VSC
CREATIVE CHEF

VSC change
Sustainable Projects

เชฟสร้างสุข
ครั้งที่ 1

VSC
We make good food

ELEVEN

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

RattanasuK
farm

เฟสท์
Fest
Fest for food...Safe for you

Del Casaro

วัตถุประสงค์โครงการ

Angels Spinach

VSC ส่งเสริมปลูก **ผักโขม สายพันธุ์ Angels Spinach** เพื่อทดแทนการนำเข้า เป็นการสร้าง Supply ให้เกิดขึ้นในประเทศ

เริ่มต้นจะใช้ทำผักโขมอบชีส Reo's deli และสินค้าใหม่ๆ อีกส่วนอาจนำไปใช้พัฒนาเป็นสินใหม่ วางจำหน่ายในร้าน 7-11 เซเว่นอีเลฟเว่น

เพื่อรองรับปริมาณการปลูกในอนาคต เราจะสร้าง Demand เพิ่มขึ้น โดยจัดงาน VSC Creative Chef ครั้งที่ 1 เพื่อให้ Young Chefs มาร่วมกันสร้างสรรค์เมนูใหม่ๆ จากผักโขม ส่งเสริมให้เป็นที่นิยม

รัตนสุขฟาร์ม

คุณสมบัติของทีมที่เข้าแข่งขัน

***รับเฉพาะนักศึกษาของ ม.สวนดุสิต**

- นักศึกษาชั้นปีที่ 2-4 ทั่วประเทศ
- ทีมละ 2 คนและอาจารย์ที่ปรึกษา 1 ท่าน
- สาขาที่เกี่ยวข้องกับอุตสาหกรรมอาหาร
- **ผ่านการอบรมปฐมนิเทศ**
- **ผ่านแบบทดสอบ Talent Search**
- ยินดีให้ความร่วมมือกับโครงการในด้านการประชาสัมพันธ์ ออกสื่อต่างๆ

VSC
CREATIVE CHEF

VSC change
Sustainable Projects

ขั้นตอนการแข่งขัน

***รับเฉพาะนักศึกษาของ ม.สวนดุสิต**

สมัครเลยจ้า

สมัคร ONLINE
10-19/4

ปฐมนิเทศ ONLINE
20/4

TALENT SEARCH
20-21/4

ประกาศรายชื่อ 22/4

คัดเหลือ 40 ทีม

นำเสนอ PRODUCT CONCEPT
13/5

ประกาศรายชื่อ 25/5

คัดเหลือ12 ทีม

แข่งขัน FOOD CONTEST
31/5

แข่งขันที่ ม.สวนดุสิต

VSC
We make good food

ELEVEN

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต
SUAN DUSIT UNIVERSITY

RattanasuK

Fest
เฟสท์
Fest for food...Safe for you

Del Casaro

กำหนดการ

	กำหนดการ	Timeline
1	ประชาสัมพันธ์ความร่วมมือของโครงการ VSC Creative Chef ผ่าน FB & Line@	
2	ประกาศรับสมัครนักศึกษา	10-19 Apr. 22
3	ปฐมนิเทศ ชี้แจงรายละเอียดการแข่งขันผ่านระบบ online	20 Apr. 22
4	ทำแบบทดสอบ Talent Search เพื่อคัดกรองให้เหลือ 40 ทีม	20-21 Apr. 22
4	ประกาศรายชื่อทีมที่ได้รับคัดเลือก	22 Apr. 22
5	นำเสนอ Product Concept (Online)	13 May 22
6	ประกาศผลรอบที่ 1 (12 ทีม: 3 ทีม x 4 themes) ที่ผ่านเข้ารอบ Food Contest	25 May 22
7	อบรมคอร์สติวเข้ม "Creative Food Business" ผ่านระบบ online	26 May 22
8	แข่งขันรอบที่ 2: Food Contest @ ม.สวนดุสิต พร้อมประกาศรางวัล	31 May 22
9	เชิญผู้ชนะมาทำสื่อสรุปโครงการ และส่งข่าวให้ผ่านสื่อต่างๆ	June 22

VSC
CREATIVE CHEF

VSC change
Sustainable Projects

ขั้นตอนการสร้างสรรค์

1. แต่ละทีมเลือก **THEME** ที่ต้องการสมัครเข้าแข่ง อันดับที่ 1, 2 และ 3

COOKING THEME

The Best of Fine Food

The Best of Street Food

The Best of Convenience Food

The Best of Wellness Food

2. ประกาศ **THEME** ที่แต่ละทีมได้รับมอบหมาย

3.นำเสนอ **Product Concept** ทั้ง 3 เมนูดังนี้

เมนูทานเล่น

เมนูมื้อหลัก

เมนูของหวาน หรือเครื่องดื่ม

Product Concept

Product Name & Image
- แสดงเป็นภาพ
- ยกตัวอย่างให้เข้าใจง่าย

Product Characteristic
- จุดเด่นของอาหาร
- ความแตกต่างในตลาด

คุณสมบัติอื่นๆ
- ราคา
- ขนาด น้ำหนัก
- วัตถุดิบ (ภาพประกอบ)
- บรรจุภัณฑ์
- คุณค่าทางจิตใจ

