

กลุ่มลูกค้าของเรา  
คือ!!!

คนที่แพ้ง่าย เด็ก ผู้ใหญ่ที่  
ดื่มชาและกาแฟ

เป้าหมายของเรา

พัฒนาให้เป็นคุกกี้เพื่อสุขภาพ ให้  
เหมาะกับกับผู้ที่ควบคุมดูแลน้ำหนัก  
และพัฒนาให้คุกกี้แป้งกล้วยมีรสชาติที่

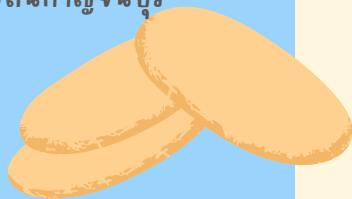
หลากหลายมากขึ้น

ทำไมทีมเราถึงเป็น  
ทีมที่ดีที่สุด ?

เพราะทีมของเรามีความมุ่งมั่น ตั้งใจในการ  
ทำงาน มีความสามัคคีในการทำงาน เพื่อให้  
ได้โครงการผลิตภัณฑ์คุกกี้จากแป้งกล้วย  
แสนอร่อย~

ข้อได้เปรียบของเราคือ

เป็นผลิตภัณฑ์ที่วัตถุดิบสามารถหาได้ง่าย  
เนื่องจากวัตถุดิบอยู่ในท้องถิ่นกาญจนบุรี  
บ้านเรา !



# กระบวนการผลิต



ชิ้นละ 5฿



กล่องละ 25฿



# พบกับผู้จัดทำ คุกกี้



นายคงพัฒน์ เจียงเจิม  
นายกฤษดา โพธิ์อุไร  
นางสาวสุกัลยา ท้าวลา  
นางสาวณัฐรา กุณแสงคำ  
นางสาวอรณลิน บุญช่วย

Scan me



# ปัญหาของกลุ่มลูกค้าที่เราจะแก้ คือ!!

ลูกค้าที่มีปัญหาการบริโภคอาหาร  
ที่แพ้แป้งสาลีเพราะมีโปรตีนกลู  
เตนอยู่ จะทำให้เกิดอาการแพ้  
แบบเฉียบพลัน หรือ  
**ANAPHYLAXIS**



จะมีอาการแพ้แบบ  
รุนแรง เช่น ผื่น  
ผิวหนังอักเสบ ถ่ายมูก  
เลือดปน ซึ่งอันตราย  
ต่อผู้บริโภค

สิ่งที่เราทำคืออะไร แล้ว  
สามารถแก้ปัญหาได้  
อย่างไร ?

ผลิตภัณฑ์จากแป้งกล้วย  
สามารถแก้ปัญหาได้เพราะใน  
แป้งกล้วย ไม่มีกลูเตน

โรงเรียนสมเด็จพระปิยะมหาราชมณีเขต



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่



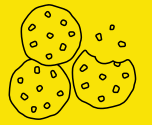
034 686 026



<http://www.phrapiya.ac.th/>



236 ตำบลไทรโยค อำเภอ  
ไทรโยค จังหวัดกาญจนบุรี



BANANA  
COOKIE

# BC

# BANANA COOKIE

คุณก็จากแป้งกล้วย

**YUMMY**

