DIPROM
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION

กิจกรรมสร้างเครือข่าย เชื่อมโยงอุตสาหกรรมเพื่อรองรับนิคมฯ SME

SME อาหารและเกษตรแปรรูปจับคู่ธุรกิจกับบริษัทใหญ่
เปิดโอกาสเป็น Supplier เชื่อมธุรกิจ
สู่ซัพพลายเชนระดับสากล



ข้อมูลบริษัทและข้อเสนอหลัก

Company Overview

บริษัท อุดมกิจไพศาล จำกัด
เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องเทศ สมุนไพร ผักอบแห้ง อาหารทะเลผง ธัญพืช และเครื่องปรุงอาหารให้กับโรงงานอุตสาหกรรมชั้นนำทั้งไทยและต่างประเทศ

ข้อมูลบริษัท

230 หมู่ที่ 2 ซอยวิรุณราษฎร์ ถนนเศรษฐกิจ ตำบลอ้อมน้อย อำเภอกระทุ่มแบน จ.สมุทรสาคร 74130 | ประสบการณ์ดำเนินธุรกิจ 38 ปี

ประเภทธุรกิจ

เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องเทศ สมุนไพร ผักอบแห้ง อาหารทะเลผง ธัญพืช และเครื่องปรุงอาหาร

ลูกค้าและอุตสาหกรรมที่ให้บริการ

ให้บริการโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร ผู้นำเข้า ผู้จัดจำหน่าย ซูเปอร์มาร์เก็ต โรงแรม และร้านอาหาร ครอบคลุมอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม อาหารสำเร็จรูป ขนมขบเคี้ยว ซอสและเครื่องปรุงรส รวมถึงธุรกิจ OEM และ Private Label ทั้งในและต่างประเทศ

ข้อเสนอหลักต่อบริษัทผู้ซื้อ

บริษัท อุดมกิจไพศาล จำกัด เป็นผู้ผลิตและจำหน่ายเครื่องเทศ สมุนไพร ผักอบแห้ง ธัญพืช อาหารทะเลผง และเครื่องปรุงรสอาหาร สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเชี่ยวชาญด้านการผลิตวัตถุดิบอาหาร การพัฒนาสูตรเครื่องปรุงรส และการผลิตสินค้า OEM / Private Label พร้อมรองรับการผลิตทั้งในรูปแบบวัตถุดิบอุตสาหกรรมและผลิตภัณฑ์สำเร็จรูปตามความต้องการของลูกค้า





สินค้า บริการ และขอบเขตงาน

Products, Services & Scope of Supply

สิ่งที่ผู้ซื้อสามารถจัดซื้อหรือว่าจ้างจากบริษัทได้



ชุดอาหารไทยพร้อมปรุง ต้มยำ/มัสมั่น/แกงเขียวหวาน/ต้มข่า

สเปกหลัก: ส่วนประกอบ น้ำพริกแกง กะทิผง และผักอบแห้ง , สำหรับปรุงอาหารไทยพร้อมปรุงได้ง่ายและสะดวก
ขอบเขตงาน: ออกแบบและพัฒนาสูตรผลิตภัณฑ์ ผลิตและบรรจุสินค้า ทดสอบคุณภาพและรสชาติ
รูปแบบรับงาน: สินค้าสูตรมาตรฐานภายใต้แบรนด์อุดมกิจ ,OEM / Private Label ผลิตภายใต้แบรนด์ของลูกค้า,Co-Development ร่วมพัฒนาสูตรตามความต้องการของลูกค้า
ปรับแต่งได้: ปรับระดับความเผ็ดและรสชาติ, ปรับสูตรและสัดส่วนส่วนประกอบ,ปรับขนาดบรรจุและรูปแบบบรรจุภัณฑ์, ออกแบบฉลากและบรรจุภัณฑ์ตามแบรนด์ลูกค้า



สมุนไพรไทยและเครื่องเทศ

สเปกหลัก: สมุนไพรและเครื่องเทศจากธรรมชาติ ผ่านกระบวนการอบแห้ง มีทั้งรูปแบบใบเต็ม ใบตัด ชิ้น และผง สำหรับใช้เป็นวัตถุดิบในอุตสาหกรรมอาหาร เครื่องดื่ม และเครื่องปรุงรส

