

ททท. จับมือ ฟู๊ดแล็บ ผุดแนวคิด ออร์แกนิก ทัวริซึม สู่ท่องเที่ยวยั่งยืน ครั้งแรกในไทย



การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย (ททท.) ร่วมกับ วิสาหกิจเพื่อสังคม ฟู๊ดแล็บ หรือ แล็บอาหารยั่งยืน ประเทศไทย เปิดตัวแนวคิด ออร์แกนิก ทัวริซึม หรือ การท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ เป็นครั้งแรกในประเทศไทย ในงานประชุมระดมความคิดเห็น ร่วมกำหนดทิศทางในการขับเคลื่อนการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ (Organic Tourism) จัดขึ้นเมื่อเร็วๆ นี้ ณ โรงแรม ดิ แอทธินี กรุงเทพฯ โดยได้รับความสนใจและขานรับจากสมาคมการท่องเที่ยวไทย และผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ทั้งโรงแรม ร้านอาหาร ซูเปอร์มาร์เก็ต ฯลฯ เพื่อร่วมขับเคลื่อนห่วงโซ่อาหารสมดุลบนวิถีเกษตรอินทรีย์ อันจะนำไปสู่การสร้างจุดขายที่แตกต่าง สร้างเสน่ห์ให้กับการท่องเที่ยว รวมถึงสร้างรายได้ที่ยั่งยืนให้เกษตรกร และตอบโจทย์เป้าหมายความยั่งยืน 17 ข้อ ของสหประชาชาติ

นายอรุช นวราช กรรมการผู้จัดการ สามพราน ริเวอร์ไซด์ หนึ่งในผู้ร่วมก่อตั้งวิสาหกิจเพื่อสังคม Sustainable Food Lab (Thailand) หรือ แล็บอาหารยั่งยืนประเทศไทย กล่าวว่า แนวคิดการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ “ออร์แกนิก ทัวริซึม” เป็นการขับเคลื่อนทางสังคมบนพื้นฐานแนวคิดธุรกิจเกื้อกูลสังคม และหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียง เป็นที่น่ายินดีที่ประเทศไทยจะได้เริ่มต้นทำเรื่องนี้เป็นแห่งแรก ซึ่งภายใต้ความร่วมมือของ ททท. และผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว มั่นใจว่า จะสามารถสร้างความเปลี่ยนแปลงให้เกิดขึ้นตลอดระบบนิเวศอินทรีย์ มีการเชื่อมโยงตั้งแต่ต้นน้ำระหว่างธุรกิจท่องเที่ยวกับชุมชน เริ่มจากซื้อผลผลิตอินทรีย์ตรงจากเกษตรกรไปบริการนักท่องเที่ยว ปลายน้ำ ให้ความรู้สื่อสารไปยังผู้บริโภคหรือนักท่องเที่ยว เพื่อสร้างความเข้าใจและตระหนักถึงคุณค่าของห่วงโซ่อาหารอินทรีย์ ที่มีผลต่อสุขภาพของนักท่องเที่ยว คุณภาพชีวิตที่ดีของชุมชน เกษตรกร สังคม และสิ่งแวดล้อม

นายอรุช กล่าวว่า ประเทศไทยจะเป็นประเทศแรกที่ทำเรื่องนี้ทั้งระบบ คือ มิใช่เพียงเป็นเรื่องของการ พานักท่องเที่ยวไปเที่ยวฟาร์มอินทรีย์เท่านั้น แต่เป็นการสร้าง Change Agent วิถีอินทรีย์ให้เกิดขึ้น โดยผู้ประกอบการ อาจเริ่มจาก From Farm to Table ด้วยการจัดซื้อผลผลิตอินทรีย์จากเกษตรกรมาสร้างสรรค์เมนูอินทรีย์ไว้บริการลูกค้า ต่อด้วยการทำกิจกรรมท่องเที่ยวออร์แกนิกฟาร์ม (Farm visit) โดยพานักท่องเที่ยวออกไปเรียนรู้ สัมผัสวิถีชีวิตเกษตรกร เช่น ดูการทำนา ปลูกข้าว ปลูกพืชผัก ผลไม้อินทรีย์ ขณะเดียวกันมีการสื่อสารบอกเล่าเรื่องราวความตั้งใจ ผ่าน สื่อต่างๆ เช่น จดหมายถึงลูกค้า กราฟฟิคบนผนัง เต็นท์การ์ตูนโต๊ะอาหาร หรือ โบชัวร์โรงแรม อย่างที่ สามพราน ริเวอร์ไซด์ ทำงานร่วมกับสามพรานโมเดลจนเกิดผลสำเร็จเป็นรูปธรรม ซึ่ง ออร์แกนิก ทัวริซึม จะใช้โมเดลนี้เป็นต้นแบบในการขับเคลื่อน โดยจะเริ่มดำเนินการในพื้นที่เป้าหมาย คือ กรุงเทพมหานครและจังหวัดเชียงใหม่

