

SERVICE DESIGN FOR FOOD

ร่วมสร้างสรรค์

โดย CEA เชียงใหม่ ร่วมกับ CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการ
อาหารนานาชาติ (iGTC) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ และเครือข่ายพันธมิตร
ภายใต้โครงการริเริ่มด้านการออกแบบบริการ (Service Design Initiative)



x



#SDF2021



www.mjuigtc.com

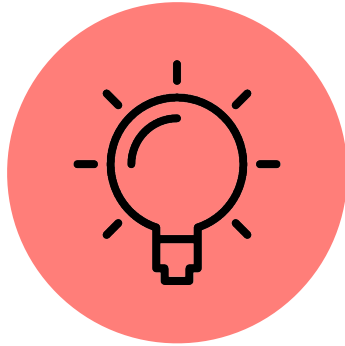


2021
Apr-Jun

**Service Business
Incubation
Programme
for Post
Pandemic
Recovery**

iGTCx CoLAB:
The Future is
collaborative





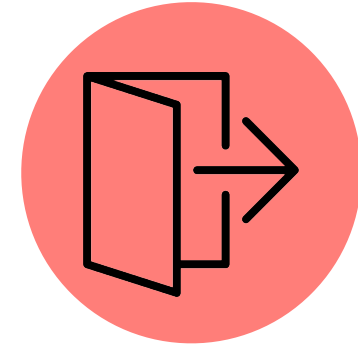
Service Design Boot Camp

มุ่งศึกษาสำรวจ (Exploration)
ปัญหาของลูกค้า เสาะแสวง
โอกาสในการพัฒนานวัตกรรม
บริการ และพัฒนาแนวคิดการ
แก้ไขปัญหาด้วยการกำหนด
ฉากทัศน์การบริการ
(Service Scenario)



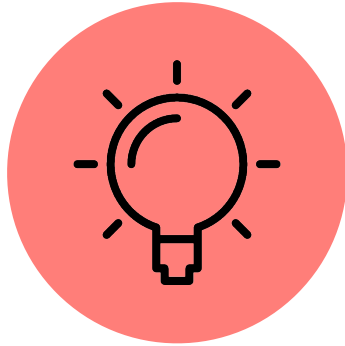
Service Design Lab

เน้นกระบวนการพิสูจน์ทราบ
(Validation) สมมุติฐานที่มีต่อ
โอกาสในการสร้างสรรค์
นวัตกรรมบริการ ผสมผสาน
กระบวนการให้คำปรึกษาและ
กำหนดโจทย์วิจัย (Research
Syndicate Group) ร่วมกับผู้
เชี่ยวชาญจากสหสาขาวิชาชีพ



Service Execution Programme

พัฒนาแผนปฏิบัติการมุ่งเป้า
หมาย (Execution) เพื่อกำกับ
ติดตามผลผลิตด้วยพิมพ์เขียว
การบริการ (Service
Blueprint) ตลอดจนศึกษา
ทดสอบต้นแบบบริการเพื่อนำไป
ปรับปรุงแก้ไขต้นแบบ



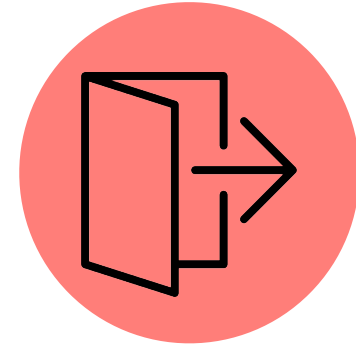
**Service Design
Boot Camp**

April
07-09
29-30
2021



**Service Design
Lab**

MAY
17-19
20-21
2021



**Service Execution
Programme**

JUNE
TBC
TBC
2021

supported by

CHIANG MAI
DESIGN
WEEK



a day

art4d



room



TheMATTER

THE
STANDARD

บ้าน
และ
สวน



co-created by



iGTCx



School of Tourism
DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University



FI FOOD
INNOPOLIS
Accelerator



KUSCR
Kasetsart University
Sensory and Consumer Research Center



Slow Food
CHIANG MAI

#SDF2021

f #MJUiGTC

#SDF2021
Apr-Jun 2021

organised by CoLAB,
International Gastronomy
Tourism Centre (iGTC)



