



สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
TEA & COFFEE INSTITUTE of MAE FAH LUANG UNIVERSITY



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute



จดหมายข่าวชาและกาแฟ (Online)

Tea & Coffee
newsletter

Volume 1 Issue 5, July - September 2020

ปีที่ 1 ฉบับที่ 5 ประจำเดือน กรกฎาคม - กันยายน 2563

SOCIAL DISTANCING

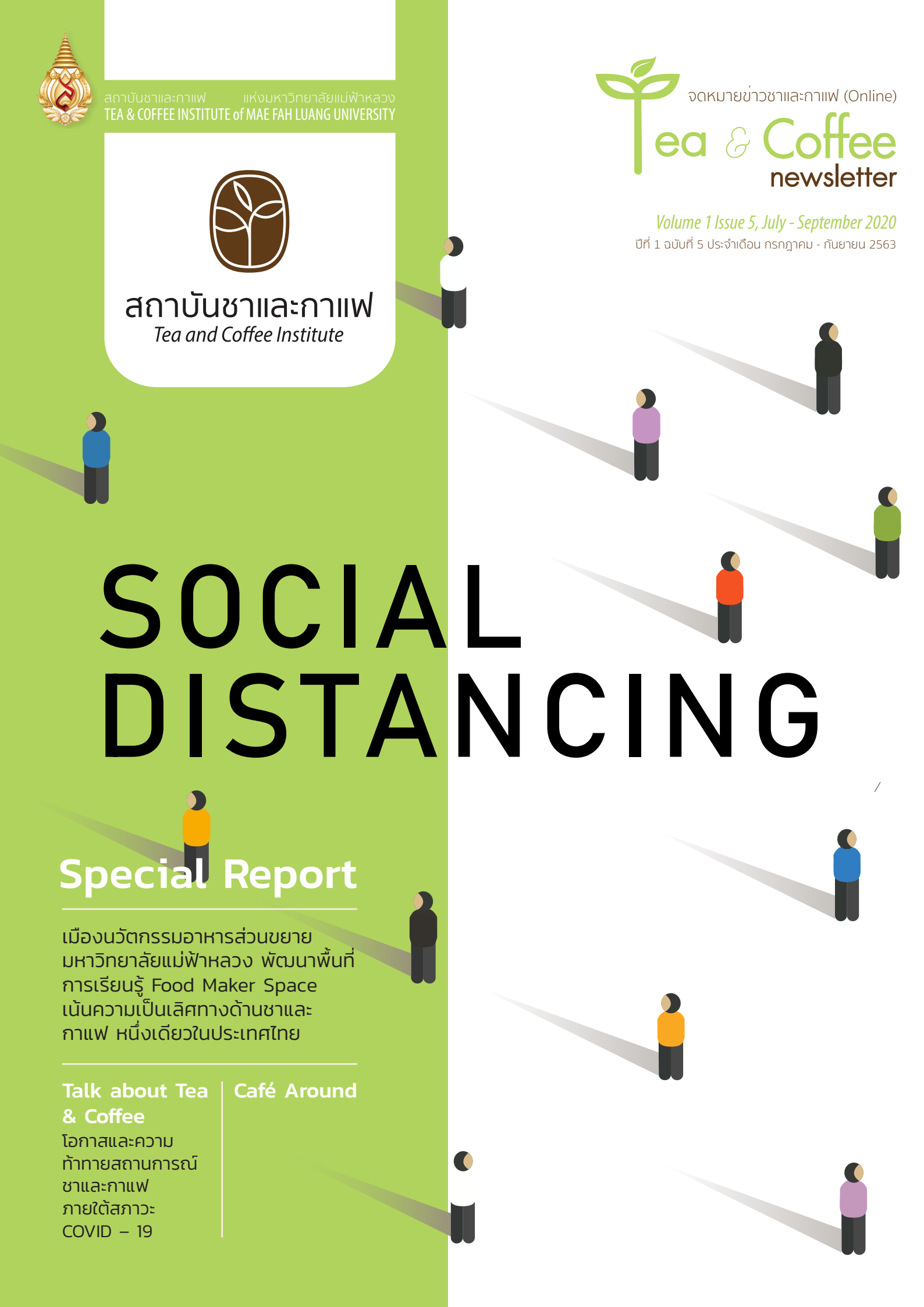
Special Report

เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง พัฒนาพื้นที่
การเรียนรู้ Food Maker Space
เน้นความเป็นเลิศทางด้านชาและ
กาแฟ หนึ่งเดียวในประเทศไทย

Talk about Tea & Coffee

โอกาสและความ
ท้าทายสถานการณ์
ชาและกาแฟ
ภายใต้สภาวะ
COVID - 19

Café Around



Editor's Desk

โดย ทีมผู้จัดทำ

พบกับจดหมายข่าวชาและกาแฟอีกครั้งนะคะ ในช่วงเวลา 2-3 เดือนที่ผ่านมา พฤติกรรมการใช้ชีวิตประจำวันของคนเปลี่ยนไปอย่างรวดเร็วจากการแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 แน่นอนว่าส่งผลกระทบต่อการตลาดของสินค้าทุกชนิดที่ต้องเปลี่ยนกลยุทธ์ตามไปด้วยในช่วงนี้

สำหรับจดหมายข่าวชาและกาแฟฉบับที่ 5 นี้ขอเริ่มด้วยคอลัมน์ Special Report โดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล มานำเสนอ Food Makerspace ก้าวใหม่ที่จะช่วยขับเคลื่อนสถาบันชาและกาแฟ ส่วนคอลัมน์ Talk About Tea & Coffee นั้นเรามาฟังโอกาสและความท้าทายสถานการณ์ชาและกาแฟภายใต้สภาวะ Covid-19 จากนายกสมาคมชาและกาแฟ, ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย และอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย ต่อด้วยคอลัมน์ Café around จะเป็นการแนะนำร้านชา กาแฟยอดนิยม และสามารถติดตามความเคลื่อนไหวกิจกรรมต่างๆ ของสถาบันชาและกาแฟได้ในคอลัมน์ Activity ได้เลยคะ

CONTENT

Special Report เมืองนวัตกรรมอาหาร ส่วนขยาย มหาวิทยาลัย แม่ฟ้าหลวง... 03	06 Talk about Tea & Coffee โอกาสและความท้าทาย สถานการณ์ชาและกาแฟ...
12 Café Around	Activity : 16

STAFF

ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื่อมชัยตระกูล | ดร.อมร โอวาทกรกิจ | ทวีชัย อายะนันท์ | จิราพร ไพรพุทธา | ศิริกานต์ ภักดี | หฤทัย อินดีะวงศ์



สถาบันชาและกาแฟ แห่งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เลขที่ 333 หมู่ที่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมืองเชียงราย จังหวัดเชียงราย 57100
Tea and Coffee Institute, Mae Fah Luang University 333 Moo 1, Thasud, Muang, Chiang Rai, Thailand 57100
โทรศัพท์/ ไลน์ : 0-5391-6253 E-mail : teacoffee@mfu.ac.th
Website : teacoffee.mfu.ac.th
www.facebook.com/teaandcoffeeinstitute.mfu



เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

พัฒนาพื้นที่การเรียนรู้ Food Maker Space เน้นความเป็นเลิศทางด้านชาและกาแฟ หนึ่งเดียวในประเทศไทย

ผศ.ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล
หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ

ถ้าหากย้อนหลังไป 17 ปี (พ.ศ. 2546) โครงการจัดตั้ง **“สถาบันชา”** ได้กำเนิดขึ้นในมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง เนื่องจากวิสัยทัศน์ที่กว้างไกลของ **รองศาสตราจารย์ ดร.วันชัย ศิริชนะ** (อธิการบดีผู้ก่อตั้งมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ปัจจุบันดำรงตำแหน่งนายกสภามหาวิทยาลัย) ได้มีดำริให้จัดตั้งหน่วยงานนี้ขึ้นมาเพื่อเป็นหน่วยงานกลางในการขับเคลื่อนพืชชา ซึ่งเป็นพืชเศรษฐกิจที่สำคัญของจังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นอุตสาหกรรมหลักที่หล่อเลี้ยงและสร้างอาชีพให้แก่คนในพื้นที่ โดยตลอดระยะเวลาที่ผ่านมา สถาบันชาได้สร้างผลงานวิจัย การให้บริการด้านวิชาการกับผู้ประกอบการชาในพื้นที่อย่างเข้มแข็ง ต่อมาในปี พ.ศ. 2559 สถาบันชา ได้เป็นหน่วยงานกลางในการขับเคลื่อนพืชเศรษฐกิจที่สำคัญ โดยเฉพาะชาและกาแฟของประเทศไทย อีกทั้งได้ทำงานร่วมกับจังหวัดเชียงรายในการขับเคลื่อนนโยบาย **“นครแห่งชาและกาแฟ”** แบบบูรณาการทุกภาคส่วน ได้แก่ หน่วยงานภาครัฐ หน่วยงานภาคเอกชน และภาคธุรกิจ เน้นการสร้างร่วมมือกับผู้ประกอบการในอุตสาหกรรมชาและกาแฟ และอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวให้เกิดเป็นรูปธรรม มหาวิทยาลัยจึงได้มีการปรับ **“สถาบันชา”** เป็น **“สถาบันชาและกาแฟ”** เพื่อเป็นผู้นำทางวิชาการในการบริหารจัดการงานวิจัยและการสร้างนวัตกรรมและผลิตภัณฑ์จากชาและกาแฟ ตลอดจนการถ่ายทอดเทคโนโลยีและนวัตกรรมไปสู่เกษตรกรในจังหวัดเชียงรายและพื้นที่ใกล้เคียง

มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงเป็นหนึ่งในหลายสถาบันที่ได้รับการคัดเลือกจากเมืองนวัตกรรมอาหาร (Food Innopolis) ส่วนกลาง สำนักงานพัฒนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีแห่งชาติ



ให้เป็นมหาวิทยาลัยส่วนต่อขยายของเมืองนวัตกรรมอาหาร โดยมุ่งเน้นที่จะผลักดันและยกระดับชาและกาแฟ ให้เกิดมูลค่าทางเศรษฐกิจที่สูงขึ้น โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อช่วยส่งเสริมและพัฒนาผู้ประกอบการให้ผู้ประกอบการนำเทคโนโลยี

หรือนวัตกรรมไปใช้ในการพัฒนาต่อยอดและก่อให้เกิดประโยชน์ในเชิงพาณิชย์ได้อย่างเป็นรูปธรรมและมีประสิทธิภาพ และช่วยพัฒนาเพิ่มขีดความสามารถในการแข่งขันได้ในเวทีการค้า นอกจากนี้ยังให้การสนับสนุนด้านห้องปฏิบัติการวิเคราะห์ ทดสอบชาและกาแฟ และพัฒนาผลิตภัณฑ์ชาและกาแฟต้นแบบ เพื่อส่งเสริมและสนับสนุนให้เกิดการขับเคลื่อนอุตสาหกรรม ดังกล่าวอย่างต่อเนื่อง โดยมียุทธศาสตร์ในการดำเนินงาน 5 ด้าน ได้แก่ พัฒนาศักยภาพการผลิตและการแปรรูป ผลิตและพัฒนาบุคลากรให้เกิดความเชี่ยวชาญ ยกกระดับมาตรฐานสินค้า บริหารจัดการด้านการตลาดและการบริการ สร้างเครือข่ายกับ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทั้งในประเทศและต่างประเทศ โดยมี Platform ในการทำงาน 5 ด้านเพื่อช่วยเป็นกลไกในการขับเคลื่อน ยุทธศาสตร์ในด้านต่างๆ ซึ่ง Platform ดังกล่าวประกอบไปด้วย Food Maker Space, Testing and Analysis lab, Knowledge forum, Flavor and Sensory, Network (ดังภาพที่ 1)



ภาพที่ 1 การขับเคลื่อนเมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

ในปี พ.ศ. 2563 เมืองนวัตกรรมอาหารส่วนขยาย มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวงได้รับงบประมาณสนับสนุน การพัฒนาพื้นที่ Food Maker Space ให้เป็นพื้นที่เรียนรู้ (Learning Space) และเป็นพื้นที่ให้บริการแก่ภาคเอกชนโดยเฉพาะผู้ประกอบการชาและกาแฟ ตลอดจนอุตสาหกรรมอาหารอื่นๆ ในการเข้ามาใช้บริการพัฒนาผลิตภัณฑ์ต้นแบบ เพื่อนำไปต่อยอดและขยายผลในเชิงพาณิชย์ต่อไปในอนาคต ซึ่งพื้นที่ดังกล่าวจะเปิดพร้อมให้บริการภายในเดือนกันยายน 2563 (ภาพที่ 2-5 พื้นที่ Food Maker Space ภายใต้การดำเนินงานของมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง)



ภาพที่ 2 ภาพส่วนต้อนรับห้อง Food Makerspace



ภาพที่ 3 ภาพภายในห้อง Food Makerspace



ภาพที่ 4 ภาพมุมสูงห้อง Food Maker Space

เมื่อนวัตกรรมอาหารส่วนขยายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง มุ่งหวังว่า Food Maker Space จะเป็นพื้นที่ที่ช่วยให้นักพัฒนา กำลังคนด้านอุตสาหกรรมอาหาร เพื่อนำไปขับเคลื่อนกลุ่ม อุตสาหกรรม S-curve และช่วยเพิ่มศักยภาพผู้ประกอบการ SMEs ท้องถิ่น เกษตรกรรุ่นใหม่ จาก Local สู่ Global เพื่อสามารถแข่งขันในตลาดอาหารโลกได้มากขึ้น

ผู้ที่สนใจจะเข้ามาขอใช้บริการพื้นที่ Food Maker Space สามารถติดต่อผ่านทางสถาบันชาและกาแฟ หรือ ส่วนจัดการ ทรัพยากรสินทางปัญญาและนวัตกรรม ในวันและเวลาราชการ

สถาบันชาและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

📍 เลขที่ 333 หมู่ 1 ตำบลท่าสุต อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100

☎ 0-5391-6253

📠 0-5391-6253

✉ อีเมลล์ : teacoffee@mfu.ac.th

🌐 <http://teacoffee.mfu.ac.th>





โอกาสและความท้าทาย

สถานการณ์ชาและกาแฟ

ภายใต้สภาวะ COVID – 19

ปฏิเสธไม่ได้ว่าวิกฤตการณ์การแพร่ระบาดของโรคโควิด-19 (COVID-19) จากเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 นั้นสร้างผลกระทบต่องานทั่วโลก รวมถึงธุรกิจชาและกาแฟของประเทศไทยอีกด้วย ในวันนี้เราได้รับเกียรติจากท่านนายกสมาคมกาแฟไทย ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สำนักงานเชียงราย และท่านอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย มาพูดถึงโอกาสและความท้าทายสถานการณ์ชาและกาแฟ ภายใต้สภาวะโควิด-19 ในมุมมองของทุกภาคส่วนค่ะ



