สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ || THAILAND CONVENTION & EXHIBITION BUREAU

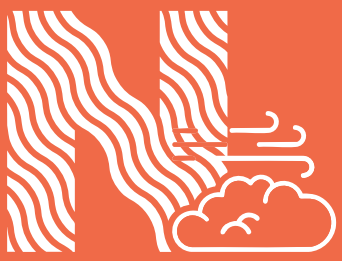
MICEGURU

รู้งาน BY TCEB

TCEB
THAILAND CONVENTION & EXHIBITION BUREAU

ISSUE 36 JANUARY - MARCH 2025

THE NORTH WIND



Fresh Seafood

Beauty of Sea

Nature

THE LAGOON

Beaches

Adventure Activities

Luxuary Resort

Entertainment

THE OLD TOWN

Timeless Architecture

Local Cuisine

Art

Heritage Culture

THE SOUTH SHORE

Leisure

Beach Club

THE SOUTHERN MICE DISTRICT

PHUKET SERIES

WHAT'S INSIDE

MARK THE UNFORGETTABLE MEMORIES IN PHUKET
ปักหมุด 4 ย่านไมซ์สร้างสรรค์ภูเก็ต ตอบรับทุกไลฟ์สไตล์นักเดินทางไมซ์

FROM LOCAL TO GLOBAL
ทอร์รี วงศ์วัฒนกิจ
กับไอเดียยกระดับขนมพื้นเมือง เข้าตาแบรนด์ระดับโลก

5 KEYS TO MICE EVENT SUCCESS
เคล็ดลับจัดงานไมซ์ให้มีคุณภาพและราบรื่น

CONTENT

ISSUE 36 JANUARY – MARCH 2025

THE EDITOR 1

2 SPACE SPOTLIGHT

- Royal Orchid Sheraton Riverside Hotel Bangkok
- Phenix Food Wholesale Hub

FROM THE COVER 4

The Southern MICE District: Mark The Unforgettable Memories in Phuket

THE CHANGEMAKER 8

Torry Wongwattanakit's Vision: Elevating Local Thai Snacks to Global Excellence

LOCAL TREASURES 10

Discover 'Coconut Flower Dessert' a treasure from the Takhian Tia community

12 MAKING WAVES

WHAT'S NEXT 14

15 MICE DIGEST

UPCOMING EVENTS 16

Message From THE EDITOR

สวัสดีผู้อ่านทุก ๆ ท่านครับ

ผมขอเริ่มต้นด้วย MICE Guru **รู้งาน** by TCEB ของเราได้ปรับโฉมครั้งใหญ่ จากวารสารราย 2 เดือน สู่รายไตรมาส หรือ Quarterly พร้อมปรับโครงสร้างคอลัมน์ให้ทันสมัย เข้าถึงง่าย และตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์คนรุ่นใหม่มากขึ้น และในฉบับนี้ ผมขอนำเสนอหนึ่งในโครงการสำคัญที่เป็นไฮไลต์ คือ The Southern MICE District ซึ่งเป็นแผนที่นำทางที่ช่วยให้นักเดินทางไมซ์ใช้เวลาหลังการประชุมได้อย่างคุ้มค่าที่สุด พร้อมพกความประทับใจกลับบ้านเต็มกระเป๋า โดยนำร่องที่จังหวัดภูเก็ตเป็นจังหวัดแรกครับ

นอกจากการเติมสีสันให้จุดหมายปลายทาง และตอบโจทย์ไลฟ์สไตล์ของนักเดินทางไมซ์ยุคใหม่แล้ว เรายังให้ความสำคัญกับการยกระดับและสร้างมูลค่าเพิ่มให้ผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นผ่านอุตสาหกรรมอาหาร ในโครงการ MICE Coffee Break **ชุมชน** ที่ได้พันธมิตรอย่างสถาบันอาหารมาเสริมทัพ เรื่องราวเหล่านี้รอให้ทุกท่านค้นพบในคอลัมน์ Local Treasures รวมถึงบทสัมภาษณ์ใน The Changemaker ซึ่งเข้มข้นด้วยมุมมองผู้ประกอบการยุคใหม่ที่เข้าใจและเห็นความสำคัญของการพัฒนาท้องถิ่นไปพร้อมกัน

MICE Guru ในมือคุณผู้อ่านฉบับแรกของปี 2568 นี้ เต็มไปด้วยสาระที่ผมเชื่อว่าสะท้อนศักยภาพไมซ์ไทยได้ชัดเจนมากขึ้น

ขอให้สนุกสนานกับการอ่านนะครับ

Sawasdee Krab

Let me begin by announcing that **MICE Guru by TCEB** has undergone a major transformation. We've shifted from a bi-monthly to a quarterly publication, introducing a fresh, modern layout with engaging columns that cater to today's dynamic lifestyles. In this issue, we highlight one of our most exciting initiatives—**The Southern MICE District.** Launched in Phuket as the pilot destination, this initiative serves as a roadmap for MICE travellers to make the most of their post-meeting experiences, ensuring they return home with unforgettable memories.

Beyond enhancing MICE destinations and meeting the evolving needs of modern travellers, we're also committed to elevating local industries, particularly through food. Our **MICE Coffee Break** project, developed in collaboration with the National Food Institute, exemplifies this commitment. Discover these stories in our Local Treasures column, along with insightful interview in The Changemaker, featuring forward-thinking entrepreneur who recognises the importance of concurrent sustainable local development.

This first 2025 issue of MICE Guru is packed with inspiring stories that reflect Thailand's growing MICE potential.

I hope you enjoy reading this issue.

