



PLANTIE BOX

- BE LIKE SMOOTHIE BAR -



Fi Asia Start-up Innovation F&B Products Competition



INTRODUCTION

ผลิตภัณฑ์ Plantie box เป็นผลิตภัณฑ์อาหาร
ในรูปแบบ ของ Snack bar โดยมีการใช้ส่วนผสม
ทั้งหมดจากวัตถุดิบท้องถิ่นในประเทศไทย

โดยมีจุดประสงค์ที่จะนำวัตถุดิบท้องถิ่นซึ่งมีคุณค่า
ทางโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพและประโยชน์ต่อร่างกาย
มากมายมายกระดับเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีการใช้เทคโนโลยี
และนวัตกรรมอาหารร่วมด้วย ให้เป็นที่รู้จักไปสู่ทั้งตลาด
ไทยและสากล

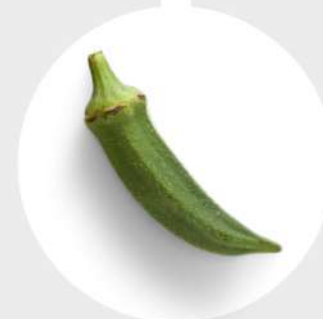


PLANTIE BOX

- be like smoothie bar -



ใบชะมวง



กระเจี๊ยบเขียว



ผักโขม



สับปะรด

สับปะรดพันธุ์อินทรี

PLANTIE BOX

- be like smoothie bar -



ลูกหม่อน



มะละกอ



กล้วย

กล้วยน้ำว้า นวลจันทร์



ลูกเดือย

PLANTIE BOX

- be like smootie bar -



เสาวรส



น้ำผึ้ง



MARKET PAIN / PROBLEM



สินค้าทางเกษตรส่วนใหญ่มักจะเก็บรักษาได้แค่ในระยะเวลาสั้น และบางชนิดมีราคาต่ำ ทางเราจึงได้มีการนำวัตถุดิบเหล่านั้นมาผ่านนวัตกรรมเทคโนโลยีการแปรรูปและผ่านกระบวนการต่างๆ เพื่อเพิ่มอายุการเก็บรักษาให้ได้นานยิ่งขึ้นและเพิ่มมูลค่าสินค้าทางเกษตรของประเทศไทย อีกทั้งยังช่วยเพิ่มรายได้ให้แก่ชาวไร่ ชาวน และยังสามารถช่วยกระตุ้นเศรษฐกิจของประเทศไทยของเราได้อีกด้วย

TARGET MARKET

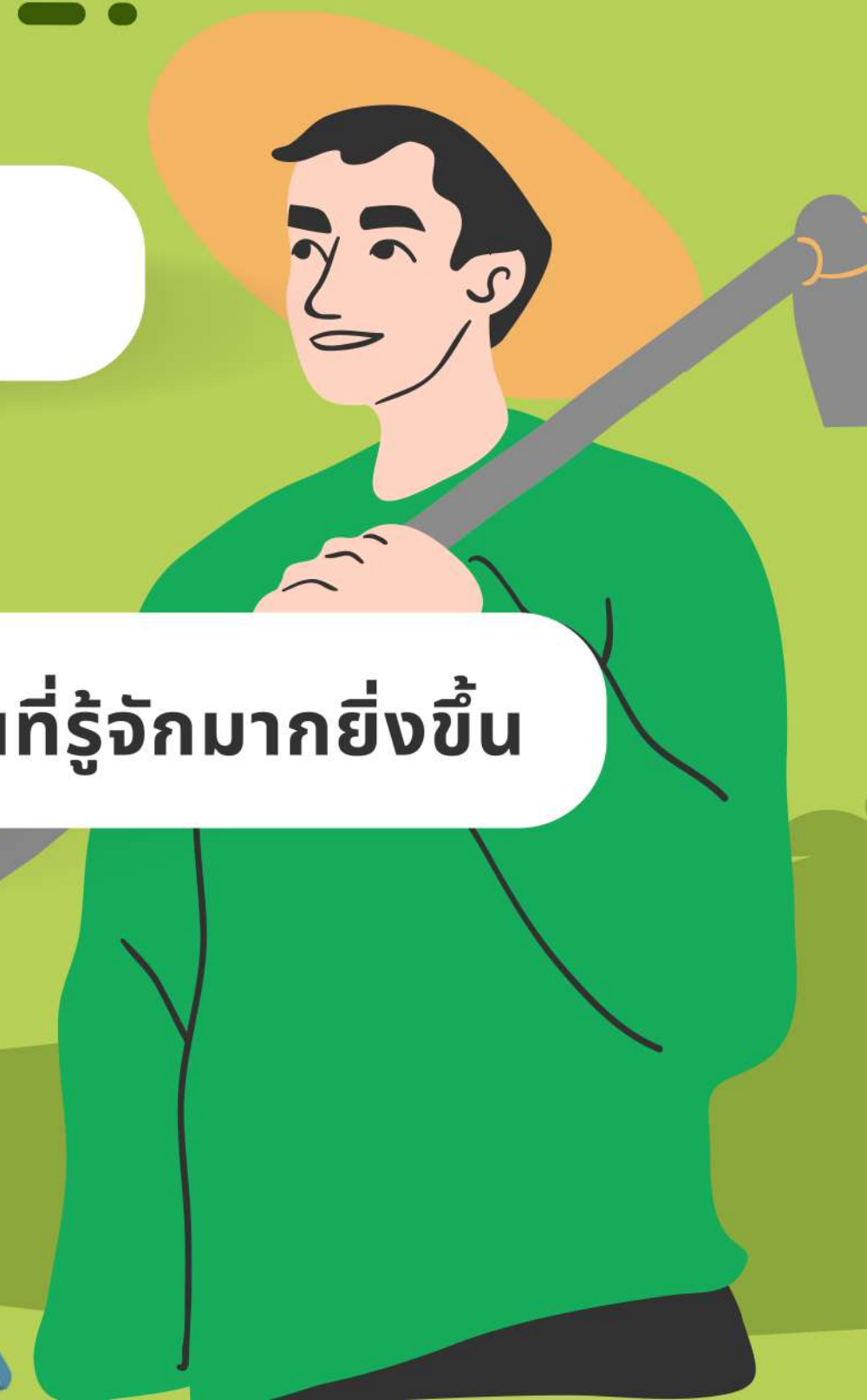
Gen Y และ Gen Z ซึ่งเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่มีช่วงวัยตั้งแต่ 13–43 ปี คนวัยนี้มักมีนิสัยที่รักสุขภาพชอบออกกำลังกาย และดูแลตัวเอง ทำให้การรับประทานอาหารของกลุ่มผู้บริโภคนี้มักจะรับประทานที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพและด้วยไลฟ์สไตล์การใช้ชีวิตที่เร่งด่วนจึงชอบอาหารที่เข้าถึงได้ง่ายและสะดวกต่อการรับประทานระหว่างวัน



