที่ 22 ถึง 24 มิถุนายน พ.ศ. 2566 โดยกาแฟพิเศษของประเทศไทยได้รับความสนใจจากผู้ร่วมงานจากทั่วโลกเป็นอย่างสูง

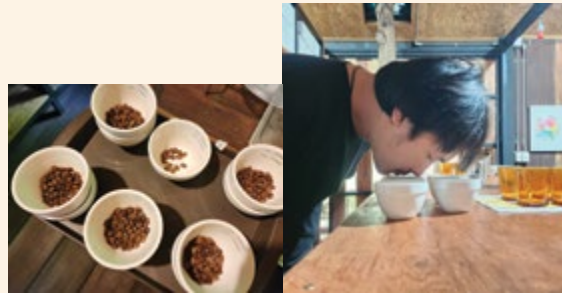
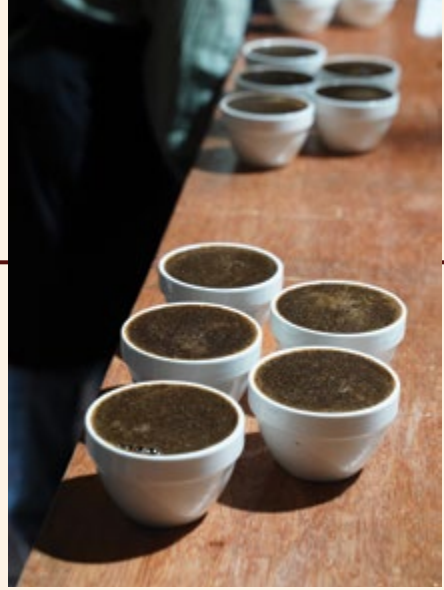
A remarkable milestone in our endeavor was achieved when we proudly presented the coffee from cohort 1 at the World of Coffee Athens event, held from 22nd to 24th June 2023. During the Thailand Specialty Coffee Cupping Session, the spotlight shone on the exceptional Thai Arabica, garnering accolades from enthusiasts worldwide.



Scan to see our first cohort coffee สแกนเพื่อรับชมคะแนนกาแฟของเกษตรกรรุ่นแรก

JUL 2023

Q Project Thailand ดำเนินการฝึกอบรมเกษตรกรรุ่นที่ 1 ซึ่งประกอบด้วยเกษตรกรจำนวน 24 คน จากนั้นได้เลือกเกษตรกร 12 คน เพื่อฝึกอบรมเพิ่มเติมในคอร์ส CQI Arabica Q Grader ตั้งแต่วันที่ 4 - 9 กรกฎาคม พ.ศ. 2566 โดยเกษตรกรทั้ง 12 คนนี้ได้รับการฝึกอบรมอย่างเข้มข้นโดยอาจารย์จาก CQI เพื่อเตรียมสอบเป็น CQI Arabica Q Grader ซึ่งการฝึกอบรมระดับสูงนี้มีเป้าหมายในการพัฒนาการผลิตเมล็ดกาแฟให้ตรงกับมาตรฐานนานาชาติ โดยจากเกษตรกร 12 ท่าน มีผู้สอบผ่านเป็น Q Grader จำนวน 7 ท่าน



The Q Project Thailand continues its training for the first cohort of local coffee farmers, initially consisting of 24 farmers. Among them, the top 12 were selected for further training as CQI Arabica Q Graders. From the 4th to the 9th of July 2023, these 12 farmers underwent rigorous training under the guidance of a CQI instructor to prepare for their examination to become certified CQI Arabica Q Graders. This advanced training aims to enhance their coffee bean production according to international standards. Out of the 12 farmers, 7 have successfully passed the exam and are certified as Q graders.

JUL 2023

THAILAND
COFFEE
FEST
2021



เพื่อสร้างความเข้มแข็งให้กับอุตสาหกรรมกาแฟไทยอย่างต่อเนื่องเราได้ร่วมงาน Thailand Coffee Fests ระหว่างวันที่ 13 ถึง 16 กรกฎาคม พ.ศ. 2566 ในงานนี้ เราได้นำกาแฟของเรามาแสดงที่บูธ และมีการจัดห้องชิมทดสอบ และการเสวนาเรื่องศักยภาพกาแฟพิเศษไทย

Continuing our dedication to fostering excellence in Thai coffee, we participated in the Thailand Coffee Fest, held from 13th to 16th July. At the event, we showcased our remarkable collection at our booth, provided captivating showcase cupping sessions, and delivered an enlightening talk on the untapped potential of Thai Coffee.





ด้วยความสามารถของเกษตรกรในโครงการ เราได้ทำการเลือกตัวแทน 12 คนจากเกษตรกรรุ่นแรกเพื่อฝึกอบรมให้เป็น Q Graders ที่มีความเชี่ยวชาญ เรามีความภาคภูมิใจที่มีผู้สำเร็จในการรับรองเป็น CQI Arabica Q Graders จำนวน 7 คน

Recognizing the immense talent among our farmers, we carefully selected 12 individuals from the first cohort for advanced training as Q graders. We are proud to announce that 7 out of the 12 have now been officially certified as CQI Arabica Q Graders.



OUR INSTRUCTORS



COHORT #1 INSTRUCTORS

ผู้ฝึกสอนของสถาบันคุณภาพกาแฟ (CQI) มุ่งมั่นถ่ายทอดเทคนิคในการประเมินคุณภาพและกระบวนการหลังเก็บเกี่ยวที่เสริมสร้างคุณภาพกาแฟและพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกรผู้ผลิต ทีมผู้ฝึกสอนนานาชาติเดินสายฝึกสอนเกษตรกรในหลายภูมิภาค ทำให้ประสบการณ์ที่ทันสมัย ด้วยผู้สอน อาจารย์และวิทยากรกว่า 180 คน โดย CQI ฝึกอบรมและให้จุดรับรับรองแก่เกษตรกรที่ผ่านการทดสอบซึ่งผู้เข้าร่วมโครงการจะได้รับทั้งความรู้ในการผลิตและแปรรูปกาแฟและโอกาสในการได้เชื่อมโยงกับเครือข่ายนานาชาติของผู้สอนและโอกาสทางธุรกิจอีกด้วย

The Coffee Quality Institute's Educators share quality evaluation and post-harvest processing techniques that enhance coffee quality and livelihoods of producers. These dedicated professionals teach worldwide in various languages, delivering a consistent CQI-level experience. With over 180 Instructors, Assistant Instructors, and Lecturers, CQI trains and certifies experienced individuals to teach these valuable skills. Participants in the project will not only gain knowledge but also access to the instructors' international network and commercial opportunities.





โจฮัน ควี
Johan Kwe
(อินโดนีเซีย / Indonesia)
 ผู้สอนกระบวนการแปรรูปกาแฟ,
 สถาบันคุณภาพกาแฟ (CQI)
 Q Processing Instructor,
 CQI Post Harvest Program



Thomas Jason Ameloot
โทมัส เจสัน อามิลูท
(USA / สหรัฐอเมริกา)
 ผู้สอนคอร์ส Q Grader,
 สถาบันคุณภาพกาแฟ (CQI)
 Q Grader Instructor, CQI



นัชพัชร์ ศรีจันทร์
Natchapat Srichandr
(ประเทศไทย / Thailand)
 ผู้ประสานงานในประเทศ,
 สถาบันคุณภาพกาแฟ (CQI)
 In-country coordinator, CQI

โปรแกรมหลังการเก็บเกี่ยว
Post Harvest Program

- กระบวนการแปรรูปและห่วงโซ่คุณค่า
Role of Processing & Value Chain
- โครงสร้างภายในของกาแฟ
Anatomy of Coffee Fruit
- วิธีการแปรรูปกาแฟ
Coffee Processing Method
- กระบวนการหมักและตากกาแฟ
Coffee Fermentation & Dry

โปรแกรม QCE & Q Grader
QCE & Q Grader Program

- การประเมินกาแฟ
Evaluation of Coffee
- ความเข้าใจรสชาติและกลิ่นของกาแฟ
Understanding Taste & Flavor
- การประเมินกาแฟและมาตรฐานของ CQI
CQI Coffee Evaluation & Standardized
- บทบาทของ Q Grader ในวงการกาแฟพิเศษ
Role of the Q Grader in specialty coffee

โปรแกรม Q และโครงการ Q
Q Programs & Q Project

- ความร่วมมือกับ CQI ในประเทศ
In-country CQI collaboration
- อาจารย์ผู้ช่วยใน Q Project
Q Assistant instructor
- Q Project และการดำเนินงานสถานที่ฝึกสอน
Q project & venue operation

COHORT#2 AND COHORT#3 INSTRUCTORS



โจฮัน ควี
Johan Kwe
อินโดนีเซีย /
Indonesia

อาจารย์ผู้สอนหลัก
เรื่องกระบวนการ
หลังการเก็บเกี่ยว
PHP Lead Instructor



ดรูว์ บิลลิปส์
Drew Billups
สหรัฐอเมริกา /
United States

อาจารย์ผู้สอนหลัก
QCE อาราบิก้า
QCE Arabica Instructor



โจเอล ชูลเลอร์
Joel Shuler
สหรัฐอเมริกา /
United States

อาจารย์ผู้สอนหลัก
QCE โรบัสต้า
QCE Robusta Instructor



ปานรวี ดาราดวง
Panravee Daradoang
ประเทศไทย /
Thailand

ผู้ช่วยฝึกสอน
เรื่องกระบวนการ
หลังการเก็บเกี่ยว
PHP Assistant Instructor





OUR PARTNERS





Q Project Thailand ดำเนินโครงการโดยให้ความสำคัญกับการมีส่วนร่วมของหน่วยงานราชการไทยโดยเฉพาะสำนักนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า กระทรวงพาณิชย์ และกรมวิชาการเกษตร กระทรวงเกษตรและสหกรณ์

โดยมีการจัดทำโครงการศึกษาแนวทางพัฒนาศักยภาพการค้าสินค้าเกษตรมูลค่าสูงของไทย กรณีศึกษาสินค้าเกษตรมูลค่าสูงต้นแบบ: กาแฟพิเศษ (Specialty Coffee) ร่วมกับสำนักนโยบายและยุทธศาสตร์การค้า

นอกจากนี้ กรมวิชาการเกษตร ซึ่งเป็นหน่วยงานชั้นนำด้านการวิจัยพัฒนาวิทยาการหลังการเก็บเกี่ยวและแปรรูปผลผลิตเกษตร และมีบุคลากรที่เชี่ยวชาญเกี่ยวกับกาแฟ ให้เกียรติเป็นผู้ร่วมจัดงาน (Co-host) โดยให้การสนับสนุนในด้านต่างๆ อาทิ ด้านสาริตถะ ด้านวิชาการ การประชาสัมพันธ์ และอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์ (Logo) ของหน่วยงานในการจัดงานและเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ รวมทั้งส่งผู้แทนเข้าร่วมสังเกตการณ์กิจกรรมในประเทศ

Q Project Thailand maintains a close partnership with key Thai governmental agencies, particularly the Trade Policy and Strategy Office (TPSO) within the Ministry of Commerce, and the Department of Agriculture under the Ministry of Agriculture and Cooperatives.

In tandem with TPSO, Q Project Thailand plays a role in the initiative titled “Project on the Guidelines for Advancing the Potential of Trading High-Value Agricultural Goods in Thailand, using Specialty Coffee as a case study.”

Q Project Thailand is honored to collaborate with the Department of Agriculture, a leader in post-harvest research and agricultural product transformation, as a co-host for various initiatives. This partnership provides comprehensive support, covering resources, academic expertise, and public relations.



คุณประสิทธิ์ ปันณมณีโชติ และคุณเจน ปันณมณีโชติ จาก Home Barista ในฐานะผู้แทนจำหน่าย Stronghold ในประเทศไทย ได้ให้การสนับสนุน Q Project Thailand ด้วยการสนับสนุนเครื่องคั่วกาแฟ Stronghold S7x เพื่อบริการ Q Project Farmers สำหรับใช้ในการเตรียมตัวอย่างระหว่างการฝึกสอน โดย Home Barista ได้เชื่อมโยงเครือข่ายระหว่าง Q Project Thailand และ Stronghold ซึ่งนำไปสู่การจัดกิจกรรมชิมทดสอบแก่สาธารณชนผู้เข้าร่วมงาน World of Coffee ณ กรุงเอเธนส์

นอกจากนี้ Home Barista ยังเป็นเจ้าของในการจัดการชิมทดสอบจากเมล็ดกาแฟในโครงการ Q Project Thailand ที่บูธ Home Barista ในงาน Thailand Coffee Fest อีกด้วย นอกจากนี้ยังมีแผนจัดการแข่งขันคั่วกาแฟ โดยเราจะเชิญนักคั่วกาแฟชั้นนำเพื่อนำเสนอกาแฟพิเศษไทยจากเกษตรกรในโครงการของเรา



With the vision of showcasing Thai coffee profiles on every Stronghold roasting machine worldwide, Khun Prasit Panamaneechot and Khun Jane Panamaneechot, from Home Barista—Stronghold’s exclusive distributor in Thailand—graciously support us in every possible way. They began by providing us with state-of-the-art Stronghold S7x roasting machines to serve Q Project Farmers and to prepare samples for all classes. Home Barista forged a connection between us and Stronghold and also secured a coveted Public Cupping slot for Q Project Thailand at WOC Athens.

Furthermore, Home Barista hosted a Q Project Thailand coffee tasting session at their booth during the Thailand Coffee Fest. Currently, we are in the process of planning roaster challenge events where we’ll invite celebrity roasters to highlight our farmers’ coffee.



Q Project Thailand ได้รับเกียรติจากคุณกรศิษฐ์ พิบูลนครินทร์ อุปทูตฯ สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเอเธนส์ เข้าเยี่ยมชมห้องชิมทดสอบของ Q Project Thailand และบูธ Coffee Quality Institute นอกจากนี้ยังได้รับเกียรติในการร่วมรับประทานอาหารกลางวัน (working lunch) เพื่อหารือการต่อยอดศักยภาพโครงการ และของอบคุณ คุณวาสิณี อึ้งคุการ ผู้ช่วยดำเนินการด้านการเมือง-เศรษฐกิจสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงเอเธนส์ และคุณอนงค์นารถ มหาสวัสดิ์ ผู้อำนวยการสำนักงานส่งเสริมการค้าในต่างประเทศ ณ นครมิลาโน สำหรับการสนับสนุนการนำกาแฟไทยสู่เวทีแสดงสินค้าระดับโลก

Q Project Thailand would like to express our heartfelt gratitude to the Royal Thai Embassy in Athens, especially to Mr. Pornsith Pibulnakarintr, Chargé d'Affaires a.i., for his visit to the Q Project Thailand cupping room and the Coffee Quality Institute booth. We also appreciate him for hosting a productive working lunch and dinner. We are thankful to Mrs. Vasini Oungksoukan, the Political and Economic Assistant, for her facilitation. Our thanks also extend to Ms. Anongnart Mahasawat from the Thai Trade Center in Milan for her support in ensuring that Team Thailand delivers its best performance in Athens.



ขอขอบคุณ Davide Spinelli สำหรับการจัดแสดงเมล็ดกาแฟจาก Q Project Thailand ณ บูธ IMS ในงาน WOC Athens และขอขอบคุณคุณเบนซ์และคุณอาร์ตจาก MEKA.Coffee สำหรับคำแนะนำในการจัดแสดงสินค้า

Special thanks go to Davide Spinelli for hosting Q Project Thailand Coffee at the IMS WOC Athens booth. We would also like to extend our gratitude to Khun Benz and Khun Art from MEKA.Coffee for their kindness and guidance, which spared us from the challenges of exhibition logistics.





นอกจากนี้ Q Project Thailand ยังได้รับการสนับสนุนจากสมาคมกาแฟพิเศษไทย โดยเฉพาะคุณนุ่น ญัตติรัฐดา คุณะวิวัฒน์บานนท์ สำหรับการสนับสนุนกิจกรรมภายในงาน Thailand Coffee Fest และของอบคุณคุณวัลลภ ปัสานนท์ คำนานในวงการกาแฟไทย สำหรับการต้อนรับที่ Nine One Coffee ซึ่งเป็นสถานที่อบรมหลักสำหรับ Q Project Thailand

Our appreciation goes out to the SCATH (Specialty Coffee Association of Thailand), especially to Khun Noon Nutrada Kunavivattananon, for facilitating our activities at the Thailand Coffee Fest. We also thank P'Wul, or Khun Wullop Pasananon, a legend in Thai coffee, for his hospitality at Nine One Coffee, the primary training venue for Q Project Thailand.





