DIPROM
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION

กิจกรรมสร้างเครือข่าย เชื่อมโยงอุตสาหกรรมเพื่อรองรับนิคมฯ SME

SME อาหารและเกษตรแปรรูปจับคู่ธุรกิจกับบริษัทใหญ่
เปิดโอกาสเป็น Supplier เชื่อมธุรกิจ
สู่ซัพพลายเชนระดับสากล



ข้อมูลบริษัทและข้อเสนอหลัก

Company Overview

บริษัท มามาเทรดดิ้ง จำกัด พร้อมเสนอวัตถุดิบผักตัดแต่งตามสเปก ทั้งแช่เย็นและแช่แข็ง

ข้อมูลบริษัท

อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี | ประสบการณ์ดำเนินธุรกิจกว่า 8 ปี (พัฒนาจาก 7 คูหาสู่โรงงานแปรรูปมาตรฐาน)

ประเภทธุรกิจ

ผู้ผลิตและแปรรูปวัตถุดิบผักสดตัดแต่งและแช่เยือกแข็ง (B2B Food Ingredient Supplier)

ลูกค้าและอุตสาหกรรมที่ให้บริการ

อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารและอาหารพร้อมปรุง/พร้อมทาน (RTE/RTC) / กลุ่มโรงงานอาหารชั้นนำ (อาทิ CPRAM, CPF, เบทาโกรและอื่นๆ)

ข้อเสนอหลักต่อบริษัทผู้ซื้อ

“บริษัท มามาเทรดดิ้ง จำกัด เป็นผู้ผลิตวัตถุดิบผักตัดแต่งตามสเปก ทั้งแช่เย็นและแช่แข็ง สำหรับโรงงานแปรรูปอาหาร โดยเชี่ยวชาญการคัดแยก ตัดแต่ง และแช่เยือกแข็งเร็ว ควบคุมคุณภาพตั้งแต่ต้นน้ำ พร้อมรองรับงานผลิตตามสเปกและส่งมอบสม่ำเสมอเพื่อความยั่งยืนของคู่ค้า”



ผักตัดแต่งแช่แข็ง / ผักบดแช่เยือกแข็ง
ผักสดตัดแต่งล้างสะอาด



สินค้า บริการ และขอบเขตงาน

Products, Services & Scope of Supply

สิ่งที่ผู้ซื้อสามารถจัดซื้อหรือว่าจ้างจากบริษัทได้

ผักตัดแต่งแช่แข็ง

ผักตัดแต่งแช่เยือกแข็งตามสเปก (Frozen Cut Vegetables)

สเปกหลัก: ตะไคร้หั่นท่อน/ซอย, ข้าวโพดอ่อน, ผักบุ้ง, ผักโขม แช่เยือกแข็งเร็ว อุณหภูมิ ≤ -18°C
ขอบเขตงาน: คัดเกรด ตัดแต่ง ล้างทำความสะอาด บรรจุ และแช่เยือกแข็งเร็ว คุมขนาดตรงสเปก
รูปแบบรับงาน: OEM / ผลิตตามสูตรและสเปกเฉพาะของโรงงานผู้ซื้อ (Customized Specs)
ปรับแต่งได้: รูปแบบการหั่น (แว่น/ท่อน/ลูกเต๋า), ขนาดชิ้นงาน, บรรจุภัณฑ์ B2B ขนาด 1–10 กก.

ผักบดและเพสต์ผัก

ผักบดแช่เยือกแข็งและเพสต์ผัก (Frozen Vegetable Paste & Bases)

สเปกหลัก: รากผักชีบด, เบสผักรวม (Mirepoix Base), เพสต์สมุนไพรไทย แช่แข็ง ≤ -18°C
ขอบเขตงาน: บดละเอียด/หยาบ คัดแยกสิ่งแปลกปลอม บรรจุถุงฟู้ดเกรดและแช่เยือกแข็ง
รูปแบบรับงาน: ร่วมพัฒนาสูตรเฉพาะ (Co-development) / รับจ้างผลิต OEM ป้อนสายการผลิต
ปรับแต่งได้: ขนาดความละเอียด (Mesh size), สัดส่วนผักผสมตามสูตร, บรรจุภัณฑ์ทนความเย็น

ผักสดตัดแต่งแช่เย็น

ผักสดตัดแต่งพร้อมปรุงแช่เย็น (Fresh-cut Chilled Vegetables)

