



สารสโมสรโรตารีบางรัก



Warida
2011

Contents

สารบัญ

สถิติการประชุม	2
Attendance Report	
ข่าวสารจากภาค	3
News From D 3350	
สาระจากวิทยากร	4 - 6
From Our Guest Speaker	
กิจกรรมเด่นในรอบสัปดาห์	7 - 9
A Week In Review	
วิทยากรสัปดาห์หน้า	10
Next Speaker	
สัปดาห์หน้ามีอะไร	11
Coming Up Next Week	

สโมสรโรตารีบางรัก C/O โรงแรมฮอลิเดย์ อินน์ กรุงเทพ สีลม
981 ถนนสีลม แขวงสีลม เขตบางรัก กรุงเทพมหานคร 10500

โทรศัพท์: 089-484-5656

ROTARY CLUB OF BANG RAK C/O Holiday Inn Bangkok Silom
981 Silom Road, Bang Rak, Bangkok 10500

E-mail : rotarybangrak2020@gmail.com

www.rotarybangrak.org, www.facebook.com/rotarybangrak

Attendance Report

สถิติการประชุม

การประชุมประจำสัปดาห์
ครั้งที่ 35/2566-67
วันพฤหัสบดีที่ 4 เมษายน 2567

รหัสสโมสร	22170	
สมาชิกทั้งหมด	61	ท่าน
เข้าประชุม	18	ท่าน
ประชุมทดแทน	4	ท่าน
ขาดประชุม	39	ท่าน

คิดเป็นเปอร์เซ็นต์ประจำสัปดาห์ 37.29%

คิดเป็นเปอร์เซ็นต์เฉลี่ย 35.23 %

แขกสโมสร

สโมสรโรตารีกรุงเทพมหานครสุวรรณภูมิ	1	ท่าน
แขกสโมสร	1	ท่าน
รวม	20	ท่าน



Rotary
District 3350



งานอบรม คณะกรรมการสโมสร และ งานสถาปนาผู้ว่าการภาค ปี 2567-2568

2024-25 DISTRICT TRAINING ASSEMBLY AND INSTALLATION OF DISTRICT GOVERNOR

 วัน | DATE

วันเสาร์ที่ 18 พฤษภาคม 2567
SATURDAY 18th MAY 2024


 เวลา | TIME

8:30-21:30 น.
8:30-21:30 hrs.

ค่าลงทะเบียน

2,000 บาท สำหรับเข้าร่วมงานทั้งวัน
1,000 บาท เฉพาะภาคค่ำ


สอบถามเพิ่มเติม : อ.น. สรณีย์ ลำดวล

 08 1610-8559

Registration fee

Bath 2,000 for full Day admission
Bath 1,000 for evening session only

Contact : PP Soranee Lumdoul

 +66 8 1610-8559



 **IMPACT FORUM, MUANG THONG THANI**



อาจารย์รวิชัย เงยเจริญ ประธานที่ปรึกษา สมาคมเซฟแชนร์ริตี้ประเทศไทย อาหารไทยสู่ครัวโลก

Soft Power อาหารไทย คือความสามารถในการสื่อสารวัฒนธรรมและมรดกที่ไม่เหมือนใครของประเทศไทยต่อโลกหลายมุมมอง **อาหารไทย** มีชื่อเสียงด้วยรสชาติที่สดใสรสส่วนผสมที่หลากหลายและสร้างความสมดุลที่ลงตัวของรสชาติ หวาน เค็ม และเผ็ด กลายเป็นรูปธรรมประจำประเทศไทยในระดับโลก

อาหารไทย ในปัจจุบันกับนวัตกรรมใหม่เป็นหนึ่งใน **Soft Power** ก่อนที่จะมาเป็น **Soft Power** มาดูว่า **Hard Power** คืออะไร สมัยก่อนเราจะมีถ้วยโถโอชาม เครื่องปั้นดินเผา สำหรับปรุงอาหาร กระทะมีทั้งกระทะเหล็ก กระทะอลูมิเนียม กระทะทองเหลือง แล้วแต่อาหารที่เราจะปรุง ถ้าเป็นอาหารจีนคนจะนิยมกระทะเหล็ก เพราะเราต้องการความร้อน นี่เป็นเรื่องของ **Hard Power**

ทำไมต้องใช้คำว่าประกอบอาหาร วัตถุดิบ พืช ผัก อาหาร สัตว์บก สัตว์น้ำ ก็คือวัตถุดิบ เราต้องมาทำความสะอาดมาปรุงมาหมักมาประกอบส่วนพืชผักใช้น้ำมันอะไรเพื่อให้เข้ากับอาหารได้ **อาหารไทยสู่ครัวโลก** ตอนนี้ประเทศไทยพร้อมที่สุดในเรื่องอาหารในด้านวัตถุดิบ

