



สัญญาเลขที่ RUG5450022

รายงานฉบับสมบูรณ์
ตั้งแต่วันที่ 1 กันยายน 2554 ถึงวันที่ 31 ตุลาคม 2554

ชุดโครงการ “การประชาสัมพันธ์และสำรวจข้อมูลทางการตลาดของผลิตภัณฑ์จาก
ผลงานวิจัยภายใต้แบรนด์ Innovative House ในโครงการ Taste Thai : Thai Food
Festival 2011 ณ กรุงปารีส สาธารณรัฐเช็ก”

โดย

ผศ.ดร. บัณฑิต อินดวงศ์

ชุดโครงการการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม (SMEs)
ฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย

ภาควิชาเทคโนโลยีอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
มหาวิทยาลัยศิลปากร จ.นครปฐม

รายงานการดำเนินการ

การประชาสัมพันธ์และสำรวจข้อมูลทางการตลาดของแบรนด์ Innovative House ใน
โครงการ Taste Thai : Thai Food Festival 2011 ณ กรุงปราก สาธารณรัฐเช็ก
ระหว่างวันที่ 19-28 กันยายน พ.ศ. 2554
ชุดโครงการการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม (Innovative House)

กำหนดการของคณะนักวิจัย

วันที่ 19 กันยายน 2554

- 17.00 - 18.00 น. - เดินทางออกจากที่พักไปยังสนามบินสุวรรณภูมิ
23.55 น. - พร้อมเพรียงกันในเวลา 21.00 น
ออกเดินทางจากสนามบินสุวรรณภูมิถึงสนามบิน ณ กรุงเวียนนา

วันที่ 20 กันยายน 2554

- 06.40 - 07.35 น. - เดินทางจากสนามบิน ณ กรุงเวียนนา ถึง สนามบิน ณ กรุงปราก สาธารณรัฐเช็ก
เข้าพักที่โรงแรมฮิลตัน ปราก ควินน์ โอเตล
08.30 -09.30 น. - เดินทางไปโรงแรมฮิลตันปราก โอลด์ ทาวน์ ณ กรุงปราก สถานที่จัดงาน
9.30 - 12.00 น. - ดำเนินการจัดเตรียมสถานที่และอุปกรณ์แสดงนิทรรศการ พร้อมทั้งจัดเรียงเอกสาร
ประกอบการประชุม
12.00 - 20.00 น. - ศึกษาดูงานสำรวจสถานที่ และภัตตาคารในบริเวณรอบ กรุงปราก พร้อมจัดซื้อวัสดุ
อุปกรณ์ของสดสำหรับใช้ในวันที่ 21 กันยายน เพื่อใช้ในการจัดแสดงนิทรรศการ
21.00-22.00 น. - เข้าพักค้างคืนที่โรงแรมฮิลตัน ปราก ควินน์ โอเตล

วันที่ 21 กันยายน 2554

- 06.00 -07.00 น. - เดินทางและย้ายสัมภาระเข้าพักค้างคืนที่โรงแรมฮิลตัน ปราก โอลด์ทาวน์
จัดเตรียมนิทรรศการผลิตภัณฑ์จากงานวิจัย ผลิตภัณฑ์ แปรรูปต่างๆ ตลอดจน
นวัตกรรมจากผลงานวิจัยและอุปกรณ์สำหรับจัดแสดงสาธิต
09.00 - 09.50 น. - ลงทะเบียน การเข้าร่วมงาน และชมนิทรรศการ
09.50 - 10.00 น. - ฯพณฯ เอกอัครราชทูตไทยประจำกรุงปราก ประธานการเปิดงานเดินทางถึงบริเวณงาน
10.00 - 10.25 น. - การแสดงศิลปะไทย รำไทย, มวยไทย
10.25 - 10.30 น. - เรียนเชิญ ฯพณฯ เอกอัครราชทูตไทยฯ กล่าวเปิดงาน
10.30 - 11.00 น. - การแสดงวิถีทัศน์ ผลงานวิจัยคุณค่าอาหารไทยเพื่อสุขภาพ
โดย สำนักงานคณะกรรมการวิจัยแห่งชาติ
11.30 - 16.30 น. - การสาธิตเทคนิคและวิธีการทำอาหารไทยแบบ Ready to Eat ผัดไทย ต้มยำกุ้ง ห่อหมก
ผัดกระเพราไก่ แกงเลียง พร้อมชิม และขนมหวาน ข้าวตู ข้าวเหนียวดำ
18.00 - 19.00 น. - คณะนักวิจัยจัดเตรียมสาธิตวิธีการปรุงอาหารไทยเมนูผัดไทย เพื่อเป็นอาหารเสริมบุฟเฟต์
และนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารไทย วิธีปรุง เครื่องปรุง คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย

- ตลอดจนการสำรวจความชอบของอาหารไทยและผลิตภัณฑ์จากผลงานวิจัย
(แขกผู้ร่วมงานเป็นคณะทูตจากประเทศต่างๆ ประจำกรุงปราก)
- เข้าพักค้างคืนที่โรงแรมฮิลตัน ปราก โอลด์ทาวน์ ณ กรุงปราก

วันที่ 22 กันยายน 2554

- 07.00 – 10.00 น. - เดินทางไปจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และอาหารสด พร้อมจัดเตรียมวัสดุในการใช้ประกอบการ
สาธิตการปรุงอาหารไทย
- 11.00 – 12.00 น. - การแสดงนิทรรศการผลิตภัณฑ์อาหารไทย และผลไม้สด ชมนิทรรศการผลงานวิจัยอาหาร
ไทยและนวัตกรรมผลิตภัณฑ์แปรรูปต่างๆ จากผลงานวิจัยของประเทศไทย เช่น กล้วยตาก
ชุบซ็อกโกแลตผลิตภัณฑ์อาหารไทยและสาธิตการปรุงอาหารไทย Ready to Eat ได้แก่ ผัด
ไทย แกงมัสมั่นไก่ แกงเลียง แกงเขียวหวาน ต้มยำ ต้มข่าไก่ ซุปประเภทต่างๆ ขนมหวาน
ข้าวเหนียวเปียกกล้วยดำ ขนมข้าวตุก และนิทรรศการผลิตภัณฑ์จากผลงานวิจัย
- การแสดงศิลปะไทย รำไทย มวยไทย
- การให้คำแนะนำปรึกษาแก่ผู้ประกอบการร้านอาหารไทยในรูปแบบต่างๆ ในสาธารณรัฐเช็ก
และ การเจรจาธุรกิจในเรื่องของผลิตภัณฑ์จากผลงานวิจัย
- 13.00 – 16.00 น. - การเสวนาผลงานวิจัยอาหารไทยและคุณค่าของอาหารไทยเพื่อสุขภาพ และสาธิตวิธีการ
ปรุงอาหารไทย เพื่อคงความเป็นเอกลักษณ์และรสชาติอาหารไทย สำหรับกลุ่มสมาคม
ภัตตาคารและร้านอาหารไทยในสาธารณรัฐเช็ก สาธิตแกงเขียวหวานไก่, ต้มยำกุ้ง, ต้มข่าไก่,
มัสมั่นเนื้อ-ไก่ ยำประเภทต่างๆ (ผู้ประกอบการคนไทยโดยบรรยายภาษาไทย)
- 16.00 – 18.00 น. - คณะนักวิจัยจัดเตรียมสาธิตวิธีการปรุงอาหารไทยเมนูผัดไทย แกงเขียวหวานไก่ เพื่อเป็น
อาหารเสริมบุฟเฟ่ต์และนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารไทย วิธีปรุง เครื่องปรุง คุณค่าทาง
โภชนาการของอาหารไทย(แขกผู้ร่วมงานเป็น และหออการค้าสภาอุตสาหกรรมภาคธุรกิจ
ของสาธารณรัฐเช็ก)
- พักค้างคืนที่โรงแรมฮิลตัน ปราก โอลด์ทาวน์

