

Fin Free Thailand เปิดตัว บลูลิสต์ (Blue List)

รายชื่อโรงแรมในประเทศไทยที่ยืนยันไม่เสิร์ฟหุฉลาม

าม



กรุงเทพมหานคร 25 เมษายน 2556 – เนื่องในโอกาสวันคุ้มครองโลกประจำปี 2556 นี้ (Earth Day 2013) กลุ่มนักเรียน ดารา นักแสดง นักอนุรักษ์ และตัวแทนจากเครือข่ายโรงแรมชั้นนำ ได้รวมตัวกัน เมื่อวานนี้เพื่อร่วมเปิดตัว บลูลิสต์ (Blue List) ซึ่งเป็นรายชื่อโรงแรมในประเทศไทยที่ยืนยันไม่เสิร์ฟหุฉลาม แพนนอน 100%

“โรงแรมหลายๆ แห่งเริ่มนำหุฉลามออกจากเมนูอาหารเพื่อแสดงความมีส่วนร่วมในการอนุรักษ์สายพันธุ์ฉลามที่กำลังเสี่ยงต่อการสูญพันธุ์จากการถูกจับเป็นจำนวนมาก ผมคิดว่าโรงแรมเหล่านี้สมควรได้รับการชื่นชม ในความพยายามช่วยปกป้องฉลามและรักษาสิ่งแวดล้อมทางทะเล” คุณจิรายุ เอกกุล ตัวแทนกลุ่มฟินฟรี ประเทศไทย (Fin Free Thailand) และผู้อำนวยการโครงการอนุรักษ์ทางทะเลมูลนิธิริคส์ตีร์ปากล่าว

Fin Free Thailand ได้เปิดตัว Blue List อย่างเป็นทางการในกิจกรรมงานวันคุ้มครองโลก 2556 ที่โรงเรียน International School Bangkok (ISB) ซึ่งมีโรงแรมชั้นนำกว่า 23 แห่ง ที่มีชื่ออยู่ใน Blue List (ดูรายชื่อโรงแรมใน Blue List ด้านล่าง)

คุณศุภยา เสนแก่ ผู้จัดการทั่วไป โรงแรม The Peninsula Bangkok กล่าวในกิจกรรมดังกล่าวว่า “จากหลักฐานทางวิทยาศาสตร์ต่างๆ ที่แสดงให้เห็นถึงจำนวนประชากรฉลามในธรรมชาติที่ลดลงอย่างรวดเร็ว โรงแรม The Peninsula Bangkok ตัดสินใจหยุดเสิร์ฟเมนูหุฉลามทุกชนิด เพราะเราเชื่อว่าการอนุรักษ์ฉลาม ก็เป็นหน้าที่ของเราเช่นกัน” คุณศุภยา กล่าวเสริมอีกว่า “เราไม่สามารถปล่อยให้ฉลามหรือสัตว์ทะเลอื่นๆ หายไป และต้องบอกกับเด็กๆ รุ่นหลังว่าพวกเขาต้องไปดูฉลามได้ในพิพิธภัณฑ์เท่านั้น”

ภวินท์ เศรษฐภักดี ตัวแทนนักเรียนโรงเรียน ISB แบ่งปันความคิดของตัวเองในระหว่างกิจกรรมดังกล่าวว่า “ผมเองไม่ใช่พนักงานหรือนักเคลื่อนไหวด้านสิ่งแวดล้อม แต่ผมเองก็รู้ว่าสิ่งที่พวกเรา กำลังทำต่อฉลาม ที่เราทานหุฉลาม เป็นสิ่งที่ผิดและทำลายความสมดุลทางธรรมชาติ” น้องภวินท์บอกอีกว่า “ผมได้คุยกับที่บ้าน คุยกับคุณปู่ คุณย่า และบอกพวกเขาว่า พวกเราทุกคนต้องหยุดทานหุฉลาม”