ดร.ธีรวัฒน์ วงศ์วรภัต

นายกสมาคมกาแฟและชาไทย

ผลจากสถานการณ์วิกฤตการณ์การแพร่ระบาดของไวรัสโคโรนาโควิด-19 ที่เกิดขึ้นทั่วโลก ได้ส่งผลกระทบในวงกว้างต่อเศรษฐกิจโลก การดำรงชีวิต การใช้ชีวิต พฤติกรรมการผู้บริโภคเปลี่ยนแปลงไป ลดการปฏิสัมพันธ์ทางกายภาพและ

ทางสังคม หรือ Social distancing ส่งผลให้ประเทศไทยได้เผชิญจุดผกผันของประเทศหรือ Golden period ผลกระทบไปสู่เศรษฐกิจอย่างรุนแรง รายได้เศรษฐกิจโลกก็หายไปอย่างมหาศาล ส่งผ่านไปสู่ 3 ด้านด้วยกัน คือ กระทบต่อการท่องเที่ยว ธุรกิจซัพพลายเชนที่เกี่ยวข้องตั้งแต่ต้นน้ำถึงปลายน้ำ และเกษตรกร ซึ่งเป็นประชากรส่วนใหญ่ของประเทศ ได้ประสบปัญหาความเดือดร้อนทางเศรษฐกิจเป็นอย่างมาก ไม่มีนักท่องเที่ยว โรงแรม ห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร สถานที่ท่องเที่ยว สถานที่บริการต่างๆ และร้านกาแฟ ต้องหยุดการให้บริการ สร้างแรงสั่นสะเทือนอย่างหนักกับวงการกาแฟและชา ผู้บริโภคกาแฟลดลงกว่าร้อยละ 75 ในขณะเดียวกันกาแฟสำเร็จรูปมีอัตราการบริโภคขยายตัวเพิ่มขึ้น แม้ปัจจุบันนโยบายมาตรการล็อกดาวน์ได้มีการผ่อนคลายมากขึ้น หลายฝ่ายมองว่า หากการระบาดฯ ไม่ยืดเยื้อ สถานการณ์ การบริโภคคงจะเพิ่มขึ้นอย่างช้าๆ และยาวนานไปจนถึงปลายปี 2563

สถานการณ์การผลิตกาแฟทั้งประเทศ ปี 2562/2563 ผลผลิตกาแฟรวม จำนวน 214,294 ไร่ พื้นที่ลดลงจาก ปี 2561 ร้อยละ 6.94 ผลผลิต 18,598 ตัน ลดลง 6,016 ตัน ร้อยละ 24.24 เฉลี่ยผลผลิตต่อไร่ 87 ลดลงจากปีที่แล้ว 20 กิโลกรัมต่อไร่ ร้อยละ 18.69

การผลิตกาแฟโรบัสตา เนื้อที่ให้ผล 127,135 ไร่ ผลผลิต 10,045 ตัน และผลผลิตต่อไร่ 79 กิโลกรัม ลดลงจากปีที่แล้ว ร้อยละ 13.61 ร้อยละ 39.45 และร้อยละ 30.09 ตามลำดับ เนื่องจากต้นยางพารา ปาล์มน้ำมัน ทุเรียนและไม้ผลที่เกษตรกรปลูกไว้เริ่มให้ผลผลิต และปัญหาแรงงานการเก็บเกี่ยวผลกาแฟทำให้เกษตรกร โค่นต้นกาแฟที่ไม่สมบูรณ์มีอายุมากออก รวมทั้งเกิดฝนตกหนักในช่วงเดือนธันวาคม 2561 ถึงต้นเดือนธันวาคม 2562 ทำให้ดอกกาแฟร่วง กาแฟที่ออกดอกรุ่น 2 และรุ่น 3 เจอสภาพอากาศแห้งแล้ง ทำให้ผลผลิตน้อยกว่าปีที่ผ่านมา



การผลิตกาแฟอาราบิกา ในภาคเหนือ เนื้อที่ให้ผล 87,159 ไร่ ผลผลิต 8,709 ตัน และผลผลิตต่อไร่ 101 กิโลกรัม เพิ่มขึ้นจากปีที่แล้วร้อยละ 5.18 ร้อยละ 8.85 และร้อยละ 3.06 ตามลำดับ เนื่องจากต้นกาแฟที่ปลูกแซมในสวนผลไม้สวนไม่ยืนต้น ตั้งแต่ปี 2559 เริ่มให้ผลผลิตปีนี้เป็ปีแรก ราคาที่เกษตรกรขาย 150 บาท/กก มูลค่าเฉลี่ยประมาณ 1,305.3 ล้านบาท

การตลาดกาแฟไทย การส่งออกเมล็ดกาแฟและกาแฟสำเร็จรูป ในช่วง 2 เดือนแรก (มค. - กพ.) ของปี 2563 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา มีปริมาณการส่งออกเมล็ดกาแฟดิบ 38 ตัน มูลค่า 6.25 ล้านบาท สูงขึ้นร้อยละ 159.56 และร้อยละ 55.10 ตามลำดับ ส่วนการส่งออกเมล็ดกาแฟคั่ว มีปริมาณ 28.61 ตัน มูลค่า 7.41 ล้านบาท สูงขึ้นร้อยละ 18.66 และ 32.32 ตามลำดับ สำหรับกาแฟสำเร็จรูป มีปริมาณการส่งออก 533.75 ตัน มูลค่า 101.16 ล้านบาท โดยปริมาณสูงขึ้นร้อยละ 6.34 ส่วนมูลค่าลดลงร้อยละ 2.30 ตามลำดับ และกาแฟสำเร็จรูปผสม มีปริมาณการส่งออก 3,674.65 ตัน มูลค่า 399.59 ล้านบาท หรือสูงขึ้นร้อยละ 13.38 และร้อยละ 13.17 ตามลำดับ

การนำเข้าเมล็ดกาแฟและกาแฟสำเร็จรูป ในช่วง 2 เดือนแรก (มค. - กพ.) ของปี 2563 เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา มีปริมาณการนำเข้าเมล็ดกาแฟดิบ 955.32 ตัน มูลค่า 119.26 ล้านบาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 104.13 และร้อยละ 291.27 ตามลำดับ ส่วนการนำเข้าเมล็ดกาแฟคั่ว มีปริมาณ 515.31 ตัน มูลค่า 112.56 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 104.07 และร้อยละ 74.54 ตามลำดับ สำหรับกาแฟสำเร็จรูปมีปริมาณนำเข้า 1,421.45 ตัน มูลค่า 375.25 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 51.13 และร้อยละ 53.50 ตามลำดับ และกาแฟสำเร็จรูปผสม มีปริมาณการนำเข้า 968.18 ตัน มูลค่า 139.37 ล้านบาท หรือเพิ่มขึ้นร้อยละ 23.13 และร้อยละ 11.77 ตามลำดับ

ราคาเมล็ดกาแฟ ปี2562/63 (ตค. 2562 - กพ. 2563) เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา ราคาเมล็ดกาแฟโรบัสตา (คละ) ที่เกษตรกรขายได้เฉลี่ยกิโลกรัมละ 66.75 บาท เพิ่มขึ้นร้อยละ 1.47 สำหรับราคาเมล็ดกาแฟในตลาดนิวยอร์ก ราคาเมล็ดกาแฟอาราบิกา กิโลกรัมละ 95.41 บาท สูงขึ้นร้อยละ 1.14 ราคาเมล็ดกาแฟโรบัสตา กิโลกรัมละ 47.93 บาท ลดลงร้อยละ 17.05 ส่วนราคาเมล็ดกาแฟโรบัสตาในตลาดลอนดอน กิโลกรัมละ 41.33 บาท ลดลงร้อยละ 27.61

