DIPROM
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION

กิจกรรมสร้างเครือข่าย เชื่อมโยงอุตสาหกรรมเพื่อรองรับนิคมฯ SME

SME อาหารและเกษตรแปรรูปจับคู่ธุรกิจกับบริษัทใหญ่
เปิดโอกาสเป็น Supplier เชื่อมธุรกิจ
สู่ซัพพลายเชนระดับสากล



ข้อมูลบริษัทและข้อเสนอหลัก

Company Overview

บจก. แซ่บจี๊ด พร้อมเสนอ นวัตกรรมน้ำจิ้มฟรีซดรายเพื่อสุขภาพ สำหรับกลุ่ม HoReCa และ B2B

ข้อมูลบริษัท

55/69 หมู่12 ถนนหลวงแพ่ง ต.ศีรษะจระเข้น้อย อ.บางเสาธง จ.สมุทรปราการ 10570
ประสบการณ์ดำเนินธุรกิจ 9 ปี (วิจัยและพัฒนาตั้งแต่ปี 2017)

ประเภทธุรกิจ

ผู้ผลิต / รับจ้างผลิต / ผู้จัดจำหน่าย

ลูกค้าและอุตสาหกรรมที่ให้บริการ

อุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจบริการอาหาร (HoReCa) / ผู้ผลิตอาหารพร้อมทาน / เชนร้านอาหาร ผู้นำเข้าและร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ข้อเสนอหลักต่อบริษัทผู้ซื้อ

บริษัท แซ่บจี๊ด จำกัด เป็นผู้ผลิตและจัดจำหน่ายด้านนวัตกรรมน้ำจิ้มฟรีซดราย สำหรับอุตสาหกรรมอาหารและกลุ่ม HoReCa โดยเชี่ยวชาญเทคโนโลยีฟรีซดรายสุญญากาศอุณหภูมิต่ำที่ล็อกความสดใหม่ได้นาน 18 เดือนโดยไม่แช่เย็น พร้อมรองรับงานซัพพลายวัตถุดิบ การจัดเซ็ตคู่สินค้า และงานรับจ้างผลิต (OEM)





สินค้า บริการ และขอบเขตงาน

Products, Services & Scope of Supply

สิ่งที่ผู้ซื้อสามารถจัดซื้อหรือว่าจ้างจากบริษัทได้



น้ำจิ้มฟรีซดราย ตราแซ่บจี๊ด

สเปกหลัก: ถ้วยฟอยล์ Food Grade กันชื้น-แสง 100% / อายุ 18 เดือน (ไม่แช่เย็น) / รสซีฟู้ด, แจ่ว, หมูกระทะ, น้ำปลาพริก, ซีฟู้ดทรัฟเฟิล, ซีฟู้ดเจ

ขอบเขตงาน: ผลิต / บรรจุพร้อมจัดเซ็ตคู่สินค้าอาหารพร้อมทาน

รูปแบบรับงาน: มาตรฐาน / OEM /ODM

ปรับแต่งได้: ขนาดบรรจุและรูปแบบการจัดเซ็ตตามโจทย์ผู้ซื้อ



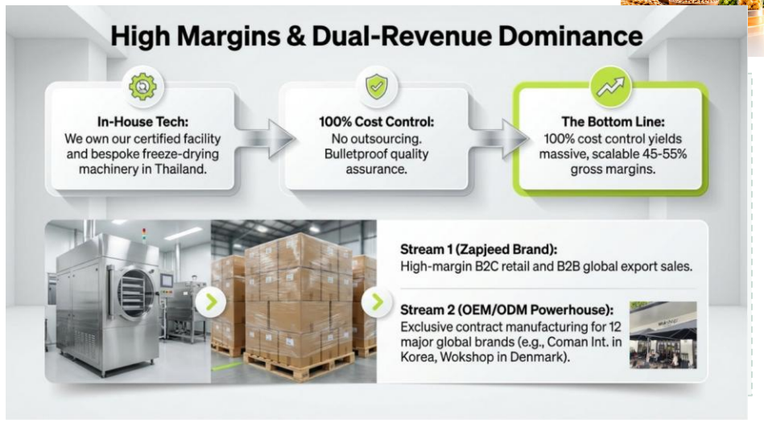
น้ำจิ้มฟรีซดรายสำหรับครัวร้านอาหาร (HoReCa & Food Service)

สเปกหลัก: วัตถุดิบธรรมชาติ 100% ไร้แป้ง ไร้ผงชูรส ไร้สารกันบูด / คืนรูปด้วยน้ำอุณหภูมิห้องทันที

