



ໂຄງການທຶນສົມທົບ ເພື່ອສົ່ງເສີມທຸລະກິດ ກໍລະນີສຶກສາທີ 2 ໃນເດືອນພະຈິກ 2020

ບໍລິສັດຈຳປາຫອມການ ຄ້າຂາອອກ-ຂາເຂົ້າ ຈຳກັດຜູ້ດຽວ



ຂະແໜງການ:
 ການຄ້າ

ກິດຈະກຳສົ່ງເສີມທຸລະກິດ:
 ການອອກແບບໃນອຸດສາຫະກຳການຜະລິດ

ຜູ້ສະໜອງການບໍລິການ
 ຈາກຫລາຍພາກສ່ວນ

ການປັບປຸງ ຄຸນນະພາບ ແລະ ຄວາມອາດສາມາດໃນການຜະລິດ ເພື່ອໃຫ້ສາມາດຕອບສະໜອງຄວາມຮຽກຮ້ອງຕ້ອງການຂອງຕະຫລາດ

ກ່ຽວກັບບໍລິສັດ

ບໍລິສັດຈຳປາຫອມ ການຄ້າຂາອອກ-ຂາເຂົ້າ ຈຳກັດຜູ້ດຽວ ແມ່ນບໍລິສັດຜູ້ຍິງເປັນເຈົ້າຂອງ. ໃນເບື້ອງຕົ້ນການເຮັດທຸລະກິດແມ່ນດຳເນີນແບບທຸລະກິດຄອບຄົວທີ່ເຮັດການຄ້າຂາຍແບບຊື້ໄປຂາຍມາ, ຫຼັງຈາກນັ້ນ ກໍໄດ້ຈິດທະບຽນວິສາຫະກິດຢ່າງເປັນທາງການໃນເດືອນຕຸລາ 2010. ປະຈຸບັນ ບໍລິສັດມີພະນັກງານປະຈຳ ທັງໝົດ 16 ຄົນ.

ບໍລິສັດຈຳປາຫອມດຳເນີນທຸລະກິດໂຮງສີເຂົ້າໂດຍໄດ້ຈຳໜ່າຍເຂົ້າໜຽວ(ປະມານ 60%) ແລະ ເຂົ້າຈ້າວຫອມມະລິ (40%). ບໍລິສັດໄດ້ເຮັດວຽກຮ່ວມກັບ ກຸ່ມຊາວນາປູກເຂົ້າໃນ 6 ໜູ່ບ້ານ ຢູ່ນະຄອນຫລວງວຽງຈັນ ເຊິ່ງເປັນຜູ້ສະໜອງເຂົ້າເປືອກໃຫ້ບໍລິສັດ ແລະ ມີທ່າແຮງໃນການເຮັດວຽກກັບກຸ່ມຊາວນາເພີ່ມຂຶ້ນ. ໃນປະຈຸບັນບໍລິສັດໄດ້ຂາຍເຂົ້າສະເພາະແຕ່ຢູ່ພາຍໃນປະເທດ ໂດຍນຳໃຊ້ການຂາຍແບບ ຂາຍໃຫ້ກັບພໍ່ຄ້າແມ່ຄ້າດ້ວຍກັນ ແລະ ຂາຍໃຫ້ກັບລູກຄ້າໂດຍຕິງ. ກຳລັງການຜະລິດຂອງບໍລິສັດແມ່ນ ໄດ້ປະມານ 10 ໂຕນ/ມື້ ສຳລັບເຂົ້າຂາວທີ່ສີສຳເລັດ ເຊິ່ງສະໜອງໄດ້ພຽງແຕ່ 50% ຂອງຄວາມຕ້ອງການຂອງຕະຫຼາດໃນປະຈຸບັນ.

