DIPROM
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION

กิจกรรมสร้างเครือข่าย เชื่อมโยงอุตสาหกรรมเพื่อรองรับนิคมฯ SME

SME อาหารและเกษตรแปรรูปจับคู่ธุรกิจกับบริษัทใหญ่
เปิดโอกาสเป็น Supplier เชื่อมธุรกิจ
สู่ซัพพลายเชนระดับสากล



ข้อมูลบริษัทและข้อเสนอหลัก

Company Overview

บริษัท จาร์ทิซานน์ จำกัด พร้อมเสนอ บริการวิจัยพัฒนาสูตรและผลิตชีสเฉพาะทาง (R&D / CDMO) สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

ข้อมูลบริษัท

เลขที่ 242 หมู่ 3 ต.สันผักหวาน อ.หางดง จ.เชียงใหม่ 50230 | ประสบการณ์ดำเนินธุรกิจ 6 ปี (ผู้ก่อตั้งมีความเชี่ยวชาญด้าน R&D และการผลิตชีสและผลิตภัณฑ์แดรี่กว่า 20 ปี)

ประเภทธุรกิจ

ผู้วิจัย พัฒนาสูตร และผู้ผลิตผลิตภัณฑ์ชีส (R&D Studio / CDMO / OEM)

ลูกค้าและอุตสาหกรรมที่ให้บริการ

โรงแรม 5 ดาว ร้านอาหาร (HoReCa) ซุปเปอร์มาร์เก็ต และอุตสาหกรรมแปรรูปอาหาร



ข้อเสนอหลักต่อบริษัทผู้ซื้อ

บริษัท จาร์ทิซานน์ จำกัด เป็นผู้วิจัยและผู้ผลิตด้านนวัตกรรมชีสและผลิตภัณฑ์แดรี่ สำหรับธุรกิจบริการอาหาร (Food Service) และอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป โดยเชี่ยวชาญการพัฒนาสูตรชีส ผลิตภัณฑ์แดรี่ และวัตถุดิบเฉพาะแบรนด์ (Customized Dairy Solutions) จากน้ำนมโคไทย พร้อมรองรับงานวิจัยพัฒนาสูตรร่วมกัน (CDMO) และการรับจ้างผลิตตามสเปก (OEM) โดยมีสูตรชีสที่ขึ้นทะเบียน อย. แล้ว 25 รายการ

JARTISANN



สินค้า บริการ และขอบเขตงาน

Products, Services & Scope of Supply

สิ่งที่ผู้ซื้อสามารถจัดซื้อหรือว่าจ้างจากบริษัทได้



ผลิตภัณฑ์ชีสกลุ่มต้นตำรับ

สเปกหลัก: คราฟต์ชีสธรรมชาติจากน้ำนมโคและนมแพะแท้ 100% (Clean Label ไร้สารเจือปน)
ขอบเขตงาน: ผลิต บ่ม ตัดแบ่งตามขนาดและบรรจุภัณฑ์ฟู้ดเกรด
รูปแบบรับงาน: สินค้ามาตรฐานตราจาร์ทิซานน์ หรือรับจ้างผลิตภายใต้แบรนด์คู่ค้า (Private Label) โดยมีชีสที่มีใบ สบ.7/1 แล้ว 25 รายการ
ปรับแต่งได้: ระยะเวลาการบ่ม ระดับความชื้น ความเค็ม และขนาดบรรจุ



บริการวิจัยและพัฒนาสูตรชีสและผลิตภัณฑ์แดรี่

สเปกหลัก: พัฒนาสูตรชีสธรรมชาติ รวมถึง Cream Cheese, Ricotta, Sour Cream และ Yogurt จากน้ำนมแท้
ขอบเขตงาน: ออกแบบสูตร ทดลองผลิต ทดสอบคุณสมบัติทางกายภาพ และขึ้นทะเบียน อย.
รูปแบบรับงาน: ร่วมพัฒนาสูตรเฉพาะแบรนด์คู่ค้า (Co-Development / Recipe Licensing / CDMO)
ปรับแต่งได้: เนื้อสัมผัส รสชาติ โปรไฟล์จุลินทรีย์ การใช้เอนไซม์/เชื้อบ่ม และโครงสร้างต้นทุนเป้าหมาย