ขอบเขตงาน: ผลิต / จัดส่งวัตถุดิบน้ำจิ้มพร้อมปรุงสำหรับเชนร้านอาหารและร้านอาหารไทยต่างแดน

รูปแบบรับงาน: สินค้ามาตรฐาน / สัญญาจัดส่งต่อเนื่อง (B2B Supply)

ปรับแต่งได้: ขนาดบรรจุสำหรับใช้ในครัว (Food Service / Bulk Pack)



บริการ OEM และร่วมพัฒนาสูตรเฉพาะ

สเปกหลัก: รับจ้างผลิต (OEM) น้ำจิ้มฟรีซดรายขอบเขตงาน: เทคโนโลยี Freeze-Drying รักษาสี กลิ่น รสชาติ และโภชนาการธรรมชาติ

รูปแบบรับงาน: ทดลองผลิต / ผลิตภายใต้แบรนด์ลูกค้า

ปรับแต่งได้: สูตรรสชาติ ระดับความเผ็ด ความเข้มข้น และบรรจุภัณฑ์

ข้อจำกัดของงานที่รับได้

ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ (MOQ) และสูตรเฉพาะขึ้นอยู่กับการตกลงสเปกร่วมกัน (อยู่ระหว่างยกระดับมาตรฐาน FSSC 22000 และ Halal)

ความเหมาะสมกับความต้องการของผู้ซื้อ



Buyer Needs & Proposed Solution

ความต้องการที่คาดว่าจะตอบโจทย์กลุ่มผู้ผลิตอาหารและ HoReCa

ความต้องการของผู้ซื้อ	สิ่งที่ SME เสนอ	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
ลดต้นทุนขนส่งและภาระระบบห้องเย็น (Cold Chain)	น้ำจิ้มฟรีซดรายในถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์ เก็บในอุณหภูมิห้องปกติได้นาน 18 เดือน[แนวทางผลิต / จัดส่ง]	ลดน้ำหนักขนส่งได้ถึง 80% ประหยัดค่าขนส่งและพื้นที่คลังเย็น จัดวางคู่กับอาหารแช่แข็งหรือส่งออกได้ทันที
คุมรสชาติให้คงที่และลดของเสีย (Food Waste) ในร้านอาหาร	น้ำจิ้มฟรีซดรายมาตรฐานเดียวกันทุกถ้วย เพียงเติมน้ำอุณหภูมิห้องก็คืนรูปเหมือนตำสด	ลดปัญหาของเสียจากน้ำจิ้มสดหมดอายุไว ลดแรงงานเตรียมวัตถุดิบหลังครัว และคุมมาตรฐานรสชาติทุกสาขาได้ 100%
สินค้าฉลากสะอาด (Clean Label) และบรรจุภัณฑ์รักษ์โลก (ESG)	สูตรธรรมชาติ 100% ไร้แป้ง ไร้ผงชูรส ไร้สารเติมแต่ง บรรจุในถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์ไร้ไมโครพลาสติก	มีค่า Carbon Footprint ต่ำเพียง 0.7 kgCO2e ตอบโจทย์ Low Carbon Logistics และเทรนด์สุขภาพ/Vegan (NCDs Free)

ข้อมูลที่ต้องทราบเพิ่มก่อนเสนอราคา

สเปกรสชาติและบรรจุภัณฑ์ | ปริมาณสั่งซื้อ (ต่อล็อต/ต่อเดือน) | มาตรฐานที่ต้องการ | กำหนดวันส่งมอบ | พื้นที่/ประเทศปลายทาง

หากยังไม่ได้รับโจทย์ ให้ใช้ช่วง Business Matching ตรวจสอบความต้องการจริง

จุดเด่นและคุณค่าที่แตกต่าง

Competitive Strengths



จุดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผู้ซื้อ พร้อมหลักฐานประมาณ 3 ข้อ

01

นวัตกรรมน้ำจิ้มฟรีซดรายเจ้าแรกของไทย ไร้แป้ง ไร้ผงชูรส ไร้สารเติมแต่ง เก็บได้ 18 เดือน

หลักฐาน

เทคโนโลยี Freeze-Drying + ถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์กันชื้น-แสง 100% (เทียบกับถ้วยพลาสติกผสมแป้งทั่วไปที่จับก้อนใน 6 เดือน) / ได้รับ อย. 4 ประเทศ และ Thai SELECT