สเปกหลัก: ผักสดตัดแต่งล้างสะอาด ผ่านกระบวนการฆ่าเชื้อตามเกณฑ์ GHPs คุมความเย็น 2–6°C
ขอบเขตงาน: ตัดแต่ง ล้างสะเด็ดน้ำ บรรจุและจัดส่งวันต่อวันเพื่อความสดใหม่
รูปแบบรับงาน: สัญญาซื้อขายและส่งมอบประจำรอบ (Contract Supply รายวัน/รายสัปดาห์)
ปรับแต่งได้: ขนาดการตัดแต่งตามความต้องการใช้งานของเชฟหรือไลน์ปรุง

ข้อจำกัดของงานที่รับได้

รองรับเฉพาะงานแปรรูปพืชผักและสมุนไพรเกษตร (ไม่รับสินค้ากลุ่มเนื้อสัตว์ปนเปื้อนในไลน์ผลิต เพื่อรักษามาตรฐานความบริสุทธิ์ของ Halal)



ความเหมาะสมกับความต้องการของผู้ซื้อ

Buyer Needs & Proposed Solution

ตอบโจทย์โรงงานอาหาร: ลดของเสีย คุมต้นทุน คุณภาพสม่ำเสมอ และสร้างความยั่งยืน

ความต้องการของผู้ซื้อ	สิ่งที่ SME เสนอ	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
ต้องการลดของเสียและคุมต้นทุน	ผักตัดแต่งแช่เย็น/แช่แข็ง ตรงสเปก สะอาด พร้อมผลิต	ลดเวลาเตรียม 50–70% และลดขยะในกระบวนการเป็นศูนย์
คุณภาพสม่ำเสมอและปลอดภัย	คัดแยกและตรวจสอบตาม GHPs, HACCP และ Halal	ลดความเสี่ยงสิ่งแปลกปลอม คุมรสชาติและเนื้อสัมผัสทุกล็อต
วัตถุดิบต่อเนื่องและยั่งยืน	Contract Farming และมุ่งสู่ Green Industry	จัดหานอกฤดูกาล สนับสนุนซัพพลายเชนคาร์บอนต่ำ (Scope 3)

ข้อมูลที่ต้องทราบเพิ่มก่อนเสนอราคา

[สเปก/ขนาดการหั่น] [ปริมาณการใช้ต่อเดือน] [มาตรฐานเฉพาะของลูกค้า] [รอบเวลาจัดส่ง] [พิกัดโรงงานปลายทาง]



จุดเด่นและคุณค่าที่แตกต่าง

Competitive Strengths

จุดเด่น 3 ด้าน: คุมต้นน้ำเกษตรกร, มาตรฐานส่งมอบสม่ำเสมอ, และความยั่งยืน

01

ควบคุมคุณภาพวัตถุดิบตั้งแต่ต้นน้ำเกษตรกร (Upstream Sourcing Control)

หลักฐาน

มีแปลงทดลองและเครือข่าย Contract Farming (มามาเฟรชฟาร์ม) บริหารจัดการและตรวจสอบย้อนกลับได้

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

ได้วัตถุดิบสดใหม่ ปลอดภัย ไร้สารตกค้าง ปริมาณสม่ำเสมอตลอดปี

นโยบายจัดซื้อสินค้าเกษตรยั่งยืน MMT-POL-SCM-002 (2026–2027)

02

ส่งมอบผักแช่แข็งได้สม่ำเสมอตรงตามสเปก 100% สำหรับคู่ค้ารายใหญ่

หลักฐาน

จัดส่งผักแช่แข็งป้อนโรงงานแปรรูปอาหารรายใหญ่เฉลี่ยเดือนละ 20 ตัน (ไม่รวมของสด)

