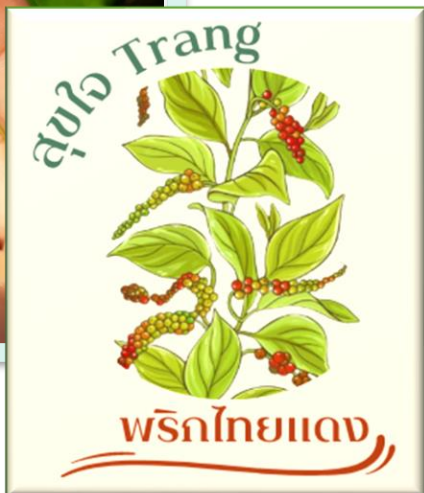
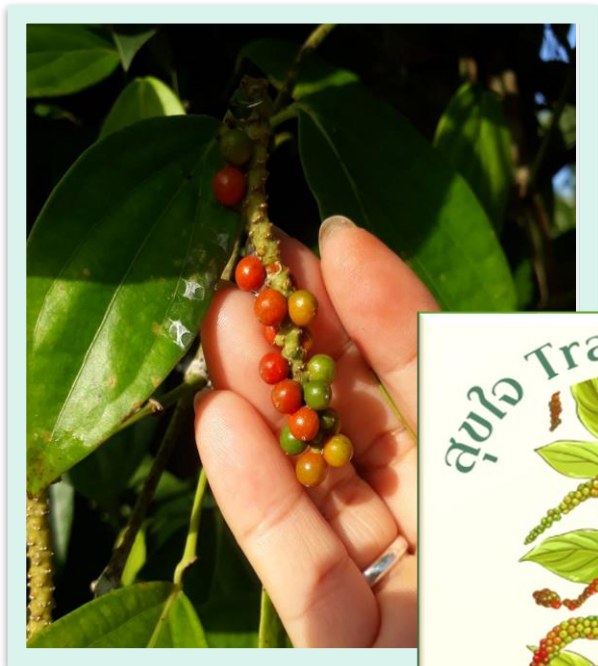




กระบวนการแปรรูปพริกไทยแดง



ผู้เสนอโครงการ : นางสาวนุริชา อาแว
นางสาวมาดีป๊ะห์ แวบู
นางสาวนุรี สาแม

คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการประมง
มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลศรีวิชัย



Introduction

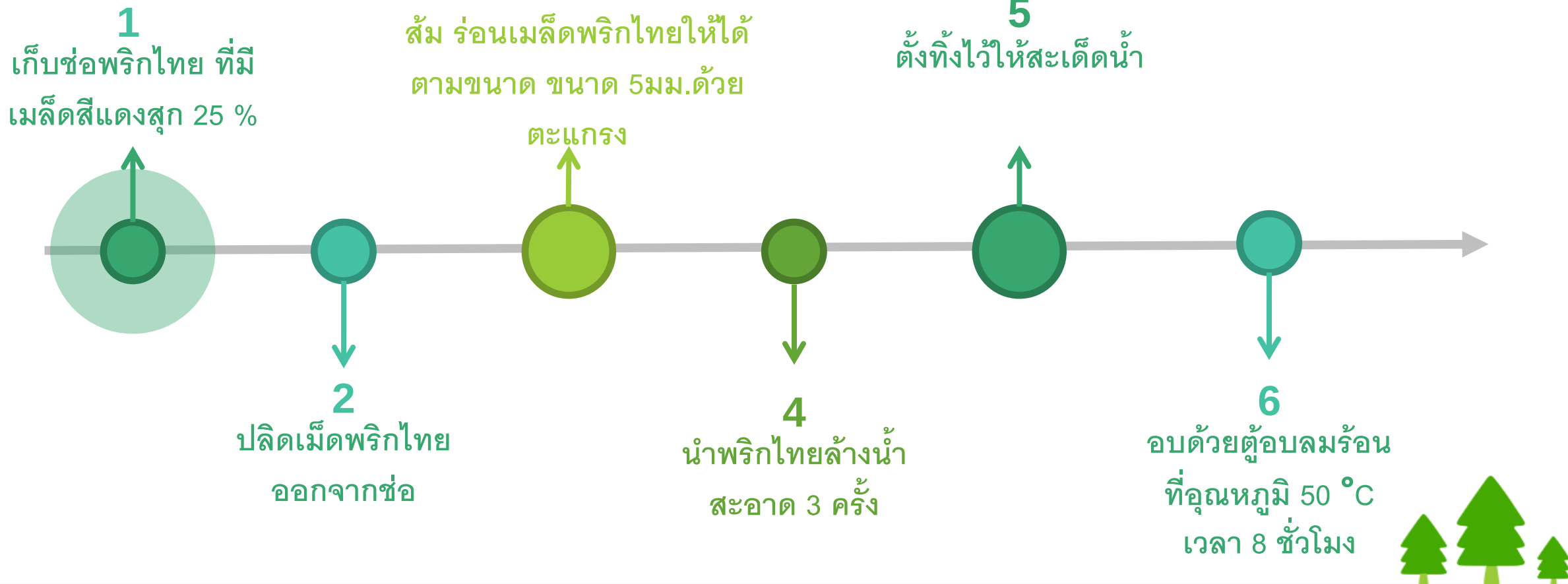
พริกไทยตรังพันธุ์ปะเหลียน หรือ พริกไทยตรัง (Phrikthai Trang หรือ Trang Pepper) เป็นพืชพื้นถิ่นที่สำคัญของจังหวัดตรัง พริกไทยตรังยังได้รับการประกาศจากกรมทรัพย์สินทางปัญญาให้พริกไทยตรังขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI) ของจังหวัดตรัง ลักษณะที่โดดเด่นของพริกไทยตรังนั้นแตกต่างจากพริกไทยในพื้นที่อื่น ทั้งในแง่ของคุณภาพ รสชาติที่เผ็ดร้อนกำลังดี มีกลิ่นหอม เฉพาะตัว เมล็ดเล็ก ฝักแน่น เหมาะกับการรับประทานสดและแห้ง

