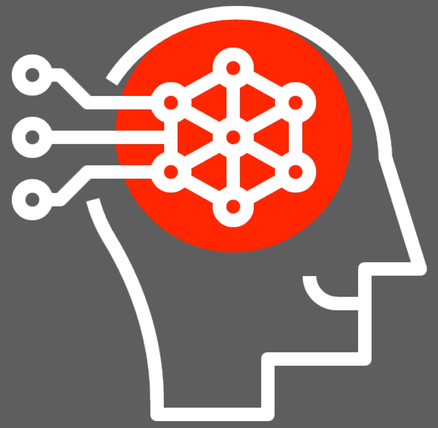
Tourism Innovation Platform (TIP)



Gastronomy Learning Space (GLS)

Heritage Ingredient Library (HIL)

Experience Design Centre (EDC)

#MJUiGTC

co-created by
International Gastronomy Tourism Centre and
Service Innovation Academy, School of Tourism Development

School of Tourism DEVELOPMENT Success Through Wisdom Maejo University

iGTC INTERNATIONAL GASTRONOMIC TOURISM CONSORTIUM

Tourism Innovation Platform (TIP)

Tourism Innovation Platform (TIP) คือ ฐานปฏิบัติการทางการศึกษา (Education Platform) เพื่อส่งเสริมนวัตกรรมการท่องเที่ยว และยกระดับย่านท่องเที่ยว (Tourism District) ผ่านนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์รวม (Holistic Gastronomy) มุ่งเสริมขีดความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจ ตั้งเป้าสนับสนุนการดำเนินงานด้านการให้บริการ (Public Service Platform) สำหรับนักศึกษา บุคลากร และหน่วยงานต่างๆ

Tourism Innovation Platform (TIP)

Gastronomy Learning Space

PORTAL A: Gastronomy Learning Space (GLS)

พื้นที่ร่วมสร้างสรรค์ (CoLAB) ด้านศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์รวม (Holistic Gastronomy)

กิจกรรมริเริ่ม อาทิ Co Kitchen, iGTC Learning Partner, iGTC Learning Outlet, Wellness Workshop, Social Lab, Innovation Design Bootcamp, Mobile Food Testing Unit (Food Bus) เป็นต้น

Tourism Innovation Platform (TIP)

Heritage Ingredient Library

PORTAL B: Heritage Ingredient Library (HIL)

แหล่งวิทยาการสืบค้นด้านมรดกภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น (Gastronomic Heritage)

กิจกรรมริเริ่ม อาทิ The SENSE Bus by iGTC, The SENSE Search by SANE ศูนย์ให้คำปรึกษาและพัฒนานวัตกรรมเฉพาะด้านเพื่อการใช้ประโยชน์ Heritage Ingredient เป็นต้น

Tourism Innovation Platform (TIP)

Experience Design Centre

PORTAL C: Experience Design Centre (EDC)

ศูนย์กลางการออกแบบประสบการณ์โดยใช้ฐานความรู้จากมรดกภูมิปัญญาอาหารพื้นถิ่น

กิจกรรมริเริ่ม ได้แก่ Eatery Experience Design, Narrative Design, Multi-Sensory Design, “Gastrophics Integrated Design”, เป็นต้น

