

งานประชุมออนไลน์ นวัตกรรม อาหารและเครื่องดื่ม ไทยแลนด์ 2022

Food and Drink Innovate Thailand 2022 Virtual Conference

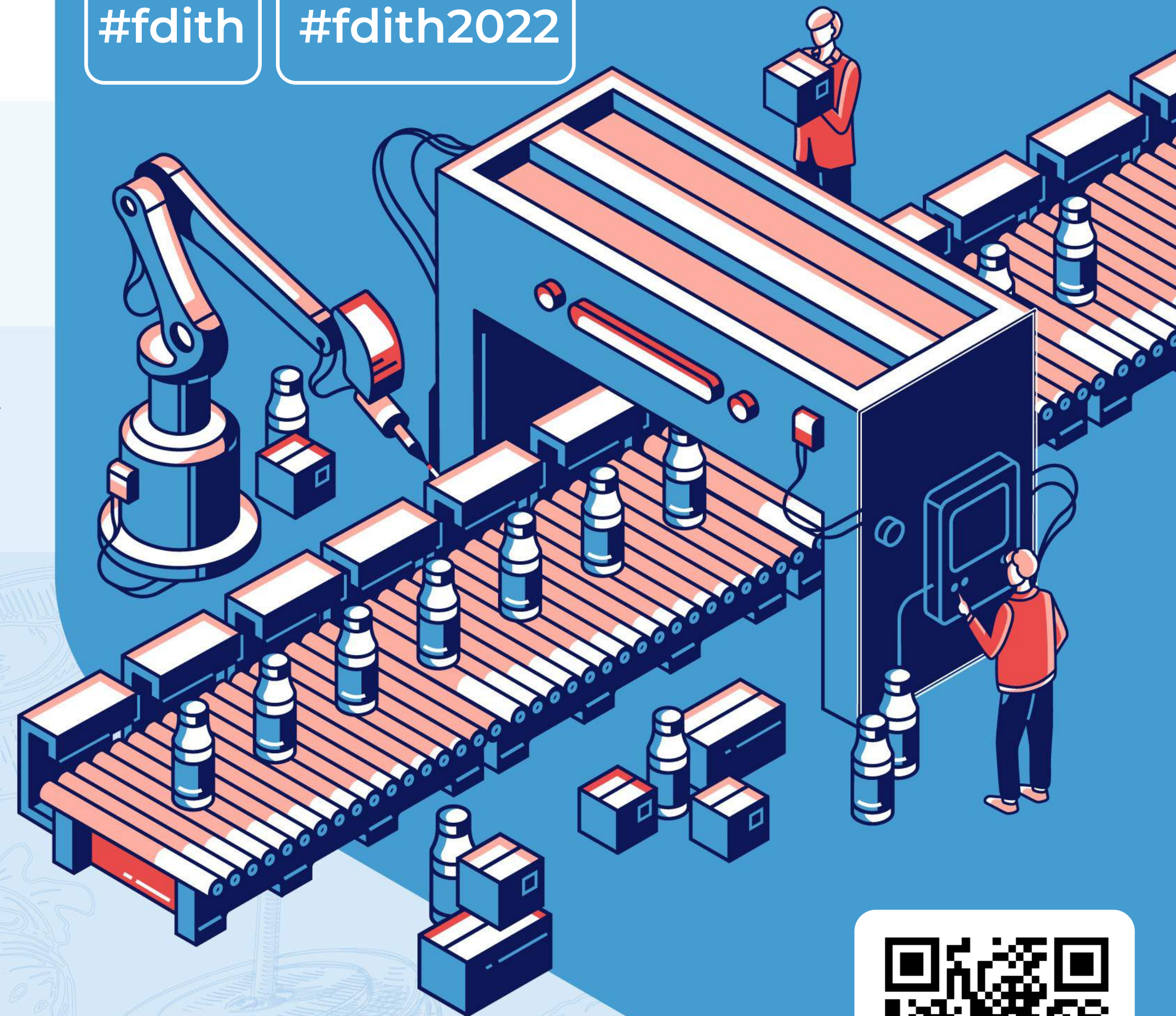
22-23 กุมภาพันธ์ 2022 | นำเสนอแบบดิจิทัลบน Hopin
February 22-23, 2022 | Digitally Presented on Hopin