จิรุตถ์ อิศรางกูร ณ อยุธยา

Chiruit Isarangkun Na Ayuthaya

ผู้อำนวยการ สำนักงานส่งเสริมการจัดประชุมและนิทรรศการ

President of Thailand Convention & Exhibition Bureau

Contact Us

EMBRACING THE BIG CITY

ทางลายแทง 2 สถานที่จัดงานไมซ์ในกรุงเทพฯ ริมฝั่งเจ้าพระยาสู่ใจกลางย่านชอปปิง

A Guide to 2 Premier MICE Venues in Bangkok: From Riverside to Shopping District

RIVERSIDE RENDEZVOUS : ROYAL ORCHID SHERATON RIVERSIDE HOTEL BANGKOK

โรงแรมรอยัล ออคิด เชอราตัน ริเวอร์ไซด์ กรุงเทพฯ เป็นสัญลักษณ์แห่งการต้อนรับแบบไทยมากว่า 40 ปี ล่าสุดได้ปรับโฉมครั้งใหญ่ พร้อมตอกย้ำตำแหน่งจุดหมายปลายทางระดับโลกสำหรับการประชุมและอีเวนต์

โฉมใหม่ รองรับไมซ์เต็มรูปแบบ
พื้นที่จัดงานครอบคลุม 2,800 ตร.ม. บนชั้นเดียว มองเห็นวิวเจ้าพระยาอันตระการตา ประกอบด้วยห้องบอลรูมหรู 2 ห้อง ได้แก่ ห้องรอยัล ออคิด เชอราตัน บอลรูม โดดเด่นด้วยจอ LED ขนาดยาว 22 เมตร รองรับได้ถึง 1,150 คน เหมาะสำหรับงานใหญ่ ๆ เช่น การประชุม และพิธีมอบรางวัล ส่วนห้องริเวอร์ไซด์ บอลรูม รองรับสูงสุด 320 คน ปรับเปลี่ยนได้ตามความต้องการ และยังมีห้องจัดงาน 22 ห้อง พร้อมแสงธรรมชาติ รองรับ 12-150 คน

ไมซ์ยุคใหม่ กับแนวคิด "Connect Responsibly"
โรงแรมฯ รองรับการจัดงานอย่างยั่งยืน ตามแนวทาง Marriott Bonvoy Events และด้วยมาตรการด้านความยั่งยืนของโรงแรม ทำให้โรงแรมได้รับรางวัล Green Key และมาตรฐานสถานที่จัดงานอาเซียน (AMVS)

Contact Information

- 02-2660123
- www.marriott.com/en-us/hotels/bkksi-royal-orchid-sheraton-hotel-and-towers
- Royal Orchid Sheraton Riverside Hotel Bangkok
- @royalorchidsheraton
- @rosheratonbangkok

PHENIX : THE ULTIMATE VENUE FOR FOOD, EVENTS, AND MORE

For over four decades, the Royal Orchid Sheraton Riverside Hotel Bangkok has been an emblem of Thai hospitality. Following its recent major renovation, the hotel reaffirms its position as a premier global destination for meetings and events.

Revamped Spaces for Ultimate MICE Solutions

The venue features 2,800 sq.m. of event space on a single floor, offering spectacular views of the Chao Phraya River. It houses two luxurious ballrooms: Royal Orchid Sheraton Ballroom, which showcases a striking 22-metre LED screen and accommodating up to 1,150 guests—ideal for large-scale conferences and award ceremonies; and Riverside Ballroom, which flexibly hosts up to 320 attendees. Additionally, 22 naturally-lit function rooms accommodate 12-150 guests each.

Sustainable MICE with "Connect Responsibly"

The hotel champions sustainable event management through Marriott Bonvoy Events guidelines. As a testament to its green initiatives, it has earned the prestigious Green Key certification and the ASEAN MICE Venue Standards (AMVS) accreditation.

'ฟีนิกซ์' โครงการแนวคิดใหม่ใจกลางย่านประตูน้ำ โดย แอสเสท เวิรด์ คอร์ป ศูนย์กลางแห่งอาหารสร้างสรรค์และนวัตกรรม ผสานพื้นที่ไมซ์แบบครบวงจร รองรับคอนเสิร์ต ประชุมสัมมนา นิทรรศการ และงานเลี้ยง พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกทันสมัย

Phenix, an innovative development by Asset World Corporation in the heart of Pratunam district, serves as a creative culinary and innovation hub combined with comprehensive MICE facilities. The venue is designed to host concerts, conferences, exhibitions, and banquets, all enhanced by cutting-edge amenities.

MICE Note

Phenix Grand Ballroom (5th floor)
2,500 sq.m., 1,320 seats

Phenix Grand Ballroom (6th floor)
1,200 sq.m., 3 VIP rooms

LED Screen
6x20 m

Auditorium Hall (Ground Floor)
571 sq.m., seating 295 guests
(60 VIP seats)

Common space, meeting rooms, food lounge, and parking

Contact Information

02-2501555, 065-5496565
www.phenixbox.com
Phenix Food Wholesale Hub

THE SOUTHERN MICE DISTRICT

MARK THE UNFORGETTABLE MEMORIES IN PHUKET

ปักหมุด 4 ย่านไมซ์สร้างสรรค์ภูเก็ต ตอบรับทุกไลฟ์สไตล์นักเดินทางไมซ์

DISCOVER 4 CREATIVE MICE DISTRICTS CATERING TO EVERY TRAVELLER'S LIFESTYLE

สำรวจ The Southern MICE District ย่านไมซ์สร้างสรรค์ ที่เสิ่บเปิดโปรเจกต์นำร่องใน 'จังหวัดภูเก็ต' เพื่อเชื่อมการเดินทางเพื่อธุรกิจและการพักผ่อนไว้ด้วยกัน MICE Guru ถือโอกาสพาไปทำความรู้จัก 4 ย่านสร้างสรรค์ภูเก็ตจาก The Southern MICE District ที่มีเอกลักษณ์และความโดดเด่นเฉพาะตัว ทั้งโรงแรม ร้านอาหาร แหล่งประวัติศาสตร์ วัฒนธรรม ธรรมชาติ สถานที่จัดประชุม จนถึงชุมชนเปี่ยมเสน่ห์

Discover 4 Creative MICE Districts Catering to Every Traveller's Lifestyle The Southern MICE District, TCEB's pilot mapping project in Phuket, seamlessly blends business and leisure travel. MICE Guru explores 4 distinctive zones, each offering unique experiences from hotels and restaurants to historical sites, cultural attractions, meeting veues, and charming communities.

