ผลการประชุมหารือร่วมกัน "การสร้างศักยภาพให้ธุรกิจร้านอาหารไทยในสหรัฐฯ"
ครั้งที่ 1/2558 เมื่อวันอังคารที่ 24 มีนาคม 2558 เวลา 14.30 น.

เมื่อวันอังคารที่ 24 มีนาคม 2558 ที่ผ่านมา ผู้ประกอบการร้านอาหารไทย ผู้จัดจำหน่ายสินค้าไทย และผู้ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องในเขตกรุงวอชิงตัน มลรัฐเวอร์จิเนีย และมลรัฐแมรีแลนด์ ได้มีการประชุมหารือ "การสร้างศักยภาพให้ธุรกิจร้านอาหารไทยในสหรัฐฯ" โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย และส่งเสริมการใช้ข้าวหอมมะลิ วัตถุดิบ และเครื่องปรุงจากไทย ตลอดจนเพื่อแลกเปลี่ยนข้อคิดเห็นในด้านต่างๆ การประชุมดังกล่าวมีผู้ประกอบการร้านอาหารไทยเข้าร่วมกว่า 20 แห่ง ผู้จัดจำหน่ายสินค้าไทยและผู้ประกอบธุรกิจที่เกี่ยวข้องจำนวน 6 แห่ง และ ผอ. สมเด็จ สุสมบูรณ์ ผู้อำนวยการอาวุโส สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ นิวยอร์ค (Thai Trade Center, New York) เข้าร่วม โดยมี ดร.ประโยชน์ เพ็ญสุต อัครราชทูต (ฝ่ายการพาณิชย์) สำนักงานพาณิชย์ในต่างประเทศ ประจำสถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงวอชิงตัน (Office of Commercial Affairs, Washington DC) เป็นประธานการประชุม

การประชุมดังกล่าวสรุปผลได้ ดังนี้

1. **การส่งเสริมร้านอาหารไทย: การใช้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT**

ผู้อำนวยการอาวุโส สำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ ณ นิวยอร์ค ได้ชี้แจงที่ประชุมถึงรายละเอียดของ "ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT" ซึ่งรับรองร้านอาหารไทยที่ให้บริการอาหารไทยแท้ ขั้นตอนการสมัครและสิทธิประโยชน์ที่ร้านอาหารจะได้รับ ตลอดจนแผนการประชาสัมพันธ์ในปีนี้ ซึ่งได้รับความสนใจเป็นอย่างดีจากผู้ประกอบการ โดยหลายรายได้แสดงความประสงค์จะสมัครเข้าร่วมโครงการ

"กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ กระทรวงพาณิชย์ ได้ริเริ่มโครงการ "Thai SELECT" เพื่อประชาสัมพันธ์และส่งเสริมการบริโภคอาหารไทยทั่วโลก โดยใช้ตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ในการรับรองร้านอาหารไทยทั้งในประเทศและต่างประเทศ และผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูป มีวัตถุประสงค์เพื่อยกระดับร้านอาหารไทยและคุณภาพของผลิตภัณฑ์อาหารไทยสำเร็จรูป ให้เป็นที่ยอมรับและรู้จักมากขึ้น อีกทั้งยังเป็นการส่งเสริมให้ร้านอาหารไทยและผู้ผลิตอาหารไทยพัฒนาและรักษามาตรฐานคุณภาพของอาหารไทยในธุรกิจของตน"

ผู้ประกอบการในสหรัฐฯ ที่สนใจมาร่วมเป็นหนึ่งในอาหาร "Thai SELECT" สามารถสมัครได้ทั้งทางออนไลน์หรือดาวน์โหลดแบบฟอร์มลงทะเบียน (www.thaiselect.com) ยื่นต่อสำนักงานส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ (Thai Trade Center) ซึ่งมี 4 แห่งในสหรัฐฯ ได้แก่ นิวยอร์ค ลอสแอนเจลิส ไมอามี และชิคาโก (www.thaitradeusa.com)