Market pain / Problem

- การทำเมล็ดพริกไทยแห้ง หากตากแบบธรรมชาติด้วยแดดโดยตรงพริกไทยจะเป็นสีดำ
- การทำให้เมล็ดพริกไทยแดง โดยการตากแบบธรรมชาติใช้เวลานาน
- การตากเมล็ดพริกไทย หากเมล็ดพริกไทยยังคงมีความชื้นอยู่ทำให้เกิดเชื้อราได้

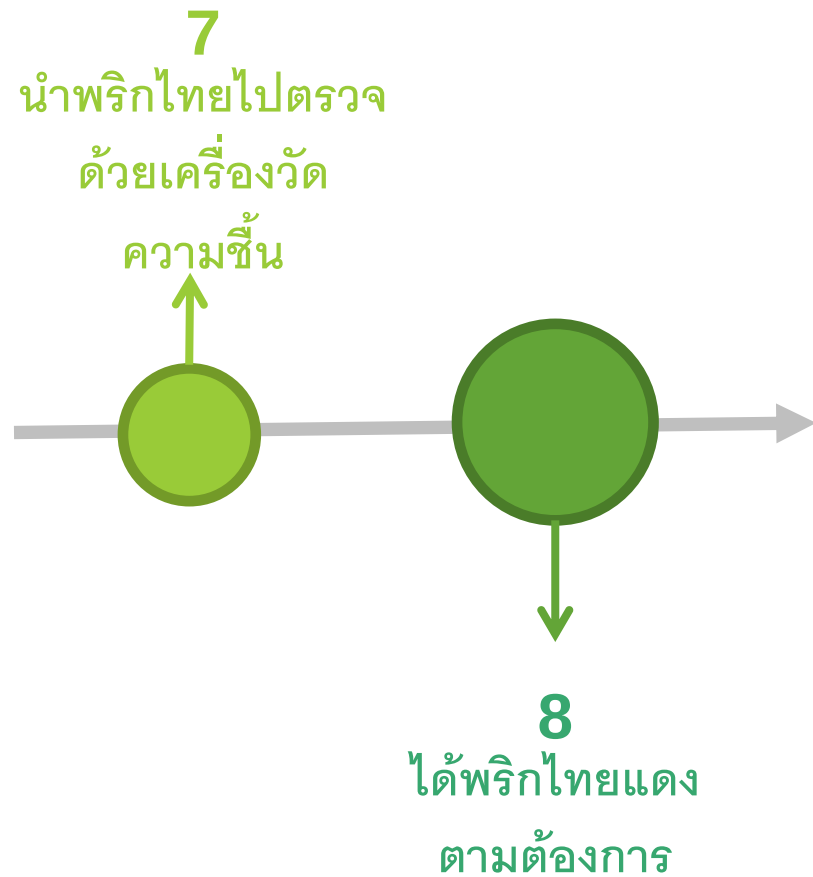
Solution / Innovation

ขั้นตอนการแปรรูปพริกไทยแดง



Solution / Innovation

ขั้นตอนการแปรรูปพริกไทยแดง (ต่อ)



