



บริษัท ไวท์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด

ข้อมูลบริษัท (COMPANY OVERVIEW)

บริษัทของเราเป็นผู้ผลิตอาหาร ผลิตภัณฑ์แช่แข็ง (Frozen Food) และ เครื่องดื่มผ่านกระบวนการ Retort โดยมุ่งเน้นการผลิตที่ได้มาตรฐาน มีความสม่ำเสมอ และรองรับการผลิตในระดับอุตสาหกรรม

โรงงานของเราถูกออกแบบมาเพื่อรองรับทั้ง การผลิตเพื่อจำหน่าย (B2B) และ การรับจ้างผลิต (OEM / Private Label) สำหรับลูกค้าในกลุ่มห้างค้าปลีก ร้านอาหาร และผู้จัดจำหน่าย



วิสัยทัศน์และพันธกิจ (VISION & MISSION)

วิสัยทัศน์ (Vision)

มุ่งสู่การเป็นพันธมิตรด้านการผลิตอาหารที่มีคุณภาพ สำหรับตลาดในประเทศและต่างประเทศ

พันธกิจ (Mission)

- ผลิตสินค้าอาหารที่มีคุณภาพและปลอดภัยตามมาตรฐาน
- สนับสนุนลูกค้าด้วยบริการ OEM ที่ยืดหยุ่นและตอบโจทย์ธุรกิจ
- พัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่อย่างต่อเนื่องตามแนวโน้มตลาด
- สร้างความสัมพันธ์ระยะยาวกับคู่ค้าทางธุรกิจ



ธุรกิจหลักของบริษัท (CORE BUSINESS)

1.กลุ่มผลิตภัณฑ์แช่แข็ง (Frozen Food) – ธุรกิจหลัก

- พืชแช่แข็ง (บางกรอบ / นานุ่ม)
- ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่พร้อมอบ
- ผลิตภัณฑ์อาหารแช่แข็งแบบ Ready-to-Cook (เบอร์เกอร์แช่แข็ง)
- รับจ้างผลิตสินค้าแช่แข็ง (OEM)

เช่น แบรินด์Best ส่ง OEM ให้กับ ThaiFood

2.กลุ่มเครื่องดื่ม Retort

- เครื่องดื่มธัญพืช
- นมถั่วเหลืองผสมธัญพืช
- เครื่องดื่มสมุนไพร
- เครื่องดื่มสุขภาพที่มีส่วนผสมของเมล็ดและเนื้อวัตถุดิบ





ไลน์การผลิตอาหารแช่แข็ง (FROZEN PRODUCTION LINE)

ไลน์ผลิตอาหารแช่แข็งของเราถูกออกแบบมาเพื่อรองรับการผลิตในเชิงพาณิชย์ โดยเน้น คุณภาพ ความสม่ำเสมอ และประสิทธิภาพในการผลิต

- จุดเด่นของไลน์ผลิต
 - ควบคุมกระบวนการผลิตเบิ่งตั้งแต่ต้นจนจบ (Mixing → Proofing → Baking)
 - สามารถผลิตพิซซ่าทั้งแบบบางกรอบและหนานุ่ม
 - รองรับการพัฒนาสินค้าใหม่และสูตรเฉพาะ (OEM)
 - ใช้ระบบ **Blast Freezing (-40°C)** เพื่อรักษาคุณภาพสินค้า
- เครื่องจักรหลัก
 - เครื่องปั่นก้อนเบิ่ง (ควบคุมน้ำหนัก)
 - เครื่องรีดเบิ่ง
 - ห้องบรรจุเบิ่ง
 - เตาอบสายพาน
 - ห้องแช่แข็งอุณหภูมิต่ำ -40°C
 - ห้องเก็บสินค้าแช่แข็ง
- ศักยภาพการผลิต
 - รองรับการผลิตในระดับอุตสาหกรรมขนาดกลาง
 - สามารถปรับกำลังการผลิตตามความต้องการลูกค้า
 - รองรับทั้งแบรนด์ของบริษัทและ OEM



กำลังการผลิตโรงงาน (Factory Production Capacity)



บริษัทมีนโยบายในการเพิ่มและขยายไลน์ผลิต
ณ ปัจจุบัน สามารถทำได้

- ผลิตพิซซ่า จำนวน 1,000 ชิ้น/วัน
- ผลิตเบอร์เกอร์ จำนวน 2,500 ชิ้น/วัน

การพัฒนาผลิตภัณฑ์ใหม่ – เบอร์เกอร์แพตตี้ (BURGER PATTY)



