



DEVELOPMENT AND MANAGEMENT OF LOCAL FOOD FOR HOTEL AND LODGING BUSINESS

Sit Dolor Amet

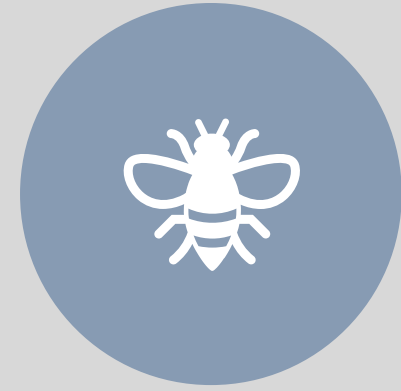
AGENDA



IMPORTANCE OF THAI LOCAL
FOOD



CHARACTERISTICS OF THAI
FOOD AND THAI MATERIALS



THAI LOCAL WISDOM AND
CULTURE FOR THAI CULINARY

IMPORTANCE OF THAI FOOD

- Food is related to nations and reflects to many ancestor and reach the important products.
- At the beginning of 2022, 3 economic organizations in the field of agribusiness and food reported data in 2012 that exports of Thai food products amounted to 1,107,450 million baht , an increase of 11.8 percent
- Thailand's food exports remained in the 13th place in the world.
(Nitirad Bunyo,2022)

IMPORTANCE OF THAI FOOD

- **China** is Thailand's No. 1 food export market with an export value of over 271,674 million baht: fresh fruits and tapioca starch
- In 2022, food export trends are expected to be valued at 1,200,000 million baht, an increase of 8.4 percent .
- **Rising star products for Thai exports;** 1. Cassava products 2. Canned and processed seafood 3. Sauces and condiments and soups and 4. Food of the future.{Environment and Sustainability which food products The present future is more developed and diverse.} **(Nitirad Bunyo,2022)**

IMPORTANCE OF THAI FOOD

Thailand's plantation and livestock potential as well as local diversity in each region of the country. Able to create food or inherit and develop wisdom in cooking, food preservation, and food processing to meet the needs of export trade and tourism.

(Nitirad Bunyo,2022)

IMPORTANCE OF THAI FOOD

Among economic crisis, Thailand is ready to be world kitchen but Thailand must use **"Thai culture"** for making friends. Create identity and reduce conflict which will become charming and soft power on the world stage at the same time. **(Nitirad Bunyo,2022)**



10 สินค้าส่งออกดาวรุ่งไทย

ปี 2565

ความท้าทายใหม่ท่ามกลางวิกฤติอาหารโลก

ผลิตภัณฑ์
มันสำปะหลัง



ผลไม้กระป๋อง
และแปรรูป

อาหารทะเล
กระป๋องและแปรรูป



เครื่องดื่ม
เพื่อสุขภาพ

สินค้าข้าว



ไขมัน
และน้ำมัน

น้ำตาล



ซอสและสิ่งปรุงรส
และซูป อาหารปรุงแต่ง

ไก่แปรรูป



อาหารอนาคต

10 rising stars of Thai export products



FOOD = SOFT POWER

A top-down view of a group of people gathered around a large table, sharing a meal. The table is covered with large green banana leaves, which serve as a natural platter for a variety of food. The meal includes numerous small bowls of dipping sauce, plates of cooked seafood (like shrimp and fish), and fresh vegetables. The people are seen from the chest down, with their hands reaching for food. The atmosphere appears to be communal and festive.

Superfoods with hidden 'Soft Power' through the food culture





APEC 2022
THAILAND

A background image showing a group of people sitting around a table, eating Thai food. The food is colorful and includes various dishes like salads, soups, and rice. The people are using chopsticks and spoons to eat. The image is slightly faded to allow the text to be visible.

APEC with hidden 'Soft Power' through the Local food of Thailand

Open-Connect-Balance

Open Experience to Thai cuisine

Connect Thai local to the world

Balancing the world and people

1. Amuse-Bouche

Krathong Tong with Cream Sauce and Sturgeon
Roe from Doi Inthanon Royal Project



2. Appetizers

Named 'welcome to Thailand', represented well-known food of 4 parts of Thailand.

3. Salad

Represents 9 organic vegetable, lobster from Phuket and duck egg from Supanburi



4. Maincourse

Represents thai curry with beef, grouper from Phuket with Tom Kha sauce and jasmine rice from Tungkula Ronghai.