iGTC TIP

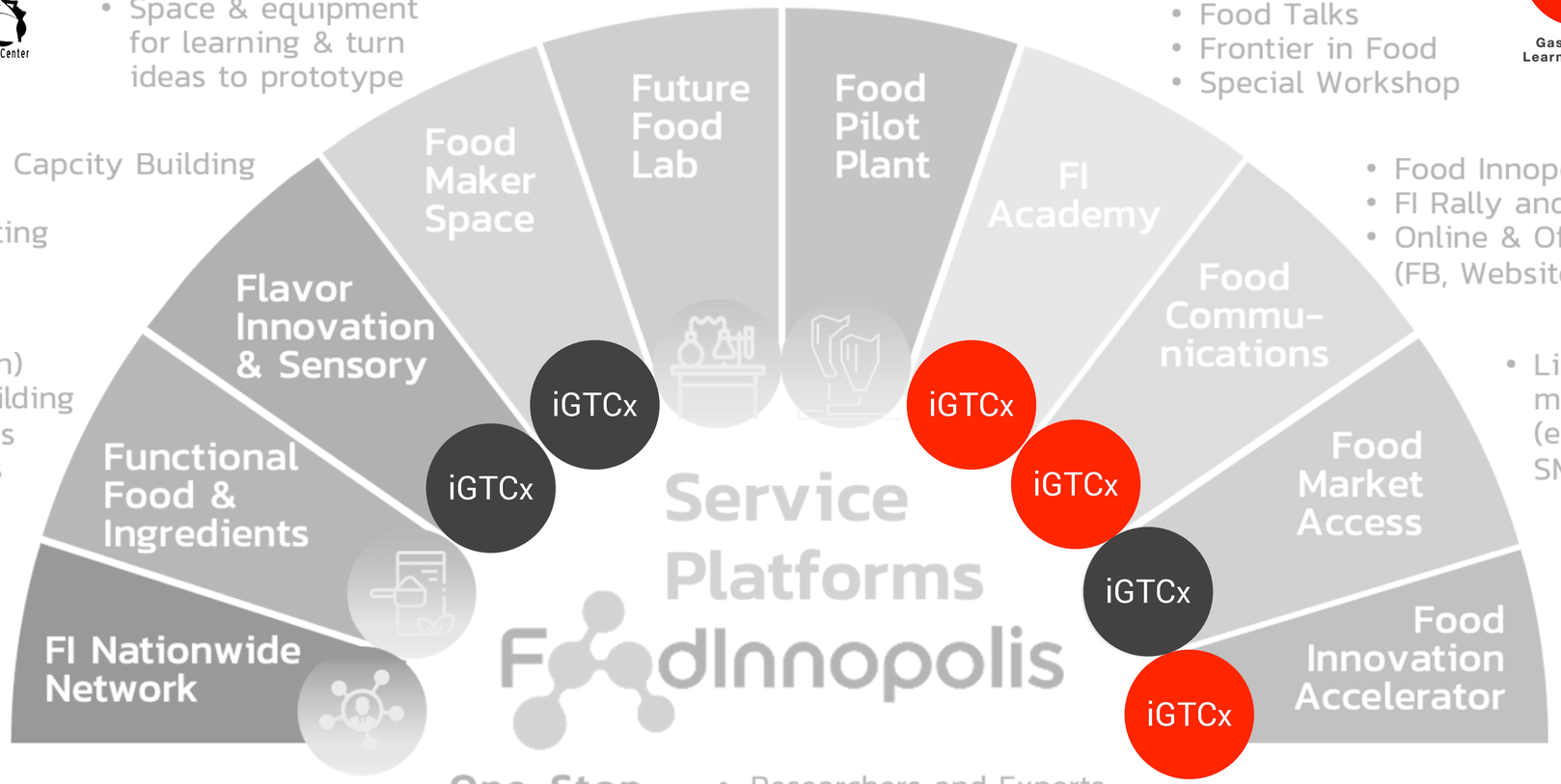
iGTCx School of Tourism DEVELOPMENT Success Through Wisdom Maejo University iGTC

…fostering the future of food, quality living and wellbeing for sustaining tourism destination…

www.mjuigtc.com

@mjuigtc

#SDF2021



TCDC
CREATIVE ECONOMY AGENCY

FACULTY OF AGRO-INDUSTRY
KASETSART UNIVERSITY

KUSCR
Kasetsart University
Sensory and Consumer Research Center

SANE

- RDI space & mentor for food tech SMEs
- Ingredients & Packaging Library

- Facilities for R&D, scale-up, and OEM (GMP & non-GMP)
- Pilot Plant Database
- IOT for Pilot Plant Management

- Space & equipment for learning & turn ideas to prototype

- Food Talks
- Frontier in Food
- Special Workshop

- SME Capcity Building
- RDI
- Testing

- Food Innopolis International Symposium (FIIS)
- FI Rally and visit to FI Network
- Online & Offline Marketing (FB, Website, Roadshow)

- RDI (e.g. future protein)
- SME Capacity Building
- Testing & Analysis
- Regulatory Affairs

- Link/connect to market and supports (e.g. EXIM Bank, SME Bank, ITAP)

UWบ.
THE FOOD SCHOOL
fore food
ÖTAP
Organic Tech Accelerator Platform

- 15++ Universities & Organisations

- PADTHAI
- Food Innopolis Innovation Contest
- NSTDA Accel (Food Innovation Cohorst)

One-Stop Service

Ease of Doing Innovation Business

- Researchers and Experts
- Testing and Analysis
- Standard and Regulation
- Regulatory & Gov. Affairs
- Equipment and Machine
- Incentives

Tourism Innovation Platform

Gastronomy Learning Space

Heritage Ingredient Library

Experience Design Centre

#iGTCTIP

Source: Food Innopolis (2022)

