



การจัดการธุรกิจอาหาร ตอบโจทย์คุณภาพ 'ครัวของโลก'



อรรถนพ ต้นละมัย



ศักดิ์ชัย ศรีบุญเชื้อ



วิสิฐ จະวะสิต

■ วันเพ็ญ แก้วสุภา
wanpen@nationgroup.com

๖ นวนิยมอุตสาหกรรมอาหารไทย ปี 2555 คาดการณ์จากสถาบันอาหาร กระทรวงอุตสาหกรรม พบว่า มูลค่าการส่งออกสูงถึง 971.000 ล้านบาท อัตราการขยายตัว ร้อยละ 0.8 ส่วนการเติบโตของธุรกิจร้านอาหารก็

พบว่ามีสูงทางสถิติ จากตัวเลขจากกรมพัฒนาธุรกิจการค้า รายงานธุรกิจร้านอาหารในประเทศไทยจำนวน 61,760 ราย สร้างรายได้เข้าประเทศมากกว่า 200.000 ล้านบาทต่อปี การเติบโตของอุตสาหกรรมอาหารที่ในภาพรวมเติบโตเป็นไปในทิศทางที่สอดคล้องกับยุทธศาสตร์ซึ่งรุก "ครัวไทย ครัวของโลก"

แต่ในขณะเดียวกัน ภาวการณ์แข่งขันที่ส่อเค้าจะรุนแรงขึ้น ตามมาด้วยข้อจำกัดทางการค้าภายหลังประชาคมเศรษฐกิจอาเซียนเปิดฉากอย่างเป็นทางการในปี 2558 ทำให้มีหลายคำถามเกิดขึ้นเกี่ยวกับความพร้อมของอุตสาหกรรมอาหารของไทย พร้อมแค่ไหนกับการแข่งขัน และข้อจำกัดทางการค้าที่กำลังจะเกิดขึ้น

กรุงเทพธุรกิจ

Krungthep Turakij
Circulation: 145,530
Ad Rate: 1,500

Section: First Section/MBA

วันที่: อาทิตย์ 2 ธันวาคม 2555

ปีที่: 26

ฉบับที่: 8837

หน้า: 1(ซ้าย), 5

Col.Inch: 88.92 Ad Value: 133,380

PRValue (x3): 400,140

คลิ๊ป: สีสี่

หัวข้อข่าว: การจัดการธุรกิจอาหารตอบโจทย์คุณภาพ 'ครัวของโลก'

"คนทำงานในห่วงโซ่อาหารของไทยวันนี้ยังขาดการมองอย่างเป็นระบบที่ครบวงจร" มุมมองจาก รศ.ดร.วิสิฐ จະระสีต ผู้อำนวยการสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ต่อการบริหารจัดการห่วงโซ่อาหารของไทยไม่ใช่เรื่องง่ายในการปฏิบัติ ต้องใช้การเรียนรู้ และอัปเดตข่าวสาร โดยเฉพาะมาตรฐานด้านอาหารในระดับสากลที่ออกมาเป็นกรอบในการปฏิบัติอย่างต่อเนื่อง ซึ่งจะกลายเป็นข้อจำกัดที่สำคัญของผู้ประกอบการด้านอาหารของไทยในเวทีโลก อาทิ ระบบการบริหารคุณภาพ ISO 9000

แต่ละค่าที่คู่ค้ากำหนดออกมาในกรอบการเจรจาล้วนมีความหมายในทางการค้า หากไม่รู้เท่าทัน รศ.ดร.วิสิฐ บอกนอกจากจะทำให้ผู้ประกอบการอาหารรายนั้นๆ ขาดอำนาจการต่อรองแล้ว ที่สำคัญไปกว่านั้นคือ ความเสี่ยงที่ธุรกิจต้องรับมือ

มาตรฐานด้านอาหาร และความปลอดภัย เป็นหนึ่งในสิ่งที่ผู้ประกอบการด้านอาหารของไทยต้องเรียนรู้ และตามให้ทัน สอดรับกับแนวคิดของ นายสัตวแพทย์ศักดิ์ชัย ศรีบุญซื่อ ผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ สะท้อนถึงปัญหาที่ผู้ประกอบการในอุตสาหกรรม

อาหารและสินค้าเกษตรส่งออกของไทยต้องเจออย่างต่อเนื่อง คือ ปัญหาด้านข้อกำหนดมาตรฐานของสินค้าที่ประเทศคู่ค้ากำหนดขึ้น และนำมาเป็นข้อกีดกันสินค้าส่งออกของไทย

