



บันทึกข้อตกลงความร่วมมือ
การส่งเสริมและขับเคลื่อนนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลก
ระหว่าง

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กับ เครือข่ายพัฒนาฝีมือแรงงานในการส่งเสริมด้านอาหารไทย

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ทำขึ้น วันที่ ๒๕ กันยายน ๒๕๖๐ ณ โรงแรม ดิเอมเมอร์ลด์ รัชดา กรุงเทพมหานคร ระหว่าง กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กรมการจัดหางาน กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยดุสิตธานี โรงเรียนสอนอาหารครัววันดี โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอส ซี บริษัท ไมเนอร์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ภัตตาคาร บลูเอเลเฟ้นท์ และบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)

รัฐบาลให้ความสำคัญต่อการยกระดับมาตรฐานอาหารไทยให้ได้มาตรฐานสากล จึงมีนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกที่มุ่งหวังให้ประเทศไทยเป็นศูนย์กลางด้านอาหารของภูมิภาคอาเซียนและของโลกและได้กำหนดเป้าหมายสำคัญในการพัฒนาประเทศไทยประการหนึ่ง คือ การเป็นครัวของโลก (Kitchen of the World) เนื่องจากประเทศไทยเป็นแหล่งผลิตอาหารที่อุดมสมบูรณ์อีกทั้งอาหารไทยยังมีชื่อเสียงระดับโลกและเป็นที่ยอมรับของต่างชาติ ซึ่งนอกจากความโดดเด่นด้านรสชาติแล้ว อาหารไทยยังแสดงถึงความคิดสร้างสรรค์ ความประณีตบรรจง สวยงาม รวมทั้งองค์ประกอบของเครื่องปรุงที่มีประโยชน์ต่อสุขภาพ ซึ่งไม่มีชาติใดทัดเทียมได้ และที่สำคัญอุตสาหกรรมอาหารเป็นแหล่งที่มาของรายได้เข้าสู่ประเทศในปัจจุบันไม่น้อยกว่าปีละ ๔ แสนล้านบาท จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่งที่จะต้องมีการพัฒนาอาหารไทยและพัฒนาทักษะฝีมือพ่อครัวแม่ครัวไทยให้มีฝีมือเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงาน ต่อยอดการมีงานทำ มีคุณภาพชีวิตที่ดีและเป็นส่วนหนึ่งในการขับเคลื่อนสังคมและเศรษฐกิจของประเทศผ่านกลไกประชารัฐ เพื่อสร้างความมั่นคง มั่งคั่ง และยั่งยืนในอนาคต ดังนั้น ทุกภาคส่วนจะต้องร่วมกันพัฒนาแรงงานไทยให้มีทักษะฝีมือและเป็นกำลังแรงงานยุคประเทศไทย ๔.๐ ที่มีความรู้ความสามารถทำงานที่ยากและซับซ้อน เพื่อสร้างสรรค์นวัตกรรมและมูลค่าเพิ่มสู่สังคม สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี ยุทธศาสตร์การพัฒนากำลังคนของประเทศ ๒๐ ปี ของกระทรวงแรงงาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงานจึงร่วมกับกรมการจัดหางาน กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรมแห่งชาติ กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันคั่นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยดุสิตธานี โรงเรียนสอนอาหารครัววันดี โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอส ซี บริษัท ไมเนอร์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ภัตตาคาร

บลูเอเลเฟ้นท์ และบริษัท เอส แอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ในการส่งเสริมและขับเคลื่อนนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกโดยมีวัตถุประสงค์เพื่อพัฒนาศักยภาพกำลังแรงงาน หรือนักศึกษาให้มีความรู้ ความสามารถและทักษะฝีมือสูงขึ้น สอดคล้องกับความต้องการตลาดแรงงาน เพื่อเป็นกำลังแรงงานที่มีคุณภาพต่อการพัฒนาสังคมและเศรษฐกิจที่จะเสริมสร้างขีดความสามารถของประเทศ รวมทั้งยกระดับร้านอาหารไทยทั้งในและต่างประเทศให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล

ทั้งสิบห้าฝ่ายตกลงที่จะร่วมมือกันดำเนินการ ดังนี้

ข้อ ๑ กรอบการดำเนินงาน

กรมพัฒนาฝีมือแรงงาน กระทรวงแรงงาน ให้การสนับสนุนการจัดฝึกอบรมให้แก่แรงงานให้มีทักษะฝีมือเป็นที่ยอมรับของตลาดแรงงานเพื่อนำไปประกอบอาชีพพ่อครัวแม่ครัวไทยและดำเนินการทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน

