

ปีที่ 26 ฉบับที่ 9118 วันจันทร์ที่ 9 กันยายน พ.ศ. 2556 หน้า 9

Biz@Design



• สุวิทย์ วงศ์จรูราวัณิชย์
facebook/suwitbrand

✓ กอดอาหาร ถนอมความสด

สำหรับครอบครัวขนาดเล็ก การเข้าครัวปรุงอาหารทานเองที่บ้านมักใช้เครื่องปรุงส่วนผสมอาหารไม่มากนัก จะซื้อซีอิ้ว น้ำปลา น้ำมัน ก็อาจต้องถอยขวดเล็กเพื่อใช้ทันก่อนหมดอายุ ยิ่งของสดประเภท หมู เนื้อวัว ปลา กุ้ง หรือ ไข่ ด้วยแล้ว จำเป็นต้องระมัดระวังปริมาณการซื้อที่เหมาะสมกับการบริโภค

แต่วันนี้เรามีตัวช่วยในการถนอมความสดสำหรับพืช ผัก ที่มีรูปทรงเป็นผลหรือเป็นหัวๆ เช่น หอมใหญ่ที่ใช้ไปได้เพียงครึ่ง ฟริกหยวกที่หันไปเล็กน้อยสำหรับการตกแต่ง หรือมะนาวที่ผ่านใช้ไปเพียงแค่มิก็ส่วน ผ่านผลิตภัณฑ์ชิ้นใหม่ภายใต้ชื่อ

Food Huggers

Michelle Ivankovic นักออกแบบอุตสาหกรรมที่ได้รับรางวัลมากมาย และ Adrienne McNicholas นักพัฒนาผลิตภัณฑ์สำหรับห้าง Target, Crate & Barrel และ The MoMA Design Store ในสหรัฐอเมริกา พบปัญหาการทิ้งเครื่องปรุงส่วนผสมที่เน่าเสียอันเกิดจากการบริโภคไม่หมด แต่แทนที่จะปล่อยให้ "ปัญหา" ทั้งไว้ เขาทั้งสองกลับ



ภาพ : www.foodhuggers.com

นำปัญหามาสร้าง "โอกาส" ในการออกแบบผลิตภัณฑ์ถนอมอาหารที่ผลิตจากยางซิลิโคน ทำหน้าที่ปกป้องเครื่องปรุงและส่วนผสมที่เหลือจากการเตรียมอาหาร

ก่อนการพัฒนาผลิตภัณฑ์ ทีมงานได้วัดขนาดเส้นผ่านศูนย์กลางของพืช ผัก ผลไม้ ที่มีขนาดแตกต่างกัน เช่น มะเขือม่วง มะเขือเทศ หอมหัวใหญ่ แตงกวาญี่ปุ่น แอปเปิ้ล มะนาว ฟริกหยวก ฯลฯ

จากนั้นนำข้อมูลตัวเลขมาใช้ในการหาขนาดที่เหมาะสมสำหรับออกแบบผลิตภัณฑ์ ผลสรุปของตัวเลขส่งผลให้ทีมงานตัดสินใจผลิต Food Huggers จำนวนทั้งสิ้น 4 ขนาด ที่สามารถปิดแทนฝาสำหรับอาหารกระป๋องไปจนถึงผลไม้ขนาดเล็กอย่างกีวี หรือมะนาว

ความยืดหยุ่นของซิลิโคนจะช่วยป้องกันไม่ให้อากาศไหลผ่านพื้นผิวสัมผัสของเครื่องปรุงที่ถูกหั่นครึ่ง และช่วยยืดอายุอาหารให้สามารถเก็บได้นานขึ้น แม้ว่าอาหารชิ้นนั้นจะมีรูปทรงความโค้งที่ไม่เรียบสม่ำเสมอ เช่น รอยหยักของฟริกหยวก ทีมงานออกแบบยังเลือกสีสันทึบเพื่อช่วยให้ผู้ใช้สามารถเลือกซิลิโคนถนอมอาหารตามขนาดที่เหมาะสมได้ง่ายขึ้น

และนี่คืออีกหนึ่งแนวคิดในการสร้างธุรกิจที่เกิดจากการนำ "ปัญหา" มาสร้าง "โอกาส" ในการต่อยอดธุรกิจ เปลี่ยนความยุ่งยากให้กลายเป็นความสะดวก และช่วยยืดอายุพืชผักผลไม้ให้มีอายุที่ยืนยาวขึ้น