

บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด

ชา



ข้อมูลบริษัท

- ปีที่ พ.ศ. ก่อตั้ง : 2484
- ประเภทธุรกิจ : ผู้ผลิต และ ผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์ประเภทชาและสมุนไพร
- ถือหุ้นโดยคนไทย : 100%
- ส่งออก : 20% (Asian, EU)
- การจัดจำหน่ายสินค้า : 30% ขายโดยบริษัทเอง
- 70% โดยตัวแทนจำหน่าย กระจายสินค้าทั่วประเทศ

บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด ตั้งอยู่เลขที่151 หมู่ 4ตำบล ท่าศาลา อำเภอเมือง
จังหวัด เชียงใหม่ 50000

โทรศัพท์ 0-5324-2292 โทรสาร 0-5324-2616

เว็บไซต์ www.ramingtea.com, www.ramingtea.co.th

ความเป็นมา



คุณประสิทธิ์ พุ่มชูศรี



คุณนิศย์ วังวิวัฒน์

การสำรวจและบุกเบิกไร่ชาครั้งแรกของประเทศไทย
ในปี พ.ศ. 2484



ต้นเมี่ยงเขตภูเขาสูง อ.แม่แตง จ.เชียงใหม่
เป็นต้นชาที่ขึ้นตามธรรมชาติ และมีสายพันธุ์อัสสัม
แบบเดียวกับที่นิยมปลูกในประเทศอินเดียและ
ศรีลังกา



การบุกเบิกทำไร่และผลิตชาแบบสากลจึงได้
เริ่มต้นขึ้น

ความเป็นมา (ต่อ)



ชาวบ้านเก็บใบชา来做 “เมี่ยง” มาช้านาน
ต้นชา = ต้นเมี่ยง



บุกเบิกไร่ชา

บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด เดิมชื่อ บริษัท ไบชาตราภูเข่า จำกัด ได้เริ่มบุกเบิก ทำไร่ชา และผลิตไบชาในพื้นที่ภูเข่าสูง แหล่งต้นน้ำ

อ. แม่แตง จ. เชียงใหม่ กว่า 3,000 ไร่ ส่งเสริมอาชีพการปลูกชาแก่ชาวเขาเผ่ามูเซอ และชาวท้องถิ่น กว่า 200 หลังคาเรือน ในปี พ.ศ. 2510 ได้เปลี่ยนชื่อเป็นบริษัทชาระมิงค์ จำกัด เพื่อให้สอดคล้องกับพื้นที่ปลูกชา ซึ่งอยู่บริเวณต้นแม่น้ำปิง เดิมชื่อแม่น้ำแม่ระมิงค์ และเป็นพื้นที่เดียวกับที่แกะภูเข่าอาศัย ซึ่งแกะภูเข่าภาษาอังกฤษเรียกว่า **RAM** จึงสอดคล้องกับคำว่า **RAMING TEA**

นโยบายชาระมิงค์

- **นโยบายมาตรฐานแรงงานไทย**

ชาระมิงค์มุ่งมั่นอย่างต่อเนื่อง ในการพัฒนาคุณภาพแรงงาน ยึดมั่นมาตรฐานอย่างเป็นธรรม บนพื้นฐานความปลอดภัย ใส่ใจต่อสภาพแวดล้อม พร้อมชีวิตที่ดีของแรงงาน

- **นโยบายด้านคุณภาพ**

ชาระมิงค์มุ่งมั่นผลิตสินค้าที่ดี มีคุณภาพ ด้วยประสิทธิภาพของบุคลากร บนพื้นฐานความสะอาดปลอดภัย เพื่อสร้างความพึงพอใจต่อลูกค้า ส่งมอบตรงเวลาและพัฒนาอย่างต่อเนื่อง

ชาระมิงค์ก็ยังคงในนโยบายมุ่งเน้นการบริหารจัดการที่เป็นมิตรต่อ สิ่งแวดล้อม

ชาระมิงค์ได้บุกเบิก อุตสาหกรรมชาเป็นรายแรกของประเทศ
ไทย ตั้งแต่ปี พ.ศ. 2484 จากป่าเมี่ยง เป็นแหล่งกำเนิดชาแห่งหนึ่งของ
โลก ให้เป็นไร่ชาแบบสากล แต่ยังคงไว้ซึ่งความอุดมสมบูรณ์ของป่าไม้
ต้นน้ำ แม่ระมิงค์