THAILAND'S TASTE OF TOMORROW

High Impact Regional Development Initiatives

- Chiang Mai
- Bangkok
- Khon Kaen

CHIANG MAI เทศกาล DESIGN งานออกแบบ WEEKเชียงใหม่2024

8-9.12.2024

15 Creative District Prototypes

ISAN to the WORLD'24

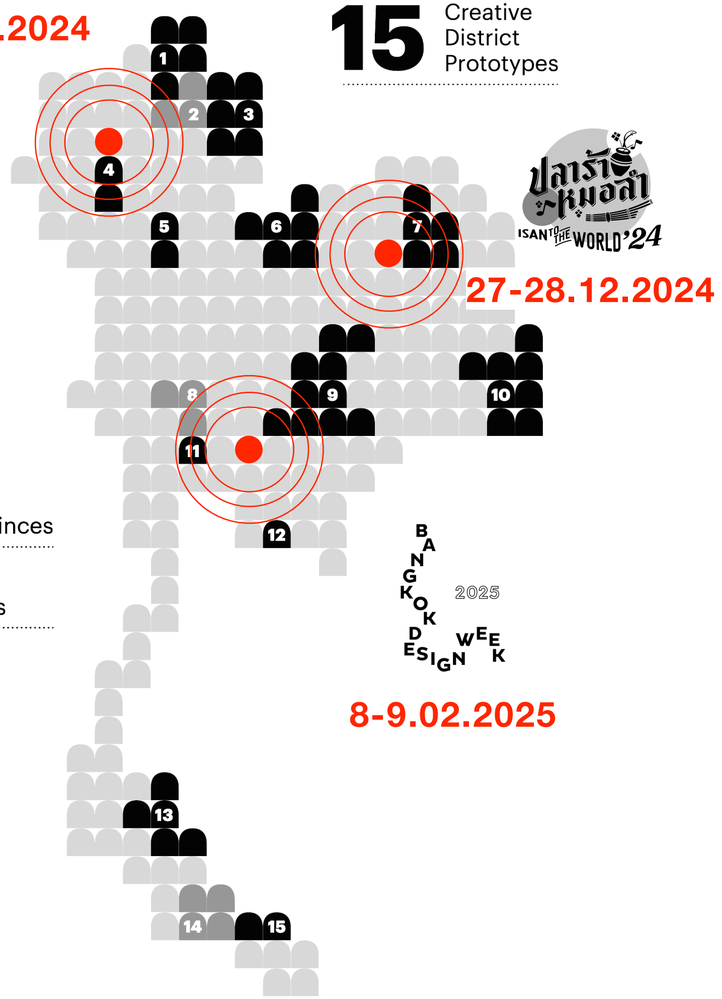
27-28.12.2024

28 provinces

57 areas

BANGKOK DESIGN WEEK 2025

8-9.02.2025



01 Chiangrai
Naiwieng District
p.16

02 Payao
Rabiang Kwan District
p.22

03 Nan
Nan Old Town District
p.28

04 Lamphun
Lamphun Old Town District in Moat
p.34

05 Sukhothai
Sukhothai Old Town District
p.40

06 Loei
Ban Dern - Ban Dan Sai District
p.46

07 Sakon Nakhon
Sakon Nakhon Old Town District
p.52

08 Suphanburi
Western National Theater District
p.58

09 Nakhon Ratchasima
Ban Doo District and Ban Ja Poh District
p.64

10 Ubon Ratchathani
Ubon Ratchathani Old Town on Mueang District Side and Warin Chamrap District Side
p.70

11 Nakhon Pathom
Mueang Nakhon Pathom District and Salaya District
p.78

12 Rayong
Rayong Old Town District
p.84

13 Nakhon Si Thammarat
Tha Mon - Tha Wang District
p.90

14 Songkhla
Songkhla Old Town District
p.96

15 Pattani
A-Rom-Dee District
p.102

Image Credit: CEA (2022), *excerpted from* Summary of the Creative District Prototypes, Thailand Creative District Network (Phrase I)

@mjuigtc

ANUWAT CHURYEN (2024)

