

แบบฟอร์มข้อมูลพื้นฐานโครงการของกลุ่มจังหวัด (ระดับกิจกรรมย่อย)

ชื่อโครงการ : ยกระดับนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคต (Food Innovation for Future Food)

วงเงิน : ๖,๘๕๕,๔๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

กิจกรรมหลักที่ ๑ : ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด (Food Shelf Life Extension for Commercialization) วงเงิน : ๒,๙๖๗,๖๐๐ บาท (สองล้านเก้าแสนหกหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน)

กิจกรรมหลักที่ ๒ : ส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด (New North - Food) วงเงิน : ๓,๘๘๗,๘๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนแปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน)

หน่วยดำเนินโครงการ : ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๑

ผู้รับผิดชอบ : นางสาวนิรมัย ศิริศรีสุตากุล ตำแหน่ง : ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๑

สถานที่ติดต่อ : ๑๕๘ ถนนทุ่งโฮเต็ล ตำบลวัดเกต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ ๕๐๐๐๐

หมายเลขโทรศัพท์ : ๐ ๕๓๒๔ ๕๓๖๑ - ๒

ประเด็นการพัฒนาของกลุ่มจังหวัด : ประเด็นการพัฒนาด้านที่ ๒ การพัฒนาเศรษฐกิจมูลค่าสูงด้วยการส่งออกสินค้าและบริการนอกพื้นที่

แผนงาน : เศรษฐกิจมูลค่าสูงด้วยการส่งออกสินค้าและบริการนอกพื้นที่

(๑) หลักการและเหตุผล

(๑.๑) ที่มา :

ประเทศไทยเป็นประเทศผู้ส่งออกอาหารอันดับต้นๆ ของโลก อุตสาหกรรมการแปรรูปอาหารจึงมีบทบาทสำคัญในการขับเคลื่อนเศรษฐกิจของประเทศ และจากความมุ่งมั่นของรัฐบาลที่จะพัฒนาเศรษฐกิจของประเทศด้วยโมเดลไทยแลนด์ ๔.๐ “นวัตกรรมอาหาร” จึงมีความสำคัญยิ่งในการเปลี่ยนจากการผลิตผลิตภัณฑ์อาหารทั่วไปสู่การผลิตผลิตภัณฑ์อาหารเชิงนวัตกรรม หรือกล่าวได้ว่ามุ่งเน้นการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้านั้นเอง โดยในปัจจุบันประเทศไทยก้าวเข้าสู่ยุคที่เทคโนโลยีก้าวหน้าอย่างรวดเร็วคนในประเทศใช้ชีวิตแบบเร่งรีบ และที่สำคัญประเทศไทยก้าวเข้าสู่สังคมผู้สูงอายุ (Aging Society) ดังนั้น ทิศทางของนวัตกรรมอาหารจึงเน้นทางด้านอาหารฟังก์ชัน อาหารเพื่อสุขภาพ การใช้สารปรุงแต่งอาหารหรือสารสกัดทางโภชนาการเพื่อผลิตอาหารคุณภาพสูง รวมไปถึงบรรจุภัณฑ์อาหาร การตรวจสอบย้อนกลับ ความปลอดภัยอาหาร และเทคโนโลยีการเก็บรักษาและการขนส่งอาหาร

(๑.๒) สรุปสาระสำคัญ

สภาพปัญหา / ความต้องการ :