5.Dessert



Curry Rice Cake stuffed taro, Lotus Seeds and Thai Fruit Sauce, served with passion fruit sorbet mixed honey from longan pollen

Served with 5 dessert as followed;

1. Dara Thong,
2. Chiang Mai's Chocolate with Thai Brandy mixed Black Galingale
3. Jasmine Dessert stuff coconut
4. Lychee Macaron
5. Pandanus Pudding

Source: <https://thethaiger.com/th/news/707492/>

อาหารไทย เอกลักษณ์ไทย

01 ประชาชนคิดว่าเอกลักษณ์ ของอาหารไทยคืออะไร

ความพิถีพิถัน ประณีตสวยงาม
83.96%

อาหารไทยมีประโยชน์ เป็นยา มีคุณค่า
ตามหลักโภชนาการ
81.17%

มาจากภูมิปัญญาท้องถิ่น
เป็น Soft Power มีต้นกำเนิดวัฒนธรรม
75.98%

06 ประชาชนคิดว่าการประชุม
APEC 2022จะช่วยส่งเสริม
"อาหารไทย...เอกลักษณ์ไทย"
ไปสู่สายตาชาวต่างชาติ
ได้มากน้อยเพียงใด



05 ใคร/หน่วยงานใด
ที่จะช่วยส่งเสริมอาหารไทย
ให้เป็นเอกลักษณ์ของไทยต่อไป

ประชาชนคนไทยทุกคน **70.00%**
กระทรวงวัฒนธรรม **65.38%**
คนเก่าแก่ ปราชญ์ชาวบ้าน **63.37%**



สามารถติดตามผลการสำรวจของสวนดุสิตโพลได้ที่
www.suandusitpoll.dusit.ac.th



ออกแบบเว็บไซต์กราฟิก : นศ.ดร.วรัศนี อินทระ

02 5 อันดับ เมนูอาหารไทย ที่เป็นเอกลักษณ์ไทย



03 สิ่งที่เป็นห่วงหรือกังวล
เกี่ยวกับอาหารไทย

การรักษาสูตรต้นตำรับ รสชาติดั้งเดิม
90.75%
การรักษาคุณภาพของอาหารไทย
วัตถุดิบของไทย
74.95%
คนสนใจเรียนอาหารไทยลดลง
ไม่มีผู้สืบทอด สานต่อ
68.02%

04 ประชาชนคิดว่าควรทำอย่างไร
จึงจะรักษาเอกลักษณ์ของอาหารไทยไว้ได้

ภาครัฐส่งเสริมอย่างจริงจัง
ผลักดันเป็น Soft power
88.85%
ปลูกฝังให้คนรุ่นหลังได้เห็นถึงคุณค่า
ความสำคัญและสืบทอด
82.50%
ประชาสัมพันธ์ให้คนไทยช่วยกันรักษารากเหง้า
เอกลักษณ์ของอาหารไทย
77.31%

หมายเหตุ ผู้ตอบสามารถระบุความคิดเห็นได้มากกว่า 1 เรื่อง (ค่าร้อยละจึงคำนวณในแต่ละข้อ)

ที่มา: <https://www.komchadluek.net/kom-lifestyle/kin-duem/537341>

TRENDS OF FOOD IN THAILAND



HALAL FOOD

- Pew Research Center found that in 2553 - 2593 B.E., Muslim population tend to high growth (73 percent or 2.8 billions people in 2593 B.E.
- Exportation: Indonesia, Malaysia, Brunei and Middle East.
- HALAL food made in Thailand ,was accepted according to Muslim Provisions.

TRENDS OF FOOD IN THAILAND



Vegetarian/Vegan Food

- It's trendy cuisine.
- Most people turn their attention to vegan food. Esp, westerner.
- Euromonitor's Health and Nutrition Survey found that in 2563 B.E., 4% of population are Vegetarian and 6% are Vegan
- Consumers are Niche Market but high purchasing power.
- The large number of vegans are in Britain and vegetarians are in Europe; Germany and Spain respectively.

TRENDS OF FOOD IN THAILAND



Functional Food

- Definition; foods that offer health benefits beyond their nutritional value. In addition to nutrient-rich ingredients like fruits and veggies, the category also includes foods fortified with vitamins, minerals, probiotics, and fiber. (healthline:2020)
- Most people tend to their quality of life that is auxiliary.
- Functional food in Thailand, is interesting but most products still be similar as foreign trend