

ด่วนที่สุด

ที่ กก ๐๖๐๙/ว ๑๔๗๙



๓๖๕๙

กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
ถนนราชดำเนินนอก กรุงเทพ ๑๐๑๐

๑๙ มีนาคม ๒๕๖๒

เรื่อง เข้ายเข้าร่วมการประชุมนานาชาติด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร (ASEAN Gastronomy Forum)

เรียน ผู้ว่าราชการจังหวัดพังงา

- สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. กำหนดการประชุมนานาชาติฯ จำนวน ๑ ชุด
๒. แบบตอบรับเข้าร่วมการประชุมนานาชาติฯ จำนวน ๑ ชุด

ด้วยกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ได้ดำเนินโครงการจัดทำแผนแม่บทการท่องเที่ยว เชิงอาหารภายใต้โครงการค่าใช้จ่ายในการพัฒนาและขับเคลื่อนยุทธศาสตร์ความร่วมมือด้านการท่องเที่ยว ภายใต้กรอบความร่วมมืออาเซียน อีกทั้ง โครงการดังกล่าวได้รับการคัดเลือกจากคณะกรรมการด้านสร้างสรรค์ การประชุมสุดยอดอาเซียน ในปี ๒๕๖๒ ที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพ ให้เป็นประเด็นผลักดัน (Deliverable) ด้านการท่องเที่ยวของประเทศไทย บัดนี้ การดำเนินโครงการดังกล่าว ได้ดำเนินการมาถึงขั้นตอนการนำเสนอ แนวคิด ทิศทางและอนาคตของการท่องเที่ยวเชิงอาหาร เพื่อให้นำไปใช้ในการออกแบบการณ์ด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร จึงมีกำหนดจัดการประชุมนานาชาติด้านการท่องเที่ยว เชิงอาหาร (ASEAN Gastronomy Forum) ในวันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๒ ณ C ASEAN อาคารชั้นเบื้องต้น กรุงเทพมหานคร รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๑

ในการนี้ กระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา จึงขอความอนุเคราะห์ท่านที่จารนวนอบหนาย ห้องเที่ยวและกีฬาจังหวัด เข้าร่วมการประชุมฯ ดังกล่าว ตามวัน เวลา และสถานที่ข้างต้น โดยขอให้ เปิดจ่ายค่าที่พักและค่าเดินทางจากต้นสังกัด ทั้งนี้ ขอให้ส่งแบบตอบรับเข้าร่วมการประชุมฯ ทางไปรษณีย์ อีเมล์ amaging.man@gmail.com หรือ โทรสาร ๐ ๒๓๕๖ ๐๖๗๘ รายละเอียดปรากฏตามสิ่งที่ส่งมาด้วย ๒ ภายในวันถัดจากวันที่ ๑๙ มีนาคม ๒๕๖๒ โดยมีผู้ประสานงานโครงการ คือ นายณอมซัย ศุภวิรชบัญชา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๒๓๒๓ ๖๕๐๐

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณา

ขอแสดงความนับถือ

ร.ส.

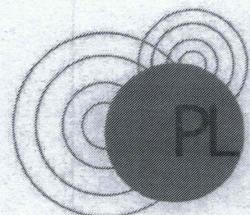
(นายอาชัย บุญชัย)

ผู้อำนวยการสำนักงานการท่องเที่ยวและกีฬา ปฏิบัติราชการแทน
นักทรัพยากรการท่องเที่ยวและกีฬา

สำนักงานปลัดกระทรวง
กองการต่างประเทศ
โทร. ๐ ๒๒๘๗ ๑๕๐๐ ต่อ ๑๖๗๗
โทรสาร ๐ ๒๓๕๖ ๐๖๗๘



REGION OF GASTRONOMY



Perfect Link Consulting Group
A Consortium of Experts



ASEAN GASTRONOMY TOURISM FORUM

"THE ART OF SUSTAINABLE FOOD NETWORK"

