
DIPROM
กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม
DEPARTMENT OF INDUSTRIAL PROMOTION
กิจกรรมสร้างเครือข่าย
เชื่อมโยงอุตสาหกรรมเพื่อรองรับนิคมฯ SME
SME อาหารและเกษตรแปรรูปจับคู่ธุรกิจกับบริษัทใหญ่
เปิดโอกาสเป็น Supplier เชื่อมธุรกิจ
สู่ซัพพลายเชนระดับสากล

ข้อมูลบริษัทและข้อเสนอหลัก

Company Overview

พร้อมเสนอ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์คุณภาพสูง
แบรนด์แม่ไก่ QSF และธุรกิจแฟรนไชส์ครบวงจร

ข้อมูลบริษัท

144 หมู่ 1 ต.นราภิรมย์ อ.บางเลน จ.นครปฐม 73130
ประสบการณ์ดำเนินธุรกิจ 19 ปี

ประเภทธุรกิจ

ผู้ผลิต และจำหน่าย อาหารแปรรูปจากเนื้อสัตว์

ลูกค้าและอุตสาหกรรมที่ให้บริการ

การผลิตและจำหน่ายส่งให้ตัวแทนจำหน่าย ห้างสรรพสินค้า
(Modern Trade) ลูกค้าแฟรนไชส์ และผู้บริโภค

ข้อเสนอหลักต่อบริษัทผู้ซื้อ

บริษัท แม่ไก่ อินเตอร์ฟู้ดส์ 2019 จำกัด เป็นผู้ผลิตอาหารแปรรูปจาก
เนื้อสัตว์แบรนด์แม่ไก่ QSF สำหรับ อุตสาหกรรมอาหารและธุรกิจแฟรนไชส์
โดยเชี่ยวชาญ การผลิตปริมาณมากที่มีความสม่ำเสมอและได้มาตรฐานสากล
พร้อมรองรับงาน ผลิตเพื่อการส่งออกและแผนการเติบโตแบบก้าวกระโดด





สินค้า บริการ และขอบเขตงาน

Products, Services & Scope of Supply

สิ่งที่ผู้ซื้อสามารถจัดซื้อหรือว่าจ้างจากบริษัทได้







ไส้กรอกอีสานหมูเปรี้ยว/วุ้นเส้น/หมู

ไส้กรอกซอสเซส

ไส้อั่ว/แหนมหมู

สเปกหลัก: เนื้อหมู,เนื้อไก่ /250, 500, 900 กรัม และ 2 กิโลกรัม,5กิโลกรัม ไส้กรอกอีสาน /ปรุงสุกโดยการ ย่าง อบ ทอด

ขอบเขตงาน: Modern Trade และ Retailer: การผลิตและกระจายสินค้าเข้าสู่ศูนย์กระจายสินค้า (DC) หรือสาขาของห้างสรรพสินค้า ตามมาตรฐาน GHP/HACCP

ตัวแทนจำหน่ายและตลาด AEC (Distributors): การจัดเตรียมสินค้าสำหรับการส่งออกล็อตใหญ่ พร้อมเอกสารรับรองมาตรฐานที่จำเป็นสำหรับการนำเข้าในประเทศปลายทาง

พาร์ทเนอร์แฟรนไชส์: การจัดส่งวัตถุดิบอย่างต่อเนื่อง (Supply Chain) และการให้คำปรึกษาด้านการตลาดเพื่อสนับสนุนยอดขายหน้าร้าน

รูปแบบรับงาน: มาตรฐาน / OEM / ร่วมพัฒนา

ปรับแต่งได้: ตามข้อกฎหมายอาหาร และระบบ GHP HACCP

ข้อจำกัดของงานที่รับได้

ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ (MOQ): สำหรับตัวแทนจำหน่ายรายใหญ่และ Modern Trade ต้องมีปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำตามที่บริษัทกำหนด 10,000 แพ็ค ระยะเวลาสั่งผลิตล่วงหน้า 3-5 วันทำการ

