



โครงการประชุมวิชาการสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยประจำปี 2564

“วิชาชีพนักกำหนดอาหารกับความยั่งยืนของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ”

Dietetic Professional and Sustainable Food, Diet and Health

วันที่ 13 – 15 ธันวาคม พ.ศ. 2564

ณ Richmond Grand Ballroom ชั้น 4 โรงแรมแกรนด์ ริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชั่น จังหวัดนนทบุรี  
(Hybrid Meeting Platform)

### หลักการและเหตุผล

ปัจจุบันโลกกำลังเผชิญกับสถานการณ์ที่ผันแปรทั้งจากการเปลี่ยนแปลงของสภาวะอากาศ ภัยพิบัติ และภัยจากการระบาดของเชื้อไวรัสโคโรนา 2019 (Covid-19) ประกอบกับการเพิ่มขึ้นของประชากรโลกที่จะเพิ่มจำนวนถึง 8,500 ล้านคนในปี ค.ศ.2030 ส่งผลให้ความต้องการใช้ทรัพยากรที่มีอยู่อย่างจำกัดเพิ่มมากขึ้น แบบทวีคูณ โดยเฉพาะในเรื่อง ระบบอาหาร ซึ่งถือเป็นหนึ่งในปัจจัยที่สำคัญอย่างยิ่งในการดำรงชีวิตของมนุษย์ ดังนั้น โลกจึงให้ความสำคัญกับการสร้างระบบอาหารที่ยั่งยืนให้เกิดขึ้น จากการประชุมสุดยอดผู้นำระบบอาหารโลก (UN Food systems summit 2021) ได้กำหนดกรอบการดำเนินการเพื่อสร้างความยั่งยืนของระบบอาหารไว้ 5 ด้าน ประกอบด้วย การเข้าถึงอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการ, การปรับเปลี่ยนการบริโภคเพื่อความยั่งยืน, การส่งเสริมระบบการผลิตที่เพียงพอและเป็นมิตรกับสิ่งแวดล้อม, การส่งเสริมความเป็นอยู่ที่เหมาะสมและกระจายความเท่าเทียม และการสร้างความยืดหยุ่นปรับตัวได้ในทุกวิกฤตเพื่อลดผลกระทบในด้านต่าง ๆ ซึ่งสอดคล้องกับนโยบายของประเทศไทย เรื่อง “ความมั่นคงทางอาหารในภาวะวิกฤต” ที่ได้รับฉันทมติจากสมัชชาสุขภาพแห่งชาติ ให้เป็นนโยบายสาธารณะ เมื่อปี พ.ศ.2563 โดยมีการเตรียมพร้อมและปรับเปลี่ยนระบบอาหารของไทยในปัจจุบันให้ก้าวไปสู่ระบบอาหารที่ยั่งยืน ผ่านการขับเคลื่อนโครงการต่าง ๆ ในระดับชาติ เช่น การจัดทำปฏิทินผลผลิตสินค้าเกษตรระดับจังหวัด การจัดทำระบบฐานข้อมูลขนาดใหญ่ (Big Data) ด้านการเกษตร การขับเคลื่อนนโยบาย 3S คือ Safety Security และ Sustainability รวมไปถึงการนำหลักปรัชญาเศรษฐกิจพอเพียงมาประยุกต์ใช้ในการสร้างระบบอาหารของไทยให้เข้มแข็งและยั่งยืน โดยมุ่งเน้นให้ทุกภาคส่วนของสังคมมีส่วนร่วม เพื่อสร้างความมั่นใจว่าในทุกภาวะวิกฤติ ประชาชนในทุกพื้นที่ของประเทศไทยจะสามารถเข้าถึงอาหารที่เพียงพอ ปลอดภัย และมีคุณค่าทางโภชนาการ ได้อย่างเป็นธรรมชาติ นักกำหนดอาหารจัดเป็นวิชาชีพหนึ่งที่เปรียบเสมือนห่วงโซ่ที่เชื่อมโยงระหว่างระบบอาหารกับสุขภาพของประชาชน โดยมีบทบาทสำคัญให้การส่งต่ออาหารที่มีคุณภาพ เพื่อสร้างสุขภาพและคุณภาพ