The North Wind ผ่อนคลายกับธรรมชาติอันสงบ

แม้มีนักเดินทางมาเยือนกว่า 10 ล้านคนในแต่ละปี แต่พื้นที่ตอนเหนือของเกาะภูเก็ต โซน The North Wind ยังคงอุดมด้วยธรรมชาติเงียบสงบโอบล้อมด้วยทิวทัศน์ของทะเลและป่าชายเลน เหมาะกับนักเดินทางไมซ์ที่ชื่นชอบการพักผ่อนในบรรยากาศสบาย ๆ เรียนรู้วิถีชุมชนท้องถิ่นที่เรียบง่าย พร้อมอิ่มอร่อยกับอาหารทะเลสดใหม่

The Experiences

ชิมอาหารพื้นเมืองระดับมิชลินไกด์ 4 ปีซ้อนในโมเดลความยั่งยืนเพื่อชุมชน สังคมและสิ่งแวดล้อมกับ 2 ร้านอาหารของบ้านอาจ้อ 'โต๊ะแดง' และ 'หว่ออ้ายหนี่' เรียนรู้วิถีท้องถิ่นและเที่ยวชมธรรมชาติผ่านกิจกรรมหลากหลาย ณ ชุมชนบ้านบางโรง ล่องเรือสำรวจอ่าวพังงา เกาะห้อง ถ้ำและลากูนอย่างใกล้ชิดกับ John Gray's Sea Canoe

The Venues

ด้านความพร้อมของสถานที่จัดงานของโซน The North Wind มีทั้ง JW Marriott Phuket Resort & Spa เดินทางสะดวกเพียง 15 นาทีจากสนามบิน The Slate, Phuket งดงามด้วยสถาปัตยกรรม Avant-garde ที่ได้รับแรงบันดาลใจมาจากการทำเหมืองแร่ดีบุก และ Eden Valley Phuket สถานที่จัดงานอเนกประสงค์ล้อมรอบด้วยวิวทะเลสาบแบบพานอรามา

The North Wind: Natural Tranquility

Northern Phuket remains a serene haven of mangroves and sea views. Key attractions include Michelin-guided local cuisine at Baan Ar-Jor Museum's "Toh Daeng" and "Wo Ai Ni," Bang Rong Community experiences, and John Gray's Sea Canoe adventures. Premium venues feature JW Marriott Phuket Resort & Spa, The Slate's avant-garde architecture, and Eden Valley Phuket's panoramic lakeside setting.

The Old Town สัมผัสวิถี เพอรานากัน

หากคุณมองหาประสบการณ์เชิงประวัติศาสตร์และวัฒนธรรม บอกเลยว่า The Old Town หรือย่านเมืองเก่าภูเก็ตตอบโจทย์ความต้องการได้ดีทีเดียว ตั้งแต่สถาปัตยกรรมสไตล์ชิโน-ยูโรเปียนที่เรียงรายสองฝั่งถนน อาคารตึกเก่ากว่า 100 ปี ร่องรอยประวัติศาสตร์อันรุ่งเรืองจากยุคเหมืองแร่ไปจนถึงงานศิลปะและอาหารพื้นเมือง มรดกทางวัฒนธรรมที่เชื่อมโยงวิถีชาวเพอรานากัน

The Experiences

ลิ้มลองรสชาติอาหารท้องถิ่น ซึ่งรวบรวมหลากหลายจานเด็ดมาไว้ในศูนย์อาหารปุ๊นเต๋ภูเก็ต ต่อด้วยจิบชา ชมสถาปัตยกรรมชิโน-ยูโรเปียนที่ได้รับอิทธิพลจากปีนัง พร้อมของสะสมโบราณของตระกูลหวูอันเก่าแก่ที่พิพิธภัณฑ์บ้านหม่อเส้ง ตบท้ายด้วยความสดชื่นจากไอศกรีมโฮมเมดพรีเมียมรสชาติขนมพื้นเมืองกับ Torry's Ice Cream

The Venues

ย่าน The Old Town มีสถานที่จัดงานไมซ์ที่ได้มาตรฐานอย่าง Ramada Plaza by Wyndham Chao Fah และ Courtyard by Marriott Phuket Town ที่มีห้องประชุมรองรับแขกได้สูงสุดถึง 600 คน พร้อมสิ่งอำนวยความสะดวกครบครัน

The Old Town: Experience Peranakan Heritage

The Old Town captivates with its Sino-European architecture, century-old buildings, and rich tin mining heritage. Notable venues include the Ramada Plaza by Wyndham Chao Fah and Courtyard by Marriott Phuket Town, accommodating up to 600 guests. Don't miss the local cuisine at Punte Phuket Local Street Food, historical exhibits at Moh Seng Historic House Museum, and premium local dessert flavour homemade ice cream at Torry's Ice Cream.

The Lagoon
รื่นรมย์ประสบการณ์หรูหรา

สำหรับการประชุมที่กินเวลายาวนานและต้องการความสะดวกสบายในการพักผ่อน โซน The Lagoon คือทางเลือกที่เหมาะสม เพราะนอกจากมีทิวทัศน์อันงดงามของลากูนและชายหาดแล้ว บริเวณนี้ยังเป็นที่ตั้งของโรงแรมหรูมากมาย

The Experiences

เปลี่ยนบรรยากาศแบบเดิมสู่งานเลี้ยงสร้างสรรค์กลางสวนยางพาราที่ Tree O'clock Gallery & Restaurant ร้านอาหารและแกลเลอรีที่ผสานศิลปะร่วมสมัยเข้ากับอาหารและเครื่องดื่มอย่างมีเสน่ห์ หรือจะลองผจญภัยในซิปไลน์เหนือผืนป่าเขียวขจีขนาด 80,000 ตร.ม. ของ Flying Hanuman และปิดท้ายวันแห่งความรื่นรมย์ด้วยโชว์แสงสีเสียงตื่นตาตื่นใจใน Carnival Magic ธีมพาร์คขนาดใหญ่ที่ติดอันดับ The World Greatest Places of 2023 จาก TIME Magazine

The Venues

The Lagoon มีรีสอร์ตหลายแห่งที่ตอบโจทย์บริการอันหรูหรา ทั้ง Dusit Thani Laguna Phuket ณ หาดบางเทา รีสอร์ตหรูที่การันตีด้วยมาตรฐานสถานที่จัดงานประเทศไทย (Thailand MICE Venue Standards: TMVS) รวมถึง The Vanderbilt Estate คฤหาสน์ส่วนตัวสุดหรูบนยอดเขา และ Barcelo Coconut Island รีสอร์ท 5 ดาวบนเกาะมะพร้าว

The Lagoon: Luxury Experience

Perfect for extended meetings, The Lagoon offers stunning views and luxury accommodations. Highlights include creative dining at Tree O'clock Gallery & Restaurant, Flying Hanuman's zipline adventure, and Carnival Magic, recognised among TIME Magazine's World Greatest Places of 2023. Premier venues include TMVS-certified Dusit Thani Laguna Phuket, The Vanderbilt Estate, and Barcelo Coconut Island.

