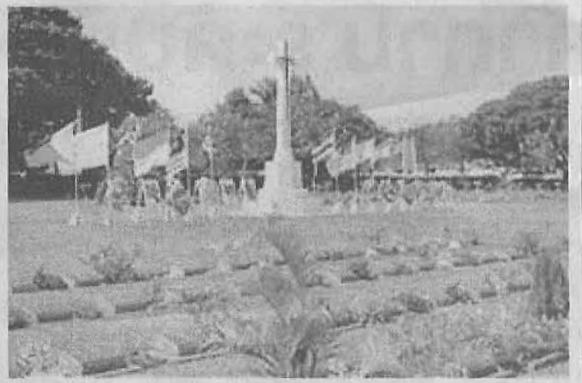
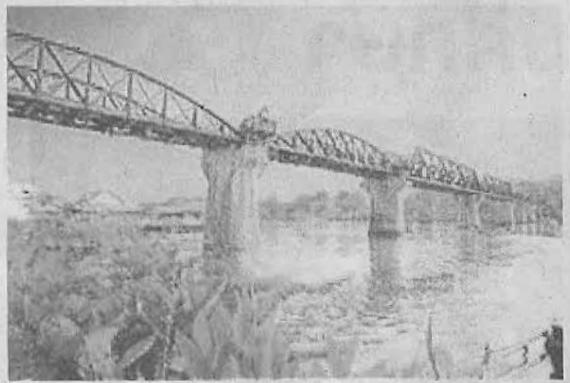


‘ปากแพรก’ยกระดับ‘จานเด็ด’ รับ‘ท่องเที่ยว’หลังเปิดประตูสู่อาเซียน



รายงาน

หากศักยภาพของจังหวัดกาญจนบุรี ด้านการท่องเที่ยวสูง ที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวปีละหลายล้านคน ประกอบกับประเทศไทยเป็นประเทศที่มีพื้นที่ติดต่อกันจังหวัดกาญจนบุรี มีโครงการพัฒนาทำเรือน้ำลี้ภัย ซึ่งทำให้เกิดระบบเศรษฐกิจขนาดใหญ่ เกิดเส้นทางคมนาคมขนส่งเชื่อมต่อระหว่างกาญจนบุรีกับเมืองทวาย โดยโครงการจะแล้วเสร็จในช่วงเดียวกันที่ประเทศไทยก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี 2558 ทำให้ลุนราชการ ภาคเอกชน ห้องถิน ตืนตัวเตรียมความพร้อมเพื่อร่วมการเจริญเติบโต การพัฒนา โดยเฉพาะการเปิดประตูสู่ทวาย และก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

ล่าสุด จังหวัดกาญจนบุรี ร่วมกับสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดกาญจนบุรี วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี และเทศบาลตำบลปากแพรก อ.เมืองกาญจนบุรี ยกระดับผู้ประกอบการ ด้านอาหารทั้งชาวหวาน อาหารไทย ห้องถิน ถึง อาหารนานาชาติ โดยจัดโครงการ “ผู้ประกอบอาหาร อร่อย สะอาด ไดมาตรฐาน เพื่อการท่องเที่ยว” เพื่อบรร miglioriหน้าที่ประกอบอาหารในร้านอาหาร วัสดุอาหาร โรงเรน รีสอร์ต ตลอดจนนักเรียน นักศึกษา แผนกอาหาร และผู้ที่สนใจท่องเที่ยว

ปราโมทย์ อุ่นจิตสกุล นายกเทศมนตรีตำบลปากแพรก กล่าวว่า ธุรกิจการท่องเที่ยวของกาญจนบุรีจะเป็นพื้นที่เศรษฐกิจใหม่ที่จะเติมโตแบบก้าวกระโดด การท่องเที่ยว คือ การผสมผสานของธรรมชาติในพื้นที่ ตลอดจนวัฒนธรรม การบริการ ลิ้งอำนวย ความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าบ้านที่ดีและเอกสารก่อนเดินทาง พื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการได้ลิ้มลองอาหารพื้นถิ่น การเรียนรู้กระบวนการประกอบ



ปราโมทย์ อุ่นจิตสกุล

อาหารถือเป็นการเพิ่มมูลค่าและประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว ซึ่งอาหารในแหล่งท่องเที่ยว มีไช่มีเพียงร้านอาหาร วัสดุอาหารราคาแพงเท่านั้น แต่ยังมีร้านอาหารตามลั้ง ร้านข้าวแกงริมทาง ร้านที่ไม่เป็นที่รู้จักทั่วไป อาจสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว จากรสชาติ หรือวัสดุที่พื้นฐานได้ เช่น กัน

“ดังนั้นอาหารที่สะอาด อร่อย ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ จึงเป็นเรื่องสำคัญ หากอาหารลักษณะนักท่องเที่ยวมาทานอาหารแล้วป่วย จะส่งผลให้เสียชื่อเสียงของจังหวัดและประเทศไทย ซึ่งมีผลกระทบให้จำนวนนักท่องเที่ยวลดลง เกิดความสูญเสียด้านเศรษฐกิจในที่สุด ดังนั้นการควบคุมคุณภาพ ตั้งแต่สถานที่ประกอบอาหาร วัสดุที่ใช้ การปรุงอาหาร ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ รสชาติอร่อย มีความหลากหลาย เป็นสากล เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเลือกบริโภคได้ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง

“ดังนั้นจังหวัดกาญจนบุรี จึงร่วมกับสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดกาญจนบุรี วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี และเทศบาลตำบลปากแพรก จัดโครงการ “อบรมผู้ประกอบอาหาร อร่อย สะอาด ได้มาตรฐาน เพื่อการท่องเที่ยว” 2 รุ่น รุ่นละ 30 คน รุ่นที่ 1 อบรม ตั้งแต่วันที่ 18-20 มกราคม และ 26-28 มกราคม 2556 รุ่นที่ 2 อบรมตั้งแต่วันที่ 1-3 กุมภาพันธ์ และ 9-11 กุมภาพันธ์ ที่วิทยาลัยอาชีวศึกษากาญจนบุรี โดยวิทยากรผู้เชี่ยวชาญจากสถาบันชื่อดัง” นายปราโมทย์กล่าว

ปิยรัชต์ จงเจริญ