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

สินค้าไม่จับตัวเป็นก้อน ไม่เกิด Oxidation คงรสชาติเหมือนตำสดใหม่ตลอดอายุ 18 เดือนโดยไม่ต้องแช่เย็น

[รหัสเอกสาร / ช่วงเวลาของข้อมูล]

02

ลดต้นทุนโลจิสติกส์และตอบโจทย์ความยั่งยืน (Low Carbon Logistics)

หลักฐาน

น้ำหนักเบากว่าน้ำจิ้มเหลวทั่วไป 80% / ผลตรวจประเมินค่า Carbon Footprint ต่ำเพียง 0.7 kgCO2e / บรรจุภัณฑ์ไร้ไมโครพลาสติก

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

ประหยัดค่าขนส่งทางอากาศและทางเรืออย่างมีนัยสำคัญ พร้อมเสริมภาพลักษณ์ด้าน ESG ให้กับแบรนด์คู่ค้า

[รหัสเอกสาร / ช่วงเวลาของข้อมูล]

03

พิสูจน์ผลลัพธ์ความสำเร็จในตลาดต่างประเทศและเครือข่ายกระจายสินค้า

หลักฐาน

สัดส่วนส่งออก 70% ใน 7 ประเทศ / โครงการร่วมกับ NIA บุกเกาหลีใต้ ขายหมด 2,000 ถ้วย ใน 1.5 วัน / ได้รับทุน HKSTP ตั้งฮับกระจายสินค้าที่ฮ่องกง

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

มั่นใจได้ในรสชาติที่ผ่านการยอมรับจากผู้บริโภคสากล และมีโครงสร้างพื้นฐานพร้อมรองรับการขยายตลาดร่วมกับ Big Brothers

[รหัสเอกสาร / ช่วงเวลาของข้อมูล]

ระบุรายละเอียดรองรับ เช่นจัดทำใบเสนอราคาพร้อมส่งตัวอย่างมาตรฐาน 3 รสชาติภายใน 7 วัน | ขอบเขตบริการครอบคลุมทั้งซัพพลายวัตถุดิบ HoReCa, จัดเซ็ต B2B และรับจ้างผลิต OEM ครบ 6 รสชาติ พร้อมฮับกระจายสินค้าที่ฮ่องกง | เกณฑ์ควบคุมคุณภาพ: บล็อกความชื้นและแสง 100% คงอายุ 18 เดือนในอุณหภูมิห้อง และลดน้ำหนักขนส่ง 80%

SME BUSINESS Pitching

ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน

Quality Assurance & Standards



การควบคุมคุณภาพ การรับรอง และผลลัพธ์ที่ตรวจสอบได้

การควบคุมคุณภาพ

วัตถุดิบ: คัดสรรวัตถุดิบเกษตรธรรมชาติ 100% ตรวจรับคุณภาพและปราศจากสารปนเปื้อน

ระหว่างผลิต: ควบคุมอุณหภูมิและแรงดันสุญญากาศในกระบวนการฟรีซดรายตามเกณฑ์ GHP/HACCP

ก่อนส่งมอบ: ตรวจสอบความชื้น การซีลปิดผนึกถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์กันแสง-ความชื้น 100%

ล็อตและการย้อนกลับ: ระบุรหัสล็อตการผลิต (Lot/Batch) และวันหมดอายุ 18 เดือนบนบรรจุภัณฑ์ทุกชิ้น

ของเสีย / ข้อร้องเรียน: คัดแยกสินค้าไม่ผ่านเกณฑ์ก่อนบรรจุ และมีระบบรับแจ้งเคลม/ตรวจสอบย้อนกลับรายล็อต

ผลลัพธ์ด้านคุณภาพ

อัตราของเสีย / คืนสินค้า: < 0.5% / รอบ 12 เดือนที่ผ่านมา

ผลทดสอบ: อายุการเก็บรักษา 18 เดือนในอุณหภูมิห้อง / ค่า Carbon Footprint 0.7 kgCO2e

ผลตรวจประเมินลูกค้า: ผ่านเกณฑ์นำเข้าเพื่อส่งออก 7 ประเทศ และคัดเลือกเป็นวัตถุดิบร้านอาหารไทยต่างแดน

หลักฐาน: ใบรับรอง GHP/HACCP, ใบอนุญาต อย. 4 ประเทศ, ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT, รายงาน Carbon Footprint

