



อรุณ นวราช ต้อนรับผู้บริหาร S&P เกษสุดา ไรวา และ วิฑูร ศิลาอ่อน



วิฑูร ศิลาอ่อน ผู้บริหาร S&P เจียวไข่เจียวหอมกรุ่น

## ฟู๊ดแล็บ สามพรานโมเดล ชวนผู้ประกอบการ ลงพื้นที่ขับเคลื่อนท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ยั่งยืน



ผู้บริหาร ดี แอทินี โฮเทล แบนด์ค็อกกา ซ็อบลินค้าเกษตรอินทรีย์ ที่ตลาดสุขใจ



ผู้บริหารโรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ ยกทีมลงพื้นที่เรียนรู้การขับเคลื่อนท่องเที่ยววิถีอินทรีย์

แล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) ร่วมกับ สามพรานโมเดล จัดกิจกรรมพิเศษ Organic Tourism Open House เปิดบ้านถ่ายทอดความรู้ แชร์ประสบการณ์ ขับเคลื่อนสามพรานโมเดล และ Organic Tourism สู่อุตสาหกรรมอาหารสมดุล เชิญชวนผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว โรงแรม ร้านอาหาร ที่สนใจเข้าร่วมกิจกรรมโดยไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ หวังรวมพลังสร้างฐานระบบอาหารให้เข้มแข็ง เพื่อมุ่งสู่เป้าหมายการสร้างระบบอาหารสมดุลยั่งยืน

อรุณ นวราช กรรมการผู้จัดการ สามพราน ริเวอร์ไซด์ และผู้ร่วมก่อตั้ง แล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) กล่าวว่า Organic Tourism Open House เป็นกิจกรรมพิเศษที่ ฟู๊ดแล็บ ร่วมกับ สามพรานโมเดล จัดขึ้นเพื่อหาพันธมิตรที่มีแนวคิดทำธุรกิจเกื้อกูลสังคม โดยเฉพาะผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว โรงแรม ร้านอาหาร ซึ่งเป็นแหล่งล้มผัสผู้บริโภคโดยตรง มาร่วมกันสร้างสรรค์ห่วงโซ่

คุณค่าอาหารอินทรีย์ โดยให้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือเชื่อมโยงระหว่างธุรกิจกับชุมชน สนับสนุนสินค้าเกษตรอินทรีย์ตรงจากเกษตรกรนำไปสร้างสรรค์เป็นเมนูพิเศษ บริการแก่ลูกค้า หวังกระตุ้นให้เห็นความสำคัญของออร์แกนิกที่คุณค่ามากกว่าสุขภาพ แต่รวมถึงสิ่งแวดล้อมและห่วงโซ่อาหารทั้งระบบ

“ความสำเร็จของการขับเคลื่อน เริ่มเกิดผลเป็นรูปธรรม มีโรงแรม ร้านอาหาร ซ็อบลินกว่า 20 แห่ง ทั้งในกรุงเทพฯ และจังหวัดเชียงใหม่ เข้ามาร่วมขับเคลื่อน รวมถึงองค์กรใหญ่ๆ อย่าง ดี แอทินี โฮเทล แบนด์ค็อกกา และโรงแรม เดอะ สุโกศล กรุงเทพฯ มีการลงพื้นที่เชื่อมโยง เริ่มซื้อ-ขายผลผลิตอินทรีย์จากเกษตรกรไปบริการแก่ลูกค้าต่อเนื่องมา 4 เดือนแล้ว นอกจากนี้ยังมีอีกหลายองค์กร เช่น เอสแอนด์พี, โรงแรมอนันตรา สยาม กรุงเทพฯ, MK restaurant ก็ให้ความสนใจร่วมขับเคลื่อนเช่นกัน จึงอยากจจะชวนผู้ประกอบการท่องเที่ยว

# แนวหน้า

Naew Na  
Circulation: 900,000  
Ad Rate: 900

Section: ไร่ดี/สตรี

วันที่: อังคาร 4 กันยายน 2561

ปีที่: 39

ฉบับที่: 13646

หน้า: 15(ล่าง)

Col.Inch: 75.13

Ad Value: 67,617

PRValue (x3): 202,851

คลิป: ชาว-ดำ

หัวข้อข่าว: ฟู๊ดแล็บ สามพรานโมเดล ชวนผู้ประกอบการลงพื้นที่ขับเคลื่อนท่องเที่ยววิถีอินทรีย์...

