

ฟู้ดแล็บ นำทีมผู้บริหาร รร. ดิ แอททินีฯ ลงพื้นที่ สำรวจต้นทางการผลิตวัตถุดิบอินทรีย์เครือข่าย สามพรานโมเดล จ.ราชบุรี

เมื่อเร็วๆ นี้ นายอรุช นวราช ผู้ร่วมก่อตั้ง แล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) องค์กรขับเคลื่อน Organic Tourism พาผู้บริหารระดับสูงและเจ้าหน้าที่ระดับบริหารฝ่ายต่างๆ ของ ดิ แอททินี โฮเทล แบนด์ค็อก, อะ ลักซ์ซูรี คอลเล็คชั่น โฮเทล นำโดย คุณชูเลง โก ผู้จัดการทั่วไป ลงพื้นที่ จ.ราชบุรี เยี่ยมชมฟาร์มเกษตรอินทรีย์เครือข่ายสามพรานโมเดล ไร่รวงข้าวภูตะวัน และฟาร์มหมูลุ่ม ต.ดอนแร่ สำรวจต้นทางการผลิต และเรียนรู้แหล่งที่มาวัตถุดิบอินทรีย์ เพื่อนำความรู้สื่อสารต่อผู้บริโภคกระตุ้นให้เห็นคุณค่า ออร์แกนิก ที่ไม่ใช่แค่ดีต่อสุขภาพ แต่ก่อเกิดประโยชน์ต่อห่วงโซ่อาหารทั้งระบบ