วันที่ 23 กันยายน 2554

- 07.00 – 10.00 น. - เดินทางไปจัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และอาหารสด พร้อมจัดเตรียมวัสดุในการใช้
ประกอบการสาธิตการปรุงอาหารไทย
- 11.00 – 14.00 น. - การแสดงนิทรรศการผลิตภัณฑ์อาหารไทย และผลไม้สด ชมนิทรรศการผลงานวิจัยอาหาร
ไทยและผลิตภัณฑ์อาหารไทยและสาธิตการปรุงอาหารไทย Ready to Eat ได้แก่ ข้าวผัด
เขียวหวาน แกงมัสมั่นไก่ แกงเลียง แกงเขียวหวาน ต้มยำ ต้มข่าไก่ ซุปประเภทต่างๆ ขนม
หวานข้าวเหนียวเปียกกล้วยดำ ขนมข้าวตุก โดยจัดแบ่งกลุ่มเป็น 2 กลุ่ม ในการสัต์
- 14.00 – 16.00 น. - การเสวนาผลงานวิจัยอาหารไทยและคุณค่าของอาหารไทยเพื่อสุขภาพและสาธิตวิธีการปรุง
อาหารไทยเพื่อคงความเป็นเอกลักษณ์และรสชาติอาหารไทยสำหรับภัตตาคารร้านอาหาร

ไทย (ผู้ประกอบการเป็นชาวเช็ก, ชาวจีน, ชาวเวียดนาม)
(บรรยายภาษาอังกฤษ)

- 17.00 – 18.00 น. - คณะนักวิจัยจัดเตรียมสาธิตวิธีการปรุงอาหารไทยเมนูยำเสีอร่องให้ ต้มข้าไก่ กล้วยกุ้ง ผัดไทย
ขนมหวานได้แก่ข้าวตู เพื่อเป็นอาหารเสริมบุฟเฟ่ต์และนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารไทย วิธี
ปรุง เครื่องปรุง คุณค่าทางโภชนาการของอาหารไทย(แขกผู้ร่วมงานเป็นกลุ่มนักธุรกิจที่เคย
เดินทางไปประเทศไทย และผู้ประกอบการร้านอาหารในสาธารณรัฐเช็ก)
- พักค้างคืนที่โรงแรมฮิลตัน ปราก โอลด์ทาวน์

วันที่ 24 กันยายน 2554

- 07.00 – 10.00 น. - จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และอาหารสด พร้อมจัดเตรียมวัสดุในการใช้ประกอบการสาธิต
การปรุงอาหารไทย
- 11.00 - 12.00 น. - เข้าพบท่านทูตประจำกรุงปราก ณ บ้านพักรับรอง เพื่อเจรจาแลกเปลี่ยนประสบการณ์
การดำเนินงานให้เป็นไปในทิศทางอันหนึ่งอันเดียวกันเพื่อให้มีเอกภาพ
- 13.00 -16.00 น. - แนะนำสื่อการเรียนรู้ส่วนประกอบอาหารไทย วิธีการปรุงอาหารไทย เทคนิคและเคล็ดลับ
ต่างๆ โดยบทเรียนออนไลน์ ผลงานวิจัยได้รับการสนับสนุนจากสำนักงานคณะกรรมการ
วิจัยแห่งชาติ
- สาธิตการปรุงอาหารไทย ให้กับร้านอาหาร และเชฟ ในกรุงปราก ที่สนใจลงทะเบียนเข้าร่วม
การจัดครั้งนี้ ณ knors cooking school ได้แก่มัผัดไทย ต้มยำกุ้ง ต้มข้าไก่ ยำเสีอร่องให้
กล้วย
- 16.00-18.00 น. - คณะนักวิจัยจัดเตรียมสาธิตวิธีการปรุงอาหารไทยเมนูผัดไทย แกงเขียวหวานไก่ ต้มข้าไก่
ต้มยำกุ้ง เพื่อเป็นอาหารเสริมบุฟเฟ่ต์
และนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารไทย วิธีปรุง เทคนิคการปรุง เครื่องปรุง คุณค่าทางโภชนาการ
ของอาหารไทย(แขกผู้ร่วมงานเป็นเชฟร้านอาหารไทยในประเทศเชค ฯลฯ)
- พักค้างคืนที่โรงแรมฮิลตัน ปราก โอลด์ทาวน์

