

ปัจจุบันการท่องเที่ยวในจังหวัดนครศรีธรรมราชได้รับความนิยมเพิ่มมากขึ้น มีนักท่องเที่ยวกลุ่มมุสลิมที่เดินทางมาจากมาเลเซียและ 3 จังหวัดภาคใต้ของประเทศไทยจำนวนมากที่ต้องการรับประทานอาหารในร้านที่ได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาล ธุรกิจร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่นอำเภอท่าศาลามีจำนวนมาก หลายร้านที่เปิดมาอย่างยาวนานเนื่องจากรสชาติที่มีความเข้มข้นอร่อย เป็นอัตลักษณ์ของอำเภอท่าศาลา รวมทั้งบางร้านมีบรรยากาศที่สวยงามติดชายฝั่งทะเล ทำให้จำนวนลูกค้าเพิ่มขึ้นด้วยการบอกปากต่อปาก แต่มีร้านอาหารไม่ถึง 10 ร้านที่ได้รับการรับรองเครื่องหมายฮาลาล เนื่องจากยังขาดองค์ความรู้ด้านการจัดการการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาล การเตรียมเอกสาร ขั้นตอน เพื่อยื่นขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล และค่าใช้จ่ายในการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล

ด้วยภารกิจหลักของมหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ที่มีวิสัยทัศน์ “เป็นหลักในถิ่น” ประกอบกับอาจารย์ในหลักสูตรการจัดการโลจิสติกส์มีความพร้อมในการถ่ายทอดองค์ความรู้ที่สอดคล้องกับประเด็นที่ต้องการพัฒนาของกลุ่มธุรกิจร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่นอำเภอท่าศาลา จึงจัดทำโครงการพัฒนาธุรกิจร้านอาหารในอำเภอท่าศาลา เพื่อเตรียมความพร้อมในการขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล โดยมีวัตถุประสงค์หลักเพื่อสนับสนุนให้ธุรกิจร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่นมีความรู้พื้นฐานด้านการจัดการการดำเนินงานที่มีคุณภาพมาตรฐานในการผลิต และเพื่อเตรียมความพร้อมให้ธุรกิจร้านอาหารสามารถขอรับรองเครื่องหมายฮาลาลได้ รวมทั้งเพื่อให้นักศึกษาสามารถประยุกต์ใช้ความรู้จากการเรียนไปจัดกิจกรรมทางการศึกษานอกมหาวิทยาลัย (Education outreach activities) ด้วยจิตอาสา (Voluntary student-run schemes) ในการวางแผน แก้ปัญหา และพัฒนาธุรกิจร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่น ให้สามารถยกระดับมาตรฐานร้านอาหารและเกิดการพัฒนาและแข่งขันได้ในยุคปัจจุบัน ก่อให้เกิดการพึ่งตนเอง และสร้างความเข้มแข็งให้กับชุมชนท้องถิ่น

ทางโครงการประกอบด้วยคณาจารย์และนักศึกษาได้จัดโปรแกรมอบรมเชิงปฏิบัติการตามแผนที่วางไว้ (Programmed project) โดยการถ่ายทอดความรู้ด้านการจัดการการดำเนินงานที่เกี่ยวข้องกับมาตรฐานฮาลาล การเตรียมเอกสาร ขั้นตอน เพื่อยื่นขอรับรองเครื่องหมายฮาลาล ซึ่งเป็นองค์ความรู้ตามความต้องการของร้านอาหารโดยตรง (Tailored lectures) ณ ร้านอาหารลินเบอร์เกอร์ อำเภอท่าศาลา จังหวัดนครศรีธรรมราช โดยมีอดีตเจ้าหน้าที่ฝ่ายกิจการฮาลาล สำนักงานคณะกรรมการอิสลามประจำจังหวัดนครศรีธรรมราช ร่วมเป็นวิทยากร โดยการจัดการกระบวนการร้านอาหารฮาลาลจะต้องทำให้ฮาลาลทุกขั้นตอนตลอดห่วงโซ่อุปทาน ตั้งแต่ต้นน้ำ กลางน้ำ และปลายน้ำ ดังนี้

1. วัตถุดิบฮาลาล เช่น พืชผัก เครื่องปรุงที่ฮาลาล และเนื้อสัตว์ที่ศาสนาอนุมัติ และ/หรือ เชื้อตามศาสนาบัญญัติ
2. กระบวนการผลิตที่ฮาลาล ซึ่งเจ้าหน้าที่ควบคุมการผลิตหรือปรุงจะต้องมีมุสลิม
3. การจัดเก็บ/ขนย้าย/ขนส่งฮาลาล โดยผลิตภัณฑ์ทั้งระหว่างกระบวนการผลิต และผลิตภัณฑ์สุดท้ายจะต้องไม่ปะปนกับสิ่งต้องห้ามตามศาสนาบัญญัติ
4. อุปกรณ์ ภาชนะฮาลาล จะต้องสะอาด ถูกต้องตามศาสนาบัญญัติ และไม่ใช้ร่วมกับของต้องห้ามตามศาสนาบัญญัติ

นอกจากนั้นยังได้จัดกิจกรรมเฉพาะกิจ (Ad-hoc project) ถ่ายทอดองค์ความรู้ในการเตรียมเอกสาร  
ขั้นตอน เพื่อยื่นขอรับรองเครื่องหมายฮาลาลนี้ให้กับ ผู้ประกอบการผลิตเครื่องแกงกะชั้น ซึ่งอยู่ที่ อ.หัวไทร จ.  
นครศรีธรรมราช โดยผ่านการแนะนำของร้านอาหารในชุมชนท้องถิ่นนี้ด้วย

โครงการนี้สอดคล้องกับแนวทางของการพัฒนาแบบยั่งยืน Sustainable Development Goals (SDGs)  
ข้อ 4 การศึกษาที่เท่าเทียม (Quality education) หัวข้อย่อย 4.3.4 การจัดกิจกรรมส่งเสริมการศึกษานอก  
มหาวิทยาลัย (Education outreach activities beyond campus) และข้อที่ 17 สร้างความร่วมมือกับเครือข่าย  
และหน่วยงานต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง (Partnerships for the goals)