

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกอาหารแปรรูปจากปลาทะเล
เพื่อการขายปลีก ภายใต้บริษัท 11 Wongjorn Trading & Cold Storage จำกัด

Package And Graphic Design Of Sea Fish Processed For Retail
For 11 Wongjorn Trading & Cold Storage Company



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2558

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกอาหารแปรรูปจากปลาทะเล
เพื่อการขายปลีก ภายใต้บริษัท 11 วงจร เทรดิ่ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด

PACKAGE AND GRAPHIC DESIGN OF SEA FISH PROCESSED FOR RETAIL
FOR 11 WONGJORN TRADING & COLD STORAGE COMPANY



วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชาศิลปอุตสาหกรรม คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปีการศึกษา 2558

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คณะสถาปัตยกรรมศาสตร์ สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง อนุมัติให้
วิทยานิพนธ์ฉบับนี้เป็นส่วนหนึ่งของการศึกษาตามหลักสูตรปริญญาสถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต



คณะกรรมการสอบวิทยานิพนธ์

ผศ. ธนารักษ์ จันทประสิทธิ์

ผศ.ดร. ญาดา ชวาสกุล

ผศ. พิมพ์ปราโมทย์ อุไรรงค์

กรรมการ

กรรมการ

กรรมการและเลขานุการ

ผศ. ธนารักษ์ จันทประสิทธิ์

อาจารย์ที่ปรึกษา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หัวข้อวิทยานิพนธ์	โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกอาหารแปรรูปจากปลาทะเล เพื่อการขายปลีก ภายใต้บริษัท 11 วงจร เทรดิ่ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด PACKAGE AND GRAPHIC DESIGN OF SEA FISH PROCESSED FOR RETAIL FOR 11 WONGJORN TRADING & COLD STORAGE COMPANY
นักศึกษา	นายธีรดนัย ไข่สมบูรณ์สุข
รหัสประจำตัว	54020203
สถาบัน	เทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง
ปริญญา	สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต
สาขาวิชา	ศิลปอุตสาหกรรม
คณะ	สถาปัตยกรรมศาสตร์
ปีการศึกษา	2558

บทคัดย่อ

ในปัจจุบันคนส่วนใหญ่มีความสนใจในสุขภาพกันมากขึ้น คนรุ่นใหม่ต้องการที่จะมีบุคลิกภาพที่ดีและมีสุขภาพร่างกายที่สมบูรณ์แข็งแรงควบคู่กัน แต่ในปัจจุบันยังขาดการส่งเสริมและมองข้ามคุณประโยชน์จากเศษเหลือทิ้งไป ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลที่ช่วยในการเสริมคุณประโยชน์ จึงเป็นสิ่งที่ผู้บริโภคต้องการบริโภคเสริมในชีวิตประจำวันและเป็นตัวเลือกที่ตอบโจทย์สุขภาพและการดูแลเนื่องจากมีคุณค่าสารอาหารเทียบเท่าเนื้อสัตว์และนม บริษัท 11 วงจร เทรดิ่ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด ผู้ผลิตผลิตภัณฑ์และบริการอาหารแปรรูปแช่แข็งจากทะเลธรรมชาติสัญชาติไทย ซึ่งใช้วัตถุดิบหลักคือ เนื้อปลาและเศษปลา เล็งเห็นโอกาสทางธุรกิจข้อนี้ จึงมีความตั้งใจที่จะสร้างผลิตภัณฑ์และตราสินค้าใหม่ในรูปแบบแอสเน็คและอาหารเสริม ภายในตราสินค้าพิตพิซให้มีความหลากหลายขึ้น และยกระดับสินค้าอาหารทะเลแปรรูปด้วยการออกแบบสร้างสรรค์ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและพฤติกรรมในมิติต่างๆ ที่มีอยู่หลากหลายได้อย่างครอบคลุมและครบวงจร โดยใช้ช่องทางการเข้าถึงวัตถุดิบในประเทศไทย มาสร้างเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ที่มีแตกต่างจากผลิตภัณฑ์อื่นๆ ในท้องตลาด

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้มีวัตถุประสงค์เพื่อสร้างผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปจากปลาของตราสินค้าพิตพิซ (FitFish) ให้ตอบสนองต่อรูปแบบพฤติกรรมและความต้องการของกลุ่มวิถีชีวิตแบบ “เพื่อสุขภาพ” ที่มีความต้องการหลายระดับ เพื่อตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ที่สนใจผลิตภัณฑ์ที่มีความแปลกใหม่ น่าสนใจ และเข้าถึงง่าย หรือสนใจเพียงเพราะเป็นกระแส ผ่านการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดเห็นประโยชน์ในการนำ
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรจุภัณฑ์ การสร้างตราสินค้าใหม่และการจัดระบบสินค้าเพื่อการขายปลีกอย่างเป็นระบบ การสร้างภาพลักษณ์ และการสร้างแนวคิดผลิตภัณฑ์ใหม่ ซึ่งมุ่งเน้นให้เกิดเป็นบรรจุภัณฑ์ที่สามารถขายได้และแข่งขันได้ ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปจากปลาที่ถูกแปรรูปสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ออกมาในรูปแบบแสนีศพร้อมรับประทานและอาหารเสริม ในรูปแบบความต้องการชีวิตประจำวันของผู้บริโภคในยุคสมัยที่มีความเร่งรีบ โดยสามารถดึงดูดความสนใจต่อผู้บริโภคทั่วไปด้วย แนวทางการออกแบบที่นำเสนอของที่มีคุณประโยชน์ คุณค่าสารอาหาร เทียบเท่าเนื้อหมู ไก่ และนม ที่ถูกนำมาแปรรูปสร้างผลิตภัณฑ์ใหม่ ภายใต้แนวคิดที่ว่า “ก้างปลามีชีวิต ฟิตฟิตมีอร่อย” ที่นำเสนอทั้งประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ที่มีต่อร่างกาย และคุณค่าที่เกิดต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมผ่านการซื้อผลิตภัณฑ์ในแต่ละชุด อีกทั้งยังช่วยเสริมสร้างทัศนคติที่ดี สร้างการรับรู้ต่อเศษปลาแปรรูปไปในทิศทางที่ดีขึ้น และช่วยในการพัฒนาคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์ วางระบบชุดผลิตภัณฑ์ และเป็นที่มาของแนวคิดในการออกแบบทั้งหมด จนออกมาเป็นบรรจุภัณฑ์แบบสุดท้าย



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กิตติกรรมประกาศ

วิทยานิพนธ์ฉบับนี้จะไม่มีความลุล่วงไปได้และสำเร็จได้ หากไม่ได้รับความช่วยเหลือจากอาจารย์ ครอบครัว เพื่อนๆ และน้องๆ ที่คอยช่วยเหลือด้วยกำลังกายและด้วยกำลังใจ ขอขอบคุณ คณาจารย์จาก ภาควิชาศิลปอุตสาหกรรมทุกท่านที่ประสิทธิ์ประสาทวิชาความรู้ ในด้านการออกแบบให้ตลอดห้าปี โดยเฉพาะอย่างยิ่ง อาจารย์ธนาธิกร จันทระประสิทธิ์ ผู้สอนวิชาการเขียนแบบอุตสาหกรรมและวิชาอื่นๆ อีกมากมายในทุกๆปีการศึกษา ที่คอยปลุกฝังความคิด หลักการ และเหตุผลในการออกแบบสิ่งต่างๆ ตลอดจนจริยธรรมทั้งในด้านการออกแบบและการดำเนินชีวิต อาจารย์ณูดา ชาวาลกุล และอาจารย์ พิมพ์ปราโมทย์ อุไรรงค์ ที่ทุ่มเทในการสอนในห้องเรียนและแนะนำให้ข้าพเจ้ารู้จักและหลงรักการ ออกแบบกราฟิก อันเป็นที่มาของการเลือกทำหัวข้อวิทยานิพนธ์หัวข้อนี้ ขอขอบคุณอาจารย์ที่ปรึกษา วิทยานิพนธ์ อาจารย์ธนาธิกร จันทระประสิทธิ์ ครูผู้สอนวิชาที่คอยให้ความช่วยเหลือ คอยผลักดัน และให้คำแนะนำที่ดีมากๆ ตลอดการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ ขอขอบคุณอาจารย์ผู้ตรวจวิทยานิพนธ์ทุกท่าน ที่ให้คำแนะนำและคอยเป็นกำลังใจให้ข้าพเจ้า และเพื่อนๆทุกคนในการทำงานขอขอบคุณ สุดท้ายขอขอบคุณการทำวิทยานิพนธ์ครั้งนี้ ที่ทำให้ข้าพเจ้าได้สัมผัสถึงความเมตตา มิตรภาพ ความหวังดี และความเป็นห่วงเป็นใยจากครอบครัวของข้าพเจ้าทุกๆคน

ขอขอบคุณรุ่นน้อง ที่คอยทำเป็นกำลังใจและกำลังใจมาโดยตลอด ขอขอบคุณพี่ๆ โดยเฉพาะ พี่ตึก พี่อ่อนและพี่ๆ ที่ทำงานที่คอยแนะนำเรื่องการออกแบบแบรนด์ และเป็นแรงบันดาลใจมากที่ทำให้ บางครั้งมากจนเกินไปจนทำให้ข้าพเจ้าลืมนึกถึงเรื่องการออกแบบบรรจุภัณฑ์และให้ความสำคัญกับเรื่อง การออกแบบบรรจุภัณฑ์น้อยลงไป แต่สุดท้ายก็ได้ประสบการณ์ที่ดีมากๆที่สอนให้เรารู้จักจัดการและ แบ่งเวลา ขอขอบคุณพี่ป้อม ที่ปรึกษาเงาประจำรุ่น สำหรับการให้คำปรึกษาในทุกด้าน ขอขอบคุณเพื่อนของ ข้าพเจ้าที่พึ่งพาได้เสมอ

และสุดท้ายขอขอบคุณเพื่อนชาวแพ็คเกจ ที่ร่วมฟันฝ่าอุปสรรคมาพร้อมๆกัน ทั้งแลกเปลี่ยน ความคิด และคำบ่นให้กำลังใจและคำแนะนำ คอยถามไถ่ รวมถึงการที่พร้อมจะช่วยเหลือกันและกันอยู่ เสมอ จนสุดท้ายก็สำเร็จลุล่วงมาพร้อมกัน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ

หน้า

ใบอนุญาตวิทยานิพนธ์	ก
บทคัดย่อ	ข
กิตติกรรมประกาศ	ค
สารบัญ	ง-จ
สารบัญตาราง	ฉ-ช
สารบัญภาพ	ช

1

บทที่ 1 บทนำ	1
1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา	2
1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ	2
1.3 ปัญหา เงื่อนไขและแนวทางแก้ไขปัญหา	3
1.4 ขอบเขตของโครงการ	7
1.5 ขั้นตอนการดำเนินงานออกแบบ	9
1.6 ความเป็นไปได้ของโครงการ	13
1.7 ผลคาดว่าจะได้รับ	14

14

บทที่ 2 การค้นคว้าและสรุปผลข้อมูล	17
2.1 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับบริษัท	21
2.2 รูปแบบในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องของบริษัทที่มีผลต่อการออกแบบ	35
2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ลักษณะของสินค้าใหม่ของทางบริษัท	46
2.4 กลุ่มเป้าหมาย ลักษณะผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายในโครงการ	57
2.5 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในโครงการ	68
2.6 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และเงื่อนไขความต้องการของบรรจุกฎหมายในโครงการ ...	69
2.7 วัสดุและกรรมวิธีในการผลิต	72

บทที่ 3 ขั้นตอนการออกแบบ	73
3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ	76
3.2 แนวคิดในการออกแบบ	79
3.3 การออกแบบขั้นแบบร่าง	80
3.4 การเลือกแบบสุดท้าย	85

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญ (ต่อ)

	หน้า
บทที่ 4 นำเสนอผลงานการออกแบบ	86
4.1 ภาพถ่ายแบบหุ่นจำลอง	86
4.2 ภาพย่อแผ่นนำเสนอผลงาน	89
4.3 บทสรุปข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ	90
4.4 ข้อเสนอแนะของนักศึกษา	91
4.5 การปรับปรุงเพิ่มเติมจากข้อเสนอแนะ	92
บรรณานุกรม.....	99
ประวัติการศึกษา	101
ภาคผนวก	102
ภาคผนวก ก. คู่มือการใช้งานตราสัญลักษณ์ (Corporate Identity Manual).....	103
ภาคผนวก ข. แบบแสดงสั่งงานเพื่อการผลิต (Working Drawing).....	104
ภาคผนวก ค. แบบสั่งงานเพื่อการออกแบบฉลาก (Artwork for Label).....	105

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง

	หน้า
ตารางที่ 1.1 ปัญหาจากรูปแบบบรรจุภัณฑ์เดิมในท้องตลาด.....	4
ตารางที่ 1.2 ปัญหาที่เกิดขึ้นจากสินค้า และร้านจัดจำหน่าย.....	6
ตารางที่ 2.1 แสดงการวิเคราะห์สรุปจุดเด่น จุดด้อย โอกาส และอุปสรรคของบริษัทฯ.....	16
ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ.....	22-32
ตารางที่ 2.3 แสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ทั้งหมดภายในโครงการ.....	34
ตารางที่ 2.4 แสดงลักษณะ ส่วนประกอบ และประเภทของผลิตภัณฑ์ภายในโครงการทั้งหมด....	42
ตารางที่ 2.5 แสดงลักษณะกายภาพและความต้องการออกแบบบรรจุภัณฑ์.....	44
ตารางที่ 2.6 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร สำหรับมือเข้า.....	44
ตารางที่ 2.7 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารสำหรับ มือเข้า ชนิดแห้ง.....	45
ตารางที่ 2.8 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทขนมขบเคี้ยว พร้อมรับประทาน.....	45
ตารางที่ 2.9 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทอาหาร เสริมก่อนและหลังออกกำลังกาย.....	46
ตารางที่ 2.10 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทอาหารเสริม ก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแห้ง.....	46
ตารางที่ 2.11 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์สำหรับพกพา เพื่อการเดินทาง.....	46
ตารางที่ 2.12 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทพร้อม รับประทาน.....	47
ตารางที่ 2.13 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภท ขนมขบเคี้ยวเพื่อการสังสรรค์.....	47
ตารางที่ 2.14 แสดงความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ประเภทของ ที่ระลึกและของฝาก.....	48
ตารางที่ 2.15 แสดงจุดเด่นจุดด้อยของเลือกวัสดุให้เหมาะสมสำหรับบรรจุภัณฑ์.....	50
ตารางที่ 2.16 แสดงการซึ่มผ่านออกซิเจนในแต่ละประเภทของขวดพลาสติก.....	56
ตารางที่ 2.17 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของพลาสติกจากคุณสมบัติของพลาสติก.....	57
ตารางที่ 2.18 แสดงคุณสมบัติของขวดพลาสติกชนิดต่างๆ.....	58

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญตาราง (ต่อ)

	หน้า
ตารางที่ 2.21 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์ ประเภทขนมขบเคี้ยว พร้อมรับประทาน.....	59
ตารางที่ 2.22 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์ขนมอบกรอบ ชนิดแห้ง.....	60
ตารางที่ 2.23 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์สำหรับออกก้างลาย ชนิดแห้ง.....	60
ตารางที่ 2.24 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์สำหรับออกก้างลาย	61
ตารางที่ 2.25 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์พร้อมรับประทาน.....	61
ตารางที่ 2.26 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์สำหรับสังสรรค์	62
ตารางที่ 2.27 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์สำหรับนักเดินทาง	62
ตารางที่ 2.28 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของวัสดุบรรจุภัณฑ์เพื่อเป็นของฝาก.....	63

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สารบัญภาพ

	หน้า
ภาพที่ 2.1 แสดงภาพรวมบริษัท 11 วงจร เทรดดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด.....	14
ภาพที่ 2.2 แสดงระบบคุณภาพที่ได้รับรองของบริษัทฯ.....	15
ภาพที่ 2.3 แสดงวิธีการแก้ปัญหาจากการวิเคราะห์จุดเด่นด้อย (SWOT Analysis) บริษัทฯ.....	16
ภาพที่ 2.4 แสดงเครื่องหมายการค้าของบริษัท.....	30
ภาพที่ 2.5 แสดงการวางบุคลิกของตราสินค้า	31
ภาพที่ 2.6 แสดงตำแหน่งทางการตลาดของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลในท้องตลาด.....	32
ภาพที่ 2.7 แสดงการเปรียบเทียบเพื่อหาจุดขายที่แตกต่างจากคู่แข่ง.....	33
ภาพที่ 2.8 แสดงภาพตัวอย่างผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย.....	35
ภาพที่ 2.9 แสดงตัวอย่างพฤติกรรมทัศนคติผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย.....	36
ภาพที่ 2.10 แสดงตัวอย่างการใช้ชีวิตผู้บริโภคเป้าหมาย.....	36
ภาพที่ 2.11 แสดงตัวภาพวัตถุดิบในโครงการทั้งหมด.....	37
ภาพที่ 2.12 แสดงภาพทางกายภาพของวัตถุดิบโครงการ.....	37
ภาพที่ 2.13 แสดงจุดขายที่แตกต่างจากคู่แข่ง.....	41
ภาพที่ 2.14 แสดงภาพการแจกแจงพฤติกรรม หรือกิจกรรมในชีวิตประจำวันของผู้บริโภค.....	41
กลุ่มเป้าหมายและแบรนด์คู่แข่งต่างๆ ที่มีผลิตภัณฑ์ตอบสนองต่อพฤติกรรมเหล่านี้	
ภาพที่ 2.15 แสดงภาพขอบเขตทั้งหมดในโครงการ.....	43
ภาพที่ 3.1 แสดงภาพตราสินค้าใหม่ของฟิตพิชี่ที่เลือก.....	77
ภาพที่ 3.2 แสดงภาพร่างตราสัญลักษณ์ฟิตพิชี่.....	78
ภาพที่ 3.3 แสดงตราสัญลักษณ์ฟิตพิชี่.....	82
ภาพที่ 4.1 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับภาพรวมของบริษัท 11 วงจร และวัตถุประสงค์ ของโครงการฯ	93
ภาพที่ 4.2 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับการวิเคราะห์พฤติกรรมผู้บริโภคเพื่อหาความต้องการ ในการออกแบบ	94
ภาพที่ 4.3 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับการวิเคราะห์และจัดหมวดหมู่ผลิตภัณฑ์ใน โครงการฯ.....	95
ภาพที่ 4.4 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับการสร้างเครื่องหมายการค้าและวิเคราะห์คู่แข่ง เพื่อหาจุดเด่นและช่องว่างทางการตลาด.....	96
ภาพที่ 4.5 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับการสร้างแนวคิดในการออกแบบ.....	97
ภาพที่ 4.6 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับการวิเคราะห์และสรุปความต้องการของผู้บริโภค เพื่อนำมาใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกในโครงการฯ.....	98

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 1

บทนำ

1.1 ความเป็นมาและความสำคัญของปัญหา

บริษัท 11 วงจร เทรดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด ตั้งอยู่ที่ 34 ซอย 3 ถนนสงขลา พลาซ่า ต.บ่อypass อ.เมืองสงขลา จ.สงขลา กว่า 43 ปีที่บริษัทฯ ได้ประกอบกิจการเกี่ยวกับการผลิต และการบริการอาหารทะเลแช่แข็ง ที่การันตีด้วยคุณภาพมาตรฐานระดับสากล ปัจจุบันบริษัทฯ มี ศักยภาพในการผลิต พร้อมรองรับการขยายไลน์ผลิตใหม่ประเภทอาหารแปรรูปจากปลาทะเลทั้งใน ด้านวัตถุดิบ และเครื่องจักรอย่างครบวงจร เนื่องจากระบบอุตสาหกรรมการผลิตมีเศษวัตถุดิบเหลือ อย่างเศษปลาจำนวนมาก เช่น หัวปลา ก้าง เศษเนื้อ และอวัยวะภายใน โดยพบว่าในระหว่าง กระบวนการผลิตจะมีเศษเหลือจากการผลิต สูงถึงประมาณร้อยละ 40-60 ทั้งนี้ขึ้นกับชนิดของปลา ความสดของปลา และกรรมวิธีที่ใช้ในการแยกเนื้อออกมา ซึ่งเศษเหลืดังกล่าวประกอบไปด้วยโปรตีน แร่ธาตุ และสารอาหารอื่นๆในปริมาณสูง ในปัจจุบันยังมีการนำไปใช้ประโยชน์ไม่คุ้มค่า โดยส่วนมาก มักนำไปขายในราคาถูกให้กับโรงงานทำปลาป่นเพื่อผสมในอาหารสัตว์ หรือทำปุ๋ย ดังนั้นจึงมี แนวความคิดที่ต้องการนำเศษเหลือจากโรงงานการผลิตเหล่านี้ไปทำการผลิตเป็นผลิตภัณฑ์อื่นๆ ซึ่ง นอกจากจะมีส่วนช่วยในการลดปัญหาในการกำจัดของเสียให้กับโรงงานอุตสาหกรรมการผลิตแล้ว ยัง เป็นการเพิ่มมูลค่าให้กับเศษเหลือใช้ได้อีกทางหนึ่ง ตัวอย่างของผลิตภัณฑ์เพิ่มมูลค่าที่มีความน่าสนใจ เช่น แคลเซียม เจลาติน โปรตีนปลาเข้มข้น และน้ำปลา เป็นต้น

ด้านประสิทธิภาพเครื่องจักรของบริษัท 11 วงจรนั้นมีเครื่องจักรสำหรับการผลิตอาหาร ทอด นึ่ง และบรรจุปลาลงกระป๋อง อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถเพิ่มความหลากหลายของผลิตภัณฑ์ ใหม่ ภายใต้ศักยภาพเครื่องจักรเดิมได้เป็นอย่างดี อีกทั้งการแข่งขันของผู้ผลิตแต่ละองค์กรนั้นทวี ความรุนแรงขึ้น พฤติกรรมผู้บริโภคในปัจจุบันมีความพิถีพิถัน มีทางเลือกมากขึ้น ประกอบกับที่ทาง บริษัทไม่เคยมีสินค้าใหม่ๆ ที่เป็นตราสินค้าของบริษัท และแนวโน้มการแข่งขันของตลาดผลิตภัณฑ์ อาหารที่มากขึ้น ทั้งจากผู้ประกอบการในประเทศ และมีรายใหม่ๆ เข้ามาอย่างต่อเนื่องที่สำคัญเมื่อ รวมตัวเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน หรือเออีซี (AEC: Asian Economic Community) ในปี พ.ศ. 2559 จะมีผลบังคับใช้ยิ่งทำให้ผู้ประกอบการคนไทย ต้องเผชิญการแข่งขันที่รุนแรง ทางบริษัทจึง เล็งเห็นว่าการดำเนินธุรกิจแบบเดิมไม่เพียงพอต่อการแข่งขันในปัจจุบัน จึงมีนโยบายเพิ่มศักยภาพ องค์กรทั้งทางด้านภาพลักษณ์ที่ต้องการเป็นผู้เชี่ยวชาญผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลอย่าง

ครบวงจร และเพิ่มศักยภาพการเจริญเติบโตให้กับบริษัทไปพร้อมๆ กับการส่งเสริมทางการตลาด เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่ออยู่ใต้เห็นใบเขียวระบุชื่อหน้ากระดาษ ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การบริการ และการจัดจำหน่าย เนื่องจากแผนการตลาดที่ต้องการพัฒนาศักยภาพองค์กรด้วยการขยายไลน์การผลิตอย่างครบวงจร และสร้างภาพลักษณ์ใหม่ให้เป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารแปรรูปจากปลาทะเลครบวงจรนั้น จึงวางแผนธุรกิจการผลิตเพื่อเติมเต็มการแปรรูป เนื่องด้วยแนวโน้มธุรกิจอาหารแปรรูปจากปลาทะเลกำลังขยายตัว ซึ่งในปี 2558 มูลค่าตลาดอาหารแปรรูปจากปลาทะเลในประเทศไทยเท่ากับ 6,500 ล้านบาท¹ และมีอัตราการขยายตัวเพิ่มขึ้นอย่างรวดเร็ว ตลาดอาหารแปรรูปจากปลาทะเลเพื่อสุขภาพโดยตลาดนี้มีผู้ประกอบการ รายใหญ่จำนวน 1-3 ราย ถือว่ามีการแข่งขันค่อนข้างต่ำ และมีมูลค่าตลาดรวมประมาณ 12,500 ล้านบาท ประกอบกับมีการคิดค้นวิจัย และนำนวัตกรรมการผลิต เข้ามาพัฒนาการผลิตอย่างต่อเนื่องจนในปัจจุบันสามารถผลิตอาหารแปรรูปจากปลาทะเลที่มีรูป รส กลิ่น สี คุณค่าทางโภชนาการเทียบเท่าของสด และการเก็บรักษานอมอาหารให้มีคุณภาพด้วย นางสาวจุฑารัตน์ จรัสสิริบุญวงศ์ ผู้จัดการบริษัทฯ กล่าวว่า ได้สังเกตเห็นถึงความเป็นไปได้ และโอกาสในการสร้างสรรค์สินค้าใหม่ในรูปแบบของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเล เพื่อตอบโจทย์กลุ่มผู้บริโภค และพฤติกรรมของวัยรุ่นยุคใหม่ แม้ว่า “อาหารแปรรูปไทย” จะเป็นสินค้าหลักที่สามารถทำรายได้เข้าประเทศไทยอย่างเป็นกอบเป็นกำมาช้านาน และหน่วยงานรัฐบาลให้การสนับสนุนส่งเสริมในหลายมิติ ทว่า ในการยกระดับสินค้าอาหารแปรรูปไทยสู่ระดับจังหวัด และเวทีอาหารระดับสากลในอนาคตที่มีความหลากหลายของกลุ่มลูกค้า การต่อสู้แย่งชิงตลาดจากคู่แข่งรายอื่นอาหารแปรรูปไทย จึงจำเป็นต้องได้รับขยายมิติในเชิงแห่งการสร้างสรรค์อาหารไปสู่การเพิ่มมูลค่า และความแตกต่างเพื่อสร้างอัตลักษณ์ให้โดดเด่นอย่างเป็นรูปธรรม

จากปัญหาข้างต้นนี้ ทำให้การพัฒนาด้านอุตสาหกรรมอาหารในปัจจุบันจะต้องปรับตัวเองพัฒนาให้ก้าวทันสอดคล้องกับตลาดที่เปลี่ยนแปลงไป โดยมีหลายปัจจัยที่มีผลต่อการกำหนดทิศทางของการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแปรรูป ไม่ว่าจะเป็นแนวโน้มของประชากรโลกที่เพิ่มขึ้นทุกปี จำนวนผู้สูงอายุที่เพิ่มขึ้น วิธีการดำเนินชีวิตที่เปลี่ยนไป พฤติกรรมใหม่ของคนรุ่นใหม่ และการเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศโลก ดังนั้นประเทศไทยซึ่งมีความพร้อมทั้งด้านวัตถุดิบ ด้านทรัพยากรบุคคลในสายวิชาการ และแรงงานที่มีฝีมือ ตลอดจนเครื่องจักรอุปกรณ์ที่ทันสมัย อีกทั้งนโยบายจากรัฐบาลที่สนับสนุนการเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันให้อุตสาหกรรมอาหารแนวทางการขับเคลื่อนอาหารเชิงสร้างสรรค์ โดยพิจารณาถึงความต้องการของตลาดผู้บริโภค และแนวโน้มการใช้ชีวิตของคนรุ่นใหม่เป็นหลักนำมาเชื่อมโยงกับผลงานวิจัย ด้านการเกษตรแปรรูปที่เผยแพร่จากมหาวิทยาลัย และหน่วยงานวิจัยทั้งภาครัฐ และเอกชน เพื่อต่อยอดพัฒนาสร้างคุณค่าให้แก่ผลิตภัณฑ์อาหารของไทยให้แข็งแกร่งในเวทีโลกต่อไป หน่วยงานหนึ่งซึ่งเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาแนวทาง ดังกล่าวก็คือ สำนักพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรแปรรูป กรมส่งเสริมอุตสาหกรรม โดยได้สังเกตเห็นความสำคัญของการพัฒนาเชิงสร้างสรรค์ที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด คิดค้นสร้างสรรค์นวัตกรรมอาหารเชิง

¹ที่มา : สำนักงานเศรษฐกิจอุตสาหกรรม, 2557
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนลิขสิทธิ์ไว้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คิดค้น ผลิตภัณฑ์อาหารสูตรใหม่ๆ ที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และมีประโยชน์ต่อสุขภาพ ตอบโจทย์ความต้องการของผู้บริโภคในปัจจุบันที่หันมาใส่ใจกระแสสุขภาพกันมากขึ้น

ทั้งนี้รูปแบบของผลิตภัณฑ์ที่เกิดขึ้นใหม่นั้นจำเป็นต้องใช้กลยุทธ์ทางการตลาดเข้ามามีส่วนช่วยจัดการกับสินค้าผ่านทาง การออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกอันจะเป็นตัวช่วยส่งเสริมให้สินค้ามีมูลค่าเพิ่มเป็นการยกระดับสินค้า และสร้างทัศนคติที่ดีต่อผู้บริโภคต่ออาหารที่ทำจากเศษปลา และตอบรับต่อการใช้งานจริงที่จะเกิดขึ้นไม่ว่าจะเป็นด้านการอำนวยความสะดวก (Convenience) การบรรจุที่ดี (Containment) การเก็บรักษาคุ้มครองผลิตภัณฑ์ (Protection) และการส่งเสริมการขาย (Promotion) สามารถสร้างภาพลักษณ์ที่ดีของตราสินค้าให้เป็น ที่จดจำของผู้บริโภคสะท้อนความเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารแปรรูปครบวงจรโดยสอดคล้องกับวัฒนธรรมองค์กร วิสัยทัศน์ และพันธกิจของบริษัท 11 วงจร เทรดดิง แอนด์ โคลด์ สตรอเจอร์ จำกัด จึงเป็นการริเริ่มให้เกิดโครงการ ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกสำหรับผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล เพื่อการขยายปลีกภายใต้บริษัท 11 วงจร เทรดดิง แอนด์ โคลด์ สตรอเจอร์ จำกัด

1.2 วัตถุประสงค์ของโครงการ

1.2.1 ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกเพื่อสร้างความชัดเจน ความเข้าใจ และสร้างทัศนคติที่ดีต่อผลิตภัณฑ์อาหารจากเศษปลาทะเล

1.2.2 ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิก เพื่อยกระดับสินค้าจากเศษปลาทะเล ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล ที่ตอบโจทย์กลุ่มพฤติกรรมใหม่ของผู้บริโภคอย่างเป็นระบบ และเพิ่มมูลค่าของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ให้ทัดเทียมและสามารถแข่งขันกับสินค้าในท้องตลาดได้

1.3 ปัญหา เจาะใจ และแนวทางการแก้ปัญหา

จากข้อมูลข้างต้นนำมาวิเคราะห์ เพื่อแสดงการแก้ปัญหา และแนวทางการแก้ปัญหาได้ด้วยการออกแบบดังต่อไปนี้

1.3.1 ด้านบรรจุภัณฑ์ เนื่องจากบริษัทฯ มีนโยบายในการเปิดตลาดใหม่ ให้กับกลุ่มเป้าหมายที่เป็นสินค้าขยายปลีก ซึ่งเดิมเป็นการค้าในตลาดอุตสาหกรรม การออกแบบบรรจุภัณฑ์ใหม่นั้นจึงเป็นสิ่งที่จำเป็นทั้งในเรื่องของลักษณะการใช้งาน และการถ่ายทอดภาพลักษณ์ของแบรนด์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ3อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตามที่ได้วางโครงสร้างของตราสินค้าใหม่ บรรจุภัณฑ์ต้องมีความเหมาะสมกับการใช้งานของผู้บริโภค และต้องคำนึงถึงความต้องการพื้นฐาน (2C2P) ได้แก่ การบรรจุ (Containment) อำนวยความสะดวก (Convenience) การคุ้มครอง (Protection) และการส่งเสริมการขาย (Promotion)

แนวทางการแก้ปัญหาบรรจุภัณฑ์ใหม่ ของโครงการจะต้องสามารถถ่ายทอดภาพลักษณ์ จัดหมวดหมู่ ประเภทสินค้า ยกระดับ สร้างคุณค่าของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลให้ได้ผ่านทาง รูปร่าง และวิธีใช้งานของบรรจุภัณฑ์ได้อย่างชัดเจน และเป็นรูปธรรม ตอบโจทย์ตรงกลุ่มผู้บริโภค เป้าหมายในแต่ละกลุ่มสินค้า ของโครงการภายใต้บริษัท 11 วงจร ทั้ง 3 กลุ่ม ได้แก่ ปัญหาจากรูปแบบบรรจุภัณฑ์เดิมในท้องตลาด ปัญหาที่เกิดขึ้นจากสินค้าและร้านค้าจัดจำหน่าย และเงื่อนไขความต้องการ แนวทางในการออกแบบด้านตราสินค้าและการตลาด ดังตารางที่ 1.1 ต่อไปนี้

ตารางที่ 1.1 ปัญหาจากรูปแบบบรรจุภัณฑ์เดิมในท้องตลาด

ปัญหาที่เกิดขึ้น	แนวทางการแก้ปัญหา
<p>ปัญหาจากรูปแบบบรรจุภัณฑ์เดิมในท้องตลาด</p> <p>ด้านวัสดุ</p> <p>- บรรจุภัณฑ์เดิมของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลในท้องตลาดบางสินค้า เป็นวัสดุซึ่งไม่เหมาะสมกับการขนส่งอาหารบางประเภท เช่น อาหารจำพวกของสดบางประเภท จะคายนํ้าซึ่งวัสดุกระดาษจะเป็ อยุ่ยู่ได้ เนื่องจากการขนส่งมีระยะเวลานาน</p>	<p>- ออกแบบบรรจุภัณฑ์โดยใช้วัสดุที่เหมาะสมกับประเภทอาหารในการเก็บรักษา เช่น อาหารสด ต้องใช้ความเย็นในการรักษาคุณภาพ มีการใช้วัสดุที่สามารถทนต่อความชื้นได้อย่างดี อาหารแห้งมีการใช้วัสดุป้องกันความชื้น หรือวัสดุกันกระแทกซึ่งสามารถระบายความชื้นได้ เช่น วัสดุที่ทำจากกระดาษกล่องกระดาษลูกฟูก หรือบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีการเจาะรู หรือไม่ปิดผนึกจนแน่น อาหารที่เป็นของเหลวหรือนํ้า วัสดุที่สามารถป้องกันการซึมเป็ อน หรือการไหลของของเหลวที่อาจเกิดขึ้น อาหารสดต้องใช้ความเย็นในการรักษาคุณภาพหรือมีการคายนํ้าเกิดขึ้น สร้างโครงสร้างบรรจุภัณฑ์มีช่องในการคายนํ้าได้ หรือสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใส่วัสดุที่ให้ความเย็นเข้าไปได้</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ4อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	<ul style="list-style-type: none"> - อาหารแห่งโครงสร้างมีการป้องกันความชื้นโดยใช้บรรจุภัณฑ์ หรือวัสดุกันกระแทก ซึ่งสามารถระบายความชื้นได้ หรือบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีการเจาะรูหรือไม่ปิดผนึกจนแน่น - อาหารที่เป็นของเหลว หรือน้ำ โครงสร้างจะต้องบรรจุสินค้าให้แน่นพอดีไม่ให้เคลื่อนที่ และแยกชิ้นออกจากกันโดยใช้วัสดุช่วยบรรจุล๊อคสินค้าเพื่อป้องกันสินค้าเคลื่อนที่ คุณภาพหรือมีการคายน้ำเกิดขึ้น สร้างโครงสร้างบรรจุภัณฑ์มีช่องในการคายน้ำได้ หรือสร้างบรรจุภัณฑ์ที่สามารถใส่วัสดุที่ให้ความเย็นเข้าไปได้ อาหารแห่งโครงสร้างมีการป้องกันความชื้นโดยใช้บรรจุภัณฑ์ หรือวัสดุกันกระแทก ซึ่งสามารถระบายความชื้นได้ หรือบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีการเจาะรู หรือไม่ปิดผนึกจนแน่น
<p>ด้านการสื่อสารข้อมูล</p>	<ul style="list-style-type: none"> - ฉลากของบรรจุภัณฑ์จะต้องมีข้อมูลหรือแรงจูงใจในการซื้อจากผู้บริโภคตามท้องตลาด และให้ข้อมูลสินค้าอย่างครบถ้วนสมบูรณ์ เช่น ส่วนประกอบสำคัญ วิธีการใช้งาน คำเตือน เป็นต้น - ออกแบบบรรจุภัณฑ์สำหรับการขนส่งให้สามารถบอกแหล่งที่มารายละเอียดของสินค้า โดยการสร้างสัญลักษณ์แสดงถึงการระวังในการขนส่งเพื่อความสะดวกกับผู้ขนส่ง รวมถึงการสร้างภาพลักษณ์เพื่อยกระดับสินค้าอาหารแปรรูปจากเศษปลาทะเลให้เป็นรูปธรรมเป็นระบบเดียวกัน โดยกำหนดตำแหน่งของการวางข้อมูลแต่ละชั้นตอน ให้เป็นทิศทางเดียวกัน รวมถึงการสร้างสัญลักษณ์สื่อความหมายให้เป็นระบบเดียวกัน - โครงสร้างบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ทั้งหมด โดยกำหนดตำแหน่งของการวางข้อมูล

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ5อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	แต่ละขั้นตอนให้เป็นทิศทางเดียวกัน รวมถึงการสร้างสัญลักษณ์สื่อความหมายให้เป็นระบบเดียวกันในระบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์รูปแบบใหม่ทั้งหมด
ด้านภาพลักษณ์ - บรรจุภัณฑ์ทั่วไปในท้องตลาด ภาพลักษณ์ไม่มีประสิทธิภาพมากพอ สู้อการต่อยอด เพื่อยกระดับสินค้าอาหารแปรรูปจากเศษปลาทะเลอย่างแท้จริงทั้งระบบ	- สร้างภาพลักษณ์บรรจุภัณฑ์สำหรับอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ภายใต้บริษัท 11 วงจร เพื่อสร้างจุดขายรูปแบบใหม่ ที่เหมาะสมต่อผู้บริโภคในแต่ละกลุ่ม และสามารถแข่งขันได้ในตลาดด้านสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเล เพื่อสร้างทัศนคติที่ดีต่อเศษปลา และแรงจูงใจในการซื้อต่อไป

ตารางที่ 1.2 ปัญหาที่เกิดขึ้นจากสินค้า และร้านจัดจำหน่าย

ปัญหาที่เกิดขึ้น	แนวทางการแก้ปัญหา
ปัญหาที่เกิดขึ้นจากสินค้า และร้านจัดจำหน่าย ด้านการเก็บรักษา - อาหารแต่ละประเภทมีการเก็บรักษาที่แตกต่างกัน ซึ่งทางร้านจัดจำหน่ายนั้นใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสม กับประเภทอาหาร เช่น จำพวกน้ำพริกปลาหยอง จะใช้บรรจุภัณฑ์ที่ไม่เหมาะสมในการถนอมอาหาร และรักษาอาหารให้มีคุณภาพได้ จนทำให้รักษาคุณภาพคุณค่ารสชาติที่ดีไว้ไม่ได้	- อาหารสดต้องใช้ความเย็นในการรักษาคุณภาพ หรือมีการคายน้ำเกิดขึ้น - อาหารแห้งมีการป้องกันความชื้น โดยใช้บรรจุภัณฑ์ หรือวัสดุกันกระแทก ซึ่งสามารถระบายความชื้นได้ หรือบรรจุภัณฑ์พลาสติกที่มีการเจาะรู หรือไม่ปิดผนึกจนแน่น
ด้านอายุของผลิตภัณฑ์ - อาหารสดสามารถอยู่ได้นานหากเก็บรักษาในที่ที่มีความเย็น ดังนั้นหากนำอาหารสดมาไว้ที่อุณหภูมิปกติ จะทำให้เสียได้หรือการได้รับอากาศเข้าไป จะทำให้อาหารสดยิ่งเสียเร็วขึ้น ส่วนอาหารแห้งพวกของกรอบ หากโดนกับ	- เลือกใช้วัสดุที่เหมาะสม และออกแบบโครงสร้างให้ผลิตภัณฑ์สามารถปกป้องคุณภาพสินค้าภายในได้ โดยอาหารที่ไวต่อความชื้น วัสดุบรรจุภัณฑ์ที่นำมาใช้ต้องสามารถป้องกันความชื้นได้ อาหารไขมันมากจะทำปฏิกิริยากับ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ 6 อ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

<p>อากาศจะทำให้เกิดกลิ่นเหม็นหืน แล้วหากโดนความชื้นอาจเกิดเชื้อราได้</p>	<p>ออกซิเจนในอากาศแล้วเกิด กลิ่นเหม็นหืน จำต้องเลือกวัสดุที่สามารถป้องกัน การซึมผ่านของก๊าซออกซิเจน</p>
<p>ด้านความต้องการบรรจุภัณฑ์</p> <p>- ร้านจัดจำหน่ายส่วนมากมักจะใช้บรรจุภัณฑ์ชั้นแรก ที่ไม่เหมาะสมกับการขนส่ง หรือการใช้ให้เหมาะกับประเภทอาหาร ซึ่งบางครั้งเป็นปัญหาในการขนส่งด้วยไม่ว่าความเสียหายของสินค้าที่ดูไม่น่ารับประทาน คุณภาพของสินค้าลดลงหลังจากการขนส่งที่ใช้ระยะเวลา</p>	<p>- ผลิตภัณฑ์อาหารจำเป็นต้องได้รับการปกป้องจากภัยอันตรายโดย</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. การรั่ว การหลุดรอดของผลิตภัณฑ์ในระหว่าง การขนส่ง และการเก็บรักษา โดยบรรจุภัณฑ์ต้องแข็งแรงพอที่จะรองรับแรงกระแทก หรือแรงดันทะลุ ระหว่างการขนส่ง 2. การซึมผ่านวัสดุ ในกรณีของเหลว ภาชนะ การรั่วซึมส่วนมากจะพบเห็นที่รอยปิดผนึกของ ถุงพลาสติกต่างๆไป โดยเลือกใช้วัสดุที่สามารถทน ต่อการรั่วซึม

1.3.2 เงื่อนไขความต้องการ และแนวทางในการออกแบบด้านตราสินค้าและการตลาด ของบริษัท 11 วงจร เทรดติ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด วิเคราะห์ส่วนผสมทางการตลาด (4P4C) เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบเป็นการวิเคราะห์ และสร้างแนวทางการออกแบบใหม่เพื่อที่จะเป็นส่วนหนึ่งที่จะตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและผู้ผลิตเอง

ก. ผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาด (Product a Consumer's Need) ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลมาจากแหล่งผลิตเดียวกับบริษัท 11 วงจร เทรดติ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด จึงไว้วางใจได้ในคุณภาพ และความพึงพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ สามารถรับประทานได้ทุกฤดูกาลโดยผ่านเทคโนโลยีการผลิตการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dried) และการทำแห้งแบบสุญญากาศ (Vacuum drying) ซึ่งเป็นนวัตกรรมถนอมอาหารที่สามารถรักษาทั้งสี กลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางอาหาร โดยไม่ได้ใช้ความร้อน และน้ำมันในกระบวนการผลิตเพื่อตอบสนองผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ มีรสชาติจากธรรมชาติแถมยังกรอบอร่อยอีกด้วยจึงมุ่งเน้นไปที่คุณค่าของผลิตภัณฑ์ และความหลากหลายในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตอบรับสอดคล้องกับวิถีชีวิตของกลุ่มเป้าหมาย โดยสามารถแบ่งหมวดหมู่ของสินค้าในโครงการได้ 7 กลุ่ม เพื่อให้ครอบคลุม

กิจกรรมต่างๆในชีวิตประจำวัน ได้ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ7อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. มื้อเช้า ช่วงเวลาอาหารที่สำคัญที่สุดของมนุษย์
2. แสแน็คทานเล่น ผลิตภัณฑ์ก้างปลา เนื้อปลาอบกรอบ
3. ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานเป็นหรือควบคู่มื้ออาหาร
4. ผลิตภัณฑ์เป็นของฝาก เนื่องจากผู้บริโภคมีไลฟ์สไตล์ชอบเข้าสังคม
5. ผลิตภัณฑ์แอสแน็คแบบปาร์ตี้ การสังสรรค์เข้าสังคมแบบหมู่คณะ
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับการเดินทาง ออกทริปท่องเที่ยว
7. ผลิตภัณฑ์เสริมสำหรับรับประทาน ก่อนและหลังออกกำลังกาย

ข. บริหารด้านราคาที่ยังพอใจทั้ง 2 ฝ่าย (Price a Cost of Appreciation) ราคาสูงกว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลเยื่อหุ้มอื่นๆ 20% ตั้งราคาแบบสูงกว่ามาตรฐานทั่วไป เนื่องจากเป็นสินค้าที่ผลิตอย่างพิถีพิถันโดยใช้วัตถุดิบที่คัดสรรอย่างดีจากธรรมชาติ ผ่าน เทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย ใส่ใจในรสชาติทำให้มีราคาสูงกว่าปกติ และ เน้นที่คุณภาพมากกว่าราคา ใช้การตั้งราคาสินค้าที่ค่อนข้างสูง (skimming pricing) นี้เพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์ให้กับสินค้า การตั้งราคาระดับสูง (skimming pricing) ใช้ในกรณีที่สินค้ามีความแตกต่างจากคู่แข่งชั้นสร้างความแตกต่างขึ้น สำหรับคนที่กำลังซื้อสูง จะเน้นที่การสร้างคุณค่าทางอารมณ์เป็นหลัก (Emotional Values) โดยทำให้คนใช้รู้สึกภูมิใจ มีรสนิยม และมีคุณค่า

ค. สถานที่ซื้อ-ขายสะดวก (Place a Convenience to Buy) วางจำหน่ายในชั้นวางสินค้าทั่วไปใน ร้านสะดวกซื้อ โมเดิร์นเทรด ไฮเปอร์มาเก็ต ต่างๆ ตามพื้นที่กลุ่มเป้าหมายมีพฤติกรรมในการไปจับจ่ายใช้สอยสินค้าประเภทนี้ เช่น เซเว่นอีเลเว่น ท็อป ซูเปอร์มาเก็ต มาร์เก็ตเพลส เซ็นทรัลพลาซ่า วิลล่า มาร์เก็ต เทสโก้ โลตัส และฟู้ดแลนด์ เนื่องจากผู้บริโภค 70% ตัดสินใจซื้อ ณ จุดขาย ซึ่งทำให้สินค้ากระจายถึงกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายได้มากยิ่งขึ้น

ง. การสื่อสารถึงลูกค้าที่หลากหลายเข้าถึงลูกค้า (Promotion a Communication) เนื่องจากเป็นสินค้าใหม่ และยังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคจึงทำการตลาดเพื่อแนะนำสินค้าสู่ตลาดด้วยวิธีการต่างๆ เช่น โฆษณา ประชาสัมพันธ์ ส่งเสริมการขาย ฯลฯ อาจเป็น การออกบูทเปิดตัวสินค้าใหม่ แจกฟรีเพื่อทดลองตลาด ทำให้เกิดการรู้จักและยอมรับในตัวสินค้าใหม่ เพื่อให้เกิดการกระตุ้นการตัดสินใจซื้อ

1.4 ขอบเขตของโครงการ

1.4.1 ความต้องการของสินค้าใหม่ ปัจจุบัน บริษัท 11 วงจร ไม่มีตราสินค้าเพื่อจำหน่ายสินค้าปลีกตามท้องตลาดโดยตรง เพราะบริษัทแต่เดิมเป็นตัวแทนผู้ผลิตสินค้าให้กับสินค้านี่ห้ออื่น ซึ่งจะผลิตสินค้าให้กลุ่มลูกค้าอุตสาหกรรมเท่านั้น ดังนั้นทางบริษัทฯ มีนโยบายใหม่ที่มาพร้อมกับความต้องการของสินค้าที่ตามมา ดังนี้