OUR NEXT STEPS



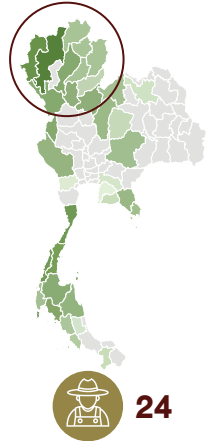
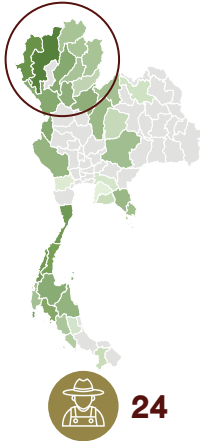
ก้าวต่อไปของเรา



แผนการพัฒนาเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟ ของโครงการ Q Project Thailand ในปี 2566

Q Project Thailand's Farmers Training Plan in 2023

Pilot lot Arabica Cohort #1 รุ่นทดสอบ รุ่นที่ 1 (อาราบิก้า)	Robusta Cohort #2 รุ่นที่ 2 (โรบัสต้า)	Arabica Cohort #3 รุ่นที่ 3 (อาราบิก้า)
--	---	--



โครงการ Q Project Thailand มีพันธกิจชัดเจนในการส่งเสริมและเสริมสร้างศักยภาพแก่เกษตรกรกาแฟท้องถิ่นทั่วประเทศไทยในปี พ.ศ. 2566 โดยมีการจัดฝึกอบรมเกษตรกรสามกลุ่ม โดยเกษตรกรรุ่นแรกและรุ่นทดสอบมุ่งเน้นการพัฒนาเมล็ดกาแฟอาราบิก้าและอยู่ที่ภาคเหนือของประเทศไทย รุ่นที่สองโครงการจะเปลี่ยนไปที่ภาคใต้ของประเทศไทย เพื่อร่วมมือกับเกษตรกรท้องถิ่นในการพัฒนาเมล็ดกาแฟโรบัสต้าดิบ และรุ่นที่สามโครงการจะกลับไปอยู่ที่ภาคเหนืออีกครั้ง โดยมุ่งเน้นการพัฒนาเมล็ดกาแฟอาราบิก้าดิบ โดยโครงการ Q Project Thailand จะให้การสนับสนุนและฝึกอบรมให้กับเกษตรกรท้องถิ่นทั้งหมด 72 คน

The Q Project Thailand has a clear mission to empower and uplift local coffee farmers across Thailand by the end of 2023. The project's approach involves working with three cohorts of farmers. The first and pilot cohort focuses on Arabica beans and is located in the northern part of Thailand. Once the pilot phase is completed, the project will transition to the southern region of Thailand, collaborating with local farmers to develop Robusta green beans in the second cohort. Finally, the project returns to the north for the third cohort, focusing on developing Arabica green beans. In total, the Q Project Thailand will provide support and training to a total of 72 local farmers, with two cohorts dedicated to Arabica farmers and one cohort dedicated to Robusta farmers. Through this comprehensive approach, the project aims to create a significant and lasting impact on the livelihoods and skills of coffee farmers throughout Thailand.

แผนการพัฒนาเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟ ของโครงการ Q Project Thailand ในปี 2567-2570 Q Project Thailand's Farmers Training Plan in 2024-2027

Farmers Capacity Building Plan		
Cohort #4 & #5 (Arabica)	Cohort #6 & #7 (Robusta)	Cohort #8 & #9 (Robusta)



ระหว่างปี 2567 - 2570 โครงการ Q Project Thailand ไม่เพียงแต่จะพัฒนาเกษตรกรไทยให้กลายเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟเท่านั้น แต่ยังมีแผนเข้าร่วมกิจกรรมต่าง ๆ อาทิ งานแสดงสินค้าระหว่างประเทศ นอกจากนี้เรายังมุ่งมั่นจะพัฒนาเกษตรกรเพิ่มเติมอีก 6 รุ่น โดยแต่ละรุ่นประกอบด้วยเกษตรกรท้องถิ่นจำนวน 24 ท่าน

เราคาดว่าจะมีเกษตรกรกว่า 200 คนที่จะได้รับประโยชน์จากโครงการซึ่งจะผลิตเมล็ดกาแฟดิบรวมมากถึง 500 ตัน นอกจากนี้ เรายังมุ่งหวังที่จะเพิ่มรายได้จากการส่งออกกาแฟพิเศษ ทั้งจากการขายโดยตรงของโครงการ เพื่อที่จะบรรลุเป้าหมายที่ 500 ล้านดอลลาร์สหรัฐฯ ภายในปี 2570

นอกจากนี้ เราส่งเสริมการจัดทำบัญชีคาร์บอน และคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม โดยสนับสนุนโปรแกรมการลดปริมาณการปล่อยก๊าซเรือนกระจกของไทย (T-VER) ในการทำงานร่วมกับผู้มีส่วนได้ส่วนเสียของ Q Project Thailand โดยในอนาคตเรามีแผนที่จะศึกษาเพื่อเพิ่มศักยภาพของกาแฟพิเศษไทย ลดอุปสรรคทางการค้า และประเมินผลกระทบต่อจากการยกเลิกการกีดกันทางการค้า

Q Project Thailand เป็นหนึ่งในผู้นำการเปลี่ยนแปลงในอุตสาหกรรมกาแฟพิเศษไทย ผ่านการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร และยกระดับฐานะของกาแฟไทยในเวทีโลก

Q Project Thailand has an ambitious blueprint, set from 2024 to 2027, aiming not just to nurture local Thai farmers but to transform them into coffee experts. As part of our expansion efforts, we plan to roll out more events, including international fairs and café shows. We're committed to cultivating six additional cohorts, each hosting 24 local farmers.



In this transformative phase, our projection shows that over 200 farmers will gain immensely from the initiative, leading to the processing of as much as 500 tons of green beans. Alongside, we have our sights set on amplifying export revenue from specialty coffee—encompassing both direct project sales and the consequential spill-over effect—to reach a benchmark of \$500 million by 2027.

Beyond financial objectives, we're geared towards promoting Carbon Accounting, further bolstering our commitment to environmental sustainability by supporting the Thailand Voluntary Emission Reduction Program (T-VER) in collaboration with our valuable stakeholders of Q Project Thailand. Extracting from our hands-on experience, we plan to delve into a Policy Lab that hinges on a five-fold approach: Explore, Discover, Debate,

Reach Consensus, and Implement. The future of our research will center on unleashing the potential of Thai specialty coffee, unlocking the inherent challenges, and gauging the impact of lifting trade barriers.

Driven by undying passion and a strategic vision, Q Project Thailand is at the forefront of instigating a monumental shift in the local coffee industry—enriching the lives of farmers and championing Thai coffee to a revered position on the global platform.

FARMER'S INTERVIEW

บทสัมภาษณ์เกษตรกร
ในโครงการ



QA23122

นายวิษ จันทรประเสริฐ (ต้า) Mr. Wish Junprasert

175 หมู่ 3 ตำบลอมก๋อย อำเภออมก๋อย
จังหวัดเชียงใหม่ 50310
175 Moo 3, Tambon Om Koi,
Amphoe Om Koi, Chiang Mai, 50310

Q: ทำไมการทำการเพาะพิเศษถึงช่วยรักษาป่า ได้ในมุมมองของคุณ?

A: ผมสนับสนุนแนวคิดการปลูกกาแฟร่วมกับป่า เพราะมีความเชื่อว่าสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมกาแฟจะได้ผลผลิตที่มีคุณภาพ โดยใช้วิธีการปลูกกาแฟใต้ร่มไม้ และมีจัดการดูแลสวนกาแฟเน้นใช้วิธีการและวัตถุดิบทางธรรมชาติ เพื่อให้เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม อย่างเช่น การต่อสู้กับมอดที่มาจากผลกาแฟซึ่งมอดอาจจะทำให้ผลผลิตเสียหายได้ถึง 50% แต่หากเราใช้วิธีที่ถูกต้องและทำในช่วงเวลาที่เหมาะสม มันจะสามารถลดปัญหาเรื่องนี้ลงได้มาก อย่างแรกคือ ทำลายบ้านของมอดก่อน โดยการเก็บเมล็ดกาแฟที่หลงเหลือจากการเก็บเกี่ยวหรือที่แห้งคาต้นออกให้มากและเร็วที่สุด จากนั้นเอาไปต้มในหม้อปิดฝาจะเป็นวิธีการที่ดีที่สุด และใช้เชื้อราธรรมชาติอย่าง “บีวอเรีย” มาใช้ในการกำจัดตัวมอดตั้งแต่ระยะตัวอ่อนจนถึงตัวเต็มวัย ซึ่งเชื้อรา “บีวอเรีย” นี้เราสามารถเพาะเองได้ โดยนำบัตรประชาชนไปยื่นที่สำนักวิจัยพัฒนาการอารักขาพืชเพื่อขอหัวเชื้อมาขยายต่อและยังสามารถนำมาแบ่งปันชาวกาแฟด้วยกันได้อีกด้วย ผมเชื่อเป็นอย่างยิ่งว่าการดูแลธรรมชาติและบ้านของกาแฟจะทำให้เราได้ดีมากขึ้นเรื่อยๆ และยั่งยืนครับ

Q: How do you believe that producing specialty coffee can help conserve the forests?

A: I advocate for the idea of integrating coffee cultivation with forest conservation. I believe that in the right environmental conditions, the coffee yield will be of exceptional quality. This can be achieved by employing the method of shade-grown coffee, and managing the coffee plantations with an emphasis on using natural methods and materials that are eco-friendly.

For instance, the fight against the coffee borer beetle, which can potentially damage up to 50% of the coffee yield. However, with the correct methods employed, these issues can be mitigated. One solution is to eliminate the beetle's habitat. This means promptly collecting any leftover coffee seeds after harvesting or those that are dried on the trees. The best approach then is to boil these in a sealed pot. Moreover, using natural fungi like “Beauveria” can limit the beetle's growth from its larval stage to adulthood. This fungus can be easily cultivated. By simply submitting an identification card to the Plant Agricultural Research and Development Office, one can obtain a starter culture to further propagate, and even share with fellow coffee growers.

I believe that by taking care of nature and the home of coffee, we ensure that we can enjoy delicious coffee for a long and sustainable future.



“

กระบวนการทำกาแฟของผม
ไม่ได้แปลกไปกว่าใคร
แต่ผมใส่ใจและพิถีพิถัน
มากกว่าเดิมในทุก ๆ ขั้นตอน”

**Q: คิดว่าจุดเด่นอะไรของกาแฟรีไซเคิลป่าอมก้อย
ที่จะสามารถส่งต่อถึงเพื่อนๆ เกษตรกรหรือ
ผู้ที่มีความสนใจในกาแฟคุณภาพพิเศษ?**

A: กระบวนการทำกาแฟผมไม่ได้แปลกไป
กว่าใคร แต่ผมใส่ใจและพิถีพิถันมากกว่าเดิมใน
ทุกๆขั้นตอน ตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ ไปจนถึง
ขั้นตอนของการแปรรูปกาแฟนั้น โดยเฉพาะเรื่อง
ของความปลอดภัย ไม่ว่าจะเป็นการคัดเลือกแต่เมล็ด
กาแฟที่สุกจัดในการแปรรูป การล้างทำความสะอาด
เชอร์รี่กาแฟ โดยให้ความสำคัญเกี่ยวกับน้ำที่ใช้ใน
การชะล้าง ภาชนะทุกอย่างที่เป็นปัจจัยร่วม
รวมไปถึงการติดแถบที่ราวตากกาแฟเพื่อป้องกันการ
เกิดสนิมที่อาจส่งผลกระทบต่อรสชาติของกาแฟ
และความปลอดภัยของผู้บริโภค อีกสิ่งที่ผมให้
ความสำคัญ คือ การกลับเกลี่ยกาแฟ 6 รอบ
ต่อวัน ซึ่งเป็นอีกหนึ่งปัจจัยที่ช่วยให้รสชาติของ
กาแฟมีเสถียรภาพ พยายามควบคุมอุณหภูมิควบคุม
ไปกับการตาก เพื่อให้ทุกๆส่วนของกาแฟที่ตากแห้ง
ทั่วถึงทุกส่วนอย่างสม่ำเสมอ ก่อนจะนำมาสี และ
คัดเมล็ดกาแฟด้วยมืออีกรอบ สิ่งที่ผมอยากส่งต่อ
คือประสบการณ์และองค์ความรู้ที่ผมได้รับมาจาก
โครงการ Q project Thailand ไม่ว่าจะเป็นการทำ
PHP และ Cupping เพื่อให้เกษตรกรผู้ปลูกกาแฟใน
อำเภออมก้อยหรือผู้ที่มีความสนใจ ได้พัฒนากาแฟ
ของตนเองได้ดียิ่งขึ้น

**Q: What do you believe are the standout
qualities of Omkoi Forest Coffee?**

A: My coffee-making process isn't particularly
different from others, but I've devoted extra
care and attention to detail in every step, from
source to final product, all the way to coffee
processing. One aspect I particularly focus on
is cleanliness. This starts from selecting only
the ripest coffee beans for processing, cleaning
the coffee cherries, and placing emphasis on
the quality of water used. Every tool involved
in the process matters, right down to attaching
tape to the coffee drying racks to prevent
rust, which could affect the coffee's taste and
consumer safety. Another practice I uphold is
stirring the coffee six times a day, ensuring a
consistent flavor profile. Controlling the drying
temperature to ensure uniform drying is crucial
before moving on to roasting and another round
of handpicking the coffee beans.

One thing I'd really like to share is the experience
and knowledge I've gained from the "Q project
Thailand". Whether it's techniques in PHP
or cupping, I hope it helps coffee growers in
Omkoi and anyone interested, to refine and
elevate the quality of their coffee.

“

My coffee-making process
isn't particularly different
from others, but I've devoted
extra care and attention to
detail in every step”

Q: กว่าความฝันของการเป็น Q grader จะเป็นจริง ผ่านอะไรมาบ้าง?

A: เอาจริงๆ ในชีวิตจริงผมมันไม่ถนัดเลยนะที่จะได้เป็น Q grader ต้องมีทุนเรียน หลักแสน, ต้องเดินทางไปเรียนที่กรุงเทพฯ หลายวัน, อาจารย์ผู้สอนเป็นชาวต่างชาติ เรียนเป็นภาษาอังกฤษ ผมจะเข้าใจไหมเมื่อ 3 ปีที่แล้ว ผมเริ่มจากการ “ฝึกชิมกาแฟ” เกือบ 10 รอบ โดยการชิมกาแฟของตัวเอง 2 ครั้งในทุกๆเช้า และไปร่วมกิจกรรม Cupping & Friends ของพี่ตวง ร้าน 289CoffeeRoaster และลงเรียนคอร์ส Sensory ที่มีอาจารย์นาท จาก CQI เป็นผู้สอน คำพูดของอาจารย์วันนั้นที่บอกผมว่า “อยากให้เป็น Q grader นะคะ” มันเลยทำให้ความฝันผมกลับมาชัดเจนอีกครั้ง จนกระทั่งวันหนึ่งพี่ตวง tag เพจ Q Project Thailand มาให้ แล้วโทรมาบอกว่า “เป็นโครงการเรียนฟรี เรียนแปรรูป เรียนชิมกาแฟ กับ CQI Coffee Quality Institute คนสอนชิม คือ อ. Thomas Ameloot โดยมีคุณแอนเจ้าของบริษัท Bolliger & Company เป็นผู้สนับสนุนโครงการ ออกทุนการศึกษาให้ได้เรียน ตอนแรกก็เรียน แปรรูปกาแฟ PHP 4 วัน หลังจากนั้นก็เรียน ชิมกาแฟ QCE อีก 6 วัน ตอนแรกผมนึกว่าสิ้นสุดแล้วแต่ทาง Q Project Thailand คิดเลือกอีก 12 คน ให้เรียน Q grader ต่ออีก 6 วัน และผมสอบผ่านได้เป็น Q grader ครบ ผมขอบคุณพี่ๆ ทุกคน ที่ช่วยทำให้เกิด Q Project Thailand ทั้งอยู่เบื้องหน้า และเบื้องหลัง ที่ท้ายที่สุดขอบคุณตัวเองที่มองหาโอกาส รับโอกาส และตั้งใจเรียนจนสำเร็จตามที่ตั้งใจ นอกเหนือจากนี้ผมมีครอบครัวที่น่ารัก อบอุ่นที่พร้อมซัพพอร์ตในทุกเส้นทางของผม

Q: What challenges did you face on your journey to becoming a Q grader?

A: Truly, the path to becoming a Q grader wasn't simple. There are significant costs involved, often reaching hundreds of thousands of baht. Then there's the necessity to travel to Bangkok for several days to attend the training, which is conducted by international instructors in English. It was concerning at first – would I understand them? Just three years ago, I began my journey by “training my palate” through coffee tasting, doing nearly 10 rounds. I would taste my own coffee with two drips every morning and also participated in the “Cupping & Friends” events hosted by P'Tuang at the 289CoffeeRoaster. Additionally, I took a Sensory course instructed by Teacher Nat from Coffee Quality Institute (CQI). Her encouraging words, “I want you to be a Q grader”, reignited my dream. One day, P'Tuang tagged me in the Q Project Thailand page and informed me about a scholarship opportunity for a course with the CQI. The course would be taught by Mr. Thomas Ameloot, and was sponsored by Khun Ann of Bolliger & Company. Initially, it involved a four-day PHP coffee processing training, followed by a six-day QCE coffee tasting course. Just when I thought it was the end, Q Project Thailand selected 12 of us for an additional six-day Q grader training. Against all odds, I passed and officially became a Q grader.