วันที่ 25 กันยายน 2554

- 07.00 – 10.00 น. - จัดซื้อวัสดุอุปกรณ์และอาหารสด พร้อมจัดเตรียมวัสดุในการใช้ประกอบการสาธิต
การปรุงอาหารไทย
- 11.00 – 18.00 น. - คณะนักวิจัยจัดเตรียมสาธิตวิธีการปรุงอาหารไทยเมนูต้มยำกุ้ง ข้าวเหนียวเปียก เพื่อเป็น
อาหารเสริมบุฟเฟ่ต์และนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารไทย วิธีปรุง เครื่องปรุง คุณค่าทาง
โภชนาการของอาหารไทย(แขกผู้ร่วมงานเป็นหอการค้า และสภาอุตสาหกรรมภาคธุรกิจ
ตลอดจนแขกที่เข้าพักในโรงแรม)
- พักค้างคืนที่โรงแรม ฮิลตัน โอลด์ ทาวน์

วันที่ 26 กันยายน 2554

- 17.00 – 19.00 น. - คณะนักวิจัยจัดเตรียมสาธิตวิธีการปรุงอาหารไทยเมนูต้มข้าไก่ ผัดกระเพรา แกงเลียง เพื่อ
เป็นอาหารเสริมบุฟเฟ่ต์และนำเสนอผลิตภัณฑ์อาหารไทย วิธีปรุง เครื่องปรุง คุณค่าทาง
โภชนาการของอาหารไทย(แขกผู้ร่วมงานตลอดจนแขกที่เข้าพักในโรงแรม)
- พักค้างคืนที่โรงแรม ฮิลตัน โอลด์ ทาวน์

วันที่ 27 กันยายน 2554

- 21.25 – 22.20 น. – ออกเดินทางจากสนามบิน ณ กรุงปราก มายัง สนามบิน ณ กรุงเวียนนา
23.20 น. – ออกเดินทางจากสนามบิน ณ กรุงเวียนนา มาถึง สนามบินสุวรรณภูมิ

วันที่ 28 กันยายน 2554

- 16.30 น. – เดินทางถึงสนามบินสุวรรณภูมิโดยสวัสดิภาพ
18.30 น. – เดินทางกลับที่พักโดยสวัสดิภาพ

การประชาสัมพันธ์ เก็บข้อมูล และศึกษาดูงานการจัดการพื้นที่ ด้านวัฒนธรรม สถาปัตยกรรม เกษตรกรรม และการท่องเที่ยว

สาธารณรัฐเช็ก (อังกฤษ: Czech Republic; เช็ก: Česká Republika) เป็นประเทศที่ไม่มีทางออกสู่ทะเล อยู่ในภูมิภาคยุโรปกลาง พรมแดนทางตอนเหนือจรดประเทศโปแลนด์ ทางตะวันตกและตะวันตกเฉียงเหนือจรดเยอรมนี ทางใต้จรดออสเตรีย และทางตะวันออกจรดสโลวาเกีย

สาธารณรัฐเช็กประกอบด้วยภูมิภาคที่เก่าแก่สองส่วน คือ โบฮีเมียและโมราเวีย และส่วนหนึ่งของภูมิภาคที่สาม เรียกว่า ซิลีเซีย ประเทศนี้ได้เข้าเป็นสมาชิกสหภาพยุโรปตั้งแต่วันที่ 1 พฤษภาคม พ.ศ. 2547

เมืองหลวงของประเทศคือ **ปราก** (อังกฤษ: Prague; เช็ก: Praha) เป็นเมืองที่มีประวัติศาสตร์ยาวนาน เป็นแหล่งท่องเที่ยวที่สำคัญ และเป็นเมืองที่ใหญ่ที่สุดของประเทศด้วย เมืองสำคัญอื่น ๆ ของประเทศ ได้แก่ เบร์โน (Brno) ออสตราวา (Ostrava) เปิลเซน (Plzeň) ฮราเดตส์กราลอเว (Hradec Králové) เซสเกบูดยะยอวิตเซ (České Budějovice) และอูสตีนาดลาเบม (Ústí nad Labem)