บริษัท แม่ไก่ อินเตอร์ฟู้ดส์ 2019 จำกัด



ความเหมาะสมกับความต้องการของผู้ซื้อ

Buyer Needs & Proposed Solution

ข้อเสนอโซลูชันการผลิตและจัดส่งไส้กรอกแม่ไก่ ตอบโจทย์คู่ค้าพาณิชย์

ความต้องการของผู้ซื้อ	สิ่งที่ SME เสนอ (ไส้กรอกแม่ไก่)	ประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับ
ต้องการไส้กรอกคุณภาพสูง จัดส่งตรงเวลา	กระบวนการผลิตมาตรฐาน โรงงานทันสมัย จัดส่งด้วย Cold Chain	สินค้าสดใหม่ ลดระยะเวลาการรอ และป้องกันสินค้าขาดสต็อก
รสชาติและคุณภาพสม่ำเสมอทุกล็อต	ระบบควบคุมคุณภาพ QC เข้มงวด ตรวจสอบวัตถุดิบและเนื้อสัมผัส	ลดอัตราข้อร้องเรียนจากผู้บริโภค สร้างความเชื่อมั่นแบรนด์
ต้องการสูตรเฉพาะหรือบรรจุภัณฑ์ OEM	รับพัฒนาสูตรไส้กรอก ปรับขนาด/แพ็กเกจจิ้งตามความต้องการ	ได้ผลิตภัณฑ์เอกลักษณ์เฉพาะ พร้อมเอกสาร COA รับรองทุกล็อต

ข้อมูลที่ต้องทราบเพิ่มก่อนเสนอราคา

[สเปกสินค้า/รสชาติ] [ปริมาณสั่งซื้อ] [มาตรฐานที่ต้องการ] [กำหนดวันส่งมอบ] [พื้นที่จัดส่ง Cold Chain]

หากยังไม่ได้รับโจทย์ ให้ใช้ช่วง Business Matching ตรวจสอบความต้องการจริง



จุดเด่นและคุณค่าที่แตกต่าง

Competitive Strengths

จุดเด่นที่เกี่ยวข้องกับผู้ซื้อ พร้อมหลักฐานประมาณ 3 ข้อ

01

รสชาติต้นตำรับ & คุณภาพมาตรฐาน

หลักฐาน

มาตรฐาน อย., GMP, HACCP และ QC เข้มงวด

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

รสชาติอร่อยสม่ำเสมอ ลดข้อร้องเรียน สร้างความเชื่อมั่น

ใบรับรองมาตรฐาน GMP/HACCP ปี 2025-2028

02

จัดส่งตรงเวลาด้วย Cold Chain

หลักฐาน

ระบบขนส่งควบคุมอุณหภูมิมาตรฐานโรงงาน

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

สินค้าสดใหม่ ป้องกันสินค้าขาดสต็อกและลดระยะเวลารอ

รายงานการจัดส่ง On-time Delivery

03

รับพัฒนาสูตร & บริการ OEM

หลักฐาน

ปรับขนาด/แพ็กเกจจิ้ง พร้อมเอกสาร COA ทุกล็อต

ประโยชน์ต่อผู้ซื้อ

ได้ผลิตภัณฑ์เอกลักษณ์เฉพาะ สร้างจุดขายให้คู่ค้า

ตัวอย่างรายงาน COA & สัญญา OEM

ระบุรายละเอียดรองรับ เช่น ค่าความคลาดเคลื่อน ระยะเวลาทำตัวอย่าง หรือขอบเขตบริการจริง

ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน

Quality Assurance & Standards



การควบคุมคุณภาพครบวงจร

การควบคุมคุณภาพ การรับรอง และผลลัพธ์ที่ตรวจสอบได้

ควบคุม 5 ขั้นตอนสำคัญ พร้อมบันทึกผลและจัดการเมื่อไม่เป็นไปตามเกณฑ์

1. ตรวจรับวัตถุดิบ

- อุณหภูมิวัตถุดิบสด เป้าหมาย 0–4°C
- ตรวจสี กลิ่น สภาพบรรจุภัณฑ์และสิ่งแปลกปลอม
- ตรวจเอกสารและประเมิน Supplier

2. ควบคุมระหว่างผลิต

- ควบคุม GHP และสุขลักษณะพนักงาน
- ติดตามอุณหภูมิและจุดควบคุมกระบวนการ
- ตรวจ pH และจุด CCP ตามแผน

3. ตรวจสินค้าก่อนส่งมอบ

- ตรวจ Sensory สี กลิ่น รสชาติและลักษณะ
- ตรวจน้ำหนัก ฉลาก วันผลิตและวันหมดอายุ
- ตรวจอุณหภูมิและการปล่อยผ่านสินค้า

