พัฒนาฝีมือแรงงานงานลำพูน เพิ่มทักษะฝีมือการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อการค้า ให้ผู้ประกอบการด้านอาหาร

สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน พัฒนาศักยภาพผู้ประกอบการ สาขา การทำอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อการค้า ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการด้านอาหารและเครื่องดื่ม และผู้ที่สนใจ ระหว่างวันที่ 29กรกฎาคม – 1 สิงหาคม 2562 จำนวน 25 คน ณ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน เพื่อสร้างผู้ประกอบการด้านอาหาร และเครื่องดื่มรายใหม่ มุ่งเน้นเพิ่มทักษะฝีมือผู้ประกอบการให้มีมาตรฐานการผลิตสินค้าบริการอย่างมีคุณภาพ

นางณฐมน ปัทมะสุคนธ์ ผู้อำนวยการสำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน กล่าวว่า อาชีพการทำอาหารและเครื่องดื่มเพื่อการจำหน่าย มีการพัฒนา และมีความก้าวหน้าขึ้นเรื่อย ๆ ตามความต้องการของตลาดผู้บริโภค อีกทั้ง ธุรกิจอาหารและเครื่องดื่มยังเป็นธุรกิจที่มีการเติบโตอย่างต่อเนื่อง แต่เน้นว่าจะต้องมีการพัฒนารูปแบบผลิตภัณฑ์อาหารและเครื่องดื่มมากขึ้น จากการกระแสการบริโภคอาหารในปัจจุบันที่เน้นคุณภาพ และเป็นผลิตภัณฑ์ที่ดีต่อสุขภาพ รวมถึงเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม ทำให้ผู้ผลิตสินค้าที่เกี่ยวเนื่องกับอาหารต้องแสวงหาโอกาสทางธุรกิจใหม่ๆ ทั้งการพัฒนาสินค้าให้มีคุณภาพและมีนวัตกรรม รวมถึงอาจขยายการขายสินค้าผ่านช่องทางอีคอมเมิร์ซ ที่สอดคล้องกับพฤติกรรมของผู้บริโภคยุคไอที การส่งเสริมให้ผู้ประกอบการด้านอาหาร ให้มีความรู้ความเข้าใจเฉพาะเรื่องด้านอา

หาร เช่น อาหารปลอดภัย การผลิตและการแปรรูปอย่างมีมาตรฐานอาหาร การพัฒนาผลิตภัณฑ์ เป็นเรื่องจำเป็นที่จะ เสริมสร้างความเข้มแข็งให้กับผู้ประกอบการ สำนักงานพัฒนาฝีมือแรงงานลำพูน จึงได้จัดฝึกอบรมการประกอบอาหารว่างและเครื่องดื่มเพื่อการค้าให้กับ ผู้ประกอบการด้านอาหาร เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพผู้ประกอบการ ให้มีการพัฒนาและ ต่อยอดด้านอาหาร ให้มีทักษะในการประกอบอาหาร สามารถดำเนินการได้อย่างถูกสุขลักษณะ และต่อยอด เป็นธุรกิจต่อไปได้