DIPROM
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION

กิจกรรมสร้างเครือข่าย เชื่อมโยงอุตสาหกรรมเพื่อรองรับนิคมฯ SME

SME อาหารและเกษตรแปรรูปจับคู่ธุรกิจกับบริษัทใหญ่
เปิดโอกาสเป็น Supplier เชื่อมธุรกิจ
สู่ซัพพลายเชนระดับสากล



ข้อมูลบริษัทและข้อเสนอหลัก

Company Overview

Bendecs Co., Ltd. พร้อมเสนอวัตถุดิบอาหาร Plant-Based และผลไม้อบแห้ง

ข้อมูลบริษัท

จังหวัดกระบี่ ประเทศไทย | ดำเนินธุรกิจตั้งแต่ปี 2565

ประเภทธุรกิจ

ผู้พัฒนาและผลิตผลิตภัณฑ์อาหารจากพืชและวัตถุดิบเกษตรแปรรูป

ลูกค้าและอุตสาหกรรมที่ให้บริการ

อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม / เบเกอรี่ / โรงแรม ร้านอาหาร และ Foodservice

ข้อเสนอหลักต่อบริษัทผู้ซื้อ

เบนเดคส์นำเสนอชีสแพลนต์เบสมอสซาเรลลา จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์ และถั่วเหลือง
สำหรับเป็นวัตถุดิบประกอบอาหาร พร้อมผลไม้อบแห้งรสชาติแตกต่าง ได้แก่ เสาวรส มะเขือเทศ และมัลเบอร์รี่
สำหรับต่อยอดเมนูเบเกอรี่และขนม





สินค้า บริการ และขอบเขตงาน

Products, Services & Scope of Supply

สิ่งที่ผู้ซื้อสามารถจัดซื้อหรือว่าจ้างจากบริษัทได้



ชีสมอสซาเรลลาแพลนต์เบส

ส่วนผสมหลัก: เม็ดมะม่วงหิมพานต์ และถั่วเหลือง
การใช้งาน: พิซซ่า ลาซานญ่า พาสต้า และเมนูอบ
รูปแบบ: ก้อน 120g / 500g หรือตามความต้องการของลูกค้า
เนื้อสัมผัส: Semi-soft ขูด/สไลซ์ได้ และ Soft สำหรับใช้งานตามสูตร



ผลไม้อบแห้ง 3 รสชาติ

เสาวรส: รสเปรี้ยวหอม เพิ่มมิติให้ขนม
มะเขือเทศ: รสเข้มข้นแนว Savoury
มัลเบอร์รี่: รสผลไม้ สีสันและกลิ่นเฉพาะ
ใช้ต่อยอดไส้ ท็อปปิง และส่วนผสมเบเกอรี่
รูปแบบ/ขนาด: พัฒนาตามสเปกผู้ซื้อ



พัฒนาวัตถุดิบร่วมกับคู่ค้า

ปรับรสชาติ ขนาดชิ้น และรูปแบบการใช้งาน
ร่วมทดสอบกับสูตรเบเกอรี่ของผู้ซื้อ
รองรับการทดลองตัวอย่างก่อนสั่งผลิต
รูปแบบรับงาน: สินค้ามาตรฐาน/พัฒนาร่วมกัน
รายละเอียดขึ้นกับสเปกและปริมาณสั่งซื้อ

ข้อจำกัดของงานที่รับได้

ข้อจำกัด: ผลิตภัณฑ์ชีสแพลนต์เบสต้องจัดเก็บแบบควบคุมอุณหภูมิและขนส่งแบบ Cold Chain ส่วนผลไม้อบแห้งสามารถพิจารณารูปแบบการจัดเก็บและขนส่งตามสเปกความชื้น บรรจุภัณฑ์ และอายุสินค้า



ความเหมาะสมกับความต้องการของผู้ซื้อ

Buyer Needs & Proposed Solution

ความต้องการที่คาดว่าจะตอบโจทย์: วัตถุดิบที่ช่วยสร้างเมนูใหม่ เพิ่มความแตกต่าง และต่อยอดสินค้าอาหาร/เบเกอรี่

