

พัฒนาครัวฮาลาลไทยสู่ครัวโลก

ด้วยจำนวนประชากรมุสลิมทั่วโลกที่มีมากเกือบ 2,000 ล้านคน หรือร้อยละ 28 ของประชากรโลก ทำให้ตลาดอาหารสำหรับผู้บริโภคชาวมุสลิมเป็นตลาดที่ใหญ่มากที่สุดตลาดหนึ่งของโลกก็ว่าได้ ประเมินมูลค่าตลาดอาหารฮาลาลโลกอย่างคร่าวๆ พบว่า มีประมาณ 976 พันล้านเหรียญสหรัฐฯ หรือร้อยละ 16.8 ของมูลค่าตลาดอาหารโลก เติบโตเพิ่มขึ้นเฉลี่ยร้อยละ 7.4 ต่อปี

ยิ่งเมื่อใกล้เข้าสู่การเป็นประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน หรือ AEC ในปี 2558

ภาคการผลิตเพื่อการส่งออกของไทยจึงควรมีการเตรียมความพร้อมในทุกมิติ.....

ไม่ว่าแม้แต่ผู้ประกอบการในภาคธุรกิจบริการที่เน้นตลาดภายในประเทศ ก็ควรเร่งยกระดับมาตรฐานร้านอาหารหรือสถานประกอบการอาหารให้ได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาล มีมาตรฐานเป็นที่ยอมรับ และเกิดความเชื่อมั่นในกลุ่มชาวมุสลิมทั่วโลก

สถาบันอาหาร จึงได้จัดสัมมนาเรื่อง “ การพัฒนาครัวฮาลาลไทยสู่ครัวโลก ”

ในวันที่ 23 – 24 ธันวาคม 2556 เวลา 09.00 – 16.30 น. ณ ห้องแคทลียา ชั้น 1 โรงแรมรามารการ์เด็นส์ สำหรับผู้ประกอบการในภาคธุรกิจบริการ อาทิ ร้านอาหารมุสลิม อาหารฮาลาล ธุรกิจภัตตาคาร ครัวโรงแรม ครัวโรงพยาบาล

นอกจากนี้สำหรับผู้ผลิตเพื่อการส่งออก สถาบันอาหาร ยังได้ร่วมมือกับ สำนักงานมาตรฐานผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม(สมอ.) จัดฝึกอบรมเรื่อง “ ความสำคัญและการตรวจรับรองอาหารฮาลาล เพื่อการส่งออกสู่ตลาดตะวันออกกลางและกลุ่มประเทศAEC ” จำนวน 5 ครั้ง

โดยเริ่มครั้งแรกที่กรุงเทพฯ ในวันที่ 25 - 26 ธันวาคม 2556 เวลา 09.00 - 16.30 น.

ณ ห้องแคทลียา ชั้น 1 โรงแรมรามารการ์เด็นส์ หลังจากนั้นจะจัดที่ ชลบุรี เชียงใหม่ สงขลา และที่นครราชสีมา ตามลำดับ.....

ทั้ง 2 โครงการ ไม่เสียค่าใช้จ่ายใดๆ สอบถามรายละเอียดเพิ่มเติมและสำรองที่นั่งได้ที่

คุณอัศรี สัมมเสถียร โทร. 085 918 2957 และ คุณชุติมา นพอาจ โทร. 081 402 7042

หรือโทร.02-886-8088 ต่อ 2205-2209 E-mail : training@nfi.or.th

Facebook : www.facebook.com/NFI.training

ได้เวลาร่วมมือกันพัฒนาครัวฮาลาลไทยสู่ครัวโลกกันแล้ว.....

.....