I'm grateful to everyone involved in the Q Project Thailand, both in the forefront and behind the scenes. And, of course, to myself for always seeking and embracing opportunities, and for the determination to achieve what I had set my mind on. Beyond this, I have a warm, loving family that has always been there, supporting every step of my journey.



QA23106

นางกัณฐิมา ธาตุปลวกทอง (แอน) Mrs. Katima Tadplevthong

52/1 หมู่ 5 ตำบลเทพเสด็จ อำเภอดอยสะเก็ด
จังหวัดเชียงใหม่ 50220
52/1 Moo 5, Tambon Thep Sadet,
Amphoe Doi Saket, Chiang Mai, 50220

Q: ทำไมถึงกลับมาทำสวนกาแฟต่อจาก แม่?

A: แอนเป็นทายากรุ่น 2 ต่อจากคุณแม่อร์น ที่มีทำสวนกาแฟอยู่ที่เทพเสด็จ จ.เชียงใหม่ ตอนเด็ก ๆ ไม่อยากทำกาแฟมากนัก เพราะมันหนัก เหนื่อย หนาว ฝนคอยลำบาก บนดอยไฟฟ้าก็ไม่มี แต่ด้วยความรักของแอนที่มีต่อแม่อร์นผู้ไม่เคยยอมแพ้และมีความตั้งใจมากในการปลูกกาแฟ จึงค่อย ๆ ซึมซับเข้ามาในชีวิตทีละน้อย จนผูกพันรั้ง กลายเป็นหลงรักกาแฟ เป็นชีวิตจิตใจ อีกเหตุผลหนึ่งที่สำคัญ คือตอนสมัยทำร้านอาหารแล้ว “จวนเจิง” มันก็ต้องฮึดสู้เพื่อให้ร้านอาหารที่ทำอยู่มันอยู่รอด แล้วก็มีคนมาชักทาง



สว่าง ซึ่งก็คือเพื่อนคนหนึ่งของเรานี่ชื่อว่า “รถเบนซ์” เป็นเพื่อนสมัยเรียนมหา’ลัย ถามว่า “บ้านแกปลูกกาแฟไม่ใช่เหรอ? ทำไมแกไม่ใช้กาแฟบ้านแกล่ะ” เลยทำให้เราเห็นเส้นทางในโลกกาแฟของเราเริ่มต้นขึ้น จนได้กลับมาช่วยแม่อร์นทำ process และ ดูแลสวน จนได้ผลผลิตส่งเมล็ดกาแฟเข้าประกวดได้รับรางวัลมากมาย เพราะความตั้งใจของผู้หญิงคนนี้ แม่อร์นคือแรงบันดาลใจและหัวเรี่ยวหัวแรงหลักในการทำกาแฟของภูผาเอสเตท

Q: Why did you decide to continue your Mae Orn’s coffee plantation?

A: I am a second-generation successor of my mother, Orn, who owns a coffee farm in Thep Sadet, Chiang Mai. As a child, Ann wasn't particularly inclined towards coffee farming. The strenuous labor, the cold, the challenging ascent to the mountain, and the lack of electricity in the highlands, made the entire process seem daunting. However, my admiration for her mother – a tenacious woman with unwavering dedication to coffee farming – gradually influenced my feelings. Over time, a deep passion for coffee seeped into my life, becoming an intrinsic part of me very essence.

Another pivotal moment occurred when I faced challenges in my coffee shop business. The determination to keep my café afloat was intense. The clarity in direction came from an old university friend named “Rot Benz”. He questioned, “Doesn't your family grow coffee? Why aren't you using your homegrown beans?” This query sparked a realization, laying out a clear path in the world of coffee for me. Consequently, I returned to assist my mother in processing and maintaining the farm. Our combined efforts and dedication bore fruit as they began sending their coffee beans for competitions, garnering numerous accolades.



“

เราตั้งใจอย่างที่สุดเพื่อกำกาแฟให้มีคุณภาพ เป็นกาแฟที่จับดื่มได้ทุกวัน จนเรียกว่า พิเศษ... เป็นธรรมดา”

Q: รู้สึกอย่างไรที่กาแฟจาก Phupha Estate ได้รับคัดเลือกให้ไป Cupping ในงาน World of Coffee Athens 2023 ณ ประเทศกรีซ?

A: ใจดีใจน้ำตาไหลเลยคะ วันที่ได้รับเลือกคือเอากาแฟ Sample Washed Process ของฤดูกาล 2023 ที่คั่วโดยพี่ชายที่เคารพ ไปให้อาจารย์ชิมตอนเช้า (เพราะพี่ชายอยากได้ฟีดแบคจากคนคั่วระดับโลก) แล้วเราก็ตื่นครึ่งไปตี อาจารย์เลยให้คัปปิ้ง พอชิมไปแล้วคือได้คอมเมนต์เรื่องการคั่วมา ก็คิดว่าโอเคแล้วเพราะจะต้องนำมาปรับปรุงกันต่อไป พอตกบ่ายอาจารย์เรียกไปสอบถามข้อมูลของกาแฟและรายละเอียดการ process พร้อมแจ้งว่าเลือกกาแฟตัวนี้ไปคัปปิ้งทั้งงานกาแฟโลก ตกใจ ดีใจ ตื่นเต้น ปนไปหมดเลย แต่ไม่กล้าเล่าให้ใครฟังเดี๋ยวไม่ได้ไปแล้วจะหาว่าจี้โม้ รอจนข้อมูลคอนเฟิร์มเป็นที่แน่ชัดว่าได้ไปแน่นอน เพราะกาแฟที่เราตั้งใจทำ Washed Process ที่แสนสะอาด เรียกได้ว่ามีคนเฝ้า 24 ชั่วโมง กลางวันทำงาน กลางคืนนอนเฝ้า กุ่มเกกายใจให้กับกาแฟสุดที่รัก และเราตั้งใจอย่างที่สุดเพื่อกำกาแฟให้มีคุณภาพ เป็นกาแฟที่จับดื่มได้ทุกวัน จนเรียกว่า “พิเศษเป็นธรรมดา”

Q: How do you feel that the Washed Process coffee from Phupha Estate was selected for Cupping at the @World of Coffee Athens 2023 in Greece?

A: I was over the moon! The day our 2023 season's washed process coffee sample was selected was memorable. I had taken the sample for tasting to a master taster in the morning as my brother was keen on feedback from world-class experts. Though my drip wasn't great, the master taster still decided to cup it. After the tasting, while I thought I'd only receive comments on the roasting, to my surprise, in the afternoon, the taster asked for the coffee's details and the specifics of its processing. He then informed me of its selection for the global coffee event.

I was a mix of emotions – surprised, thrilled, and excited. I laughed it off, thinking “what are the odds?”. The dedication we've poured into our Washed Process coffee is immeasurable. It's been a 24/7 commitment; working during the day, and keeping watch at night. We've given our heart and soul to our beloved coffee. We aim to produce the highest quality, a coffee one can enjoy every day, making what's “extraordinary” feel “ordinary”.

“

We aim to produce the highest quality, a coffee one can enjoy every day, making what's “extraordinary” feel “ordinary”.”

Q: ความรู้สึกหลังจากเข้าโครงการ Q project Thailand?

A: โครงการนี้เป็นโครงการที่สนับสนุนเกษตรกรให้มีความรู้ในการผลิตกาแฟ การแปรรูปกาแฟ และการชิมกาแฟ มันเป็นโอกาสอันดีที่ทำให้เกษตรกรที่ไม่ได้มีรายได้มากได้เข้าถึงองค์ความรู้เหล่านี้ สำหรับเกษตรกรไม่ค่อยมีโอกาสทำไร่ ความรู้ที่ได้มานี้ทำให้เราสามารถชิมกาแฟและพัฒนารสชาติกาแฟให้ดีขึ้น และดีใจมากที่สอบผ่าน Q grader อยากเอาความรู้ที่ได้จากชิมกาแฟ เอาไปใช้ในการแก้ปัญหาในการทำกาแฟให้ตรงจุด เพื่อจะได้พัฒนากาแฟให้มีคุณภาพและเติบโตได้อย่างยั่งยืน



Q: How do you feel after participating in the Q project Thailand?

A: The Q project Thailand has been an invaluable initiative that empowers farmers like us with knowledge in coffee production, processing, and tasting. This program provides an exceptional opportunity for farmers, especially those with limited income, to access this wealth of knowledge. For many farmers who seldom get such opportunities, this is a game-changer.

The knowledge I've gained has enabled me to taste and refine the flavors of our coffee. I'm immensely proud to have passed the Q grader exam. I'm eager to apply the coffee tasting insights to address challenges in our coffee production process, aiming to refine its quality. Ultimately, our goal is to ensure the sustainable growth and enhancement of our coffee's quality.



QA23104

นายอัษฎาวุธ ยาแปงกู๋ (เคน) Mr. Asadawoot Yapanggoo

362 หมู่ 7 บ้านปางขอน ตำบลห้วยชมภู
อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57000
362 Moo 7, Ban Pang Khon, Tambon Huay Chomphu,
Amphoe Mueang, Chiang Rai, 57000

Q: จุดเด่นของไร่กาแฟครอบครัวนี้?

A: ผมตั้งใจให้ไร่กาแฟครอบครัวนี้ เป็นการนำเกษตรไร่กาแฟผสมผสานกับการท่องเที่ยวธรรมชาติ และชูโรงให้เป็นที่พักในช่วงฤดูหนาวเป็นช่วงที่ดีและสวยที่สุดที่ใครๆก็ใฝ่หา และอีกฤดูหนึ่งที่ไม่ควรพลาด นั่นคือฤดูฝน ด้วยความสูงเหนือน้ำทะเลถึง 1,280 เมตรทำให้นี้มีอากาศสบายๆ บรรยากาศดี ๆ ใบบไม้สีเขียวของต้นกาแฟ สายหมอกขาวๆ ลอยทั่วผืนป่ากาแฟอุ่น ๆ กลิ่นหอมอันละมุนจึ่งจากการบดและชงกาแฟที่มีคุณภาพได้รับรางวัลในแห่งชาติระดับประเทศ เสริมกับอาหารท้องถิ่นที่ใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ ที่ให้คนที่เข้าพักได้เก็บสดๆจากต้นบรรยากาศสุดชิลทำให้รู้สึกผ่อนคลาย และสุขใจไปกับกาแฟแก้วโปรด มีวิวที่พิทบนเชิงเขาที่มองออกไปสุดลูกหูลูกตา และถ้าช่วงที่ต้นกาแฟออกดอกสีงาวก็จะบานสะพรั่งสวยงามไปทั่วไร่ ผมอยากให้มันเป็นส่วนของคนรักกาแฟ และเป็นสถานที่บันทึกความอบอุ่นและความประทับใจของคนที่ได้เข้ามาพักที่ไร่



Q: What makes your coffee farm, Ma Family Coffee and Farm, stand out?

A: Our primary intent with Ma Family Coffee and Farm is to integrate the beauty of coffee farming with nature-based tourism. We focus especially on the winter season, which is the most enchanting and sought-after period for visitors. Yet, the rainy season has its own alluring essence which shouldn't be overlooked.

Elevated at 1,280 meters above sea level, our farm boasts a soothing climate. As you walk amidst the vibrant green coffee plants, wisps of white fog float, embracing the woods, enhancing the atmosphere's allure. Add to that the rich aroma of freshly brewed, award-winning coffee paired with local dishes prepared using freshly picked ingredients from our farm. It's an experience of comfort and pleasure in every sip, every bite.

Our accommodations, nestled on the hillside, offer expansive views that can take your breath away. And if you visit during the blooming season, the entire farm is bedecked in beautiful white coffee blossoms.

I envision our farm as a haven for coffee aficionados—a place where memories of warmth and lasting impressions are crafted for every visitor. We want to provide more than just a stay; we aim to offer a story worth recounting.

“

จุดเด่นของไร่เรา คือ กาแฟ Natural Process ที่เป็นกระบวนการที่ชอบมากที่สุด เหมือนจะง่าย แต่มันยากที่สุด”

Q: กว่าจะมาเป็นกาแฟไร่กาแฟมะที่ชนะการแข่งขันเวทีระดับประเทศ?

A: ตอนแรกทำกาแฟมาแบบเดิมๆ ที่พ่อกับแม่ทำมาแล้ว 30 กว่าปี มาช่วง 4 ปีที่แล้วก็อยากเริ่มต้นทำกาแฟแบบจริงจัง เพื่อที่อยากจะพัฒนาและอยากลองเปลี่ยนเพราะในชีวิตไม่มีอะไรปลูกเป็นอาชีพเลยนอกจากกาแฟ และได้ลงมือทำมัน ตามที่เข้าใจในตอนนั้น แต่มีคนบอกว่าบ้าไปแล้วทำกาแฟทำมาขายให้ใคร อีกใจคิดแย้งกันว่ายังไม่ได้ทำเลย จะรู้หรือว่ามันได้ขายหรือไม่ และนี่คือจุดเริ่มต้น จากนั้นทดลองผิดถูกมาจนจนกระทั่งได้นำเอาองค์ความรู้ที่ได้เรียนจากโครงการ Q project มาปรับปรุงการทำกาแฟให้ดียิ่งขึ้น จุดเด่นของไร่เรา คือ กาแฟ Natural Process ที่เป็นกระบวนการที่ชอบมากที่สุด เหมือนจะง่ายแต่มันยากที่สุด แต่ด้วยความตั้งใจเกินร้อยจึงทำให้พัฒนาต่อเนื่อง จนได้รับคัดเลือกให้ไป Cupping ในงาน World of Coffee Athens 2023 ณ ประเทศกรีซ และได้รับรางวัลอันดับที่ 8 ด้วยคะแนน 88.63 ในเวที Cup of excellence Thailand 2023 และรางวัลอื่นๆ อีกมากมาย

Q: How did Ma Family Coffee and Farm transition from a traditional coffee farm to a nationally recognized champion?

A: A: Our journey began as a continuation of the traditions passed down from my parents who cultivated coffee for over 30 years. It wasn't until about four years ago that I felt a genuine urge to evolve our methods, largely driven by a desire to innovate and better our produce. Coffee was, after all, the only crop I've known as a livelihood.

I began earnest efforts to enhance our processes based on my understanding at that time. Many were skeptical, questioning the wisdom of pouring effort into coffee when the market seemed oversaturated. This critique, while valid, propelled my determination. How could I be sure of the market response if I hadn't truly given it my all? This was our turning point.

The knowledge acquired from the Q project helped fine-tune our coffee production techniques. Our farm's signature became the 'Natural Process' coffee—a method I am particularly fond of. While seemingly simple, it's incredibly challenging. But our unwavering commitment and dedication paved the way for continuous improvement.

“

Our farm's signature became the 'Natural Process' coffee - a method I am particularly fond of. While seemingly simple, it's incredibly challenging”

Our breakthrough came when we were selected to participate in cupping at the “World of Coffee Athens 2023” in Greece. Not only did we represent Thailand on an international stage, but our efforts were also recognized locally when our coffee scored 88.63 points, securing the 8th position at the “Cup of Excellence Thailand 2023”. Alongside this, we’ve amassed numerous accolades, marking our transition from traditional practices to national acclaim.



Q: ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ Q project และสิ่งที่ยอยากจะทำถึงคนดื่มกาแฟ?

A: ได้นำแนวทางความรู้ที่ได้รับนั้นมาปรับปรุงในกระบวนการแปรรูปกาแฟ เพื่อให้กาแฟไทยมีคุณภาพ เป็นที่ยอมรับระดับโลก ฝากถึงคนดื่มกาแฟให้สนับสนุนเกษตรกรที่ปลูกกาแฟไทย เพื่อที่จะได้เติบโตและเป็นที่ยอมรับในระดับโลก



Q: What benefits did you gain from the Q project, and what would you like to convey to coffee drinkers?

A: Participating in the Q project equipped me with invaluable knowledge and insights. This allowed me to refine our coffee processing methods, thereby elevating the quality of Thai coffee to be globally recognized. For all coffee enthusiasts out there, I urge you to support Thai coffee farmers. By doing so, not only are you appreciating the rich flavors our land offers but also contributing to the growth and global recognition of Thai coffee.



QA23103

นางสาวอร่ามศรี มีพร้อม (เอ) Ms. Aramsri Meeprom

221 หมู่ 1 ตำบลสันปิง อำเภอแมริม
จังหวัดเชียงใหม่ 50180

221 Moo 1, Tambon San Pong, Amphoe Mae Rim,
Chiang Mai, 50180

Q: แรงบันดาลใจและต้นแบบในการดำเนิน ธุรกิจของ Monberry Coffee by ม่อนมาตุภูมิ คืออะไร?