ບໍລິສັດຈຳປາຫອມ ຍັງໄດ້ຮັບຄວາມສົນໃຈຈາກ ຜູ້ຊື້ທີ່ຢູ່ຕ່າງປະເທດ ລວມທັງຜູ້ຊື້ລາຍໃຫຍ່ທີ່ຢູ່ທະວີບເອີລົບ ເຊິ່ງເປັນບໍລິສັດຜະລິດສະບຽງອາຫານ ແລະ ໂພສະນາການ, ເຊິ່ງມີບໍລິສັດແມ່ຢູ່ປະເທດເຢຍລະມັນ ທີ່ກຳລັງຊອກຫາເຂົ້າຄຸນນະພາບດີ ທີ່ສາມາດນຳເອົາມາໃຊ້ເພື່ອຜະລິດໃຫ້ເປັນຜະລິດຕະພັນແປ້ງທີ່ບໍ່ມີສານກູເຕັນໃນສິນຄ້າຫຼາຍຊະນິດ. ເຂົ້າໄດ້ຖືກນຳມາໃຊ້ ເປັນແຫຼ່ງທາດແປ້ງທີ່ບໍ່ມີສານກູເຕັນ ແລະ ເລັກໂຕສ, ແລະ ເປັນໂປຼຕິນທີ່ຍ່ອຍສະຫຼາຍໄດ້. ຕົວຢ່າງ: ແປ້ງເຂົ້າ ຖືກນຳໃຊ້ຢ່າງຫຼວງຫຼາຍໃນອາຫານເດັກນ້ອຍ ແລະ ຊິລຽວສຳລັບເດັກແດງ (ໂປຼຕິນຈາກເຂົ້າ ມີສານອາມິໂນອາຊິດ ທີ່ໄກ້ຄຽງກັບນຳນິມແມ່) ແລະ ແປ້ງເຂົ້າສາມາດນຳເອົາໄປໃຊ້ໄດ້ຢ່າງຫຼາກຫຼາຍ ນັບຕັ້ງແຕ່ການປຸງແຕ່ງໃຫ້ເປັນຜະລິດຕະພັນອາຫານທີ່ມີສ່ວນປະສົມເຮັດໃຫ້ເປັນຄົມຮເຊິ່ງສາມາດຫລຸດໄຂມັນອິມໂຕໄດ້, ຈົນເຖິງການເພີ່ມຄວາມກອບຂອງ ຂະໜົມປັງທີ່ບໍ່ມີກູເຕັນ. ໂປຼຕິນຈາກເຂົ້າ ຍັງຖືກນຳໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດ ອາຫານທີ່ໃຫ້ພະລັງງານ ທີ່ມີອາຫານປະເພດກິນຫລິ້ນ, ອາຫານປະເພດອົບ ແລະ ອາຫານສັດລ້ຽງ ແລະ ສາມາດນຳໃຊ້ກັບອາຫານປະເພດອື່ນໆອີກໄດ້



ສິ່ງທ້າທາຍໃນການຂະຫຍາຍທຸລະກິດໃຫ້ເຕີບໂຕ...?

ບໍລິສັດຈຳປາຫອມຮັບຮູ້ວ່າ ອຸປະສັກຕົ້ນຕໍກ່ຽວກັບການເພີ່ມປະລິມານການຂາຍໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນກ່ວາເກົ່າ ແມ່ນເຄື່ອງຈັກ ແລະ ໂຄງລ່າງພື້ນຖານທີ່ລ່າສະໄໝຢູ່ໃນໂຮງສີເຂົ້າຂອງພວກເຂົາ. ບໍລິສັດຕ້ອງການລົງທຶນໃສ່ ເຕັກໂນໂລຊີໃໝ່ສຳລັບການຜະລິດ (ບ່ອນຕາກ ແລະ ໂຮງສີເຂົ້າ) ເພື່ອເປັນການເພີ່ມປະລິມານ ແລະ ຜົນໄດ້ຮັບທີ່ມີຄຸນນະພາບດີຂຶ້ນນັ້ນກໍຄືການສ້າງມາດຕະຖານການຜະລິດທີ່ສະອາດປອດໄພ (GMP). ປະລິມານການສີເຂົ້າທີ່ຫຼາຍຂຶ້ນຈະສາມາດຕອບສະໜອງໄດ້ຕາມຄວາມຕ້ອງການທີ່ມີໃນປະຈຸບັນ ແລະ ໃນເວລາດຽວກັນຄຸນນະພາບສິນຄ້າທີ່ດີຂຶ້ນຈະເຮັດໃຫ້ບໍລິສັດເລີ່ມເຈາະຕະຫຼາດສິ່ງອອກ. ບໍລິສັດຈຶ່ງໄດ້ຕັດສິນໃຈວ່າຈຳເປັນຕ້ອງໄດ້ລົງທຶນ ຊື້ເຄື່ອງຈັກສີເຂົ້າ ແລະ ອຸປະກອນການຜະລິດອື່ນໃໝ່ເຂົ້າມາ.



