

เอ็นไอเอ ผนึกไทยยูเนียนฯ - ม.มหิดล ผุดสเปซ-เอฟ"บีกเซ็นเตอร์"ปั้นฟู้ดสตาร์ทอัพระดับโกลบอล" แห่งแรกของไทย พร้อมเสิร์ฟสู่ตลาดโลก

Source - ชาวประชาสัมพันธ์ในประเทศ

Monday, February 04, 2019, 17:11

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ NIA ร่วมกับ บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ลงนามความร่วมมือ "โครงการบ่มเพาะและเร่งการเติบโตทางธุรกิจเทคโนโลยีอาหาร (Foodtech Incubator & Accelerator Program; FIAP)" ภายใต้ชื่อ "SPACE-F" เพื่อบ่มเพาะและพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหาร (FoodTech Startup) ตลอดจนเร่งรัดการเติบโตทางธุรกิจสู่ตลาดเอเชีย รวมทั้งยังเป็นแพลตฟอร์มกลางที่ช่วยเชื่อมโยงวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหารเข้ากับผู้เล่นที่สำคัญในระบบนิเวศ เช่น องค์กรภาครัฐ บริษัทขนาดใหญ่ นักลงทุน และ สถาบันการศึกษา

ดร.พันธุ์อาจ ชัยรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) เปิดเผยว่า NIA ได้เล็งเห็นถึงโอกาสเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารที่เพิ่มมากขึ้นทุกปี ไม่ที่จะเป็นการผลิต การส่งออก การบริการ การแปรรูป รวมถึงการเป็นที่ยอมรับในแวดวงระดับโลก โดยบริบทเหล่านี้เป็นปัจจัยที่เอื้อต่อการนำไปต่อยอดธุรกิจหลายแขนง ทั้งกลุ่มวิสาหกิจขนาดใหญ่ ธุรกิจเอสเอ็มอี รวมทั้งวิสาหกิจเริ่มต้น (สตาร์ทอัพ) ที่ขณะนี้จำเป็นต้องเปลี่ยนวิธีการดำเนินธุรกิจให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการหันมาประยุกต์ใช้นวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และธุรกิจ นอกจากนี้ ยังจะต้องเปลี่ยนการแข่งขันจากรูปแบบเดิมๆ มาเป็นการแข่งขันด้วยไอเดียและความแตกต่าง ซึ่งการผลักดันกระบวนการเหล่านี้ถือเป็นเรื่องที่ช่วยยกระดับให้อุตสาหกรรมอาหารไทยมีศักยภาพและความยั่งยืนมากขึ้น

ดร.พันธุ์อาจ กล่าวต่อว่า ล่าสุด NIA ในฐานะผู้เชื่อมโยงระบบนวัตกรรมของประเทศ และผู้ขับเคลื่อนแพลตฟอร์มสตาร์ทอัพไทยแลนด์ ได้เล็งเห็นถึงโอกาสและความสำคัญของการพัฒนานวัตกรรมอาหาร และ FoodTech Startup จึงดำเนินความร่วมมือกับ บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ริเริ่มและดำเนินการพัฒนา FoodTech Incubation and Acceleration Program ภายใต้ชื่อ "SPACE-F: สเปซ-เอฟ" โดยเน้นใน 9 ด้าน ได้แก่ 1. อาหารเพื่อสุขภาพ (Health & Wellness) 2. โปรตีนทางเลือก (Alternative Proteins) 3. กระบวนการผลิตอาหารอัจฉริยะ (Smart Manufacturing) 4. บรรจุภัณฑ์แห่งอนาคต (Packaging Solutions) 5. ส่วนผสมและอาหารใหม่ (Novel Food & Ingredients) 6. วัสดุชีวภาพและสารเคมี (Biomaterials & Chemicals) 7. เทคโนโลยีการบริหารจัดการร้านอาหาร (Restaurant Tech) 8. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (Food Safety & Quality) และ 9. บริการอัจฉริยะด้านอาหาร (Smart Food Services) โดย NIA ตั้งเป้าว่าโครงการ SPACE-F นี้จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มจำนวนวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหารในประเทศไทยไม่ต่ำกว่า 60 ราย ภายในระยะเวลา 3 ปี ตลอดจนต่อยอดศักยภาพลักษณะการเป็น "ครัวโลก" และรักษาขีดความสามารถอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยให้ดียิ่งกว่าเดิม