ขอบเขตงาน: จัดหาวัตถุดิบ คัดเลือก อบแห้ง แปรรูป บด และผลิตตามข้อกำหนดของลูกค้า
รูปแบบรับงาน: ผลิตภัณฑ์มาตรฐานของบริษัท, OEM / Private Label และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับลูกค้า

ปรับแต่งได้: ชนิดวัตถุดิบ แหล่งกำเนิดสินค้า ขนาดและรูปแบบการตัด ความละเอียดของผง คุณสมบัติสินค้า สูตรผสม ขนาดบรรจุภัณฑ์ และข้อกำหนดด้านคุณภาพตามความต้องการของลูกค้า



ผงปรุงรส (Seasoning Powder)

สเปกหลัก: ผงปรุงรสสำหรับอุตสาหกรรมอาหารและขนมขบเคี้ยว ผลิตจากเครื่องเทศ สมุนไพร และวัตถุดิบปรุงรส มีหลากหลายรสชาติ และรสชาติตามความต้องการของลูกค้า

ขอบเขตงาน: พัฒนาสูตร ออกแบบรสชาติ ผลิตผงปรุงรส ทดลองและทดสอบการใช้งานจริง รวมถึงปรับปรุงสูตรตามลูกค้า
รูปแบบรับงาน: ผลิตภัณฑ์มาตรฐานของบริษัท, OEM / Private Label และการพัฒนาผลิตภัณฑ์ร่วมกับลูกค้า

ปรับแต่งได้: ปรับแต่งรสชาติ ความเข้มข้น สี กลิ่น เนื้อสัมผัส และมาตรฐานการผลิตตามความต้องการของลูกค้า



ความเหมาะสมกับความต้องการของผู้ซื้อ

Buyer Needs & Proposed Solution

บริษัทสามารถจัดหาวัตถุดิบและผลิตสินค้าให้ตรงตามความต้องการของผู้ซื้อ ทั้งเครื่องเทศ สมุนไพรอบแห้ง และผงปรุงรส พร้อมบริการ OEM / Private Label และร่วมพัฒนาสูตรเฉพาะตามการใช้งาน รองรับข้อกำหนดด้านคุณภาพ ความปลอดภัยอาหาร และมาตรฐานการผลิตสำหรับตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ

ความต้องการของผู้ซื้อ	สิ่งที่ SME เสนอ	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
ต้องการลดระยะเวลาและขั้นตอนในการจัดหาวัตถุดิบอาหาร	จัดจำหน่ายเครื่องเทศ สมุนไพรอบแห้ง และผงปรุงรสจากแหล่งผลิตเดียว	ลดขั้นตอนการจัดซื้อ สะดวกต่อการบริหารจัดการ และช่วยลดต้นทุน
ต้องการสินค้าที่มีคุณภาพสม่ำเสมอและปลอดภัย	ผลิตภายใต้มาตรฐาน FSSC 22000, HACCP, GHP และ Halal	เพิ่มความมั่นใจในคุณภาพสินค้าและความปลอดภัยในกระบวนการผลิต
ต้องการผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับสูตรและความต้องการเฉพาะของธุรกิจ	ให้บริการ OEM / Private Label และร่วมพัฒนาสูตรเครื่องปรุงรสตามความต้องการ	ได้ผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับตลาดเป้าหมาย เพิ่มความหลากหลายและสร้างโอกาสทางธุรกิจ

ข้อมูลที่ต้องทราบเพิ่มก่อนเสนอราคา

รายละเอียดสินค้าและรูปแบบที่ต้องการ ปริมาณการสั่งซื้อต่อ SKU และยอดสั่งซื้อโดยประมาณ ข้อกำหนดด้านคุณภาพและมาตรฐานสินค้า รูปแบบและขนาดบรรจุภัณฑ์ รวมถึงความต้องการ OEM / Private Label ประเทศปลายทางและข้อกำหนดการนำเข้า เงื่อนไขการจัดส่ง (FOB / CIF) กำหนดเวลาส่งมอบ และความต้องการทดลองตัวอย่างหรือพัฒนาสูตรก่อนการสั่งซื้อจริง

หากยังไม่ได้รับโจทย์ ให้ใช้ช่วง Business Matching ตรวจสอบความต้องการจริง



จุดเด่นและคุณค่าที่แตกต่าง

Competitive Strengths

จุดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผู้ซื้อ พร้อมหลักฐานประมาณ 3 ข้อ

