

# ทินฮุ่

Thun Hoon  
Circulation: 100,000  
Ad Rate: 750

Section: First Section/CSR ACTIVITIES

วันที่: พุธ 6 กุมภาพันธ์ 2562

ปีที่: 16

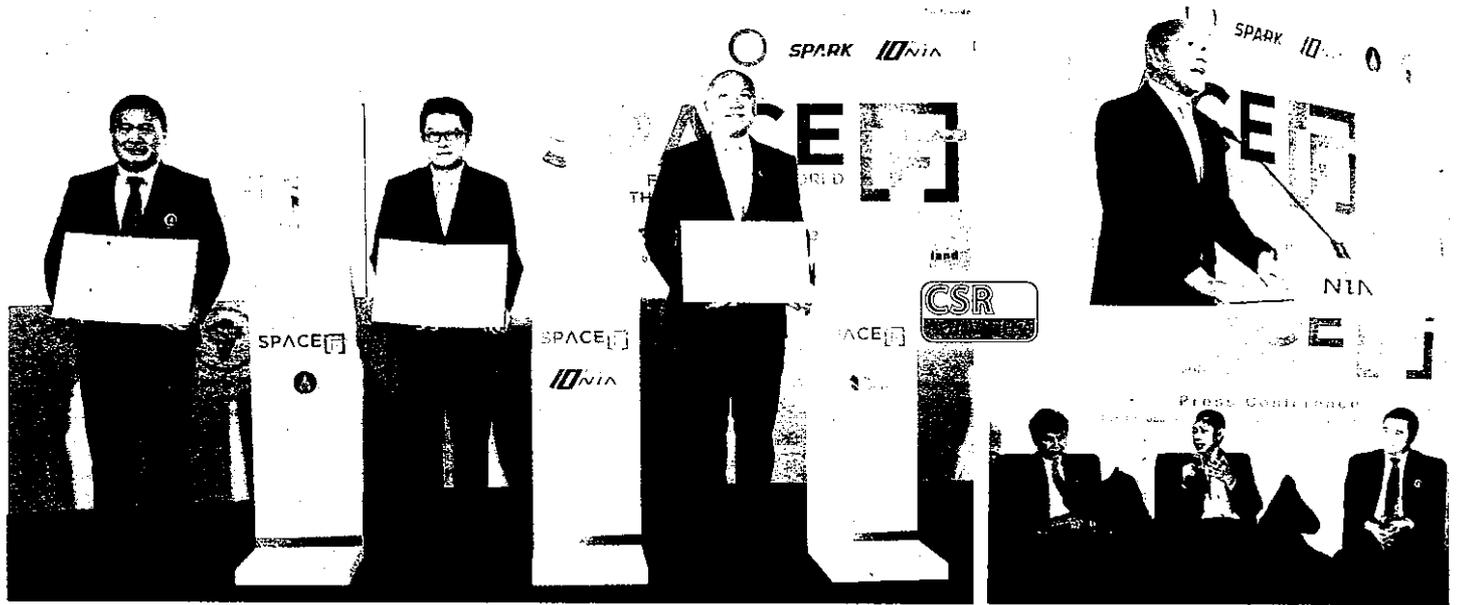
ฉบับที่: 3682

หน้า: 14(กลาง)

Col.Inch: 114.85 Ad Value: 86,137.50

PRValue (x3): 258,412.50 คลิป: สีสี่

คอลัมน์: CSR ACTIVITIES: 'เอ็นไอเอ'ผนัก'ไทยยูเนียน-ม.มหิดล' ผุด 'SPACE-F' บิ๊กเซ็นเตอร์...



## 'เอ็นไอเอ' ผนัก 'ไทยยูเนียน-ม.มหิดล' ผุด 'SPACE-F' บิ๊กเซ็นเตอร์แห่งแรกของไทย ป็นพุดสตาร์ทอัพระดับโกลบอล-เสิร์ฟสู่ตลาดโลก

สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ NIA ร่วมกับ บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ลงนามความร่วมมือ “โครงการบ่มเพาะและเร่งการเติบโตทางธุรกิจเทคโนโลยีอาหาร” ภายใต้ชื่อ “SPACE-F” เพื่อบ่มเพาะและพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหาร (FoodTech Startup) ตลอดจนเร่งรัดการเติบโตทางธุรกิจสู่ตลาดเอเชีย รวมทั้งยังเป็นแพลตฟอร์มกลางที่ช่วยเชื่อมโยงวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหารเข้ากับผู้เล่นที่สำคัญในระบบนิเวศ เช่น องค์กรภาครัฐ บริษัทขนาดใหญ่ นักลงทุน และ สถาบันการศึกษา

ดร.พันธุ์อาจ ชัยรัตน์ ผู้อำนวยการสำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) เปิดเผยว่า NIA ได้เล็งเห็นถึงโอกาสเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารที่เพิ่มมากขึ้นทุกปี ไม่ว่าจะเป็นการผลิต การส่งออก การบริการ การแปรรูป รวมถึงการเป็นที่ยอมรับในแวดวงระดับโลก โดยบริบทเหล่านี้เป็นปัจจัยที่เอื้อต่อการนำไปต่อยอดธุรกิจหลายแขนง ทั้งกลุ่มวิสาหกิจขนาดใหญ๋ ธุรกิจเอสเอ็มอี รวมทั้งวิสาหกิจเริ่มต้น (สตาร์ทอัพ) ที่ขณะนี้จำเป็นต้องเปลี่ยนวิธี

การดำเนินธุรกิจให้ทันต่อการเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะการหันมาประยุกต์ใช้นวัตกรรมและความคิดสร้างสรรค์ เพื่อสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์และธุรกิจ นอกจากนี้ยังจะต้องเปลี่ยนการแข่งขันจากรูปแบบเดิมๆ มาเป็นการแข่งขันด้วยไอเดียและความแตกต่าง ซึ่งการผลักดันกระบวนการเหล่านี้

# ทับทิม

Thun Hoon  
Circulation: 100,000  
Ad Rate: 750

Section: First Section/CSR ACTIVITIES

วันที่: พุธ 6 กุมภาพันธ์ 2562

ปีที่: 16

ฉบับที่: 3682

หน้า: 14(กลาง)

Col.Inch: 114.85 Ad Value: 86,137.50

PRValue (x3): 258,412.50 คลิป: สีสี่

คอลัมน์: CSR ACTIVITIES: 'เอ็นไอเอ'ผนึก'ไทยยูเนียน-ม.มหิดล' ผุด 'SPACE-F' บิ๊กเซ็นเตอร์...