#iGTCCoLAB

CREATIVE GASTRONOMY

High Impact Development Projects

- Chiang Mai
- Bangkok
- Chanthaburi

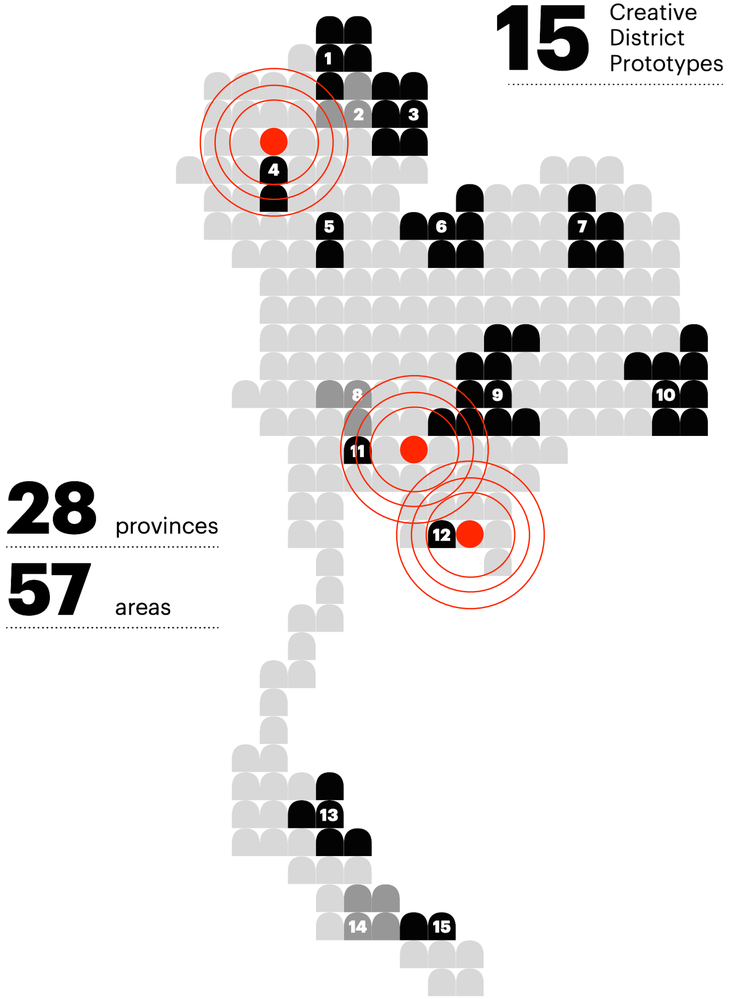


Image Credit: CEA (2022), *excerpted from* Summary of the Creative District Prototypes, Thailand Creative District Network (Phrase I)

01 **Chiangrai**
Naiwieng District
p.16

02 **Payao**
Rabiang Kwan District
p.22

03 **Nan**
Nan Old Town District
p.28

04 **Lamphun**
Lamphun Old Town District in Moat
p.34

05 **Sukhothai**
Sukhothai Old Town District
p.40

06 **Loei**
Ban Dern - Ban Dan Sai District
p.46

07 **Sakon Nakhon**
Sakon Nakhon Old Town District
p.52

08 **Suphanburi**
Western National Theater District
p.58

09 **Nakhon Ratchasima**
Ban Doo District and Ban Ja Poh District
p.64

10 **Ubon Ratchathani**
Ubon Ratchathani Old Town on Mueang District Side and Warin Chamrap District Side
p.70

