

TMILL รับโล่เชิดชูเกียรติจากโครงการโรงเรียนร่วมพัฒนาฯ สนับสนุนเยาวชนมีทักษะพร้อมสำหรับศตวรรษที่ 21



นางเพ็ญฤดี ม่วงเกษม หัวหน้าคณะทำงานกิจกรรมเพื่อสังคม (CSR) บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) หรือ TMILL โรงงานโม้แป้งสาส์รายใหญ่และมีเทคโนโลยีการผลิตที่ทันสมัยที่สุดในประเทศ ในฐานะของตัวแทนองค์กรเข้าร่วมพิธีรับมอบโล่เชิดชูเกียรติ ซึ่งมีนายณัฐพล ทีปสุวรรณ รัฐมนตรีว่าการกระทรวงศึกษาธิการ เป็นประธานในพิธี เพื่อเป็นการเชิดชูเกียรติองค์กรที่เข้าร่วม “โครงการโรงเรียนร่วมพัฒนา Partnership School Project 100%” นอกจากนี้ ยังมีนายสุเทพ ชิตยวงษ์ เลขาธิการคณะกรรมการการศึกษาขั้นพื้นฐาน นายชาติชาย อุทัยพันธ์ ผู้ว่าราชการจังหวัดสมุทรปราการ ร่วมเป็นสักขีพยาน พร้อมด้วยสมาชิกสภาผู้แทนราษฎร องค์กรภาครัฐ ภาคเอกชน ผู้บริหารการศึกษา ผู้อำนวยการโรงเรียน คณะครู เข้าร่วมในพิธี ณ มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี สมุทรปราการ

การเข้าร่วมโครงการดังกล่าว สอดคล้องกับวิสัยทัศน์ของ บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) หรือ TMILL ในการเป็นแบบอย่างดำเนินธุรกิจตามมาตรฐานทางคุณธรรม จริยธรรม จิตสำนึกความรับผิดชอบต่อสังคมและสิ่งแวดล้อมที่ยึดถือปฏิบัติมาอย่างต่อเนื่อง โดยโครงการโรงเรียนร่วมพัฒนา (Partnership School Project) เป็นนโยบายของรัฐบาล มีวัตถุประสงค์เพื่อให้โรงเรียนพัฒนาอย่างเต็มรูปแบบและสามารถบริหารจัดการโรงเรียน เพื่อพัฒนาคุณภาพ ยกระดับผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนและเตรียมความพร้อมผู้เรียนสำหรับอนาคต พร้อมกับพัฒนา

โรงเรียนให้เป็นศูนย์การเรียนรู้ชีวิตในชุมชน ลดความเหลื่อมล้ำทางการศึกษา ภายใต้ความร่วมมือของผู้มีส่วนเกี่ยวข้องในพื้นที่และชุมชน ซึ่งจังหวัดสมุทรปราการมีสถานศึกษาชั้นพื้นฐาน จำนวนทั้งสิ้น 168 แห่ง และเป็นจังหวัดแรกที่สามารถขับเคลื่อนโครงการโรงเรียนร่วมพัฒนาได้ครบ 100% มีแนวทางการจัดการศึกษาแบบมีส่วนร่วม เปิดให้องค์กรทางศาสนา องค์กรปกครองส่วนท้องถิ่น ภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคอุตสาหกรรม ร่วมคิด ร่วมทำ ร่วมพัฒนาโรงเรียนให้มีความพร้อมในทุกด้าน ส่งเสริมการเรียนรู้ให้เป็นคนดี คนเก่งและมีทักษะที่จำเป็นสำหรับการใช้ชีวิตในศตวรรษที่ 21 ต่อไป

เกี่ยวกับ บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) (TMILL)

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ผู้ผลิตแป้งสาลีรายใหญ่ของประเทศไทย เริ่มดำเนินธุรกิจตั้งแต่ปี 2550 บริษัทได้ให้ความสำคัญในเรื่องคุณภาพของสินค้า เริ่มตั้งแต่การเลือกสรรพันธุ์ข้าวที่มีมาตรฐานสูง ปริมาณโปรตีน และกลูเตนที่เหมาะสม ทำการแปรรูปให้ได้แป้งสาลีที่มีคุณภาพ สำหรับลูกค้าแต่ละกลุ่มที่ใช้ในการผลิต ผลิตภัณฑ์เบเกอรี่ และอาหารหลากหลายชนิด ด้วยการเลือกสรรอุปกรณ์เครื่องจักรอันล้ำสมัย โดยใช้ระบบแปรรูปแป้งสาลีอัตโนมัติแบบ CIM (Computer Integrated Manufacturing) ซึ่งมีความสามารถพิเศษในการควบคุมคุณภาพของแป้งสาลีสูตรต่าง ๆ ได้อย่างแม่นยำ สะอาด และถูกสุขลักษณะ ภายใต้ระบบการวิเคราะห์และควบคุมจุดวิกฤตอันตรายในกระบวนการผลิตอันส่งผลกระทบต่อคุณภาพทางเคมี ชีวภาพ และกายภาพของแป้งสาลี (Hazardous Analysis Critical Control Points: HACCP) อีกทั้งยังคำนึงถึงความปลอดภัยด้านอาหารเป็นสำคัญ

บริษัท ที เอส ฟลาวมิลล์ จำกัด (มหาชน) ได้รับการรับรองมาตรฐานการผลิตทั้งด้านระบบคุณภาพ สุขอนามัยและความปลอดภัยของผลิตภัณฑ์ อาทิเช่น ISO 22000, GMP, HACCP และ HALAL เพื่อให้ผู้บริโภคได้บริโภคผลิตภัณฑ์จากแป้งสาลีที่มีคุณภาพสูงสุดและสามารถตรวจสอบย้อนกลับได้เพื่อให้เกิดความมั่นใจสูงสุด นอกจากนี้ยังมีทีมค้นคว้าและวิจัยผลิตภัณฑ์ ซึ่งคอยให้บริการผลิตแป้งสาลีตามสูตรเฉพาะ (Tailor - Made Flour) และคิดค้นแป้งสาลีประเภทใหม่ ๆ สูตรพิเศษ (Novel Products) เพื่อตอบสนองความต้องการที่หลากหลายของลูกค้าอีกด้วย

ข้อมูลเพิ่มเติมกรุณาติดต่อ

ที่ปรึกษาประชาสัมพันธ์

คุณสุนีย์ จุลอารีสุข บริษัท เออาร์ไอพี จำกัด (มหาชน)

โทร.0-2642-3400 ต่อ 3700 , 090-292-8945 อีเมล sunic@arip.co.th