ฤดูกาลเก็บเกี่ยวชา

การเกี่ยวชาในรอบ 1 ปี จะมี 3 ช่วง

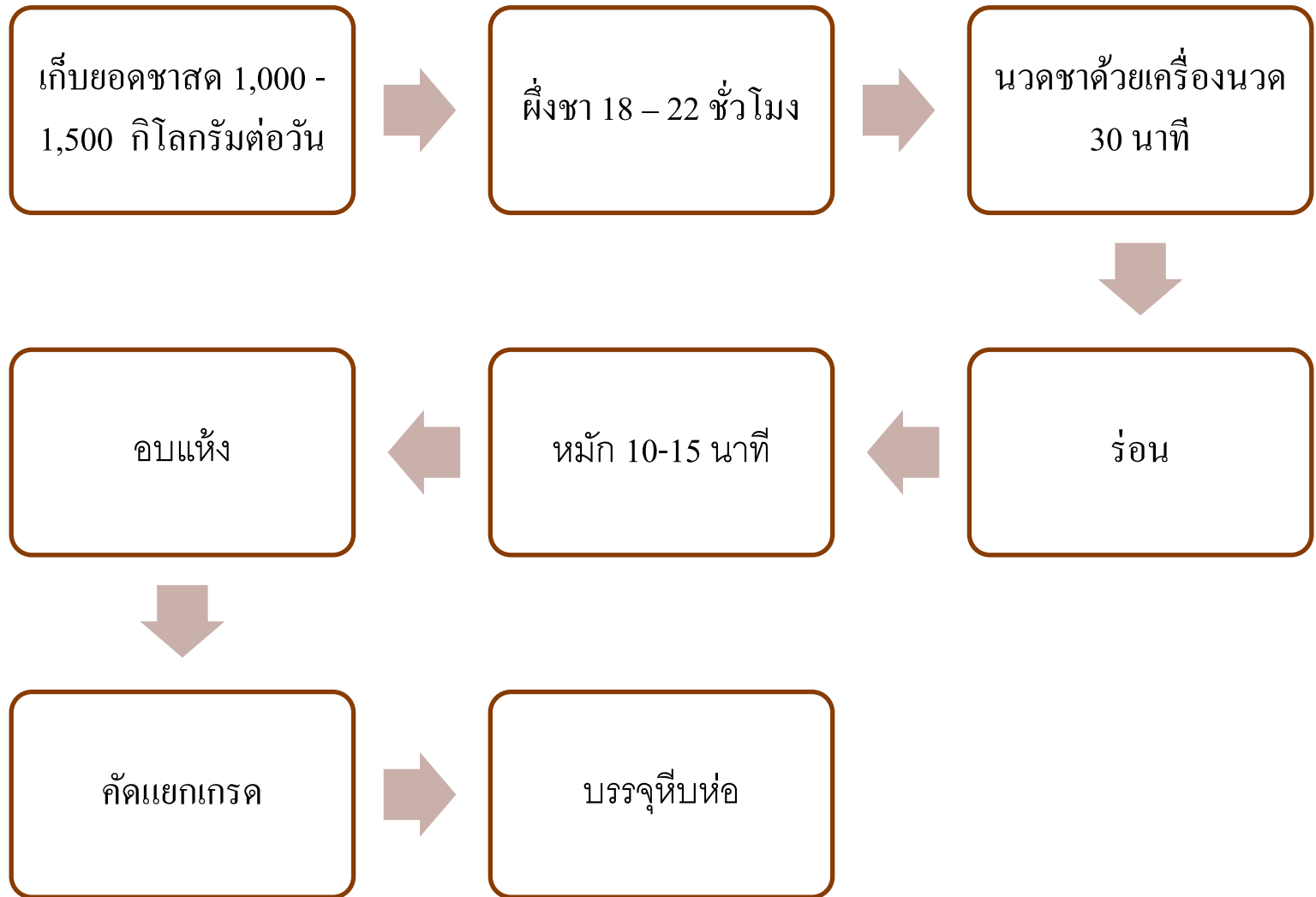
ช่วงที่	ช่วงเวลาเก็บเกี่ยว
1 : ชาหัวปี	ปลายเดือนกุมภาพันธ์ – มีนาคม
2 : ชากลางปี	เดือนเมษายน – กรกฎาคม
3 : ชาปลายปี	เดือนสิงหาคม - พฤศจิกายน