The South Shore
ความสุขริมทะเลสีคราม

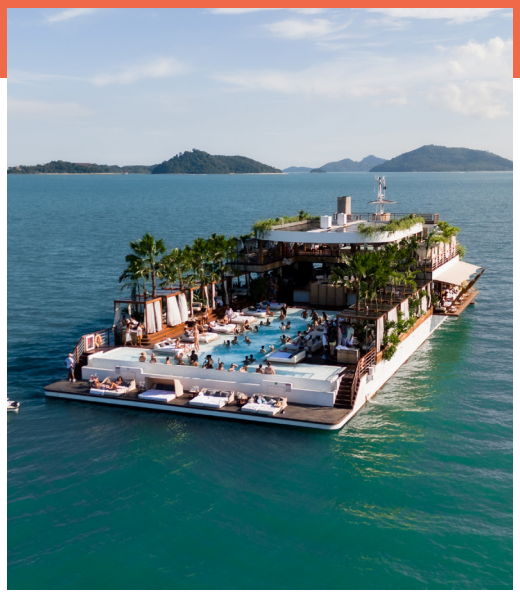
โซน The South Shore มอบประสบการณ์หลากหลายริมชายหาดที่มีบรรยากาศโรแมนติก ครบครันด้วยแหล่งชอปปิงและความบันเทิงสนุกสนานไม่จำเจอันเป็นจุดเด่นที่แตกต่างจากโซนอื่น ๆ

The Experiences

Rock Salt Restaurant ร้านอาหารบรรยากาศเมดิเตอร์เรเนียนในโรงแรม The Nai Harn คือหนึ่งในไฮไลต์ของโซนนี้ที่จะพาไปลิ้มรสอาหารทะเลแบบเอเชียด้วยจิตวิญญาณโบฮีเมียน นอกจากนี้ยังมี Yona Beach Club (Patong) บีชคลับลอยน้ำบนเรือที่รองรับได้ถึง 500 คน และ SriSom Art & Healing Studio ที่ชวนสำรวจจิตใจตัวเองผ่านศิลปะบำบัดแบบมันดาลา

The Venues

ตอบโจทย์ทั้งการพักผ่อนและการเดินทางเพื่อธุรกิจด้วย Courtyard Phuket, Patong Beach Resort เหมาะกับการจัดประชุมทางธุรกิจ งานสังสรรค์ในบรรยากาศวิวทะเล หรือจะเป็น Four Points by Sheraton Phuket Patong Beach Resort ใกล้ย่านความบันเทิงของป่าตองเพียงไม่กี่นาที และมีห้องประชุมมาตรฐานสถานที่จัดงานประเทศไทย และ Pullman Phuket Panwa Beach Resort อีกหนึ่งความพร้อมมาตรฐานระดับสากลบนชายฝั่งแหลมพันวา