“จากสถิตินักท่องเที่ยวทั้งไทยและต่างประเทศ ที่หมุนเวียนเดินทางไปใช้บริการโรงแรม ร้านอาหาร ที่พัก และแหล่งท่องเที่ยว ต่างๆ ในประเทศไทย ที่มีจำนวนมากกว่าปีละ 100 ล้านคน จะเห็นว่า หากโรงแรม ร้านอาหาร ร้านค้า ชุมเปอร์มาร์เก็ต ต่างๆ ซึ่งเป็นจุดสัมผัสกับผู้บริโภค นักท่องเที่ยว โดยตรง มีโอกาสที่เป็นฮับในการสร้างความเปลี่ยนแปลง ทำให้การท่องเที่ยววิถีอินทรีย์เกิดขึ้นได้อย่างยั่งยืน รวมถึงยังสามารถใช้เป็นจุดขายของร้านอาหาร หรือโรงแรม ที่ช่วยเพิ่มมูลค่าทางการตลาดได้ด้วย” นายอรุณ กล่าว

นายยุทธศักดิ์ สุภสร ผู้ว่าการ การท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย กล่าวว่า จากนโยบายของการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย ที่มุ่งสร้างรูปแบบการท่องเที่ยวใหม่ที่ยั่งยืน แนวคิด ออแกนิคส์ ทัวริซึม หรือการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ สอดคล้องกับนโยบายของททท. และเป้าหมายความยั่งยืน Sustainable Development Goal ของสหประชาชาติ ซึ่งททท. มีนโยบายที่ชัดเจนที่จะผลักดันและขับเคลื่อนเรื่องนี้อย่างต่อเนื่อง ปัจจุบันการทำการตลาดของ ททท. อยู่บนพื้นฐานแนวคิด Beyond Marketing หรือการตลาดเพื่อการพัฒนา และ Greatest Development เพื่อให้การท่องเที่ยวเข้าไปช่วยในการพัฒนาให้เกิดความเข้มแข็งในทุกภาคส่วน โดยขณะนี้ได้เริ่มทำไปแล้ว คือเริ่มจากอาหารก่อน เนื่องจากอาหารเป็นปัจจัยหลัก ที่จะขยายไปสู่รูปแบบการท่องเที่ยวอื่นๆ อีกมากมาย

“จะหาอะไรที่เปลี่ยนการท่องเที่ยวของประเทศไทยให้มีคุณค่าในสายตาของนักท่องเที่ยว ซึ่งตลอดห่วงโซ่อุปทาน เราสามารถสร้างคุณค่าร่วมที่เป็นประโยชน์และสร้างความยั่งยืนได้ เช่น โรงแรมให้คุณค่ากับเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบอินทรีย์ที่ส่งเข้าโรงแรม ในขณะที่เดียวกันโรงแรมก็ให้คุณค่ากับนักท่องเที่ยวในเรื่องของสุขภาพ และนักท่องเที่ยวเห็นคุณค่าของการที่จะช่วยรักษาทรัพยากรธรรมชาติของประเทศไทย ในฐานะแหล่งท่องเที่ยวเห็นคุณค่าของเกษตรกรที่ผลิตอาหารปลอดภัยให้พวกเขา ถ้าทุกคนเห็นคุณค่าตั้งแต่ต้นทาง กลางทาง ปลายทาง ก็จะก่อให้เกิดความยั่งยืนขึ้น ซึ่งนี่คือความหมายของ การท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ ไม่ใช่เพียงการลงพื้นที่ไปเที่ยวฟาร์มอินทรีย์ แต่ทุกภาคส่วนเข้าใจและตระหนักในคุณค่า ทำให้เป็นการท่องเที่ยวที่ยั่งยืนร่วมกัน” นายยุทธศักดิ์ กล่าว

