



งบครัวไทย งบฮาลาล

กองสนเทศเศรษฐกิจ
กรมเศรษฐกิจระหว่างประเทศ

ตุลาคม 2568

เนื้อหา



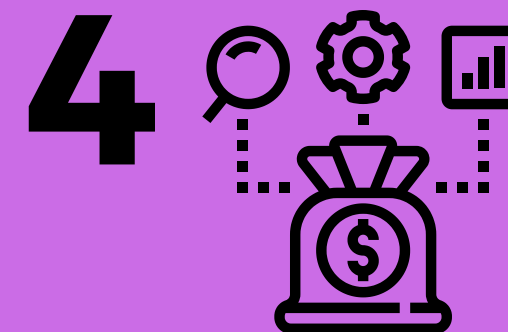
ข้อมูลพื้นฐาน



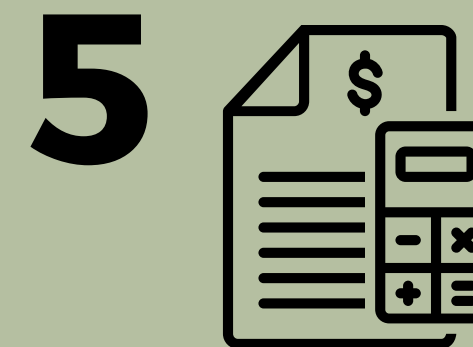
นโยบาย



ภาพใหญ่
ของงบประมาณ



งบครัวไทย/ฮาลาล
ปี งบประมาณ 2568



แนวทาง
ดำเนินโครงการ



ข้อมูลพื้นฐาน



นโยบาย

ภาคการเกษตรไทย

แนวโน้มการเติบโตปี 2568

คาดจะขยายตัว 2-3%

ปัจจัยบวก เช่น มาตรการภาครัฐด้านนวัตกรรมและเทคโนโลยี / การบริหารทรัพยากรน้ำ / เศรษฐกิจในประเทศขยายตัว

ปัจจัยเสี่ยง เช่น ความแปรปรวนของสภาพอากาศ / ต้นทุนสูง (ปุ๋ย / เชื้อเพลิง / วัตถุดิบ)

ความท้าทาย เศรษฐกิจโลกชะลอตัว / ความขัดแย้งทางภูมิรัฐศาสตร์ / มาตรการกีดกันทางการค้า

แหล่งข้อมูล

สำนักงานเศรษฐกิจการเกษตร



ข้อมูล
พื้นฐาน



ฮาลาลไทย

ไทยเป็นผู้ส่งออกอาหารฮาลาล อันดับ 11 ของโลก
ส่วนแบ่งตลาดโลก 2.7%

มีผู้ประกอบการมากกว่า 15,000 บริษัท
ผลิตภัณฑ์ฮาลาล 193,283 รายการ
ร้านอาหารฮาลาล 3,500 ร้าน

สินค้าส่งออกสำคัญ เนื้อสัตว์ อาหารทะเล ผัก ผลไม้
น้ำมันพืช ธัญพืช น้ำตาล ขนมหวาน

ตลาดส่งออกสำคัญ อินโดนีเซีย มาเลเซีย จีน อิรัก
และซาอุดีอาระเบีย





คำแถลงนโยบายคณะรัฐมนตรี (นรม. อนุทิน ชาญวีรกูล)

29 กันยายน 2568

พัฒนายกระดับวิถีเกษตรกรไปสู่เกษตรกรรุ่นใหม่ที่เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม

การวางรากฐานการปรับโครงสร้างเศรษฐกิจของประเทศไปสู่ยุคใหม่ จากเดิมที่เน้น “ปริมาณ”
ไปสู่การสร้าง “มูลค่า” โดยยกระดับภาคเกษตรกรรมของไทยไปสู่เกษตรอัจฉริยะ เพื่อเพิ่มผลิตภาพ
ลด ความเสี่ยงจากภัยธรรมชาติ และ**สร้างความเชื่อมั่น**ในความปลอดภัยของอาหาร





นโยบายเร่งด่วน



สร้างรายได้

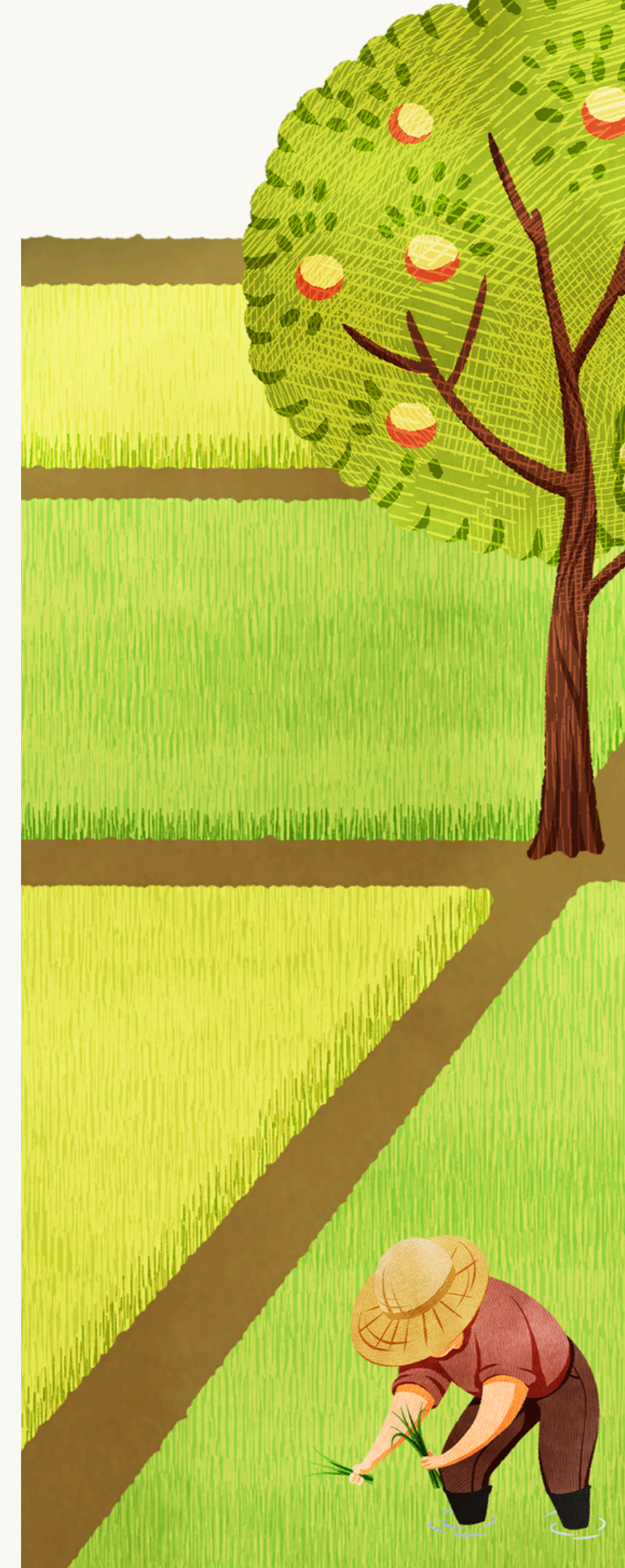
ปรับเปลี่ยนพื้นที่ปลูกข้าวนาปรังเป็นข้าวโพดเลี้ยงสัตว์ / พืชตระกูลถั่ว
สร้างรายได้จากเศษวัสดุเหลือใช้ทางการเกษตร

สร้างตลาด

ขยายตลาดสินค้าเกษตรทั้งในประเทศและต่างประเทศ

สร้างโอกาส

ยกระดับทักษะทั้ง RESKILL ละ UPSKILL ของเกษตรกรให้พร้อมรับ
การเปลี่ยนแปลง



ครัวไทยสู่ครัวโลก

ส่งเสริมการยกระดับรายได้เกษตรกร 3 เท่าใน 4 ปี

ดำเนินการในหลายกระทรวง (พณ. / กษ. / อก. / กต.)

แนวโน้ม พลักดันสินค้าเกษตรมูลค่าสูง / อาหารไทย
เกาะกระแส trend โลก / **Soft Power** ด้านอาหาร /
พลักดันร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ฮาลาลไทย

เป้าหมาย ASEAN Halal Hub ภายในปี 2571

สร้าง **Ecosystem** อุตสาหกรรมฮาลาล

ตั้งคณะกรรมการอุตสาหกรรมฮาลาลแห่งชาติ
(กอสช.)

แผนปฏิบัติการพัฒนาอุตสาหกรรมฮาลาลไทย
ระยะ 5 ปี (2567 - 2571)

ตั้งศูนย์อุตสาหกรรมฮาลาลไทย (ระยะ 1 ปีแรก)
Thai Halal Industry Center

ผลิตภัณฑ์และบริการฮาลาลเป้าหมาย อาหาร /
แฟชั่น / ยา สมุนไพร และเครื่องสำอาง / โกโก้
และผลิตภัณฑ์เกี่ยวเนื่อง / บริการและการท่องเที่ยว

3



ภาพใหญ่
ของงบประมาณ

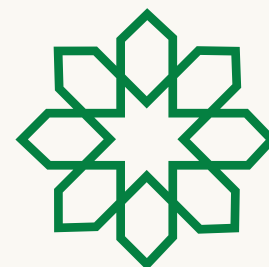
4



งบครัวไทย/ฮาลาล
ปี งบประมาณ 2568



งบครัวไทย



งบฮาลาล

Character และเป้าหมายของงบประมาณ

เป็นงบยุทธศาสตร์ของกระทรวงฯ บริหารโดยกรมเศรษฐกิจฯ (0702)

มุ่งเสริมสร้าง perception / visibility ความนิยมอาหารไทยในต่างประเทศ (ย่านตลาดเดิม / ตลาดใหม่)

มุ่งเสริมสร้าง competitiveness ผู้ประกอบการ / ร้านอาหารไทย / สินค้าไทย / สินค้า-บริการฮาลาล ฯลฯ