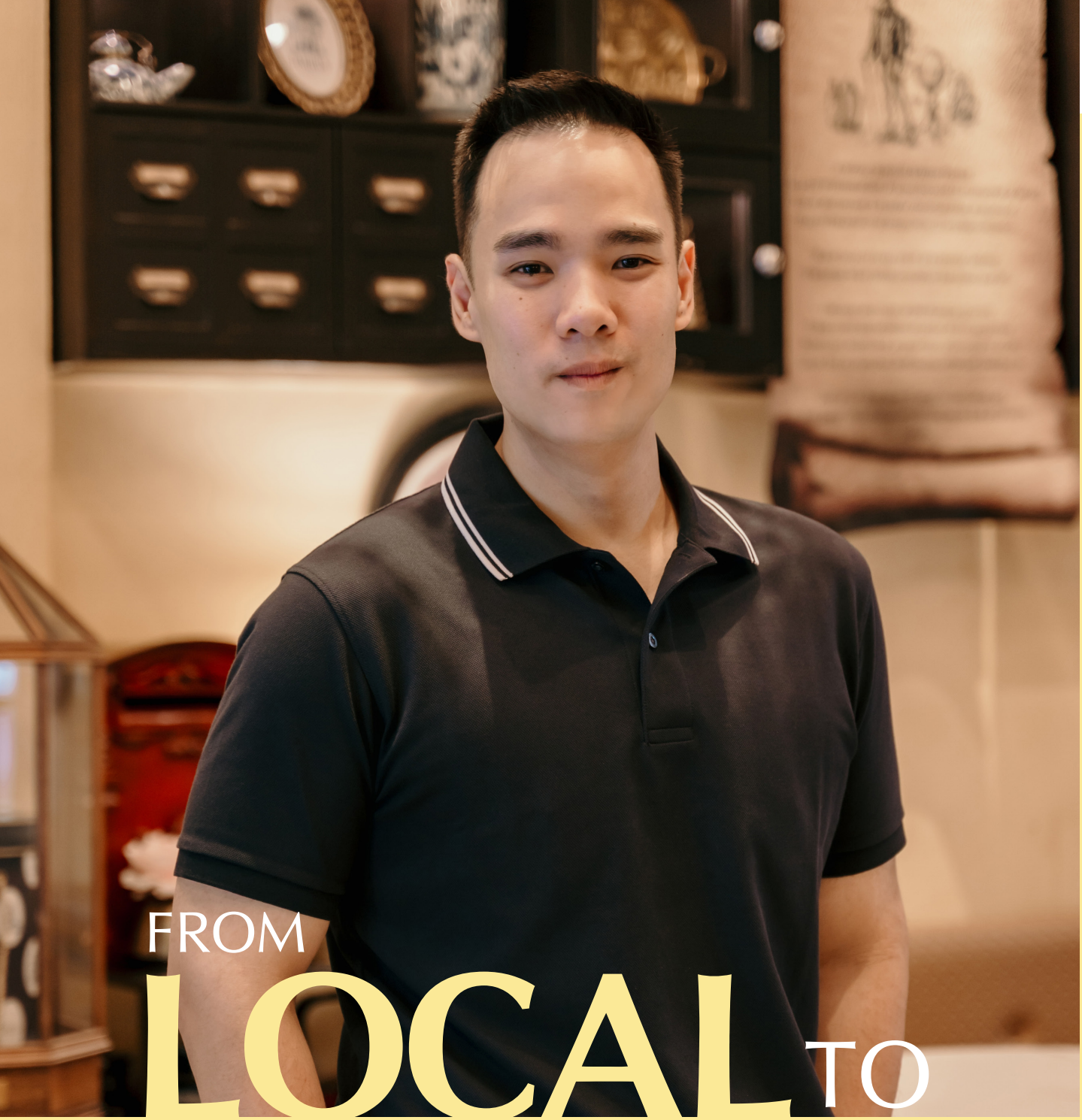


The South Shore: Beachside Bliss

This zone combines romantic beaches with shopping and entertainment. Featured experiences include Mediterranean dining at Rock Salt Restaurant, Yona Beach Club's floating venue, and SriSom Art & Healing Studio. Notable venues include Courtyard Phuket Patong Beach Resort, Four Points by Sheraton, and Pullman Phuket Panwa Beach Resort.

ด้วยเอกลักษณ์และศักยภาพที่ตอบทุกไลฟ์สไตล์ The Southern MICE District ทั้ง 4 โซน พร้อมแล้วกับการเป็นหมุดหมายสำคัญของนักเดินทางไมซ์ทั่วโลก และคู่มือเติมเต็มประสบการณ์ไมซ์ในภูเก็ตที่ทุกคนต้องจดจำ

The Southern MICE District's 4 zones showcase Phuket's diverse appeal, establishing it as a premier global MICE destination with unforgettable experiences for every visitor.



FROM LOCAL TO GLOBAL

ทอร์รี วงศ์วัฒนกิจ

กับไอเดียยกระดับขนมพื้นเมือง เข้าตาแบรนด์ระดับโลก

TORRY WONGWATTANAKIT'S VISION:
ELEVATING LOCAL THAI SNACKS TO GLOBAL EXCELLENCE

3 ปีที่ผ่านมา Torry's Ice Cream ไม่เพียงบ่งบอกความเป็นภูเก็ตผ่านไอศกรีมพรีเมียมโฮมเมดรสชาติขนมพื้นเมืองให้ชัดยิ่งขึ้น หากยังต่อยอดสู่การร่วมงานกับแบรนด์ดังระดับโลกอย่าง Louis Vuitton, Christian Louboutin และ Cartier

ไม่ใช่เรื่องง่ายเลยที่แบรนด์ท้องถิ่นเล็ก ๆ จะได้รับความสนใจจากแบรนด์ระดับโลกถึง 8 แบรนด์ด้วยกัน แต่สิ่งนี้เกิดขึ้นแล้วกับ Torry's Ice Creamที่มีโอกาสนำไอศกรีมและขนมพื้นเมืองไปเสิร์ฟในงานอีเวนต์ พร้อมเป็น Guest Speaker บอกเล่าเรื่องราวในทุก ๆ ปี ซึ่ง ทอร์รี วงศ์วัฒนกิจ เจ้าของและผู้ก่อตั้งแบรนด์ เผยว่า นี่เป็นสิ่งยืนยันว่า การยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่นช่วยให้แบรนด์ระดับโลกหันมาสนใจและเลือกใช้บริการ

"มันยากมากที่แบรนด์ระดับโลกจะนำแบรนด์อื่นไปร่วมด้วย แต่กลายเป็นว่า เต้าส้อหรือขนมหน้าแตกของภูเก็ตที่เป็นขนมพื้นเมืองได้ไปอยู่ตรงนั้น และเราเป็นแบรนด์เดียวที่วางคู่กับเขา" เขาเล่าถึงความภูมิใจ

ทอร์รีอธิบายว่า สิ่งที่แบรนด์ดังเลือก Torry's Ice Cream คือความแตกต่าง จิตวิญญาณ และเรื่องราวที่มาจากเรื่องจริง ไม่ใช่การปั้นแต่ง โดยรสชาติของไอศกรีมก็ยังคงเอกลักษณ์ความเป็นพื้นเมือง แต่นำเสนอในรูปแบบแตกต่างออกไป

การยกระดับขนมพื้นเมืองของทอร์รี ไม่เพียงนำมาเล่าเรื่องใหม่ผ่านไอศกรีม แต่ยังเน้นวัตถุดิบคุณภาพ เปลี่ยนบรรจุภัณฑ์ให้ทันสมัย มีความยั่งยืน เพราะเป็นวัสดุย่อยสลายได้ 100%

"อาหารเป็น 1 ในปัจจัย 4 สำคัญในชีวิตเรา อุตสาหกรรมอาหารจึงเข้ามามีบทบาทสำคัญในการยกระดับผลิตภัณฑ์ท้องถิ่น เพราะต่อให้เมือง ๆ นั้นมี Facility ที่ดี แต่ถ้าอาหารไม่อร่อย คนก็ไม่อยากกลับมาเที่ยว ตรงกันข้าม ถ้ามีการรีแบรนด์อาหารโบราณใหม่ ไม่จำเป็นต้องหรูหรา แต่ควรทำให้ดูเก๋ เท่และทันสมัยมากขึ้น" เขาทิ้งท้าย

นี่คือหนึ่งในความสำเร็จของวัฒนธรรมท้องถิ่นไทยที่ถูกยกระดับสู่เวทีโลก การคงไว้ซึ่งรากฐานและการปรับตัวอย่างสร้างสรรค์ คือ ประตูสู่โอกาสและกุญแจสำคัญที่นำพาสู่ความสำเร็จ

Over the past three years, Torry's Ice Cream has transformed Phuket's culinary heritage into a luxury experience, crafting premium homemade ice cream that captures the essence of local desserts. This unique approach has caught the attention of luxury powerhouses like Louis Vuitton, Christian Louboutin, and Cartier.

The brand's collaboration with eight global luxury houses stands as a remarkable achievement for a local enterprise. Beyond serving their distinctive creations at exclusive events, Torry's Ice Cream has become a beacon of innovation, with founder Torry Wongwattanakit regularly sharing his entrepreneurial journey as a featured speaker.

"The inclusion of traditional Phuket delicacies like 'Tao Sor', a Phuket cookie, alongside prestigious luxury brands is unprecedented," says Torry. "We've become the first and only brand to achieve this distinctive position."

