



คุณสมิต ทวีเลิศนิธิ  
กรรมการผู้จัดการ

### ได้รับรางวัลในมิติ

- องค์กรที่มีการสร้างสรรค์นวัตกรรม (Innovative Enterprise)
- การบริหารจัดการด้านสินค้าและบริการที่สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า (Customer-Focused Product and Service)
- การบริหารจัดการด้านการปฏิบัติการ (Operational Best Practice)

จากจุดเริ่มต้นเพียงแผงขายหอมใหญ่เล็กๆ ย่านปากคลองตลาด แต่เมื่อถึงจุดที่ไม่ใช่ขนาดที่สดใสสำหรับการหาเลี้ยงครอบครัวอีกต่อไป *คุณพ่อคอยชัย ทวีเลิศนิธิ* จึงตัดสินใจพาครอบครัวย้ายถิ่นฐานไปค้าขายพืชผลการเกษตรที่จังหวัดเชียงใหม่ เมื่อปี 2532 ก่อนขยับขยายสู่การตั้งโรงงานอบลำไยเอี่ยมกลีกลิจ จนกระทั่งขยับเข้าสู่เส้นทางธุรกิจเครื่องเทศอบแห้งจนยึดเป็นธุรกิจหลัก (core business) ในนาม **บริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด** เมื่อปี 2541 ผลิตภัณฑ์หลักได้แก่ กระเทียมผง พริกไทยป่น กระเทียมเจียว น้ำมันเจียวหอม หอมแดงเจียว มีกำลังการผลิตราว 3,000 ตันต่อปีส่งมอบยังกลุ่มลูกค้าอุตสาหกรรมอาหารเป็นหลัก

จนเมื่อปี 2552 จึงส่งไม้ต่อให้แก่ลูกชายคนโตอย่าง **คุณสมิต ทวีเลิศนิธิ ทายาทรุ่น 2** นำเอาความรู้ด้านวิศวกรรมและประสบการณ์ทำงานที่สหรัฐอเมริกากลับมาช่วยยกระดับองค์กรด้วยการนำนวัตกรรม เทคโนโลยี เขามาเพิ่มประสิทธิภาพการผลิต และเพิ่มมูลค่าสินค้าด้วยการต่อยอดการผลิตเครื่องเทศไปยังสินค้ากลุ่มเครื่องปรุงรสอาหารที่มาในรูปแบบและรสชาติที่แตกต่าง

บริษัทได้เริ่มขยายตลาดกลุ่มลูกค้าเครื่องปรุงรสสำหรับอุตสาหกรรมอาหารขนาดกลางทั้งไทยและนานาชาติ ไม่ว่าจะเป็นอุตสาหกรรมขนมขบเคี้ยว ผงปรุงรส เนื้อสัตว์ปรุงรส อาหารกึ่งสำเร็จรูป เป็นต้น จากเดิมที่จำหน่ายเครื่องเทศที่เป็นส่วนผสมอาหารแก่โรงงานอุตสาหกรรมเพียงอย่างเดียว

มีการผลิตน้ำพริกน้าย่อย แบรินด์ "ย่อย" ที่ดัดแปลงสูตรน้ำพริกพื้นบ้านของจังหวัดแพร่ มาเพิ่มส่วนผสมไข่เค็ม และปรุงรสชาติให้ถึงรสถึงเครื่อง ปัจจุบันมีถึง 9 สูตร โดยจำหน่ายอย่างแพร่หลายทางช่องทางออนไลน์ และแบรินด์ "Let's Plant Meat" เล็ท แพล้น มีท ผลิตภัณฑ์เนื้อจากพืช ที่บริษัทเป็นผู้ผลิตเบอร์เกอร์เนื้อจากพืช รายแรกของประเทศไทย ยังแตกย่อยออกมาเป็นเนื้ออบจากพืช เนื้อย่างจากพืช เจาะกลุ่มผู้บริโภคที่ต้องการลดการบริโภคเนื้อสัตว์ แต่ยังคงความอร่อยเหมือนได้รับประทานเนื้อจริงๆ ดีต่อสุขภาพ และสิ่งแวดล้อม ซึ่งมีจำหน่ายตามซูเปอร์มาร์เก็ตทั่วไป และจำหน่ายแก่ภัตตาคาร ร้านอาหารนำไปปรุงเป็นเมนูพิเศษประจำร้าน



