

คุกกี้ COOKIES

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์ ๕๓ จังหวัดสกลนคร



Pain Point

ปัญหาของกลุ่มลูกค้า ●●●

คุณค่าทางโภชนาการต่ำ

ให้พลังงานสูง

ทำจากแป้ง

มีน้ำตาลสูง

มีไขมันสูง



คุกกี้ขาวเผลา Cookies



มีสารต้านอนุมูลอิสระ

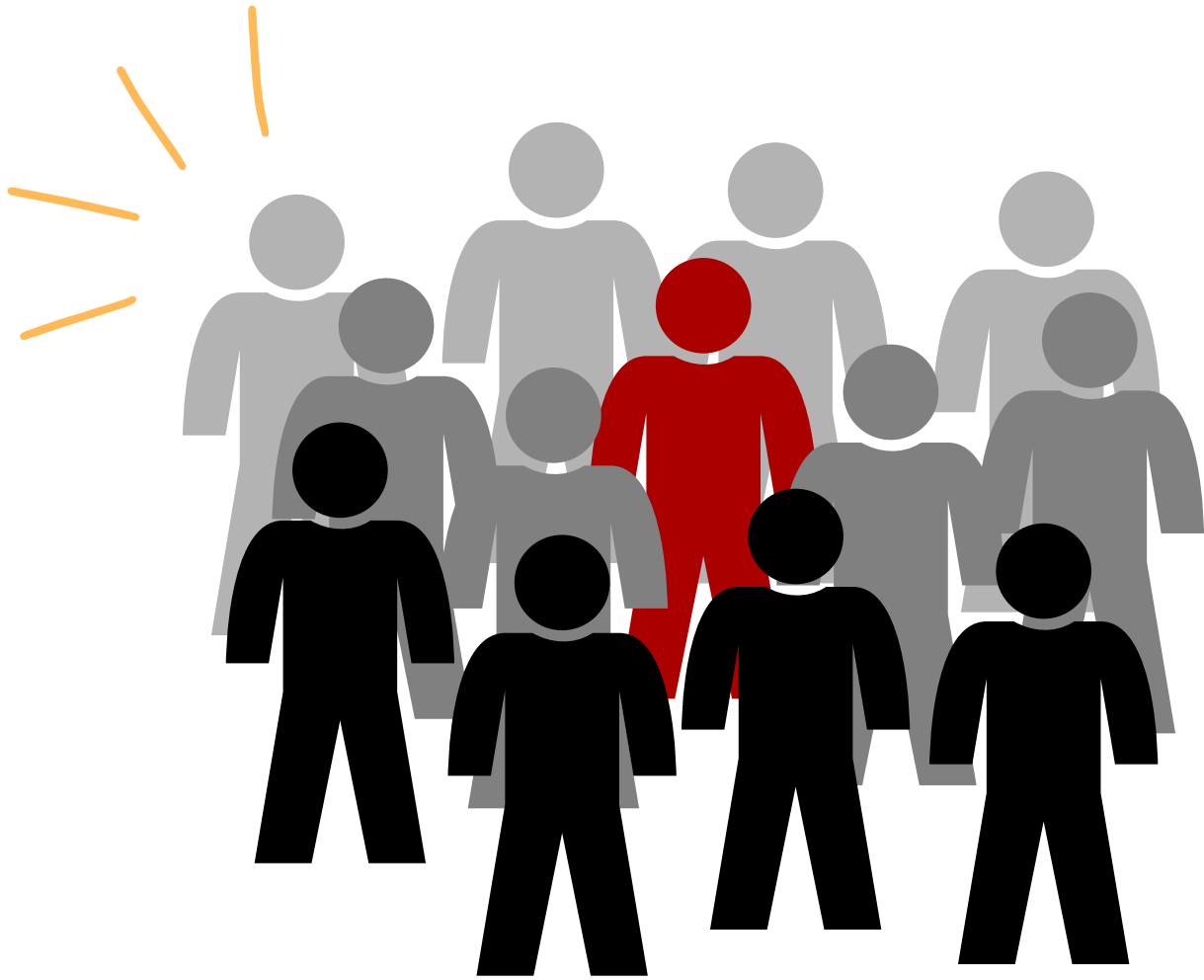
มีคุณค่าทางโภชนาการสูง

ให้พลังงานต่ำ

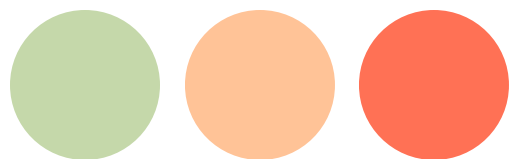
มีปริมาณแพ้ง่าย



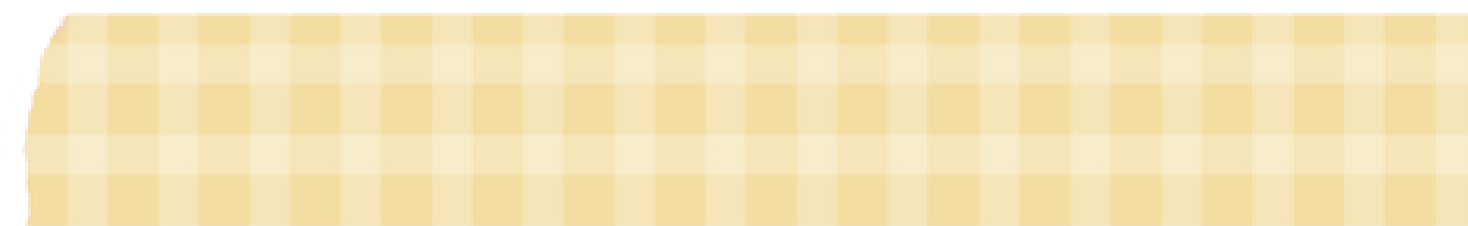
Customer segments



กลุ่มลูกค้าที่ชื่นชอบรับประทานคุกกี้
แต่ต้องการให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงและพลังงานต่ำ



กลุ่มผู้บริโภคทุกเพศทุกวัย
ที่ชื่นชอบรับประทานอาหารว่าง ชนมขบเคี้ยว





จุดเด่นของผลิตภัณฑ์ฯ



คุณค่าทางโภชนาการสูง

คุกกี้ข้าวเม่า



พลังงานต่ำ

พลังงานสูง



คุกกี้ที่ขายทั่วไป

คุณค่าทางโภชนาการต่ำ