สำหรับสถานการณ์การผลิตชาของไทย ปี 2563 แหล่งปลูกชาที่สำคัญของไทยอยู่ในแถบภูเขาสูงในภาคเหนือ ได้แก่ จังหวัดเชียงราย เชียงใหม่ แม่ฮ่องสอน ลำปาง แพร่ และน่าน สายพันธุ์ที่ปลูก ได้แก่ พันธุ์ชาอัสสัม ร้อยละ ๘๗ และพันธุ์ชาจีน ร้อยละ 13 ของผลผลิตทั้งหมด โดยใช้ในประเทศร้อยละ 83 และส่งออกร้อยละ 17 ของผลผลิตทั้งหมด ในช่วง 2 ปีที่ผ่านมา เนื้อที่ให้ผลผลิตชาจีนของไทยลดลงจาก 12,660 ไร่ ในปี 2562 เหลือ 11,442 ไร่ ในปี 2563 ลดลงร้อยละ 9.62 และ ผลผลิต ลดลงจาก 9,039 ตัน ในปี 2562 เหลือ 8,353 ตัน ในปี 2563 ลดลงร้อยละ 7.59 ผลผลิตเฉลี่ย 714 กิโลกรัม/ไร่ ในปี 2562 เป็น 730 กิโลกรัม/ไร่ เพิ่มขึ้นร้อยละ 2.24 ชาอัสสัม เนื้อที่ให้ผล 116,905 ไร่ ในปี 2562 เป็น 130,768 ไร่ ในปี 2563 เพิ่มขึ้นร้อยละ 11.86 ผลผลิตใบชาสด จำนวน 93,785 ตัน ในปี 2562 เป็น 106,183 ตัน ในปี 2563 เพิ่มขึ้นร้อยละ 13.11 ผลผลิตเฉลี่ย 803 กิโลกรัม/ไร่ ในปี 2562 เป็น 812 กิโลกรัม/ไร่ ในปี 2563 เพิ่มขึ้นร้อยละ 1.12





การตลาด ปี 2563 ราคาใบชาจีนสด สายพันธุ์อุหลง ก้านอ่อน ในช่วงเดือนมกราคม - พฤษภาคม ราคาที่เกษตรกรขายที่สวน เฉลี่ย กิโลกรัมละ 48.00 บาท ใบชาอัสสัมสด ราคา กิโลกรัมละ 14.50 บาท ใบชาอัสสัมแห้ง ราคา กิโลกรัมละ 120.00 บาท

การส่งออกชาของไทย ประเทศผู้นำเข้า อาทิ อินโดนีเซีย สหรัฐอเมริกา กัมพูชา สิงคโปร์ มาเลเซีย เวียดนาม ใต้หวัน เนเธอร์แลนด์และลาว เป็นต้น ในช่วง 2 เดือนแรก (มค. – มีค.) ของปี 2563 มีปริมาณการส่งออกชาใบจำนวน 524.17 ตัน มูลค่า 100,304.706 ล้านบาท เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 8.32 มูลค่า 14.33 ล้านบาท ผลิตภัณฑ์ชาส่งออก จำนวน 285.081 ตัน มูลค่า 53,61 ล้านบาท ชาดำส่งออก ปริมาณ 328.913 ตัน มูลค่า 43,403.594 ล้านบาท ชาเขียวส่งออกปริมาณ 195.261 ตัน มูลค่า 56,911.112 ล้านบาท

การนำเข้าชาจากประเทศต่างๆ (ประเทศผู้ส่งออก) อาทิ จีน ญี่ปุ่น อินโดนีเซีย สหรัฐอเมริกา สิงคโปร์ มาเลเซีย เวียดนาม ใต้หวัน เยอรมันอินเดียและสเปน เป็นต้น ในช่วง 2 เดือนแรก (มค. – มีค.) ของปี 2563 ปริมาณการนำเข้าชาใบ จำนวน 2,570.439 ตัน มูลค่า 116,918.456 ล้านบาท เมื่อเทียบกับช่วงเดียวกันของปีที่ผ่านมา มีอัตราเพิ่มขึ้นร้อยละ 17.74 มูลค่า 15.18 ล้านบาท ผลิตภัณฑ์ชา ปริมาณ 42.081 ตัน มูลค่า 19,553.677 ล้านบาท ชาเขียวนำเข้า ปริมาณ 992.089 ตัน มูลค่า 53,51.665 ล้านบาท ชาดำนำเข้าปริมาณ 1,617.770 ตัน มูลค่า 65,490.154 ล้านบาท สาเหตุที่มีการนำเข้าชาเพิ่มขึ้น อันเนื่องมาจากประเทศสมาชิกอาเซียนแต่ละประเทศจะต้อง ปรับลด อัตราภาษีนำเข้าชาและผลิตภัณฑ์ชา มีผลตั้งแต่วันที่ 1 มกราคม 2563 การนำเข้าชาภายใต้ข้อตกลงเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA) ภายใต้ข้อตกลงเขตการค้าเสรีอาเซียน (AFTA)

จากการสำรวจช่วงการผ่อนคลายของไวรัสโคโรนา โควิด-19 ในเดือนพฤษภาคม 2563 พบว่ายังมีปริมาณผลผลิต กาแฟอาราบิก้า (กะลา) คงค้างอยู่ที่เกษตรกรจำนวนกว่า 2,000 ตัน มีโอกาสความเสี่ยงที่จะก่อให้เกิดความเสียหายได้ อันเนื่องจากในช่วงปลายฤดูกาลการผลิตปี 2562/2563 เกิดฝนตกนอกฤดู หากไม่มีการเก็บเกี่ยว จัดการทำความสะอาดสวนที่ดี ปล่อยให้ทิ้งให้เมล็ดกาแฟสุกแห้งคาต้น จะกลายเป็นแหล่งกระจายการระบาดของมอดเจาะกาแฟได้ และหากกาแฟดังกล่าวไม่สามารถจำหน่ายได้ มีการจัดเก็บที่ยาวนานจนถึง ฤดูกาลผลิตกาแฟ 2563/2564 ทำให้ปริมาณกาแฟเพิ่มมากขึ้น เกษตรกรจะได้รับผลกระทบอย่างแน่นอน การแก้ปัญหาที่ดีที่สุด ในเบื้องต้นนั้นเกษตรกรต้องเร่งจัดการทำความสะอาดสวนกาแฟ ไม่นำกาแฟที่ไม่มีคุณภาพมีความเสี่ยงต่อการระบาดของมอดเจาะกาแฟมาผสมหรือจัดการเก็บในที่เดียวกันกับกาแฟในฤดูกาล หน่วยงานที่เกี่ยวข้องทุกภาคส่วนร่วมระดมแนวการทำงานเชิงบูรณาการ พัฒนารูปแบบช่องทางการตลาดทั้งในประเทศและต่างประเทศ สร้างโอกาสให้กับชาและกาแฟไทย ช่วยเหลือบรรเทาความเดือดร้อนแก่เกษตรกร และผู้ประกอบการ อย่างไรก็ตามเกษตรกรเองก็ต้องพัฒนาปรับตัวเพื่อรองรับสถานการณ์ดังกล่าวไปด้วยกัน

**ที่มา : กรมศุลกากร
กรมวิชาการเกษตรและสำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร**



คุณกรุณา เดชาตวงศ์ ณ อัยยา ผู้อำนวยการการท่องเที่ยวแห่ง ประเทศไทย สำนักงานเชียงราย

.. โควิด กำชีวิตเราเปลี่ยน ..