01

ความเชี่ยวชาญด้านการผลิตเครื่องเทศและวัตถุดิบอาหาร

หลักฐาน

ดำเนินธุรกิจมาตั้งแต่ปี 1988 มีประสบการณ์ด้านการผลิตและจำหน่ายเครื่องเทศ สมุนไพร ผักอบแห้ง และเครื่องปรุงรสอาหาร

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

มั่นใจในประสบการณ์การผลิตและได้รับวัตถุดิบอาหารที่หลากหลายจากผู้ผลิตโดยตรง

- ดำเนินธุรกิจตั้งแต่ปี 1988 มีประสบการณ์มากกว่า 38 ปี
- ผลิตและจำหน่ายเครื่องเทศ สมุนไพร ผักอบแห้ง ธัญพืช และเครื่องปรุงรส
- รองรับการผลิตทั้งแบบวัตถุดิบอุตสาหกรรมและสินค้าบรรจุสำเร็จรูป

02

มาตรฐานคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร

หลักฐาน

ดำเนินการผลิตภายใต้มาตรฐาน FSSC 22000, HACCP, GHP และ Halal

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

เพิ่มความมั่นใจในคุณภาพ ความปลอดภัย และความสม่ำเสมอของสินค้า รองรับความต้องการของตลาดทั้งในและต่างประเทศ

- มีระบบมาตรฐาน FSSC 22000, HACCP, GHP และ Halal
- มีการควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยตลอดกระบวนการผลิต
- สามารถจัดเตรียมเอกสาร Product Specification และ COA ตามข้อกำหนดของลูกค้า

03

ความยืดหยุ่นในการพัฒนาผลิตภัณฑ์

หลักฐาน

มีบริการ OEM / Private Label และพัฒนาสูตรเครื่องปรุงรสตามความต้องการของลูกค้า

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

สามารถปรับสูตร รสชาติ รูปแบบสินค้า และบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะกับผลิตภัณฑ์และตลาดเป้าหมายของลูกค้า

- รับพัฒนาสูตรเครื่องปรุงรสตามความต้องการของลูกค้า
- สามารถปรับรสชาติ ความเผ็ด ความเค็ม สี กลิ่น และขนาดอนุภาคของผงปรุงรส
- รองรับ OEM / Private Label และการผลิตตามข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า

ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน

Quality Assurance & Standards

การควบคุมคุณภาพ การรับรอง และผลลัพธ์ที่ตรวจสอบได้



การควบคุมคุณภาพ

วัตถุดิบ: ตรวจสอบคุณภาพวัตถุดิบตามข้อกำหนด เช่น ลักษณะ สี กลิ่น ความชื้น สิ่งแปลกปลอม และเอกสาร COA
ระหว่างผลิต: ควบคุมความสะอาด กระบวนการผลิต อุณหภูมิ ความชื้น และจุดควบคุมสำคัญตามระบบ HACCP
ก่อนส่งมอบ: รวจสอบคุณภาพสินค้า น้ำหนักสุทธิ บรรจุภัณฑ์ ฉลาก และผลการตรวจวิเคราะห์ตามข้อกำหนดสินค้า
ล็อตและการย้อนกลับ: กำหนดรหัสล็อตสินค้าและบันทึกข้อมูลการผลิต เพื่อให้สามารถตรวจสอบย้อนกลับได้
ของเสีย / ข้อร้องเรียน: มีการบันทึก ตรวจสอบสาเหตุ และดำเนินการแก้ไขและป้องกันปัญหา

ผลลัพธ์ด้านคุณภาพ

อัตราของเสีย / คืนสินค้า: บันทึกและติดตามตามข้อมูลจริงของแต่ละช่วงเวลา
ผลทดสอบ: ตรวจสอบคุณภาพทางกายภาพ เคมี และจุลินทรีย์ตามข้อกำหนดของผลิตภัณฑ์
หลักฐาน: COA, Product Specification, รายงานผลตรวจวิเคราะห์ และบันทึกการตรวจสอบคุณภาพ

มาตรฐานและการรับรอง

มาตรฐาน / ข้อกำหนด	สินค้าหรือกระบวนการที่ครอบคลุม	สถานะ	หลักฐาน
FSSC 22000	ระบบบริหารความปลอดภัยอาหารในโรงงาน	ได้รับแล้ว	Intertek / 24161906003 / 11/10/2019
HACCP	กระบวนการผลิตและการควบคุมอันตราย	ได้รับแล้ว	Intertek / 24041107002 / 9/9/2011
GHP	สุขลักษณะที่ดีในการผลิตอาหาร	ได้รับแล้ว	Intertek / 24041107002 / 9/9/2011
Halal	ผลิตภัณฑ์	ได้รับแล้ว	A527/2005

