FOOD TALK

กลยุทธ์สร้างกำไร
ธุรกิจร้านอาหารจากการแข่งขัน
เชฟเวทีระดับชาติ

ภายใต้หัวข้อ

"The Future Food for Sustainability"



เห็ดมุสิกรัตน์
เห็ดชนิดใหม่ของโลก
ที่คิดค้นโดย
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง

KEY POINT

- กลยุทธ์สร้างกำไรธุรกิจร้านอาหาร
- การพัฒนานวัตกรรมอาหารฟังก์ชั่นในเชิงพาณิชย์จากการแข่งขันเชฟ
- สาธิตเมนูอาหารที่ใช้เห็ดมุสิกรัตน์
- ผู้เข้าร่วมกิจกรรมทุกท่านจะได้ชิมเมนูอาหารจากการสาธิต



ผศ.ปิยะนาฎ จันทร์กระจ่าง
อาจารย์สาขาการจัดการธุรกิจบริการ
สำนักวิชาการจัดการ



อาจารย์เชฟภาสกร ภู่ขวัญพงษ์
เชฟเจ้าของร้าน และอาจารย์พิเศษ
สาขาการจัดการธุรกิจบริการ
สำนักวิชาการจัดการ



นางสาวธนุตรา ปรางค์มณี
เชฟผู้ช่วยสอนของสาขาการจัดการ
ธุรกิจบริการ สำนักวิชาการจัดการ



นักศึกษาที่ได้รับรางวัล
จากการแข่งขัน

พบกับบูธกิจกรรม Makro

วันที่ 25 กันยายน 2566

เวลา 08.30-12.00 น.
Onsite : ห้อง Food Maker Space (MI405)
อาคาร I-Park ตึก M-square
มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
Online : สามารถรับชม Live LIVE
ทาง Facebook page: MFU Foodinnopolis

เพียงกดไลก์เพจ Facebook
คุณก็สามารถ
เข้าร่วมกิจกรรมได้

ลงทะเบียนฟรี
รับจำนวน
30 ท่านเท่านั้น

สอบถามเพิ่มเติม :
ส่วนจัดการทรัพย์สินทางปัญญาและนวัตกรรม มหาวิทยาลัยแม่ฟ้าหลวง
053-916391 อุษณี (บิ๋ม), กรนิกา(ส้ม) MFU FoodInnopolis fi.mfii@mfu.ac.th