ตราสินค้า (Brand) มีส่วนสำคัญที่จะช่วยในการถ่ายทอดแนวความคิดของผลิตภัณฑ์ออกมาได้อย่างชัดเจน และเข้าใจได้ง่าย สามารถสื่อสารกับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ โดยกำหนดแก่นแท้ของแบรนด์ (Brand Essence) ที่ทุกคนรับรู้ และรู้สึกกับตราสินค้า เป็นสิ่งที่บ่งบอกถึงความเป็นตัวตนให้แตกต่าง และโดดเด่นจากตราสินค้าอื่นๆ จะทำให้ตราสินค้าเป็นที่จดจำได้ง่าย และทำให้ตราสินค้าเป็นเหตุเป็นผลในการตัดสินใจของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

- กำหนดกลุ่มเป้าหมายที่ชัดเจน มุ่งเน้นไปที่ตลาดใดกลุ่มหนึ่งเฉพาะส่วน (Niche Market) ทำให้สามารถตอบสนองกลุ่มลูกค้ากลุ่มนั้นได้อย่างเต็มที่
- สร้างช่องทางการจำหน่ายที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ใหม่ที่จะเกิดขึ้น โดยพิจารณาจากกลุ่มผลิตภัณฑ์นั้นๆ และวิเคราะห์จากผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย
- ยกระดับสินค้ากลุ่มผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากเศษปลาทะเล ให้เหมาะสมต่อกลุ่มผู้บริโภคคนรุ่นใหม่ และตอบโจทย์กลุ่มคนรุ่นใหม่ที่หันมาสนใจในการรักสุขภาพที่มากขึ้น
- สร้างความชัดเจน และทัศนคติที่ดีต่ออาหารแปรรูปจากเศษปลาทะเล โดยผ่านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกภายในโครงการ

1.4.2 ด้านการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ จะต้องออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมในด้านการผลิต การใช้งาน การขนส่ง และความสวยงาม ดังนี้

ก) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสมทางด้านการผลิต การออกแบบโครงสร้าง และขนาดบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมกับโครงการ รวมถึงการใช้วัสดุ และเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ที่มีในประเทศไทย ทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้งานง่าย และเทคโนโลยีบรรจุภัณฑ์ที่มีในประเทศ การลดการใช้วัสดุที่ใช้สิ้นเปลืองโดยคำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อมเป็นสำคัญ

ข) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้มีความเหมาะสม ทำการออกแบบบรรจุภัณฑ์ภายใต้ระบบการผลิตของบริษัท 11 วงจร ที่คำนึงถึงคุณภาพของสินค้าจากปัญหาต่างๆ ภายใต้ระบบการผลิตเดิม

ค) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ตอบสนองพฤติกรรมผู้บริโภคของคนรุ่นใหม่ ทำการออกแบบกราฟิก และระบบการให้ข้อมูลของสินค้าบนบรรจุภัณฑ์ที่แสดงเอกลักษณ์ของบริษัทผ่านตราสินค้าใหม่ได้อย่างชัดเจน และเข้าถึงผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ

ง) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย โดยคำนึงถึงปัจจัยต่างๆ ดังนี้คือ การบรรจุ (Containment) การปกป้องคุ้มครองสินค้าที่ดีทั้งการวางขาย การขนส่ง และการเก็บรักษา (Protection) การอำนวยความสะดวก ตอบโจทย์พฤติกรรม (Convenience) และการส่งเสริมการขาย (Promotion)

จ) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ทางด้านกายภาพทั้งโครงสร้าง และภาพลักษณ์ให้แสดงถึงเอกลักษณ์ของตราสินค้า เอกลักษณ์ของสินค้าตามการวางตำแหน่ง ของตราสินค้า เป็นการสร้างความแข็งแรงของตราสินค้า ให้ผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมาย และอยู่ในความทรงจำ ตลอดจนเป็นที่รู้จักของคนทั่วไป

ฉ) ออกแบบรูปร่าง และโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ให้มีเอกลักษณ์ร่วมตลอดจนประยุกต์เอกลักษณ์ร่วมลงบนสินค้าต่างโครงสร้างกันในแต่ละกลุ่มสินค้าเพื่อแสดงให้เห็นถึงความ เป็นอันหนึ่งอันเดียวกันภายใต้เอกลักษณ์ของสินค้าได้ และต้องสามารถแบ่งแยกสินค้าแต่ละชนิดกันได้อย่างชัดเจน

ช) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สามารถผลิตได้ในระบบอุตสาหกรรมในปัจจุบันทั้งทางด้านโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ และการพิมพ์การติดฉลากเพื่อแสดงข้อมูลต่างๆ

1.4.3 ด้านการออกแบบกราฟิก จะต้องคำนึงถึงองค์ประกอบการสร้างสรรค์ระบบตราสินค้าให้มีรูปแบบที่ชัดเจนเพื่อสื่อสารบุคลิกภาพของตราสินค้าให้มีประสิทธิภาพ ดังต่อไปนี้

ก) สร้างตราสินค้าใหม่ให้มีระบบ และรูปแบบที่ชัดเจนเพื่อสื่อสารบุคลิกภาพของแบรนด์ และภาพลักษณ์ใหม่ ความเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านการแปรรูปอาหารครบวงจรออกมาให้ผู้บริโภคเข้าใจ และเกิดการจดจำ เพื่อนำไปใช้บนบรรจุภัณฑ์ หรือสื่อส่งเสริมการขายต่างๆ เพื่อแสดงคุณค่าของผลิตภัณฑ์ การดึงดูดผู้บริโภค การเข้าถึงตัวผลิตภัณฑ์ได้ง่าย และเข้าใจมากยิ่งขึ้น

ข) ทำการออกแบบกราฟิกที่แสดงถึงเอกลักษณ์ของตราสินค้า (Brand Identity) เพื่อเป็นการสร้างเอกลักษณ์ให้กับตัวสินค้าเป็นการสร้างความแข็งแกร่งของตราสินค้าให้เป็นที่สนใจ จดจำของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย และเป็นที่รู้จักของบุคคลทั่วไป

ค) ทำการออกแบบกราฟิกให้เกิดเอกลักษณ์ร่วม (Corporate Identity) ในแต่ละกลุ่มสินค้า เพื่อแสดงให้เห็นถึงความเป็นอันหนึ่งอันเดียวกัน (Unity) ของผลิตภัณฑ์ ภายใต้เอกลักษณ์ของตราสินค้า เพื่อให้ผู้บริโภคเกิดความเข้าใจ และจดจำระหว่างสินค้าภายใต้แบรนด์เดียวกัน พร้อมแสดงความแตกต่างของสินค้าตามประเภท และวิธีการใช้งาน เพื่อไม่ให้เกิดความสับสน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ10 อยางอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ง) แสดงข้อมูลสำคัญเกี่ยวกับสินค้า จุดขาย คุณค่าทางโภชนาการของสินค้าที่บรรจุอยู่ภายในให้ผู้บริโภคทราบ เช่น ชื่อของผลิตภัณฑ์ วิธีการใช้งาน รสชาติ ส่วนประกอบ การเก็บรักษา วันที่ผลิต วันหมดอายุ น้ำหนักสุทธิ และข้อมูลอื่นๆ ที่เป็นไปตามข้อบังคับของกฎหมายให้ครบถ้วน เข้าใจง่าย ง่ายต่อการพิจารณาในการเลือกซื้อ และการใช้งาน

1.4.4 ประโยชน์ของตราสินค้า ประโยชน์ของตราสินค้ามีส่วนสำคัญที่จะช่วยในการถ่ายทอดแนวความคิดของผลิตภัณฑ์ออกมาได้อย่างชัดเจน และเข้าใจได้ง่าย สามารถสื่อสารกับผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้อย่างมีประสิทธิภาพ สามารถสะท้อนถึงบุคลิกภาพของตราสินค้าที่ผู้บริโภคต้องรับรู้ และสามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์ ตราสินค้าต่อไปได้โดยมีช่วงอายุของตราสินค้า และผลิตภัณฑ์ (Product life cycle) ที่ยาวนาน เพื่อเป็นการสร้างความแตกต่าง และความได้เปรียบทางการแข่งขันทางธุรกิจให้กับสินค้า และการบริการ โดยเป็นตัวกลางเชื่อมโยงคุณค่า (Value) ของตัวสินค้า เอกลักษณ์ (Identity) บางอย่างให้กับบรรจุภัณฑ์ และตัวสินค้า หรือบริการนั้นๆ ในการรับรู้ของผู้บริโภค

1.4.4 สื่อสารภาพลักษณ์ของตราสินค้า (Brand Image Communication) การออกแบบเพื่อการสื่อสารเป็นสิ่งสำคัญในการถ่ายทอดโครงสร้างของตราสินค้าที่ตั้งไว้เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจถึงตราสินค้า สามารถจดจำตราสินค้า และจุดเด่นของตราสินค้าได้ประกอบด้วย

ก) การออกแบบตราสินค้า และระบบอัตลักษณ์ เพื่อเป็นตัวแทน และใช้ในการสื่อสารกับผู้บริโภค ซึ่งจะกลายเป็นสิ่งที่ผู้คนคุ้นเคยจดจำได้ในเวลาต่อมา

ข) ออกแบบสื่อประชาสัมพันธ์ เพื่อเป็นการสื่อสารทางด้านข้อมูลให้กับผู้บริโภค เช่น ใบปลิวส่งเสริมการขาย โฆษณาในสื่อสิ่งพิมพ์ต่างๆ เป็นต้น

ค) การออกแบบส่วนส่งเสริมการขาย เช่น ร้านค้าปลีกในห้างสรรพสินค้า ชั้นวางสินค้าในห้างสรรพสินค้า จุดประชาสัมพันธ์ ณ ตำแหน่งขาย (Point of Purchase) เป็นต้น

1.4.5 การออกแบบบรรจุภัณฑ์ โดยมีหน้าที่ทั้งหมด 2 ส่วนคือ

ก) การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อทำหน้าที่ในการปกป้องคุ้มครองสินค้าที่อยู่ภายในสภาพสมบูรณ์ และเพื่อความสะดวกสบายในการใช้งานของผู้บริโภค ที่ถูกต้องตามหลักสรีระศาสตร์ (Ergonomics)

ข) การออกแบบบรรจุภัณฑ์ให้ไปในทิศทางเดียวกับการวางโครงสร้างของตราสินค้าใหม่ เพื่อให้ผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายได้เกิดจดจำสินค้า และตราสินค้าได้

จากการวิเคราะห์โอกาสการเกิดผลิตภัณฑ์ และบรรจุภัณฑ์ใหม่ สภาพตลาดมีความต้องการทางด้านการบริโภค การใช้งานที่บรรจุภัณฑ์จะต้องถูกสร้างขึ้นเพื่อรองรับกับการบริโภคที่แตกต่างกันในวิถีชีวิต จึงได้ทำการเลือกความต้องการเหล่านั้นจำแนกออกเป็นความต้องการพร้อมรับประทาน ความต้องการประกอบอาหารอย่างง่าย จัดให้อยู่ตามการแบ่งประเภทตามสภาพการจัดจำหน่าย โดยบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลที่ทำการออกแบบภายใต้โครงการ มีจำนวนไม่ต่ำกว่า 15 โครงสร้าง 40 กราฟิก

1.5 ขั้นตอนการดำเนินงานออกแบบ

บรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล ภายใต้บริษัท 11 วงจร ในโครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกนี้เน้นการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่มีการคำนึงถึงการขายปลีก (Retail) และการส่งเสริมการขายโดยมีขั้นตอน หรือวิธีการออกแบบดังนี้

- ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับบริษัท
- รูปแบบในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องของบริษัทที่มีผลต่อการออกแบบ
- ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ลักษณะของสินค้าใหม่ของทางบริษัท
- กลุ่มเป้าหมาย ลักษณะผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายในโครงการ
- ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ในโครงการ
- ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และเงื่อนไขความต้องการของบรรจุภัณฑ์ในโครงการ
- วัสดุและกรรมวิธีในการผลิต
- สรุปผลการออกแบบ

1.6 ความเป็นไปได้ของโครงการ

1.6.1 ด้านการออกแบบ เปิดโอกาสได้ออกแบบพัฒนาบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกทั้งในด้านโครงสร้างภาพลักษณ์ เพื่อมุ่งเน้นการตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภคที่เปลี่ยนแปลงไปตามยุคสมัย ซึ่งมีความแตกต่างไปจากคู่แข่งในท้องตลาด ผ่านการสร้างประสบการณ์ใหม่ การใช้งานร่วมกับบรรจุภัณฑ์ และยังมีการศึกษาพฤติกรรมของผู้บริโภคเพื่อให้ได้บรรจุภัณฑ์ และภาพลักษณ์ที่สามารถตอบสนองพฤติกรรม ภาพลักษณ์ที่ดีให้ผู้บริโภคได้ ออกแบบการปรับปรุงอัตลักษณ์ใหม่ และภาพลักษณ์ของ ตราสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์ของบริษัทที่มีการปรับตำแหน่งทางการตลาดด้วย

1.6.2 ด้านนโยบาย จากนโยบายของบริษัทที่ต้องการขยายไลน์ผลิตสินค้าใหม่ และต้องการเปิดตลาดใหม่ให้กับสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเล เพื่อเป็นสินค้าขายปลีกนั้นจึงต้องมุ่งเน้นไปที่ผลิตภัณฑ์อาหารทะเลแปรรูปจากปลาทะเล เพราะเป็นกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่ทางบริษัทนั้นมีศักยภาพและความหลากหลายของสินค้ามากที่สุด อีกทั้งสินค้าอาหารทะเลแปรรูปจากปลาทะเล ยังเป็นสินค้าเพื่อการบริโภคที่มีความต้องการทางตลาดมากในปัจจุบันและในอนาคต

1.6.3 ด้านเศรษฐกิจ โครงการนี้จะมีผลให้เกิดภาพลักษณ์ความเป็นผู้เชี่ยวชาญทางด้านการผลิตอาหารแปรรูปจากปลาทะเลครบวงจร ซึ่งเป็นแผนของทางบริษัทที่ต้องการสร้างตำแหน่งทางการตลาดใหม่เพื่อต้อนรับการเข้าสู่ประชาคมอาเซียน (AEC) และยังเป็น การเพิ่มส่วนแบ่งทางการตลาดในตลาด ซึ่งถือเป็นช่องทางทางการตลาดใหม่ของบริษัท เป็นการออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้า ให้เกิดการบริโภครูปแบบใหม่ และเป็นที่ยอมรับสร้างสรรคสิ่งใหม่ให้กับตลาด ยังเป็นการริเริ่มพัฒนาบรรจุภัณฑ์ของสินค้าประเภทนี้ให้เกิดเป็นรูปธรรมอีกด้วย มีส่วนช่วยส่งเสริมให้เกิดการกระตุ้นการขยายตัวของตลาดอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ทำให้อุตสาหกรรมแปรรูปอาหารภายในประเทศให้เติบโตยิ่งขึ้น และยังเป็น การส่งเสริมผลิตภัณฑ์ของคนไทยให้ทัดเทียมกับต่างชาติ สร้างจุดขายใหม่ และตราสินค้าให้เป็นที่จดจำจนเกิดการยอมรับทั้งใน และต่างประเทศ

1.6.4 ด้านสังคม วิถีชีวิตของมนุษย์เปลี่ยนแปลงไป มีความเจริญก้าวหน้าด้านต่างๆมากขึ้น ทำให้สภาพชีวิตความเป็นอยู่ของมนุษย์เปลี่ยนแปลงไปเป็นสังคมสมัยใหม่ ชีวิตความเป็นอยู่มีความเร่งรีบ การสร้างสุขภาพที่ดี การรับประทานอาหารที่ดี การออกกำลังกายอย่างเหมาะสมได้ถูกมองข้ามไปเนื่องจากอาหารเพื่อสุขภาพโดยส่วนมากต้องใช้เวลาในการประกอบอาหาร ประเภทสำเร็จรูปมีจำนวนน้อยและมีสถานที่ จัดจำหน่ายได้ไม่ทั่วถึง ซึ่งเป็นอุปสรรคของพฤติกรรมบริโภคเพื่อสุขภาพ ความต้องการ และพฤติกรรมเลือกซื้อ การบริโภคเปลี่ยนแปลงไปจากเดิมคือ มีความต้องการบริโภค ผลิตภัณฑ์ที่อำนวยความสะดวก ความหลากหลายสามารถตอบรับกับวิถีชีวิตประสิทธิภาพ ประสิทธิภาพการใช้ การให้ข้อมูล และสื่อสารกับผู้บริโภคมากขึ้น อีกทั้งยังมุ่งเน้นการใช้วัตถุดิบจากธรรมชาติ รวมถึงการเลือกใช้วัสดุเพื่อมาเป็นบรรจุภัณฑ์ที่คำนึงถึงผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม และต้องไม่ขัดต่อขนบประเพณีอันดีงามของไทยรวมถึงหลักศาสนาอีกด้วย

1.6.5 ด้านสังคม และสิ่งแวดล้อม เพื่อกระตุ้นให้เกิดการพัฒนาภาพลักษณ์ของสินค้าและบรรจุภัณฑ์ในประเทศ ปรับรูปแบบบรรจุภัณฑ์ให้ยกระดับ และเพิ่มมูลค่า เพื่อสินค้าการขายปลีกในระดับสากล ให้สอดคล้องกับการแข่งขันในตลาดในยุคปัจจุบัน อีกทั้งยังช่วยเรื่องของภาพลักษณ์

ของสินค้าที่ส่งต่อถึงคนในสังคม ช่วยพัฒนาศักยภาพของบริษัทในการให้บริการสู่ประชาชน ตอกย้ำความเชื่อมั่น และสร้างผลประโยชน์ให้กับประเทศชาติ

สรุปความเป็นไปได้ของโครงการ จากเหตุผลข้างต้นจึงสรุปได้ว่า โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล สำหรับบริษัท 11 วงจร เทรดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด มีความเป็นไปได้ และความเหมาะสมที่จะเกิดขึ้นในหลายๆด้าน ซึ่งการดำเนินการของโครงการนั้นมีความสอดคล้องกับนโยบายของทางบริษัทกับความต้องการ และพฤติกรรมของผู้บริโภคที่มีอยู่จริงของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายตลอดจนเป็นโอกาสอันดีที่จะเกิดกระบวนการ ฝึกฝนประเด็น ศึกษาการออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกทั้งในด้านโครงสร้าง และภาพลักษณ์เพื่อมุ่งเน้นการตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภค สอดคล้องกับวิถีชีวิตชาวเมืองที่เปลี่ยนแปลงไปยุคสมัย เพื่อให้เกิดการพัฒนาบรรจุภัณฑ์ นำไปสู่สิ่งใหม่ๆ ที่ริเริ่มสร้างสรรค์ รวมไปถึงการเลือกใช้วัสดุและกรรมวิธีการผลิตได้อย่างเหมาะสม

1.7 ผลคาดว่าจะได้รับ

1.7.1 ได้ทัศนคติที่ดีต่อสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลให้เกิดการยอมรับไว้วางใจในคุณภาพของสินค้า ให้ผู้บริโภครับรู้ และยังสะท้อนความน่าเชื่อถือในความเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ภายใต้บริษัท 11 วงจร เทรดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด

1.7.2 เกิดรูปแบบกราฟิก ระบบอัตลักษณ์ใหม่ เพื่อใช้ร่วมกับโครงสร้างบรรจุภัณฑ์เป็นการสร้างเอกลักษณ์แก่ตราสินค้าให้เป็นที่จดจำ ส่งเสริมภาพลักษณ์อันดีให้แก่สินค้า เป็นการเพิ่มมูลค่า และยกระดับสินค้าให้สามารถสร้างประโยชน์ทางการค้า และสนับสนุนนโยบายทางการตลาดของบริษัทฯ ที่ต้องการขยายไลน์การผลิตใหม่ เพื่อนำไปสู่ธุรกิจการแปรรูปอาหารจากปลาทะเลครบวงจร

1.7.3 ทำให้เกิดทางเลือกใหม่ของอาหารจากเศษปลาทะเลที่มีโภชนาการ และสร้างความแปลกใหม่ให้กับสินค้าด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิก และตอบสนองต่อพฤติกรรมผู้บริโภคคนรุ่นใหม่ได้

บทที่ 2

การค้นคว้า และสรุปผลข้อมูล

การค้นคว้าและสรุปผลข้อมูลในบทที่ 2 นี้เป็นการแสดงข้อมูลด้านต่างๆ ที่ได้รวบรวมมาแล้วนำมาวิเคราะห์ สรุปผลเพื่อนำไปใช้ในการออกแบบ อาจมีตารางหรือภาพประกอบไว้ หรืออาจมีวิธีการทางสถิติประกอบ เพื่อให้การตีความข้อมูลที่ชัดเจนขึ้น และถูกนำไปใช้ในขั้นตอนการนำเสนอแนวทางการออกแบบในโครงการฯ ต่อไป

2.1 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับบริษัท

ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับบริษัท 11 วงจร เทรดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัดนี้เป็นข้อมูลเบื้องต้นบอกให้ทราบถึงความเป็นมา วิสัยทัศน์ คักยภาพกำลังผลิตและข้อมูลอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องของ บริษัทฯในปัจจุบัน เพื่อถูกนำมาประเมิน และวิเคราะห์นำมาใช้ในการออกแบบ อาทิเช่น ตราสินค้า ใหม่ในโครงการ ผลิตภัณฑ์ในโครงการ พร้อมทั้งโครงสร้างและกราฟิกของบรรจุภัณฑ์ในอนาคต เป็นต้น

บริษัท 11 วงจร เทรดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด มีสำนักงานและโรงงานผลิตหลัก ตั้งอยู่ที่ 34 ซอย 3 ถนนสงขลาพลาซ่า ต.บ่ออย่าง อ.เมือง จ.สงขลา รหัสไปรษณีย์ 90000 โทรศัพท์ 074-326-222



ภาพที่ 2.1 แสดงอาคารบริษัท 11 วงจร เทรดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ¹⁴ข้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ปัจจุบันบริษัท 11 วงจร เทรดตั้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด เป็นผู้นำในการผลิตสินค้า และการบริการบรรจุเก็บอาหารในห้องเย็น และมีระบบอุตสาหกรรมอาหารที่มีแนวโน้มในการ เจริญเติบโตอย่างเข้มแข็ง เป็นทั้งผู้จัดจำหน่ายและขนส่งอาหารทะเลคุณภาพดี มีความเชี่ยวชาญทำให้ เป็นจุดเชื่อมโยงที่สำคัญระหว่างลูกค้าในประเทศไทยและผู้บริโภค จึงทำให้มั่นใจได้ว่าผลิตภัณฑ์ทุก ประเภทของบริษัท 11 วงจร เทรดตั้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัดนั้นล้วนเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีคุณภาพ มาตรฐานในระดับสากล นอกจากนี้บริษัทฯ ยังให้ความสำคัญกับการวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ โดย คำนึงถึงความต้องการของผู้บริโภคเป็นหลักเพื่อให้สินค้าของ 11 วงจรนั้นเป็นสินค้าคุณภาพที่ดีที่สุด ในใจของผู้บริโภคเสมอ

ศักยภาพการผลิตและมาตรฐานความสะอาด สถานภาพเครื่องจักรในปัจจุบันของ 11 วงจร มีเครื่องจักรสำหรับการผลิตอาหารแปรรูปชนิดหมักดอง การเชื่อม และเครื่องจักรให้ความร้อนในการ ผลิตแปรรูปอาหารทะเล ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลมาจากแหล่งผลิตเดียวกับบริษัท 11 วงจร จึงไว้ใจได้ในคุณภาพและความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ สามารถ รับประทานได้ทุกฤดูกาล โดยผ่านเทคโนโลยีการผลิตการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze dried) และการทำแห้งแบบสุญญากาศ (Vacuum drying) ซึ่งเป็นนวัตกรรมถนอมอาหารที่สามารถรักษาทั้ง สี กลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางอาหาร โดยไม่ได้ใช้ความร้อนและน้ำมันในกระบวนการผลิตเพื่อ ตอบสนองผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ มีรสชาติจากธรรมชาติแถมยังกรอบอร่อยอีกด้วยจึงมุ่งเน้นไปที่ คุณค่าของผลิตภัณฑ์และความหลากหลาย ในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตอบรับสอดคล้องกับวิถี ชีวิตของกลุ่มเป้าหมาย



ภาพที่ 2.2 แสดงระบบคุณภาพที่ได้รับรองของบริษัท 11 วงจร เทรดตั้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด

การผลิตและคุณภาพ ทุกพื่นเฟื่องของธุรกิจมุ่งสู่ความเป็นเลิศด้านผลิตภัณฑ์ ทุกผลิตภัณฑ์ ของบริษัท 11 วงจร ถูกผลิตโดยการประสานงานของเครื่องจักรทันสมัยที่ได้มาตรฐานระดับโลก ควบคุมโดยทีมงานผู้เชี่ยวชาญจากในและต่างประเทศ ซึ่งมีประสบการณ์สูงด้านโภชนาศาสตร์ พร้อม ทั้งมีเจ้าหน้าที่ตรวจสอบคุณภาพที่ประจำอยู่ทุกหน่วยการผลิต โดยการทำงานที่เป็นมืออาชีพมีการ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 15 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ค้นคว้าวิจัยเก็บตัวอย่างผลิตภัณฑ์เพื่อนำมาตรวจสอบในกระบวนการทางวิชาการ รวมถึงการบรรจุหีบห่อที่ทันสมัยเพื่อให้ผลิตภัณฑ์ของบริษัท 11 วงจรนั้นได้คุณภาพการผลิตและสะอาดตามมาตรฐานสากลจากกรมประมง กรมวิทยาศาสตร์การแพทย์ กระทรวงสาธารณสุขแห่งประเทศไทย และมาตรฐานโลก (Codex) รวมถึงมาตรฐานต่างๆ ที่เป็นที่ยอมรับจากทั่วโลก อาทิ ISO 22000 และ HAL-Q

จากข้อมูลเบื้องต้นของบริษัทนี้ สามารถสรุปประเด็นในการออกแบบ ด้วยการใช้เครื่องมือกลยุทธ์การออกแบบ (SWOT Strategies) เพื่อวิเคราะห์จุดแข็ง จุดอ่อน โอกาส และอุปสรรค และการนำมาจับคู่ระหว่างปัจจัยภายใน (จุดแข็งและจุดอ่อน) และปัจจัยภายนอก (โอกาสและอุปสรรค) เพื่อวิเคราะห์สรุปสถานการณ์ที่สำคัญ และนำไปสู่แนวทางออกแบบ ของผลิตภัณฑ์ในโครงการของบริษัท 11 วงจร เทรดิ่ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด ดังตารางที่ 2.1

ตารางที่ 2.1 การวิเคราะห์สรุป SWOT Analysis ของบริษัท

จุดแข็ง (Strength)	จุดอ่อน (Weakness)
1. บริษัท 11 วงจร มีประสบการณ์ในธุรกิจอาหารแปรรูปกว่า 43 ปี ที่ใส่ใจในเรื่องของรสชาติ และคุณภาพการผลิตเสมอมา ทำให้เป็นที่ไว้วางใจของลูกค้า	1. บริษัท 11 วงจรยังไม่เคยมีตราสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลเป็นของตัวเองเลย
2. กว่า 20 เปอร์เซ็นต์เป็นวัตถุดิบหลักที่นำมาผลิตเป็นวัตถุดิบจากเกษตรกรในพื้นที่และกว่า 80 เปอร์เซ็นต์ที่เหลือจากกระบวนการผลิตในโรงงานที่คัดสรรมาอย่างดีสามารถมั่นใจได้ถึงคุณภาพที่จะได้รับและคุณค่าสารอาหารที่ดีต่อสุขภาพ	2. การประชาสัมพันธ์สื่อสนับสนุนทางการตลาดของบริษัทยังมีน้อยทำให้ผู้บริโภคยังคงวนเวียนเป็นกลุ่มเดิมอยู่
3. มีวัตถุดิบส่วนที่เหลือจากกระบวนการแปรรูปอื่นๆ ที่ยังสามารถนำมาใช้ประโยชน์ได้	-
4. มุ่งเป็นผู้นำด้านการบริการอาหารทะเลแปรรูปทุกระดับอย่างประทับใจแก่ลูกค้าอย่างครบวงจร	-

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ¹⁶อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

โอกาส (Opportunity)	อุปสรรค (Treats)
1. จากกระแสผู้บริโภคที่นิยมสินค้าอาหารเพื่อสุขภาพเนื่องจากผู้บริโภคมีความรู้และมีการศึกษาที่สูงขึ้น เริ่มใส่ใจสุขภาพตนเองมากขึ้น ทั้งในด้านอาหารรูปแบบที่ให้คุณค่าและคุณประโยชน์มากขึ้น	1. เนื่องจากการเปิด AEC ทำให้ตลาดสินค้าแปรรูปมีแนวโน้มการแข่งขันที่สูงขึ้นมา การทำธุรกิจอยู่กับที่ไม่มีมีการออกสินค้าใหม่ๆมาเป็นเวลานาน อาจไม่เป็นผลดีต่อธุรกิจ
2. วิถีชีวิตของคนสมัยใหม่เปลี่ยนแปลงไป ความรีบเร่งและเวลาที่จำกัด ทำให้มีความต้องการสินค้า ที่ตอบสนองต่อความสะดวกและรวดเร็ว แต่ยังคงคุณค่าต่อร่างกาย แต่ยังไม่มีความหลากหลายพร้อมไปกับคุณค่าอาหารอย่างแท้จริง	2. อาหารแปรรูปจากปลาทะเลเป็นผลิตภัณฑ์ที่มีการแข่งขันรุนแรง ทั้งจากอาหารแปรรูปจากปลาทะเลด้วยกันเอง และขนมขบเคี้ยวประเภทอื่นๆ เนื่องจากวัตถุดิบที่ใช้ทดแทนกันได้หลายชนิด รวมทั้งยังมีกรรมวิธีการอบกรอบหลากหลายวิธี ซึ่งมีต้นทุนการผลิตที่แตกต่างกัน

จากการใช้เครื่องมือวิเคราะห์ ทำให้ทราบถึงจุดแข็ง จุดอ่อน โอกาสและอุปสรรคที่บริษัทกำลังดำรงอยู่ นอกจากนี้ยังสรุปความต้องการของผู้ประกอบการได้ดังนี้

1. ต้องการตราสินค้าใหม่
2. ต้องการขยายตลาด
3. ต้องการพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้มีภาพลักษณ์ที่ดูทันสมัยสามารถเข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคใหม่ๆได้ครบคลุมทั่วถึง โดยมีแนวทางการแก้ปัญหาดังภาพที่ 2.3 นี้



ภาพที่ 2.3 แสดงวิธีการแก้ปัญหาจากการวิเคราะห์จุดเด่นด้อย ของบริษัทฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 17 อย่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. ใช้เทคโนโลยีใหม่ในการถนอมอาหารเพื่อเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค
2. สร้างความหลากหลายของสินค้าและพัฒนาบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับวิถีชีวิตของผู้บริโภค และสร้างความแตกต่างจากสินค้ายี่ห้ออื่น โดยการใช้วัตถุดิบส่วนเหลือเป็นส่วนหนึ่งในการผลิตด้วย
3. ผลิตสินค้าที่มีคุณภาพและตอบสนองทั้งความต้องการสะดวก รวดเร็ว รวมถึงพฤติกรรมในการซื้อและการบริโภค ที่ตอบโจทย์ความอร่อย เป็นสินค้าที่ง่ายต่อการปรุง และรับประทาน ง่ายต่อการพกพา หรือแม้กระทั่งขนาดของผลิตภัณฑ์สำหรับรับประทานคนเดียว

2.2 รูปแบบในปัจจุบันที่เกี่ยวข้องของบริษัทที่มีผลต่อการออกแบบ

ประกอบด้วย ตราสินค้าของบริษัท 11 วงจร สินค้าและผลิตภัณฑ์ใหม่ทั้งหมดในโครงการ ส่วนผสมการตลาด (4P4C)

2.2.1 รูปแบบตราสัญลักษณ์ของบริษัท



ภาพที่ 2.4 แสดงเครื่องหมายการค้าของบริษัท

ที่มา : 11 wongjorn trading and cold storage. [Online]: [http:// 11wongjohn.com](http://11wongjohn.com).

สืบค้น ณ วันที่ 5 กุมภาพันธ์ พ.ศ. 2559

“11 วงจร” สื่อถึงความสามัคคีกัน เหมือนการทำธุรกิจในลักษณะของกงสีก็เพื่อไม่ให้หุ้นส่วนเกิดความขัดแย้งของหุ้นส่วนทั้งสิ้น 11 คน ตราสัญลักษณ์ของ 11 วงจรเป็นประเภท illustration logo เป็นลักษณะสร้างการจดจำด้วยรูปสัญลักษณ์หมายเลข 11 คล้ายคลิบปลา ภายใต้ลูกโลกวงกลมสีฟ้า สื่อถึงโลกของอาหารจากปลาทะเลที่มีความอุดมสมบูรณ์เพื่อการบริโภคอย่างครบวงจร

พันธกิจของบริษัท นโยบายของ 11 วงจรที่เกี่ยวข้องกับสินค้า สามารถจำแนกได้เป็นข้อๆ ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ¹⁸อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- ก) มุ่งเน้นสินค้าที่มีคุณภาพเป็นที่วางใจของผู้บริโภค
 - ข) พัฒนาและสร้างนวัตกรรมที่เพิ่มคุณค่า เพื่อตอบสนองกับความต้องการที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคอยู่เสมอ
 - ค) สร้างความพึงพอใจให้ลูกค้าภายในและภายนอกประเทศ
 - ง) บริหารจัดการองค์กร มุ่งสู่ความเป็นเลิศ เป็นผู้นำด้านการบริการอาหารทะเลแปรรูปทุกระดับอย่างประทับใจแก่ลูกค้าอย่างครบวงจร
 - จ) ใช้กระบวนการผลิตที่สะอาด รวดเร็ว ทันสมัยและมีประสิทธิภาพตลอดเวลา
 - ฉ) สร้างความหลากหลายให้แก่สินค้า ครอบคลุมกับผู้บริโภคหลายกลุ่ม
- วิสัยทัศน์ของบริษัท 11 วงจรจะยังคงให้บริการอาหารทะเลที่มีคุณภาพ การเตรียมอาหารทะเล และการบริการลูกค้าอย่างครบวงจร และเป็นบริษัทชั้นนำที่ก้าวไกลด้วยนวัตกรรมอาหารทะเลสำเร็จรูปในอนาคต

จากข้อมูลข้างต้นด้านตราสัญลักษณ์และเป้าหมายของบริษัททำให้ได้ข้อสรุปเพื่อใช้ในการกำหนดประเด็นแนวทางการออกแบบด้านตราสัญลักษณ์ในโครงการ โดยใช้เครื่องมือการวิเคราะห์บุคลิกภาพและภาพลักษณ์ของตราสินค้า (Brand Archetype and Brand Image) ได้ตั้งภาพที่ 2.5 ต่อไปนี้ตามลำดับ



ภาพที่ 2.5 แสดงการวางบุคลิกของตราสินค้า

ด้านบุคลิกภาพแบบความรักและเอาใจใส่ (Earth Mother) 50% เป็นลักษณะที่ห่วงใยคนอื่น และแบ่งปันความรู้ดีความรักกับคนอื่น ซึ่งตราสัญลักษณ์ของบริษัท 11 วงจรนั้นจะสื่อสารไปในแนวทางของการเป็นผลิตภัณฑ์การบริการด้านการผลิตและบรรจุอาหารแปรรูปจากปลาทะเลที่ได้รับ

ความไว้วางใจเอาใจใส่ในรสชาติ (Nurturing) พร้อมทั้งรักษารสชาติ (Tasting) บรรจุภายในกระป๋องที่เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 19 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สะอาดเครื่องเทศที่มีบรรจุภัณฑ์ที่ใช้งานง่าย และมีความมั่นคง (Genuine & Stable) ดังเป้าหมายของบริษัทที่ว่า เราจะมุ่งเป็นผู้นำด้านการบริการอาหารทะเลแปรรูปทุกระดับอย่างประทับใจแก่ลูกค้าอย่างครบวงจร

ด้านบุคลิกภาพแบบนักปราชญ์ (Sage) 30% นักปราชญ์คือผู้ที่เปี่ยมไปด้วยสติปัญญาและความคิดอันลึกซึ้ง ใช้ความรู้เป็นเครื่องนำทางชีวิต ใช้ประสบการณ์มาเป็นบทเรียน เป็นบุคคลที่ได้รับการยอมรับนับถือจากคนส่วนใหญ่ เป็นสัญลักษณ์แห่งปัญญา (Wisdom) และความฉลาดรอบรู้ (Wise) บริษัท 11 วงจรที่จะถูกมองว่าเป็นนักปราชญ์ได้นั้น จะต้องมียุทธศาสตร์ของผู้ที่สุขุมรอบคอบ (Wise) มีความรู้ที่ลึกซึ้ง (Profound) ด้วยการพัฒนาและสร้างนวัตกรรมที่เพิ่มคุณค่า เพื่อตอบรับกับความต้องการที่เกิดขึ้นกับผู้บริโภคอยู่เสมอ รวมทั้งภาพลักษณ์ที่นำเสนอความเป็นมืออาชีพที่สุขุมและรอบรู้ ด้านการบริการหาวัตถุดิบ ผลิต บรรจุ และกักเก็บอาหารในห้องเย็นอย่างครบวงจรอย่างมืออาชีพซึ่งสามารถสังเกตได้จากการผลิตและคุณภาพของบริษัทที่การันตีด้วยเครื่องหมายรับรอง จากข้อมูลเบื้องต้นของบริษัทที่กล่าวมาข้างต้น

และสุดท้ายด้านบุคลิกภาพประเภทนักสร้างสรรค์ (Creative) 20% คือผู้ที่มีความคิดสร้างสรรค์แปลกๆใหม่ๆ (Creative) ชอบทำในสิ่งที่คนคาดไม่ถึงและการหลอกให้เข้าใจผิด (Misunderstood) ประเภท Archetype Jester นี้สืบเชื้อสายมาจากกลุ่มของพลังงาน (Energy) จากข้อมูลเบื้องต้นและข้อมูลด้านตราสัญลักษณ์ของบริษัท 11 วงจรนี้จะเห็นได้ว่าตราสัญลักษณ์ของบริษัท ยังไม่มีความเป็นนักสร้างสรรค์เท่าไรนักด้วยการประเมินจากการแสดงออกเป็นรูปธรรมของกราฟิกบนตราสัญลักษณ์ที่ยังไม่สื่อสารอย่างชัดเจนมากนัก ถึงแม้ว่าเป้าหมายในอนาคตของบริษัทจะสร้างความหลากหลายให้แก่สินค้าอย่างสร้างสรรค์ ครอบคลุมกับผู้บริโภคหลากหลายกลุ่ม ด้วยเหตุนี้เองบุคลิกภาพนักสร้างสรรค์ (Archetype Jester) จึงเป็นการสร้างตำแหน่งสินค้า (Brand Positioning) ที่ท้าทายความซ้ำซากจำเจจากสิ่งที่น่าสนใจแบบเดิมๆ มาสู่วิธีการนำเสนอที่สร้างสรรค์ใหม่ๆซึ่งสนุกสนาน ทำให้เกิดการพัฒนาลิขสิทธิ์ในโครงการใหม่สามารถเข้าไปอยู่ในใจผู้บริโภคได้ง่ายขึ้น

การวิเคราะห์บุคลิกภาพของตราสินค้าข้างต้นนี้นำไปสู่แนวทางการออกแบบ คือเมื่อ 11 วงจรเปิดตลาดใหม่ให้กับสินค้าใหม่ทั้งหมดในโครงการ จะสร้างแบรนด์ใหม่เสมอ โดยเป็นการสร้างแบบ (Branded-Based Identity) เป็นโครงสร้างของบริษัทที่ผลิตสินค้าหรือบริการหลายรูปแบบ มีตราสินค้ามากมายภายในองค์กร แต่ละแบรนด์มีกลุ่มเป้าหมายที่ไลฟ์สไตล์แตกต่างกัน ดังนั้นตราสินค้านี้ (Sub Brand) แต่ละตัวจะต้องมีเอกลักษณ์อย่างเด่นชัด และต้องสื่อสารและเข้าไปอยู่ในโครงสร้างการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกสื่ออื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบถึงความ เป็นบริษัท 11 วงจรในด้านบุคลิกภาพประเภทผู้ดูแลเอาใจใส่แบบมารดาของตราสัญลักษณ์ของบริษัท

และถูกนำไปใช้ในการกำหนดทิศทางทางการออกแบบในบทที่ 3 ต่อไป

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ 20 อย่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.2.2 ส่วนผสมทางการตลาด (4P4C) เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบใน
โครงการของบริษัท วิเคราะห์ส่วนผสมทางการตลาด (4P4C) เพื่อเป็นแนวทางในการออกแบบ เป็
นการวิเคราะห์ และสร้างแนวทางการออกแบบใหม่เพื่อที่จะเป็นส่วนหนึ่งที่จะตอบสนองความต้องการ
ของผู้บริโภคและผู้ผลิตเอง

ก. ผลิตสินค้าตามความต้องการของตลาด (Product a Consumer's Need)
ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลมาจากแหล่งผลิตเดียวกับบริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์
โคลด์ สตอเรจ จำกัด จึงไว้ใจได้ในคุณภาพ และความพิถีพิถันในการคิดสรรวัตถุดิบจากธรรมชาติ
สามารถรับประทานได้ทุกฤดูกาลโดยผ่านเทคโนโลยีการผลิตการทำแห้งแบบแช่เยือกแข็ง (Freeze
dried) และการทำแห้งแบบสุญญากาศ (Vacuum drying) ซึ่งเป็นนวัตกรรมถนอมอาหารที่สามารถ
รักษาทั้งสี กลิ่น รสชาติ และคุณค่าทางอาหาร โดยไม่ได้ใช้ความร้อน และน้ำมันในกระบวนการผลิต
เพื่อตอบสนองผู้บริโภคกลุ่มรักสุขภาพ มีรสชาติจากธรรมชาติแถมยังกรอบอร่อยอีกด้วยจึงมุ่งเน้นไปที่
คุณค่าของผลิตภัณฑ์ และความหลากหลายในรูปแบบของผลิตภัณฑ์เพื่อให้ตอบสนองต่อคัล้องกับวิถี
ชีวิตของกลุ่มเป้าหมาย โดยสามารถแบ่งหมวดหมู่ของสินค้าในโครงการได้ 7 กลุ่ม ได้ดังนี้

1. มื้อเช้า ช่วงเวลาอาหารที่สำคัญที่สุดของมนุษย์
2. แสแน็คทานเล่น ผลิตภัณฑ์ก้างปลา เนื้อปลาอบกรอบ
3. ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานเป็นหรือควบคู่มื้ออาหาร
4. ผลิตภัณฑ์เป็นของฝาก เนื่องจากผู้บริโภคมีไลฟ์สไตล์ชอบเข้าสังคม
5. ผลิตภัณฑ์แอสแน็คแบบปาร์ตี้ การสังสรรค์เข้าสังคมแบบหมู่คณะ
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับการเดินทาง ออกทริปท่องเที่ยว
7. ผลิตภัณฑ์เสริมสำหรับรับประทาน ก่อนและหลังออกกำลังกาย

ข. บริหารด้านราคาที่พึงพอใจทั้ง 2 ฝ่าย (Price a Cost of Appreciation) ราคา
สูง กว่าผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลเลยหัวอื่นๆ 20% ตั้งราคาแบบสูงกว่ามาตรฐานทั่วไป
เนื่องจากเป็นสินค้าที่ผลิตอย่างพิถีพิถันโดยใช้วัตถุดิบที่คัดสรรอย่างดีจากธรรมชาติ ผ่านเทคโนโลยี
การผลิตที่ทันสมัย ใส่ใจในรสชาติทำให้มีราคาสูงกว่าปกติ และ เน้นที่คุณภาพมากกว่าราคา ใช้การตั้ง
ราคาสินค้าที่ค่อนข้างสูง (skimming pricing) นี้เพื่อเป็นการสร้างภาพลักษณ์ให้กับสินค้า การตั้งราคา
ระดับสูง (skimming pricing) ใช้ในกรณีที่สินค้ามีความแตกต่างจากคู่แข่งชั้นสร้างความแตกต่างขึ้น
สำหรับคนที่กำลังซื้อสูง จะเน้นที่การสร้างคุณค่าทางอารมณ์เป็นหลัก (Emotional Values)
โดยทำให้คนใช้รู้สึกภูมิใจ มีรสนิยม และมีคุณค่า

ค. สถานที่ซื้อ-ขายสะดวก (Place a Convenience to Buy) วางจำหน่ายในชั้น
วางสินค้าทั่วไปใน ร้านสะดวกซื้อ โมเดิร์นเทรด ไฮเปอร์มาเก็ต ต่างๆ ตามพื้นที่กลุ่มเป้าหมายมี
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และดัดแปลง 21 ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

พฤติกรรมในการไปจับจ่ายใช้สอยสินค้าประเภทนี้ เช่น เซเว่นอิเลเว่น ท็อป ซูเปอร์มาร์เก็ต มาร์เก็ตเพลส เซ็นทรัลพลาซ่า วิลล่า มาร์เก็ต เทสโก้ โลตัส และฟู้ดแลนด์ เนื่องจากผู้บริโภค 70% ตัดสินใจซื้อ ณ จุดขาย ซึ่งทำให้สินค้ากระจายถึงกลุ่มผู้บริโภคเป้าหมายได้มากยิ่งขึ้น

ง. การสื่อสารถึงลูกค้าที่หลากหลายเข้าถึงลูกค้า (Promotion a Communication) เนื่องจากเป็นสินค้าใหม่ และยังไม่เป็นที่รู้จักของผู้บริโภคจึงทำการตลาดเพื่อแนะนำสินค้าสู่ตลาดด้วยวิธีการต่างๆ เช่น โฆษณา ประชาสัมพันธ์ ส่งเสริมการขาย ฯลฯ อาจเป็น การออกบูทเปิดตัวสินค้าใหม่ แจกฟรีเพื่อทดลองตลาด ทำให้เกิดการรู้จักและยอมรับในตัวสินค้าใหม่ เพื่อให้เกิดการกระตุ้นการตัดสินใจซื้อ

2.1.3 คู่แข่งขันในท้องตลาดของบริษัทฯ สินค้าในตลาดคู่แข่งถูกนำมาวิเคราะห์คู่แข่งก่อนการสร้างสรรคและผลิตสินค้าทั้งหมดในโครงการเพื่อนำไปกำหนดทิศทาง แนวทางในการออกแบบที่สร้างความแตกต่างและช่องหาช่องว่างทางการตลาด จุดเด่น จุดขายให้กับผลิตภัณฑ์ใหม่ในโครงการต่อไป

ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ

1. การวิเคราะห์คู่แข่งของบริษัท เนสท์เล่ (ไทย) จำกัด	
ตราสินค้า	
ประเภทของผลิตภัณฑ์	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าซีเรียลพร้อมรับประทาน</p> <p>ไม่ว่าคุณจะมีอายุหรือไลฟ์สไตล์แบบไหน เรามีอาหารเข้าซีเรียลของเนสท์เล่ที่ให้คุณได้เริ่มต้นวันใหม่</p> <p>เรารับประกันว่าอาหารเข้าซีเรียลของเนสท์เล่ทุกชนิดทำจากโฮลเกรน - ช่วยให้คุณเต็มโฮลเกรนให้กับทั้งครอบครัวได้ทุกๆเช้า</p> <p>โฮลเกรนเป็นแค่หนึ่งในเหตุผลที่ทำให้คุณรู้สึกดี เพราะอาหารเข้าเนสท์เล่ซีเรียลทุกชนิดมีวิตามิน แร่ธาตุ แคลเซียมและเหล็ก ในทุกๆหนึ่งหน่วยบริโภค</p>
ภาพลักษณ์/จุดขาย	ผลิตภัณฑ์อาหารเข้าซีเรียล จากเนสเล่