#fdith

#fdith2022

6 หัวข้อใน 1
การประชุม
ออนไลน์

Six in One
Virtual
Conference



นำเสนอโดย (Presented by)



สนับสนุนโดย: (Sponsored by)



องค์กรพันธมิตร:
(Association Partner)



องค์กรให้ความรู้:
(Knowledge Partner)



สื่อพันธมิตร:
(Media Partner)



เว็บไซต์งานอีเวนต์ (Event Website): fooddrinkinnovate.com

สแกนเพื่อลงทะเบียน
(Scan to register)



Cover

Statistics

Delegates

Draft Agenda

Testimonials

Series Events

Attendees

Sponsorship

Event Platform

Marketing

Contacts

ร่างกำหนดการวันที่ 11 กุมภาพันธ์ | วันที่ 1 - 22 กุมภาพันธ์ (เวลาท้องถิ่นกรุงเทพฯ)

Draft Agenda as of February 18 | Day 1 - February 22 (BKK Time)

TRACK: FOODTECH INVESTMENT

Topic: How the Pandemic is Revolutionizing Thai Food & Beverage Consumption Behavior (English)

The onset of the new normal and relaxation of restrictions has again brought changes in how consumer behave and their food and beverage consumption habits. For F&B manufacturers and retailers it has become important to understand how consumers are re-adapting to food and beverage consumption habits in the current scenario.

9:40

Speaker:  **Gaurang Kotak**
Assistant Vice President, Nielsen IQ

Topic: Government funding and supports for FoodTech Innovations (Thai)

Innovation has been playing a pivotal role in building firm's competitiveness, growth, and resilience. The National Innovation Agency (Public Organization) or "NIA", under the Ministry of Higher Education, Science, Research and Innovation, plays the leading role in the development of Thailand's innovation ecosystem. It takes a broad-based and systemic approach in facilitating and promoting the creation, utilization, and adoption of innovation in strategic industry including Food & Beverage industry. In this session, the speaker will be presenting how NIA actively supports the development and deployment of FoodTech Innovations in Thailand both financially and non-financially.

10:05

Speaker:  **Jittrapon Jirakulsomchok**
Innovation Developer of Innovation for Economy Department,
National Innovation Agency

Topic: Develop Your Team Through Data & Hybrid Training (English)

A presentation on how data can help you develop your team and why hybrid training is the future of hospitality training.

10:30

Speaker:  **Michael Clarke**
CEO, Kingsmen Hospitality

Topic: The Role of Digital in Enabling Food and Beverage Companies To Sell More in Thailand (English)

10:55

Speaker:  **Siddharth Pathak**
Head of Consumer and Retail Practice,
Kearney Southeast Asia

 **Akrim Jantaraprapa**
Senior Manager,
Kearney Southeast Asia

TRACK: SMART FARMING INNOVATE

Topic: Needed Adaptations by Farmers and Food Producers Around the World to Meet the Global Trends of Sustainability and Health (English)

11:20

Speaker:  **Dror Tamir**
Co-founder, Hargol FoodTech

ประเด็น: การลงทุนด้านเทคโนโลยีด้านอาหาร

หัวข้อ: โรครระบาดกำลังปฏิวัติวงการอาหารและเครื่องดื่มและพฤติกรรมผู้บริโภคของไทยอย่างไร (English)

การเริ่มต้นของความผิดปกติใหม่ (New Normal) และการผ่อนคลายข้อจำกัดนำมาสู่ความเปลี่ยนแปลงในพฤติกรรมและนิสัยในการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มของผู้บริโภคสำหรับผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มและผู้ค้าปลีก สิ่งสำคัญคือ ทำความเข้าใจว่าผู้บริโภคปรับตัวเข้ากับการบริโภคอาหารและเครื่องดื่มอีกครั้งอย่างไรในสถานการณ์ปัจจุบัน

9:40

วิทยากร:  **Gaurang Kotak**
Assistant Vice President, Nielsen IQ

ประเด็นสำคัญ : งบประมาณและการสนับสนุนจากรัฐบาลด้านนวัตกรรมเทคโนโลยีทางอาหาร (Thai)