กรุงปรากเป็นเมืองที่สำคัญในยุโรปตั้งแต่สมัยอาณาจักรโรมันและยุคกลางของยุโรป กษัตริย์ชาลส์ที่ 4 แห่งจักรวรรดิโรมัน ได้ก่อตั้งมหาวิทยาลัยชาลส์ (Charles University) ขึ้นที่กรุงปรากซึ่งเป็นมหาวิทยาลัยที่เก่าแก่ที่สุดในยุโรปตะวันออก ในช่วงยุคกลาง เช็กอยู่ภายใต้การปกครองของคริสตจักรเช่นเดียวกับดินแดนอื่น ๆ ในยุโรป จนกระทั่งในปี 2069 เช็กจึงตกอยู่ภายใต้การควบคุมของราชวงศ์ฮับส์บูร์ก ในศตวรรษที่ 19 เริ่มมีการฟื้นฟู national awareness ซึ่งถึงจุดสูงสุดในปี 2391 เมื่อกรุงปรากเป็นเมืองแรกในอาณาจักรฮับส์บูร์กที่เรียกร้องให้มีการปฏิรูป และต้องการแยกตัวเป็นรัฐอิสระ แต่ไม่ประสบผลสำเร็จ จนกระทั่งภายหลังสงครามโลกครั้งที่ 1

โครงการ Taste Thai : Thai Food Festival 2011 ณ กรุงปราก สาธารณรัฐเช็ก นี้เป็นโครงการที่เกิดขึ้นโดยสถานทูตไทย ประจำสาธารณรัฐเช็ก มีวัตถุประสงค์เพื่อส่งเสริมอุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่มของประเทศไทย ตลอดจนเป็นการประชาสัมพันธ์วัฒนธรรมไทยผ่านวิถีการกินให้เป็นที่ยอมรับของสังคมชาวยุโรปมากยิ่งขึ้น โดยได้มีการเชิญหน่วยงานที่เกี่ยวข้องต่าง ๆ ทั้งภาครัฐและเอกชน ไปร่วมออกแสดงสินค้าและเผยแพร่วัฒนธรรมภายในงาน ซึ่งภายในงานนอกจากจะมีการจัดแสดงสินค้าของผู้ผลิตจากประเทศไทยแล้วยังมีการสาธิตการปรุงอาหารตามตำรับไทย และการแสดงวัฒนธรรมด้านต่าง ๆ ของไทยเพื่อเป็นการเชื่อมโยงสู่การท่องเที่ยวไทยอีกทางหนึ่ง

ในโอกาสนี้ ชุดโครงการการพัฒนาอุตสาหกรรมขนาดกลางและขนาดย่อม ฝ่ายอุตสาหกรรม สำนักงานกองทุนสนับสนุนการวิจัย (สกว.) ได้รับเกียรติให้ไปร่วมแสดงสินค้าจากงานวิจัยภายในงานนี้ ดังนั้นจึงได้เล็งเห็นว่าเป็นโอกาสอันดี ที่จะใช้เป็นเวทีประชาสัมพันธ์และสำรวจข้อมูลทางการตลาดของแบรนด์ Innovative House ต่อชาวยุโรป รวมถึงความสนใจของชาวยุโรปที่มีต่อผลิตภัณฑ์จากงานวิจัยต่าง ๆ ของกลุ่มผู้ประกอบการภายใต้แบรนด์ Innovative House อีกด้วย

ในปัจจุบันแนวโน้มพฤติกรรมผู้บริโภคชาวยุโรปได้เปลี่ยนไปจากเดิม อันเนื่องมาจากผลกระทบของวิกฤตการณ์ทางเศรษฐกิจโลก ที่กระทบกับสหภาพยุโรปไม่น้อย ทำให้การใช้จ่ายมีอัตราลดลง ผู้บริโภคจะมองหาสินค้าที่ลดราคา มากกว่าสินค้านำเข้าปกติหรือที่มีราคาแพง และด้วยข้อจำกัดของเงินในกระเป๋า ทำให้ผู้บริโภคจะทำทุกวิถีทางที่จะใช้จ่ายน้อยลง โดยซื้อสินค้าในราคาที่ถูกลงหรือมองหาสินค้าที่มีโปรโมชั่นเพื่อประหยัดเงิน และมีการออมเงินมากขึ้น เพื่อรับมือกับความไม่แน่นอนในภาวะเศรษฐกิจในอนาคต แม้แต่ในเยอรมนี ซึ่งเป็นประเทศที่ขึ้นชื่อว่ามีอัตราการออมสูงสุดในสหภาพยุโรป และได้รับผลกระทบโดยตรงจากวิกฤตการณ์การเงินครั้งนี้