วัตถุดิบชีสและแดรี่แท้สำหรับอุตสาหกรรมอาหาร

สเปกหลัก: เคิร์ดชีสสด, ครีมชีส, ริคอตต้า, ชีสขูด/ชีสก้อนสำหรับแปรรูป และซาวร์ครีม เพื่อทดแทนการนำเข้าวัตถุดิบจากต่างประเทศ
ขอบเขตงาน: ผลิตตามคำสั่งซื้อ ควบคุมคุณภาพภายใต้มาตรฐาน GHPs สากล และจัดส่งแบบควบคุมอุณหภูมิ (Cold Chain)
รูปแบบรับงาน: คู่ค้าวัตถุดิบระยะยาว (Strategic B2B Supplier / Made-to-Order)
ปรับแต่งได้: ปริมาณไขมัน ความชื้น ขนาดบรรจุอุตสาหกรรม และสเปกสำหรับนำไปแปรรูปต่อ

ข้อจำกัดของงานที่รับได้

รับผลิตและวิจัยเฉพาะกลุ่มผลิตภัณฑ์จากน้ำนมโคและนมแพะแท้ 100% (Natural Cheese & Cultured Dairy) ภายใต้มาตรฐาน GHPs (ไม่รองรับกลุ่ม Processed Cheese, ซอสชีสปรุงสำเร็จ และสายการผลิตบรรจุกระป๋อง/UHT)



ความเหมาะสมกับความต้องการของผู้ซื้อ

Buyer Needs & Proposed Solution

โซลูชันด้านนวัตกรรมชีสธรรมชาติและผลิตภัณฑ์แดรี่แท้ 100% เพื่อยกระดับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปและอาหารแช่แข็ง

ความต้องการของผู้ซื้อ	สิ่งที่ SME เสนอ	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
1. วัตถุดิบชีสธรรมชาติและแดรี่แท้เฉพาะทาง (สำหรับสอดไส้ ปรุงแต่ง หรือแปรรูปในอาหารแช่แข็งและเบเกอรี่)	บริการวิจัยและพัฒนาสูตร (R&D / CDMO) ปรับแต่งเนื้อสัมผัส ความชื้น ไขมัน และโปรไฟล์รสชาติ ในกลุ่มชีสธรรมชาติ (Fresh – Extra Hard, Blue) รวมถึง Cream Cheese และ Ricotta	สินค้าสำเร็จรูปมีเอกลักษณ์จากน้ำนมโคและนมแพะแท้ 100% ยกระดับคุณภาพและสร้างจุดขายที่แตกต่างให้ผลิตภัณฑ์ใหม่ของคู่ค้า
2. ลดต้นทุนและระยะเวลารอคอยจากการนำเข้าชีสและครีมชีสจากต่างประเทศ	ผลิตเคิร์ดตั้งต้น (เช่น Mozzarella Curd, Cheddar Curd) ครีมชีส ริคอตต้า ซาวร์ครีม และชีสธรรมชาติสำหรับแปรรูป ทดแทนการนำเข้า โดยใช้น้ำนมคุณภาพในประเทศร่วมกับเครือข่ายสหกรณ์โคนม	ลดต้นทุนวัตถุดิบและระยะเวลาจัดส่ง (Lead Time) เหลือเพียง 7–14 วัน ได้วัตถุดิบที่สดใหม่กว่า และลดความเสี่ยงจากอัตราแลกเปลี่ยน ผลกระทบจากสงคราม การปิดเส้นทางขนส่งทางน้ำ และทางอากาศ
3. ความเสถียรของคุณภาพและความปลอดภัยตามมาตรฐานอุตสาหกรรมอาหาร	ควบคุมการผลิตภายใต้มาตรฐาน GHPs สากล (Bureau Veritas) ครอบคลุมชีสเนื้อนุ่ม กึ่งแข็ง และแข็ง พร้อมระบบตรวจสอบย้อนกลับรายล็อตและเลข อย. ครบ 25 รายการ	มั่นใจในความปลอดภัยทางอาหาร (Food Safety) ลดอัตราของเสียในสายการผลิต และรองรับการตรวจประเมินของลูกค้าคู่ค้า

