

น้ำเพ็ญใจ

วันเสาร์ที่ 17 เมษายน พ.ศ. 2547

อาหารคือปัจจัยสำคัญในการดำรงชีวิตอยู่ของมนุษย์ ...ประเทศไทยเคยได้รับการขนานนามมาแต่อดีตกาลว่าเป็น “อู่ข้าวอู่น้ำ” ซึ่งเป็นการฉายภาพให้เห็นว่าประเทศไทยมีความอุดมสมบูรณ์ด้านอาหารการกินอย่างล้นเหลือ

ในขณะที่โลกเดินนำไปสู่ยุคอวกาศ...อาหารก็ยังเป็นปัจจัยหลักที่จะขาดเสียมิได้...ดังนั้นการที่จะหิวยกคุณสมบัติที่มีมาแต่เดิมเพื่อผลักดันให้ประเทศไทยเป็นครัวของโลกจึงมีแนวทางที่เป็นไปได้มากที่สุด ...ซึ่งการที่จะผลักดันโครงการดังกล่าวให้สำเร็จได้นั้นต้องมีความร่วมมือกันจากหลายฝ่าย เช่นเดียวกับมหาวิทยาลัยแม่โจ้ ได้ร่วมกับ สถาบันอาหาร โดยมีนายพินิจ จารุสมบัติ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงอุตสาหกรรม นายปณิธาน วัฒนาพันธุ์ ผู้อำนวยการสถาบันอาหาร หรือร่วมกับ นายเทพ พงษ์พานิช อธิการบดี และนายอาคม กาญจนประโชติ รองอธิการบดีฝ่ายบริหาร มหาวิทยาลัยแม่โจ้ ลงนามบันทึกข้อตกลงในโครงการความร่วมมือสร้างครัวของโลกขึ้นเมื่อวันที่ 11 มีนาคม 2547

ส่วนเรื่องงบประมาณที่จะใช้นั้นทั้งสองหน่วยงานก็จะช่วยกันรับผิดชอบในงบประมาณดังกล่าว แต่ทั้งนี้ก็ได้หมายความว่าต้องลงขันกันประมาณเท่าไร ต้องขึ้นอยู่กับสถานการณ์ ซึ่งคิดว่าเบื้องต้นก็คงจะใช้ไม่มากนักเพราะเครื่องมือั้นทางมหาวิทยาลัยก็มีอยู่แล้ว เพียงแต่รวบรวมจากหน่วยงานต่างๆ ในแม่โจ้เอง ถ้าขาดเหลือประการใดกระทรวงอุตสาหกรรมก็จะพิจารณาช่วยเหลือให้กับเรา ในการลงนามความร่วมมือนั้นสิ่งที่จะก่อให้เกิดประโยชน์ทั้ง 2 ฝ่ายก็คือในส่วนของมหาวิทยาลัยแม่โจ้นั้นก็ถือว่าได้ใช้ศักยภาพที่มีอยู่และบุคลากรที่มีอยู่เพื่อกิจการดังกล่าว รวมทั้งมีผลต่อด้านการศึกษา

‘มหาวิทยาลัยแม่โจ้จับมือสถาบันอาหารสร้างครัวโลก’

สำหรับการร่วมแรงร่วมใจกันในครั้งนี้ มีจุดมุ่งหมายเพื่อเป็นการส่งเสริม สนับสนุน และประสานการดำเนินการแก้ไขปัญหาและการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารของประเทศ รวมถึงการวิจัย และเพิ่มผลผลิตผู้ประกอบการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม ตลอดจนการสนับสนุนกิจกรรมครัวไทยสู่โลก ระหว่างสถาบันอาหารและมหาวิทยาลัยแม่โจ้



