



ที่ อว 6001/ว1029

4 กุมภาพันธ์ 2568

เรื่อง ขอเชิญเข้าร่วมกิจกรรมการตลาดแพลตฟอร์มส่งเสริมการตลาดระดับภูมิภาค สำหรับธุรกิจนวัตกรรมอาหาร
แห่งอนาคต “Thailand’s Taste of Tomorrow (TTT): Regional Market Launchpad 2024-2025”

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษาด้านการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร (iGTC)
คณะพัฒนาการท่องเที่ยว มหาวิทยาลัยแม่โจ้

สิ่งที่ส่งมาด้วย กำหนดการกิจกรรม

ด้วย สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ (สวทช.) ได้ดำเนินการโครงการ “Thailand’s Taste of Tomorrow (TTT): Regional Market Launchpad 2024-2025” โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อแนะนำผลิตภัณฑ์และส่วนผสมอาหารที่เป็นนวัตกรรมแห่งอนาคตในลักษณะของ Food Marketing Launchpad โดยพิจารณาคัดเลือกผลิตภัณฑ์จากผู้ประกอบการ Food Tech Startup และ SMEs ในความดูแลของ Food Innopolis Accelerator จำนวน 15 บริษัท นำมาเสนอในรูปแบบของการสร้างสรรค์เมนูอาหาร เพื่อเปิดโอกาสให้กลุ่มผู้นำทางความคิด (Key Opinion Leader หรือ KOL) ที่มีความเชี่ยวชาญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารและผู้บริโภคที่มีอิทธิพล (Key Opinion Consumer หรือ KOC) ได้เห็นรูปแบบการใช้ผลิตภัณฑ์นวัตกรรมอาหารเหล่านี้และทดลองชิมเมนูอาหารสร้างสรรค์ สร้างการรับรู้ในตัวผลิตภัณฑ์และแบรนด์ของผลิตภัณฑ์ รวมถึงทดสอบการยอมรับในผลิตภัณฑ์อาหารนั้น ๆ ซึ่งถือว่าเป็นจุดเริ่มต้นสำคัญในการวางแผนกลยุทธ์การนำผลิตภัณฑ์เข้าสู่ตลาดและการขยายตลาด ตลอดจนกระตุ้นให้เกิดการเจรจาธุรกิจ สร้างความร่วมมือและเชื่อมต่อกับลูกค้าและผู้ผลิตที่จะนำผลิตภัณฑ์และส่วนผสมอาหารไปใช้ สนับสนุนให้เกิดการตัดสินใจร่วมลงทุนร่วมธุรกิจ หรือเกิดความร่วมมือในรูปแบบอื่น ๆ เพื่อเป็นการเพิ่มโอกาสทางธุรกิจระหว่าง FoodTech Startups และ SMEs กับพันธมิตรเป้าหมายและนักลงทุนในการพัฒนาต่อยอดธุรกิจต่อไป

ในการนี้ สวทช. เห็นว่าท่านเป็นผู้มีความรู้ความสามารถและมีประสบการณ์ด้านการสร้างสรรค์วัฒนธรรมการบริโภคจากภูมิปัญญาสู่นวัตกรรมขับเคลื่อนเศรษฐกิจท้องถิ่น เพื่อเพิ่มศักยภาพผลิตภัณฑ์และบริการให้เข้าถึงผู้บริโภคและเติบโตอย่างก้าวกระโดด จึงขอเชิญท่านร่วมดำเนินงานเตรียมความพร้อม และเข้าร่วมเป็นวิทยากรของกิจกรรมการตลาดแพลตฟอร์มส่งเสริมการตลาดระดับภูมิภาคสำหรับธุรกิจนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต “Thailand’s Taste of Tomorrow (TTT): Regional Market Launchpad 2024-2025” ซึ่งเป็นหนึ่งในกิจกรรมภายในงานเทศกาลงานออกแบบกรุงเทพมหานคร (Bangkok Design Week 2025) ในระหว่างวันที่ 3 - 12 กุมภาพันธ์ 2568 ณ ศูนย์การค้าซีคอนสแควร์ ศรีนครินทร์ กรุงเทพมหานคร โดย สวทช. ยินดีสนับสนุนค่าตอบแทน ค่าอาหาร และค่าเดินทาง ตามระเบียบของ สวทช. (สนับสนุนค่าที่พัก ในวันที่ 10 - 12 กุมภาพันธ์ 2568 และค่าเดินทางโดยเครื่องบิน ไป-กลับ)

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาเข้าร่วมการดำเนินงานและเป็นวิทยากรดังกล่าว จะขอบคุณยิ่ง
หนังสือนี้ใช้ลายมือชื่ออิเล็กทรอนิกส์ซึ่งมีผลใช้บังคับได้