โรงแรม ร้านอาหาร ที่สนใจเข้ามาศึกษาแนวคิด เรียนรู้เส้นทาง การขับเคลื่อน มาสัมผัส และเข้าใจวิถีอินทรีย์อย่างแท้จริง เพื่อรวมพลังกันสร้างฐานระบบอาหารให้สมดุล เพื่อความมั่นคง และยั่งยืน โดยใช้การท่องเที่ยวเป็นเครื่องมือขับเคลื่อน”

ทั้งนี้ หนึ่งในเด็กับโปรแกรม Open House มีหลากหลายกิจกรรมเรียนรู้ที่น่าสนใจ เริ่มลงทะเบียนเตรียมความพร้อม ตั้งแต่ 08.30 น. ที่สวนสามพราน จากนั้นเข้าสู่โปรแกรมแรก ทำความรู้จักและเข้าใจกับสามพรานโมเดล และ Organic Tourism จาก อรุณ นวราช ผู้ร่วมก่อตั้ง แล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) และผู้ริเริ่มสามพรานโมเดล จากนั้นพาลงพื้นที่จริง เรียนรู้วงจรฟาร์มเกษตรอินทรีย์ ที่ ปฐม ออร์แกนิก ฟาร์ม สวนเกษตรอินทรีย์มาตรฐานสากล พื้นที่กว่า 30 ไร่ ของสวนสามพราน และเติมพลังมื้อกลางวันด้วยเมนูเพื่อสุขภาพ ที่ห้องอาหารแวนด้า ซึ่งกว่า 70% ใช้วัตถุดิบอินทรีย์ที่ซื้อตรงจากเกษตรกรเครือข่าย

ช่วงบ่าย พาไปสัมผัสพื้นที่ของกลางน้ำ เยี่ยมชมตลาดสุขใจ แหล่งจำหน่ายสินค้าเกษตรอินทรีย์ ที่มีทั้งข้าว ผัก ผลไม้ และผลิตภัณฑ์แปรรูป ซึ่งเกษตรกรปลูกเอง ขายเอง และกิจกรรมสุดท้ายของโปรแกรมพาไปเยี่ยมชมสวนฝรั่งอินทรีย์สัมผัสวิถีชีวิตเกษตรกรต้นแบบ ณ ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านหัวอ่าว อ.สามพราน พบกับประหยัด ปานเจริญ หัวหน้ากลุ่มเกษตรอินทรีย์บางช้าง หนึ่งในสมาชิกเครือข่ายสามพรานโมเดล ผู้ประสบความสำเร็จ

สำเร็จจากการทำเกษตรอินทรีย์ ที่ใช้เวลานานกว่า 10 ปี ฝ่าฟันอุปสรรคพาครอบครัวหลุดพ้นวงจรเคมี จนสามารถปลดหนี้ และได้โฉนดคืน อีกทั้ง ยกกระดับตัวเองสู่เกษตรกรอินทรีย์ต้นแบบ ที่ทำรายได้ด้วยรางวัลเชิดชูเกียรติมากมาย

โปรแกรมนี้จัดขึ้นเป็นพิเศษเฉพาะวันเสาร์ที่ 22 กันยายน 2561 ณ สวนสามพราน จังหวัดนครปฐม โดยไม่มีค่าใช้จ่ายใดๆ ทั้งสิ้น รับจำนวนจำกัดเพียง 60 คนแรก ที่สมัครลงทะเบียนเท่านั้น เปิดรับจนถึงวันที่ 15 กันยายน 2561 สนใจติดต่อขอรายละเอียดได้ที่ แล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) จิลลาภัทร ที่ฆวางค์ โทร.090-1502640 หรือลงทะเบียนออนไลน์ได้ที่ <https://organictourismthailand.com/organic-tourism-open-house/>

อนึ่ง Organic Tourism หรือ การท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ เป็นการขับเคลื่อนทางสังคมที่ริเริ่ม และดำเนินการโดย แล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) ภายใต้การสนับสนุนของ สสส. และความร่วมมือจากการท่องเที่ยวแห่งประเทศไทย สามพรานโมเดล โดยมีเป้าหมายให้ผู้ประกอบการธุรกิจท่องเที่ยว ร้านอาหาร โรงแรม ได้มาร่วมขับเคลื่อนสร้างความเปลี่ยนแปลง สร้างจุดขายใหม่ให้กับการท่องเที่ยวเพื่อสร้างระบบอาหารสมดุลและยั่งยืน