

เอ็นไอเอ เปิด "สเปซ-เอฟ" บัณฑิตสตาร์ทอัพสู่ตลาดเอเชีย

Source - เว็บไซต์เดลินิวส์

Tuesday, February 05, 2019, 13:35

เอ็นไอเอ ร่วมกัน ไทยยูเนี่ยนฯ และ ม.มหิดล เปิด 'สเปซ-เอฟ' บัณฑิตสตาร์ทอัพด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหาร พร้อมเร่งรัดการ

เติบโตสู่ตลาดเอเชีย

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ NIA ร่วมกับ บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ลงนามความร่วมมือ "โครงการบ่มเพาะและเร่งการเติบโตทางธุรกิจเทคโนโลยีอาหาร (Foodtech Incubator & Accelerator Program; FIAP)" ภายใต้ชื่อ "SPACE-F" เพื่อบ่มเพาะและพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหาร (FoodTech Startup) ตลอดจนเร่งรัดการเติบโตทางธุรกิจสู่ตลาดเอเชีย

ดร.พันธุ์อาจ ชัยรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) เปิดเผยว่า NIA ได้เล็งเห็นถึงโอกาสเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารที่เพิ่มมากขึ้นทุกปี ไม่ว่าจะเป็นการผลิต การส่งออก การบริการ การแปรรูป รวมถึงการเป็นที่ยอมรับในแวดวงระดับโลก โดยบริษัทเหล่านี้เป็นปัจจัยที่เอื้อต่อการนำไปต่อยอดธุรกิจหลายแขนง ทั้งกลุ่มวิสาหกิจขนาดใหญ่ ธุรกิจเอสเอ็มอี รวมทั้งวิสาหกิจเริ่มต้น (สตาร์ทอัพ) ที่ขณะนี้จำเป็นต้องเปลี่ยนวิธีการดำเนินธุรกิจให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการหันมาประยุกต์ใช้นวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และธุรกิจ นอกจากนี้ยังจะต้องเปลี่ยนการแข่งขันจากรูปแบบเดิมๆ มาเป็นการแข่งขันด้วยไอเดียและความแตกต่าง ซึ่งการผลักดันกระบวนการเหล่านี้ถือเป็นเครื่องมือที่จะช่วยยกระดับให้อุตสาหกรรมอาหารไทยมีศักยภาพและความยั่งยืนมากขึ้น

ล่าสุด NIA ในฐานะผู้เชื่อมโยงระบบนวัตกรรมของประเทศ และผู้ขับเคลื่อนแพลตฟอร์มสตาร์ทอัพไทยแลนด์ ได้เล็งเห็นถึงโอกาสและความสำคัญของการพัฒนานวัตกรรมอาหาร และ FoodTech Startup จึงดำเนินความร่วมมือกับ บริษัท ไทยยูเนี่ยน 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) และ9. บริการอัจฉริยะด้านอาหาร (Smart Food Services)

ทั้งนี้ NIA ตั้งเป้าว่าโครงการ SPACE-F นี้จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มจำนวนวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหารในประเทศไทยไม่ต่ำกว่า 60 ราย ภายในระยะเวลา 3 ปี ตลอดจนตอกย้ำภาพลักษณ์การเป็น "ครัวโลก" และรักษาขีดความสามารถอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยให้ดียิ่งกว่าเดิม

ด้าน นายธีรพงศ์ จันศิริ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยยูเนี่ยน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า ไทยยูเนี่ยนในฐานะบริษัทผู้ประกอบการด้านอาหารทะเลระดับโลก นอกจากเราจะมุ่งมั่นกับการพัฒนาบุคลากรแล้ว เรายังให้ความสำคัญด้านนวัตกรรมควบคู่ไปกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพราะเชื่อว่าเป็นพื้นฐานที่สำคัญในการสร้างอนาคตของอุตสาหกรรมอาหารทะเล และยังเป็นความแข็งแกร่งของบริษัทในการเดินหน้าสู่ความสำเร็จบนเวทีธุรกิจอาหารโลก เมื่อสี่ปีที่แล้วไทยยูเนี่ยนได้ริเริ่มความร่วมมือกับคณะวิทยาศาสตร์

มหาวิทยาลัยมหิดลจัดตั้งศูนย์นวัตกรรมไทยยูเนียนขึ้นที่ประเทศไทยเพื่อเป็นศูนย์กลางการวิจัยและพัฒนาทั้งในแง่เทคโนโลยี การผลิตและผลิตภัณฑ์ของบริษัทในเครือทั่วโลก

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

สำหรับ SPACE-F ตั้งอยู่ในทำเลกลางกรุงเทพมหานคร ซึ่งอยู่ในพื้นที่ของย่านนวัตกรรมการแพทย์โยธี ที่สะดวกต่อการเดินทางทั้งจากสนามบินและการเดินทางเชื่อมต่อไปยังสถานที่ต่างๆ ทั่วกรุงเทพฯ ประกอบกับโครงสร้างพื้นฐานสำคัญที่อยู่โดยรอบ เช่น ภัตตาคาร โรงพยาบาล มหาวิทยาลัย หน่วยงานวิจัย/ทดสอบ ฯลฯ จะส่งเสริมให้ SPACE-F เป็นพื้นที่ที่เอื้อต่อการพัฒนานวัตกรรมและธุรกิจสตาร์ทอัพ โดยภายใต้พื้นที่อำนวยความสะดวกกว่า 1,000 ตารางเมตร ณ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ซึ่งได้ถูกจัดสรรให้เป็นพื้นที่สำหรับทำงานร่วมกัน สำนักงานชั่วคราว ห้องประชุม และห้องปฏิบัติการสำหรับการพัฒนาต้นแบบนวัตกรรมอาหาร จะมีการจัดหาอุปกรณ์เครื่องมือ และสิ่งอำนวยความสะดวกต่างๆ ตามความจำเป็นและความต้องการของสตาร์ทอัพที่จะเข้ามาใช้บริการพื้นที่ รวมทั้งหลักสูตร บุคลากร และการสนับสนุนทรัพยากรด้านการเงินก็จะถูกรวบรวมไว้ที่นี่อย่างครบครัน

ผู้ที่สนใจ ดูรายละเอียดได้ที่เว็บไซต์ www.nia.or.th หรือ facebook.com/niathailand

ที่มา: www.dailynews.co.th