[COLAB]

powered by iGTCx

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



f #MJUiGTC



interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



f #MJUiGTC



interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

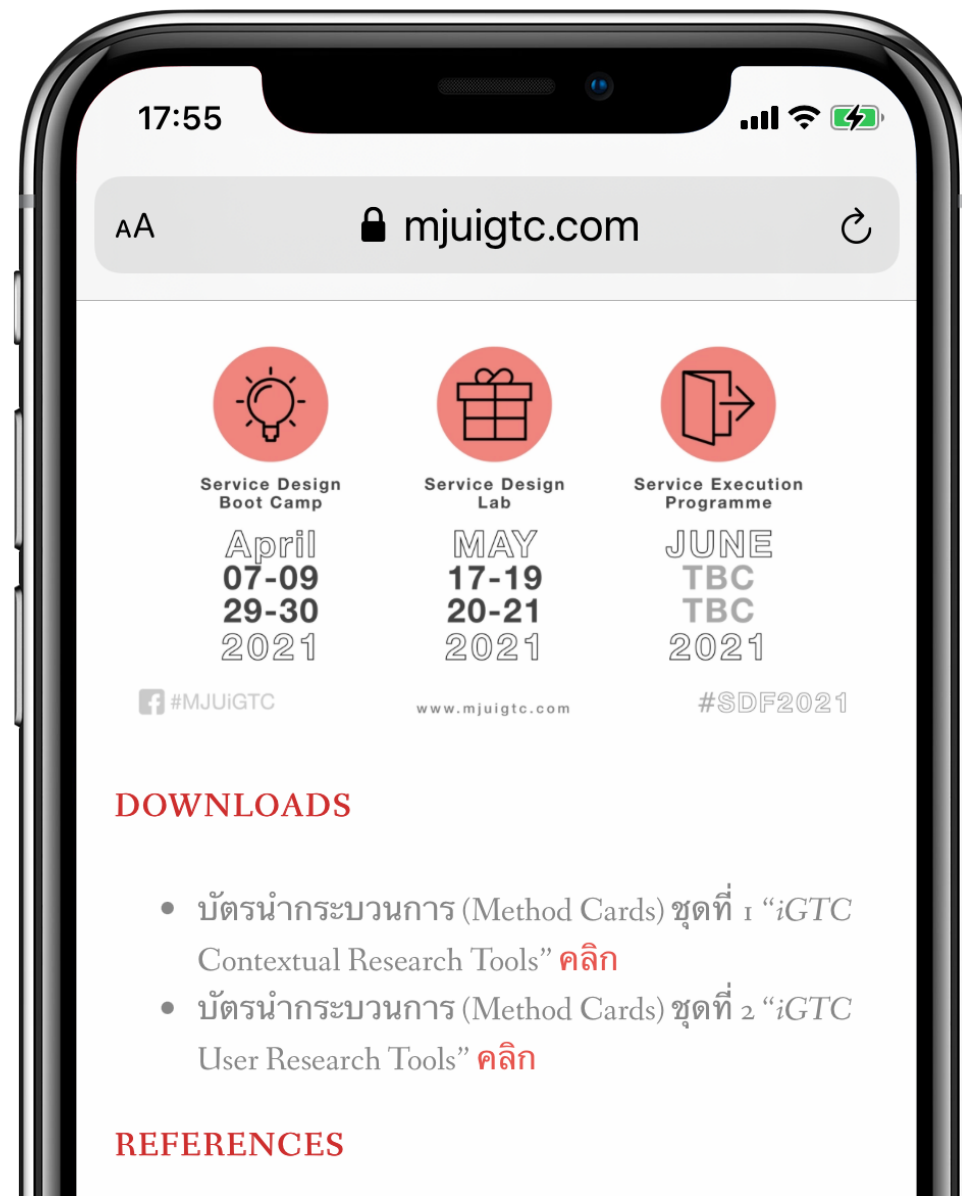
▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC



interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



f #MJUiGTC



DOWNLOADS

- บัตรนำกระบวนการ (Method Cards) ชุดที่ 1 “iGTC Contextual Research Tools” [คลิก](#)
- บัตรนำกระบวนการ (Method Cards) ชุดที่ 2 “iGTC User Research Tools” [คลิก](#)

REFERENCES

- การคิดเชิงออกแบบสำหรับเกษตรกรยุคใหม่ (Design Thinking for Agripreneurs) [คลิก](#)
- การวิเคราะห์เครือข่ายคุณค่า (Value Network Analysis) [คลิก](#)
- การตั้งเป้าหมายสู่อนาคต (Moonshot Thinking) [คลิก](#)
- ประมวลมุมมองจากทัศน์การบริการ (Service Scenarios) [คลิก](#)

SDF2021 Appointment Book

Follow ...

