

เครือเบทาโกรลงทุน 1,000 ล้านบาท สร้างโรงงาน ผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงคุณภาพแห่งใหม่



เครือเบทาโกร ยกเสาเอกโรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงแห่งใหม่และแห่งแรกแบบเต็มรูปแบบของเครือฯ ใช้บ
ลงทุนก่อสร้าง 1,000 ล้านบาท รองรับปริมาณความต้องการในประเทศที่ขยายตัว และตอบสนองความ
ต้องการของลูกค้าที่มุ่งเน้นอาหารสัตว์เลี้ยงที่มีคุณภาพ ด้วยกระบวนการผลิตตามหลักความปลอดภัยด้าน
อาหาร (Food Safety) มาตรฐานโรงงานระดับสากล พร้อมเดินเครื่องผลิตต้นปีหน้า



ลพบุรี (12 ก.พ.58) - เครือเบทาโกร โดย บริษัท เพ็ท โฟกัส จำกัด ได้จัดให้มีพิธียกเสาเอกโรงงานผลิตอาหาร
สัตว์เลี้ยงแห่งใหม่ และเป็นโรงงานผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงแบบเต็มรูปแบบแห่งแรกของ เครือเบทาโกร ซึ่งตั้งอยู่ ณ
ตำบลช่องสาริกา อำเภอพัฒนานิคม จังหวัดลพบุรี โดยมี ดร.ชัยวัฒน์ แต่ไพสิฐพงษ์ ประธานกรรมการ เครือเบทา
โกร เป็นประธานในพิธี พร้อมด้วยคณะผู้บริหารเครือเบทาโกร แขกผู้มีเกียรติจากส่วนราชการต่างๆ ในจังหวัด
ลพบุรี คู่ค้าและลูกค้า เดินทางมาร่วมในพิธีกันอย่างคับคั่ง

นายชยานนท์ กฤตยาเชวง รองกรรมการผู้จัดการใหญ่อาวุโส ธุรกิจสุขภาพสัตว์และเทคโนโลยี เครือเบทาโกร
เปิดเผยว่า ปัจจุบันประเทศไทยมีปริมาณการใช้อาหารสัตว์เลี้ยงไม่ต่ำกว่า 14,800 ตันต่อเดือน(ที่มา: บริษัทวิจัย
ตลาด ยูโรมอนิเตอร์ อินเทอร์เน็ต) และมีแนวโน้มความต้องการเพิ่มขึ้นทุกปี เครือเบทาโกร จึงสร้างโรงงาน
ผลิตอาหารสัตว์เลี้ยงแห่งใหม่ขึ้นโดยใช้งบลงทุน 1,000 ล้านบาท บนพื้นที่โครงการ 46 ไร่ กำลังผลิตเฟสแรก
4,000 ตันต่อเดือน รองรับลูกค้าในประเทศ ทั้งกลุ่มลูกค้าฟาร์มสัตว์เลี้ยง (Pet Farm) ร้านจำหน่ายผลิตภัณฑ์
สำหรับสัตว์เลี้ยง (Pet Shop) คลินิก/โรงพยาบาลสัตว์ (Vet Clinic) โมเดิร์นเทรด (Modern Trade) และรับจ้าง
ผลิต รวมถึงส่งออกไปขายประเทศต่างๆ ในทวีปเอเชียและยุโรป ตอบสนองความต้องการของลูกค้าที่ใส่ใจใน
สุขภาพของสัตว์เลี้ยง ซึ่งมีแนวโน้มเลือกซื้ออาหารสัตว์เลี้ยงและผลิตภัณฑ์สำหรับสัตว์เลี้ยงที่มีคุณภาพมากขึ้น

สำหรับผลิตภัณฑ์อาหารสัตว์เลี้ยงที่ผลิตจากโรงงานแห่งนี้ ประกอบด้วย อาหารสัตว์เลี้ยงชนิดเม็ด (Dry Pet Food)
และขนมขบเคี้ยวสำหรับสัตว์เลี้ยง (Pet Snack) สำหรับสุนัขและแมว ภายใต้แบรนด์ ด็อก เอ็นจอย (Dog'n joy)
แคท เอ็นจอย (Cat'n joy) เพอร์เฟคต้า (Perfecta) และบิงโก (Bingo) เป็นอาหารสัตว์เลี้ยงคุณภาพ ที่ควบคุม
คุณภาพการผลิตในทุกขั้นตอน ตั้งแต่การคัดเลือกวัตถุดิบ กระบวนการผลิตโดยผ่านเครื่องจักรและเทคโนโลยีที่ทันสมัย โรงงานมีการออกแบบพื้นที่การผลิตตามหลักการออกแบบทางวิศวกรรมอาหาร เพื่อความสะอาดและปลอดภัย
(Hygienic Design) ยึดหลักนโยบายความปลอดภัยด้านอาหาร (Food Safety) อย่างเคร่งครัด ใช้ระบบบริหารคุณ

ภาพ มาตรฐานระดับสากล โดยมีกำหนดก่อสร้างแล้วเสร็จปลายปี พ.ศ.2558 และพร้อมเดินเครื่องผลิตในต้นปี พ.ศ.
2559