11 **Nakhon Pathom**
Mueang Nakhon Pathom District and Salaya District
p.78

12 **Rayong**
Rayong Old Town District
p.84

13 **Nakhon Si Thammarat**
Tha Mon - Tha Wang District
p.90

14 **Songkhla**
Songkhla Old Town District
p.96

15 **Pattani**
A-Rom-Dee District
p.102

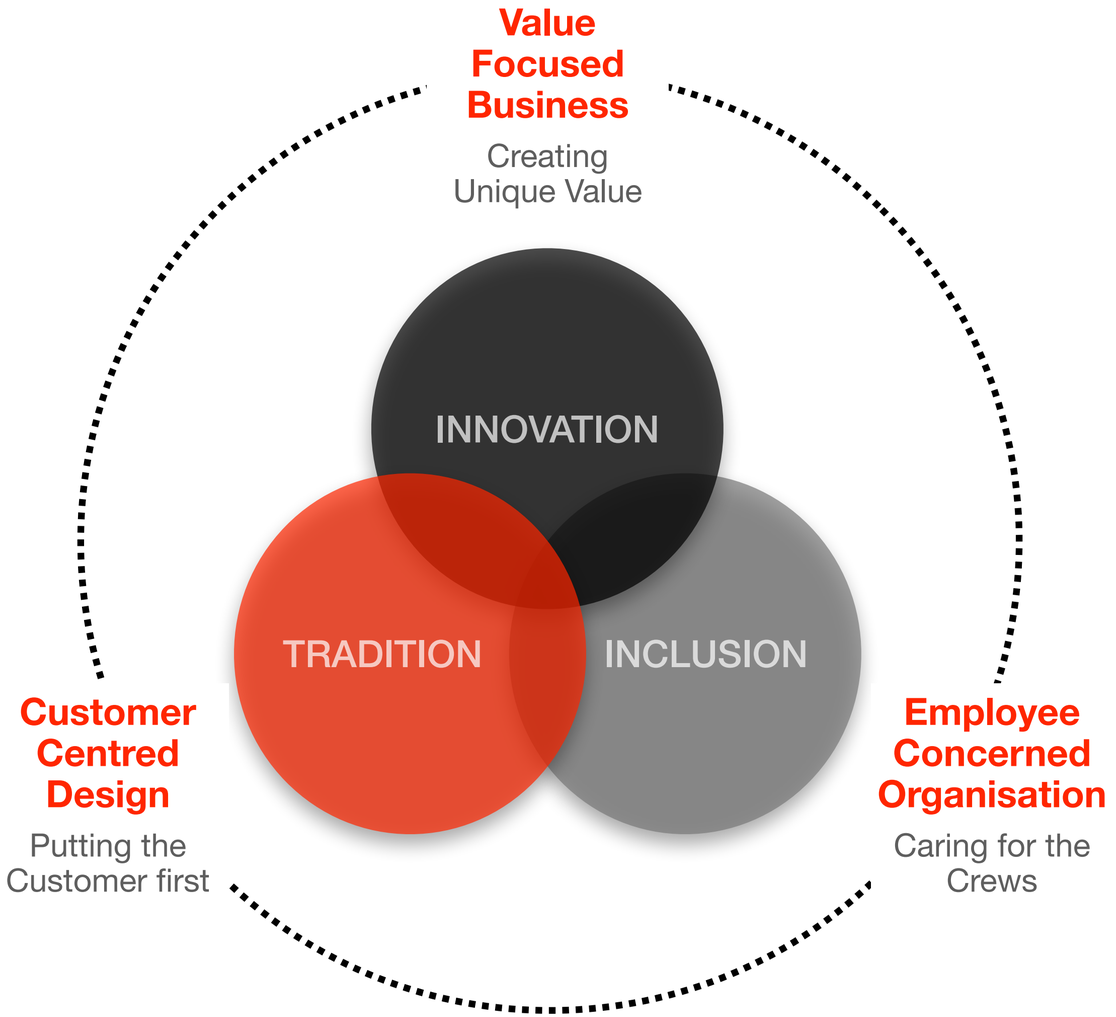
Gastronomy Innovation Mapping

> Orchestrating an Innovation Ecosystem for Regional Development after the Post-Pandemic Period

แผนที่นวัตกรรมเพื่อการพัฒนาอุตสาหกรรมเกษตรและอาหารตลอดห่วงโซ่

การบริหารองค์กรบริการในสภาวะวิกฤตให้อยู่รอด (retention) มีความสามารถในการปรับตัวท่ามกลางการเปลี่ยนแปลง (resilence) นั้น หัวใจสำคัญ คือ การพัฒนาขับเคลื่อนหน่วยงานสอดประสานกับการบูรณาการทรัพยากร และขีดความสามารถเชิงพลวัต (Dynamic Capabilities)

มุ่งพัฒนานวัตกรรม (innovation) จากฐานทุนวัฒนธรรม (tradition) ควบคู่กับการสร้างโอกาสในการเข้าถึงทรัพยากรอย่างเท่าเทียมและเป็นธรรม (inclusion) สร้างประโยชน์ให้กับคนทั้งมวล “Innovation for All”



ANUWAT CHURYEN (2020)

iGTCx

in collaboration with

iGTC
INTERNATIONAL
GASTRONOMY
TOURISM
CENTRE

[COLAB] | connecting communities

powered by iGTCx

FOOD

Food Studies
Kitchen Foundations
Basic Nutrition
Culinary Arts

DESIGN

Food System Design
Service Design
Multisensory Design
Gastronomic Journalism

BUSINESS

Food Foresight
Food Business
Logistics & Supply Chain
Food Laws

FI FOOD INNOPOLIS Accelerator iGTCx CEA CREATIVE ECONOMY AGENCY

co-created by FIA x iGTC x CEA

โดย Food Innopolis Accerator (FIA), CoLAB ศูนย์การศึกษาด้านท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารนานาชาติ (iGTC) และ สำนักงานส่งเสริมเศรษฐกิจสร้างสรรค์ (องค์การมหาชน) เชียงใหม่ (CEA Chiang Mai)

iGTCx

in collaboration with

iGTC
INTERNATIONAL
GASTRONOMY
TOURISM
CENTRE

[COLAB] | connecting communities

powered by iGTCx

Service Innovation

Service Design
Service Organisation
Service Quality
Service Experience

Practitioners

Business Innovation

Business Ecosystem
Special Interest Tourism
Business Model Design
Contemporary Issues

Managers

Innovative Gastronomy

Multisensory Design
Genomic Gastronomy
Nutrigenomics
Pharmaceutical Sciences

Integrators

Specialisations

#HGICertificate

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction” และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชุมทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเย็น, 2565)

1 STRATEGIC DIRECTION #1

นำเสนอ “**คุณค่าสากล (Universal Value)**” อาหารอัตลักษณ์ไทย ในทรรศนะสากล (World View) สื่นไหลไปกับจังหวะเคลื่อนไหวของการขับดัน “ขบวนการอาหารโลก (Global Food Movement)” อาทิ

กรณีประเทศไทย “The Crossroad of Food Heritage”