ข้อมูลที่ต้องทราบเพิ่มก่อนเสนอราคา

1. **สเปก:** ประเภทชีส/ผลิตภัณฑ์แดรี่ ปริมาณไขมัน ความชื้น รสชาติ อายุการบ่ม และเงื่อนไขการแปรรูปต่อ (เช่น แช่แข็ง อบ)
2. **ปริมาณซื้อ:** ปริมาณทดลองผลิต (Pilot Lot) และประมาณการสั่งซื้อรายเดือน/รายปี
3. **มาตรฐาน:** ข้อกำหนดเฉพาะทางจุลชีววิทยา/เคมี ขนาดบรรจุอุตสาหกรรม และรูปแบบฉลาก (OEM / B2B)
4. **กำหนดส่ง:** ระยะเวลาเริ่มใช้งานจริง
5. **พื้นที่ส่งมอบ:** สถานที่จัดส่งคลังสินค้าควบคุมอุณหภูมิ (Cold Chain)



จุดเด่นและคุณค่าที่แตกต่าง

Competitive Strengths

จุดเด่นด้านความเชี่ยวชาญการวิจัยพัฒนาสูตรชีสธรรมชาติ มาตรฐานสากล และเครือข่ายวัตถุดิบต้นน้ำ พร้อมหลักฐานยืนยัน

01

ความเชี่ยวชาญเชิงลึกด้าน R&D สูตรชีสธรรมชาติจากน้ำนม

หลักฐาน

ผู้ก่อตั้งมีประสบการณ์ R&D ชีสกว่า 20 ปี เป็นผู้บุกเบิกโรงชีสโครงการหลวง และพัฒนาสูตรชีสธรรมชาติได้มากกว่า 25 รายการ

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

สามารถร่วม R&D สูตรผลิตภัณฑ์แดรี่เฉพาะแบรนด์ได้ตรงตามสเปกทางเทคนิค รสชาติ และต้นทุนเป้าหมาย โดยผู้ซื้อไม่ต้องลงทุนตั้งห้องแล็บหรือลองผิดลองถูกเอง

แคตตาล็อกผลิตภัณฑ์ เลขสารบบอาหาร 25 รายการ และประวัติผู้ก่อตั้ง (พ.ศ. 2549 – 2569)

02

ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐานความปลอดภัยระดับสากล

หลักฐาน

มาตรฐาน GHPs สากลตามเกณฑ์ CODEX และ มกอช. (TAS 9023: 2021) ครอบคลุมชีสเนื้อนุ่ม กึ่งแข็ง และแข็ง พร้อมเลขสถานที่ผลิต อย. และเลขสารบบอาหาร

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

ลดความเสี่ยงด้าน Food Safety ในสายพานการผลิตของคู่ค้า สินค้ามีคุณภาพสม่ำเสมอทุกล็อต และผ่านเกณฑ์ Supplier Audit ขององค์กรขนาดใหญ่ได้ทันที

ใบรับรอง GHPs เลขที่ TH025487 (30 มิ.ย. 2568 – 29 มิ.ย. 2571) และใบอนุญาต อย. เลขสถานที่ผลิต 50-2-09966

03

โครงสร้างการผลิตแบบ Asset-Light ที่เชื่อมโยงเครือข่ายสหกรณ์โคนม

หลักฐาน

ร่วมมือกับเครือข่ายสหกรณ์โคนม เพื่อขยายฐานการแปรรูปด้วยเครื่องพาสเจอไรซ์และหม้อต้มขนาด 1 ตัน จำนวน 2 หม้อ พร้อมขยายกำลังรับงานเพิ่มอีก 3,500 กิโลกรัม/เดือน (FG) ภายในไตรมาส 2 ปี 2570

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

รับประกันความต่อเนื่องของวัตถุดิบน้ำนมโคสดในราคาที่แข่งขันได้ ลดต้นทุนและระยะเวลารอคอยจากการนำเข้า และสามารถขยายกำลังการผลิตตามการเติบโตของคู่ค้าได้รวดเร็ว