เอกสารนี้เป็นเอกสารทรัพย์สินทางปัญญาของบริษัทฯ กรุณาใช้เพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์อื่นใด

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	<ul style="list-style-type: none"> ○ ใส่คุณค่าโภชนาการเข้ากับศิลปะ ○ แพลงผลวิจัยเป็นรูปธรรม ○ เน้นขนาดตามไลฟ์สไตล์ ด้านกราฟิกสามารถใช้ร่วมได้กับทุกกลุ่มเป้าหมาย ○ เปลี่ยนจาก OEM สู่ Branding ○ ทำตลาด ณ จุดขาย ฟังอีเวนท์ 												
ราคา	 ถูก-แพง (สีเหลืองแสดงปริมาณความถูกสีฟ้าแสดงปริมาณความแพง)												
คุณภาพ	 คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง (สีเหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสีดำแสดงปริมาณคุณภาพสูง)												
จุดด้อย	<ul style="list-style-type: none"> - มีสินค้าหลากหลายประเภท จากเนสเล่ซีเรียล แต่ยังไม่มีความแปลกใหม่พอที่เข้าถึงกลุ่มผู้บริโภคได้ - ยังไม่เคยมีส่วนผสมของวัตถุดิบจากปลาที่เพิ่มคุณค่าและโภชนาการมาก่อน 												
ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)													
 <p>ลักษณะทางกราฟิก</p>	<p>ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์</p> <p>กล่องกระดาษขาว-เทาพิมพ์สีออฟเซ็ทประกอบด้วยกราฟิกที่ดึงดูดใจ ช่างในบรรจุของพอยล์สีเงินอัดลมปิดสนิท</p> <p>คะแนนของความสำเร็จแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="padding-right: 20px;">ตราสัญลักษณ์</td> <td style="text-align: right;">★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ปริมาณบรรจุ</td> <td style="text-align: right;">★★★★★</td> </tr> <tr> <td>คุณภาพ</td> <td style="text-align: right;">★★★★★</td> </tr> <tr> <td>บอกชนิดสินค้า</td> <td style="text-align: right;">★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ภาพถ่ายของจริง</td> <td style="text-align: right;">★★★★★</td> </tr> <tr> <td>สัดส่วนของกราฟิกบรรจุภัณฑ์</td> <td style="text-align: right;">★★★★★</td> </tr> </table> <p>(แถบสีแสดงปริมาณความสำคัญสีดำคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>	ตราสัญลักษณ์	★★★★★	ปริมาณบรรจุ	★★★★★	คุณภาพ	★★★★★	บอกชนิดสินค้า	★★★★★	ภาพถ่ายของจริง	★★★★★	สัดส่วนของกราฟิกบรรจุภัณฑ์	★★★★★
ตราสัญลักษณ์	★★★★★												
ปริมาณบรรจุ	★★★★★												
คุณภาพ	★★★★★												
บอกชนิดสินค้า	★★★★★												
ภาพถ่ายของจริง	★★★★★												
สัดส่วนของกราฟิกบรรจุภัณฑ์	★★★★★												
<p>เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และดัดแปลงอย่างอื่นถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้</p>													

2. การวิเคราะห์คู่แข่งของบริษัท แม็คโครฟู้ด จำกัด	
ตราสินค้า	
ประเภทของผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล บ้านรยาหลากหลายเมนูจากปลาเพื่อคุณและครอบครัว เช่น น้ำพริกปลาคั่ว น้ำพริกปลานิลฟู ขนมจีนน้ำยาปลาชั้น ขนมจีบ ปลาหยอง ปลาต้ม ปลาสวรรค์ <ol style="list-style-type: none"> 1. ปลาคั่วแกงเขียวหวาน 2. ปลาคั่วพริกแกงใบมะกรูด 3. ปลาคั่วผัดฉ่า 4. ปลาคั่วพริกกระเทียม
ภาพลักษณ์/จุดขาย	<ul style="list-style-type: none"> ○ ใส่คุณค่าโภชนาการเข้ากับศิลปะไทย ○ เน้นสีส้มและขนาดตามไลฟ์สไตล์ ○ ทำตลาด ณ จุดขาย ฟังอีเวนท์
ราคา	ภูเก็ต-แพง (สีเหลืองแสดงปริมาณความถูกสีฟ้าแสดงปริมาณความแพง)
คุณภาพ	คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง (สีเหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสีดำแสดงปริมาณคุณภาพสูง)
ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)	
จุดด้อย	ยังไม่มีสินค้าที่หลากหลายที่สอดคล้องกับกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ได้ มีความหลากหลายทางสินค้าค่อนข้างน้อยบรรจุภัณฑ์ที่ล้ำสมัยและช่องทางการจัดจำหน่ายที่น้อย มีความหลากหลายทางสินค้าค่อนข้างน้อยบรรจุภัณฑ์ที่ล้ำสมัยและช่องทางการจัดจำหน่ายที่น้อย
ลักษณะทางกราฟิก	ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์ <ul style="list-style-type: none"> - ขวดพลาสติกชนิด PP ใสปิดด้วยฝาอลูมิเนียมเกลียวสีดำ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และตั้ง 24 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	<p>- มีการออกแบบสายสต็อกเกอร์ปิดผนึกขวดที่ฝาขวดป้องกันการเปิดบริโภคคนแรกและปกป้องสินค้าอีกระดับ</p> <p>คะแนนของความสำเร็จแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <p>ตราสัญลักษณ์ ★★★★★</p> <p>ปริมาณบรรจุ ★★★★★</p> <p>คุณสมบัติ ★★★★★</p> <p>เอกลักษณ์สินค้า ★★★★★</p> <p>ภาพถ่ายของจริง ★★★★★</p> <p>สัดส่วนของราคากับบรรจุภัณฑ์ ★★★★★</p> <p>(แถบสีเหลืองแสดงปริมาณความสำเร็จที่ต่ำคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>
<p>4. การวิเคราะห์คู่แข่ง Tasty choice</p>	
<p>ตราสินค้า</p>	
<p>ประเภทของผลิตภัณฑ์</p>	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทาน</p> <p>"ทูน่าหยอง เทสต์ชอยซ์" เป็นสินค้านำเข้าจากประเทศไต้หวัน ผลิตจากปลาทูน่าพันธุ์ Yellow fin จากทะเลน้ำลึก</p> <p>อุดมด้วยโปรตีน วิตามิน ไอโอมก้า 3 6 9 และไขมันต่ำ ผลิตตามมาตรฐานการผลิต HACCP ไม่ใส่วัตถุกันเสีย หรือสารปรุงแต่ง และไม่ใส่ผงชูรส เหมาะสำหรับผู้ที่รักสุขภาพ ทุกเพศทุกวัย</p> <p>คุณแม่สะดวก ครอบครัวอร่อย ลูกน้อยฉลาด ต้องทูน่าหยอง Tastychoice ผลิตภัณฑ์ทุกชนิด อยู่ภายใต้ลิขสิทธิ์ของแบรนด์ Tasty choice ประเทศไทย</p> <p>ภารกิจ: สร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์อาหารที่อร่อย และดีต่อสุขภาพ สำหรับผู้คนทุกเพศทุกวัย</p>

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และตั้ง 255 ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้


ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)

<p>ภาพลักษณ์/จุดขาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ ใส่คุณค่าโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ เพื่อทุกเพศทุกวัย ○ เน้นสีส้มและขนาดตามไลฟ์สไตล์ ○ ทำตลาด ณ จุดขาย ฟังอีเวนท์ 												
<p>ราคา</p>	<p>★★★★★ ถูก-แพง</p> <p>(สีเหลืองแสดงปริมาณความถูกสีฟ้าแสดงปริมาณความแพง)</p>												
<p>คุณภาพ</p>	<p>★★★★★ คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง</p> <p>(สีเหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสีดำแสดงปริมาณคุณภาพสูง)</p>												
<p>จุดด้อย</p>	<p>ยังไม่มีสินค้าที่หลากหลายที่สอดคล้องกับกลุ่มผู้บริโภครุ่นใหม่ได้</p>												
<p>ลักษณะทางกราฟิก</p> 	<p>ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์</p> <ul style="list-style-type: none"> - ขวดอลูมิเนียม ปิดด้วยฝาพลาสติกสีขาวขุ่น PP <p>Primary Packaging : ถุงพลาสติก เคลือบลามิเนต ซีสสามด้าน (เปิด 1 ด้าน สำหรับบรรจุ)</p> <p>Secondary Packaging : กล่องกระดาษ Folding Carton แบบ Seal-end Carton บริเวณด้านบนมี เดือยสำหรับล็อกให้ฝาปิดอยู่ได้ เพื่อรักษาความ ใหม่ของสินค้า เมื่อเปิดออกแล้วยังทานไม่หมด (Reclose able To)</p> <p>คะแนนของความสำเร็จแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <table border="0"> <tr> <td>ตราสัญลักษณ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ปริมาณบรรจุ</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>คุณประโยชน์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>บอกชนิดสินค้า</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ภาพถ่ายของจริง</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>สัดส่วนของฉลากกับบรรจุภัณฑ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> </table> <p>(แถบสีเหลืองแสดงปริมาณความสำคัญสีดำคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>	ตราสัญลักษณ์	★★★★★	ปริมาณบรรจุ	★★★★★	คุณประโยชน์	★★★★★	บอกชนิดสินค้า	★★★★★	ภาพถ่ายของจริง	★★★★★	สัดส่วนของฉลากกับบรรจุภัณฑ์	★★★★★
ตราสัญลักษณ์	★★★★★												
ปริมาณบรรจุ	★★★★★												
คุณประโยชน์	★★★★★												
บอกชนิดสินค้า	★★★★★												
ภาพถ่ายของจริง	★★★★★												
สัดส่วนของฉลากกับบรรจุภัณฑ์	★★★★★												

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปยังบุคคลอื่นใด

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 26 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)

5. การวิเคราะห์คู่แข่ง ชาวเล	
ตราสินค้า	
ประเภทของผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์ขนมแปรรูปจากปลาทะเลพร้อมรับประทาน "ชาวเล คัดสรรความสดใหม่จากทะเลลึกด้วยประสบการณ์ ที่สืบทอดมาช้านาน เพื่อนำคุณค่าและความอร่อยจากทะเลส่งตรงถึงมือคุณผ่านกรรมวิธีการปรุงแต่งที่พิถีพิถันในรูปแบบใหม่ด้วยเครื่องปรุงดั้งเดิมสูตรพิเศษ ที่ถูกถ่ายทอดจากรุ่นสู่รุ่นเพื่อให้ได้ผลิตภัณฑ์แปรรูป จากทะเลที่มีคุณภาพ และรสชาติกลมกล่อม ตรา ชาวเล"
ภาพลักษณ์/จุดขาย	ชาวเล...เพื่อนร่วมเดินทางไปกับคุณ ทุกที่...ทุกเวลา <ul style="list-style-type: none"> ○ ใส่คุณค่าโภชนาการเข้ากับศิลปะ ○ แปลงผลวิจัยเป็นรูปธรรม ○ เน้นสีส้มและขนาดตามไลฟ์สไตล์ ○ ทำตลาด ณ จุดขาย พวงอีเว้นท์
ราคา	★★★★★ ถูก-แพง (สีเหลืองแสดงปริมาณความถูกสีฟ้าแสดงปริมาณความแพง)
คุณภาพ	★★★★★ คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง (สีเหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสีดำแสดงปริมาณคุณภาพสูง)
จุดด้อย	มีความหลากหลายทางสินค้าค่อนข้างน้อย
ลักษณะทางกราฟิก	ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์ Primary Packaging : ถุงพลาสติก เคลือบลามิเนต ซีสสามด้าน (เปิด 1 ด้าน สำหรับบรรจุ) Secondary Packaging : กล่องกระดาษ Folding Carton แบบ Seal-end Carton บริเวณด้านบนมี เดือยสำหรับล็อกให้ฝาปิดอยู่ได้ เพื่อรักษาความ ใหม่ของสินค้า เมื่อเปิดออกแล้วยังทานไม่หมด (Reclose able To)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับใช้ภายในเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้เผยแพร่ไปยังบุคคลอื่นใด

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)

	<p>คะแนนของความสำเร็จแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <p>ตราสัญลักษณ์ ★★★★★</p> <p>ปริมาณบรรจุ ★★★★★</p> <p>คุณภาพโยชน์ ★★★★★</p> <p>บอกชนิดสินค้า ★★★★★</p> <p>ภาพถ่ายของจริง ★★★★★</p> <p>สัดส่วนของสื่อกับบรรจุภัณฑ์ ★★★★★</p> <p>(แถบสีเหลืองแสดงปริมาณความสำเร็จสัดส่วนคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>
<p>6. การวิเคราะห์คู่แข่ง FISHO</p>	
<p>ตราสินค้า</p>	
<p>ประเภทของผลิตภัณฑ์</p>	<p>ผลิตภัณฑ์ขนมพร้อมรับประทาน</p> <p>ปลาเส้นเหนียวนุ่ม เคี้ยวมัน รสชาติจัดจ้าน ฉีกจากปลาเส้นเดิมๆ ที่สำคัญของเมทาไลท์ ที่รักษาคุณภาพให้อร่อยจนถึงมือคุณ</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. ฟิชโซปลาเส้นรสเอ็กซ์ทริมบาร์บีคิว 2. ฟิชโซปลาเส้นรสแซบซี๊ดซ่าด 3. ฟิชโซปลาเส้นรสปลาหมึกย่างสามรส 4. ฟิชโซปลาเส้นรสบิวตี้บาร์บีคิว 5. ฟิชโซปลาเส้นรสเซ็กซี่แซลมอน 6. ฟิชโซปลาเส้นรสสไปซี่ซี๊ด 7. ฟิชโซปลาแผ่นรสสวีทบาร์บีคิว 8. ฟิชโซปลาแผ่นรสหมึกย่างซุบน้ำจิ้ม 9. ฟิชโซปลาบดรสปลาหมึกย่างทะเล 10. ฟิชโซปลาบดรสปลาหมึกย่างสไปซี่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 28 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)

	<p>11.ฟิชโซปลาแผ่นเสียบไม้รสซุบเปอร์บาร์บีคิว</p> <p>12.ฟิชโซปลาแผ่นเสียบไม้รสซุบเปอร์แซบ</p>												
<p>ภาพลักษณ์/จุดขาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ เน้นสีส้มและขนาดตามไลฟ์สไตล์ถูกใจวัยรุ่นรุ่นใหม่ ○ รสชาติขนาดที่เปลี่ยนไปตามไลฟ์สไตล์ ○ ทำตลาด ณ จุดขาย ฟังอีเวนท์ 												
<p>ราคา</p>	<p>★★★★★ ถูก-แพง</p> <p>(สีเหลืองแสดงปริมาณความถูกสีฟ้าแสดงปริมาณความแพง)</p>												
<p>คุณภาพ</p>	<p>★★★★★ คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง</p> <p>(สีเหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสีดําแสดงปริมาณคุณภาพสูง)</p>												
<p>จุดด้อย</p>	<p>ผลิตภัณฑ์ยังเป็นสินค้ารูปแบบเดียวแต่เปลี่ยนรสชาติ และยังมีส่วน สินค้าที่มีนวัตกรรมด้านอาหารแต่ยังไม่หลากหลาย</p>												
<p>ลักษณะทางกราฟิก</p> 	<p>ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์</p> <p>Primary Packaging : ถุงพลาสติก ซองเมทาไลท์ ที่รักษาคุณภาพให้อร่อยจนถึงมือคุณ (เปิด 1 ด้าน สำหรับบรรจุ)</p> <p>Secondary Packaging : กล่องกระดาษ Folding Carton แบบ Seal-end Carton บริเวณด้านบนมี เดือยสำหรับล็อคให้ฝาปิดอยู่ได้เพื่อรักษาความ ใหม่ของสินค้า เมื่อเปิดออกแล้วยังทานไม่หมด (Reclose able To)</p> <p>คะแนนของความสำเร็จแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>ตราสัญลักษณ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ปริมาณบรรจุ</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>คุณประโยชน์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>บอกชนิดสินค้า</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ภาพถ่ายของจริง</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>สัดส่วนของสกรีนบรรจุภัณฑ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> </table> <p>(แถบสีเหลืองแสดงปริมาณความสำคัญสีดําคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>	ตราสัญลักษณ์	★★★★★	ปริมาณบรรจุ	★★★★★	คุณประโยชน์	★★★★★	บอกชนิดสินค้า	★★★★★	ภาพถ่ายของจริง	★★★★★	สัดส่วนของสกรีนบรรจุภัณฑ์	★★★★★
ตราสัญลักษณ์	★★★★★												
ปริมาณบรรจุ	★★★★★												
คุณประโยชน์	★★★★★												
บอกชนิดสินค้า	★★★★★												
ภาพถ่ายของจริง	★★★★★												
สัดส่วนของสกรีนบรรจุภัณฑ์	★★★★★												

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 29 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)

7. การวิเคราะห์คู่แข่ง Maiko	
ตราสินค้า	
ประเภทของผลิตภัณฑ์	ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล ก้างปลาทะเลแปรรูป
ภาพลักษณ์/จุดขาย	<ul style="list-style-type: none"> ○ คัดสรรสิ่งที่ดีที่สุดส่งตรงจากดินแดนญี่ปุ่น ○ แสเน็คเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง ใช้นวัตกรรม เป็นนวัตกรรมเดียวกับ nasa ไซ้ ไม่มีการใช้น้ำมันและความร้อนปราศจากไขมันสารอาหารครบครันไปจนถึงการ หาช่องทางการตลาด ทั้งในและนอกประเทศ ○ ทำตลาด ณ จุดขาย สะดวกซื้อ คัดสรรสิ่งที่ดีที่สุดเพื่อคนในครอบครัว แสเน็คเพื่อสุขภาพอย่างแท้จริงใช้นวัตกรรม freeze dry เป็นนวัตกรรมเดียวกับ ไซ้ไม่มีการใช้น้ำมันและความร้อน ปราศจากไขมันสารอาหารครบครันไปจนถึงการ หาช่องทางการตลาดทั้งในและนอกประเทศ จุดขายสะดวกซื้อ
ราคา	 ถูก-แพง (สี่เหลืองแสดงปริมาณความถูกสี่ฟ้าแสดงปริมาณความแพง)
คุณภาพ	 คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง (สี่เหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสี่ดำแสดงปริมาณคุณภาพสูง)
จุดด้อย	มีความหลากหลายทางสินค้าค่อนข้างน้อย

ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)

<p>ลักษณะทางกราฟิก</p> 	<p>ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์</p> <p>Primary Packaging : ถุงพลาสติก ซองเมทาไลท์ ที่รักษาคุณภาพให้อร่อยจนถึงมือคุณ (เปิด 1 ด้าน สำหรับบรรจุ)</p> <p>คะแนนของความสำคัญแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <table border="0"> <tr> <td>ตราสัญลักษณ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ปริมาณบรรจุ</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>คุณสมบัติ</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>บอกชนิดสินค้า</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ภาพถ่ายของจริง</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>สีสันทันลุ่กับบรรจุภัณฑ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> </table> <p>(แถบสีเหลืองแสดงปริมาณความสำคัญสีต่ำคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>	ตราสัญลักษณ์	★★★★★	ปริมาณบรรจุ	★★★★★	คุณสมบัติ	★★★★★	บอกชนิดสินค้า	★★★★★	ภาพถ่ายของจริง	★★★★★	สีสันทันลุ่กับบรรจุภัณฑ์	★★★★★
ตราสัญลักษณ์	★★★★★												
ปริมาณบรรจุ	★★★★★												
คุณสมบัติ	★★★★★												
บอกชนิดสินค้า	★★★★★												
ภาพถ่ายของจริง	★★★★★												
สีสันทันลุ่กับบรรจุภัณฑ์	★★★★★												
<p>8. การวิเคราะห์คู่แข่ง สุกันธา</p>													
<p>ตราสินค้า</p>													
<p>ประเภทของผลิตภัณฑ์</p> 	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารพร้อมรับประทาน สำหรับร้านขายของฝาก</p> <p>ข้าวตังสุคันธา อร่อยอย่างไทย ได้คุณค่า</p> <p>ข้าวตังเป็นขนมที่ขึ้นชื่อที่สุดของสุคันธา ด้วยความพิถีพิถันในการคัดสรรวัตถุดิบโดยเฉพาะข้าวหอมมะลิชั้นดี ผสมผสานความหอมหวานของน้ำตาลโตนดและสมุนไพรไทย นำมาปรุงด้วยสูตรเฉพาะของเรา ไม่มีการเจือปนทั้งวัตถุกันเสียและผงชูรส โรยหน้าด้วยเมล็ดธัญพืช กลายเป็นขนมข้าวตังที่มีคุณค่าทางโภชนาการ และรสชาติแสนอร่อย</p> <p>เหมาะสำหรับทานได้ทุกที่และทุกเวลา</p> <p>จนถึงวันนี้ สุกันธามีความภาคภูมิใจที่จะรักษาคุณภาพและเอกลักษณ์แบบไทยผสมผสานกับความคิดสร้างสรรค์ในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เพื่อครองใจผู้บริโภคอย่างต่อเนื่อง</p> <p>ผลิตภัณฑ์: ข้าวตังธัญพืช, ข้าวตังหน้าเมล็ดมะม่วงหิมพานต์, ข้าวตังหน้างา, ข้าวตังหน้าหมูหยอง, ข้าวตังหน้าต้มยำ</p>												

<p>ภาพลักษณ์/จุดขาย</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ ใส่คุณค่าโภชนาการเข้ากับศิลปะ ○ แพลงผลวิจัยเป็นรูปธรรม ○ เน้นสีส้มและขนาดตามไลฟ์สไตล์ ○ ทำตลาด ณ จุดขาย ฟังอีเวนท์ 												
<p>ราคา</p>	<p>★★★★★ ถูก-แพง (สีเหลืองแสดงปริมาณความถูกสีฟ้าแสดงปริมาณความแพง)</p>												
<p>คุณภาพ</p>	<p>★★★★★ คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง</p> <p>(สีเหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสีดำแสดงปริมาณคุณภาพสูง)</p>												
<p>จุดจุดที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่ง</p>	<p>ยังไม่ได้อ่านคำที่หลักที่ลงที่สื่อที่อยู่กับคู่แข่งบริษัทคู่แข่งได้</p>												
<p>ลักษณะทางกราฟิก</p> 	<p>ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์</p> <p>Primary Packaging : ถุงพลาสติก ซองเมทาไลท์ ที่รักษาคุณภาพให้อร่อยจนถึงมือคุณ (เปิด 1 ด้าน สำหรับบรรจุ)</p> <p>คะแนนของความสำคัญแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <table style="margin-left: auto; margin-right: auto;"> <tr> <td>ตราสัญลักษณ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ปริมาณบรรจุ</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>คุณประโยชน์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>เอกลักษณ์สินค้า</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ภาพถ่ายของจริง</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>สีตัวอักษรหลักกับบรรจุภัณฑ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> </table> <p>(แถบสีเหลืองแสดงปริมาณความสำคัญสีดำคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>	ตราสัญลักษณ์	★★★★★	ปริมาณบรรจุ	★★★★★	คุณประโยชน์	★★★★★	เอกลักษณ์สินค้า	★★★★★	ภาพถ่ายของจริง	★★★★★	สีตัวอักษรหลักกับบรรจุภัณฑ์	★★★★★
ตราสัญลักษณ์	★★★★★												
ปริมาณบรรจุ	★★★★★												
คุณประโยชน์	★★★★★												
เอกลักษณ์สินค้า	★★★★★												
ภาพถ่ายของจริง	★★★★★												
สีตัวอักษรหลักกับบรรจุภัณฑ์	★★★★★												
<p>9. การวิเคราะห์คู่แข่ง เจ้าสัว</p>													
<p>ตราสินค้า</p>	 <p>CHAO SUA SINCE 1958</p>												
<p>ประเภทของผลิตภัณฑ์</p>	<p>ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปพร้อมรับประทานแบบขนมทานเล่นหรือทานคู่กับข้าว</p>												
<p>ภาพลักษณ์/จุดขาย</p>	<p>○ แพลงผลวิจัยเป็นรูปธรรม</p>												

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับกรณีใช้เฉพาะเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

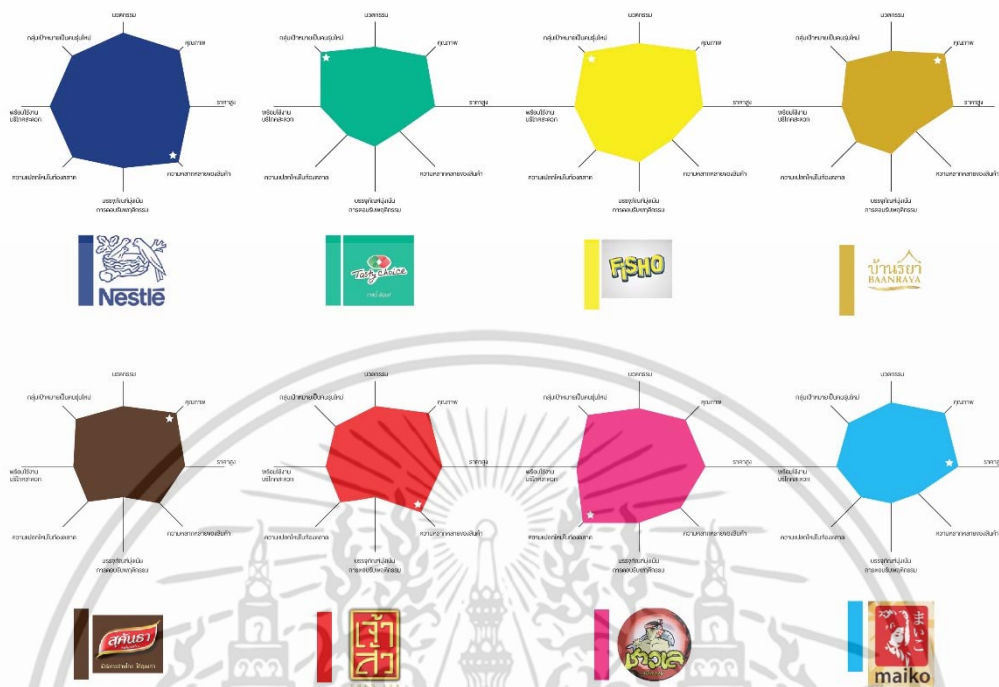
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่ออ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ตารางที่ 2.2 แสดงการวิเคราะห์คู่แข่งในด้านสินค้าผลิตภัณฑ์ต่างๆในปัจจุบันของบริษัทฯ (ต่อ)

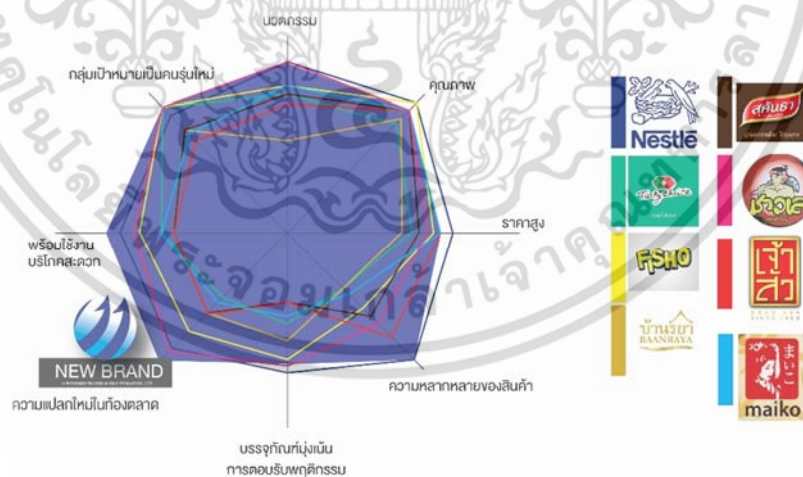
	<ul style="list-style-type: none"> ○ เน้นสีส้มและขนาดตามไลฟ์สไตล์ ○ ทำตลาด ณ จุดขาย พ่วงอีเวนท์ 												
ราคา	<p>★★★★★ ถูก-แพง (สีเหลืองแสดงปริมาณความถูกสีฟ้าแสดงปริมาณความแพง)</p>												
คุณภาพ	<p>★★★★★ คุณภาพต่ำ-คุณภาพสูง</p> <p>(สีเหลืองแสดงปริมาณความคุณภาพต่ำสีดำแสดงปริมาณคุณภาพสูง)</p>												
จุดด้อย	มีความหลากหลายทางสินค้าค่อนข้างน้อยบรรจุภัณฑ์ที่ล้ำสมัยและช่องทางการจัดจำหน่ายที่น้อย												
ลักษณะทางกราฟิก	<p>ลักษณะทางบรรจุภัณฑ์</p> <p>Primary Packaging : ถุงพลาสติก ซองเมทาไลท์ ที่รักษาคุณภาพให้อร่อยจนถึงมือคุณ (เปิด 1 ด้าน สำหรับบรรจุ)</p> <p>คะแนนของความสำคัญแต่ละส่วนของกราฟิก</p> <table style="width: 100%;"> <tr> <td>ตราสัญลักษณ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ปริมาณบรรจุ</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>คุณสมบัติ</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>บอกชนิดสินค้า</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>ภาพถ่ายของจริง</td> <td>★★★★★</td> </tr> <tr> <td>สีส่วนของฉลากกับบรรจุภัณฑ์</td> <td>★★★★★</td> </tr> </table> <p>(แถบสีเหลืองแสดงปริมาณความสำคัญสีดำคือคะแนนส่วนที่หายไป)</p>	ตราสัญลักษณ์	★★★★★	ปริมาณบรรจุ	★★★★★	คุณสมบัติ	★★★★★	บอกชนิดสินค้า	★★★★★	ภาพถ่ายของจริง	★★★★★	สีส่วนของฉลากกับบรรจุภัณฑ์	★★★★★
ตราสัญลักษณ์	★★★★★												
ปริมาณบรรจุ	★★★★★												
คุณสมบัติ	★★★★★												
บอกชนิดสินค้า	★★★★★												
ภาพถ่ายของจริง	★★★★★												
สีส่วนของฉลากกับบรรจุภัณฑ์	★★★★★												



2.2.4 ตำแหน่งทางการตลาดของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลในท้องตลาด



ภาพที่ 2.6 ตำแหน่งทางการตลาดของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลในท้องตลาด



ภาพที่ 2.7 แสดงการเปรียบเทียบเพื่อหาจุดขายที่แตกต่างจากคู่แข่ง

จากการวางตำแหน่งของสินค้าได้ทำให้เกิดแผนการตลาดสำหรับสินค้าใหม่ดังนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. การเปิดตลาดกับกลุ่มผู้บริโภคกลุ่มใหม่ เจาะกลุ่มตลาดผู้บริโภคที่มีความใส่ใจในเรื่องของสินค้าเพื่อสุขภาพที่มีวิถีชีวิตสมัยใหม่ที่เร่งรีบ รวมไปถึงต้องการความหลากหลาย ซึ่งนับว่าตลาดกลุ่มนี้มีคู่แข่งน้อย แต่ยังขาดความหลากหลายของประเภทสินค้าจึงไม่ก่อให้เกิดบรรจุกฎเกณฑ์ที่ตอบสนองความต้องการที่หลากหลายหากพัฒนาผลิตภัณฑ์และบรรจุกฎเกณฑ์ให้มีคุณภาพและภาพลักษณ์ที่น่าเชื่อถือ หรือจูงใจกลุ่มผู้บริโภคระดับกลางถึงบน ก็จะทำให้เกิดโอกาสใหม่ทางการตลาดต่อไป กลุ่มเป้าหมายกลุ่มใหม่นี้ต้องการสินค้าที่ตอบสนองต่อการดำเนินชีวิต (Lifestyle) ที่รีบเร่ง เช่น มื้ออาหารเช้าที่พร้อมใช้งานรับประทานได้อย่างสะดวก ซึ่งยังไม่มีสินค้าใดเข้ามาเจาะตลาดตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในส่วนนี้อย่างชัดเจน รวมไปถึงความต้องการบริโภคอาหารที่มาจากธรรมชาติ เพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง มีคุณประโยชน์ที่ครบถ้วน และมีภาพลักษณ์ที่สวยงามทันสมัย

2. การเปลี่ยนภาพลักษณ์ให้กับสินค้า เปลี่ยนภาพลักษณ์ให้ดูน่าใช้งาน ลดทัศนคติต่อผู้บริโภคในการเชื่อว่า หากรับประทานก้างปลาอบกรอบแปรรูปแล้วสารอาหารจะไม่ครบถ้วนสมบูรณ์ รวมทั้ง รูป รส กลิ่น สี ด้วย พัฒนา ให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ใหม่ๆที่ผู้บริโภคจะรับประทานได้ง่าย ตอบสนองต่อความต้องการของผู้บริโภคในยุคปัจจุบัน

3. การสร้างความหลากหลายให้กับสินค้า เนื่องจากสินค้าที่มีอยู่ตามท้องตลาดขาดความหลากหลาย รวมถึงขาดความแปลกใหม่และความทันสมัยตรงกับความต้องการของกลุ่มเป้าหมาย การมีวัตถุดิบที่มีประโยชน์และคุณภาพมากมายและหลากหลาย พร้อมนำมาแปรรูปทำให้เกิดสินค้าต่อไปได้อีกจึงเป็นจุดขายรูปแบบใหม่เพื่อสร้างมิติ และความแตกต่างให้กับสินค้า

2.3 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ลักษณะของสินค้าใหม่ของทางบริษัท

ข้อมูลเกี่ยวกับลักษณะของผลิตภัณฑ์นี้จะถูกนำไปใช้สรุปในการออกแบบบรรจุกฎเกณฑ์และการจัดวางกราฟิกในบทที่ 3 และในการวางระบบเขียนแบบในการผลิตต่อไป

ตารางที่ 2.3 แสดงข้อมูลผลิตภัณฑ์ทั้งหมดภายในโครงการ

ผลิตภัณฑ์	กลุ่มผลิตภัณฑ์	ส่วนประกอบ
1. Brunch Morning	ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน เป็นมื้อเช้าผสมเนื้อปลา ชนิดแผ่น	ก้างปลาผสมเนื้อปลาอบกรอบ และแห้ง และผสมธัญพืช มีคุณประโยชน์ แคล - เซียม โอเมก้าและ โฮเกรน พร้อม สำหรับวันใหม่

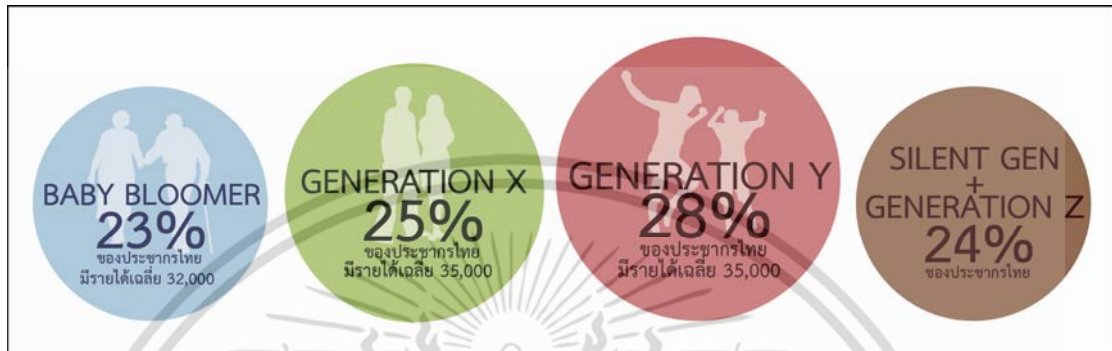
	ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน เป็นมือเข้าผสมเนื้อปลา ชนิดแห้ง	ก้างปลาผสมเนื้อปลาอบกรอบ และแห้ง และผสมธัญพืช มีคุณประโยชน์ แคล - เซียม โอเมก้าและ โสเกรน พร้อม สำหรับวันใหม่
2. Snack	ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน เล่นเพื่อสุขภาพ ชนิดแผ่น	ก้างปลา+เกล็ดปลา+เนื้อปลา อบกรอบ
3. Before and After Workout	ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและ หลังออกกำลังกาย ชนิดแผ่น	สูตร 1 สร้างกล้ามเนื้อและแคลเซียม สูตร 2 ช่วยเรื่องความจำและลดน้ำหนัก
	ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและ หลังออกกำลังกาย ชนิดแห้ง	สูตร 1 สร้างกล้ามเนื้อและแคลเซียม สูตร 2 ช่วยเรื่องความจำและลดน้ำหนัก
4. Trip Chips	ก้างปลาอบกรอบสำหรับเดินทาง เพื่อสุขภาพ พร้อมรับประทาน	ก้างปลาผสมเนื้อปลาอบกรอบ และแห้ง มีคุณประโยชน์ แคลเซียม โอเมก้า
5. Ready to eat	ก้างปลาอบกรอบเพื่อสุขภาพ ประเภท Meal Shake ลดขั้นตอน ประกอบอาหาร	ก้างปลาผสมเนื้อปลาอบกรอบ และแห้ง มีคุณประโยชน์ แคลเซียม โอเมก้า
6. Party Snack	ก้างปลาอบกรอบเพื่อการสังสรรค์ ในรูปแบบแฉนี้คทานร่วมกัน ชนิด แผ่น	ก้างปลาผสมเนื้อปลาอบกรอบ และแห้ง มีคุณประโยชน์ แคลเซียม โอเมก้า
	ก้างปลาอบกรอบเพื่อการสังสรรค์ ในรูปแบบแฉนี้คทานร่วมกัน ชนิด แห้ง	ก้างปลาผสมเนื้อปลาอบกรอบ และแห้ง มีคุณประโยชน์ แคลเซียม โอเมก้า
7. Souvenir	ก้างปลาอบกรอบเพื่อเป็นของฝาก เพื่อสุขภาพสำหรับคนที่คุณรัก	ก้างปลาผสมเนื้อปลาอบกรอบ และแห้ง มีคุณประโยชน์ แคลเซียม โอเมก้า

2.4 กลุ่มเป้าหมาย ลักษณะผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายในโครงการ

2.4.1 ข้อมูลด้านกายภาพ Generation Y (Gen Y) ถือเป็นผู้บริโภคกลุ่มที่ใหญ่ที่สุดของโลกในปัจจุบันหรือประมาณหนึ่งในสามของประชากรโลก “Gen Y” ตามนิยามที่มักใช้กันทั่วโลกคือ กลุ่มผู้บริโภคที่เกิดระหว่างปี 1981-2000 (ปัจจุบันอายุ 15-34 ปี) มีสัดส่วนคิดเป็น 32% ของประชากรโลก ในขณะที่ Generation X หรือ “Gen X” หรือผู้ที่เกิดระหว่างปี 1965-1980 (หรือรุ่นก่อน Gen Y) มีสัดส่วนคิดเป็นประมาณ 19% ของประชากรโลกและ Baby Boomers หรือผู้ที่เกิด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาค้นคว้าเท่านั้น เมื่ออนุญาตให้เผยแพร่ไปยังเว็บไซต์อื่นโดยไม่ได้รับอนุญาต
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ 36 อย่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หลังสงครามโลกครั้งที่สอง (เกิดระหว่างปี 1946-1965) มีสัดส่วนคิดเป็นประมาณ 17% ลักษณะเฉพาะที่ทำให้ Gen Y แตกต่างจาก Gen X และ Baby Boomers ก็คือ Gen Y เป็นกลุ่มผู้บริโภคที่เกิดในช่วงที่การใช้งานอินเทอร์เน็ตและเครือข่ายสังคมออนไลน์กำลังได้รับความนิยมอย่างมากทำให้คนรุ่นนี้ชอบใช้ช่องทางออนไลน์ในการติดต่อสื่อสารระหว่างกันมากกว่ารุ่นก่อน

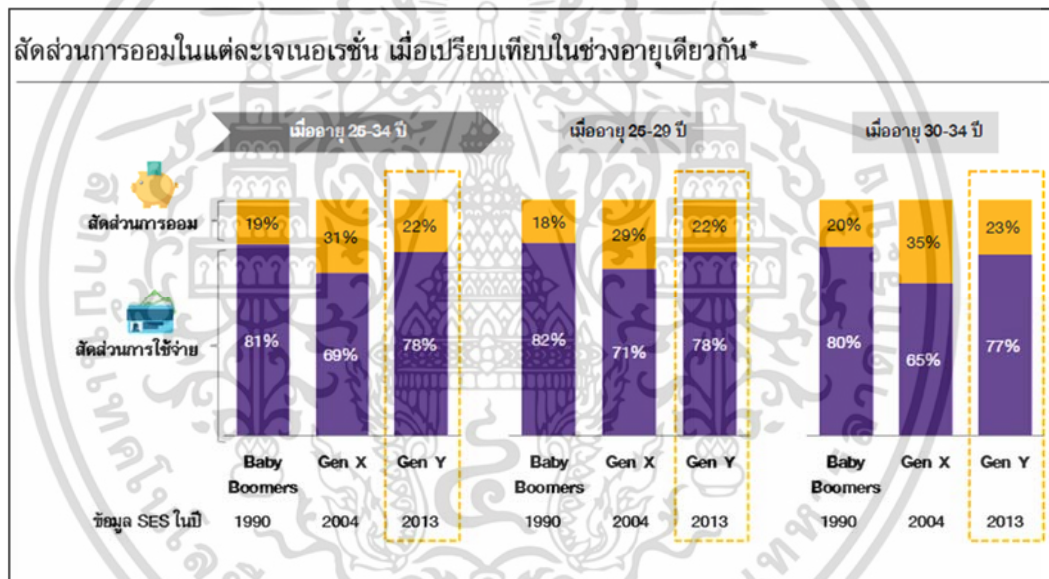


ภาพที่ 2.8 แผนภูมิแสดงจำนวนประชากรไทยในปี 2015

นอกจากเรื่องขนาดประชากรแล้ว กลุ่ม Gen Y ไทยยังมีรายได้ค่อนข้างสูงแม้จะยังอยู่ในวัยหนุ่มสาว รวมทั้งยังเป็นกลุ่มผู้บริโภคซึ่งอยู่ในช่วงอายุที่มีอัตราการใช้จ่ายสูงเมื่อเทียบกับรายได้ ด้วยความเป็นกลุ่มคนขนาดใหญ่ ตอนนี้ Gen Y ไทยมีส่วนแบ่งรายได้สูงถึง 5 ล้านล้านบาทต่อปี หรือคิดเป็น 25% ของรายได้รวมของประเทศ ซึ่งใกล้เคียงกับรายได้จากกลุ่ม Gen X ซึ่งอยู่ที่ 28% แม้ Gen X จะมีอายุงานสูงกว่า Gen Y 20 ปีโดยเฉลี่ย นอกจากนี้ Gen Y ยังมีรายได้เฉลี่ยต่อเดือนอยู่ที่ 30,000 บาท ซึ่งถือว่าใกล้เคียงกับคนรุ่นก่อนมาก (รายได้เฉลี่ยของกลุ่ม Gen X เท่ากับ 35,000 บาท และ Baby Boomers เท่ากับ 32,000 บาท) และเนื่องจากกลุ่ม Gen Y ยังอยู่ในช่วงอายุที่มีการใช้จ่ายสูงเมื่อเทียบกับรายได้ ดังนั้น รายได้ที่ค่อนข้างสูงของผู้บริโภคกลุ่มนี้จึงหมายถึงค่าใช้จ่ายที่สูงด้วย โดยกลุ่ม Gen Y มีรายจ่ายสูงถึงประมาณ 80% ของรายได้ ในขณะที่อีกสองเจนเนอร์เรชั่นก่อนหน้านี้ใช้จ่ายเพียง 65-70% ของรายได้ จึงพบว่าการใช้จ่ายโดยรวมของกลุ่ม Gen Y คิดเป็น 27% ของยอดการใช้จ่ายของประชากรทั่วประเทศ เท่ากับ Gen X แต่สูงกว่า Baby Boomers ซึ่งอยู่ที่ 19% ไม่ใช่เพียงเพราะผู้บริโภคกลุ่ม Gen Y อยู่ในช่วงอายุที่มีอัตราการใช้จ่ายสูงเท่านั้น แต่คนกลุ่มนี้ยังมีแนวโน้มใช้จ่ายค่อนข้างสูงอยู่แล้วเมื่อเทียบกับเจนเนอร์เรชั่นก่อนหน้านี้ในช่วงที่มีอายุเท่ากัน คุณลักษณะนี้ของ Gen Y ถือเป็นปัจจัยบวกต่อธุรกิจสินค้าอุปโภคบริโภค ช่วงวิกฤติเศรษฐกิจแฮมเบอร์เกอร์ปี 2008 ส่งผลกระทบต่อทั้งทางตรงและทางอ้อมต่อกลุ่ม Gen Y ตะวันตกซึ่งอยู่ในช่วงวัยรุ่นและวัยเริ่มทำงานในขณะนั้น และผลกระทบดังกล่าวส่งผลต่อเนื่องมาถึงวิถีการใช้จ่ายเมื่ออายุมากขึ้น แต่สำหรับ Gen Y ไทยนั้น ได้รับผลกระทบเล็กน้อยจากวิกฤติเศรษฐกิจดังกล่าวจึงพร้อมจับจ่ายใช้สอยมากกว่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 37 อย่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

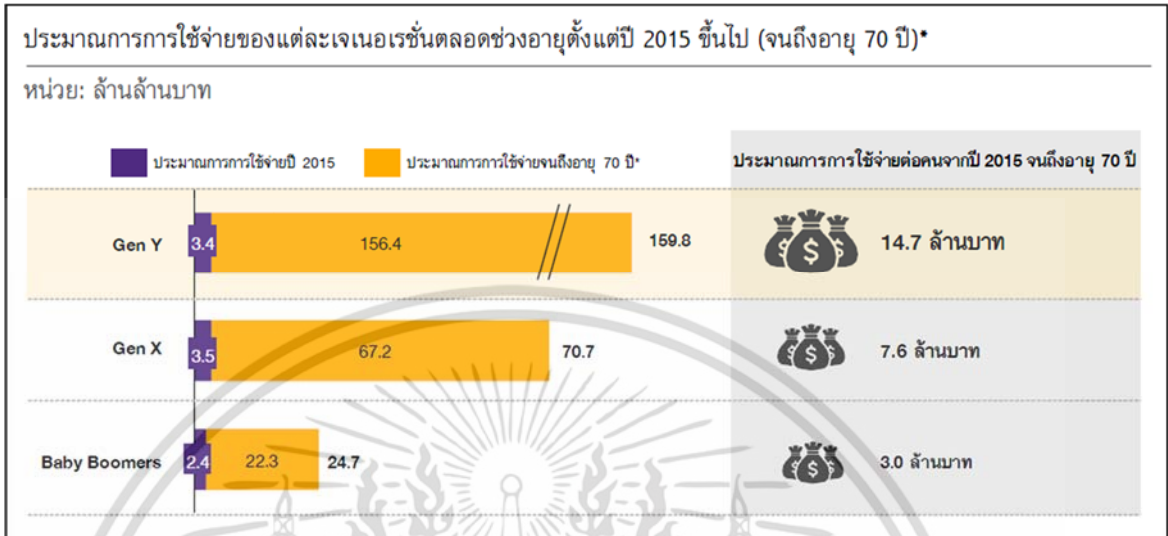
ทั้งนี้ พบว่ากลุ่ม Gen Y ไทยในช่วงอายุ 25-34 ปี มีอัตราการใช้จ่ายสูงกว่ากลุ่ม Gen X ของไทยในช่วงอายุเดียวกัน โดยอัตราการใช้จ่ายของ Gen Y ในช่วงอายุดังกล่าวกลับมาอยู่ในระดับเดียวกับกลุ่ม Baby Boomers ของไทยที่มีอายุระหว่าง 25 ถึง 34 ปี ในปี 1990 ซึ่งเป็นช่วงที่ไทยมีการเติบโตทางเศรษฐกิจที่แข็งแกร่งในระดับสูงกว่า 10% ต่อปี อย่างไรก็ตาม มากกว่าครึ่งหนึ่งของสินค้าที่ Baby Boomers ใช้จ่ายในช่วงปี 1990 นั้นเป็นสินค้าประเภทอาหาร ในขณะที่ Gen Y ปัจจุบันในช่วงอายุ 25 ถึง 34 ปี กลับใช้จ่ายมากกว่า 60% ไปกับสินค้าอุปโภค นอกจากนี้ Gen Y ไทยยังเป็นกลุ่มวัยรุ่นหรือวัยทำงานที่มีฐานะดีกว่าเจเนอเรชันก่อนหน้าเพราะได้รับการช่วยเหลือทางการเงินจากพ่อแม่ที่เป็นคนกลุ่ม Baby Boomers ซึ่งมีความมั่งคั่งขึ้นมาแล้วนั่นเอง ดังนั้น จึงเห็นได้ชัดเจนว่าผู้บริโภคหนุ่มสาวเหล่านี้มีอำนาจในการใช้จ่ายมากกว่าเจเนอเรชันก่อนหน้าและเป็นกลุ่มผู้บริโภคที่ไม่อาจมองข้ามได้