ในอดีตเรานิยม**อาหารไทย**ต้องใช้ถ้วยชามเบญจรงค์ต่าง ๆ เพื่อเพิ่มคุณค่าอาหาร แต่ยุคใหม่เป็นอีกแบบเรียกว่า**วัฒนธรรมอาหาร** เกี่ยวข้องกับการท่องเที่ยว การท่องเที่ยว 40 ล้านคน อาหารมีมูลค่า 500 บาท คนละ 3 มื้อ รวม 1,500 บาท 40 ล้านคนยอดมหาศาล

สาระจากวิทยากร

วัฒนธรรมอาหารเยอะมาก รวมทั้ง**อาหารถิ่น** จังหวัดแต่ละจังหวัดมีอาหารโดดเด่นไม่เหมือนกันขึ้นอยู่กับพืช ผัก ผลไม้ สัตว์บก สัตว์น้ำ น้ำจืด น้ำเค็ม ขึ้นต่อไปคือสำเร็จรูป เช่น **ยูเนียนโพรเซ่น**นอกจากแปรรูปของอาหารแล้ว ยังไปไกลเรื่องของวัฒนธรรมไทยมาทำ**อาหารไทย**ใส่กล่องแช่แข็งไปขายเป็นมูลค่าเยอะมาก

สมัยก่อน**อาหารไทย**ดูแล้วไม่มีมูลค่าราคาไม่แพง แต่เดี๋ยวนี้เริ่มขยับราคาแล้ว ถ้าไปต่างประเทศ**อาหารไทย** **อาหารจีน**ราคาใกล้เคียงกันแล้ว เป็นมูลค่าอย่างหนึ่งซึ่งเราสามารถพัฒนาได้ไปเรื่อย ๆ

คำว่า**อาหารไทยสู่ครัวโลก**เป็นจริงได้เพียงแต่รัฐยังไม่สนับสนุนเต็มที่ ส่วนใหญ่ที่เห็นตอนนี้คือภาคเอกชน ตัวอย่าง**ยูเนียนโพรเซ่น**เริ่มจากการจับปลาอาหารทะเลเข้ามาใน**ประเทศไทย**และแปรรูปส่งออก แต่ต่อมาก็ติดปัญหาเรื่อง License ส่งออกไม่ได้ เรื่องยกเว้นภาษี BOI กับเรื่องของกฎหมาย เลยไปตั้งโรงงานที่ประเทศข้างเคียง

ถ้าเรามอง**ประเทศไทย**ปัจจุบันส่งออกก็จะประสบปัญหาเขาก็จะมานั้นเรื่องท่องเที่ยว ท่องเที่ยวกับอาหารไปด้วยกัน ทำอย่างไรให้เขาอยู่ยาว ถ้าอาหาร 1 จาน วัตถุดิบต้นน้ำถึงปลายน้ำมีอะไรบ้าง เราสามารถพานักท่องเที่ยวไปดูของจริงว่าปลูกข้าวอย่างไร มาอย่างไร หุงอย่างไร หรือเนื้อที่กว่าจะอร่อยต้องใช้วัตถุดิบอะไรบ้าง เช่น เครื่องเทศ ซอสปรุงรส สุดท้ายเรื่องการสอนทำอาหารอีกขั้นหนึ่ง สอนเสร็จมอบใบ Certificate ให้สามารถทำ**อาหารไทย**ได้ ทำให้สามารถยืดระยะเวลาท่องเที่ยวได้มากขึ้น เพราะแต่ละเมนูอาหารไม่ใช่จากต้นน้ำถึงปลายน้ำอย่างเดียว ลากยาวเรื่องผลประโยชน์ด้านขนส่ง ด้านท่องเที่ยว เรื่องของลูกโซ่ต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง เราก็จะได้รายได้พวกนี้ ได้ทั้งภาษี เขากลับไปทำอร่อยธุรกิจมาแล้ว เราสามารถส่งออกประเทศเขาได้อีกขั้นหนึ่ง

อาหารไทยในฐานะ Soft Power ที่ขับเคลื่อนเศรษฐกิจไทย อาหารไทย ได้รับการยอมรับอย่างกว้างขวางในระดับสากล ซึ่งเป็นผลมาจากปัจจัยต่าง ๆ ดังนี้

1. ความนิยมของอาหารไทยในหมู่ชาวต่างชาติ อาหารไทยติดอันดับต้น ๆ ในการจัดอันดับอาหารที่ดีที่สุดในโลก
2. การสนับสนุนจากภาครัฐ โครงการไทยสู่ครัวโลก มุ่งเน้นส่งเสริมอาหารไทยในต่างประเทศ การรับรองตราสัญลักษณ์ Thai SELECT ช่วยยกระดับมาตรฐานร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
3. ไทยมีความได้เปรียบจากการเป็นผู้ส่งออกอาหารรายใหญ่ของโลก โดยมีวัตถุดิบและสินค้าเกษตรที่หลากหลาย การส่งออกสินค้าที่เกี่ยวข้องกับอาหารไทยมีอัตราการขยายตัวอย่างต่อเนื่อง
4. การเพิ่มขึ้นของค่าใช้จ่ายด้านอาหารนักท่องเที่ยว สัดส่วนค่าใช้จ่ายด้านอาหารและเครื่องดื่มของนักท่องเที่ยวต่างชาติมีแนวโน้มเพิ่มขึ้น