ชีวิตที่ดีของผู้บริโภค โดยเฉพาะอย่างยิ่ง ในกลุ่มผู้ป่วยที่ได้รับการรักษาตัวในโรงพยาบาล และผู้ป่วยที่พักฟื้นรักษาตัวอย่างต่อเนื่องที่บ้านในชุมชน บทบาทของนักกำหนดอาหารมีความสัมพันธ์กับระบบอาหารและสุขภาพตั้งแต่กระบวนการเริ่มต้นในการผลิตและคัดเลือกวัตถุดิบที่มีทั้งคุณภาพและความปลอดภัย เพื่อนำมาเตรียม เก็บรักษา บรรจุประกอบ และบริการจัดส่งอาหารที่ปลอดภัยและมีคุณค่าทางโภชนาการที่เหมาะสมกับสภาวะโภชนาการและโรคของผู้ป่วย

สำหรับการประชุมวิชาการครั้งนี้ สมาคมฯ ให้ความสำคัญในเรื่องบทบาทของนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากร กับความยั่งยืนของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ ซึ่งประกอบด้วยความยั่งยืนในด้านต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้องกับงานด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร ได้แก่ ความยั่งยืนของวิชาชีพนักกำหนดอาหาร ความยั่งยืนของสิ่งแวดล้อมกับการบริการอาหาร การนำเทคโนโลยีและนวัตกรรมมาประยุกต์ใช้ในงานโภชนาการและโภชนบำบัด การพัฒนางานวิจัยกับความยั่งยืนของวิชาชีพนักกำหนดอาหาร รวมทั้งยังมีการนำเสนอองค์ความรู้และแนวทางปฏิบัติด้านโภชนาการและโภชนบำบัดที่ทันสมัย เพื่อนำมาปรับใช้ในการปฏิบัติงานในฐานะวิชาชีพนักกำหนดอาหารได้อย่างมีประสิทธิภาพ ดังนั้น สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยซึ่งเป็นองค์กรวิชาชีพด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร มีเครือข่ายเกือบทุกจังหวัดในประเทศ มีศักยภาพในการเป็นจุดศูนย์กลางในการสร้างเผยแพร่องค์ความรู้ และนวัตกรรมต่างๆ ประสานความร่วมมือระหว่างเครือข่ายนักกำหนดอาหารและสหสาขาวิชาชีพในการพัฒนาศักยภาพคน สนับสนุนเครือข่ายในการสร้างและเผยแพร่องค์ความรู้เรื่องอาหารบำบัดโรค และอาหารป้องกันโรคต่างๆ รวมทั้งภาคเอกชนและกลุ่มธุรกิจอาหารสุขภาพ อาหารทางการแพทย์ได้อย่างครอบคลุม จึงถือว่า สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยเป็นศูนย์กลางที่จะเสริมศักยภาพให้กับนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ และโภชนาการ ให้มีทั้งองค์ความรู้ด้านอาหาร โภชนาการและโภชนบำบัดที่ถูกต้อง ทันสมัย และมีการฝึกฝนเพิ่มพูนทักษะด้านต่าง ๆ เพื่อให้เป็นกำลังสำคัญในการสร้างความยั่งยืนของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพของประเทศไทย ดังนั้น สมาคมฯ จึงได้จัดให้มีการประชุมวิชาการประจำปี พ.ศ. 2564 เป็นครั้งที่ 41 ในหัวข้อเรื่อง “วิชาชีพนักกำหนดอาหารกับความยั่งยืนของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ”

**วัตถุประสงค์** เพื่อให้ผู้เข้าประชุม และสมาชิกในเครือข่าย

1. ได้รับความรู้ข้อมูลเกี่ยวกับบทบาทของนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนากร ที่มีส่วนในการสร้างความยั่งยืนของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ
2. ได้นำมาตรฐานงานโภชนาการทั้งในการป้องกัน พิ้นฟู และรักษาโรคไปใช้ในการปฏิบัติงานอย่างมีประสิทธิภาพและทันสมัย
3. ได้รับความรู้ข้อมูลเกี่ยวกับนวัตกรรมอาหารสุขภาพ และอาหารทางการแพทย์ที่ทันสมัย
4. เข้าใจการบริหารจัดการอาหารในบริบทต่างๆ
5. นำข้อมูลในเครือข่ายวิชาชีพ และสหสาขาวิชาชีพ มาศึกษาวิเคราะห์ วิจัย เป็นนวัตกรรมด้านอาหาร โภชนาการ และโภชนบำบัด
6. มีโอกาสพบปะ แลกเปลี่ยนความรู้ ความคิดเห็น ประสบการณ์ต่าง ๆ ในสหสาขาวิชาชีพ

