

โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ร่วม รณรงค์งดการบริโภคหุฉลาม



ด้วยตระหนักถึงภัยคุกคามที่เกิดขึ้นจากการล่าฉลาม และเพื่อให้สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ในการอนุรักษ์อย่างยั่งยืน โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ ได้ร่วมรณรงค์งดการบริโภคหุฉลามในห้องอาหารและงานจัดเลี้ยงของโรงแรม โดยมีผลตั้งแต่ 1 กุมภาพันธ์ 2556 เป็นต้นไป ในขณะที่ทางโรงแรมฯ เสนอทางเลือกในการบริการอาหารเมนูอื่นๆ ให้กับลูกค้าอย่างเต็มที่เช่นเดิม

มร. มาเซล ซอเยร์ ผู้จัดการทั่วไป กล่าวว่า “โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ หวังเป็นอย่างยิ่งว่าการงดให้บริการเมนูที่ทำจากหุฉลามนี้ จะมีส่วนสำคัญในการรักษาสมดุลให้กับระบบนิเวศน์ทางทะเลเพื่อคงอยู่แก่อนุชนรุ่นหลังต่อไป ซึ่งเราได้เล็งเห็นถึงความสำคัญและพร้อมร่วมมือร่วมใจกันรักษาสมดุลย์ทางชีวภาพของท้องทะเลให้คงไว้สืบไป โดยร่วมรณรงค์งดการบริโภคหุฉลามต่อจากนี้และเชิญชวนผู้บริโภคทุกท่านเลือกเมนูอาหารที่มีรสชาติที่อร่อยไม่แพ้กันในงานจัดเลี้ยงแทนการบริโภคหุฉลาม”

ดังนั้น โรงแรมสวิสโฮเต็ล เลอ คองคอร์ด กรุงเทพฯ จึงขอร่วมรับผิดชอบต่อสิ่งแวดล้อมและใส่ใจโลกของเรา โดยการตัดหุฉลามออกจากเมนูตั้งแต่นี้เป็นต้นไป