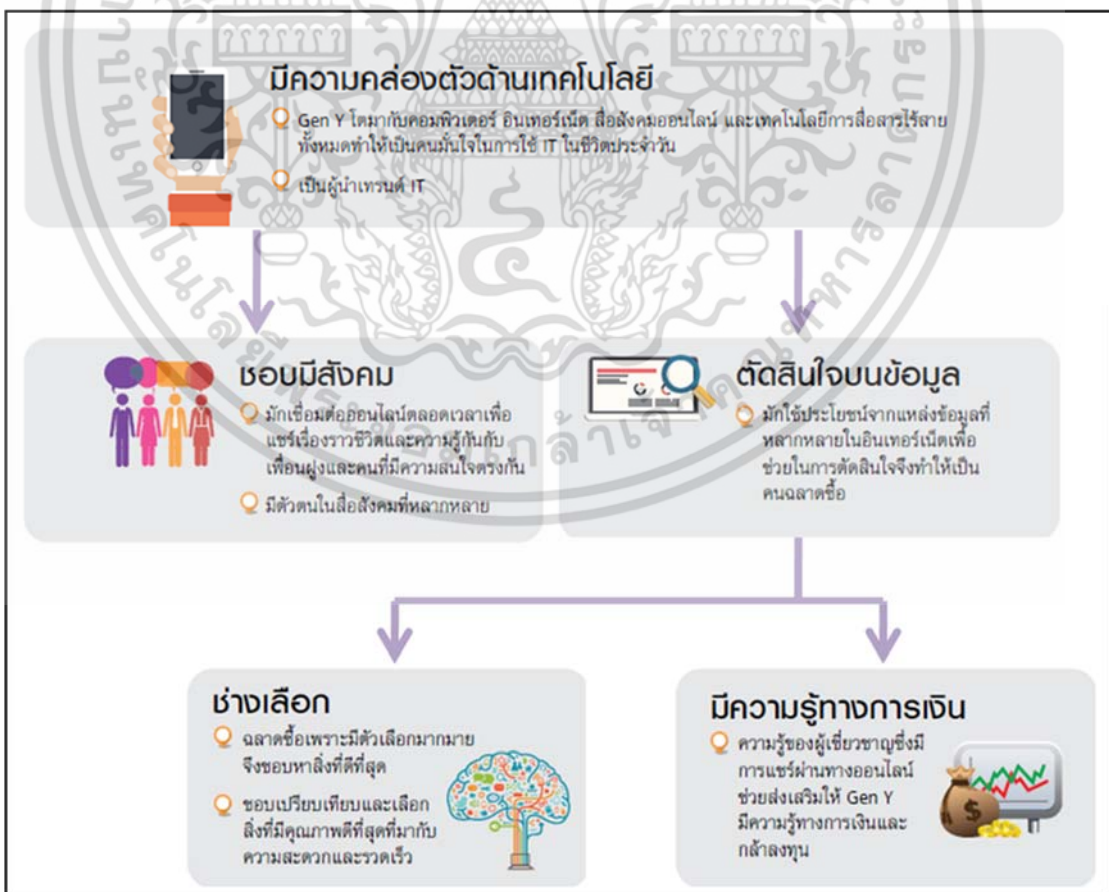
ภาพที่ 2.9 แผนภูมิแสดงสัดส่วนการออมในแต่ละเจเนอเรชันเมื่อเปรียบเทียบในช่วงอายุเดียวกัน

กลุ่มผู้บริโภค Gen Y ไทยจึงเปรียบเสมือนขุมทองของธุรกิจสินค้าอุปโภคบริโภคด้วยขนาดของตลาดและศักยภาพในการใช้จ่าย เฉพาะปี 2013 ปีเดียว ผู้บริโภคกลุ่ม Gen Y ซื้อมาหวนพะกว่า 2.6 แสนล้านบาท สินค้า IT ต่างๆ และค่าบริการการสื่อสารโทรคมนาคมรวมกันเป็นมูลค่ากว่า 8 หมื่นล้านบาท รวมไปถึงสินค้าประเภทเสื้อผ้า 7 หมื่นล้านบาท และเดินทางท่องเที่ยวทั้งในประเทศและต่างประเทศอีกกว่า 5 หมื่นล้านบาท ซึ่งในความเป็นจริงแล้ว ด้วยขนาดของประชากรและแนวโน้มการใช้จ่ายของกลุ่ม Gen Y ศักยภาพตลาดโดยรวมในปี 2015 ของกลุ่ม Gen Y จะอยู่ที่ประมาณ 3.4 ล้านล้านบาท ซึ่งใหญ่กว่าตลาดของ Baby Boomers 40% และมีขนาดใหญ่เคียงกับตลาด Gen X ดังนั้น หากสามารถคว้าส่วนแบ่งตลาด Gen Y ไปได้เพียง 0.01% ก็จะสามารถเป็นเอกสารที่สว่นไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่นอญูตให้หน้าไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 38 ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

หมายถึงเม็ดเงินรายได้กว่า 300 ล้านบาทต่อปี นอกจากนี้ หากประมาณการการใช้จ่ายตลอดชีวิตของผู้บริโภค ถือว่ากลุ่ม Gen Y ไทยมีศักยภาพทางการตลาดเกือบ 160 ล้านล้านบาททีเดียว



ภาพที่ 2.10 แผนภูมิแสดงการประมาณการใช้จ่ายของแต่ละเจนเนอเรชันตลอดช่วงอายุตั้งแต่ปี 2015 ขึ้นไป (จนถึงอายุ 70 ปี)



ภาพที่ 2.11 คุณลักษณะเด่นของ Generation Y ในประเทศไทย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดังนั้นสำหรับตราสินค้าใหม่ภายใต้การผลิตของบริษัทผลไม้แปรรูปพรพที่จะเข้าร่วมชิง ส่วนแบ่งตลาดสินค้าอุปโภคบริโภคของไทยจึงสมควรเลือกกลุ่ม Gen Y เป็นกลุ่มเป้าหมายหลัก เนื่องจากมีศักยภาพสูงสุด และไม่สามารถมองข้ามกลุ่มผู้บริโภค Gen Y ได้อีกต่อไป

2.4.2 ข้อมูลด้านจิตภาพ VALS (Values Attitude and Lifestyles) เป็นวิธีการศึกษา วิถีชีวิตที่มีชื่อเสียงในปัจจุบันซึ่งพัฒนาขึ้นโดย Arnold Mitchell ในปี 1979 ต่อมาในปี 1989 บริษัท SRI International ร่วมกับ Stanford University และ California University ได้พัฒนา VALS ให้มีความเหมาะสมมากยิ่งขึ้นโดยเชื่อว่าบุคคลจะแสดงบุคลิกภาพของตนผ่านพฤติกรรมที่แตกต่างกัน โดยได้จำแนกผู้บริโภคออกเป็น 8 กลุ่ม ซึ่งพิจารณาจากปัจจัยสำคัญ 2 ประการ คือ ประการแรก แรงจูงใจพื้นฐาน และประการที่สอง ทรัพยากรที่บุคคลมีอยู่

1. กลุ่มมุ่งอุดมคติ เป็นกลุ่มที่ใช้หลักการและความเชื่อตนเองในการตัดสินใจเรื่อง ต่างๆมากกว่าการใช้ อารมณ์ความรู้สึกกลุ่มนี้ยังสามารถแบ่งออกเป็น 2 ประเภทย่อย ดังนี้



ภาพที่ 2.12 แสดงตัวอย่างกลุ่มผู้บริโภคมุ่งเน้นอุดมคติ

1.1 นักคิด เป็นกลุ่มที่ยึดถืออุดมคติมีความเป็นผู้ใหญ่รู้สึกพึงพอใจในชีวิต มีความคิดใคร่ครวญให้ความสำคัญต่อความเป็นระเบียบ ความรู้ และความรับผิดชอบเป็นผู้มีการศึกษาสูง และชอบแสวงหาข้อมูลเพื่อการตัดสินใจ มีความรู้ดีเกี่ยวกับเหตุการณ์ของประเทศและของโลก และพร้อมที่จะเพิ่มเติมความรู้ ของตนอยู่เสมอ มีความเคารพต่อสถาบันและผู้มีอำนาจ แต่ก็พร้อมจะเปิดรับ ความคิดใหม่ แม้ว่าจะมีรายได้ดีแต่พวกเขาก็ยังมีลักษณะอนุรักษ์นิยมเน้นความเป็นไปได้จริง มองหา สินค้าที่มีความทนทานมีประโยชน์ใช้สอย และคุ้มค่า

1.2 ผู้ถือมัน เช่นเดียวกับนักคิดกลุ่มนี้เชื่อในอุดมคติ มีความคิดเชิงอนุรักษ์มีชีวิตตามขนบธรรมเนียมประเพณีศาสนา บรรทัดฐานทางสังคมเป็นผู้บริโภคที่ทำนายได้ง่าย เพราะมักจะซื้อสินค้าแบบเดิมๆและยึดถือเป็นที่ยึดถือและมีความภักดีต่อตราสินค้า

2. กลุ่มมุ่งความสำเร็จ เป็นกลุ่มที่มุ่งแสวงหาความสำเร็จและความยอมรับนับถือจากผู้อื่น กลุ่มนี้สามารถแบ่งออกได้เป็นสองประเภทย่อยดังนี้



ภาพที่ 2.13 แสดงตัวอย่างกลุ่มผู้บริโภคมุ่งความสำเร็จ

2.1 ผู้ประสบความสำเร็จ เป็นกลุ่มที่เน้นความสำเร็จมีรูปแบบการใช้ชีวิตที่มีเป้าหมาย และมีพันธะอย่างมากต่ออาชีพและครอบครัว ชีวิตทางสังคมของพวกเขาจึงมักเน้นอยู่ที่ครอบครัวและการทำงาน พวกเขาใช้ชีวิตตามขนบธรรมเนียมมีความคิดทางการเมืองแบบอนุรักษ์นิยมเคารพผู้มีอำนาจและไม่ชอบการเปลี่ยนแปลง ให้ความสำคัญแก่เสถียรภาพและสิ่งที่ทำนายได้พวกเขาชอบสินค้าที่มีภาพลักษณ์ดีและสะท้อนถึงความสำเร็จ

2.2 ผู้มุ่งมั่น เนื่องจากเป็นพวกที่เน้นความสำเร็จจึงให้ความสนใจต่อความคิดเห็นและความยอมรับของผู้อื่น เงินคือสิ่งที่บ่งชี้ถึงความสำเร็จสำหรับพวกเขาแต่ยังมีไม่มากพอที่จะตอบสนองความต้องการของตน พวกเขาชอบสินค้าที่มีสไตล์คล้ายกับสินค้าของพวกที่ร่ำรวย ชอบการซื้อสินค้าเพราะเป็นโอกาสที่จะได้ แสดงถึงความสามารถในการซื้อมักจะซื้อตามใจตัวเองหากมีเงินมากพอ

3. กลุ่มมุ่งแสดงความเป็นตัวตน (Self-Expression) เป็นกลุ่มที่ต้องการแสดงออกถึงความเป็นตัวของตัวเอง ชอบความท้าทาย และความเสี่ยง กลุ่มนี้สามารถแบ่งได้เป็น 2 ประเภทย่อยดังนี้



ภาพที่ 2.14 แสดงตัวอย่างกลุ่มผู้บริโภคมุ่งแสดงความเป็นตัวตน

3.1 ผู้แสวงหาประสบการณ์ เป็นกลุ่มที่เน้นการแสดงออกถึงตัวตนของตนเอง เป็นผู้บริโภคที่กระตือรือร้นตามใจตนเอง มักแสวงหาความหลากหลายและความตื่นเต้น ชื่นชอบสิ่งใหม่ๆ สิ่งที่แตกต่างจากธรรมเนียมเดิมและความเสี่ยง มักจะเห็นคนกลุ่มนี้ในกิจกรรมด้านการออกกำลังกาย กีฬา นันทนาการกลางแจ้งและกิจกรรมทางสังคมต่างๆ พวกเขาเป็นผู้บริโภคที่หิวกระหายใช้จ่ายเงินเป็นจำนวนมากไปกับสินค้าแฟชั่นความบันเทิงและการเข้าสังคม สิ่งที่พวกเขาซื้อสะท้อนถึงการให้ความสำคัญแก่การดูดีและการมีของที่ทุกคนอยากได้

3.2 ผู้พึ่งพาตนเอง เช่นเดียวกับผู้แสวงหาประสบการณ์ กลุ่มนี้เน้นการแสดงความเป็นตนเองพวกเขาเป็นพวกให้ความสำคัญต่อการพึ่งพาตนเอง มีชีวิตตามวิถีดั้งเดิม มักสงสัยเคลือบแคลงความคิดใหม่ๆ และองค์การธุรกิจใหญ่ๆ ให้ความเคารพต่อผู้มีอำนาจในรัฐบาล แต่ชิงชังการล่วงละเมิดสิทธิส่วนบุคคล พวกเขาไม่แยแสต่อการครอบครองวัตถุมากมายแต่ให้ความสำคัญต่อคุณค่ามากกว่าความหรูหรา มักจะซื้อสินค้าที่มีความจำเป็นในชีวิตประจำวัน

4. กลุ่มนักสร้างสรรค์ กลุ่มนี้เป็นผู้นำในวงการธุรกิจและราชการแต่ก็ยังเสาะแสวงหาความท้าทายใหม่ๆ เป็นพวกที่ประสบความสำเร็จซ้ำของและมีความภาคภูมิใจในตนเองสูง เนื่องจากมีทรัพยากรมากจึงสามารถแสดงพฤติกรรมที่สะท้อนแรงจูงใจทั้ง 3 ชนิดได้ พวกเขาเป็นผู้นำการเปลี่ยนแปลงและพร้อมที่เปิดรับความคิดและเทคโนโลยีใหม่ๆ การบริโภคของกลุ่มนี้สะท้อนถึงรสนิยมอันสูงส่งและมักเป็นสินค้าที่ขายเฉพาะกลุ่มเท่านั้น (Niche Product) พวกเขาให้ความสำคัญต่อภาพลักษณ์เพราะเป็นสิ่งที่แสดงถึงการมีรสนิยมที่ดี ความมีอิสระและบุคลิกภาพ

5. กลุ่มผู้ดิ้นรน (Survivors) เป็นกลุ่มที่ขาดทรัพยากรมักจะคิดว่าโลกเปลี่ยนแปลงเร็วเกินไปรู้สึกสบายใจกับสิ่ง ที่คุ้นเคยและสนใจต่อความปลอดภัยและความมั่นคง เนื่องจากจำเป็นต้องคำนึงถึงปากท้องและความอยู่รอด พวกเขาจึงไม่ได้แสดงแรงจูงใจพื้นฐานที่ชัดเจนออกมา พวกเขาเป็นผู้บริโภคที่ระมัดระวัง มีความภักดีต่อสินค้าที่ซื้อชอบโดยเฉพาะในยามที่สามารถซื้อได้ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁴²อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.15 แสดงตัวอย่างผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

2.4.3 ลักษณะทางด้านกายภาพ (Demographic)

เพศ : หญิงและชาย

กลุ่มทางสังคม : กลุ่มคนระดับกลางถึงบนสุดของสังคม

การศึกษา : ระดับปริญญาตรีเป็นต้นไปมีความรู้ความเข้าใจในเรื่องโภชนาการอย่างดี รู้จักคิดรู้จักเลือก
สิ่งที่ดีที่สุดในให้ แก่ตนเอง รายได้ไม่ต่ำกว่า 15,000 บาทต่อเดือน

ช่วงอายุ : 20-40 ปี มีการศึกษามีฐานะ ปานกลางถึงดีมาก

การเลือกซื้อของ : มักเป็นผู้เลือกสินค้าด้วยตัวเอง มีความใส่ใจในเรื่องของคุณภาพที่ดี แม้ราคาจะ
แพงกว่า

ที่พักอาศัย : บ้านหรือ คอนโดมีเนียม ในเมืองกรุงเทพหรือปริมณฑล

2.4.4 ความต้องการในการใช้ชีวิต (life style) ศึกษาจากผลการสำรวจที่จัดขึ้นโดย
(Roper Study) เกี่ยวกับพฤติกรรมผู้บริโภค ในปัจจุบันที่สามารถแบ่ง เป็น 7 กลุ่มโดยใช้ไลฟ์สไตล์ใน
การดำเนินชีวิตเป็นตัวจำแนกดังนี้

1. กลุ่มที่ชอบการทดลอง แสวงหาความแปลกใหม่อยู่ตลอดเวลา
(Stimulation Seekers)
2. กลุ่มที่ชอบแสวงหาอาหารที่มีรูปแบบการนำเสนอรสชาติใหม่แตกต่างแต่คุ้มค่า
คุ้มค่า (Food Adventurers)
3. นิยมรับประทานอาหารนอกบ้าน ที่ตกแต่งสวยงามสไตล์ทันสมัย
(Sociable Gourmets)
4. มีพฤติกรรมรักครอบครัว ให้ความสำคัญกับการใส่ใจครอบครัว (Family Caretakers)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁴³อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

5. ให้ความสำคัญกับเรื่องสุขภาพ และธรรมชาติบำบัด (Health & Natural Balance)
6. ยึดมั่นในค่านิยมและการใช้ชีวิตแบบเดิมที่เคยเป็นมาอย่างเหนียวแน่น (Habit Keepers)
7. เป็นกลุ่มที่กำลังขยายตัวอย่างรวดเร็ว มักอาศัยอยู่ในเมืองใหญ่ มีวิถีชีวิตที่ค่อนข้าง เร่งรีบ จึงต้องการสิ่งด่วนและสะดวกสบาย (Mobile Urbans)

จากผลการสำรวจนั้น พบว่าพฤติกรรมหลัก ทักษะคติและค่านิยมของคนในยุคนี้ของผู้บริโภคคนไทยมีแนวโน้มที่ชัดเจนและสูงขึ้น โดยมีความเด่นชัดใน 2 ประเภทคือ Mobile Urbans และ Health & Natural Balance (ผู้จัดการรายสัปดาห์, สิงหาคม 2551) จึงได้กำหนดให้เป็นกลุ่มเป้าหมายที่นำมาศึกษาและนำมาเป็นกลุ่มเป้าหมายของโครงการ ดังภาพที่ 2.9 และ ภาพที่ 2.10



ภาพที่ 2.12 แสดงตัวอย่างพฤติกรรมทัศนคติผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย

มีลักษณะเป็นกลุ่มที่มีวิถีชีวิตที่เร่งรีบ ต้องการความรวดเร็วและสะดวกสบายหรือที่ใกล้เคียงกลุ่มสังคมอเมริกัน (Mobile Urbans)



ภาพที่ 2.13 แสดงตัวอย่างการใช้ชีวิตผู้บริโภครุ่นเป่าหมาย

- พักอาศัยอยู่ในสังคมเมืองใหญ่ ค่อนข้างกับวิถีชีวิตที่รีบเร่ง มีเวลาในการใส่ใจดูแลตัวเองน้อย ยิ่งในเวลา เช้าซึ่งเป็นเวลาที่เร่งรีบแข่งขันกับเวลา
- ต้องการให้ร่างกายดูดีทั้งภายนอกและภายในด้วยการออกกำลังกาย เช่น เล่นโยคะ หรือทำสปา รวมไปถึงการรับประทานอาหารชีวจิตและอาหารที่มีประโยชน์
- เลือกซื้ออาหารที่มีประโยชน์ปลอดภัย
- ซื้อสิ่งของที่อำนวยความสะดวกหรือ Gadget ต่างๆ
- มักออกไปงานสังคมกับเพื่อนๆแต่ดื่มแอลกอฮอล์
- มักเดินเล่นหาซื้อของในศูนย์การค้า หรือร้านสะดวกซื้อแบบครบวงจร หรือทำกิจกรรมต่างๆทำภายในห้างสรรพสินค้า
- เข้าอินเทอร์เน็ตเพื่อดูเทรนด์สุขภาพใหม่ๆ และนำมาปรับใช้กับของตนเอง
- มีบุคลิกที่รอบรู้ ฉลาด ทันสมัย

2.4.5 ความต้องการของผู้บริโภคก่อนการตัดสินใจซื้อ

- ต้องการทราบรายละเอียดเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ภายในรวมถึงหน้าตาของสินค้าที่อยู่ภายใน
- การให้ข้อมูลบนบรรจุภัณฑ์ (วันหมดอายุ วันผลิต ส่วนผสม เป็นต้น) สามารถมองเห็นได้ชัดเจนและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁴⁵อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- มีตรารับรองจากกระทรวงอาหารและยา หรือตรารับรองอื่นๆที่แสดงถึงคุณภาพของสินค้าภายใน รวมทั้งทางด้านการผลิตด้วย
- ต้องการทราบคุณค่าทางโภชนาการของสินค้าว่ามีประโยชน์ต่อสุขภาพอย่างไร
- มีรูปแบบที่เหมาะสมกับความต้องการการใช้งานบรรจุภัณฑ์ในช่วงเวลาที่เร่งรีบ มีขนาดและปริมาณที่เหมาะสมมีความสวยงามของบรรจุภัณฑ์หรือวิธีการใช้งานที่แปลกใหม่
- บรรจุภัณฑ์แสดงถึงความสามารถในการคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายในได้เป็นอย่างดีไม่เกิดการเสียหายหรือ แตกหัก มีการปิดผนึกที่ดี คุ้ สะอาดและปลอดภัย
- สินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ผู้บริโภคคนไทยมักเข้าใจว่าการแปรรูปทำให้คุณประโยชน์หายไป ซึ่งในปัจจุบันมีเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยสามารถคงรูป รส กลิ่น สี คุณประโยชน์ไว้ได้ครบถ้วนเทียบเท่าปลาทะเลสด แต่ง่ายต่อการรับประทานมากกว่า คือพร้อมรับประทานได้เลย ลดขั้นตอนการเตรียม และยังสามารถเก็บไว้รับประทานได้อีกด้วย

2.4.6 ความต้องการของผู้บริโภคหลังการซื้อ

- มีคำอธิบายวิธีการใช้งานอย่างละเอียด ชัดเจน เข้าใจง่าย ไม่ยุ่งยาก
- บรรจุภัณฑ์สามารถใช้งานได้สะดวกตั้งแต่ขั้นเริ่มต้นเปิดใช้งานสินค้า จนถึงสิ้นสุดการใช้งาน
- บรรจุภัณฑ์มีความสะดวกรวดเร็วในการใช้งานกับสภาวะปัจจุบันที่เร่งรีบ
- บรรจุภัณฑ์ช่วยในการปกป้องสินค้าได้เป็นอย่างดี เนื่องจากสินค้าที่แปรรูปโดยการอบแห้ง หากเปิดแล้ว โดนลมจะมีกลิ่นเหม็นหืนและเสียรสชาติได้ง่าย

2.4.7 แนวโน้มความต้องการผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย (Trends) แนวโน้มบรรจุภัณฑ์

สำหรับสินค้าอุปโภคบริโภคที่ผู้ผลิตบรรจุภัณฑ์ควรต้องคำนึงถึงคือ ลูกค้านั้นต้องการอะไร (โดยดูจากกลุ่มเป้าหมายของสินค้าที่วาง ไว้ อาจมีการผสมผสานไลฟ์สไตล์ ของคนหลายกลุ่มเข้าด้วยกัน) วิถีความต้องการอะไร ระบบชีพพลายเซนและการขนส่งต้องการอะไร Packaging Trends ที่ตอบสนองไลฟ์สไตล์ปัจจุบันของกลุ่มผู้บริโภค โดยทั่วไปผู้บริโภคจะมีความต้องการ 3 ส่วนด้วยกัน ได้แก่ สินค้าชิ้นๆ สามารถตอบสนองความต้องการของตัวเอง ความต้องการของคนรอบข้างและความต้องการของโลก (เรื่องความรับผิดชอบต่อสังคม ทรัพยากร และสิ่งแวดล้อม) แบ่งเป็น

1. กลุ่มผู้บริโภคสูงอายุ 65 ปีขึ้นไป (Aging Consumer) : นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนอง คือ Universal design of packaging (UD) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบเพื่อให้ใช้ได้ทุกเพศทุกวัยโดยเอาความสะดวกสบายในการใช้งานของผู้สูง อายุเป็นบรรทัดฐาน โดยมี 9 คอนเซ็ปต์ใน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁴⁶อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

การออกแบบ คือ รับรู้-เข้าใจง่ายถือ-จับง่ายใช้งานง่ายใช้แรงน้อยในการเปิด หยิบง่ายเก็บง่าย ศึกษา
คุณสมบัติง่าย ทิ้งง่ายและปลอดภัย ต่อการใช้งาน

2. กลุ่มผู้บริโภค วัยหนุ่มสาว มักจะมีบุคลิกพึ่งพาเทคโนโลยี เน้นอารมณ์เป็นหลัก
มีความต้องการของตัวเองสูง แนวโน้มผู้หญิงทั่วโลก เพิ่มมากขึ้น ผู้หญิงจะเป็นคนตัดสินใจเลือกซื้อ
สินค้าต่างๆ มากขึ้น (Younger Generation Consumer) : นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนอง คือ
บรรจุภัณฑ์ ที่ตอบสนองความสุขของผู้ซื้อและแบ่งแยกเฉพาะสำหรับ เพศ-วัยที่ต่างกัน ผ่านสี ดีไซน์
กราฟิก และฟังก์ชันการใช้งานต่างๆ ดังนี้

- สินค้า-บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้หญิง : ต้องดูทันสมัยจุดเด่นของสินค้าสื่อสารชัดเจน
ตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ มักเป็นสินค้า เพื่อความสวยงาม-สุขภาพ

- สินค้า-บรรจุภัณฑ์สำหรับผู้ชาย : กลุ่มสินค้าประเภท สกินแคร์และกลุ่มเครื่องดื่ม
สำหรับผู้ชายในปัจจุบันเติบโตสูง มาก บรรจุภัณฑ์ ที่พกพาสะดวก ดีไซน์ทันสมัย เรียบง่าย เข้าใจง่าย
ไม่ยุ่งยาก ใช้สีที่สื่อถึงความมั่นใจเรื่องเพศ เช่น สีดำ น้ำเงิน และเทา จะได้รับความนิยมสูง

3. กลุ่มผู้บริโภคในเมือง ใหญ่ ครอบคลุมขนาดเล็กลงเร่งรีบในการเดินทาง
(Urbanization Consumer) มีไลฟ์สไตล์ แบบเดินไป ใช้ไป รับประทานไป ในขณะที่เดียวกันพึ่งพา
อินเทอร์เน็ต ซื้อสินค้าในโมเดิร์นเทรด นิยมซื้ออาหาร แช่แข็ง อาหารกึ่งสำเร็จรูป อาหารพร้อม
รับประทาน: นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองจะต้องมีฟังก์ชันการใช้งาน ที่สะดวกใช้ครั้งเดียว
น้ำหนักเบาและการออกแบบน่าสนใจ

4. กลุ่มผู้บริโภคที่มีการศึกษาสูง: นวัตกรรม (Higher Educated Consumer)
บรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองจะเน้นเรื่อง คุณประโยชน์ คุณค่า ความปลอดภัย ผลผลิตจากธรรมชาติ บวก
จุดเด่นชัดเจน มีมาตรฐานและรางวัลต่างๆการันตี

5. กลุ่มผู้บริโภคที่มีกำลังซื้อสูง เป็นกลุ่มที่มีจำนวนไม่มากแต่น่าสนใจ (Rising
income level): นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ ที่ตอบสนอง คือ บรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองความสุขและความ
รู้สึกของผู้ซื้อ ต้องผลิตน้อย หรือผลิตเฉพาะโอกาสพิเศษ จับจุดเด่นหรือเรื่องราวมาถ่ายทอดผ่านงาน
ดีไซน์ รูปแบบสวยหรู มีระดับ มีผู้เชี่ยวชาญแนะนำ

6. กลุ่มผู้บริโภคก่อนุรักษ์ มักจะให้ ความสนใจกับ 3 ประเด็นไปพร้อมกัน คือ
เศรษฐกิจ สิ่งแวดล้อม และสังคม (Save my world): นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองจะ ต้องให้
ความสำคัญเรื่อง 4 R (Reduce Recycle Reuse Renewable) ผลิตจากวัสดุ ใโปพลาสติก เน้น
เรื่อง คาร์บอนฟุตพริ้นท์ ลดน้ำหนักของผลิตภัณฑ์และการประหยัด พื้นที่จัดเก็บ สรุปเทรนด์ของการ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ 47 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สร้างสรรค์บรรจุภัณฑ์ที่มาแรงที่สุด ในช่วง 5 ปีต่อจากนี้อันดับหนึ่งคือ ความปลอดภัยเน้นความ สะดวกในการใช้งาน และความสวยงามแตกต่างของงานดีไซน์ บรรจุภัณฑ์นั่นเอง

ข้อมูลจาก : งานสัมมนาเปิดโลกทัศน์การพิมพ์บรรจุภัณฑ์ วันที่ 22 กุมภาพันธ์ 2557 ณ โรงแรม ตะวันนา กรุงเทพฯ หัวข้อ : แนวโน้มและนวัตกรรมบรรจุภัณฑ์ วิทยากร : คุณมยุรี ภาคลำเจียก

2.4.8 สรุปความต้องการและแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ด้านโครงสร้าง

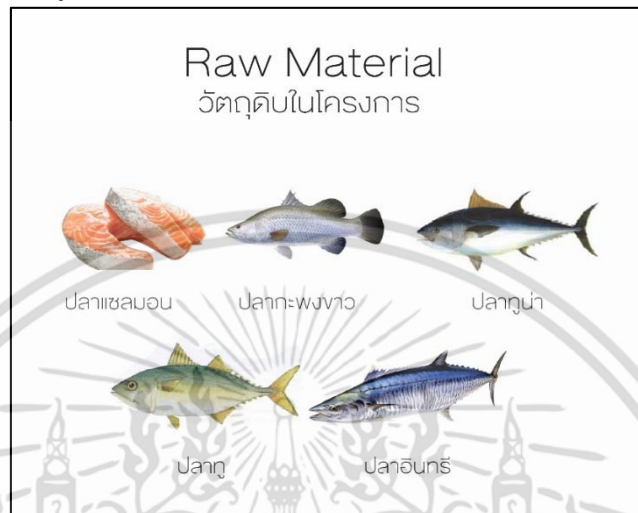
1. สามารถใช้งานได้สะดวกต่อการรับประทานในช่วงเวลาที่เร่งรีบ มีขนาด และปริมาณที่เหมาะสมต่อการบริโภคในแต่ละครั้ง
2. มีความสวยงามของบรรจุภัณฑ์หรือวิธีการใช้งานที่แปลกใหม่
3. สามารถคุ้มครองผลิตภัณฑ์ภายในได้ทั้งก่อนและหลังซื้อ ตลอดอายุการใช้งาน
4. ต้องการทราบลักษณะของสินค้าภายใน

2.4.9 สรุปความต้องการและแนวทางการออกแบบบรรจุภัณฑ์ด้านกราฟิก

1. ต้องการทราบคุณสมบัติของผลิตภัณฑ์รายละเอียดทางโภชนาการวัตถุดิบต่างๆ
2. มีรูปภาพหรือสามารถมองเห็นลักษณะของผลิตภัณฑ์ภายในน้ำรับประทาน
3. มีภาพลักษณ์ที่น่าเชื่อถือและมีความสวยงาม ดึงดูดความสนใจของผู้บริโภค

2.5 ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์ภายในโครงการ

อาหารแปรรูปจากปลาทะเลในโครงการมีทั้งหมด 5 ชนิด โดยทำการเลือกและคัดสรรจาก
เศษปลาที่มีคุณภาพจากคุณสมบัติ และแหล่งที่มาเป็นหลัก เพื่อนำมาคัดสรรและแปรรูปผลิตภัณฑ์ให้
ตรงกับความต้องการของผู้บริโภคได้



ภาพที่ 2.11 แสดงภาพทางกายภาพของวัตถุดิบโครงการ

ข้อจำกัดทางกายภาพด้านขนาดของชิ้นในผลิตภัณฑ์แต่ละชนิดเมื่ออยู่ในลักษณะแบบ
แผ่นและผงมีผลต่อการออกแบบขนาดความต้องการ รูปร่าง และโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์วงจร
การดำเนินชีวิตของสินค้าภายในโครงการ ทักษะคิดของผู้บริโภคต่อผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์อาหาร
เพื่อสุขภาพในปัจจุบัน

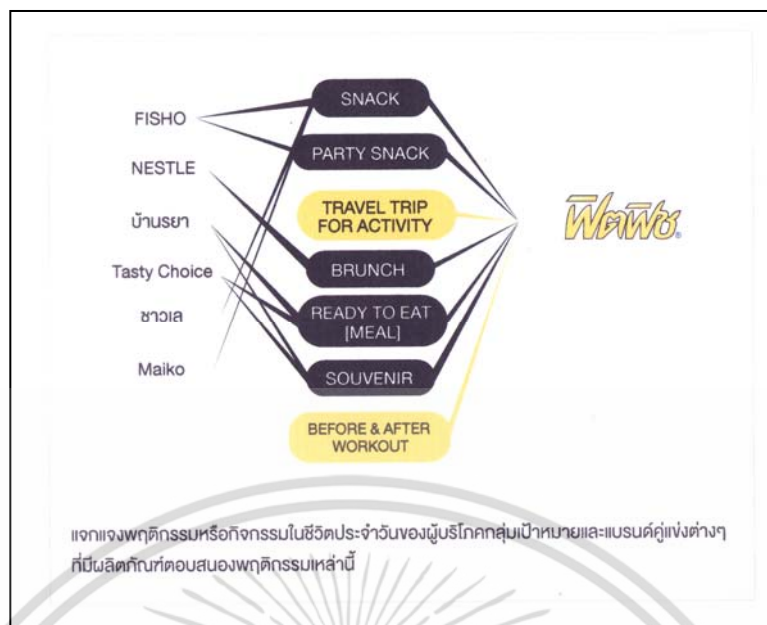
2.5.1 วิเคราะห์เลือกผลิตภัณฑ์และการจัดหมวดหมู่ผลิตภัณฑ์ เนื่องจากสินค้าใหม่ของทาง
บริษัท เป็นสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลเพื่อสุขภาพสำหรับผู้บริโภคที่มีวิถีชีวิตที่เร่งรีบ ไม่มีเวลา
โดยผลิตภัณฑ์ของโครงการนั้นทางบริษัทได้ทำการคัดสรรประเภท สินค้าเพื่อให้เหมาะสมกับ ความ
ต้องการของกลุ่มเป้าหมายมากที่สุด โดยคำนึงถึงกิจกรรมการดำเนินชีวิตของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย
ความยากง่ายของขั้นตอนในการนำมารับประทาน หรือนำมาประกอบอาหารจึงสามารถ จำแนก
เป็นประเภทผลิตภัณฑ์ได้ดังนี้



ภาพที่ 2.12 แสดงจุดขายที่แตกต่างจากคู่แข่ง

- 1.) เป็นสินค้าที่นำเสนอานาประโยชน์ของอาหารแปรรูปจากปลาทะเลแต่ละชนิด ในโครงการโดยเลือกเป็นปลาทั้งหมด 4 ชนิด นำมาผ่านกระบวนการแปรรูปด้วยเทคโนโลยีล่าสุดในการอบแห้ง ที่จะสามารถคงสภาพ รูปรส กลิ่น สี และคุณประโยชน์ไว้ได้ครบถ้วนเทียบเท่าปลาทะเลสด โดยมีความหลากหลาย ของประเภทผลิตภัณฑ์ให้ได้ เลือกสรร บรรจุคัดสรรคุณประโยชน์ ตามโภชนาการ ของแต่ละประเภทผลิตภัณฑ์ให้มีความแปลกใหม่
- 2.) เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานบริโภคสะดวก สามารถบริโภคได้ทันทีลดขั้นตอนในการจัดหา จัดเตรียม ภาชนะหรืออุปกรณ์ที่ใช้ในการบริโภคทำให้สามารถรับประทานควบคู่กับการทำกิจกรรมบางอย่าง บรรจุภัณฑ์จึง มุ่งเน้นในการตอบสนองพฤติกรรมของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย ที่อยู่ในสังคมที่เร่งรีบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ 50 อย่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 2.14 แสดงภาพการแจกแจงพฤติกรรม หรือกิจกรรมในชีวิตประจำวันของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายและแบรนด์คู่แข่งต่างๆ ที่มีผลิตภัณฑ์ตอบสนองต่อพฤติกรรมเหล่านี้

จากภาพที่ 2.14 ทำการวิเคราะห์พฤติกรรมหรือกิจกรรมของกลุ่มเป้าหมายจึงสามารถแบ่งออกได้เป็น 6 ประเภท คือ

1. มื้อเช้าช่วงเวลาอาหารที่สำคัญที่สุดของมนุษย์
2. ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานเป็น/หรือควบคู่กับมื้ออาหาร
3. ผลิตภัณฑ์เป็นของฝาก เนื่องจากผู้บริโภคมีไลฟ์สไตล์ที่ชอบเข้าสังคม
4. ผลิตภัณฑ์ขนมขบเคี้ยวพร้อมรับประทานสำหรับปาร์ตี้ การสังสรรค์เข้าสังคม รับประทานร่วมกันเป็นหมู่คณะ
5. ผลิตภัณฑ์สำหรับการเดินทางออกทริป ท่องเที่ยว
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับประกอบอาหารตามโภชนาการ

แบรนด์คู่แข่งในปัจจุบันที่ผลิตอาหารแปรรูปจากปลาทะเลที่เป็นประเภทแซนด์ค แต่จะมีบางแบรนด์ เช่น ชาเวเล เป็นต้น ที่มีผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานควบคู่ไปกับมื้ออาหาร หรือประกอบอาหาร แต่จะเห็นว่ายังไม่มีตราสินค้าของผลิตภัณฑ์ใด ที่ตอบสนองต่อความต้องการทั้งหมดนี้ได้

จากการวิเคราะห์ปัจจัยที่มีผลกระทบต่อกรอบการพัฒนาบรรจุภัณฑ์และผลิตภัณฑ์ที่กล่าวมาข้างต้น ทำให้สามารถเลือกผลิตภัณฑ์ที่ตรงกับเป้าหมายของโครงการและตอบสนอง ความต้องการของผู้บริโภคได้ โดยเริ่มจากวัตถุดิบอาหารทะเลแปรรูปจากปลาที่มีคุณภาพ ซึ่งแต่ละชนิดมีเอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 51 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

คุณประโยชน์ไม่เหมือนกัน และนำไปจัดหมวดหมู่ในประเภทผลิตภัณฑ์ทั้ง 6 ประเภท โดยแต่ละประเภทของผลิตภัณฑ์มีสูตรทางโภชนาการที่สามารถตอบสนองต่อกิจกรรมต่างๆ

ที่กล่าวไปข้างต้นนี้ สรุปสินค้าทั้งหมดในโครงการ การจัดหมวดหมู่สินค้าโดยวิเคราะห์จากความต้องการของผู้บริโภค โดยแบ่งกลุ่มสินค้าได้ดังนี้ (ตารางที่ 2.4)

ตารางที่ 2.4 บอกลักษณะ ส่วนประกอบ และประเภทของผลิตภัณฑ์ภายในโครงการทั้งหมด

SNACK ผลิตภัณฑ์แฉับพร้อมรับประทานปลาทะเลแปรรูป ประกอบไปด้วย เนื้อปลา ก้างปลา เกล็ดปลา เป็นต้น ซึ่งเศษปลาแต่ละส่วนแต่ละชนิดจะมีคุณสมบัติที่แตกต่างกัน ตอบสนองต่อความต้องการ ต่างๆ ของอาหารเพื่อสุขภาพที่ผู้บริโภคต้องการ
MORNING ผลิตภัณฑ์อาหารเช้า อุดมไปด้วยเนื้อปลาทะเลแปรรูป สามารถทานเป็นซีเรียล ควบคู่กับอาหารเช้าอย่างง่ายๆ หรือประกอบอาหารเช้าได้ง่าย สะดวกและรวดเร็ว อุดมไปด้วยคุณค่าพร้อมรับมือกับวันใหม่ กิจกรรมที่รีบเร่ง
TRAVEL ผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลทานเล่นระหว่างการเดินทาง ชนิดพกพา สะดวกต่อ การหยิบจับพกจ่ายเก็บง่าย รับประทานหลายคนก็ได้
READY TO EAT (MEAL) มีอาหารพร้อมรับประทาน แบ่งเป็น 2 ประเภท คือ 1. MEAL SHAKE ประกอบไปด้วยส่วนที่เป็นเนื้อปลาแปรรูป และตัวน้ำ ซอสเพื่อเพิ่มรสชาติ ลดขั้นตอนการประกอบอาหาร ด้วยการ เขย่า เพื่อคลุกเคล้าให้น้ำซอสและเนื้อปลาแปรรูปเข้ากัน และพร้อมรับประทานได้เลย 2. CRACKER with TUNA SPREAD แครกเกอร์ พร้อมทูน่ารสชีซ่าและลาบ รสยอदनิยม มีอ้อมอร่อยง่ายและ สะดวกกว่า
WORKOUT ผลิตภัณฑ์สูตรอาหารพร้อมรับประทานคัดสรรตามโภชนาการที่เหมาะสม สำหรับรับประทานก่อนและหลังการออกกำลังกาย มี 2 สูตร คือ สูตรรับประทานเพื่อเสริม แคลเซียม และสูตรรับประทานเพื่อลดน้ำหนัก
PARTY ผลิตภัณฑ์ปลาทะเลแปรรูป อุดมด้วยคุณประโยชน์สนุกสังสรรค์เฮฮา ได้ด้วย แฉับเพื่อสุขภาพ
SOUVENIR ผลิตภัณฑ์ปลาทะเลแปรรูป เพื่อสุขภาพ คัดสรรและเรียงอยู่ในรูปแบบที่ สวยงาม อยู่ในบรรจุภัณฑ์ที่ดูดี เลอค่า

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 52 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตารางที่ 2.4 ข้างต้นนั้นสามารถสรุปสินค้าทั้งหมดในโครงการ แนวทางจัดกลุ่มหมวดหมู่ผลิตภัณฑ์เพื่อใช้ในการออกแบบต่อในบทที่ 3

<p>SNACK</p> <p>20 g 35 g 80 g 100 g</p> <p>รวมหน่วย</p>	<p>BRUNCH</p> <p>25 g Box 150 g Bar 15 g [set]</p>	<p>BEFORE & AFTER WORKOUT</p> <p>25 g รวมหน่วย 25 g x 6</p>
<p>PARTY SNACK</p> <p>2 รูปแบบ</p> <p>60 g ตาม 3-4 คน 100 g ตาม 7-8 คน</p>	<p>READY TO EAT [MEAL]</p> <p>Meal shake</p>	<p>TRAVEL TRIP FOR ACTIVITY</p> <p>Activity 1 set</p>
<p>SOUVENIR PREMIUM</p> <p>1 กิ่งปลา + เกล็ดปลา 2 เศษเนื้อปลา 3 MIX</p>		<p>POP</p>

แสดงภาพขอบเขตทั้งหมดในโครงการ

ภาพที่ 2.15 แสดงภาพขอบเขตทั้งหมดในโครงการ และปริมาณสินค้าที่บรรจุ

2.6 ข้อมูลเกี่ยวกับผลิตภัณฑ์และเงื่อนไขความต้องการของบรรจุภัณฑ์ในโครงการ

ข้อมูลนี้สามารถสรุปขอบเขตและเงื่อนไขความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ในโครงการ เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นในการกำหนดทิศทางในการออกแบบและแนวคิดในการออกแบบในบทที่ 3 ต่อไป โดยแบ่งเป็นหมวดหมู่ผลิตภัณฑ์ที่ได้ทำการจัดแบ่งกลุ่มไว้แล้วในตารางที่ 2.4 ตารางที่ 2.5 บอกลักษณะกายภาพและความต้องการออกแบบบรรจุภัณฑ์

	CONTAINMENT	CONVENIENT	PRODUCT	PROMOTION
<p>SNACK</p> <p>BRUNCH</p> <p>BEFORE & AFTER WORKOUT</p> <p>TRAVEL TRIP FOR ACTIVITY</p> <p>SOUVENIR</p> <p>PARTY SNACK</p> <p>READY TO EAT [MEAL]</p>	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุภัณฑ์ที่เป็นของพลาสติกเคลือบฟลัมเพื่อป้องกันการซึมผ่าน - ออกแบบให้บรรจุภัณฑ์มีปริมาณเพียงพอต่อความต้องการบรรจุสินค้า - ผลิตภัณฑ์เป็นของอกรอบที่ไวต่อค่าปฏิกิริยาของน้ำและอากาศ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้บริโภคอาหาร 	<ul style="list-style-type: none"> - รูปแบบบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมแก่การพกพาในกรณีฉุกเฉินต่างๆ และเอื้อต่อการรับประทานสะดวกต่อการใช้งานเหมาะสมกับพฤติกรรมผู้บริโภคสะดวกรวดเร็ว 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ที่ส่งเสริมความแข็งแรงหรือเลือกบรรจุภัณฑ์ที่แข็งแรงพอสามารถปกป้องสินค้า - มีความทนทานต่อการขาดหรือความเสียหายด้านการขนส่งและด้านการส่งเสริมการขาย 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบรูปร่าง รูปทรงของบรรจุภัณฑ์ให้มีลักษณะของสินค้าที่เป็นเอกลักษณ์และช่วยดึงดูดผู้บริโภค - ออกแบบกราฟิกให้มีความสะดุดตาและเป็นเอกลักษณ์ไม่เหมือนใครสื่อสารข้อมูลและประโยชน์ของสินค้าของผลิตภัณฑ์ให้มีประสิทธิภาพ- บรรจุภัณฑ์ควรมีภาพลักษณ์ที่น่าเชื่อถือ แสดงออกว่าเป็นอาหารเพื่อสุขภาพสามารถดึงดูดด้วยรูปร่าง หรือลูกเล่นต่างๆ
		<p>สะดวกต่อการหยิบจับ เท และรับประทาน</p>	<p>สามารถปกป้องสินค้าไม่ให้เสียหายและส่งเสริมพฤติกรรมผู้บริโภคได้</p>	

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.1 Brunch (Morning) บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทานเป็นมือเช้า ชนิดแผ่น ทานควบคู่กับมืออาหารเช้าหรือทานเป็นอาหารเช้าได้เลย

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบผสมเนื้อปลาลักษณะเป็นแผ่นกรอบแห้ง แดงหึ่งกาย บรรจุขนาด 15 กรัม

ตารางที่ 2.6 บอกรายความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Morning chips

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - เปิดถุงที่บรรจุก้างปลาอบกรอบไว้ด้านใน - หยิบ หรือเทใส่ปากเพื่อรับประทาน 	<ul style="list-style-type: none"> - บรรจุภัณฑ์สามารถเปิด หยิบ พก รับประทานได้อย่างสะดวก - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนถึงบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกราคาสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูด นำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ชี้แจงกรรมวิธีให้เข้าใจได้ง่าย