นวัตกรรมมีบทบาทสำคัญในการสร้างความสามารถในการแข่งขัน การเติบโต และความยืดหยุ่นของบริษัท สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (องค์การมหาชน) หรือ "สนช." สังกัดกระทรวงอุดมศึกษา วิทยาศาสตร์ วิจัยและนวัตกรรม มีบทบาทสำคัญในการพัฒนาระบบนิเวศนวัตกรรมของประเทศไทย

10:05

ต้องใช้แนวทางในวงกว้างและเป็นระบบในการอำนวยความสะดวกและส่งเสริมสร้างสรรค์ การใช้ประโยชน์ และการนำนวัตกรรมมาใช้ในอุตสาหกรรมเชิงกลยุทธ์ ซึ่งรวมถึงอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม

ในการเสวนานี้ วิทยากรจะนำเสนอว่า สนช. สนับสนุนพัฒนา นวัตกรรมเทคโนโลยีอาหาร ทั้งในด้านการเงินและไม่ใช้ทางการเงินในประเทศไทยอย่างไร

วิทยากร:  **Jittrapon Jirakulsomchok**
Innovation Developer of Innovation for Economy Department,
National Innovation Agency

หัวข้อ: พัฒนาทีมผ่านข้อมูลและการฝึกอบรมแบบผสมผสาน (English)

บทคัดย่อ: เป็นการนำเสนอว่าข้อมูลสามารถช่วยพัฒนาทีมได้อย่างไร และเหตุใดการฝึกอบรมแบบผสมผสานจึงเป็นอนาคตในการฝึกอบรมของธุรกิจบริการ

10:30

วิทยากร:  **Michael Clarke**
CEO, Kingsmen Hospitality

หัวข้อ: บทบาทของดิจิทัลในการช่วยให้บริษัทอาหารและเครื่องดื่มขายได้มากขึ้นในประเทศไทย (English)

10:55

วิทยากร:  **Siddharth Pathak**
Head of Consumer and Retail Practice,
Kearney Southeast Asia

 **Akrim Jantaraprapa**
Senior Manager,
Kearney Southeast Asia

ประเด็น: นวัตกรรมเกษตรอัจฉริยะ

หัวข้อ: การปรับตัวที่จำเป็นสำหรับเกษตรกรและผู้ผลิตอาหารทั่วโลกเพื่อตอบสนองแนวโน้มการเปลี่ยนแปลงของโลกเพื่อสุขภาพที่ยั่งยืน (English)

11:20

วิทยากร:  **Dror Tamir**
Co-founder, Hargol FoodTech

Cover

Statistics

Delegates

Draft Agenda

Testimonials

Series Events

Attendees

Sponsorship

Event Platform






Marketing

Contacts


ร่างกำหนดการวันที่ 11 กุมภาพันธ์ | วันที่ 1 - 22 กุมภาพันธ์ (เวลาท้องถิ่นกรุงเทพฯ)

Draft Agenda as of February 18 | Day 1 - February 22 (BKK Time)

TRACK: PACKAGING INNOVATE

11:45	<p>Topic: The Role That Active & Intelligent Packaging Plays Within The Food Industry (English)</p> <p>Speaker:  Nerida Kelton Vice President Sustainability & Save Food, World Packaging Organisation</p>
12:05	LUNCH BREAK
14:25	<p>Topic: Innovative, Connected, and Sustainable Labeling Solutions for Food and Beverage Market (English)</p> <p>Speaker:  Runglawan Kerdsuwan Business Development Manager, Avery Dennison</p> <p> Evelyn Ong Market Development Manager, Avery Dennison</p>
14:55	<p>Topic: Packaging Trends in Thailand for 2022 (English)</p> <p>This presentation will look to explore how trends within the packaging industry continue to evolve across Asia Pacific with a key focus on Thailand. We will examine the role that packaging has on purchasing habits, with an in-depth analysis of the role that sustainability, safety, design, and features have on consumer attitudes and behaviors, as well as highlighting key opportunities for new product development in a post-pandemic society.</p> <p>Speaker:  Will Cowling Marketing Manager, FMCG Gurus</p>
15:25	<p>Topic: Effective Packaging in the Cold Supply Chain (English)</p> <p>The principles and importance of packaging in the cold supply chain and the challenges currently facing the food industry. The presentation will include the role of the different levels of packaging and how they interface with the cold supply chain. I will show the importance of air flow in the refrigeration process and how critical packaging design and use is to achieving correct temperature for food preservation and spoilage reduction. This will include the role of data acquisition and how it interfaces to reduce product damage.</p> <p>Speaker:  Prof. Pierre Pienaar CPP President, World Packaging Organisation</p>