The secret to this success lies in authenticity—maintaining the genuine character of local flavours while presenting them through an innovative lens. Torry's vision extends beyond flavour innovation to encompass premium ingredients, eco-conscious packaging using 100% biodegradable materials, and compelling brand storytelling.

"Food is fundamental to life," Torry reflects. "A destination's culinary landscape can make or break the traveller experience. By reimagining traditional cuisine through a contemporary, stylish lens—without losing its soul—we create something truly magnetic."

This journey exemplifies how Thai cultural heritage can flourish on the global stage when tradition meets innovation, creating a pathway to enduring success.

ถ้ามีการรีแบรนด์อาหารโบราณใหม่
ไม่จำเป็นต้องหรูหรา
แต่ควรทำให้ดูเก๋
เท่และทันสมัยมากขึ้น

TAKHIAN TIA DELIGHTS

รู้จัก ‘ขนมดอกมะพร้าว’ คุณค่าจากชุมชนตะเคียนเตี้ย สู่คอฟฟี่เบรกที่กลมกล่อมหอมหวาน

จากความรักท้องถิ่นและความร่วมมือร่วมใจของวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวตำบลตะเคียนเตี้ย จ.ชลบุรี ซึ่งมีชื่อเสียงเรื่องสวนมะพร้าวมายาวนาน ต่อยอดพัฒนาสู่ขนมผสมผสานกลิ่นอายท้องถิ่นที่นำส่วนผสมจากมะพร้าวมาสร้างสรรค์เป็น ‘ขนมดอกมะพร้าว’ ในบรรจุภัณฑ์เป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม จนคว้ารางวัล Excellence Award 2024 ในเวที MICE Coffee Break ชุมชนที่ผ่านมา

ขนมดอกมะพร้าวนั้นมีสีเหลืองนมนวลน่าทาน มีรูปร่างคล้ายดอกมะพร้าวที่มีกลีบดอกห้าแฉก หลังจากขึ้นรูปแล้วทาไข่แดง จากนั้นโรยหน้าด้วยมะพร้าวคั่ว งาขาว งาดำเพิ่มกลิ่นหอมชวนน่าทาน เสิร์ฟคู่กับกาแฟนำช่อดอกมะพร้าว เพิ่มความหวาน มัน หอม อร่อยกลมกล่อม

นอกจากขนมดอกมะพร้าวจากชุมชนตะเคียนเตี้ยที่ชนะใจกรรมการแล้ว ยังมีอีก 4 เมนูที่ได้รับรางวัล Best Award 2024 ได้แก่ เฟื่องสุข จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มแปรรูปผลิตภัณฑ์จากสมุนไพร บ้านตม จ.ชลบุรี, มัจฉาหมี่กรอบ จากวิสาหกิจชุมชนท่องเที่ยวเมืองสาปยา จ.ชัยนาท, Melon Romance จากวิสาหกิจชุมชนกลุ่มผู้ปลูกแตงโมและผักผลไม้ปลอดสาร จ.ชลบุรี และเกสรซ่อนกาย จากวิสาหกิจชุมชนส่งเสริมอาชีพผู้เลี้ยงชันโรงบ้านทับมา จ.ระยอง

MICE Coffee Break ชุมชน เป็นโครงการจากความร่วมมือของทีเส็บ ร่วมกับสถาบันอาหารและชุมชน นำวัตถุดิบพื้นบ้านมาพัฒนาสู่เมนูอาหารท้องถิ่น รังสรรค์เมนูใหม่ยกระดับให้เข้ากับอุตสาหกรรมไมซ์ ส่งเสริมชุมชนให้มีรายได้ พัฒนาคุณภาพชีวิต กระตุ้นเศรษฐกิจชุมชนอย่างยั่งยืน

Discover 'Coconut Flower Dessert' a treasure from the Takhian Tia community, transformed into a delicious and aromatic coffee break treat.

In the heart of Chon Buri's historic coconut plantations, the Community Enterprise of Takhian Tia Subdistrict Tourism Based has crafted an exquisite treat that captures their local heritage. Their 'Kanom Dok Maprao (Coconut Flower Dessert)', a coconut-based delicacy packaged in eco-friendly materials, recently earned the Excellence Award 2024 at the MICE Coffee Break competition.

These delicate pastries, shaped like five-petaled coconut blossoms and gleaming with a golden-yellow hue, are finished with a gentle egg wash and adorned with a sprinkle of roasted coconut, white and black sesame seeds. When paired with coconut blossom coffee, they create an enchanting symphony of sweet, rich flavours.

The competition also celebrated other innovative local creations with Best Award 2024 honours:

- 'Feung Sook (Paper Flower Salad)' - A herbal creation from Community Enterprise of Ban Tom Herbal Product Processing, Chon Buri
- 'Macha Mee Krob (Crispy Noodles with Fish)'– A culinary pride from Community Enterprise of Sap-phaya City Tourism Based, Chainat
- 'Melon Romance' – Organic watermelon chips from Community Enterprise of Watermelon and Vegetable Farmers, Chon Buri
- 'Kesorn Son Kai (Pollen Bar Fruit Cake)' - A unique treat from Community Enterprise of Ban Thap Ma Stingless Bee Farming, Rayong

The MICE Coffee Break initiative, a partnership between TCEB, the National Food Institute, and local communities, exemplifies how traditional recipes can be reimagined for modern gatherings while fostering sustainable economic growth in Thai communities.

TCEB Unveils 3S Strategy to Boost MICE Sector

ทีเส็บเปิดตัวกลยุทธ์ 3S (Stay Longer, Spend More, See You Again) เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมไมซ์ไทยสู่ผู้นำเอเชียในปี 2568 มุ่งกระตุ้นนักเดินทางไมซ์ให้ใช้เวลาอยู่ในประเทศไทยนานขึ้น (Stay Longer) ผ่านกิจกรรม "Pre-Post Tour Programs" ดึงดูดด้วยเสน่ห์และอัตลักษณ์ของจุดหมายปลายทาง กระตุ้นการใช้จ่ายมากขึ้น (Spend More) โดยสร้างกิจกรรมที่ตอบโจทย์ความต้องการของนักเดินทางจากตลาดหลักและตลาดใหม่ที่มีศักยภาพ พร้อมยกระดับคุณภาพสินค้าและบริการ และสุดท้ายคือการสร้างความประทับใจให้กลับมาเยือนไทยอีกครั้ง (See You Again) ด้วยกิจกรรมที่หลากหลาย ประสบการณ์ใหม่ ๆ และ Flagship & Highlight Events ที่น่าสนใจ โดยกลยุทธ์ 3S นี้จะเป็นกุญแจสำคัญในการผลักดันอุตสาหกรรมไมซ์ไทยสู่เวทีโลก

TCEB has unveiled an ambitious strategy to position Thailand as Asia's premier MICE destination by 2025, built on the 3S strategy: Stay Longer, Spend More, and See You Again. Through curated Pre-Post Tour Programs, visitors are invited to explore Thailand's unique cultural tapestry and hidden gems, extending their stay beyond business events.