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC



interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC

08:31

mjuigtc.com

1. **LECTURING** บรรยายให้ความรู้เกี่ยวกับการเพิ่มมูลค่าจากทุนทางวัฒนธรรม ผ่านกิจกรรมเสวนา “iGTC Food Forum” เผยแพร่เนื้อหาที่เกี่ยวข้องกับศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์รวม (Holistic Gastronomy) อาทิ

- [27.03.2564 เวลา 10.00-12.00 น.] มองมุมใหม่ในการพัฒนาย่านสร้างสรรค์ ผ่านกระบวนการขับเคลื่อนด้านมรดกภูมิปัญญาอาหารและศิลปวิทยาการอาหารสู่ความยั่งยืน “Culinary Heritage & Sustainable Gastronomy: Redefining The Opportunity in the New Reality” ให้การบรรยายโดย อาจารย์อโนวัต เชื้อเย็น ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และผู้ก่อตั้งสถาบันนวัตกรรมบริการ (SIA) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ณ Gallery Room TCDC เชียงใหม่ :: ชมนันทนาการเสวนาย้อนหลัง FACEBOOK [LIVE] คลิก ::
- [30.04.2564 เวลา 10.00-12.00 น.] ระบบนิเวศ

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC



Opp...บรรยาย
โดย อาจารย์อนุต ไซเฮน ผู้อำนวยการศูนย์การ
ศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาอาหาร
นานาชาติ (iGTC) และผู้ก่อตั้งสถาบันนวัตกรรมการ
บริการ (SIA) คณะพัฒนาการท่องเที่ยว
มหาวิทยาลัยแม่โจ้ Gallery Room TCDC
เชียงใหม่ :: ชมนันทนาการเสวนาย้อนหลัง
FACEBOOK [LIVE] คลิก ::

- [30.04.2564 เวลา 10.00-12.00 น.] ระบบนิเวศ
นวัตกรรมอาหารประเทศไทย: มุ่งสู่เป้าหมายการ
พัฒนาภูมิภาคอย่างยั่งยืน “Thailand Food
Innovation Ecosystem: Preparing for a Sustainable
Post Pandemic Recovery” ให้การบรรยาย โดย
ดร.เอกอนงค์ จางบัว รักษาการผู้อำนวยการฝ่าย
เมืองนวัตกรรมอาหาร สวทช.
- [15.05.2564 เวลา 10.00-12.00 น.] วัฒนธรรม
อาหารชาติพันธุ์: จากสร้างสรรค์ สู่สร้างชาติ “The
Folklore of Food: Reimagining The Nation’s Wealth”
ให้การบรรยาย โดย ผศ.ดร.อภิรักษ์ณ เกษมผลกุล
อาจารย์ประจำคณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
ผู้ก่อตั้งศูนย์สยามทรรศน์ศึกษา และอดีตคณบดี
คณะศิลปศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล
- [29.05.2564 เวลา 10.00-12.00 น.] นกยูงไทย

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC



08:31

mjuigtc.com

2. **TRAINING** เสริมทักษะปฏิบัติการด้านการออกแบบ
บริการมุ่งเน้นการสืบค้นแรงบันดาลใจในการออกแบบ
(inspiration) เพื่อสร้างสรรค์แนวคิดการออกแบบ (ideation)
ควบคู่กับการศึกษาสำรวจ (Exploration) ปัญหาของลูกค้า
เสาะแสวงโอกาสในการพัฒนานวัตกรรมบริการ และ
พัฒนาแนวคิดการแก้ไขปัญหาด้วยการกำหนดฉากทัศน์
การบริการ (Service Scenario)

[๐7-๐9.๐4.2564 เวลา ๐9.๐๐-17.๐๐] SERVICE
CHECK-IN Programme | Boot Camp Vol.๐1 // Service
Design THINKING Workshop เตรียมพร้อม เพื่อปรับมุมมอง
ใหม่ในการพัฒนาธุรกิจภายใต้ภูมิทัศน์การแข่งขัน
ใหม่ (The V.U.C.A World) “เมื่อ... โลกเปลี่ยนไว (Volatility)
ไม่แน่นอน (Uncertainty) ซับซ้อนมาก (Complexity) และมีความ
คลุมเครือสูง (Ambiguity)” ประกอบไปด้วยเนื้อหา
สำคัญ ดังนี้

- การวิเคราะห์งานทบทวนทรัพยากรเชิงสร้างสรรค์

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC



Design THINKING เพื่อปรับมุมมองใหม่ในการพัฒนาธุรกิจภายใต้ภูมิทัศน์การแข่งขันใหม่ (The V.U.C.A World) “เมื่อ... โลกเปลี่ยนไว (Volatility) ไม่แน่นอน (Uncertainty) ซับซ้อนมาก (Complexity) และมีความคลุมเครือสูง (Ambiguity)” ประกอบไปด้วยเนื้อหาสำคัญ ดังนี้

- การวิเคราะห์ฐานทุนทรัพยากรเชิงสร้างสรรค์
- การศึกษาสำรวจบริบทแวดล้อมของธุรกิจบริการ
- การออกแบบคุณค่าเพื่อพัฒนาธุรกิจบริการฐานนวัตกรรม
- การพัฒนาแบบจำลองทางธุรกิจ