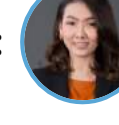
TRACK: FOOD SAFETY INNOVATE

15:55	<p>Topic: Innovative and Regulation: Safety Assessment (English)</p> <p>Speaker:  Siradapat Ratanakorn Consultant, Regulatory Affairs, Tilleke & Gibbins</p>
16:20	END OF DAY 1

ประเด็น: นวัตกรรมบรรจุภัณฑ์

11:45	<p>หัวข้อ: บทบาทของบรรจุภัณฑ์ที่ชาญฉลาดในอุตสาหกรรมอาหาร (English)</p> <p>วิทยากร:  Nerida Kelton Vice President Sustainability & Save Food, World Packaging Organisation</p>
12:05	พักรับประทานอาหารเที่ยง
14:25	<p>หัวข้อ: นวัตกรรมในการเชื่อมโยงที่ยั่งยืนในการใช้ฉลากสำหรับตลาดอาหารและเครื่องดื่ม (English)</p> <p>วิทยากร:  Runglawan Kerdsuwan Business Development Manager, Avery Dennison</p> <p> Evelyn Ong Market Development Manager, Avery Dennison</p>
14:55	<p>หัวข้อ: แนวโน้มบรรจุภัณฑ์ในประเทศไทยปี 2022 (English)</p> <p>การนำเสนอในวันนี้เพื่อที่จะสำรวจว่าแนวโน้มในอุตสาหกรรมบรรจุภัณฑ์ที่มีวิวัฒนาการอย่างต่อเนื่องทั่วเอเชียแปซิฟิกโดยมุ่งเน้นที่ประเทศไทยเป็นหลัก เราจะค้นหาบทบาทของบรรจุภัณฑ์ที่มีผลต่อพฤติกรรมการซื้อ โดยการวิเคราะห์เชิงลึกใน บทบาทหน้าที่ของความยั่งยืน ความปลอดภัย การออกแบบ และคุณสมบัติ ที่มีผลต่อทัศนคติและ พฤติกรรมของผู้บริโภคตลอดจนการแนะนำโอกาสสำคัญในการพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ในสังคมหลังโรคระบาด</p> <p>วิทยากร:  Will Cowling Marketing Manager, FMCG Gurus</p>
15:25	<p>หัวข้อ: บรรจุภัณฑ์ที่มีประสิทธิภาพในระบบห่วงโซ่อุปทานแบบควบคุมอุณหภูมิ (English)</p> <p>หลักการและความสำคัญของบรรจุภัณฑ์ในห่วงโซ่อุปทานแบบควบคุมอุณหภูมิและความท้าทายที่อุตสาหกรรมอาหารเผชิญอยู่ในขณะนี้ การบรรยายนี้จะรวมถึงบทบาทของบรรจุภัณฑ์ในระดับต่าง ๆ และวิธีเชื่อมต่อกับห่วงโซ่อุปทานแบบควบคุมอุณหภูมิ วิทยากรจะแสดงให้เห็นความสำคัญของการไหลของอากาศในกระบวนการทำความเย็น การออกแบบบรรจุภัณฑ์ที่ใช้ในอุณหภูมิที่เหมาะสม เพื่อเก็บรักษาอาหารและการลดการเน่าเสีย ซึ่งจะรวมถึงบทบาทของการเก็บข้อมูลและการเชื่อมต่อเพื่อลดความเสียหายของผลิตภัณฑ์</p> <p>วิทยากร:  Prof. Pierre Pienaar CPP President, World Packaging Organisation</p>

ประเด็น: นวัตกรรมความปลอดภัยด้านอาหาร





15:55	<p>หัวข้อ: นวัตกรรมและกฎระเบียบ: การประเมินความปลอดภัย (English)</p> <p>วิทยากร:  Siradapat Ratanakorn Consultant, Regulatory Affairs, Tilleke & Gibbins</p>
16:20	สิ้นสุดการประชุมวันที่แรก