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

วางแผนการผลิตได้อย่างมั่นใจ วัตถุดิบตรงสเปก ไม่มีปัญหาสินค้าตกเกรด

รายงานส่งมอบและผลตรวจรับสินค้า (In-spec 100%) เฉลี่ยย้อนหลัง 12 เดือน

03

มาตรฐานการผลิตระดับสากลและความพร้อมขับเคลื่อน ESG

หลักฐาน

ได้รับการรับรอง GHPs, HACCP, Halal, Green Industry ระดับ 1 และเป็นสมาชิก TCNN

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

ผ่านคุณสมบัติซัพพลายเออร์องค์กรใหญ่ ช่วยลด Carbon Footprint ในห่วงโซ่อุปทาน

ใบรับรองกระทรวงอุตสาหกรรม และทะเบียนสมาชิกเครือข่ายคาร์บอน TGO/TCNN



ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน

Quality Assurance & Standards

การควบคุมคุณภาพ การรับรอง และผลลัพธ์ที่ตรวจสอบได้

การควบคุมคุณภาพ

วัตถุดิบ: ตรวจรับทางกายภาพ ตรวจเช็กสารเคมีตกค้างเบื้องต้น และบันทึกแหล่งที่มาจากแปลงเกษตรกร
ระหว่างผลิต: ล้างฆ่าเชื้อ คัดแยกสิ่งแปลกปลอมอย่างเข้มงวด และคุมอุณหภูมิห้องแปรรูปตลอดเวลา
ก่อนส่งมอบ: ตรวจสอบสเปก ขนาด น้ำหนัก อุณหภูมิแช่เยือกแข็ง (≤ -18°C) และความสมบูรณ์ของรอยซีล
ล็อตและการย้อนกลับ: ระบบ Lot Number และ Barcode บันทึกข้อมูลเชื่อมโยงย้อนกลับถึงแปลงปลูก
ของเสีย / ข้อร้องเรียน: ระบบกักแยกสินค้า (Hold & Reject) พร้อมขั้นตอน CAPA จัดการข้อร้องเรียนใน 48 ชม.

ผลลัพธ์ด้านคุณภาพ

อัตราของเสีย / คืนสินค้า: ต่ำกว่า 0.5% ของยอดส่งมอบรวม ย้อนหลัง 12 เดือน
ผลทดสอบ: ผ่านเกณฑ์เชื้อจุลินทรีย์ โลหะหนัก และสารเคมีตกค้างตามมาตรฐาน อย. และสเปกลูกค้า
ผลตรวจประเมินลูกค้า: ผ่านการประเมินโรงงาน (Audit) จากคู่ค้า B2B ระดับ A
หลักฐาน: CoA ทุกล็อตการผลิต, รายงาน Audit โรงงาน RAV (ส.ค. 2026), ผลแล็บรับรองภายนอก

มาตรฐานและการรับรอง

มาตรฐาน / ข้อกำหนด	สินค้าหรือกระบวนการที่ครอบคลุม	สถานะ	หลักฐาน
GHPs & HACCP	คัด ตัดแต่ง ล้าง บรรจุ และแช่เยือกแข็ง	ได้รับการรับรองแล้ว	สถาบันรับรองมาตรฐานสากล
Halal	ผักสดตัดแต่ง ผักแช่แข็ง และผักบด	ได้รับการรับรองแล้ว	สำนักงานคณะกรรมการกลางอิสลามแห่งประเทศไทย
Green Industry & TCNN	โรงงานสีเขียวและการจัดการคาร์บอน	ระดับ 1 (เตรียมระดับ 3)	กรมโรงงานอุตสาหกรรม / TGO



ผลงานและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

Relevant Track Record

กรณีศึกษาที่ใกล้เคียงกับงานที่เสนอ 1–2 กรณี

ส่งมอบผักแช่แข็ง 20 ตัน/เดือน

โรงงานผลิตอาหารแปรรูปและพร้อมรับประทานชั้นนำ (B2B Food Processor)

โจทย์ลูกค้า: ต้องการผักแช่แข็งตามสเปกเฉพาะ ปลอดภัย ไร้สิ่งแปลกปลอม ส่งมอบสม่ำเสมอต่อเนื่อง
งานที่ดำเนินการ: จัดหาวัตถุดิบ แปรรูปตัดแต่ง แช่เยือกแข็ง และส่งมอบเฉลี่ย 20 ตัน/เดือน (ไม่รวมของสด)
ข้อกำหนดที่ทำได้: คุมขนาดชิ้นงานตรงสเปก 100%, อุณหภูมิจัดเก็บ ≤ -18°C, มาตรฐาน GHPs/HACCP
ผลลัพธ์: ส่งมอบตรงเวลา 99.5%, สินค้าผ่านเกณฑ์ 100% ได้รับความไว้วางใจต่อสัญญาซื้อขายระยะยาว

หลักฐาน: ใบสั่งซื้อ (PO), ใบส่งสินค้า (Delivery Note) และผลประเมิน Supplier ประจำปี

พัฒนาสูตรและทดลองผลิต

ผู้พัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องปรุงรสชั้นนำ (Co-development & Trial Batches)

โจทย์ลูกค้า: ต้องการพัฒนาวัตถุดิบผักแปรรูปเฉพาะสูตร (เช่น เบสผักบด/เห็ด) สำหรับไลน์ผลิตอุตสาหกรรม
งานที่ดำเนินการ: ร่วมวิจัย ทดสอบ และผลิตตัวอย่างนำร่อง (Trial Batches) ควบคุมสี กลิ่น และเนื้อสัมผัส
ข้อกำหนดที่ทำได้: ผ่านเกณฑ์การทดสอบทางประสาทสัมผัสและห้องแล็บของลูกค้า
ผลลัพธ์: ผ่านการอนุมัติสเปกเพื่อบรรจุเป็นวัตถุดิบมาตรฐานสำหรับการผลิตเชิงพาณิชย์