BANGKOK, THAILAND

9-10 APRIL 2019

ADVANCING PARTNERSHIP FOR SUSTAINABILITY

(The programme is drafted in the process of confirmation of speakers/partners)

ASEAN Gastronomy Tourism Network



A Comprehensive official guideline for the development of ASEAN Region of Gastronomy and ASEAN Gastronomy Network (Panel of Experts)

ASEAN REGION OF GASTRONOMY

PLAN THE ROADMAP-CREATE THE NETWORK
CULTURE: FOOD DIVERSITY: GASTRODIPLOMACY



Our sustainable way forward

IGCAT
INSTITUTE FOR GASTRONOMY, CULTURE AND TOURISM

Objectives of the forum

- Establish & Expand a panel of experts for ASEAN Gastronomy Network
- Knowledge sharing platform for ASEAN Gastronomy Network
- Gain insights on food trend and integrated food chain
- Ignite new ideas on gastronomy tourism in the region

Expecting 300 participants from ASEAN member states, representing both public and private sectors

Who should attend?

- Tourism policy makers
- National Tourism Authorities
- Food industries (farmers/producers/retails/Chefs)
- Tourism subsectors:
 - Accommodations
 - Restaurant managers/operator
 - Tour operators
 - Health and Wellness (Spa)
 - Airlines
 - MICE
- Creative industries (film makers/media/digital)
- Academia

Why you should attend?

Opportunity to gain state of the art insights from experts and together discuss and learn that gastronomic or food tourism experiences are much more than just eating and drinking at a destination. Food tourism comprises a continuum that extends from production (e.g., agri-tourism and visits to artisanal food producers) through to post-consumption (e.g., value-added souvenir products and food waste management).

Learn practical know-how to help you transform local unique assets into innovative & sustainable food policy and responsible enterprises.

Taste great food, learn how to live a healthy life, enjoy the story of ASEAN food and heritage, shop unique artisan handicrafts to create your own "art of food"

Provisional Programme

Day 1: 9 April 2019 : Pre-forum Workshop- Gastro-diplomacy: The Art of Food

Venue: Grandsteps, C ASEAN

9:30-10:00 Registration opens -refreshment networking with a group of young innovative chefs

10:00 onwards - Farmer market: art and craft exhibition will be open.

10:00-12:30 Chefs Roundtable: The expression of food "Tradition meets Innovation" Showcase chef identity through their expression in a unique combination of the four pillars-

Ingredients (Farming) : Story (Heritage) : Creative Industries : Taste of Place (Tourism)

Lead by Chef Black and Team of Young Chefs, facilitated the story of food by Narudee Krishnanin, Managing Partner & Principal Strategy Facilitator, Eureka International

13:00-15:00 Gastro-diplomacy in action: Sensory Workshop and a Taste of place through the taste of food (An invitation will be extended to the Ambassadors to pronounce "gastro-diplomacy")

15:00 onwards conclusion/ reflection/ recommendation

Day 2: 10 April 2019 -The Forum

The opening ceremony: ASEAN Gastronomy Network

- 8:30 Registration opens.
- 9:00 Opening ceremony hosted by Ministry of Tourism and Sports, Thailand
- 9:15 Opening remark and Keynote speech by Minister of Tourism and Sports Thailand
- 9:30 Introducing ASEAN Gastronomy Network, Master Plan and “Panel of Experts”: the presence of 10 representatives from ASEAN member states
- 10:00 Keynote speech “The food story begins with the backbone” (inspiring story from farmer) - Sampran model
“How (tourism industries) get access to organic produces?”
- 10:30 Refreshment networking with mini food film by Mekong Tourism Coordinating Office (MTCO)
- 11:00 Expert Roundtable- Region of Gastronomy: The four pillars of the gastronomy “what are they? and how do we successfully work together?
 - Dr.Tracy Berno, Associate Professor (Gastronomy) Auckland University of Technology, New Zealand
 - Vita Datau, Chair for Development of Culinary & Shopping Tourism Acceleration Team Ministry of Tourism, Republic Indonesia
 - Benjamin Lephilbert, Founder LightBlue
 - Chef Michelin Star (Chef Bo – Bo Lan)
 - Representative from Community Chef Project, Thailand
 - Jutamas Jan Wisansing, ASEAN Gastronomy Project Director, Perfect Link Consulting Group
 - Moderated by Dr. Apichart Intravasit