ในช่วงที่ผ่านมาอาหารไทยเป็นที่รู้จักและได้รับความนิยมเพิ่มขึ้นมาก เมนูอาหารไทยหลากหลายเมนูถูกจัดอันดับให้เป็นอาหารที่รสชาติถูกปากคนทั่วโลก เช่น ต้มยำกุ้ง ผัดไทย แกงเขียวหวาน แกงมัสมั่น ส้มตำ ส่วนหนึ่งได้รับประโยชน์จากนักท่องเที่ยวไทยที่ขยายตัว ทำให้คนต่างชาติรู้จักอาหารไทยจากประสบการณ์ที่ได้ลิ้มลองอาหารไทยยังเต็มไปด้วยส่วนประกอบที่มีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นอีกแรงที่ช่วยขับเคลื่อนอาหารไทยให้แพร่หลายไปทั่วโลก กลายเป็น Soft Power ที่หลายฝ่ายเล็งเห็นคุณค่าและต้องการผลักดัน

อาหารเป็นศาสตร์และศิลป์เป็นวัฒนธรรมเป็นมรดก เราไปที่ไหนใน 76 จังหวัดจะมีจุดเด่นของเขาโดยเฉพาะ คำว่าเปรี้ยว เปรี้ยวมะนาว หรือเปรี้ยวมะขาม เปรี้ยวรสแหลม รสหวานฉ่ำ เราทำไม่ต้องใช้น้ำตาลทราย ทำไม่ต้องใช้น้ำตาลมะพร้าว ความร้อนเท่าไรถึงพอดี ทำอย่างไรให้สีออก จะใส่ซีอิ๊วดำ หรือใส่น้ำตาลทรายแดงให้ออกมารสชาติกลมกล่อมได้ทั้งสีด้วยโดยใช้ไฟให้ไหม้หน่อย ทุกอย่างเป็นศาสตร์หมด

A Week In Review

กิจกรรมเด่นในรอบสัปดาห์

ท่านวิทยากรพิเศษ อาจารย์ธวัชชัย เสงเจริญ
บรรยายเรื่อง “อาหารไทยสู่ครัวโลก”
เมื่อวันที่ 4 เมษายน 2567



A Week In Review

กิจกรรมเด่นในรอบสัปดาห์

ประชุม Club Plan ปี 2567-68
เมื่อวันที่ 30 มีนาคม 2567
ณ ร้านอาหาร Little Hut สุขุมวิท 23



A Week In Review

กิจกรรมเด่นในรอบสัปดาห์



อวยพรวันเกิด
ผู้ที่เกิดในเดือนมีนาคม



อน.รุทร นพคุณ
อน.สมชาย คุรุจิตโกศล

14 มีนาคม
16 มีนาคม



Next Speaker

วิทยากรสัปดาห์หน้า

Bang Rak
Rotary
Club

CREATE HOPE
in the WORLD

สโมสรโรตารีบางรัก

ขอเชิญร่วมประชุมและบรรยายพิเศษ

Global Grant Update



วันพฤหัสบดีที่ 18 เมษายน 2567
เวลา 12.30-13.30 น.

ผวนต ศรียา ศิริอุดมเศรษฐ์
ผู้อำนวยการภาคปี 2569 - 70



Onsite : Holiday Inn ลีลม
Online : Zoom Meeting



Meeting ID : 921 080 1771
Passcode : rotary2020

Coming Up Next Week

สัปดาห์หน้ามีอะไร

ท่านวิทยากรพิเศษ

วันพฤหัสบดีที่ 4 เมษายน 2567

อาจารย์ธวัชชัย เงยเจริญ

ประธานที่ปรึกษา สมาคมเซฟแซร์ริตี้ประเทศไทย

บรรยายเรื่อง “อาหารไทยสู่ครัวโลก”

วันพฤหัสบดีที่ 11 เม.ย. 67

งดการประชุมประจำสัปดาห์
เนื่องจากเป็นช่วงเทศกาลวันสงกรานต์

วันพฤหัสบดีที่ 18 เม.ย. 67

ผวนด. ศรีฟ้า ศิริอุดมเศรษฐ
เรื่อง “Global Grant Update”

วันพฤหัสบดีที่ 25 เม.ย. 67

ดร.ไพจิตร วิบูลย์ธนสาร
เรื่อง “การค้าไทย-จีน ปีมังกร”

วันพฤหัสบดีที่ 2 พ.ค. 67

อาจารย์ภากร มังกรพันธุ์

วันพฤหัสบดีที่ 9 พ.ค. 67

ดร. สุนทร ภิรมย์ศาสตร์กุล