A: ต้นแบบมาจากแม่ตุ๊กคะ ที่ม่อนเบออร์รี่ของ
เราจะดำเนินการส่งมอบสิ่งๆ กลับคืนสู่ต้นน้ำ
คนกาแฟเสมอ ในทุกๆปี เราได้นำรายได้ส่วนหนึ่ง
จากการจำหน่ายเมล็ดกาแฟเปลี่ยนไปเป็นต้นพันธุ์
และปุ๋ยบำรุงดิน เพื่อมอบให้เกษตรกรชาวดอย
และลูกไร่ได้ขยายพื้นที่และปริมาณต้นกาแฟ เพื่อ
รองรับกับภัยธรรมชาติและภาวะโลกร้อน และรายได้
อีกส่วน เรานำกลับมาพัฒนาเรื่องของอุปกรณ์
ความรู้ และเทคโนโลยีที่ช่วยในการทำกาแฟให้มี
คุณภาพที่ดีขึ้น ชาวบ้านบนดอยมีทางเลือกไม่มากนัก
ในการทำเกษตรและเพาะปลูกที่ต้องลงทุนสูงแรงกลับ
ไม่สร้างรายได้หมุนเวียนกลับมาอย่างที่ดีจะ
เป็นมีหน้าซ้ำยังริงแต่จะท่อนี่สินไม่รู้จบ หนทางหนึ่ง
ที่พอจะช่วยเหลือเยียวยาได้ คือ การเพิ่มมูลค่า
และเพิ่มผลผลิตที่มีคุณภาพ เพื่อทดแทนรายได้ใน
ส่วนนั้น และเมื่อรายได้จากกาแฟมั่นคงและยั่งยืน
ชาวบ้านจะได้ลดสัดส่วนทำไร่ข้าวโพดลง

ลดการเผา ลดการทางป่า และการใช้สารเคมีที่เป็น
พิษกับสิ่งแวดล้อม ลูกค้าทุกคนที่เรา ก็ถือว่าได้
สนับสนุนการพัฒนาคุณภาพชีวิตของเกษตรกร
ต้นน้ำ การพัฒนาคุณภาพกาแฟ และการช่วยกัน
รักษาผืนป่ากาแฟของเราไว้ด้วยคะ

Q: แม่ตุ๊กผู้ยึดถือแนวทางงอในหลวงรัชกาล ที่ 9 เป็นต้นแบบในการส่งเสริมการปลูกและ พัฒนากาแฟให้กับชาวดอย

A: แม่ตุ๊กย้ายมาอยู่ที่เชียงใหม่หลังจากในหลวง
รัชกาลที่ 9 สิ้น เพื่อมาระลึกถึงพระมหากรุณาธิคุณ
ของพระองค์ที่มีต่อชาวดอยที่แรกคือโครงการหลวง
ห้วยลึก โรงเรียนพระราชทานปางห้วยตาด เจออาจารย์
ม.แม่ใจชวนเข้าโครงการ แม่ก็ตอบตกลงทันที เพราะ
ตอนนั้นสิ่งนี้เป็นโอกาสเดียวที่จะทำได้เห็นหลายๆ
โครงการที่พระองค์ทรงทำไว้ให้ ทั้งทุกอย่างมาเพื่อ
แค่นี้ และด้วยความตั้งใจของแม่ตุ๊ก ทำให้แม่มี
โอกาสได้ไปช่วยเหลือชาวดอยจากความจริงใจ สิ่ง
ที่เรามอบให้เขา ทำให้เขาไว้ใจ เชื่อใจ จนกล้าแบ่งแปลง
ปลูกให้เราดูแลและดูแลพวกเขาด้วย จนทุกวันนี้
เสมือนเป็นครอบครัวเดียวกันเพื่อรำลึกถึง
พระมหากรุณาธิคุณที่สุดมิได้ ที่ทรงพระราชทาน
มรดกอันล้ำค่าไว้ให้พวกเราชาวดอย เป้าหมายของ
แม่คือ อยากรงความเป็นธรรมชาติเอาไว้ให้มาก
ที่สุด กาแฟดีแค่ดูแลธรรมชาติรอบตัวให้ธรรมชาติ
เกื้อกูลกัน เป็นตัวอย่างที่ดีช่วยเหลือดอยอื่นที่ไม่มี
โอกาส และพัฒนากาแฟที่ต่างประเศยอมรับ



Q: What is the inspiration and business model for Monberry Coffee?

A: Our guiding light has always been ‘Mae Tuk’. At Monberry, our commitment lies in giving back to the very roots of coffee cultivation. Every year, a part of our revenue generated from coffee sales is converted into coffee saplings and soil fertilizers. These are then distributed to the hill-tribe farmers and our plantation affiliates. This not only allows expansion of coffee planting areas but also combats the challenges posed by natural disasters and global warming. Another segment of our profit is channeled into the enhancement of coffee processing techniques, tools, knowledge, and technology, ensuring superior coffee quality.

The hill-tribe communities don’t have an abundance of opportunities. Their hard work in agriculture often doesn’t yield the financial returns they deserve. This often leads them into a vicious cycle of debt. One way to alleviate this challenge is by increasing the value and the quality of their produce, which in this context, is coffee. As coffee starts to bring in a consistent and sustainable income, these communities can reduce their reliance on maize cultivation, thereby cutting down on forest clearing, harmful chemical usage, and environmentally detrimental practices.

Every customer at Monberry plays a pivotal role in this cycle. By choosing us, they indirectly support the hill-tribe farmers, contribute to the betterment of coffee quality, and aid in preserving our precious coffee forests.

Q: What inspired Mae Tuk to promote and develop coffee for hill-tribe people?

A: Mae Tuk moved to Chiang Mai after the passing of The late King Rama IX to commemorate and continue the immense goodwill and benevolent projects the King had initiated for the hill-tribe people. One of the prominent initiatives was the Royal Project at Huai Luek and the royal-award school at Pang Huay Tad. While she was there, a teacher from Mae Jo University introduced her to their initiative, to which she immediately agreed. The opportunity was her way of witnessing and understanding the various projects the late King had established.

She gave up everything to embark on this journey. Driven by her unwavering commitment, Mae Tuk dedicated her life to genuinely help the hill tribes. The trust and care she showered upon them made the tribes entrust their lands to her guidance, and over time, they all started to see each other as one big family.

Remembering the invaluable legacy left by The late King Rama IX for the hill tribes, Mae Tuk ‘s goal was to preserve nature to the greatest extent. According to her, good coffee is just about caring for the environment and allowing nature to flourish mutually. She became an exemplar, providing assistance to other hills that lacked opportunities. Her commitment to maintaining an ecological balance not only ensured high-quality coffee but also made Thai coffee recognized and accepted internationally.



Q: ประโยชน์ที่ได้รับจากโครงการ Q project และสิ่งที่ยอยากจะฝากถึงคนดื่มกาแฟ?

A: ครอบครัวเราเพิ่งเข้ามาอยู่ในวงการกาแฟและกาแฟพิเศษไม่นานที่ผ่านมาเราก็ทำตามความเข้าใจของเรา เรียนรู้ตามประสบการณ์ ไม่ว่าจะเป็นเรื่องของการทำฟาร์มหรือการแปรรูป ซึ่งบางอย่างเรายังไม่รู้ไม่หมด รู้ไม่ครบ รู้ไม่หมดหรือทำยังไม่ถูกต้องเท่าที่ควร การที่เราถามคนอื่นอาจจะไม่ได้ข้อมูลที่ถูกต้องหรือมีหลักการที่ชัดเจนจริงๆ แต่การเข้าร่วมโครงการ Q project ทำให้ได้เจออาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจาก CQI ทำให้เราได้รับความรู้ที่ถูกต้องแน่นอนเพื่อนำเอาไปเพิ่มเติมในส่วนที่เรายังบกพร่องอยู่เพื่อพัฒนาในกาแฟมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น และอยากฝากถึงทุกคนให้เปิดใจให้กับกาแฟไทย ให้เชื่อมั่นและมั่นใจในกาแฟไทยว่ามีคุณภาพ และรสชาติ ทุกคนตั้งใจที่จะพัฒนากาแฟไทยให้มีคุณภาพ เป็นที่รู้จักและยอมรับในระดับสากล อยากให้ทุกคนสนับสนุนให้กาแฟไทยเติบโตอย่างยั่งยืน

“

โครงการ Q project ทำให้ได้เจออาจารย์ผู้เชี่ยวชาญจาก CQI ทำให้เราได้รับความรู้ที่ถูกต้องแน่นอน เพื่อนำเอาไปเพิ่มเติมในส่วนที่ยังบกพร่องเพื่อพัฒนาในกาแฟมีคุณภาพมากยิ่งขึ้น”

“

Joining Q project Thailand introduced us to expert instructors from CQI, ensuring that we received accurate and comprehensive knowledge”

Q: What benefits did you receive from the Q project, and what would you like to convey to coffee drinkers?

A: Our family has recently entered the world of coffee and specialty coffee. In the past, we have operated based on our understanding and learned from our experiences. This includes managing our farm and refining our processing techniques. There were still many aspects we were unaware of, incomplete in our understanding, or perhaps not executing correctly. Seeking advice or information from others sometimes led to ambiguous or even incorrect guidance. However, joining Q project Thailand introduced us to expert instructors from CQI, ensuring that we received accurate and comprehensive knowledge. This filled the gaps in our expertise, enabling us to significantly enhance the quality of our coffee.

We would like to encourage everyone to have an open heart towards Thai coffee. Believe and be confident that Thai coffee possesses exceptional quality and taste. Everyone involved is genuinely committed to elevating the reputation and acceptance of Thai coffee on the global stage. We hope that everyone will support the sustainable growth of Thai coffee.



QA23116

นายธนบรรณ จอมใจ (ใจ) Mr. Tanaban Jomjai

84 หมู่ 18 ตำบลเวียงชัย อำเภอเวียงชัย
จังหวัดเชียงราย 57210

84 Moo 18, Tambon Wiang Chai,
Amphoe Wiang Chai, Chiang Rai, 57210

Q: อะไรคือแรงบันดาลใจและจุดเริ่มต้นของ คุณในเส้นทางกาแฟ?

A: สิ่งที่เป็นแรงบันดาลใจ คือการเดินทางเข้าไปยังหมู่บ้านเล็กๆ แห่งหนึ่ง คือบ้านแม่หางหลวง มีสภาพบ้านเรือนย้อนกลับไปในเมื่อ 30-40 ปี มันคือภาพย้อนอดีตในวัยเด็ก ๆ ที่เล่นซุกซนสมัยนั้น และภาพนั้นก็ได้ปรากฏอยู่ในยุคปัจจุบัน จึงเกิดคำถามว่าทำไมเจอแต่คนวัยนี้ วัยลูก และคนแก่ อายุ 50 ปีขึ้นไปทั้งนี้ที่อยู่ที่หมู่บ้านแห่งนี้ คนวัยรุ่น ทำงาน วิทยาลัยคนไปไหนหมด ก็ได้รับคำตอบว่า ลูกหลานเหล่านั้นได้ลงไปอยู่ในตัวเมืองใหญ่เพื่อหางานทำเลี้ยงครอบครัวและส่งเด็ก ๆ ไปโรงเรียน ในอดีตเคยมีโรงเรียนแต่ถูกยุบไปจึงทำให้คนที่ย้ายลงไปอยู่ในเมืองกันมาก ประกอบกับรายได้ที่แห่งนี้ไม่มากและมีหนี้สิน แต่ที่แห่งนี้ล้นรอยด้วยน้ำใจไมตรีต้อนรับดีมาก ๆ ตลอดทุกครั้งที่ไป ผมจึงตัดสินใจที่จะพัฒนาให้กาแฟเป็นแหล่งรายได้หลัก โดยเริ่มจากการทำน้อยแต่ได้เงินมาก เพราะขาดแรงงาน จึงเริ่มทำกาแฟให้เกิดขึ้นก่อน แรกเริ่ม คือการเก็บ ให้เก็บเฉพาะลูกที่สุกสีแดงเต็ม ล้างให้สะอาด วิธีหมักและบ่มเริ่ม

“

ผมจึงตัดสินใจที่จะพัฒนาให้กาแฟเป็นแหล่งรายได้หลัก โดยเริ่มจากการทำน้อยแต่ได้เงินมาก”

ทยอยให้ความรู้เข้าไป ให้รับรู้ถึงกลิ่นที่เปลี่ยนไปและค่าสีของกรด PH อยู่ประมาณที่เท่าไรถึงพอ และตากในรูปแบบไหนเหมาะสมกับพื้นที่ ครั้งแรกทำออกมาเป็นตัวอย่าง ส่งประกวดในเวที SCATH ได้ 83 คะแนน ถือว่าผ่านแล้วคำว่า Specialty Coffee

ทีนี้ก็กลับมาเรื่องการขาย สามารถขายได้ 550 บาท / กิโล ชาวบ้านเห็นแล้วดีใจมากๆ เป็นครั้งแรกด้วยที่ขายได้ราคานั้น จึงเกิดเป็นแรงบันดาลใจที่ผมต้องเพิ่มพูนความรู้ในด้านทักษะการชิมและตรวจสอบคุณภาพ ถ้าผมไปเรียนเองก็เสียเงินหลักแสนกว่าจะจบภาคนี้ จึงเป็นคำถามในใจว่าอยากจะเรียนเอาใบจริง ๆ แน่รี เราอยากอยู่แบบเบื้องหลังที่ช่วยพี่ ๆ น้อง ๆ ของเราพัฒนา ผมไม่ใช้ใบ Certificate ไปขอใคร จนได้มีโอกาสเข้าร่วม Q Project Thailand จึงเป็นจุดเริ่มต้นของการได้เข้าเป็น Q grader ครับ



Q: What was the inspiration and starting point for you in the coffee journey?

A: My inspiration came from a trip to a small village called Ban Mae Hang Luang. The village's setting is like a 30-40 year throwback, reminiscent of my childhood playtimes. Yet, it persists in the present day. It made me question why there were only older people, aged 50 and above living there. Where were the teenagers, the working age, the middle-aged people? The answer I got was that the younger generations had moved to big cities for job opportunities, and to provide education for their children. The village once had a school, but it was closed down, leading to mass migration to the city. Besides, the income there was not high and many were in debt. However, this place was rich in hospitality and very welcoming every time I visited, this led me to decide to develop coffee as the primary source of income.

“

This led me to decide to develop coffee as the primary source of income”



I started with small but high-quality coffee productions, due to labor shortages. Initially, only fully ripe, clean, red cherries were picked. Gradually, I introduced the knowledge of fermentation and drying processes to them. As they learned about the changing aroma and PH acidity levels, they also understood the best drying methods suitable for the area. The first batch of coffee produced was sampled and got an 83 score on the Scath, which passed as Specialty Coffee.

The coffee was subsequently sold for 550 baht per kilogram, bringing immense joy to the villagers as they had never received such a high price for their produce before. This success further motivated me to enhance my expertise in coffee tasting and quality assessment. Although enrolling in a formal course would cost me hundreds of thousands, I questioned the necessity of a certification. My goal wasn't to boast a certificate, but to genuinely help and support our community. Fortunately, the opportunity to join the Q Project Thailand emerged, marking the onset of my journey to become a Q grader.



Q: อยากให้เชิญเกษตรกรรุ่นใหม่ ๆ เข้ามาร่วม

Q Project Thailand

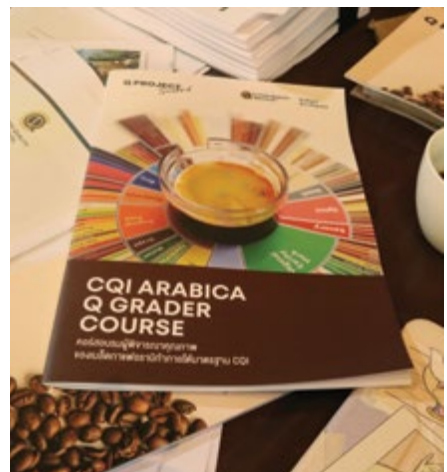
A: ในฐานะผมเป็นเกษตรกรคนหนึ่ง มีโอกาสเข้าร่วมในโครงการนี้ ต้องกราบขอบพระคุณผู้ใหญ่ทั้งหลายที่มองเห็นความลำบากในการพัฒนาของเกษตรกร ซึ่งเกษตรกรส่วนใหญ่ยังขาดองค์ความรู้ความเข้าใจ ขาดเครื่องจักรและเทคโนโลยีช่วยด้านการเกษตร โครงการนี้ได้ให้ปัญญา ให้ระบบและวิธีคิด ที่สากลทั่วโลกใช้อยู่ สามารถเรียนรู้ให้ทันกระแสในโลกของกาแฟ ที่สำคัญเลยโครงการนี้ฟรีทุกอย่างสำหรับเกษตรกร อาหารก็อร่อยมากครับบอกกันตรง ๆ เลยว่าดีมากๆ อยากเรียนเชิญพี่น้องเกษตรกรผู้ผลิตกาแฟมาพัฒนาระดับกาแฟให้มีคุณภาพเป็น Specialty ของประเทศไทยให้มากๆ ขึ้นไปอีกสามัคคีรุ่นที่ 2 มากันเยอะ ๆ นะครับ

กราบขอบพระคุณผู้ใหญ่ที่สนับสนุนให้เกิดโครงการนี้
ทุกๆ ท่านมา ณ ที่นี้ด้วยครับ

Q: Please invite the new generation of coffee farmers to participate in the Q Project Thailand

A: As a coffee farmer myself who had the chance to be part of this project, I am profoundly grateful to all the visionaries who recognized the challenges faced by coffee farmers. Many of us lack the necessary knowledge, understanding, machinery, and technology to develop our farming methods. This project provides global-level expertise, systematic approaches, and modern thinking that helps us to keep up with the trends in the coffee world. Importantly, this project is entirely free for farmers, even providing delicious meals, which, I have to say, are absolutely great. I extend an invitation to my fellow coffee farmers to come and join us. Let's work together to elevate Thai coffee to a specialty grade and increase its quality exponentially. Don't hesitate to apply for the second round - we welcome as many of you as possible.

