



สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.

Office of Agricultural Affairs - Royal Thai Embassy - Washington DC

ประสบการณ์ของเจ้าของธุรกิจอาหาร (Food Entrepreneur Experience)

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี. เข้าร่วมประชุมสัมมนาออนไลน์ (Webinar) ในหัวข้อ **ประสบการณ์ของเจ้าของธุรกิจอาหาร (Food Entrepreneur Experience)** เมื่อวันที่ ๒๖ ตุลาคม ๒๕๖๕ สนับสนุนการประชุมโดยบริษัท Cargill ผู้ให้บริการด้านการเกษตร อาหาร และยา ไร่ใหญ่ของสหรัฐอเมริกา ผู้เข้าร่วมเสวนาประกอบด้วยผู้ก่อตั้งบริษัทผู้ผลิตสินค้าอาหารและสแน็ค ได้แก่ (๑) Mr. Chris Kajander บริษัท Candid ผลิตสินค้าสแน็คจากผลโกโก้ตรา Noons (๒) Ms. Alana Lima ผู้ผลิตสินค้า Plant Based จากผลมะม่วงทิมพานต์ตรา Cajú Love (๓) Ms. Caroline Cotto ผู้ผลิตสินค้าแบ่งสำหรับทำขนมซึ่งผลิตจากกากถั่วเหลืองและข้าวโอ๊ตตรา Renewal Mill และ (๔) Ms. Betty Lu ผู้ผลิตสินค้าจำพวกสแน็คผลิตจากผักและผลไม้ที่มีรูปร่างไม่สวยงามตรา Confetti Snacks

Food Entrepreneur Experience

October 26 - 1:00-2:30 CT

Let's Discover Innovation



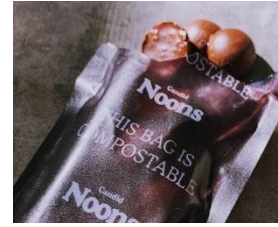
การประชุมสัมมนาดังกล่าวจัดขึ้นเพื่อเปิดโอกาสให้เจ้าของธุรกิจด้านอาหารแลกเปลี่ยนประสบการณ์ แรงบันดาลใจ และความท้าทายของการพัฒนาวัตถุดิบเหลือทิ้งให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ (Upcycled Food) ที่ตอบสนองต่อความต้องการด้านโภชนาการของผู้บริโภค เช่น ความต้องการบริโภคอาหารหรือสแน็คประเภท Plant Based ความต้องการบริโภคอาหารปราศจากกลูเตน และการใช้วิธีการอบสแน็คแทนการทอดเพื่อสุขภาพที่ดี การประชุมเป็นการบรรยายในรูปแบบการประชุมเสวนา (Panel discussion) สำคัญของการประชุมมีดังนี้



Chris Kajander
Candid

๑. Mr. Chris Kajander เจ้าของบริษัท Candid ผลิตสินค้าสแน็คจากผลโกโก้ ตรา Noons แรงบันดาลใจในการก่อตั้งบริษัทมาจากความชื่นชอบบริโภคช็อกโกแลตคุณภาพดี และต้องการสร้างความยั่งยืนให้กับสิ่งแวดล้อม จึงเลือกซื้อคาเคา (Cacao) พันธุ์ดีจากเกษตรกรรายย่อยที่ทำการเกษตรแบบวนเกษตร (Regenerative Agroforestry) ในคอสตาริกา และผลิตช็อกโกแลตโดยใช้ทั้งผลคาเคา (รวมทั้งเมล็ดและเนื้อผลคาเคา) ซึ่งอุดมด้วยสารอาหาร แต่คนทั่วไปมักเลือกใช้แต่เมล็ดและกำจัดส่วนที่เหลือ บริษัทฯ ต้องการสร้างจุดเด่นให้กับสินค้าของตน จึงเลือกใช้ผลคาเคาเป็นสารให้ความหวาน ไม่มีการเพิ่มน้ำตาลหรือสารปรุงแต่งต่าง ๆ ใช้นวัตกรรมร่วมกับวัตถุดิบเพื่อให้สแน็คมีคุณค่าทางโภชนาการที่โดดเด่น และวางรูปแบบผลิตช็อกโกแลตที่ไม่ใช่ใน