บริษัทมีระบบควบคุมคุณภาพตั้งแต่การรับวัตถุดิบ ระหว่างกระบวนการผลิต จนถึงการตรวจสอบก่อนส่งมอบสินค้า พร้อมระบบตรวจสอบย้อนกลับและการจัดการข้อร้องเรียน ภายใต้มาตรฐาน FSSC 22000, HACCP, GHP และ Halal โดยสามารถจัดเตรียมเอกสาร Specification, COA และผลตรวจวิเคราะห์สินค้าให้แก่ลูกค้าตามข้อกำหนด



ผลงานและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

Relevant Track Record

กรณีศึกษาที่ใกล้เคียงกับงานที่เสนอ 1–2 กรณี



การพัฒนาผงปรุงรสตามความต้องการของลูกค้า

โจทย์ลูกค้า: ต้องการผงปรุงรสที่มีรสชาติ กลิ่น สี และคุณลักษณะเฉพาะตามสูตรและความต้องการของลูกค้า
งานที่ดำเนินการ: พัฒนาสูตรและปรับแต่งส่วนผสม (Customized Seasoning Formulation) พร้อมทดลองผลิตและปรับสูตรตามผลตอบรับ
ข้อกำหนดที่ทำได้: ปรับรสชาติและคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ให้ตรงตาม Specification ของลูกค้า
ผลลัพธ์: ได้ผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสสูตรเฉพาะที่สามารถนำไปใช้ในกระบวนการผลิตของลูกค้าได้
หลักฐาน: ตัวอย่างผลิตภัณฑ์ สูตรสินค้า Product Specification และเอกสารการพัฒนาผลิตภัณฑ์



การบรรจุผงปรุงรสซองขนาดเล็ก 0.3 กรัม

โจทย์ลูกค้า: ต้องการบรรจุผงปรุงรสในซองขนาดเล็ก 0.3 กรัม เพื่อความสะดวกในการใช้งานและควบคุมปริมาณต่อครั้ง
งานที่ดำเนินการ: พัฒนารูปแบบการบรรจุและผลิตผงปรุงรสในซองขนาด 0.3 กรัม ตามข้อกำหนดของลูกค้า
ข้อกำหนดที่ทำได้: ควบคุมน้ำหนักบรรจุ ขนาดซอง และคุณภาพผลิตภัณฑ์ตาม Specification
ผลลัพธ์: ได้ผลิตภัณฑ์ผงปรุงรสแบบซองขนาดเล็ก พร้อมใช้งานตามความต้องการของลูกค้า
หลักฐาน: ภาพผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ ตัวอย่างสินค้า และ Product Specification

มีประสบการณ์ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารและวัตถุดิบอาหารไทยไปยังตลาดต่างประเทศ เช่น จีน ญี่ปุ่น สิงคโปร์ มาเลเซีย อินเดีย เกาหลี ยุโรป และออสเตรเลีย โดยมีประสบการณ์ด้านการพัฒนาผลิตภัณฑ์ตามความต้องการของลูกค้า และการผลิตภายใต้มาตรฐานความปลอดภัยอาหารสากล

กำลังการผลิตและความพร้อมรองรับงาน

Production Capacity & Operational Readiness



ประเภทสินค้าและเงื่อนไขที่ใช้คำนวณ: สมุนไพรและเครื่องเทศอบแห้ง ผักอบแห้ง และผงปรุงรส

รายการ	ข้อมูล SME
กำลังการผลิตรวม	250 ตัน/ปี หรือประมาณ 20.8 ตัน/เดือน
กำลังที่พร้อมรับงานใหม่	พิจารณาตามกำลังการผลิตคงเหลือและตารางการผลิต
ระยะเวลาจัดทำตัวอย่าง	5–7 วันทำการ ขึ้นอยู่กับตามความซับซ้อนของสูตรและการพัฒนาผลิตภัณฑ์
ระยะเวลาผลิตหลังยืนยันคำสั่งซื้อ	ประมาณ 15 วัน สำหรับปริมาณเร่งด่วน 100 กก./สูตร เมื่อมีวัตถุดิบพร้อม
ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ	100 กก./SKU
ระยะเวลาเมื่อเพิ่มกำลังผลิต	ขึ้นอยู่กับปริมาณคำสั่งซื้อและความพร้อมของวัตถุดิบ