ความต้องการของผู้ซื้อ	สิ่งที่เบนเดคส์เสนอ	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
วัตถุดิบชีสทางเลือกสำหรับเมนูอาหาร	AVAGAN Plant-Based Mozzarella จากเม็ดมะม่วงหิมพานต์และถั่วเหลือง	เพิ่มทางเลือกให้เมนูสำหรับผู้หลีกเลี่ยงนมแพ้แลคโตสและผู้บริโภค Plant-based
วัตถุดิบรสชาติใหม่สำหรับเบเกอรี่	ผลไม้อบแห้งเสาวรส มะเขือเทศ และมัลเบอร์รี่	สร้างรสชาติและคาแรกเตอร์ใหม่ให้ไส้ ท็อปปิง และเมนูซิกเนเจอร์
ต้องการพัฒนาสูตรให้เหมาะกับสินค้า	ร่วมทดลองตัวอย่างและปรับสเปกตามสูตร/กระบวนการของผู้ซื้อ	ลดรอบการลองผิดลองถูก และได้วัตถุดิบที่เหมาะกับการใช้งานจริง

ข้อมูลที่ต้องทราบเพิ่มก่อนเสนอราคา

สเปกและรูปแบบสินค้า | ปริมาณต่อเดือน | มาตรฐาน/เอกสารที่ต้องใช้ | อายุสินค้าและการเก็บรักษา | กำหนดส่งและพื้นที่ส่งมอบ

หากยังไม่ได้รับโจทย์ ให้ใช้ช่วง Business Matching ตรวจสอบความต้องการจริง



จุดเด่นและคุณค่าที่แตกต่าง

Competitive Strengths

จุดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผู้ซื้อ พร้อมหลักฐานประมาณ 3 ข้อ

01

วัตถุดิบท้องถิ่น เพิ่มมูลค่าเกษตรไทย

หลักฐาน

ชีสใช้เม็ดมะม่วงหิมพานต์จากเกษตรกรในกระบี่ ร่วมกับถั่วเหลือง

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

สร้างจุดขายด้านที่มาของวัตถุดิบและความแตกต่างของสินค้า

ข้อมูลผลิตภัณฑ์และแหล่งวัตถุดิบของบริษัท

คุณสมบัติ AVAGAN: 100% Plant-based • Lactose-free • Gluten-free • Cholesterol-free |
ผลการใช้งานจริงและสเปกสุดท้ายสามารถยืนยันร่วมกันผ่านการทดสอบตัวอย่าง

02

เทคโนโลยี Emulsion ช่วยให้เนื้อชีสสม่ำเสมอ

หลักฐาน

พัฒนาสูตรให้ส่วนผสมประสานตัว ลดการแยกชั้น และให้เนื้อสัมผัสใกล้เคียงชีสสำหรับใช้งานอาหาร