A big thank you to everyone who supports this project and helps make it a reality.



Q: ความโดดเด่นของกาแฟพิเศษไทยคืออะไร และทำไมทั่วโลกถึงควรได้ลิ้มลองกาแฟไทย?

A: กาแฟพิเศษไทย ในมุมมองผมมันคือวัฒนธรรม การกิน ไม่มีแหล่งไหนแทนซื้อกันได้ครับ กาแฟในโลกนี้ส่วนแตกต่างด้านรสชาติมันเป็นสายพันธุ์เดียวกัน ด้วยคุณลักษณะของดินแร่ธาตุ สภาพอากาศ ความสูงและปัจจัยต่างๆมันกลั่นให้กาแฟมีเอกลักษณ์ เฉพาะถิ่นของมัน ความโดดเด่นของกาแฟไทยคือ 1.ลำบาก เพราะที่ดินปลูกกาแฟเป็นที่ระหว่างเชิงเขาสูง ลำบากทั้งการจัดการ คนงาน ค่าปุ๋ย ค่าแรงที่เพิ่มสูงกว่า และการขนส่งลำเลียงมาสู่โรงงาน 2.แพงกว่าตลาดที่เป็นจริง 3.มีจำนวนน้อยไม่เยอะ

ที่กล่าวมานี้โดดเด่นทั้งนั้นครับ เพราะมันมีแค่ Nano Lot & Micro Lot เฉพาะที่ การเป็นกาแฟพิเศษทั้งหมดแค่ที่ภายในประเทศไทย ในภาพจำความโดดเด่นกาแฟไทยของผม คือ White Floral , Fruity & Berry, Acidity Orange & Lemon ที่มีความ Balance ซึ่งกันเรียกได้ว่ากลมกล่อมหวานเป็นน้ำผลไม้หอมๆ อร่อยมากครับ ด้วยความที่เป็นกาแฟทานง่าย ทานได้ทุกวันนี้คนได้ชิมต้องคิดถึงแน่นอนครับ



Q: What makes Thai specialty coffee stand out? And why should coffee lovers worldwide try Thai coffee?

A: From my perspective, Thai specialty coffee is a manifestation of our unique food culture. No other place can replace it. Coffee around the world varies in taste, even if it is of the same variety, due to different soil mineral characteristics, weather conditions, altitude, and various other factors. These create a unique identity for coffee from each region. The distinctiveness of Thai coffee lies in: (1) The difficulty in cultivation and processing because the coffee is grown in high, steep mountainous areas. This increases the complexity of farm management, labor costs, fertilization costs, and transportation to the factories. (2) It is more expensive than what the actual market dictates due to the factors mentioned above. (3) The limited quantity produced, as most of it is available only in nano lots or micro lots. Therefore, specialty coffee is mostly consumed within Thailand itself. In my memory, the distinctive taste profile of Thai coffee is represented by white floral notes, fruity & berry flavors, with orange & lemon acidity, all balancing each other perfectly. It is well-rounded, sweet like a fruit juice, and incredibly fragrant and delicious. Given its easy-drinking nature and everyday appeal, once people try it, they are sure to remember and crave it. So, coffee lovers worldwide should not miss out on the opportunity to try Thai coffee.

Chat with Lisa Conway

คุณลิซา คอนเวย์

Ms. Lisa Conway

ผู้อำนวยการอาวุโสด้านธุรกิจสัมพันธ์จาก Coffee Quality Institute (CQI)

Senior Director of partnerships from the Coffee Quality Institute



Q: อะไรทำให้กาแฟไทยโดดเด่น?

Lisa: ปัจจัยสู่ความสำเร็จหลักของกาแฟไทยนั้น อยู่ที่ความรักและความทุ่มเทของคนไทย เกษตรกรไทยตั้งใจเรียนรู้และพัฒนาทักษะตลอดเวลา จากข้อมูลของพวกเราที่ Coffee Quality Institute พบว่ามี Q Graders มากกว่า 300 คน ในประเทศไทย ทุกคนทุ่มเทเพื่อการศึกษาและการยกระดับมาตรฐานในอุตสาหกรรมกาแฟ

นอกจากนี้ ประเทศไทยไม่ใช่แค่ผู้ผลิตกาแฟเท่านั้น แต่ยังเป็นผู้บริโภคกาแฟของตนเอง และให้คุณค่าแก่กาแฟคุณภาพสูง ซึ่งไม่ใช่เรื่องปกติในทุกประเทศผู้ผลิตกาแฟ การอบรมของเรามีเป้าหมายในการปรับปรุงคุณภาพกาแฟและสร้างความเชื่อมโยงกับตลาดโลก

Q: What makes Thai coffee stand out?

Lisa: The primary strength of Thai coffee lies in the passion and dedication of the Thai people. They're always eager to expand their knowledge about coffee and continually strive to enhance their skills. From the Coffee Quality Institute perspective, we know that there are that over 300 licensed Q graders in Thailand. These individuals are deeply committed to educating themselves and elevating the standards in the coffee industry.

Moreover, Thailand is not just a producer but also a consumer of its own coffee. The culture here genuinely values and appreciates high-quality coffee, which is not the norm in every coffee producing country. The training we're imparting through the project in Thailand aims improve coffee quality and make market connections.

Q: การสร้างศักยภาพสำหรับเกษตรกรกาแฟท้องถิ่นมีความสำคัญอย่างไร?

Lisa: กาแฟเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีค่าและมูลค่าของมันถูกกำหนดโดยคุณภาพทั้งภายในและภายนอก และมูลค่านี้ถูกกำหนดโดยการทำงานของผู้ผลิตและผู้แปรรูปผลกาแฟ ดังนั้นการสร้างศักยภาพในประเทศไทยจึงต้องดำเนินการอย่างครบวงจร เทคนิคการแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยวใหม่ ๆ สามารถทำให้กาแฟที่มีคุณภาพดีขึ้นและเป็นที่ต้องการของตลาด ดังนั้น ทักษะในการประเมินผลิตภัณฑ์กาแฟและความคุ้นชินในการพูดภาษา “กาแฟคุณภาพ” สามารถช่วยเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทั้งในและต่างประเทศ

Q: ประสบการณ์ของคุณในโครงการ Q Project Thailand เป็นอย่างไร?

Lisa: เราได้ฝึกฝนเกษตรกรกาแฟไทยรุ่นแรกจำนวน 24 คน และได้เชื่อมโยงเกษตรกรเหล่านั้นกับเครือข่ายในงาน Thai Coffee Fest 2023 และดิฉันประทับใจในความมั่นใจและความรู้ของเกษตรกรไทยเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ของตนเอง ดิฉันยังประทับใจในการเชื่อมโยงธุรกิจระหว่างเกษตรกรและธุรกิจกาแฟไทย



ทักษะในการประเมินผลิตภัณฑ์กาแฟและความคุ้นชินในการพูดภาษา “กาแฟคุณภาพ” สามารถช่วยเพิ่มความสามารถในการแข่งขันทั้งในและต่างประเทศ ”



having the ability both to assess the product in the cup and to speak the “common language” of coffee quality will help farmers compete in both domestic and international markets ”

Q: Why is capacity building important for local coffee farmers?

Lisa: Coffee is a valuable product, and its worth is determined by both intrinsic and extrinsic qualities. Moreover, its value is influenced and controlled by the work of coffee producers and processors, so capacity building in Thailand is multi-modal. Adding new post-harvest processing techniques can result in more and better coffees getting to market. And, having the ability both to assess the product in the cup and to speak the “common language” of coffee quality will help farmers compete in both domestic and international markets.

Q: What experiences do you have working with these farmers through the Q Project Thailand?

Lisa: So far, we have trained one cohort of 24 Thai coffee farmers. I was able to get to know several farmers during the 2023 Thai Coffee Fest. During this time, I was impressed by their confidence and knowledge of their product. I was also equally impressed by some of the direct trade connections I saw between Thai Farmers and Thai coffee businesses. I was happy to see that the farmer’s role was appreciated by the specialty sector and their product is held in high esteem.



Q: เราต้องทำการบ้านเพิ่มเติมอย่างไรเพื่อให้ประเทศไทยปรากฏบนแผนที่ห่วงโซ่อุปทานกาแฟโลก?

Lisa: ปัจจุบันจุดยืนของประเทศไทยในแถบกาแฟทั่วโลกนั้นมั่นคงและยังคงเติบโตอย่างต่อเนื่อง นอกจากนี้ยังเป็นที่รับรู้ของชุมชนกาแฟโลกในฐานะแหล่งกำเนิดของกาแฟชนิดพิเศษ นอกจากนี้ วัฒนธรรมกาแฟของไทยยังแข็งแกร่งมาก มีการบริโภคที่สูง มีรสชาติที่สมเหตุสมผลของเมล็ดกาแฟพิเศษสำหรับเกษตรกร และมีการสนับสนุนจากองค์กรต่าง ๆ อย่างเป็นรูปธรรม เช่น สมาคมกาแฟพิเศษของประเทศไทย (SCATH) และสถาบันกาแฟพิเศษของประเทศไทย (SCITH) การร่วมมือกันของชุมชนกาแฟในไทยเหล่านี้จะเป็นปัจจัยสำคัญในการขับเคลื่อนระบบนิเวศกาแฟไทยสู่ห่วงโซ่อุปทานโลกและจะส่งเสริมทำให้เกษตรกรไทยได้รับประโยชน์สูงสุด

Q: อะไรคือเหตุผลที่เกษตรกรควรเข้าร่วมโครงการ Q Project Thailand และเกษตรกรสามารถคาดหวังอะไรจากโครงการนี้?

Lisa: โครงการ Q Project Thailand นำองค์ความรู้ด้านกาแฟที่มีชื่อเสียงระดับโลกของ CQI มาสู่เกษตรกรไทย โดยมีเป้าหมายที่จะฝึกฝนเกษตรกรกาแฟไทยเพื่อพัฒนาทักษะการผลิตกาแฟพิเศษเพื่อเพิ่มมูลค่า นอกจากนี้โครงการยังเชื่อมโยงเกษตรกรสู่เหล่านี้กับตลาดใหม่ ๆ สิ่งที่เกษตรกรจะได้รับคือทักษะที่สามารถนำไปใช้ในฟาร์มของตนเองและในการต่อยอดธุรกิจในตลาดกาแฟไทยและต่างประเทศ

Q: What else needs to be done to place Thailand on the map of the global coffee belt?

Lisa: Thailand's position in the global coffee belt is solid and growing. There is awareness in the global coffee world that Thailand is the origin of some very good coffee. As well, Thai coffee culture is very strong with high consumption, good green bean prices for the farmers, and strong support from organizations like the Specialty Coffee Association of Thailand (SCATH) and Specialty Coffee Institute of Thailand (SCITH), among others. Future sector growth will benefit from a collaborative mindset as well as an enabling environment that principally benefits Thai farmers.

Q: Why should farmers join the Q Project Thailand, and what can they expect from it?

Lisa: Q Project Thailand is bringing CQI's world-renowned coffee education to Thai Farmers. This is a beneficial project which aims to train Thai coffee farmers in best practices to produce valuable specialty coffee and then to connect these producers with new markets. This is a collaborative project and farmers can expect to learn skills that they can put into practice on their farm and in their business negotiations.



Chat with Drew Billups

คุณดรูว์ บิลลิปส์ ผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟพิเศษและผู้ฝึกสอน
Mr. Drew Billups Specialty Coffee Expert and Trainer

บทสัมภาษณ์จากงาน Q Public Forum หัวข้อ “เทรนด์ตลาดกาแฟพิเศษปี 2024: โอกาสหรือความท้าทายของไทย?” เมื่อวันที่ 13 มีนาคม 2567 ร่วมเสวนาโดยคุณ Drew Billups ผู้เชี่ยวชาญด้านกาแฟพิเศษและผู้ฝึกสอน

Conversations from the Q Public Forum titled “2024 Specialty Coffee Market Trends: Opportunity or Challenge for Thailand?” on March 13, 2024, featuring a discussion with Drew Billups, a specialty coffee expert and trainer.



Q: Can you discuss the current trends in specialty coffee and the efforts made by CQI to enhance coffee quality and improve the lives of those involved in its production?

Drew: CQI has been a pivotal force in the coffee industry for as long as I've been part of it, driving significant change and transformation. It's one thing to start an organization with a vision, but it's another to achieve tangible results, and CQI's track record over decades is testament to their mission of enhancing coffee quality and improving the livelihoods of its producers. Their efforts have led to dramatic

Q: อยากให้เล่าถึงแนวโน้มปัจจุบันในการผลิตกาแฟพิเศษและการกิจของ CQI ที่มุ่งพัฒนาคุณภาพของกาแฟและปรับปรุงคุณภาพชีวิตของผู้ที่เกี่ยวข้องในการผลิต?

Drew: CQI เป็นกำลังสำคัญในอุตสาหกรรมกาแฟตั้งแต่ผมเริ่มเป็นส่วนหนึ่งขององค์กร โดยมุ่งขับเคลื่อนการเปลี่ยนแปลงและการพัฒนาอย่างต่อเนื่อง การเริ่มต้นองค์กรด้วยวิสัยทัศน์เป็นเรื่องหนึ่ง แต่การทำให้เกิดผลลัพธ์ที่เป็นรูปธรรมเป็นอีกเรื่องหนึ่งซึ่งยากยิ่งกว่า และการเดินทางของ CQI ตลอดหลายทศวรรษเป็นหลักฐานของการกิจ



ในการเพิ่มคุณภาพกาแฟและปรับปรุงคุณภาพชีวิตของผู้ผลิต ความพยายามของ CQI นำไปสู่การปรับปรุงความโปร่งใสในอุตสาหกรรมอย่างมาก สิ่งที่เคยเป็นฝันกลางวันเมื่อ 20 ปีที่แล้วตอนนี้เป็นเรื่องจริง โดยในอดีตความสามารถในการต่อรองระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายไม่เท่าเทียมกันเนื่องจากขาดการฝึกอบรม ความรู้ การเข้าถึงตลาด และความเชี่ยวชาญในการประเมินคุณภาพของผู้ผลิตกาแฟ โดยเมื่อ CQI ได้เข้ามาแก้ไขปัญหาเหล่านี้โดยส่งเสริมการศึกษาและภาษาสากลในอุตสาหกรรม ซึ่งเป็นประโยชน์ต่อผู้เข้าร่วมทุกฝ่ายโดยทำให้ตลาดมีประสิทธิภาพมากขึ้น วิธีการนี้ไม่เพียงแต่ช่วยให้ผู้ซื้อหาผู้ค้าที่เชื่อถือได้ที่เข้าใจมาตรฐานเรื่องคุณภาพ แต่ยังช่วยให้ผู้ผลิตรู้จักของผลิตภัณฑ์ของตัวเองและกระจายรายได้อย่างเป็นธรรม

Q: การศึกษาและการแบ่งปันข้อมูลได้นำไปสู่ความโปร่งใสในตลาดกาแฟโลกได้อย่างไร และสามารถปรับปรุงคุณภาพชีวิตของผู้คนได้อย่างไร?

Drew: ในฐานะผู้สอนที่ได้รับการรับรองจาก SCA, ผมได้มีโอกาสสอนคอร์สเกี่ยวกับการคั่วกาแฟ, กาแฟพิบ, และทักษะการรับรู้ทางสัมผัส และสำหรับ CQI ผมสอนหลักสูตร Q Processing Generalist และหลักสูตร Q ซึ่งเป็นสิ่งที่ผมรักมากที่สุดเพราะการสอนคอร์สนี้ช่วยให้ผมได้เห็นช่วงเวลา 'aha!' ของนักเรียนซึ่งคือการเข้าใจถึงความแตกต่างของคุณภาพและการสื่อสารเรื่องนั้นออกมา ผมยังได้พัฒนาการศึกษาเกี่ยวกับการผสมผสาน การควบคุมคุณภาพ และการจัดการห้องปฏิบัติการกาแฟ โดยเน้นที่การใช้เทคนิควิทยาศาสตร์การรับรู้ทางสัมผัสในการตัดสินใจและการเก็บรวบรวมข้อมูลเกี่ยวกับกาแฟ วิธีการศึกษาอย่างครอบคลุมนี้ส่งเสริมความเข้าใจลึกซึ้งเกี่ยวกับคุณภาพกาแฟและส่งเสริมความโปร่งใสในอุตสาหกรรม

improvements in industry transparency—what was once a dream 20 years ago is now a reality. Historically, power dynamics favored buyers, leaving sellers at a disadvantage due to a lack of training, knowledge, market access, and cupping expertise. CQI addressed these issues by advocating for education and a common language within the industry, benefiting all stakeholders by making the market more efficient. This approach not only helps buyers find trusted partners who understand their quality expectations but also empowers producers by recognizing the value of their product, ensuring a fairer distribution of profits. The key to this transformation is education, and CQI's successful model over more than two decades is a clear proof of its effectiveness.