น้อยสุด ก็ยังมีอัตราการออมเพิ่มขึ้นเป็นประวัติการณ์ แต่อย่างไรก็ตาม ผู้บริโภคชาวยุโรปก็ยังคงต้องการสินค้าที่มีคุณภาพ โดยเฉพาะกับสินค้าประเภทอาหาร ผู้บริโภคยังต้องการสินค้าที่มีคุณภาพดี ในราคาที่สมเหตุสมผล หรือในราคาที่มีส่วนลด และ นอกเหนือจากคุณภาพและราคาแล้ว ลูกค้ายังมองหาข้อเสนอแนะเพิ่มเติมในการตัดสินใจเลือกสินค้า เช่นของแถม และโปรโมชั่นต่าง ๆ อีกทั้งผู้บริโภคชาวยุโรปยังมีแนวโน้มจะใช้เวลาอยู่ที่บ้านมากขึ้น จะให้ความสำคัญกับครอบครัวและเพื่อนฝูงเพิ่มขึ้น และจะใช้เวลากับกิจกรรมภายในบ้านมากขึ้น ดังนั้น สินค้าที่เกี่ยวข้องกับสิ่งบันเทิงในบ้าน การประกอบอาหารเองที่บ้าน อาหารแช่แข็ง หรืออาหาร Ready-to-eat จะมีแนวโน้มทางการตลาดที่ดี

จากการประชาสัมพันธ์และสำรวจข้อมูลทางการตลาดภายในงาน พบว่าผลิตภัณฑ์กล้วยตากแบรนด์ Banana Society เป็นที่สนใจของชาวยุโรปมาก เนื่องมาจากเป็นผลิตภัณฑ์ที่ไม่มีในยุโรป และยังทำมาจากกล้วย 100% อีกทั้งยังคงคุณค่าทางโภชนาการไว้เป็นอย่างดีด้วย หากแต่จำเป็นต้องปรับปรุงเกี่ยวกับการประชาสัมพันธ์คุณประโยชน์จากกล้วยน้ำว้าของไทย รวมถึงวิธีการกิน-การใช้ประโยชน์จากกล้วยของไทย เพื่อเสริมสร้างความแข็งแกร่งทางวัฒนธรรมให้แก่ตัวผลิตภัณฑ์ในการยกระดับสู่นานาชาติต่อไป สำหรับตัวไซรป์กล้วยก็เป็นอีกหนึ่งผลิตภัณฑ์ที่ได้รับความนิยม แต่ยังคงขาดข้อมูลความชัดเจนในการนำไปใช้ ไม่ว่าจะเป็นใช้ทำเป็นเครื่องดื่ม หรือเป็นส่วนผสมของอาหารหรือของหวานก็ตาม

อีกสิ่งหนึ่งที่ดึงดูดความสนใจของผู้ชมงานได้มากนั้นคือบรรจุภัณฑ์ จึงทำให้เราทราบได้ว่าผู้บริโภคชาวยุโรป ให้ความสำคัญกับการออกแบบบรรจุภัณฑ์ รวมถึงข้อมูลที่อยู่บนบรรจุภัณฑ์ เพราะบรรจุภัณฑ์ที่สวยงามกับข้อมูลทุกอย่างที่เกี่ยวข้องกับการเป็น Banana Society ได้ประสานกันอย่างลงตัว ไม่ว่าจะเป็นเรื่องราวที่มีการอธิบายของการทำงาน/พัฒนา คุณประโยชน์ที่สามารถสร้างความแตกต่างจากสิ่งที่เคยมี เคยทำมา กับผลิตภัณฑ์อื่นได้อย่างชัดเจน รูปภาพที่สื่อสารกับผู้ซื้อได้อย่างดี ทำให้ผลิตภัณฑ์นี้เป็นที่ชื่นชอบของผู้บริโภคได้

