



# Seat2Cup Coffee : Keep Faith with What You Do and Who You Are

## ยืนหยัดในสิ่งที่ทำและเป็นอยู่

● From a coffee bean dealer who had no knowledge about coffee to the owner of the four-year-old Seat2Cup Coffee, Mr.Vudhiporn Hassakam has become one of those people who are charmed by coffee.

**Inspiration**  
I started the coffee business as a coffee bean trader. At that time, I did not know much about coffee. The only thing I knew was that coffee was the product that sold well, so I did not care about its quality. Sometimes, I even argued with my customers because of different concepts about coffee. As a result, I have decided to acquire the knowledge about coffee, especially about coffee roasting. As soon as I started to search for the information about coffee, I realized that there was so much about coffee that I did not know. It was also when I began to be interested in coffee house business. My intention was to create a workshop in my coffee house. We would come up with new products for our customers to try and then take their advice.

Besides coffee, I also have a roastery which was constructed when I first opened our coffee café. I roast coffee beans myself because I know that roasting is a meticulous process. Nobody can do it the way I want it to be done. Also, the fact that there are not many kinds of coffee in Thailand really makes it challenging to me to be a roaster. I had to search for all kinds of coffee beans and make a number of experiments with roasting and blending in order to get the best result.

**Café Design and Atmosphere**  
Seat2Cup Coffee is a small coffee house with a few seats. We try to turn the light on and make it bright. Most of the café area is occupied by a simple-designed bar in order to make our customers feel comfortable. They can talk loudly or they can just stop by for a cup of coffee and then leave. Our café can also be their meeting point where they can discuss their work with colleagues. However, it is not a place where they can sit down and relax or read a book for a long time.

**Target Group and Popular Drink**  
Because our coffee house is in Cham Issara 2 Tower, our customers are those who work in the building. Most of them are in the working class and the upper class and coffee lovers also visit us once in awhile. For the roasted coffee, our customers include a number of dealers, small coffee house owners as well as those who brew their own coffee at home.

People like to buy both hot and cold drinks and there are those who love fancy beverages, but we are not interested in developing this kind of drinks since we are not good at it. However, we believe that our coffee tastes good, so we choose to encourage our customers to try our coffee and experience the real taste of pure coffee with neither cream nor milk.

### Seat2Cup Coffee's Standpoint

My standpoint might be different from others' because most of the time coffee houses are to serve anything according to customers' desire. They might even have to create the atmosphere in the café the way their customers like, while the owners might not like them at all. However, for me, I think we have to keep faith with what we have and who we are and then our customers will feel the differences. I created my coffee house the way I like it to be with the hope that the customers who come in would be those who like what I like, both the drinks and the atmosphere. As a result, my business is doing very well and I am happy with what I am doing. I also believe that my happiness will result in the happiness and satisfaction of my customers.

### Words for Newcomers

For those who want to have a coffee house, they need to have passion for coffee and a service mind. They must be able to see the possibilities in this business, know exactly who the target groups are and go for it. I, myself, have chosen to serve those people who love coffee the way I do. I believe that if I get to do what I love, I will be happy and the business tends to be successful. Some people do not even know what they really like. The only thing they know is that they still have customers and they are satisfied, but they will never know if these people will ever come back.

For those who would like to roast coffee, I believe that they basically love coffee. One thing that I want to tell them is that there are not many places where



they can learn how to roast coffee. Therefore, it is important that they spend most of their time learning from their own experience. Personally, I hope that there will be more coffee roasters, so that the market will be livelier and we are able to develop our skills and techniques later on.

### Future Plan and Vision for the Future of Coffee Business in Thailand

The coffee society in Thailand is still very small and I believe that the people in this circle are trying to gain more knowledge and develop their products each day. I hope that the system of the import duty on coffee will be improved and I also hope that we will be able to improve the quality of our coffee; we should know how to grow good coffee trees, we should be able to increase the quantity of our coffee beans, coffee farmers and coffee roaster should have a chance to meet and tell the customers the stories about coffee. When we get to that point, coffee is not only a cup of hot drink, but a story that will finally reveal the coffee's charm.



● จากพ่อค้าเมล็ดกาแฟคั่ว มันตัวเองมาเป็นเจ้าของร้านกาแฟ Seat2Cup Coffee ที่เปิดกิจการมาได้กว่าสี่ปีแล้ว จากเมื่อก่อนที่ไม่มีความรู้เกี่ยวกับกาแฟเลย แต่ปัจจุบันคุณวุฒิพร หัสการณ ได้กลายเป็นอีกคนหนึ่งที่มีความรู้เกี่ยวกับกาแฟเป็นอันดับต้นๆ ของประเทศไทย

