

ด่วนที่สุด

ที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๑๑๔๖



สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี
ทำเนียบรัฐบาล กทม. ๑๐๓๐๐

๓๑ มีนาคม ๒๕๕๙

เรื่อง โครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทย

เรียน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงพาณิชย์

ด้วยในคราวประชุมคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๕๙ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงานเกี่ยวกับโครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทยว่า ได้ดำเนินการขับเคลื่อนตามยุทธศาสตร์การยกระดับการท่องเที่ยวไทยให้มีคุณภาพ ส่งเสริมภาพลักษณ์และพัฒนามาตรฐานอาหารไทยให้ก้าวไกลสู่ระดับสากล สร้างประเทศไทยให้เป็นแหล่งรวมอาหารและวัตถุดิบที่มีคุณภาพในระดับโลก โดยได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของไทย ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วโลก สร้างการรับรู้ผ่านทางสื่อสาธารณะต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวในประเทศไทยให้มากขึ้น รวมทั้งสนับสนุนให้มีการผสมผสานและดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยเฉพาะจากพื้นที่ของโครงการหลวงและโครงการในพระราชดำริมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนท้องถิ่น สรุปลงสาระสำคัญได้ ดังนี้

๑. การจัดงานประกาศรางวัล ๕๐ ภัตตาคารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants 2016) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ร่วมสนับสนุนการจัดงานฯ เมื่อวันที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ ซึ่งมีภัตตาคารในประเทศไทยที่ได้รับรางวัล จำนวน ๔ แห่ง

๒. การเชิญเชฟชั้นนำระดับโลกร่วมทัศนศึกษาโครงการหลวง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน ๓ แห่ง ได้แก่ โครงการหลวงอินทนนท์ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก และโครงการหลวงหนองหอย (ม่อนแจ่ม) ระหว่างวันที่ ๑ - ๓ มีนาคม ๒๕๕๙ เพื่อเรียนรู้คุณภาพอาหารและการผสมผสานดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่น ในการนี้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำ 50 Best Explores Thailand ซึ่งใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวง และการจัดบรรยายพิเศษเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารไทยและความสำคัญของโครงการหลวง โดยหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ

ซึ่งคณะรัฐมนตรีได้มีมติว่า

๑. รับทราบตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงาน
๒. ให้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมพิจารณาหลักเกณฑ์และแนวทางการตรวจสอบร้านอาหารในประเทศไทยทั้งหมดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในด้านคุณภาพ รสชาติ และความสะอาด เพื่อรับรองขึ้นบัญชีร้านอาหารชวนชิมต่อไป รวมทั้งพิจารณาสนับสนุนและส่งเสริมการจัดทำรายการโทรทัศน์/สื่อดิจิทัลในด้านการท่องเที่ยวที่เน้นการแนะนำอาหารหรือศิลปวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย
๓. ให้กระทรวงพาณิชย์พิจารณาแนวทางการส่งเสริมและการคุ้มครองด้านทรัพย์สินทางปัญญาสำหรับอาหารไทย เพื่อดูแลรักษาภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมทั้งส่งเสริมประชาสัมพันธ์อาหารไทยแบบดั้งเดิมให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีระพงษ์ วงศ์ศิวัธาส)

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

สำนักพัฒนายุทธศาสตร์และติดตามนโยบายพิเศษ
โทร. ๐ ๒๒๘๐ ๙๐๐๐ ต่อ ๓๒๖ (กนิษฐ), ๔๔๒ (เฉลิมขวัญ)
โทรสาร ๐ ๒๒๘๐ ๑๔๔๖ www.soc.go.th