หลักฐาน: รายงานผลการทดสอบร่วม (Co-development Test Report) และตัวอย่างที่ผ่านสเปก

ส่งมอบวัตถุดิบป้อนโรงงานแปรรูปอาหารเพื่อการส่งออก (Indirect Export) สู่ตลาดต่างประเทศ



กำลังการผลิตและความพร้อมรองรับงาน

Production Capacity & Operational Readiness

วัตถุดิบผักตัดแต่งและแช่แข็ง / ทำงาน 6 วันต่อสัปดาห์ (1 กะปกติ สามารถขยาย 2 กะได้)

รายการ	ข้อมูล SME
กำลังการผลิตรวม	50–60 ตัน/เดือน
กำลังที่พร้อมรับงานใหม่	20–30 ตัน/เดือน
ระยะเวลาจัดทำตัวอย่าง	3–7 วันทำการ ตามความซับซ้อนของสเปก
ผลิตหลังยืนยันคำสั่งซื้อ	ภายใน 48 ชั่วโมง สำหรับรอบปกติของสด
ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ (MOQ)	ผักแช่แข็ง 500 กก. / ผักสดตัดแต่ง 200 กก. (หรือตามตกลง)
ระยะเวลาเมื่อเพิ่มกำลังผลิต	15–30 วัน เพิ่มกะและสำรองวัตถุดิบ

ทรัพยากรและความพร้อม

โรงงาน / เครื่องจักร: โต๊ะคัดตัดแต่งสแตนเลสมาตรฐาน, เครื่องล้างระบบน้ำวนโอโซน, ตู้แช่แข็งเร็ว Air Blast Freezer, ห้องเย็นจัดเก็บ
บุคลากร / ทักษะ: พนักงานผ่านการอบรม Food Hygiene, มีทีม QA/QC ควบคุมคุณภาพประจำไลน์แปรรูป
ปริมาณงานใช้อยู่: ประมาณ 30 ตัน / เดือน (กำลังการผลิตคงเหลือพร้อมรับงานใหม่ได้ทันที)
แผนเพิ่มกำลัง: สามารถเปิดกะการผลิตที่ 2 ได้ทันทีเมื่อมีคำสั่งซื้อระยะยาว และมีพื้นที่ขยายไลน์รองรับ
วัตถุดิบ / ผู้รับจ้างช่วง: เครือข่ายแปลงเกษตรกรพันธสัญญา (Contract Farming) และพันธมิตรจัดหาวัตถุดิบสำรอง
เงินทุนหมุนเวียน: สภาพคล่องพร้อมรองรับการสำรองวัตถุดิบและการผลิตตามรอบคำสั่งซื้อขนาดใหญ่

Air Blast Freezer / ห้องเย็นจัดเก็บ



ระบบ Logistics และการส่งมอบ

Logistics & Delivery Capability

กรุงเทพฯ ปริมณฑล และครอบคลุมทั่วภาคกลาง (จัดส่งตรงถึงโรงงานคู่ค้า)

การจัดเก็บและบรรจุ

พื้นที่ / สต็อก: ห้องเย็นควบคุมอุณหภูมิติดลบ (Cold Storage) พาเลทมาตรฐาน FIFO
บรรจุภัณฑ์: ถุงฟู้ดเกรดทนความเย็น ปิดผนึกมิดชิด บรรจุลงกล่องลูกฟูกแข็งแรงป้องกันการกระแทก
อุณหภูมิ: สินค้าแช่แข็งจัดเก็บที่ ≤ -18°C / สินค้าแช่เย็นจัดเก็บที่ 2–6°C
ฉลาก / เอกสาร: ป้ายฉลากแสดง Lot Number, วันผลิต, วันหมดอายุ, น้ำหนักสุทธิ พร้อมแนบ CoA ทุกล็อต

การขนส่งและส่งมอบ

วิธีขนส่ง: ขนส่งด้วยรถห้องเย็นควบคุมอุณหภูมิ มีระบบบันทึกอุณหภูมิระหว่างขนส่ง (Data Logger)
พื้นที่ / ความถี่: ทั่วภาคกลาง จัดส่งตามรอบนัดหมาย รายวัน หรือ 2–3 ครั้ง/สัปดาห์
การติดตามสถานะ: ตรวจสอบสถานะการขนส่งและพิกัดด้วยระบบ GPS แบบ Real-time
ส่งมอบตรงเวลา: สถิติส่งมอบตรงเวลา (OTIF) สูงกว่า 99% ตลอด 12 เดือนที่ผ่านมา