จัดทำสูตรตัวอย่าง (Pilot Sample) ไม่น้อยกว่า 14 วันทำการ ขึ้นกับระยะเวลาในการบ่มชีสแต่ละชนิด | ควบคุมอุณหภูมิคลังบ่มและจัดส่ง Cold Chain 2–4°C ทั่วประเทศ | รองรับการทำสัญญาความลับ (NDA) และสิทธิบัตรสูตรเฉพาะคู่ค้า



ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน

Quality Assurance & Standards

การควบคุมคุณภาพ การรับรอง และผลลัพธ์ที่ตรวจสอบได้

การควบคุมคุณภาพ

วัตถุดิบ: ตรวจรับน้ำนมดิบและวัตถุดิบตามเกณฑ์มาตรฐาน พร้อมจัดเก็บ Spec ครบทุกรายการ
ระหว่างผลิต: ควบคุมอุณหภูมิ ค่า pH ความชื้น และสภาวะห้องบ่มตามแผนงาน GHPs
ก่อนส่งมอบ: ตรวจลักษณะทางกายภาพ รสชาติ อุณหภูมิ และความสมบูรณ์ของบรรจุภัณฑ์
ล็อตและการย้อนกลับ: ระบบ 100% Lot Traceability เชื่อมโยงตั้งแต่น้ำนมดิบถึงปลายทางลูกค้า
ของเสีย / ข้อร้องเรียน: คัดแยกสินค้าตกเกรดทันที รับประกันเปลี่ยนสินค้าหากกายภาพไม่ตรงสเปก และสืบค้นสาเหตุรายล็อต

ผลลัพธ์ด้านคุณภาพ

อัตราของเสีย / คืนสินค้า: ของเสียระหว่างผลิตและบ่ม 3.03% (ปี 2568) | 0% คืนสินค้าจากความไม่ปลอดภัยทางอาหาร (เปลี่ยนเฉพาะกรณีลักษณะทางกายภาพไม่ตรงสเปก)
ผลทดสอบ: ปี 2568 ผ่านเกณฑ์ 100% (ไม่พบ Salmonella, Listeria, จุลินทรีย์อื่น < 10 CFU/g, ตะกั่ว < 0.005 mg/kg, Aflatoxin M1 0.32 µg/kg) | รอบปี 2569 ส่งตรวจ 3 กลุ่มชีสครบ 9 รายการ (รอผล 10 วันทำการ)
ผลตรวจประเมินลูกค้า: ผ่านเกณฑ์สุขลักษณะโรงงาน พร้อมรับ Supplier Audit จากคู่ค้า HoReCa และอุตสาหกรรมอาหาร
หลักฐาน: รายงานผลทดสอบ SGS เลขที่ 6188534 (ปี 2568) และใบสั่งทดสอบ LB01130348 (20 ต.ค. 2569)

มาตรฐานและการรับรอง

มาตรฐาน / ข้อกำหนด	สินค้าหรือกระบวนการที่ครอบคลุม	สถานะ	หลักฐาน
ระบบบริหาร: GHPs (CODEX / มกอช. TAS 9023:2021)	กระบวนการผลิตชีสเนื้อนุ่ม (Soft), กึ่งแข็ง (Semi-Hard) และแข็ง (Hard)	ได้รับแล้ว	Bureau Veritas เลขที่ TH025487 (หมดอายุ 29 มิ.ย. 2571)
ผลิตภัณฑ์: ใบอนุญาตผลิตและเลขสารบบอาหาร อย. (ประกาศ สธ. ฉบับที่ 209)	เนมชีส (24 รายการ) และครีมชีส (1 รายการ) รวม 25 รายการ (Clean Label / Non-GMO) สำหรับจำหน่ายในประเทศและ B2B	ได้รับแล้ว	อย. สถานที่ผลิต 50-2-09966 / เลขสารบบ 50-2-09966-6-0001 ถึง 0025
ผลทดสอบ: เกณฑ์จุลชีววิทยา สารปนเปื้อน และโลหะหนัก (ISO/IEC 17025)	ชีสกลุ่ม Fresh, Soft และ Semi-Hard ครบ 9 รายการ (pH, aw, เชื้อก่อโรค 5 ชนิด, ตะกั่ว, Aflatoxin M1)	ผ่านเกณฑ์ (ปี 2568) / รอผลปี 2569	SGS (Thailand) Limited / รายงานผลทดสอบ 6188534 และใบสั่งทดสอบ LB01130348 (20 ต.ค. 2569)



ผลงานและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

Relevant Track Record

กรณีศึกษาที่ใกล้เคียงกับงานที่เสนอ 1–2 กรณี



พัฒนาและส่งมอบชีสให้กลุ่มโรงแรม 5 ดาว ร้านอาหารชั้นนำ และซุปเปอร์มาร์เก็ต

โจทย์ลูกค้า: เชฟโรงแรมและร้านอาหารต้องการชีสคุณภาพเทียบเท่านำเข้า ที่สดใหม่กว่าและปรับรสสัมผัสให้แตกต่าง โดดเด่น มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย
งานที่ดำเนินการ: วิจัยพัฒนาสูตรต่อยอดจากความต้องการของตลาดและเชฟ ขึ้นทะเบียน อย. และผลิตส่งมอบภายใต้แบรนด์ Jartisann (ยอดจำหน่ายรวม 9,239 กก. ในปี 2568)
ข้อกำหนดที่ทำได้: มาตรฐานสุขลักษณะ GHPs (Bureau Veritas), ขึ้นทะเบียน อย. ครบ 25 รายการ และจัดส่งควบคุมอุณหภูมิ Cold Chain ผ่านบริษัทขนส่งสาธารณะ
ผลลัพธ์: ตอบโจทย์ความต้องการของเชฟมืออาชีพ ทดแทนการนำเข้าได้จริง และมีลูกค้าสั่งซื้อต่อเนื่องทั่วประเทศ
หลักฐาน: ยอดจำหน่ายจริงปี 2568 (9,239.27 กก.), ใบอนุญาต อย. 25 รายการ และใบรับรอง GHPs



การพัฒนาสูตรเฉพาะตามโจทย์เชฟระดับสากล

โจทย์ลูกค้า: Michelin Chef ชาวเบลเยียม ที่นำคณะทัวร์ชิมอาหารมาเยือน Jartisann ต่อเนื่อง 2 ครั้ง ต้องการชีสสูตรพิเศษเฉพาะตัวสำหรับคณะทัวร์รอบที่ 3
งานที่ดำเนินการ: วิจัยและพัฒนาสูตรชีสกัญชาเฉพาะทาง (Bespoke R&D) ปรับสมดุลกลิ่นรสและกระบวนการบ่มให้สอดคล้องกับอัตลักษณ์ของวัตถุดิบและข้อกำหนดกฎหมาย
ข้อกำหนดที่ทำได้: ออกแบบกรรมวิธีสกัดสารจากดอกกัญชา ขั้นตอนและสูตรเฉพาะ (Custom Formulation) ในการผสมกับชีส ทดลองผลิตระดับ Pilot Batch ภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยอาหาร
ผลลัพธ์: ได้รับความไว้วางใจจากเชฟระดับมิชลินให้สร้างสรรค์เมนูพิเศษต่อเนื่อง แสดงถึงความคล่องตัวในการเปลี่ยนโจทย์เฉพาะทางให้เป็นผลิตภัณฑ์จริง
หลักฐาน: บันทึกการพัฒนาสูตร Pilot Batch และกำหนดการส่งมอบงานวันที่ 5 ธ.ค. 2569

ประสบการณ์ส่งออก: ยังไม่มี (ที่ผ่านมาเน้นสร้างฐานตลาดและทดแทนการนำเข้าในประเทศ โดยวางรากฐานมาตรฐาน GHPs และระบบตรวจสอบย้อนกลับให้พร้อมรองรับการส่งออกและการรับจ้างวิจัยพัฒนาสูตรในเฟสถัดไป)



กำลังการผลิตและความพร้อมรองรับงาน

Production Capacity & Operational Readiness

ประเภทสินค้าและเงื่อนไขที่ใช้คำนวณ: ผลิตภัณฑ์เนยแข็งธรรมชาติและครีมชีส (คำนวณที่ Max Cap 2,000 กก.นม/วัน ใน Q2/2570 (ปัจจุบัน 480 กก.นม/วัน), 1 กะ/วัน, ผลิต 5 วัน/สัปดาห์ เฉลี่ย 22 วันทำงาน/เดือน)