กระบวนการการผลิต Process



แหล่งวัตถุดิบ



“การทำข้าวเม่า” เป็นภูมิปัญญาของชาวบ้านนาหอ อำเภออากาศอำนวย จังหวัดสกลนคร

๗ ต้นทุนและราคาขาย / 1 สูตร



ราคาต้นทุนวัตถุดิบ

1. ข้าวเม่า	25 บาท
2. แป้งสาลี	15 บาท
3. ไข่ไก่	5 บาท
4. น้ำตาลทรายขาว	4 บาท
5. เนยสด	80 บาท
6. กลิ่นวนิลา	2 บาท
7. ผงฟู	2 บาท
8. เกลือป่น	1 บาท
9. ถูงใส่คุกกี้	1 บาท
10. ค่าแรง 1 ชม.	37.5 บาท

รวมราคาต้นทุนต่อ 1 สูตร
172.5 บาท (คุกกี้ 50 ชิ้น)

ราคาขาย



คุกกี้ชิ้นละ 5 บาท X 50 ชิ้น
= 250 บาท

กำไร

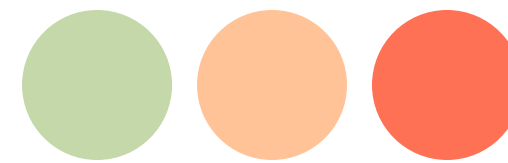
ราคาขาย - ต้นทุน

$250 - 172.5 = 77.5$ บาท

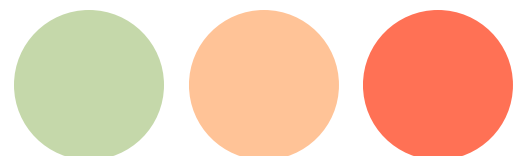
ช่องทางจากรตลาด



Online

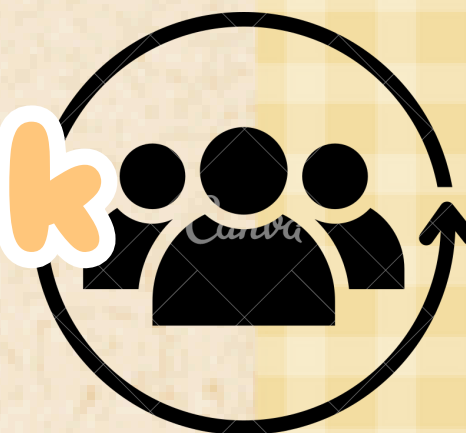


- ร้านสหกรณ์โรงเรียน
- ร้านขายของชำ
- ร้านวิสาหกิจชุมชน



ทำไมจึงเป็นทีมที่ดีที่สุด ?