ตัวสินค้าอ้างอิง
- สินค้าคู่แข่ง
- สินค้าคล้ายคลึงกัน

ตัวอย่างการนำเสนอ Product Concept

VSC
CREATIVE CHEF

VSC change
Sustainable Projects

วิธีการคัดเลือก

<u>รอบ 1</u> นำเสนอ Product Concept (3 เมนู)

นำเสนอผ่าน Zoom คัดเหลือ THEME ละ 3 ทีม

มีการอัด VDO เพื่อเผยแพร่ใน Social Media

ประกาศผลที่ ThaiFex2022 -Innovative Zone

ทีมที่ผ่านเข้ารอบจะได้รับค่าวัตถุดิบ 5,000 บาท/ทีม

*มีอบรมคอร์สติวเข้ม ก่อนการแข่งขันรอบ 2 จากวิทยากรผู้มีชื่อเสียงในวงการอาหาร

<u>รอบ 2</u> ลงมือทำจริง Food Contest

12 ทีมแข่งขันทำอาหารที่ ม. สวนดุสิต (2 ชั่วโมง)

ทีมต่างจังหวัด ได้ค่าเดินและทางที่พัก 10,000 บาท

คะแนนกองเชียร์ออนไลน์ + คะแนนจากกรรมการ

*ประกาศผลการตัดสินและรับรางวัลทันที

เกณฑ์การตัดสิน

รอบที่ 1: Product concept (Online)

criteria	เมนูทานเล่น (snack)	เมนูหลัก (main dish)	ของหวาน/เครื่องดื่ม (dessert/beverage)
รูปภาพ/หน้าตาอาหาร (30 คะแนน)			
ตรงตามโจทย์ (Theme) (30 คะแนน)			
Concept word/Inspiration (20 คะแนน)			
ชื่อเมนู (10 คะแนน)			
Presentation + Q/A (10 คะแนน)			
คะแนนรวม 100 คะแนน			

เกณฑ์การตัดสิน

รอบที่ 2: Food creation contest (@ ม.สวนดุสิต)

criteria	เมนูทานเล่น (snack)	เมนูหลัก (main dish)	ของหวาน/เครื่องดื่ม (dessert/beverage)
รสชาติ (test & texture) (35 คะแนน)			
การชูวัตถุดิบหลัก: ผักโขม (35 คะแนน)			
ความคิดสร้างสรรค์ และการตกแต่งจาน (creativity) (10 คะแนน)			
Presentation (related to the product concept) (10 คะแนน)			
Service (corrects number of plates/menu must be displayed) (10 คะแนน)			
คะแนนรวม 100 คะแนน			

การตัดสินและรางวัล

คณะกรรมการตัดสิน

- บุคคลที่มีชื่อเสียงในวงการอาหาร 2 ท่าน
- ตัวแทน จาก ม.สวนดุสิต
- ตัวแทน จาก CPALL
- ตัวแทน จาก DEL CASARO
- ตัวแทน จาก FEST

เงินรางวัล

- **รางวัลชนะเลิศ THEME ละ 20,000 บาท**
- รางวัลพิเศษ
  - ความคิดสร้างสรรค์ดีเด่น
  - GOOD LOOKING จาก FEST
  - POPULAR VOTE

หมายเหตุ: เงินรางวัลจะถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย ตามกฎหมายกำหนด

สิทธิพิเศษจาก VSC

- **ทีมเจ้าของเมนูที่ได้รับเลือกไปผลิตสินค้าในเชิงพาณิชย์ จะได้สิทธิในการเข้าร่วมพัฒนาสินค้า** กับทีม NEW PRODUCT DEVELOPMENT (NPD) เป็นเวลา 6 เดือน โดยได้รับค่าตอบแทนทีมละ 12,000 บาท/เดือน
- หากสินค้าได้รับการวางตลาด ภายใน 6 เดือน ทีมเจ้าของเมนูจะได้รับโบนัส 50,000 บาท
- ทีมประกอบด้วย นักศึกษา 2 คนและอาจารย์ที่ปรึกษา 1 ท่าน

หมายเหตุ: ค่าตอบแทนและเงินรางวัลจะถูกหักภาษี ณ ที่จ่าย ตามกฎหมายกำหนด