“ຂ້າພະເຈົ້າຮູ້ສຶກພູມໃຈ ທີ່ໄດ້ເປັນໜຶ່ງໃນບໍລິສັດທີ່ໄດ້ຮັບ ການສະໜັບສະໜູນຈາກໂຄງການ BAF II - ທັງການໃຫ້ຄໍາແນະນໍາທີ່ບໍ່ເສຍຄ່າ ແລະ ທຶນສົມທົບ - ເພື່ອປັບປຸງຄວາມສາມາດໃນການແຂ່ງຂັນຂອງທຸລະກິດຂອງຂ້າພະເຈົ້າ. ການສະໜັບສະໜູນນີ້ ໄດ້ຊ່ວຍໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າສ້າງຄວາມໝັ້ນໃຈໃຫ້ໂຕເອງເພີ່ມຂຶ້ນ ແລະ ເປັນການກະຕຸກຊຸກຍູ້ໃຫ້ຂ້າພະເຈົ້າ ລົງທຶນຫຼາຍຂຶ້ນ ເພື່ອການເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວຂອງທຸລະກິດໃຫ້ຫຼາຍຂຶ້ນ. ໂດຍການສະໜັບສະໜູນຈາກໂຄງການ BAF II, ຂ້າພະເຈົ້າມີຄວາມສຸກ ທີ່ໄດ້ເຫັນການຜະລິດໄດ້ຮັບການປັບປຸງໃຫ້ດີ ພ້ອມກັບສົ່ງອັນວຍຄວາມສະດວກໃນການຜະລິດທີ່ດີຂຶ້ນ ແລະ ໄດ້ຄຸນນະພາບຕາມມາດຕະຖານ ການຜະລິດທີ່ສະອາດປອດໄພ (GMP)”

ທ່ານ ນາງ ບຸນຮຽງ, ເຈົ້າຂອງບໍລິສັດ ຈໍາປາຫອມການຄ້າຂາອອກ-ຂາເຂົ້າ ຈໍາກັດຜູ້ດຽວ



“ທ່ານ ນາງ. ບຸນຮຽງ ແມ່ນຜູ້ປະກອບການທີ່ແທ້ຈິງ. ລາວໄດ້ສຸມໃສ່ແກ້ໄຂ ບັນຫາດ້ານຄວາມຕ້ອງການຂອງທຸລະກິດລາວເອງ ແລະ ກໍ່ເຄີຍທີ່ຈະຢຸດຊອກຫາໂອກາດ ທີ່ສາມາດເຮັດໃຫ້ທຸລະກິດຂອງລາວເຕີບໃຫຍ່ຂະຫຍາຍຕົວ. ບໍລິສັດຈໍາປາຫອມ ເປັນໜຶ່ງໃນອົງການທຸລະກິດທີ່ແມ່ນແມ່ຍິງເປັນເຈົ້າຂອງທຸລະກິດ ພວກເຮົາ ທີ່ມາຈາກໂຄງການ BAF II ມີຄວາມສຸກທີ່ໄດ້ເຮັດວຽກນໍາ ແລະ ພວກເຮົາກໍ່ໄດ້ຮຽນຮູ້ຫຼາຍຢ່າງ ຈາກຄວາມຊໍານິຊໍານານງານຂອງ ທ່ານ ນາງ. ບຸນຮຽງ ໃນອຸດສາຫະກຳນີ້. ທ່ານ ນາງ. ບຸນຮຽງ ໄດ້ເຮັດວຽກຢ່າງໃກ້ຊິດກັບ ກຸ່ມຊາວນາປູກເຂົ້າໃນຫຼາຍບ້ານ ເຮັດໃຫ້ພວກເຂົາມີລາຍຮັບປະຈໍາ. ພວກເຮົາຂໍອວຍພອນໄຊ ໃຫ້ ທ່ານ ນາງ. ບຸນຮຽງ ປະສົບຜົນສໍາເລັດໃນທຸລະກິດຂອງລາວ.”

