



สวทช.
NSTDA



โครงการนวัตกรรมอาหาร

น้ำพริกด้งเทมเป้



โรงเรียนแม่สะเรียงบริพัตรศึกษา



1) ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่จะแก้ไข

- อาหารเน่าบูดเสียเร็ว
- ในกลุ่มคนที่มีเวลาน้อยไม่เพียงพอต่อการใส่ใจในการรับประทาน
- โภชนาการไม่เพียงพอ



2) สิ่งที่สามารถแก้ปัญหาที่ระบุมาได้อย่างไร



- มีวิธีการผลิตด้วยการใช้ความร้อนจนความชื้นในวัตถุดิบถูกขับออกจนหมด จึงไม่มีเชื้อแบคทีเรียที่เป็นสาเหตุของการเสื่อมเสียของอาหาร
- ซองซิบล็อกชีวอากาศเพิ่มอายุการเก็บรักษา
- ประจุสำเร็จรูปจึงอำนวยความสะดวกในการรับประทาน
- ประหยัดเวลาในการรับประทาน





3) กลุ่มเป้าหมายคือใคร หรือ ตลาดเป็นกลุ่มไหน

กลุ่มลูกค้า : กลุ่มนักท่องเที่ยว,กลุ่มผู้ทานมังสวิรัต



กลุ่มตลาด : ผลิตภัณฑ์จะถูกนำเสนอผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ที่เข้าถึงได้ง่ายและเป็นที่ยอมรับในกลุ่มผู้บริโภค ได้แก่

TikTok | Facebook | Shopee



4) คุณค่าของผลิตภัณฑ์ หรือข้อได้เปรียบและสิ่งที่มี เหนือกว่าคู่แข่ง

- ความแตกต่างด้านโภชนาการ การตลาด และตอบโจทย์
- แพ็คเก็จที่สื่อความหมายน้ำพริกและสื่อถึงชนเผ่าที่เป็นต้นกำเนิดที่มาของ
วัตถุดิบ
- ไบโม่กรด เพิ่มคุณประโยชน์และเพิ่มกลิ่นหอม
- มีการจัดทำเมนูเพื่อให้อยู่ในรูปแบบผลิตภัณฑ์ ทำให้ทานง่ายสะดวกมากขึ้น



5) กระบวนการผลิต และแหล่งวัตถุดิบ

เตรียมวัตถุดิบ

- ถั่วเหลือง
- กระเทียม
- หอมแดง
- ใบมะกรูด
- เกลือ
- น้ำตาล



แช่
ถั่วเหลือง



ล้างน้ำสะอาด



ต้ม



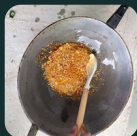
ทอดกระเทียม
หอมแดง ใบมะกรูด



หมักบ่มตามเป้



ยี้งแห้ง



ถั่วพริกกระเทียม
ให้หอม



ถั่วส่วนผสมกับพริก
ปรงเกลือ น้ำตาล



๖) ราคา แผนธุรกิจ และที่มาของรายได้

น้ำพริกคั่วเกมเป้พริกกะเหรี่ยง จัดจำหน่ายในราคาถุงละ 49 บาท/ 100 กรัม

ที่	วัตถุดิบ	ปริมาณที่ใช้	ราคาต้นทุนโดยประมาณ (บาท)
1	เกมเป้หัวเหลือง 50 กรัม	100 กรัม	50
2	พริกกะเหรี่ยง 15 กรัม	30 กรัม	10
3	หอมแดง 250 กรัม	500 กรัม	80
4	กระเทียม 250 กรัม	500 กรัม	80
5	เกลือ 7.5 กรัม	15 กรัม	5
6	น้ำตาล 10 กรัม	20 กรัม	5
7	ใบมะกรูด 10 กรัม	20 กรัม	5
8	น้ำมันปาล์ม 20 มิลลิลิตร	25 กรัม	50
9	ซองบรรจุภัณฑ์	12 ซอง	24
10	สติ๊กเกอร์	12 ดวง	12
	รวม	1,200 กรัม	321

- ในการเตรียมน้ำพริกคั่วเกมเป้พริกกะเหรี่ยง ปริมาณ 1,200 กรัม สามารถแบ่งได้ 12 ถุง
- ราคาต้นทุนอยู่ที่ ถุงละ 26.75 บาท
- ต้องการกำไร 15%
- ค่าแรง 30% จากยอดขาย



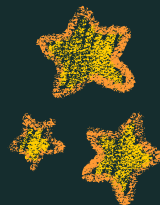
๗)ทำไมจึงเป็นทีมที่ดีที่สุดในการแก้ปัญหานี้

- สามารถตอบโจทย์เรื่องอายุการเก็บรักษา
- คำนวณค่ากับการซื้อต่อ 1 ครั้งแน่นอน
- คำนวณค่าแก่การลงทุนซื้อเพื่อบริโภค
- โทษณาการอัพเกรดจากน้ำพริกทั่วไป
- ประจสำเร็จรูปมาแล้ว ไม่เสียเวลาในการรับประทาน

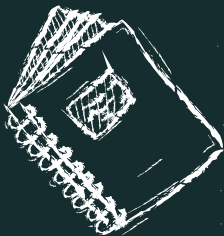




8) เป้าหมายที่จะดำเนินการต่อไป



- ปรับปรุงผลิตภัณฑ์ในเรื่องของรสชาติให้มีหลายสูตร
- สามารถผลิตแถมได้จากถ้วยอื่นๆได้
- นำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ seven-eleven
- จดลิขสิทธิ์ แบรินด์ กอญอโพ





– สโลแกนของผลิตภัณฑ์ >

"ถึงพริกถึงตัว อร่อยชัวร์ คั่วกับมือ"



น้ำพริกคั่วเทมเป้

~~_____~~
~~_____~~
~~_____~~