- ความเป็นน้ำหนึ่งใจเดียว (Solidarity)
- ความเท่าเทียม “ไม่หยามหยัน” กีดกัน สร้างความเป็นอื่น (Inclusivity)
- ความหลากหลายทางชาติพันธุ์ (Ethnicity)
- ความหลากหลายทางชีวภาพ (Diversity)
- ความกลมกลืนทางวัฒนธรรม (Harmonisation)

ชุมทางการแลกเปลี่ยนวัฒนธรรมอาหารบนภราดรภาพของความหลากหลายทางชาติพันธุ์

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction” และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชุมทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเย็น, 2565)

2 STRATEGIC DIRECTION #2

ประยุกต์ใช้การท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหาร (Gastronomy Tourism) เป็นเครื่องมือในการพัฒนายกระดับอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวไทย พลิกฟื้นเศรษฐกิจภูมิภาค ปลุกศักยภาพของเมือง ควบคู่กับการพัฒนาย่านสร้างสรรค์สร้างเมือง “**กินดี อยู่ดี มีสุข**” ให้กับประชาชนไทยทุกคน

พลวัตการพัฒนาอันเนื่องมาจากการเปลี่ยนแปลงกระบวนทัศน์ในโครงสร้างเศรษฐกิจการท่องเที่ยว (Paradigm Shift) ไปสู่ **New Age Tourism** Era (หลังยุค Post Experience Economy) ดังนั้น “อาหาร” จะเป็นมากกว่าการขายประสบการณ์

Regenerative Gastronomy คือ แนวทางใหม่ในการฟื้นฟูสังคม สร้าง “อาหารไทย” ให้ไหลลื่นกับการเปลี่ยนแปลงของ “อาหารโลก”

co-created by
International Gastronomy Tourism Centre and
Service Innovation Academy, School of Tourism Development

School of Tourism DEVELOPMENT Success Through Wisdom Maejo University
iGTC INTERNATIONAL GASTRONOMIC TOURISM CONSORTIUM

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction” และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชุมทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเย็น, 2565)

3 STRATEGIC DIRECTION #3

เราควร include อาหารเพื่อคนทั้งหมู่มวล และ “เปิดโอกาส” ให้ทุกคนได้พัฒนาสร้างสรรค์สังคมอาหาร และ ศิลปวิทยาการ ให้เป็นทั้ง “วงซิมโฟนี (global) และ ปี่พาทย์ (local)”

อาทิ “คนทำอาหารเป็นช่าง” Artisan Food หรือ “Food Artist” ภาพอนาคตแห่งความหวัง เราอาจจะเห็น “Atelier” หรือ “Food Studios” อยู่ทั่วเมือง, ยอมรับความหลากหลายทางชาติพันธุ์ของกันและกัน

ประเทศไทย ควรสร้างโอกาสในการพัฒนา Ethnic Food บนมรดกภูมิปัญญาชาติพันธุ์มากกว่า 60 ชนชาติพันธุ์ [*] เพราะอาหารมากับคน เมื่อคน “พลัดที่นา คาที่อยู่” จะเป็นแหล่งกำเนิดสร้างสรรค์ “อาหาร และ วัฒนธรรม”

[*] อ้างอิงจากข้อมูล DNA Mapping ของการอพยพย้ายถิ่นที่ของผู้คนในอุษาคเนย์

POLICY ADVOCACY

for Thailand Gastronomy Destination Development

คำนำเสนอ “Thailand’s Gastronomy Policy Direction” และ ข้อเสนอแนะเชิงนโยบาย

ยุทธศาสตร์ที่ 3

World Food Heritage & Gastronomy Destination ชุมทางการแลกเปลี่ยนศิลปวิทยาการอาหารระดับสากล

(อนุวัต เชื้อเย็น, 2565)

