

ด่วนที่สุด

ที่ ศธ ๐๒๑๐.๖๔/๑๔๙๖



สำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง
ถนนสุขุมวิท อำเภอเมืองระยอง
จังหวัดระยอง ๒๑๐๐๐

๓๖ กันยายน ๒๕๖๕

เรื่อง ประชาสัมพันธ์โครงการและเข้าร่วมกิจกรรมประกวดโครงการ “APEC Future Food for Sustainability”

เรียน ผู้อำนวยการศูนย์การศึกษานอกระบบและการศึกษาตามอัธยาศัยอำเภอทุกแห่ง

สิ่งที่ส่งมาด้วย สำเนาหนังสือ สำนักงาน กศน. ที่ ศธ ๐๒๑๐. ๐๔/๖๕๖๘๘

ลงวันที่ ๒๙ กันยายน ๒๕๖๕

จำนวน ๑ ฉบับ

ด้วยสำนักงาน กศน. โดยบริษัท ครีเอท อินเทลลิเจนซ์ จำกัด กำหนดจัดกิจกรรมโครงการ “APEC Future Food for Sustainability” เพื่อนำเสนอสุดยอดเมนูอาหารอนาคตภายใต้แนวคิด BCG Economy ให้แก่ผู้นำ ๒๑ เขตเศรษฐกิจได้สัมผัสรสชาติอาหาร ในการจัดประชุมสุดยอดผู้นำเอเปค ประจำปี ๒๕๖๕ โดยประเทศไทยเป็นเจ้าภาพในการประชุมครั้งนี้

ในการนี้ สำนักงาน กศน.จังหวัดระยอง จึงขอประชาสัมพันธ์ให้สถานศึกษาในสังกัด ที่สนใจ เข้าร่วมโครงการฯ สามารถศึกษารายละเอียด และหลักเกณฑ์การเข้าร่วมโครงการ รายละเอียดเพิ่มเติม ตามเอกสารสิ่งที่ส่งมาด้วย

จึงเรียนมาเพื่อโปรดทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นายเสกสรรค์ รัตนจินตมาศ)

ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

กลุ่มยุทธศาสตร์และการพัฒนา (งานสารสนเทศ)

โทร. ๐ - ๓๘๖๑ - ๓๓๑๓ ต่อ ๑๒๘

โทรสาร ๐ - ๓๘๖๑ - ๓๖๖๒

ที่ ศธ ๐๒๑๐.๐๔/ว ๔๐๙๙



6026
29 A. 2565
16.28

กทผ. ๑๐๓๐๐

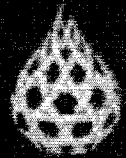
กันยายน ๒๕๖๕

ผู้อำนวยการสำนักงาน กศน. จังหวัดระยอง

กิจกรรมประกวด

เมนูอาหารอนาคต

ภายใต้แนวคิด BCG ต้อนรับผู้นำ 21 เขตเศรษฐกิจ



APEC 2022
THAILAND

ชิงรางวัลชนะเลิศมูลค่า

1,000,000 บาท

**รางวัลทั้งหมดรวมมูลค่ากว่า

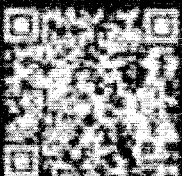
2.5 ล้านบาท

สมัครเข้าประกวด

วันนี้ - 30 ก.ย. 2565

www.futurefoodAPEC.com

รายละเอียดเพิ่มเติม



@futurefoodapec



APEC พร้อม ไทยพร้อม

#APECพร้อม #ไทยพร้อม #futurefoodAPEC

หมายเหตุ: เนื้อหาเป็นเพียงแนวทางเท่านั้น

APEC
WSOU
ไทยพร้อม

FUTURE FOOD
FOR TOMORROW





โครงการ FUTURE FOOD FOR SUSTAINABILITY
กิจกรรมประกวด Startups ด้านอาหารอนาคต ไขว้ศักยภาพ Soft Power ของไทย
พร้อมนำเสนอ 21 เมนู ให้กับ 21 ผู้นำเขตเศรษฐกิจ
ภายใต้คอนเซ็ปต์ "Plate to Planet"

