



คลอนด์

เพื่อสุขภาพ(Clondies)

สุขภาพที่ได้กิน อิ่มที่ได้ประโยชน์

โรงเรียนราชประชานุเคราะห์56 จังหวัดน่าน

นางสาวบัณฑิตา พรหมใจ
นางสาวธัญจิรา ไชยแก้ว
นางสาวภาวินี อุ่นถิ่น
นางสาวขวัญจิรา ใจปิง
นางสาววิภาวดี อินปา

อาจารย์ที่ปรึกษา :
อาจารย์สงกรานต์ มหามิตร
อาจารย์สุนิตา ไชยชนะ

อาจารย์ที่ปรึกษาพิเศษ :
ดร.ศิริลักษณ์ สุรินทร์



โครงการ นวัตกรรมอาหาร

:กลุ่มเป้าหมาย

- ผู้บริโภครักสุขภาพ
- ผู้บริโภครักทานเจ วีแกน มังสวิรัติ

:ปัญหาของกลุ่มลูกค้า

- ผู้บริโภครักกินขนม แต่ยังไม่รักสุขภาพ

:สิ่งที่เราทำ

- ขนมคลอนด์ของเราทำมาจากวัตถุดิบธรรมชาติและทำขึ้นมาเพื่อคนที่รักสุขภาพ แต่ยังชอบกินขนม

:กระบวนการผลิต

- ได้ทำสูตรขนมที่ดีที่สุด หาวัตถุดิบจากธรรมชาติ

-ขนาด20กรัม 25฿

-ขนาด35กรัม 40฿

:เป้าหมายต่อไป

- วางจำหน่ายร้านค้าแฟกภายในจังหวัดน่าน ร้านจำหน่ายสินค้าหน้าโรงเรียน(ปั่นดอย) และเพจเฟสบุ๊ก ปั่นดอย

:ข้อได้เปรียบ

- ได้ขนมที่มีส่วนผสมของคาร์โบไฮเดรตที่มาจากธรรมชาติ และขนมของเราไม่ได้ใช้น้ำตาลเป็นส่วนผสมทำให้ตอบโจทย์ของคนกลุ่มที่รักการกินขนม แต่ยังคงดีต่อสุขภาพ

:ทำไมเราถึงต้องเป็นทีมที่ดีที่สุด

- เพราะเราเป็นทีมที่สามัคคีแบ่งหน้าที่การทำงานและวางแผนกันได้ดี จึงทำให้งานของเราสำเร็จไปด้วยดี

