

รร.อนันตรา ฯ สนใจท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ ศึกษาดู งานสามพรานโมเดล

เมื่อเร็วๆ นี้ คุณอรุษา นวราช กรรมการบริหารและผู้ร่วมก่อตั้งแล็บอาหารยั่งยืน (ประเทศไทย) พร้อมด้วยทีมสามพรานโมเดล ให้การต้อนรับคณะจากโรงแรม อนันตรา สยาม กรุงเทพฯ นำโดยผู้จัดการใหญ่ คุณแพทริค โบท และเจ้าหน้าที่ ส่วนต่างๆ ของโรงแรม ทั้ง เชฟ ฝ่ายจัดซื้อ ผู้จัดการห้องอาหาร รวมถึงฝ่ายฟิอาร์ ซึ่งเป็นอีกหนึ่งโรงแรมที่ให้ความสนใจเข้าร่วมขับเคลื่อน Organic Tourism หรือการท่องเที่ยววิถีอินทรีย์ได้เดินทางมาศึกษาดูงานพื้นที่จริง ในเครือข่ายสามพรานโมเดล จ.นครปฐม

ในการนี้ คุณอรุษา นวราช ได้ถ่ายทอดเรื่องราว แשרประสบการณ์ 8 ปี การขับเคลื่อนสามพรานโมเดลเพื่อสร้างระบบอาหารสมดุล พร้อมทั้งพาลงพื้นที่สัมผัสวิถีเกษตรอินทรีย์ เยี่ยมชมฟาร์ม พบปะกับเกษตรกรต้นแบบ ทำให้แต่ละคนก็เริ่มเข้าใจ เห็นใจ วิธีการทำเกษตรของเกษตรกร และชื่นชม ที่เกษตรกรอินทรีย์ โดยเฉพาะ ป้าประหยัด ปานเจริญ หญิงแกร่ง วัย 55 ปี หัวหน้ากลุ่มเกษตรอินทรีย์บางช้าง (ศูนย์เรียนรู้ชุมชนบ้านหัวอ่าว) เครือข่ายสามพรานโมเดล ที่สามารถยืนหยัดเปลี่ยนจากการเคมีมาทำเกษตรอินทรีย์ ค่อยๆ เก็บหอมรอมริบ จนสามารถเริ่มปลดหนี้ได้ สุขภาพเริ่มดีขึ้น และในที่สุดก็ได้อิสรภาพ คือได้ที่ดินที่เอาไปจำนองกลับคืน

เชฟอิว (วรินทร์ สัมฤทธิ์ผล) เชฟห้องอาหารไทยของโรงแรม บอกความรู้สึกว่า “เป็นการดูงานที่ประทับใจมาก ได้เห็น และได้รู้ ที่มาของออร์แกนิกจริงๆ ทำให้เข้าใจเกษตรกร และอยากให้ทุกคนเห็นคุณค่าของออร์แกนิก ที่ให้มากกว่าสุขภาพดี อย่างวันนี้ได้เห็นรอยยิ้มของเกษตรกรที่เขาหันมาทำเกษตรอินทรีย์สามารถปลดหนี้ได้ ได้เห็นสิ่งแวดล้อมที่ดี เชื่อว่าถ้าผู้บริโภคได้รับรู้เรื่องราวอย่างที่เราได้สัมผัสวันนี้ ทุกคนจะเข้าใจและเห็นคุณค่าออร์แกนิกจริงๆ ตอนนีโรงแรมมีนโยบายจะจัดให้บริการเมนูออร์แกนิกแก่ลูกค้า ในฐานะเชฟก็จะทำหน้าที่สื่อสารคุณค่าผ่านเมนูออร์แกนิกให้ลูกค้าได้สัมผัส วันนี้ได้มาเห็นของจริง เก็บผักสดในแปลง ได้ทดลองปรุงเมนูง่ายๆ ทำให้เกิดไอเดียที่จะสร้างสรรค์เมนูออร์แกนิกอีกมากมาย”