รายการ	ข้อมูล SME
กำลังการผลิตรวม	4,400–5,200 กก.ชีส/เดือน (ฐานแปรรูปน้ำนมดิบ 44,000 กก./เดือน เมื่อเดินเครื่องเต็มกำลังใน Q2/2570; ปัจจุบันอยู่ที่ 1,050–1,260 กก./เดือน)
กำลังที่พร้อมรับงานใหม่	3,500–4,400 กก.ชีส/เดือน (ทยอย Ramp-up ตั้งแต่ต้นปี 2570 จนเต็มกำลังใน Q2/2570; ปัจจุบันรับงานใหม่และ Pilot Batch ได้ทันที 260–460 กก./เดือน)
ระยะเวลาจัดทำตัวอย่าง	ไม่น้อยกว่า 14 วันทำการ (ขึ้นอยู่กับระยะเวลาบ่มของชีสแต่ละชนิด)
ระยะเวลาผลิตหลังยืนยันคำสั่งซื้อ	7–14 วันทำการ สำหรับชีสสดและครีมชีส (30 – 90+ วัน สำหรับชีสบ่มตามสเปก)
ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ	กลุ่มแปรรูป / OEM: 100–200 กก./ล็อต | กลุ่ม HoReCa: 5–10 กก./ครั้ง (ปรับยืดหยุ่นตามชนิดสินค้า)
ระยะเวลาเมื่อเพิ่มกำลังผลิต	เริ่มเดินเครื่องต้นปี 2570 และเต็มกำลังภายใน Q2/2570 (ติดตั้งเครื่องพาสเจอไรซ์และหม้อต้ม 1 ตัน 2 หม้อ ร่วมกับสหกรณ์โคนม)

ทรัพยากรและความพร้อม

โรงงาน / เครื่องจักร: โรงผลิตมาตรฐาน GHPs จ.เชียงใหม่ (อย. 50-2-09966) พร้อมหม้อต้ม ห้องบ่มควบคุมอุณหภูมิ–ความชื้น และห้องเย็น
บุคลากร / ทักษะ: ผู้เชี่ยวชาญ R&D ประสบการณ์กว่า 20 ปี และทีมผลิตที่ผ่านการอบรมมาตรฐานสุขลักษณะ GHPs
ปริมาณงานใช้อยู่: เฉลี่ย ~800 กก.ชีส/เดือน (อ้างอิงฐานผลผลิตจริงปี 2568 รวม 9,527.53 กก.)
แผนเพิ่มกำลัง: โมเดลร่วมกับสหกรณ์โคนม ติดตั้งเครื่องพาสเจอไรซ์และหม้อต้ม 1 ตัน จำนวน 2 หม้อ เต็มกำลังใน Q2/2570
วัตถุดิบ / ผู้รับจ้างช่วง: รับน้ำนมโคสดคุณภาพตรงจากสหกรณ์โคนม พร้อมจัดส่ง Cold Chain ทั่วประเทศ
เงินทุนหมุนเวียน: บริหารกระแสเงินสดจากยอดขาย HoReCa/B2B ต่อเนื่อง และร่วมลงทุนกับพันธมิตรต้นน้ำลดภาระเงินทุนจม





ระบบ Logistics และการส่งมอบ

Logistics & Delivery Capability

พื้นที่ / ประเทศที่รองรับ: ครอบคลุมทั่วประเทศไทย (ตามที่บริษัทขนส่ง Cold chain ให้บริการ)

การจัดเก็บและบรรจุ

พื้นที่ / สต็อก: ห้องเย็นจัดเก็บสินค้าสำเร็จรูปแยกสัดส่วนชัดเจน ตามระบบ GHPs บริหารสต็อกแบบ FEFO
บรรจุภัณฑ์: ถุงไนลอนสุญญากาศ หรือกระดาษห่อฟู้ดเกรด
อุณหภูมิ / เงื่อนไขพิเศษ: ควบคุมอุณหภูมิจัดเก็บ 2–4°C
ฉลาก / ล็อต / เอกสาร: ฉลากมาตรฐาน อย. ระบุรหัสล็อตการผลิต วันควรบริโภคก่อน พร้อมใบส่งของ