ด่วนที่สุด

ที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๑๑๔๖๔



สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี
ทำเนียบรัฐบาล กทม. ๑๐๓๐๐

๓๑ มีนาคม ๒๕๕๙

เรื่อง โครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทย

เรียน รัฐมนตรีว่าการกระทรวงวัฒนธรรม

ด้วยในคราวประชุมคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๕๙ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงานเกี่ยวกับโครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทยว่า ได้ดำเนินการขับเคลื่อนตามยุทธศาสตร์การยกระดับการท่องเที่ยวไทยให้มีคุณภาพ ส่งเสริมภาพลักษณ์และพัฒนามาตรฐานอาหารไทยให้ก้าวไกลสู่ระดับสากล สร้างประเทศไทยให้เป็นแหล่งรวมอาหารและวัตถุดิบที่มีคุณภาพในระดับโลก โดยได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของไทย ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วโลก สร้างการรับรู้ผ่านทางสื่อสาธารณะต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวในประเทศไทยให้มากขึ้น รวมทั้งสนับสนุนให้มีการผสมผสานและดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยเฉพาะจากพื้นที่ของโครงการหลวงและโครงการในพระราชดำริมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนท้องถิ่น สรุปลงสาระสำคัญได้ ดังนี้

๑. การจัดงานประกาศรางวัล ๕๐ ภัตตาคารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants 2016) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ร่วมสนับสนุนการจัดงานฯ เมื่อวันที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ ซึ่งมีภัตตาคารในประเทศไทยที่ได้รับรางวัล จำนวน ๔ แห่ง

๒. การเชิญเชฟชั้นนำระดับโลกร่วมทัศนศึกษาโครงการหลวง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน ๓ แห่ง ได้แก่ โครงการหลวงอินทนนท์ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก และโครงการหลวงหนองหอย (ม่อนแจ่ม) ระหว่างวันที่ ๑ - ๓ มีนาคม ๒๕๕๙ เพื่อเรียนรู้คุณภาพอาหารและการผสมผสานดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่น ในการนี้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำ 50 Best Explores Thailand ซึ่งใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวง และการจัดบรรยายพิเศษเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารไทยและความสำคัญของโครงการหลวง โดยหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ ซึ่งคณะรัฐมนตรีได้มีมติว่า

๑. รับทราบตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงาน

๒. ให้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมพิจารณาหลักเกณฑ์ และแนวทางการตรวจสอบร้านอาหารในประเทศไทยทั้งหมดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในด้านคุณภาพ รสชาติ และความสะอาด เพื่อรับรองขึ้นบัญชีร้านอาหารชวนชิมต่อไป รวมทั้งพิจารณาสนับสนุนและส่งเสริมการจัดทำรายการโทรทัศน์/สื่อดิจิทัลในด้านการท่องเที่ยวที่เน้นการแนะนำอาหารหรือศิลปวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ ความเป็นไทย

๓. ให้กระทรวงพาณิชย์พิจารณาแนวทางการส่งเสริมและการคุ้มครองด้านทรัพย์สินทางปัญญา สำหรับอาหารไทย เพื่อดูแลรักษาภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมทั้งส่งเสริมประชาสัมพันธ์อาหารไทย แบบดั้งเดิมให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีระพงษ์ วงศ์วิลาส)

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

สำนักพัฒนายุทธศาสตร์และติดตามนโยบายพิเศษ
โทร. ๐ ๒๒๘๐ ๙๐๐๐ ต่อ ๓๒๖ (กันษฐ), ๔๔๒ (เฉลิมขวัญ)
โทรสาร ๐ ๒๒๘๐ ๑๔๔๖ www.soc.go.th

ด่วนที่สุด

ที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๖๖๔๒๔



สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี
ทำเนียบรัฐบาล กทม. ๑๐๓๐๐

๓๑ มีนาคม ๒๕๕๙

เรื่อง โครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทย

เรียน เลขาธิการคณะกรรมการพัฒนาการเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ

ด้วยในคราวประชุมคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๕๙ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงานเกี่ยวกับโครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทยว่า ได้ดำเนินการขับเคลื่อนตามยุทธศาสตร์การยกระดับการท่องเที่ยวให้มีคุณภาพ ส่งเสริมภาพลักษณ์และพัฒนามาตรฐานอาหารไทยให้ก้าวไกลสู่ระดับสากล สร้างประเทศไทยให้เป็นแหล่งรวมอาหารและวัตถุดิบที่มีคุณภาพในระดับโลก โดยได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของไทย ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วโลก สร้างการรับรู้ผ่านทางสื่อสาธารณะต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวในประเทศไทยให้มากขึ้น รวมทั้งสนับสนุนให้มีการผสมผสานและดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยเฉพาะจากพื้นที่ของโครงการหลวงและโครงการในพระราชดำริมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนท้องถิ่น สรุปลงสาระสำคัญได้ ดังนี้