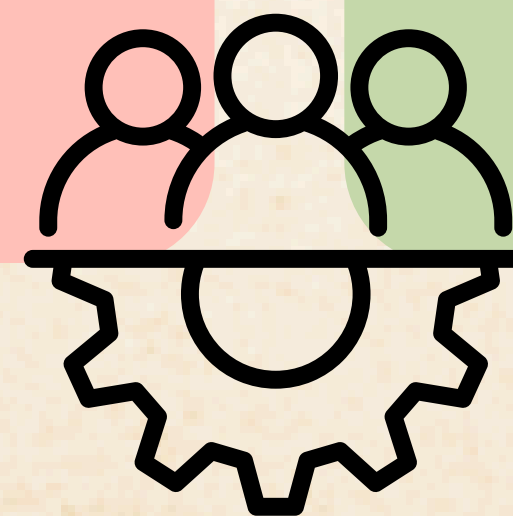
Team Work

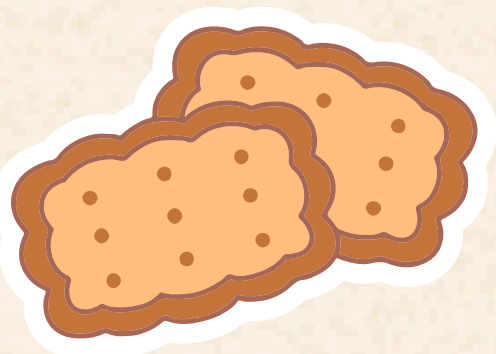


- มีความมุ่งมั่น ตั้งใจ
ผลิตสินค้าที่ดีต่อสุขภาพ
- เป็นการเพิ่มมูลค่าให้
กับข้าวแม่
- ใส่ใจรายละเอียดในการ
ผลิตสินค้า ให้มีคุณภาพ
ที่ดีที่สุด

- นำผลิตภัณฑ์ของคนใน
ชุมชนมาแปรรูปให้มี
ความหลากหลาย
- ช่วยเพิ่มรายได้ให้กับ
คนในชุมชน

- อนุรักษ์ สืบสาน
ภูมิปัญญาท้องถิ่นขอ
จ้าวัดสกลนครให้คงอยู่
สืบไป





Future Plans

1

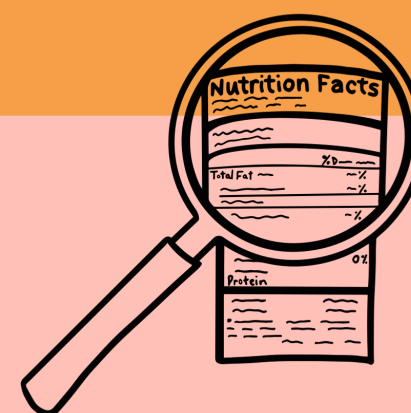
วิเคราะห์คุณค่าทางโภชนาการ
และจัดทำฉลากโภชนาการ

2

ยื่นขอจดอนุสิทธิบัตร

3

มีการจดทะเบียนและขอเลข อย.



Nutrition Facts	
Serving Size Serving Per Container	
Amount per serving	
Calories	Calories from Fat
% Daily Value*	
Total Fat	
Saturated Fat	0 %
Trans Fat	0 %
Cholesterol	0 %
Sodium	0 %
Total Carbohydrate	0 %
Dietary Fiber	0 %
Sugar	0 %
Protein	0 %
Vitamin A	0 %
Calcium	0 %
Vitamin C	0 %
Iron	0 %

4,7%	0,6%
ENERGY	PROTEIN
94,6 KCAL	0,5 g
396,2 KJ	
37,8%	0,5%
SUGAR	FAT
18,9 g	0,3 g
<0,1%	0,2%
SALT	SATURATES
<0,1 g	<0,1 g



THANK
YOU