การขนส่งและส่งมอบ

วิธีขนส่ง / ผู้ให้บริการ: ขนส่งควบคุมอุณหภูมิ 2–4°C ผ่านผู้ให้บริการขนส่งห้องเย็น และรถขนส่งของบริษัทในพื้นที่เชียงใหม่
พื้นที่ / ความถี่จัดส่ง: จัดส่งทั่วประเทศทุกวันจันทร์ และพฤหัสบดี
การติดตามสถานะ: แจ้งเลขพัสดุ (Tracking Number) ผ่านระบบขนส่ง และอัปเดตสถานะโดยตรงผ่าน Line
ส่งมอบตรงเวลา: > 98% (รอบ 12 เดือนที่ผ่านมา)

ความต่อเนื่องในการส่งมอบ

แผนสำรอง: น้ำนมดิบจากสหกรณ์โคนมหลายแห่ง และเอกชน มีระบบไฟฟ้าสำรองความเย็น และมีผู้ให้บริการขนส่งมากกว่า 1 ราย
แจ้งปัญหา / ประสานงาน: แจ้งสถานะทราบล่วงหน้าทันทีหากเกิดเหตุขัดข้อง โดยมีเจ้าหน้าที่ประสานงานดูแลเฉพาะราย
คืนสินค้า / เคลม: ตรวจรับร่วมกัน ณ จุดส่งมอบ (รถขนส่งของบริษัท) หรือถ่ายรูปสินค้าที่ต้องการเคลม พร้อมเปลี่ยนสินค้าล็อตใหม่ทันทีหากลักษณะกายภาพหรืออุณหภูมิไม่ตรงสเปก โดยลูกค้าต้องคืนสินค้าที่มีปัญหากลับคืนบริษัทด้วย
ส่งออก / เงื่อนไขส่งมอบ: ยังไม่มีประสบการณ์ส่งออก

ระยะเวลารวมจนผู้ซื้อได้รับสินค้า

ระยะเวลาผลิต

7–14 วันทำการ สำหรับชีสสดและครีมชีส (30–90+ วัน สำหรับชีสบ่มตามสเปก) หลังยืนยันคำสั่งซื้อ

ระยะเวลาขนส่ง

1–2 วันทำการ (เชียงใหม่ ภาคเหนือ กรุงเทพฯ และปริมณฑล) / 1–3 วันทำการ (ข้ามภาค พื้นที่ห่างไกลเข้าถึงยาก) / 3-4 วันทำการ (เกาะหรือพื้นที่ที่ต้องขนส่งด้วยเรือ) ผ่านรถควบคุมอุณหภูมิ 2–4°C