๑. การจัดงานประกาศรางวัล ๕๐ ภัตตาคารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants 2016) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ร่วมสนับสนุนการจัดงานฯ เมื่อวันที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ ซึ่งมีภัตตาคารในประเทศไทยที่ได้รับรางวัล จำนวน ๔ แห่ง

๒. การเชิญเชฟชั้นนำระดับโลกร่วมทัศนศึกษาโครงการหลวง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน ๓ แห่ง ได้แก่ โครงการหลวงอินทนนท์ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงดินตอก และโครงการหลวงหนองหอย (ม่อนแจ่ม) ระหว่างวันที่ ๑ - ๓ มีนาคม ๒๕๕๙ เพื่อเรียนรู้คุณภาพอาหารและการผสมผสานดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่น ในการนี้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำ 50 Best Explores Thailand ซึ่งใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวง และการจัดบรรยายพิเศษเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารไทยและความสำคัญของโครงการหลวง โดยหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ ซึ่งคณะรัฐมนตรีได้มีมติว่า

๑. รับทราบตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงาน

๒. ให้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมพิจารณาหลักเกณฑ์ และแนวทางการตรวจสอบร้านอาหารในประเทศไทยทั้งหมดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในด้านคุณภาพ รสชาติ และความสะอาด เพื่อรับรองขึ้นบัญชีร้านอาหารชวนชิมต่อไป รวมทั้งพิจารณาสนับสนุนและส่งเสริมการจัดทำรายการโทรทัศน์/สื่อดิจิทัลในด้านการท่องเที่ยวที่เน้นการแนะนำอาหารหรือศิลปวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย

๓. ให้กระทรวงพาณิชย์พิจารณาแนวทางการส่งเสริมและการคุ้มครองด้านทรัพย์สินทางปัญญา สำหรับอาหารไทย เพื่อดูแลรักษาภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมทั้งส่งเสริมประชาสัมพันธ์อาหารไทยแบบดั้งเดิมให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีระพงษ์ วงศ์ศิวัชโรจน์)

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

สำนักพัฒนายุทธศาสตร์และติดตามนโยบายพิเศษ

โทร. ๐ ๒๒๘๐ ๙๐๐๐ ต่อ ๓๒๖ (ณินฐา), ๔๔๒ (เฉลิมขวัญ)

โทรสาร ๐ ๒๒๘๐ ๑๔๔๖ www.soc.go.th

ด่วนที่สุด

ที่ นร ๐๕๐๕/ว(ล) ๑๑๔๔



สำนักเลขาธิการคณะรัฐมนตรี
ทำเนียบรัฐบาล กทม. ๑๐๓๐๐

๓๑ มีนาคม ๒๕๕๙

เรื่อง โครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทย

เรียน เลขาธิการคณะกรรมการพิเศษเพื่อประสานงานโครงการอันเนื่องมาจากพระราชดำริ

ด้วยในคราวประชุมคณะรัฐมนตรีเมื่อวันที่ ๒๙ มีนาคม ๒๕๕๙ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงานเกี่ยวกับโครงการส่งเสริมและพัฒนาการท่องเที่ยวด้านอาหารไทยว่า ได้ดำเนินการขับเคลื่อนตามยุทธศาสตร์การยกระดับการท่องเที่ยวไทยให้มีคุณภาพ ส่งเสริมภาพลักษณ์และพัฒนามาตรฐานอาหารไทยให้ก้าวไกลสู่ระดับสากล สร้างประเทศไทยให้เป็นแหล่งรวมอาหารและวัตถุดิบที่มีคุณภาพในระดับโลก โดยได้มีการจัดกิจกรรมเพื่อเป็นการประชาสัมพันธ์อาหารและวัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารของไทย ให้เป็นที่รู้จักแพร่หลายทั่วโลก สร้างการรับรู้ผ่านทางสื่อสาธารณะต่าง ๆ เพื่อส่งเสริมการใช้จ่ายของนักท่องเที่ยวในประเทศไทยให้มากขึ้น รวมทั้งสนับสนุนให้มีการผสมผสานและดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่นโดยเฉพาะจากพื้นที่ของโครงการหลวงและโครงการในพระราชดำริมาใช้ในการประกอบอาหาร เพื่อกระจายรายได้ไปสู่ชุมชนท้องถิ่น สรุปลงสาระสำคัญได้ ดังนี้

