



SDGs : SDG 2 : Zero Hunger

Indicator : University access to local farmers and food producers มหาวิทยาลัยเข้าถึงเกษตรกรในท้องถิ่นและผู้ผลิตอาหาร

ชื่อโครงการ : Food Makerspace/Future Food Lab ในพื้นที่เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย (มหาวิทยาลัยเชียงใหม่)

การดำเนินโครงการ : มีอัตราค่าบริการ

ดำเนินการในปี 2564 (1 มีนาคม 2563 – 30 กันยายน 2564)

ความสอดคล้องกับ SDGs :



วัตถุประสงค์โครงการ

1. เพื่อจัดตั้งศูนย์บริการนวัตกรรมอาหารสำหรับวิจัยพัฒนา Food Makerspace/Future Food Lab (FFL) รวมถึงให้บริการแก่ภาคเอกชนตั้งแต่การผลิต และวิเคราะห์ทดสอบแก่ Startup และ SMEs ในพื้นที่แบบครบวงจร
2. เพื่อให้มีพื้นที่รองรับเครื่องมือและอุปกรณ์พื้นฐานเพื่อแปลงความคิด นวัตกรรมอาหารเป็นต้นแบบผลิตภัณฑ์ (Food Maker Space) ไปจนถึงพื้นที่สำหรับการวิจัยและพัฒนาในระดับห้องปฏิบัติการ (Future Food Lab) เพื่อให้เอกชนสามารถเข้ามาใช้พื้นที่และดำเนินงานวิจัยร่วมกัน (Co-working Food Research Space) ผ่านกลไกการให้คำปรึกษาของผู้เชี่ยวชาญ (Mentor, Coach, Incubator, Accelerator, Food Expert Designer) ซึ่งผู้ประกอบการจะสามารถขยายผลจากห้องปฏิบัติการสู่การผลิตเชิงกึ่งอุตสาหกรรม (Scaleup model) ในโรงงานต้นแบบของคณะอุตสาหกรรมเกษตร มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ และโรงงานต้นแบบการผลิตในระดับอุตสาหกรรม (INNOVATIVE FOOD FABRICATION Pilot Plant) ของอุทยานวิทยาศาสตร์ภาคเหนือ ซึ่งตั้งอยู่พื้นที่เดียวกันกับศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์ อุทยานวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ คณะอุตสาหกรรมเกษตร คณะสัตวแพทยศาสตร์ ศูนย์สัตว์ทดลอง โรงงานสกัด Carotenoid และสถาบันวิจัยพลังงานนครพิงค์ ซึ่งจะช่วยส่งเสริมการดำเนินงานด้านนวัตกรรมอาหารให้กลายเป็นพื้นที่ NORTHERN INNOVATION HUB 2020 ส่งผลให้เอกชนทุกระดับเข้าถึงและเลือกใช้ Facility ได้อย่างเหมาะสม
3. เพื่อพัฒนาระบบนิเวศนวัตกรรมสำหรับอุตสาหกรรมอาหารของไทยโดยเฉพาะพื้นที่ภาคเหนือให้เหมาะสมพร้อมรองรับกิจกรรมวิจัยพัฒนา และนวัตกรรมด้านอาหารของผู้ประกอบการในทุกระดับ ส่งผลให้เป็นพื้นที่ต้นแบบในการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารแบบครบวงจร



4. เพื่อรองรับการขยายการให้บริการของศูนย์บริการนวัตกรรมอาหารที่มีมาตรฐาน รองรับการปฏิบัติงานวิจัยและพัฒนาการผลิตและการถ่ายทอดเทคโนโลยีด้านอาหาร เกิดระบบการจัดการ แลกเปลี่ยนเรียนรู้ และประชาสัมพันธ์ให้การดำเนินงานของศูนย์บริการนวัตกรรมอาหารมีประสิทธิภาพ
5. เพื่อสนับสนุนอุตสาหกรรมอาหารและอุตสาหกรรมที่เกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีอาหารของประเทศให้ผู้ผลิตระดับ Startup ชุมชนและ SMEs สามารถสร้างงานและอาชีพ และให้ผู้ผลิตทุกระดับสามารถแข่งขันได้ในตลาดโลกอย่างยั่งยืน

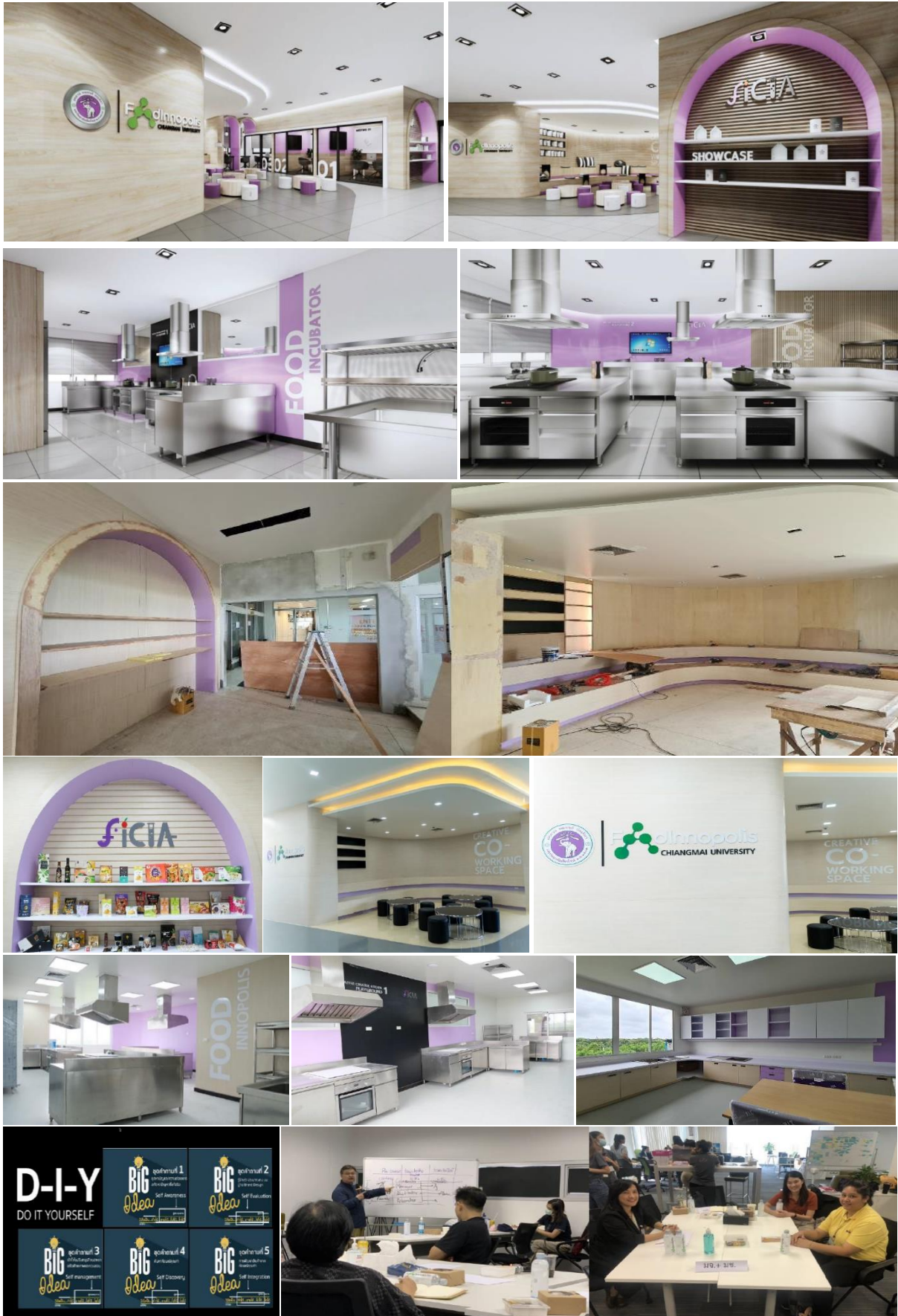
กลุ่มเป้าหมายและพื้นที่ดำเนินการ

1. ได้พื้นที่ศูนย์บริการนวัตกรรมอาหารสำหรับวิจัยพัฒนา Food Makerspace/Future Food Lab (FFL) สำหรับผู้ประกอบการในพื้นที่ภาคเหนือ จำนวน 1 แห่ง ที่มีความพร้อมให้บริการแก่ผู้ประกอบการในพื้นที่ได้อย่างมีประสิทธิภาพ
2. ได้ชุดเครื่องมือวิเคราะห์และอุปกรณ์พื้นฐานที่พร้อมให้บริการแก่ภาคเอกชน
3. มีผู้ประกอบการ ระดับ Startup ชุมชนและ SMEs เข้ามาใช้บริการด้านต่าง ๆ จาก Food Makerspace/Future Food Lab (FFL) ไม่น้อยกว่า 20 ราย ในปีแรก
4. พื้นที่ดำเนินการ มหาวิทยาลัยเชียงใหม่ ชั้น 3 อาคารสำนักงานคณะอุตสาหกรรมเกษตร 155 หมู่ 2 ตำบลแม่เหียะ อำเภอเมือง จังหวัดเชียงใหม่ 50100 (สถานที่อยู่ตรงข้ามสำนักงานศูนย์นวัตกรรมอาหารและบรรจุภัณฑ์)

รายละเอียดการดำเนินงาน

1. ดำเนินการออกแบบและก่อสร้างพื้นที่ให้บริการ Food Makerspace/Future Food Lab ให้ได้มาตรฐานสำหรับอุตสาหกรรมอาหาร
2. จัดทำแผนภาพรวมของการก่อสร้าง การวางผังพื้นที่ให้บริการ Food Makerspace/Future Food Lab และแผนด้านการดำเนินงานแผนการให้บริการผู้ประกอบการ และแผนการบริหารจัดการพื้นที่ให้บริการ Food Makerspace/Future Food Lab
3. สร้างพื้นที่ให้บริการ Food Makerspace/Future Food Lab ของส่วนที่เป็น Master Creative Kitchen Playground และพื้นที่ในบริเวณให้บริการ
4. ดำเนินการวางแผนการให้บริการผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารที่เป็นผู้ผลิตระดับ Startup ชุมชนและ SMEs ในพื้นที่ ระบบการให้บริการแบบ Total Solution รวมไปถึงการวางแผนการจัดการจัดการบริหารจัดการโรงงาน การประมาณการ Business Framework และ Business Model







fiNiA

ภาพการดำเนินงาน

ลิงค์สนับสนุนโครงการ: <https://foodinnopolis.or.th/th/news/294/>

Copyright 2022 by Food Innovation and Packaging Center, Chiang Mai University