มาตรฐานและการรับรอง

มาตรฐาน / ข้อกำหนด	สินค้าหรือกระบวนการที่ครอบคลุม	สถานะ	หลักฐาน
ระบบบริหาร: GHP / HACCP	กระบวนการผลิตอาหารและน้ำจิ้มฟรีซดราย	ได้รับแล้ว	บริษัท โกลเด้น อินเตอร์เนชั่นแนล เซอร์ติฟิเคชั่น (ไทยแลนด์) จำกัด Certification No : GIC02-2025-013 Certification Issue Date : 08 December 2025 Certificate Expiry Date : 07 December 2028 Certification No : GIC01-2025-017 Certification Issue Date : 08 December 2025 Certificate Expiry Date : 07 December 2028
ผลิตภัณฑ์: FSSC 22000 และ Halal	ยกระดับโรงงานสู่มาตรฐานสากลและตลาดมุสลิม	อยู่ระหว่างเตรียมดำเนินการ	แผนพัฒนาโครงการร่วมกับ DIPROM / สวทช.
ผลิตภัณฑ์: อย. ไทย, จีน, อเมริกา (US FDA), เกาหลีใต้ และ Thai SELECT	น้ำจิ้มฟรีซดราย 6 รสชาติ (ตลาดในประเทศและส่งออก 7 ประเทศ)	ได้รับแล้ว	Thai SELECT
ผลทดสอบ: Carbon Footprint (0.7 kgCO2e) และ Shelf Life 18 เดือน	น้ำจิ้มฟรีซดรายบรรจุถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์ Food Grade	รอการรับรองแล้ว	ได้ทุนจาก DIPROM ในการทำ ตอนนี้รอทวนสอบ

ผลงานและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง

Relevant Track Record

กรณีศึกษาที่ใกล้เคียงกับงานที่เสนอ 1–2 กรณี













ตลาดค้าปลีกและผู้บริโภคต่างประเทศ (ร่วมกับ NIA บุกตลาดเกาหลีใต้)

โจทย์ลูกค้า: ตลาดค้าปลีกและผู้บริโภคต่างประเทศ (ร่วมกับ NIA บุกตลาดเกาหลีใต้)

งานที่ดำเนินการ: ผลิตและส่งออกน้ำจิ้มซีฟู้ดฟรีซดรายถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์ จำนวน 2,000 ถ้วย

ข้อกำหนดที่ทำได้: ผ่าน อย. เกาหลีใต้, GHP/HACCP, ไร้สารกันบูดและผงชูรส, ไร้สารเติมแต่ง

ผลลัพธ์: สร้างปรากฏการณ์ Sold Out ขายหมดเกลี้ยง 2,000 ถ้วย ภายใน 1 วันครึ่ง

หลักฐาน: ภาพกิจกรรมร่วมกับ NIA / บันทึกยอดจำหน่ายและเอกสารส่งออกเกาหลีใต้

ธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ (HoReCa) และฮับกระจายสินค้าฮ่องกง

โจทย์ลูกค้า: ลดต้นทุนขนส่งน้ำจิ้มสด ลดปัญหาของเสีย (Food Waste) และคุมรสชาติมาตรฐาน Thai SELECT

งานที่ดำเนินการ: จัดส่งน้ำจิ้มฟรีซดรายเป็นวัตถุดิบหลักให้ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ และตั้งบริษัทฮับกระจายสินค้าที่ฮ่องกง

ข้อกำหนดที่ทำได้: ได้รับตราสัญลักษณ์ Thai SELECT, ลดน้ำหนักขนส่ง 80%, อายุ 18 เดือน

ผลลัพธ์: ร้านค้าลดต้นทุนและของเสียได้จริง พร้อมได้รับทุนจาก HKSTP จัดตั้งบริษัทที่ฮ่องกงเพื่อขยายตลาด

หลักฐาน: เอกสารรับทุน HKSTP / ทะเบียนจัดตั้งบริษัทฮ่องกง / ใบรับรอง Thai SELECT

ประสบการณ์ส่งออก: ส่งออกสัดส่วน 70% ของยอดขาย ไปยัง 7 ประเทศ ได้แก่ เกาหลีใต้, จีน, ออสเตรเลีย, สหรัฐอเมริกา, เดนมาร์ก, สวีเดน และนอร์เวย์ (พร้อมมีฮับกระจายสินค้าที่ฮ่องกง)

กำลังการผลิตและความพร้อมรองรับงาน

Production Capacity & Operational Readiness



ประเภทสินค้าและเงื่อนไขที่ใช้คำนวณ: [ระบุสินค้า / กะ / จำนวนวันทำงาน]

