



ที่ ฌษ ๐๐๑๙/ก ๕๙๙

ศาลากลางจังหวัดฉะเชิงเทรา
ถนนเรืองวุฒิ ฌษ ๒๔๐๐๐

๒๙ มกราคม ๒๕๖๘

เรื่อง โครงการ พช. ชวนกิน

เรียน นายอำเภอ ทุกอำเภอ

- | | |
|-----------------------------------|--------------|
| สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑. สำเนาโครงการฯ | จำนวน ๑ ชุด |
| ๒. ตัวอย่างสติกเกอร์ฯ | จำนวน ๑ ฉบับ |
| ๓. แบบรายงานฯ | จำนวน ๑ ฉบับ |

ด้วยจังหวัดฉะเชิงเทรา โดยสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา กำหนดดำเนินโครงการ พช. ชวนกิน โดยมีวัตถุประสงค์เพื่อค้นหาร้านอาหารที่สะอาด อร่อย ราคาประหยัด ประชาสัมพันธ์ร้านอาหารเด่น รสเลิศ เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละอำเภอในจังหวัดฉะเชิงเทราให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป และเป็นการกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ผู้ประกอบการ OTOP/ผู้ประกอบการชุมชนในท้องถิ่น ระหว่างเดือนมกราคม - กันยายน ๒๕๖๘ รายละเอียดตามโครงการฯ (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑)

เพื่อให้การดำเนินโครงการฯ เป็นไปด้วยความเรียบร้อย บรรลุวัตถุประสงค์ จังหวัดฉะเชิงเทรา ขอให้อำเภอได้โปรดมอบหมายสำนักงานพัฒนาชุมชนอำเภอ สำรวจความต้องการค้นหา ร้านอาหารที่สะอาด อร่อย ราคาประหยัด จำนวนหน่วยงานละ ๑ ร้านค้า ที่สมัครใจ เข้าร่วมโครงการฯ และจัดทำ สติกเกอร์ “พัฒนาชุมชน...ชวนกิน” (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๒) มอบให้กับร้านค้า พร้อมจัดทำ Content ที่น่าสนใจให้กับ ร้านอาหาร เช่น ชวนกินอาหารอร่อย เมนูเด็ด แนะนำร้านอาหาร ความเป็นมาของร้านอาหาร สูตรเด็ด แนวคิดการทำร้านอาหาร เป็นต้น เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผ่านช่องทาง Social media ต่าง ๆ เช่น Website, Line และ Facebook เป็นต้น โดยรายงานผลการดำเนินงานตามแบบฟอร์ม (สิ่งที่ส่งมาด้วย ๓) ส่งสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฯ ผ่านทาง E-mail : cdsgrew@gmail.com เพื่อรวบรวมรายงานให้จังหวัดฯ ทราบต่อไป ทั้งนี้ ได้มอบหมายให้นายอนุศักดิ์ กรัตตพงศ์ ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ โทร. ๐๙๒-๗๑๒๑๔๕๕๕ เป็นผู้ประสานงาน

จึงเรียนมาเพื่อโปรดพิจารณาดำเนินการ

ขอแสดงความนับถือ

(นายชโล พงษ์สุข)

พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน
ผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา



QR Code

สิ่งที่ส่งมาด้วย ๑ - ๓

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัด

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาชุมชน

โทร./โทรสาร ๐ ๓๘๕๑ ๑๒๓๙



เลขที่โครงการ

๗ / ๒๕๖๘

ชื่อโครงการ

โครงการ พช. ชวนกิน

หน่วยงานรับผิดชอบ

กลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาชุมชน สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา

๑. หลักการและเหตุผล

ยุทธศาสตร์ชาติ ๒๐ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๑ - ๒๕๘๐) มุ่งเน้นให้ประเทศไทยสามารถยกระดับการพัฒนาให้บรรลุวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” ยุทธศาสตร์ที่ ๒ ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน มีเป้าหมายการพัฒนาที่มุ่งเน้นการยกระดับศักยภาพของประเทศในหลากหลายมิติ บนพื้นฐานแนวคิด ๓ ประการ ได้แก่ ๑) “ต่อยอดอดีต” โดยมองกลับไปที่รากเหง้าทางเศรษฐกิจ อัตลักษณ์ วัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต และจุดเด่นทางทรัพยากรธรรมชาติที่หลากหลาย ๒) “ปรับปัจจุบัน” เพื่อปูทางสู่อนาคต และ ๓) “สร้างคุณค่าใหม่ในอนาคต” ด้วยการเพิ่มศักยภาพของผู้ประกอบการ พัฒนาคนรุ่นใหม่ โดยการส่งเสริมและสนับสนุนจากภาครัฐ เพื่อยกระดับรายได้และการกินดีอยู่ดี ลดความเหลื่อมล้ำของคนในประเทศ

กรมการพัฒนาชุมชน ได้กำหนดเป้าหมาย ตัวชี้วัด แนวทางการพัฒนา พร้อมทั้งมาตรการและแนวทางปฏิบัติในการขับเคลื่อนแผนปฏิบัติการ เรื่องที่ ๒ การส่งเสริมและยกระดับเศรษฐกิจฐานรากให้มั่นคง ภายใต้แผนปฏิบัติการระยะ ๕ ปี (พ.ศ. ๒๕๖๖ - ๒๕๗๐) ของกรมการพัฒนาชุมชน ประกอบด้วย ๖ แนวทางการพัฒนา ได้แก่ ๑) สร้างและพัฒนากลไกขับเคลื่อนสัมมาชีพอุดหนุนเสริมเศรษฐกิจฐานราก ๒) พัฒนาเศรษฐกิจฐานรากให้เข้มแข็งและมีขีดความสามารถในการแข่งขัน ด้วยกลไกประชารัฐและการรวมกลุ่มผู้ประกอบการในชุมชน ๓) สร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนและส่งเสริมช่องทางการตลาด ๔) ยกระดับชุมชนท่องเที่ยว OTOP นวัตวิถี เพื่อเศรษฐกิจชุมชนอย่างครบวงจร ๕) ปรับระบบบริหารจัดการทุนชุมชนให้มีธรรมาภิบาลเพื่อการสร้างโอกาสทางเศรษฐกิจของชุมชนให้พึ่งตนเอง และ ๖) แก้ไขปัญหาความยากจน ลดความเหลื่อมล้ำด้วยระบบปฏิบัติการเชิงรุกที่เข้าถึงประชาชนรายครัวเรือนโดยมีเข้มมุ่งสำคัญ คือ มุ่งหวังให้เศรษฐกิจฐานรากมีความมั่นคง คนในชุมชนมีงาน มีอาชีพ มีรายได้ และมีคุณภาพชีวิตที่ดี โดยมีความสอดคล้องเชื่อมโยงกับ ยุทธศาสตร์ชาติ แผนแม่บท ฯ แผนการปฏิรูปประเทศ แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ นโยบายและแผนระดับชาติว่าด้วยความมั่นคงแห่งชาติ นโยบายของคณะรัฐมนตรีที่แถลงต่อรัฐสภา และแผนอื่นที่เกี่ยวข้อง

จังหวัดฉะเชิงเทรามีเป้าหมายการพัฒนาจังหวัด “เมืองน่าอยู่ น่าเที่ยว น่าลงทุน พัฒนาสู่เมืองอัจฉริยะ EEC” ประเด็นการพัฒนาที่ ๒ พัฒนาแหล่งท่องเที่ยวและบริการด้านการท่องเที่ยวให้ได้มาตรฐานและมีอัตลักษณ์สามารถสร้างมูลค่าให้แก่ชุมชน ซึ่งจังหวัดฉะเชิงเทรามีแหล่งท่องเที่ยวที่มีความหลากหลาย ทั้งแหล่งท่องเที่ยวที่เป็นศาสนสถานที่สำคัญ การท่องเที่ยวเชิงประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม วิถีชีวิตชุมชน การท่องเที่ยวทางน้ำและแหล่งท่องเที่ยวทางธรรมชาติ เป็นจังหวัดที่อยู่ใกล้กรุงเทพมหานคร โครงสร้างของนักท่องเที่ยว ผู้เยี่ยมเยือนส่วนใหญ่เป็นชาวไทย และเป็นนักท่องเที่ยวมากกว่านักท่องเที่ยวที่นิยมเดินทางมาโดยรถยนต์ส่วนตัวซึ่งสามารถเข้าถึงแหล่งท่องเที่ยวได้สะดวกและหลากหลายเส้นทาง

สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทราในฐานะสังกัดกรมการพัฒนาชุมชน มีภารกิจในการสร้างมูลค่าเพิ่มให้กับผลิตภัณฑ์ชุมชนและส่งเสริมการพัฒนาเศรษฐกิจฐานราก จึงได้จัดทำโครงการ พช. ชวนกิน เพื่อสร้างการรับรู้และประชาสัมพันธ์ให้แก่คนอื่น รวมถึงสร้างโอกาสทางการตลาด โดยนำความโดดเด่นทางด้านวัฒนธรรม ประเพณี วิถีชีวิต ความเป็นอยู่ของชุมชน และพื้นที่มาใช้ดึงดูดนักท่องเที่ยวและสร้างความร่วมมือการพัฒนาเครือข่ายในแหล่งท่องเที่ยว

๒. วัตถุประสงค์

- ๒.๑. เพื่อค้นหาร้านอาหารที่สะอาด อร่อย ราคาประหยัด ในการต้อนรับนักท่องเที่ยว
- ๒.๒ เพื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหารเด่น รสเลิศ เป็นเอกลักษณ์ของแต่ละอำเภอ ในจังหวัดฉะเชิงเทรา ให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป
- ๒.๓ เพื่อกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากสร้างรายได้ให้กับผู้ประกอบการร้านอาหาร/ผู้ประกอบการ OTOP/ผู้ประกอบการชุมชนในท้องถิ่น

๓. กลุ่มเป้าหมาย

ร้านอาหาร/ร้านค้าในจังหวัดฉะเชิงเทรา ทุกอำเภอ

๔. ขั้นตอน/วิธีดำเนินงาน

- ๔.๑ พัฒนาการอำเภอและเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน สำรวจ ค้นหาร้านอาหารที่สะอาด อร่อย ราคาประหยัด อำเภอละไม่น้อยกว่า ๑ ร้านค้า ที่สมัครใจเข้าร่วมโครงการ พช. ชวนกิน ตามหลักเกณฑ์ที่กำหนด และจัดทำป้ายหรือสติ๊กเกอร์ “พัฒนาชุมชน...ชวนกิน” มอบให้กับร้านค้า (ตามแบบแนบท้าย)
- ๔.๒ พัฒนาการอำเภอและเจ้าหน้าที่พัฒนาชุมชน ทำ Content ที่น่าสนใจให้กับร้านอาหาร เช่น ชวนกินอาหารอร่อย เมนูเด็ด แนะนำร้านอาหาร ความเป็นมาที่มาของร้านอาหาร สูตรเด็ด แนวคิดการทำร้านอาหาร เป็นต้น เพื่อประชาสัมพันธ์และเผยแพร่ผ่านช่องทางต่าง ๆ
- ๔.๓ รายงานผลการดำเนินงานโครงการฯ ผ่านทาง E-mail : cdgrew@gmail.com ของสำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา
- ๔.๔ สำนักงานพัฒนาชุมชนจังหวัดฉะเชิงเทรา รวบรวมข้อมูลจัดทำสื่อประชาสัมพันธ์ร้านอาหาร เป็น E-Book และเผยแพร่ประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทาง Social media ต่าง ๆ เช่น Website, Line และ Facebook เป็นต้น
- ๔.๕ ประเมินผล สรุปและรายงานผลการดำเนินงานเสนอผู้บังคับบัญชาตามลำดับตามลำดับขั้น

