

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต แลกง้าวเปิดงาน “Food for tourism expo 2018 @Trang”



มหาวิทยาลัยสวนดุสิตเตรียมจัดงาน Food for tourism expo 2018 @Trang ภายใต้โครงการเมืองนวัตกรรมอาหารเพื่ออุตสาหกรรมการท่องเที่ยว (Food Tourism Innopolis) ขึ้นในวันที่ 10-12 สิงหาคม 2561 ณ ลานกิจกรรม โรบินสัน จังหวัดตรัง เพื่อต้องการยกระดับผลผลิต ผลิตภัณฑ์ และเพิ่มรายได้แก่ชุมชนจากการท่องเที่ยวให้เติบโตอย่างต่อเนื่อง ผ่านกิจกรรม มหกรรมอาหารโดยการจัดแสดงและจำหน่ายผลผลิตทางการเกษตร และเป็นจุดเชื่อมโยงระหว่างผู้ประกอบการกับเกษตรกรเพื่อให้เกิดความร่วมมือกันในการพัฒนาผลิตภัณฑ์หรือรังสรรค์เมนูจากวัตถุดิบในท้องถิ่นภาคใต้ 9 จังหวัด

โดยได้ฤกษ์แลกเปลี่ยนง้าวการจัดงานอย่างเป็นทางการไปแล้ว โดยมี ผศ.ดร.กนกกานต์ วีระกุล คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต นำทีมผู้บริหาร คุณกมลชนก เกียรติศักดิ์ชัย คณบดีโรงเรียนการท่องเที่ยวและการบริการ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมด้วย ดร. สฤณี รัชกิจจานุกิจ ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกที่ตั้งจังหวัดตรัง มหาวิทยาลัยสวนดุสิต และคุณศักดิ์ชัย ดิษฐ์สกุล กรรมการบริหารสมาคมเซฟประเทศไทย ร่วมงาน ณ ห้องประชุม รักตะกนิษฐ์ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

มหาวิทยาลัยสวนดุสิตดำเนินโครงการตามกรอบโมเดลพัฒนาเศรษฐกิจของรัฐบาลที่ต้องการปรับเปลี่ยนโครงสร้างเศรษฐกิจไปสู่ “Valued-Based Economy” หรือ “เศรษฐกิจที่ขับเคลื่อนด้วยนวัตกรรม” โดยมีฐานคิดหลัก คือ เปลี่ยนจากการผลิตสินค้า “โภคภัณฑ์” ไปสู่สินค้าเชิง “นวัตกรรม” เปลี่ยนจากการขับเคลื่อนประเทศด้วยภาคอุตสาหกรรม ไปสู่การขับเคลื่อนด้วยเทคโนโลยี ความคิดสร้างสรรค์ และนวัตกรรม หรือนโยบายไทยแลนด์ 4.0 ทั้งนี้ เนื่องด้วยมหาวิทยาลัยสวนดุสิตเป็นสถาบันที่มีความรู้ ความเชี่ยวชาญด้านการประกอบอาหารและคหกรรมศาสตร์ จึงยังคงมุ่งเน้นที่จะนำจุดเด่นด้านการพัฒนาการใช้เทคโนโลยีอาหารร่วมกับความสวยงามทางศิลปะสร้างให้เกิดการประกอบอาหารชั้นสูงให้เป็นสินค้าที่มีมูลค่าสูง (High value) อยู่ในระดับดีเยี่ยม (Premium) เป็นที่ยอมรับและเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้

โดยมีกิจกรรม “การแข่งขันทำอาหารจากสุดยอด 9 วัตถุดิบแดนใต้ เมนูสร้างสรรค์ สำหรับบุคคลทั่วไป” มุ่งเน้นการนำเสนอวัตถุดิบอาหารในท้องถิ่นภาคใต้ที่เป็นอัตลักษณ์ของจังหวัด โดยยกมาเป็น 9 สุดยอดวัตถุดิบเมืองใต้จากจังหวัดสำคัญๆ เช่น กุ้งมังกรภูเก็ต จากภูเก็ต, หมูย่าง จากตรัง, เนื้อแพะ จากกระบี่, ไก่ศรีวิชัย จากนครศรีธรรมราช, หอยนางรม จากสุราษฎร์ธานี, น้มน้ จากระนอง, กล้วยเล็บมือนาง จากชุมพร, สาหร่ายพวงองุ่น จากพังงา, ข้าวสังข์หยด จากพัทลุง เพื่อสร้างมูลค่าของวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ผ่านการประกอบอาหารชั้นสูง รวมทั้ง

เป็นการกระตุ้นให้เกิดความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการและเกษตรกรผู้ผลิตวัตถุดิบในท้องถิ่นภาคใต้

นอกจากนี้ยังมีการออกบูทร้านค้ากว่า 100 ร้านค้าโดยผู้ประกอบการร้านค้าภายในภาคใต้ เพื่อเพิ่มช่องทางการจำหน่ายวัตถุดิบอาหารท้องถิ่นในภาคใต้ กระตุ้นเศรษฐกิจการท่องเที่ยวเชิงอาหารให้กับร้านค้าท้องถิ่น พร้อมทั้งมีการออกร้านของหน่วยรถเคลื่อนที่จากมหาวิทยาลัยสวนดุสิต ร่วมกับร้านค้า Food Truck ชื่อดัง และยังมีกิจกรรมการโชว์ทำอาหารจาก Celebrity Chef ที่ได้รับการสนับสนุนจากสมาคมเชฟประเทศไทย เพื่อเน้นสร้างสรรค์กิจกรรมที่ส่งเสริมความร่วมมือระหว่างมหาวิทยาลัยสวนดุสิต และภาคเอกชนต่างๆ