ທ່ານນາງ ວິໄລຈິດ ແສນມັງທອງ, ຮອງຫົວໜ້າໂຄງການ BAFII

ວິທີການແກ້ໄຂບັນຫາເພື່ອພັດທະນາທຸລະກິດ...

ໂດຍຕັດສິນໃຈລົງທຶນຊື້ເຄື່ອງສີເຂົ້າໃໝ່, ບໍລິສັດຈໍາປາຫອມຮູ້ວ່າຕ້ອງມີການວາງແຜນຜັງຂອງຕົກອາຄານທີ່ຈະສ້າງຂຶ້ນໃໝ່ພ້ອມກັບເຄື່ອງຕາກເຂົ້າ ແລະ ອຸປະກອນທີ່ໃຊ້ເຂົ້າໃນການຜະລິດ. ບໍລິສັດຍັງຕ້ອງໝັ້ນໃຈວ່າ ແຜນຜັງໃນການຈັດລຽງເຄື່ອງຈັກແມ່ນໄດ້ສອດຄ່ອງຕາມມາດຕະຖານການຜະລິດທີ່ສະອາດປອດໄພ(GMP) ເພື່ອຮັບປະກັນວ່າ ຈະໄດ້ຮັບການຢັ້ງຢືນມາດຕະຖານການຜະລິດທີ່ສະອາດປອດໄພ (GMP) ດັ່ງກ່າວ.

ບໍລິສັດຮູ້ວ່າ ເຖິງຈະມີອຸປະກອນໃໝ່ຢູ່ໃນຕົກຫຼັງໃໝ່ກໍ່ຕາມ ຖ້າປາດສະຈາກການອອກແບບ ແລະ ການວາງແຜນຜັງທີ່ຖືກຕ້ອງແລ້ວ ການຜະລິດ ແລະ ຄຸນນະພາບຂອງເມັດເຂົ້າທີ່ບໍລິສັດຕ້ອງການອາດຈະບໍ່ໄປຕາມຄວາມຕ້ອງການທີ່ວາງໄວ້. ສະນັ້ນ ບໍລິສັດຈຶ່ງຈໍາເປັນຊອກເອົາຊ່ຽວຊານເຂົ້າມາເປັນທີ່ປຶກສາ ໂດຍໃຫ້ເຂົ້າມາຊ່ວຍໃນການ ອອກແບບແຜນຜັງໂຮງສີໃຫ້ໄດ້ດີທີ່ສຸດ. ໃນເວລານັ້ນເອງ ບໍລິສັດຈໍາປາຫອມ ໄດ້ເຂົ້າມາຫາ ໂຄງການ BAF II ແລະ ສະໜັກເອົາທຶນສົມທົບ ເພື່ອຊ່ວຍຈ່າຍຄ່າທີ່ປຶກສາ. ແລະ ທີ່ມາຈາກ ໂຄງການ BAF II ກໍ່ໄດ້ໃຫ້ການຊ່ວຍເຫຼືອເປັນຢ່າງດີ.

ໃນທີ່ສຸດ..

ບໍລິສັດຈໍາປາຫອມສາມາດເລີ່ມຕົ້ນການຜະລິດ ໃນໂຮງສີເຂົ້າຫຼັງໃໝ່ໄດ້ທັນກັບເວລາເພື່ອນໍາເອົາເຂົ້າທີ່ຫາກໍ່ເກັບກ່ຽວແລ້ວຫຼັງລະດູຝົນ ເຂົ້າມາສີ ແລະ ຜົນໄດ້ຮັບໃນເບື້ອງຕົ້ນ ກໍ່ຊື່ໃຫ້ເຫັນວ່າ ທັງປະສິດທິພາບ ແລະ ຄຸນນະພາບໄດ້ຮັບການປັບປຸງດີຂຶ້ນ. ກໍາລັງການຜະລິດຂອງບໍລິສັດ ໄດ້ເພີ່ມຂຶ້ນຈາກ 10 ໂຕນ ມາເປັນ 42 ໂຕນ/ມື້ ສໍາລັບເຂົ້າຂາວທີ່ສີ່ສໍາເລັດ. ຈໍານວນກຸ່ມຊາວນາທີ່ສະໜອງເຂົ້າເປືອກໃຫ້ກັບ ບໍລິສັດກໍ່ເພີ່ມຂຶ້ນຕື່ມອີກ 6 ກຸ່ມ.