รายการ	ข้อมูล SME
กำลังการผลิตรวม	30,000 ถ้วย / เดือน
กำลังที่พร้อมรับงานใหม่	30,000 ถ้วย / เดือน
ระยะเวลาจัดทำตัวอย่าง	7 วันทำการ
ระยะเวลาผลิตหลังยืนยันคำสั่งซื้อ	30 – 60 วันทำการ (หลังยืนยันสเปกและมัดจำ)
ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ	3,000 ถ้วย คละรสชาติได้
ระยะเวลาเมื่อเพิ่มกำลังผลิต	60–90 วัน (อยู่ระหว่างวางแผนสเกลโรงงานร่วมกับโครงการ)

ทรัพยากรและความพร้อม

โรงงาน / เครื่องจักร: เครื่อง Freeze-Dryer และไลน์บรรจุถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์มาตรฐาน GHP/HACCP
บุคลากร / ทักษะ: ทีม R&D และฝ่ายผลิตที่เชี่ยวชาญการแปรรูปฟรีซดรายอาหารและควบคุมคุณภาพปริมาณงานใช้อยู่: 30,000] ถ้วย / เดือน (รองรับตลาดส่งออก 70% และในประเทศ 30%)
แผนเพิ่มกำลัง: ขยายเครื่องจักรและยกระดับไลน์ผลิตสู่มาตรฐาน FSSC 22000 และ Halal
วัตถุดิบ / ผู้รับจ้างช่วง: มีเครือข่ายเกษตรกรและแผนสำรองสต็อกวัตถุดิบหลักพร้อมรองรับออเดอร์ต่อเนื่อง
เงินทุนหมุนเวียน: มีความพร้อมรองรับคำสั่งซื้อ B2B และมีบริษัทสาขาที่ฮ่องกงช่วยบริหารการส่งออก



ระบุหน่วย ประเภทสินค้า และเงื่อนไขกำลังการผลิต เพื่อให้เทียบกับปริมาณงานของผู้ซื้อได้

ระบบ Logistics และการส่งมอบ



Logistics & Delivery Capability

พื้นที่ / ประเทศที่รองรับ: จัดส่งทั่วประเทศไทย และส่งออกต่างประเทศ (มีฮับกระจายสินค้าที่ฮ่องกง)

การจัดเก็บและบรรจุ

พื้นที่ / สต็อก: คลังสินค้าแห้ง (Ambient Warehouse) ไม่ต้องใช้ห้องเย็น คุมความชื้นและสะอาดตามเกณฑ์ GHP

บรรจุภัณฑ์ถ้วยอลูมิเนียมฟอยล์ Food Grade ปิดผนึกสนิท กันชื้น-กันแสง 100% บรรจุลงกล่องลูกฟูกแข็งแรง

อุณหภูมิ / เงื่อนไขพิเศษ: จัดเก็บและขนส่งในอุณหภูมิห้องปกติได้นาน 18 เดือน ลดน้ำหนักขนส่งได้ 80%

ฉลาก / ล็อต / เอกสาร: ระบุวันที่ผลิต วันหมดอายุ เลขล็อต ฉลากโภชนาการ และเอกสารรับรองการส่งออกครบถ้วน

การขนส่งและส่งมอบ

วิธีขนส่ง / ผู้ให้บริการ: รถขนส่งสินค้าในประเทศ (3PL) / ขนส่งทางอากาศและทางเรือสำหรับต่างประเทศ

พื้นที่ / ความถี่จัดส่ง: จัดส่งทั่วประเทศภายใน 7 วันหลังผลิตเสร็จ / ส่งออกผ่านฮับฮ่องกงและท่าเรือ/สนามบินหลัก

การติดตามสถานะ: แจ้งเลขพัสดุ/ใบตราส่งสินค้า (Tracking / B/L / AWB) และอัปเดตสถานะรายล็อต

ส่งมอบตรงเวลา: 98–100% / 12 เดือนที่ผ่านมา

ความต่อเนื่องในการส่งมอบ

แผนสำรอง: สำรองสต็อกวัตถุดิบเกษตรและบรรจุภัณฑ์ล่วงหน้า

แจ้งปัญหา / ประสานงาน: มีผู้ประสานงานหลักดูแลคำสั่งซื้อโดยตรง แจ้งความคืบหน้าทุกขั้นตอน

คืนสินค้า / เคลม: รับประกันคุณภาพสินค้า หากพบความเสียหายจากการผลิตหรือบรรจุภัณฑ์ยินดีเปลี่ยนสินค้าล็อตใหม่