อาหารอนาคต หรือ Future Food ถูกพูดถึงกันมาก เพราะเป็นแนวโน้มที่เกิดขึ้นทั่วโลก ที่วิถีชีวิตความเป็นอยู่ของผู้คนเปลี่ยนแปลงไป ผู้บริโภคยุคใหม่ต้องการอาหารที่รับประทานได้สะดวก รวดเร็ว ขณะเดียวกันให้ความสำคัญกับสุขภาพ (Health Conscious) และความปลอดภัย (Food Safety) ควบคู่กันไป ด้วยเหตุนี้เองเป็นปัจจัยสำคัญในการกำหนดทิศทางอุตสาหกรรมอาหารในอนาคต ผู้ประกอบการที่มองการณ์ไกล ต้องเตรียมพร้อมปรับขนานใหญ่ ทั้งวิถีคิดแบบนอกรอบคิดอย่างสร้างสรรค์ เปิดรับองค์ความรู้ใหม่ๆ ให้ความสำคัญกับงานวิจัย ซึ่งปัจจุบันมีหลายหน่วยงานภาครัฐให้การสนับสนุน ทั้งด้านเงินทุน เทคโนโลยี นวัตกรรม อุปกรณ์ บุคลากร และคำปรึกษาแบบครบวงจร เพราะไม่ใช่เรื่องง่ายนักในการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารอนาคต เนื่องจากเป็น High Value Product ที่มีมูลค่าเพิ่มสูง มีความสลับซับซ้อนในการผลิต ต้องใช้องค์ความรู้หลายแขนง และเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัย



ความเร่งด่วน :

ศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๑ เล็งเห็นความสำคัญดังกล่าวและจัดทำโครงการ “ยกระดับนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคต (Food Innovation for Future Food)” ขึ้น เพื่อสนับสนุนยุทธศาสตร์การขับเคลื่อนเกษตรปลอดภัย เกษตรแปรรูปมูลค่าสูงตลอดห่วงโซ่คุณค่า และพัฒนานวัตกรรมอาหารแห่งอนาคต ภายใต้ BCG Model ซึ่งจะช่วยส่งเสริมการพัฒนาศักยภาพของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารของกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ๑ ให้สามารถพัฒนาอาหารอนาคต หรือ Future Food ซึ่งจะช่วยส่งเสริมการพัฒนา ศักยภาพของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารของกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ๑ ให้สามารถพัฒนาผลงาน นวัตกรรมด้านอาหารของตนเองตามแนวทางที่ถูกต้อง โดยอาศัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีเข้ามาช่วยในการพัฒนา ผลงานนวัตกรรมด้านอาหารให้มีมูลค่าเพิ่มสูงขึ้น ตรงกับความต้องการของตลาด ส่งผลต่อการยกระดับความสามารถ ในการแข่งขันในตลาดโลกของผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารแปรรูปของไทย

(๒) ข้อมูลทั่วไปของโครงการ

(๒.๑) วัตถุประสงค์ของโครงการ

๑. เพื่อยกระดับนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคตที่มีมูลค่าเพิ่มสูง
๒. เพื่อพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารที่สอดคล้องกับความต้องการของตลาด โดยใช้วิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรม
๓. เพื่อพัฒนาศักยภาพทางการตลาดของผลิตภัณฑ์อาหารให้สามารถขยายผลสู่เชิงพาณิชย์

(๒.๒) สถานภาพของโครงการ

☐ โครงการเดิม ☒ โครงการใหม่

(๒.๓) ประเภทของโครงการ

☒ พัฒนา ☐ ดำเนินการปกติ

(๒.๔) ระยะเวลาดำเนินโครงการ : ภายในปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔

(๒.๕) สถานที่ดำเนินโครงการ : กลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ๑ (เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ลำพูน ลำปาง)

(๓) กลุ่มเป้าหมาย และผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย

(๓.๑) กลุ่มเป้าหมาย : วิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมในอุตสาหกรรมอาหาร

(๓.๒) ผู้มีส่วนได้ส่วนเสีย : หน่วยงานภาครัฐและเอกชน สถาบันการศึกษา

(๔) เป้าหมาย ผลลัพธ์ และผลกระทบโครงการ

(๔.๑) เป้าหมายโครงการ (ตัวชี้วัด)

กิจกรรม	ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย
กิจกรรมหลักที่ ๑	๑.๑ จำนวนวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีอายุ การเก็บรักษานานขึ้นโดยกระบวนการทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า ๒๐ กิจการ ๑.๒ จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการพัฒนาให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้นโดยกระบวนการ ทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า ๒๐ ผลิตภัณฑ์
กิจกรรมหลักที่ ๒	จำนวนวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพทางการตลาดไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กิจการ



(๔.๒) ผลผลิต

กิจกรรม	ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย
กิจกรรมหลักที่ ๑	๑.๑ จำนวนวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่ได้รับการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้นโดยกระบวนการทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า ๒๐ กิจกรรม ๑.๒ จำนวนผลิตภัณฑ์อาหารที่ได้รับการพัฒนาให้มีอายุการเก็บรักษานานขึ้นโดยกระบวนการทดสอบทางวิทยาศาสตร์ ไม่น้อยกว่า ๒๐ ผลิตภัณฑ์
กิจกรรมหลักที่ ๒	จำนวนวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่ได้รับการพัฒนาศักยภาพทางการตลาดไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กิจกรรม

(๔.๓) ผลลัพธ์ :

กิจกรรม	ตัวชี้วัดและค่าเป้าหมาย
กิจกรรมหลักที่ ๑	ร้อยละ ๗๐ ของจำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนามีรายได้หรือมูลค่าผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐
กิจกรรมหลักที่ ๒	ร้อยละ ๗๐ ของจำนวนผู้ประกอบการที่ได้รับการพัฒนามีรายได้หรือมูลค่าผลิตภัณฑ์เพิ่มขึ้นเฉลี่ย ไม่น้อยกว่า ร้อยละ ๑๐

(๔.๔) ผลกระทบ :

เชิงบวก :

๑. สามารถสร้างผลกระทบทางเศรษฐกิจ (Economic Impact) จากรายได้ของวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมที่เพิ่มขึ้นจากการจำหน่ายผลิตภัณฑ์ ไม่น้อยกว่า ๓๖,๐๐๐,๐๐๐ บาท (๑๒๐ กิจกรรม x ๓๐๐,๐๐๐ บาท/ปี)
๒. เกิดการสร้างมูลค่าเพิ่มของสินค้าด้วยวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีนวัตกรรม
๓. นวัตกรรมและเทคโนโลยีการแปรรูปที่พัฒนาภายใต้ผู้เชี่ยวชาญและนักวิจัยจากสถาบันการศึกษาได้รับการเผยแพร่และประยุกต์ใช้ในอุตสาหกรรม เกิดการพัฒนาสู่วงสังคม เครือข่ายความร่วมมือระหว่างหน่วยงานทางวิชาการและหน่วยงานเศรษฐกิจ นำไปสู่การพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศด้วยงานวิจัย

เชิงลบ : ไม่มี

(๕) แนวทางการดำเนินงาน

กิจกรรมย่อย	ระยะเวลาที่จะเริ่มดำเนินการ			
	ต.ค.-ธ.ค. ๖๓	ม.ค. - มี.ค. ๖๔	เม.ย. - มิ.ย. ๖๔	ก.ค. - ก.ย. ๖๔
กิจกรรมหลักที่ ๑ : ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด (Food Shelf Life Extension for Commercialization) งบประมาณ : ๒,๙๖๗,๖๐๐ บาท วิธีการดำเนินงาน : จ้างเหมา				
๑. ประชาสัมพันธ์และรับสมัครวิสาหกิจเข้าร่วมกิจกรรม				✓
๒. จัดทำหลักสูตรอบรมเชิงปฏิบัติการเกี่ยวกับการยืดอายุการเก็บรักษาและทดสอบอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหาร				✓
๓. จัดฝึกอบรมให้ความรู้เรื่อง Shelf Life ให้แก่วิสาหกิจที่มีความต้องการจะพัฒนายืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารให้แก่วิสาหกิจ ไม่น้อยกว่า ๕๐ คน				✓



๔. คัดเลือกวิสาหกิจเข้าร่วมกิจกรรม ไม่น้อยกว่า ๒๐ กิจการ				✓
๕. คัดเลือกผลิตภัณฑ์อาหารที่มีศักยภาพทางการตลาด ทั้งในและต่างประเทศเพื่อนำมาวิเคราะห์และปรับปรุงคุณภาพ				✓
๖. ให้คำปรึกษาแนะนำเชิงลึกเพื่อปรับปรุงคุณภาพ ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา และการพัฒนาการตลาดเพื่อการส่งออก				✓
๗. จัดทำต้นแบบผลิตภัณฑ์เพื่อนำมาทดสอบอายุ การเก็บรักษาให้กับผลิตภัณฑ์อาหารและวิเคราะห์คุณภาพ ที่เกี่ยวข้อง ไม่น้อยกว่า ๑ ผลิตภัณฑ์/กิจการ				✓
๘. ทดสอบการวางจำหน่ายสินค้าเพื่อติดตามผล โดยการนำ ผลิตภัณฑ์ไปจัดจำหน่ายใน Modern Trade หรือระบบ ร้านค้าออนไลน์ ไม่น้อยกว่า ๑ ผลิตภัณฑ์/กิจการ				✓
๙. เข้าร่วมกิจกรรมส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด				✓

กิจกรรมย่อย	ระยะเวลาที่จะเริ่มดำเนินการ			
	ต.ค. - ธ.ค. ๖๓	ม.ค. - มี.ค. ๖๔	เม.ย. - มิ.ย. ๖๔	ก.ค. - ก.ย. ๖๔
กิจกรรมหลักที่ ๒ : ส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด (New North - Food) งบประมาณ : ๓,๘๘๗,๘๐๐ บาท วิธีการดำเนินงาน : จ้างเหมา				
๑. กำหนดรูปแบบการจัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาด นิทรรศการนำเสนอผลิตภัณฑ์ใหม่และการทดสอบ การยอมรับผลิตภัณฑ์				✓
๒. ประชาสัมพันธ์การจัดกิจกรรม				✓
๓. จัดสัมมนาให้ความรู้ด้านการเตรียมความพร้อมในการ แสดงสินค้าเพื่อทดสอบตลาดแก่วิสาหกิจที่ผ่านการคัดเลือก เข้าร่วมโครงการ ไม่น้อยกว่า ๑๒ ชั่วโมง				✓
๔. ออกแบบและจัดทำสื่อสิ่งพิมพ์เพื่อประชาสัมพันธ์ เผยแพร่ผลิตภัณฑ์และบรรจุภัณฑ์ใหม่ที่เข้าร่วมโครงการ				✓
๕. จัดเตรียมแผน Business Matching แบบเป็นวัน Matching Day โดยประสานงานผู้ซื้อ/ผู้ขาย (Business to Business / Business to Customer) โดยในงานมีการ นำเสนอทั้งแบบ Presentation หรือแบบ Exclusive Negotiation ไปยังตลาดภายในประเทศและต่างประเทศ				✓



๖. จัดกิจกรรมส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาดภายในประเทศ เพื่อร่วมซื้อขายผลิตภัณฑ์และผลักดันให้เกิดการเจรจาธุรกิจ เพื่อสร้างช่องทางการตลาดให้กับผู้ประกอบการที่เข้าร่วมโครงการในงานแสดงสินค้าหรือสถานที่ที่เหมาะสมกับกลุ่มเป้าหมาย ไม่น้อยกว่า ๑๐๐ กิจกรรม จำนวน ๑ ครั้ง				✓
--	--	--	--	---

(๖) วิธีการดำเนินงาน ☐ ดำเนินการเอง ☒ จ้างเหมา

(๗) วงเงินของโครงการ

(๗.๑) งบประมาณตามโครงการ : ๖,๘๕๕,๔๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

หมวดรายจ่าย	งบประมาณ	รายละเอียด	งบประมาณ
งบดำเนินงาน	๖,๘๕๕,๔๐๐	- ค่าตอบแทน	
		- ค่าใช้สอย	๖,๘๕๕,๔๐๐
		- ค่าวัสดุ	
งบลงทุน		- ค่าครุภัณฑ์	
		- ค่าที่ดินและสิ่งก่อสร้าง	
งบรายจ่ายอื่น		- ค่าจ้างที่ปรึกษา	
รวม	๖,๘๕๕,๔๐๐		๖,๘๕๕,๔๐๐

