

ก.พาณิชย์นำร้านอาหาร “ไทย ซีเล็คท์” 18 ประเทศ ศึกษารูกระบบบริการอาหารไทย



กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ นำผู้แทนจาก 32 ร้าน “ไทย ซีเล็คท์ พรีเมียม” และ “ไทย ซีเล็คท์” ใน 18 ประเทศ ร่วมงาน THAIFEX พร้อมศึกษารูกระบบบริการ อาหารไทยครบวงจร เพื่อสร้างโอกาสเจรจาธุรกิจ แลกเปลี่ยนประสบการณ์และองค์ความรู้ หวังเกิดการพัฒนาคุณภาพสินค้าและบริการร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ตลอดจนกระตุ้นการเพิ่มมูลค่าการส่งออกสินค้าอาหาร และวัตถุดิบอาหารไทยในตลาดโลก

นางจันทิรา ยิมเรวัต วิวัฒน์รัตน์ อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ กล่าวว่า กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ได้ดำเนินโครงการครัวไทยสู่ครัวโลกโดยกลยุทธ์หนึ่งที่สำคัญคือการพัฒนาและส่งเสริมการบริการอาหารไทย ซึ่งเป็นช่องทางหนึ่งในการส่งเสริมการส่งออกวัตถุดิบการปรุงอาหารไทยและสิ่งปรุงรสของไทยไปยังต่างประเทศ รวมถึงการส่งเสริมสินค้าอื่นๆ ที่เกี่ยวข้อง หนึ่งในกิจกรรมส่งเสริมหลักคือ การมอบตราสัญลักษณ์รับรองให้แก่ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ได้แก่ Thai SELECT Premium (ไทย ซีเล็คท์ พรีเมียม) สำหรับร้านที่ให้บริการอาหารไทยแท้คุณภาพยอดเยี่ยม 5 ดาว มีการร้านตกแต่งร้านสวยงามและบริการเป็นเลิศ และ Thai SELECT (ไทย ซีเล็คท์) สำหรับร้านอาหารไทยที่มีคุณภาพเยี่ยมระดับ 3 ถึง 4 ดาว ให้บริการอาหารไทยต้นตำรับคุณภาพดี ซึ่งปัจจุบันได้มอบแล้วจำนวน 1,299 ราย แบ่งเป็นภูมิภาคอเมริกา 582 ราย / ยุโรป 331 ราย / เอเชีย 322 ราย / โอเชียเนีย 31 ราย / ตะวันออกกลางและแอฟริกา 33 ราย ทั้งนี้ มีร้านอาหารไทยที่ได้รับตราสัญลักษณ์ไทย ซีเล็คท์ พรีเมียม จำนวน 237 ราย และไทย ซีเล็คท์ จำนวน 1,062 ราย ขณะเดียวกันยังมีผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูปที่ได้รับตราไทย ซีเล็คท์ อีก 449 ผลิตภัณฑ์ จาก 40 บริษัท

“เพื่อให้เกิดการพัฒนาและส่งเสริมการบริการอาหารไทยอย่างต่อเนื่อง กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ โดยสำนักส่งเสริมการค้าสินค้าเกษตรและอุตสาหกรรม ได้ดำเนินโครงการพัฒนา สร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์ตรา Thai SELECT ผ่านร้านอาหาร Thai SELECT ขึ้นเป็นปีที่สองระหว่างวันที่ 29 พฤษภาคม – 2 มิถุนายน 2561 เพื่อเชิญผู้ประกอบการร้านอาหาร พ่อครัว แม่ครัว หรือผู้ที่มีอำนาจในการบริหารจัดการร้านไทย ซีเล็คท์ พรีเมียมและร้านอาหารไทย ซีเล็คท์ จำนวน 32 ร้าน จาก 18 ประเทศ อาทิ แคนาดา, สหรัฐอเมริกา, เม็กซิโก, นอร์เวย์, เดนมาร์ก, ฝรั่งเศส, เนเธอร์แลนด์, สาธารณรัฐเช็ก, โปแลนด์, รัสเซีย, จีน, ญี่ปุ่น, เกาหลีใต้ และกัมพูชา เป็นต้น มาร่วมกิจกรรมในประเทศไทยเพื่อพัฒนาและรักษาคุณภาพร้านอาหาร รูปแบบการให้บริการ ตลอดจนสูตรอาหารไทยแท้ที่ถูกต้องจากผู้เชี่ยวชาญ ร่วมเจรจาการค้าและสร้างโอกาสใหม่กับผู้ประกอบการไทยที่เข้าร่วมงาน THAIFEX - World of Food Asia 2018 รวมถึงการเยี่ยมชมแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานสากล และสถาบันสอนทำอาหาร