Fin Free Thailand สนับสนุนให้กลุ่มธุรกิจโรงแรมในประเทศไทยเข้าร่วมเป็นส่วนหนึ่งของ Blue List และนำเสนอข้อมูลที่เป็นประโยชน์ต่างๆ เช่น ผลกระทบต่อสุขภาพจากการบริโภคหุฉลาม รวมถึงเมนูอาหาร ตัวเลือก

อื่นๆ เพื่อทดแทนเมนูหุจฉลาม ในช่วงที่โรงแรมบางแห่งเริ่มหยุดเสิร์ฟหุจฉลาม

“พวกเราพบว่าบางโรงแรมไม่มีหุจฉลามอยู่ในเมนูและไม่ได้โฆษณาเมนูหุจฉลาม แต่ยังคงเสิร์ฟหุจฉลามในงานเลี้ยง ส่วนตัวหรืองานฉลองแต่งงาน” คุณจิรายุกกล่าวเพิ่มเติม “พวกเราอยากให้กลุ่มโรงแรมแสดงความจริงจัง ในการอนุรักษ์และหยุดเสิร์ฟเมนูหุจฉลามโดยสิ้นเชิง สำหรับรายชื่อใน Fin Free Blue List คือโรงแรมที่ยืนยัน หยุดเสิร์ฟเมนูหุจฉลามโดยสิ้นเชิง 100%”

แคมเปญ Fin Free Thailand เป็นแคมเปญรณรงค์ที่สนับสนุนให้โรงแรมและภัตตาคารต่างๆ หยุดการบริโภคหุจฉลามเพื่ออนุรักษ์ฉลามสายพันธุ์ใกล้สูญพันธุ์ ปกป้องระบบนิเวศ และคุ้มครองสุขภาพผู้บริโภค ในขณะเดียวกันแคมเปญ ก็ทำการนำเสนอข้อมูลผลกระทบของการบริโภคหุจฉลามที่มีต่อสิ่งแวดล้อมและ ความเสี่ยงด้านสุขภาพต่อผู้บริโภค เพื่อชักชวนให้กลุ่มผู้บริโภคสนับสนุนการดำเนินงานของ Fin Free

แคมเปญ Fin Free Thailand และ Blue List ดำเนินงานโดยมูลนิธิฟรีแลนด์ มูลนิธิริักส์ตรีว่า Change.org ประเทศไทย และได้รับการสนับสนุนจากประชาชนชาวไทย กลุ่มธุรกิจต่างๆ และกลุ่มองค์กรพัฒนาเอกชน ในประเทศไทย และองค์การเพื่อการพัฒนาระหว่างประเทศแห่งสหรัฐอเมริกา (USAID)

ข้อมูลเพิ่มเติม เข้าชมเว็บไซต์ www.finfreethai.org หรือติดต่อ:

(ภาษาอังกฤษ) เซมัส – info@finfreethai.org / 085 553 2497

(ภาษาไทย) แพร – chanadda@freeland.org / 02 204 2719

Blue List Hotels (as announced on Earth Day - April 22nd, 2013) / รายชื่อโรงแรมใน **Blue List** (ข้อมูลล่าสุด ณ วันที่ 22 เมษายน 2556 – วันคุ้มครองโลก)

Anantara Bangkok Rajprasong

Anantara Bangkok Riverside

Anantara Bangkok Sathorn

Anantara Golden Triangle

Anantara Hua Hin

Anantara Koh Samui

Anantara Koh Phangan

Anantara Phuket

Anantara Si Kao

Banyan Tree Bangkok

Banyan Tree Phuket

Banyan Tree Samui

Evason Hua Hin

Hotel De la Paix Hua Hin

JW Marriott Phuket

The Peninsula Bangkok

Shangri-La Bangkok

Shangri-La Chiang Mai

Six Senses Hua Hin

Six Senses Samui

Six Senses Yao Noi

Soneva Kiri Koh Kood

Trisara Luxury Resort Phuket