อย่างไรก็ตาม แนวคิดนี้ ยังได้รับความสนใจที่จะมีการขยายผลในประเทศต่างๆ ในแถบลุ่มแม่น้ำโขงอีกด้วย โดย นาย Jens Thraenhardt ผู้อำนวยการ Mekong Tourism Coordinating Office (MTCO) หนึ่งในองค์กร ที่ทำงานด้านการท่องเที่ยวในอนุภูมิภาคลุ่มแม่น้ำโขง ซึ่งประกอบด้วยสมาชิก 6 ประเทศ คือ จีน (ยูนานและกวางสี) กัมพูชา ลาว พม่า เวียดนาม รวมถึงประเทศไทย กล่าวว่า ออแกนิคส์ ทัวริซึม มีศักยภาพที่จะเป็นจุดขายของการท่องเที่ยวที่มีเสน่ห์ของภูมิภาคนี้ ซึ่งเป็นที่น่าดีใจที่ประเทศไทยจะเป็นผู้นำในการขับเคลื่อน ซึ่งตนก็พร้อมยินดีที่จะสนับสนุน และช่วยขยายผลไปสู่ประเทศลุ่มน้ำโขง เพื่อสร้างความเข้มแข็งยั่งยืนให้การท่องเที่ยวในภูมิภาคนี้

ที่ผ่านมา เป็นเพียงชื่อรูปแบบการท่องเที่ยวเกษตรอินทรีย์ แต่นับจากนี้ไป “ออร์แกนิก ทัวริซึม” จะถูกขับเคลื่อนสู่การท่องเที่ยวที่สร้างระบบอาหารสมดุล และการพัฒนาอย่างยั่งยืน โดย Sustainable Food Lab (Thailand) ภายใต้การสนับสนุนจากสำนักงานกองทุนสนับสนุนการส่งเสริมสุขภาพ (สสส.) โดยมีนายอรุณ นวราช กรรมการผู้จัดการ สามพราน ริเวอร์ไซด์ และผู้ก่อตั้งสามพรานโมเดล และดร.อุดม หงส์ชาติกุล ที่ปรึกษาและนักออกแบบกระบวนการ

สร้างการเปลี่ยนแปลงเชิงระบบ ในฐานะผู้ร่วมก่อตั้ง Sustainable Food Lab (Thailand) จะทำหน้าที่เป็นพี่เลี้ยงให้กับธุรกิจการท่องเที่ยวและอาหาร โดยใช้สามพรานโมเดลเป็นต้นแบบในการขับเคลื่อนเชื่อมโยงการท่องเที่ยวด้วยห่วงโซ่อาหารอินทรีย์ ตั้งแต่ ต้นน้ำ คือ เกษตรกร ปลายน้ำ คือ บริโภค สื่อสารความรู้ เชื่อมเกษตรกรอินทรีย์ได้มา รู้จักกัน อันจะนำไปสู่การสร้างสรรครูปแบบการท่องเที่ยวชุมชนใหม่ๆ บนพื้นฐานของความเข้าใจ และตระหนักถึงคุณค่ารวมถึงจุดประกายสร้างผู้นำร่วมในการพัฒนาขยายผลการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ ซึ่งไม่เฉพาะช่วยยกระดับเศรษฐกิจฐานราก แต่ยังส่งผลดีต่อภาพรวมของเศรษฐกิจชุมชน คุณภาพชีวิตที่ดี เกิดสังคมแห่งความเกื้อกูล รวมถึงสิ่งแวดล้อมที่ดี เหล่านี้หลอมรวมเป็นความสุขใจ และเป็นมนต์เสน่ห์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยว อันสอดคล้องกับนโยบายการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของ ททท.

สำหรับองค์กร หรือ หน่วยงาน ที่สนใจร่วมเป็นภาคีขับเคลื่อนการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ หรือต้องการข้อมูลเพิ่มเติมเกี่ยวกับ “ออร์แกนิก ทัวริซึม” สามารถติดต่อได้ Sustainable Food Lab (Thailand) ผ่านทาง Email : info@organictourismthailand.com หรือ โทร.034-225-203