[29-30.04.2564 เวลา 09.00-17.00] SERVICE
CHECK-UP Programme | Boot Camp Vol.02 // Service
Design TESTING Workshop ตรวจสอบ มุ่งประเมินขีด
ความสามารถทางธุรกิจ “รู้เขา รู้เรา” มุ่ง “ค้นจุดต่าง สร้าง
จุดโต” เข้าใจระบบนิเวศบริการในภาพรวม เข้าถึง ใคร
ช่วยเกื้อกูลการออกแบบคุณค่าใหม่ให้กับธุรกิจบริการ

- การออกแบบระบบนิเวศนวัตกรรมอาหาร
และเครื่องดื่ม

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC

08:31

mjuigtc.com

3. **COACHING** ถ่ายทอดองค์ความรู้ผ่านการ สอนงาน via Online Coaching Platform เน้นกระบวนการพิสูจน์ทราบ (Validation) สมมุติฐานที่มีต่อโอกาสในการสร้างสรรค์ นวัตกรรมบริการ ผสมผสานกระบวนการให้คำปรึกษาและ กำหนดโจทย์วิจัย (Research Syndicate Group) ร่วมกับ ผู้เชี่ยวชาญจากสาขาวิชาชีพ

[17-19.05.2564 เวลา 09.00-17.00] SERVICE CHECK-UP Programme | Design Lab Vol.01 // Service Design CASCADING Workshop ดัดตั้งต้นแบบ และ ทดสอบตลาด Get Feedback Loop พร้อมให้คำปรึกษาโดย ผู้เชี่ยวชาญในแต่ละแขนงที่เกี่ยวข้องกับ “Minimum Viable Service (MVS)” ด้วยกระบวนการถ่ายทอดเป้าหมาย (Cascading Method) ครั้งที่ 1

[20-21.05.2564 เวลา 09.00-17.00] SERVICE CHECK-UP Programme | Design Lab Vol.02 // Service Design CASCADING Workshop ดัดตั้งต้นแบบ และ

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC

ทดสอบตลาด (Market Testing) ให้คำปรึกษาโดย
ผู้เชี่ยวชาญในแต่ละแขนงที่เกี่ยวข้องกับ “Minimum Viable
Service (MVS)” ด้วยกระบวนการถ่ายทอดเป้าหมาย
(Cascading Method) ครั้งที่ 1

[20-21.05.2564 เวลา 09.00-17.00] SERVICE
CHECK-UP Programme | Design Lab Vol.02 // Service
Design CASCADING Workshop ติดตั้งต้นแบบ และ
ทดสอบตลาด Get Feedback Loop พร้อมให้คำปรึกษาโดย
ผู้เชี่ยวชาญในแต่ละแขนงที่เกี่ยวข้องกับ “Minimum Viable
Service (MVS)” ด้วยกระบวนการถ่ายทอดเป้าหมาย
(Cascading Method) ครั้งที่ 2

4. **CONSULTING** ให้คำปรึกษารายบุคคล (One2One
Consultation) ด้วยกระบวนการ “Design Sprint” เยี่ยมชม
พร้อมให้คำปรึกษาในพื้นที่ประกอบการ (Onsite Visit)
พัฒนาแผนปฏิบัติการมุ่งเป้าหมาย (Execution) เพื่อกำกับ
ติดตามผลผลิตด้วยพิมพ์เขียวการบริการ (Service
Blueprint) ตลอดจนศึกษาทดสอบต้นแบบบริการเพื่อนำไป
ปรับปรุงแก้ไขต้นแบบ

interactive workshop

WORKSHOP PROGRAMME

▶ 2021
Apr-Jun



x



f #MJUiGTC



08:31



mjuigtc.com

[TBC] รอการยืนยันนัดหมาย เพื่อกำหนดจัดกิจกรรม ภายในเดือนมิถุนายน 2564 SERVICE CHECK-OUT Programme ปรับปรุงต้นแบบบริการ ร่วมกับผู้เชี่ยวชาญในแต่ละแขนงที่เกี่ยวข้องกับ “Minimum Viable Service (MVS)” ด้วยกระบวนการถ่ายทอดเป้าหมายมุ่งผลลัพธ์ (Outcome Mapping Method)

5. DOCKING [1] คัดสรร และ ต่อเชื่อมหน่วยงานให้บริการด้านนวัตกรรม (Service Platform) ได้แก่ CEA, TDS (TIP) และเครือข่ายพันธมิตร iGTC อาทิ KUSCR มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์, สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง, โครงการเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis via Business Development: BD) เป็นต้น

6. SCALING [2] [Selected MVS] เสริมขีดความสามารถ ในการแข่งขันด้วยการปรับขยายธุรกิจ “From Start Up to Scale Up” มุ่งเน้นปรับวิธีและรูปแบบการทำงาน ให้มีการใช้ทรัพยากรหรือการลงทุนที่น้อย แต่เพิ่ม