



## บริษัท ยูในเด็ดอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด



คุณลาวัลย์ ศรีรุ่งเรืองจิต  
กรรมการผู้จัดการ

### ได้รับรางวัลในมิติ

- องค์กรที่มีการดำเนินธุรกิจอย่างยั่งยืน (Sustainable Business Practice)
- การบริหารจัดการด้านสินค้าและบริการที่สร้างความพึงพอใจให้กับลูกค้า (Customer-Focused Product and Service)
- การสร้างธุรกิจด้วยพลังแห่งการเป็นผู้ประกอบการ (Entrepreneurship)

จุดเริ่มต้นจากความชอบทำอาหารและชอบรับประทานเส้นบะหมี่ของคุณลาวัลย์ ศรีรุ่งเรืองจิต จนเกิดเป็นแรงบันดาลใจที่จะสร้างธุรกิจเกี่ยวกับอาหารขึ้นมาให้ได้ จึงมุ่งมั่นที่จะเก็บสะสมเงินทุนไว้สร้างฝันอย่างไม่เคยล้มเลิกความตั้งใจหรือย่อท้อต่ออุปสรรค พยายามศึกษาหาความรู้เกี่ยวกับ Food Science ด้วยตนเอง ฝึกฝนสั่งสมประสบการณ์นานถึง 7 ปี จึงเริ่มเปิดโรงงานผลิตเส้นบะหมี่ของตัวเองขึ้นมาในปี 2545 ภายใต้ชื่อ **บริษัท ยูในเด็ดอุตสาหกรรมอาหาร จำกัด** เพื่อผลิตบะหมี่และแป้งที่เกี่ยวข้องที่ไม่ใส่วัตถุกันเสีย เพื่อให้อร่อยปลอดภัยเหมือนทำห้ครอบครัวรับประทานเอง



แต่ช่วงแรกสินค้ากลับไม่ได้รับความนิยม เนื่องจากตลาดสมัยนั้นยังคุ้นชินกับเส้นบะหมี่ที่ต้องมีสีสดจัด แต่ด้วยคุณภาพของตัวผลิตภัณฑ์ที่ทำด้วยความพิถีพิถันทุกกระบวนการตั้งแต่การคัดสรรวัตถุดิบ เช่น การใช้แป้งสาลีที่ไม่ฟอกขาว เลือกไข่ไข่ที่สดสะอาดเสี่ยงจากฟาร์มปิด การใช้ผงผักธรรมชาติ เพื่อให้สีเส้นตลอดจนนวัตกรรมกระบวนการผลิตที่ได้มาตรฐาน ทำให้สินค้ามี Shelf-life ที่เก็บรักษาได้นานกว่าบะหมี่ทั่วไป แป้งเหนียวนุ่ม และไม่ขาดง่าย แม้เข้าช่องแช่เย็นหรือช่องแช่แข็ง รวมถึง มีการผลิตที่สดใหม่ วันต่อวันแบบ Made-to-Order จึงทำให้กลุ่มบริษัท Chain Restaurant เริ่มมองเห็นในคุณค่าของสินค้าและเลือกให้เป็น Supplier นับเป็นจุดเปลี่ยนที่ทำให้ธุรกิจเริ่มมีผลกำไรและได้ขยายตลาดไปยังช่องทาง Modern Trade อื่น ๆ อย่างกว้างขวาง

ในวันนี้ยูในเด็ดอุตสาหกรรมอาหารถือเป็นหนึ่งในธุรกิจชั้นนำของการผลิตและจัดจำหน่ายผลิตภัณฑ์แปรรูปจากแป้งสาลี เช่น เส้นบะหมี่สด แผ่นก๊วยจิ้น แผ่นก๊วยซ่า เส้นยาก็โซบะ เส้นราเมน และเส้นอุด้ง **ภายใต้แบรนด์ 'หมิ่นลี่' 'มัมปุก' 'เส้นเงิน' และ 'เส้นใหม่'** ที่ได้รับเครื่องหมายรับรองต่างๆ มากมาย เช่น เครื่องหมายรับรองมาตรฐานการผลิต GMP และ HACCP จากสถาบันวิจัยวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งประเทศไทย เครื่องหมายรับรองฮาลาล เครื่องหมายเซลล์ชวนชิม และ Green Industry

ปัจจุบัน บริษัทฯ ได้พัฒนาขีดความสามารถในการวิจัยและพัฒนาสินค้า เพื่อให้ตอบสนองกับความต้องการของลูกค้าเฉพาะราย (Customization) โดยมุ่งเน้นในการผลิตแบบ Mass Production ให้กับกลุ่มลูกค้าอุตสาหกรรมแปรรูปอาหารต่างๆ ควบคู่กับการเพิ่มช่องทางขายที่เข้าถึงกลุ่มลูกค้ารายย่อยหรือลูกค้าทั่วไป ที่ซื้อผ่านช่องทางออนไลน์ เว็บไซต์และตลาดสดใกล้บ้าน ทั้งนี้ บริษัทฯ ได้ตั้งเป้าที่จะขยายกลุ่มผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสมสำหรับกลุ่มคนรักสุขภาพและกลุ่มคนไม่รับประทานเนื้อสัตว์โดยเฉพาะ เพื่อมุ่งเน้นในการสร้างแบรนด์และเพิ่มฐานลูกค้ากลุ่มใหม่ที่รักในสินค้าสุขภาพ พร้อมทั้งมองหาพันธมิตรที่เหมาะสม เพื่อยกระดับคุณภาพในผลิตและการให้บริการได้อย่างครบวงจร

ตลอดระยะเวลา 15 ปี บริษัทฯ ให้ความสำคัญกับการสร้างธุรกิจอย่างเป็นระบบและยั่งยืน ยึดมั่นในการดำเนินธุรกิจด้วยความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อม ทั้งการจัดการขยะและของเสีย (เปลือกไข่) ที่เหลือใช้จากกระบวนการผลิต มาแปรรูปเป็นน้ำ EM (Effective Microorganisms) เพื่อนำไปช่วยบำบัดน้ำเสียในชุมชนร่วมกับสำนักงานเขตสายไหม และการจัดการเศษแป้งสาลีที่เหลือจากกระบวนการผลิต ให้นำกลับมาใช้ให้เกิดประโยชน์สูงสุด (Zero waste) พร้อมทั้งสนับสนุนในการเสริมสร้างพนักงานใหม่มีศักยภาพ โดยมุ่งเน้นการพัฒนาองค์ความรู้ในงาน ความสามารถในทักษะที่หลากหลาย (Multi-skill) ตลอดจนการสร้างความสุขและความก้าวหน้าไปพร้อมๆ กับการขับเคลื่อนองค์กรเล็กๆ แห่งนี้ ไปสู่ความสำเร็จที่ยั่งยืน