กรณีงบฮาลาล มีเป้าหมายส่งเสริมความเชื่อมั่นมาตรฐานฮาลาลไทย / สินค้า-บริการฮาลาล

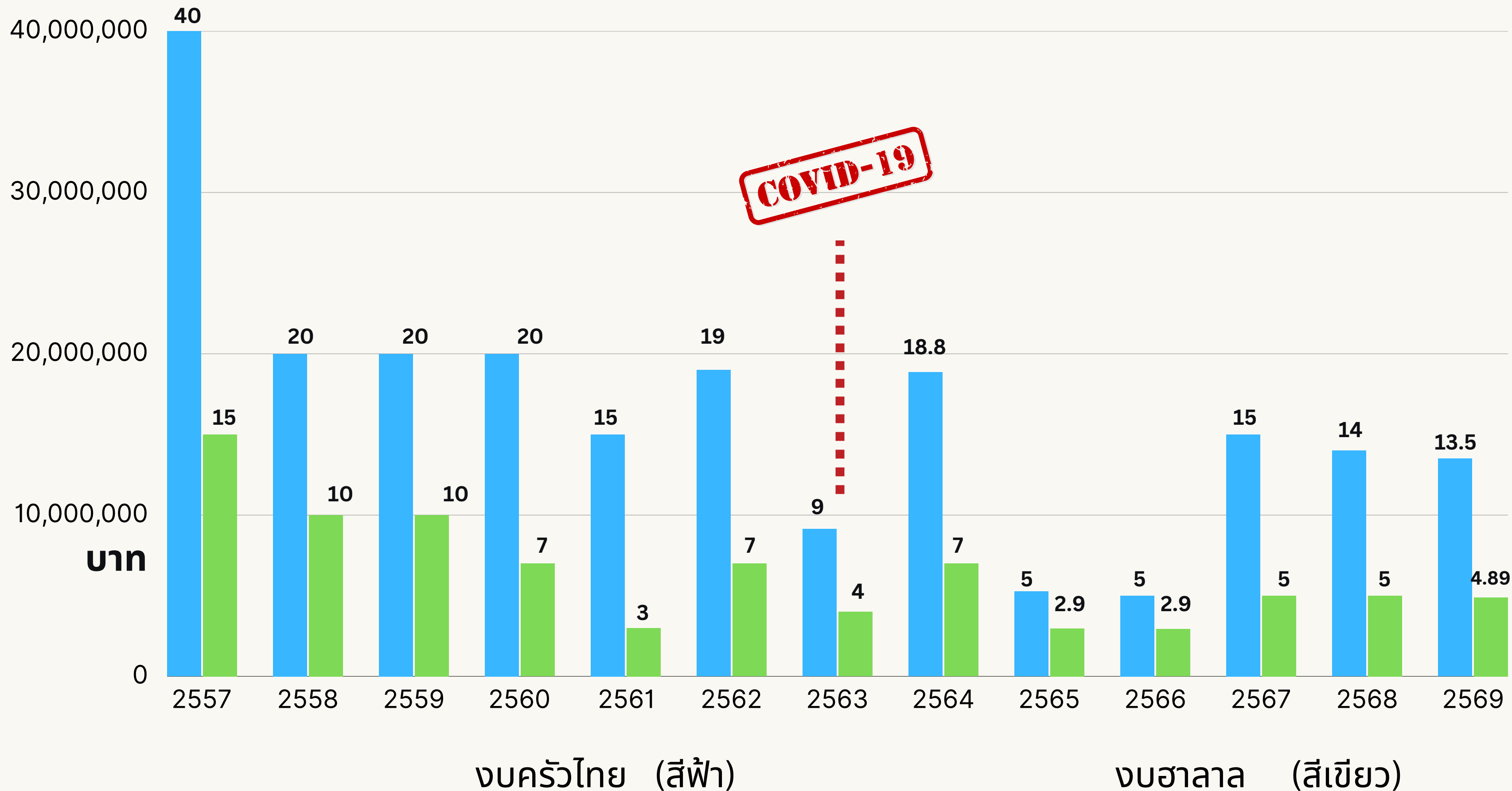
Thainess + Business Style (ไม่เน้นโชว์ความเป็นไทยเพียงอย่างเดียว)

3



ภาพใหญ่
ของ
งปม.

สถิติงบประมาณที่เคยได้รับจัดสรร





ปี งปม. 2568
ที่ได้รับจัดสรร

ปี งปม. 2569
ที่ได้รับจัดสรร

งบครัวไทย

งบฮาลาล

14 ล้านบาท

5 ล้านบาท

13.5 ล้านบาท

4.89 ล้านบาท

4



งบม.
2568



งบครัวไทย

ปี งบม. 2568

14 ล้านบาท



จัดสรรทั้งหมดของปี 2568

30 โครงการ 25 สำนักงาน 14 ล้านบาท

เบอร์ลิน บูดapest ปราก เบิร์น มอสโก เฮก

ปารีส อังการา ออสโล ลอสแอนเจลิส ซิดนีย์

เวลลิงตัน ซันตืออาโก เม็กซิโก คพล.นิวยอร์ก

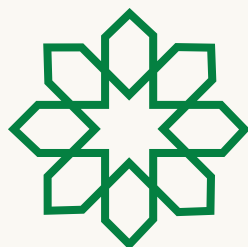
ไทเป ปักกิ่ง อัสตานา อิสลามาบัด เจดดาห์

พริทอเรีย โคลัมโบ เจนไน เทลอาวีฟ ภาฐมาณทุ

4



งปม.
2568



งบฮาลาล

ปี งปม. 2568

5 ล้านบาท



จัดสรรทั้งหมดของปี 2568

7 โครงการ 6 สำนักงาน 4.95 ล้านบาท

อิสลามาบัต ริยาด โตฮา มานามา

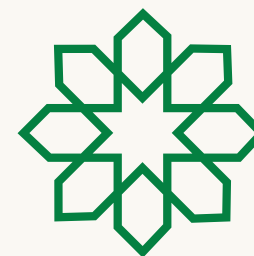
อัมมาน ไนโรบี



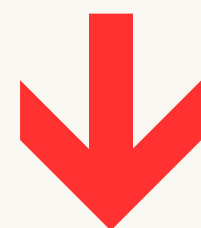
การบูรณาการงบประมาณ ปี 2570



งบครัวไทย

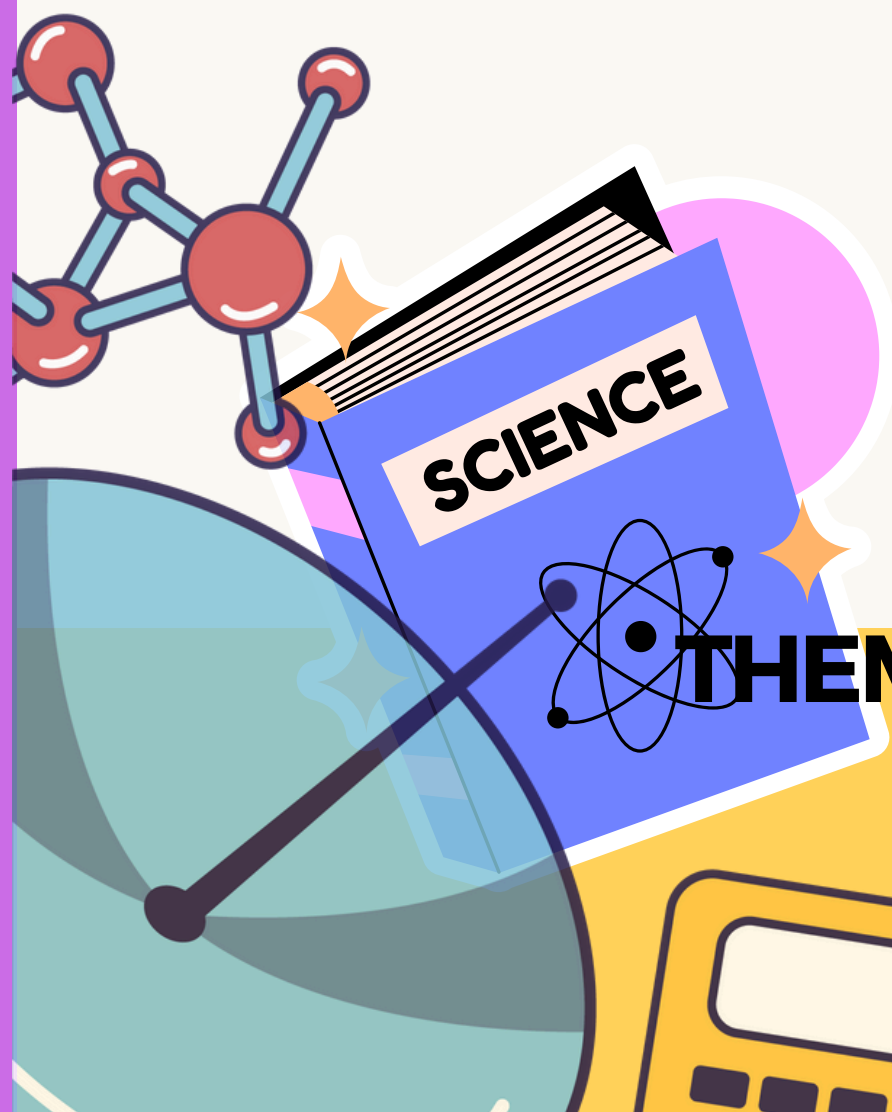


งบฮาลา



งบการทูตเศรษฐกิจเชิงรุก

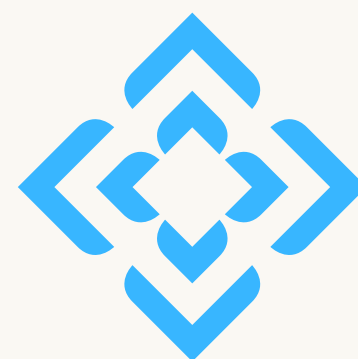
THEME : SCIENCE, TECHNOLOGY, AND INNOVATION