ແຜນການຂົນສົ່ງເຂົ້າສານໃນຄັ້ງທໍາອິດໄປໃຫ້ກັບຜູ້ຊື້ໃນທະວີບເອີລົບໄດ້ເລີ່ມຕົ້ນຂຶ້ນ. ແຕ່ກໍ່ໜ້າເສຍດາຍ ທີ່ຜົນກະທົບຂອງ ການລະບາດພະຍາດ COVID-19 ເຮັດໃຫ້ບໍ່ສາມາດ ນໍາເອົາຕູ້ຄອນເທນເນີ ເຂົ້າມາທໍາເຮືອຢ່າງອອກໄດ້. ສະນັ້ນ ການຂົນສົ່ງຂອງຄັ້ງທໍາອິດນັ້ນ ກໍ່ຕ້ອງໄດ້ຖ້າໄປຕື່ມ ຈົນກ່ວາສິ່ງກົດຂວາງດ້ານຕ່ອງໂສ້ການສະໜອງ ທີ່ເກີດຈາກພະຍາດລະບາດ ຈະໄດ້ຮັບການແກ້ໄຂດີຂຶ້ນ.



ສະນັ້ນ, ບາດກ້າວຕໍ່ໄປ..

ທ່ານນາງ ບຸນຮຽງ, ຜູ້ອໍານວຍການຂອງ ບໍລິສັດຈໍາປາຫອມການຄ້າຂາອອກ-ຂາເຂົ້າ ຈໍາກັດຜູ້ດຽວ ຮູ້ສຶກດີໃຈຫຼາຍ ທີ່ໄດ້ຮັບການສະໜັບສະໜູນຈາກ ໂຄງການ BAF II ແລະ ຍັງໄດ້ເຂົ້າມາສະໜັກຂໍທຶນສົມທົບຕື່ມອີກເປັນຄັ້ງທີສອງ. ທຶນສົມທົບຄັ້ງທີສອງນີ້ ແມ່ນໄດ້ເຮັດກິດຈະກຳ ສອງ ກິດຈະກຳ ຄື: i) ອອກແບບ ແລະ ວາງແຜນຜັງສາງເກັບມ້ຽນເຄື່ອງຂອງບໍລິສັດ ເພື່ອຮອງຮັບປະລິມານເຂົ້າເປືອກທີ່ເພີ່ມຂຶ້ນໃນໂຮງສີເຂົ້າ, ແລະ ii) ອອກແບບໄໝ່ສໍາລັບຖົງຫຸ້ມຫໍ່ເຂົ້າ ເຊິ່ງຈະລວມເອົາຂໍ້ມູນລາຍລະອຽດເພື່ອໃຫ້ລູກຄ້າຮັບຮູ້ ກ່ຽວກັບສານອາຫານ ໂດຍໄດ້ເຮັດເປັນ ສາມ ພາສາ.

ຖ້າທ່ານຕ້ອງການຮູ້ຂໍ້ມູນເພີ່ມເຕີມກ່ຽວກັບ ໂຄງການ BAF II ແລະ ຊອກຮູ້ວ່າພວກເຮົາຈະສາມາດຊ່ວຍໃຫ້ທຸລະກິດຂອງທ່ານເຕີບໂຕໄດ້ ຫຼື ບໍ່ນັ້ນ, ກະລຸນາເຂົ້າໄປເບິ່ງທີ່: www.baf Laos.com ແລະ ສາມາດເຂົ້າມາປຶກສາຫາລືກັບພວກເຮົາໄດ້.