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

ช่วยให้ผู้ซื้อใช้งานเป็นวัตถุดิบในเมนูอบและเมนูร้อน

รายละเอียดกระบวนการผลิตของบริษัท

เทคโนโลยี Emulsion

03

วัตถุดิบผลไม้ 3 รสชาติ ต่อยอดเบเกอรี่ได้หลากหลาย

หลักฐาน

เสาวรส มะเขือเทศ และมัลเบอร์รี่ ให้รสชาติแตกต่างทั้งแนวหวาน เปรี้ยว และ Savoury

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

ช่วยสร้างเมนูใหม่และเพิ่มความโดดเด่นให้สินค้าเบเกอรี่

ตัวอย่างสินค้า/การทดสอบสูตรร่วมกับผู้ซื้อ

พิซซ่าโดนัทเจ และลาซานญ่า , สปาเก็ตตี้คาโบนาลา



ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน

Quality Assurance & Standards

การควบคุมคุณภาพ การรับรอง และผลลัพธ์ที่ตรวจสอบได้

การควบคุมคุณภาพ

วัตถุดิบ: คัดเลือกเมล็ดมะม่วงหิมพานต์และวัตถุดิบตามสูตร

ระหว่างผลิต: ใช้กระบวนการ Emulsion ควบคุมการประสานตัวของส่วนผสม

ก่อนส่งมอบ: ตรวจสอบสินค้าและบรรจุภัณฑ์ตามเกณฑ์ที่กำหนด

ล็อตและการย้อนกลับ: จัดทำข้อมูลล็อตสินค้า/วัตถุดิบตามระบบบริษัท

ข้อร้องเรียน: รับข้อมูล ตรวจสอบสาเหตุ และประสานแนวทางแก้ไข

ผลลัพธ์ด้านคุณภาพ

อายุสินค้า: ระบุ 1 ปีในข้อมูลผลิตภัณฑ์สำหรับการเสนอขาย โดยยืนยันตาม SKU/บรรจุภัณฑ์

ผลทดสอบเฉพาะรายการ: จัดส่งตามเอกสารที่มีและข้อกำหนดผู้ซื้อ

อัตราของเสีย/คืนสินค้า และผล Audit: ยังไม่มีข้อมูลสรุปที่ยืนยันในชุดข้อมูลนี้

เอกสารประกอบ: COA/สเปก/ผลทดสอบ ตามรายการที่มีและตกลงร่วมกัน

มาตรฐานและการรับรอง

มาตรฐาน / ข้อกำหนด	สินค้าหรือกระบวนการที่ครอบคลุม	สถานะ	หลักฐาน
ระบบความปลอดภัยอาหาร อย. และ USFDA	กระบวนการผลิตอาหาร	ยืนยันสถานะ/ขอบเขตกับบริษัท	ใบรับรองหรือเอกสารระบบที่มี
Halal (อยู่ระหว่างดำเนินการ)	สินค้าที่ต้องการจำหน่ายในตลาดที่กำหนด	อยู่ระหว่างตรวจสอบสถานะและขอบเขต	เอกสารรับรอง (ถ้ามี)
ผลทดสอบ/COA	ชีสแพลนต์เบสและผลไม้อบแห้งตาม SKU	จัดเตรียมตามข้อกำหนดผู้ซื้อ	รายงานผลทดสอบ/COA ตามรายการ

หมายเหตุ: จะยืนยันเลขที่ใบรับรอง ขอบเขต และวันหมดอายุก่อนขึ้นทะเบียน Supplier ไม่กล่าวอ้างการรับรองที่ยังไม่ได้ตรวจสอบ



ผลงานและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

Relevant Track Record

กรณีศึกษาที่ใกล้เคียงกับงานที่เสนอ 1–2 กรณี







กลุ่มอาหาร / Foodservice / Modern Trade

โจทย์ลูกค้า: ต้องการชีสทางเลือกจากพืชสำหรับเมนูอาหาร
งานที่ดำเนินการ: พัฒนาผลิตภัณฑ์มอสซาเรลลาแพลนต์เบสและนำเสนอในช่องทางค้าปลีก/กิจกรรมชิม
ข้อกำหนดที่ทำได้: มีรูปแบบ Semi-soft และ Soft รวมถึงบล็อกหลายขนาด
ผลลัพธ์: มีการจำหน่ายในช่องทางค้าปลีก และมีสินค้าใน Gourmet Market Salad Bar บางสาขา
หลักฐาน: ข้อมูลการจำหน่ายและภาพกิจกรรมของบริษัท



กลุ่มเบเกอรี่ / ผู้ผลิตขนม / โรงแรมและคาเฟ่

โจทย์ลูกค้า: ต้องการส่วนผสมที่สร้างรสชาติและเมนูแตกต่าง
งานที่เสนอ: นำเสนอผลไม้อบแห้ง 3 รสชาติสำหรับทดลองใช้ในไส้ ท็อปปิง และส่วนผสมเบเกอรี่
ข้อกำหนดที่ทำได้: พิจารณาปรับขนาดชิ้นและรูปแบบตามสูตรผู้ซื้อ
ผลลัพธ์: เสนอทำตัวอย่างและทดสอบร่วมกับผู้ซื้อ
หลักฐาน: ตัวอย่างสินค้าและผลทดสอบสูตรร่วม (เมื่อดำเนินการ)