บริษัทกำลังขยายไลน์ผลิตภัณฑ์แช่แข็งสู่ เบอร์เกอร์แพตตี้ (Burger Patty) เพื่อตอบโจทย์ตลาดค้าปลีกและกลุ่ม Food Service เช่น ห้างสรรพสินค้าและร้านอาหาร

แนวคิดสินค้า

- เบอร์เกอร์แพตตี้แช่แข็งแบบพร้อมปรุง
- ควบคุมขนาด น้ำหนัก และคุณภาพให้สม่ำเสมอ
- ใช้งานง่าย สะดวกต่อการประกอบเมนู

จุดเด่น

- สามารถผลิตในปริมาณมากได้อย่างสม่ำเสมอ
- รองรับการผลิตแบบ OEM / Private Label
- ปรับสูตรและรูปแบบสินค้าได้ตามความต้องการลูกค้า
- เหมาะสำหรับทั้งขายปลีกและขายส่ง



บริการรับจ้างผลิต (OEM / PRIVATE LABEL)

เรามีบริการรับจ้างผลิตครบวงจร สำหรับ
ลูกค้าที่ต้องการสร้างแบรนด์ของตนเอง



บริการของเรา

- พัฒนาสูตรและผลิตภัณฑ์
- ทดลองผลิต (Sample / Pilot)
- ผลิตในระดับอุตสาหกรรม
- ให้คำแนะนำด้านบรรจุภัณฑ์



กลุ่มลูกค้า

- ห้างค้าปลีก (Modern Trade เช่น Makro)
- ร้านอาหารและแฟรนไชส์
- เจ้าของแบรนด์สินค้า
- ผู้จัดจำหน่าย



เทคโนโลยี Retort (RETORT CAPABILITY)

ไลน์ Retort ของเราสามารถผลิตเครื่องดื่มที่มี เนื้อและเมล็ด
จริงอยู่ในผลิตภัณฑ์ ซึ่งแตกต่างจากเครื่องดื่มทั่วไป

จุดเด่น

- สามารถใส่ธัญพืช เมล็ด หรือเนื้อวัตถุดิบลงในผลิตภัณฑ์
- ยืดอายุสินค้าโดยไม่ใช้วัตถุกันเสีย
- เหมาะกับผลิตภัณฑ์เพื่อสุขภาพ



มาตรฐานและความปลอดภัย (QUALITY & FOOD SAFETY)

บริษัทดำเนินงานภายใต้ระบบควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหารอย่างเข้มงวด

อย่างไรก็ตามในขณะนี้ กำลังดำเนินการขอ **GMP** เนื่องจากทางบริษัทมีการเปลี่ยนแปลงสถานที่ตั้งโรงงาน

มาตรฐานที่กำหนด

- การผลิตตามหลัก GMP, GHP
- HACCP



จุดแข็งของบริษัท (OUR STRENGTHS)

- มีทั้งไลน์ อาหารแช่แข็งและ **Retort** ในโรงงานเดียว
- เชี่ยวชาญด้านผลิตภัณฑ์แป้งและอาหารแปรรูป
- รองรับการผลิตแบบ **OEM** อย่างยืดหยุ่น
- สามารถพัฒนาสินค้าตามตลาดและความต้องการลูกค้า
- เน้นคุณภาพ ความสม่ำเสมอ และการผลิตเชิงพาณิชย์



กลุ่มตลาดเป้าหมาย (TARGET MARKETS)

- ห้างค้าปลีก (เช่น Makro, Modern Trade)
- ธุรกิจอาหาร (Food Service)
- ร้านอาหาร / คาเฟ่
- OEM / Private Label
- ตลาดส่งออก (ในอนาคต)



โครงสร้างโรงงาน (FACTORY OPERATIONS)

โรงงานถูกออกแบบให้มีการแยกพื้นที่การผลิตอย่างเป็นระบบ เพื่อควบคุมคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร

- ห้องเตรียมวัตถุดิบ
- ห้องผลิตและปรุง
- ห้องบรรจุ
- ห้อง Retort
- ไลน์ผลิตแช่แข็ง
- ห้องเก็บสินค้า
- ห้องล้างอุปกรณ์





ข้อมูลติดต่อ (CONTACT)

- บริษัท ไวท์ คอร์ปอเรชั่น จำกัด
- พิชญพร เหมวดี
- 086 5082888