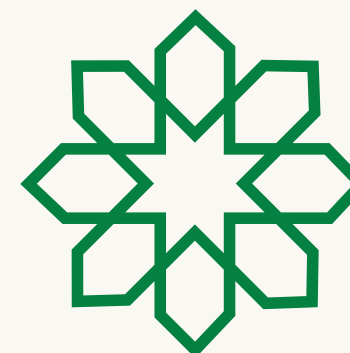
5



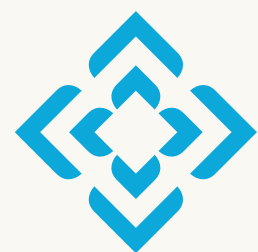
แนวทาง
ดำเนินโครงการ



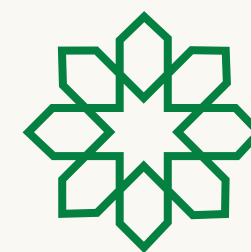
งบครัวไทย



งบฮาลาล



งบครัวไทย



งบฮาลาล

ตัวอย่าง Theme / รูปแบบกิจกรรม

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▶ Authentic Thai (สไทยแท้) ▶ อาหารกับการท่องเที่ยว (Gastronomy) ▶ อาหารกับสุขภาพ (Health & Wellness) ▶ อาหารมูลค่าสูง / อาหารอนาคต (Future Food) ▶ อาหารกับความยั่งยืน (Sustainability) ▶ อาหารทางการแพทย์ (Medicinal Food) ▶ อาหารสร้างสรรค์ ▶ สร้างเครือข่ายความร่วมมือระหว่างประเทศ | <ul style="list-style-type: none"> ▶ ผลักดันมาตรฐานฮาลาลไทย ▶ สร้างความร่วมมือทางวิชาการ ▶ สร้างเครือข่ายหน่วยงานฮาลาลไทย - ต่างประเทศ ▶ เจาะตลาด / ผลักดันสินค้า - บริการฮาลาล ▶ สาขาเป้าหมาย อาหาร / แพชั่น-เครื่องสำอาง ▶ ยา-สมุนไพร / โภเภณี / บริการ-ท่องเที่ยวฮาลาล |
|---|--|



แนวทางการพิจารณาจัดสรรงบประมาณของกระทรวงฯ

- ▶ มุ่งเสริมสร้าง perception / visibility ความนิยมอาหารไทย สินค้าอาลาไทย
- ▶ เสริมสร้าง competitiveness
- ▶ เพิ่ม impact ในตลาดเป้าหมายเดิม / หรือขยายไปในตลาดใหม่
- ▶ มีกิจกรรม เป้าหมาย ระยะเวลาชัดเจน
- ▶ ใช้งบประมาณคุ้มค่า เหมาะสม
- ▶ ปัจจัยอื่น ๆ เช่น ประวัติการดำเนินโครงการที่ผ่านมา



แนวทางออกแบบโครงการ

รู้จักตลาด / trend

เช่น trend อาหาร plant-based

รู้กลุ่มที่จะผลักดัน

เช่น ร้านอาหารไทยใน ตปท. / สินค้าวัตถุดิบไทย

หาจุดขาย

เช่น zero waste cuisine / gastronomy

มี Target Audience

เช่น ห้างสรรพสินค้า / โรงแรม / importer

หาช่องทางสร้าง impact

เช่น สัปดาห์ร้านอาหารไทย / social media

หาพันธมิตร

เช่น ทีมประเทศไทย / หน่วยงานในไทย / ภาคเอกชน

รู้วัฒนธรรมอาหารของคนในประเทศที่ไปประจำการ / กระแสนิยม ยอดฮิต / รู้ว่าชอบอาหารไทยแบบไหน

ตัวอย่าง เช่น

อาหาร plant-based

อาหารโคเชอร์ / ฮาลาล

คนรุ่นใหม่ / อาหารแปลกใหม่

e-commerce



ที่มา: กรมส่งเสริมการค้าระหว่างประเทศ





รู้กลุ่มที่จะผลักดัน

รู้ว่าจะ promote สินค้า-บริการอะไร / ผู้ประกอบการในสาขาใด อื่น ๆ

ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

ผู้ประกอบการ future food

เชฟไทยในต่างประเทศ

ผู้ประกอบการอาหารสำเร็จรูป

ร้านค้าไทยในต่างประเทศ

ผัก / ผลไม้ไทยยอดฮิต

วัตถุดิบ / เครื่องปรุงที่ส่งออก

เครื่องครัวไทย

หา theme / แนวคิด / จุดขายว่าจะ promote อย่างไร

รสชาติไทยแท้ (authentic)

อาหารไทยทำเองได้

อาหารไทยตามรอยซีรีส์

เมนูที่ยังไม่เป็นที่รู้จัก (unseen)

อาหารอนาคต เช่น โปรตีนพืช

อาหารไทย + storytelling

zero waste cuisine

gastronomy tourism

อาหารสุขภาพ (wellness)

อาหารไทย premium

จับคู่อาหารไทย + อาหารท้องถิ่น

อาหารไทยที่เข้าถึงได้
(affordable)

วัตถุดิบท้องถิ่นทำอาหารไทย





มี Target Audience

รู้ว่าจะไปนำเสนอใคร มีกลุ่มเป้าหมาย

ชนชั้นนำ ผู้มีรายได้สูง	คณะทูต / กงสุล เจ้าหน้าที่ฝ่ายเศรษฐกิจ	นักธุรกิจ / importer
supermarket ต่างประเทศ		สื่อ / social media
ห้างสรรพสินค้าต่างประเทศ	โรงเรียน + นักเรียนทำอาหาร ในต่างประเทศ	influencer
ภัตตาคาร / โรงแรม	กลุ่มผู้มีรายได้ปานกลาง	สายการบิน
หอการค้าในต่างประเทศ	กลุ่มคนรุ่นใหม่	หน่วยงานรับรองฮาลาล