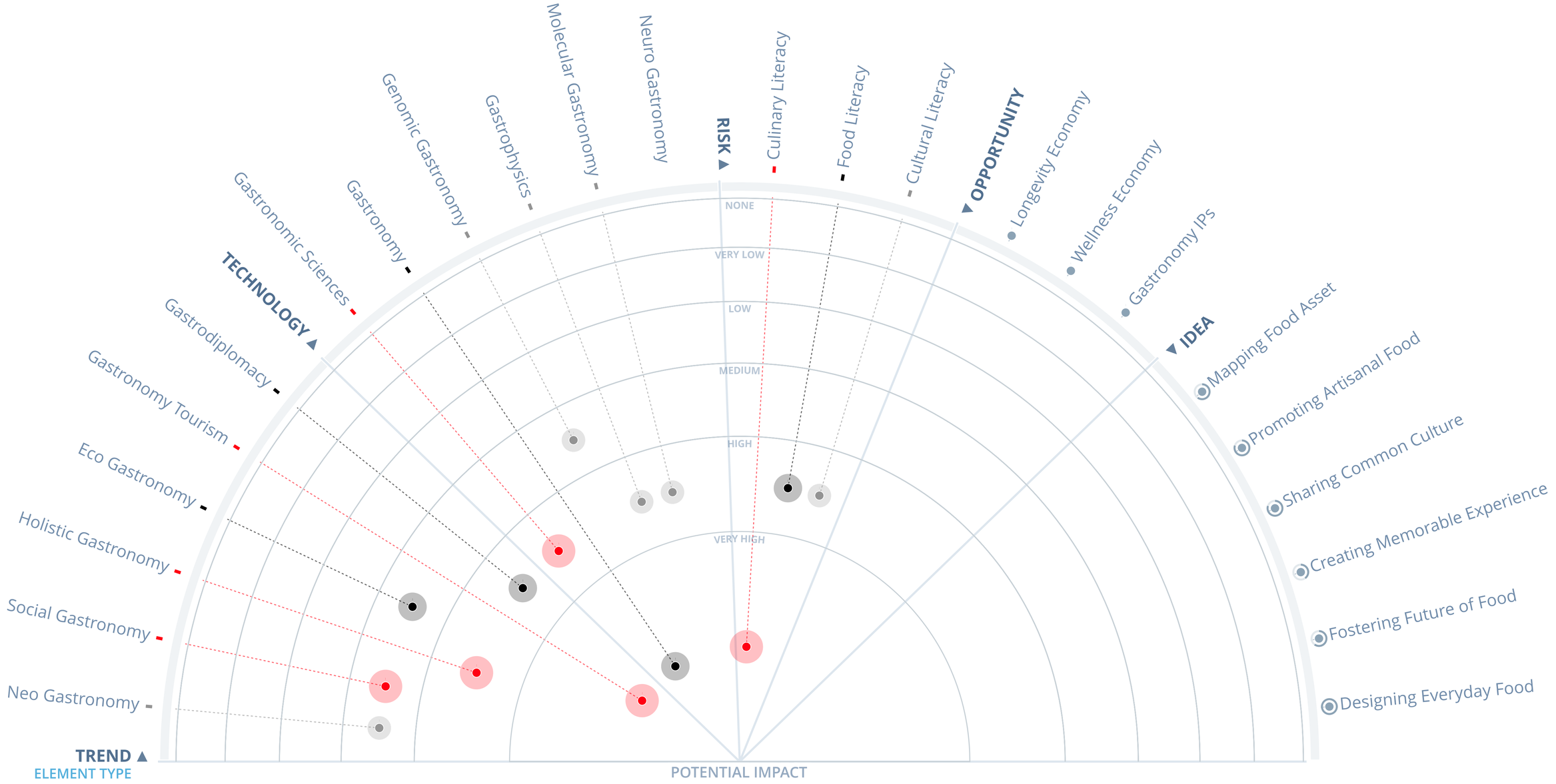
4 STRATEGIC DIRECTION #4

“สร้าง เสริม เติม เต็ม” โครงสร้างพื้นฐาน ด้วย “Gastronomy Tourism Innovation” ผ่าน TIP [*]

Tourism Innovation Platform (TIP) คือ ฐานปฏิบัติการทางการศึกษา (Education Platform) เพื่อส่งเสริมนวัตกรรมการท่องเที่ยว และยกระดับย่านท่องเที่ยว (Tourism District)

ผ่านนวัตกรรมการท่องเที่ยวเชิงศิลปวิทยาการอาหารแบบองค์รวม (Holistic Gastronomy) มุ่งเสริมขีดความสามารถในการแข่งขันของธุรกิจ ตั้งเป้าสนับสนุนการดำเนินงานด้านการให้บริการ (Public Service Platform) สำหรับนักศึกษา บุคลากร และหน่วยงานต่างๆ