กรมการจัดหางาน กระทรวงแรงงาน ให้การสนับสนุนข้อมูลความต้องการแรงงานเพื่อนำไปสู่การยกระดับฝีมือของพ่อครัวแม่ครัวไทยและส่งเสริมการมีงานทำทั้งในและต่างประเทศ

กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ดำเนินการสร้างภาพลักษณ์และประชาสัมพันธ์สินค้าอาหารจากประเทศไทย อาทิ ข้าว สิ่งปรุงรส วัตถุดิบในการประกอบอาหารไทย เป็นต้น รวมถึงส่งเสริมการบริโภคอาหารไทยในกลุ่มผู้บริโภคต่างชาติ เพื่อส่งเสริมการส่งออกสินค้าอาหารไทยสู่ตลาดโลก และให้การสนับสนุนและส่งเสริมผู้ประกอบการร้านอาหารไทยให้มีความรู้ความเข้าใจในธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ รวมถึงมอบตราสัญลักษณ์ Thai SELECT แก่ร้านอาหารไทยในต่างประเทศและผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูปที่มีรสชาติไทยแท้ เพื่อส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยและผลิตภัณฑ์อาหารไทยให้เป็นที่ยอมรับในระดับสากล รวมทั้งประสานกับกรมพัฒนาธุรกิจการค้า ในการร่วมดูแลมาตรฐานและการมอบตรา Thai SELECT แก่ร้านอาหารไทยในประเทศ ซึ่งจะพิจารณาให้สอดคล้องกับมาตรฐาน และหลักเกณฑ์ของการมอบตรา Thai SELECT แก่ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

อุตสาหกรรมพัฒนามูลนิธิเพื่อสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม ให้การสนับสนุนและส่งเสริมการพัฒนาธุรกิจอาหารไทย และพ่อครัวแม่ครัวให้ปลอดภัยได้มาตรฐานสากล การส่งเสริมให้ร้านอาหารไทย จัดระบบ Productivity รวมทั้งการส่งเสริมการพัฒนาวัตถุดิบ เครื่องเทศ เครื่องปรุงที่ผลิตอาหารไทยได้มาตรฐานและความปลอดภัย รวมถึงส่งเสริมและสร้างเอกลักษณ์ มาตรฐานรสชาติอาหารไทยรสไทยแท้ให้มีความปลอดภัย ไม่ผิดเพี้ยนจากต้นตำรับ และเป็นศูนย์กลางทดสอบอาหารไทยรสไทยแท้ และการให้รางวัลเพื่อส่งเสริมคุณภาพ ร้านอาหารในประเทศ และผลักดันร้านอาหารต่างประเทศ

สำนักงานคณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยี และนวัตกรรมแห่งชาติ กระทรวงวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ให้การสนับสนุนและส่งเสริมการจัดตั้งศูนย์รสชาติอาหารไทย ส่งผ่านรสชาติความอร่อยจากครัวไทยสู่ครัวโลก เพื่อสร้างเอกลักษณ์และมาตรฐานรสชาติอาหารไทยให้ได้คุณภาพ ไม่ผิดเพี้ยนไปจากต้นตำรับ

กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ กระทรวงการต่างประเทศ ให้การส่งเสริมการดำเนินนโยบายครัวไทยสู่ครัวโลกในต่างประเทศ และสนับสนุนภารกิจการจัดทำมาตรฐานการประเมินร้านอาหารไทย การอบรมพ่อครัว แม่ครัวไทย ตลอดจนการเสริมสร้างความรู้ความเข้าใจถึงกฎระเบียบและมาตรฐานต่างๆ ในต่างประเทศ

มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร สถาบันคั่นคว่ำ และพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ วิทยาลัยดุสิตธานี โรงเรียนสอนอาหารครัววันดี และโรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอส ซี ให้การสนับสนุนและส่งเสริมการจัดการเรียนการสอนให้แก่นักศึกษา หรือผู้ผ่านการฝึกอบรมอาหารไทย ให้มีทักษะสอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบกิจการ รวมทั้ง การขออนุญาตเป็นศูนย์ทดสอบมาตรฐานฝีมือแรงงาน สาขาผู้ประกอบการอาหารไทย และดำเนินการทดสอบ มาตรฐานฝีมือแรงงานให้แก่กลุ่มเป้าหมายดังกล่าว

บริษัท ไมเนอร์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน) ภัตตาคารบลูเอเลเฟนท์ และ บริษัท เอสแอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน) ให้การสนับสนุนและส่งเสริมการพัฒนาทักษะพ่อครัวแม่ครัวไทย และบรรจุนักศึกษาหรือผู้ผ่านการฝึกอบรมเข้าทำงาน