Q: How has education and information sharing led to transparency in the global coffee market, and how can it improve the quality of life for people?

Drew: As an instructor with the SCA, I've focused on roasting, green coffee, and sensory skills education, and for CQI, I teach the Q Processing Generalist and the Q Course. The Q Course, my first love, allows me to witness students' 'aha' moments—understanding quality differences and articulating them. I've also developed education on blending, quality control, and running a coffee lab, emphasizing the application of sensory science techniques in decision-making and data gathering about coffee. This comprehensive approach to education fosters a deeper understanding of coffee quality and promotes industry transparency.

Q: ช่วยเล่าถึงประสบการณ์การทำงานร่วมกับเกษตรกรในนิการากัวและยูกันดา ว่าวิธีการเหล่านี้ได้มีส่วนช่วยปรับปรุงชีวิตและคุณภาพของกาแฟได้อย่างไร?

Drew: แม้วิธีการจะแตกต่างกันไปตามสถานที่ แต่หัวข้อหลักเกี่ยวกับพลวัตระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายและการศึกษายังคงอยู่ งานของผมในนิการากัวและยูกันดาได้เน้นย้ำถึงความสำคัญของความสัมพันธ์โดยตรงระหว่างผู้ซื้อและผู้ขาย ซึ่งส่งเสริมมุมมองของกาแฟพิเศษว่าเป็นสิ่งที่ไม่ซ้ำใครและไม่สามารถแทนที่ได้ การศึกษามิบบกบาทสำคัญในการยกระดับขีดความสามารถของผู้ผลิตกาแฟด้วยความรู้เพื่อตอบสนองความต้องการของตลาดและสร้างรสชาติที่โดดเด่น โมเดลนี้ที่เน้นทั้งความสัมพันธ์และการศึกษาได้แสดงให้เห็นถึงความมีประสิทธิภาพและผมเชื่อว่าสามารถปรับใช้กับบริบทอื่น ๆ รวมถึงในประเทศไทยได้ โดยมีกุญแจสำคัญคือการสร้างความเข้าใจในตลาดและสร้างตัวตนของแบรนด์ที่ชัดเจน

Q: คุณคิดว่าโมเดลที่ประสบความสำเร็จจากนิการากัวและยูกันดาสามารถนำไปปรับใช้ในประเทศอื่นได้หรือไม่?

Drew: แน่นอนว่าโมเดลนี้สามารถปรับใช้ได้หากมีทิศทางและแรงผลักดันที่ถูกต้อง ตัวแปรสำคัญคือการฝึกอบรมเพื่อเพิ่มความตระหนักและความเข้าใจเกี่ยวกับคุณภาพของกาแฟควบคู่ไปกับการสร้างการรับรู้ของแบรนด์ในหมู่ผู้บริโภคนานาชาติ โดยเฉพาะแหล่งกำเนิดกาแฟที่มีเอกลักษณ์เฉพาะตัวอย่างประเทศไทย การแข่งขันกับผู้ผลิตขนาดใหญ่จะเอาชนะเรื่องปริมาณนั้นแทบจะเป็นไปไม่ได้ ดังนั้นสิ่งที่ควรทำคือสร้างความแตกต่างผ่านการชูเอกลักษณ์ นอกจากนี้ การสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้ซื้อและผู้ขายเป็นสิ่งสำคัญ โดยควรมุ่งเน้นการสร้างเรื่องราวที่มอบประสบการณ์พิเศษแก่ผู้บริโภค ดึงดูดผู้บริโภคให้ซื้อผลิตภัณฑ์และประสบการณ์ที่พวกเขาไม่สามารถหาได้จากที่อื่นได้

Q: Could you share your experience working with farmers in Nicaragua and Uganda, highlighting how these efforts improved their lives and coffee quality?

Drew: The approach varies by location, yet central themes of relational dynamics and education persist. My work in Nicaragua and Uganda emphasized the importance of direct relationships between buyers and sellers, fostering a non-commodity perspective on specialty coffee as unique and irreplaceable. Central to this has been the role of education, empowering coffee producers with the knowledge to meet market demands and create distinctive flavors. This model, focused on relationships and education, has proven effective and, I believe, is adaptable to other contexts, including Thailand, by enhancing market understanding and creating distinct brand identities.

Q: Do you believe this successful model from Nicaragua and Uganda can be replicated in other countries?

Drew: Absolutely, the model is replicable with the right direction and momentum. It involves training to elevate awareness and understanding of quality coffee, as well as building brand recognition in the consuming world for distinct coffee origins like Thailand. Competing with large producers on volume isn't feasible; the differentiation lies in uniqueness. Establishing direct connections between buyers and sellers is crucial. The goal is to produce coffee that offers a special, irreplaceable experience, attracting consumers to unique offerings they can't find elsewhere.

Q: คุณคิดว่าแนวโน้มตลาดกาแฟพิเศษระดับโลก มีความแตกต่างจากอดีตและมีการคาดการณ์สำหรับอนาคตอย่างไร?

Drew: อุตสาหกรรมกาแฟกำลังประสบกับการเปลี่ยนแปลงสำคัญในอนาคตอันใกล้ โดยเฉพาะการเปลี่ยนไปใช้วิธีการทางวิทยาศาสตร์ ในอดีตการผลิตกาแฟมักจะทำตามวิธีการที่สืบทอดมา โดยไม่มีการตั้งคำถาม แต่ในปัจจุบันมีการยอมรับบทบาทของวิทยาศาสตร์ในการปรับปรุงเทคนิคการผลิต การเกษตรกาแฟ และการควบคุมคุณภาพมากขึ้น การประยุกต์ใช้แนวทางที่ได้รับการพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์นี้จะมีบทบาทสำคัญในการกำหนดอนาคตของอุตสาหกรรมกาแฟพิเศษ

อีกหนึ่งแนวโน้มคือการรับรู้คุณค่าของผู้ผลิตเพิ่มมากขึ้น ทำให้อุตสาหกรรมมีความมั่นใจที่ผู้ผลิตมากขึ้น ผู้ผลิตกำลังเป็นที่รู้จักและมีความเข้าใจในผลิตภัณฑ์ของตนมากขึ้น โดยนอกจากนี้ยังเข้าใจความต้องการของตลาดโดยไม่ต้องพึ่งพาผู้ซื้อ การเปลี่ยนแปลงนี้เสริมสร้างบทบาทของเกษตรกรในอุตสาหกรรม

นอกจากนี้ แนวโน้มล่าสุดยังแสดงถึงความนิยมของเครื่องดื่มผสม ซึ่งอาจลดบทบาทของตัวตนเกษตรกรและที่มาของกาแฟได้ ซึ่งอาจเพิ่มความท้าทายต่อผู้คั่วกาแฟและเป็นความท้าทายของแนวโน้มที่เน้นเรื่องราวของผู้ผลิต ดังนั้นผู้ผลิตจะต้องปรับตัวผ่านการเล่าเรื่องและนำเสนอสินค้าที่ไม่เหมือนใครในภูมิภาคที่มีการแข่งขันนี้

ประเด็นสิ่งแวดล้อมเป็นอีกหนึ่งเรื่องสำคัญ ซึ่งเป็นประเด็นที่ขยายไปเกินกว่าประเด็นเดิม ๆ เช่น การรับรองอินทรีย์ แต่ในปัจจุบันก้าวหน้าไปถึงวิธีการทำการเกษตรที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม เช่น การเกษตรฟื้นฟูและการจับคาร์บอน ซึ่งไม่เพียงแต่มีประโยชน์ต่อโลกเท่านั้น แต่ยังเพิ่มเรื่องราวที่ผู้ผลิตสามารถนำเสนอกับผู้บริโภคได้ เพิ่มเรื่องราวและความน่าดึงดูดของกาแฟมากขึ้น

Q: Can you share insights on the global specialty coffee market trends, differences from the past, and your predictions for the future?

Drew: Looking ahead the coffee industry is experiencing pivotal shifts, particularly towards a scientific approach. Traditionally, coffee production followed inherited methods without question. Now, there's a growing recognition of science's role in improving processing techniques, coffee agronomy, and quality control. This emphasis on learning and applying scientifically proven best practices is set to shape the future significantly.

Another trend is the increasing acknowledgment of the producer's value, making the industry more producer-centric. Producers are becoming more knowledgeable and savvy, understanding market demands without reliance on buyers. This shift empowers them, enhancing their role within the industry.

However, recent trends also show a move towards blends and mixed beverages, potentially obscuring the producer's identity. This could shift some power back to the roasters, challenging the producer-centric progress made. It's crucial for producers to differentiate themselves through storytelling and unique offerings in this competitive landscape.

Environmental considerations are becoming paramount, extending beyond organic certification to include practices like regenerative agriculture and carbon sequestration. These are not only beneficial for the planet but also add to the narrative that producers can share with consumers, enriching the coffee's story and appeal.



นอกจากนี้ ยังมีแนวโน้มการเปิดตลาดที่เอียงไปทางอนุรักษ์นิยมมากขึ้นในตลาดอเมริกาเหนือ ซึ่งได้รับอิทธิพลจากการระบาดของโรค โควิด-19 และความไม่แน่นอนทางเศรษฐกิจ ความแปรปรวนนี้เป็นสิ่งที่ผู้ผลิตต้องตระหนัก เนื่องจากอาจส่งผลต่อความสามารถในการเข้าถึงตลาด และการส่งออก

Q: ตลอดหลายปีที่ผ่านมา คุณสังเกตเห็นการเปลี่ยนแปลงรสนิยมของผู้บริโภคเกี่ยวกับวิธีการบริโภคกาแฟหรือไม่?

Drew: แน่นอนครับ ผมสังเกตเห็นการพัฒนาที่สำคัญในรสนิยมของผู้บริโภคและการศึกษารวมถึงการเข้าถึงข้อมูลของผู้บริโภค มีบทบาทสำคัญในการเปลี่ยนแปลงนี้ อย่างไรก็ตามเราต้องระมัดระวังในการใช้ประโยชน์จากแนวโน้มนี้เพื่อหลีกเลี่ยงการขายที่ดูเหมือนเป็นการสั่งสอนหรือทำตัวเหนือกว่าผู้บริโภค ซึ่งอาจทำให้ผู้บริโภครู้สึกถูกด้อยค่าโดยการขายผ่านการให้ความรู้ที่สร้างความสนุกสนานและกระตุ้นความอยากรู้อยากเห็นทางเลือกที่น่าสนใจ โดยแนวโน้มการมีฐานผู้บริโภคที่มีการศึกษาเรื่องกาแฟมากขึ้นเป็นสิ่งที่เห็นได้ชัดในช่วงปีที่ผ่านมา เนื่องจากแบรนด์กาแฟหลักในสหรัฐอเมริกาปัจจุบันต่างก็มุ่งเน้นที่จะคว้าส่วนแบ่งตลาดกาแฟพิเศษและเล็งเห็นถึงศักยภาพการเติบโตและความต้องการของผู้บริโภคที่มีต่อกาแฟคุณภาพสูง อย่างไรก็ตามอุตสาหกรรมกาแฟพิเศษยังมีการถกเถียงมากมายที่ต้องทำเพื่อเผยแพร่ความรู้เกี่ยวกับกาแฟอย่างกว้างขวางต่อไป

Amidst these changes, there's a noticeable trend towards conservatism in the North American market, influenced by the recent COVID-19 pandemic and economic uncertainties. This caution is something producers need to be mindful of, as it may affect the market's openness to new practices and offerings.

Q: Over the years, have you noticed a change in consumer preferences regarding how they consume coffee?

Drew: Absolutely, I've observed a significant evolution in consumer preferences. Education plays a crucial role in this shift, but it must be approached carefully to avoid seeming preachy or snobby, which could alienate consumers. Instead, educating in a way that is enjoyable and raises curiosity is key. The trend towards a more educated consumer base is evident, as even mainstream coffee brands in the U.S. now aim to capture a piece of the specialty market, recognizing its growth potential and consumers' demand for higher quality coffee. Yet, there's still much work to be done to disseminate coffee knowledge widely.

Q: Reflecting on your experiences with Thai coffee, how would you compare the industry from your first visit to Thailand 20 years ago to now?

Drew: The transformation in Thai coffee production is profound. Initially, Thai coffee was relatively unknown in North American markets and lacked distinctiveness due to processing methods that resulted in bland flavors. Now, the situation is drastically different. Thai coffee has developed an intense, amazing flavor profile, with a nuanced understanding of processing methods to enhance taste. I consider Thailand

Q: เมื่อมองย้อนกลับไปถึงประสบการณ์ของคุณกับกาแฟไทย คุณจะเปรียบเทียบอุตสาหกรรมนี้จากมาราไทยครั้งแรกเมื่อ 20 ปีที่แล้วกับอุตสาหกรรมในปัจจุบันได้อย่างไร?

Drew: การเปลี่ยนแปลงในการผลิตกาแฟไทยนั้นลึกซึ้งอย่างมาก ในช่วงแรก กาแฟไทยไม่เป็นที่รู้จักในตลาดอเมริกาเหนือและขาดความโดดเด่นเนื่องจากกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวที่ทำให้รสชาติจืดชืดซึ่งมีพัฒนาการเปลี่ยนแปลงไปอย่างมาก ปัจจุบันกาแฟไทยได้พัฒนารสชาติที่เข้มข้นและน่าทึ่งแสดงให้เห็นถึงความเข้าใจอย่างละเอียดในการใช้กระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวเพื่อเพิ่มรสชาติ ผมเชื่อว่าประเทศไทยเป็นหนึ่งในความลับที่ดีที่สุดของโลกในการผลิตกาแฟ เพราะมีคุณภาพที่ยอดเยี่ยมและศักยภาพที่โดดเด่นแม้จะมีการเจาะตลาดในสหรัฐอเมริกาไม่ได้มากนัก ตรงกันข้ามกับประเทศผู้ส่งออกกาแฟอื่นๆที่ต้องดิ้นรนเพื่อสร้างวัฒนธรรมกาแฟในท้องถิ่น ซึ่งวัฒนธรรมกาแฟที่มีชีวิตชีวาของไทยทำให้มีฐานที่มั่นคงในการพัฒนาเพื่อสร้างจุดยืนของกาแฟไทยในตลาดระหว่างประเทศ ความแตกต่างนี้เน้นย้ำถึงการก้าวกระโดดของประเทศไทยในอุตสาหกรรมกาแฟไทย ซึ่งเป็นแนวทางที่ดีในการพัฒนาที่มีรสชาติและคุณภาพเฉพาะตัวที่ได้รับการยอมรับในระดับโลก

Q: คุณคิดว่าอะไรคือจุดแข็งและจุดอ่อนของกาแฟพิเศษไทย และควรพัฒนาจุดใดเพื่อให้ประเทศไทยเป็นต้นกำเนิดกาแฟพิเศษที่เป็นที่รู้จักทั่วโลก?

Drew: จุดแข็งของกาแฟพิเศษไทยมีหลายปัจจัยรวมถึงสภาพอากาศและดินซึ่งเหมาะสมกับการปลูกกาแฟ ผู้ผลิตกาแฟที่มีทักษะและเป็นกลุ่มวัยรุ่นรวมถึงโครงสร้างพื้นฐานที่ยอดเยี่ยม จ้อโดดเด่นคือเกษตรกรวัยหนุ่มสาวในการผลิตกาแฟไทยนั้นต่างจากสถิติของผู้ผลิตในประเทศที่มีการผลิตกาแฟแบบดั้งเดิมที่มีมักเป็นกลุ่มสูงอายุ ทำให้ประเทศไทยเป็นต้นกำเนิดของกาแฟที่มีพลวัตและนวัตกรรม นอกจากนี้ความใหม่ของกาแฟไทยในตลาดสหรัฐอเมริกาและภาพลักษณ์เชิงบวกของประเทศไทยนั้นเป็นข้อได้เปรียบที่ไม่เหมือนใคร อย่างไรก็ตาม ความท้าทายเช่นความจำเป็นในการ

to be one of the world's best-kept secrets in coffee production, boasting exceptional quality and potential despite limited market penetration in the United States. Unlike many other coffee-exporting nations that had to struggle to build a local coffee culture, Thailand's already vibrant coffee culture gives it a unique and substantial foundation as it works to establish its coffee in the international market. This distinctiveness underscores Thailand's exceptional journey in the coffee industry, marking its evolution with a unique flavor and quality that is now recognized globally.

