

Nack Tomato Poppy (ข้าวเกรียบมะเขือเทศ)

อาชวิน ภาณุสานต์ และ ภูมิภัทร อรุณทัยกุล
สถานที่ติดต่อ: วิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ
หมายเลขโทรศัพท์ติดต่อ: 099-314-6355
E-mail: 60013@wbac.ac.th

ในปัจจุบันนี้ปัญหาด้านเศรษฐกิจ ทำให้ส่งผลกระทบต่อเกษตรกรชาวสวนมะเขือเทศ ทางคณะผู้จัดทำโครงการจึงเล็งเห็นปัญหานี้ จึงคิดริเริ่มเพิ่มมูลค่าให้แก่มะเขือเทศโดยนำมะเขือเทศมาแปรรูปเป็น ข้าวเกรียบมะเขือเทศงาดำ ถือเป็นแปรรูปอาหารหรือให้ความสำคัญของมะเขือเทศให้มะเขือเทศคงทนรสชาติ สี สีสัน และยังสามารถเพิ่มมูลค่าแก่ชาวเกษตรกรในช่วงเศรษฐกิจที่มีปัญหาสถานะเศรษฐกิจ เช่น โควิด-19 นำไปต่อยอดในอาชีพอนาคตได้อีก และสามารถรับประทานได้ทุกเพศทุกวัยเนื่องจากข้าวเกรียบมะเขือเทศงาดำมีประโยชน์สารอาหารครบถ้วน

วัตถุประสงค์ 1) เพื่อศึกษาการทำ Nack Tomato Poppy 2) นำไปพัฒนาต่อยอดอาชีพทางธุรกิจ ความพึงพอใจในการให้บริการ คือ ความรู้สึกดีของลูกค้าหรือผู้รับบริการที่มีต่อการให้บริการที่ตรงกับความต้องการหรือเกินความต้องการของผู้รับบริการในด้านต่าง ๆ เช่น ด้านเจ้าหน้าที่ผู้ให้บริการ ด้านกระบวนการให้บริการด้านคุณภาพของบริการ เป็นต้น

ประโยชน์ ได้เทคนิควิธีการทำ Nack Tomato Poppy และนำสูตรไปพัฒนาต่อยอดในการประกอบอาชีพธุรกิจได้จริง ซึ่งลูกค้ามีความพึงพอใจต่อการบริโภคอยู่ในระดับมากถึงมากที่สุด

วิธีการขั้นตอนของผู้ประกอบการในการสร้างสื่อและได้สร้างในรูปแบบของการออกแบบผลิตภัณฑ์ โลโก้ แพคเกจ และจัดจำหน่าย ณ ร้านค้าศูนย์บ่มเพาะของวิทยาลัยเทคโนโลยีวิมลบริหารธุรกิจ และจำหน่ายช่องทางออนไลน์



ภาพที่ 1 ข้าวเกรียบมะเขือเทศ