สืบเนื่องจากประเทศไทยได้เป็นเจ้าภาพจัดงานประชุมสุดยอดผู้นำเอเปคประจำปี 2565 ซึ่งไทยมีบทบาทมุ่งขับเคลื่อนให้เอเปคเปลี่ยนผ่านไปสู่โลกยุคหลังโควิดที่ยั่งยืนและสมดุลและทุกคนมีส่วนร่วมผ่านแนวคิด BCG Economy ภายใต้แนวคิดหลักของการประชุม APEC ครั้งนี้ คือ "Open Connect Balance" ซึ่งมุ่งเน้นความสำเร็จและความร่วมมือทางด้านการค้า การลงทุน และความยั่งยืน โดยเน้นประโยชน์ของคนรุ่นหลังเป็นหัวใจสำคัญ จึงเป็นโอกาสสำคัญที่คนไทย และเยาวชนคนรุ่นใหม่จะได้ร่วมแสดงศักยภาพและความพร้อมในฐานะเจ้าภาพการจัดประชุมในครั้งนี้ผ่านการนำเสนอภาพลักษณ์ที่ดีของประเทศให้ผู้นำ 21 เขตเศรษฐกิจ

ประเทศไทยได้รับชื่อเสียงระดับนานาชาติว่าเป็น "ครัวของโลก" และอาหารไทยก็จัดเป็น Soft Power ที่สามารถสร้างรายได้มหาศาลให้กับประเทศ อีกทั้งประชากรไทยกว่า 40 ล้านคน อยู่ในกลุ่มสินค้าอาหารและเกษตร เราเป็นประเทศที่มีการส่งออกอาหารอันดับต้น 12 ของโลก และเพิ่งได้รับการยกย่องจาก UN ว่าเป็น "Role Model" ในเรื่องสาธารณสุข และ การเกษตร ที่ให้ความสำคัญกับความยั่งยืน และเศรษฐกิจหมุนเวียนตามแนวทางเป้าหมายการพัฒนาที่ยั่งยืน (SDGs)

ด้วยเหตุนี้ กรมประชาสัมพันธ์จึงเห็นโอกาสอันดีที่คนไทยจะได้แสดงศักยภาพดังกล่าวให้ทั่วโลกได้รับรู้ ผ่านกิจกรรม Future Food for Sustainability กิจกรรมประกวดเมนูอาหารแห่งอนาคต ภายใต้แนวคิด BCG ไขว้ศักยภาพด้าน Soft Power และครัวของโลกที่คำนึงถึงความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อม เพื่อนำเสนอ 21 เมนูอาหารแห่งอนาคต ให้กับ 21 สุดยอดผู้นำเขตเศรษฐกิจ ในฐานะที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพการจัดประชุม APEC ประจำปี 2022"

หัวข้อการประกวด

ค้นหา 21 ทีมตัวแทนประเทศไทยเพื่อนำเสนอเมนูอาหารอนาคตภายใต้แนวคิด BCG ไขว้ศักยภาพ Soft Power ของไทย พร้อมนำเสนอ 21 เมนูให้กับผู้นำ 21 เขตเศรษฐกิจ ในฐานะที่ประเทศไทยเป็นเจ้าภาพการจัดประชุม APEC 2022 ภายใต้คอนเซ็ปต์ "Plate to Planet"



ใครสามารถเข้าประกวดได้บ้าง

1. นิสิต นักศึกษา startups ด้านอาหาร เชฟ เกษตรกร หรือ ผู้ที่มีความสนใจ Future food
2. สมาชิกในกลุ่มมีอายุตั้งแต่ 18 - 45 ปี
3. สามารถสมัครได้ตั้งแต่ 1 - 4 คน/ทีม
4. สามารถมีอาจารย์ที่ปรึกษา หรือ ที่ปรึกษาทั่วไปได้ 1 ท่าน (ไม่จำกัดอายุ)