ทรัพยากรและความพร้อม

โรงงาน / เครื่องจักร: โรงงานผลิตจังหวัดสมุทรสาคร มีเครื่องอบแห้ง เครื่องบด เครื่องผสม เครื่องร่อน เครื่องฆ่าเชื้อด้วยไอน้ำ และเครื่องตรวจจับโลหะ

บุคลากร / ทักษะ: พนักงานประมาณ 50 คน มีประสบการณ์ด้านการผลิตอาหารและพัฒนาผลิตภัณฑ์

ปริมาณงานใช้อยู่: ขึ้นอยู่กับแผนการผลิตและคำสั่งซื้อในแต่ละเดือนแผนเพิ่มกำลัง] : สามารถวางแผนเพิ่มกำลังการผลิตตามปริมาณคำสั่งซื้อ

วัตถุดิบ / ผู้รับจ้างช่วง: มีเครือข่ายเกษตรกรและแหล่งจัดหาวัตถุดิบ รวมถึงระบบควบคุมคุณภาพ

เงินทุนหมุนเวียน: บริหารจัดการตามแผนการผลิตและรอบคำสั่งซื้อ

บริษัทมีประสบการณ์ในอุตสาหกรรมอาหารมากกว่า 38 ปี มีความพร้อมด้านโรงงาน เครื่องจักร และบุคลากร สามารถผลิตสินค้าตามสูตรและข้อกำหนดเฉพาะของลูกค้า รวมถึงบริการ OEM/ODM ภายใต้มาตรฐาน FSSC 22000, HACCP, GHPs, Halal และ Kosher



ระบบ Logistics และการส่งมอบ

Logistics & Delivery Capability

พื้นที่ / ประเทศที่รองรับ: รองรับการจัดส่งสินค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ

การจัดเก็บและบรรจุ

พื้นที่ / สต็อก: จัดเก็บสินค้าและวัตถุดิบภายในโรงงาน จังหวัดสมุทรสาคร ภายใต้ระบบควบคุมคุณภาพ
บรรจุภัณฑ์: ถุงฟอยล์ ถุงพลาสติก ซองขนาดเล็ก และบรรจุภัณฑ์ตามความต้องการของลูกค้า
อุณหภูมิ / เงื่อนไขพิเศษ: จัดเก็บในพื้นที่แห้งสะอาด ป้องกันความชื้นและแสงแดด
ฉลาก / ล็อต / เอกสาร: มีระบบ Lot Number, Product Specification, COA และเอกสารส่งออกตามข้อกำหนดของประเทศปลายทาง

การขนส่งและส่งมอบ

วิธีขนส่ง / ผู้ให้บริการ: รถขนส่งภายในประเทศ และ Sea Freight / Air Freight สำหรับส่งออก
พื้นที่ / ความถี่จัดส่ง: รองรับการจัดส่งทั่วประเทศไทยและต่างประเทศตามคำสั่งซื้อ
การติดตามสถานะ: ติดตามผ่านระบบของบริษัทขนส่งและ Forwarder
ส่งมอบตรงเวลา: [80% / 12 เดือน]

ความต่อเนื่องในการส่งมอบ

แผนสำรอง: มีเครือข่ายเกษตรกรและแหล่งจัดหาวัตถุดิบสำรอง รวมถึงการวางแผนสต็อกวัตถุดิบ
แจ้งปัญหา / ประสานงาน: มีทีมฝ่ายขายและฝ่ายผลิตประสานงานกับลูกค้าโดยตรง
คืนสินค้า / เคลม: มีระบบรับข้อร้องเรียน ตรวจสอบย้อนกลับ และดำเนินการแก้ไขตามระบบคุณภาพ
ส่งออก / เงื่อนไขส่งมอบ: รองรับ FOB, CIF และเงื่อนไขอื่นตามที่ตกลงกับลูกค้า