2.6.2 Brunch (Morning Bar) บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน เป็นมือเช้าลักษณะแท่ง ก้างปลาอบกรอบแบบอัดแท่ง ทานเป็นมือเช้าได้เลย สำหรับเวลาเร่งรีบเป็นพิเศษ

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ อัดแท่ง บรรจุขนาด 10 กรัม

ตารางที่ 2.7 บอกรายความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Morning Bar

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - เปิดหรือฉีกบรรจุภัณฑ์ ออกได้ง่ายในเวลาที่รวดเร็ว - เปิดออกเลื่อนแท่งปลาอบกรอบออกมาเพื่อรับประทาน โดยเปลือกที่ห่อช่วย รองรับเศษไม่ให้หกหล่น - เก็บทิ้งได้สะดวก 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนถึงบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกราคาสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูด นำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ชี้แจงกรรมวิธีให้เข้าใจได้ง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 54 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.3 Snack บรรจุก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทานเล่นเป็นแฉნიคอบกรอบเพื่อสุขภาพพร้อมรับประทาน

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ แห้งร่วน แตกหักง่าย บรรจุขนาด 15 กรัม

ตารางที่ 2.8 บอกความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Snack chips

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - เปิดหรือฉีกบรรจุภัณฑ์ ออกได้ง่ายในเวลาที่รวดเร็ว - เปิดออกเลื่อนแห่งปลาอบกรอบออกมาเพื่อรับประทาน โดยเปลือกที่ห่อช่วย รองรับเศษไม่ให้หกหล่น - เก็บทิ้งได้สะดวก 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนทั้งบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกคุณสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูดนำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ชี้แจงกรรมวิธีให้เข้าใจได้ง่าย

2.6.4 before and After Workout บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ประกอบด้วย 2 สูตร คือ สูตรเสริมสร้างแคลเซียมและกล้ามเนื้อ และสูตรช่วยลดน้ำหนัก ก้างปลาอบกรอบแปรรูปพร้อมรับประทานจัดตามหลักสูตรโภชนาการ

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ กินง่าย ขนาดบรรจุ 15 กรัม

ตารางที่ 2.9 บอกความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Work chips

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - เปิดหรือฉีกบรรจุภัณฑ์ ออกได้ง่ายในเวลาที่รวดเร็ว - เปิดออกเลื่อนแห่งปลาอบกรอบออกมาเพื่อรับประทาน โดยเปลือกที่ห่อช่วย รองรับเศษไม่ให้หกหล่น - เก็บทิ้งได้สะดวก 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนทั้งบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกคุณสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูดนำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ชี้แจงกรรมวิธีให้เข้าใจได้ง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 55 ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.6.5 Before and After Workout bar บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกายชนิดแห้ง ประกอบด้วย 2 สูตร คือ สูตรเสริมสร้างแคลเซียมและกล้ามเนื้อ และ สูตรช่วยลดน้ำหนัก ก้างปลาอบกรอบแปรรูปพร้อมรับประทานจัดตามหลักสูตรโภชนาการ

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ กินง่าย ขนาดบรรจุ 15 กรัม

ตารางที่ 2.10 บอกความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Work chips bar

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบ ผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - เปิดหรือฉีกบรรจุภัณฑ์ ออกได้ง่ายในเวลาที่รวดเร็ว - เปิดออกเลื่อนแห้งปลาอบกรอบออกมาเพื่อรับประทานโดยเลือกที่ห่อช่วย รองรับเศษไม่ให้หกหล่น - เก็บทิ้งได้สะดวก 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนถึงบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกคุณสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูดนำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ซึ่งแงงกรรมวิธีให้เข้าใจได้โดยง่าย

2.6.6 Trip chips บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบสำหรับวันพักผ่อนท่องเที่ยว ออกเดินทางก้างปลาอบกรอบเพื่อสุขภาพพร้อมรับประทานสำหรับการเดินทาง

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ แห้ง ร่วน แตกหักง่าย ขนาดบรรจุ 15 กรัม

ตารางที่ 2.11 บอกความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Trip chips

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบ ผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - เปิดหรือฉีกบรรจุภัณฑ์ ออกได้ง่ายในเวลาที่รวดเร็ว - เปิดออกเลื่อนแห้งปลาอบกรอบออกมาเพื่อรับประทานโดยเลือกที่ห่อช่วย รองรับเศษไม่ให้หกหล่น - เก็บทิ้งได้สะดวก 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนถึงบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกคุณสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูดนำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ซึ่งแงงกรรมวิธีให้เข้าใจได้โดยง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁵⁶อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

7. Ready to eat บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบ มีอาหารพร้อมรับประทาน ประกอบด้วย 2 ประเภท คือ Meal shake ขนาดบรรจุ 90 กรัม และ Tuna Cracker with ขนาดบรรจุ 40 กรัม ก้างปลาอบกรอบเพื่อสุขภาพพร้อมรับประทาน จัดตามสูตรโภชนาการลดขั้นตอนประกอบอาหาร

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ แตกหักง่าย บรรจุ 15 กรัม น้ำซอสผสมหรือจิ้มกับก้างปลาอบกรอบ

ตารางที่ 2.12 บอกความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Ready to eat

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - MEAL SHAKE ทำการเขย่า หรือผสมรวมน้ำซอสกับผักผลไม้ อบแห้งแล้วเปิดรับประทาน - VEGGIE CRACKER with TUNA SPREAD เปิดช่อง TUNA SPREAD แล้วบีบพู่ตาลงบนแครกเกอร์ฝัก แล้วหยิบรับประทานได้เลย 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนถึงบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกคุณสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูดนำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ชี้แจงกรรมวิธีให้เข้าใจได้โดยง่าย

2.6.7 Party Snack บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบเพื่อการสังสรรค์ในรูปแบบสแน็คทานร่วมกัน ประกอบด้วย 2 ประเภท คือ แอสเน็คลักษณะแผ่น และลักษณะแท่ง ก้างปลาอบกรอบเพื่อสุขภาพพร้อมรับประทาน จัดตามสูตรโภชนาการ

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ แตกหักง่าย บรรจุ 120 กรัม น้ำซอสผสมหรือจิ้มกับก้างปลาอบกรอบ

ตารางที่ 2.13 บอกความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Party Snack

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบผสมเนื้อปลา	<ul style="list-style-type: none"> - เปิดตัวบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุผักผลไม้อบแห้งและบรรจุภัณฑ์ที่บรรจุดีบิงซอส - หยิบ อบแห้งจิ้มดีบิง ซอส 	<ul style="list-style-type: none"> - ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนถึงบรรจุภัณฑ์ 	<ul style="list-style-type: none"> - บอกคุณสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูดนำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ชี้แจงกรรมวิธีให้เข้าใจได้โดยง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 57 อยางอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.8.8 Souvenir บรรจุภัณฑ์ก้างปลาอบกรอบเพื่อเป็นของฝากเพื่อสุขภาพสำหรับคนที่คุณรัก จัดรูปแบบสวยงาม มีคุณค่า

ลักษณะทางกายภาพ: ก้างปลาอบกรอบลักษณะเป็นของแข็งกรอบ บรรจุ 150 กรัม

ตารางที่ 2.14 บอกความต้องการในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ Souvenir

ผลิตภัณฑ์	ลักษณะการใช้งานผลิตภัณฑ์ (เป็นรูปแบบที่โครงการ นำเสนอ)	ความต้องการด้านบรรจุภัณฑ์	ความต้องการด้านกราฟิก
ก้างปลาอบกรอบ ผสมเนื้อปลา	- MEAL SHAKE ทำการแช่ยา หรือผสมรวมน้ำซอสกับผักผลไม้ อบแห้งแล้วเปิดรับประทาน - VEGGIE CRACKER with TUNA SPREAD เปิดซอง TUNA SPREAD แล้วบีบพูนาลงบนแครกเกอร์ผัก แล้วหยิบรับประทานได้เลย	- ออกแบบให้มีรูปทรงที่หยิบจับถือรับประทานได้ง่าย มีความแตกต่างและแปลกใหม่ - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่พร้อมใช้งานพอดีกับการบริโภคหนึ่งครั้ง และสะดวกตลอดจนถึงบรรจุภัณฑ์	- บอกคุณสมบัติ คุณประโยชน์ ของก้างปลาและเนื้อปลาแต่ละชนิด สูตรผลิตภัณฑ์ต่างๆ เพื่อจูงใจผู้บริโภค - มีการแสดงวิธีการใช้งาน อย่างชัดเจนเข้าใจง่าย - มีความสวยงามสะดุดตา ดึงดูดนำใช้งานเปลี่ยนทัศนคติ ในเรื่องพิเศษปลาเมื่อนำไปอบกรอบจะทำให้คุณประโยชน์ลดลง ซึ่งกิจกรรมวิธีให้เข้าใจได้ง่าย

2.7 วงจรการดำเนินชีวิตของสินค้าภายในโครงการ

วงจรการดำเนินชีวิตของสินค้าส่วนใหญ่ภายในโครงการตั้งแต่นั้นเริ่มต้นซึ่งอยู่ในสถานที่ผลิตจนถึงขั้น ตอนสุดท้ายที่จบลงที่การใช้งานของผู้บริโภคจะมีวงจรดังนี้

1. ทางบริษัททำการคัดสรรวัตถุดิบทั้งผักผลไม้จากธรรมชาติอบแห้งและวัตถุดิบที่ใช้เป็นส่วนผสมตาม สูตรสินค้าของทางบริษัทให้ตรงตามสัดส่วน ปริมาณและน้ำหนักของแต่ละสูตร นำมาจัดเตรียมไว้เพื่อรอการบรรจุ

2. บรรจุผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเลและผลิตภัณฑ์ที่เป็นส่วนผสมอื่น โดยบรรจุแยกกันแต่อยู่ในบรรจุภัณฑ์เดียวกันให้ได้ตรงตามส่วนประกอบของแต่ละผลิตภัณฑ์ในด้านสัดส่วน ปริมาณ และน้ำหนัก ซึ่งในขั้นตอนนี้ จะต้องทำให้คุณภาพของสินค้ายังคงอยู่ในสภาพเดิม ไม่เกิดการเปลี่ยนแปลง สะอาด และไม่เสียหายและง่ายต่อทางโรงงานในการบรรจุ

3. หลังจากบรรจุเสร็จแล้ว จึงทำการปิดผนึกสินค้าเพื่อกันไม่ให้ผลิตภัณฑ์ภายในรั่วไหล ซึม หรือหก ออกนอกบรรจุภัณฑ์ในขณะที่ขนส่งจนถึงก่อนการใช้งานของผู้บริโภคจะเริ่มขึ้นและพร้อมจะทำหน้าที่ส่งเสริมการขาย คือมีความสวยงามของกราฟิกและโครงสร้าง ดึงดูดผู้บริโภค พร้อมทั้งบอกข้อมูล สัดส่วน ปริมาณ น้ำหนัก ประโยชน์ของสูตรสินค้า เครื่องหมายกำกับต่างๆ เป็นต้น ซึ่งในขั้นตอนนี้บรรจุภัณฑ์จะต้องมีความ ง่ายในการปิด ผนึก และตั้งแต่นั้นผลิตบรรจุภัณฑ์ ก็ต้องสะดวกด้วยทั้งในเรื่องการผลิตทางด้านโครงสร้างและทางด้านการพิมพ์ ฉลากบนบรรจุภัณฑ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ 58 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. ขนส่งไปยังสถานที่จัดจำหน่ายซึ่งจะจัดส่งไปยังร้านค้าของบริษัทเองตามสาขาต่างๆ เป็นหลัก และส่ง ไปยังร้านสะดวกซื้อ สถานบริการสถานที่ขายสินค้าเพื่อสุขภาพ และสถานที่ออก กำลังกายต่างๆ ซึ่งในขั้นตอนนี้ สินค้าจะยังคงอยู่ในสภาพเดิมไม่เกิดการเสียหาย แตกหัก และง่ายใน การขนส่ง สามารถบรรจุได้เยอะในการขนส่ง 1 ครั้ง

5. เมื่อถึงยังสถานที่วางขายสินค้าแล้ว ทางบริษัท หรือร้านที่นำไปจัดจำหน่ายจะทำการจัด สินค้าตามชั้น วางซึ่งบรรจุภัณฑ์ต้องสื่อให้ผู้จัดจ้ดได้ง่ายและสะดวก โดยแบ่งตามจุดประสงค์ในการใช้ งานหรือการรักษาสินค้าแต่ละประเภทและวางให้สินค้าในประเภทเดียวกันแต่ต่างสูตรกันไว้ใกล้ กันเพื่อไม่ให้ผู้บริโภคเกิดความสับสนใน สินค้าที่หลากหลายของทางบริษัท ซึ่งในขั้นตอนนี้บรรจุภัณฑ์ จะต้องทำหน้าที่ส่งเสริมการขายคือมีความสวยงาม ของกราฟิกและโครงสร้าง เพื่อให้ผู้บริโภคเข้ามา หยิบจับ ชม สินค้า พร้อมทั้งบอกข้อมูล สัดส่วน ปริมาณ น้ำหนัก ประโยชน์ของผลิตภัณฑ์ เครื่องหมายกำกับต่างๆ เป็นต้น เพื่อให้ผู้บริโภคเข้าใจในสินค้าแต่ละชนิด ละเอียดสินค้าไป ให้ได้มาก ที่สุด โดยสินค้ายังคงอยู่ในสภาพดีไม่เปลี่ยนแปลง ไม่เกิดการแกะสินค้าออกก่อนการใช้งาน

6. หลังจากผู้บริโภคได้ซื้อสินค้าไปแล้วนั้น อาจมีการขนส่งสั้นๆ เพื่อนำสินค้ากลับไปอยู่ที่พัก อาศัย ซึ่ง บรรจุภัณฑ์จะต้องง่ายและสะดวกในการขนย้ายของผู้บริโภคและปกป้องสินค้าจนกว่าผู้ บริโภคจะเริ่มใช้งาน

7. เมื่อผู้บริโภคเริ่มทำการใช้งานสินค้าของโครงการนั้น จะมีความเข้าใจในเรื่องขั้นตอนที่ ง่ายมีลักษณะ การใช้งานที่พร้อมใช้งาน ซึ่งสามารถเขียนเป็นแผนภาพได้ดังนี้

หมายเหตุ สำหรับบรรจุภัณฑ์รวมหน่วยที่ใช้บรรจุสินค้าตามประเภทต่างๆของผลิตภัณฑ์ใน โครงการ ทำ หน้าที่บรรจุสินค้าให้ได้ตามประเภท สูตรโภชนาการ เวลาและประมาณการใช้งาน ของผู้ บริโภค และทำหน้าที่ ปกป้องสินค้าภายในอีกชั้นหนึ่งทั้งในขณะที่ขนส่ง หรือหลังจากเปิดใช้งานแล้ว และง่ายในการปิดเปิดหรือการนำ สินค้าภายในออกมาใช้และ บรรจุภัณฑ์จะสิ้นสุดวงจรเมื่อผู้บริโภค ใช้งานผลิตภัณฑ์ภายในหมดจึงนำไปทิ้ง

2.8 ข้อมูลวัสดุ และกรรมวิธีการผลิต

ข้อมูลด้านวัสดุและกรรมวิธีการผลิต จากรูปแบบความต้องการ ลักษณะการใช้งานต่างๆ ซึ่ง ส่งผลต่อบรรจุภัณฑ์จะสรุปได้ด้วยภาพรวมว่าต้องการข้อมูลเกี่ยวกับวัสดุและรูปแบบการผลิตดังนี้

2.8.1 ข้อมูลเบื้องต้นเกี่ยวกับการเลือกวัสดุที่เหมาะสมสำหรับบรรจุภัณฑ์ในปัจจุบัน

วันนี้ผู้ผลิตได้ใช้บรรจุภัณฑ์เพื่อเป็นตัวส่งเสริมการขาย โดยพัฒนาสินค้าให้มีรูปลักษณะโดดเด่นและ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁵⁹อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

สะดวก ควบคุม กับการเก็บรักษาสินค้าให้มีอายุยาวนาน ดังนั้นการเลือกวัสดุที่จะนำมาผลิต เป็นบรรจุภัณฑ์จึงเป็นเรื่องที่สำคัญ เพราะจะต้องคัดสรรให้เหมาะสมกับประเภทสินค้าจึงจะสามารถ เพิ่มมูลค่าสินค้าได้ และตอบโจทย์ความต้องการ ของผู้บริโภคไปพร้อมๆกัน ปัจจุบันวัสดุหลักๆที่ใช้ ผลิต บรรจุภัณฑ์ประเภทต่างๆแบ่งออกเป็น 4 ประเภท คือ กระดาษ พลาสติก โลหะ และแก้ว ซึ่งแต่ ละประเภทก็จะมีลักษณะที่โดดเด่นแตกต่างกันออกไป โดยสามารถกล่าวโดยย่อดังนี้

ตารางที่ 2.15 แสดงจุดเด่นจุดด้อยของเลือกวัสดุที่เหมาะสมสำหรับบรรจุภัณฑ์

วัสดุ	จุดเด่น	จุดด้อย
1. กระดาษ	- พับขึ้นรูปได้ง่าย + รีไซเคิลได้	- ทึบแสง - ปิดผนึกด้วยความร้อนไม่ได้ - การสกัดกันความชื้นและก๊าซ ไม่ดี
2. พลาสติก	- น้ำหนักเบา + โปร่งแสง - สามารถสกัดความชื้นและ ก๊าซได้ดี - มีให้เลือกหลายชนิด ไม่ ว่าจะเป็น PE,PP,PVC,PET โดยแต่ละชนิดก็จะมี ลักษณะ แตกต่างกันออกไป - สามารถเลือกใช้ให้ตรงกับ ความต้องการได้	- ย่อยสลายได้ยาก
3. โลหะ แบ่งออกเป็น ชนิดคือเหล็กและอลูมิเนียม แบ่งออกเป็น 2 ชนิด คือ เหล็กและอลูมิเนียม		
3.1 เหล็ก	- ทนความร้อนสูง ได้เปรียบใน เชิง Retort หรือการบรรจุ อาหารที่ต้องใช้ ความร้อนสูง ในการฆ่าเชื้อโรคถ้าใช้โลหะ จะดีกว่าเพราะไม่ถูกหลอมไปง ายๆ - รีไซเคิลได้ และแข็งแรง	- ทึบแสง - ขึ้นสนิมได้ ต้องหาสารมา เคลือบเพิ่มเติม เช่น ดีบุกหรือ โครเมียม เป็นต้น (โดยสาร เคลือบและอาหารที่นำมาใส่ ต้องมีการตรวจ สอบด้วยว่าจะ ไม่ทำปฏิกิริยาต่อกัน มิเช่นนั้น จะเกิดการกัดกร่อน หรือทำ

****หมายเหตุ**

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 60 อย่างไม่ถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

	<p>- การผลิตฝาโลหะ ผู้ผลิตควรจะต้องคำนึงถึงการเปิดฝา ต้องไม่เหลือเศษ เพราะเศษต่างๆที่เหลือจะค่อนข้างอันตราย ซึ่งในต่างประเทศ ค่อนข้างตระหนักในเรื่องความปลอดภัยต่อผู้บริโภคมาก</p> <p>- ไม่ขึ้นสนิม แข็งแรง</p> <p>- รีไซเคิลได้</p> <p>- สามารถสกัดกั้นก๊าซและความชื้นได้ดี</p> <p>- ทนทานต่อน้ำมัน</p>	<p>ปฏิกิริยากับ อาหารที่บรรจุกับตัวโลหะที่นำมา)</p> <p>- ไม่สามารถปิดผนึกด้วยความร้อน ในเชิงของ Packaging System ได้ จะใช้รูปแบบในการ ล็อกกับตัวบอดี้ (Body) เพื่อไม่ให้เกิดการ ซึมผ่านของก๊าซและความชื้น</p> <p>- ไม่สามารถปิดผนึกด้วยความร้อน ในเชิงของ Packaging System ได้ จะใช้รูปแบบในการ ล็อกกับตัวบอดี้ (Body) เพื่อไม่ให้เกิดการซึมผ่านของก๊าซและความชื้น</p>
4. แก้ว	<p>- ไม่เกิดปัญหาเกี่ยวกับการบรรจุอาหารมาก นัก เนื่องจากแก้วมีความเฉื่อยต่อการทำปฏิกิริยา กับสารเคมีต่างๆไม่ว่าสินค้าที่ บรรจุอยู่ภายในจะเป็นอาหารที่มีความ เป็นกรดสูงก็ตาม แก้ว ก็จะไม่เกิดปัญหา</p> <p>- สกัดกั้นความชื้นและก๊าซได้ดี</p> <p>- ใส โปร่งแสงสามารถมองเห็นสินค้า จากภายใน</p>	<p>- น้ำหนักมาก</p> <p>- แตกหักง่าย</p>

2.8.2 ลักษณะของบรรจุภัณฑ์ที่ดี

1. จูงใจให้ซื้อ บรรจุภัณฑ์จึงต้องสะดุดตาน่าสนใจ
2. นำเสนอข้อมูลเกี่ยวกับสินค้า
3. ใ้ร้่าารมณัใ้ห้อยากซื้อขนาดและรูปแบบที่เหมาะสมของบรรจุภัณฑ์ช่วยร้่าารมณั

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁶¹อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ให้ผู้พบเห็นอยากซื้อสินค้าได้เป็นอย่างดี

4. สะดวกในการใช้ : บรรจุภัณฑ์ต้องทำจากวัสดุที่เหมาะสมกับชนิดสินค้า และออกแบบให้สามารถหยิบจับใช้ผลิตภัณฑ์นั้น ๆ ได้สะดวกปลอดภัยไม่มีน้ำหนักมากเกินไป

2.8.3 ประเภทของบรรจุภัณฑ์ แบ่งบรรจุภัณฑ์ออกได้เป็น 4 ประเภทใหญ่ ๆ คือ

1. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่ 1 (Primary Packaging) เป็นบรรจุภัณฑ์ชั้นในสุดอยู่ติดกับเนื้อของบรรจุภัณฑ์ ทำหน้าที่ห่อหุ้มหรือบรรจุสินค้า
2. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่ 2 (Secondary Packaging) ทำหน้าที่ขายและจูงใจให้ผู้บริโภคซื้อผลิตภัณฑ์
3. บรรจุภัณฑ์ชั้นที่ 3 (Shopping Packaging) ทำหน้าที่ขนส่งผลิตภัณฑ์
4. บรรจุภัณฑ์เบ็ดเตล็ด (Labeling) เป็นรายละเอียดข้อมูลต่างๆ

2.8.4 กลยุทธ์ของบรรจุภัณฑ์

1. ควรเลือกใช้วัสดุใหม่ ๆ ในการจัดทำบรรจุภัณฑ์ให้กับผลิตภัณฑ์ทั้งนี้เพื่อความทันสมัยและลดต้นทุน ปัจจุบันนิยมใช้วัสดุที่ไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม
2. ออกแบบโครงสร้าง โครงสร้างแข็งแรงจะช่วยป้องกันผลิตภัณฑ์ไม่ให้แตกหัก บุปสลาย ชำรุด ในระหว่างการขนส่ง
3. ออกแบบกราฟิกใหม่ เพื่อให้บรรจุภัณฑ์ที่ได้เป็นบรรจุภัณฑ์ที่สวยงาม ดึงดูดใจมากขึ้น ทำให้ผลิตภัณฑ์ดูน่าใช้น่าหยิบและทันสมัย
4. ออกแบบขนาดและรูปร่างใหม่ ขนาดที่เหมาะสมและรูปร่างที่จำเป็นต้องและออกแบบได้สะดวกต่อการใช้ผลิตภัณฑ์จะช่วยให้อายุการใช้งานมีภาพลักษณ์ดีขึ้นและทันสมัยมากขึ้น
5. บรรจุภัณฑ์เพื่อสิ่งแวดล้อม อาจทำได้โดย

Recycle - เป็นการแปรสภาพของบรรจุภัณฑ์ที่ใช้เสียใหม่

Refill - เป็นบรรจุภัณฑ์ชนิดเติม ช่วยประหยัดทั้งทรัพยากรและลดปริมาณขยะได้เป็นอย่างดี

Reuse - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ซ้ำได้อีก

Reduce - เป็นบรรจุภัณฑ์ขนาดเล็กทำให้ประหยัดทรัพยากรได้เป็นอย่างดี

Reject - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ทำจากวัสดุที่ไม่ก่อให้เกิดมลภาวะ

Repair - เป็นบรรจุภัณฑ์ที่เมื่อชำรุดแล้วสามารถไว้นิยมนำไปใช้ใหม่ได้อีก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁶²อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

2.8.5 แนวโน้มการเลือกใช้วัสดุ (Trend of Material) สำหรับแนวโน้มของการเลือกใช้

วัสดุ บรรจุกัญธ รัช.สุภาวดี (อาจารย์ภาควิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยสุโขทัยธรรมาธิราช) ให้ความเห็นว่า ส่วนใหญ่เลือกใช้วัสดุที่มีน้ำหนักเบาเพื่อให้บรรจุกัญธมีขนาดเล็กและสะดวกต่อผู้บริโภค และไม่ส่งผลกระทบต่อในการกำจัดอีกด้วย ส่วนแนวโน้มสำหรับ 4 วัสดุสำคัญนี้แบ่งออกเป็น 2 ประเด็นใหญ่ ได้แก่

1. กระจกและพลาสติก มีการใช้งานมากขึ้นกว่าโลหะ ในปัจจุบันมีการใช้พลาสติกแทนโลหะเป็นจำนวนมาก ที่เป็นเช่นนี้เนื่องจากส่วนใหญ่ผู้ผลิตคำนึงถึงเรื่องของ LCA (Life Cycle Assessment) พลังงานที่ใช้ในการผลิต ตอ ลูมิ เนียมสูง การลงทุนจึงสูงตาม การรีไซเคิลก็ใช้พลังงานสูงด้วยเช่นกัน กระจกและพลาสติกจึงเข้ามามีบทบาท เพิ่มมากขึ้น โดยเฉพาะ PET

2. แก้วนิยมนลดลง เพราะน้ำหนักมากและแตกง่าย วัสดุตัวสุดท้าย คือ แก้ว จุดที่ทำให้แก้วมีการใช้งานลดลง เพราะมีน้ำหนักมาก แตกหักได้ง่ายแต่ก็ไม่ถึงกับถูกเลิกใช้เสียทีเดียว เพราะแก้วมีความเฉื่อยต่อการทำปฏิกิริยา กับสารเคมีต่างๆ ทำให้แก้วไม่เกิดปัญหา อีกทั้งแก้วยังมีความใส สามารถมองเห็น สินค้าภายในได้ สก๊ตกันก๊าซและความชื้นได้ดี ตรงนี้ทำให้ แก้วยังคงมีการใช้งานอยู่ โดยเฉพาะกับผู้บริโภคที่มีความรู้สึกว่าการอาหารที่ปลอดภัย

ข้อมูลเบื้องต้นของวัสดุที่เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ในโครงการ (เครื่องปรุงรส เพื่อการรับประทาน) แบ่งออกเป็น 2 หมวด คือ หมวดพลาสติก และหมวดกระจก ดังต่อไปนี้

- **หมวดที่ 1 พลาสติก** ข้อมูลเหล่านี้เป็นรูปแบบวัสดุตามกฎระเบียบของประเทศญี่ปุ่น ซึ่งสำหรับประเทศไทย พลาสติกที่นิยมใช้ก็จะ ประกอบด้วย (รวม 8 ชนิด)

- Polyethylene [PE] (LDPE / MDPE / HDPE / LLDPE)
- Polyethylene Terethalate [PET]
- Polyvinylidene Chloride [PVDC]
- Polyvinylchloride [PVC]
- Polystyrene [PS]
- Polypropylene [PP] (CPP/OPP)
- Nylon หรือ Polyamide [PA]
- Polycarbonate [PC]

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁶³อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข้อมูลเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะช่วงป้องกันความชื้นและป้องกันอากาศซึมผ่านได้ดี สำหรับอาหารแปรรูปจากปลาทะเลแล้ว สิ่งที่สำคัญในการรักษาอายุการใช้งาน หรือรักษาคุณภาพของผลิตภัณฑ์ไว้นั้นก็คือ การรักษาด้านความชื้นแลป้องกันอากาศซึมผ่าน เพราะจำทำให้ผลิตภัณฑ์เสื่อมทางใดทางหนึ่ง ไม่ว่าจะเป็น รสชาติที่อาจเปลี่ยนไป หรือรูปลักษณะทางกายภาพที่ไม่น่ารับประทาน ซึ่งบรรจุภัณฑ์ในทีนี้ ได้แก่ Active Packaging หรือ Inactive Packaging มีความหมายครอบคลุมถึงบรรจุภัณฑ์ที่ไม่เพียงแต่ทำหน้าที่พื้นฐานของการ บรรจุเท่านั้น แต่มีวัตถุประสงค์เพื่อ ช่วยเพิ่มความปลอดภัย และรักษาคุณภาพของสินค้า ตลอดจนถึงอายุการวางจำหน่ายให้กับสินค้าด้วย โดยมีการใช้สารที่ก่อให้เกิดปฏิกิริยาเพียงอย่างหนึ่งหรือหลายอย่าง ส่งผลให้สิ่งแวดล้อม ภายในบรรจุภัณฑ์นั้นเปลี่ยนแปลงไป โดยการบรรจุในซองขนาดเล็ก หรือ ออกแบบให้เป็นส่วนหนึ่งของบรรจุภัณฑ์ ซึ่งตัวอย่างของสารเหล่านี้ได้แก่

- ก) สารดูดความชื้น
- ข) สารดูดออกซิเจน / คาร์บอนไดออกไซด์ (O₂/CO₂ Scavengers)
- ค) สารดูดเอทิลีน (Ethylene Absorbers)
- ง) สารยับยั้งการเกิดออกซิเดชัน (Antioxidants)
- จ) สารยับยั้งการเจริญเติบโตของจุลินทรีย์ (Antimicrobials) เป็นต้น

จากรูปแบบของสารที่หลากหลายนั้นมีหลายรูปแบบ และใช้งานอย่างกว้างขวาง ในอุตสาหกรรมอาหาร แต่ในที่นั้นจะกล่าวถึงบรรจุภัณฑ์ ที่นิยมใช้และยังเป็นตัวที่เหมาะสมกับ ผลิตภัณฑ์ในโครงการ ซึ่งผลิตได้ง่าย และราคาถูกกว่าสารชนิดอื่นๆ

สรุปวิเคราะห์บรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะช่วยป้องกันความชื้นและป้องกันอากาศซึมผ่านได้ดีสำหรับผลิตภัณฑ์ในโครงการ เนื่องจาก อาหารแปรรูปจากปลาในทะเล ส่วนประกอบหลักของผลิตภัณฑ์โครงการนี้ ดังนั้นเราจะคำนึงถึงลักษณะทาง กายภาพของลักษณะของอาหารแปรรูปจากปลาในทะเลเป็นหลัก ความชื้น ปลาทะเลแปรรูปเมื่อผ่านกระบวนการ Freeze dry จึงมีค่าความชื้นอยู่น้อยมาก คือประมาณ 0.02 เปอร์เซ็นต์เท่านั้น ซึ่งทำให้จุลินทรีย์ ตกอยู่ในสภาวะขาดน้ำ (dehydration) คำอธิบายที่ว่า โมเลกุลของน้ำ จะแพร่กระจายออกจากจุลินทรีย์ในอัตราเร็วสูงกว่าที่มันซึมเข้าไปในผลิตภัณฑ์ ดังนั้นในที่สุดจุลินทรีย์ก็จะตายลงเพราะขาดน้ำ นอกจากนี้ระดับค่าความชื้นที่ต่ำมากของน้ำ ยังเป็นอุปสรรคต่อการเปลี่ยนแปลงทางเคมีใดๆ อันก่อให้เกิดการเน่าเสีย

ตารางที่ 2.16 แสดงการสรุป การป้องกันความชื้นและอากาศ สำหรับผลิตภัณฑ์ในโครงการที่มีพลาสติกหลายประเภทเป็นส่วนประกอบหลัก

สรุป การป้องกันความชื้นและอากาศ สำหรับผลิตภัณฑ์ในโครงการที่มีพลาสติกหลายประเภทเป็นส่วนประกอบหลัก	
สารดูดซับความชื้น	: ไม่จำเป็นต้องใส่ลงในบรรจุภัณฑ์ สารดูดซับออกซิเจน
ออกซิเจน	: จำเป็นหรือควรจะมีในบรรจุภัณฑ์ เพราะช่วยยืดอายุผลิตภัณฑ์ได้
โดยรูปแบบที่เลือกใช้จะเน้นไปที่ของบรรจุสารดูดซับมากที่สุด เนื่องด้วยราคาที่ถูกลงและผลิตได้ง่าย	
เลือกใช้งานสำหรับโครงสร้างที่มีการใช้กระดาษในการหีบห่อ ซึ่งจะมีการซึมผ่านของความชื้น และออกซิเจนได้ง่าย	

ตารางที่ 2.17 แสดงการซึมผ่านออกซิเจนในแต่ละประเภทของขวดพลาสติก (ตัวเลขยิ่งมากแสดงว่าป้องกันการซึม ผ่านได้น้อย)

พลาสติกที่ใช้ทำขวด	น้ำหนักขวด (ก)	ความจุ (มล.)	การซึมผ่านของ ออกซิเจน (มล./ตร.ม. วัน.บรรยากาศ) ที่ 37 C
LDPE	12	300	1,200
HDPE	23	200	480
PS	18	200	730
PP	20	300	410
PP (เป่าด้วยการยัด)	20	300	200
PVD	23	450	30
PVCD (เป่าด้วยการยัด)	12	280	19
PET	34	360	13
PET (เป่าด้วยการยัด)	25	360	12

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁶⁵อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ก) ข้อมูลบรรจุภัณฑ์ถ้วยและถาดพลาสติก (Plastic cup , Tray) ถ้วยและถาดพลาสติกได้จากการขึ้นรูปแผ่นเทอร์มอพลาสติกด้วยการขึ้นรูปร้อน (Thermo-forming) และ ใช้แรงอัดช่วย โดยทั่วไปแล้วแผ่นพลาสติกจะทำให้อ่อนตัวด้วยความร้อน แล้วขึ้นรูปด้วยแบบ โดยใช้แรงอัดหรือ สูญญากาศ พลาสติกที่นิยมมาใช้ ได้แก่ PS,อะซีเทต,PVC,PP แต่สำหรับผลิตภัณฑ์ทั่วไปของโครงการ ได้แก่ ถาด ครอบ แก้วพลาสติก ซึ่งต้องการความอ่อนตัวของ พลาสติก ในการใช้ผลึกและดัน หรือบิด หรือความใส หรือการเก็บรักษาในตู้เย็น ซึ่งมีเงื่อนไขความต้องการแตก ต่างกันออกไป

ตารางที่ 2.17 แสดงการพิจารณาใช้ประเภทของพลาสติกจากคุณสมบัติของพลาสติก

ประเภทพลาสติก	คุณสมบัติ
1. OPS (โพลีสไตรีน ชนิดจัดเรียงโมเลกุล)	- มีความใส ทำให้เห็นผลิตภัณฑ์บรรจุภายใน - แข็งแรง หากมีการออกแบบเป็นรูปตาราง ทำจากแผ่นฟิล์ม หนา 7.5 – 10 มม. - สามารถใช้แช่ความเย็นได้ (แช่เยือกแข็งได้) - ผลิตด้วยแรงอัด
2. HIPS (โพลีสไตรีน ชนิดทนกระแทก แรงสูง)	- ถ้วยผนังบาง สำหรับใส่เครื่องดื่มร้อน ใช้เพียงครั้งเดียว - แข็งแรง แต่ต้องใช้ลอนช่วย
3. HDPE (โพลีเอทิลีน ชนิดความแน่นสูง)	- มีความแข็งแรง - สามารถใช้แช่ความเย็นได้ (แช่เยือกแข็งได้) - อุ่นไม่โครเวฟ (แต่ต้องผิวก โพลีเอสเตอร์)
4. PP (โพลีโพรพิลีน)	- การต้านแรงกดแรงกระแทก - การหย่นตัวดีกว่า

สำหรับคุณสมบัตินั้น ไม่แตกต่างกันมาก เพียงแต่ถ้าใช้เป็นบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการปกป้องสินค้านั้นจะต้องตัด พลาสติก PS ออกเนื่องจากมีความสามารถในการป้องกันออกซิเจนซึมค่อนข้างต่ำ

ข) ฟิล์มหด (Shrink Film) ในระบบการจัดจำหน่ายสินค้าปัจจุบัน ไม่ว่าจะเป็นการขายส่งหรือขายปลีกก็ตาม การบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ ฟิล์มหด เพื่อห่อรัดสินค้ากำลังได้รับความนิยมสูง โดยใช้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต่อ⁶⁶อ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

กับสินค้านานาชนิดจำพวกเครื่องอุปโภคบริโภคและสินค้าอุตสาหกรรมต่าง ๆ ทั้งนี้เนื่องจาก อำนวยประโยชน์หลายประการ อาทิ ใช้รวมสินค้าหลายชิ้นให้เป็นหน่วยใหญ่ ซึ่งช่วยให้ความสะดวก ต่อการลำเลียงขนส่งและเก็บรักษา ใช้ห่อสินค้า เช่น สมุด กระดาษไวท์บอร์ด เครื่องเขียนต่าง ๆ เพื่อป้องกันฝุ่นละออง ใช้หุ้มรัดสินค้าขายปลีกกับของแถม เข้าด้วยกันเพื่อส่งเสริมการขาย และใช้หุ้มรัดรอบฝาขวดเพื่อป้องกันการขโมย เป็นต้น

ฟิล์มหดนี้มาจากศัพท์เทคนิคว่า “shrink film” ซึ่งเรียกตามคุณสมบัติของฟิล์มนั่นเอง กล่าวคือ มันจะหด ตัวเมื่อได้รับลมร้อน วัสดุที่ใช้ทำฟิล์มหด ได้แก่ พลาสติกที่โมเลกุลถูกทำให้เรียงตัวกันในระหว่างการผลิตฟิล์ม ชนิดของ พลาสติกที่นิยมใช้ที่สุดคือ โพลีไวนิลคลอไรด์ (polyvinyl chloride-PV) และพอลิเอทิลีนชนิดความหนาแน่นต่ำ (Low density polyethylene-LDPE) ในการใช้งานมีวิธีการง่ายๆ ดังนี้ นำฟิล์มดังกล่าวมาทำเป็นถุงแล้วสวมครอบสินค้าอย่างหลวมๆ จากนั้นนำไปผ่านลมร้อนซึ่งได้มาจาก เครื่องเป่าลม ธรรมดาหรือปืนก๊าซหรือโคมครีออนก็ได้ ขึ้นกับขนาดของสินค้าและ ความเร็วที่ต้องการ เป็นผลให้ฟิล์มหดตัวและรัดแน่นกับสินค้าที่สวมอยู่ ปัจจัยในการเลือกใช้ฟิล์มหดให้ได้ประสิทธิภาพสูงสุด ต้องคำนึงถึงคุณสมบัติของฟิล์มหดที่ใช้ เป็นหลัก อาทิ ความหนา ความเหนียว ความแข็งแรงของรอยปิดผนึก ความใส อุณหภูมิในการหดตัว เป็นต้น นอกจากนี้ยัง ต้องควบคุมอุณหภูมิของลมร้อนและระยะเวลาที่ผ่านลมร้อนให้เหมาะสมกับชนิดฟิล์ม การขาดความพิถีพิถันใน ปัจจัยเหล่านี้ นอกจากจะทำให้เกิดการแตกขาดของฟิล์มหรือการยับย่นแล้ว ยังมีผลให้สินค้าขาดความเชื่อถือและ ไม่เป็นที่ยอมรับของผู้ซื้ออีกด้วย

ค) คุณสมบัติขูดพลาสติก และพลาสติกต่างๆไปสำหรับวัสดุพลาสติก ในส่วนที่ไม่ได้มีการชี้แจงที่ชัดเจนนั้น เช่น ขวดพลาสติกต่างๆไปนั้นจะใช้อ้างอิงจากคุณสมบัติเบื้องต้นเหล่านี้ เพื่อเลือกวัสดุให้สอดคล้องกับแต่ละผลิตภัณฑ์ในโครงการ

ตารางที่ 2.18 คุณสมบัติของขวดพลาสติกชนิดต่างๆ

คุณสมบัติ	PE		PET	PETG	PVDC	PVC	PS	PP	
	LDPE	HDPE						Regular	Oriented
ความหนาแน่น (กรัม/ลบ.ซม.)	0.91 - 0.925	0.94- 0.965	1.35- 1.40	1.27	1.70	1.35	1.0-1.10	0.89- 0.91	0.90
ความใส	ขุ่นแต่ โปร่งใส	ขุ่นแต่ โปร่งใส	ใส	ใส	ใสเป็น มัน วาว	ใส	ใส	ใส	ขุ่นแต่ โปร่งใส

การป้องกัน ไอน้ำ	ดี	ดีมาก	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ดีมาก	ปาน กลาง	ไม่ดี	ดีมาก	ดีมาก
การป้องกัน ออกซิเจน	ไม่ดี	ไม่ดี	ดี	ดี	ดีมาก	ดี	ไม่ดี	ไม่ดี	ไม่ดี
ป้องกันคาร์บอน ไดออกไซด์	ไม่ดี	ไม่ดี	ดี	ดี	ดี	ดี	ไม่ดี	ปาน กลาง	ปานกลาง
ความต้านทาน ต่อกรด	ปาน กลาง ถึงดี มาก	ปาน กลางถึง ดีมาก	ปาน กลาง ถึงดี	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง ถึงดี	ปาน กลางถึงดี มาก	ปาน กลางถึง ดีมาก	ปานกลาง ถึงดีมาก
ความต้านทาน ต่อแอลกอฮอล์	ปาน กลาง ถึง ดี มาก	ดี	ดี	ดี	ดี	ดี	ปาน กลาง	ดี	ดี
ความต้านทาน ต่อต่าง	ดีถึงดี มาก	ดีถึงดี มาก	ไม่ดี ถึง ปาน กลาง	ไม่ดี ถึง ปาน กลาง	ดีถึงดี มาก	ดีถึง ดี มาก	ดี	ดีมาก	ดีมาก
ความต้านทาน ต่อแรงกด	พอใช้ ถึงดี มาก	พอใช้ ถึงดี มาก	ไม่ดี ถึง พอใช้	พอใช้	ดี	ดีถึง ดี มาก	ปาน กลาง	พอใช้	พอใช้ถึงดี มาก
ความต้านทาน ต่อแรงกด	ไม่ดี ถึง ปาน กลาง	ไม่ดีถึงดี	ไม่ดี ถึง พอใช้	พอใช้	ดี	ดีถึง ดี มาก	ดี	ดีมาก	ดี
ความต้านทาน ต่อตัวทำละลาย	ปาน กลาง	ปาน กลางถึง ดี	ไม่ดี ถึง ปาน กลาง	ไม่ดี ถึง ปาน กลาง	ไม่ดี ถึง ปาน กลาง	ปาน กลาง	ปาน กลาง	ดี	ดี
ความต้านทาน ต่อความร้อน	ดีมาก	ดีมาก	ดี	ดี	ดี	ปาน กลาง	ไม่ดี	ไม่ดีถึง ปาน กลาง	ดีมาก
ความต้านทาน ต่อความเย็น	ดีมาก	ดีมาก	ดี	ดี	ดี	ปาน กลาง	ไม่ดี	ไม่ดีถึง ปาน กลาง	ดีมาก

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า

ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 68 อย่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ความต้านทาน	ดีมาก	ดีถึงดี	ดีถึงดี	ไม่ดี	ไม่ดี	ดี	ปาน	ไม่ดีถึงดี	ดีมาก
ต่อแรงกระแทก		มาก	มาก	ถึงดี	ถึง		กลางถึงดี		
				มาก	ปาน				
					กลาง				

- คุณสมบัติของพลาสติกที่ใช้ทำฝาปิด สำหรับในโครงการนี้ฝาต่างๆ ที่ไม่ได้มีฟังก์ชันการใช้งานมาก ดังนั้นวัสดุที่เลือกนำมาใช้งานจึงเป็น วัสดุพลาสติกในหมวด Thermoplastic ซึ่งมีคุณสมบัติสามารถออกแบบได้หลากหลาย ทนต่อสารเคมี มีความ ยืดหยุ่น และให้สีที่สวยงามได้ดี ดังนั้นจึงเหมาะสำหรับสินค้าในกลุ่ม ที่มีการให้สีขูด แบ่งรสชาติที่แตกต่างกันออกไปด้วย

LDPE = ยืดหยุ่นและทนต่อการแตกร้าวดีไม่มีรส ไม่มีกลิ่น ป้องกันความชื้นได้ดี แต่ป้องกันก๊าซไม่ดีราคา ถูก HDPE = แข็งแรง และเหนียว ทนความร้อน ป้องกันความชื้นและก๊าซได้ดีกว่า LDPE PP = ทนต่อการแตกร้าวสูง เหมาะสำหรับทำฝาประเภทพับได้ แต่ทนต่อการตกกระแทกต่ำ ทนทานดีมากต่อกรดต่าง ไขมัน น้ำมัน และสารละลายส่วนมากที่อุณหภูมิปกติ ทนความร้อนสูง แต่แตกง่ายที่อุณหภูมิต่ำ พิมพีได้ดีกว่า PE PS = นิยมใช้น้อยเนื่องจากเปราะบาง ทนความร้อนต่ำ ไม่ทนต่อสารเคมี ไม่เป็นตัวกั้นความชื้นและก๊าซที่ดี แต่พิมพีได้ดี

ง) กรรมวิธีการผลิตขวดพลาสติก ขวดพลาสติกสามารถผลิตได้หลายวิธี ดังนี้

1. Injection Molding คือ การอัดแบบฉีด มีหลักการที่สำคัญ คือ ให้ความร้อนแก่พลาสติกจน หลอมเหลวภายในกระบอกสูบแล้วใช้แรงอัดเข้าไปในแม่แบบ (Mold) ซึ่งมีการหล่อเย็นเตรียมไว้ เมื่อพลาสติกพอง ตัวจนเต็มแม่แบบก็จะแข็งตัวจากนั้นจึงเปิดแบบ เพื่อนำชิ้นงานออก

2. Blow Molding ผลิตโดยใช้กรรมวิธีการเป่า กล่าวคือ เมื่อพลาสติกหลอมเหลวแล้ว จะถูกอัด เป็นรูปหลอดที่มีผนังหนา เรียกว่า ยาง (Parison) หลังจากนั้น จึงเป่าลมเข้าสู่หลอด ช่วงที่หลอดอยู่ในแม่พิมพ์ (Mold) ด้วยอัตราเร็วและเวลาที่กำหนด โดยที่แม่พิมพ์จะหมุนไปโดยรอบสามารถทำแม่พิมพ์ให้เป็นรูปแบบต่างๆ ได้ตามความต้องการ วิธีนี้มีข้อดี คือ มีปริมาณการผลิตสูง เครื่องจักรที่ใช้มีราคาไม่สูงมากนัก และมีให้เลือกหลาย ชนิด แต่ก็มีข้อเสียที่ว่า เมื่อนำเศษที่เหลือมาหลอมใช้อีก จะได้ขวดที่มีผนังไม่สม่ำเสมอ ขวดที่ได้จากกรรมวิธีการ เป่าจะมีรอยแนวจากการประกบแม่พิมพ์ลักษณะเป็นเส้นตรงอยู่โดยรอบขวด