ขั้นตอนการแข่งขัน

1. สมัครเข้าร่วมโครงการที่ www.futurefoodAPEC.com
2. เข้าร่วมฟังบรรยายละเอียดโครงการผ่าน Online Orientation Forum
3. ส่งแนวคิดผลงานตามหัวข้อที่กำหนด
4. ประกาศรางวัลพิเศษ ผู้ชนะรอบแนวคิด จำนวน 3 รางวัล
5. คณะกรรมการคัดเลือก 60 ทีมประกาศผลผ่านทางเว็บไซต์ และ Facebook โครงการ
6. ผู้ที่ผ่านเข้ารอบ 60 ทีม
 - 6.1. จะได้รับเงินสนับสนุน 5,000 บาท เพื่อดำเนินการสร้างสรรค์เมนูตามแผนของโครงการ
 - 6.2. จะได้สิทธิ์เข้าร่วมกิจกรรม Incubation Camp กับ Tastebud Lab และเชฟชุมพล แจ้งไพร เจ้าของร้านมิชลินสตาร์ และทูตอาหารเพื่อความยั่งยืนของ UN (Sustainable food ambassador to feedUP @UN)
 - 6.3. จะต้องนำเสนอแผนธุรกิจ
 - 6.4. จะต้องเข้าร่วมกิจกรรม Plate to Planet Competition แข่งทำเมนูอาหารอนาคต พร้อมนำเสนอแนวคิดต่อหน้าคณะกรรมการ เพื่อคัดเหลือ 21 ทีม
7. ผู้เข้ารอบ 21 ทีม
 - 7.1. จะต้องเข้าร่วมกิจกรรม Plate to Planet Competition ที่ลานหน้าศูนย์การค้าเซ็นทรัลเวิลด์ เพื่อทดลองขายจริงและนำเสนอแนวคิดต่อหน้าคณะกรรมการ/นักลงทุน
 - 7.2. พร้อมเปิดให้ประชาชนโหวต
 - 7.3. เข้าร่วม Event เพื่อทำอาหารเสิร์ฟให้กับผู้นำหรือตัวแทนจาก 21 เขตเศรษฐกิจ

****ผู้เข้ารอบ 21 ทีมจะมีทีมผู้เชี่ยวชาญด้านอาหารแห่งอนาคต TASTEBUD LAB ทีมเชฟ ทีม food Stylist ทีมนักการตลาด เป็นที่ปรึกษาตลอดโครงการ**

****ผู้เข้ารอบ 21 ทีมมีสิทธิ์ได้โอกาสไปนำเสนอแนวคิดและเมนูอาหารให้กับผู้นำหรือตัวแทนจาก 21 เขตเศรษฐกิจทั้งนี้อาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม**