บริษัท ชาระมิงค์ จำกัด

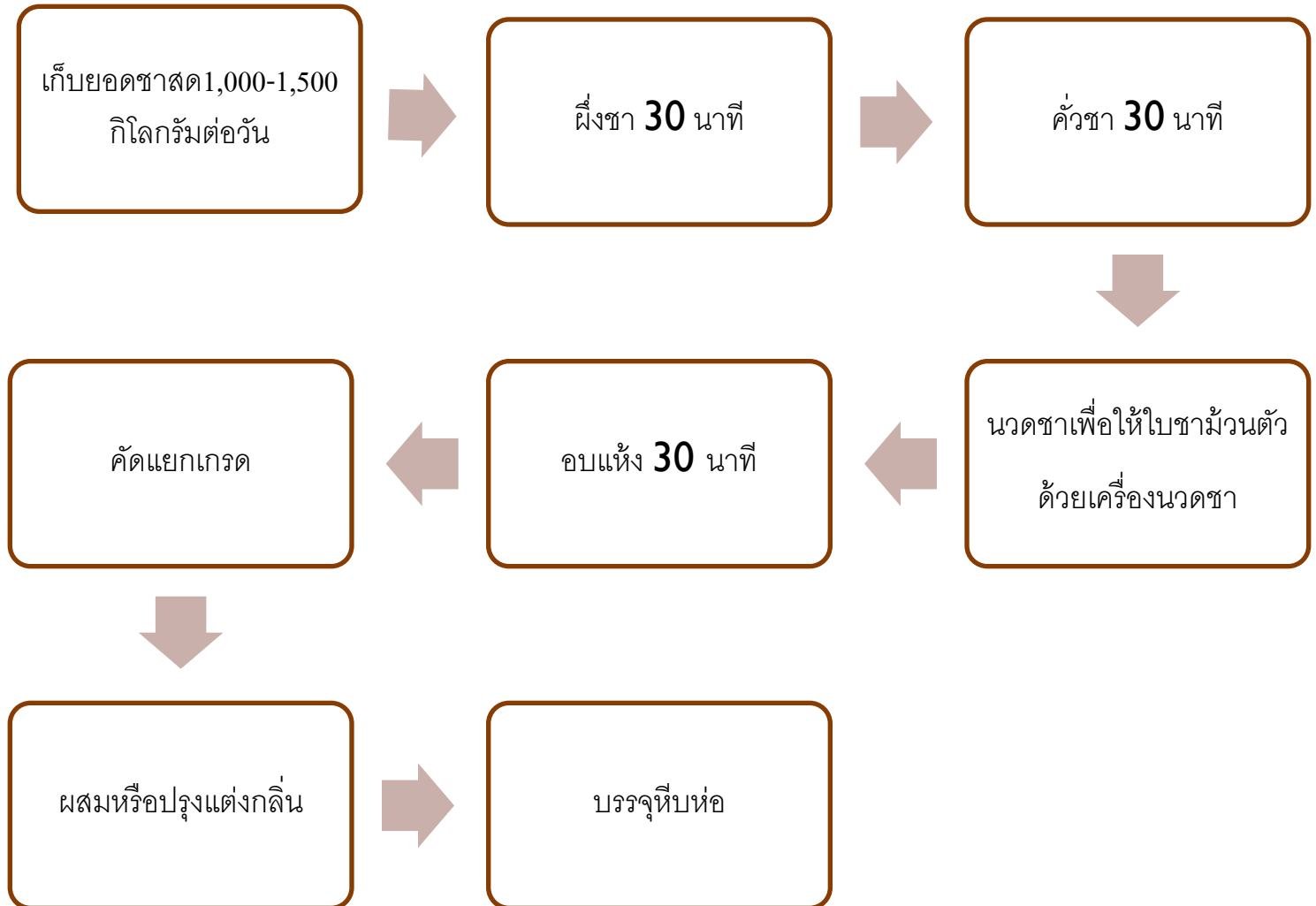
มุ่งเน้นการพัฒนากระบวนการบริหารคุณภาพอย่างต่อเนื่อง เพื่อสร้างความพึงพอใจต่อลูกค้า จนได้รับการรับรอง