[*] แหล่งที่มา: Tourism Innovation Platform (TIP) by iGTC CoLAB

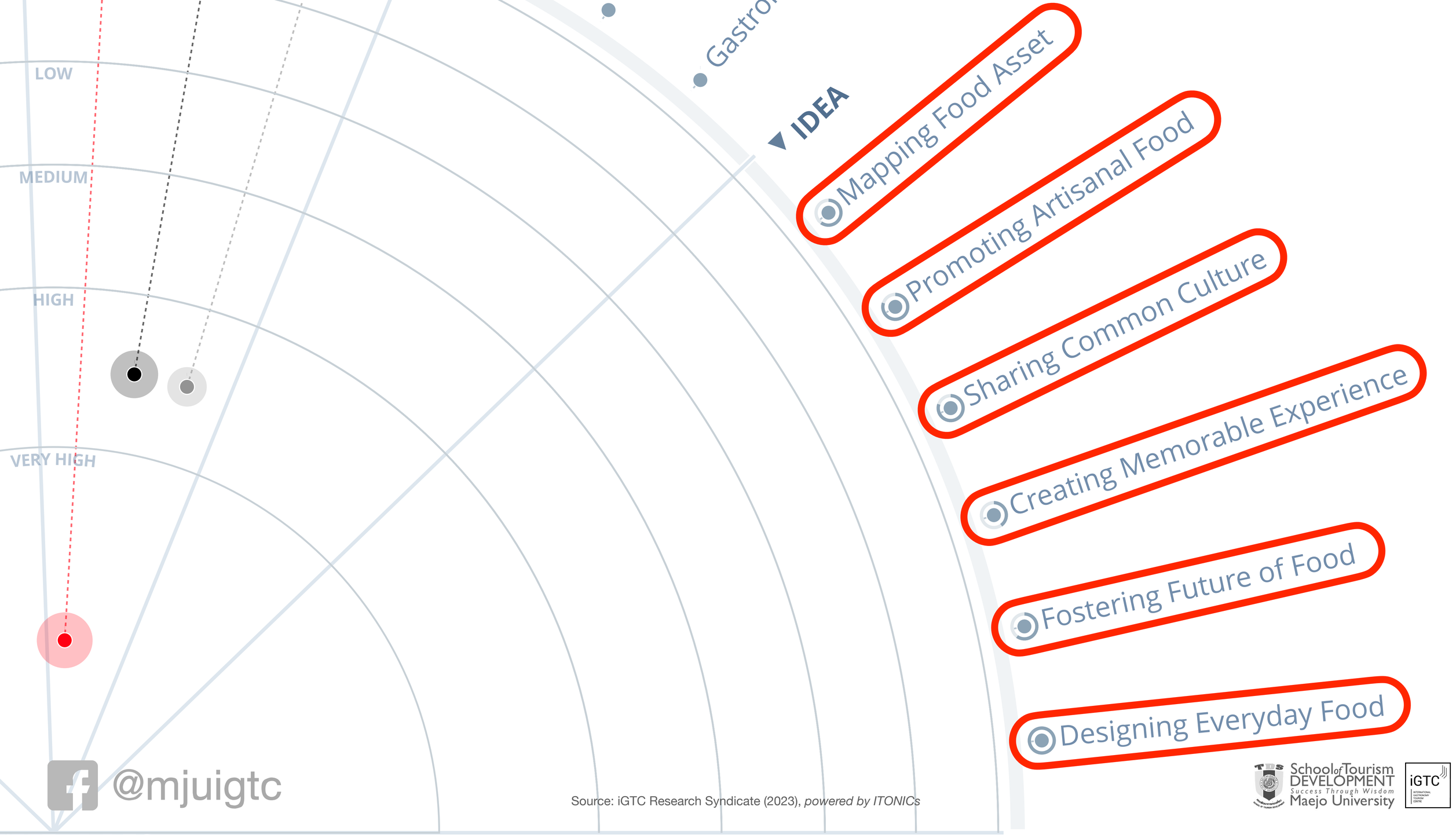


@mjuigtc

Source: iGTC Research Syndicate (2023), *powered by ITONICs*

School of Tourism DEVELOPMENT Success Through Wisdom Maejo University

iGTC INTERNATIONAL GASTRONOMY TOURISM CENTRE



@mjuigtc

Source: iGTC Research Syndicate (2023), *powered by ITONICs*

School of Tourism DEVELOPMENT
Success Through Wisdom
Maejo University

iGTC
INTERNATIONAL GASTRONOMY TOURISM CENTRE

THAILAND

=

INNOVATION

trough

TRADITION

“กาลครั้งหนึ่ง...
วัฒนธรรม (tradition) ในวันนี้
คือ นวัตกรรม (innovation)
ของเมื่อวาน...”

Gastronomy

//

TEST

VS

TASTE

//

“...เข้าใจเรื่องรสชาติ และ
(ต้อง) เข้าถึงรสนิยม...”

Gastronomy

//

PHYSIOLOGY

of taste

VS

PHILOSOPHY

of taste

//

“...เข้าใจเรื่องรสชาติ และ
(ต้อง) เข้าถึงรสนิยม...”

[COLAB]

powered by iGTCx

iGTC
INTERNATIONAL GASTRONOMY TOURISM CENTRE

iGTCx CoLAB:
The Future is Collaborative

CONNECTING
COMMUNITIES
CONNECTING
COMMUNITIES
CONNECTING
COMMUNITIES

@mjuigtc

youtube.com
/@**mjuigtc**

facebook.com
/**mjuigtc**

www.
/**mjuigtc.com**

#iGTCCoLAB
www.mjuigtc.com