## หัวข้อการประชุมวิชาการ ประกอบด้วยการนำเสนอสาระสำคัญต่างๆ ดังนี้

- **บรรยายพิเศษ**
  - “Sustainability of Food and Nutrition for Good Health and Well-Being: Roles of Dietetic Professional”
- **Build Dietetic Communication Networks to Promote a Healthy Sustainable Food System**
  - Integrated Sustainability Between Food Services and Nutrition Care Process in Hospital
  - Promotion of Healthy and Sustainable Diet-Related Practices for Clients with NCDs
  - Develop Recipes for Better Health, Support Community and Sustainability
- **Food Service Management Toward Sustainable Environment**
  - Environmental Sustainability in the Food Service
  - Quality of Hospital Meals and Environmental Impact
  - Outsourcing Food Service and Environmental Sustainability
- **Technology Assisted Nutrition Care Process**
  - Food Image Recognition in NCD Management
  - AI Technology for Carbohydrate Counting
  - EATWELL Teledietetic Platform– Sharing Story
  - Tech Software & Tools- to Monitor Patient Diet
- **Sustainability of the Dietetic profession**
  - กฎหมายพระราชบัญญัติวิชาชีพนักกำหนดอาหารและกฎหมายที่เกี่ยวข้อง
  - มาตรฐานการปฏิบัติงาน จริยธรรมและจรรยาบรรณของนักกำหนดอาหารวิชาชีพ
  - ระบบการศึกษาด้านโภชนาการและการกำหนดอาหาร
- **Genomics, precision medicine and dietetic practice**
  - Genomics and precision medicine in Thailand
  - Nutrigenetics through Personalized Diets
- **The Longevity Diet: What to Eat to Live Longer and Healthier**
  - Nutrients and the Brain
  - How Hormones Have Impact on Anti-Aging or Longevity
  - Dietary Patterns and Longevity

- **Research Development and the Sustainability of the Dietetic Profession**
  - Research Guide in Dietetic Profession and Clinical Practice
  - Research Guide in Dietetic Community Research / School Nutrition
  - Research Guide in Food Development for Dietetics
- **Updated Clinical Practice Guidelines**
  - DM Remission; MNT to Reverse Fatty Beta Cell
  - Nutrition Support in Liver Disease
- **เส้นทางการกำหนดอาหารตำแหน่งชำนาญการพิเศษวิชาชีพนักกำหนดอาหาร**
  - ตำแหน่งประเภทวิชาการและเกณฑ์กลางของการกำหนดตำแหน่ง
  - 10 ข้อคำถามของผลงานวิชาการ/แลกเปลี่ยนเรียนรู้การเขียนผลงาน
- **Alternative Diet Therapy and Sustainable Health**
  - Evidence-Based Practice in Plant-Based Diet and Cardiovascular Health
  - Roles of Thai Herb as Therapeutic Food?
- **การนำเสนอผลงานวิชาการ**

**วิธีการประชุมวิชาการ** การบรรยาย การอภิปราย และการประชุมเชิงปฏิบัติการ โดยจัดในรูปแบบ Hybrid Meeting ภายใต้มาตรการรับรองความปลอดภัยด้านสุขอนามัยของกระทรวงสาธารณสุขอย่างเข้มงวด เพื่อป้องกันการแพร่ระบาดของโควิด-19 ดังรายละเอียดต่อไปนี้

1. สถานที่จัดงานประชุมครั้งนี้ คือ โรงแรมแกรนด์ ริชมอนด์ สไตลิส คอนเวนชัน โฮเทล จังหวัดนนทบุรี ซึ่งได้ผ่านมาตรฐานการรับรองความปลอดภัยด้านสุขอนามัย ตามข้อกำหนดของโครงการ Amazing Thailand Safety & Health Administration (SHA) ซึ่งกระทรวงการท่องเที่ยวและกีฬา ร่วมกับกระทรวงสาธารณสุข และการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทยจัดตั้งขึ้น เพื่อยกระดับมาตรฐานความปลอดภัยด้านสุขอนามัยให้สอดคล้องกับวิถีปกติใหม่ (New normal) ลดความเสี่ยงจากการแพร่กระจายของโควิด-19

2. ทางโรงแรมได้ดำเนินการตามแนวทางปฏิบัติด้านสุขอนามัยในการป้องกันโควิด-19 ดังนี้

2.1 จำกัดทางเข้า – ออกอาคารโรงแรมเพียง 2 ช่องทาง คือ โถงหน้าลิฟท์ชั้น G (สำหรับผู้ที่เดินทางโดยรถสาธารณะและรถไฟฟ้า) และบริเวณชั้น L ซึ่งเชื่อมต่อกับลานจอดรถชั้น LA (สำหรับผู้เดินทางโดยรถส่วนตัว)