ขอแสดงความนับถือ

(นายอดิสร เตือนตรานนท์)

ผู้ช่วยผู้อำนวยการ

ปฏิบัติการแทนผู้อำนวยการ

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ

สำนักงานกลาง/เมืองนวัตกรรมอาหาร (FI)

โทรศัพท์ 09 4746 3822 (สัญญาณศูนย์)

สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ
111 อุทยานวิทยาศาสตร์ประเทศไทย ถนนพหลโยธิน ตำบลคลองหนึ่ง อำเภอคลองหลวง
จังหวัดปทุมธานี 12120 โทรศัพท์ 0 2564 7000 โทรสาร 0 2564 7002-5

National Science and Technology Development Agency
111 Thailand Science Park, Phahonyothin Road, Klong 1, Klong Luang, Pathumthani 12120, Thailand.
Tel. +66 2564 7000 Fax. +66 2564 7002-5 <http://www.nstda.or.th>

กำหนดการกิจกรรมการตลาดแพลตฟอร์มส่งเสริมการตลาดระดับภูมิภาคสำหรับธุรกิจนวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต

“Thailand’s Taste of Tomorrow (TTT): Regional Market Launchpad 2024-2025”

Food Innopolis x Bangkok Design Week (BKDW) 2025

วันที่ 10 - 12 กุมภาพันธ์ 2568 ณ TCDC COMMONS ชั้น 3 MunMun ณ ศูนย์การค้าซีคอนสแควร์

วันที่ 10 กุมภาพันธ์ 2568		
เวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
09.00 – 16.30 น.	ประชุมทีมงาน เตรียมความพร้อม และจัดเตรียมสถานที่	
16:30 – 18:30 น.	ผู้ประกอบการขอนำเสนอผลิตภัณฑ์นวัตกรรม	
วันที่ 11 กุมภาพันธ์ 2568		
เวลา	รายละเอียด	หมายเหตุ
09.00 – 12.00 น.	ทีมงานและผู้ประกอบการ เตรียมความพร้อมก่อนเริ่มกิจกรรม	
13:00 น.	ลงทะเบียน ณ TCDC COMMONS ชั้น 3 MunMun ศูนย์การค้าซีคอนสแควร์	
13:20 – 13:30 น.	กล่าวต้อนรับ	โดย ดร.เอกอนงค์ จางบัว
13.30 – 14.15 น.	การบรรยายในหัวข้อนวัตกรรมในวัตถุดิบท้องถิ่น	โดย อาจารย์อนุวัติ เชื้อเย็น
14.15 – 14.45 น.	การบรรยายในหัวข้อ Cracking the Code of Neuro Marketing in Global Food Movement	โดย ดร.คุณาสัย พลอยदनัย
14.45 – 15.15 น.	การบรรยายในหัวข้อ Elevating Local Thai Food Essence amidst Global Food Challenges	โดย ผศ.ดร.บัณฑิตา วานิก
15.15 – 18.30 น.	การบรรยายในหัวข้อ “Innovation behind Local Food Ingredients” ผ่านการปรุงประกอบเมนูอาหาร จากส่วนผสม อาหาร 5 ชนิด	โดย คุณพุดเมธ พิทักษ์ชาติวงศ์ คุณเสาวภาพ รักษาพราหมณ์
15.15 – 15.45 น.	1. GET THA เม็ดพุดสมุนไพรผลไม้ไทย	
15.45 – 16.15 น.	2. มูซาวา พัพพี ซีเรียลอบกรอบจากแป้งกล้วยน้ำว้าและ ข้าวไทย	
16.15 – 16.45 น.	3. Oryzwe ผลิตภัณฑ์ชั้นหวานจากข้าวและธัญพืช	
16.45 – 17.15 น.	4. BENATIC โปรตีนไฮโดรไลเสตจากพืชในรูปแบบผง	
17.15 – 17.45 น.	5. Icann ผลิตภัณฑ์ชาและเยลลี่ เสริมสร้างภูมิคุ้มกัน จากสารสกัดถึงเช่า	
	ผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการ นำเสนอผลิตภัณฑ์ของตนเองระยะเวลา 5 นาที	
18.30 – 20.00 น.	เยี่ยมชมนิทรรศการและโชว์เคสถอดรหัสรสชาติของอาหารไทย: Thailand’s Taste of Tomorrow	
วันที่ 12 กุมภาพันธ์ 2568		
09.00 – 17.00 น.	สรุปภาพรวมการจัดกิจกรรม และความร่วมมือที่เกิดขึ้น ที่ได้ดำเนินการจัดกิจกรรมมาทั้งหมด ทั้ง 3 จังหวัด	

