



การเชื่อมโยงผลผลิตคุณภาพจาก หอมขจร ฟาร์ม สู่เมนูอาหารสุขภาพ
 ณ  **ครัวสวนดุสิต และ โรงแรมสวนดุสิต เพลส** 
สำนักกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต The Suan Dusit Place

From Farm to Table, GAP (Good Agricultural Practices)



ผักเคล



ใบตอง หิวปลี กล้วย

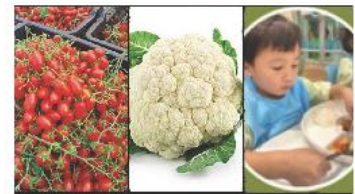
แมล่อน



ใบกระเทียม



มะเขือเทศราชินี ดอกกระหล่ำ



สำนักงานกิจการพิเศษ ร่วมกับ หอมขจร ฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

SDGs 2 : ZERO HUNGER

ยุติความหิวโหย บรรลุความมั่นคงทางอาหาร และยกระดับโภชนาการ และส่งเสริมเกษตรกรรมที่ยั่งยืน



การเชื่อมโยงผลผลิตคุณภาพสู่เมนูอาหารสุขภาพ



ณ คริวสวนดุสิต และ โรงแรมสวนดุสิต เฟลส
สำนักงานกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต



From Farm to Table, GAP (Good Agricultural Practices)@OBA

การบริการจัดการและการเชื่อมโยง

สำนักงานกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต ในฐานะ ส่วนงานสนับสนุนมีวัตถุประสงค์ และพันธกิจที่สำคัญเกี่ยวกับ อาหารและโภชนาการ ที่ให้บริการอาหารและส่งเสริมและ สนับสนุนการเรียนการสอน การฝึกประสบการณ์วิชาชีพ และ เป็นแหล่งเรียนรู้ด้านการผลิตและบริการอาหาร อีกทั้ง การ บริการวิชาตามความเชี่ยวชาญให้กับหน่วยงาน /ผู้ที่สนใจทั่วไป ทั้งนี้ ได้มีการเชื่อมโยง **หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต** ซึ่งเป็นโครงการแปลงสาธิตเกษตร ปลอดภัยอัจฉริยะ ณ พื้นที่มหาวิทยาลัยสวนดุสิต วิทยาเขต สุพรรณบุรี ที่นำองค์ความรู้จากงานวิจัย ด้านวิทยาศาสตร์ เทคโนโลยีและนวัตกรรม ของมหาวิทยาลัย ไปถ่ายทอดให้ กับเกษตรกรในชุมชน ผ่านการส่งเสริมการทำเกษตร ปลอดภัยตั้งแต่ต้นน้ำไปจนถึงปลายน้ำ เพื่อสร้างอาชีพและ รายได้ให้กับชุมชนโดยทั้ง 2 หน่วยงาน ได้ร่วมกันส่งเสริม เกษตรกรในชุมชน ดังนี้

หอมขจรฟาร์ม มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

ส่งเสริมเกษตรกรในเขตพื้นที่โดยรอบ มหาวิทยาลัย สวนดุสิต วิทยาเขตสุพรรณบุรี ในการปลูกพืช ตาม มาตรฐาน GAP (Good Agricultural Practices) อย่างครบวงจร

สำนักงานกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต

รับซื้อผลผลิตจากเกษตรกรผ่านหอมขจรฟาร์ม เพื่อขนส่ง มายังโครงการอาคารอเนกประสงค์ปฏิบัติการวิชาชีพธุรกิจ (โรงแรมสวนดุสิต เฟลส) และโครงการอาหารกลางวัน 1 (คริวสวนดุสิต) สำนักงานกิจการพิเศษ มหาวิทยาลัยสวนดุสิต มาสร้างสรรเป็นเมนูอาหารสุขภาพปลอดภัย

ร่วมดำเนินการตามแนวคิด From Farm to Table โดยนำมาสร้างสรรผลิตภัณฑ์สินค้าและบริการ

1

รับซื้อผลผลิตจากหอมขจรฟาร์ม

ได้แก่ กะเพรา เลมอน มะเขือเทศโซลาริโน่ มะเขือเทศเซอร์รี่ (แดง-เหลือง) ดอกกะหล่ำ ผักเคล

2

ลงพื้นที่เยี่ยมฟาร์มของเกษตรกรชุมชนร่วมกับหอมขจรฟาร์ม

ฟาร์มเกษตรกรชุมชนตำบลโคกโคเฒ่า คุณอารีย์ กุ้งทอง เกษตรกร อ.เมือง จ.สุพรรณบุรี ซึ่งเป็นเจ้าของสวนกล้วยน้ำหว้าและกล้วยหอม จำนวน 600 ต้น

3

สร้างเครือข่ายในการส่งมอบวัตถุดิบปลอดภัยไปยังผู้บริโภค

โดยส่งต่อผลผลิตกล้วยผ่านหอมขจรฟาร์มมายัง โรงแรมสวนดุสิต เฟลส และ คริวสวนดุสิต สกพ.มสส. ตามแนวคิด From Farm to Table

4

นำมาสร้างสรรผลิตภัณฑ์สินค้าและบริการ

ใบตอง : นำไปห่อขนม ทอดผัก และห่ออาหาร

ผลกล้วย : บริการเป็นผลไม้ในมื้ออาหารของนักเรียนโรงเรียนสาธิตละอออุทิศ ทำขนมกล้วย ขนมข้าวต้มมัด และเค้กกล้วยหอม

หัวปลี : นำมาปรุงอาหาร เช่น แกงเลียง และนำมาเป็นเครื่องเคียงอาหาร เช่น ผัดไทย เป็นต้น