๕. สถานที่ดำเนินการ

ทุกอำเภอภายในจังหวัดฉะเชิงเทรา

๖. ระยะเวลาดำเนินการ

ดำเนินการระหว่างเดือนมกราคม - กันยายน ๒๕๖๘

๗. งบประมาณ

ไม่ใช้งบประมาณทางราชการ

๘. ผลที่คาดว่าจะได้รับ

ร้านอาหารท้องถิ่นได้รับการประชาสัมพันธ์ให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป เกิดการกระตุ้นเศรษฐกิจฐานรากสร้างรายได้แก่ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ผู้ประกอบการ OTOP/ผู้ประกอบการชุมชน

๙. ตัวชี้วัดกิจกรรม

- ๙.๑ มีร้านอาหารท้องถิ่นเข้าร่วมโครงการฯ อย่างน้อย ๒๐ ร้าน
- ๙.๒ มีการประชาสัมพันธ์สร้างการรับรู้ผ่านสื่อออนไลน์/ออฟไลน์ ให้เป็นที่รู้จักแก่นักท่องเที่ยวและบุคคลทั่วไป
- ๙.๓ ผู้ประกอบการร้านอาหาร/ผู้ประกอบการ OTOP/ผู้ประกอบการชุมชน มีรายได้เพิ่มขึ้น

๑๐. ผู้เสนอโครงการ พช. ชวนกิน โดยไม่ใช้งบประมาณของทางราชการ



(ลงชื่อ).....

(นายอนุศักดิ์ กรีตพงษ์)

ตำแหน่ง นักวิชาการพัฒนาชุมชนปฏิบัติการ

วันที่ ๒๗ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

๑๑. ผู้ให้ความเห็นชอบโครงการพช. ชวนกิน โดยไม่ใช้งบประมาณของทางราชการ

เห็นชอบ ไม่เห็นชอบ เนื่องจาก.....



(ลงชื่อ).....

(นางวาสนา กุลละวณิชย์)

ตำแหน่ง ผู้อำนวยการกลุ่มงานยุทธศาสตร์การพัฒนาชุมชน

วันที่ ๒๗ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

๑๒. ผู้อนุมัติโครงการพช. ชวนกิน โดยไม่ใช้งบประมาณของทางราชการ

อนุมัติ ไม่อนุมัติ เนื่องจาก.....



(ลงชื่อ).....

(นายชลอ พงษ์สุข)

ตำแหน่ง พัฒนาการจังหวัด ปฏิบัติราชการแทน

ผู้ว่าราชการจังหวัดฉะเชิงเทรา

วันที่ ๒๗ เดือน มกราคม พ.ศ. ๒๕๖๘

ตัวอย่างสติกเกอร์ “โครงการ พช. ชวนกิน”



แบบรายงานโครงการ พช. ชวนกิน
สำนักงานพัฒนาชุมชน.....

๑. ร้านอาหาร ชวนกิน.....

๒. สถานที่ตั้ง.....

๓. ความเป็นมาของร้านอาหาร.....

.....

.....

.....

