

“Little Chefs, Big Hearts – เชฟตัวน้อยหัวใจใหญ่ เปิดโลกเชฟ”

(๑) ประเด็นหรือเรื่องในการมีส่วนร่วม

กรมสารนิเทศ โดยกองประชาสัมพันธ์การทูตสาธารณะและกองการทูตวัฒนธรรมได้จัดกิจกรรมอบรมเชิงปฏิบัติการ “Little Chefs, Big Hearts – เชฟตัวน้อยหัวใจใหญ่ เปิดโลกเชฟ” ระหว่างวันที่ ๑๓ – ๑๕ มีนาคม ๒๕๖๗ โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ (๑) ยกย่องทักษะของเยาวชนที่มีความรู้ความสามารถด้านการปรุงอาหารสู่มาตรฐานระดับนานาชาติ (๒) สร้างโอกาสให้เยาวชนได้เรียนรู้การปรุงอาหารด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น (๓) เผยแพร่อัตลักษณ์ท้องถิ่นของไทยผ่านวัฒนธรรมอาหาร (๔) สร้างแรงบันดาลใจให้เยาวชนมีส่วนร่วมเชิงรุกในการสนับสนุนและนำเสนออาหารไทยและเครื่องปรุงไทยในเวทีระหว่างประเทศ และ (๕) สร้างเครือข่ายระหว่างกระทรวงฯ กับหน่วยงานภาคีทั้งในและต่างประเทศ เพื่อเสริมสร้างความเข้มแข็งและโอกาสให้กับชุมชนท้องถิ่นไทย และต่อยอดโอกาสในการประกอบอาชีพให้กับกลุ่มเยาวชนที่มุ่งมั่นแสวงหาโอกาสในพื้นที่ห่างไกลต่อไป

ดังนั้น กรมสารนิเทศจึงได้พิจารณาแบ่งการอบรมดังกล่าวออกเป็น ๓ ส่วน ได้แก่ การอบรมภาคปฏิบัติ การบรรยายให้ความรู้และการพูดคุยแลกเปลี่ยนประสบการณ์ และการจัดเลี้ยงรับรองให้แก่คณะทูตต่างประเทศประจำประเทศไทย ผู้แทนจากองค์การระหว่างประเทศและสื่อมวลชน โดยครอบคลุมประเด็นสำคัญ ดังนี้

(๑) การพัฒนาทักษะของเยาวชนด้านการปรุงอาหารไทยและอาหารนานาชาติ (อิตาเลียนและเบลเยียม) รวมถึงการประยุกต์ใช้วัตถุดิบไทยเพื่อนำเสนออาหารนานาชาติโดยยังคงรสชาติแบบต้นตำรับ

(๒) การเรียนรู้วิธีการปรุงอาหารไทยด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น และอาศัยอาหารท้องถิ่นในการนำเสนอวิถีชีวิตและวัฒนธรรมท้องถิ่นให้ชาวไทยและชาวต่างชาติได้ตระหนักรู้และเข้าใจมากขึ้น

(๓) การจัดการสุขาภิบาลอาหารเบื้องต้น รวมทั้งการจัดเตรียมวัตถุดิบและการประกอบอาหารฮาลาล

(๔) แนวทางการออกแบบเมนูอาหารไทยเพื่อนำเสนอในเวทีระหว่างประเทศ อาทิ การนำเสนอเมนูอาหารไทยในเวทีการประชุม APEC ซึ่งเป็นเวทีการประชุมระดับผู้นำระหว่างประเทศ

(๕) แนวทางการพัฒนาตนเองและการแสวงหาโอกาสในเส้นทางวิชาชีพด้านอาหารและอาชีพที่เกี่ยวข้องกับการต่างประเทศ

(๖) การพัฒนาทักษะของเยาวชนในการจัดเลี้ยงรับรองแขกต่างประเทศ รวมถึงการบริหารจัดการระบบครัวตามมาตรฐานสากล

(๒) สรุปข้อมูลของผู้มีส่วนร่วม

ผู้มีส่วนร่วมในการอบรมเชิงปฏิบัติการข้างต้นแบ่งออกเป็น ๓ ประเภท ได้แก่ ผู้ดำเนินการอบรม ผู้เข้าร่วมการอบรม และผู้เข้าร่วมการจัดเลี้ยงรับรองเพื่อนำเสนออัตลักษณ์ท้องถิ่นผ่านอาหารไทย

การอบรมดังกล่าวเป็นความร่วมมือระหว่างกรมสารนิเทศ กระทรวงการต่างประเทศกับหน่วยงานภาคี ๖ หน่วยงาน ได้แก่ วิทยาลัยเทคโนโลยีศรีวินิตี The Food School Bangkok สถาบันการอาหารไทย (TCA) ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย สถานเอกอัครราชทูตเบลเยียมประจำประเทศไทย และสถานเอกอัครราชทูตสาธารณรัฐอิตาลีประจำประเทศไทยในฐานะผู้ดำเนินการอบรม โดยมีผู้เข้าร่วมการอบรมจากสมาคมเด็กและเยาวชนเพื่อสันติภาพชายแดนใต้ (กลุ่มลูกเหรียง) ซึ่งเป็นกลุ่มเยาวชนไทยพุทธ-มุสลิมที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ความไม่สงบในจังหวัดชายแดนใต้ จำนวน ๓๒ คน