หาช่องทางสร้าง impact

หาช่องทาง โอกาส โดยสามารถผสมผสานหลายกิจกรรม พลิกแพลงวิธีการ promote

โอกาสพิเศษ
เช่น วันครบรอบความสัมพันธ์

Expo / Food Fair /
เทศกาลอาหารในต่างประเทศ

กิจกรรมทางธุรกิจ
Trip / B2C / B2B /
networking

งานเทศกาลไทย
(โดยนำไปเสริม/ต่อยอด
ไม่ใช่ นำไปจัดเทศกาลไทยโดยตรง)

สัมมนาแลกเปลี่ยน
เรื่องอาหารไทย

กิจกรรมความร่วมมือด้านฮาลาล
เช่น MOU / networking

แข่งขัน promote อาหารไทย

chef table
โดย celebrity chef

สัปดาห์ร้านอาหารไทย

influencer / social media
รีวิวอาหาร-สินค้าไทย





หาพันธมิตร

หาผู้ร่วมจัดกิจกรรม ผู้สนับสนุน

พันธมิตร **ในไทย**

- ▶ โครงการหลวง
- ▶ สถาบันอาหาร (NFI)
- ▶ สำนักงานนวัตกรรมแห่งชาติ (NIA)
- ▶ Food Innopolis / Space F
- ▶ ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล จุฬาฯ
- ▶ สถาบันฮาลาล ม. สงขลานครินทร์
- ▶ เชฟไทย / ภาคเอกชน

พันธมิตร **ในต่างประเทศ**

- ▶ ทีมประเทศไทย เช่น สคต. (Thai Select)
- ▶ ร้านอาหารไทยในต่างประเทศ / ชุมชนไทย
- ▶ โรงแรมไทยในต่างประเทศ
- ▶ เชฟไทยในต่างประเทศ
- ▶ หน่วยงานต่างประเทศ เช่น เทศบาลเมือง
- ▶ โรงเรียนสอนทำอาหาร

5



แนวทาง
ดำเนิน
โครงการ

ขั้นตอนการทำโครงการ

สนง. เสนอโครงการ + PPBA

กระทรวงฯ อนุมัติโครงการ

สนง. แจ้งความพร้อม + ขอรับเงิน

- สน. บริหารการคลัง (0207.5.1)
- กรมเศรษฐกิจฯ (0702)
- สนพ. (0206)
- กรมภูมิภาคที่เกี่ยวข้อง

กระทรวงฯ ส่งเงิน + PPBA

สนง. ดำเนินโครงการ

สนง. รายงานผล + PPBA

การขอเปลี่ยนแปลงโครงการ

ไม่ต้องขออนุมัติกระทรวงฯ

- เปลี่ยนกิจกรรม โดยยังคงวัตถุประสงค์เดิม
- เพิ่ม / เปลี่ยนกิจกรรม โดยไม่กระทบเนื้องานอย่างมีนัยสำคัญ
- เปลี่ยนรายละเอียด ประมาณการค่าใช้จ่าย **ยังอยู่ในวงเงินที่ได้รับจัดสรร**
- เปลี่ยนแปลงอื่นๆ ที่ไม่กระทบ งบประมาณ. เช่น บทบาทหน่วยงานพันธมิตร

ขออนุมัติกระทรวงฯ

- เปลี่ยนชื่อโครงการ
- ขอลด / เปลี่ยนกิจกรรม กระทบวัตถุประสงค์ / เนื้องานที่อนุมัติแล้ว
- ขอทำโครงการใหม่ที่ยังไม่เคยได้รับอนุมัติ
- ยกเลิก / ยุบรวม โครงการปัจจุบัน และเกลี่ยงบใหม่
- มีเงินเหลือจากโครงการเดิม และต้องนำไปใช้ทำโครงการใหม่

พยายามไม่ขอเปลี่ยนแปลงบ่อยครั้ง โดยเฉพาะช่วงใกล้สิ้นปี งบประมาณ.



- ▶ เช็ก**โครงการเดิมของ จนท. คนก่อน**ที่เสนอไว้ก่อนกลับ (จะทำต่อหรือไม่?)
- ▶ โครงการที่ยังไม่ผ่านการพิจารณา **หากยืนยัน**จะทำโครงการขอให้ประสานภายใน
- ▶ **ระวางงบประมาณปลาย** เช่น celebrity chef เรียกค่าตัว / ค่าเดินทาง / ค่าปิดร้าน / ค่าลูกทีม /...
- ▶ **เช็กมาตรการสุขอนามัยของสินค้านำเข้า**ของหน่วยงานอาหารและยา (FDA) ท้องถิ่น
- ▶ **ระวางเหตุผลวิสัยของหน่วยงานพันธมิตร** เช่น สนับสนุนไม่ได้แล้ว / ขอเปลี่ยน package
- ▶ **อาหารไทยบางชนิดก็เหมาะกับงานบางอย่าง**

เช่น **หมูกรอบ plant-based** (อาหาร future food) ▶

เหมาะกับงาน Food Fair อาหารนวัตกรรม โดยถ้านำไป

ออกงานอื่น ๆ อาจต้องใช้ลูกเล่น (Gimmick) เข้าช่วย

(คนไทยด้วยกันดูแล้วเข้าใจ ฝรั่งอาจไม่เข้าใจ

ตั้งแต่ต้นว่า หมูกรอบ original คืออะไร และกินอย่างไร?)