รูปแบบแห่งตามที่พบบางจำหน่ายในตลาดทั่วไป จึงเลือกผลิตช็อคโกแลตกรอบทรงกลม ขนาดพอดีคำ (Crunchy bites) บริษัทฯ เลือกใช้วัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงและสร้างความยั่งยืนให้แก่เกษตรกรและสิ่งแวดล้อม ในส่วนของกล่องบรรจุสินค้า จะเลือกผลิตกล่องที่สามารถวางได้ในแนวตั้งเพราะเหมาะแก่การวางจำหน่ายตามชั้นวางสินค้า สินค้า Noons ถูกเปิดตัวในช่วงต้นของการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด – ๑๙ ส่งผลให้บริษัทฯ ต้องปรับกลยุทธ์การจำหน่าย โดยเปิดระดมทุนเพื่อช่วยเหลือทางการเงิน และวางจำหน่ายสินค้าทางร้านค้าปลีกและออนไลน์ ซึ่งได้รับผลตอบรับที่ดี ในอนาคตต้องการปรับให้บริษัทฯ สามารถแจ้งข้อมูลการผลิตสินค้า การคัดเลือกสินค้าให้มีความโปร่งใสมากขึ้น และมีการสื่อสารให้ข้อมูลสินค้าที่มีหลากหลายผลิตภัณฑ์กับผู้บริโภค บทเรียนที่ได้รับจากการผลิตสินค้าสแน็ค Noons คือ ควรมีการสร้างทีมงานที่ดี และควรมีผู้ก่อตั้งร่วมบริหารจัดการงานแทนการทำงานเพียงคนเดียว ในแง่ของการพัฒนาวัตถุดิบเหลือทิ้งให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ บริษัทฯ ยังไม่มีการวัดปริมาณการใช้วัตถุดิบเหลือทิ้งอย่างละเอียด เพราะไม่ได้เห็นว่าเป็นเป้าหมายหลักของบริษัท



คำถาม - คำตอบ

คำถามที่ ๑ สารอาหารและคุณประโยชน์ของผลคาเคาที่มักไม่ได้ถูกนำมาใช้ประโยชน์ คืออะไร

คำตอบ ผู้บริโภคส่วนใหญ่ไม่ทราบว่าช็อคโกแลตที่มีมาจากผลคาเคา ซึ่งภายในผลคาเคาจะประกอบด้วยเมล็ดและเนื้อ ซึ่งมีรสเปรี้ยวและอุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ สารต้านอนุมูลอิสระซึ่งจะสลายได้ง่าย การผลิตจึงต้องมีความละเอียดอ่อน

คำถามที่ ๒ กลยุทธ์ที่ใช้ในการวางจำหน่ายสินค้าในท้องตลาดคืออะไร และสามารถเลือกซื้อสินค้าได้จากช่องทางใดบ้าง

คำตอบ การเกิดการแพร่ระบาดของเชื้อไวรัสโควิด – ๑๙ ทำให้บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับการจำหน่ายผ่านช่องทางออนไลน์ เช่น Imperfect Foods หรือ SnackMagic โดยจะพยายามสร้างความร่วมมือกับบริษัท e-Commerce ที่เหมาะสมที่จะช่วยกระจายสินค้าให้ได้ และวางจำหน่ายสินค้าในร้านค้าปลีกในนิวยอร์ก ซึ่งอนาคตวางแผนจะกระจายสินค้าในห้างซูเปอร์มาร์เก็ตขนาดใหญ่ โดยบริษัทฯ อยู่ระหว่างการระดมทุนเพื่อดำเนินการในปีหน้า

คำถามที่ ๓ ช่วยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ที่ได้รับจากการแข่งขันและเป็นผู้ชนะในรายการ Snack Tank

คำตอบ ช่วงที่ผลิตและจำหน่ายสินค้า Noons เป็นช่วงการแพร่ระบาด จึงทำให้ต้องคิดและตัดสินใจดำเนินการแต่เพียงผู้เดียว การเข้าร่วมรายการ Snack Tank และเป็นผู้ชนะช่วยสร้างความมั่นใจว่าสิ่งที่ทำมานั้นมาถูกทาง

คำถามที่ ๔ บริหารจัดการแบ่งสัดส่วนเงินทุนที่ได้รับสำหรับใช้ในการวางแผนกระจายสินค้าและการจ้างงานอย่างไร

คำตอบ ปัจจุบันทำงานคนเดียว จึงยังไม่สามารถตอบคำถามดังกล่าวได้



Alana Lima
Cajú Love

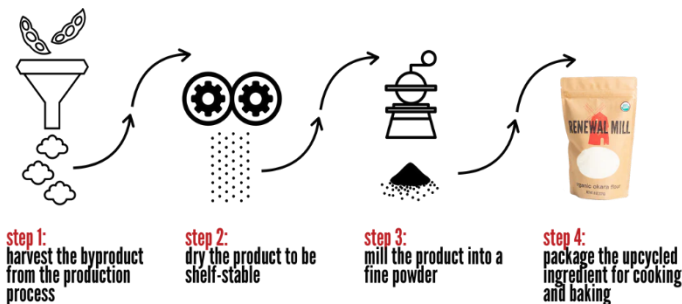
๒. Ms. Alana Lima ผู้ผลิตอาหาร Plant Based ตรา Cajú Love ผลิตจากผลมะม่วงหิมพานต์ที่มักถูกนำไปทิ้ง แรงบันดาลใจได้มาจากการพบว่าในแต่ละปี บราซิลจะกำจัดผลมะม่วงหิมพานต์กว่า ๒.๒ ล้านผลหลังจากการเก็บเกี่ยวเมล็ดมะม่วงหิมพานต์ ประกอบกับประชากรทั่วโลกกำลังประสบความหิวโหย และทรัพยากรโลกถูกนำไปใช้อย่างต่อเนื่อง บริษัทจึงคิดค้นวิธีการแปรรูปผลมะม่วงหิมพานต์ที่ไม่เป็นที่ต้องการของตลาดให้เป็นผลิตภัณฑ์เนื้อเทียม เนื่องจากผลมะม่วงหิมพานต์อุดมไปด้วยวิตามิน แร่ธาตุ และมีเนื้อสัมผัสคล้ายเนื้อไก่ฉีก โดยการนำผลมะม่วงหิมพานต์ไปแปรรูปจะช่วยเพิ่มอาหารที่อุดมด้วยสารอาหารให้กับประชากรโลก และลดการใช้