ประสบการณ์ส่งออก: มีการเจรจาและนำเสนอสินค้าแก่คู่ค้าต่างประเทศ อยู่ระหว่างการพัฒนามาตรฐานสากลเพิ่ม

กำลังการผลิตและความพร้อมรองรับงาน

Production Capacity & Operational Readiness



ประเภทสินค้า: ผลิตภัณฑ์ชีสแพลนต์เบสและอาหารแปรรูป | กำลังการผลิตอ้างอิง 300 กก./วัน ต้องยืนยันไลน์ผลิตและแผนงานก่อนรับคำสั่งซื้อ

รายการ	ข้อมูล SME
กำลังการผลิตรวม	อ้างอิง 300 กก./วัน (ยืนยันตามสินค้า/ไลน์ผลิต)
กำลังที่พร้อมรับงานใหม่	ประเมินหลังทราบปริมาณงานและตารางการผลิต
ระยะเวลาจัดทำตัวอย่าง	ตกลงตามความซับซ้อนของสูตรและสเปก
ระยะเวลาผลิตหลังยืนยันคำสั่งซื้อ	เสนอหลังยืนยันสเปก ปริมาณ และบรรจุภัณฑ์
ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ	กำหนดตาม SKU และรูปแบบบรรจุภัณฑ์
ระยะเวลาเมื่อเพิ่มกำลังผลิต	ประเมินตามวัตถุดิบ เครื่องจักร และแผนการผลิต

ทรัพยากรและความพร้อม

โรงงาน / เครื่องจักร: ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูป โดยใช้กระบวนการ Emulsion สำหรับชีส

บุคลากร / ทักษะ: ทีมพัฒนาผลิตภัณฑ์และการผลิตอาหาร

ปริมาณงานใช้อยู่: ต้องยืนยันข้อมูลล่าสุด

แผนเพิ่มกำลัง: วางแผนตาม Forecast และคำสั่งซื้อ

วัตถุดิบ: ใช้เม็ดมะม่วงหิมพานต์จากแหล่งวัตถุดิบในกระบี่และวัตถุดิบตามสูตร

เงินทุนหมุนเวียน: พิจารณาตามขนาดคำสั่งซื้อ

กำลังผลิตอ้างอิง

300 kg/day

(ต้องยืนยันตาม SKU และแผนผลิต)



ระบบ Logistics และการส่งมอบ

Logistics & Delivery Capability

พื้นที่รองรับ: จัดส่งในประเทศไทย และพิจารณาต่างประเทศตามข้อกำหนดสินค้า/ตลาดปลายทาง

การจัดเก็บและบรรจุ

พื้นที่ / สต็อก: จัดเก็บตามประเภทสินค้าและข้อกำหนดอุณหภูมิ
บรรจุภัณฑ์: บรรจุภัณฑ์ปิดผนึกตาม SKU
อุณหภูมิ: ชีสแพลนต์เบสแนะนำควบคุมความเย็น 4°C หรือต่ำกว่า
ผลไม้อบแห้ง: เงื่อนไขเก็บรักษาตามสเปกความชื้นและบรรจุภัณฑ์
ฉลาก / ล็อต: ระบุข้อมูลสินค้าและล็อตตามข้อกำหนด

การขนส่งและส่งมอบ

วิธีขนส่ง: ขนส่งตามประเภทสินค้าและเงื่อนไขอุณหภูมิ
พื้นที่ / ความถี่: นัดหมายตามคำสั่งซื้อและพื้นที่จัดส่ง
ติดตามสถานะ: ประสานงานกับผู้ซื้อโดยตรง
ส่งมอบตรงเวลา: ยังไม่มีอัตราสรุปย้อนหลัง 12 เดือน

ความต่อเนื่องในการส่งมอบ

แผนสำรอง: วางแผนวัตถุดิบและรอบผลิตตาม Forecast
แจ้งปัญหา: ประสานผู้ซื้อทันทีเมื่อมีความเสี่ยงต่อกำหนดส่ง
คืนสินค้า / เคลม: ตรวจสอบล็อตและสาเหตุตามกรณี
ส่งออก: พิจารณาเอกสารและ Cold Chain สำหรับชีส; ผลไม้อบแห้งพิจารณาตามสเปก