หลักฐาน: บันทึกการจัดส่ง Cold Chain ย้อนหลัง 12 เดือน และใบรับรองมาตรฐาน GHPs



เงื่อนไขทางการค้าและการบริการ

Commercial Terms & Customer Support

กรอบเบื้องต้นสำหรับเริ่มเจรจาและจัดทำข้อเสนอ

หัวข้อ	เงื่อนไข / ข้อมูล SME
การเสนอราคา	ประเมินจากสเปกสินค้า ปริมาณสั่งซื้อ ขนาดหรือน้ำหนักบรรจุ และรูปแบบบรรจุภัณฑ์ จัดทำใบเสนอราคาภายใน 3–5 วันทำการ หลังได้รับข้อมูลครบถ้วน (หากสเปกยังไม่ครบ จะเสนอราคาเบื้องต้นหลังสรุปข้อกำหนดและปริมาณสั่งซื้อ)
ปัจจัยที่มีผลต่อราคา	ปริมาณสั่งซื้อต่อล็อต (MOQ), ประเภทของน้ำนม, ชนิดชีสและระยะเวลาบ่ม, สเปกวัตถุดิบ/ความชื้น/ไขมัน, รูปแบบบรรจุภัณฑ์ (Bulk / Retail) และระยะทางจัดส่ง Cold Chain
ค่าใช้จ่ายเริ่มต้น	**สินค้ามาตรฐาน (25 รายการ):** ไม่มีค่าใช้จ่ายเริ่มต้น | **งานวิจัยพัฒนาสูตรเฉพาะ (R&D / CDMO):** มีค่าบริการพัฒนาสูตรและจัดทำตัวอย่าง (Pilot Sample) ตามขอบเขตงาน
การชำระเงินและเครดิต	**คำสั่งซื้อแรก / สั่งผลิตเฉพาะทาง:** มัดจำ 50% เมื่อยืนยันคำสั่งซื้อ และชำระส่วนที่เหลือ 50% ก่อนจัดส่ง |**คู่ค้าประจำ / องค์กรขนาดใหญ่ (B2B)**: รองรับเครดิตเทอม 30–45 วัน โดยเริ่มนับตั้งแต่วันส่งมอบสินค้าและเอกสารครบถ้วนถูกต้อง
การรับประกันและบริการ	รับประกันคุณภาพและความปลอดภัยทางอาหารตามมาตรฐาน GHPs และสเปกที่ตกลงตลอดอายุสินค้า (ภายใต้การจัดเก็บ 2–4°C) พร้อมเปลี่ยนสินค้าล็อตใหม่ทันทีหากพบความบกพร่องทางกายภาพหรืออุณหภูมิจากการขนส่ง
ความลับและสิทธิในผลงาน	รองรับการลงนามสัญญาเก็บรักษาความลับ (NDA) ก่อนเริ่มโครงการ R&D โดยสูตรเฉพาะที่คู่ค้าว่าจ้างพัฒนา (CDMO) สามารถตกลงสิทธิความเป็นเจ้าของหรือสิทธิ์ใช้เฉพาะราย (Exclusivity) ตามสัญญา

ผู้ประสานงาน

นายกษิดิศ รัตนโอภาส / ผู้อำนวยการฝ่ายบริหารธุรกิจ / 065-506-4788 / kasidit.r@jartisann.com

ระยะเวลาตอบกลับ

ตอบกลับข้อซักถามเบื้องต้นภายใน 1 วันทำการ และจัดทำใบเสนอราคาภายใน 3–5 วันทำการ

ข้อเสนอความร่วมมือและขั้นตอนถัดไป

Partnership Proposal & Next Steps

เริ่มต้นความร่วมมือกับ บริษัท สุรพลฟู้ดส์ จำกัด (มหาชน) และพันธมิตรธุรกิจ รวมถึงคู่ค้าองค์กร (B2B Partners)

“บริษัทพร้อมเริ่มต้นด้วยการจัดส่งสินค้าตัวอย่าง (Sample) และทดลองพัฒนาสูตรต้นแบบ (Pilot Batch) สำหรับผลิตภัณฑ์ชีสธรรมชาติและวัตถุดิบแดรี่ โดยขอรับข้อมูลสเปกและปริมาณความต้องการ เพื่อจัดทำใบเสนอราคาภายใน 3–5 วันทำการ และจัดส่งตัวอย่างภายในไม่น้อยกว่า 14 วันทำการ”

รูปแบบเริ่มต้น

จัดส่งสินค้ามาตรฐานทั้ง 25 รายการเพื่อทดสอบรสชาติ, ทดลองผลิตสูตรเฉพาะ (Pilot Batch), และเปิดรับการตรวจประเมินโรงงานมาตรฐาน GHPs (Supplier Audit)

ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ซื้อ

ประเภทชีสและสเปกทางเทคนิค (ความชื้น ไขมัน รสชาติ), ปริมาณสั่งซื้อ (Pilot และรายเดือน), รูปแบบบรรจุภัณฑ์, กำหนดเริ่มใช้งาน และจุดส่งมอบ Cold Chain

ผู้รับผิดชอบและช่องทางติดต่อ

นายกษิดิศ รัตนโอภาส / ผู้อำนวยการฝ่ายบริหารธุรกิจ / 065-506-4788 / kasidit.r@jartisann.com นัดติดตามผลภายใน 3–5 วันทำการ หลังการนำเสนอ



Line OA

Kasidit