ถ้อยคำนี้เราเริ่มจะได้ยินจนชินหูแล้ว แล้วจะเปลี่ยนอย่างไร สิ่งที่เกิดขึ้นแล้วจนเริ่มเป็นความปกติใหม่ หรือ New Normal แบบที่เราจำเป็นต้องปฏิบัติเช่นเราต้องสวมหน้ากากอนามัยทุกครั้งเมื่อออกจากบ้าน เราต้องพกเจลแอลกอฮอล์ติดตัว เราต้องเช็กอิน และถูกวัดอุณหภูมิทุกครั้งที่เราเข้าไปห้างสรรพสินค้า ร้านอาหาร ร้านกาแฟ เราต้องล้างมือทุกครั้งเมื่อกลับเข้าบ้านเป็นเวลาอย่างน้อย 20 วินาที

.. ความปลอดภัยและสุขอนามัยเป็นความปกติใหม่ ..

ความไว้วางใจและความหวาดระแวงก็เป็นความปกติใหม่เช่นกัน ธุรกิจออนไลน์ ธุรกิจโลจิสติกส์เติบโตอย่างก้าวกระโดดสิ่งของมาที่บ้านโดยไม่ต้องออกไปเสี่ยงกับไวรัสเป็นสิ่งที่ทุกคนเลือกทำ แต่ในขณะที่เดียวกันมนุษย์เป็นสัตว์สังคมต้องการการมีปฏิสัมพันธ์การพูดคุยสังสรรค์ จากผลการสำรวจพบว่าเมื่อคลาย lock down ธุรกิจที่คึกคักก่อนใครๆ คือร้านชา กาแฟ และ Generation ที่ออกจากบ้านมาใช้บริการคือ Gen Y เป็นที่รู้ทราบกันว่ากลุ่มเป้าหมายกลุ่มนี้เป็นนักเสพ Social media ตัวฉกาจ ดังนั้นจะเห็นว่าเริ่มมีการแชร์ภาพการไปนั่งกินดื่มในร้านกาแฟที่มีมุมถ่ายภาพสวยๆ มีขนมอร่อยๆ เหล่านี้บ่งชี้ถึงความจริงของธุรกิจชา กาแฟต่อกลุ่มเป้าหมายนี้

.. แล้วคอกาแฟและกาแฟตัวจริงอยู่ที่ไหน ..

แน่นอนว่าคนกลุ่มนี้ก็ยังดำรงอยู่ แต่การได้ธรรมชาติของการดื่มเริ่มมีความหลากหลายมากขึ้น การหยุดเชื่อเพื่อชาติถือเป็นโอกาสที่ทำให้มีเวลาแสวงหาความรู้และได้ดื่มด่ำกับรสชาติของกาแฟจากที่ต่างๆ ที่เล่าลือกันว่าเอร็ดอร่อย หอมหวานแทรกซึมด้วยกลิ่นหอมของธรรมชาติแวดล้อมของแหล่งนั้นๆ การศึกษาการปรุง หรือขงเครื่องดื่มด้วยตนเอง เริ่มตั้งแต่สั่งซื้ออุปกรณ์ การคั่วอบใบชา หรือการคั่วบดกาแฟ หรือสั่งซื้อเมล็ดกาแฟที่คั่วโดยบาร์istasมืออาชีพ เรียนรู้การชงด้วยความละเอียดอ่อน จนที่สุดอยากทำความรู้จักสถานที่ที่มาของใบชาหรือเมล็ดกาแฟนั้นๆ เป็นอีกทางเลือกใหม่ของผู้บริโภค และเป็นการเพิ่มเส้นทางท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนที่ออกแบบโดยนักท่องเที่ยวโดยตรง แล้วผู้ผลิตล่ะ ตรงนี้ถือเป็นความท้าทาย



.. ความท้าทายใหม่ ..

เมื่อผู้บริโภคเริ่มสนุกกับการเรียนรู้ ผู้ผลิตควรศึกษาหาข้อมูลใหม่ หรือนวัตกรรมของผลผลิต รวมทั้งนวัตกรรมการขายให้หลากหลายและแสวงหาช่องทางการขายให้เข้าถึงผู้บริโภคอย่างทั่วถึงโดยอาศัย social media เป็นพาหนะนำส่งข้อมูลต่างๆ ไปยังกลุ่มเป้าหมาย สิ่งนี้จะทำให้วงการชาและกาแฟมีของเล่นใหม่ๆ รวมทั้งผู้ผลิตเองก็มีโอกาสได้รับเสียงสะท้อนจากผู้บริโภค (Voice of Customer) โดยตรง สามารถต่อยอดและนำมาพัฒนาผลิตภัณฑ์ ให้ตอบรับกับความต้องการของตลาด และขยายตลาดออกไปได้อย่างกว้างขวาง

.. สมดุลใหม่ ..

ถึงวันนี้เราทุกคนยอมรับว่า ธรรมชาติได้เรียกคืนความสมดุลกลับมาอย่างงดงาม ทุกวันจะมีข่าวว่าสภาวะแวดล้อมกลับคืนสู่ความสมบูรณ์อีกครั้งหนึ่ง ความงดงามของธรรมชาติได้ฟื้นกลับมา และพวกเราเกิดการตระหนักถึงวิถีการดำรงอยู่อย่างใกล้ชิดธรรมชาติ ตลอดจนการบริโภคอย่างปลอดภัยพิช (Organic) มากขึ้น ซึ่งแนวคิดนี้เข้าทางกับวิถีการปลูกชา กาแฟในประเทศไทยอย่างมาก เรามีความงดงามของไร่ชาเป็นจุดขายทางการท่องเที่ยว เป็นภาพจำของจังหวัดเชียงราย ส่วนสวนกาแฟแม้จะไม่มีภาพกว้างงดงามอย่างไร้ชา แต่สวนกาแฟนั้นมีความกลมกลืนกับธรรมชาติและสร้างความหลากหลายเป็นแหล่งเรียนรู้ที่น่าสนุกสนานสามารถรองรับนักท่องเที่ยวกลุ่มเฉพาะที่มีคุณภาพได้เป็นอย่างดี

สนุกอย่างไร จะสนุกแค่ไหน
โควิดจบ พบกันค่ะ



Chiang Rai Tea

คุณกฤษณ์ กะวิชัย

สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย

•• วิเคราะห์สถานการณ์อุตสาหกรรมชา-กาแฟ ในยุค COVID-19

จากสถานการณ์แพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (COVID-19) ที่ส่งผลกระทบเป็นวงกว้างต่อวิถีชีวิตของคนทั่วโลก ที่ไม่สามารถเดินทางไปไหนมาไหนได้อย่างสะดวกเหมือนเคย รวมถึงกิจกรรมทางเศรษฐกิจหลายประเภทที่ทำให้เกิดการรวมตัวของคนหมู่มากก็ถูกระงับหรือยกเลิก และจนถึงปัจจุบันก็ยังไม่มียาที่รักษาโรค COVID-19 นี้จะยุติลงเมื่อใด จนทำให้คาดการณ์ได้ไม่ยากกว่าในปี 2563 นี้จะเกิดการหดตัวทางเศรษฐกิจไปทั่วโลกอย่างแน่นอน

ในบรรดาอุตสาหกรรมที่คาดว่าจะได้รับผลกระทบแต่ไม่มาก หนึ่งในนั้นคือ อุตสาหกรรมอาหารและเครื่องดื่ม โดยเฉพาะประเภทอาหารสำเร็จรูป และกึ่งสำเร็จรูป ที่มีการบริโภคเพิ่มสูงขึ้นในช่วงที่คนไม่สามารถออกจากบ้านไปดื่มกินสังสรรค์ได้เหมือนเช่นที่ผ่านมา และถ้ารายไหนที่สามารถปรับตัวได้เร็ว มีการให้บริการแบบ Delivery ไปยังผู้บริโภคได้ด้วยแล้ว ก็ถือว่ามีความได้เปรียบทางการตลาดในยุค COVID-19 นี้มากพอสมควรเลยทีเดียว