ประโยชน์จากสิ่งแวดล้อม การคิดค้นสินค้า Cajú Love เริ่มจากการทดลองนำผลมะม่วงหิมพานต์ไปปรุงอาหารที่บ้าน โดยใช้วัตถุดิบเพียงอย่างเดียวคือ ผลมะม่วงหิมพานต์ และภายในเวลา ๖ เดือน เริ่มวางจำหน่ายสินค้าผ่านทางออนไลน์ ซึ่งมีผลตอบรับที่ดีจากสื่อและผู้บริโภค โดยผู้บริโภคชื่นชอบรสชาติ เนื้อสัมผัส และการสร้างความยั่งยืนต่อสิ่งแวดล้อม ร้านอาหารและร้านขายปลีกทั้งในและต่างประเทศให้ความสนใจสั่งซื้ออย่างแพร่หลาย ปัจจุบัน ได้ตั้งโรงงานผลิตในนครลอสแอนเจลิสเพื่อขยายกำลังการผลิตสินค้าเพื่อจำหน่ายทั้งช่องทางออนไลน์และร้านค้าปลีกในอนาคต



Caroline Cotto
Renewal Mill

๓. Ms. Caroline Cotto ผู้ร่วมก่อตั้งและประธานเจ้าหน้าที่ฝ่ายปฏิบัติการของ Renewal Mill ซึ่งเป็นบริษัทส่วนผสมแห่งอนาคตที่มุ่งเน้นการลดอาหารเหลือทิ้ง ดำเนินธุรกิจอาหารอ็อปไซเคิล คือการนำกากอาหาร ส่วนที่ไม่ใช้แล้ว หรือของที่จะถูกทิ้งเป็นขยะมาแปลงให้เป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีคุณภาพที่ดีขึ้น โดยบริษัทได้พัฒนาและคิดค้นการเปลี่ยนกากเหลือทิ้งจากการผลิตนมจากพืช อาทิ กากถั่วเหลือง กากอัลมอนต์ กากถั่วลันเตา และกากข้าวโอ๊ต มาผ่านกระบวนการแปรรูปเป็นแป้งจากกากถั่วเหลือง (Organic okara flour) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ โยอาหาร และโปรตีน สามารถนำไปใช้เป็นวัตถุดิบที่เป็นส่วนผสมในผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ ทดแทนการใช้แป้งสาลี ช่วยแก้ปัญหาผู้ที่แพ้งลูเตนในแป้งสาลีและลดปัญหาการสูญเสียอาหาร (Food Loss) และอาหารเหลือทิ้ง (Food Waste) รวมถึงได้พัฒนาเป็นแป้งสำหรับทำเบเกอรี่สำเร็จรูป อาทิ แป้งสำเร็จรูปสำหรับทำคุกกี้ และแป้งสำเร็จรูปสำหรับทำบราวนี่



Renewal Mill คิดค้นวิธีการอ็อปไซเคิลซึ่งสามารถปรับใช้ได้กับผลิตภัณฑ์ทุกประเภท แต่ช่วงแรกของการก่อตั้งบริษัท บริษัทมุ่งเป้าไปที่การอ็อปไซเคิลผลิตภัณฑ์พลอยได้ (By-product) จากการผลิตนํ้านมจากพืช ได้แก่ กากถั่วเหลือง กากข้าวโอ๊ต และกากอัลมอนต์ ซึ่งจะไม่มีสี ไม่มีกลิ่น และอุดมไปด้วยคุณค่าทางโภชนาการ เส้นใยอาหาร และ