การดำเนินโครงการฯ ในปีนี้ กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศคาดหวังให้ผู้เข้าร่วมโครงการได้นำความรู้ รวมถึง ประสบการณ์ที่ได้รับไปใช้พัฒนา ปรับปรุงรายการอาหารไทยและการให้บริการอาหารไทยของตนเอง สร้างมูลค่าเพิ่ม ให้กับสินค้าและบริการจากการได้พบปะเจรจาการค้าระหว่างผู้ประกอบการร้านอาหารที่เข้าร่วมโครงการกับนักธุรกิจ /ตัวแทนจำหน่ายสินค้าเกษตรและอาหารของไทย ทั้งยังต้องการสร้างการรับรู้ไปยังร้านอาหารไทยในต่างประเทศ อื่นๆ ให้พัฒนาการให้บริการของตนเองและสมัครเข้ารับตราสัญลักษณ์รับรองมาตรฐานดังกล่าวเพิ่มมากขึ้น ตลอดจน จนกระตุ้นให้เกิดการขยายตัวของการส่งออกสินค้าอาหารและบริการอาหารของไทยทั้งในด้านปริมาณและมูลค่า สามารถรักษาตลาดส่งออกสินค้าอาหารของไทย ขยายการส่งออกสินค้าอาหารไปยังตลาดใหม่ ส่งเสริมการส่งออก ผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูปพร้อมรับประทาน รวมถึงสินค้าที่เกี่ยวข้องกับธุรกิจบริการอาหารไทย อาทิ ผักรองจาน อุปกรณ์นิตะอาหารที่สำคัญคือสามารถรักษาการเป็นประเทศผู้นำในการส่งออกสินค้าอาหารและธุรกิจบริการด้าน อาหารของประเทศไทยได้อย่างยั่งยืนต่อไป”

สำหรับกิจกรรมที่จะเกิดขึ้นภายใต้โครงการนี้ได้แก่ กิจกรรม Experience Thai SELECT in THAIFEX - World of Food Asia 2018 พร้อมทั้งเจรจาการค้ากับผู้ผลิต/ผู้ส่งออกผลิตภัณฑ์อาหารไทยหรืออาหารไทยสำเร็จรูปพร้อม รับประทานที่ได้รับตราไทย ซีเล็คท์ ภายในงานฯ การเยี่ยมชมแหล่งผลิตสินค้าเกษตรและอาหารที่ได้มาตรฐานสากล (Farm and Factory Visit) ได้แก่ ปฐมออร์แกนิกฟาร์ม และ โรงงาน บริษัท ไทยโคโคเนท จำกัด (มหาชน) เพื่อ ศึกษากระบวนการผลิต และแลกเปลี่ยนแนวโน้มตลาดและความต้องการสินค้ากับผู้ผลิตอาหารของไทย การเยี่ยมชม สถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ เพื่อศึกษาเกี่ยวกับนวัตกรรมสินค้าอาหาร ของไทย กิจกรรมเยี่ยมชมสถาบันสอนทำอาหาร ณ SNP Headquarter เพื่อชมการสาธิต การปรุงอาหารไทยและ การจัดจาน (Food Presentation) พบปะผู้มีความรู้และประสบการณ์ในการปรุงอาหารไทย เพื่อร่วมกันพัฒนาและ ปรับปรุงการนำเสนออาหารไทย และสามารถนำไปต่อยอดเป็นรายการอาหารใหม่ๆ ของร้าน กิจกรรมสำรวจตลาด /ย่านการค้าสินค้าอาหาร ณ บ้านบางเขน ปิดท้ายกับการแลกเปลี่ยนความคิดเห็นและ องค์ความรู้ระหว่างร้านอาหาร ที่เข้าร่วมโครงการฯ และผู้เชี่ยวชาญด้านการปรุงอาหารไทยหรือผู้ที่ประสบความสำเร็จในการดำเนินธุรกิจบริการร้าน อาหารไทย ได้แก่ อาจารย์วันดี ณ สงขลา ผู้ก่อตั้ง Wandee Culinary Art School และ เชฟ ชาลี การ์เตอร์ ผู้ก่อตั้ง ร้านอาหารไทย 100 Mahaseth และร้านอาหารประเภทอื่นๆ อาทิ Holy Moly, Surface และ Garden Lab เป็นต้น เพื่อนำไปต่อยอดให้กับการดำเนินงานของตนเองในอนาคตต่อไป