- GMP (Thai FDA) : 2003 (เคยได้รับ)
- ISO9001 : 2000 (SGS) : 2005
- HALAL (สำนักงานคณะกรรมการอิสลามแห่งประเทศไทย) : 2004
- TLS 8001 : 2003 หรือ มาตรฐานแรงงานไทย(กระทรวงแรงงาน) : 2007
- Organic Thailand Agriculture Standard (กรมวิชาการเกษตร) : 2007
- ISO9001:2008 (URS) : 2009
- ISO9001 : 2008 (SGS) : 2010
- A.C.T. Organic EU Equivalent, Canada (NOP) Equivalent : 2011

ชาฝรั่ง (Black tea)



ชาจีน หรือชาเขียวแบบจีน



งานที่ได้รับมอบหมาย

เรียนรู้ในฝ่ายผลิต

- แพคซาแล้ว นำลงกล่อง
- บรรจุซาเขียวและซาแดงลงถุง ปริมาณ 100กรัม / 250กรัม / 500 -
กรัม /1000 กรัม
- คัดแยกซาใบ คัดก้าน ใบแก่ และสิ่งแปลกปลอม
- ตีคสติกเกอร์บนกล่องซา
- พับกล่องซา

งานที่ได้รับมอบหมาย (ต่อ)

เรียนรู้ในด้านคลังสินค้า

- การจัดเก็บผลิตภัณฑ์ฯไม่ให้เกิดความชื้น หรือ เสียหาย
- การขนย้ายผลิตภัณฑ์ฯ
- การจัดวางผลิตภัณฑ์ฯ
- การจัดเก็บชำระระหว่างการรอผลิต
- การตรวจนับวันหมดอายุ

งานที่ได้รับมอบหมาย (ต่อ)

เรียนรู้ในด้าน QC

- เรียนรู้วิธีการชงชาถ้าเป็นชาใบนำมาชั่ง 3 กรัม แต่ถ้าเป็นชาผงนำมาชั่ง 2 กรัม แล้วนำมาเทลงแก้วชงชาน้ำน้ำร้อนใส่ให้เต็มขอบ แล้วตั้งเวลาไว้ที่ 3 นาที จึงกลองเอาใบทิ้งแล้วชิมว่ามีรสฝาดมากจนเกินไปหรือฝาดน้อยเกินไป
- เรียนรู้วิธีวัดความชื้น นำชามาชั่งประมาณ 10 กรัมแล้วนำไปใส่เครื่องวัดความชื้นที่อุณหภูมิ 105 องศาเซลเซียส เป็นเวลา 7 นาที จึงจะได้ค่าความชื้นออกมา

ประโยชน์ที่ได้รับ

- ได้เรียนรู้การทำงานร่วมกับผู้อื่น
- ได้ฝึกตัวเองให้เป็นคนที่มีระเบียบวินัยมากขึ้น เช่นการเข้ามาทำงานให้ตรงต่อเวลา
- ได้ฝึกตนเองเรื่องความรับผิดชอบต่อหน้าที่ต่องานที่ได้รับมอบหมาย
- ได้มีโอกาสได้ร่วมเรียนได้ประสบการณ์จริงจากการทำงานจากการฝึกงาน
- ได้เรียนรู้การปฏิบัติตัวในขณะที่ฝึกงาน ได้เรียนรู้สิ่งใหม่ๆ จากการทำงานมากมาย
- เข้าใจหลักการทำงานมากขึ้น การฝึกงานในครั้งนี้ทำให้ประโยชน์กับเรามาก ทำให้เรามีความรับผิดชอบต่อหน้าที่ที่ได้รับมอบหมายตรงต่อเวลา มีระเบียบวินัย การอยู่ในสังคม การวางตัวของตน

ปัญหาและอุปสรรคในการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

- ขาดความพร้อมในการทำงาน บางครั้งได้รับมอบหมายในหน่วยงานมากจนเกินไป
- ไม่ชำนาญในงานที่ทำงานที่ได้รับมักเป็นสิ่งที่แปลกใหม่ ไม่เคยทำ ไม่เคยเรียนมาก่อน เรื่องความชำนาญจึงเป็นอุปสรรคอย่างหนึ่ง

ตัวอย่างผลิตภัณฑ์



จัดทำโดย

นางสาว กมลวรรณ ม่านมุล รหัสนักศึกษา **53125159**

นางสาว สุพัตธา นามศิริ รหัสนักศึกษา **53125181**

สาขาวิชา วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร