

แผนธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากเปลือกกาแฟ

BUSSINESS PLAN OF BAKERY PRODUCTS FORM COFFEE SHELLS

พรรณธิดา ขจรศิลป์ 6050394

กจ.ม.

คณะกรรมการที่ปรึกษาสารนิพนธ์: กิตติชัย ราชมหา, Ph.D., รองศาสตราจารย์ณัฐวุฒิ พิมพา, Ph.D.,  
 ธีญญ์นลิน วิญญูประสิทธิ์, Ph.D., อาจารย์บุริม โอทกานนท์, M.B.A.

#### บทคัดย่อ

ปัจจุบันค่านิยมในการบริโภคของคนไทยเปลี่ยนไป จากเดิมที่บริโภคเบเกอรี่เป็นเพียงของว่าง หันมาบริโภคเบเกอรี่เป็นอาหารหลักเพิ่มมากขึ้น เนื่องจากเบเกอรี่เป็นอาหารที่รับประทานได้สะดวกในระหว่างการเดินทางและสามารถตอบสนองต่อไลฟ์สไตล์การดำเนินชีวิตของคนในสังคมเมือง เห็นได้จากอุตสาหกรรมเบเกอรี่มีการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง ส่งผลให้เกิดการแข่งขันที่รุนแรงและเข้มข้นมากขึ้น ดังนั้นผู้ประกอบการต่างเร่งปรับปรุงผลิตภัณฑ์ให้สอดคล้องกับความต้องการของผู้บริโภคอยู่ตลอดเวลา เพื่อสร้างความแตกต่างในการดึงดูดลูกค้า

แผนธุรกิจผลิตภัณฑ์เบเกอรี่จากเปลือกกาแฟเกิดจากการเล็งเห็นถึงปัญหาที่มีเปลือกกาแฟเหลือทิ้งและไร้ประโยชน์เป็นจำนวนมากก่อให้เกิดผลเสียที่เห็นได้ชัดเจนที่สุดคือเปลือกกาแฟเน่าเร็ว การย่อยสลายของเปลือกกาแฟทำให้เกิดกลิ่นเหม็น และทำให้เกิดมลพิษทางอากาศ จึงมีแนวทางพัฒนาผลิตภัณฑ์ดังกล่าว เพื่อช่วยลดการเผาป่า ลดการสร้างขยะ เพิ่มมูลค่าของเปลือกกาแฟ และเพิ่มทางเลือกให้กับผู้บริโภค อีกทั้งคุณสมบัติของเปลือกกาแฟคือ มีกากใยและไฟเบอร์สูง มีส่วนช่วยให้การขับถ่ายสะดวก ช่วยจับไขมันจากอาหาร ลดการดูดซึมพวกรน้ำตาล ดังนั้นจึงมีผลดีต่อคนเป็นเบาหวาน ช่วยป้องกันการดูดซึมของสารก่อมะเร็ง เพราะขับถ่ายออกได้เร็ว และลดการสัมผัสต่อผนังลำไส้ นอกจากนี้ยังช่วยในการลดน้ำหนัก เนื่องจากทำให้ปริมาณอาหารมากขึ้น มีการดูดน้ำเข้ามาในทางเดินอาหาร ทำให้รู้สึกอิ่มเร็ว ลดการบริโภคอาหารลงอีกด้วย

คำสำคัญ: เบเกอรี่/ เปลือกกาแฟ/กากใย/ ไฟเบอร์