(๗.๒) รายละเอียดกิจกรรมตามโครงการ

ที่	รายการ	จำนวน	หน่วยนับ	ราคาต่อหน่วย	จำนวนเงิน
กิจกรรมหลักที่ ๑ : ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด (Food Shelf Life Extension for Commercialization)					
๑	ค่าจ้างเหมายืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด	๑	งาน	๒,๙๖๗,๖๐๐	๒,๙๖๗,๖๐๐
กิจกรรมหลักที่ ๒ : ส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด (New North - Food)					
๑	ค่าจ้างเหมาส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด	๑	งาน	๓,๘๘๗,๘๐๐	๓,๘๘๗,๘๐๐
รวม		๒	งาน	๖,๘๕๕,๔๐๐	๖,๘๕๕,๔๐๐

หมายเหตุ : งบประมาณถัวเฉลี่ยจ่ายภายในได้กิจกรรม



(๘) ความพร้อมของโครงการ

(๘.๑) พื้นที่ดำเนินโครงการ

- ☒ ดำเนินการได้ทันที หมายถึง ได้ศึกษาความเหมาะสมและกำหนดพื้นที่ดำเนินการหรือได้รับอนุญาตตามกฎหมายแล้ว และสามารถดำเนินการได้ทันที
- ☐ อยู่ระหว่างเตรียมการ หมายถึง ได้ศึกษาความเหมาะสมและกำหนดพื้นที่ดำเนินการแล้ว แต่อยู่ในระหว่างจัดเตรียมพื้นที่ หรือกำลังแก้ไขปัญหา / อุปสรรคต่างๆ หรือเตรียมการขออนุญาตตามกฎหมาย
- ☐ อยู่ระหว่างศึกษาความเหมาะสม และคัดเลือกพื้นที่ดำเนินการ

(๘.๒) แบบรูปรายการ / แผนการปฏิบัติงาน

- ☒ มีและสมบูรณ์
- ☐ มีแต่ยังไม่สมบูรณ์
- ☐ ไม่มี

(๘.๓) ความพร้อมของบุคลากร เครื่องมือ และเทคนิคการดำเนินการ

- ๑ บุคลากรมีประสบการณ์ ☒ ทั้งหมด ☐ บางส่วน ☐ ไม่มีประสบการณ์
- ๑ เครื่องมือดำเนินการ ☒ มีพร้อมดำเนินการได้ทันที
- ☐ มีบางส่วนและต้องจัดหาเพิ่มเติม
- ☐ ไม่มี ต้องจัดหาเพิ่มเติม
- ๑ เทคนิคในการบริหารจัดการ ☒ มีประสบการณ์สูง
- ☐ สูงมีประสบการณ์ปานกลาง
- ☐ ไม่มีประสบการณ์

(๘.๔) ผลกระทบสิ่งแวดล้อม

- ☐ ผ่านคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติแล้ว
- ☐ อยู่ระหว่างการพิจารณาของคณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติ
- ☐ คณะกรรมการสิ่งแวดล้อมแห่งชาติไม่พิจารณา

(๘.๕) รายงานการศึกษาความเหมาะสม (FS)

- ☒ ไม่ต้องทำรายงานการศึกษา
- ☐ ต้องทำรายงานการศึกษา

(๙) วิธีการบริหารจัดการหรือการดูแลบำรุงรักษา เมื่อโครงการแล้วเสร็จ เพื่อให้เกิดความยั่งยืนของโครงการ :

สนับสนุนให้วิสาหกิจที่ได้รับการส่งเสริมและพัฒนาภายใต้โครงการนำองค์ความรู้และทักษะที่ได้รับจากการเข้าร่วมโครงการไปประยุกต์ใช้ในการดำเนินธุรกิจอย่างจริงจัง โดยการกำกับติดตามและประเมินผลเป็นระยะ เพื่อให้สามารถพึ่งพาตนเองได้แม้ว่าเสร็จสิ้นโครงการไปแล้ว และผลักดันให้วิสาหกิจสามารถต่อยอดต้นแบบผลิตภัณฑ์สู่การผลิตในเชิงพาณิชย์ได้จริง รวมถึงสรรหาช่องทางการตลาดที่มีศักยภาพสำหรับผลิตภัณฑ์ที่ได้รับการพัฒนาภายใต้โครงการ

(๑๐) ปัญหา อุปสรรคและข้อจำกัด :