### แรงบันดาลใจในการเปิดร้านกาแฟ

ผมเข้ามาในวงการกาแฟโดยเริ่มต้นจากการเป็นพ่อค้าคนกลางจำหน่ายเมล็ดกาแฟคั่ว ในตอนนั้นยังไม่มีความรู้เกี่ยวกับกาแฟมากนัก คิดเพียงว่ากาแฟเป็นสินค้าตัวหนึ่งที่สามารถขายได้ ไม่ได้ใส่ใจเรื่องคุณภาพของกาแฟ จนบางครั้งก็มีข้อโต้แย้งกับลูกค้า ผมจึงเริ่มหาความรู้มากขึ้นโดยเฉพาะเรื่องการคั่วกาแฟ เมื่อเริ่มศึกษาก็ได้รู้ว่ามีเรื่องเกี่ยวกับกาแฟอีกมากมายที่เรายังไม่รู้ ผมจึงเริ่มให้ความสนใจกับธุรกิจร้านกาแฟ โดยผมคิดว่าอยากจะทำร้านกาแฟให้เป็นเหมือนการเรียนรู้เชิงปฏิบัติการ แนวคิดของผมคือทางร้านเป็นผู้คัดสรรผลิตภัณฑ์ใหม่ๆ แล้วนำเสนอต่อลูกค้า เพื่อขอคำแนะนำจากลูกค้าและนำไปปรับปรุง

นอกจากจำหน่ายเครื่องคั่วกาแฟแล้ว เรายังเปิดเป็นร้านคั่วกาแฟตั้งแต่เริ่มเปิดร้านช่วงแรกๆ อีกด้วย เหตุที่ผมคั่วกาแฟด้วยตัวเองก็เพราะผมรู้สึกว่าการคั่วกาแฟเป็นเรื่องละเอียดอ่อน คนอื่นทำยังไงก็ไม่เหมือนกับเราลงมือทำด้วยตัวเอง และจากข้อจำกัดที่ในเมืองไทยมีเมล็ดกาแฟที่ไม่หลากหลายมากนัก ทำให้ผมรู้สึกว่าการคั่วกาแฟเป็นความท้าทายอย่างหนึ่ง คือเราต้องเสาะหาเมล็ดกาแฟมาทดลองคั่วและเบลนด์ เพื่อให้ได้กาแฟที่ดีที่สุดในแบบที่เราต้องการ

### บรรยากาศและการตกแต่งร้าน

ร้านของเราเป็นร้านขนาดเล็ก มีที่นั่งไม่มาก เน้นความสว่าง ใช้พื้นที่บาร์เป็นส่วนใหญ่ ตกแต่งแบบเรียบง่าย เพื่อให้ลูกค้ารู้สึกเป็นกันเอง สามารถพูดคุยเสียงดังได้ มาพักคั่วกาแฟสักถ้วยแล้วออกไป มานั่งคอบหรือคุยงานกันได้ แต่อาจจะไม่ใช่ร้านที่จะมานั่งเฝ้าบรรยากาศ ทอดอารมณ์ หรืออ่านหนังสือเป็นเวลานานได้

### ประเภทของลูกค้าและเรื่องที่ยอดนิย

เนื่องจากร้านของเราตั้งอยู่ในอาคารพาณิชย์ 2 ดังนั้นกลุ่มลูกค้าหลักก็คือกลุ่มคนทำงานในตึกนี้ ลูกค้าของเราส่วนใหญ่จะเป็นลูกค้าระดับกลางถึงระดับสูง และ



บางครั้งก็มีกลุ่มคนรักกาแฟแวะเวียนมาที่ร้านเป็นครั้งคราว ส่วนลูกค้ากาแฟคั่วส่วนมากจะเป็นพ่อค้าคนกลาง รวมถึงร้านกาแฟเล็กๆ และลูกค้าที่ซื้กาแฟคั่วเองที่บ้าน

เครื่องคั่วเมล็ดกาแฟส่วนใหญ่จะคละกันไปทั้งร้อนและเย็น มีเครื่องคั่วแบบซีบ่างแต่ก็ไม่ได้ให้ความสำคัญและเราก็ไม่ชำนาญมากนัก ผมเชื่อว่ากาแฟมีรสชาติดีอยู่แล้ว เราจึงอยากให้ลูกค้าได้สัมผัสกับรสชาติที่แท้จริงของกาแฟโดยไม่มีส่วนผสมอื่นแม้แต่นมมาบดบัง

### จุดยืนของ Seat2Cup Coffee

จุดยืนของผมอาจจะแตกต่างจากร้านอื่น คนส่วนใหญ่มักจะสร้างร้านขึ้นมาเพื่อตอบสนองความต้องการของลูกค้า ปรับเปลี่ยนเมนูหรือบรรยากาศภายในร้านเพื่อให้ลูกค้าพอใจ โดยที่ตัวเจ้าของเองอาจจะไม่ชอบก็เป็นได้ แต่สำหรับผมแล้ว ผมคิดว่าเราต้องพยายามยืนหยัดในสิ่งที่เราเป็นอยู่ แล้วลูกค้าจะรู้สึกถึงความแตกต่างได้เอง ผมสร้างร้านขึ้นมาให้ตรงกับความชอบและความต้องการของตัวเอง โดยคาดหวังว่ากลุ่มลูกค้าที่จะเดินเข้ามาในร้าน