12:30	Lunch with guru "Health and Wealth of Food" Enjoy creative activities, create your own art of food Ingredients (Farming) : Story (Heritage) : Creative Industries : Taste of Place (Tourism)
13:30	Chef talk: The art of your everyday food and food trend watcher! "Urban meets rural" <ul style="list-style-type: none"> • Nazlina Hussin Culinary Guide from Nazlina Spice Station in George Town Penang Malaysia • Chef Nick – Vipittichak Pitthayanont Royalebrat Food Design • Chef from SO ASEAN restaurant group • Chef- Indonesia • Mason Florence: 50 Best Restaurants • Narudee Krishnan, Managing Partner & Principal Strategy Facilitator, Eureka International • Moderated by Jutamas Jan Wisansing
14:45	Kids roundtable "what do I know about food?" <ul style="list-style-type: none"> • Master Chef Junior
15:00	Idea factory opens with afternoon refreshment (food gift, food tour, food businesses)
15:30	Panel discussion and debate- The Future of Food Business: Foodtech, Food Tour & Foodie Experiences, Street food vs Fine dining <ul style="list-style-type: none"> • Gai Lai Mitwichan, Food Anthropologist & Co-Founder, F.A.C.T. Collective • Valerie Kang, Editor in Chief of Gourmet Artistry Singapore • Irin Nan Rerksasarn, Director Foodstylist Magazine • Nak Rotanak Ros, CEO of Rotanak, Food Media and Tourism Entrepreneur, Cambodia • Moderated by Kiranee Narabal
17:00	Concluding remarks and closing ceremony

กำหนดการ

การประชุมนานาชาติด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหารอาเซียน (ASEAN Gastronomy Forum)
ระหว่างวันที่ ๙ - ๑๐ เมษายน ๒๕๖๒ ณ C asean อาคารชั้นบีบลู กรุงเทพมหานคร

วันที่ ๑ : ๙ เมษายน ๒๕๖๒

สถานที่ : Grandsteps, C asean

๐๙.๓๐ - ๑๐.๐๐ น.	ลงทะเบียน
๑๐.๐๐ - ๑๒.๓๐ น.	การประชุมเดิมกลม หัวข้อเรื่อง “Tradition meets Innovations” พร้อมการแสดงทำอาหารที่มีองค์ประกอบ ๔ อย่าง ได้แก่ วัตถุดิบ เรื่องราว ที่เป็นมรดกทางวัฒนธรรม ความคิดสร้างสรรค์ และอัตลักษณ์ชาติท้องถิ่น
๑๓.๐๐ - ๑๕.๐๐ น.	การประชุมเชิงปฏิบัติการ ในหัวข้อ “Sensory Workshop and a Taste of place through the taste of food” โดยเชิญเอกอัครราชทูตจากประเทศ สมาชิกอาเซียนประจำประเทศไทย “gastro-diplomacy”
๑๕.๐๐ น.	ข้อสรุป/ข้อเสนอแนะ