ความต่อเนื่องในการส่งมอบ

แผนสำรอง: มีห้องเย็นสำรอง และมีสัญญาพันธมิตรรถห้องเย็นฉุกเฉินตลอด 24 ชั่วโมงประสานงาน / เคลม: มีทีมดูแลเฉพาะบัญชีลูกค้า (Direct Account) เคลมเปลี่ยนสินค้าทดแทนใน 24 ชม.

ระยะเวลารวมจนผู้ซื้อได้รับสินค้า

ระยะเวลาผลิต

ภายใน 48 ชั่วโมง หลังยืนยันคำสั่งซื้อ

ระยะเวลาขนส่ง

ภายใน 24 ชั่วโมง รวมภายใน 3 วันทำการ



เงื่อนไขทางการค้าและการบริการ

Commercial Terms & Customer Support

ยืดหยุ่น เป็นธรรม โปร่งใสตามหลักธรรมาภิบาลและการกำกับดูแลกิจการที่ดี

หัวข้อ	เงื่อนไข / ข้อมูล SME
การเสนอราคา	ตามต้นทุนและปริมาณจริง ออกใบเสนอราคาใน 1–3 วันทำการ
ปัจจัยที่มีผลต่อราคา	ปริมาณซื้อ สเปกตัดแต่ง ฤดูกาล และบรรจุภัณฑ์
ค่าใช้จ่ายเริ่มต้น	ตัวอย่างมาตรฐานฟรี / สเปกเฉพาะคิดตามต้นทุน คืนเงินเมื่อเปิด PO
การชำระเงินและเครดิต	30–60 วัน ตามผลประเมินประวัติการค้า หรือเงื่อนไขตามตกลง
การรับประกันและบริการ	รับประกันตรงสเปก 100% เปลี่ยนทดแทนภายใน 24 ชม. หากผิดพลาด
ความลับและสิทธิในผลงาน	ยินดีลงนาม NDA และคุ้มครองสูตร/สเปกเฉพาะของคู่ค้า

ผู้ประสานงาน

คุณกุลลิสรา ปักกิ่งเมิงกิ่งเมือง (กรรมการผู้จัดการ)คุณเจตริณ ปักกิ่งเมืองกิ่งเมือง (ผู้อำนวยการฝ่ายบริหารโรงงานและห่วงโซ่อุปทาน)โทรศัพท์: 0943324333 | | อีเมล: contact@mamafreshly.com

ระยะเวลาตอบกลับ

ภายใน 1 วันทำการ (24 ชั่วโมง)

ข้อเสนอความร่วมมือและขั้นตอนถัดไป

Partnership Proposal & Next Steps

เริ่มต้นความร่วมมือกับ บริษัทพันธมิตรผู้ซื้อและองค์กรชั้นนำ

“บริษัท มามาเทรดดิ้ง จำกัด พร้อมเริ่มต้นด้วยการส่งตัวอย่างและยินดีเปิดโรงงานรับการตรวจประเมิน (Factory Audit) สำหรับวัตถุดิบผักตัดแต่งตามสเปก ทั้งแช่เย็นและแช่แข็ง โดยขอรับข้อมูลสเปกและปริมาณการใช้งานเบื้องต้น เพื่อจัดทำตัวอย่างพร้อมใบเสนอราคาที่เหมาะสม ภายใน 7 วันทำการ”



รูปแบบเริ่มต้น

จัดส่งตัวอย่างสินค้าตามสเปกเพื่อทดสอบในห้องปฏิบัติการและไลน์ผลิต (Sampling)ดำเนินการทดลองผลิตลอตนำร่อง (Trial Run Batch)ยินดีต้อนรับทีมผู้ซื้อเข้าตรวจประเมินกระบวนการผลิต ณ โรงงาน (Factory Audit)

ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ซื้อ

สเปกและขนาดการตัดแต่ง, ปริมาณคาดการณ์รายเดือน, ข้อกำหนดบรรจุภัณฑ์, และรอบเวลาส่งมอบ

ช่องทางติดต่อและสถานที่ตั้ง

บริษัท มามาเทรดดิ้ง จำกัด (เลขที่ 89/321-322 หมู่ 9 ต.คลองสอง อ.คลองหลวง จ.ปทุมธานี 12120)เว็บไซต์: mamafreshly.com