อุตสาหกรรมชา-กาแฟของประเทศไทยในช่วงสามปีที่ผ่านมาถือว่าเติบโตแบบก้าวกระโดด สังเกตได้จากการมีร้านจำหน่ายกาแฟเพิ่มขึ้นอย่างมาก ยกตัวอย่างเช่น กาแฟห่อหนึ่งที่มีจำหน่ายในปั้มน้ำมัน ในปัจจุบันมีสาขามากกว่า 3,000 แห่งในประเทศ เป็นต้น ยิ่งเมื่อพิจารณาจากราคาจำหน่ายกาแฟในร้านที่เป็นมาตรฐาน มีตั้งแต่ 40 บาท ไปจนถึงราคาเกิน 100 บาทต่อแก้ว เรียกได้ว่าราคาเกือบจะเท่ากับหรือสูงกว่าอาหารหลักที่เราบริโภคในแต่ละมื้อเสียอีก นั่นจึงทำให้ธุรกิจชา-กาแฟในประเทศไทยเป็นที่ดึงดูดของนักธุรกิจทั้งรายเล็กรายใหญ่ให้เข้ามาลงทุนในอุตสาหกรรมนี้เป็นจำนวนมาก และมีความหลากหลายของการลงทุนตั้งแต่ต้นทางไปจนถึงปลายทาง ทำให้การขยายกาแฟจากเดิมขายที่ตัวรสชาติของชา-กาแฟเป็นหลัก ถูกทำให้มีมูลค่าเพิ่มจากทำเลที่ตั้ง การตกแต่งร้าน และบรรยากาศผนวกกับกระแส Social Network ที่แพร่หลาย เราจึงได้เห็นภาพคนแต่งตัวสวย ๆ ไปนั่งดื่มชา-กาแฟ ในร้านพร้อมกับถ่าย



ดังนั้น ผู้ประกอบการและเกษตรกรที่อยู่
อุตสาหกรรมขา-กาแพ จำเป็นจะต้องมีการเตรียม
ตัวรองรับสถานการณ์ที่จะเกิดขึ้น รวมไปถึงการปรับ
ตัวทางธุรกิจในกรณีที่สถานการณ์แพร่ระบาดของโรค
COVID-19 ยังยืดเยื้อต่อไป ซึ่งอาจจะทำให้เกิดผลกระทบ
ใหม่ ๆ ในวันนี้ กลายเป็นพฤติกรรมปกติในวันข้างหน้า
โดยการปรับตัวที่เหมาะสมควรจะมีการคำนึงถึงความ
ปลอดภัยของพนักงาน ลูกค้า ตลอดจนมีการเข้มงวด
ด้านคุณภาพวัตถุดิบ และผลิตภัณฑ์มากยิ่งขึ้น

ในส่วนของภาครัฐ ได้มีมาตรการช่วยเหลือมากมายหลายรูปแบบ ที่เกี่ยวข้องกับ SMEs ซึ่งผู้ประกอบการสามารถเลือกใช้บริการตามความเหมาะสม เช่น การสนับสนุนแหล่งเงินทุนของกองทุนพัฒนาเอสเอ็มอีตามแนวพระราชรัฐ ซึ่งมีอัตราดอกเบี้ยต่ำเพียง 1% และยังมีมาตรการช่วยเหลือ เอสเอ็มอีที่เป็นลูกหนี้สินเชื่อกองทุนพัฒนาเอสเอ็มอีตามแนวพระราชรัฐ ซึ่งได้รับผลกระทบ จากสถานการณ์ภัยแล้ง หรือผลกระทบจากโรค COVID-19 พ.ศ. 2563 โดยขอให้พักชำระหนี้เงินต้นได้เป็นระยะเวลาจนถึง 12 เดือน และยังมี การสนับสนุนผู้ประกอบการให้สามารถพัฒนาผลิตภัณฑ์เข้าสู่มาตรฐานต่าง ๆ เช่น อย. มผช. หรือ GMP เป็นต้น ตลอดจนการจัดทำโครงการส่งเสริม และพัฒนาเอสเอ็มอีที่มีการพัฒนาเชิงลึก การให้คำปรึกษาแนะนำเฉพาะราย และส่งเสริมให้เข้าสู่การตลาดรูปแบบใหม่ ผ่านการใช้เทคโนโลยีและดิจิทัล เพื่อให้ผู้ประกอบการสามารถปรับตัวเข้าสู่สังคมการประกอบธุรกิจใหม่ หรือ New Normal ที่จะเกิดขึ้นในอนาคตอันใกล้นี้ โดยผู้ประกอบการที่สนใจรับความช่วยเหลือ สามารถติดต่อได้ที่สำนักงานอุตสาหกรรมจังหวัดเชียงราย โทร. 053-711-666 หรือ E-mail : moi_chiangrai@industry.go.th





สวรรค์บนดิน

จุดเริ่มต้นของสวรรค์บนดิน เริ่มจาก พ่อของเรา มีอาการ ลืมเลือนอดีตในสมองกระชั้นหัน เราจึงปรึกษากัน เพื่อที่จะรักษาพ่อของเรา เราจึงย้ายที่อยู่ไปยังที่ๆ มีสิ่งแวดล้อม และอากาศที่ดี ใกล้ชิดกับธรรมชาติ และเป็นภูมิลาเนาดั้งเดิมของเราด้วย

โต **ชูเกียรติ เวสารัชชพงศ์** จึงวางแผนกลับบ้าน โดยปรึกษากับเพื่อนคนหนึ่งซึ่งรู้จักกันบนดอย สมัยยังเป็น นักศึกษามหาวิทยาลัย ซึ่งสมัยนั้น โตยังทำงานเป็นอาสาสมัคร ถ่ายภาพไปด้วย

ขณะนั้นเขาเปิดร้านกาแฟ และทำแบรนด์กาแฟชื่อ Akha Ama โตจึงได้มาศึกษาเกี่ยวกับการแปรรูปกาแฟตั้งแต่ ต้นน้ำจนถึงปลายน้ำแล้วเรียนปั้นเซรามิก กับศิลปินอยู่ที่จังหวัด เชียงใหม่ด้วย พอรู้ทางกลับบ้านแล้วจึงกลับมาสร้างสวรรค์ บนดิน โดยพิจารณาจากฐานรากที่เข้มแข็งมั่นคง ของพื้นที่ ที่เราอยู่ คือจังหวัดเชียงราย ซึ่งเป็นพื้นที่ ๆ เหมาะสมอย่างยิ่ง ที่จะทำชา ทำสมุนไพร เนื่องจากสามารถเพาะปลูกพืชได้หลากหลาย ได้อย่างมีคุณภาพ ทั้งพืชเมืองร้อน และเมืองหนาว

2 ชั่วโมงที่เคยเสียเวลาไปกับรถติดที่กรุงเทพมหานครเป็น เวลาที่สามารถขึ้นดอยไปเก็บชา เก็บสมุนไพร พร้อมทั้งศึกษาค้นคว้าในเรื่องดังกล่าวได้ทั้งสนุก และมีความสุขมากมาย