ไม่มี



(๑๑) ผู้เสนอโครงการ : โครงการยกระดับนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคต (Food Innovation for Future Food) กิจกรรมหลักที่ ๑ ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด (Food Shelf Life Extension for Commercialization) งบประมาณ ๒,๙๖๗,๖๐๐ บาท (สองล้านเก้าแสนหกหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน) และกิจกรรมหลักที่ ๒ ส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด (New North - Food) งบประมาณ ๓,๘๘๗,๘๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนแปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน) รวมงบประมาณทั้งสิ้น ๖,๘๕๕,๔๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

ลงชื่อ

(นางสาวนิรมัย ศิริศรีสุตากุล)

ผู้อำนวยการศูนย์ส่งเสริมอุตสาหกรรมภาคที่ ๑

(๑๒) ผู้เห็นชอบโครงการ : โครงการยกระดับนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคต (Food Innovation for Future Food) กิจกรรมหลักที่ ๑ ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด (Food Shelf Life Extension for Commercialization) งบประมาณ ๒,๙๖๗,๖๐๐ บาท (สองล้านเก้าแสนหกหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน) และกิจกรรมหลักที่ ๒ ส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด (New North - Food) งบประมาณ ๓,๘๘๗,๘๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนแปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน) รวมงบประมาณทั้งสิ้น ๖,๘๕๕,๔๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน) โดยเป็นโครงการสำรองที่อยู่ในแผนปฏิบัติราชการประจำปีของกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ๑ ประจำปีงบประมาณ พ.ศ. ๒๕๖๔ (Y๒) และผ่านการพิจารณาเห็นชอบให้โอนเปลี่ยนแปลงโครงการจากคณะกรรมการบริหารงานกลุ่มจังหวัดแบบบูรณาการ (ก.บ.ก.) กลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ๑ ในคราวการประชุมครั้งที่ ๔/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๘ มิถุนายน ๒๕๖๔ และครั้งที่ ๕/๒๕๖๔ เมื่อวันที่ ๑๐ สิงหาคม ๒๕๖๔

ลงชื่อ

(นายสำเริง ไชยเสน)

รองผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่

กรรมการและเลขานุการคณะกรรมการบริหารงานกลุ่มจังหวัด

แบบบูรณาการกลุ่มจังหวัดภาคเหนือตอนบน ๑

(๑๓) ผู้อนุมัติโครงการ : โครงการยกระดับนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคต (Food Innovation for Future Food) กิจกรรมหลักที่ ๑ ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด (Food Shelf Life Extension for Commercialization) งบประมาณ ๒,๙๖๗,๖๐๐ บาท (สองล้านเก้าแสนหกหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน) และกิจกรรมหลักที่ ๒ ส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด (New North - Food) งบประมาณ ๓,๘๘๗,๘๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนแปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน) รวมงบประมาณทั้งสิ้น ๖,๘๕๕,๔๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)

ลงชื่อ

(นายเจริญฤทธิ์ สงวนสัตย์)

ผู้ว่าราชการจังหวัดเชียงใหม่

เป็นหน้าที่ ๗/๗ ของโครงการยกระดับนวัตกรรมอุตสาหกรรมอาหารสู่การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่ออนาคต (Food Innovation for Future Food) กิจกรรมหลักที่ ๑ ยืดอายุการเก็บรักษาผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อเพิ่มศักยภาพการผลิตและการตลาด (Food Shelf Life Extension for Commercialization) งบประมาณ ๒,๙๖๗,๖๐๐ บาท (สองล้านเก้าแสนหกหมื่นเจ็ดพันหกร้อยบาทถ้วน) และกิจกรรมหลักที่ ๒ ส่งเสริมการตลาดและสร้างโอกาสทางการตลาด (New North - Food) งบประมาณ ๓,๘๘๗,๘๐๐ บาท (สามล้านแปดแสนแปดหมื่นเจ็ดพันแปดร้อยบาทถ้วน) รวมงบประมาณทั้งสิ้น ๖,๘๕๕,๔๐๐ บาท (หกล้านแปดแสนห้าหมื่นห้าพันสี่ร้อยบาทถ้วน)