4. ตรวจสอบย้อนกลับ

- เชื่อมโยงล็อตวัตถุดิบกับล็อตผลิต
- จัดเก็บข้อมูลการผลิตและการส่งมอบ
- รองรับการกักกันและเรียกคืนสินค้า

5. จัดการของเสียและข้อร้องเรียน

- บันทึก NCR และข้อร้องเรียน
- วิเคราะห์สาเหตุด้วย 4M / 5 Why
- ดำเนินการ CAPA และทวนสอบผล



ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน (ต่อ)

Quality Assurance & Standards

ผลลัพธ์ด้านคุณภาพและหลักฐาน

นำเสนอผลการดำเนินงานที่มีข้อมูลรองรับ พร้อมติดตาม KPI อย่างต่อเนื่อง

2 เรื่อง	100%	100%
NCR ภายในที่ตรวจสอบและทวนสอบ	การติดตาม NCR Supplier ภายนอก	การวิเคราะห์ความเสี่ยงระบบ ISO 9001:2015
100%	สำเร็จ	สำเร็จ

ตัวชี้วัดที่ควรติดตาม

- อัตราของเสียและสินค้าคืน (% / เดือน)
- จำนวนข้อร้องเรียนและระยะเวลาปิดประเด็น
- ผลตรวจ pH, Sensory, อุณหภูมิ และผล Lab

หลักฐานที่ใช้ยืนยัน

- QC Inspection Record / ผลการตรวจรับและตรวจระหว่างผลิต
- NCR / CAPA / Supplier Corrective Action
- Lab Report / Audit Report / Traceability Record

เป้าหมาย: ลดข้อร้องเรียนและของเสียอย่างต่อเนื่อง มุ่งสู่ Zero Complaint

หมายเหตุ: ตัวเลขผลงานอ้างอิงข้อมูลเดือนตุลาคม 2569 ตามข้อมูลที่ได้รับ



ระบบควบคุมคุณภาพและมาตรฐาน (ต่อ)

Quality Assurance & Standards

มาตรฐานและการรับรอง

แยกสถานะระบบบริหารคุณภาพ ข้อกำหนดผลิตภัณฑ์ และผลทดสอบให้ชัดเจน

มาตรฐาน / ข้อกำหนด	ขอบเขตที่ครอบคลุม	สถานะ	หลักฐาน
ISO 9001:2015	ระบบบริหารคุณภาพขององค์กร	อยู่ระหว่างรอใบร้อง 25/11/26*	Master List / Audit Report
GHP	สุขลักษณะและการปฏิบัติงานในพื้นที่ผลิต	ควบคุมและติดตาม	GHP Checklist / Training
HACCP / CCP	การควบคุมอันตรายในกระบวนการ	ตามแผนและขอบเขตระบบ*	HACCP Plan / CCP Record
ข้อกำหนด อย.	ผลิตภัณฑ์อาหารและฉลากสินค้า	ตรวจตามใบอนุญาต*	ใบอนุญาต / เลขสารบบ
การทดสอบคุณภาพ	คุณภาพสินค้าและความปลอดภัยอาหาร	ตามแผนทดสอบ	Lab Report / Test Result

ข้อควรยืนยันก่อนนำเสนอ: สถานะใบรับรอง ขอบเขตการรับรอง เลขที่เอกสาร และวันหมดอายุ ต้องตรงกับเอกสารฉบับจริงของบริษัท

QA/QC : สร้างความเชื่อมั่นด้วยมาตรฐาน กระบวนการควบคุม และหลักฐานที่ตรวจสอบได้

ผลงานและประสบการณ์ที่เกี่ยวข้อง



ประเภทลูกค้า : Modern Trade / ค้าปลีกสมัยใหม่

โจทย์ลูกค้า: ต้องการสินค้าที่ได้มาตรฐานรองรับการกระจายทั่วประเทศ, ต้นทุนแข่งขันได้, บรรจุภัณฑ์ถูกต้องตามข้อกำหนดของห้าง
งานที่ดำเนินการ: ส่งมอบสินค้าล็อตใหญ่ตาม PO และตามรอบเวลาที่กำหนด
ข้อกำหนดที่ทำได้: ได้รับมาตรฐานโรงงานสากล (GHP, HACCP, ISO, อย.)
ผลลัพธ์: ส่งมอบตรงเวลา 100% (On-Time Delivery), ได้รับการออก PO สั่งซื้อซ้ำอย่างต่อเนื่องทุกสัปดาห์
หลักฐาน: ใบสั่งซื้อ (PO) และเอกสารรับมอบสินค้า

