

“ไทยสมายล์” ดันสินค้าเกษตรแปรรูป สู่อุตสาหกรรม



“ไทยสมายล์” ดันสินค้าเกษตรแปรรูป สู่อุตสาหกรรม

สายการบินไทยสมายล์ จับมือสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก. ส่งเสริมสินค้าเกษตรแปรรูป “ขนมข้าวไรซ์เบอร์รี่กรอบ และขนมถั่วเขียวกรอบผสมสไปรูลิน่า และน้ำผลไม้” อาหารบนเครื่องบิน หวังแก้ปัญหาผลผลิตเกษตรล้นตลาด ช่วยเกษตรกร เพิ่มมูลค่า กระจายรายได้ เผยแพร่ผลิตภัณฑ์เกษตรไทยสู่ต่างชาติ คาดเฟสแรกเริ่ม ก.ค.นี้

โดยพิธีลงนาม “โครงการสร้างรอยยิ้มให้เกษตรกรไทย” ระหว่าง สายการบินไทยสมายล์ และสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์ ได้รับเกียรติจาก นายฉัตรชัย ปานอยู่ รักษาการประธานเจ้าหน้าที่บริหาร บริษัท ไทยสมายแอร์เวย์ จำกัด พร้อมด้วย รศ.ดร.สมบัติ ชินะวงศ์ ผู้อำนวยการสถาบันคั้นคว่ำและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก. ร่วมลงนาม

นายฉัตรชัย ปานอยู่ รักษาการประธานเจ้าหน้าที่บริหารบริษัท ไทยสมายแอร์เวย์ จำกัด กล่าวว่า ไทยสมายล์ เป็นบริษัทลูกของ บริษัทการบินไทย จำกัด มหาชน ที่เล็งเห็นความสำคัญในการส่งเสริมสนับสนุนผลิตภัณฑ์ สินค้าเกษตรของไทย ไม่ว่าจะเป็น ข้าวไทย น้ำผลไม้ไทย มาให้บริการผู้โดยสารไทยสมายล์ ทั้งชาวไทยและชาวต่างชาติ เพื่อเป็นช่องทางในการประชาสัมพันธ์ เผยแพร่และเข้าถึงสินค้าเกษตรของไทยที่มีคุณภาพ โดยความร่วมมือครั้งนี้ เป็นจุดเริ่มต้นพัฒนาสินค้าเกษตรกรรมให้เป็นที่รู้จักของชาวต่างชาติมากยิ่งขึ้น และยกระดับคุณภาพผลผลิตการเกษตรของไทยให้ได้มาตรฐาน ช่วยเกษตรกรในช่วงภาวะผลผลิตทางเกษตรล้นตลาด ได้นำมาแปรรูป พัฒนาเผยแพร่ไปทุกที่

“ไทยสมายล์ ยึดหลักให้บริการที่มีคุณภาพมาตรฐานของโลก อาหารต่างๆ ต้องมีคุณค่าทางโภชนาการ เป็นผลิตภัณฑ์ที่ดี ซึ่งโครงการดังกล่าว ไทยสมายล์ สนับสนุนให้มีการผลิตสินค้าแปรรูปต่างๆ และสถาบันฯ ซึ่งมีการวิจัย พัฒนาแปรรูปสินค้าเกษตร จะช่วยออกแบบ ผลิตภัณฑ์ที่มีคุณค่า ได้มาตรฐาน เป็นการกระจายรายได้ เพิ่มมูลค่าสินค้าเกษตร และสอดคล้องกับนโยบายของรัฐบาลในการช่วยเศรษฐกิจให้ดีขึ้น” นายฉัตรชัย กล่าว

ด้านนางเนตรนภางค์ ชีระवास ประธานเจ้าหน้าที่สายการบินลูกค้า บริษัท ไทยสมายแอร์เวย์ จำกัด กล่าวว่า ไทยสมายล์ เป็นสายการบินแห่งชาติที่อยากช่วยเหลือเกษตรกรของไทย จึงได้ลงนามร่วมกับทางสถาบันฯ เพื่อคัดเลือกผลิตภัณฑ์ที่เหมาะสม นำมาให้บริการแก่ผู้โดยสารบนเครื่องบิน เพราะไทยสมายล์ ให้บริการอาหารและเครื่องดื่มทุกไฟล์บินที่เดินทางเกิน 3 ชั่วโมงอยู่แล้ว และเน้นอาหารสุขภาพ ขณะที่ทางสถาบันฯ เองก็มีผลิตภัณฑ์แปรรูป