การดำเนินการภายใต้โครงการความร่วมมือดังกล่าว สถาบันอาหารจะสนับสนุนการดำเนินกิจกรรมความร่วมมือด้านวิชาการ วิทยาศาสตร์การอาหาร เทคโนโลยีชีวภาพ การให้ความรู้ และการฝึกอบรมแก่ผู้ประกอบการและหน่วยงานที่เกี่ยวข้อง เพื่อเสริมสร้างศักยภาพในการแข่งขันให้กับอุตสาหกรรมอาหารและร้านอาหารไทยของประเทศ อีกทั้งสถาบันอาหารจะส่งเสริม สนับสนุนการดำเนินงานเพื่อการแก้ไขปัญหาและการพัฒนาอุตสาหกรรมอาหารให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหารและร้านอาหารไทยในด้านเทคนิค วิชาการ ข้อมูลข่าวสาร การประสานการดำเนินงานด้านมาตรฐานอาหารโลก รวมทั้งการประสานความร่วมมือระหว่างผู้ประกอบการอุตสาหกรรมร้านอาหารไทย และหน่วยงานภาครัฐที่เกี่ยวข้อง

นายเทพ พงษ์พานิช อธิการบดีมหาวิทยาลัยแม่โจ้ เปิดเผยว่า โครงการความร่วมมือระหว่างสถาบันอาหารและมหาวิทยาลัยแม่โจ้ สำคัญก็คือ เราเน้นเกี่ยวกับการที่ทั้งสองหน่วยงานนั้น จะให้การสนับสนุนดำเนินการเพื่อการแก้ไขปัญหาให้กับผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร ร้านอาหารไทย เกี่ยวกับด้านเทคนิค วิชาการ และข้อมูลข่าวสารต่างๆ เพื่อให้อาหารไทยอยู่ในมาตรฐานอาหารของโลก ดังนั้นในฐานะที่กระทรวงอุตสาหกรรมนั้นเป็นเจ้าของเรื่องในการจัดตั้งสถาบันอาหารขึ้นมา และมหาวิทยาลัยแม่โจ้นั้นถือว่าเป็นหน่วยงานด้านเกี่ยวกับวิชาการซึ่งอยู่ในต่างจังหวัดเป็นแกนนำในการรวบรวมปัญหา เสนอปัญหา ความต้องการและความเคลื่อนไหวของผู้ประกอบการอุตสาหกรรมอาหาร รวมทั้งจะได้มีการตรวจสอบมาตรฐานอาหารต่างๆ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ถือได้ว่าเป็นองค์กรที่มีศักยภาพด้านบุคลากร และด้านเครื่องมือเครื่องมือ ก็จะเป็นแกนกลางในเรื่องดังกล่าว

ตัวอาจารย์ บุคลากร ก็จะได้ใช้บุคลากรดังกล่าวเป็นส่วนหนึ่งในการเสริมสร้างประสบการณ์ในการทำงานในการเรียนการสอน ในการศึกษา ผลประโยชน์ที่ประเทศชาติจะได้รับไปเต็มๆก็คือส่วนที่จะทำให้อาณาหรือผู้ประกอบการทั้งหลายมีมาตรฐานในการผลิตอาหารที่ดีขึ้นเป็นที่ยอมรับของผู้บริโภคในระดับท้องถิ่นในระดับประเทศ แล้วในที่สุดจะนำไปถึงระดับนานาชาติ ถ้าสามารถป็นไปได้ถึงระดับนานาชาติ ประเทศไทยก็จะได้มีการยอมรับว่ามีศักยภาพ และมีมาตรฐานในการผลิตอาหาร สร้างความมั่นใจให้กับผู้บริโภคของโลกต่อไป

นอกจากนี้ทางแผนการดำเนินงานร่วมกันนั้นทางมหาวิทยาลัยแม่โจ้จะมีการปรับปรุงสถานที่ศูนย์เทคโนโลยีชีวภาพ มหาวิทยาลัยแม่โจ้ เป็นที่ตั้งของศูนย์ประสานงานความร่วมมือพื้นที่เขตภาคเหนือประสานงานภายในเดือนสิงหาคม 2547 พร้อมกับมีการประชุมหารือ และจัดทำรายงานสรุปความก้าวหน้าเป็นระยะๆ ตลอดระยะเวลาช่วงแรก 2 ปี

ฝ่ายประชาสัมพันธ์ มหาวิทยาลัยแม่โจ้