ถือเป็นเครื่องมือที่จะช่วยยกระดับให้อุตสาหกรรมอาหารไทยมีศักยภาพและความยั่งยืนมากขึ้น

ดร.พันธ์อาจ กล่าวต่อว่าล่าสุด NIA ในฐานะผู้เชื่อมโยงระบบนวัตกรรมของประเทศ และ

ผู้ขับเคลื่อนแพลตฟอร์มสตาร์ทอัพไทยแลนด์ ได้เล็งเห็นถึงโอกาสและความสำคัญของการพัฒนานวัตกรรมอาหาร และ FoodTech Startup จึงดำเนินการร่วมมือกับ บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) และคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล ริเริ่มและดำเนินการพัฒนา FoodTech Incubation and Acceleration Program ภายใต้ชื่อ "SPACE-F: สปซ-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 (Bio-materials & Chemicals)
7. เทคโนโลยีการบริหารจัดการร้านอาหาร (Restaurant Tech) 8. การตรวจสอบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยอาหาร (Food Safety & Quality) และ 9. บริการอัจฉริยะ

ด้านอาหาร (Smart Food Services) โดย NIA ตั้งเป้าว่าโครงการ SPACE-F นี้จะมีส่วนช่วยในการเพิ่มจำนวนวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหารในประเทศไทยไม่ต่ำกว่า 60 ราย ภายในระยะเวลา 3 ปี ตลอดจนต่อยอดภาพลักษณ์การเป็น "ครัวโลก" และรักษาขีดความสามารถอุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยให้ดียิ่งกว่าเดิม

ด้าน นายธีรพงศ์ จันศิริ ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยยูเนียน กรุ๊ป จำกัด (มหาชน) กล่าวว่า ไทยยูเนียนในฐานะบริษัทผู้ประกอบการด้านอาหารระดับโลก นอกจากเราจะมุ่งมั่นกับการพัฒนาบุคลากรแล้ว เรายังให้ความสำคัญด้านนวัตกรรมควบคู่ไปกับการพัฒนาอย่างยั่งยืน เพราะเราเชื่อว่านี่คือพื้นฐานที่สำคัญในการสร้างอนาคตของอุตสาหกรรมอาหารทะเล และยังเป็นความแข็งแกร่ง



ดร.พันธ์อาจ ชัยรัตน์

ธีรพงศ์ จันศิริ

ของบริษัทในการเดินทางสู่ความสำเร็จบนเวทีธุรกิจอาหารโลก เมื่อ 4 ปีที่แล้วไทยยูเนียนได้ริเริ่มความร่วมมือกับคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดลจัดตั้งศูนย์นวัตกรรมไทยยูเนียนขึ้นในประเทศไทย เพื่อเป็นศูนย์กลางการวิจัยและพัฒนาทั้งในแง่เทคโนโลยี การผลิตและผลิตภัณฑ์ของบริษัทในเครือทั่วโลก วันนี้เรามีความยินดีที่ได้สนับสนุนและพัฒนาผู้ประกอบการวิสาหกิจเริ่มต้นด้านธุรกิจนวัตกรรมอาหาร ผมหวังเป็นอย่างยิ่งว่า SPACE-F จะเป็นกำลังสำคัญในการผลักดันอุตสาหกรรมอาหารของไทยให้เติบโตอย่างยั่งยืนต่อไป

ขณะที่ รศ.ดร.สิทธิวัฒน์ เลิศศิริ คณบดีคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล กล่าวว่า Tech-based Startup ทั้งหลายส่วนเกิดจากนวัตกรรมที่มาจากงานวิจัย โดยแนวคิดนี้เริ่มเป็นที่คุ้นเคยของผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ซึ่ง Ecosystem ของสถาบันการศึกษา ด้านวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีขั้นสูงนั้นเป็นสิ่งที่ขาดไม่ได้ในการสนับสนุนการสร้างนวัตกรรมจากการวิจัย ดังนั้นคณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยมหิดล จึงเป็นหนึ่งในผู้ร่วมก่อตั้ง SPACE-F เพื่อสร้าง FoodTech Startup ผลักดันการสร้างนวัตกรรม และพัฒนาบัณฑิตที่สนใจให้เป็น Entrepreneur ในอนาคต โดยคณะวิทยาศาสตร์จะสนับสนุน Ecosystem ในการทำงานวิจัย อันได้แก่ สถานที่ ห้องปฏิบัติการงานวิจัย นักวิจัย องค์ความรู้ ตลอดจนผลงานวิจัยที่มีอยู่ คณะวิทยาศาสตร์หวังว่าการร่วมมือกันของพันธมิตรทั้ง 3 ฝ่ายจะเพิ่มอัตราความสำเร็จของ Startup เหล่านี้ จนกระทั่งสามารถสร้าง Impact ต่อเศรษฐกิจในระดับประเทศไทยและระดับโลกต่อไป 🌍