คุณแม่ก็ได้ทำสิ่งที่ชอบและถนัด คือทำขนมนั่นเอง ทุกสิ่งทำให้เรากลับมาอยู่เป็นครอบครัวด้วยกันอีกครั้ง จนถึงปัจจุบันครอบครัวเราใหญ่ขึ้น **“กิมงานทุกคน”** มีความสุขที่ได้ทดลองพัฒนาความสุขที่ได้ถ่ายทอดเรื่องราวต่างๆ ที่ได้ประสบพบเจอมาระหว่างการทำงาน

“เรารักในสิ่งที่เรากำลังทำ”

● **Tea from forest.** ชาที่มาจากป่าชุมชน หรือ หมู่บ้านที่ปลูกชาแบบรักษาสีสิ่งแวดล้อม ด้วยฝีมือช่างชาที่ม สวรรค์บนดิน และศิลปินช่างชาระดับอาจารย์



● **Orange peel thai tea.** ชาดำจาก 2 หมู่บ้าน ชาอู่หลงออร์แกนิก เบลนกับสมุนไพร และผิวส้มธรรมชาติ

● **Jasmine green tea.** ชาเขียวสายพันธุ์อู่หลง ออร์แกนิก เบลนกับสมุนไพร หลากชนิด และน้ำมันจาก ดอกมะลิธรรมชาติแท้ๆ



● **คุกกี้วีเชียรมาค** ที่มีส่วนผสมของงาขี้ม่อน จากหมู่บ้านห้วยหินลาดใน ที่ได้รับรางวัล Forest Hero จากสหประชาชาติ แมคคา เดเมียจากดอยช้าง อัลมอนต์ เม็ดมะม่วงหิมพานต์ แป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่ออร์แกนิก ใช้น้ำมันรำข้าวแทนเนย ภูเก็ต Vegan ทานคู่กับชาและกาแฟก็เข้ากันดี



🕒 เวลาเปิด-ปิด

เปิดทุกวัน : 09.00 - 17.00 น.

📍 171/12 หมู่1 ตำบลริมกก อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย 57100

☎ 09-8259-4295, 08-1205-3554

📌 SawanbondinFarm





Concept Yard Chiang Rai

จากอินทีเรีย ดีไซน์เนอร์ที่ชื่นชอบการดื่มกาแฟ แต่เมื่อ
ยังได้ศึกษากี้อย่างหลงใหลในศาสตร์การทำกาแฟ และด้วยความ
ต้องการให้เชียงรายมีพื้นที่ใหม่ในการพบปะ แลกเปลี่ยน
ความรู้-ความสนใจด้านไลฟ์สไตล์, กาแฟ, ดนตรี, แฟชั่น,
การถ่ายรูป. จึงเกิดร้านกาแฟแบบ Concept Store ที่มาพร้อม
Courtyard กลางพื้นที่ มีทั้งมุมสำหรับ selected shop/
Co-working Space และห้องพักสไตล์ Mid-century Modern.

🕒 เวลาเปิด-ปิด

จันทร์-ศุกร์ : 08.00น. -17.00 น.

เสาร์-อาทิตย์ : 08.00น. -18.00 น.

* ปิดทุกวันพุธ

📍 368 ถนนไตรรัตน์ ตำบลเวียง อำเภอเมืองเชียงราย
จังหวัดเชียงราย 57000

☎ 09-9919-7978

📘 concept yard chiangrai : multi-living space

📷 conceptyardcafe

🟢 Official: @conceptyard

เมนูแนะนำ

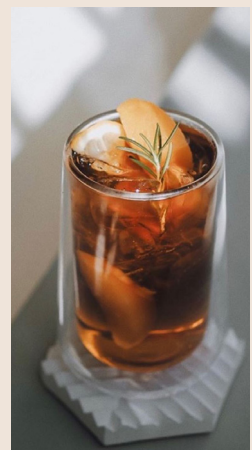
Monster Latte

กาแฟนมที่ได้ความหวาน
หอมละมุนจากคาราเมลโฮมเมด
ฉบับของยาร์ด เพลินกับการดื่ม
กาแฟมากขึ้น ด้วยเจลลี่กาแฟให้
เคี้ยวหนุบหนับ



Sparkling Your Day

กาแฟไซฟอน เมล็ดเบลน
พิเศษสำหรับเมนูนี้โดยเฉพาะ
นอกจากจะละมุนดีละไมกับแต่ละ
ขั้นตอนแล้ว ยังให้มิติของการรับ
รสชาติที่หลากหลาย ทั้งอโรม่าของ
กาแฟ ความซาบซ่าจากสปาร์ค
กลิ้งและหวานหอมของฟิช ทำให้
เป็นหนึ่งในเมนูยอดฮิตที่ดื่มง่าย





🕒 เวลาเปิด-ปิด

จันทร์-ศุกร์ : 08.00น. -17.00 น.

เสาร์-อาทิตย์ : 08.00น. -18.00 น.

* หยุดทุกวันพฤหัสบดี

📍 3 แยก รร.ฮองลี่ หลังป้ายบอกทางไปน้ำตกห้วยแก้ว

📍 <https://maps.app.goo.gl/zjdY1YFwN1PSzhuM9>

☎ 08-7568-9787

📘 Bermuda coffee brewed

📷 conceptyardcafe



Burmudar Coffee Brewed

เกิดมาจากการรักในการดื่มและหลงใหลมนต์เสน่ห์ของกาแฟ ทำให้เกิดแรงบันดาลใจที่จะสร้างร้านขึ้นมาเพื่ออยากให้เชียงใหม่มีร้านกาแฟที่มีตัวเลือกในการดื่มที่หลากหลาย จากไทยและต่างประเทศ เราเป็นร้านเล็กๆ ที่เปิดอยู่หน้าบ้านของตัวเอง บริหารจัดการกันแบบครอบครัว เรามีการคัดสรรวัตถุดิบชั้นดี ในการนำมาทำเครื่องดื่มให้ลูกค้าและคิดค้นเมนูใหม่ๆ อยู่ตลอดเวลา เพื่อได้เปิดประสบการณ์ใหม่ในการดื่มกาแฟที่แตกต่างออกไปจากเดิม ได้มีสถานที่ดีๆ ไว้พักผ่อนกับครอบครัวหรือเพื่อนๆ และเพื่อให้ผู้ดื่มได้ดื่มสิ่งที่ดีที่สุด จากความตั้งใจของเราครับ

เมนูแนะนำ

เมนูแนะนำมีหลากหลายเมนู ทั้งกาแฟ และเมนูที่ไม่มีส่วนผสมของกาแฟ ยกตัวอย่างเมนูแนะนำชายดี



เมนู : Peach mountain

mocktail coffee กาแฟสกัดเย็น หมักไว้ 18-20 h. ผสมผสานกันอย่างลงตัวกับ ไซรัปพีชและน้ำมะนาว ช่วยเพิ่มความสดชื่นในยามที่หิวกระหาย ตกแต่งด้วยลูกพีชเชื่อมและเพิ่มความหอมด้วยโรสแมรี่





กิจกรรมเสวนาเสวนาออนไลน์ TEA & COFFEE TALKS #1 หัวข้อ “ผลกระทบของ Covid-19 ต่อสถานการณ์อุตสาหกรรม ชา-กาแฟไทย”