๑. การจัดงานประกาศรางวัล ๕๐ ภัตตาคารยอดเยี่ยมแห่งเอเชีย (Asia's 50 Best Restaurants 2016) โดยการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยได้ร่วมสนับสนุนการจัดงานฯ เมื่อวันที่ ๒๙ กุมภาพันธ์ ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ ซึ่งมีภัตตาคารในประเทศไทยที่ได้รับรางวัล จำนวน ๔ แห่ง

๒. การเชิญเชฟชั้นนำระดับโลกร่วมทัศนศึกษาโครงการหลวง จังหวัดเชียงใหม่ จำนวน ๓ แห่ง ได้แก่ โครงการหลวงอินทนนท์ ศูนย์พัฒนาโครงการหลวงตีนตก และโครงการหลวงหนองหอย (ม่อนแจ่ม) ระหว่างวันที่ ๑ - ๓ มีนาคม ๒๕๕๙ เพื่อเรียนรู้คุณภาพอาหารและการผสมผสานดัดแปลงวัตถุดิบในท้องถิ่น ในการนี้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาได้จัดงานเลี้ยงอาหารค่ำ 50 Best Explores Thailand ซึ่งใช้วัตถุดิบจากโครงการหลวง และการจัดบรรยายพิเศษเกี่ยวกับวัตถุดิบอาหารไทยและความสำคัญของโครงการหลวง โดยหม่อมเจ้าภีศเดช รัชนี เมื่อวันที่ ๔ มีนาคม ๒๕๕๙ ณ กรุงเทพฯ ซึ่งคณะรัฐมนตรีได้มีมติว่า

๑. รับทราบตามที่รัฐมนตรีว่าการกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา รายงาน

๒. ให้กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬาและหน่วยงานที่เกี่ยวข้องร่วมพิจารณาหลักเกณฑ์ และแนวทางการตรวจสอบร้านอาหารในประเทศไทยทั้งหมดที่ผ่านเกณฑ์มาตรฐานในด้านคุณภาพ รสชาติ และความสะอาด เพื่อรับรองขึ้นบัญชีร้านอาหารชวนชิมต่อไป รวมทั้งพิจารณาสนับสนุนและส่งเสริมการจัดทำรายการโทรทัศน์/สื่อดิจิทัลออนไลน์ด้านการท่องเที่ยวที่เน้นการแนะนำอาหารหรือศิลปวัฒนธรรมที่มีเอกลักษณ์ความเป็นไทย

๓. ให้กระทรวงพาณิชย์พิจารณาแนวทางการส่งเสริมและการคุ้มครองด้านทรัพย์สินทางปัญญา สำหรับอาหารไทย เพื่อดูแลรักษาภูมิปัญญาและเอกลักษณ์ของอาหารไทย รวมทั้งส่งเสริมประชาสัมพันธ์อาหารไทยแบบดั้งเดิมให้เป็นที่รู้จักอย่างแพร่หลาย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายธีระพงษ์ วงศ์ศิวัธน์)

รองเลขาธิการคณะรัฐมนตรี ปฏิบัติราชการแทน

เลขาธิการคณะรัฐมนตรี

สำนักพัฒนายุทธศาสตร์และติดตามนโยบายพิเศษ

โทร. ๐ ๒๒๘๐ ๙๐๐๐ ต่อ ๓๒๖ (ณัชฐ์), ๔๔๒ (เฉลิมขวัญ)

โทรสาร ๐ ๒๒๘๐ ๑๔๔๖ www.soc.go.th