นอกจากนี้ การอบรมดังกล่าวยังได้เชิญคณะทูตต่างประเทศประจำประเทศไทย ผู้แทนจากหน่วยงานรัฐ บุคคลสำคัญจากภาคธุรกิจ และสื่อมวลชนทั้งไทยและต่างประเทศเข้าร่วมการจัดเลี้ยงรับรองกว่า ๘๐ คน

(๓) ผลจากการมีส่วนร่วม

การจัดกิจกรรมครั้งนี้ประสบผลสำเร็จในการเสริมสร้างความร่วมมือและเครือข่ายระหว่างกระทรวงการต่างประเทศกับหน่วยงานภาคีในการร่วมกันถ่ายทอดอัตลักษณ์และวิถีชีวิตของประชาชนในจังหวัดชายแดนใต้ผ่านวัฒนธรรมอาหาร ซึ่งสะท้อนแนวคิดในการดำเนินชีวิตและการพัฒนาที่ยั่งยืนของชุมชนท้องถิ่นไทย รวมถึงนำเสนอสถานการณ์ปัจจุบันของจังหวัดชายแดนใต้ให้ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติได้ตระหนักรู้และเข้าใจมากขึ้น

ทั้งนี้ กระทรวงการต่างประเทศได้เผยแพร่ผลการจัดกิจกรรมบนสื่อสังคมของกระทรวงฯ อีกทั้ง สื่อมวลชนไทยและต่างประเทศได้รายงานการจัดกิจกรรมดังกล่าวบนสื่อสิ่งพิมพ์และสื่อออนไลน์ ได้แก่ สำนักข่าว The Reporters สำนักข่าว The Strait Times สำนักข่าวมติชน และ สำนักข่าว Phoenix Chinese News and Entertainment Channel เพื่อประชาสัมพันธ์แนวทางการร่วมมือระหว่างกระทรวงฯ กับหน่วยงานภาคีในการแสวงหาโอกาสให้เยาวชนได้พัฒนาทักษะ พร้อมทั้งแสดงศักยภาพทางด้านการปรุงอาหารของตนเอง รวมถึงถ่ายทอดเรื่องราวของกลุ่มลูกเหรียญผ่านกิจกรรมข้างต้นด้วย

(๔) การนำผลจากการมีส่วนร่วมไปปรับปรุงพัฒนาการดำเนินงาน

กิจกรรมครั้งนี้เป็นการต่อยอดความร่วมมือระหว่างสถานเอกอัครราชทูตต่างประเทศประจำประเทศไทยและหน่วยงานของไทยกับกลุ่มลูกเหรียญ ซึ่งสะท้อนให้เห็นว่าการสร้างความตระหนักรู้และการสร้างโอกาสให้กับเยาวชนที่ได้รับผลกระทบจากสถานการณ์ความไม่สงบในจังหวัดชายแดนใต้ รวมถึงเยาวชนที่มุ่งมั่นแสวงหาโอกาสในพื้นที่ห่างไกล เป็นสิ่งที่ทุกภาคส่วนของไทยให้ความสำคัญและร่วมมือดำเนินการอย่างต่อเนื่อง โดยกิจกรรมหรือโครงการที่เกิดขึ้นต่อยอดจากการจัดกิจกรรมในครั้งนี้ ได้แก่

(๑) การเยี่ยมชมบ้านลูกเหรียญที่จังหวัดยะลาของเอกอัครราชทูตออสเตรเลียประจำประเทศไทย เพื่อแสวงหาแนวทางส่งเสริมความร่วมมือในอนาคต

(๒) สถานเอกอัครราชทูตตุรกีประจำประเทศไทยมีแผนจะดำเนินโครงการสัปดาห์อาหารตุรกีในเดือนพฤษภาคม ๒๕๖๗ โดยจะเชิญสมาชิกกลุ่มลูกเหรียญมาเข้าร่วมการอบรมปรุงอาหารตุรกี พร้อมทั้งจัดกิจกรรมเกี่ยวกับอาหารร่วมกันที่กรุงเทพฯ

(๓) กระทรวงการต่างประเทศมีแผนจะจัดโครงการพาคณะทูตต่างประเทศประจำประเทศไทยเดินทางไปยังจังหวัดชายแดนใต้ในครึ่งหลังของปี ๒๕๖๗ และจะไปเยี่ยมชมกลุ่มลูกเหรียญ โดยจะให้เยาวชนกลุ่มลูกเหรียญจัดเลี้ยงรับรองคณะทูตด้วย ซึ่งกิจกรรมข้างต้นทั้งหมดถือเป็นการสร้างโอกาสและประสบการณ์ให้กับเยาวชน และมีส่วนสำคัญในการสร้างความกินดีอยู่ดี รวมถึงเพิ่มโอกาสทางเศรษฐกิจให้กับชุมชนท้องถิ่นในพื้นที่ห่างไกลในจังหวัดชายแดนใต้ได้อย่างยั่งยืน