Target market / Market size

- ตลาดสินค้าของส่วนผสมอาหาร หรือตลาดสุขภาพ หรือตลาดสินค้าท้องถิ่น
- กลุ่มลูกค้าเป้าหมายของผลิตภัณฑ์นี้มีหลายกลุ่มตามช่วงตั้งแต่อายุ 15 ปีขึ้นไป ไม่ว่าจะเป็นนักท่องเที่ยว คนในพื้นที่ทั่วไปที่สนใจในผลิตภัณฑ์ผู้ประกอบการธุรกิจทั่วไป เช่น ร้านอาหาร-เครื่องดื่ม ร้านขายของที่ระลึกต่าง ๆ ที่สนใจนำสินค้าไปจำหน่าย คนรักสุขภาพ



Competitive advantage

- 1 พืชพื้นถิ่นที่ได้รับการขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)
- 2 รสชาติที่เผ็ดร้อนกำลังดี มีกลิ่นหอมเฉพาะตัว เมล็ดเล็ก ฝักแน่น
- 3 คุณค่าของกรดไขมันแกมมาไลโนเลนิก แอซิด และสารฟิเพอร์รีน ที่มีประโยชน์ต่อร่างกาย
- 4 การพัฒนากระบวนการแปรรูปให้สามารถผลิตได้อย่างรวดเร็วขึ้น
- 5 การพัฒนาคุณภาพสินค้า ทำให้ลดการเกิดเชื้อรา
- 6 สินค้านำไปประยุกต์ในการทำอาหารหวาน ด้วยรสชาติ และกลิ่นเฉพาะของพริกไทยแดง



Business model

Key Partners 

- เกษตรกรผู้ปลูกพริกไทยแบบเกษตรอินทรีย์ในจังหวัดตรัง
- ผู้ประกอบการธุรกิจ ทั่วไป เช่น ร้านอาหาร-เครื่องดื่ม ร้านขายของที่ระลึกต่าง ๆ

Key Activities 

- การคิดกระบวนการแปรรูปเพื่อนำไปผลิตพริกไทยแดงที่มีคุณภาพ

Key Resources 

- โทรศัพท์สมาร์ทโฟน/คอมฯ
- รถใช้ในการดำเนินงาน
- สถานที่เก็บผลผลิตและแปรรูปพริกไทยแดง

Value Propositions 

- สินค้าจากพืชพื้นถิ่นของจังหวัดตรัง
- ลูกค้านำไปประยุกต์ในการประกอบอาหารได้ทั้งอาหารคาว และอาหารหวาน
- ลูกค้านำไปประยุกต์ในการทานอาหารเป็นยา
- มีสีแดงที่แตกต่างจากพริกไทยทั่วไปในท้องตลาดคือ พริกไทยขาว และพริกไทยดำ

Customer Relationships 

- ลูกค้าสามารถซื้อสินค้าหน้าร้านผ่านร้านอาหาร-เครื่องดื่ม ร้านขายของที่ระลึกต่าง ๆ เป็นต้น
- การเปิดเพจเพื่อเข้าถึงลูกค้ากลุ่มโซเชียล เช่น Facebook

Channels 

- หน้าร้านต่าง ๆ เช่น ร้านอาหาร-เครื่องดื่ม ร้านขายของที่ระลึก
- Facebook / Line /Tiktok / Instragram / Shopee / Lazada

Customer Segments 

- นักท่องเที่ยวและคนในพื้นที่ทั่วไปที่มีความสนใจในผลิตภัณฑ์ อายุ 15 ปีขึ้นไป
- ผู้ประกอบการธุรกิจ ทั่วไป เช่น ร้านอาหาร-เครื่องดื่ม ร้านขายของที่ระลึกต่าง ๆ
- ผู้สนใจอื่น ๆ ทั้งแบบออนไลน์และออฟไลน์

Cost Structure 

- ค่าเดินทางตามสถานที่ต่าง ๆ รวมถึงการจัดส่งสินค้า
- ค่าจ้างในการรวบรวมพริกไทยสด คัดแยกเมล็ด
- ค่าสาธารณูปโภค เช่น ค่าน้ำ ค่าไฟ ค่าโทรศัพท์ ค่าอินเทอร์เน็ต