Tips (ต่อ)



แนวทาง
ดำเนิน
โครงการ

- ▶ การพาผู้ประกอบการไทยออกตลาดต่างประเทศ...
 - ▶ พยายามให้มี Business Session เช่น B2B Networking / การหา importer
 - ▶ อาจขอให้**หน่วยงานพันธมิตร** ช่วยคัดเลือกผู้ประกอบการที่มี**แวว**ทะเลตลาดต่างประเทศ
(บางรายอาจสนใจ-ใจสู้ แต่อาจยังมีกำลังไปไม่ถึงที่จะเจาะ / แข่งขันกับ local brand ต่างประเทศ)
 - ▶ ไม่ต้องออกค่าใช้จ่ายให้ทั้งหมด (ผู้ประกอบการออกเองได้ เช่น ค่าขนส่งวัตถุดิบ / ค่าภาษีนำเข้า)
 - ▶ ระวังจัดชนกับงาน **ThaiFex Anuga** (ผู้ประกอบการมักเลือกไปงาน ThaiFex Anuga ก่อน)



- ▶ ผลงานของ สอท. / คพถ. / สกญ. มีความสำคัญต่อการ defend ของงบประมาณปีถัดไป

5



แนวทาง
ดำเนินโครงการ

ตัวอย่าง

5



แนวทาง
ดำเนิน
โครงการ



งบครัวไทย

สอท. ณ กรุงอัสตานา

670,000.- บาท

โครงการเสริมสร้างเครือข่ายและต่อยอดให้อุตสาหกรรมอาหารไทยให้ยิ่งเป็นที่นิยมและแพร่หลาย
ยิ่งขึ้นในภูมิภาคเอเชียกลางผ่านการเข้าร่วมงาน FoodExpo Qzaqstan 2024

รู้จักตลาด

เน้นบุกเบิกค้าชคสถานและเอเชียกลาง

โอกาส

งาน FoodExpo Qzaqstan 2024
13-15 พ.ย. 2567

กลุ่มพลักดัน

- 1.สภาหอการค้า
- 2.สมาคมการค้าอาหารอนาคต
- 3.สมาคมผู้ผลิตอาหารสำเร็จรูป
- 4.สมาคมอาหารแช่เยือกแข็งไทย
- 5.สมาคมอุตสาหกรรมทูน่าไทย

Target
Audience

- 1.ผู้เข้าชมงาน
- 2.ศูนย์กระจายสินค้าในเมือง / ชายแดน

ช่องทาง

Trip + Food Fair + Networking



5



แนวทาง
ดำเนิน
โครงการ



งบครัวไทย

สนง. การค้าฯ ไทเป

โครงการเทศกาลอาหารไทย 2568

300,000.- บาท

รู้จักตลาด

เน้นย้ำ visibility ความนิยมอาหารไทย

จุดขาย

ต้มยำกุ้ง เป็นมรดกทางวัฒนธรรมฯ
UNESCO

กลุ่มพลักดัน

ร้านอาหารไทยในไทเป

Target
Audience

1. ผู้มีรายได้สูง / ผู้เข้าชมทั่วไป
2. สื่อ / influencers

พันธมิตร

1. ชุมชนไทย
2. โรงแรมขนาดใหญ่ เช่น Sheraton

ช่องทาง

จัดงาน Thai Food Festival
2 ครั้ง (เมืองไทเป เมืองเกาสยวน)



 **งบครัวไทย 68: สอท. ณ กรุงเฮก**

450,000.- บาท

**โครงการส่งเสริมอาหารไทยและยกระดับวัตถุดิบอาหารไทยเพื่อสร้าง Branding
อาหารไทยในเนเธอร์แลนด์**

Selva



ROUHI



Vermeer



▲ เชฟกมล ชอบดิงาม (เชฟก๊ิก) ผู้ชนะรายการ IRON CHEF Thailand 2015 ร่วมสร้างสรรค์อาหารไทยกับเชฟชาวต่างชาติใน 3 ร้านอาหาร ได้แก่
ร้านอาหาร Selva ร้านอาหาร ROUHI และ ร้านอาหาร Vermeer รวมถึงสาธิตการทำต้มยำกุ้งให้แก่แขกผู้มีเกียรติ ณ ทำเนียบ สอท.