เงื่อนไขการสมัคร

1. ผู้สมัครทั้งหมดต้องเข้าร่วมทุกกิจกรรมที่โครงการกำหนด
2. ผลงานที่ส่งประกวดจะต้องเป็นผลงานที่ถูกสร้างสรรค์ขึ้นมาใหม่ และไม่เคยได้รับรางวัลจากการประกวดที่ใดมาก่อนเท่านั้น
3. สามารถเปิดเผยสูตรเพื่อเป็นการยืนยันการเป็นเจ้าของและสามารถส่งมอบได้จริง (แต่ไม่ต้องเปิดเผยความลับทางการค้า)
4. ผู้สมัครเข้าประกวดต้องเป็นผู้รับผิดชอบหากผลงานนั้นละเมิดลิขสิทธิ์ของบุคคลอื่น
5. โครงการขอสงวนสิทธิ์ในการเผยแพร่รูปภาพที่เกี่ยวข้องกับการประกวด โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
6. ทางผู้จัดฯ จะไม่รับผิดชอบความถูกต้องของเนื้อหา และที่มาของเนื้อหาในการนำเสนอผลงานของผู้เข้าประกวดทั้งหมด หากมีผู้ร้องเรียน ผู้เข้าประกวดจะเป็นผู้รับผิดชอบในการพิสูจน์ทราบที่มาของเนื้อหา
7. หากพบข้อมูลและ/หรือ พฤติกรรมที่ไม่เหมาะสมทางและเป็นการละเมิด พ.ร.บ. คอมพิวเตอร์ พ.ศ.2560 ทางผู้จัดฯ จะสามารถดำเนินคดีผู้ที่ทำผิดตามกฎหมาย
8. ข้อมูลส่วนบุคคลที่ผู้เข้าประกวดส่งมาเพื่อใช้ในการแข่งขัน จะถือว่าผู้เข้าประกวดได้ยินยอมในการให้ใช้ข้อมูลได้โดยไม่ละเมิด พ.ร.บ.คุ้มครองข้อมูลส่วนบุคคล พ.ศ.2562 ทั้งนี้ทางผู้จัดฯ จะไม่สามารถนำข้อมูลส่วนบุคคลของผู้เข้าแข่งขันไปใช้ประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ได้
9. ลิขสิทธิ์ผลงานจะเป็นของผู้ประกวดเมื่อจบโครงการ ทั้งนี้ผู้จัดฯ จะยังคงได้สิทธิ์ในการประชาสัมพันธ์ผลงานของโครงการดังกล่าว โดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า
10. เงินรางวัลสำหรับผู้ผ่านเข้ารอบการแข่งขัน ได้รวมภาษีมูลค่าเพิ่มและค่าใช้จ่ายทั้งปวงไว้ด้วยแล้ว โดยผู้ได้รับรางวัลต้องรับผิดชอบภาษีตามที่กฎหมายกำหนด
11. ผู้ที่ไม่ปฏิบัติตามเงื่อนไขดังกล่าวข้อใดข้อหนึ่งหรือทั้งหมด จะถูกตัดสิทธิ์การประกวดทันที และแม้จะประกาศผลไปแล้ว ทางคณะกรรมการก็สามารถเรียกคืนรางวัลได้เต็มจำนวน
12. ผลการตัดสินของคณะกรรมการถือเป็นที่สุด
13. ทางโครงการขอสงวนสิทธิ์การเปลี่ยนแปลงรายละเอียดตามความเหมาะสมโดยไม่ต้องแจ้งให้ทราบล่วงหน้า



การส่งผลงาน

ผลงานที่ส่งเข้าประกวดจะประกอบด้วย

1. เมนูอาหารอนาคต 1 เมนู สามารถเป็นคาว หรือ หวานก็ได้ (ไม่นับเมนูเครื่องดื่ม)
2. แนวคิดของเมนูอาหารแห่งอนาคตจำนวน 1 เมนู โดยมีรายละเอียดดังต่อไปนี้
 - ชื่อเมนู (ทีมสามารถส่งผลงานได้เพียง 1 เมนูเท่านั้น)
 - แนวคิดของเมนูอาหารที่ตรงกับ Concept การประกวด / เรื่องราวที่น่าสนใจ / จุดขาย
 - รายละเอียดส่วนประกอบ จุดเด่นวัตถุดิบ และขั้นตอนในการปรุงอาหาร
 - ภาพถ่ายของเมนูอาหารที่ใช้ส่งเข้าประกวด
 - วิดีโอแนะนำผลงาน (ตามความสมัครใจ)
3. สำหรับผู้ที่ผ่านเข้ารอบ 60 ทีม จะต้องมีการเขียนแผนธุรกิจ โดยคะแนนตัดสินในรอบนี้จะวัดคะแนนที่แผนธุรกิจด้วย

ดาวโหลดใบสมัครและข้อมูลการประกวดได้ที่ www.futurefoodAPEC.com

ส่งข้อมูลการประกวดภายในวันที่ 30 กันยายน 2565

เกณฑ์การตัดสินรอบแนวคิด

คัดเหลือจากผู้ที่มีแนวคิดเมนูอาหารน่าสนใจ ตรงตาม concept และสามารถทำได้จริง โดยผู้เข้ารอบที่มีคะแนนสูงสุด 3 ทีมแรก จะได้รับรางวัล รางวัลละ 10,000 บาท (รางวัลรวมมูลค่า 30,000 บาท)

เกณฑ์การตัดสินรอบ Final

รอบที่ 1 คัดเหลือ 60

- แนวคิดในการสร้างสรรค์เมนูอาหารอนาคตและการนำเสนอเรื่องราวที่น่าสนใจ เป็นไปได้จริง และตรงตาม Concept โครงการ 50%
- ความเข้าใจในการเลือกวัตถุดิบและเทคนิคในการปรุงอาหาร 50%