สำหรับแครกเกอร์จากข้าวไทยจะได้รับความนิยมน้อยกว่ากล้วยตาก อันเนื่องจากมีผลิตภัณฑ์ที่ใกล้เคียงกัน วางขายอยู่ในประเทศอยู่แล้ว จึงทำให้แครกเกอร์จากข้าวไทยไม่ใช่สิ่งแปลกใหม่อะไรในสายตาของชาวยุโรป แต่กับคนไทยได้รับการตอบรับที่ดีพอสมควร แต่ชาวยุโรปยังไม่รู้จักมากนัก โดยอาจต้องเพิ่มช่องทางการขายร่วมกับร้านอาหารไทยในต่างประเทศ หรือต้องมีการทำเป็น Fusion food dessert มากกว่านี้ รวมถึงการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับการอบขนมไทยด้วยเทียนอบ ที่ต้องสร้างความเข้าใจในวัฒนธรรมการกิน การปรุงหรือคุณค่าแห่งความพิถีพิถันของขนมไทยให้ชาวยุโรป เข้าใจวิธีการทำขนมไทย และยังมีสิ่งที่น่าสนใจของขนมไทยอีกหลายอย่างที่ชาวยุโรปชื่นชอบ ทั้งในเรื่องสีสันที่ได้มาจากสีธรรมชาติ รสละมุนที่หวานน้อยลง หรือเรื่องราวของขนมต่าง ๆ ที่เป็นภาษาอังกฤษบนกล่องบรรจุภัณฑ์ เป็นต้น

นอกจากแสดงผลผลิตภัณฑ์จากงานวิจัยภายในงานแล้ว ยังได้มีโอกาสไปสาธิตการทำอาหารไทย (ผัดไทย) ให้กับชาวยุโรปชมโดยมีผู้เข้าชมประมาณ 200-300 คน ซึ่งถือว่าได้รับความนิยมเป็นอย่างมาก เพราะในสายตาของชาวยุโรป อาหารไทยถือว่าอยู่ในประเภทอาหารเพื่อสุขภาพ ซึ่งกำลังเป็นที่นิยมของชาวยุโรป แต่จากการสาธิตการทำผัดไทยในครั้งนี้ ทำให้ได้โจทย์ที่น่าสนใจคือ การทำผัดไทยให้ร่อนนั้ขึ้นอยู่กับซอสปรุงรสที่เตรียมไว้เพียงอย่างเดียวหรือไม่ หรือขึ้นอยู่กับฝีมือการปรุง หากเป็นเช่นนั้นการที่จะทำให้ผัดไทยมีมาตรฐานเดียวกันทุก ๆ ครั้ง จะต้องทำอย่างไร?

ด้วยแนวโน้มของชาวยุโรปที่จะใช้เวลาอยู่บ้านกันมากขึ้น เพื่อประหยัดค่าใช้จ่ายที่เกิดขึ้นเมื่อใช้ชีวิตอยู่นอกบ้าน ซึ่งอาจส่งผลกระทบต่ออุตสาหกรรมอาหารไทยในต่างประเทศ เนื่องจากอาหารไทยในต่างประเทศส่วนใหญ่จะหาซื้อได้ในร้านอาหารไทย ซึ่งเป็นการทานอาหารนอกบ้าน ดังนั้นอุตสาหกรรม

ร้านอาหารไทยอาจต้องเปลี่ยนแปลงเพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคที่เปลี่ยนไป เช่นการทำอาหารไทยแบบกึ่งสำเร็จรูป Ready-to-eat หรือแบบแช่แข็ง หรือในแบบของชุดเครื่องเทศสำหรับทำอาหารไทยแกงไทยได้ในบ้าน หรืออาจประยุกต์อาหารไทยในรูปของ fusion food เพราะบางสูตรอาหารที่เราทำกินในต่างประเทศ เครื่องเทศ หรือเครื่องแกงอาจไม่ครบ ทำให้จำเป็นต้องประยุกต์ใช้วัตถุดิบท้องถิ่นอื่น ๆ เข้ามาใช้แทนด้วยเช่นการใช้เครื่องเทศท้องถิ่นที่ใกล้เคียงแทน หรือใส่ผักต่าง ๆ แทนอีกสิ่งหนึ่งก็เป็นได้