ระยะเวลารวมจนผู้ซื้อได้รับสินค้า

ระยะเวลาผลิต

ยืนยันหลังได้รับคำสั่งซื้อ สเปก และตารางการผลิต

ระยะเวลาขนส่ง

ยืนยันตามปลายทาง ผู้ให้บริการ และเงื่อนไขสินค้า

เอกสารส่งมอบและอัตราตรงเวลาย้อนหลัง 12 เดือน: จัดเตรียมเพื่อยืนยันร่วมกันก่อนทำสัญญา



เงื่อนไขทางการค้าและการบริการ

Commercial Terms & Customer Support

กรอบเบื้องต้นสำหรับเริ่มเจรจาและจัดทำข้อเสนอ

หัวข้อ	เงื่อนไข / ข้อมูล SME
การเสนอราคา	เสนอราคาเมื่อได้รับ SKU สเปก ปริมาณต่อครั้ง/เดือน และพื้นที่ส่งมอบ
ปัจจัยที่มีผลต่อราคา	ชนิดสินค้า สูตร ขนาด บรรจุภัณฑ์ ปริมาณสั่งซื้อ และเงื่อนไขขนส่ง
ค่าใช้จ่ายเริ่มต้น	ตัวอย่างสินค้า/การพัฒนาสูตร ประเมินตามขอบเขตงานและตกลงก่อนดำเนินการ
การชำระเงินและเครดิต	เจรจาตามนโยบายผู้ซื้อและผลการพิจารณาเครดิต
การรับประกันและบริการ	ตรวจสอบสินค้าและล็อตเมื่อได้รับข้อร้องเรียน ดำเนินการตามเงื่อนไขที่ตกลง
ความลับและสิทธิในผลงาน	สามารถหารือ NDA และกำหนดสิทธิในสูตร/แบบพัฒนาร่วมกันเป็นลายลักษณ์อักษร

ผู้ประสานงาน

ผู้ประสานงาน: บริษัท เบนเดคส์ จำกัด (Bendecs Co., Ltd.)

ผู้ติดต่อ: คุณเกื้อกูล เจริญวรรณวงศ์ / โทร.098 016 0075 / E-mail : kuakul81@gmail.com

ราคาและกำหนดส่งจะยืนยันหลังได้รับสเปก ปริมาณ บรรจุภัณฑ์ และพื้นที่ส่งมอบครบถ้วน

ระยะเวลาตอบกลับ

ตอบกลับเบื้องต้นภายใน 2–3 วันทำการหลังได้รับข้อมูลครบ (ยืนยันตามขอบเขตงาน)

ข้อเสนอความร่วมมือและขั้นตอนถัดไป

Partnership Proposal & Next Steps

เริ่มต้นความร่วมมือกับบริษัทผู้ซื้อ / พันธมิตรธุรกิจ

“เบนเดคส์พร้อมส่งตัวอย่าง AVAGAN Plant-Based Mozzarella และผลไม้อบแห้ง 3 รสชาติ ได้แก่ เสาวรส มะเขือเทศ และมัลเบอร์รี่ เพื่อให้ทีมพัฒนาผลิตภัณฑ์ของท่านทดลองใช้ในเมนูอาหารและเบเกอรี่ พร้อมหารือการปรับสเปกและพัฒนาสินค้าร่วมกัน”



รูปแบบเริ่มต้น

ส่งตัวอย่างสินค้า • ทดลองใช้ในสูตรจริง • ประเมินรสชาติ/เนื้อสัมผัส • ทดลองผลิตตามสเปก

ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ซื้อ

ชนิดสินค้าและสูตรที่ต้องการ | ปริมาณใช้ต่อเดือน | ขนาด/รูปแบบบรรจุ | มาตรฐาน | กำหนดส่ง

ผู้รับผิดชอบและช่องทางติดต่อ

ผู้ประสานงาน: บริษัท เบนเดคส์ จำกัด (Bendecs Co., Ltd.)

ผู้ติดต่อ: คุณเกื้อกูล เจริญวรรณวงศ์ / โทร.098 016 0075 / E-mail : kuakul81@gmail.com