Q: Considering the strengths and weaknesses of Thai specialty coffee, what steps should be taken to establish Thailand as a world-renowned specialty coffee origin?

A: Thailand's strengths in specialty coffee include its suitable climate and terroir, a skilled and young workforce of coffee producers, and excellent infrastructure. The youthful energy in coffee production contrasts with the aging producer demographics in traditional coffee countries, presenting Thailand as a dynamic and innovative coffee origin. Additionally, the relative novelty of Thai coffee in the U.S. market and positive perceptions of Thailand offer a unique advantage. However, challenges such as the need for efficiency in production practices, the high tariff on imported coffee creating a market bubble, and the necessity to focus on a distinctly Thai character in coffee production must be addressed. Embracing science-informed methods and focusing on distinctive processing techniques and varietal management are crucial for Thailand to compete globally and enhance its specialty coffee's distinctiveness.

เพิ่มประสิทธิภาพในการปฏิบัติการผลิต กาแฟนำเข้า ที่สูง และความจำเป็นในพัฒนาลักษณะเด่นกาแฟ ไทยควรได้รับการแก้ไขผ่านการนำหลักวิทยาศาสตร์ และพัฒนาเทคนิคการผลิตที่มีเอกลักษณ์รวมถึง การจัดการพันธุ์ต่างๆ เพื่อเพิ่มเอกลักษณ์ของกาแฟ พิเศษของตน

Q: คุณคิดอย่างไรเกี่ยวกับค่าใช้จ่ายของ โปรแกรมการปรับปรุงคุณภาพสำหรับเกษตรกร ผู้ปลูกกาแฟ และแนวทางในการปรับปรุง ประสิทธิภาพในการผลิตกาแฟของเกษตรกร?

Drew: CQI มุ่งมั่นที่จะพัฒนาขีดความสามารถของผู้ผลิตผ่านการศึกษา เพื่อปรับปรุงคุณภาพของกาแฟและชีวิตของผู้ผลิต แม้ว่าจะมีต้นทุนที่เกี่ยวข้องในการเข้าเรียนโปรแกรมเหล่านี้ แต่การทำงานร่วมกับภาคเอกชนและรัฐบาลได้ช่วยเติมช่องว่างเหล่านี้ โดย CQI กำลังสำรวจวิธีใหม่ๆ เพื่อทำให้ การศึกษาสามารถเข้าถึงในวงกว้างได้มากขึ้น รวมถึงการใช้แพลตฟอร์มออนไลน์และการจัดหน่วย การเรียนรู้ที่สั้นลง เพื่อจัดการกับต้นทุนที่สูงของ หลักสูตร เช่น Q Course ในด้านความมีประสิทธิภาพ การมุ่งพัฒนาความความสม่ำเสมอในกระบวนการ หลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพทางพันธุกรรมของ พันธุ์พืชเป็นสิ่งสำคัญ ผู้ผลิตควรรับรองพันธุ์พืช ที่เป็นของแท้และนำเอาวิธีการเกษตรที่มีพื้นฐาน ทางวิทยาศาสตร์มาใช้เพื่อลดต้นทุนและเพิ่ม ความสามารถในการแข่งขัน

Q: เกษตรกรหนุ่มสาวและความกระตือรือร้น ของผู้ผลิตกาแฟไทยเสริมสร้างอุตสาหกรรม กาแฟพิเศษของประเทศได้อย่างไร และมี จุดอ่อนที่ยังต้องปรับปรุงด้านใดบ้าง?

Drew: การมีส่วนร่วมของผู้ผลิตที่มีการศึกษา อายุน้อย และมีความหลงใหลเป็นจุดแข็งที่สำคัญ สำหรับอุตสาหกรรมกาแฟพิเศษของไทย การผลิต กาแฟแบบสมัยใหม่โดยผสมผสานระหว่างประเพณี และนวัตกรรม เป็นสิ่งที่ทำให้ไทยโดดเด่นเป็นประเทศ ที่ผลิตกาแฟที่มีพลวัต อย่างไรก็ตามยังมีพื้นที่ สำหรับการเติบโตในการผลิตเพื่อตอบสนองต่อ ความต้องการกาแฟที่เพิ่มขึ้นทั่วโลก การเพิ่ม

Q: What are your thoughts on the accessibility and cost of quality improvement programs for coffee farmers, and how can efficiency be improved in coffee production?

Drew: CQI has been committed to empowering producers through education, aiming to improve coffee quality and producers' lives. Despite the inherent costs of delivering such programs, partnerships with the private sector and governments have helped bridge accessibility gaps. CQI is exploring innovative ways to make education more accessible, including online platforms and bite-sized learning modules, to address the high costs of comprehensive courses like the Q Course. Regarding efficiency, focusing on both the processing consistency and the genetic quality of plant varieties is vital. Producers should ensure the authenticity of varieties and adopt efficient, science-based agronomic practices to reduce costs and enhance competitiveness.

Q: How does the youth and enthusiasm of Thai coffee producers strengthen the country's specialty coffee industry, and what areas of improvement exist for Thai specialty coffee?

Drew: The involvement of young, educated, and passionate producers is a significant strength for the Thai specialty coffee industry. Their modern approach to coffee farming, combining tradition with innovation, sets Thailand apart as a dynamic coffee-producing country. However, there's room for growth in production to meet the increasing global demand for coffee. Enhancing productivity efficiently and sustainably among these well-informed producers can support Thailand's emergence as an influential player in the specialty coffee export market.

ผลผลิตอย่างมีประสิทธิภาพและยั่งยืนระหว่างผู้ผลิตที่มีความรู้ดีจะช่วยให้ไทยเป็นผู้เล่นที่มีอิทธิพลในตลาดการส่งออกกาแฟพิเศษ

Q: คุณคิดอย่างไรกับศักยภาพในการขยายการผลิตกาแฟโรบัสตาคุณภาพสูงในประเทศไทยและแนวโน้มทั่วโลก?

Drew: ผมคิดว่าการขยายการผลิตกาแฟโรบัสตาคควรเป็นไปด้วยความระมัดระวังเนื่องจากการยอมรับในตลาดโลกยังอยู่ในระยะเริ่มต้น แม้จะมีความสนใจและความตื่นตัวที่เพิ่มขึ้นของกาแฟโรบัสตาคุณภาพสูง การรับรู้ของผู้บริโภคของกาแฟอาราบิกาก็มีอิทธิพลเหนือตลาดอย่างยาวนานต้องการการศึกษาอย่างค่อยเป็นค่อยไป สำหรับผู้ผลิตกาแฟโรบัสต่า การโฟกัสที่วิธีการผลิตพิเศษเพื่อสร้างความแตกต่างของผลิตภัณฑ์อาจสร้างช่องทางในตลาดกาแฟพิเศษได้ นับเป็นเวลาที่น่าสนใจสำหรับผู้ผลิตที่มีนวัตกรรมในการคว้าโอกาสการเติบโตของตลาดกาแฟโรบัสตา อย่างไรก็ตามควรเป็นไปด้วยความระมัดระวัง

Q: คุณคิดว่าโครงการ Q Project Thailand สามารถสร้างและขยายผลกระทบเชิงบวกได้อย่างไร?

Drew: โครงการ Q Project Thailand มีบทบาทสำคัญผ่านรูปแบบการรวมกลุ่มของผู้ผลิตที่เน้นทั้งกาแฟอาราบิก้าและกาแฟโรบัสตา โดยการสร้างขีดความสามารถและพัฒนาทักษะในกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวและคุณภาพนั้นเป็นปัจจัยสำคัญ การศึกษาเกี่ยวกับคุณภาพและการทดสอบช่วยให้ผู้ผลิตเห็นผลจากการเปลี่ยนแปลงของกระบวนการได้ทันที กลไกนี้มีความสำคัญอย่างยิ่งในการเสริมสร้างศักยภาพของเกษตรกร ช่วยให้พวกเขาสามารถกำหนดทิศทางของผลิตภัณฑ์ได้ทั้งในประเทศและระดับนานาชาติ การขยายผลกระทบต้องใช้ความอดทนเนื่องจากกาแฟมีวงจรการเก็บเกี่ยวประจำปี เกษตรกรที่ผ่านการอบรมและพัฒนาองค์ความรู้และประสบความสำเร็จจะเป็นแรงบันดาลใจให้กับผู้อื่น สร้างแรงบันดาลใจและทำให้โครงการสามารถดำเนินต่อไปได้ด้วยตัวเองต่อไป

Q: Regarding the potential expansion of fine Robusta production in Thailand and its global trend, what is your advice?

Drew: A cautious approach to expanding fine Robusta production is advisable due to its nascent acceptance in the global market. Although there is growing interest and excitement around high-quality Robusta, consumer perceptions shaped by long-standing preferences for Arabica need gradual re-education. For producers with existing Robusta crops, focusing on specialty processing methods to differentiate their product could carve out a niche in the specialty coffee market. It's a promising time for innovative producers to explore fine Robusta's potential cautiously.

Q: As implementers of the Q Project Thailand, we are results-oriented and aim for quick benefits to groups of people. Could you share your suggestions on how to argue about and scale up the impact of the Q Project Thailand?

Drew: The Q Project Thailand plays a crucial role, particularly through its cohort model that brings small groups of producers together, focusing on both Arabica and Robusta. This empowerment through knowledge and skills in processing and quality is invaluable. Quality and tasting education are intertwined, allowing producers to immediately see the results of processing changes. This direct feedback mechanism is critical for empowering farmers, enabling them to take control of their destinies both domestically and internationally. Scaling the impact involves patience, as coffee has a yearly harvest cycle. Early adopters who apply these techniques successfully will inspire others, creating momentum and making the project self-sustaining.

Chat with Johan Kwe

คุณจอห์น ควี
Mr. Johan Kwe

ผู้เชี่ยวชาญด้านกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวและผู้สอนที่ได้รับการรับรองจาก CQI
Expert in Post-Harvest Processes and Q Instructor



Q: From your extensive experience, what are the most significant innovations in post-harvest processing you've seen that have the potential to elevate Thai coffee quality?

Johan: The Thai coffee industry stands out for its exceptional coffees, and the role of post-harvest processing in unlocking their full flavor potential cannot be overstated. Some of the most impactful innovations I've seen include:

Q: จากประสบการณ์ของคุณ อะไรคือนวัตกรรมในกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวที่สำคัญที่สุดที่มีศักยภาพในการยกระดับคุณภาพของกาแฟไทย?

Johan: อุตสาหกรรมกาแฟของไทยโดดเด่นด้วยคุณภาพกาแฟที่ยอดเยี่ยมโดยไม่สามารถมองข้ามบทบาทของกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยวซึ่งเป็นส่วนหนึ่งในการเพิ่มศักยภาพของรสชาติได้ นวัตกรรมที่มีศักยภาพมากที่สุดที่ผมคิดว่าจะเป็นประโยชน์คือ:

- การใช้เทคนิคการหมักควบคุม โดยใช้ยีสต์หรือเชื้อแบคทีเรียบางชนิด เพื่อเสริมสร้างรสชาติและโปรไฟล์กลิ่นตามต้องการ
- ระบบการอบแห้งแบบกลไกที่มีการควบคุมอุณหภูมิและความชื้นอย่างแม่นยำ ซึ่งจะสามารถรับประกันการอบแห้งที่สม่ำเสมอและเมล็ดที่มีคุณภาพสูงขึ้น
- การใช้เทคโนโลยีการคัดเลือกโดยอาศัยปัญญาประดิษฐ์เพื่อรับประกันความเป็นเอกภาพของโปรไฟล์กาแฟที่มากขึ้นและอาจเพิ่มมูลค่าให้กับเมล็ดกาแฟอีกด้วย

- Controlled fermentation techniques, using specific yeasts or bacteria strains, can enhance desirable flavors and aroma profiles.
- Mechanized drying systems with precise temperature and humidity control can ensure consistent drying and higher quality beans.
- Utilizing AI sorting technology to ensure greater uniformity for a more consistent cup profile and potentially higher value for the beans.



- การมุ่งสู่ความยั่งยืน โดยการนำระบบการจัดการน้ำเสียที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อมมาใช้ จะช่วยเสริมสร้างชื่อเสียงของกาแฟไทยในระยะยาว
- การฝึกอบรมและการศึกษาเกี่ยวกับเทคนิคใหม่ๆ เพื่อให้เกษตรกรสามารถปรับปรุงคุณภาพกาแฟและเพิ่มรายได้

- Focus on Sustainability by implementing eco-friendly wastewater management will enhance Thailand's coffee's reputation.
- Producer Training and Education on these new techniques to empowers them to improve quality and potentially increase their income.

Q: อุปสรรคของผู้ผลิตกาแฟ ไทยเมื่อนำเทคนิคการแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยวใหม่ๆ มาใช้คืออะไร และจะสามารถก้าวข้ามอุปสรรคดังกล่าวได้อย่างไร?

Q: What are the primary challenges Thai coffee producers face when adopting new post-harvest processing techniques, and how can these be overcome?

Johan: อุปสรรคที่สำคัญหนึ่งคือการขาดความรู้และการฝึกอบรม ผู้ผลิตรายย่อยหลายคนไม่มีความเชี่ยวชาญในเทคนิคการแปรรูปขั้นสูง การแก้ปัญหาสามารถทำได้ผ่านการถ่ายทอดความรู้ อย่างมีระบบ เช่น การจัดเวิร์กช็อปและโปรแกรมการศึกษาที่เป้าหมายชัดเจน อีกหนึ่งอุปสรรคคือความต้องการด้านโครงสร้างพื้นฐานและการลงทุน การที่เทคโนโลยีต่างๆ มีต้นทุนสูงอาจทำให้ผู้ผลิตขนาดเล็กไม่สามารถนำเทคโนโลยีใหม่มาใช้ได้ การสนับสนุนทางการเงินและการสร้างสิ่งอำนวยความสะดวกส่วนกลางจะเป็นทางออกที่ทำให้เทคโนโลยีเหล่านี้เข้าถึงได้ง่ายขึ้น

Johan: One significant hurdle is the lack of knowledge and training. Many smallholder producers are not well-versed in advanced processing techniques. Addressing this requires offering targeted workshops and educational programs. Another challenge involves the need for infrastructure and investment. High costs can deter small producers from adopting new technologies. Solutions include financial support and the creation of shared processing facilities to make these technologies more accessible.

นอกจากนี้ ผู้ผลิตอาจมีความกังวลเกี่ยวกับความเสี่ยงและความไม่แน่นอนที่เกี่ยวข้องกับวิธีการใหม่ๆ โดยเพื่อลดความกังวลเหล่านี้ เกษตรกรควรได้ทดลองใช้วิธีใหม่ในระดับเล็กก่อนการนำไปใช้อย่างเต็มรูปแบบ พร้อมกับการให้แรงจูงใจเช่น การรับประกันราคาที่สูงสำหรับผลผลิตคุณภาพสูง การแบ่งปันเรื่องราวความสำเร็จสามารถกระตุ้นให้ผู้ผลิตที่ลังเลมีกำลังใจเพิ่มขึ้น

Producers may also be wary of the risks and uncertainties associated with new methods. To mitigate these concerns, opportunities for trial runs on a smaller scale can be provided, along with incentives like guaranteed premium prices for high-quality outcomes. Sharing success stories can further encourage hesitant producers.

ประเด็นสุดท้ายคือการเข้าถึงตลาดเฉพาะกลุ่มและการเพิ่มความตระหนักรู้ให้แก่ผู้บริโภค โดยในประเด็นนี้ ผู้ผลิตอาจมองว่าเป็นเรื่องยากที่จะหาผู้ซื้อที่ยินดีจ่ายเพิ่มสำหรับรสชาติกาแฟที่ไม่เหมือนใคร โดยการแก้ปัญหานี้ต้องการความพยายามในการสร้างการรับรู้ในกลุ่มผู้บริโภครวมถึงความสำคัญของ

Finally, accessing specialty markets and raising consumer awareness remain challenges. Producers may find it difficult to secure buyers willing to pay extra for unique flavors. Tackling this requires efforts to educate consumers on

ที่มาของกาแฟและกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว เพื่อเป็นการสร้างเรื่องราวและลักษณะเด่นที่มีใน เฉพาะกาแฟพิเศษไทย

Q: จากประสบการณ์การสอนในโครงการ Q Project Thailand คุณมีคำแนะนำอะไรสำหรับผู้ผลิตกาแฟที่ต้องการปรับปรุงกระบวนการหลังการเก็บเกี่ยว?