2. **การสร้างความแตกต่าง: การใช้ข้าวหอมมะลิ วัตถุดิบและเครื่องปรุงจากไทย**

อัครราชทูต (ฝ่ายการพาณิชย์) ได้สอบถามผู้ประกอบการถึงแนวทางการเลือกใช้ข้าวหอมมะลิ วัตถุดิบและเครื่องปรุงต่างๆ ซึ่งผู้ประกอบการได้ระบุดังนี้

- ข้าวหอมมะลิ ผู้ประกอบการทั้งหมดที่เข้าร่วมการประชุมแจ้งว่าใช้ข้าวหอมมะลิในการให้บริการที่ร้าน ซึ่งสำนักงานพาณิชย์ฯ ได้ชี้แจงความรู้ความเข้าใจที่ถูกต้องต่อข้าวหอมมะลิไทยในด้านคุณสมบัติเฉพาะ แหล่งกำเนิด และด้านคุณภาพ รวมถึงการเลือกซื้อข้าวหอมมะลิไทยที่ได้มาตรฐาน ซึ่งบนบรรจุภัณฑ์จะมีเครื่องหมายรับรอง "Thai Hom Mali Rice" ส่วนคำว่า Jasmine Rice เป็นคำสามัญที่ใช้กันทั่วไปในบรรจุภัณฑ์ของข้าวหอมจากหลายประเทศ ทั้งนี้ ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยส่วนใหญ่ยังไม่ทราบถึงเครื่องหมายรับรอง "Thai Hom Mali Rice" สำนักงานพาณิชย์ฯ จึงได้ชี้แจงถึงความเป็นมา และความสำคัญของตราดังกล่าว และได้ขอความร่วมมือจากที่ประชุมให้พิจารณาใช้ข้าวหอมมะลิไทยที่มีเครื่องหมายรับรองฯ บนบรรจุภัณฑ์ ซึ่งจะเป็นการสร้างเอกลักษณ์ด้านคุณภาพและความเป็นไทยแก่ร้านอาหาร รวมทั้งเป็นการสนับสนุนเกษตรกรและเศรษฐกิจไทย ทั้งนี้ สำนักงานพาณิชย์ฯ ได้ขอความร่วมมือผู้ประกอบการฯ ให้แจ้งสำนักงานพาณิชย์ฯ หากพบบรรจุภัณฑ์ข้าวที่ต้องสงสัยว่าแอบอ้างใช้เครื่องหมายรับรองฯ หรือมีคุณภาพไม่เป็นไปตามมาตรฐาน เพื่อสำนักงานพาณิชย์ฯ จะได้ดำเนินการส่งตรวจสอบตามขั้นตอนต่อไป

เครื่องหมายรับรองข้าวหอมมะลิไทย "Thai Hom Mali Rice" ซึ่งกรมการค้าต่างประเทศของไทยได้จดทะเบียนเป็นเจ้าของไว้ต่อกรมทรัพย์สินทางปัญญา เพื่อรับรองว่าเป็นข้าวที่มีแหล่งกำเนิดในไทย มีคุณภาพเป็นไปตามมาตรฐานข้าวหอมมะลิไทยที่กระทรวงพาณิชย์กำหนด

เครื่องหมายรับรองข้าวหอมมะลิไทยมีข้อความอักษรภาษาไทยว่า "ข้าวหอมมะลิไทย" และภาพสัญลักษณ์เมล็ดข้าวและรวงข้าวอยู่ภายในวงกลม ซึ่งล้อมรอบด้วยอักษรภาษาอังกฤษว่า THAI HOM MALI RICE – ORIGINATED IN THAILAND – DEPARTMENT OF FOREIGN TRADE โดยมีลักษณะและสีตามรูป

- <u>กุ้ง และเครื่องปรุง</u> ผู้ประกอบการโดยส่วนใหญ่สั่งซื้อกุ้งจากผู้ค้าส่งเป็นหลัก โดยมีราคาเป็นปัจจัยสำคัญในการสั่งซื้อ สำนักงานพาณิชย์ฯ จึงขอความร่วมมือจากที่ประชุมให้พิจารณาใช้กุ้งและเครื่องปรุงจากไทยเป็นทางเลือกแรก ซึ่งกลุ่มผู้ประกอบการยินดีจะพิจารณาให้การสนับสนุนแนวทางดังกล่าว