ข้อ ๒ การแก้ไขบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ

การแก้ไข เปลี่ยนแปลง เพิ่มเติม หรือขยายระยะเวลาของบันทึกข้อตกลงความร่วมมือ ฉบับนี้ ให้ทำเป็นหนังสือตามแบบและพิธีการเช่นเดียวกับการทำบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้

ข้อ ๓ ระยะเวลาความร่วมมือ

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้มีระยะเวลา ๓ ปี นับตั้งแต่วันที่ทั้งสองฝ่ายได้ ลงนามในบันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ หากฝ่ายใดฝ่ายหนึ่งประสงค์จะยกเลิกบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ ก่อนครบกำหนด ให้แจ้งทุกฝ่ายทราบล่วงหน้าเป็นลายลักษณ์อักษรไม่น้อยกว่า ๓๐ วัน

บันทึกข้อตกลงความร่วมมือฉบับนี้ได้จัดทำขึ้นเป็นสิบห้าฉบับ มีข้อความถูกต้องตรงกัน ทุกประการทุกฝ่ายได้อ่านและเข้าใจโดยตลอดแล้ว เพื่อแสดงถึงเจตจำนงและความตั้งใจในการดำเนินการ ตามบันทึกข้อตกลงความร่วมมือนี้ จึงได้ลงลายมือชื่อไว้เป็นหลักฐาน และต่างฝ่ายต่างถือไว้ฝ่ายละฉบับ

ลงนาม.....

(นายธวัช เบญจาทิกุล)

รองอธิบดี รักษาราชการแทน

อธิบดีกรมพัฒนาฝีมือแรงงาน

ลงนาม.....

(นายสุชาติ พรชัยวิเศษกุล)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมการจัดหางาน

ลงนาม.....

(นายสุพัต อ่องแสงคุณ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ

ลงนาม.....

(นางอรรพรรณ แก้วประกายแสงกุล)

รองผู้อำนวยการสถาบันอาหาร

รักษาการแทนผู้อำนวยการสถาบันอาหาร

ลงนาม.....

(ดร.เอกอนงค์ จางบัว)

ผู้ช่วยเลขาธิการสำนักงาน

คณะกรรมการนโยบายวิทยาศาสตร์เทคโนโลยี

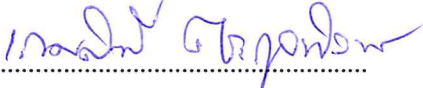
และนวัตกรรมแห่งชาติ

ลงนาม.....

(นางเอกสิริ ปิณฑะรุจิ)

รองอธิบดี ปฏิบัติราชการแทน

อธิบดีกรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ

ลงนาม..... 

(ดร.เกศศิณี ตระกูลทิวากร)
รองผู้อำนวยการฝ่ายวิจัย
สถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

ลงนาม..... 

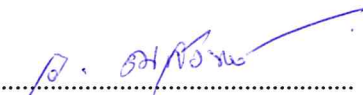
(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กนกกานต์ วีระกุล)
คณบดีโรงเรียนการเรือน มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ลงนาม..... 

(รองศาสตราจารย์สุภัทรา โกไศยกานนท์)
อธิการบดีมหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร

ลงนาม..... 

(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.สาโรจน์ พรประภา)
อธิการบดีวิทยาลัยดุสิตธานี

ลงนาม..... 

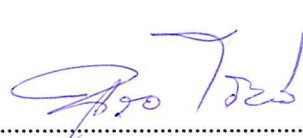
(นางวันดี ณ สงขลา)
ผู้อำนวยการโรงเรียนสอนอาหารครัววันดี

ลงนาม..... 

(นายภาคภูมิ จิตประไพ)
ครูใหญ่โรงเรียนการอาหารไทยเอ็มเอส ซี

ลงนาม..... 

(นายอติวิท เต็มลาภ)
ผู้อำนวยการฝ่ายพัฒนาการศึกษาและความร่วมมือ
บริษัท ไมเนอร์อินเตอร์เนชั่นแนล จำกัด (มหาชน)

ลงนาม..... 

(นางนุรอ โชะมณี)
กรรมการบริษัท กาแลงก้า จำกัด
ผู้บริหารภัตตาคารบลูเอเลเฟนท์

ลงนาม..... 

(นางเกศสุตา ไรวา)
ประธานเจ้าหน้าที่บริหาร
บริษัท เอสแอนด์ พี ซินดิเคท จำกัด (มหาชน)