ระยะเวลารวมจนผู้ซื้อได้รับสินค้า

ระยะเวลาผลิต

ประมาณ 15 วันทำการหลังยืนยันคำสั่งซื้อ ทั้งนี้ขึ้นอยู่กับสินค้าและปริมาณ

ระยะเวลาขนส่ง

ขึ้นอยู่กับประเทศปลายทาง วิธีขนส่ง และเส้นทาง

บริษัทมีระบบบริหารจัดการคุณภาพและความปลอดภัยอาหารตามมาตรฐาน FSSC 22000, HACCP และ GHPs พร้อมระบบตรวจสอบย้อนกลับสินค้า สามารถวางแผนการผลิต การจัดเก็บ และการจัดส่งให้สอดคล้องกับข้อกำหนดของลูกค้าทั้งในประเทศและต่างประเทศ



เงื่อนไขทางการค้าและการบริการ

Commercial Terms & Customer Support

กรอบเบื้องต้นสำหรับเริ่มเจรจาและจัดทำข้อเสนอ

หัวข้อ	เงื่อนไข / ข้อมูล SME
การเสนอราคา	เสนอราคาตามประเภทสินค้า สูตรสินค้า ปริมาณสั่งซื้อ บรรจุภัณฑ์ และเงื่อนไขการส่งมอบ โดยจัดทำใบเสนอราคาหลังได้รับรายละเอียดความต้องการของลูกค้า
ปัจจัยที่มีผลต่อราคา	ปริมาณการสั่งซื้อ (MOQ) สูตรและ Specification ของสินค้า รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และค่าขนส่ง
ค่าใช้จ่ายเริ่มต้น	มีค่าใช้จ่ายสำหรับการพัฒนาสูตร การจัดทำตัวอย่าง และการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ตามความต้องการของลูกค้า โดยพิจารณาตามโครงการ
การชำระเงินและเครดิต	รองรับการชำระเงินผ่านธนาคาร เช่น Telegraphic Transfer (T/T) โดยเงื่อนไขมัดจำและเครดิตพิจารณาตามข้อตกลงและประวัติการค้า
การรับประกันและบริการ	รับประกันคุณภาพสินค้าตาม Specification และอายุสินค้า พร้อมบริการตรวจสอบข้อร้องเรียนและแก้ไขปัญหาตามระบบคุณภาพ
ความลับและสิทธิในผลงาน	กำหนดสิทธิ์ในสูตรหรือผลงานพัฒนาร่วมกันตามข้อตกลง

ผู้ประสานงาน

ปัญญาภา พิรุณมาศ ตำแหน่ง Export sales เบอร์ติดต่อ 0889673350
อีเมล Marketing@udomkij.com

ระยะเวลาตอบกลับ

ภายใน 1–2 วันทำการ

หากสเปกยังไม่ครบ: “เสนอราคาหลังได้รับข้อกำหนดและปริมาณสั่งซื้อ”

ข้อเสนอความร่วมมือและขั้นตอนถัดไป

Partnership Proposal & Next Steps

เริ่มต้นความร่วมมือกับ ผู้ซื้อ / ผู้นำเข้า / ผู้จัดจำหน่าย / ผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม
(Importer, Distributor, Food Manufacturer และ OEM/Private Label Partner)

“บริษัทพร้อมเริ่มต้นความร่วมมือด้วยการพัฒนาผลิตภัณฑ์และทดลองผลิต (Product Development & Trial Order) สำหรับสมุนไพรและเครื่องเทศแห้ง ผงปรุงรส และผลิตภัณฑ์อาหารไทย โดยปรับสูตรและบรรจุภัณฑ์ตามความต้องการของลูกค้า พร้อมจัดส่งตัวอย่างและใบเสนอราคาภายในระยะเวลาที่ตกลงร่วมกัน”



รูปแบบเริ่มต้น

- ส่งตัวอย่างสินค้า (Product Sampling)
- ทดลองพัฒนาสูตรตามความต้องการ (Product Development)
- ทดลองผลิต (Trial Production)
- สั่งซื้อเชิงพาณิชย์ (Commercial Order)

ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ซื้อ

- รายละเอียดสินค้าและ Product Specification
- สูตรหรือรสชาติที่ต้องการ
- ปริมาณสั่งซื้อและประมาณการต่อปี
- รูปแบบบรรจุภัณฑ์และข้อกำหนดฉลาก
- ตลาดปลายทางและมาตรฐานที่ต้องการ

ผู้รับผิดชอบและช่องทางติดต่อ

Panyapa Pirunmas (Natalie) : Export Sales
+66 88-967-3350 : Marketing@udomkij.com : www.udomkij.com