

# สคช. จับมือหน่วยงานพันธมิตร และภาคีในท้องที่ จังหวัดชลบุรี จัดกิจกรรม ”เติมทักษะ เติมทุน เพื่อ ร้านอาหารมืออาชีพเมืองชลบุรี”



สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ หรือ สคช. จับมือหน่วยงานพันธมิตร และภาคีในท้องที่จังหวัดชลบุรี จัดกิจกรรม ”เติมทักษะ เติมทุน เพื่อร้านอาหารมืออาชีพเมืองชลบุรี” ร่วมผลักดันสตรีทฟู้ดภายในจังหวัดชลบุรีสู่ระดับสากล ยกระดับมาตรฐานทั้งความอร่อย ความสะอาด ถูกสุขอนามัย พร้อมแนะนำการเตรียมความพร้อมก่อนเข้ารับการแข่งขันสมรรถนะมาตรฐานอาชีพ ได้รับใบประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพและหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ และตราสัญลักษณ์ “มอช” การันตีคุณภาพ “ร้านนี้มีมืออาชีพ” สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค นักท่องเที่ยวชาวไทยและต่างประเทศ

นางสาววรรณธิป จันทนุ รองผู้อำนวยการสถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ เปิดเผยว่า ปัจจุบันอาหารไทยเป็นที่นิยมอย่างแพร่หลาย และถือเป็นมรดกทางวัฒนธรรมไทย ทั้งยังเป็นการส่งเสริมการกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนต่างๆ ในท้องถิ่นอันนำไปสู่การพัฒนาและสร้างคนสร้างงานประเทศไทยได้รับการยอมรับจากต่างชาติ ว่าเป็นประเทศที่มีอาหารริมบาทวิถีหรือสตรีทฟู้ดที่ดีที่สุดแห่งหนึ่งของโลก ทั้งนี้ประเมินว่าสิ้นปี พ.ศ.2560 ภาพรวมตลาดริมบาทวิถีในประเทศไทยมีมูลค่า 2.76 พันล้านบาท (2.76 แสนล้านบาท) ดังนั้นเพื่อให้รูปแบบของอาหารริมบาทวิถีมีมาตรฐาน จึงควรให้การจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อเป็นการยกระดับอาหารริมบาทวิถีในประเทศไทยให้มีมาตรฐานและปลอดภัย สร้างความเชื่อมั่นแก่ผู้บริโภค ซึ่งเมื่อเดือนเมษายนที่ผ่านมา สคช.ได้ร่วมกับภาคีความร่วมมือจัดกิจกรรม “Street Food On Tour” ต่อยอดผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ที่ผ่านการประเมินสมรรถนะ ได้รับใบประกาศนียบัตรคุณวุฒิวิชาชีพและหนังสือรับรองมาตรฐานอาชีพ การันตีคุณภาพ “ร้านนี้มีมืออาชีพ” ซึ่งกิจกรรมดังกล่าวได้รับผลตอบรับจากผู้บริโภคเป็นอย่างมาก

ล่าสุด สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพได้ร่วมมือกับธนาคารพัฒนาวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อมแห่งประเทศไทย และหน่วยงานภาคีในท้องที่จังหวัดชลบุรี จัดกิจกรรมประชุมหารือผู้ประกอบการร้านอาหาร จ.ชลบุรี ภายใต้แนวคิด ”เติมทักษะ เติมทุน เพื่อร้านอาหารมืออาชีพเมืองชลบุรี” เป็นการปลุกนิเทศผู้ประกอบการร้านอาหาร และร้านอาหารริมบาทวิถีในพื้นที่จังหวัดชลบุรี ให้มีความรู้ความสามารถตามมาตรฐานอาชีพ และได้รับโอกาสในการพัฒนาทักษะความรู้ สามารถนำไปต่อยอดธุรกิจของตัวเองได้ ซึ่งถือเป็นอีกหนึ่งแนวทางจะส่งผลให้เกิดประโยชน์ในการยกระดับจังหวัดชลบุรี แหล่งท่องเที่ยวสำคัญของประเทศให้เป็นที่รู้จักในวงกว้าง และได้รับการยอมรับจากนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและต่างประเทศ ถึงความมีมาตรฐานที่เป็นมืออาชีพของผู้ประกอบการกลุ่มผู้ประกอบการใน

