

ฟู้ดแล็บ พาผู้บริโภคลงพื้นที่ จ.เชียงใหม่ ติดตาม ความก้าวหน้า การขับเคลื่อนโครงการ Organic Tourism

เมื่อเร็วๆ นี้ แล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) หรือ ฟู้ดแล็บ ร่วมกับ สามพรานโมเดล ภายใต้การสนับสนุนของ สำนักงานกองทุนสนับสนุนการสร้างเสริมสุขภาพ (สสส.) นำทีมโดย คุณอรุษา นวราช ผู้ร่วมก่อตั้งแล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) และ ผู้ริเริ่มสามพรานโมเดล และ Organic Tourism หรือการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ จัดทริป Tour de Farm : สืบจากงาน อาหารอินทรีย์งานนี้มาจากไหน? พาผู้บริโภค ลงพื้นที่ จ.เชียงใหม่ ติดตามความก้าวหน้าการขับเคลื่อนการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์

โดยกิจกรรมนี้ คณะผู้ร่วมทริป ได้เรียนรู้การขยายผลของโครงการ ที่มีการเชื่อมเครือข่ายธุรกิจโรงแรม ร้านอาหาร อย่างเช่น โรงแรมแทมมารีน วิลเลจ และ โรงแรมรายา เฮอริเทจ หนึ่งองค์กรที่มีความมุ่งมั่น และมีนโยบาย ชัดเจน เรื่องความยั่งยืน ส่งเสริมเรื่องการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ สร้างการมีส่วนร่วมของพนักงาน และมีการพัฒนาต่อยอดอย่างต่อเนื่อง พร้อมกันนี้ ได้เรียนรู้อุดมการณ์ด้านทาง ที่เป็นรากยึดเหนี่ยวสำคัญที่ทำให้ร้านอาหารอิมเมอ หนึ่งในร้านอาหารมังสวิรัต ชื่อดังของเชียงใหม่ยั่งยืนหยัด ร่วมขับเคลื่อน Organic Tourism กับ ฟู้ดแล็บ

และทริปนี้ ยังมีผู้บริโภคจากร้านอิมเมอ ได้ไปดูต้นทางการผลิตอาหารอินทรีย์ พบ ปะ พุดคุยกับคนต้นแบบ คุณโจน จันได แห่งสวนพันพรรณ อำเภอมะแตง จังหวัดเชียงใหม่ ซึ่งเป็นต้นทางของอุดมการณ์และเป็นผู้สร้างแรงบันดาลใจให้กับเจ้าของร้านอิมเมอ ทำให้ได้เห็นถึงมิติ และคุณค่าของอาหารอินทรีย์ ที่เป็นมากกว่าอาหาร แต่หมายถึงอุดมการณ์ วิถีชีวิต สิ่งแวดล้อม การสร้างความเปลี่ยนแปลง คุณภาพชีวิตของเกษตรกร ชุมชนสังคม ทำให้ผู้บริโภคได้เห็น บทบาท และโอกาสในการยกระดับตัวเอง ด้วยการลุกขึ้นมา ร่วมเรียนรู้ ออกนอกกรอบเดิมๆ และมาช่วยขับเคลื่อนสังคมอินทรีย์เพื่อสร้างระบบอาหารที่สมดุลยั่งยืน