โปรตีน กระบวนการแปรรูปจะนำผลิตภัณฑ์พลอยได้เหล่านี้มาทำให้แห้งและบดโดยไม่ใช้เทคนิคการแปรรูปสังเคราะห์หรือหรือการใส่สารเสริม และบรรจุในภาชนะบรรจุที่สามารถย่อยสลายได้ตามธรรมชาติ ปัจจุบันมีการวางขายผลิตภัณฑ์ในร้านสะดวกซื้อ ซูเปอร์มาร์เก็ต Whole Foods ทั่วประเทศ และการจำหน่ายผ่านช่องทางอื่น ได้แก่ การจำหน่ายผ่านเว็บไซต์ของบริษัท และการรับจ้างผลิตหรือ OEM (Original Equipment Manufacturer)

บริษัทได้มีความร่วมมือกับบริษัทอื่นๆ เช่น ความร่วมมือในการพัฒนาการใช้ผลิตภัณฑ์พลอยได้จากเนยที่ทำจากพืชของบริษัท Miyoko's Creamery นำมาเป็นส่วนผสมของแป้งสำเร็จรูปสำหรับการทำคุกกี้ ความร่วมมือกับบริษัท Williams-Sonoma เพื่อผลิตสินค้าตรา Seed & Harvest ส่วนผสมอาหารจากธรรมชาติ และ Salt & Straw ไอศกรีมที่ทำจากพืช เป้าหมายในระยะยาวของบริษัทคือความต้องการที่จะลดอาหารเหลือทิ้งสร้างระบบอาหารที่ดีขึ้นสำหรับโลก ขยายการอ็อปไซเคิลไปสู่ผลิตภัณฑ์อื่น เช่น กล้วยดิบ กากใยสับปะรด และแป้งข้าวโพด รวมถึงการขยายไลน์สินค้าไปสู่สินค้าประเภทสแน็ค เพื่อให้มั่นใจว่าการผลิตอาหารจะส่งผลกระทบต่อ

สิ่งแวดล้อมน้อยลง ลดการปล่อยก๊าซคาร์บอนไดออกไซด์ และต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศอย่างแท้จริง

คำถาม - คำตอบ

คำถามที่ ๑ จากการทำงานที่มีความร่วมมือกับบริษัทต่างๆ ขอให้อธิบายการนำผลิตภัณฑ์แบ่งจากกากถั่วเหลือง หรือแบ่งจากกากข้าวโอ๊ตไปใช้ในสินค้าอื่นๆ นอกเหนือจากแบ่งสำเร็จรูปสำหรับทำคุกกี้ และแบ่งสำเร็จรูปสำหรับทำบราวนี่

คำตอบ บริษัทที่มีความร่วมมือกับบริษัท Square Baby ในการนำแบ่งจากกากถั่วเหลืองออร์แกนิกไปผลิตเป็นอาหารสำหรับการผลิตสารก่อภูมิแพ้สำหรับเด็ก (Allergen Introduction) และความร่วมมือกับบริษัท Seconds ในการใช้แบ่งจากผิวแคโรทผสมกับแบ่งจากกากถั่วเหลืองออร์แกนิกเพื่อผลิตแครกเกอร์แครอท และบริษัทอยู่ระหว่างการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อให้สามารถเข้าได้กับทุกสินค้า

คำถามที่ ๒ ปัจจุบันมีสัดส่วนความร่วมมือในลักษณะ B2B กับบริษัทเล็กหรือใหญ่มากกว่ากัน

คำตอบ ปัจจุบันมีจำนวนเท่าๆ กัน โดยการดำเนินงานกับบริษัทใหญ่ เช่นใน Fortune 500 จะมีข้อกำหนดมากกว่า บางบริษัทอาจใช้เวลาพัฒนาร่วมกันนานกว่า ๒-๔ ปี แต่ในขณะที่การดำเนินงานกับบริษัทขนาดเล็กจะสามารถดำเนินงานได้เร็วกว่า

คำถามที่ ๓ บริษัทที่มีความร่วมมือกับผู้ผลิตนมถั่วเหลืองและผู้ผลิตนมข้าวโอ๊ตรายใหญ่ ดังนั้น มีการเลือกรับวัตถุดิบจากบริษัทเหล่านี้อย่างไร

คำตอบ เนื่องจากบริษัทยังมีกำลังผลิตที่ไม่สูง รวมถึงมีแผนที่จะขยายสินค้าไปยังผลิตภัณฑ์พลอยได้อื่นๆ จึงยังไม่สามารถรับกากถั่วเหลืองและกากข้าวโอ๊ตทั้งหมดจากบริษัทผู้ค้าได้ แต่หากบริษัทที่การขยายกำลังการผลิตที่สูงขึ้นก็จะสามารถรับกากถั่วเหลืองและกากข้าวโอ๊ตเพิ่มขึ้นได้

คำถามที่ ๔ ผลิตภัณฑ์ใหม่ที่กำลังพัฒนาอยู่มีอะไรบ้าง

คำตอบ เนื่องจากผู้ร่วมผลิต (Partner) เดิมของบริษัทคือผู้ผลิตน้ำผลไม้ จึงมีการพัฒนาการใช้กากใยสับปะรดในการผลิตเป็นกากใยไฟเบอร์ การใช้กล้วยดิบทั้งผลผลิตเป็นแป้งกล้วยดิบซึ่งปลอดกลูเตน