ส่วนจัดการทรัพยากรสิ่งแวดล้อมและนวัตกรรม ร่วมกับ เมืองนวัตกรรมสวนชาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สถาบันชาและกาแฟ ททท.สำนักงานเชียงราย และ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.) ร่วมจัดเสวนาออนไลน์ หัวข้อ “ผลกระทบของ Covid-19 ต่อสถานการณ์อุตสาหกรรม ชา-กาแฟไทย” ครั้งที่ 1 นำเสวนาโดยผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล ร่วมกับอาจารย์ ดร.อมร โอวาทวรทิจ โดยกิจกรรมในครั้งนี้ได้เชิญคุณ พงศกร อารีศิริไพศาล ประธานกลุ่มคนรักกาแฟเชียงรายมาร่วมเสวนาในเรื่องสถานการณ์ชาและกาแฟไทย โอกาสและความท้าทายในอนาคตที่ได้ปรับตัวภายใต้สถานการณ์ Covid-19 เพื่อไปสู่ทางเลือกและทางรอดของธุรกิจ นอกจากนี้แล้วยังได้มีการสาธิตการทำเมนูกาแฟ Drip at home ซึ่งสามารถทำเองได้ง่ายที่บ้าน โดยจัดเสวนาในวันที่ 14 พฤษภาคม 2563 ณ ร้าน Local Coffee จังหวัดเชียงราย



การเข้าร่วมประชุมหารือการดำเนินโครงการการพัฒนา นวัตกรรมการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานเพื่อสนับสนุนการ ท่องเที่ยว หมู่บ้านท่องเที่ยววิถีชากาแฟ

เมื่อวันที่ 21 พฤษภาคม 2563 คุณนาวัน อินทจักร เกษตรจังหวัดเชียงราย ได้เป็นประธานการประชุม โครงการการพัฒนา นวัตกรรมการแปรรูปชาอัสสัมสู่มาตรฐานเพื่อสนับสนุนการท่องเที่ยว หมู่บ้านท่องเที่ยววิถีชากาแฟ ซึ่งมี คณะอาจารย์จากมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร. ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ ร่วมกับ รองศาสตราจารย์ ดร.อำนาจ ขาวเครือม่วง อาจารย์จากมหาวิทยาลัยชิซูโอกะ ประเทศญี่ปุ่น หัวหน้ากลุ่ม/ฝ่าย และคณะเจ้าหน้าที่สังกัดสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย เข้าร่วมการประชุม ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย อำเภอเมือง จังหวัดเชียงราย โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อ นำเสนอวัฒนธรรมชาสู่สินค้าการท่องเที่ยวที่ยั่งยืน เพื่อสร้างแนวคิดในการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมการท่องเที่ยวอย่างยั่งยืนของชุมชนผลิตชาตำบลแม่พริก อำเภอแม่สรวย จังหวัดเชียงราย และตำบลแม่แว่น อำเภอพริาว จังหวัดเชียงใหม่



กิจกรรมเสวนาเสวนาออนไลน์ TEA & COFFEE TALKS #2 หัวข้อ “ผลกระทบของ Covid-19 ต่อวิถีการท่องเที่ยว ชา-กาแฟ”

ส่วนจัดการทรัพยากรเส้นทางปัญญาและนวัตกรรม ร่วมกับ เมืองนวัตกรรม
ส่วนขยายมหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง สถาบันฯและกาแฟ ททท.สำนักงาน
เชียงราย และ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ (สสปน.)
ร่วมจัดเสวนาออนไลน์ หัวข้อ “ผลกระทบของ Covid-19 ต่อวิถีการ
ท่องเที่ยว ชา-กาแฟ” ครั้งที่ 2 นำเสวนาโดยผู้เชี่ยวชาญศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์
เชื่อมชัยตระกูล โดยกิจกรรมในครั้งนี้ได้เชิญคุณกรรณา เดชาตวงศ์ ณ อรุณยา
ผู้อำนวย ททท. สำนักงานเชียงราย ร่วมกับ ดร.จุฑา ธาราไชย ผู้อำนวยการ
สำนักส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ ภาคเหนือ คุณเพลินพิศ
หาญเจริญวณะภูษิต ผู้จัดการทั่วไป บริษัท สิงห์ปาร์ค เชียงราย จำกัด
คุณยุพิน ชีวitulทอง ผู้จัดการไร่ชาวังพุดตาล และคุณสุจิรา แซ่หลอ
ผู้จัดการไร่ชา 101 มาร่วมเสวนาในเรื่อง การปรับเปลี่ยนสู่การท่องเที่ยว
แบบ New normal ผลกระทบของผู้ประกอบการด้านการท่องเที่ยว
ผลกระทบต่ออุตสาหกรรม MICE และมาทำความรู้จักกับ Amazing
Thailand Safety & Health Administration : SHA เพื่อปรับตัวไปสู่
ทางเลือกและทางรอดของธุรกิจ โดยจัดเสวนาขึ้นในวันที่ 22 พฤษภาคม
2563 ณ สิงห์ปาร์ค จังหวัดเชียงราย



การประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและ แหล่งที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2563

เมื่อวันที่ 17 มิถุนายน 2563 สถาบันฯและกาแฟ มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
ได้เข้าร่วมประชุมคณะทำงานเพื่อพิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพและแหล่ง
ที่มาสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ “ชาเชียงราย” ครั้งที่ 1/2563 โดย คุณนาวัน อินทจักร
เกษตรจังหวัดเชียงราย มอบหมายให้คุณเยาวภา ชัยประจง หัวหน้ากลุ่ม
ส่งเสริมและพัฒนาการผลิต สำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย เป็นประธานการ
ประชุมคณะทำงาน ณ ห้องประชุมสำนักงานเกษตรจังหวัดเชียงราย ซึ่งในการ
ประชุมครั้งนี้เป็นการสรุปผลการลงพื้นที่ตรวจสอบคุณภาพมาตรฐานเพื่อต่ออายุ
หนังสือผู้ได้รับอนุญาตให้ใช้ตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)
“ชาเชียงราย” และตรวจติดตามประจำปี พร้อมทั้งพิจารณาแผนการทำงานเพื่อ
พิจารณาคำขอ ตรวจสอบคุณภาพ และแหล่งที่มาของสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ (GI)
“ชาเชียงราย” ประจำปี พ.ศ. 2563



TEA & COFFEE Knowledge

อบรมออนไลน์
ผ่านระบบ ZOOM

Know more about
COFFEE



เรียนรู้กระบวนการแปรรูปกาแฟ (Coffee Processing)

วันที่ 25 กรกฎาคม 2563 เวลา 13.00-14.00 น.
โดย คณาจารย์ สถาบันชาและกาแฟ
ร่วมกับอเล็กซ์คอฟฟี่

รับจำนวนจำกัด **30** คน

ลงทะเบียนฟรี
พร้อมรับตัวอย่าง
กาแฟที่ใช้ในการอบรม



TEA & COFFEE Knowledge

อบรมออนไลน์
ผ่านระบบ ZOOM

Know more about

TEA



ความรู้เกี่ยวกับชา

กระบวนการผลิตชาคุณภาพ

มาตรฐานและคุณภาพของชา

วันที่ 29 กรกฎาคม 2563 เวลา 10.00-11.00 น.

โดย ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.ปิยาภรณ์ เชื้อมชัยตระกูล
หัวหน้าสถาบันชาและกาแฟ

ลงทะเบียนฟรี



รับจำนวนจำกัด

30 คน



สอบถามข้อมูลเพิ่มเติม สถาบันชาและกาแฟ โทร. 0 5391 6253 Email : teacoffee@mfu.ac.th



Chiangrai TEA & COFFEE MONTH 2020



เดือนแห่งชาและกาแฟเชียงราย 2020
1-31 กรกฎาคม 2563

พบกับเมนูเด็ดจากร้านชาและกาแฟในจังหวัดเชียงรายกว่า 40 ร้านค้า

ติดตามรายละเอียดกิจกรรมได้ทาง



Chiang Rai Tea & Coffee Month



amazing
ไทยแท้



สถาบันชาและกาแฟ
Tea and Coffee Institute