3. Injection Blow Molding กรรมวิธีในการผลิตแบ่งออกเป็น 2 ขั้นตอน คือ ขั้นแรก ทำ พลาสติกให้เป็นหลอด (Parison) เช่นเดียวกับวิธี Blow Molding โดยมีการฉีดส่วนเกลียวของขวด ด้วย ขั้นที่สอง คือการเป่าหลอดดังกล่าวให้เป็นรูปร่างตามแม่พิมพ์ วิธีนี้ให้ได้ขวดที่มีขนาดเที่ยงตรงมาก รวมทั้งมีผนังขวดที่ สม่ำเสมอ เหมาะกับการผลิตในปริมาณน้อย แต่ข้อเสีย คือ การลงทุนค่าเครื่องจักรที่ค่อนข้างสูง ขวดที่ผลิตด้วยวิธีนี้ จะสังเกตเห็นรูกลมๆ อยู่ด้านใต้ของขวด

4. Stretched Blowing Molding วิธีคือการทำแบบให้มีรูปร่างเหมือนหลอดก่อน จากนั้น หลอมเหลวด้วยความร้อน แล้วเป่าให้มีรูปร่างเหมือนในแบบอีกครั้งหนึ่ง วิธีนี้ช่วยให้ได้ขวดที่มีน้ำหนักเบา แข็งแรง สามารถรับแรงกระแทกได้ดี รวมทั้งคอขวดมีขนาดที่เที่ยงตรงและสม่ำเสมอ วิธีนี้ใช้ทำขวด PET ขนาด 1.5 และ 2.0 ลิตร สำหรับบรรจุน้ำอัดลม และยังใช้กับพลาสติกอื่น ได้แก่ PVC, PS, และ PP เป็นต้น วิธีการนี้ ได้พัฒนาขึ้น ในขั้นตอนแรกเพื่อทำขวด PVC ขนาด 1.0 ลิตร ซึ่งใช้วัสดุน้อยกว่าขวดที่ผลิตด้วยวิธี Blow Molding ซึ่งมีน้ำหนัก มากกว่าถึงร้อยละ 30 ขวดที่ผลิตด้วยวิธี Stretched Blow Molding นั้นจะใสกว่าและมีคุณสมบัติในการต้านแรง กระแทกที่สูงกว่า นอกจากนี้ ยังสามารถป้องกันการซึมผ่านของน้ำ และอากาศได้ดีกว่าด้วยเช่นกัน

- หมวดที่ 2 กระดาษ

1. กล่องกระดาษแข็ง (Paperboard boxes) กล่องกระดาษแข็งประกอบ ด้วย 2 รูปแบบนั่นคือ กล่องพับได้ (Folding carton) และกล่องคงรูป (set up box) โดยใช้วัสดุคือกระดาษแข็ง ซึ่งหมายถึงกระดาษหนาหลายชั้น ซึ่งสามารถทรงตัวได้ในแนวตั้ง แต่ละชั้น อาจมีคุณสมบัติแตกต่างกันออกไป หรือเหมือนกันก็ได้ ในลักษณะมีทั้งที่เคลือบและไม่เคลือบ เพื่อให้เหมาะกับการ พิมพ์หรือคุณสมบัติอื่นๆ

ความหมายของกระดาษแข็ง และประเภทของกระดาษแข็ง จากมาตรฐานอุตสาหกรรมกระดาษแข็งเพื่อ การพิมพ์ (มอก.283-2521) บทนิยามความหมายของคำที่ใช้มาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมนี้ มีดังนี้

1. กระดาษแข็งเพื่อการพิมพ์ หมายถึง กระดาษกล่องและกระดาษการ์ดที่ทำขึ้นเพื่อใช้พิมพ์แค่ด้านเดียว หรือสองด้านโดยมีคุณลักษณะที่กำหนดตามเกณฑ์ในมาตรฐานนี้

2. กระดาษกล่อง (BOX BOARD) หมายถึง กระดาษหนาชั้นเดียวหรือหลายชั้น ซึ่งด้านหนึ่งของกระดาษ เหมาะสำหรับการพิมพ์ และสามารถทรงตัวอยู่ในแนวตั้ง

3. กระดาษกล่องเคลือบ (ONE SIDE COATED BOARD) หมายถึงกระดาษกล่องที่ผิวหน้าด้านใช้พิมพ์ เคลือบด้วยสีขาวเพื่อให้เหมาะกับการพิมพ์เป็นพิเศษ มีคุณสมบัติพิมพ์สีได้สวย

4. กระดาษกล่องไม่เคลือบผิวหน้า (UNCOATED BOARD) หมายถึงกระดาษ กล่องที่ผิวหน้าใช้พิมพ์แล้วสี ไม่ค่อยสวย หรือไม่ค่อยติดสีนั้นไม่ได้มีการเคลือบสารขาว หรือวัตถุใดเป็นพิเศษ แข็งแรงปานกลาง ราคาถูก หาซื้อ ได้ง่าย

5. กระดาษ (CARD BOARD) หมายถึง กระดาษหนาชั้นเดียวหรือหลายชั้น ซึ่งใช้พิมพ์ได้ทั้งสองหน้าและ สามารถทรงตัวอยู่ได้ดีในแนวตั้ง

6. กระดาษการ์ดมานิลา (MANILA BOARD) หมายถึง กระดาษการ์ดหลายชั้น ซึ่งด้านนอกทั้งสองด้านมี คุณสมบัติเหมือนกันและสามารถใช้พิมพ์ได้ ส่วนชั้นในมีคุณสมบัติต่างกันไปทรงตัวดีในแนวตั้ง

7. กระดาษการ์ดไอวอรี (IVORY BOARD) หมายถึง กระดาษการ์ดชั้นเดียวหรือหลายชั้น ซึ่งมีคุณสมบัติ ทุกๆชั้นเหมือนกัน

สรุป นอกจากกระดาษที่กล่าวมาแล้วยังมีกระดาษอีก 5 ประเภท ที่ไม่เลือกมาทำผลิตภัณฑ์ในโครงการเนื่องจาก เหตุผล 2 ประการ ดังนี้

เหตุผลที่ 1 กระดาษทั้ง 5 ประเภทนี้ที่ไม่ได้มีการกล่าวไว้ในมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมกระดาษ แข็งเพื่อการพิมพ์(มอก.283-2521) นั่นคือกระดาษอาร์ตมัน การ์ดแก้ว แครีบอร์ด อะลูมิเนียมบอร์ด กระดาษ อาร์ตบอร์ด จึงทำให้ไม่เลือกมาพิจารณาเนื่องจากไม่ตรงกับหลักอุตสาหกรรมของประเทศไทย

เหตุผลที่ 2 กระดาษทั้ง 5 มีคุณสมบัติบางประการที่ไม่สอดคล้องกับรูปแบบของโครงการ ซึ่งได้แก่มีการ ฉาบผิวด้วยวัสดุพิเศษ ทำให้ต้องมีการพิมพ์แบบระบบสารเคมี ซึ่งได้แก่ อะลูมิเนียมบอร์ด 2. การพิมพ์ การพิมพ์ทุกระบบ ไม่ว่าจะเป็นเลตเตอร์เพลส กราฟัวร์ หรือออฟเซต ในอุตสาหกรรมการ พิมพ์มักจะแบ่งเครื่องพิมพ์ออกเป็น 2 ชนิด คือ ชนิดหนึ่งตัดกระดาษเป็นแผ่นให้ได้กับขนาดของเครื่องพิมพ์และ ชนิดของงาน แล้วป้อนเข้าเครื่องพิมพ์และพิมพ์ออกมาได้ด้านเดียวหรือสองด้านเป็นยกพิมพ์หนังสือเล่มหรือเป็น แผ่นโปสเตอร์ ด้วยความเร็วสูงสุดทางการผลิตจะได้ไม่เกิน 9,000-10,000 แผ่นต่อชั่วโมง ทั้งที่เครื่องพิมพ์นั้น สามารถผลิตได้ถึง 11,000 แผ่นต่อชั่วโมงแต่ไม่มีเจ้าของเครื่องพิมพ์ใดใช้ความเร็วสูงสุดตามนั้น เพราะจะเป็น สาเหตุให้เครื่องพิมพ์เสื่อมโทรมเร็วกว่าปกติอีกชนิดหนึ่งเป็นเครื่องป้อนม้วน

1. ระบบ Letterpress เป็นกรรมวิธีที่ต้นทุนต่ำ และ ประหยัดสำหรับการพิมพ์จำนวนน้อยๆ ความคมชัด ของภาพอยู่ในระดับพอใช้ ยอมรับได้ งานออกแบบควรเป็นภาพลายเส้น (ไม่ใช่ภาพถ่าย) และตัวอักษร

2. ระบบเฟล็กโซกราฟฟี เป็นการพิมพ์ที่เหมาะสมสำหรับกล่องที่ต้องการพิมพ์หนึ่ง สองสีซึ่งคุณภาพที่ได้ก็ เพียงพอกับการสั่งพิมพ์จำนวนน้อยลง งานออกแบบควรเป็นภาพลายเส้น หลีกเลี่ยงการใช้เส้นที่ละเอียดมาก

3. ระบบออฟเซต (Offset) เป็นกรรมวิธีที่เป็นที่นิยมมากที่สุด ในกล่องกระดาษแข็ง สามารถพิมพ์ได้ถึง 6 สีคุณภาพการพิมพ์ที่สูงที่สามารถแข่งขันได้อยู่ที่จำนวนการพิมพ์ประมาณ 300,000 แผ่นงานออกแบบมีรูป ประกอบได้

4. ระบบกราวิัวร์ เป็นการพิมพ์ที่มีประสิทธิผลมาก ในการพิมพ์จำนวนมากๆ เริ่ม ต้นที่ 300,000 แผ่น คุณภาพการพิมพ์สูง ด้วยจำนวน 6-8 สี งานออกแบบสามารถประกอบด้วยภาพ ถายลวดลายที่ละเอียดได้

2.8 สรุปผลการเลือกใช้วัสดุสำหรับบรรจุภัณฑ์ของโครงการ

สรุปความเป็นไปได้ในการเลือกใช้ประเภทวัสดุในการออกแบบ เพื่อให้สอดคล้อง กับแนวโน้มการใช้งานวัสดุ เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคและการช่วยรักษาสิ่งแวดล้อม แล้วนั้น สำหรับผลิตภัณฑ์ในโครงการนี้ ซึ่งเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่ได้มีความเป็นสารเคมีมาก รูปแบบการ ปกป้องไม่ซับซ้อน โครงการนี้จึงจะเน้นใช้งานไปที่วัสดุพลาสติกและกระดาษเป็นหลัก

2.9 ข้อมูลพื้นฐานที่เกี่ยวข้องกับการออกแบบ และอื่นๆที่เกี่ยวข้อง

2.9.1 ข้อมูลและข้อบังคับด้านกฎหมาย ในส่วนของข้อบังคับตามกฎหมายที่เกี่ยวข้องกับ ผลิตภัณฑ์นั้น จะได้แบ่งออกเป็น 3 เรื่องใหญ่ๆ อันได้แก่ เรื่องของฉลาก รูปแบบและเงื่อนไข การ แสดงฉลาก วิธีการบรรจุ และกรรมวิธีการผลิตในทางบรรจุภัณฑ์ การกำหนดคุณภาพของวัสดุที่ใช้ใน การบรรจุอาหาร เป็นต้น

1. พระราชบัญญัติอาหารและยาว่าด้วยเรื่องฉลาก รูปแบบและเงื่อนไขการแสดง ฉลาก โดยที่เป็นการสมควรกำหนดให้มีการแสดง ฉลาโภชนาการเพื่อให้ข้อมูลและความรู้ด้านคุณค่า

ทางโภชนาการของอาหารแก่ประชาชน อันเป็นการคุ้มครองผู้ บริโภคทางด้านอาหาร และโภชนาการ เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 72 ว่าจะอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (10) แห่งพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ การแสดงฉลากโภชนาการจะต้องแสดง ข้อความเป็นภาษาไทย แต่จะมีภาษาต่างประเทศด้วยก็ได้ โดยจะต้องเป็นไปตามหลักเกณฑ์และเงื่อนไขตาม บัญชี แบบทำยประกาศฉบับนี้ ดังนี้

บัญชีหมายเลข 1 : รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอกข้อมูลโภชนาการ

บัญชีหมายเลข 2 : รายละเอียดของฉลากเพิ่มเติม

บัญชีหมายเลข 1 รูปแบบและเงื่อนไขของการแสดงกรอกข้อมูลโภชนาการ

รูปแบบของการกรอกข้อมูลโภชนาการ กรอกข้อมูลโภชนาการ ต้องมีลักษณะอย่างหนึ่งอย่างใดดังต่อไปนี้ สำหรับรูปแบบที่นอกเหนือจากนี้ ต้องได้รับความเห็นชอบจาก สำนักคณะกรรมการอาหารและยา

ส่วนที่ 1	ข้อมูลโภชนาการ หนึ่งหน่วยบริโภค : (.....) จำนวนหน่วยบริโภคต่อ :
ส่วนที่ 2	คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี (พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี) ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน * ไขมันทั้งหมด ก.% ไขมันอิ่มตัวก.% โคเลสเตอรอล มก.% โปรตีน ก. คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก.% ใยอาหาร ก.% น้ำตาล ก. โซเดียม มก.% ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน* วิตามินเอ% วิตามินบี 1% วิตามินบี 2% แคลเซียม% เหล็ก%

	*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี
	ความต้องการพลังงานของแต่ละบุคคลแตกต่างกัน ผู้ที่ต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี ควรได้รับสารอาหารต่างๆ ดังนี้
ส่วนที่ 3	ไขมันทั้งหมด น้อยกว่า 65. ก. ไขมันอิ่มตัว น้อยกว่า 20 ก. โคเลสเตอรอล น้อยกว่า 300 มก. คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด 300 ก. ใยอาหาร 25 ก. โซเดียม น้อยกว่า 2,400 มก
	พลังงาน (กิโลแคลอรี) ต่อกรัม : ไขมัน = 9 ; โปรตีน = 4 ; คาร์โบไฮเดรต = 4

หมายเหตุ 1. ให้เติมข้อมูลในช่องว่าง “.....” ให้สมบูรณ์ตามรูปแบบของกรอบ ในกรณีที่อาหารดังกล่าวไม่มีการกำหนดปริมาณหมู่หน่วยบริโภคอ้างอิง หรือไม่มีลักษณะการบริโภคใกล้เคียงกับอาหารที่มีการกำหนดปริมาณหมู่หน่วยบริโภคอ้างอิง ให้ยกเว้นการแสดงปริมาณอาหารหนึ่งหน่วยบริโภค และจำนวนหน่วยบริโภคต่อภาชนะบรรจุ และให้แสดงข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อ 100 ก.” หรือ “คุณค่า ทางโภชนาการต่อ 100 มล.” แทนข้อความ “คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่ง” การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มรูปแบบข้อความต่อเนื่องสำหรับฉลากที่มีพื้นที่น้อยกว่า 80 ตารางเซนติเมตร

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค : (.....); จำนวนหน่วยบริโภคต่อ :

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่ง หน่วยบริโภค : พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี; พลังงานจากไขมัน กิโลแคลอรี; ไขมันทั้งหมด ... ก. (... %)*; ไขมันอิ่มตัว ก. (.....%)*; โคเลสเตอรอล มก. (.....%)*; โปรตีน ก.; คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด... (.....%)*; ใยอาหาร ก. (.....%)*; น้ำตาล ก.; โซเดียม มก. (.....%)*; วิตามินเอ (.....%)*; วิตามินบี 1 (.....%)*; วิตามินบี 2 (.....%)*; แคลเซียม (.....%)*; เหล็ก (.....%)*

* ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้ บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโล แคลอรี

การแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อให้เลือกแสดงได้เมื่อสารอาหารที่กำหนดในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็มส่วนที่ 2 จำนวนตั้งแต่ 8 รายการขึ้นไป จาก 15 รายการ มีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ตามหลักเกณฑ์ในข้อ 2.5

ของบัญชีนี้ ทั้งนี้หากปริมาณสารอาหารใดที่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบเต็ม แต่ไม่กำหนดให้ แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อ มีค่าที่มีนัยสำคัญต้องแสดงไว้ในกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อด้วยการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการแบบย่อรูปแบบมาตรฐาน

ข้อมูลโภชนาการ

หนึ่งหน่วยบริโภค :(.....)

จำนวนหน่วยบริโภคต่อ :

คุณค่าทางโภชนาการต่อหนึ่งหน่วยบริโภค พลังงานทั้งหมด กิโลแคลอรี

ร้อยละของปริมาณที่แนะนำต่อวัน *

ไขมันทั้งหมด ก% โปรตีนก

คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด ก % น้ำตาล ก

โซเดียม มก.%

*ร้อยละของปริมาณสารอาหารที่แนะนำให้บริโภคต่อวันสำหรับคนไทยอายุตั้งแต่ 6 ปีขึ้นไป (Thai RDI) โดยคิดจากความต้องการพลังงานวันละ 2,000 กิโลแคลอรี

2.9.2 เงื่อนไขในการแสดงกรอบข้อมูลโภชนาการ

1. ต้องแสดงตามรูปแบบที่กำหนด การแสดงสีของพื้นกรอบข้อมูลให้ใช้สีเดียวกัน และสีของข้อความใน กรอบข้อมูลต้องใช้สีที่ตัดกันกับสีของพื้นกรอบ ซึ่งทำให้ข้อความที่ระบุอ่านได้ชัดเจน ตัวอักษรต้องใช้สีเดียวกันและ ต้องมีขนาดสัมพันธ์กับพื้นที่ของกรอบ

2. ต้องแสดงข้อมูลพลังงานเหนือสารอาหารทุกรายการตามที่กำหนดให้แสดงในกรอบข้อมูล โภชนาการแต่ละแบบ แม้ว่าพลังงานหรือสารอาหารนั้นๆ จะมีปริมาณที่น้อยมากไม่มีความสำคัญจนถือว่าเป็นศูนย์ ตามหลักเกณฑ์ในเงื่อนไขการแดงกรอบข้อมูลโภชนาการข้อ 2.5

3. การแสดงข้อมูลสารอาหารอื่นนอกเหนือจากที่กำหนดให้โดยสารอาหารนั้นมีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 แนบท้ายประกาศกระทรวงสาธารณสุขฉบับนี้ ต้องแสดงสารอาหารนั้นในกรอบข้อมูลโภชนาการส่วนที่ 2 ช่วงที่ 1 ถึง 3 และจะต้องแสดงตามลำดับก่อนหลังดังต่อไปนี้ สำหรับสารอาหารที่ไม่มีอยู่ในบัญชีหมายเลข 3 ดังกล่าว ให้ แสดงชนิดและปริมาณสารอาหารนั้นนอกกรอบข้อมูลโภชนาการเท่านั้น

4. หากผลิตภัณฑ์มีการเติมสารอาหารลงในอาหาร หรือมีการกล่าวอ้างถึงสารอาหาร โดบบนฉลากโดยสา อาหารนั้นมีได้บังคับให้แสดงในกรอบข้อมูลโภชนาการ ต้องแสดงสารอาหารนั้น ตามเงื่อนไขการแสดงกรอบข้อมูล โภชนาการข้อ 2.3 ด้วย

5. หลักเกณฑ์การปิดตัวเลขของการแสดงค่าปริมาณสารอาหารบนฉลากโภชนาการ บัญชีหมายเลข 2 รายละเอียดของฉลากเพิ่มเติมจุดสำคัญบนฉลากที่ต้องเพิ่มเติม และ เน้นเป็น สำคัญบนฉลากของผลิตภัณฑ์อาหารตามประกาศของ กระทรวงสาธารณสุข ฉบับที่ 252 พ.ศ. 2545 ได้มีข้อเพิ่มเติมดังนี้

6. ต้องมีข้อความเป็นภาษาไทย เว้นแต่อาหารที่นำเข้ามาอาจแสดงข้อความเป็นภาษาอังกฤษก็ได้ และอย่าง น้อยต้องมีข้อความ ดังต่อไปนี้

- (1) ชื่อและประเภทหรือชนิดของอาหาร
- (2) เลขสารบบอาหาร (ถ้ามี)
- (3) ปริมาณสุทธิของอาหารเป็นระบบเมตริก
- (4) ชื่อและที่ตั้งของผู้ผลิตหรือผู้แบ่งบรรจุสำหรับอาหารที่ผลิตในประเทศ ชื่อและที่ตั้งของผู้นำเข้าและประเทศผู้ผลิตสำหรับอาหารนำเข้า ล้วนแต่กรณี ทั้งนี้สำหรับอาหารที่ผลิต ในประเทศอาจแสดงชื่อและที่ตั้ง สำนักงานใหญ่ ของผู้ผลิตหรือของผู้แบ่งบรรจุก็ได้

7. วิธีการบรรจุ และกรรมวิธีการผลิตในทางบรรจุภัณฑ์ โดยที่เป็นการสมควรให้มี มาตรการการ ประกันคุณภาพของอาหารเพื่อให้อาหารมีคุณภาพมาตรฐาน และเพื่อคุ้มครองผู้บริโภค ให้ได้รับอาหารที่ปลอดภัย อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6(7) แห่งพระราชบัญญัติ อาหาร พ.ศ. 2522 อันเป็นพระราช บัญญัติที่มีบทบัญญัติบางประการเกี่ยวกับการจำกัดสิทธิและ เสรีภาพของบุคคล ซึ่งมาตรา 29 ประกอบกับมาตรา 35 มาตรา 48 และมาตรา 50 ของรัฐธรรมนูญ แห่งราชอาณาจักรไทยบัญญัติให้กระทำได้โดยอาศัยอำนาจตาม บทบัญญัติแห่งกฎหมาย รัฐมนตรีว่า การกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

1. ภาชนะหรืออุปกรณ์ในการผลิตที่สัมผัสกับอาหาร ต้องทำจากวัสดุที่ไม่ ทำปฏิกิริยากับอาหารอัน อาจเป็นอันตรายต่อผู้บริโภค

2. ภาชนะบรรจุอาหารและภาชนะที่ใช้ในการขนถ่ายวัตถุดิบและส่วนผสม ในการผลิตอาหาร ตลอด จนเครื่องมือที่ใช้ในการนี้ ต้องอยู่ในสภาพที่เหมาะสมไม่ทำให้เกิดการปน เปื้อนกับอาหารในระหว่างการผลิต

3. กำหนดคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติก โดยที่เป็นการสมควรปรับปรุงแก้ไขข้อกำหนดเกี่ยวกับคุณภาพหรือมาตรฐานของภาชนะบรรจุพลาสติกที่จะนำมาใช้บรรจุอาหารอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 5 และมาตรา 6 (6) และ (9) แห่งพระราชบัญญัติอาหาร พ.ศ. 2522 รัฐมนตรีว่าการกระทรวงสาธารณสุขออกประกาศภาชนะบรรจุพลาสติก ต้องมีคุณภาพหรือมาตรฐานดังนี้

- (1) สะอาด
- (2) ไม่มีสารอื่นออกมาปนเปื้อนกับอาหาร ในปริมาณที่อาจเป็นอันตรายต่อสุขภาพ
- (3) ไม่มีจุลินทรีย์ที่ทำให้เกิดโรค
- (4) ไม่มีสีออกมาปนเปื้อนกับอาหาร พลาสติกที่เป็นแผ่นหรือเป็นถุงและนำมาใช้เป็นภาชนะบรรจุอาหาร ต้องไม่ทำขึ้นจากพลาสติกที่ใช้แล้ว ยกเว้นในกรณีดังต่อไปนี้
 - (1) พลาสติกชนิดลามิเนต (Laminate) เฉพาะชั้นที่ไม่สัมผัสโดยตรงกับอาหาร
 - (2) กรณีอื่นตามที่ได้รับความเห็นชอบจากสำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา ภาชนะบรรจุพลาสติกซึ่งใช้บรรจุนม ผลิตภัณฑ์นม หรือผลิตภัณฑ์อื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับนม ได้แก่ นำนมถั่วเหลือง กะทิสำเร็จรูป ต้องเป็นพลาสติกชนิดโพลีเอทิลีน โพลีโพรพิลีน โพลีสไตรีน หรือโพลีคาร์บอเนต เพื่อประโยชน์ตามวรรคหนึ่ง คำว่า ผลิตภัณฑ์นม ได้แก่ นมเปรี้ยว นมดัดแปลงสำหรับทารก นมปรุงแต่ง ไอศกรีม และผลิตภัณฑ์ของนมตามประกาศกระทรวงสาธารณสุข ว่าด้วยเรื่องดังกล่าว และนม ผลิตภัณฑ์นม และผลิตภัณฑ์ อื่นที่มีลักษณะคล้ายคลึงกับนม ไม่รวมถึงผลิตภัณฑ์ดังกล่าวที่อยู่ในลักษณะผงหรือแห้ง

บทที่ 3

การดำเนินการออกแบบ

3.1 การวิเคราะห์ข้อมูลเพื่อการออกแบบ

บริษัท 11 วงจร ดำเนินธุรกิจผลิตสินค้าแปรรูปจากปลามาตั้งแต่พ.ศ. 2530 เริ่มมาจากธุรกิจภายในครอบครัว ปัจจุบัน 11 วงจรมีรายได้จากการส่งออกเพิ่มมากขึ้น โดยสินค้าปลาทะเลแปรรูปได้รับความนิยมมากในประเทศจีน สามารถทำรายได้คิดเป็นสัดส่วนถึง 60% ของผลประกอบการทั้งหมดของบริษัทและมีแนวโน้มเติบโตขึ้นอย่างต่อเนื่อง แต่ในทางกลับกันผลประกอบการในประเทศกลับไม่เติบโตตามตลาดต่างประเทศและมียอดจำหน่ายที่คงที่มานานมากแล้ว บริษัท 11 วงจร จึงต้องการขยายตลาดภายในประเทศให้กว้างขึ้น ด้วยการขยายสายการผลิตสินค้าและสร้างตราสินค้าใหม่ให้เป็นตราสินค้าที่ทันสมัยเข้าถึงในทุกโอกาสและความต้องการของผู้บริโภคควบคู่ไปกับการพัฒนาตราสินค้าเดิมให้ดูมีมาตรฐานน่าเชื่อถือ โดยมีแผนการตลาดที่จะให้ปลาทะเลแปรรูปมีโอกาสได้แทรกซึมเข้ามาเป็นส่วนหนึ่งในชีวิตของผู้บริโภค ปัจจุบันบริษัท 11 วงจรมีศักยภาพในการผลิตที่พร้อมจะขยายตลาดและเพิ่มสินค้าที่จะเกิดขึ้นใหม่ ทั้งในด้านวัตถุดิบในจังหวัดสงขลา เป็นที่ตั้งของโรงงานอันขึ้นชื่อเป็นอันดับ 1 ของการแปรรูปและรักษาวัตถุดิบอาหารแช่แข็งในประเทศไทย เครื่องจักรที่พร้อมสำหรับการผลิตปลาทะเลแปรรูปหลากหลายรูปแบบ และทีมงานคุณภาพซึ่งพร้อมที่จะเปิดรับองค์ความรู้และวิจัยพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่

จากการค้นคว้า และวิเคราะห์ข้อมูลในบทที่ 2 สามารถสรุปข้อมูลเพื่อนำไปใช้ในการออกแบบ ในส่วนของการสร้างตราสินค้าใหม่ และออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์และกราฟิกของโครงการฯ ต่อไป

3.2 การสร้างตราสินค้าใหม่



ภาพที่ 3.1 แสดงแผนผังจุดยืนส่วนแบ่งตลาดของตราสินค้า (Segment Brand) เพื่อสร้างและกำหนดทิศทางในการออกแบบ

ทั้งนี้ในโครงการจะมีการออกแบบตราสินค้าใหม่โดยใช้ชื่อว่า “ฟิตฟิช” เพราะโครงการต้องการสร้างแบรนด์และตำแหน่งครองใจของผู้บริโภคกลุ่มใหม่เราจึงต้องออกแบบตราสินค้าให้ทันสมัยและมีศักยภาพ ในทุกๆด้าน

3.2.1 แนวความคิดของตราสินค้า (Brand Concept) และแนวความคิดของผลิตภัณฑ์ (Product Concept) ทั้งนี้ในโครงการจะมีการสร้างตราสินค้าใหม่เพราะโครงการต้องการให้ตอบโจทย์กลุ่มเป้าหมายใหม่และตลาดใหม่ เราจึงต้องปรับตราสินค้าให้ทันสมัยขึ้นเพื่อให้มาเป็นร่มใหญ่ และให้เมื่ออยู่บนบรรจุภัณฑ์ของตราสินค้าใหม่แล้วไม่ขัดกัน ฟิตฟิช มาจากแนวคิด ความพอดี และประสบการณ์ใหม่ ของการรับประทานอาหารแปรรูปจากปลา ที่มีคุณประโยชน์ ต่อสุขภาพ

ฟิตฟิช

ภาพที่ 3.2 ภาพตราสินค้าใหม่ของฟิตฟิชที่เลือก

3.2.2 Brand Concept: Prolific world of Fitfish กลุ่มเป้าหมาย Generation Y ผู้ชื่นชอบความแปลกใหม่ไม่ซ้ำใคร จึงตั้งแนวคิดของตราสินค้าเป็นโลกแห่งความอุดมสมบูรณ์และความเป็นผู้นำและบริการอาหารทะเลแปรรูปจากท้องทะเลไทย เงื่อนไขในการออกแบบและพัฒนาตราสินค้า



ภาพที่ 3.3 แสดงภาพกลุ่มเป้าหมาย GEN Y ของตราสินค้าฟิตฟิช

3.2.3 การออกแบบกราฟิก การออกแบบตราสัญลักษณ์ ชื่อที่เกิดขึ้นใหม่ในตราสินค้าใหม่ของบริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สโตเรจ จำกัด นั้น ซึ่งมองไปถึง คุณค่าของแบรนด์ และเงื่อนไขของแบรนด์ที่เกิดขึ้น และต้องมีส่วนหนึ่งที่มาจากบริษัท 11 วงจร ดังนี้

1. สะท้อนความเป็นผู้นำด้านการบริการแปรรูปอาหารทะเลครบวงจร
2. ทันสมัยในทุกๆที่
3. ชัดเจน/ อ่านง่าย/ เข้าใจง่าย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4. มีระดับ/ พิเศษ/ ทรงคุณค่า
5. ดูน่าเชื่อถือแบบผู้ดูแลเอาใจใส่ และสร้างสรรค์อาหารแปรรูปอย่างยอดเยี่ยม
6. สดใหม่ได้คุณค่า
7. การนำไปใช้โดยง่าย เชิง Communication อย่างสร้างสรรค์
8. มีความเป็นไทย

ได้ทำการวิเคราะห์เลือกตราผลิตภัณฑ์โดยมีเกณฑ์ในการพิจารณาดังนี้

- 1) สื่อถึงเอกลักษณ์เดิมของตราสินค้า
- 2) สื่อถึงแนวความคิดของตราสินค้า และแนวความคิดของผลิตภัณฑ์
- 3) สดส่วน ความงาม และการจดจำได้
- 4) เหมาะสมกับผลิตภัณฑ์ของอันดาไทย

จึงได้ชื่อมาทำการเลือกตามเกณฑ์และเงื่อนไขที่กำหนดไว้



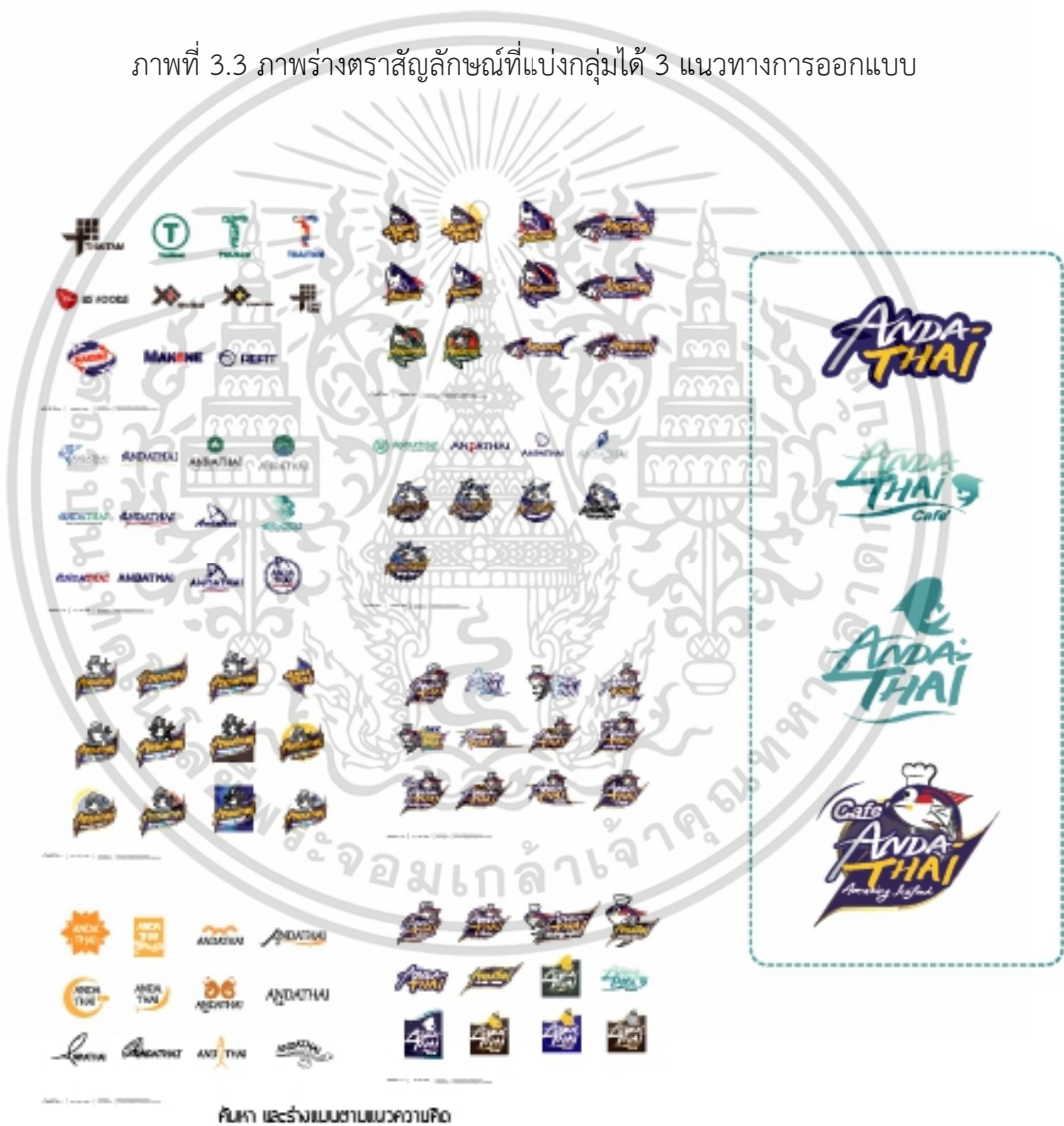
ภาพที่ 3.3 แสดงภาพร่างการออกแบบตราสัญลักษณ์ โดยรวม

ชื่อที่ได้รับการคัดเลือกจากกลุ่มเป้าหมายจำนวน 10 คน คือชื่อ fitfish เพราะเป็นชื่อที่มีโทนการออกเสียงที่ไพเราะ มีความหมายที่แปลว่า ทะเลไทยสองทะเล ให้ความรู้สึกถึง กลิ่นอายความเป็นทะเลไทย สดใหม่ สะอาด และเป็นชื่อที่ช่วยส่งเสริมให้ตราสินค้าดูมีราคาและน่าเชื่อถือ

- กราฟิกตราสัญลักษณ์ การออกแบบภาพร่างตราสัญลักษณ์ได้นำเอาคุณค่าของ ตราสินค้าที่ผู้บริโภคจดจำได้ตามที่กล่าวไว้ ได้แก่ สีเขียวอมฟ้า ความพลิ้วไหวของสายน้ำ ด้วยเส้นสายตัวอักษรประดิษฐ์ ล้อมด้วยลูกโลกทะเล สื่อถึงความอุดมสมบูรณ์เป็นส่วนหนึ่งในตราสัญลักษณ์ในปัจจุบัน มาเป็นส่วนหนึ่งของตราสัญลักษณ์ของ อันดาไทย เพื่อคงคุณค่าความเป็นตัวตนของอันดาไทยเอาไว้ในการออกแบบตราสัญลักษณ์สำหรับ ผลิตภัณฑ์ชนิดใหม่ที่จะเกิดขึ้น แสดงภาพร่างตราสัญลักษณ์ฟิตฟิช



ภาพที่ 3.3 ภาพร่างตราสัญลักษณ์ที่แบ่งกลุ่มได้ 3 แนวทางการออกแบบ



ภาพที่ 3.5 แสดงแบบร่างตราสัญลักษณ์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.6 แสดงแบบร่างอารมณ์โดยรวมของตรา

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
 ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.7 แสดงอาร์มการใช้งานของตราสินค้าแต่ละแนวทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



Design 5 | ANDATHAI | Design 4 | ANDATHAI

ANDATHAI



Design 3 | ANDATHAI

ภาพที่ 3.8 แสดงอาร์มการใช้งานของตราสินค้าแต่ละแนวทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากภาพร่างผู้จัดทำได้คัดเลือกตราสัญลักษณ์ฟิตฟิช โดยใช้เกณฑ์ในการคัดเลือก อันได้แก่ ความงามของตราสัญลักษณ์ การคงคุณค่าของตราสินค้าไว้ได้อย่างครบถ้วน ความเหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย และการใช้งาน คือ สามารถอ่านออก ชัดเจน เห็นรายละเอียดแม้มีขนาดเล็ก ได้แบบภาพร่างที่ได้รับการคัดเลือกคือ ภาพร่างแบบที่ 2 มาเป็นตราสัญลักษณ์อย่างเป็นทางการของฟิตฟิชแสดงในรูป



รูปที่ 3.8 ตราสัญลักษณ์ฟิตฟิช อย่างเป็นทางการ

ซึ่งผู้จัดทำได้นำเอาตราสัญลักษณ์มาแจกแจงหลักเกณฑ์ในการใช้งาน ดังรูป 3.8 ซึ่งจะใช้เป็นบรรทัดฐานในการนำตราสัญลักษณ์ไปใช้เพื่อการออกแบบกราฟิกของบรรจุภัณฑ์ในโครงการต่อไป

3.2.3 แนวความคิดของผลิตภัณฑ์ (Product Concept)

“อร่อยเหมือนแม่ทำให้กิน” ด้วยความพิถีพิถัน ใส่ใจทุกขั้นตอน พร้อมกับนวัตกรรมและเทคโนโลยีการผลิตที่มาสนับสนุน และรับประกันคุณภาพสินค้า looking for new experience “โลกใหม่ ประสบการณ์ใหม่” นำเสนอประสบการณ์ใหม่ด้วยคุณค่าจากธรรมชาติผสมผสานนวัตกรรมแปรรูปอาหารทะเลแปรรูปรูปแบบใหม่ ที่ผสมด้วยฝีมือแม่ที่เหมือนแม่ทำให้กิน ตอบโจทย์การใช้ชีวิตของ Generation Y- Z ผู้ชื่นชอบความแปลกแตกต่างนิยมเข้าสังคม และรักความสนุกสนานเหนือสิ่งอื่นใด

3.2.4 แนวความคิดในการออกแบบ (Design Concept)

“Smart Easy Easy” เ่ง่ายๆ ด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกเพื่อชีวิตและสังคม ที่ง่ายกว่า แตกต่างกว่า วัฒนธรรมความหลากหลายอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเลไทยอันทรงคุณค่ากำลังจะถูกสืบทอดจากรุ่นเก่าสู่ยุคใหม่ ซึ่งเป็นแนวความคิดที่สอดคล้องกับความต้องการของตราสินค้าที่ต้องการนำเอกลักษณ์ความงาม ในท้องสองทะเลไทย มานำเสนอในรูปแบบใหม่ สนุกและแตกต่าง เพื่อพัฒนาเป็นสินค้าสำหรับกลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นคนยุคใหม่ โดยแบ่ง แนวทางการออกแบบ (Design

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

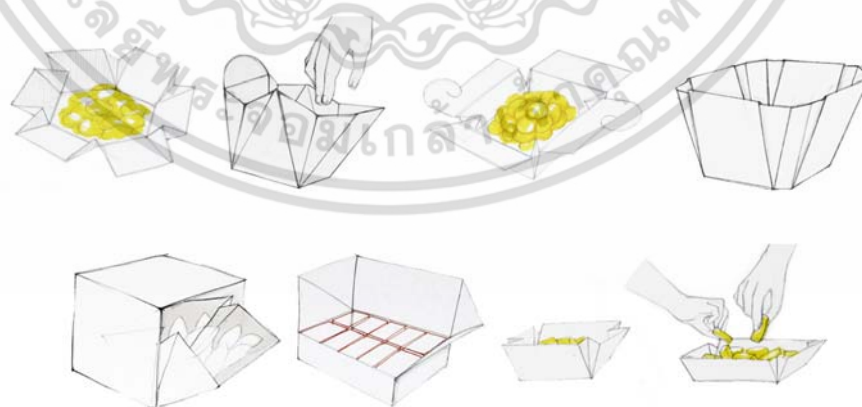
Route) ที่สื่อความถึงการสืบทอด เช่นเดียวกับแนวคิดในการ ออกแบบ (Design Concept)

3.3 แนวความคิดและการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิก

ในส่วนของการออกแบบจะแบ่งการออกแบบเป็น 2 ด้าน คือ ด้านภาพลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์ และ ด้านของกราฟิกและการสื่อสาร

3.3.1 การวิเคราะห์เพื่อการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ในเชิงการใช้งาน

จากการศึกษาลักษณะทางกายภาพของผลิตภัณฑ์โดยละเอียด การทดลองการใช้งานกรรมวิธีต่างๆ ของผู้ออกแบบร่วมด้วยกับการสังเกต และฟังคำบรรยายวิธีการใช้งานผลิตภัณฑ์ที่มีลักษณะ คล้ายคลึงกับผลิตภัณฑ์ในโครงการโดยผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย ผู้ออกแบบได้สรุปความต้องการเพื่อนำมาใช้ ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ทุกชนิดในโครงการไว้อย่างชัดเจน ซึ่งเมื่อทำความเข้าใจอย่างละเอียดจะ พบว่า บรรจุภัณฑ์บางชนิดนั้นมีลักษณะการใช้งานและความต้องการในการออกแบบที่แตกต่างจาก ผลิตภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วในท้องตลาด ทำให้จำเป็นต้องมีการออกแบบโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ขึ้นใหม่ โดยโครงสร้างบรรจุภัณฑ์เหล่านั้นต้องการทดสอบใน แง่มุมต่างๆ เพื่อค้นหาโครงสร้างที่มี ประสิทธิภาพและเป็นที่ยอมรับของกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งบรรจุภัณฑ์ที่ต้องมีการออกแบบโครงสร้างใหม่ เพื่อให้สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคและลักษณะการใช้งานของผู้บริโภคที่มีไลฟ์สไตล์ที่ แตกต่างกันของผู้บริโภคและสร้างความแตกต่าง ยกระดับสินค้าด้วยบรรจุภัณฑ์และกราฟิก จึงจำเป็นต้อง ออกแบบโครงสร้างใหม่



ภาพที่ 3.9 แบบร่างโครงสร้าง ครั้งที่1

ผลิตภัณฑ์ในกลุ่มชุดขนมทานเล่นพร้อมรับประทานที่ใช้ในวันหยุดหรือโอกาสพิเศษ (Special Rituals) ได้แก่ บรรจุภัณฑ์หนังปลากระพงขาวกรอบทานคู่กับน้ำพริกทูน่า บรรจุภัณฑ์ก้างปลากรอบ ปลาเส้น โดยส่วนของบรรจุภัณฑ์ส่วนผสมหลักที่ต้องการการออกแบบใหม่ ได้แก่ บรรจุภัณฑ์ถุง ซองชนิดตั้ง ที่ต้องการออกแบบใหม่เพื่อสร้างอัตลักษณ์ใหม่ให้กับแบรนด์สินค้านอกจากผลิตภัณฑ์ที่ต้องการการทดสอบใช้งานและสอบถามความพึงพอใจจากผู้บริโภค กลุ่มเป้าหมายข้างต้นแล้ว มีผลิตภัณฑ์ในโครงการบางชนิดที่มีลักษณะการใช้งานที่คิดค้นใหม่ทั้งหมด ทำให้บรรจุภัณฑ์ต้องมีการออกแบบโครงสร้างให้ตอบสนองกับการใช้งานแบบใหม่ จึงต้องการการทดสอบประสิทธิภาพการใช้งานว่าสามารถใช้งานได้จริงด้วยการทดลองของผู้จัดทำเอง ซึ่งได้แก่ ผลิตภัณฑ์หนังปลาคู่กับน้ำพริกทูน่า และทูน่าสแน็คบาร์ ชนิดแท่ง

ดังนั้นการออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ในโครงการจึงสามารถแบ่งแยกย่อยกระบวนการทำงานที่มีลักษณะการทดสอบประสิทธิภาพที่แตกต่างกัน ได้เป็น 3 แบบ ได้แก่ การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการการทดสอบการใช้งานและสอบถามความพึงพอใจโดยกลุ่มเป้าหมาย การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการการทดสอบว่าใช้งานได้จริงและมีประสิทธิภาพโดยผู้ออกแบบจัดทำ และการออกแบบโครงสร้างที่มีการพิจารณาให้ใช้ประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่มีอยู่แล้วในตลาด ไม่ต้องการการทดสอบการใช้งานใดๆ

3.4 แนวคิดในการออกแบบ

**SMART
EASY EASY**
DESIGN CONCEPT OF BRAND

DIFFERATION CHECKLIST	
COLOR	SHAPE
GRAPHIC	MATERIAL
MESSAGE	INTERACTIVE
FUNCTIONAL	PRODUCTION

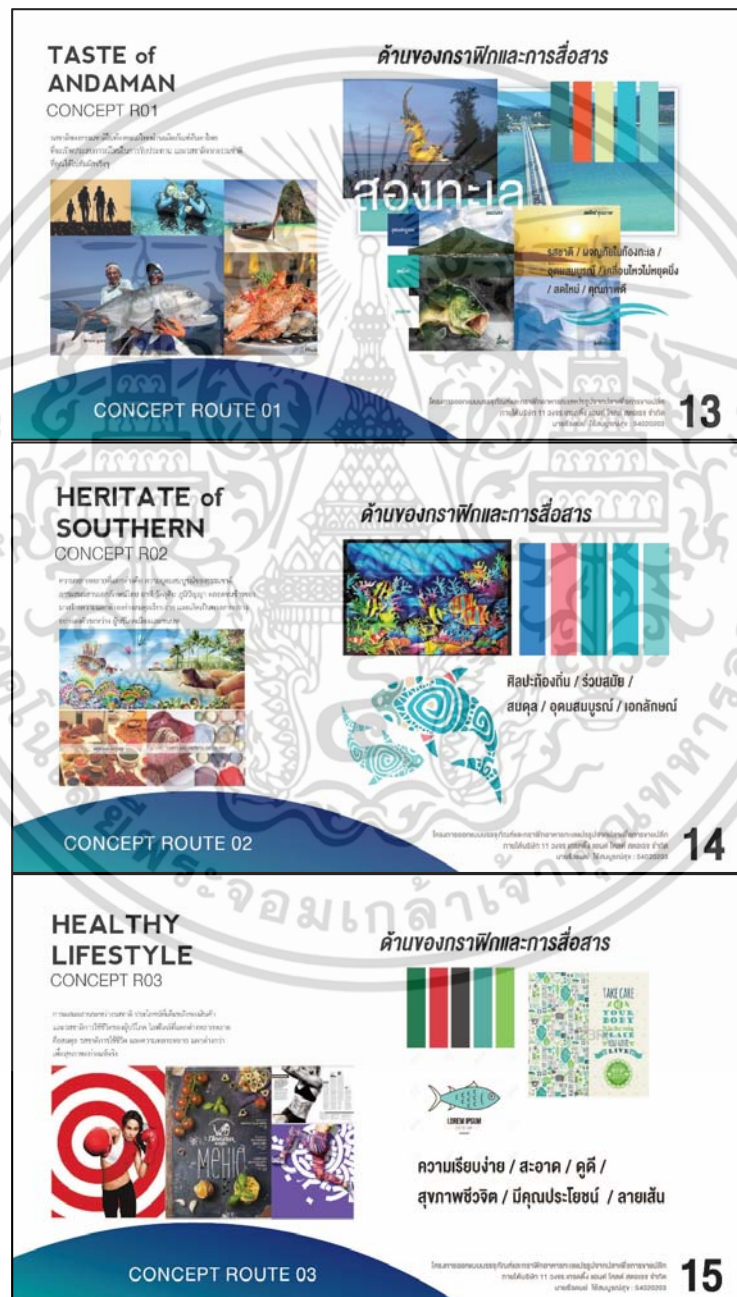


DESIGN CONCEPT
PACKAGE DEVELOPMENT

ภาพที่ 3.10 แสดงภาพรวมแนวคิดในการออกแบบ “Smart Easy Easy”

