

เกษตรฯเดินเครื่อง “ร้านอาหาร Q” ขายอาหารปลอดภัยใน กทม.-ปริมณฑล

เกษตรฯเดินเครื่อง “ร้านอาหาร Q” ในพื้นที่ กทม.-ปริมณฑล หนุนขายอาหารปลอดภัย แนวโน้มกระแสตอบรับดี ผู้บริโภคเชื่อมั่นในคุณภาพวัตถุดิบ พร้อมสร้างจุดแข็งผู้ประกอบการ ช่วยดึงลูกค้าเพิ่มยอดขาย

นายมนตรี กฤษณีย์ไพบูลย์ รองผู้อำนวยการสำนักงานมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหารแห่งชาติ(มกอช.)เปิดเผยว่า จากการศึกษาที่กระทรวงเกษตรและสหกรณ์ได้มอบหมายให้ มกอช.เร่งดำเนินโครงการร้านอาหารวัตถุดิบปลอดภัยเลือกใช้สินค้า Q หรือ “Q RESTAURANTS” โดยนำร่องส่งเสริมให้ร้านอาหารที่มีชื่อเสียงและเป็นที่ยอมรับของจังหวัดนครปฐม นครศรีธรรมราช หนองคาย และกรุงเทพมหานคร ใช้วัตถุดิบจากสินค้า Q ที่ได้รับการรับรองมาตรฐานตามระบบการผลิตเกษตรที่ดีและเหมาะสม(GAP) ปัจจุบัน มกอช.ได้มอบป้ายร้านอาหาร Q ให้กับผู้ประกอบการแล้วจำนวน ร้านค้า ซึ่งมีกระแสตอบรับจากผู้บริโภคเพิ่มสูงขึ้น และแนวโน้มค่อนข้างดีเนื่องจากมีความเชื่อมั่นในคุณภาพของวัตถุดิบที่นำมาประกอบอาหาร ซึ่งมาจากแหล่งผลิตที่ได้มาตรฐาน

ขณะนี้ มกอช.ได้มอบป้ายร้านอาหาร Q ให้กับผู้ประกอบการในพื้นที่กรุงเทพฯและปริมณฑลเพิ่มเติมอีก 4 ร้าน ได้แก่ ร้านบ้านกลมก๊ก ร้านไก่ตะกั่ว ร้านโคขุนโพนยางคำ และร้านโอฮาโย ซึ่งมีการใช้สินค้าที่ผ่านการรับรอง อาทิ เนื้อโคขุนโพนยางคำ เนื้อไก่ ชิ้นส่วนไก่ เห็ดเข็มทอง ปลาหีบทิพย์และข้าวหอมมะลิอินทรีย์ โดยมีรายการอาหารที่ได้รับการรับรองวัตถุดิบปลอดภัยมากกว่า 50 เมนู ให้ผู้บริโภคและลูกค้าได้ลิ้มรสชาติ สำหรับใบรับรองร้านอาหาร Q ที่มอบให้ มีอายุการรับรอง 3 ปี ซึ่ง มกอช.และหน่วยงานที่เกี่ยวข้องจะมีการตรวจติดตามอย่างสม่ำเสมอว่า ร้านอาหารดังกล่าวยังคงรักษาคุณภาพมาตรฐานวัตถุดิบอยู่หรือไม่

“นอกจากนี้ มกอช.ยังมีแผนที่จะมอบป้ายร้านอาหาร Q ให้กับผู้ประกอบการเพิ่มอีก 2 ร้านในจังหวัดนครศรีธรรมราช ได้แก่ ร้าน โกปี และร้านขนมจีนเมืองคอน-พานยม ซึ่งคาดว่า จะทำให้ผู้บริโภคเกิดความเชื่อมั่นและยอมรับในคุณภาพอาหารจากร้านอาหารที่ผ่านรับรอง พร้อมช่วยเสริมจุดขายของร้านซึ่งเป็นช่องทางในการเพิ่มยอดขายเพิ่มสูงขึ้นได้ และเอื้อประโยชน์ต่อเกษตรกร/กลุ่มผู้ผลิต ทั้งตามระบบมาตรฐานและผ่านการตรวจรับรองและผู้ผลิตที่รับรองตนเอง จะมีช่องทางจำหน่ายผลผลิตเพิ่มขึ้น ซึ่งเป็นแรงจูงใจให้มีการผลิตสินค้าที่มีความปลอดภัยมากขึ้นในอนาคต” รอง ผอ.มกอช.กล่าว

