

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



รายงาน

จากศักยภาพของจังหวัดกาญจนบุรี ด้านการท่องเที่ยวสูง ที่มีนักท่องเที่ยวทั้งชาวไทยและชาวต่างประเทศเดินทางเข้ามาท่องเที่ยวปีละหลายล้านคน ประกอบกับประเทศสหภาพพม่า ซึ่งมีพื้นที่ติดต่อกับจังหวัดกาญจนบุรี มีโครงการพัฒนาท่าเรือน้ำลึกทวาย ซึ่งทำให้เกิดระบบเศรษฐกิจขนาดใหญ่ เกิดเส้นทางคมนาคมขนส่งเชื่อมต่อระหว่างกาญจนบุรีกับเมืองทวาย โดยโครงการจะแล้วเสร็จในช่วงเดียวกับที่ประเทศไทยก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนในปี 2558 ทำให้ส่วนราชการ ภาคเอกชน ท้องถิ่น ตื่นตัวเตรียมความพร้อมเพื่อรองรับการเจริญเติบโต การพัฒนา โดยเฉพาะการเปิดประตูสู่ทวาย และก้าวเข้าสู่ประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

ล่าสุด จังหวัดกาญจนบุรี ร่วมกับสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดกาญจนบุรี วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี และเทศบาลตำบลปากแพรก อ.เมืองกาญจนบุรี ยกระดับผู้ประกอบการด้านอาหารทั้งคาวหวาน อาหารไทย ท้องถิ่น ถึง อาหารนานาชาติ โดยจัดโครงการ “ผู้ประกอบการอาหาร อร่อย สะอาด ได้มาตรฐาน เพื่อการท่องเที่ยว” เพื่ออบรมผู้มีหน้าที่ประกอบอาหารในร้านอาหาร ภัตตาคาร โรงแรม รีสอร์ท ตลอดจนนักเรียน นักศึกษา แผนกอาหาร และผู้ที่สนใจทั่วไป

ปราโมทย์ อุ่นจิตสกุล นายกเทศมนตรีตำบลปากแพรก กล่าวว่า ธุรกิจการท่องเที่ยวของกาญจนบุรีจะเป็นพื้นที่เศรษฐกิจใหม่ที่将会เติบโตแบบก้าวกระโดด การท่องเที่ยว คือ การผสมผสานของธรรมชาติในพื้นที่ ตลอดจนวัฒนธรรม การบริการ สิ่งอำนวยความสะดวก การเข้าถึง การเป็นเจ้าบ้านที่ดีและเอกลักษณ์เฉพาะพื้นที่ ซึ่งรวมเป็นประสบการณ์ที่นักท่องเที่ยวได้จากที่แห่งนั้น โดยเฉพาะการได้ลิ้มลองอาหารพื้นถิ่น การเรียนรู้กระบวนการประกอบ



ปราโมทย์ อุ่นจิตสกุล

อาหารถือเป็นการเพิ่มมูลค่าและประสบการณ์แก่นักท่องเที่ยว ซึ่งอาหารในแหล่งท่องเที่ยว มิใช่มีเพียงร้านอาหาร ภัตตาคารราคาแพงเท่านั้น แต่ยังมีร้านอาหารตามสั่ง ร้านข้าวแกงริมทาง ร้านที่ไม่เป็นที่รู้จักทั่วไป อาจสร้างความประทับใจแก่นักท่องเที่ยว จากรสชาติ หรือวัตถุดิบพื้นบ้านได้เช่นกัน

“ดังนั้นอาหารที่สะอาด อร่อย ทำให้นักท่องเที่ยวเกิดความประทับใจ จึงเป็นเรื่องสำคัญ หากอาหารสกปรก นักท่องเที่ยวมาทานอาหารแล้วป่วย จะส่งผลให้เสียชื่อเสียง

ของจังหวัดและประเทศ ซึ่งมีผลกระทบให้จำนวนนักท่องเที่ยวลดลง เกิดความสูญเสียด้านเศรษฐกิจในที่สุด ดังนั้นการควบคุมดูแล ตั้งแต่สถานที่ประกอบอาหาร วัตถุดิบที่ใช้ การปรุงอาหาร ได้มาตรฐาน ถูกสุขลักษณะ รสชาติอร่อย มีความหลากหลายเป็นสากล เพื่อให้นักท่องเที่ยวสามารถเลือกบริโภคได้ จึงมีความจำเป็นอย่างยิ่ง

“ดังนั้นจังหวัดกาญจนบุรี จึงร่วมกับสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬาจังหวัดกาญจนบุรี วิทยาลัยอาชีวศึกษาจังหวัดกาญจนบุรี และ เทศบาลตำบลปากแพรก จัดโครงการ “อบรมผู้ประกอบการอาหาร 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