ร้านอาหาร และผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี ที่ผ่านการประเมินสมรรถนะของบุคคลตามมาตรฐานอาชีพ ด้วย  
แนวทางที่เป็นสากล สามารถเชื่อมั่นในความสามารถในการทำงานของผู้ผ่านการประเมิน และได้รับตรา “มอช” จาก  
สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ เพื่อเป็นยืนยันยืนยันความเป็นมืออาชีพ ถึงความมีทักษะในการปฏิบัติงานทำอาหารได้อย่างสะอาด  
ปลอดภัย ถูกสุขอนามัยและไม่ส่งผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม

“การพัฒนาและยกระดับอาหารริมบาทวิถีหรือสตรีทฟู้ดให้มีมาตรฐาน “มอช” จะเป็นเครื่องการันตีและสร้างความ  
มั่นใจให้ผู้บริโภคทั้งชาวไทยและเป็น World Destination ของชาวต่างประเทศ เพราะผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี  
เป็นเสน่ห์ที่ดึงดูดนักท่องเที่ยวสู่ประเทศไทยเป็นอย่างมาก อันจะส่งผลต่อเศรษฐกิจของประเทศและรายได้ของ  
ประเทศเพิ่มมากยิ่งขึ้น” นางสาววรรณธิป กล่าว

นายไวกพ แซ่ปึ้ง หรือเซฟปึ้ง ทีมคณะทำงานจัดทำมาตรฐานอาชีพและคุณวุฒิวิชาชีพ สาขาวิชาชีพการท่องเที่ยว  
การโรงแรม ภัตตาคารและร้านอาหาร สาขาผู้ประกอบการ อาชีพผู้ประกอบการไทย และ สาขาการให้บริการอา  
หาร อาชีพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถี และเซฟประจำรายการยกโขยงหกโมงเช้า กล่าวเพิ่มเติมว่า กิจกรรม “เติม  
ทักษะ เติมทุน เพื่อร้านอาหารมืออาชีพเมืองชลบุรี” ถือเป็นการผลักดันให้อาหารริมบาทวิถีของจังหวัดชลบุรีมีความ  
เข้มแข็ง และเป็นที่ยอมรับในระดับสากล ซึ่งเมื่อเห็นตราสัญลักษณ์ “มอช” ที่บ่งบอกความเป็นมืออาชีพ มีมาตรฐาน  
สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภค ทั้งในเรื่องคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ขั้นตอนการปรุงอาหารที่ถูก  
หลักอนามัย รวมถึง การกำจัดขยะอาหารเหลือ ลดผลกระทบต่อสิ่งแวดล้อม เป็นการสร้างประสบการณ์ที่ดีให้นัก  
ท่องเที่ยวที่ได้มาชิมอาหารริมทางในประเทศไทย

สำหรับกลุ่มผู้เข้าร่วมกิจกรรมครั้งนี้ เป็นผู้ประกอบการในร้านอาหารและผู้ประกอบการในร้านอาหารริมบาทวิถี ใน  
พื้นที่เทศบาลเมืองชลบุรี ซึ่งภายหลังจากการปฐมนิเทศวันนี้ จะมีการประเมินสมรรถนะของผู้ประกอบการต่างๆ  
ตามมาตรฐานอาชีพผู้ประกอบการอาหารริมบาทวิถีหรือสตรีทฟู้ดต่อไป

+++++

สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม

ส่วนงานประชาสัมพันธ์ สถาบันคุณวุฒิวิชาชีพ

โทร. 02 035 4900 ต่อ 7002