2.2 จัดตั้งจุดบริการแอลกอฮอล์ หรือเจลล้างมือ ทุกทางเข้า-ออก และบริเวณโดยรอบโรงแรมและสถานที่จัดงาน พร้อมตั้งจุดคัดกรอง ตรวจวัดอุณหภูมิ สำหรับทุกคนที่เข้าพื้นที่ ทั้งนี้ หากพบผู้มีอาการต้องสงสัยเข้าข่ายอาการโรคโควิด-19 จะแยกและกักไว้ เพื่อสังเกตอาการและแนะนำการป้องกันการแพร่กระจายโรค หรือนำส่งโรงพยาบาล

2.3 ทุกคนที่เข้าพื้นที่ของโรงแรมต้องสวมหน้ากากอนามัยตลอดเวลา และต้องกรอกแบบฟอร์มเกี่ยวกับสุขภาพ Health Risk Evaluation ให้กับทางโรงแรมก่อนเข้าพัก หรือก่อนเริ่มงาน เพื่อประโยชน์ในการติดตามกรณีมีความเสี่ยงต่อการแพร่กระจายของโรค

2.4 เพิ่มความถี่ในการทำความสะอาดและฆ่าเชื้อโรคทุกบริเวณของโรงแรม โดยเฉพาะในบริเวณที่มีการสัมผัสบ่อย ตามมาตรฐานของกระทรวงสาธารณสุข

2.5 จัดแผนผังของห้องประชุม ห้องอาหาร เพื่อให้มีระยะห่างระหว่างผู้เข้าร่วมประชุม ผู้ใช้บริการ พร้อมทั้งเตรียมอาหารกลางวันและอาหารว่างแบบ 1 ท่านต่อ 1 ชุด

3. ผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมประชุม และเจ้าหน้าที่ส่วนต่าง ๆ ที่มีใช้ผู้เข้าร่วมประชุม ทุกคนต้องแสดงเอกสารยืนยัน ว่าได้รับวัคซีนครบ 2 ครั้ง ตามที่รัฐบาลกำหนดแล้ว ไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ก่อนการประชุม

4. ผู้เข้าร่วมประชุมและเจ้าหน้าที่ส่วนต่าง ๆ ที่มีใช้ผู้เข้าร่วมประชุมที่มีความเสี่ยงต่อโควิด-19 ในช่วง 7 วันก่อนการประชุม เช่น มีไข้ ไอ มีน้ำมูก จมูกไม่ได้กลิ่น ลิ้นไม่รับรส หายใจหอบเหนื่อย หรือหายใจลำบาก เดินทางไปในพื้นที่ที่มีการระบาดของโควิด-19 หรือเป็นผู้สัมผัสใกล้ชิดกับผู้ติดเชื้อโควิด-19 ขอความร่วมมืองดเข้าร่วมประชุม ณ ที่ตั้ง (On site) และงดเข้าพื้นที่จัดการประชุม

5. หากผู้ลงทะเบียนเข้าร่วมประชุมแบบ On site พบอาการหรือมีความเสี่ยงดังกล่าวข้างต้น ทางสมาคมฯ ขอให้ท่านเข้าร่วมประชุมผ่านทาง Online โดยจะคืนส่วนต่างค่าลงทะเบียนให้

6. ทั้งนี้หากสถานการณ์การระบาดโควิด-19 มีความรุนแรงเพิ่มขึ้น หรือมีการเปลี่ยนแปลงนโยบายรัฐบาล และ ศบค.จังหวัดนนทบุรี สมาคมฯ ขอปรับรูปแบบการประชุมครั้งนี้เป็นรูปแบบ Online ทั้งหมด เพื่อความปลอดภัยของทุกคน โดยจะคืนส่วนต่างของค่าลงทะเบียนประชุมให้กับผู้ลงทะเบียนแบบ On site

7. ถ้าหากผู้เข้าร่วมประชุมแบบ On site และเจ้าหน้าที่ส่วนต่าง ๆ ที่มีใช้ผู้เข้าร่วมประชุมเคยผ่านการคัดกรอง COVID-19 ด้วยวิธี ATK หรือ RT-PCR ในช่วง 7 วันก่อนการประชุม ขอให้ท่านให้เตรียมเอกสารรับรองผลการตรวจคัดกรองติดตัวมาด้วย เพื่อแสดงเพิ่มเติม

