

'เดอะสุโกศล'ลุยฟาร์มเกษตรราชบุรี

ศึกษาต้นทางผลิตวัตถุดิบอินทรีย์



“ฟ้าดีแล็บ” พาทีมเดอะสุโกศลฯ ตะลุยฟาร์มเกษตรจังหวัดราชบุรี ศึกษาต้นทางผลิตวัตถุดิบอินทรีย์เข้าร่วมขับเคลื่อน Organic Tourism กับแล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) มาได้สักระยะหนึ่ง โรงแรมเดอะสุโกศล กรุงเทพฯ โดยผู้บริหารระดับสูง เจ้าหน้าที่ระดับบริหาร พนักงานฝ่ายต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง พาทีมลงพื้นที่เครือข่ายสามพรานโมเดล จ.ราชบุรีสำรวจต้นทางการผลิตวัตถุดิบอินทรีย์ที่ส่งเข้าห้องครัวของโรงแรม หวังเพิ่มความรู้สร้างความเข้าใจวิถีอินทรีย์ เพื่อนำความรู้กลับไปสื่อสารต่อผู้บริโภคให้เห็นคุณค่าของออร์แกนิกที่ไม่ใช่แค่ดีต่อสุขภาพของคนกินกับคนปลูก แต่ก่อเกิดประโยชน์ต่อห่วงโซ่อาหารทั้งระบบ

นายอรุณ นวราช กรรมการผู้จัดการสามพรานรีเวอร์ไซด์ ผู้ร่วมก่อตั้งแล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) หรือ ฟู้ดแล็บ องค์กรขับเคลื่อน Organic Tourism หรือการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ กล่าวว่า เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ คือหนึ่งในผู้ประกอบการธุรกิจโรงแรมที่เข้าร่วมขับเคลื่อน Organic Tourism กับฟู้ดแล็บ เพื่อมุ่งสู่เป้าหมายการสร้างระบบอาหารสมดุลยั่งยืน มีการรับซื้อวัตถุดิบอินทรีย์จากเกษตรกรเครือข่ายสามพรานโมเดล ส่งเข้าห้องครัวของโรงแรมสำหรับรังสรรค์เมนูอาหารออร์แกนิกบริการแก่ลูกค้า ซึ่งไม่เฉพาะมอบสุขภาพที่ดีให้กับคนกินและคนปลูก แต่ยังช่วยให้เศรษฐกิจ สังคมและสิ่งแวดล้อมให้ดีขึ้นอีกด้วย ทั้งยังช่วยส่งเสริมให้

เกษตรกรหันมาทำเกษตรอินทรีย์เพิ่มมากขึ้น โดยเป้าหมายการลงพื้นที่ คุณมารีสา สุโกศล หนุนภักดี รองประธานกรรมการบริหารกลุ่มโรงแรมสุโกศล ซึ่งร่วมทริปพร้อมกับคณะครั้งนี้ บอกว่า ทางโรงแรมต้องการให้ผู้บริหารทุกส่วนที่เกี่ยวข้องทั้งเชฟ ฝ่ายจัดซื้อ ฝ่ายบริการลูกค้า ฝ่ายขาย ฝ่ายการตลาด และส่วนอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องได้รับความรู้และมีความเข้าใจเกี่ยวกับออร์แกนิกในทิศทางเดียวกัน และสามารถนำความรู้กลับไปสื่อสารกับผู้บริโภค ให้ตระหนักถึงความสำคัญและเห็นคุณค่าของออร์แกนิก หวังกระตุ้นผู้บริโภคชั้นม้ามวล



สร้างความเปลี่ยนแปลง เพื่อมุ่งสู่
การสร้างระบบอาหารสมดุลยั่งยืน
ตั้งเป้าหมายของฟู้ดแล็บ

สำหรับเดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ
การลงพื้นที่ครั้งนี้เป็นครั้งที่ 2 ซึ่ง
มีคุณมารีสา สุโกศล หนุนภักดี ผู้
บริหารระดับสูงและเจ้าหน้าที่ระดับบริหารฝ่าย
ต่างๆ จำนวน 20 คน ไปศึกษาแนวคิดการขับ
เคลื่อน Organic Tourism พร้อมเยี่ยมชมแหล่ง
ต้นทางการผลิตวัตถุดิบอินทรีย์ของเกษตรกร พื้นที่
เครือข่ายสามพรานโมเดล ณ ไร่รวงข้าวภูตะวัน
และฟาร์มหมูหลุมดอนแร่ จ.ราชบุรี เพื่อสร้าง
ความเข้าใจร่วมกันก่อนออกสำรวจแหล่งต้นทาง
การผลิตพื้นที่จริง

คุณอรุณ นวราช ได้เล่าที่มาที่ไป แนวคิด

ในการขับเคลื่อน รวมถึงความหมายแท้จริงของ
Organic Tourism จากนั้นพาคณะไปเยี่ยมชม
ตลาดสุขใจ ตลาดทางเลือกของคนรักสุขภาพ
แหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ประเภทข้าว
ผัก ผลไม้และผลิตภัณฑ์แปรรูปหลากหลายชนิด
ของเกษตรกรเครือข่ายสามพรานโมเดล และ
เดินทางต่อไป จ.ราชบุรี พบปะเกษตรกรกลุ่ม
เกษตรอินทรีย์ร่วมเย็นราชบุรี ไปเรียนรู้การปลูกผัก
อินทรีย์ที่ไร่รวงข้าวภูตะวัน ฟังเรื่องเล่าเส้นทางสู่
วิถีอินทรีย์ของคุณป้าลำพอง ศรีสาหร่าย เจ้าของ
ไร่ พร้อมทดลองปลูกมะเขือเทศ พืชพาร์มพื้นที่
15 ไร่ ปลูกผัก ผลไม้และปลูกป่า แบ่งเป็นโซน
ต่างๆ ให้เห็นอย่างชัดเจน

ปิดทริป ช่วงบ่ายพาไปสัมผัสวิถีการเลี้ยงหมู
หลุมที่ฟาร์มหมูหลุมดอนแร่ ของคุณสุพจน์ สิงห์



โตศรี ซึ่งเป็นฟาร์มขนาดใหญ่ เลี้ยงแบบธรรมชาติ
โดยไม่ทำลายสิ่งแวดล้อม ไม่มีกลิ่น และไม่ใช้ยา
ปฏิชีวนะ หรือสารเร่งเนื้อแดงที่เป็นอันตรายต่อ
สุขภาพผู้บริโภค

Organic Tourism หรือการท่องเที่ยววิถี
อินทรีย์ เป็นการขับเคลื่อนทางสังคมที่ริเริ่ม
โดย ดร.อุดม หงส์ชาติกุล และอรุณ นวราช ผู้
ร่วมก่อตั้งแล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) ภายใต้
การสนับสนุนของ สสส. โดยมีเป้าหมายเพื่อ
สร้างระบบอาหารสมดุลและยั่งยืน ซึ่งผู้ประกอบการ
ธุรกิจท่องเที่ยว โรงแรม ร้านอาหาร หรือ
เกษตรกร และทุกภาคส่วนที่อยู่บนห่วงโซ่อาหาร
สามารถเป็นพลังสำคัญในการขับเคลื่อนสู่ระบบ
อาหารสมดุล ติดตามรายละเอียดเพิ่มเติมได้ที่
organictourismthailand.com โทร.0-3422-
5203.