ในปี 2560 คุณสมิตได้มีการจัดตั้ง **"สถาบันวิจัยรสชาติอาหาร บริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด"** ขึ้นเพื่อช่วยผู้ประกอบการธุรกิจขนาดเล็กรับโอกาสเข้าถึงการวิจัยพัฒนาได้ง่ายขึ้น โดยมีกลุ่มอุตสาหกรรมที่เข้ามาใช้บริการ ได้แก่ อาหารสำเร็จรูป, เนื้อสัตว์แปรรูป, ขนมขบเคี้ยว, ร้านอาหาร, เบเกอรี่, ครีกร้าง และเครื่องดื่ม โดยให้บริการแบบ One Stop Service ได้แก่ วิจัยรสชาติอาหาร คิดสูตรอาหารให้ลูกค้า, การยื่นขอใบอนุญาต อ.ย., ผลิตและบรรจุผงปรุงรส/ซอสปรุงรส, ให้คำปรึกษาการออกแบบฉลาก เป็นต้น โดยคำนึงถึงการปกป้องสูตรอาหารให้แก่ลูกค้า โดยสถาบันฯ ได้รับรางวัลด้านนวัตกรรมบริการจากหลายหน่วยงานในประเทศ

สิ่งที่นิธิฟู้ดส์ทำให้ลูกค้าไว้วางใจได้คือมาตรฐาน 3 ปลอดภัย ได้แก่ **อาหารปลอดภัย** โดยมีมาตรฐาน FSSC2200 ISO22000 HACCP GMP ฮาลาล **คนปลอดภัย** ISO14001 มาตรฐานเกษตรยั่งยืน และ **สิ่งแวดล้อมปลอดภัย** OHSAS18001 รวมถึงได้รับการส่งเสริมการลงทุนจากสำนักงานคณะกรรมการส่งเสริมการลงทุน (BOI) ถึงสองครั้งเมื่อปี 2554

ทั้งนี้ รายได้หลักกว่า 95% ของบริษัทมาจากธุรกิจจำหน่ายเครื่องเทศส่งกลุ่มโรงงานอุตสาหกรรมอาหาร และอีก 5% มาจากสินค้ากลุ่มตลาดผู้บริโภค แต่ในอนาคตมีแผนจะปรับสัดส่วนรายได้เป็น 50:50 ล่าสุดในปี 2562 บริษัท นิธิฟู้ดส์ จำกัด สามารถทำรายได้รวม อยู่ที่ 265.87 ล้านบาท

นอกจากนี้ นิธิฟู้ดส์มุ่งทำธุรกิจภายใต้ปรัชญาเดินตามหลักเศรษฐกิจพอเพียงเพื่อสร้างความมั่นคงและยั่งยืนแก่ผู้ร่วมงาน ยังส่งเสริมการเพาะปลูกแก่กลุ่มเกษตรกรในประเทศไทย โดยมีการจัดตั้งทีม Sustainable Agriculture Code (SAC) หรือทีมเกษตรยั่งยืน ที่หวังจะทำให่วงการเกษตรไทยเกิดการพัฒนาผ่านการทำงานร่วมกันระหว่างนิธิฟู้ดส์และเกษตรกร และให้ความสำคัญกับการแบ่งปันประสบการณ์ให้กับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมอาหารและผู้ประกอบการท้องถิ่น เพื่อให้เกิดการเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารไทยในภาพรวม