

ตำบลบ้านบึง

อำเภอเมืองพิชัย จังหวัดพิชัย



โครงการขับเคลื่อนเศรษฐกิจและสังคมฐานราก หลังโควิดด้วยเศรษฐกิจ BCG (U2T For BCG)

(ระหว่างเดือนกรกฎาคม ถึง เดือนกันยายน พ.ศ.2565)

ผลิตภัณฑ์/บริการ

ปลาสดแช่เดี๋ยวเล็กรสบ้านบึง ผลิตภัณฑ์ต่อยอดธุรกิจ BCG สาขาอาหารและเครื่องดื่ม
ข้าวแตนบ้านบึงเล็กรสบ้านบึง ผลิตภัณฑ์ต่อยอดธุรกิจ BCG สาขาอาหารและเครื่องดื่ม
ตำบลบ้านบึงเป็นพื้นที่ลุ่มน้ำเป็นแหล่งการเกษตร เช่น ข้าว และแหล่งน้ำที่ปลาชุมชนจึงสนใจที่จะพัฒนาสิ่งที่มีอยู่คือ ข้าวและปลา จึงเกิดเป็นผลิตภัณฑ์ข้าวแตนบ้านบึงเล็กรสบ้านบึง และปลาสดแช่เดี๋ยวเล็กรสบ้านบึง เพื่อสร้างรายได้ ข้าวแตนอาหารว่างที่ทำจากข้าวเหนียวเป็นส่วนประกอบหลัก ทั้งนี้ชุมชนจึงเริ่มพัฒนาสิ่งที่มีอยู่ในพื้นที่ให้เกิดประโยชน์มากที่สุด และสอดคล้องกับหลักการด้วยเศรษฐกิจ



กิจกรรมและการประยุกต์ใช้องค์ความรู้

กิจกรรมที่ 1 อบรมการผลิตให้สอดคล้องกับหลักการ BCG และพัฒนาผลิตภัณฑ์ข้าวแตนบ้านบึงเล็กรสบ้านบึงและปลาสดแช่เดี๋ยวเล็กรสบ้านบึงให้กับชุมชนตำบลบ้านบึง และพัฒนาบรรจุภัณฑ์ จากนั้นบรรจุลงในถุงซิลและติดสติ๊กเกอร์โลโก้ที่บรรจุภัณฑ์

กิจกรรมที่ 2 การอบรมด้านการตลาด Business Model Canvas และการออกแบบฉลากโลโก้ของผลิตภัณฑ์



ความเชื่อมโยง BCG

1. Bio Economy ผลิตภัณฑ์ปลาสดแช่เดี๋ยวเล็กรสบ้านบึง ข้าวแตนบ้านบึงเล็กรสบ้านบึง ใช้ถุงซิลสุญญากาศ เพื่อชะลอการเน่าเสียและส่งกลิ่นของผลิตภัณฑ์ โดยควบคู่ไปกับการรักษาสิ่งแวดล้อม
2. Circular Economy -
3. Green Economy เป็นผลิตภัณฑ์ที่เพิ่มพูนและสร้างรายได้ให้กับชุมชน เป็นการแก้ปัญหาการเก็บรักษาปลาและข้าวที่เหลือ ซึ่งช่วยเก็บรักษาให้มีเพียงพอต่อฤดูกาลที่ขาดแคลน และเป็นการเก็บรักษาให้เก็บไว้ได้นานขึ้น

ผลผลิต และผลลัพธ์ของโครงการ

ผลผลิต (output)

- ได้บรรจุภัณฑ์ใหม่(ปลาสดแช่เดี๋ยว และข้าวแตน)ที่มีคุณภาพ และสวยงาม
- มีจัดอบรมให้ความรู้ด้านการออกแบบโลโก้, ด้านการตลาด Business Model Canvas ออนไลน์ และความรู้ด้านการเพิ่มมูลค่าให้กับสินค้าและบริการ
- เก็บข้อมูลขนาดใหญ่ (big data) ของพื้นที่เป้าหมาย (TCD : Thailand Community Data)

ผลลัพธ์ (outcome)

- สร้างองค์ความรู้ให้แก่ชุมชนสามารถนำไปต่อยอดให้สามารถจำหน่ายได้ในตลาดได้จริง ทั้งรูปแบบออฟไลน์และออนไลน์
- เกิดเครือข่ายความร่วมมือในการพัฒนาและฟื้นฟูเศรษฐกิจและสังคมในพื้นที่ ระหว่างสถาบันอุดมศึกษาและชุมชน