คำถามที่ ๕ ในฐานะที่เป็นประธานสมาคมอาหารอัพไซเคิลหรือ UFA (Upcycled Food Association) อยากให้แบ่งปันประสบการณ์และความคิดเห็นต่อการพัฒนาการอัพไซเคิลอาหารในอุตสาหกรรม เพื่อต่อสู้กับการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ

คำตอบ ในระยะแรกจำเป็นต้องให้ความรู้แก่คู่ค้าและผู้บริโภคว่า อะไรคือการสูญเสียอาหารและอาหารเหลือทิ้ง และการอัพไซเคิลสามารถแก้ไขปัญหาเหล่านี้ได้อย่างไร ซึ่ง UFA มีส่วนอย่างมากในการช่วยสื่อสารผ่านการสร้างมาตรฐานและสัญลักษณ์ เพื่อให้ง่ายต่อผู้บริโภคในการแยกแยะผลิตภัณฑ์ใดบ้างที่ผ่านการอัพไซเคิล โดยปัจจุบัน UFA อยู่ระหว่างการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคเกี่ยวกับอัพไซเคิลและตราสัญลักษณ์ดังกล่าว นอกจากนี้ ในส่วนของบริษัท ได้มีการทำการตลาดผ่านการให้ความรู้ และก่อให้เกิดการตลาด โดยสิ่งสำคัญที่บริษัทจะต้องคำนึงคือ คุณภาพและรสชาติที่ดี จึงจะทำให้ผู้บริโภคหันมาสนใจและเปิดใจมากขึ้น



คำถามที่ ๖ มีความคิดเห็นอย่างไรที่ปัจจุบันผู้เล่นรายใหญ่ในตลาดเช่น Kroger และ Whole Foods ได้เข้ามาร่วมในตลาดอ็อปไซเคิลมากขึ้น

คำตอบ บริษัท Kroger ได้ลงทุน ๒.๕ ล้านเหรียญสหรัฐ ในบริษัทอ็อปไซเคิลต่างๆ และจำหน่ายสินค้าตราห้าง (Private label) ที่ได้รับการรับรองว่าเป็นสินค้าอ็อปไซเคิล ในขณะที่เดียวกัน Whole Foods ได้ประกาศว่า สินค้าอ็อปไซเคิลจะเป็น ๑ ใน ๑๐ สินค้าแนวโน้มใหม่ของปี ๒๐๒๐ และประกาศสินค้าที่นำากากกลับมาใช้ใหม่ (Repurposed pulp) จะเป็นแนวโน้มของปี ๒๐๒๓ รวมถึงออกผลิตภัณฑ์แป่งสำเร็จรูปที่มาจากการอ็อปไซเคิล

คำถามที่ ๗ อะไรคือความท้าทายที่เกี่ยวกับข้อกำหนดในการประมวลผลเอกสารด้านความปลอดภัยของอาหาร และการกำหนดมาตรฐานของส่วนผสม

คำตอบ หนึ่งในความท้าทายคือการการบริหารจัดการกากใยทันทีหลังจากการผลิต เนื่องจากกากใยจะมีน้ำหรือความชื้นทำให้สามารถเน่าเสียได้ภายใน ๔-๕ ชั่วโมง โดยบริษัทใช้วิธีการติดตั้งเครื่องจักรเพื่อทำให้กากใยแห้งและบด ณ โรงงานที่ผลิต แต่ผู้ผลิตบางรายใช้วิธีการนำกากใย หรือซื้อกากใยไปแปรรูปที่โรงงานภายนอก จุดนี้ยังเป็นความท้าทายที่ยังต้องดำเนินการอยู่



Betty Lu
Confetti Snacks

๔. Ms. Betty Lu ผู้ก่อตั้งและประธานเจ้าหน้าที่บริหารของบริษัท Confetti Snacks กล่าวว่า ในทุกวัน มีประชากรจำนวน ๘๐๐ ล้านคนทั่วโลกยังคงทนทุกข์จากความหิวโหย แต่มีปริมาณอาหาร ๒.๙ ล้านล้านปอนด์ หรือหนึ่งในสามของการผลิตอาหารของโลกถูกทิ้งทั่วโลกทุกปี ผักและผลไม้มากถึงร้อยละ ๒๐ ถูกคัดทิ้งก่อนการนำไปจำหน่ายเพียงเพราะไม่เป็นไปตามมาตรฐานด้านความงามของซูเปอร์มาร์เก็ต รวมถึงค่านิยมความเชื่อในการคิดว่า ผักและผลไม้ที่รูปร่างไม่สวยงาม (Ugly veggies) นั้นอาจเน่าเสีย หรือได้รับความเสียหาย จึงปฏิเสธการซื้อผักผลไม้เหล่านั้น