ของเราก็คือคนที่ชอบเครื่องคั่วและบรรยากาศร้านในแบบเดียวกันกับผม ซึ่งผลตอบรับก็เป็นที่น่าพอใจ ตัวผมเองมีความสุขกับการทำงานงานนี้ออกมาดี และนั่นก็ส่งผลให้ลูกค้าพึงพอใจและมีความสุขกับสินค้าและบริการที่เรามอบให้กับเขา

### ข้อเสนอแนะสำหรับคนที่สนใจอยากเปิดร้านกาแฟและคั่วกาแฟ

สำหรับคนที่อยากเปิดร้านกาแฟผมมองว่าอันดับแรกจะต้องมีความรักในกาแฟ รักงานบริการและมองโอกาสทางธุรกิจให้เป็น ต้องรู้จักกลุ่มลูกค้าของเราคือคนกลุ่มไหน แล้วมุ่งเจาะตลาดไปทางนั้น ตัวผมเองเลือกกลุ่มเป้าหมายที่มีความชอบเหมือนกับเรา เพราะผมเชื่อว่าถ้าเราทำอะไรในสิ่งที่เราชอบ เราก็จะมีความสุข และมีโอกาสประสบความสำเร็จมากกว่า ในขณะที่คนส่วนใหญ่ยังไม่รู้เลยว่าตัวเองชอบอะไร รู้แต่ว่าชอบแต่มีคนที่มีกาแฟพักพอ แต่พวกเขาเองไม่รู้เลยว่าคนเหล่านั้นจะเป็นลูกค้าของเขาหรือไม่

สำหรับคนที่อยากคั่วกาแฟผมเชื่อว่าคนเหล่านี้มีความรักในกาแฟเป็นทุนเดิมอยู่แล้ว สิ่งที่ผมอยากบอกก็คือการคั่วกาแฟมีแหล่งให้เรียนรู้ไม่มากนัก จะต้องอาศัยเวลาในการสะสมประสบการณ์ โดยส่วนตัวผมอยากให้มีคนคั่วกาแฟเพิ่มขึ้น ตลาดจะได้คึกคัก และเราจะสามารถพัฒนาไปได้เรื่อยๆ

### แผนการในอนาคตและมุมมองต่อวงการกาแฟไทย

ในอนาคตเราต้องการเข้าถึงลูกค้าที่ซื้กาแฟคั่วเองที่บ้านให้มากขึ้น โดยอาจทำการค้าในรูปแบบของการสั่งซื้อทางไปรษณีย์ หรือสมัครสมาชิกและสั่งซื้อผ่านทางเว็บไซต์ อีกส่วนหนึ่งคือการพัฒนาในแง่ของการเป็นที่ปรึกษาสำหรับผู้ที่ต้องการเปิดร้านกาแฟในลักษณะเดียวกับ Seat2Cup Coffee

สำหรับวงการกาแฟไทยในปัจจุบันผมรู้สึกว่ายังค่อนข้างเล็ก ผมเชื่อว่าคนที่อยู่ในวงการทุกคนล้วนพยายามหาความรู้เพิ่มเติมและปรับปรุงตัวอยู่ตลอดเวลา ตัวผมเองอยากให้มีการปรับปรุงเรื่องภาณการนำเข้ากาแฟจากต่างประเทศ ปรับปรุงเรื่องเมล็ดกาแฟ เช่นทำอย่างไรให้กาแฟที่เราปลูกเองมีคุณภาพดีขึ้น ทำอย่างไรให้มีกาแฟออกมาสู่ท้องตลาดมากขึ้น ตลาดจะได้คึกคักและพัฒนาไปได้ไกลกว่าที่เป็นอยู่ในปัจจุบัน อยากให้คนปลูกกาแฟกับคนคั่วกาแฟมาเจอกัน ร่วมกันพัฒนาและทำให้ลูกค้ารู้จักกาแฟมากขึ้น ทำให้เขาเห็นว่ากาแฟในถ้วยที่เขากำลังดื่มอยู่มีจุดเริ่มต้นจากตรงไหนและมีความเป็นมาอย่างไร หากเราสามารถพัฒนาไปถึงจุดนั้นได้ กาแฟจะไม่ได้เป็นเพียงของเหลวสีน้ำตาลที่ดื่มแล้วกลืนก็เป็นอันจบ แต่มันจะกลายเป็นเรื่องราวที่มีจุดเริ่มต้นและอาจจะไม่มีวันสิ้นสุด เมื่อนั้นทุกคนก็จะสัมผัสได้ถึงเสน่ห์ที่แท้จริงของกาแฟ

