

พาณิชย์ จับมือ เลอ กอร์ดอง เบลอ สถาบันสอนทำอาหารระดับโลก

พร้อมเลิฟสินค้า GI เป็นวัตถุดิบในหลักสูตร Plant – Based

กระทรวงพาณิชย์ จับมือ สถาบันสอนทำอาหารระดับโลก เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต นำสินค้า GI (Geographical Indications) เป็นวัตถุดิบในการเรียนการสอนหลักสูตร Plant-Based Culinary Programme หลักสูตรใหม่ล่าสุดของสถาบัน คาดเป็นการสร้างโอกาสและการรับรู้ในวงการอาหาร นำรายได้สู่ชุมชนอย่างยั่งยืน

นายณัฏฐพร ศรีสรรพางค์ รัฐมนตรีช่วยว่าการกระทรวงพาณิชย์ เปิดเผยว่า “ปัจจุบัน แนวโน้มการบริโภคทั่วโลกกำลังเปลี่ยนแปลง โดยเฉพาะผู้บริโภคที่ให้ความสำคัญกับสุขภาพ ความยั่งยืน และที่มาของวัตถุดิบมากขึ้น รวมถึงอาหารจากพืช (Plant – Based) ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมในตลาดสากล กระทรวงพาณิชย์ โดยกรมทรัพย์สินทางปัญญา เล็งเห็นโอกาส ในการนำสินค้า GI มาเป็นวัตถุดิบในวงการอาหาร จึงได้ร่วมมือกับสถาบันสอนทำอาหารระดับโลกที่เก่าแก่กว่า 130 ปี อย่าง เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ในการนำสินค้า GI กลุ่มอาหารมาเป็นวัตถุดิบสำหรับหลักสูตร Plant – Based ซึ่งไม่เพียงแต่เป็นการช่วยสร้างรายได้ให้เกษตรกรและผู้ประกอบการไทย ยังช่วยให้วัตถุดิบของไทยเป็นที่รู้จักในระดับสากล เนื่องจากนักศึกษาของสถาบันที่มีทั้งต่างชาติและคนไทย จะเป็นบุคลากรสำคัญ ในแวดวงอาหารต่อไป ปัจจุบัน มีการขึ้นทะเบียนสินค้า GI มากกว่า 230 รายการทั่วประเทศไทย สร้างมูลค่ากว่า 77,777 ล้านบาท โดยร้อยละ 82 เป็นสินค้าประเภทอาหารและเกษตร เป็นวัตถุดิบที่มีอัตลักษณ์เฉพาะตัวเชื่อมโยงกับแหล่งผลิตและวัฒนธรรมประจำถิ่น จึงถือได้ว่าสินค้า GI เป็นหนึ่งในวัตถุดิบคุณภาพที่สามารถ เล่าเรื่องราวที่น่าสนใจให้กับธุรกิจกลุ่มอาหารได้”

นายณัฏฐพร กล่าวเพิ่มเติมว่า “สำหรับความร่วมมือครั้งนี้ สถาบันสอนการประกอบอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ได้เปิดตัวหลักสูตร Plant-Based Culinary Arts Programme ซึ่งมุ่งเน้นการเรียนรู้ศิลปะการทำอาหารจากพืช (Plant-Based) และให้ความสำคัญกับวัตถุดิบที่มีคุณภาพสูงจากแหล่งผลิตภายในประเทศไทย โดยมีแผนที่จะใช้สินค้า GI เป็นวัตถุดิบหลักในเมนูต่างๆ ของหลักสูตรดังกล่าว เช่น พริกไทยตรัง ถั่วลายเสือแม่ฮ่องสอน ข้าวและผลไม้ GI เป็นต้น พร้อมทั้งนำนักศึกษาเยี่ยมชมแหล่งผลิตเพื่อให้ถึงแหล่งที่มาและความเชื่อมโยงกับภูมิศาสตร์อีกด้วย”

นายณัฏฐพร ได้ทิ้งท้ายไว้ว่า “ความมุ่งมั่นของกระทรวงพาณิชย์ และ เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ในการร่วมมือครั้งนี้ เป็นเพียงก้าวแรกของทั้ง 2 หน่วยงานในการร่วมผลักดันแนวคิด อาหารที่ยั่งยืนและวัตถุดิบ GI ไปสู่ระดับโลก รวมถึงการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับแหล่งที่มาของวัตถุดิบ GI ให้กับเชฟ ผู้สอน และนักศึกษาของสถาบันจากนานาชาติที่เข้ามาเรียน ซึ่งเป็นรูปแบบการสร้างการรับรู้เกี่ยวกับสินค้า GI ที่ดีเยี่ยม สำหรับผู้ที่สนใจศาสตร์การทำอาหารจากพืช และต้องการเรียนรู้เทคนิคระดับสากล โดยผู้สนใจหลักสูตร Plant-Based Culinary Arts Programme สามารถสอบถามข้อมูลเพิ่มเติมได้ที่สถาบันสอนการประกอบอาหาร เลอ กอร์ดอง เบลอ ดุสิต ผ่านทางเว็บไซต์ www.cordonbleu.edu/thailand/home/th หรือติดต่อ 02-237-8877”