◀▶▶▶ **งบครัวไทย 68: สอท. ณ กรุงเม็กซิโก**

300,000.- บาท

โครงการ Thai - Mexican Flavours: 50 ปี แห่งมิตรภาพบนจานอาหาร



▲ บรรยายการสัมมนา Thai - Mexican Flavours มิตรภาพบนจานอาหาร โดย รศ.ดร. ภาสุรี ลือสกุล คณะอักษรศาสตร์ จุฬาลงกรณ์มหาวิทยาลัย และนางสาว Maricruz Piza นศ.ป.เอกสาขาประวัติศาสตร์ El Colegio de Michoacan



▲ ภาพบรรยายภาศงาน <https://www.facebook.com/reel/1415041796236064>

🔹 **งบครัวไทย 68: คพล. ณ นครนิวยอร์ก** **1,500,000.- บาท**

โครงการเล่าเรื่องความยั่งยืนผ่านครัวไทย (Sustainability through Thai cuisine)

จัดกิจกรรม An Evening at a Chef's Table : Sustainability through Thai Cuisine ณ Home Studios นครนิวยอร์ก



▶ เชฟตาม ชุตาริ เทพาคำ เจ้าของร้านอาหารมิชลิน 2 ดาว มิชลินรักษ์โลก (บ้านเทพา) และ Asia's Best Female Chef ประจำปี 2025



และจัดกิจกรรม “A Taste of Thailand : Thai Culinary Arts Demonstration” แก่คู่สมรสของคณะทูตประจำ UN



โครงการเข้าร่วมงาน Earthna Summit 2025 เพื่อขยายเครือข่าย ความร่วมมือด้านการพัฒนาที่ยั่งยืน และการพัฒนา Halal Ecosystem

รู้จักตลาด

กาตาร์ต้องการ diversify เศรษฐกิจสู่ภาค Non-Oil เช่น การท่องเที่ยว

จุดขาย

1. นำเสนอเทคโนโลยีการเกษตรและวิทยาศาสตร์ฮาลาลไทย
2. นำเสนอแนวทางการร่วมมือด้านมาตรฐานสินค้าเกษตรและฮาลาลไทย
3. นำเสนอด้านการท่องเที่ยวฮาลาล

กลุ่มผลักดัน

หน่วยงานไทย เช่น ศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาล / ม. เกษตร

Target Audience

หน่วยงานด้านมาตรฐานฮาลาลกาตาร์ / Food Safety Department
Qatar Tourism Authority

ช่องทาง

1. จัด Trip หน่วยงานด้านฮาลาลไทย เข้าร่วมงาน Earthna Summit 2025 (เมษายน 2568)
2. Networking reception



งบฮาลาล 68: สอท. ณ กรุงไนโรบี

450,000.- บาท

โครงการสร้างความตระหนักรู้และเปิดตลาดใหม่เพื่อผลักดันเศรษฐกิจฮาลาลไทย

จัดกิจกรรมย่อย 4 กิจกรรม ได้แก่

(1) งานสัมมนาเชิงวิชาการ (Workshop) ร่วมกับ สอท. โซมาเลีย และ สอท. เคนยา เพื่อผู้ประกอบการมุสลิมในเคนยาและโซมาเลีย ณ มัสยิด Jamia

(2) การจัดบรรยายสาธารณะ (Public Lecture)

(3) การนำผู้แทนศูนย์วิทยาศาสตร์ฮาลาลพบหารือกับ ภาครัฐของเคนยา (หน่วยงาน Kenya Bureau of Standards (KEBS))

(4) กิจกรรมตรวจครัวเพื่อรับรองฮาลาลเพื่อขึ้นทะเบียนบนเส้นทาง Halal Route และมาตรฐาน Hal-Q



งบฮาลาล 68: สอท. ณ กรุงอิสลามาบัด โครงการส่งเสริมมาตรฐานฮาลาลของไทยในปากีสถาน

412,000.- บาท

กิจกรรมนำคณะจากปากีสถานเข้าร่วมงาน

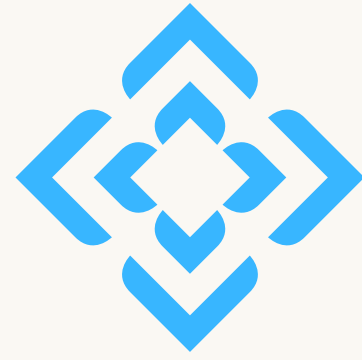
“World HAPEX 2025”

ณ มหาวิทยาลัยสงขลานครินทร์

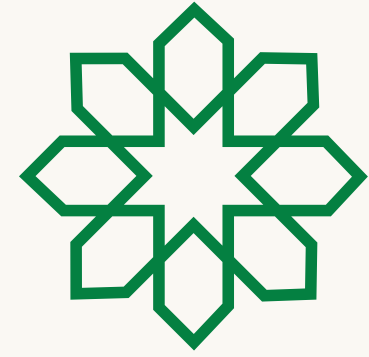
จำนวนผู้เข้าร่วมคณะจากปากีสถาน จำนวน 3 คน จาก

- OIC-COMSTECH จำนวน 2 คน
- Pakistan Halal Authority (PHA) จำนวน 1 คน





งบครัวไทย



งบฮาลาล

ณัฐวรรณ์ (ก้อน)

14126

สุทธาทิพย์ (พื่น)

14127

กองสนเทศเศรษฐกิจ

กรมเศรษฐกิจฯ

ไลน์กลุ่ม Thai Kitchen & Halal