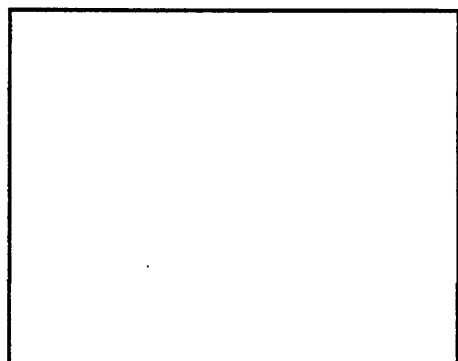
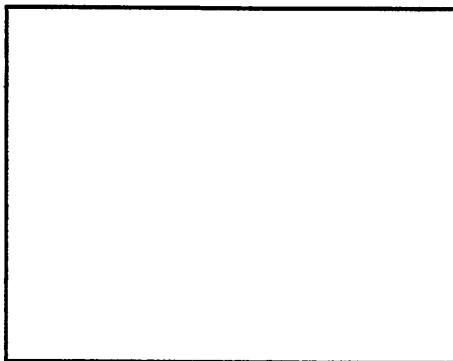
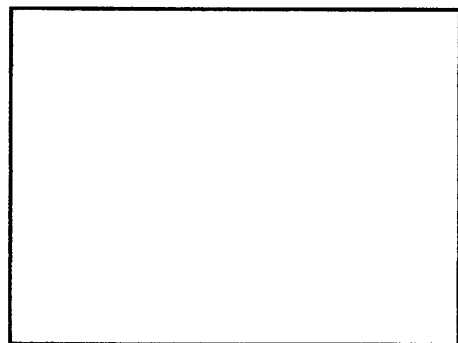
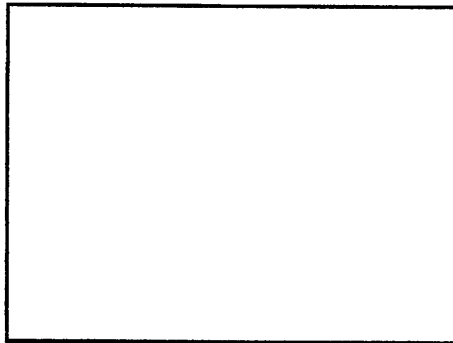
๔. เมนูแนะนำ.....

.....

.....

.....

๕. ภาพประกอบ



๖. การประชาสัมพันธ์ผ่านช่องทาง ตัวอย่างเช่น Website, Line และ Facebook

.....

ลงชื่อ.....ผู้รายงาน

(.....)

ตำแหน่ง.....

หลักเกณฑ์การคัดเลือก “โครงการ พช. ชวนกิน”

ร้านอาหารที่สะอาด อร่อย ราคาขอมเยา หน่วยงานไม่นอยกวา ๑ ร้านคา

๑. ด้านคุณภาพอาหาร : มองหาร้านอาหารที่มีคุณภาพอาหารดี ที่มีรสชาติอร่อย สดใหม่ และเสริมสร้างความพึงพอใจในการทานอาหาร โดยมีการรับประกันการตรวจอาหารในขณะบรรจุที่ปิดสนิท มีเครื่องหมาย อย. มอก. หรือเครื่องหมายอื่นที่หน่วยงานราชการรับรอง และน้ำดื่มมีมาตรฐาน และมีเลขสารบบอาหาร (อย.) หรือ Clean Food Good Test

๒. บริการ : การบริการที่ดีเป็นปัจจัยสำคัญในการตัดสินใจเข้าร้านอาหาร ผู้บริโภคต้องการรับบริการบริการที่เป็นมิตร สะดวกสบาย และมีความเอาใจใส่จากเจ้าของร้านอาหารหรือพนักงานร้านอาหาร

๓. ราคา : ราคาที่มีผลต่อการเลือกเข้าร้านอาหาร ผู้บริโภคจะพิจารณาในเรื่องของความคุ้มค่า ราคาที่เหมาะสมกับคุณภาพอาหารที่สะอาด ถูกสุขลักษณะอนามัยและบริการที่ได้รับด้วย

๔. สถานที่ : สถานที่ตั้งของร้านอาหารมีอ่างล้างมือหรืออุปกรณ์ทำความสะอาดในพื้นที่บริโภคอาหาร โต๊ะหรือเก้าอี้ที่ใช้บริโภคอาหาร สะอาด ไม่ชำรุดและไม่มีคราบสกปรก ไม่พบสัตว์ แมลงนำโรค สัตว์เลี้ยงในพื้นที่รับประทานอาหาร และมีมาตรการ/อุปกรณ์/เครื่องมือสำหรับป้องกันอัคคีภัย รวมถึงมีสถานที่จอดรถสะดวก

๕. บรรยากาศ : บรรยากาศของร้านอาหารจะต้องมีแสงสว่างเพียงพอ ห้องล้าวมไม่มีกลิ่นเหม็น ไม่มีคราบสกปรก ไม่มีน้ำขัง รบกวนในการรับประทานอาหาร ผู้บริโภคต้องการเลือกเข้าร้านอาหารที่มีบรรยากาศโปร่งใสและน่าสนใจด้วย