Confetti Snacks ได้อ็อปไซเคิลผักที่ไม่สวยงามเหล่านี้เพื่อผลิตสแน็ค (Chips) ที่มีคุณค่าทางโภชนาการสูงถึงร้อยละ ๘๐ มีสารอาหารมีกากใย เป็นขนมสำหรับวีแกน ปราศจากกลูเตน และไม่ใช้พืช GMO รวมถึงการใช้พืชหลากสีเพื่อให้ได้รับสารอาหารที่หลากหลาย มีจำหน่ายในหลากหลายรสชาติซึ่งได้ร่วมมือกับเชฟระดับมิชลินเป็นผู้ร่วมคิดค้นรสชาติ อาทิ Teriyaki BBQ, Tandoori Curry และ Summer Truffle บริษัทมีความคาดหวังให้การดำเนินการนำไปสู่การลดอาหารเหลือทิ้ง และยังทำงานร่วมกับภารกิจด้านมนุษยธรรมทั่วโลกเพื่อแจกจ่ายขนมที่มีสารอาหาร และยุติความหิวโหยและภาวะทุพโภชนาการ Confetti ได้รับรางวัล 'Best Gourmet Snack of 2021' จาก APAC Insiders รางวัลธุรกิจสิงคโปร์ประจำปีครั้งที่ ๕ และ 'Tasty Singapore Brand Ambassador' ในปี ๒๐๑๙ - ๒๐๒๑ และบริษัทยังได้รับการสนับสนุนจาก Innovate 360, Food Ventures และ Enterprise Singapore



คำถาม - คำตอบ

คำถามที่ ๑ อะไรคือแรงบันดาลใจในการภารกิจด้านมนุษยธรรมเพื่อนำไปสู่การยุติความหิวโหยและภาวะทุพโภชนาการ



คำตอบ จากการเดินทางไปทั่วโลกเพื่อหาแรงบันดาลใจในการผลิตสแน็คได้พบว่า ในโลกนี้ยังมีผู้คนอีกมาที่ยังอยู่ในภาวะที่หิวโหยและทุพโภชนาการอันเนื่องมาจากการขาดแคลนอาหาร การเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศทำให้เกิดน้ำท่วม ภัยแล้ง ฯลฯ เช่น ประเทศในทวีปแอฟริกา จึงนำมาซึ่งความคิดที่จะช่วยเหลือผู้คนเหล่านี้ การทำธุรกิจควรจะต้องนำผลกำไรที่ได้คืนให้กับสังคมเพื่อสร้างสังคมที่ดีขึ้นด้วย ประกอบกับปัจจุบันในภาวะสงครามระหว่างประเทศรัสเซียและยูเครน ทำให้มีผู้คนที่หิวโหยมากยิ่งขึ้น จึงเกิดความคิดที่จะแปรรูปผลผลิตที่อาจจะเน่าเสียใน ๑-๒ สัปดาห์ มาแปรรูปเพื่อให้สามารถคงคุณค่าและอายุของอาหารได้นานขึ้น

คำถามที่ ๒ มีปริมาณผลผลิตจำนวนเท่าไรที่บริษัทได้นำมาอัปเดตและช่วยไม่ให้เกิดการสูญเสียอาหาร

คำตอบ ปัจจุบันมีการใช้ผักไปแล้วกว่า ๑ แสนกิโลกรัม และร้อยละ ๕๐ มาจากผักที่รูปร่างไม่สวยงาม และที่เหลือคือผักที่เหลือจากความต้องการของตลาด

คำถามที่ ๓ อยากทราบว่าน้ำจิ้ม (Dipping) อะไรเข้ากันกับ Confetti Snacks

คำตอบ Confetti Snacks สามารถเข้ากันได้กับทุก Dipping เช่น Guacamole avocados, Fresh salsa with tomatoes, Carrot dill pesto, Creamy artichoke dips สามารถรับประทานได้เช่นเดียวกับมันฝรั่งทอด

คำถามที่ ๔ ผลิตภัณฑ์สามารถคงคุณค่าสารอาหารไว้ได้หรือไม่ เช่น วิตามินซี หรือสารต้านอนุมูลอิสระต่างๆ

คำตอบ บริษัทได้มีการวิจัยและพัฒนาวิธีการทำให้กรอบแต่ยังคงคุณค่าสารอาหารไว้ โดยการดึงน้ำออกจากผักอย่างรวดเร็ว และปรุงด้วยการให้ความร้อนอย่างช้า ๆ ซึ่งวิธีการนี้สามารถคงวิตามินในผักได้ถึงร้อยละ ๗๐

๕. ผู้เสวนาร่วมตอบคำถาม

คำถามที่ ๑ ความท้าทายที่ผู้ผลิตอาหารจากวัตถุดิบเหลือทิ้ง ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่เผชิญมีอะไรบ้าง