Johan: กุญแจสำคัญคือการจัดการวิธีการของคุณอย่างรอบคอบ การใช้เทคนิคใหม่ๆ ที่ซับซ้อนโดยไม่มีแผนที่แน่นอนอาจทำให้เกษตรกรหลายท่านรู้สึกท้อแท้และมีความเสี่ยง ผมแนะนำให้เริ่มต้นจากกระบวนการเล็กๆ โดยอาจเป็นส่วนหนึ่งของการปรับปรุง เช่น การควบคุมการหมักที่ดีขึ้น จากนั้น ดำเนินการตรวจสอบคุณภาพโดยการทดลองใช้วิธีการแปรรูปใหม่กับกาแฟพิเศษเล็กๆ พร้อมกับการทำกาแฟควบคุมที่ไม่ได้ใช้เทคโนโลยีใหม่ชุดหนึ่งเพื่อการเปรียบเทียบ ในขั้นตอนนี้ เกษตรกรควรบันทึกทุกอย่างอย่างละเอียด หลังจากที่ทำการศึกษาทดสอบกาแฟทั้งสองชุด เกษตรกรควรประเมินความแตกต่างของรสชาติและคุณภาพโดยรวมว่าวิธีใหม่ตรงกับความต้องการของคุณหรือไม่ หากไม่ ให้ปรับเปลี่ยนกระบวนการและทดลองอีกครั้ง การทำซ้ำนี้ช่วยในการปรับปรุงเพิ่มเติมจนกว่าคุณจะได้ผลลัพธ์ที่ต้องการ โดยเป็นไปอย่างค่อยเป็นค่อยไปและมีการควบคุม

the importance of post-harvest processing and to promote Thai coffee's unique characteristics, thus building a distinctive brand identity that leverages innovative processing techniques.

Q. Based on your experience teaching in the Q Project Thailand, what key piece of advice would you give to coffee producers looking to improve their post-harvest processes?

Johan: The key is to manage your approach carefully. Diving into complex new techniques without a solid plan can be daunting and fraught with risks. I recommend starting small by pinpointing one area of your current process that offers room for improvement, such as better fermentation control. Next, engage in quality assurance practices by testing a new processing method on a small batch of coffee, while also running a control batch for comparison. Document everything meticulously. After cupping both batches, assess the differences in flavor profiles and overall quality. Did the new method meet your expectations? If not, tweak the process and try again. This iterative approach helps in refining methods until you achieve the desired outcome, ensuring a gradual and controlled enhancement of your post-harvest processes.

Q: Looking ahead, what future trends in post-harvest processing do you see as being particularly relevant for the Thai coffee industry?

Johan: One of the most exciting trends is the advancement in precision fermentation techniques. We're moving towards a phase where it's not just about controlled fermentation; it's about using specific yeast or bacteria strains to achieve desired flavor profiles with great



Q: แนวโน้มใดในการแปรรูปหลังการเก็บเกี่ยวที่จะส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมกาแฟไทย?

Johan: หนึ่งในแนวโน้มที่น่าตื่นเต้นที่สุดคือการพัฒนาในเทคนิคการหมักที่แม่นยำ เรากำลังเคลื่อนไปสู่ระยะที่ไม่เพียงแต่การควบคุมการหมัก แต่เป็นการใช้เซ็นเซอร์หรือแบคทีเรียชนิดพิเศษเพื่อให้ได้โปรไฟล์รสชาติที่ต้องการด้วยความแม่นยำสูง อีกหนึ่งด้านที่ผมเห็นการเติบโตอย่างมากคือการบูรณาการเทคโนโลยีในระบบการหลังการเก็บเกี่ยว เช่น การใช้เซ็นเซอร์และเครื่องบันทึกข้อมูลเพื่อการตรวจสอบสภาพการอบแห้งและความคืบหน้าในการหมักแบบเรียลไทม์จะช่วยให้ผู้ผลิตรักษาคุณภาพที่สม่ำเสมอ นอกจากนี้ ปัญญาประดิษฐ์ (AI) สามารถปฏิวัติวิธีการแปรรูปกาแฟโดยการวิเคราะห์ข้อมูลจากเซ็นเซอร์และบันทึกประวัติเพื่อนำมาศึกษาการแปรรูปที่ดีที่สุดสำหรับแต่ละพันธุ์ของเมล็ดกาแฟ

อีกหนึ่งแนวโน้มสำคัญคือความสามารถในการติดตามและความโปร่งใสในห่วงโซ่อุปทาน โดยมีเทคโนโลยีเช่นบล็อกเชนเข้ามาช่วยทำให้การติดตามที่โปร่งใสของกาแฟจากฟาร์มถึงถ้วยกาแฟ รวมถึงรายละเอียดวิธีการแปรรูป นอกจากนี้ การมีส่วนร่วมของผู้บริโภคโดยตรงผ่าน QR code ที่ให้ข้อมูลเชิงลึกเกี่ยวกับเรื่องราวการแปรรูปกาแฟกำลังเป็นที่นิยม สิ่งนี้ไม่เพียงแต่เพิ่มความโปร่งใส แต่ยังช่วยสร้างความเชื่อมโยงที่ลึกซึ้งยิ่งขึ้นระหว่างผู้บริโภคกับศิลปะการผลิตกาแฟ

แนวโน้มสุดท้ายคือความยั่งยืน ซึ่งยังคงเป็นมิติหลักของแนวโน้มในอนาคต การลดขยะและการนำเทคโนโลยีการบำบัดน้ำเสียที่มีประสิทธิภาพมาใช้เป็นสิ่งสำคัญ โดยการรีไซเคิลผลิตภัณฑ์ที่เป็นขยะและลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม อุตสาหกรรมนี้ไม่เพียงแต่เป็นการพัฒนาเพื่อกาแฟที่ดีขึ้น แต่ยังเป็นการพัฒนาเพื่อโลกที่ดีขึ้นด้วย



precision. Another area where I see significant growth is the integration of technology in post-harvest processes. For instance, the use of sensors and data loggers for real-time monitoring of drying conditions and fermentation progress will enable producers to maintain consistent quality. Moreover, artificial intelligence (AI) could revolutionize the way we process coffee by analyzing data from sensors and historical records to recommend the best processing parameters for each bean variety.

Traceability and transparency in the supply chain are becoming increasingly important. Technologies like blockchain could provide a transparent track of the coffee's journey from the farm to the cup, including detailed processing methods. Additionally, engaging consumers directly through QR codes that provide insights into the coffee's processing story is becoming a trend. This not only enhances transparency but also fosters a deeper connection between consumers and the craft of coffee production.

Lastly, sustainability remains a cornerstone of future trends. Minimizing waste and implementing efficient wastewater treatment technologies are critical. By recycling waste products and reducing our environmental footprint, the industry is not just working towards better coffee but also a better planet.

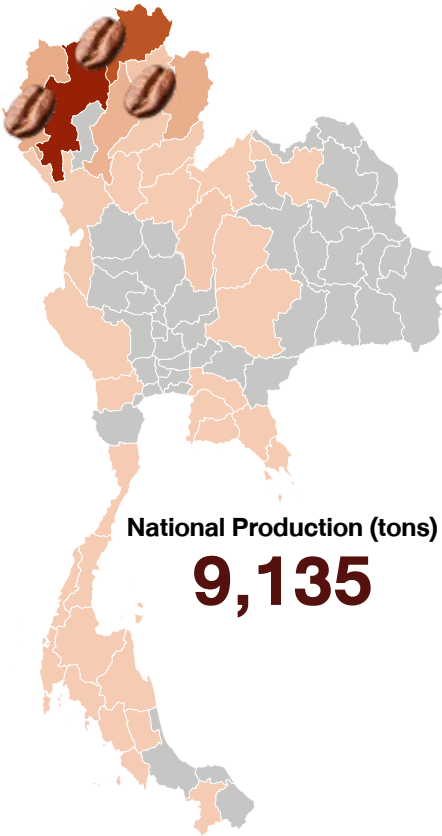




**KEY COFFEE
PRODUCTION AREAS
OF THAILAND**

รู้จักแหล่งปลูกกาแฟในไทย

ARABICA COFFEE PRODUCTION



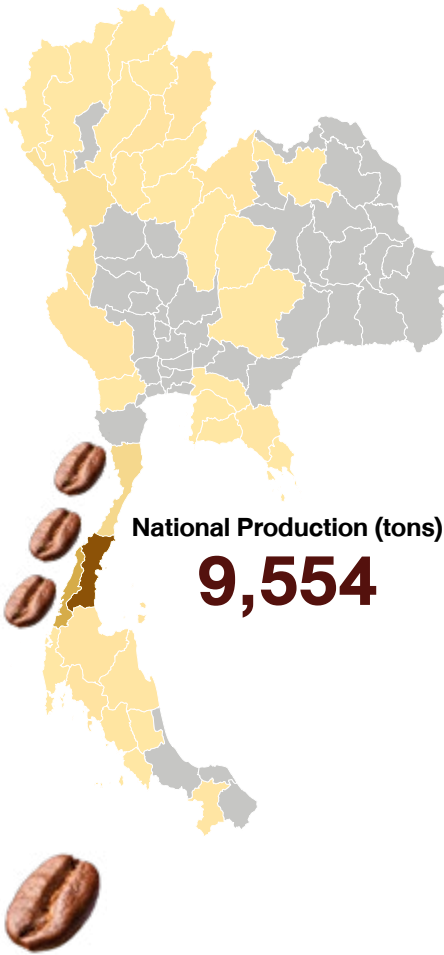
Arabica top 3 Production Areas

- 1st: Chiang Rai (3,790 tons)
- 2nd: Chiang Mai (3,185 tons)
- 3rd: Mae Hong Son (658 tons)

ภาคเหนือของประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตกาแฟอาราบิก้าชั้นนำของไทย โดย 3 จังหวัดที่มีศักยภาพด้านการปลูกสูงสุดคือ จังหวัดเชียงใหม่ เชียงใหม่ และแม่ฮ่องสอน ซึ่งมีกำลังผลิตกาแฟอาราบิก้าถึง 7,633 ตันต่อปี โดยมีหลายปัจจัยที่มีส่วนร่วมในความสำเร็จของการปลูกกาแฟอาราบิก้าในพื้นที่นี้ อย่างแรกคือ ความสูงของพื้นที่ที่ทำให้มีสภาพแวดล้อมที่เหมาะสมด้วยอากาศที่เย็นและดินที่อุดมสมบูรณ์ ส่งผลให้เมล็ดกาแฟเจริญงอกงามและเพิ่มความซับซ้อนของรสชาติ นอกจากนี้ ความมุ่งมั่นและความเชี่ยวชาญของเกษตรกรในพื้นที่ยังเป็นตัวแปรสำคัญในการดูแลพื้นที่ปลูกให้มีประสิทธิภาพ โดยสภาพอากาศของแต่ละจังหวัดและสิ่งแวดล้อมของแต่ละพื้นที่ก็ยังมีส่วนร่วมในความหลากหลายของรสชาติ ทำให้ภาคเหนือของประเทศไทยเป็นที่ปลูกกาแฟพิเศษที่ทำให้ผู้ที่ชื่นชอบกาแฟหลงใหลในมรดกกาแฟอันอุดมสมบูรณ์

Northern Thailand holds the distinction of being a premier region for Arabica coffee production, and its reputation is well-deserved. The provinces of Chiang Rai, Chiang Mai, and Mae Hong Son have emerged as the top three contributors to this thriving coffee industry, boasting an impressive combined capacity of 7,633 tons per year. Several factors contribute to their success in Arabica coffee cultivation. Firstly, the region's high altitude provides an ideal environment with cooler temperatures and fertile soils, promoting the slow maturation of coffee cherries and enhancing flavor complexity. Secondly, the dedication and expertise of local farmers, who have honed their skills and knowledge over generations, have played a pivotal role in producing consistently high-quality beans. Additionally, the unique microclimates and terroir of each province further contribute to the diversity of flavors, making Northern Thailand a treasure trove for specialty coffee enthusiasts.

ROBUSTA COFFEE PRODUCTION



Robusta top 3 Production Areas

1st: Chumporn (5,600 tons)

2nd: Ranong (1,911 tons)

**3rd: Prachuab Kirikhan
(731 tons)**

ภาคใต้ของประเทศไทยได้รับการยอมรับว่าเป็นพื้นที่ที่มีศักยภาพในการผลิตกาแฟโรบัสต้า โดยมีจังหวัดชุมพร ระนอง และประจวบคีรีขันธ์ เป็นสามจังหวัดที่มีกำลังผลิตสูงสุดกว่า 8,242 ตันต่อปี โดยมีหลายปัจจัยที่ส่งผลให้ภาคใต้ก้าวข้ามขีดจำกัดในการปลูกกาแฟโรบัสต้า เช่น สภาพอากาศที่เหมาะสมและการรดน้ำที่เหมาะสมในพื้นที่ ช่วยส่งเสริมให้เกิดเมล็ดกาแฟที่มีคุณภาพสูง นอกจากนี้ สภาพแวดล้อมและสภาพภูมิอากาศที่ไม่เหมือนกันในแต่ละจังหวัดได้เสริมสร้างความหลากหลายของกาแฟที่มีรสชาติที่น่าสนใจ ทำให้ภาคใต้ของประเทศไทยกลายเป็นที่ต้องการของผู้คนที่หลงใหลในกาแฟ

Southern Thailand has earned recognition as a top region for Robusta coffee production, with Chumphon, Ranong, and Prachuap Khiri Khan standing out as the top three provinces in this thriving industry. Together, they contribute to a remarkable production capacity of over 8,242 tons per year. Several factors contribute to Southern Thailand's success in cultivating Robusta coffee. The region benefits from a favorable climate and suitable irrigation, ensuring the production of high-quality coffee beans. The collaboration and dedication of local farmers in coffee cultivation play a crucial role in consistently producing top-notch coffee beans. Moreover, the distinct environments and geographic conditions of each province contribute to the diversity of flavors, making Southern Thailand a sought-after destination for coffee enthusiasts. As the demand for Robusta coffee continues to rise, Southern Thailand remains at the forefront of this industry, producing exceptional and diverse coffee beans in abundant quantities.

OPPORTUNITY TO PROMOTE THAI GEOGRAPHICAL INDICATION – COFFEE PRODUCT



THAILAND COFFEE ECONOMICS

กำลังการผลิตและการบริโภค Production and Consumption

	2017	2018	2019	2020	2021
กำลังการผลิต / Production					
พื้นที่ปลูก (ไร่) Planted Area (Rai)	291,317	298,382	274,246	257,935	268,211
พื้นที่เก็บเกี่ยว (ไร่) Harvested (Area)	262,965	270,605	247,133	224,683	228,555
จำนวนครัวเรือนเกษตรกร Number of Farmer Households	26,225	27,425	28,712	29,639	30,833
ผลผลิตกาแฟในประเทศ (ตัน) Domestic Production (Ton)	26,855	24,687	26,414	22,483	30,000
ผลผลิตกาแฟอาราบิก้า (ตัน) Arabica Production (Ton)	9,281	10,498	8,888	11,205	12,600
ผลผลิตกาแฟโรบัสต้า (ตัน) Robusta Production (Ton)	17,574	14,189	17,526	11,278	17,400
กำลังการบริโภค / Consumption					
อุปสงค์ภายในประเทศ (ตัน) Domestic Demand (Ton)	83,887	90,588	81,592	95,471	86,701

Source: Office of Agricultural Economics (OAE)

การค้ากาแฟ

Trade in Coffee

	มูลค่าในปี 2021 Value in 2021 (ล้านดอลลาร์สหรัฐ / USD Millions)	ปริมาณในปี 2021 Quantity in 2021 (หน่วย: พันตัน / Thousand tons)
กาแฟ / Coffee (HS 090111, 090112, 090121, 090122 and 090190)		
ส่งออกสู่ตลาดโลก / Global Exports	36,299	7,996
นำเข้าจากตลาดโลก / Global Imports	36,515	8,841
อันดับห้าประเทศส่งออกกาแฟ ที่สูงสุดในระดับโลก Top Five Global Exporters	Brazil, Switzerland, Germany, Colombia and Viet Nam (ประเทศไทยอยู่อันดับที่ 88 Thailand: 88th)	Brazil, Viet Nam, Colombia, Germany and Honduras (ประเทศไทยอยู่อันดับที่ 97) Thailand: 97th)
อันดับห้าประเทศนำเข้ากาแฟ ที่สูงสุดในระดับโลก Top Five Global Importers	USA, Germany, France, Italy and Japan (ประเทศไทยอยู่อันดับที่ 35 Thailand: 35th)	USA, Germany, Italy, Japan and France (ประเทศไทยอยู่อันดับที่ 26 Thailand: 26th)
มูลค่าการส่งออกของไทย Thailand Exports	4	0.55
มูลค่าการนำเข้าของไทย Thailand Imports	131	60
ประเทศเป้าหมายการส่งออกของไทย Top Five Thai Export Destinations	Japan, Cambodia, USA, Canada and South Korea	Cambodia, USA, Canada, Japan and Germany
ประเทศต้นทางการนำเข้าของไทย Top Five Thai Import Sources	Viet Nam, Lao PDR, Indonesia, Malaysia and Switzerland	Viet Nam, Indonesia, Lao PDR, Malaysia and USA

Source: International Trade Centre (ITC)