Revenue Streams 

- การจำหน่ายผลผลิตพริกไทยแดง
- ช่องทางออนไลน์
- การขายหน้าร้าน

Business model

50 กรัม	240 บาท
ขวดละ 240 บาท	ซื้อ 2 ขวด ลด 10 % หรือ เมื่อซื้อครบ 500 บาท ขึ้นไป 20 %

หมายเหตุ : ราคาขายนี้ทั้งช่องทางออนไลน์ และออฟไลน์





Sustainability



คุณค่าด้านสิ่งแวดล้อม

การลดการปล่อยก๊าซเรือนกระจก ซึ่งเป็นการประหยัดพลังงานทั้งจาก กระบวนการแปรรูปและกิจกรรมการดำเนินงานที่เกิดขึ้นโดยการใช้พลังงาน อย่างรู้คุณค่า ส่งเสริมและสนับสนุนการใช้พลังงานที่เป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม เช่น การใช้พลังงานหมุนเวียนจาก โซลาร์เซลล์บนหลังคาอาคาร และการ เปลี่ยนหลอดไฟฟ้า LED

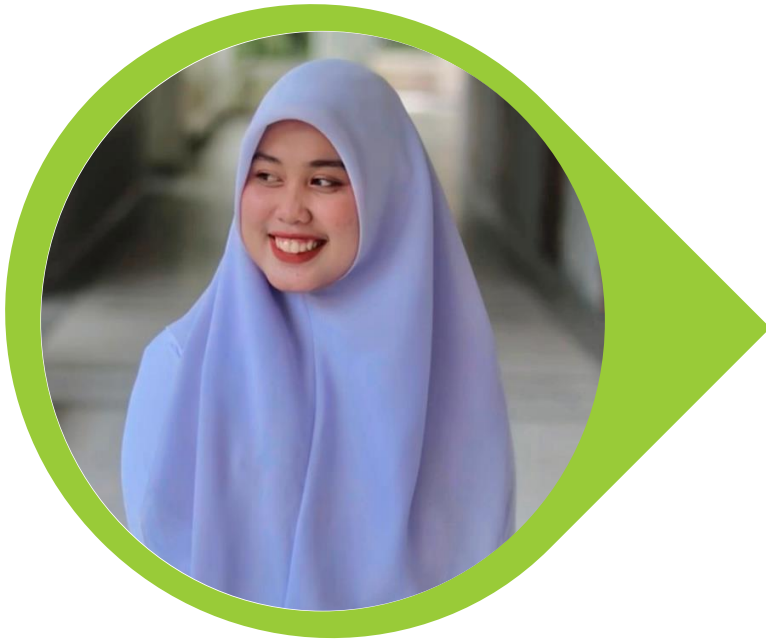
คุณค่าด้านสังคม

สนับสนุนและส่งเสริมให้เกิดการสร้าง คุณค่าทางสังคม ส่งเสริมอาชีพ สร้างรายได้ โดยการจ้างงาน และพัฒนาคุณภาพชีวิตให้กับ ชุมชนโดยรอบ

คุณค่าด้านเศรษฐกิจ

สร้างความเชื่อมั่นด้านการเติบโตของ ธุรกิจอย่างยั่งยืน โดยปฏิบัติตามกฎหมาย ข้อบังคับ กฎเกณฑ์ และระเบียบที่ เกี่ยวข้องอย่างเคร่งครัด นำแนวปฏิบัติที่ เกี่ยวข้องกับการดำเนินธุรกิจมา ประยุกต์ใช้ เช่น ความรับผิดชอบต่อสังคม และการรับข้อร้องเรียน เป็นต้น นอกจากนี้ยังมีความมุ่งมั่นในการพัฒนา ศักยภาพในการดำเนินงานสู่ความเป็นเลิศ เพื่อตอบสนองต่อความต้องการของลูกค้า ติดตาม ตรวจสอบ ประเมินและพัฒนา มาตรฐานในการดำเนินงานทุกขั้นตอน การดำเนินธุรกิจ เพื่อส่งเสริมให้เกิดการ พัฒนาอย่างต่อเนื่องและยั่งยืน

Team



CEO / Chief Executive Officer
CTO / Chief Technology Officer
นางสาวนุรีชา อาแว



COO / Chief Operating Officer
CIO / Chief Information Officer
นางสาวมาตี๊ะห์ แวบู



CMO / Chief Marketing Officer
CFO / Chief Financial Officer
นางสาวนุรี สาแม