ร่างกำหนดการวันที่ 11 กุมภาพันธ์ | วันที่ 2 - 23 กุมภาพันธ์ (เวลาท้องถิ่นกรุงเทพฯ)

Draft Agenda as of February 18 | Day 2 - February 23 (BKK Time)

TRACK:  SUPPLY CHAIN INNOVATE

ประเด็น:  นวัตกรรมห่วงโซ่อุปทาน






09:30	<p>Topic: How Bangkok's Food and Beverage Scene is Coping with COVID-19 (English) The past two years have been particularly challenging years for Restaurant Operators. Operators were forced to make significant changes to their strategy, operations, financial structure and completely transform their business. Some of the changes will be temporary, but many will be persist, at least in the foreseeable future. In his presentation, Dr. Oliver Gottschall will share some insights into the transformation journey Minor Food went through during the crisis, share the major changes and adaptations the company made to its strategy and operations, and provide an outlook of what "Business Beyond COVID" might look like for Thailand's Restaurant Operators</p> <p>Speaker:  Dr. Oliver Gottschall Chief Strategy Officer, The Minor Food Group PCL</p>
09:55	<p>Topic: Addressing VUCA Supply Chain (English)</p> <p>Speaker:  Vivat Krisdhasima Chief Supply Chain and Digitization officer, Osotspa Public Company Limited</p>
10:20	Networking Break
10:45	<p>Topic: How Tech Innovations are Driving Efficiencies in Agri Value Chain (English)</p> <p>Speaker:  Dr Dinesh Chauhan Vice President - New Initiatives, DeHaat</p>
11:10	<p>Topic: Predictable, Sustainable Agri-Food Value Chains (English) Supply chain predictability continues to be a key (if not the key) challenge for manufacturing operations, and the agri-food supply chain is one of the most critical in any economy. Lack of visibility into farming operations, especially in these times of climate change, is driving inefficiencies and variations in the supply chain. In this session we'll discuss how Food & Beverage companies leverage Agronomic Intelligence to optimize and predict supply chains, empower their growers, and ensure sustainable practices.</p> <p>Speaker:  Amit Noam COO, Agritask</p>

09:30	<p>หัวข้อ: ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มในกรุงเทพฯจะรับมือกับเหตุการณ์ลักษณะเดียวกับโควิด19อย่างไร (English) สองปีที่ผ่านมาเป็นปีที่ท้าทายอย่างยิ่งสำหรับผู้ประกอบการร้านอาหาร ผู้ประกอบการถูกบังคับให้เปลี่ยนแปลงกลยุทธ์ในการดำเนินการทางธุรกิจ โครงสร้างทางการเงิน ธุรกิจอย่างสมบูรณ์ การเปลี่ยนแปลงบางอย่างเป็นการเปลี่ยนแปลงแค่ชั่วคราวเท่านั้น แต่หลายอย่างยังคงอยู่ตราบเท่าทุกวันนี้แต่อย่างน้อยก็สามารถคาดการณ์ได้ในอนาคตอันใกล้ ใน การนำเสนอของ Dr. Oliver Gottschall จะแบ่งปันข้อมูลเชิงลึกบางประการเกี่ยวกับการเปลี่ยนแปลงนี้ ในการดำเนินงานของ ไมเนอร์ ฟู้ด ให้ผ่านพ้นวิกฤต แบ่งปันความเปลี่ยนแปลงที่สำคัญและ การปรับตัวของบริษัทให้เข้ากับกลยุทธ์และการดำเนินงานเหนียวยามว่า "ธุรกิจเหนือโควิด" อาจจะฟังดูแล้วเข้ากับผู้ประกอบการร้านอาหารในไทยขณะนี้</p> <p>วิทยากร:  Dr. Oliver Gottschall Chief Strategy Officer, The Minor Food Group PCL</p>
09:55	<p>หัวข้อ: บรรยายเรื่อง ความเสี่ยงในห่วงโซ่อุปทาน (English)</p> <p>วิทยากร:  Vivat Krisdhasima Chief Supply Chain and Digitization officer, Osotspa Public Company Limited</p>
10:20	ช่วงเวลาพักเพื่อสนทนาทางธุรกิจ
10:45	<p>หัวข้อ: นวัตกรรมทางเทคโนโลยีมีส่วนช่วยขับเคลื่อนประสิทธิภาพห่วงโซ่ทางการเกษตรได้อย่างไร (English)</p> <p>วิทยากร:  Dr Dinesh Chauhan Vice President - New Initiatives, DeHaat</p>
11:10	<p>หัวข้อ: การคาดการณ์คุณค่าห่วงโซ่ทางการเกษตรและอาหารอย่างยั่งยืน (English) การคาดการณ์ด้านซัพพลายเชนยังคงเป็นความท้าทายที่สำคัญ (หากไม่ใช่) สำหรับ การดำเนินงานด้านการผลิตและห่วงโซ่อุปทานอาหารทางการเกษตรเป็นหนึ่งในสิ่งที่สำคัญที่สุด หากระบบเศรษฐกิจใดๆ ขาดทัศนวิสัยในการทำการเกษตรโดยเฉพาะในยุคที่ การเปลี่ยนแปลงสภาพภูมิอากาศ กำลังทำให้เกิดการผลิตที่ไร้ประสิทธิภาพและการเกิดเปลี่ยนแปลงในระบับห่วงโซ่อุปทาน สำหรับหัวข้อนี้เราจะมาคุยกันว่าบริษัทผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่มควรจะใช้หลักเกษตรศาสตร์อย่างไร ในการเพิ่มประสิทธิภาพและ ค่าคาดการณ์ห่วงโซ่อุปทาน เพื่อเพิ่มพูนการเกษตรและการปฏิบัติอย่างยั่งยืน</p> <p>วิทยากร:  Amit Noam COO, Agritask</p>