ประสบการณ์ส่งออก: ["ยังไม่มี"]



ประเภทลูกค้า : Modern Trade / ค้าปลีกสมัยใหม่

โจทย์ลูกค้า: ต้องการพัฒนาสินค้ากลุ่มไส้กรอกแปรรูป/พร้อมทานรสชาติคงที่
งานที่ดำเนินการ: ส่งมอบสินค้าตาม PO
ข้อกำหนดที่ทำได้: ได้รับมาตรฐานโรงงานสากล (GHP, HACCP, ISO, อย.)
ผลลัพธ์: สินค้ามีอัตราการเติบโตของยอดขายหน้าร้านสม่ำเสมอ
หลักฐาน: ใบสั่งซื้อ (PO) และเอกสารรับมอบสินค้า

บริษัท แม่ไก่ อินเตอร์ฟู้ดส์ 2019 จำกัด



กำลังการผลิตและความพร้อมรองรับงาน

Production Capacity & Operational Readiness

ประเภทสินค้าและเงื่อนไขที่ใช้คำนวณ: [ระบุสินค้า / กะ / จำนวนวันทำงาน]

รายการ	ข้อมูล SME
กำลังการผลิตรวม	121,680kg. / เดือน
กำลังที่พร้อมรับงานใหม่	105,000kg. / เดือน
ระยะเวลาจัดทำตัวอย่าง	3 วันทำการ
ระยะเวลาผลิตหลังยืนยันคำสั่งซื้อ	3 วันทำการ พร้อมเงื่อนไข
ปริมาณสั่งซื้อขั้นต่ำ	10,000 แพ็ค
ระยะเวลาเมื่อเพิ่มกำลังผลิต	7 วัน

หน่วยเป็นกรัม/แพ็ค

ทรัพยากรและความพร้อม

โรงงาน / เครื่องจักร: โรงงานแปรรูปอาหารที่ได้รับการรับรองมาตรฐานสากล (GHP / HACCP) ติดตั้งเครื่องจักรกึ่งอัตโนมัติ (Semi-Automated Line) และระบบคลังสินค้าห้องเย็นที่ควบคุมอุณหภูมิตลอด 24 ชั่วโมง

บุคลากร / ทักษะ: มีทีมผู้เชี่ยวชาญด้านวิทยาศาสตร์การอาหาร ฝ่ายตรวจสอบคุณภาพ (QA/QC) ที่เข้มงวดทุกกระบวนการผลิต

ปริมาณงานใช้อยู่: ปัจจุบันผลิตอยู่ที่ 120 ตัน / เดือน (คิดเป็น 70% ของกำลังผลิตสูงสุด

แผนเพิ่มกำลัง: มีแผนเพิ่มกะการทำงาน และลงทุนในสายการผลิตอัตโนมัติแบบต่อเนื่อง (Continuous Line) เพื่อเพิ่ม Capacity ให้เพียงพอต่อการขยายสาขาแฟรนไชส์ และการส่งออกไปยังตลาด AEC ในอนาคต

วัตถุดิบ / ผู้รับจ้างช่วง: มีเครือข่าย Suppliers (ฟาร์มหมูและผู้ค้าส่งเนื้อสัตว์)

เงินทุนหมุนเวียน: มีสภาพคล่องและกระแสเงินสด (Cash Flow) ได้รับการสนับสนุนวงเงินสินเชื่อจากสถาบันการเงิน









ระบบ Logistics และการส่งมอบ

Logistics & Delivery Capability

พื้นที่ / ประเทศที่รองรับ: ทุกพื้นที่ประเทศไทย

การจัดเก็บและบรรจุ

พื้นที่ / สต็อก: ระบบจัดเก็บควบคุมอุณหภูมิ มีระบบ FIFO และ ERP
บรรจุภัณฑ์ : วางบนชั้น/ตะกร้า
อุณหภูมิ / เงื่อนไขพิเศษ: 0 - 4 , -18,-40 องศา C
ฉลาก / ล็อต / เอกสาร: ตามมาตฐานข้อกฎหมายอาหาร