ด้าน นายธีรพงศ์ จันศิริ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า ไทยยูเนียนในฐานะบริษัทผู้ประกอบการด้านอาหารทะเลระดับโลก นอกจากเราจะมุ่งมั่นกับการพัฒนาบุคลากรแล้ว เรายังให้ความสำคัญด้านนวัตกรรมควบคู่ไปกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพราะเราเชื่อว่าเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการสร้างอนาคตของอุตสาหกรรมอาหารทะเล และยังเป็นความแข็งแกร่งของบริษัทในการเดินหน้าสู่ความสำเร็จ

บนเวทีธุรกิจอาหารโลก เมื่อสี่ปีที่แล้วไทยยูเนี่ยนได้ริเริ่มความร่วมมือกับคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดลจัดตั้งศูนย์นวัตกรรมไทยยูเนี่ยนขึ้นที่ประเทศไทยเพื่อ

เป็นศูนย์กลางการวิจัยและพัฒนาทั้งในแง่เทคโนโลยี การผลิตและผลิตภัณฑ์ของบริษัทในเครือทั่วโลก วันนี้เรามีความยินดีที่ได้สนับสนุนและพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหาร ผมหวังเป็นอย่างยิ่งว่า SPACE-F จะเป็นกำลังสำคัญในการผลักดันอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เติบโตอย่างยั่งยืนต่อไป

ขณะที่ รศ.ดร.สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ คณบดี คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า Tech-based startup ทั้งหลายล้วนเกิดจากนวัตกรรมที่มาจากงานวิจัย โดยแนวคิดนี้เริ่มเป็นที่คุ้นเคยของผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ซึ่ง Ecosystem ของสถาบันการศึกษาด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีขั้นสูงนั้นเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการสนับสนุนการสร้างสรรค์นวัตกรรมจากการวิจัย ดังนั้นคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล จึงเป็นหนึ่งในผู้ร่วมก่อตั้ง SPACE-F เพื่อสร้าง FoodTech startup ผลักดันการสร้างนวัตกรรม และพัฒนาบัณฑิตที่สนใจให้เป็น Entrepreneur ในอนาคต โดยคณะวิทยาศาสตร์จะสนับสนุน Ecosystem ในการทำงานวิจัยอันได้แก่ สถานที่ ห้องปฏิบัติการงานวิจัย นักวิจัย องค์ความรู้ ตลอดจนผลงานวิจัยที่มีอยู่ คณะวิทยาศาสตร์หวังว่าการร่วมมือกันของพันธมิตรทั้งสามฝ่าย จะเพิ่มอัตราความสำเร็จของ Startup เหล่านี้ จนกระทั่งสามารถสร้าง Impact ต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศไทยและระดับโลกต่อไป

SPACE-F ตั้งอยู่ในท่าเลกลางกรุงเทพมหานคร ซึ่งอยู่ในพื้นที่ของย่านนวัตกรรม การแพทย์โยธี ที่สะดวกต่อการเดินทางทั้งจากสนามบินและการเดินทางเชื่อมต่อไปยัง สถานที่ต่างๆ ทั่วกรุงเทพฯ ประกอบกับโครงสร้างพื้นฐานสำคัญที่อยู่โดยรอบ เช่น กระทรวง โรงพยาบาล มหาวิทยาลัย หน่วยงานวิจัย/ทดสอบ ฯลฯ จะส่งเสริมให้ SPACE-F เป็นพื้นที่ที่เอื้อต่อการพัฒนานวัตกรรมและธุรกิจสตาร์ทอัพ โดยภายใต้พื้นที่อำนาจความสะดวกกว่า 1,000 ตารางเมตร ณ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งได้ถูกจัดสรรให้เป็นพื้นที่สำหรับทำงานร่วมกัน สำนักงานชั่วคราว ห้องประชุม และห้องปฏิบัติการสำหรับการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรมอาหาร จะมีการจัดหาอุปกรณ์เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ตามความจำเป็นและความต้องการของสตาร์ทอัพที่จะเข้ามาใช้บริการพื้นที่ รวมทั้งหลักสูตร บุคลากร และการสนับสนุนทรัพยากรด้านการเงินก็จะถูกรวบรวมไว้ที่นี่อย่างครบครัน

สำหรับผู้ที่สนใจรายละเอียด สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) โทรศัพท์ 02-0175555 ต่อ 525 (จิตรภณ) เว็บไซต์ www.nia.or.th หรือ facebook.com/niathailand

ที่มา: เจซีแอนด์โค พับลิครีเลชันส์