ร่างกำหนดการวันที่ 11 กุมภาพันธ์ | วันที่ 2 - 23 กุมภาพันธ์ (เวลาท้องถิ่นกรุงเทพฯ)

Draft Agenda as of February 18 | Day 2 - February 23 (BKK Time)

TRACK: PRODUCT INNOVATE

11:40	<p>Topic: Well. Into the Future. Innovative Solutions for Healthy Food & Beverages in Thailand (English) Abstract: Recent trends in Thailand show consumption habits have evolved and changed in the last few years. Consumers are well informed and this is impacting their decision making. Choices for 'Natural' and 'Better for You' products are on the rise where manufacturers are making brands more purpose driven which has limited to no negative impact to the planet. There is a big call to conserve nature's resources but yet manufacturers are expected to deliver on the promise of all natural. With these; challenges in the food & beverage industry are ever increasing that has led to a lot of resources being spent in research & development to understand and overcome them. This presentation will cover the key trends impacting Food and Beverage in Thailand as well as the formulation and development challenges that brands may face in trying to address the needs of consumers while improving the health and wellness profile of their products.</p> <p>Speaker:  Imtiaz Chaglani Director - Business Development, Sweegen</p>
12:10	<p>LUNCH BREAK</p>
14:10	<p>Keynote: Approaching Product Innovation, Strategically and Tactically Go behind the scenes and discover how some of the best companies in the world incorporate tried-and-tested processes to create innovative products and services. Kadence International is here to share more around the various steps involved in such a process, and why making sense of consumer needs now, as well as in the future, is the foundation to an impactful innovation offering. You will also learn how to leverage technology to implement testing, in a real-life example of packaging assessment with consumers.</p> <p>Speaker:  Derek Goh Insight Director, Kadence International</p>
14:40	<p>Topic: Innovative Food and Beverage Products in Thailand (English) The Food industry is the one of the priority area of "Thailand 4.0" strategic economic development plan. The plan aims to strengthen the food technology ecosystem to enhance the economic value and global position of Thailand's food industry. Food Innopolis was founded since 2016 to support Research Development and Innovation (RDI) activities for all scale of private company in Thailand. Moreover, the pandemic is an important driver for food innovation because the consumers worldwide become more health conscious and focus on the nutritional benefits of foods. This global trend creates a tremendous new opportunity for Thai food industry. In this talk I would like to share with you the innovative food and beverage product trends in Thailand as well as a supporting from government agency, Food Innopolis.</p> <p>Speaker:  Sutheera Arjcharoen Business Development Manager of Food Innopolis/ Senior Advisor, National Science and Technology Development Agency (NSTDA), Food Innopolis, NSTDA</p>
15:05	<p>Topic: Past, Present, Future food ingredients Trend (English)</p> <p>Speaker:  Akamol Klaikherd Senior Group Director, Technical Service and Technical Development, Thai Wah Public Company Ltd.</p>
15:30	<p>Topic and Abstract To be Revealed (English)</p> <p>Speaker:  Carolina Mendoza Director, Board of Innovation</p>
15:55	<p>END OF DAY 2</p>