คำตอบ Ms. Caroline Cotto เห็นว่า ไม่มีคนรู้จักโอคารา (Okara) มาก่อน เมื่อผู้บริโภคอ่านชื่อสินค้าจะเข้าใจว่าเป็นแป้งโอคารา (Okara flour) ดังนั้น ต้องหาช่องทางให้ความรู้แก่ผู้บริโภคโดยการเชื่อมโยงกับการทำขนมอบ เช่น คุกกี้ที่ผู้บริโภคมักคุ้นเคยเป็นอย่างดี และสำหรับการจำหน่ายสินค้าแก่ผู้ประกอบการอาหาร บริษัทจะทำงานร่วมกับผู้ประกอบการอาหารเพื่อผลิตสินค้าอาหารที่มีรสชาติตามที่ผู้ประกอบการต้องการ และผลิตสินค้านั้นให้ผู้ประกอบการทดลองชิม วิธีการดังกล่าวจะช่วยลดกำแพงในการนำเสนอสินค้าสู่ตลาด

Mr. Chris Kajander พบว่า การแปรรูปผลคาเคามีความซับซ้อน และพบความท้าทายในการจัดหาวัตถุดิบในการผลิต นอกจากนี้ การให้ความรู้แก่ผู้บริโภคถือเป็นสิ่งจำเป็น ควรปรับเนื้อหาให้เรียบง่าย ไม่มากเกินไป และควรเลือกใช้คำอธิบายคำว่าอาหารอัปเดตให้เป็นไปในเชิงบวก แทนการอธิบายว่าเปลี่ยนอาหารที่เหลือทิ้งให้เป็นอาหารชนิดใหม่ เพราะเป็นคำอธิบายความหมายที่ไม่ดึงดูด และผู้รับฟังจะรู้สึกกลัวที่ต้องบริโภคอาหารเหลือทิ้ง

Ms. Betty Lu เห็นด้วยว่า ควรเลือกใช้คำเชิงบวก นอกจากนี้ ต้องให้ความสำคัญอย่างมากกับรสชาติของสินค้า เพราะเมื่อผู้บริโภคได้ทดลองรับประทานสินค้าในครั้งแรกแล้ว รู้สึกว่ามีรสชาติไม่อร่อย จะไม่มีการกลับมาซื้อสินค้าซ้ำและอาจจะบอกต่อไปยังคนใกล้ตัว เห็นว่า UFA มีประโยชน์อย่างมาก โดยทำหน้าที่ประชาสัมพันธ์ ให้ความรู้ และแจกตัวอย่างสินค้าอาหารที่มาจากวัตถุดิบเหลือทิ้ง ให้แก่ผู้บริโภคได้ทดลองรับประทาน



คำถามที่ ๒ ทราบหรือไม่ว่าบริษัทอาหารสหรัฐฯ ที่เปลี่ยนอาหารจากวัตถุดิบเหลือทิ้ง ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารชนิดใหม่ ได้ดำเนินการจดสิทธิบัตรคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญาหรือไม่

คำตอบ Ms. Caroline Cotto ไม่ทราบข้อมูลของบริษัทที่ดำเนินการจดสิทธิบัตร แต่สำหรับบริษัท Renewal Mill ไม่ได้ให้ความสำคัญกับการคุ้มครองทรัพย์สินทางปัญญามากนัก เพราะเห็นว่าไม่ใช่หัวใจของแบรนด์และการเลียนแบบทำสินค้าที่เหมือนกับของบริษัทเป็นไปได้ยาก เนื่องจากบริษัทให้บริการครบวงจรด้านให้คำปรึกษาและช่วยพัฒนาสูตรอาหาร เพื่อให้สามารถนำวัตถุดิบของบริษัทไปผลิตสินค้าอาหารได้ตามที่ลูกค้าต้องการ

คำถามที่ ๓ แสวงหาแหล่งวัตถุดิบทางการเกษตรที่ไม่ได้มีการนำไปใช้ประโยชน์แล้วอย่างไร และร่วมมือทำงานกับเกษตรกรอย่างไร

คำตอบ Mr. Chris Kajander ทำงานร่วมกับเกษตรกรรายย่อยที่ปลูกคาเคา โดยแสดงให้เห็นว่า จะได้รับผลตอบแทนที่เป็นธรรม เพิ่มงาน และรายได้ให้แก่ชุมชน

Ms. Betty Lu ทำงานร่วมกับร้านค้าปลีก ร้านค้าส่ง และเกษตรกรที่ไม่ต้องการผักผลไม้ที่มีขนาดไม่ได้มาตรฐาน หรือมีรูปลักษณ์ไม่สวยงาม บริษัทจะนำผักผลไม้เหล่านั้นมาแปรรูปทำสแน็ค การให้ความรู้ด้านธุรกิจแก่นักศึกษา ผู้ประกอบการ โดยเฉพาะผู้หญิงให้มีความสนใจทำธุรกิจของตน แทนการทำงานประจำมีความสำคัญ เพราะจะช่วยให้คนมีอาชีพ