**วิทยากร** แพทย์ อาจารย์ นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนาการ และผู้ชำนาญการจากสหสาขาวิชาชีพ

**จำนวนผู้เข้าประชุม** ประมาณ 1,000 คน ประกอบด้วย แบบ onsite จำนวน 500 คน และแบบ online จำนวน 500 คน

#### **คุณสมบัติของผู้เข้าประชุม**

1. นักกำหนดอาหาร นักโภชนาการ โภชนาการที่ปฏิบัติงานด้านโภชนาการในโรงพยาบาล
2. อาจารย์ที่สอนด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร (Nutrition and Dietetics)
3. นิสิต นักศึกษาที่กำลังศึกษาด้านโภชนาการ โภชนบำบัด และการกำหนดอาหาร

\* ผู้เข้าร่วมประชุมทุกคนต้องแสดงเอกสารยืนยันว่าได้รับวัคซีนครบ 2 ครั้ง ตามที่รัฐบาลกำหนดแล้ว ไม่น้อยกว่า 2 สัปดาห์ก่อนการประชุม

\*\* ถ้าหากผู้เข้าร่วมประชุมแบบ On site และเจ้าหน้าที่ส่วนต่าง ๆ ที่มีผู้ใช้เข้าร่วมประชุมเคยผ่านการคัดกรอง COVID-19 ด้วยวิธี ATK หรือ RT-PCR ในช่วง 7 วันก่อนการประชุม ขอให้ท่านให้เตรียมเอกสารรับรองผลการตรวจคัดกรองติดตัวมาด้วย เพื่อแสดงเพิ่มเติม

ระยะเวลาในการประชุมวิชาการ วันที่ 13 – 15 ธันวาคม พ.ศ. 2564 รวม 3 วัน

สถานที่จัดประชุมวิชาการ โรงแรมแกรนด์ ริชมอนด์ สไตล์ช็องคอนเวนชั่น จังหวัดนนทบุรี

ประโยชน์ที่ได้รับ เมื่อจบการประชุมวิชาการ ผู้เข้าประชุม

1. มีความรู้ความเข้าใจในบทบาทของนักกำหนดอาหาร/นักโภชนาการ/โภชนาการ ที่มีส่วนในการสร้างความยั่งยืนของอาหาร โภชนาการ และสุขภาพ
2. มีความรู้ความเข้าใจต่อแนวทางปฏิบัติเฉพาะโรคต่าง ๆ ที่ทันสมัย และสามารถนำไปประยุกต์ใช้ในการให้โภชนบำบัดสำหรับผู้ป่วยเฉพาะโรค
3. สามารถนำนวัตกรรมอาหารสุขภาพ อาหารเฉพาะโรค อาหารทางการแพทย์ ไปใช้ในการปฏิบัติงาน และเผยแพร่ทั้งในการป้องกันและรักษาโรคได้อย่างเป็นระบบ
4. มีความรู้ความเข้าใจในการจัดการอาหารในบริบทต่างๆได้อย่างมีประสิทธิภาพ
5. มีการประสานงาน ร่วมมือ ร่วมใจ ในการขยายเครือข่ายวิชาชีพนักกำหนดอาหาร
6. ได้พบปะสังสรรค์ แลกเปลี่ยนความคิดเห็นและประสบการณ์

ผู้รับผิดชอบโครงการ สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

อัตราค่าลงทะเบียน

แบบ Onsite

สถานะภาพ	กำหนดเวลา	ค่าลงทะเบียน (บาท)
สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564	3,000
	วันที่ 1 – 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564	3,200
ไม่ใช่สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564	3,300
	วันที่ 1 – 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564	3,500
นิสิต นักศึกษา*	ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564	800
	วันที่ 1 – 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564	1,000

\*หมายเหตุ นิสิต/นักศึกษา ให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวนิสิต/นักศึกษาในการสมัครด้วย จะได้รับเอกสารการประชุม กระเป๋า อาหารว่างและอาหารกลางวันแบบกล่อง

## อัตราค่าลงทะเบียน

แบบ Online

สถานะภาพ	กำหนดเวลา	ค่าลงทะเบียน (บาท)
สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564	800
	วันที่ 1 – 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564	1,000
ไม่ใช่สมาชิกสมาคมฯ	ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564	1,000
	วันที่ 1 – 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564	1,200
นิสิต นักศึกษา*	ภายในวันที่ 30 พฤศจิกายน พ.ศ. 2564	300
	วันที่ 1 – 10 ธันวาคม พ.ศ. 2564	500