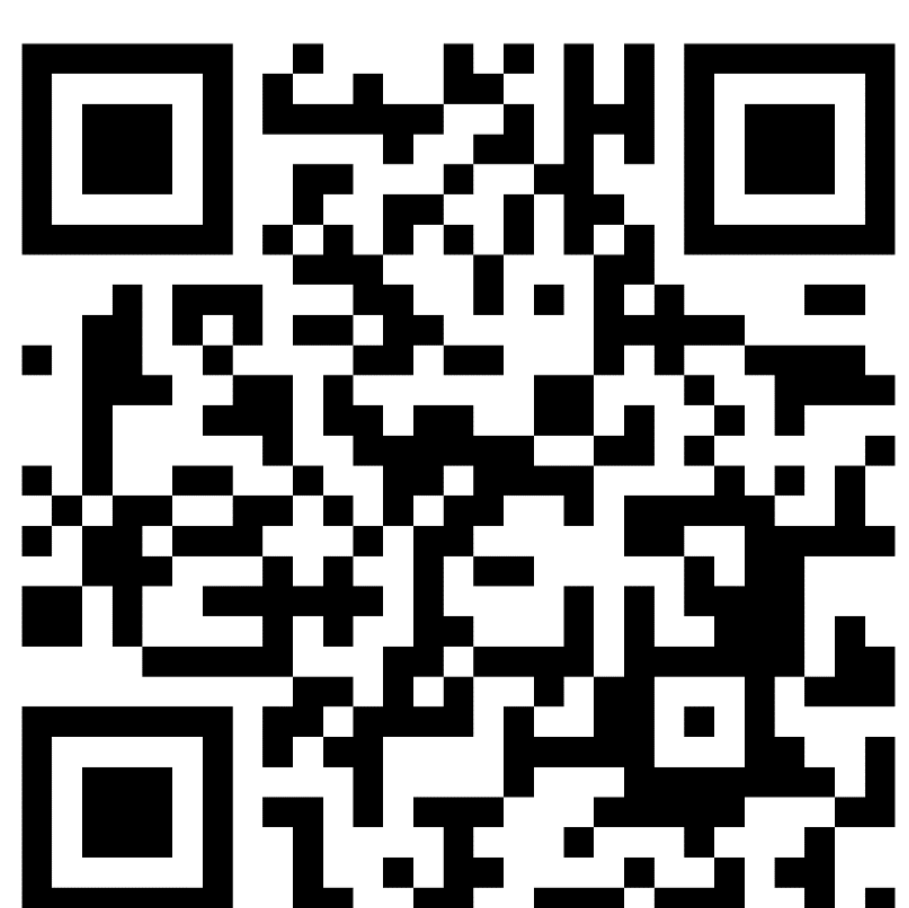
ผลิตภัณฑ์/บริการ ก่อนและหลังการดำเนินโครงการ

เกิดพัฒนาปรับปรุงส่วนผสมของปลาสดแช่เดี๋ยวและข้าวแตนให้มีรสชาติดีขึ้น พัฒนาบรรจุภัณฑ์, โลโก้ให้กับผลิตภัณฑ์ เป็นการเพิ่มมูลค่าผลผลิต



ฐานข้อมูล TCD

ข้อมูล TCD	ข้อมูล
1. ผู้ที่ย้ายกลับบ้าน เนื่องจากสถานการณ์โควิด	6
2. แหล่งท่องเที่ยว	23
3. ที่พัก / โรงแรม	1
4. ร้านอาหารในท้องถิ่น	20
5. อาหารที่นำเสนอประจำถิ่น	59
6. เชนตรกรในท้องถิ่น	23
7. พืชในท้องถิ่น	279
8. สัตว์ในท้องถิ่น	62
9. ภูมิปัญญาท้องถิ่น	35
10. แหล่งน้ำในท้องถิ่น	10
ข้อมูลรวม	518



บ้านบึง



คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์

ผู้รับผิดชอบและผู้ประสานงานโครงการ
ชื่อ/สกุล ดร.ประสุข ไชยวิทิตกุล
ตำแหน่ง รองคณบดีฝ่ายบริการวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์ มหาวิทยาลัยนครสวรรค์
เบอร์โทรศัพท์ 0-5596-3350
Email : prasukk@nu.ac.th

รายได้/ประมาณการยอดขาย

รายได้จากการขาย Online/Onsite
จำนวน 64,000 บาท
(เดือนกรกฎาคม ถึง กันยายน)