วันที่ ๒ : ๑๐ เมษายน ๒๕๖๒

สถานที่ : Grandsteps, C asean

๐๙.๓๐ น.	ลงทะเบียน
๑๐.๑๕ น.	พิธีเปิด โดยรัฐมนตรีกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา
๑๐.๓๐ น.	นำเสนอความเป็นมาในการจัดทำแผนแม่บทและเครือข่ายการท่องเที่ยว เชิงอาหารอาเซียน (ASEAN Gastronomy Network and Master Plan)
๑๐.๐๐ น.	ผู้แทนสามพราน โนเมเดล นำเสนอหัวข้อเรื่อง “The food story begins with the backbone” (inspiring story from farmer) “How tourism industries get access to organic produces?”
๑๐.๓๐ น.	นำเสนอหันสัมมนา เรื่องอาหาร โดย สำนักงานประสานความร่วมมือการท่องเที่ยว คุ่มแม่น้ำโขง (Mekong Tourism Coordinating Office: MTCO)
๑๑.๐๐ น.	เสวนา หัวข้อเรื่อง Region of Gastronomy: the four pillars of the gastronomy “What are they? And how do we successfully work together?” โดยวิทยากรจากผู้เชี่ยวชาญด้าน ^๑ การท่องเที่ยว เชิงอาหารระดับโลก
	● Benjamin Lephilbert Founder LightBlue
	● Dr.Tracy Berno Associate Professor (Gastronomy) Auckland University of Technology, New Zealand

- Vita Datau Chair for Development of Culinary & Shopping
Tourism Acceleration Team MoT Republic Indonesia
- Chef Michelin Star
รับประทานอาหารกลางวัน ในหัวข้อ “Health and Wealth of Food”
เวลาที่เสวนานาเชฟ หัวข้อเรื่อง “The art of your everyday food and food
trend watcher – Urban meets rural” โดย
- Nazlina Hussin Culinary Guide from Nazlina Spice Station in
George Town Penang Malaysia
- Chef Nick – Vipittichak Pitthayanont Royalebrat Food Design
- Chef Idonesia
เวลาที่เสวนากับเชฟรุ่นเยาว์ หัวข้อเรื่อง “What do I know about food?” โดย
- Master Chef Junior
พัคเบรค (มีบูธกิจกรรมแสดงสินค้า)
- เวทีอภิปรายและได้รับเชิญ เรื่อง “The future of food Business: Foodtech,
Food Tour & Foodie Experiences, Street food VS Fine Dining”
- Gai Lai Mitwichan Co Founder F.A.C.T. Collective Food
anthropologist
- Valerie Kang Editor in Chef of Gourmet Artistry Singapore
- Irin Nan Reksasarn Director Foodstylist Magazine
- Nak Rotanak Ros CEO Of Rotanak a food media nad tourism
business Cambodia
- Moderated by Kiranee Narabal
สรุป และ กล่าวปิดงาน

หมายเหตุ กำหนดการอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม

แบบตอบรับเข้าร่วมการประชุม
การประชุมนานาชาติด้านการท่องเที่ยวเชิงอาหาร
(The 1st Gastronomy Tourism Forum)

วันที่ ๑๐ เมษายน ๒๕๖๒ เวลา ๐๙.๐๐ - ๑๗.๐๐ น.

ณ ชี อาเซียน (C - ASEAN) อาคารชั้นบีบีสู กรุงเทพมหานคร

หน่วยงาน.....

(นาย/นางสาว/นาง) นามสกุล

ตำแหน่ง

โทรศัพท์ โทรสาร

Email Address

- สามารถเข้าร่วมประชุมได้ และมีผู้ติดตาม ท่าน^{.....}
- ไม่สามารถเข้าร่วมประชุมได้ และมอบหมายผู้แทน

รายละเอียดผู้แทน และ/หรือ ผู้ติดตาม

๑. (นาย/นางสาว/นาง) นามสกุล

ตำแหน่ง

โทรศัพท์ Email

๒. (นาย/นางสาว/นาง) นามสกุล

ตำแหน่ง

โทรศัพท์ Email Address

ขอความกรุณาส่งแบบตอบรับมาอีังสำนักงานปลัดกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ทางไปรษณีย์อิเล็กทรอนิกส์
asean.mots@gmail.com หรือโทรสาร ๐ ๒๖๓๖ ๐๖๗๔ ภายในวันที่ ๒๒ มีนาคม ๒๕๖๒
ผู้ประสานงานโครงการ คือ นายณอมขัย ศุภวิรชบัญชา หมายเลขโทรศัพท์ ๐๘ ๑๖๓๒ ๖๕๐๐