\*หมายเหตุ นิสิต/นักศึกษา ให้แนบสำเนาบัตรประจำตัวนิสิต/นักศึกษาในการสมัครด้วย

### การชำระค่าลงทะเบียน

โอนเงินเข้าบัญชี ออมทรัพย์เลขที่ 405-791942-4 ธนาคารไทยพาณิชย์ สาขาอเวนิว รัชโยธิน

ชื่อบัญชี สมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทย

การลงทะเบียนจะถือว่าสมบูรณ์เมื่อสมาคมนักกำหนดอาหารแห่งประเทศไทยได้รับค่าลงทะเบียนพร้อมใบสมัครและสำเนาการโอนเงินเรียบร้อยแล้ว โดยส่งไปที่

**บริษัท วายด์บลู จำกัด**

19/2 เอกมัย ซอย10, สุขุมวิท 63, แขวงคลองตันเหนือ, เขตวัฒนา, กรุงเทพฯ, 10110

**ผู้ประสานงาน**

คุณภูมิสิริ ใจเย็น

E-mail: [thaidietetics.conference@gmail.com](mailto:thaidietetics.conference@gmail.com)

Tel: 091-0077-508

หมดเขตรับสมัคร วันที่ 10 ธันวาคม พ.ศ.2564 งดรับการลงทะเบียนและชำระเงินในวันประชุม

Download ข้อมูลได้จาก [www.tdaconference.com](http://www.tdaconference.com)

**โรงแรมและที่พัก**

**โรงแรมแกรนด์ ริชมอนด์ สไตลิช คอนเวนชั่น นนทบุรี**

ฝ่ายขายโรงแรมแกรนด์ ริชมอนด์

โทรศัพท์ 02-8318815, 02-8318818

โทรสาร 02-8318866 กรณีโทรตรวจสอบเรื่องการส่งโทรสาร 02-8318818

E-mail: [gov@richmondhotelgroup.com](mailto:gov@richmondhotelgroup.com)

Government Rate: ห้องพักเดี่ยว 1,400 บาท รวมอาหารเช้า ห้องพักคู่ 1,600 บาท รวมอาหารเช้า

เตียงเสริม 1,000 บาท/ห้อง

\*กรณีจองห้องพักหลังจาก 7 ธ.ค. 64 โรงแรมขอสงวนสิทธิ์ปรับอัตราค่าห้องพักเป็นห้องพักเดี่ยว/ห้องพักคู่ 1,900 บาท

Corporate Rate: ห้องพักเดี่ยว/ห้องพักคู่ 1,900 บาท รวมอาหารเช้า  
เตียงเสริม 1,000 บาท/ห้อง

**ภายในวันที่ 7 ธันวาคม พ.ศ. 2564** หรือจนกว่าห้องพักเต็ม หากลงทะเบียนหลังกำหนดตามที่แจ้งไว้ และ  
ห้องจองเต็มแล้วท่านอาจไม่ได้ราคาห้องดังกล่าว

- ถ้ามีการเปลี่ยนแปลงกำหนดการเข้าพัก กรุณาแจ้งกับทางโรงแรมล่วงหน้าอย่างน้อย 7 วัน ก่อนเข้าพักและให้ขึ้นกับห้องพักว่าง ณ ขณะนั้น
- Check in ตั้งแต่เวลา 15.00 น. เป็นต้นไป, Check out ไม่เกินเวลา 12.00 น.
- ในกรณีห้องพักเต็มทางโรงแรมจะแนะนำโรงแรมข้างเคียงให้อีกครั้ง
- เชื้อประเภทห้องว่างและสำรองห้องพักได้ที่ ฝ่ายขายโรงแรมแกรนด์ ริชมอนด์

**หมายเหตุ:** การจัดการประชุมเป็นรูปแบบ Hybrid Meeting Platform ทั้งนี้หากมีการเปลี่ยนแปลงของ  
สถานการณ์การระบาดหรือนโยบายรัฐบาล และ ศคบ.จังหวัดทางคณะผู้จัดงานยินดีน้อมรับ  
คำแนะนำและคำสั่งของคณะกรรมการ ศคบ.จังหวัดนนทบุรี เพื่อปรับเปลี่ยนรูปแบบ  
การจัดงานตามความเหมาะสมต่อไป



QR Code มาตรการป้องกันการแพร่ระบาดโควิด-19 New Normal: Grand Richmond Hotel