รอบที่ 2 คัดเหลือ 21

- รสชาติ รูปลักษณ์ และ รสสัมผัส คุณประโยชน์ 50%
- แนวทางการนำเสนอแผนธุรกิจ เป็นไปได้จริง 40%
- วิธีการนำเสนอแนวคิดที่ดึงดูด น่าสนใจ 10%



รอบชิงชนะเลิศ อันดับ 1-4

- รสชาติ รูปลักษณ์ และ สสสัมผัส คุณประโยชน์ 50%
- การนำเสนอแนวคิดเมนู แผนธุรกิจความเป็นไปได้ในธุรกิจ และความน่าสนใจในการลงทุน (Possibility to Commercialised By Ventures) 40%
- ผลคะแนนจากการโหวตของประชาชนทั่วไป 10%

ระยะเวลาในการดำเนินโครงการ

เปิดรับสมัครและส่งผลงาน	15 ส.ค. – 30 ก.ย. 2565
Online Orientation Forum	19 ก.ย. 2565
Event คัดกรองรอบ 1	8 ต.ค. 2565
ประกาศผลทีมที่ผ่านรอบคัดเลือก 60 ทีม	9 ต.ค. 2565
กิจกรรม Incubation Camp	19 – 20 ต.ค. 2565
กิจกรรม Plate to Planet Competition คัดเหลือ 21 ทีม	22 – 23 ต.ค. 2565
กิจกรรม Plate to Planet Competition คัดเหลือ 4 ทีมสุดท้าย	29 ต.ค. 2565
ประชาชนร่วมโหวต	29 ต.ค. – 19 พ.ย. 2565
Event นำเสนอเมนูให้กับผู้นำ/ตัวแทนจาก 21 เขตเศรษฐกิจ	18 หรือ 19 พ.ย. 2565
กิจกรรมประกาศผู้ชนะและมอบรางวัล	ภายในเดือน พ.ย. 2565

***วันเวลากิจกรรมอาจมีการเปลี่ยนแปลงตามความเหมาะสม*

ประเภทรางวัลสำหรับการแข่งขัน

รางวัลประกวดการแข่งขันรอบแนวคิด

- รางวัลผู้เข้ารอบประกวดแนวคิด 3 รางวัล มูลค่ารางวัลละ 10,000 บาท

รางวัลประกวดการแข่งขันรอบ Final

รางวัลชนะเลิศอันดับ 1

- ทุนการศึกษา หรือ ทุนสำหรับต่อยอดธุรกิจ 600,000 บาท
 - ทุนสำหรับการวิจัยต่อยอดธุรกิจร่วมกับหน่วยงานรัฐ หรือ เอกชน 400,000 บาท
- รวมมูลค่า 1,000,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตรและโล่ประกาศเกียรติคุณ

รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 1

- ทุนการศึกษา หรือ ทุนสำหรับต่อยอดธุรกิจ 300,000 บาท
 - ทุนสำหรับการวิจัยต่อยอดธุรกิจร่วมกับหน่วยงานรัฐ หรือ เอกชน 200,000 บาท
- รวมมูลค่า 500,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตรและโล่ประกาศเกียรติคุณ



รางวัลรองชนะเลิศอันดับ 2

- ทุนการศึกษา หรือ ทุนสำหรับต่อยอดธุรกิจ 120,000 บาท
- ทุนสำหรับการวิจัยต่อยอดธุรกิจร่วมกับหน่วยงานรัฐ หรือ เอกชน 80,000 บาท
รวมมูลค่า 200,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตรและโล่ประกาศเกียรติคุณ

รางวัลขวัญใจมหาชน (Popular Vote)

- ทุนการศึกษา หรือ ทุนสำหรับต่อยอดธุรกิจ 100,000 บาท
รวมมูลค่า 100,000 บาท พร้อมประกาศนียบัตรและโล่ประกาศเกียรติคุณ

ลงทะเบียนสมัคร www.futurefoodAPEC.com

ติดต่อฝ่ายประสานงานการประกวด

คุณพิมพ์ 086-356-2358