ข้อพิพาททางการค้า รวมถึงการส่งคืนสินค้า กลายเป็นความเสี่ยง และความเสียหายที่เกิดขึ้นสำหรับผู้ประกอบการอาหารของไทย การเปิดตัวหลักสูตรการจัดการมหาบัณฑิต สาขาการจัดการธุรกิจอาหาร (Master of Management in Food Business Management) วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล เป็นหนึ่งในความร่วมมือจาก 4 หน่วยงานหลัก ประกอบด้วย สำนักงานคณะกรรมการอาหารและยา กระทรวงสาธารณสุข (อย.) สำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ (มกอช.) สถาบันโภชนาการ และ วิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล ที่หวังว่า หลักสูตรดังกล่าวเข้าไปเป็นส่วนหนึ่งของการพัฒนาบุคลากรในห่วงโซ่อาหาร เพื่อเพิ่มขีดความสามารถด้านการต่อรองทางการค้า และเตรียมความพร้อมให้กับ อุตสาหกรรมอาหารไทย รับมือต่อการเปิดเสรีทางเศรษฐกิจอาเซียน หรือ AEC

ระยะเวลากว่า 3 ปีในการร่างหลักสูตร

ร่วมกัน ภายใต้เนื้อหาที่บูรณาการองค์ความรู้ 3 ส่วนหลัก ๆ ประกอบด้วย หนึ่ง กฎหมายและมาตรฐานทั้งในประเทศและระหว่างประเทศที่เกี่ยวข้องกับการค้า การควบคุม การตรวจสอบและ ออกใบรับรองสินค้าเกษตรและอาหาร การเจรจาต่อรองข้อพิพาททางการค้า ตลอดจนกติกากฎการค้าระหว่างประเทศภายใต้กรอบขององค์การการค้าโลก

สอง หลักการทางวิทยาศาสตร์ การเกษตรและอาหาร โภชนาการ ความปลอดภัยอาหารที่ใช้เป็นข้อมูลสนับสนุน และอ้างอิงในการกำหนดกฎระเบียบ และมาตรฐานที่เกี่ยวข้อง

สาม การบริหารจัดการธุรกิจอาหาร บริหารจัดการธุรกิจ การตลาด การวิจัยธุรกิจ เป้าหมายของหลักสูตรนี้ รศ.ดร. อรรถนพ ดันละมัย คณบดีวิทยาลัยการจัดการ มหาวิทยาลัยมหิดล เปิดเผยว่า ต้องการจะสร้างและพัฒนาบุคลากรที่มีความเข้าใจในระบบการจัดการธุรกิจเกษตรและอาหาร และกฎระเบียบหรือข้อกำหนด

ด้านมาตรฐานและความปลอดภัยของสินค้าเกษตรและอาหารของประเทศและประเทศคู่ค้า

อีกทั้งเป็นการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการและบุคลากรที่กำกับดูแลอุตสาหกรรมอาหารในการจัดการธุรกิจอาหารให้ได้ตามมาตรฐานสากลภายใต้ปัญหาหรือภัยคุกคามทางการค้ารูปแบบใหม่ และผลกระทบจากการเปิดเขตการค้าเสรี และประชาคมเศรษฐกิจอาเซียน

ที่สำคัญยังคาดหวังให้เป็นจุดเริ่มต้นของการพัฒนาองค์ความรู้ทางการจัดการธุรกิจอาหาร การจัดการภาคอุตสาหกรรมเกษตร การกำหนดมาตรฐาน และการตรวจสอบรับรอง ข้อพิพาทในเวทีการค้า และการเจรจาต่อรองข้อพิพาทในรูปแบบของงานวิจัยในรูปแบบสารนิพนธ์

การเรียนการสอนของหลักสูตรนี้เป็นหลักสูตรภาษาไทย ระดับปริญญาโท ภาค

พิเศษ ระยะเวลาศึกษาตลอดหลักสูตร 1 ปี 8 เดือน (5 ภาคการศึกษา) จำนวน 45 หน่วยกิต

ภายใต้กฎระเบียบที่มีการเปลี่ยนแปลงอย่างรวดเร็ว โดยมี AEC เป็นตัวเร่งสำคัญ การเตรียมพร้อมด้านบุคลากร ให้มีความรู้ความเข้าใจและเท่าทันในเรื่องมาตรฐาน และการรับรองความปลอดภัย มีผลสำคัญอย่างยิ่ง ไม่เฉพาะกับผู้ประกอบการด้านอาหารของไทยเท่านั้น

แต่ยังเป็นโจทย์ใหญ่ที่ท้าทายสำหรับภารกิจ "ครัวไทย ครัวของโลก" 