ประโยชน์ที่ได้จากการเดินทางไปปฏิบัติราชการครั้งนี้

๑. เป็นการประชาสัมพันธ์ ชุดโครงการฯ และผลิตภัณฑ์จากโครงการวิจัยต่าง ๆ ภายใต้ชุดโครงการฯ รวมถึงการถ่ายทอดเทคโนโลยีการผลิตอาหารไทยพร้อมบริโภคสู่เชิงพาณิชย์ ซึ่งประสบความสำเร็จในการประชาสัมพันธ์ ซึ่งผู้ประกอบการร้านอาหารไทย และเชฟในภัตตาคาร มีความพึงพอใจต่อสื่อประชาสัมพันธ์มาก พร้อมได้รับการข้อมูลตอบรับเพื่อนำไปปรับปรุงสื่อให้มีคุณภาพดียิ่งขึ้น และผลิตเป็นจำนวนมากเพื่อเผยแพร่ทั่วโลกต่อไป

๒. เป็นประโยชน์แก่ประเทศชาติทำให้อาหารไทยเป็นที่รู้จักแก่ชาวต่างชาติ อาทิผู้ประกอบการภัตตาคารร้านอาหารไทย ผู้ประกอบการเป็นชาวยุโรป ชาวเช็ก ชาวจีน ชาวเวียดนาม ไม่ต่ำกว่า ๒๐๐ คน ที่เข้าร่วมงานพร้อมสื่อของกรุงปารีส ที่มีการสัมภาษณ์นักวิจัย เพื่อนำไปเผยแพร่ ได้แก่ โทรทัศน์ วิทยุและจากหนังสือพิมพ์ เป็นต้น

๓. ได้รับข้อมูลทางด้านพฤติกรรมผู้บริโภคของชาวยุโรป อันจะเป็นประโยชน์อย่างมากในการวางแผนปรับปรุงและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการเกษตรของไทยให้มีศักยภาพเพียงพอต่อการแข่งขันในระดับโลกได้ รวมถึงประสบการณ์เกี่ยวกับการส่งเสริม และประชาสัมพันธ์ สื่อการวิจัยเกี่ยวกับอาหารไทย และเป็นการแลกเปลี่ยนประสบการณ์ความรู้และเทคโนโลยีงานวิจัยร่วมกัน อันจะเป็นประโยชน์อย่างยิ่งต่อการวางแผนสำหรับโครงการวิจัยใหม่ ๆ ซึ่งสามารถนำมาประยุกต์ใช้ได้อย่างเหมาะสม เกิดการพัฒนางานด้านการบริการงานวิจัยของประเทศไทยให้เป็นไปอย่างมีประสิทธิภาพทันต่อกระแสพลวัตโลก เกิดประโยชน์ต่อผู้ใช้งานวิจัยทั้งภาครัฐและเอกชน

ปัญหา/อุปสรรค

ในการจัดแสดงสาธิตการประกอบอาหารไทย มีส่วนประกอบของอาหารไทยบางชนิด ไม่สามารถหาซื้อได้ จึงทำให้ส่วนประกอบของอาหารไทยไม่ครบตามความเป็นจริง ซึ่งเมื่ออาหารไทยที่ปรุงได้ก็มีรสชาติไม่เปลี่ยนแปลงไปมากนัก แต่อย่างไรก็ตามเหตุการณ์ทำให้เราได้โจทย์ปัญหาใหม่ที่ต้องนำมาคิดเป็นปัจจัยหนึ่งในการพัฒนาศักยภาพของอุตสาหกรรมอาหารไทยต่อไป

ภาพกิจกรรมการดำเนินงาน



กล่าวเปิด โดย เอกอัครราชทูตไทยประจำกรุงปราก



ถ่ายภาพร่วมกับการแสดงรำไทย การชกมวยไทย



ผู้เข้าร่วมงานฯ ทดลองชิมผลิตภัณฑ์จากงานวิจัย



ผู้เข้าร่วมงานฯ ทดลองชิมผลิตภัณฑ์อาหารและขนมไทย

ภาพประกอบการสาธิตอาหารไทย ณ knors cooking school



ภาพบรรยากาศในสาธารณรัฐเช็ก