ข้าวไรซ์เบอร์รี่ ถั่วเขียว และน้ำผลไม้ จึงได้เลือกผลิตภัณฑ์ดังกล่าว โดยสถาบันฯ ต้องไปออกแบบแพคเกจจิ้งที่เหมาะสม ขนาดพอเหมาะ และรสชาติต้องดีมีคุณภาพ

“วางแผนร่วมกันในการนำผลผลิตทางการเกษตรมาแปรรูป โดยจะดูผลผลิตล้นตลาดมาเป็นตัวตั้ง เพื่อช่วยเกษตรกรไทย ขณะเดียวกันทางไทยสมายล์จะได้มีสินค้าหลากหลายบริการผู้โดยสารด้วย ซึ่งเบื้องต้นจะนำน้ำผลไม้ เสาวรส มะม่วง บริการแก่ผู้โดยสาร Smile plus ทุกเที่ยวบิน เริ่มใช้ กรกฎาคม 2561 โดยสลับกับเครื่องดื่มชนิดอื่นในแต่ละเดือน ซึ่งทางสถาบันฯ จะพัฒนาเครื่องดื่มจากผลไม้ที่มีมากตามฤดูกาลจากเกษตรกรส่งให้ เช่น สับปะรด ฯลฯ ส่วนขนมข้าวไรซ์เบอร์รี่กรอบ รสผงผักบาร์บีคิว และขนมถั่วเขียวกรอบผสมสไปรูลิน่า รสสาหร่าย ขนาด 15 กรัม จะให้บริการในเที่ยวบิน 3 ชม. ขึ้นไป อาทิ เที่ยวบินระหว่างประเทศ จีน อินเดีย ได้ทุกวัน โดยขนมข้าวไรซ์เบอร์รี่กรอบ จะเริ่มให้บริการ กันยายน 2561 – กุมภาพันธ์ 2562 ส่วนขนมถั่วเขียวกรอบเริ่ม มีนาคม - สิงหาคม 2562 รวมถึงอาจจะนำไปให้บริการแก่ผู้โดยสารที่ใช้ห้องรับรองพิเศษของไทยสมายล์ ที่ จ.อุบลราชธานี ขอนแก่น และเชียงใหม่ด้วย” นางเนตรนภางค์ กล่าว

ด้าน รศ.ดร.สมบัติ ชิดะวงศ์ ผู้อำนวยการสถาบันค้นคว้าและพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร มก. กล่าวว่า โครงการนี้เป็นจุดริเริ่มที่จะทำให้หน่วยงานอื่นๆ ไม่ว่าจะเป็นภาคอุตสาหกรรม เอกชน รัฐวิสาหกิจ หน่วยงานรัฐ และสถาบันการศึกษา ได้ร่วมกันยกระดับช่วยเหลือเกษตรกรไทย โดยการส่งเสริมสินค้า ผลิตภัณฑ์เกษตรของไทย ให้เป็นที่รู้จัก และได้บริโภคสินค้าเกษตรแปรรูปมากขึ้น ซึ่งสินค้าทั้ง 3 ชนิดที่ทางไทยสมายล์เลือกเพื่อนำไปให้บริการ และเผยแพร่ นั้น ล้วนเป็นสินค้าซูเปอร์ฟู้ด คือ สินค้าอร่อย มีคุณค่าทางอาหาร ปลอดภัย เพลิดเพลินในการทาน และยังเป็นสินค้าช่วยลดโลกร้อน ความร่วมมือครั้งนี้ จึงเป็นการช่วยเหลือเกษตรกร ในการนำสินค้าล้นตลาดมาแปรรูป เพิ่มมูลค่า และเผยแพร่ตลาดสินค้าเกษตรแปรรูปของไทยได้อีกด้วย อย่างไรก็ตาม การเผยแพร่สินค้าเกษตรของไทย ไม่สามารถทำได้เพียงหน่วยงาน องค์กรเดียว ทุกภาคส่วนต้องร่วมมือกัน ซึ่งเป็นเรื่องที่ดีที่ทางไทยสมายล์เล็งเห็นความสำคัญและเข้ามาช่วยส่งเสริมสินค้าการเกษตรให้เป็นที่รู้จัก นิยมมากยิ่งขึ้น