

# แม่โคโร หนึ่งในเดียวในไทย ด้วยมาตรฐานสากลสินค้า เบเกอรี่ HACCP พร้อมเปิดบ้านเผยแพร่สูตรเบเกอรี่ ปลอดภัยจากไขมันทรานส์



แม่โคโร ตอกย้ำการเป็นผู้นำด้านมาตรฐานอาหารปลอดภัยระดับสากล HACCP ในสินค้ากลุ่มเบเกอรี่ รายเดี่ยวและรายแรกของไทย พร้อมเปิดบ้านต้อนรับสื่อมวลชนเยี่ยมชมขั้นตอนการผลิตอย่างใกล้ชิด และเผยแพร่สูตรเบเกอรี่ปลอดภัยจากไขมันทรานส์ที่ผ่านการร่วมพัฒนาและคิดค้นสูตรสินค้ากลุ่มเบเกอรี่กับสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล

นางศิริพร เดชสิงห์ รองประธานเจ้าหน้าที่บริหาร สายงานการตลาด บริษัท สยามแม่โคโร จำกัด (มหาชน) เปิดเผยว่า จากวิสัยทัศน์ของแม่โคโร ในการ “มุ่งเป็นหนึ่งในเรื่องการจัดหาสินค้าเพื่อธุรกิจอาหารแบบครบวงจรสำหรับผู้ประกอบการมืออาชีพ” รวมถึงให้ความสำคัญอย่างสูงสุดในด้านคุณภาพ ความสด สะอาด และความปลอดภัย ของผลิตภัณฑ์ทุกประเภทตามมาตรฐานของกฎหมาย และหลักปฏิบัติสากล และเพื่อที่จะบรรลุวิสัยทัศน์ดังกล่าว แม่โคโรจึงได้คัดสรรวัตถุดิบและสินค้าที่มีคุณภาพดีที่สุดในเฉพาะอย่างยิ่งเบเกอรี่แม่โคโรที่มีคุณภาพได้มาตรฐานอาหารปลอดภัย (HACCP) มากกว่า 7 ปี จาก Bureau Veritus (บูโรเวอริทัส ) ซึ่งเป็นองค์กรระดับโลกที่ตรวจประเมินและให้ใบรับรองด้านคุณภาพ โดยแม่โคโรเป็นห้างรายแรกและรายเดี่ยวของประเทศไทยที่ได้มาตรฐาน HACCP”

นอกจากนี้ คุณจุฑารัตน์ พัฒนาการ รองผู้อำนวยการฝ่ายประกันคุณภาพ กล่าวเพิ่มเติมอีกว่า “ในปีที่ผ่านมาแม่โคโรยังได้ร่วมมือกับสถาบันโภชนาการ มหาวิทยาลัยมหิดล ในการคิดค้นและพัฒนาสูตรเบเกอรี่ที่ปลอดภัยจากไขมันทรานส์ เพื่อให้ได้สินค้าที่มีคุณภาพ เพื่อสุขภาพที่ดีของลูกค้า และคงรสชาติความอร่อย มาจำหน่ายให้แก่ลูกค้าทั่วประเทศ ในขณะเดียวกัน เพื่อให้มั่นใจว่า สินค้ามีความปลอดภัย ควบคู่ไปกับการพัฒนาเทคโนโลยีการตรวจสอบย้อนกลับที่ทันสมัย ตั้งแต่แหล่งผลิต จนถึงแหล่งจำหน่าย คือ Makro i - Trace เพื่อช่วยให้ลูกค้าสามารถใช้ตรวจสอบถึงแหล่งที่มาของผลิตภัณฑ์ได้อย่างง่ายดายผ่านการสแกน QR Code ให้ผู้ประกอบการมั่นใจในวัตถุดิบสำหรับการปรุงอาหารที่มีคุณภาพให้แก่ผู้บริโภคต่อไป”

พร้อมกันนี้ แม่โคโร ยังได้เปิดบ้านพาสื่อมวลชนเยี่ยมชมขั้นตอนการผลิตเบเกอรี่อย่างใกล้ชิด และเปิดเผยสูตรเบเกอรี่ที่ปลอดภัยจากไขมันทรานส์ ด้วยเมนู อัลมอนต์ครัวซองต์ โดยมีเชฟแดง คุณนนท์วัฒน์ นันทะเนตร ผู้เชี่ยวชาญด้านเบเกอรี่จากแม่โคโร เป็นผู้สอน เพื่อให้สื่อมวลชนได้ร่วมทดลองทำและเห็นทุกขั้นตอน ทุกวัตถุดิบในการผลิต

เบเกอรี่ อย่างใกล้ชิด โดยคัดสรรวัตถุดิบที่มีคุณภาพ สะอาด และปลอดภัย อาทิ เนย มาการีน น้ำมันพืช ที่ปลอดภัย จากไขมันทรานส์ มาผลิตเป็นสินค้าในกลุ่มเบเกอรี่ ส่งผลให้เบเกอรี่ที่ออกจากเตาอบ หรือหม้อทอดของแม็คโครทุก ชิ้นปลอดภัยจากไขมันทรานส์อย่างแน่นอน ทั้งนี้ การปรับสูตรเบเกอรี่ของแม็คโคร ไม่ส่งผลกระทบต่อต้นทุนในการ ผลิต และยังคงจำหน่ายในราคาเท่าเดิม ยิ่งไปกว่านั้น แม็คโครยังให้ความรู้เรื่องไขมันทรานส์กับลูกค้าสมาชิกผ่าน ทางช่องทาง Facebook รวมถึงการให้ข้อมูล ณ จุดขาย เพื่อเป็นข้อมูลเบื้องต้นให้แก่ลูกค้าในการเลือกซื้อสินค้าที่มี คุณภาพ เพื่อสุขภาพที่ดี และรู้ถึงวิธีหลีกเลี่ยงอาหารที่มีไขมันทรานส์

\*\*\*\*\*

สื่อมวลชนสอบถามรายละเอียดเพิ่มเติม กรุณาติดต่อ

บริษัท นิโอ ทาร์เก็ต จำกัด โทร. 02-631-2290-5

ชวัลวิทย์ โคว์ (โส่ย) สูดา ศรีบุญยดี (เตย)

โทร. 02-631-2290-5 โทร. 02-631-2290-5

มือถือ. 081-907-1765 มือถือ. 089-068-4345

อีเมล. chavalvich@neotarget.com อีเมล. suda@neotarget.com