The initiative also focuses on elevating visitor spending by crafting premium experiences tailored to both established and emerging markets, while maintaining exceptional service standards. To complete the circle, TCEB aims to transform first-time visitors into loyal returnees through signature events and immersive experiences that showcase Thailand's evolving MICE landscape. This strategic approach positions Thailand to claim its place as a global MICE leader.

ทีเส็บได้รับการรับรองมาตรฐาน ISO/IEC 17024:2012 เป็น “หน่วยรับรองบุคลากร” เพื่อยกระดับกระบวนการรับรองสมรรถนะบุคลากรไมซ์ไทยสู่ระดับสากลตามยุทธศาสตร์ของทีเส็บในการส่งเสริมศักยภาพบุคลากร เพิ่มขีดความสามารถ เสริมสร้างโอกาสแข่งขันในเวทีนานาชาติ และเป็นการตอกย้ำศักยภาพของประเทศไทย ในฐานะศูนย์กลางการจัดงานไมซ์ระดับโลก มาตรฐานนี้ครอบคลุมการพัฒนาระบบรับรองและการทดสอบเพื่อรับรองบุคลากรอย่างยั่งยืน

TCEB Becomes First Public Organisation to Obtain ISO/IEC 17024 Certification

TCEB has become the first public organisation to obtain ISO/IEC 17024:2012 certification as a “Personnel Certification Body.” This recognition elevates the certification process for Thailand’s MICE professionals to international standards, bolstering their competitiveness and reinforcing Thailand’s position as a global MICE hub. The certification ensures a sustainable and robust system for personnel development.

ทีเส็บได้ลงนาม MOU ความร่วมมือกับสมาคม International Association of Exhibitions and Events (IAEE) เพื่อยกระดับอุตสาหกรรมการแสดงสินค้าไทยสู่มาตรฐานสากล และสนับสนุนบุคลากรไมซ์ไทยสู่ความเป็นเลิศในเวทีโลกโดยทีเส็บจะเป็นเจ้าภาพจัดอบรมหลักสูตร Certified in Exhibition Management (CEM) ในภูมิภาคเอเชียตะวันออกเฉียงใต้ ซึ่งเป็นหลักสูตรสร้างมืออาชีพด้านการจัดงานแสดงสินค้าและอีเวนต์ในระดับนานาชาติ วัตถุประสงค์ของการลงนามครั้งนี้คือการสร้างความร่วมมือทางธุรกิจระหว่างทีเส็บและ IAEE เพื่อพัฒนาแพลตฟอร์มการศึกษาด้านอุตสาหกรรมไมซ์ที่มีคุณภาพ โดย IAEE จะทำหน้าที่จัดเตรียมเนื้อหา วิทยากร และการสอบสำหรับหลักสูตร CEM ในประเทศไทย

TCEB-IAEE MOU: Elevating Thai MICE Industry to Global Standards

TCEB’s MOU with the International Association of Exhibitions and Events (IAEE) marks a major step in elevating Thailand’s MICE industry internationally. This partnership will empower Thai MICE professionals to excel globally. Key to the collaboration is TCEB hosting the Certified in Exhibition Management (CEM) program in Southeast Asia, a prestigious credential for exhibition and event professionals. Together, TCEB and IAEE will build a robust MICE education platform, with IAEE providing content, instructors, and certification for the CEM program in Thailand.

MICE DAY 2025

CONNECT, DISCOVER AND SHAPE THE FUTURE OF MICE

เตรียมพบกับ MICE DAY 2025 งานรวมตัวครั้งยิ่งใหญ่แห่งปีของอุตสาหกรรมไมซ์ ที่ชาวไมซ์ทุกภาคส่วนจะมาพบปะกันอัปเดตเทรนด์มาตรการสนับสนุการจัดงานไมซ์ และแนวทางขับเคลื่อนธุรกิจไมซ์ พร้อมสำรวจเทคโนโลยีและโซลูชันใหม่ ๆ เพื่อการจัดงานอย่างยั่งยืน

งานนี้จัดขึ้นเนื่องในโอกาสวันจัดประชุมและนิทรรศการแห่งชาติ (MICE DAY) ซึ่งตรงกับวันที่ 26 เมษายนของทุกปี เพื่อตอกย้ำบทบาทสำคัญของอุตสาหกรรมไมซ์ต่อเศรษฐกิจไทย โดยมุ่งเน้นการมีส่วนร่วมของทุกภาคส่วนผ่านกิจกรรมต่าง ๆ เช่น พิธีมอบตราสัญลักษณ์มาตรฐานสถานที่จัดงานประเทศไทย (TMVS) และมาตรฐานสถานที่จัดงานอาเซียน (AMVS) การเสวนาเกี่ยวกับอนาคตที่ยั่งยืนของไมซ์ โชว์เคสโครงการ สินค้าและบริการของชุมชนแต่ละภูมิภาค เพื่อแสดงความพร้อมสู่ MICE Supply Chain ระดับสากล

Get ready for MICE DAY 2025, the year's most important event for the MICE industry, where MICE professionals from all sectors will meet to discuss trends, MICE support measures, and strategies for driving the MICE business, as well as explore new technologies and solutions for sustainable events.

This event is held in conjunction with National MICE Day, which falls on April 26 each year, to emphasise the importance of the MICE industry to Thailand's economy. It focuses on the participation of all sectors through various activities such as the Thailand MICE Venue Standards (TMVS) and ASEAN MICE Venue Standards (AMVS) award ceremony, a seminar on the sustainable future of MICE, and a showcase of projects, products, and services from communities in each region to demonstrate their readiness for the international MICE supply chain.