ประเด็น: นวัตกรรม ผลิตภัณฑ์

11:40	<p>ประเด็นสำคัญ : ก้าวสู่นาคต นวัตกรรมสำหรับธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มเพื่อสุขภาพในประเทศไทย (English) แนวโน้มล่าสุดในประเทศไทยแสดงให้เห็นว่าพฤติกรรมผู้บริโภคมีการพัฒนาและเปลี่ยนแปลงในช่วงไม่กี่ปีที่ผ่านมา ผู้บริโภครู้จักผลิตภัณฑ์เป็นอย่างดีและสิ่งนี้กำลังส่งผลต่อการตัดสินใจของผู้บริโภค การเลือกผลิตภัณฑ์ในเงื่อนไขที่ 'ธรรมชาติ' และ 'ดีกว่า' กำลังเพิ่มขึ้น ซึ่งผู้ผลิตกำลังทำให้แบรนด์มีจุดมุ่งหมายมากขึ้น โดยใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดแต่ไม่ส่งผลกระทบต่อโลก มีการเรียกร้องครั้งใหญ่ในการอนุรักษ์ทรัพยากรธรรมชาติและผู้ผลิตต้องปฏิบัติตามความยั่งยืนในการรักษาทรัพยากรธรรมชาติ ข้อจำกัดเหล่านี้; เพิ่มความท้าทายในอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มมากขึ้นเรื่อย ๆ ซึ่งนำไปสู่การใช้การนำเสนอที่จะครอบคลุมถึงแนวโน้มสำคัญที่ส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย ตลอดจนความท้าทายด้านการกำหนดและการพัฒนาแบรนด์ที่อาจเผชิญในการพยายามตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในขณะเดียวกันก็ปรับปรุงและพัฒนาภาพลักษณ์ด้านสุขภาพที่ดีของผลิตภัณฑ์ของตน</p> <p>วิทยากร:  Imtiaz Chaglani Director - Business Development, Sweegen</p>
12:10	<p>พักรับประทานอาหารเที่ยง</p>
14:10	<p>การเข้าถึง นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อย่างมีกลยุทธ์และเชิงกลยุทธ์ (English) หากย้อนกลับไปดูเบื้องหลังเราจะค้นพบว่าบริษัทที่ดีที่สุดในโลกบางบริษัท ได้รวมเอากระบวนการที่ได้รับการทดสอบและทดลองเพื่อสร้างผลิตภัณฑ์และบริการที่เป็นนวัตกรรมใหม่ได้อย่างไร</p> <p>ในที่นี่ บริษัท Kadence International พร้อมที่จะแบ่งปันข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับขั้นตอนต่างๆ ที่เกี่ยวข้องกับกระบวนการดังกล่าว และเหตุใดการเข้าใจความต้องการของผู้บริโภคทั้งในปัจจุบันและอนาคต จึงเป็นรากฐานของการสร้างนวัตกรรมเพื่อตอบสนองต่อความต้องการให้แก่ผู้บริโภค ท่านจะได้เรียนรู้วิธีใช้ประโยชน์จากเทคโนโลยีที่ทำการทดสอบไปใช้ในตัวอย่างในชีวิตจริง ในการประเมินบรรจุภัณฑ์กับผู้บริโภค</p> <p>วิทยากร:  Derek Goh Insight Director, Kadence International</p>
14:40	<p>หัวข้อ: นวัตกรรมผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มในประเทศไทย (English) อุตสาหกรรมอาหารถือเป็นหนึ่งในแผนยุทธศาสตร์การพัฒนาเศรษฐกิจประเทศไทย 4.0 แผนดังกล่าวมีวัตถุประสงค์เพื่อเสริมสร้างระบบนิเวศเทคโนโลยีอาหารในการเพิ่มมูลค่าทางเศรษฐกิจและให้อุตสาหกรรมอาหารของประเทศไทยก้าวสู่ระดับโลก เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ก่อตั้งขึ้นตั้งแต่ปี 2016 เพื่อสนับสนุนกิจกรรมการพัฒนาการวิจัยและนวัตกรรม (RDI) สำหรับบริษัทเอกชนทุกขนาดในประเทศไทยนอกจากนี้ การระบาดใหญ่ยังเป็นตัวขับเคลื่อนสำคัญสำหรับนวัตกรรมด้านอาหาร เนื่องจากผู้บริโภคทั่วโลกหันมาใส่ใจสุขภาพและให้ความสำคัญกับประโยชน์ทางโภชนาการของอาหารมากขึ้น กระแสโลกนี้สร้างโอกาสใหม่ให้กับอุตสาหกรรมอาหารไทยอย่างมหาศาล ในการเสวนานี้ เราจะแบ่งปันความรู้เกี่ยวกับแนวโน้มของนวัตกรรมในผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทย ซึ่งได้รับการสนับสนุนจากหน่วยงานรัฐบาล เมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis)</p> <p>วิทยากร:  Sutheera Arjcharoen Business Development Manager of Food Innopolis/ Senior Advisor, National Science and Technology Development Agency (NSTDA), Food Innopolis, NSTDA</p>
15:05	<p>หัวข้อ: อดีต ปัจจุบัน อนาคต ของเทรนด์ส่วนผสมทางอาหาร (English)</p> <p>วิทยากร:  Akamol Klaikherd Senior Group Director, Technical Service and Technical Development, Thai Wah Public Company Ltd.</p>
15:30	<p>ประเด็นสำคัญ : หัวข้อและบทคัดย่อที่จะนำเสนอ (English)</p> <p>วิทยากร:  Carolina Mendoza Director, Board of Innovation</p>
15:55	<p>สิ้นสุดการประชุมวันที่สอง</p>