การขนส่งและส่งมอบ

วิธีขนส่ง / ผู้ให้บริการ: จัดส่งสินค้าด้วยรถเก็บอุณหภูมิของบริษัทและผ่านผู้ให้บริการขนส่งเอกชน เพื่อรักษาคุณภาพสินค้า
พื้นที่ / ความถี่จัดส่ง: สามารถจัดส่งได้ทุกวันทำการ ครอบคลุมทุกพื้นที่ในประเทศไทย
การติดตามสถานะ: LINE,เลข Tracking
ส่งมอบตรงเวลา: การส่งมอบสินค้าตรงเวลา 100% ตลอดระยะเวลา 12 เดือนที่ผ่านมา

ความต่อเนื่องในการส่งมอบ

แผนสำรอง: วัตถุดิบ ใช้กลยุทธ์จัดซื้อแบบหลายแหล่ง / เครื่องจักรแผนบำรุงรักษาเชิงป้องกัน (Preventive Maintenance - PM) / ขนส่งบริหารการขนส่งแบบผสมผสาน (Hybrid Cold Chain) โดยมีทั้งรถบรรทุกควบคุมอุณหภูมิของบริษัทเอง และทำสัญญากับพาร์ทเนอร์โลจิสติกส์
แจ้งปัญหา / ประสานงาน: อีเมล , ไลน์ OA
คืนสินค้า / เคลม: ตามสัญญาซื้อขาย
ส่งออก / เงื่อนไขส่งมอบ: อ้างอิงตามสัญญา

ระยะเวลารวมจนผู้ซื้อได้รับสินค้า

ระยะเวลาผลิต

3-5 วันทำการ หลังยืนยันคำสั่งซื้อ

ระยะเวลาขนส่ง

1-2 วัน ทั่วประเทศไทย

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



เงื่อนไขทางการค้าและการบริการ

Commercial Terms & Customer Support

กรอบเบื้องต้นสำหรับเริ่มเจรจาและจัดทำข้อเสนอ

หัวข้อ	เงื่อนไข / ข้อมูล SME
การเสนอราคา	ข้อมูลที่ต้องใช้ :หนังสือรับรองบริษัท ,ภพ.20 ,
ปัจจัยที่มีผลต่อราคา	ปริมาณ 10,000-20,000 แพ็ค /เดือน/ สเปก อย.-GHPs&HACCP / บรรจุภัณฑ์ 30,000 ชิ้น/รอบการสั่งซื้อ
ค่าใช้จ่ายเริ่มต้น	10,000-30,000 บาท
การชำระเงินและเครดิต	เงื่อนไข เงินสด/เครดิต 30 วัน
การรับประกันและบริการ	ขอบเขต / ระยะเวลา / บริการหลังส่งมอบ
ความลับและสิทธิในผลงาน	NDA / แบบงาน / สิทธิในผลงานที่รองรับ

ผู้ประสานงาน

มลธิรา ชิตกุล ฝ่ายบัญชีและการเงิน โทร 082-748-9336

Email: account@maekai.co.th

หากสเปกยังไม่ครบ: “เสนอราคาหลังได้รับข้อกำหนดและปริมาณสั่งซื้อ”

ระยะเวลาตอบกลับ

วันจันทร์-วันเสาร์ เวลา 08.00-17.00 น.

ข้อเสนอความร่วมมือและขั้นตอนถัดไป

Partnership Proposal & Next Steps

บริษัทพร้อมเริ่มต้นด้วย การจัดส่งสินค้าตัวอย่างพร้อมเอกสารรับรองมาตรฐาน สำหรับ ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปแบรนด์แม่ไก่ QSF โดยขอรับ ข้อมูลปริมาณความต้องการและจุดกระจายสินค้า เพื่อจัดทำ ใบเสนอราคาเชิงพาณิชย์และแผนการจัดส่งเบื้องต้น ภายใน 3 วันทำการ



รูปแบบเริ่มต้น

ส่งตัวอย่างสินค้า /ตรวจประมินความพร้อมระบบการผลิต/สัญญาซื้อขาย

ข้อมูลที่ต้องการจากผู้ซื้อ

สเปกสินค้า / ปริมาณการสั่งซื้อ / กำหนดส่งมอบสืนค้า / ข้อกำหนดอื่นๆ

ผู้รับผิดชอบและช่องทางติดต่อ

คุณกรรณิการ์ สิริทรัพย์เพิ่มโชค / กรรมการผู้จัดการ / 094-978-9789 / 082-553-2896 กด1 ฝ่ายขายแฟรนไชส์ info@maekai.co.th