FRI 25 APRIL 2025

Royal Jubilee Ballroom, IMPACT Mueang Thong Thani

MICE INTELLIGENCE AND INNOVATION SUMMIT 2025

ครั้งแรกในไทย! งานที่รวบรวมองค์ความรู้และนวัตกรรมในวงการไมซ์ เพื่อขับเคลื่อนธุรกิจไทยสู่ความสำเร็จในยุคดิจิทัล และการเติบโตในระดับโลก ไฮไลต์พิเศษกับการแชร์ความรู้และประสบการณ์จากสปีกเกอร์ระดับโลก และเจาะลึกเทรนด์ที่คาดว่าจะเปลี่ยนอนาคตอุตสาหกรรมไมซ์ในทศวรรษหน้า พร้อมเวิร์กชอปที่จะเปลี่ยนวิธีคิดและการทำงานของคุณ

For the first time in Thailand! A conference that brings together knowledge and innovation in the MICE industry to drive MICE business toward success in the digital age and global growth. Special highlights include sharing knowledge and experiences from world-class speakers and in-depth insights into trends that are expected to change the future of the MICE industry in the next decade, along with workshops that will transform your thinking and working methods.

TUE 4 MARCH 2025

Renaissance Bangkok Ratchaprasong Hotel

5 KEYS TO MICE EVENT SUCCESS

เบื้องหลังงานไมซ์ที่ประสบความสำเร็จ คือการเตรียมความพร้อมอย่างดี MICE Guru จึงขอเชิญคุณกฤษณี ศรีษะทิน อุปนายกสมาคมการประชุมนานาชาติ (ไทย) หรือ TICA ผู้มากประสบการณ์ในวงการไมซ์ไทย มาแบ่งปันเคล็ดลับเล็ก ๆ น้อย ๆ ในการจัดงานไมซ์ให้มีคุณภาพราบรื่น และสร้างความประทับใจ

Successful MICE events begin with meticulous planning. MICE Guru is honoured to have Ms. Kritsanee Srisatin, Vice President of Thailand Incentive and Convention Association (TICA) shares her secrets to organising high-quality, seamless, and impressive MICE events.

1 Good Planner
เป็นนักวางแผนที่ดี

การวางแผนงานอย่างมีระเบียบและขั้นตอนที่ชัดเจน ช่วยให้ทุกฝ่ายทำงานง่ายขึ้น เข้าใจตรงกัน ลดข้อผิดพลาดในการดำเนินงาน

Clear, organised planning ensures smooth execution and minimises errors.

2 Good Flexibility
มีความยืดหยุ่นต่อสถานการณ์ที่เกิดขึ้น

สถานการณ์หน้างานอาจไม่เป็นไปตามแผนเสมอ การปรับเปลี่ยนเล็กน้อยอาจช่วยให้งานราบรื่นกว่าการยึดตามแผนเดิม

Adapting to unexpected situations is crucial for a successful event.

3 Good Management
เตรียมการอย่างรัดกุม

การจัดงานให้ราบรื่นต้องมีการทำ Operation Manual ระบุรายละเอียดการจัดงานตั้งแต่วันแรกจนถึงวันสุดท้าย เช่น แผนงาน แผนผังการจัดงาน เบอร์ติดต่อทุกฝ่ายที่เกี่ยวข้อง เป็นต้น เพื่อให้ทุกฝ่ายเข้าใจตรงกัน รู้หน้าที่ของตนเอง

Detailed operation manuals covering all aspects of the event are essential.

4 Good Connection & Relationship
สร้างเครือข่ายและความสัมพันธ์ที่ดี

การสร้างความสัมพันธ์ที่ดีทั้งภายในและภายนอกองค์กร จะทำให้ได้รับการประสานงานและความช่วยเหลือที่ดี เมื่อเกิดปัญหา ควรสื่อสารกับผู้อื่นด้วยท่าทีที่เป็นมิตรและรู้จักประนีประนอมเสมอ

Strong relationships with internal and external stakeholders facilitate effective communication and problem-solving.

5 Good Delivery
การบริการที่ดี

ความใส่ใจในการบริการคือหัวใจของการจัดงาน รวมทั้งการรักษาสิ่งที่ได้ตกลงกับลูกค้าไว้ และที่สำคัญควรบริการให้เหนือความคาดหมาย สร้างความประทับใจ ก็จะนำไปสู่ความสำเร็จในการจัดงาน

Attentive service and exceeding expectations are key to creating a memorable event.

UPCOMIN

BANGKOK INTERNATIONAL PERFORMING ART MEETING (BIPAM 2025)

12-16 MARCH 2025

Jim Thompson Art Center

THE NOVA EXPO 2025

14-16 MARCH 2025

BITEC

AUTOMATION EXPO 2025

19-21 MARCH 2025

Nongnooch Pattaya International Convention and Exhibition (NICE)

SOUTHEAST ASIA BLOCKCHAIN WEEK 2025

30 MARCH - 5 APRIL 2025

TRUE ICON HALL

STYLE BANGKOK 2025

2-6 APRIL 2025

QSNCC

THAILAND TOY EXPO 2025

3-6 APRIL 2025

centralwOrld

IG

IDF WORLD DIABETES CONGRESS 2025

7-10 APRIL 2025

BITEC

MONEY20/20 ASIA 2025

22-24 APRIL 2025

QSNCC

PET EXPO THAILAND 2025

1-4 MAY 2025

QSNCC

22-25 MAY 2025

QSNCC

THAILAND DIVE EXPO 2025

27-29 MAY 2025

QSNCC

ASIA PACIFIC LIFE INSURANCE CONGRESS (APLIC 2025)

27-31 MAY 2025

IMPACT Exhibition and Convention Center

THAIFEX - ANUGA ASIA 2025

EVENTS

TMX

THAILAND MICE X-CHANGE

NEXHIBITION

THE NEXT SOLUTIONS OF INNOVATION AND SUSTAINABILITY FOR EXHIBITION INDUSTRY.

2-3 APRIL 2025

PARAGON HALL, BANGKOK 10:00-19:00 HRS.

ORGANISED BY

TEA
สมาคมการแสดงสินค้า(ไทย)
THAI EXHIBITION ASSOCIATION

STRATEGIC PARTNER

TCEB
THAILAND CONVENTION & EXHIBITION BUREAU

VENUE HOST

PARAGON HALL