ส่งออก / เงื่อนไขส่งมอบ: รองรับเงื่อนไข EXWและมีประสบการณ์ส่งออกแล้ว 7 ประเทศ

ระยะเวลารวมจนผู้ซื้อได้รับสินค้า

ระยะเวลาผลิต

60 วันทำการ หลังยืนยันคำสั่งซื้อ

ระยะเวลาขนส่ง

ภายใน 7 วันทำการ (จัดส่งทั่วประเทศไทย)

หลักฐาน: [รายงานส่งมอบย้อนหลัง 12 เดือน / เอกสารขนส่ง / แผนสำรอง / เอกสารส่งออก]

เงื่อนไขทางการค้าและการบริการ

Commercial Terms & Customer Support



กรอบเบื้องต้นสำหรับเริ่มเจรจาและจัดทำข้อเสนอ

หัวข้อ	เงื่อนไข / ข้อมูล SME
การเสนอราคา	เสนอราคาหลังได้รับสเปกรสชาติ รูปแบบบรรจุภัณฑ์ และปริมาณสั่งซื้อ (จัดทำใบเสนอราคาภายใน 7 วัน)
ปัจจัยที่มีผลต่อราคา	ปริมาณการสั่งซื้อต่อล็อต (Volume) / สูตรรสชาติ / รูปแบบบรรจุภัณฑ์ (ถ้วยฟอยล์มาตรฐาน หรือ OEM)
ค่าใช้จ่ายเริ่มต้น	ฟรีตัวอย่างสินค้ามาตรฐาน 3 รสชาติแรก (กรณีพัฒนาสูตรใหม่/แม่พิมพ์บรรจุภัณฑ์เฉพาะ คิดตามจริง)
การชำระเงินและเครดิต	มัดจำ 80% ก่อนผลิต ชำระ 20% ก่อนส่งมอบ
การรับประกันและบริการ	รับประกันอายุสินค้า 18 เดือนในสภาพปิดผนึกสมบูรณ์ พร้อมบริการให้คำปรึกษาการคืนรูปและจัดเซ็ตเมนู
ความลับและสิทธิในผลงาน	ยินดีลงนามสัญญาเก็บรักษาความลับ (NDA) และคุ้มครองสิทธิสูตรเฉพาะของลูกค้างาน OEM 100%

ผู้ประสานงาน

สุนิสา อรัญเชาวน์ชัย / ผู้อำนวยการฝ่ายผลิต / 0638206239 / info@zapjeedshop.com

หากสเปกยังไม่ครบ: “เสนอราคาหลังได้รับข้อกำหนดและปริมาณสั่งซื้อ”

ระยะเวลาตอบกลับ

ภายใน 1–2 วันทำการ (จัดทำใบเสนอราคาพร้อมตัวอย่างภายใน 7 วัน)

ข้อเสนอความร่วมมือและขั้นตอนถัดไป

Partnership Proposal & Next Steps

เริ่มต้นความร่วมมือกับ [บริษัทผู้ซื้อ / Big Brother]

“บจก. แซ่บจี๊ด พร้อมเริ่มต้นด้วย การส่งตัวอย่างสินค้า 3 รสชาติและเปิดรับตรวจประเมินโรงงาน สำหรับ ผลิตภัณฑ์น้ำจิ้มฟรีซดรายเพื่อสุขภาพ โดยขอรับ ข้อมูลสเปกรสชาติ รูปแบบการใช้งาน และปริมาณสั่งซื้อ เพื่อจัดทำ ใบเสนอราคาพร้อมตัวอย่างสินค้า ภายใน 7 วัน”



รูปแบบเริ่มต้น

ส่งตัวอย่างสินค้า 3 รสชาติให้ทดลองชิม / ทดลองจัดเซ็ตคู่สินค้า / เปิดรับตรวจประเมินโรงงาน

ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ซื้อ

สเปกรสชาติและบรรจุภัณฑ์ / ปริมาณสั่งซื้อคาดการณ์ / กำหนดส่งมอบ / มาตรฐานที่องค์กรกำหนด (เช่น FSSC 22000, Halal)

ผู้รับผิดชอบและช่องทางติดต่อ

สุนิสา อรัญเชาวน์ชัย / ผู้อำนวยการฝ่ายผลิต / 0638206239 / info@zapjeedshop.com / พร้อมนัดประชุมติดตามผลภายใน 7 วันหลังงาน Matching

@zapjeed LINE | WeChat | WhataApp