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวความคิดในการออกแบบ (Design Concept) “Smart Easy Easy” ง่ายๆ ด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกเพื่อชีวิตและสังคม ที่ง่ายกว่า แตกต่างกว่า วัฒนธรรมความหลากหลายอุดมสมบูรณ์ของท้องทะเลไทยอันทรงคุณค่ากำลังจะถูกสืบทอดจากรุ่นเก่าสู่ยุคใหม่ ซึ่งเป็นแนวความคิดที่สอดคล้องกับความต้องการของตราสินค้าที่ต้องการนำเอกลักษณ์ความงาม ในท้องทะเลไทย มานำเสนอในรูปแบบใหม่ สนุกและแตกต่าง เพื่อพัฒนาเป็นสินค้าสำหรับกลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นคนยุคใหม่ โดยแบ่ง แนวทางการออกแบบ (Design Route) ที่สื่อความถึงการสืบทอด เช่นเดียวกับแนวคิดในการ ออกแบบ (Design Concept)



ภาพที่ 3.11 ข้างต้นนี้แสดงแนวทางการออกแบบทั้ง 3 แนวทางประกอบไปด้วย

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

- แนวทางที่ 1 (หมายเลข 13) “Taste of Andaman” นำเสนอรสชาติความแปลกใหม่ของการแปรรูปและรสชาติของธรรมชาติแห่งท้องทะเลไปด้วยกัน

- แนวทางที่ 2 (หมายเลข 14) “Heartate of Southern” นำเสนอความเป็นวัฒนธรรมของชาวใต้ ที่แสดงออกถึงภูมิปัญญาที่ได้หยิบยกมา คือ ลายผ้าบาติกที่ถ่ายทอดความเป็นรากเง้าวัฒนธรรมของชาวใต้ ในรูปแบบขององค์ประกอบกราฟิก

- แนวทางที่ 3 (หมายเลข 15) “Healthy Lifestyle” นำเสนอสุขภาพ คุณประโยชน์ที่แสดงออกมา สอดคล้องกับความเขียวเพื่อสุขภาพ ของผู้บริโภค สังคม ธรรมชาติ สินค้าและบรรจุภัณฑ์

3.5 การออกแบบชั้นแบบร่าง

จากการศึกษาพฤติกรรมเชิงลึกของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมาย จนได้ข้อมูลรูปแบบพฤติกรรมการใช้งานของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายที่มีความคล้ายคลึงกัน ไม่ว่าจะเป็นท่วงท่าในการใช้งาน หรืออุปกรณ์ เสริมที่ทำให้การใช้งานมีความสะดวกสบาย ร่วมกับการทดลองใช้งานตามกรรมวิธีด้วยตัวผู้จัดทำเอง ซึ่งทำให้สามารถตัดสินใจเลือกประเภทของบรรจุภัณฑ์ที่เหมาะสมและมีประสิทธิภาพที่สุดในการใช้งานตามกรรมวิธีได้ ผู้จัดทำได้นำข้อมูลอันเป็นประโยชน์เหล่านั้นมากำหนดเงื่อนไขในการออกแบบ ซึ่งจะทำให้บรรจุภัณฑ์มีความโดดเด่นทางด้านความสะดวกสบายในการใช้งาน ทำให้บรรจุภัณฑ์มีความแตกต่างจาก บรรจุภัณฑ์ทั่วไป โดยการออกแบบจะเน้นไปที่ความงาม จุดเด่น จุดขายที่เข้ากับพฤติกรรมการใช้งานที่คุ้นเคยของผู้บริโภคกลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นคนสมัยใหม่ สอดคล้องกับแนวคิดในการออกแบบ (Design Concept) ที่ต้องการความเท่ๆที่เป็นเอกลักษณ์เฉพาะไปสู่กลุ่มเป้าหมายซึ่งเป็นคนในยุคใหม่ โดยมีการออกแบบโครงสร้างและทดสอบโครงสร้างในรูปแบบต่างๆ ดังที่กล่าวมาข้างต้น โดยเลือกแนวทางที่ 3 Heritage of South ในการนำเสนอแบบร่างครั้งที่ 1



ภาพที่ 3.12 แสดงภาพแบบร่างแนวทางที่ 3 Heritage of South ที่เลือก
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้ในเพื่อการศึกษาเท่านั้น เมื่อผู้ใดเห็นประโยชน์ในการนำเอกสารนี้ไปใช้
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.1 การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ในเชิงการใช้งาน ผู้จัดทำได้ทำภาพร่าง (sketch) โครงสร้างบรรจุภัณฑ์ที่ต้องการการออกแบบใหม่ตาม เจือปนใจของบรรจุภัณฑ์แต่ละชนิด ได้เป็นภาพร่างที่มีความหลากหลายทั้งทางด้านวิธีการและรูปแบบ ซึ่งตรงกับเจือปนใจที่กำหนดเดียวกัน โดยภาพร่างเหล่านี้เป็นประโยชน์อย่างมากในการสร้างแบบ จำลอง (Model Study) สำหรับการทดสอบการใช้งานในรูปแบบต่างๆที่จะเกิดขึ้นต่อไป

ก) การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์แบบใหม่ที่ต้องการการทดสอบการใช้งาน และสอบถามความพึงพอใจโดยกลุ่มเป้าหมาย ได้แก่

- โครงสร้างบรรจุภัณฑ์ของอาหารหรือขนมรับประทานเล่น มีผลิตภัณฑ์ก้างปลา ครอบปลาเส้น หนังกปลากระพงครอบปลา ซึ่งใช้บรรจุภัณฑ์เหมือนกัน และเพื่อให้ง่ายต่อการเข้าใจ ผู้จัดทำได้อธิบายเจือปนใจในการออกแบบ โดยสังเขปไว้ควบคู่กับภาพร่างโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ที่ออกแบบ (Sketch) ซึ่งสามารถอ่านเจือปนใจ ในการออกแบบอย่างละเอียดได้



ภาพที่ 3.13 แบบร่างโครงสร้างจากการนำเสนอแบบร่างครั้งที่ 2 เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

3.3.2 การออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ในเชิงความงาม จากการออกแบบโครงสร้างในเชิงการใช้งานของบรรจุภัณฑ์ที่เป็นไปตามแนวความคิด ในการออกแบบ “Neo-Descendant” หรือ “วัฒนธรรมความงามอันทรงคุณค่ากำลังจะถูกสืบทอด จากรุ่นเก่าสู่ยุคใหม่” จนได้เป็นโครงสร้างของบรรจุภัณฑ์ที่ตอบสนองกับพฤติกรรมของผู้บริโภคกลุ่ม เป้าหมาย ซึ่งเป็นคนยุคใหม่ ตลอดจนโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ที่มีลักษณะการใช้งานในรูปแบบใหม่ ที่นำเอากรรมวิธีดั้งเดิมมาออกแบบให้อยู่ในรูปแบบที่เข้ากับคนสมัยใหม่มากยิ่งขึ้น ในขั้นตอนการ ออกแบบโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ด้านความงามนี้ ผู้จัดทำจะนำเอาแนวทางในการออกแบบทั้งสอง แนวทางที่กล่าวมา

ข้างต้น มาตีความเป็นแรงบันดาลใจเพื่อใช้ในการออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่สื่อสารนี้

จากการทำแบบจำลองโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ปฐมภูมิและทุติยภูมิตามภาพร่างที่ได้รับ การคัดเลือกจากทั้งสองแนวทาง ทำให้ผู้จัดทำสามารถมองเห็นความงามของรูปทรงอย่างมีมิติ และสามารถลองหยิบจับคาดคะเนได้ว่าแต่ละแบบนั้นเหมาะสมกับการใช้งานและตอบสนองกับโครงสร้างเชิงการใช้งานมากน้อยเพียงใด ต่อจากนี้ผู้จัดทำจะทำการออกแบบกราฟิก ที่ทำหน้าที่ในการสื่อสารบรรจุภัณฑ์และช่วยส่งเสริมบรรจุภัณฑ์ให้เกิดความงาม ซึ่งเป็นอีกปัจจัยหนึ่งที่มีผลต่อการพิจารณาเลือกแบบร่าง อันจะต้องพิจารณาทั้งส่วนของโครงสร้างบรรจุภัณฑ์และรูปแบบกราฟิกควบคู่กัน ให้ความเหมาะสม ส่งเสริมซึ่งกันและกัน



ภาพที่ 3.13 แบบร่างโครงสร้างจากการนำเสนอแบบร่างครั้งที่ 2 ชุดขนมแปรรูปจากหนังปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 3.15 แบบร่างโครงสร้างจากการนำเสนอแบบร่างครั้งที่ 2 ชุดขนมแปรรูปจากบะหมี่เส้นปลา พร้อมรับประทาน



ภาพที่ 3.16 แบบร่างโครงสร้างจากการนำเสนอแบบร่างครั้งที่ 2 ชุดขนมแปรรูปจากทูน่าแฉนี้คู้กับน้ำพริกทูน่าหยองพร้อมรับประทาน

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

จากตัวอย่างการนำเสนอแบบร่างบรรจุภัณฑ์และกราฟิกในครั้งที่ 2 ดังภาพที่ 3.13 – 3.15 นี้ ได้ข้อสรุปจากคณะกรรมการ ดังต่อไปนี้

ก) ประเด็นด้านการออกแบบกราฟิกยังไม่สื่อถึงความเป็นอาหารทะเลแปรรูป

ข) การนำเสนอในครั้งนี้ยังไม่ตอบโจทย์วัตถุประสงค์ของโครงการ

ภาพรวมของกราฟิกบนบรรจุภัณฑ์ของผลิตภัณฑ์ในโครงการ เมื่อได้ออกค์ประกอบด้าน ข้อมูลและพื้นที่ในการจัดวางที่เป็นมาตรฐานในทุกๆ บรรจุภัณฑ์แล้ว จึงทำการออกแบบ กราฟิกโดยรวมตามแบบกราฟิกที่ได้รับการคัดเลือก ให้มีความ สมบูรณ์ครบถ้วนทุกผลิตภัณฑ์ ซึ่ง ผู้จัดทำได้ทำการออกแบบลวดลายกราฟิกที่มีความเกี่ยวข้องกับ กลุ่มผลิตภัณฑ์แต่ละกลุ่ม ดังรูป 3.7 เพื่อนำมาใช้จัดองค์ประกอบบนบรรจุภัณฑ์ให้มีความน่าสนใจ และโดดเด่นยิ่งขึ้น



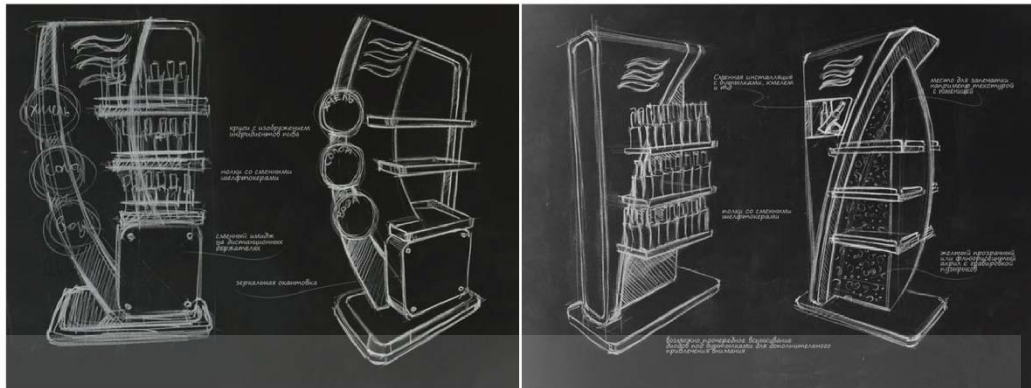
25

POINT of PURCHASE

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกอาหารทะเลแปรรูปจากปลาเพื่อการค้าปลีก
ภายใต้บริษัท 11 ออร์แกนิกส์ จำกัด โดย ศศิธร จ่ากิต
นายธีรพัฒน์ วัฒนบุรณกุล 54020203

ภาพที่ 3.17 แสดงการออกแบบส่วนส่งเสริมการขายและช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์

ต่อไปผู้จัดทำจะแสดงภาพการออกแบบกราฟิกที่เป็นไปตามระบบข้อมูลบน บรรจุภัณฑ์ โดย แสดงการออกแบบกราฟิกในขั้นตอนสุดท้ายนี้ประกอบด้วยโครงสร้างบรรจุภัณฑ์ ทั้งหมด เพื่อให้เห็น ภาพเสมือนจริงของผลสรุปการออกแบบในขั้นตอนสุดท้าย โดยจะเรียงลำดับการแสดงผลตามกลุ่มผลิต ภัณฑ์



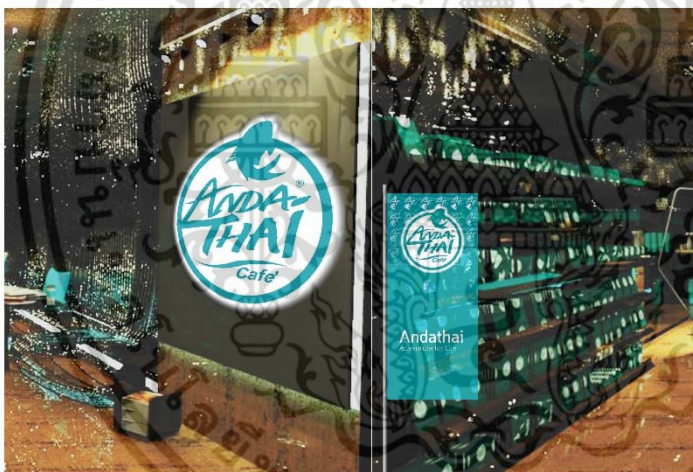
สก็๊ตไอเดีย : เพื่อการส่งเสริมการขายและการประชาสัมพันธ์สินค้าในช่วงแรก

26

STANDING RETAIL DESIGN

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการออกแบบปรับปรุงจากปลาเพื่อการขายปลีก
ภายใต้แบรนด์ 11 ออธอร์ สเตนดิง แอนด ไทย คอฟฟี่ จำกัด
นายธีรณัฐ ไร่สมบูรณ์สุข : 54020203

ภาพที่ 3.18 แสดงการออกแบบส่วนส่งเสริมการขายและช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์



27

SHOP/KIOS

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการออกแบบปรับปรุงจากปลาเพื่อการขายปลีก
ภายใต้แบรนด์ 11 ออธอร์ สเตนดิง แอนด ไทย คอฟฟี่ จำกัด
นายธีรณัฐ ไร่สมบูรณ์สุข : 54020203

ภาพที่ 3.19 แสดงการออกแบบหน้าร้าน

ก) การออกแบบส่วนส่งเสริมการขายและช่องทางการจัดจำหน่ายของผลิตภัณฑ์ ในโครงการ เมื่อได้แบบในขั้นตอนสุดท้ายของผลิตภัณฑ์ทุกชิ้นในโครงการแล้ว จึงได้ทำการ ออกแบบส่วนส่งเสริมโดยเริ่มต้นจากการออกแบบสื่อที่มีการใช้งานแบบ 2 มิติ ได้แก่ โปสเตอร์สินค้า โบรชัวร์ จากนั้นจึงนำสื่อสองมิติมาเป็นส่วนหนึ่งในการออกแบบส่วนส่งเสริมการขาย 3 มิติ ได้แก่ ฝูงใส่ของของตราสินค้า และทางเว็บไซต์

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ข) ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการสำหรับแนวความคิดและการออกแบบในขั้นตอนแบบร่างครั้งที่ 1 มีดังต่อไปนี้ 1) ดูไม่เป็นสินค้าของคนรุ่นใหม่ อาจเพราะดึงความเป็นอาหารทะเลเก่ามากเกินไป เห็นว่าควรทำเป็นตราสินค้าใหม่ไปเลย 2) กราฟิกยังไม่ขายสินค้า 3) ให้แนวทางที่เลือกไม่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ดังภาพที่ 3.20 -3.22



ภาพที่ 3.20 แสดงบทสรุปตราสินค้า ในการตรวจแบบครั้งที่ 1



ภาพที่ 3.21 แสดงบทสรุปเกี่ยวกับกราฟิก ในการตรวจแบบครั้งที่ 1

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทสรุป

เกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์



การจัดหมวดหมู่ผลิตภัณฑ์และสินค้าโครงการนี้ เป็นการสร้างทางเลือกเพื่อการจำหน่าย เพื่อให้กลุ่มบรรจุภัณฑ์ใหม่ๆ และเพื่อยกระดับเพิ่มมูลค่าของสินค้าอาหารทะเลแปรรูปจากเศษปลาให้กับสินค้าในท้องถิ่นของไทย

29

บทสรุปโครงสร้างบรรจุภัณฑ์

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพัฒนาเทคโนโลยีแปรรูปจากปลาเพื่อการขายปลีก
ภายใต้บริษัท 11 วงจร เศรษฐกิจ อนาคต โภชนา 50000 จำกัด
นายธีรพัฒน์ ธีรเศรษฐ์ : 54020203

ภาพที่ 3.22 แสดงบทสรุปเกี่ยวกับบรรจุภัณฑ์ ในการตรวจแบบครั้งที่ 1

ค) การวิเคราะห์เพื่อหาแนวทางในการปรับปรุงเพิ่มเติม จากการนำเสนอแบบร่างทั้ง 2 ครั้งนั้นทำให้วิเคราะห์ได้ว่า ไม่ควรพัฒนาเพียงแค่ตราสินค้าเดิมหรือสร้างตราสินค้าใหม่ แต่ควรทำควบคู่ไปพร้อมกัน พบว่าพีดีพีในปัจจุบันนั้นไม่สามารถตอบโจทย์ความต้องการของ Gen Y ได้เลย การทำ 11 วงจร นั้นจึงเป็นคำตอบเพื่อขยายตลาดในกลุ่ม Gen Y แต่เนื่องจากพีดีพีนั้นไม่มีเอกลักษณ์ ไม่มีภาพลักษณ์ที่ชัดเจน ไม่มีเอกลักษณ์ร่วม จึงจะทำการสร้างแบรนด์ใหม่เพื่อให้สามารถเติบโตไปพร้อมกัน เราจึงต้องปรับตราสินค้าให้ทันสมัยขึ้นเพื่อให้มาเป็นร่มใหญ่ และให้เมื่ออยู่บนบรรจุภัณฑ์ของตราสินค้าใหม่แล้วไม่ขัดกันและสามารถเติบโตไปพร้อมกันได้

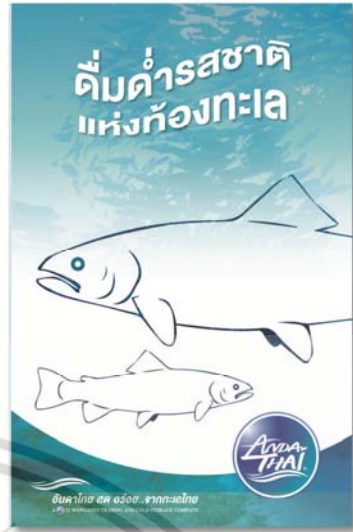
จากการปรับปรุงเพิ่มเติมจากความเห็นของคณะกรรมการ สามารถพัฒนางานออกแบบและนำเสนอได้ดังภาพประเด็นต่อไปนี้

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ANDATHAI : เป็นแบรนด์อาหารทะเลแปรรูปสำหรับคนรุ่นใหม่ รักสุขภาพ ชอบความเท่ เท่ มาในรูปแบบไทยร่วมสมัย สุดอึด

ANDATHAI : ให้คุณมากกว่าความอร่อย เพราะ อันดาไทยขาย ความพิถีพิถันเอาใจใส่ ความสดใหม่ ตั้งแต่หาวัตถุดิบถึงการแปรรูปที่มาพร้อมกับนวัตกรรมเทคโนโลยี ที่ผสมผสานกันของ ธรรมชาติท้องทะเลไทย ที่มาในรูปแบบอาหารทะเลแปรรูปพร้อมรับประทานสดใหม่ และมากกว่าด้วยบรรจุภัณฑ์และกราฟิกที่เข้าถึงคนรุ่นใหม่ได้อย่างลงตัว



HIGHLIGHT / STRENGTH / SALE 2

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกอาหารทะเลแปรรูปจากปลาเพื่อการขายปลีก ภายใต้บริษัท 11 ออริจินัล ฟู้ด โปรดักต์ เซลเลอร์ จำกัด นายธีรชนม์ ไร่สมบูรณ์ฯ : 54020203

Design Analysis

BRAND VALUE
From Andathai Value to Retail Strategy

IDENTITY

Convenient Store = สะดวกสบาย รวดเร็ว
FLEXIBLE / COMFORT / CLEAR / FRIENDLY
กว้างขวาง / อัดแน่น / กลางหลาย / ยืดหยุ่น / สบาย / ชัดเจน / เป็นมิตร

CULTURE

เอาใจใส่ ดูแล รับผิดชอบ
คล่องตัว อัดแน่น กลางหลาย
ทันสมัย เป็นมิตร

STORY

Comprehensive Abundance
ครบวงจร / อุดมสมบูรณ์

อันดาไทย สด อร่อย..จากทะเลไทย
ความอุดมสมบูรณ์ของทะเล สดใสไม่เหมือนใคร



BRAND image

Vision

เติบโตในทิศทาง
ทำให้ผู้บริโภคเติบโตด้วยคุณภาพชีวิตที่ดี

Mission

สืบต่อทำ
พัฒนาแบรนด์ อาหารแปรรูปจากปลาทะเลและผลิตภัณฑ์
นวัตกรรม ให้ได้ประสิทธิภาพที่ทันสมัย คุ้มค่า ครบวงจร

BRAND VALUE / IMAGE 4

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกอาหารทะเลแปรรูปจากปลาเพื่อการขายปลีก ภายใต้บริษัท 11 ออริจินัล ฟู้ด โปรดักต์ เซลเลอร์ จำกัด นายธีรชนม์ ไร่สมบูรณ์ฯ : 54020203

ภาพที่ 3.23 แสดงการปรับปรุงและพัฒนาตราสินค้าให้มีประสิทธิภาพมากขึ้นในครั้งที่ 2

จากภาพที่ 3.23 เมื่อได้ทำการวิเคราะห์และนำเสนอแบบแล้ว ประเด็นเรื่องของตราสินค้า และชื่ออันดาไทยนี้ยังไม่ตอบโจทย์ที่ฟังจะได้รับ เพราะเนื่องจากแบรนด์สินค้านี้ยังดูไม่เป็นแบรนด์ขนมอาหารทะเลแปรรูป และแบรนด์มีความคลึงกับแบรนด์น้ำหอมปรับอากาศยี่ห้อหนึ่ง ทำให้แบรนด์ไม่มีประสิทธิภาพเท่าที่ควร

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

เมื่อสรุปแนวทางการแก้ไขปัญหาดูได้แล้วจึงได้ทำการพัฒนาแบบร่างขั้นสุดท้ายของผลิตภัณฑ์ทั้งหมดในโครงการ พร้อมกราฟิกและสื่อส่งเสริมการขายอื่นๆ ดังจะแสดง ภาพรวมของผลงานในบทถัดไป



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บทที่ 4

การนำเสนอผลงานการออกแบบ

4.1 ภาพถ่ายหุ่นจำลอง



ภาพที่ 4.1 แสดงภาพผลิตภัณฑ์หุ่นจำลองโดยรวมทั้งหมดในโครงการฯ

การออกแบบบรรจุภัณฑ์ทั้งหมดในโครงการ มุ่งเน้นไปที่พฤติกรรม การใช้ชีวิตของผู้บริโภค ในสังคมที่หลากหลายเป็นหลัก สร้างสรรค์ให้เกิดเป็นผลิตภัณฑ์ที่เข้ากับผู้บริโภคสมัยใหม่ โดยมีบรรจุภัณฑ์ที่ช่วยสนับสนุนการใช้งาน และตอบสนองความต้องการให้เป็นไปอย่างสะดวก และเข้ากับพฤติกรรมการใช้งานของกลุ่มเป้าหมาย ซึ่งการออกแบบบรรจุภัณฑ์ ในโครงการนี้จะทำหน้าที่ในด้าน การสื่อสารผลิตภัณฑ์ ยกระดับสินค้า สร้างทัศนคติที่ดี ส่งเสริมการใช้งานให้ผู้บริโภคสามารถรับรู้และ ใช้งานผลิตภัณฑ์ได้ ด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิก รวมไปถึงจนถึงทำให้ตราสินค้ามีภาพลักษณ์ที่ดี มีจุดเด่นที่เป็นเอกลักษณ์ที่เหมาะสม สามารถแข่งขันกับตราสินค้าอื่นๆ ในท้องตลาดได้ อย่างมีประสิทธิภาพ โดยผลิตภัณฑ์ของตราสินค้าฟิตฟิช จะแบ่งออกเป็น 7 กลุ่มตามพฤติกรรม การใช้ชีวิตของผู้บริโภคสมัยใหม่ ได้แก่

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

1. มื้อเช้า ช่วงเวลาอาหารที่สำคัญที่สุดของมนุษย์
2. แสแน็คทานเล่น ผลิตภัณฑ์ก้างปลา เนื้อปลาอบกรอบ
3. ผลิตภัณฑ์พร้อมรับประทานเป็นหรือควบคู่มื้ออาหาร
4. ผลิตภัณฑ์เป็นของฝาก เนื่องจากผู้บริโภคมีไลฟ์สไตล์ชอบเข้าสังคม
5. ผลิตภัณฑ์แอสแน็คแบบปาร์ตี้ การสังสรรค์เข้าสังคมแบบหมู่คณะ
6. ผลิตภัณฑ์สำหรับการเดินทาง ออกทริปท่องเที่ยว
7. ผลิตภัณฑ์เสริมสำหรับรับประทาน ก่อนและหลังออกกำลังกาย



ภาพที่ 4.2 ภาพถ่ายหุ่นจำลอง กลุ่มผลิตภัณฑ์ขนมทานเล่นจากก้างปลาทะเลแปรรูปอบกรอบ



ภาพที่ 4.3 ภาพถ่ายหุ่นจำลอง กลุ่มผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพชนิดเขย่าพร้อมรับประทานจากก้างปลาทะเลแปรรูปอบกรอบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 95 ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.4 ภาพถ่ายหุ่นจำลองผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแท่ง



ภาพที่ 4.5 ภาพถ่ายหุ่นจำลองผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแท่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 96 ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาพที่ 4.6 ภาพถ่ายหุ่นจำลองผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพเป็นมือเช้า ชนิดแท่ง



ภาพที่ 4.7 ภาพถ่ายหุ่นจำลองภาพถ่ายหุ่นจำลองผลิตภัณฑ์ขนมรับประทานเล่น ชนิดแผ่น

4.2 ภาพย่อแผ่นนำเสนอผลงาน

แผ่นการนำเสนอผลงานนี้ จะเริ่มตั้งแต่การวิเคราะห์ที่มาและแนวความคิดของตราผลิตภัณฑ์ที่ใช้ในการกำหนดเอกลักษณ์ของตราผลิตภัณฑ์ที่จะยังสื่อสารให้ผู้บริโภคได้รับรู้และนำไปใช้ในการพัฒนาแนวความคิดของตราผลิตภัณฑ์ แนวความคิดของการออกแบบ โดยจะเน้นการนำเสนอลำดับขั้นตอนการคิด วิเคราะห์ และการพัฒนาตราผลิตภัณฑ์ จนกระทั่งการตีความของข้อมูลทั้งหมดผ่านการออกแบบบรรจุภัณฑ์ กราฟิกและส่วนส่งเสริมการขายต่างๆ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 97 ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

About 11 Wongjorn Company

ศักยภาพของเรา

- บริษัท 11 Wongjorn บริหารแปรรูปอาหารทะเลจากปลา ตูสและ-ซีดกับสินค้าในท้องถิ่น
- มีศักยภาพการผลิตแปรรูปอาหารทะเลด้วยเทคโนโลยี Freeze dry และ Vacuum dry
- มีมาตรฐานรับรองคุณภาพสินค้าและการผลิตระดับสากล
- มีผลิตภัณฑ์ที่หลากหลายจากระบบการแปรรูปที่อิงใช้ประโยชน์ได้หลายประเภท

วิสัยทัศน์เป้าหมาย

- เราจะเป็นผู้นำด้านการพัฒนาวัฒนธรรมเพิ่มคุณค่า เพื่อตอบรับกับความต้องการของผู้บริโภค
- สร้างสรรคความแตกต่างแปลกใหม่ของสินค้า โห้กรอบคุล กุลนุ้บริโภคทุกกลุ่มอย่างครบวงจร
- ลูกค้าที่คาดหวังเป้าหมายเป็นกลุ่มผู้บริโภคสุขภาพ และ มีไลฟ์สไตล์ที่หลากหลายและสอดคล้องส่งเสริมผลิตภัณฑ์ของโครงการ

กับเป้าหมายในวันนี้

เราจะก้าวสู่เป็นบริษัทผู้ผลิตอาหารทะเลแปรรูปชั้นนำของประเทศไทยสร้างสรรค์ผลิตภัณฑ์ที่สอดคล้องกับไลฟ์สไตล์ของผู้บริโภคและเปิดช่องทางอย่างกว้างขวางในภูมิภาคอาเซียน

กว่า 43 ปี แห่งความตั้งใจที่นำภาคภูมิใจของ 11 Wongjorn เรายังคงมุ่งมั่นวิจัยและคิดค้นพัฒนาผลิตภัณฑ์และการบริการที่ครบวงจรอย่างสร้างสรรค์แตกต่างกว่า เพื่อตอบสนองความต้องการของประเทศไทย

"เพื่อให้คนไทยมีคุณภาพชีวิตที่ดีขึ้น"

เศษปลาเหลือจากอุตสาหกรรม



กระบวนการแปรรูป

- แผ่น กระบวนการและเทคโนโลยีการผลิต
- แท่ง Hot / Freeze dried
- ป็น Vacuum dried

คุณสมบัติ / คุณประโยชน์

- โปรตีนมีดีที่ง่าย โดยทั่วไปในเนื้อปลามีโปรตีนประมาณร้อยละ 17-23 จัดเป็นโปรตีนที่ง่ายกว่าเนื้อสัตว์ชนิดอื่นๆ
- ไขมันต่ำและเป็นไขมันที่จำเป็นต่อร่างกาย ปลาขี้มีไขมันต่ำ มีกรดไขมันโอเมก้า 3 หรือที่เรียกว่า โดเมก้า - 3

วัตถุประสงค์

- ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์เพื่อสร้างความชัดเจน ความเข้าใจและสร้างความคุ้นเคยที่ดีต่อผลิตภัณฑ์อาหารทะเลจากปลาทะเล
- ออกแบบบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์เพื่อกระตุ้นสินค้าจากเศษปลาทะเล ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล ที่ต้องจับคู่กันดูการรวมกันอยู่ผู้บริโภคอย่างมีประสิทธิภาพ และ เพิ่มมูลค่าของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ให้ดีเยี่ยมและสามารถแข่งขันกับสินค้าในท้องตลาดได้

ผลคาดว่าจะได้รับ

- ได้ทัศนคติที่ดีต่อสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลให้เด็กเยาวชนรับไว้ไว้ในคุณภาพของสินค้าไม่แพ้สินค้าชนิดอื่น และยังมีประโยชน์ต่อสุขภาพเป็นทางเลือกด้านอาหารแปรรูปจากปลาทะเลภายในประเทศไทย 11 Wongjorn เทรคคิง แอนด์ โกลด์ สโตน เรจิสเทอริส
- เกิดรูปแบบกราฟิก รูปแบบผลิตภัณฑ์ใหม่ เพื่อใช้ร่วมกับโครงสร้างบรรจุภัณฑ์เป็นการสร้างเอกลักษณ์แก่ตราสินค้า ให้เป็นที่จดจำ ส่งเสริมภาพลักษณ์สินค้าให้กลับคืนมาเป็นการเพิ่มมูลค่า และยกระดับสินค้าให้สามารถสร้างประโยชน์ทางธุรกิจ และสนับสนุนนโยบายทางการตลาดของบริษัทฯ ที่ต้องการขยายไลน์การผลิตใหม่ เพื่อนำไปสู่ธุรกิจการแปรรูปอาหารจากปลาทะเลครบวงจร
- ทำให้เกิดความตื่นตัวของอาหารทะเลจากปลาทะเลที่มีสุขภาพ และสร้างความแปลกใหม่ให้กับสินค้าตัวอาหารทะเลบรรจุภัณฑ์และการพิมพ์ และตอบสนองต่อพฤติกรรมผู้บริโภคคนรุ่นใหม่ได้

ภาพที่ 4.1 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับภาพรวมของบริษัท 11 Wongjorn และวัตถุประสงค์ของโครงการฯ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต่อ 98 ่างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

Brand Trademark



แนวทางการเลือกเอกลักษณ์

Image Design Concept
การรวมกันผสมผสานสีที่เป็นตัวแทนเรื่องราว
เอกลักษณ์ของสินค้าภายในท้องถิ่นหรือชุมชน
มากระชับตัวการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิก
เพื่อส่งเสริมคุณค่าให้กับผู้ใช้

- เงื่อนไขพิจารณา
1. การแสดงเอกลักษณ์ของอาหารทะเลในรูปแบบอย่างสร้างสรรค์
 2. รูปแบบเหมาะสมเป็นแบรนด์สินค้าองค์กร
 3. มีความหลากหลายและเหมาะสมต่อการนำไปใช้งาน
 4. สอดคล้องกับแนวคิดสีเขียว
 5. สื่อความหมาย

การพัฒนา ค้นหา ออกแบบเครื่องหมายการค้า



Active / Intrend / Modern / Funny / Trendy

ทำอย่างไร ?

ที่อินเดียไทยแบรนด์น้องใหม่ มีจุดยืน (ส่วนแบ่งตลาด) ได้

Marketing Strategy

Segmentation (ส่วนแบ่งตลาด)

กลุ่มลูกค้าที่สนใจได้ใช้ผลิตภัณฑ์ต่าง ๆ ในกลุ่มนี้คือผู้บริโภคที่มองหาความสะดวกและประโยชน์
ครบถ้วน กลุ่มลูกค้าระดับ C+ - A+* (มีฐานะปานกลางถึงดี)

Targeting (ผู้บริโภคเป้าหมาย)

กลุ่มเป้าหมายผู้รักสุขภาพ จะแบ่งออกเป็นกลุ่มเด็ก วัยรุ่น วัยทำงาน และผู้สูงอายุ เป็นหลัก
ตามลักษณะ รูปแบบความต้องการสินค้าแต่ละผลิตภัณฑ์ที่ตรงกัน

Positioning (ตำแหน่งครองใจ)

สร้างธุรกิจค้าปลีกออนไลน์ที่ได้รับความนิยมสูงที่สุด
หรือผู้จำหน่ายส่งตรงจากปลาทะเลไทยอย่างสร้างสรรค์ด้วยวิถีชีวิตและสังคม



04

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และการสร้างเครื่องหมายการค้า
เพื่อจำหน่ายปลีก ภายในปีงบประมาณ 11 2023 อนุมัติ อนุมัติ 100% อนุมัติ 100% อนุมัติ 100% อนุมัติ 100%

ฟิตฟิช

ภาพที่ 4.4 แสดงแผนนำเสนอผลงานเกี่ยวกับการสร้างเครื่องหมายการค้าและวิเคราะห์คู่แข่งเพื่อหาจุดเด่นและช่องว่างทางการตลาด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และตั้ง 101 ำงอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

แนวความคิดในการออกแบบ

“สร้างประสบการณ์ใหม่”



ความที่ ที่แสดงออกทางภาพลักษณ์
บรรจุภัณฑ์และกราฟิก

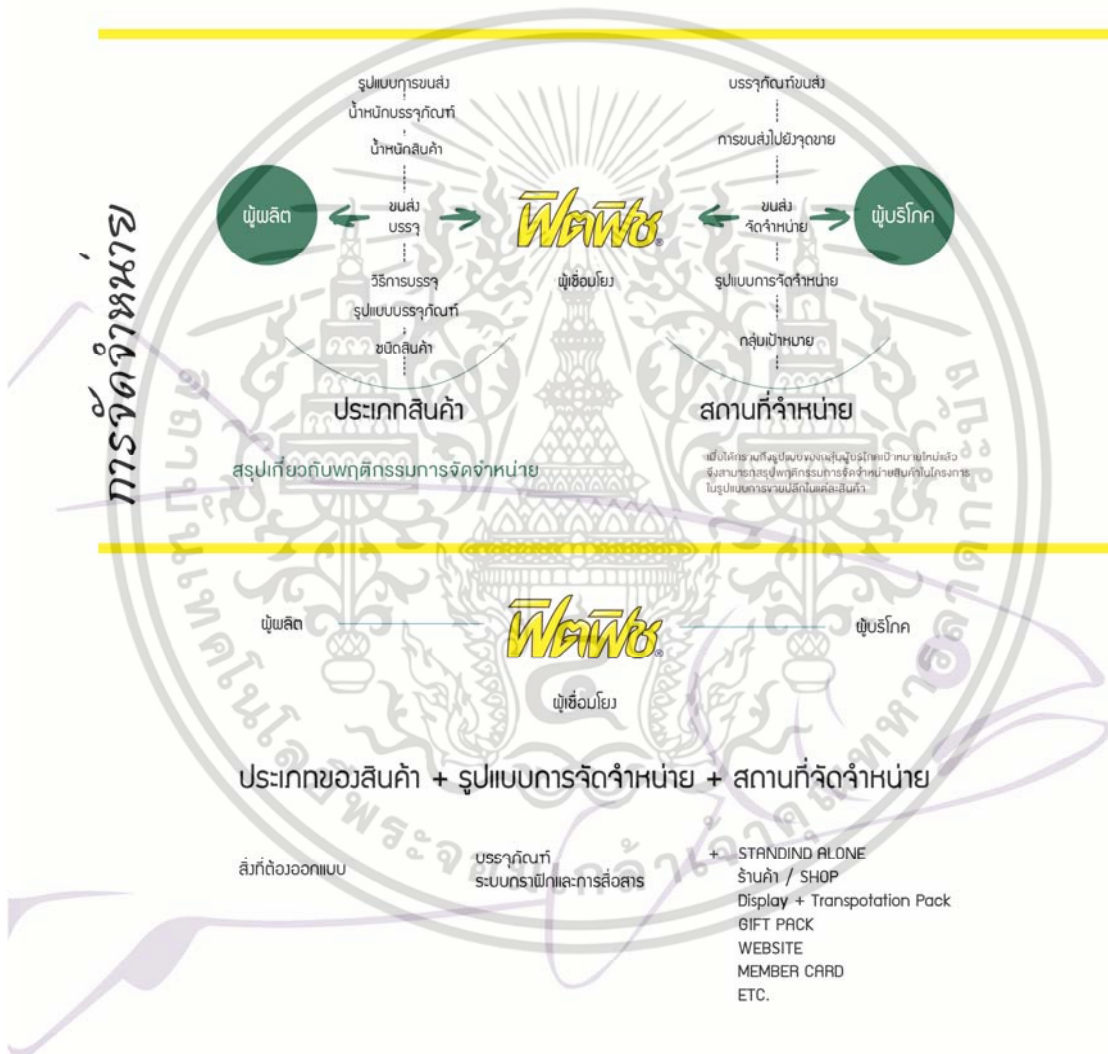
QUALITY
INNOVATION TECHNOLOGY
/ SERVICE

KEYWORD

การรวมกัน / สอดคล้องกันขนบธรรมเนียมและธรรมชาติ /
เชื่อมต่อ / เอาใจใส่ / จริงใจ / พลังงาน / สะอาด

**SMART
EASY EASY
HEALTHY
LIFESTYLE**
CONCEPT R03

การผสมผสานระหว่างรสชาติ ปานโยชน์ที่เต็มเปี่ยมของสินค้า
และรสชาติการใช้ชีวิตของผู้บริโภค โดดเด่นที่แตกต่างจากตลาด
คือรสชาติการใช้ชีวิต และความสะอาดของผลิตภัณฑ์ว่า
เพื่อสุขภาพอย่างแท้จริง



05

โครงการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกงานออกแบบบูรณาการ
สื่อการออกแบบปี 11 2558 คณะนิเทศศาสตร์ มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีพระจอมเกล้าธนบุรี
นายธีรวัฒน์ วัฒนกุล (ผู้จัดทำ) : 54020253

ฟิตพีช

ภาพที่ 4. 5 แสดงแผ่นนำเสนอผลงานเกี่ยวกับการสร้างแนวคิดในการออกแบบ

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และตั้ง 102 ึ่งอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

4.3 สรุปผลการออกแบบ

จากการค้นหาข้อมูลเพื่อวิเคราะห์ แจกแจงข้อมูลและได้ข้อสรุป เพื่อใช้ในการออกแบบ สร้างแนวคิด ค้นหาคำตอบจากกระบวนการออกแบบที่ได้ทำมาดังที่กล่าวมาแล้วในบทข้างต้น ในบทที่ 4.3 นี้ ทำให้ได้สรุปผลการออกแบบ เพื่อตอบวัตถุประสงค์ของโครงการ ดังนี้

ก) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิกเพื่อสร้างความชัดเจน ความเข้าใจ และสร้างทัศนคติที่ดีต่อผลิตภัณฑ์อาหารจากเศษปลาทะเล

ข) ออกแบบบรรจุภัณฑ์ และกราฟิก เพื่อยกระดับสินค้าจากเศษปลาทะเล ให้เป็นผลิตภัณฑ์อาหารแปรรูปจากปลาทะเล ที่ตอบโจทย์กลุ่มพฤติกรรมใหม่ของผู้บริโภคอย่างเป็นระบบ และเพิ่มมูลค่าของสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ให้ทัดเทียมและสามารถแข่งขันกับสินค้าในท้องตลาดได้

จนได้ผลที่คาดว่าจะได้รับ ดังประเด็นต่อไปนี้

ก) ได้ทัศนคติที่ดีต่อสินค้าอาหารแปรรูปจากปลาทะเลให้เกิดการยอมรับไว้วางใจในคุณภาพของสินค้า ให้ผู้บริโภครับรู้ และยังสะท้อนความน่าเชื่อถือในความเป็นผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารแปรรูปจากปลาทะเล ภายใต้บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด

ข) เกิดรูปแบบกราฟิก ระบบอัตลักษณ์ใหม่ เพื่อใช้ร่วมกับโครงสร้างบรรจุภัณฑ์เป็นการสร้างเอกลักษณ์แก่ตราสินค้าให้เป็นที่จดจำ ส่งเสริมภาพลักษณ์อันดีให้แก่สินค้า เป็นการเพิ่มมูลค่าและยกระดับสินค้าให้สามารถสร้างประโยชน์ทางการค้า และสนับสนุนนโยบายทางการตลาดของบริษัทฯ ที่ต้องการขยายไลน์การผลิตใหม่ เพื่อนำไปสู่ธุรกิจการแปรรูปอาหารจากปลาทะเลครบวงจร

ค) ทำให้เกิดทางเลือกใหม่ของอาหารจากเศษปลาทะเลที่มีโภชนาการ และสร้างความแปลกใหม่ให้กับสินค้าด้วยการออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิก และตอบสนองต่อพฤติกรรมผู้บริโภคคนรุ่นใหม่ได้

4.4 ข้อเสนอแนะของคณะกรรมการ

จากการนำเสนอผลงานสุดท้าย ทำให้ได้ข้อสรุป ข้อเสนอแนะนำไปปรับใช้จากคณะอาจารย์ผู้ตรวจดังนี้

4.4.1 งานมีความน่าสนใจและดึงดูดให้เดินเข้าหาแต่เมื่อพิจารณาใกล้ๆ ในแต่ละสินค้ามีความคล้ายคลึงกันอยู่มากทำให้เกิดความสับสนในการแยกแยะสินค้าบ้างบางชนิด

4.4.2 บรรจุภัณฑ์และกราฟิกของตราสินค้าฟิตพิชเกือบทุกกลุ่มสินค้าดูคล้ายคลึงกัน เช่น ระหว่างฟิตพิช ก้างปลาอบกรอบชนิดแห้ง กับฟิตพิช ก้างปลาอบกรอบสำหรับเดินทาง

4.4.3 นำเสนอสินค้าและบรรจุภัณฑ์มาได้ถูกทางแล้วแต่ยังไม่สุด ในการนำเสนอข้อมูลมีรายละเอียดที่น่าสนใจแต่นำมาใช้ในการออกแบบไม่ครบถ้วน

4.4.4 Working Drawing และ Art Work มีความผิดพลาด

4.4.5 ขาดคู่มือระบบการใช้งานตราสัญลักษณ์ องค์ประกอบรวมถึงการแสดงวิธีการ ติดฉลากและตำแหน่งในการติดฉลากบนบรรจุภัณฑ์ เพื่อให้ผู้ที่นำไปใช้ต้องสามารถทำงานออกแบบได้ตรงตามแบบที่กำหนดไว้ทุกประการ

4.5 ข้อเสนอแนะของนักศึกษา

ระยะเวลาในการดำเนินงานทั้งหมดมีระยะเวลาจำกัดมาก ต้องการการวางแผนงานอย่างเป็นระบบ ความผิดพลาดที่เกิดขึ้นในขั้นตอนต่างๆ เช่น การทำแบบจำลอง ฯลฯ ทำให้การทำงานล่าช้า ไม่เป็นไปตามแผนที่วางเอาไว้ ทำให้การคิดวิเคราะห์ในการออกแบบอาจไม่ละเอียดลึกซึ้งเท่าที่ควร ทำให้ผลงานการออกแบบสุดท้ายมีข้อบกพร่องไม่สมบูรณ์ตามที่คาดไว้ ดังนี้

ก) แนวทางที่เลือกมาใช้ในการออกแบบมาถูกทางแล้วและสามารถพัฒนาต่อไปได้อีก

ข) การทำวิทยานิพนธ์ในครั้งนี้เรียกได้ว่าเป็นปรากฏการณ์ด้านสุดท้ายเพื่อเตรียมความพร้อมสำหรับการออกไปสู่โลกแห่งความเป็นจริง ข้าพเจ้าได้นำความรู้ทั้งหมดที่ศึกษาเล่าเรียนตลอด 5 ปีมาบูรณาการควบคู่กับการคิดวิเคราะห์พิจารณาและค้นคว้าข้อมูลทางด้านการตลาดเพื่อนำมาสู่การออกแบบให้ตอบโจทย์ หากแต่พบว่าหลักการนั้นเป็นเพียงความน่าจะเป็นที่น่ามาซึ่งผลลัพธ์อันคาดว่าจะเป็นประสบความสำเร็จเพียงเท่านั้น เพราะเมื่อได้ลงมือทำแล้วและบางผลลัพธ์ที่ออกมาไม่ได้เป็นอย่างแบบแผนที่วางไว้ ซึ่งอุปสรรคที่เกิดขึ้นทำให้เกิดเป็นประสบการณ์สอนให้รู้จักปรับเปลี่ยน แก้ไข และวางแผนอย่างเป็นระบบเพื่อทำวิทยานิพนธ์ลุล่วงไปได้

ค) ออกแบบแนวคิดของผลิตภัณฑ์อันเป็นประเด็นหลักของหัวข้อนี้ แต่หากมีเวลาเพิ่มเติมยังอยาก พัฒนารูปร่างหน้าตาในโครงสร้างให้เกิดแนวทางใหม่ ทั้งในด้านการตอบสนองพฤติกรรมสีเขียว การขายในรูปแบบใหม่ และกรรมวิธีการผลิตที่คุ้มค่าพร้อมทั้งสร้างเอกลักษณ์ของบรรจุภัณฑ์มากกว่านี้ ซึ่ง จะช่วยให้ผลงานมีความสมบูรณ์มากขึ้น

ง) ในด้านภาพรวมของกระบวนการทำงาน อาจใช้เวลาเกินไปเล็กน้อยเพราะให้เวลากับการค้นหาและวิเคราะห์ข้อมูลมาก แต่กลับเข้าใจประเด็นของหัวข้อผิดไป จึงวิเคราะห์ไม่ถูกจุดและนำข้อมูลมาใช้ไม่ถูกวิธี เสียเวลาไปหลายเดือน ทำให้มีเวลาพัฒนาแบบน้อย และทุ่มเทในส่วนของการทำงานออกแบบไม่เต็มที่ จึงอยากสรุปข้อแนะนำเล็กน้อยในการทำงานให้ผู้เริ่มทำวิทยานิพนธ์บรรจุภัณฑ์เข้าใจ ตรงประเด็นมากขึ้น

จ) ในการเลือกหัวข้อโครงการ ถึงแม้การส่งหัวข้อจะผ่านยากเล็กน้อย แต่ควรเลือกในสิ่งที่ตนเองชอบ อาจจะเป็นแนวของผลิตภัณฑ์ เช่น รีแบรนด์ดิ้ง มากกว่า เพราะสิ่งที่รออยู่ลำบากกว่าการส่งบทที่ 1 มาก การต้องอดทนทานเรื่องที่ตนเองไม่ใช่และไม่เข้าใจมากกว่า 1 ปี เป็นวิธีที่ต้องเสียใจภายหลังแน่นอน

ฉ) ประเด็นของหัวข้อคือเรื่องที่สำคัญที่สุด ทั้งการหาข้อมูล วิเคราะห์ข้อมูล หรือแม้แต่การนำเสนอข้อมูลและแบบร่างต่อคณะกรรมการ ให้ระลึกไว้เสมอว่าทุกอย่างทำเพื่อการตอบประเด็นเพื่อ การแก้ปัญหาของหัวข้อนั้น ถ้าไม่เกี่ยว ไม่ต้องใส่ใจตรงจุดนั้นมาก จะทำให้ทุกอย่างผ่านไปด้วยดี ดังนั้น การหาข้อมูลบทที่ 2 และกระบวนการนำเสนอแบบร่างไม่ใช่แพทเทิร์นที่คนต้องหาหรือนำเสนอเหมือนกัน แต่ต้องทำตามประเด็นของหัวข้อแต่ละคนนั่นเอง



บรรณานุกรม

- กองพัฒนาอุตสาหกรรมสัตว์น้ำ. 2557. การแปรรูปสัตว์น้ำ. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
<http://www.fisheries.go.th/industry/files/publication/dietfish.pdf>. สืบค้น ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2559
- เกรียงไกร กาญจนะโกคิน. 2551. Live Branding: 5 คำที่คุณต้องรู้จัก Deep in to your brand essence. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
www.bangkokbizweek.com/20070902/market. สืบค้น ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2559
- เกษม จันทร์แก้ว. 2526. การจัดการทรัพยากรธรรมชาติและสิ่งแวดล้อม. กรุงเทพฯ : มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์.
- ชมัยพร วิเศษมงคล. Branding : กลยุทธ์เพื่อการแข่งขันอย่างยั่งยืน. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
<http://cms.sme.go.th/cms/web/osmep/home>. สืบค้น ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2559
- มยุรี ภาคกล้าเจียก และ อมรรัตน์ สวัสดิ์ทัต. 2552. คู่มือการใช้พลาสติกเพื่อการหีบห่อ. กรุงเทพฯ : ศูนย์การบรรจุหีบห่อไทย สถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย.
- ภูมิพัฒน์ รัตนตรัยเจริญ. 2555. พลาสติก 7 ประเภท. [Online]. เข้าถึงได้จาก :
[http://www.stou.ac.th/study/sumrit/1-56\(500\)/page4-1-56\(500\).html](http://www.stou.ac.th/study/sumrit/1-56(500)/page4-1-56(500).html). สืบค้น ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2559
- ธนภูมิ อติเวทิน. วัฒนธรรมบริโภคนิยมกับอาหารเพื่อสุขภาพในบริบทสังคมเมือง. วิทยานิพนธ์ปริญญาโทบริหารธุรกิจ สาขาวิชามานุษยวิทยา คณะรัฐศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย, 2543.
- ฉัญยธรณ์ สุจรัสพงศ์. 2552. การออกแบบบรรจุภัณฑ์และกราฟิกฉันทุข เพื่อสุขภาพพร้อมบริโภคภายใต้ เครื่องบริษัทไร้ฉันทุข จำกัด. วิทยานิพนธ์สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการออกแบบอุตสาหกรรม สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง.