22-23 กุมภาพันธ์ 2022 | นำเสนอแบบดิจิทัลบน Hopin
February 22-23, 2022 | Digitally Presented on Hopin



สแกนเพื่อลงทะเบียน : ฟรี สำหรับผู้ผลิตอาหารและเครื่องดื่ม ผู้ค้าปลีกหรือที่เกี่ยวข้อง
(Scan to register; FREE Passes for F&B manufacturers, food retailers or equivalent)

ติดต่อเรา: (Contact us)



Gloria Wong

Event Director

M: +86 186 2811 3057 (WeChat/iMessage);
Official WeChat Account : +86 18180694474
E: gloria.wong@escom-events.com



Arlene Anonuevo

Assistant Producer

M: +63 956 670 7433 (WhatsApp/WeChat)
E: arlene.anonuevo@escom-events.com



Escom Events provides business executives with tailored practical conferences, large scale events, topical seminars, keeping them up-to-date with industry trends, technological developments and the regulatory landscape. Escom Events conferences are market leading "must attend" events for their respective industries. All our events are designed for cooperate vendors to reach their prospects and explore new business opportunities at our "One Stop Shop" Summit. We bring together the government authorities and investors, developers, operators and all other type of stakeholders in a common platform to conduct 2-3 days exclusive workshop on each specific industry. The event programs address the most pressing industry strategic topics and give answers to concrete issues and even technical prospective. Our conferences are major industry gatherings that focus on market entry, business facilitation & brand communication. By means of our comprehensive market research, strong government relationship, promotion channels, and most importantly our business integrity & dedication, Escom Events is able to provide you with the unrivaled services ensuring your expectation is perfectly met.

For more about us, please visit: <https://escom-events.com>

งานอีเว้นท์ที่กำลังมาถึง (Upcoming Event):

**งานนวัตกรรมอาหารและเครื่องดื่ม
เอเชีย 2022 งานอีเว้นท์ออนไลน์**
Food and Drink Innovate, Asia 2022 Virtual

17-19 พฤษภาคม 2022 | นำเสนอแบบดิจิทัลบน Hopin
May 17-19, 2022 | Digitally Presented via Hopin