SOLUTION / INNOVATION

ลด food waste ที่เกิดจากการเน่าเสียของผลผลิตทางการเกษตร

เพิ่มมูลค่าของผัก ผลไม้ และธัญชาติที่มีประโยชน์จากท้องถื่นให้เป็นที่รู้จักมากยิ่งขึ้น





กระเจียบเขียว

ลูกหม่อน

ใบชะมวง

ผักโขม

สับปะรด

น้ำผึ้ง

มะละกออบแห้ง

เสาวรส

กล้วยอบแห้ง

ลูกเดี๋ย

COMPETITIVE ADVANTAGE

ผู้บริโภคมองหาการแพ็คเกจหรือถั่วบางชนิดสามารถทานได้

ส่งเสริมการบริโภคผักผลไม้ โดยการใช้เทคโนโลยี Freeze dry

Smoothie bar จะให้รสชาติและเนื้อสัมผัสของผลไม้ที่ทั่วถึง

เพิ่มมูลค่าของวัตถุดิบของท้องถิ่น เพิ่มรายได้ให้แก่ชาวเกษตรกร



SUSTAINABILITY

- เพิ่มมูลค่าของผักและผลไม้ท้องถิ่นของไทย
- การแปรรูปผักและผลไม้ที่เสื่อมเสียเร็วให้สามารถยืดอายุการเก็บรักษาได้ยาวนานขึ้น ซึ่งเป็นการลด Food waste
- ส่งเสริมให้เด็กรับประทานผักและผลไม้ที่มีคุณค่าทางโภชนาการที่ดีต่อสุขภาพ
- ส่งเสริมการเติบโตทางด้านเศรษฐกิจ ทั้งด้านการเกษตรและด้านแรงงาน
- สร้างผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ที่ไม่เคยพบในตลาด โดยใช้เทคโนโลยี Freeze dry



Business Model Canvas

Key Partners -Suppliers (เกษตรกรท้องถิ่น ผู้จำหน่ายพืชผลไม้ท้องถิ่น / ผักโขม กระเจี๊ยบ ใบชะมวง สับปะรด มัลเบอร์รี่ มะละกอ กล้วย ลูกเดือย ถั่วลิสง เสาวรส) - บริษัท OEM (Freeze-dried ผักโขม กระเจี๊ยบ ใบชะมวง สับปะรด มัลเบอร์รี่)	Key Activities -ควบคุมการผลิต (จ้างงานโรงงาน) -บรรจุผลิตภัณฑ์ลง Packaging -ทำการตลาด	Value Propositions -มีคุณค่าโภชนาการที่ดี -สะดวกต่อการพกพา -รับประทานง่าย -มีอายุการเก็บรักษาที่ยาวนาน -เป็นทางเลือกที่ดีสำหรับผู้บริโภค ใส่ใจในการดูแลสุขภาพ	Customer Relationship -ใช้โซเชียลมีเดียในการทำการตลาด โปรโมทสินค้า ผ่านช่องทาง Tik Tok Facebook Instagram Twitter -จ้าง Influencer และเพจรีวิว โปรโมทสินค้า	Customer Segments -กลุ่มผู้บริโภคที่ใส่ใจในการดูแล สุขภาพ -กลุ่มผู้บริโภคอายุ 24-39 ปี -กลุ่มผู้บริโภควัยเด็ก
	Key Resources -ฝ่ายการผลิต -QC&QA (ฝ่ายประกันคุณภาพ) -นักการตลาด		Channel -สั่งซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ (ร้านค้าTikTok,แพลตฟอร์มร้านค้า ออนไลน์) -ร้านสะดวกซื้อทั่วไป -ร้านขายของฝาก	
Cost Structure ต้นทุนคงที่ -ค่าเช่าโรงงาน -ค่าอุปกรณ์ / เครื่องมือ -ค่าจ้างพนักงาน ต้นทุนผันแปร -ค่าวัตถุดิบ -ค่าจ้างโรงงาน -ค่าโฆษณา / การตลาด			Revenue Stream -กำไรจากการขายต่อชิ้น -รายได้จากการขายปุ๋ยอินทรีย์ที่ผลิตจากเศษผักผลไม้ที่เหลือจากไลน์การผลิต	

OUR GREAT TEAM



นายภูพา อานามวัฒน์



นางสาวพิมพ์พิพัฒน์ จิรวัฒนาพันธ์



นางสาวปิยริตา โปร่งปาน

นิสิตคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