คำถามที่ ๔ ข้อความใดเกี่ยวกับสินค้าประเภทอัพไซเคิลที่ควรสื่อสารต่อไปยังผู้บริโภค

คำตอบ Ms. Caroline Cotto เห็นว่ามีการกล่าวถึงคำว่าอัพไซเคิลอย่างแพร่หลาย และมีการเชื่อมโยงกับการแก้ปัญหาการเปลี่ยนแปลงของสภาพภูมิอากาศ เช่น การใส่ข้อความบนภาชนะบรรจุอาหารว่าสินค้าอาหารอัพไซเคิล ช่วยประหยัดทรัพยากรน้ำ หรือช่วยลดปริมาณอาหารเหลือทิ้ง

Mr. Chris Kajander เห็นว่า การสื่อสารข้อมูลสินค้าไปยังผู้บริโภคต้องมีการจัดลำดับความสำคัญ โดยรสชาติอาหารจะมีความสำคัญสุด รองลงมา ได้แก่ สารอาหาร วิตามิน แร่ธาตุที่จะได้รับจากสินค้าอาหารอัพไซเคิล และอันดับสุดท้าย ได้แก่ ข้อความแสดงการลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเพราะผู้บริโภคให้ความสำคัญกับรสชาติและประโยชน์ที่จะได้รับมากกว่า

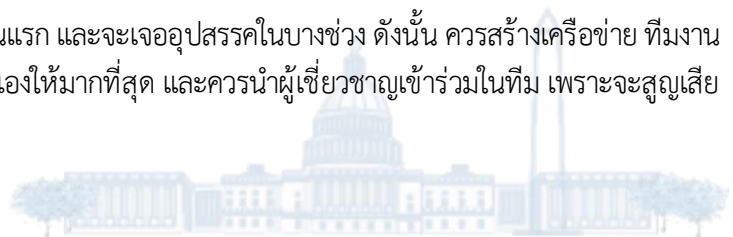
คำถามที่ ๕ ขอให้ Ms. Betty Lu ช่วยอธิบายการได้รับตรารับรองอาหารอัพไซเคิล

คำตอบ ตรารับรองอาหารอัพไซเคิลที่สินค้าได้รับนั้น มาจากบริษัท ชื่อว่า Where Food Comes From ซึ่งเป็นบริษัทบุคคลที่สาม แสดงให้เห็นว่า การออกตรารับรองเป็นไปอย่างเที่ยงตรง โดยบริษัทผู้รับรองจะตรวจสอบแหล่งที่มาของสินค้าและวิธีการผลิต เป็นต้น โดยได้รับคำแนะนำจาก UFA ในเรื่องของการขอตรารับรอง เพื่อให้ผู้บริโภคสบายใจถึงแหล่งที่มาของสินค้า และเป็นการให้ความรู้แก่ผู้บริโภคอีกทางหนึ่ง

คำถามที่ ๖ คำแนะนำต่อผู้เริ่มทำธุรกิจอาหารรายใหม่มีอะไรบ้าง

คำตอบ Ms. Caroline Cotto เห็นว่า ควรขอความช่วยเหลือจากอุตสาหกรรมอาหาร ซึ่งจะช่วยให้มากและทุกคนยินดีช่วยเหลือ

Mr. Chris Kajander เห็นว่า จะยากในตอนแรก และจะเจออุปสรรคในบางช่วง ดังนั้น ควรสร้างเครือข่าย ทีมงานที่จะคอยให้ความช่วยเหลือ พยายามเรียนรู้ด้วยตัวเองให้มากที่สุด และควรนำผู้เชี่ยวชาญเข้าร่วมในทีม เพราะจะสูญเสีย



เงินจำนวนมากหากไม่รู้ว่าคุณกำลังทำอะไร จึงควรแลกเปลี่ยนความรู้และประสบการณ์กับทุกคน เพื่อหลีกเลี่ยงปัญหาที่อาจเกิดขึ้น

Ms. Betty Lu เห็นว่า ควรเสี่ยงในการดำเนินการบ้าง และควรเดินทางท่องเที่ยวให้มาก เพื่อที่จะได้พบผู้คน ชิมรสชาติอาหารประจำท้องถิ่นต่าง ๆ และชื่นชมทัศนียภาพ เพราะจะได้แรงบันดาลใจในการทำธุรกิจที่เป็นเอกลักษณ์ ทั้งนี้ หากย่อนเวลาได้จะให้ความสำคัญกับการสร้างแบรนด์ของตนเอง ที่จะสามารถดึงดูดความสนใจของผู้บริโภคได้ตั้งแต่วินาทีแรก

สำนักงานที่ปรึกษาการเกษตรต่างประเทศ ประจำกรุงวอชิงตัน ดี.ซี.
พฤศจิกายน ๒๕๖๕

