

ปีที่ 29 ฉบับ 10135 วันพุธที่ 22 มิถุนายน พ.ศ. 2559 หน้า 9

อิมพอร์ต ด้วยพุดดิ้งไส้นวัตกรรม



creative

บวร วิเชียรสินธุ์ ร่วมกับสถาบันโภชนาการที่คิดสร้างผลิตภัณฑ์อาหารใหม่

• บุขกร กุ๊ก

พุดดิ้งพร้อมสารอาหารครบ 5 หมู่พร้อมรับประทาน เป็นผลิตภัณฑ์สิ่ง
ปรุงจากแล็บสถาบันโภชนาการมหิดล ได้รับการสนับสนุนงบ 407,500 บาท
จากโครงการคูปองนวัตกรรม สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การ
มหาชน) หวังเปิดเชกเมนต์ใหม่ในตลาดอาหารและเครื่องดื่มพร้อมรับประทาน
ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ในยุคไฮสปีด
อาหารสำเร็จรูปพร้อมกินเป็นสินค้าที่ตอบโจทย์วิถีชีวิตที่เร่งรีบ
แต่พื้นที่ในตลาดถูกผู้ประกอบการรายใหญ่ยึดครองแล้ว
จึงเป็นเรื่องยากสำหรับผู้ประกอบการหน้าใหม่ที่จะเข้ามาแทรก กลายเป็นแรงกดดัน
ให้เกิดการคิดค้นสินค้ารูปแบบใหม่คือ พุดดิ้งและสมูทตี้ที่รับประทานง่ายและ
มีสารอาหารครบ ภายใต้แบรนด์ Taste 'n Time โดยบริษัท วิชไว้อย์ กรุ๊ป จำกัด
ที่อาศัยองค์ความรู้จากสถาบันโภชนาการมหิดล

: ทางเลือกของคนยุคไฮสปีด

“ผมกลับมาจากอเมริกาได้ 4 ปีก็อยากทำธุรกิจด้านอาหารส่งออก เนื่องจาก
ไทยเป็นแหล่งผลิตวัตถุดิบอาหารที่อุดมสมบูรณ์มาก จึงมีแนวคิดที่จะพัฒนา
ผลิตภัณฑ์พุดดิ้งและสมูทตี้พร้อมรับประทานจากผลไม้ไทย จึงเข้ามาคุยกับนักวิจัย
ที่สถาบันโภชนาการฯ จากนั้นใช้เวลาปีกว่าทำการวิจัยกระทั่งสำเร็จ” บวร วิเชียรสินธุ์
กรรมการผู้จัดการ บริษัท วิชไว้อย์ กรุ๊ป จำกัด กล่าว

แม้สถานการณ์ในการทำธุรกิจจะไม่ใช่ง่าย แต่บวรก็พยายามปรับ
กระบวนการผลิตและกลยุทธ์ทางธุรกิจให้เข้ากับพฤติกรรมผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป
เพื่อให้เข้าถึงทิศทางที่อุตสาหกรรมอาหารจะมุ่งไปในอนาคตได้ เช่น การปรับเปลี่ยน
ให้เหมาะสมกับผู้บริโภคในแต่ละประเทศซึ่งมีรสนิยมแตกต่างกันทั้งรสนิยมและ
รสนิยมรสต่างๆ โดยได้รับการแนะนำจากตัวแทนจำหน่ายในแต่ละประเทศ เป็นต้น

“วัตถุประสงค์ของผลิตภัณฑ์คือ ทำให้ชีวิตง่ายขึ้นด้วยการบริโภคพุดดิ้งหรือ
สมูทตี้ที่มีสารอาหารที่ร่างกายต้องการใน 1 มือครบได้ง่ายๆ แค่นิดฝ่าที่ฉีกแล้วดูด
ง่ายกว่าการบริโภคขนมปังสำเร็จรูปหรืออาหารบึ่ง ย่าง โดยเฉพาะหนุ่มสาวออฟฟิศ
ที่ไม่ค่อยมีเวลารับประทานมื้อเช้า และมื้อเย็น ขณะนี้อยู่ระหว่างการเจรจากับ
โมเดิร์นเทรดและร้านสะดวกซื้อเพื่อวางขายสินค้า”

บวร กล่าวว่า คอนเซ็ปต์ของ Taste 'n Time คือเป็นอาหารไลฟ์สไตล์สำหรับผู้ที่ใช้ชีวิตเร่งรีบ ในประเทศจะขิมกลางตลาดด้วยผลิตภัณฑ์พุดดิ้ง 2 รสชาติคือกาแฟกับสตอว์เบอร์รี่ ส่วนผลิตภัณฑ์ สมูทตี้มี 3 รสชาติ มะม่วงน้ำดอกไม้ มังคุดและมะพร้าวน้ำหอมจะวางจำหน่ายในต่างประเทศ

ทั้งนี้ ในส่วนของคู่มือผู้ประกอบการจะเป็นการพัฒนาผลิตภัณฑ์พุดดิ้งที่มีสารอาหารครบถ้วน โดยใช้เทคโนโลยีด้านวิทยาศาสตร์การอาหารและโภชนาการในการหาสัดส่วนที่เหมาะสมของผลิตภัณฑ์ให้สามารถคงรูปเป็นเจล และป้องกันการตกตะกอนของส่วนผสม ในผลิตภัณฑ์ ทำให้มีคุณค่าทางโภชนาการสูงขึ้น ทั้งโปรตีน คาร์โบไฮเดรตและไขมัน ทั้งยังเพิ่มวิตามินและแร่ธาตุที่จำเป็นกับการบำรุงสมองและการทำงานของร่างกาย

“พุดดิ้งพร้อมรับประทานถือว่าเป็นอีกทางเลือกหนึ่ง ไม่ได้เข้ามาแข่งกับอาหารสด เพราะเชื่อว่าในกลุ่มคนทำงานที่ไม่มีเวลา ซึ่งมักจะมารับประทานอาหารเช้า เราจึงเป็นทางเลือก ให้มีท้องและได้สารอาหารด้วย เป้าหมายต่อไปจะพัฒนาสูตรสำหรับกลุ่มนักกีฬาและเด็ก”

: มุ่งมั่นสู่ความสำเร็จ

ในฐานะผู้ประกอบการหน้าใหม่ เขาต้องปรับตัวพอสมควรจากเดิมคิดว่า งานทำได้เร็วกว่านี้ แต่ทุกอย่างก้าวในการทำงานเจอปัญหาอุปสรรคทุกขั้นตอน อาทิ สูตรผลิตภัณฑ์มีการปรับเปลี่ยน รอบกว่าจะลงตัว เพื่อทดสอบการตอบรับของลูกค้าเบื้องต้นก่อนที่จะเปิดตัวสินค้าอย่างเต็มตัว

จากการได้คุยกับกลุ่มลูกค้าจากต่างประเทศ ที่สนใจนำสินค้าเข้าไปจำหน่ายนั้น ทำให้รับรู้ถึงรสนิยมการบริโภคของแต่ละประเทศ ทั้งรสชาติ รสสัมผัส ที่ไม่เหมือนกัน ทำให้ต้องเรียนรู้ใหม่หมดทุกขั้นตอน บางครั้งทำให้รู้สึกท้อบ้างแต่เมื่อนึกถึงความสำเร็จที่กลับมาในอนาคต ทำให้มีกำลังใจเดินทางต่อไป

“ถ้ามีโอกาสที่จะทำความฝันให้เป็นจริง เราก็จะตื่นขึ้นมามีความหวังและแรงที่ผลักดันให้ไปถึงจุดนั้นให้เร็วที่สุด” บวรกล่าว