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้าไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

บรรณานุกรม (ต่อ)

ธีรวีร์ วราธรไพบูลย์. 2557. พฤติกรรมการบริโภค : อาหารนิยมบริโภคกับอาหาร เพื่อสุขภาพ.

[Online]. เข้าถึงได้จาก :

http://journal.pim.ac.th/uploads/content/2014/12/o_198s32fk11h91fh13hd3om1la9o.pdf. สืบค้น ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2559

บริษัท 11 วงจร เทรดิง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด. 2558. ประวัติและความเป็นมา. [Online].

เข้าถึงได้จาก :<http://www.11wongjohn.com/main/>. สืบค้น ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2559

วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล. 2555. Online Influencer สื่อใหม่การตลาด:

กลเม็ดพิชิตใจลูกค้าคน Gen Y. [Online]. เข้าถึงได้จาก :

www.matichon.co.th/news_detail. สืบค้น ณ วันที่ 5 มิถุนายน พ.ศ. 2559

อรสา จิริภิญโญ. การออกแบบบรรจุภัณฑ์เพื่อมวลชน. วารสารบรรจุภัณฑ์ไทย. 2550. ฉบับเดือนกรกฎาคม-กันยายน. : กรุงเทพฯ.

ภาคผนวก

ประกอบไปด้วย คู่มือการใช้งานตราสัญลักษณ์ (Corporate Identity Manual) แบบแสดง
สั่งงานเพื่อการผลิต (Working Drawing) และแบบสั่งงานเพื่อการออกแบบฉลาก (Artwork for
Label) โดยจะแบ่งเป็นภาคผนวก ก. ข. และ ค. ดังนี้

- 1) ภาคผนวก ก. คู่มือการใช้งานตราสัญลักษณ์ (Corporate Identity Manual)
- 2) ภาคผนวก ข. แบบแสดงสั่งงานเพื่อการผลิต (Working Drawing)
- 3) ภาคผนวก ค. แบบสั่งงานเพื่อการออกแบบฉลาก (Artwork for Label)



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



ภาคผนวก ก.

คู่มือการใช้งานตราสัญลักษณ์
(Corporate Identity Manual)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



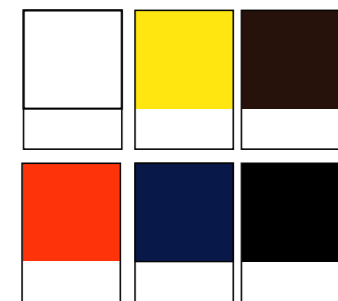
ภาคผนวก ค.

แบบสั่งงานเพื่อการออกแบบฉลาก
(Artwork for Label)

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทวดิตซ์ แอนด์ โคลด สดอเวจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	Fitfish Brunch - Morning box		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	93.40 x	217.40 x	-
ภายใน	-		
ผิวหน้าวัสดุ	Mat		
วัสดุ	PE		
เครื่องพิมพ์	Offset Printing System		
ผู้จัดทำแบบ	ธีรตนย์ ไช้สมบูรณ์สุข		

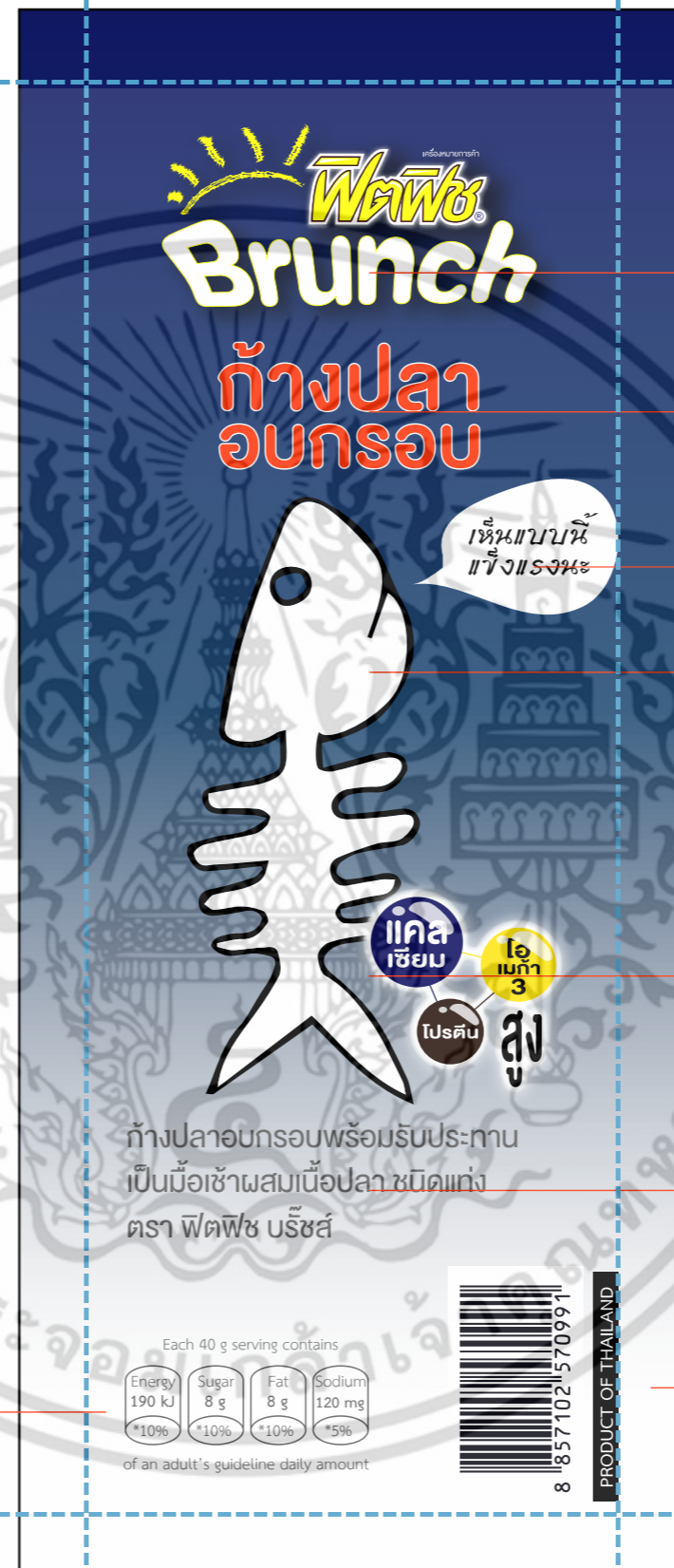
	เส้นตัด
	เส้นพับ
	Print Area



- ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน
เป็นมือเช้าผสมเนื้อปลา ชนิดแผ่น

บอกค่าโภชนาการโดยเฉลี่ย

7



1 ชื่อผลิตภัณฑ์

2 ชื่อสามัญ

3 Message

4 window / Character product

5 คุณประโยชน์

6 คำอธิบายสินค้า

7 บาร์โค้ด

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทคดิง แอนด์ โคลด สตอเรจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	Fitfish Brunch - Morning box		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	93.40 x	217.40 x	-
ภายใน	-		
ผิวหน้าวัสดุ	Mat		
วัสดุ	กระดาษขาว-เทา 240 แกรม		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	Offset Printing System		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

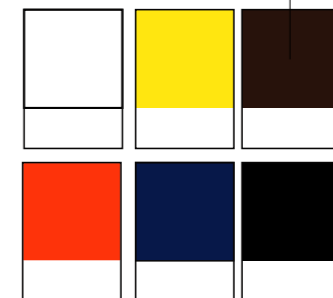
ผู้จัดทำแบบ	กิตติคุณ ไชยสมบูรณ์สุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



- ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน
เป็นมือเช้าผสมเนื้อปลา ชนิดแผ่น

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด สตอเรจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	พิตพิซ ปาร์ตี้ ดีปิ้ง ซอส		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	grip		
ชนิดกระดาษ	ฟรอยส์ เกล็น		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	Offset print system		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
- อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	ธีรดาญ์ ไช้สมบุญรส		
ผู้ตรวจสอบ			
ผู้แทนขาย	1.		
บิล็อก	2.		
QC	3.		
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.		

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____

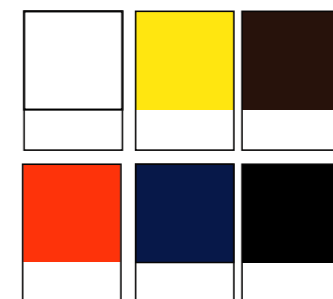


Glue



- ก้างปลาอบกรอบเพื่อการสังสรรค์ในรูปแบบแซนนิคทานร่วมกัน ชนิดแผ่น
- ก้างปลาอบกรอบเพื่อการสังสรรค์ในรูปแบบแซนนิคทานร่วมกัน ชนิดแท่ง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้



วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช ฟิตเนส บาร์		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
- อื่นๆ _____

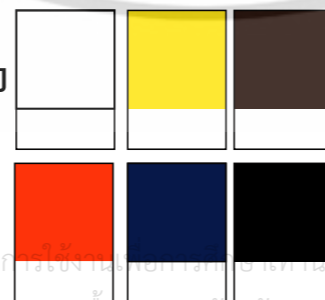
ผู้จัดทำแบบ	ธีรตนัย ไช้สมบูรณ์สุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน. ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



WORKOUT

- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแท่ง
- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดผง
- สูตร 1 สร้างแคลเซียม
- สูตร 2 ช่วยในเรื่องความจำและการลดน้ำหนัก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานภายในเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โลจิสติกส์ สดอเร็จ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช ฟิตเนส บาร์		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	259.40 x	199.60 x	27.30
ภายใน	-		
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

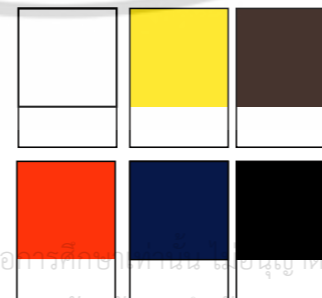
- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	ธีรดนัย ไช้สมบุญรสสุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน. ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแท่ง
- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดผง
- สูตร 1 สร้างแคลเซียม
- สูตร 2 ช่วยในเรื่องความจำและการลดน้ำหนัก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการที่ขอ... กรุณาอย่านำภาพไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช ฟิตเนส บาร์		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	-	-
หน้ากระดาษ	-	-	-
ชนิดกระดาษ	-	-	-
ลอน	-	-	-
เครื่องพิมพ์	-	-	-
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
- อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กิตติชัย ไชยมบูรณ์สุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน. ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____

คำแนะนำ : ควรเก็บสินค้าไว้ในที่แห้ง เมื่อเปิดบรรจุภัณฑ์แล้ว ควรรับประทานในครั้งเดียว เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยและสดใหม่ และหลีกเลี่ยงการรับประทาน กรณีของอยู่ในสภาพชำรุด

ดูวันเดือนปีที่ผลิตและควรบริโภคก่อนด้านหลังซอง

โลโกมหอเรียนเน้าฟิตฟิชบาร์
โทร. 0-2754-6784 แฟกซ์ 0-2754-6784
www.ANDATHAISNACK.co.th

วัน เดือน ปี หมดอายุดูบนกล่อง
Best Before : On box

ได้รับรางวัลระบบ GMPสากลและ HACCP สำหรับการผลิตชิ้นส่วน จาก MS CERTIFICATION SERVICES PVT.LTD.

NET CONTENT
ขนาดบรรจุ 25 กรัม

แคลเซียม สูง สูตร 2

ฟิตฟิช FITNESS BAR

ก้างปลาอบกรอบ สำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแผ่น ช่วยในเรื่องความจำและการลดน้ำหนัก

เป็นภาพที่สื่อถึงกลิ่นและรสของผลิตภัณฑ์เท่านั้น

25 g^e

Each 40 g serving contains

Energy 190 kJ	Sugar 8 g	Fat 8 g	Sodium 120 mg
*10%	*10%	*10%	*5%

of an adult's guideline daily amount

8 857102 570991

ผลิตโดย บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด 34 ซอย 3 ถนนสุขุมวิทสาขา ดุสิตบาง อ.เมือง จ.สงขลา รหัสไปรษณีย์ 90000 โทรศัพท์ 074-326-222

วันผลิต / MFG. _____
ควรบริโภคก่อน / BBE. _____

PRODUCT OF THAILAND

ISO 2558 : 2015
non. 203-2558

52 2 00440 20001

คำแนะนำ : ควรเก็บสินค้าไว้ในที่แห้ง เมื่อเปิดบรรจุภัณฑ์แล้ว ควรรับประทานในครั้งเดียว เพื่อให้ได้รสชาติที่อร่อยและสดใหม่ และหลีกเลี่ยงการรับประทาน กรณีของอยู่ในสภาพชำรุด

ดูวันเดือนปีที่ผลิตและควรบริโภคก่อนด้านหลังซอง

โลโกมหอเรียนเน้าฟิตฟิชบาร์
โทร. 0-2754-6784 แฟกซ์ 0-2754-6784
www.ANDATHAISNACK.co.th

วัน เดือน ปี หมดอายุดูบนกล่อง
Best Before : On box

ได้รับรางวัลระบบ GMPสากลและ HACCP สำหรับการผลิตชิ้นส่วน จาก MS CERTIFICATION SERVICES PVT.LTD.

NET CONTENT
ขนาดบรรจุ 25 กรัม

แคลเซียม สูง สูตร 1

ฟิตฟิช FITNESS BAR

ก้างปลาอบกรอบ สำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแผ่น สร้างแคลเซียมและกระดูก

เป็นภาพที่สื่อถึงกลิ่นและรสของผลิตภัณฑ์เท่านั้น

25 g^e

Each 40 g serving contains

Energy 190 kJ	Sugar 8 g	Fat 8 g	Sodium 120 mg
*10%	*10%	*10%	*5%

of an adult's guideline daily amount

8 857102 570991

ผลิตโดย บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด 34 ซอย 3 ถนนสุขุมวิทสาขา ดุสิตบาง อ.เมือง จ.สงขลา รหัสไปรษณีย์ 90000 โทรศัพท์ 074-326-222

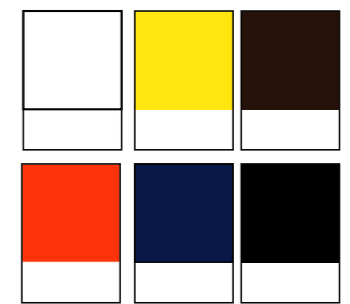
วันผลิต / MFG. _____
ควรบริโภคก่อน / BBE. _____

PRODUCT OF THAILAND

ISO 2558 : 2015
non. 203-2558

52 2 00440 20001

- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดแผ่น
- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย ชนิดผง
- สูตร 1 สร้างแคลเซียม
- สูตร 2 ช่วยในเรื่องความจำและการลดน้ำหนัก



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด สตอเรจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช ไบท์ อร่อยง่ายในคำเดียว		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	55	x	20 x 60
ภายใน	-		
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	พลาสติก PE		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	Silkscreen printing		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ บิดผนึกโดยรวม _____

ผู้จัดทำแบบ	กวีรดาญ์ ไข่มุมบุรณสุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____

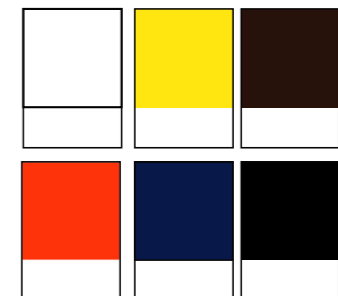


ไม้เสียบ



- กางปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย
สำหรับการเดินทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

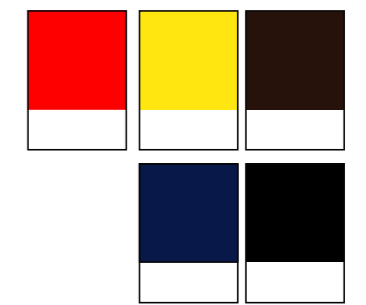
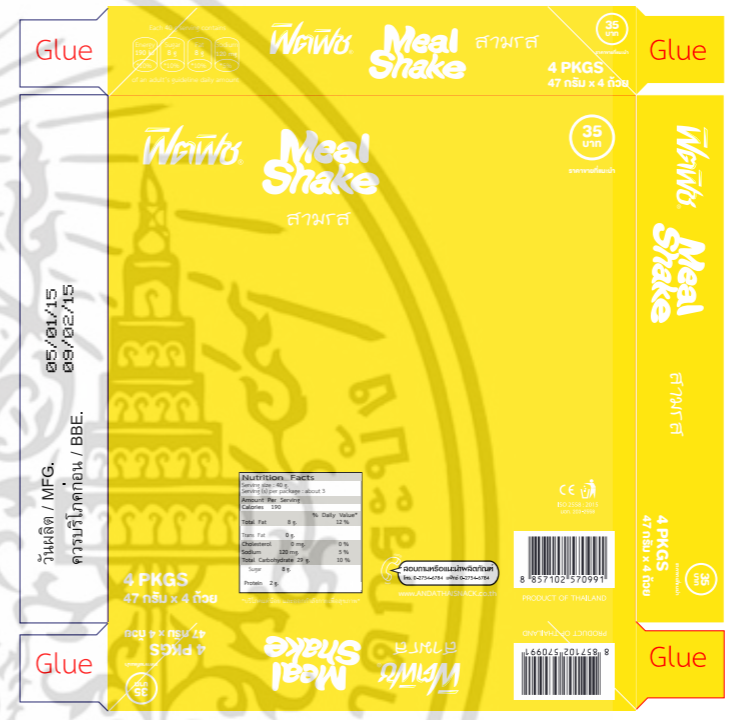
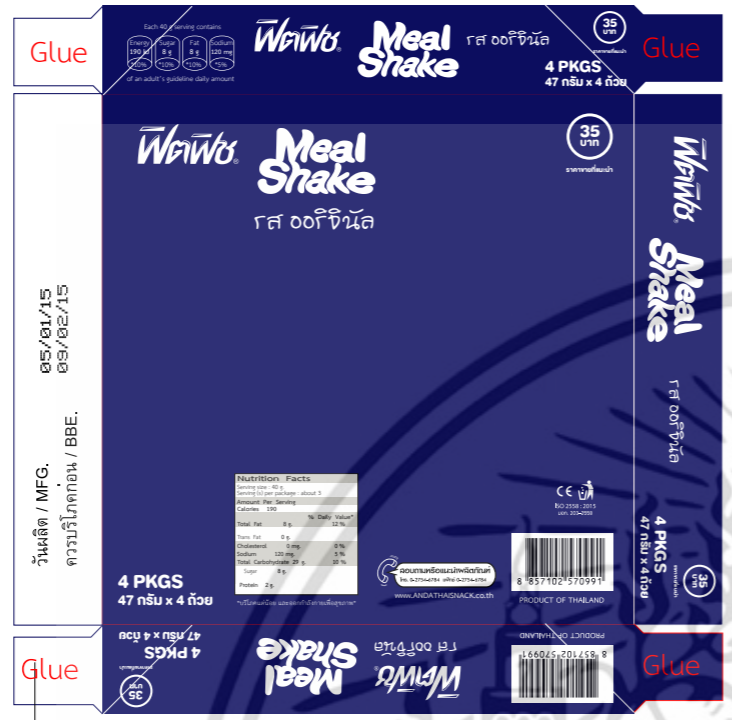


วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตรีท เจ๊ กัด กัด		
ชื่อสินค้า	ฐานรวมขายปลีก - มิวท์ แซ็ค		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	150 x	150 x	150
ภายใน	-		
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1			
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2			
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3			

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กิตติชัย ไช้สมบุญสุ่ย
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



- ก้างปลาอบกรอบเพื่อสุขภาพ ประเภท Meal Shake ลดขั้นตอนการประกอบอาหาร

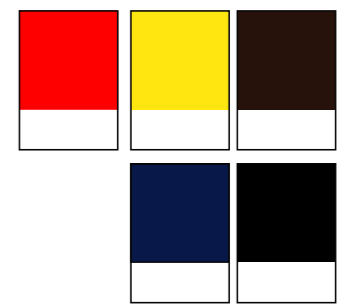
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตอเรจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฉลาดกระปุก - พิตพิช มิวค์ แซ็ค		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	1		
ชนิดกระดาษ	กระดาษขาวเทา		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	offset printing sys.		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
- อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	ธีรดาญ์ ไช้สมบุญสุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บิลลิ่ง	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



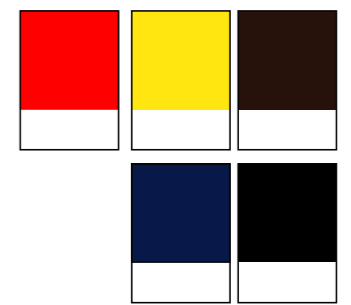
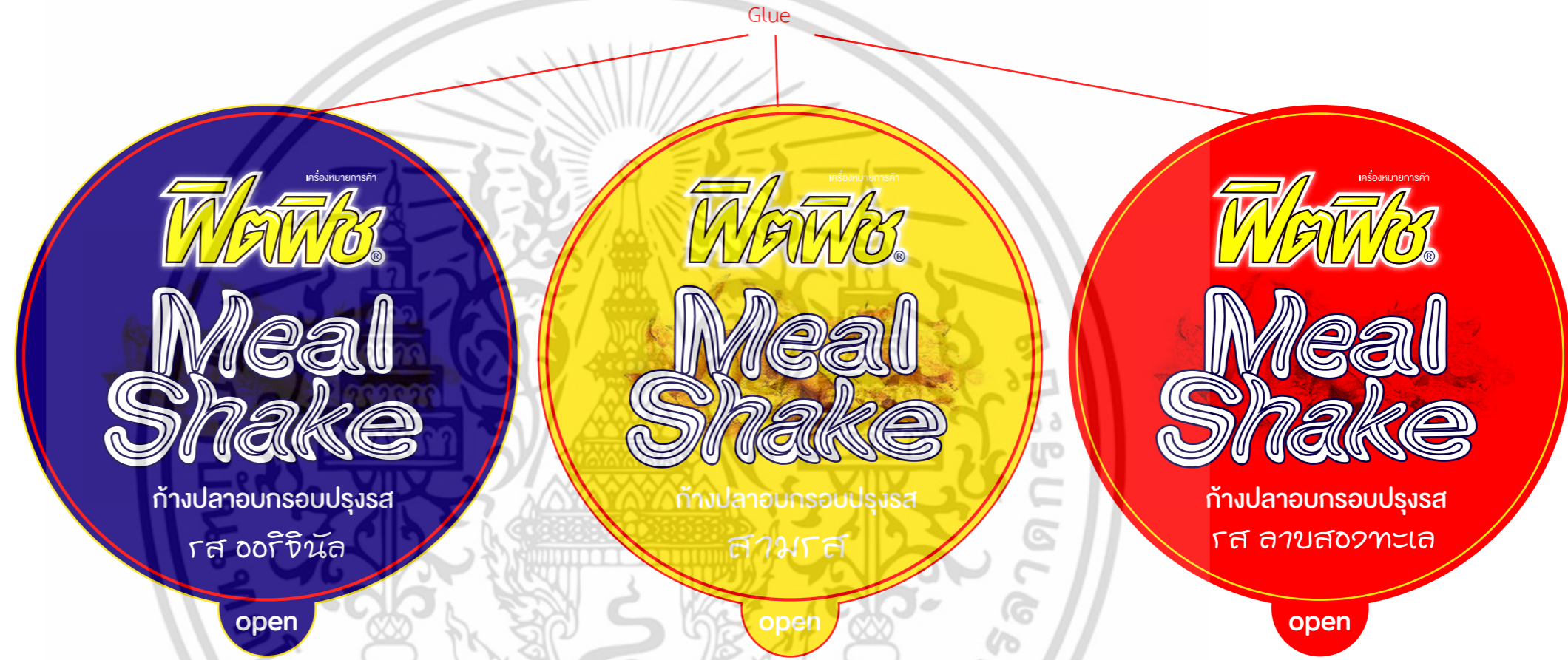
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โลจิสติกส์ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฝาปิดบน - ฟิตพิช มิวค์ แชีค		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	180.00 x	180.00 x	180.00
ภายใน	-		
หน้ากระดาษ	เรียบ ตัน		
ชนิดกระดาษ	ฟรอยล์		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	offset printing		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กิริตณย์ ไช้สมบูรณ์สุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บิลลิ่ง	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป.



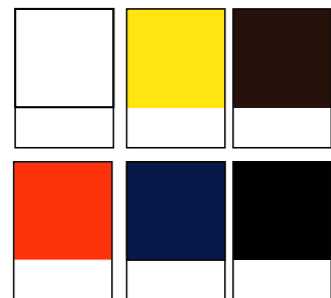
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โลจิสติกส์ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช จัมโบ้ แอสเน็ค		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กิตติชัย ไชยมบูรณ์สุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



เครื่องหมายการค้า

ฟิตฟิช®

JUMBO CHIPS



รสออริจินัล

ก้างปลาอบกรอบ
ชนิดแผ่น

น้ำหนักสุทธิ **40** กรัม
Net Wt 40 g

เครื่องหมายการค้า



ฟิตฟิช®

JUMBO CHIPS

แคลเซียม ไอโอดีน โปรตีน สูง

Nutrition Facts		
Serving size : 40 g.		
Serving (s) per package : about 3		
Amount Per Serving		
Calories	190	
Total Fat	8 g.	% Daily Value* 12 %
Trans Fat	0 g.	
Cholesterol	0 mg.	0 %
Sodium	120 mg.	5 %
Total Carbohydrate	29 g.	10 %
Sugar	8 g.	
Protein	2 g.	

บริโภคแต่น้อย และออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ

สอบถามหรือแนะนำผลิตภัณฑ์ โทร. 0-2754-6784 แฟกซ์ 0-2754-6784
www.ANDATHAISNACK.co.th

52 2 00440 20001

ISO 2558 : 2015
มอก. 203-2558

OTOP GMP HACCP PRIME MINISTER'S AWARD 2013

ได้รับการรับรองระบบ GMP HACCP และ ISO 2558 จาก MS CERTIFICATION SERVICES PVT.LTD.

ผลิตโดย บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โลจิสติกส์ จำกัด
34 ซอย 3 ถนนแจ้งวัฒนา แขวง อนุสาวรีย์ 3 กรุงเทพฯ
รหัสไปรษณีย์ 10000 โทรศัพท์ 074-826-222

PRODUCT OF THAILAND

น้ำหนักสุทธิ **40** กรัม
Net Wt 40 g

FF 13-1

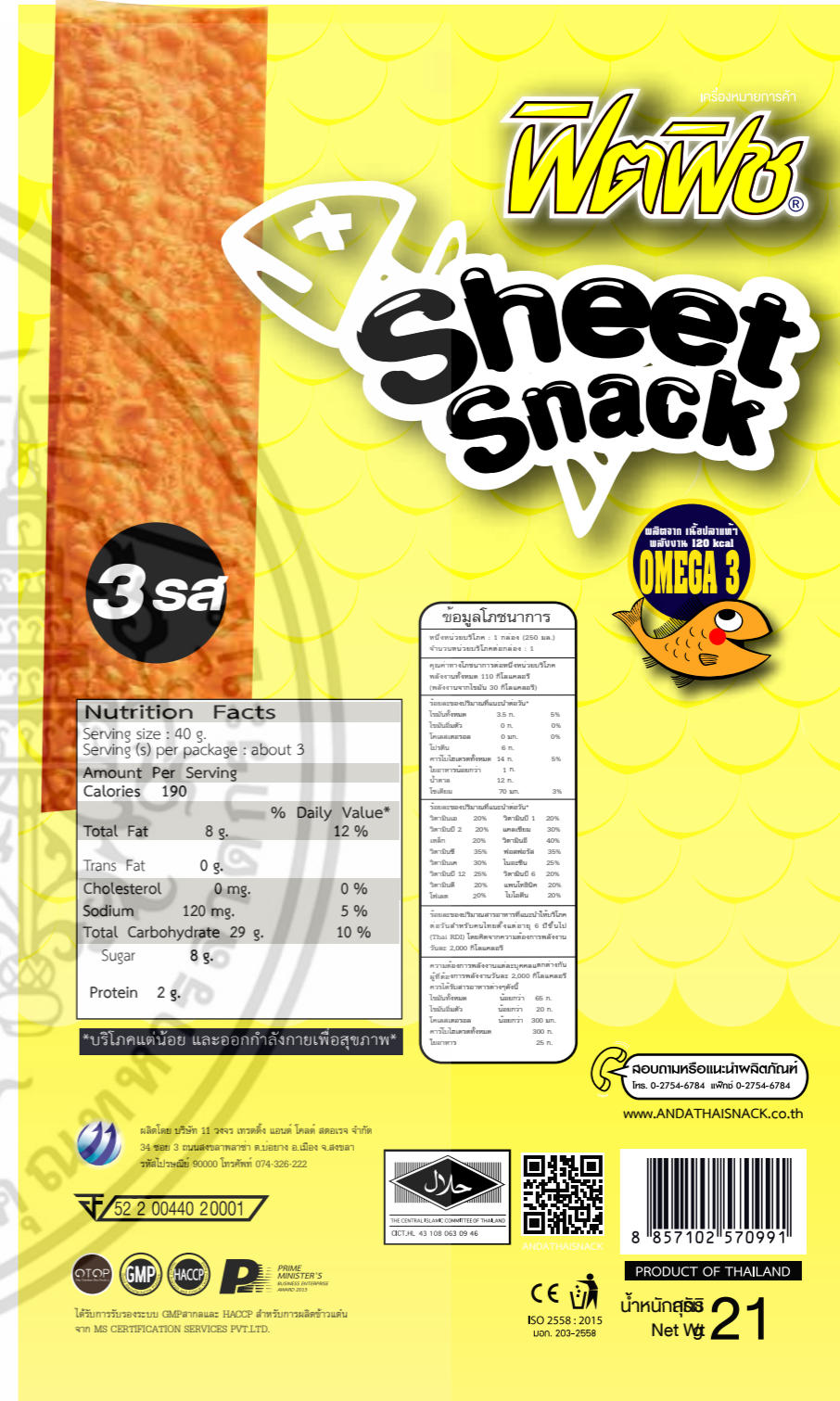
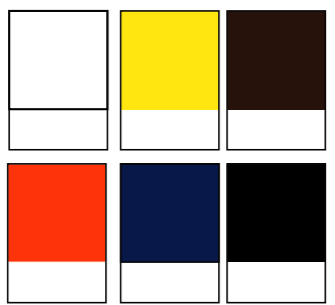
ก้างปลาอบกรอบพร้อมรับประทาน
เป็นนื้อเซ้าผสมเนื้อปลา ชนิดแผ่น

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วังจร เทวดตัง แอนด์ โคลด สต่อเวจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช ซีท แสแน็ค		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	120.00 x	20.00 x	200.00
ภายใน	ฟรอยส์		
หน้ากระดาษ	เรียบ ตัน		
ชนิดกระดาษ	พลาสติก PE		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	Offset Print		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	ธีรตนัย ไช้สมบุญณัฐ
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ด.ป. _____



Nutrition Facts
Serving size : 40 g.
Serving (s) per package : about 3

Amount Per Serving		% Daily Value*
Calories	190	
Total Fat	8 g.	12 %
Trans Fat	0 g.	
Cholesterol	0 mg.	0 %
Sodium	120 mg.	5 %
Total Carbohydrate	29 g.	10 %
Sugar	8 g.	
Protein	2 g.	

ข้อมูลโภชนาการ
พลังงานต่อหน่วย : 5 kcal (209 kcal)
จำนวนหน่วยบริโภคต่อกล่อง : 1

ปริมาณต่อหน่วยบริโภค	% ค่าแนะนำ*
ไขมันรวม	3.6 ก. 6%
ไขมันอิ่มตัว	0 ก. 0%
ไขมันไม่อิ่มตัว	0 ก. 0%
คาร์โบไฮเดรตทั้งหมด	6 ก. 6%
คาร์โบไฮเดรตที่ละลายน้ำ	1 ก. 1%
โปรตีน	12 ก. 24%
โซเดียม	70 มก. 3%

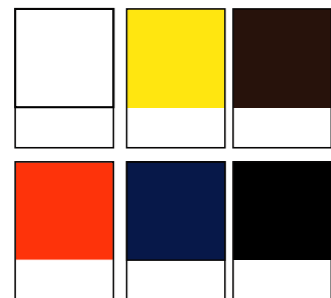
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตรีท จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	กล่อง - ฟิตพีช ชีท แอสเน็ค		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	ธีรตนัย ไช้สมบุญรสสุข		
ผู้ตรวจสอบ			
ผู้แทนขาย	1.		
บิลลิ้ง	2.		
QC	3.		
หน. ส่วนผลิตกล่อง	4.		

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ด.ป.



Nutrition Facts
Serving size : 40 g
Serving (s) per package : about 3
Amount Per Serving
Calories 190

		% Daily Value*
Total Fat	8 g.	12 %
Trans Fat	0 g.	
Cholesterol	0 mg.	0 %
Sodium	120 mg.	5 %
Total Carbohydrate	29 g.	10 %
Sugar	8 g.	
Protein	2 g.	

*Percent Daily Values are based on a diet of other people's misdeeds.

วันที่ / MFG. 05/01/15
ควรบริโภคก่อน / BBE 09/02/15

8 857102 570991

PRODUCT OF THAILAND

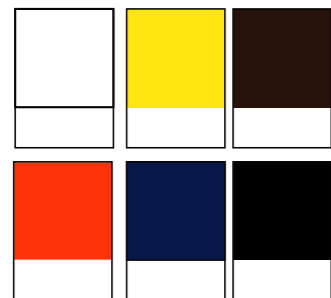
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตรีท เจ๊ กัด กัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช ซีท แอ็นด์		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กิตติชัย ไช้สมบุญรสสุข		
ผู้ตรวจสอบ			
ผู้แทนขาย	1.		
บลิ๊อค	2.		
QC	3.		
หน. ส่วนผลิตกล่อง	4.		

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ด.ป. _____



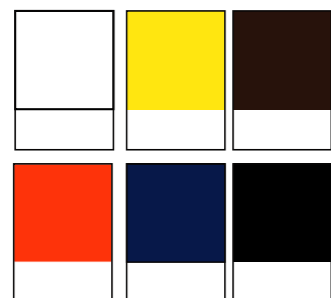
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตรีท เจ๊ กัด กัด		
ชื่อสินค้า	พิตพิช ซีท แอ็นนี่		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-		
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
- อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กวีรัตน์ ไช้สมบูรณ์สุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน. ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



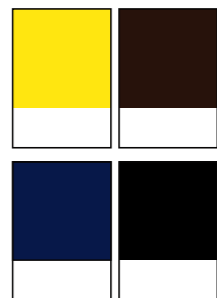
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า ไม่ว่าจะกรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โลจิสติกส์ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	C		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

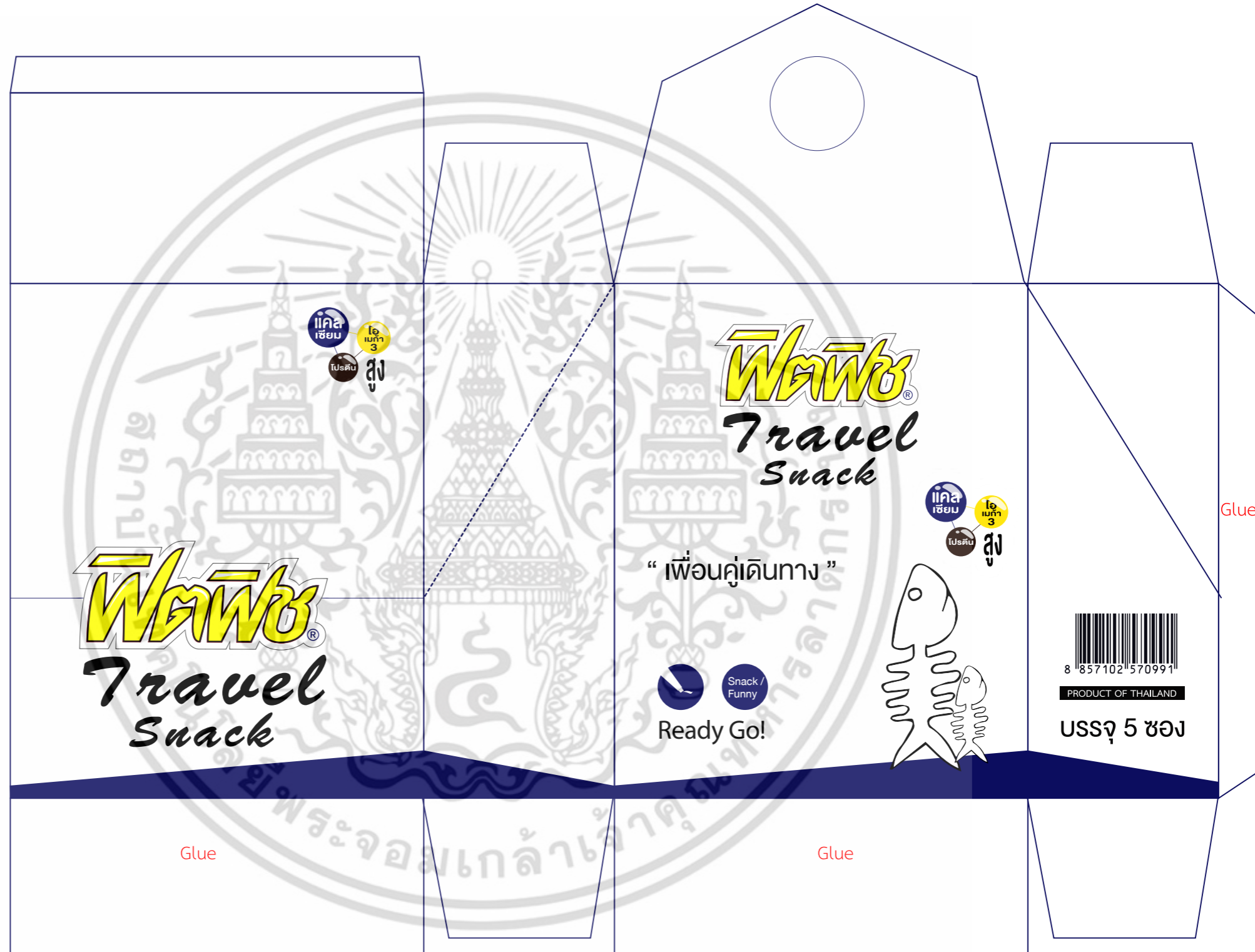
- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กิริตณย์ ไช้สมบูรณ์สุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย
สำหรับการเดินทาง



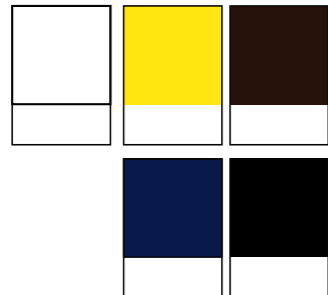
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด์ สตรีท จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	ฟิตฟิช ซีท แลนนี่		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	เรียบ ตัน		
ชนิดวัสดุ	พลาสติก PP		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
 อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	ธีรตนย์ ไช้สมบุญสุข
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน.ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป. _____



- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย
สำหรับการเดินทาง

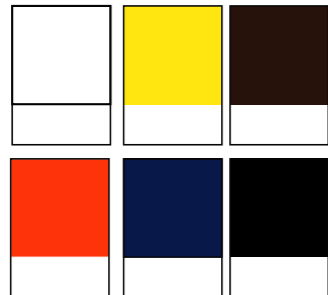
เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

วันที่	06/07/2559		
Print Master No:	54-02-0203		
ชื่อลูกค้า	บริษัท 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด สตอเรจ จำกัด จำกัด		
ชื่อสินค้า	พิตพิธ ซีท แลนนี่ค - ดิบปิ้ง		
ขนาด	ยาว	กว้าง	สูง
ภายนอก	-	X	-
ภายใน	-	X	-
หน้ากระดาษ	-		
ชนิดกระดาษ	-		
ลอน	-		
เครื่องพิมพ์	-		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 1	1		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 2	2		
สีพิมพ์ผู้ผลิต 3	3		

- กาวเครื่อง ตอก กาวมือ
- อื่นๆ _____

ผู้จัดทำแบบ	กิริตณย์ ไช้สมบุญรสสุย
ผู้ตรวจสอบ	
ผู้แทนขาย	1.
บลิ๊อค	2.
QC	3.
หน. ส่วนผลิตกล่อง	4.

MARK เปลี่ยนแปลงครั้งที่ _____
ว.ต.ป.



- ก้างปลาอบกรอบสำหรับก่อนและหลังออกกำลังกาย
สำหรับการเดินทาง

เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ตัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้

ดูฉบับเต็มกับผลิตภัณฑ์และคอร์สโรกก่อนตัดสินใจสั่งซื้อ

คำแนะนำ : ควรเก็บสินค้าไว้ในที่แห้ง เมื่อเปิดบรรจุภัณฑ์แล้ว ควรรับประทานในครั้งเดียว เพื่อให้รสชาติอร่อยและสดใหม่ และหลีกเลี่ยงการรับประทาน การซื้ออยู่ในสภาพชำรุด

เป็นภาพที่สื่อถึงกลิ่นและรสชาติของผลิตภัณฑ์

ผลิตภัณฑ์ 11 วงจร เทรดดิ้ง แอนด์ โคลด สตอเรจ จำกัด
34 ซอย 3 ถนนสุขุมวิท แขวง คลองตันเหนือ เขต วัฒนา กรุงเทพฯ 10110
ขอสงวนลิขสิทธิ์ © 2020 Pittapit 074-326-222

วันผลิต / MFG. _____
ควรบริโภคก่อน / BBE. _____

NET CONTENT
ขนาดบรรจุ 25 กรัม

Each 40 g serving contains

Energy	190 kJ	*10%
Sugar	8 g	*10%
Fat	8 g	*10%
Sodium	120 mg	*5%

of an adult's guideline daily amount

ISO 2558:2015
เลขที่ 202-2558

CE

www.ANDA THAISNACK.co.th

บริษัท แอนด้า ฟู้ด จำกัด
Best Before : On box

ISO 22000
HACCP
GMP

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กรมมาตรฐานสินค้า
กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ
กรมมาตรฐานสินค้า

ประวัติผู้เขียน

ชื่อ-นามสกุล นายธีรดนัย ไข่มบูรณ์สุข

ประวัติการศึกษา

2559 สถาปัตยกรรมศาสตรบัณฑิต (ศิลปอุตสาหกรรม)
สถาบันเทคโนโลยีพระจอมเกล้าเจ้าคุณทหารลาดกระบัง

2554 โรงเรียนราชวินิตบางแก้ว ในพระบรมราชูปถัมภ์



เอกสารนี้เป็นเอกสารที่สงวนไว้สำหรับการใช้งานเพื่อการศึกษาเท่านั้น ไม่อนุญาตให้นำไปใช้ประโยชน์ด้านการค้า
ไม่ว่ากรณีใดๆ ทั้งสิ้น อีกทั้งห้ามมิให้ดัดแปลงเนื้อหา และต้องอ้างอิงถึงเจ้าของเอกสารทุกครั้งที่มีการนำไปใช้