3. การสร้างความแข็งแกร่ง: การรวมกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในสหรัฐฯ

ที่ประชุมได้ร่วมกันพิจารณาถึงความเป็นไปได้ในการรวมกลุ่มผู้ประกอบการไทยในสหรัฐฯ โดยเฉพาะในเขต 3 มลรัฐใกล้เคียง ซึ่งจะเป็นการเพิ่มความเข้มแข็งให้กับกลุ่มผู้ประกอบการในการแข่งขันกับร้านอาหาร Asian Food อื่นๆ และเพิ่มอำนาจการต่อรอง โดยผู้ประกอบการทั้งหมดแสดงความสนใจ และเห็นความสำคัญในการรวมกลุ่ม โดยรับที่จะกลับไปหารือกันเองในกลุ่มย่อย เพื่อกำหนดรูปแบบและโครงสร้างการรวมกลุ่มที่เหมาะสม และนำมาหารือรายละเอียดในการประชุมกลุ่มใหญ่ในครั้งต่อไป นอกจากนี้ ยังมีประเด็นสำคัญอื่นๆ ที่ผู้เข้าร่วมประชุมเสนอ ดังนี้

- บริษัท Inet Group ยินดีที่จะช่วยจัดทำ Website ให้กับกลุ่มผู้ประกอบการร้านอาหารไทย
- บริษัท Eastland Food Corp และบริษัท Singha North America ยินดีที่จะช่วยจัดทำ Directory ของร้านอาหารไทยในเขต 3 มลรัฐ
- การใช้อีเมลเป็นหลักในการติดต่อประสานงาน นัดหมาย หรือประชาสัมพันธ์ข่าวสารต่างๆ เพื่อความรวดเร็วและมีประสิทธิภาพในการสื่อสาร โดยทุกคนยินดีที่จะแชร์ข้อมูลอีเมลร่วมกัน

4. การแก้ไขปัญหาอุปสรรค: การดำเนินธุรกิจ

ปัญหาหลักที่พบในการดำเนินธุรกิจในขณะนี้ ได้แก่ ปัญหาการขาดแคลนแรงงานไทยที่มีฝีมือ โดยเฉพาะอย่างยิ่งในตำแหน่งพ่อครัว และการจัดซื้อผลิตภัณฑ์ที่เป็นออร์แกนิค และกุ้งแม่น้ำจากไทย

<u>ที่ประชุมได้มีความเห็นร่วมกันในการกำหนดการประชุมครั้งต่อไปเพื่อหารือในรายละเอียดของการรวมกลุ่มผู้ประกอบการในวันที่ 27 เมษายน 2558 ตั้งแต่เวลา 13.00 น. ณ สถานเอกอัครราชทูต ณ กรุงวอชิงตัน</u>

"การประชุมดังกล่าวเป็นโอกาสการเริ่มต้นที่ดี ในการส่งเสริมการรวมกลุ่มของผู้ประกอบการร้านอาหารไทยและธุรกิจที่เกี่ยวข้อง ทั้งในกลุ่มผู้ประกอบการที่มีประสบการณ์สูงและผู้ประกอบการรุ่นใหม่ ซึ่งรักความเป็นไทยและเห็นความสำคัญของการรวมกลุ่มสร้างเครือข่าย โดยใช้ช่องทางของเทคโนโลยีสมัยใหม่ในการรวมตัว ภายใต้การสนับสนุนจากภาครัฐ ซึ่งสำนักงานพาณิชย์ฯ มีแนวนโยบายที่จะสานต่อและส่งเสริมความเข้มแข็งของธุรกิจคนไทยในสหรัฐฯ ให้ยั่งยืนต่อไป"

อัลบัมภาพถ่ายทั้งหมด
https://www.facebook.com/media/set/?set=a.1103195196364723.1073741854.141565045861081&type=1